Татьяна Назарук

Тортомания

ТОРТЫ И ЧИЗКЕЙКИ, ПИРОЖНЫЕ И ТАРТЫ,
КОТОРЫЕ ЛЕГКО ПРИГОТОВИТЬ

РЕЦЕПТЫ
и мастер-классы

Тортомания

Татьяна Назарук

Тортомания

ТОРТЫ И ЧИЗКЕЙКИ, ПИРОЖНЫЕ И ТАРТЫ,
КОТОРЫЕ ЛЕГКО ПРИГОТОВИТЬ

РЕЦЕПТЫ
и мастер-классы

хлеб·соль

Москва
2022

СОДЕРЖАНИЕ

ЧАСТЬ 1

Основы

Что такое шоколадный ганаш и как с ним работать 10

Разбираемся с меренгой 12

Заварное тесто от А до Я 14

Теория масляного крема 16

Как правильно взбивать сливки 18

ЧАСТЬ 2

Рецепты

ТОРТЫ

Медовик «Ателье» 22

Клюквенный торт с маскарпоне 24

Торт «Три шоколада» 26

Торт «Смородина в шоколаде» 28

Шоколадный-шоколадный торт 30

Торт «Черный лес» 32

Маковый торт с кофейным кремом 34

Морковный торт с кремом из сливочного сыра 36

Блинный торт с заварным кремом 38

Торт «Шоколадная девочка» 40

Торт «Киевский» 42

Торт «Ленинградский» 44

Торт «Птичье молоко» 46

Домашний «Наполеон» с кремом «Пломбир» 48

Тыквенный рулет с кремом из сливочного сыра 50

ПИРОЖНЫЕ

Заварные кольца с творожным кремом 52

Пирожные шу с кремом «Бейлиз» 54
Лимонные пирожные с глазурью 56
Шоколадные пирожные макарон с ромовым ганашем 58
Черничные пирожные макарон 60
Пирожное «Картошка» по-взрослому 62
Шоколадные эклеры 64
Эклеры с ванильным заварным кремом 66
Юмбрики 68
Пирожные «Пенёчки» 70
Вупи пай со сливочным кремом 72
Муссовое пирожное с шоколадом и маракуйей 73

ЧИЗКЕЙКИ И ТВОРОЖНИКИ

Классический чизкейк «Нью-Йорк» 76
Тройной шоколадный чизкейк 78
Чизкейк с нутеллой 80
Тыквенный чизкейк 82
Чизкейк «Шоколадное безумие» 84
Чизкейк «Тирамису» 86
Чизкейк «Сан-Себастьян» 88
Королевская ватрушка 89
Холодный вишневый чизкейк 90
Холодный манговый чизкейк 92
Сыромак 94
Нежный творожник с малиной 96
Заварной творожник на медовом тесте 98

ТАРТЫ И ТАРТАЛЕТКИ

Малиновый тарт с маскарпоне 100
Клубничный тарт с заварным кремом 102
Творожный тарт с персиками 104
Тарт с миндалем и молочным шоколадом 106
Апельсиновый тарт со сливочным кремом 108
Пряный яблочный пирог 110
Смородиновый тарт с франжипаном 111
Кофейные тарталетки 112
Ореховые тарталетки с карамелью 114
Лимонные тарталетки с меренгой 116
Корзиночки с белковым кремом 118

ВСТУПЛЕНИЕ

Принято считать, что торт — это исключительно праздничная выпечка. И обязательно сложная. Эта книга опровергает оба стереотипа: здесь я собрала рецепты тортов, чизкейков и пирожных, которые можно без особого труда приготовить на домашней кухне. И вам точно захочется это сделать, не дожидаясь торжественного повода.

А чтобы вы чувствовали себя увереннее, я подготовила статьи о самых важных базовых кондитерских техниках. Из них вы узнаете все нюансы приготовления заварного теста и ганаша, взбивания сливок и меренги.

И помните главное — совсем не обязательно ждать праздника, чтобы побаловать себя кусочком торта.

Ваша Татьяна Назарук

ЧАСТЬ 1

ОСНОВЫ

Что такое шоколадный ганаш и как с ним работать
10

Разбираемся с меренгой
12

Заварное тесто от А до Я
14

Теория масляного крема
16

Как правильно взбивать сливки
18

ЧТО ТАКОЕ ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ И КАК С НИМ РАБОТАТЬ

Ганаш активно фигурирует в рецептах тортов, конфет, пирожных, муссов и других кондитерских изделий. Его можно использовать как шоколадный соус, пускать в основу кремов, использовать в качестве начинки или глазури. А из густого ганаша делаются трюфели.

То, как именно будет использоваться ганаш, зависит от соотношения шоколада и сливок, которые входят в его состав. Об этом — далее.

ИЗ ЧЕГО ДЕЛАЮТ ГАНАШ?

Два главных ингредиента для ганаша — шоколад и сливки с жирностью от 30% и выше. По классике ганаш готовится из горького шоколада, но в зависимости от назначения, рецепта и вкусовых предпочтений шоколад может быть заменен на молочный и даже белый.

ГЛАВНОЕ УСЛОВИЕ — шоколад должен быть максимально качественным.

Правда, стоит учитывать, что в молочном и белом шоколаде содержание какао-масла и тертого какао ниже, чем в горьком. Поэтому для получения одной и той же консистенции ганаша соотношение массы шоколада и сливок в молочном и белом вариантах должно быть смещено в сторону преобладания шоколада.

Помимо сливок и шоколада в состав ганаша могут входить вкусовые и ароматические добавки — например, темный ром, ликеры (вишневый, кофейный, миндальный, апельсиновый и другие), разные экстракты и эссенции (ванильная, мятная). А еще — термизированное фруктовое или ягодное пюре: апельсин, маракуйя, мандарин, смородина и т. д.

В ганаш может добавляться сливочное масло, сироп глюкозы и кукурузный сироп — все эти ингредиенты призваны улучшить вкус и текстуру готового ганаша.

Масло чаще всего добавляют для того, чтобы возместить жирность, когда часть сливок по рецепту замещается ликером, фруктовым пюре или другим вкусоароматическим ингредиентом. Как правило, для этих целей масла нужно взять в количестве половины веса этого ингредиента.

Сироп глюкозы и кукурузный сироп добавляют для того, чтобы предотвратить рекристаллизацию сахара в шоколаде и поддержать гладкую консистенцию ганаша. Вес добавляемого сиропа не должен превышать 10% от общего веса ганаша.

Сироп глюкозы добавляют в сливки перед тем, как они закипят.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для приготовления ганаша шоколад нужно порубить на мелкие кусочки. Это необходимо для наиболее равномерного его растапливания. Проще всего измельчить шоколад ножом, но при желании вы можете натереть его на крупной терке. Если вы используете кондитерский шоколад в каллетах (капли одинакового размера), то нарезать, соответственно, ничего не нужно.

Сливки влить в ковш или кастрюлю и довести до кипения. А затем перелить в миску с шоколадом и оставить на 2–3 минуты. После этого смесь нужно размешивать ложкой, лопаткой или венчиком до тех пор, пока все кусочки шоколада не расплавятся. На этом этапе в ганаш можно добавить ароматизаторы, о которых шла речь чуть выше.

В некоторых рецептах предлагается добавить нарубленный шоколад в кастрюлю к сливкам. Этот вариант тоже имеет право на жизнь, но в таком случае есть риск, что шоколад перегреется при соприкосновении с горячим дном кастрюли.

Далее ганаш либо сразу используют по назначению (если он играет роль глазури), либо охлаждают и хранят в холодильнике. Небольшой совет: перед хранением положите на поверхность ганаша пищевую пленку, чтобы он не заветрился.

Если кусочки шоколада так и не растаяли до конца, вы можете поставить миску со смесью на паровую баню и довести до растворения, постоянно помешивая.

АРОМАТИЗАЦИЯ ГАНАША

Добавить ганашу аромата можно не только при помощи алкоголя и фруктового пюре. Это можно сделать при помощи чая, натурального кофе, специй, натуральной ванили и различных трав (например, мяты). Как это сделать:

1. Довести сливки до кипения, добавить ароматизаторы и снять кастрюлю с огня.
2. Дать смеси постоять под крышкой, чтобы сливки вобрали в себя ароматические вещества, 5–10 минут.
3. Процедить сливки, чтобы убрать из них все лишнее.
4. Взвесить сливки и возместить недостающий вес (часть веса уйдет за счет испарения жидкости при выстаивании) добавлением небольшого количества жирного молока.
5. Перед вливанием ароматизированных сливок в шоколад снова довести их до кипения.

РАЗБИРАЕМСЯ С МЕРЕНГОЙ

Во взбивании белков с сахаром на первый взгляд нет ничего сложного. Тем не менее вопросы по меренге возникают у многих. В этом посте я постараюсь дать всю необходимую базу, чтобы эти вопросы снять.

Технически меренга — это белки, взбитые с сахаром до определенной консистенции. Но есть нюансы. О них — далее.

Меренга используется для начинки и отделки верха тортов и пирогов, может составлять основу для более сложных кремов. Можно запекать меренгу в виде корзиночек и наполнять кремом и фруктами, а еще — просто сушить при низкой температуре (тут мы получаем любимое многими печенье безе). Кроме того, меренга входит в состав муссов и теста — в этом случае она придает воздушность и заставляет выпечку расти в объеме при выпекании.

КАК ЭТО РАБОТАЕТ?

Для примера возьмем самую простую и распространенную французскую меренгу.

Общепринятая классическая пропорция для меренги — 1 часть белка плюс 2 части сахара. Грубо говоря, если мы рассматриваем средний белок от яйца С1, который весит около 25–30 г, то на него нужно 50–55 г сахара.

Белки взбиваются на высокой скорости до образования легкой пены, затем постепенно добавляется сахар, и масса взбивается до нужной кондиции — мягких, средних или жестких пиков.

В процессе взбивания белки насыщаются воздухом. Чем дольше мы взбиваем — тем мельче становятся воздушные пузырьки. Когда мы добавляем сахар, то при взбивании он растворяется за счет влаги белков и обволакивает пузырьки воздуха, стабилизируя их.

Консистенция меренги

Меренгу взбивают до мягких, средних и жестких пиков.

Меренга, взбитая до **мягких пиков**, чаще всего используется для приготовления суфле. Если вынуть венчик из миски с массой и перевернуть его вверх ногами, хвостик обвиснет, но масса не стечет. **Средние пики** идеальны для кремов и теста. При манипуляции с венчиком хвостик загнется совсем чуть-чуть. Меренга, взбитая до **жестких пиков**, лучше всего держит форму, и поэтому лучше всего подходит для декорирования и работы с кондитерскими насадками. При фокусе с венчиком у такой меренги хвостик не загибается совсем.

Общее правило для всех трех вариантов: меренга должна быть глянцевой и гладкой. Если смесь комковатая, жесткая и без блеска — вы перевзбили меренгу.

ТИПЫ МЕРЕНГИ

Французская меренга

Самая популярная и самая простая в приготовлении. Но и самая нестабильная. Поскольку белки для нее не проходят термообработку, во избежание заражения сальмонеллой эту меренгу лучше использовать в блюдах, которые потом запекаются или варятся. Французскую меренгу лучше готовить непосредственно перед применением, так как она начинает оседать, если постоит какое-то время.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Белки со щепоткой соли кладем в чашу и на высокой скорости взбиваем до образования легкой пены. Не прекращая взбивать, постепенно добавляем сахар и взбиваем меренгу до желаемой консистенции.

Швейцарская меренга

Более стабильна, чем французская. Ее можно использовать как основу для муссов, кремов, как начинку для открытых пирогов, а также для украшения тортов.

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Белки смешиваем с сахаром, ставим миску на водяную баню. При постоянном помешивании доводим смесь до температуры 60 °С (при этой температуре погибает потенциальная сальмонелла). Снимаем с бани и взбиваем миксером до желаемой консистенции.

Итальянская меренга

Самая стабильная из всех. Может использоваться для приготовления кремов, муссов, для украшения тортов, а также для приготовления пирожных макарон (наряду с французской).

ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Яичные белки взбиваем до средних пиков. Выключаем миксер. Сахар смешиваем в ковшике с небольшим количеством воды (объем указывается в конкретных рецептах) и варим до состояния мягкого шарика (116 °С). Снова включаем миксер и тонкой струйкой вливаем сироп в белки в процессе взбивания. Взбиваем до средних пиков, затем снижаем скорость миксера до средней и взбиваем до желаемой консистенции.

КАК НЕ ПОТЕРПЕТЬ ФИАСКО И ПРИГОТОВИТЬ ХОРОШУЮ МЕРЕНГУ?

Есть несколько простых правил, при соблюдении которых у вас будет гораздо больше шансов получить хороший результат.

- Миска для взбивания и венчики миксера должны быть сухими и чистыми. **НИКАКИХ СЛЕДОВ ЖИРА БЫТЬ НЕ ДОЛЖНО!** Это касается в том числе и фрагментов желтка, которые могут попасть в белок при неаккуратном их отделении друг от друга. Жир препятствует взбиванию белков в стабильную пену.
- Более стабильную меренгу можно получить, добавив немного кислоты. Это может быть лимонный сок, уксус, лимонная кислота или крем тартар (он же винный камень). В случае с жидкостями (сок и уксус) лучше не вливать их в массу, а протереть ими стенки миски перед вливанием белков. Лимонную кислоту и крем тартар нужно добавить в небольшом количестве в тот момент, когда начинает формироваться пена.
- Яйца комнатной температуры взбиваются быстрее и легче, чем охлажденные.
- Меренгу нужно готовить непосредственно перед тем, как использовать ее. Пока меренга стоит без дела — она опадает и дестабилизируется.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО ОТ А ДО Я

Заварное тесто — основа для эклеров, профитролей, шу, гужеров и ряда другой выпечки. Оно готовится из самых простых ингредиентов — воды и/или молока, сливочного масла и яиц. Но, несмотря на свою простоту, оно вызывает ряд вопросов у новичков.

Давайте проясним некоторые скользкие и загадочные моменты.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Как и в любом другом тесте, в заварном многое зависит от ингредиентов и того, как они обрабатываются. Пройдемся по ним по порядку.

Жидкость

В качестве жидкой основы заварного теста может выступать вода, молоко или их комбинация. Эти варианты дают разный результат. Если заварное тесто приготовлено на молоке, то изделия в духовке зарумяниваются быстрее, чем полностью пропекаются внутри и становятся хрустящими. В то же время такая выпечка получается более нежной и насыщенной по вкусу за счет молочного белка и других веществ, содержащихся в молоке.

Когда мы печем заварное тесто, приготовленное на воде, для наилучшего результата имеет смысл играть с температурой в духовке: начинать на нагреве посильнее, чтобы изделия вздулись и чуть подрумянились, а потом доводить их до готовности на более низкой температуре, чтобы внутренняя часть подсушилась, а внешняя не подгорела.

Мука

Тут мы пришли к любимому вопросу многих — почему тесто получается жидким и профитроли растекаются на противне. Мука — а точнее, ее абсорбирующая способность — здесь играет чуть ли не главную роль.

Чем больше жидкости может впитать мука, тем более густым получится тесто. На эту способность влияют два фактора: влажность муки и содержание клейковины. Если влажность муки зависит в первую очередь от условий хранения (на складе у производителя, в магазине, у вас дома) и может варьироваться от пачки к пачке даже в рамках одной марки у одного мукомольного комбината, то содержание клейковины — величина постоянная, указанная на упаковке.

Мука с более высоким содержанием клейковины впитывает больше жидкости и позволяет использовать большее количество яиц, что самым прекрасным образом сказывается на готовой выпечке. Кроме того, за счет более высокого содержания белка тесто получается более эластичным, а это тоже плюс.

Из всего вышеописанного делаем вывод: идеальный вариант для заварного теста — это хлебная мука (белок 12–13 г). Но наши реалии таковы, что в 90% случаев готовить заварное тесто приходится с обычной пшеничной мукой высшего сорта с содержанием белка 10,2–10,5 г. Поэтому все рецепты заварного теста в этой книге адаптированы именно под такую муку.

Сливочное масло

Тут особых подводных камней нет. Масло должно быть свежим, идеальное содержание жира 82,5%.

Яйца

Здесь тоже все просто — используйте качественный свежий продукт. За среднее яйцо в рецептурах принимается калибр С1 (около 50 г/шт). По факту вес яиц в одной категории может колебаться в рамках 8 г, и такая разбежка может быть критичной для консистенции теста. Если яиц будет добавлено в избытке, оно получится недостаточно густым. Чтобы избежать такого казуса, яичную массу лучше взвешивать и добавлять яйца в тесто по одному, хорошо перемешивая после каждого. А последнее яйцо лучше взбить и добавлять частями, внимательно следя за консистенцией теста.

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Жидкость смешиваем с жиром, солью и сахаром (если используются специи, то они закладываются на этом же этапе), ставим на плиту и доводим до кипения и растворения жира.
2. Не снимая сотейник с огня, добавляем муку — всю сразу, никаких поэтапных добавлений! Тщательно размешиваем, чтобы избежать образования комков. Готовим, постоянно мешая, пока тесто не соберется в один комок и не будет отставать от дна и бортиков сотейника. Если тесто получается слишком мягким (см. пункт про муку), мешаем его на огне чуть дольше, чтобы оно подсушилось и стало плотнее. Тщательное и энергичное вымешивание теста на этом этапе повышает его дальнейшую абсорбирующую способность при добавлении яиц. А это, как мы уже знаем, большой плюс к качеству готовой выпечки.
3. Перекладываем заваренную заготовку в чашу миксера и буквально в течение 30 секунд месим, чтобы дать тесту немного остыть. Оставляем тесто на 5 минут.
4. По одному добавляем яйца, тщательно вымешивая после каждого. Тесто должно быть нежным, однородным, с характерным блеском. И, разумеется, достаточно густым — при отсадке при помощи фигурной насадки рельеф не должен расплываться.

Конкретные пропорции ингредиентов приводятся в рецептах.

ТЕОРИЯ МАСЛЯНОГО КРЕМА

Масляный крем — один из основных в кондитерском деле. Это и отличный наполнитель, и материал для декорирования многих тортов, пирожных и другой выпечки. В классическом кондитерском деле выделяется 4 вида масляного крема: итальянский, немецкий, швейцарский и французский. У каждого из них есть свои особенности, которые делают крем наиболее применимым для определенных целей. Давайте рассмотрим каждый вид более подробно.

ИТАЛЬЯНСКИЙ МАСЛЯНЫЙ КРЕМ

Эта разновидность масляного крема готовится из итальянской меренги, сливочного масла комнатной температуры и вкусовых добавок. За счет того, что этот крем готовится на белках, в чистом виде (без красителей и вкусовых добавок) он получается белым. Поэтому его оптимально готовить в тех случаях, когда вам нужна белая кремовая отделка.

Технология

1. Часть сахара, указанную в рецепте, смешиваем с водой, ставим на огонь и на средне-сильном нагреве доводим до кипения. Варим до пробы на мягкий шарик (116 °С). Варить лучше всего в посуде с толстым дном, так как оно более равномерно распределяет нагрев, и сироп не подгорает на отдельных участках.
2. Белки взбиваем до состояния легкой пены, постепенно добавляем оставшийся сахар и взбиваем меренгу до мягких пиков. На этом этапе важно не перевзбить меренгу до жестких пиков, это может вызвать проблемы при смешивании ее с остальными ингредиентами.
3. Не прекращая взбивать, тонкой равномерной струей вливаем в меренгу сироп, доведенный до 116 °С. Взбиваем, пока меренга не остынет до комнатной температуры. Это очень важно, так как если вы добавите масло в теплую меренгу, крем расслоится.
4. Понемногу добавляем мягкое сливочное масло, взбивая до однородного состояния после каждого добавления. В процессе при необходимости соскребаем со стенок чаши фрагменты меренги и крема — это обеспечит наиболее равномерную и гладкую текстуру крема в итоге.
5. Добавляем ванильную эссенцию и/или другие вкусовые, ароматические, красящие ингредиенты, если подразумевается их использование.
6. Крем готов к использованию. Можно накрыть его пищевой пленкой и хранить в холодильнике до момента использования.

НЕМЕЦКИЙ МАСЛЯНЫЙ КРЕМ

В состав этой разновидности масляного крема входит заварной крем на целых яйцах, сливочное масло и вкусовые добавки. За счет заварного крема он получается с желтым оттенком, и поэтому его лучше использовать для начинок, а не для отделки. Все тот же заварной крем дает более богатую бархатистую текстуру по сравнению с масляными кремами на меренге.

Технология

1. Масло взбиваем с сахаром до кремообразной консистенции. За счет взбивания и насыщения массы воздухом она становится слегка воздушной. Здесь целесообразно использовать либо мелкий сахар, либо сахарную пудру, так как крупные кристаллы могут не раствориться полностью.
2. Несколькими порциями добавляем заварной крем, взбивая до однородности после каждого добавления. В процессе соскребаем крем со стенок чаши.
3. Храним в холодильнике до момента использования. Но учитываем, что у немецкого масляного крема срок хранения короче, чем у других, поэтому сильно заранее готовить его не стоит.

ШВЕЙЦАРСКИЙ МАСЛЯНЫЙ КРЕМ

Из всех масляных кремов именно швейцарский лучше всего смешивается с побочными ингредиентами. Он более воздушный, чем итальянский, за счет более стабильной меренги в основе. Применение у него такое же, как и у итальянского. Технология приготовления схожа, за исключением того, что для основы мы готовим не итальянскую, а швейцарскую меренгу.

ФРАНЦУЗСКИЙ МАСЛЯНЫЙ КРЕМ

В составе французского масляного крема — сливочное масло, яйца (целиком или только желтки), сахарный сироп и вкусовые добавки. По технологии приготовления он схож с итальянским масляным кремом, но за счет использования желтков вкус у него богаче. Плюс желтки придают крему желтый цвет.

Технология

1. Яйца взбиваем в светлую воздушную массу. Если используются желтки, то их лучше взбивать на водяной бане.
2. Сахар смешиваем с водой и варим сироп до пробы на мягкий шарик (116 °С).
3. Не прекращая взбивать, тонкой равномерной струей вливаем сироп в яичную массу. Взбиваем, пока масса не остынет до комнатной температуры.
4. Понемногу добавляем мягкое сливочное масло, взбивая до однородности после каждого добавления. В процессе при необходимости соскребаем со стенок чаши фрагменты крема — это обеспечит наиболее равномерную и гладкую текстуру крема в итоге.
5. Добавляем ваниль.
6. Храним в холодильнике до момента использования.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- После холодильника крему нужно дать постоять при комнатной температуре до размягчения. Не пытайтесь повторно взбивать масляный крем, пока он холодный — масса расслоится.
- Когда вы используете масляный крем в качестве начинки, его слои не должны быть слишком толстыми — это сильно утяжелит десерт и по вкусу, и по энергетической ценности. Кладите столько, чтобы просто увлажнить бисквит и придать вкус всему изделию.
- Для придания масляному крему индивидуальности используйте вкусовые добавки. В этой роли могут выступать фруктовые и ягодные пюре, различные ликеры, растопленный шоколад. Вкусовые добавки наиболее равномерно соединятся с кремом-основой, если они будут комнатной температуры (как, собственно, и сам крем).

ЕСЛИ МАСЛЯНЫЙ КРЕМ РАССЛОИЛСЯ

Ситуация может возникнуть в следующих случаях:

1. При взбивании крема температура ингредиентов была разной.
2. При приготовлении масло растаяло от слишком теплой меренги или сиропа.
3. После хранения в холодильнике крем не отстоялся при комнатной температуре и его попытались взбить для размягчения.

В первых двух случаях берем миску с кремом, ставим в другую миску с максимально холодной водой из-под крана и взбиваем миксером, пока крем не соберется воедино.

В третьем случае нужно все-таки дать расслоившемуся крему нагреться до комнатной температуры и произвести манипуляции со второй миской с холодной водой.

КАК ПРАВИЛЬНО ВЗБИВАТЬ СЛИВКИ

ЧТО ВЗБИВАТЬ?

В продаже есть сливки от 9 до 38% жирности. Далеко не все они подходят для взбивания.

- 9–15% — питьевые сливки. Добавляются в кофе, напитки, коктейли, подходят для панна котты, заварных кремов.
- 18–25% — сливки для соусов. Более густые, чем питьевые, но для взбивания тоже не подходят.
- 30–38% — сливки для взбивания. В них достаточно молочного жира для стабилизации массы. И именно такие сливки необходимы для приготовления ганашей.

ЧЕМ ВЗБИВАТЬ?

Запомните раз и навсегда: блендер для взбивания сливок **не подходит!** Нужен миксер — либо ручной, либо планетарный. В крайнем случае — насадка-венчик для погружного блендера.
Еще можно взбивать сливки вручную венчиком, но это тяжело физически.

КАК ВЗБИВАТЬ?

Первое и главное правило для успешного взбивания: **сливки должны быть хорошо охлаждены**.

И это не полчаса-час в холодильнике, а хотя бы 4–5 часов. Лучше всего оставить сливки в холодильнике на ночь. Чем больше объем упаковки, тем дольше время охлаждения.

АЛГОРИТМ ПО ШАГАМ

1. Охлаждаем сливки в течение не менее 4–5 часов.
2. Вынимаем пачку из холодильника и хорошенько ее трясем. При хранении жирные сливки разделяются на более густую и более жидкую части. Наша задача эти части соединить и добиться более-менее равномерной густоты.
3. Наливаем сливки в чистую сухую емкость, в которой планируем взбивать.
4. Взбиваем сливки до мягких или жестких пиков в зависимости от целей и назначения.

На заметку:

- Один и тот же объем сливок быстрее взобьется в узкой высокой емкости, чем в широкой. Поэтому имеет смысл взбивать не в миске, а, например, в мерном стакане.
- Если необходимо сливки подсластить, примерно в середине взбивания добавьте сахарную пудру. Сахар не всегда хорошо растворяется.
- Если нужен крем из сливок и крим-чиза, можно соединить их и взбить вместе.

ПОЧЕМУ СЛИВКИ РАССЛАИВАЮТСЯ?

Тут может быть несколько довольно очевидных причин.

1. Сливки плохо охлаждены либо не охлаждены совсем.
2. Сливки взбивались слишком долго.
3. Сливки охлаждены, но в помещении, где они взбивались, было слишком жарко. Такое случается при взбивании малого объема сливок в летнюю жару.

КАК СТАБИЛИЗИРОВАТЬ СЛИВКИ?

Желатином

Берем в пропорции 1 к 100 — то есть на 100 мл сливок потребуется 1 г желатина.

1. Замачиваем желатин в воде в соотношении 1 к 6 (на 1 г желатина — 6 мл воды), даем набухнуть.
2. Растапливаем на плите или в микроволновой печи.
3. Остужаем до комнатной температуры.
4. Начинаем взбивать сливки. Как только они начинают густеть — тонкой струйкой постепенно вливаем растопленный остывший желатин, не прекращая взбивания.

Кукурузным крахмалом

На 250 мл сливок необходима 1 чайная ложка кукурузного крахмала.

1. Четверть объема сливок соединяем с крахмалом и сахарной пудрой.
2. Ставим на плиту и на среднем нагреве при постоянном помешивании доводим до загустения.
3. Снимаем с огня, перекладываем в чистую емкость и остужаем до комнатной температуры.
4. Оставшиеся сливки взбиваем до мягких пиков (венчики миксера уже оставляют уверенные следы, но масса еще мягкая и падает с ложки), добавляем крахмальную смесь и взбиваем все вместе до жестких пиков.

Специальными загустителями

Сейчас в продаже можно найти разные варианты загустителей или закрепителей для сливок. Большинство из них работает на модифицированном кукурузном крахмале. Такой закрепитель не нужно ни в чем предварительно разводить и как-то подготавливать — он добавляется непосредственно во взбиваемые сливки. Необходимая дозировка указывается на упаковке и может различаться от производителя к производителю.

ЧАСТЬ 2

РЕЦЕПТЫ

ТОРТЫ
22

ПИРОЖНЫЕ
52

ЧИЗКЕЙКИ И ТВОРОЖНИКИ
76

ТАРТЫ И ТАРТАЛЕТКИ
100

ТОРТЫ

СРЕДИ ВСЕХ МЕДОВИКОВ, КОТОРЫЕ МНЕ ПРИХОДИЛОСЬ ПРОБОВАТЬ И ГОТОВИТЬ, ЭТОТ — ЭТАЛОННЫЙ. Он насыщенно медовый, влажный и просто невероятно вкусный. Название торт получил в честь одноименного минского кафе, в котором работала моя хорошая подруга Екатерина — создатель этого рецепта.

Медовик «Ателье»

НА ТОРТ Ø 21 СМ И ВЕСОМ 2 КГ

ДЛЯ ТЕСТА:

420 г меда

80 г сахара

100 г сливочного масла

150 г сметаны

1 ч. л. с горкой пищевой соды

4 яйца

400 г пшеничной муки

ДЛЯ КРЕМА:

800 г сметаны жирностью 25–30%

250 г сахара

480 мл сливок жирностью 33–35%

1. Для теста смешайте соду со сметаной и отставьте в сторону. Соедините мед, сахар и сливочное масло, поставьте на водяную баню и грейте, помешивая, пока сахар не растворится. Добавьте сметану с содой и размешивайте венчиком, пока масса не перестанет пениться. Снимите с бани, добавьте яйца и муку и замесите густое тесто.
2. Разделите тесто на 10 равных частей. На листах пергамента начертите карандашом круги диаметром 23 см и распределите тесто шпателем или ложкой.
3. Выпекайте поочередно по 10–12 минут в предварительно разогретой до 180 °С духовке. Остудите и обрежьте края каждого коржа, положив сверху тарелку нужного диаметра.
4. Для крема соедините охлажденные сливки, сметану и сахар. Взбейте миксером до получения пышной однородной массы.
5. Прослоите коржи кремом. Остатками крема отделайте верх и бока торта.
6. Обрезки коржей измельчите до состояния крошки и обсыпьте ими торт.
7. Перед подачей охладите торт в течение 4–6 часов.

PICCINI

КИСЛИНКА КЛЮКВЕННОЙ ПРОСЛОЙКИ В ЭТОМ ТОРТЕ прекрасно балансируется нежным сливочным кремом с маскарпоне. А бисквит женуаз (он же генуэзский бисквит) делает всю композицию максимально нежной и сочной.

Клюквенный торт с маскарпоне

НА ФОРМУ Ø 21 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

6 яиц

180 г сахара

40 г кукурузного крахмала

140 г пшеничной муки

80 г сливочного масла

ДЛЯ КРЕМА:

500 г маскарпоне

400 мл сливок жирностью 33–35%

120 г сахарной пудры

ДЛЯ КЛЮКВЕННОЙ ПРОСЛОЙКИ:

400 г клюквы

1 палочка корицы

150 г сахара

15 г пектина

1. Для клюквенной прослойки от общей массы сахара отделите 2 столовые ложки и смешайте с пектином. Клюкву соедините в сотейнике с оставшимся сахаром и корицей и поставьте на огонь. Доведите до кипения и варите 5–7 минут на среднем нагреве. В процессе разомните ягоды. В конце варки при постоянном помешивании введите сахар с пектином в общую массу. Варите 2 минуты и снимите с огня. Полностью остудите.
2. Для бисквита соедините яйца с сахаром и крахмалом и взбейте на высокой скорости до увеличения массы в объеме минимум втрое. Постепенно добавляйте просеянную муку, аккуратно перемешивая лопаткой движениями снизу вверх. Если у вас планетарный миксер, вы можете мешать венчиком на самой низкой скорости, постепенно добавляя муку. Затем по стенке влейте растопленное и остуженное до комнатной температуры сливочное масло и снова аккуратно перемешайте.
3. Вылейте тесто в форму с высотой борта 8–9 см. Если бортики вашей формы ниже, вы можете испечь 2 бисквита в 2 отдельных формах.
4. Выпекайте в предварительно разогретой до 170 °С духовке около 50 минут. Готовый бисквит остудите в форме в течение 20 минут, затем выньте и остудите полностью. Разрежьте бисквит на 4 коржа.
5. Для крема разомните маскарпоне лопаткой до однородной мягкой консистенции. Добавьте сливки и сахарную пудру, взбейте на высокой скорости до получения пышного однородного крема.
6. Соберите торт (удобнее всего делать это в разъемном кольце). Отложите около 120 г крема на отделку и около 50 г клюквенного компоте для верха. На бисквит нанесите крем и сделайте бортик по краю. В центр уложите клюквенное компоте. Накройте вторым коржом и повторите слои. Верхний корж намажьте слоем крема и накройте пищевой пленкой. Оставьте в холодильнике на ночь.
7. На следующий день смажьте бока и верх торта отложенным кремом и задекорируйте остатками компоте. Перед подачей оставьте в холодильнике как минимум на час.

НЕЖНЫЙ МУССОВЫЙ ДЕСЕРТ С ТРЕМЯ ВИДАМИ ШОКОЛАДА еще никого не оставил равнодушным. Его насыщенный шоколадный вкус и шелковистая текстура — гарантия прямого попадания в сердце шокомана.

Торт «Три шоколада»

НА ФОРМУ Ø 21 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

2 яйца

90 г сахара

60 г пшеничной муки

30 г какао-порошка

МУСС ИЗ ГОРЬКОГО ШОКОЛАДА:

6 г желатина

70 мл молока

150 г горького шоколада

150 г маскарпоне

40 г сахарной пудры

200 мл сливок жирностью 33–35%

МУСС ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА:

6 г желатина

70 мл молока

150 г молочного шоколада

150 г маскарпоне

40 г сахарной пудры

200 мл сливок жирностью 33–35%

МУСС ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА:

8 г желатина

70 мл молока

150 г белого шоколада

150 г маскарпоне

30 г сахарной пудры

200 мл сливок жирностью 33–35%

ДЛЯ ПРОПИТКИ:

40 г сахара

40 мл воды

ДЛЯ ДЕКОРА:

100 г горького шоколада

20 г сливочного масла

1. Для бисквита отделите белки от желтков. Белки взбейте с половиной сахара до мягких пиков. Желтки взбейте с оставшимся сахаром и ванилью до получения пышной светлой массы. Бережно соедините белки с желтками. Постепенно добавляя просеянную с какао муку, перемешайте движениями снизу вверх.
2. Выложите тесто в форму, предварительно застелив дно пергаментом. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке 20–25 минут. Готовому бисквиту дайте постоять в форме около 15 минут, затем выньте и полностью остудите.
3. Для пропитки соедините сахар и воду, прогрейте до растворения сахара.
4. Уложите бисквит в разъемную форму, по краю выложите борт из ацетатной пленки или пергамента. Пропитайте корж сиропом.
5. Для мусса из горького шоколада замочите в молоке желатин и дайте набухнуть. Растопите на среднем нагреве, не доводя до кипения. Шоколад растопите на водяной бане. Соедините желатиновую массу с шоколадом и перемешайте венчиком до однородного состояния.

6 В маскарпоне комнатной температуры добавьте сахарную пудру и разомните лопаткой или взбейте миксером на низкой скорости. Соедините маскарпоне с шоколадной массой.

7 Взбейте сливки. Аккуратно смешайте лопаткой с шоколадной массой. Выложите на бисквит и разровняйте. Поставьте в холодильник.

8 Для мусса из молочного шоколада повторите описанные выше действия. Также поместите в холодильник.

9 Для мусса из белого шоколада порубите белый шоколад и положите в миску. Желатин замочите в молоке, дайте набухнуть и растопите. Залейте шоколад желатиновой массой, оставьте на 5 минут, затем размешайте до однородного состояния. Соедините с маскарпоне, затем со взбитыми сливками. Выложите белый мусс на молочный и оставьте застывать на пару часов.

10 Для украшения растопите шоколад со сливочным маслом, переложите в корнетик и сделайте подтеки по окружности торта.

11 Перед подачей дайте торту стабилизироваться в холодильнике в течение 6–8 часов.

ОСНОВА ЭТОГО ТОРТА — КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТ С ДОБАВЛЕНИЕМ КАКАО. Плюс два вида крема — итальянский сливочный и крем из маскарпоне с темным шоколадом. И вкусовой акцент — черная смородина, которая удивительно здорово сочетается с шоколадом.

Торт «Смородина в шоколаде»

НА ФОРМУ Ø 21 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

180 г сахара

4 яйца

130 г пшеничной муки

30 г какао-порошка

1 ч. л. ванильного сахара

ДЛЯ ИТАЛЬЯНСКОГО СЛИВОЧНОГО КРЕМА:

3 яичных белка

140 г сахара

45 мл воды

400 г сливочного масла

ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО КРЕМА:

300 г маскарпоне

150 г горького шоколада

ДЛЯ ПРОСЛОЙКИ И ПРОПИТКИ:

150 г черной смородины

90 г сахара

50 мл воды

40 мл смородинового ликера

1. Для бисквита отделите белки от желтков. Белки взбейте с половиной сахара до мягких пиков. Желтки взбейте с оставшимся сахаром и ванилью до получения пышной светлой массы. Бережно соедините белки с желтками. Постепенно добавляя просеянную с какао муку, перемешайте движениями снизу вверх.
2. Выложите тесто в форму. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке до готовности, примерно 30 минут. Полностью остудите и разрежьте на 3 коржа.
3. Смородину положите в сотейник, добавьте сахар и воду. Поставьте на огонь, доведите до кипения и варите 5 минут. Снимите с огня, добавьте ликер и полностью остудите. Остывшие ягоды выньте из сиропа перфорированной ложкой. Сироп на треть разбавьте кипяченой водой и оставьте для пропитки коржей.
4. Для итальянского сливочного крема положите в сотейник 75 г сахара и влейте воду. Поставьте на средний огонь, доведите до кипения и варите, пока смесь не достигнет температуры 116–118 °С, или до пробы на мягкий шарик: если вы капнете сироп в чашку с холодной водой, он застынет в каплю, которую можно размять пальцами.
5. Пока варится сироп, оставшийся сахар смешайте с белками и взбейте миксером до состояния легкой пены.
6. Снимите сироп с огня. Продолжайте взбивать белки и в процессе тонкой струйкой вливайте горячий сироп. Взбивайте до плотной блестящей пены, до жестких пиков. Взбивайте массу, пока она не достигнет комнатной температуры, около 5 минут. Начните постепенно добавлять нарезанное на небольшие кубики мягкое сливочное масло, по 2–3 кубика за раз, делая небольшую паузу после каждого добавления. В итоге крем должен стать однородным, гладким и блестящим.
7. Для шоколадного крема разомните сыр до кремообразного состояния, добавьте растопленный на водяной бане шоколад и перемешайте до однородности.

8 Оба вида крема переложите в кондитерские мешки с прямыми насадками. Часть крема оставьте для отделки торта.

9 Соберите торт. Первый корж положите на блюдо и пропитайте сиропом. Выложите половину обоих кремов из мешков кольцами, чередуя их от края к центру, начиная со сливочного. На стыках разного крема распределите кольцами смородину.

10 Повторите со вторым коржом. Накройте оставшимся коржом, пропитайте остатками сиропа. Отложенный крем распределите по бокам и верху торта. Декорируйте по своему вкусу и желанию.

11 Перед подачей дайте торту стабилизироваться в холодильнике 6–8 часов.

КОРЖИ ЭТОГО ТОРТА ПОЛУЧАЮТСЯ НАСТОЛЬКО НЕЖНЫМИ И ВЛАЖНЫМИ, что не требуют никакой пропитки — крема для гармоничных вкусовых ощущений тут более чем достаточно. Сам крем — на основе сливочного сыра. Поэтому у торта есть легкий привкус шоколадного чизкейка.

Шоколадный-шоколадный торт

НА ФОРМУ Ø 21 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

120 г сливочного масла
270 г сахара
2 яйца
120 г горького шоколада
200 г пшеничной муки
25 г какао-порошка
1 ч. л. пищевой соды
¼ ч. л. соли
220 мл молока

ДЛЯ КРЕМА:

500 г сливочного сыра
50 г сгущенного молока
50 г сахарной пудры
100 г горького шоколада
25 г какао-порошка
150 мл сливок жирностью 33–35%

1. Для бисквита растопите шоколад на водяной бане или в микроволновке. Сливочное масло комнатной температуры взбейте с сахаром до кремообразной консистенции. По одному добавьте яйца, хорошо взбивая после каждого. Добавьте шоколад и перемешайте. Всыпьте просеянную с какао, солью и содой муку и перемешайте. Добавьте молоко комнатной температуры и снова перемешайте до однородного состояния.
2. Разложите тесто в 2 формы и выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке до сухой спички, 30–35 минут. Выньте и остудите.
3. Для крема растопите шоколад на водяной бане. Сливочный сыр взбейте на низкой скорости со сгущенным молоком, какао и сахарной пудрой. Добавьте шоколад и перемешайте. Отдельно взбейте сливки и аккуратно соедините лопаткой с шоколадной основой.
4. Остывшие коржи разрежьте на 2 части каждый, подрежьте неровности. Соберите торт, смазывая коржи кремом. Оставшимся кремом смажьте верх и бока торта.
5. Перед подачей дайте торту стабилизироваться в холодильнике в течение 6–8 часов.

ЭТО КЛАССИЧЕСКИЙ «ЧЕРНЫЙ ЛЕС» [он же Schwarzwälder Kirschtorte (нем.) или Black Forest Cake (англ.)]. Сочетание — лучше не придумаешь: вишня, шоколад и сливки. Если вы не новичок в выпечке, большого труда приготовить этот десерт вам не составит.

Торт «Черный лес»

НА ФОРМУ Ø 21 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

100 г пшеничной муки

50 г кукурузного крахмала

30 г какао-порошка

5 яиц

170 г сахара

30 г растопленного сливочного масла

щепотка пищевой соды

ДЛЯ КРЕМА:

800 мл сливок жирностью 33–35%

150 г сахарной пудры

10 г какао-порошка

ДЛЯ ВИШНЕВОЙ ПРОСЛОЙКИ:

400 г вишни без косточек

50 г сахара

ДЛЯ ДЕКОРА:

150 г горького шоколада

12 коктейльных вишен

1. Для бисквита яйца и сахар положите в чашу миксера и поставьте на водяную баню. Постоянно помешивая, доведите смесь до температуры около 43 °С (если у вас нет термометра, проверьте температуру пальцем — смесь должна быть немного теплее температуры тела). Снимите с бани и взбивайте на высокой скорости, пока масса не увеличится в объеме втрое.
2. Добавьте просеянную с какао, содой и крахмалом муку и аккуратно перемешайте движениями снизу вверх. Отделите ¼ часть массы, смешайте ее с растопленным сливочным маслом, затем аккуратно вмешайте в остальное тесто.
3. Переложите тесто в смазанную маслом форму и выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке около 30 минут, до сухой спички. Достаньте из духовки, дайте постоять в форме около 15 минут, затем выньте из формы и полностью остудите. Остывший бисквит разрежьте вдоль на 3 части.
4. Пока печется бисквит, приготовьте вишневую прослойку. Положите вишню в сотейник и добавьте сахар. Поставьте на средний огонь и доведите до кипения. Варите на небольшом огне 3–5 минут. Снимите с огня и откиньте на дуршлаг, чтобы стек сок. Сохраните его для пропитки.
5. Сливки взбейте с сахарной пудрой. Отделите ⅔ массы и добавьте в них какао, слегка взбейте до смешивания.
6. Соберите торт. Положите на блюдо первый корж, пропитайте его слитым вишневым соком. При помощи кондитерского мешка выложите на корж кольцами половину шоколадных сливок, оставляя между кругами небольшой зазор. В эти зазоры выложите половину вишни. Накройте вторым коржом и повторите манипуляции. Накройте последним коржом, пропитайте его. Бока и верх торта отделайте белыми сливками.
7. На верхней части торта из мешка с насадкой «закрытая звезда» отсадите 12 розеток. На каждую выложите по одной коктейльной вишне. Шоколад настрогайте овощечисткой и отделайте им бока и центр торта. Перед подачей дайте торту стабилизироваться в холодильнике 6–8 часов.

ЭТОТ ТОРТ ПРОСТО БЕСПОДОБЕН. Сочетание маковых коржей и сливочного кофейного крема — это нечто совершенно прекрасное. Когда я его ем, одновременно вспоминаю тирамису и мамин маковый бисквит.

Маковый торт с кофейным кремом

НА ФОРМУ Ø 24 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

300 г мака

7 яиц

300 г сахара

70 г пшеничной муки

1 ч. л. разрыхлителя

ДЛЯ КРЕМА:

500 г маскарпоне

2 ч. л. растворимого кофе

150 мл сливок жирностью 33–35%

100 г сахарной пудры

15 г какао-порошка

1. Для бисквита залейте мак кипятком и оставьте на 15 минут. Слейте воду. Мак пропустите через мясорубку с мелкой решеткой один раз или через обычную решетку трижды.
2. Желтки взбейте с половиной сахара. Добавьте молотый мак и перемешайте. Введите просеянную с разрыхлителем муку и ванильный сахар, снова аккуратно перемешайте.
3. Белки взбейте со второй половиной сахара до средних пиков. Добавьте в маковую массу четверть белков и аккуратно перемешайте. Соедините с маковой массой оставшиеся взбитые белки и аккуратно перемешайте лопаткой движениями снизу вверх.
4. Переложите тесто в форму. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке до готовности и сухой спички, 35–40 минут. Остудите в форме, затем выньте и разрежьте на 3 коржа.
5. Для крема кофе разотрите в порошок и добавьте к маскарпоне комнатной температуры. Взбейте миксером до однородного состояния. Добавьте охлажденные сливки и еще раз взбейте. В конце добавьте сахарную пудру.
6. Соберите торт, смазывая коржи кремом. Сверху посыпьте торт какао-порошком.
7. Перед подачей дайте торту стабилизироваться в холодильнике в течение 6–8 часов.

ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ ПОЛУЧАЕТСЯ ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫЙ ВЛАЖНЫЙ ТОРТ. Очень сочный, практически тающий во рту. Морковный корж легко трансформируется в тыквенный — просто замените морковь измельченной сырой тыквой.

Морковный торт с кремом из сливочного сыра

НА ФОРМУ Ø 21 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

250 мл рафинированного растительного масла

180 г коричневого сахара

3 яйца

1 ст. л. ванильного сахара

250 г пшеничной муки

1 ч. л. разрыхлителя

⅓ ч. л. пищевой соды

¼ ч. л. соли

1 ч. л. молотой корицы

½ ч. л. молотого сухого имбиря

350 г измельченной моркови

150 г грецких орехов

ДЛЯ КРЕМА:

250 г сливочного сыра

60 г сахарной пудры

1 ст. л. лимонного сока

50 г грецких орехов

сливочное масло для смазывания формы

1. Для теста яйца слегка взбейте с двумя видами сахара и растительным маслом. Всыпьте муку, просеянную с содой, солью, разрыхлителем и специями. Взбейте до однородной консистенции. Добавьте нарубленные орехи и морковь, перемешайте.
2. Выложите тесто в смазанную сливочным маслом форму и выпекайте в предварительно разогретой до 180 °C духовке до сухой спички, около 50 минут.
3. Выньте бисквит из духовки и полностью остудите. Разрежьте на 2 коржа.
4. Для крема взбейте сливочный сыр с сахарной пудрой. Добавьте лимонный сок и перемешайте.
5. Соберите торт, смазывая коржи кремом. Верх посыпьте нарубленными грецкими орехами.
6. Перед подачей дайте торту стабилизироваться в холодильнике 6–8 часов.

ЭТО ПОЛНОЦЕННЫЙ ТОРТ, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ БЕЗ ДУХОВКИ. С шоколадными блинчиками-коржами, ванильным заварным кремом и шоколадной глазурью. Он настолько хорош, что его вполне можно подать как праздничный.

Блинный торт с заварным кремом

НА ТОРТ Ø 20 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

4 яйца

200 мл кефира

100 г сахара

60 мл растительного масла

⅔ ч. л. пищевой соды

1 ч. л. ванильного сахара

140 г пшеничной муки

30 г какао-порошка

ДЛЯ КРЕМА:

5 яичных желтков

120 г сахара

1 ч. л. ванильного сахара

40 г кукурузного крахмала

500 мл молока

100 г белого шоколада

100 г сливочного масла

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

100 г горького шоколада

50 мл сливок жирностью 33–35%

40 г сливочного масла

1. Для теста взбейте яйца с сахаром и ванильным сахаром. Добавьте кефир и масло, перемешайте венчиком. Всыпьте просеянную с какао и содой муку и перемешайте, получится тесто средней густоты.
2. Испеките блинчики диаметром 20–21 см.
3. Для крема желтки взбейте с сахаром, ванильным сахаром и крахмалом. Молоко доведите до кипения и при постоянном помешивании венчиком введите в яичную смесь. Перелейте массу обратно в кастрюлю, снова поставьте на плиту и на среднем нагреве при постоянном помешивании венчиком заварите до загустения. Снимите с огня и добавьте нарубленный белый шоколад. Перемешайте. Переложите в миску, накройте пленкой в контакт. Полностью остудите.
4. Остывшую заварную основу взбейте до однородного состояния. Добавьте мягкое сливочное масло, взбейте до состояния гладкого крема.
5. Соберите торт, прослаивая блинчики кремом, примерно по 2 столовые ложки крема на слой. Удобнее делать это в кольце — так форма торта будет идеальной. Поставьте собранный торт в холодильник часа на 4, а лучше на ночь.
6. Для глазури мелко порубите шоколад и положите его в миску. Сливки со сливочным маслом доведите до кипения и вылейте на шоколад. Дайте немного постоять и размешайте до однородного состояния. Покройте глазурью торт. Украсьте по желанию.
7. Дайте глазури застыть и подавайте.

ШОКОЛАДНАЯ ВЕРСИЯ ИЗВЕСТНОГО ТОРТА «МОЛОЧНАЯ ДЕВОЧКА». Торт нежный, влажный и довольно простой в приготовлении.

Торт «Шоколадная девочка»

НА ТОРТ Ø 21 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

380 г сгущенного молока

2 яйца

180 г пшеничной муки

30 г какао-порошка

1 ч. л. разрыхлителя

¼ ч. л. соли

80 г сливочного масла

ДЛЯ КРЕМА:

250 г маскарпоне

100 г горького шоколада

50 г сахарной пудры

500 мл сливок жирностью 33–35%

ДЛЯ ОТДЕЛКИ:

200 г маскарпоне

100 мл сливок жирностью 33–35%

50 г сахарной пудры

1. Для теста взбейте яйца со сгущенным молоком. Всыпьте просеянную с солью, какао и разрыхлителем муку, перемешайте. Добавьте растопленное сливочное масло и замесите не очень густое тесто.
2. Разделите тесто на 8 равных частей. На листах пергамента начертите карандашом круги диаметром 21 см и распределите тесто шпателем или ложкой.
3. Выпекайте поочередно по 6–7 минут в предварительно разогретой до 180 °С духовке. Полностью остудите.
4. Для крема маскарпоне разомните лопаткой до мягкой однородной консистенции. Шоколад растопите на водяной бане, добавьте к маскарпоне и взбейте на невысокой скорости до однородного состояния. Сливки взбейте с сахарной пудрой. Соедините с маскарпоне треть сливок и бережно перемешайте до однородного состояния. Добавьте оставшиеся сливки и перемешайте.
5. Прослоите коржи кремом. Остатками крема отделайте бока торта.
6. Для отделки соедините холодные сливки и маскарпоне, взбейте миксером. В конце добавьте сахарную пудру. Украсьте полученным кремом верх торта.
7. Перед подачей дайте торту стабилизироваться в холодильнике 6–8 часов.

ЕЩЕ ОДИН РЕЦЕПТ СОВЕТСКОЙ КОНДИТЕРСКОЙ КЛАССИКИ.
В этом торте объединяются воздушно-ореховые коржи и масляный крем «Шарлотт».

Торт «Киевский»

НА ФОРМУ Ø 21 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

220 г яичных белков

255 г сахара

1 ч. л. ванильного сахара

50 г пшеничной муки

180 г жареного фундука

ДЛЯ КРЕМА:

2 яичных желтка

40 мл воды

240 г сгущенного молока

400 г сливочного масла

50 г какао-порошка

1 ч. л. ванильной эссенции

ПРИМЕЧАНИЕ

Для выпекания коржей вам потребуется сразу 2 формы. Они могут быть немного разного диаметра — например, 21 и 23 см. Готовые коржи вы сможете обрезать под одинаковый диаметр, а обрезки использовать для обсыпки боков торта.

1. Для коржей порубите жареные орехи не очень мелко. Смешайте с мукой, ванильным сахаром и 200 г сахара. Белки взбейте до мягкой пены, затем, не прекращая взбивать, постепенно введите 55 г сахара. Взбивайте до жестких пиков. Аккуратно вмешайте ореховую смесь.
2. Выложите тесто в формы, дно которых застелено пергаментом. Выпекайте в предварительно разогретой до 150 °С духовке до готовности, около 90 минут.
3. Готовые коржи выньте из духовки и оставьте на сутки или как минимум на ночь прямо в формах при комнатной температуре для стабилизации.
4. Перед сборкой торта приготовьте крем «Шарлотт». Желтки соедините с водой и размешайте до однородного состояния. Добавьте сгущенку и ванильную эссенцию. Перемешайте венчиком и поставьте на небольшой огонь. Варите, постоянно помешивая, до загустения — если опустить в массу деревянную ложку, вынуть и провести по выпуклой стороне ложки пальцем, дорожка от пальца должна оставаться четкой некоторое время. При этом следите, чтобы крем не перегрелся, иначе желтки свернутся.
5. Полностью остудите заготовку, накрыв поверхность пленкой, чтобы не образовалась корочка.
6. Сливочное масло комнатной температуры взбейте миксером до кремообразного состояния. Постепенно, не прекращая взбивать, по одной ложке вводите заварную массу, хорошо взбивая после каждого добавления.
7. Отделите половину крема. В оставшийся добавьте какао и еще раз взбейте до однородного состояния.
8. Перед сборкой подровняйте коржи под один размер. Крошку измельчите.
9. Соберите торт, смазывая коржи белым кремом. Верх и бока смажьте шоколадным кремом. Остатками крема задекорируйте верх торта. Бока обсыпьте крошкой.
10. Перед подачей дайте торту стабилизироваться в холодильнике 6–8 часов.

ЭТОТ КЛАССИЧЕСКИЙ СОВЕТСКИЙ ТОРТ — идеальный союз рассыпчатого песочного теста и сливочного крема «Шарлотт». В стандартном рецепте он покрывается шоколадной сахарной помадой. Я предлагаю вам вариант с плотным шоколадным ганашем, который объективно облагораживает этот торт.

Торт «Ленинградский»

НА ТОРТ 18×18 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

190 г сливочного масла

130 г сахара

1 яйцо

1 ч. л. ванильного сахара

⅔ ч. л. разрыхлителя

¼ ч. л. соли

320 г пшеничной муки

ДЛЯ КРЕМА «ШАРЛОТТ»:

1 яйцо

225 г сахара

150 мл молока

250 г сливочного масла

15 мл бренди

15 г какао-порошка

ДЛЯ ГАНАША:

100 г горького шоколада

75 мл сливок жирностью 33–35%

30 г арахиса для отделки

1. Для крема яйцо соедините с сахаром и размешайте венчиком. Добавьте молоко. Перемешайте и поставьте на небольшой огонь. Варите, постоянно помешивая, до загустения (если опустить в массу деревянную ложку, вынуть и провести по выпуклой стороне ложки пальцем, дорожка от пальца должна оставаться четкой некоторое время). При этом следите, чтобы крем не перегрелся, иначе яйцо свернется. Полностью остудите массу, накрыв поверхность пленкой, чтобы на ней не образовалась корочка.
2. Сливочное масло комнатной температуры взбейте миксером до кремообразного состояния. Постепенно, не прекращая взбивать, по одной ложке введите остывшую молочную массу, хорошо взбивая после каждого добавления. В процессе влейте бренди.
3. Отложите 3 столовые ложки крема для отделки, в остальной добавьте какао и взбейте до однородного состояния.
4. Для теста сливочное масло комнатной температуры взбейте с обычным и ванильным сахаром до кремообразной консистенции. Добавьте яйцо и снова взбейте. Затем постепенно всыпьте просеянную с разрыхлителем и солью муку и замесите пластичное тесто.
5. Разделите тесто на 4 части. Каждую часть раскатайте на пергаментной бумаге в квадрат 18×18 см. Вы можете подровнять квадраты ножом по трафарету, вырезанному из бумаги, а немногочисленные обрезки выпечь отдельно и использовать для обсыпки боков торта.
6. Раскатанное тесто вместе с пергаментом отправьте в холодильник на 15–20 минут. Затем поочередно выпекайте на противне в предварительно разогретой до 180 °С духовке по 12–14 минут. Полностью остудите.
7. Прослоите песочные коржи кремом. Остатками крема выровняйте бока торта.

8 Для ганаша доведите до кипения сливки. Залейте ими мелко нарубленный шоколад, оставьте на 5 минут, затем размешайте венчиком до однородного состояния.

9 Покройте ганашем верх торта. Бока обсыпьте измельченной крошкой из остатков теста. Верх декорируйте отложенным кремом без добавления какао и жареным дробленым арахисом.

10 Перед подачей дайте торту стабилизироваться в холодильнике в течение 6–8 часов.

ГЛАВНАЯ «ЗВЕЗДА» ЭТОГО ТОРТА — СЛИВОЧНОЕ СУФЛЕ на основе агар-агара. Для наиболее стабильного результата при его приготовлении лучше всего пользоваться кулинарным термометром.

Торт «Птичье молоко»

НА ФОРМУ Ø 21 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

4 яичных желтка

60 г сахара

60 г пшеничной муки

ДЛЯ СУФЛЕ:

8 г агар-агара

140 мл воды

300 г сахара

60 г яичных белков

100 г сгущенного молока

200 г сливочного масла

ДЛЯ ПОКРЫТИЯ ТОРТА:

150 г горького шоколада

1. Для бисквита взбейте желтки с сахаром в светлую пышную массу. Добавьте муку и аккуратно перемешайте движениями снизу вверх.
2. Выложите тесто в форму, разровняйте. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке до готовности, около 15 минут. Готовый бисквит выньте из формы и остудите.
3. Для суфле сливочное масло комнатной температуры взбейте со сгущенкой до состояния гладкого крема. Отставьте в сторону.
4. Воду влейте в сотейник, добавьте агар-агар, перемешайте и поставьте на средний огонь. Доведите до кипения и варите около 1 минуты. Добавьте весь сахар и варите, помешивая, до температуры сиропа 110 °С. Снимите с нагрева и дайте немного остыть, примерно до 80–90 °С.
5. Белки взбейте до образования пены и, не прекращая взбивать, тонкой струйкой постепенно влейте приготовленныйсироп. В итоге у вас должна получиться масса, похожая на плотную меренгу.
6. Добавьте масляный крем и вмешайте миксером на низкой скорости.
7. Соберите торт. В разъемную форму положите бисквит. Сверху вылейте суфле. Поставьте в холодильник до застывания. Поскольку агар-агар начинает застывать уже при 42 °С, это займет не более часа.
8. Для покрытия растопите шоколад на водяной бане. Вылейте на торт, убедившись, что шоколад покрыл и его бока. Поставьте в холодильник до застывания.

ЭТОТ ТОРТ ГОТОВИТСЯ НА ЛОЖНОМ СЛОЕНОМ ТЕСТЕ, как и в большинстве домашних рецептов «Наполеона». Но крем здесь не просто заварной, а со взбитыми сливками. По сути, это классический французский крем «Дипломат», который домашние кулинары чаще называют «Пломбир».

Домашний «Наполеон» с кремом «Пломбир»

НА ТОРТ Ø 21 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

400 г сливочного масла

700 г пшеничной муки

1 ст. л. уксуса 9%

¼ ч. л. соли

1 яйцо

4–5 ст. л. ледяной воды

ДЛЯ КРЕМА:

2 яйца

2 яичных желтка

180 г сахара

60 г кукурузного крахмала

600 мл молока

100 г сливочного масла

250 мл сливок жирностью 33–35%

1 Для теста положите в чашу блендера муку, соль и нарезанное кубиками холодное сливочное масло. Порубите до получения жирной крошки. Добавьте яйцо и уксус и начинайте замешивать тесто, в процессе понемногу доливая ледяную воду. Тесто должно получиться не слишком крутым, но и не слишком мягким. Старайтесь не месить его слишком долго, иначе масло в тесте растает, плюс разовьется клейковина — и в итоге выпеченные коржи получатся жесткими.

2 Готовое тесто разделите на 10 частей. Из каждой сформируйте диск и заверните в пищевую пленку. Охладите в течение 30–40 минут.

3 Для крема яйца и желтки взбейте с сахаром и крахмалом. Молоко доведите до кипения и при постоянном помешивании венчиком введите в яичную смесь. Перелейте массу обратно в кастрюлю, снова поставьте на плиту и на среднем нагреве при постоянном помешивании венчиком заварите до загустения. Снимите с огня, добавьте нарезанное кубиками сливочное масло и размешайте до однородного состояния. Переложите массу в миску и накройте пищевой пленкой в контакт. Полностью остудите.

4 Каждую порцию теста раскатайте на пергаменте до толщины примерно 2 мм. Приложите тарелку диаметром 20–21 см и обрежьте тесто. Тесто наколите вилкой. Выпекайте коржи до слегка золотистого цвета в предварительно разогретой до 190 °С духовке примерно по 6–7 минут. Обрезки соберите в шар, раскатайте и испеките из них еще один корж.

5 Доведите до готовности крем. Охлажденные сливки взбейте до устойчивых пиков. Остывший крем взбейте миксером до однородного состояния, добавьте сливки и аккуратно размешайте лопаткой.

6 Соберите торт. Один из выпеченных коржей измельчите для обсыпки. Остальные уложите друг на друга, смазывая кремом. Смажьте верх и бока торта остатками крема и обсыпьте крошкой.

7 Перед подачей дайте торту стабилизироваться в холодильнике 6–8 часов.

ЭТОТ РУЛЕТ — НАСТОЯЩАЯ ОСЕННЯЯ СКАЗКА. Влажный бисквит на тыквенном пюре, аромат корицы и божественный крем со вкусом чизкейка. При этом десерт довольно прост в исполнении — главное аккуратно свернуть корж, пока он еще горячий. А вот крем нужно выкладывать исключительно на остывший бисквит, чтобы он не растаял.

Тыквенный рулет с кремом из сливочного сыра

НА ЛИСТ 30×40 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

250 г тыквы

3 яйца

180 г сахара

220 г пшеничной муки

½ ч. л. молотой корицы

⅔ ч. л. разрыхлителя

ДЛЯ КРЕМА:

500 г сливочного сыра

200 мл сливок жирностью 33–35%

120 г сахарной пудры

сахарная пудра для посыпки

1. Для теста тыкву очистите и нарежьте кубиками. Отварите до полной готовности, слейте всю жидкость. Мякоть измельчите в пюре.
2. Яйца взбейте с сахаром до получения пышной светлой массы. Добавьте пюре и перемешайте. Всыпьте просеянную с корицей и разрыхлителем муку и аккуратно, движениями снизу вверх перемешайте до однородного состояния.
3. Выложите тесто на лист, застеленный пергаментом или силиконовым ковриком. Разровняйте.
4. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке до готовности, 12–15 минут.
5. Горячий корж снимите с противня и положите на чистое льняное или вафельное полотенце. Сверните в рулет, начиная с короткой стороны — полотенце окажется внутри конструкции, как начинка. Полностью остудите.
6. Для крема соедините сливочный сыр, сливки и сахарную пудру. Взбейте миксером до однородного состояния.
7. Остывший корж очень аккуратно разверните, уберите полотенце. Сразу же выложите крем и разровняйте.
8. Сверните рулет, заверните в фольгу и отправьте в холодильник на 4–6 часов. Затем снимите фольгу, посыпьте рулет сахарной пудрой и нарежьте.

ПИРОЖНЫЕ

ГЛАВНОЕ ПРАВИЛО ДЛЯ ЭТИХ ПИРОЖНЫХ — чем жирнее творог, тем вкуснее и нежнее начинка. Оптимально использовать не рассыпчатый, а мягкий творог.

Заварные кольца с творожным кремом

НА 8 ШТУК

ДЛЯ ТЕСТА:

180 г воды

85 г сливочного масла

1 г соли

130 г пшеничной муки

200 г яиц

ДЛЯ КРЕМА:

180 г сливочного масла

90 г сахарной пудры

60 г сгущенного молока

350 г творога жирностью 9–15%

1. Для заварного теста влейте в сотейник воду, добавьте соль и нарезанное на кусочки масло. Поставьте на огонь и готовьте, пока масло не растает. Снимите с огня и вмешайте муку. Верните на нагрев и варите, постоянно мешая, пока тесто не скатается в шар, а на дне не начнет образовываться корочка, около 2 минут.
2. Снимите сотейник с плиты и переложите тесто в миску. Дайте постоять 5 минут. По одному добавьте яйца, размешивая после каждого до полной однородности лопаткой. Постоянно следите за консистенцией — тесто не должно стать слишком жидким. В зависимости от калибра яиц их может потребоваться большее или меньшее количество. Поэтому, чтобы подстраховаться, последнее яйцо лучше взбить вилкой и добавлять частями. Тесто должно быть гладким и блестящим.
3. Переложите тесто в кондитерский мешок с насадкой «открытая звезда» и отсадите на застеленный пергаментом или силиконовым ковриком противень в виде колец.
4. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке 30–35 минут, до уверенного коричневато-оранжевого оттенка корочки.
5. Для крема творог протрите через сито. Масло взбейте с сахарной пудрой до кремообразного состояния. Добавьте сгущенное молоко и снова взбейте. Добавьте творог и взбейте до однородного состояния. Переложите крем в кондитерский мешок.
6. Остывшие кольца разрежьте на 2 части вдоль. На нижнюю часть отсадите из мешка крем и накройте верхней частью. По желанию слегка присыпьте сахарной пудрой и подавайте.

ЕСЛИ У ВАС ТОМИТСЯ В ШКАФУ БУТЫЛКА ЛИКЕРА «БЕЙЛИС» — ну не пьется, и все тут, — срочно пеките эти пирожные. В них ликер заиграет новыми красками — обещаю вам.

Пирожные шу с кремом «Бейлиз»

НА 40 ШТУК

ДЛЯ ТЕСТА:

180 г воды

85 г сливочного масла

1 г соли

130 г пшеничной муки

160 г яиц

ДЛЯ КРАКЕЛИНА:

50 г сливочного масла

50 г сахара

40 г пшеничной муки

15 г какао-порошка

ДЛЯ КРЕМА:

150 мл ликера «Бейлиз»

180 мл молока

4 яичных желтка

80 г сахара

30 г кукурузного крахмала

6 г белого шоколада

160 г сливочного масла

1. Для заварного теста влейте в сотейник воду, добавьте соль и нарезанное на кусочки масло. Поставьте на огонь и готовьте, пока масло не растает. Снимите с огня и вмешайте муку. Верните на нагрев и варите, постоянно мешая, пока тесто не скатается в шар, а на дне не начнет образовываться корочка, около 2 минут.
2. Снимите сотейник с огня и переложите тесто в миску. Дайте постоять 5 минут. По одному добавьте яйца, размешивая после каждого до полной однородности лопаткой. Постоянно следите за консистенцией — тесто не должно стать слишком жидким. В зависимости от калибра яиц их может потребоваться большее или меньшее количество. Поэтому, чтобы подстраховаться, последнее яйцо лучше взбить вилкой и добавлять частями. Тесто должно быть гладким и блестящим.
3. Для кракелина соедините в миске все ингредиенты. Разотрите до состояния однородного теста. Раскатайте между двумя листами пергамента в пласт толщиной около 2 мм. Заморозьте.
4. Переложите тесто в кондитерский мешок с насадкой «открытая звезда» и отсадите на застеленный пергаментом или силиконовым ковриком противень в виде розеток.
5. Из замороженного кракелина выемкой для печенья вырежьте «монетки» диаметром, примерно равным диаметру отсаженных шу. Положите на заварные заготовки и аккуратно слегка прижмите.
6. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке 30–35 минут, до уверенного коричневато-оранжевого оттенка корочки.
7. Для крема соедините в сотейнике молоко и ликер. Поставьте на огонь и доведите до кипения. Параллельно взбейте добела желтки с сахаром и крахмалом. Не прекращая взбивать, влейте закипевшую молочную смесь. Верните массу в сотейник и снова поставьте на плиту. Заварите до загустения при постоянном интенсивном помешивании венчиком.
8. Снимите крем с огня и добавьте мелко нарубленный шоколад. Перемешайте до его растворения. Переложите крем в миску и накройте пищевой пленкой в контакт. Полностью остудите.

В остывший крем добавьте сливочное масло комнатной температуры и взбейте до однородного состояния. Переложите в кондитерский мешок без насадки и срежьте у него кончик.

9 В остывших заготовках ножом проделайте небольшие отверстия в нижней части и наполните их кремом из мешка.

В ЭТИХ ПИРОЖНЫХ НЕТ НИЧЕГО ЛИШНЕГО — только нежный кексовый бисквит с ароматом лимона и слой сахарной глазури. И этого достаточно для прекрасного вкуса. Если вам захочется разнообразия, вы можете заменить цедру и сок лимона в рецептуре соком и цедрой апельсина.

Лимонные пирожные с глазурью

НА ФОРМУ 24×24 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

200 г сливочного масла
220 г сахара
3 яйца
400 г пшеничной муки
1 ч. л. разрыхлителя
¼ ч. л. пищевой соды
¼ ч. л. соли
2 ст. л. лимонной цедры
100 мл лимонного сока
250 мл молока

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

225 г сахарной пудры
40 мл лимонного сока
20 г сливочного масла

1. Для теста взбейте сливочное масло с сахаром до кремообразного состояния. По одному добавьте яйца, хорошо взбивая после каждого. Добавьте лимонный сок и цедру, перемешайте. Всыпьте половину просеянной с разрыхлителем, солью и содой муки, перемешайте. Влейте половину молока, перемешайте. Повторите с оставшейся мучной смесью и молоком. Замесите тесто — по консистенции оно будет примерно как для кекса.
2. Выложите тесто в смазанную маслом и застеленную пергаментом форму, разровняйте.
3. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке до сухой спички, около 40 минут. Выньте и остудите.
4. Для глазури соедините сахарную пудру и лимонный сок и взбейте на водяной бане до однородного состояния. В процессе добавьте мягкое сливочное масло.
5. Остывший корж нарежьте на кубики и намажьте их глазурью.

НАСЫЩЕННАЯ ШОКОЛАДНАЯ КЛАССИКА С ТЕМНЫМ РОМОМ.
Этот рецепт макарон — для настоящих гурманов. Даже одно маленькое пирожное в паре с чашкой кофе — уже огромное наслаждение.

Шоколадные пирожные макарон с ромовым ганашем

НА 30 ШТУК

ДЛЯ «КРЫШЕЧЕК»:

130 г миндальной муки
30 г какао-порошка
150 г сахарной пудры
110 г яичных белков
150 г сахара
40 мл воды

ДЛЯ ГАНАША:

200 г горького шоколада
280 мл сливок жирностью 33–35%
40 г сливочного масла
30 мл темного рома

1 Для ганаша мелко порубите шоколад. Сливки доведите до кипения и влейте в миску с шоколадом. Оставьте на пару минут, затем размешайте до однородного состояния. Влейте ром и перемешайте. Добавьте нарезанное кубиками мягкое сливочное масло и пробейте блендером. Накройте пищевой пленкой в контакт и уберите в холодильник на 2–3 часа.

2 Приготовьте «крышечки» для макарон. В миске соедините миндальную муку, какао-порошок, сахарную пудру и 55 г белков. Перемешайте до однородного состояния. Масса будет похожа на очень мягкий марципан.

3 В сотейник насыпьте сахар и влейте воду. Поставьте на средний огонь, доведите до кипения и варите, пока смесь не достигнет температуры 118 °C.

4 Оставшиеся 55 г белков взбейте миксером до состояния пены. Снимите сироп с огня. Продолжайте взбивать белки и в процессе тонкой струйкой вливайте горячий сироп. Взбейте до плотной блестящей пены, до жестких пиков.

5 Добавьте меренгу к миндальной массе. Перемешайте движениями снизу вверх, поворачивая миску по кругу. Миндаль и белки должны соединиться, но смесь не должна стать совсем жидкой. Для пробы на консистенцию наберите ложку смеси, выложите ее на тарелку и понаблюдайте — следы от ложки должны постепенно сгладиться. Масса правильной консистенции будет стекать с лопатки широкой лентой.

6 Переложите смесь в кондитерский мешок. Противень застелите пергаментной бумагой или силиконовым ковриком. Отсадите на противень кружочки из миндального теста диаметром около 3 см.

7 Оставляем «крышечки» при комнатной температуре минимум на час, чтобы они заветрились и на них появилась ощутимая корочка.

8 Поставьте противень с заготовками в предварительно разогретую до 150–160 °C духовку и выпекайте в течение 11–12 минут без конвекции.

9 Готовые «крышечки» снимите с противня вместе с пергаментом или ковриком и дайте полностью остыть. Затем снимите с коврика.

10 Соберите пирожные. Ганаш переложите в мешок с круглой насадкой. Отсадите на половину «крышечек». Соедините с оставшимися половинками.

11 Сложите в контейнер и отправьте в холодильник на 6–8 часов. Перед подачей дайте пирожным полежать 10 минут при комнатной температуре.

ЯГОДНЫЙ ВАРИАНТ ЗНАМЕНИТЫХ ФРАНЦУЗСКИХ ПИРОЖНЫХ. Вместо черники вы можете использовать другие ягоды — например, черную смородину или клубнику.

Черничные пирожные макарон

НА 30–35 ШТУК

ДЛЯ «КРЫШЕЧЕК»:

150 г миндальной муки

150 г сахарной пудры

110 г яичных белков

150 г сахара

40 мл воды

фиолетовый пищевой краситель

ДЛЯ НАЧИНКИ:

150 г черники

30 г сахара

230 г белого шоколада

75 мл сливок жирностью 33–35%

50 г черники

1. Для начинки соедините 150 г черники с сахаром. Разомните толкушкой для картофеля и поставьте на плиту, доведите смесь до кипения. Снимите с огня, протрите через сито. Соедините со сливками и снова доведите до кипения. Вылейте в миску поверх мелко нарубленного шоколада.
2. Дайте массе немного постоять, затем перемешайте венчиком до однородного состояния. На этом этапе масса будет жидкой — это нормально. Накройте ганаш пленкой в контакт и поставьте в холодильник на 6–8 часов для кристаллизации и стабилизации.
3. Приготовьте «крышечки» для макарон. В миске соедините миндальную муку, сахарную пудру, краситель и 55 г белков. Перемешайте до однородного состояния. Масса будет похожа на очень мягкий марципан.
4. В сотейник насыпьте сахар и влейте воду. Поставьте на средний огонь, доведите до кипения и варите, пока смесь не достигнет температуры 118 °C.
5. Оставшиеся 55 г белков взбейте миксером до состояния пены. Снимите сироп с огня. Продолжайте взбивать белки и в процессе тонкой струйкой вливайте горячий сироп. Взбейте до плотной блестящей пены, до жестких пиков.
6. Добавьте меренгу к миндальной массе. Перемешайте движениями снизу вверх, поворачивая миску по кругу. Миндаль и белки должны соединиться, но смесь не должна стать совсем жидкой. Для пробы на консистенцию наберите ложку смеси, выложите ее на тарелку и понаблюдайте — следы от ложки должны постепенно сгладиться. Масса правильной консистенции будет стекать с лопатки широкой лентой.
7. Переложите смесь в кондитерский мешок. Противень застелите пергаментной бумагой или силиконовым ковриком. Отсадите на противень кружочки из миндального теста диаметром около 3 см.
8. Оставляем «крышечки» при комнатной температуре минимум на час, чтобы они заветрились и на них появилась ощутимая корочка.

9 Поставьте противень с заготовками в предварительно разогретую до 150–160 °С духовку и выпекайте в течение 11–12 минут, без конвекции.

10 Готовые «крышечки» снимите с противня вместе с пергаментом или ковриком и дайте полностью остыть. Затем снимите с коврика.

11 Соберите пирожные. Ганаш переложите в мешок с круглой насадкой. Отсадите на половину «крышечек». В центр положите по 2–3 ягоды черники. Соедините со свободными половинками.

12 Сложите в контейнер и отправьте в холодильник на 6–8 часов. Перед подачей дайте пирожным полежать 10 минут при комнатной температуре.

ПИРОЖНЫЕ ТАКОГО ТИПА — ИДЕАЛЬНЫЙ ВАРИАНТ УТИЛИЗАЦИИ БИСКВИТНЫХ ОБРЕЗКОВ, которые остаются после выпечки тортов. Их можно постепенно замораживать и по мере накопления готовить вот такой десерт. Если обрезков нет — не беда. Просто испеките шоколадный бисквит по любому рецепту и используйте его.

Пирожное «Картошка» по-взрослому

НА 15 ШТУК

ДЛЯ ТЕСТА:

500 г бисквитных обрезков или шоколадного бисквита (например, из рецепта со стр. 28)

100 г горького шоколада

75 г сливочного масла

30 г какао-порошка

50 г сахара

150 мл молока

150 мл ликера «Бейлиз»

50 г какао-порошка (для обсыпки)

1. Бисквитные обрезки размелите в крошку.
2. Какао смешайте с сахаром и заварите доведенным до кипения молоком.
3. Шоколад растопите вместе с маслом на водяной бане.
4. Соедините крошку, какао, шоколад и бейлиз. Перемешайте до получения однородной пластичной массы.
5. Сформируйте из массы пирожные круглой или продолговатой формы и обваляйте в какао. Если какао кажется вам слишком горьким, можете запанировать пирожные в рубленых орехах или кокосовой стружке.
6. Перед подачей дайте пирожным стабилизироваться в холодильнике 6–8 часов.

ШОКОЛАД ДЛЯ НАЧИНКИ ЛУЧШЕ ВСЕГО ПОДХОДИТ ГОРЬКИЙ, но и от молочного вас удерживать не буду — тоже имеет право на жизнь. Посыпание глазури какао-порошком — момент опциональный и скорее декоративный и имеет смысл только с алкализованным какао-порошком — обычный будет смотреться слишком бледно.

Шоколадные эклеры

НА 16 ШТУК

ДЛЯ ТЕСТА:

80 мл воды

90 мл молока

70 г сливочного масла

1 г соли

5 г сахара

105 г пшеничной муки

160 г яиц

ДЛЯ КРЕМА:

4 яичных желтка

100 г сахара

30 г кукурузного крахмала

160 мл сливок жирностью 33–35%

160 мл молока

100 г горького шоколада

100 г сливочного масла

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

80 г горького шоколада

30 г сливочного масла

1. Для заварного теста влейте в сотейник воду, молоко, добавьте соль, сахар и нарезанное на кусочки масло. Поставьте на огонь и готовьте, пока масло не растает. Снимите с огня и вмешайте муку. Верните на нагрев и варите, постоянно мешая, пока тесто не скатается в шар, а на дне не начнет образовываться корочка, около 2 минут.
2. Снимите сотейник с огня и переложите тесто в миску. Дайте постоять 5 минут. По одному добавьте яйца, лопаткой размешивая после каждого до полной однородности. Постоянно следите за консистенцией — тесто не должно стать слишком жидким. В зависимости от калибра яиц их может потребоваться большее или меньшее количество. Поэтому, чтобы подстраховаться, последнее яйцо лучше взбить вилкой и добавлять частями. Тесто должно быть гладким и блестящим.
3. Переложите тесто в кондитерский мешок и отсадите на застеленный пергаментом или силиконовым ковриком противень. Идеальная насадка — «французская звезда», диаметр 12 мм на выходе.
4. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке 30–35 минут, до уверенного коричневато-оранжевого оттенка корочки.
5. Снимите заготовки с противня, в каждой сделайте по 2–3 отверстия в донышках, чтобы выпустить пар. Полностью остудите.
6. Для заварного крема желтки взбейте с сахаром и крахмалом. Молоко смешайте со сливками, доведите до кипения и при постоянном помешивании венчиком введите в яичную смесь.
7. Перелейте массу обратно в сотейник, снова поставьте на плиту и на среднем нагреве при постоянном помешивании венчиком заварите до загустения. Снимите с огня и добавьте шоколад. Перемешайте.
8. Переложите крем в миску, накройте пленкой в контакт (так, чтобы пленка лежала прямо на поверхности крема). Остудите

до комнатной температуры, добавьте сливочное масло комнатной температуры и взбейте до однородного состояния.

9 Переложите крем в кондитерский мешок без насадки. Срежьте у мешка кончик и начините эклеры через отверстия в донышке. Оставьте на пару часов в холодильнике.

10 Для глазури шоколад растопите со сливочным маслом. Обмакните в него эклеры.

11 Дайте глазури застыть в течение 10 минут в холодильнике, затем по желанию посыпьте эклеры какао-порошком.

САМЫЕ КЛАССИЧЕСКИЕ ФРАНЦУЗСКИЕ ЭКЛЕРЫ — С НЕЖНЫМ ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ, без лишней глазури. Лично для меня достаточно просто посыпать их сахарной пудрой — в таком варианте баланс сладости между кремом и тестом получается оптимальным.

Эклеры с ванильным заварным кремом

НА 16 ШТУК

ДЛЯ ТЕСТА:

80 мл воды

90 мл молока

70 г сливочного масла

1 г соли

5 г сахара

105 г пшеничной муки

160 г яиц

ДЛЯ КРЕМА:

4 яичных желтка

100 г сахара

10 г ванильного сахара

30 г кукурузного крахмала

180 мл сливок жирностью 33–35%

140 мл молока

120 г сливочного масла

1. Для заварного теста влейте в сотейник воду, молоко, добавьте соль, сахар и нарезанное на кусочки масло. Поставьте на огонь и готовьте, пока масло не растает. Снимите с огня и вмешайте муку. Верните на плиту и варите, постоянно мешая, пока тесто не скатается в шар, а на дне не начнет образовываться корочка, около 2 минут.
2. Снимите сотейник с огня и переложите тесто в миску. Дайте постоять 5 минут. По одному добавьте яйца, лопаткой размешивая после каждого до полной однородности. Постоянно следите за консистенцией — тесто не должно стать слишком жидким. В зависимости от калибра яиц их может потребоваться большее или меньшее количество. Поэтому, чтобы подстраховаться, последнее яйцо лучше взбить вилкой и добавлять частями. Тесто должно быть гладким и блестящим.
3. Переложите тесто в кондитерский мешок и отсадите на застеленный пергаментом или силиконовым ковриком противень. Идеальная насадка — «французская звезда», диаметр 12 мм на выходе.
4. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке 30–35 минут, до уверенного коричневато-оранжевого оттенка корочки.
5. Готовые эклеры снимите с противня, в каждом сделайте по 2–3 отверстия в донышках, чтобы выпустить пар. Полностью остудите.
6. Для заварного крема желтки взбейте с сахаром, ванильным сахаром и крахмалом. Молоко смешайте со сливками, доведите до кипения и при постоянном помешивании венчиком введите в яичную смесь.
7. Перелейте массу обратно в сотейник, снова поставьте на плиту и на среднем нагреве при постоянном помешивании венчиком заварите до загустения. Переложите крем в миску, накройте пленкой в контакт (так, чтобы пленка лежала прямо на поверхности крема). Остудите до комнатной температуры, добавьте

сливочное масло комнатной температуры и взбейте до однородного состояния.

8 Переложите крем в кондитерский мешок без насадки. Срежьте у мешка кончик и начините эклеры через отверстия в донышке. Оставьте на пару часов в холодильнике и подавайте.

ЕЩЕ ОДНО ПИРОЖНОЕ НА ОСНОВЕ ЗАВАРНОГО ТЕСТА. Классическая начинка для юмбриков — творожно-сливочная. И готовится она проще простого. Поэтому, если вы освоили приготовление заварного теста, эти пирожные сможете испечь в два счета.

Юмбрики

НА 12 ШТУК

ДЛЯ ТЕСТА:

220 мл воды

100 г сливочного масла

2 г соли

160 г пшеничной муки

160 г яиц

ДЛЯ КРЕМА:

400 г творога жирностью 9–15%

200 мл сливок жирностью 33–35%

150 г сахарной пудры

1. Для заварного теста влейте в сотейник воду, добавьте соль и нарезанное на кусочки масло. Поставьте на огонь и готовьте, пока масло не растает. Снимите с огня и вмешайте муку. Верните на огонь и варите, постоянно мешая, пока тесто не скатается в шар, а на дне не начнет образовываться корочка, около 2 минут.
2. Снимите сотейник с огня и переложите тесто в миску. Дайте постоять 5 минут. По одному добавьте яйца, лопаткой размешивая после каждого до полной однородности. Постоянно следите за консистенцией — тесто не должно стать слишком жидким. В зависимости от калибра яиц их может потребоваться большее или меньшее количество. Поэтому, чтобы подстраховаться, последнее яйцо лучше взбить вилкой и добавлять частями. Тесто должно быть гладким и блестящим.
3. Переложите тесто в кондитерский мешок с насадкой «открытая звезда» и отсадите на застеленный пергаментом или силиконовым ковриком противень в виде розеток.
4. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке 30–35 минут, до уверенного коричневато-оранжевого оттенка корочки.
5. Для крема творог протрите через сито. Соедините с холодными сливками и взбейте до однородного состояния. В конце добавьте сахарную пудру. Переложите крем в кондитерский мешок.
6. В остывших заготовках ножом проделайте небольшие отверстия в нижней части и наполните пирожные через них кремом из мешка. Присыпьте сахарной пудрой и подавайте.

ТЕ САМЫЕ ПИРОЖНЫЕ ИЗ ДЕТСТВА. Рулет из классического бисквита с начинкой и декором из крема «Шарлотт». По сути, это порционная вариация советского торта «Сказка» с другим декором.

Пирожные «Пенёчки»

НА 8 ШТУК

ДЛЯ ТЕСТА:

3 яйца

100 г сахара

90 г пшеничной муки

ДЛЯ КРЕМА:

1 яйцо

200 г сахара

150 мл молока

250 г сливочного масла

2 ч. л. какао-порошка

зеленый пищевой краситель

ДЛЯ СИРОПА:

50 г сахара

75 мл воды

50 г жареного арахиса для обсыпки

1. Для бисквита разделите яйца на белки и желтки. Белки взбейте с половиной сахара до мягких пиков. Желтки взбейте с оставшимся сахаром добела. Соедините обе массы. Постепенно просеивая в массу муку, замесите легкое тесто. Вымешивайте движениями снизу вверх, максимально аккуратно, чтобы выдавить из теста как можно меньше воздуха.
2. От общей массы отделите около 3 столовых ложек теста и положите в мешок с круглой насадкой. Отсадите в виде маленьких кружков (диаметром около 1,5 см) на застеленный пергаментом или силиконовым ковриком противень. Выпекайте до готовности и золотистого цвета в предварительно разогретой до 180 °С духовке 5–6 минут.
3. Оставшееся тесто выложите на стандартный лист для духовки 30×40, застеленный пергаментом или силиконовым ковриком, и аккуратно разровняйте. Выпекайте, не меняя режима, в течение 10–12 минут.
4. Для крема яйцо соедините с сахаром и размешайте венчиком. Добавьте молоко. Перемешайте и поставьте на небольшой огонь. Варите, постоянно помешивая, до загустения (если опустить в массу деревянную ложку, вынуть и провести по выпуклой стороне ложки пальцем, дорожка от пальца должна оставаться четкой некоторое время). При этом следите, чтобы крем не перегрелся, иначе яйцо свернется. Полностью остудите массу, накрыв поверхность пленкой, чтобы на ней не образовалась корочка.

5 Сливочное масло комнатной температуры взбейте миксером до кремообразного состояния. Постепенно, не прекращая взбивать, по одной ложке введите остывшую молочную массу, хорошо взбивая после каждого добавления.

6 Отложите треть крема для отделки. В четверть от отложенного добавьте каплю зеленого красителя. Остальное разделите пополам, одну часть оставьте белой, во вторую добавьте какао-порошок и перемешайте до однородного состояния. Положите крем в мешки с насадками: для белого — прямая круглая насадка, для шоколадного — «звезда» небольшого диаметра, для зеленого — насадка «лист».

7 Для сиропа смешайте в сотейнике сахар и воду. Поставьте на плиту и варите, помешивая, пока сахар не растворится. Снимите с огня и полностью остудите.

8 С бисквита снимите пергамент. Подровняйте торцы, обрезки перемелите в крошку и оставьте для посыпки боков.

9 Пропитайте бисквит сиропом и оставьте на 10 минут. Выложите на него основную массу крема и разровняйте.

10 Сверните рулет, начиная с широкой стороны. Обваляйте в бисквитной крошке и рубленых орехах. Заверните в пергамент или пленку и оставьте в холодильнике на час, чтобы крем схватился.

11 Выньте рулет из холодильника, уберите обертку и разрежьте на 8 частей поперек. Один из срезов обмакните в бисквитную крошку, уложите заготовки этим срезом вниз.

12 Декорируйте отложенным кремом. Из шоколадного крема сделайте обводку по окружности. Белый отсадите в виде ножек грибов по 2–3 на пирожное, сверху уложите бисквитные пятачки. Между грибочками отсадите листики из зеленого крема.

13 Перед подачей дайте пирожным стабилизироваться в холодильнике 6–8 часов.

ВУПИ ПАЙ — АМЕРИКАНСКИЙ ДЕСЕРТ, представляющий собой сэндвич из двух шоколадных мини-бисквитов с начинкой посередине. В этом рецепте я даю самое популярное сочетание теста и начинки — шоколад и сливочный сыр. При всей простоте состава пирожные получаются удивительно вкусными.

Вупи пай со сливочным кремом

НА 12 ШТУК

ДЛЯ ТЕСТА:

120 г сливочного масла

170 г сахара

1 яйцо

60 г какао-порошка

180 г пшеничной муки

¼ ч. л. пищевой соды

½ ч. л. разрыхлителя

80 мл молока

ДЛЯ КРЕМА:

250 г сливочного сыра

75 г сливочного масла

50 мл сливок жирностью 33–35%

85 г сахарной пудры

1. Для теста взбейте масло с сахаром до кремообразной консистенции. Добавьте яйцо и снова взбейте. Введите просеянное какао и половину просеянной с разрыхлителем и содой муки. Перемешайте. Добавьте молоко, снова перемешайте. Введите остаток муки с разрыхлителем и перемешайте.
2. Переложите тесто в кондитерский мешок с прямой насадкой (диаметр — около 15 мм). Отсадите печенье на противень на расстоянии 3–3,5 см друг от друга.
3. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке в течение 10–12 минут. Выньте и полностью остудите.
4. Для крема соедините сыр со сливками, сахарной пудрой и мягким сливочным маслом и взбейте миксером на средней скорости до однородного состояния.
5. Переложите крем в кондитерский мешок без насадки. Срежьте носик и отсадите крем на половину печений. Накройте оставшимися печеньями. Отправьте в холодильник на пару часов и подавайте.

СОЧЕТАНИЕ МАРАКУЙИ И ШОКОЛАДА В ДЕСЕРТАХ — ПРОСТО ВОЛШЕБСТВО. Обязательно попробуйте приготовить эти пирожные и убедитесь в этом. Рецепт довольно сложный, но результат точно стоит потраченных усилий.

Муссовое пирожное с шоколадом и маракуйей

НА 8 ШТУК

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

120 г сахара

120 г сиропа глюкозы

45 мл воды

9 г желатина

55 мл воды

150 г белого шоколада

80 г сгущенного молока

оранжевый гелевый краситель

ДЛЯ НАМЕЛАКИ:

140 г молочного шоколада

5 г сиропа глюкозы

3 г желатина

18 мл воды

200 мл молока

200 мл сливок жирностью 33–35%

ДЛЯ БИСКВИТА «ДЖОКОНДА»:

100 г миндаля

50 г пшеничной муки

2 яйца

110 г сахара

ДЛЯ МУССА ИЗ МАРАКУЙИ:

135 г яиц

100 г сахара

135 мл молока

8 г желатина

50 мл воды

135 г пюре из маракуйи

135 г сливочного масла

135 мл сливок жирностью 33–35%

ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО САБЛЕ:

120 г сливочного масла

70 г сахарной пудры

30 г миндаля

225 г пшеничной муки

40 г какао-порошка

1 яйцо

1 Для глазури мелко порубите шоколад. Желатин замочите в 55 мл воды.

2 В сотейнике соедините сахар, сироп глюкозы и 45 мл воды. Поставьте на огонь и доведите до температуры 102–104 °С.

3 Вылейте сироп на рубленый шоколад, добавьте набухший желатин, сгущенное молоко и краситель. Пробейте погружным блендером, не поднимая насадку над уровнем массы, до однородного состояния. Накройте пищевой пленкой в контакт и поставьте в холодильник минимум на 6 часов.

4 Для намелаки желатин замочите в воде. Шоколад растопите на водяной бане или в микроволновке. Добавьте сироп глюкозы и перемешайте. Молоко доведите до кипения. Добавьте в него набухший желатин и размешайте до растворения. При постоянном помешивании венчиком введите молоко в шоколад. Мешайте до гладкости и однородности. Влейте холодные сливки, перемешайте.

5 Разлейте массу по маленьким формочкам-полусферам и полностью заморозьте.

6 Для бисквита миндаль смелите в муку и смешайте с пшеничной мукой. Яйца взбейте с сахаром до получения пышной светлой массы. Добавьте миндаль с мукой и перемешайте аккуратными движениями снизу вверх.

7 Противень застелите пергаментом. Выложите тесто и аккуратно разровняйте. Отправьте в разогретую до 180 °С духовку и выпекайте до готовности, 12–15 минут. Остудите. Вырежьте выемкой кружки диаметром чуть меньше диаметра формы для пирожных.

8 Для мусса смешайте желатин с водой, оставьте для набухания. Яйца смешайте с сахаром. Молоко налейте в сотейник, добавьте масло и доведите до кипения. Постепенно влейте в яично-сахарную смесь при постоянном помешивании венчиком. Верните массу в сотейник и варите на среднем нагреве при постоянном помешивании до легкого загустения. Добавьте пюре маракуйи и набухший желатин. Перемешайте. Остудите массу до 30 °С.

9 Сливки взбейте до мягких пиков. Это очень важный момент — сливки не должны быть взбиты слишком круто, иначе пирожные при разморозке могут потрескаться, а мусс будет неправильной консистенции и заполнит форму с прорехами и полостями, что недопустимо. Соедините сливки с массой из маракуйи.

10 Перелейте мусс в кондитерский мешок без насадки. Форму поставьте на поднос, вместе с которым можно будет поставить форму в холодильник. Наполните формочки муссом чуть больше, чем наполовину. Притопите в муссе замороженную намелаку. Выложите сверху еще порцию мусса, но все еще не заполняйте формы на 100% объема. Сверху уложите кружочки бисквита и тоже притопите их в муссе. Полностью заморозьте заготовку.

11 Для сабле масло разотрите с сахарной пудрой до кремообразного состояния. Добавьте размолотый миндаль и просеянную с какао муку. Разотрите до состояния жирной крошки. Добавьте яйцо и замесите тесто. Заверните его в пленку и оставьте в холодильнике на 30–40 минут.

12 Раскатайте тесто в пласт толщиной 3–4 мм и вырежьте выемкой круглые заготовки.

13 Выпекайте на застеленном пергаментом или силиконовым ковриком противне при температуре 170 °С в течение 7–10 минут. Остудите.

14 Разогрейте глазурь. Проще всего это делать в микроволновке интервалами по 20 секунд на максимальной мощности. Глазурь будет таять от краев к центру. Как только в центре останется комок, занимающий примерно треть объема всей глазури, прекратите

нагревание и просто размешивайте, пока комок не растает. Рабочая температура этой глазури — 35–36 °С. Холоднее — она ляжет толстым слоем, теплее — стечет слишком быстро и может лечь неравномерно.

15 Выньте полностью замороженные заготовки пирожных из форм и выложите на решетку, установленную над подносом. Полейте пирожные глазурью. Дайте постоять 5–7 минут, затем переложите при помощи шпателя на сабле.

16 Оставьте пирожные в холодильнике до полного оттаивания — для пирожных такого веса будет достаточно одного часа.

ЧИЗКЕЙКИ И ТВОРОЖНИКИ

АМЕРИКАНСКАЯ КЛАССИКА И НИЧЕГО ЛИШНЕГО. По желанию вы можете добавить в начинку немного лимонной цедры для дополнительной ароматизации.

Классический чизкейк «Нью-Йорк»

НА ФОРМУ Ø 21 СМ

ДЛЯ ОСНОВЫ:

200 г сахарного печенья

110 г сливочного масла

ДЛЯ НАЧИНКИ:

600 г сливочного сыра

3 яйца

150 мл сливок жирностью 33–35%

150 г сахарной пудры

1 ч. л. ванильного сахара

1. Для основы измельчите печенье до состояния крошки. Добавьте растопленное сливочное масло, перемешайте. Утрамбовывая, распределите смесь по дну и бортикам разъемной формы.
2. Выпекайте в предварительно разогретой до 160 °С духовке в течение 10 минут. Выньте и остудите.
3. Температуру в духовке снизьте до 150 °С. Установите решетку на средний уровень духовки. На дно духовки поставьте широкую емкость и влейте в нее около литра кипятка.
4. Сыр смешайте венчиком с сахарной пудрой до получения однородной гладкой массы. Постепенно добавьте сливки, яйца и ваниль. Старайтесь не перевзбить массу — если смесь будет перенасыщена пузырьками воздуха, при выпечке чизкейк может вздуться и потрескаться.
5. Переложите начинку в форму с основой. Отправьте в духовку и выпекайте около часа. Проверьте чизкейк на готовность: при постукивании по бортику формы подрагивать должна только серединка пирога (5–6 см в центре). Очень важно не передержать чизкейк в духовке, иначе при охлаждении он может потрескаться.

6 Выключите духовку, приоткройте дверцу и оставьте чизкейк на 40 минут. Затем выньте и остудите до комнатной температуры на столе. После этого поставьте форму с чизкейком в холодильник на 6–8 часов.

7 Перед подачей проведите ножом между чизкейком и стенкой формы, снимите бортик и переложите чизкейк на блюдо.

ОСНОВА ИЗ ШОКОЛАДНОГО ПЕЧЕНЬЯ — РАЗ. ШОКОЛАДНАЯ НАЧИНКА — ДВА. И ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ СВЕРХУ — ТРИ.
Тройной шоколад. Чизкейк просто волшебный — нежный, шелковистый и очень-очень шоколадный.

Тройной шоколадный чизкейк

НА ФОРМУ Ø 24 СМ

ДЛЯ ОСНОВЫ:

200 г шоколадного сахарного печенья

110 г сливочного масла

ДЛЯ НАЧИНКИ:

900 г сливочного сыра

250 г сахара

4 яйца

200 г сметаны жирностью 25–30%

200 г шоколада (55–60% какао)

ДЛЯ ГАНАША:

100 г шоколада (55–60% какао)

60 мл сливок жирностью 33–35%

1. Для основы измельчите печенье до состояния крошки. Добавьте растопленное сливочное масло, перемешайте. Утрамбовывая, распределите смесь по дну разъемной формы.
2. Выпекайте в предварительно разогретой до 160 °С духовке в течение 10 минут. Выньте и остудите.
3. Температуру в духовке снизьте до 150 °С. Установите решетку на средний уровень духовки. На дно духовки поставьте широкую емкость и влейте в нее около литра кипятка.
4. Соедините сыр и сахар, смешайте венчиком или миксером на низкой скорости до однородного состояния. По одному добавьте яйца, хорошо вымешивая после каждого добавления. Добавьте сметану и снова перемешайте.
5. Шоколад растопите на водяной бане или в микроволновке. При постоянном помешивании введите в крем.
6. Переложите начинку в форму с основой. Отправьте в духовку и выпекайте около часа. Проверьте чизкейк на готовность: при постукивании по бортику формы подрагивать должна только серединка пирога. Очень важно не передержать чизкейк в духовке, иначе при охлаждении он может потрескаться.
7. Выключите духовку, приоткройте дверцу и оставьте чизкейк на 40 минут. Затем выньте и остудите до комнатной температуры на столе. После этого поставьте форму с чизкейком в холодильник на 6–8 часов.
8. Перед подачей проведите ножом между чизкейком и стенкой формы, снимите бортик и переложите чизкейк на блюдо.
9. Приготовьте ганаш. Мелко порубите шоколад и положите в миску. Сливки доведите до кипения и вылейте на шоколад. Оставьте на 5 минут, затем перемешайте до однородного состояния.
10. Выложите ганаш на чизкейк и распределите. Дайте застыть в холодильнике около получаса и подавайте.

ОЧЕНЬ НЕЖНЫЙ ЧИЗКЕЙК С ВЫРАЖЕННЫМ ВКУСОМ СЛИВОЧНОГО СЫРА и шоколада и с нотками фундука. Вместо нуттеллы вы можете использовать здесь любую другую шоколадно-ореховую пасту.

Чизкейк с нуттеллой

НА ФОРМУ Ø 21 СМ

ДЛЯ ОСНОВЫ:

200 г шоколадного сахарного печенья

110 г сливочного масла

ДЛЯ НАЧИНКИ:

800 г сливочного сыра

150 г сахара

3 яйца

150 мл сливок жирностью 33–35%

150 г нуттеллы

ДЛЯ ГАНАША:

100 г шоколада (55–60% какао)

60 мл сливок жирностью 33–35%

1. Для основы измельчите печенье до состояния крошки. Добавьте растопленное сливочное масло, перемешайте. Утрамбовывая, распределите смесь по дну разъемной формы.
2. Выпекайте в предварительно разогретой до 160 °С духовке в течение 10 минут. Выньте и остудите.
3. Температуру в духовке снизьте до 150 °С. Установите решетку на средний уровень духовки. На дно духовки поставьте широкую емкость и влейте в нее около литра кипятка.
4. Соедините сыр и сахар, смешайте венчиком или миксером на низкой скорости до однородного состояния. По одному добавьте яйца, хорошо вымешивая после каждого добавления. Влейте сливки и снова перемешайте.
5. Отделите половину массы и добавьте в нее нуттеллу. Перемешайте до однородного состояния.
6. Переложите белую часть начинки в форму с основой и разровняйте. Сверху выложите шоколадную часть и также разровняйте. Отправьте в духовку и выпекайте около часа. Проверьте чизкейк на готовность: при постукивании по бортику формы подрагивать должна только серединка пирога. Очень важно не передержать чизкейк в духовке, иначе при охлаждении он может потрескаться.
7. Выключите духовку, приоткройте дверцу и оставьте чизкейк на 40 минут. Затем выньте и остудите до комнатной температуры на столе. После этого поставьте форму с чизкейком в холодильник на 6–8 часов.
8. Перед подачей проведите ножом между чизкейком и стенкой формы, снимите бортик и переложите чизкейк на блюдо.
9. Приготовьте ганаш. Мелко порубите шоколад и положите в миску. Сливки доведите до кипения и вылейте на шоколад. Оставьте на 5 минут, затем перемешайте до однородного состояния.
10. Выложите ганаш на чизкейк и распределите. Дайте застыть в холодильнике около получаса и подавайте.

ДЛЯ АРОМАТА, ПОМИМО ТРАДИЦИОННОЙ ДЛЯ ТЫКВЕННОЙ ВЫПЕЧКИ КОРИЦЫ, в этом рецепте используется ликер «Амаретто». Он очень хорошо вливается сюда по аромату и облагораживает вкус чизкейка.

Тыквенный чизкейк

НА ФОРМУ Ø 21 СМ

ДЛЯ ОСНОВЫ:

170 г сахарного печенья

80 г сливочного масла

ДЛЯ НАЧИНКИ:

500 г сливочного сыра

150 г сахара

400 г тыквы

70 мл ликера «Амаретто»

2 яйца

3 яичных желтка

½ ч. л. корицы

1. Тыкву запеките до мягкости в предварительно разогретой до 180 °С духовке. Остудите и пробейте блендером в пюре.
2. Для основы измельчите печенье до состояния крошки. Добавьте растопленное сливочное масло, перемешайте. Утрамбовывая, рапределите смесь по дну разъемной формы.
3. Выпекайте в предварительно разогретой до 160 °С духовке в течение 10 минут. Выньте и остудите.
4. Температуру в духовке снизьте до 150 °С. Установите решетку на средний уровень духовки. На дно духовки поставьте широкую емкость и влейте в нее около литра кипятка.
5. Соедините сыр, амаретто, корицу, тыквенное пюре и сахар, смешайте венчиком или миксером на низкой скорости до однородного состояния. По одному добавьте яйца и желтки, хорошо вымешивая после каждого добавления.
6. Переложите начинку в форму с основой. Отправьте в духовку и выпекайте около часа. Проверьте чизкейк на готовность: при постукивании по бортику формы подрагивать должна только серединка пирога. Очень важно не передержать чизкейк в духовке, иначе при охлаждении он может потрескаться.
7. Выключите духовку, приоткройте дверцу и оставьте чизкейк на 40 минут. Затем выньте и остудите до комнатной температуры на столе. После этого поставьте форму с чизкейком в холодильник на 6–8 часов.
8. Перед подачей проведите ножом между чизкейком и стенкой формы, снимите бортик и переложите чизкейк на блюдо.

ДЛЯ НАЧИНКИ ЭТОГО ЧИЗКЕЙКА ВЫ МОЖЕТЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ
любое шоколадное печенье с насыщенным цветом.

Чизкейк «Шоколадное безумие»

НА ФОРМУ Ø 23 СМ

ДЛЯ БРАУНИ:

130 г горького шоколада
130 г сливочного масла
165 г сахара
2 яйца
70 г пшеничной муки

ДЛЯ НАЧИНКИ:

18 шт. печенья «Орео»
800 г сливочного сыра
4 яйца
200 г сахарной пудры
200 мл сливок жирностью 33–35%
1 ч. л. ванильного сахара
50 г шоколада

ДЛЯ ДЕКОРА:

300 мл сливок жирностью 33–35%
60 г сахарной пудры
1 ч. л. какао-порошка
20 г белого шоколада

1. Приготовьте тесто для брауни. Шоколад растопите на водяной бане или в микроволновой печи. Сливочное масло комнатной температуры смешайте с сахаром. По одному добавьте яйца, хорошо взбивая после каждого. Добавьте шоколад и еще раз перемешайте. Всыпьте муку и замесите однородное гладкое тесто.
2. Для начинки смешайте венчиком сливочный сыр со сливками, ванильным сахаром и сахарной пудрой. По одному добавьте яйца, хорошо вымешивая после каждого.
3. Отделите треть сырной массы и добавьте в нее 50 г растопленного шоколада, хорошо перемешайте (шоколад нужно предварительно остудить до комнатной температуры).
4. В смазанную сливочным маслом разъемную форму выложите тесто для брауни. Сверху выложите слой печенья. На него вылейте половину белой сырной массы. Следующим слоем аккуратно выложите шоколадную массу. В оставшийся белый крем добавьте раскрошенные остатки печенья «Орео» и перемешайте. Выложите верхним слоем поверх шоколадного.
5. Отправьте в духовку и выпекайте около часа. Очень важно не передержать чизкейк в духовке, иначе при охлаждении он может треснуть.
6. Выключите духовку, приоткройте дверцу и оставьте чизкейк на 40 минут. Затем выньте и остудите до комнатной температуры на столе. После этого поставьте форму с чизкейком в холодильник на 6–8 часов.
7. Перед подачей проведите ножом между чизкейком и стенкой формы, снимите бортик и переложите чизкейк на блюдо.
8. Для украшения взбейте холодные сливки до устойчивых пиков, в конце добавьте сахарную пудру. Тремя столовыми ложками сливочной массы смажьте верх чизкейка, в остальную добавьте какао-порошок и еще раз взбейте до равномерного цвета. Переложите сливки в кондитерский мешок с насадкой и отсадите в виде розеток на чизкейк. Декорируйте стружкой из белого шоколада.

ВАРИАЦИЯ НА ТЕМУ ИЗВЕСТНОГО ИТАЛЬЯНСКОГО ДЕСЕРТА «ТИРАМИСУ». В начинке традиционный для чизкейков сливочный сыр соединяется с маскарпоне и печеньем савоярди, вымоченным в кофейном сиропе.

Чизкейк «Тирамису»

НА ФОРМУ Ø 21 СМ

ДЛЯ ОСНОВЫ:

150 г шоколадного сахарного печенья

80 г сливочного масла

ДЛЯ НАЧИНКИ:

250 г маскарпоне

350 г сливочного сыра

150 г сахарной пудры

3 яйца

150 мл сливок жирностью 33–35%

100 г печенья савоярди

200 мл крепкого кофе

30 мл бренди

2 ч. л. сахара

какао-порошок для посыпки

1. Для основы измельчите печенье до состояния крошки. Добавьте растопленное сливочное масло, перемешайте. Утрамбовывая, распределите смесь по дну разъемной формы.
2. Выпекайте в предварительно разогретой до 160 °С духовке в течение 10 минут. Выньте и остудите.
3. Температуру в духовке снизьте до 150 °С. Установите решетку на средний уровень духовки. На дно духовки поставьте широкую емкость и влейте в нее около литра кипятка.
4. Смешайте оба сыра, взбейте венчиком с сахарной пудрой до однородной гладкой массы. В процессе постепенно добавьте сливки и яйца. Старайтесь не перевзбить массу — если смесь будет перенасыщена пузырьками воздуха, при выпечке чизкейк может вздуться и потрескаться.
5. Для пропитки савоярди смешайте кофе с бренди и сахаром.
6. Половину сырной массы вылейте на выпеченную основу. Савоярди пропитайте кофе и выложите на сырную массу. Сверху вылейте всю оставшуюся массу.
7. Отправьте в духовку и выпекайте около часа. В процессе савоярди всплывут на поверхность — это не страшно. Очень важно не передержать чизкейк в духовке, иначе при охлаждении он может треснуть.
8. Выключите духовку, приоткройте дверцу и оставьте чизкейк на 40 минут. Затем выньте и остудите до комнатной температуры на столе. После этого поставьте форму с чизкейком в холодильник на 6–8 часов.
9. Перед подачей проведите ножом между чизкейком и стенкой формы, снимите бортик, переложите чизкейк на блюдо и посыпьте какао-порошком.

ОРИГИНАЛЬНЫЙ ЧИЗКЕЙК «САН-СЕБАСТЬЯН» (или Burnt Cheesecake) подают в ресторане La Viña в городе Сан-Себастьян (Страна Басков, Испания). Рецепта в общем доступе нет. Но десерт настолько вкусный, что многие кафе и пекарни в мире стали печь что-то похожее по своим рецептурам. Это моя версия рецепта.

Чизкейк «Сан-Себастьян»

НА ФОРМУ Ø 21 СМ

700 г сливочного сыра

250 г сахара

1 ч. л. ванильного сахара

5 яиц

1 ст. л. пшеничной муки

375 мл сливок жирностью 33–35%

1. Соедините сливочный сыр с обычным и ванильным сахаром и взбейте на невысокой скорости до однородности. Яйца размешайте венчиком до более-менее однородного состояния и добавьте к сырной массе вместе с мукой. Снова взбейте. Введите сливки и тщательно перемешайте.
2. Дно формы застелите пергаментом. Влейте сырную массу и разровняйте.
3. Выпекайте в предварительно разогретой духовке примерно 45 минут при температуре 200 °С. В процессе чизкейк увеличится в объеме, но при остывании упадет — это нормально.
4. Тест на готовность — как у обычного чизкейка. При постукивании по форме он будет умеренно колыхаться.
5. Полностью остудите готовый чизкейк — сначала до комнатной температуры на столе, затем в холодильнике. Перед подачей дайте чизкейку стабилизироваться в холоде 6–8 часов.
6. Выньте чизкейк из формы и подавайте.

ТАКОЙ ПИРОГ — ИДЕАЛЬНЫЙ ВАРИАНТ ДЛЯ ЗАВТРАКА:
вечером выпекаем, ночь пирог охлаждается, а утром самое время отрезать себе кусочек в дополнение к чашке кофе.

Королевская ватрушка

НА ФОРМУ Ø 21 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

300 г пшеничной муки
50 г сахара
½ ч. л. разрыхлителя
½ ч. л. соли
100 г сливочного масла

ДЛЯ НАЧИНКИ:

400 г творога 9–12%
150 г сметаны
150 г сахара
1 ч. л. ванильного сахара
3 яйца

1. Для теста в чашу блендера положите муку, соль, разрыхлитель и сахар. Добавьте нарезанное кубиками холодное масло. Пробейте до состояния влажной крошки. Если масса получилась слишком сыпучей, добавьте 1–2 столовые ложки холодной воды и снова пробейте. Если у вас нет блендера, можно перетереть массу пальцами (масло в таком случае лучше натереть на крупной терке). Поставьте крошку в холодильник и займитесь начинкой.
2. Если творог зернистый — протрите его через сито. Соедините со сметаной, двумя видами сахара и яйцами, взбейте до однородного состояния.
3. ¾ объема крошки насыпьте в разъемную форму. Из части сформуйте бортик, прижимая массу к стенке формы (высотой 3,5–4 см). Крошки на дне слегка прижмите.
4. Вылейте в форму начинку. Сверху посыпьте оставшейся крошкой.
5. Выпекайте в предварительно разогретой до 170 °С духовке, пока начинка не схватится, а верх не станет золотистым, около 45 минут. Выньте пирог из духовки и остудите до комнатной температуры, затем поставьте в холодильник на 4–5 часов или на ночь.

ЧИЗКЕЙКИ, НЕ ТРЕБУЮЩИЕ ВЫПЕКАНИЯ, — хорошая находка для тех, кто пока не уверен в своих силах и боится браться за классический выпечной чизкейк. Это очень вкусный десерт с характерным вкусом крим-чиза, но с немного другой текстурой.

Холодный вишневый чизкейк

НА ФОРМУ Ø 21 СМ

ДЛЯ ОСНОВЫ:

200 г сахарного печенья

100 г сливочного масла

ДЛЯ НАЧИНКИ:

600 г сливочного сыра

240 г сгущенного молока

300 мл сливок жирностью 33–35%

12 г желатина

ДЛЯ ВИШНЕВОЙ ЧАСТИ:

400 г вишни без косточек

120 г сахара

75 мл вишневого сока

20 г желатина

1. Желатин для начинки замочите в 100 мл сливок, желатин для вишневой части — в вишневом соке.
2. Для основы измельчите печенье до состояния крошки. Добавьте растопленное сливочное масло, перемешайте. Утрамбовывая, распределите смесь по дну разъемной формы.
3. Выпекайте в предварительно разогретой до 160 °С духовке в течение 10 минут. Выньте и остудите.
4. Для начинки сливочный сыр соедините со сгущенкой и разомните лопаткой до получения однородной массы.
5. Набухший желатин в сливках поставьте на плиту и при постоянном помешивании доведите до растворения, но старайтесь не кипятить. Оставьте на 5 минут, затем добавьте в желатин пару столовых ложек сырной массы и быстро размешайте. Влейте полученную массу в сырную заготовку и тщательно перемешайте венчиком.
6. Взбейте оставшиеся 200 мл сливок и аккуратно при помощи лопатки соедините с сырной массой.
7. Отделите от крема 375 г. Остальной крем выложите в форму на основу. И поставьте заготовку в холод.
8. Вишню соедините с сахаром и влейте 50 мл воды. Доведите до кипения и варите 2–3 минуты. Снимите с огня и пюрируйте блендером. Набухший желатин растопите и соедините с вишневым пюре. Дайте немного остыть. Отделите 75 г вишневой массы и соедините с отложенным сырным кремом. Выложите поверх белого слоя в форму. Поставьте в холодильник.
9. Вишневому желе дайте остыть до комнатной температуры, около получаса. Затем вылейте на застывший чизкейк и снова отправьте в холод.
10. Уберите чизкейк в холодильник на 3–4 часа для стабилизации. Выньте из формы и подавайте.

КАЖЕТСЯ, УЖЕ НЕТ БОЛЬШОЙ ПРОБЛЕМЫ, ЧТОБЫ В БОЛЬШОМ ГОРОДЕ КУПИТЬ в магазине замороженное манговое пюре или просто замороженное манго. Для этого чизкейка как раз оно и надо. Хотя никто вас не осудит, если вы замените его клубничным пюре в пропорции 1 к 1 и приготовите холодный клубничный чизкейк. Или малиновый. Или черничный.

Холодный манговый чизкейк

НА ФОРМУ Ø 21 СМ

ДЛЯ ОСНОВЫ:

150 г сахарного печенья

40 мл молока

ДЛЯ НАЧИНКИ:

500 г сливочного сыра

300 мл сливок жирностью 33–35%

120 г сахарной пудры

10 г желатина

120 г пюре из манго

ДЛЯ ЖЕЛЕ:

120 г пюре из манго

25 г сахара

5 г желатина

1. Желатин замочите в воде (если вы используете порошковый, то пропорция будет 1 к 6 – 1 г желатина на 6 г воды).
2. Для основы печенье перебейте в крошку в блендере или сложите в пакет и разомните скалкой. Добавьте молоко, перемешайте. Утрамбовывая, распределите по дну разъемной формы. Поставьте в холодильник.
3. Для начинки пюре из манго положите в сотейник и доведите до кипения. Снимите с огня и добавьте размоченный желатин. Перемешайте до растворения. Сливочный сыр соедините со сливками и взбейте до однородного состояния. В конце взбивания добавьте сахарную пудру.
4. К манговому пюре с желатином добавьте 2 столовые ложки сырной массы и быстро перемешайте венчиком. Затем еще пару ложек и снова перемешайте. Это нужно для того, чтобы сравнять температуру массы и не допустить схватывания желатина комками. Соедините обе массы и аккуратно перемешайте венчиком.
5. Вылейте начинку в форму поверх основы и разровняйте. Поставьте в холодильник.
6. Для желе манговое пюре доведите вместе с сахаром до кипения в сотейнике и добавьте набухший желатин. Перемешайте. Дайте массе остыть до теплого состояния, затем вылейте поверх начинки в форму. Верните в холодильник до полного застывания, на 3–4 часа.
7. Готовый чизкейк выньте из формы и подавайте.

ПРЕКРАСНЫЙ ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ С ТОЛСТОЙ МАКОВОЙ ПРОСЛОЙКОЙ. Теста в нем самый минимум, начинки — максимум. Не пирог, а сказка.

Сыромак

НА ФОРМУ Ø 21 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

200 г пшеничной муки

110 г сливочного масла

40 г сахарной пудры

1 яичный желток

1 ст. л. холодной воды

¼ ч. л. соли

ДЛЯ МАКОВОЙ ПРОСЛОЙКИ:

160 г мака

40 г изюма

50 мл бренди

80 г меда

1 яйцо

1 яичный белок

ДЛЯ ТВОРОЖНОЙ НАЧИНКИ:

600 г творога жирностью 9–15%

100 г сметаны

150 г сахара

2 яйца

щепотка ванилина

1. Изюм залейте алкоголем и отставьте в сторону.
2. Для теста в чашу блендера положите муку, соль, сахарную пудру и желток. Добавьте нарезанное кубиками холодное масло. Пробейте до состояния влажной крошки. Если масса получилась слишком сыпучей, добавьте 1–2 ложки холодной воды и снова пробейте. Если у вас нет блендера, можно перетереть массу пальцами (масло в таком случае лучше натереть на крупной терке). Поставьте крошку в холодильник и займитесь начинкой.
3. Мак залейте кипятком на 10–15 минут. Слейте воду. Мак пропустите через мясорубку с мелкой решеткой один раз или через обычную решетку трижды. Добавьте мед, яйцо, размоченный изюм и белок. Перемешайте.
4. Для творожного слоя творог протрите через сито. Добавьте сахар, ванилин, яйца и сметану. Взбейте до однородного состояния.
5. Охлажденную крошку выложите в форму. Прижмите к бортикам и дну, формируя основу. В основу уложите лист фольги и насыпьте груз — это могут быть специальные грузы для торта или сухая фасоль, горох или перловка.
6. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке в течение 10 минут. Выньте, уберите фольгу с грузом и выпекайте еще 10 минут. Затем снова выньте и уменьшите нагрев до 150 °С. Выложите в основу начинку — сначала маковую, а поверх нее творожную.
7. Поставьте в духовку и выпекайте около часа, пока начинка не схватится. В зависимости от духовки на это может уйти чуть больше или чуть меньше времени. Главное правило проверки на готовность — при постукивании по борту формы слегка дрожать у пирога должна только серединка.
8. Готовый пирог полностью остудите в форме и поставьте в холодильник на ночь. Выньте из формы и подавайте.

ТАКОЙ ТВОРОЖНИК МОЖНО ПЕЧЬ С РАЗНЫМИ ЯГОДАМИ — смородиной, черникой, голубикой, сливами. Подойдут свежая клубника и персики.

Нежный творожник с малиной

НА ФОРМУ Ø 21 СМ

ДЛЯ ОСНОВЫ:

250 г шоколадного сахарного печенья

120 г сливочного масла

ДЛЯ НАЧИНКИ:

700 г мягкого творожка (кварка)

3 яйца

150 г сахара

100 мл сливок жирностью 33–35%

250 г малины

1. Для основы измельчите печенье до состояния крошки. Добавьте растопленное сливочное масло, перемешайте. Утрамбовывая, распределите смесь по дну и бортиками разъемной формы.
2. Выпекайте в предварительно разогретой до 160 °С духовке в течение 10 минут. Выньте и остудите.
3. Температуру в духовке снизьте до 150 °С. Установите решетку на средний уровень духовки. На дно духовки поставьте широкую емкость и влейте в нее около литра кипятка.
4. Для начинки творог смешайте с сахаром. По одному добавьте яйца, хорошо вымешивая после каждого. Влейте сливки и снова перемешайте. Масса будет довольно жидкой, но не пугайтесь — это нормально.
5. Вылейте творожную начинку в основу. Сверху выложите малину.
6. Отправьте в духовку и выпекайте около часа. Тест на готовность — как с чизкейком: при постукивании по борту формы подрагивать должна только середина пирога.
7. Выключите духовку, приоткройте дверцу и дайте творожнику постоять еще минут 30. Выньте и остудите до комнатной температуры, затем поставьте в холодильник на 3–4 часа, а лучше на ночь.
8. Готовый творожник выньте из формы и подавайте.

ЕСЛИ МЕНЯ СПРОСЯТ, ЧТО Я ЛЮБЛЮ БОЛЬШЕ — ТВОРОЖНИК ИЛИ МЕДОВИК, — я отвечу, что люблю творожный медовик (или медовый творожник?) и отправлю к этому рецепту. Это совершенно замечательный торт, который объединяет в себе все лучшее от двух десертов. Мягкое ароматное медовое тесто и нежный заварной творожный крем, много крема! Они просто созданы друг для друга. А грецкие орехи очень органично дополняют это сочетание.

Заварной творожник на медовом тесте

НА ТОРТ Ø 24 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

60 г меда
50 г сахара
50 г сливочного масла
⅔ ч. л. пищевой соды
1 яйцо
40 г сметаны
300 г пшеничной муки

ДЛЯ КРЕМА:

150 г сливочного масла
200 г сахара
4 яйца
1 кг творога жирностью 9–15%
80 г кукурузного крахмала
125 мл молока
1 ч. л. апельсиновой цедры

ДЛЯ ОРЕХОВОЙ МАССЫ:

100 г грецких орехов
50 г меда
50 г сливочного масла

1. Для теста сливочное масло, сахар и мед положите в сотейник. Поставьте на средний огонь и нагревайте до растворения сахара. Снимите с огня, добавьте соду и перемешайте. Масса будет пениться (интенсивность зависит от качества и сорта меда).
2. Переложите массу в миску, добавьте яйцо и сметану, перемешайте. Постепенно добавляя муку, замесите тесто. Оно будет немного липнуть — это нормально. В зависимости от влажности муки ее может уйти больше или меньше количества, указанного в ингредиентах.
3. Разделите тесто на 3 части. Первые две раскатайте между листами пергамента. Примерьте трафарет, по которому впоследствии будете обрезать готовые коржи под нужный диаметр. Это может быть тарелка или дно от разъемной формы.
4. Выпекайте коржи в предварительно разогретой до 180 °С духовке по 8–9 минут. Затем обрежьте по трафарету.
5. Приготовьте ореховую массу. Положите в сотейник сливочное масло и мед, поставьте на огонь и варите до растапливания. Снимите и добавьте рубленые грецкие орехи, перемешайте.
6. Раскатайте третий корж. Выложите на него ореховую массу и равномерно распределите.
7. Слегка пройдитесь сверху скалкой, чтобы немного прижать орехи. Выпекайте корж в том же режиме и также обрежьте под нужный размер.

8 Для творожного крема разделите яйца на белки и желтки. Сливочное масло комнатной температуры взбейте с сахаром до кремообразного состояния. Сахар полностью не растворится — это нормально. По одному добавьте желтки, хорошо взбивая после каждого. Добавьте творог и цедру и перемешайте до однородного состояния. Крахмал разведите в молоке, добавьте смесь в творожную массу и снова перемешайте.

9 Белки взбейте до средних пиков. Добавьте к творожной массе и аккуратно перемешайте венчиком или лопаткой.

10 Переложите смесь в большую кастрюлю и поставьте на плиту. Варите на среднем огне до загустения, постоянно мешая венчиком, это займет 5–6 минут в зависимости от диаметра дна кастрюли. Мешать нужно обязательно, иначе смесь пригорит. Взбитые белки при этом частично потеряют объем, но это неизбежно.

11 Снимите кастрюлю с огня. Чтобы прекратить приготовление (дно кастрюли все еще горячее и продолжает нагревать творожный крем), лучше переложить массу в миску.

12 Соберите творожник. На дно разъемной формы положите первый корж. На него выложите половину творожной массы. Накройте вторым коржом и вылейте на него вторую половину массы. Накройте третьим коржом и слегка прижмите.

13 Дайте торту остыть до комнатной температуры, затем поставьте в холодильник на ночь или хотя бы на 6 часов.

ТАРТЫ И ТАРТАЛЕТКИ

ЭТОТ УМОПОМРАЧИТЕЛЬНО ВКУСНЫЙ ТАРТ со сладкой песочной основой, нежным кремом из маскарпоне и сливок и свежей ароматной малиной — исключительно сезонная история. Ведь для него подходит только свежая малина.

Малиновый тарт с маскарпоне

НА ФОРМУ Ø 26 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

100 г сливочного масла
50 г сахара
1 ч. л. ванильного сахара
1 яичный желток
220 г пшеничной муки

ДЛЯ НАЧИНКИ:

120 г маскарпоне
60 г жидкого меда
1 ч. л. ванильного сахара
60 мл лимонного сока
180 мл сливок жирностью 33–35%
250 г малины

быстрозастывающее желе для торта (по желанию)

1. Для теста масло комнатной температуры взбейте с обычным и ванильным сахаром до кремообразной консистенции. Добавьте желток, взбейте до однородности. Всыпьте муку и замесите тесто.
2. Сформуйте из теста диск, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 30–40 минут.
3. Достаньте тесто, раскатайте между двумя листами пергамента и уложите в форму. Прижмите ко дну и стенкам. На тесто положите фольгу и насыпьте груз (сухую фасоль или рис).
4. Поставьте форму в разогретую до 180 °С духовку и выпекайте в течение 10 минут. Затем уберите груз и пеките еще около 7 минут. Достаньте из духовки и полностью остудите.
5. Для крема маскарпоне разомните лопаткой до однородной консистенции с медом, ванильным сахаром и лимонным соком.
6. Отдельно взбейте сливки и аккуратно соедините с сырной массой.
7. Выложите крем в остывшую основу. Поверх него выложите малину.
8. Желе для торта заварите по инструкции на упаковке. Кисточкой смажьте ягоды.
9. Перед подачей выдержите тарт в холодильнике в течение 1–2 часов.

НА МЕСТЕ КЛУБНИКИ В ЭТОМ ТАРТЕ может быть любая свежая сезонная ягода или фрукт по вашему вкусу — малина, черника, голубика, персик, мандарин и другие.

Клубничный тарт с заварным кремом

НА ФОРМУ Ø 26 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

200 г пшеничной муки
115 г сливочного масла
¼ ч. л. соли
щепотка сахара
2 ст. л. ледяной воды

ДЛЯ КРЕМА:

3 яичных желтка
60 г сахара
40 г пшеничной муки
250 мл молока
50 г сливочного масла
1 ч. л. ванильного сахара
40 г белого шоколада
400 г клубники

быстрозастывающее желе для торта (по желанию)

1. Для теста положите в чашу блендера муку, соль, сахар и нарезанное кубиками холодное сливочное масло. Порубите до получения жирной крошки. Влейте воду и максимально быстро замесите тесто. Сформируйте из него диск, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник на 30–40 минут.
2. Выньте тесто из холодильника. Раскатайте в пласт толщиной 2–3 мм. Уложите в разъемную форму, формируя дно и бортики. Наколите тесто на дне вилкой в нескольких местах. Сверху положите фольгу, на нее насыпьте груз (сухую фасоль или рис).
3. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке в течение 12–15 минут. Затем выньте, уберите фольгу с грузом и отправьте в духовку еще на 5 минут.
4. Для крема желтки взбейте с обычным и ванильным сахаром добела. Добавьте муку и еще раз взбейте. Доведите до кипения молоко. Тонкой струйкой влейте в яичную смесь, не прекращая взбивать. Перелейте обратно в сотейник и поставьте на средний огонь. Варите, постоянно помешивая венчиком, пока смесь не загустеет.
5. Снимите сотейник с огня. По паре кубиков добавляйте сливочное масло, хорошо размешивая после каждого добавления. Затем добавьте мелко нарубленный шоколад и размешайте до однородной консистенции крема.
6. Переложите крем в миску и накройте пищевой пленкой в контакт. Полностью остудите.
7. Клубнику нарежьте на четвертинки.
8. В остывшую основу выложите остывший заварной крем и разровняйте. Поверх крема выложите ягоды и покройте их слоем быстрозастывающего желе. Этот момент можно пропустить, но с желатином тарт дольше сохранит внешний вид.
9. Перед подачей выдержите тарт в холодильнике в течение 1–2 часов.

НАЧИНКА ЭТОГО ТАРТА — что-то среднее между творожником и плотным заварным кремом. Наиболее нежной текстуры и вкуса можно добиться, используя максимально жирный творог.

Творожный тарт с персиками

НА ФОРМУ Ø 21 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

160 г пшеничной муки

60 г сливочного масла

40 г сахара

¼ ч. л. разрыхлителя

щепотка соли

1 яйцо

ДЛЯ НАЧИНКИ:

3 яичных желтка

60 г сахара

20 г кукурузного крахмала

250 мл молока

15 г желатина

100 мл сливок жирностью 10%

500 г творога жирностью 9–15%

130 г сахарной пудры

150 г консервированных персиков

ДЛЯ ПЕРСИКОВОГО КУЛИ:

100 г консервированных персиков

25 г сахара

5 г кукурузного крахмала

1. Приготовьте тесто. Муку, соль, сахар, разрыхлитель и нарезанное кубиками холодное масло сложите в чашу блендера. Измельчите до состояния мелкой жирной крошки. Добавьте яйцо, замесите тесто. Заверните его в пищевую пленку и отправьте в холодильник на 30 минут.
2. Охлажденное тесто раскатайте между листами пергамента в пласт толщиной 2–3 мм. Уложите в форму, прижимая ко дну и стенкам. Положите сверху лист фольги и насыпьте груз — например, сухую фасоль или рис.
3. Отправьте в предварительно разогретую до 180 °С духовку и выпекайте в течение 10 минут. Уберите фольгу и груз и пеките еще 8–10 минут. Выньте из духовки и остудите.
4. Для начинки желатин замочите в сливках.
5. Приготовьте заварной крем. Желтки взбейте с сахаром добела. Добавьте крахмал и еще раз взбейте. Доведите до кипения молоко. Тонкой струйкой влейте в яичную смесь, не прекращая взбивать. Верните смесь в сотейник и поставьте на средний огонь. Варите, постоянно мешая венчиком, до загустения. Снимите с огня.
6. Творог протрите через сито. Соедините с заварным кремом и сахарной пудрой. Перемешайте.
7. Желатин растопите на небольшом нагреве, не доводя до кипения. Добавьте в желатин пару ложек творожной смеси, перемешайте. Соедините с остальной массой и снова перемешайте. Добавьте нарезанные кубиками персики.
8. Выложите крем в остывшую основу. Отправьте в холодильник на 2–3 часа до застывания.
9. Приготовьте персиковое кули. Положите в миску персики, крахмал и сахарную пудру. Пробейте блендером. Переложите в сотейник и варите на среднем нагреве до загустения, около 5 минут. Остудите и полейте застывший тарт.

ОЧЕНЬ ШОКОЛАДНЫЙ ТАРТ. Хрустящая основа, нежная шелковистая начинка из запеченного шоколадного крема и миндальная прослойка создают просто идеальный ансамбль вкуса и текстуры.

Тарт с миндалем и молочным шоколадом

НА ФОРМУ 37×11 СМ ИЛИ КРУГЛУЮ Ø 26 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

100 г сливочного масла

50 г сахара

150 г пшеничной муки

40 г какао-порошка

50 г миндаля

ДЛЯ ШОКОЛАДНОЙ НАЧИНКИ:

150 г молочного шоколада

120 мл сливок жирностью 33–35%

70 мл молока

1 яйцо

ДЛЯ МИНДАЛЬНОЙ ПРОСЛОЙКИ:

80 г миндаля

50 г сахара

щепотка соли

20 г сливочного масла

1. Приготовьте тесто. Сливочное масло комнатной температуры взбейте с сахаром до кремообразной консистенции. Муку смешайте с какао и рублеными орехами, соедините обе смеси и замесите пластичное тесто.
2. Сформуйте из теста диск, заверните в пленку и отправьте в холодильник на 30 минут.
3. Приготовьте миндальную прослойку. Орехи с сахаром и солью размелите блендером в сыпучую массу, слипающуюся, если сдавить ее между пальцами. Добавьте растопленное сливочное масло и перемешайте. Отставьте в сторону.
4. Выньте из холодильника тесто. Раскатайте межу листами пергамента в пласт толщиной 2–3 мм. Уложите в форму, прижимая ко дну и стенкам. На тесто положите фольгу и насыпьте груз (сухую фасоль или рис).
5. Отправьте форму в предварительно разогретую до 180 °С духовку и выпекайте 10 минут. Затем уберите фольгу с грузом и выпекайте еще 5 минут. Выньте форму из духовки и остудите.
6. Приготовьте шоколадную начинку. Шоколад мелко порубите и положите в миску. Соедините в сотейнике сливки и молоко, прогрейте до закипания. Вылейте на шоколад. Дайте постоять пару минут, затем размешайте до однородности. Добавьте в смесь яйцо и хорошо перемешайте венчиком.
7. Ореховую смесь плотно распределите по дну основы. Сверху вылейте шоколадный крем.
8. Температуру в духовке уменьшите до 150 °С. Выпекайте тарт 25–30 минут, пока начинка не схватится.
9. Готовый тарт остудите до комнатной температуры, затем отправьте в холодильник минимум на 3 часа. По желанию посыпьте миндальными лепестками.

ВКУС ЭТОГО ТАРТА ОЧЕНЬ СИЛЬНО ЗАВИСИТ ОТ АПЕЛЬСИНОВ. Они обязательно должны быть сладкими. Как дополнительную меру, для того чтобы не морщиться, откусывая кусок тарта с ломтиком апельсина, я предлагаю задействовать сахарный сироп. После вымачивания в нем апельсины уж точно будут сладкими.

Апельсиновый тарт со сливочным кремом

НА ФОРМУ Ø 26 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

50 г миндаля

150 г пшеничной муки

40 г сахара

¼ ч. л. соли

90 г сливочного масла

1 яичный желток

1–2 ст. л. холодной воды

ДЛЯ КРЕМА:

200 г маскарпоне

100 г сгущенного молока

50 мл лимонного сока

75 мл сливок жирностью 33–35%

ДЛЯ ВЕРХА:

500 г сладких апельсинов

100 г сахара

80 мл воды

1. Для верхнего слоя тарта из 80 мл воды и 100 г сахара сварите простой сироп и дайте ему немного остыть.
2. С апельсинов срежьте кожуру вместе с белыми пленками. Мякоть нарежьте ломтиками поперек (толщиной 5–6 мм). Положите в миску, залейте сиропом и оставьте остывать.
3. Миндаль смелите максимально мелко. В чашу блендера положите молотый миндаль, муку, сахар и соль. Добавьте нарезанное кубиками холодное масло. Перемелите до состояния жирной крошки. Добавьте желток и воду, замесите тесто.
4. Сформуйте из теста диск, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 30–40 минут.
5. Достаньте тесто, раскатайте между двумя листами пергамента и уложите в форму. Прижмите ко дну и стенкам. На тесто положите фольгу и насыпьте груз (сухую фасоль или рис).
6. Поставьте форму в разогретую до 180 °С духовку и выпекайте основу тарта в течение 10 минут. Затем уберите груз и пеките еще около 7 минут. Достаньте и полностью остудите.
7. Для крема лимонный сок смешайте со сгущенным молоком. Добавьте размятый маскарпоне и перемешайте до однородного состояния.
8. Взбейте сливки и добавьте к крему. Аккуратно перемешайте лопаткой и выложите в остывшую основу.
9. Апельсины достаньте из сиропа и слегка промокните бумажными салфетками. Выложите на крем.
10. Перед подачей дайте тарту постоять пару часов в холодильнике.

ПИРОГ ВКУСНЫЙ, СОЧНЫЙ И АРОМАТНЫЙ. Если есть возможность — пеките его с белым наливом. А позже, осенью, — с антоновкой.

Пряный яблочный пирог

НА ФОРМУ 37×11 СМ ИЛИ КРУГЛУЮ Ø 26 СМ

160 г пшеничной муки

1 ч. л. разрыхлителя

80 г сливочного масла

150 г сахара

½ ч. л. молотой корицы

¼ ч. л. молотого сухого имбиря

1 яйцо

120 мл молока

3 средних яблока

сахарная пудра

1. Муку, сахар, разрыхлитель, корицу, имбирь и холодное масло выложите в миску. Разотрите пальцами до получения жирной крошки.
2. Разделите крошку пополам. В одну половину добавьте пару столовых ложек молока и замесите песочное тесто. Раскатайте его в пласт и уложите в форму.
3. Во вторую половину добавьте оставшееся молоко и яйцо, размешайте венчиком до более-менее однородного состояния.
4. Яблоки очистите от сердцевинок и кожицы, нарежьте на крупные дольки и уложите в форму на тесто. Залейте жидким тестом.
5. Отправьте в предварительно разогретую до 180 °С духовку и выпекайте до готовности, 30–40 минут.
6. Готовый пирог нарежьте, посыпьте сахарной пудрой и подавайте теплым или полностью охлажденным.

ЭТОТ ПИРОГ ХОРОШ ТЕМ, что кисловатая смородина в нем объединяется со сладкой миндальной заливкой. Получается очень крутой контраст, и смородина великолепно раскрывается в пироге.

Смородиновый тарт с франжипаном

НА ФОРМУ 37×11 СМ ИЛИ КРУГЛУЮ Ø 26 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

50 г миндаля

150 г пшеничной муки

90 г сливочного масла

40 г сахара

¼ ч. л. соли

1 яичный желток

1–2 ст. л. ледяной воды

ДЛЯ НАЧИНКИ:

150 г миндаля

180 г сахара

2 яичных белка

80 г растопленного сливочного масла

200 г черной смородины

1. Миндаль перемелите в муку в кофемолке.
2. Для теста смешайте 50 г миндаля с мукой, сахаром и солью. Положите в чашу блендера и добавьте нарезанное кубиками холодное масло. Перемелите до состояния жирной крошки. Добавьте желток и воду, замесите тесто. Сформуйте из него диск, заверните в пищевую пленку и отправьте в холодильник на 30–40 минут.
3. Выньте охлажденное тесто из холодильника, раскатайте между двумя листами пергамента и уложите в форму. На тесто положите фольгу и насыпьте груз (например, сухую крупу — перловку, рис или фасоль).
4. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке в течение 10 минут. Затем уберите груз и выпекайте еще около 5 минут.
5. Для миндальной начинки (франжипана) все ингредиенты, кроме смородины, сложите в миску и смешайте венчиком до однородного состояния.
6. Влейте начинку в основу, сверху выложите ягоды.
7. Отправьте в духовку на 30–35 минут — начинка должна схватиться.
8. Полностью остудите пирог и подавайте.

СОЧЕТАНИЕ КОФЕ, ШОКОЛАДА И МАСКАРПОНЕ — одно из самых удачных в десертах. Сегодняшний рецепт тарталеток — как раз про эту комбинацию. Они одновременно нежные и текстурные. И очень насыщенные по вкусу и аромату.

Кофейные тарталетки

НА 6 ТАРТАЛЕТОК Ø 9 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

180 г пшеничной муки

100 г сливочного масла

1 г разрыхлителя

90 г сахарной пудры

40 г миндальной муки

2 яичных желтка

ДЛЯ БИСКВИТА:

2 яйца

90 г сахара

80 г пшеничной муки

ДЛЯ КОФЕЙНОГО ГАНАША:

125 г молочного шоколада

75 мл сливок жирностью 33–35%

10 г молотого кофе

ДЛЯ КРЕМА:

200 г маскарпоне

70 г сахарной пудры

200 мл сливок жирностью 33–35%

ДЛЯ КОФЕЙНОГО СИРОПА:

50 мл крепкого заваренного кофе

20 г сахара

10 г какао-порошка для посыпки

1. Приготовьте тесто для основы. Муку разотрите с разрыхлителем и маслом комнатной температуры. Добавьте сахарную пудру, миндальную муку и желтки. Быстро замесите тесто. Старайтесь долго не месить, иначе после выпекания тесто может быть жестким.
2. Сформуйте из теста диск, заверните его в пищевую пленку и положите в холодильник на пару часов, а лучше на ночь.
3. Отлежавшееся тесто раскатайте в пласт толщиной 3–4 мм. Важно, чтобы слой теста был равномерным. Вырежьте кольцом донышки для тарталеток. Оставшееся тесто соберите, сформуйте диск и положите в холодильник минимум на 20 минут. Затем раскатайте до той же толщины и нарежьте на полоски шириной чуть больше, чем высота колец.
4. Кольца положите на противень, застеленный силиконовым ковриком (в идеале — перфорированным). На дно положите кружки теста. Полоски уложите вдоль бортиков, бережно прижимая к кольцу и к донышку. Перфорированные кольца и перфорированный коврик позволяют не накалывать тесто и не выпекать его слепым методом.
5. Поставьте заготовки в предварительно разогретую до 170 °C духовку и выпекайте до золотистого цвета 18–20 минут

(в зависимости от духовки время может колебаться). Готовые тарталетки остудите, затем снимите кольца.

6 Приготовьте кофейный ганаш. В сливки насыпьте молотый кофе. Доведите до кипения и дайте постоять 5 минут. Вылейте на мелко нарубленный шоколад, используя сито. Дайте постоять пару минут и перемешайте венчиком до однородного состояния.

7 Накройте пленкой в контакт и поставьте в холодильник остывать. Ганаш не должен полностью кристаллизоваться, а оставаться мягким, чтобы его можно было распределить по бисквиту. Поэтому для удобства работы имеет смысл приготовить его не за день, а за час до сборки тарталеток.

8 Для сиропа соедините кофе с сахаром и прогрейте до растворения последнего. Остудите.

9 Приготовьте бисквит. Яйца взбейте с сахаром до получения плотной пышной массы. Добавьте просеянную муку и аккуратно, движениями снизу вверх перемешайте лопаткой.

10 Выложите тесто на противень, застеленный пергаментом или силиконовым ковриком, и аккуратно разровняйте — слой должен быть около 1 см высотой. Отправьте в предварительно разогретую до 180 °С духовку и выпекайте 8–10 минут, до готовности. Выньте и остудите.

11 Из остывшего бисквита вырежьте вырубкой круглые коржи, соответствующие по диаметру внутренней части тарталеток. Уложите бисквит в тарталетки. При помощи кисти пропитайте кофейным сиропом. Сверху выложите слой ганаша и разровняйте его шпателем вровень с краями тарталеток. Поставьте в холодильник.

12 Приготовьте крем. Маскарпоне разомните лопаткой до мягкой однородной консистенции. Добавьте холодные сливки и взбейте. В конце добавьте сахарную пудру.

13 Переложите крем в кондитерский мешок с прямой круглой насадкой и отсадите на ганаш.

14 Посыпьте какао-порошком. Перед подачей отправьте тарталетки в холодильник еще на пару часов.

ДЛЯ НАЧИНКИ ЭТИХ ТАРТАЛЕТОК ВЫ МОЖЕТЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ смесь миндаля, фундука, кешью и фисташек, как в рецепте. Но еще здесь хорошо отыграет и какой-то один орех — фундук, кешью или грецкий.

Ореховые тарталетки с карамелью

НА 6 ТАРТАЛЕТОК Ø 9 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

180 г пшеничной муки

100 г сливочного масла

1 г разрыхлителя

90 г сахарной пудры

40 г миндальной муки

2 яичных желтка

ДЛЯ НАЧИНКИ:

75 г фундука

75 г кешью

50 г миндаля

50 г очищенных фисташек

75 г сливочного масла

185 г сахара

150 г сгущенного молока

150 г сиропа глюкозы

1. Приготовьте тесто для основы. Муку разотрите с разрыхлителем и маслом комнатной температуры. Добавьте сахарную пудру, миндальную муку и желтки. Быстро замесите тесто. Старайтесь долго не месить, иначе после выпекания тесто может быть жестким.
2. Сформуйте из теста диск, заверните его в пищевую пленку и положите в холодильник на пару часов, а лучше на ночь.
3. Отлежавшееся тесто раскатайте в пласт толщиной 3–4 мм. Важно, чтобы слой теста был равномерным. Вырежьте кольцом донышки для тарталеток. Оставшееся тесто соберите, сформуйте диск и положите в холодильник минимум на 20 минут. Затем раскатайте до той же толщины и нарежьте на полоски шириной чуть больше, чем высота колец.
4. Кольца положите на противень, застеленный силиконовым ковриком (в идеале — перфорированным). На дно положите кружки теста. Полоски выложите вдоль бортиков, бережно прижимая к кольцу и к донышку. Перфорированные кольца и перфорированный коврик позволяют не накалывать тесто и не выпекать его слепым методом.
5. Поставьте заготовки в предварительно разогретую до 170 °С духовку и выпекайте до золотистого цвета 18–20 минут (в зависимости от духовки время может колебаться). Готовые тарталетки остудите, затем снимите кольца.
6. Орехи выложите на противень и отправьте на 5 минут в разогретую до 180 °С духовку. Достаньте из духовки и очистите фундук от кожицы.
7. Приготовьте карамель. В сотейник положите масло, сахар, глюкозный сироп и сгущенку. Поставьте на средний огонь и варите, постоянно помешивая, до 120 °С по термометру. Либо сделайте пробу: капните карамелью на холодную поверхность — она должна застывать до состояния мягкой ириски.
8. Положите в карамель орехи и перемешайте.
9. Разложите по тарталеткам. Дайте застыть и подавайте.

ФРАНЦУЗСКАЯ КЛАССИКА, КОТОРУЮ НУЖНО ПОПРОБОВАТЬ ХОТЯ БЫ РАЗ. Хрустящая, тающая во рту песочная корзиночка, освежающий своей кислинкой лимонный курд и сладкая воздушная меренга. Это очень вкусно.

Лимонные тарталетки с меренгой

НА 6 ТАРТАЛЕТОК Ø 9 СМ

ДЛЯ ТЕСТА:

180 г пшеничной муки

100 г сливочного масла

1 г разрыхлителя

90 г сахарной пудры

40 г миндальной муки

2 яичных желтка

ДЛЯ ЛИМОННОГО КУРДА:

100 мл лимонного сока

150 г сахара

3 яйца

2 г желатина

12 мл воды

150 г сливочного масла

ДЛЯ ШВЕЙЦАРСКОЙ МЕРЕНГИ:

90 г яичных белков

150 г сахара

1. Приготовьте тесто для основы. Муку разотрите с разрыхлителем и маслом комнатной температуры. Добавьте сахарную пудру, миндальную муку и желтки. Быстро замесите тесто. Старайтесь долго не месить, иначе после выпекания тесто может быть жестким.
2. Сформуйте из теста диск, заверните его в пищевую пленку и положите в холодильник на пару часов, а лучше на ночь.
3. Отлежавшееся тесто раскатайте в пласт толщиной 3–4 мм. Важно, чтобы слой теста был равномерным. Вырежьте кольцом донышки для тарталеток. Оставшееся тесто соберите, сформуйте диск и положите в холодильник минимум на 20 минут. Затем раскатайте до той же толщины и нарежьте на полоски шириной чуть больше, чем высота колец.
4. Кольца положите на противень, застеленный силиконовым ковриком (в идеале — перфорированным). На дно положите кружки теста. Полоски выложите вдоль бортиков, бережно прижимая к кольцу и к донышку. Перфорированные кольца и перфорированный коврик позволяют не накалывать тесто и не выпекать его слепым методом.
5. Поставьте заготовки в предварительно разогретую до 170 °С духовку и выпекайте до золотистого цвета 18–20 минут (в зависимости от духовки время может колебаться). Готовые тарталетки остудите, затем снимите кольца.
6. Для курда желатин замочите в воде.
7. В сотейнике соедините яйца, сахар и процеженный от мякоти лимонный сок. Поставьте на средний огонь и варите, постоянно мешая венчиком, до загустения. Важно не передержать массу на огне, чтобы яйца не свернулись. Снимите курд с плиты и добавьте нарезанное кубиками масло, перемешайте. Добавьте набухший желатин и снова перемешайте.

8 Разлейте курд по тарталеткам — удобнее всего делать это из мерного стакана с носиком. Поставьте в холодильник для стабилизации на 2–3 часа.

9 Приготовьте меренгу. Яйца смешайте в миске с сахаром, поставьте миску на водяную баню и готовьте, помешивая, пока температура массы не достигнет 60 °C. Снимите с бани и начните взбивать миксером, постепенно увеличивая скорость. Готовая меренга не должна падать с перевернутой ложки.

10 Переложите меренгу в кондитерский мешок с насадкой и отсадите на поверхность застывшего курда.

11 Обожгите газовой горелкой и подавайте.

ТЕ САМЫЕ ПИРОЖНЫЕ ИЗ ДЕТСТВА, но приготовленные с применением классических кондитерских техник.

Корзиночки с белковым кремом

НА 10 ШТУК

ДЛЯ ТЕСТА:

160 г пшеничной муки

60 г сливочного масла

40 г сахара

¼ ч. л. разрыхлителя

щепотка соли

1 яйцо

ДЛЯ ШВЕЙЦАРСКОЙ МЕРЕНГИ:

100 г яичных белков

200 г сахара

ДЛЯ НАЧИНКИ:

70 г джема из черной смородины

1. Приготовьте тесто. Муку, соль, сахар, разрыхлитель и нарезанное кубиками холодное масло сложите в чашу блендера. Измельчите до состояния мелкой жирной крошки. Добавьте яйцо и замесите тесто. Заверните его в пищевую пленку и отправьте в холодильник на 30 минут.
2. Охлажденное тесто раскатайте между листами пергамента. Вырубкой вырежьте круглые заготовки диаметром на пару сантиметров больше диаметра формочек.
3. Уложите тесто в формы, прижимая ко дну и стенкам. Наколите вилкой, положите сверху по кусочку фольги и насыпьте груз — например, сухую фасоль или рис.
4. Отправьте в предварительно разогретую до 180 °С духовку и выпекайте в течение 10 минут. Уберите фольгу и груз и пеките еще 8–10 минут. Выньте из духовки и остудите.
5. Приготовьте меренгу. Яйца смешайте в миске с сахаром, поставьте на водяную баню и готовьте, помешивая, пока температура массы не достигнет 60 °С. Снимите с бани и начните взбивать миксером, постепенно увеличивая скорость. Готовая меренга не должна падать с перевернутой ложки. Переложите крем в кондитерский мешок с насадкой.
6. В каждую корзиночку положите по чайной ложке джема. Отсадите из мешка крем. Подавайте.

Назарук, Татьяна Владимировна.

Н19 Тортомания. Торты и пирожные, чизкейки и тарты, которые легко приготовить / Татьяна Назарук. — Москва : Эксмо, 2022. — 120 с. : ил. — (Аромат домашней выпечки. Простые рецепты на любой вкус).

Вкуснейший торт без использования духовки? Легко! Идеальное заварное тесто и воздушная меренга — без проблем! Следуя простым и тщательно выверенным рецептам из новой книги Татьяны Назарук, вы сможете приготовить знакомую с детства классику — торты «Киевский», «Ленинградский», «Черный лес» или заварные колечки и шоколадные эклеры, сделать современный муссовый десерт, а также порадовать себя и близких великолепными чизкейками и разнообразными тартами.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-121248-3

© Назарук Т. В., текст, фото, 2022
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2022

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

АРОМАТ ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ. ПРОСТЫЕ РЕЦЕПТЫ НА ЛЮБОЙ ВКУС

Назарук Татьяна Владимировна

ТОРТОМАНИЯ

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ, ЧИЗКЕЙКИ И ТАРТЫ, КОТОРЫЕ ЛЕГКО ПРИГОТОВИТЬ

В оформлении обложки использованы фотографии:zygonema, Lana_M / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

Ответственный редактор *С. Ильичева*

Технический редактор *Т. Анохина*
Дизайн переплета *Е. Зубарева*
Компьютерная верстка и препресс *А. Бельтиков*
Корректор *Л. Воробьева*

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы,
123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат, 20 қабат, офис 2013 ж.
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-дукен : www.book24.kz
Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор 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 сайтта: 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

Дата изготовления / Подписано в печать 19.07.2022.
Формат 60x84 1/8. Печать офсетная. Усл. печ. л. 14,0.
Тираж экз. Заказ

16+

В электронном виде книги издательства вы можете купить на www.litres.ru
ЛитРес: один клик до книг

хлеб·соль
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
breadsalt.publisher

ISBN 978-5-04-121248-3
9 785041 212483 >

ЧИТАЙ·ГОРОД

book 24.ru
Официальный интернет-магазин издательской группы "ЭКСМО-АСТ"

ЛУЧШИЕ КНИГИ О БИЗНЕСЕ С ЛОГОТИПОМ ВАШЕЙ КОМПАНИИ? ЛЕГКО!

Удивить своих клиентов, бизнес-партнеров, сделать памятный подарок сотрудникам и рассказать о своей компании читателям бизнес-литературы? Приглашаем стать партнерами выпуска актуальных и популярных книг. О вашей компании узнает наиболее активная аудитория.

ПАРТНЕРСКИЕ ОПЦИИ:

- Специальный тираж уже существующих книг с логотипом вашей компании.
- Размещение логотипа на супер-обложке для малых тиражей (от 30 штук).
- Поддержка выхода новинки, которая ранее не была доступна читателям (50 книг в подарок).

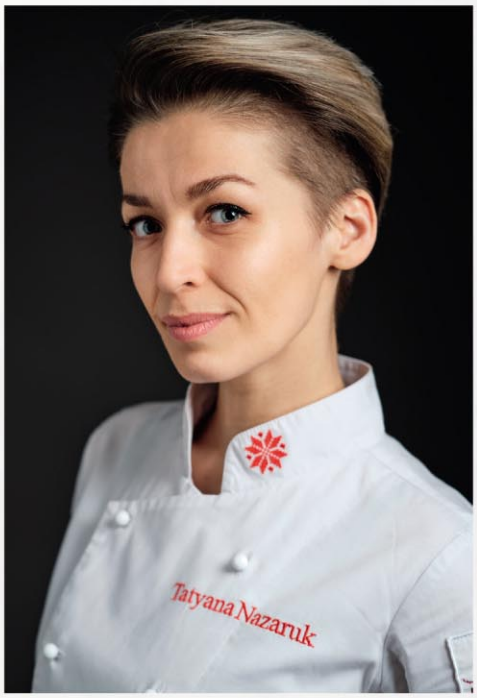
ПАРТНЕРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Рекламная полоса о вашей компании внутри книги.
- Вступительное слово в книге от первых лиц компании-партнера.
- Обращение первых лиц на суперобложке.
- Отзыв на обороте обложки вложение информационных материалов о вашей компании (закладки, листовки, мини-буклеты).

У вас есть возможность обсудить свои пожелания с менеджерами корпоративных продаж. Как?

Звоните:
+7 495 411 68 59, доб. 2261

Заходите на сайт:
eksmo.ru/b2b



Принято считать, что торт – это исключительно праздничная выпечка. И обязательно сложная. Эта книга опровергает оба стереотипа: здесь я собрала рецепты тортов, чизкейков и пирожных, которые можно без особого труда приготовить на домашней кухне. И вам точно захочется это сделать, не дожидаясь торжественного повода.

А чтобы вы чувствовали себя увереннее, я подготовила статьи о самых важных базовых кондитерских техниках. Из них вы узнаете

- все нюансы приготовления заварного теста,
- что такое шоколадный ганаш и как с ним работать,
- как не потерпеть фиаско и приготовить хорошую меренгу,
- правила взбивания сливок,
- секреты идеального масляного крема.

Ваша Татьяна Назарук

Признавайтесь, любите есть сладкое или любите его готовить? Одно другому не мешает! Поздравляю, возможно, вы тортоман.

В ваших руках книга, вызывающая желание бросить все и срочно приготовить знакомую с детства классику – киевский торт или заварные колечки, или слегка поэкспериментировать и сделать что-то современное – чизкейк или муссовый десерт.

Главный вопрос, возникающий у любого читателя: «А это сложно?» Отвечаю – легко, ведь в кулинарии правильно написанный рецепт почти всегда гарантирует отличный результат.

Чтобы вы не заблудились в мире сладкой кулинарии, кроме рецептов в книге есть описания базовых штук для выпечки, вроде «теории масляного крема» и «что такое заварное тесто». Готовить вкусно – легко, если есть простая и понятная инструкция. А ее вы уже держите в руках.
Пусть всегда будет вкусно!

Ник Панаев, фуд-блогер, автор книги «Будет вкусно!»

ISBN 978-5-04-121248-3

хлеб•соль
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
breadsalt.publisher