

Poltseva I N E S A



ЧЕРНИКА – ЛИМОН

ВЫХОД ГОТОВОГО ТОРТА 2,2 КГ, ДИАМЕТР 18 СМ

ЛИМОННЫЙ БИСКВИТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочное масло	135 г.
Сахар	135 г.
Яйца	135 г.
Мука	135 г.
Разрыхлитель	4 г.
Цедра 1 лимона	

* Масло должно быть комнатной температуры

* Предварительно просейте муку

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогрейте духовку (160–165 ° С для конвектомата 170–175 ° С для домашней духовки в режиме "верх-низ"). Масло взбивайте миксером, пока не побелеет. Всыпьте весь сахар и взбейте вместе до пышной массы. В отдельную чашу вбейте все яйца. Добавьте их в сахарно-масляную смесь. Взбивайте в течение 5 минут на высокой скорости. В отдельную емкость всыпьте просеянную муку и добавьте разрыхлитель. Перемешайте. Соедините жидкие ингредиенты со смесью муки и разрыхлителя. Взбейте миксером до однородности на максимальной скорости. Добавьте лимонную цедру и снова взбейте миксером. Упакуйте 2 формы диаметром 18 см. В каждую форму отмерьте по 250 г теста. Разровняйте. Выпекайте 25 минут. Готовность проверьте шпажкой. Дайте бисквиту остыть (около часа). Заверните в пищевую пленку и отправьте в холодильник на ночь.

ЛИМОННЫЙ КРЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сок лимона	88 г
Цедра лимона	5 г.
Яйца	65 г.
Сахар	65 г.
Сливочное масло 82%	23 г.
Оливковое масло	18 г.
Желатин 200 Б	1 г.
Холодная вода	6 г.
Маскарпоне	75 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Заранее оставьте желатин набухнуть в воде. В кастрюльке с толстым дном доведите до кипения сок и цедру лимона. Смешайте вместе яйца и сахар. Постоянно помешивая сахарно-яичную смесь, влейте в нее горячий лимонный сок. Подготовьте водяную баню и проварите полученную массу на маленьком огне, постоянно помешивая, как классический заварной крем. Процедите полученный крем через сито и соедините с желатином. Как только крем остынет до 40°C, добавьте к нему сливочное и оливковое масло. Охладите массу до 25°C и добавьте к ней маскарпоне. Взбейте блендером и оставьте на ночь в холодильнике.

ЧЕРНИЧНЫЙ СОУС

ИНГРЕДИЕНТЫ

Черника	300 г.
Вода А	70 г.
Сахар	90 г.
Кукурузный крахмал 14 г	14 г.
Холодная вода Б 15 г	15 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Чернику смешайте с сахаром и водой А, доведите до кипения. Крахмал растворите в воде Б и влейте в чернику. Кипятите смесь около 2 минут. Снимите с огня, перелейте в другую емкость, накройте пленкой в контакт (чтобы пленка касалась поверхности соуса) и отставьте в холодильник.

ЧЕРНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочный сыр	350 г.
Сахар	65 г.
Яйцо	1 шт.
Черничный соус	150 г.
Кукурузный крахмал	6 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Духовку разогрейте до 110°C. Протрите через сито 150 г черничного соуса. Сыр соедините с сахаром и яйцом. Добавьте кукурузный крахмал и соус. Перемешайте до однородности. Перелейте в кольцо. Выпекайте около 90 минут. Готовый чизкейк должен дрожать как пудинг. Охлаждайте чизкейк в холодильнике минимум 6 часов .

ЛИМОННАЯ ПРОПИТКА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сок лимона	25 г.
Сахар	50 г.
Вода	50 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешайте все ингредиенты в кастрюльке с толстым дном. Доведите до кипения и проварите еще около 2 минут.

СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочный сыр	500 г.
Сливки 30–35%	100 г.
Сахарная пудра (по вкусу)	50 г.
Черничный соус	150 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чаше миксера взбейте сливки и сыр до образования пышной и плотной массы (2–3 минуты на максимальной

(1) БИСКВИТ-ПРОПИТКА-КРЕМ-БОРТ-ЛИМОННЫЙ КРЕМ
(2) ЧИЗКЕЙК-БОРТ-ЛИМОННЫЙ КРЕМ-СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ-БИСКВИТ-ПРОПИТКА

ЛИМОННЫЙ
КРЕМ

ЧЕРНИЧНЫЙ
ЧИЗКЕЙК

ЛИМОННЫЙ БИСКВИТ

[illegible][illegible]