

Торт «Весняний менует»

Легкі повітряні бісквіти та вершковий крем, який доповнюють свіжі ароматні ягоди, творять неперевершене свято свіжості та смаку.

Коли задумалася як назвати ЦЕЙ витвір мистецтва, то перед очима постала картина королівського балу - легкість, плавність, граціозність у стилі Бароко. Внутрішня простота, що одягнена у багаті шати. Тому заохочую Вас приготувати таку красу для спеціальної нагоди саме з такою легкістю з якою виконувався танець менует, крок за кроком, відповідно до рецепту та вашого внутрішнього такту.

Менует — старовинний французький народний танець. Походить від повільного народного хороводного танцю провінції Пуату. За часів короля Людовика XIV став придворним танцем. З XVII століття широко поширився по всій Європі.

Характерними ознаками танцю є поклони і реверанси, що створювало не тільки враження танцю, скільки «запрошення до танцю» або прелюдії. Менует танцювали строго за ранжиrom, за ієрархією. В першій парі — король і королева. З розвитком епохи Бароко, а потім – галантного стилю, менует поступово розвивався, прискорювався його темп, складнішими ставали рухи та па, в результаті чого пізній бальний менует набув яскравих рис манірності та вишуканості. Він став виконуватися вже не однією, а декількома парами (іноді з кокетливою зміною партнерів).

Коржі:

- 1 шоколадний бісквіт із 6 яєць у тортівниці діаметром 20 см. – вказівки тут.
- 1 бісквіт із 5 яєць у високій тортівниці діаметром 15 см. – вказівки тут.

Для заварного крему «пастічера»:

- 500 мл молока
- 1 столова ложка ванільного цукру
- шкірка з половини лимона (лише жовта частина)
- 5 жовтків
- 120 г цукру

- 50 г борошна

Для крему:

- 750 мл вершків для збивання
- 100 – 150 г цукру-пудри
- всю порцію заварного крему «пастічера»
- 250 г малини
- 250 г чорниці чи лохини
- 500 г полуниць

Для масляної глазури:

- 115 г вершкового масла
- 95 г кондитерського жиру, якщо немає тоді 115 г масла
- 500 г цукрової пудри
- 2-3 столові ложки води або молока
- 1 чайна ложка ванільного екстракту
- кілька капель темно синього чи іншого кольору харчового барвника.

Заварний крем пастічера готується на водяній бані.

Спочатку довести до закипання 250 мл молока у невеликій каструльці з ванільним цукром та зрізаною шкіркою лимона, залишити щоб трішки настоялося.

Приготувати дві каструльки, які можна використати для заварювання на водяній бані. У більшій каструльці поставити на вогонь нагрівати воду, а у меншій розтерти вінчиком чи дерев'яною ложкою жовтки із цукром до світло жовтого кольору.

Борошно розчинити у залишеній половині холодного молока. З'єднати суміш з холодного молока та жовтками, поставити на каструлю у якій уже кипить вода. Суміш помішуючи вінчиком, додати гаряче молоко без шкірок лимона. Крем помішувати увесь час і довести до згущення.

Відставити крем та охолодити, його краще готувати заздалегідь.

Щоб приготувати вершковий крем необхідно збити кондитерські вершки із цукром пудрою. Додати крем пастічера, добре перемішати.

Залишити 2 чашки крему, щоб наприкінці покрити ним верх та боки.

До решти крему додати ягоди та порізані на шматки полуниці.

Розрізати заздалегідь приготовані обидва бісквіти на три-чотири коржі та перекласти їх кремом.

Рекомендовано коржі змочувати сиропом з лікером лімончело, але коли плануєте робити двоповерховий торт то це не є доречним. Оскільки нижні м'які шари-торта від тягару верхніх шарів примнуться, осядуть і розійдуться на боки.

Верх і боки тортів тонко вкрити залишеним кремом та залишити на ніч у холодильнику.

Для приготування масляної глазури збити масло із кондитерським жиром 5 хв.

Додати половину цукрової пудри і на малій швидкості перемішати до отримання однорідної маси.

Додати ванільний екстракт і 2 – 3 столові ложки води або молока і перемішати до отримання однорідної маси.

Додати решту цукрової пудри і збивати на малій швидкості ще 5 хв.

Відкласти 250 г глазури для нанесення кольорового узору через трафарет.

Викласти масляну глазур в кондитерський мішок з великим наконечником та товстим шаром нанести його навколо і на поверхню торта. За допомогою кондитерського шпателя зарівняти його.

Покриття глазури не обов'язково щоб було досконале та все ж варто намагатися як найкраще вирівняти його. Оскільки, пізніше від цього залежить успішність узору який необхідно нанести трафаретом. Чим рівніший боки глазури тим краще ляже трафарет і тим рівномірніше накладатиметься узор.

Залишити торт на годину або і більше у холодильнику. Таким чином

завершити боки другого торта.

Щоб декорувати торт, необхідно до залишеної глазури додати ложку молока, розмішати щоб зробити її рідшою «тягучою». Додати кілька капель барвника і розмішати регулюючи колір до Вашого уподобання.

Прикласти трафарет до боку торта закріпити його кухонними шпильками. За допомогою шпателя нанести кольорову глазур тонким шаром, зайву зняти. Коли колір нанесений на увесь трафарет, вийняти шпильки і акуратно зняти трафарет. Зачекати пів години помістивши торт у холодильник. Тоді прикласти трафарет з другої сторони і домалювати узор. Таким чином декорувати і другий торт. Обидва торти зберігати у холодильнику.

Наступного дня помістити торт один на другий та прикрасити верх живими чи цукровими квітками, на Ваш смак.





















