

Виктория Исакова

БОЛЬШЕ ЧЕМ ТОРТ

Рецепты потрясающих бисквитных тортов
для тех, кто хочет создавать, а не повторять







Виктория Исакова

БОЛЬШЕ ЧЕМ ТОРТ

Рецепты потрясающих бисквитных тортов
для тех, кто хочет создавать, а не повторять

ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва 2020

Содержание

7 От автора

Теория

- 10 Инвентарь и ингредиенты
- 14 Теория бисквитов
- 30 Теория начинок
- 36 Теория кремов
- 42 Как создать собственный вкус
- 48 Как собрать ровный торт
- 52 Если что-то пошло не так

Торты

- 58 Торт с черникой и лимоном
- 62 Фисташковый торт с малиновой намелакой
- 66 Черный лес
- 70 Шоколадный торт с лесными ягодами
- 74 Торт с грушей и муссом из голубого сыра
- 76 Торт с персиком, манго и малиной
- 80 Гречневый торт с черносливом, грушей и сметанным кремом

- 84 Миндальный торт с лаймом и клубникой
- 88 Торт с цитрусами и малиной
- 92 Торт с ежевикой и лавандой
- 96 Очень шоколадный торт
- 100 Торт с бананами, пеканом и кокосовым кремом
- 104 Кофейно-фундучный торт
- 108 Морковный торт с карамелью
- 112 Торт с маракуйей и молочным шоколадом

К чаю

- 118 Чизкейк с фундуком и грушей
- 120 Шоколадный чизкейк с вишней
- 124 Тирамису с соленым шоколадом
- 128 Ягодный зефир
- 130 Шу
- 132 Кофейные эклеры с «Бейлисом»
- 136 Шоколадная тарталетка
- 140 Тарталетки с фундуком и соленой карамелью

-
- 142 Указатель



Посвящается моей маме.
Мы прошли длинный путь, он не всегда
был простым. Спасибо. Я тебя люблю.

ОТ АВТОРА

Несколько лет назад, когда я попробовала испечь свой первый торт, бисквит не поднялся, крем расслоился, а начинка вытекла. Я не понимала, что произошло, надеялась, что с первого раза удивлю всех родных невероятно вкусным и красивым тортом. Был ли он вкусным и красивым? – нет. Около двух лет мне потребовалось, чтобы получить первые достойные результаты, и дело здесь даже не в рецептах, а в знаниях и опыте. Я собирала их по крупинкам: штудировала теорию, посещала мастер-классы, испекла около 500 тортов, чтобы появилась эта книга.

Кулинарная книга не может заглянуть на вашу кухню и подсказать, стоит ли дольше взбивать меренгу или нет. Она не может увидеть, хорошая ли получилась эмульсия в вашем шоколадном креме. Это можете сделать только вы сами, обладая теорией, задавая себе вопросы и отыскивая ответы. Перед вами книга, которая станет проводником в удивительный мир бисквитных тортов, источником знаний и вдохновения. Она расскажет обо всех процессах, подарит незабываемые сочетания простых и сложных вкусов.

Мне хочется, чтобы вы не боялись творить, чтобы внимательно изучили теорию, которая поможет готовить качественные и вкусные торты, насладились рецептами и, основываясь на этом, создали что-то свое. Все инструменты перед вами. Дерзайте!

Виктория Исакова

Теория



Инвентарь



Весы



Миксер



Термометр



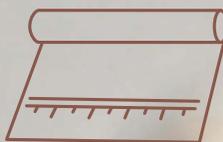
Блендер



Нож-пила



Сито



Шпатель для выравнивания



Спатула



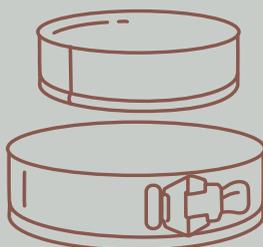
Мастихин



Венчики



Лопатки



Кольца для выпечки



Емкости



Скалка



Ложка



Кондитерские мешки



РЕЦЕПТ

Внимательно прочитайте рецепт. Заранее подготовьте необходимый инвентарь, убедитесь, все ли моменты вам ясны или следует обновить знание теории. Четкое понимание рецепта поможет разбить приготовление на этапы и правильно рассчитать время. Например, некоторым кремам требуется стабилизация до 8 часов — нужно это учитывать, чтобы перед подачей торт оказался полностью готовым.

Прежде чем приступить к выпечке, вам потребуются знания, которые помогут добиться нужной текстуры и вкуса, предостерегут от ошибок и неудач.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Все ингредиенты должны быть комнатной температуры, если в рецепте не указано обратное.
- Используйте качественные продукты: сливочное масло жирностью не менее 82,5%, натуральные сливки, хорошее, темное какао, хороший шоколад. Вкус готового блюда напрямую зависит от исходных ингредиентов.
- Во многих рецептах указан вес яиц в граммах. Яйцо категории С1 приблизительно весит 50 г (без скорлупы). Вес белка – 30–35 г, желтка – 15–18 г. Срок хранения белка в холодильнике – 4 суток, желтка – 48 часов.
- Шоколад боится воды, также его легко перегреть. Есть несколько способов растопить шоколад: положить шоколад в кондитерский мешок и окунуть на несколько минут в горячую воду, или растопить его в микроволновой печи, помешивая через каждые 10–15 секунд.
- Для взвешивания используйте весы, помните, что граммы и миллилитры – не одно и то же.
- Соду нет необходимости гасить уксусом. Ей достаточно кислотности других продуктов, которые есть в рецепте.
- Существуют различные способы ароматизации. Вы можете добавлять в тесто и крема специи, травы, чаи. Если нагреть сливки и положить в них веточку мяты на 30 минут, накрыв чашу крышкой, а затем процедить, вы получите натуральные мятные сливки.
- Не используйте ванилин и иные химические ароматизаторы. Ванилин не имеет ничего общего с ванилью.
- Сливочное масло не стоит долго хранить на столе, так как это молочный продукт. Если в рецепте указано масло комнатной температуры, то порежьте холодное масло на кубики и оставьте на 15–20 минут на столе.
- Все, что вы приготовили и планируете использовать позже, должно быть накрыто пленкой в контакт, чтобы масса не заветрелась и бактерии из воздуха не проникли внутрь.
- Сахар отвечает не только за сладость, но и за текстуру теста. Просто так его не убирать из рецепта.
- Ингредиенты в рецептах нельзя заменять на другие, иначе вы получите не тот десерт, который задумывался автором.

Теория бисквитов



Бисквиты бывают разные: с использованием пшеничной, миндальной, кокосовой, амарантовой муки, с яйцами и без, с добавлением растительного или сливочного масла, ягодные или фруктовые, с шоколадом или какао, в некоторых рецептах нужно взбить яйца, а в других – всего лишь смешать ингредиенты вместе.

Бывают рецепты, по которым совсем ничего не выходит, а некоторые получаются с первого раза и без весов. Почему так происходит?

Как научиться выбирать свой собственный способ приготовления, глядя на рецепт, я расскажу в этой главе. Разложим информацию по полочкам!

Роль ингредиентов

Каждый ингредиент имеет свое значение, поэтому изменение состава всегда влечет за собой последствия. А баланс ингредиентов – условие идеального бисквита.

Давайте разберем, какие ингредиенты за что отвечают.

Сгустители – ингредиенты, от которых зависит высота и форма бисквита. К сгустителям относят муку, какао, яйца, крахмал.

Разрыхлители отвечают за мягкость бисквита, чтобы его было удобно и приятно жевать. Небольшое количество разрыхлителей помогает тесту, а переизбыток делает его рыхлым и рассыпчатым. Примеры: сахар, сиропы, жиры и масла.

Увлажнители – молочные продукты, яйца, сиропы, фруктовые и ягодные пюре. Они смачивают сгустители, помогают развиваться структуре бисквита.

Для чего важно знать эту информацию? Например, для того чтобы менять состав бисквита, заменять один сгуститель на другой, добавить вместо молока фруктовое пюре. Одним словом, проводить свои первые осознанные кондитерские опыты.

Вспомните взбитые яйца или белки, вспомните тесто, которое растет на глазах при выпекании, – мы получаем из небольшого количества ингредиентов воздушный, как облачко, бисквит. Процесс увеличения в объеме называется аэрацией. Аэрация бывает механической и химической.

Вариант механической аэрации мы рассмотрим на примере воздушных бисквитов. Тесто поднимается за счет пузырьков воздуха, они получаются при взбивании яиц, то есть механическим путем.

Воздушные бисквиты

Воздушные бисквиты состоят из яиц, муки, сахара, возможно добавление небольшого количества жиров, орехов или ягод. Если я вижу в составе бисквита большое количество яиц, но небольшое количество сахара и муки (пшеничной или ореховой), то я на 100% уверена, как его приготовить.

Такие бисквиты, как правило, без соды или разрыхлителя, бисквит поднимается за счет пузырьков воздуха, которые лопаются при выпекании. Взбиваются яйца с сахаром до пышной белой массы, или взбиваются отдельно белки с сахаром и желтки с частью сахара, далее вводятся вручную сухие ингредиенты. Можно выпекать одним высоким бисквитом и разрезать после охлаждения на несколько частей, а можно – в разных формах.

Как правильно взбить яйца

Лучше всего взбиваются яйца комнатной температуры, в некоторых рецептах яйца с сахаром греют на водяной бане до 50-55 °С, потом взбивают до пышной-пышной пены около 10 минут.

Как правило, взбивание на средней скорости миксера позволяет получить более стабильную массу с пузырьками одинакового размера. Яйца можно взбивать целиком и отдельно белки с сахаром и желтки с сахаром. Как показывает моя практика, отдельное взбивание делает тесто более воздушным, так как белки при взбивании увеличиваются в 8 раз, а желтки – лишь в 2 раза.

При взбивании белков с сахаром (приготовлении меренги) необходимо обратить внимание на несколько факторов:

- **Посуда.** Белок очень плохо взбивается при наличии жира, нужно следить, чтобы на стенках посуды не было следов жира, а желток не попал в белок при разбивании яйца. Если на стенках посуды есть вода, это никак не повлияет



на процесс, ведь белок на 90% состоит из воды. При приготовлении меренги ручным миксером лучше всего использовать высокий узкий стакан.

- **Температура** белков. Чем теплее белок (не выше 55 °С), тем качественнее будет меренга. Молекулы белка имеют вид скрученных жгутиков, при нагревании жгутики распрямляются, их связи становятся менее плотными, они с радостью принимают воздух в свои объятия.
- **Сахар**, а не пудра. Белки без сахара взбиваются в рыхлую, неустойчивую пену, которая быстро опадает. Крупинки сахара имеют острые грани, которые рвут натяжение в белке и помогают воздуху проникнуть внутрь, сахарная пудра же сразу начинает таять. Именно по этой причине рекомендуется сначала слегка подвзбить белок, чтобы он превратился в пену, а потом поэтапно, не прекращая взбивать, всыпать сахар.
- **Время**. Длительность взбивания играет большую роль, чем скорость. При длительном взбивании на средней скорости получается более стабильная и качественная меренга, а, следовательно, бисквит. Никто не ответит вам на вопрос, как долго взбивать, всё зависит от посуды, яиц и прочих условий. Вы можете ориентироваться на стадии взбивания и остановиться на нужной.
- **Кислота**. Кислые продукты (крем тартар, уксус, лимонная кислота) увеличивают стабильность меренги. Не переборщите, иначе меренга будет кислой.

Стадии взбивания меренги



Мягкие пики. Масса приобретает белый цвет, венчик оставляет след, масса не очень жидкая, но стекает с венчика. Такую меренгу используют в суфле.



Средние пики. Когда меренга держится на венчике, но кончик опадает, напоминая птичий клюв. Подходящая консистенция для бисквита.



Жесткие пики. Белок имеет идеально белый цвет, присутствует глянец, если перевернуть чашу, меренга остается на месте, «клювик» не загибается. Идеальная консистенция для безе и кремов. Для бисквитов не подходит, так как слишком плотная масса, у которой нет тенденции к увеличению в объеме.



Перевзбитые белки. Меренга окончательно отпустила воздух, превратилась в комки. Меренгу с малым количеством сахара очень легко перевзбить. Такую меренгу не спасти.

Базовый рецепт воздушного бисквита

Диаметр формы 18 см

6 белков
120 г сахара

- Взбить белки с сахаром до средних пиков. Сначала взбиваем белки на минимальных оборотах, постепенно увеличивая скорость, и, когда белки превратятся в белую пену, начинаем понемногу добавлять сахар. (1)

6 желтков
70 г сахара

- Желтки взбить с другой половиной сахара до пышной светлой массы, чтобы сахар максимально растворился. (2-3)
- Подмешать 1/4 часть меренги к взбитым желткам, чтобы облегчить массу. Объединить обе массы. (4)
- Вымешать аккуратными движениями снизу-вверх, поворачивая чашу. (5)

120 г пшеничной муки
20 г кукурузного
крахмала
Щепотка соли

- Просеять сухие ингредиенты к яйцам поэтапно. (6)
- Перемешать тесто вручную до однородности. (7)
- Дно высокой формы застелить бумагой или обернуть фольгой, бока не смазывать. Выпекать при 180 °С примерно 40 минут до «сухой зубочистки». (8)



1



2



3



4



5



6



7



8



Модификации

Классический воздушный бисквит можно легко изменить, придав ему другой вкус и цвет. Вот несколько вариантов:

Шоколадный бисквит

- Заменить 20% муки на какао-порошок и подсыпать его в тесто вместе с мукой и крахмалом.
- После ввода сухих ингредиентов добавить в тесто 50 г расплавленного, но не горячего шоколада. Подойдет любой: белый, молочный или темный.

Цитрусовый бисквит

Добавить в сухие ингредиенты цедру апельсина, лимона или лайма. Количество можно регулировать по своему вкусу.

Ягодный бисквит

- При взбивании белков добавить 50 г ягодного сока.
- Обвалять в небольшом количестве муки 80 г мелких ягод (вишня, малина, голубика, черника), тесто разделить на несколько форм и добавить в бисквит перед выпечкой. Один высокий бисквит выпекать не стоит: ягоды под собственной тяжестью осядут вниз и не позволят тесту хорошо подняться. Если используете замороженные ягоды, то необходимо предварительно разморозить их и дать стечь лишней влаге.

Ореховый бисквит

- Добавить 30 г мелкодробленых орехов к сухим ингредиентам.
- Заменить 50–100% пшеничной муки ореховой мукой, при этом убрав 50% желтков – орехи имеют аналогичные разрыхляющие свойства.

КЕКСОВЫЕ БИСКВИТЫ

Кексовые бисквиты содержат большое количество сливочного и/или растительного масла, муку, яйца, соду, разрыхлитель, возможно добавление молочных продуктов и ягод. Такие бисквиты имеют другую плотность, вкус и текстуру, чем воздушные.

В случае с кексовыми бисквитами тесто получается достаточно тяжелым. Если мы будем использовать для поднятия бисквита только взбитые яйца, как для воздушного бисквита, то под тяжестью других ингредиентов пузырьки будут оседать раньше, чем необходимо. Поэтому здесь вступает в силу химическая аэрация (насыщение воздухом) с помощью соды и/или разрыхлителя.

КАК ЭТО РАБОТАЕТ?

Щелочь (сода) соединяется с кислотой, и в ходе химической реакции выделяется углекислый газ. При нагревании он лопается, пузырьки газа разрыхляют и поднимают тесто.

Далеко не во все бисквиты нужно добавлять уксус или кислоту: сода также вступает в реакцию с продуктами, имеющими низкий pH (какао, кисломолочные продукты, мед, ягоды или фрукты, миндальная мука).

Но если в каком-то рецепте требуется обязательное использование уксуса и соды, то самый верный способ – добавить соду к сухим ингредиентам, а кислоту – к жидким. Не стоит гасить соду уксусом в ложке: углекислый газ сразу же начнет выделяться, и для теста не останется почти ничего.

В своих же рецептах мне больше нравится использовать соду вместе с разрыхлителем без добавления кислоты. Почему так? Объясню. Если добавить к соде уксус или лимонную кислоту, есть вероятность, что мы изменим вкус бисквита плюс не угадаем с пропорциями, и тесто получится не таким пышным. Поэтому мы пользуемся кислотностью продуктов в составе бисквита — они прореагируют с содой, а чтобы усилить эффект, вводим небольшую порцию разрыхлителя. Он, в свою очередь, состоит из части соды, кислоты и крахмала/муки, что помогает ему работать самостоятельно, без остатка.

Если захотите испечь торт по любимому рецепту без уксуса, то можете поставить эксперимент, заменив уксус на 1 чайную ложку (без горки) разрыхлителя. Скорее всего, вы получите такой же пышный бисквит, как с привычной гашеной содой.

Классический пример кексового бисквита — бисквит королевы Виктории. В его составе практически равное количество яиц, сливочного масла, сахара и муки. Добавим к этому чайную ложку соды и разрыхлителя — и получим прекрасный кекс, который благодаря жирам и большому количеству сахара долго сохраняет свежесть. У французов есть понятие, которое отлично подходит этому бисквиту: «*gâteau de voyage*» — кекс для путешествий, который при хранении в прохладном месте будет таким же вкусным и через два месяца после приготовления.

НЮАНСЫ

Сливочное масло. Для приготовления необходимо взбить масло комнатной температуры с сахаром, но комнатная температура на кухне около 24–25 °С. Масло же превосходно взбивается, когда достигает температуры 18 °С. Это я к чему? Не стоит оставлять масло на столе надолго, чтобы оно полностью размягчилось. Начните взбивать холодное масло, порезанное на кубики, насадкой «весло» — через несколько минут оно нагреется, вы добавите сахар, и дело пойдет как надо.

Кексовый бисквит с использованием только сливочного масла имеет большой недостаток: после холодильника он становится очень плотным, потому что масло застывает. Если заменить часть сливочного масла на растительное и добавить его в конце, бисквит получится сочнее.

Сахар. Можно использовать как белый, так и коричневый тростниковый сахар, который придаст бисквиту карамельный вкус. Это касается всех рецептов.

Яйца. Яйца не должны быть холодными, ведь если мы добавим холодные яйца к маслу, оно начнет охлаждаться. Помните правило об одинаковой температуре ингредиентов.

Также хочу ввести здесь понятие «эмульсия». **Эмульсия** — это объединение жира и воды, из которого в итоге получается однородное тесто или крем. Чтобы яйца объединились с маслом, необходимо вводить их маленькими порциями, не прекращая взбивать тесто. Иногда небольшое количество муки может ускорить процесс соединения.

Мука. Правило номер один при приготовлении бисквитного теста гласит: «там, где в тесто вводится мука, процесс взбивания должен быть прекращен». Тесто не любит муку: она забирает влагу, затягивает тесто, — поэтому чем быстрее мы перемешаем тесто с мукой, тем лучше.

Выпечка. В выпечке кексовых бисквитов есть небольшая тонкость: завершение таяния масла в тесте должно совпасть с процессом образования корочки. Что все это значит? Для замеса теста мы использовали масло комнатной температуры, а тает оно в диапазоне от 32 до 60 °С. Это значит, что во время выпечки масло продолжает таять, высвобождая пузырьки воздуха. Если при приготовлении бисквита тесто очень сильно нагреется, масло растает, а корочка при этом не успеет образоваться, — бисквит получится не таким пышным и, возможно, осядет во время или после выпечки. Следите за температурой масла при приготовлении бисквита, старайтесь все делать быстро: замесить тесто, долго не взбивать, заранее прогреть духовку и подготовить формы.

Базовый рецепт кексового бисквита

Диаметр формы 18 см (2 шт)

250 г сливочного масла
250 г сахара

- Холодное сливочное масло нарезать на кубики. Взбивать, пока масло не станет мягче. (1)
- Ввести сахар. (2)
- Продолжить взбивать около 7–9 минут до увеличения в объеме. (3)

4 яйца

- Яйца смешать в чаше венчиком. Подлить к взбивающейся масляно-сахарной массе в несколько заходов. (4)
- Увеличить скорость взбивания и довести смесь до однородности. (5)

250 г пшеничной муки
1 ч. л. без горки соды
1 ч. л. без горки
разрыхлителя
Соль

- Муку заранее соединить с разрыхлителем и содой. Ввести мучную смесь в тесто. (6)
- Аккуратно перемешать с помощью миксера. (7)
Распределить тесто на две формы и выпекать при 170–180 °С до «сухой зубочистки». (8)



1



2



3



4



5



6



7



8

Как я уже сказала выше, кексовый бисквит, в составе которого есть только сливочное масло, после нахождения в холодильнике становится плотным, что не всегда хорошо. Поэтому для некоторых тортов я использую другой рецепт: заменяю половину сливочного масла на растительное и меняю технологию приготовления.

Бисквит хорошо подойдет для высоких или ярусных тортов.

Рецепт кексового бисквита на сливочном и растительном масле

Диаметр формы 18 см (2 шт)

4 яйца
250 г сахара

- Яйца комнатной температуры соединить с сахаром. (1)
- Взбить яйца с сахаром около 8–10 минут до пышной светлой массы. (2)

125 г сливочного масла
125 г растительного масла

- Сливочное масло растопить, соединить с растительным и добавить к взбитым яйцам, перемешать. (3)

250 г пшеничной муки
Соль
1 ч. л. без горки соды
1 ч. л. без горки разрыхлителя

- Муку заранее соединить с разрыхлителем и содой. Ввести муку в тесто. (4)
- Перемешать аккуратно с помощью миксера около 10 секунд. (5)
- Разделить тесто на две формы и выпекать при 170–180 °С до «сухой зубочистки». (6)



1



2



3



4



5



6



Модификации

Кексовый бисквит, как и воздушный, можно изменить, придав ему другой вкус. Вот что можно сделать:

Шоколадный бисквит

- Заменить 30% муки на какао-порошок и подсыпать его в тесто вместе с мукой.
- После ввода сухих ингредиентов добавить в тесто 50 г растопленного, но не горячего шоколада. Подойдет любой: белый, молочный или темный.

Ягодный бисквит

Добавить 80 г замороженных мелких ягод в тесто прямо перед выпечкой.

Цитрусовый бисквит

Добавить цедру лайма, лимона или апельсина в тесто вместе с мукой. Количество можно регулировать по своему вкусу.

Ореховый бисквит

Добавить 60–80 г мелкодробленых орехов вместе с мукой.

Выпечка бисквитов

Формы для выпечки

Мой опыт показал, что лучше всего выпекать бисквит в стальном кольце без дна.

Во-первых, бисквит получается ровным, без стыков, как это происходит при выпекании в разъемных формах. Во-вторых, стальные кольца прочнее, чем алюминий, тепло распределяется в них равномерно, форма быстро нагревается и быстро остывает, что нельзя сказать про керамику и стекло.

Чтобы тесто при выпечке не вытекало на противень, можно затянуть дно пищевой фольгой, загнув края фольги вверх.

Духовой шкаф

Ни один автор рецепта не знает, сколько времени займет выпечка бисквита в вашей форме и вашей духовке, потому что все духовки привирают — где-то жар сильнее, а где-то его совсем нет.

Если вы будете строго следовать времени, которое указано в рецепте, то есть большая вероятность, что вы не достигните хорошего результата.

Как быть?

- Если вы не доверяете своей духовке, то можно установить термометр внутри духового шкафа и узнать погрешность температур. Как правило, все бисквиты выпекаются при температуре 170–190 °С в режиме «верх-низ» на среднем уровне духовки. Если вы используете режим конвекции, то необходимо сократить температуру и время выпечки на 15%.
- Выпекайте бисквит, ориентируясь не на время, а на аромат и внешний вид: корочка на бисквите становится румяной, по кухне разносится аромат свежей выпечки.

Еще хорошо работает правило «сухой зубочистки». Нос почувствовал аромат, корочка запеклась — откройте духовку и проткните бисквит зубочисткой в нескольких местах. Она выходит сухой? — все готово.

Этапы выпечки и охлаждения бисквитов

Подготовка. Духовку необходимо разогреть к тому моменту, как будет готово тесто. Помните про пузырьки воздуха и реакцию соды с кислотами? Вот именно поэтому тесто не должно стоять на столе и ждать, пока вы приготовите первый корж. Готовьте ровно столько, сколько поместится в одну высокую форму или в три кольца диаметром 18 см (они помещаются на один противень). Часто при подготовке формы делают «французскую рубашку», то есть смазывают форму тонким слоем сливочного масла и припудривают мукой. Я предпочитаю обходиться без этого, потому что бисквит при выпекании немного сжимается. Без использования «французской рубашки» можно провести ножом между формой и бисквитом, и он легко выскочит.

Выпечка. При использовании режима «верх-низ» противень с формами должен стоять посередине духовки. Не стоит выпекать в несколько ярусов, так как каждому ярусу будет не хватать тепла для хорошего роста бисквитов. Такой способ возможен только в духовке-конвектомате, где нагревающий элемент расположен около вентилятора. Не рекомендуется открывать духовку первые 15–20 минут, так как от колебаний температур бисквит может опасть. Выпекайте корж до «сухой зубочистки».

Охлаждение. Процесс приготовления бисквита не заканчивается, как только вы вынули его из духовки, а продолжается до окончательного остывания. После выпечки оставьте бисквит в форме на 10 минут, дальше освободите его из формы и до полного остывания поместите на решетку так, чтобы воздух циркулировал снизу и сверху. После заверните бисквит в пищевую пленку и отправьте в холодильник на 2–3 часа или дольше. Охлажденные бисквиты гораздо удобнее нарезать, чем свежеприготовленные. Для нарезания я использую хлебный нож или струну.

Хранение. Готовые бисквиты можно хранить в холодильнике около 2–3 дней и морозильной камере сроком до 21 дня, завернув их в пищевую пленку. Размораживать все бисквиты, начинки или торты следует в холодильнике.

ПРОПИТКА БИСКВИТОВ

Пропитка дополняет вкус торта, делает его сочным и дает возможность не использовать очень жидкий крем. Я уверена, что практически всем бисквитам нужна пропитка, исключение – ореховый дакуаз, он должен оставаться слегка хрустящим снаружи.

За основу пропитки берем простой сахарный сироп, его название ЗОВ. Помним, что сахар – природный консервант, который сохранит ваш десерт свежим, именно поэтому мы не можем использовать несладкий сок, чай или кофе. Вода – патогенная зона для размножения микроорганизмов, а сахар связывает воду, не дает ей разгуляться.

Рецепт сахарного сиропа ЗОВ

600 г сахара

450 г воды

Немного специй и алкоголя

Сахар и воду доведите в сотейнике до 103 °С, остудите. Хранится сироп в закрытой таре около 2–3 месяцев.

Чтобы превратить сироп в пропитку, возьмите на 1 часть сиропа 1,5 части воды (чая, кофе, фруктового или ягодного сока), немного специй, алкоголя. Пропитайте бисквиты перед сборкой торта.

Теория начинок



Кули, компоте, намелака, кремё, конфи, желе — эти слова звучат, как азбука Морзе? Все проще, чем кажется!

Еще некоторое время назад бисквитный торт состоял только из крема и бисквитов — никакой экзотики, только классика и кремовые розочки. Затем случился бум на французские муссовые десерты, которые покорили мир многослойностью и текстурами, и кондитеры задумались: а почему бы не изменить привычный вид бисквитных тортов? Так изысканные французские начинки слились воедино с бисквитами. Прежде чем приступить к созданию начинок, разберем ингредиенты, без которых не обойдется ни одна из них.

Желирующие агенты

К желирующим агентам относятся те ингредиенты, которые помогают стабилизировать начинку, превратив воду в желе.

Желатин — продукт животного происхождения (свиной или рыбий).

Порошковый желатин необходимо залить холодной водой в пропорции 1:6 (то есть на 6 г желатина берется 36 г воды), дать набухнуть и соединить с горячей жидкостью (фруктовое/ягодное пюре, ганаш, крем англес и т. д.), охладить.

Листовой желатин необходимо окунуть в холодную воду на 10–15 минут, отжать и использовать по аналогии с порошковым.

Нюансы:

- Сила, с которой желатин впитывает воду, измеряется в блумах. Я использую желатин силой 180 блум. Как правило, на пачке не прописывается эта информация, поэтому можно ориентироваться на консистенцию: попробуйте приготовить десерт с желатином, который имеется у вас в запасе. Если начинка недостаточно стабилизируется, то ваш желатин меньшей силы, и в следующий раз стоит добавить на 1–2 г больше желатина.
- Для окончательной стабилизации желатину необходимо 6–7 часов.
- Желатин плохо работает с фруктами, содержащими энзимы. К ним относят дыню, имбирь, киви, ананас, финики. Перед использованием необходимо довести фрукты до температуры 85 °С.
- Молочные продукты и сахар увеличивают силу желатина.

- Желатин можно кипятить.
- Если вы забыли добавить желатин в горячую массу, то можно нагреть его в микроволновке до 65–70 °С и ввести в остывшую массу.

Пропорции желатина:

- декоративные изделия из желе: на 1 г желатина – 40 г жидкости
- классическое желе: на 1 г желатина – 60 г жидкости
- муссы на заварном креме: 1 г желатина на 100 г массы
- муссы на взбитых сливках: 1 г желатина на 110 г массы
- муссы на маскарпоне, шоколаде, ганаше: 1 г желатина на 120 г массы

Агар-агар

Это растительный заменитель желатина, его производят из водорослей. С помощью агара в основном готовят желе и зефир. Работает агар-агар при кипячении: например, чтобы приготовить малиновое желе, необходимо прокипятить малину с сахаром и агаром 1–2 минуты, застынет начинка при охлаждении ниже температуры 38 °С.

Пропорции агара для начинок:

Агар-агар достаточно сильный компонент, поэтому для желирования 250 г пюре потребуется всего 3–4 г агара. Рекомендуются отмерять его на точных весах, иначе есть вероятность получить чересчур плотную консистенцию.

Пектин

Порошок растительного происхождения, получаемый из яблок и цитрусовых, работает при нагревании. В рецептах тортов пектин используют, чтобы сделать желе из фруктового сока или пюре.

Чтобы получить желе, пектин нужно смешать с сахаром; пюре или сок нагреть до 45 °С, понемногу («дождиком») всыпать сахар с пектином, прокипятить до нужной консистенции, постоянно помешивая, и охладить. Для усиления работы пектина после кипячения добавляют небольшое количество сока лимона или лайма.

Больше всего для работы мне нравится использовать пектин NH: в отличие от простого пектина (цитрусового или яблочного), который используют для мармелада, пек-

тину NH не нужно большое количество сахара, он превращает пюре в нежное желе с приятной консистенцией.

Пропорции пектина NH для начинок:

На 250 г пюре берется 40–70 г сахара (в зависимости от кислотности фрукта) и 4–6 г пектина NH.

С желирующими агентами разобрались, можем перейти к тому, что содержат начинки, и как их отличать.

Кули́

Кули — это фруктовый соус, который состоит из фруктового или ягодного пюре, желирующего агента и сахара. Все это кипятится и замораживается, чтобы после войти в состав десерта.

Пример:

250 г клубничного пюре

40 г сахара

7 г порошкового желатина

Желатин замочить в 42 г холодной воды, дать набухнуть. Пюре с сахаром довести до кипения, снять с огня, ввести желатин, охладить.

Конфи́

Конфи — это такое же, как и кули, фруктовое пюре, проваренное с добавлением желатина (агара или пектина). Отличие в том, что конфи по консистенции больше напоминает джем, а кули — желе.

Пример:

250 г клубничного пюре

40 г сахара

3 г пектина NH

Пюре довести до 45 °С. Пектин перемешать с сахаром и ввести дождиком, прокипятить пару минут, охладить.

КОМПОТЕ

Компоте — начинка, состоящая из кусочков ягод и фруктов, сахара и желирующего агента.

Пример:

100 г малинового пюре

70 г клубничного пюре

30 г цельных ягод малины

30 г клубники кубиками

40 г сахара

4 г пектина NH

Пюре и кусочки ягод довести до 45 °С, сахар смешать с пектином, ввести дождиком в пюре, постоянно помешивая, прокипятить пару минут, охладить.

КРЕМЁ

Кремё — кремовая начинка, что-то среднее между кремом и муссом, состоит из крема англес (мы разберем его в главе с кремами), шоколада и сливок.

Пример:

150 г молока

3 желтка

20 г сахара

80 г темного шоколада

2 г желатина

Желатин соединить с 12 г холодной воды, дать набухнуть. Желтки растереть с сахаром, молоко нагреть до кипения, вылить на желтки, перемешать, вернуть на медленный огонь. Добавить в смесь желатин и варить до 82 °С.

Снять смесь с огня, вылить на шоколад, пробить блендером. Когда смесь остынет до 35 °С, ввести в нее сливочное масло и снова пробить, затем стабилизировать в холодильнике около 6 часов.



НАМЕЛАКА

Намелака — по факту, это суперсливочный крем, который трансформировался в начинку для торта. Как правило, намелака состоит из заварного крема (ищите в разделе с кремами) и шоколада, но возможны различные модификации.

Пример:

150 г молока

3 желтка

20 г сахара

15 г крахмала

120 г белого шоколада

1/2 стручка ванили

50 г сливочного масла

Желтки растереть с сахаром и крахмалом. Молоко с ванилью нагреть до 45 °С, соединить с желтками, постоянно помешивая, варить до загустения. Вылить крем на шоколад, соединить. Когда смесь остынет до 35 °С, ввести в нее сливочное масло, пробить блендером, стабилизировать 8 часов.

Теория кремов

Я делю кремы на две категории: для начинок и для покрытия. Кремы для начинок нежные, воздушные, не всегда хорошо держат форму, но прекрасно пропитывают торт.

Кремы для покрытия более плотные, с помощью можно сделать ровный торт с острыми углами, который выдержит транспортировку и тяжелый декор сверху.

В книге в разделе с бисквитными тортами все рецепты тортов написаны без финишного покрытия. Вы сможете выбрать любой крем для покрытия из этой главы.



Кремы для начинок

КРЕМ АНГЛЕЗ

Состоит из жидкости, сахара и яиц.

Яйца перетираются с сахаром и провариваются с жидкостью до 82 °С.

Англе́з используют не как самостоятельный крем для торта, а в качестве основы для муссов и некоторых начинок.

ЗАВАРНОЙ КРЕМ

Состоит из жидкости, сахара, яиц и кукурузного крахмала. В роли жидкости может выступать молоко, сливки, фруктовый или ягодный сок.

Классический заварной крем:

260 г молока

1/2 стручка ванили

20 г кукурузного крахмала

100 г желтков

80 г сахара

- Желтки перетереть с крахмалом и сахаром. Молоко с ванилью нагреть до 45 °С, медленно ввести в яичную смесь, постоянно помешивая, и вернуть на медленный огонь.
- Варить до загустения, мешая венчиком, охладить. Заварной крем — основа для крема муслин, дипломата или наме-лаки. Срок хранения 24 часа.

Модификации

Крем дипломат

Состоит из заварного крема и взбитых сливок.

Остудить заварной крем до 30 °С, ввести 150 г взбитых сливок.

Крем муслин

Состоит из заварного крема и сливочного масла.

Остудить заварной крем до 35 °С, ввести 100 г сливочного масла комнатной температуры, пробить блендером до однородности. Стабилизировать в холодильнике 2–3 часа.

Шоколадный заварной крем (белый/темный/молочный)

Только что сваренный заварной крем вылить на 150 г шоколада, пробить блендером и стабилизировать 3–4 часа в холодильнике. Не забудьте отрегулировать количество сахара в зависимости от шоколада: например, белый очень сладкий, а горький сладости не дает.

Фруктовый/ягодный заварной крем

Молоко в рецепте заменить на фруктовое пюре или сок.

ГАНАШ

Готовится из жидкости (сливок, ягодного или фруктового пюре, шоколада).

Базовые рецепты ганаша:

270 г сливок + 150 г темного шоколада

180 г сливок + 250 г белого/молочного шоколада

Нагреть сливки или пюре почти до кипения, порциями вылить на шоколад, пробить блендером. Стабилизировать 3–4 часа. Срок годности в холодильнике 4 дня, в морозильной камере – до 2 недель.

Модификации

- Заменить половину сливок на ягодное или фруктовое пюре. Греть отдельно.
- Добавить 10–20 г любимого алкоголя.
- Добавить 30–50 г сливочного масла. Охладить ганаш до 35 °С, ввести сливочное масло комнатной температуры, пробить блендером до однородности. Стабилизировать 3–4 часа.

ВЗБИТЫЙ ГАНАШ

Готовится из сливок, шоколада и небольшого количества желатина.

Базовый рецепт взбитого ганаша:

2 г желатина

100 г сливок (часть 1)

200 г сливок (часть 2)

100 г белого/молочного/темного шоколада

- Желатин залить холодной водой в пропорции 1:6, дать набухнуть.
- Первую часть сливок нагреть почти до кипения, вылить на желатин, соединить с шоколадом, пробить блендером. Ввести вторую часть очень холодных сливок и снова пробить блендером.
- Стабилизировать в холодильнике 8–12 часов, перед использованием взбить.

Модификации

- Ягодный или фруктовый взбитый ганаш.
- Половину сливок (часть 1) заменить на фруктовое или ягодное пюре.

КРЕМ ШАНТИЛЬИ

Состоит из сливок, сахарной пудры и ванили. Иногда к крему добавляют маскарпоне.

Базовый рецепт крема шантильи:

300 г сливок

60 г сахарной пудры

Семена стручка ванили

- Охладить сливки в холодильнике около 12 часов, чтобы хорошо взбились.
- Холодные сливки смешать с сахаром и ванилью, взбить миксером на высокой скорости до максимального увеличения в объеме. Срок годности готового крема 6 часов.

СМЕТАННЫЙ КРЕМ

Состоит из сметаны и сахара. Хорошо взбивается только холодная сметана жирностью от 30%.

Базовый рецепт сметанного крема:

400 г сметаны

120 г сахара

Соединить сметану и сахар, взбивать на максимальной скорости 10–15 минут до воздушного крема, который не стекает с венчика. Срок годности крема до 24 часов.

Крем следует выбирать, ориентируясь на вкус бисквита и начинки. Например, с морковью и медом прекрасно сочетается сметана и сливки, а ганаш на темном шоколаде не всегда подружится с ванильным бисквитом и ягодным кули.

Диаметр формы 18 см

Кремы для покрытия торта

Итальянский масляный крем-безе

Крем готовится на основе итальянской меренги. Во время взбивания при 35 °С в меренгу вводится большое количество сливочного масла комнатной температуры. В крем можно добавить какао или ваниль.

Базовый рецепт крема-безе:

3 белка комнатной температуры

130 г сахара

30 г воды

280 г сливочного масла

- Приготовить итальянскую меренгу: сварить сироп из воды и сахара. Не мешая, довести сироп до 118 °С. Одновременно с этим взбить белки до пены. Не прекращая взбивать, влить сироп тонкой струйкой по стенке миксера во взбитые белки. Продолжать взбивать.
- Когда температура меренги достигнет 35 °С, начать добавлять сливочное масло комнатной температуры. В один момент может показаться, что крем свернулся, но продолжайте взбивать.
- С кремом необходимо работать сразу, не держать в холодильнике перед выравниванием, так как он станет слишком густым.

Модификации

- **Шоколадный крем**
Добавить 30 г какао-порошка вместе со сливочным маслом.
- **Ягодный крем**
Добавить 30 г ягодного пюре в сироп.
- **Кофейный крем**
Добавить эспрессо в сироп.

СЫРНО-СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ

Состоит из творожного сыра, сливок и сахарной пудры.

Базовый рецепт сырno-сливочного крема:

400 г творожного сыра или маскарпоне

60 г сахарной пудры

130 г сливок/сливочного масла

Взбить все холодные ингредиенты вместе около 3–5 минут. Если используется сливочное масло, то нужно дать ему дойти до комнатной температуры, а затем взбить с сахарной пудрой до пышной массы. Добавить творожный сыр комнатной температуры, перемешать.

Модификации

- **Шоколадный крем**
Добавить 50 г какао-порошка при взбивании.
- **Ягодный крем**
50 г ягодного пюре уварить с 10 г крахмала, заменить часть сливок на полученную массу.
- **Арахисовый крем**
Добавить 50 г арахисовой пасты при взбивании крема.
- **Карамельный крем**
Сахар разогреть до янтарного цвета, вылить на силиконовый коврик, дать застыть. Пробить блендером в пудру, использовать вместо сахарной пудры.

ГАНАШ НА ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ

Крем из темного шоколада и сливочного масла.

Базовый рецепт ганаша:

300 г темного шоколада

150 г сливочного масла

- Шоколад растопить, охладить до 35 °С. Ввести в него масло комнатной температуры, пробить блендером.
- Отставить крем в сторону на 20 минут, затем покрыть торт. Крем создает плотное покрытие, похожее на трюфельную конфетку.

Как создать собственный вкус

Каждый кулинар мечтает готовить по собственным рецептам, мечтает создать самый вкусный десерт, который всех удивит. Чувство, которое испытываешь, подбирая ингредиенты и граммы самостоятельно, сравнимо с работой волшебника. Вроде мы используем одинаковые продукты, а результат у каждого может быть совершенно разным.

Как получить желаемый вкус и результат? Как сочетать вкусы? Где черпать вдохновение? Как добавить вкус мяты к сливкам? Постараюсь ответить на эти вопросы.



АРОМАТИЗАЦИЯ

Это насыщение продукта, придание ему определенного аромата и вкуса, своего рода волшебная палочка кондитера, ведь часто десерту необходим акцент: вкус мяты, бергамота, аромат лаванды или розы.

Если мы говорим про натуральные торты, то имеем в виду использование натуральных ароматизаторов. Обычно это пахучие части растений, обладающие ярким ароматом, который способен передаваться другим пищевым продуктам.

В домашних условиях можно приготовить эссенции или экстракты.

- **Экстракт** — это спиртовая выдержка из натурального продукта, например стручка ванили, корочки апельсина, веточки розмарина. Экстракт готовится путем настаивания продукта в спиртосодержащей жидкости. Алкоголь легко извлекает весь аромат и обладает консервирующими свойствами. По аналогии со спиртовым может быть приготовлен и масляный экстракт.
- **Эссенция** — это более концентрированная вытяжка, одна капля которой способна придать сильный вкус и аромат блюду. Яркий пример — уксусная эссенция как концентрат уксуса. Эссенции бывают синтетическими и натуральными. Домашние эссенции (грибная, свекольная, шпинатная, укропная и другие эссенции) основаны на натуральных продуктах и приготавливаются ручным способом путем отваривания, протираания и выпаривания (длительной варки) соответствующих продуктов.

Рецепты натуральных ароматизаторов

РОЗОВАЯ (ЦВЕТОЧНАЯ) ВОДА

Для рецепта подойдет только чайная роза или роза, выращенная в домашних условиях и не опыленная ядовитыми химикатами.

В небольшом сотейнике доведите до кипения воду (чем меньше воды, тем насыщеннее получится вкус) и добавьте туда лепестки розы или целые бутоны.

Выключите огонь, накройте крышкой и оставьте на ночь. Процедите воду, перелейте в небольшую бутылочку и закройте крышкой. Храните в холодильнике.

Лаймовый/лимонный или апельсиновый экстракт

Снимите кожуру с одного цитруса, стараясь не захватить белую горькую часть. Положите кожуру в банку и залейте 50 г воды и 50 г водки.

Настаивайте в сухом прохладном месте около 1–2 недель, затем процедите и используйте, добавляя в бисквит, начинку или крем по несколько капель.

Клубничный (ягодный) экстракт

Вымойте 500 г ягод и нарежьте их на тонкие пластинки. Уваривайте на медленном огне с 1/2 стакана сахара и 1 стаканом воды около 30 минут. Затем перетрите ягоды через сито и полученную жидкость проварите на медленном огне до состояния сиропа. Остудите, перелейте в бутылочку с крышкой и храните в холодильнике.

Ванильный экстракт

Разрежьте вдоль два стручка ванили и достаньте семена. Сложите стручки вместе с семенами в бутылочку и залейте 200 г водки. Настаивайте в прохладном темном месте около месяца.

Экстракты следует добавлять в бисквит, начинку или крем в процессе приготовления. Помимо этого, существует более быстрый способ ароматизации. Как уже было упомянуто выше, масло, а значит жир, очень хорошо впитывает в себя запахи. Поэтому при приготовлении крема, в составе которого есть сливки, мы можем ароматизировать эти сливки, ведь они содержат большое количество жиров. Просто нагрейте сливки с зернами кофе (веточкой мяты, лавандой, розмарином или бергамотом), накройте крышкой и оставьте на полчаса, далее процедите и долейте

ровно столько сливок, сколько впитал в себя ароматизатор. Затем используйте сливки согласно рецепту.

Теперь, используя базовые рецепты и зная принципы ароматизации, вы сможете экспериментировать со вкусами. Но как их сочетать?

СОЧЕТАНИЯ ВКУСОВ

Вкус описывается пятью характеристиками, которые распознаются соответствующими рецепторами во рту: сладость, соленость, горечь, кислотность и умами (приятный вкус). На мой взгляд, самое вкусное блюдо – это то, которое находит отклик у всех вкусовых рецепторов. Вы, возможно, замечали, что часто в соленые блюда добавляют сахар и лимонный сок, чтобы уравновесить вкус. Так и десерты не могут быть просто сладкими, они должны обладать совокупностью вкусов.

Мы все знаем, что малина сочетается с ванилью, арахис с шоколадом, а кокос с лаймом, но ведь вкусовых сочетаний намного больше! По какому принципу они объединяются, почему некоторые ягоды звучат выигрышнее вкупе с шоколадом, а некоторые меркнут?

Процесс понимания того, как ингредиенты работают вместе, очень долгая работа, которая познается путем проб и ошибок. С химической же точки зрения вкус того или иного продукта/ингредиента обусловлен химическими соединениями, которые он содержит, следовательно, ингредиенты с похожими соединениями будут иметь сходные вкусы. Например, шоколад не очень хорошо сочетается с сырым арахисом, так как его вкус бобовый и травянистый. Но если вы обжарите арахис, он станет намного ярче, а добавив к темному шоколаду и арахису шарик ванильного мороженого, вы убьете всех наповал.

Нет формул, по которым можно определить, что и с чем сочетать. Вкус десерта сродни вкусу соленого блюда: наш вкусовой опыт всегда подскажет, чего в нем не хватает, а что стоит добавить. Как развить вкусовой опыт? Ответ один – пробовать! Много готовить, экспериментировать, заказывать незнакомые десерты в кафе, запоминать сочетания.



Однажды я смотрела сериал, в котором известный кондитер рассказывал о десерте из шоколадного сабле, меда, оливкового масла, сока лайма и шоколадного мусса. Я представила этот вкус, записала сочетание в блокнот, оно ждет своего часа. Также развивает фантазию чтение кулинарных книг. Да-да, именно чтение. Представьте, что это художественная литература, читайте ее, как историю, которая обязательно отложится в голове и даст свои плоды.

Итак, допустим, я знаю, что малина прекрасно сочетается со сливочным вкусом и ванилью. Как создать торт с таким вкусом? Есть много путей, вот два из них:

- Я могу приготовить малиновый бисквит, взяв за основу кексовый или классический вариант, сделать малиновые кули и взбитый ганаш с натуральной ванилью.
- Я могу приготовить бисквит с ванилью и приготовить малиновый крем (крем муслин, ганаш, взбитый ганаш, сырный крем).

Мы подбираем к друг другу вкусы, а не бисквиты, начинки и кремы. Ниже я приведу примеры вкусных сочетаний, которые вы сможете использовать в своих тортах:

Абрикос

Ваниль
Малина
Манго
Горький шоколад

Ананас

Апельсин
Ваниль
Белый шоколад
Клубника
Манго

Апельсин

Клубника
Корица
Кофе
Манго
Лайм
Морковь
Шоколад

Белый шоколад

Ежевика
Клубника
Малина
Лимон
Миндаль

Ваниль

Клубника
Персик
Кокос
Вишня
Апельсин
Черная смородина

Вишня

Кокос
Шоколад
Миндаль
Персик

Груша

Корица
Ваниль
Голубой сыр
Миндаль
Фундук

Клубника

Кокос
Лайм
Малина
Миндаль
Мята
Фундук

Кокос

Банан
Белый шоколад
Лайм
Манго
Киви
Морковь

Кофе

Вишня
Корица
Шоколад
Ваниль
Фундук
Черная смородина

Лимон

Белый шоколад
Черника
Кокос
Лайм
Миндаль
Мята

Малина

Базилик
Белый шоколад
Ваниль
Ежевика
Клубника
Персик
Манго

Манго

Лайм
Персик
Апельсин
Кокос

Фундук

Шоколад
Яблоко
Малина
Клубника
Груша
Вишня

Черная смородина

Мята
Кофе
Шоколад

Шоколад

Банан
Апельсин
Арахис
Кокос
Вишня
Малина
Кофе

Экспериментируйте и не бойтесь приготовить невкусный торт, ведь именно так рождаются настоящие шедевры.

Как собрать ровный торт

Запаситесь временем, терпением, хорошим шпателем и поворотным столом. Первый мой поистине ровный торт случился через год постоянной практики, но у меня не было хорошего учителя.

Тренироваться рекомендую на итальянском масляном креме-безе (ищите рецепт на стр. 38): он очень пластичен и удобен в работе.



ЭТАПЫ СБОРКИ ТОРТА:

- Пропитайте бисквиты, если это необходимо (узнайте об этом на стр. 31). Смажьте корж слоем крема. (1)
- Если вы используете жидкую начинку, которая будет стабилизироваться уже в самом торте, то сперва сделайте бортики из крема — они должны быть немного выше, чем слой начинки, — а затем распределите начинку по коржу внутри. Или попробуйте отсадить начинку в слой крема — получите необычный разрез. (2)
- Если используете начинку в виде желе, то просто положите ее на крем (можно в замороженном виде), а после добавьте крем по бокам и немного сверху. (3)
- Повторите процесс с последующими слоями. (4)
- Можно убрать собранный торт в холодильник на пару часов, предварительно завернув его в пищевую пленку, либо выровнять торт сразу, если вы уверены, что все слои лежат плотно друг и не «поедут». (5)
- На боковую часть торта отсадите крем полосками. Старайтесь отсаживать без зазоров, это упростит дальнейшую работу. (6)
- Проведите шпателем несколько раз (можно использовать строительный), сглаживая крем. Не давите сильно, расслабьте руку, это всего лишь торт. Если где-то не хватило крема, добавьте его из мешка. При длительном выравнивании крем может таять. Если это случилось, уберите торт в холодильник, пока крем снова не загустеет, и продолжайте. (7)
- Разровняйте крем сверху, чтобы он немного выходил за края торта. (8)
- Проведите шпателем по бокам и приглажьте выступающий слой крема. (9)
- Заправьте крем внутрь одним движением, создавая острый угол. Вытирайте шпатель после каждого раза. (10)
- Уберите торт в холодильник минимум на 4 часа, а после задекорируйте. (11)



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11

Со временем до меня дошла одна простая истина: ровный торт не всегда вкусный, а содержание – залог успеха. Стремитесь к совершенству вкуса, балансу текстур, а бока торта всегда можно присыпать песочной крошкой, как делали наши мамы и бабушки с «Наполеоном» и "Медовиком".

Если что-то пошло не так

Важно понимать, что порой ни одна книга не заменит полученный опыт. Вы можете сколько угодно готовить по самым хорошим рецептам, но у вас все равно что-то может не получаться. Это нормально, ведь у вас и у автора рецепта совершенно разные условия и разный опыт, начиная от знания теории и заканчивая жаром в духовке.

Этот раздел создан для того, чтобы помочь вам исправить ошибки либо предупредить их. Есть одно правило, которое спасало меня не раз: если видишь и чувствуешь, что что-то идет не так, постарайся исправить или начни заново. Ведь проще переделать крем, чем собрать торт с жидким кремом и молиться всем богам, чтобы ничего не развалилось.



Классический бисквит

- **Не взбиваются белки.** Убедитесь, что чаша была без следов жира и моющих средств. Взбейте меренгу заново.
- **В тесте остаются комочки.** Не забывайте просеивать муку. Просеивайте муку в тесто частями, вымешивая каждый раз.
- **Бисквит поднялся и осел во время выпекания.** Не открывайте духовку первые 20–30 минут. Нет смысла проверять готовность бисквита, пока он не приобрел румяную корочку.
- **Бисквит еще сырой, но подгорает сверху.** Поставьте его ниже, убавьте немного температуру и накройте верх формы фольгой.
- **Бисквит осел после выпекания.** Небольшое оседание — нормальное явление: бисквит получается высокий и воздушный, он оседает под своей тяжестью. Если бисквит осел сильно, значит, вы его немного не допекли.
- **Бисквит оказался сырой внутри.** Не забывайте проверять готовность, протыкая бисквит зубочисткой в нескольких местах — она должна выходить сухой.
- **Бисквит клеклый, не воздушный.** Нарушена технология приготовления теста.

Кексовый бисквит на растительном и сливочном масле

- **Бисквит еще сырой, но подгорает сверху.** Поставьте его ниже, немного убавьте температуру и накройте верх формы фольгой.
- **Бисквит оказался сырой внутри.** Не забывайте проверять готовность, протыкая бисквит зубочисткой в нескольких местах — она должна выходить сухой.
- **Бисквит клеклый, не воздушный.** Нарушена технология приготовления теста.

Классический кексовый бисквит

- **При добавлении яиц в масляно-сахарную массу, тесто как будто сворачивается.** Убедитесь, что яйца не холодные. Добавляйте яйца по чуть-чуть, каждый раз после добавления взбивайте тесто. Небольшое расслоение нормально, так как соединение жира и воды не может произойти при комнатной температуре.

- **Бисквит при выпечке взрывается и растет в середине.**
Такое случается, когда стенки формы очень тонкие, тесто сначала схватывается по краям, а потом в середине. Используйте для выпечки металлические кольца, или оберните форму в два слоя фольги.
- **Бисквит поднялся и осел во время выпекания.**
Не выпекайте большое количество теста в одной форме, ему тяжело пропечься равномерно. Не открывайте духовку во время выпекания.
- **Бисквит клеклый, не воздушный.**
Возможно, в процессе приготовления теста масло успело растаять. Внимательно прочитайте основные нюансы приготовления кексовых бисквитов. Не взбивайте долго тесто после добавления муки, только доведите до однородности.

Начинки

- **Начинка на желатине/пектине NH/агар-агаре не застыла в холодильнике через пару часов.**
Снова прогрейте начинку до кипения и остудите. Убедитесь, что вы использовали точные или ювелирные весы.
- **Начинка на желатине/пектине NH/агар-агаре застыла, но не до конца.**
Нагрейте начинку до кипения и добавьте еще несколько граммов желирующего агента. Если работаете с желатином, заранее замочите его в холодной воде.

Кремы для начинки

- **Заварной крем подгорел при варке.**
От запаха гари уже не избавиться, сварите крем заново на медленном огне.
- **Ганаш расслоился после стабилизации, он неоднородный.**
Причина в том, что эмульсия не получилась. Нагрейте ганаш снова, хорошо пробейте блендером и охладите.
- **Взбитый ганаш расслоился при взбивании.**
Его не спасти, лучше приготовить новый.
- **Крем шантильи расслоился при взбивании.**
Его не спасти, лучше приготовить новый. Убедитесь, что сливки стояли в холодильнике более 12 часов. Остановите взбивание до того, как масса расслоится.

КРЕМЫ ДЛЯ ПОКРЫТИЯ

- **Итальянский масляный крем-безе расслоился при добавлении масла.** Убедитесь, что масло было комнатной температуры, а меренга остыла до 35–40 °С. Продолжайте взбивать на максимальной скорости.
- **Сырно-сливочный крем получился жидким.** Возможно, вы рано остановили процесс взбивания, продолжайте взбивать крем. Густота крема зависит от густоты творожного сыра — выбирайте плотный сыр или изначально добавляйте в крем меньше сливок.
- **Сырно-сливочный крем получился с комочками.** Сыр был очень холодным, попробуйте взбить крем еще.
- **Ганаш на темном шоколаде рвется и застывает на торте.** Работайте быстрее или немного прогрейте торт феном и проведите по нему шпателем.

СБОРКА И ВЫРАВНИВАНИЕ ТОРТА

- **Бисквит при нарезании поломался пополам/ Слишком сильно пропитали один из бисквитов.** Не страшно. Соберите торт в кольцо, а сломанный бисквит положите в середину торта.
- **Бисквит сильно крошится, крошки смешиваются с кремом.** Соберите торт, обмажьте тонким слоем крема и уберите его в холодильник для стабилизации.
- **Финишное покрытие торта потрескалось после того, как торт постоял какое-то время в холодильнике.** Обычно так ведет себя крем на основе сливок и сыра. Необходимо делать слой покрытия толще, а торт хранить в коробке.
- **После сборки торта начинка потекла.** Нарушена технология приготовления начинки. Попробуйте снять крем и разобрать торт, сделайте новую начинку.
- **После сборки торта торт съехал вбок.** Нарушена технология приготовления начинки или крема, они недостаточно стабильны. Попробуйте разобрать торт, достать бисквиты, заново сделать начинку и крем.
- **Покрытие потрескалось при транспортировке.** Так ведут себя плотные кремы — итальянский крем-безе и ганаш. Проблема в тонкой подложке для торта: при переноске торта и нажатии она сгибается, и крем трескается. Используйте очень плотную подложку для торта, которая не будет деформироваться.



Торты

Сладкие цветочные ноты черники оттеняет щепотка корицы, а лимонный мусс обволакивает вкусовые рецепторы, создавая пьянящее и душистое сочетание.

Торт с черникой и лимоном

На 8 порций
Диаметр торта 18 см

Приготовление: 10 минут
Выпечка: 40–50 минут
6 белков
120 г сахара (часть 1)
6 желтков
70 г сахара (часть 2)
120 г пшеничной муки
20 г кукурузного крахмала
Щепотка соли

Классический бисквит

- Разогреть духовку до 180°C в режиме «верх-низ».
- Взбить белки в меренгу с первой частью сахара. Первую минуту взбивать на минимальных оборотах, постепенно увеличивая скорость, и, когда белки превратятся в белую пену, начать добавлять сахар. Продолжать взбивать до средних пиков (см. стр. 18).
- Желтки взбить со второй частью сахара до пышной белой массы, максимально растворив сахар.
- Подмешать 1/4 часть меренги к взбитым желткам, чтобы облегчить массу.
- Объединить две массы аккуратными движениями снизу вверх, поворачивая чашу.
- Просеять сухие ингредиенты к яйцам поэтапно, помешивая тесто.
- Дно высокой формы застелить бумагой, бока не смазывать. Выпекать до «сухой зубочистки».

Приготовление: 10 минут
100 г воды
50 г лимонного сока
Цедра 1/2 лимона
70 г сиропа 30В
(см. стр. 29)
1/2 стручка ванили

Лимонная пропитка

Прокипятить все ингредиенты около 5 минут, охладить, обильно пропитать бисквиты перед сборкой торта.

Подсказка:

Чтобы ровнее нарезать бисквит, уберите охлажденный корж на 20–30 минут в морозилку.

Подсказка:

Если у вас нет колец для начинки нужного размера, можно сделать их из фольги. Для этого нужно свернуть несколько слоев фольги в виде кольца и подогнуть края так, чтобы получилось дно. Под низ подложить разделочную доску, чтобы начинка не вытекла.

Приготовление: 10 минут
Стабилизация: 1 час
250 г свежей или замороженной черники
Щепотка корицы
40 г сахарной пудры
4 г пектина NH
1 ст. л. сока лимона

Черничное кули

- Две формы диаметром 14 см затянуть пищевой пленкой.
- Ягоды разморозить, нагреть в сотейнике с корицей до 45 °С, всыпать дождиком сахарную пудру с пектином. Помешивая, довести все до кипения. Снять с огня, ввести сок лимона, распределить кули между двумя формами. Заморозить.

Приготовление: 30 минут
Стабилизация: 6 часов
120 г лимонного сока
Цедра 1 лимона
3 желтка
60 г сахара
8 г желатина
48 г воды
80 г белого шоколада
200 г сливок

Лимонный мусс

- Желатин залить холодной водой, дать набухнуть 5–10 минут.
- Сварить крем англес: желтки растереть с сахаром, сок лимона и цедру нагреть до кипения, соединить с желтками, помешивая. Вернуть смесь на медленный огонь и варить до 82 °С, не прекращая мешать. Снять с огня, вылить крем на желатин.
- Соединить крем с шоколадом, пробить блендером, охладить до 25 °С.
- Взбить очень холодные сливки до консистенции сметаны, аккуратно подмешать к остывшему крему и убрать в холодильник на несколько минут, чтобы мусс стал плотнее.

Приготовление: 15 минут
2 белка
100 г сахара

Швейцарская меренга для покрытия

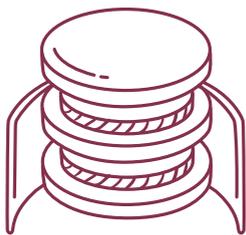
- Соединить белок и сахар, нагреть на водяной бане, постоянно помешивая, до 50 °С. Снять с огня и сразу взбить до устойчивых пиков (см. стр. 18) около 10 минут.
- Обмазать торт перед подачей.





Подсказка:

Этот торт можно хранить в морозильной камере 2–3 недели (без покрытия). Чтобы разморозить, поместите его в холодильник на 5–6 часов.



Сборка торта

Охлажденный бисквит разрезать на три части.

Дно высокого кольца затянуть фольгой или пленкой, на дно положить пропитанный бисквит. Вылить на него 1/4 мусса, сверху поместить замороженное кули, вылить столько же мусса, накрыть бисквитом, повторить.

Убрать собранный торт в холодильник на 6 часов.

Фисташка и малина – вкусное классическое сочетание. Сочный, пышный бисквит с дроблеными фисташками и цедрой апельсина, тающая во рту малиновая намелака и нежный крем с фисташковой пастой.

Фисташковый торт с малиновой намелакой

На 8 порций
Диаметр формы 18 см

Приготовление: 20 минут

Выпечка: 30 минут

200 г сливочного масла

250 г сахара

3 яйца

Цедра 1/2 апельсина

80 г очищенных

несоленых фисташек

200 г кефира

220 г пшеничной муки

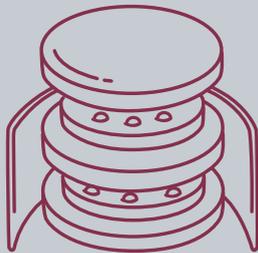
1 ч. л. соды

1 ч. л. разрыхлителя

1/4 ч. л. соли

Фисташковый бисквит

- Разогреть духовку до 180 °С в режиме «верх-низ».
- Подготовить три формы для выпекания, дно застелить бумагой для выпечки.
- Взбить сливочное масло комнатной температуры с сахаром сначала на средней скорости миксера, а затем постепенно увеличивая скорость. Взбивать, пока масса не станет пышной и белой.
- Не выключая мотор миксера, ввести по одному яйца, они не должны быть холодными. Продолжать взбивать на средней скорости около 2–3 минут, пока масло не объединится с яйцами.
- Добавить дробленые фисташки и цедру апельсина.
- Влить 1/2 часть кефира комнатной температуры.
- В отдельной чаше соединить муку, соду, разрыхлитель и соль.
- Добавить 1/2 сухой смеси в тесто. Далее ввести остальную часть кефира и муки, размешать тесто до однородности.
- Распределить тесто на три формы, выпекать 30–40 минут. Готовность можно проверить с помощью зубочистки. Готовые коржи оставить в форме на 10 минут, далее вынуть и охладить при комнатной температуре. Остывший бисквит завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 2–3 часа.



Сборка торта

У бисквитов срезать тонкий слой запеченной корочки, отсадить тонкий слой фисташкового крема, выложить намелаку и добавить бортик из фисташкового крема, накрыть вторым бисквитом и повторить.

Приготовление: 10 минут
Стабилизация: 2–3 часа
2 г порошкового желатина
12 г воды
100 г белого шоколада
80 г пюре малины
без косточек
50 г молока
100 г сливок
50 г свежей или
замороженной малины

Малиновая намелака

- Обернуть пищевой пленкой два металлических кольца диаметром 14 см.
- Замочить желатин в холодной воде на 5–10 минут для набухания. Шоколад заранее растопить.
- Малиновое пюре довести в сотейнике до кипения. Снять пюре с огня и соединить с набухшим желатином, растопленным шоколадом и молоком. Перемешать и пробить блендером до однородности.
- Ввести сливки и пробить еще раз.
- Разлить массу по двум кольцам диаметром 14 см, малину распределить сверху. Охладить.

Приготовление: 10 минут
Стабилизация: 2–3 часа
150 г сливок
3 желтка
60 г сахара
20 г кукурузного крахмала
30 г фисташковой пасты
100 г сливочного масла
комнатной температуры

Фисташковый крем

- Желтки перетереть с сахаром и крахмалом.
- Сливки нагреть до 45 °С, вылить тонкой струйкой в желтковую массу, тщательно перемешать венчиком и вернуть на медленный огонь. Варить до загустения, постоянно помешивая. Снять с огня и перелить в другую емкость, чтобы крем не подгорел.
- Охладить до 35 °С, ввести фисташковую пасту и масло комнатной температуры, пробить блендером до однородности. Переложить крем в кондитерский мешок и убрать в холодильник на 2–3 часа.





Ранним утром собрать вишню в саду, добавить к ней семена ванили, немного корицы, ром и шоколад. Испечь торт на заливной солнечным светом кухне, пританцовывая под любимую музыку. Украсить спелыми ягодами и позвать всех к столу. Лето...

Черный лес

На 8 порций
Диаметр формы 20 см

Приготовление: 15 минут

Выпечка: 40–50 минут

6 белков

120 г сахара (часть 1)

6 желтков

70 г сахара (часть 2)

90 г пшеничной муки

30 г какао

20 г кукурузного

крахмала

Щепотка соли

40 г сливочного масла

Шоколадный бисквит

- Разогреть духовку до 180 °С в режиме «верх-низ».
- Взбить белки с сахаром. Первую минуту взбиваем на минимальных оборотах, постепенно увеличивая скорость, и, когда белки превратятся в белую пену, начинаем добавлять сахар (часть 1). Продолжать взбивать до средних пиков (см. стр. 18).
- Желтки взбить с сахаром (часть 2) до пышной белой массы, сахар нужно максимально растворить.
- Подмешать 1/4 часть меренги к взбитым желткам, чтобы облегчить массу.
- Объединить две массы аккуратными движениями снизу вверх, поворачивая чашу.
- Просеять сухие ингредиенты к яйцам поэтапно, помешивая тесто.
- В конце ввести растопленное сливочное масло температурой не горячее 60 °С, перемешать до однородности.
- Дно высокой формы застелить бумагой, бока не смазывать. Выпекать до «сухой зубочистки». Охлажденный бисквит разрезать на три коржа.

150 г вишневого сока

60 г сиропа 30В

(см. стр. 29)

20 г рома

1/2 ч. л. корицы

Вишневая пропитка

Прокипятить все ингредиенты пару минут и охладить. Обильно пропитать бисквиты перед сборкой торта.

Приготовление: 10 минут

Стабилизация: 2 часа

300 г вишни без косточек

1/2 ч. л. корицы

20 г рома

70 г сахара

10 г пектина

20 г сок лимона

Пряная вишня с ромом

- Сахар смешать с пектином.
- В сотейнике соединить вишню с корицей и ромом и прогреть, пока не выделится вишневый сок.
- Всыпать пектин с сахаром, уварить начинку около 10 минут на медленном огне, помешивая лопаткой.
- Снять вишню с огня, ввести сок лимона, перемешать. Остужать в холодильнике около 2 часов.

Подсказка:

Вы можете превратить начинку в желе, заменив пектин на 8 г порошкового желатина. Растворите его в 48 г холодной воды, прокипятите все ингредиенты около 2–3 минут, после введите желатин. Залейте начинку в кольца нужного диаметра и заморозьте.

Приготовление: 5 минут

Стабилизация: 6–12 часов

150 г белого шоколада

150 г сливок (часть 1)

1 стручок ванили

250 г сливок (часть 2)

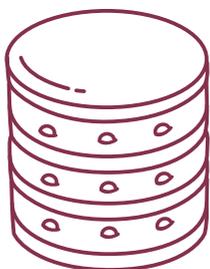
Ванильный ганаш

- Из стручка ванили выскоблить семена, поместить их в сотейник вместе со сливками (часть 1) и прогреть до кипения.
- Вылить сливки на шоколад, перемешать и оставить на 10 секунд, чтобы шоколад растопился, затем пробить блендером.
- Ввести холодные сливки (часть 2) и снова пробить блендером. Накрыть пищевой пленкой в контакт и убрать в холодильник для стабилизации.
- Перед сборкой торта взбить холодный ганаш на максимальной скорости миксера до консистенции взбитых сливок. Но не перевзбейте, остановитесь, как только крем перестанет стекать с венчика.

Подсказка:

Готовый, но не взбитый ганаш можно хранить в морозильной камере сроком до двух недель.





Сборка торта

Обильно пропитать бисквиты вишневой пропиткой.

Хорошо перемешать начинку из пряной вишни.

Первый корж смазать 1/4 части крема, сделать небольшое углубление в креме и выложить половину вишневой начинки. Накрыть сверху вторым бисквитом и повторить процесс.

Убрать в холодильник на 3–4 часа для пропитки.

Шоколадный торт с лесными ягодами

На 8 порций
Диаметр формы 18 см

Приготовление: 10 минут

Выпечка: 30 минут

5 яиц

90 г сахара (часть 1)

150 г миндальной муки

50 г какао

Щепотка соли

5 белков

90 г сахара (часть 2)

100 г темного шоколада

Шоколадно-миндальный бисквит

- Духовку нагреть до 180 °С в режиме «верх-низ».
- Подготовить две формы диаметром 18 см, дно застелить бумагой для выпечки.
- Муку соединить с какао и солью.
- Яйца комнатной температуры взбить с сахаром (часть 1) до пышной пены. Приготовить меренгу: взбить белки комнатной температуры и, как только появится пена, медленно подсыпать сахар (часть 2). Взбивать 5–8 минут на средней скорости до средних пиков (см. стр. 18).
- Шоколад растопить.
- Аккуратно соединить взбитые яйца с меренгой, помешивая лопаткой, ввести муку. Добавить растопленный шоколад и еще раз перемешать.
- Распределить тесто по двум формам и сразу поставить в духовку. Выпекать 20–30 мин до «сухой зубочистки».
- Готовые коржи оставить в форме на 10 минут, затем вынуть и охладить при комнатной температуре, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 2–3 часа. Разрезать каждый бисквит вдоль на два коржа.

100 г замороженной

малины

50 г воды

70 г сахара

Малиновая пропитка

Прокипятить все ингредиенты около 5 минут, процедить и охладить.

Этот шоколадный торт невероятно хорош, как и все шоколадные торты. Миндальная мука придает тесту ореховые нотки, ягоды – кислинку, шоколад – терпкость. В начинку подойдут любые ягоды, выбирайте самые любимые.

Приготовление: 10 минут
Стабилизация: 2 часа
100 г замороженной черной смородины
100 г замороженной малины
50 г замороженной черники
50 г сахара
10 г пектина
Цедра 1/2 лайма

Начинка из лесных ягод

- Сахар смешать с пектином.
- Нагреть ягоды с цедрой лайма. Всыпать «дождиком» пектин с сахаром, постоянно помешивая, уварить 10–15 минут.
- Вылить ягодную начинку в контейнер, накрыть пленкой и убрать в холодильник на пару часов.

Приготовление: 3 минуты
Стабилизация: 6–12 часов
400 г сливок
280 г темного шоколада

Шоколадный взбитый ганаш

- Сливки нагреть до кипения, постепенно подмешать к шоколаду, пробить блендером.
- Охладить в холодильнике в течение 6–8 часов. Перед использованием взбить на максимальной скорости миксера. Крем должен увеличиться в объеме и стать плотным.



Сборка торта

Пропитать коржи малиновым сиропом.

Собрать торт по принципу: бисквит – слой крема – слой начинки – слой крема – бисквит.

Оставить торт в холодильнике на 3–4 часа или на ночь для пропитки.





Торт с грушей и муссом из голубого сыра

На 8 порций
Диаметр формы 18 см

Приготовление: 15 минут

Выпечка: 30 минут

250 г сливочного масла

250 г тростникового

сахара

4 яйца

250 г пшеничной муки

1 ч. л. без горки соды

1 ч. л. без горки

разрыхлителя

1 ч. л. корицы

200 г кубиков груши

Кексовый бисквит с грушей

- Подготовить три формы диаметром 18 см, духовку предварительно разогреть до 175 °С в режиме «верх-низ».
- Груши порезать на кубики размером 1,5х1,5 см. Кожуру можно не снимать, она поможет груше при выпекании не превратиться в пюре.
- Холодное сливочное масло порезать на кубики, взбивать, пока масло не станет мягче. Ввести сахар и продолжать взбивать до пышной белой массы около 7–10 минут.
- Яйца смешать в чаше венчиком. Подлить их к взбивающейся масляно-сахарной массе в несколько заходов, увеличить скорость миксера и довести смесь до однородности.
- Муку заранее соединить с разрыхлителем, содой и корицей. Ввести муку в тесто, аккуратно перемешивая с помощью миксера.
- Добавить грушу, перемешать лопаткой, разделить тесто на три формы для выпечки. Выпекать при 170–180 °С до «сухой зубочистки». Охладить, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 2–3 часа.

Приготовление: 30 минут

Стабилизация: 3–4 часа

4 г желатина

24 г воды

70 г сливок (часть 1)

70 г молока

60 г сахара

80 г сыра с голубой

плесенью

200 г сливок (часть 2)

30 г молочного шоколада

Мусс с голубым сыром и шоколадной крошкой

- Желатин замочить в холодной воде, оставить на 5–10 минут, чтобы тот впитал воду.
- Шоколад потереть на терке или порубить ножом на мелкие кусочки.
- Приготовить основу для мусса: молоко нагреть с первой частью сливок, сахаром и сыром до растворения сыра. Процедить через сито и соединить с желатином. Охладить до 26 °С.
- Взбить вторую часть холодных сливок до консистенции талого мороженого. Соединить с остывшей сырной основой, тщательно перемешать лопаткой или венчиком. Добавить шоколадную крошку и убрать мусс в холодильник на 3–5 минут, чтобы он стал более плотным и удобным для сборки торта.



Этот торт для любителей сыра с плесенью. Вас ведь много, правда? Корица добавит яркости вкуса груше, молочный шоколад уравновесит сыр. Торт получится необычным и дерзким.



Сборка торта

Собрать торт в кольце по схеме: бисквит – мусс – бисквит – мусс – бисквит.

Мусс необходимо приготовить непосредственно перед сборкой торта.

Спелое манго и персик похожи своим сочным, сливочным вкусом. Добавим к ним малину, ваниль и маскарпоне — и получим неповторимый вкусовой ансамбль. Уже разогреваете духовку?

Торт с персиком, манго и малиной

На 8 порций
Диаметр формы 18 см

Приготовление: 10 минут

Выпечка: 20–35 минут

5 яиц

200 г сахара

260 г муки

10 г разрыхлителя

Щепотка соли

100 г сливочного масла

100 г растительного
масла

80 г замороженной
малины

Кексовый бисквит с малиной

- Разогреть духовку до 175 °С в режиме «верх–низ».
- Яйца комнатной температуры взбить с сахаром на средне-высокой скорости миксера до пышной белой пены около 7–10 минут.
- Муку соединить с разрыхлителем, просеять.
- Всыпать муку в яичную массу, перемешать лопаткой, но не взбивать, чтобы тесто не сильно осело.
- Сливочное масло растопить, соединить с растительным и влить струйкой в тесто, помешивая лопаткой или венчиком.
- Распределить бисквиты по трем формам. В каждую заготовку добавить равное количество ягод малины и аккуратно вдавить в середину слоя. Сразу же отправить выпекаться до румяного цвета и приятного аромата.
- Охладить бисквиты. Перед сборкой торта срезать у каждого бисквита запеченный слой толщиной 2–3 мм.

Приготовление: 5 минут

100 г малинового пюре

50 г воды

50 г сахарного сиропа

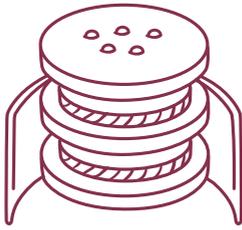
30В (см. стр. 29)

Малиновая пропитка

Прокипятить все ингредиенты в сотейнике, затем остудить. Пропитку можно хранить в холодильнике около двух недель.

Подсказка:

Если у вас нет трех одинаковых форм для выпечки, вы можете выпекать все тесто в одном высоком кольце. Только время выпечки значительно увеличится.



Сборка торта

Пропитать бисквиты. Не пропитывайте очень сильно нижний корж, чтобы торт не просел.

Корж смазать кремом, выложить посередине кремё и добавить еще немного крема по бокам и сверху. Повторить шаги для остальных слоев.

Торт убрать в холодильник на 2–3 часа для пропитки.

Приготовление: 10 минут

Стабилизация: 2 часа

100 г пюре манго

150 г сливок

1/2 стручка ванили

50 г желтков

30 г сахара

5 г пектина NH

10 г сахарной пудры

50 г консервированного персика

Кремё манго-персик

- Две формы диаметром 14 см затянуть пищевой пленкой и поставить на разделочную доску. Если нет форм, то приготовленную начинку можно перелить в кондитерский мешок и отсаживать при сборке торта из мешка.
- Приготовить крем англес: желтки растереть с сахаром, пюре со сливками и ванилью соединить в сотейнике и нагреть почти до кипения. Вылить горячее пюре на желтковую массу, постоянно ее помешивая, затем вернуть на медленный огонь. Всыпать дождиком пектин, перемешанный с сахарной пудрой, проварить 1 минуту после начала кипения и сразу перелить в другую емкость. Во время варки не прекращайте мешать массу венчиком, чтобы получить однородный глянцевый крем.
- Порезать персик на кубики 1x1 см, соединить с кремом, перелить в кондитерский мешок и охлаждать 2–4 часа в холодильнике. Или можно распределить кремё между двумя кольцами и заморозить.

Приготовление: 5 минут

650 г маскарпоне

280 г сливок

80 г сахарной пудры

1/2 стручка ванили

Сливочный крем (для сборки и выравнивания торта)

Хорошо охладить сливки. Взбивать все ингредиенты вместе около 2 минут. Остановитесь, как только крем станет густым.





Гречневый торт с черносливом, грушей и сметанным кремом

На 8 порций
Диаметр формы 18 см

Приготовление: 10 минут

Выпечка: 30 минут

3 белка

90 г сахара (часть 1)

4 яйца

50 г сахара (часть 2)

100 г миндальной муки

50 г гречневой муки

80 г пшеничной муки

50 г растопленного

сливочного масла

Гречневый бисквит

- Предварительно разогреть духовку до 180 °С в режиме «верх-низ». Металлическое кольцо для выпечки высотой не менее 6 см обернуть фольгой.
- Соединить в чаше все виды муки. Если у вас нет гречневой муки, можно перемолоть гречку в кофемолке.
- Приготовить меренгу: взбить 3 белка, постепенно подсыпая сахар (часть 1). Взбивать на средней скорости около 5–7 минут, но ориентироваться стоит в первую очередь на внешний вид меренги: она должна стать густой и пышной. При равномерном взбивании меренга получается однородной и стабильной. Если вы используете планетарный миксер с одной чашей, то можно переложить меренгу в другую емкость, а яйца взбить в этой же чаше.
- Взбить яйца комнатной температуры с сахаром (часть 2) до пышной и светлой массы на максимальной скорости миксера 3–5 минут.
- Объединить меренгу и взбитые яйца вручную венчиком или лопаткой. Основная задача — не дать пузырькам воздуха опасть при перемешивании, поэтому перемешивайте массу бережно.
- Просеять муку, добавить в несколько этапов к яичной массе, каждый раз перемешивая тесто.
- В конце влить растопленное сливочное масло температурой не выше 60 °С, иначе яйца превратятся в омлет. Еще несколько перемешиваний — и можно отправлять тесто в духовку.
- Выпекать до «сухой зубочистки». После выпекания оставить на 10 минут в форме, пройтись ножом между стенками бисквита и кольцом, вынуть бисквит и оставить его на решетке на 30 минут. Затем завернуть в пленку, убрать в холодильник на пару часов — так его удобнее будет нарезать.

Представьте: воздушный сметанный крем, хруст грецких орехов, пряная груша с черносливом и еле уловимый аромат гречки. Уверена, ваши ноги уже побежали на кухню.

50 г меда
130 г воды

Медовая пропитка

В сотейнике смешать оба ингредиента, прокипятить. Остудить смесь и пропитать бисквиты перед сборкой торта.

Приготовление: 15 минут
Стабилизация: 2–4 часа
300 г очищенных груш
100 г чернослива
40 г воды
40 г сахара
8 г пектина
Щепотка соли
Щепотка мускатного ореха
1/3 ч. л. корицы

Грушевая начинка с черносливом

- Груши и чернослив порезать на кубики размером 1x1 см.
- Пектин соединить с сахаром.
- Нагреть груши с черносливом, солью, мускатным орехом и корицей.
- Дождиком всыпать пектин с сахаром и нагревать, помешивая, около 10 минут. Охладить.

100 г грецких орехов
80 г сахара

Грецкие орехи в карамели

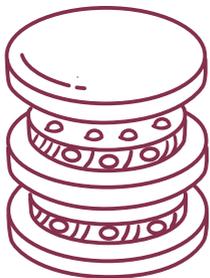
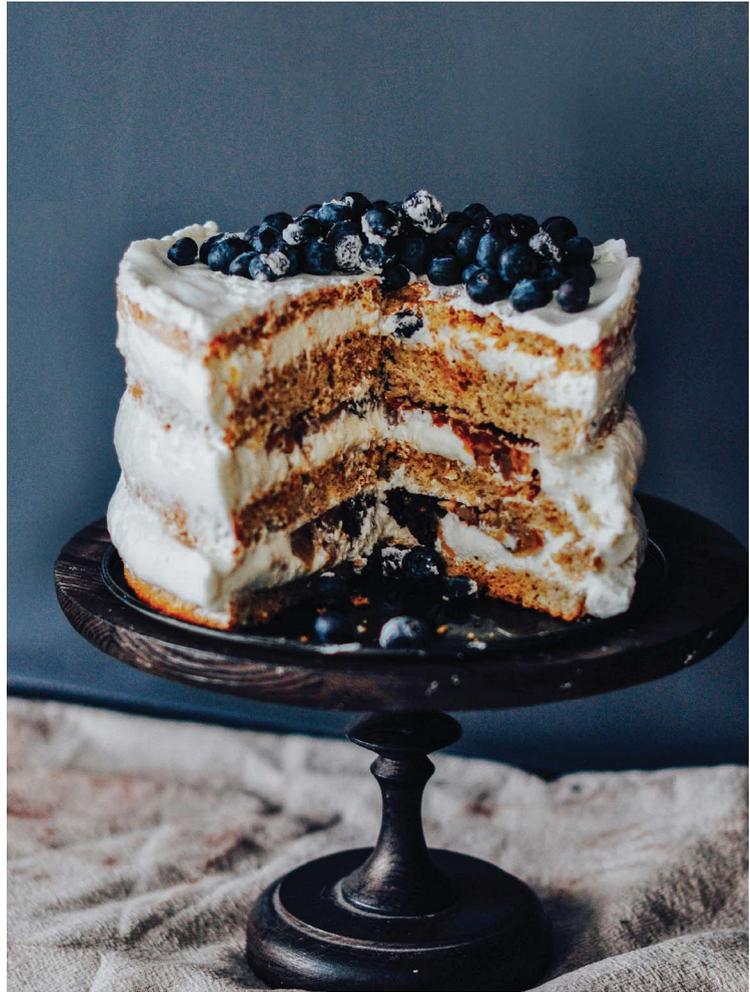
- Орехи подробить, чтобы они стали размером с горошину.
- Сахар в сотейнике растопить до состояния карамели янтарного цвета, всыпать орехи, быстро перемешать.
- Выложить массу тонким слоем на бумагу или силиконовый коврик, остудить, мелко порубить ножом. Если такую массу пробить блендером до выделения масла из орехов, то вы получите пралине.

Приготовление: 15 минут
400 г сметаны жирностью не менее 30%
150 г сливок
100 г сахара

Сметанно-сливочный крем

Взбить очень холодную сметану со сливками и сахаром на максимальной скорости миксера около 10–15 минут до консистенции взбитых сливок. Очень важен процент жирности сметаны и сливок, молочные продукты с меньшей жирностью не взбиваются в стабильный крем.





Сборка торта

Нарезать бисквит на четыре тонких коржа струной или хлебным ножом.

Пропитать коржи медовым сиропом.

Собрать торт в металлическом кольце по принципу: бисквит – слой крема – слой начинки – орешки – бисквит.

Оставить торт в холодильнике на 3–4 часа или на ночь для пропитки.

Вкус лета? Он в этом торте: спелая клубника, пряный лайм с нотами сирени и эвкалипта, запеченный миндаль с кокосом. Если бы меня попросили выбрать самый вкусный торт, я бы не стала долго думать.

Миндальный торт с лаймом и клубникой

На 8 порций
Диаметр формы 18 см

Приготовление: 10 минут

Выпечка: 30 минут

90 г миндальной муки

50 г пшеничной муки

70 г кокосовой стружки

90 г сахарной пудры

Цедра 1 лайма

200 г яичных белков

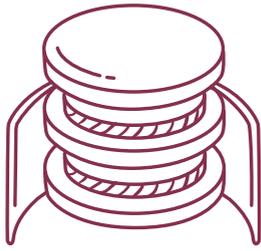
150 г сахара

Миндальный дакуаз

- Разогреть духовку до 190 °С в режиме «верх-низ».
- Приготовить три формы диаметром 18 см. Застелить дно бумагой для выпечки. Ореховые бисквиты сложно разрезать на несколько коржей, так как они очень хрупкие и достаточно сильно крошатся, поэтому лучше выпекать три бисквита в разных формах. Но потрясающий вкус оправдывает некоторые неудобства в работе.
- Соединить в чаше кокосовую стружку, сахарную пудру, цедру лайма, миндальную и пшеничную муку.
- Приготовить французскую меренгу: взбить белки комнатной температуры на средней скорости миксера до состояния пены. Не прекращая взбивать, дождиком всыпать сахар. Продолжать взбивать около 8–10 минут до средних пиков (см. стр. 18).
- Подсыпать к меренге сухие ингредиенты, аккуратно перемешать лопаткой, чтобы пузырьки воздуха не опали.
- Распределить по формам, выпекать 20–30 минут до приятного аромата и румяной плотной корочки. Бисквит чем-то будет похож на запеченную меренгу. Остудить при комнатной температуре.

Подсказка

Тесто получится очень воздушным, как безе. Его можно выпекать без формы: нарисовать на бумаге круг и отсадить из мешка.



Сборка торта

Собрать торт по принципу: бисквит – слой начинки – слой крема – бисквит.

Оставить торт в холодильнике на 3–4 часа или на ночь для пропитки.

Приготовление: 10 минут
Стабилизация: 1–2 часа
300 г замороженной клубники
40 г сахарной пудры
5 г пектина NH
10 г сока лайма или лимона

Клубничное кули

- Клубнику разморозить и нарезать на небольшие кусочки.
- Нагреть ягоды, пока не появится пар, всыпать сахарную пудру, перемешанную с пектином, в сотейник. Помешивая, довести кули до кипения. Снять с огня, влить сок лимона/лайма.
- Распределить кули по двум кольцам диаметром 14 см, убрать в морозильную камеру на 1–2 часа. Начинку можно приготовить заранее и хранить в замороженном виде до двух недель.

Приготовление: 5 минут
Стабилизация: 6–8 часов
200 г сливок
160 г белого шоколада
Сок и цедра 2 лаймов

Лаймовый взбитый ганаш

- Сливки нагреть почти до кипения, влить в шоколад, перемешать, ввести сок и цедру лаймов, пробить блендером. Накрыть пищевой пленкой, убрать в холодильник для стабилизации. Если поместите ганаш в плоский контейнер, и слой ганаша будет тонким, то стабилизация пройдет за 4 часа.
- Взбить ганаш до состояния взбитых сливок (плотный, не стекает с венчика). Если начать взбивать крем до того, как шоколад и сливки хорошо охладятся, то есть большая вероятность, что крем расслоится.





Изначально этот торт задумывался как сочетание пряной малины, белого шоколада и горького грейпфрута. Но, как это обычно бывает, грейпфрута хватило только на крем, а в запасах нашлись лимон и лайм. И получилась такая комбинация, которую вы точно полюбите.

Торт с цитрусами и малиной

На 8 порций
Диаметр формы 18 см

Приготовление: 15 минут

Выпечка: 50–60 минут

6 белков

120 г сахара (часть 1)

6 желтков

70 г сахара (часть 2)

120 г пшеничной муки

20 г кукурузного

крахмала

Щепотка соли

Цедра 1 лайма

Бисквит с цедрой лайма

- Разогреть духовку до 180 °С в режиме «верх-низ».
- Взбить в меренгу белки с первой частью сахара. Первую минуту взбивать на минимальных оборотах, постепенно увеличивая скорость, и, когда белки превратятся в белую пену, начать добавлять сахар. Продолжать взбивать до средних пиков (см. стр. 18).
- Желтки взбить со второй частью сахара до пышной светлой массы, сахар нужно максимально растворить.
- Подмешать 1/4 часть меренги к взбитым желткам, чтобы облегчить массу.
- Объединить две массы аккуратными движениями снизу вверх, поворачивая чашу.
- Просеять сухие ингредиенты к яйцам поэтапно, помешивая тесто, добавить цедру и соль.
- Дно высокой формы застелить бумагой, бока не смазывать. Выпекать до «сухой зубочистки». Охлажденный бисквит разрезать на четыре коржа.

100 г воды
50 г сока лимона
Цедра 1/2 лимона
70 г сиропа 30В
(см. стр. 29) или
инвертного сиропа
1/2 стручка ванили

Пропитка с лимоном

Прокипятить в сотейнике все ингредиенты вместе пару минут, охладить.

Подсказка:

Лучше всего использовать узбекские лимоны, они отличаются потрясающе насыщенным вкусом.

Приготовление: 5 минут
Стабилизация: 2–3 часа
150 г малинового пюре
30 г ягод малины
30 г сахара
3 г пектина NH

Малиновое кули

- Пюре с ягодами нагреть до 45 °С.
- Всыпать дождиком пектин с сахаром, постоянно помешивая кули венчиком. Кипятить 1–2 минуты.
- Перелить начинку в кондитерский мешок, охлаждать 2–3 часа в холодильнике.

Приготовление: 10 минут
Стабилизация: 6–12 часов
250 г белого шоколада
250 г сливок
20 г сока грейпфрута
Цедра 1/2 грейпфрута

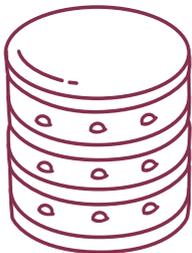
Взбитый ганаш с грейпфрутом

- Сливки нагреть до кипения и вылить на шоколад, перемешать лопаткой и пробить блендером до однородности.
- Ввести сок и цедру грейпфрута, пробить блендером еще раз. Мы вводим сок и цедру в конце, чтобы ганаш был не таким горячим, и масса не свернулась.
- Накрыть ганаш пищевой пленкой в контакт и убрать в холодильник для стабилизации. Перед сборкой торта взбить холодный ганаш на максимальной скорости миксера до консистенции взбитых сливок.

Подсказка:

Ганаш можно стабилизировать за 6 часов, если вылить его тонким слоем в контейнер, накрыть пленкой и убрать в морозильную камеру на 30 минут, а после переместить в холодильник на 5,5 часов.





Сборка торта

Пропитать все четыре коржа лимонной пропиткой, затем собрать торт.

Для этого бисквитный корж промазать слоем взбитого ганаша, в ганаш отсадить из кондитерского мешка несколько порций малинового кули.

Повторить эти шаги для всех слоев.

Торт с ежевикой и лавандой

На 8 порций
Диаметр формы 18 см

Приготовление: 15 минут

Выпечка: 50–60 минут

100 г миндальной муки

110 г пшеничной муки

10 г разрыхлителя

Щепотка соли

200 г сахара

150 г яиц (около 3 яиц)

40 г сливочного масла

130 г белков

Миндальный бисквит

- Подготовить высокую форму диаметром 18 см. Духовку заранее разогреть до 180 °С в режиме «верх-низ».
- Соединить два вида муки, соль и разрыхлитель.
- Смешать яйца комнатной температуры с половиной сахара и взбивать на средневысокой скорости миксера до пышной и светлой массы около 5–7 минут.
- Помыть и вытереть чашу для взбивания и приготовить меренгу из белков и второй половины сахара. Взбивать до средних пиков (см. стр. 18).
- Аккуратно соединить меренгу и взбитые яйца, добавить просеянную мучную смесь, вымесить вручную.
- Растопить масло до температуры не выше 60 °С. Разместить растопленное масло с 2 столовыми ложками теста и соединить полученную массу с остальным тестом. Таким образом масло не осядет на дне чаши для взбивания.
- Вылить тесто в форму, обернутую фольгой, и выпекать около 1 часа до сухой зубочистки.

Подсказка:

Вы можете выпекать тесто в трех формах, это займет не 60, а 30 минут.

Приготовление: 10 минут

30 г замороженной

ежевики

2 г цветков лаванды

60 г сиропа 30В

(см. стр. 29)

100 г воды

Ягодно-лавандовая пропитка

Прокипятить все ингредиенты около 2 минут, остудить и процедить через сито.

Приготовление: 5 минут

Стабилизация: 1 час

200 г замороженной ежевики

100 г замороженной черники

50 г сахарной пудры

7 г пектина NH

10 г сока лайма

Ежевично-черничное кули

- Нагреть ягоды черники и ежевики до 45 °С. Я не убираю ягодные косточки — считаю, что таким образом вкус более натуральный, но если вы хотите кули без косточек, протрите ягоды через сито.
- В нагретые ягоды ввести дождиком смесь из сахарной пудры и пектина, хорошо помешивая, чтобы пектин не собрался в комочки. Если это все же произойдет, то в конце приготовления можно пробить начинку блендером.
- Кипятить смесь, помешивая, 2–3 минуты.
- Снять с огня, ввести сок лайма, перемешать. Добавлять сок необходимо именно после кипячения, потому что кислота усиливает работу пектина, но при кипении теряет свои функции.
- Разлить начинку по двум кольцам диаметром 14 см, далее ее можно заморозить или просто охладить.

Приготовление: 20 минут

Стабилизация: 8–12 часов

3 г желатина

18 г воды

150 г сливок (часть 1)

200 г белого шоколада

5 г лаванды

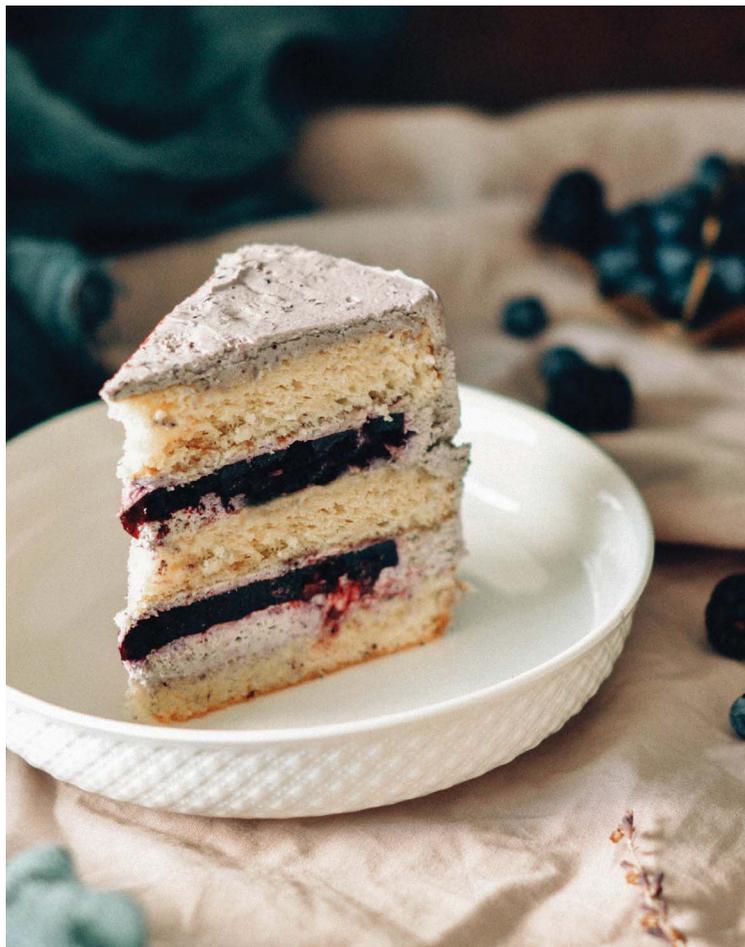
70 г пюре ежевики

300 г сливок (часть 2)

Взбитый ганаш с ежевикой и лавандой

- Порошковый желатин замочить в холодной воде, оставить на 10 минут для набухания.
- Тем временем соединить сливки (часть 1) с лавандой, нагреть до кипения, накрыть крышкой и оставить на 15 минут. Помните правила ароматизации?
- Сливки процедить, взвесить и долить необходимое количество до 150 г, ведь лаванда впитала в себя небольшую часть жидкости.
- Снова нагреть сливки до кипения, соединить с набухшим желатином и вылить на шоколад. Дать шоколаду растопиться и пробить ганаш блендером.
- Ввести холодные сливки (часть 2) и пюре ежевики. Снова пробить массу с помощью блендера.
- Накрыть ганаш пищевой пленкой в контакт и убрать в холодильник для стабилизации на 8–12 часов. Перед сборкой торта взбить холодный ганаш на максимальной скорости миксера до состояния взбитых сливок.





Солнечный летний день, в руке – лукошко с ежевикой, в кармане – растаявшая плитка белого шоколада. Вы отправляете в рот целую горсть ягод и кусочек шоколадки, капля ягодного сока падает на белую рубашку, но это уже неважно.



Сборка торта

Разрезать бисквит на три слоя, пропитать ягодно-лавандовой пропиткой.

Корж смазать кремом, выложить посередине кули и добавить еще немного крема по бокам и сверху. Повторить шаги для остальных слоев.

Торт убрать в холодильник на 2–3 часа для пропитки.

Шокоголики делятся на два типа: те, кто думают, что любят шоколадный торт, но по факту предпочитают сливочный крем и шоколадный бисквит, и те, кто жить не может без шоколада. Истинные шокоголики, этот торт для вас.

Очень шоколадный торт

На 8 порций
Диаметр формы 16 см

Приготовление: 10 минут

Выпечка: 30 минут

180 г муки

150 г сахара

60 г какао

1/4 ч. л. соли

1/2 ч. л. соды

1/2 ч. л. разрыхлителя

1 яйцо

120 г ряженки

60 г растительного масла

170 г горячей воды

Шоколадный бисквит

- Разогреть духовку до 180 °C в режиме «верх-низ». Приготовить два кольца диаметром 16 см, затянуть их дно фольгой.
- В чаше соединить сухие ингредиенты: муку, какао, сахар, соль, соду и разрыхлитель.
- Добавить к сухой массе яйцо, растительное масло и ряженку, начать перемешивать тесто лопаткой, понемногу вливая кипяток. Вымешать тесто до однородности, распределить по формам и выпекать до «сухой зубочистки» около 25–30 минут.
- Остывшие бисквиты выдержать 3–4 часа в холодильнике, завернув в пищевую пленку. Перед сборкой торта у каждого бисквита срезать запеченную верхушку и разрезать коржи на два слоя.

Подсказка:

Вы можете выпекать тесто в трех формах, это займет не 60, а 30 минут.

Сборка торта

Бисквиты пропитать шоколадной пропиткой, промазать каждый слой шоколадным ганашем. Этим же кремом покрыть и весь торт снаружи.

Убрать торт в холодильник на пару часов.

Подсказка:

Готовый торт можно хранить в морозилке сроком до двух недель. Перед подачей разморозить, поставив в холодильник на 3–4 часа.

Приготовление: 5 минут

100 г воды

50 г свежесваренного кофе

60 г сиропа 30В

(см. стр. 29)

10 г какао-порошка

Шоколадная пропитка

Прокипятить все ингредиенты 1–2 минуты, остудить, пропитать бисквиты перед сборкой торта.

Подсказка:

Пропитку можно хранить в холодильнике до двух недель.

Приготовление: 5 минут

Стабилизация: 4–6 часов

250 г сливок

30 г инвертного

сиропа/меда

190 г темного

шоколада 54–70%

40 г сливочного масла

Шоколадный ганаш

- Сливки с медом нагреть до кипения, вылить на шоколад, хорошенько перемешать и пробить блендером.
- Охладить ганаш до 35 °С, ввести масло комнатной температуры, еще раз пробить блендером. Накрыть пленкой, стабилизировать в холодильнике от 4 до 6 часов.





Для этого торта потребуются бананы двух видов: слегка потемневшие и чуть недоспелые. Первые легко превратить в пюре, они напоминают о ванили и меде и словно созданы для бисквита и хлеба. Вторые легко карамелизуются при обжарке и попадут в начинку, чтобы быть окутанными сливочным кремом с пеканом и кокосом.

Торт с бананами, пеканом и кокосовым кремом

На 8 порций
Диаметр формы 18 см

Приготовление: 10 минут

Выпечка: 30 минут

3 яйца

250 г тростникового сахара

3 средних банана (300 г)

очень спелых, с потемневшей кожурой

120 г растительного масла

210 г пшеничной муки

Щепотка соли

1 ч. л. корицы

8 г разрыхлителя

Банановый бисквит

- Духовку заранее разогреть до 180 °С в режиме «верх-низ». Подготовить две формы диаметром 18 см.
- Яйца комнатной температуры взбить с сахаром около 8–10 минут до пышной светлой массы.
- Банан превратить в пюре и соединить с растительным маслом. Подмешать к взбитым яйцам.
- Муку просеять, смешать с солью, корицей и разрыхлителем и ввести в тесто, размешать лопаткой до однородности. Распределить тесто по двум формам, выпекать до приятного аромата и «сухой зубочистки». Охладить, перед сборкой торта каждый бисквит разрезать пополам на два коржа.

80 г сиропа 30В

(см. стр. 29)

160 г воды

1 ч. л. ванильной эссенции

Пропитка с ванилью

Все ингредиенты довести до кипения и остудить.

Приготовление: 5 минут
3 средних плотных банана
70 г сахара
30 г сливочного масла

Бананы в карамели

- Бананы очистить, разрезать пополам и вдоль. Лучше брать не очень мягкие бананы, иначе при жарке они превратятся в пюре.
- Сахар и масло растопить в глубокой сковороде и довести до карамельного цвета.
- Выложить в сковороду бананы и обжарить по 1–2 минуты с каждой стороны до румяности. Аккуратно переложить их на тарелку и охладить.

Подсказка:

Если в конце жарки к бананам добавить 20 г крепкого алкоголя и поджечь, то вы получите бананы фламбе с хрустящей корочкой сверху.

Приготовление:
10–15 минут
60 г орехов пекан
80 г сахара
20 г воды

Пралине из пекана

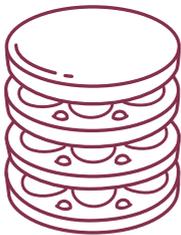
- Орехи хорошо промыть теплой водой и просушить на сухой сковороде около 5 минут, помешивая.
- Сахар с водой довести до кипения. Всыпать орехи и вымешивать лопаткой до того момента, пока сахар не станет карамельного цвета. У вас получится тягучая масса из орехов и карамели.
- Выложить массу на противень, застеленный бумагой, распределить тонким слоем и дать остыть. Готовое застывшее пралине поломать на кусочки и измельчить в крошку с помощью блендера. Таким способом орехи не размокнут в торт и будут хрустеть.

Приготовление: 5 минут
150 г сливок
350 г творожного сыра
60 г сахарной пудры
30 г кокосовой стружки

Сливочный крем с кокосом

- Кокосовую стружку обжарить на сухой сковороде 2–3 минуты, затем измельчить в пудру. Обжаренная стружка даст более интенсивный кокосовый вкус.
- Соединить все ингредиенты и взбить на средневысокой скорости миксера около 2–3 минут.





Сборка торта

Бисквитный корж пропитать ванильной пропиткой, промазать слоем крема с кокосом. По краям сделать бортики из крема, внутрь положить бананы, присыпать ореховым пралине. Повторить для следующих слоев.

Кофейно-фундучный торт

На 8 порций
Диаметр формы 16 см

Подготовка: 15 минут
Выпечка: 20–30 минут
65 г миндальной муки
65 г миндаля
65 г фундука
65 г фундучной муки
125 г сахарной пудры
20 г кукурузного крахмала
140 г яичных белков
140 г сахара

Фундучный дакуаз

- Разогреть духовку до 190 °С в режиме «верх-низ». Приготовить три формы диаметром 16 см, застелив дно бумагой для выпечки.
- Орехи необходимо хорошо промыть в теплой воде и прокалить в духовке при 160 °С около 15–20 минут, периодически помешивая. Как понять, что орешки готовы? Разломите пополам фундук и миндаль, внутри они должны быть карамельного цвета. Порубить орехи до размера гречневой крупы.
- Соединить миндальную муку, крахмал, фундучную муку, сахарную пудру и рубленные орехи, перемешать.
- Приготовить меренгу: подвзбить яичные белки комнатной температуры до легкой пены, а затем, продолжая взбивать на средней скорости, ввести сахар. Взбивать до устойчивых пиков (см. стр. 18).
- Добавить к меренге смесь сухих ингредиентов, вручную аккуратно перемешать спатулой так, чтобы меренга не потеряла свою воздушность. Переложить тесто в кондитерский мешок, взвесить и разделить на три части.
- Отсадить спиралью в формы для выпечки. Выпекать около 20–30 минут до румяной твердой корочки и сухой зубочистки. Готовый бисквит будет чем-то напоминать ореховое безе.
- Оставить дакуаз в форме на 5 минут, затем аккуратно перевернуть на решетку и снять бумагу со дна. Если дно будет липким, то бисквит недопечен, верните его в духовку еще на 5–10 минут. Готовые коржи охладить.

Простой ореховый торт с масляным кофейным кремом, но на вкус, как кофейное мороженое с фундуком. Чудо-десерт!

Приготовление: 30 минут
Стабилизация: 2 часа
80 г сахара
80 г кипящей воды
40 г растворимого кофе

Концентрированная кофейная карамель

- Для рецепта вам понадобится всего 30 г карамели, но она хранится около 2–3 месяцев и обязательно пригодится вам после. Ее можно добавлять к бисквитам, кремам и начинкам, чтобы придать кофейный вкус.
- Кофе залить кипятком, параллельно с этим растопить сахар в сотейнике с толстым дном до янтарного цвета.
- Тонкой струйкой влить кофе в карамель, помешивая. Масса будет бурлить, будьте аккуратны. Продолжайте уваривать карамель на медленном огне около 5 минут, пока она не станет похожа на сироп. Охладить, хранить в емкости с крышкой в прохладном темном месте.

Приготовление: 15 минут
140 г яиц
50 г воды
180 г сахара
280 г сливочного масла
30 г кофейной карамели

Кофейный крем

- Крем готовится по аналогии с итальянским масляным кремом безе, только помимо белков используются еще и желтки.
- Яйца комнатной температуры поместить в чашу для взбивания.
- Параллельно начать варить сироп из воды и сахара. Когда сироп достигнет температуры 100 °С, начните взбивать яйца на средневысокой скорости, а когда сироп достигнет 121 °С, снимите его с огня и введите в яйца тонкой струйкой. Старайтесь вливать сироп по стенке чаши, чтобы он не попал на венчик.
- Продолжайте взбивать, пока масса не охладится до 35 °С. Не прекращая взбивать, введите масло комнатной температуры, ложку за ложкой. В конце добавьте кофейную карамель. Крем готов.





Подсказка:

Тесто получится очень густым и воздушным, его можно выпекать без форм. Просто застелите противень бумагой, начертите на ней три круга и отсадите тесто из мешка.

Дакуаз – хрустящий снаружи и мягкий внутри бисквит, чаще всего готовится на ореховой муке. Не ждите от него высокого подъема при выпечке. Такой бисквит будет очень сложно разрезать на порционные кусочки, но вкус оправдает все неудобства.

Сборка торта

Собрать торт, промазывая коржи кремом, сверху отсадить крем с помощью любимой насадки и припудрить какао. Дать тарту пропитаться около 2 часов в холодильнике.

К морковным десертам вся моя семья относится осторожно, но если не говорить, что это торт с морковью, он исчезает за минуты.

Морковный торт с карамелью

На 8 порций
Диаметр формы 18 см

Приготовление: 15 минут

Выпечка: 30-40 минут

250 г моркови

70 г грецких орехов

200 г пшеничной муки

150 г сливочного масла

3 яйца

240 г сахара

150 г яблочного пюре

1/2 ч. л. корицы

1/2 ч. л. имбиря

Щепотка соли

1 ч. л. без горки соды

1 ч. л. без горки

разрыхлителя

Морковный бисквит

- Разогреть духовку до 170 °С в режиме «верх-низ». Обернуть фольгой три формы диаметром 18 см.
- Морковь натереть на средней терке и перемешать с яблочным пюре. Можно использовать как покупное детское пюре, так и домашнее.
- Орехи порубить и обжарить на сухой сковороде.
- Муку просеять и соединить со специями, содой, солью и разрыхлителем.
- Сливочное масло порезать на кубики и на 10 секунд поставить в микроволновку, чтобы оно немного размягчилось. Соединить масло с сахаром и взбивать до пышной светлой массы на высокой скорости миксера 5–7 минут.
- К маслу с сахаром добавить по одному яйцу комнатной температуры, взбивать около минуты после добавления каждого яйца, чтобы жир объединился с водой, которая содержится в яйцах.
- Добавить к тесту сухие ингредиенты, перемешать, но не взбивать. Всегда держите в уме правило: где в тесто добавляется мука, там заканчивается взбивание.
- Ввести в тесто морковь и орехи, аккуратно перемешать. Распределить тесто по формам для выпечки. Выпекать 30–40 минут до сухой зубочистки.

Подсказка:

Такое количество теста можно выпекать в двух формах диаметром 18 см, а после охлаждения разрезать каждый корж пополам.

Приготовление: 10 минут
Стабилизация: 2 часа
50 г сахара
40 г сиропа глюкозы
60 г сливок
Цедра апельсина
80 г сливочного масла

Приготовление: 15 минут
300 г сметаны жирностью
от 30%
80 г сахара
200 г творожного сыра

Сборка торта

Собрать торт в кольце, промазывая каждый корж слоем крема. Сверху отсадить карамель из кондитерского мешка. Оставить на ночь в холодильнике для пропитки.

Апельсиновая карамель

- Сахар с сиропом глюкозы нагреть в сотейнике на среднем огне до янтарно-карамельного цвета. Желательно использовать сотейник с толстым дном и часто не перемешивать карамель, чтобы она потом не засахарилась.
- В это же время в отдельном сотейнике нагреть сливки до кипения.
- Как только карамель приобретет янтарный цвет, ввести тонкой струйкой горячие сливки и цедру, перемешать. Аккуратнее, карамель будет пениться и бурлить.
- Добавить масло комнатной температуры, перемешать венчиком до расплавления масла, снять с огня и процедить карамель через сито. Охладить.

Сметанно-сливочный крем

Взбить холодную сметану с сахаром и творожным сыром до консистенции взбитых сливок. Это может занять около 10 минут.

Если не удалось найти сметану достаточной жирности, то ее необходимо отвесить: положить в несколько слоев марли и подвесить на ночь в прохладном месте, чтобы стекла лишняя жидкость.





Представьте, что вы приготовили торт, а его не нужно выравнять и декорировать. Невероятно звучит, правда?

Торт с маракуйей и молочным шоколадом

На 8 порций
Диаметр формы 20 см

Приготовление: 10 минут

Выпечка: 20–35 минут

3 яйца

100 г сахара

130 г муки

5 г разрыхлителя

Щепотка соли

50 г сливочного масла

50 г растительного масла

Кексовый бисквит

- Предварительно разогреть духовку до 175 °С в режиме «верх-низ».
- Яйца комнатной температуры взбивать с сахаром на средневысокой скорости миксера до пышной белой пены около 7–10 минут.
- Муку соединить с разрыхлителем, просеять.
- Всыпать муку в яичную массу, перемешать лопаткой, но не взбивать, чтобы тесто не сильно осело.
- Сливочное масло растопить, соединить с растительным и влить струйкой в тесто, помешивая лопаткой или венчиком.
- Вылить тесто в форму диаметром 18 см, предварительно обернутую фольгой. Выпекать около 30 минут до румяного цвета и приятного аромата. Охладить.

Приготовление: 20 минут

Стабилизация: 2 часа

3 г желатина

18 г воды

60 г пюре маракуйи

с косточками или без

1/2 стручка ванили

25 г желтков

20 г сахара

90 г сливок

Мусс с маракуйей

- Форму диаметром 14 см затянуть пищевой пленкой и поставить на разделочную доску.
- Желатин замочить в холодной воде до тех пор, пока она полностью не впитается.
- Приготовить крем англес: желтки растереть с сахаром, пюре маракуйи со сливками и ванилью нагреть в сотейнике почти до кипения. Вылить горячее пюре на желтковую массу, постоянно ее помешивая.

Этот торт собирается по принципу муссовых тортов – «вниз головой». Бисквит будет меньше на два сантиметра, чем диаметр формы для сборки, эти пустые места между формой и тортом заполнятся кремом, а декором станет желе из маракуйи с косточками.

- Вернуть крем в сотейник и варить на медленном огне, постоянно помешивая, до температуры 82 °С. Вылить крем на набухший желатин, дать желатину растопиться, перемешать и охладить крем до 25 °С.
- Холодные сливки взбить до мягких пиков и соединить с остывшим кремом до однородности. Перемешивайте аккуратно, чтобы масса осталась воздушной. Вылить мусс в форму и заморозить.

Приготовление: 5 минут
Стабилизация: 2–3 часа
130 г пюре маракуйи с косточками
30 г сахарной пудры
3 г пектина NH

Желе с маракуйей

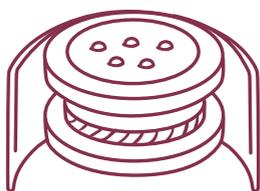
- Кольцо диаметром 14 см затянуть пищевой пленкой.
- Сахарную пудру соединить с пектином.
- Пюре нагреть до 45 °С.
- Высыпать в пюре пектин с сахаром и варить, постоянно помешивая венчиком, 1–2 минуты после кипения. Вылить желе в форму и заморозить.

Приготовление: 10 минут
Стабилизация: 8–12 часов
4 г желатина
24 г воды
200 г молочного шоколада
250 г сливок (часть 1)
50 г инвертного сиропа
300 г сливок (часть 2)

Взбитый ганаш на молочном шоколаде

- Желатин замочить в холодной воде и оставить на несколько минут.
- Сливки (часть 1) нагреть с инвертным сиропом до кипения, ввести набухший желатин, перемешать и соединить с шоколадом. Пробить получившийся ганаш блендером, а затем, не переставая взбивать, влить холодные сливки (часть 2).
- Накрыть получившийся ганаш пищевой пленкой в контакт и убрать в холодильник на 8–12 часов для стабилизации. Если вы начнете взбивать ганаш, который не успел стабилизироваться, то есть большая вероятность, что он расслоится.
- Перед сборкой торта взбить ганаш на высокой скорости миксера до консистенции взбитых сливок.





Сборка торта

Бисквит разрезать на два коржа. Высокое кольцо диаметром 20 см затянуть снизу пищевой пленкой, а борта проложить ацетатной, поставить кольцо на доску или плотную подложку.

На дно формы положить замороженное желе, отсадить слой ганаша по бокам и сверху, положить бисквит. Все верно, бисквит меньше диаметром, чем наша форма, — мы собираем торт по принципу муссового, помните? На бисквит отсадить слой ганаша, сверху поместить замороженный мусс, добавить еще ганаша по бокам и сверху, накрыть вторым бисквитом.

Убрать торт в морозильную камеру на 5–6 часов (можно хранить в замороженном виде около 14 дней). Снять форму и пленку, перевернуть торт. Разморозить в холодильнике в течении 4–5 часов.



К чаю

Чизкейк с фундуком и грушей

На 8 порций
Диаметр формы 18 см

Приготовление: 10 минут
Стабилизация: 20 минут
Выпечка: 30 минут
90 г обжаренного фундука
110 г пшеничной муки
80 г холодного сливочного масла кубиками
70 г сахара
Щепотка соли

Фундучный штрейзель

- Фундук превратить в муку, используя кофемолку или блендер.
- Холодное сливочное масло нарезать кубиками, соединить с остальными ингредиентами в чаше, перетереть в крошку.
- Форму для выпечки затянуть фольгой, распределить песочную крошку по дну и бортикам формы, утрамбовать. Убрать форму в холодильник на 20 минут.
- Разогреть духовку до 170 °С в режиме «верх-низ». Выпекать штрейзель 30 минут, затем охладить.

Приготовление: 10 минут
2 средние груши
50 г тростникового сахара
50 г воды
1/2 ч. л. корицы

Карамельная груша

- Груши порезать на кубики 2х2 см.
- Соединить с остальными ингредиентами в сотейнике и прокипятить около 5–7 минут. Слить жидкость.

Приготовление: 10 минут
Выпечка: 70–90 минут
400 г маскарпоне
200 г рикотты
100 г сахара
2 яйца
1 ст. л. кукурузного крахмала
1 ст. л. лимонного сока

Сырная начинка

- Рикотту, яйца и крахмал пробить с помощью блендера в однородную массу.
- Соединить в чаше маскарпоне комнатной температуры, сахар, лимонный сок и рикотту с яйцами. Перемешать вручную или на минимальных оборотах миксера.
- Добавить в начинку карамельную грушу, вылить массу на остывшую фундучную основу. Выпекать 70–90 минут при 130 °С в режиме «верх-низ». В конце выпечки чизкейк, если пошевелить противень, должен немного дрожать в серединке, как будто он слегка недопекся. Необходимо оставить чизкейк в выключенной духовке до полного остывания, затем убрать в холодильник на 6–8 часов.



Это самый вкусный чизкейк в моей жизни.
Даже и добавить нечего.

150 г сливок
20 г сахарной пудры
20 г шоколадной
крошки

Крем шантيلي

- Взбить холодные сливки и сахарную пудру до пышной консистенции на высокой скорости миксера. Будьте аккуратны, сливки можно перевзбить и превратить в масло.
- Отсадить крем на холодный чизкейк, перед подачей присыпать тертым шоколадом.

Этот чизкейк — настоящая находка для любителей терпкого сочетания вишни с шоколадом. Сначала вы почувствуете кремовую текстуру, потом вишню, спрятавшуюся внутри, а дальше — аппетитный хруст шоколадного печенья.

Шоколадный чизкейк с вишней

На 8 порций
Диаметр формы 20 см

Подготовка: 10 минут
Выпечка: 30 минут
Первая выпечка
80 г сливочного масла
60 г сахарной пудры
2 желтка
140 г пшеничной муки
20 г миндальной муки
25 г какао-порошка
2 г соли
Вторая выпечка
60 г сливочного масла

Песочная основа

- Духовку предварительно разогреть до 160 °С в режиме «верх-низ».
- Соединить холодное сливочное масло, порезанное на кубики, с сухими ингредиентами: двумя видами муки, какао, сахарной пудрой и солью. Перетереть массу до состояния крошки — это можно сделать вручную или в чаше планетарного миксера, используя насадку «весло».
- Добавить желтки и перемешивать тесто около 10 секунд. Масса получится рассыпчатой.
- Застелить противень бумагой для выпечки, распределить тесто тонким слоем, не раскатывая.
- Выпекать 15–20 минут до готовности и приятного шоколадного аромата. Остудить и перемолоть в крошку.
- Для второй выпечки растопить 60 г масла, частями влить в тестовую крошку, перемешивая массу. Обратите внимание, что вам может понадобиться не весь объем масла. Необходимо добавить ровно столько, чтобы тесто утрамбовывалось в кольцо для выпечки, но при этом не истекло маслом.
- Кольцо для выпечки обернуть в фольгу, тесто распределить по дну и до половины стенок формы, утрамбовать. Выпекать 15 минут при 160 °С в режиме «верх-низ». Охлаждать.

Подготовка: 15 минут
Выпечка: 70–90 минут
500 г творожного сыра
250 г творога 9%
3 желтка
90 г сахара
120 г сливок
100 г молочного шоколада
100 г замороженной вишни без косточек

Начинка с вишней и молочным шоколадом

- Духовку заранее разогреть до 130 °С в режиме «верх–низ».
- Творог вместе с желтками и сахаром пробить блендером до однородной консистенции.
- Сливки нагреть до кипения, вылить на шоколад, перемешать венчиком.
- Вишню разморозить, переложить на сито, чтобы стекла вся жидкость.
- Соединить вручную творожный сыр комнатной температуры, шоколадно-сливочную массу и творог с желтками. В конце добавить вишню.
- Вылить начинку на остывшую основу и отправить в духовку на 70–90 минут. В конце выпечки чизкейк, если пошевелить противень, должен немного дрожать в серединке, как будто он слегка недопекся. Необходимо оставить чизкейк в выключенной духовке до полного остывания, затем убрать в холодильник на 6–8 часов.

Основа для чизкейка — песочное печенье, которое перемололи в крошку, соединили с растопленным сливочным маслом, утрамбовали в форму и испекли заново.

Секрет состоит в том, что если вы используете покупное печенье, то в нем уже достаточно масла. Будем добавлять еще — оно вытечет, сделает основу жирной и тяжелой, потому что маслу больше некуда впиться. Чтобы получить хорошую легкую основу для чизкейка, будем готовить ее сами. Для первого выпекания мы используем меньше масла, чем необходимо тесту, перемалываем получившуюся массу в крошку и восполняем потерю, добавив растопленное масло перед второй выпечкой.





В детстве я намазывала на кусочек хлеба шоколадную пасту, сверху сыпала немного соли и отсаживала взбитые сливки — чем не торт? Может, это был первый шаг маленького человека к кондитерскому искусству?

Тирамису с соленым шоколадом

На 6 порций
Диаметр формы 18 см

Приготовление: 10 минут

Выпечка: 30 минут

2 яйца комнатной температуры

40 г сахара (часть 1)

40 г сахара (часть 2)

50 г пшеничной муки

20 г сахарной пудры (для корочки)

Бисквит Савой

- Разогреть духовку до 160 °С в режиме «верх-низ».
- Белки отделить от желтков.
- Приготовить меренгу: взбивать белки с сахаром (часть 1) до средних пиков (см. стр. 18).
- Взбивать желтки с сахаром (часть 2) около 2–3 минут на максимальной скорости миксера.
- Соединить белки и желтки, перемешать до однородности, но аккуратно, чтобы не опали белки.
- Просеять муку в яичную массу, соединить с помощью лопатки. Переложить тесто в кондитерский мешок и отсадить на противень, застеленный бумагой, два круга диаметром 16 см.
- Присыпать тесто тонким слоем сахарной пудры, выпекать 30 минут. Остудить.

100 г свежесваренного черного кофе
50 г апельсинового сока

Кофейно-апельсиновая пропитка

Соединить ингредиенты. Пропитать бисквиты перед сборкой торта.



Сборка торта

На дно формы положить пропитанный бисквитный корж, распределить по нему слой крема с маскарпоне. Сверху добавить слой шоколадного крема и уложить второй пропитанный бисквит. Далее отсадить весь крем с маскарпоне, присыпать какао.

Убрать в холодильник на 1–2 часа.

Приготовление: 10 минут

Стабилизация: 2 часа

70 г сливок

50 г молока

2 желтка

20 г сахара

60 г молочного шоколада

2 г соли

3 г желатина

18 г холодной воды

Крем с соленым молочным шоколадом

- Желатин замочить в холодной воде, дать набухнуть около 10 минут.
- Желтки перетереть с сахаром.
- Сварить крем англес: нагреть сливки с молоком до кипения, ввести тонкой струйкой в желтки, вернуть на огонь, варить на медленном огне, постоянно помешивая, пока смесь не прогреется до 82 °С.
- Вылить крем англес на набухший желатин, перемешать и соединить с шоколадом и солью. Пробить блендером. Поместить крем в кондитерский мешок и охлаждать 2 часа в холодильнике.

Приготовление: 10 минут

2 желтка

70 г сахара

20 г воды

200 г маскарпоне

150 г сливок

Цедра 1 апельсина

Крем с маскарпоне

- Воду с сахаром нагреть в сотейнике до 118 °С, затем тонкой струйкой ввести во взбивающиеся желтки. Взбивать около 4–5 мин.
- Маскарпоне комнатной температуры размять и перемешать со взбитыми желтками и апельсиновой цедрой.
- Взбить холодные сливки и добавить в крем.





Десерт, тающий во рту, словно облако. Рецепт может звучать слишком сложно, но вы не пугайтесь. Для начала приготовьте зефир из протертой смородины — это нечто!

Ягодный зефир

На 30–40 половинок

Приготовление: 40 минут

Стабилизация: 2–12 часов

350 г свежих или
размороженных ягод /

ягодного или
фруктового пюре*

10 г пектина

100 г сахара
(опционально)

1 белок (35 г)

Сироп

400 г сахара

8 г агар-агара

150 г воды

Фундучный штрейзель

- Ягоды пробить блендером, перетереть через сито, если не любите косточки и кожуру (в таком случае ягод потребуется в два раза больше). Нагреть пюре до 45 °С, ввести пектин с сахаром и уваривать около 5–7 минут на среднем огне, помешивая. Остудить. Помните, что белок хорошо взбивается, когда он теплый, следовательно, пюре можно не остужать очень сильно. Главное — не выше 62 °С, чтобы белок не свернулся.
- Соединить 250 г пюре и 35 г белка, взбить на средней скорости миксера около 10 минут до увеличения массы.
- Параллельно со взбиванием сварить сироп из воды, сахара и агар-агара. Сироп варить до 112 °С или 5 минут после закипания, постоянно помешивая. Возьмите сотейник с высокими стенками — масса будет пениться и подниматься.
- К тому моменту, как сироп достигнет нужной температуры, зефирная масса должна быть взбита. Если масса не посветлела и не увеличилась в объеме, нет смысла вливать туда сироп, скорее всего, зефир не получится.
- Увеличить скорость взбивания, ввести сироп тонкой струйкой по стенке чаши миксера. Взбивать еще 4–6 минут, пока зефирная масса не станет плотнее и холоднее, чтобы ее было удобно отсаживать.
- Отсадить на бумагу с помощью кондитерского мешка и любимой насадки.
- Оставить зефир стабилизироваться. Это может занимать от 2 до 12 часов — точное время зависит от вашего агар-агара. Главное — зефир должен стать сухим внутри и снаружи. Выберите одну половинку для теста и разламывайте время от времени.
- Готовые половинки соединить и обвалять в сахарной пудре. Хранить при комнатной температуре в закрытой коробке не более недели.



* Если вы используете смородиновое пюре, то нет необходимости добавлять пектин и сахар при уваривании.

Яблочное пюре можно не уваривать, если приготовить его таким способом: разрезать яблоки пополам, убрать сердцевину, запечь в духовке около 15–20 минут при 180 °С до мягкости, отделить шкурку от пюре. За эталон яблок для зефира принято брать сорта «Антоновка» и «Гренни Смит».

Кофейные эклеры с «Бейлисом»

На 16 эклеров
длиной 13 см

Подготовка: 10 минут
Выпечка: 40–60 минут
120 г молока
жирностью 3,2%
120 г воды
110 г сливочного
масла 82,5%
4 г соли
4 г сахара
130 г пшеничной муки
190–210 г яиц

Тесто

- Яйца пробить блендером до однородности, остудить в холодильнике.
- В сотейнике соединить молоко, воду, кубики сливочного масла, сахар и соль, довести до умеренного кипения. Снять с огня.
- Сразу всыпать всю муку, хорошо перемешать, так чтобы не осталось мучных комочков. Вернуть на медленный огонь.
- Заваривать тесто 2–3 минуты, постоянно помешивая силиконовой или деревянной лопаткой. Тесто будет готово, когда на дне сотейника останется мучная корочка. Снять сотейник с огня.
- Переложить массу в чашу миксера и перемешивать на медленной скорости насадкой «весло». Остудить до 50–55 °С.
- Влить тонкой струйкой яйца, не переставая перемешивать тесто на маленькой скорости. Когда останется 1/3 от яиц, начните присматриваться к тесту: оно должно быть густым, стекать с лопатки медленной лентой и останавливаться. Когда нужная консистенция будет достигнута, перемешивайте еще 5 минут.
- Оставить тесто на столе под пленкой на 30 минут, потом убрать в холодильник на 2–3 часа. Можно выпекать и сразу, но тогда эклеры будут потолще.
- Духовку заранее нагреть до 170 °С в режиме «верх-низ» без конвекции.
- Противень смазать сливочным маслом или застелить перфорированным ковриком. Тесто переложить в кондитерский мешок с круглой насадкой или насадкой «французская звезда» диаметром 13–16 мм. Отсадить трубочки длиной 13 см. Если во время отсадки заготовку испортил воздушный пузырь из кондитерского мешка, лучше собрать тесто и начать заново, иначе эклер порвется и будет некрасивым. Отсаженные заготовки присыпать через сито сахарной пудрой.

Идеальный эклер, какой он? Мой – хрустящий снаружи, с нежным, тающим кремом внутри.

А если начинить не кремом, а соленой рыбкой, творожным сыром и руколой? Подумайте об этом, пока ваши эклеры румянятся в духовке.

Выпекать эклеры 40–60 минут. Первые 30 минут не рекомендуется открывать духовку, иначе заготовки опадут. После выпечки они должны быть твердые и очень румяные.

Приготовление: 45 минут

Стабилизация: 2–3 часа

130 г молока

100 г сливок

15 г кофейных зерен

3 желтка

50 г сахара

15 г кукурузного

крахмала

80 г сливочного масла

100 г маскарпоне

или творожного сыра

Кофейный крем для начинки

- Молоко и сливки смешать в сотейнике, нагреть с цельными кофейными зернами до кипения, накрыть крышкой и оставить на 30 минут. Процедить.
- Желтки растереть с сахаром и крахмалом до однородности.
- Молоко со сливками снова нагреть до 45 °С, тонкой струйкой вылить на яичную смесь, помешивая венчиком. Вернуть массу на медленный огонь.
- Варить, постоянно мешая венчиком, до загустения. Сразу перелить крем из сотейника в другую емкость и охладить до 40 °С.
- Ввести сливочное масло комнатной температуры, пробить блендером до однородности.
- Добавить маскарпоне комнатной температуры и снова пробить. Охлаждать около 2 часов в холодильнике.
- Начинить эклеры: ножом на дне эклера проделать 2–3 дырочки диаметром около 5 мм. Кондитерский мешок заполнить кремом, отрезать у мешка носик и наполнить эклеры через отверстие. В один эклер помещается около 30 г крема.

Приготовление: 5 минут

200 г маскарпоне

100 г сливок

40 г сахарной пудры

20 г ликера «Бейлис»

30 г какао-порошка

Крем для декора

- Хорошо охладить маскарпоне и сливки.
- Взбить на максимальной скорости миксера маскарпоне, сливки, пудру и «Бейлис» — должна получиться объемная, пышная масса.
- Отсадить крем полосками на эклеры, присыпать какао.





Рецепт теста находится
на стр. 130

Подготовка: 10 минут
Выпечка: 40–60 минут
75 г сливочного масла
85 г пшеничной муки
85 г тростникового
сахара
2 г соли

Приготовление: 15 минут
Стабилизация: 2–3 часа
200 г молока
200 г сливок
1 стручок ванили
150 г желтков
30 г сахара
5 г желатина
30 г воды
200 г белого шоколада
170 г сливочного масла

Тесто

- Приготовить тесто.
- Противень смазать тонким слоем сливочного масла.
- Разогреть духовку до 175 °С в режиме «верх-низ».
- С помощью кондитерского мешка и круглой насадки диаметром 12–16 мм отсадить на противень заготовки шу в виде кружков. Размер пирожных может быть любым.
- Выложить на шу замороженный хрустящий слой, приготовленный заранее, немного придавить и сразу поставить в духовку на 40–60 минут. После выпечки пирожные должны заметно вырасти, стать твердыми, румяными и шарообразными. Первые 20–30 минут не стоит открывать духовку.

Хрустящий слой (кракелин)

- Смешать сливочное масло комнатной температуры, муку, соль и сахар.
- Раскатать тесто в пласт толщиной 2 мм между двумя листами пергаменты, заморозить.
- Вырезать из теста кружочки такого же диаметра, как и отсаженные на противень шу. Это удобно сделать вырубкой для печенья.
- Сразу положить кружочки на отсаженные пирожные. Если они успели разморозиться, то заморозить снова. Испечь.

Заварной крем

- Желатин залить холодной водой, дать набухнуть 5–10 минут.
- Желтки растереть с сахаром.
- Молоко со сливками и семенами ванили нагреть в сотейнике до кипения. Вылить тонкой струйкой на желтки, постоянно помешивая массу венчиком. Вернуть на огонь и варить, пока масса не прогреется до 82 °С.
- Соединить крем с набухшим желатином и шоколадом, пробить блендером, охладить до 40 °С.
- Ввести холодное сливочное масло, пробить блендером снова. Накрыть пищевой пленкой в контакт и убрать на 2–3 часа в холодильник для стабилизации.



Шу – эклер в миниатюре. Красивый внешний вид и незабываемый хруст ему придает кракелин. Будьте аккуратнее, можно съесть штук 10 и не заметить.

Сборка шу

В доньшке пирожных проделать дырку ножом, крем переложить в кондитерский мешок и начинить шу. Либо разрезать шу пополам, заполнить кремом и прикрыть крышечкой.

Шоколадная тарталетка

На 5 штук
Диаметр формы 8 см

Приготовление: 10 минут
Стабилизация: 2–4 часа
Выпечка: 20–30 минут
100 г сливочного масла
70 г сахарной пудры
140 г пшеничной муки
20 г миндальной муки
20 г какао
30 г яиц

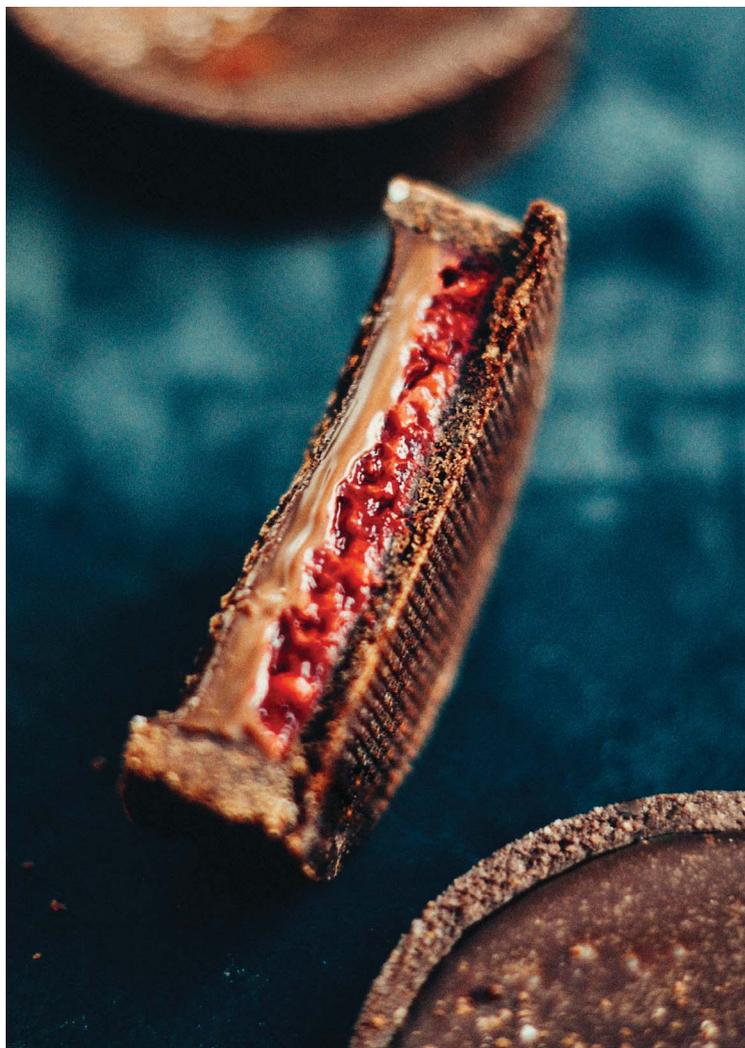
Шоколадное сабле (песочное тесто)

- Соединить все сухие ингредиенты в чаше миксера, добавить холодное масло, нарезанное на кубики, перемешать до состояния крошки. Не замешивайте долго, масло не должно успеть растаять.
- Яйцо разбить, перемешать вилочкой и отмерить 30 г, добавить в чашу миксера, замесить до того момента, пока тесто не начнет собираться в комок. Помните, что чем дольше вы перемешиваете пшеничную муку и жидкость, будь то бисквит или песочное тесто, тем более «затянутое», клеклое, сухое тесто вы получите.
- Быстро раскатать тесто между двумя листами пергамента в пласт толщиной 3–4 мм. Чтобы получить рассыпчатое и хрустящее тесто, его необходимо стабилизировать в холодильнике: чем холоднее масло в тесте перед выпеканием, тем дольше оно будет таять и тем вкуснее тарталетка. Стабилизация занимает 2–4 часа.
- Достать холодный пласт теста, вырезать формой для тарталетки дно, уложить его в форму. Вырезать из теста длинную полоску или две покороче, шириной, примерно равной высоте формы. Уложить бортики в форму, немного прижать пальцами к донышку, торчащие края срезать острым ножом движением «от себя». Заморозить тарталетки.
- Заранее нагреть духовку до 160 °С в режиме «верх-низ». Переместить замороженные тарталетки сразу из морозилки в духовку, выпекать 20 минут. По шоколадному тесту сложно определить, когда оно готово. Ориентироваться на тактильные ощущения и запах, тарталетка должна быть твердой. Готовые тарталетки охладить.

Приготовление: 5 минут
130 г малинового пюре
(с косточками или без)
20 г сахара
2 г агар-агара

Малиновое кули

- Прокипятить все ингредиенты 1–2 минуты. Разлить тонким слоем в готовые тарталетки.
- Охладить тарталетки в течение 10 минут в холодильнике, чтобы малиновый слой застыл и потом не смешался с ганашом.



Приготовление: 5 минут
Стабилизация: 4 часа
120 г сливок
70 г темного
шоколада 54%
20 г сливочного масла
комнатной температуры

Шоколадный ганаш

- Сливки нагреть до кипения, вылить на шоколад, помешивая. Пробить блендером до однородности, затем охладить до 35 °С.
- Ввести масло, пробить блендером, чтобы создать эмульсию и объединить масло и воду.
- Разлить ганаш по тарталеткам, убрать в холодильник на 4 часа для стабилизации.

Тарталетки с фундуком и соленой карамелью

На 5 штук
Диаметр формы 8 см

Приготовление: 10 минут
Стабилизация: 2–4 часа
Выпечка: 20–30 минут
100 г сливочного масла
70 г сахарной пудры
160 г пшеничной муки
30 г фундучной муки
(перемолотого фундука)
2 г соли
40 г яиц

Сабле с фундуком (песочное тесто)

- Соединить все сухие ингредиенты в чаше миксера, добавить холодное масло, нарезанное на кубики, перемешать до состояния крошки. Не замешивайте долго, масло не должно растаять.
- Яйцо разбить, перемешать вилочкой и отмерить 40 г, добавить в чашу миксера, замесить до того момента, пока тесто не начнет собираться в комок. Помните, что чем дольше вы перемешиваете пшеничную муку и жидкость, будь то бисквит или песочное тесто, тем более «затянутое», клейкое, сухое тесто вы получите.
- Быстро раскатать тесто между двумя листами пергаментной бумаги в пласт толщиной 3 мм. Чтобы получить рассыпчатое и хрустящее тесто, его необходимо стабилизировать в холодильнике: чем холоднее масло в тесте перед выпеканием, тем дольше оно будет таять и тем вкуснее тарталетка. Стабилизация занимает 2–4 часа.
- Достать холодный пласт теста, вырезать формой для тарталетки дно, уложить его в форму. Вырезать из теста длинную полоску или две покороचे, шириной, примерно равной высоте формы. Уложить бортики в форму, немного прижать пальцами к доньшку, торчащие края срезать острым ножом движением «от себя».
- Заморозить тарталетки. Заранее нагреть духовку до 160 °С в режиме «верх-низ». Переместить замороженные тарталетки сразу из морозилки в духовку, выпекать 20–30 минут до румяного цвета. Охладить.

В этой тарталетке несколько слоев: хрустящая песочная основа, обжаренный фундук, соленая взбитая карамель, которая слегка вытекает при укусе, и воздушный сливочный крем на основе маскарпоне. Вкусно звучит?

Приготовление: 10 минут

Стабилизация: 3–4 часа

70 г сахара

100 г сливок

2 г соли

70 г фундука

Взбитая карамель с орехами

- Орехи промыть в горячей воде и обжарить на сухой сковороде около 10 минут. Расколотый орешек должен быть внутри карамельного цвета. Разложить орехи по тарталеткам.
- Сварить карамель: одновременно нагреть сливки почти до кипения и растопить сахар до янтарного цвета в сотейнике с толстым дном. Не стоит сильно перемешивать сахар, иначе карамель впоследствии затвердеет.
- В янтарного цвета сахар ввести тонкой стружкой горячие сливки – аккуратно, масса будет бурлить. Проварить карамель около 30 секунд, снять с огня и посолить. Стабилизировать около 4 часов в холодильнике.
- Готовую карамель взбивать до посветления около 1 минуты, распределить по тарталеткам.

Приготовление: 5 минут

150 г маскарпоне

50 г сливок

1/3 стручка ванили

Сливочный крем с маскарпоне

- Взбить все ингредиенты вместе до пышного крема. Будьте аккуратнее, не перевзбейте. Остановитесь, когда крем станет воздушным и перестанет стекать с венчика. Отсадите крем на тарталетки с карамелью и орехами.
- В креме нет сахара, но в тарталетке сладкая карамель – десерт получится сбалансированно сладким.





Указатель

Агар-агар

32, 128, 136
Апельсин (цедра)
44, 62, 109, 125;
(сок) 124

Банан 100, 101

Бейлис 131

Ваниль 35, 37, 39,

44, 58, 67, 77, 89,
100, 112, 134, 139
Вишня (сок) 66;
(ягоды) 67, 121
Водка 44

Гречневая мука 80

Грейпфрут (сок) 89;
(цедра) 89
Грецкий орех
81, 108
Груша 74, 81, 118

Ежевика (пюре)

93; (ягоды) 92, 93

Желатин 31, 32,

33, 59, 63, 74, 93,
112, 125, 134

Имбирь 108

Инвертный сироп
89, 97, 113

Какао 20, 26, 40,

41, 66, 70, 96, 97,
120, 131, 136
Кефир 62
Клубника (пюре)
34, 35; (ягоды)
44, 85
Кокосовая
стружка 84, 101
Корица 59, 66, 67,
74, 81, 100, 108, 118
Кофе
(растворимый) 105;
(зерна) 131
Кукурузный
крахмал 19, 35, 37,
58, 63, 66, 88,
104, 118, 131

Лаванда 92, 93

Лайм (сок) 85, 93;
(цедра) 44, 71, 88
Лимон (сок) 58,
59, 67, 85, 89, 118;
(цедра) 44, 58, 59, 85

Малина (пюре)

34, 63, 76, 89, 136;
(ягоды) 34, 63, 70,
76, 89
Манго (пюре) 77
Маракуйя (пюре)
112, 113

Маскарпоне

41, 77, 118,
125, 131, 139
Миндаль 104
Миндальная мука
70, 80, 84, 92,
104, 120
Морковь 108
Мускатный орех 81

Пекан 101

Пектин 67, 71,
81, 129
Пектин NH
32, 33, 34, 59, 77,
85, 88, 93, 113
Персик 77

Растительное

масло 25, 76, 96,
100, 112
Рикотта 118
Ром 66, 67
Ряженка 96

Сироп глюкозы 109

Сироп 30В 29, 58,
66, 76, 89, 92, 97,
100
Сметана 39, 81, 109
Сыр с голубой
плесенью 74

Творог 121

Творожный сыр
41, 101, 109, 121, 131
Тростниковый
сахар 100, 119, 134

Фундук

104, 119, 139
Фундучная мука
104, 139
Фисташка (орех) 62;
(паста) 63

Черника (ягоды)

59, 71, 93
Чернослив 81
Черная смородина
(ягоды) 71

Шоколад белый

35, 38, 59, 63, 67,
85, 89, 93, 134
Шоколад молочный
38, 74, 113, 121, 125
Шоколад тёмный
34, 38, 41, 70, 71,
97, 137

Яблочное пюре

108



Исакова, Виктория Эдуардовна.

И85

Больше чем торт: рецепты потрясающих бисквитных тортов для тех, кто хочет создавать, а не повторять / Виктория Исакова. — Москва : Эксмо, 2020. — 144 с. : ил. — (Кулинария. Готовит шеф).

Почему «Больше чем торт»? Потому что эта книга не просто горстка рецептов, которые вы исполните и забудете. Внутри вас ждут не только 15 чудесных тортов, но и крепкая база, чтобы вы не просто повторяли, а понимали, что, куда и зачем.

Загляните внутрь книги — вы научитесь выпекать идеальные воздушные и кековые бисквиты, менять их вкусы. Вы узнаете, чем кули отличается от конфи и как делать то и другое. Вы сможете экспериментировать с сочетаниями вкусов, создавая незабываемые композиции, играть кремами и покрытиями, чтобы получить поистине индивидуальный торт.

А еще кроме тортов вас ждет приятный сюрприз: бонусная глава со сладостями к чаю: тарта-летки, эклеры и чизкейки. Ну как тут устоять?

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-90937-7

© Исакова В. Э., текст, фото, 2019
© ООО «Издательство «Эксмо», 2020

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ГОТОВИТ ШЕФ

Исакова Виктория Эдуардовна

БОЛЬШЕ ЧЕМ ТОРТ

**Рецепты потрясающих бисквитных тортов для тех,
кто хочет создавать, а не повторять**

Дизайн и верстка *Ксении Шевчук*

Ответственный редактор *М. Панфилова*
Корректор *А. Сергиенко*

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин : www.book24.ru

Интернет-магазин : www.book24.kz

Интернет-дуken : www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды

қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а), литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ

о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

www.eksmo.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 18.10.2019. Формат 80x100¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 13,33.

Тираж экз. Заказ



В электронном виде книгу издательства вы можете
купить на www.litres.ru



ЛитРес:
одна книга за раз.



9 785699 909377

КОГДА ВЫ ДАРИТЕ КНИГУ, ВЫ ДАРИТЕ ЦЕЛЫЙ МИР

ХОТИТЕ ЗНАТЬ БОЛЬШЕ?

Заходите на сайт:

<https://eksmo.ru/b2b/>

Звоните по телефону:

+7 495 411-68-59, доб. 2261



ВАШ ЛОГОТИП
НА ОБЛОЖКЕ

ВАШ ЛОГОТИП НА КОРЕШКЕ

ОБРАЩЕНИЕ
К КЛИЕНТАМ
НА ОБЛОЖКЕ



Перед вами книга, которая станет проводником в удивительный мир бисквитных тортов, источником знаний и вдохновения. Она расскажет обо всех процессах, превратит сложные вещи в простые и понятные, подарит незабываемые сочетания вкусов.

Пообещайте мне внимательно изучить теорию, а только потом приступить к приготовлению. Запаситесь терпением, верой в свои силы. И первые невероятные результаты не заставят себя ждать.

Виктория Исакова

ISBN 978-5-699-90937-7



9 785699 909377 >

ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

breadsalt.publisher