

Содержание

Привет, дорогие друзья!.....	7
Ингредиенты.....	8
Инструменты.....	10
Сборка торта по шагам.....	12

ТОРТЫ

Клубничный торт.....	18
Очень ягодный торт.....	22
Черносмородиновый торт.....	26
Лавандово-ежевичный торт.....	30
Абрикосово-миндальный торт.....	34
Карамельный торт с чизкейком.....	38
Морковно-карамельный торт.....	42
Персиково-тыквенный торт.....	46
Грушево-арахисовый торт с сыром Дорблю.....	50
Малиново-манговый торт.....	54
Тропический торт.....	58
Лаймово-кокосовый торт.....	62
Шоколадно-вишневый торт.....	66
Чернично-шоколадный торт.....	70
Сливочно-кофейный торт.....	74
Вишнево-кофейный торт.....	78
Апельсиновый торт с белым шоколадом.....	82
Шоколадный торт с малиной и фисташками.....	86
Шоколадный торт со сливочным ликером.....	90
Малиново-шоколадный торт.....	94
Клубнично-сливочный бенто-торт.....	98
Фисташково-малиновый бенто-торт.....	100
Чернично-шоколадный бенто-торт.....	102
Схемы сборки бенто-тортов.....	104

ДЕСЕРТЫ

Цитрусовый мармелад.....	108
Ириски.....	110
Зефирные сэндвичи.....	112
Кофейно-сливочное крем-брюле.....	116
Клубничная панна-котта.....	118
Песочное печенье с карамелью.....	120
Ореховое печенье с апельсиновым сиропом.....	122
«Взрывные сердца» с воздушным рисом.....	124
Шоколадное безе.....	126
Капкейки «Красный бархат».....	128
Тирамису.....	132
Банкейки «Малиновый йогурт».....	134
Шоколадный тарт со взбитой карамелью.....	138

Ингредиенты

В этой книге вам встретятся, возможно, не вполне привычные продукты. А некоторые хорошо знакомы только на первый взгляд; например, все мы если не покупали, то точно видели на полках магазинов желатин. Но успешному кондитеру недостаточно взять любую упаковку, он должен точно знать его характеристики и нюансы использования.

Ниже я расскажу о том, что нуждается в пояснениях.

Сливочное масло. Используйте масло высокого качества жирностью не менее 82,5%.

Сливки. Для моих рецептов вам понадобятся жирные сливки (33–35%), и, как правило, они должны быть холодными (из холодильника).

Творожный сыр. Для моих тортов вы можете использовать любой творожный или сливочный сыр. Главное, не берите плавленый – это совершенно другой продукт.

Пудра из йогурта – это сухая кондитерская смесь, с ее помощью мы придаем изделиям нежный сливочно-молочный вкус и приятный аромат йогурта. Приобрести ее можно в любом кондитерском магазине или на специализированных сайтах в интернете. Если у вас ее нет, пропустите этот ингредиент, не заменяя ничем другим.

Клубничная сметана встречается на полках российских супермаркетов как отдельный, самостоятельный продукт. Не нашли? Ничего страшного, замените ее густым клубничным йогуртом.

Ореховая мука. Мне удобнее покупать готовый продукт, но вы можете приготовить

эту муку дома. Все, что для этого нужно, – хорошенько измельчить в комбайне орехи по вашему выбору. Важно не перестараться, иначе у вас получится ореховая паста.

Шоколад. Используйте качественный шоколад из кондитерских магазинов и никогда не заменяйте его какими-либо сладкими плитками или глазуриями.

Какао-порошок. Рекомендую вам алкализированный какао-порошок (22–24%). Его без труда можно найти в магазинах для кондитеров.

Ванильная паста. Это потрясающий ингредиент, продается он уже в готовом виде все в тех же кондитерских магазинах. Впрочем, и про обычный ванильный сахар забывать не стоит, а вот ванилин навсегда уберите с кухни.

Кофейная паста продается в магазинах для кондитеров, но вы также без труда делаете ее дома. Потребуется 1 ч. л. растворимого кофе, 4 ч. л. сахарной пудры и 1 ст. л. воды. Перемешайте их до однородности, храните в холодильнике и используйте по мере надобности.

Крахмал. Для начинок я всегда рекомендую кукурузный крахмал. А вот для бисквитов и песочного теста можно использовать и картофельный (если под рукой не окажется кукурузного).

Агар-агар – мелкодисперсный желирующий растительный агент. Обратите внимание на то, что он обладает определенной силой (этот показатель отражает способность желировать). Я выбираю продукт с силой 900 блум.

Также следует знать, что агар-агар не требует длительного замачивания и начинает работать при нагреве от 110 градусов.

Пектин – пищевая добавка на растительной основе для желирования фруктово-ягодных жидкостей. Я использую термообратимый пектин NH.

Желатин – быстрорастворимый порошковый желирующий агент. Для своих рецептов я беру говяжий силой 200 блум. Как правило, его нужно замачивать в холодной воде в пропорции 1:6. Случаются исключения, и тогда я прописываю в рецепте точное количество воды.

Перед тем как вводить в другую жидкость этот вид желатина, его необходимо растопить в микроволновой печи (10–15 секунд до жидкого состояния).

Также я иногда использую листовой желатин силой 220 блум. Замачивать этот желатин нужно в холодной воде. Количество воды не имеет значения, главное, чтобы лист был полностью в воде. Затем листовой желатин нужно отжать и ввести в теплую жидкость.

Красители. В своей работе я использую всевозможные красители от разных производителей. Вы можете выбирать на свой вкус и в рамках своего бюджета, но есть одно условие: для шоколада и велюра мы используем только (!) жирорастворимые красители. Во всех остальных случаях подойдет любой водорастворимый краситель.

Фруктовые и ягодные пюре можно использовать как готовые, так и сделанные своими руками. Причем в домашних условиях можно использовать для этого замороженные ягоды и фрукты: разморозьте их,

удалите лишнюю жидкость, измельчите погружным блендером до однородности, при помощи сита удалите косточки и жмых.

Растительное масло. В своей работе я предпочитаю подсолнечное рафинированное дезодорированное масло.

Глюкозный сироп – пищевая добавка для кондитерских и мучных изделий. Его используют в качестве подсластителя, загустителя, а также консерванта. Я покупаю уже готовый продукт.



Клубничный торт

Ванильный бисквит диаметр 18 см

250 г муки
250 г сахара
225 г яиц
200 г сливочного масла
50 г клубничной сметаны
(см. страницу 8)
25 г сублимированной
клубники
8 г разрыхлителя
5 г пудры из йогурта

Подготовьте два кольца диаметром 18 см.

Взбейте сливочное масло комнатной температуры с сахаром (на это уйдет около 5 минут). По одному введите яйца, тщательно размешивая тесто. Добавьте клубничную сметану, хорошо перемешайте.

Просейте муку с разрыхлителем и пудрой из йогурта, затем введите в яично-масляную смесь. Хорошо перемешайте, добавьте сублимированную клубнику. Тесто должно получиться густым.

Разделив на две части, выпекайте в кольцах при 180 градусах 20–25 минут. Готовый бисквит охладите до комнатной температуры, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 6–8 часов. Затем разрежьте каждый бисквит вдоль на две части.



1. Ванильный бисквит
2. Клубничное конфи в кольце из крема
3. Ванильный бисквит
4. Клубничное конфи в кольце из крема
5. Ванильный бисквит
6. Клубничное конфи в кольце из крема
7. Ванильный бисквит

Клубничное конфи

*250 г клубничного пюре
60 г сахара
20 г лимонного сока
6 г пектина*

Сахар смешайте с пектином. Прогрейте пюре до легкого пара, всыпьте сахар с пектином и, постоянно помешивая, добавьте лимонный сок. Варите 2–3 минуты, затем перелейте в кондитерский мешок и охладите.

Крем для начинки

*420 г творожного сыра
260 г белого шоколада
75 г сливок 33–35%*

Взбейте холодные сливки с творожным сыром. Шоколад растопите. Введите в шоколад небольшое количество творожно-сырной массы, перемешайте. Затем введите в оставшийся крем и снова перемешайте до однородности.

Сливочный кремчиз (для чистового покрытия)

*500 г творожного сыра
100 г сливок 33–35%
70–100 г сахарной пудры*

Взбейте ингредиенты до однородности.

Сборка

Соберите торт, как показано на схеме.



Я
д

Очень ягодный торт

Ягодный бисквит диаметр 18 см

300 г муки

340 г сахара

240 г растительного масла

220 г яиц

200 г черники (замороженной)

60 г кипятка

8 г разрыхлителя

Подготовьте две формы диаметром 18 см.

Яйца слегка взбейте с сахаром, добавьте растительное масло и перемешайте до однородности.

Просейте сухие ингредиенты, подмешайте их к яичной массе.

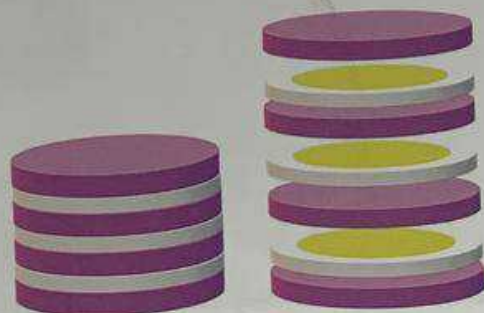
Введите в тесто крутой кипяток и перемешайте до однородности.

Замороженные ягоды обваляйте в муке. Добавьте их в бисквитное тесто и перемешайте.

Выпекайте в двух формах при 180 градусах около 45 минут до состояния «сухой зубочистки».

Готовые коржи охладите, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник. Затем разрежьте каждый бисквит пополам.

Я использую смесь ягод: чернику, землянику, черную смородину, малину, клубнику. Пропорции на ваше усмотрение.



1. Ягодный бисквит
2. Ягодное конфи в кольцо из крема
3. Ягодный бисквит
4. Ягодное конфи в кольцо из крема
5. Ягодный бисквит
6. Ягодное конфи в кольцо из крема
7. Ягодный бисквит

Пропитка

100 г воды
50 г ягодного пюре
50 г сахара

Смешайте все ингредиенты в сотейнике и проварите до полного растворения сахара. Охладите. Пропитайте бисквит.

**Ягодное конфи
диаметр 16 см**

300 г ягодного пюре
100 г сахара
10 г кукурузного крахмала
10 г желатина

Подготовьте три кольца диаметром 16 см.

Желатин замочите в холодной воде в соотношении 1:6.

Пюре смешайте с 50 г сахара и доведите до кипения. Крахмал смешайте с 50 г сахара; постоянно помешивая, «дождиком» введите в пюре.

Варите 2 минуты.

Снимите смесь с плиты и введите желатин. Заморозьте начинку в кольцах или охладите в мешке.

Желатин. Как добавить его в горячую массу?

Листовой замочите, отожмите и добавьте в горячую смесь. Порошковый залейте водой (1:6), растопите в микроволновой печи и влейте в вашу основную массу.

**Крем
для начинки**

500 г творожного сыра
120 г сливок 33–35%
60 г сахарной пудры
Кроме того:
180 г ягодного пюре
30 г сахара
4 г пектина

Сахар смешайте с пектином.

Ягодное пюре прогрейте до легкого пара, «дождиком» всыпьте сухие ингредиенты. Варите 3–5 минут, после чего охладите.

Творожный сыр, сливки и сахарную пудру поместите в чашу миксера, взбейте до однородной массы, в самом конце введите охлажденное ягодное пюре.

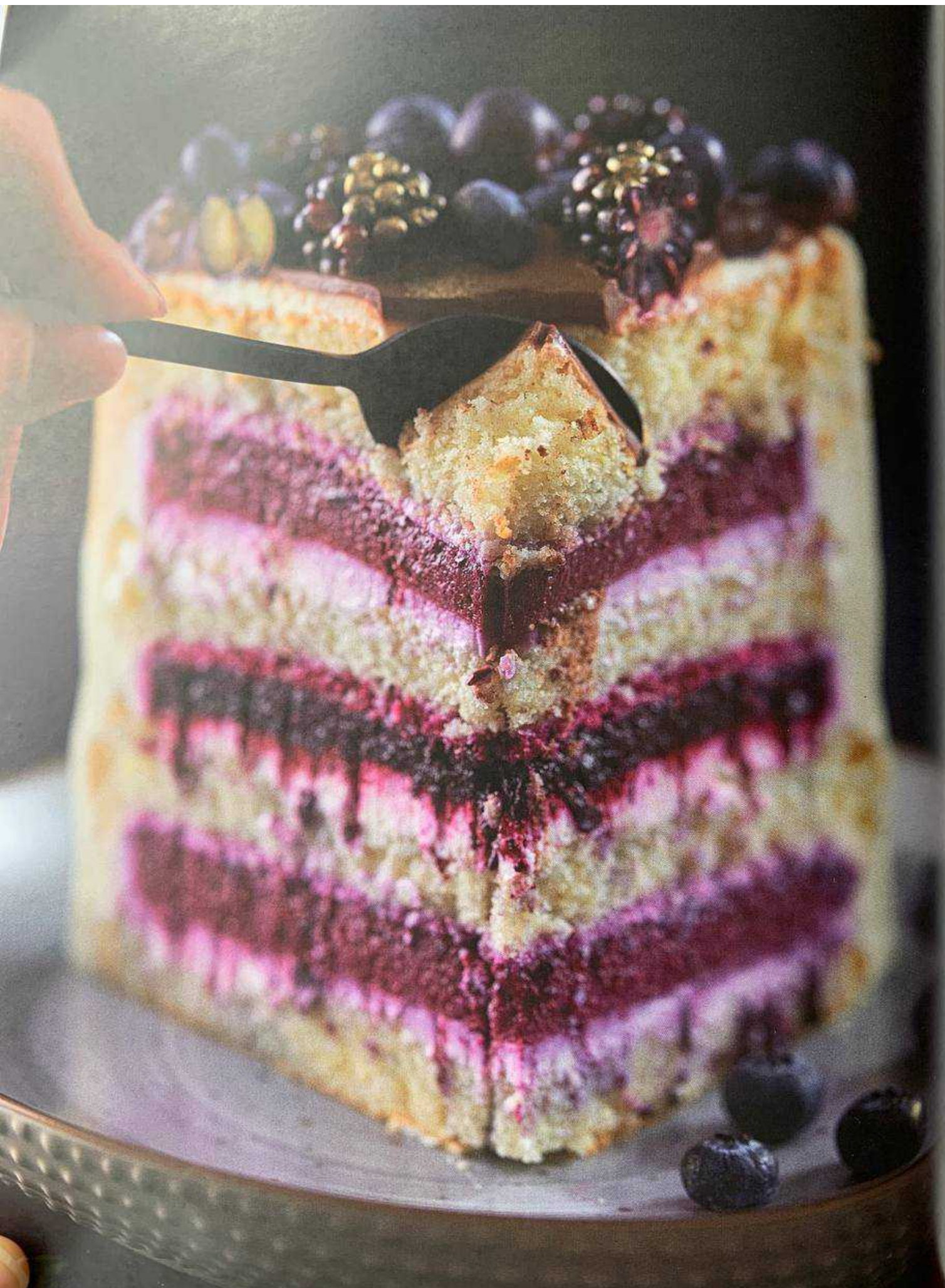
**Сливочный кремчиз для
чистового покрытия**

500 г творожного сыра
100 г сливок 33–35%
70–100 г сахарной пудры

Смешайте все ингредиенты. Взбейте до однородности.

Сборка

Соберите торт, как показано на схеме.



Черносмородиновый торт

Ванильный бисквит
диаметр 18 см

230 г муки
260 г сахара
190 г белка
90 г желтка
50 г молока
35 г растительного масла
8 г разрыхлителя

Подготовьте два кольца диаметром 18 см.

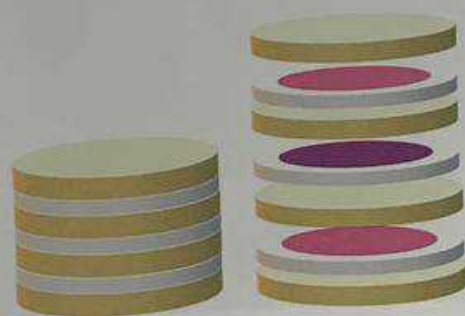
Желтки взбейте со 130 г сахара до пышной светлой массы. Введите растительное масло и молоко, хорошо перемешайте.

Белки взбейте на средней скорости до появления большого количества пузырьков, затем начните подсыпать оставшийся сахар. Добавив весь сахар, переключите миксер на максимум и взбейте белки до крепких пиков.

Объедините белки с желтково-масляной смесью, перемешивая лопаткой.

Просейте муку с разрыхлителем, перемешайте и добавьте в яичную массу. Перемешайте аккуратными круговыми движениями снизу вверх.

Разлейте тесто по двум кольцам и выпекайте при 180 градусах 40 минут. Готовые коржи охладите, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник. Затем разрежьте каждый бисквит пополам.



1. Ванильный бисквит
2. Черносмородиновый мусс в кольце из крема
3. Ванильный бисквит
4. Черносмородиновое конфи в кольце из крема
5. Ванильный бисквит
6. Черносмородиновый мусс в кольце из крема
7. Ванильный бисквит

Черносмородиновый мусс

200 г сливок 33–35%
150 г сахарной пудры
100 г пюре из черники
100 г пюре из черной смородины
10 г желатина

Подготовьте два кольца диаметром 16 см.

Замочите желатин в пропорции 1:6. Сливки взбейте до мягких пиков.

Смородину измельчите блендером и смешайте с сахарной пудрой. Добавьте растопленный желатин, затем введите сливки и перемешайте до однородности.

Разлейте по кольцам и заморозьте.

Сборка

Соберите торт, как показано на схеме.

Черносмородиновое конфи диаметр 16 см

75 г черной смородины
75 г черники
50 г сахарной пудры
8 г кукурузного крахмала
1 ст. л. воды

Подготовьте кольцо диаметром 16 см.

Смородину и чернику измельчите блендером и добавьте сахарную пудру. Прогрейте до легкого пара.

Кукурузный крахмал разбавьте водой. Введите в кипящую смородину. Варите 2 минуты, после чего перелейте в кольцо и заморозьте.

Крем для черного покрытия

250 г рикотты
250 г творожного сыра
90 г сливок 33–35%
70–100 г сахарной пудры
Кроме того:
80 г пюре из смородины
15 г сахара
4 г кукурузного крахмала

Смешайте сахар с крахмалом. Пюре нагрейте до легкого пара, «дождиком» всыпьте сахар с крахмалом. Проварите до легкого загустения (2–3 минуты). Охладите.

В чашу миксера сложите холодные ингредиенты. Взбейте до устойчивой массы.

Крем для чистового покрытия

500 г маскарпоне
100 г сливок 33–35%
80 г сахарной пудры

Холодные сливки взбейте с сахарной пудрой до жестких пиков.

Введите маскарпоне. Аккуратно на минимальных оборотах миксера взбейте крем до устойчивой массы.



Лавандово-ежевичный торт

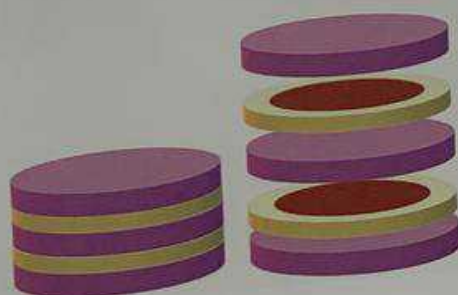
Лавандовый бисквит
диаметр 18 см

240 г яиц
185 г сахара
110 г муки
30 г растительного масла
4 г разрыхлителя
1 капля эфирного масла лаванды
(пищевого)

Подготовьте три кольца диаметром 18 см.

Взбейте яйца с сахаром, затем добавьте растительное масло. Просейте в яичную смесь муку и разрыхлитель, аккуратно перемешайте лопаткой.

Разделите тесто на три равные части и выпекайте при 170 градусах 30–35 минут.



1. Лавандовый бисквит
2. Ежевичное конфи в кольцо из крема
3. Лавандовый бисквит
4. Ежевичное конфи в кольцо из крема
5. Лавандовый бисквит

Пропитка

150 г воды
75 г сахара
1 капля эфирного масла
лаванды (пищевого)

Нагрейте воду с сахаром до полного растворения сахара. Охладите. Введите эфирное масло, хорошо перемешайте. Пропитайте бисквит.

Ежевичное конфи диаметр 16 см

150 г пюре из ежевики
120 г черники
70 г сахара
6 г пектина
4 г агар-агара

Подготовьте два кольца диаметром 16 см.

Сахар смешайте с пектином и агар-агаром.

Смородину доведите до легкого пара. «Дождиком» всыпьте сухие ингредиенты. Варите 2–3 минуты.

Разлейте по кольцам и заморозьте.

Крем для черного покрытия

300 г творожного сыра
75 г сливок 33–35%
60 г сахарной пудры

Смешайте все ингредиенты и взбейте до однородности.

Крем для чистового покрытия

400 г творожного сыра
90 г сливок 33–35%
70 г сахарной пудры

В чашу миксера поместите холодные ингредиенты. Взбейте до устойчивой массы, затем добавьте масло лаванды.

Для яркого цвета добавьте в тесто и крем для покрытия каплю водорастворимого фиолетового красителя.

Сборка

Соберите торт, как показано на схеме.



Абрикосово-миндальный торт

Миндальный бисквит
диаметр 16 см

170 г яиц

110 г сахара

100 г пшеничной муки

50 г рубленого миндаля

25 г миндальной муки

20 г растительного масла

5 г разрыхлителя

2 г лимонной кислоты

Подготовьте кольцо диаметром 16 см.

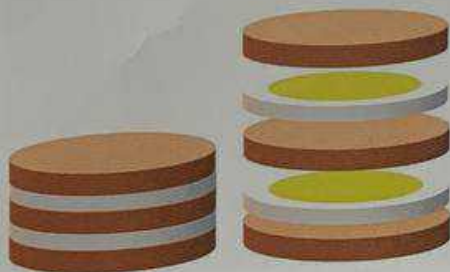
Яйца взбейте с сахаром до пышной и светлой массы. Добавьте растительное масло и перемешайте до однородности.

Просейте сухие ингредиенты и введите в яичную массу. Аккуратно перемешайте до однородности быстрыми круговыми движениями снизу вверх.

Миндаль мелко порубите и введите в общую смесь.

Выпекайте при 170 градусах до состояния «сухой зубочистки». Не открывайте духовку ранее 25-й минуты.

Готовый бисквит охладите до комнатной температуры. Заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 6–8 часов. Затем разрежьте бисквит на три равные части, по необходимости пропитайте.



1. Миндальный бисквит
2. Абрикосовый конфитюр в кольце из крема
3. Миндальный бисквит
4. Абрикосовый конфитюр в кольце из крема
5. Миндальный бисквит

Абрикосовый конфитюр диаметр 14 см

250 г абрикосового пюре
50 г сахара
5 г пектина
3 г агар-агара

Смешайте сахар, пектин и агар-агар.

Абрикосовое пюре сложите в сотейник и прогрейте до легкого пара.

«Дождиком» всыпьте сухие ингредиенты и проварите 3–4 минуты. Затем разлейте по двум кольцам диаметром 14 см и заморозьте.

Крем для начинки

500 г творожного сыра
120 г сливок 33–35%
80 г сахарной пудры
Кроме того:
80 г абрикосового пюре
15 г сахара
4 г кукурузного крахмала

Смешайте сахар с кукурузным крахмалом.

Абрикосовое пюре прогрейте до легкого пара, «дождиком» всыпьте сахар с крахмалом.

Проварите до легкого загустения (2–3 минуты). Охладите.

Положите в чашу все ингредиенты крема (они должны быть холодными). Взбейте до устойчивой массы.

Крем для чистового покрытия

500 г творожного сыра
100 г сливок 33–35%
80 г сахарной пудры

Положите в чашу все ингредиенты крема (они должны быть холодными). Взбейте до устойчивой массы.

Сборка

Соберите торт, как показано на схеме.



Карамельный торт с чизкейком

Карамельный бисквит

160 г муки
160 г сахара
160 г белка
70 г желтка
150 г сливочной карамели
(см. ниже)
70 г растительного масла
40 г кукурузного крахмала
8 г разрыхлителя
2 г соли

Подготовьте два кольца диаметром 18 см.

Желтки взбейте добела с 80 г сахара. Добавьте растительное масло и карамель, еще раз взбейте до однородности.

Начните взбивать белки на средних оборотах миксера, постепенно подсыпая 80 г сахара. Затем увеличьте скорость миксера до максимума и взбейте белки до жестких пиков.

Сухие ингредиенты просейте и хорошо перемешайте. Желтково-карамельную смесь аккуратно подмешайте к белкам. Введите сухие ингредиенты и хорошо перемешайте.

Выпекайте в двух кольцах при 175–180 градусах 35–40 минут. Готовый бисквит охладите на решетке, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 8 часов.

Затем разрежьте каждый бисквит пополам.

Для приготовления этого торта понадобится карамель. Приготовьте ее заранее и охладите.



1. Карамельный бисквит
2. Сливочная карамель в кольце из крема
3. Карамельный бисквит
4. Карамельный чизкейк
5. Карамельный бисквит
6. Сливочная карамель в кольце из крема
7. Карамельный бисквит

Сливочная карамель

200 г сахара
150 г сливок 33–35%
30 г сливочного масла

В кастрюлю с толстым дном насыпьте сахар и растопите его на небольшом огне до полного растворения (если сахар начнет подгорать, снимите кастрюлю и вращайте сотейник по кругу – карамель будет охлаждаться и не подгорит).

Прогрейте сливки до легкого пара. После того как сахар полностью растопился, аккуратно влейте горячие сливки. Перемешайте до однородности.

Подмешайте сливочное масло. При необходимости прогрейте карамель до гладкой однородной массы. Перелейте в банку, закройте крышкой и охладите.

Сборка

Соберите торт, как показано на схеме.

Карамельный чизкейк

200 г творожного сыра
45 г сливок 33–35%
80 г сахарной пудры
56 г яиц
18 г желтка
30 г сливочной карамели
(см. в колонке слева)
4 г кукурузного крахмала

Перемешайте творожный сыр (комнатной температуры) с сахарной пудрой и кукурузным крахмалом. Подмешайте яйцо и желток. Затем добавьте карамель и сливки, хорошо перемешайте.

Выпекайте при 120–130 градусах 60–90 минут (середица готового чизкейка должна слегка подрагивать).

Дайте чизкейку полностью остыть, затем прямо в кольце уберите в холодильник.

Крем для начинки

500 г творожного сыра
120 г сливок 33–35%
80 г сахарной пудры
75 г сливочной карамели
(см. в колонке слева)

Смешайте все ингредиенты, кроме карамели. Взбейте до устойчивой массы.

В самом конце введите карамель и перемешайте до однородности. Используйте сразу же.

Чистовое покрытие

500 г маскарпоне
100 г сливок 33–35%
80 г сахарной пудры

Холодные сливки взбейте с сахарной пудрой до жестких пиков.

Введите маскарпоне. Взбейте крем на минимальных оборотах миксера до устойчивой массы. По желанию окрасьте в нужный цвет.



Морковно-карамельный торт

Морковный бисквит
диаметр 18 см

300 г муки
220 г яиц
200 г моркови
170 г растительного масла
160 г сахара
100 г сливок 33–35%
100 г миндальной муки
100 г грецких орехов
90 г меда
10 г разрыхлителя
Специи по вкусу

Подготовьте два кольца диаметром 18 см.

Поместите в чашу миксера яйца, сахар, масло, сливки и мед. Перемешайте до однородности.

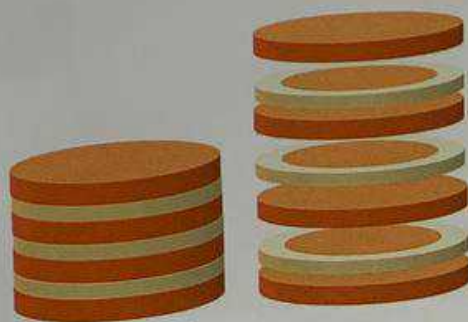
Муку просейте с разрыхлителем и перемешайте. Добавьте специи, миндальную муку, еще раз хорошо перемешайте.

Всыпьте сухие ингредиенты к яично-сливочной смеси, перемешайте.

Морковь почистите и измельчите в комбайне. Добавьте морковь в тесто. Следом положите рубленые грецкие орехи.

Разделите тесто на две части, выпекайте каждый бисквит при 180 градусах около 45 минут. Охладите, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 6–8 часов.

Перед сборкой разрежьте каждый бисквит пополам.



1. Морковный бисквит
2. Соленая карамель с арахисом в кольце из крема
3. Морковный бисквит
4. Соленая карамель с арахисом в кольце из крема
5. Морковный бисквит
6. Соленая карамель с арахисом в кольце из крема
7. Морковный бисквит

**Соленая
карамель**

150 г сахара
100 г сливок 33–35%
50 г сливочного масла
4 г соли

В кастрюлю с толстым дном насыпьте сахар и расплавьте его на небольшом огне (если сахар начнет подгорать, снимите кастрюлю и вращайте ее по кругу – так карамель будет охлаждаться).

Нагрейте сливки.

Когда сахар расплавится, добавьте к нему сливочное масло. Активно размешивая, влейте горячие сливки. Масса будет сильно бурлить – это нормально.

Перемешайте, добавьте соль и перелейте в банку. Дайте остыть, затем уберите в холодильник.

Сборка

Соберите торт, как показано на схеме. По желанию поверх карамели добавьте соленый арахис.

**Кремчиз на масле
для начинки**

340 г творожного сыра
115 г сливочного масла
80 г сахарной пудры
50 г соленой карамели

Размягченное сливочное масло взбейте с сахарной пудрой до светлой массы.

По частям введите сыр, смешайте до однородности.

Введите охлажденную карамель и взбейте до однородности.

**Сливочный кремчиз
для чистового покрытия**

500 г творожного сыра
100 г сливок 33–35%
70–100 г сахарной пудры

Смешать ингредиенты. Взбить до однородности.



Персиково-тыквенный торт

Тыквенный бисквит
диаметр 18 см

- 220 г муки
- 250 г тыквенного пюре
- 225 г яиц
- 180 г сахара
- 160 г сливочного масла
- 80 г пекана
- 10 г сметаны 15%
- 8 г разрыхлителя
- 1 капля эфирного масла лимона

Подготовьте два кольца диаметром 18 см.

Очистите тыкву от кожуры и семян, нарежьте на небольшие кусочки (3–5 см). Запеките в духовке при 180 градусах до мягкости и остудите.

Сливочное масло комнатной температуры взбейте с сахаром до пышной и светлой массы. Яйца (также комнатной температуры) и запеченную тыкву измельчите блендером до однородности, добавьте сметану и еще раз взбейте. Яичную массу введите к сливочному маслу, взбейте до однородности.

Сухие ингредиенты просейте и перемешайте. Введите сухие ингредиенты в основную массу. После этого добавьте рубленый пекан и масло лимона.

Выпекайте в двух кольцах при 175 градусах около 40 минут.

Готовый бисквит охладите на решетке, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 8 часов. Затем разрежьте каждый бисквит на две части.



1. Тыквенный бисквит
2. Мусс «Персик-тыква» в кольце из крема
3. Тыквенный бисквит
4. Конфи «Персик-тыква» в кольце из крема
5. Тыквенный бисквит
6. Мусс «Персик-тыква» в кольце из крема
7. Тыквенный бисквит

Конфи «Персик-тыква» диаметр 16 см

50 г персикового пюре
50 г тыквенного пюре
45 г сахара
2 г агар-агара
2 г пектина

Сахар смешайте с пектином и агар-агаром. Пюре прогрейте до легкого пара, измельчите блендером до однородности и верните на огонь.

Всыпьте сахар с пектином и агар-агаром в пюре. Варите 3–5 минут.

Перелейте в металлическое кольцо диаметром 16 см и заморозьте.

Мусс «Персик-тыква» диаметр 16 см

200 г сливок 33–35%
100 г персикового пюре
100 г тыквенного пюре
30 г воды
15 г желатина

Желатин замочите в холодной воде. Смешайте два вида пюре.

Желатин растопите в микроволновой печи до жидкого состояния и введите в пюре. Перемешайте.

Сливки взбейте до консистенции сметаны и введите во фруктовую начинку. Разлейте по двум металлическим кольцам диаметром 16 см. Заморозьте.

Крем для начинки

500 г творожного сыра
100 г сливок 33–35%
70–100 г сахарной пудры

Сложите все ингредиенты в дежу и взбейте до однородности.

Сливочный кремчиз для чистового покрытия

340 г творожного сыра
115 г сливочного масла
80 г сахарной пудры

Размягченное сливочное масло взбейте с сахарной пудрой до светлой массы. По частям введите сыр, размешайте до однородности.

Сборка

Соберите торт, как показано на схеме.



Грушево-арахисовый торт с сыром Дорблю

Арахисовый бисквит
диаметр 18 см

300 г муки
295 г яиц
250 г сахара
100 г молока
100 г растительного масла
55 г арахисовой пасты
8 г разрыхлителя

Подготовьте два кольца диаметром 18 см.

Яйца с сахаром взбейте до пышной светлой массы.

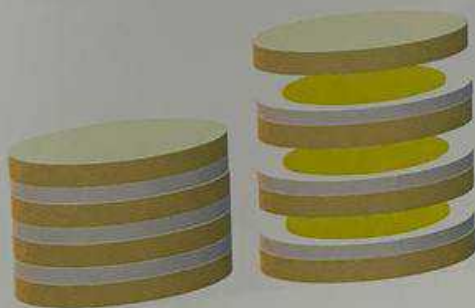
Молоко прогрейте до легкого пара. Добавьте арахисовую пасту и размешайте погружным блендером до однородности. Затем добавьте растительное масло и взбейте.

Арахисовую массу добавьте к яичной, перемешайте вручную.

Просейте сухие ингредиенты, подмешайте к яичной смеси.

Выпекайте в двух кольцах при 170 градусах 35–40 минут. Не открывайте духовку раньше 25-й минуты.

Готовые бисквиты охладите на решетке, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 8 часов. Затем разрежьте каждый бисквит пополам.



1. Арахисовый бисквит
2. Томленая груша в кольце из крема с Дорблю
3. Арахисовый бисквит
4. Томленая груша в кольце из крема с Дорблю
5. Арахисовый бисквит
6. Томленая груша в кольце из крема с Дорблю
7. Арахисовый бисквит

Томленая груша (грушевое компоте)

350 г груши (нарезанной кубиками)
80 г коричневого сахара
30 г сливочного масла
30 г пюре из маракуйи
10 г лимонного сока
10 г сиропа глюкозы
10 г цитрусового ликера
10 г цедры лимона
10 г пектина
Ванильный экстракт

Сделайте сухую карамель из коричневого сахара: для этого в сотейнике с толстым дном растопите сахар до полного растворения. Вылейте готовую карамель на силиконовый коврик. Охладите и измельчите в пудру. Смешайте с пектином.

Нагрейте сливочное масло до 144 градусов, добавьте грушу, лимонный сок, ванильный экстракт, цедру,

слегка прогретое пюре маракуйи и сироп глюкозы. Затем подмешайте ликер и охладите до 35 градусов.

Смешайте с карамельной пудрой и пектином.

Запекайте в керамической форме при 160 градусах 20–30 минут, накрыв фольгой. Охладите. При помощи сита удалите лишнюю влагу.

Сливочный крем

500 г творожного сыра
150 г сливок 33–35%
80–100 г сыра Дорблю
80 г сахарной пудры

Сыр растворите в сливках и размешайте погружным блендером до однородности.

Смешайте все ингредиенты в чаше миксера, взбейте до однородной устойчивой массы.

Крем для чистового покрытия

500 г творожного сыра
120 г сливок 33–35%
80 г сахарной пудры

Смешайте все ингредиенты до однородного состояния. Взбейте до устойчивой массы. По желанию окрасьте в нужный цвет.

Сборка

Соберите торт, как показано на схеме.



Малиново-манговый торт

Шоколадный бисквит
диаметр 18 см

180 г муки
340 г яиц
220 г сахара
75 г молока
60 г какао-порошка
45 г растительного масла
36 г кукурузного крахмала
10 г разрыхлителя
Ванильный экстракт

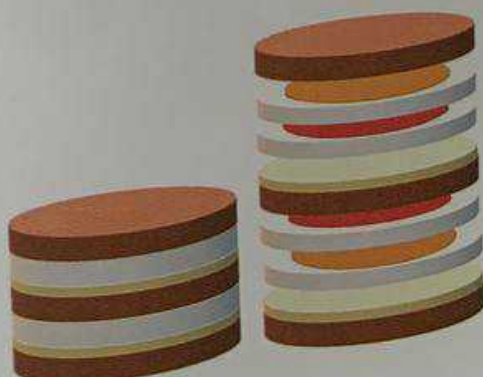
Подготовьте кольцо диаметром 18 см.

Яйца взбейте с сахаром до пышной светлой массы, добавьте ванильный экстракт.

Сухие ингредиенты просейте и перемешайте. Введите их в яичную смесь и перемешайте лопаткой.

К молоку и маслу добавьте немного теста, хорошо перемешайте и добавьте в оставшееся тесто.

Выпекайте при 175 градусах 35–45 минут. Готовый бисквит охладите на решетке, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 8 часов. Затем разрежьте бисквит на три части.



1. Шоколадный бисквит
2. Манговое конфи в кольце из крема
3. Малиновый мусс в кольце из крема
4. Песочный корж
5. Шоколадный бисквит
6. Малиновое конфи в кольце из крема
7. Манговый мусс в кольце из крема
8. Песочный корж
9. Шоколадный бисквит

Песочное тесто

110 г муки
45 г сливочного масла
35 г сахарной пудры
25 г яиц
1 г соли

Сложите в чашу миксера муку, соль и нарезанное холодное сливочное масло.

С помощью к-образной насадки смешайте ингредиенты до состояния «мокрого песка». В самом конце введите холодное яйцо, быстро замесите однородное тесто.

Раскатайте тесто между двух листов пергамента в пласт толщиной 2 мм. Уберите в холодильник минимум на 4 часа. Вырежьте два круга диаметром 18 см, переложите заготовки на перфорированный коврик. Выпекайте при 160 градусах 10–15 минут. Охладите.

Малиновый мусс диаметр 16 см

100 г сливок 33–35%
100 г пюре из малины
30 г воды
10 г сахарной пудры
8 г желатина

Подготовьте кольцо диаметром 16 см. Желатин замочите. Сливки взбейте.

Пюре соедините с сахарной пудрой. Добавьте сливки и перемешайте до однородности.

Желатин прогрейте (10 секунд в микроволновой печи).

Возьмите часть сливочной массы и добавьте к желатину, перемешайте и подмешайте эту массу в оставшуюся сливочную массу. Перелейте в кольцо диаметром 16 см.

Манговое конфи

100 г пюре из манго
50 г сахара
2 г агар-агара
2 г пектина
1 ч. л. лимонного сока

Пюре прогрейте до легкого пара. Всыпьте в пюре хорошо перемешанные сухие ингредиенты. Варите 3–4 минуты, затем добавьте лимонный сок и перемешайте.

Слегка охладите и вылейте поверх хорошо охлажденного малинового мусса. Поместите в морозилку.

Манговый мусс диаметр 16 см

100 г сливок 33–35%
100 г пюре из манго
30 г воды
10 г сахарной пудры
8 г желатина

Подготовьте кольцо диаметром 16 см. Желатин замочите. Сливки взбейте.

Пюре соедините с сахарной пудрой. Введите сливки, перемешайте до однородности.

Желатин прогрейте (10 секунд в микроволновой печи).

Возьмите часть сливочной массы и добавьте к желатину, перемешайте и подмешайте эту массу в оставшуюся сливочную массу. Перелейте в кольцо диаметром 16 см.

Сборка

Соберите торт, как показано на схеме.

Малиновое конфи

100 г пюре из малины
50 г сахара
2 г агары
2 г пектина
1 ч. л. лимонного сока

Пюре прогрейте до легкого пара. Всыпьте в пюре хорошо перемешанные сухие ингредиенты. Варите 3–4 минуты, затем добавьте лимонный сок и перемешайте.

Слегка охладите и вылейте поверх хорошо охлажденного мангового мусса. Заморозьте.

Крем для начинки

250 г творожного сыра
250 г маскарпоне
120 г сливок 33–35%
70 г сахарной пудры

Взбейте творожный сыр, сливки и сахарную пудру. Затем добавьте маскарпоне и аккуратно перемешайте до однородности.

Сливочный кремчиз для чистового покрытия

500 г творожного сыра
100 г сливок 33–35%
70–100 г сахарной пудры

Смешайте ингредиенты. Взбейте до однородности.



Тропический торт

Шоколадный бисквит
диаметр 18 см

310 г яиц
150 г сахара
80 г муки
40 г миндальной муки
70 г растительного масла
25 г темного шоколада 54,5%
25 г какао-порошка
10 г цедры лайма
8 г разрыхлителя

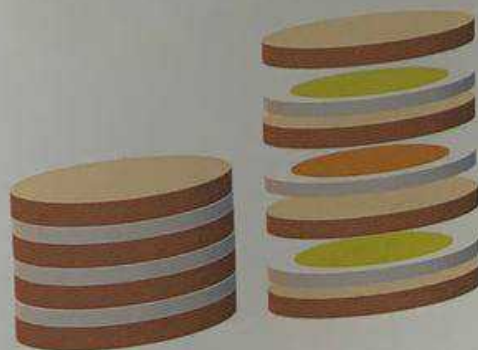
Подготовьте два кольца диаметром 18 см.

Взбейте яйца с сахаром до пышной светлой массы.

Шоколад растопите импульсами в микроволновой печи и смешайте с растительным маслом. Подмешайте к яичной смеси.

Сухие ингредиенты просейте, хорошо перемешайте и добавьте к яичной массе. Затем подмешайте цедру лайма.

Разделите тесто на две равные части. Выпекайте при 170 градусах 35–45 минут. Остудите бисквиты, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 8 часов минимум. Затем разрежьте каждый бисквит пополам.



1. Шоколадный бисквит
2. Тропическое желе
3. Шоколадный бисквит
4. Шоколадный ганаш в кольце из крема
5. Шоколадный бисквит
6. Тропическое желе
7. Шоколадный бисквит

Тропическое желе
диаметр 16 см

100 г пюре из манго
100 г пюре из маракуйи
50 г пюре из юдзу
60 г сахара
8 г пектина
3 г листового желатина

Подготовьте два кольца диаметром 16 см.

Желатин замочите в холодной воде.

Пюре прогрейте до образования пара, «дождиком» всыпьте пектин с сахаром. Проварите до легкого загустения.

Желатин отожмите, добавьте к пюре и перемешайте.

Разлейте по кольцам и заморозьте.

Шоколадный ганаш
диаметр 16 см

100 г молочного шоколада
10 г сиропа глюкозы
40 г пюре из юдзу
10 г сливок 33–35%

Подготовьте кольцо диаметром 16 см.

Соедините сливки, пюре из юдзу и глюкозный сироп, прогрейте до легкого пара.

Вылейте горячую смесь на шоколад, перемешайте до однородности. При необходимости воспользуйтесь погружным блендером.

Перелейте в кольцо и заморозьте.

Крем
для начинки

350 г маскарпоне
150 г творожного сыра
120 г сливок 33–35%
80 г сахарной пудры

Смешайте все ингредиенты. Взбейте до устойчивой массы.

Сливочный кремчиз
для чистового покрытия

500 г творожного сыра
100–150 г сливок 33–35%
70 г сахарной пудры

Смешайте все ингредиенты (они должны быть холодными). Взбейте до устойчивой массы.

Сборка

Соберите торт, как показано на схеме.



Лаймово-кокосовый торт

Кокосовый бисквит
диаметр 18 см

280 г яиц
170 г сахара
150 г муки
40 г миндальной муки
100 г растительного масла
50 г сливок 33–35%
45 г кокосовой стружки
30 г кукурузного крахмала
10 г ванильного сахара
8 г разрыхлителя

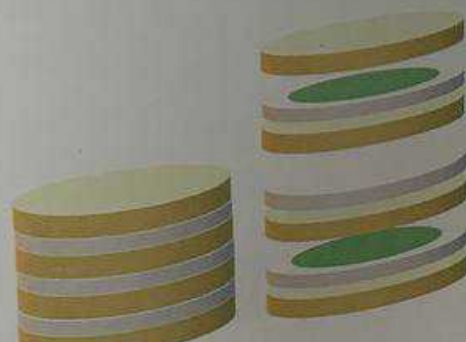
Подготовьте две формы диаметром 18 см.

Взбейте яйца в пышную светлую массу. Введите растительное масло и сливки, перемешайте до однородности.

Просейте муку с разрыхлителем и кукурузным крахмалом, перемешайте. Затем добавьте миндальную муку и кокосовую стружку, еще раз хорошо перемешайте.

Подмешайте сухие ингредиенты к яично-сливочной массе. Разделите тесто на две части и выпекайте сразу в двух кольцах при 170–175 градусах 25–30 минут (до состояния «сухой зубочистки»).

Готовые коржи охладите, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник. Затем разрежьте каждый бисквит пополам.



1. Кокосовый бисквит
2. Лаймовое кремю в кольце из крема
3. Кокосовый бисквит
4. Крем
5. Кокосовый бисквит
6. Лаймовое кремю в кольце из крема
7. Кокосовый бисквит

Пропитка

150 г сливок 10%
20 г ванильного сахара

В сотейнике смешайте сливки с ванильным сахаром и проварите до полного растворения сахара. Охладите. Пропитайте бисквит.

Сборка

Соберите торт, как показано на схеме.

**Лаймовое
кремю**

180 г белого шоколада
120 г сливок 33–35%
50 г сливочного масла
(комнатной температуры)
40 г сока лайма
15 г какао-масла
10 г цедры лайма
6 г желатина (листового)
5 г мяты (свежей)

Подготовьте два кольца диаметром 16 см.

Желатин замочите. Какао-масло растопите с шоколадом.

Сливки прогрейте с мятой и растворите в них желатин. Вылейте смесь на шоколад и размешайте погружным блендером.

Добавьте лайм (сок, цедру, возможно, и кусочки лайма), размешайте блендером. Следом подмешайте сливочное масло, разлейте по двум кольцам и заморозьте.

Для яркости добавьте небольшое количество красителя цвета васоби.

**Крем
для начинки**

200 г сгущенного молока
50 г белого шоколада
180 г сливочного масла
150 г творожного сыра
120 г сливок 33–35%

Масло и сгущенное молоко взбейте до посветления. Добавьте сыр и еще раз хорошо взбейте.

Следом введите растопленный шоколад, перемешайте.

В конце добавьте взбитые сливки. Взбейте крем до однородности.

**Сливочный кремчиз для
чистового покрытия**

500 г творожного сыра
100 г сливок 33–35%
70–100 г сахарной пудры

Соедините все ингредиенты. Взбейте до однородности.



Шоколадно-вишневый торт

Шоколадный бисквит диаметр 16 см

200 г белка
100 г желтка
200 г сахара
150 г муки
150 г сливочного масла
150 г горького шоколада
6 г разрыхлителя

Шоколадный чизкейк диаметр 14 см

200 г творожного сыра
60 г сливок 33–35%
40 г горького шоколада
50 г сахара
36 г желтка
10 г какао-порошка

Подготовьте кольцо диаметром 16 см.

Белки взбейте с сахаром (100 г) до жестких пиков.

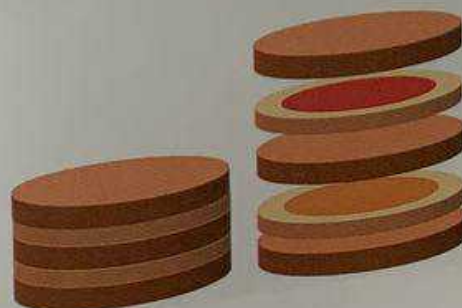
Сливочное масло взбейте с оставшимся сахаром (100 г) до бела. Добавьте желтки, снова взбейте. Затем введите растопленный шоколад, перемешайте до однородности.

Просейте сухие ингредиенты к желтково-шоколадной смеси и тщательно перемешайте. Следом введите белки, аккуратно перемешайте до однородности.

Выпекайте при 170 градусах 40–45 минут. Готовый бисквит охладите на решетке, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 8 часов. Затем разрежьте бисквит на три части.

Подготовьте кольцо диаметром 14 см.

Творожный сыр перемешайте с сахаром. Подмешайте желтки. Введите растопленный шоколад и какао-порошок, затем сливки. Выпекайте в кольце при 110 градусах 90–120 минут.



1. Шоколадный бисквит
2. Вишневый соус в кольце из шоколадного крема
3. Шоколадный бисквит
4. Шоколадный чизкейк в кольце из шоколадного крема
5. Шоколадный бисквит

Вишневый соус диаметр 14 см

150 г вишни (без косточек)
20 г сахара
5 г кукурузного крахмала
4 г корицы

Подготовьте кольцо диаметром 14 см. Крахмал смешайте с сахаром и корицей, залейте водой и перемешайте до однородности.

Замороженную вишню сложите в сотейник, проварите 2–3 минуты, всыпьте сухие ингредиенты. Перелейте в кольцо и заморозьте.

Сборка

Соберите торт, как показано на схеме.

Вишневый мусс

50 г сливок 33–35%
50 г пюре из вишни
15 г воды
10 г сахарной пудры
4 г желатина

Желатин замочите. Сливки взбейте.

Пюре соедините с сахарной пудрой. Введите сливки и перемешайте до однородности.

Желатин прогрейте (10 секунд в микроволновой печи).

Возьмите часть сливочной смеси и введите в нее желатин, после чего подмешайте эту массу к оставшейся сливочной смеси. Вылейте в кольцо поверх замороженного вишневого соуса и заморозьте.

Крем для начинки

450 г творожного сыра
200 г сливочного масла (размягченного)
150 г сахарной пудры
80 г горького шоколада

Сливочное масло взбейте с сахарной пудрой до светлой массы. Добавьте творожный сыр, снова взбейте. Добавьте растопленный шоколад и перемешайте до однородности.

Крем для чистового покрытия

400 г творожного сыра
200 г белого шоколада
50 г сливок 33–35%

Шоколад растопите. Творожный сыр взбейте со сливками до однородности.

К шоколаду подмешайте небольшое количества крема. Затем добавьте эту шоколадную массу к оставшемуся крему и взбейте до однородности. По желанию окрасьте крем в нужный вам цвет.



Чернично-шоколадный торт

Шоколадный бисквит
диаметр 18 см

190 г белка
90 г желтка
180 г сахара
160 г муки
100 г молока
70 г растительного масла
30 г какао-порошка
8 г разрыхлителя
1 г соли

Подготовьте два кольца диаметром 18 см.

Сухие ингредиенты просейте и хорошо перемешайте.

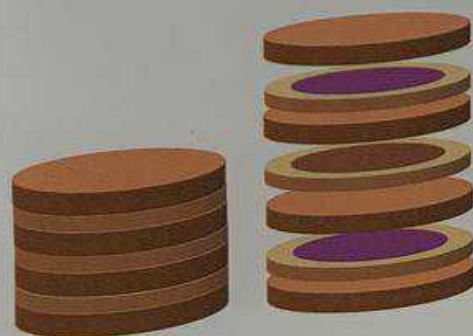
Желтки взбейте с 80 г сахара до посветления. Введите растительное масло и молоко, взбейте до однородности.

Белки взбейте с сахаром и лимонной кислотой до жестких пиков. Добавьте желтковую массу к белкам, аккуратно перемешайте до однородности.

Введите просеянные ингредиенты, перемешайте круговыми движениями снизу вверх.

Разделите тесто на две равные части, перелейте в два заранее подготовленных кольца. Выпекайте при 180 градусах до состояния «сухой зубочистки». Не открывайте духовку ранее 25-й минуты.

Готовые бисквиты охладите, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 8 часов. Затем разрежьте каждый бисквит пополам.



1. Шоколадный бисквит
2. Черничное конфи в кольце из крема
3. Шоколадный бисквит
4. Черничный ганаш в кольце из крема
5. Шоколадный бисквит
6. Черничное конфи в кольце из крема
7. Шоколадный бисквит

Черничное конфи диаметр 16 см

300 г пюре из черники
60 г сахара
7 г пектина
4 г агар-агара

Подготовьте два кольца диаметром 16 см.

Сахар перемешайте с пектином и агар-агаром.

Пюре прогрейте до легкого пара, всыпьте «дождиком» сухие ингредиенты. Проварите при постоянном помешивании (2–3 минуты).

Разлейте по кольцам и заморозьте.

Черничный ганаш диаметр 16 см

100 г молочного шоколада
40 г пюре из черники
10 г сиропа глюкозы
10 г сливок 33–35%

Сливки, пюре и сироп глюкозы доведите до кипения.

Растопите шоколад импульсно по 20–30 секунд, нагрев его в микроволновой печи до 45 градусов.

Вылейте сливки на шоколад, перемешайте до однородности. При необходимости размешайте блендером до получения эмульсии.

Перелейте в кольцо диаметром 16 см, уберите в холодильник для охлаждения.

Кремчиз для начинки

500 г творожного сыра
150 г сливок
70 г сахарной пудры

Смешайте все ингредиенты. Взбейте до однородности.

Шоколадный кремчиз для чистового покрытия

500 г творожного сыра
100 г сливок 33–35%
100 г сахарной пудры
100 г горького шоколада

Шоколад растопите в микроволновой печи импульсами по 30 секунд.

Творожный сыр, сливки и сахарную пудру соедините в чаше миксера. Взбейте до однородной, плотной массы. Введите растопленный шоколад, перемешайте до однородности.

Сборка

Соберите торт, как показано на схеме.



Сливочно-кофейный торт

Шоколадный бисквит
диаметр 18 см

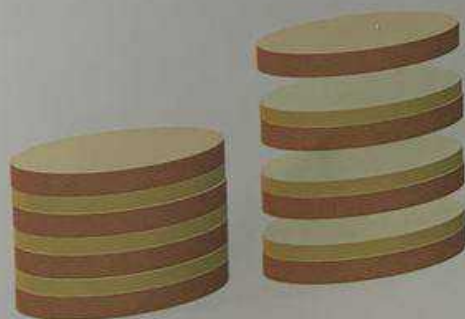
150 г муки
290 г яиц
200 г сахара
100 г молока
70 г растительного масла
40 г какао-порошка
10 г разрыхлителя

Подготовьте два кольца диаметром 18 см.

Яйца взбейте с сахаром до пышной светлой массы. Введите молоко и растительное масло, перемешайте до однородности.

Просейте сухие ингредиенты и добавьте их в яично-масляную смесь.

Разлейте тесто по кольцам и выпекайте при 175–180 градусах 35–40 минут. Остудите, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 6–8 часов. Перед сборкой разрежьте каждый бисквит пополам.



1. Шоколадный бисквит
2. Кофейный крем
3. Шоколадный бисквит
4. Кофейный крем
5. Шоколадный бисквит
6. Кофейный крем
7. Шоколадный бисквит

Кофейный крем

410 г сливочного масла
 160 г молока
 140 г желтка
 140 г темного шоколада
 54,5%
 120 г сахара
 25 г кофейной пасты
 (см. страницу 8)
 17 г рома

Желток разотрите с сахаром. Молоко прогрейте до легкого пара.

При активном помешивании тонкой струйкой влейте молоко к желткам. Перелейте молочно-желтковую смесь обратно в сотейник и проварите при постоянном помешивании до 82 градусов.

Влейте заварную основу на шоколад, размешайте погружным блендером до образования эмульсии. Добавьте ром и кофейную пасту, снова тщательно размешайте.

Остудите до 48 градусов, соедините со сливочным маслом и взбейте миксером до однородности.

Крем для чистового покрытия

500 г творожного сыра
 120 г сливок 33–35%
 80 г сахарной пудры
 5 г кофейной пасты
 (см. страницу 8)

Смешайте все ингредиенты, кроме кофейной пасты. Взбейте до устойчивой массы.

В самом конце добавьте кофейную пасту и перемешайте до однородности. Используйте сразу же.

Сборка

Соберите торт, как показано на схеме.



The Good Foods Club
ndbreaking technol

Вишнево-кофейный торт

Шоколадный бисквит
диаметр 18 см

330 г муки

300 г сахара

230 г молока

230 г кипятка

110 г яиц

110 г растительного масла

10 г разрыхлителя

5 г соды

Подготовьте три кольца диаметром 18 см.

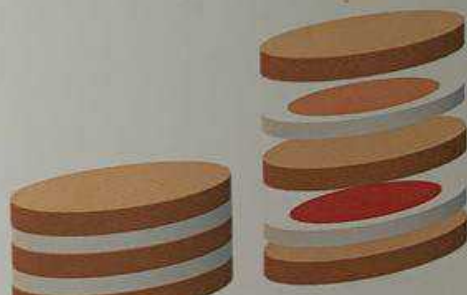
Яйца взбейте с сахаром до пышной светлой массы. Добавьте молоко и растительное масло, перемешайте на минимальной скорости.

Введите просеянные сухие ингредиенты, слегка перемешайте и влейте крутой кипяток.

Разделите тесто на три равные части. Выпекайте при 175 градусах 35 минут.

Готовый бисквит охладите, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 6–8 часов.

Если у вас нет возможности приготовить три бисквита сразу, вы можете готовить их по очереди – это не навредит тесту.



1. Шоколадный бисквит
2. Шоколадный мусс в кольце из крема
3. Шоколадный бисквит
4. Вишневый мусс в кольце из крема
5. Шоколадный бисквит

Вишневая пропитка

200 г вишни
70 г сахара
30 г соуса наршараб
(гранатового)

Вишню с сахаром проварите до полного растворения сахара. Добавьте гранатовый соус.

Размешайте погружным блендером до однородности. Охладите.

Шоколадный мусс диаметр 16 см

100 г темного шоколада
54,5%
100 г сливок 33–35%
15 г сливочного масла
10 г кофейной пасты
(см. страницу 8)
5 г желатина

Желатин замочите в холодной воде в пропорции 1:6.

Шоколад и сливочное масло растопите в микроволновой печи, введите желатин. Перемешайте до однородности. Добавьте кофейную пасту, снова перемешайте до однородности.

Сливки взбейте до мягких пиков и аккуратно перемешайте с шоколадной основой.

Перелейте в кольцо диаметром 16 см и заморозьте.

Вишневый мусс диаметр 16 см

100 г пюре из вишни
100 г сливок 33–35%
35 г белого шоколада
5 г желатина

Желатин замочите в холодной воде в пропорции 1:6.

Вишневое пюре прогрейте до легкого пара, смешайте с желатином.

Шоколад растопите и добавьте к пюре, хорошо размешайте блендером.

Взбейте сливки до мягких пиков, введите в основную массу.

Аккуратно перелейте в кольцо диаметром 16 см и заморозьте.

Крем для черного покрытия

350 г творожного сыра
105 г сливочного масла
80 г сахарной пудры
10 г кофейной пасты
(см. страницу 8)

Сложите в чашу миксера мягкое сливочное масло и сахарную пудру. Взбейте до осветления массы.

Добавьте творожный сыр и кофейную пасту. Взбейте до однородности.

Шоколадный кремчиз для чистового покрытия

500 г творожного сыра
100 г сливок 33–35%
100 г сахарной пудры
100 г темного шоколада
от 65%

Шоколад растопите в микроволновой печи импульсами по 30 секунд.

Творожный сыр, сливки и сахарную пудру поместите в чашу миксера. Взбейте до плотной массы.

Введите растопленный шоколад, перемешайте до однородности.

Сборка

Соберите торт, как показано на схеме.

Для получения однородного крема добавьте небольшую часть крема к шоколаду, перемешайте до гладкости. Затем подмешайте эту часть к основной части крема.



Апельсиновый торт с белым шоколадом

Апельсиновый бисквит
диаметр 18 см

230 г белка
110 г желтка
200 г муки
200 г сахара
20 г растительного масла
10 г цедры апельсина
10 г апельсинового сока
4 г разрыхлителя

Подготовьте два кольца диаметром 18 см.

Желтки взбейте с сахаром (100 г) до посветления. Добавьте цедру, сок апельсина и перемешайте до однородности.

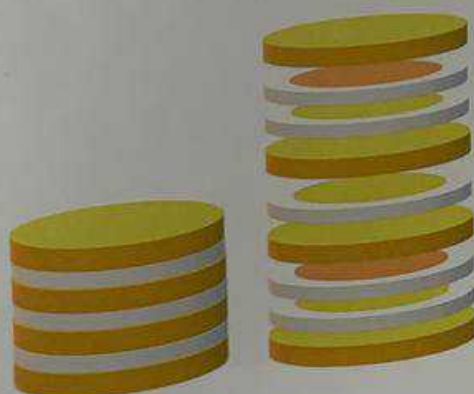
Белки взбейте с сахаром (100 г) до пышной меренги. Сахар подсыпайте постепенно.

Просейте сухие ингредиенты и хорошо перемешайте.

Смешайте белки с желтками. Введите сухие ингредиенты, аккуратно перемешайте.

Выпекайте в двух кольцах при 170 градусах 30 минут. Готовые бисквиты охладите на решетке, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 8 часов. Затем разрежьте каждый бисквит пополам.

1. Апельсиновый бисквит
2. Апельсиновое конфи в кольцо из крема
3. Апельсиновый мусс в кольцо из крема
4. Апельсиновый бисквит
5. Апельсиновый мусс в кольцо из крема
6. Апельсиновый бисквит
7. Апельсиновое конфи в кольцо из крема
8. Апельсиновый мусс в кольцо из крема
9. Апельсиновый бисквит



Апельсиновый мусс диаметр 16 см

250 г сливок 33–35%
200 г белого шоколада
100 г пюре из апельсина
50 г пюре из юдзу
10 г желатина

Подготовьте три кольца диаметром 16 см.

Сливки взбейте и уберите в холодильник. Желатин замочите в холодной воде в пропорции 1:6.

Шоколад растопите, пюре подогрейте и соедините с шоколадом, размешайте погружным блендером до образования эмульсии.

Введите в шоколад расплавленный желатин и снова размешайте блендером. Дайте остыть при комнатной температуре примерно до 35 градусов, затем аккуратно подмешайте взбитые сливки.

Разлейте по кольцам и заморозьте.

Сборка

Соберите торт, как показано на схеме.

Апельсиновое конфи

200 г апельсинового пюре
95 г сахара
3 г агар-агара
2 г пектина

Сахар смешайте с пектином и агар-агаром. Пюре прогрейте до легкого пара.

«Дождиком» всыпьте в пюре сахар с пектином, проварите до легкого загустения. Немного охладите.

Вылейте массу поверх двух замороженных муссов. Также заморозьте.

Крем для черного покрытия

500 г творожного сыра
100 г сливок 33–35%
70–100 г сахарной пудры
10 г цедры апельсина

Смешайте все ингредиенты. Взбейте до однородности.

Ганаш на белом шоколаде для чистового покрытия

200 г белого шоколада
200 г творожного сыра
100 г сливочного масла
60 г какао-масла
10 г сиропа глюкозы

Растопите шоколад и какао-масло импульсами в микроволновой печи. Подмешайте глюкозный сироп и охладите до 29–30 градусов.

Отдельно взбейте сливочное масло, по частям добавьте сыр. Взбейте до однородности.

Остывший шоколад и какао-масло введите в сырную смесь. Весь крем хорошо взбейте и охладите в холодильнике (10 минут). По желанию окрасьте крем в нужный цвет.



Шоколадный торт с малиной и фисташками

Брауни
диаметр 20 (18) см

70 г муки
110 г яиц
100 г сливочного масла
100 г темного шоколада
80 г сахара
2 г разрыхлителя
Щепотка соли

Подготовьте два кольца диаметром 18 и 20 см.
Шоколад растопите в микроволновке импульсами по 30 секунд.

Мягкое сливочное масло взбейте с сахаром. Введите растопленный шоколад, после чего перемешайте все до однородности.

Добавьте яйца и снова перемешайте. Сухие ингредиенты просейте и подмешайте к основным ингредиентам.

Перелейте тесто в кольцо диаметром 20 см и выпекайте около 25 минут. Готовый бисквит охладите, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 8 часов.

Затем возьмите разъемное кольцо диаметром 18 см, обрежьте им брауни, не убирая кольца. Вставьте в кольцо ацетатную пленку, уберите в морозилку.



1. Малиновый мусс
2. Фисташковый мусс
3. Шоколадный мусс
4. Брауни

**Шоколадный мусс
(нижний слой)**

250 г сливок 33–35%
150 г темного шоколада 54,5%
36 г воды
30 г сливочного масла
6 г желатина

Желатин замочите в холодной воде в пропорции 1:6.

Шоколад и сливочное масло растопите и перемешайте до однородности. Введите растопленный желатин в шоколадно-сливочную массу и перемешайте.

Сливки взбейте до мягких пиков, подмешайте в основную массу.

Аккуратно вылейте в кольцо поверх брауни и охладите.

**Фисташковый мусс
(средний слой)**

200 г сливок 33–35%
160 г белого шоколада
60 г воды
50 г фисташковой пасты
30 г сливочного масла
10 г желатина

Желатин замочите в холодной воде в пропорции 1:6.

Шоколад и сливочное масло растопите и перемешайте до однородности.

Добавьте растопленный желатин в шоколадно-сливочную массу, перемешайте. Затем подмешайте фисташковую пасту.

Сливки взбейте до мягких пиков, введите в основную массу. Аккуратно вылейте в кольцо поверх нижнего слоя и охладите.

**Малиновый мусс
(верхний слой)**

200 г сливок 33–35%
200 г пюре из малины
70 г белого шоколада
60 г воды
10 г желатина

Желатин замочите в холодной воде в пропорции 1:6.

Вишневое пюре нагрейте до легкого пара. Вылейте на белый шоколад и перемешайте до однородности (при необходимости пюрируйте погружным блендером).

Желатин растопите в микроволновой печи и добавьте к шоколадно-ягодной массе. Перемешайте до однородности.

Сливки взбейте до мягких пиков, введите в основную массу. Аккуратно вылейте в кольцо поверх среднего слоя и охладите.



Шоколадный торт со сливочным ликером

Шоколадный бисквит диаметр 18 см

280 г муки
280 г сахара
235 г кофе (горячего)
110 г яиц
110 г растительного масла
100 г молока (1,5% или выше)
70 г какао-порошка
65 г сливочного ликера
8 г разрыхлителя
5 г соды
Экстракт ванили

Подготовьте четыре кольца диаметром 18 см.

Просейте муку, соду, разрыхлитель и какао-порошок. Тщательно перемешайте.

В чашу миксера поместите сахар и растительное масло, взбивайте 5–7 минут. После этого добавьте яйца и экстракт ванили, взбивайте массу 2 минуты.

Введите половину сухой смеси и снова взбейте.

Влейте молоко, затем горячий кофе. Добавьте ликер и взбейте на низкой скорости

Всыпьте оставшуюся сухую смесь, еще раз взбейте до однородности.

Разделите тесто на четыре равные части и разложите по кольцам. Выпекайте при 180 градусах 35–45 минут.

Готовые бисквиты охладите на решетке, затем заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 8 часов.

Шоколадный ганаш диаметр 16 см

200 г темного шоколада 54,5%
135 г сливок 33–35%
20 г сливочного масла
15 г сливочного ликера
10 г глюкозного сиропа

Подготовьте два кольца диаметром 16 см.

Шоколад растопите в микроволновой печи импульсами по 30 секунд.

Сливки и сироп прогрейте до легкого пара. Вылейте на шоколад и размешайте погружным блендером до получения эмульсии.

В конце введите ликер и сливочное масло. Перемешайте, разлейте по кольцам и заморозьте.

**Чизкейк
диаметр 16 см**

- 200 г творожного сыра
- 80 г сахарной пудры
- 56 г яиц
- 18 г желтка
- 45 г сливок 33–35%
- 30 г сливочного ликера
- 5 г кукурузного крахмала

Подготовьте кольцо диаметром 16 см. На дно духовки установите противень с горячей водой.

Смешайте творожный сыр с сахарной пудрой и крахмалом.

Добавьте яйцо и желток, перемешайте до однородности. Затем добавьте ликер и перемешайте.

Перелейте в кольцо и выпекайте при 110 градусах 90–120 минут. Серединка чизкейка должна слегка дрожать.

Охладите готовый чизкейк в духовке, затем уберите в холодильник.

Сборка

Соберите торт, как показано на схеме.

**Шоколадный крем
для черновой сборки**

- 300 г сливочного масла
- 200 г сливок 33–35%
- 150 г сахарной пудры
- 120 г темного шоколада 54,5%
- 50 г сливочного ликера

Шоколад растопите и оставьте в сторону.

Взбейте мягкое сливочное масло с сахарной пудрой до осветления. Подмешайте растопленный шоколад и ликер.

Отдельно взбейте сливки до твердых пиков. Смешайте обе массы.

**Ганаш на темном шоколаде
для чистового покрытия**

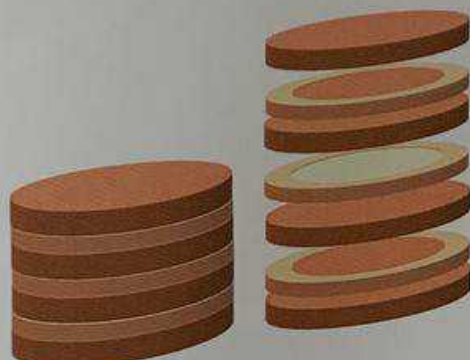
- 280 г темного шоколада 54,5%
- 155 г сливочного масла
- 120 г сливок 33–35%
- 35 г сиропа глюкозы
- 10 г сливочного ликера

Шоколад растопите импульсами в микроволновой печи.

Введите глюкозный сироп и хорошо перемешайте.

Сливки прогрейте до легкого пара и вылейте на шоколад. Перемешайте до однородности.

Введите мягкое сливочное масло. Перемешайте, при необходимости действуйте погружным блендером. Охладите (40–50 минут), после чего перемешайте до однородности и сразу же используйте.



1. Шоколадный бисквит
2. Шоколадный ганаш в кольце из крема
3. Шоколадный бисквит
4. Чизкейк
5. Шоколадный бисквит
6. Шоколадный ганаш в кольце из крема
7. Шоколадный бисквит



Малиново-шоколадный торт

Ванильный бисквит
диаметр 18 см

- 180 г муки
- 190 г белка
- 90 г желтка
- 160 г сахара
- 70 г растительного масла
- 30 г кукурузного крахмала
- 30 г крутого кипятка
- 20 г сублимированной малины
- 8 г разрыхлителя
- 2 г лимонной кислоты

Подготовьте два кольца диаметром 18 см.
Сухие ингредиенты просейте и хорошо перемешайте.

Желтки взбейте с 80 г сахара до посветления. Введите растительное масло и взбейте до однородности.

Белки взбейте с сахаром и лимонной кислотой до жестких пиков.

Добавьте желтковую массу к белкам, аккуратно перемешайте до однородности.

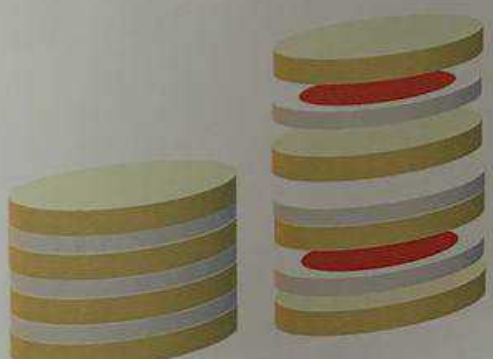
Введите просеянные сухие ингредиенты, перемешайте круговыми движениями снизу вверх.

Затем добавьте крутой кипяток и перемешайте. В самом конце введите сублимированную малину.

Разделите тесто на две равные части, перелейте в заранее подготовленные кольца. Выпекайте при 175 градусах до состояния «сухой зубочистки». Не открывайте духовку ранее 25-й минуты.

Готовые бисквиты охладите, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 8 часов. Затем разрежьте каждый бисквит пополам.

1. Ванильный бисквит
2. Малиновое компоте в кольце из крема
3. Ванильный бисквит
4. Творожно-сливочный крем
5. Ванильный бисквит
6. Малиновое компоте в кольце из крема
7. Ванильный бисквит



Пропитка

100 г пюре из малины
50 г сахара
50 г воды

Смешайте в сотейнике все ингредиенты, проварите до полного растворения сахара и охладите. Пропитайте бисквит.

Малиновое компоте диаметр 16 см

250 г пюре из малины
80 г малины (свежей)
50 г сахара
20 г лимонного сока
8 г пектина

Пюре прогрейте до легкого пара. При постоянном помешивании «дождиком» всыпьте сахар с пектином. Добавьте лимонный сок.

Проварите 2–3 минуты, перелейте в два кольца диаметром 16 см. Добавьте свежую малину и заморозьте.

Крем для начинки

400 г творожного сыра
200 г белого шоколада
50 г сливок 33–35%

Шоколад растопите. Творожный сыр взбейте со сливками до однородности.

К шоколаду подмешайте небольшое количества крема, перемешайте до однородности.

Введите шоколадную массу к оставшемуся крему. Взбейте до однородности.

Сливочный кремчиз для чистового покрытия

500 г творожного сыра
100 г сливок 33–35%
70–100 г сахарной пудры

Смешайте все ингредиенты. Взбейте до однородности.

Сборка

Соберите торт, как показано на схеме.



Сборка

Соберите торт, как
показано на схеме

Клубнично-сливочный бенито-торт

Ванильный бисквит диаметр 10 см

80 г муки
80 г сливочного масла
80 г сахара
70 г яиц
8 г сублимированной клубники
3 г разрыхлителя

Подготовьте кольцо диаметром 10 см.

Взбейте мягкое сливочное масло с сахаром (время взбивания – около 5 минут). Далее постепенно введите яйца.

В отдельной миске соедините муку с разрыхлителем. Постепенно введите эту смесь в масляную основу. Затем добавьте клубнику, хорошо перемешайте. Тесто должно получиться густым.

Выпекайте в кольце при 190 градусах 20–25 минут. Достаньте из духовки и дайте постоять в форме 5 минут, затем выньте корж из формы, переверните его на решетку и оставьте остывать. Заверните в пленку и уберите в холодильник минимум на 6–8 часов, после чего разрежьте пополам.

Клубничное компоте

55 г клубники (свежей)
40 г пюре из клубники
20 г сахара
7 г лимонного сока
2 г пектина

Смешайте сахар с пектином. Клубнику нарежьте мелкими кубиками.

Пюре прогрейте до легкого пара, всыпьте сахар и постоянно помешивая, добавьте клубнику и лимонный сок. Варите 2–3 минуты, затем снимите с огня и накройте пленкой «в контакт». Охладите.

Крем для начинки и чистового покрытия

250 г творожного сыра
125 г белого шоколада

Сыр (комнатной температуры) взбейте с растопленным шоколадом до однородности.



Сборка

Соберите торт, как показано на схеме (см. страницу 105).

Фисташково-малиновый бенито-торт

лови торт

Фисташковый бисквит диаметр 10 см

30 г миндальной муки
15 г муки
70 г белка
50 г сахара
20 г фисташковой пасты
20 г рубленых фисташек
Ванильный экстракт

Малиновое конфи

50 г пюре из малины
8 г сиропа глюкозы
8 г сахара
2 г пектина

Крем для начинки и чистового покрытия

150 г творожного сыра
150 г рикотты
80 г сливок
60 г сахарной пудры
10 г фисташковой пасты

Подготовьте две формы диаметром 10 см.
Белки (комнатной температуры) взбейте с сахаром до жестких пиков. Сухие ингредиенты просейте.
К белкам добавьте фисташковую пасту и перемешайте до однородности.

Введите сухие ингредиенты и снова перемешайте до однородности.

Затем добавьте ванильный экстракт и рубленые фисташки.

Разделите тесто по формам и выпекайте при 175 градусах 30 минут.

Готовые бисквиты охладите, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 8 часов.

Сахар смешайте с пектином.

Пюре прогрейте с глюкозным сиропом до легкого пара.

«Дождиком» введите в вишневую массу пектин с сахаром, проварите (3–5 минут). Охладите.

Сыр (комнатной температуры) взбейте с растопленным шоколадом до однородности.



Сборка

Соберите торт, как
показано на схеме
(см. страницу 105).

Чернично-шоколадный бенто-торт

Шоколадный бисквит
диаметр 10 см

- 25 г муки
- 44 г яиц
- 30 г сахара
- 15 г молока
- 10 г растительного масла
- 5 г какао-порошка
- 2 г разрыхлителя

Черничное конфи

- 50 г пюре из черники
- 8 г сиропа глюкозы
- 5 г сахара
- 2 г пектина

Шоколадный крем для начинки

- 100 г творожного сыра
- 30 г сливок 33–35%
- 70 г темного шоколада 54,5%
- 40 г сахарной пудры
- 5 г сливочного ликера

Чистовое покрытие

- 130 г творожного сыра

Подготовьте кольцо диаметром 10 см.

Смешайте муку, какао-порошок, разрыхлитель. Яйцо взбейте с сахаром до пышной светлой массы. Введите молоко и масло, перемешайте. Введите сухие ингредиенты и снова аккуратно перемешайте.

Выпекайте в кольце при 180 градусах 30 минут. Готовый бисквит остудите, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 8 часов, затем разрежьте пополам.

Сахар смешайте с пектином. Пюре прогрейте с глюкозным сиропом до легкого пара. «Дождиком» введите пектин с сахаром и варите 3–5 минут. Остудите.

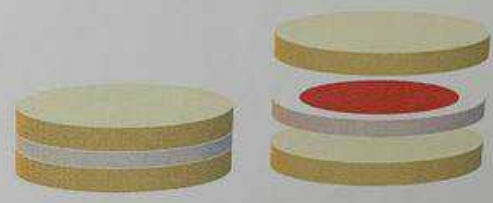
Сливки нагрейте до легкого пара и влейте к шоколаду. Перемешайте до однородности, добавьте ликер и накройте пленкой «в контакт».

Охладите. Затем взбейте с сыром.

Сыр (комнатной температуры) взбейте с растопленным шоколадом до однородности.

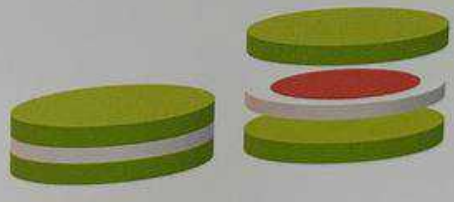
Схемы сборки бенто-тортов

Клубнично-сливочный бенто-торт



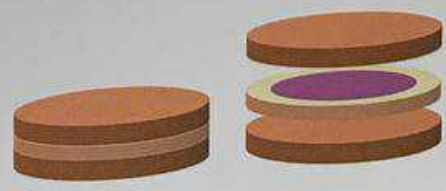
1. Ванильный бисквит
2. Клубничное компоте в кольце из крема
3. Ванильный бисквит

Фисташково-малиновый бенто-торт



1. Фисташковый бисквит
2. Малиновое конфи в кольце из крема
3. Фисташковый бисквит

Чернично-шоколадный бенто-торт



1. Шоколадный бисквит
2. Черничное конфи в кольце из крема
3. Шоколадный бисквит



Цит
мар

5.
2
2
4

Цитрусовый мармелад

Цитрусовый мармелад

550 г сахара

250 г пюре из апельсина

250 г пюре из мандарина

100 г сиропа глюкозы

19 г пектина

4 г лимонной кислоты

4 г воды

Кроме того:

Сахар для обваливания

Смешайте 50 г сахара с пектином. Прогрейте цитрусовое пюре до легкого пара.

При постоянном помешивании «дождиком» всыпьте в пюре сахар с пектином. Доведите до кипения.

Введите в массу 500 г сахара и глюкозный сироп. Проварите до 106 градусов.

В самом конце введите лимонную кислоту, заранее разведенную в воде.

Вылейте смесь в подготовленную форму и оставьте стабилизироваться на сутки. Затем нарежьте и обваляйте в сахаре.

При желании вы можете заменить цитрусовое пюре любым другим.





Ириски

Ириски

250 г сахарной пудры
200 г сливок 33–35%
60 г инвертного сиропа
25 г сливочного масла
8 г ванильного сахара

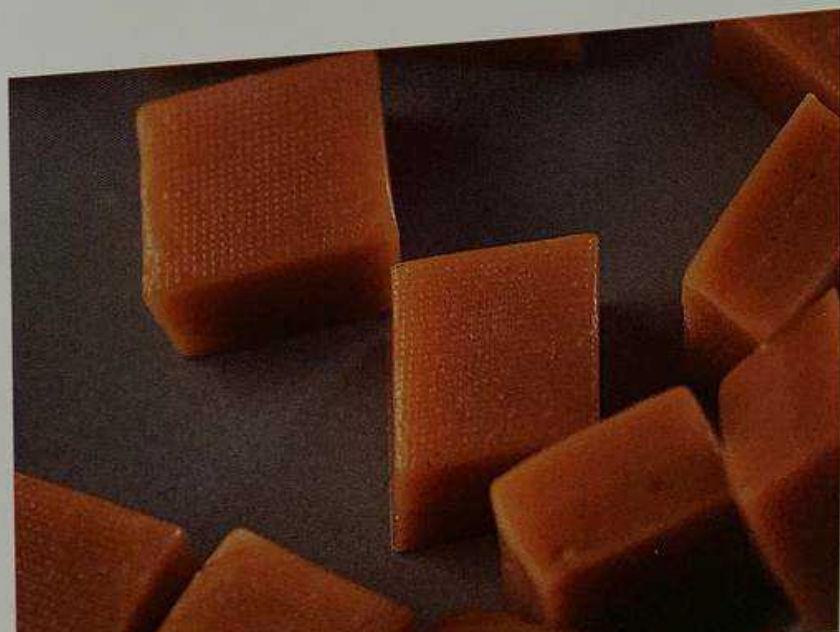
Смешайте в сотейнике все ингредиенты.

На среднем огне доведите смесь до кипения, убавьте огонь до минимума и варите до 123 градусов. Размешивать при этом не нужно.

Готовую смесь перелейте в форму, застеленную пергаментом, и охладите при комнатной температуре. Затем уберите в холодильник на пару часов.

Нарежьте ножом.

Я очень люблю сочетание сладкого и соленого. Если вам оно тоже по душе, то рекомендую присыпать ириски крупной солью. Это невероятно вкусно.





Зефирные сэндвичи

Песочное тесто

225 г муки

95 г сливочного масла

70 г сахарной пудры

45 г яиц

2 г соли

Сложите в чашу миксера муку, соль и нарезанное кусочками холодное сливочное масло.

С помощью к-образной насадки смешайте ингредиенты до состояния «мокрого песка». В самом конце введите холодное яйцо, быстро замесите однородное тесто.

Раскатайте тесто между двух листов пергамента в пласт толщиной 2 мм. Уберите в холодильник минимум на 4 часа.

Вырежьте кружочки диаметром 6–8 см. Уберите заготовки в морозильную камеру на 5–10 минут.

Переложите заготовки на перфорированный коврик. Выпекайте при 160 градусах 10–15 минут. Охладите.

Это любимый десерт моего мужа. Он может отказаться от любого торта, но от зефирного сэндвича никогда и ни за что!



Шоколадный ганаш для начинки

150 г темного шоколада 54,5%
65 г пюре из клюквы
15 г сливок 33–35%
15 г сиропа глюкозы

Шоколад растопите импульсами в микроволновой печи.

Сливки, пюре и глюкозный сироп прогрейте до легкого пара.

Вылейте сливки с пюре на шоколад. Размешайте погружным блендером до однородности. Охлаждайте не менее 12 часов.

Сборка

Отсадите зефир на песочную основу, в центр добавьте шоколадный ганаш. Накройте второй песочной заготовкой.

Дайте зефиру стабилизироваться при комнатной температуре (5–6 часов). Храните в плотно закрытом контейнере в холодильнике.

Зефир

250 г пюре из клюквы
75 г сахара (1)
35 г белка
4 г пектина

Смешайте сахар (1) с пектином. Пюре нагрейте до легкого пара.

«Дождиком» введите сахар с пектином к пюре. Проварите (5–7 минут). Вес пюре после уваривания должен составлять 180–190 г. Охладите.

Холодное пюре взбейте на минимальной скорости миксера (около 2 минут).

Затем введите белок (комнатной температуры). Продолжайте взбивать пюре с белком на средней скорости.

Когда температура сиропа достигнет 95 градусов, увеличьте скорость миксера до максимальной. Взбивайте до жестких пиков.

В это же время сварите сироп. Поместите в сотейник агар-агар и воду, доведите до кипения.

Введите сахар (2) и глюкозный сироп. При постоянном помешивании доведите сироп до 110 градусов.

Установите скорость миксера на среднее значение. Тонкой струйкой влейте сироп в чашу миксера. Взбивайте массу 3–5 минут.

Готовый зефир переложите в мешок с насадкой.

Кроме того:

225 г сахара (2)
150 г воды
50 г инвертного сиропа
9 г агар-агара



Кофейно-сливочное крем-брюле

Кофейно-сливочное крем-брюле

600 г сливок
110 г желтка
100 г сахара
50 г кофейных зерен
1 стручок ванили

Кроме того:

50 г сахара (для декора)

Духовку разогрейте до 140–150 градусов. На высокий противень поставьте формочки для запекания.

Стручок ванили разрежьте вдоль пополам и извлеките семена. Сложите стручок и семена ванили в сотейник. Добавьте сливки, 50 г сахара и зерна кофе. Периодически помешивая, доведите смесь до кипения (но ни в коем случае не кипятите!).

Желтки взбейте с 50 г сахара до пышной светлой массы. Тонкой струйкой через сито вылейте сливки на желтки. Хорошо перемешайте и разлейте по формочкам.

В противень налейте кипяток так, чтобы он доходил до середины формочки. Выпеките 35–40 минут.

Затем достаньте формочки из воды, дайте им полностью остыть и уберите на ночь в холодильник.

Перед подачей присыпьте сахаром и подожгите с помощью горелки. Если нет горелки, то запекайте при 250 градусах 5 минут.





Клубничная панна-котта

Для первого слоя

- 125 г сливок 33–35%
- 125 г греческого йогурта (густого)
- 40 г сахара
- 24 г воды
- 4 г желатина

Для второго слоя

- 100 г сливок 33–35%
- 100 г греческого йогурта (густого)
- 50 г пюре из клубники
- 40 г сахара
- 24 г воды
- 4 г желатина

Желатин замочите в холодной воде.

Сливки прогрейте с сахаром до легкого пара (не кипятите!). Вылейте поверх йогурта и хорошо перемешайте.

Желатин растопите в микроволновой печи и добавьте к сливочной смеси, перемешайте. Перелейте в стаканы и хорошо охладите.

Желатин замочите в холодной воде.

Сливки прогрейте с сахаром до легкого пара. Вылейте поверх йогурта и хорошо перемешайте.

Пюре нагрейте до легкого пара. Желатин растопите в микроволновой печи и смешайте с пюре.

Объедините сливочную и клубничную смеси, хорошо перемешайте. Разлейте по стаканам поверх первого слоя и хорошо охладите.





Песочное печенье с карамелью

Шоколадное тесто

280 г муки
160 г сливочного масла
100 г сахарной пудры
80 г яиц
30 г какао-порошка
20 г миндальной муки
2 г соли

Шоколадная карамель

120 г сливок 33–35%
70 г сиропа глюкозы
60 г сахара
45 г темного шоколада 54,5%
45 г сливочного масла

Сложите в чашу миксера пшеничную и миндальную муку, какао-порошок, соль и нарезанное сливочное масло (холодное). С помощью к-образной насадки смешайте ингредиенты до состояния «мокрого песка». В самом конце введите холодные яйца, быстро замесите однородное тесто.

Раскатайте тесто между двух листов пергамента в пласт толщиной 2 мм. Уберите в холодильник минимум на 4 часа. Вырежьте кружочки диаметром 6–8 см, уберите заготовки в морозильную камеру.

Затем переложите заготовки на перфорированный коврик. Выпекайте при 160 градусах 10–15 минут. Охладите.

В сотейник с толстым дном поместите сахар и глюкозный сироп. Нагрейте до полного растворения сахара и проварите до карамельного цвета. Влейте горячие сливки, проварите до 105 градусов и охладите до 65 градусов.

Введите растопленный шоколад и размешайте погружным блендером. В самом конце введите сливочное масло и еще раз размешайте погружным блендером.

Перелейте карамель в кондитерский мешок и уберите в холодильник минимум на 12 часов. После того как масса стабилизируется, отсадите небольшое количество карамели в центр песочной основы. Накройте второй половинкой и повторите со всеми заготовками. Храните печенье в холодильнике.



Ореховое печенье с апельсиновым сиропом

Тесто

210 г муки
140 г сливочного масла
80 г грецких орехов (жареных)
50 г сахарной пудры
36 г желтка
10 г воды
5 г коньяка

Сироп

100 г воды
10 г цедры апельсина

Кроме того:

Сахарная пудра для посыпки

В чаше миксера смешайте сливочное масло с сахарной пудрой и перемешайте к-образной насадкой до посветления. Затем добавьте желтки.

Всыпьте муку и перемешайте. Добавьте крупно порубленные грецкие орехи, коньяк и воду. Еще раз перемешайте.

Сформируйте полумесяцы весом около 15–20 г, выложите их на противень и выпекайте при 170 градусах около 15 минут.

Для сиропа прогрейте воду с цедрой, дайте настояться.

Достаньте печенье из духовки, сразу же окуните в сироп, затем обваляйте в сахарной пудре. Храните в плотно закрытом контейнере при комнатной температуре не более 14 дней.





«Взрывные сердца» с воздушным рисом

Взрывные сердца

150 г шоколада 54,5%
75 г вафельной крошки
40 г мелко рубленного фундука
35 г воздушного риса
25 г дробленого арахиса
25 г хрустящих шариков
25 г взрывной карамели
25 г орехового пралине
(см. ниже)
10 г растительного масла

Пralине

300 г орехов (ваших любимых)
250 г сахара

Шоколад растопите импульсами в микроволновой печи.

Добавьте пралине и растительное масло. Далее введите все сухие ингредиенты и хорошо перемешайте.

Утрамбовывая, распределите по формам и уберите в холодильник на 2–3 часа.

Орехи поджарьте и очистите.

Сахар растопите как на сухую карамель. Когда сахар полностью растопится, полейте им орехи. Дайте полностью остыть.

После полного остывания измельчите в кухонном комбайне до состояния пасты. Если крошка будет сухой, добавьте 1 ч. л. растительного масла. Храните в плотно закрытом контейнере.

В этот десерт вы можете добавлять все, что у вас есть под рукой. Ингредиенты взаимозаменяемы.



Шоколадное безе

Шоколадное безе

120 г белка

240 г сахара

70 г шоколада 54,5%

2 г лимонной кислоты

Смешайте в миске белок, сахар и лимонную кислоту. Установите миску на водяную баню.

Размешивайте венчиком 1 минуту, затем 2 минуты взбивайте миксером на минимальной скорости и 5 минут – на максимальной скорости.

Снимите миску с водяной бани и взбивайте массу еще 1 минуту.

Растопите шоколад и аккуратно введите в меренгу. Слегка перемешайте лопаткой (не до однородности).

Отсадите безе и сушите в духовке при температуре 80–85 градусов. Время приготовления зависит от размера: маленькие безе сушатся 40–60 минут, большим может потребоваться от 1 до 3 часов.





Капкейки «Красный бархат»

Бисквит

230 г муки
 200 г сахара
 140 г натурального йогурта
 120 г растительного масла
 110 г яиц
 50 г молока
 10 г какао-порошка
 4 г разрыхлителя
 2 г соды
 2 г соли
 Красный краситель

Яйца взбейте с сахаром до пышной светлой массы. Смешайте йогурт с молоком и добавьте соду. Оставьте на пару минут.

К молочной смеси добавьте растительное масло и краситель. Размешайте погружным блендером до однородности. Цвет должен быть насыщенно красным.

Сухие ингредиенты просейте и хорошо перемешайте венчиком.

Введите в яйца мучную и молочную смесь. Перемешайте до однородности.

Переложите тесто в кондитерский мешок и отсадите в бумажные капсулы, заполняя их на 2/3.

Выпекайте при 180 градусах 25–30 минут (в зависимости от мощности вашей духовки).



**Вишневая
начинка**

190 г вишни
70 г сахара
8 г кукурузного крахмала

Сахар смешайте с крахмалом. Вишню разрежьте на четвертинки, сложите в сотейник и прогрейте до легкого пара.

«Дождиком» введите в вишневое пюре сахар с крахмалом.

При постоянном помешивании проварите начинку до загустения. Охладите.

**Сливочный кремчиз
для шапочек**

500 г творожного сыра
100 г сливок 33–35%
70 г сахарной пудры

Смешайте все ингредиенты (они должны быть холодными). Взбейте до устойчивой массы.

Сборка

Из бисквитов извлеките серединку, в центр положите вишневую начинку. Сверху украсьте кремом.

Здесь я использую для крема насадку 1М. С помощью одной насадки можно делать абсолютно разные шапочки.



Тирамису

Савоярди

150 г муки
150 г сахара
150 г белка
75 г желтка
Сахарная пудра для посыпки

Взбейте желтки с 50 г сахара до посветления массы. Белки взбейте с оставшимся сахаром до жестких пиков. Перемешайте белки с желтками. Введите предварительно просеянную муку, перемешайте до однородности.

Отсадите тесто на пергамент при помощи кондитерского мешка (должны получиться ровные палочки). Присыпьте их сахарной пудрой. Выпекайте при 200 градусах 10–15 минут. Готовые савоярди остудите до комнатной температуры.

В этом рецепте вы можете использовать покупные печенья савоярди, но если есть время и желание, приготовьте их своими руками.

Крем

300 г маскарпоне
250 г сливок 33–35%
100 г желтка
100 г сахарной пудры
10 г сливочного ликера

Желтки смешайте с сахаром и, постоянно помешивая, нагрейте на водяной бане.

Охладите.

Затем взбейте добела, добавьте маскарпоне и Бейлис, взбейте до однородности.

Взбейте сливки и аккуратно введите сливки в сырную смесь.

Кроме того:

200 г свежесваренного кофе
(охлажденного)
20 савоярди
25 г сливочного ликера
Какао-порошок для посыпки

Добавьте ликер к кофе и размешайте. Оставшие савоярди окуните в кофейный сироп. Делать это нужно очень быстро, чтобы печенья сохраняли форму. Палочки должны быть влажными, но не мокрыми.

Переложите савоярди в удобную посуду, выложите слой крема. Повторяйте, пока не закончатся ингредиенты. Уберите в холодильник на 6–8 часов. Перед подачей присыпьте десерт какао-порошком.



Банкейки «Малиновый йогурт»

Бисквит

165 г яиц

80 г сахара

50 г пшеничной муки

20 г кукурузного крахмала

5 г пудры из йогурта

(см. страницу 8)

Ванильный экстракт по вкусу

Яйца взбейте с сахаром до пышной светлой массы. Сухие ингредиенты просейте и хорошо перемешайте. Добавьте сухие ингредиенты к яичной массе и аккуратно перемешайте.

Противень застелите пергаментом и вылейте на него тесто. Выпекайте при 200 градусах 7–10 минут в зависимости от мощности духовки.

Готовый бисквит переложите на чистую поверхность и снимите пергамент. Вырежьте бисквит по диаметру банок.



Пропитка

50 г пюре из малины
50 г воды
50 г сахара

Йогуртовый мусс

350 г творожного сыра
140 г сливок 33–35%
50 г греческого йогурта
50 г сахарной пудры
10 г пудры из йогурта
(с.м. страницу 8)
5 г желатина

Малиновое конфи

120 г малины
30 г сахара
5 г кукурузного крахмала

Смешайте в сотейнике все ингредиенты, проварите до полного растворения сахара. Охладите. Пропитайте бисквит.

Желатин замочите в холодной воде в пропорции 1:6.

Сливки взбейте до состояния густой сметаны, но не взбивайте до жестких пиков (так будет сложно смешивать сливки с сырной массой).

Йогурт, творожный сыр, сахарную пудру и пудру из йогурта перемешайте до однородности. Желатин прогрейте в микроволновой печи до жидкого состояния и введите в сырную массу. Перемешайте. В конце введите сливки, снова перемешайте до однородности.

Разлейте по баночкам поверх бисквита. Охладите до полного застывания мусса.

Пюре нагрейте до легкого пара. Крахмал смешайте с сахаром и «дождиком» введите к пюре, проварите до загустения.

Охладите. Налейте поверх охлажденного мусса.



Взбитая карамель

60 г сахара
50 г сливок 33–35%
35 г сгущенного молока
35 г сливочного масла
10 г сливочного ликера
3 г листового желатина

Приготовьте сухую карамель. Для этого в сотейник с толстым дном насыпьте сахар и подождите, пока он полностью растворится (сахар не должен гореть).

Затем введите горячие сливки со сгущенным молоком и хорошо перемешайте до однородности. Добавьте заранее замоченный желатин и ликер.

Перелейте смесь в банку и уберите в холодильник на 4 часа. Перед применением взбейте карамель до посветления массы, добавляя мягкое сливочное масло.

Ганаш

200 г темного шоколада
54,5%
200 г сливок 33–35%
100 г белого шоколада
50 г сливочного ликера

Растопите темный и белый шоколад. Сливки прогрейте и вылейте на шоколад, перемешайте до однородности. Добавьте ликер, по необходимости размешайте погружным блендером до образования эмульсии.

Сборка

Соберите два тарта: на готовые песочные основы выложите взбитую карамель, затем налейте ганаш. Уберите в холодильник на ночь.