

Красный Бархат

Свежее прочтение
знаменитого торта

Десерт
Ольги Богатовой



Из этой рецептуры у вас получится торт
диаметром 18 см и весом 1,1 кг

Долго я вынашивала идею выпустить свой красный бархат, и, конечно же, мне хотелось сделать его особенным. Я оставила эффектный разрез и немного поколдовала со вкусом и текстурами. В моём Красном бархате воздушные песочные коржи, сочное малинового кремё с лёгкой кислинкой и нежный ванильный крем-мусс. А покрывает все это великолепие яркий бархатный велюр!

Получился гармоничный по вкусу, быстрый в приготовлении эффектный торт, который удивит любителей привычной версии и порадует тех, кто любит сочные, сбалансированные по сладости десерты.

**Видео по приготовлению выйдет на YouTube канале Ольга Богатова
13 ноября**

Содержание

| | |
|--|----|
| Список продуктов и инвентаря | 3 |
| Песочные коржи | 4 |
| Малиновое кремё | 5 |
| Крем-мусс | 6 |
| Сборка торта | 7 |
| Декор | 8 |
| Советики | 10 |
| Формула для перерасчета на другие диаметры | 11 |

Список продуктов и инвентаря

Инвентарь:

- миксер ручной или стационарный
- кольцо для сборки d18 см
- 2 кольца d16 см для кремё и обрезки коржей
- пергаментная бумага
- скалка

Для приготовления торта вам понадобится:

| | |
|--|----------------|
| Мука пшеничная | 240 г |
| Масло сливочное мягкое | 190 г |
| Яйцо куриное | 50 г (1 шт С1) |
| Желтки | 60 г |
| Сахар | 120 г |
| Сахарная пудра | 135 г |
| Ванильный сахар с натуральной ванилью | 5 г |
| Какао | 4 г |
| Разрыхлитель | 3/4 ч.л. |
| Соль | 1/4 ч.л. |
| Малина (у меня была замороженная) | 150 г |
| Желатин | 10 г |
| Вода | 10 г |
| Творожный сыр | 260 г |
| Сметана 20% | 150 г |
| Сливки 33-35% | 160 г |
| Мёд | 1 ст.л. |
| Лимонный сок | 2 ст.л. |
| Гранат | 1 шт |
| Красный краситель (добавлять до нужного оттенка) | |
| Золотой кандурин | |

Песочные коржи

(на 4 коржа d 16 см)

| | |
|--|-----------------|
| Мука пшеничная | 240 г |
| Масло сливочное мягкое | 140 г |
| Яйцо куриное | 50 г (1 шт. С1) |
| Сахар | 100 г |
| Какао | 4 г |
| Разрыхлитель | 3/4 ч.л. |
| Соль | 1/4 ч.л. |
| Красный краситель (добавлять до нужного оттенка) | |

Приготовление

1. Мягкое сливочное масло взбиваю с сахаром и солью 2 минуты, добавляю яйцо и краситель, хорошо взбиваю. На этом этапе я добавила примерно 2 ч.л. водорастворимого красителя, но вообще количество зависит от насыщенности цвета, тут нет конкретной рекомендации по количеству, разные красители дают разный цвет.

2. Муку смешиваю с какао и разрыхлителем, высыпаю всё в яично-масляную смесь и быстро замешиваю тесто. Здесь нужно просто всё объединить и собрать в шар, долго не замешивайте, иначе коржи будут твёрдыми. Если интенсивность красного цвета вам кажется

недостаточной, добавьте еще краситель и замесите до однородности цвета, тут лучше работать в перчатках.

3. Тесто раскатываю между двух листов пергаментной бумаги толщиной примерно 4 мм. Я выложила этот пласт теста сразу



на решетку и убрала в холодильник на 15-20 минут.

4. Разогреваю духовку до 165 градусов, режим верх-низ без конвекции.

5. Снимаю с теста верхний лист пергамента, с помощью кондитерского кольца диаметром 16 см вырезаю 4 круга (если у вас нет кольца, можно использовать тарелку и нож). Не убирая тесто вокруг коржей, ставлю всё вместе на решетке в духовку на 20-25 минут.

6. Остужаю, убираю обрезки, коржи аккуратно извлекаю, остальное измельчаю в крошку.



Малиновое кремё

(на 2 кольца d 16 см)

| | |
|------------------------------------|-------|
| Малина (у меня была размороженная) | 150 г |
| Сахар | 20 г |
| Желтки | 60 г |
| Сливочное масло | 50 г |
| Желатин | 2 г |
| Вода для разведения желатина | 10 г |

Приготовление

1. Два кольца диаметром 16 см обтягиваю пищевой пленкой, ставлю каждое на ровную поверхность, на которой потом буду убирать их в морозилку. Я ставила на 2 доски.

2. Желатин заливаю водой и убираю в холодильник на 10 минут. В сотейнике венчиком смешиваю размороженную малину, желтки и сахар. На среднем огне довожу до кипения, постоянно помешивая.

3. Дожидаюсь первых пузырей на поверхности и сразу выключаю огонь, добавляю желатиновую массу, размешиваю до полного растворения желатина.

4. Процеживаю кремё от косточек. Добавляю мягкое сливочное масло, перемешиваю до однородности. Выливаю в каждое кольцо по 100-105 граммов кремё. Убираю в морозилку для застывания на 1 час. Можно приготовить заранее и хранить в морозилке до момента сборки. Перед сборкой размораживать кремё не нужно.



Крем-мусс

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Творожный сыр | 260 г |
| Сметана 20% | 150 г |
| Сахарная пудра | 135 г |
| Ванильный сахар с натуральной ванилью | 5 г |
| Сливки 33-35% | 160 г |
| Желатин | 8 г |
| Вода для разведения желатина | 40 г |

Приготовление

1. Желатин заливаю холодной водой и убираю в холодильник на 10 минут. Затем нагреваю в микроволновке до очень горячего состояния (не кипячу).

2. Все остальные ингредиенты кроме 120 г сливок смешиваю в миске, добавляю растопленный желатин, промешиваю до однородности.

3. Отдельно взбиваю 120 г холодных сливок до мягких пик (при наклоне формы они почти не меняют). В несколько этапов добавляю их к муссу. И сразу приступаю к сборке.



Сборка торта

Коржи красные диаметром 16 см 4 шт.

Кремё малиновое диаметром 16 см 2 шт.

Мусс (в кондитерском мешке, но не обязательно)

Кольцо для сборки диаметром 18 см

Пищевая плёнка (для обтягивания дна)

Ацетатная плёнка (для бортика)

1. На кольцо натягиваю пищевую пленку, это будет дно. Внутрь по бортику прокладываю ацетатную пленку. Всю конструкцию ставлю на тарелку, доску или подложку с ровной поверхностью.

2. На дно прямо на пленку намазываю немного мусса, на него в центр кладу первый корж так, чтобы он был в центре. На него тонким слоем выкладываю мусс примерно 3-4 мм, затем малиновое кремё, затем снова



мусс, и снова корж. Слой мусса должен быть тонким, чтобы в итоге на разрезе коржи и мусс чередовались половниками примерно одной толщины, это дает красивую картинку на разрезе. Так продолжаю до 3 коржа. Поверх него выкладываю мусс, затем 4й корж и сверху тонкий слой мусса примерно 4-5 мм. Убираю в холодильник на 4-6 часов, а лучше до следующего дня.

Декор

Крошка от коржей

Мёд 1 ст.л.

Лимонный сок 2 ст.л.

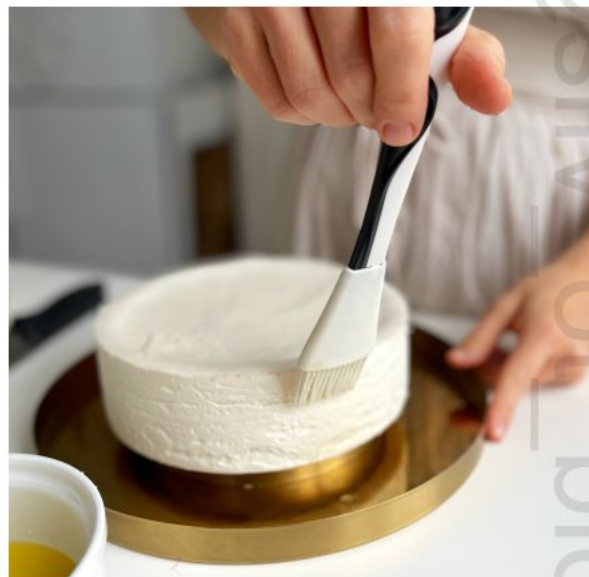
Гранат 1 шт.

Золотой кандурин

1. Гранат режу на крупные куски, аккуратно убираю кожуру и белые пленки.

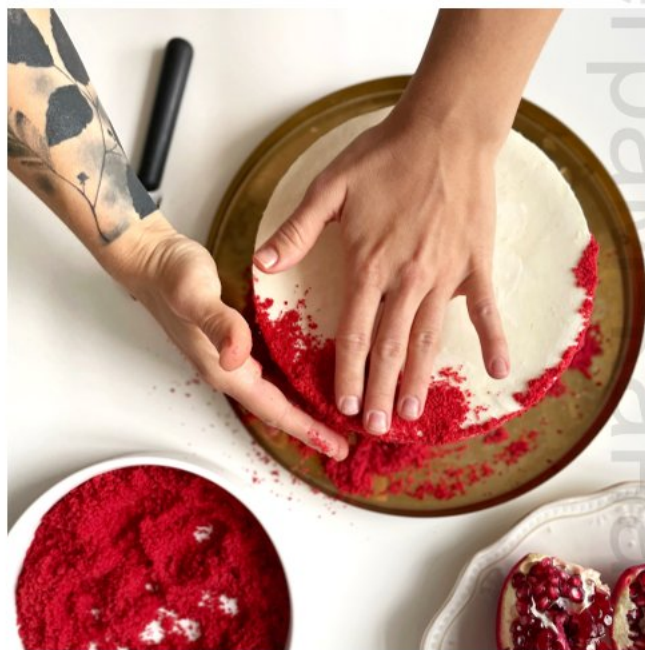
2. Мед смешиваю с лимонным соком.

3. У торта снимаю кольцо и ацетатную пленку, убираю пленку со дна и аккуратно переставляю его на подставку меньшего диаметра, он должен как бы висеть в воздухе, так его удобнее будет покрывать бархатным велюром. Обмазываю его со всех сторон медово-лимонной смесью. Аккуратно обсыпаю крошкой сбоку и сверху.



4. Сверху выкладываю гранат. Кандурин смешиваю с небольшим количеством воды, закрашиваю белые кусочки на гранате. В моем случае гранат на торте ничем не закреплён, поскольку мне куда-то транспортировать торт не нужно. Если вы планируете куда-то перевозить торт, то лучше дно граната наколоть на зубочистки и их уже вставить в торт.

Важно! Не забудьте предупредить своих гостей о том, что в торте есть несъедобные элементы в декоре (зубочистки).



Советики

Красный краситель можете использовать любой. Подойдет сухой или гелевый, жиро- или водорастворимый. Начинайте добавлять понемногу и смотрите на желаемый оттенок. Если в тесто не добавлять какао, коржи получатся скорее розовые, чем красные, а какао позволяет добиться нужного более темного насыщенного оттенка.

Тесто для коржей можно приготовить заранее и хранить в холодильнике до недели, так же его можно замораживать до 3 месяцев, размораживать через холодильник.

Кремё так же можно приготовить заранее и до 3 месяцев хранить в морозилке. Обычно я достаю его после того, как оно застынет, убираю из формы и складываю каждый блинчик кремё в отдельный пакет и храню их так в морозилке до момента сборки. Перед сборкой я достаю их из морозилки минут за 10, за это время они становятся немного пластичными, но разморозиться не успевают и работать с ними удобно.

Торт можно заморозить. Перед заморозкой я даю тарту время стабилизироваться в холодильнике 5-6 часов, снимаю металлическое кольцо, оставляю торт в ацетатной пленке, сверху в контакт прокладываю пленку или отрывной пакет и убираю так в морозилку на 4-5 часов до полного застывания, потом застывший торт убираю в пакет или герметичную коробку или можно обернуть его пленкой. Перед разморозкой снимаю пленку и убираю размораживаться в холодильник.

Желатин в моих рецептах всегда крепостью 220 Блум, если у вас желатин другой крепости, его пропорции нужно будет пересчитать. Например если у вас желатин крепостью 160, а в рецепте 220, вы сначала делите количество желатина указанное в рецепте на крепость вашего желатина и потом умножаете на крепость желатина из рецепта. $8 \text{ г} / 160 \times 220 =$ получается 11 г, такое количество желатина крепостью 160 Блум соответствует 8 г желатина 220 Блум.

Отмечайте меня на фото с вашими тортками, буду радоваться вашим успехами вместе с вами. По всем вопросам смело пишите мне в директ моего инстаграм @olgabogatova

Формула для перерасчета на другие диаметры

На самом деле, нет ничего сложного в том, чтобы адаптировать рецепт под нужный вам диаметр формы. Для этого есть совсем удобная формула:

$$\frac{(\text{нужный диаметр})^2}{(\text{диаметр в рецепте})^2} = \text{коэффициент}$$

Например, в рецепте указан диаметр 18 см. Давайте найдем коэффициент для диаметра 16 см.

$$\frac{16^2}{18^2} = \frac{256}{324} = 0,8$$

Для того, чтобы узнать количество ингредиентов для торта диаметром 16 см, коэффициент 0,8 умножаем на каждый ингредиент.

$$\text{Мука } 300 \text{ г} \times 0,8 = 240 \text{ г}$$

$$\text{Сахар } 190 \text{ г} \times 0,8 = 152 \text{ г}$$

Так поступаем со всеми ингредиентами в рецепте.

Тенеррам-каһар - @sliv_017

