

Huncut Szilva Herceg

Mogyoró dacquoise

Mogyoróliszt	180 g
(finomra aprított törökmogyoró)	
Tojásfehérje	180 g
Invertcukor *	130 g
Porcukor	30 g
Rizsliszt	40 g
Só	0,3 g
Mogyoróolaj (hidegen sajtolt)	10 g

A tojásfehérjét az invertcukorral felferjük, majd óvatosan hozzákeverjük a porcukor, rizsliszt, mogyoróliszt, só keverékét. Belecsurgatjuk a mogyoró olajat is.

A masszát 3 db 22 cm átmérőjű tortakarikába osztjuk, 185 g/karika.

Egyenesen elkenjük, majd légkeveréses sütőben 170 °C-on 14-15 percig sütjük.

Fahéjas ropogós

Pirított mandulaliszt	15 g
Pirított, aprított törökmogyoró	10 g
Vaj	15 g
Barna cukor	15 g
Rizsliszt	10 g
Fahéj	0,5 g

Az összetevőket (pirított mandulaliszt, aprított mogyoró, rizsliszt, vaj, barna cukor, fahéj) összegyúrjuk morzsás állag eléréséig, majd szilikonos sütőpapíros lemezre terítjük. 165 °C-on 15-16 perc alatt készre sütjük.

Karamell ropogós

Barna cukor	24 g
Glükóz szirup	12 g
Vaj 82%**	12 g
Tejszín 32%***	52 g
Tejcsokoládé 40,7%****	16 g
Só	0,1 g (1 csipet)
Fahéjas ropogós	50 g

A barna cukrot, glükóz szirupot feltesszük karamellizálódni, közben a tejszínt, egy csipet sóval melegítjük a hőkiegyenlítés miatt. A karamell, ha elkészült, hozzáöntjük a tejszínt és felfőzzük 110 °C-ig, majd hozzákeverjük a vajat. Ha visszahűlt 50 °C-ra, akkor ráöntjük a csokira és elkeverjük. Hűtőben hagyjuk kihűlni, majd beleforgatjuk a fahéjas ropogóst. Az egyik 22 cm-es kisült lapra kenjük egyenletesen és kifagyasztjuk.

Házi szilvapüré

Friss, vagy fagyasztott szilva	650 g
Kristálycukor	65 g

A szilvát (friss és kimagozott, vagy fagyasztott felezett) a cukorral elkezdjük összeforralni. Forrástól számított 15 percig hagyjuk még főni, majd egy rúdmixerrel egyneműsítjük.

Huncut szilvazselé

Házi szilvapüré	370 g
Fagyasztott erdei áfonya	55 g
Kutterelt aszalt szilva	55 g
Thummerer Terra egri cuvée	35 g
Magyar akácméz	30 g
Citromlé	20 g
Barna cukor	5 g
Narancs héj	1 g
Pektin Lm 104	7,5 g
Zselatin massa (5x vízzel)	55 g
Fahéj	0,2 g
Örölt szegfűszeg	0,03 g

A szilvapürét és az áfonyát, az apróra kutterelt aszalt szilvát, a mézet, citrom levét, narancshéjat, fűszereket feltesszük főzni, 40 °C-nál hozzákeverjük a pektin - barna cukor elegyét és tovább melegítjük. Forrás után még 3-4 percig tovább forraljuk, majd hozzáöntjük a bort és a tűzről levéve feloldjuk benne a zselatin masszát.

Az elkészült szilvazselét a 3 felvertre osztjuk: 2 db 22 cm-es kisült lapra töltünk 190 g/lap szilvazselét és kifagyasztjuk. A harmadik 22 cm-es kisült lapra, amit a karamell ropogóssal már kifagyasztottunk szintén 190 g-ot osztunk és tovább fagyasztjuk.

Vörösboros-szilvás tejsokoládé mousse

Tejsokoládé 40,7%****	100 g
Tejszín 32%***	80 g
Házi szilvapüré	170 g
Thummerer Terra egri cuvée	30 g
Tojássárgája	25 g
Citromlé	15 g
Zselatin massa (5x vízzel)	55 g
Narancs héj	1 g
Felvert tejszín 32%***	300 g

A tejszínt, szilvapürét a vörösbort, citromlevet, narancshéjat és a tojássárgáját felfőzzük, pasztörizáljuk 82°C-ig, majd tűzről levéve hozzáadjuk a zselatin masszát. A tejszokoládéra öntjük és elkeverjük. Ha visszahűlt 30 °C-ra a lágyan felvert tejszínhabbal lazítjuk és betöltjük vele a tortát.

Fahéjas felverhető ganache

Tejszín 32%***	40 g
Tejszokoládé 40,7%****	12,5 g
Invertcukor *	2,5 g
Zselatin massa (5x vízzel)	2 g
Fahéj	0,05 g

A tejszokoládét kimérjük és a 80 °C-ra melegített tejszín és invertcukor elegyét két-három részletben ráöntjük, majd hozzáadjuk a zselatin masszát. Elkeverjük és egy éjszakát hűtőben pihentetjük. Felhasználás előtt kihabosítjuk, nyomósákba töltjük és dresszírozzuk.

Szilva áthúzó

Házi szilvapüre	95 g
Invert cukor *	15 g
Glükóz szirup	5 g
Zselatin massa (5x vízzel)	12,5 g
Citromlé	8 g

A szilvapürét és az invert cukrot, a glükózt a citromlével 80 °C-ig melegítjük, majd hozzáadjuk a zselatin masszát. Felhasználásig hűtőben tároljuk. Használat előtt rámelegítünk (kb.35 °C-ra) és a torta tetejére kenjük.

Csokoládé díszek

60%-os étcsokoládé***** (2,5x2,5 cm/db, 16 db/torta) 25 g
Transzfer fólia***** 1/8 ív

A torta összeállítása:

A felvertetket kisütjük, kettőt a huncut szilvazselével kifagyasztunk.

A harmadik kisült lapot a karamelles ropogóssal lekenjük, fagyasztjuk, majd a huncut szilvazselével is kifagyasztjuk. Kifóliázott, 6 cm magas 23 cm átmérőjű karikába helyezük a harmadik lapot (karamell+szilva) és rátöltünk 250 g vörösbors-szilvás tejszokoládé mousse-t, majd ráhelyezzük az egyik kifagyasztott szilvás lapot. Megint vörösbors-szilvás tejszokoládé mousse-t töltünk rá, most 240 g-ot, majd a másik kifagyasztott szilvás lapot is ráhelyezzük és a maradék 240 g mousse-t rátöltjük. Kifagyasztjuk a tortát.

A kifagyott tortára ráöntjük a megfelelő hőmérsékletű (35 °C-os) szilva áthúzó és dresszírozzuk a fahéjas felforrt ganache-sal. Megszórjuk a maradék fahéjas ropogóssal. Ráteszem a temperált tejsokoládé díszeket.

* A nyertes torta (IREKS-STAMAG) invertcukor felhasználásával készült

** A nyertes torta DEBIC 82%-os vaj felhasználásával készült

*** A nyertes torta DEBIC 32%-os tejszín felhasználásával készült

**** A nyertes torta Callebaut Power**** 41 (40,7%) tejsokoládé felhasználásával készült

***** A nyertes torta Callebaut 60%-os étcsokoládé felhasználásával készült

***** A nyertes torta Gyertyakovács: Pcb Creation transzfer fólia felhasználásával készült