Торт облепиховый (24 апреля 2016)

Этот торт возник случайно- остался бисквит и шоколадный мусс в виде кнелей. Решила опробовать облепиховый мусс. По вкусу - на любителя. Мне было много облепихи, а шоколада не хватило. А вот моему мужу, наоборот, все понравилось. Так что, не судите строго. Если понравится и вам, буду очень рада.



Ингредиенты на торт d=18см:



Бисквит:

55 г сливочного масла

63 г сахара

55 г молотого миндаля

21 г шоколада 70%

75 г яиц

Шоколад растопить.

Сливочное масло взбить с сахаром, добавить яйца, взбить. Примешать растопленный шоколад. Добавить молотый миндаль.

Выложить тесто в кольцо 16см. Выпекать при 175С 12-15 минут.

Шоколадный мусс:

107 г сливок

18 г желтков

17 г сахара

135 г молочного шоколада

10 г какао-масла

5 г желатина

180 г взбитых сливок

Желатин замочить в холодной воде.

Желтки смешать с сахаром. Сливки довести до кипения, вылить на желтки с сахаром, вернуть на огонь. Помешивая, варить до 82С.

Добавить желатин, размешать. Смесь вылить на шоколад и какао-масло, размешать лопаткой, пробить блендером.

Прои 30-35С ввести полувзбитые сливки. Размешать.

Этого количества мусса очень много. Если будете готовить в виде внутреннего слоя, то лучше уменьшить количество в 2 раза.

Вылить в кольцо 16см, заморозить. У меня были остатки этого мусса в виде кнелей.

В виде кнелей выкладывать в качестве серединки не рекомендую, так как не каждый разрез может содержать шоколадный мусс (вот такой опыт :)).

Облепиховый мусс:

100 г пюре облепихи

70 г пюре манго

50 г белков

80 г сахара

30 г воды

6 г желатина

20 г какао-масла

133 г взбитых сливок

Желатин замочить в холодной воде.

Из сахара и воды сварить сироп до 118С, вылить во взбивающиеся белки, взбить до остывания меренги.

Часть пюре нагреть, растворить желатин. Добавить оставшееся пюре. Пюре влить в меренгу, аккуратно размешать, добавить растопленное какао-масло.

Добавить взбитые сливки, размешать.

Сборка:

Дно формы обернуть пищевой пленкой (если это кольцо). По бокам выложить ацетатную пленку. Если используете силиконовую форму, просто собирайте торт.

Выложить на дно мусс на половину высоты формы. Уложить шоколадную серединку, выложить оставшийся мусс, сверху положить бисквит. Заморозить.

Покрыть глазурью или велюром, по желанию.

Приятного чаепития!



Комментарии (8)

Наира 26 апреля 2016 18:12

Спасибо) а облепиховый мусс можно без какао-масла делать, например шоколад ввести в том же количестве или на край желатина чуть больше?

26 апреля 2016 19:57

Да, можно без какао-масла делать. Просто увеличьте на 2 г желатина.

Татьяна 20 октября 2016 14:50

Елена, для серединки цветов Вы используете специальную форму?

22 октября 2016 20:00

Татьяна, это полусферы.

юлия 21 ноября 2016 10:53

А какой именно глазурью вы покрывали торт?

8 декабря 2016 13:12

Глазурь зеркальная на сухом молоке без нейтралки(в посте с глазурями она есть).

Дина Кон 19 февраля 2018 20:55

Доброй ночи, обязательно приготовлю. Обожаем облепиху. А в муссовом варианте не пробовали. Вы молодец. У вас классный сайт. А в инстаграмм вы есть?

Дина Кон 19 февраля 2018 20:55

Доброй ночи, обязательно приготовлю. Обожаем облепиху. А в муссовом варианте не пробовали. Вы молодец. У вас классный сайт. А в инстаграмм вы есть?

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast