

Торт «Эль Томилло»

Теграл Альмандо
Белколад Нуар Селексьон
Изи Бисквисофт Марсала
Вивафил Черная смородина
Мируар нейтральный
Фабулосо



Миндальный крамбл:

Масло сливочное	150 г
Мука	200 г
Сахар	140 г
Соль	2 г
Теграл Альмандо	180 г
Итого:	672 г

Технология приготовления:

1. Все ингредиенты перетереть между собой с холодным сливочным маслом.
2. Крамбл немного пересыпать мукой, чтобы не слипался между собой.
3. В один слой крошку рассыпать на лист и выпечь при температуре 180°С в течение 15-17 минут.
4. В горячем виде вырубить кольцом нужный диаметр.
5. Полуфабрикат охладить.

Бисквитный п/ф:

Изи Бисквисофт Марсала	210 г
Сахар	150 г
Яйцо	300 г
Вода	120 г
Мука пшеничная в/с	125 г
Масло растительное	95 г
Итого:	1000 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 кольцо желаемого диаметра, наполняя форму до половины, при температуре 170- 180°С в течение 35 минут.
4. Полуфабрикат охладить и порезать горизонтально на коржи.

Мусс шоколадный с тимьяном п/ф:

Тимьян	10 г
Молоко	150 г
Фабулосо	150 г
Белколад Нуар Селексьон	260 г
Сливки 35% (взбитые)	300 г
Итого:	870 г

Технология приготовления:

1. Молоко с сухим тимьяном довести до кипения, накрыть крышкой, дать настояться 5-10 минут.
2. Снова довести до кипения и через сито вылить на шоколад, перемешать, добавить Фабулосо, перемешать.
3. Шоколадный крем охладить до 35

		<p>градусов.</p> <p>4. Сливки взбить до пышной устойчивой текстуры и в несколько приемов аккуратно перемешать с шоколадным кремом.</p>
<p><u>Мусс Черная Смородина п/ф:</u></p> <p>Вивафил Черная смородина 250 г</p> <p>Фабулосо 100 г</p> <p>Желатин 15 г</p> <p>Сливки 35% 250 г</p> <p>Итого: 615 г</p>		<p><u>Технология приготовления:</u></p> <p>1. Желатин замочить в холодной воде.</p> <p>2. Сливки взбить до устойчивой пышной текстуры.</p> <p>3. Вивафил Черная смородина пробить в блендере и перемешать с Фабулосо, добавить растопленный желатин, перемешать.</p> <p>4. Аккуратно перемешать со взбитыми сливками.</p> <p>5. Часть мусса поместить в силиконовую форму 3Д и заморозить для декора.</p>
<p><u>Глассаж:</u></p> <p>Белколад Нуар Селексьон 500 г</p> <p>Глюкоза 250 г</p> <p>Желатин (пластины) 20 г</p> <p>Сливки 35% 150 г</p> <p>Мируар нейтральный 300 г</p> <p>Краситель красный 1 г</p> <p>Итого: 1221 г</p>		<p><u>Технология приготовления:</u></p> <p>1. Желатин замочить в холодной воде.</p> <p>2. Сливки довести до кипения и влить в шоколад с глюкозой.</p> <p>3. Добавить растопленный желатин, Мируар нейтральный, краситель и удалить воздух с помощью погружного блендера.</p>
<p><u>Сборка:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. На дно кольца выложить миндальный корж. 2. Из кондитерского мешка по всему диаметру отсадить шоколадный мусс, выровнять лопаткой борта. 3. Поместить бисквитный полуфабрикат. 4. Из кондитерского мешка отсадить слой мусса черная смородина. 5. Выровнять поверхность торта. 6. Торт заморозить. 7. Охлажденный торт декорировать глассажем и замороженным муссом из формы 3Д. 		