



Торт «Молочная девочка»

Бисквит:

Яйцо с1 2шт

Мука 200гр

Разрыхлитель 8гр

Сгущенок молоко 380гр

Сливочное масло 50гр

1. Масло растопить и осудить.
2. Яйца взбить со сгущенным молоком до соединения.
3. Сухие ингредиенты просеять и ввести в яичную массу.
4. Остывшее масло влить в заготовку, хорошо вымешать.
5. Распределить тесто по силиконизированному пергаменту кругами в 16см.
6. Отпекать в разогретой духовке до румянца.



Торт «Молочная девочка»

Мусс:

Желатин 8гр

Вода 48гр

Белый шоколад 340гр

Молоко 100гр

Клубника 60гр

Сливки 33% 370гр

1. Желатин залить холодной водой до набухания.
2. Молоко и ягоду нагреть до кипения, вылить на шоколад, распустить в массе желатин, пробить блендером.
3. Охладить при комнатной температуре.
4. Сливки взбить до полупик, ввести шоколадную массу, вымешать лопаткой.

После сборки торт нужно убрать в морозильную камеру, если планируете покрывать велюром или гляссажем.

Либо в холодильник на 6-8 часов и сверху покрыть привычным кремом для выравнивания.



Шоколадный декор

Шоколадный декор:

Белый шоколад 100гр

1. 75гр шоколада растопить до температуры 40-42 градуса.
2. Ввести остальные 25гр шоколада, соединить обе массы до однородности.
3. Залить в формы, убрать в холодильник на 20 минут.

Велюр:

Белый шоколад 70гр

Какао масло 14гр

Растительное масло 12гр

1. Краситель жирорастворимый
2. Растопить шоколад и какао масло по отдельности.
3. Соединить все ингредиенты.