

*Poltseva* I N E S A



# МЕДОВЫЙ ПЕРСИК

ВЫХОД ГОТОВОГО ТОРТА 2,2 КГ. ДИАМЕТР 18 СМ.

## ДЖОКОНДА

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

Целые яйца	90 г.
Яичные желтки	90 г.
Миндальная мука	130 г.
Сахарная пудра	130 г.
Яичные белки	250 г.
Сахар	60 г.
Мука	45 г.
Пол стручка ванили либо 10 г. ванильной пасты	

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В чаше миксера соедините вместе ваниль, целые яйца, желтки, миндальную муку, сахарную пудру и обычную пшеничную муку. Взбейте до однородности. Отдельно взбейте белки до образования пены, затем начните постепенно добавлять сахар и продолжайте взбивать на высоких оборотах миксера до состояния пены для бритья. Затем аккуратно и постепенно начните подмешивать белковую массу в основную силиконовой лопаткой. Соедините обе массы. Распределите в три формы диаметром 18 см. Выпекайте при температуре 200 градусов около 20–25 мин.

## ПЕРСИКОВОЕ КЮЛИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свежие персики	350 г.
Персиковое пюре	150 г.
Сироп глюкозы	45 г.
Сахар	15 г.
Пектин NH	5 г.
Лимонная кислота	2 г.
Пол стручка ванили либо 10 г. ванильной пасты	

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свежие персики нарежьте красивыми маленькими кубиками. В кастрюльке смешайте персиковое пюре, ваниль и сироп глюкозы. Постоянно помешивая, доведите до кипения. В отдельной емкости смешайте пектин NH и сахар. Постоянно и аккуратно помешивая, введите смесь сахара и пектина в подогретое пюре. Доведите до кипения, убавьте огонь до минимума и проварите еще 2–3 минуты. Снимите с огня. Добавьте свежие персики и хорошо все вымешайте. Постоянно помешивая, проварите на слабом огне еще 1–2 минуты. Оставьте в холодильнике до полной стабилизации.

# ПРОПИТКА

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сахар	50 г.
Вода	50 г.
Персиковое пюре	25 г.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешайте все ингредиенты для пропитки в кастрюльке с толстым дном.  
Доведите до кипения и проварите 2 минуты

## ВАНИЛЬНЫЙ ГНАШ

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сливки 33-35%	250 г.
Белый шоколад	700 г.
Пол стручка ванили либо 10 г. ванильной пасты	

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Соедините ваниль и сливки в сотейнике, нагрейте их на маленьком огне. Введите в шоколад, перемешайте до полного смешения продуктов. Пробейте все вместе блендером. Оставьте в холодильнике до полной стабилизации. Взбивать прямо перед сборкой торта.

## CXEMA:

- (1) БИСКВИТ-ПРОПИТКА-ГАНАШ-БОРТ-КЮЛИ  
(2) БИСКВИТ-ПРОПИТКА-ГАНАШ-БОРТ-КЮЛИ  
(3) БИСКВИТ-ПРОПИТКА-ГАНАШ

[illegible]

[illegible][illegible]