

Кондитерский марафон

Вертикальный медовик

Инвентарь и оборудование:

1. духовой шкаф;
2. термометр для духовки;
3. противень;
4. миксер планетарный или ручной (но не блендер!)
5. весы;
6. чаша для взбивания;
7. сотейник с толстым дном;
8. сито;
9. силиконовая лопатка;
10. раздвижное кольцо для сборки торта;
11. вращающийся столик для выравнивания тортов;
12. венчик;
13. шпатель (желательно металлический);
14. спатула;
15. сито;
16. пищевая пленка;
17. подложка для торта усиленная диаметром от 22 см.

Ингредиенты:

Медовые коржи

- 500 г пшеничной муки;
- 120 г яиц;
- 230 г сахара;



Вес готового торта – 1 600 г

- 100 г сливочного масла 82%;
- 150 г мёда;
- 10 г соды.

Крем

- 500 г сметаны 25-30%;
- 190 г сливок 33%;
- 100 г сахарной пудры.

Ингредиенты для крема должны быть холодными.

Декор из урока

- 100 г белого шоколада;
- желтый жирорастворимый краситель;
- свежие ягоды по желанию.

Способ приготовления:

Коржи

1. В сотейнике смешиваем мед, сахар и масло. Прогреваем, помешивая, до однородности. После растворения масла добавляем соду к медовой массе. Ждем, когда смесь станет пышной пеной. Немного прогреваем и убираем с огня, даем остыть примерно 5 минут, за это время осядет пена.
2. Вводим по одному яйца, перемешиваем массу до однородности. Постепенно по несколько столовых ложек добавляем муку, мешаем сначала венчиком, затем руками.
3. Готовое тесто мягкое и липнет к рукам. Заворачиваем его в пленку в виде прямоугольника и убираем в холодильник на пару часов.
4. Остывшее тесто накрываем сверху пергаментом, чтобы его было удобнее раскатывать. Ширина прямоугольника может быть произвольная, а высота должна быть 22 см, толщина раскатанного пласта примерно 3-4 мм. Нам понадобится 3 таких пласта.
5. Каждый корж выпекаем до румяного цвета в разогретой до 180°C духовке около 15 минут, тесто не должно пересохнуть.
6. Из горячих коржей сразу вырезаем прямоугольники одинаковой высоты 10 см, также подрезаем неровные края коржей, готовые коржи упаковываем в пленку.

7. Обрезки коржей перемалываем в блендере с s-образным ножом, чтобы в дальнейшем использовать крошку для обсыпки торта.



Крем

1. В чаше смешиваем холодную жирную густую сметану, холодные сливки и сахарную пудру, взбиваем крем до четкого рисунка, не взбиваем слишком долго.
2. Откладываем 100 г крема для финального подравнивания торта.
3. Смазываем коржи кремом с одной стороны и оставляем на 30-45 минут. Оставляем при комнатной температуре, чтобы коржи пропитались. Если коржи получились достаточно сухими, время пропитки можно увеличить до 1,5 часов.
4. Руками в перчатках аккуратно скручиваем коржи в один большой рулет. Поначалу коржи могут немного трескаться, это не страшно. Ставим рулет на подложку и смазываем его по бокам кремом.
5. Накрываем рулет пленкой, фиксируем раздвижным кольцом и убираем на стабилизацию в холодильник минимум на 5-6 часов.



Декор торта

1. Снимаем кольцо и пищевую пленку, подравниваем торт кремом.
2. Обсыпаем торт крошкой.
3. По желанию делаем декор из темперированного шоколада: обезжириваем пупырчатую пленку, немного подкрашиваем белый шоколад диоксидом и желтым красителем, temperируем белый шоколад любым способом, наносим на пленку и стабилизируем 2-3 часа при комнатной температуре.
4. Декорируем торт шоколадной деталью и свежими ягодами.

