

Poltseva INESA



ТОМАТ-КЛУБНИКА

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.
Пудра томатов (не обязательно)	40 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В чаше миксера соедините вместе 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.

ТОМАТНО-КЛУБНИЧНОЕ КЮЛИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Свежая клубника	350 г.
Запеченные томаты	90 г.
Сироп глюкозы	45 г.
Сахар	15 г.
Пектин NH	5 г.
Лимонная кислота	2 г.
Пол стручка ванили	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Помидоры необходимо бланшировать в горячей воде. После снимите с них шкурку и уберите сердцевину, оставив лишь мякоть. Запеките при температуре 200 градусов около 10–15 мин. После пробейте блендером до текстуры пюре. Свежую клубнику нарежьте красивыми маленькими кубиками. В кастрюльке смешайте пюре запечённых помидоров, 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 клубнику 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.
Сок лимона	25 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

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

ВЗБИТЫЙ КЛУБНИЧНЫЙ ГАНАШ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Сливки 33–35%	150 г.
Клубничное пюре	150 г.
Томатная паста	20 г.
Белый шоколад	700 г.
Пол стручка ванили	

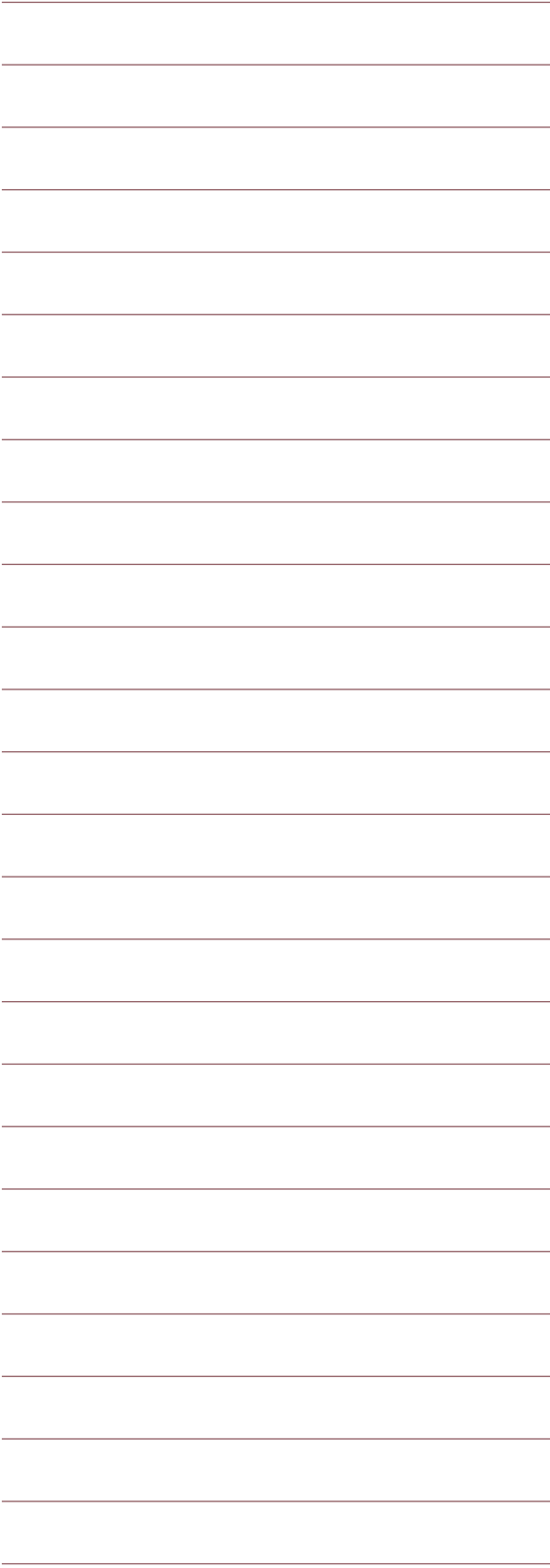
ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Соедините пюре, ваниль и сливки в сотейнике, нагрейте их на маленьком огне. Введите в шоколад, перемешайте до полного смешения продуктов. Добавьте томатную пасту и пробейте все вместе блендером. Оставьте в холодильнике до полной стабилизации. Взбивать прям перед сборкой торта.

СХЕМА:

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



[illegible]

Poltseva INESA