Торт с рикоттой, облепихой и кедровыми орехами (19 ноября 2015)

Сочетание это очень хотелось опробовать. Поэтому из описания состава решила придумать похожее сочетание.
Получилось ярко за счет облепихи, но мусс из рикотты сглаживает вкус.
Несу к Лиле **liligorina** на ее ФМ "Шарики, ролики, линеечки!"-3 сезон.



Ингредиенты (на торт 18см и 22 см бубликом):

Дакуаз на кедровой муке:

125 г белков
100 г сахара
50 г миндальной муки
50 г кедровой муки
50 г сахарной пудры
25 г муки
50 г кедровых орехов

Белки взбить с сахаром до устройчивых пиков.
Всыпать миндальную муку, кедровую муку, сахарную пудру и муку, перемешать.
Выложить в формы 16см и 20 см, присыпать кедровыми орехами.
Выпекать при 180С 15-20 минут.
Вырезать из формы. Если делаете бублик, то сделать по середине отверстие, большее на 5 мм отверстия в форме, в которой будете собирать.

Кули из облепихи и мандарина с куантро:

100 г облепихового пюре
150 г сока манадарина
4 г цедры мандарина
15 г пектина NH
5 г кукурузного крахмала
90 г сахара
6 г желатина
30 г куантро

Желатин замочить в холодной воде.
Пюре облпепихи, мандариновый сок, цедру нагреть.
Сахар смешать с пектином и крахмалом, всыпать в теплую смесь, размешать венчиком, чтобы не было комков. Довести смесь до кипения и прокипятить 5 минут.
Снять с огня, добавить желатин, чуть остудить смесь и влить куантро.
Вылить кули в форму 16 и 20 см. Если делаете бублик, то в форму в середину поставить круглую выемку, чтобы получить бублик. Заморозить.

Мусс из рикотты:

400 г рикотты
400 г сливок
14 г желатина
30 г тримолина
160 г сахара
50 г воды
100 г желтков

Желатин замочить в холодной воде.
Сахар и воду сварить до 121С, вылить во взбивающиеся желтки, взбить до остывания и загустения.
Тримолин чуть нагреть, смешать с рикоттой, примешать желтковую массу.
Добавить растопленный желатин.
Вмешать взбитые сливки.

Сборка:

С форму выложить половину мусса, уложить замороженное кули, снова выложить оставшийся мусс, сверху накрыть слоем дакуаза.
Заморозить.
Покрыть велюром или глазурью. Украсить по желанию.
Прошу прощения за фото, сделано на телефон, чтобы показать разрез.
Приятного чаепития!



Комментарии (44)

irsenas 19 ноября 2015 00:07

обалдеть!

eastflower 24 ноября 2015 01:53

Ирочка, спасибо!

agro_al 19 ноября 2015 00:14

Ленчик, ты настоящая фея счастья!

eastflower 24 ноября 2015 01:54

Заремчик, спасибо! Я не фея, я только учусь :))

agro_al 25 ноября 2015 10:46

Нее, для меня все равно Фея!

rusudan2 19 ноября 2015 00:27

Превосходно!! как всегда!

eastflower 24 ноября 2015 01:55

Даночка, спасибо!

suntoriya 19 ноября 2015 01:00

такой нежный получился)

eastflower 24 ноября 2015 01:56

Викуль, спасибо! Наш такой, девчачий :))

vkusnozhit 19 ноября 2015 01:53

Лен, класс!!! Очень гармонично, очень аккуратно, очень красиво! Фото супер!

eastflower 24 ноября 2015 01:53

Оля, спасибо большое!!!

i_muminov 19 ноября 2015 02:33

Как здорово и на разрезе видно, что сердцевина хорошо получилась. А декор какой, слов нет, просто волшебство!!!

eastflower 24 ноября 2015 01:56

Искандар, спасибо! Декор из пластичного шоколада - очень спасает :)

i_muminov 24 ноября 2015 11:42

Всегда нравиться читать, твой журнал, Елена! Узнаешь много нового и интересного!))

agro_al 19 ноября 2015 14:21

Шикарный торт,Лен!

eastflower 24 ноября 2015 01:57

Армине, спасибо!

galiya_cook 19 ноября 2015 15:07

Очень красиво! И нежно так! :)

eastflower 24 ноября 2015 01:57

Галия, спасибо!

sunpolina 19 ноября 2015 15:21

Волшебный, Леночка!

eastflower 24 ноября 2015 01:57

Полиночка, спасибо!

olgavb_osa 19 ноября 2015 15:56

Роскошно!)))

eastflower 24 ноября 2015 01:57

Оля, спасибо! Очень приятно, что понравился :)

aerolga 19 ноября 2015 23:56

Лена, очень лаконичный получился торт по декору (это на мой взгляд несомненный плюс) и богатый по вкусу!!!!Вопрос-для кули используется пектин и желатин. Оба-стабилизирующие и закрепляющие. Почему вместе?

eastflower 24 ноября 2015 01:59

Оля, спасибо! Можно использовать только пектин или желатин, в зависимости от того, какую текстуру хочешь получить. Желатин добавила на всякий случай, чтобый кули не потекло. А много NH пектина не хотела класть, так как он получается тягучий и тяжело выдавливать. Но здесь - дело вкуса.

filifera 20 ноября 2015 00:47

Лена, чудесный торт, поздравляю с рецептом! Как тебе дакуаз с кедровой мукой, чувствуется она во вкусе? Или перебивает вкус кедровых орехов? Муку тоже купила, но пока не использовала, т.к. не встречала с ней рецептов - и непонятно, почему? То ли она безвкусна в выпечке, то ли ведет себя как-то не так...

eastflower 24 ноября 2015 02:01

Леночка, спасибо! Дакуаз понравился - он такой влажный получается. Я смешала с миндальной, так как побоялась всю муку заменить, она очень уж жирная. Я орехи пробивала. Вкус чувствуется + еще орехи сверху добавляют. Но вкупе с облепихой не сразу понятно - такое послевкусие.

katusha_2109 21 ноября 2015 00:20

Так нежно и красиво!

eastflower 24 ноября 2015 02:02

Катя, спасибо!

agro_al 23 ноября 2015 16:56

Волшебный торт!

eastflower 24 ноября 2015 02:02

Мариночка, спасибо!

agro_al 24 ноября 2015 13:05

Лен, какое милое украшение))) супер!

eastflower 24 ноября 2015 13:11

Катенька, спасибо! Давно их хотела сделать :))

mozg72 27 ноября 2015 15:53

…невероятно!!! шедевр, и не меньше:):):)

eastflower 27 ноября 2015 16:37

Леночка, спасибо! Приятно, что зашла :))

mozg72 28 ноября 2015 13:10

…а я из ленты ФБ - увидела и поняла, что не могу не зайти на такую красоту:):):)

eastflower 29 ноября 2015 19:38

Как прятно :)), мур-мур

7chocolat 1 декабря 2015 11:27

С Днем рождения, Лена!

para_gn0m0v 1 декабря 2015 11:55

Лена, с Днем Рождения!

liligorina 10 декабря 2015 20:36

Такой нежный.. И ромашки…)Класс!

eastflower 10 декабря 2015 20:46

Спасибо! Ромашки спасают, пора новые делать :))

lusia_lusi 9 января 2016 22:43

Идеальная форма и содержание! Неземная красота, любуюсь)

eastflower 9 января 2016 22:51

Люся, спасибо большое!!! Мне очень приятно :)

aerolga 13 января 2016 18:48

Лена, а на что крепятся такие цветочки?и еще - если делать цветок из шоколадных лепестков то чем как правило они соединяются? шоколадом же?

eastflower 13 января 2016 21:06

Оленька, цветочки можно крепить шоколадом или глюкозой. А шоколадный цветок собирается с помощью шоколада, все верно. Потом даешь ему застыть, и цветок готов.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

