

	<p>Object: Az év tortája 2013 - MILOTAI MÉZES DIÓTORTA</p> <p>Museum: Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Korona tér 1. 1036 Budapest +36 1 375-62-49</p> <p>Collection: Vendéglátóipar-történeti adattári fotótár (AF)</p> <p>Inventory number: AF_Adt(10_2016)_7</p>
--	--

Description

Receptúra egy 16 szeletes tortához...

I. Grillázs felvert:

- 3 db tojássárgája
- 3 db tojásfehérje
- 50 g cukor
- 50 g dió grillázs (45g cukor, 26g durva dió)
- > 165 °C-ig melegíteni, 5 mm vastagra nyújtani kézzel apróra törni.
- 50 g liszt
- 70 g pörkölt darált dió
- 15 g olaj
- 5 g vaníliás cukor
- 1 db citrom héja

> A felvertet a hagyományos módon elkészítjük, és a bekeverésnél a liszttel együtt szórjuk bele a grillázstörmeléket és a pörkölt darált diót. 2 db 24 cm-es átmérőjű lapot tudunk ebből sütni (180 °C -on 8-10 percig)

II. Ropogós pralinékrém: (ezt előre érdemes elkészíteni)

1. 30 g vizet 30 g cukorral gyenge szálpróbaig főzzük
2. 7,5 dkg darált diót belekeverjük és lehűtjük körülbelül 29 °C -ig, majd pépesítjük (ha nincs hengergép botmixerrel is megoldható)
3. 25 g fehércsokit adunk hozzá közel azonos hőmérsékleten
4. Lehűtjük kb. 20 °C -ra és
5. 20 g karamellizált ostyatórmeléket keverünk bele

III. Diós krém:

- 50 g tej
- 60 g cukor (a tejet, cukrot és a tojássárgáját 72 °C -ig melegítjük)
- 50 g tojássárgája
- 1 db citromhéj
- 5 g vaníliás cukor

Ha a krém kb. 27 °C, akkor hozzáadjuk a 20 g oldott zselatint (1 dl víz 15 g zselatin feloldva ebből mérjük ki) 300 g tejszínhabot (30%-os állati tejszín) 120 g pörkölt és a finomra őrölt diót.

IV. Mézes krém:

1. A tejet, mézet és a tojássárgáját 72 °C-ig melegítjük:

- 50 g tej
- 80 g vegyes virágméz (minél sötétebb annál ízesebb)
- 50 g tojássárgája

2. Ha a krém kb 27 °C, akkor hozzáadjuk a:

- 15 g oldott zselatint
- 200 g tejszínhabot

mezesgrillazs2V. Karamell-bevonat:

- 95 g cukor (karamellizálni-> 170 °C-ig melegítjük)
- 150 g tej
- 30 g vaj
- 6 g keményítő (keményítőt feloldjuk a hideg vízben)
- 12 g hideg víz
- 10 g oldott zselatin

A kristálycukrot megkaramellizáljuk, ráöntjük a tejet, vaját és ha a cukor feloldódott, beleöntjük az elkevert keményítőt, kiforraljuk és belekeverjük az oldott zselatint.

1. A torta összeállítása tortakarikába történik, amit vaxpapírral bélelünk ki
2. Alulra tesszük az egyik felvert lapot, és ráterítjük a papíron vékonyra kinyújtott, ropogós pralinékrémet
3. A pralinékrémre rátöltjük a diós krémet, majd ráhelyezzük a következő piskótalapot
4. A mézes krémet is rákenjük, majd ha megkötött, ráöntjük a szobahőmérsékletű karamell bevonatot
5. Szeletenként diós-roppanós lappal díszítjük, oldalát pedig 1cm magasan a diós roppanós lap törmelékéből készített morzsával panírozzuk.

VI. Diós-roppanós lap (ezt előre érdemes elkészíteni)

- 65 g narancslé (frissen csavarva)
- 65 g vaj
- 150 g porcukor

- 75 g darált dió
- 30 g liszt

1. Felforraltjuk a narancslevet a vajjal
2. Forrón hozzáöntjük a többi hozzávalót melyeket előzetesen összekevertünk
3. Fél órát pihentetjük, majd 5-ös simacsöves nyomózsákba tesszük, és teflonos papírra zöldborsó nagyságú gömböket formázunk egymástól legalább 8 cm-re
4. 180 °C-on aranybarnára sütjük
5. Ezt követően fakanálra vagy vékony csőre tesszük ívesen megdermedni
6. A megmaradt díszeket összetörjük, és panírozásra használjuk

Basic data

Material/Technique:	Papír, színes nyomat
Measurements:	9 cm x 6 cm

Events

Image taken	When	2013
	Who	
	Where	

Keywords

- Cake
- Candy
- Honey
- Torte
- Walnut
- az év tortája
- cukrászat