

Šokolaaditort

Kogus 1 kg

KIRJELDUS

Tort koosneb kahest immutatud brownie põhjast, mis on omavahel ühendatud toorjuustukreemiga. Tordi sisuks on külmutatud vaarikad, tordi ääred ja pealispind on kaetud toorjuustukreemiga ja seejärel glasuuritud ganachega. Tordi alumine äär on pritsitud ganachega. Tordi pealispind on kaunistatud külmkuivatatud vaarika puru, valge šokolaadiga kaetud krõbedate pärlitega (Crispearls) ja kakaoklasuurist lillega/lilledega.

Tordi kaal **1.000 kg**

Kogukaal **1.000**

Väljatulek **1.087**

BROWNIE

Koostisosad	Kogused kg
Või	0.040
Tume šokolaad	0.080
Rafineerimata roosuhkur	0.069
Muna	0.080
Nisujahu	0.074
Piim	0.080
Küpsetuspulber	0.0023
Peensool	0.0008
Vaniljesuhkur	0.002
Kokku	0.428
Väljatulek 80%	0.343

Või ja šokolaad sulatatakse ja jahutatakse. Munad ja suhkur vahustatakse ning segatakse hulka jahtunud šokolaadisegu. Muna-šokolaadisegule lisatakse piim, sool, vanillisuhkur ja sõelutud jahu koos küpsetuspulbriga ning segatakse ühtlaseks tainaks.

Vormitakse Ø 18 cm küpsetusvormi.

Küpsetatakse.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

170-180 °C

15-20 minutit.

IMMUTUS

Koostisosad	Kogused kg
Vesi	0.030
Külmutatud vaarikad	0.060
Suhkur	0.010
Kokku	0.090
Väljatulek 50%	0.045

Veest, suhkrust ja vaarikatest keedetakse immutussiirup. Jahutatakse 20°C-ni ja kurnatakse läbi sõela.

KREEM JA KOKKUPANEK

Koostisosad	Kogused kg
Rõõsk koor 35%	0.165
Toorjuust (Mascarpone)	0.165
Suhkur	0.050
Sidrunimahl	0.030
Kokku	0.410
Väljatulek 95%	0.390

Kreemi valmistamiseks vahustatakse rõõsk koor, toorjuust ja suhkur tugevaks vahuks, lisatakse sidrunimahl ja segatakse ühtlaseks kreemiks.

Tordi kokkupanek

Brownie põhi lõigatakse kaheks kihiks ja immutatakse, kaetakse toorjuustukreemiga. Kahe toorjuustukreemiga kaetud põhja vahele pannakse külmutatud vaarikad. Tort immutatakse, kaetakse pealt toorjuustukreemiga ja jäetakse külmkappi kuni glasuurimiseni.

VAHELE

Koostisosad	Kogused kg
Külmutatud vaarikad	0.100

GANACHE

Koostisosad	Kogused kg
Rõõsk koor 35%	0.120
Tume šokolaad	0.120
Või	0.005
Kokku	0.245
Väljatulek 75%	0.184

Ganache valmistamiseks kuumutatakse paksupõhjalises potis rõõsk koor. Pott eemaldatakse tulelt ja lisatakse šokolaad ja või. Mass segatakse ühtlaseks, jahutatakse ca 33 °C-ni. Toorjuustukreemiga kaetud tort glasuuritakse ganachega. Glasuurimisest ülejäänud ganache vahustatakse ja tordi alumine äär pritsitakse sakilise küllega ca Ø 6 cm.

VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Kakaoglasuur	0.100
Külmkuivatatud vaarika tükid	0.003
Valge šokolaadiga kaetud krõbedad pärlid (Crispearls white/ Callebaut)	0.003
Kokku	0.106
Väljatulek 25%	0.027

Kakaoglasuur sulatatakse ja valmistatakse küpsetuspaberile noa abil tõmbed ja jäetakse kumerale alusele tahkuma. Saadud kaunistustest valmistatakse tordi keskele 1 suur lill või igale tükile väiksem lill.

Tort kaunistatakse külmkuivatatud vaarika tükide ja valge šokolaadiga kaetud kõrbedate pärlitega (Crispearls).

Kokku	1.087
Väljatulek 100%	1.087