

ТОРТ ПРЯНАЯ ГРУША-КАРМЕЛЬ- ШОКОЛАД



Подготовка:

- Духовка должна быть заранее разогрета до 180 градусов;
- Подготовьте формы для выпечки и мусса: кольцо для выпечки ставим на фольгу, зажимаем по бокам, смазываем маслом, слегка присыпаем мукой - это называется «французская рубашка» и ставим на противень.
- Кольцо для мусса ставим на пищевую плёнку, зажимаем по бокам, ставим на доску. Бока формы можно проложить ацетатной плёнкой для более лёгкого извлечения мусса, но если у Вас нет плёнки, ничего страшного, после того как мусс стабилизируется аккуратно лопаткой или ножом пройдитесь вдоль стенок формы и извлеките мусс;
- Сливки и сыр для крема должны быть хорошо охлаждёнными;
- Сливки для солёной карамели мы слегка нагреваем в микроволновке (НЕ кипятим);
- Всегда доводите массу, в которой используется агар-агар, до кипения – агар активизируется только после кипения;
- Муку для бисквита обязательно просеиваем;
- Растительное масло лучше брать рафинированное, чтобы избежать посторонних запахов;
- Я готовила торт с грушами Вильямс и Конференция;
- Фундук лучше брать сразу обжаренный;
- Фундук можно заменить на любой другой орех;
- Лучше всего подойдут такие специи, как: мускатный орех, корица и имбирь (на кончике ножа);
- Цвет Вашего бисквита напрямую зависит от качества тростникового сахара, который Вы будете использовать;
- Солёная карамель достаточно капризный продукт, поэтому убедительно Вас прошу не расстраиваться, если она не получится с первого раза.
- Качество масла и сахара. Если Вы кондитер, то точно знаете, как плохой сахар может испортить выпечку. Однако, чтобы нам заподозрить, что именно с сахар (или масло) портят результат карамели убедитесь, что не допускаете ошибок в приготовлении.

Кольцо для мусса с
ацетатной лентой

«Французская рубашка»



Инвентарь:

Кондитерское кольцо (форма) 16см.

Кондитерское кольцо (форма) 14см.

Ацетатная плёнка (не обязательно)

Силиконовая лопатка

Венчик

Ситечко

Кондитерские весы

Чаша

Фольга

Пищевая плёнка

Миксер

Сотейник



кремю «пряная груша»

Груша свежая 170гр.

Сахар белый 60гр.

Вода 50гр.

Крахмал 4гр.

Агар-агар 900 1гр.

Специи (у меня мускатный орех, корица, имбирь)

Грушевый мусс

Груша свежая 250гр.

Сахар белый 80гр.

Сливки 33% 150гр.

Агар-агар 900 4гр.

Специи по желанию

Кремчиз шоколадный

Сливки 130гр.

Горький шоколад 70,5% 100гр.

Сахарная пудра 50гр.

Сыр сливочный 400гр.

Карамельный бисквит

Тростниковый сахар 100гр.

Яйца 1С 2шт.

Растительное масло 40гр.

Сметана 20% 125гр.

Мука 130гр.

Разрыхлитель 1 ч.л. без горки

Сода 1/3 ч.л.

Щепотка соли

Солёная карамель

Сахар белый 180гр.

Сливки 33% 120гр.

Масло сливочное 85,5% 30гр.

Фундук обжаренный

Пропитка

Тростниковый сахар 70гр.

Вода 150

Специи (у меня муск-ый орех, корица, имбирь)

Крем для прослойки

«Карамельный чиз»

Сыр сливочный 200гр.

Сливки 33% 30гр.

Солёная карамель 60гр.

Способ приготовления

Бисквит

(на форму 16см.):

Разогрейте духовку до 180 градусов и подготовьте форму для выпечки. Если Вы поставите бисквит в НЕ разогретую духовку, то он может просто не подняться и не пропечься.



Соединяем яйца и сахар



Добавляем йогурт (сметану) и масло



Яйца с тростниковым сахаром перетираем в глубокой чаше. Затем добавляем растительное масло и сметану. Всё тщательно перемешиваем.

В отдельной чаше соединяем сухие ингредиенты: муку, разрыхлитель, соду и соль. Затем частями добавляем к жидким ингредиентам, перемешивая всё венчиком.

Выливаем в заранее подготовленную форму и убираем выпекаться примерно на 30-40 минут на режиме верх-низ при 180 градусах. Время выпечки может варьироваться от особенностей Вашей духовки.

Готовность бисквита проверяем зубочисткой, она должна быть полностью сухая.

Даём бисквиту остыть, в идеале его нужно после остывания замотать в пищевую плёнку и убрать в холодильник – так разрез будет лучше. Но если нет времени, то достаточно просто полностью остудить при комнатной температуре.



Цвет бисквита ооочень зависит от самого

тростникового сахара. Я

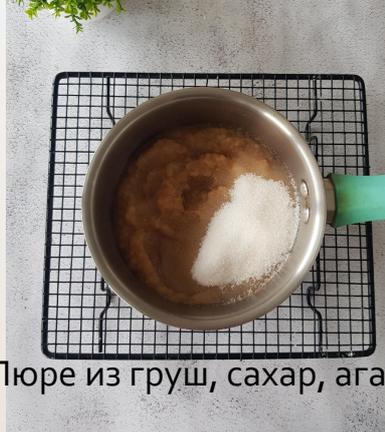
готовила этот бисквит на 3х разных сахар и он получался от слегка карамельного до тёмного.

Грушевый мусс (на форму 14см):

Подготавливаем форму –
затягиваем дно пищевой
плёнкой, ставим на
ровную поверхность.



Подготовили форму



Пюре из груш, сахар, агар

Я готовила мусс из разных груш, лучше всего подошли сорта Конференция и Вильямс – они сладкие и хорошие по текстуре. Я рекомендую очистить груши от кожуры, чтобы мусс был более однородным. Вырезаем из груш сердцевину и измельчаем в блендере (можно в чаше, можно погружным – не важно). Перекладываем получившееся пюре в сотейник, добавляем сахар, агар и ставим на огонь.

Пока наша смесь нагревается достаем хорошо охлажденные сливки, переливаем в чашу и взбиваем до мягких пиков. Не взбивайте сливки до плотных пиков, чтобы мусс остался нежным.

Возвращаемся к нашей смеси: доводим её до кипения при постоянном помешивании. Как только смесь закипит проварите её ещё 2-3 минуты, у вас должен оставаться на дне сотейника след от лопатки. После этого выключаем огонь, вливаем нашу смесь во взбитые сливки и очень быстро смешиваем всё миксером буквально одну минуту. ВАЖНО: здесь нужно работать быстро, т.к. при резком остывании агар быстро стабилизируется и застывает.

Перекладываем смесь в подготовленную форму и убираем в холодильник на стабилизацию на пару часов.

ВНИМАНИЕ: вы можете сделать мусс пряным, как и кремю. Для этого на этапе варки добавьте специи к остальным ингредиентам в сотейник и проварите.



Слегка взбиваем сливки



Смешиваем сливки с
проваренным пюре



Выливаем мусс в форму

Кремю «Пряная груша»:

Удаляем из груши сердцевину. Кожуру можете убрать, можете оставить, тут на ваше усмотрение. Нарезаем грушу кубиками, добавляем в сотейник. Затем к груше добавляем сахар, воду, крахмал, чайную ложку агара БЕЗ горки и специи. Специи должны быть мелко смолоты, добавляем на кончике чайной ложки.

Хорошо перемешиваем все ингредиенты и ставим сотейник на средний огонь. Доводим нашу смесь до кипения при постоянном помешивании. После того, как смесь закипит провариваем её ещё 2-3 минуты и выключаем.



Нарезанные груши, сахар, вода, крахмал, агар и специи



специи



Агар 1 ч.л. без горки



След от лопатки



Готовая начинка

Солёная карамель:

В сотейник всыпаем сахар и ставим на средний огонь. Слегка смочите сахар небольшим количеством воды так, чтобы он слегка намок (как на фото).

Ждём пока сахар полностью растворится и потемнеет, так же может появиться небольшой дымок.

Как только сахар полностью растворился добавляем сливочное масло и перемешиваем лопаткой. Осторожно, карамель начнёт бурлить! Затем добавляем в сотейник тёплые сливки. Добавляйте аккуратно, частями, т.к. карамель снова начнёт бурлить и пениться.

После того. Как карамель немного остынет добавьте пару щепоток соли, дроблёный фундук и хорошо перемешайте.

Если сразу после варки карамель Вам покажется очень жидкой, не переживайте, по мере остывания она начнёт становиться плотнее.



Слегка смачиваем сахар водой



Сахар начнёт активно таять и темнеть с краёв



Добавляем сливочное масло



Карамель кипит после добавления масла



Карамель кипит после добавления сливок



Сразу после снятия с огня



Добавляем орехи

Крем для прослойки «Карамельный чиз»:

Внимание: этот крем не обязателен к приготовлению, его мы делаем для прослойки между бисквитом и муссом. Если Вы не хотите делать доп. крем, то прослойку можно сделать из шоколадного кремчиза. Сыр и сливки взбиваем миксером примерно 2-3 минуты. Затем добавляем солёную карамель и снова взбиваем миксером до объединения ингредиентов.

Пропитка для торта:

Сахар, воду и специи соединяем в сотейнике, ставим на средний огонь. Варим до полного растворения сахара. Остужаем и затем уже пропитываем коржи при сборке торта.



Сыр и сахарная пудра

Шоколадный кремчиз:

В чашу добавляем сыр и сахарную пудру, взбиваем миксером буквально пару минут и отставляем в сторону. В сотейник наливаем сливки и добавляем к ним шоколад. Ставим на средний огонь и нагреваем постоянно помешивая.

По мере нагревания шоколад будет растворяться в сливках, доводить массу до кипения не нужно. Как только шоколад растворится выключаем огонь, перемешиваем хорошо массу лопаткой и даём немного остыть.

Затем переливаем наш шоколад со сливками в чашу с сыром и взбиваем миксером до объединения ингредиентов. Перекладываем в кондитерский мешок и убираем на стабилизацию примерно на 5 часов.



Сливки 33%



Сливки с растопленным шоколадом, перемешанные



Соединяем все ингредиенты



Взбиваем миксером

Сборка торта

Основные моменты:

- Бисквит режем полностью остывшим. В идеале чтобы он полежал в холодильнике завёрнутым в плёнку пару часов. Если нет времени – просто ждём пока полностью остынет, т.к. тёплый бисквит раскрошится;
- Муссы на агаре не обязательно убирать в морозилку. В холодильнике мусс стабилизируется очень быстро. Но работайте с ними аккуратно, не ломайте;
- Высота одного коржа примерно 1-1,5см.;
- Собираем торт в кольце;
- После сборки храните торт в холодильнике в коробке, чтобы избежать смешения запахов, заветривания и вытягивания влаги.



Очередность слоёв

Шоколадный кремчиз

Бисквит

Солёная карамель с фундуком

Бисквит

Грушевое кремю

Мусс Грушевый

Карамельный чиз

Бисквит

- Бисквитный корж кладем на подложку, пропитываем и покрываем тонким слоем карамельного крема;
- Сверху кладем мусс и покрываем по бокам карамельным кремом;
- Делаем тонкий слой карамельного крема поверх мусса;
- Делаем бортик из шоколадного кремчиза и выкладываем туда грушевое кремю;
- Накрываем бисквитом и пропитываем его;
- Делаем бортик из шоколадного кремчиза и выкладываем солёную карамель с фундуком;
- Накрываем бисквитом и слегка пропитываем;
- Делаем покрытие из шоколадного кремчиза.



Разбор ошибок:

Что пошло не так	Возможные причины
Бисквит не поднялся.	<ul style="list-style-type: none">• Проверьте температуру духовки, возможно она ниже нормы. Имейте в виду, что даже самые новые и дорогие духовки могут давать погрешность, поэтому я рекомендую приобрести дополнительный термометр;• Тесто слишком густое, сметана очень плотная, высокой жирности;• Тесто слишком густое, муки больше нормы;• Рано открыли духовку и бисквит опал. <p>Если Вы нарушили пропорции проверьте пожалуйста весы: когда садится батарейка они начнут показывать не верный вес.</p>
Грушевый мусс не застыл	<ul style="list-style-type: none">• Агар не активирован, не довели массу до кипения;• Добавили мало агара, проверьте весы;• Агар меньшей силы, чем 900• Не дали муссу стабилизироваться в холодильнике (1 час)
Кремю из груши сильно густое	<ul style="list-style-type: none">• Слишком много агара, проверьте весы;• Агар БОльшей силы, чем 900;• Долго варили массу, выкипело много жидкости. <p>В этом случае добавьте к массе немного жидкости (воды) и снова доведите до кипения.</p>
Грушевый мусс слишком плотный	<ul style="list-style-type: none">• Добавили агара больше нормы, проверьте правильно ли показывают весы;• Агар большей силы, чем 900;• Перевзбили сливки;
В кремчизе появились комочки	<ul style="list-style-type: none">• Плохо взбили сыр, не разошёлся до конца.• Сыр переморожен изначально, либо неудачная партия у производителя.
Соленая карамель расслоилась спустя несколько часов в банке (любой ёмкости)	<ul style="list-style-type: none">• Не доварили карамель, сахар не растворился до конца;• Плохое качество масла;• Плохое качество сахара.
При варки карамели сахар схватился комочками	<ul style="list-style-type: none">• Многое зависит от качества самого сахара, поэтому не расстраивайтесь, просто постарайтесь разломить эти комки, проверьте огонь – он должен быть средним, не медленным и продолжайте варить, комки растворятся.

Буду рада, если Вы поделитесь со мной своими результатами 

Пересчёт ингредиентов на бисквит 18см., начинку 16см..

Карамельный бисквит

Тростниковый сахар 130гр.

Яйца С0 2шт.

Растительное масло 50гр.

Сметана 25% 165гр.

Мука 170гр.

Разрыхлитель 1,5 ч.л. Без горки.

Сода 1/3 ч.л. Без горки

Щепотка соли

Кремю «Пряная груша»

Груша свежая 220гр.

Сахар 80гр.

Вода 65гр.

Крахмал 5гр.

Агар-агар 900 1,5гр.

Специи (у меня мускатный орех, корица, имбирь)

Солёная карамель

Сахар 230гр.

Сливки 33% 160гр.

Масло слив-ое 85,5% 40гр.

Фундук обжаренный

Грушевый мусс

Груша свежая 320гр.

Сахар 100гр.

Сливки 33% 190гр.

Агар-агар 900 5гр.

Специи по желанию

Кремчиз шоколадный

Сливки 170гр.

Горький шоколад 70,5% 130гр.

Сахарная пудра 65гр.

Сыр сливочный 520гр.

Пересчёт ингредиентов на бисквит 20см., начинку 18см..

Карамельный бисквит

Тростниковый сахар 160гр.

Яйца 1С 3шт.

Растительное масло 65гр.

Сметана 25% 200гр.

Мука 200гр.

Разрыхлитель 1,5 ч.л. без горки.

Сода 1/2 ч.л. без горки

Щепотка соли

Кремю «Пряная груша»

Груша свежая 270гр.

Сахар 100гр.

Вода 80гр.

Крахмал 6,5гр.

Агар-агар 900 2гр.

Специи (у меня мускатный орех, корица, имбирь)

Грушевый мусс

Груша свежая 400гр.

Сахар 130гр.

Сливки 33% 240гр.

Агар-агар 900 6,5гр.

Специи по желанию

Грушевый мусс

Груша свежая 400гр.

Сахар 130гр.

Сливки 33% 240гр.

Агар-агар 900 6,5гр.

Специи по желанию

Кремчиз шоколадный

Сливки 210гр.

Горький шоколад 70,5% 160гр.

Сахарная пудра 80гр.

Сыр сливочный 640гр.