



**ALINA 2 CAKE
SCHOOL**

Рецепт бисквитного торта

«Шоколадный орех»





Привет, мои хорошие!

На нашем вебинаре я с большим удовольствием приготовила для вас торт-пирожное «Шоколадный орех».

А также рассказала о нашем новом онлайн-курсе «Декорирование тортов», в которой вас ждут 27 способов украшать и 10 вариантов покрытия ваших тортиков!

«Декорирование тортов» – это:

- ✓ Пошаговые видеоуроки с 27 способами украсить и 10 способами покрыть ваш торт;
- ✓ **Вы сможете удивлять близких новой подачей привычного любимого торта;**
- ✓ Вы больше не будете переводить продукты и материалы;
- ✓ **Вы станете чувствовать себя увереннее в кондитерском мире;**
- ✓ Насыщенная программа, подробный разбор техник простым языком;
- ✓ **И все это – по очень доступной стоимости!**

Записывайтесь на онлайн-курс «Декорирование тортов»

<http://alina2cake.ru/decor>

Инструменты, которые понадобятся для приготовления торта:

1. Мерные стаканы
2. Сотейник
3. Силиконовые лопатки
4. Пищевая пленка
5. Фольга
6. Неразъемное кольцо высокое (диаметр 16 см)
7. Поднос или ровная доска
8. Поворотный столик
9. Подложка для торта 20-22 см
10. Пульверизатор
11. Кондитерские мешки – 31-36 см
12. Деревянная шпатель
13. Ацетатная пленка
14. Нож

Оборудование, которое понадобится для приготовления торта

1. Холодильник
2. Миксер
3. Духовой шкаф
4. Электронные весы
5. Пирометр
6. Кофемолка
7. Блендер

Ингредиенты, которые нам понадобятся для приготовления торта:

1. Яйца
2. Сахар
3. Мука
4. Молочный шоколад Какао Барри 38%
5. Сливочное масло 82,5%
6. Сливки 33-35%
7. Растительное масло подсолнечное без запаха
8. Сода
9. Соль
10. Уксус пищевой 6-9%
11. Сырой фундук
12. Глюкозный сироп
13. Желатин листовой Эвальд
14. Молоко 3,2%
15. Творожный сыр Хохланд Креметте

16. Сахарная пудра
17. Шоколад белый Какао Барри Зефир
18. Какао-порошок Какао Барри 3

Этапы приготовления и состав:

1. Шоколадный бисквит
2. Фундучное пралине
3. Ганаш с фундучным пралине
4. Чизкейк
5. Орехи в карамели
6. Пропитка

Сборка и приготовление:

1. Обжарить орехи и сделать пралине.
2. Приготовить ганаш , закрыть пленкой в контакт и поставить в холодильник на ночь (минимум 10 часов)
3. Приготовить бисквит , дождаться, когда он остынет и будет еле теплым, вырезать ножом из формы, обернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на ночь (минимум 4 часа)
4. Разрезать бисквит на 4 коржа по 1,5 см.
5. Подготовить пропитку и вылить в пульверизатор.
6. Приготовить чизкейк.
7. Выложить в форму бисквит, пропитать, выложить чизкейк, положить сверху второй бисквит, покрыть пленкой «в контакт» и убрать в холодильник на 4-8 часов.
8. Кладем первый бисквит и хорошо пропитываем.
9. Достать ганаш из холодильника, взбить его на медленной скорости до пышного крепкого состояния.
10. Слой с чизкейком достать из холодильника и нарезать на кубики.
11. На бисквит выложить слой ганаша из кондитерского мешка, потом орешки и выложить кубики с чизкейком. Можно добавить ганаш.
12. Кладем второй бисквит и повторяем предыдущие действия. Сверху должны быть красивые кубики из бисквита и чизкейка в ганаше.
13. Сделать орехи в карамели и украсить торт.

Шоколадный бисквит

	Наименование продуктов	гр	Приготовление
1	Яйца	154	<p>Растопить шоколад импульсами в микроволновой печи до 45 градусов и остудить.</p> <p>Перемешать до однородности яйца, размягченное масло, растительное масло, сливки, шоколад.</p> <p>В другой чаше перемешать все сухие ингредиенты – мука, сахар, сода, соль.</p> <p>Аккуратно вмешать в три подхода сухие ингредиенты в жидкие.</p> <p>В конце добавить уксус, перемешать.</p> <p>Выкладываем в форму, обернутую фольгой.</p> <p>Выпекаем сразу при 170 градусах 50-60 минут.</p> <p>После выпечки вытащить форму из духовку, остудить и еле теплым вырезать ножом вдоль стенок.</p> <p>Завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник.</p>
2	Сахар	326	
3	Мука	320	
4	Молочный шоколад	54	
5	Сливочное масло 82,5%	66	
6	Сливки 33-35%	334	
7	Растительное масло	86	
8	Сода	7	
9	Соль	2,5	
10	Уксус пищевой 6-9%	6	
11	Какао-порошок Какао Барри 3	28	

Фундучное пралине

	Наименование продуктов	гр	Приготовление
1	Сырой фундук	150	<p>Нагреть духовой шкаф до 150-160С</p> <p>Выложить на пергамент орехи и прокалить 10-15 минут.</p> <p>Как только появился характерный запах арома-масел и кожура начала отходить от орехов – достаем противень, остужаем и очищаем от</p>
2	Сахар	94	
3	Вода	30	

			<p>кожуры.</p> <p>Из сахара и воды делаем карамель янтарного цвета.</p> <p>В карамель добавляем орехи , хорошо перемешиваем</p> <p>Выкладываем на пергамент, разравниваем</p> <p>Ломаем на кусочки карамель с орехами и перекладываем в блендер/кофемолку и смешиваем до однородного состояния пасты.</p>
--	--	--	---

Орехи в карамели для декора

	Наименование продуктов	гр	Приготовление
1	Обжаренный фундук	60	Сделать карамель из сахара и воды.
2	Сахар	120	Как только станет янтарного цвета – выложить орехи и перемешать.
3	Вода	20	

Ганаш с фундучным пралине

	Наименование продуктов	гр	Приготовление
1	Пралине фундучное	68	Желатин замочить в холодной воде на 5-10 минут.
2	Молочный шоколад Какао Барри	134	
3	Сливки 33-35% (1)	154	Довести до кипения сливки (1), глюкозный сироп и пралине в сотейнике.
4	Сливки 33-35% (2)	134	
5	Глюкозный сироп	20	Распустить в сливках желатин.
6	Желатин Эвальд листовой	7	<p>Вылить на шоколад, подождать 1 минуту, пробить блендером.</p> <p>Влить холодные сливки, перемешать.</p> <p>Покрыть пищевой пленкой «в контакт».</p>

			<p>Убрать в холодильник на 12 часов.</p> <p>Взбить на низко-средней скорости до пиков.</p> <p>На высокой скорости не взбивать, легко перевзбить.</p>
--	--	--	--

Пропитка

	Наименование продуктов	гр	Приготовление
1	Вода	200	Воду довести до кипения с пралине, перемешать, остудить и перелить в пульверизатор.
2	Фундучное пралине	20	

Чизкейк

	Наименование продуктов	гр	Приготовление
1	Желатин листовой Эвальд	7	Желатин замочить в холодной воде на 5-7 минут.
2	Молоко 3,2%	40	
3	Творожный сыр Хохланд Креметте	112	Нагреть молоко до 80-90 градусов и распустить в молоке желатин, остудить до 35-40 градусов.
4	Сахарная пудра	18	
5	Сливки 33-35%	74	<p>Растопить импульсами шоколад и остудить до 30-35 градусов.</p> <p>Сливочный сыр комнатной температуры взбить с сахарной пудрой и молоком.</p> <p>Добавить растопленный и остывший белый шоколад.</p> <p>Взбить сливки до полувзбитого состояния и аккуратно вмешать в сырную массу.</p> <p>Вылить на корж и убрать в холодильник.</p>
6	Шоколад белый Какао Барри Зефир	23	

Приятного аппетита!!!

Внимание! Этот рецепт является объектом авторского права. Согласно ст. 1229 ГК РФ «Правообладатель может ...разрешать или запрещать другим лицам использование результата интеллектуальной деятельности или средства индивидуализации. Отсутствие запрета не считается согласием.»

Поэтому, любое копирование и распространение данных материалов запрещено.