

Boldogasszony csipkéje

A málna dunántúli népies elnevezése. Nevét csipkézett leveleiről kapta és ízletessége mellett gyógyhatása is figyelemre méltó, magas vitamintartalma miatt az egyik legegészségesebb gyümölcsünk. A tortában minden rétegben jelen van a málna, így egy torta több, mint 600 g málnát tartalmaz! A torta tetejére citromos, bazsalikomos felvert ganache kerül, olyan formán, hogy csipkét idézzon. A hézagokat málnazselével töltjük k. Liofilizált málnadarabokkal megszórta meringgel díszítjük.

Málnás tészta:

150 g liszt

20 g liofilizált málnapor

142 g porcukor

10 g sütőpor

115 g tojás

33 g sárgája

83 g vaj

190 g málnapüré (100%-os)

43 g invertcukor

23 g burgonyakeményítő

Az összes szárazanyagot elkeverjük, a vajat felolvasztjuk. A tojásokat kihabosítjuk az invertcukorral és a málnapürével, hozzáadjuk a szárazanyagot, majd az olvasztott, nem meleg vajat is belekeverjük. 3 db 25 cm-es karikába elosztjuk, 160 °C-on kb.15 percig sütjük.

Ropogós réteg:

12,5 g kukoricacsíra olaj

37,5 g fehércsoki (33,1%-os)

32 g hántolt ostya

10 g liofilizált málnapor

Fehércsokit az olajjal egybeolvasztjuk, hozzáadjuk a hántolt ostyát és a málnaport. Ezzel a ropogóssal fogjuk lekenni az egyik felvert lapunk tetejét, ami majd megfordítva lesz az alsó lapunk a töltésnél.

Málnás áztató:

85 g málnapüré (100%-os)

50 g víz

50 g cukor

10 g citromlé

Mindent egyben felforralunk. Amikor kihűlt, a 2 db középső lapot lekenjük vele.

Málnás tejszínes cremeux

0,5 g citromhéj

84 g cukor

25 g invertercukor

100 g málnapüré (100%-os)

100 g tojás

43 g fehércsoki (33,1%-os)

70 g vaj

A hozzávalókat 82 °C-ra felmelegítjük, majd a fehér csokira öntjük és botmixerrel eldolgozzuk. Hűlés közben, 40 °C-nál beletesszük a vajat és visszahűtjük. Így kapunk 375 g málnás-fehércsokis alapot, amit előző nap is elkészíthetünk.

375 g málnás-fehércsokis alap

180 g málnapüré (100%-os)

25 g invertercukor

10 g zselatin + 50 g víz

425 g tejszín (35%-os)

A zselatint hidratáljuk a vízben, a málnapürét az invertercukorral felmelegítjük 40 °C-ra és hozzáadjuk a felolvasztott, majd 40 °C-ra visszahűtött zselatint és felvert tejszínnel lazítjuk.

Betöltés:

A málnás ropogós tésztát alulra helyezzük a ropogós felével lefelé, majd a krémet 3 részben a lapokra elosztjuk. Hűtőkamrába vagy fagyasztóba tesszük.

Citromos bazsalikomos felvert ganache

1 g friss bazsalikom

0,5 g citromhéj

125 g tejszín 1. (35%-os)

7 g invertcukor

1,1 g zselatin

5,5 g víz

48 g fehércsoki (33,1%-os)

50 g tejszín 2. (35%-os)

A bazsalikomot az első tejszínnel, citrom héjával forraljuk, majd 10 percig hagyjuk pihenni.

Rászűrjük a cukrokra, forraljuk, oldjuk benne a zselatint. A fehércsokival egyenmősítjük és hozzáadjuk a második tejszín. Fóliázva hűtjük minimum 8 órát. (érdemes előre elkészíteni)

A pihentetett ganache-t habverővel felverjük és Sultane csővel a torta tetejére nyomjuk.

Málna zselé

67 g málnapüré (100%-os)

0,83 g agar-agar

1,3 g NH pektin

11,7 g cukor

8,3 g víz

12,5 g glükóz (G42/80)

Vizet, glükózt, málnapürét melegítjük, majd az elkevert szárazanyagokat hozzáadjuk és felfőzzük.

kb. 40 °C-on a tortán lévő lyukak közepébe nyomjuk.

Málnás meringue (kb. 160 db)

120 g tojásfehérje

250 g porcukor

11 g kukoricakeményítő

A tojásfehérjét elkezdjük felverni, apránként hozzá adjuk a porcukrot, majd végül a keményítőt.

12-es csővel kinyomjuk, a tetejét megszórjuk liofilizált málna darabokkal és 38 g dekorcukor és 4 g liofilizált málnapor keverékével meghintjük.

80 fokon szárítjuk kb. 2 órát, majd a sütőt kikapcsoljuk és benne hagyjuk kihűlni.

Csokoládé dísz

600 gr fehércsoki (33,1%-os)

Természetes (AZO mentes) zöld ételfesték (kékből és sárgából is kikeverhető)

A csokoládéval együtt temperáljuk az AZO mentes festéket és egy 26,5×36,5 cm-es fóliára 130 gr-ot egyenletesen elkenünk. Ezután 4×2,5 cm-es téglalapokra osztjuk, majd átlósan átvágjuk.

Feltekerve hagyjuk kristályosodni. Ebből a mennyiségből 224 darab lesz, tehát 14 darab tortához elegendő.

A győztes receptúrában az alábbi alapanyagokat használták fel:

- KESSKO Liofilizált málnapor
- STAMAG-IREKS Invertcukor
- GRAPOILA Kukoricacsíra olaj
- CACAO BARRY Hántolt ostya
- CALLEBAUT Fehércsoki Velvet 33,1%
- GOODWILL NATIONAL TRADING KFT. Liofilizált málna darabok
- GOODWILL NATIONAL TRADING KFT. Power Flowers természetes (AZO mentes) ételfesték (5 db sárga + ¼ kék festék tableta)

A nyertes saját készítésű, 100%-os málnapürét használt.

Cső a díszítéshez: Sultane nozzle (FOOD-PACK Kft., Békás Kft., ÉCSY Kft., T. NAGY TAMÁS)