Торт "Миндаль-абрикос-фисташка-тимьян" (20 июля 2015)

Рецепт этого торта нашла в журнале "Pastry and baking". Сочетание очень нежное и летнее. От себя добавила лишь веточку тимьяна в абрикосовое желе.
К сожалению, разрез сфотографировать не удалось, так что привожу схему. Может, еще успею его повторить после отдыха. Тогда и выложу фотографию.

Друзья, кто просил тортов - угощайтесь :)).
В последнее время мало пекла тортов, как-то едоков не было, да, и времени тоже было в обрез.
Несу Лиле **liligorina** на ее ФМ "Я жду гостей. 2-ой сезон".



Ингредиенты на торт d=18см:

Фисташковый бисквит:

20 г фисташковой пасты
20 г сахара
25 г желтков
25 г муки
50 г белков
20 г сахара
10 г растопленного сливочного масла

Желтки взбить с сахаром и фисташковой пастой до плотного светлого состояния.
Отдельно взбить белки с сахаром до плотных пиков.
Желтки соединить с половиной взбитых белков (меренгой), добавить муку, размешать. Добавить оставшуюся меренгу, аккуратно перемешать.
Добавить сливочное масло, размешать.
Выложить тесто в кольцо 16см, выпекать при 175С 15 минут.

Миндальный дакуаз:

75 г белков
33 г сахара
13 г муки
60 г сахарной пудры
60 г миндальной муки

взбить белки с сахаром до плотных пиков.
Всыпать муку, сахарную пудру и миндальную муку, размешать.
Выложить в кольцо 16см, выпекать при 180С 15 минут.

Абрикосовое желе:
150 г абрикосового пюре
веточка тимьяна
25 г сахара
3 г желатина

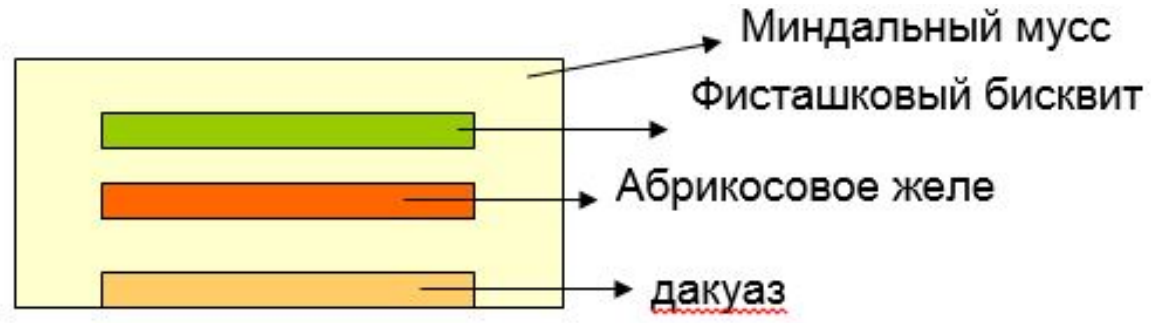
Пюре нагреть с тимьяном, дать постоять 10 минут. Вынуть тимьян.
Желатин замочить в холодной воде.
В пюре добавить сахар и довести до кипения. Дбавить разбухший желатин, размешать.
Вылить в кольцо 16см, заморозить.

Миндальный мусс:
125 г молока
55 г марципана
55 г желтков
6 г желатина
25 г амаретто
250 г взбитых сливок

Желатин замочить в холодной воде.
Молоко размешать с марципаном, хорошо пробить блендером до однородной массы. Довести до кипения.
Влить в желтки, хорошо перемешивая венчиком. Вернуть смесь в ковш, сварить до 82-84С, снять с огня, добавить желатин, перемешать.

Остудить до 35С, добавить амаретто и взбитые сливки.

Сборка вверх ногами:
Кольцо 18см проложить по бокам ацетатной пленкой.
Выложить часть мусса, положить фисташковый бисквит, покрыть муссом. Уложить замороженное абрикосовое желе, снова мусс, в конце положить дакуаз, чуть прижать.
Торт заморозить.
Покрыть глазурью или велюром.
У меня была белая глазурь, покрыла ею.
Украсить по желанию.
Приятного чаепития!



Комментарии (31)

liligorina 19 июля 2015 23:10

Изумительный торт! :) Лена, у меня ФМ "Я жду гостей. 2 сезон" проходит. Неси его ко мне)) http://liligorina.livejournal.com/121037.html

eastflower 19 июля 2015 23:19

Лиля, спасибо! Выпала из ЖЖ, буду наверстывать. Отнесла, спасибо за зов :), надеюсь, принесу еще.

liligorina 19 июля 2015 23:30

И тебе спасибо!)Я тоже выпадала -ездила почти на три недели в деревню по грибы-ягоды :)

antonovatata 19 июля 2015 23:49

Какая прелесть .Лен, я в восторге ..как впрочем от всех твоих тортов))

eastflower 1 августа 2015 16:35

Спасибо огромное!

irsenas 20 июля 2015 08:18

красавец!

eastflower 1 августа 2015 16:35

Ирочка, спасибо!

agro_al 20 июля 2015 11:46

Великолепный торт Ленчик, по вкусу точно все мое!

eastflower 1 августа 2015 16:35

Заремчик, спасибо!

nnsvz_1 20 июля 2015 16:43

просто мечта :)

eastflower 1 августа 2015 16:36

Наташенька, спасибо!

wowcook 20 июля 2015 19:32

Лена, сказочно хорош!

eastflower 1 августа 2015 16:36

Оленька, спасибо!

imungu 21 июля 2015 15:42

Какой красивый и сложный.

eastflower 1 августа 2015 16:36

Ирочка, спасибо!

lily_rocha 21 июля 2015 23:58

Как всегда…феерично!

eastflower 1 августа 2015 16:37

Юльчик, спасибо!

agro_al 23 июля 2015 15:26

Лен, ты не уехала? На ФМ к нам успеешь?

eastflower 1 августа 2015 16:37

Оленька, привет! Я уже вернулась :))

sago_cuisine 28 июля 2015 23:15

Лена, какой замечательный торт! Очень нежное сочетание, и в то же время яркое за счёт абрикоса.

eastflower 1 августа 2015 16:38

Светочка, спасибо! Если успею с абрикосами, хочу еще сделать пару рецептов. Только вернулись, надеюсь успею. Да, еще и морозилка забита.

sunpolina 5 августа 2015 21:16

Фантастика!

eastflower 5 августа 2015 21:36

Полиночка, спасибо!

psinix 11 августа 2015 23:09

идиотский вопрос: заморозить, вытащить, покрыть глазурью. а есть его какой температуры?

eastflower 11 августа 2015 23:15

После того, как покрыли глазурью, лучше дать оттаять 2-3 часа в холодильнике или 1-2 часа при комнатной температуре, чтобы разморозился. Но лучше, чтобы оттаял в холодильнике.

psinix 13 августа 2015 07:57

тортик вкусняцкий. и относительно несложный. но у меня какой-то гигантский фисташковый слойhttps://pp.vk.me/c622918/v622918074/41c45/gdRC_wi4k0o.jpg

eastflower 15 августа 2015 21:50

Рада, что понравился. Если бисквит большой, его можно разрезать пополам, одну часть использовать, а вторую обернуть пищевой пленкой и заморозить. Он у вас хорошо поднялся. Обычно в торт идут слои 1-1.5см. Если выше, то их подрезают.

Narine Hovhannisyan 13 августа 2015 17:10

красота!

eastflower 13 августа 2015 20:21

Нарине, спасибо большое!

nimfeechka 15 ноября 2015 23:58

Леночка, а в мусс не надо сахар? Сделала, что-то совсем не сладко. Даже марципан и амаретто не помогли.

eastflower 16 ноября 2015 00:00

Не-а, по рецепту не надо, сладость вроде от марципана. Ты ориентируйся на свой вкус, если несладко, добавь чуток сахарной пудры в сливки, когда взбиваешьПросто дакуаз довольно сладкий, поэтому мусс смягчает сладость - но это по вкусу

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

