Торт "Passion" от Hidemi Sugino (12 января 2014)



Давно хотела приготовить какой-нибудь рецепт этого кондитера. Рецепт взяла здесь.
Расскажу свои ошибки, чтобы не забыть самой, и, может, кому пригодится.
Во-первых, я изменила пропорции для торта d=16 см. Стала округлять ингредиенты по законам математики, и вот, с желатином до округлялась. В результате много добавила желатина в мусс и в глазурь. Надо убавить на 1 -2 г спокойно, чтобы получить нужную консистенцию.
А еще допустила ошибку, когда готовила манговый мусс. Для удобства сделала итальянскую меренгу из белка, а в рецепте нужно было меньшее количество, и пока отвлекалась, добавила всю эту меренгу в мусс. Оказалось слишком сладко и манго не так чувствовался. В общем, надо обязательно делать себе пометки красной ручкой.
По глазури: видела пост у Марины, когда она писала, что глазурь с шоколадом ей не понравилась, что отходила, была липучей. В общем, переложив, желатин, получила тот же эффект, было тяжело нарезать и глазурь клеилась к ножу, а потом слоем отходила от торта.

Вкус нам очень понравился. Маракуйя дает кислинку, если бы не переложила меренгу, то торт был бы менее сладким. Бисквит получился очень нежным за счет крахмала. Но на мой вкус, я бы крахмал уменьшила, так как вкус крахмала чувствуется. Но это мое личное мнение.
У меня не было Fromage blanc, заменила его на маскарпоне, может, поэтому консистенция была более плотной, чем нужно было.
Привожу ингредиенты на форму d=16 см.



Ингредиенты и приготовление:
Бисквит:
58 г яиц (у меня 1 большое яйцо)
22г сахара
4 г меда
20 г муки
10 г крахмала
4 г сливочного масла
5 г молока

Сливочное масло и молоко нагреть до 40С. Взбить яйцо, сахар и мед на водяной бане, пока не нагреются. Снять с огня и продолжать взбивать 8-10 минут. Вмешать муку и крахмал. влить молоко. Перемешать. Вылить в форму d=16 см и выпекать при 160С 12-15 минут. Очень интересно то, что

бисквит из 1 яйца поднялся так хорошо, что получился таким высоким, что для торта пришлось разрезать на 2 коржа.
Остудить, кольцом d=14 см, вырезать корж. Кольцо проложить ацетатной пленкой. В основание положить бисквит.



Крем из маракуйи:
37 г пюре маракуйи
38 г яиц
29 г сахара
45 г сливочного масла
2 г желатина

Замочить желатин в холодной воде. Пюре смешать с сахаром и яйцами, поставить на огонь и варить до 85С. Добавить разбухщий и отжатый желатин (если используете листовой) перемешать. Остудить до 40С. Смешать сливочное масло. Пробить блендером.
Вылить на бисквит и заморозить.

Манговый мусс:
96 г взбитых сливок
76 г пюре манго

1 г желатина (я добавила 2 г)
меренга:
1 белок
60 г сахара
15 г воды

Приготовить меренгу: сварить сироп из сахара и воды до 115 г. Взбить белок, аккуратно по стенке вылить сироп. Взбить меренгу до остывания до 36С. ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО 2/3 МЕРЕНГИ. Замочить в холодной воде желатин. Пюре манго нагреть, добавить желатин, хорошо размешать до полного растворения. Добавить 2/3 меренги, перемешать. Вмешать взбитые до мягких пиков сливки. Вылить поверх крема из маракуйи. Заморозить.



Мусс из Fromage Blanc (я заменила на маскарпоне):
255г полувзбитых сливок
250 г маскарпоне
26 г лимонного сока
7 г желатина (я использовала 8г)

Pate a Bambe:
51 г желтков

64 г сахара
16 г воды

Приготовить *Pate a Bambe:* сваритьсахарный сироп до 115С, вылить в желтки, взбить до комнатной температуры.
Замочить желатин. Нагреть лимонный сок, растворить желатин. Добавить частями к маскарпоне комнатной температуры. Добавить желтки, потом сливки. Перемешать.
Вылить мусс в форму d=16 см на 2/3 формы, положить серединку "вверх ногами" (бисквитом вверх, а манговым муссом вниз). убрат излишки мусса или добавить, если надо по краям.
Заморозить.

Глазурь с белым шоколадом (взяла из другого рецепта):
50 г воды
100 г сахара
100 г глюкозы
67 г сгущеного молока
100 г белого шоколада
6 г желатина (я брала 8 г)

Нагреть воду, сахар и глюкозу до 103С. Вылить на сгущеное молоко и шоколад. Добавить замоченный желатин. Все пробить блендером. Рабочая температура, когда надо покрывать глазурью 30С.

Вынуть торт из морозильника, снять форму и ацетатную пленку. Заглазировать торт. Украсить. Дать постоять 40 минут при комнатной температуре, чтобы мог разморозиться или убрать в холодильник.
Приятного чаепития!

Комментарии (48)

> **tanyakasko** 12 января 2014 00:44
> отличный торт! на ошибках мы учимся, следующий будет идеальным)))

> **eastflower** 12 января 2014 01:27
> Танюшка ,это точно. Буду повторять, чтобы добиться идеальной текстуры.

> **liligorina** 12 января 2014 00:47
> Красивый тортик! И сочетания очень даже. От завитушек шоколадных прихожу в восторг. Сама пока никак такую манипуляцию с шоколадом не осилю...Вставлю "две копейки" про желатин и шоколад. По моим наблюдениям очень зависит от качества желатина и от содержания какао в шоколаде. Если белый шоколад покупать "профессиональный" (33%), то желатина можно брать меньше, а если покупать в плитках (там где-то 25-27 %), то больше - иначе торт "течет".

eastflower 12 января 2014 01:27

Лиля, спасибо про шоколад. Это Luker, очень хороший, видно, поэтому и тягучий получился.

kinda_cook 12 января 2014 00:48

очередной шедевр! и это еще меня спрашивают, когда я успеваю! Когда ты успеваешь?! С двумя сорванцами…

eastflower 12 января 2014 01:29

Викуль, вот, поэтому и напартачила. Утром делала, думала, успею до их отъезда, так они играли, играли, а потом стали меня дергать, вот я и забыла, что меренгу не всю класть :((. Стараюсь печь бисквит, пока они играют, как раз 20 минут хватит :-)). Потом вспоминают, что маму надо позвать и все, делаю перерыв. В этот раз повезло, декор остался с Нового года. Edited at 2014-01-11 08:32 pm (UTC)

tatiana_karpec 12 января 2014 00:49

Лен, у тебя есть лабораторные весы? Я не представляю, как 1-2 грамма отмерить(Сама недавно торт делала, и тоже пересчитывала на d=18 см, и добавила почти 4 грамма желатина и мусс потерял свою легкость(У тебя желатин в листах? сколько 1 лист весит? Я никак не могу правильно его измерить, у меня то 4 то 5 грамм

eastflower 12 января 2014 01:31

Танечка, нет, у меня обычные кухонные весы. Лист желатина (длинный) может весить 2 г, а может 4. Тот, что 4 - он более толстый. Взвешиваю на весах, все вроде бы нормально получается.

el_karamel 12 января 2014 00:55

Лен, очень зачетно! ….и действительно - на ошибках мы учимся! а с желатином… он бывает разных сортов.. по желейности…
http://dic.academic.ru/dic.nsf/enc_pohlebkin/81/%D0%96%D0%B5%D0%BB%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%BD…а то что продается в магазинах… какой это??? кто его знает))) приходится к каждому приспосабливаться)Edited at 2014-01-11 07:56 pm (UTC)

eastflower 12 января 2014 01:26

Элиночка, спасибо большое! Да, с листовым беда - не написано сколько блюм. Я попробовала новый, видно, он сильнее, чем тот, которым пользовалась до этого.

aranart 12 января 2014 00:58

Восхитительно! Красивый, и сочетание прекрасное)

eastflower 12 января 2014 01:32

Дарик, спасибо! Экзотические фрукты вообще такие вкусные и необычно получается.

three_passions 12 января 2014 02:15

Красота! Очень интересный торт. Лена, а в креме из маракуйи неужели чувствуется ее такое маленькое количество?

eastflower 12 января 2014 02:17

Мариночка, ошибку допустила - 37 г, чувствуется. Кислинка такая небольшая, но чувствуется.

innagenne 12 января 2014 12:58

Леночка, очередная красота!!!

eastflower 12 января 2014 15:06

Инночка, спасибо!

sunpolina 12 января 2014 13:30

Какой прекрасный торт! А какой изящный декор! Как из кондитерской :)))

eastflower 12 января 2014 15:07

Полиночка, спасибо за теплые слова. Декор с Нового года остался.

katrin_kivi 12 января 2014 13:52

очень красиво оформлен!

eastflower 12 января 2014 15:07

Катюшка, спасибо! Старалась, хотя времени мало было.

para_gn0m0v 12 января 2014 14:57

Лена, какой вкуснющий разрез! Я бы точно от такого не отказалась, несмотря на то, что я типо на диете)

eastflower 12 января 2014 15:07

Оксаночка, спасибо! Мои оценили его, все съели.

dancedance92 12 января 2014 15:01

Лен, шикарный разрез!))И вообще очень симпатичный торт:)

eastflower 12 января 2014 15:10

Ксюшенька, спасибо! Он оказался вкусным, все съели. Сказали, чтобы еще сделала :-))

lenkazhestyanka 12 января 2014 15:35

Прекрасный торт, такой изящный и красивый!)

eastflower 12 января 2014 16:28

Ленчик, спасибо большое!

logped 12 января 2014 16:28

как аппетитно, руки просто золотые

eastflower 12 января 2014 18:48

Спасибо большое! Ваши слова окрыляют. Я люблю такие тортики печь, правда, не всегда времени хватает.

frune4ka 13 января 2014 01:33

Леночка, очень красивый тортик. Я вот тоже часто делаю порцию на d 18 см и часто страдаю. Весы у меня с шагом в 2 грамма. 1 грамм нереально отмерить….

eastflower 13 января 2014 08:38

Юленька, спасибо! Я к своим привыкла, вроде бы ничего отмеряют, правда, у них есть особенность - с ними надо быстро работать, чуть замедлишься, бац и отключились.

tania_bondarets 13 января 2014 01:58

Лена, какое сочетание вкусов!)))

eastflower 13 января 2014 08:46

Танечка, очень вкусно! Насколько мои осторожно относятся ко всему новому, но этот торт им понравился.

sanvule 13 января 2014 10:20

Чудо, а не тортик! :))

eastflower 13 января 2014 10:20

Викуль, спасибо! Рада, что понравился.

agro_al 13 января 2014 11:40

Леночка, по фотографиям ни в жизнь не догадаешься, что с тортом возникали какие-то проблемы. Думаю и мальчишки, когда ели не заметили) Офформление, как всегда, восхищает!!

eastflower 13 января 2014 13:29

Мариночка, спасибо! Ну, на фото можно завуалировать. Хотя, глаз уже видит изъяны, это я так, придираюсь, моим-то конечно, особо дела нет до красоты, хотя кривенькую избушку заметили :-0). На вкус очень понравился.

flamebelle 13 января 2014 21:08

Тортик выглядит шикарно! Леночка, ты таким мастером становишься! Горжусь тобой...)))

eastflower 13 января 2014 23:19

Оксаночка, спасибо! Очень приятны твои слова.

natalikka 14 января 2014 16:21

красивый получился!

eastflower 14 января 2014 16:44

Наташенька, спасибо!

agro_al 14 января 2014 18:25

Беленькая часть меня особенно заворожила!)

eastflower 14 января 2014 19:41

Ура, ура! Рада, что понравилась :-)

filifera 14 января 2014 23:49

Лена, очень интересный торт, поздравляю с новым опытом! Мне тоже нравятся работы этого японского кондитера, только пока никак не приступлю к осуществлению планов.;)Лена, а откуда ты взяла, что в бисквите должен быть крахмал? Я посмотрела в источнике, откуда ты взяла рецепт - там кукурузная мука, а не крахмал. Может, ты где-то в другом месте еще читала, или я что-то не поняла?

eastflower 15 января 2014 00:10

Лена, спасибо! Точно, точно. Это я параллельно перевожу рецепты из журналов, так там использовали крахмал, а в скобках писали (кукурузная мука), вот я ошиблась. Спасибо большое за поправку. Теперь точно переделаю этот торт и сделаю, как надо. СПАСИБО! А этот кондитер давно привлекает мое внимание, надо взяться за его творения. Теперь уж буду более внимательна.

olga_ro 18 мая 2014 18:42

Лена, а где ты берешь маракуйю? Торт оооочень красивый, очень...

eastflower 18 мая 2014 19:29

Оля, спасибо! Я купила 1 кг пюре маракуйи. Если в Питере, то называется Русский двор, у них много разных пюре, в том числе манго, маракуйя, экзотических фруктов. Остальное делаю из замороженных ягод сама.

olga_ro 7 октября 2014 15:45

Леночка, привет!А можешь рассказать чуть подробнее про меренгу?Приготовить меренгу: сварить сироп из сахара и воды до 115 г. Взбить белок, аккуратно по стенке вылить сироп. Взбить меренгу до остывания до 36С. "Сварить сироп до 115 градусов" - это значит довести смесь до 115 градусов или после закипания надо сколько-то варить?Взбить белок - до какого состояния?Взбить меренгу до остывания - то есть, пока не остынет до 36 градусов, надо ее продолжать взбивать? Что будет, если температура будет не точно 36? У меня пока нет кухонного термометра:(Заранее спасибо за помощь!

eastflower 7 октября 2014 17:45

Оля, можно проверить тыльной стороной ладони у запястья, если не горячо, то можно останавливаться. Я так и проверяю, термометром редко :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка · https://t.me/tsoikaeast

