Торт "Scarlett" от Nathaniel Reid

(27 апреля 2015)

Друзья, огромное спасибо за поддержку!!! За что я люблю ЖЖ, так это за дружественную атмосферу и возможность высказать то, что накопилось. Прочитав ваши пожелания и ваши истории, стало легче. Так что, пока набираюсь сил, решила выложить то, что давно уже приготовила.
Этот торт мне понравился по вкусу - сочетание небольшой кислинки и горчинки от шоколада очень хороши. И такой насыщенный шоколадный вкус.
Вишня с шоколадом одновременно контрастируют и дополняют вкусы друг друга.
Несу торт Лиле **liligorina** на конкурс "Розовый Инь-Янь". Надеюсь, подошел к тематике.



Ингредиенты на торт d=16см:

шоколадный дакуаз:

48 г миндальной муки

60 г сахарной пудры

6 г муки

6 г какао-порошка

45 г сахара

соль

66 г белков

Просеять муку, сахарную пудру, миндальную муку и какао-порошок.

Взбить белки с солью в пену, постепенно всыпать сахар, взбить до устойчивых пиков.

Всыпать сухие ингредиенты, очень быстро перемешать. Выложить в кольцо d=14см, выпекать при 175С 15-20 минут. Остудить вырезать из кольца. Нарезать вдоль на 2 бисквитных коржа.

шоколадное сабле (песочное тесто):

22 г сливочного масла
22 г сахарной пудры
соль
8 г яиц
ванильная пудра
28 г муки
10 г какао-порошка
8 г миндальной муки
17 г миндальных лепестков

Сливочное масло взбить с сахарной пудрой, добавить яйца, взбить. Всыпать сухие ингредиенты. Охладить в холодильнике. Раскатать тонко, вырезать диск 14см, посыпать миндальными лепестками. Запечь при 170С 10 минут.

Вишнево-смородиновое компоте:

45 г вишен (замороженных)
90 г пюре вишни
53 г пюре черной смородины
37 г пюре малины
28 г сахара
1 г пектина NH
4 г желатина

Вишню нарезать на куосочки. Желатин замочить в холодной воде
Пюре с вишней нагреть до 40С. Всыпать сахар с пектином, хорошо размешать венчиком. Довести до кипения, все время помешивая.
Снять с огня, добавить желатин. В кольцо 14см на дно уложить бисквит, по бокам выложить ацетатную пленку.
На бисквит вылить остывшее до комнатной температуры компоте, заморозить.

шоколадный мусс:
33 г сливок 33%
50 г молока
7 г инвертного сахара - тримолина (можно заменить медом)
68 г шоколада 70%
2 г желатина
167 г взбитых сливок (33-35%)

Желатин замочить в холодной воде
Сливки (33г) и молоко нагреть до кипения. Вылить на шоколад и инвертный сахар, добавить желатин. Пробить блендером до гладкости.
Вмешать взбитые сливки.

Сборка:
Кольцо d=16см застелить по бокам ацетатной пленкой, дно натянуть пищевой пленкой.
Выложить половину мусса, уложить замороженную серединку с компоте и бисквитом (бисквитом наверх), вылить мусс (оставить 1-2 ст.л), сверху уложить бисквит.
Смазать его 1-2 ст.л. мусса и сверху уложить шоколадное сабле. Чуть прижать. Заморозить.

Зеркальная глазурь:
8 г желатина в листах
120 г воды
145 г сахара
50 г какао
100 г сливок (33%)
Желатин замочить в холодной воде. Воду, сахар, сливки довести до кипения. Какао всыпать в высокий стакан для взбивания. Вылить горячую смесь и пробить погружным блендером. Добавить желатин, размешать до полного растворения. Процедить через сито. Остудить до 35С. Заглазировать замороженный торт. Украсить по желанию.





Приятного чаепития!

Комментарии (39)

> **natapovarenok** 27 апреля 2015 16:10
>
> Лена, как жаль, мы так далеко! Я бы тебе такой торт заказала!

eastflower 27 апреля 2015 18:25

Наташенька, спасибо! Я бы тебя с удовольствием угостила :))

irsenas 27 апреля 2015 16:12

красавец!

eastflower 27 апреля 2015 18:25

Ирочка, спасибо!

electrolyte_14 27 апреля 2015 16:28

Оох! Чувствую,как желудочный сок вырабатывается)

eastflower 27 апреля 2015 16:31

Надеюсь, понравится по вкусу :)). Здесь компоте очень ароматное получатеся за счет смеси ягод

rusudan2 27 апреля 2015 16:37

Лена, чудо торт!

eastflower 27 апреля 2015 18:25

Дана, спасибо!

i_muminov 27 апреля 2015 18:01

Очередной шедевр, с изумительным разрезом!

eastflower 27 апреля 2015 18:26

Искандар, спасибо!

tania_bondarets 27 апреля 2015 18:06

Лена, он идеальный)

eastflower 27 апреля 2015 18:26

Танюш, спасибо!!! Вот, прихожу потихоньку в себя.

aranart 27 апреля 2015 18:31

Прекрасный торт!

annet_bakery 27 апреля 2015 18:37

Леночка шикарный торт!! Я еще хочу сказать спасибо за мою любовь к муссовым тортам! А все началось, когда я у тебя увидела Торт Осень. Он мне так понравился внешне, что очень захотелось приготовить. Мне помогли тогда его приготовить. Торт был очень очень вкусным и я влюбилась в муссовые торты. Спасибо за тортики и фото!!

sago_cuisine 27 апреля 2015 19:30

Видимо, я пропустила что-то важное…Торт отменный!

margeriten26 27 апреля 2015 19:48

Ленчик, вот не поверишь, я тебя уже давно в ленте не вижу(Видно, многое пропустила…Торт очаровательный!

eastflower 27 апреля 2015 19:50

Леночка, спасибо! Да, давно не была, что-то сил не было печь (и не пеку пока), а также выложить не было сил и настроения. Вот, теперь выхожу из застоя. Пока решила выложить то, что уже приготовила, а потом уже и печь начну.

kisyha_74 27 апреля 2015 19:55

извините , а для шоколадного дакуаза надо 6 ш муки.Это как,в чем и сколько?

eastflower 27 апреля 2015 22:29

простите, описалась - 6г.

polinaimp 27 апреля 2015 20:42

Торт потрясающий! Ты большая молодец!

eastflower 27 апреля 2015 21:55

Полина, спасибо! Рада, что понравился.

surrealnay 27 апреля 2015 20:59

Ленчик, какой шикарный торт в твоем стиле!! Сказочный и по больше тебе такого вдохновения!

eastflower 27 апреля 2015 22:29

Заремочка, спасибо! Буду стараться :))

orange_dahlia 28 апреля 2015 00:21

вообще я не большой фанат тортов, но вот этот я бы точно поробовала бы!

eastflower 28 апреля 2015 00:22

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

nightwishk 28 апреля 2015 08:58

Обалденный рецепт и исполнениеEdited at 2015-04-28 04:59 am (UTC)

eastflower 28 апреля 2015 09:50

Спасибо большое!!!

sunpolina 28 апреля 2015 14:46

Потрясающий тортик!!! Молодец, что собралась и добрала его до жж :)))

eastflower 28 апреля 2015 15:30

Полиночка, спасибо за поддержку и хОрОший пинок :)

armushik 28 апреля 2015 18:09

Шикарный торт!

eastflower 28 апреля 2015 20:51

Армине, спасибо большое! Рада, что понравился :)

talestra_collec 7 мая 2015 03:30

Отчитаюсь о торте :). Было очень вкусно, хотя слишком и шоколадно для меня, но остальные были в восторге. Бисквит я поделила пополам и пекла в двух формах, но почему то он получился очень высокий, и в торт положила только один из них. А в мусс перевзбила сливки :(. Буквально на минуту отвлеклась, соображая как натянуть пленку на дно формы, оборачиваюсь, а они уже почти масло, но так как дпугих не было, вмешала эти. Мусс вышел очень вкусным, но я видела там таки крупинки сливок. Зато нормально определила дозу желатина своего для компоте. И в первый раз рискнула с глазурью. Вроде залился торт нормально, но с боков быстро отекло, и стал просвечивать мусс. В чем проблема, не знаю, то ли с желатином здесь таки ошиблась (у меня попрошковый), то ли недоостыла она (градусник у меня с 40 градусов начинается, я ориентировалась приблизительно на 35-37). Но верх вышел очень красивый, гладкий, зеркальный. Но дальше у меня не сложилось. Полюбовавшись на торт, я решила поставить его в холодильник, и заглянув в него через 15 минут я с ужасом увидела, что поверхность перестает быть гладкой и блестящей, а становится какой то шероховатой. Может надо было дать ему постоять еще немного при комнатной температуре, или в морозилку поставить? Правда к утру глазурь снова стала блестящей, хотя и не такой гладкой, как в начале.И у меня вопрос, если можно, остатки глазури можно еще раз использовать, и как? Разогреть?

eastflower 7 мая 2015 08:20

Если с боков стекает, значит, температура была высокой. Торт был заморожен или охлажден в холодильнике? С глазурью у меня тоже такое бывает, видно, от сильного перепада температуры.Глазурь можно снова использовать - разогреть в микроволновке или на водяной бане, чтобы подтопилась. Рада, что вы сделали торт. Я вот тоже не любитель очень шоколадного, а детки и муж очень любят :)

liligorina 10 мая 2015 22:23

Прекрасный торт!! Прям тоже захотелось!

eastflower 10 мая 2015 22:34

Спасибо! Он вкусный :)

thestylejungle 11 мая 2015 01:20

Это идеальный торт! Глаз не оторвать:)

eastflower 11 мая 2015 01:21

Спасибо! Очень приятно, что вам понравился :)

7 июля 2015 19:57

Подскажите пожалуйста, а где вы приобретали пектин NH? И, если вы конечно знаете, где его можно приобрести в Москве?

eastflower 7 июля 2015 21:19

Мне привозили из Парижа. В Москве можно купить у Александра Кислицына

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

