

BALATONI HABOS MOGYORÓ 2017

/ 1 db 23 cm átmérőjű 16 szeletes tortához /

Mogyorós habtészta: (1 db 23 cm-es tortaformához)

- törökmogyoró liszt 110 g
- cukor 90 g
- egész tojás 170 g
- tojásfehérje 40 g
- cukor 25 g
- pörkölt tört törökmogyoró 50 g
- mogyorósra pirított vaj 50 g

485 g nyers tészta + 50 g tört mogyoró / karika kisülve 480 g

A vaját mogyorósra pirítjuk. A mogyoró lisztet, cukrot, egész tojást kihabosítjuk. A fehérjét a cukorral habbá verjük. A mogyoró lisztes felvert alapból egy keveset kiveszünk, és a mogyorósra pirított vajjal elkeverjük. A maradék alapot a felvert fehérjével elkeverjük, hozzá adjuk a vajas részt, és karikába töltjük. Tört pörkölt mogyoróval megszórjuk.
Sütés: 180 fok 18-20 perc

Mogyorós streuzel alap:

- vaj 30 g
- barna cukor 32 g
- törökmogyoró liszt 60 g
- Fleur de Sel 0,5 g
(francia sóvirág, szükséges törni, ha nagyon nagy szemű)

Keverőgépben vagy keverőtálban az összes alapanyagot összegyúrjuk, lehűtjük. Hűthetjük egyből sütő lemezre morzsolva vagy kockára vágva. Sütés: 170 fok 13 perc

Tipp: A streuzelt nagy lyukú gitter rácson is átnyomhatjuk, de reszelhetjük is. A végeredményt nem befolyásolja.

Mogyorós streuzel betét:

- mogyorós streuzel alap 120 g
- kakaóvaj 15 g
- 100% törökmogyoró paszta 70 g

A kakaóvaját a mogyorópasztával összekeverjük, majd a kisült, összetört mogyorós streuzel alapra öntve alaposan elkeverjük. A torta karikába helyezett megfordított mogyorós habtésztára rákenjük. Dermesztjük.

Fekete ribiszke puha zselé:

- fekete ribiszke püré* 140 g
(95% gyümölcsstartalom)
- cukor 15 g
- Nh pektin 4 g
- beáztatott zselatin 12 g
(2 g porzselatin 10 g víz)

A pürét felforralom. A cukrot az Nh pektinnel elkeverjük, a püréhez adjuk folyamatos keverés mellett. Majd a kész beáztatott zselatint is hozzáadjuk. Átmixeljük. Használat előtt simára keverjük, ha szükséges.

Tejcsokoládés karamell réteg:

- cukor 60 g
- vaj 30 g
- tejszín (31%-os) 150 g
- glukóz 10 g
- tejcsokoládé** (44%-os) 85 g
- Fleur de Sel 0,4 g
(francia sóvirág, szükséges törni, ha nagyon nagy szemű)
- kakaóvaj 8 g

A cukrot a glukózzal karamellizáljuk (200 fok). Ha a karamell elérte a hőfokot, hozzáadjuk a felmelegített tejszínt, sót, és összefőzzük. Kis adagokban a tejcsokira öntjük, elkeverjük, végül hozzá adjuk a kakaóvaját, vaját és átmixeljük. 24 órára hűtőbe tesszük (ha szükséges használat előtt gumilapáttal átkeverjük, hogy stabilabb legyen). A torta belsejébe 270 g tejcsokoládés karamell réteg kerül. A megmaradt rész a torta tetejére fog kerülni díszítésnek.

Mogyoróhab:

- tej (2,8%-os) 80 g
- tejszín (31%-os) 80 g
- tojássárgája 80 g
- invert cukor 35 g
- glukóz 35 g
- tojásfehérje 40 g
- tejcsokoládé** (44%-os) 40 g
- 100% törökmogyoró paszta 120 g

- beáztatott zselatin 25 g
(5 g porzselatin 20 g víz)
- tejszínhab (31%-os) 120 g

A tejből, tejszínből, tojássárgájából angol krémet készítünk (cukor nélkül). A mogoró pasztát, csokoládét, zselatin összemérjük, majd a meleg angol krémet fokozatosan ráöntve elkeverjük, átmixeljük, és félre tesszük kissé visszahűlni. Ez alatt a fehérjét az invert cukorral és a glükózzal habbá verjük. A tejszínt habbá verjük. Amikor a fehérje felverődött, a mogorós krémbe keverjük, majd végén tejszínhabbal lazítjuk.

Csokoládé-mogoró áthúzó:

- tejszokoládé** (44%-os) 35 g
- mogoró olaj*** 10 g
- apróra tört pörkölt törökmogoró 5 g

Összeállítás:

A mogorós-ropogós habtésztára sima csöves nyomózsákból körkörösén felnyomjuk a tejszokis-karamell réteget (4 körben inox 15 mm sima cső), majd közé a fekete ribiszke puhazselét (13 mm sima cső) nyomjuk. Kifagyasztjuk. Erre öntjük a kész mogoró habot. Dermesztjük. Tetejét a Csokoládés áthúzóval leöntjük, elkenjük, és mielőtt teljesen megdermedne az apróra tört mogoróval a szélét körbeszórjuk. Saját tejszokoládés karamell krémmel, és fekete ribiszke zselé karikával díszítjük.

Fekete ribiszke díszítő zselé: (nagyobb mennyiség)

- víz 100 g
- 150 g fekete ribiszke püré* 150 g
- 4 g nh pektin 4 g
- 30 g cukor 30 g
- 15 g beáztatott zselatin 15 g
(2.5 g porzselatin 12.5 g víz)

A vizet, pürét felmelegítjük. A cukrot az nh pektinnel összekeverjük, majd bele szórjuk, kissé felfőzzük és átmixeljük. Végül a beáztatott zselatinnal elkeverjük. Szilikon szögletes formába öntjük. Dermedés után 16-os sima csővel kiszurkáljuk a díszítő korongokat.

Ez a recept mennyiség 350 db kiszúrt korongra elég, ha 32.5 x 32.5 szögletes szilikon formába öntjük.

Tipp:

- Fóliával bélelt peremes keretbe is önthetjük.
- A kiszúrt zselé korongokat hideg díszítő zselével is lekenhetjük így fényesebb lesz, és nem szárad ki a felülete sem.