



Конструктор Тортов





Бисквиты

Кольцо 18 см



Бисквит №1:

Классический ванильный

Яйцо с1 4шт

Сахар 120гр

Мука 120гр

Разрыхлитель 5гр

Ванильный экстракт 7гр

Щепотка соли

1. Духовку разогреть до рабочей температуры. Кольцо обернуть фольгой.
2. Яйца с сахаром и щепоткой соли взбить миксером на высокой скорости 8-10 минут, до светлой, густой и пышной массы, которая увеличится в объеме в 3-4 раза. Добавить ваниль.
3. Муку с разрыхлителем просеять частями в яичную массу и аккуратно, плавными движениями лопатки снизу вверх, вмешать, чтобы не осели пузыри.
4. Тесто перелить в форму и выпекать 25-30 минут до сухой шпажки.
5. Готовый бисквит полностью остудить в форме, затем завернуть в пленку и убрать в холодильник на 4-8 часов





Бисквиты

Кольцо 18 см



Бисквит №2: Шоколадный

Яйцо с1 3шт

Сахар 150 гр

Мука 105 гр

Какао 45гр

Разрыхлитель 6гр

Сливочное масло 50гр

Молоко 120гр

Щепотка соли

1. Духовку разогреть до рабочей температуры. Кольцо застелить пергаментом.
2. В миске просеять и смешать муку, какао, разрыхлитель и соль.
3. В другой миске взбить яйца с сахаром до светлой пены.
4. Добавить к яйцам молоко и растопленное масло, перемешать.
5. Всыпать сухую смесь и аккуратно перемешать лопаткой до однородности.
6. Выпекать 30-35 минут до сухой шпажки. Остудить так же, как и ванильный.





Бисквиты

Кольцо 18 см



Бисквит №3: Медовый

Яйцо с1 2шт

Сахар 100 гр

Мед 80 гр (жидкий)

Сливочное масло 50 гр

Сода 5гр

Мука 200 гр

Специи корица и имбирь по 2гр

1. Духовку разогреть до рабочей температуры, кольцо застелить фольгой и силиконизированным пергаментом.
2. В сотейнике с толстым дном растопить масло с медом и сахаром на медленном огне, помешивая.
3. Снять с огня.
4. Добавить соду и хорошо размешать, масса вспенится.
5. Влить в теплую (менее 60градусов) массу взбитые яйца, быстро помешивая.
6. Просеять муку и специи, замесить тесто. Оно будет липким и густым.
7. Вылить тесто в форму, застеленную пергаментом, и выпекать до сухой шпажки.
8. Остудить.





Начинки

Начинка №1: Карамельно-яблочная

Яблоки 500 гр
Сахар 100 гр
Сливочное масло 30 гр
Сливки 33% 50 гр
Сок половины лимона
Корица 1 гр

1. Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать кубиком. Сбрызнуть лимонным соком.
2. В сковороде растопить сахар до жидкой карамели золотистого цвета.
3. Добавить масло, размешать. Осторожно влить сливки (будет бурлить), размешать до гладкой карамели.
4. Выложить яблоки и корицу. Тушить на среднем огне 10-15 минут, пока яблоки не станут мягкими, а карамель не загустеет. Полностью остудить.





Начинки

Начинка №2: Ягодный курд

Ягоды (клубника, малина, смородина) свежие или замороженные 200 гр

Сахар 100гр

Яйцо с1 1 шт

Яичный желток 1 шт

Сливочное масло 50 гр

Лимонный сок 10гр

1. Ягоды пюрировать блендером и протереть через сито, чтобы избавиться от семечек.
2. В сотейнике с толстым дном смешать ягодное пюре, сахар, целое яйцо и желток. Варить на медленном огне, постоянно помешивая венчиком, до температуры 80градусов.
3. Снять с огня, добавить сливочное масло (холодное, порезанное кубиками) и лимонный сок, взбить до однородности.
4. Накрыть пленкой «в контакт» и убрать в холодильник до полного остывания.



Кремы

Крем №1: Сливочно-сырный

Творожный сыр 400 гр

Сливочное масло 100 гр

Сахарная пудра 150 гр

Ванильный экстракт 7гр

Лимонный сок 10гр

1. Масло комнатной температуры взбить миксером до белого и пышного состояния.
2. Добавить сливочный сыр и взбивать еще 2-3 минуты до однородности.
3. Частями добавить сахарную пудру, продолжая взбивать.
4. В конце добавить ваниль и лимонный сок.
5. Взбить до гладкости.

Крем №2: Шоколадный ганаш

Темный шоколад (не менее 60%) 200 гр

Сливки 33-35% 200 гр

Сливочное масло 25 гр

1. Сливки нагреть в сотейнике до горячего состояния, чтобы пошел пар, но не до кипения.
2. Залить горячими сливками шоколад, оставить на 2-3 минуты.
3. Пробить блендером до однородности.
4. Ввести масло комнатной температуры, пробить.
5. Накрыть пленкой «в контакт» и оставить при комнатной температуре на 4 часа.

Пропитки

Приготовьте простой сироп: смешайте в равных частях сахар и воду (например, по 100 мл), доведите до кипения, чтобы сахар растворился.

Остудите.

Можно добавить:

- » Для ванильного бисквита: 1-2 ст.л. коньяка или ванильный экстракт.
- » Для шоколадного: 1 ст.л. кофейного ликера или крепкого кофе.
- » Для медового: сок апельсина или лимона.

