

Õuna-karamellitort

Kogus **1** kg

KIRJELDUS

Tort koosneb kahest immutatud mandlibiskviidist, mis on ühendatud karamellikreemiga. Tordi sisuks on õunatarretis, tordi ääred ja pealispind on kaetud karamellikreemiga. Tordi ääred on kaunistatud šokolaadiga ja pealispind külmuivatatud vaarika tükkide, krõbedate soolakaramelli pärlitega (Crispearls salted caramel) ja kakaoglasuurist krussidega.

Tordi kaal **1.000 kg**

Kogukaal **1.000**

Väljatulek

1.046

MANDLIBISKVIIT

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu	0.029
Mandlijahu	0.084
Tuhksuhkur	0.047
Munavalged	0.135
Suhkur	0.094
Kokku	0.389
Väljatulek 77%	0.300

Nisujahu, mandlijahu ja tuhksuhkur sõelutakse.

Munavalged vahustatakse suhkruga ja lisatakse kuivaine segule.

Vormitakse kahte Ø 18cm küpsetusvormi.

Küpsetatakse.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

170-180 °C

15-20 minutit.

IMMUTUS

Koostisosad	Kogused kg
Õunamahl	0.015
Kokku	0.015
Väljatulek 100%	0.015

Immutatakse õunamahlaga.

ÕUNATARRETIS, KARAMELLIKREEM JA KOKKUPANEK

Koostisosad	Kogused kg
Õun	0.142
Õunamahl	0.242
Kaneelikoore (1tk)	0.002
Demerara suhkur	0.040
Sidrunimahl	0.024
Lehtželatiin	0.006
KARAMELLIKREEM	
Suhkur	0.074
Rõõsk koor 35%	0.074
Või	0.074
Sool	0.001
Rõõsk koor 35%	0.065
Toorjuust (Mascarpone)	0.152
Kokku	0.896
Väljatulek 78%	0.699

Õunatarretise valmistamiseks pannakse želatiinilehed külma vette punduma. Õunad kooritakse, tükeldatakse ja pannakse koos õuna-, sidrunimahla, suhkru ja kaneelikoorega paksupõhjalisse potti keema. Segu keedetakse kuni õunad on poolpehmed. Pott eemaldatakse pliidilt ja võetakse välja kaneelikoore ning lisatakse želatiinilehed ja segatakse kuni sulamiseni.

Vormitakse vormi Ø 17 cm, milles toimub tarretamine (kui kasutatakse vormi Ø 18 cm, siis lõigatakse tarretis äärtest veidi väiksemaks).

Karamellikreemi jaoks valmistatakse karamell. Selleks pruunistatakse suhkur paksupõhjalises potis, lisatakse rõõsk koor ja sool ning kuumutatakse ühtlase tükkideta karamelli saamiseni, millele segatakse hulka toasoe või. Karamell jahutatakse ca 20 °C-ni. Kreemi valmistamiseks vahustatakse rõõsk koor, mascarpone toorjuust ja jahtunud karamell tugevaks kreemiks.

Tordi kokkupaneukuks immutatakse mandlibiskviidid õunamahlaga, ühendatakse karamellikreemi ja õunatarretisega, ääred ja küljed määratakse karamellikreemiga.

VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Tume šokolaad	0.050
Või	0.005
Kakaoglasuur	0.100
Külmkuivatatud vaarika tükid	0.003
Krõbedad soolakaramelli pärlid (Crispearls salted caramel/ Callebaut)	0.003
Kokku	0.161
Väljatulek 20%	0.032
Kokku	1.046
Väljatulek 100%	1.046

Tordi ääre kaunistamiseks sulatatakse šokolaad ja või vesivannil ja kaunistatakse pritskoti abil.

Šokolaadikrusside valmistamiseks sulatatakse vesivannis kakaoglasuur ja määratakse paletti abil ~ 10 cm pikkustele tordikile või küpsetuspaberi ribadele. Seejärel lastakse glasuuril veidi tahkuda ja tõmmatakse kondiitrikammiga triibud, keeratakse spiraaliks ja pannakse pikema ~ 5cm Ø vormi tahkuma. Tahkunud glasuurilt eemaldatakse kile/ küpsetuspaber .

Tort kaunistatakse kakaoglasuurist krusside, külmkuivatatud vaarika tükide ja krõbedate soolakaramelli pärlitega (Crispearls salted caramel/ Callebaut).