

KOMÁROMI KISLEÁNY 2018

/ Recept 1 tortához - 24 cm-es karika 16 szeletes /

Gyömbéres körtekompót:

1. komponens

- | | |
|---|---------------------------------|
| • 90 %-os körtepüré | 80 g |
| • facsart citrom | 14 g |
| • citrom reszelt héja | ½ db |
| • friss gyömbér hámozva, reszelve | 5 g |
| • gyömbér por | 1 nagy csipet (kb. 0,6 – 0,7 g) |
| • 20 g cukor és 2 g pektin Im104 keveréke | |

Melegítem, majd a pektin-cukor keveréket hozzákeverem. Forrástól fél percre rotyogtatom. Félreteszem.

2. komponens

- | | |
|---|-------|
| • Vilmoskörte konzerv | 220 g |
| • cukor | 14 g |
| • méz | 14 g |
| • zselatinmassza 250 bloomos
(5 gr zselatin 30 gr víz) | 35 g |

Mézet megolvasztom. Megpirítom rajta a felkockázott körtét (kb. fél centis méretre. Cukrot rászórom. Kislángon 2-3 percig főzöm. Hozzákeverem a gyömbéres körtét majd picit még összefőzöm. Zselatinmasszát hozzákeverem. 20 cm-es szilikonba töltöm. Sokkolom.

Crèmeux:

- | | |
|--|------|
| • tejszín 35% | 80 g |
| • cukor | 10 g |
| • tojássárgája | 18 g |
| • étcsokoládé 70 % | 33 g |
| • Vilmos mézes ágyas körtelikőr 20%-os | 2 g |

A csoki, és a likőr kivételével 85 °C-os krémet főzök gőz fölött. A csokira öntöm, majd a likőrt hozzákeverem. A kihűtött körtére öntöm, elkenem, sokkolom.

Streusel:

• dió	61 g
• liszt BL55	32 g
• vaj	32 g
• barnacukor	32 g
• fahéj	0,7 g

A hideg vajjal addig kutteroljuk, vagy gyúrjuk az összetevőket, amíg össze nem áll.
Fagyasztjuk 1 óra hosszan. Egyenletesen belereszeljük a tortakarikába.
Sütjük: 170 °C-on 12-13 perc.

Diós piskóta:

• porcukor	140 g
• dió	50 g
• liszt BL55	45 g
• méz	15 g
• sütőpor	1,5 g
• tojásfehérje	130 g
• étolaj	70 g

A diót ledaráljuk. A porcukorral a diót kutteroljuk. A szitált lisztet, sütőport hozzákeverjük. A fehérjét nem túl kemény habbá verjük. Az olvasztott mézet hozzácsurgatjuk. Fehérjéből kicsit kiveszünk és az olajat intenzíven elkeverjük benne.

Az olaj nélküli mézes fehérjehabhoz hozzáadagoljuk a szárazanyagokat, majd az olajos fehérjét hozzáadjuk. A masszát a kisült streusel-ra öntjük, és óvatosan elkenjük. 27-28 perc alatt 170 °C-on sütjük.

Vaníliás mascarpone mousse:

• tej 3,5 %	60 g
• tejszín 35%	60 g
• tojássárgája	60 g
• invertercukor	50 g
• cukor	10 g
• vanília kikapart magja	1 rúd
• fehér csokoládé 29-30%-os	78 g
• zselatin 200 bloom + 60 gr víz	11 g
• tejszín 35%	140 g
• mascarpone	320 g

Tejből, tejszínből, sárgájából, invertercukorból, vaníliából 85 °C fokos krémet főzünk. Szűrőn keresztül a fehér csokoládéra szűrjük. Az olvasztott zselatin masszát hozzákeverjük. A 140 gr tejszínt a 320 gr mascarponéval lágy habbá verjük. A krémet a mascarponés tejszínhabbal lazítjuk.

Összeállítás:

A tésztára a mousse kb. egyharmadát rátöltjük. A körte-csokoládé betétet ráhelyezzük. A maradék krémet rátöltjük.

Bevonó:

- víz 21 g
- cukor 42 g
- glükózsirup 42 g

103 °C-ra főzöm.

- tejszín 35 % 28 g
- étcsokoládé 70% 52 g
- 3 g zselatin 200bloom + 18 g víz keveréke

103 °C-os szirupot ezekre öntöm. Bot turmixolom. Kb. 32-33 °C-on a torta tetejét áthúzom vele.

Dekor tejszín:

- 35%-os tejszín 176 g
- fehércsokoládé 90 g

Összeolvasztom. Hűtőbe pihentetem a kristályszerkezet kialakulás miatt minimum egy éjszakát. Habbá verem. Csillagcsővel spriccelem.

Díszítés:

50%-os csokiból 3×3-as téglalapot szabunk. Arany lüszterrel dekoráljuk.

* A nyertes torta a Martin Braun Le Gourmet körtepürével készült.

** A nyertes torta az m-Gel által forgalmazott Im104 pektinnel készült.

*** A nyertes torta Victoria vilmoskörte konzervvel készült.

**** A nyertes torta Norte Wengue étcsokoládé felhasználásával készült.

***** A nyertes torta a Zwack Vilmos mézes ágyas körtelikőrrel készült.

***** A nyertes torta az Ireks-Stamag által forgalmazott invertcukorral készült.

***** A nyertes torta Norte Miravet fehércsokoládé felhasználásával készült.