

ŐRSÉG ZÖLD ARANYA TORTA 2016

Pirított tökmag:

- tökmag 200 g

A tökmagot egy sütőlemezre kiöntjük, majd 180 Celsius fokon 12 perc alatt megpörköljük. Figyeljünk rá, hogy a 12 perc alatt legalább 3-szor mozgassuk át, hogy minden oldala megpiruljon.

Tökmag praliné:

- cukor 50 g
- víz 18 g
- pirított, darált tökmag 75 g
- Őrségi tökmagolaj* 25 g

A pirított tökmagot cutterbe, ha nincs cutter, akkor egy robotgépbe tesszük. A cukrot a vízzel 118 Celsius fokra felfőzzük. Közben a robotgépet elindítjuk. Mikor eléri a hőmérsékletet a cukorszirup óvatosan a darált tökmagra öntjük, majd hagyjuk tovább, hogy eldolgozza a gép. Ha nincs cutterünk, akkor a végén még botmixerrel átmixeljük, majd hozzáadjuk az Őrségi tökmagolajat és még egyszer átturmixoljuk.

Ropogós réteg:

- tökmagpraliné 125 g
- fehércsokoládé** 70 g
- hántolt ostya*** 30 g

A 70 g fehércsokoládét megolvasztjuk, majd hozzáadjuk a tökmagpralinét és botmixerrel átmixeljük. Ezután hozzáadjuk a hántolt ostyát majd spatulával óvatosan elkeverjük. Egy 22cm-es tortakarikába kiöntjük és egyenletesen elkenjük. Ezután lefagyaszttjuk.

Zselatinmassza:

- víz 250 g
- tisztított zselatin 200 bloom 50 g

A vízhez hozzáadjuk a zselatint, majd felfőzzük annyira, hogy feloldódjon a zselatinporunk.

Málnaszelé:

- málna püré**** 200 g
- NH pectin 3 g
- cukor 30 g
- zselatinmassza 25 g

A málnát elkezdjük főzni, majd 70 Celsius foknál hozzáadjuk a cukorral elkevert pectint és így főzzük tovább. Mikor elkezd forni, onnantól kezdve még 1-2 percig lassan forrásponton tartjuk, majd botmixerrel elturmixoljuk. A végén hozzáadjuk a zselatinmasszát és még egyszer átturmixoljuk. 22cm-es tortakarikába kiöntjük, majd fagyasztjuk.

Tökmagos felvert:

- egész tojás 120 g
- kristálycukor 96 g
- invert cukor 32 g
- só 1 csipet
- házi joghurt***** 48 g
- liszt 72 g
- mandulaliszt 48 g
- sütőpor 3 g
- Őrségi tökmagolaj* 58 g

Az első 4 összetevőt robotgépbe tesszük, majd elkezdjük habosítani. A liszteket és a sütőport összekeverjük. Amikor elkezd habosodni a tojásunk, hozzáöntjük a joghurtot.

A végén a liszteket spatulával belekeverjük a felvert tojásunkba, majd a végén hozzáadjuk a tökmagolajat. 24 cm-es tortakarikába öntjük, majd 160 Celsius fokon 20-25 percig sütjük.

Fehércsokoládés Bavaois mousse:

- tejszín 35%-os 200 g
- vaníliarúd kikapart magja 1 db
- zselatinmassza 40 g
- fehércsokoládé** 220 g
- felvert tejszín 35%-os 480 g

A tejszínt a vaníliarúddal és a zselatinmasszával felmelegítjük, megolvasztjuk félig a fehércsokoládét, és mikor felolvadt a zselatinmasszánk, hozzáöntjük a fehércsokoládéhoz és emulziót készítünk. Hűtőben pihentetjük, miután elérte a 18 Celsius fokot, a felvert tejszínnel óvatosan elkeverjük.

Tökmagos glazing:

• víz	50 g
• kristálycukor	100 g
• glükózsirup	100 g
• sűrített tej	66 g
• zselatinmassza	40 g
• fehér csokoládé**	100 g
• Órségi tökmagolaj	65 g

Az első 4 összetevőt elkezdjük felforralni. Mikor felforrt, 3 lépésben a fehér csokoládéhoz adjuk. Óvatosan elkeverjük. Figyeljünk rá, hogy minél kevesebb levegő kerüljön bele, hogy minél szebben tudjuk majd leönteni a tortánkat és ne legyen buborékos. A végén hozzáadjuk a zselatinmasszát.

Felhasználás előtt adjuk hozzá a tökmagolajat.

Torta elkészítése:

A tökmagos felvertünket egy 22 cm-es tortakarikába vágjuk. Hozzáadjuk a mousse 1/3-ad részét és szépen elkenjük. Ezután rátesszük a kifagyasztott pralinénkat. Újból mousse, majd a kifagyasztott málnaszelét. A végén az összes mousse-t rátesszük, majd kenőkéssel szépen elsimítjuk. Kifagyasztjuk a tortánkat. Az előző nap elkészített glazinget felmelegítjük 45 Celsius fokosra, majd ezzel burkoljuk a tetejét. A végén kivesszük a formából hőlégfúvó segítségével, és 14 szeletben felszeleteljük. A tetejét szeletenként tejszínhab stuffra helyezett temperált fehér csoki tollal díszítjük, melyeket nyers darált tökmaggal megszórunk.

* A győztes torta a Batha-Porta Kft. által készített és forgalmazott tökmagolaj felhasználásával készült.

** A győztes torta Callebaut Velvet White fehér csokoládé felhasználásával készült.

*** A győztes torta Cacao Barry hántolt ostya felhasználásával készült.

**** A győztes torta Capfruit málna püré felhasználásával készült.

***** A győztes torta a Cifra Tejtermékek által készített és forgalmazott házi joghurt felhasználásával készült.