



### ТОРТ HAPPY BIRTHDAY

#### Інгредієнти

Екзотичне желе	Бланманже	Лайм бісквіт
126 г м'якоті маракуї 76 г м'якоті манго 50 г м'якоті банана 0,8 г цедри лайму 50 г декстрази 1 г солі 6 г желатину 30 г води	150 г молока 5 г цедри лимону 50 г цукру 50 г декстрази 90 г 100% мигдалевої пасти 9 г желатину 45 г води (для желатину) 480 г напівзбитих свіжих вершків	200 г 50% мигдалевої пасти 90 г цукру 230 г яйця 60 г борошна 5 г розпушувача 60 г олії або розтопленого вершкового масла 5 г молока 1 стручок ванілі 5 г цедри лайму

#### Ванільний грильяж

405 г смаженого мигдалю 47 г цукрової пудри 26 г безводного масла 258 г білого шоколаду 3 г морської солі ( <b>Fleur de Sel</b> ) 140 г вафельної крихти (роялтин) 2 г ванільної пасти ½ г стручка ванілі
--



**KE096S** Форма силіконова  
Павокейк Happy Birthday  
1100 мл

### Екзотичне желе

Розчинити декстрозу та желатин у невеликій кількості фруктової м'якоті. Додати м'якоть, що залишилася, і процідити.

### Бланманже

Залишити цедру лимона настоюватися з молоком у холодильнику при **4°C на 12 годин**. Помістити желатин у воду, процідити молоко, нагріти його до **40°C** і всипати цукор. Змішати в міксері з мигдальною пастою та додати желатин, попередньо розчинений у мікрохвильовій печі. Коли емульсія нагріється до **25°C**, додати напівзбиті вершки.

### Лайм бісквіт

Змішати молоко, олію та ароматизатори в невеликій мисці. Змішати мигдалеву пасту з цукром і яйцями за допомогою занурювального блендера. Вилити суміш мигдальної пасту в миску і вмішати просіяне борошно та розпушувач; потім додати суміш олії та ароматизаторів. Випікати при **180°C, 12 хвилин**.

### Ванільний грильяз

Запікти мигдаль у духовці при **150°C** приблизно **30 хвилин**. Збити мигдаль у кутері з цукровою пудрою та стручком ванілі до однорідної маси. Додати розтоплений білий шоколад, сіль, розтоплене безводне масло та ванільну пасту. Вручну вмішати вафельні пластівці. **700 г** суміші викласти на деко для печива **60x40** і охолодити в камері швидкого охолодження; нарізати прямокутниками за допомогою форми для печива.

### Монтаж

Збираємо у форму **KE096S Форма силіконова Павокейк Happy Birthday 1100 мл**. Вилити бланманже і розподілити по дну форми та по стінках. Поставити в камеру швидкого охолодження на **30 хвилин**. Вийняти форму **KE096S Форма силіконова Павокейк Happy Birthday 1100 мл** та додати середній шар екзотичного желе, охолодити протягом **15 хвилин**, а потім додати другий шар бланманже. Завершити верхній шар лаймовим бісквітом та грильязем. Швидко охолодити протягом **40 хвилин** і збризнути світло-коричневим спреєм велюром.

