Торт "Cappucino" от Valrhona (3 августа 2015)

Рецепт торта принадлежит шефу David Capy. Решила опробовать новую форму.
По вкусу получился очень нежным, кофейным и карамельным. В общем, любители кофе, карамели, шоколада оценят.
Единственное, у меня не хватило мусса, так что пришлось добавить - добавила чуть другой, напишу в рецепте. Без дополнений ингредиенты расчитаны на форму 16см.
Решила поэкспериментировать с разводами на глазури - смешала 2 цвета и залила. Мои были в восторге, да, и сама довольна.





Ингредиенты на форму бублик d=18см:

Кофейный бисквит:

44 г желтков

113 г яиц

85 г сахара

71 г белков

33 г коричневого сахара

38 г муки

18 г растопленного сливочного масла

3 г растворимого кофе

Желтки, яйца, сахар и кофе взбить.
Отдельно взбить белки с коричневым сахаром.
Смешать яичную смесь, половину взбитых белков, растопленное сливочное масло, муку. Размешать. Добавить оставшиеся белки, размешать.
Выложить тесто в форму 16см. Выпекать при 180С 15-20 минут.
Остудить, вырезать из кольца. Разрезать пополам. У меня бисквита было много. Разрезала на 3 коржа (2 использовала, а 1 остался на пробу).

Кранч с пралине:
29 г фундучного пралине
14 г молочного шоколада
20 г фейлетина

Молочный шоколад растопить, добавить пралине, фейлетин, размешать.
Тонким слоем намазать на бисквит, заморозить.

Кофейно-карамельное крем-брюле:
163 г сливок
18 г зерен кофе
Сливки довести до кипения, добавить чуть измельченные зерна кофе, дать настояться 10 минут. Процедить.

Взвесить 150 г настоянных сливок
30 г молока
1/8 стручка ванили
25 г сахара
5 г сахара
30 г желтков
2 г желатина

Желатин замочить в холодной воде.
25 г сахара карамелизавать. Одновременно нагреть сливки с молоком. Вылить в готовую карамель, размешать.

Желтки смешать с 5 г сахара. Добавить горячую карамельную смесь, размешать.
Вернуть на огонь, варить до 82-84С. Добавить желатин.
Вылить в меньшую форму (бублик 16см). Заморозить.

Шоколадный мусс:
крем Англез:
31 г сливок
31 г молока
13г желтков
6 г сахара

Желтки смешать с сахаром.
Сливки и молоко довести до кипения, вылить в желтки, вернуть на огонь и сварить до 82С.
Взвесить 75 г крема Англез
140 г молочного шоколада
112 г взбитых сливок
2 г желатина

Желатин замочить в холодной воде.
В горячий крем Англез добавить разбухший желатин, размешать.
Вылить крем Англез на шоколад, пробить блендером.
Вмешать взбитые сливки.

так как у меня не хватило шоколадного мусса, но времени готовить крем Англез не было, я приготовила *другой мусс (на фотографии самый нижний слой)*:

72 г сливок
60 г шоколада 50%
35 г молочного шоколада
88 г взбитых сливок
1 г желатина

Желатин замочить в холодной воде.
72 г сливок довести до кипения. Добавить желатин, размешать.

Шоколад растопить, добавить сливки, размешать.
При 35С добавить взбитые сливки.

Сборка:
В форму вылить мусс толщиной 1 см. Уложить замороженное крем-брюле, покрыть муссом, уложить бисквит с кранчем (кранчем вовнутрь). Снова покрыть муссом и уложить бисквит с кранчем. Чуть придавить. Заморозить.

Покрыть глазурью.
У меня были остатки белой и черной зеркальной глазури.
Украсить по вкусу.
Приятного чаепития!



Комментарии (50)

irsenas 2 августа 2015 22:17

обалдеть!

eastflower 2 августа 2015 22:29

Иришка, спасибо!

antonovatata 2 августа 2015 22:19

Я тоже в восторге, как от состава ,так и от глазури!

eastflower 2 августа 2015 22:30

Таня, спасибо! Рада, что понравился. Он очень вкусный, хоть и не на шоколаде Вальрона :))

elena_skvorcova 2 августа 2015 22:22

Лена, шикарный получился! А уж какой вкусный (по составу).

eastflower 2 августа 2015 22:29

Леночка, спасибо! Я люблю это сочетание, поэтому сразу откладываю такие рецепты.

rusudan2 2 августа 2015 22:43

Лена, красота какая!

eastflower 2 августа 2015 22:47

Дана, спасибо! Больше всего мужу понравился из-за глазури :))

liligorina 2 августа 2015 23:10

Замечательный тортик! И форма)) Я тоже тут делала с разводами торт. Смотрится шикарно!

eastflower 3 августа 2015 00:16

Лиля, спасибо! Насмотрелась в инстаграме, решила опробовать :)). Еще формы надо опробовать новые. Только одна проблема - морозилка забита :((

i_muminov 2 августа 2015 23:15

Елена, удивительное волшебство! Восторг!!!

eastflower 3 августа 2015 00:18

Искандар, спасибо! Приятно, что понравился :)

wowcook 2 августа 2015 23:20

Чудо, как хорош!

eastflower 3 августа 2015 23:47

Оля, спасибо!

polinaimp 2 августа 2015 23:26

Потрясающе!!!!!!

eastflower 3 августа 2015 23:47

Полиночка, спасибо! Рада, что понравился.

magdacook 2 августа 2015 23:56

очень красиво! кто бы мне приготовил)))

eastflower 3 августа 2015 23:48

Мариночка, спасибо! В гости приезжай :))

seredan 3 августа 2015 00:22

Какая красота!!! Шикарно получилось!!! Браво, Леночка!!!

eastflower 3 августа 2015 23:48

Надя, спасибо за столь высокую оценку. Рада, что понравился.

lily_rocha 3 августа 2015 01:38

Очень красиво!

eastflower 3 августа 2015 23:48

Юленька, спасибо!

imungu 3 августа 2015 02:06

Какой красивый торт.

eastflower 3 августа 2015 23:49

Ирочка, спасибо!

happy_mamma 3 августа 2015 02:06

ах!

eastflower 3 августа 2015 23:49

Рада, что понравился :))

annet_bakery 3 августа 2015 09:08

красиво! глазурь так интересно легка! Как и все твои тортики он замечательный!

eastflower 3 августа 2015 23:50

Аня, спасибо! Мне очень приятно :))

agro_al 3 августа 2015 10:40

Леночка, какой же он красивый! У тебя золотые руки!

eastflower 3 августа 2015 23:50

Мариночка, спасибо, дорогая!!!

natapovarenok 3 августа 2015 12:28

Какой торт! А глазурь!…)

eastflower 3 августа 2015 23:51

Наташенька, спасибо! Насмотрелась у девочек тортов с разводами, решила опробовать.

glazzyr 3 августа 2015 13:46

очень круто!

eastflower 3 августа 2015 23:51

Спасибо!

shomova 3 августа 2015 16:31

Лена, он прекрасен!!

eastflower 3 августа 2015 23:51

Ирочка, спасибо! Рада, что понравился :))

olgavb_osa 3 августа 2015 17:08

Какой оригинальный и красивый торт!)

eastflower 3 августа 2015 23:52

Ольга, спасибо! Попробуйте, надеюсь, понравится по вкусу.

lanochka08 3 августа 2015 20:11

Шикарный тортик!! А глазурь такая интересная получилась!!!

eastflower 3 августа 2015 23:53

Светочка, спасибо! С глазурью экспериментирую :))

manyakotic 3 августа 2015 23:04

Великолепный :)

eastflower 3 августа 2015 23:53

Мариночка, спасибо!

agro_al 4 августа 2015 12:29

с ума сойти! он идеальный!!

eastflower 4 августа 2015 16:58

Катенька ,спасибо!

halynatykhoruk 4 августа 2015 21:16

Лена,очень красиво и так элегантно!разрез убил,так вкусно.ты молодец!

eastflower 4 августа 2015 21:24

Галя, спасибо большое! Вот новые формы потихоньку пробую, нравятся эти силикомартовские :))

agro_al 5 августа 2015 16:16

Лечник, какая красота!! Сама эстетика, все нравится от вида, до состава!!!!

eastflower 5 августа 2015 19:15

Заремочка, спасибо! Сама очень довольна, как получилось :))

sago_cuisine 5 августа 2015 21:31

Какая красота, Лен! Ну и вкусно, конечно:)

eastflower 5 августа 2015 21:37

Светочка, спасибо! Я люблю это сочетание :))

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

