Торт "Bavarian" от Cyril Lignac (7 сентября 2015)

Давненько я не появлялась. Исправляюсь :)).
Рецепт этого торта зацепил сразу, хотелось опробовать сочетание абрикос-розмарин.
По вкусу мне понравился, правда, вербены у меня не было, заменила на полочки лемонграсса.
Готовится довольно легко, хотя время и занимает на заморозку.



Ингредиенты на торт d=18см:

Финансье с розмарином:

27 г миндальной муки
1 г разрыхлителя
27 г муки
75 г сахарной пудры
40 г сливочного масла
75 г белков
свежий розмарин (3-4 листочка)

Масло растопить, остудить.
Смешать миндальную муку, сахарную пудру, разрыхлитель. ДОбавить белки, размешать. Влить масло, размешать. добавить мелко порезанные листочки розмарина, размешить.
Выложить в форму 16см. Выпекать при 200С 20 минут.
Остудить, вырезать из кольца.

Абрикосовое компоте:
200 г абрикосов
25 г сахара
10 г глюкозы
15 г сахара
2 г пектина NH
15 г лимонного сока
75 г пюре абрикосов
6 г желатина
10 г миндальной муки

Желатин замочить в холодной воде.
Абрикосы нарезать на кусочки, добавить пюре и сахар с глюкозой. Нагреть.
Добавить смесь из 15г сахара и пектина, размешать. Проварить 2 минуты после кипения. Снять с огня, добавить лимонный сок.
ДОбавить разбухший желатин, размешать. Всыпать миндальную муку.

Вылить в кольцо 16см отдельно или на приготовленный бисквит. У меня отдельно.

Баварский крем:

190 г молока
70 г желтков
50 г сахара
7 г желатина
3 коротких палочек лемонграсса
190 г взбитых сливок.

Желатин замочить в холодной воде.
Молоко нагреть с палочками лемонграсса, дать настояться 20 минут.
Процедить, взвесить оставшееся молоко, довести холодным молоком до 190г.
Желтки смешать с сахаром.
Вылить горячее молоко на желтки, размешивая. Вернуть смесь в сотейник, поставить на медленный огонь и варить до 83С.
Снять с огня, добавить желатин, размешать. Остудить до 35С.
ДОбавить взбитые до мягких пиков сливки.Размешать.

В форму d=18см вылить половину мусса, уложить замороженный диск абрикосового компоте.
Вылить оставшуюся половину мусса. Сверху уложить бисквит.

Глазурь:
50 г воды
100 г сахара
100 г глюкозы
66 г сгущенного молока
100 г белого шоколада
9 г желатина
оранжевый краситель

Желатин замочить в холодной воде.
Воду, сахар и глюкозу довести до кипения.
Вылить на шоколад со сгущенным молоком, добавить желатин и краситель.
Пробить блендером.
Накрыть пищевой пленкой и убрать на ночь в холодильник.

Утром растопить. Заливать при 33-38С.

Украсить по желанию.







Притяного чаепития!

Комментарии (46)

lily_rocha 7 сентября 2015 00:57

Как же красиво!!!как же хочется кусочек)))

eastflower 7 сентября 2015 01:15

Юленька, спасибо огромное! Жаль не передать через экран :((

anya_gal 7 сентября 2015 01:02

Ах!! Какой прекрасный! Вербену видела в каких-то уж сильно специализированных магазинах, но не купила. Интересно, какая она вообще. Столько еще всего непопробованного… Лен, а как ты такие прекрасные розочки делаешь? Заливаешь шоколад в полусферы разного размера?

eastflower 7 сентября 2015 01:14

Анечка, спасибо! Вербену у нас не видела, у нас много чего нет :(, приходится выкручиваться :).По поводу цветка: ты права, заливаю в полусферы разного размера, но не до краев, а крутишь форму в разрые стороны, чтобы неровные края сделать.Собираю в кольце для тарталеток: в середину шоколад выдавливаю жидкий, в него вставляю от края к центру лепестки-сначала большие, а потом маленькие.Жду, когда застынет, кладу в холодильник (можно спреем для замораживания ускорить процесс).

anya_gal 7 сентября 2015 01:22

Леночка, большое спасибо, попробую так же сделать. Красивая роза получается, как едва раскрывшийся бутон. Я была тут недавно на мк по шоколаду, и там учили темперировать так, чтобы шоколад "налету" застывал (для скульптур особенно хорошо). Вот попробую воспроизвести. Спрей для замораживания у нас стОит как-то очень дорого, а хватает ненадолго :(

eastflower 7 сентября 2015 01:33

А расскжешь об этом способе? У меня нет мраморной доски, так что я на водяной бане и в холодной бане :))

anya_gal 7 сентября 2015 01:56

Лен, я тебе через ФБ отправлю то, что у меня есть.

eastflower 7 сентября 2015 10:08

Большое спасибо!

i_muminov 7 сентября 2015 01:20

Декор замечательный, фактура ровная, срез впечатляющий. А набор ингредиентов оригинальный и вероятно сам торт просто тает во рту!!!

eastflower 7 сентября 2015 10:11

Искандар, спасибо!!! Старалась, но еще помогло то, что детей забрали бабушки с дедушкой, так что было время все сделать спокойно :)))

katusha_2109 7 сентября 2015 01:40

Он восхитительный!!!

eastflower 7 сентября 2015 10:11

Большое спасибо! Мне очень приятно!

annet_bakery 7 сентября 2015 10:39

Восхитительно выглядит!! Оформлен очень просто, но стильно!! Разрез завораживает! Так и хочется кусочек!!

entropy4 7 сентября 2015 17:24

Вау, какой красивый.

eastflower 27 сентября 2015 20:06

Спасибо большое!!!

glazzyr 7 сентября 2015 21:29

Очень аппетитно!!!Пишите больше, с удовольствием читаю ваш журнал

magdacook 7 сентября 2015 23:09

выглядит очень красиво!я розмарин очень люблю, вчера пекла тарт татен со сливой и розмарином, сочетание класс, а с абрикосой должно быть тоже супер!представила)

agro_al 8 сентября 2015 08:19

Ленчик, какой он гармоничный и такой нежный, с послевкусием лимонного на сколько я понимаю ?

sunpolina 9 сентября 2015 17:54

Красавец!

eastflower 27 сентября 2015 20:07

Полиночка, спасибо!

19 сентября 2015 18:27

Привет,девочки! А где такую форму можно приобрести? Подскажите пожалуйста!

20 сентября 2015 13:22

Привет,девочки! А где такую форму можно приобрести? Подскажите пожалуйста!

sugar74 22 сентября 2015 23:42

Шикарный торт!

eastflower 27 сентября 2015 20:06

спасибо!

flowerohyeh 27 сентября 2015 20:00

Прекрасный торт! Запал мне в душеньку, и, уверена, обязательно его приготовлю (абрикосов наморозила на долгие зимние вечера))). Потрясающе красивый цветок!

eastflower 27 сентября 2015 20:07

Галя, надеюсь, понравится. Я вот тоже абрикосов наморозила и пюре, чтобы зимой не облизываться :)). Жаль, персики не удалось - твердые у нас, да, и не такие сладкие.

flowerohyeh 28 сентября 2015 15:07

Мне с персиками очень повезло, от души их в морозилке - в этом году был очень длительный урожай на них, и они были по-настоящему прекрасны

cream_of_tartar 8 октября 2015 16:00

Вербену листья можно найти в аптеке. Вот, например, в Киеве У вас тоже, думаю, есть. http://paniapteka.ua/verbena-trava-50g.html?ref=medbrowse. А сколько ее, кстати, надо.

eastflower 8 октября 2015 16:05

Спасибо большое! Ее нужно 2.5 г

rusudan2 9 октября 2015 11:09

Лена, замечательный тортик!

eastflower 9 октября 2015 11:11

Спасибо большое!!!

10 октября 2015 09:51

Потрясающий по исполнению торт. Вы действительно профессионал. У меня вопрос по глазури. Как она в работе?

10 октября 2015 09:54

Спасибо! К глазури надо привыкнуть. Она сладкая, тягучая. Но, подобрав ту консистенцию, с которой вам удобно работать - все хорошо. КОгда схватиться, режется нормально.

gornarosa 15 ноября 2015 19:52

Восхитительно!!! Цветок волшебный!!!

eastflower 15 ноября 2015 21:16

Спасибо!

aerolga 20 января 2016 13:58

Лен, а правда что торт с зеркальной глазурью плохо режется? что глазурь тянется?

eastflower 20 января 2016 14:28

Если сразу резать с глазурью на сгущенке, то может тянуться. Лучше ему постоять несколько часов. Если тянется, то резать теплым ножом. А так, проблем нет. Я обычно все равно жду 2-3 часа, чтобы оттаял в холодильнике. Так что, уже на столе режется нормально.

aerolga 20 января 2016 17:36

Ах вот как! В моем случае разрезаться будет на следующий день! А ещё вопрос, не бывает ли так что после морозильной камеры и горячащая торт при оттаивании осекается и выделяет влагу?

eastflower 20 января 2016 19:56

если в соотношении все хорошо, то ничего не отходит. Если же мало желатина или слабый, то может вода при разморозке выйти. Глазурь не горячая - а размораживают в холодильнике.

aerolga 25 января 2016 11:26

Лена, спасибо! все получилось! прявда до конца мне не удается пробить глазурь блендером так чтобы не напускать пузырей)) поэтому один пузырь предательски образовался сбоку и потом лопнул, каналья))) но я его скрыла шоколадным декором)))спасибо тебе за всегда нужные советы и за то что делишься информацией!!!!

eastflower 25 января 2016 11:30

Оля, как я рада, что все получилось. У меня старый блендер - все время пузырит, пришлось купить специальный для глазури. Но всегда можно задекорировать - держи под рукой всегда кусочки шоколадного декора - спасает :)). Всегда рада помочь :)

aerolga 25 января 2016 11:36

вот держу))) наделала и держу под рукой)))я видела у Марии Селяниной в школе блендеры которыми они взбивают глазурь. Углядела на фотографиях, но ввиду того что буквально год назад у меня появился новый, уже не буду плодить технику и покупать новый))) Попробую аккуратно и выбывать пузыри на поверхность глазури, потом собирать их оттуда)))

eastflower 25 января 2016 12:13

Блендер погружай под углом, внутри немного встряхни, чтобы пузыри вышли. Когда пробиваешь - ориентируйся на звук - должен быть такой тихий-тихий, как только услышала бульканье - останавливай и выбивай пузыри изнутри. Мой все равно давал пузыри - я делала так: готовила глазурь, накрывала пищевый пленкой, а когда растапливала уже не пробивала, а аккуратно лопаткой размешивала, чтобы пузырей не было. Я купила себе Бамикс до подорожания.

aerolga 25 января 2016 13:37

стараюсь именно так но все равно нужна сноровка и другой блендер конечно.тоже приготовленную перемешивала лопаткой))) но дин предатель пузырь закрался)))

Ирина 26 февраля 2017 12:23

А пион? 😳 А где же секретики про пион? А тортик чудный! Никогда не пробовала с розмарином. Обязательно попробую!💐💐💐

7 мая 2017 12:03

Ирина, к сожалению, все, что связано с шоколадом - это лучше показывать, я обычно с ним работаю вечером, когда мои ребятки спят, поэтому возможности хорошо отснять нет. Спасибо за ваш отзыв :)

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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