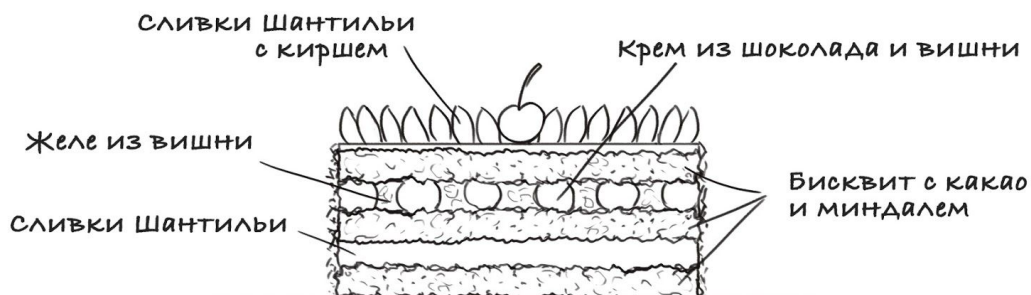


Торт “Черный Лес” - классическая версия



Рецепт на 2 торта ø16 см

<p>Бисквит с какао и миндалем 420 г яиц 120 г инвертного сахара 210 г сахара 120 г миндальной муки 200 г муки 40 г какао-порошка 14 г разрыхлителя 200 г сливок 35% 150 г слив. масла 120 г черного шоколада 70%</p> <p>Сироп для пропитки 90 г сахара 50 г воды 25 г кирша</p> <p>Крем из шоколада и вишни 175 г сливок 35% 35 г желтков 35 г сахара 3,5 г желатина (25 г желат. массы) 140 г черного шоколада 70% 140 г пюре из вишни</p> <p>Желе из вишни 180 г пюре из вишни 120 г замороженной вишни 60 г сахара 5 г пектина NH</p> <p>Сливки Шантильи для торта 400 г сливок 35% (4°C) 120 г маскарпоне (4°C) 40 г сахара</p>	<p>Смешать яйца с сахаром, инвертным сахаром и сухими ингредиентами. Добавить сливки и шоколад, растопленный с маслом. Разровнять на коврике 40 x 60 см и выпекать при 180°C, 10-12 минут. Охладить и вырезать 6 дисков диаметром 16 см.</p> <p>Смешать воду с сахаром, сварить сироп, снять с огня, добавить кирш. Пропитать вырезанный бисквит и заморозить.</p> <p>Приготовить крем англес из сливок, желтков и сахара. Добавить желатин в горячий крем англес, сделать эмульсию с шоколадом. В конце добавить пюре из вишни (растопленное, температуры цеха). Оставить на 12 ч при 4°C для стабилизации. Выложить из мешка с насадкой n°10 круглая в виде концентрических кругов, оставляя место для желе.</p> <p>Разрезать ягоды замороженной вишни на 4 части. Смешать растопленное пюре температуры цеха и кусочки вишни с сахаром и пектином, довести до кипения и проварить 1-2 мин. Вылить в контейнер и дать желироваться, смешать венчиком и выложить из мешка в свободное пространство между кремом.</p> <p>Взбить сливки с сахаром и маскарпоне до состояния Шантильи. Выложить из мешка на диск бисквита.</p>
--	--

Сливки Шантильи для декора

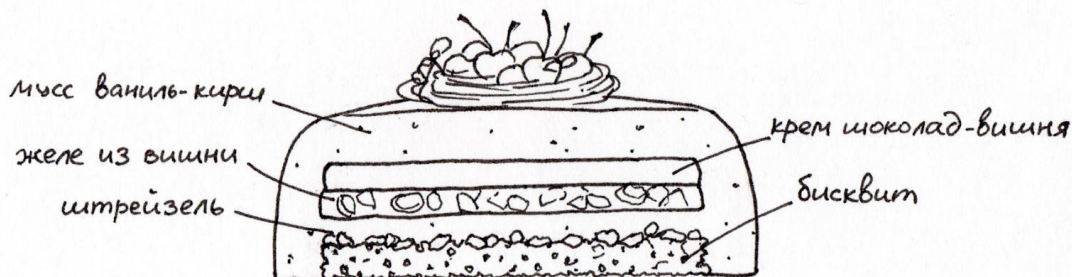
360 г сливок 35% (4°C)
1 г ванильной икры
20 г сахара
2 г желатина (14 г желат. массы)
20 г кирша

Декор

Логотип “М” из черного шоколада
Шоколадная крошка для декора
Свежая вишня (черешня)

Нагреть 100 г сливок с ванилью и сахаром. Добавить замоченный желатин. Добавить оставшиеся холодные сливки. Оставить охлаждаться до 2-3°C. Взбить как Шантильи, добавить кирш. Заполнить кондитерский мешок с насадкой “лепесток”, отсадить на поверхность торта.

Торт “Черный Лес” - современная версия



Рецепт на 2 торта ø16 см

<p>Шоколадный кранбл 45 г сильной муки 5 г какао-порошка 50 г холодного слив. масла кубиками 50 г коричневого сахара 50 г миндальной муки</p> <p>Бисквит с какао и миндалем 210 г яиц 60 г инвертного сахара 105 г сахара 60 г миндальной муки 100 г муки 20 г какао-порошка 7 г разрыхлителя 100 г сливок 35% 75 г слив. масла 60 г черного шоколада 70%</p> <p>Крем из шоколада и вишни 125 г сливок 35% 25 г желтков 25 г сахара 2,5 г желатина (18 г желат. массы) 100 г черного шоколада 70% 100 г пюре из вишни</p> <p>Желе из вишни 150 г пюре из вишни 100 г замороженной вишни 50 г сахара 4 г пектина NH</p>	<p>Смешать все ингредиенты в миксере насадкой лопатка до объединения, собрать массу руками и скатать “колбаски” диаметром 3 см, заморозить. Прокрутить в мясорубке и выпекать при температуре 150°C около 15-20 минут.</p> <p>Смешать яйца с сахаром, инвертным сахаром и сухими ингредиентами. Добавить сливки и шоколад, растопленный с маслом. Разровнять на коврик 30 x 40 см, сверху выложить выпеченный кранбл, и выпекать при 180°C, 10-12 минут. Охладить и вырубить 2 диска диаметром 14 см.</p> <p>Приготовить крем англес из сливок, желтков и сахара до 82°C. Добавить желатин в горячий крем англес, сделать эмульсию с шоколадом. В конце добавить пюре из вишни (растопленное, температуры цеха). Распределить на 2 формы для центров диаметром 14 см, заморозить.</p> <p>Разрезать ягоды замороженной вишни на 4 части. Смешать растопленное пюре температуры цеха и кусочки вишни с сахаром и пектином, довести до кипения и проварить 1-2 мин. Вылить на замороженное крем из шоколада и вишни.</p>
---	---

<p>Мусс из ванили с киршем 185 г молока 16 г кирша 1 стручок ванили (2 г ванильной икры) 1 боб Тонка 10 г желатина (70 г желат. массы) 350 г полувзбитых сливок 255 г белого шоколада 34% 35 г масла какао</p> <p>Глазурь на базе шоколада 160 г сливок 35% 150 г сахара 150 г глюкозы 11 г желатина (77 г желат. массы) 150 г белого шоколада 15 г сливочного масла 1 г белого красителя 0,5 г ванильной икры</p> <p>Декор “Гнезда” из шоколада Свежая вишня (черешня) или вишня в кирше Белая глазурь с ванилью Шоколадные “печати” с логотипом Шоколадная крошка для обсыпки Свежая мята или вербена</p>	<p>Настоять сливки с ванилью и тонка 24 часа. Растопить масло какао и смешать с белым шоколадом. Вскипятить молоко и добавить желатин. Смешать молоко с шоколадом, сделать эмульсию. Охладить до 35°C, смешать с полувзбитыми сливками.</p> <p>Сварить сироп из сливок, сахара и глюкозы до 103°C. Добавить в сироп заранее замоченный и отжатый желатин. Сделать эмульсию с шоколадом, пробить блендером. При необходимости добавить краситель. Остудить до 45 С°, добавить сливочное масло, снова пробить блендером. Глазировать при 40°C через 24 часа.</p>
--	--