

ТОРТА ГАРАШ

До началото на 20 век балканското сладкарство е под влияние на османската сладкарска традиция. Сладка и желета от пресни плодове, захарен фондан, локум, ашуре, халва, баница с лукум и сладко, самали, салеп, сусамки и др.

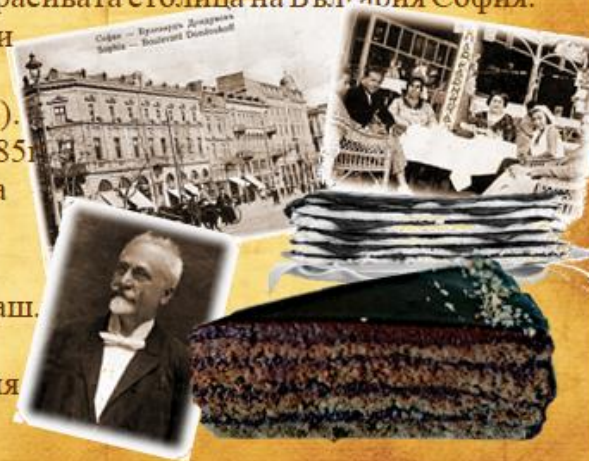


В началото на 20 век млади български сладкари пътуват, участват в европейски сладкарски състезания, обменят опит, създават сладкиши под влиянието на развитото вече френско и централноевропейско сладкарство. Наложени в Европа кремове, пандишпани, пълнежи, заливки често се представят и от чуждестранни сладкари в красивата столица на България София.



През 18 век се явяват във Франция, Австрия и др. торти от тънки плаки, последователно подредени с тънък масленошоколадов слой (торта „опера“, „добош“ и др.). Унгарския сладкар Jozsef Dobos е представил през 1885 в Будапешки сладкарски конкурс структурата на торта „ДОБОШ“ пред стотици млади сладкари.

През 1912г. на бул. „Дондуков“ в известна софийска сладкарница е работил младия унгарския сладкар Гараш. Сладкарът Гараш, вдъхновен от Добош и френските белтъчно/ядкови плаки, създава на българска територия известната в целия свят българската торта ГАРАШ.



ТОРТА ГАРАШ

За блатата на тортата ГАРАШ използваме известната от 17 век френска технология „tant pour tant/ТРТ“ (толкова-колкото). С орехов ТРТ (200гр.орехи-200гр.фина чиста пудра захар) и яйчни белтъци образуваме тънките блатове на ГАРАШ.



...Както едно време, така сега и при нас.

Френския БИТЕР натурален кувертюр СЕМУА, мляко висококачествена млечна сметана, френско краве мажоран, яйчни жълтъци и захар, образуват шоколадовия крем с който последователно намазваме блатовете.
...Както едно време, така сега и при нас.



Шоколадов ганаж/заливка от разтопен белгийски ЕКСТРАБИТЕР кувертюр с висококачествена млечна сметана, запечатва и съхранява основата на тортата ГАРАШ, осигурявайки неповторим вкус и отлична визия по френски маниер.

...Както едно време, така сега и при нас.



Разновидностите на българския шоколадов ГАРАШ и на унгарските шоколадо/карамелови ДОБОШ се установиха в международната сладкарска палатка и присъстват в хиляди витрини по света.