

Sweet Flow

Trio čokoládový dort



Ingredience na korpus

(recept na 8 porcí)

105 g bílků

105 g žloutků

105 g cukru krupice

55 g hladké mouky

15 g kakaa

1 g soli

42 g oleje

+50 g tmavé čokolády na potření spodku dortu (tzv. chablonage)

Postup na korpus:

- › Rozehřej troubu na 200 °C.
- › Připrav si všechny suroviny, plech a ráfek.
- › Rozděl bílky a žloutky. Smíchej mouku, kakao a sůl. Prosej.
- › Vyšlehej bílky. Jakmile budou pěkně vyšlehané, přidej 2/3 cukru a šlehej na střední stupeň 2 - 3 minuty. 1/3 cukru přisyp do žloutků hned na začátku a také vyšlehej do husta. (Já osobně používám kuchyňský mixér na vyšlehání bílků a ruční mixér na šlehání žloutků.) Šleháš přibližně stejnou dobu jako bílky. Můžeš zapojit i někoho z rodiny. Jeden bude šlehat bílky a druhý vaječné žloutky. Přidej vyšlehané žloutky do vyšlehaných bílků pomocí stěrky, aby se nenarušila našlehaná struktura.
- › Přidej mouku a jemně smíchej. Nalej do ráfku a dej péct do vyhřáté trouby na 200 °C.
- › Okamžitě sniž teplotu na 170 °C a peč přibližně 25 - 30 minut.
- › Nech korpus zcela vychladnout. Korpus po pečení trochu klesne, jako kráter. To je normální, protože obsahuje pouze malé množství suchých ingrediencí. Díky tomu je ale korpus velmi lehký a to je to, čeho chceme dosáhnout.
- › Prořízni 2 cm vysoký korpus. Vrchní část na dort nepoužívám, takže klidně z této odkrojené části ochutnávej nebo použij na jiný dezert.)
- › Rozehřej 50 g tmavé čokolády a rozetři ji na spodní část korpusu. Bude tvořit „impregnaci“ dortu. Dej do lednice. Když čokoláda zatuhne, můžeš korpus vyndat a vložit do ráfku. Kolem korpusu je umístěna dortová páska a vespodu dortová podložka. Čokoládou potřená část směřuje dolů, tvoří spodek dortu.

Čokoládová pěna

75 g hořké 70% čokolády

25 g másla

60 g bílků (zbytek z přípravy korpusu)

60 g cukru krupice

20 g vody

45 g šlehačky

1 plátek želatiny

Mléčná čokoládová pěna

55 g šlehačky (tekuté)

105 g mléčné čokolády

110 g šlehačky (našlehané)

0,75 plátku želatiny

Bílá čokoládová pěna

55 g šlehačky (tekuté)

105 g bílé čokolády

110 g šlehačky (našlehané)

0,75 plátku želatiny

Sweet Flow

Postup na tmavou čokoládovou pěnu:

- › Rozpusť čokoládu s máslem.
- › Namoč želatínu do studené vody. Rozpusť čokoládu spolu s máslem. Připrav italský meringue.
- › Italský meringue: Cukr rozvaříme ve vodě. Rozvar by měl mít teplotu 118 °C. Našleháme bílky a pomalu do nich vmícháme cukrový rozvar. Zvýšíme rychlost mixéru a šleháme 3 minuty.)
- › Zahřej želatínu v mikrovlnné troubě nebo ve stejném hrnci, který jsme použili při přípravě cukrového sirupu v italském meringue. Pozor, nevařit! Následně nalej do horkého italského meringue.
- › Připravenou čokoládovou směs začleníme pomalu a postupně do italského meringue. Nejdříve přidáme trochu čokoládové směsi do bílků a poté bílky začleníme do čokoládové směsi.
- › Nakonec přidáme našlehanou šlehačku a opatrně zamícháme do směsi stěrkou.

Mezi každou vrstvou dej na 20 minut do mrazáku ztuhnout. Pěna částečně ztuhne tak, že když přidáš další vrstvu pěny, napojí se. Každá pěna je přibližně 250 g, tak myslí na to, že od každé pěny musíš mít stejné množství.

Postup na mléčnou čokoládovou pěnu:

- › Rozpusť čokoládu nad párou. Namoč želatínu do studené vody.
- › Přiveď smetanu do bodu varu a přidej želatínu.
- › Nalij postupně rozpuštěnou čokoládu a nech vychladnout na 40 °C.
- › Při teplotě 40 °C přidej šlehačku, jemně vmíchej metličkou. U této pěny zůstaň u teploty 40 °C, aby byla tekutější (Bude pro tebe snazší ji uhlazovat). Nanes na dort.

Postup na mléčnou čokoládovou pěnu:

- › Rozpusť čokoládu nad párou. Namoč želatínu do studené vody.
- › Přiveď smetanu do bodu varu a přidej želatínu.
- › Nalij postupně rozpuštěnou čokoládu a nech vychladnout na 40 °C.
- › Při teplotě 40 °C přidej šlehačku, jemně vmíchej metličkou. U této pěny zůstaň u teploty 40 °C, aby byla tekutější (Bude pro tebe snazší ji uhlazovat). Nanes na dort.

Poleva miroir

- 45 g vody
- 50 g šlehačky
- 40 g cukru krupice
- 15 g kakaa
- 1 plátek želatiny

Postup na mléčnou čokoládovou pěnu:

- › Namoč želatínu. V hrnci smíchej vodu, šlehačku, cukr a kakao. Vař přibližně 30 sekund. Přidej želatínu.
- › Nech vychladnout a zakryj potravinářskou fólií. Dej do lednice přes noc.
- › Na vodní lázni ohřej na teplotu do 35 °C. Poleva musí být dostatečně tekutá, aby se rychle nanasla na celý dort.