



ТОРТ С МУССОМ ИЗ БРИОШИ И ПАСТОЙ NUTELLA®

ТОРТЫ / ПИРОЖНЫЕ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ОБЕД | УЖИН |
КРУГЛЫЙ ГОД



Из расчета на два торта с муссом из бриоши;
1 торт на 6–8 человек

ИНГРЕДИЕНТЫ

Пралине Feuilletine

- 68 г крошки Feuilletine
- 119 г миндального пралине
- 50 г какао-масла (растопленного)
- 14 г сливочного масла (растопленного)

Сердце из пасты Nutella®

- 250 г пасты Nutella®

Мусс с поджаренной бриошью

- 90 г поджаренной бриоши (порезать кубиками по 1 см)
- 192 г молока
- 70 г яичных желтков
- 38 г гранулированного сахара
- 8 г листового желатина
- 193 г сливок
- 12 больших лесных орехов (поджаренных)

ОБОРУДОВАНИЕ

- Миска для смешивания
- 2 силиконовых коврика
- Кулинарная лопатка
- Скалка
- Линейка
- Нож для чистки овощей
- Калька и малярный скотч
- Ножницы
- Кастрюля среднего размера
- Ручной миксер с насадкой для взбивания
- Мелкое сито
- Миска для смешивания
- Кондитерский мешок с наконечником диаметром 1,5 см
- 4 формы для бриоши размером 15 см (длина) x 8 см (ширина) x 5 см (высота)
- Распылитель с какао-маслом и красителем

от Доминика Анселя, обладателя премии World's Best Pastry Chef 2017

ПОДГОТОВКА

Выстелите дно и бока форм для бриоши калькой.

Пралине Feuilletine

В миске смешайте крошку feuilletine с миндальным пралине и растопленным какао-маслом. Перемешивайте термостойкой ложкой до тех пор, пока крошка feuilletine не покроется полностью.

Добавьте растопленное сливочное масло и хорошо перемешайте.

С помощью лопатки переложите крошку feuilletine на силиконовый коврик. Положите второй силиконовый коврик сверху. С помощью скалки раскатайте крошку feuilletine толщиной приблизительно 3 мм.

Снимите верхний силиконовый коврик. С помощью линейки выделите прямоугольник чуть меньше 8 см x 15 см. Аккуратно вырежьте прямоугольник для каждого торта. Если он понадобится вам позже, переверните его и храните при комнатной температуре.

Сердце из пасты Nutella®

Отрежьте 4 полоски кальки приблизительно 13 см в длину и 7 см в ширину. Для каждого торта понадобится по две полоски.

Сложите две полоски кальки вместе по длине. Загните два свободных

конца по направлению к центру, чтобы получилась трубка в форме сердца. Закрепите малярным скотчем.

Закройте один из концов трубки из кальки полиэтиленовой пленкой.

Наполните внутреннее пространство пастой Nutella® с помощью кондитерского мешка. Поместите получившуюся конструкцию в морозильную камеру и заморозьте до такого состояния, чтобы можно было снять форму.

Мусс с поджаренной бриошью

Налейте молоко в кастрюлю среднего размера и доведите до кипения на среднем огне. Когда молоко закипит, снимите его с огня и положите в молоко поджаренные кусочки бриоши. Закройте кастрюлю полиэтиленовой пленкой и оставьте на 15 минут настояться.

После размягчения бриоши взбивайте смесь в течение 1–2 минут до полного растворения бриоши в молоке.

Пропустите смесь через сито, чтобы удалить оставшиеся кусочки бриоши.

Наполните небольшую миску очень холодной водой и поместите в нее листки желатина — вода должна их полностью покрывать. Это нужно для того, чтобы желатин стал мягким.

Перелейте молоко, смешанное с бриошью, обратно в среднюю кастрюлю и доведите его до кипения.

Добавьте в молоко сахар и размешайте венчиком в миске среднего размера.

Осторожно влейте молоко в яйца, помешивая при этом венчиком.

Влив в яичную смесь половину объема молока и размешав ее, перелейте всю яичную смесь в кастрюлю с оставшимся молоком. Готовьте яично-молочную смесь на среднем огне, постоянно помешивая, до тех пор, пока ее температура не достигнет 85 °С. Смесь должна покрывать обратную сторону ложки. Итак, вы получили английский крем.

Выньте желатин из холодной воды, отжав лишнюю жидкость. Добавьте желатин в английский крем.

Взбейте сливки миксером с насадкой-венчиком на средней скорости до тех пор, пока не начнут образовываться мягкие пики.

Переложите сливки лопаткой в английский крем в три порции, вмешивая до полного соединения.

Мусс необходимо использовать сразу после приготовления.

Сборка торта:

Поместите прямоугольник крошки feuilletine в основание каждой формы для бриоши, выстланной калькой.

Заполните форму муссом на 1/3 с помощью лопатки, нажимая по краям, чтобы избежать образования пузырьков воздуха. Поместите в морозильную камеру на 3 минуты, чтобы мусс немного схватился.

Снимите кальку с сердца из пасты Nutella® и разместите его в центре мусса так, чтобы основание сердца касалось основы из крошки feuilletine.

Заполните оставшийся объем муссом, не доходя до верхней части формы около 1 см. Посыпьте поджаренными половинками лесного ореха (около 12 половинок на один торт). Поместите в морозильную камеру приблизительно на 3 минуты, чтобы торт слегка схватился.

Переложите немного мусса с бриошью в кондитерский мешок с наконечником диаметром 1,5 см. Выдавите на поверхность торта шесть больших куполов, которые будут символизировать шесть булочек-бриошь.

Повторите со вторым тортом.

Поместите весь торт обратно в морозильную камеру и замораживайте до твердого состояния. Это может занять несколько часов.

После того, как торт замерзнет, осторожно выньте его из формы.

С помощью распылителя, наполненного смесью оранжевого и коричневого пищевого красителя с растопленным какао-маслом, окрасьте торт, чтобы он напоминал золотистую булочку-бриошь.

Оставьте доходить в холодильнике на несколько часов.

Перед подачей выдержите торт в течение 15 минут при комнатной температуре для достижения оптимальной консистенции Nutella®. Нарезьте и подавайте.