Торт с ежевикой "Murano" (25 июля 2016)

Я сегодня с тортом от J.M. Perruchon. *Торт с ежевикой и шоколадом* - очень насыщенный вкус, больше мужской. Например, мои мальчишки съели по 3 куска, а я еле доела один :)).

Taday I am here with cake recipe by Jean-Michel Perruchon. *Cake with blackberry and chocolate* is very intense by its taste and is for men, for example my sons ate 3 pieces of the cake :)





Ингредиенты на форму d=20см:

Брауни:

70 г яиц

70 г инвертного сахара (можно заменить на мед или обычный сахар)

21 г какао-пасты (какао-тертое)

11 г темного шоколада 64%

42 г сливочного масла

29 г муки

Какао-пасту, шоколад и сливочное масло растопить на водяной бане или в микроволновке.

Яйца взбить с инвертным сахаром до пышного состояния.

Добавить растопленный шоколад с маслом, размешать. Всыпать муку. Размешать.

Выпекать в кольце 18см в разогретой до 170С духовке 12 минут.

Конфи с ежевикой:

150 г пюре ежевики

150 г замороженных ягод ежевики

50 г инвертного сахара

6 г пектина NH

50 г сахара

Пюре с ягодами и инвертным сахаром нагреть. Добавить сахар с пектином, размешать. Довести до кипения, проварить 1 минуту. Остудить до комнатной температуры.

В кольцо 18см на брауни вылить конфи с ежевикой, заморозить.

Фундучный крем:

80 г молока

38 г молочного шоколада 38%

20 г фундучной пасты

58 г пралине фундука

2 г желатина (200 блум)

Желатин замочить в холодной воде.

Молоко довести до кипения, добавить разбухший желатин. Вылить на шоколад, добавить фундучную пасту, пралине фундука, пробить бленедром до однородного

состояния.

Вылить в кольцо 18см поверх ежевичного конфи. Заморозить.

Шоколадный мусс:

50 г сливок

50 г молока

23 г желтков

10 г сахара

4 г желатина (200 блум) (если у вас листовой желатин из голубой пачки - увеличьте количество на 2г)

150 г молочного шоколада

20 г какао-пасты (какао-тертое)

185 г взбитых сливок

Желатин замочить в холодной воде.

Желтки, сахар, молоко и сливки смешать в сотейнике. Помешивая венчиком, довести на среднем огне до 82С, снять с огня, перелить в миску, добавить разбухший желатин, размешать.

Вылить на молочный шоколад и какао-пасту, пробить блендером. При 35С вмешать взбитые сливки.

Сборка: В кольцо вылить мусс, уложить замороженную середину бисквитом вверх. Заморозить.

Покрыть велюром (75 г молочного шоколада +50 г какао масла, растопить использовать при 40-45С).

Приятного чаепития!

Ingredient for the form d=20cm:

Brownie sponge cake:

70 g eggs

70 g inverted sugar

21 g cacao paste

11 g dark chocolate 64%

42 g butter

29 g flour

Beat the eggs with the inverted sugar.

Chocolate, cacao paste and butter melt and mix with eggs mixer. Sift the flour, mix.

Pour in 18cm ring, bake at 170C for about 12 minute.

Blackberry sauce:

150 g blackberry puree (pulp)

150 g frozen blackberryes

50 g inverted sugar

6 g pectin NH

50 g sugar

Puree and blackberries heat with inverted sugar till 45-50C, stir the mix of pectine with granulated sugar, bring to a boil. Pour on brownie sponge cakes in ring 18cm, freeze.

Hazelnut cream:

80 g milk

38 g milk chocolate 38%

20 g huzelnut paste

58 g hazelnut praline

2 g gelatine (200 bloom)

Put the gelatine in cold water.

Bring the milk to a boil and pour over the milk chocolate and gelatine, mix it and stir in the hazelnut paste and the hazelnut praline. Pour over the blackberry sauce, freeze.

Milk chocolate mousse:

50 g cream (33-35%)

50 g milk

23 g eggs yolks

10 g granulates sugar

4 g gelatine

150 g milk chocolate 38%

20 g cacao paste

186 whipped cream

Cook milk,yolks, cream and sugar till 82-85C pour over the milk chocolate and cacao paste, add melted gelatine, mix it with blender. Add whipped cream.

Assambly:

Make an assembly upside down, pour milk chocolate mousse in circle of d=20cm, lay the frozen brownie sponge cakes disk, blackberry sauce, hazelnut cream. Put in the freezer.

Spray with milk chocolate spraing.

Have a nice tea!

Комментарии (2)

Анна 26 июля 2016 11:39

Елена, чем можно заменить какао-пасту? Может быть просто увеличить количество шоколада?

27 июля 2016 11:25

Аня, можно заменить темным шоколадом 70%. пасту добавляют для более интенсивного вкуса.

Elena Tsoy (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

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

