# Торт " Мандарин" (24 декабря 2014)

Рецепт Хаснса Овандо взяла из книги "So good recipes". Немного пересчитала для формц d=16 см и делюсь с вами.
По вкусу торт очень понравился. Для себя отметила, что бисквит нужно немного уменьшить по толщине. либо развить на 2 слоя. Но так как в книге не указывалось, как собирать, а мусса было явно мало, я собрала так, как это чувствую (может, и не права, подсказывайте).
Еще отметила то, что при разморозке манадриновое компоте немного течет.
Лучше дольки тоже немного проварить.
В этом торте уже присутсвует цедра, аромат очень хорошо чувствуется. Ханс еще использует сок юзу, но мне было жаль открывать заветную бутылочкку ради 12 г сока (я из него сделаю что-нибудь интересное и более выразительное, обещаю), а также конценрат мандарина (у меня не было).
Но торт однозначно понравился всем.
Лиля **liligorina** , спасибо за твой подарок. Украшение сделано с помощью твоих формочек с рисунком :)), очень красиво и по-новогоднему получилось. СПАСИБО!

Несу Насте **7chocolat** на конкурс "Твой салон шоколада".
Несу Марине **magdacook** на конкурс "Зимние блюда".
А также несу Маше **orange_dahlia** на ее ФМ "Хурма и мандарины".
Несу Оле **olikerns** на ее ФМ "Сладкий, сладкий Новый год! - 2014"




**Ингредиенты на торт d=16 см:**

*Бисквит мандариновый:*

60 г марципана

36 г желтков

15 г сока мандарина

2 г цедры мандарина

32 г муки

12 г растопленного сливочного масла

40 г белков

36 г сахара

Марципан соединить с соком, хорошо пробить. Начинать взбивать, добавляя понемногу желтки. Взбить до пышности.

Добавить цедру.

Белки взбить с сахаром до плотных пиков. Добавить 1/3 в марципановую смесь.

Всыпать муку, добавить растопленное сливочное масло, перемешать.

Вмешать оставшуюся меренгу.

Вылить  форму 14 см. Выпекать при 180С 15-20 минут.

У меня бисквит очень хорошо поднялся.
По-хорошему, его надо разрезать пополам. Я только сняла кожицу сверху.

*Мандариновый крустильян (хрустящая прослойка):*
38 г миндальной пасты (у меня была фундучная)
18 г белого шоколада
16 г вафельной крошки
5 г мандариновой цедры

Шоколад растопить, смешать с ореховой пастой. Добавить цедру и вафельную крошку, перемешать. Выложить на бисквит, заморозить.

*Мандариновое компоте с юзу:*
25 г манадаринового сока
12 г сока юзу (я взяла мандариновый)
113 г мандариновых сегментов без кожицы
11 г сахара
4 г пектина
1 г лимонного сока

Сахар смешать с пектином.
Нагреть сок до 45С, добавить сахар с пектином, довести до кипения, все время помешивая. Добавить лимонный сок и мандариновые сегменты, перемешать.
Снять с огня.
Вылить на хрустящий слой в кольцо 14см и заморозить.

*Мусс из белого шоколада и йогурта:*
28 г сливок 33%
50 г греческого йогурта (я брала активию)
81 г белого шоколада
3 г желатина
93 г взбитых сливок

Шоколад растопить.
Сливки довести до кипения, добавить заченный желатин. Смешать с йогуртом.

Добавить эту смесь к шоколаду. Пробить блендером. добавить взбитые сливки. Вылить мусс в кольцо 16см. Выложить замороженную серединку бисквитом вверх. Заморозить.

*Глазурь:*
50 г воды
100 г сахара
100 г глюкозы
57 г сгущеного молока
100 г белого шоколада
8 г желатина
100 г нейтральной глазури
оранжевый краситель

Воду, сахар и глюкозу довести до кипения, вылить на шоколад с желатином и сгущеным молоком и красителем. Пробить блендером. Нейтральную глазурь нагреть, добавить и пробить блендером.
Убрать на ночь в холодильник. Растопить на водяной бане или в микроволновке. Использовать при 35С.

Заглазировать торт. Украсить по желанию.
Приятного чаепития!





## Комментарии (48)

**lanochka08** 24 декабря 2014 10:02

ух ты ,Неужели я первая на вкусняшку?? Очень красиво! Так прям новогодне-новогодне)))

**eastflower** 24 декабря 2014 23:27

Светочка, спасибо! Угощайся :)

**Narine Hovhannisyan** 24 декабря 2014 10:15

как красиво и празднично ,нет слов.нет предела совершенству

**eastflower** 24 декабря 2014 23:28

Нарине, спасибо! Это все благодаря Лиле, которая мне формочки прислала для шоколада, вот такая красота получилась :)

**orange_dahlia** 24 декабря 2014 11:10

красавец волшебный!

**eastflower** 24 декабря 2014 23:29

Машенька, спасибо!

**irsenas** 24 декабря 2014 11:23

какая красота! И какой яркий! Леночка, супер!

**eastflower** 24 декабря 2014 23:30

Ирочка, спасибо! Рада, что понравился.

**three_passions** 24 декабря 2014 11:30

Леночка, молодец! Очень красивый торт! И явно очень вкусный :) Я не видела оригинала именно этого торта, но зато видела и пробовала многие другие торты Ханс. Компоте замораживается отдельным слоем и не кладется на бисквит. Между хрустящим слоем и компоте должен быть слой мусса. Бисквит печется не в кольце, а на противне тонким слоем, потом вырезается нужного размера. Он должен быть не выше 1 см. Мандариновая паста добавляется в мусс? Если тебе не сложно, напиши мне пожалуйста оригинальные не пересчитанные пропорции. Спасибо большое!

**eastflower** 24 декабря 2014 23:41

Мариночка, спасибо большое за подсказки, очень ценные. Надо будет на противне выпекать, чтобы потоньше были бисквитные коржи. Рецепт пришлю чуть позже (а так бисквит разделила на 5, остальные ингредиенты на 4, основываясь на уже приготовленных тортов в кольце 16см).

**liligorina** 24 декабря 2014 11:49

Великолепный торт! :)Цвет глазури такой нежный )) И с украшениями, ты вперед меня успела, как я и предполагала )))Я бы в компоте добавила бы на грамм больше пектина. 12 г юзу смешно, конечно, заменять смесью лайм-мандарин-лимон. Но я б добавила лайм, а не просто мандарин.

**eastflower** 24 декабря 2014 23:58

Лиля, спасибо! Пектина надо больше, однозначно :)), а вот с лаймом у меня беда, не продают рядом с домом, страдаю. А впрок закупать не получается.

**vsetajnoejavnoe** 24 декабря 2014 12:24

украшение какие-то удивительное! даже не представляю, как это делается!

**eastflower** 24 декабря 2014 23:59

Викуль, спасибо! Это пластиковые формочки с рисунком. Просто шоколад заливаешь темперированный, он застывает и выходит с рисунком. Очень просто и быстро.

**armushik** 24 декабря 2014 12:33

Шикарно,Лена,других слов просто нет.))

**eastflower** 24 декабря 2014 23:59

Армине, спасибо! Очень хотелось сделать еще один мандариновый торт, а то уже мандарины дорожают к Новому году :))

**aranart** 24 декабря 2014 12:33

Очень красивый торт) А меня в очередной раз пугает рецепт, где все цифры расписаны с такой точностью)

**eastflower** 25 декабря 2014 00:00

Дарик, спасибо! У меня уже на атомате, к этому быстро привыкаешь. Ну, если 5 грамм не доложишь или переложишь для дома - это не страшно ( это касается яиц).

**skylark_zh** 24 декабря 2014 13:26

Лена, очень красивый торт! А цвет глазури какой волшебный!Лена, как тебе эта глазурь в работе, хорошо ложится?

**eastflower** 25 декабря 2014 00:01

Спасибо большое! Глазурь хорошая, ложится ровно, лучше, чем без нейтральной глазури.

**sunpolina** 24 декабря 2014 14:48

Какая красота!!

**eastflower** 25 декабря 2014 00:01

Полиночка, спасибо!

**i_muminov** 24 декабря 2014 17:57

Елена, слов нет! Такая красота, можно только представить как это вкусно и нежно!!!!

**eastflower** 25 декабря 2014 00:03

Искандар, спасибо! К Новому году хочется что-то красивое, вкусно очень. Пока сезон мандаринов, решила сделать, а то в прошлом году промаргала. У меня еще мандарины не задерживаются - дети их едят так, что одни шкурки остаются. Поэтому решила успеть, пока не были съедены.

**agro_al** 24 декабря 2014 19:48

это персональный тортик - всего 16 см))). Значит какие ювелирные украшения.!

**eastflower** 25 декабря 2014 00:03

Оленька, спасибо! Самое интересное, что 16 см хватило на 8 человек, и все были довольны.

**tania_bondarets** 24 декабря 2014 21:54

какой красивый декор)

**eastflower** 25 декабря 2014 00:04

Танечка, спасибо! Это все благодаря моему НКД - Лиле Гориной, которая мне формочки для шоколада прислала с рисунком, вот и воспользовалась.

**7chocolat** 25 декабря 2014 00:06

Лена, ты волшебница!

**eastflower** 25 декабря 2014 00:39

Настя, спасибо! Я только учусь :))

**kinda_cook** 25 декабря 2014 11:33

Какой красивый!Но бисквит и правда выглядит толстоват для муссового тортаА что за формочки такие? Они одноразовые или многоразовые? как их использовать?Очень аккуратно декор смотрится!Еще хотела отметить глазурь очень красиво лежит. как тебе этот рецепт глазури? можешь порекомендовать?Edited at 2014-12-25 06:35 am (UTC)

**eastflower** 25 декабря 2014 11:44

Викуль, спасибо! Надо было его на 2 части порезать, совсем забыла, что шефы выпекают на противне (хе-хе есть чему учиться).формочки пластиковые, как на шоколад. Просто заливаешь темперированный шоколад, а когда он застынет (я ночь у открытого окна дежала), шоколад сам и выходит хорошо.Глазурь мне эта понравилась больше. Меньше липнет, лучше ложится и растекается.В принципе, получается, что на сгущенке+ нейтральная глазурь. Попробуй, может, и тебе понравится.Постояв ночь, она вообще хорошо схватывается, не липнет, режется аккуратно (не тянется), блестит.

**cookonline** 25 декабря 2014 13:50

Шикарный торт)

**eastflower** 25 декабря 2014 22:40

Ирочка, спасибо!

**Svetlana Akhmedchina** 25 декабря 2014 15:46

Добрый день, хочу воспользоваться вашим рецептом. Очень красиво и думаю очень вкусно!

**eastflower** 25 декабря 2014 22:40

Светочка, спасибо! Буду ждать ваших впечатлений и добавлений.

**flowerohyeh** 25 декабря 2014 22:21

Невероятно нежный красавец)

**eastflower** 25 декабря 2014 22:39

Галя, спасибо! Мне приятно, что понравился.

**filifera** 26 декабря 2014 00:40

Лена, какой празднично-нарядный торт! И уверена, что очень вкусный.:) Надеюсь, что в скором времени смогу повторить, пока мандариновая тема актуальна.:)

**eastflower** 26 декабря 2014 01:01

Спасибо большое! Буду рада, если понравится. Бисквит делай тоньше, вкус будет лучше. Жду твоих впечатлений.

**cream_of_tartar** 27 декабря 2014 12:05

Очень красиво, прямо захотелось сделать! Вот только посмотрю, остались ли мандаринки?

**eastflower** 27 декабря 2014 12:31

Спасибо большое! Буду рада ,если понравится.

**sago_cuisine** 29 декабря 2014 19:18

Лена, какой же он замечательный! С наступающими праздниками тебя!

**eastflower** 29 декабря 2014 19:29

Светочка, спасибо! Тебя тоже с наступающими!!!

**lifetastesgreat** 3 марта 2015 19:58

невероятная красота!!!!

**eastflower** 4 марта 2015 00:22

Анечка, спасибо! Рада, что понравился.

10 декабря 2015 02:38

Здравствуйте ! Я конечно дико извиняюсь , но можно ли чем то заменить марципан? Его совсем нет 😕

**eastflower** 10 декабря 2015 02:39

Сделайте смесь миндальной муки и сахарной пудры (50:50)


**Elena Tsoy** (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast