

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 жандую, 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.

