Торт "Sutil" Ханса Овандо (31 января 2015)

Увидела рецепт в журнале "So good", решила повторить, но не в виде пирожных, а в виде торта.
Состав: бисквит с йогуртом, начинка из личи с малиной, малиновый крустильян, мусс с греческим йогуртом.
Личи у меня не было, заменила на малину - вкус не впечатлил, с личи будет вкуснее (используется консервированный). А еще опробовала свой краскопульт, подаренный на День рождения. Очень понравился результат, только резать замороженный торт сложно - велюр тоже замораживается и трескается при нарезании. Так как солнышко у нас быстро исчезает, пришлось резать замороженный торт.
А еще поняла, что муссы с шоколадом нравятся больше, чем с йогуртом. Но это дело вкуса.
В следующий раз опробую в виде пирожных и обязательно с личи.


© Elena Tsoy
eastflower.livejournal.com





Ингредиенты на форму 16см:

Бисквит с йогуртом:

50 г марципана (50%)

30 г желтков

27 г йогурта

22г муки

38 г белков

23 г сахара

10 г Yopol (ароматизатор йогурта) (я не клала)

Марципан пробить с желтками, добавить йогурт и Yopol.

Отдельно взбить белки с сахаром. Добавить в смесь, всыпать муку, перемешать.

Выложить толщиной 5мм на противень. Выпекать при 180С 8 минут.

Я выложила в кольцо 16см. Выпекала 15 минут. Остудила, срезала верхушку, чтобы

нижний корж был 5мм. Вырезала кольцом 14см диск.

Начинка из личи с малиной:
80 г личи в сиропе (взять только 80 г личи)
40 г пюре малины
28 г сахара
2 г пектина NH
лимонная кислота

Личи у меня не было, поэтому взяла 120 г пюре малины. Нагреть пюре. Всыпать сахар с пектином, варить до кипения, варить 5 минут после закипания. Добавить лимонную кислоту.
Вылить в кольцо 14см. Заморозить.
В случае с личи: личи нарезать на кубики. Пюре малины проварить с сахаром и пектином, в конце добавить кусочки личи, немного подержать на огне, снять с огня, добавить лимонную кислоту.

Малиновый крустильян:
40 г пасты макадамии (я взяла фундучную пасту)
32 г белого шоколада
6 г сухой малины
6 г фейлетина

Растопить шоколад, смешать с пастой. Добавить сухую малину и фейлетин. Перемешать. Выложить в форму 14 см, заморозить.

Мусс с йогуртом:
20 г желтков
12 г сахара
6 г воды
12 г глюкозы
120 г греческого йогурта
4 г желатина
16 г тримолина
110 г взбитых сливок

Сахар, воду и глюкозу сварить до 118С. Вылить во взбивающиеся желтки. Взбить до густого состояния и остывания до комнатной температуры.
20 г сливок нагреть, растворить замоченный желатин. Добавить тримолин, размешать. Смешать с желтковой массой. Добависть йогурт.
Оставшиеся сливки взбить до мягких пиков, вмешать в полученную смесь.

Сборка:
Собираем верх ногами: в кольцо 16см выкладываем 1/3 мусса, сверху уложить диск начинки из малины (малины и личи), покрыть 1/3 мусса, сверху уложить диск малинового крустильяна.
Сверху уложить оставшийся мусс. Уложить на мусс диск бисквита. Заморозить.
Вынуть из формы. Либо покрыть глазурью, либо велюром (шоколад+какао масло).
Приятного чаепития!



Комментарии (51)

i_muminov 31 января 2015 09:54

Какая красота и филигранная работа! Елена, очень круто!!!

eastflower 31 января 2015 14:21

Искандар, спасибо! Соскучилась по тортам :)

lifetastesgreat 31 января 2015 10:13

Леночка, декор просто роскошный и космический!!!! ну про состав я вообще молчу....

eastflower 31 января 2015 14:21

Анечка, спасибо! Обязательно попробую личи, думаю с ним торт заиграет.

kinda_cook 31 января 2015 10:20

очень красиво покрыла!!! очень!

eastflower 31 января 2015 14:23

Викуль, спасибо! Краскопульт очень хороший, так ровненько покрыл, даже кухню не особо испачкал, я больше готовилась по времени, чем покрывала :)

irsenas 31 января 2015 10:58

какой красавец!

eastflower 31 января 2015 14:24

Ирочка, спасибо! Уф, собрала-таки себя :)

lenkazhestyanka 31 января 2015 12:27

Какой обалденно прекрасный торт!

eastflower 31 января 2015 14:25

Леночка, спасибо! Моя детвора счастлива, сегдня поехали к бабушке, там будут есть :)), правда, я вчера уже попробовала.

Narine Hovhannisyan 31 января 2015 13:04

торт красавец,нежный и вверх обалденный,только я не поняла как делать этот велюр.молодчина!

eastflower 31 января 2015 14:26

Нарине, спасибо! Велюр - это смесь шоколада и какао масла, иногда просто растопленное какао масло. Шоколад и велюр растапливают до 40С, если надо - то подкрасить жирорастворимым красителем, выливают смесь в краскопульт и распыляют тонкой струей.

lanochka08 31 января 2015 13:27

Очень красиво!!!

eastflower 31 января 2015 14:26

Светочка, спасибо! Ох, как же праздники выбивают из колеи, так тяжело было собраться, такая лень навалила. Теперь уже полегче.

manyakotic 31 января 2015 13:33

Обалденный торт!

eastflower 31 января 2015 14:27

Мариночка, спасибо! Теперь я не боюсь велюр :))

nimfeechka 31 января 2015 13:48

Ух.... тяжко вздыхаю.. Какая красота! Обожаю твои такие тортики! Велюр очень нравиться, но такой дорогущий.))

eastflower 31 января 2015 14:28

Алесенька, спасибо! Мне подруги подарили строительный краскопульт, вот им и пробовала. Шоколад и какао масло растопила, подкрасила (в соотношении 1:1), и распылила на замороженный торт, велюр быстро схватывается. А в балончиках очень уж дорогой и состав не внушает доверие, хотя, иногда им удобнее сделать.

mariareznor 31 января 2015 14:05

Красотища!

eastflower 31 января 2015 14:29

Мария, спасибо! Рада, что понравился.

filifera 31 января 2015 14:15

Лена, наконец-то, уже соскучились по твоим тортам.:) Покрытие - блеск! Так ровно получилось, неужели с первого раза? Заинтересовал твой отзыв по поводу мусса с йогуртом - насколько я понимаю, это второй за последнее время, и что же тебе в нем не нравится? Небольшой кисломолочный привкус в экзотическом муссе (я брала крем-фреш половинной жирности вместо йогурта) я заметила, но на мой взгляд, он не мешает. А тебе, наверно, именно это не нравится?Не совсем понятно в рецепте "80 г личи в сиропе": сколько там личи и сколько сиропа?

eastflower 31 января 2015 14:35

Леночка, рада, что понравился. По поводу велюра - подаренный строительный краскопульт оказался очень удобным. Торт я, правда, хорошо замораживала, и велюр сразу же стал схватываться.По поводу йогурта: у нас не распространен греческий йогурт (я так понимаю, он более жирный, чем другие). В магазине увидела один и решила попробовать - он имеет такой молочный привкус, очень сильный, он-то мне и мешал и по текстуре мусс получается не такой гладкий, как хочется. Думаю, в Испании и во Франции качество продуктов совершенно другое.Я делала торт с муссом из йогурта и личи - по текстуре не совсем понравился, думаю, это дело вкуса. Но, конечно, он получается легче и содержит меньше калорий. Личи берутся без сиропа. Консервированные личи более ароматные, чем свежие. У меня дети их полюбили сразу, а свежие им не понравились. К нам ведь везут тоже не самые спелые и вкусные. Надо будет заказать баночку и сделать снова - с личи будет намного вкуснее. С малиной как-то не впечатлил, в общем, это я так, придираюсь :)

alju 31 января 2015 14:30

Потрясающе красивый торт!

eastflower 31 января 2015 14:36

Спасибо большое! Рада, что вам понравился :)

glazzyr 31 января 2015 15:09

Очень красивый и наверное безумно вкусный!Вопрос: судя по фото, малина без косточек пюре перетереть через сито?Заранее благодарна за ответ!P.S. Восхищаюсь вашими работами!!!

eastflower 31 января 2015 17:31

Спасибо большое! По вкусу ожидала большего, но думаю, что с личи будет играть по-другому. Пюре всегда идет через сито, если отдельно не оговаривают, что надо с косточками (иногда в джем кладут для красоты с косточками), а так все протираем через сито. Мне очень приятно, что вам нравится. Буду и дальше стараться.

aerolga 31 января 2015 15:37

краскопульт…..как хорошо, когда подарки ТАКИЕ!!!это поистине новые возможности и новый вид тортов!!!!!

eastflower 31 января 2015 17:33

Оленька, спасибо! У нас среди подруг так, спрашиваем, кому, что надо. Часто хочется, но в данный момент нет возможности купить, вот на День рождения или просто покупаем друг другу нужные штучки. Когда меня спросили, что я хочу, у меня как раз мой предыдущий засорился после МК, а прочищаться никак не хотел (жаль, я им только раз попробовала), а этот очень удобный - у него компрессор и пистолет отдельно, так что пистолет спокойно можно мыть.

mrs_home 31 января 2015 16:14

Очень красивый!

eastflower 31 января 2015 17:33

Анют, спасибо! Видишь, я вышла из спячки :))

electrolyte_14 31 января 2015 17:22

Респект, Леночка! Настоящий ювелир-профессионал! Когда -нибудь все-таки обзаведусь всеми кулинарными орудиями производства, ингредиентами и испеку что-нибудь из представленных у тебя рецептов. А бисквит интересный, с песочной фактурой, мне очень нравится. Спасибо за красивые рецепты и ликбез по кулинарии.

eastflower 31 января 2015 17:35

Спасибо большое! Рада делиться, сейчас столько всего появляется, так что сама нахожу столько интересного :))

Narine Hovhannisyan 31 января 2015 17:23

здорово спасибо за информацию. буду знать теперь удачи

lily_rocha 31 января 2015 18:25

оБААлдеть!Лена, он очень красивый!

eastflower 31 января 2015 18:35

Юля, спасибо! Когда не спешу, все получается хорошо. Вот, сегодня пирожные делала, так спешила, чтобы сфотографировать - в итоге глазурь не застыла и потекла, я, конечно, сфотографировала и попробовала, но не идеально :(, зато вкусно :)

tania_bondarets 31 января 2015 18:37

какой нежный и девичий

eastflower 31 января 2015 18:38

Танечка, спасибо! Ага, наш такой, нежный. А сегодня получились пирожные для мужчин, очень уж шоколадно-ягодные. МОи завтра налетят, сегодня у бабушки :))

wowcook 31 января 2015 20:08

Лена, какая красота, глаз не оторвать! Молодец!

eastflower 31 января 2015 23:23

Оля, спасибо! Пришло время печь тортики :))

liligorina 31 января 2015 20:32

Красотень!!! Наконец-то у тебя тортик, а не кекс)) Я прям по ним соскучилась))Мне кстати йогуртовые муссы тоже не нравятся. А я все никак не соберусь купить краскопульт…. Но в планах стоит!

eastflower 31 января 2015 23:25

Лиля, спасибо! Я вот подумала, что там в мусс идет еще и ароматизатор, представляешь, какой йогуртовый-пре йогуртовый получится :)). Кексы еще есть, пекла недавно. Меня сегодня прямо завело, зефирки и пирожные сделала, еще хотела батончики сделать, но вместо них что-то на подобие мягкой гранолы получилось :(.

sago_cuisine 31 января 2015 21:56

Какая красотища, Лен! Украшение из шоколада очень красивое!

eastflower 31 января 2015 23:25

Светочка, спасибо!

sunpolina 1 февраля 2015 15:05

Красавец :)

eastflower 1 февраля 2015 16:21

Полиночка, спасибо! Моим понравился, правда, я не особо впечатлилась, буду пробовать с личи.

aranart 2 февраля 2015 12:27

Очень красиво!

eastflower 2 февраля 2015 15:38

Дарик, спасибо!

agro_al 2 февраля 2015 12:59

Какой шикарный торт!

eastflower 2 февраля 2015 15:39

Мариночка, спасибо! Я так рада, что тебе понравился :)

Лана 27 сентября 2016 21:01

Елена, спасибо за рецепт! Получилось невероятно, и вы правы, личи дает тот самый вау-эффект. Обязательно сделаю еще раз, и попробую розовую воду добавить, исфахан типа :) Хочу отметить, что мусса мне показалось очень мало, раза в два точно увеличу количество в следующий раз - и для самого торта это лучше, и взбить 20 гр желтков, одновременно вливая в них горячий сироп, у меня не получилось.

> 3 октября 2016 17:02
>
> Лана, очень рада, что понравился торт. Да, вы правы, взбить 20 г желтков сложно.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast