Pastry School

ШКОЛА КОНДИТЕРСКОГО ИСКУССТВА

ТОРТ ИРЛАНДСКИЙ БИСКВИТ

Материалы мастер-класса

Продукты

Приветствую!

Для приготовления этого торта по нашему рецепту Вам потребуются следующие продукты и инвентарь:

Продукты [1]:

Шоколадный бисквит на пиве

Яйцо (крупное)	1	шт.
Сахар	200	г.
Мука пшеничная	125	г.
Масло сливочное	125	г.
Пиво	125	г.
Кефир	60	г.
Какао	40	г.
Разрыхлитель	5	г.
Цедра апельсина	0,5	ап.
Соль	1	щеп

Итальянская меренга

Белки	75	г.
Сахар	225	г.
Вода	75	мл.

- Бумага для выпечки или антипригарный коврик
- Горелка
- Кондитерское кольцо или форма для выпечки d=16 см.
- Кондитерский мешок
- Кондитерская насадки Сан-Оноре (или любая другая на ваш выбор)
- Кухонные весы
- Миксер
- Противень
- Сито
- Сотейники
- Чаши для смешивания продуктов

1. В расчете торт d = 16-18 см. Если выберете форму 16 см, то бисквит будет высотой ок.6 см.

Для пересчета ингредиентов на другие формы воспользуйтесь нашей статьей https://pastry-school.online/kak-pereschitat-kolichestvo-produktov-po-retseptu/

Примерный вес 0.9 кг.

Примерная стоимость продуктов – 250 руб.

Процесс приготовления

Шоколадный ирландский бисквит на пиве

1. Перелейте в сотейник пиво, добавьте сливочное масло, порезанное на кубики, поставьте сотейник на огонь и прогрейте смесь до растворения масла. При этом не допускайте закипания жидкости. Слегка остудите смесь.
2. Яйцо разбейте в отдельную чашку и смешайте с кефиром и сахаром вилкой или венчиком. Добавьте апельсиновую цедру и перемешайте.
3. Муку просейте с какао и разрыхлителем, добавьте соль.
4. Смешайте лопаткой или миксером на низкой скорости до однородности все три подготовленных смеси: (1) пиво с маслом; (2) яйцо с кефиром и (3) сухие ингредиенты.
5. Дайте тесту постоять 10-15 минут, можно больше.
6. Подготовьте форму для выпечки бисквита: если вы используете кондитерское кольцо – сделайте дно из фольги. Если используете разъёмную форму для выпечки – застелите дно бумагой для выпечки. Борта ничем сравнивать не нужно.
7. Перелейте тесто в форму и поставьте выпекать в духовку, разогретую до 170С на 40 – 45 минут.
8. Готовый бисквит остудите и освободите из формы, пройдя ножом вдоль бортов формы.
9. Заверните бисквит в пленку (или в пакет) и уберите в холод на 3-4 часа, если есть время. Если нет, то можно сразу перейти к украшению.

ВАЖНО. Все продукты для бисквита должны бить комнатной температуры (кроме тех, которые дополнительно нагреваются).

Полезный совет. Готовность бисквита проверьте зубочисткой или шпажкой – если она сухая или с крошками, значит бисквит готов.

Процесс приготовления

ВАЖНО. Белки должны быть комнатной температуры

Итальянская меренга для украшения

1. Белки переложите в чашу миксера и начинайте взбивать насадкой «венчик» на средней скорости.
2. По мере взбивания белки будут проходить следующие стадии: сначала смесь будет становиться более пышной и белой, но состоять из пузырьков разного размера (крупных и мелких). Далее размер пузырьков будет становиться более мелким и однородным.
3. Когда белки превратятся в однородную белую массу состоящую из мелких пузырьков одинакового размера можно начинать вводить сахарный сироп.
4. Пока белки взбиваются приготовьте сахарный сироп. В сотейник перелейте воду, всыпьте сахар и сварите сахарный сироп. Пока он не закипит можно слегка помешивать.
5. Когда сироп закипит, прекратите помешивание. Уварите сироп до 117-121С. Обычно это занимает 5-10 минут.
6. Когда сироп достигнет необходимой температуры и белки взобьются до нужной консистенции, не прекращая взбивать белки, вливайте горячий сироп к белкам тонкой струйкой по стенке чаши.
7. После того, как добавите весь сироп к белкам продолжайте взбивать меренгу на средней скорости, пока ее температура не станет 40-45С. Чаша на ощупь должна быть слегка теплая.

Процесс приготовления

Украшение торта

1. Готовый и охлажденный бисквит переложите на тарелку для подачи.
2. Итальянскую меренгу переложите в кондитерский мешок с выбранной насадкой и украсьте торт большим количеством крема.
3. Пройдитесь слегка горелкой для получения красивого эффекта подпыления.

Готово!))))

Приятного аппетита!