

NAPRAFORGÓ TORTA 2021

Napraforgómag pirítás:

- napraforgómag 2,20 kg

10 tortához előre lepirítjuk a napraforgómagot. 2,20 kg napraforgómagot sütőlemezekre szétterítünk és 150°C-on 40 percig, többször átkeverve, megpirítjuk. Kihűlés után tortánkként 5 dkg-ot hagyunk egészben (50 dkg), a többit cutterben aprítjuk.

Napraforgós felvert:

- tojásfehérje 126 g
- kristálycukor 72 g
- tojássárgája 40 g
- vanília őrlemény 0,7 g
- tengeri sópehely* 0,7 g
- pirított napraforgó őrlemény 126 g

A tojásfehérjét a cukorral habbá verjük, hozzáadjuk a tojássárgáját, majd a sópehellyel és a vaníliaőrleménnyel összekevert napraforgóőrleményt is hozzáadjuk, elkeverjük. Egy db 24 cm átmérőjű tortakarikában egyenletesen elkenjük (360 g/torta) és 170 °C-on, gőzmentes sütőtérben 22 percig sütjük.

Karamellizált tejcsokoládés ropogós:

- 31,1 %-os karamellizált tejcsokoládé* 80 g
- kakaóvaj 20 g
- pirított napraforgó 80 g
(30 g őrlött, 50 g egész napraforgó)
- tengeri sópehely* 0,9 g

A csokoládét a kakaóvajjal összeolvasztjuk, hozzáadjuk a 30 g megőrölt napraforgómagot és az 50 g egész napraforgót, valamint a sópehelyt. Összekeverjük és a kisült felvertünk „bőrös” felére egyenletesen kenjük (175 g/torta). Hűtőben dermedtjük.

Vilmoskörte mousse:

Először egy Pâte à Bombe-ot készítünk.

- kristálycukor 80 g
- víz 30 g
- pasztörizált tojássárgája 40 g

A cukrot a vízzel 118 °C-ra felfőzzük, majd vékony sugárban hozzácsorgatjuk az előzőleg felvert tojássárgájához, majd kihabosítjuk.

Vilmoskörte mousse:

- vilmoskörte püré 90 %-os* 250 g
- zselatin 6 g
- víz 24 g
- citromlé 100 %-os 9 g
- Pâte à Bombe alap 50 g
- tejszínhab 32 %-os* 45 g

A körtepürét meglangyosítjuk, feloldjuk benne a vízbe beáztatott zselatint, hozzáadjuk a citromlét és a Pâte à Bombe alapot. Összekeverjük, az egész keveréket kihűtjük 26-28 °C-ra, majd hozzákeverjük a felvert tejszínhabot. A vilmoskörte mousse-t egy 21 cm átmérőjű tortakarikába öntjük és hűtőbe helyezzük.

Vilmoskörte zselé:

- vilmoskörte püré 90 %-os* 300 g
- kristálycukor 20 g
- NH pektin 8 g
- vilmoskörte pálinka 40 %-os* 20 g
- zselatin 6 g
- víz 24 g
- citromlé 100 %-os 12 g

A vilmoskörte pürét a citromlével elkezdjük felfőzni, 40°C-nál hozzáadjuk a cukorral elkevert NH pektint, forrásig melegítjük, majd 2 percig forrásban tartjuk. A főzőlapról levesszük, hozzáadjuk a vízbe áztatott zselatint és hozzáadjuk a körtepálinkát is.

Visszahűtjük 28 °C-ra és a vilmoskörte mousse-ra öntjük (350g/torta) és az egészet sokkolóba tesszük, kifagyasztjuk.

Hármézes joghurtmousse:

- joghurt 10 %-os* 250 g
- hárméz 92 g
- citromlé 100 %-os 32 g
- zselatin 9 g
- víz 36 g
- tejszínhab 32 %-os* 310 g

A mézet a vízbe áztatott zselatinnal és a citromlével összekelegetjük, majd hozzáadjuk a joghurthoz. 26-28 °C-ra kihűtjük és hozzáadjuk a felvert tejszínhabot. Az összes mennyiség 720 g, amiből először 280 g-ot fogunk leosztani a betöltésnél, majd a kifagyasztott betét behelyezése után a maradék 440 g-ot.

Vilmoskörtés áthúzó:

- vilmoskörte püré 90 %-os* 130 g
- invertcukor 25 g
- zselatin 4 g
- víz 16 g
- citromlé 100 %-os 10 g

A körtepurét felmelegítjük, hozzáadjuk a vízbe beáztatott zselatint, a citromlevet és az invertcukrot. Kihűtjük. (felhasználásnál: 180 g/torta)

Habcsók dísz: (10 db tortához, 160 db dísz)

1. Elkészítjük a hárs főzetet:

- 5 g hársfavirágot leforrázunk 100 g vízzel.
Kb. 15 percig lefedve állni hagyjuk, majd leszűrjük. (65 g marad a leszűrés után)

2. Elkészítjük a szírom keveréket:

- 1 g búzavirág szírmot, 1 g körömvirág szírmot és 1 g szárított pirosrózsa szírmot összekeverünk.
- kristálycukor 250 g
- hársfőzet (víz helyett) 65 g
- tojásfehérje 100 g
- kristálycukor 75 g
- kukoricakeményítő 20 g
- 32%-os fehér csokoládé* 40 g
- kakaóvaj 20 g

A tojásfehérjét elkezdjük habbá verni, majd hozzáadjuk a kukoricakeményítővel összekevert 75 g kristálycukrot. Közben a 250 g kristálycukrot a 65 g leszűrt hársfőzettel 120 °C-osra főzzük és ezt a szirupot lassan hozzáöntjük a tojásfehérje habhoz és kihülésig keverjük. Szilikonos sütőpapírra dresszírozzuk, megszórjuk a virágszírom keverékkel és 60 °C-os sütőben 3-4 óra alatt kiszárítjuk. A fehér csokoládét összeolvasztjuk a kakaóvajjal és a kiszárított habcsók talpát vékonyan kimártjuk benne, így egy záró réteget alakítunk ki a habcsók és a vilmoskörtés áthúzó között.

A torta összeállítása:

A tortakarikába helyezzük a ropogós réteggel lekent felvertünket a ropogós résszel lefelé, majd 280 g/torta joghurt mousse-t töltünk rá, erre helyezzük a jól kifagyasztott vilmoskörte zselés, vilmoskörte mousse-os betétet, majd belemérjük a maradék (440 g/torta) hársmézes joghurt mousse-t és egyenesen elkenjük a torta tetejét. Kidermesztjük. A kihűtött vilmoskörtés áthúzó (180 g/torta) 30 °C-ra melegítjük és a kidermedt tortára öntjük. Szeletelés, vaxolás után a letalpozott habcsókokkal díszítjük.

- a tortát 16 szeletbe vágjuk
- az egész torta nettó alapanyag költsége 3338 Ft
- 1 szelet nettó ára 208 Ft

*A nyertes torta Debic 32%-os tejszín, Mazzoni 90%-os vilmoskörte püré, Callebaut Velvet 32%-os fehér csokoládé, Cacao Barry LACTÉE CARAMEL 31,1%-os tejcsokoládé karamellel, Nobilis n20 40%-os Vilmoskörte Pálinka, Nádudvari 10%-os krémm joghurt, Maldon vagy Wiberg tengeri sópehely, Variocommerce Kft. Madagaszkári vanília örlemény felhasználásával készült.