

Торт «Клубничная Валентинка»



Состав:

- 1) Ванильный бисквит
- 2) Клубничный крем
- 3) Ванильный крем
- 4) Пропитка – талое мороженое
- 5) Крем-чиз на покрытие

Ванильный бисквит

	Наименование продуктов	гр	Приготовление
1	Яйца	346	Взбить яйца, желтки, эссенцию и сахар до пышных пиков. Перемешать муку и крахмал. Частями вмешать сухие ингредиенты в жидкие и аккуратно перемешать (долго не мешать, иначе осядет масса) Обтянуть неразъемную форму фольгой и выложить тесто. Лучше в две формы. Выпекать при 170 градусах примерно 50-60 минут. У нас режим конвекция. После выпекания выключить духовку, и 5-10 минут подержать в выключенной духовке, чтобы не осел.
2	Мука	162	
3	Желтки	120	
4	Крахмал кукурузный	48	
5	Сахар	264	
6	Ванильная эссенция	1-2	

Клубничный крем

	Наименование продуктов	гр	Приготовление
1	Сыр Маскарпоне	170	<p>Желатин замочить в холодной воде на 5-7 минут.</p> <p>Растопить желатин до 65 градусов и остудить до 30-35 градусов.</p> <p>Взбить все ингредиенты , кроме желатина до воздушной пышной массы.</p> <p>Струйкой влить остывший желатин во взбивающуюся клубничную массу.</p> <p>Обязательно попробуйте (если не хватает сахарной пудры, то добавьте еще)</p>
2	Пюре клубничное	60	
3	Сливки 33-35%	70	
4	Желатин листовой	4	
5	Сахарная пудра	20	

Ванильный крем

	Наименование продуктов	гр	Приготовление
1	Сахарная пудра	35	Взбить все ингредиенты до воздушной пышной массы.
2	Сыр Маскарпоне	465	
3	Сливки 33-35%	290	
4	Ванильная пудра	2-3	

Сырно-сливочный крем для покрытия тортов

Ингредиенты на 1 высокий торт и украшения из крема сверху

	Наименование продуктов	Гр	Приготовление
1	Сыр творожный	800	<p>Взбиваем все вместе сначала на маленькой, потом на средней, потом на высокой скорости.</p> <p>Все должно быть холодным.</p>
2	Сливки 33-35% Сахарная пудра	200 140	