



*Nastya
Fedorova*



ТОРТ «ПЛОМБИР»



<https://nastyafedorova.ru>



<https://www.instagram.com/nastya.useful>



Ингредиенты

Корж

- ✓ Чернослив 100 г
- ✓ Грецкий орех 80 г
- ✓ Кокосовое урбеч 50 г (можно заменить кокосовым маслом или кокосовыми сливками)
- ✓ Сироп Топинамбура 30 г

Суфле

- ✓ Кокосовое молоко 200 г
- ✓ Кешью предварительно замоченный 200 г
- ✓ Сироп Топинамбура 200 г
- ✓ Ваниль 0,5 чайной ложки
- ✓ Какао Масло растопленное 150 г (на водяной бане без нагрева)

Глазурь

- ✓ Сироп топинамбура 30 г
- ✓ Какао тертое 50 г
- ✓ Кокосовое молоко 100 г

Ягоды для украшения

Инструменты

- ✓ Блендер стакан или блендер для сыпучих продуктов
- ✓ Кольцо или форма 16-18 см диаметром
- ✓ Морозильная камера
- ✓ Посуда для водяной бани: растопить какао масло для суфле и тертое какао в глазури.
- ✓ Решетка или 2 чаши разного диаметра для поливки глазурью
- ✓ Лопатка или ложка, спатула
- ✓ Блюдо или подложка

Технология изготовления

Изготовление коржа

- ❖ Все ингредиенты подготовлены: чернослив промыт и обсушен, грецкий орех либо был замочен и просушен или промыт и просушен.
- ❖ Все ингредиенты засыпаем в блендер для сыпучих продуктов или блендер чашу.
- ❖ В блендере для сыпучих продуктов все быстро объединяется в вязкое тесто, останавливаете его в тот момент, когда тесто объединилось и стало однородным, можно оставить кусочки орехов, чтоб ощущались в корже, по желанию.
- ❖ В блендере Чаше смесь будет липнуть в стенкам чаши, нужно на низкой скорости перемешивать, отключать и помогать блендеру ложкой или лопаткой снимая ингредиенты с чаши обратно к ножам.
- ❖ Берем форму или кольцо, кольцо необходимо поставить на доску, которая поместится в вашу морозилку.
- ❖ Аккуратно выкладываем и выравниваем ложкой корж до 3-5 мм.
- ❖ Отставляем корж в сторону или убираем в морозилку. Чтобы начал схватываться.

Технология изготовления

Изготовление суфле

- ❖ Все ингредиенты подготовлены: кешью замочен на 6-8 часов или на ночь. Какао масло отмеряем, наливаем теплую воду примерно 70-80 С в миску/кастрюлю ставим над паром вторую миску и в нее насыпаем какао масло, помешиваем, какао масло начнет плавиться при 38-40 градусах и сохранит полезные свойства до 45С, не передерживаем, помешиваем и быстрее снимаем, небольшие кусочки расплавятся уже в теплом растопленном масле.
- ❖ Все ингредиенты засыпаем в блендер чашу, перемешиваем все сначала на низкой скорости, затем на высокой, до однородной шелковой консистенции.
- ❖ Берем нашу форму с коржом и переливаем в него нашу смесь.
- ❖ Убираем в холодильник на 6-8 часов.

Технология изготовления

Изготовление глазури.

- ❖ На водяной бане объединяем ингредиенты, венчиком перемешиваем какао, как только смесь прогреется можно снять с водяной бани и продолжить помешивание до получения гладкой и блестящей консистенции глазури.

Покрываем торт глазурью.

- ❖ Достаем наш торт из формы или кольца, ставим на решетку или на миску небольшого диаметра над противнем или емкостью диаметром большей чем торт.
- ❖ Поливаем нашей глазурью торт, не задерживая этот процесс, так глазурь должна стечь и красиво обернуть наш торт.
- ❖ Стечь глазури можно помочь spatulой.

Украшаем торт.

- ❖ Для украшения используем любимые ягоды, в видео это будет голубика.

Разморозка торта.

- ❖ Для разморозки торта, ставим его в холодильник на 1-2 часа.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



С ЛЮБОВЬЮ К ВАМ!



<https://nastyafedorova.ru>



<https://www.instagram.com/nastya.useful>

