Торт Sain Sylvestre (23 марта 2014)

Получила очередной заказ от сына на тортик с вишенкой. Давно уже хотела приготовить торт "Sain Sylvestre", вариантов этого торта множество (и с апельсинами, и с цукатами, а я вот нашла с вишней). Рецепт взят из сборника рецептов "*Trendy collection. Premiun gastronimic. 2009-2010*". Автор - Jean-Michel Perruchon.
Очень интересный вариант: бисквит с вишней, хрустящий слой (я вместо фейлетина использовала рисовые шарики), вишневое кули и крем с маскарпоне. Очень советую, торт делается довольно быстро. Получается очень вкусным. Сын сказал: "Не просто вкусно, а очень вкусно", что не может меня не радовать. Декорировать особо времени не было, так что сделала на скорую руку. В оригинале надо покрыть сверху велюром. Я не покрывала, украсила ягодами и вишней в шоколаде, которую мне подарила Соня. Сонечка, спасибо большое, очень нам понравились.
Отправляю на ФМ "Закладки".


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com

Ингредиенты на форму 20х20 см:

Бисквит с вишней:

73 г белков

86 г сахара

27 г молотого миндаля

40 г муки

100 г вишен (процедить и нарезать кусочками)

Вишню можно исопльзовать консервированную, свежую или размороженную. Я использовала размороженную вишню, обсушила на бумажном полотенце. порезала кусочками.

Белки взбить с сахаром до твердых пиков. Всыпать муку и молотый миндаль, перемешать. Можно добавить вишню в тесто. Вылить тесто в форму 20х20 см. Я вишню посыпала сверху.

Выпекать при 170С 20 минут. Остудить.

Кранч:

75 г пралине

30 г молочного шоколада

60 г фейлетина (я использовала мелкие рисовые шарики)

Молочный шоколад растопить на водяной бане. Добавить пралине, перемешать. Всыпать фейлетин или рисовые шарики, перемешать.

Корж вырезать из рамки, рамку помыть и обложить края ацетатной пленкой. На корж выложить кранч, распределить равномерно. Охладить в холодильнике или в морозилке.

Вишневое кули:

165 г вишневого пюре

33 г вишневого сока

13 г сахара (1)

13 г сахара (2)

10 г кукурузного крахмала

5 г желатина
100 г вишен (ягодами)

Замочить желатин в холодной воде. Нагреть пюре, сок и сахар (1) с вишнями, всыпать сахар (2) с крахмалом. ДОвести до кипения и, помешивая, проварить 1 минуту. Добавить разбухший желатин, перемешать.
Вылить кули на слой кранча. Заморозить.

Итальянская меренга:
25 г белков
10 г воды
40 г сахара
14 г глюкозы
Воду, сахар и глюкозу сварить до 120С. Начать взбивать белки, когда температура будет 108С. Влить горячий сироп, продолжая взбивать белки. Взбить до охлаждения белков до комнатной температуры и до густого состояния.
Отмерить 45 г.

Крем с маскарпоне:
145 г молока
50 г глюкозы
37 г желтков
0.3 стучка ванили
175 г маскарпоне (я положила 250 г)
5 г желатина
45 г итальянской меренги
13 г куантро (я не клала)

Замочить желатин.
Крем Англез: Молоко и глюкоуз, семена ванили довести до кипения. Желтки размешать венчиком. Влить горячую смесь. Вылить эту смесь обратно в ковш, помешивая, сварить до 83С. Вылить в другую посуду, добавить желатин, перемешать. Охладить до комнатной температуры.
Маскарпоне комнатной температуры размять лопаткой или взбить венчиком. Добавлять по-немогу крем Англез, хорошо перемешивая. В конце добавить

итальянскую меренгу и куантро (куантро я не клала).
Отложить 3-4 ст.л. и поместить это в морозилку на 15-20 минут, чтобы схватился.
Оставшийся крем выложить в форму поверх вишневого кули. разровнять и заморозить.
Как только отложенный крем схватится (у меня он недостаточно схватился - стал расплываться после выдавливания), выложить его в кондитерский мешок с прямой насадкой с маленьким диаметром (3-4 мм), я брала насадку с несколькими дырочками.
Достать форму с тортом, крем наверху тоже должен немного схватиться. Выдавить на поверхность торта крем в виде вермишели. Заморозить.
После заморозки покрыть велюром (я не покрывала).
Дать разморозиться при комнатной температуре или в холодильнике.
Приятного аппетита!





Комментарии (42)

manyasha_p 23 марта 2014 14:55

Сколько разных вкусов в одном торте! У нас почему-то в семье мало кто ест торты и пирожные. Печем только на дни рождения, и то если гости приходят.

eastflower 23 марта 2014 14:59

Да, торт получился очень богатый по вкусу, даже пралине ощущается. А мы, наоборот, любим тортики, точнее, я люблю их печь, ну, а остальные - есть. А вообще-то так и должно быть - торт только на дни рождения, тогда он такой желанный.

natapovarenok 23 марта 2014 14:59

Лена, замечательный торт!

eastflower 23 марта 2014 15:00

Наташенька, спасибо!

aranart 23 марта 2014 15:20

Вишня-вишня! Прекрасный торт)

eastflower 23 марта 2014 15:32

Дарик, спасибо большое! Да, с вишней у нас теперь - частый гость.

sago_cuisine 23 марта 2014 15:32

Ну очень вкусно, что тут скажешь!:) Дети - самые тонкие ценители!:)

eastflower 23 марта 2014 15:34

Светочка, спасибо! Да, старший от вишенок просто тащится, вот стараюсь делать разные торты, чтобы поробовать разные вкусы. Хотя уже смютрю, начинают выбирать :-))

iiirusya 23 марта 2014 15:49

Как это должно быть вкусно!

eastflower 23 марта 2014 15:51

Ирочка, получилось вкусно. Мне понравилось, что торт довольно легкий получился, несмотря на присутствие целой банки маскарпоне. Наверное, с куантро было бы вкуснее, но я побоялась из-за детей добавить ликер. Потом как-нибудь для себя сделаю именно с ликером.

v_iktuara 23 марта 2014 16:23

Лена,бесподобный торт!)

eastflower 23 марта 2014 18:02

Спасибо большое!

alicomplimenty 23 марта 2014 16:30

это бомба)))))))!!!!!!я бы слой с меренгой убрала(ну боюсь я сырых яиц)) и сказка))надо в закладки заносить))

eastflower 23 марта 2014 18:03

Это не сырые яйца, все-таки сироп 120С, пока остывает, они успевают темперироваться. Ну, меренгу можно спокойно заменить сливками, только сахар подкорректировать. Спасибо!!!

sunpolina 23 марта 2014 16:50

Какой богатый!! Сколько в нём всегоооо!!! Понятно, что сынишке понравилось :))) если, честно, было бы странно наоборот :)))

eastflower 23 марта 2014 18:04

Полинчока, спасибо! Да, вкус у него богатый. А сыну, думаю, все с вишенками нравится. Это я просто не могу один и тот же торт много раз делать дома, вот и ищу новые рецепты.

arigos 23 марта 2014 17:05

Чудесный тортик!

eastflower 23 марта 2014 18:04

Спасибо большое!

vsetajnoejavnoe 23 марта 2014 17:41

красивый и правда несложный, а то я уж как название непонятное увидела, боялась читать)))

eastflower 23 марта 2014 18:06

Викуль, спасибо! Он вообще несложный. Под этим названием столько тортов, каждый кондитер, видно, по-своему видит его. Но собирается он элементарно, но вкусно получается. В общем, от начала взвешивания ингредиентов на бисквит и до последней отправки в морозилку у меня заняло 2 часа.

innagenne 23 марта 2014 18:25

Леночка, какой богатый по вкусу и воздушный по виду!

eastflower 23 марта 2014 18:49

Инночка, спасибо! БОгатый вышел, это точно. Очень хороший торт, делается легко. Края можно не украшать, только обрезать слегка.

tatiana_karpec 23 марта 2014 18:32

Лен…. ну вот как так! Я только обрадовалась твоему ФМ Закладки! Наконец-то, думаю, разгребу маленько! А ты тут такую красоту…. Приходится опять закладки пополнять! Торт прекрасный! Тоже очень люблю вишню)

eastflower 23 марта 2014 18:53

Танюшка, прости :(((. Он легко делается. Попробуй, 2 часа и готово. Пока делаешь слой, торт охлаждается в морозилке. Так что особо не ждешь, пока заморозится. Я люблю такую сборку. Да, и украшать можно по минимуму, главное, выдавить "лапшу" более четко, у меня растеклась. И будет уже фактурно. На крайний случай, можно тертый шоколад посыпать. Я уже не стала, малышня требовала торт :-)). А по вкусу очень интересный получается.

23 марта 2014 18:50

Lena, a praline zdes karamelizirovannije orehi ili pasta orehovaja? sudia po vsemu pasta;)

eastflower 23 марта 2014 18:54

Ну, пралине - это вообще-то кармелизировнные орехи, смолотые до состояния пасты. Оно сладкое, т.е. это не просто смолотые орехи до состояния пасты, именно пралине.

lifetastesgreat 23 марта 2014 18:56

описание слоев мне очень понравилось! и выглядит очень нежно!

eastflower 23 марта 2014 19:05

Анечка, спасибо! Он очень нежный, по вкусу очень интересный получился, с кислинкой, но при этом, хрустящий слой вносит свой шарм. Вот, думаю, с куантро попробовать, наверно, интересно должно быть.

olga_alfirova 23 марта 2014 20:10

очень красиво и вкусно выглядит! состав прям мой:) беру на вооружение!

eastflower 23 марта 2014 20:14

Оля, спасибо! Буду рада, если пригодится. Он легко делается, так как слои идут друг за другом и в одной форме. Пока один слой делаешь, уже торт успевает охладиться в морозилке. Поэтому времени не надо, чтобы ждать.

para_gn0m0v 23 марта 2014 22:41

Лен, в виде пироженок мне даже больше нравится.

eastflower 24 марта 2014 08:07

Оксаночка, ты права, кусочками лучше смотрится.

kinda_cook 24 марта 2014 00:20

эх, вкусно как :)

eastflower 24 марта 2014 08:06

Викуль, спасибо! Вкусно, да.

nattellla 24 марта 2014 01:12

Я не любитель вишни в выпечке, но торт у тебя отличный получился :)))

eastflower 24 марта 2014 08:08

Натуль, спасибо большое! Сын очень любит, вот и приходится что-то новенькое делать. Очень хочу попробовать твой карамельный торт с грушами, потом отпишусь.

zykerka_zuki 24 марта 2014 10:42

Леночка очень красивый торт,такой яркий)

eastflower 24 марта 2014 11:10

Оксаночка, спасибо! Вот утилизирую замороженные ягоды, скоро уже новые пойдут.

flamebelle 24 марта 2014 18:50

Ого, сколько всего в торте! Представляю, как вкусно он раскрывается… Леночка, ты умничка! Восхищаюсь тобой!

eastflower 24 марта 2014 19:56

Оксаночка, спасибо! Все-таки ЖЖ дает огромную подпитку и заряд. Еще бы времени побольше, чтобы все успеть :-))). Как дела с сайтом? Утрясли перевозку?

Наталья 23 октября 2018 09:59

Здравствуйте, подскажите, пожалуйста, а покрыть глазурью его можно? Крем типа мусса идет?

Наталья 23 октября 2018 09:59

Здравствуйте, подскажите, пожалуйста, а покрыть глазурью его можно? Крем типа мусса идет?

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

