Торт "Тирамису" (12 мая 2015)

Этот рецепт я увидела у инстаграмме @nell_yan. Рецепт школы Bellouet Conseil.
Нелли, большое спасибо за рецепт. Очень понравился.
Простите, что без разреза - не успела сфотографировать.



Ингредиенты на форму 16х16см:

Ореховый бисквит:

20 г миндальной муки

10 г фундучной муки

10 г фисташковой муки

34 г сахара
18 г муки
90 г белка
20 г сахара
8 г кофейного экстракта

Кофейный экстракт остался после торта "Опера". Рецепт здесь.
Взбить белки с схаром (20г) до плотных пиков. Добавить кофейный экстракт и сухие ингредиенты. Перемешать. Выложить в рамку. Выпекать при 170С 12-15 минут.

Крамбл:
24 г сливочного масла
24 г коричневого сахара
24 г муки
22 г миндальной муки
2 г растворимого кофе
12 г какао-масла

Смешать масло, сахар, муку, миндальную муку и кофе. Выложить на противень. Выпекать при 170С 10-12 минут, раскрошить. Посыпать измельченным какао-маслом. Остудить.

Заварной крем:
360 г молока
ваниль
21 г сахара
58 г сахара
63 г желтков
32 г кукурузного крахмала
43 г сливочного масла

Молоко с 58 г сахара и ванилью довести до кипения.
Желтки смешать с 21 г сахаром и крахмалом. Вылить 1/3 горячего молока в желтки, непрерывно помешивая. Вылить остальное молоко, размешать венчиком. Вернуть

смесь в сотейник и на небольшом огне довести до кипения, постоянно помешивая венчиком, дать 1 минуту повариться.
Выложить в миску, накрыть пищевой пленкой, остудить в холодильнике.
Взбить в миксере, добавить сливочное масло, взбить.

Итальянская меренга:
23 г белка
70 г сахара
23 г воды

Сахар и воду довести до 118С. Вылить горячий сироп во взбивающиеся белки, взбить до остывания до 40С.

Крем Тирамису:
168 г заварного крема
155 г маскарпоне
42 г итальянской меренги
5 г желатина (200 блюм)
14 г амаретто
Желатин замочить в холодной воде.
Растопить на водяной бане или в микроволновке.
Смешать маскарпоне, желатин и заварной крем. Добавить амеретто, размешать.
Вмешать ительянскую меренгу.

Кофейный крем:
265 г заваного крема
20 г кофейного экстракта
4 г желатина (200 блюм)
160 г взбитых сливок

Желатин замочить в холодной воде. Растопить.
Заварной крем смешать с желатином, кофейным экстрактом.
Вмешать взбитые сливки.

Сборка: На дно рамки 16х16см выложить бисквит. Выложить крем Тирамису,

сверху посыпать крамблем. Выложить кофейный крем. Заморозить.
Снять форму. Покрыть глазурью или просто присыпать какао-порошком.
Приятного чаепития!

Комментарии (35)

rusudan2 12 мая 2015 13:21

торт супер! Лена, интересный какой рецепт!!

eastflower 12 мая 2015 18:21

Даночка, спасибо! Буду рада, если пригодится рецепт.

manyasha_p 12 мая 2015 14:26

Лена, какой шикарный торт, сложносоставной. Я такие печь еще не пробовала, но ужасно хочется.

eastflower 12 мая 2015 18:21

Мариночка, спасибо! Тебе не составит труда, немного времени, а так все довольно просто. Попробуй, только в первый раз страшно, но руки сделают.

electrolyte_14 12 мая 2015 17:47

Ну кто бы сомневался) Сколько видела рецептов "тирамису, и все были как-то неоформлены что-ли.Но здесь, сплошная эстетика и математика.А вот фундучную и миндальную муку в домашних условиях возможно сделать для такого торта? Кофемолкой например.А то в наших магазинах таких вещей не сыскать.

eastflower 12 мая 2015 18:20

Большое спасибо! Рада, что понравился. Конечно, можно самим промолоть :)), здесь небольшие количества.

electrolyte_14 12 мая 2015 18:27

Мерси)

manyakotic 12 мая 2015 19:15

Великолепно выглядит :)

eastflower 12 мая 2015 20:08

Марина, спасибо!

agro_al 12 мая 2015 19:52

Ленчик) я хочу его!! потрясающий состав))

eastflower 12 мая 2015 20:08

Катюшка, спасибо! Приходи в гости, угощу.

agro_al 12 мая 2015 20:20

когда приходить? :)

eastflower 12 мая 2015 20:56

Давай, в четверг.

agro_al 19 мая 2015 09:52

Ленчик, я пропустила :(

polinaimp 12 мая 2015 20:13

Прелестный!!!!! Умничка!:)

eastflower 12 мая 2015 20:56

Полиночка, спасибо!

annet_bakery 12 мая 2015 20:28

какой интересный! Просто супер!!

eastflower 12 мая 2015 20:56

Спасибо! Попробуйте, он очень вкусный :)

annet_bakery 12 мая 2015 22:02

Леночка ко мне лучше обращаться на "ты", если ты не против.

eastflower 12 мая 2015 22:19

Аня, договорились :)

annet_bakery 12 мая 2015 22:21

:)

Narine Hovhannisyan 12 мая 2015 20:46

потрясный торт

eastflower 12 мая 2015 20:56

Нарине, спасибо!

sunpolina 12 мая 2015 20:55

Класс!

eastflower 12 мая 2015 20:58

Полиночка, спасибо!

sago_cuisine 12 мая 2015 23:37

Вкусный торт, даже без обсуждений!:)))

eastflower 13 мая 2015 13:20

Светочка, спасибо! Мне понравилась новая версия :)

tania_bondarets 12 мая 2015 23:44

уже от самого названия мурашки) ммм…

eastflower 13 мая 2015 13:20

Танечка, спасибо!

agro_al 13 мая 2015 11:46

Тирамисуманьков записываешь??…Очень мне нравится как ты его подала…круто!Edited at 2015-05-13 07:47 am (UTC)

eastflower 13 мая 2015 12:57

Заремочка, спасибо!

13 мая 2015 13:10

Лена, скажи, такие торты интересно делать?:) Чувствуется творческий подход школы Bellouet Conseil, кто бы сомневался.:) Не знаю, удастся ли опробовать до осени, но что в следующем "кондитерском сезоне" я буду этот торт делать, даже нет сомнений.:) Спасибо тебе и девушке, которая поделилась!

filifera 13 мая 2015 13:11

Ой, не заметила, что ЖЖ меня не узнал - предыдующий пост был мой.

eastflower 13 мая 2015 13:17

Леночка, торты делать интересно, еще интреснее пробу снять. Он довольно интересным получается, легкий с кофейным вкусом. Удобен тем, что можно сразу порезать в виде пирожных. Буду рада, если понравится вкус. Мне вообще рецепты Перрюшона нравятся, я еще не так много попробовала, но в планах побольше его сделать.

nimfeechka 21 мая 2015 16:19

Ленуська, обожаю тирамису в любом виде и исполнении. Рецепт переписала себе, обязательно повторю. Спасибо!)))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

