

TORTUL ANULUI 2022 ENERGY BOOSTER (ESZTERHAZY)

ACORDAT ÎN CADRUL CONCURSURILOR GASTROPAN 2022

Alex



Text: Ștefan Alexandru, Cofetăria Alex



Pentru câștigarea trofeului Tortul Anului 2022 concurenții au fost provocați să dezvolte un tort inovator realizat după o rețetă veche, dar adaptată la noile tendințe, cu o denumire originală, tematica categoriei fiind **Torturi vechi reinventate**. Cel mai bun tort reinventat a fost creat de Ștefan Alexandru care îmbină straturile fine bazate pe foi de bezea cu nucă și cremă de vanilie ale prăjiturii ungurești Eszterhazy cu 3 ingrediente noi de bază ale tortului **Energy Booster**: fructe oleaginoase (nuci, migdale, alune de pădure), caramel și măr copt. Aceste 3 elemente sunt transpuse în toate componentele tortului și au rolul de a potența gustul vaniliei întâlnit în produsul consacrat.

Din punctul de vedere al **inovării**, produsul are următoarele elemente:

- Blatul de la bază cu crocant este bazat pe pralina din alune de pădure, nuci și migdale;
- Coaja de portocală din blatul dacquoise cu nuci este folosită ca aromatizant natural;
- Creozitatea creimei de vanilie este ajustată prin adăugarea pralinei și a laptelui condensat caramelizat, iar păstăile de vanilie și extractul de vanilie sunt utilizate în toate elementele structurale;
- Compote-ul, ca inserție, combină piureul, sucul de mere și merele coapte – asigură nota acidă;
- Mousse-ul de ciocolată fără zahăr, combină pasta pură de alune de pădure și vanilia păstăi;

• Varietate texturală: crocant (pralină), moale (măr copt), cremos (cremă pralinată) și aerată (mousse alune de pădure);

• Glasajul utilizat se bazează pe pralină și pasta pură de alune de pădure.

Deoarece provocarea participanților a fost reinventarea unui tort după o rețetă veche, **elementele păstrate** sunt:

- Crema de vanilie cu o cantitate ridicată de unt;
- Titulatura de produs aglutenic;
- Foile subțiri, bazate pe bezea și nucă;
- Foile cu cantitatea de cremă corespunzătoare între acestea;
- Notele de vanilie în structura tortului;
- Nota acidă provenită din stratul de gem de caise a rețetei consacrate;
- Ingredientele de bază: nucile și vanilia.

Prin ajustarea rețetei consacrate cu fructe oleaginoase diverse, se suplimentează aportul de fibre și grăsimi esențiale și poate fi consumat de cei care suferă de boala celiacă.

Ingredientele utilizate pentru obținerea tortului sunt:

- Blat moale – ouă, zahăr brun, miere, pastă de alune de pădure, făină de migdale, făină de alune de pădure, sirop de mere;
- Crocant – pralină de alune de pădure, ciocolată cu lapte fără zahăr, paillette feuillentine;
- Blaturi dacquoise – albuș de ou, nuci, zahăr, coajă de portocală;
- Cremă de vanilie pralinată – lapte cu grăsime 3,5%, gălbenuș de ou, zahăr, pralină de

alune de pădure, nuci, migdale, unt cu grăsime 82%, smântână pentru frișcă 35%, amidon de porumb, lapte condensat caramelizat;

• Mousse de alune de pădure – apă, ciocolată cu lapte 35% fără zahăr, pastă pură de alune de pădure, pralină de alune de pădure, unt de cacao, gelatină 200 BLOOM, smântână pentru frișcă 35%;

• Compote de mere coapte – piure mere coapte, zahăr, pectină NH, suc de mere, suc de lămâie, mere cuburi;

• Glasaj de alune de pădure – apă, zahăr, dextroză, sirop de glucoză, gelatină, lapte condensat, ciocolată cu lapte 35% fără zahăr, unt de cacao, pralină de alune de pădure.

Elemente decor comestibile:

- Nugatină cu migdale – lapte cu grăsime 3,5%, unt cu grăsime 82%, sirop de glucoză, zahăr, migdale fulgi, pectină NH;
- Nugatină cu migdale granulate – lapte cu grăsime 3,5%, unt cu grăsime 82%, sirop de glucoză, zahăr, migdale granule, ENERGI pectină NH, cacao 22%, granule cacao nibs;
- Inele de ciocolată plastică – ciocolată cu lapte 35%, sirop de glucoză;
- Alune de pădure coapte;
- Picături de napaj – napaj neutru, praline;
- Sferă – compote mere, mousse alune de pădure;
- Efect stropire – unt cacao colorat.

Alergenii prezenți în produs sunt: ouă, lapte, unt, smântână pentru frișcă, fructe oleaginoase (nuci, migdale, alune de pădure).