

## 6. Шоколадный блок

на 2 торта 17\*17

### **Хрустящий слой:**

60г рубленых какао бобов  
50г сахара  
20г воды  
80г жандуи  
40г шоколада Alraco Valrhona(Callebaut 54%)  
10г масла виноградной косточки

### **Бисквит:**

80г миндальной муки  
80г сахара  
100г яиц  
100г желтков  
50г муки  
34г какао  
4г разрыхлителя  
150г белков  
60г сахара  
50г масла

### **Кремю:**

92г сахара  
164г сливок  
12г глюкозы  
90г шоколада Alraco Valrhona (Callebaut 54%)  
30г масла

### **Крем англес :**

140г сливок  
140г молока  
60г желтков  
40г сахара  
10г желатина


### **Мусс Alraco:**

130г англес  
160г шоколада Alraco Valrhona  
200г взбитых сливок

### **Мусс Biskelia:**

240г англес  
300г шоколада Biskelia Valrhona  
360г взбитых сливок

Сложить в сотейник сахар и воду, уварить до 118С. Добавить какао бобы и карамелизовать. Остудить, измельчить. Добавить жандуи, растопленный шоколад и масло виноградной косточки.

Смешать вместе миндальную муку, сахар, яйца и желтки. Взбить. Просеять сухие ингредиенты в яичную смесь. Добавить взбитые белки с оставшимся сахаром и растопленное масло. Выпекать 15мин при 180С. На две формы 20\*20. Выложить сверху хрустящий слой на остывший бисквит. 

В одном сотейнике довести до кипения сливки с глюкозой. В другом сотейнике растопить сахар до карамельного цвета, вылить горячие сливки. Остудить до 80С и сделать эмульсию с шоколадом, добавить масло и пробить блендером с маслом. Остудить, выложить на бисквит из мешка.

Желатин замочить в холодной воде. Сливки с молоком довести до кипения и вылить на желтки с сахаром. Уварить до 84С и добавить желатин.

Вылить горячий англес на шоколад в несколько этапов, постоянно смешивая spatulой и в конце сделать эмульсию блендером. Остудить до 40С, добавить взбитые сливки. Выложить на кремю.

Вылить горячий англес на шоколад в несколько этапов, постоянно смешивая spatulой и в конце сделать эмульсию блендером. Остудить до 40С, добавить взбитые сливки.

**Велюр:**

150г белого шоколада

150г какао масла

краситель черный

Растопить и смешать все. Использовать при 40С.

