

## Spicces füge respektus

(1 db 16 szeletes, 24 cm-es átmérőjű torta)

### Mandulalisztes joconde

Megnevezés:	Anyaghányad:	Egységár:	Kalkulált ár:
Mandulaliszt	70 g	2155 Ft/kg	151 Ft
Porcukor	50 g	534 Ft/kg	27 Ft
Búzaliszt (BL55)	27 g	220 Ft/kg	6 Ft
Só	1 g	190 Ft/kg	1 Ft
Egész tojás	95 g	1290 Ft/kg	123 Ft
Tojásfehérje	65 g	990 Ft/kg	64 Ft
Kristálycukor	42 g	469 Ft/kg	20 Ft
Vaj 82%	31 g	2043 Ft/kg	64 Ft
<b>Összesen:</b>			<b>456 Ft</b>

#### Elkészítés:

3 db 22 cm átmérőjű tortakarika köré szilikonos papírt hajtogatok. A mandulalisztet, porcukrot, lisztet (BL55), sót, egész tojást egy üstbe kimérem és elkezdem kihabosítani. A tojásfehérjét és kristálycukrot egy másik üstben ugyancsak habosítani kezdem, hogy lehetőleg egyszerre legyenek kész. Közben a vaját is megmelegítem a mikróban. Fontos, hogy nem forróra, csak annyira, hogy folyékony legyen az állaga. A kihabosított fehérjét több részletben adagolva óvatosan hozzákeverem a mandulalisztes részhez, majd végül az olvasztott vaját is hozzákeverem, figyelve, hogy ne törjem össze a jocondeot. Tortakarikánként 120 g-ot kimérek mind a 3 karikába. Egyenletesen egyenesre kenem, majd 190 °C-on 6-8 percig sütöm. Összeállításig félrerakom.

### Diós ropogós:

Megnevezés:	Anyaghányad:	Egységár:	Kalkulált ár:
Dió	93 g	1900 Ft/kg	177 Ft
Kakaóbab töret	12 g	4780 Ft/kg	57 Ft
Kristálycukor	65 g	469 Ft/kg	30 Ft
Debic tejszín 32%-os	80 g	1419 Ft/l	114 Ft
Só	1,5 g	190 Ft/kg	1 Ft
Callebaut Gold csokoládé	52 g	4165 Ft/kg	216 Ft
Vaj 82%-os	16 g	2043 Ft/kg	33 Ft
<b>Összesen:</b>			<b>628 Ft</b>

#### Elkészítés:

A diót 170-180 °C-on kb. 3-4 percig megpirítom a sütőben, majd hűlni hagyom. A kihűlt pirított diót kutterben darabosra aprítom. A cukrot karamellizálom 170-180 °C-ra, ügyelve, hogy ne legyen túl sötét. A durva dióhoz hozzámérem a kakaóbab töretet. Míg a cukor karamellizálódik,

a tejszínt forróra melegítem és hozzáadom a sót is. Ha megfelelő a karamellizált cukor, akkor a forró tejszínt lassan, sűrűn kevergetve több részletben hozzáöntöm. Ha túl gyorsan öntjük hozzá, akkor a cukor kicsapódhat, megszilárdulhat és a karamell darabos lesz. A durvára aprított dió és a kakaóbab töret keverékét hozzáadom. Elkeverem és ha egynemű, akkor a csokoládét is hozzáadom. A végén a puha vaját adom hozzá és ismét egyneműre keverem. Lemérem és a forralás következtében esetleg elpárolgott mennyiséget langyos Debic 32%-os tejszínnel pótlom, úgy, hogy a ropogós össz tömege 280 g legyen tortánként, majd ismét egyneműre keverem. Összeállításig félrerakom.

#### Fügezselé:

Megnevezés:	Anyaghányad:	Egységár:	Kalkulált ár:
Andros Chef fügekompót	330 g	2125 Ft/kg	701 Ft
<b>Tokaji aszú (5 puttonyos)</b>	104 g	8000 Ft/l	832 Ft
Griottines® Juice meggy sűrítmény	22 g	8000 Ft/ l	176 Ft
Citromlé	16 g	280 Ft/l	5 Ft
Kristálycukor	10 g	469 Ft/kg	5 Ft
Pektin (alma)	1 g	11000 Ft/kg	11 Ft
Zselatin (200 Bloom)	11 g	4410 Ft/kg	48 Ft
Víz	55 g	0	0
<b>Összesen:</b>			<b>1787 Ft</b>

#### Elkészítés:

Az Andros füge kompótot, a Tokaji aszút és a Griottines® Juice meggy sűrítményt a citromlével melegíteni kezdem. 40 °C-nál hozzáadom a cukor és pektin keverékét és folyamatos kevergetés mellett jól kiforralom, besűrítem. Ha ez megvan, akkor az előzőleg hideg vízben hidratált zselatint is hozzáteszem és jól elkeverem benne. Összeállításig félreteszem.

#### Karamell mousse:

Megnevezés:	Anyaghányad:	Egységár:	Kalkulált ár:
Tej 3,5%-os	150 g	300 Ft/l	45 Ft
Debic tejszín 32%-os	26 g	1419 Ft/l	37 Ft
Kristálycukor	68 g	469 Ft/kg	32 Ft
Zselatin (200 Bloom)	9 g	4410 Ft/kg	40 Ft
Víz	46 g	0	0
Só	1 g	190 Ft/kg	1 Ft
Callebaut Gold csokoládé	220 g	4165 Ft/kg	916 Ft
Debic tejszín 32%-os	346 g	1419 Ft/l	491 Ft
<b>Összesen:</b>			<b>1562 Ft</b>

### Elkészítés:

A zselatint (200 Bloomos) hidratálom a megadott hideg vízzel és félreteszem. A cukrot egy edénybe kimérem, indukciós főzőlapon karamellizálom 170-180 °C-ig, ügyelve arra, hogy ne legyen túl sötét, mert akkor a karamell keserűvé válik. A tejet és a 32%-os Debic tejszín forráspontig melegítem és a megfelelő színnél több részletben a karamellhez adagolom, nehogy a karamell cukor kicsapódjon. A hidratált zselatint és az 1 gramm sót is belerakom a felmelegített karamellás tej és tejszín keverékébe. A zselatint elolvadása után ráöntöm a Callebaut Gold csokoládéra és egyneműsítem. Eközben a 32%-os tejszín habverőgépből lágy állagra felverem. A csokis alapot botmixerem, és ha kellőképp visszahűlt (35 °C alá), akkor hozzáteszem a felvert tejszín és óvatosan egyneműre keverem. Összeállításig félrerakom.

### **Tejcsoki glaze:**

<b>Megnevezés:</b>	<b>Anyaghányad:</b>	<b>Egységár:</b>	<b>Kalkulált ár:</b>
Zselatin (200 Bloom)	2,4 g	4410 Ft/kg	11 Ft
Víz	12 g	0	0
Debic tejszín 35%-os	36 g	1575 Ft/l	57 Ft
Kristálycukor	24 g	469 Ft/kg	11 Ft
Glükózsirup	12 g	719 Ft/kg	9 Ft
Víz	24 g	0	0
<b>Akácmez</b>	12 g	2820 Ft/kg	34 Ft
Cacao Barry Lactée Caramel tejcsokoládé	60 g	4800 Ft/kg	288 Ft
<b>Összesen:</b>			<b>410 Ft</b>

### Elkészítés:

A zselatint a hideg vízbe áztatjuk. A csokoládé kivételével az alapanyagokat forráspontig melegítjük, hozzáadjuk a zselatinmasszát, ráöntjük a csokoládé pasztillákra és botmixerrel egyneműsítjük. Összeállításig félrerakjuk. Felhasználásnál 30 °C-osan öntjük majd a tortára.

### **Felverhető ganache:**

<b>Megnevezés:</b>	<b>Anyaghányad:</b>	<b>Egységár:</b>	<b>Kalkulált ár:</b>
Debic 32%-os tejszín	55 g	1419 Ft/l	78 Ft
<b>Akácmez</b>	2 g	2820 Ft/kg	6 Ft
Callebaut Velvet fehércsokoládé	18 g	3440 Ft/kg	62 Ft
Zselatin (200 Bloom)	0,5 g	4410 Ft/kg	2 Ft
Víz	2,5 g	0	0
<b>Összesen:</b>			<b>148 Ft</b>

### Elkészítés:

A zselatint hidratálom a megadott vízmennyiséggel. A tejszínt és a mézet 90 °C-ra melegítem. Ebbe a keverékbe beleteszem az előzőleg hidratált zselatint. Egyneműre keverem, majd ráöntöm a csokipasztillára és ismét egyneműre keverem. Ha ez megvan, fóliát helyezek a ganache tetejére és rásimítom, nehogy megbőrösödjön a teteje. Hűtőbe rakom felhasználásig.

### **Diós sablé:**

<b>Megnevezés:</b>	<b>Anyaghányad:</b>	<b>Egységár:</b>	<b>Kalkulált ár:</b>
Barnacukor	8 g	635 Ft/kg	5 Ft
Darált dió	8 g	1900 Ft/kg	15 Ft
Búzaliszt (BL55)	8 g	220 Ft/kg	2 Ft
Vaj 82% (hideg)	8 g	2043 Ft/kg	17 Ft
<b>Összesen:</b>			<b>39 Ft</b>

### Elkészítés:

Az összes anyagot egy üstben összegyúrom linzer tészta állagúra, majd 2 fólia között, 2 mm vastagra nyújtom és hűtve, fagyasztóban tárolom. Ha elérte a megfelelő állagot, a hűtőből kiviszem, eltávolítom a fóliát és 16 darab 2,5 cm átmérőjű korongot kiszúrok belőle. Ha nagyobb mennyiségnél a művelet közben esetleg visszapuhul a tészta, akkor ismét rásimítva a fóliát visszatesszük a fagyasztóba, míg kemény állagúra nem dermed és folytathatjuk a kiszurkálást. A korongokat lehetőleg Silpain lapra téve, légkeveréses sütőben 160 °C-on sütjük kb. 8-10 percig. Összeállításig félrerakom.

### **Összeállítás:**

Amikor kihűlt a joconde tortakarikástól, az egyikre 140 g diós ropogóst helyezek, egyenletesen elkenem, majd a következő lapot már kivágom a tortakarikából. Ha szükséges a felvertet sokkolhatom is, nehogy a ropogós kenése közben deformálódjon, a fagyos joconde jobban viseli a rajta végzett munkát. A kivágott piskótát a ropogósra helyezem, enyhén megnyomom. Ismét ráteszek 140 g diós ropogóst és ezt is egyenletesen elkenem, vigyázva a felvertre. Erre kerül a harmadik joconde lap, a bőrös felével felfelé, ahogy az eddigi lapok is, majd sokkolóba helyezem. Amikor elkészült és kellőképpen visszahűlt a fügezelé (20-25 °C), akkor a joconde/diós ropogós tortakarikát kiviszem a sokkolóból, beleöntöm a fügezelét, egyenletesre elkenem, majd ismét visszahelyezem a sokkolóba és tovább fagyasztom. Amíg megfagy a zselé, egy 24 cm átmérőjű karika külső szélét alul lehelet finoman megolajozok és megfelelő méretű fóliát vágok hozzá. Ezt gyűrődésmentesen aláteszem és a karika külsejére (az enyhén olajos

részére) visszahajtom. Óvatosan, hőlégfúvó segítségével a 24 cm-es karikára zsugorítom, ügyelve nehogy megolvadjon a fólia. A közben megfagyott fügezelés-diós ropogós-joconde betétet kiviszem a sokkolóból és óvatosan kivágom a 22 cm-es átmérőjű karikából. Belehelyezem a 24 cm átmérőjű fóliázott karika közepére. Az elkészült karamell mousse-t habzsákba töltöm és a rést a karika és a betét között levegőmentesen kitöltöm, majd betöltöm a tortát a maradék karamellás mousse-szal egyenletesen. Sokkolóba helyezem. Ha kifagyott a torta, akkor leszedelem a fóliát és addig melegítem a tortakarika szélét sárkánnyal, míg a karikát le nem tudom húzni róla (lefelé, hogy a teteje ne sérüljön). Majd 5 cm-es wax fóliával körbe simítom és visszahelyezem a sokkolóba. A glaze-t megfelelő hőmérsékletre (30 °C) melegítem, ennek súlya 150-160 gramm/torta. Szép simára áthúzom a torta tetejét, majd a glaze dermedése után a torta oldaláról a wax fóliát eltávolítom és visszateszem a tortát a fagyasztóba. Az előző nap elkészített felferhető ganache-t lassú fokozaton habverőgépből felferem, ügyelve arra, hogy nehogy túlverjem, a ganache ki ne ikrásodjon. A kész tortát kiviszem a sokkolóból és forróvízes késsel 16 szeletre vágom. A szeletekre sima cső segítségével kis félgömböket nyomok a felferhető ganache-ból és a szeletekre egyenként a díszítő sablét is ráhelyezem a silpain lapon sült a rácsos felével felfelé.

A 16 szeletes torta nettó egész ára: 5021 Ft

Szeletára: nettó 314 Ft