Торт Nikaia (16 апреля 2014)

Это торт от Valrhona состоит из бисквита с пралине, крема из пралине, мусса с апельсиновой водой и штрейзеля с фундуком. Рецепт взяла на сайте Вальроны. Чтобы увидеть рецепты, надо зарегистрироваться. Там много вкусного и красивого.
Давно хотела сделать, но все останавливало, то нехватка пралине, то тот факт, что бисквитное тесто должно полежать в холодильнике хотя бы 2 часа.
Но, на самом деле, это все отговорки. Вот и решила сделать, специально подруг позвала, ну, чтобы не отказаться в последний момент.
Результат превзошел все мои ожидания - красиво, вкусно.
Все-таки разрезы у Вальроны выглядят потрясающе. Люблю я такие красивые "рисунки".
Торт готовится довольно быстро. Но сочетание фундука и апельсиновой воды - это что-то неописуемое, я положила меньше, чем в рецепте, так как у меня была концентрированная вода, и я не знала, как она себя поведет в муссе. Получилось очень хорошо, нежно, тонко, больше и не надо.

Несу Ксюше **dancedance92** на ее "Конкурс".
А также **irsenas** на Флешмоб: такая разная мука!
Ну, и занесу на ФМ "Рецепты из закладок".



Ингредиенты на форму d=16 см:

Бисквит:

50 г яиц

15 г тримолина

26 г сахара

15 г миндальной муки

25 г сливок

26 г муки

2 г разрыхлителя

17 г сливочного масла

38 г пралине (у меня миндально-фундучное)

Взбить яйца, сахар и тримолин. Влить растопленное сливочное масло, добавить пралине, перемешать венчиком. Добавить сливки. Всыпать муку, миндальную муку, разрыхлитель.

Положить в холодильник хотя бы на 2 часа (лучше на ночь). Потом вылить в форму d=14 см и выпекать при 175С 10-15 минут. Охладить.

У меня бисквит поднялся хорошо, поэтому я верхушку толщиной 1 см срезала.

Крем из пралине:
23 г силвок
2 г желатина
163 г пралине
83 г сливок

Замочить листовой желатин, дать разбухнуть. Нагреть 23 г сливок, растворить разбухший желатин. Добавить пралине, пробить блендером. Добавлять по-немногу сливки (83г), пробивая блендером. Убрать в холодильник хотя бы на 2 часа. Крем должен выдавливаться.
Взять насадку 10мм, выдавать на бисквит 3 круга на небольшом расстоянии друг от друга. Заморозить.
Оставшуюся часть хранить в холодильнике - использовать при украшении.



Штрейзель:

37 г сливочного масла

30 г коричневого сахара

37 г муки

37 г фундучной муки

10 г рубленного фундука

Смешать сливочное масло, коричневый сахар. муку, фундучную муку. Скатать колбаску, заморозить. Натереть на крупной терке.

Выложить в кольцо d=14см, немного придавить. Посыпать фундуком. Выпекать при 150С до золотистого цвета.

Я не придавила - поэтому мне было очень тяжело переносить этот корж при сборке. А также можно его заморозить. Я что-то не догадалась. Корж у меня

немного развалился, так что переносила частями. Очень хрупкий, хрустящий и очень вкусный.

Мусс с флердоранжем:
97 г молока
183 г сливок (35%)
133 г белого шоколада
13 г какао-масла
5 г желатина
8 г апельсиновой воды (я положила 5г)

Молоко разогреть. Растворить желатин. Вылить на шоколад.
Какао-масло растворить и вылить на шоколад. Пробить блендером, добавить флердоранж (апельсиновая вода).
Охладить.
Взбить сливки до мягких пиков. Вмешать в шоколадную смесь.

велюр:
50 г белого шоколада
33г какао-масла

Сборка:
Кольцо d=16см натянуть пищевой пленкой. Бока проложить ацетатной пленкой.
Вылить половину мусса. Достать замороженный бисквит с кремом. Уложить в мусс, кремом вовнутрь.
Полить сверху оставшийся мусс, сверху уложить выпеченный штрейзель.
Заморозить.
Растопить шоколад на водяной бане. Растопить какао-масло. Смешать. Покрыть торт велюром. У меня он не очень заметен. В следующий раз буду покрывать более толстым слоем. Еще не научилась.
Сверху выдавить оставшийся крем из пралине. Лучше дать ему немного согреться. У меня получился зернистым, а должен быть очень кремовым. Декорировать по желанию.
Дать разморозиться в холодильнике или при комнатной температуре.
Приятного чаепития!

Это очень вкусно.



Комментарии (50)

kinda_cook 16 апреля 2014 00:41

Лена, выглядит просто потрясающе! Очень впечатляет!А зачем тесто выдерживается 2 часа? что там с ним происходит?

eastflower 16 апреля 2014 00:46

Вика, спасибо! Видно из-за разрыхлителя, он начинает работать и тесто такое из холодильника прямо в пузырики вытаскивала, как в магдаленах, которые тоже выдерживают в холодильнике. Бисквит получается очень нежным и влажным. Его даже не надо пропитывать. А есть его можно просто так. Я еле удержалась, чтобы весь корж, который обрезала не съесть. Детям оставила, так они из-за него подрались: пока один жевал основательно что-то мне рассказывал, старший - быстро все кусочки съел, так что реву было :-))

aranart 16 апреля 2014 01:01

Ох, восхитительный! Что на вид, что по сочетанию вкуса)

eastflower 16 апреля 2014 01:05

Спасибо! Он меня потряс своим вкусом, очень необычно, но вкусно.

frune4ka 16 апреля 2014 01:17

Такие тортики ты уже можешь с закрытыми глазами собирать! Как всегда - шикарно!

eastflower 16 апреля 2014 01:18

Юля, спасибо! Нет, еще закрытыми глазами не получается. Еще много косяков, но интересно пробовать новое. Теперь надо велюр освоить и шокоаладный декор.

tanyakasko 16 апреля 2014 01:29

как красиво!!!! Леночка, как всегда - БРАВО!!!!

eastflower 16 апреля 2014 01:33

Танечка, спасибо! Очень необычный вкус получился. Вообще с пралине все вкусно. Правда, оно быстро заканчивается :-)), пора еще баночку заказывать.

sovenok_ksu 16 апреля 2014 01:57

Лена, очень здорово, просто слов нет! Это же сколько труда. Я просто восхищена твоим тортом!

eastflower 16 апреля 2014 07:20

Ксюша, спасибо большое!

lifetastesgreat 16 апреля 2014 06:53

столько слоев! разрез очень красиво смотрится!

eastflower 16 апреля 2014 07:20

Анечка, спасибо! Вальрона любит удивлять своими разрезами, у них часто в техниках надо выдавить так, чтобы потом на разрезе было красиво.

olga_alfirova 16 апреля 2014 07:29

тортик отличный! сочетание обалденное!-апельсин и фундук фантастично, ага :) буду делать Лен!

eastflower 16 апреля 2014 07:38

Оля, спасибо! Буду рада, если опробуешь, его легко делать. Можно вечером выдавить и заморозить. А потом собрать весь торт. Очень вкусно!

sago_cuisine 16 апреля 2014 07:38

Какой вкусный торт! И разрез очень и очень! Единственно, я бы на свой вкус без спиральки сверху делала, люблю гладкие поверхности:)

eastflower 16 апреля 2014 07:59

Спасибо, Светочка! Я в следующий раз тоже буду без спиральки, только велюром покрою, ты права, гладкий он более красивый.

innagenne 16 апреля 2014 08:00

Леночка, потрясающий разрез!!!

eastflower 16 апреля 2014 08:19

Инночка, меня вообще потрясают Вальроновские вещи - отсадить в виде круга, пиков, а потом это все в мусс, хорошо, что они на сайте выкладывают свои вещи, да, и техники новые и интересные у них всякие. В общем, учиться и учиться.

vsetajnoejavnoe 16 апреля 2014 08:22

хихи, какая странная композиция сверху))) а внутри такой слоооожный!

eastflower 16 апреля 2014 08:36

Мда :-)). У Вальроны все намного стильнее выглядит. Ну, я уже снимать не стала. Но на будущее буду простым делать.

monka_i_eda 16 апреля 2014 08:41

очень красиво! люблю такие разрезы, с точечками)

eastflower 16 апреля 2014 08:42

Сонечка, спасибо! Я впервые увидела у Мишеля на МК, когда он выдавливал. Потом поняла, что это Вальроновская методика. Очень красиво у них получается.

para_gn0m0v 16 апреля 2014 08:43

Разрез -просто феерия! Лена, ты умничка!

eastflower 16 апреля 2014 08:45

Оксаночка, спасибо! Я теперь люблю такие техники выдавливания, чтобы разрез был красивый. А выполняется очень легко и быстро.Edited at 2014-04-16 04:46 am (UTC)

margeriten26 16 апреля 2014 08:59

Чудесный какой!

eastflower 16 апреля 2014 10:16

Леночка, спасибо!

irsenas 16 апреля 2014 09:16

ааааабалдеть)

eastflower 16 апреля 2014 10:16

Спасибо большое!

zykerka_zuki 16 апреля 2014 10:16

Леночка! красота! словами не передать! очередной шедевр!

eastflower 16 апреля 2014 10:18

Оксаночка, спасибо! Мне идея так понравилась с выдавливанием, эффектно смотрится.

arigos 16 апреля 2014 10:44

Да, перечень ингредиентов впечатляет))) Аккуратненький такой получился! В следующий раз можно попробовать эту колбаску, сверху, в виде какой-нибудь асимметричной спиральки выложить…

eastflower 16 апреля 2014 10:56

Да, попробую. Повторять буду однозначно.

mary_pontus 16 апреля 2014 12:24

Какой замечательный тортик!! Разрез потрясающий!!!

eastflower 16 апреля 2014 12:40

Марина, спасибо!

sunpolina 16 апреля 2014 12:28

Леончка, просто чудо!

eastflower 16 апреля 2014 12:40

Полиночка, спасибо!

mamelis 16 апреля 2014 15:16

Очень красивый!

eastflower 16 апреля 2014 15:53

Спасибо большое!

agro_al 16 апреля 2014 15:22

Значит у тебя был девичник и мини мастер-класс?! Здорово)

eastflower 16 апреля 2014 15:54

Ага, мы с Аней готовимся к Ресторанному дню, который будет 17 мая в кафе Клумба. Вас тоже приглашаем. Вот, отрабатываем меню. Анютка принесла пирожки, я делала нугу, но ее нужно доработать, она начинает растекаться со временем, хотя, такая вкусная.

elena_bursa 16 апреля 2014 16:03

Леночка,потрясающий тортик получился.Я хотела зарегистрироваться на их сайте, но там нужно вроде как указывать наименование компании или это можно как-то обойти?

eastflower 16 апреля 2014 23:39

Спасибо большое! Я вводила просто любое название, вроде прошло.

three_passions 16 апреля 2014 22:13

Красиво и аккуратно получилось, молодец! Маша же давала его рецепт на сентябрьском МК, а у меня пока руки не дошли. Но ты меня всегда вдохновляешь, так что в скором времени тоже попробую :)

eastflower 16 апреля 2014 23:40

Мариночка, спасибо! Я его буду повторять, но уже с другим декором :-)). Буду рада, если ты его сделаешь, у тебя всегда стильно получается. Люблю твои торты и красивенную глазурь. Он очень вкусный, с апельсиновой водой совершенно по-другому играет, мне все-таки с куантро не так понравился.

liligorina 16 апреля 2014 23:47

Великолепный торт! Пралине обожаю (и у меня пока ведерко наполовину полное) :)

eastflower 17 апреля 2014 00:00

Тогда очень советую сделать. Пралине - это крутая вещь, правда, такая приставучая - пока все не съешь, не успокоишься. Я его однозначно буду повторять.

nattellla 16 апреля 2014 23:54

Ох, вкуснота какая!!! А пралине - это то, что паста-пралине? А то уменя стоит килограммовое ведерко, не знаю куда его девать....))) и еще вопрос, а что такое тримолин?Edited at 2014-04-16 07:55 pm (UTC)

eastflower 17 апреля 2014 00:03

Наташенька, спасибо! Да, пралине - это паста из орехов и карамели. Я ее покупаю. Тримолин - это инвертный сахар, можно заменить медом без сильного запаха. Очень советую - торт получается очень вкусным.Спасибо за апельсиновую воду - пригодилась. Без нее вкус не тот. Мы пробовали на МК Маши Селяниной делать с куантро - мне не очень понравился, не чувствовался апельсиновый вкус. А апельсиновая вода по-другому придает вкус, очень понравился.Можно я тебе еще закажу воду?Edited at 2014-04-16 08:04 pm (UTC)

h_e_l_g_a_a 17 апреля 2014 00:38

выглядит шикарно!

eastflower 17 апреля 2014 01:04

Спасибо! На вкус он очень хорош, пралине и легкая нотка цитрусовых - очень вкусно.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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