

*Poltseva* I N E S A



АПЕЛЬСИН-ШОКОЛАД

ВЫХОД ГОТОВОГО ТОРТА 2,2 КГ, ДИАМЕТР 18 СМ

# ЗАВАРНОЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ БИСКВИТ

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука	260 г.
Сахар	260 г.
Разрыхлитель	12 г.
Соль	3 г.
Яйца	2 шт.
Молоко	115 г.
Горячая вода	135 г.
Оливковое масло	75 г.
Цедра апельсина	3 ст. л.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогрейте духовку (160–165 °С для конвектомата 170–175 °С для домашней духовки в режиме "верх-низ"). Соедините оливковое масло и цедру апельсина. Взбейте блендером до однородности. Смешайте муку и сахар. Добавьте к ним остальные сухие ингредиенты (разрыхлитель и соль). Хорошенько перемешайте венчиком. В сухую смесь добавьте молоко, апельсиновое масло и яйца. Взбейте миксером до однородности на максимальной скорости. В кастрюльке вскипятите воду. Постепенно добавляйте ее к основной массе. Полученную смесь вновь взбейте до однородности. Упакуйте три 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.

# АПЕЛЬСИНОВОЕ КРЕМЕ GRAND MARNIER

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Желатин 200Б	2,5 г
Холодная вода	20 г.
Апельсиновый сок	75 г.
Ликер Grand Marnier® (по желанию, но с ним будет вкуснее)	40 г.
Лимонный сок	15 г.
Цедра апельсина	15 г.
Яйца	200 г.
Сахар	55 г.
Сливочное масло	120 г.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Заранее оставьте желатин набухнуть в воде. Доведите до кипения апельсиновый сок, ликер Grand Marnier®, лимонный сок, цедру, яйца и сахар. Снимите смесь с огня, добавьте желатин, сливочное масло и взбейте погружным блендером.

## ПРАЛИНЕ С ФУНДУКОМ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Обжаренный фундук	100 г.
Сахар	200 г.
Цедра 1 апельсина	

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В сковороде с толстым дном смешайте все ингредиенты для пралине и томите на минимальном огне. Сахар должен растаять и приобрести карамельный оттенок. Переложите полученную смесь на силиконовый коврик и дайте ей полностью остыть.

## ВЗБИТЫЙ ГАНАШ НА ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ ДЛЯ СБОРКИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливки 33%	500 г.
Сливочное масло	70 г.
Темный шоколад (примерно 55%, но не меньше)	300 г.
Чайная ложка растворимого кофе	
Щепотка соли	
Ликер Бейлиз	50 г.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сливки, масло, кофе и соль смешать в сотейнике. На маленьком огне разогреть все вместе до растворения и смешения ингредиентов (не кипятить). Добавить шоколад и размешать венчиком до получения однородной смеси. Пробить блендером и убрать в холодильник. Взбивать прям перед сборкой торта.

## СХЕМА:

- (1) БИСКВИТ-КРЕМ-БОРТ-ПРАЛИНЕ-АПЕЛЬСИНОВОЕ КРЕМЕ
- (2) БИСКВИТ-КРЕМ-БОРТ-ПРАЛИНЕ-АПЕЛЬСИНОВОЕ КРЕМЕ
- (3) БИСКВИТ-КРЕМ



