



Торт «Муссовый Медовик»

Материалы мастер-класса

Влиины и
оладьи

Кексы и
маффины

Мороженое

Печенье

Пирогги и
пирожки

Торты и
пирожные

Другое



Приветствую!

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



Продукты ¹:

Бисквитная основа с медом и грецким орехом

Яйцо	1	шт.
Сахар	70	г.
Мука пшеничная	80	г.
Мед	30	г.
Масло	55	г.
Молоко	50	г.
Грецкие орехи	20	г.
Сода	0,25	ч.л.
Соль	1	щеп.

Ягодное конфи

Ягодное пюре	225	г.
Сахар	60	г.
Желатин	8	г.

Медовый мусс

Сливки 33-35%	180	г.
Шоколад молочный	150	г.
Молоко	80	г.
Сметана	30	г.
Мед	30	г.
Желатин	9	г.

Глазурь на сгущенном молоке и молочном шоколаде

Вода	75	г.
Сироп глюкозы	150	г.
Сахар	150	г.
Сгущенное молоко	100	г.
Шоколад молочный	70	г.
Желатин	15	г.
Кандурин золотой		



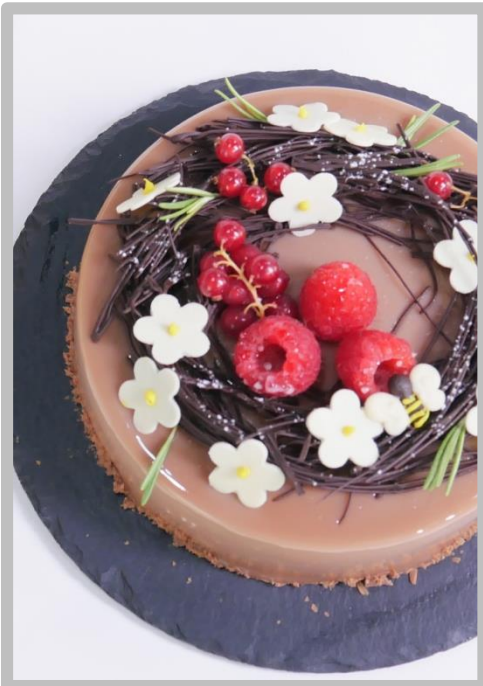
Инвентарь:

- ✓ Блендер
- ✓ Высокий стакан (мерный или от блендера)
- ✓ Бордюрная лента (ацетатная пленка)
- ✓ Бумага для выпечки или антипригарный коврик
- ✓ Кондитерские кольцо: d = 16 см. и 14 см. (2 шт.)
- ✓ Кухонные весы
- ✓ Миксер
- ✓ Пищевая пленка
- ✓ Противень
- ✓ Решетка
- ✓ Сито
- ✓ Сотейники
- ✓ Чаши для смешивания продуктов

1. Количество продуктов на торт d = 16 см. и высотой 5 см. Вес торта около 900 г.



Важно. Все продукты для бисквита должны быть комнатной температуры.



Бисквитная основа с медом и грецким орехом

1. Муку просейте вместе с содой, добавьте соль, грецкие орехи и перемешайте
2. Сливочное масло растопите и слегка остудите.
3. Молоко нагрейте до горячего состояния и растворите в нем мед.
4. Яйцо взбейте с сахаром на высокой скорости миксера до посветления массы и увеличения в объеме.
5. Добавьте молоко с медом, затем масло, а после сухие ингредиенты.
6. После каждого добавления объединяйте миксером на низкой скорости до однородного состояния.
7. Получившееся тесто переложите на противень, застеленный бумагой для выпечки или антипригарным ковриком и разровняйте до слоя 8-10 мм. Выпекайте до золотистого цвета в духовке, заранее разогретой до 175-180С около 10 – 15 мин. До уверенного золотистого цвета.
8. Готовый бисквит достаньте из духовки, остудите и вырежьте из него 1 диск $d = 14$ см.
9. Диск заложите внутрь кондитерского кольца $d=14$ см. Внутреннюю часть кольца предварительно застелите бордюрной лентой. Подготовьте таким образом 2 кольца $d = 14$ см. и установите их на ровную доску, застеленную силиконовым ковриком. Уберите доску с кольцами и заложеным бисквитом в морозильник на 30-60 минут.

Ягодное конфи

1. Желатин залейте холодной водой. Если у Вас листовой желатин, то залейте произвольным количеством воды. Если порошковый желатин, то залейте 48 мл. воды (из расчета 6 мл. воды на 1 гр. желатина).
2. Ягодное пюре положите в сотейник, добавьте сахар и поставьте на плиту прогреваться до появления активного пара и полного растворения сахара.
3. Снимите сотейник с огня и добавьте набухший желатин (листовой желатин хорошо отожмите от излишков жидкости). Перемешайте до полного растворения желатина.
4. Дайте желе остыть почти до комнатной температуры, до момента, когда желатин еще не стабилизировался, но желе стало более густым и выложите его в кондитерские кольца (одно с бисквитом, другое – без), разделив поровну. Уберите кольца в морозильник до момента заморозки желе. На это может потребоваться 2-3 часа.

Медовый мусс

1. Холодные сливки взбейте до состояния «полувзбитых сливок». Это состояние, когда сливки еще мягкие, но при взбивании на поверхности остается след от венчика. В этот момент сливки достигают своего максимального объема. Взбитые сливки уберите в холодильник.
2. Желатин замочите в холодной воде. Если у Вас листовой желатин, то возьмите произвольное количество воды. Если порошковый – то залейте 54 мл. воды (из расчета 1:6).
3. Молоко перелейте в сотейник, добавьте мед и нагрейте до очень горячего состояния, почти до кипения.
4. Как только пойдут первые «бульки», снимите сотейник с огня, добавьте набухший желатин (листовой хорошо отожмите), хорошо перемешайте

Важно.

Листовой желатин всегда замачивайте в холодной воде. В воде комнатной температуры желатин может излишне разбухнуть и частично «потерять» свою желирующую силу.



до полного растворения желатина и залейте полученной жидкостью шоколад.

5. Аккуратно перемешайте смесь лопаткой до однородности, добавьте сметану и еще раз перемешайте.
6. Закончите приготовление шоколадной основы с помощью блендера, хорошо пробив ее до гладкого блестящего состояния.
7. Добавьте полувзбитые сливки к шоколадной основе, аккуратно перемешивая массу лопаткой до однородности.

Сборка торта

1. Подготовьте форму для сборки торта и установите ее на ровную доску.
2. Если для сборки торта вы используете кондитерское кольцо, то проложите его изнутри бордюрной лентой и сделайте донышко из пищевой пленки, как показано на видео.
3. Освободите центры торта из колец.
4. Налейте в форму мусс до половины высоты и установите центр (конфи без бисквита). Затем налейте еще мусс, не доходя примерно 1 см. до верхнего края формы.
5. Установите в мусс второй «центр» (конфи с бисквитом) бисквитом вверх и утопите его так, чтобы он сравнялся с уровнем мусса и уберите форму с тортом в морозильник на 8-10 часов.

Зеркальная глазурь

1. Желатин замочите водой: листовой – в произвольном количестве холодной воды, порошковый – в 90 мл. воды.
2. В высокий стакан (идеально подходит стакан от блендера) положите шоколад, сгущенное молоко, разбухший желатин.
3. В сотейник переложите глюкозный сироп, воду и сахар и поставьте на огонь. Доведите смесь до кипения и затем прогрейте до 103С. Если у вас нет термометра, то ориентируйтесь на время кипения сиропа – он достигает этой температуры примерно за одну минуту кипения.
4. Снимите горячий сироп с огня и перелейте его в высокий стакан с остальными ингредиентами. Дайте им постоять 20-30 секунд, чтобы шоколад начал таять.

5. Затем пробейте глазурь блендером до однородности. При этом важно погрузить блендер в стакан под небольшим углом и после того как вы его включите не поднимать над поверхностью глазури, чтобы избежать попадания воздуха.
6. Готовую глазурь накройте пленкой «в контакт» и уберите в холодильник на 12-24 часа. Затем прогрейте до рабочей температуры 35 - 38С и используйте для покрытия торта.

Покрывание торта глазурью и украшение

1. Возьмите противень, застелите его полностью пищевой пленкой. Поставьте в противень высокий и не очень узкий стакан вверх дном или решетку. Рядом поставьте стакан с зеркальной глазурью рабочей температуры.
2. Достаньте торт из морозилки (он должен абсолютно проморозиться и быть очень твердым, «как кирпич») и освободите его из формы.
3. Установите торт на решетку (или на стакан). Залейте торт глазурью.
4. Дайте излишкам глазури стечь. Подтеки глазури снизу аккуратно уберите при помощи лопатки или ножа. Для оформления края можно прикладывать к нижнему краю торта шоколадную крошку, как показано на видео.
5. Аккуратно переложите облитый глазурью торт на блюдо, в котором вы будете его подавать.
6. Дайте торту разморозиться в холодильнике. Обычно этот процесс занимает примерно 3-4 часа.
7. Украсьте торт на свой вкус.

