



Торт «Медовик Классический»

Материалы мастер-класса

Блины и
оладьи

Кексы и
маффины

Мороженое

Печенье

Пирог и
пирожки

Торты и
пирожные

Другое

Продукты и инвентарь



Приветствую!

Для приготовления торта «Медовик классический» по нашему рецепту Вам потребуются следующие продукты и инвентарь:



Продукты ¹:

Медовые коржи

Яйца	4	шт.
Мука пшеничная	200	г.
Сахар	130	г.
Мед	110	г.
Сливочное масло	40	г.
Сода	1	щеп.

Крем для прослойки

Сметана (жирность 25-30%)	200	г.
Сливки, 33-35%	200	г.
Сахарная пудра	50 - 100	г.

Пропитка для бисквита

Вода	100	г.
Сахар	70	г.
Ванильный сахар	10	г.

1. В расчете на торт диаметром 16-18 см. и высотой 8-10 см. Вес торта около 1100 г. Для пересчета продуктов на другие формы воспользуйтесь нашей статьей: <https://pastry-school.online/kak-pereschitat-kolichestvo-produktov-po-retseptu/>



Инвентарь:

- ✓ Миксер
- ✓ Противень
- ✓ Бумага для выпечки или силиконовый коврик
- ✓ Сито
- ✓ Чаши для смешивания продуктов
- ✓ Кондитерский мешок
- ✓ Кондитерское кольцо



Важно. Все продукты для бисквита должны быть комнатной температуры.

Важно. Вы можете использовать любой мед, который вам нравится. Если мед засахарился, прогрейте его до жидкого состояния.

Важно. На этапе объединения с мукой тесто нужно перемешивать аккуратно, уверенными круговыми движениями в одном направлении. Не нужно вымешивать тесто на этом этапе слишком долго, иначе белки потеряют воздух.



Медовый бисквит

1. Муку просейте вместе с содой.
2. Сливочное масло растопите и слегка остудите.
3. Отделите белки от желтков.
4. Белки начните взбивать на средней скорости миксера. Постепенно весь белок превратится в пышную белую массу, состоящую из мелких пузырьков.
5. В этот момент начинайте добавлять сахар. Важно белок не «перевзбить». Сахар вводите постепенно, в 4-5 приемов. После каждой порции сахара дожидайтесь пока он полностью растворится.
6. После того как введен весь сахар, продолжайте взбивать на средней или средне-высокой скорости до гладкой блестящей меренги и состояния «птичьего клюва», как показано на видео.
7. Желтки взбейте с мелом и маслом до полного объединения, легкого посветления и увеличения в объеме.
8. Добавьте взбитые желтки к белкам и слегка перемешайте. Затем добавьте просеянную муку с содой и аккуратно перемешайте до объединения компонентов.
9. Переложите готовое тесто в кондитерский мешок и отсадите диски на противень, застеленный силиконовым ковриком или бумагой для выпечки, как показано на видео (должно получиться 6 дисков диаметром 16 см. или 5 дисков диаметром 18 см.).
10. Каждый противень с дисками выпекайте 12-15 минут до уверенного золотистого цвета при температуре 175С (режим «Конвекция») или 185С (режим «Верх-низ»).

11. Когда коржи остынут, снимите их с коврика (бумаги) и обрежьте кондитерским кольцом до нужного диаметра. Обрезки бисквита и один из коржей поломайте на кусочки, сложите в глубокий противень и подсушите в духовке при температуре 110-120С около 60 минут.
12. После этого полученные «сухарики» измельчите до состояния мелкой крошки и оставьте ее до момента украшения торта, мы ее будем использовать в качестве обсыпки торта

Крем для прослойки торта

1. Холодные сливки взбейте до мягкого пика насадкой «Венчик».
2. Сметану перемешайте лопаткой с сахарной пудрой до однородности.
3. Добавьте взбитые сливки и еще раз перемешайте до однородности.

Пропитка для бисквита

1. Воду перелейте в сотейник, добавьте сахар и ванильный сахар.
2. Доведите сироп до кипения, снимите сотейник с огня и слегка остудите. К моменту сборки торта оптимальная температура пропитки около 70С.

Сборка торта

1. Из всего объема крема отложите небольшое количество (70-80 г.) для покрытия торта под крошку.
2. Остальной крем разделите на равные 3 части (если у вас 4 коржа) или 4 части (если у вас 5 коржей).
3. Внутри кольца для сборки торта установите бисквитный диск.
4. Хорошо пропитайте бисквит пропиткой.
5. Сверху распределите крем для прослойки и повторите процедуры для всех коржей.
6. Уберите собранный торт в холодильник на 8-12 часов.

Украшение торта

1. Освободите торт из кольца.
2. Отложенным кремом покройте торт тонким слоем (боковины и верх).
3. Покройте торт крошкой медового бисквита, как показано на видео.
4. Украсьте торт на свой вкус.