

## Торт “Пабана”

### Паста кешью

- Орехи кешью 350г
- Сахар 176г
- Вода 174г

1. Поджарить орехи в духовке при 145С 20 минут.
2. Воду с сахаром нагреть до 104С.
3. Переложить орехи в блендер, аккуратно влить сироп.
4. Вымешивать до однородной пасты.

### Бисквит с кешью

- Паста кешью 175г
- Сахарная пудра 33г
- Яйца 187г
- Растопленный темный шоколад 31г
- Растопленный карамельный шоколад 25г
- Соль 3г
- Мука 38г
- Сливочное масло 50г
- Какао парашок 5г
- Разрыхлитель 3г
- Ваниль

1. В миксере смешать пасту, сахарную пудру, яйца в течение 7-8 минут
2. Ввести растопленный шоколад
3. Ввести сухие ингредиенты
4. Аккуратно примешать теплое растопленное сливочное масло
5. Распределить по формам, печь при 165С 20 минут

### Карамелизованный

#### КЕШЬЮ

- Кешью 60г
- 1:1 сироп 20г
- Соль 3г

1. Орехи обвалить в соли, распределить по противню, печь при 145С 15 мин.
2. Сверху распределить сироп, печь при 170С до карамелизации.

### Банановое компоте

- Сахар (1) 150г
- Бананы кусочками 290г
- Масло сливочное 20г
- Вода 125г
- Банановое пюре 565г
- Ваниль 5г
- Корица 1г
- Пектин 8г
- Агар агар 1г
- Сахар (2) 10г
- Масса желатина 42г
- Соль 2г
- Сок лайма 35г
- Цедра лайма 2г

1. Сделать сухую карамель из сахара (1), добавить горячие пюре банана и воду, добавить масло и ваниль
2. Добавить корицу и бананы
3. Смешать сахар, пектин и агар-агар, ввести в карамель, уварить немного
4. Добавить сок и цедру лайма, соль.
5. Добавить желатиновую массу

## Зеркальная глазурь

- Масса желатина 158г
- Вода 125г
- Сахар 225г
- Сироп глюкозы 225г
- Белый шоколад 225г
- Сгущенка 160г
- Нейтральный гель 90г
- Краситель оранжевый

1. Нагреть воду, сахар и глюкозу до кипения, растворить желатин.
2. Ввести белый шоколад.
3. Смешать сгущенку, диоксид и нейтральный гель.
4. Объединить смесь.
5. Остудить до 35С, пробить блендером.

## Ганаш с маракуйей

- Молочного шоколада 150г
- Пюре маракуйя 125г
- Сливочного масла 50г

## Кранч

- Карамелизованный кешью 30г
- Карамельный шоколад 60г
- Феллютин 60г
- Паста кешью 120г
- Масло растительное 30г
- Соль 2г
- Ваниль

Шоколад растопить, смешать с остальными ингредиентами.

## Мусс

- Кокосовое молоко 80г
- Ваниль 1г
- Масса желатина 18г
- Белый шоколад 80г
- Сливки 162г
- Кешью 6г
- Стружка кокоса 6г

1. Сливки нагреть с ванилью. Растворить желатин, стружку и шоколад, остудить до 35С.
2. Сливки взбить, соединить с основной массой.

## Тропическое кремю

- Пюре пабана 115г
- Сахар 75г
- Крахмал 2 ст.л.
- Сливочное масло 60г
- Желтки 60 (4шт)

1. Из пюре, сахара, крахмала и желтков заварить крем.
2. Ввести сливочное масло.

## Сборка

1. В форму с бисквитом залить по порядку ганаш заморозить.
2. После залить креме, на него кранбл - заморозить.
3. В форму большего размера залить немного мусса, заморозить.
4. Поместить в нее заготовку с бисквитом, залить оставшимся муссом и заморозить.
5. Собранный торт покрыть глазурью и декорировать.