Торт "3 шоколада" от Valrhona

(28 февраля 2014)

Увидела этот торт у Нины **niksya** на сайте, сразу влюбилась. Как раз и повод нашелся, собрались в гости. Решила сделать этот торт, правда, не из шоколада Valrhona, но нас ведь не остановить отсутствием шоколада. А еще вчера у девочек тоже видела этот торт. Эх, как же я облизывалась, пока мой стоял в морозилке. К сожалению, гости отменились, так как муж заболел. Зато сегодня я попробовала торт. Очень вкусный, но Очень шоколадный, много не съесть - сытно и насыщенно. Думаю, мои мужчины его оценят. Понравилась игра текстур - нежные муссы, более плотный бисквит и похрустывание штрейзеля - это просто фантастика.
Когда делала фотографии торт еще полностью не разморозился. Вы меня простите, фотографировала, пока детей нет. Но вот, когда кусочек разморозился и я его попробовала, то поняла, как это вкусно. Готовится быстрее, чем читается рецепт.

Еще хочу спросить. У меня глазурь после холодильника (где-то 1.5-2 часа) на верху стала рябристой, бока гладкие и зеркальные, а сверху - прямо рябь. Отчего это? Где моя ошибка?
Как вы разрезаете торт, чтобы шоколад не пачкал другие слои?



Ингредиенты и приготовление:
на форму 18см.
Белый мусс:
52 г молока
1 стручок ванили
6 г глюкозы
2 г желатина
75 г белого шоколада
8 г какао масла
104 г сливок 35%

Замочить в холодной воде желатин.
Молоко, глюкозу и ваниль довести до кипения. Накрыть крышкой и оставить на 5 минут. Шоколад и какао-масло растопить на водяной бане.
В горячем молоке растворить желатин. Вылить на шоколад, перемешать. Вылить холодные сливки, перемешать. Накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник до загустения. У меня получилась ночь, но крем застыл хорошо, когда

выдавливала, он не приставал к штрейзелю. Тогда, я пробила крем блендером, он стал помягче и очень хорошо отсаживался.

Штрейзель:
20 г сливочного масла
20 г светлого коричневого сахара
20 г миндальной муки
соль
20 г муки

Все перемешать до крошки, выпекать при 160С 15 минут до светло-золотистого цвета. Можно помешать венчиком, чтобы разбить в крошки. Остудить.

Шоколадный бисквит:
60 г яиц
18 г инвертного сахара Тримолина
30 г сахара
18 г миндальной муки
30 г муки
6 г какао
2 г разрыхлителя
30 г сливок 35%
35 г сливочного масла
16 г шоколада 70%

Яйца, сахар и тримолин взбить в пышную массу. Шоколад растопить со сливочным маслом. Добавить в яичную смесь. Влить сливки. Добавить сухие ингредиенты (мука, какао, разрыхлитель). Перемешать. Выложить тесто в форму. Сверху посыпать выпеченным штрейзелем.
Выпекать 160в разогретой до 160С 20-25 минут. Дать остыть.

Выдавить на штрейзель белый мусс в виде пиков. Лучше выдавливать насадкой 10мм, если взять больше - то крема может не хватить. Заморозить.

Мусс с молочным шоколадом:

50 г молока
100 г взбитых сливок
75 г молочного шоколада
1.5 г желатина

Замочить хжелатин в холодной воде. Шоколад растопить на водяной бане. Молоко довести до кипения, растворить желатин, вылить на шоколад, перемешать. Пробить блендером. Остудить и добавить взбитые сливки.
Кольцо 18 см, обтянуть пищевой пленкой, бока проложить ацетатьной пленкой. Вылить шоколадный мусс, заморозить.

Мусс с горьким шоколадом:
82 г молока
162 г сливок
1 г желатина
82 г темного шоколада

Желатин замочить в холодной воде. Дать разбухнуть.
Молоко довести до кипения. Шоколад растопить на водяной бане. В горячем молоке растворить желатин, смешать с темным шоколадом. Пробить блендером. Достать форму с муссом из молочного шоколада. Вылить на него мусс из темного шоколада, уложить бисквит белым муссом во внутрь, немного надавить, чтобы мусс распределился по бокам. Заморозить.

Покрыть глазурью. У меня была глазурь Фелдера для "Оперы".
Дать разморозиться и наслаждаться.


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com

Комментарии (50)

niksya 28 февраля 2014 17:27

Ух ты, ты сделала его! Молодец, разрез - чудо!

eastflower 28 февраля 2014 17:31

Нина, спасибо огроменное! Ты нам новые вкусы открыла. Я раньше смотрела на этот торт и мне что-то не хотелось его делать. А вот твое исполнение и описание просто покорили. Представляю, как с Вальрона было вкусно. Нинуль, а как правильно резать торт? У меня все время глазурь смазывается. Я теплым сухим ножом резала. Нож поварской (широкий).

atsoy 28 февраля 2014 17:28

Рябь - это конденсат :) от влажности и перепада температур :) Когда из холодильника достаешь в теплую комнату, и если при этом влажно, выпадает "роса"

atsoy 28 февраля 2014 17:30

Я иногда ставлю тортики в закрытый контейнер в холодильник (специальный для тортиков), и вынимаю вместе с ним. Даю минут 10-15 согреться прямо в контейнере - тогда роса выпадает на крышке коробки, а не на тортике. По крайней мере, мне так помогало :)

hellen_daniloff 28 февраля 2014 17:36

Леночка, шикарный торт! Мечта шокоголика! Я тоже на сайте Нины его рассматривала, но пока не решаюсь - у нас столько шоколада не осилят:)Присоединяюсь к вопросу о резке шоколадных тортов, не испачкав при этом шоколадом все остальное;)

eastflower 28 февраля 2014 17:38

Леночка, спасибо! Я вот думаю, мои его съедят только так, очень любят шоколад. Я же тебе говорила, что не научилась еще резать :-))).

nnsvz_1 28 февраля 2014 17:48

прелесть какая!

eastflower 28 февраля 2014 17:51

Наташа, спасибо! Угощайся.

dancedance92 28 февраля 2014 18:04

Ооооо это что-то невероятное!)Хорошо что мы только поужинали… Но все равно - очень хочется, такой аппетитный))Я уже мечтаю начать делать такие торты… Но пока дома не окажусь, не выйдет.. Многих продуктов тут нет, либо сильно дорогие((Умничка! Потрясный торт!:))П.с. ты на Эммануэля не записывалась?)

eastflower 28 февраля 2014 18:25

Ксюша, спасибо! Представляю, как ты дома развернешься. Я буду на МК.

riviera76 28 февраля 2014 18:23

Ах как шоколадно! Придется идти на кухню….Конец недели, надо завершить сладко…Я все посматриваю на такой рецепт, но пока не отважилась.Видела в ингридиентах глюкозу, наверное если найду у нас в магазинах, то попробую.

eastflower 28 февраля 2014 18:26

Спасибо большое! Глюкозу можно заменить на мед без сильного вкуса, она дает текстуру, тягучесть. А делается торт легко. Если все-таки есть сомнения, то лучше разделить на 2 дня: в первый сделать белый мусс и бисквит со штрейзелем. А во торой уже собрать. Дольше торт стоит в морозилке, замораживается. А делается все быстро.

olga_alfirova 28 февраля 2014 18:35

Лена, апплодисменты!!!на каком шоколаде делала?..все таки как люди по разному вкусы воспринимают..мне вот торт показался очень легкий, и я с удовольствием ела по два кусочка за раз :)))резать у меня аккуратно тоже не получилось :)..хотя торт был из холодильника а не морозилки..и нож горячий.. но я потом пальцем "подмазала" что бы белый был белым а не коричневым :))

eastflower 28 февраля 2014 19:06

Оля, спасибо! Я делала на callebaut (белый и черный), а молочный в магазине купила плитку. Надо будет заказать кондитерский. Жду зарплату. А я поняла, что сильно шоколадные трудно есть, насыщение сразу приходит, ну, это только у меня в семье. Дети и муж уплетают только так :-)). А ты 70% использовала или 50%? Ага, значит с разрезанием у многих так. Ничего, вместе научимся.

delissimo 28 февраля 2014 18:54

Я покорена :) Очень вкусно выглядит.

eastflower 28 февраля 2014 19:11

Оксана, спасибо! Он вкусный, очень.

manyasha_p 28 февраля 2014 19:14

Шикарный торт!!! Я боюсь браться за такие шедевры.

eastflower 28 февраля 2014 19:18

Спасибо! Это не сложно. Главное грамотно время распределить. Можно сделать за 2 дня, тогда не будет казаться сложно. Это только кажется. Работы (без заморозки) 1-1.5 часа. Это дольше стоит и замораживается. Попробуй, родные и друзья на руках будут носить :-))

28 февраля 2014 19:24

Аааа! Леночка, торт роскошный! Давно хочу его приготовить! Декор и глазурь идеальные!

eastflower 28 февраля 2014 21:10

Спасибо большое! Он стоит, чтобы его приготовили.

nattellla 28 февраля 2014 19:25

Красота, Лен :)) торт точно не мой, не могу есть столько шоколада сразу…))) Поэтому просто полюбуюсь :)С разрезанием и у меня беда, я тоже нож хорошо грею и вытираю насухо. Но не всегда срабатывает…

eastflower 28 февраля 2014 21:12

Наташенька, я тоже столько шоколада не могу есть. Смотрела, как сын уплетает :-)). А тебе сейчас можно шоколад?

aranart 28 февраля 2014 19:54

Просто шоколадное наслаждение!

eastflower 28 февраля 2014 21:12

Дарик, это для истинных шокоголиков. Вкусно, но сытно :-))

sunpolina 28 февраля 2014 20:05

ААА, фантастика! Какой разрез!!

eastflower 28 февраля 2014 21:13

Полиночка, спасибо! Да, меня он привлек на сайте Нины, хотелось такой же сделать. Вообще Вальрона часто использует метод выдавливания - смотрится классно на разрезе.

innagenne 28 февраля 2014 20:21

Леночка, красота и роскошь!!! Разрез фантастический!

eastflower 28 февраля 2014 21:14

Инна, спасибо!

liligorina 28 февраля 2014 21:00

Красотень! Я у Нины тоже обратила внимание на этот чудесный тортик. Но руки пока не дошли. И ноги тоже))

eastflower 28 февраля 2014 21:14

Лиля, с твоими-то руками и интузиазмом сделаешь на раз-два, он не сложный. Просто кажется так, а делается -то легко.

i_muminov 28 февраля 2014 21:03

Ого! Какой шикарный разрез. Очень интересный рецепт! Елена, спасибо что поделились таким великолепным рецептом!!!

eastflower 28 февраля 2014 21:15

Искандар, пользуйся на здоровье! Он очень вкусный, в принципе все ингредиенты доступны, глюкозу можно на мед заменить. А делается довольно легко, это дольше в морозилке стоит.

tatiana_karpec 28 февраля 2014 22:18

Леночка! Чудесный! Он у меня в списке желанных и запланированных)По поводу среза, я разрезаю сухим горячим ножом, потом нож протираю салфеткой и слегка прикасаясь к срезу торта провожу снизу вверх, как бы разглаживая в обратном направлении. Все шоколадные (или любые другие темные) разводы убираются обратно на свой слой. Это быстро, чик-чик и готово.

eastflower 28 февраля 2014 23:44

Спасибо, Танечка за совет! А нож у тебя широкий или узкий?

three_passions 28 февраля 2014 22:25

Очень хорошо, аккуратно сделала! Красивый торт получился! Я такой вряд ли буду делать, так как не люблю рецепты, как у Эрме, где шоколадный мусс, шоколадный бисквит и еще и шоколадная глазурь сверху :) Я тот редкий извращенец, который не любит шоколад в больших количествах.А по поводу пачкающейся глазури, я каждый раз вытираю нож салфеткой перед отрезанием следующего куска.

eastflower 28 февраля 2014 23:48

Мариночка, спасибо! Мне хватило 1 кусочка - много шоколада. Я больше, наверное, ягодно-муссовый люблю, ну, чтобы шоколад как дополнение шел. Но было любопытно попоробовать. Мужчинам, очень понравился.

flamebelle 28 февраля 2014 23:37

Безумно соблазнительный торт! Сегодня его и Олечка показывала. Я сижу и слюнки пускаю! Хочу-хочу!!!

eastflower 28 февраля 2014 23:49

Оксаночка, спасибо! Тебе сделать его на раз-два. Я его делала в 2 дня. Незаметно вышло. С твоим-то опытом, соберешь его, как Тирамису.

tanyakasko 1 марта 2014 00:33

очень красивый! Леночка, ты большая умничка)))

eastflower 1 марта 2014 00:36

Танюшка, спасибо за теплые слова! Мне очень-очень приятно.

monka_i_eda 1 марта 2014 01:48

выглядит классно!а я стала редко супер-шоколадные делать, как-то мне шоколад надоел)) хотя мужу вот нравится)

eastflower 1 марта 2014 01:52

Сонечка, спасибо! Моим тоже понравился. Мне понравился, но Очень уж шоколадный. Было интересно попробовать.

nightwishk 1 марта 2014 02:19

Проффесионалы делятся рецептами - это круто. Если niksya сказала что разрез - чудо, значит так и есть :-)

eastflower 1 марта 2014 02:20

Да, у Нины всегда проверенные рецепты. Хочу ее блинный торт сделать до конца масленицы, посмотрим, получится ли со временем.

ilona_fanilla 1 марта 2014 05:12

Лена, очень красиво! Я уже внутренне готова к тортам, но мне нужно понять, где купить кольцо, ацетатную пленку и некоторые продукты. это я бодрюсь. на деле же не понимаю, как такое можно сделать своими руками)

eastflower 1 марта 2014 09:57

Илоночка, спасибо! То, что готова - это хорошо. Начинай постепенно. Кольца можно заказать в интеренет-магазине, также и пленку. Если ее нет, можно на первое время использовать листы пергамента, просто нарезать лентой. Если не устраивает, то просто взять папку-файл плотную и нарезать ее.

kulimania 1 марта 2014 10:09

Леночка,божественный торт!Как же хочется попробовать кусочек!)

eastflower 1 марта 2014 11:16

Инночка, спасибо! Очень рекомендую.

vsetajnoejavnoe 1 марта 2014 12:27

как гармонично! пики круто смотрятся в разрезе!Лен, исправь с ингредиентах бисквита 60 яиц :)

eastflower 1 марта 2014 12:46

Викуль, спасибо! Ага, поняла. Сейчас подправлю.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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