

SOMLÓI REVOLÚCIÓ TORTA 2014

Grillázs tészta:

- | | |
|----------------|-------|
| • tojásfehérje | 145 g |
| • tojássárgája | 60 g |
| • cukor | 50 g |
| • liszt | 20 g |
| • dió grillázs | 80 g |
| • darabos dió | 30 g |

Durvára vágott dióból és cukorból grillázst készítünk. Ha kihűlt, apróra daráljuk.

A tojásokat szétválasztjuk, a cukorral kihabosítjuk a tojássárgáját, összekeverjük a grillázssal és a liszttel, majd a felvert fehérjével. A tetejét megszórjuk a darabos dióval, és 155 C°-on enyhén gőzös sütőben 30 percig sütjük.

Narancs betét:

- | | |
|--------------|--------|
| • narancs | 135 g |
| • cukor | 70 g |
| • pektin | 5 g |
| • zselatin | 4 g |
| • narancshéj | 1/2 db |

A cukrot elkeverjük szárazon a zselatinnal és a pektinnel. A narancs héját lereszeljük és a levét kinyomjuk, a héjat teatojásba tesszük. Hozzákeverjük a pektines-zselatinos cukrot, 5 percig hagyjuk duzzadni. 1 percig forraljuk, majd kihűtjük kézmelegre, és ráöntjük a kifagyasztott étcsokoládé mousse-ra.

Dió grillázs:

- | | |
|---------|------|
| • dió | 55 g |
| • cukor | 25 g |

Fehércsokoládé mousse:

- | | |
|------------------------|-------|
| • tejszín 33% | 90 g |
| • fehércsokoládé 33,1% | 200 g |
| • tojássárgája | 55 g |
| • zselatin | 5 g |
| • víz | 15 g |
| • vaníliarúd | 1 db |
| • tejszínhab | 320 g |

A zselatint beáztatjuk a vízbe. A tojássárgáját kihabosítjuk. A tejszínhez hozzáadjuk a beáztatott zselatint és felmelegítjük 80 C°-ra. A tojássárgáját kihabosítjuk, és hozzákeverjük a melegzselatinos tejszínhez. A fehércsokoládét megolvasztjuk 36 C°-ra, és hozzákeverjük a tojássárgájás tejszínhez. Kihűtjük 27 C°-ra és összekeverjük a felvert tejszínhabbal.

Étcsokoládé mousse:

- | | |
|-------------------|-------|
| • tejszín 33% | 70 g |
| • étcsokoládé 54% | 165 g |
| • tojássárgája | 50 g |
| • rum 40% | 50 g |
| • tejszínhab | 240 g |

A tojássárgáját kihabosítjuk. A tejszín 80 C°-ra felmelegítjük, és hozzácsorgatjuk a tojássárgájához folyamatos keverés mellett. Az étcsokoládét megolvasztjuk 38 C°-ra, és hozzákeverjük a tojássárgájás tejszínhez. Kihűtjük 27 C°-ra és összekeverjük a rummal és a felvert tejszínhabbal.

Ganache:

- | | |
|-------------------|------|
| • tej | 40 g |
| • étcsokoládé 54% | 75 g |
| • glükóz | 8 g |
| • vaj 85% | 20 g |

A tejjel felmelegítjük a glükózt és a vajat 80 C°-ra, és belekeverjük az étcsokoládét.

Díszítés:

Őrölt dió grillázzsal megszórt fehércsokoládé pasztillával és tejszínhabbal.