



Карамельный торт



Ингредиенты

- Сливочное масло 200 г
- Сахар коричневый 200 г
- Мука пшеничная 205 г
- Разрыхлитель 8 г
- Яйцо 220
- Сахар 115 г
- Вода 30 г
- Глюкоза 55 г
- Сливки 300 г
- Желатин 4 г
- Сливочное масло 38 г
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional 600 г
- Сливки 33% 250 г
- Соленая карамель 120 г
- Сахарная пудра 30 г
- Молоко 80 г
- Сахар белый 25 г

Приготовление

Карамельный бисквит

Подготовить 3 кольца диаметром 16 см,
разогреть духовку до 175 градусов.

Масло комнатной температуры и сахар собрать в чаше миксера и взбивать на максимальной скорости 3-5 минут. Смесь должна посветлеть и стать более воздушной, ждать растворения сахара не нужно.

По одному добавляем яйца и продолжаем взбивать.

Просеять муку с разрыхлителем и добавить в 3 захода.
Отпекать 20 минут.

Соленая карамель

Желатин замочить 1:5

Воду, глюкозу и сахар переместить в сотейник, сделать сухую карамель

Сливки нагреваем до парения, вливаем в карамель, промешиваем.

Добавляем масло

Провариваем до 110 градусов

В конце вмешиваем желатин

Карамельный крем

Творожный сыр Cremette Hochland Professional, соленую карамель, сливки и сахарную пудру взбить в миксере до однородности

Пропитка Молоко с сахаром смешать и прогреть

Сборка торта: Корж/пропитка/ободок из соленой карамели.

Повторить 3 слоя

Убрать в холодильник на 5 часов

Покрыть соленой карамелью сверху

Убрать в холодильник на 1 час

Сделать подтеки из карамели

Отсадить крем сверху насадкой звездочка и посыпать шоколадом

Тип продукта



Творожный сыр Cremette

1 кг