

PANNONHALMI SÁRGABARACK PÁLINKÁS KARAMELL TORTA 2015

Karamellizált mandula:

- | | |
|------------------------|----------|
| • Cukor | 25 g |
| • Víz | 10 g |
| • Szeletelt mandulabél | 80 g |
| • Parajdi só | 2 csipet |

A cukrot a vízzel karamellizáljuk, majd hozzáadjuk a mandulát, jól átforgatjuk a mandulát és sózzuk.

Mandulás felvert:

- | | |
|-------------------------|-------|
| • Mandulaliszt | 96 g |
| • Kristálycukor 1 | 70 g |
| • Egész tojás | 195 g |
| • Vaj | 40 g |
| • Kristálycukor 2 | 25 g |
| • Tojásfehérje | 80 g |
| • Csokoládé 70 % | 53 g |
| • Karamellizált mandula | 70 g |

A mandulalisztet, a 70 g kristálycukorral és az egész tojással világosra verjük. A vajat a csokival felolvasztjuk, majd hozzá keverjük a mandulalisztes masszához. A tojásfehérjét a 25 g cukorral felfelverjük, majd vegyítjük a mandulalisztes masszával és a karamellizált mandulával. 2 db 22 cm – es tortakarikába elosztjuk, 170 °C-on, 21-22 percig sütjük.

Szirup:

- | | |
|-----------------------------------|------|
| • Pannonhalmi sárgabarack pálinka | 25 g |
| • Sárgabarack püré | 70 g |
| • Víz | 20 g |
| • Citromsav | 3 g |

Mindent egybe teszünk és felfőzzük. A citromsavat kihűlésnél tesszük bele.

Zselatinmassza:

- | | |
|------------|-------|
| • Zselatin | 100 g |
| • Víz | 500 g |

A vízzel a zselatint felolvasztjuk.

Sárgabarack krém:

- | | |
|--------------------|-------|
| • Sárgabarack püré | 250 g |
| • X58 Pectin | 3 g |
| • Porcukor | 20 g |
| • Zselatin massa | 27 g |

A pectint a porcukorral elkeverjük. A sárgabarack pürét elkezdjük melegíteni, majd folyamatos kevergetés mellett hozzáadjuk a pectines keveréket. Felforraljuk, kihűlésnél 60 °C-nál hozzákeverjük az olvasztott zselatinmasszát.

Karamellmousse:

- | | |
|-----------------------------|-------|
| • Cukor | 232 g |
| • Glükóz szirup | 82 g |
| • Tej | 135 g |
| • Tejszín 1 (38 %) | 135 g |
| • Pasztőrözött tojássárgája | 105 g |
| • Tejszín 2 (38 %) | 390 g |
| • Zselatinmassza | 63 g |

A glükózt, a tejet és a tejszín1-et felforraljuk, a 232 g cukorból karamellt készítünk. A forró tejes alapot 3 lépésben ráöntjük a karamellre. A tojássárgáját robotgépbe tesszük. A karamellt elkezdjük vissza forralni, majd 102 °C-nál elkezdjük verni a sárgáját, és mikor 105 °C-nál járunk, hozzáadjuk szép lassan a sárgájához a karamellt.

A felolvasztott zselatinmasszát hozzáadjuk a tojássárgás karamellhez, és kihűlésig verjük. Félretesszük, majd felverjük a tejszín2-öt, a kettőt összekeverjük.

Karamell glazing:

- | | |
|------------------|--------------|
| • Kristálycukor | 45 g |
| • Víz | 23 g |
| • Glükóz szirup | 45 g |
| • Sűrített tej | 30 g |
| • Fehércsokoládé | 45 g |
| • Zselatin massa | 19 g |
| • Parajdi só | 3 - 4 csipet |

A vizet a glükózzal felforraljuk. A cukorból karamellt készítünk. A glükózos szirupot hozzáadjuk a karamellhez, hozzáadjuk a sőt és összeforraljuk. A sűrített tejet és a fehér csokoládét tálba tesszük. A meleg karamellt 3 lépésben hozzáadjuk. 60 °C-nál hozzáadjuk a zselatin masszát.

Összeállítás:

22 cm -es tortakarikába beletesszük az egyik piskótát és meglocsoljuk a szirup felével. Ráöntjük a sárgabarack krémet. A második piskóta mindkét oldalát meglocsoljuk a maradék sziruppal. Rátesszük ezt a piskótát a sárgabarack krémre. A karamell masszát ráöntjük, majd hűtőbe tesszük. (Pluszos hűtőben egy éjszakát kell, hogy álljon a vágáshoz, hamarabbi felhasználáshoz és vágáshoz javasolt sokkolni.)
A 40-50 °C-os karamell glazinggel fedjük.

Díszítés:

A temperált tejsokoládét egyenlő szárú háromszögekbe vágjuk, megszórjuk a maradék sós karamelles mandulával, aszalt sárgabarackkal és egy csipet parajdi sóval, majd körben tejszínhab stufnikra helyezzük.