

	<p>Object: Az év tortája 2014 - SOMLÓI REVOLÚCIÓ TORTA</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)_8</p>
--	--

Description

2014 – SOMLÓI REVOLÚCIÓ TORTA

somrev1Grillázs tészta

tojásfehérje – 145 g

tojássárgája – 60 g

cukor – 50 g

liszt – 20 g

dió grillázs – 80 g

darabos dió – 30 g

Narancs betét

narancs – 135 g

cukor – 70 g

pektin – 5 g

zselatin – 4 g

narancshéj – 1/2 db

Dió grillázs

dió – 55 g

cukor – 25 g

Fehérsokoládé mousse

tejszín 33% – 90 g

fehérsokoládé 33,1% – 200 g somrev2

tojássárgája – 55 g

zselatin – 5 g

víz – 15 g

vaníliarúd – 1 db
tejszínhab – 320 g

Étcsokoládé mousse

tejszín 33% – 70 g
étcsokoládé 54% – 165 g
tojássárgája – 50 g
rum 40% – 50 g
tejszínhab – 240 g

Ganache

tej – 40 g
étcsokoládé 54% – 75 g
glükóz – 8 g
vaj 85% – 20 g

Grillázs tészta: Durvára vágott dióból és cukorból grillázst készítünk. Ha kihűlt, apróra daráljuk. A tojásokatszétválasztjuk, a cukorral kihabosítjuk a tojássárgáját, összekeverjük a grillázssal és a liszttel, majd a felvert fehérjével. A tetejét megszórjuk a darabos dióval, és 155 C°-on enyhén gőzös sütőben 30 percig sütjük.

Étcsokoládé mousse: A tojássárgáját kihabosítjuk. A tejszint 80 C°-ra felmelegítjük, és hozzácsorgatjuk a tojássárgájához folyamatos keverés mellett. Az étcsokoládét megolvasztjuk 38 C°-ra, és hozzákeverjük a tojássárgás tejszint. Kihűtjük 27 C°-ra és összekeverjük a rummal és a felvert tejszínhabbal.

Narancs betét: A cukrot elkeverjük szárazon a zselatinnal és a pektinnel. A narancs héját lereszeljük és a levét kinyomjuk, a héjat teatojásba tesszük. Hozzákeverjük a pektines-zselatinos cukrot, 5 percig hagyjuk duzzadni. 1 percig forraljuk, majd kihűtjük kézmelegre, és ráöntjük a kifagyasztott étcsokoládé mousse-ra.

Fehérsokoládé mousse: A zselatint beáztatjuk a vízbe. A tojássárgáját kihabosítjuk. A tejszínhez hozzáadjuk a beáztatott zselatint és felmelegítjük 80 C°-ra. A tojássárgáját kihabosítjuk, és hozzákeverjük a melegzselatinos tejszint. A fehérsokoládét megolvasztjuk 36 C°-ra, és hozzákeverjük a tojássárgás tejszínhez. Kihűtjük 27 C°-ra és összekeverjük a felvert tejszínhabbal.

Ganache: A tejjel felmelegítjük a glükózt és a vajat 80 C°-ra, és belekeverjük az étcsokoládét.

Díszítés: Őrölt dió grillázssal megszórt fehérsokoládé pasztillával és tejszínhabbal.

Basic data

Material/Technique:

Papír, színes nyomat

Measurements:

8,5 cm x 8,5 cm

Events

Image taken	When	2014
	Who	
	Where	

Keywords

- Cake
- Candy
- Revolution
- Torte
- az év tortája
- cukrászat