

@laura\_mami • • •

В последнем задании нам были предложены ингредиенты, а мы должны распорядиться ими так, что бы получился торт "Кофейный банан" )) ко всему этому нужно добавить любой слой , на своё усмотрение. Я очень люблю, когда в муссовом торте, кроме мусса и остальных мягких начинок есть бисквит, и желательны два коржа)) и я знаю, что в этой любви к "тесту" в муссовых тортах я не одинока ☐ поэтому мой выбор пал на любимый бисквит Valrhona "горький шоколад". Я посчитала , что он отлично разбавит сладость как бананов , так и самого шоколадно-кофейного мусса, и так как он очень нежный, торт не будет "сухим". И вообще, сочетание банан/шоколад- классика! От себя я добавила в него кофейную нотку, за счёт ароматизации сливок. Торт получился очень вкусным, тот случай когда мурлыкаешь после каждой ложечки ...спасибо шефам за этот состав, буду готовить снова и снова ☐☐☐ Итак, рецепт дополнительного слоя: Бисквит "Горький шоколад"

60 г яиц  
18 г инвертного сахара  
30 г сахара  
18 г миндальной муки  
30 г муки  
6 г какао пудры  
2 г разрыхлителя  
30 г сливок 33%  
10 г кофе зёрен  
35 г сливочного масла 82%  
16 г растопленного горького шоколада 72%



1. Смешать и просеять сухие ингредиенты ( мука, минд.мука, разрыхлитель, какао)

2. Яйца взбить с сахаром до увеличения в объёме в 2-3 раза.

3. Масло и шоколад растопить. В сливки добавляем зерна кофе и ароматизируем горячим способом. Процеживаем сливки и смешиваем с растопленной шоколадной массой.

4. Добавить сухие ингредиенты в яичную смесь, размешать лопаткой и далее добавляем растопленный шоколад с маслом и сливками, вымешиваем лопаткой, очень аккуратно, до соединения теста и шоколада.

5. Выпекаем 20-25 мин при 160 градусах , в режиме конвекция.