



КУРСИ  
КОНДИТЕРСТВА  
ТА КУЛІНАРІЇ

# ТОРТ "МАНГО МАРАКУЯ"

## ІНГРЕДІЄНТИ НА ТІСТО:

1. Білок – 130 г
2. Лимонна кислота – 1 г
3. Цукор – 120г
4. Жовтки – 70г
5. Борошно – 130 г
6. Сіль – 2 г
7. Олія соняшникова – 20 г
8. Молоко – 50г
9. Цедра ½ лимону
10. Ванільний цукор – 15г

Вихід тіста: 536 г  
після випікання +- 460 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 (стаканчики).
2. Об'єднайте білок, сіль, лимонну кислоту, цукор, ванільний цукор в більшу миску. Взбивайте за допомогою міксера чи кухонної машини цю меренгу на малих середніх оборотах до пишної стійкої маси, повинна тримати форму і не стікати.
3. Додаємо жовтки і перемішуємо лопаткою. Не потрібно повністю об'єднувати.
4. Додаємо просіюючи борошно в яєчну масу. Це можна зробити в два етапи, дуже важливо обережно об'єднати сухі інгредієнти, щоб яйця не осіли.
5. Коли яєчна маса буде перемішана з борошном, додаємо молоко з олією та цедрою. Попередньо розігрівши все разом в мікрохвильовій чи на плиті до кип'ятку.

Перемішуємо завжди тісто рухами вниз - вгору - по краям миски. Рухи повинні бути плавними.

6. Виливаємо тісто в форму 16 см діаметром, висотою 10 см. Форму попередньо обгортаємо фольгою. Не потрібно нічим змащувати форму чи класти пергамент.
7. Духовку попередньо розігріваємо до 180 градусів. Ставимо пектись бісквіт на середній рівень духовки, з режимом верх - низ + конвекція. Ставимо температуру 160 градусів. Час випікання бісквіту - 45 - 60 хв. Після 45 хвилин провіряємо бісквіт на готовність шпажкою.
8. Після випікання форму з бісквітом ставимо в кімнатну температуру для остигання, можна виймати бісквіт теплим.

При випіканні бісквіт втратить 15% ваги = 450 грам+-

Розрізаємо цей бісквіт ножем пилкою чи іншим зручним способом на 4 коржі.

## ВАЖЛИВІ НЮАНСИ ІНГРЕДІЄНТІВ ТА ІНВЕНТАРІЮ:

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:

### МАНГО КОМПОТЕ:

1. Манго кубиком – 100 г
2. Манго пюре – 30г
3. Цукор – 30 г
4. Пектин NH – 2 г

Вихід : 160 г

### ІНВЕНТАР ТА ТЕХНІКА:

1. Миска
2. Кондитерський вінчик
3. Ваги
4. Сотейник

### ЕТАПИ ПРИГОТУВАННЯ:

1. Манго консервоване чи свіже нарізаємо кубиком 0,5 на 0,5 см.
2. Нарізане манго та манго пюре відважуємо в сотейник.
3. Цукор та пектин перемішуємо. Всипаємо до манго. Перемішуємо.
4. Ставимо на плиту, на середню температуру та проварюємо, щоб кипіло 1-2 хв. При варінні потрібно постійно помішувати.
5. Перекласти у мисочку та охолодити перед використанням.

Пектин NH - загущувач на основі фруктів. Його можна придбати у кондитерських магазинах.

### МАРАКУЯ КЮЛІ:

1. Пюре маракуї з кісточкою чи без - 130 г
2. Пюре манго - 130 г
3. Цукор - 50 г
4. Пектин NH - 5 г

Вихід : 315 г

### ІНВЕНТАР ТА ТЕХНІКА:

1. Миска
2. Кондитерський вінчик
3. Ваги
4. Сотейник

### ЕТАПИ ПРИГОТУВАННЯ:

1. В сотейник відважити пюре манго і маракуї.
2. Цукор перемішати з пектином.
3. Цукор з пектином всипати до пюре і перемішати.
4. Ставимо на плиту, на середню температуру та проварюємо, щоб кипіло 1-2 хв. При варінні потрібно постійно помішувати.
5. Перекласти у мисочку та охолодити перед використанням.



КУРСИ  
КОНДИТЕРСТВА  
ТА КУЛІНАРІЇ

## КРЕМ ТА НАЧИНКА:

### НАБИВНИЙ ГАНАШ:

1. Білий шоколад 28-34% - 150 г
2. Вершки 1 30% - 85 г
3. Маскарпоне - 120 г
4. Желатинова маса - 21 г
5. Вершки 2 30% - 170 г
6. Масло вершкове 82% - 30 г

Вихід : 576 г

### ІНВЕНТАР ТА ТЕХНІКА:

1. Миска
2. Кондитерський вінчик
3. Ваги
4. Сотейник
5. Термометр
6. Блендер

### ЕТАПИ ПРИГОТУВАННЯ:

1. Всі інгредієнти наважити в наступному порядку:

Вершки 1 - в сотейнику (банячку)

Білий шоколад, желатинова маса, масло вершкове в більшу миску.

Маскарпоне та вершки 2 разом, можна в мірний стакан.

2. Желатинова маса - це желатин з додаванням води.

До 3 грам желатину додаємо в 6 раз більше води, тобто 18 грам (воду закип'ятити та охолодити), перемішали і залишили на 15 хв для набухання, тобто  $3 + 18 = 21$  грам желатинової маси

3. Вершки 1 нагріли до кипіння, тобто ВЕРШКИ НЕ ПОВИННІ КИПІТИ. Якщо писати точно, десь 50 градусів.

4. Миску з шоколадом, желатиновою масою, маслом поставити на парову баню. Потрібно розтопити до градусів 40. Важливо не перегріти. Рекомендація: коли половина шоколаду розтопиться, зняти з плити і домішати (розтопити) без нагрівання.

5. Додати нагріті вершки 1 до шоколаду та інших інгредієнтів. Пробити блендером. Повинно все розчинитись і об'єднатись.

6. Додати вершки 2 та маскарпоне. Знову перебити блендером. Накрити харчовою плівкою в контакт.

7. Поставити у холодильник на 5-6 годин. перед використанням взбити вінчиками до пишності на середній швидкості. Взбивати до стану пишності.

## СКЛАДАННЯ ТОРТА:

1. Бісквіт розрізаємо на 4 коржі
2. Крем на 1 корж - 180 г
3. Прослойка кюлі маракуя на 2 коржі по 150 г
4. Прослойка манго компоте - 150 г

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

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

