

„Egy a Természettel” Természeti és Vadászati Világkiállítás Magyarország 2021. Tortája – Nimród recept

24 cm-es karika, 16 szeletes tortához

Kakaós - diós sablé

vaj	66 g
porcukor	72 g
só	0,25 g
fahéj	0,9 g
liszt	54 g
kakaó	12 g
pörkölt dió	78 g
tojássárgája	4,8 g
tojásfehérje	7,2 g

A diót megpörköljük. Kihűlést követően keverőgép üstjébe rakjuk a vajjal, porcukorral, sóval és a fahéjjal együtt. Krémkeverő lapáttal elkezdjük lassú fokozaton keverni, majd ha a vaj elmorzsolódott, hozzáadjuk a maradék szárazanyagokat és lassú keverés mellett hozzá csurgatjuk az összemért tojásfehérjét és tojássárgáját. Ha a tészta összeállt, lefóliázzuk és félretesszük hűtőbe pihenni. Ha a tészta lepihent kör alakúra formázzuk nyújtófával és egy 22 cm-es tortakarikát rakunk köré, majd villával jól megszurkáljuk és 150 fokos sütőben 15 percig sütjük.

Diós franszipán

vaj	73 g
kristálycukor	65 g
pörkölt dió	62 g
pudingpor	28 g
tojássárga	30 g
tojásfehérje	42 g
tejszín	50 g
fahéj	0,3 g

A vaját, cukrot, diót, fahéjat és a pudingport habverővel elkezdjük habosítani. Lassan hozzácsurgatjuk az összemért tojásfehérjét és tojássárgáját, végül a tejszínt. Egy 22 cm átmérőjű tortakarikában elkenjük és 160 fokos sütőben 22 pec alatt készre sütjük.

Erdeigyümölcs lekvár

90%-os erdeigyümölcs püré	100 g
cukor	28 g
nh pektin	3 g

A gyümölcspürét 40 fokra melegítjük, hozzáadjuk a cukorral elkevert pektint és alaposan megforraljuk (minimum 1 perc). Kihűlés közben folyamatosan kevergetjük, hogy ne csomósodjon be.

Erdeigyümölcs zselé

90%-os erdeigyümölcs püré	200 g
feketeribizli püré	100 g
cukor	25 g
nh pektin	7 g
zselain por	13 g
víz	65 g

A zselatint hidratáljuk. A gyümölcspürét 40 fokra melegítjük, hozzáadjuk a cukorral elkevert pektint és alaposan megforraljuk (minimum 1 perc). Végül a zselatinmasszát keverjük bele.

Gesztenye cremeux

kandírozott gesztenyekrém	210 g
gesztenye püré	53 g
tojássárgája	40 g
pudingpor	6,6 g
vaj	106 g
St. Hubertus likőr	20 g

A tojássárgáját csomómentesre keverjük a pudingporral. Az összekevert gesztenye összetevőket elkezdjük egy üstben melegíteni, majd 50 foknál hozzáadjuk a sárgájás pudingport és 85 fokig melegítjük. 60 fokosra visszahűtjük és hozzáadjuk a vajat, beleturmixoljuk, lefóliázzuk és hűtőben kihűtjük. Amikor kihűlt a gesztenye krém (érdemes előző nap lefőzni) gépi üstbe tesszük, hozzáadjuk a Hubertust és habverővel kihabosítjuk.

Vanília mousse

tej	140 g
tojássárgája	30 g
28%-os fehér csokoládé	250 g
zselatin por	6,5 g
víz	32,5 g
vanília rúd	1 db
32%-os tejszínhab	250 g

A zselatint hidratáljuk. A tejet a sárgájával és a vaníliával 85 fokig melegítjük, hozzáadjuk az előre lefőzött zselatinmasszát és elkeverjük. Ráöntjük a fehér csokoládéra, félretesszük hűlni. 26 fokra hozzáadom a tejszínhabot és lazán bekeverjük.

Étcsokoládé fújás

60%-os étcsokoládé	50 g
kakaóvaj	37 g

A csokoládét a kakaóvajjal fölmelegítjük 45 fokra, visszahűjük 30 fokra és kompresszorral lefújjuk a torta tetejét bársonyosra.

Mering dísz 16 db

cukor	3,3 g
fehérje	3,3g
porcukor	3,3 g

A tojásfehérjét a cukorral "csípősre" (kb. 70 Celsius fokra) felmelegítjük, majd üstben habbá verjük. A porcukrot spatula segítségével lazán hozzáadjuk. 8-as sima csővel habcsókokat nyomunk belőle. 75 fokos sütőben készre szárítjuk.

Csokoládé dísz 16 db

60%-os étcsokoládé	20 g
--------------------	------

A temperált csokoládét üres fóliára egyenletesen elkenjük, picit hagyjuk megdermedni, egy kis kés hegyével a felületét fakéreghez hasonlóra mintázzuk, majd durva szálú kefével finoman megdörzsöljük, ettől rusztikus hatású lesz. Mielőtt teljesen megdermedne a csokoládé, 2,5 cm x 1,5 cm –es téglalapokra vágjuk.

A torta összeállítása

A kihűlt sablét benne hagyjuk a karikában. Lekenjük a lekvárral, és ráhelyezzük a franszipánt. A gesztenye krémet egyenletesen elkenjük rajta, kisokkoljuk. Ha kifagyott, rákenjük a zselét és ismét visszahelyezzük a sokkolóba. Egy 24 cm-es tortakarikát (5 cm magas) szilikonos papírba csomagolunk és a közepére helyezzük a kifagyott rétegeket. Nyomószákból körbenyomjuk a bekevert mousse-al, majd teletöltjük a karikát. Sokkolóba tesszük, ha kifagyott, eltávolítjuk a karikát és csokoládéval lefújuk a torta tetejét és felrakjuk a díszeket.

***A nyertes torta DEBIC 32%-os tejszín, Andros Chef 90%-os feketeribizli püré, Mazzoni 90%-os erdeigyümölcs püré, PatisFrance kandírozott gesztenyekrém, Callebaut W2 28%-os fehér csokoládé és Callebaut 60/40 60%-os étcsokoládé felhasználásával készült.**