

CAKE PREPARATION
TECHNOLOGY

CAKE 3.0



www.lafarineschool.com

НЕОБХОДИМЫЙ ИНВЕНТАРЬ:

- Электронные весы
- Термометр игольчатый и пирометр
- Погружной блендер
- Миксер ручной или планетарный
- Силиконовые лопатки
- Пищевая плёнка
- Фольга
- **Разъёмное высокое кольцо** (регулируемым диаметром от 16-20 см и высотой 8-10 см). Например (кликни по ссылке): [Раздвижное кондитерское кольцо](#)
- **Кольцо – 14 см – для начинки** (2 шт)
- **Не разъёмное кольцо - 16 см - для чизкейка** (желательно)
- **Ацетатная пленка для сборки торта** (желательно)
- **Шпатель для выравнивания**
- **Спатула для выравнивания крема**
- **Поворотный столик**
- **Подложка для торта 20-22 см**
- **Кондитерские мешки – 35-40 см**
- **Хлебный нож или струна для нарезки бисквита**
- **Краскопульт для велюра (при необходимости покрытия)**



ВЫПЕЧКА. СБОРКА. ВЫРАВНИВАНИЕ.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Я рекомендую для выпечки бисквита использовать разъёмное кольцо. Раздвижные кондитерские кольца более универсальные и удобные в работе. Впоследствии они отлично подходят для выравнивая торта после сборки. Ведь после стабилизации в кольце торт становится максимально ровным и не нужно тратить очень много крема, чтобы выровнять его. В данном сборнике диаметр бисквитов 17 см. Дно кольца оборачиваем фольгой. Если вам необходим другой диаметр торта, советую использовать онлайн калькулятор для перерасчета ингредиентов:

<https://paulinecakeclub.ru/pereschet-ingredientov-na-druguyu-formu/>

- Все составляющие для теста должны быть теплыми. Лучше за пару часов вытащить яйца из холодильника и сложить все необходимое на столе. Отдельно стоит обратить внимание на масло, если планируется шифоновый бисквит. Его тоже нельзя добавлять сразу после топления. Вначале жидкость остужается до комнатной температуры.

ОШИБКИ ПРИ ВЫПЕЧКЕ.

БИСКВИТ НЕ ПОДНЯЛСЯ:

1. Плохо взбили яйца
2. Сильно вымешали тесто и осадили взбитые яйца
3. Духовка не набрала необходимую температуру или холодная

БИСКВИТ ПОДГОРЕЛ или ПОДНЯЛСЯ ВУЛКАНОМ:

1. Слишком высокая температура духовки
2. Неправильно выбранный режим духовки
3. Выбрали положение в духовке слишком близко к низу или к верху

БИСКВИТ ОСЕДАЕТ:

1. Открывали духовку в процессе
2. Рано достали бисквит из духовки
3. Сухие и влажные ингредиенты соединили ложкой или миксером
4. Не пропекли тесто (много влаги)

РЕКОМЕНДАЦИИ:

- Готовый бисквит можно разрезать с помощью ножа, струны, специального кольца с прорезями или обычной нитки. Я предпочитаю струну. И не забывайте, что перед тем как разрезать бисквит, его нужно завернуть в плёнку и дать отлежаться в холодильнике минимум 6-8 часов для стабилизации. Тогда бисквит стабилизируется, станет влажным и легко разрежется.
- Крем и прослойка. Важно взбивать крем непосредственно перед сборкой торта, а не за 1-2 часа до него. Потому что крем за это время уже стабилизируется.
- Всегда делайте для начинки бортик из крема. Если начинка охлаждённая и прослаивается с помощью кондитерского мешка или ложки, сначала делаем бортик, а в него уже выкладываем начинку. Если прослойка замороженная, сначала положить её ровно по центру и вокруг начинки сделайте бортик.
- Заворачивайте собранный торт в пищевую пленку. Это необходимо, чтобы он не впитывал посторонние запахи, а также, чтобы не подсыхал.
- Собранный торт я обязательно рекомендую затянуть кольцом и отправить на стабилизацию минимум на 6 часов. Это необходимо, чтобы каждый слой торта "склеился" и пропитался.
- Через час после стабилизации в холодильнике положите сверху гнет. В результате торт будет ровнее и цельнее.
- После стабилизации можно приступить к выравниванию торта. Если вы ранее, никогда не выравнивали торт, советую для начала посмотреть видеоуроки. На просторах интернета их предостаточно.

ВЫПЕЧКА. СБОРКА. ВЫРАВНИВАНИЕ.

СБОРКА И ВЫРАВНИВАНИЕ:



Смажьте подложку кремом и положите первый бисквит



Пропитайте его готовым сиропом



Выкладываем небольшой слой крема при помощи кондитерского мешка



Разравниваем spatulой



Аккуратно достаем из кольца охлажденный чизкейк и выкладываем его поверх слоя с кремом



Поверх чизкейка снова делаем небольшой слой крема, разравниваем его spatulой



Сверху покрываем бисквитом и пропитываем его



Снова выкладываем небольшой слой крема и разравниваем spatulой



Сверху выкладываем ягодную замороженную заготовку

ВЫПЕЧКА. СБОРКА. ВЫРАВНИВАНИЕ.

СБОРКА И ВЫРАВНИВАНИЕ:



Делаем из крема бортик и сверху вновь выкладываем небольшой слой крема



Разравниваем спатулой



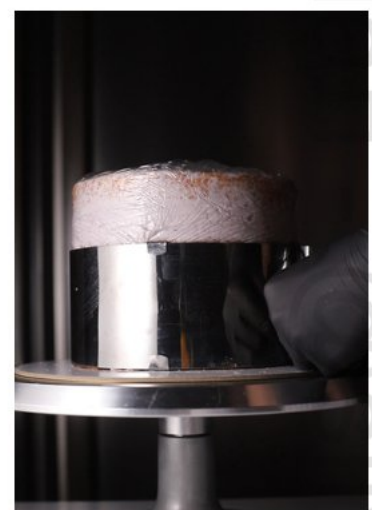
Покрываем верхним бисквитом и пропитываем его



Сверху и по бокам наносим оставшийся крем, разравниваем спатулой



Оборачиваем в пищевую пленку



Затягиваем кольцом и убираем в холодильник на 6-8 часов



Наносим верхнее покрытие при помощи кондитерского мешка по спирали



Выравниваем шпателем



Верх разравниваем спатулой

ТОРТ
ORANGE . PRALINE

Апельсин / пралине



МИНДАЛЬНО-ФУНДУЧНОЕ ПРАЛИНЕ

150 г Фундук
90г Миндаль
185 г Сахар
50 г Вода
1 ч.л. Ванильной пасты
(или 1 стручок)
Щепотка соли

**Также можно использовать уже готовое пралине.
Я рекомендую бренда Callebaut.*

1. Фундук и миндаль запечь при 160 С до золотистого цвета (15-20 минут), очистить от шелухи.
2. В сотейнике довести сахар с водой и ванильной пастой до 118 С.
3. Всыпать орехи и варить в сиропе, регулярно помешивая лопаткой. Сначала сахар начнёт кристаллизоваться. Снимаем с огня когда сахар перейдет в жидкое состояние карамели.
4. Переложить орехи на пергаментную бумагу и полностью охладить.
5. Частями отправить в блендер, добавить соль и перемолоть в пасту. Важно иметь довольно мощный блендер. Сначала у вас образуется сухая рассыпчатая масса. По мере перемалывания грильяж превратится в жидкую однородную пасту.
6. Отложить до использования в холодильник.

ОРЕХОВЫЙ БИСКВИТ

Яйца - 225 гр
Сахар - 155 гр
Мука - 100 гр
Кукурузный крахмал - 20 гр
Разрыхлитель - 5 гр
Сливочное масло - 25 гр
Паста пралине (миндально-фундучная) - 100 гр
Щепотка соли

- 1.Духовку прогреть до 160 градусов. Подготовить раздвижное кольцо диаметром 17 см. Дно формы обернуть пищевой фольгой.
2. Сливочное масло растопить на водяной бане или в микроволновой печи. Добавить пасту пралине и прогреть еще 30 секунд. Объединить массу.
- 3.Яйца (комнатной температуры) с щепоткой соли взбить, постепенно увеличивая скорость миксера до максимальной, вместе с сахаром, вводя его в три этапа. Масса должна быть пышной, светлой, объёмной. Примерное время взбивания планетарным миксером - 8-10 минут. Ручным - 12-15 минут в зависимости от мощности вашего миксера.
- 4.Муку соединить с крахмалом и разрыхлителем.
- 5.В два этапа просеять во взбитые яйца. Аккуратно, движениями сверху вниз перемешать до полного объединения массы при помощи силиконовой лопатки.
6. Затем 2 ст.л. теста смешать со смесью масла и пралине, вернуть полученную смесь обратно в чашу и аккуратно объединить.
- 7.Перелить в кольцо и выпекать сразу же. Время выпечки 40-50 минут. Проверить готовность можно зубочисткой. После выпекания, перевернуть вверх дном на решётку и полностью остудить. Снять кольцо, аккуратно по краям вырезав бисквит, завернуть в пищевую плёнку и убрать в холодильник на 8 часов.

Важно! Поверхность бисквита во время выпечки может слегка подгорать (из-за пралине в составе), это нормально! Просто срежьте верхнюю корочку при разрезании бисквита.

ВЗБИТЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ

желатин листовой 200 (Блум) - 3 гр
молочный шоколад (33,6%) - 80 гр
темный шоколад (53%) - 50 гр
сливки 1 (33%) - 135 гр
сливки 2 (33%) - 200 гр
паста пралине - 55 г
глюкозный сироп - 20 г

1. Желатин листовой замочить в ледяной воде.
2. Импульсами в микроволной печи или на водяной бане растопить оба шоколада. Добавить пасту пралине (комнатной температуры).
3. Сливки 1 подогреть вместе с глюкозным сиропом до температуры 60°C. Растворить в этой смеси отжатый желатин и влить в растопленный шоколад. Пробить погружным блендером.
4. Охладить ганаш до температуры 40 градусов и добавить холодные сливки 2. Вновь пробить погружным блендером до однородности. Накрыть пленкой "в контакт" и убрать в холодильник на стабилизацию на 8-12 часов.
5. Взбить ганаш на средней скорости миксера до устойчивости крема. Непосредственно перед сборкой торта! Переложить в кондитерский мешок и приступить к отсадке.

ВЗБИТЫЙ ГАНАШ НА БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ

желатин листовой 200 (Блум) - 4 гр
белый шоколад (34 %) - 120 гр
сливки 1 (33%) - 130 гр
сливки 2 (33%) - 150 гр
вареная сгущенка - 50 г
глюкозный сироп - 20 г

1. Желатин листовой замочить в ледяной воде.
2. Импульсами в микроволной печи или на водяной бане растопить шоколад. Добавить вареную сгущенку (комнатной температуры).
3. Сливки 1 подогреть вместе с глюкозным сиропом до температуры 60°C. Растворить в этой смеси отжатый желатин и влить в растопленный шоколад. Пробить погружным блендером.
4. Охладить ганаш до температуры 40 градусов и добавить холодные сливки 2. Вновь пробить погружным блендером до однородности. Накрыть пленкой "в контакт" и убрать в холодильник на стабилизацию на 8-12 часов.
5. Взбить ганаш на средней скорости миксера до устойчивости крема. Непосредственно перед сборкой торта! Переложить в кондитерский мешок и приступить к отсадке.

ЛИСТОВОЙ ЖЕЛАТИН МОЖНО ЗАМЕНИТЬ НА ПОРОШКОВЫЙ С ТОЙ ЖЕ СИЛОЙ (БЛУМ). ЗАМАЧИВАТЬ ЕГО СТОИТ В ХОЛОДНОЙ ВОДЕ, В СООТНОШЕНИИ 1:5.

АПЕЛЬСИНОВОЕ КРЕМЮ

апельсиновый сок - 125 гр
цедра 1 апельсина
сахар - 60 гр
яйцо (С1) - 1 шт.
желток - 1 шт.
белый шоколад (34%) - 35 гр
сливочное масло - 25 гр
желатин листовой 200 Блум - 5 гр
лимонный сок - 5 гр

- 1.Подготовить 2 кольца диаметром 14 см. На дно колец натянуть пищевую плёнку. Положить на поднос или разделочную доску.
- 2.Желатин замочить в ледяной воде.
- 3.В сотейнике соединить яйцо, желток, сахар, апельсиновый сок, цедру и лимонный сок. Перемешать до однородности.
- 4.Поставить на средне-минимальный огонь и уваривать до 82 градусов постоянно помешивая венчиком. Снять с огня и процедить через сито.
- 5.Добавить сливочное масло (комнатной температуры), шоколад и отжатый желатин. Перемешать до однородности.
- 6.Разделить на две равные части полученную смесь, перелив в заранее заготовленные кольца. Убрать в морозильную камеру до полного застывания (около 6-8 часов).

ПРОПИТКА

сахар - 135 гр
вода - 70 гр
апельсиновый сок - 35 гр

В сотейнике смешать воду, сахар и апельсиновый сок.Поставить на огонь и довести до кипения. Кипятить 1 минуту, снять с огня и остудить до комнатной температуры.

КРЕМ ДЛЯ ПОКРЫТИЯ

белый шоколад (34%) - 93 гр
сливки (33%) - 80 гр
сливочное масло 82,5% - 165 гр
сахарная пудра - 35 гр

- 1.Сливки разогреть до 80 С.Перелить на шоколад и пробить погружным блендером до однородности. Перелить в плоскую ёмкость, накрыть пищевой пленкой "в контакт" и убрать в холодильник для охлаждения до 8-10 градусов С.
- 2.Взбить сливочное масло (комнатной температуры!) вместе с сахарной пудрой до пышной, светлой массы (около 8-10 минут).
- 3.Добавить охлажденный ганаш и взбить еще одну минуту.
- 4.Сразу же приступить к выравниванию торта.

ВЕЛЮР

белый шоколад (34%) - 90 гр
какао масло - 90 гр
краситель белый (или любой по-желанию)

- 1.Растопить на водяной бане или в микроволновой печи какао масло.
- 2.Смешать с растопленным шоколадом, добавить краситель и пробить блендером до объединения.
- 3.Использовать при 35-39 градусов.

1. Бисквит после холодильника разрезаем на три части по 2 см.
2. Пропитываем и выкладываем небольшой слой взбитого шоколадного ганаша, делаем это с помощью кондитерского мешка, разравниваем его spatulой.
3. Далее аккуратно достаем из кольца замороженное апельсиновое кремю и выкладываем его поверх слоя с кремом. Делаем бортик из крема вокруг кремю.
4. Поверх снова делаем небольшой слой крема из взбитого шоколадного ганаша, разравниваем его spatulой.
5. Сверху покрываем бисквитом и пропитываем его.
6. Выкладываем крем из взбитого ганаша на белом шоколаде, разравниваем его.
7. Снова аккуратно достаем из кольца второе замороженное апельсиновое кремю и выкладываем поверх слоя с кремом. Делаем бортик.
8. Покрываем остатками крема из взбитого ганаша на белом шоколаде.
9. Выкладываем поверх последний бисквит и пропитываем его.
10. Делаем черновое покрытие из оставшегося крема.
11. Оборачиваем торт в пищевую плёнку, затягиваем раздвижным кольцом и убираем в холодильник для стабилизации минимум на 6 часов.
12. Готовим крем для верхнего покрытия. Выравниваем торт.
13. Убираем торт в холодильник до полного охлаждения. Затем в морозильную камеру на 1 час, если будете использовать покрытие "велюр".

Про велюр:

ВАЖНО! Покрывать торт велюром необходимо только после его охлаждения в морозильной камере. Для этого будет вполне достаточно 1 часа.

Для такого покрытия необходим краскопульт или аэрограф. Я использую марки WAGNER W 550 (W 100)

Расстояние между краскопультом и десертом 30-40 см. Чем ближе сопло будет к торту, тем больше велюра будет попадать в одну точку, шоколад не будет успевать застывать, и тогда покрытие начнет течь.

Не забудьте подготовить рабочую зону. Это может быть коробка 50x50 или посудомоечная машина. Также оберните поворотный столик пищевой плёнкой.

ВАЖНО соблюдать температуру смеси 34-39 градусов. Ниже 34 уже не будет распыляться через маленькое отверстие сопла краскопульта.



@sliv_ot_blogerov_3

ТОРТ
BANANA . CHOCOLATE

Банан / шоколад



ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

сливочное масло - 30 гр
какао - 20 гр
яйца С1 - 4 шт. (210 гр)
соль - щепотка
сахар - 160 гр
мука - 65 гр
кукурузный крахмал - 15 гр
разрыхлитель - 3 гр

1. Духовку прогреть до 160 градусов. Подготовить раздвижное кольцо диаметром 17 см. Дно формы обернуть пищевой фольгой.
2. Яйца (комнатной температуры) с щепоткой соли взбить, постепенно увеличивая скорость миксера до максимальной, вместе с сахаром, вводя его в три этапа. Масса должна быть пышной, светлой, объёмной. Примерное время взбивания планетарным миксером - 8-10 минут. Ручным - 12-15 минут в зависимости от мощности вашего миксера.
3. Муку соединить с крахмалом, какао и разрыхлителем.
4. В два этапа просеять во взбитые яйца. Аккуратно, движениями сверху вниз перемешать до полного объединения массы при помощи силиконовой лопатки.
5. Затем 2 ст.л. теста смешать с растопленным сливочным маслом, вернуть полученную смесь обратно в чашу и аккуратно объединить.
6. Перелить в кольцо и выпекать сразу же. Время выпечки 40-50 минут. Проверить готовность можно зубочисткой.
7. После выпекания, перевернуть вверх дном на решётку и полностью остудить. Снять кольцо, аккуратно по краям вырезав бисквит, завернуть в пищевую плёнку и убрать в холодильник на 8 часов.

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

Шоколад молочный Callebaut - 115 гр
Сливки 1 33% - 75 гр
Сливки 2 33% - 100 гр
Желатин листовой (180 Блум) - 3 гр
Глюкозный сироп - 10 гр

1. Подготовить кольцо диаметром 14 см и натянуть на дно пищевую пленку. Поставить на ровную, переносную поверхность.
2. Желатин замочить в ледяной воде.
3. Сливки 2 взбить до мягких пиков и убрать в холодильник.
4. Сливки 1 прогреть вместе с глюкозным сиропом до 80 градусов.
5. Растворить отжатый желатин в горячих сливках и перелить на шоколад.
6. Пробить погружным блендером в высоком мерном стакане до однородности эмульсии. Дать остыть до 30 градусов.
7. Аккуратно вмешать взбитые сливки силиконовой лопаткой до однородности.
8. Перелить в заранее подготовленное кольцо.
11. Убрать в морозильную камеру на 10-12 часов до полного замораживания.

БАНАНОВАЯ ПРОСЛОЙКА

сливочное масло - 15 гр
сахар тростниковый - 30 гр
бананы - 2 средних
драже в молочном шоколаде
(Callebaut crispearls) - 20 гр

- 1.Сковороду поставить на средне-минимальный огонь. Добавить сливочное масло, сахар и мелко нарезанные бананы.
- 2.Постоянно помешиваем до появления жидкой карамели. Варим еще 4-5 минут после закипания и снимаем с огня.
- 3.Полностью остужаем и используем в торте, сверху посыпая драже.

СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ

Творожный сыр - 400 гр
Маскарпоне - 200 гр
Сливки 33% - 200 гр
Сахарная пудра - 145 гр
Ванильная паста (или экстракт) - 5 гр

- 1.Готовим крем непосредственно перед сборкой торта. Маскарпоне и творожный сыр достать из холодильника за 1-2 часа до приготовления.
- 2.Смешать творожный сыр, сахарную пудру, ванильную пасту и сливки. Взбивать на средней скорости миксера около 2-3 минут до устойчивых пиков.
3. Добавить маскарпоне и перемешать миксером до однородности.

ПРОПИТКА

Банановый сок - 150 гр

КРЕМ ДЛЯ ПОКРЫТИЯ

молочный шоколад (33,6%) - 125 гр
сливки (33%) - 105 гр
сливочное масло 82,5% - 200 гр
сахарная пудра - 37 гр

- 1.Сливки разогреть до 80 С.Перелить на шоколад и пробить погружным блендером до однородности. Перелить в плоскую ёмкость, накрыть пищевой пленкой "в контакт" и убрать в холодильник для охлаждения до 8-10 градусов С.
- 2.Взбить сливочное масло (комнатной температуры!) вместе с сахарной пудрой до пышной, светлой массы (около 8-10 минут).
- 3.Добавить охлажденный ганаш и взбить еще одну минуту.
- 4.Сразу же приступить к выравниванию торта.

ВЕЛЮР

молочный шоколад (33,6%) - 110 гр
какао масло - 110 гр

- 1.Растопить на водяной бане или в микроволновой печи какао масло.
- 2.Смешать с растопленным шоколадом и пробить блендером до объединения.
- 3.Использовать при 35-39 градусов.

*Советы по работе с велюром описаны на стр.11

1. Бисквит после холодильника разрезаем на три части по 2 см.
2. Пропитываем и выкладываем небольшой слой сливочного крема, делаем это с помощью кондитерского мешка, разравниваем его spatulой.
3. Далее аккуратно достаем из кольца замороженный шоколадный мусс и выкладываем его поверх слоя с кремом. Делаем бортик из крема вокруг мусса.
4. Поверх снова делаем небольшой слой крема, разравниваем его spatulой.
5. Сверху покрываем бисквитом и пропитываем его.
6. Выкладываем крем, разравниваем его.
7. Делаем бортик из крема для банановой начинки. Внутрь выкладываем охлажденные карамелизированные бананы и сверху посыпаем драже.
8. Аккуратно покрываем кремом сверху и разравниваем его.
9. Выкладываем поверх последний бисквит и пропитываем его.
10. Делаем черновое покрытие из оставшегося крема.
11. Оборачиваем торт в пищевую плёнку, затягиваем раздвижным кольцом и убираем в холодильник для стабилизации минимум на 6 часов.
12. Готовим крем для верхнего покрытия. Выравниваем торт.
13. Убираем торт в холодильник до полного охлаждения. Затем в морозильную камеру на 1 час, если будете использовать покрытие "велюр".



Сладкий-какао - @sliv_ot_blogera 3

ТОРТ
STRAWBERRY TIRAMISU

Клубничный тирамису



*Вес торта вместе с покрытием
2600-2700 кг.*

БИСКВИТ НА БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ

белый шоколад (33%) - 110 гр
сливочное масло - 30 гр
молоко (3,2%) - 40 гр
яйца С1 - 4 шт. (210 гр)
соль - щепотка
сахар - 150 гр
мука - 110 гр
кукурузный крахмал - 20 гр
разрыхлитель - 5 гр
кофе (растворимый) - 1 ч.л.

1. Духовку прогреть до 160 градусов. Подготовить раздвижное кольцо диаметром 17 см. Дно формы обернуть пищевой фольгой.
2. Шоколад, молоко, кофе и сливочное масло прогреть до соединения на водяной бане или в микроволновой печи.
3. Яйца (комнатной температуры) с щепоткой соли взбить, постепенно увеличивая скорость миксера до максимальной, вместе с сахаром, вводя его в три этапа. Масса должна быть пышной, светлой, объемной. Примерное время взбивания планетарным миксером - 8-10 минут. Ручным - 12-15 минут в зависимости от мощности вашего миксера.
4. Муку соединить с крахмалом и разрыхлителем. В два этапа просеять во взбитые яйца. Аккуратно, движениями сверху вниз перемешать до полного объединения массы при помощи силиконовой лопатки.
5. Затем 2 ст.л. теста смешать с шоколадно-сливочной смесью и вернуть полученную смесь обратно в чашу, аккуратно объединить.
6. Перелить в кольцо и выпекать сразу же. Время выпечки 40-50 минут. Проверить готовность можно зубочисткой.
7. После выпекания, перевернуть вверх дном на решётку и полностью остудить. Снять кольцо, аккуратно по краям вырезав бисквит, завернуть пищевую плёнку и убрать в холодильник на 8 часов.

ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ

Шоколад молочный Callebaut 33,6%
- 140 гр
Сливки 33% - 160 гр
'Эспрессо (готовый) - 5 гр
(или растворимый кофе 2 гр)
Глюкозный сироп - 10 гр

1. Сливки вместе с глюкозным сиропом прогреть до 75 градусов С. Если используете растворимый кофе, следует прогреть его вместе со сливками.
2. Перелейте сливки на шоколад и добавьте готовый эспрессо. Пробейте погружным блендером до однородности.
3. Накройте пищевой пленкой "в контакт" и уберите в холодильник на стабилизацию на 8-12 часов.
4. Взбейте на средней скорости миксера до устойчивости крема. Важно не перевзбить! Как только крем оставляет видимые полосы и заворачивается на венчик - останавливаемся. Взбивать необходимо непосредственно перед отсадкой на торт.

КЛУБНИЧНЫЙ КОМПОТЕ

сахар - 65 гр
пектин NH - 6 гр
свежая клубника - 125 гр
клубничное пюре - 190 гр
лаймовый сок - 10 гр

- 1.Подготовить два кольца диаметром 14 см, затянуть дно пищевой плёнкой. Поставить кольца на поднос или небольшую, ровную, переносную поверхность.
- 2.Клубнику мелко нарезать. Сахар смешать с пектином.
- 3.Клубничное пюре прогреть в сотейнике до 40-45 градусов.
- 4.Дождиком ввести смесь сахара с пектином, регулярно помешивая венчиком.
- 5.Добавить нарезанную клубнику. Довести смесь до 85 градусов.
- 6.Снять с огня, влить лаймовый сок и перемешать.
- 7.Равномерно залить в два кольца и заморозить.

СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ

Маскарпоне - 500 гр
Сливки 33% - 200 гр
Сахарная пудра - 130 гр
Ванильная паста (или экстракт) - 7 гр

- 1.Готовим крем непосредственно перед сборкой торта.
- 2.Смешать маскарпоне, сахарную пудру, ванильную пасту и сливки. Взбивать на средней скорости миксера около 2-х минут до устойчивых пиков. Важно не перевзбить крем. Как только крем начинает заворачиваться на венчик и образует пики - останавливаемся.

ПРОПИТКА

Сахар - 137 гр
Вода - 100 гр
Ванильная паста (или экстракт) - 3 гр

В сотейнике смешать воду, сахар и ванильную пасту. Поставить на огонь и довести до кипения. Кипятить 1 минуту, снять с огня и остудить до комнатной температуры.

КРЕМ ДЛЯ ПОКРЫТИЯ

белый шоколад (34%) - 125 гр
сливки (33%) - 112 гр
сливочное масло 82,5% - 200 гр
сахарная пудра - 40 гр

- 1.Сливки разогреть до 80 С.Перелить на шоколад и пробить погружным блендером до однородности. Перелить в плоскую ёмкость, накрыть пищевой пленкой "в контакт" и убрать в холодильник для охлаждения до 8-10 градусов С.
- 2.Взбить сливочное масло (комнатной температуры!) вместе с сахарной пудрой до пышной, светлой массы (около 8-10 минут).
- 3.Добавить охлажденный ганаш и взбить еще одну минуту.
- 4.Сразу же приступить к выравниванию торта.

ВЕЛЮР

белый шоколад (34%) - 110 гр
какао масло - 110 гр
краситель по-желанию

- 1.Растопить на водяной бане или в микроволновой печи какао масло.
- 2.Смешать с растопленным шоколадом и пробить блендером до объединения.
- 3.Использовать при 35-39 градусов.

1. Бисквит после холодильника разрезаем на 4 части по 1,5 см.
2. Пропитываем и выкладываем небольшой слой сливочного крема, делаем это с помощью кондитерского мешка, разравниваем его spatulой.
3. Далее аккуратно достаём из кольца замороженное клубничное компоте и выкладываем его поверх слоя с кремом. Делаем бортик из крема вокруг компоте.
4. Поверх снова делаем небольшой слой крема, разравниваем его spatulой.
5. Сверху покрываем бисквитом и пропитываем его.
6. Выкладываем небольшой слой сливочного крема, разравниваем его.
7. Далее, поверх сливочного крема выкладываем шоколадный ганаш и разравниваем его spatulой.
8. Выкладываем поверх бисквит и пропитываем его.
9. Повторяем этап 3.
10. Поверх выкладываем последний бисквит и пропитываем его.
11. Делаем черновое покрытие из оставшегося крема.
12. Оборачиваем торт в пищевую плёнку, затягиваем раздвижным кольцом и убираем в холодильник для стабилизации минимум на 6 часов.
13. Готовим крем для верхнего покрытия. Выравниваем торт.
14. Убираем торт в холодильник до полного охлаждения. Затем в морозильную камеру на 1 час, если будете использовать покрытие "велюр".



ТОРТ
BLUEBERRY. LEMON

Черника / лимон



*Вес торта вместе с покрытием
2700-2800 кг.*

ЛИМОННЫЙ ШИФОНОВЫЙ БИСКВИТ

4 яйца 1с + 1 желток
сахар - 120 г
мука - 100 г
кукурузный крахмал - 25 г
сливочное масло - 50 г
разрыхлитель - 4 г
лимонный сок - 7 гр
цедра одного лимона

- 1.Духовку разогреть до 175 °С. Подготовить высокое раздвижное кольцо диаметром 17 см. и обернуть дно пищевой фольгой.
- 2.В отдельной чаше смешать яйца с сахаром и поставить чашу на водяную баню. Постоянно помешивая венчиком нагреваем до полного растворения сахара (40 °С.).
- 3.Снимаем чашу с водяной бани, переливаем в чашу для взбивания и взбиваем до пышной светлой массы (8-10 минут).
- 4.Муку соединить с крахмалом и разрыхлителем.
- 5.В 2 этапа просеиваем в чашу со взбитыми яйцами сухие ингредиенты, аккуратно перемешивая лопаткой движениями сверху вниз.
- 6.2 ст. л. теста смешать с растопленным сливочным маслом, предварительно смешанным с лимонным соком и цедрой. Полученную смесь переложить в чашу к тесту.
- 7.Аккуратно смешать до объединения лопаткой.
- 8.Выпекать 40-50 минут. Готовность проверить зубочисткой.
- 9.После выпекания, перевернуть вверх дном на решётку и полностью остудить. Снять кольцо, аккуратно по краям вырезав бисквит, завернуть в пищевую плёнку и убрать в холодильник на 8 часов. Перед использованием разрезать на три коржа по 1,5-2 см.

ЛИМОННЫЙ ЧИЗКЕЙК

творожный сыр - 350 гр
яйцо С1 - 1 шт
сливки (33%) - 105 гр
лимонный сок - 15 гр
сахар - 65 гр

- 1.Подготовить кольцо диаметром 16 см. Дно кольца обернуть пищевой фольгой. Смазывать не нужно. Духовку разогреть до 110 °С.
- 2.Венчиком смешать творожный сыр (комнатной температуры) с яйцом и сахаром. Добавить сливки. Перемешать до однородности.
- 3.Влить лимонный сок и вновь перемешать до однородности.
- 4.Переложить полученную смесь в кольцо. Выпекать 60 минут. Готовый чизкейк будет дрожать как пудинг. Не вынимая из формы, переложить на плоскую доску, поднос или тарелку, дать остыть при комнатной температуре и убрать в холодильник минимум на 6 часов.

ЧЕРНИЧНАЯ ЗАГОТОВКА

замороженная черника - 270 гр
сахар - 45 гр

- 1.Разморозить чернику и переложить в сотейник вместе с сахаром. Довести до кипения и уварить 7 минут на среднем огне.
- 2.Переложить в высокий мерный стакан и пробить погружным блендером.
- 3.Протереть через сито в отдельную чашу. На выходе у вас получится около 200 гр черничного пюре.

ЧЕРНИЧНЫЙ КОНФИТЮР

черничное пюре (заготовка) - 120 гр
сахар - 25 гр
пектин NH - 4 гр
сок лимона - 5 гр

- 1.Подготовить кольцо диаметром 14 см, затянуть дно пищевой плёнкой. Поставить на поднос или небольшую, ровную, переносную поверхность.
- 2.Сахар смешать с пектином.
- 3.Черничное пюре прогреть в сотейнике до 40-45 градусов.
- 4.Дождиком ввести смесь сахара с пектином, регулярно помешивая венчиком.
- 5.Довести смесь до 85 градусов.
- 6.Снять с огня, влить лимонный сок и перемешать.
- 7.Перелить в кольцо и заморозить.

ЧЕРНИЧНЫЙ КРЕМ

Маскарпоне - 250 гр
Сливки 33% - 170 гр
Сахарная пудра - 120 гр
Ванильная паста (или экстракт) - 5 гр
Творожный сыр - 310 гр
Черничная заготовка - 60 гр

- 1.Готовим крем непосредственно перед сборкой торта. Маскарпоне и творожный сыр должны быть комнатной температуры.
- 2.Смешать творожный сыр, сахарную пудру, ванильную пасту и сливки. Взбивать на средней скорости миксера около 3-х минут до устойчивых пиков.
- 4.Добавить маскарпоне и черничную заготовку. Взбить на минимальной скорости миксера еще 1 минуту до однородности крема.

ПРОПИТКА

Сахар - 137 гр
Вода - 100 гр
Ванильная паста (или экстракт) - 3 гр

В сотейнике смешать воду, сахар и ванильную пасту. Поставить на огонь и довести до кипения. Кипятить 1 минуту, снять с огня и остудить до комнатной температуры.

КРЕМ ДЛЯ ПОКРЫТИЯ

сливки (33-35%) - 100 г
сливочный творожный сыр - 400 г
сахарная пудра - 75 г

- 1.Сложить в чашу миксера сливки, сливочно-творожный сыр (комнатной температуры) и сахарную пудру.
- 2.Взбивать на минимальной скорости 1 минуту, затем увеличить скорость миксера до средне-максимальной и взбивать ещё около 2-3 минут, пока крем не станет плотным и не будет хорошо держаться на венчике.



Пошаговые фотографии сборки этого торта
вы можете посмотреть на стр. 5-6

