Торт "Летняя свежесть" (25 января 2014)

Ну, вот дошла я до рецептов с МК Мартина Диеза. Решила сделать торт с грейпфрутами. На МК это были пирожные и разрез был немного другим. Как же я радовалась, когда получила такой же разрез, какой давался в схеме. По вкусу торт тоже очень нежный с легкой горчинкой и таким сливочным послевкусием из-за того, что вместо желатина в торт добавляется какао-масло. Но я все-таки положила 2 г желатина, чтобы торт держал форму. Очень уж мусс у пирожных был нежным. Специально позвала подруг, чтобы могли оценить новый вкус. В общем, всем понравился. Даже деткам горечь не помешала. А утром муж спросил остался ли тортик (для него это вообще редкость), к сожалению уже ничего не было.
Хочу поблагодарить Светлану Кодак за рецепт глазури с белым шоколадом. Светочка специально спросила рецепт для меня у испанского кондитера. Я была поражена, что кондитер спокойно поделился ею. Эта глазурь не содержит сгущеного молока, совершенно не тянется, но требует в 3 раза больше белого шоколада. Какая же она вкусная. По сути, это шоколад, в который добавляют немного глюкозы, молока и сливок и заливают торт. Заливается она хорошо, но надо работать быстро, так как на замороженной поверхности шоколад сразу же застывает. Я это поняла, когда увидела подтеки. Но это дело практики. При нарезании торта, глазурь идеально режется. Светочка, если будешь списываться с кондитером, передай ему мою огромную благодарность за рецепт. Очень понравился.
Еще я разделила процесс на 2 дня и вчера занималась декором из белого шоколада. Наконец-то я его перестала бояться. Благодаря МК Маши Селяниной и Мартина Диеза, я поняла, как надо работать с шоколадом и потихоньку осваиваю эту область. Вчера решила сделать полусферы. Поняла принцип, еще, конечно, надо практиковаться. А еще купила вчера пленки-трансферы для шоколада и тоже их

опробовала. В итоге - сын спрашивал, как я эти сердечки рисовала на шоколаде :-)). Торт с МК, поэтому рецепт не привожу.




© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Рецепт шоколадной глазури на торт 16 см:

330 г белого шоколада

3 г желатина

33 г глюкозы

67 г сливок 33-35%

100 г молока

Молоко, глюкозу и сливки довести до кипения. Добавить разбухший желатин. Вылить смесь на шоколад, пробить блендером. Заливать при 30С.

Комментарии (54)

margeriten26 25 января 2014 16:35

Леночек! Бесподобно!Огромное спасибо за рецепт глазури!

eastflower 25 января 2014 16:36

Леночка, спасибо! Рада, что тебе понравился. Я сама довольная этим тортом. Вчера прыгала от радости, как маленькая.

wowcook 25 января 2014 16:44

Лена, слов нет!!! А глюкоза что даёт? Жизненнонеобходима?

eastflower 25 января 2014 16:45

Оленька, спасибо! Да, глюкоза необходима для такого текучего и обвалакивающего эффекта. Она практически во все глазури входит.

cookonline 25 января 2014 16:51

Вдохновляет, очень красиво и нежно. И я представляю сколько нужно на это времени)

eastflower 25 января 2014 16:54

Ирочка, спасибо! Больше ушло на декор из шоколада. Так как я разделила процесс на 2 дня, то получилось, что в один день за 3 часа собрала весь торт.А на следующий день за 2 часа закончила оформлять. Конечно, надо бы сделать побольше декора и тогда на украшательство уходит меньше времени.

aranart 25 января 2014 16:51

Очень красивый торт! Разрез - ах.

eastflower 25 января 2014 16:57

Дарик, спасибо! Да, разрез удался, я сама очень рада.

rusudan2 25 января 2014 16:53

Красавчик какой!

eastflower 25 января 2014 16:58

Даночка, спасибо! Хотелось повторить, как на картинке.

innagenne 25 января 2014 16:57

Леночка, нет слов!!!! Красота!!!! Не устаю поражаться твоему трудолюбию и целеустремленности!

eastflower 25 января 2014 16:59

Инночка, спасибо! Это просто торты - моя слабость. Вот с дрожжевым тестом не так часто получается. Хотя, мама говорит, что делать из дрожжевого теста намного быстрее, чем возиться с такими тортами. А мне такое удовольствие доставляет их делать, ну, и поедать тоже. Даже больше смотреть за реакцией.

lifetastesgreat 25 января 2014 17:13

Леночка, какой нежный торт!! Красиво невероятно!

eastflower 25 января 2014 17:19

Анечка, он, действительно, очень нежный за счет того, что испльзуется масло какао, оно тает во рту и такое неповторимое ощущение. Спасибо большое!

ais20 25 января 2014 17:31

идеальный разрез и нежнейший декор! Жаль что рецепт засекречен :) Торт выглядит очень нежно!Лена, а ты конечно мастерица, так управляться с шоколадом, для этого нужно не только мастерство, но и художественный вкус!

eastflower 25 января 2014 17:35

Аленочка, спасибо большое! С шоколадом я только-только начала дружить после МК. когда увидела, как спокойно Маша и Мартин темперировали, размазывали и творили то, что нам казалось запредельным, поняла, что надо тренироваться и пробовать. Конечно, не все сразу получается, но благо, шоколад можно снова растопить и сделать то, что хочется. Это, действительно, дело практики и времени.

tagela 25 января 2014 18:18

Везет подругам!

eastflower 25 января 2014 18:46

Да, они мои критики. Могут прямо сказать, что нравится, а что - нет. Хотя. самый критичный и честный критик - это муж.

mrs_home 25 января 2014 18:33

О, очередной шедевр от Леночки! Выглядит восхитительно и волшебно!

eastflower 25 января 2014 18:47

Анют, спасибо! Да, он очень вкусный. Открою тебе секрет: этот торт Мартин Диез придумал на свою свадьбу. Поэтому с него и решила начать. На очереди еще 2 тарта и торт.Edited at 2014-01-26 03:43 am (UTC)

tanyakasko 25 января 2014 19:17

Леночка, ооооочень красивый торт!!! попробую сама как-то пофантазировать на тему грейпфрута в торте!!! и спасибо за рецепт глазури)))

eastflower 25 января 2014 19:56

Танюшка, спасибо большое! Очень старалась, хотелось, чтобы получился.

dancedance92 25 января 2014 19:32

Ленаааа… Как же красиво!)))Для меня такой декор кажется недостижимым… Буду тоже практиковаться по возвращению:))

eastflower 25 января 2014 20:21

Ксюшенька, мне по началу тоже так казалось. На самом деле, шоколад любит время и спокойного к нему отношения. У него есть преимущество - елси что-то не получится, всегда можно растопить, темперировать снова и снова творить. Удачи в твоем творчестве!

olga_alfirova 25 января 2014 19:39

классный разрез! завораживающий!!!..

eastflower 25 января 2014 20:22

Оленька, спасибо! Да, я очень довольна разрезом, до конца не была уверенна, что все получилось так, как хотелось.

Leonid Kodak 25 января 2014 19:46

Lenchik Eto ja s akkaunta Muga (moj akkaunt pochemu to ne razreschaet ostavlat kommentarii).Rada chto ponravilsa rezept glasuri. Eto "Professionalnaja" glasur ochen rasprostranenaja v dorogich ispanskich konditerskich domach. Rezept vtoroj glasuri, kotorij ja tebe dala, toge klassnij. On ot togo ge konditera i ochen lubim ispansimi Pâtissier. Obazatelno oprobuj i ego na kakom nibud tortike i sravni rezepti. P.S. Esli ti chochesch dobabit v glasur "belizni", to dobav диоксид титана i /ile belij krasitel. Belij schokolad otlichno krasitsa. Esli chochesch drugoj zvet (rozovij, geltij ...), to dobav etot krasitel.P.S. Ja peredala konditeru, chto tebe rezept ego glasuri ponravilsa. On skazal, chto esli vozniknut voprosi, to k nemu mogno obratitsa.P.S. Tvov tort velikolepen!Svetlana Kodak

eastflower 25 января 2014 20:00

Светочка, спасибо! Да, глазурь очень хорошая, но требует много шоколада. Попробую второй вариант тоже. У меня пока нет красителей, да, и деткам стараюсь не класть их. Купила себе натуральные, но они водорастворимые. Да, и у нас какие-то дорогие красители для шоколада - 20 г 800 руб, я в магазине кондитерском спрашивала. Пока буду переводилками пользоваться для добавления красок.

liligorina 25 января 2014 21:17

Очень красиво!!! За рецепт глазури спасибо и Свете, и тебе! Опробую, как только предоставится возможность!Декор из шоколада -мечта!

eastflower 25 января 2014 21:24

Лиля, спасибо за теплые слова! Очень приятно, что работа понравилась. Очень хотелось, чтобы все получилось.

skylark_zh 25 января 2014 21:25

Нежный красивый торт! Интересно, если делать с черным шоколадом, его столько же надо, как и белого?

eastflower 25 января 2014 21:26

Спасибо большое! Думаю, что меньше, так как там меньше какао масла, он может быстрее застыть, и сахар надо отрегулировать, так как может получиться горькой на вкус. Лучше черный заменить на молочный.

zuzu38 25 января 2014 23:14

Красота бесподобная!

eastflower 25 января 2014 23:15

Рузанна, спасибо! Мне очень приятно.

vikonzo 25 января 2014 23:32

Какая прелесть!!! =)

eastflower 25 января 2014 23:36

Спасибо большое!

para_gn0m0v 25 января 2014 23:49

Ну красотища же! Даже не верится, что такую красоту можно в домашних условиях сделать.

eastflower 25 января 2014 23:50

Оксаночка, спасибо! Вообще дома можно многое сделать, было бы время и ингредиенты. У меня много рецептов, которые я хочу опробовать, но вот во временем и настроением не всегда получается.

i_muminov 26 января 2014 00:31

Просто чудо!!! Какой разрез интересный!!!Елена, очень и очень ЗДОРОВООООО!!!!!

eastflower 26 января 2014 00:34

Искандар, спасибо большое! Мне так приятно, что понравился торт. Очень уж хотелось добиться красивого разреза.

maria_selyanina 26 января 2014 00:33

А о каком испанском кондитере речь?Да, эта глазурь давно и прочно используется, но сгущеночная ее вытесняет, из-за блеска. Кстати, все сказали, что у меня она не получается резиновой:) Но я глазирую при более высокой температуре.

eastflower 26 января 2014 01:14

Маша, если честно, я его имени не знаю.Да, вспомнила, что, когда покрывала глазурью из молочного шоколада со сгущенкой, то она не тянулась так сильно. Спасибо за напоминание, пошла изучать снова.

monka_i_eda 26 января 2014 00:35

очень красивый мусс с кусочками грейпфрута, как будто мраморный

eastflower 26 января 2014 00:39

Сонечка, спасибо большое! Да, кусочки грейфрута очень хорошо смотрятся, но они еще и вкусные, т.к. замочены в ликере.

tata_cher 26 января 2014 02:49

Утягиваю шоколадную глазурь:) спасибо, что поделилась! Торт очень и очень)

eastflower 26 января 2014 03:01

Танечка, спасибо! Пользуйся на радость себе и близким.

kiev_best_cake 26 января 2014 03:59

Лена, торт вышел на славу! Разрез - загляденье, глазурь приятного цвета. Очень радостно, что с этого мк были вещи, которые тебя вдохновили. Приезжай, всегда тебе рады!

eastflower 26 января 2014 08:30

Танечка, спасибо! Твоя похвала вдвойне приятна. У меня на очереди еще много вещей, которые надо сделать, пока голова это все держит. Обязательно приеду, мне у вас безумно понравилось. Спасибо за возможность прикоснуться ко всему прекрасному.Edited at 2014-01-26 03:32 am (UTC)

sunpolina 26 января 2014 15:52

Леночка!!! Ну такая красота!! Тебе пора открывать свою кондитерскую!!!

eastflower 26 января 2014 16:01

Полиночка, спасибо! Пока учусь, а там видно будет :-)). Очень рада, что с шоколадом уже подружилась. не все получается, но есть куда стремиться.

7 января 2017 17:48

ecli mojno cprocitj,gde mojno polycitj Rezept etogo torta? moi adrec: haeder-irina@mail.ru.blagodaru!!! KLASSE

> 7 января 2017 19:10
>
> Это рецепт с МК, я их не публикую, если шефы не разрешают.

Ирина 5 декабря 2019 11:48

Добрый день, Елена. В рецепте мусса этого торта есть 10 гр порошка для кондитерского крема. Не подскажете сколько взять желтка , крахмала и сахара для равноценной замены.

Заранее спасибо. Ирина.

26 февраля 2020 16:56

Ирина, добрый день! 10 г порошка для кондитерского крема=10 г кукурузного крахмала.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

