Торт "Черное и красное" Julien Alvarez

(25 октября 2014)

Решила сегодня опробовать новый рецепт и новую форму. За форму спасибо Ирочке Бирюковой. Очень понравилась и легка в работе. А форма просто прелесть.

Спасибо шефу Julien Alvarez и Тане **kiev_best_cake** за то, что поделились рецептом.
По вкусу мне понравился. Но, лично для меня, много шоколада. Очень сытный. Мне не хватило вишневого слоя (в следующий раз именно его сделаю побольше). Еще я использовала шоколад 70%, поэтому получился интенсивный шоколадный вкус, лучше использовать, как в рецепте 64% или 50%, будет лучше вишня чувствоваться.

У нас очень рано темнеет, поэтому я не ждала, когда глазурь схватится в холодильнике и сразу нарезала, чтобы успеть сфотографировать.
Несу Лиле **liligorina** на ее ФМ "Шарики, ролики и линеечки".



Ингредиенты на форму 18см:

Бисквит миндальный с вишней: 37 г белков 43 г сахара 27 г миндальной муки 20 г муки 53 г вишен (griottes billes)	Вишни подогреть в микроволновке, чтоб они отдали сок. Взбить белки с сахаром, муку+миндальную муку просеять, высыпать на белки, перемешать, туда же вишни прямо с соком, перемешать. Отсадить в кольцо 16 см в диаметре и выпекать в вентилируемой духовке 160°С в течении 12 минут. Заморозить. Вырезать из колец.
Штройзель шоколадный: 33 г сливочного масла 17 г сахара кассонад 17 г сахара vergeoise 33 г муки 5 г какао пудры 33 г серой миндальной муки Щепотка соли fleur de sel	В чаше миксера смешать все сухие ингредиенты, сверку масло кусочками (масло вынуть из холодильника и дать совсем чуть-чуть постоять при комнатной температуре), на низкой скорости смешать до крошки. Получившуюся крошку аккуратно разложить в кольцо диаметром 16см, слегка-слегка придавить штройзель вилкой. Выпекать в кольцах в вентилируемой духовке при 160°С 12 минут. Остудить. Далее Жульен проложил кольца ацетатной пленкой, не вынимая штройзель из колец, как бы просунул ее между кольцом и штройзелем.
Ганаш из черного шоколада и вишни: 120 г пюре вишневого 70 г глюкозы	В кастрюле довести пюре вишневое и глюкозы до кипения, вылить на шоколад, масло и желатиновую массу, дать минутку постоять, пробить блендером. Вылить в кольцо 120 г ганаша

127 г черного шоколада Mexique 64% 23 г масла сливочного 27 г желатиновой массы	сверху на шоколадный штройзель, сверху положить бисквит, а на него вылить вишневое компоте (см ниже) и поставить в морозилку. Оставшийся ганаш будет использован с муссом шоколад-вишня.
Компоте вишнёвое: 25 г сахара инвертного 28 г вишен (griottes billes) 72 г пюре вишневого 7 г сахара 3 г пектина NH 2 г лимонного сока	Инвертный сахар+вишневое пюре нагреть до 40С, добавить сахар+пектин, довести до кипения, проварить 1-2 минуты, добавить лимонный сок и вишни, порезанные пополам (замороженные), пару секунд буквально проварить. Разлить 130 г компоте вишневого на бисквит с миндалём и вишней в кольца 16 см диаметром и поставьте в морозилку.
Холодная меренга: 33 г глюкозы 22 г белков	В миксере взбейте глюкозу и белки.
Мусс из черного шоколада и вишни: 200 г ганаша из черного шоколада и вишни 93 г сливок 35% 33 г меренги	Ганаш температурой 40С (не выше) аккуратно смешать со взбитыми сливками и холодной меренгой. Использовать сразу.
Глазурь: 50 г воды 100 г сахара 100 г глюкозы 67 г молока сгущенного 47 г желатиновой массы 100 г черного шоколада Краситель (для этого торта красный)	В кастрюле готовьте до 103°С воду, сахар, глюкозу. Вылейте приготовленный сироп на сгущенное молоко, желатиновую массу, краситель и шоколад. Пробить блендером, оставить в холодильнике. Глазурь должна выстояться сутки. На следующий день подогрейте глазурь до 40 °С и используйте при 30-35°С.

Желатиновая масса:

1 часть желатина : 6 частей воды

Сборка:

В форму 18 см выложить мусс, уложить серединку хрустящим слоем наверх.

Заморозить.

Снять форму, покрыть глазурью, украсить шоколадом или ягодами.

Дать застыть глазури.

Приятного чаепития!


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Комментарии (50)

lanochka08 25 октября 2014 19:39

Каккой красивый торт!Я уже так давно не пекла никаких тортов (кроме бисквита недавно для домашнего чаепития)... Жду праздников))) Эх..Почитала соатв торта-столько неизвестных -и ненаходимых продуктов..Так что буду только любоваться)))Или все же...Вот там в штрейзеле 2 вида сахара..их можно обычным заменить? Глюкозу можно медом вроде заменить? Инвертный сахар- вроде сохраняла ссылку как делать)) Вообщем..Можно приготовить что-то по типу)))

eastflower 25 октября 2014 19:47

Светочка, спасибо! Я торты пеку обычно по субботам - детей нет и времени побольше, сразу настраиваюсь, и заодно всех могу угостить вечером.Сахар я положила просто коричневый, можно и обычным заменить.Глюкозу можно медом, но не с очень сильным вкусом заменить, иначе мед будет доминировать (все-таки глюкозы здесь много). Инвертный сахар тоже можно заменить медом.

orki 25 октября 2014 19:41

а ведь если бы свет был сзади - ужасных отражени на торте бы можно было бы избежать! ну и чуть поконтрастить и пошарпить его было бы нелишне!https://www.dropbox.com/s/dfrng90g2ma1zb9/trt2.jpg?dl=0

eastflower 25 октября 2014 19:51

Николай, спасибо большое! Поняла свою ошибку :(. А как вообще лучше снимать в сумерки? Блики получились от отражателя, очень уж глазурь блестючая.

el_karamel 25 октября 2014 19:51

Лен, молодчина! Мне очень понравился торт и внешний вид и разрез!...я хотела спросить, как тебе с этой глазурью работалось?

eastflower 25 октября 2014 20:17

Элиночка, спасибо! Газурь хорошая в работе. На МК Жоан пробивал ее после холодильника и повторного нагревания бленедром. Говорил, что она так жиже становится. Мой блендер пузыри пускает, поэтому я ее нагреваю и размешиваю лопаткой. Нагреваю и заливаю при температуре чуть выше, чем рабочая (33-35С), заливаю где-то при 38-39С, она должна быть жидковатой.И после глазирования лучше сразу в холодильник на несколько часов. Когда она не застывшая, то тянется, когда хорошо застынет, то режется ровно и не тянется.

Narine Hovhannisyan 25 октября 2014 20:10

красиво нежно-задумчиво и сочетания чудесные леночка- вы профи

eastflower 25 октября 2014 20:25

Спасибо большое! Я только учусь, после МК хочется тренироваться и тренироваться. Есть к чему стремиться :))

aerolga 25 октября 2014 20:14

Лена, молодец! очень насыщенный торт! сложный по многообразию начинок!!а у Ирины нет еще одной такой формы?)))я уже давно смотрю на торты такой формы и понимаю, что очень ее не хватает. Это поликарбонатная ведь форма? Такой торт и глазировать легче, чем щилиндрической формы….

eastflower 25 октября 2014 20:24

Оленька, спасибо! Мне Иришка в подарок ее прислала. Спроси у девочек, может, кто к Маше на курс поедет и купит тебе.Форма пластиковая, удобная. Глазировать, действительно, легче, и смотрится красивее. К сожалению, у нас такие не достать, поэтому очень благодарна Иринке, которая решила меня побаловать, и прислала аж из Самары :))

irsenas 25 октября 2014 20:28

в составе столько новых продуктов для меня)отличный торт!

eastflower 25 октября 2014 20:28

Ирочка, спасибо! Да, уж французы любят придумать новое :))

tania_bondarets 25 октября 2014 20:38

а где же сама форма?

eastflower 25 октября 2014 20:39

Форму завтра сфотографирую, как раз и силиконовую тоже.

aranart 25 октября 2014 20:41

Очень красивый торт)

eastflower 25 октября 2014 20:46

Дарик, спасибо большое!

ann_omer 25 октября 2014 21:07

Спасибо большое за рецепт! Заберу в избранное, у нас много любителей вишни:)

eastflower 25 октября 2014 21:49

Если любите вишенку, то увеличьте немного вишневого компоте, мне его было маловато. Буду рада, если пригодится рецепт.

vsetajnoejavnoe 25 октября 2014 21:09

глазурь и правда как зеркало)) красивый торт!

eastflower 25 октября 2014 21:50

Викуль, спасибо! Давно хотела попробовать.

7chocolat 25 октября 2014 22:23

Лен, очень здорово декорировано!

eastflower 25 октября 2014 22:51

Настюш, спасибо!

rimmoula 25 октября 2014 22:23

выглядит очень эффектно!) а на вкус? детям пойдет? Я так поняла, что наши знакомые дети к горькому шоколаду не очень хорошо относятся)))

eastflower 25 октября 2014 22:52

Спасибо! Деткам лучше шоколад взять 50%, по маленькому кусочку могут съесть. Мои горький едят, немного, но привыкли. Стоматолог рекомендует горький, в тортах, конечно едят, но сам по себе - только горький.Если для детей горьковато, то можно ганаш и мусс заменить на молочный.

margeriten26 26 октября 2014 01:13

Лен, супер и я буду иметь его в виду.

eastflower 26 октября 2014 08:45

Леночка, спасибо! Для любителей шоколада - очень хорошо. Мне многовато, а вот свекру и детям понравился :))

i_muminov 26 октября 2014 01:54

Ооооооооооооооооо!!! КАКОЙ КРУТОЙ ТОРТ!!!!

eastflower 26 октября 2014 08:46

Искандар, спасибо! Рада, что понравился - это такой мужской торт :))

igorsadkof 26 октября 2014 12:40

Круть!!!

eastflower 26 октября 2014 19:06

Спасибо! Рада, что понравился :)

sunpolina 26 октября 2014 16:49

Зеркальный красавец :)

eastflower 26 октября 2014 19:06

Полиночка, спасибо!

sago_cuisine 26 октября 2014 22:14

Лена, выглядит феерично!

eastflower 26 октября 2014 22:20

Светочка, спасибо большое :)

larik_malasha 26 октября 2014 22:23

не перестаю удивляться твоим тортикам! чудесные!

eastflower 26 октября 2014 22:26

Ларисочка, спасибо! Тортики я люблю, жаль, времени не так много. Но при возможности, стараюсь что-нибудь нового сделать :)

wowcook 27 октября 2014 00:54

Какой он сложный!И какой красавец!

eastflower 27 октября 2014 01:06

Оля, спасибо! Не очень сложный, просто время немного требуется, а все делается легко (бисквит ты пекла, ганаш делала, крамбл тоже, мусс тоже), это описание кажется большим :))

anya_gal 28 октября 2014 09:22

Ох, красивый какой! И рецепт необычный. Глазурь выглядит шикарно. Молодец, Лена!!! Слушай, а как ты такие гофрированные кружки делаешь, а также шоколадные клубки ниток? Это вообще сложно?И еще у меня к тебе вопрос:если торт стоит в холодильнике сутки, у тебя случайно не начинают "плакать" все эти шоколадные шарики и бусинки, которыми мы маскируем низ торта? У меня это постоянная проблема, на знаю, как бороться. Вот купила какие-то камни из позолоченного шоколада, может, они не будут краситься...Edited at 2014-10-28 05:23 am (UTC)

eastflower 28 октября 2014 21:34

Аня, спасибо! Круги - это такая силиконовая форма, заливаю в холодную форму шоколад, прижимаю, вытаскиваю застывший шоколад. Форму надо будет подмораживать, иначе шоколад перестает застывать.По поводу подтеков бусинок - у меня такой проблемы не было, на следущий день они не подтекают. А ты какие брала - мастичные? Они подтекают. У меня из воздушного риса в шоколаде - все было хорошо.

surrealnay 28 октября 2014 20:26

Ленчик прекрасный торт!! И исполнение на высоте, форма красивые и он такой лаконичный без лишних украшений и гармоничный во вкусе

eastflower 28 октября 2014 21:37

Заремочка, спасибо! Мне здесь Нина сказала, почему я вишню не так чувствовала - оказывается используется вишня griottines, которая имеет более насыщенный вкус. Эх, французы, хорошо, когда такой выбор продуктов, не то что у нас :)

elena_skvorcova 29 октября 2014 00:15

Леночка, торт прелесть, а исполненые - выше всяческих похвал. У меня только вопрос - желатиновая масса - какое соотношение воды и желатина? Как расчитать.

eastflower 29 октября 2014 00:31

Леночка, спасибо! Мне очень приятно, что тебе понравилось. Желатиновая масса=1 часть желатина:6 частей воды.

zykerka_zuki 29 октября 2014 22:35

какой же он красивый как внутри так и снаружи! а эти гнёздышки из шоколада такая прелесть!

eastflower 30 октября 2014 01:35

Оксаночка, спасибо! Я так рада, что тебе понравился.

alloiziusbam 3 ноября 2014 23:08

Лично сам:..только могу Хвалить,оценить,и как гурман,просто выразить свое восхищение.Раз десять,смотрел эту сессию.Картина,как у мастеров..))Прелесть.Смотрела ,нынче супруга,и восхищена.**..Конечно добавляю в список,папки с рецептами.

eastflower 3 ноября 2014 23:11

Спасибо большое! Мне очень-очень приятно :)), буду рада, если и вам понравится. Как мне объяснили, что исопльзуют здесь вишни griottines, которые имеют сильно миндальный вкус, поэтому с замороженной вишней шоколад все заглушил, но это я уже придираюсь :))

Елена Коничек 26 ноября 2014 05:15

какой интересный торт.очень хочется приготовить в ближайшее время. вот только смущает что в ганаш идет столько желатина, не будет этот слой очень резиновый.

eastflower 26 ноября 2014 09:33

Делала по рецепту, вроде все было хорошо. Надеюсь, и вам понравится.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast