Торт "Angelo" от Nataniel Reid (2 декабря 2015)

Дорогие мои! Спасибо вам за поздравления, такие теплые пожелания! Я благодарна вам, за то, что вы есть, что поддерживаете, мотивируете, дружите и подталкиваете идти вперед.
Несу к Лиле **liligorina** на ее ФМ "Шарики, ролики, линеечки!"-3 сезон.



Мне сегодня сказали, что я многого достигла в свои 33 года - защита кандидатской, смена деятельности на все 180 градусов, семья и дети. Я, действительно, очень счастлива и благодарна моим близким: маме, мужу, свекру и свекрови, детям и друзьям.
Без вашей поддержки я бы не смогла этого достичь. По натуре я -трусиха, боюсь всего, но только вера близких помогает побороть мои страхи и учиться тому, что нравится больше всего.
Я благодарна судьбе, что благодаря Университету и биофаку, я познакомилась с замечательным людьми, которые не только учили меня быть биологом и ученым, но также не забывать быть женщиной и человеком. Моя руководительница всегда говорила, что важнее всего - это семья и дети, а карьера придет после этого.
Так уж получилось, что науку я оставила, как оставила и преподавание в Университете. Я благодарна людям, которые меня окружали в то время, они многому меня научили.
А особенно я благодарна мужу, когда в решающий для меня момент от сильно меня поддержал. И я стала заниматься кондитеркой так увлеченно, что сама не заметила, как меня это захватило.
Многому надо научиться, многое надо отработать. Но каждый раз получаю колоссальное удовольствие от процесса и предвкушения попробовать новый вкус.

Я сегодня с тортом "Angelo" по рецепту Nataniel Reid. Вкус потрясающий - фундук (много фундука), мандарин и шоколад.



Ингредиенты на форму 16-17см (у меня форма Vortex):

Фундучное муалё:

73 г сливочного масла

7 г фундучной пасты

57 г сахарной пудры

13 г желтков

127 г муки жаренного фундука

30 г муки

113 г белков

53 г сахара Мусковадо (я брала просто коричневый)

1 г соли

Взбить масло, пасту, сахарную пудру. Добавить желтки, взбить.

Отдельно взбить белки, соль и сахар Мусковадо (коричневый сахар) до плотных пиков.
В масляную смесь добавить половину меренги и муку с фундучной мукой. Перемешать.
Вмешать оставшиеся белки.
Выложить в кольцо 18см. Выпекать при 180-190С 30-35 минут.
У меня получился довольно высокий бисквит. Разрезать его пополам. Один корж оставить для торта, другой - можно заморозить или съесть.
Вырезать круг диматером 16см (14см, если для формы 16см).

Фундучный крамбл:
30 г коричневого сахара
30 г муки
15 г фундучной муки
соль
1 г цедры мандарина
1 г лимонной цедры
30 г сливочного масла

Перемешать в крошку. Выложить на противень и выпекать при 155С 15-20 минут. Остудить, Поломать крупные куски.

Фундучный крокант:
всего фундучного крамбла
35 г молочной джандуйи (смесь молочного шоколада и фундучной пасты)
5 г фундучной пасты.

Джандуйю растопить. Добавить пасту, размешать. Добавить крамбл, размешать.
Бока кольца d=16см выложить ацетатной пленкой. Уложить на дно бисквит.
Распределить сверху крокант и заморозить.

Мандариновое кремю:
65 г концентрированного мандаронового пюре (я брала мандариновый сок)
60 г сливок (35%)
3 г цедры мандарина

28 г желтков
35 г сахара
3 г желатина

Желатин замочить в холодной воде.
Соединить все остальные ингредиенты. Варить, все время помешивая, на среднем огне до 82С.
Снять с огня, процедить. добавить желатин, размешать.
От себя добавила 1 каплю мандаринового масла, так как использовала обычный сок, вместо концентророванного пюре.
Вылить в форму d=14см. Заморозить.

Шоколадный мусс:
2 г желатина
53 г желтков
50 г сливок (35%)
25 г сахара
60 г темного шоколада (54-60%)
45 г молочного шоколада
170 г взбитых сливок

Желатин замочить в холодной воде.
В отдельных мисках растопить шоколад и смешать.
Сливки смешать с сахаром и желтками. Сварить до 83С. Снять с огня, добавить желатин.
Вылить на шоколад, пробить блендером.
Добавить взбитые до мягких пиков сливки.

Сборка: В форму 17 см выложить половину мусса, уложить мандариновое кремю, выложить вторую половину мусса и уложить бисквит с крокантом (бисквит должен быть сверху). Чуть прижать. Заморозить.

Покрыть велюром или глазурью. Украсить по желанию.
Приятного чаепития!



Комментарии (17)

para_gn0m0v 2 декабря 2015 07:41

Лена, ты молодец, что решилась, ведь любимое дело - это очень важно для душевного комфорта. И очень здорово, что твои близкие тебя поддерживают.

annet_bakery 2 декабря 2015 08:11

Леночка, с Днем Рождения!! Желаю крепкой любви, семейного тепла и благополучия, детского смеха рядом. Совершенствоваться в любимом занятии!! Да поддержка родных позволит взять не одну высоту. Это самый большой дар в жизни!!! Торт как всегда восхитительный!!

agro_al 2 декабря 2015 09:47

Леночка! Солнышко! Остается гордо сказать, что ты настоящая женщина и трусихой можно быть только в одном случае, когда у тебя стойкая и сильная спина! У меня такой роскоши нету! Ты правда многого добилась и успела и сколько еще впереди моя хорошая, я безумно рада, что мир такой большой, но в тоже время он такой маленький и то, что мы живем в мир информации и прогресса, не будь их, то много просто не возможно было постигнуть и достичь, либо же это пришлось делать в разы дольше! Безумно счастлива, что знакома с тобой и ты уже давно часть моей жизни, как и многие из тех, с которыми ты открываешь что-то новое вокруг, а потом уже и в себе! Осталось дело за малым, увидится наконец-то в реале)) Обнимаю тебя, радуюсь вместе с тобой и как говорится, дорогу осилит идущий, а для этого у тебя есть ВСЁ! С новым твоим годом, Фея и новых тебе поворотов и широкой дороги в твоем сладком мире!

agro_al 2 декабря 2015 09:49

п.с. торт такой же загадочный и со стержнем как и ты!! Чудесный как с виду, так и внутри, лаконичный и наполненный!

irsenas 2 декабря 2015 10:50

Какая красота! Ты умничка!

magdacook 2 декабря 2015 11:50

Лена, с прошедшим! счастья тебе и творческих взлетов!

cedarusdeodora 2 декабря 2015 13:02

Кондитерка очень красиво у вас аыходит. На вкус, думаю, тоже отлично. Всего хорошего.

i_muminov 2 декабря 2015 13:12

Какая фактура интересная у торта!

filifera 2 декабря 2015 13:48

Леночка, ну, как говорится - с возрастом Христа тебя!:) Завидую...:)))Поздравляю с приобретением формы:) - а другую уже опробовала? Я да, но у меня нет возможности велюрить, поэтому пришлось придумывать другой декор.Очень интересный торт, спасибо за рецепт! Мандариновое масло в кремё сильно добавляет вкуса? Я вот думаю - а если вместо него куантро или гран марнье ввести, не то будет?

susan_72 2 декабря 2015 18:38

Леночка,с днем рождения!!!! Счастья и здоровья!!

tastyak 3 декабря 2015 04:00

С днём рождения, Леночка!!!! Пусть сбудутся все твои мечты!)))

sunpolina 3 декабря 2015 18:16

Тортик восхитительный, Ленусь!! Дальнейшего попутного ветра и веры в себя!!

sago_cuisine 4 декабря 2015 23:06

Лена, с Днём рождения!!! Благополучия и удачи тебе во всех начинаниях! Ты молодец, что не трусишь!:)Торт великолепный!Edited at 2015-12-04 06:07 pm (UTC)

agro_al 7 декабря 2015 23:03

Волшебный!

eastflower 7 декабря 2015 23:18

Мариночка, спасибо!

liligorina 10 декабря 2015 20:36

Ленок!)) Еще раз с прошедшим тебя! Я что-то и не помню поздравила ли во время... С поездкой была в авральном режиме!Всего тебе самого-пресамого!Торт великолепен!

eastflower 10 декабря 2015 20:46

Спасибо большое!!!

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН **+7 911-213-67-68**

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

