

ONLINE PÂTISSERIE

Sweet Flow

Dort Fraisier

Korpus Génoise (8 porcový dort)

4 ks vajec
90 g cukru krupice
130 g hladké mouky
60 g extra panenského olivového oleje
kůra z 1 ks citronu

Postup:

- › Předehřej troubu na 170 °C. Vyšlehej vejce s cukrem do pěny (6 – 7 minut).
- › Mezitím si prosej mouku do mísy. Kůru z citronu nastrouhej do mísky s olivovým olejem a připrav si formu na dort.
- › Když jsou vejce a cukr dobře vyšlehané, přidej postupně olej s nastrouhanou citronovou kůrou. Jakmile se začlení, přestaň šlehat. Pomocí stěrky několikrát promíchej těsto zdola nahoru a otáčej miskou. Ujisti se, že je všechna mouka dobře promíchaná.
- › Nalij do dortové formy a peče na 170 °C 15 – 17 minut. (Délka pečení závisí na troubě.) Zkontroluj špejlí, zda se těsto nelepí a dort je i uprostřed dobře propečený. Nech 10 minut vychladnout na mřížce, a poté jej otočte na chladný plech a sejmi pečicí papír.
- › Po vychladnutí vyjmi z formy pomocí nože. Pokud hned nebudeš s korpusem dále pracovat, zabal ho do fólie.

Krém Ganache montée

340 g šlehačky 40%
20 g glukózy
75 g bílé čokolády
1 plátek želatiny
+ vanilkový lusk

Postup:

- › Namoč želatinu do ledové vody. Nech rozpustit bílou čokoládu ve vodní lázni. Rozstříhej vanilkový lusk na maličké kousky a dej do krému. Ohřej smetanu, glukózu a vanilku. Čekej, dokud se glukóza nerozpustí. V momentě, kdy se krém téměř vaří, vypni hořák a zakryj ho. Nech 10 minut odstát k získání maxima vanilkové příchutě. Přidej želatinu. Postupně nalij na čokoládu. Promíchej stěrku jako ganache. Rozmixuj. Směs je potřeba přecedit. Zafrešuj.
- › Až budeš Ganache používat, měla by být hodně studená. Ganache vyšlehej na rychlé otáčky až do hustoty, která bude držet na metličce. Vlož do plastové nádoby, přikryj potravinářskou fólií a přes noc vlož do lednice.

Jahody

400 g malých jahod na okraje korpusu
160 g jahod dovnitř, nakrájených na malé kostky

Sestavení:

- › Nakrájej každou jahodu na 3 plátky. (Zbylé okraje možno použít dovnitř dortu.) Plátky přikládej po stranách formy do dvou řad, (jahody v druhé řadě do mezer) viz foto. Polož první vrstvu ukrojeného korpusu Génoise. Měl by se dotýkat jahod.
- › Šlehej Ganache montée vysokou rychlostí, dokud nevznikne pěkný a pevný krém. Pomocí cukrářského sáčku nanese krém Ganache montée. Nejdříve v kruhu a trochu navíc po stranách.
- › Pomocí stěrky rozprostři krém po stranách formy až k hranici pásky tak, že forma má krém po straně a nad jahodami. Umíst navrch více než polovinu nakrájených jahod (80 g) a polož druhý plát korpusu.
- › Nastříkej krém od středu v kruzích a se zalomenou stěrku zarovnej a přidej zbývající nakrájené jahody (80g).
- › Polož třetí vrstvu korpusu. Mezi třetím korpusem a páskou by měla vzniknout tenká mezera na doplnění krémem. V případě potřeby korpus po obvodu seřízni. (Viz foto řezu dortu). Pokryj krémem povrch i tuto mezeru. Na uhlazení použij velkou hladkou stěrku. Poklad plátky jahod. Dej do ledničky na 3 – 4 hodiny. Odejmi formu a pásku.