

HALLOWEEN TORT MUSOWY

DANIEL COCEANCIG



SWEETDECOR[®]

SPRAWDZONY PRZEPIS KROK PO KROKU



JAKIE RECEPTURY ZNAJDZIESZ
W EBOOKU

W ebooku znajdziesz przepis na:

INSERT MALINOWY

GANACHE PISTACJOWY

BISZKOPT GENUJEŃSKI

MUS Z CIEMNEJ CZEKOLADY I WHISKY

CHRUPKA Z MLECZNEJ CZEKOLADY

ZŁOŻENIE TORTU

E-book powstał przy współpracy z firmą SWEET DECOR dlatego też do każdego produktu będzie dodany link odsyłający do strony www.sweetdecor.pl

Składniki czasami są podane w większej ilości ze względu na sprzęt potrzebny do użycia. Pozostałą część składników warto wtedy zamrozić.

Nawet jeżeli nie czujecie się na siłach i myślicie, że nowoczesne cukiernictwo to coś skomplikowanego to nie martwcie się. **Akademia Kucharska** z SWEET DECOR posiada szeroką ofertę szkoleniową z na prawdę wykwalifikowaną kadrą. Znajdziecie szkolenie niemalże w każdym temacie i w tym z nowoczesnego cukiernictwa.

Twoje wyposażenie

JAKIE PRODUKTY BĘDĄ CI POTRZEBNE



FORMA SILIKONOWA

Dinara Kasko - Dahlia dostępna pod tym adresem:

[LINK DO FORMY](#)

ZAMSZ W SPRAYU

czarny z Modacor pod tym adresem:

[LINK DO PRODUKTU](#)

DEKORACJA CUKROWA OCZY

średni rozmiar dostępne pod tym adresem:

[LINK DO PRODUKTU](#)

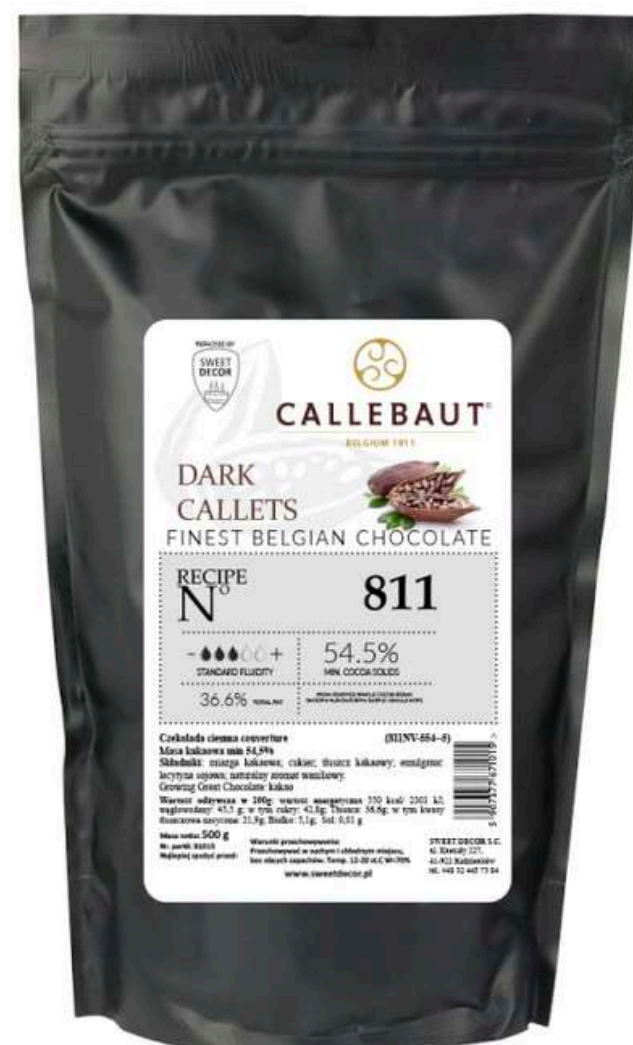
Zachęcam Was również do zakupu czekolady marki **CALLEBAUT**, która jest dostępna w mniejszych opakowaniach po 500 gramów. Posiada wyjątkowy smak i na pewno wzbogaci o dodatkowe walory smakowe Wasz torcik musowy.

SWEETDECOR jest jedyną firmą w Polsce, która ma prawo do konfekcjonowania czekolady Callebaut i sprzedawania jej z oznaczeniem Callebaut.

CZEKOLADA CALLEBAUT

ciemna **SELECT** dostępna pod tym adresem:

[LINK DO PRODUKTU](#)



Przepis

SKŁADNIKI NA INSERT MALINOWY

150 g pure malinowego

100 g mrożonych malin

7 g żelatyny bloom 180

30 g wody zimnej

Żelatynę zalej zimną wodą i odstaw na 10 min do napęcznienia. Pure malinowe zagotuj i dodaj napęczniałą żelatynę. Mieszaj aż żelatyna się rozpuści. Dodam zmrożone maliny i wymieszaj.

Przełóż do rantu cukierniczego (14 cm) wyłożonego folią rantową. Wstaw do zamrażarki na 5 godzin.

SKŁADNIKI NA GANACHE PISTACJOWY

100 g białej czekolady

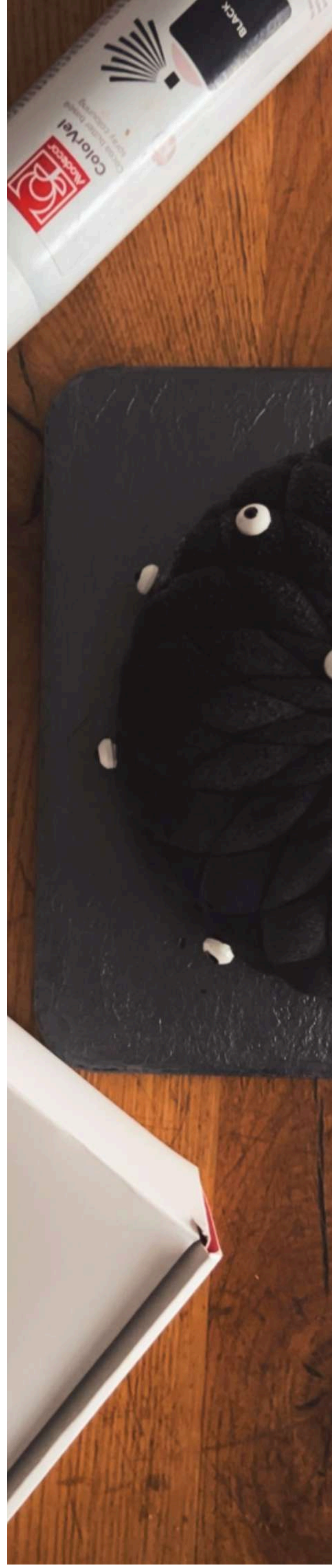
30 g pasty pistacjowej 100%

40 g śmietanki 30%

Wszystkie składniki włóż do miski i rozpuść w mikrofalówce w interwałach 30 sekundowych mieszając składniki

Ganache wylej na zmrożony insert malinowy.

Wstaw ponownie do zamrażarki na co najmniej 30 minut.



SKŁADNIKI NA BISZKOPT

2 jajka
60 g cukru
70 g mąki pszennej

Całe jajka wraz z cukrem zmiksuj na jasną i puszystą masę.
Dodaj przesianą mąkę i delikatnie wymieszaj.
Przelej ciasto do rantu o średnicy 14 cm i piecz przez około 30 minut w temperaturze 180 stopni, termoobieg (do tzw suchego patyczka).
Czas pieczenia może się różnić w zależności od piekarnika.
Odstaw biszkopt do przestudzenia.
Przekrój ciasto wzdłuż na wysokość 1 cm i ułóż na rancie w którym był wylany ganache pistacjowy.
Wstaw do zamrażarki na godzinę.

SKŁADNIKI NA CHRUPKĘ

50 g mlecznej czekolady
20 g oleju
50 g płatków kukurydzianych

Płatki zmiksuj, lecz nie na pył. Muszą zostać drobne kawałki.
Czekoladę rozpuść w mikrofalówce wraz z olejem.
Połącz składniki.
Masę rozsmaruj na macie silikonowej i wstaw do zamrażarki na 10 min. Gorącym ringiem o średnicy 14 cm wytnij okrąg.

SKŁADNIKI NA MUS Z CIEMNEJ CZEKOLADY

250 g mleka 3,2%
20 g cukru
15 g mąki ziemniaczanej
50 g żółtka
50 ml whisky
10 g żelatyny bloom 180
60 g wody
150 g ciemnej czekolady
250 g śmietanki 32% lub 30%

Mleko połącz z cukrem, żółtkami, whisky oraz mąką ziemniaczaną. Całość gotuj chwilę aż zgęstnieje.
Żelatynę zalej zimną wodą i odstaw do napęcznienia.
Zdejmij "masę budyniową" z palnika i dodaj czekoladę oraz żelatynę. Wymieszaj całość. Jeżeli powstały grudki, zblenduj.
Odstaw do wystudzenia (około 40 stopni)
Śmietankę ubij na 3/4 (soft peak).
Wlej powoli mus z czekolady do podbitej śmietanki i delikatnie mieszaj. Przełóż mus do rękawa cukierniczego.

Składanie

Formę silikonową Dinary - Dhalia wypełnij do 1/3 wysokości musem czekoladowym. Łyżką rozprowadź po bokach mus by dobrze wypełnił szczeliny.

Wlej ponownie część musu, by wypełnić nieco środek.

Włóż do tortu insert składający się z maliny-ganache-biszkoptu i przykryj pozostałą część musu.

Na wierzch ułóż dysk z chrupki z mlecznej czekolady. Całość wstaw do zamrażarki najlepiej 12 godzin (jeżeli posiadasz tradycyjną zamrażarkę). W przypadku zamrażarek z temperaturą - 22 stopni wystarczy 6 godzin.

Dobrze zmrożony tort wyjmij z foremki i ustaw na podstawce. Mniejszej niż jego dolna średnica. Dobrze jest zabezpieczyć otoczenie przed zamsem używając np. pojemnika bądź folii spożywczej.

Przy użyciu zamszu w sprayu ColorVel "ozamszuj" tort. Najlepiej robić to z odległości około 30-40 cm.

tort po chwili może robić się biały. Jest to normalny proces podczas rozmrażania tortu (występuje różnica temperatur). Po całkowitym rozmrożeniu tort będzie ponownie czarny.

Czas rozmrożenia to mniej więcej 6-8 godzin w lodówce,

Tort udekoruj cukrowymi oczami. Ja przykleiłem je na krem maślany i uważam, że świetnie się sprawdza jako warstwa klejąca do tortu.



Dzięki!

 SWEETDECOR®

Daniel Coccancig