

Õuna-karamellitort

Kogus 1 kg

KIRJELDUS

Tort koosneb kahest immutatud mandlibiskviidist ning õunatarretisest, mis on omavahel ühendatud karamellikreemiga. Tordi külg ja pealispind on kaetud karamellikreemiga. Tordi äär on kaunistatud *ganache* tilkadega ja pealispind külmuivatatud vaarika tükide, krõbedate soolakaramelli pärlite (Crispearls salted caramel) ja kakaoglasuurist spiraalidega.

Tordi kaal **1.000 kg**

Kogukaal **1.000**

Väljatulek

1.017

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 18 cm 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	0.128
Õunamahl	0.218
Kaneelikoos (1tk)	0.002
Demerara suhkur	0.036
Sidrunimahl	0.021
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	0.851
Väljatulek 80%	0.681

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 kaneelikoos ning lisatakse želatiinilehed ja segatakse kuni sulamiseni. Vormitakse vormi Ø 16 cm, milles toimub tarretamine (kui kasutatakse vormi Ø 18 cm, siis lõigatakse tarretis äärtest veidi väiksemaks).

Karamellikreemi jaoks valmistatakse karamell. Selleks sulatatakse suhkur paksupõhjalises potis helepruuni värvuseni, lisatakse eelnevalt soojendatud 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 kokkupanekuks mandlibiskviidid immutatakse õunamahlaga. Alumisele mandlibiskviidile määratakse 1/4 karamellikreemist, millele asetatakse õunatarretis. Tarretise peale määratakse 1/4 karamellikreemist ja asetatakse peale immutatud mandlibiskviit. Tordi küljed ja pealispind kaetakse ülejäänud 1/2 karamellikreemiga.

VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Kakaoglasuur	0.050
Rõõsk koor 35%	0.020
Kakaoglasuur	0.035
Külmkuivatatud vaarika tükid	0.001
Krõbedad soolakaramelli pärlid (Crispearls salted caramel/ Callebaut)	0.003
Kokku	0.109
Väljatulek 20%	0.022
Kokku	1.017
Väljatulek 100%	1.017

Tordi ääre kaunistamiseks valmistatakse *ganache*. Selleks kuumutatakse rõõsk koor keemiseni, lisatakse kakaoglasuur ja segatakse ühtlustumiseni. Tordi äär kaunistatakse *ganache* pritskoti abil, moodustades tordi servale nõ tilkuv muster "*Dripping*".

Šokolaadispiraalide valmistamiseks sulatatakse vesivannis kakaoglasuur ja määratakse paleti abil 15-20 cm pikkustele tordikile või küpsetuspaberi ribadele. Seejärel lastakse glasuuril veidi tahkuda ja tõmmatakse kondiitrikammiga triibud, keeratakse spiraaliks. Tahkunud glasuurilt eemaldatakse kile/küpsetuspaber.

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