



ТОРТ "ШІКЕРС"

ІНГРЕДІЄНТИ НА ТІСТО:

1. Яйця – 130 г
2. Жовток – 40 г
3. Цукор – 120 г
4. Борошно – 80 г
5. Крохмаль кукурудзяний – 15 г
6. Какао – 25 г
7. Масло вершкове – 35 г
8. Молоко – 30 г

Вихід тіста: 475 г
після випікання +/- 430 г

ІНВЕНТАР ТА ТЕХНІКА:

1. Миски різного розміру
2. Міксер ручний чи кухонна машина
3. Кухонна лопатка
4. Ваги
5. Форма 16, висота 10 см

ЕТАПИ ПРИГОТУВАННЯ:

1. Всі інгредієнти відважте в окремі мисочки.
2. Яйця, жовток, цукор об'єднайте та взбийте на малих- середніх оборотах. Режим ручного міксера 1-3 швидкість. В кухонній машині 2-5 швидкість. Потрібно взбивати до того моменту поки яєчна маса не стане пухкою. Коли ви піднімете вінчики яєчна маса спадає, але залишає візерунок в мисці, тобто не рідка і трішки тримає форму. **ЦЕ ДУЖЕ ВАЖЛИВО!**
3. Борошно, какао, крохмаль об'єднайте в одній мисці і дуже добре перемішайте. Додайте до яєчної набитої маси просіюючи. Це потрібно робити для того, щоб наситити борошно з какао і крохмалем повітрям. Не повинно бути грудочок. Замішуємо маси лопаткою. Занурюючи лопатку по краям миски і винурюємо посередині, наче тісто перекладаємо. Рухи повинні бути плавні. Довго не вимішувати, щоб яєчна маса не осіла.
4. Коли яєчна маса буде перемішана з сухими інгредієнтами, додаємо гаряче молоко з маслом (може бути кип'яток). Знову обережно об'єднуємо.
5. Перед випіканням духовка повинна бути розігріта до 180 градусів.
6. Виливаємо у форму 16 діаметром висотою 10 м. Низ форми закритий фольгою.
7. Випікаємо при 165 градусах 45-60 хв. Готовність перевірте шпажкою після 30 хв випікання.
8. Виймаємо бісквіт і залишаємо остигнути.

ВАЖЛИВІ НЮАНСИ ІНГРЕДІЄНТІВ ТА ІНВЕНТАРЮ:

1. Яйця мають бути кімнатної температури.
2. Молоко та масло важливо вливати гарячими.
3. Збивати яйця на малій швидкості міксера.
4. Бісквіт у домашній духовці випікати на середньому рівні (посередині) з режимом верх-низ, + конвекція.



КУРСИ
КОНДИТЕРСТВА
ТА КУЛІНАРІЇ

КРЕМ ТА НАЧИНКА:

ІНГРЕДІЄНТИ НА КРЕМ:

1. Маскарпоне - 350 г
2. Вершки 30% - 150 г
3. Цукрова пудра - 110 г

Вихід ганашу: 610 г

ІНВЕНТАР ТА ТЕХНІКА:

1. Миска
2. Кондитерський вінчик
3. Ваги

ЕТАПИ ПРИГОТУВАННЯ:

1. Всі інгредієнти потрібно відважити у миску.
2. Акуратно розм'якшити вінчиком і мішати в одну сторону.
3. Крем на початку замішування буде грудочками, але при постійному замішуванні в одну сторону стане еластичним і пухким.

ІНГРЕДІЄНТИ НА КАРАМЕЛЬ:

1. Цукор - 250 г
2. Глюкоза - 100 г
3. Вершки 30% - 300 г
4. Масло 82% - 100 г

Вага карамелі - 750 г

ІНВЕНТАР ТА ТЕХНІКА:

1. Сотейник з подвійним дном
2. Блендер
3. Термометр

ЕТАПИ ПРИГОТУВАННЯ:

1. Глюкозу і цукор відважити в сотейник чи банячок з подвійним дном та високий.
2. Вершки в інший сотейник.
3. З цукру та карамелі зробити карамель, топити на малому вогні. Дуже важливо щоб цукор розійшовся повністю та не було грудочок. Бажано не мішати, а стряхувати сотейником - наче перемішувати. Потрібно довести до янтарного кольору.
4. Паралельно нагріти вершки, повинні закипіти.
5. Вимкнути плиту. Вершки влити в карамель, дуже обережно помішувати вінчиком. Буде пінитись. Коли вершки осядуть, повернути на плиту і заварити карамель 2-3 хв.
6. Зняти з плити, охолодити до 40 градусів. Тобто карамель має бути тепла. Додаємо масло і пробиваємо блендером до однорідної маси.
7. Перелити в мисочку чи лоток і поставити на декілька годин (5-6 годин) в холодильник для стабілізації.
8. Така карамель зберігається в холодильнику до пів року герметично. Її можна взбити у пухкий крем.

ВАЖЛИВІ НЮАНСИ ІНГРЕДІЄНТІВ ТА ІНВЕНТАРЮ:

1. Глюкозний сироп - прозора рідина з дуже високою в'язкістю, виготовлена на основі пшеничного сиропу, застосовується для регулювання кристалізації цукру в кондитерських виробках. Глюкоза не має запаху і смаку, використовується для поліпшення вигляду, консистенції глазури та інших кондитерських сумішей.

В карамелі забезпечує в'язкість, продовжує термін зберігання. Не варто замінювати.

За даним рецептом ви можете робити солону карамель, просто додати трішки (щіпку) солі.

СКЛАДАННЯ ТОРТА:

Для приготування прослойки беремо:

1. Варена згущонка - 100 г
2. Карамель - 150 г
3. Арахіс подрібнений та підсмажений - 150 г

Все перемішуємо до однорідної маси.

Формування торта:

- Бісквіт розрізати на 4 коржі
- Крем на 1 корж - 195 г
- Прослойка з горішками - 130 г

Для складання торта рекомендовано підготувати роз'ємну форму та ацетатну плівку.

Складання торта:

- бісквіт
- крем - 200 г
- прослойка - 130 г

і так повторюємо ще двічі

бісквіти пропитуюмо молоком (без цукру), на корж - 10-15 грам молока (1 ст.л.)

Торт діаметром 16, вагою 1420 грам без вирівнювання.