
2. ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ

СОСТАВ

Шоколадный бисквит

Вишневое конфи

Шоколадный крем

Шоколадный ганаш (крем для 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, вымесить 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

ВИШНЕВОЕ КОНФИ

Ингредиенты

Вишня - 200 гр
Сахар - 34 гр
Кукурузный крахмал - 10 гр

Приготовление

1. Вишню с сахаром поставить в сотейнике на средний огонь, довести до легкого кипения (чтобы растаял сахар)
2. Добавить кукурузный крахмал и постоянно помешивать силиконовой лопаткой - 2-3 минуты
3. Убрать с огня и переложить конфи в кондитерский мешок для стабилизации на 2-3 часа (если на ночь, то лучше накрыть в контакт пищевой пленкой и так положить в холодильник)

Вишневое конфи будет такой консистенции, что послужит в том числе пропиткой для бисквита

ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ

Ингредиенты

Сливочный сыр - 420 гр

Сливки 33 % - 157 гр

Шоколад молочный - 78 гр

Шоколад темный - 78 гр

Сахарная пудра - 53 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

ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ (для выравнивания торта)

Ингредиенты

Шоколад темный (53 %) - 200 гр

Сливочное масло - 100 гр

Приготовление

1.Растопить шоколад - 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.Оставить растопленный шоколад минут на 10, чтобы немного остыл

3.Добавить сливочное масло комнатной температуры

4.Взбить до однородности

5.Крем готов.

Далее можно приступить к выравниванию торта шоколадным ганашем.

Я выравниваю так - беру на кончик шпателя ганаш и наношу его на бок торта тонким слоем сверху вниз по всей поверхности. Выравниваю верх торта таким же образом - тонким слоем. Далее нужно отправить торт в холодильник. После 20-25 минут вытащить торт из холодильника, так же нанести ганаш на торт и выровнять - это уже конечный вариант.

Ганаш - это крем из шоколада и свежих сливок (но бывают и рецепты со сливочным маслом, как в данном случае).

В рецепте ганаша очень важно использовать качественный шоколад и качественное сливочное масло, чтобы в том числе потом он (ганаш) на торте не потрескался).

От чего может потрескаться ганаш:

1.Слишком долгое охлаждение готового торта (современные холодильники с функцией NO FROST способны вытягивать влагу из продуктов, которые лежат в холодильнике. Крем подсыхает и начинает трескаться

2.Сухая основа торта - внутри торта каждая составляющая обладает разной влажностью. Когда торт собран, влага перераспределяется, и поэтому нужно, чтобы и коржи были тоже нее сухими

3.Кондитерские посыпки тоже могут в себя впитывать влагу, с ними надо быть осторожнее, когда торт покрыт ганашем

4.Нестабильный крем (под ганашем)

5.Тонкий слой ганаша

Если трещины неглубокие, то можно нагреть шпатель в горячей воде, вытереть и разровнять.

Если трещины глубокие, то надо будет снять и перераспределить крем, подождать, пока остынет

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