Торт "Chonarin" (10 января 2016)

Читая разные рецепты, всегда отмечаю те, которые содержат наши родные ягоды. Этот торт вроде простой по вкусу - смородина-шоколад, но игра текстур и вкус шоколада Люкер делают его таким особенным.
Автор рецепта - шеф Herve Girardon.
Не хотелось велюрить торт, так что заглазировала. Давно мечтала о формах-кнелях, теперь они у меня есть и так удобно положить 2 кнели, и декор готов.
Несу к Заремочке **surrealnay** в Новогодний конкурс "Корзина подарков"





Ингредиенты (на форму 18см):

Pate sablee шоколадное:

57 г сливочного масла

22 г миндальной муки

22 г сахарной пудры

38 г муки

7 г какао-порошка

20 г фейлетина

Смешать сливочное масло с миндальной мукой, сахарной пудрой. Добавить муку и

какао. Смешать фейлетин. Раскатать тесто, вырезать круг 16см, охладить. Выпекатьпри 160С 10минут.

Миндальный дакуаз:
48 г белков
42г сахара
27 г муки
15 г сахарной пудры
38 г миндальной муки
Взбить белки с сахаром до твердых пиков. Добавить сухие ингредиенты, перемешать. Выложить в кольцо 16см, выпекать при 170С 18 минут.

Супрем из черных ягод:
63 г пюре черной смородины
63 г пюре черники
33 г сахра
40 г сливочного масла
4 г желатина
23 г взбитых сливок

Нагреть пюре с сахаром, добавить желатин, размешать. Добавить сливочнео масло, вмешать взбитые сливки. Вылить на дакуз, заморозить.

Шоколадный мусс:
93 г молока
157 г темного шоколада
3 г желатина
153 г взбитых сливок

Молоко довести до кипения, добавить желатин. Вылить на шоколад, пробить блендером. Остудить до 35С, вмешать взбитые сливки.

глазурь:
25 г воды
115 г сливок

160 г сахара
50 г какао-порошок
7 г желатина

Воду, сливки, сахар довести до кипения. Вылить на какао-порошок, добавить разбухший желатин, пробить блендером. Процедить. Накрыть пищевой пленкой, убрать на ночь в холодильник.
Разогреть до 40С, использовать при 35С.

Сборка:
Кольцо 18см обтянуть пищевой пленкой, бока проложить ацетатной пленкой. Выложить 2/3 мусса, уложить бисквит с супремом, сверху выложить оставшийся мусс, закончить песочным диском. Заморозить.
Снять кольцо. Заглазировать или покрыть велюром.
Приятного чаепития!

Комментарии (43)

> **i_muminov** 10 января 2016 12:39
> Сочетание ингредиентов вдохновляет, декор интересный а разрез получился впечатляющим. Елена, спасибо было увлекательно!!!

> **eastflower** 10 января 2016 14:39
> Искандар, спасибо!

> 10 января 2016 12:46
> Леночка, тортик изумительный! Глазурь лежит идеально, и как ты её залила на такой сложной поверхности? А форма не очень маленькая? Давно лежит у меня в корзине, никак не решусь купить или нет.

eastflower 10 января 2016 14:40

Спасибо большое! Заливала, как обычно, только пришлось быстро наклонить ее, чтобы излишек из середины стек, так как спатулой не пройтись. Форма диаметром 18см, где-то на 1 кг. Довольно удобная, в отличие от кольца, и интересная.

aerolga 10 января 2016 13:09

Лена, от торта к торту я все больше в шоке от увиденного!!!!Ты растешь на глазах!!!! Ты большая молодец!!!! Не боишься пробовать новое! Лаконично и достойно выглядит торт целиком и разрез!!!!

eastflower 10 января 2016 14:43

Оленька, спасибо! Мне очень приятно, что есть рост :)), порой мне кажется, что топчусь не месте. Но вам виднее со стороны. Глазировала, как обычно - торт ставила на миску диметром меньшим, чем форма, заливала глазурь и быстро перехватила на руку, нагнула торт в сторону, чтобы излишек глазури стек. Сбоку чуть полоска осталась от стекания глазури, но она незаметная. Здесь главное-быстро сделать, потом вернуть торт на миску, чуток противень, на котором миска стоит свтряхнуть и дать глазури полностью стечь.

aerolga 10 января 2016 15:31

для меня пока это подвиг)))я все боюсь взяться за глазировку.сколько ты держишь торт в морозилке холодильника перед глазировкой?

eastflower 10 января 2016 16:19

Так как я делаю в обычном холодильнике, то стараюсь ночь держать, а с утра глазирую. Глазурь просто требует тренировки.

lanochka08 10 января 2016 13:12

Лена, слов нет- очень красивый тортик и думаю что и вкусный!!а как ты так волнами выложила глазурь? или это форма такая?

eastflower 10 января 2016 14:44

Светочка, спасибо! В торте еще, оказалось, важно вкусный шоколад выбрать. Я всегда готовила на Калебо, а здесь решила Люкер взять - у этой фирмы шоколад очень ароматный, так мусс заиграл по-новому. Даже мои отметили, что очень вкусный получился.Это форма с волнами. Накупила таких - они силиконовые, удобно вынимать, ну, и клиентам есть что предложить новое.

lanochka08 11 января 2016 13:41

Понятно,Лен. Да, формочки разные- наше все)))

aerolga 10 января 2016 13:12

И в догонку, как же глазировать торт с такими вот краями? Чтобы равномерно глазурь легла и на ямках и на возвышениях?

filifera 10 января 2016 14:00

Лена, слов нет, только одно - шикарно!!:) Глазурь смотрится не хуже, чем велюр - возможно, еще и потому, что она красиво переливается на волнистой поверхности. Действительно, легла она у тебя идеально - как тебе удалось этого добиться? И еще вопрос, какую глазурь ты брала, у тебя на сайте есть ее рецепт? Я сейчас делаю торт "Анджело" по твоему и Н. Райда:) рецепту - хочу повторить его декор, т.к. велюрить нет возможности. (Спасибо за открытие нового для меня имени, уже сделала его торт "Скарлет":).

eastflower 10 января 2016 14:48

Леночка, спасибо! Глазировала так: как обычно залила глазурь, потом перехватила торт рукой и быстро наклонила, чтобы излишки стекли, вернула на повехрность, встряхнула противень, на котором стоит миска с тортом (я не на решетке глазирую, а на перевернутой миске, чтобы края торта свешивались по бокам). В месте, где стекала глазурь была небольшая полоса - но она не особо заметная, если что, можно прикрыть шоколадным декором.Рада, что ты открыла для себя нового кондитера. Я его увидела в журнале so good - он сейчас работает с Valhrona и дает МК от этой фирмы. Очень креативный шеф.Я сама очень многое узнаю от друзей.

eastflower 10 января 2016 14:52

Глазурь брала на какао-порошке:25 г воды115 г сливок160 г сахара50 г какао-порошка7 г желатинаВоду, сливки и сахар нагреть до кипения, вылить на какао-порошок, добавить желатин, пробить блендером. Использовать при 35С.

filifera 10 января 2016 16:40

Лена, спасибо большое! А почему цвет у глазури не насыщенно-шоколадный, вроде бы какао много, должно дать темный цвет? Я посмотрела рецепт, который давала Маша Селянина, пропорции такие же, но называется "черная зеркальная глазурь".:) А меня привлек в твоей глазури не только блеск, но и цвет - как ты понимаешь, для торта на основе фундука это очень подходящий цвет, такой "ореховый"... или это у меня монитор искажает?:)Сейчас подумала: а если какао меньше положить, чтобы цвет был посветлее, как думаешь, получится?Edited at 2016-01-10 12:02 pm (UTC)

eastflower 10 января 2016 17:04

Лена, цвет шоколадный, но так как снимала у окна, блики немного изменили цвет. Если какао меньше положить, то думаю текстура будет другой, а цвет будет темный, если только какао светлое взять, вместо алкилированного.

filifera 10 января 2016 18:29

Ага, поняла. Значит, безальтернативно - ореховый цвет только на основе белого шоколада или карамели... а может, все-таки попробую взять меньше какао, потом расскажу.:)

eastflower 10 января 2016 18:56

можешь попробовать с молочным шоколадом+ краситель.

sugar74 10 января 2016 16:53

Красивый торт!

eastflower 10 января 2016 18:58

Спасибо большое!

iriskin_s 10 января 2016 19:37

Лена, у вас очень красивые рецепты и сами тортики) Если можно, вопрос- желатин,тот что идёт в глазурь, надо предварительно замачивать ? И что такое - фейлетин? Можно ли его чем-то заменить? Чувствую,что у нас нет такого)))

eastflower 10 января 2016 19:40

Спасибо большое!Желатин любой сначала замачиваем, используем уже разбухший.Фейлетин(роялтин) - это вафельная крошка. Можно заменить маленькими рисовыми шариками или кукурузными хлопьями. Просто вафельная крошка очень хрустящая и тонкая. Хлопья кукурузные немного грубоватые. но, если ничего другого нет, кладите их.

iriskin_s 10 января 2016 19:43

О, спасибо, большое)) А то я полезла в гугл за ответом, а там нашла только ,что это какая-то паста))

magdacook 11 января 2016 01:58

обалдеть, как красиво))я ахнула за экраном))растешь!

lily_rocha 11 января 2016 03:20

Лена,невероятно красиво!!!

agro_al 11 января 2016 07:59

Лена,шикарно все-и работа, и результат!

manyasha_p 11 января 2016 14:18

Лена, какой торт великолепный!

lifetastesgreat 11 января 2016 18:37

какая потрясающая форма у торта!

lisa_alis 11 января 2016 20:16

Лена, любуюсь Вашими произведениями параллельно и в ФБ и здесь :))) очень увлекательно. Вот надеюсь выкрою наконец время и займусь тортами. Пока потихоньку закупаю ингредиенты и набиваю руку на основах основ.

mila_kanari 12 января 2016 00:14

Лена, с прошедшими тебя!У тебя не торты, а шедевры! Спасибо, что делишься рецептами! Но я все никак не решусь на такие торты, хотя и нравятся они мне безумно.

liligorina 13 января 2016 03:15

Супер торт!! И молодец, что рискнула залить глазурью))

agro_al 13 января 2016 14:11

ммм формы для кнелей.. класс) помню, как я ложками мучилась)))

agro_al 15 января 2016 12:13

Ленчик, форма торта вообще красота и с новыми гаджетами тебя!

sago_cuisine 16 января 2016 00:16

Какой вкусный и красивый! Я очень люблю сочетание шоколада и смородины! Формочки для кнелей хочется теперь:)))

sunpolina 17 января 2016 19:20

Восторг!!

eastflower 17 января 2016 19:40

Полиночка, спасибо!

25 января 2016 20:10

Подскажите, пожалуйста, смотрю-смотрю и читаю и никак не могу поянть))) а белый слой это что?)

eastflower 25 января 2016 20:57

Белый слой - это миндальный дакуаз.

sovenok_ksu 26 января 2016 20:04

Леночка, красота безумная!) Хотела спросить про фейлетин, но смотрю выше уже писали). А по запросу в поисковик выдает твои рецепты в первых рядах)). Очень хорош торт, загляденье!

eastflower 26 января 2016 20:42

Ксюшенька, спасибо! Фейлетин можно заменить любыми хрустящими хлопьями, это не принципиально.

15 февраля 2016 15:27

Добрый день! подскажите, пожалуйста, возможно ли данную глазурь сделать другого цвета, не шоколадную? Дело в том, что глазурь на глюкозе и сгущенка ооочень сладкая, а эта очень приятная по вкусу))

eastflower 15 февраля 2016 15:29

Нет. здесь какао-порошок, поэтому только шоколадного цвета

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast

