

Шоколадний торт “Ding Dong” зі сіллю

На вигляд - це гігантський комплексний бенкет задоволення.

Насичений шоколад, ультра глянцеви карамель-ганаш і, на завершення, розчирк грубо змеленої морської солі роблять його елегантним тортом.

“Дінг донг” – фірмові американські тістечка, названі так на честь звучання дзвіночка. Їх випікають ще з початку минулого століття. Це традиційні тістечка круглої товстої форми, начинені білим кремом.

Ганаш – ароматний крем приготовлений на основі шоколаду, свіжих вершків та вершкового масла.

Цей крем здебільшого використовується в якості начинки для цукерок, тістечок і для прикраси десертів. Ганаш був витворений у кондитерській Сіроділа (Pâtisserie Siraudin) ще в 1850 році.

Шоколад у всьому світі є одним з улюблених ласощів як для дітей, так і для дорослих. Цей продукт допомагає покращити настрій, активізувати роботу головного мозку та дарує справжнє задоволення.

Традиційно вважають, що шоколад як правило солодкий, але шоколад зі сіллю – це дуже незвичайне, контрастне і цікаве поєднання. Коли шоколад починає танути в роті і обволікати солодкістю, раптом з’являються солоні нотки. Кондитери запевняють, що ці два продукти відмінно поєднуються, а сіль лише підсилює смак і солодкість шоколаду. Така собі феєрія смаку.

Корж:

- 110 г какао
- 115 г напівсолодкого або гіркого шоколаду
- 250 г гарячої міцної кави
- 165 г рідкої сметани
- 1,5 чайної ложки ванільного екстракту
- 330 г борошна

- 1 чайна ложка порошку до печива
- 1 чайна ложка соди
- 1 чайна ложка кошерної солі (найгрубішої морської солі)
- 350 г цукру
- 225 г вершкового масла
- 3 великих яйця

Карамель Ганаш:

- 255 г напівсолодкого або гіркого шоколаду
- 1 чайна ложка кошерної солі
- 200 г цукру
- 360 г вершків
- 1 чайна ложка ванільного екстракту

Праліне:

- 1,5 чайні ложки желатину
- 360 г охолоджених вершків
- 100 цукру
- 1 стручок ванілі
- морської солі «Maldon»

Коржі:

Розігріти духовку до 200 С. Приготувати дві форми для торта діаметром 23 см із стінками 5см висоти. Дно форми для торта вистелити пергаментним папером.

Покласти какао і шоколад в середню ємність та залити гарячою кавою. Дати постояти протягом 1 хв та перемішати до однорідної маси. Додати сметану, ванілін добре перемішати й відкласти в сторону.

Змішати борошно та наступні 3 інгредієнти в невеликій посудині. Масло кімнатної температури разом з цукром збити міксером до об'ємності й світлого кольору – 10 хв. Продовжуючи збивати додати по одному яйця -10 хв. Маса повинна бути легкою та пухкою. Додати сухі інгредієнти в 3 додавання, чергуючи з шоколадною сумішшю, починаючи і закінчуючи сухими інгредієнтами. Розділити та вилити тісто рівномірно в дві форми, зарівняти верхи.

Випікати коржі, 50-60 хв до готовності, перевірити дерев'яною шпажкою. Вийняти й залишити для охолодження у формах протягом 10 хв. Обвести ножом навколо внутрішнього боку форми, та вийняти коржі.

Коржі залишити на решітці до повного охолодження. Якщо необхідно, підрівняти верхи коржів за допомогою довгого ножа зі зубчиками, зрізавши нерівну поверхню кожного коржа.

Карамель Ганаш:

Поламати і покласти шоколад та сіль у миску.

Розігріти цукор і 1/4 чашки води в глибокій каструлі на середньому вогні, поки цукор не розчиниться.

Збільшити вогонь і варити, не помішуючи, близько 10 хв.

Зняти з вогню та поступово додати вершки (суміш буде пузиритися). Знову повернути каструлю на середній вогонь, поки карамель не розчиниться повністю. Залити карамель на шоколад у посудині. Додати ваніль та перемішати, поки суміш не стане однорідною. Трохи охолодити.

Помістити один з приготованих коржів у форму для торта. Залити 1 склянкою ганашу зверху, охолодити близько 30 хв. Залишений ганаш накрити та залишити при кімнатній температурі.

Праліне:

Помістити 2 ст. ложки холодної води в невелику жаростійку посудину або металеву миску. Висипати желатин зверху, дати постояти, поки желатин пом'якшає, близько 10 хв.

Поставити миску з желатином на водяну баню та легко нагріти, помішуючи до повного розчинення желатину, близько 2 хв. Відставити желатин.

Покласти вершки та цукрову пудру у велику миску. Стручок ванілі розрізати по довжині, вискребти за допомогою леза ножа насіння та додати до вершків. Вершки легко збити у міксері.

Додати желатин та збивати до штивності.

Ложкою викласти праліне поверх охолодженого карамельного ганашу та коржа, зарівняти верх. Зверху акуратно покласти другий корж. Щільно закрити поліетиленовою плівкою та охолоджувати протягом 6 годин або через ніч.

За допомогою ножа обережно відділити краї торта і зняти форму.

Розігріти залишений ганаш у мікрохвильовій печі чи на водяній бані так, щоб був текучим. Залити ганаш на торт, нахилиючи його по мірі необхідності, щоб ганаш стікав вниз на боки та за допомогою ножа чи шпателя замастити боки ганашем. Торт знову охолодити, близько 1 години.

Торт може бути зроблений 2 дні попередньо, зберігати його під ковпаком для торта. Перед подачею до столу вийняти торт, тримаючи його при кімнатній температурі протягом 1 год.

Посипати торт пелюстками чи грубими кристалами морської солі.

