

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

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**

IMMUTUS

Koostisosad	Kogused kg
Vesi	0.030
Külmutatud vaarikad	0.060
Suhkur	0.010

Kokku **0.090**

KREEM JA KOKKUPANEK

Koostisosad	Kogused kg
Röösk koor 35%	0.165
Toorjuust (Mascarpone)	0.165
Suhkur	0.050
Sidrunimahl	0.030
Külmutatud vaarikad	0.100

Kokku **0.410**

GANACHE JA VIIMISTLUS

Koostisosad	Kogused kg
Röösk koor 35%	0.120
Tume šokolaad	0.120
Või	0.005
Kakaoglasuur	0.100
Kylmuivatatud vaarikatükid	0.001
Glasuuritud maisipallid	0.003

Kokku **0.349**

Biskviit valmistatakse kutseeksami eelsel päeval.

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 170-180 °C juures 15-20 minutit.

NB! Küpsetusparameetreid võib muuta vastavalt ahju eripäradele.

Veest, suhkrust ja vaarikatest keedetakse immutussiirup.

Jahutatakse 20°C-ni ja kurnatakse läbi sõela.

KREEMI VALMISTAMINE röösk koor, toorjuust ja suhkur vahustatakse 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 VALMISTAMINE: paksupõhjalises potis kuumutatakse röösk koor. Pott eemaldatakse pliidiilt ja lisatakse šokolaad ning või. Mass segatakse ühtlaseks, jahutatakse ca 33 °C-ni. Toorjuustukreemiga kaetud tort glasuuritakse ganachega. Glasuurimisest ülejäänud ganache vahustatakse ja kasutatakse tordi kaunistamiseks.

TORDI VIIMISTLEMINE: kakaoglasuur sulatatakse ja valmistatakse lille/lilled kroonlehed. Tahkunud kroonlehtedest valmistatakse tordi keskele 1 suur lill või sektorkaunistuse puhul igale tordilõigule üks väiksem lill.

Tort kaunistatakse külmuivatatud vaarikatükide ja valge šokolaadiga kaetud krõbedate pärlitega (Crispearls/Callebaut).