



Бисквитный торт ФИСТАШКА-МАЛИНА

Рецепт в 4 коржа



Диаметр 16 см

Вес торта после сборки - 1900 г

Вес торта с финишным покрытием - 2500 г





Фисташковый бисквит на 2 коржа

Диаметр 16 см

	Ингредиенты	Количество (г)
1	Яйца СО	2 шт
2	Сахар	105 г
3	Мука	105 г
4	Разрыхлитель	5 г
5	Соль	щепотка
7	Сливочное масло	30 г
8	Молоко	40 г
9	Фисташковая паста	30 г
10	Краситель зеленый водорастворимый	1-2 капли

Приготовление:

1. Включить духовку и подготовить форму для выпечки бисквита.
2. Просеять муку и разрыхлитель, перемешать.
3. Нагреть и перемешать в одной чаше молоко с маслом (до растопленной масла), добавить фисташковую пасту и краситель по желанию (смотрите по насыщенности цвета) - можно этот этап сделать, пока взбиваются яйца, если у Вас планетарный миксер.
4. Взбить яйца с сахаром и щепоткой соли до светлой, пышной, устойчивой массы. Ввести в тесто в несколько этапов просеянные сухие продукты и перемешать лопаткой.
5. В два этапа ввести в тесто смесь масла, молока и фисташковой пасты, аккуратно объединить, следите, чтобы тесто не осело.
6. Наполнить тестом форму для выпечки и убрать в духовку сразу.
7. Выпекать бисквит до сухой палочки, режим верх-низ или конвекция, температура 150 градусов.
8. Готовность проверяем на сухую палочку. После приготовления бисквит сразу достать, перевернуть вверх дном, остудить в форме на решетке. После выпечки убрать бисквит на стабилизацию в холодильник, обернув пищевой пленкой, на 4-8 часов. Бисквит разделить на 2 коржа.



Малиновый бисквит на 2 коржа

Диаметр 16 см

	Ингредиенты	Количество (г)
1	Яйца С0	2 шт
2	Сахар	105 г
3	Мука	105 г
4	Разрыхлитель	5 г
5	Соль	щепотка
7	Сливочное масло	30 г
8	Молоко	40 г
9	Малиновое пюре	45 г
10	Краситель розовый водорастворимый	1-2 капли

Приготовление:

1. Включить духовку и подготовить форму для выпечки бисквита.
2. Просеять муку и разрыхлитель, перемешать.
3. Нагреть и перемешать в одной чаше молоко с маслом (до растопленной масла) - можно этот этап сделать, пока взбиваются яйца, если у Вас планетарный миксер.
4. Взбить яйца с сахаром и щепоткой соли до светлой, пышной, устойчивой массы.
5. На самой минимальной мощности миксера или вручную ввести в яичную массу в несколько этапов малиновое пюре и краситель, перемешать до однородности. Делать нужно осторожно, чтобы яйца не осели.
6. Ввести в тесто в несколько этапов просеянные сухие продукты и перемешать лопаткой.
7. Молоко с маслом и сразу добавить к тесту. Перемешать. По желанию добавить в тесто сублимированные ягоды малины.
8. Наполнить тестом форму для выпечки и убрать в духовку сразу.
9. Выпекать бисквит до сухой палочки, режим верх-низ или конвекция, температура 150-160 градусов.
10. Готовность проверяем на сухую палочку. После приготовления бисквит сразу достать, перевернуть вверх дном, остудить в форме на решетке. После выпечки убрать бисквит на стабилизацию в холодильник, обернув пищевой пленкой, на 4-8 часов. Бисквит разделить на 2 коржа.



Фисташковый и малиновый бисквит имеют аналогичный состав продуктов и способ приготовления - за исключением особенности добавления малинового пюре или фисташковой пасты





Малиновый мусс - 1 шт

Диаметр -14 см

	Ингредиенты	Количество (г)
1	Малиновое пюре	90 г
2	Сахарная пудра	60 г
3	Желатин (сила 220)	8 г
4	Вода для желатина	40 г
5	Сливки 33-35%	90 г

Приготовление:

1. Сливки и венчик для взбивания поместить в морозилку на 15 минут.
2. Желатин залить водой комнатной температуры, оставить до набухания.
3. Малиновое пюре смешать с сахарной пудрой, оставить на пару минут - чтобы комочки пудры растворились. Растопить набухший желатин (не перегрейте) и добавить к малине с сахарной пудрой, перемешать.
4. Взбить сливки до полувзбитого состояния - как талое мороженое. Добавить взбитые сливки к малине и перемешать.
5. Перелить сразу мусс в форму.





Фисташковый мусс - 1 шт

Диаметр - 14 см

	Ингредиенты	Количество (г)
1	Белый шоколад	60 г
2	Молоко	35 г
3	Желатин (сила 220)	4 г
4	Вода для желатина	20 г
5	Сливки 33-35%	100 г
6	Фисташковая паста	30 г

Приготовление:

1. Сливки и венчик для взбивания поместить в морозилку на 15 минут.
2. Желатин залить водой комнатной температуры, оставить до набухания.
3. Молоко нагреть до 85-90 градусов, залить горячим молоком шоколад и хорошо перемешать до однородности. Добавить сюда фисташковую пасту и каплю зеленого красителя (по желанию), растопить желатин и влить к этой массе.
4. Взбить сливки до полувзбитого состояния - как талое мороженое. Добавить взбитые сливки к фисташковой массе и перемешать.
5. Перелить сразу мусс в форму.
6. Убрать начинку в морозилку до полной заморозки.





Малиновый кули для прослойки

	Ингредиенты	Количество (г)
1	Малина (свежая или заморозка)	120 г
2	Сахар	35 г
3	Кукурузный крахмал	4 г

Приготовление:

1. Перемешать крахмал и сахар до однородности.
2. В сотейник (ковшик) с толстым дном поместить малину, добавить сахар и крахмал, перемешивая варить до загустения и испарения лишней влаги.
3. Остудить малину и можно использовать, удобно сразу переместить малину в кондитерский мешок.





Кремчиз для сборки торта

	Ингредиенты	Количество (г)
1	Творожный сыр (холодный)	450 г
2	Сахарная пудра	100 г (регулировать по вкусу)
3	Сливки 33-35%	30 г
4	Малиновое пюре	20 г

Приготовление:

1. Смешать охлажденный творожный сыр, сливки и сахарную пудру и добавить малиновое пюре. Перемешать крем миксером до однородности.
2. Переместить крем в кондитерский мешок и собирать торт.



Пропитка для бисквитов - классическая сахарная пропитка

Добавьте сахар и воду в сотейник и поставьте на огонь. Помешивая, доведите воду с сахаром до кипения. Кипятить не надо, достаточно, чтобы сахар полностью растворился в горячей воде.



Кремчиз для выравнивания

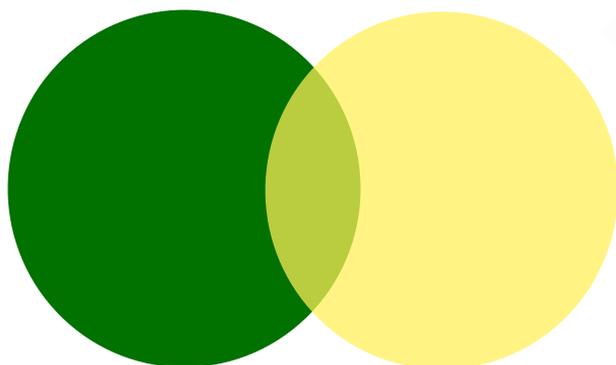
Для чернового и финишного покрытия

Можно взять любой другой крем на Ваше усмотрение.

	Ингредиенты	Количество (г)
1	Творожный сыр	450 г
2	Сливки 33-35%	40 г
3	Сахарная пудра	100 г (регулировать по вкусу)
4	Краситель по желанию	

Приготовление:

1. Смешать охлажденный творожный сыр, сливки и сахарную пудру до однородности, перемешать миксером на небольшой скорости. Примерно 200 г крема уходит на черновую обмазку, остальное на финишное покрытие. Если торт делаете для себя - можно сразу всей порцией крема в один подход сделать выравнивание.
2. Чтобы получить «фисташковый» цвет, необходимо добавить в крем 1 каплю зеленого красителя + 2 капли желтого красителя.





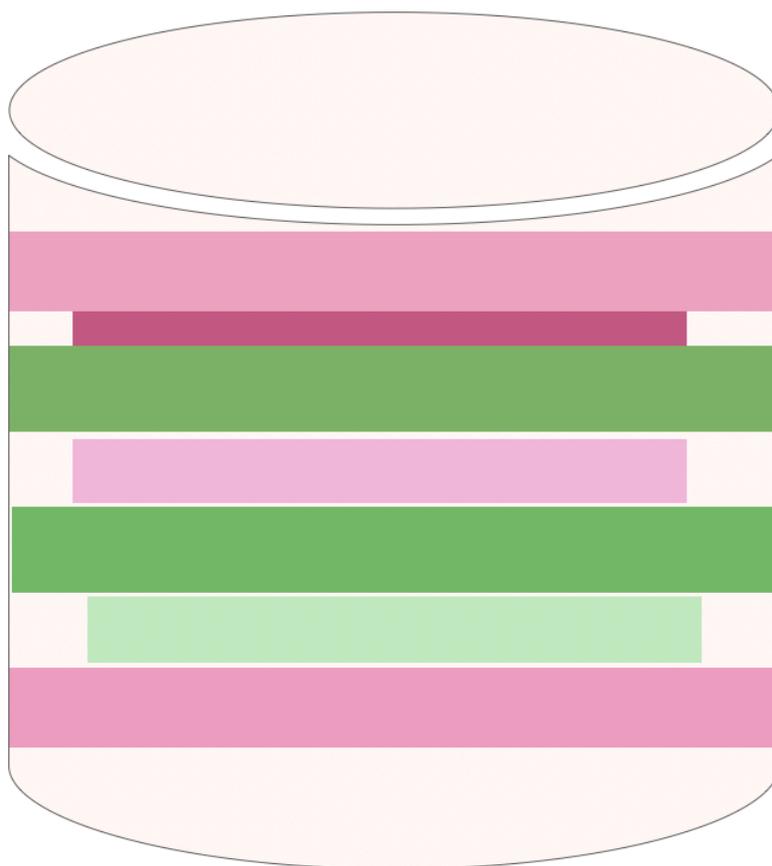
СБОРКА ТОРТА





СБОРКА ТОРТА

1. Малиновый бисквит (обязательно пропитка) + крем
2. Фисташковая муссовая прослойка + бортик из крема
3. Фисташковый бисквит (обязательно пропитка) + крем
4. Малиновая муссовая прослойка + бортик из крема
5. Фисташковый бисквит (обязательно пропитка) + крем
6. Малиновый кули + бортик из крема
7. Малиновый бисквит (обязательно пропитка) + крем
8. После сборки убрать торт на стабилизацию минимум на 8 часов (в бордюрной ленте и кольце)



Instagram - https://www.instagram.com/my_cake_aleks/



Чат для кондитеров в Telegram - <https://t.me/tortodelnya>





ПРОМОКОДЫ В КОНДИТЕРСКИЕ МАГАЗИНЫ



1. Кондитерский инвентарь и продукты со скидкой Вы можете приобрести в онлайн-магазине кондитерских товаров "[Тортомастер](https://tortomaster.ru/)" - <https://tortomaster.ru/> с доставкой по всему миру.

✓ В этом магазине действует постоянная скидка на все категории товаров по промокоду "**cakealeks**"

2. Кондитерский инвентарь и продукты со скидкой Вы можете приобрести в онлайн-магазине кондитерских товаров "bakerstore.ru" - <https://bakerstore.ru>

✓ В этом магазине действует постоянная скидка на все категории товаров по промокоду "**cakealeks**"