

# Õuna-karamellitort

Kogus **1** kg

## KIRJELDUS

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

## MANDLIBISKVIIT

Koostisosad	Kogused kg
Nisujahu	0.029
Mandlijahu	0.084
Tuhksuhkur	0.047
Munavalged	0.135
Suhkur	0.094
Kokku	<b>0.389</b>

Biskviit valmistatakse kutseeksami päeval. Nisujahu, mandlijahu ja tuhksuhkur sõelutakse. Munavalged vahustatakse suhkruga, lisatakse kuivaine segule ning segatakse ühtlaseks tainaks. 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	<b>0.015</b>

Immutatatakse õunamahlaga.

## ÕUNATARRETIS, KAMELLIKREEM JA KOKKUPANEK

Koostisosad	Kogused kg
Õun	0.128
Õunamahl	0.218
Kaneelikoore (1tk)	0.002
Demerara suhkur	0.036
Sidrunimahl	0.021
Lehtželatiin	0.006
<b>KAMELLIKREEM</b>	
Suhkur	0.074
Rõõsk koor 35%	0.074
Või	0.074
Sool	0.001
Rõõsk koor 35%	0.065
Toorjuust (Mascarpone)	0.152
Kokku	<b>0.851</b>

**ÕUNATARRETISE VALMISTAMINE:** želatiinilehed PANNAKSE 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 16 cm, milles toimub tarretamine (kui kasutatakse vormi Ø 18 cm, siis lõigatakse tarretis äärtest veidi väiksemaks).

**KAMELLIKREEMI VALMISTAMINE:** paksupõhjalises potis sulatatakse suhkur helepruuni värvuseni, lisatakse eelnevalt soojendatud rõõsk koor ja sool ning kuumutatakse ühtlase tükkideta karamelli saamiseni, millele segatakse hulka toasoe või. Karamell jahutatakse ca 26 °C-ni. Kreemi valmistamiseks vahustatakse rõõsk koor, mascarpone toorjuust ja jahtunud karamell tugevaks kreemiks.

**TORDI KOKKUPANEK:** mandlibiskviidid immutatatakse 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.

## GANACHE JA VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Kakaoglasuur	0.050
Rõõsk koor 35%	0.020
Kakaoglasuur	0.035
Külmkuivatatud vaarika tükid	0.001
Glasuuritud soolakaramelli maisipallid	0.003
Kokku	<b>0.109</b>

**GANACHE VALMISTAMINE:** rõõsk koor kuumutatakse keemiseni, lisatakse kakaoglasuur ja segatakse ühtlustumiseni. Tordi äär kaunistatakse *ganachega* pritskoti abil, moodustades tordi servale nõtkuv muster "Dripping".

**ŠOKOLAADISPIRAALIDE VALMISTAMINE:** kakaoglasuur sulatatakse 40-45°C-ni 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.

**TORDI VIIMISTLEMINE:** tort kaunistatakse kakaoglasuurist spiraalide, külmkuivatatud vaarikatükkide ja krõbedate soolakaramelli pärlitega (Crispearls salted caramel/Callebaut).