Торт "Малина-Анис" (11 октября 2014)

Давно хотела опробовать анис в выпечке. Решила сделать торт "Малина-анис" **maria_selyanina** . Машенька, спасибо огромное за рецепт. Получился такой вкусный, очень нежный вкус, нежная текстура, а бисквит просто обалденный.





На рамку 20х30см:

Бисквит Эммануэль с малиной и анисом:

125 г яиц

65 г инвертного сахара

125 г муки

60 г сахарной пудры

1.5 г соли

5 г разрыхлителя

40 г молока

100 г растопленного сливочного масла

2-3 г аниса, размолоть в ступке

35 г малины

35 г орешков пинии (я взяла кедровые орешки)

Все ингредиенты, кроме малины и кедровых орешков, смешать венчиком.
Охладить минимум 4 часа в холодильнике. Выложить на противень.
Посыпать замороженной малиной и кедровыми орешками.
Выпекать при 180С 15 минут.
Остудить. Вырезать пласт 20х30 см. Уложить в рамку.

Супрем из молочного шоколада и малины:

Крем Англез:

63 г сливок

63 г молока

25 г желтков

13 г сахара

Желтки смешать с сахаром.
Молоко и сливки довести до кипения, влить в желтки, размешивая венчиком.
Варить до 84С.



63 г крема Англез
63 г пюре малины
120 г молочного шоколада
38 г взбитых сливок
2 г желатина

Желтаин замочить в воде.
В горячий крем Англез добавить желатин, размешать. Вылить на молочный шоколад, пробить блендером. Добавить пюре малины без косточек, пробить бленедром. Добавить взбитые сливки.
Вылить на бисквит в рамку. Заморозить.

Малиновое кули:

188 г малинового пюре
45 г сахара
3 г пектина NH (если берете обычный, то надо увеличить в 1.5-2 раза количество).
3 г лимонного сока

Малиновое пюре нагреть с частью сахара. Другую часть сахара смешать с пектином. Всыпать в пюре. Добавести до кипения, проварить 1 минуту, добавить лимонный сок. Распределить поверх супрема. Заморозить.

Мусс из белого шоколада с анисом:
100 г молока
8 г ликера Pastis (я не клала)
2 г семян аниса
5 г желатина
215 г взбитых сливок
160 г белого шоколада
10 г масла какао

Молоко нагреть с семенами аниса, дать настояться 10-15 минут. Лучше в холодильнике 12 часов. Процедить, если надо добавить молоко до нужного веса. Молоко нагреть, добавить замоченный желатин. Вылить на белый шоколад и какао масло. Пробить блендером. Добавить ликер (я не добавляла).
Вмешать взбитые сливки.
Выложить на малиновое кули.

Готовй торт покрыть велюром.
Я покрыла белой глазурью.
Приятного чаепития!

Комментарии (49)

manyasha_p 10 октября 2014 21:19

Как же красиво! Представляю сколько времени нужно на такой торт…

eastflower 10 октября 2014 21:22

Мариночка, спасибо! На самом деле, довольно быстро все делается, дольше он стоит в морозилке, нужно, чтобы слой замерз, чтобы вылить другой. В шокере получается быстрее.

irsenas 10 октября 2014 21:41

какой красивый!

eastflower 10 октября 2014 21:43

Ирочка, спасибо! Делала в подарок девочкам из "Агро-Альянса", давно им обещала тортик принести.

electrolyte_14 10 октября 2014 21:41

Кондитер+кулинар+художник+ювелир.

eastflower 10 октября 2014 21:47

спасибо! Засмущали :))) ,сижу красная. Ох, как бы я хотела делать такие вещи, от которых дух захватывает. Пока учусь.

Анна Мищенко 10 октября 2014 22:09

Лена!Молодец!Каждый следующий,лучше предыдущего.

eastflower 10 октября 2014 22:24

Анют, спасибо! Мне очень приятно, хотя этот готовила быстро, особо украшательством не занималась, что было, то и положила.

filifera 10 октября 2014 22:30

Шикарный торт, и очень хорошо исполнен, молодец, Лена! Но "баба-яга" как всегда, в своем репертуаре:)): Лена, ты забыла написать, как употребить малину и орешки при выпечке бисквита. Я-то знаю, была на МК Маши, но другие могут не догадаться...:)

eastflower 10 октября 2014 22:33

О! Да, точно. Спасибо, спасибо! Ты не "баба-яга", а фея. Пошла исправлять.Edited at 2014-10-10 06:33 pm (UTC)

lily_rocha 10 октября 2014 22:46

Очень красиво!

eastflower 10 октября 2014 23:51

Спасибо большое! Рада, что еще и девочкам в "Агро-Альянсе" понравился, хотя боялась, что с анисом вкус не всем понравится.

i_muminov 11 октября 2014 00:12

Удивительные по своей красоте слои, филигранная работа! Елена, браво!!!

eastflower 11 октября 2014 08:16

Искандар, спасибо!

anya_gal 11 октября 2014 05:34

Красота!! Очень аккуратно получилось, Лен. Молодец!

eastflower 11 октября 2014 08:17

Анечка, спасибо! Очень рада, что попробовала, вкусный и очень интересный такой получился. Бисквит суперский, буду его использовать.

lifetastesgreat 11 октября 2014 06:56

смотрится очень нежно! как раз на днях думала, надо бы его мне наконец тоже попробовать сделать)

eastflower 11 октября 2014 08:18

Анечка, спасибо! Тебе понравится, а делать его легко, время только на заморозку надо, но поедается с удовольствием :))

para_gn0m0v 11 октября 2014 06:56

Лена, какое интересное сочетание! Исполнение, как всегда, на высоте!

eastflower 11 октября 2014 08:19

Оксаночка, спасибо! Это я его девочкам из "Агро-Альянс" возила, давно обещала им тортик испечь. Да, и сама опробовала этот анис, понравился.

sunpolina 11 октября 2014 08:06

Волшебный :)

eastflower 11 октября 2014 08:20

Полиночка, спасибо! Он очень нежный получился, сочетание мне понравилось.

aranart 11 октября 2014 09:58

Интересное сочетание.)

eastflower 11 октября 2014 20:51

Дарик, мне понравился. Попробую твою выпечку с анисом, знаю, у тебя много :)

vsetajnoejavnoe 11 октября 2014 10:26

девочковый, розовенький))

eastflower 11 октября 2014 20:51

Викуль, спасибо! Как раз девочкам в Агро-Альянс и несла :))

11 октября 2014 12:10

Ленок вообще у нас гений! И кто высказал, что студентка биофака станет такой кулинарной феей!

eastflower 11 октября 2014 20:50

Спасибо! Да, иногда требуется время, чтобы понять, что тебя влечет так, что ночью можешь думать об этом постоянно. Мне понадобилось 8 лет учебы, защита кандидатской, работа в Университете и выход в декрет :)). Но я очень рада, что я нашла свое дело, которое меня волнует, заставляет учиться, совершенствоваться.

tatader 11 октября 2014 12:56

Лена, давно любуюсь Вашими творениями. Торт очень красивый, нежный и наверняка вкусный. Ещё хотела бы спросить Вас- какой рецепт белой глазури Вы используете для покрытия тортов. У меня почему-то глазурь стекает с торта, оставляя слишком тонкий слой. Спасибо.

eastflower 11 октября 2014 20:48

Спасибо большое! Очень вкусный получился, я боялась, что анис забьет, но все очень гармонично. Глазрью пользуюсь вот этой:
http://eastflower.livejournal.com/191881.htmlЕсли глазурь стекает тонким слоем, то может, температура высокая.

7chocolat 11 октября 2014 22:01

Зимний тортик уже)

eastflower 11 октября 2014 22:03

У нас такая погода, что уже хочется пряности и горячий чай, которые согревают :))

halynatykhoruk 12 октября 2014 02:15

Лена,тортик,как всегда,не просто красивый,но и аппетитный.вот нет у меня ни пектина,ни инвертного сахара…ладно,еще инвертный сахар можно самому приготовить,а что делать с пектином?так часто он теперь встречается в рецептах,и каждый раз как его вижу,сразу же закрываю страничку с рецептом.можно его заменить чем или он незаменим все-таки?

eastflower 12 октября 2014 08:20

Галенька, если есть желфикс (желирующий сахар), попробуй его. Он продается для джемов, но вообще в интернет магазине должен быть, попробуй с Франции заказать.

sago_cuisine 12 октября 2014 08:55

Замечательный!

eastflower 12 октября 2014 09:54

Светочка, спасибо!

zykerka_zuki 13 октября 2014 11:02

очень красивый особенно минимальный декор!!!

eastflower 13 октября 2014 19:43

Оксаночка, спасибо! Ну, с декором у меня всегда проблема, когда для себя пеку, хочется поскорее съесть и время на урашательство не хватае :)

sovenok_ksu 15 октября 2014 02:50

Как люблю на твои торты любоваться :)! Очень элегантный торт получился! И вкуснота, просто уверена в этом! :)

agro_al 15 октября 2014 18:56

я подтверждаю!!!! НЕОБЫКНОВЕННО вкусно!Я думала раньше, что самый вкусный торт с ревенем, но теперь этот с анисом… а может быть новый?

eastflower 15 октября 2014 19:21

Оленька, спасибо! Буду рада тебя еще удивить. Очень много интересного на МК узнала.

rusudan2 16 октября 2014 10:14

Очень красивый торт!!

eastflower 16 октября 2014 22:57

Даночка, спасибо!

Анна Мищенко 19 октября 2014 21:42

Лен!Добрый день!Сегодня делала этот торт и расстроена.Слой кули(я делала с клубники) течет,т.е в холод.стоит,а при комн.темп.стоит мин 15 начинает подтекать.Жалко !На каком МК ты была?

eastflower 19 октября 2014 21:53

А почему течет? Я меня все держалось. Я торт везла 1 час в метро, потом еще ждали 30 минут у девочек, все хорошо держалось.Жаль, конечно. А пектин был NH? просто он сильнее загущает.

Анна Мищенко 19 октября 2014 22:06

Наверно нет.У нас даже те кто продают не знают.наверно это желтый.есть какая-то специфика работы с ним.если темп.больше 40.например 43 и добавляешь -это принципиально.

eastflower 19 октября 2014 22:08

Желтый - это обычный цитрусовый, его надо класть где-то в 2 раза больше, чем NH пектин, так как он слабее желирует и часто желатин добавляют.NH пектин сложнее достать, если только кто-то из Франции привезет. В Москве у Саши Кислицына в школе продают. Мне привозили знакомые из Франции.

Анна Мищенко 19 октября 2014 22:21

наверно в этом и проблема.спасибо.

eastflower 19 октября 2014 22:23

Надеюсь, поможет. Я сначала тоже обычным пользовалась - увеличивала по совету Саши Кислицына, это он подсказал, что надо увеличить.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

