

Pannonhalmi sárgabarack pálinkás karamell torta

1. Karamellizált mandula

Cukor: 25 g

Víz: 10 g

Szeletelt mandulabél: 80 g

Parajdi só: 2 csipet

2. Mandulás felvert

Mandulaliszt: 96 g

Kristály cukor1: 70 g

Egész tojás: 195 g

Vaj: 40 g

Kristály cukor2: 25 g

Tojás fehérje: 80 g

Csokoládé 70 % :53 g

Karamellizált mandula: 70 g

3. Szirup

Pannonhalmi sárgabarack pálinka: 25 g

Sárgabarack püré: 70 g

Víz: 20 g

Citromsav: 3 g

4. Zselatinmassza

Zselatin: 100 g

Víz: 500 g

5. Sárgabarack krém

Sárgabarack püré: 250 g

X58 Pectin: 3 g

Porcukor: 20 g

Zselatin massza: 27 g

6. Karamellmousse

Cukor: 232 g
Glükóz szirup: 82 g
Tej: 135 g
Tejszín1 38 %: 135 g
Pasztőrözött tojás sárgája: 105 g
Tejszín2 38 %: 390 g
Zselatinmassza: 63 g

7. Karamell glazing

Kristálycukor: 45 g
Víz: 23 g
Glükóz szirup: 45 g
Sűrített tej: 30 g
Fehér csokoládé: 45 g
Zselatin massza: 19 g
Parajdi só: 3-4 csipet

Elkészítés:

1. Karamellizált mandulabél: a cukrot a vízzel karamellizáljuk, majd hozzáadjuk a mandulát, jól átforgatjuk a mandulát és sózzuk.
2. Mandulás felvert: a mandulalisztet, a 70 g kristálycukorral és az egész tojással világosra verjük. A vajat a csokival felolvasztjuk, majd hozzá keverjük a mandulalisztes masszához. A tojásfehérjét a 25 g cukorral felferjük, majd vegyítjük a mandulalisztes masszával és a karamellizált mandulával. 2 db 22 cm – es tortakarikába elosztjuk, 170 °C-on, 21-22 percig sütjük.
3. Sárgabarack pálinkás szirup: mindent egybe teszünk és felfőzzük. A citromsavat kihűlésnél tesszük bele.
4. Zselatin massza: a vízzel a zselatint felolvasztjuk.
5. Sárgabarack krém: a pektint a porcukorral elkeverjük. A sárgabarack pürét elkezdjük melegíteni, majd folyamatos kevergetés mellett hozzáadjuk a pektines keveréket. Felforraljuk, kihűlésnél 60 °C-nál hozzákeverjük az olvasztott zselatinmasszát.
6. Karamell mousse: a glükózt, a tejet és a tejszín1-et felforraljuk, a 232 g cukorból karamellt készítünk. A forró tejes alapot 3 lépésben ráöntjük a karamellre. A tojássárgáját robotgépbe tesszük. A karamellt elkezdjük vissza forralni, majd 102 °C -nál elkezdjük verni a sárgáját, és mikor 105 °C – nál járunk, hozzáadjuk szép lassan a sárgájához a karamellt. A felolvasztott zselatinmasszát hozzáadjuk a tojássárgás karamellhez, és kihűlésig verjük. Félretesszük, majd felferjük a tejszín2-öt, a kettőt összekeverjük.
7. Karamell glazing: a vizet a glükózzal felforraljuk. A cukorból karamellt készítünk. A glükózos szirupot hozzáadjuk a karamellhez, hozzáadjuk a sót és összeforraljuk. A sűrített tejet és a fehér csokoládét tálba tesszük. A meleg karamellt 3 lépésben hozzáadjuk. 60 °C-nál hozzáadjuk a zselatin masszát.

Összeállítás:

22 cm -es tortakarikába beletesszük az egyik piskótát és meglocsoljuk a szirup felével. Ráöntjük a sárgabarack krémet. A második piskóta mindkét oldalát meglocsoljuk a maradék sziruppal. Rátesszük ezt a piskótát a sárgabarack krémre. A karamell masszát ráöntjük, majd hűtőbe tesszük. (Plusz hűtőben egy éjszakát kell, hogy álljon a vágáshoz, hamarabbi felhasználáshoz és vágáshoz javasolt sokkolni.)
A 40-50 °C-os karamell glazinggel fedjük.

Díszítés:

A temperált tejsokoládét egyenlő szárú háromszögekbe vágjuk, megszórjuk a maradék sós karamelles mandulával, aszalt sárgabarackkal és egy csipet parajdi sóval, majd körben tejszínhab stufnikra helyezzük.