

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	0.389

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 170-180 °C juures 15-20 minutit. NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

IMMUTUS

Koostisosad	Kogused kg
Õunamahl	0.015
Kokku	0.015

Immutatakse õunamahlaga.

ÕUNATARRETIS, KARAMELLIKREEM JA KOKKUPANEK

Koostisosad	Kogused kg
Õun	0.128
Õunamahl	0.218
Kaneelikoor (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

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 pliidiilt ja võetakse välja kaneelikoor 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 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 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.

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	0.109

GANACHE VALMISTAMINE: rõõsk koor kuumutatakse keemiseni, lisatakse kakaoglasuur ja segatakse ühtlustumiseni. Tordi äär kaunistatakse *ganachega* pritskoti abil, moodustades tordi servale nõ tilkuv 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).