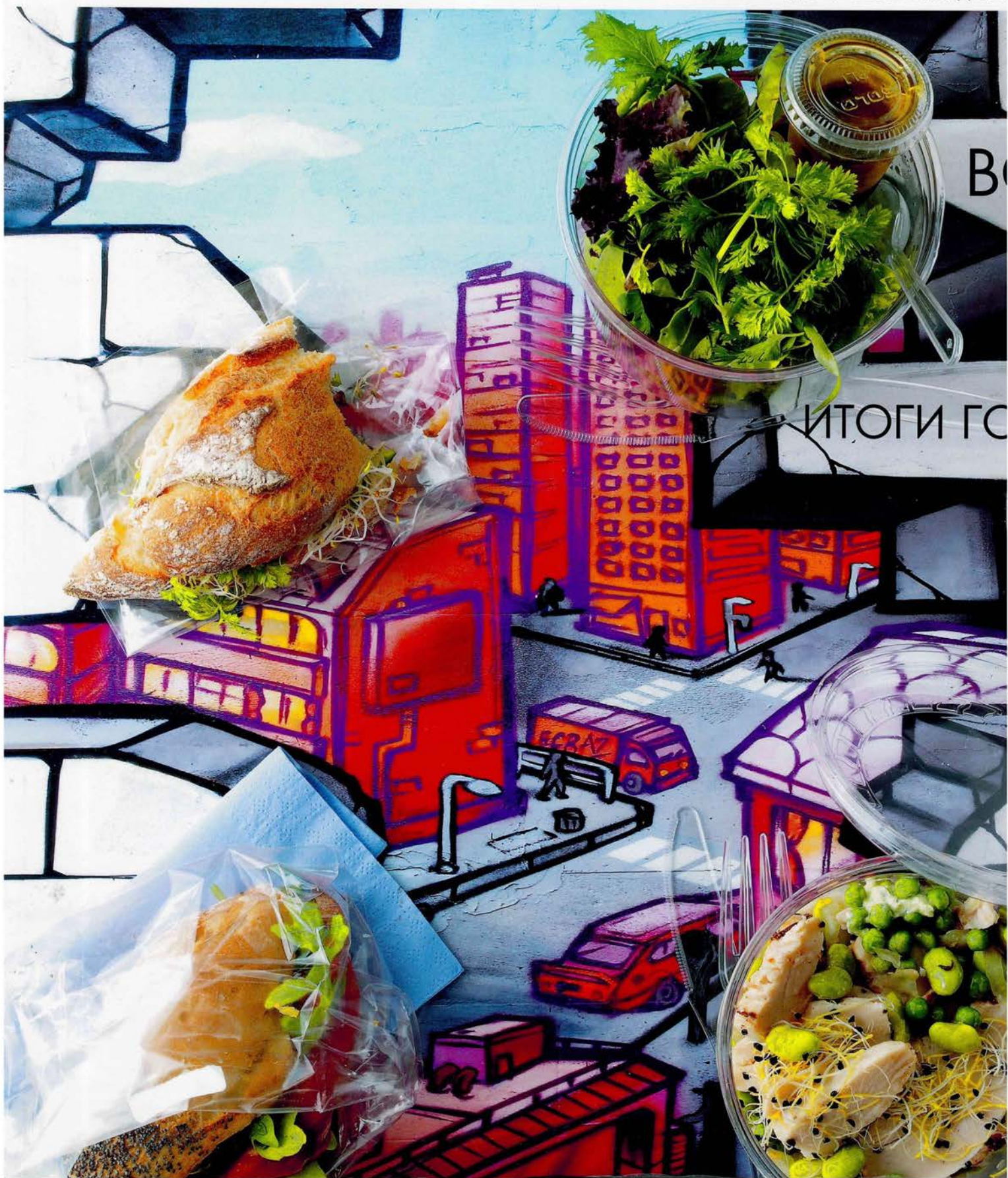


РЕСТОРАТОР СНЕ

Издается с 2001 года. ДЕКА



В

ИТОГИ ГО

Рождественское полено

от Грегори Дуайяна, шеф-кондитера Дома Hediard

Полено в сундучке

(на 1,218 кг)

Шоколад черный
экстра горький 61% 195 г
Масса тичино 41 г
Заготовка «полено с апельсином» 682 г
Мусс «Танарива» 300 г

«Полено с апельсином»

Ингредиенты

Бисквит «Сашер» 288 г
Шоколад черный
экстра горький 61% 22 г
Начинка апельсин-мандарин 334 г
Хрустики 222 г

Ингредиенты для бисквита

Паста миндальная 50% 81 г
Мука пшеничная 22 г
Какао-пудра 22 г
Яичный белок 64 г
Яйцо 24 г
Сахар-песок 27 г
Желтки 44 г
Масло сливочное 84% 17 г

Приготовление бисквита

Миндальную пасту, яйцо, желток, растопленное масло рубить до однородного состояния. Какао-пудру смешать с мукой. Белок взбить до побеления, добавить сахар, взбить в крепкую пену. Добавить масляно-миндальную массу, перемешать лопаткой. В полученную массу добавить смесь из какао и муки. Перемешать, выложить на силиконовый коврик, разровнять лопаткой. Выпекать 8 мин при 165 °С.

Ингредиенты для хрустиков

Шоколад «Живара» 49 г
Крошка кондитерская
вафельная 52 г
Пралине фундук 60% 124 г

Приготовление хрустиков:

Растопить шоколад, смешать с вафельной крошкой и пралине. Готовую массу вылить в прямоугольную форму, равномерно распределить и охладить.

Начинка

Ингредиенты

Пюре из апельсина 111 г
Пюре из мандарина 111 г
Сахар-песок 41 г
Крахмал 9 г
Желатин листовой 4 г
Начинка апельсин-имбирь с
апельсиновым конфитом 82 г
Начинка апельсин-имбирь 75 г
Конфит апельсин 7 г

Ингредиенты для начинки апельсин-имбирь

Пюре из красного апельсина 22 г
Сегменты апельсина 22 г
Сахар-песок 29 г
Пектин 1,5 г
Корень имбиря 8 г
Цедра лайма по вкусу
Корица молотая по вкусу

Ингредиенты для конфита апельсин

Вода 8 г
Апельсины 12 г
Глюкоза сироп 4 г
Сахар-песок 12 г

Приготовление начинки

Смешать пюре двух видов с сахаром и варить на огне, затем ввести разбавленный в воде крахмал. После загустения снять массу с огня, добавить готовую начинку апельсин – имбирь, немного

охладить и добавить набухший желатин. Вылить начинку в прямоугольную форму и охладить. Затем смешать приготовленную начинку с конфитом из апельсина.

Мусс «Танарива»

Ингредиенты

База – английский крем 105 г
Желатин листовой 2 г
Шоколад молочный «танарива» 67 г
Сливки 35,1% 135 г

Ингредиенты для английского крема для мусса

Молоко 44 г
Сливки 35% 44 г
Сахар-песок 9 г
Желток куриный 18 г

Приготовление мусса

Сливки и молоко нагреть до кипения, затем внести сахар с желтком при температуре 80 °С, взбивая венчиком до однородной консистенции. Часть сливок и английского крема нагреть до температуры 70 °С, добавить замоченный желатин. Полученную массу добавить в растопленный шоколад. Затем взбитые сливки (оставшуюся часть) внести в три приема.

Сборка полена

Выпеченный и охлажденный бисквит разрезать на четыре равные части, каждая по 72 г. На первый пласт вылить растопленный черный шоколад (22 г) и разровнять лопаткой. Затем поверх шоколада выложить застывшую массу хрустиков (222 г) и снова пласт бисквита. Сверху второго пласта – застывшую начинку апельсин-мандарин (167 г) и третий пласт бисквита. Поверх бисквита выложить еще один пласт начинки (167 г) и последний пласт бисквита «сашер».

Окончательная сборка торта

Получившуюся заготовку поместить в прямоугольную металлическую форму большого диаметра (оставляя зазор между краями заготовки и формой: 2–3 см). Заполнить форму готовым муссом и выровнять верх торта лопаткой, сняв излишки мусса. Поставить в морозильную камеру на несколько часов. Замороженный полуфабрикат достать из формы и украсить декором из черного шоколада в форме шкатулки с часами и мастичной массой в форме жгутиков.



Restorator Chef magazine

page 64

A Christmas log

From Gregory Doyen, pastry chef of Hediard House

“A log in a chesty (a small chest)”.

This page tells its readers about the abovementioned desert made of black chocolate (extra bitter), ticino mass, a “log with an orange” bar and Tanariv a mousse.

Firstly Gregory describes the cooking of the “Log with an orange”: general ingredients, sponge cake ingredients, sponge cake cooking, crisps ingredients and cooking.

Then goes the explanation of the filling cooking (ingredients, cooking).

Afterwards Gregory tells the readers about Tanariva mousse (ingredients and cooking).

Then there is an explanation of the log assembling.

And finally Mr. Doyen explains how to finally assemble the whole cake.

I, Maxim Gromov, certify that I am familiar with the Russian and English languages, and that I have translated this article faithfully and accurately.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Maxim Gromov', is written over a light blue grid background. The signature is fluid and cursive.

24th of July 2015

English_seasons@mail.ru