

UPEŅU PORTERA MUSS

* 2 tortes 20 cm diametrā

Sastāvdaļas gramos	Pagatavošana
<p><i>Upeņu portera biskvīts (0.710) —> 2 biskvītiem 20 cm diametrā</i></p> <p>0.120 upeņu porteris 0.120 sviests 0.030 kakao pulveris Valrhona 22% 0.180 cukurs 0.065 notecināts skābais krējums 25% 0.060 olas 1 gb. vaniļas pāksts 0.150 milti 0.001 sāls Maldon 0.004 soda</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Katliņā uzsilda porteri un sviestu.2. Pievieno kakao pulveri ar cukuru un samaisa.3. Miksera bļodā sakuļ notecināto skābo krējumu, olas un vaniļas sēkliņas, pievieno siltājai masai, samaisa.4. Beigās pievieno sausās sastāvdaļas, samaisa.5. Lej mīklu apaļā metālā formā 20 cm diametrā.6. Cep 170°C/ 30-40 min.7. Atdzesē, ietin pārtikas plēvē un atstāj uz 12 stundām istabas temperatūrā. Pārgriež biskvītu uz pusēm, lai sanāktu 2 biskvīti un izgriež tos ar metāla formiņu 16 cm diametrā. Liek 2 metāla formās 16 cm diametrā.
<p><i>Upenes sīrupā —> 2 formām 16 cm diametrā</i></p> <p>0.120 upenes saldētās 0.200 ūdens 0.100 cukurs</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Uzvāra ūdeni ar cukuru.2. Pievieno ogas.3. Liek uz 24 stundām ledusskapī.4. Pirms izmantošanas izkāš. Nedaudz piesūcina biskvītus ar atlikušu sīrupu.

Sastāvdaļas gramos	Pagatavošana
<p><i>Upeņu ganašs (0.470) —> 2 formām 16 cm diametrā</i></p> <p>0.001 želatīns 0.005 ūdens želatīnam 0.150 upeņu biezenis 0.035 ūdens 0.040 upeņu liķieris Crème de cassis 0.013 cukurs 0.005 citronu sula 0.125 tumšā šokolāde 70% 0.112 sviests (18°C)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Iemērc želatīnu aukstā ūdenī. 2. Uzsilda ūdeni, liķieri, cukuru, citronu sulu un upeņu biezeni. Pievieno izmērcētu želatīnu, samaisa. 3. Pievieno šokolādei, ļauj nedaudz pastāvēt, lai šokolāde izkausētos, samaisa un tad sablendē. Atdzesē masu līdz 40°C. 4. Pievieno sviestu, sablendē. 5. Lej ganašu uz 2 biskvīta sagatavēm pa 0.235 uz 1 formu. Iegremdē ogas ganašā. Sasaldē.
<p><i>Upeņu pildījums (0.360) —> 2 formām 16 cm diametrā</i></p> <p>0.160 upeņu biezenis 0.024 glikozes sīrups 0.050 cukurs 0.003 pektīns NH 0.170 upenes saldētās 0.001 citronskābe</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Uzsilda upeņu biezeni un glikozes sīrupu līdz 45 °C. 2. Pievieno lēnām cukuru samaisītu ar pektīnu. 3. Pievieno ogas, un nepārtraukti maisot, uzvāra (85°C). 4. Beigās pievieno citronskābi un vāra dažas sekundes. 5. Atdzesē. Lej upeņu pildījumu uz ganaša pa 0.180 uz 1 formu. Sasaldē.
<p><i>Upeņu portera muss (1.410) —> 2 formām 20 cm diametrā</i></p> <p>0.375 krēmsiers 0.230 upeņu porteri 0.390 baltā šokolāde 33% 0.020 kakao sviests 0.011 želatīns 0.055 ūdens želatīnam 0.390 putukrējums 35%</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Iemērc želatīnu aukstā ūdenī. 2. Izkausē šokolādi un kakao sviestu. 3. Uzsilda porteri līdz 30 °C un pievieno izmērcētu un izkausētu želatīnu, labi samaisa. 4. Pievieno šokolādei un sablendē. 5. Beigās iemaisa putukrējumu. 6. Lieto uzreiz.

Sastāvdaļas gramos	Pagatavošana
<p><i>Baltās šokolādes glazūra (1.300)</i></p> <p>0.150 ūdens 0.100 cukurs 0.100 dekstroze 0.300 glikozes sīrups</p> <hr/> <p>0.022 želatīns 0.110 ūdens želatīnam 0.170 iebiezinātais piens 0.100 neitrālā glazūra 0.300 baltā šokolāde 33% 0.040 piena pulveris 1%</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Iemērc želatīnu aukstā ūdenī. 2. Pagatavo ūdeni, cukuru un glikozes sīrupu līdz 103°C. 3. Pievieno izmērcētu želatīnu, iebiezināto pienu un neitrālo glazūru. 4. Pievieno šokolādi, sablendē. Atdzesē. 5. Liek ledusskapī uz 12 stundām. 6. Pirms izmantošanas izkausē mikroviļņu krāsnī un sablendē ar emulsijas blenderi. Izmanto 35-38°C.
<p><i>Kūku veidošana</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 2 metāla formās tortēm lej iekšā upeņu portera musu. 2. Musā iegremdē sasaldēto upeņu pildījuma, upeņu ganaša un portera biskvīta sagatavi. 3. Sasaldē tortes ātrās sasaldēšanas kamerā vai saldetāvē. 4. Pirms pasniegšanas uzsilda baltās šokolādes glazūru mikroviļņu krāsnī, sablendē un 35-38°C pārklāj sasaldētās tortes. 5. Tortes atļaidina ledusskapī 2-6°C 8-12 stundas. 6. Dekorē. 	

* Valmiermuižas „Rīgas portera ar upenēm” vietā var izmantot arī Valmiermuižas „Rīgas porteri” vai Valmiermuižas „Rīgas porteri ar ķiršiem”, pamainot attiecīgi arī ogas receptē.