



(συνταγή για 3 τούρτες σε τσέρκι Ø14 εκ.)

Παντεσπάνι Chiffon

Λάδι	130 γρ.
Μέλι	9 γρ.
Κρόκοι αυγών	155 γρ.
Ασπράδια αυγών (1)	145 γρ.
Αλεύρι Τύπου 55	110 γρ.
Άμυλο καλαμποκιού	25 γρ.
Baking Powder BAKELS	1,7 γρ.
Ασπράδια αυγών (2)	300 γρ.
Ζάχαρη	170 γρ.
Κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής	

Σε μίξερ αναμειγνύουμε το λάδι, το μέλι, τους κρόκους αυγών και την πρώτη ποσότητα ασπράδια αυγών. Κοσκινίζουμε μαζί το αλεύρι με το άμυλο και το baking powder και τα προσθέτουμε στο μείγμα. Ενσωματώνουμε απαλά. Χτυπάμε τη δεύτερη ποσότητα ασπράδια αυγών με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε το κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής. Ενώνουμε τα δυο μείγματα.

Κονφί με άγριες φράουλες

Φράουλες κατεψυγμένες	250 γρ.
Άγριες Φράουλες κατεψυγμένες	100 γρ.
Χυμός πορτοκαλιού	25 γρ.
Πηκτίνη NH	10 γρ.
Ζάχαρη (1)	100 γρ.
Ζάχαρη (2)	100 γρ.
Ξινό σε διάλυμα (50/50)	3 γρ.

Κόβουμε τις φράουλες και τις άγριες φράουλες σε κύβους και τις ζεσταίνουμε μαζί με τον χυμό πορτοκαλιού. Στους 40°C, προσθέτουμε την πηκτίνη την οποία προηγουμένως έχουμε αναμείξει με την πρώτη ποσότητα ζάχαρης. Βράζουμε το μείγμα, προσθέτουμε τη δεύτερη ποσότητα ζάχαρης και βράζουμε εκ νέου για 3 λεπτά. Τέλος, προσθέτουμε το διάλυμα με ξινό. Αφαιρούμε από την εστία και τοποθετούμε στο ψυγείο.

Μους με cream cheese & πορτοκάλι

Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE & VIRE	250 γρ.
Κρόκοι αυγών	56 γρ.
Ζάχαρη	45 γρ.
Λοβός βανίλιας	½ τεμ.
Ξύσμα πορτοκαλιού	2,5 γρ.
Χυμός πορτοκαλιού	30 γρ.
Orange Dry (70°) LUXARDO	4 γρ.
Μάζα ζελατίνης (5 γρ. ζελατίνη σε σκόνη, 200 bloom + 30 γρ. νερό)	35 γρ.
French Cream Cheese ELLE & VIRE	250 γρ.

Ετοιμάζουμε παραδοσιακή crème anglaise στους 82°C, με την κρέμα γάλακτος, τους κρόκους αυγών, τη ζάχαρη, τον λοβό βανίλιας, το ξύσμα και τον χυμό πορτοκαλιού. Στη συνέχεια, περνάμε το μείγμα από χινοίς και προσθέτουμε το λικέρ και τη μάζα ζελατίνης.

Ομογενοποιούμε με ραβδομπλέντερ και τοποθετούμε στο ψυγείο. Απλώνουμε την κρέμα και στους 20°C ενσωματώνουμε το cream cheese και ομογενοποιούμε στο μίξερ.

Σαντιγί με cream cheese

Γάλα 3,5% ELLE & VIRE	56 γρ.
Ζάχαρη	56 γρ.
Μάζα ζελατινής (6 γρ. ζελατίνη σε σκόνη, 200 bloom + 36 γρ. νερό)	42 γρ.
French Cream Cheese ELLE & VIRE	120 γρ.
Κρέμα Γάλακτος Excellence 35% ELLE & VIRE	515 γρ.

Βράζουμε το γάλα μαζί με τη ζάχαρη. Προσθέτουμε τη μάζα ζελατινής και το cream cheese. Αναμειγνύουμε με ραβδομπλέντερ και προσθέτουμε σταδιακά την κρέμα γάλακτος. Τοποθετούμε τη σαντιγί στο ψυγείο ώστε να παγώσει, τουλάχιστον για 4 ώρες. Ιδανικά προετοιμάζουμε τη σαντιγί από την προηγούμενη ημέρα, ώστε να μείνει στο ψυγείο όλο το βράδυ.

Κόκκινη επικάλυψη με βατόμουρο

Decorgel Φυσικό DAWN	150 γρ.
Λικέρ βατόμουρο	10 γρ.
Μάζα ζελατινής (1,5 γρ. ζελατίνη σε σκόνη, 200 bloom + 9 γρ. νερό)	10,5 γρ.
Κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής	

Αναμειγνύουμε όλα τα υλικά μαζί και φέρνουμε το μείγμα σε σημείο βρασμού.

Διακόσμηση με λευκή σοκολάτα

Σοκολάτα Λευκή Obsession 30 Veliche™ Gourmet	500 γρ.
Βούτυρο κακάο	50 γρ.
Κόκκινο χρώμα λιποδιαλυτό	

Φράουλες για διακόσμηση

Φράουλες	900 γρ.
----------	---------

Μοντάρισμα

Απλώνουμε 1.000 γρ. από τη ζύμη για παντεσπάνι chiffon σε φύλλο σιλικόνης και πλαισιώνουμε με κάδρο διαστάσεων 35,5 x 55 εκ. Ψήνουμε σε ταμπανωτό φούρνο στους 150°C για 25 λεπτά, ανάμεσα σε δυο λαμαρίνες. Τοποθετούμε ένα φύλλο Silpat® ανάμεσα στις δυο λαμαρίνες ώστε να μη πάρει καφέ απόχρωση το παντεσπάνι κατά το ψήσιμο. Αμέσως μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, αφαιρούμε από τον φούρνο και τοποθετούμε σε σχάρα ώστε να κρυώσει.

Από το ψημένο φύλλο παντεσπάνι κόβουμε 3 λωρίδες σε μήκος 41 εκ. και πλάτος 6 εκ. και τις τοποθετούμε περιμετρικά σε τρία τσέρκια. Επίσης, κόβουμε δίσκους παντεσπάνι με διάμετρο 12 εκ. Τοποθετούμε ένα δίσκο παντεσπάνι στη βάση από κάθε τσέρκι. Απλώνουμε στην επιφάνεια του δίσκου 50 γρ. από το έτοιμο κονφί φράουλα. Στη συνέχεια, προσθέτουμε 100 γρ. μους με cream cheese και πορτοκάλι. Απλώνουμε 120 γρ. φράουλες, κομμένες στη μέση. Καλύπτουμε με ένα επιπλέον φύλλο παντεσπάνι chiffon στο οποίο απλώνουμε 40 γρ. κονφί φράουλα και 80 γρ. μους με cream cheese και πορτοκάλι. Λειαινουμε την επιφάνεια με μια παλέτα και τοποθετούμε στο ψυγείο.

Απλώνουμε στην επιφάνεια του γλυκού περίπου 180 γρ. φράουλες. Αφρατεύουμε τη σαντιγί με cream cheese και διακοσμούμε περιμετρικά χρησιμοποιώντας μεγάλη μύτη κορνέ για πέταλο, No. 7.

Επιπλέον, δημιουργούμε πάνω στη σαντιγί μικρές διακοσμητικές βούλες από κόκκινη επικάλυψη με βατόμουρο.

Αναμειγνύουμε το βούτυρο κακάο με το κόκκινο χρώμα ζαχαροπλαστικής και τη λευκή σοκολάτα. Ομογενοποιούμε και στρώνουμε τη σοκολάτα.

Απλώνουμε την κόκκινη διακόσμηση πάνω σε λωρίδες από διαφανές φύλλο 'γιακά κέικ' διαστάσεων 3 x 43 εκ. και 'χτενίζουμε' με μια βούρτσα.

Στη συνέχεια απλώνουμε στην επιφάνεια λεπτή στρώση από στρωμένη λευκή σοκολάτα κουβερτούρα και κολλάμε το φύλλο με την κόκκινη διακόσμηση στην περίμετρο του γλυκού. Πιέζουμε ελαφρώς και αφήνουμε να κρυσταλλοποιηθεί η διακόσμηση προτού αφαιρέσουμε το διαφανές φύλλο.