

Рецепт крема

Взбитый ганаш

для выравнивания торта

Ингредиенты

150 г шоколада, белого или темного шоколад в каллетах

(можно любую профессиональную марку)
Из обычного плиточного шоколада подойдет только темный (горький) максимально без лишних примесей в составе
Плиточный белый шоколад не подойдет

150 г сливочного масла - 82,5% жирности

Ароматизатор

(любые эссенции или ароматизаторы: ваниль, миндаль пр.
Натуральная ваниль меняет цвета крема)

Краситель

(жирорастворимый! Только для окрашивания белого шоколада)

Процесс приготовления:

Объем крема на торт 20 см
для чистового выравнивания

1. Растапливаем масло можно в микроволновке или на огне до жидкого состояния.
2. Растапливаем шоколад в микроволновке импульсами по 30 секунд (30 секунд в микроволновке - достали-хорошо размешали, еще раз повторяем и тщательно перемешивая после каждого подхода, последние каллеты разойдутся уже без микроволновки) или на водяной бане.
4. Объединяем шоколад и масло, вымешиваем пока текстуры не объединятся.
5. Оба продукта должны быть примерно одинаковой температуры, не перегрейте сливочное масло!
6. Охлаждаем до консистенции нутеллы в холодильнике
7. Достаем и тщательно взбиваем крем в воздушную эмульсию

! Если переохладить будут комки.
! Доставайте и проверяйте консистенцию по-чаще.



Рецепт пп-крема для выравнивания торта

Без сахара, без масла, без шоколада

Ингредиенты

Вода - 50г.

Кукурузный крахмал - 30г

Изомальт желателно в порошке (например Cargill) - 100г.

Творожный сыр (Hochland cremetta, Violette от карат и др.) - 350г.



Процесс приготовления:

1. Кукурузный крахмал разводим в воде до полного растворения
2. Добавляем изомальт, размешиваем до однородной консистенции. ! Если используете гранулированный изомальт даем ему время хорошо напитаться влагой и максимально раствориться (гранулы все равно останутся - они уйдут при нагреве)
3. Добавляем 100г творожного сыра и размешиваем до более-менее однородной консистенции обычным венчиком.
4. Отправляем смесь на сковородку или ковш с толстым дном. Увариваем, активно помешивая, до полного заваривания крахмала. Смесь загустеет и соберется в ровный комок.
5. Остужаем заварную основу до комнатной температуры.
6. Соединяем заварную основу с творожным сыром (250г) поэтапно миксером.
7. Добавляем столовую ложку - хорошо объединяем с заварной основой, добавляем еще ложку и тд.

