

Торт «Ягодный чай»

на 2 торта 17*17см

Мусс с чаем:

240г молока
400г белого шоколада
16г желатина
540г сливок
20г чая "Pina Colada"

Песочное тесто:

100г масла
60г сахарной пудры
32г миндальной муки
180г муки
1,2г разрыхлителя
40г желтков

Хрустящий слой:

20г растительного масла
70г белого шоколада
16г малиновых криспи Sosa
24г роялтина

Ягодное конфи:

120г пюре клубники
120г пюре малины
80г пюре вишни
45г вишни кусочками
25г сахара
45г глюкозы
4г пектина NH

Бисквит:

70г миндальной муки
50г сахарной пудры
30г муки
160г белков
40г сахара
14г чая "Pina Colada"

В сливки добавить чай и оставить на 3 часа. Затем процедить и урегулировать вес. Желатин замочить в холодной воде. Нагреть молоко, растопить в нем желатин и вылить на шоколад. Сделать эмульсию блендером, остудить до 27 градусов. Добавить взбитые сливки.

Смешать масло, разрыхлитель и муку в миксере до крошки. Добавить остальные ингредиенты. Раскатать толщиной 3мм. Выпекать при 160 градусов 12 минут. Вырезать два квадрата 16*16 из ещё тёплого выпеченного теста.

Растопить шоколад и смешать все вместе. Распределить массу по песочному тесту, накрыть бисквитом.

Смешать все пюре, вишню кусочками и глюкозу, всыпать сахар с пектином. Проварить 2 минуты. Заморозить в двух формах 16*16

Взбить белки с сахаром. Смешать сахарную пудру, муку, миндальную муку и измельченный чай. Ввести сухое в белки. Выпекать в двух рамках 18*18см при 170 градусах 12-15 минут. Либо умножить на 3 и печь на противне 60*40см.

<p>Велюр: 100г белого шоколада 100г какао масла краситель белый</p> <p>Шар: 60г марципана 200г изомальта</p>	<p>Растопить и смешать все при 40 градусах.</p>

