

The *Шуралеишка*
торт +
конфеты



Десерт
Ольги Богатовой



Из этой рецептуры у вас получится
торт диаметром 20 см и весом 1,4 - 1,5 кг

Ой ребята, давно я хотела пополнить нашу линейку классики этим тортом и искала то самое сочетание, чтобы не как у всех и чтобы хотелось еще и еще! И вот тут сошлось всё – любимое песочное тесто, хрустящее и рассыпчатое, облегченный вариант карамельного крема с добавлением маскарпоне, чтобы добавить тарту нежность и жареные грецкие орехи.

Тут в балансе и нежность и плотность и насыщенность вкуса.

Я очень довольна результатом, попробуйте и вы наш новый

The Муравейник ❤️

Видео по приготовлению выйдет на YouTube канале Ольга Богатова и в инстаграм @olgabogatova в IGTV 3 сентября в 21:00.

Содержание

Список продуктов и инвентаря	3
Печеньки	4
Обсыпка для торта	5
Крем	5
Сборка торта	6
Декор торта	7
Конфетки	9
Советики	10
Формула для перерасчета на другие диаметры	11

Список продуктов и инвентаря

Инвентарь:

- пергаментная бумага
- противень
- миксер с венчиками
- кондитерский мешок

Для приготовления торта вам понадобится:

Масло сливочное мягкое	370 г
Мука пшеничная	280 г
Разрыхлитель	5 г
Желтки от яиц категории С1	60 г (3 шт.)
Соль	щепотка
Сахар	140 г
Сгущенное молоко варёное	400 г
Маскарпоне	250 г
Орехи грецкие поджаренные	150 г
Шоколад темный	100 г
Тёмное какао	2 ст.л.
Лёд	

Печеньки

Масло сливочное мягкое	220 г
Мука пшеничная	250 г + 30 г
Разрыхлитель	5 г
Желтки от яиц категории С1	60 г (3 шт.)
Соль	щепотка
Сахар	140 г

Приготовление

1. Муку (250 г), сахар, соль и разрыхлитель смешиваю в миске венчиком, добавляю мягкое сливочное масло, перемешиваю лопаточкой в липкую крошку.
2. Добавляю сразу все желтки, перетираю тесто руками, оно будет довольно липким, добавляю в конце оставшуюся муку (30 г). Перемешиваю все до однородности около минуты. Долго не вымешиваю, тесто должно быть слегка рыхлым, текстура у него мягкая нежная.
3. Духовку разогреваю до 165 градусов, режим конвекции. На противень расстилаю пергамент, на него выкладываю небольшие кусочки теста произвольного размера, просто отщипывая его руками.
4. Выпекаю печенье на среднем уровне, через 10 минут проверяю равномерность выпекания, если



где то тесто более тёмное, переворачиваю противень и допекаю еще. По времени мое печенье выпекалось около 15 минут. Если будете печь в режиме верх-низ, время выпекания может увеличиться еще на 10 минут, ориентируйтесь на цвет печенья на фото и видео, не оставляйте тесто светлым, его важно допечь.

5. Остужаю печеньки при комнатной температуре, оставляю их кусочками разного размера, это будет классно смотреться на разрезе.

Обсыпка для торта

Откладываю 100 г печенья на обсыпку торта. Отложенное печенье измельчаю руками в крошку среднего размера, выкладываю на противень, простеленный пергаментной бумагой и убираю в разогретую до 165 градусов духовку на 3-4 минуты до золотисто-коричневого цвета. Тут главное не сжечь крошку, а чуть подсушить и придать ей красивый аппетитный оттенок, чуть темнее чем печенье в начинке. Перед обсыпкой крошку остужаю.



Крем

Сгущенное молоко варёное	400 г
Масло сливочное мягкое	150 г
Маскарпоне	250 г
Соль	щепотка

Приготовление

1. Все продукты должны быть комнатной температуры. Масло и маскарпоне я достала за 30-40 минут из холодильника. Сгущёнку храню всегда при комнатной температуре.

2. Сначала смешиваю сливочное масло со сгущёнкой, промешиваю до однородности,

добавляю маскарпоне, взбиваю миксером сначала на средних оборотах секунд 20-30 и минуту на высоких оборотах. Долго мешать не нужно иначе маскарпоне может расслоиться. Здесь нет задачи взбить крем, важно просто его перемешать, можно даже сделать это вручную венчиком, без помощи миксера.

Сборка торта

Печенье	400 г
Орехи грецкие поджаренные	150 г
Весь крем	
Крошка для обсыпки торта	

1. Сначала подсушиваю орехи на сухой сковороде, постоянно помешивая около 3-4 минут до момента, когда сбоку орехи будут приобретать легкий золотистый оттенок. Поджаренные орехи в разы ароматнее и насыщеннее по вкусу, не пренебрегайте этим моментом. Орехи остужаю и оставляю крупными кусочками, но при желании вы можете их немного порубить.

2. На подложку или тарелку ставлю кольцо d20 см.

3. В готовый крем выкладываю орехи и печенье и перемешиваю. На этом этапе крупные кусочки печенья сами будут ломаться как им захочется и это даст классный рисунок на разрезе, наша задача просто все перемешать.

4. Выкладываю получившуюся массу в кольцо, сверху не разравниваю, даже наоборот, стараюсь создать больше объема.

5. Убираю торт в холодильник для стабилизации на 5-6 часов.



6. Прохожусь ножом между тортом и кольцом, раздвигаю кольцо, обсыпаю торт подготовленной крошкой со всех сторон. Сверху его можно задекорировать по вашему вкусу. Я предлагаю сделать шоколадное гнездо, оно отлично сочетается с тортом по тематике, придавая этому, казалось бы, не сложному торту, стильный и эффектный вид.

Декор торта

Шоколад темный

100 г

Тёмное какао + мелкое сито

2 ст.л.

Холодная вода + лёд

Приготовление

1. В емкость с холодной водой выкладываю лёд. У меня была кастрюля диаметром 22 см наполненная водой чуть больше чем на половину высоты. Лёд и температура воды тут важны для того, чтобы шоколад быстрее застывал и не растекался, а давал красивую линию.

2. Шоколад растапливаю в микроволновке. Другой классный вариант растопить шоколад – выложить его в кондитерский мешок и поставить мешок в стакан с горячей водой, периодически подливая горячую воду. Так шоколад сам растопится и не будет вероятности его перегреть.

3. Отрезаю кончик мешка в сечении 3-4 мм и начинаю отсаживать шоколад прямо в воду, делаю имитацию гнезда, распределяю линии шоколада по кругу. Делаю несколько шоколадных кругов, потом слегка их утапливаю, чтобы они ушли под воду и добавляю следующие пару кругов, опять утапливаю и так

поднимаю высоту нашего гнезда. Даю шоколаду полностью застыть, аккуратно достаю его из воды и оставляю на листе пергамента и на доске, убираю в холодильник. Жду момента когда вся вода испарится, лишнее промакиваю салфеткой.

4. Присыпаю шоколадный веночек какао со всех сторон. Это нужно для того, чтобы шоколад не начал таять, а он начнёт, потому что мы



его не темперировали. И именно поэтому декор мы тоже держим в холодильнике, там с ним все будет в порядке. А даже если где-то шоколад начнёт подтаивать, какао защитит нас от любых последствий.

Ну и собственно всё. Выкладываю на муравейник шоколадный веночек, зову всех посмотреть на красоту, которая у нас получилась и дальше мне вас учить не надо.



Мы разрезали и пробовали наш муравейник на следующий день и он был абсолютно прекрасен! Печенька частично была пропитана кремом и в то же время хрустела.

Крем был не масляный и не слишком плотный и не слишком нежный, все отлично держало форму и просто сложно было оторваться, чтобы не съесть всё.

Муравейник моя любовь! Однозначно, я соскучилась по вот таким вот простым понятным тортам, классно что можно их только чуть улучшить, облегчить без вреда для вкуса и текстуры и получить вот такой результат. Смело готовьте на свои торжества, предлагайте заказчикам или балуйте себя просто так без повода ❤️

Конфетки

Крем + Печеньки + Грецкие орехи

Белый шоколад

200 г

Приготовление

1. Крем и печенье готовлю по тому же принципу, что и торт. Отделяю 100 г печенья и руками делаю из него крошку, она пойдёт на обсыпку конфет.

Перемешиваю все ингредиенты, убираю в глубокую тарелку и отправляю в холодильник на 4-5 часов или дольше.

2. Готовлю доску и лист пергаментной бумаги.

3. Ложкой отделяю массу на конфетки, у меня каждая получилась по 16-18 г, кручу шарики, выкладываю на бумагу. Для обсыпки крошкой шарики замораживать не нужно, каждый уже сразу можно окунуть в крошку печенья и уже так убрать в холодильник.

4. Для покрытия белой шоколадной глазурью шарики сначала нужно подморозить в морозилке хотя бы 1 час

5. Белый шоколад растапливаю циклично в микроволновке, перемешиваю, удобнее всего делать это в кружке. Каждую конфетку окунаю в шоколад и



выкладываю на лист пергамента.

Убираю в холодильнике на 30 минут или дольше.

Конфетки можно сложить в красивую коробочку и сделать кому-то важному такой приятный презент ❤️

Конфетки можно заморозить просто шариками-заготовками, а можно уже в обсыпке и в шоколадной глазури.

Размораживать через холодильник, хранить тоже в холодильнике до 5 суток.

Советики

Печенье можно приготовить заранее и спрятать! Именно спрятать, потому что вкусное очень и закончится незаметно. Хранить его можно при комнатной температуре в пакете до 2 недель, а можно готовое так же в пакете заморозить. Тесто тоже можно приготовить заранее и держать в холодильнике до недели, перед выпеканием достать за 1 час из холодильника и дальше так же по плану порвать на кусочки и отправить выпекаться.

Сливочное масло для печенья берите хорошее, точно не самое дешёвое. Я выпекала такое в разных вариантах и мне есть с чем сравнить. Для выпечки я беру масло Экомилк, по вкусу, плотности и текстуре готового изделия мне оно нравится больше всего.

Крем проще готовить сразу непосредственно перед сборкой торта в кольце. Хоп - замешал крем, чик - смешал с печенькой и просто отправил торт в холодильник. Сливочное масло для крема так же должно быть хорошим, важно чтобы оно было достаточно плотным в холодном состоянии и нравилось вам по вкусу, тогда крем получится классным.

Орехи непременно пожарьте! Казалось бы один продукт, а как меняется вкус и аромат после 3-4 минут термической обработки. Я так поступаю со всеми орехами, которые отправляю в десерты, так они раскрывают весь свой вкус и аромат.

Торт можно замораживать. Перед заморозкой важно дать ему минимум 8 часов на пропитку в холодильнике, а потом можно убирать. Для заморозки сразу перед сборкой торта положите на подложку лист пергамент, уже сверху поставьте кольцо и выкладывайте крем с печеньем. Торт застынет на листе пергамент и его проще будет потом снимать с подложки и убирать в морозилку. Перед заморозкой я снимаю кольцо и накрываю крем контактно отрывными пакетами или пленкой и убираю так в морозилку.

Отмечайте меня на фото с вашими тортиками, буду радоваться вашими 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.

