Торт лайм-имбирь (21 февраля 2015)

Увидела рецепт этого торта и сразу же загорелась сделать. Рецепт Jean-Michel Perruchon. На 14 февраля не успела опробовать форму сердце, а здесь и сам торт был в виде сердца. Мне было интересно опробовать сочетание лайма и имбиря - и то, и другое очень люблю.
Получился ну, очень вкусный торт - с кислинкой,пикантный вкус имбиря, а молочный шоколад все это очень хорошо соединяет и сглаживает.
Для дома не было времени для декора, решила опробовать технику с кандурином - вроде получилось, еще есть над чем работать, но принцип я поняла.
Торт довольно мужской, поэтому отнесу его Лиле **liligorina** на ее ФМ "Мужская еда - 2 сезон".
С формой в виде сердца работать сложнее - нужно очень хорошо обтянуть пищевую пленку при заливании желе. я это поняла, когда оно у меня вытекло. Пришлось готовить вторую порцию.





Ингредиенты на форму сердце d=20см:

Лаймовый бисквит:

77 г белков
88 г сахара
27 г миндальной муки
41 г муки
цедра 1/3 лайма
10 г лаймового сока

Взбить белки с сахаром и соком до плотных пиков. Всыпать муку, миндальную муку, мелко натертую цедру. Перемешать.
Выложить в форму d=18см, выпекать при 180С 20 минут. Остудить.

Желе с имбирем:
15 г мелко натертого корня имбиря
41 г пюре ананаса (я взяла пюре маракуйи)
4 г лаймового сока
62 г сливок (35%)
4 г желатина
123 г глюкозы

Желатин замочить в холодной воде.
Пюре, сок, натертый имбирьС, сливки довести до кипения.Добавить глюкозу, нагреть. Добавить разбухший желатин, размешать. Немного остудить и вылить поверх бисквита.
Лучше бисквит из формы не вырезать. Я вырезала и желе просочилось в щель. Вылить желе, заморозить. А потом лучше вырезать из формы.

Мусс с лаймом и молочным шоколадом:
120 г сливок (33-35%)
цедры 1/3 лайма
10 г сока лайма
150 г молочного шоколада
5 г желатина
195 г сливок (33-35%)

Желатин замочить в холодной воде.

Сливки (120г) нагреть с цедрой лайма, дать настояться 10 минут. Нагреть. Добавить желатин, вылить на шоколад, пробить блендером, добавить сок и еще раз пробить блендером.
Вмешать взбитые сливки.

Сборка:
Форму проложить ацетатной пленкой по бокам, дно обтянуть пищевой пленкой.
Вылить мусс, уложить замороженную серединку из бисквита и желе (желе вовнутрь).
Заморозить.

Глазурь:
50 г воды
100 г сахара
100 г глюкозы
67 г сгущенного молока
8 г желатина
100 г молочного шоколада

Желатин замочить.
Воду, сахар и глюкозу довести до кипения.
Вылить на шоколад, сгущенку, добавить желатин. Пробить блендером. Дать постоять ночь.
Растопить до 35С, заглазировать замороженный торт.
Украсить по вкусу.
Приятного чаепития!!!





Комментарии (41)

kinda_cook 21 февраля 2015 19:12

Лен, очень интересный!

eastflower 21 февраля 2015 21:44

Викуль, спасибо! Пока лаймы в наличии - ищу с ними рецепты. А с имбирем очень интересным показался, ароматый очень.

sunpolina 21 февраля 2015 19:22

Красота :)

eastflower 21 февраля 2015 21:45

Полиночка, спасибо!

kds2108 21 февраля 2015 20:06

на вид просто восхитительно! но кажется очень сложным в приготовлении… особенно учитывая ингредиенты (28г этого, 74 г того…)

eastflower 21 февраля 2015 21:42

Спасибо большое! Это уже привычка все взвешивать, по началу сложно, а потом на автомате получается :)

para_gn0m0v 21 февраля 2015 20:31

На мой взгляд, он идеален!

eastflower 21 февраля 2015 21:45

Оксаночка, спасибо! После МК воодушевилась :)

aranart 21 февраля 2015 21:17

Замечательный торт, с таким сочетанием вкусов!

eastflower 21 февраля 2015 21:46

Дарик, спасибо! Имбирь люблю, теперь и в торте опробовала. Сначала боялась, что будет жгучим - но нет, очень ароматный, но не жжет.

Narine Hovhannisyan 21 февраля 2015 21:37

потрясный торт

eastflower 21 февраля 2015 21:46

Нарине, спасибо! Он очень быстро делается, этим и подкупил, а еще хотелось опробовать новый вкус.

anya_gal 21 февраля 2015 21:56

Ой какой классный торт! Люблю имбирь с цитрусовыми очень, но с лаймом именно еще не пробовала.

eastflower 22 февраля 2015 11:19

Анечка, буду рада, если понравится. Моим понравился.

sanvule 21 февраля 2015 22:19

Лена, торт бесподобный!На 23 надо соорудить торт. Всё придумала, только покрытие осталось. Не помнишь пропорции сливок/шоколада для ганаша? Чтобы не пиками накладывалось, а гладким слоем, как глазурь…

eastflower 22 февраля 2015 11:20

Викуль, спасибо! Думаю, если возьмешь 1:2 будет нормально, хотя ганаш жидкий в теплом виде, даже просто шоколадом покрывают.

wowcook 21 февраля 2015 23:19

Мне всегда хочется воскликнуть: "Лена, ты герой!"Как это сложно! И очень красиво!

eastflower 22 февраля 2015 11:22

ОЛенька, спасибо! Он быстро делается, это только кажется, что сложно :))

irsenas 21 февраля 2015 23:55

красавец!

eastflower 22 февраля 2015 11:22

Ирочка, спасибо! Мастер-класс вдохновил торт сделать :)

Анна Мищенко 22 февраля 2015 00:18

Леночка,очень интересное сочетание.Подскажи, а как ты кружочки ставила на глазури?

Анна Мищенко 22 февраля 2015 00:19

Леночка,очень интересное сочетание.Подскажи, а как ты кружочки ставила на глазури?

eastflower 22 февраля 2015 11:23

Анечка, спасибо! Кружочки просто кандурином на глазурь ставила-обмакивала вырубку и соприкасалась с глазурью.

filifera 22 февраля 2015 01:50

Лена, какая ты молодец - такой интересный торт нам принесла! Сочетание ананас-лайм-имбирь действительно волшебное - я как раз недавно делала торт с таким слоем, правда, без сливок (мой торт тоже "француз" - наверно, идеи в воздухе витают, или еще каким-то путем передаются:). Теперь мне очень хочется попробовать и твой вариант - ведь мой был с кокосом, а твой с шоколадом, вот и интересно, как разные сочетания играют…

eastflower 22 февраля 2015 11:24

Леночка, спасибо! Сочетание интересное, кто не знает, имбирь не сразу распознает, но вкус сразу впечатляет. Представляю, как с кокосом, должно быть, вкусно.

liligorina 22 февраля 2015 03:06

Интересный какой торт! И по форме, и по содержанию!

eastflower 22 февраля 2015 11:25

Лиля, спасибо! Вот, опробовала форму сердце :)), тяжело с ней работать - пленку на дно тяжело сажать и по бокам хорошо прикреплять. Видела небольшую силиконовую, в ней, наверное, собирать легче.

skylark_zh 22 февраля 2015 14:38

Лена, очень красивый торт и глазурь легла идеально, что для меня самое важное, так как почему то не всегда хорошо получается, хотя рецепт использую этот же.

eastflower 22 февраля 2015 15:45

Ох, с этой глазурью надо ухо держать востро :)), многие шефы смотрят на ее текучесть, а не на температуру. Я заметила, что часто при 35С она очень густая. мне сказали, что зависит все от глюкозы - есть более текучая, а есть густая - для конфет. Поэтому и разный результат. Я всегда радуюсь, когда удается ровно залить :)), а вообще надо ,чтобы ее было нереально больше, тогда легко. В этот раз думала, что не хватит, когда заливала.

natapovarenok 22 февраля 2015 15:22

Представляю, как вкусно! Выглядит торт красиво очень!

eastflower 22 февраля 2015 15:46

Наташенька, спасибо! Сочетание понравилось, очень.

annkyr 22 февраля 2015 19:54

А глюкоза какая в глазури? Порошковая или так что жидкая? И не подскажите как из порошковой сделать жидкую?

eastflower 22 февраля 2015 19:56

Глюкоза в виде сиропа. Из порошковой не знаю, как сделать. А в сиропе она тоже разная - более и менее тягучая, от нее тоже зависит глазурь :)

annet_bakery 22 февраля 2015 20:31

Очень красивый торт!! Интересное и вкусное сочетание!!

eastflower 22 февраля 2015 21:07

Спасибо! Буду рада, если пригодится. Меня очень заинтересовало это сочетание. Самое интересное, что имбирь не дает жгучесть, а только аромат

anya_gal 26 февраля 2015 12:18

Леночка, еще раз перечитала рецепт, буду делать, уж очень заманчиво. Хотела сказать еще, насчет формы сердца, я их штуки четыре на Валентина сделала, и лучше всего вышли те, в которых я вообще бордюрную ленту не использовала. Только ацетат вниз. Снимала феном, отлично снялось. В моем кольце-сердце довольно резкие углы, и лента у меня толстая, с ней форма получается смазанной. По поводу этого торта обязательно тебе потом отчитаюсь!

eastflower 26 февраля 2015 17:52

Анечка, интересно твое мнение. Я вот тоже подумала, что без ацетатной пленки должно быть лучше. В следующий раз опробую без нее.

lifetastesgreat 3 марта 2015 19:54

какое оригинальное сочетание!

eastflower 4 марта 2015 00:22

Анечка, спасибо! Сочетание меня сразу заинтересовало и вспомнила твой ФМ с имбирем и лимонами :))

filifera 17 марта 2015 14:07

Лена, я сделала этот торт, и он мне очень понравился! Не обошлось, конечно, без отсебятины:), молочный шоколад заменила на горький (который надо было реализовывать;), но добавила побольше сливок, и мусс получился то, что надо. Был один "косяк": бисквит почему-то получился неровный, по краям ниже - надо будет в следующий раз обратить на это внимание.

eastflower 17 марта 2015 22:34

Леночка, как я рада, что рецепт пригодился.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

