

Торт «Миндально- Брусничное Бланманже»

Изи Бисквисофт Марсала
Дели Марципан
Вивафил Брусника
Фабулосо
Шантипак



Бисквитный п/ф:

Изи Бисквисофт Марсала	210 г
Сахар	150 г
Яйцо	300 г
Вода	120 г
Мука	125 г
Масло растительное	95 г
Итого:	1000 г
Выход:	850 г

Технология приготовления:

1. Внести в дежу все жидкие ингредиенты, перемешать.
2. Внести все остальные ингредиенты, перемешать лопаткой в миксере на средней скорости в течение 5-7 минут.
3. Выпечь бисквитный полуфабрикат в кольце желаемого диаметра, наполняя форму до половины, при температуре 170- 180°С в течение 35 минут.
4. Полуфабрикат охладить и порезать горизонтально на коржи.

Миндально-Брусничный мусс п/ф:

Вивафил брусника	180 г
Дели Марципан	60 г
Фабулосо	110 г
Желатин	10 г
Вода	60 г
Шантипак	200 г
Итого:	620 г

Технология приготовления:

1. Желатин замочить в холодной воде.
2. Шантипак взбить до плотной, пышной текстуры и увеличения в объеме.
3. Вивафил Брусника перемешать с Фабулосо, добавить Дели Марципан, перемешать.
4. Желатин растопить и добавить в бруснично- миндальный крем, перемешать.
5. Аккуратно перемешать со взбитым Шантипак.

Вивафил брусника	80 г
------------------	------

1. Начинка готова к использованию.

Сироп для промочки п/ф:

Сахар	50 г
Патока	80 г
Вода	120 г
Коньяк	20 г

Технология приготовления:

1. Все ингредиенты довести до кипения.
2. Сироп охладить.
3. Добавить коньяк.

Итого:	270 г	
Декор:		Технология приготовления:
Миндально- брусничный мусс п/ф	80 г	1. Миндально брусничный мусс заморозить в 3Д форме, либо из кондитерского мешка отсадить по поверхности торта.
Брило нейтральная	120 г	2. Брило и Вивафил брусника перемешать, нанести на охлажденную поверхность торта ровным тонким слоем.
Вивафил брусника	20 г	3. Глазурь растопить до температуры 45 градусов, нанести на бордюрную пленку.
Итого:	220 г	4. Когда глазурь начнет застывать, обернуть пленкой охлажденный торт.
Карат Каверлюкс Вайт	20 г	5. После застывания пленку аккуратно снять.
Сборка изделия:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. В кольцо выложить бордюрную ленту. 2. Из кондитерского мешка отсадить по всему диаметру борта мусс и выровнять лопаткой. 3. На дно уложить бисквит, промочить. 4. Из кондитерского мешка отсадить ровный тонкий слой начинки Вивафил Брусника. 5. Отсадить слой миндально- брусничного мусса. 6. Поместить бисквит, промочить сиропом. 7. Отсадить еще один слой мусса и выровнять лопаткой поверхность торта. 8. Торт заморозить. 9. Декорировать гелем, муссом поверхность торта и бока- белой глазурью Карат Кавкрлюкс Вайт. 		