

„DCJ” Stílusgyakorlat

1 db 24 átmérőjű, 16 szeletes torta

Piskóta felvert

Tojásfehérje	220 g
Tojássárgája	140 g
Kristálycukor	110 g
Liszt	120 g
Vaj*	70 g

A tojássárgáját a cukor harmadával kihabosítjuk, a tojásfehérjét a cukor kétharmadával habbá verjük majd bele forgatjuk a lisztet és az olvasztott vaját. A masszából 3 kerek lapot (24 cm-es átmérő, 1 cm magas, 140 g/lap) és egy 18x52 cm-es lapot (240 g) és egy 6x6 cm-es lapot kenünk, majd 175 °C-os sütőben 9-10 percig sütjük.

Meggy zselé

Meggy püré 100%-os*	360 g
Cukor	54 g
Invertcukor	45 g
Nh pektin	5,5 g
Zselatin massa (1:5 arány)	45 g
Meggy pálinka*	30 g
Meggy sűrítmény*	15 g
Citromlé 100 %	10 g

Az összetevőkből meggy zselét készítünk. A meggy pürét az invertcukorral és a meggy sűrítménnyel elkezdjük felfőzni, 40-50 °C között hozzáadjuk a cukorban elkevert pektint és tovább melegítjük. 100 °C-nál hozzáadjuk a citromlevet is és 103 °C-ig kiforraljuk. Visszahűtés közben 80 °C-nál hozzáadjuk a zselatinmasszát, majd a meggy pálinkát is és tovább hűtjük. Szobahőmérsékleten fogjuk felhasználni.

Meggy pálinkás áztató

Leiter cukor	40 g
Meggy pálinka*	10 g

Leiter cukrot készítünk (1 kg cukor és 0,5 l víz arányból) és 103 °C-ig forraljuk, majd 80 °C alatt hozzáadjuk a meggypálinkát.

Mandula grillázs

Mandula 30 g

Cukor 30 g

Hagyományos eljárással grillázst készítünk. Száraz karamellt készítünk a cukorból (apránként adagolva) és hozzáadjuk a blansírozott, enyhén pirított mandulát. Szilikonlapra terítjük, kihűtjük, majd kutterben aprítjuk.

Nugátos ropogós

Mandula praliné* 100 g

Tejcsokoládé 33,6%-os* 30 g

Mandula grillázs 40 g

A tejcsokoládét és a nugátot 40 °C-ra melegítjük, majd elkeverjük benne az aprított mandula grillázst.

Karamell cukor

Cukor 100 g

Száraz karamellt készítünk a cukorból, majd lekenjük vékonyan vele az egyik kerek lapot. Kihűlés után összetörjük a doboscukor felületét, hogy majd a szeletelést ne akadályozza.

Csokoládékrém

1. Angolkrém

Tej 35 g

Tejszín 35%-os* 140 g

Vanília kivonat* 2 g

Cukor 60 g

Tojássárgája 70 g

A fentiekből angolkrémet készítünk. Mindent összemérünk és 83 °C-ig felfőzzük, hőkezeljük. Habverőgéppen alacsony fokozaton kihűlésig habosítjuk.

2. Meringue

Cukor	70 g
Víz	25 g
Tojásfehérje	42 g
cukor	18 g

A 70 g cukrot és a vizet 121 °C-ig felfőzzük, majd a másik cukorral (18 g) felvert tojásfehérje habhoz csurgatjuk az elkészült cukorszirupot és kihűlésig lassú fokozaton keverjük.

3. Csokoládés vajkrém

Vaj*	210 g
Étcsokoládé 60%-os*	70 g
Kakaómassza	70 g

A szobahőmérsékletű vaját kihabosítjuk, a felolvasztott és 32 °C-ra visszahűtött étcsokoládét és a kakaómasszát hozzácsurgatjuk a vajhoz. Majd a visszahűtött angol krémet (1.) és a szintén szobahőmérsékletűre visszahűtött meringue-et (2.) is lassú fokozaton hozzáadjuk. Törekedjünk arra, hogy az összetevők hőmérséklete körülbelül egyforma legyen!

Tejcsokoládés áthúzó

Sűrített tej	36 g
Tejszín 35%-os*	17 g
Tejcsokoládé 33,6%-os*	58 g
Lapzselatin	2 g
Cukor	24 g
Glükózszirup	43 g
Víz	24 g

A sűrített tejet, tejszínt, tejcsokoládét és a beáztatott, kinyomkodott lapzselatin egy literes edénybe összemérjük. A glükózsirupból, cukorból és vízből szirupot készítünk és 103 °C-ig felfőzzük, majd ráöntjük az összemért anyagokra és egy rúdmixer segítségével homogenizáljuk. Fóliával lefedve minimum 6-8 órát hagyjuk pihenni, de 24 óra az ideális. 35 °C-ra felmelegítve használjuk majd a torta áthúzásához.

Díszítő elem

Szőke csokoládé 30,4%-os * 50 g

Mandula grillázs 20 g

Kialakítjuk a szőke csokoládé kristályszerkezetét (42 °C-ra melegítjük, 28 °C-ra hűtjük, majd 30 °C-ra visszamelegítjük), majd hozzáadjuk a mandula grillázs őrleményt. Vékonyan elkenjük egy fóliára és 7 cm magas háromszögekre vágjuk.

Összeállítás technológiai leírása

A három kerek lapból egyet doboscukorral kenünk le, egy másik kerek lapra elkenjük a nugát réteget, majd ráhelyezzük a karamellel megkent lapot, amin a doboscukrot jól összetörjük, majd vékonyan lekenjük csokoládékrémmel. A harmadik kerek lapot meglocsoljuk meggyálinkás áztatóval.

A 18x52 cm-es lapot is belocsoljuk a meggyálinkás áztatóval, majd rákenjük a meggyzselét. A meggyzselé dermedése után rákenjük a csokoládé krém 60%-át és kicsit hagyjuk dermedni, majd ebből a betöltött lapból egy 6 cm-es kiszúróval kettőt darabot kiszúrunk, amiket összetöltünk a 6x6 cm-es piskótából szintén kiszúrt 6 cm-es piskótalappal középen, úgy hogy egymással szembe fordítjuk a lapokat és kidermesztjük. A többiből 3 cm-es csíkokat vágunk, majd a csíkokat feltekerjük a kidermesztett tortácska köré úgy, hogy egy akkora méretű tekercset készítsünk, mint a torta átmérője. Egy állítható karika segítségével kicsit tömörítjük a csigát, majd dermesztjük. A tetejét vékonyan lekenjük csokikrémmel és ráhelyezzük a szintén vékonyan csokikrémmel lekent aljra, végül a másik meggyálinkával áztatott lappal lefedjük és a maradék krémmel bevonjuk, körbe kenjük a tortát, majd dermesztjük. A kidermedt tortát 35-40 °C-ra melegített tejcsokis áthúzóval bevonjuk, majd az alját 1 cm magasságig aprított grillázssal panírozzuk. Szeleteljük, vaxoljuk és díszítjük csokikrém stufnival és szőke csokis háromszögekkel.

*A győztes torta **Boiron** 100%-os meggyepüré, **Debic** vaj, **Debic** Stand & Overrun 35%-os tejszín, **Luker Chocolate** kakaómassza 100%, **Callebaut** 823 33,6 %-os tejcsokoládé, **Callebaut** 60 %-os étcsokoládé, **Callebaut** Gold 30,4%-os fehér csokoládé karamellel, **Griottines® Juice** meggy sűrítmény, **Callebaut** Prama

mandula praliné 46,5%-os, **Norohy** Organic Bourbon vanilla extract - madagaszkári vanília kivonat és **Gyulai Pálinka Manufaktúra** Cigánymeggy pálinka felhasználásával készült.