

	<p>Object: Az év tortája 2015 - PANNONHALMI SÁRGABARACK PÁLINKÁS KARAMELL 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)_9</p>
--	---

Description

1. Karamellizált mandula

25 g Cukor

10 g Víz

80 g Szeletelt mandulabél

2 csipet Parajdi só

2. Mandulás felvert

96 g Mandulaliszt

70 g Kristály cukor 1

195 g Egész tojás

40 g Vaj

25 g Kristály cukor 2

80 g Tojás fehérje

53 g Csokoládé 70 %

70 g Karamellizált mandula

3. Szirup

25 g Pannonhalmi sárgabarack pálinka

70 g Sárgabarack püré

20 g Víz

3 g Citromsav

4. Zselatinmassza-20150722010

100 g Zselatin

500 g Víz

5. Sárgabarack krém

250 g Sárgabarack püré

3 g X58 Pectin

20 g Porcukor

27 g Zselatin massa

6. Karamellmousse

232 g Cukor

82 g Glükóz szirup

135 g Tej

135 g Tejszín 1 (38 %)

105 g Pasztőrözött tojás sárgája

390 g Tejszín 2 (38 %)

63 g Zselatinmassza

7. Karamell glazing

45 g Kristálycukor

23 g Víz

45 g Glükóz szirup

30 g Sűrített tej

45 g Fehér csokoládé

19 g Zselatin massa

3 – 4 csipet Parajdi só

Elkészítés:

1. Karamellizált mandulabél: a cukrot a vízzel karamellizáljuk, majd hozzáadjuk a mandulát, jól átforgatjuk a mandulát és sózzuk.

2. Mandulás felvert: a mandulalisztet, a 70 g kristálycukorral és az egész tojással világosra verjük. A vajat a csokival felolvasztjuk, majd hozzá keverjük a mandulalisztes masszához. A tojásfehérjét a 25 g cukorral felferjük, majd vegyítjük a mandulalisztes masszával és a karamellizált mandulával. 2 db 22 cm – es tortakarikába elosztjuk, 170 °C-on, 21-22 percig sütjük.

3. Sárgabarack pálinkás szirup: mindent egybe teszünk és felfőzzük. A citromsavat kihűlésnél tesszük bele.

4. Zselatin massa: a vízzel a zselatint felolvasztjuk.

5. Sárgabarack krém: a pectint a porcukorral elkeverjük. A sárgabarack pürét elkezdjük melegíteni, majd folyamatos kevergetés mellett hozzáadjuk a pectines keveréket. Felforraljuk, kihűlésnél 60 °C-nál hozzákeverjük az olvasztott zselatinmasszát.

6. Karamell mousse: a glükózt, a tejet és a tejszín1-et felforraljuk, a 232 g cukorból karamellt

készítünk. A forró tejes alapot 3 lépésben ráöntjük a karamellre. A tojássárgáját robotgépbe tesszük. A karamellt elkezdjük vissza forralni, majd 102 °C -nál elkezdjük verni a sárgáját, és mikor 105 °C – nál járunk, hozzáadjuk szép lassan a sárgájához a karamellt.

A felolvasztott zselatinmasszát hozzáadjuk a tojássárgás karamellhez, és kihűlésig verjük. Félretesszük, majd felverjük a tejszín2-öt, a kettőt összekeverjük.

7. Karamell glazing: a vizet a glükózzal felforraljuk. A cukorból karamellt készítünk.

A glükózos szirupot hozzáadjuk a karamellhez, hozzáadjuk a sót és összeforraljuk. A sűrített tejet és a fehér csokoládét tálba tesszük. A meleg karamellt 3 lépésben hozzáadjuk. 60 °C-nál hozzáadjuk a zselatin masszát.

Összeállítás:

22 cm -es tortakarikába beletesszük az egyik piskótát és meglocsoljuk a szirup felével.

Ráöntjük a sárgabarack krémet. A második piskóta mindkét oldalát meglocsoljuk a maradék sziruppal. Rátesszük ezt a piskótát a sárgabarack krémre. A karamell masszát ráöntjük, majd hűtőbe tesszük. (Pluszos hűtőben egy éjszakát kell, hogy álljon a vágáshoz, hamarabbi felhasználáshoz és vágáshoz javasolt sokkolni.)

A 40-50 °C-os karamell glazinggel fedjük.

Díszítés:

A temperált tejsokoládét egyenlő szárú háromszögekbe vágjuk, megszórjuk a maradék sós karamelles mandulával, aszalt sárgabarackkal és egy csipet parajdi sóval, majd körben tejszínhab stufnikra helyezzük.

Basic data

Material/Technique:

Papír, színes nyomat

Measurements:

6,5 cm x 9,5 cm

Events

Image taken When 2015

Who

Where

Keywords

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