Торт "Mandarino" от Emmanuel Hamon

(2 декабря 2014)

Друзья! Огромное спасибо за ваши теплые слова и пожелания. Очень приятно было получить с самого утра самые теплые пожелания. Крылья выросли и захотелось взлететь :). Спасибо, что вы есть, спасибо за поддержку и помощь. Я очень счастлива, что соц. сети позволили познакомиться с вами и кого-то узнать лично.

У меня сегодня выдался рабочий день у плиты, но торт я все-таки для своих сделала (не гоже быть "сапожником без сапог"), правда, получилось на скорую руку, украшать пришлось тоже по-быстрому, также пришлось снимать уже в полутьме, чтобы хоть что-то запечатлеть.
Торт делала по рецепту Эммануэля Амона (thank you chef!). От себя добавлю небольшую деталь: я взяла обычные абхазские мандарины - сок у них не очень ароматный оказался в торте, вкус мандарина затерялся. Лучше брать более ароматные сорта, либо же добавить цедру. Но торт понравился. Обязательно его повторю, но учту, что надо брать другие мандаринки, чтобы вкус был ярче.
А еще мне мама сказала, что декор лучше делать светлее, чтобы он не сливался. Вот так, и мои домашние учатся со мной тоже :))
Несу к Лиле **liligorina** на ее ФМ "Шарики, ролики и линеечки".
А также несу к Маше **orange_dahlia** на ее ФМ "Хурма и мандарины".


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com



Ингредиенты на форму 16см:

Бисквит:

63 г миндальной пасты

63 г яиц

37 г сахарной пудры

13 г фундучной муки

16 г муки

1 г разрыхлителя

19 г сливочного масла

Миндальную пасту (марципан) разогреть в микроволновке (я грела на водяной бане в миске), растереть насадкой "лопатка". По чуть-чуть добавить яйца, взбить.

У меня комочки очень плохо расходились. Пришлось после добавления половины яиц пробить блендером, потом растереть ложкой все комочки и взбить миксером, добавляя все яйца.
Добавить сахарную пудру, взбить. Всыпать муку, фундучную муку, разрыхлитель.
Масло растопить, остудить. Влить в тесто, размешать.
Тесто вылить в форму d=14 см. выпекать при 180С 12-15 минут. Бисквит должен быть на ощупь упругим.
Остудить, вырезать из кольца. Разрезать на 2 слоя.

Кремё крем-брюле:
56 г желтков
11 г сахара
19 г коричневого сахара, обработанного горелкой
94 г сливок
3 г желатина
56 г взбитых сливок

Замочить в холодной воде желатин.
Коричневый сахар высыпать на противень тонким слоем, пройтись горелкой.
Полученный растопленный сахар пробить в кофемолке, отмерить 19 г . Добавить в сливки, довести до кипения.
Желтки перемешать с 11г сахара, добавить горячие сливки, перемешать. Вернуть в ковш, сварить до 85С.
Добавить желатин, остудить и вмешать взбитые сливки.
В кольцо 14 см. уложить бисквит, вылить кремё, заморозить.

Хрустящий слой:
75 г пралине (у меня фундучно-миндальное)
25 г моочного шоколада
20 г фейлетина (вафельная крошка)
9 г сливочного масла

Растопить молочный шоколад со сливочным маслом.
Добавить пралине, размешать.
Всыпать вафельную крошку, размешать. Выложить на второй бисквит, заморозить.

Мандариновый мусс:

45 г белков
45 г сахара
10 г воды
125 г мандаринового пюре
6 г желатина
125 г сливок

Замочить желатин в холодной воде (у меня листовой).
Сахар и воду сварить до 121С.
Взбить белки в пену, влить горячий сироп,взбить до остывания до комнатной температуры.
Часть пюре нагреть, добавить разбухший желатин, размешать. Добавить оставшееся пюре.
Вмешать итальянскую меренгу и взбитые сливки.

Кольцо d=16см проложить по бокам ацетатной пленкой. Выложить половину мусса, внутрь встивить диск бисквита с кремё.
Сверху выложить оставшийся мусс, уложить сверху бисквит с хрустящим слоем. Заморозить.

Сделать любую глазурь, у меня была глазурь от Оперы, ею и покрыла. Так как торт был не полностью заморожен, то глазурь легла не так хорошо, как хотелось. Это видно на фотографии.
Покрыть глазурью, украсить.
Приятного чаепития!

Комментарии (48)

hellen_daniloff 2 декабря 2014 02:34

Леночка, еще раз поздравляю тебя!Спасибо огромное за рецепт! Я очень надеялась выиграть место на этот МК, но не удалось((Спасибо, что делишься! Этот торт очень кстати к новогодним праздникам!

eastflower 2 декабря 2014 03:16

Леночка, спасибо! Да, этот торт хорош, только мандарины бери ароматные, либо цедру чуть добавать, а то теряются.

liligorina 2 декабря 2014 02:44

Столько слоев!!! :) Великолепный тортик!Глазурь как-то странно легла. Как будто вспотела от усилия лечь ровно..:))Еще раз с днем рождения!!! :))

eastflower 2 декабря 2014 03:17

Лиля, спасибо! Глазурь запузырилась, плюс надо было ее еще охладить, так как торт был не совсем заморожен. В общем, учусь каждый раз. Но в этот раз надо просто было сделать, а то как-то стыдно было без торта.

happyhomecook 2 декабря 2014 02:49

Какие роскошные составляющие!..мандарины, крем-брюле, хрустящий слой..ммм-это должно быть божественно вкусно!!!..Лена, спасибо огромное за рецепт!!!)

eastflower 2 декабря 2014 03:18

Да, торт вкусный очень, но мандарины надо брать ароматные, я в муссе не почувствовала, брала обычные. А все вместе очень нежно, но вкусно.

vkusnozhit 2 декабря 2014 03:34

Какие цветочки у вас потрясающие!!! Спасибо большое, что делитесь ТАКИМИ рецептами!!!

eastflower 2 декабря 2014 10:30

Спасибо большое! А спасибо шефу, что разрешает делиться :))

ilona_fanilla 2 декабря 2014 04:17

Для меня это все еще запредельное, так что - восхищаюсь) И с прошедшим, я пропустила, видать!

eastflower 2 декабря 2014 10:30

Илоночка, спасибо большое!!! Здесь главное - начать и тренироваться.

el_karamel 2 декабря 2014 09:39

Замечательный торт!!!...креме крем-брюле - это вкуснюче!!! Ну для меня, мой вкус)))Самое главное - ТВОРИ!!! С днем рождения!Edited at 2014-12-02 04:40 am (UTC)

eastflower 2 декабря 2014 10:31

Элиночка, спасибо! Эммануэль показал, как его делать, так удобно, только надо заправить горелку, а то моя уже на последнем издыхании :)).

agro_al 2 декабря 2014 10:55

на быструю руку говоришь.. очень красиво) а какие мандарины у нас лучше купить, чтобы ароматнее вышло?

eastflower 2 декабря 2014 23:36

Катюшка, ага, у нас ведь день короткий, а снять надо - вот и быстренько. В такие моменты мечтаю о шокере. На счет манадаринов - думаю, которые прямо совсем оранжевые, они более ароматные.

irsenas 2 декабря 2014 11:22

красавец какой!

eastflower 2 декабря 2014 23:37

Ирочка, спасибо!

cookonline 2 декабря 2014 11:44

Леночка, хоть с опозданием, но поздравлю тебя С Днем Рождения! Счастья тебе и здоровья)

eastflower 2 декабря 2014 23:38

Ирочка, спасибо тебе, дорогая! Я так рада, что знаю тебя :)

orange_dahlia 2 декабря 2014 11:45

Леночка, поздравляю тебя с днем рождения! Пусть все мечты сбываются, а вдохновение не покидает!

eastflower 2 декабря 2014 23:38

Машенька, спасибо! Мне так приятно :)

manyakotic 2 декабря 2014 11:49

Лена, с опозданием поздравляю с днем рождения! Здоровья и много радости :) Торт чудесный!

eastflower 2 декабря 2014 23:37

Спасибо большое за такие прекрасные пожелания!

igorsadkof 2 декабря 2014 12:22

Классный тортик!

eastflower 2 декабря 2014 23:39

Спасибо! Рада, что понравился :)

prascovia1934 2 декабря 2014 13:08

Приймите мои запоздалые поздравления с Днем рождения! Торт великолепный, сочетание вкусосов потрясающие! Подскажите, в рецепте Вы используете пралине - это ореховая крошка? Где можно почитать? Спасибо!

eastflower 2 декабря 2014 23:42

Спасибо за поздравления! Пралине - это карамель с орехами, все вместе перетираются в робокопе (мощном бленедере) до пасты. Моя техника с этим не справляется, так что я покупаю готовую, хотя она уступает приготовленной.

sunpolina 2 декабря 2014 13:12

Волшебный тортик, Леночка, особенно разрез :) Ещё раз с праздником :) всех благ!

eastflower 2 декабря 2014 23:42

Полиночка, спасибо! Рада, что понравился.

Narine Hovhannisyan 2 декабря 2014 13:23

не знала про день рождения от всей души поздравляю .и спасибо за новый шедевр -необыкновенное чудо

eastflower 2 декабря 2014 23:43

Нарине, спасибо за поздравления! А тортик хороший, только цедры немного в мусс добавьте для яркого вкуса.

7chocolat 2 декабря 2014 13:28

А торт прекрасный!

eastflower 2 декабря 2014 23:43

Настюшенька, спасибо, дорогая!

lanochka08 2 декабря 2014 14:14

Не перестаю восхищаться талантам!!ТОртик чУдный!!!! И украшение красивое!!!

eastflower 2 декабря 2014 23:44

Светочка, спасибо! В моменты, когда надо быстро, мечтаю о шокере :)

vsetajnoejavnoe 2 декабря 2014 16:28

Ленчик, я вчера всё пропустила, поэтому с прошедшим тебя!! всего самого доброго!

eastflower 2 декабря 2014 23:45

Викуль, спасибо. дорогая! Я так рада знакомству с тобой. Вообще, в ЖЖ узнала очень много людей, и это так помогает идти вперед.

para_gn0m0v 2 декабря 2014 16:35

Ничего себе - на скорую руку. Мне такой целый день нужно готовить)

eastflower 2 декабря 2014 23:47

Оксаночка, спасибо! Меня спасло, что глазурь была (я обычно остатки храню, спасают меня), да и собирается он за час, только надо серединку заморозить, я уже не дожидалась полной заморозки, она схватилась, я ее и вставила. Ну, и торт не особо замерз, поэтому глазурь не так идеально легла, как хотелось бы (это я уже придираюсь). А с украшением спасает метод замороженной поверхности.

rusudan2 2 декабря 2014 22:21

Лена он шикарен!!

eastflower 2 декабря 2014 23:47

Даночка, спасибо!

wowcook 2 декабря 2014 23:04

Леночка! С днем рождения!Пусть всё сбывается!

eastflower 2 декабря 2014 23:49

Оленька, спасибо!

natavera15 3 декабря 2014 02:01

Леночка,поздравляю с Днем Рождения!Желаю дальнейшего процветания и успехов на кулинарном поприще) счастья и удачи во всем!

eastflower 3 декабря 2014 11:09

Наташенька, спасибо большое!!!

filifera 3 декабря 2014 02:20

Лена, какой интересный торт!! Спасибо тебе и Эммануэлю Амону, что поделились таким прекрасным рецептом.Скажи, пожалуйста (хотя я понимаю, что итальянская меренга для тебя что дом родной, но я вот до сих пор макарон не делаю;), у тебя сироп не схватывается комками, когда ты его в белки добавляешь? У меня какие-то проблемы с pate-a-bombe: начинаю добавлять сироп в желтки, и он сразу комкуется. А с белками нет такого?

eastflower 3 декабря 2014 11:09

Бывало, но мне посоветовали одну вещь. Так как дома мы делаем в маленьких количествах, то желтки и белки в миске лучше чуть нагреть, чтобы миска была теплой, тогда, когда выливаешь сироп, то он не будет схватываться. С белками такое бывает, когда сироп неправильно сварен - убирай все сахаринки с боков, чтобы он не кристаллизовался.

Emmanuel Hamon 3 декабря 2014 22:47

Bravo Elena , superbe !!

eastflower 3 декабря 2014 23:46

Emmanuel, thank you very much for your lessons!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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