Торт шоколад-мандарин (16 мая 2015)

Ну, вот, я снова в строю. Опробовала новую форму, новый рецепт и вкус. Довольная, что снова появилось желание творить. Спасибо за поддержку, ваш совет, что надо дать передышку и не ломать себя, сработал!!!
Рецепт сразу заинтересовал своим новым компонентом - сычуаньским перцем. Никогда его не пробовала, спасибо подруге, которая достала мне его в Москве и привезла, чтобы я могла опробовать.
Рецепт кондитера Jean-Jacques Borne.
Сразу напишу свои замечания по поводу приготовления и ошибки.
Когда заливала мандариновый слой, то оказалось, что мало залила для серединки и много оставила для декора: первоначально предполагалось, что декором послужать шарики из мандаринового желе, но внутренняю полоска из желе оказалась такой тонкой. В итоге она пошла на декор, а шарики были начинкой.
Шоколадный мусс для меня жирноват: можно спокойно заменить сливки молоком, будет понежнее на вкус и менее жирным.
Мусс получился довольно густым, но моя ошибка была в том, что я не растопила шоколад.
Мандариновое желе не очень понравилось тем, что агар-агар и пектин вместе дают привкус, который мне мешал, может, лучше взять желатин, чтобы мандарины заиграли по-другому.
Сочетание сычуаньского перца, шоколада и мандарина - очень интересное, мне понравилось.



Ингредиенты на торт d=18см:

Шоколадный бисквит:

67 г белков

45 г желтков

17 г сахара

17 г сливочного масла

67 г шоколада 70%

Желтки взбить с сахаром до плотного состояния. Белки взбить до плотных пиков.

Шоколад растопить с маслом. Добавить к желткам, вмешать белки, размешать.

Выложить на противень. Выпекать в разогретой до 180С 10-15 минут.

Вырезать корж d=16см.

Мандариновое компоте:

300 г пюре мандарина

75 г сахара

6 г агар-агара

8 г пектина NH

Пюре делала сама. Лучше выбирать более ароматные мандарины. Вырезать сегменты из перепонок, пробить блендером.
Пюре немного нагреть. Добавить смесь сахара, агар-агара и пектина, быстро размешать. Доавести до кипения, прокипятить 1 минуту.
Вылить в форму d=16см, немного оставить на декор - вылить в маленькую форму. Заморозить.

Шоколадный крем с сычуаньским перцем:
75 г сливок
7 г сычуаньского перца
50 г сахара
170 г шоколада 70%
75 г желтков
3 г желатина (120 блюм)
250 г взбитых сливок

Сливки нагреть с перцем. Дать настояться 15-20 минут. Процедить.
Шоколад растопить - я этого не делала, поэтому мусс получился очень густым.
Желтки смешать с сахаром. Нагреть сливки, вылить в желтки, постоянно помешивая. Вернуть в сотейник, варить до 82-85С, постоянно помешивая. Получится крем Англез. В горячий крем добавляем желатин. Смешиваем и добавляем смесь в шоколад. Хорошо перемешать, взбить блендером. Остудить до 35С
Вмешать взбитые сливки.
В форму d=18см вылить половину мусса, уложить мандариновое желе, вылить оставшийся мусс, сверху уложить бисквит. немного надавить. Заморозить.
Покрыть велюром (75 г шоколад 70% растопить с 50 г какао-масла, распылить краскопультом на замороженный торт).
Сверху уложить желе мандарина для украшения.
Приятного чаепития!





Комментарии (44)

cedarusdeodora 16 мая 2015 15:18

а где купить сычуанский перец?делала как-то шоколадное суфле, но там по рецепту 2 ст. ложки муки на 100г шоколада и сколько-то масла с яйцами. вместо шоколада брала кондитерское какао тертое. получилось очень темно-шоколадное и на цвет и на вкус и не сильно сладкое. только рецепт потерян - делала по вырезке из старого журнала.нет похожего рецепта? там тоже 15-20 минут запекать надо было.

eastflower 16 мая 2015 15:35

Мне покупали в Москве этот перец. Про суфле, к сожалению, не помогу. Какао-тертое, это шоколад 100%, его обычно добавляют для вкуса и цвета, но полностью им не заменяют весь шоколад.

cedarusdeodora 16 мая 2015 16:31

а я им и масло, и шоколад заменяю - люблю

irsenas 16 мая 2015 15:26

как оригинально! и форма необычная!

eastflower 16 мая 2015 15:35

Ирочка, спасибо!

i_muminov 16 мая 2015 15:32

Удивительная форма и замечательный разрез. Такое угощение будет неожиданным и просто волшебным подарком! Елена, круто!!!

eastflower 16 мая 2015 15:36

Искандар, спасибо! Вот пробую новые вкусы, форму давно такую хотела. Опять же подруга из Москвы везла, у нас ее не купить.

sanvule 16 мая 2015 15:39

Вау! Такой насыщенный и яркий разрез! Где продается пектин и сычуаньский перец?

eastflower 16 мая 2015 15:43

Викуль, спасибо! Сычуаньский перец привозили из Москвы. А пектин NH можно купить только во Франции :(.

polinaimp 16 мая 2015 16:02

Ваааау! Замечательный эксперимент и проба перчика!:)

eastflower 16 мая 2015 17:09

Полиночка, спасибо! Так хотелось опробовать. Поэтому специально заказала, знаю, что в Москве можно многое достать. У нас, вроде тоже говорят, можно.

v_iktuara 16 мая 2015 16:12

Тоже жду такую форму...Лен,молодец!Как не зайду к тебе,все у тебя что-то новенькое,спасибо что делишься)

eastflower 16 мая 2015 17:10

Марина, спасибо! Новое пробовать люблю :)), а формы купила, так надо их опробовать. Форма классная, правда, маленькой кажется :)

mari_k_a 16 мая 2015 16:19

потрясающий тортик! Лен, подскажи, плиз, если брать обычный пектин, какой лучше взять цитрусовый или яблочный или ими никак нельзя заменить NH?

eastflower 16 мая 2015 17:11

Спасибо большое! Мне как-то на МК сказали, что можно заменить на наш пектин без разницы, но брать обычный пектин в 2-2.5 раза больше, чем пектин NH. По текстуре может быть чуть иначе, но для начинок это не так страшно, а вот в нейтральной глазури используется только NH пектин, так как его можно повторно разогревать в отличие от обычного.

anikostyle 16 мая 2015 17:46

Лена, я все выяснила: NH спокойно заменяется на цитрусовый в том же количестве. И его так же можно повторно нагревать и он обратно желируется. Так что для нейтральной цитрусовый вполне подходит. Я варила, стоит в холодильнике))Яблочный используется только для варки мармелада, т.к. его можно и нужно долго варить.Торт замечательный :)Только в шоколадном муссе в составе есть желтки, а в приготовлении они уже отстутствуют.Edited at 2015-05-16 01:47 pm (UTC)

eastflower 16 мая 2015 18:18

Спасибо огромное!!! Очень полезная информация. Ошибку пошла исправлять.

margeriten26 16 мая 2015 17:34

Леночек! Шедевр! Спасибо за рецепт, у меня как раз сычуаньский перец имеется)

eastflower 16 мая 2015 18:20

Леночка, спасибо! Буду рада, если понравится.

merily9 16 мая 2015 18:02

Интересный торт, такой хочется попробовать!

eastflower 16 мая 2015 18:21

Спасибо большое! Буду рада, если рецепт пригодится и по вкусу понравится.

merily9 16 мая 2015 20:52

У меня в планах твой шоколадный, что попроще, а на такой я не замахнусь.

eastflower 16 мая 2015 20:58

Это только кажется, что сложный, он довольно просто - попробуй. Только в первый раз страшно, а потом уже легко, только немного времени нужно :)

para_gn0m0v 16 мая 2015 18:55

Какая форма интересная! А уж как шоколадно-шоколадно выглядит!

eastflower 16 мая 2015 19:36

Оксаночка, спасибо! Он такой и есть, для любителей шоколада.

sunpolina 16 мая 2015 20:45

Какой прекрасный!! Леночка, с возвращением :)) ура!!

eastflower 16 мая 2015 20:50

Полиночка, спасибо! Отдых пошел на пользу :)), ну, и твой дружеский пинок помог :)

tania_bondarets 16 мая 2015 23:12

где такие формы берешь?

eastflower 16 мая 2015 23:37

Эту форму купили в Москве у Александра Кислицына, хотела в Италике заказать, но не было в наличии. В Москве есть. Это форма фирмы Silicomart, у этой фирмы много интересных форм.

tania_bondarets 16 мая 2015 23:41

силиконовыя эта? у меня этой фирмы много

eastflower 16 мая 2015 23:43

Да, силиконовая. Это серия prof - белые силиконовые формы, очень удобные.

tania_bondarets 16 мая 2015 23:46

ясно

liligorina 17 мая 2015 02:15

Прекрасный торт! :) И форма оригинальная :)Рада, что ты отдохнула и будешь радовать нас вкусными тортиками :)**Поправь в креме, что надо в англез добавить желатин, а не желтки :)

eastflower 17 мая 2015 17:18

Лиля, спасибо!

olgavb_osa 17 мая 2015 03:29

Какая необычная форма - очень красиво!)

eastflower 17 мая 2015 17:18

Спасибо большое!

filifera 17 мая 2015 13:17

Лена, очень интересный по форме и по содержанию торт, очень яркий благодаря сочетанию шоколада и мандарина! Как представишь, что насыщенный вкус шоколада уравновешивается приятной кислинкой мандарина, так хочется попробовать!:) А какой привкус получается у сочетания агар-агара и пектина, может, это просто вкус агара такой? (Хотя, в "Птичьем молоке" он мне не мешает, там ведь на агаре делают, если не ошибаюсь.)Скажи, пожалуйста, а это действительно имя и фамилия кондитера - Jean-Jacques? Мне кажется, я уже встречала, возможно, у тебя, ссылку на этого кондитера - из Канады, кажется, но ведь у него и фамилия должна быть?:)))

eastflower 17 мая 2015 17:20

Леночка, спасибо!!! подправила - забыла написать фамилию :)). По поводу привкуса - думаю, NH пектин вместе с агаром. Детям тоже не очень понравился вкус - ощущается что-то такое химическое и это так сильно отвлекает. Можно просто с агар-агаром сделать, думаю, не будет так сильно чувствоваться.

sago_cuisine 17 мая 2015 18:31

Какой яркий получился, Лена! Сычуаньский перец в десертах мне нравится.

eastflower 17 мая 2015 19:31

Светочка, спасибо! Мне тоже понравился.

agro_al 19 мая 2015 09:53

я рада, что все налаживается. а торт безумно аппетитный, особенно в разрезе!

annet_bakery 19 мая 2015 23:31

Очень красиво получилось, особенно разрез понравился! Форма классная!

Светлана Стрельцова 20 мая 2015 18:57

Лена, торт просто волшебный! Сочетание шоколад + мандарин или апельсин понимаю и люблю, но вот с перчиком не пробовала. Подскажи, пожалуйста, читаю про рассуждения пектин + агар. А можно взять простой пектин, без агара? И можно ли простой пектин замораживать? NH пектина у нас не бывает.

eastflower 20 мая 2015 19:13

Можно взять простой пектин, только добавьте желатин на всякий случай, или пектина побольше положите. простой пектин замораживать можно.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

