

Mustsõstra-pralineetort

1 tort, 24 cm



Brownie-põhi

0,035 kg **Debic Butter Constant**, 82% Belgia kvaliteetvõi

0,040 kg **Callebaut tume kuvertüür**

- Sulatada koos.

0,130 kg **Eifix Vollei**, pastöriseeritud täismuna

0,035 kg **kristallsuhkur**

- Vahustada ja lisada šokolaadimassile.

0,015 kg **Hellin-nisujahu 550**

0,001 kg **küpsetuspulber**

- Lisada massile ja valada 22 cm läbimõõduga tordirõngastesse.

0,005 kg **Callebaut White Chocolate Chunks 8x8x6 mm**, valged küpsetuskindlad
šokolaadinööbid

- Puistata massile.
- Küpsetada 170 °C juures ~25 minutit.

Pralineekiht

0,100 kg **Cacao Barry Cara Crakine**, krõbe kasutusvalmis täidis piima- ja
karamellišokolaadist

0,025 kg **Sarapuupähklipasta**

0,035 kg **Debic Butter Constant**, 82% Belgia kvaliteetvõi

- Kõik koos sulatada ja segada ühtlaseks.

Mustsõstra-šokolaadimousse

0,090 kg Callebaut tume kuvertüür

0,020 kg Fruit Puree Cassis, mustsõstrapüree

- Šokolaad koos püreega sulatada.

0,200 kg Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, vahukoor, vahustatud

- Järk-järgult lisada sulatatud šokolaadile vahustatud koor.

Mustsõstratarretis

0,300 kg Fruit Puree Cassis, mustsõstrapüree

0,040 kg kristallsuhkur

0,035 kg vesi

0,045 kg želatiinimass (4 želatiinilehte, vees paisutatud)

- Püree, suhkur ja vesi kuumutada ning segada sisse paisutatud želatiin.
- Segada, kuni želatiin on sulanud; saadud mass valada vormi ning sügavkülmutada.

Valge mousse

0,090 kg Callebaut valge kuvertüür

0,020 kg piim

- Šokolaad ja piim kaaluda kokku, sulatada ning segada ühtlase massi saamiseni.

0,010 kg želatiinimass (1 želatiinileht, vees paisutatud)

- Soojale šokolaadimassile lisada paisutatud želatiin; segada ja soojendada, kuni želatiin on ühtlaselt lahustunud.

0,200 kg Debic Cream Stand & Overrun 35% UHT, vahukoor, vahustatud

- Šokolaadimassile lisa järk-järgult vahustatud koor.

Mustsõstražele

0,075 kg Fruit Puree Cassis, mustsõstrapüree

0,075 kg Cristaline, kristallselge valmisžele *à la miroir*

0,015 kg želatiinimass (1 želatiinileht, vees paisutatud)

- Segada püree Cristaliniega, lisada paisutatud želatiin ja soojendada mass ~50 °C.
- Segada, kuni želatiin on lahustunud, jahutada mass ~30 °C-ni ja kanda tordile.

Tordi kokkupanek

Küpsetatud ja jahutatud Brownie-põhjale jaotada pralineekiht, 1/2 mustsõstra-šokolaadi mousse'i kogusest ja asetada peale külmutatud mustsõstratarretise ketas. Jaotada peale ülejäänud osa mousse'ist. Seejärel jaotada peale ühtlase kihina valge mousse ja asetada tort 2 tunniks külma. Katta mustsõstraželeega ja lasta ~1 tund külmikus tarduda.

