

Торт «Вишнёвое безе»

4 торта Ø18 см или 2 торта Ø26 см

Масса для коржей Безе:

0,050 кг Альбуфикс (1400)
0,350 кг Сахар
0,350 кг Вода (70 °С)
0,150 кг Мука из ореха фундук
0,050 кг Пшеничный крахмал
0,005 кг Какао
0,955 кг Всего массы

Сливочный крем:

1,000 кг Сливки (36 %)
0,170 кг Саниссимо® Нейтральный (2874)
0,170 кг Вода
0,070 кг Кремлина (2282)
0,060 кг Мараскино (вишневый ликёр)
1,470 кг Всего массы

Вишнёвое покрытие:

0,500 кг Вишнёвый сок
0,170 кг Саниссимо® Нейтральный (2874)
0,670 кг Всего массы

Декор из йогурта:

0,100 кг Йогурт
0,020 кг Саниссимо® Нейтральный (2874)
0,120 кг Всего массы



Время взбивания: 5 - 8 минут

Порция: 0,050 кг (Ø 18 см)

Температура печи: 140 °С

Время выпечки: 50 - 55 минут

Шибер: открытый

Приготовление коржей Безе:

Разогреть воду до 70°C, добавить сахар и Альбуфикс (1400), взбивать 5 - 8 минут. Смешать ореховую муку, пшеничный крахмал и какао-порошок и очень осторожно вмешать во взбитую массу с Альбуфиксом (1400). Массу Безе нанести тонким слоем в форму для торта. Выпекать 50 - 55 минут при 140°C с открытым шибером. Если возможно, подсушить коржи одну ночь в теплом и сухом помещении. Приготовление сливочного крема: Дать закипеть вишнёвому соку и убрать с плиты. Добавить Саниссимо® Нейтральный (2874), перемешать и охладить.

Приготовление декора из йогурта:

Йогурт и Саниссимо® Нейтральный (2874) перемешать до однородной консистенции, без комочков. Приготовление торта Вишнёвое безе: Первый из 4 коржей смазать 0,070 кг сливочного крема. Положить на него второй корж и смазать кремом. Повторить процесс с остальными коржами до образования 4 слоёв. Верхний слой завершает сливочный крем, заготовку заморозить. В замороженном виде нанести тонким слоем часть вишнёвого покрытия. Снова охладить. Затем нанести оставшееся количество вишнёвого покрытия. На мягкую поверхность вишнёвого покрытия нанести ложкой декор из йогурта. Края торта обильно посыпать рубленым орехом.

Совет:

Для улучшения вкуса на один из слоёв сливочного крема нанести мелко нарезанную вишню.

Примечание:

Для приготовления десерта (1 форма 60 x 40 см) использовать почти в два раза больше массы для коржей Безе и почти в полтора раза больше сливочного крема.

backaldrin®