

HABOS

édesek és kávé

GYŐR 750 SZÜLETÉSNAPI TORTA

"NEM HAGYOMÁNYOS - MENTES"

Győri
virgonc

Győri virgonc torta 1db 22cm átmérőjű, 7cm magas, 16 szeletes torta anyaghányada

Lisztmentes csokoládés piskóta

140g tojásfehérje
40g xilit
40g eritrit
50g cukormentes étcsokoládé 54%
(Callebaut Malchoc-D-123)
30g vaj (82% zsírtartalmú)
80g tojássárgája
45g mandulaliszt
25g kakaópor
csipet só

Málna konfit

300g málnapüré
2db lapzselatin (4g)
6g NH pektin
70g eritrit
20g citrom leve

Mogyorópasztás-Ropogós réteg

40g cukormentes étcsokoládé 54%
(Callebaut Malchoc-D-123)
40g törökmogyoró paszta (natúrális,
cukormentes)

25g puffasztott Bio quinoa (DM)

15g liofilizált málna

Kávés-étcsokoládé mousse

210g tej (3.5% zsírtartalmú)
50g pörkölt kávébab
187.5g kávé tej
3db lapzselatin (6g)
225g cukormentes étcsokoládé 54%
(Callebaut Malchoc-D-123)
375g tejszín (35% zsírtartalmú)

Csokoládé krém (díszítéshez)

125g tejszín (35% zsírtartalmú)
125g tej (3.5% zsírtartalmú)
50g tojássárgája
250g angolkrém
100g cukormentes étcsokoládé 54%
(Callebaut Malchoc-D-123)
2 lapzselatin (4g)

Bársony Festés

100g cukormentes étcsokoládé 54%
(Callebaut Malchoc-D-123)
50g kakóvaj

ELKÉSZÍTÉS

Lisztmentes csokoládés piskóta

1. A csokoládét apró darabokra vágjuk és a vajjal vízgőz felett megolvasztjuk, 45°C fokig melegítjük. Hozzáadjuk a szobahőmérsékletű tojássárgáját és egyneműsítjük. Félretesszük.
2. A xilitet és eritritet összekeverjük. Egy habüstben a tojásfehérjéket laza habbá verjük majd az édestőszereket egyszerre hozzáadva közepesen kemény habbá verjük 1-2 perc alatt.
3. Eközben a mandulalisztet, kakaóport, sót átszitáljuk.
4. A csokoládés masszánkat egy kevés tojáshabbal fellazítjuk, majd a maradék tojáshabbal 2 részletben összeforgatjuk. Mikor már kezd márványos lenni, a szárazanyaggal óvatosan összeforgatjuk.
5. A felvertet 2 db 20 cm-es tortakarikába kenjük (225-225 grammot) majd légkeveréses sütőben 190°C-on 8 percig sütjük.
6. A kihűlt felvertből 2 db 18 cm karikát vágunk.

Málna konfit

1. A zselatint hideg vízben hidratáljuk.
2. Melegítsük fel a málnapürét és citromlevet, majd 40°C-nál adjuk hozzá a pektin és eritrit keverékét és főzzük 85°C-ig.
3. Húzzuk le a tűzről és adjuk hozzá a kiáztatott zselatint, majd botmixereljük.
4. 300 grammot töltünk az egyik piskótánkra, fagyasszuk ki. Ez kerül majd a formánk aljába. A maradék 100 grammot pedig tegyük félre mert díszítéshez fogjuk használni.

Mogyorópasztás-Ropogós réteg

1. A csokoládét olvasszuk meg és keverjük simára a mogyoróvajjal.
2. Adjuk hozzá a puffasztott quinoát és liofilizált málnát, keverjük el majd kenjük a második piskótánk tetejére és fagyasszuk ki. Ez kerül majd a formánk tetejére.

Kávés-étcsokoládé mousse

1. A zselatint hideg vízben hidratáljuk.
2. A tejet és kávészemeket keverjük össze és forraljuk fel. Takarjuk le légmentesen és hagyjuk állni 30 percet.
3. A csokoládét olvasszuk meg. A tejet szűrjük le. 187.5 g kávé tejre lesz szükségünk. Ha kevesebb lenne akkor pótoljuk ki tejjel, majd melegítsük fel 80°C fokra, adjuk hozzá a kiáztatott zselatint és öntsük az olvasztott csokira, egyneműsítsük.
4. Verjünk laza tejszínhabot majd ha a ganache 35°C fokra hűlt lazítsuk fel egy kevés tejszínhabbal, majd 2 részletben keverjük simára.
5. A kész torta díszítés előtt fagyasztható.

Csokoládé krém (díszítés)

1. A zselatint hideg vízben hidratáljuk.
2. Csokoládét megolvasztjuk.
3. Tejszínt, tejet, tojássárgáját összekeverjük és angolkrémet főzünk 83°C-ig majd hozzáadjuk a kiáztatott zselatint, elkeverjük. Szitán keresztül 250 grammot a megolvadt csokira öntünk, egyneműsítjük, Egy éjszakát hűtőben pihentetjük használat előtt.

Bársony Festés (díszítés)

1. Melegítsük a csokit és kakaóvaját 45°C-ig, emulgeáljuk, 32°C-osan használjuk.

ÖSSZEÁLLÍTÁS

A kisült piskótákból vágjunk ki 2 db 18 cm karikát. Tegyük őket tortaformákba. Az egyikre öntsünk rá 300g málna konfitot, a másikra simítsuk a ropogóst, fagyasszuk ki.

A tortát fejjel-lefelé állítjuk össze. Kimérünk 400g mousse-t a forma aljába majd rátesszük az első karikát úgy, hogy a piskóta nézzen lefelé. Rámérünk 300g mousse-t majd a széleket kisimítjuk, rátesszük a második karikát úgy, hogy a piskóta felfelé nézzen, a széleket kisimítjuk. Fagyasztjuk. A kész torta díszítés előtt fagyasztható.

A fagyasztott tortát 32°C fokos bársonyfestéssel lefújjuk, a tetejére díszítő csokoládé krémet és málna pöttyöket nyomunk, csokoládédísz és liofilizált málnadarabokat vagy szezonban friss málnaszemeket rakunk.

A torta hozzáadott cukor nélkül készült, természetes formában előforduló cukrokat tartalmaz.

A torta összsúlya kb. 1520-1600g a málnaszemek méretétől és a díszítéshez használt csokoládékrém mennyiségétől. Egy szelet súlya kb. 95-100g.