

Šoklaaditort

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 pealispind on kaunistatud külmuivatatud vaarika puru, valge šokolaadiga kaetud krõbedate pärlite (Crispearls) ja kakaoklasuurist lillega/ lilledega.

Tordi kaal **1.000 kg**

Kogukaal **1.000**

Väljatulek **1.078**

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	0.002
Sool	0.001
Vanillisuhkur	0.002
Kokku	0.428
Väljatulek 80%	0.343

Või ja šokolaad sulatatakse ja jahutatakse. Munad ja suhkur vahustatakse ning segatakse hulka jahtunud šokolaadisegu. Piim, sool, vanillisuhkur, sõelutud jahu koos küpsetuspulbriga segatakse omavahel ühtlaseks ja lisatakse muna-šokolaadisegule 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 40%	0.036

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
Külmutatud vaarikad	0.100
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. Tordi alumine brownie kiht immutatakse, kaetakse toorjuustukreemiga, raputatakse peale külmutatud vaarikad. Vaarikad vajutatakse paleti abil kreemi sisse. Kreemikihi peale asetatakse teine brownie põhi, mis immutatakse ja kaetakse pealt toorjuustukreemiga. Tort jäetakse külmkappi kuni glasuurimiseni.

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 kasutatakse tordi kaunistamiseks.

VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Kakaoglasuur	0.100
Külmkuivatatud vaarika tükid	0.001
Valge šokolaadiga kaetud krõbedad pärlid (Crispearls white/ Callebaut)	0.003
Kokku	0.104
Väljatulek 25%	0.026
Kokku	1.078
Väljatulek 100%	1.078

Kakaoglasuur sulatatakse ja valmistatakse lille/lillede kroonlehed. Tahkunud kroonlehtedest valmistatakse tordi keskele 1 suur lill või sektorkaunistuse puhul igale tordilõigule üks väiksem lill.

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