



ALINA 2 CAKE
SCHOOL

«Готовим торт-сердце»





Привет, мои хорошие!

Вы уже готовы к тому, чтобы приготовить торт-сердце вместе со мной?

Я верю, что этот вкусный, оригинальный и простой в приготовлении тортик порадует вас и ваших близких.

Продукты

- ✓ Мед (липовый, майский, гречишный) - 35 гр
- ✓ Масло сливочное Экомилк 82,5 % - 30 гр
- ✓ Сахар (лучше мелкий) – 115 гр
- ✓ Яйца (1 категории) – 60 гр
- ✓ Сода - 0,3 ч л
- ✓ Уксус (до 9%) – 1 ч л
- ✓ Мука пшеничная высшей категории – 160 гр
- ✓ Сыр творожный Hochland Cremette – 600 гр
- ✓ Сливки 33-35% - 150 гр
- ✓ Сахарная пудра – 105 гр
- ✓ Ягоды для украшения

Этапы приготовления

1. Распечатать и вырезать сердце – трафарет
2. Медовый бисквит
3. Сырно – сливочный крем
4. Сборка

Сборка и приготовление

1. Распечатать сердце-трафарет и аккуратно его вырезать
2. Приготовить бисквит, раскатать тесто толщиной 2-4 мм сразу на силиконовом коврике или пергаменте, положить сверху трафарет, аккуратно вырезать по трафарету. Убрать лишнее тесто и отправить в духовой шкаф.

3. После выпекания положить сверху коржа лист пергамента, ровную доску и поставить груз (так коржи будут ровные)
4. Приготовить сырно-сливочный крем и убрать его в кондитерский мешок с круглой насадкой.
5. Смазать 1 корж кремом и прикрепить к подложке. (Сверху должна быть ровная сторона коржа)
6. Выложить крем аккуратными круглыми шариками (примерно 2-3 см в ширину и 1,5 см в высоту) без пробелов, и 0,5 см от края (иначе шарики выйдут за пределы при наложении следующих слоев)
7. Аккуратно и ровно положить следующий корж и повторить действия.
8. Украсить ягодами на свое усмотрение. Ягоды лучше укладывать одну за другой без пробелов. (Ягоды моем теплой водой (малину мыть необязательно – она размокнет и просушиваем бумажными салфетками, нарезанные ягоды выкладывать разрезом вверх).

Инвентарь и оборудование

- ✓ Сотейник
- ✓ Мерные стаканы
- ✓ Силиконовые лопатки
- ✓ Пекарская бумага (можно выпекать на фольге, или на силиконовом коврике, желательно перфорированном).
- ✓ Трафарет сердца (**он на самой последней странице**)
- ✓ Поднос или ровная доска
- ✓ Любой груз (для выравнивания готовых бисквитов)
- ✓ Нож
- ✓ Подложка для торта 24-30 см
- ✓ Кондитерские мешки – 31-36 см
- ✓ Насадка с окружностью 0,8 см
- ✓ Холодильник
- ✓ Миксер
- ✓ Духовой шкаф
- ✓ Электронные весы



Бисквит с медом

	Наименование продуктов	гр	Приготовление
1	Мед (липовый, майский, гречишный)	35	<p>Мед, сахар и масло поставить на огонь в сотейнике (масса должна посветлеть и начать закипать, долго не кипятить, иначе будет карамель) .</p> <p>Смесь остудить (около 2-5 минут) и добавляем яйца, мешая миксером.</p> <p>Добавляем соду.</p> <p>Добавляем уксус.</p> <p>Добавляем частями просеянную муку.</p> <p>Раскатать коржи в форме сердца сразу на пергаменте или силиконовом коврике примерно 0,1-0,4 см и выпекать при 180 градусах 3-5 минут каждый корж.</p> <p>(Мы использовали перфорированный коврик от Silicomart.</p> <p>У нас режим конвекции.</p> <p>Духовой шкаф electrolux .</p> <p>Ставим противень по центру.</p>
2	Масло сливочное Экомилк 82,5 %	30	
3	Сахар (лучше мелкий)	115	
4	Яйца (1 категории)	60	
5	Сода	0,3 ч л	
6	Уксус (до 9%)	1 ч л	
7	Мука пшеничная высшей категории	160 гр	

			<p>*Количество ингредиентов указано чуть больше, чем нужно. Чтобы Вы могли комфортно раскатать коржи.</p> <p>*При раскатке коржей следует раскатывать на большом количестве муки (особенно если вы новичок), чтобы коржи не прилипли к столу или доске.</p> <p>*Не нужно перемешивать для раскатки тесто, которые вы уже раскатывали до этого с тестом, которое только взяли из чаши.</p>
--	--	--	---

Сырно-сливочный крем

Ингредиенты на 1 торт

	Наименование продуктов	Гр	Приготовление
1	Сыр творожный Hochland Cremette	600	<p>Взбиваем все вместе сначала на маленькой, потом на средней, потом на высокой скорости до пышной воздушной массы.</p> <p>Все должно быть холодным.</p> <p>*Используем только ручной или планетарный миксер. Погружной миксер (который 3 в 1 не используем. Он не справится)</p>
2	Сливки 33-35%	150	
3	Сахарная пудра	105	

И наш тортик-сердце готов!

