

Boldogasszony csipkéje 2019

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 málnaszelével töltjük k. Liofilizált málnadarabokkal megszórta meringgel díszítjük.

Málnás tészta:

- liszt 150 g
- liofilizált málnapor 20 g
- porcukor 142 g
- sütőpor 10 g
- tojás 115 g
- tojássárgája 33 g
- vaj 83 g
- málnapüré (100%-os) 190 g
- invertcukor 43 g
- burgonyakeményítő 23 g

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:

- kukoricacsíra olaj 12,5 g
- fehércsoki (33,1%-os) 37,5 g
- hántolt ostya 32 g
- liofilizált málnapor 10 g

A 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:

- málnapüré (100%-os) 85 g
- víz 50 g
- cukor 50 g
- citromlé 10 g

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

Málnás tejszínes cremeux:

- citromhéj 0,5 g
- cukor 84 g
- invertcukor 25 g
- málnapüré (100%-os) 100 g
- tojás 100 g
- fehércsoki (33,1%-os) 43 g
- vaj 70 g

A hozzávalókat 82 °C-ra felmelegítjük, majd a fehércsokira 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.

- málnás-fehércsokis alap 375 g
- málnapüré (100%-os) 180 g
- invertcukor 25 g
- tejszín (35%-os) 425 g
- zselatin 10 g
- víz 50 g

A zselatint hidratáljuk a vízben, a málnapürét az invertcukorral 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 fagyaszobába tesszük.

Citromos bazsalikomos felvert ganache:

- friss bazsalikom 1 g
- citromhéj 0,5 g
- tejszín 1. (35%-os) 125 g
- invertcukor 7 g
- zselatin 1,1 g
- víz 5,5 g
- fehércsoki (33,1%-os) 48 g
- tejszín 2. (35%-os) 50 g

A bazsalikomot az első tejszínnel, citrom héjával forraljuk, majd 10 percig hagyjuk pihenni. Rászűrjük a cukrokra, forraljuk, oldjuk benne a zselatint. A fehércsokival egyenműsítjük és hozzáadjuk a második tejszínt. Fóliázva hűtjük minimum 8 órát. (érdemes előre elkészíteni) A pihentetett ganache-t habverővel felverjük és Sultane csővel a torta tetejére nyomjuk.

Málna zselé:

- málnapüré (100%-os) 67 g
- agar-agar 0,83 g
- NH pektin 1,3 g
- cukor 11,7 g
- víz 8,3 g
- glükóz (G42/80) 12,5 g

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):

- tojásfehérje 120 g
- porcukor 250 g
- kukoricakeményítő 11 g

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:

- fehércsoki (33,1%-os) 600 g
- 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.

Csó a díszítéshez:

Sultane nozzle