



ALINA 2 CAKE
SCHOOL

Рецепт бисквитного торта

«Пряное Яблоко»





Привет, мои хорошие!

На нашем вебинаре я с большим удовольствием приготовила для вас торт «Пряное яблоко».

А также рассказала о нашей новой благотворительной распродаже, в которой вы можете получить записи 19 моих вебинаров общей стоимостью 30 400 рублей всего лишь за 997 рублей! Средства от продаж мы направим на помощь детям!

Благотворительная распродажа – это:

- ✓ 19 вебинаров и проверенные рецепты к ним: торты и десерты, лучшее за последние 2 года;
- ✓ **Вы сможете принять участие в добром деле и помочь особенным деткам и детям-отказникам;**
- ✓ Доступ ко всем материалам откроется вам сразу после оплаты и останется у вас навсегда;
- ✓ **Вы можете приготовить эти торты и десерты для себя и своих близких;**
- ✓ А если захотите, испечь их на заказ;
- ✓ **И все это – всего за 997 рублей!**

Примите участие в благотворительной распродаже:

<http://tort4me.ru/sale>

Диаметр – 16 см

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. Кольцо – 14 см – для начинки (2 шт)
8. Ацетатная пленка – 200 мкрн – высота 10 см
9. Поднос или ровная доска
10. Шпатель для выравнивания
11. Шпатель маленький угловой
12. Поворотный столик
13. Подложка для торта 20-22 см
14. Пульверизатор
15. Кондитерские мешки – 31-36 см
16. Деревянная шпажка

Оборудование, которое понадобится для приготовления торта

1. Холодильник
2. Миксер
3. Духовой шкаф
4. Электронные весы
5. Пирометр
6. Морозильная камера

Ингредиенты, которые нам понадобятся для приготовления торта:

Яйца

Сахар

Мука

Яблоки

Белый шоколад Какао Барри Зефир

Сливки 33-35%

Разрыхлитель

Масло сливочное 82,5%

Соль

Желатин листовой Эвальд

Яблочный сок

Имбирь молотый

Корица молотая

Мускатный орех

Сыр «Маскарпоне»

Инвертированный сахар

Этапы приготовления и состав:

1. Карамель
2. Начинка с яблоками и карамелью
3. Бисквит с яблоками
4. Пряный крем-мусс
5. Пропитка
6. Ганаш на покрытие

Сборка и приготовление:

1. Приготовить карамель, закрыть пленкой в контакт и поставить в холодильник на ночь (минимум 6 часов)
2. Приготовить ганаш для покрытия, закрыть пленкой в контакт и поставить в холодильник на ночь (минимум 10 часов)
3. Приготовить начинку, разлить по формам (14 см) и убрать в морозильную камеру на ночь (минимум на 4 часа)
4. 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)
5. Разрезать бисквит на 3 коржа по 2 см.
6. Подготовить пропитку и вылить в пульверизатор.
7. Приготовить крем-мусс и разделить на две части.
8. Берем неразъемное кольцо 16 см, оборачиваем дно фольгой, выкладываем внутри ацетатную пленку (толщина – 200 микрон, высота 10 см)
9. Кладем первый бисквит и хорошо пропитываем.
10. Кладем по центру замороженную начинку (если на начинке есть конденсат или лед – протереть бумажной салфеткой)
11. Равномерно распределяем крем- мусс .
12. Кладем второй бисквит и повторяем предыдущие действия.
13. Положить третий бисквит и хорошо пропитать.
14. Закрыть пищевой пленкой.
15. Убрать в холодильник до полного застывания (на ночь). Минимум на 8 часов.
16. Достать ганаш из холодильника, взбить его на медленной скорости до пышного крепкого состояния.
17. Достать торт из холодильника и покрыть ганашем.
18. Украсить на свое усмотрение.

Бисквит с яблоками

	Наименование продуктов	гр	Приготовление
1	Яйца	180	<p>Почистить яблоки и нарезать на дольки.(Можно сбрызнуть лимонным соком, чтобы не потемнели, если будете долго готовить)</p> <p>Перемешать муку с разрыхлителем.</p> <p>Растопить белый шоколад импульсами в микроволновой печи (до 45 градусов)</p> <p>Взбить яйца комнатной температуры с сахаром до пышной светлой массы.</p> <p>Добавляем в яйца с сахаром сливки комнатной температуры, а затем остывший шоколад.</p> <p>Выкладываем яблоки , перемешиваем.</p> <p>Всыпаем частями муку с разрыхлителем.</p> <p>Аккуратно, но быстро перемешиваем.</p> <p>Выкладываем в форму, обернутую фольгой.</p> <p>Выпекаем сразу при 170 градусах 50-65 минут.</p>
2	Сахар	250	
3	Мука	250	
4	Яблоки	100	
5	Белый шоколад Какао Барри Зефир	100	
6	Сливки 33-35%	100	
7	Разрыхлитель	10	

Карамель

	Наименование продуктов	гр	Приготовление
1	Сахар	124	<p>Масло нарезать кубиками.</p> <p>В сотейник с толстым дном выложить сахар и вылить воду, перемешать.</p> <p>Поставить на средний огонь и довести до</p>
2	Вода	30	
3	Масло сливочное 82,5%	28	

4	Сливки 33-35%	140	карамельного цвета.
5	Соль	1-2	<p>После того, как поставили на огонь – не мешаем и не трогаем сахар лопаткой, разрушим процесс кристаллизации и на лопатке останется сахар.</p> <p>Довести сливки до кипения, но не кипятить.</p> <p>Как только сахар с водой стали янтарного цвета, убираем с огня и выливаем горячие сливки, постоянно мешая.</p> <p>Будьте осторожны - будет сильный пар.</p> <p>Кладем кусочки масла и соль.</p> <p>Если хочется чувствовать крупинки соли, то добавляем ее в самом конце.</p> <p>Перемешиваем и снова ставим на огонь.</p> <p>Варим до 103-108 градусов, остужаем и переливаем в чашу.</p> <p>Убираем на ночь в холодильник.</p> <p>Чем сильнее уварите, тем более густая будет карамель.</p> <p>В карамели не должно быть кристалликов сахара и она должна быть мягкой. В противном случае была нарушена технология приготовления.</p> <p>Если сахар не становится карамельным, то возможно, что он с примесями, замените сахар.</p>

Начинка из яблок и карамели

	Наименование продуктов	гр	Приготовление
1	Яблоки (без кожуры и косточек)	300	<p>Желатин замочить в холодной воде на 5-10 минут.</p> <p>Яблоки нарезать кубиками в 0,8 см.</p> <p>Воду с карамелью и кусочками яблок довести до кипения.</p> <p>Проварить 3-5 минут и снять с огня.</p> <p>Отжать желатин, распустить в горячей массе и перемешать.</p> <p>Взвесить , разделить на 2 равные части, вылить в кольцо, обернутое пищевой пленкой.</p> <p>Убрать в морозильную камеру на ночь (6 часов)</p>
2	Карамель	200	
3	Желатин листовой Эвальд	14	
4	Вода	30	

Пряный крем-мусс

	Наименование продуктов	Гр	Приготовление
1	Яблочный сок	72	<p>Замочить желатин в холодной воде на 5-10 минут.</p> <p>В сотейнике смешать специи, сливки (1) и яблочный сок и довести до 90 градусов.</p> <p>Распустите в этой смеси желатин.</p> <p>Вылить пряную смесь на шоколад, подождать минуту и пробить эмульсию блендером.</p> <p>В микроволновой печи аккуратно нагреть сыр (25-35С) и вмешать сыр в массу.</p> <p>Перемешать венчиком вручную до</p>
2	Сливки 33-35% (1) для нагревания	40	
3	Сливки 33-35% (2) для взбивания	160	
4	Белый шоколад Какао Барри Зефир	112	
5	Имбирь молотый	0,4 чл	

6	Корица молотая	1 ч л	однородности.
7	Мускатный орех	0,3 ч л	Взбить сливки (2) до полу взбитого состояния.
8	Сыр «Маскарпоне»	128	Аккуратно вмешать частями сливки в общую массу.
9	Желатин листовой Эвальд	10	Взвесить мусс и разделить на две части.

Пропитка

	Наименование продуктов	гр	Приготовление
1	Вода	200	Воду довести до кипения с сахаром (но не кипятить) , перемешать, добавить ром, остудить и перелить в пульверизатор.
2	Сахар	2 ч л	
3	Яблочный сок	30	

Ганаш на покрытие

	Наименование продуктов	гр	Приготовление
1	Сливки 33-35% (1)	150	<p>Желатин замочить в холодной воде на 5-10 минут.</p> <p>Довести до кипения сливки (1) с инвертированным сахаром, но не кипятить.</p> <p>Распустить в сливках отжатый от воды желатин.</p> <p>Вылить сливки на шоколад, подождать 1 минуту и пробить эмульсию блендером.</p> <p>Залить холодные сливки (2) и перемешать.</p> <p>Накрыть пленкой в контакт и убрать в холодильник стабилизироваться ганаш на 12 часов.</p>
2	Желатин	6	
3	Белый шоколад Зефир	150	
4	Сливки 33-35% (2)	300	
5	Инвертированный сахар	50	

			<p>Взбить на низких и средне-низких скоростях.</p> <p>Будьте осторожны, на высоких скоростях очень легко перевзбить.</p>
--	--	--	--

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.