

Spicces füge respektus

Mandulalisztes joconde

Megnevezés:	Anyaghányad:
Mandulaliszt	70 g
Porcukor	50 g
Búzaliszt (BL55)	27 g
Só	1 g
Egész tojás	95 g
Tojásfehérje	65 g
Kristálycukor	42 g
Vaj 82%	31 g
Összesen:	

Elkészítés:

3 db 22 cm átmérőjű tortakarika köré szilikonos papírt hajtogatok. A mandulalisztet, porcukrot, lisztet (BL55), sót, egész tojást egy üstbe kimérem és elkezdem kihabosítani. A tojásfehérjét és kristálycukrot egy másik üstben ugyancsak habosítani kezdem, hogy lehetőleg egyszerre legyenek kész. Közben a vajat is megmelegítem a mikróban. Fontos, hogy nem forróra, csak annyira, hogy folyékony legyen az állaga. A kihabosított fehérjét több részletben adagolva óvatosan hozzákeverem a mandulalisztes részhez, majd végül az olvasztott vajat is hozzákeverem, figyelve, hogy ne törjem össze a jocondeot. Tortakarikánként 120 g-ot kimérek mind a 3 karikába. Egyenletesen egyenesre kenem, majd 190 °C-on 6-8 percig sütöm. Összeállításig félrerakom.

Diós ropogós:

Megnevezés:	Anyaghányad:
Dió	93 g
Kakaóbab töret	12 g
Kristálycukor	65 g
Debic tejszín 32%-os	80 g
Só	1,5 g
Callebaut Gold csokoládé	52 g
Vaj 82%-os	16 g
Összesen:	

Elkészítés:

A diót 170-180 °C-on kb. 3-4 percig megpirítom a sütőben, majd hűlni hagyom. A kihűlt pirított diót kutterben darabosra aprítom. A cukrot karamellizálom 170-180 °C-ra, ügyelve, hogy ne

legyen túl sötét. A durva dióhoz hozzámérem a kakaóbab töretet. Míg a cukor karamellizálódik, a tejszínt forróra melegítem és hozzáadom a sót is. Ha megfelelő a karamellizált cukor, akkor a forró tejszínt lassan, sűrűn kevergetve több részletben hozzáöntöm. Ha túl gyorsan öntjük hozzá, akkor a cukor kicsapódhat, megszilárdulhat és a karamell darabos lesz. A durvára aprított dió és a kakaóbab töret keverékét hozzáadom. Elkeverem és ha egynemű, akkor a csokoládét is hozzáadom. A végén a puha vaját adom hozzá és ismét egyneműre keverem. Lemérem és a forralás következtében esetleg elpárolgott mennyiséget langyos Debic 32%-os tejszínnel pótlom, úgy, hogy a ropogós össz tömege 280 g legyen tortánként, majd ismét egyneműre keverem. Összeállításig félrerakom.

Fügezsélé:

Megnevezés:	Anyaghányad:
Andros Chef fügekompót	330 g
Tokaji aszú (5 puttonyos)	104 g
Griottines® Juice meggy sűrítmény	22 g
Citromlé	16 g
Kristálycukor	10 g
Pektin (alma)	1 g
Zselatin (200 Bloom)	11 g
Víz	55 g
Összesen:	

Elkészítés:

Az Andros füge kompótot, a Tokaji aszút és a Griottines® Juice meggy sűrítményt a citromlével melegíteni kezdem. 40 °C-nál hozzáadom a cukor és pektin keverékét és folyamatos kevergetés mellett jól kiforralom, besűrítem. Ha ez megvan, akkor az előzőleg hideg vízben hidratált zselatint is hozzáteszem és jól elkeverem benne. Összeállításig félreteszem.

Karamell mousse:

Megnevezés:	Anyaghányad:
Tej 3,5%-os	150 g
Debic tejszín 32%-os	26 g
Kristálycukor	68 g
Zselatin (200 Bloom)	9 g
Víz	46 g
Só	1 g
Callebaut Gold csokoládé	220 g
Debic tejszín 32%-os	346 g
Összesen:	

Elkészítés:

A zselatint (200 Bloomos) hidratálom a megadott hideg vízzel és félreteszem. A cukrot egy edénybe kimérem, indukciós főzőlapon karamellizálom 170-180 °C-ig, ügyelve arra, hogy ne legyen túl sötét, mert akkor a karamell keserűvé válik. A tejet és a 32%-os Debic tejszínt forráspontig melegítem és a megfelelő színnél több részletben a karamellhez adagolom, nehogy a karamell cukor kicsapódjon. A hidratált zselatint és az 1 gramm sót is belerakom a felmelegített karamellás tej és tejszín keverékébe. A zselatint elolvadása után ráöntöm a Callebaut Gold csokoládéra és egyneműsítem. Eközben a 32%-os tejszínt habverőgéppen lágy állagra felferem. A csokis alapot botmixerem, és ha kellőképp visszahűlt (35 °C alá), akkor hozzáteszem a felvert tejszínt és óvatosan egyneműre keverem. Összeállításig félrerakom.

Tejcsoki glaze:

Megnevezés:	Anyaghányad:
Zselatin (200 Bloom)	2,4 g
Víz	12 g
Debic tejszín 35%-os	36 g
Kristálycukor	24 g
Glükózsirup	12 g
Víz	24 g
Akácmez	12 g
Cacao Barry Lactée Caramel tejszokoládé	60 g
Összesen:	

Elkészítés:

A zselatint a hideg vízbe áztatjuk. A csokoládé kivételével az alapanyagokat forráspontig melegítjük, hozzáadjuk a zselatinmasszát, ráöntjük a csokoládé pasztillákra és botmixerrel egyneműsítjük. Összeállításig félrerakjuk. Felhasználásnál 30 °C-osan öntjük majd a tortára.

Felverhető ganache:

Megnevezés:	Anyaghányad:
Debic 32%-os tejszín	55 g
Akácmez	2 g
Callebaut Velvet fehér csokoládé	18 g
Zselatin (200 Bloom)	0,5 g
Víz	2,5 g
Összesen:	

Elkészítés:

A zselatint hidratálom a megadott vízmennyiséggel. A tejszínt és a mézet 90 °C-ra melegítem. Ebbe a keverékbe beleteszem az előzőleg hidratált zselatint. Egyneműre keverem, majd ráöntöm a csokipasztillára és ismét egyneműre keverem. Ha ez megvan, fóliát helyezek a ganache tetejére és rásimítom, nehogy megbőrösödjön a teteje. Hűtőbe rakom felhasználásig.

Diós sablé:

Megnevezés:	Anyaghányad:
Barnacukor	8 g
Darált dió	8 g
Búzaliszt (BL55)	8 g
Vaj 82% (hideg)	8 g
Összesen:	

Elkészítés:

Az összes anyagot egy üstben összegyúrom linzer tészta állagúra, majd 2 fólia között, 2 mm vastagra nyújtom és hűtve, fagyasztóban tárolom. Ha elérte a megfelelő állagot, a hűtőből kiveszem, eltávolítom a fóliát és 16 darab 2,5 cm átmérőjű korongot kiszúrok belőle. Ha nagyobb mennyiségnél a művelet közben esetleg visszapuhul a tészta, akkor ismét rásimítva a fóliát visszatesszük a fagyasztóba, míg kemény állagúra nem dermed és folytathatjuk a kiszúrkálást. A korongokat lehetőleg Silpain lapra téve, légkeveréses sütőben 160 °C-on sütjük kb. 8-10 percig. Összeállításig félrerakom.

Összeállítás:

Amikor kihűlt a joconde tortakarikástól, az egyikre 140 g diós ropogóst helyezek, egyenletesen elkenem, majd a következő lapot már kivágom a tortakarikából. Ha szükséges a felvertet sokkolhatom is, nehogy a ropogós kenése közben deformálódjon, a fagyos joconde jobban viseli a rajta végzett munkát. A kivágott piskótát a ropogósra helyezem, enyhén megnyomom. Ismét ráteszek 140 g diós ropogóst és ezt is egyenletesen elkenem, vigyázva a felvertre. Erre kerül a harmadik joconde lap, a bőrös felével felfelé, ahogy az eddigi lapok is, majd sokkolóba helyezem. Amikor elkészült és kellőképpen visszahűlt a fügezsélé (20-25 °C), akkor a joconde/diós ropogós tortakarikát kiveszem a sokkolóból, beleöntöm a fügezsélé, egyenletesre elkenem, majd ismét visszahelyezem a sokkolóba és tovább fagyasztom. Amíg megfagy a zselé, egy 24 cm átmérőjű karika külső szélét alul lehelet finoman megolajozok és megfelelő méretű fóliát vágok hozzá. Ezt gyűrődésmentesen aláteszem és a karika külsejére (az enyhén olajos részére) visszahajtom. Óvatosan, hőlégfúvó segítségével a 24 cm-es karikára zsugorítom,

ügyelve nehogy megolvadjon a fólia. A közben megfagyott fügezsélés-diós ropogós-joconde betétet kiveszem a sokkolóból és óvatosan kivágom a 22 cm-es átmérőjű karikából. Belehelyezem a 24 cm átmérőjű fóliázott karika közepére. Az elkészült karamell mousse-t habzsákba töltöm és a rést a karika és a betét között levegőmentesen kitöltöm, majd betöltöm a tortát a maradék karamellás mousse-szal egyenletesen. Sokkolóba helyezem. Ha kifagyott a torta, akkor leszedem a fóliát és addig melegítem a tortakarika szélét sárkánnyal, míg a karikát le nem tudom húzni róla (lefelé, hogy a teteje ne sérüljön). Majd 5 cm-es wax fóliával körbe simítom és visszahelyezem a sokkolóba. A glaze-t megfelelő hőmérsékletre (30 °C) melegítem, ennek súlya 150-160 gramm/torta. Szép simára áthúzom a torta tetejét, majd a glaze dermedése után a torta oldaláról a wax fóliát eltávolítom és visszateszem a tortát a fagyasztóba. Az előző nap elkészített felferhető ganache-t lassú fokozaton habverőgéppben felferem, ügyelve arra, hogy nehogy túlverjem, a ganache ki ne ikrásodjon. A kész tortát kiveszem a sokkolóból és forróvizes késsel 16 szeletre vágom. A szeletekre sima cső segítségével kis félgömböket nyomok a felferhető ganache-ból és a szeletekre egyenként a díszítő sablét is ráhelyezem a silpain lapon sült a rácsos felével felfelé.