Торт лимон-базилик-клубника от Jean Michel Perruchon (11 марта 2015)

Этот торт в оригинале идет с земляникой, я заменила на клубнику, получилось тоже очень вкусно. Легкий, нежный и ароматный. Мне очень понравился. Результатом была пустая большая тарелка за очень короткое время. Оказалось, что готвить быстрее, чем писать рецепт :))



Ингредиенты на 16см:

Хрустящий миндальный слой:

20 г сливочного масла

13 г коричневого сахара

13 г глюкозного сиропа

8 г муки

33г миндальной муки

1 г ванильного сахара

Масло растопить, смешать с остальными ингредиентами. Раскатать между 2-мя листами пергамента. Выпекать при 160С 12 минут. Теплым обрезать круг 14см.

Лимонный бисквит:

25 г желтков

15 г яиц
25 г сахара
3 г тримолина (можно заменить медом или сахаром)
37 г белков
12 г сахара
47 г миндальной муки
7 г муки
15 г сливочного масла (растопить)
цедра 1/3 лимона

Желтки, яйца, сахар и тримолин взбить.
Отдельно взбить белки с сахаром. Добавить в яичную смесь, всыпать сухие ингредиенты, цедру и добавить растопленное сливочное масло. Перемешать.
Выложить в кольцо 14см. Выпекать при 180С 16 минут.
Остудить, вырезать из кольца.

Клубничная начинка:
167 г пюре клубники (в оригинале- земляники)
17 г сахара
10 г кукурузного крахмала
12 г какао-масла

Пюре, сахар и кукурузный крахмал перемешать, варить до кипения. Проварить 1 минуту, добавить какао-масло, размешать. Вылить в кольцо 14см, заморозить.

Лимонно-базиликовый мусс:
60 г молока
40 г лимонного сока
10 г сахара
цедра 2/3 лимона
5 листьев базилика
4 г желатина
43 г итальянской меренги
83 г сливок (33%)
2-3 листа базилика

Желатин замочить в холодной воде.
Молоко довести до кипения. Добавить лимонный сок, цедру и листья базилика (5шт). Дать настояться 10-15 минут. Процедить. Немного нагреть, добавить желатин, нарезанный лист базилика (2-3 листа). Вмешать итальянскую меренгу и взбитые сливки. Перемешать.
Рецепта меренги не было, так что я делала сама, как в торте "Sweety".

Сборка:
Кольцо 16 см обтянуть дно пищевой пленкой. Бока проложить ацетатной пленкой. На дно выложить часть мусса. Сверху положить замороженную клубничную начинку. Выложить мусс, оставить 2ст.л. Сверху уложить бисквит. Намазать сверху 2 ст.л. мусса, это нужно, чтобы хрустящий слой приклеился к бисквиту. Сверху уложить хрустящий слой. Заморозить.
Торт покрывала велюром (шоколад:какао масло =1:1) - растопить и распылить краскопультом. Если нет, можно из балончиков покрыть поверхность или заглазировать.

Приятного чаепития!





Комментарии (66)

agro_al 11 марта 2015 18:47

Боюсь соблазниться, быстрее закрываю...)))

eastflower 11 марта 2015 19:11

Оленька, я видела, ты писала, что пост держишь :)

Анна 21 июля 2017 07:32

Здравствуйте, у вас в рецепте мусса листовой желатин?

27 июля 2017 15:02

Здравствуйте! Да, листовой

electrolyte_14 11 марта 2015 19:04

Ювелирная работа!Ты просто какой-то кулинарный вундеркинд!

eastflower 11 марта 2015 19:11

Спасибки!!! Я просто слажкоежка :)), хоть и ростом небольшая, но сладкоежка большая :))

surrealnay 11 марта 2015 19:10

Ленчик, шикарный и такой прям девичковый))

eastflower 11 марта 2015 19:12

Заремушка, спасибо! Самое забавное, что мужчины его смели быстрее :))

para_gn0m0v 11 марта 2015 19:11

Какие вкусы! Лена, ну очень интересно попробовать.

eastflower 11 марта 2015 21:36

Оксаночка, спасибо! Мне вот тоже было очень интересно опробовать - я довольна, легкий такой.

i_muminov 11 марта 2015 19:11

Филигранная сборка, это нужно уметь! Выглядит просто роскошно!)))))))

eastflower 11 марта 2015 21:38

Искандар, спасибо! На самом деле, все легко и просто, главное пробовать.

sago_cuisine 11 марта 2015 19:22

Как всегда, очень соблазнительно!:)

eastflower 11 марта 2015 22:26

Светочка, спасибо! Буду рада, если рецепт пригодится.

Narine Hovhannisyan 11 марта 2015 19:33

как всегда восхитительно

eastflower 11 марта 2015 22:26

Нарине, спасибо! Попробуйте, думаю, вам понравится по вкусу. Он не так сложно делается.

halynatykhoruk 11 марта 2015 19:33

весенняя свежесть!Лена,очень красиво.

eastflower 11 марта 2015 22:27

Галенька, спасибо! Ой, хочется весны, очень. Хоть и тепло, но солнца хочется. Почему-то базилик у меня ассоциируется с летом, вот и приглянулся рецептв :))

liligorina 11 марта 2015 19:56

Лена, какой чудный торт!!!

eastflower 11 марта 2015 22:28

Лиля, спасибо! После МК так трудно найти интересное сочетание. Читаешь и уже можешь представить состав. А этот прям зацепил, я его сразу сделала, как увидела.

iiirusya 11 марта 2015 20:59

Очень соблазнительный разрез :)

eastflower 11 марта 2015 22:28

Ирочка, спасибо! Мне очень приятно, что тебе понравился :))

aranart 11 марта 2015 21:15

Нежность и свежесть на ум приходят)

eastflower 11 марта 2015 22:29

Дарик, спасибо! Точно, точно, он прямо тает во рту.

irsenas 11 марта 2015 21:20

красавец!

eastflower 11 марта 2015 22:29

Ирочка, спасибо!

wowcook 11 марта 2015 22:37

Красота какая! И цвет! Цвет волшебный))

eastflower 11 марта 2015 22:39

Оля, спасибо! Вот, подружилась с велюром - быстро и удобно. Правда, готовка рабочего места занимает в 10 раз больше времени, чем вам процесс покрытия велюром :))

olgavb_osa 11 марта 2015 22:55

Чудо какое!)))

eastflower 11 марта 2015 23:16

Оленька, спасибо!

manyasha_p 11 марта 2015 23:07

Волшебно!

eastflower 11 марта 2015 23:17

Мариночка, спасибо!

vkusnozhit 12 марта 2015 00:48

Суперский торт! Только и успеваю твои рецепты в закладки сохранять!))) Спасибо!

eastflower 12 марта 2015 11:58

Оля, спасибо! Кто бы говорил :)), я у тебя тоже в закладки кладу. Все никак не могу приготовить арахисовую пасту :(

Svetlana Kodak 12 марта 2015 03:14

Lenchik tvoj Tort prosto Prelest. Takoj krasaver tort.

eastflower 12 марта 2015 11:59

Светочка, спасибо!!! Эх, было бы время побольше - столько хочется сделать, но все времени не хватает :)

olga_domanskaya 12 марта 2015 12:20

Какое интересное сочетание вкусов.Очень нежно выглядит ваш тортик на фото!А у меня есть замороженная, собранная бабушкой, лесная земляника.Надо попробовать приготовить, очень он меня заинтересовал.Скажите, а что такое итальянская меренга(не представляю как меренгу, в моем понимании слова меренга, добавлять в торт)? И можно ли заменить сироп глюкозы самостоятельно приготовленным инвертным сахарным сиропом?

eastflower 12 марта 2015 14:28

Рада, что понравился. С земляникой будет очень ароматным. Итальянская меренга- это в белки вливают горячий сироп и взбивают. Они дают легкость и воздушность. Глюкозу можно заменить инвертным сиропом, можно заменить на сахар.

sunpolina 12 марта 2015 16:51

Волшебно, Ленусь :)

eastflower 12 марта 2015 18:52

Полиночка, спасибо! Рада, что понравился.

kolibry108 12 марта 2015 19:01

Красота убийственная! Но как отмерять граммульки?…Что, реально взвешивать?!

eastflower 12 марта 2015 20:34

Спасибо! Да, такие торты, да, и кондитерка вообще, требует точности. А так как у шефов обычно рецепт расчитан на большие торты, то приходится пересчитывать и такие грамульки получаеются :)). Я уже привыкла - без весов никуда.

anya_gal 14 марта 2015 08:13

Какая ты, Лена, умница. Находишь рецепты, проверяешь их, я и на фб видела у тебя много интересных рецептов, видимо еще неопробованных. Спасибо тебе за это огромное. Клубника с базиликом мне тоже покоя не дает. А базилик чувствуется, лимон его не забивает? Кстати, я теперь велюром опрыскиваю на улице :) Благо у нас своя территория.Главное, чтобы ветер дул в правильную сторону :)

eastflower 14 марта 2015 10:00

Анют, спасибо! Пробую разные, хочется что-то нового и для себя и для клиентов (их пока мало). Здесь очень хорошее сочетание. Лимон чувствуется слегка. Базилик сильно не кричит, но чувствуется. Если хочешь посильнее вкус, просто настаивай подольше - можно ночь в холодильнике. Здорово, что ты подружилась с велюром. Я его тоже люблю, но приготовления занимают минут 20, а сам процесс длится меньше минуты :)). У меня даже дети наблюдали, хотели сами, но я испугалась - делала в подарок. В следующий раз дам попробовать :))

27 марта 2015 21:32

Недавно на вас вышла и….зависла)) так красиво и аппетитно тут) отложила несколько рецептов в копилку уже и хочу уже скорее приготовить))) не подскажите, а глюкозный сироп за неимением можно заменить патокой? И вот пюре клубники - это просто в блендере измельченна в пюре ягода и все? Или варенье..)

eastflower 27 марта 2015 22:03

Спасибо за теплые слова! К сожалению, глюкозный сироп не заменить. Патока даст очень насыщенный вкус, который может перебить ягоды.Пюре клюбники - просто разморозила и пробила блендером (без сахара).

filifera 8 апреля 2015 00:39

Лена, я его сделала, и результат меня очень порадовал - действительно, легкий, с гармоничным сочетанием ягод, базилика и лимонной кислинки. Думаю, если его сделать в сезон клубники, будет еще вкуснее.Правда, я немного напутала: положила коржи неправильной стороной внутрь, и хрустящий слой, оказавшись между двумя слоями мусса, стал не совсем хрустящим.;) Кроме того, мне не хватило мусса, и пришлось делать дополнительную порцию. Надо будет как-нибудь еще раз его повторить - но он того стоит.:)Да, еще хотела спросить: ты какой базилик использовала, зеленый или фиолетовый? Я нашла сейчас только фиолетовый, и он у меня дает заметные вкрапления в муссе (те листья, которые надо порезать), а у тебя почему-то совсем не виден...Edited at 2015-04-07 09:02 pm (UTC)

eastflower 9 апреля 2015 09:25

Рада, что по вкусу понравился. Базилик я использую зеленый, вроде его и используют всегда. Я его очень мелко резала, чтобы не мешал на зубах. У нас тоже в основном продают фиолетовый, когда удается, покупаю зеленый.

15 октября 2015 13:35

здравствуйте, Елена! решила испечь Ваш тортик, но вот какао-масла у меня нет... Скажите пожалуйста, в этом рецепте можно его чем-то заменить? Заранее благодарна за ответ!

eastflower 15 октября 2015 14:55

Здравствуйте, положите 3-4 г желатина.

15 октября 2015 22:33

Огромное спасибо, Леночка! Обязательно буду делать))

eastflower 15 октября 2015 22:51

:))), надеюсь, понравится :))

13 мая 2016 07:44

Лена, спасибо, чудесный рецепт и очень вкусный. Уже делала один раз. Можно спросить? Молоко в муссе при добавлении лимонного сока стало свертываться. Я его очень быстро размешивала, потом процедила, но как правильно добавить кислоту в молоко так и не знаю. Заранее спасибо

15 мая 2016 17:28

Жанна, рада, что рецепт понравился. У меня тоже молоко сворачивалось. Я его так и оставляла, думаю, с молоком в любом случае будет сворачиваться. Говорят, со сливками не сворачивается.

16 мая 2016 06:36

Спасибо, Лена. У меня как раз на этот торт заказ на днях. Посмотрю что будет получаться еще раз.

27 мая 2016 09:30

Отчитаюсь. Все прекрасно получилось. Молоко свернулось, но меня это не смутило уже. Процедила. Тортик очень вкусный и легкий. Еще получила заказ на этот же торт. Сделала еще домашний маленький экспериментальный вариант с нешоколадной цветной глазурью от barleria_cakes. Не все гладко получилось (надо было наверно на пару градусов теплее глазурь заливать), но глазурь действительно не сползает и не такая сладкая, как на шоколаде.

> 27 мая 2016 16:49
>
> Пропорции не подскажете?

27 мая 2016 16:48

Спасибо за ваш комментарий. Надо и мне попробовать глазурь без шоколада.

27 мая 2016 18:59

Конечно. Ко мне тоже на ты можно. Сироп глюкозы 40 гр Вода 40 гр Сахар 250 гр Сливки 33-35% 400 гр Желатин Dr Oetker платиновый 9 гр Нейтральная глазурь 150 гр (о ней ниже) В одной кастрюльке нагреваем глюкозу, сахар и воду, постоянно помешивая. При кипении можно остановиться сразу, можно дать покипеть, тогда глазурь приобретет карамельный вкус. В другой кастрюльке нагреваем сливки и выливаем в первую. Дать покипеть минуту и снять с огня. Добавить теплую нейтральную глазурь и желатин (заранее замоченный). Убрать в холодильник, Использовать на следующий день при t 26 - 27 С. Эта глазурь тонко ложится, ее не нужно смахивать с торта, она липкая и на ней хорошо держится декор. Ну и не такая сладкая, как шоколадная. Нейтральная глазурь: Замочить 8 гр желатина в 50 гр воды 200 гр сахара и 100 гр воды довести до кипения, остудить до 70 С, добавить желатин, процедить, убрать в холодильник, использовать на следующий день. Это рецепт который дает barleria_cakes. Я перед использованием пробила блендером. При нагреве она делается совершенно жидкой, даже на чашке блендера не осталось следов, потом густеет. Заливала при 26 С. Глазурь "схватилась" уже на торте т/е/густела она стремительно, и один бок торта был безнадежно испорчен. Правда тортик и был предназначен под эксперимент, муж и сын съели, кривой бок их мало волновал. В общем мне показалось, что надо было заливать чуть раньше, может при 28-30. Хочу еще раз попробовать. Про желатин я, честно сказать, не очень понимаю какой из Dr Oetker платиновый. Я обычно Ewald использую, порошковый желатин вроде слабее, чем листовой? Купила вот такой http://www.utkonos.ru/item/46/1340214?gclid=CK79qIH2-swCFSLicgodfcYBTA

27 мая 2016 19:09

Получилось, к сожалению, сплошным текстом, хотя писала состав с новой строки. Неудобно читать будет. И не могу найти редакцию сообщения.

28 мая 2016 08:53

Жанна, большое спасибо!!! Обязательно опробую.

28 мая 2016 10:20

Не за что! Я собственно только переписала. Буду на днях экспериментировать с этой глазурью опять.

Лилия 21 июня 2017 05:54

Лена, здравствуйте.Очень хочу испечь этот торт. Но для моей семьи 16 см это крошечный торт.Как рассчитать на 28 см?

Лилия 29 июня 2017 05:25

Испекла этот замечательный торт в подарок сестре мужа.На ком экспериментировать, как не на своих? Получилось очень вкусно, не смотря на допущеные ошибки. Я забыла добавить масло-какао. Продукты увеличивала в 3 раза. Пекла в 26см форме. Пришлось бисквит разрезать на 2 пласта.В следующий раз испеку в 30см.Верх покрыла шоколадной глазурью.Ещё один косяк- за день раньше испекла хрустящий слой.Он перестал хрустеть на следующий день.Но всё-равно я довольна результатом.Спасибо за рецепт.

2 июля 2017 04:13

Лилия, очень рада, что вам понравился торт! Да, хрустящий слой отсыревает немного. Спасибо вам за отзыв.

2 июля 2017 04:14

Лиля, прошу прощения за задержку - если хотите расчитать размер, то делите диаметр вашей формы на ту, что в рецепте и на этот коэффициент умножаете ингредиенты.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast