Кофейно-карамельный торт (23 июля 2014)

Если честно. то торт мне сегодня надо было сделать очень быстро. Поэтому решила опробовать новый рецепт, который не требует глубокой заморозки. Поэтому не покрывала его полностью глазурью, а только верх.
Рецепт брала у Тани **kiev_best_cake** . Танечка, спасибо за рецепт. Торт просто потрясающий, очень вкусный.

Несу Лиле **liligorina** на ФМ "Я жду гостей!".
Забегу к Оле **olga_ro** на ее ФМ "Романтикой пронизан летний вечер".



Ингредиенты на форму 16х16см:



Бисквит:

48 г сливочного масла

34 г сахара

59 г миндальной муки

10 г желтка

39 г яиц

10 г сливок (35%)

Взбить сливочное масло с сахаром. Добавить миндальную муку, яйца и желтки. Все хорошо взбить. Добавить сливки, взбить.

Вылить в форму.

Выпекать в разогретой до 180С 15 минут до золотистого состояния.

Остудить, вырезать из кольца.

Хрустящая прослойка:
138 г молочного шоколада
69 г вафельной крошки (фейлетина)

Растопить молочный шоколад. Остудить до 30С, вмешать вафельную крошку. Советую добавить ореховую пасту, так как эта прослойка застывает и становится твердой, хоть и хрустящей.

Форму проложить ацетатной пленкой. Выложить на дно бисквит. На него распреелить хрустящий слой, разровнять.
Отправить в холодильник застывать.

Сливочная карамель:
50 г сахара
40 г сливок 35%
35 г сливочного масла

Растопить сахар насухую в ковше с толстым дном. Залить горячими сливками, перемешать. Добавить сливочное масло, довести смесь до 104С.
Перелить в другую посуду, остудить.



Карамельный мусс:

103 г молока

28 г желтков

семена ванили

10 г крахмала

34 г карамельной пудры (я не клала)

2 г желатина

34 г сливочной карамели (я положила всю, что получилась)

45 г взбитых сливок

Желтки смешать с небольшим количеством молока и крахмалом.
Остальное молоко довести до кипения, вылить в желтковую смесь, помешивая венчиком.

Поставить на огонь, довести до кипения, варить 1 минуту, все время помешивая.
Снять с огня, добавить желатин, перемешать.
Добавить сливочную карамель, пробить блендером.
Остудить до 30С, вмешать взбитые сливки.
Вылить мусс на хрустящий слой, поставить в морозилку. Пока будете варить кофейный мусс, карамельный мусс схватиться.

Кофейный мусс:
25 г молока
25 г сливок
Все смешать, добавить горсть зерен кофе, довести до кипения и оставить настаиваться 10-15 минут (лучше ночь).

14 желтков
3 г желатина
69 г молочного шоколада
130 г взбитых сливок

Смесь молока и сливок процедить. Довести до кипения.
Желтки перемешать венчиком. Вылить смесь молока и сливок, вернуть на огонь, довести до 84С
Снять с огня, добавить разбухший желатин. Вылить все в растопленный шоколад, пробить блендером.
Вмешать взбитые сливки.
Вылить мусс на карамельный. Отправить в морозилку. Дать постоять минут 30-40, мусс схватится.

Вынуть из холодильника, верх залить либо нейтральной глазурью или абрикосовым вареньем. У меня была в морозилке карамлеьная глазурь, ею и покрыла.

Бока украсила шоколадной крошкой.
Приятного аппетита!



Комментарии (50)

yaninamylliz 22 июля 2014 22:04

Ну очень вкусно выглядит!

eastflower 22 июля 2014 22:08

Спасибо! Он очень вкусный получился.

elementalisto 22 июля 2014 22:06

Как всегда очень красиво =)

eastflower 22 июля 2014 22:08

Спасибо! Мне очень приятно, что понравился.

el_karamel 22 июля 2014 22:26

он красив!!!...мне очень нравится как ты "играешь" с ингредиентами, виртуозно!а кофе-карамель - сочетание великолепное!

eastflower 22 июля 2014 22:47

Элиночка, спасибо! Да, это сочетание очень вкусное, который раз убеждаюсь. Как-то в последнее время времени не хватает. Так хочется побольше тортов печь и с шоколадом поработать. Я сегодня так быстро декор делала. А хочется с чувством поиграть с шоколадом.

kinda_cook 22 июля 2014 22:33

Ленчик, шикарный торт! У вас не жарко? смотрю шоколадный декор отличный, у меня что-то не спорится совсем с этим:(((У тебя какие-то новые формочки для декора - те что круглые?

eastflower 22 июля 2014 22:53

Викуль, спасибо! Делается очень быстро, я за 2 часа его сделала. В квартире жарковато, поэтому я применила технику замороженной поверхности. Заморозила мраморную доску из Икеи (точнее поднос для фруктов), шоколад, правда, темперировала. На доску вылила из корнетика шоколад тонкими полосками, как только начинают схватываться, быстро скрутила шарик (2 шарика не получились :(). А круглые формочки - это молды для карамели. Их надо хорошо заморозить. Наливаешь в серединку шоколад, прижимаешь второй частью, шоколад быстро застывает и отходить от силиконовых формочек. Правда, у меня их хватило на 2 раза, потом пришлось замораживать формы снова. Очень удобно и быстро, когда надо украсить. Правда, декор потом надо поставить в холодильник, чтобы застыл.

alenakogotkova 22 июля 2014 22:39

Вау! Представила себе этот вкус!

eastflower 22 июля 2014 22:55

Алёна, спасибо! Да, это мой любимый вкус. Самое интересное, нравится всем.

aranart 22 июля 2014 22:58

Какой чудесный!

eastflower 22 июля 2014 23:00

Дарик, спасибо большое!

manyasha_p 22 июля 2014 23:26

Сумасшедший по красоте торт! Я в восторге!

eastflower 22 июля 2014 23:34

Мариночка, спасибо! Сегодня удачный день :)

Inna Charytynytch 22 июля 2014 23:27

Здраствуйте. А можно ссылку на kiev_best_cake, где именно этот торт. :) Хочу племяннице сделать на её первый день рождения

eastflower 22 июля 2014 23:32

Здравствуйте! Нажмите, на слово Рецепт (брала у Тани), оно выделено ,сразу попадете на страничку.

kjyara 22 июля 2014 23:28

спасибо за рецепт, очень аппетитно. правда, такие шедевры я не очень скоро осмелюсь делать:)) скажите, а желтков точно 14? или это описка? там, где кофейный мусс

eastflower 22 июля 2014 23:35

Пробуйте, можно разделить на 2 дня. Я сделала за 2 часа, пока застывает, вы делаете другое. Так как форма маленькая 16х16, то желтков 14г, я взяла желток от маленького яйца (вышло чуть больше, но это не критично).

magdacook 22 июля 2014 23:46

Лен, а как ты взвешивала 39 г яиц? одно яйцо=50-60 г получается белок или желток?

eastflower 22 июля 2014 23:49

Я обычно взвешиваю так: яйцо разбиваю вилкой, и отливаю нужное количество.У меня были в холодильнике маленькие яйца, так что положила 1 яйцо (вышло 45 г).

para_gn0m0v 22 июля 2014 23:51

Лена, я даже не могу смотреть на твои чудесные муссовые слои, они меня так и манят.

eastflower 22 июля 2014 23:53

Оксаночка, спасибо! Вот и я не устояла и большой кусок съела :))

lenkazhestyanka 23 июля 2014 00:18

Красивейший торт! Эх, сто лет тортов не пекла. Лен, а что это за красивая черная досточка? я не первый раз ее вижу, и не пойму, из чего она, как называется и где ее берут?

eastflower 23 июля 2014 00:25

Ленчик, спасибо! Досточка - это сланец. Покупала в интернет-магазине, там, где посуда для поваров продается. Сейчас их много, выглядит красиво любое блюдо.

tastyak 23 июля 2014 00:26

Торт просто шикарен! И этот яркий цвет!

eastflower 23 июля 2014 00:36

Настя, спасибо! Я сама очень рада, что удался. Ребенка порадовала. Давно торты не пекла.

sovenok_ksu 23 июля 2014 00:28

Леночка, просто потрясающий торт! :) А как декорирован! Смотрю на твои шедевры с открытым ртом :))!

eastflower 23 июля 2014 00:37

Мариночка, спасибо! Вчера вечером стала думать, чтобы для декора сделать, ведь времени мало было, да, и шоколад из-за жары плавится. Но все сложилось, очень довольна. Спасибо.

nightwishk 23 июля 2014 00:52

Уровень крутейших кондитеров Франции - молодца!

eastflower 23 июля 2014 07:50

Ну, я вся такая красная от смущения :)). Спасибо! Учусь, вот скоро и Мишель Вийом приедет, будет класс свой показывать.

frune4ka 23 июля 2014 00:55

Я снова в восторге от твоего тортика! Очень яркий и разрез шикарный!!!

eastflower 23 июля 2014 07:57

Юленька, спасибо! Очень старалась сына порадовать.

nnsvz_1 23 июля 2014 04:24

Лен, у тебя нет совести! С каждым днём всё вкуснее и вкуснее! :))))

eastflower 23 июля 2014 07:58

Наташ, представляешь, как это сказывается на талии :)), но отказаться не могу.

toychik 23 июля 2014 06:18

И снова Шедевр!!! :)

eastflower 23 июля 2014 08:00

Лена, спасибо! Он легок в приготовлении, но получается вкусно.

irsenas 23 июля 2014 08:21

обалденный торт!!!Ох, Леночка, как меня веселят эти не круглые граммы))))

eastflower 23 июля 2014 08:24

Ирочка, спасибо! Это же получается от того, что приходится под форму ингредиенты привести. Я уже привыкла, иногда округляю, чтобы не оставлять.

kiev_best_cake 23 июля 2014 08:45

Лена, какой аппетитный торт! Очень заманчивым получился. Очень рада что пригодился рецепт.

eastflower 23 июля 2014 10:02

Танечка, спасибо огромное! За рецепт отдельное спасибо! Очень вкусным получился.

vsetajnoejavnoe 23 июля 2014 09:20

чудный, Лен!

eastflower 23 июля 2014 10:02

Викуль, спасибо! Очень рада, что удался. Давно не пекла :)

sunpolina 23 июля 2014 09:32

Какая прелесть! Очень красивый!

eastflower 23 июля 2014 10:03

Полиночка, спасибо! Хотелось ребенка порадовать.

monka_i_eda 23 июля 2014 09:51

прекрасный совершенно!

eastflower 23 июля 2014 10:05

Сонечка, спасибо! У тебя уже практика по красивым тортам. Подсказывай, если что.

sago_cuisine 23 июля 2014 10:17

Какой аппетитный кусочек! Можно, я возьму?!:)

eastflower 23 июля 2014 15:00

Светочка, угощайся, конечно :))

liligorina 23 июля 2014 19:47

Торт феерический!! :)

eastflower 23 июля 2014 19:53

Лиля, спасибо! Как ты? Силы есть? Ты на МК сейчас? Как тебе МК?

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

