Мятная опера (19 февраля 2015)

Давно хотела сделать этот вид, было интересно попробовать. Рецепт Кристофера Мишалака, спасибо Нине **niksya** за то, что поделилась рецептом.
Что могу сказать - вкусно, но "Опера", видно, не мой десерт. Муж сказал, что ему больше нравится кофейно-шоколадный вариант.Я еле съела малюсенький кусочек. Это для любителей масляного крема.
Резать было тяжело из-за того, что нижний корж был промазан шоколадом - в итоге никак не могла сделать идеальный разрез.
Торт, однозначно, мужской. Несу Лиле **liligorina** на ее ФМ "Мужская еда - 2 сезон".



Ингредиенты:

Бисквит Джоконда:

75 г яиц

55 г сахарной пудры

55 г миндальной муки

15 г муки

10 г растительного масла
50 г белков
5 г сахара
соль

Взбить яйца, сахарную пудру и миндальную муку до плотного пышного состояния.
Добавить растительное масло и муку, перемешать.
Отдельно взбить белки с солью и сахаром, вмешать в тесто.
Выложить тесто в кондитерский мешок, выдавить 2 круга по 18см.
Выпекать при 200С 5-7 минут.

Мятный сироп:
100 г воды
60 г сахара
20 листочков свежей мяты

Смешать все ингредиенты и довести до кипения, дать настояться минут 20.
Процедить.

Крем:
100 г сахара
4 ст.л. воды
1 яйца
200 г сливочного масла
20 г мятного ликера (если нет ликера, то взять 20 г мятного сиропа, мелко нарезать 10 листьев мяты, дать настояться и добавить в крем)

Сахар и воду сварить до 118-121С. Вылить во взбивающееся яйцо, взбить до остывания. Добавить по чуть-чуть мягкое сливочное масло, взбить до гладкости и пышности, добавить мятный ликер (я делала сироп+ мятные листья).
Перемешать.

Ганаш:

100 г сливок
100 г шоколад 70%
Сливки довести до кипения, вылить на шоколад, пробить блендером. Оставить минут на 10 в холодильнике, потом вынуть, иначе станет " камнем".

Глазурь:
300 г шоколада 72%
60 г растительного масла
Шоколад растопить, прилить по чуть-чуть мало, каждый раз пробивая блендером.

Сборка:
Один бисквит промазать растопленным шоколадом. Дать застыть в холодильнике.
Кольцо d=18см выложить ацетатной пленкой. Уложить бисквитный корж шоколадом вниз. Корж хорошо пропитать мятным сиропом. Выложить весь крем.
Уложить второй бисквит, пропитать оставшимся сиропом (сироп должен уйти весь).
Выложить ганаш, разровнять. Заморозить на 20-30 минут.
Вынуть торт из формы, дать еще постоять в морозилке 10 минут.
Полить теплой глазурью. Она очень быстро схватывается.
Украсить по желанию. Можно засахарить мятные листики - обмазать из белком и посыпать сахаром, дать подсохнуть ночь.
Приятного чаепития!

Комментарии (32)

> **wowcook** 19 февраля 2015 18:58
>
> Совсем отвыкаем от масляных кремов)) Все-таки жирные они!

> **eastflower** 19 февраля 2015 19:11
>
> Оля, это точно :)), я уже не могу их есть, если только этот крем в торте. Даже капкейки с маслом уже не для меня. А вот свекр так любит масляный крем, был счастлив.

agro_al 19 февраля 2015 19:22

солидарна с твоим мужем.))но интересно будет с мятой попробовать.))

eastflower 19 февраля 2015 22:16

С мятой интересно, но вот по Фелдеру люблю нежно, там в масляный крем идет итальянская меренга, крем становится легче.

el_karamel 19 февраля 2015 22:47

… я вот у Эрме тоже рецептуру увидела с меренгой, мне очень и очень понравилось!!! (книжечку привезла из поездки), могу сбросить скан, если интересно….

eastflower 19 февраля 2015 22:52

О! Буду благодарна :)), спасибо!

el_karamel 19 февраля 2015 22:54

.. я там тебе в фейсе в личке ответила на твои вопросы

flamebelle 19 февраля 2015 20:08

Я люблю классическую Оперу и вариант от Фелдера. А мятную все никак не попробую… Выглядит красиво, конечно. И не совсем привычно. Леночка, сколько же ты уже тортиков испекла?Edited at 2015-02-19 03:08 pm (UTC)

eastflower 19 февраля 2015 22:15

Я Фелдеровкую очень люблю. А здесь мяту купила и вспомнила, что хотела давно попробовать. Вкус классный, такой освежающий, но очень уж насыщанный шоколадный вкус. Вообще поняла, что не любитель много шоколада в тортах - вот пироги и кексы - это другое дело :)

skylark_zh 19 февраля 2015 20:11

Смотрится симпатично, но, действительно не каждый любит масляный крем. А почему ты решила сделать только два бисквита?

eastflower 19 февраля 2015 22:15

Спасибо! Да, это на любителя. А 2 бисквита решила сделать, так как у Нины было именно так, вот и решила повторить. Сам бисквит очень понравился.

lanochka08 19 февраля 2015 20:37

Я еще никакой Оперы не пекла))Все в планах..Все собираюсь)))Но буду печь классику скорее всего. или от Фелдера… А масляный крем- ага,и я не могу есть..А вот мальчики мои первым делом его слизывают с торта)))

eastflower 19 февраля 2015 22:17

Очень рекомендую по Фелдеру - там больше бисквита и в крем идет итальянская меренга - всем, кому делала, были в восторге. А мои поковырялись в креме, чуток съели и убежали, старший еще ганаш съел и все, больше не ели. А вот мусс быстро съедают.

lanochka08 19 февраля 2015 23:11

О,спасибо,ЛеночкА, буду иметь в виду!

manyasha_p 19 февраля 2015 23:50

Очень аппетитный кусочек!

eastflower 20 февраля 2015 00:08

Мариночка, спасибо!

mrs_home 19 февраля 2015 23:52

Прикольный торт, Илье бы понравился. Лен, у тебя в сиропе оба раза указан сахар, один из них вместо воды, наверное

eastflower 20 февраля 2015 00:54

Анечка, спасибо! Исправила :), буду знать, что дарить.

vsetajnoejavnoe 20 февраля 2015 00:44

очень бы хотелось попробовать этот кусочек, меня что-то на жирные кремы потянуло)

eastflower 20 февраля 2015 00:55

Викуль, приезжай в гости :).

vsetajnoejavnoe 20 февраля 2015 09:47

спасибо, Леночка, когда-нибудь всерьёз приеду!

tania_bondarets 20 февраля 2015 00:48

какой интересный торт!

eastflower 20 февраля 2015 00:55

Танечка, спасибо! Так хотелось его попробовать, теперь душенька довольна :))

leon_dime 20 февраля 2015 11:53

Неу, как насчет подружиться?) Взаимен и комментирую. Стараюсь заходить ко всем, кто ко мне приходит)

sunpolina 20 февраля 2015 18:33

Зато красиво :)

eastflower 20 февраля 2015 18:45

Спасибо! :))

lifetastesgreat 21 февраля 2015 09:38

интересный какой вариант! хотя тоже ОПеру не понимаю))))

eastflower 21 февраля 2015 11:31

Да, вкусы так быстро меняются - помню 8 лет назад я бы с масляным кремом съела с удовольствием (наверное, старею :))

liligorina 22 февраля 2015 02:56

Шикарно! :) Я вот не нее поглядывала. Но меня смутила мята. Если масляный крем у меня любят, то мяту обходят стороной))

eastflower 22 февраля 2015 11:03

Да, мята вещь специфическая :)), моему мужу не очень понравилась. Это на любителя. Классический вариант лучше :))

nimfeechka 24 февраля 2015 13:43

Лена, мне она тоже не понравилась ваааааще.)) Очень тяжелая, просто ужасно!

eastflower 24 февраля 2015 15:41

Вот, вот, тяжелая :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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