Торт "Sweety" by Emmanuel Hamon

(20 сентября 2014)

Сегодня мне пришла форма от Лили **liligorina** за участие в ее флешмобе. А еще пришла пластиковая форма от Ирочки. Девочки, огромное вам спасибо за подарки! Формы прекрасны, хочется сразу начать печь.
Вот сегодня сразу же и сделала торт, который давно желала. Торт Эммануэля Амона просто потрясающий - небольшая горчинка от грейпфрута, нежный клубничный мусс, вкусный фисташковый бисквит, а рубленные фисташки дают контраст текстурам. Emmanuel, thank you very much for your recipe. It's so delicious.


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты (на форму 18см).

Фисташковый дакуаз:

50 г белков

20 г сахара

8 г фисташковой пасты

33 г молотого миндаля

16 г сахарной пудры

10 г муки

15 г порубленных фисташек

Взбить белки с сахаром.

Смешать молотый миндаль, сахарную пудру и муку.

Всыпать во взбитые белки, перемешать. Добавить фисташковую пасту,

перемешать.
Выложить тесто в форму 16см, посыпать рубленными фисташками.
Выпекать пир 170С 15-20 минут.

Грейпфрутовый крем:
75 г грейпфрутового сока
75 г желтков
40 г сахара
цедра 1/2 грейпфрута
3 г желатина
50 г сливок

Замочить желатин в холодной воде.
Смешать в кастрюльке сок, цедру, желтки и сахар. Сварить на небольшом огне до 82-84С. Добавить разбухший желатин, перемешать. Остудить. Добавить взбитые сливки.
Вылить в форму 16 см и заморозить.

Клубничный мусс:
50 г белков
50 г сахара
15 г воды
150 г пюре клубники
6 г желатина
133 г взбитых сливок

Желатин замочить в холодной воде.
Сварить из сахара и воды сироп до 121С. Влить во взбивающиеся белки, взбить до остывания.
40 г пюре нагреть, добавить разбухший желатин. Смешать с оставшимся пюре.
Вмешать меренгу венчиком. Добавить взбитые сливки.
Выложить в форму 18 см мусс толщиной 1см, положить замороженный диск грейпрутового крема.
Выложить оставшийся мусс и сверху уложить бисквит. Заморозить.



Глазурь (я использовала другую):
23 г воды
50 г сахара
50 г глюкозы
33 г сгущеного молока
5 г желатина
50 г белого шоколада
4 г красного красителя

Воду, сахар и глюкозу довести до 105С. Добавить желатин. Вылить на сгущеное молоко и белый шококлад. Перемешать. Добавить краситель. Заливать пир 30-40С. Украсить по желанию.
Приятного чаепития!





Комментарии (50)

para_gn0m0v 20 сентября 2014 19:58

Леночка, прекрасный торт!

eastflower 20 сентября 2014 20:01

Оксаночка, спасибо! Довольно быстро получился. Жду своих малышей, порадовать их, а то давно им тортиков не делала :))

lily_rocha 20 сентября 2014 20:08

Как всегда, очень красивый торт и потрясающий разрез!

eastflower 20 сентября 2014 20:13

Юленька, спасибо! Вот в такой форме так захотелось сделать торт. Довольно легко делается. Но по вкусу очень понравился.

irsenas 20 сентября 2014 21:07

красавец!!!я сегодня тортик пекла, украшательством занималась дольше, чем пекла) Для меня героизм такая красота)

eastflower 20 сентября 2014 22:01

Ириш, спасибо! Я собирала быстро, у меня обычно заначка шоколадная лежит, вот и подумала по-быстрому цветок сделать. Не совсем довольна, это уже в следующий раз делать буду. Я обычно украшаю на следующий день.

magdacook 20 сентября 2014 21:13

разрез очарователен!

eastflower 20 сентября 2014 22:02

Мариночка, спасибо! Понравился, что серединка одна, но самодостаточная, больше уже было перебор - грейпфрут хорошо звучит.

aranart 20 сентября 2014 21:33

Вот это красота!

eastflower 20 сентября 2014 22:02

Дарик, спасибо большое! Наконец руки до своих дошли, а то все отдаю, а дети грустно смотрят :))

lanochka08 20 сентября 2014 22:02

Супер!!! Очень красивый тортик- думаю мальчишки твои были довольны таким сладким сюрпризом)

eastflower 20 сентября 2014 22:38

Светочка, спасибо! Довольны :))

margeriten26 20 сентября 2014 22:35

Леночек, умница! Восхищаюсь тобой!

eastflower 20 сентября 2014 22:38

Леночка, спасибо! Я это дело люблю, вот бы еще времени побольше :)).

nightwishk 20 сентября 2014 22:57

Класс!

eastflower 20 сентября 2014 23:02

Спасибо!

ilona_fanilla 21 сентября 2014 01:15

Как всегда - без понятия, как у тебя это выходит. Но красиво неимоверно)

eastflower 21 сентября 2014 01:26

Илоночка, спасибо! Мне очень приятно :)). Люблю я тортики. Вот накупила форм для пирожных, пора их осваивать :))

lifetastesgreat 21 сентября 2014 07:13

какое интересное сочетание!

eastflower 21 сентября 2014 08:33

Анечка, спасибо! Мне очень понравилось, а вот мужу грейпфрутовое не очень - он цитрусовые в выпечке и десертах не любит.

zuzu38 21 сентября 2014 07:36

Очень красивый торт!Лена, а какой краситель используешь?

eastflower 21 сентября 2014 08:33

Рузанна, спасибо! Краситель использую сухой - экстракт свеклы.

i_muminov 21 сентября 2014 07:41

Елена как всё просто здорово, воздушно и изящно!!!

eastflower 21 сентября 2014 08:34

Искандар, спасибо!

vsetajnoejavnoe 21 сентября 2014 13:25

никогда не видела такую форму, как у тебя на фото.милый тортик, кажется таким простым, но это только кажется ;)

eastflower 21 сентября 2014 13:42

Викуль, спасибо! Форма - прелесть, так легко работать. Да, и форма сама необычная. А торт, действительно, кажется очень простым, но по вкусу очень хорош. Я сегодня второй поставила в подарок :))

sunpolina 21 сентября 2014 13:56

ААААА!!! До чего же классный!!

eastflower 21 сентября 2014 13:58

Спасибо большое! Рада, что понравился. Он очень нежным получился.

kolibry108 21 сентября 2014 15:56

А что, только меня заинтересовала фраза «глазурь делала другую»?…Очень хочется примазаться к славе профи среди своих родных. Чтоб наповал такой красотой сразить! Пусть гордятся мамой!!!Мне именно сразу в глаза бросилась глазурь! Такая гладкая, такая блестящая. Та, что напечатана - не такая получается?И еще в восторге от красителя на свекле!

eastflower 21 сентября 2014 16:00

У меня всегда в морозилке лежит глазурь, остается от других тортов. Эта глазурь с МК Маши Селяниной, поэтому не привожу рецепт. Та, которая приведена - очень блестящая, немного тянущаяся. Я ее не делала, так как надо было использовать имеющуюся :)). К сожалению, натуральных красителей не так много :((

flowerohyeh 21 сентября 2014 17:58

просто красавец!!!!!цвет нежнейший, так аппетитно выглядит!

eastflower 21 сентября 2014 18:53

Спасибо большое!

kinda_cook 21 сентября 2014 18:48

Леночка, очень нежно! Как тебе работать с такой формой, что скажешь насчет стекания глазури, получается ровнее?

eastflower 21 сентября 2014 18:51

Викуль, спасибо! С формой работать легко, но надо хорошо замораживать торт в ней. Я немного поспешила и когда вынула, то мусс был немного шершавым. Пришлось ладонью разравнивать. Глазурь хорошо ложится, так как торт по высоте небольшой.

anya_gal 21 сентября 2014 21:53

Лена, очень красивый торт, и сочетание вкусов необычное. Ни разу еще не пробовала грейпфрут в выпечке. Нужно брать свежевыжатый сок, или пакетированный сойдёт? Глазурь очень похожую недавно Таня kiev_best_cake давала, и она тоже упоминала, что глазурь может тянуться за ножом, и что сладкая очень. А Машина, видимо, на основе нейтральной… эх, у нас трудно купить нейтральную глазурь и пектин термообратимый тоже. Попробую тоже этот торт изобразить, Лен, ты меня вдохновила, спасибо!! :)

eastflower 21 сентября 2014 22:09

Спасибо большое! Да, я брала свежевыжатый. Да, эта глазурь сейчас очень любима шефами, блестит хорошо, красивая. Я, правда, еще не научилась с ней работать. Сегодня буду пробовать, чуть погодя.Нейтральную купить легко в кондитерских магазинах, а вот NH пектин не купить, только во Франции. Буду рада, если понравится торт. У Амона по сочетаниям очень хорошие торты.

tania_bondarets 21 сентября 2014 23:23

Лена, а что за форма такая у тебя?

eastflower 21 сентября 2014 23:34

Танюш, это силиконовая форма, состоящая из 2-х половинок. Очень удобно снимать.

nattellla 22 сентября 2014 00:08

Торт суперистически воздушный! Но вот сочетание клубники с грейпфрутом? Тебе понравилось?

eastflower 22 сентября 2014 06:36

Наташенька, спасибо! Мне понравилось это сочетание. Клубника здесь идет таким легким фоном. А вот мужу не понравилось, он вообще цитрусы не любит в выпечке.

agro_al 22 сентября 2014 11:27

И мне пришла посылочка от Лили. Она мне прислала экзотические пЭрцы, покажу в следующий раз)))

eastflower 22 сентября 2014 11:30

Как здорово! У меня еще посылочки от девочек разных - пора все пробовать, а то формы лежат :((

filifera 22 сентября 2014 23:13

Торт хорош, особенно заинтересовало использование грейпфрута - читала как-то, что этот фрукт недооценен и недостаточно используется в кондитерском деле. Лена, извини за замечание, но это важно: Эммануэль Амон может обидеться, ведь ты уже второй раз его фамилию неправильно пишешь, правильно - Hamon.

eastflower 22 сентября 2014 23:16

Спасибо большое! Пошла исправлять :)))

sovenok_ksu 26 сентября 2014 21:03

Леночка, шикарный торт! :) Клубничный мусс видно, что нежнейший! Торт, наверное, тает во рту… ммм :)

eastflower 26 сентября 2014 22:55

Ксюшенька, очень нежный, мусс мне очень понравился.

liligorina 29 сентября 2014 11:35

Торт прекрасен. Рада, что форма тебе понравилась :) Я еще сама не опробовала ее. Учту твое замечание про то, что торт должен быть очень хорошо заморожен.

eastflower 29 сентября 2014 11:36

Лиля, еще раз спасибо за чудесный подарок! Очень понравилась. Поробую в ней торт черника-лаванда.

olga_ro 9 октября 2014 14:57

Леночка, торт просто вострог!Лена, а без фисташковой пасты никак? И ничем ее заменить нельзя? Или сделать самой:))Для клубничного пюре можно ли использовать замороженную клубнику, отжав ее от воды?

eastflower 23 октября 2014 22:53

Оленька, спасибо! Фисташковую пасту можно сделать самим (размолоть мелко фисташки и добавить немного растительного масла), все это хорошо измельчить. Можно и не класть. Она дает цвет и вкус, но можно и без нее. Клубнику я использую практически всегда замороженную. Размораживаю, пробавию пюре, отжимать не надо.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

