
7. СНИКЕРС

СОСТАВ

Шоколадный бисквит

Мягкая карамель

Солёный арахис

Шоколадный крем (для прослойки)

Крем чиз (для прослойки и выравнивания)



ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

Ингредиенты

Мука - 256 гр

Сода - 5 гр

Какао - 50 гр (желательно алкализованное)

Сахар - 256 гр

Соль - 5 гр

Яйца - 115 гр

Молоко - 288 гр

Растительное масло - 64 гр

Сливочное масло - 64 гр (комнатной температуры)

Уксус (6 %) - 5 гр

Приготовление

1.Поставить духовку разогреваться на 170 градусов

2.Взять кольцо 16 см и обернуть дно фольгой в 2 слоя, чтобы тесто не вытекло при выпекании

3.Муку, соду и какао просеять в емкость. Добавить соль, сахар и все перемешать

4.Добавить постепенно яйца (обязательно комнатной температуры), перемешивая тесто (не взбивать, а перемешивать)

5.В однородную массу добавить растительное масло и перемешать (если планетарный миксер, то насадка - весло)

6.Положить сливочное масло, вымешать тесто до однородности

7.Ввести молоко в тесто в 2-3 раза (чтобы молоко не брызгалось) и перемешать

8.Добавить в тесто уксус, перемешать, ждать 5 минут

9.Перелить тесто в кольцо 16 см и выпекать в заранее разогретой духовке при 170 градусах. Время выпекания - примерно 60 минут. Проверить готовность зубочисткой

10. Готовому бисквиту дать остыть до комнатной температуры. После остывания обернуть в пищевую пленку и оставить в холодильнике на 6 часов для того, чтобы влага равномерно распределилась в бисквите

КАРАМЕЛЬ

Ингредиенты

Сахар - 117 гр
Глюкозный сироп - 52 гр
Вода - 19 гр
Сливки 33 % - 130 гр
Сливочное масло (82,5 %) - 36 гр
Соль - 2 гр

Приготовление

1. Соединить сахар с водой и глюкозный сироп в сотейнике и поставить на средний огонь. Ждать до растворения и увеличить огонь. Подождать, пока карамель станет янтарного цвета.

Т.к. в составе есть глюкозный сироп, можно изредка помешивать силиконовой лопаткой.

2. Убрать с огня карамель и ввести нагретые сливки (можно нагреть в микроволновке, они должны быть горячими) в 2 приема в карамель, тщательно перемешать

3. Возвратить карамель на огонь, и помешивая, проварить до 106 градусов. Убрать с огня

4. Спустя минуту ввести масло и перемешать

5. Налить карамель в стеклянную баночку, охладить до комнатной температуры и отправить в холодильник. Карамель немного загустеет в холодильнике, это нормально:)

ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ

Ингредиенты

Сливочный сыр - 210 гр
Сливки 33 % - 78 гр
Шоколад молочный - 39 гр
Шоколад темный - 39 гр
Сахарная пудра - 28 гр

Приготовление

1. Соединить 2 вида шоколада и нагреть импульсами в микроволновке по 10 секунд, пока не растопится шоколад (либо растопить шоколад в водяной бане). Если держать шоколад дольше в микроволновке, он может сгореть, поэтому аккуратно надо растопить

2. Нагреть сливки в сотейнике, убрать с огня и сразу в горячие сливки ввести растопленный шоколад. Перемешать до однородности

3. Оставить сливки с шоколадом до остывания сначала до комнатной температуры, потом в положить в холодильник до полного остывания (смесь должна быть холодной перед использованием). После холодильника смесь загустеет

4. Смешать сливочный сыр и сахарную пудру в чаше на невысокой скорости миксера

5. Ввести остывшие сливки с шоколадом и смешать на низкой скорости миксера.

Крем должен получиться плотным

6.Переложить в кондитерский мешок, отрезать край мешка на 1 см и распределить крем на торт

КРЕМ ЧИЗ

Ингредиенты

Сливочный сыр - 900 гр

Сливки 33 % - 90 гр

Сахарная пудра - 150 гр

Приготовление

1.Соединить сливочный сыр, сахарную пудру и сливки

2.Вымешать все в чаше на невысокой скорости миксера

3.Крем должен получиться плотным

4.Переложить крем в кондитерский мешок

Рекомендация

Арахис лучше купить несоленый, самостоятельно пожарить и посолить. Так будет намного вкуснее

СБОРКА ТОРТА

1.Корж разрезать на три равные части (сначала ножом срезать верхнюю часть, чтобы поверхность бисквита была ровной)

2.Прикрепить первый корж небольшим количеством крема на подложку (посередине на подложку выдавить капельку крема и положить корж)

3.Распределить по поверхности коржа тонким слоем крем чиз. Далее сделать по краю коржа бортик из крема шириной 1 см и распределить внутри мягкую карамель. Посыпать на мягкую карамель арахис (50 грамм)

4. Распределить шоколадный крем по верху карамели с арахисом и выровнять

5. Прикрепить второй корж и сделать 3-4 шага, то есть распределить крем чиз по поверхности второго коржа, сделать бортик, распределить мягкую карамель с арахисом и выровнять поверхность слоем шоколадного крема

6. Прикрепить третий корж

7.Тонким слоем крем чиза покрыть весь торт и выровнять - это будет черновой слой, чтобы закрепить крошки

8.Собранный торт обернуть ацетатной пленкой и закрепить кольцом. Сверху закрыть пищевой пленкой и отправить в холодильник на 3-4 часа для стабилизации

9.Охлажденный торт извлечь из кольца и покрыть кремом. Выровнять. Сделать декор по своему вкусу