[További információk: https://bu.hu.museum-digital.org/object/61133 vom 2024.04.29]

Tárgyak:	Az év tortája 2014 - SOMLÓI REVOLÚCIÓ TORTA
Intézmény:	Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Korona tér 1. 1036 Budapest +36 1 375-62-49
Gyűjtemények:	Vendéglátóipar-történeti adattári fotótár (AF)
Leltári szám:	AF_Adt(10_2016)_8

Leírás

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

Fehércsokoládé mousse
tejszín 33% – 90 g
fehércsokoládé 33,1% – 200 gsomrev2
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 grillázzsal 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 tejszínt 80 C°-ra felmelegítjük, és hozzácsorgatjuk a tojássárgájához folyamatos keverés mellett. Az étcsokoládét megolvasztjuk 38 C°-ra, és hozzákeverjüka tojássárgájás tejszínt. 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.

Fehércsokoládé 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 tejszínt. A fehércsokoládét megolvasztjuk 36 C°-ra, és hozzákeverjük a tojássárgájás 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 grillázzsal megszórt fehércsokoládé pasztillával és tejszínhabbal.

Alapadatok

Anyag/ Technika:	Papír, színes nyomat
Méretek:	8,5 cm x 8,5 cm

Események

Felvétel készítése	mikor	2014
	ki	
	hol	

Kulcsszavak

- Kuchen
- az év tortája
- cukrászat
- forradalom
- torta
- édesség