
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. Сделать по краю коржа бортик из крема шириной 1 см и распределить внутри вишневое конфи (оно же и послужит пропиткой для коржа)
4. Распределить крем по верху вишневого конфи и выровнять
5. Прикрепить второй корж и сделать 3-4 шага, то есть сделать бортик, распределить конфи и выровнять поверхность слоем крема
6. Прикрепить третий корж
7. Тонким слоем крема (в данном случае пока шоколадным кремом) 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 шоколадным ганашем в 2 этапа (то есть нанести первый слой шоколадного ганаша, выровнять и отправить в холодильник на 20-25 минут, после этого нанести второй итоговый слой. Лучше выровнять в 2 этапа, чтобы торт получился ровным, слой ганаша не тонким, иначе ганаш может потрескаться).
10. После финального выравнивания сделать декор по своему вкусу

3. МОРКОВНО-КАРАМЕЛЬНЫЙ ТОРТ

СОСТАВ

Морковный бисквит
Цитрусовая пропитка
Мягкая карамель
Крем чиз



(на фото разрез торта без карамели, остальное все то же самое)



МОРКОВНЫЙ БИСКВИТ

Ингредиенты

Морковь (отжать и так взвесить) - 427 гр

Мука - 228 гр

Сахар - 216 гр

Яйца - 170 гр

Грецкий орех - 85 гр

Растительное масло - 149 гр

Разрыхлитель - 5 гр

Сода - 5 гр

Корица, имбирь, мускатный орех - по 1 гр

Соль - 2 гр

Приготовление

1.Поставить духовку разогреваться на 160 градусов

2.Взять 2 кольца по 16 см и обернуть дно каждого кольца фольгой в 2 слоя, чтобы тесто не вытекло при выпекании **(В Приложении есть фото)**

3.Натереть морковь на мелкой терке и отжать так, чтобы вся лишняя вода ушла

4.Измельчить грецкие орехи в блендере (я измельчаю буквально 3 минуты, чтобы грецкий орех был небольшими кусочками, но не превращался в пыль)

5.В чашу миксера добавить яйца, сахар и соль. Взбить на средней скорости около 12-15 минут (это ручным миксером, планетарным возможно за 8 минут - взбить до пышности)

6.Продолжая взбивать, добавить растительное масло в яичную смесь

7.Смешать муку, разрыхлитель, соду, корицу, имбирь, мускатный орех и просеять. Потом добавить эти ингредиенты в смесь и перемешать тесто на низкой скорости (на данном этапе я меняю насадку на "весло" - для теста) до однородности

8.Добавить грецкий орех, перемешать

9.Насыпать в тесто тёртую морковь и перемешать (можно вручную, или насадкой для теста) до однородности. Тесто получится густым.

10. Разделить тесто на 2 равные части (я это делаю с помощью весов) и переложить в 2 формы 16 см. Выпекать при 160 градусах 50-60 минут (все зависит от вашей духовки). Проверять готовность зубочисткой. После выпекания извлечь бисквиты из духовки, разделить ножом аккуратно от кольца и обернуть бисквиты в пищевую пленку. Положить их в холодильник на 8 часов (для того, чтобы распределилась влага равномерно в бисквите). Лучше оставить на ночь.

АПЕЛЬСИНОВАЯ ПРОПИТКА

Ингредиенты

Сахар- 25 гр

Вода - 30 гр

Цедра апельсина - 2 гр

- 1.Соединить в сотейнике воду и сахар, нагреть на среднем огне до растворения сахара
- 2.Добавить цедру апельсина, перемешать
- 3.Снять с огня и остудить. Пропитывать коржи можно только холодным сиропом

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:)

КРЕМ

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

СБОРКА ТОРТА

1.Каждый корж разрезать на 2 равные части (сначала ножом срезать верхнюю часть, чтобы поверхность бисквита была ровной) - я использую линейку после того, как срезала верхушку. Одна нижняя часть бисквита послужит первым коржом для торта - то есть самым нижним коржом; вторая нижняя часть бисквита послужит самым верхним коржом (чтобы дно коржа было сверху).

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

3.Пропитать корж апельсиновой пропиткой, можно использовать обычную ложку и с помощью нее распределить по всей поверхности коржа (лучше взвесить пропитку и разделить на 3, чтобы на все коржи распределить одинаковым количеством пропитки).

4.Сделать по краю коржа бортик из крема шириной 1 см и распределить внутри карамель.

5.Распределить крем на карамель (можно шпателем, а можно распределить крем из кондитерского мешка спиралью) и выровнять.

6.Прикрепить второй корж и пропитать апельсиновой пропиткой.

7.Повторить шаг 4, шаг 5.

8.Прикрепить третий корж и пропитать апельсиновой пропиткой.

9.Повторить шаг 4, шаг 5.

10.Прикрепить четвертый корж. Сделать черновой слой - покрыть весь торт тонким слоем крема для закрепления крошек.

11.Собранный торт обернуть ацетатной пленкой и закрепить кольцом. Сверху закрыть пищевой пленкой и отправить в холодильник на 6 часов для стабилизации. Закрепляют кольцо для того, чтобы торт получился ровным и хорошо зафиксировался.

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