

Poltseva I N E S A



ЛЕСНОЙ ОРЕХ

ВЫХОД ГОТОВОГО ТОРТА 2,2 КГ, ДИАМЕТР 18 СМ

БИСКВИТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочное масло 73%	200 г.
Сахар	200 г.
Яйца	200 г.
Мука	150 г.
Какао 22%	50 г.
Разрыхлитель	10 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Разогрейте духовку (160–165° для конвектомата 170–175° для домашней духовки в режиме “верх–низ”). Масло взбейте миксером до бела. Сыпьте в масло весь сахар и взбейте содержимое в пышную массу. В отдельную чашу вбейте все яйца. Добавьте их в сахарно-масляную смесь. Взбивайте в течение пяти минут на высокой скорости. В отдельную емкость просейте муку и добавьте разрыхлитель. Перемешайте. Соедините жидкие ингредиенты со смесью муки и разрыхлителя. Взбейте миксером на максимальной скорости до однородности. Запакуйте три формы диаметром 18 см. В каждую форму отмерьте по 250 г теста. Разровняйте. Выпекайте 25 мин. Готовность проверьте шпажкой. Дайте бисквиту остыть (около часа). Оберните пищевой пленкой и отправьте в холодильник на ночь

ПРОПИТКА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Молоко 2,5%	200 г.
Молочный шоколад 35%	100 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

На маленьком огне и постоянно помешивая, подогрейте молоко в кастрюльке с толстым дном. Не доводите до кипения. Добавьте шоколад. Растворите его в молоке, постоянно помешивая содержимое. Снимите с огня и остудите.

ФУНДУЧНЫЙ ГАНАШ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Желатин 200 Б	1,5 г.
Вода	8 г.
Молоко 2,5%	55 г.
Жареный фундук	20 г.
Белый шоколад 34%	25 г.
Фундучная паста	20 г.
Сливки 30–35%	100 г.

предварительно замочите желатин в воде

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подогрейте молоко, добавьте к нему фундук и взбейте блендером. Настаивайте в течение 20–ти минут. Процедите через сито и вновь подогрейте. Вылейте смесь в емкость с шоколадом и добавьте подготовленный желатин. Взбейте блендером. Добавьте сливки и фундучную пасту. Снова хорошенько взбейте блендером. Накройте емкость пищевой пленкой в контакт и оставьте в холодильнике на 12 часов. Перед использованием взбейте миксером.

ПРАЛИНЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Жареный фундук	50 г.
Сахар	50 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

На сковороде с максимально толстым дном растворите сахар на маленьком огне. Когда сахар равномерно растворится и станет янтарного цвета, всыпьте орешки, очень быстро перемешайте и переложите равномерным слоем на силиконовый коврик. Остудите. Молоточком разбейте пралине на кусочки среднего размера. Не слишком большие (так как при разрезании торта, крупные кусочки будут рвать бисквит), но и не слишком маленькие (в этом случае пралине размокнет в креме и не будет ощущаться).

КАРАМЕЛЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливки 30-35%	165 г.
Молоко 2,5%	41 г.
Сироп глюкозы	110 г.
1 стручок ванили или 10 г ванильной пасты	
Соль fleur de sel (или любая другая)	2 г.
Сахар	75 г.
Сливочное масло 73%	60 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Подогрейте сливки, молоко, 50 г сиропа глюкозы, соль и сахар в одной кастрюльке. Параллельно подогрейте на слабом огне сахар и остатки глюкозы до 185°. Постоянно помешивая, влейте сюда горячую смесь из пункта 1. Итоговую массу прогрейте до 105°. Снимите с огня и остудите до 70°. Добавьте масло и взбейте все вместе блендером.

КРЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливочный сыр	500 г.
Сливки 30-35%	200 г.
Фундучная паста	50 г.
Сахарная пудра	100 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чаше миксера смешайте вместе сливки, сыр, фундучную пасту и сахарную пудру. Взбейте все ингредиенты в пышную и плотную массу (2-3 минуты на максимальной скорости)

