

Ксения Хохлова
ks_sandymom

Будет сладко

Корпусные десерты,
тарты, муссовые торты
и пирожные

Ксения Хохлова
ks_candymom

Будет сладко

2024





Мне хочется посвятить эту книгу моей большой и шумной семье. Пускай она будет маленькой частью огромной благодарности за безмерно счастливое детство и самые теплые воспоминания.

Моей бабушке — за безусловную любовь, которую я ощущаю ежедневно и ежечасно. Моей маме — за нерушимую поддержку, тонкий вкус и видение прекрасного. Моему папе — за сильную часть меня и надежную опору, за огромную помощь в укреплении моих технических навыков и создании иллюстраций для этой книги.

И, конечно, моему сыну, маленькому Тиме, без которого я вообще не пришла бы в кондитерский мир, без которого не было бы вдохновения и любви, наполненности тем, чем хочется делиться. Тиме, без которого не было бы ничего.

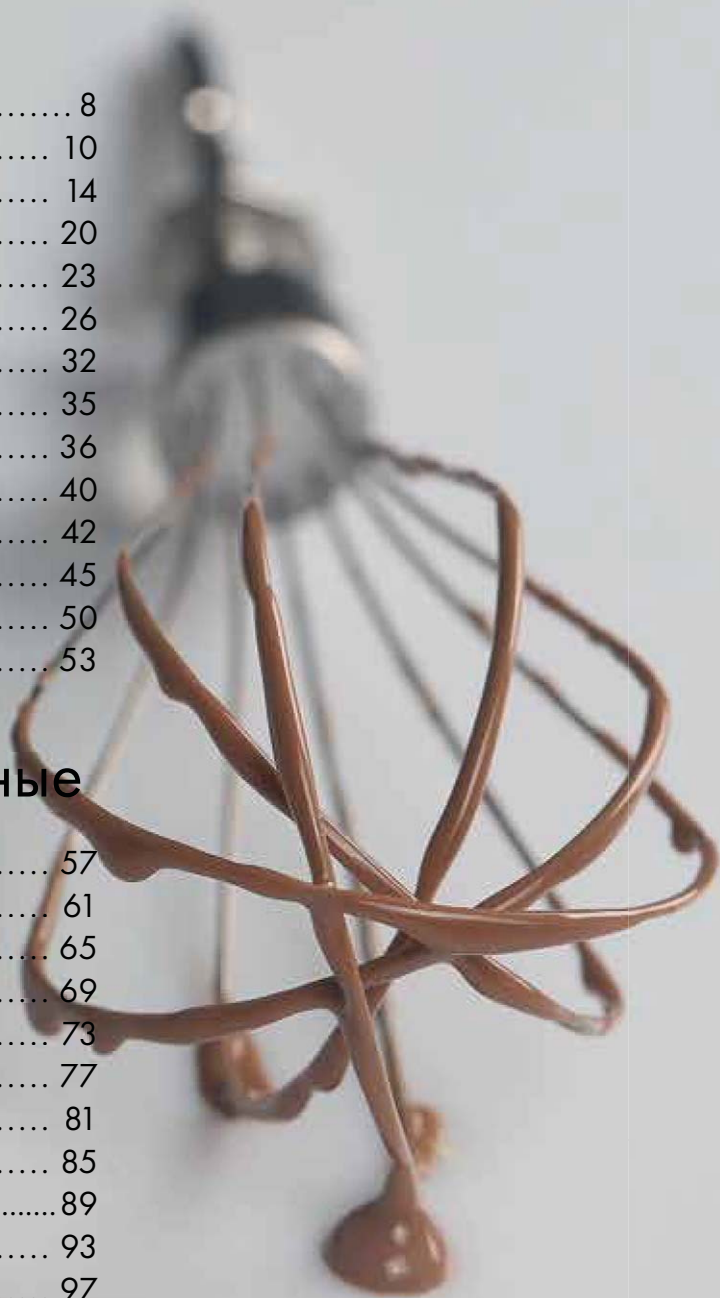


Содержание

Инвентарь	8
Ингредиенты	10
Бисквитное тесто	14
Заварное тесто	20
Песочное тесто	23
Ганаши	26
Муссы	32
Гели	35
Кремы	36
Загустители	40
Карамели	42
Покрyтия	45
Шоколад	50
Шоколадный декор	53

Корпусные пирожные

«Венская вафля».....	57
«Божья коровка».....	61
«Гриб»	65
«Хурма»	69
«Томат».....	73
«Груша»	77
«Вафельный стаканчик».....	81
«Малиновое варенье».....	85
«Вишневый тирамису».....	89
«Мандариновый чайник»	93
«Волшебство внутри».....	97
«Новогодний шар»	101



Современные десерты

«4 шоколада»	107
Десерт с маракуйей, малиной и опалинами	111
«Матча с бергамотом»	115
«Черный лес»	119
Корзиночки с фисташками и молочным шоколадом	123
«Игральные кости»	127
Лимонные тарты по-новому	131
Тарт «Чернично-лимонный»	135
«Медовик» с блинчиками гавот и вишней	139
«Сент-оноре» с фисташками и малиной.....	143

Муссовые десерты

«Банановый с арахисом и крем-брюле».....	149
«Клубнично-ванильный»	153
«Куб» с ромовой карамелью, грильяжем и шоколадом	157
«Смородиновый с фиалкой»	161
«Тройная карамель»	163
«Яблочный с сидром».....	167
Торт «Смородиновый с творогом и маком»	171
Торт «Фисташковый с абрикосом»	175
Торт «Гречишный чай с овсяным печеньем».....	179
Торт «Молочный улун с ежевикой»	183
Торт «Брусничный с гаудой».....	187





В этом году морозная зима. Я держу сына за руку, мы идем через парк возле нашего дома в детский сад. Он — в большущем меховом капюшоне, будто маленький полярник, с трудом перебирает ногами в зимних шуршащих штанах. Я выдыхаю через рот, в шарф, как учила бабушка, чтобы согреть ледяные щеки, и прокручиваю в голове заветный текст, предложение за предложением...

Прощаемся до вечера, машем друг другу на прощание. С силой дергаю ручку соседней с садиком двери и захожу внутрь. Успокаивающе пахнет выпечкой. Малюсенькая пекарня залита светом. Все столики пустые, притихли в ожидании вечера. Заказываю горячий кофе, обнимаю чашку красными с мороза руками, отогреваюсь. Ну, сейчас!

Сейчас я достану телефон и начну писать. Так упоенно и увлеченно, что не замечу пришедших посетителей, включенной музыки, разговоров прохожих.

Буду писать для вас.

Дорогие читатели! Мне так хочется показать вам мой личный, трогательный мир десертов. Хочется рассказать о том, какие незабываемые текстуры могут получиться из обычных продуктов, какие неожиданные вкусы по силам изобрести. О том, как важно придать десерту форму, наделить его цветом и ароматом. О том, что десерт — это всегда чуть больше, чем нам кажется, чем мы видим.

Открывайте же скорее эту книгу и принимайтесь за работу! А я с благодарностью и уважением к вам буду счастлива знать, что вы уже обратились к самому прекрасному делу — труду кондитера.

С любовью,
Ксения Хохлова

Инвентарь

Прежде чем вы приступите к приготовлению десертов из моей книги (а я с нетерпением жду этого момента), мне хотелось бы сказать несколько слов о подборе инструментов. Нередко именно от них, а точнее, от верного или неверного выбора, зависит результат работы.

Весы

Да, они на первом месте, наш главный инструмент и помощник. Кондитерское искусство не терпит неверных замеров, поэтому советую выбирать хорошие и качественные весы и делать это сразу же, в самом начале пути. Кроме того, для совсем крохотных дозировок понадобятся ювелирные весы, они измеряют вес до сотых. Такие малые величины будут играть роль, например, для пектина, ксантановой и рожковой камеди, какао-масла (существует разновидность в виде порошка).

Блендер

В магазинах вы встретите два вида: погружной и эмульсионный (либо с эмульсионной насадкой). Первый отлично подойдет для пюрирования ингредиентов, второй — для создания эмульсий в кремах, карамелях, покрытиях. Я предпочитаю эмульсионный, так как с ним гораздо легче добиться идеальных текстур. Но если прямо сейчас нет возможности его купить, то можно временно использовать погружной.

Кухонная машина или миксер

Выбирайте мощную машину с размером дежи, подходящим под объемы, с которыми вы работаете. Есть индукция? Очень хорошо, это значит, что можно будет нагревать массу одновременно со взбиванием или вымешиванием. Насадки, которые вам точно понадобятся в работе: венчик, весло или лопатка для заварного и песочного теста и крюк для замешивания дрожжевого теста.



Термометр

В некоторых случаях, например, как при приготовлении крема англес (см. страницу 36), точность измерения температуры невероятно важна. Следовательно, нам пригодится инструмент для таких замеров. Термометры бывают двух видов: пирометры (измеряют температуру поверхности) и погружные (определяют температуру в массе). Первые прекрасно подойдут для работы с шоколадом, вторые — для приготовления сиропов и кремов. Выбирать между ними не имеет смысла, понадобятся оба. Есть ли какие-то уловки, секреты, позволяющие обходиться без термометра? Да, они есть, но мы раскроем их чуть позже. Новичкам же настоятельно рекомендую поработать с техникой и набраться опыта. Не переживайте, это вложение в скорость собственного роста.

Металлические формы

Для работы вам пригодится пара колец для выпекания бисквитов (те, что встречаются в книге, имеют диаметр 18 см), пара колец для сборки начинок в муссовых тортах (в нашем случае это кольца диаметром 16 см) и несколько перфорированных колец маленького диаметра для выпекания тартов (в этой книге — диаметром 7 см). Формы должны быть разъемными или нет? Не так важно, можно работать и с теми и с другими.

Силиконовые формы

Огромное — нет, не так — огромное разнообразие форм для тортов и пирожных есть в продаже. Однако не спешите покупать слишком много: иной раз получается собрать интереснейшее пирожное, используя несколько самых простых, а самое главное — универсальных форм. В качестве примера могу привести полусферы разных диаметров, а также форму «трюфель», позволяющую создать заготовку в форме шара. При покупке делайте выбор в пользу более плотных материалов, слишком тонкие и мягкие формы проминаются под тяжестью начинки.

Коврики

Тефлоновые, силиконовые, перфорированные — какие выбрать? На самом деле у каждого из них своя специализация. Тефлоновые коврики наиболее универсальны, на них можно с легкостью выпекать бисквиты, готовить хрустящие компоненты (крамблы и кранчи), печенье, пряники и даже капризные макароны. Силиконовые коврики я использую лишь в качестве удобных подложек, к которым ничего не прилипает. А вот выпекать на них я не рекомендую: многие деформируются при высоких температурах, портя будущий десерт. Перфорированные коврики идеальны для выпечки изделий из заварного и песочного теста. Они позволяют воздуху циркулировать наилучшим образом, что положительно сказывается на результате.

Краскопульт

Вам наверняка встречались десерты с бархатной шоколадной поверхностью (см. страницы 95, 99, 109, 117). Так вот, весь секрет именно в этом приборе. Краскопульт работает по принципу распылителя и в зависимости от комплектации может иметь более широкое или более узкое сопло. Часто его размер можно регулировать либо докупать как дополнительную деталь. Чем меньше сопло, тем меньше будут фракции покрытия. Для своих изделий советую использовать сопло от 1 до 1,8 мм. А где же взять сам краскопульт? Его нетрудно найти в строительных магазинах.

Аэрограф

С его помощью мы производим тончайшую тонировку десертов, создавая интересные градиенты. Принцип работы — в точности такой же, как и у краскопульты. Но вот сопло аэрографа гораздо уже — около 0,3 мм. При покупке аэрографа я рекомендую приобретать и компрессор, который поможет хорошо продуть покрытие (чем менее мощный компрессор, тем хуже будет распыление). Приобрести компрессор среднего размера и среднего ценового сегмента мощностью около 150 Вт — отличное решение!

Ингредиенты

Правильный выбор ингредиентов — не менее ответственная задача, чем выбор инвентаря. Очень важно приобрести именно тот продукт, который использовал автор рецепта или же максимально сходный по всем характеристикам. Здесь я оставлю небольшую шпаргалку по тем продуктам, которые обычно использую.

Яйца

Все мы знаем, что они делятся на категории: С0, С1, С2. Чем больше число, тем меньше их вес (отборные — самые крупные, со значением 2 — самые мелкие). Для удобства я указываю в рецептах необходимый вес без отсылки к категориям. Для начинающих это может показаться непривычным, но вы быстро научитесь. Перед приготовлением десерта я обычно готовлю меланж: разбиваю несколько яиц, объединяю их блендером, процеживаю и отмеряю на весах нужное количество. Кстати, неиспользованный меланж можно заморозить на срок до полутора лет!

Сливки

Сливки, указанные в рецептах, имеют жирность 33%. Можно ли взять продукт с другой жирностью? Подойдет и 35%, но не более (и не менее 33%, конечно). Почему? Чем выше значение, тем больше жиров в составе. Слишком большое или слишком малое их количество сильно влияет на итоговую консистенцию — так, маложирные сливки просто не взобьются.

Молоко

Молоко также может быть разной жирности. Мы будем использовать продукт с показателем 2,5–3,5%. Если есть желание или потребность использовать молоко без лактозы или растительное, то вы можете это сделать. Особенно интересно в десертах показывает себя ореховое молоко — берите на заметку!

Сливочное масло

При выборе советуем ориентироваться на его консистенцию: после холодильника масло должно быть твердым. Плюсом будет наличие надписей «ГОСТ», «Сделано по ГОСТУ» или «СТР» (то есть соответствует техническому регламенту). В составе масла не должно быть ничего, кроме самого молочного продукта (цельного молока или сливок). Жирность — только 82,5%.

Ваниль

О, кто вдыхал аромат натуральной ванили, никогда не перепутает ее с синтетическими заменителями. Для десертов прекрасно подойдет ваниль в стручках, в виде ванильной пасты с семенами, пудры или эссенции. Использованный стручок ни за что не выбрасывайте! Ничто не мешает использовать его многократно, даже если уже вычищены все зернышки. Можно даже засушить его и измельчить в пудру.

Соль

Знаете, что лучше всего подчеркнет вкус десерта и оттенит сладость? Да, именно соль. Я добавляю ее почти во все компоненты. Можно использовать как обыкновенную поваренную соль, так, конечно, и цветочную (*fleur de sel*), и просто морскую в виде кристаллов и пирамидок. Если вы хотите оттенить цветочной солью карамель, добавляйте ее уже после работы блендером. Так частички будут попадаться целыми во время дегустации. Не пугайтесь, они не скрипят на зубах и моментально тают. А вот с поваренной солью лучше поступать наоборот: солить, а затем пользоваться блендером.

Мука

Существует два вида муки: слабая и сильная. Отличаются они содержанием белка. Это значение нетрудно увидеть на упаковке, обычно его выносят отдельно от других показателей. Сильная мука (более 12 г белка) важна для сдобных изделий,





иногда — для заварных и кексовых. Слабая (9–12 г белка) чудесно подходит для песочного и бисквитного теста. В рецептах этой книги используется только слабая мука.

Орехи

Конечно же, нужен исключительно свежий продукт, иначе мы не получим яркого вкуса. А еще орехи нужно обязательно обрабатывать перед использованием: промыть в двух-трех водах, каждый раз замачивая на 40–60 минут. Затем просушить в духовом шкафу при 60–70 °C (на это может уйти около трех часов), а после — прокалить на горячей сковороде, чтобы раскрыть аромат. Зачем такой долгий процесс подготовки? Очень много механических и биологических загрязнений, наша задача — избавиться от них.

Ореховые пасты и пралине

Ореховая паста — это перемолотые орехи с добавлением соли, иногда сахара и других вспомогательных продуктов (сиропов, красителей, эмульгаторов). Пралине — орехи с карамелью, также перемолотые до состояния текучей пасты. И то и другое нетрудно приготовить дома, но можно купить и в магазине. Выбрав второй вариант, обращайте внимание на соотношение ореховой массы и сахара. Не будут ли покупная паста или пралине чересчур сладкими или пресными для вашего десерта?

Какао-порошок

Какао-порошок может быть алкализованным и неалкализованным. Что это и почему важно? Алкализация — процесс химической обработки какао, благодаря которой оно приобретает более яркий, темный цвет и насыщенный вкус. В кондитерском деле нам нужен именно такой продукт — алкализованный. Также стоит знать, что есть разные сорта, оттенки могут отличаться: от коричневого до красного и даже черного. Это зависит от сырья, то есть какао-бобов, из которых приготовили порошок. Попробуйте разные, уверена, вы быстро определитесь с фаворитами!

Шоколад

При выборе шоколада для приготовления десертов важно обращать внимание на содержание в нем какао-продуктов. В белом шоколаде — какао-масла, в молочном и темном — какао-масла и какао тертого. Обычно эти показатели есть на упаковках. Концентрация какао-продуктов напрямую влияет на плотность и густоту, стабильность заготовок. Если процент содержания какао-продуктов в вашем шоколаде отличается от указанного в рецепте, ингредиенты обязательно нужно пересчитать (см. страницу 50). При выборе шоколада для создания элементов декора стоит смотреть на его текучесть (она обозначается количеством капель на упаковке). Чем больше количество капель, тем более текуч шоколад и тем более удобен для создания мелких и тонких деталей. Менее текучий шоколад подойдет для крупных и монолитных элементов декора.

Желатиновая масса

Гораздо удобнее работать с заранее сделанной массой, нежели каждый раз замачивать желатин. Предлагаю вам сделать такую заготовку. Желатин нужно залить холодной водой в пропорции 1:6, дать ему набухнуть. Прогреть до горячего состояния и дать застыть повторно. Порезать на кубики и использовать их. Для своей желатиновой массы (и всех рецептов в этой книге) я использовала желатин силой 220 блум. Если вы будете использовать желатин другой силы, его количество нужно обязательно пересчитать: разделить значение силы имеющегося желатина на значение силы из рецепта, затем полученный коэффициент следует умножить на вес желатина из рецепта. А чтобы вычислить, сколько нужно сухого желатина на отдельный полуфабрикат, количество желатиновой массы нужно разделить на 7.

Бисквитное тесто

Когда я была маленькой, мы пекли классический бисквит по выходным к чаю. Самый обыкновенный корж из муки, сахара и яиц, но с каким ароматом! Капризная газовая духовка неизменно поджаривала доньшко, хоть мама и прокладывала форму фольгой в три слоя. Готовность же проверялась простой деревянной лучинкой. Мы заваривали чай, посыпали бисквит сахарной пудрой и ели обжигаяще горячим. Восхитительный в своей простоте, он уже был и особым лакомством, и праздничным пирогом, и воскресным угощением.

Теперь я воспринимаю бисквиты как основу, почву для создания десертов и пеку порой по несколько штук, моментально оборачивая в пленку и отправляя в морозильную камеру, может, особо и не глядя на них. Но одно осталось прежним — аромат, его нельзя пропустить, невозможно не заметить, он попадает прямо в душу!

Любителями или профессионалами, мы узнаем большое количество видов этого теста. Бисквиты могут быть шифоновыми, ореховыми, фруктовыми, кексовыми, на белках, на желтках, с использованием муки и без нее. Вне зависимости от выбора нужно помнить следующее:

1. Хорошо, если все ингредиенты комнатной температуры. Так им легче объединиться в однородную массу, образовать эмульсию.
2. Не стоит пренебрегать аэрацией бисквита, то есть наполнением его воздухом путем взбивания яиц и/или добавления разрыхлителя.
3. Очень важно соблюдать температурный и временной режимы, указанные в рецепте. Для выпекания разных видов и объемов теста нужны разная температура и разное время нахождения в духовом шкафу. Если достать бисквит из духовки раньше, он может моментально осесть и остаться сырым внутри, а если задержать его там — станет сухим и жестким. В первую очередь ориентируйтесь на цифры, указанные в рецептах, во вторую — на собственные наблюдения, потому как духовки могут работать по-разному и иметь погрешности.

Совет

Чтобы бисквиты не сжимались после остывания, сразу после выпечки стоит класть их на несколько минут в камеру шоковой заморозки или просто в морозильную камеру. Там же можно продолжать хранение или при необходимости достать бисквит, обернуть пленкой и хранить при комнатной температуре в течение пяти дней.



«Джаконда»

На два кольца диаметром 18 см или противень 30 × 40 см

Перед нами очень гибкий и — если можно так сказать — прочный бисквит. Получается он довольно тонким, пускай вас это не пугает. «Джаконда» прекрасно подходит для рулетов или муссовых, порционных десертов.

- Миндальная мука — 150 г
- Сахарная пудра — 150 г
- Белки — 140 г
- Сахар — 20 г
- Пшеничная мука — 40 г
- Яйца — 200 г
- Сливочное масло (растопленное) — 30 г
- Соль — 2 г

При помощи венчика соединить оба вида муки, соль и сахарную пудру. Добавить яйцо и размешать до полной однородности. Добавить остывшее до 40 °С сливочное масло.

Белок взбить с сахаром до получения воздушной меренги (осторожно, эту меренгу легко перевзбить из-за небольшого количества сахара. Как только масса начнет держать форму, пора останавливать миксер).

Соединить меренгу с миндальной массой, перемешать силиконовой лопаткой до однородности.

Выпекать бисквит при 220 °С 8–10 минут (до золотистого цвета).



Миндальный дакуаз

**На два кольца диаметром 18 см или
противень 30 × 40 см**

Дакуаз — бисквит на основе меренги и ореховой муки. Последняя может быть любой: миндальной, фундучной, фисташковой и т. д. Благодаря большому содержанию орехов эти бисквиты получаются сочными и влажными, а их тонкость идеальна для муссовых изделий.

- Миндальная мука — 136 г
- Пшеничная мука — 58 г
- Белки — 140 г
- Сахар — 18 г
- Сахарная пудра — 20 г
- Миндаль (молотый) — 16 г
- Соль — 2 г



При помощи венчика соединить оба вида муки и соль. Белок взбить с сахаром до гладкой меренги (ее «клювик» должен быть плотным, но при этом гибким и наклоняться при поднятии венчика).

Соединить меренгу и мучную смесь, аккуратно перемешать силиконовой лопаткой.

Получившееся тесто отсадить на коврик с помощью кондитерского мешка или выложить ложкой. Допустима выпечка этого бисквита как в кольцах, так и без них, просто с обозначением нужного контура на коврике и последующей обрезкой для ровных краев.

Сверху тесто присыпать молотым миндалем и сахарной пудрой (по желанию). Выпекать при 170 °С около 25 минут (до светло-золотистого цвета).



Бисквит «Пан-де-жен» (Pain de gênes)

**На два бисквита 18 см или противень
30 × 40 см**

Признаюсь, это мой любимый бисквит. Готовится он на основе марципана — смеси миндальной муки, сахарной пудры и белка. Массу можно приготовить самостоятельно или купить в кондитерском магазине. Я предпочитаю второй вариант, потому что это экономит время, к тому же в покупной марципан часто добавляют экстракт миндаля, что придает бисквиту особый аромат.

А что же сами коржи? Они получаются пышными, сочными и безумно вкусными. Отличный вариант как для бисквитных, так и для муссовых тортов.

- Марципан (50–55% миндаля) — 100 г
- Яйца (комнатной температуры) — 200 г
- Желтки — 53 г
- Сливочное масло — 66 г
- Кукурузный крахмал — 39 г
- Разрыхлитель — 10 г

Сливочное масло растопить и остудить до 40 °С. Марципан прогреть в микроволновой печи на максимальной мощности минуту. В дежу миксера поместить желтки и начать размешивать на минимальной скорости насадкой-венчиком. Понемногу (небольшими кусочками) добавить марципан. Он будет размешиваться неоднородно, это нормально.

Тонкой струйкой влить яйца, увеличить скорость миксера до высокой и взбивать массу, пока она не станет пышной и очень светлой (около десяти минут).

В два приема добавить сухие ингредиенты, перемешивая их лопаткой. Ввести сливочное масло, размешать до однородности.

Выпекать в кольце при 170 °С около 30 минут.

Фисташковый кексовый бисквит

На два кольца диаметром 18 см или
противень 30 × 40 см

Кексовые бисквиты в самом деле особенные. Они отличаются влажностью и сочностью, получаются более тяжелыми (в самом лучшем смысле) и могут выступить как самостоятельный десерт. Так, если разрезать этот бисквит на брусочки и оформить их взбитым ганашом или дроблеными орехами, получится гато-де-вояж (gâteau de voyage). При этом их можно использовать в приготовлении муссовых и штучных пирожных.

Кексовые — единственные бисквиты, которые не нуждаются в моментальном выпекании сразу после приготовления. Чаще всего воздушность в них достигается не путем механического взбивания яиц, а благодаря большому количеству жиров, которые служат хорошими разрыхлителями. В некоторых рецептах есть рекомендации по выдержке теста в холодильнике в течение нескольких часов, чтобы оно стало более плотным и пластичным.

- Пшеничная мука — 65 г
- Фисташковая мука — 65 г
- Сахарная пудра — 212 г
- Сливочное масло — 170 г
- Белки — 140 г
- Фисташковая паста (70–100% фисташек) — 22 г
- Соль — 1,5 г

Сливочное масло растопить и охладить до 40 °С. Сухие ингредиенты смешать при помощи венчика. Добавить белки, затем ввести растопленное масло, перемешивая тесто до однородности после каждого нового ингредиента.

Выпекать при 170 °С около 25 минут (до золотистого цвета).





Шоколадный бисквит

На два кольца диаметром 18 см или противень 30 × 40 см

Это универсальный шоколадный бисквит, который подойдет как для бисквитных тортов, так и для муссовых изделий. Мне он нравится своей влажностью и сочностью. Но будьте внимательны: горячий он довольно хрупкий. Для того чтобы комфортно его нарезать, необходимо бисквит остудить или подморозить.

- Пшеничная мука — 149 г
- Молоко — 162 г
- Сахар — 156 г
- Яйца — 143 г
- Сливочное масло (размягченное) — 81 г
- Темный шоколад 50–70% — 75 г
- Какао-порошок — 48 г
- Растительное масло — 40 г
- Разрыхлитель — 7 г

Сливочное масло соединить с сахаром и взбить до пышности. Постепенно ввести яйца, затем растопленный и остывший до 45 °С шоколад.

Добавить молоко, а после — сухие ингредиенты. После каждого нового ингредиента тщательно перемешивать тесто до однородности. В последнюю очередь добавить растительное масло, еще раз перемешать.

Выпекать бисквит при 165 °С около 25 минут.

Совет

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры, так тесто получится максимально однородным.

Заварное тесто

Эклеры, булочки шу, французские пирожные режильез, «Пари-Брест», крокембуш, «Сент-оноре», вкуснейшие творожные кольца из детства и, конечно, мамины профитроли с заварным кремом. Все эти изделия — из заварного теста. Для них характерна полость, образующаяся внутри будущего десерта уже во время выпекания. Происходит это благодаря особенностям самого теста: жидкости в нем так много, что при высокой температуре она начинает активно испаряться, образуя воздушный карман. А мука, в свою очередь, благодаря разившейся клейковине создает плотный каркас. Если все идет правильно, то тесто не трескается, не оседает и не взрывается. Как этого добиться, поговорим дальше.

В разных источниках вы можете встретить разные вариации рецепта теста. Пропорции ингредиентов могут несколько отличаться. Так, чем больше в рецепте муки, тем толще будут стенки изделий. Чем меньше молока, тем меньше тесто будет карамелизоваться и румяниться при выпечке. Я поделюсь своим любимым рецептом в стилистке одной из французских школ.

Базовое заварное тесто

- Пшеничная мука — 150 г
- Молоко — 125 г
- Яйца — 250 г
- Вода — 125 г
- Сливочное масло — 125 г
- Сахар — 5 г
- Соль — 3 г

Масло нарезать кубиками. Воду, молоко, масло, соль и сахар довести до кипения (масса должна уверенно кипеть, здесь очень важна температура!). Снять с огня, добавить всю муку сразу, перемешать до однородности. Если тесто стало глянцевым, можно начать остужать его. Если нет, лучше его подсушить. Для этого вернуть на средний огонь и разминать лопаткой в течение одной-двух минут (тесто начнет оставлять корочки на стенках и дне сотейника).

Подготовленное таким образом тесто переложить в комбайн (миксер) и начать перемешивать с помощью насадки-весло. Массу нужно остудить до 55 °С. Вымешивание лопаткой также допустимо.

Яйца поместить в стакан и объединить их при помощи блендера, затем пропустить через сито. Небольшими порциями добавлять яйца в тесто, перемешивая после каждой добавленной части. Возможно, понадобятся не все яйца, нужно проверять консистенцию: готовое тесто должно быть густым и медленно стекать с лопатки в виде буквы V. В случае если все яйца добавлены, а тесто слишком густое, нужно влить немного теплого молока.

Накрыть тесто пищевой пленкой и оставить на пару часов. Можно выпекать тесто и сразу, но удобнее работать именно с «отдохнувшей» массой. Также можно порционно отсадить тесто и заморозить его (советую попробовать силиконовые формы, так все заготовки будут одного размера).

Некоторые изделия выпекают сразу с дополнением в виде песочной крошки сверху. Эта крошка называется кракелин или кракелюр. В изделиях из этой книги используется именно такой вариант.



Кракелин

- Пшеничная мука — 42 г
- Тростниковый сахар — 40 г
- Сливочное масло (размягченное) — 32 г

Ингредиенты перемешать до однородности. Раскатать в пласт толщиной 1 мм, заморозить. Вырезать заготовки в соответствии с формой будущих изделий (прямоугольники для эклеров и кружки для булочек).

Отсадить заварное тесто на противень, сверху установить кракелин. Выпекать при 170–175 °C около 30 минут (до светло-коричневого цвета).

Начинять готовые булочки лучше всего в течение первых суток. Также изделия можно заморозить, а в нужный момент дефростировать при 180 °C в течение десяти минут.

Совет

Используйте перфорированный силиконовый коврик.



Печенье для меня всегда было лучше любых булок. В магазине №35 на соседней улице продавали земляничное в бумажной упаковке. Стоило только разорвать ее, и перед тобой оказывались два рассыпчатых ароматных столбика с печатными ягодками. Земляничкой они, конечно, не пахли, ее и в составе-то не имелось, но важно ли это было тогда? Я сходила с ума по этому печенью и сейчас, если бы встретила, наверное, купила бы целый мешок детских воспоминаний по цене коробки с песочными сладостями!

Песочное тесто

Песочные изделия отличаются хрустящей текстурой, которую создает большое количество жиров. Обычно выделяют три большие группы теста: сабле, сюзке и бризе (есть точка зрения, что все песочное тесто — сабле, однако я придерживаюсь традиции парижских школ, классифицирующих тесто именно так). Первые две группы содержат в своем составе сухие ингредиенты, воду, сахар и жиры. Разница в количестве жиров, а отсюда и в текстуре: сюзке — более жирное тесто, поэтому работать с ним несколько тяжелее, при этом оно более хрустящее и хрупкое. Третья группа — бризе — несладкое тесто, и его часто используют для приготовления сытных блюд (например, киш). Рецепты этой книги предполагают работу только с сабле как с наиболее универсальным вариантом.

Готовится такое тесто очень быстро, можно сказать, моментально. Если у вас под рукой кухонный комбайн или планетарный миксер, то процесс займет не более пяти минут. Но, чтобы приготовить действительно вкусное и хрустящее сабле, нужно знать несколько правил.

1. Первое и самое важное — во время приготовления теста не допускать прямого соприкосновения жидкостей и муки (а точнее, ее белков). Между ними всегда должны стоять жиры, а именно сливочное масло. Сначала нужно смешивать с мукой его, а лишь затем вводить жидкость.

2. Соблюдение температурных режимов как во время приготовления теста, так и при выпекании также исключительно важно.

3. Использование подходящих покрытий для выпекания играет свою роль. Я предпочитаю перфорированные силиконовые коврики, с ними изделия получаются максимально ровными, да еще и с красивым орнаментом на доньшках. Еще подойдут тефлоновые коврики, в крайнем случае обычный пергамент. Обычные силиконовые коврики я не рекомендую, они с легкостью могут деформировать заготовку.

4. Не стоит забывать и про изолирование испеченных заготовок от начинок, способных отдавать жидкость. В первую очередь — от ягодных/фруктовых начинок и заварных кремов. Сделать это можно с помощью растопленного какао-масла или шоколада, смазав ими всю внутреннюю поверхность изделия. Подойдет и желтковое покрытие (см. стр. 25) — в этом случае покрывать стоит не только внутреннюю, но и внешнюю поверхность; помимо защиты это обеспечит изделию приятный светло-ореховый оттенок и блеск.

Существует два способа приготовления сабле: сабляж и кремаж. Отличаются они друг от друга очередностью добавляемых ингредиентов и их температурой.

1. Миндальное сабле. Метод сабляж

Для приготовления теста этим методом сливочное масло и яйца должны быть хорошо охлаждены. Обычно я заранее нарезаю масло кубиками, отвешиваю меланж и оставляю их в холодильнике на час или два. Однако, поверьте, замораживать масло не имеет никакого смысла. Куда важнее создать правильные условия в помещении: оптимальная температура — 18–22 °С, в противном случае все ингредиенты (в первую очередь масло) будут очень быстро согреваться.

- Пшеничная мука — 200 г
- Миндальная мука — 30 г
- Сливочное масло — 95 г
- Сахарная пудра — 90 г
- Яйца — 50 г

В деже миксера соединить все сухие ингредиенты, туда же положить сливочное масло. На средней скорости с помощью насадки-весло перемешать их до получения мелкой крошки, похожей на влажный песок. На это обычно требуется пара минут. В процессе соединения скорость можно увеличивать до максимальной. Соединение муки и масла таким способом создает тот самый барьер из жира, о котором мы уже говорили.

Убавить скорость миксера и постепенно добавить яйца. Дать ингредиентам собраться в комок и оставить миксер. Завернуть тесто в пищевую пленку и убрать в холодильник на час.

Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм (обычно я это делаю между двумя листами пергамента). Раскатанное тесто вновь охладить,

чтобы оно стало уверенно твердым (обычно требуется полчаса или чуть больше).

Вырезать из теста заготовки нужной формы. Если готовятся тарталетки, то сформовать их нужно на этом этапе. Перед выпеканием тесто снова нужно охладить. Сделать это можно в холодильнике (час) или в морозильной камере (15–20 минут). Выпекать заготовки при 160 °С около 25 минут (до легкого золотистого цвета).

После этого песочные заготовки можно либо просто допечь до более насыщенного оттенка, либо достать из духовки и нанести желтковое покрытие.



Желтковое покрытие

- Желток — 13 г (1 шт.)
- Сливки — 5 г

Ингредиенты смешать. С помощью кисти нанести тонким слоем на внешнюю и внутреннюю сторону немного остывших заготовок. Снова поставить их в духовку на 160 °С еще на 20–25 минут (доведя до светло-орехового оттенка).

Готовые изделия достать из форм, полностью остудить и хранить в течение двух недель при комнатной температуре или три месяца в морозильной камере.

2. Шоколадное сабле. Метод кремаж

Для приготовления теста этим методом масло, напротив, должно быть «помадной» консистенции, то есть уже быть пластичным, но еще уверенно держать форму (быть похожим на пластилин). Яйца стоит достать из холодильника чуть заранее.

- Пшеничная мука — 170 г
- Миндальная мука — 30 г
- Сахарная пудра — 90 г
- Сливочное масло — 90 г
- Яйца — 55 г
- Какао-порошок (алкализованный) — 30 г
- Соль — 2 г

Размягченное сливочное масло соединить с сахарной пудрой и с помощью насадки-весло

перетереть до полной однородности. Добавить яйца, перемешать и ввести все сухие ингредиенты. Дать тесту собраться в комок, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на час.

Далее действовать так же, как описано в методе сабляж (по желанию включая и желтковое покрытие).



Ганаши

Итак, ганаш — это крем на основе шоколада и жидкой составляющей, который может быть дополнен вспомогательными ингредиентами, ароматизаторами и стабилизаторами.

Крайне важно точно соблюсти пропорции жира и жидкости. То есть, если мы используем вместо жирных сливок фруктовое пюре, то надо обязательно добавить и часть жира для соблюдения баланса (его роль возьмет на себя сливочное масло).

Жир и жидкость в ганаше образуют однородную эмульсию, без нее крем не получится гладким и будет иметь все шансы расслоиться. А как создается эмульсия?

Попробуйте налить в стакан воду и добавить растительное масло: жидкости будут отталкивать друг друга и расслаиваться. Им не хватает агента, который поможет молекулам воды и масла перемешаться как следует, то есть эмульгатора. Добавим желток (в его составе большое количество природного эмульгатора лецитина), тщательно перемешаем массу и получим идеально гладкую однородную эмульсию.

Впрочем, добавлять дополнительные эмульгаторы в классические (невеганские) ганашы не нужно, ведь они содержатся в самих составляющих: в шоколаде — соевый лецитин, в молочных продуктах — казеин и сывороточные белки.

Иногда в ганашы вводят стабилизаторы и(ли) желирующие агенты с целью сделать их более плотными или стабильными. Так, в некоторые ганашы из этой книги мы будем добавлять желатин.

Взбитые и невзбитые ганашы

Ганашы могут быть невзбитыми, они не нуждаются во взбивании после стабилизации, и взбитыми.

После школы, постукивая рюкзаком по зимним дутикам, я шла на почту. По тропинке шириной в один сапог мимо часовни, через два огорода. Ежедневный путь, занимавший десять минут, тогда казался бесконечно долгим. На почте работала бабушка. Я не знала ее должности, но знала, что у нее вредный начальник и коллеги, которые неприятно трепали меня за щеки каждый раз, когда видели. А еще я знала, что именно на почте можно найти шоколадки. Они были сложены в один ряд около окошка приема и отправки посылок сразу после марок и конвертов. Бабушка брала несколько маленьких плиток и пару ромовых баб, обернутых коричневой бумагой, и мы шли домой. Проходили мимо наспех наряженной на площади елки, задумчиво наклонившей голову, стенда «Ими гордится район» и краеведческого музея, пока наконец не входили в самую теплую квартиру в моей жизни.

Мы ломали на кусочки шоколадку и заливали ее жирным горячим молоком. Залить, перемешать, вдохнуть обжигающий пар, убрать в холодильник и дожидаться утра. Это одно из лучших угощений моего детства: кремовый, насыщенный, блестящий шоколадный десерт. Много лет спустя я узнаю, что оно называется ганаш, познакомлюсь с правилами его приготовления и даже посвящу ему целый раздел в своей собственной книге. Но это будет через много лет...



Первые отличаются большей плотностью и гладкостью, а также большей концентрацией сахаров. Вторые — большей воздушностью и пористостью. Кроме того, две эти группы отличаются сроками хранения.

Классические соотношения для невзбитых ганашей

- Ганаш на белом шоколаде — 2:1 (две части шоколада и одна часть сливок)
- Ганаш на молочном шоколаде — 1:1
- Ганаш на темном шоколаде — 3:2

Конечно, эти пропорции могут меняться в зависимости от того, какие продукты используются для их приготовления и какую текстуру мы хотим получить. Чем выше процент содержания какао-продуктов в шоколаде, тем более плотной и стабильной получится масса, равно как и в случае со сливками: чем выше жирность сливок (молока), тем плотнее ганаш.

Перерасчет рецепта на шоколад с другим содержанием какао-продуктов см. на странице 50.

Срок хранения

Срок хранения невзбитого ганаша — пять дней, а срок хранения взбитого — 72 часа, то есть три дня. Это обусловлено тем, что, запуская воздух в ганаш, мы вводим в массу небольшую часть биосистемы, которая сразу же начинает свою жизнедеятельность.

Улучшить текстуру любого ганаша можно, добавив глюкозный сироп в количестве 10–20% от массы всего крема. Особенно это касается ганашей, которые подразумевают заморозку после приготовления.

А изменить вкус или сделать его более интересным нетрудно, ароматизировав сливки (или молоко) кофейными зернами, корицей, чаем или же заменив часть жидкости на фруктовое или ягодное пюре.

Так, классический ганаш (без ягод, орехов, фруктов) на молочном шоколаде можно превратить в ягодный, заменив часть сливок на пюре и добавив сливочное масло для компенсации жиров.



Ганаш на молочном шоколаде

- | | |
|--------------------------------|---|
| • Молочный шоколад 33% — 100 г | • Сливочное масло (комнатной температуры) — 133 г |
| • Сливки 33–35% — 100 г | |

Сливки прогреть до закипания, вылить на шоколад и объединить блендером до получения однородной и гладкой текстуры. Добавить масло, повторно объединить блендером. Распределить в емкости не слишком толстым слоем, накрыть пищевой пленкой и стабилизировать в холодильнике в течение шести-восьми часов.

Совет

Пропорции, например, для ягодного ганаша такие: молочный шоколад — 100 г, сливки 33–35% — 60 г, пюре из вишни — 40 г, сливочное масло — 20 г.



Взбитый ганаш на молочном шоколаде

- Молочный шоколад 33% — 230 г
- Сливки 33–35% (1) — 185 г
- Сливки 33–35% (2) — 206 г
- Желатиновая масса — 16 г

Шоколад и желатиновую массу соединить в удобном стакане. Сливки (1) прогреть до закипания (кипятить не нужно!), влить к шоколаду и объединить блендером. Должна получиться гладкая, абсолютно однородная масса. Сразу же добавить холодные сливки (2), снова объединить блендером. Стабилизировать 10–12 часов в холодильнике, накрыв пищевой пленкой. После ганаш нужно взбить с помощью миксера до получения мягких, но устойчивых пиков. Взбитый ганаш лучше использовать сразу, после хранения в холодильнике он становится более пористым и ложится на изделие менее гладко.

Совет

Рекомендуем следить за тем, чтобы ганаш в таре образовывал нетолстый слой, посуду для

стабилизации берите большего размера. Так температура внутри крема будет распределяться равномернее, что положительно скажется на будущей текстуре.



Взбитый ванильный ганаш

- Белый шоколад 32–35% — 150 г
- Сливки 33–35% (1) — 200 г
- Сливки 33–35% (2) — 300 г
- Желатиновая масса — 30 г

Шоколад соединить с желатиновой массой в удобном стакане. Сливки (1) прогреть до закипания (кипятить не нужно), вылить на шоколад и объединить блендером до полной однородности. Добавить сливки (2) и снова объединить блендером. Стабилизировать ганаш в холодильнике под пленкой 10–12 часов, затем взбить до мягких, но устойчивых пиков.





Взбитый карамельный ганаш

- Молочный шоколад 33% — 150 г
- Сливки (1) 33–35% — 150 г
- Сливки (2) — 80 г
- Сахар — 39 г

Сахар растопить на сухой сковороде до янтарного цвета. Сливки (1) прогреть до закипания и тонкой струйкой влить в растопленный сахар, активно размешивая лопаткой. Вылить получившийся карамельный соус на шоколад и объединить блендером до однородности. Добавить холодные сливки (2), повторно объединить. Стабилизировать в холодильнике под пленкой 10–12 часов. Перед использованием взбить до мягких, но устойчивых пиков.



Ягодный (фруктовый) ганаш

- Белый шоколад 32–34% — 540 г
- Ягодное (фруктовое) пюре — 300 г
- Сливочное масло (комнатной температуры) — 30 г

Пюре прогреть до закипания, вылить на шоколад, объединить блендером. Добавить масло и повторно объединить блендером. Стабилизировать ганаш в посуде с плоским дном, накрыв пищевой пленкой в контакт, в холодильнике в течение шести-восьми часов. Перед использованием можно прогладить массу лопаткой.

Муссы

Если вы хотите текстурно усложнить десерт, добавить тонкость и элегантность, то попробуйте приготовить мусс. Его воздушная текстура с сотнями лопающихся пузырьков — это то, что нужно.

Любой мусс состоит из трех составляющих:

- аэрирующей части, отвечающей за воздушность и пористость (например, сливок);
- вкусовой части: фруктовых или ягодных пюре, ганашей, крема англес, курдов и т. д.;
- стабилизатора. В этой роли могут выступать желатин или пектин.

При приготовлении мусса крайне важно соблюдать температурный режим. Только так мы сможем получить нужную консистенцию, густоту, пористость, стабильность; с таким муссом удобно работать.

Итак, если аэрирующую часть мусса составляют сливки, то первым делом нужно взбить их до появления рисунка от венчика и убрать в холодильник. Там они должны охладиться примерно до 8 °С. Пока сливки стабилизируются, можно приступить к вкусовой части (базе). Ее следует охладить до 29 °С (для базы на белом шоколаде и базы, не содержащей шоколада) или до 31 °С (для базы на молочном и темном шоколаде). Если не соблюсти эти температуры, мусс получится слишком густым (при более низких температурах) или, наоборот, жидким (при более высоких).

Работать с муссом нужно сразу после приготовления, то есть, не мешкая, отсадить его в формы или собрать муссовый торт. Вызвано это тем, что стабилизатор начнет свою работу сразу же после объединения составляющих.

Ванильный мусс

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| • Сливки 33% (1) — 150 г | • Желтки — 39 г |
| • Сливки 33% (2) — 60 г | • Желатиновая масса — 22 г |
| • Сахар — 44 г | • Ваниль — 1 стручок |

Сливки (1) взбить до появления рисунка от венчика, убрать в холодильник. Из желтков, сахара и оставшихся сливок (2) сварить крем англес (см. страницу 36). В горячий крем добавить желатиновую массу, размешать до полного ее растворения. Накрыть пленкой в контакт и остудить до 29 °С. Соединить со взбитыми сливками.

Ягодный (фруктовый) мусс

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| • Сливки 33% — 150 г | • Желатиновая масса — 46 г |
| • Ягодное (фруктовое) пюре — 93 г | • Сахар — 20 г |

Сливки взбить до появления рисунка от венчика, убрать в холодильник на стабилизацию. Пюре соединить с сахаром, прогреть до 60 °С (до полного растворения сахара), снять с огня. Добавить желатиновую массу, перемешать и остудить до 29 °С. Затем соединить со взбитыми сливками.



Мусс на молочном шоколаде

- Сливки 33% (1) — 150 г
- Сливки 33% (2) — 66 г
- Молочный шоколад 33,6% — 117 г
- Желатиновая масса — 11 г

Сливки (1) взбить и убрать в холодильник. Оставшиеся сливки (2) прогреть до закипания, вылить на шоколад и желатиновую массу, объединить блендером. Остудить до 31 °С и соединить со взбитыми сливками.



Мусс на темном шоколаде

- Сливки 33% — 432 г
- Темный шоколад 54–70% — 176 г

Сливки (252 г) взбить и убрать в холодильник. Оставшиеся сливки (180 г) прогреть до закипания, вылить на шоколад и объединить блендером. Остудить до 29 °С, соединить со взбитыми сливками.



Гели

Гелем может называться любая начинка с соответствующей текстурой, вкусы при этом могут быть разнообразными: ягодный, фруктовый, ореховый, кофейный, чайный, молочный и т. д.

Любой гель включает в себя две составляющие: основу и стабилизатор.

В качестве основы выступает жидкость: фруктовые и ягодные пюре, молоко (в чистом виде или ароматизированное, коровье или растительное), кофе, соки, чай. В качестве стабилизатора чаще всего используют пектины, агар-агар и камеди — конкретный выбор зависит от необходимости заморозки и желаемой текстуры.

Готовя десерты из этой книги, мы будем использовать фруктовые гели на агар-агаре и ксантановой камеди. Я дам универсальные пропорции для фруктового или ягодного геля. Впрочем, они могут немного изменяться в зависимости от плотности и сладости пюре.

- Фруктовое (ягодное) пюре — 300 г
- Сахар — 8 г
- Агар-агар — 2 г
- Ксантановая камедь — 0,7 г

Пюре прогреть до 40 °С, добавить агар-агар и сахар, перемешать венчиком и довести до кипения. Снять с огня, перелить массу в любую посуду и стабилизировать — то есть выдержать в холодильной камере, при комнатной температуре или даже в морозилке, остудив примерно до 8 °С. Готовая к дальнейшей работе масса должна иметь гладкую, почти зеркальную поверхность и не двигаться в емкости. Добавить к ней камедь и объединить блендером до полной однородности.

Иногда в составе гелей есть дополнительный сахар и(ли) жидкости. Например, мед, глюкозный сироп или сок (см. страницу 61). В этом случае их нужно добавлять в пюре в самом начале приготовления, а сок — вместе с камедью перед объединением блендером.

Кремы

Редкий десерт обходится без крема. Он может быть как отдельным полуфабрикатом, так и вспомогательной частью. Пока не очень понятно? Давайте разбираться!

Все существующие кремы можно разделить на группы в зависимости от используемых ингредиентов и способа приготовления.

Кустарды

Первая группа кремов используется очень широко, отличается гладкостью и нежностью — это заварные кремы, или, иначе говоря, кустарды.

В них желтки, сахар и жидкость нагреваются до температуры загущения. Возможно использование стабилизатора (часто это крахмал), но не всегда.

Нередко к заварной основе добавляются шоколад, сливки, фруктовые пюре, сливочное масло.

Эти кремы объединяет принцип приготовления: обязательное темперирование желтка, то есть постепенное повышение его температуры, что служит защитой от сворачивания. На практике выглядит так: желтки соединяются с сахаром и медленно смешиваются с горячей жидкостью. Нагрев массы происходит постепенно — желток темперируется.

В случае если в составе крема есть крахмал, он темперируется одновременно с желтком.

Англес

Базовый представитель кустардов — крем англес, или английский крем. Он состоит из яиц или желтков, молока и сахара. Не загущается крахмалом.

Крем англес не используется как самостоятельный крем, но выступает как основа для заварных кремов, муссов, мороженого и других полуфабрикатов.

(Пропорции крема могут варьироваться в зависимости от конкретного рецепта.)

- Молоко — 200 г
- Желтки — 50 г
- Сахар — 50 г
- Ваниль (по желанию)

Желтки соединить с сахаром, перетереть венчиком до полной однородности. Молоко прогреть до закипания и тонкой струйкой влить к желткам и сахару, постоянно перемешивая массу. Дождаться полного растворения сахара (это важно). Перелить массу в сотейник и, размешивая силиконовой лопаткой, довести до 83 °C (удобно использовать погружной термометр).

Совет

1. Переваренный крем спасти невозможно. Поэтому, заметив в сотейнике первые признаки образования оmlета (обычно их хорошо видно по окружности), нужно сразу же снять крем с огня.

2. Вместо сливок или молока могут быть использованы фруктовые и ягодные пюре и соки, но в этом случае массу нужно нагревать не более чем до 78 °C. Из-за кислоты, содержащейся в ягодах и фруктах, сворачивание желтков происходит быстрее.

Патисьер

Крем патисьер состоит из крема англес и кукурузного крахмала (иногда муки). Готовится он по тому же принципу, но температуры отличаются.

- Молоко — 200 г
- Желтки — 45 г
- Сахар — 45 г
- Кукурузный крахмал — 20 г





Желтки соединить с сахаром и крахмалом и перетереть венчиком до полной однородности. Молоко прогреть до закипания и тонкой струйкой влить к желткам, сахару и крахмалу, постоянно перемешивая массу. После полного растворения сахара поставить ее на огонь и довести до 85 °С (фактически до легкого кипения). Удерживать на этой температуре в течение двух минут. Все это время крем нужно перемешивать венчиком. Он заметно загустеет.

Совет

Крем патисьер часто дополняют некоторым количеством сливочного масла (например, для тех пропорций, что я привела выше, достаточно 20 г). Масло вводят в крем, имеющий температуру 50–55 °С, то есть слегка остывший, перемешивают или объединяют блендером. Мне удобнее второй путь, потому что в этом случае крем получается наиболее однородным.

Дипломат

Крем дипломат состоит из крема англес, кукурузного крахмала (муки) и взбитых сливок.

Дипломат, как и патисьер, прекрасно подходит для начинки заварных изделий, многослойных тортов, тартов, пирогов и других изделий.

- Молоко — 200 г
- Сливки 33% — 80 г
- Сахар — 40 г
- Желтки — 40 г
- Сливочное масло — 20 г
- Кукурузный крахмал — 13 г

Сливки взбить до устойчивых мягких пиков и убрать в холодильник. Из остальных ингредиентов приготовить крем англес (см. страницу 36). Накрывать его пищевой пленкой и убрать в холодильник на час. Затем с помощью лопатки соединить со взбитыми сливками.

Курды

В этом виде заварных кремов молочная основа заменяется фруктовыми и ягодными пюре. Эти кремы готовятся с добавлением сливочного масла и(ли) стабилизаторов.

Пропорции могут варьироваться в зависимости от используемого пюре, его сладости и плотности.

Ягодный курд

- Ягодное пюре — 300 г
- Яйца — 200 г
- Сливочное масло — 100 г
- Сахар — 100 г

Все ингредиенты соединить, объединить блендером. Довести до легкого загущения на слабом огне, постоянно помешивая массу.

Другие виды

Помимо вышеперечисленных существуют и другие виды заварных кремов. Приведу несколько примеров.

- Крем шибуст, состоящий из крема англес, крахмала и итальянской меренги.
- Крем муслин на базе крема англес с добавлением крахмала и большого количества взбитого сливочного масла.
- Кремы пат-а-бомб, для которых взбивающиеся яйца (или желтки) завариваются сахарным сиропом, доведенным до определенной температуры. К этой основе могут добавляться взбитые сливки, сливочное масло, творожный сыр и т. д.

Из незаварных кремов можно выделить огромную группу ганашей, о которых мы подробно рассказали на странице 26. Также нельзя не отметить кремы на основе взбитых сливок и сахарной пудры (крем шантйи), сливочного сыра, сметаны, сливочного масла и творога.



Загустители

Стабилизация начинок — одна из важнейших задач в создании десертов. Ведь только от стабилизаторов зависит, будет ли наш десерт жизнеспособен, транспортабелен, красив в своем разрезе. Какой будет текстура начинки: плотной или воздушной, подвижной или надежно устойчивой?

За стабилизацию начинок в десертах отвечают два вида агентов: загустители и желирующие агенты.

Работа загустителей подразумевает связывание свободной воды в массе и ограничение ее подвижности. А желирующих агентов — в создании таких условий, при которых молекулы воды не имеют подвижности вообще.

Выбирая, какой агент использовать для той или иной начинки, стоит задаться следующими вопросами:

- Какую текстуру хочется получить?
- Есть ли желание замораживать полуфабрикат или изделие в целом?
- Употребляет ли заказчик (или мы сами) продукты животного происхождения?

Выбирать мы будем из нескольких стабилизаторов.

Желатин

Загуститель на основе животного белка коллагена. Выпускается как в виде порошка, так и в листах. Желатин начинает работать при низких температурах, поэтому, для того чтобы он стабилизировал начинку, чаще всего изделие убирают в холодильник или морозильную камеру. Сила желатина может быть разной, игнорировать этот параметр не следует. Если на руках продукт не той силы, что в рецепте, нужно сделать перерасчет (см. страницу 13).

Пектин

Агент, который получают из цитрусовых. Чаще всего его используют при приготовлении конфи, кули и компоте следующим образом — смешивают с сахаром и высыпают дождиком в массу. Для того чтобы пектин сработал, его нужно проварить в загущаемой смеси в течение 30 секунд. Обычно в десертах используется пектин NH — он отлично работает с ягодами и фруктами и термобратим, то есть после повторного нагревания снова густеет. Также существует яблочный пектин, который чаще используется для конфитюров и варенья в силу того, что для его использования необходимо большое количество сахара. Пектин X58 работает с молочными продуктами.

Агар-агар

Желирующий агент на основе водорослей (то есть это растительный продукт). Чтобы он сработал, необходимо довести массу до кипения (для лучшего эффекта кипятить одну-две минуты). По достижении 30–40 °C смесь начнет густеть. Агар-агар нельзя замораживать, при размораживании он теряет свои свойства. Впрочем, чтобы этого не происходило, часть агар-агара можно заменить любой камедью или желатином.

Крахмал

Агент на основе зерновых культур. Загущает массу за счет того, что его молекулы присоединяют молекулы воды и не дают им быстро двигаться. Крахмал начинает работать при 50–60 °C. Массу с крахмалом часто рекомендуют кипятить, но это не всегда необходимо, иногда достаточно довести смесь до 85 °C и готовить при этом значении пару минут. К слову, при чрезмерном перегревании масса, загущенная крахмалом, может начать разжижаться. Полуфабрикаты, загущенные крахмалом, не рекомендуются замораживать (исключением могут быть кремы с большим содержанием жиров).

Каррагинаны

Группа агентов на основе бурых водорослей. Используется для создания гелей в качестве загустителя и желирующего агента на крупных производствах. Каррагинаны существуют нескольких видов. Нам они интересны с точки зрения использования одного из них в качестве покрытия корпусных пирожных (см. страницу 49).

Камеди

Растительные загустители, увеличивающие вязкость. Часто используются в сочетании с другими стабилизаторами, усиливая их действие. В наших изделиях мы будем часто использовать ксантановую камедь. Удобство заключается в том, что для нее не требуется специальных условий. То есть ксантан можно просто добавить в массу и объединить ее блендером. В этот момент неважны температура, время термообработки или стабилизации. Результат виден сразу. Однако использовать один только ксантан я не рекомендую в силу того, что текстура такой массы, на мой взгляд, оставляет желать лучшего. Камеди можно замораживать, поэтому часто их добавляют к агар-агару или крахмалу.

Карамели

Стоит только произнести слово «карамель», и тут же почувствуешь ее вкус, тягучую, обволакивающую текстуру. Королева десертов, такая простая и такая многогранная!

Одна только классическая соленая карамель может читаться нашими рецепторами (и глазами) совершенно по-разному: то она жидкая и струящаяся, то густая и вязущая, одна прозрачная, другая янтарная, третья — насыщенная, темная. А если взглянуть шире? Ореховая, медовая, кленовая, шоколадная, ягодная... и все это она.

Мягкая карамель, о которой мы сейчас говорим, представляет собой растопленный и деглазированный сахар (или несколько видов сахара).

Деглазировать — значит добавить к растопленному сахару горячую жидкость или сливочное масло, тем самым не позволяя сахару образовать очень крепкие кристаллические решетки.

Чтобы добиться качественного соединения всех ингредиентов, не нужно забывать о некоторых важных моментах.

- Температура плавления белого сахара — 170–175 °C. При добавлении к нему любого другого ингредиента карамель резко охлаждается и стабилизируется. Чтобы перепад температур был максимально нивелирован, жидкость в сахар нужно вводить очень горячей и при этом активно размешивать массу лопаткой (так скорее происходит теплообмен).
- Что еще дает активное размешивание лопаткой в момент добавления жидкости? Оно препятствует кристаллизации сахара, то есть мы механически отталкиваем частицы сахара друг от друга.

- Размешивать сахар во время плавления или нет — решать готовящему, можно поступать и так и так.
- Не нужно уваривать карамель после полного соединения ингредиентов, если об этом специально не сказано в рецепте. Во время варки жидкость испаряется очень активно, так карамель рискует стать слишком густой.
- Сливочное масло лучше добавлять после сливок. Хорошо, чтобы оно было комнатной температуры.
- Готовую карамель советую объединить блендером до получения эмульсии.
- Добавлять соль в карамель лучше всего после работы блендером, так ее частички более различимы в готовом продукте, а это вкусно!

Сливочная соленая карамель

- Сахар — 150 г
- Сливки 33% — 150 г
- Сливочное масло — 38 г
- Цветочная соль (fleur de sel) — 1,5 г

Сахар растопить в сотейнике до янтарного цвета. Тонкой струйкой влить горячие сливки, активно перемешивая массу. После того как карамель станет однородной, снять с огня. Добавить сливочное масло и объединить блендером. Затем добавить соль, перемешать лопаткой.



Ореховая (фисташковая) карамель

- Сливки 33% — 150 г
- Сахар — 62 г
- Сливочное масло — 48 г
- Фисташковая паста — 35 г
- Глюкозный сироп — 34 г
- Цветочная соль (fleur de sel) — 1,5 г

Соединить все ингредиенты в сотейнике и довести до 105 °С (воспользуйтесь погружным термометром). Готовую карамель объединить блендером.

Такой способ приготовления карамели не подразумевает карамелизации чистого сахара, поэтому продукт обладает светлым, молочным цветом. При добавлении ореховой пасты карамель примет ее цвет. А при замене части сливок на фруктовое или ягодное пюре станет такой же яркой, как и добавленный ингредиент, — этот вариант я покажу на примере вишни.



Ягодная (фруктовая) карамель

- Сахар — 150 г
- Пюре из вишни — 150 г
- Глюкозный сироп — 69 г
- Сливочное масло — 31 г

Сахар соединить с глюкозным сиропом и растопить в сотейнике до янтарного цвета. Пюре прогреть до закипания, тонкой струйкой влить к сахару и сиропу, активно перемешивая лопаткой. Как только масса станет однородной, снять с огня, добавить масло и объединить блендером. Полностью остудить.



Покрытия

Сделайте два одинаковых десерта. Один покройте зеркальной глазурью, и он будет выглядеть нарядно и празднично, даже задорно. А другой дополните шоколадным велюром, и он станет строгим и аккуратным, сдержанным, но открытым для других элементов декора. Так наглядно можно оценить, насколько сильно влияет выбор покрытия на эмоции, эстетику и общее восприятие.

Помимо этого, выбирая покрытие для десерта, мы должны обязательно учитывать следующие факторы:

- предстоит ли десерту заморозка;
- какие еще элементы декора мы хотим добавить;
- стабилен ли десерт;
- какую текстуру оформленного десерта мы хотим видеть.

Да, большая часть покрытий вполне универсальна, к тому же у нас есть возможность сочетать их, соединяя свойства. Но, чтобы сделать все правильно, нужно знать особенности каждого.

Зеркальная глазурь

Начнем с базового покрытия для муссовых тортов и пирожных (то есть стабильных десертов, которые проходят заморозку). Особенность этой глазури заключается в зеркальном блеске, а механизм работы — в быстром схватывании на поверхности десерта за счет стабилизатора.

Разберем подробнее. Любая зеркальная глазурь представляет собой эмульсию на базе трех

составляющих: водной, жировой и стабилизатора. В качестве водной основы обычно выступает сахарный сироп. Готовится он с добавлением белого сахара, сиропов, меда, спиртовых сахаров. Жировая часть — чаще всего шоколад и молочные продукты. Стабилизатор, как правило, желатин или пектины.

- | | |
|----------------------------|--------------------|
| • Сахар — 94 г | • Белый, молочный |
| • Глюкозный сироп — 94 г | или темный |
| • Вода — 52 г | шоколад — 42 г |
| • Желатиновая масса — 42 г | • Сливки 33% — 4 г |

Смешать сахар, воду, глюкозный сироп и сливки, на среднем огне довести до кипения. В стакане соединить шоколад и желатиновую массу. Вылить к ним сироп со сливками, объединить блендером до однородности. На этом этапе можно добавить красители (любые, если используются).

Накрыть пленкой в контакт и остудить до рабочей температуры — 32–35 °С.

Замораживать зеркальную глазурь чаще всего можно (нужно исходить из ее состава: такие продукты, как глюкозный сироп, инвертный сахар, сгущенное молоко и декстроза, препятствуют кристаллизации, с ними глазури ничего не угрожает), но иногда после дефростации она теряет свой блеск. Чтобы этого не случилось, изделия лучше всего накрывать крышкой или класть в коробку для хранения в морозильной камере.



Нейтральная глазурь

В этом случае мы имеем дело с прозрачным покрытием, состоящим из сахарного сиропа и стабилизатора. Как и в зеркальной глазури, сироп может быть приготовлен с использованием разных видов сахара, а в качестве стабилизатора чаще всего выступают пектин или желатин.

Для создания глазури сначала необходимо приготовить нейтральный гель.

Нейтральный гель

- Сахар — 255 г
- Пектин NH — 8 г
- Вода — 250 г
- Лимонный сок — 2 г
- Глюкозный сироп — 20 г

Соединить воду, сахар (200 г), глюкозный сироп и прогреть до 40–45 °С. Смешать оставшийся сахар (55 г) с пектином, высыпать дождиком на сироп, довести до кипения, а затем кипятить две минуты. Подмешать лимонный сок. Накрывать пищевой пленкой и остудить.

Нейтральная глазурь

Для создания глазури нужно разбавить приготовленный нами нейтральный гель, добавив к нему 25% воды и доведя массу до кипения. Рабочая температура глазури — 30–32 °С.

С помощью нейтрального геля можно также создать текстуру, имитирующую кожуру цитрусовых (см. страницу 95). Для этого в гель нужно добавить воду в количестве 10% от массы и довести до кипения. Эту глазурь нужно распылить на покрытые флокжем пирожные через краскопульт.



Велюр

Строгий, максимально сдержанный велюр представляет собой мелкую шоколадную крошку, которая распыляется с помощью специальных устройств (краскопульт и аэрографа) на замороженные изделия. Десерты, уже покрытые велюром, можно спокойно замораживать, это очень удобно.

Это покрытие чаще всего состоит всего из двух ингредиентов: шоколада и какао-масла. Их соотношение может варьироваться в зависимости

от конкретного запроса и устройства, с которым вы планируете работать.

Например, сопло краскопульты больше, чем сопло аэрографа (обычно его диаметр составляет 1–1,8 мм). Это значит, что оно может пропускать более плотную массу и создавать более крупную текстуру, поэтому классические пропорции велюра для краскопульты — 1:1 (шоколад и какао-масло).

Велюр для краскопульты

- Белый, молочный или темный шоколад — 150 г
- Жирорастворимый краситель (при необходимости)
- Какао-масло — 150 г

Какао-масло растопить, добавить к шоколаду и красителю, объединить блендером. Остудить до рабочей температуры: для велюра на белом шоколаде до 40–45 °С, темном и молочном шоколаде — до 50–55 °С.

Сопло аэрографа меньше, в среднем оно составляет 0,2–0,4 мм. Пропускать велюр, приготовленный в пропорции 1:1, ему довольно тяжело, поэтому я рекомендую сокращать количество шоколада или даже исключать его вовсе. Но во втором случае стоит понимать, что плотность слоя будет ниже, и тогда нужно использовать красители или диоксид титана.

Велюр для аэрографа

- Какао-масло — 15 г
- Жирорастворимый краситель

Какао-масло растопить, смешать с красителем. Работать сразу.



Флокаж

А теперь перейдем к моментально застывающему шоколадному покрытию, которое ложится на замороженное изделие тонкой хрустящей корочкой. После стабилизации флокаж сразу же становится матовым. Его особенность заключается в высокой температуре плавления и особой крепости, поэтому флокаж прекрасно подходит для десертов с нестабильной начинкой, таких как, например, корпусные десерты.

- Шоколад (любой) — 150 г
- Жирорастворимый краситель (при необходимости)
- Какао-масло — 150 г

Какао-масло растопить, добавить к шоколаду и красителю, объединить блендером. Остудить до рабочей температуры — 35 °С.



Минус флокажа заключается в том, что его нельзя замораживать, он трескается, поэтому корпусные десерты необходимо глазировать непосредственно перед подачей или транспортировкой и после глазирования сразу же убирать в холодильник для дефростации.

Хранить это покрытие можно при комнатной температуре до 12 месяцев и при необходимости использовать его повторно, нагревая до рабочей температуры.

Покрывание каппа

Сразу разберем название: каппа — это загуститель семейства каррагинанов (они имеют растительное происхождение). Само покрытие представляет собой тонкую, похожую на жележную оболочку.

Чаще всего глазурь из каппы мы наносим поверх флокажа. Особенность ее заключается в том, что после стабилизации пирожное, покрытое каппой, можно брать руками, не повредив при этом покрытие.

- Вода — 1 л
- Сахар — 140 г
- Глюкозный сироп — 100 г
- Каппа каррагинан — 14 г

Воду соединить с глюкозным сиропом, прогреть до 45 °С. Сахар смешать с каппой и высыпать дождиком в воду, интенсивно размешивая венчиком. Довести до кипения, также перемешивая, и кипятить около двух минут. Снять с огня, накрыть пищевой пленкой (не в контакт), остудить до рабочей температуры — 50–55 °С.

Самое важное при работе с каппой — температурный режим и технология глазирования. Для

нее критически важна температура поверхности глазируемого пирожного, перед глазированием ее нужно понизить до минимума (выдерживайте десерт в морозильной камере хотя бы в течение получаса). Чтобы каппа стабилизировалась ровным слоем, необходимо окунуть в нее десерт, моментально достать его и прокрутить рукой. Так глазурь будет распределяться по поверхности десерта, а не стекать вниз.

Хранить раствор каппы можно в холодильнике в течение трех суток. Перед повторным применением ее нужно довести до кипения и вновь остудить до рабочей температуры.

Шоколад

Возьмите кусочек шоколада. Он пахнет молоком, карамелью, сливками, ванилью. Закройте глаза и положите шоколад в рот. Не торопитесь, дайте ему подтаять на языке. Глубоко вдохните. Что вы чувствуете?

Шоколад уникален. При кажущейся простоте он совершенно многогранный, с палитрой оттенков вкуса. Одни виды шоколада дают нотки орехов, фруктов и цветов, сливочного масла и меда. Другие — древесины, табака, копченостей и кофе. Изучать и дегустировать шоколад можно бесконечно.

В кондитерском деле шоколад выступает и как один из ингредиентов в составе кремов, бисквитов, муссов, и как материал для создания декора.

Можно выделить четыре основные разновидности: белый, молочный, горький и руби (розовый шоколад). Все они являются продуктами переработки какао-бобов разных сортов и, конечно, отличаются по составу и свойствам.

- Белый шоколад состоит из какао-масла, сахара и сухого молока.
- Молочный — из какао-масла, сахара, сухого молока и какао тертого.
- Темный — из какао-масла, какао тертого и сахара.
- Руби — из какао-масла, какао тертого (оно и дает цвет!), сахара и сухого молока (также, как и белый).

Почему руби — это отдельный вид шоколада, а апельсиновый или карамельный — нет? Для руби используется особый сорт какао-бобов, другие же упомянутые получаются путем карамелизации белого добавлением ароматизатора и красителя.

Когда мы работаем с шоколадом, особенно если дело касается начинок, важно учитывать процент содержания какао-продуктов в том или ином виде. Обычно эти цифры обозначены на упаковках. Чем выше процент, тем плотнее и стабильнее получится полуфабрикат. Если ваш шоколад не соответствует тому, который используется в рецепте, очень важно сделать пересчет по следующей формуле:

$$X = M * (Y/100) / (Z/100)$$

Где X — масса шоколада, которую нужно взять;

M — масса шоколада из рецепта;

Y — процент содержания какао-масла в шоколаде из рецепта;

Z — процент содержания какао-масла в имеющемся шоколаде.

Важно не перепутать значения общего процента содержания всех какао-продуктов и процента содержания именно какао-масла! Внимательно изучайте упаковки (я, конечно, говорю о профессиональном шоколаде).

Темперирование шоколада

Для изготовления эффектных элементов декора, для того чтобы шоколад блестел, хрустко ломался и не таял при комнатной температуре, его нужно темперировать. Иными словами, перекристаллизовать кристаллы какао-масла в его составе. Обязательно ли это? Да. Плохо темперированный или не темперированный вовсе шоколад будет тусклым и может просто не застыть.



Темперировать шоколад можно несколькими способами. Я расскажу о самых популярных.

1. Добавление специального какао-масла для темперирования в виде пудры. Шоколад нужно растопить до максимальной температуры (она указана на упаковках), дать ему остыть до 34 °С для темного или до 33 °С для молочного и белого. Добавить

1% специального какао-масла. Тщательно перемешать и довести шоколад до рабочей (нужной вам) температуры. Она составляет 29–31 °С.

2. Метод посева, то есть путем добавления темперированных каллет. Для этого шоколад нужно растопить, а затем добавить 5–10% нерастопленных каллет. Начать активно их перемешивать, тем самым резко снижая температуру. За несколько минут температура шоколада должна прийти к температуре возникновения правильных кристаллических форм — 27–28 °С для темного шоколада и 25–26 °С для молочного и белого. Если все дополнительные каллеты уже растопились, а температура все еще высока, стоит добавить еще несколько каллет и продолжить перемешивать. Затем прогреть шоколад до рабочей температуры с помощью строительного фена, микроволновой печи или водяной бани.

3. Метод ледяной бани. Это мой любимый способ, так как он не требует дополнительных вложений и отвесов. В этом случае шоколад нужно растопить и сразу же установить миску с ним на ледяную баню. При перемешивании температура должна резко опуститься. Важно поймать момент перекристаллизации, который произойдет при 27–28 °С для темного шоколада и 25–26 °С для молочного и белого. Затем останется лишь прогреть шоколад до рабочей температуры.

Какой бы способ вы ни выбрали, удобнее всего темперировать шоколад в мисках из нержавеющей стали, потому что они отлично проводят тепло. После темперирования я рекомендую провести тестирование: окунуть кончик spatula в шоколад и оставить его на несколько минут. Если шоколад станет матовым и не будет липнуть к рукам, значит, все получилось!



Шоколадный декор

Когда шоколад уже затемперирован, можно переходить к декору. В этой книге мы с вами будем иметь дело с базовыми элементами, разберем их здесь.



Шоколадный борт

Подготовить две ацетатные ленты, по высоте равные высоте желаемого борта, а по длине — окружности торта. Затемперировать шоколад и распределить его по одной из лент с помощью спатулы. Толщина слоя шоколада — 1–2 мм. Дать шоколаду немного кристаллизироваться (он перестанет быть текучим). С помощью пинцета поднять ленту и переложить ее на чистое место. Накрыть шоколад второй лентой (не нужно приглаживать ее руками или приминать!). Обернуть ленты с шоколадом вокруг металлического кольца нужного диаметра. Закрепить концы с помощью скрепки или скотча. Стабилизировать шоколад минимум час, затем снять ленты.

Шоколадные цветы

На гитарный лист отсадить небольшие капли шоколада. Дать им стабилизироваться пару минут, затем накрыть вторым листом. Пальцем прижать шоколадные капли, немного вытягивая их. Стабилизировать хотя бы час, затем снять с гитарного листа. Собрать цветы, используя силиконовые формы-полусферы, скрепляя лепестки каплями растопленного шоколада.

Совет

При создании цветов очень удобно использовать фризер — кондитерский аэрозоль, в составе которого есть жидкий азот. При распылении он моментально охлаждает изделия, на которые направлен.

Шоколадный бант

Отсадить на гитарный лист крупную каплю затемперированного шоколада. Дать ей стабилизироваться пару минут, затем накрыть вторым листом и слегка прижать — получатся будущие кружки. По прямоугольнику из гитарного листа распределить шоколад (слой около 2 мм). Дождаться, пока шоколад станет матовым, но при этом будет еще мягким. С помощью скальпеля и линейки нарезать шоколад на полоски — это будущие петли банта. Согнуть гитарный лист пополам и закрепить его концы скотчем. Дать стабилизироваться минимум час. Снять гитарный лист. Приклеить на кружок из шоколада четыре или шесть петель. Затем собрать второй ряд петель. При необходимости — третий и т. д. Дать стабилизироваться хотя бы час.





Корпусные пирожные

57 «Венская вафля»

61 «Божья коровка»

65 «Гриб»

69 «Хурма»

73 «Томат»

77 «Груша»

81 «Вафельный стаканчик»

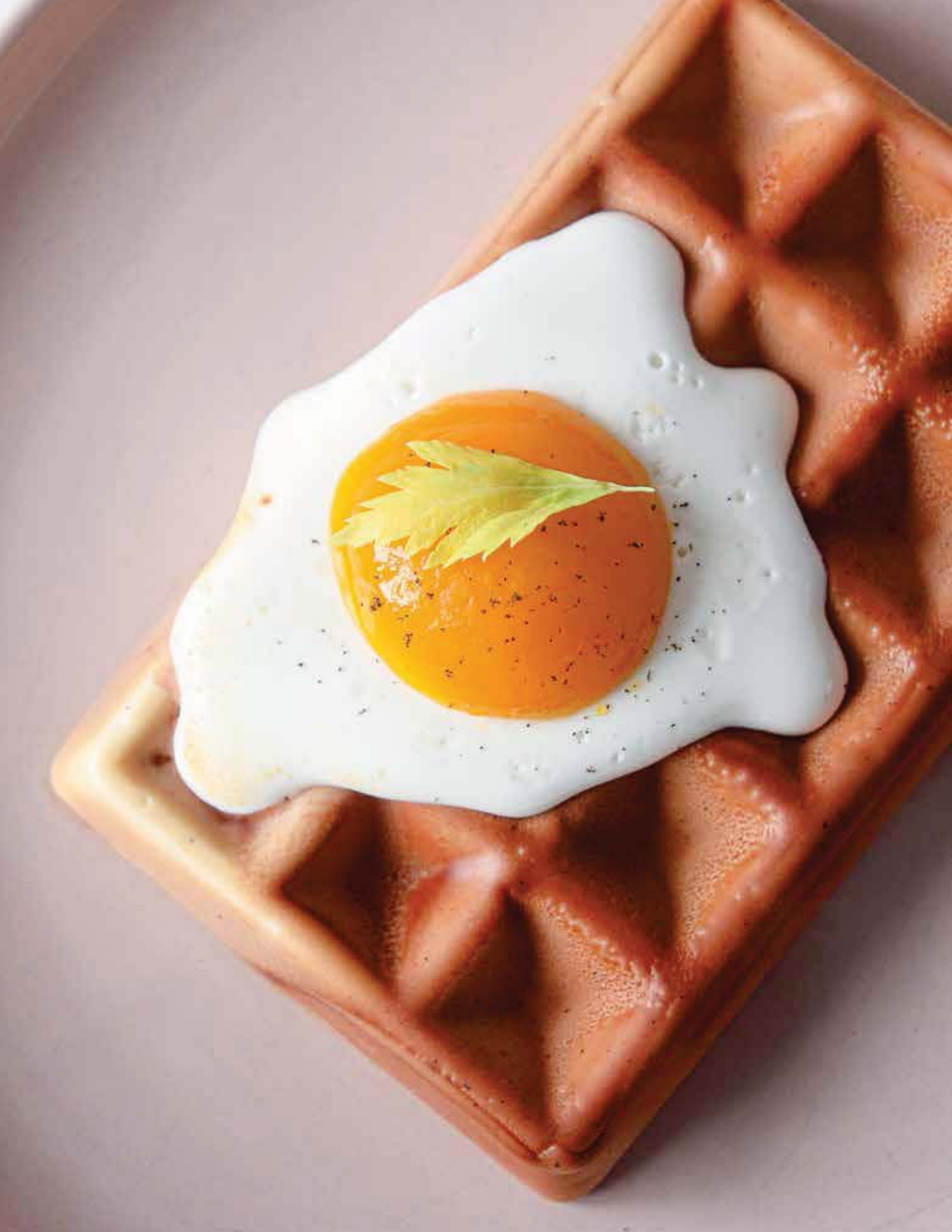
85 «Малиновое варенье»

89 «Вишневый тирамису»

93 «Мандариновый чайник»

97 «Волшебство внутри»

101 «Новогодний шар»



«Венская вафля»

Формы

«Вафли» 130 × 81 мм, полусферы диаметром 4 см

«Венская вафля»

- Творог 9% — 270 г
- Сливки 33% — 144 г
- Сливочное масло (комнатной температуры) — 70 г
- Сахар — 70 г
- Желтки — 23 г
- Клюква (вяленая) — 20 г
- Ваниль — 1 стручок

Творог размешать блендером до однородности (уровень гладкости можно регулировать по вкусу). Желтки смешать с половиной сахара, растереть венчиком.

Сливки соединить с зернами стручка ванили и оставшимся сахаром, на среднем огне прогреть до закипания. Тонкой струйкой влить к желткам, помешивая массу венчиком. Вернуть на огонь и, постоянно помешивая силиконовой лопаткой, довести до 83 °С. Остудить до комнатной температуры.

Смешать творог с остывшим кремом и сливочным маслом, объединить массу блендером до полной однородности. Добавить клюкву и перемешать лопаткой. Распределить по формам, заморозить.

Желток из маракуйи

- Пюре из манго — 25 г
- Желатиновая масса — 5 г
- Пюре из маракуйи — 20 г
- Сахар — 3 г

Соединить фруктовое пюре с сахаром и желатиновой массой, довести до 60 °С. Залить в формы-полусферы, заполняя их наполовину. Заморозить.

Покрыть замороженные полусферы нейтральной глазурью (см. страницу 46).

Белок из маршмеллоу

- Сахар — 55 г
- Желатиновая масса — 18 г
- Вода — 15 г

Сахар и воду прогреть до закипания (кипятить не нужно). Желатиновую массу растопить в микроволновой печи (около 10–15 секунд), начать взбивать на низкой скорости миксера. После закипания сиропа тонкой струйкой ввести его в желатиновую массу. Увеличить скорость миксера до максимальной и взбивать, пока масса не станет белой, а ее консистенция не будет напоминать сливки (еще текучая, но уже сохраняющая рисунок от венчика).





Сборка

1. Глазировать замороженные пирожные флокажем из карамельного шоколада (см. страницу 31). При желании «вафлю» можно тонировать с помощью аэрографа.

2. Сверху отсадить «белок» из маршмеллоу. Для натуральности можно немного обжечь его по краям с помощью горелки. Установить желток и украсить по вкусу, например молотой ванилью и микрозеленью.

Совет

Вместо карамельного шоколада для флокажа можно использовать смесь белого и молочного шоколада.





«Божья коровка»

Формы

Силиконовые полусферы диаметром 5 см, «трюфель» 5 мл, поликарбонатные или силиконовые формы диаметром 6 см

Взбитый ганаш с бобами тонка

- Сливки 33% — 138 г
- Темный шоколад 54–70% — 50 г
- Молоко — 40 г
- Желатиновая масса — 6,6 г
- Бобы тонка — 1/6 шт.

В стакане соединить шоколад с желатиновой массой. Боб натереть на мелкой терке и смешать с молоком, прогреть до закипания и вылить на шоколад. Объединить блендером. Добавить холодные сливки, повторно смешать блендером. Стабилизировать ганаш в холодильнике под пленкой 10–12 часов. Перед использованием взбить.

Вишневая карамель

- Пюре из вишни — 54 г
- Сахар — 54 г
- Глюкозный сироп — 25 г
- Сливочное масло — 11 г

Приготовление см. на странице 43.

Совет

Этих ингредиентов хватит на большее количество карамели, чем понадобится для пирожных.

Но с меньшими объемами работать сложно. Оставшуюся карамель можно хранить в холодильнике несколько месяцев или... Вы знаете, что делать!

Шоколадное сабле

- Пшеничная мука — 85 г
- Миндальная мука — 15 г
- Какао-порошок — 15 г
- Сахарная пудра — 45 г
- Сливочное масло — 45 г
- Яйца — 27 г
- Соль — 1 г

Приготовление см. на странице 25 (любой удобный способ). Выпечь восемь песочных кружков диаметром 7–8 см.

Совет

Чтобы сабле было ровным с обеих сторон, на время выпекания можно накрыть его перфорированным ковриком.





Сборка

1. В силиконовые формы-полусферы отсадить небольшое количество взбитого ганаша, распределить его по стенкам и заморозить. В каждую ячейку добавить по 5 г карамели, сверху закрыть ее ганашом, заполняя форму до краев (подморозить, достаточно десяти минут). Заполнить форму «трюфель» ганашом и также заморозить.

2. Темперировать и окрасить белый шоколад в красный цвет. Тонким слоем залить его в поликарбонатные или силиконовые формы диаметром 6 см, дать стабилизироваться в холодильнике или при температуре не выше 18 °С в течение минимум часа (лучше дольше). Извлечь шоколад из форм и с помощью раскаленной круглой насадки сделать в нем отверстия. Часть сфер срезать горячим ножом или насадкой — для «головы» божьей коровки.

3. Замороженные заготовки склеить между собой. Для этого нужно лишь немного подтопить поверхность одной из них и приложить к другой, слегка прижав. Покрывать заготовки черной зеркальной глазурью (см. страницу 45; советую именно окунуть их в глазурь). Сверху установить красные полусферы. Рожки можно отсадить из растопленного темного шоколада, окрашенного в черный цвет.





«Гриб»

Формы

«Ром-баба» объемом 92 мл, полусферы диаметром 7 и 5 см

Фундучное кремю

- Молоко — 45 г
- Сахар — 18 г
- Сливочное масло — 14 г
- Желток — 10 г
- Фундучная паста — 9 г
- Желатиновая масса — 4 г

Из сахара, молока и желтка приготовить крем англес (см. страницу 36). В удобный стакан поместить желатиновую массу, фундучную пасту и сливочное масло. Вылить на эти ингредиенты горячий крем англес. Объединить блендером, отсадить в полусферы диаметром 5 см, немного не доходя до краев (около 6 мм). Заморозить.

Совет

Любую ореховую пасту можно приготовить самостоятельно, см. страницу 13.

Апельсиновое желе

- Апельсиновый сок (свежевыжатый) — 20 г
- Желатиновая масса — 3 г

Сок прогреть до 60 °С. Выложить в него желатиновую массу и перемешать до однородности.

Остудить до 35–40 °С. Отсадить на замороженное кремю в полусферы диаметром 5 см.

Пропитка для кекса

- Апельсиновый сок (свежевыжатый) — 100 г
- Сахар — 35 г
- Ром или апельсиновый ликер — 25 г
- Цедра 1 апельсина

Все ингредиенты пропитки соединить в сотейнике и довести до кипения. Пропитывать кексы горячей смесью.

Апельсиновый кекс

- Пшеничная мука — 36 г
- Сливочное масло (размягченное) — 28 г
- Яйца (комнатной температуры) — 27 г
- Сахар — 25 г
- Сливки 33% — 16 г
- Апельсиновый сок (свежевыжатый) — 7 г
- Разрыхлитель — 1 г
- Цедра 1 апельсина
- Апельсиновые цукаты — по вкусу и по желанию

Сливочное масло перетереть с сахаром до однородности. Добавить яйца, перемешать. Ввести муку, разрыхлитель и цедру, после них — сливки и сок, перемешивая после каждого ингредиента. Выложить тесто в кольцо диаметром 16 см или же в сделанную из фольги прямоугольную форму.





Выпекать при 165 °С 25–30 минут (до румяности). Готовое изделие сразу же достать из формы и пропитать на решетке (пропитку см. стр. 65). Затем вырезать из кекса четыре полоски со следующими параметрами — 5–5,5 см × 2 см × 2 см.

Мусс с маскарпоне

- Сливки 33% — 143 г
- Маскарпоне — 120 г
- Молоко — 76 г
- Молочный шоколад 33,6% — 40 г
- Желатиновая масса — 40 г
- Желтки — 25 г
- Сахар — 19 г

Сливки взбить и убрать в холодильник. Из молока, сахара и желтка приготовить крем англез (см. страницу 36). Горячий англез вылить на шоколад и желатиновую массу, объединить блендером.

Добавить маскарпоне и повторно объединить. Остудить массу до 29 °С, смешать со взбитыми сливками.

Сборка

1. Для шляпки отсадить в полусферы диаметром 7 см около 50 г мусса. В этом муссе утопить начинку с кремом и желе. Заморозить.

2. Для ножки отсадить около 53 г мусса в формы «ром-баба». В центр мусса установить полоску пропитанного кекса. Заморозить.

3. Замороженные ножки глазировать флокажем (см. страницу 47), избегая верхней части — она должна остаться непокрытой, чтобы сцепиться со шляпкой. С помощью ножа, зубочистки или корщетки нанести на ножки царапины, затонировать их какао-порошком. Шляпки покрыть красной зеркальной глазурью (см. страницу 45), посыпать кукурузным крахмалом для имитации белых точек. Установить шляпку на ножку.





«Хурма»

Формы

«Трюфель» объемом 120 мл

Начинка из маракуйи и хурмы

- Пюре из маракуйи — 180 г
- Хурма (спелая, нарезанная) — 130 г
- Цветочный мед — 3 г
- Агар-агар — 1,2 г
- Ксантановая камедь — 0,7 г

Из пюре, меда, агар-агара и камеди приготовить гель (см. страницу 35). Добавить к нему кусочки хурмы, перемешать.

Хрустящий слой

- Миндальная мука — 19 г
- Пшеничная мука — 12 г
- Миндальная паста — 19 г
- Сахарная пудра — 19 г
- Сливочное масло (холодное) — 19 г
- Белый шоколад 32–34 % — 6,5 г

Соединить сливочное масло, нарезанное кубиками, сахарную пудру и оба вида муки. Перетереть до получения влажной крошки. Выпекать при 160 °С около 15 минут (до золотистого цвета).

Соединить горячую крошку с шоколадом и миндальной пастой, перемолоть в пасту. Выложить на коврик, чтобы получился слой толщиной 4–5 мм, заморозить. Вырезать кружки диаметром около 3,5 см.

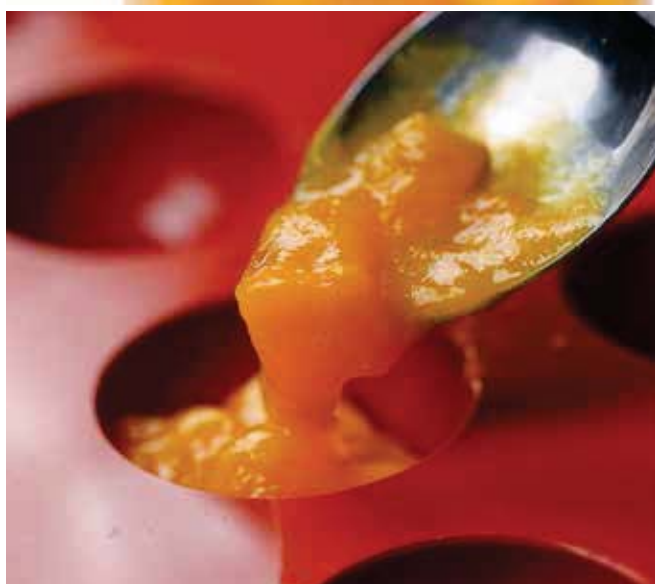
Совет

Допустима замена миндальной пасты дробленым миндалем.

Взбитый миндальный ганаш

- Сливки 33% — 270 г
- Миндальная паста — 100 г
- Белый шоколад 32–34% — 60 г
- Желатиновая масса — 35 г
- Миндальный ликер — 30 г

В стакане соединить миндальную пасту, шоколад и желатиновую массу. Сливки (120 г) прогреть до закипания, вылить на шоколад и соединить блендером. Добавить сначала холодные сливки (150 г), затем ликер, снова объединить до однородности. Стабилизировать ганаш под пленкой 10–12 часов, перед использованием взбить.





Сборка

1. В формы отсадить горошину ганаша, положить поверх нее кружок хрустящего слоя. Отсадить небольшое количество ганаша (около 30 г), распределить его по стенкам. Добавить начинку из маракуйи и хурмы, закрыть ее еще одним (тонким!) слоем ганаша, заполнив форму до краев. Заморозить.

2. Будьте внимательны: плоская часть пирожного будет его верхней частью. Замороженной заготовке придать форму хурмы, с помощью ножа или рук

создав ложбинки на боках и ямку для плодоножки сверху. Глазировать десерт оранжевым флокажем, затем каппой (см. страницу 49). В качестве завершающего штриха использовать плодоножки от настоящей хурмы.





«Томат»

У бабушки был огород. Тогда, в далеком детстве, он казался нам настоящей плантацией — чего в нем только не было! Парники, грядки с морковью, свеклой, редиской, целое поле с картофелем, кустовые ягоды, яблоневые и сливовые деревья, море самых разнообразных цветов. Каждое лето нас с сестрой отправляли «на огород». Мы противились, капризничали, но свежей клубники все-таки хотелось.

Вы пробовали когда-нибудь овощи и ягоды прямо с грядки? Мы срывали спелые плоды, полоскали их в бочке с дождевой водой и лопали сразу, не уходя с палящего на макушки солнца. Как же это было вкусно — мелкие помидоры и клубника! Этот вкус, это яркое и ни с чем не сравнимое впечатление я с любовью ношу в сердце до сих пор, хотя с тех летних дней прошло уже 25 лет.

Формы

Полусферы диаметром 5 см

Начинка

- Пюре из клубники — 150 г
- Клубника (свежая, нарезанная) — 162 г
- Сахар — 43 г
- Клубничный ликер — 30 г
- Бальзамический уксус — 16 г
- Агар-агар — 0,4 г
- Ксантановая камедь — 0,6 г

Из пюре клубники, уксуса (4 г), агар-агара, сахара (6 г) и камеди приготовить гель (см. страницу 35).

Оставшийся сахар (37 г) растопить на сухой сковороде. Ликер соединить с оставшимся уксусом (12 г) и прогреть до закипания. Тонкой струйкой влить к сахару, активно перемешивая лопаткой. В получившийся карамельный соус выложить кусочки клубники, томить их до полуготовности (кусочки станут мягче, но сохранят форму). Затем откинуть на сито и соединить с гелем. Выложить начинку в силиконовые полусферы. Заморозить. Замороженные половинки склеить между собой, чтобы получились шарики (достаточно тепла рук, начинка подтает и соединится).

Взбитый ганаш с клубничным ликером

- Сливки 33% — 319 г
- Шоколад молочный 34% — 266 г
- Клубничный ликер (холодный) — 93 г





Сливки (150 г) прогреть до закипания, вылить на шоколад и объединить блендером. Добавить холодные сливки (169 г) и ликер, повторно объединить. Стабилизировать ганаш под пленкой в течение 10–12 часов. Перед использованием взбить.

Хрустящая подушка

- Молочный шоколад 34% — 82 г
- Пшеничная мука — 26 г
- Миндальная мука — 26 г
- Фундучная паста — 32 г
- Вафельная крошка — 32 г
- Сливочное масло (холодное) — 30 г
- Какао-порошок — 5 г
- Соль — 1 г

Соединить масло, нарезанное кубиками, миндальную и пшеничную муку, какао-порошок и соль, перетереть до получения влажной крошки. Выпекать ее при 160 °C около 15 минут. Горячую крошку соединить с шоколадом, вафельной крошкой, фундучной пастой, измельчить в процессоре до получения пасты. Выложить на силиконовый или тефлоновый коврик (толщина слоя — 4–5 мм). Заморозить.

Совет

Вместо фундучной пасты можно использовать просто дробленый фундук.

Сборка

1. Из замороженной заготовки вырезать хрустящие подушки диаметром 4–4,5 см. На пищевую пленку отсадить горошину взбитого ганаша, установить на нее подушку. Сверху на подушку снова отсадить немного ганаша, на него поставить шарик

замороженной начинки. Вокруг начинки создать слой ганаша толщиной около 5 см. Собрать концы пищевой пленки сверху и плотно закрутить. Заморозить.

2. Замороженную заготовку освободить от пленки, загладить руками и глазировать во флокaje красного цвета (см. страницу 47). По желанию можно сделать дополнительное покрытие раствором каппы (см. страницу 49), она создаст очень реалистичную пленку, имитирующую кожуру.

3. Сверху на пирожные установить плодоножки настоящих томатов, прикрепив их на флокаж.



«Груша»

Формы

«Трюфель» объемом 120 мл

Начинка

- Груша (нарезанная небольшими кубиками) — 320 г
- Пюре из груши — 298 г
- Грушевый сок — 160 г
- Сахар — 53 г
- Сливочное масло — 32 г
- Цветочный мед — 8 г
- Сахар — 8 г
- Ваниль — 1 стручок
- Агар-агар — 1,8 г
- Ксантановая камедь — 0,8 г

Приготовить гель из грушевого пюре, сахара, агар-агара, камеди и сока (см. страницу 35).

Сахар растопить в сотейнике до янтарного цвета, добавить мед, держать его на огне с сахаром не более 10 секунд (чтобы не начали гореть). Добавить масло и перемешать. В получившуюся карамель выложить кусочки груши и стручок ванили. Накрыть крышкой и томить до полуготовности, пока кусочки груши не станут мягче (важно не передержать их). Томленную грушу объединить с грушевым гелем.

Совет

- Груши для этого десерта лучше использовать твердые и ароматные.
- Лучше, если выбранное грушевое пюре будет без сахара.

Взбитый ванильный ганаш

- Белый шоколад 32–34% — 261 г
- Сливки 33% (1) — 160 г
- Сливки 33% (2) — 296 г
- Глюкозный сироп — 32 г
- Желатиновая масса — 30 г
- Ваниль — 1 стручок

Приготовить ганаш (см. страницу 26). Стабилизировать его, затем взбить.

Бисквит «Джоконда»

- Миндальная мука — 40 г
- Пшеничная мука — 21 г
- Яйца — 105 г
- Белки — 74 г
- Сахарная пудра — 40 г
- Сахар — 11 г

Приготовление теста см. на странице 15. Затем распределить тесто по пергаменту или тефлоновому коврику так, чтобы получился прямоугольник размером 30 × 20 см. Выпечь бисквит, также следуя рецепту со страницы 15, остудить. Вырезать восемь кругов диаметром около 4,5 см (по диаметру форм).





Сборка

1. Отсадить в форму ганаш, заполнив ее чуть больше чем наполовину, распределить по стенкам. Выложить около 40 г грушевой начинки. Затем положить еще немного ганаша, заполняя формы почти до краев. В последнюю очередь уложить кружки бисквита, немного вдавливая их в массу. Лишний ганаш снять, заготовки заморозить.

2. Покрывать пирожные флокажем зеленого цвета (см. страницу 47). Чтобы покрытие было более реалистичным, во флокаж стоит добавить зернышки ванили.

Совет

Свои груши я дополнительно украсила шоколадными цветами; как их сделать, можно посмотреть на странице 53.





«Вафельный стаканчик»

Формы

«Ром-баба» объемом 92 мл, полусферы диаметром 5 см

Маковый кекс

- Пшеничная мука — 150 г
- Миндальная мука — 23 г
- Сливочное масло (размягченное) — 132 г
- Яйца (комнатной температуры) — 124 г
- Сахар — 128 г
- Мак — 53 г
- Разрыхлитель — 2 г

Сливочное масло взбить с сахаром до посветления и пышности. Добавить яйца, перемешать до однородности. Ввести сухие ингредиенты, снова перемешать и отсадить тесто в силиконовые формы, заполняя их чуть больше чем на 2/3 (около 71 г на ячейку). Выпекать при 180 °С около 35 минут (до румяной корочки).

Совет

- Готовые кексы могут подняться над формой — ничего страшного, лишнее можно будет срезать, когда они немного остынут.
- Собирать пирожные можно и сразу после остывания, и позднее — в этом случае советую обернуть заготовки пищевой пленкой и хранить в морозильной камере.

Лимонное кремю

- Лимонный сок — 49 г
- Сахар — 24 г
- Желтки — 11 г
- Белый шоколад 32–34% — 10 г
- Сливочное масло — 5 г
- Желатиновая масса — 3 г

Из лимонного сока, желтков и сахара сварить крем англез (см. страницу 36). В высоком стакане соединить белый шоколад со сливочным маслом и желатиновой массой. Влить горячий англез в стакан к шоколаду, объединить блендером.

Взбитый клубничный ганаш

- Белый шоколад 32–34% — 146 г
- Сливки 33% — 133 г
- Пюре из клубники (холодное) — 98 г
- Сливочное масло (комнатной температуры) — 12 г

Шоколад поместить в удобный стакан. Сливки (60 г) прогреть до закипания и вылить на шоколад, объединить массу блендером. Добавить сливочное масло, снова смешать. Ввести в ганаш холодные сливки (73 г) и клубничное пюре, тщательно объединяя блендером после добавления каждого ингредиента. Стабилизировать ганаш под пленкой в течение 10–12 часов. Перед использованием взбить.





Сборка

1. Обрезать маковые кексы-стаканчики по высоте формы, в которой они пеклись (или чуть меньше). С помощью ножа или кондитерской насадки вырезать в них лунки. Отсадить в каждую лунку около 15 г крема. Подморозить.

2. Пока стаканчики стабилизируются, сделать «шапочки». Для этого заполнить силиконовые формы-полусферы взбитым ганашом примерно на 1/2. Распределить ганаш по стенкам форм, подморозить.

3. В центр полусфер отсадить примерно по 22 г лимонного крема, сверху закрыть его ганашом (на одну полусферу уйдет около 6 г ганаша). Заморозить.

4. Небольшое количество ганаша отсадить в формы «ром-баба» (примерно по 5 г), можно распределить его по стенкам, чтобы стаканчики были ровными. Вставить в ячейки подмороженные кексы с начинкой. Сверху закрыть их тонким слоем ганаша. Заморозить.

5. На замороженных стаканчиках с помощью ганаша сделать рисунок, напоминающий вафлю. Для этого можно воспользоваться круглой насадкой 1–2 мм или же просто обрезать кончик кондитерского мешка, ориентируясь на этот размер. Повторно подморозить (достаточно нескольких минут). Покрыть их флокажем бежевого цвета (см. страницу 47).

6. Замороженные полусферы тоже покрыть флокажем, затем — зеркальной глазурью любого цвета (см. страницу 45). Установить полусферы на стаканчики.



Когда мне было 9 лет, я сильно заболела. Целых две недели держалась температура под 40 °С, и вся семья не отходила от моей постели. Мама крошила большие шершавые таблетки между двумя ложками до мелкого порошка, грела чайник, открывала банку с малиновым вареньем, спрятанным под капроновой крышкой. Маленькой чайной ложкой зачерпывала густую, яркую, полную чудесных косточек садовую малину и клала ее в горячую воду. Потом она добавляла в чашку порошок, который должен был меня исцелить. И только так, с малиновым болеутоляющим вареньем, я готова была принимать ужасные лекарства с запахом больницы.

После выписали уколы, я пошла на поправку, но, знаете... так тосковала по тем моментам, когда ты окружен заботой, укутан в пушистый плед и каждые три часа появляется чашка с замечательным малиновым вареньем!

Теперь, будучи взрослой, я не думаю, что варенье так уж помогает в борьбе с вирусами и бактериями. Но когда мой сын заболевает, на столе в тот же день появляется волшебная баночка. И пусть она не послужит лекарством, но — я точно знаю — сделает болеющего чуть счастливее.



«Малиновое варенье»

Формы

«Трюфель» объемом 120 мл, кольца для тартов или круглые вырубки диаметром 5 см

Бисквит «Джоконда»

- Миндальная мука — 19 г
- Пшеничная мука — 10 г
- Яйца — 50 г
- Белки — 35 г
- Сахарная пудра — 19 г
- Сахар — 5 г

Приготовление см. на странице 15. Распределить тесто по пергаменту или тефлоновому коврику так, чтобы получился прямоугольник 20 × 10 см.

Выпечь бисквит по рецепту со страницы 15, остудить. Вырезать четыре круга, равные диаметру основания форм «трюфель» (4–4,5 см).

Взбитый ванильный ганаш

- Сливки 33% (1) — 116 г
- Сливки 33% (2) — 166 г
- Шоколад белый 32–34% — 83 г
- Желатиновая масса — 17 г
- Ваниль — 1 стручок

Приготовление см. на странице 29.

Малиновая начинка

- Пюре из малины — 162 г
- Малина (свежая) — 45 г
- Агар-агар — 1,1 г
- Сахар — 3 г
- Ксантановая камедь — 0,5 г

Малиновое пюре прогреть до 40 °С, добавить агар-агар, смешанный с сахаром. Размешивая венчиком, довести массу до кипения. Перелить в контейнер, убрать в холодильник на час.

Стабилизированное пюре переложить в высокий стакан, добавить ксантановую камедь и объединить блендером до полной однородности. Положить в полученный гель свежую малину, перемешать. Использовать начинку сразу или накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник до использования.

Совет

Использование свежих ягод сокращает срок хранения начинки до одних суток (вне морозильной камеры). Если вы хотите продлить его, положите ягоды в сотейник и доведите до 85 °С.

Малиновый мусс

- Пюре из малины — 18 г
- Сливки 33% — 29 г
- Желатиновая масса — 9 г
- Сахар — 4 г

Приготовление см. на странице 32. Сделать формочки для мусса: можно использовать кольца для тартов или круглые вырубки, проложив их ацетатной пленкой. Если колец нет, то допустимо





изготовление форм из одной ацетатной пленки. Донышком послужат фольга или пищевая пленка.

Отсадить готовый мусс в формочки (около 22 г на каждую). Заморозить.

Малиновая «ткань»

1-я часть

- Сливки (любой жирности) — 100 г
- Глюкозный сироп — 20 г
- Агар-агар — 1 г

Сливки соединить с глюкозным сиропом, прогреть до 40 °С, добавить агар-агар. Довести до кипения и вылить на противень, застеленный силиконовым коврик (этого количества хватит на два противня, их можно заливать одновременно или по очереди). Стабилизировать в холодильнике час. Нарезать пласты полосками толщиной 1–2 см, положить на свободные коврики на расстоянии 1–2 см.

2-я часть

- Пюре из малины — 200 г
- Глюкозный сироп — 20 г
- Агар-агар — 1,4 г

Пюре соединить с глюкозным сиропом, довести до 40 °С. Добавить агар-агар, прогреть до закипания, вылить на коврики с молочными полосками (закрыв их сверху). Не нужно делать малиновый слой слишком толстым, достаточно 1 мм. Выдержать около восьми часов при комнатной температуре (ткань должна легко сниматься). Из каждого пласта вырезать по два квадрата 15 × 15 см (один пласт на два пирожных).

Совет

Использовать такую «ткань» можно сразу, она будет ломкой, но четкой и яркой. Укрепить «ткань» можно, оставив ее на сутки в холодильнике. Она станет тоньше и бледнее, но с ней будет легче работать.

Флокаж

Начать готовить по порядку, описанному в сборке.

Приготовить флокаж розового или красного цвета (см. страницу 47). Остудить до рабочей температуры.

Покрытие каппа

Начать готовить по порядку, описанному в сборке.

Приготовление см. на странице 49. Остудить до рабочей температуры.

Сборка

1. В форму «трюфель» отсадить немного ганаша (около 40 г), распределить по донышку и стенкам. Выложить малиновую начинку (около 40 г), сверху закрыть ее ганашом (8 г) и накрыть кружком из бисквита. Заморозить.

2. Извлечь замороженную заготовку из формы, отсадить на нее немного ганаша, сверху выложить малиновый мусс. Сгладить ганаш, чтобы пирожное получалось ровным и гладким. Заморозить.

3. Подготовить флокаж (см. выше), глазировать заготовки. Убрать их в морозильную камеру на 30–40 минут. Подготовить покрытие каппа (см. выше), глазировать уже покрытые флокажем и подмороженные заготовки.

4. Обернуть малиновой «тканью» верхнюю часть пирожного, укрепив ее лентой или веревкой (вы также можете сделать их из мастики или пластичного шоколада). Бирочку для десерта можно напечатать в кондитерском магазине на сахарной бумаге или шоколаде.



«Вишневый тирамису»

Формы

«Цветочный горшочек» 6,5 × 5,5 см

Взбитый кофейный ганаш (для подушечек)

- Сливки 33% — 476 г
- Шоколад молочный 34–36% — 240 г
- Желатиновая масса — 25,5 г
- Кофе в зернах — 8 г

В стакане соединить шоколад с желатиновой массой. Сливки (260 г) прогреть с кофейными зернами до закипания, накрыть пищевой пленкой. Остудить и оставить настаиваться на два часа, затем процедить. Снова прогреть до закипания и вылить на шоколад, соединить блендером. Добавить холодные сливки (216 г) и повторно объединить массу блендером. Стабилизировать ганаш под пленкой в течение 10–12 часов. Перед использованием взбить.

Бисквит «Дамские пальчики»

- Пшеничная мука — 45 г
- Кукурузный крахмал — 45 г
- Сахар — 100 г
- Белки — 100 г
- Желтки — 73 г

Белки взбить с сахаром до устойчивой и гладкой меренги. Аккуратно соединить ее с желтками, перемешивая лопаткой. Добавить сухие ингредиенты, снова перемешать. Распределить тесто по противню, застеленному пергаментом или тефлоновым ковриком. Выпекать около 15 минут при 200 °С.

Совет

Этого количества теста хватит на один противень 30 × 40 см и приблизительно на 26 кружков. В свою очередь, на один десерт уходит четыре кружочка. Оставшийся бисквит можно обернуть пищевой пленкой и заморозить.

Крем «Вишневый тирамису»

- Сироп
- Пюре из вишни — 25 г
- Кофе (свежесваренный) — 25 г
- Сахар — 25 г
- Миндальный ликер — 5 г
- Кроме того**
- Сливки 33% — 75 г
- Маскарпоне — 63 г
- Желтки — 40 г
- Миндальный ликер — 15 г
- Желатиновая масса — 14 г

В сотейнике соединить ингредиенты для сиропа и прогреть их до 112 °С (воспользуйтесь термометром с металлическим шупом).

Пока варится сироп, на средней скорости миксера начать взбивать желтки. Когда сироп будет готов, уменьшить скорость взбивания и тонкой струйкой влить его к желткам. Добавить растопленную желатиновую массу. Снова увеличить скорость и довести массу до очень светлого пышного состояния.

Маскарпоне взбить со сливками до однородности. Добавить амаретто, перемешать. Объединить две базы: на сиропе и на маскарпоне.





Совет

Описанная до добавления маскарпоне техника приготовления крема называется пат-а-бомб.

Маршмеллоу (для имитации пены)

- Сахар — 220 г
- Желатиновая масса — 70 г
- Вода — 60 г

В сотейнике соединить сахар с водой, довести до кипения. Желатиновую массу положить в дежу миксера (по желанию массу можно растопить). Тонкой струйкой начать вливать сироп, перемешивая венчиком на низкой скорости. После того как весь сироп откажется в дежу, увеличить скорость взбивания до максимальной и взбивать до стабильной белоснежной массы.

Сборка

1. На дно силиконовой формы отсадить небольшое количество крема, распределить его по стенкам формы и подморозить. Это нужно, чтобы стаканчики получились ровными. На крем положить кружок из бисквита, по желанию пропитать его кофе (он может быть сладким или с добавлением алкоголя), а также теплым вишневым джемом или пюре. Сверху отсадить немного крема, снова положить бисквит. Так, чередуя, собрать стаканчик. Последним слоем обязательно должен быть крем. Заморозить.

2. Для подушечек отсадить на пищевую пленку около 85 г взбитого ганаша. Сформировать квадрат со стороной, равной длине будущей подушечки. Сложить пищевую пленку от краев к центру в виде конверта, чтобы зафиксировать ганаш. Сформировать углубление для стаканчика, поставив на ганаш силиконовую форму с заготовкой пирожного — под ее весом ганаш примнется так, как нужно. Заморозить.

3. Готовые пирожные покрыть флокажем (см. страницу 47), а затем через аэрограф тонировать какао-маслом, подкрашенным небольшим количеством диоксида титана.

4. Отсадить маршмеллоу на пирожные. Сверху можно украсить их какао-порошком или молотым розовым бататом.

Мое первое воспоминание из детства связано с Новым годом. Мама и папа уехали в Петербург, оставив меня у бабушки. И вот, спустя несколько дней, уже к ночи родители вернулись. Дверь в мою комнату открылась, и папа занес большой шуршащий целлофановый пакет. Я не смела шевелиться, не хотела портить сюрприз. Папа поставил пакет рядом с моей кроватью и тихо ушел. А я боялась раскрыть глаза и спугнуть волшебство. Так и заснула.

Утром подскочила — уж не сон ли?! Нет, вот он, шуршащий мешок, а внутри...

Внутри был огромный, как мне тогда показалось, желтый мягкий слон. Чтобы вы могли точнее понять мой восторг, должна сказать, что мягкие игрушки в то время были еще большой редкостью и в основном привозились из больших городов. До этого слона таких игрушек у меня не было...

Тот день я помню очень ярко. В гостиной уже поставили большой стол-книжку. Он был покрыт новой нарядной скатертью и ожидал самой вкусной еды на свете. Дома пахло вареными овощами, мандаринами и морозным деревом — дедушка только что принес охапку дров для печки. Мама наряжала елку. Она доставала игрушки одну за другой, разворачивая газетные листы. Все они были стеклянными, на прищепках или металлических петельках. Я вдруг решила помочь ей, взяла самый красивый шар со снежинкой из глазури, побежала к елке — и тут шар предательски выскользнул из моих рук. С жалобным коротким звоном он упал на пол... Все замерло.

В тот прекрасный день у меня забрали моего желтого слона и поставили в угол думать о своем поведении. Мама собирала с пола осколки и обещала больше никогда ничего не дарить, а я горько плакала. Не из-за подарков или шарика, а из-за того, что чувство всепоглощающей радости, которое обнимало меня еще несколько минут назад, так же быстро звякнуло и исчезло...

Конечно, меня простили и вернули желтого слона. Был и праздничный ужин, и нарядное платье. Но с тех пор запах вареных овощей и сочных мандаринов неизменно напоминает мне о том дне. Когда мне было шесть лет, когда все еще были живы, когда в большой комнате стоял праздничный стол и собиралось много гостей. Сейчас я понимаю, что это оно и было — безграничное счастье.

«Мандариновый чайник»

Формы

«Трюфель» объемом 120 мл, полусферы диаметром 5–6 см

дарина, повторно объединяя массу после каждого нового ингредиента. Стабилизировать ганаш под пленкой 10–12 часов. Перед использованием взбить.

Мандариновая начинка

- Пюре из мандарина — 134 г
- Кусочки мандарина (без пленочек) — 43 г
- Мандариновые цукаты — 17 г
- Агар-агар — 0,9 г
- Ксантановая камедь — 0,4 г

Из фруктового пюре, агар-агара и камеди приготовить гель (см. страницу 35). Добавить кусочки мандарина и цукаты.

Совет

Если ваши цукаты сухие, то их нужно замочить в кипятке или алкоголе на пару часов.

Взбитый халвичный ганаш

- Сливки 33% — 154 г
- Белый шоколад 32–34% — 95 г
- Халва (подсолнечная) — 49 г
- Пюре из мандарина — 41 г
- Желатиновая масса — 11 г

В стакане соединить шоколад с халвой и желатиновой массой. Сливки (104 г) прогреть до закипания, вылить на шоколад и объединить блендером. Добавить холодные сливки (50 г), после — пюре из ман-

Бисквит «Джоконда»

- Миндальная мука — 20 г
- Пшеничная мука — 12 г
- Яйца — 53 г
- Белки — 37 г
- Сахарная пудра — 20 г
- Сахар — 6 г

Приготовить бисквитное тесто (см. страницу 15). Распределить его по пергаменту или тефлоновому коврику так, чтобы получился прямоугольник 15 × 20 см. Выпечь, как указано в рецепте на стр. 15, остудить. Вырезать четыре круга, равных диаметру форм «трюфель» (около 4,5 см).

Мандариновый гель

(для имитации фруктового чая)

- Пюре из мандарина — 50 г
- Пектин NH — 1,5 г

Пюре прогреть до 40 °С, перемешивая венчиком, всыпать пектин. Довести до кипения и готовить так 30 секунд. Перед дальнейшим использованием гель нужно остудить, чтобы он был не обжигающе горячим, но и при этом оставался достаточно текучим.

Если вы остудили гель слишком сильно и он загустел раньше времени, можно подогреть его в микроволновой печи в течение нескольких секунд.





Сборка

1. На дно форм «трюфель» отсадить небольшое количество ганаша, распределить его по дну и стенкам. Выложить мандариновую начинку (около 40 г на каждую ячейку), затем — небольшое количество ганаша, чтобы заполнить формы почти до краев. Установить кружок бисквита, немного притопив его. Заморозить.

2. Оставшийся ганаш отсадить и при помощи мастихина сформовать носик. Замораживать хотя бы час. Ручки можно сделать из этого же ганаша, отсавив его в виде запятых на пищевую пленку и заморозив. Приклеить получившиеся детали к будущему чайнику на каплю ганаша.

3. Для крышечек отсадить ганаш в полусферы (5–6 см), заморозить. Придать нужную форму с помощью ножа или рук. Хорошо замороженные

заготовки покрыть оранжевым флокажем (см. страницу 47), затем — шоколадным велюром того же цвета (см. страницу 46, шоколадная масса будет одна и та же).

4. Для того чтобы имитировать текстуру кожуры, нейтральную глазурь (см. страницу 46) нужно разбавить 10% воды от массы и нагреть до закипания. Покрыть пирожные этой глазурью через краскопульт.

Отсадить на «чайники» мандариновый гель. По желанию десерт можно украсить живой плодоножкой мандарина, а для подложки использовать миндальное сабле (см. страницу 24).

Совет

По аналогии вы можете сделать и просто мандарины.





«Волшебство внутри»

Формы

Кольца диаметром 6 см

Хрустящая подушка

- Пшеничная мука — 28 г
- Миндальная мука — 28 г
- Белый шоколад — 30 г
- Сливочное масло (холодное) — 28 г
- Сахарная пудра — 28 г
- Черный кунжут — 6 г

Соединить сливочное масло, нарезанное кубиками, оба вида муки и сахарную пудру. Перетереть до состояния влажной крошки. Выпекать при 160 °C около 15 минут (до румяности). Горячую крошку соединить с кунжутом и белым шоколадом, измельчить в любом процессоре до состояния пасты. Распределить по коврику, чтобы образовался пласт толщиной 4–5 мм, заморозить. Из замороженного пласта с помощью кольца (6 см) вырезать круги.

Начинка из ежевики

- Пюре из ежевики — 208 г
- Ежевика (свежая) — 65 г
- Сахар — 4 г
- Агар-агар — 1,5 г
- Ксантановая камедь — 0,8 г

Из пюре, сахара, агар-агара и камеди приготовить гель (см. страницу 35). Добавить свежие ягоды, разрезанные пополам.

Ежевичный мусс

- Сливки 33% — 305 г
- Пюре из ежевики — 272 г
- Желтки — 106 г
- Белый шоколад 32–34% — 95 г
- Желатиновая масса — 54 г
- Сахар — 54 г

Сливки взбить и убрать в холодильник. Из сахара, пюре и желтков сварить крем англез (см. страницу 36). В горячий крем подмешать желатиновую массу, вылить на белый шоколад. Объединить блендером, охладить массу до 29 °C. Смешать со взбитыми сливками.

Сборка

1. Кольца проложить ацетатной лентой. На дно каждого выложить хрустящую подушку. Сверху отсадить около 70 г мусса и немного стабилизировать в морозилке (мусс должен стать густым). Затем распределить стабилизированный мусс по стенкам, создав углубление для начинки. Нужно сделать так, чтобы ацетатная лента была изолирована от начинки с помощью мусса. Положить начинку (около 35 г). Сверху снова отсадить мусс, закрывая начинку (еще около 20 г). Стабилизировать в морозилке около получаса.

2. Чтобы создать углубление для сахарной ваты (то есть имитации кроличьей макушки), можно соорудить из ацетатной ленты трубочки диаметром около 4 см, установить их в центр заготовок и отсадить мусс по бокам. На каждый такой бортик уйдет еще около 12 г мусса (рецепт рассчитан с их учетом). Это необязательный шаг. Потом заготовку нужно обязательно заморозить.





3. Для полей шляпы темперировать шоколад и распределить его по ровной поверхности, застеленной гитарным листом или ацетатной лентой. Для каждой шляпы потребуется свой кусочек ленты или листа. Шоколад должен стать матовым, но еще оставаться мягким. Вырезать из него круги диаметром 9–10 см (по диаметру полей) и отверстием внутри диаметром 6 см (по диаметру заготовки). Для того чтобы сделать поля изогнутыми, под шоколад можно подложить, например, карандаши или любые другие предметы. Стабилизировать шоколад минимум час.

4. Замороженную заготовку глазировать флок-кажем (см. страницу 47), избегая верхней части. Сверху расположить «поля шляпы». Для создания эффекта бархатистости я покрыла фигурки через аэрограф мелким велюром: сначала темно-фиолетовым, затем — белым.

5. Для создания ушек нужно темперировать белый шоколад, распределить его по поверхности (ацетатной ленте или гитарному листу). Подождать, пока шоколад не станет матовым. С помощью скальпеля или зубочистки вырезать из шоколада «ушки». Слегка тонировать их розовым цветом — для этого можно использовать мягкую кисть и розовый краситель или же воспользоваться аэрографом. Вставить «ушки» в мусс. Сверху укрыть сахарной ватой.

Советы

- Гитарный лист — пленка для работы с шоколадом — более гибкая, чем ацетатная лента.
- Стоит помнить, что вата тает от соприкосновения с влажными полуфабрикатами и в целом находясь во влажной среде, поэтому советую выкладывать ее на пирожное непосредственно перед подачей.



Самое вкусное зимой в доме хранилось в шкафу с посудой на самой нижней полке завернутым в газетные листы. Бабушка звала нас к чаю, и мы шлепали босыми ногами по холодному линолеуму на кухню, где в углу трещала печка, а на плите дымил чайник. Газетные листы разворачивались, и на свет появлялась литровая банка лучшего лакомства на земле — пареной брусники. Мы брали ее столовыми ложками, перемешивали с сахаром и сметаной, а потом клали на свежий черный хлеб. Кислые ягоды обжигали горло и сводили щеки, но остановиться было невозможно, так это вкусно.

С тех пор прошло много лет. Мы выросли, разъехались из бабушкиного дома. Но каждый раз, когда возвращаемся, бабушка молча кладет к моим вещам баночку, заботливо завернутую в газету, и я точно знаю, что там. А еще знаю, что, когда в городе станет холодно, я всегда смогу приготовить чай и сделать самый исцеляющий бутерброд в мире.



«Новогодний шар»

Формы

«Трюфель» объемом 120 мл, рамка 16 × 11 см

Брусничная начинка

- Пюре из брусники — 360 г
- Брусника (замороженная) — 100 г
- Цветочный мед — 30 г
- Сахар — 7 г
- Агар-агар — 2,4 г
- Ксантановая камедь — 0,3 г

Приготовить гель из пюре брусники, сахара, агар-агара и камеди (см. страницу 35). Бруснику соединить с медом и томить в сотейнике в течение пяти минут. Затем откинуть на сито и дать стечь лишнему соку. Оставшиеся ягоды перемешать с брусничным гелем.

Взбитый ржаной ганаш с медом

- Сливки 33% — 334 г
- Белый шоколад 32–34% — 86 г
- Цветочный мед — 30 г
- Желатиновая масса — 26 г
- Солодовый экстракт (темный ржаной) — 10 г

В стакан поместить желатиновую массу и шоколад. Сливки (167 г) прогреть с медом (масса

должна быть горячей), вылить на шоколад и объединить блендером. Добавить холодные сливки (167 г) и солодовый экстракт, повторно объединить. Стабилизировать ганаш под пленкой в течение 10–12 часов. Перед использованием взбить миксером до получения мягких, но устойчивых пиков.

Ржаной кекс

- Ржаная мука — 50 г
- Сахар — 43 г
- Сливочное масло (размягченное) — 28 г
- Яйца (комнатной температуры) — 27 г
- Молоко (комнатной температуры) — 15 г
- Сметана или йогурт (комнатной температуры) — 11 г
- Клюква (вяленая) — 15 г
- Разрыхлитель — 1,5 г

Вяленую клюкву залить кипятком и оставить на пару часов. Сливочное масло взбить с сахаром на высокой скорости миксера до получения пышной и светлой массы. Добавить яйца, перемешать. Подмешать молоко и сметану. Добавить сухие ингредиенты и вяленую клюкву. Выпекать тесто в рамке (16 × 11 см) при 165 °C около 35 минут.

Совет

Если у вас нет разъемной прямоугольной формы, ее можно сделать из фольги.





Сборка

1. На дно форм «трюфель» отсадить около 35 г ганаша, распределить по стенкам. Выложить брусничную начинку (по 40–50 г начинки на каждое пирожное). Закрыть начинку слоем ганаша, сверху положить ржаной кекс, немного вдавив его внутрь формы. Заморозить.

2. Приготовить съедобные блески — тонкий слой желатиновой массы с кандурином. На один шарик уйдет около 8 г сухого желатина силой 220 блум (то есть 56 г желатиновой массы). Желатиновую массу нужно растопить (например, в микроволновке), добавить кандурин, перемешать. Распределить массу по силиконовому/тефлоновому коврику и дать полностью высохнуть. Высохший пласт измельчить в блендере или кофемолке. Чем мельче будут блески, тем лучше.

3. Готовые пирожные покрыть сначала флокажем (см. страницу 47), затем — зеркальной глазурью (см. страницу 45). Украсить блестками, они легко клеятся на зеркальную глазурь.

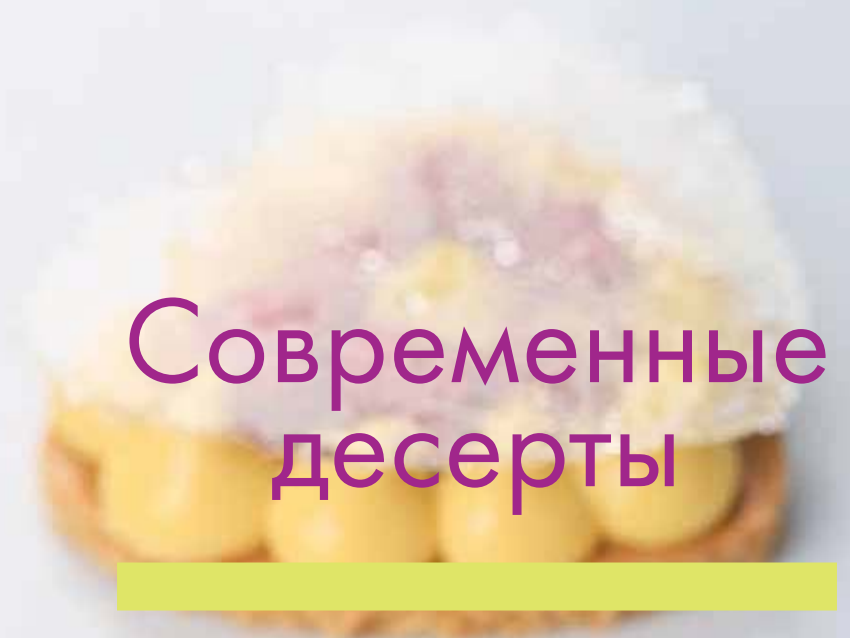
4. Из темперированного шоколада можно сделать крепления и покрыть их сухим перламутровым блеском (пищевым), раскаленной шпажкой проделать в них дырочки и пропустить веревочки. Прикрепить к шарам на каплю растопленного шоколада.

Совет

Для блесков я использовала чистый перламутровый кандурин, а также перламутровый с голубым и розовым красителями.







Современные десерты

- 
- | | | | |
|-----|--|-----|---------------------------------------|
| 107 | «4 шоколада» | 131 | Лимонные тарты по-новому |
| 111 | Десерт с маракуйей, малиной и опалинами | 135 | Тарт «Чернично-лимонный» |
| 115 | «Матча с бергамотом» | 139 | «Медовик» с блинчиками гавот и вишней |
| 119 | «Черный лес» | 143 | «Сент-оноре» с фисташками и малиной |
| 123 | Корзиночки с фисташками и молочным шоколадом | | |
| 127 | «Игральные кости» | | |



«4 шоколада»

Формы

«Трюфель» объемом 20 мл, рамка 18 × 29 см, овальная вырубка 14 × 4 см

Шоколадный бисквит брауни

- Темный шоколад 50–70% — 200 г
- Сливочное масло — 180 г
- Сахар — 180 г
- Пшеничная мука — 125 г
- Какао-порошок — 60 г
- Разрыхлитель — 10 г

Шоколад растопить и остудить до 40–45 °С. Масло соединить с сахаром и взбить до пышности. Добавить растопленный шоколад. Ввести сухие ингредиенты, перемешать и выложить тесто в рамку (или ее аналог, сделанный из фольги). Выпекать при 180 °С 30–35 минут, остудить. При помощи овальной вырубки сделать заготовки для будущих пирожных.

Муссы

На шесть шариков каждого вида

на белом шоколаде

- Сливки 33% (1) — 41 г
- Сливки 33% (2) — 19 г
- Белый шоколад 32–34% — 33 г
- Желатиновая масса — 5 г

на молочном шоколаде

- Сливки 33% (1) — 41 г
- Сливки 33% (2) — 18 г
- Молочный шоколад 33,6% — 32 г
- Желатиновая масса — 3 г

на шоколаде руби

- Сливки 33% (1) — 42 г
- Сливки 33% (2) — 16 г
- Шоколад руби — 33 г
- Желатиновая масса — 3 г





на темном шоколаде

- Сливки 33% (1) — 34 г
- Сливки 33% (2) — 19 г
- Темный шоколад 54–65% — 22 г

Сливки (1) взбить и убрать в холодильник. Сливки (2) прогреть до закипания, вылить на шоколад и желатиновую массу, объединить блендером. Остудить до 29 °С и соединить со взбитыми сливками. Отсадить в форму «трюфель» и заморозить.

Совет

Мусс на темном шоколаде готовится по общей схеме, просто не кладется желатин.

Декор

Замороженный мусс покрыть зеркальной глазурью или шоколадным велюром (см. страницы 45 и 46). На основы из брауни установить шарики. Обернуть десерт бортом из молочного шоколада (я воспользовалась вырубкой).





Десерт с маракуйей, малиной и опалинами

Формы

Металлическое «сердце» 10 × 10 см

Бисквит «Пан-де-жен»

- Марципан (50–55% миндаля) — 100 г
- Кукурузный крахмал — 39 г
- Яйца — 200 г
- Разрыхлитель — 10 г
- Желтки — 53 г
- Сливочное масло — 66 г

Приготовить тесто по рецепту на странице 14. Распределить его по противню 30 × 40, выпекать при 170 °С около 20 минут. Готовый бисквит остудить и с помощью металлической формы вырезать из него 12 заготовок. С ними можно работать сразу или же обернуть в пищевую пленку и хранить при комнатной температуре (также заготовки можно и заморозить).

Ганаш с маракуйей

- Белый шоколад 32–34% — 540 г
- Пюре из маракуйи — 300 г
- Сливочное масло — 30 г

Кроме того

- Несколько ягод свежей малины

Приготовить ганаш по рецепту на странице 28. Стабилизировать его под пленкой 10–12 часов, затем переложить в кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром 0,8–1 см. Отсадить ганаш на бисквитную заготовку, выложить малину.

Малиновый гель

- Пюре из малины (без косточек) — 50 г
- Пектин NH — 1,5 г
- Сахар — 5 г

Пюре прогреть до 40 °С, добавить пектин и сахар, перемешать венчиком и довести до кипения. Готовить так 30 секунд, затем снять с огня, перелить в кондитерский мешок и немного остудить, чтобы смесь не обжигала руки. Наполнить ягоды гелем.

Опалины

- Сахар — 75 г
- Вода — 25 г
- Глюкозный сироп — 25 г

Все ингредиенты соединить в сотейнике и довести до 150 °С (для измерения подойдет термометр с металлическим щупом). Вылить сироп на силиконовый (тефлоновый) коврик и дать полностью остыть. Получится огромный тонкий и прозрачный леденец (допускается, чтобы он был желтоватого





оттенка). Леденец измельчить в пудру или просто мелкую крошку в блендере или кофемолке. Получившуюся пудру с помощью трафарета разместить на силиконовой коврике и растопить в духовке при 200 °С (на это уйдет не более пары минут). Как только опалин станет прозрачным, достать из духовки, остудить, установить поверх ганаша и ягод.

Совет

Опалины — очень эстетичный вид декора из карамели, добавляющий легкость и утонченность. Важный момент: карамели свойственно таять от контакта с влагой, поэтому опалины следует изолировать,

если планируется длительное хранение десерта. Сделать это можно с помощью нейтрального геля (см. страницу 35).





«Матча с бергамотом»

Формы

Кольца для тортов диаметром 7 см, силиконовые полусферы диаметром 7 см

Сабле бретон

- Пшеничная мука — 153 г
- Сливочное масло — 99 г
- Сахар — 90 г
- Желтки (комнатной температуры) — 23 г
- Разрыхлитель — 3 г

Сахар и масло взбить до пышности. Ввести желтки, затем — сухие ингредиенты. Готовое тесто при необходимости немного остудить в холодильнике, раскатать между двумя слоями пергамента и снова убрать в холодильник на час. Вырезать из теста круги диаметром 7 см. Выпекать в кольцах, смазанных сливочным маслом, при 160 °C 15–20 минут (до золотистого цвета). Готовое сабле остудить и аккуратно извлечь из колец.

Цитрусовый чизкейк с матчей

- Творожный сыр — 510 г
- Белый шоколад 32–34% — 204 г
- Сливки 33% — 153 г
- Матча (зеленая) — 5 г
- Цедра 1 лимона

Сливки с цедрой и матчей довести до закипания, вылить на шоколад и объединить блендером. Добавить сыр, повторно объединить. Отсадить чизкейк в полусферы и заморозить.

Взбитый кокосовый ганаш

- Белый шоколад 32–34% — 266 г
- Сливки 33% — 253 г
- Кокосовое пюре — 115 г
- Желатиновая масса — 27 г
- Глюкозный сироп — 18 г
- Матча (зеленая) — 5 г (по желанию)

Шоколад соединить с желатиновой массой в удобном стакане. Пюре вместе с глюкозным сиропом, сливками (53 г) и матчей прогреть до закипания, вылить на шоколад и объединить блендером. Добавить сливки (200 г) и повторно объединить. Перед использованием взбить.

Кремю с бергамотом

- Пюре из бергамота — 220 г
- Сахар — 88 г
- Желтки — 52 г
- Сливочное масло — 44 г
- Желатиновая масса — 32 г

Из сахара, пюре и желтка сварить крем англес (см. страницу 36). Добавить сливочное масло и желатиновую массу, объединить блендером. Использовать сразу.





Сборка

Сабле обернуть ацетатной лентой, закрепить края с помощью скотча или небольшой скрепки. На сабле отсадить крем из бергамота и заморозить. Сверху установить замороженный чизкейк. Декорировать пирожные взбитым ганашом при помощи кондитерского мешка с диаметром 2 мм или с насадкой «травы». Заморозить. Покрывать пирожные зеленым велюром (см. страницу 46) и присыпать матчей.

Совет

Если нужных насадок у вас нет, то можно просто срезать кончик кондитерского мешка, ориентируясь на нужный диаметр.

А еще советую разложить ганаш по нескольким мешкам. Во время работы он может согреваться от тепла рук и таять. В этом случае вы всегда сможете положить подтаявший ганаш в холодильник и взять оттуда хорошо охлажденный.





«Черный лес»

Шоколадный бисквит

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры.

- Пшеничная мука — 149 г
- Какао-порошок — 48 г
- Молоко — 162 г
- Сахар — 156 г
- Яйца — 143 г
- Сливочное масло (размягченное) — 81 г
- Темный шоколад 50–70% — 75 г
- Растительное масло — 40 г
- Разрыхлитель — 7 г

Сливочное масло взбить с сахаром до пышности. Постепенно ввести яйца, затем растопленный и остывший до 45 °С шоколад. Добавить молоко, а после — сухие ингредиенты. После каждого нового ингредиента тщательно перемешивать массу. В последнюю очередь подмешать растительное масло. Выпекать бисквит на противне 30 × 40 см, застеленном тефлоновым коврик или пергаментом, при 160 °С 30–35 минут. Готовый бисквит остудить, вырезать кружки диаметром 7 см и высотой около 1 см. До сборки обернуть пищевой пленкой.

Сливочный мусс с миндальным ликером

- Сливки 33% — 87 г
- Молоко — 40 г
- Белый шоколад 32–34% — 40 г
- Желатиновая масса — 15 г
- Ликер миндальный — 5 г

Сливки взбить и поставить в холодильник. Шоколад соединить с желатиновой массой. Молоко прогреть до закипания, вылить на шоколад и объединить блендером. Добавить ликер и повторно объединить. Остудить до 29 °С, смешать со взбитыми сливками.

Вишневое кули

- Пюре из вишни — 180 г
- Миндальный ликер — 10 г
- Пектин NH — 4,6 г

Пюре соединить с ликером, прогреть до 40 °С, добавить пектин, перемешать венчиком и довести до кипения. Кипятить 30 секунд. Снять с огня и немного остудить перед сборкой. Из ацетатной ленты подготовить формы: скрутить цилиндры диаметром 7 см и высотой около 12 см. Собрать десерт в таком порядке: бисквит — мусс — кули — бисквит, повторив в каждом пирожном. После каждого слоя начинку лучше подмораживать в течение нескольких минут, чтобы в разрезе все слои были ровными. Собрав, снова заморозить.





Шоколадный ганаш

- Сливки 33% — 180 г
- Темный шоколад 50–60% — 150 г
- Сливочное масло — 30 г

Сливки прогреть до закипания, вылить на шоколад и объединить блендером. Добавить масло, повторно объединить. Стабилизировать под пленкой в холодильнике хотя бы три-четыре часа. После перемешать лопаткой и отсадить на замороженные пирожные (например, насадкой «роза»).

Совет

При желании для каждого пирожного можно изготовить муссовую вишню (как на фото). Для этого потребуется силиконовая форма «трюфель» объемом 20 мл и по 13 г мусса на каждую вишню (под это нужно пересчитать ингредиенты). Вишни можно покрыть зеркальной глазурью (см. страницу 45) или флокажем и каппой (см. страницы 46 и 49).





Корзиночки с фисташками и молочным шоколадом

Песочные основы из влажного теста, наполненные яблочным повидлом под шапкой белоснежного белкового крема, — помните такое лакомство? Мама приносила его по пятницам как знак того, что за честно отработанную неделю всем положена награда. Меня, по правде говоря, не за что было награждать в отличие от мамы и папы, но тогда я об этом не знала, а просто с благодарностью ждала пятницы. Да и сейчас, проходя мимо корзиночек в супермаркете, смотрю на них с большой любовью, будто сбрасывая с плеч рабочую неделю. Иногда готовлю их сама, только... совсем уже другие.

Формы

«Корзиночки» из нержавеющей стали диаметром 7,5 см

Шоколадное сабле

- Пшеничная мука — 170 г
- Миндальная мука — 30 г
- Какао-порошок (алкализованный) — 30 г
- Сахарная пудра — 90 г
- Сливочное масло — 90 г
- Яйца — 55 г
- Соль — 2 г

Приготовление см. на странице 25.

Готовое тесто обернуть пищевой пленкой и убрать в холодильник на 30 минут. Затем раскатать между двумя листами пергамента в пласт толщиной около 2 мм и снова убрать в холодильник на 30 минут. Из охлажденного теста вырезать кружки, диаметр которых на 2 см больше, чем у форм.

Подготовить основы можно двумя способами. Первый: накрыть перевернутую вверх дном формочку вырезанным кружком теста. Сверху надеть еще одну формочку, она будет удерживать тесто. Второй: вырезанные кружки из теста просто уложить в формочки, поверх положить листы пергамента и насыпать груз (бобы или крупу).

Убрать заготовки в холодильник на час или на 20 минут в морозильную камеру. Выпекать при 160 °C около 30 минут.





Желтковое покрытие

- Желтки — 10–13 г
- Сливки — 4–5 г

Ингредиенты перемешать, с помощью кисти нанести на выпеченные и немного остывшие заготовки (покрыть с обеих сторон). Снова поставить в духовку на 10–15 минут при 160 °С.

Фисташковый франжипан

- Фисташковая мука (или мелко перемолотые фисташки) — 80 г
- Сливочное масло (размягченное) — 80 г
- Сахарная пудра — 80 г
- Яйца (комнатной температуры) — 80 г
- Соль — 2 г
- Кроме того**
- Малина (свежая) — 16 ягод

Сливочное масло растереть с сахарной пудрой до однородности. Добавить яйца и вновь перемешать. Подмешать муку и соль. Отсадить франжипан в тарталетки, заполняя их на две трети. В каждую корзиночку добавить по две ягоды малины, немного утопив их в креме. Выпекать при 160 °С 20–25 минут до легкого золотистого цвета франжипана по краям. Остудить.

Ганаш на молочном шоколаде

- Молочный шоколад 33% — 400 г
- Сливки 33–35% — 266 г
- Сливочное масло (комнатной температуры) — 133 г

Сливки прогреть до закипания, вылить на шоколад и объединить блендером до гладкости. Добавить масло, повторно объединить. Выложить в емкость для стабилизации (слой должен быть невысоким), накрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник на шесть-восемь часов. Затем дать ганашу согреться при комнатной температуре (20–25 минут), пригладить его силиконовой лопаткой. Отсадить на тарты при помощи круглой насадки диаметром 0,8 см либо просто срезав кончик кондитерского мешка.

Совет

В качестве завершающего штриха в центр каждой тарталетки можно отсадить по 4–5 г фисташковой пасты, посыпать сердцевину «цветка» фисташковой мукой.



«Игральные кости»

Формы

«Куб» со стороной 5 см

Шоколадная карамель с виски

- Сливки 33% (горячие) — 50 г
- Молочный шоколад 33% — 25 г
- Темный шоколад 50–60% — 13 г
- Сахар — 13 г
- Глюкозный сироп — 5 г
- Виски (комнатной температуры) — 7,5 г
- Цветочная соль (fleur de sel) — 1,5 г

Сахар соединить с глюкозным сиропом, растопить в сотейнике и довести до светло-янтарного цвета. Тонкой струйкой влить сливки, активно перемешивая массу лопаткой. Оба вида шоколада положить в высокий стакан, добавить горячую карамель и объединить блендером. Влить виски, повторно объединить. Посыпать солью, перемешать лопаткой и охладить до комфортной температуры.

Совет

Количество карамели рассчитано на большее количество пирожных, потому что с меньшими объемами работать сложно. Оставшуюся карамель можно хранить в холодильнике до полугода.

Шоколадный финансье с миндалем

- Миндальная мука — 80 г
- Пшеничная мука — 48 г
- Белки — 214 г
- Сахарная пудра — 208 г
- Сливочное масло — 112 г
- Какао-порошок (алкализированный) — 32 г

Сливочное масло растопить и охладить до 40–45 °С. Все остальные ингредиенты соединить, перемешать венчиком до однородности. Добавить масло, повторно перемешать и отсадить в формы «куб», заполняя их примерно на три четверти. Выпекать при 180 °С 30–35 минут. Внутри кексы должны остаться влажными. Охладить их, при необходимости срезать верхушки, чтобы по высоте каждая заготовка была около 4,5 см. В центре каждого кекса с помощью ножа или кондитерской насадки сделать отверстие и отсадить в него 5–6 г карамели. На время приготовления мусса убрать в морозильную камеру.

Шоколадный мусс

- Сливки 33% (1) — 75 г
- Сливки 33% (2) — 141 г
- Темный шоколад 54–70% — 88 г

Приготовить мусс на темном шоколаде (см. страницу 33).





Сборка

Отсадить в каждую ячейку силиконовых форм «куб» примерно 35 г мусса, затем опустить в мусс кексовую заготовку (отверстием вниз). Заморозить. Покрывать пирожные зеркальной глазурью или шоколадным велюром (я выбрала первый вариант, см. страницу 46). Для имитации игральные кости темперировать шоколад и распределить его по пленке, дожидаться полной матовости. С помощью круглой кондитерской насадки вырезать кружки диаметром 0,8 см и приклеить их на зеркальную глазурь (см. страницу 45).





Лимонные тарты по-новому

Формы

Кольца для тартов или вырубка диаметром 10 см

Лимонная начинка

- Сахар — 150 г
- Яйца — 140 г
- Лимонный сок — 100 г
- Сливочное масло — 80 г
- Желатиновая масса — 42 г
- Белый шоколад 32–34% — 36 г
- Кукурузный крахмал — 16 г
- Цедра 1 лимона
- Куркума — 1 г (по желанию)

Сливочное масло, шоколад и желатиновую массу соединить в высоком стакане. В сотейнике смешать яйца, цедру, сок лимона и крахмал, постоянно помешивая венчиком, прогреть до закипания. Убавить огонь, готовить еще пару минут, затем вылить в стакан к шоколаду и маслу, объединить блендером. Можно добавить куркуму (для более яркого цвета).

Сделать формы для начинки: для этого можно использовать кольца диаметром 8 см, проложив их ацетатной лентой, либо использовать только ленту. Донышко формы сделать из фольги или пленки. Отсадить начинку (примерно по 124 г, высота слоя — около 2,2 см). Заморозить. Разрезать замороженные заготовки пополам, покрыть нейтральной глазурью (см. страницу 46).

Швейцарская меренга

- Сахар — 128 г
- Соль — 2 г
- Белок — 64 г

Белок соединить с сахаром и солью, поместить на водяную баню и взбивать до достижения 60 °С. Потом снять с водяной бани и продолжить взбивать до получения крепкой и гладкой меренги.

Совет

Меренгу лучше готовить непосредственно перед сборкой.

Миндальное сабле

- Пшеничная мука — 200 г
- Сахарная пудра — 90 г
- Миндальная мука — 30 г
- Яйца — 50 г
- Сливочное масло — 95 г

Приготовление см. на странице 24. Из раскатанного и охлажденного теста вырезать заготовки диаметром 10 см, разделить каждую пополам. По желанию можно сделать отверстия (как на фото). Кроме того, вырезать из теста полоски шириной около 2,2 см (по высоте начинки) и длиной около 10 см — они будут служить донышком для пирожных.





Сборка

На полоску из песочного теста установить лимонную начинку, покрытую нейтральной глазурью (см. страницу 46), прижать по бокам песочными полукругами. С помощью любой насадки или просто срезав кончик кондитерского мешка, отсадить меренгу. По желанию дополнить микрозеленью или цедрой.





Тарт «Чернично-лимонный»

Формы

Перфорированные кольца для тартов диаметром 7 см, силиконовая форма «кнелли» объемом 10 мл

Миндальное сабле

- Пшеничная мука — 200 г
- Миндальная мука — 30 г
- Сливочное масло — 95 г
- Сахарная пудра — 90 г
- Яйца — 50 г

Испечь сабле любым способом (см. страницу 24) почти до полной готовности — оно должно быть чуть светлее обычного. Смазать желтковым покрытием.

Франжипан с черникой

- Миндальная мука — 33 г
 - Сахарная пудра — 33 г
 - Сливочное масло (размягченное) — 33 г
 - Яйца (комнатной температуры) — 33 г
 - Соль — 1 г
- Кроме того**
- Черника (замороженная или свежая) — 20 г

Перетереть сливочное масло с сахарной пудрой до однородности. Добавить яйца, затем — сухие ингредиенты. Отсадить крем в тарты, заполняя их наполовину. Сверху выложить чернику, немного притопив ее в креме. Выпекать заготовки при 160 °С около 25 минут (до едва румяного цвета). После остывания подморозить.

Лимонный крем

- Лимонный сок — 90 г
- Сахар — 63 г
- Сливочное масло — 49 г
- Желтки — 41 г
- Желатиновая масса — 12 г

Из сока, желтков и сахара сварить крем англез (см. страницу 36). Добавить сливочное масло и желатиновую массу, объединить блендером. Отсадить на подмороженные тарты поверх франжипана. Повторно подморозить.





Черничная намелака

- Сливки 33% — 114 г
- Желатиновая масса — 16 г
- Белый шоколад 32–43% — 50 г
- Пюре из черники (холодное) — 77 г

Шоколад соединить с желатиновой массой. Сливки прогреть до закипания, вылить на шоколад и объединить блендером. Добавить пюре, повторно объединить и отсадить в силиконовые «кнелли». Заморозить.

Подмороженные тарты покрыть тонким слоем шоколадного велюра (можно дополнительно затонировать их аэрографом. См. страницы 46 и 47). Кнелли покрыть зеркальной глазурью и установить на тарты (по три на каждый).



Д ома мы никогда не пекли медовики. Мы покупали их в картонных коробках, на развес или по кусочкам, а потом торжественно ставили на стол. Я никогда не любила это угощение и долго думала, что оно просто не для меня. Прошли годы, из маленькой девочки я превратилась во взрослую женщину, и у меня самой появился маленький мальчик. Когда ему исполнилось семь месяцев, я решила отметить эту дату, приготовив... медовик. И как же это оказалось вкусно! Невероятно! Вдохновившись, в скором времени попробовала и ягодный, и ореховый, и карамельный медовики. И, знаете, они уверенно стремились к первому месту в моем личном рейтинге десертов. А еще — что интереснее — они не имели ничего общего с теми, коробочными.

Как-то летом мы с маленьким мальчиком уехали к бабушке в мой родной поселок. Туда, где покупали коробочные торты и пекли ватрушки с творогом и брусникой, где ели ягоды прямо с кустов и бегали за горячим хлебом на хлебозавод, — туда, где до сих пор живет мое детство.

Вернувшись к истокам, я загорелась идеей познакомить бабушку со вкусом настоящего домашнего медовика: катала коржи и пекла их в газовой духовке со сломанной дверцей, которая угощала нас немного подгоревшей шарлоткой 25 лет назад. Маленький мальчик жевал яблоко, сидя в стульчике рядом, не подозревая о том, что наутро всех ожидает триумф настоящего медовика. Но случилось вот что: бабушка сердечно поблагодарила за торт, съела небольшой кусочек на завтрак. Потом пообещала, что попьет с ним чай в обед, затем — отведает на полдник. Мое сердце пело. А перед ужином вдруг обнаружилось, что мой медовик остался в неизменном виде, с одним отрезанным утренним кусочком. А вот покупной, коробочный, уменьшился с утра в два раза! Весь план был с треском провален, но зато пришло понимание, что вкус — дело очень личное. Зачастую это не только ощущения на языке, но больше — воспоминания, чувства, ассоциации.

«Медовик» с блинчиками гавот и вишней

Медовое тесто

- Пшеничная мука — 350 г
- Сахар — 165 г
- Сливочное масло — 75 г
- Яйца — 75 г
- Мед — 60 г
- Сода — 6 г

В сотейнике при помощи венчика соединить яйца с сахаром, добавить сливочное масло и мед. Поставить массу на огонь и, постоянно помешивая, дождаться полного растворения сахара (масса должна стать горячей). Снять с огня, добавить соду и активно перемешать. Добавить муку и замесить тесто (пока масса горячая, она может быть липкой — это нормально). Готовое тесто завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на час. После раскатать в пласт толщиной около 2 мм (получится примерно 1,5 противня 30 × 40 см). Наколоть тесто вилкой и выпекать при 180 °С 5–7 минут. Еще горячим разрезать пласты: большой разделить ножом пополам, маленький — просто подравнять до ровного прямоугольника.

Сметанно-сливочный крем

- Сметана 30% — 150 г
- Сливки 33% — 150 г
- Сахарная пудра — 40 г

Все ингредиенты взбить до получения пышного однородного крема.

Сухое пралине с грецкими орехами

- Грецкие орехи (обжаренные) — 30 г
- Сахар — 10 г
- Цветочная соль (fleur de sel) — 1 г

Орехи выложить на коврик (тефлоновый или силиконовый). Сахар растопить на сухой сковороде, вылить на орехи, остудить и дать полностью застыть. Перемолоть до состояния мелкой крошки, добавить соль и перемешать.

Вишневая начинка

- Вишневое пюре — 80 г
- Пектин NH — 2 г
- Сахар — 3 г

Пюре нагреть до 40 °С. Пектин соединить с сахаром и высыпать на пюре, тщательно перемешивая венчиком. Довести до кипения и готовить так в течение 30 секунд. Снять с огня, остудить хотя бы до 35 °С.





Взбитый вишнево-шоколадный ганаш

- Сливки 33% — 163 г
- Темный шоколад 54–60% — 88 г
- Пюре из вишни (холодное) — 20 г
- Желатиновая масса — 6 г

Желатиновую массу и шоколад соединить в удобном стакане. Сливки (88 г) прогреть до закипания, вылить к шоколаду и объединить блендером до полной однородности. Добавить холодные ингредиенты: сливки (75 г) и пюре, повторно объединить блендером. Стабилизировать восемь-десять часов, затем взбить до мягких, но устойчивых пиков.

Блинчики гавот

- Пшеничная мука — 37 г
 - Какао-порошок (алкализованный) — 11 г
 - Сахар — 100 г
 - Яйца — 50 г
 - Сливочное масло — 50 г
 - Молоко — 50 г
 - Соль — 2 г
- Кроме того**
- Сливочное масло для смазывания

Масло растопить и остудить до 40 °С. Сахар перетереть с яйцами до однородности. Добавить муку, какао-порошок и соль, перемешать. Подмешать молоко и масло. Выпекать тонкий пласт (около 1 мм) на силиконовом коврикe, смазанном небольшим количеством сливочного масла, при

170 °С четыре-пять минут. Готовый корж достать из духовки и, не снимая коврик с горячего противня, нарезать на полоски (у меня по 12 см).

Аккуратно отделяя тесто от коврика, скрутить его при помощи скалки. Действовать нужно быстро: блинчики остывают и твердеют сразу, как только перестают касаться горячей поверхности.

Готовить такие блинчики лучше непосредственно перед подачей, при длительном хранении их форма может измениться.

Сборка

По остывшему медовому пласту распределить крем. Оставить заготовку примерно на 30 минут, чтобы крем пропитал корж. Посыпать сухим пралине, отсадить полоски вишневой начинки (расстояние между ними — 12–14 см). Свернуть рулетики (диаметр может быть любым, я сделала по 5 см). Обернуть каждый пищевой пленкой и заморозить.

Покрыть замороженные заготовки взбитым вишневым ганашом (достаточно слоя в пару мм). Повторно заморозить, на это уйдет 15–30 минут. Покрыть шоколадным велюром (см. страницу 46). Готовые рулетики уложить в блинчики. По желанию десерт можно присыпать какао-порошком или сахарной пудрой.



«Сент-оноре» с фисташками и малиной

Формы

Кольцо диаметром 16 см, силиконовые полусферы диаметром 3 см

Основа

- Тесто фило — 12 листов диаметром 16 см
- Фисташки (дробленые) — 143 г
- Цветочный мед — 43 г
- Сливочное масло (растопленное) — 40 г

Лист теста тщательно смазать с обеих сторон тонким слоем сливочного масла, положить сверху еще два таких же. Распределить по третьему листу слой фисташек, перемешанных с медом. Утрамбовать, накрыть еще тремя промасленными листами теста. Выпекать при 170 °С под прессом (подойдет любая форма для запекания) 25–30 минут до золотистого цвета. Если орехи начали слишком быстро менять цвет, основу следует накрыть фольгой, расположить пресс и понизить температуру на 10 °С.

Булочки шу

На два десерта понадобится 18 булочек диаметром около 4,5 см и две булочки диаметром 3 см

- Пшеничная мука — 56 г
- Яйца — 92 г
- Сливочное масло — 47 г
- Вода — 47 г
- Молоко — 47 г
- Сахар — 2 г
- Соль — 1,3 г

Приготовить заварное тесто (см. страницу 20). Выдержать в холодильнике или при комнатной температуре пару часов, затем отсадить в силиконовые полусферы диаметром 3 см, заморозить.

Кракелин

- Пшеничная мука — 40 г
- Тростниковый сахар — 40 г
- Сливочное масло (размягченное) — 40 г

Сливочное масло перетереть венчиком с сахаром. Подмешать муку. Раскатать на пергаменте в пласт толщиной 1–2 мм и заморозить.

Замороженные заготовки с заварным тестом в шахматном порядке поставить на противень, застеленный перфорированным силиконовым ковриком. Из замороженного кракелина вырезать круги диаметром 2,5–3 мм, накрыть ими булочки. Выпекать при 170 °С 25–30 минут. Начинить сразу после остывания, либо заморозить пустыми.

Фисташковый заварной крем

- Молоко — 83 г
- Сливки 33% — 41 г
- Сахар — 16 г
- Яйца — 16 г
- Фисташковая паста 100% — 10 г
- Кукурузный крахмал — 8 г
- Сливочное масло — 8 г





Из молока, сахара, яйца и крахмала сварить крем патисьер (см. страницу 36). Добавить сливочное масло и фисташковую пасту, объединить блендером и охладить до 8–10 °С. Сливки взбить и соединить с охлажденной заварной основой. Начинить кремом две большие булочки и две маленькие. Оставшийся крем до сборки хранить в холодильнике.

Вишневое кремю

- Пюре из вишни — 125 г
- Сливочное масло — 83 г
- Желтки — 43 г
- Сахар — 33 г
- Желатиновая масса — 16 г

Из сахара, желтков и вишневого пюре сварить крем англез (см. страницу 36). Добавить сливочное масло и желатиновую массу, объединить блендером и начинить 18 шу (по 9 на каждый десерт). Начиненные булочки подморозить.

Малиновая карамель

- Сахар — 150 г
- Глюкозный сироп — 60 г
- Пюре из малины — 55 г

Соединить все ингредиенты и довести их до 148–150 °С. Глазировать подмороженные булочки.

Взбитый фисташковый ганаш

- Сливки 33% — 386 г
- Белый шоколад 32–34% — 190 г
- Фисташковая паста 100% — 37 г
- Желатиновая масса — 12 г

Соединить в стакане шоколад, желатиновую массу и фисташковую пасту. Сливки (193 г) прогреть до закипания, вылить на шоколад, объединить блендером. Добавить холодные сливки (193 г), повторно объединить. Стабилизировать под пленкой 10–12 часов, перед использованием взбить.

Сборка

На основу плотным кольцом выложить глазированные шу с вишневой начинкой. В центр отсадить фисташковый заварной крем. Внутри него поместить одну булочку с фисташковой начинкой. Отсадить фисташковый ганаш, используя насадку «Сент-оноре» или просто срезав под углом кончик кондитерского мешка. Сверху установить одну маленькую булочку шу.





Муссовые десерты

- 
- 149 «Банановый с арахисом и крем-брюле»
 - 153 «Клубнично-ванильный»
 - 157 «Куб» с ромовой карамелью, грильяжем и шоколадом
 - 161 «Смородиновый с фиалкой»
 - 163 «Тройная карамель»
 - 167 «Яблочный с сидром»
 - 171 Торт «Смородиновый с творогом и маком»
 - 175 Торт «Фисташковый с абрикосом»
 - 179 Торт «Гречишный чай с овсяным печеньем»
 - 183 Торт «Молочный улун с ежевикой»
 - 187 Торт «Брусничный с гаудой»



«Банановый с арахисом и крем-брюле»

Формы

«Цилиндр большой» объемом 123 мл, рамка 20 × 16 см

Арахисовый кекс

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры.

- Пшеничная мука — 57 г
- Сахар — 72 г
- Желтки — 48 г
- Сливки 20–33 % — 36 г
- Сливочное масло (размягченное) — 24 г
- Арахис (дробленый) — 30 г
- Арахисовая паста — 8,5 г
- Разрыхлитель — 1 г
- Соль — 0,5 г

Сливочное масло взбить с сахаром в пышную светлую массу. Ввести желтки, перемешать. Сливки смешать с арахисовой пастой, добавить в тесто. Следом подмешать все сухие ингредиенты. Выложить в рамку (или самодельную форму из фольги) и выпекать при 180 °C около 25 минут.

Запеченные бананы

- Бананы — 2 шт.
- Сахар — 15 г
- Соль — 1 г
- Ваниль (молотая) — 0,5 г

Бананы разрезать вдоль на кусочки толщиной 1 см. Посыпать сахаром и ванилью, запекать при 190 °C около 30 минут (до мягкости). Горячие бананы посыпать солью, остудить и нарезать небольшими кубиками.

Крем-брюле

- Сливки 33% — 250 г
- Сахар — 40 г
- Желтки — 33 г
- Молоко (сухое) — 25 г
- Желатиновая масса — 18 г
- Кроме того**
- Сахар для посыпки — 15 г

Из желтков, сливок, сахара и сухого молока сварить крем англез (см. страницу 36). При необходимости процедить. Добавить желатиновую массу, перемешать и распределить по формам (тем же, что и для пирожных). Заморозить. Посыпать сахаром и обжечь горелкой до карамельной корочки.

Шоколадно-банановое кремю

- Молочный шоколад 33,6% — 53 г
- Пюре из банана — 53 г
- Сливки 33% — 53 г
- Желтки — 24 г
- Желатиновая масса — 14 г

Из пюре, желтков и сахара сварить крем англез (см. страницу 36). Добавить его к шоколаду и же-





латиновой массе, объединить блендером. Ввести холодные сливки, повторно объединить. Немного остудить перед сборкой пирожных.

Арахисовый мусс

- Сливки 33% — 131 г
- Арахисовая паста — 26 г
- Желтки — 19 г
- Желатиновая масса — 16 г
- Сахар — 14 г

Сливки (88 г) взбить и убрать в холодильник. Из оставшихся сливок (43 г), желтка и сахара

сварить крем англес (см. страницу 36). Добавить арахисовую пасту и желатиновую массу, объединить блендером и остудить до 29 °С. Соединить со взбитыми сливками. Использовать сразу.

Сборка

На дно формы вылить мусс, разделив его поровну между пирожными. Распределить немного мусса по стенкам ячеек и подморозить. Выложить кусочки банана, сверху отсадить кремю. Завершить кружком бисквита и заморозить. На замороженные заготовки пирожных установить обожженный крем-брюле и декорировать шоколадными бортами (см. страницу 53, я использовала карамельный шоколад).





«Клубнично-ванильный»

Формы

«Цилиндр большой» объемом 123 мл

Бисквит «Джоконда»

- Миндальная мука — 40 г
- Пшеничная мука — 21 г
- Яйца — 105 г
- Белки — 74 г
- Сахарная пудра — 40 г
- Сахар — 11 г

Приготовить тесто (см. страницу 15). Распределить его по пергаменту или тефлоновому коврику, чтобы получился прямоугольник примерно 30 × 20 см. Выпекать, как указано на странице 15, затем остудить и вырезать восемь кругов диаметром 5 см.

Клубничный мусс

- Маскарпоне — 63 г
- Молоко — 57 г
- Сливки 33% — 48 г
- Пюре из клубники — 51 г
- Желатиновая масса — 30 г
- Желток — 15 г
- Сахар — 8 г

Сливки взбить и убрать в холодильник. Из желтков, сахара и молока приготовить крем англез (см. страницу 36). Добавить в горячий англез желатиновую массу, перемешать. Маскарпоне взбить с клубничным пюре до пышности. Соединить

с кремом англез, размешивая венчиком. Остудить до 29 °С, после смешать со взбитыми сливками. Наполнить муссом ячейки формы, распределить по стенкам тонким слоем (буквально 1 мм). Подморозить.

Ванильная намелака

- Белый шоколад 32–34% — 102 г
- Молоко — 60 г
- Желатиновая масса — 33 г
- Сливки 33% — 14 г
- Глюкозный сироп — 7 г
- Семена ванили — 0,5 стручка

Молоко прогреть с глюкозным сиропом и семенами ванили до закипания, вылить на шоколад и желатиновую массу. Объединить блендером до однородности. Добавить холодные сливки, повторно объединить. Отсадить намелак в формы на клубничный мусс. Заморозить.

Клубничная начинка

- Клубника (свежая) — 61 г
- Пюре из клубники — 100 г
- Желатиновая масса — 14 г
- Пектин NH — 2,6 г

Пюре прогреть до 40 °С, добавить пектин, перемешать венчиком и довести до кипения. Добавить кусочки клубники, кипятить в течение 30 секунд.





Снять с огня, добавить желатиновую массу, перемешать. Немного остудить и вылить на замороженную намелакку. Сверху положить по кружку бисквита. Заморозить.

ние нескольких часов в холодильнике. Вырезать круги диаметром 10 см. Готовые пирожные покрыть розовым шоколадным велюром (см. страницу 46). Сверху выложить кусочки свежей клубники и накрыть их ванильной вуалью.

Ванильная вуаль

- Вода — 200 г
- Агар-агар — 1,5 г
- Семена ванили — 0,5 стручка

Кроме того

- Клубника (свежая) — по вкусу

Прогреть воду с ванилью до 40 °С, добавить агар-агар и довести до кипения. Вылить массу на силиконовый коврик и стабилизировать в течение





«Куб» с ромовой карамелью, грильяжем и шоколадом

Формы

«Куб» со стороной 5 см

Фундучный дакуаз

- Фундучная мука — 39 г
- Белки — 83 г
- Пшеничная мука — 34 г
- Сахар — 70 г

Приготовить тесто (см. страницу 16). Распределить его по коврику, чтобы получился прямоугольник примерно 22 × 12 см. Выпекать, как указано на странице 16, затем остудить и вырезать квадраты со стороной около 4,5 см.

Соленый грильяж

- Фундук (обжаренный) — 80 г
- Мед — 32 г
- Сахар — 48 г
- Цветочная соль (fleur de sel) — 3 г
- Молочный шоколад (любой процент какао-продуктов) — 30 г

Сахар и мед поместить в сотейник и растопить до янтарного цвета. Добавить орехи, перемешать, чтобы они покрылись карамелью, и выложить на тефлоновый или силиконовый коврик. Дать

остыть. Перемолоть карамельные орехи в мелкую крошку. Добавить растопленный шоколад и соль, перемешать. Распределить по квадратикам дакуаза, заморозить.

Ромовая карамель

- Сахар — 114 г
- Ром (холодный) — 12 г
- Сливки 33% — 69 г
- Цветочная соль (fleur de sel) — 2 г
- Сливочное масло (комнатной температуры) — 34 г

Сахар растопить в сотейнике до янтарного цвета. Сливки прогреть до закипания и тонкой струйкой, активно помешивая, влить к растопленному сахару. Снять с огня и перелить в удобный стакан. Добавить масло, объединить блендером до однородности. Затем добавить ром, повторно объединить блендером. Добавить соль и перемешать с помощью лопатки. Остудить хотя бы до 35 °C под пищевой пленкой (она должна касаться поверхности карамели).





Мусс на молочном шоколаде

- Сливки 33% — 229 г
- Шоколад молочный 33,6% — 192 г
- Молоко — 120 г
- Желатиновая масса — 19 г

Сливки взбить до мягких пиков. Молоко прогреть до закипания, вылить на шоколад с желатиновой массой и объединить блендером. Остудить до 31 °С, соединить со взбитыми сливками.

Сборка

Отсадить в силиконовую форму небольшое количество мусса (около 40 г) и немного подморозить. Распределить чуть подмороженный мусс по стенкам формы. Затем отсадить карамель (около 17 г на каждую ячейку), после снова добавить мусс, не доливая его до края формы на 1,5–2 см (еще около 30 г). На мусс положить дакуаз грильяжем вниз. Полностью заморозить. Готовые пирожные покрыть зеркальной глазурью (см. страницу 45, заменив белый шоколад на то же количество молочного).





«Смородиновый с фиалкой»

Формы

Круглые силиконовые формы диаметром 67 мм и объемом 90 мл или вырубки диаметром 7 см, рамка 22 × 16 см

повторно объединить и охладить до 29 °С. Смешать со взбитыми сливками. Отсадить в ячейки круглых форм (примерно по 52 г на пирожное). Замораживать в течение часа.

Фисташковый кексовый бисквит

- Пшеничная мука — 51 г
- Фисташковая мука — 51 г
- Сахарная пудра — 170 г
- Сливочное масло — 136 г
- Белки — 112 г
- Фисташковая паста (70–100% фисташек) — 17 г
- Соль — 2 г

Приготовить тесто (см. страницу 18). Выложить в рамку, выпекать при 170 °С около 25 минут. Из остывшего коржа вырезать шесть кружков диаметром 7 см.

Мусс с фиалкой

- Сливки 33% — 124 г
- Натуральный йогурт 4% — 96 г
- Белый шоколад 32–34% — 71 г
- Фиалковый сироп — 28 г
- Желатиновая масса — 25 г

Сливки (96 г) взбить, убрать в холодильник. Оставшиеся сливки (28 г) прогреть до закипания, добавить к шоколаду и желатиновой массе, объединить блендером. Добавить йогурт и сироп,

Желе из черной смородины

- Пюре черной смородины — 144 г
- Желатиновая масса — 23 г

Пюре соединить с желатиновой массой и прогреть до ее растворения. Отсадить на подмороженный мусс, заполняя формы до краев. Заморозить.

Приготовить нейтральную глазурь (см. страницу 46) — приготовить нейтральный гель и разбавить его водой в количестве 25% от массы. Охладить до 30–32 °С. По желанию украсить замороженные заготовки сублимированными цветами (их можно изолировать от мусса тонким слоем растопленного какао-масла), затем покрыть нейтральной глазурью. Поставить заготовки на кружки бисквита. Завершить декор шоколадными бортиками (см. страницу 53).





«Тройная карамель»

Формы

«Цилиндр большой» объемом 123 мл

Бисквит «Джоконда»

- Миндальная мука — 40 г
- Пшеничная мука — 21 г
- Яйца — 105 г
- Белки — 74 г
- Сахарная пудра — 40 г
- Сахар — 11 г

Приготовить тесто (см. страницу 15). Распределить его по пергаменту или тефлоновому коврику, чтобы получился прямоугольник 30 × 20 см. Выпекать, как описано в рецепте, остудить. Вырезать восемь кругов диаметром 5 см.

Хрустящий слой

- Пшеничная мука — 10 г
- Миндальная мука — 10 г
- Белый шоколад (любой процент какао-продуктов) — 15 г
- Сливочное масло (холодное) — 10 г
- Сахарная пудра — 10 г
- Миндаль — 8 г
- Соль — 1 г

Сливочное масло, нарезанное кубиками, оба вида муки, соль и сахарную пудру перетереть до состояния влажной крошки. Выпекать ее при 160 °C в течение 15 минут. Горячую крошку соединить с шо-

коладом и мелко дробленным миндалем, перемешать и выложить на кружочки бисквита. Заморозить.

Карамель с маракуйей

- Сливки 33% — 59 г
- Сахар — 59 г
- Пюре из маракуйи (без косточек) — 18 г
- Глюкозный сироп — 14 г
- Желатиновая масса — 9 г
- Сливочное масло — 7 г

Сахар растопить в сухом сотейнике до янтарного цвета. Сливки прогреть до закипания, тонкой струйкой влить к сахару, активно перемешивая лопаткой. Пюре прогреть с глюкозным сиропом и добавить к карамели. Перемешать до однородности, снять с огня. Добавить масло и желатиновую массу, объединить блендером до однородности. Остудить перед сборкой.

Карамельное кремю

- Сливки 33% — 133 г
- Сахар — 62 г
- Сливочное масло — 44 г
- Желтки — 22 г
- Кукурузный крахмал — 11 г
- Желатиновая масса — 6 г
- Цветочная соль (fleur de sel) — 1,3 г

Желтки перетереть с сахаром (53 г) и крахмалом до однородности. Оставшийся сахар (9 г) растопить на сухой сковороде до янтарного цвета. Сливки





прогреть до закипания, тонкой струйкой влить к сахару, постоянно перемешивая лопаткой. После полного объединения снять с огня и тонкой струйкой влить к желткам, перемешивая массу венчиком. Вернуть на огонь и прогреть до 83 °С (удобно воспользоваться погружным термометром). Ввести сливочное масло и желатиновую массу, объединить блендером. Добавить соль, аккуратно перемешать лопаткой. Немного остудить перед сборкой.

Мусс с ряженкой

- Молоко — 57 г
- Желатиновая масса — 61 г
- Ряженка 4% (холодная) — 228 г
- Сахар — 18 г
- Сливки 33% — 171 г
- Глюкозный сироп — 10 г

Сливки взбить до консистенции растаявшего мороженого, убрать в холодильник. Молоко прогреть с глюкозным сиропом и сахаром до растворения последнего, добавить желатиновую массу и перемешать. Соединить горячее молоко и холодную ряженку, остудить до 29 °С. Смешать со взбитыми сливками. Использовать сразу.

Сборка

На дно форм отсадить около 38 г мусса, распределить его по стенкам и подморозить. Отсадить примерно 29 г карамельного крема, затем — карамель. Снова добавить немного мусса, заполнить форму почти до края. Сверху уложить бисквит (хрустящим слоем вниз). Заморозить. Готовые пирожные покрыть зеркальной глазурью (например, на карамельном шоколаде, см. страницу 45) и украсить на свой вкус.





«Яблочный с сидром»

Формы

«Трюфель» объемом 120 мл

Мусс с яблочным сидром

- Сливки 33% — 170 г
- Пюре из яблок — 112 г
- Желтки — 60 г
- Белый шоколад
- Сидр (яблочный, холодный) — 40 г
- Желатиновая масса — 40 г
- Сахар — 30 г

Сливки взбить и убрать в холодильник. Из пюре, желтков и сахара сварить крем англез (см. страницу 36). Шоколад соединить с желатиновой массой. Влить горячий англез к шоколаду и объединить блендером. Добавить сидр и повторно объединить. Остудить до 29 °С. Смешать со взбитыми сливками.

Яблочная карамель

- Сахар — 83 г
- Пюре из яблок — 50 г
- Глюкозный сироп — 42 г
- Сидр (яблочный) — 33 г
- Сливочное масло — 17 г
- Желатиновая масса — 7 г
- Цветочная соль (fleur de sel) — 1 г

Сахар растопить с глюкозным сиропом до светло-янтарного цвета. Пюре и сидр прогреть до закипания, тонкой струйкой влить к сахару и сиропу, активно помешивая лопаткой. После того как мас-

са станет однородной, добавить масло и желатиновую массу, объединить блендером. Добавить соль и перемешать лопаткой. Остудить до температуры 40 °С (или ниже).

Яблочная начинка

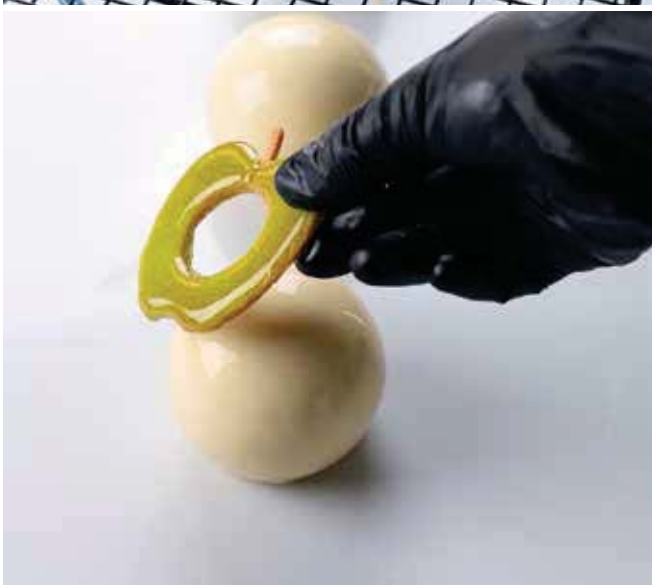
- Пюре из яблок — 115 г
- Яблоки (некрупно нарезанные) — 35 г
- Сахар — 14 г
- Сливочное масло — 9 г
- Пектин NH — 1,8 г

Сахар растопить до янтарного цвета, добавить масло, перемешать. В получившуюся карамель выложить кусочки яблок, томить их до полумягкого состояния, затем откинуть на сито. Пюре прогреть до 40 °С, перемешивая венчиком, добавить пектин. Довести до кипения и кипятить 30 секунд. Подмешать карамельные яблоки.

Бисквит «Джоконда»

- Миндальная мука — 40 г
- Пшеничная мука — 21 г
- Яйца — 105 г
- Сахарная пудра — 40 г
- Белки — 74 г
- Сахар — 11 г

Приготовить тесто (см. страницу 15). Распределить его по пергаменту или тефлоновому коврику, чтобы получился прямоугольник 30 × 20 см. Выпекать, как указано в рецепте, остудить. Вырезать восемь кругов по диаметру форм (около 4,5 см).





Сборка

1. На дно форм отсадить небольшое количество мусса (около 35 г), распределить его по дну и стенкам так, чтобы форма оказалась полностью покрытой изнутри. Отсадить яблочную карамель, затем — яблочную начинку. Распределить оставшийся мусс между ячейками, выложить кружки бисквита. Заморозить.

2. По желанию испечь из песочного теста (см. страницу 23) печенье в виде яблок. Остудить и покрыть их горячим изомальтом: для этого изомальт нужно растопить в сотейнике и подкрасить любым зеленым красителем. Работать с ним нужно сра-

зу же, масса быстро застывает при температуре ниже 170 °С. Замороженные заготовки покрыть зеркальной глазурью (см. страницу 45), сверху установить печенье. Яблочные «косточки» можно сделать при помощи растопленного шоколада и корнетика.





Торт «Смородиновый с творогом и маком»

Формы

Круглая силиконовая форма диаметром 18 см и объемом 1200 мл, полусферы диаметром 3 см, кольцо диаметром 18 см (для бисквита), кольцо диаметром 16 см (для начинки)

Маковый бисквит

- Пшеничная мука — 64 г
- Сахар — 84 г
- Яйца (комнатной температуры) — 56 г
- Сливки (любой жирности, теплые) — 45 г
- Сливочное масло (размягченное) — 28 г
- Лимонный сок — 7 г
- Мак — 4 г
- Разрыхлитель — 1 г
- Соль — 1 г

Масло взбить с сахаром до пышности. В несколько приемов ввести яйца, вымешивая тесто до полной однородности. Добавить сливки, затем — все сухие ингредиенты (их можно смешать заранее). Подмешать лимонный сок. Выпекать в кольце при 170 °С около 30 минут. Готовый корж остудить, обрезать до 16 см в диаметре. Положить в кольцо для начинки, дно которого обтянуто пищевой пленкой и поставить в морозильную камеру.

Смородиновое конфи

- Пюре из черной смородины (с добавлением сахара 10%) — 142 г
- Черная смородина (свежая или замороженная) — 70 г
- Сахар — 5 г
- Пектин NH — 3,5 г

Пюре прогреть до 40 °С, размешивая венчиком, добавить сахар и пектин. Довести до кипения. Добавить ягоды и кипятить 30 секунд. Немного остудить (пару минут) и вылить на подмороженный бисквит. Заморозить.

Совет

Замороженные ягоды нужно заранее разморозить и откинуть на сито.

Булочки шу

На 11 булочек диаметром около 4,5 см

- Пшеничная мука — 43 г
- Яйца — 71 г
- Сливочное масло — 36 г
- Молоко — 36 г
- Вода — 36 г
- Сахар — 1,5 г
- Соль — 1 г





Приготовить тесто по рецепту на странице 20. Стабилизировать его пару часов при комнатной температуре или в холодильнике, затем отсадить в полусферы диаметром 3 см и заморозить.

Кракелин

- Пшеничная мука — 33 г
- Тростниковый сахар — 33 г
- Сливочное масло (размягченное) — 33 г

Масло с сахаром перетереть венчиком. Подмешать муку. На пергаменте раскатать тесто в пласт толщиной 1–2 миллиметра и заморозить. Замороженные заготовки из заварного теста в шахматном порядке выложить на противень, застеленный перфорированным силиконовым ковриком. Из замороженного кракелина вырезать круги диаметром 2,5–3 мм, накрыть ими тесто. Выпекать при 170 °C 25–30 минут. Готовые булочки остудить, снять с противня и заморозить (или начинить в тот же день). Из них восемь уйдет в начинку, оставшиеся три следует покрыть смородиновой карамелью (см. страницу 43) непосредственно перед декорированием торта.

Совет

Если у вас нет силиконовых форм, тесто можно сразу отсадить на противень с ковриком, накрыть его кружками кракелина и выпекать.

Смородиновое кремю

- Пюре из смородины — 90 г
- Желтки — 23 г
- Сливочное масло — 27 г
- Сахар — 18 г
- Желатиновая масса — 13 г

Из желтков, сахара и пюре приготовить крем англес (см. страницу 36). К готовому крему добавить желатиновую массу и масло, объединить блендером. Немного остудить кремю и наполнить им булочки через отверстия в их донышках. Начиненные булочки заморозить или сразу выложить на замороженный слой конфи: подтопить слой конфи феном или руками, приложить булочки и убрать минут на пять в морозилку).

Творожный мусс с маком

- Сливки 33% — 160 г
- Молоко — 60 г
- Творог (мягкий, холодный) — 100 г
- Глюкозный сироп — 30 г
- Белый шоколад 32–34% — 70 г
- Желатиновая масса — 29 г
- Мак — 7 г

Сливки взбить и убрать в холодильник. В стакане соединить шоколад и желатиновую массу. Молоко прогреть с глюкозным сиропом до закипания, вылить на шоколад и объединить блендером. Добавить творог, повторно объединить. Остудить до 29 °C, после смешать со взбитыми сливками. Использовать сразу.

Сборка

На дно формы вылить весь мусс и выложить на него начинку из бисквита, конфи и булочек (булочками вниз). Заморозить. Декорировать торт велюром и зеркальной глазурью (см. страницы 46 и 45). Сверху установить карамельные булочки, а боковую часть торта украсить шоколадным бортом с маком (см. страницу 53).



Торт «Фисташковый с абрикосом»

Формы

Круглая силиконовая форма диаметром 18 см и объемом 1200 мл, полусферы диаметром 5 см, кольцо диаметром 18 см (для кекса), кольцо диаметром 16 см (для начинки)

Фисташковый кекс

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры.

- Пшеничная мука — 58 г
- Сахар — 72 г
- Желтки — 48 г
- Сливки 33% — 36 г
- Сливочное масло (размягченное) — 24 г
- Фисташки (мелко дробленные) — 30 г
- Фисташковая паста 100% — 8 г
- Разрыхлитель — 1 г
- Соль — 1 г

Сливочное масло взбить с сахаром до пышности. Подмешать желтки. Сливки смешать с пастой и добавить в тесто. Ввести все сухие ингредиенты, перемешать до однородности. Выпекать в кольце при 180 °С около 30 минут. Готовый кекс остудить и обрезать до 16 см в диаметре, сразу поместить в кольцо для начинки, обтянутое пищевой пленкой, и заморозить.

Хрустящий слой

- Пшеничная мука — 20 г
- Миндальная мука — 20 г
- Сливочное масло (холодное) — 20 г
- Сахарная пудра — 20 г
- Белый шоколад 32–34% — 10 г
- Фисташковая паста 100% — 5 г
- Соль — 1 г

Сливочное масло, нарезанное кусочками, оба вида муки, сахарную пудру и соль перетереть до состояния влажной крошки. Выпекать при 160 °С около 15 минут. Горячую крошку соединить с шоколадом и пастой, перемолоть в процессоре в пасту. Распределить по подмороженному кексу и заморозить.

Фисташковое кремю

- Молоко — 110 г
- Сахар — 44 г
- Сливочное масло — 33 г
- Фисташковая паста 100% — 22 г
- Желтки — 19 г
- Желатиновая масса — 10 г

Из молока, сахара и желтков сварить крем англез (см. страницу 36). Добавить масло, пасту и желатиновую массу, объединить блендером. Вылить на подмороженный хрустящий слой.





Абрикосовое компоте с маракуйей

- Пюре из маракуйи — 135 г
- Пюре из абрикоса — 50 г
- Абрикосы (кусочками, можно консервированные) — 55 г
- Пектин NH — 5,5 г

В сотейнике прогреть до 40 °С оба пюре. Всыпать пектин, перемешать венчиком и довести до кипения. Кипятить 30 секунд. Подмешать кусочки абрикоса. Вылить начинку в свободное кольцо диаметром 16 см, обтянутое пищевой пленкой. Заморозить.

Совет

Если свежие абрикосы не слишком мягкие, их можно сбрызнуть оливковым маслом, присыпать сахаром и запечь в духовке при 200 °С, потребуется всего несколько минут.

Мусс с маракуйей

- Сливки 33% — 207 г
- Пюре из маракуйи — 123 г
- Желатиновая масса — 34 г
- Сахар — 13 г

Сливки взбить и убрать в холодильник. Пюре прогреть с сахаром до 50 °С (до растворения сахара), добавить желатиновую массу, перемешать и остудить до 29 °С. Соединить со взбитыми сливками.

Сборка

Отсадить на дно силиконовой формы около 260 г мусса, на мусс выложить замороженное конфи. Сверху вылить оставшийся мусс и уложить начинку с кексом и намелакой (кексом вверх). Заморозить. Декорировать торт шоколадным бортом и зеркальной глазурью (см. страницы 53 и 45). В качестве финального штриха я добавила муссовый абрикос, но каждый может придумать что-то свое (или оставить как есть!).

Как сделать абрикос





Торт «Гречишный чай с овсяным печеньем»

Формы

Круглая силиконовая форма диаметром 18 см и объемом 1200 мл, кольцо диаметром 18 см (для бисквита), кольцо диаметром 16 см (для начинки)

Миндально-гречневый бисквит

- Марципан (50–54% миндаля) — 20 г
- Яйца (комнатной температуры) — 20 г
- Сливочное масло — 6 г
- Гречневая крупа — 4 г
- Кукурузный крахмал — 4 г
- Желтки — 5 г
- Разрыхлитель — 1 г

Сливочное масло растопить и остудить до 40 °С. Марципан прогреть в микроволновой печи в течение минуты на максимуме. В дежу миксера поместить желтки, начать размешивать насадкой-венчиком на минимальной скорости. Небольшими кусочками добавить марципан (масса будет неоднородной, это нормально). Тонкой струйкой ввести яйца, увеличить скорость до высокой и взбивать около 10 минут (до пышности).

Гречневую крупу прокалить на сковороде (1–2 минуты), соединить с крахмалом и перемолоть в муку. В марципановую массу в два приема добавить сухие ингредиенты, соединяя все лопаткой. Подмешать сливочное масло. Выпекать в кольце при 170 °С около 30 минут. После выпекания сразу достать и остудить на решетке. Обрезать до 16 см в диаметре, срезать верхнюю (при необходимости и нижнюю) корочку. Кольцо для начинки обтянуть пищевой пленкой. На дно положить бисквит, убрать в холодильник.

Овсяное печенье

- Овсяные хлопья (быстрого приготовления) — 110 г
- Яйца (комнатной температуры) — 53 г
- Сливочное масло (размягченное) — 50 г
- Сахар (тростниковый) — 50 г
- Разрыхлитель — 2 г
- Соль — 1 г

Овсяные хлопья измельчить в муку или очень мелкую крошку. Масло растереть с сахаром и солью до однородности. Добавить яйца, перемешать до однородности. Всыпать овсяную муку и разрыхлитель, быстро замесить тесто. Завернуть в пленку и убрать в холодильник на час. Из охлажденного теста сформировать печенье, выпекать при 180 °С около 30 минут (до румяности).

Паста из печенья

- Печенье — 50 г
- Молоко — 30 г
- Сливочное масло — 16 г
- Мед — 4 г
- Корица — 0,5 г
- Соль — 0,5 г

Все ингредиенты измельчить в блендере в пасту.

Овсяная гранола с вяленой клюквой

- Овсяные хлопья (быстрого приготовления) — 45 г
- Клюква (вяленая) — 27 г
- Семена гречихи татарской — 18 г
- Мед — 18 г
- Миндаль — 14 г
- Кешью — 14 г
- Масло виноградной косточки (или подсолнечное) — 7 г
- Корица — 1 г

Орехи крупно порубить. Гречиху, корицу, мед и масло довести до кипения. Вылить получившийся сироп на хлопья и орехи, перемешать. Выложить массу на тефлоновый коврик или пергамент, выпекать при 160 °С около 30 минут. Подмешать нарезанную клюкву.

Совет

Для чая нужно взять 4 г семян гречихи татарской на 250 мл воды. Саму гречиху легко найти в супер-маркетах.

Хрустящий слой

- Гранола (см. выше) — 75 г
- Молочный шоколад (любой % какао-продуктов) — 30 г

Шоколад растопить любым способом. Соединить с гранолой в чаше блендера, измельчить (но не в пасту). Распределить хрустящий слой по бисквиту. Убрать в морозильную камеру.





Крем с вареной сгущенкой

- Сливки 33–35% — 200 г
- Вареная сгущенка — 174 г
- Желатиновая масса — 34 г
- Желтки — 26 г

В стакане объединить блендером сгущенку, сливки и желтки. Перелить в сотейник и, помешивая силиконовой лопаткой, прогреть до 83 °С. Снять с огня, подмешать желатиновую массу. Накрывать пищевой пленкой и остудить до 40–45 °С. Вылить на хрустящий слой, вновь убрать в морозильную камеру.

Крем с овсяным печеньем

- Сливки 33–35% — 69 г
- Белый шоколад 32–34% — 52 г
- Паста из печенья — 43 г (см. выше)
- Молоко — 22 г
- Желатиновая масса — 17 г

В стакане соединить пасту из печенья, шоколад и желатиновую массу. Сливки с молоком прогреть до закипания. Вылить в стакан и объединить все блендером. При необходимости процедить, накрыть пищевой пленкой и остудить до 40–45 °С. Вылить на слой крема со сгущенкой и снова заморозить.

Мусс с гречишным чаем

- Сливки 33–35% — 250 г
- Сахар — 58 г
- Молоко — 54 г
- Желатиновая масса — 38 г
- Желтки — 30 г
- Семена гречихи татарской — 15 г

Сливки взбить до консистенции растаявшего мороженого, убрать в холодильник. Желтки растереть с сахаром до однородности. Молоко соединить с семенами гречихи, прогреть до закипания. Тонкой струйкой, постоянно перемешивая, влить молоко к желткам и сахару. После полного растворения сахара поставить массу на средний огонь и прогреть ее до 83 °С, непрерывно размешивая силиконовой лопаткой. Снять с огня, подмешать желатиновую массу. Накрывать крем пленкой, остудить до 30–31 °С. Объединить со взбитыми сливками. Извлечь начинку из кольца. На дно силиконовой формы вылить сразу весь мусс, поверх выложить начинку (бисквитом вверх), утопив ее в муссе почти полностью. Замораживать шесть-восемь часов.

Зеркальная глазурь

Приготовление глазури см. на странице 45. Довести до рабочей температуры и глазировать торт.

Совет

В качестве декоративных элементов торта я использовала шоколадные батончики, которые сделала с помощью поликарбонатной формы (в качестве начинки — та же паста из печенья). Бортики из шоколада см. на странице 53.



Торт «Молочный улун с ежевикой»

Формы

Круглая силиконовая форма диаметром 18 см и объемом 1200 мл, полусферы диаметром 5 см, кольцо диаметром 18 см (для бисквита), кольцо диаметром 16 см (для начинки)

Бисквит «Джоконда»

на два кольца диаметром 18 см

- Миндальная мука — 68 г
- Сахарная пудра — 68 г
- Пшеничная мука — 18 г
- Сливочное масло — 13,5 г
- Яйца — 90 г
- Сахар — 9 г
- Белки — 63 г

Приготовить тесто (см. страницу 15). Распределить его по кольцам и выпекать при 185 °С 20–25 минут. Готовые бисквиты остудить. Один из них подрезать и уложить в кольцо для начинки, обтянутое пищевой пленкой, и заморозить. Другой подрезать, обернуть пищевой пленкой и тоже заморозить (либо хранить при комнатной температуре до сборки).

Ежевичное кули

- Пюре из ежевики (с добавлением сахара 10%) — 140 г
- Сахар — 6 г
- Пектин NH — 4,5 г

Пюре прогреть до 40 °С, перемешивая венчиком, добавить пектин с сахаром. Довести до кипения и готовить так 30 секунд. Снять с огня, остужать в течение пары минут. Распределить по подмороженному бисквиту. Накрыть вторым бисквитом. Заморозить.

Ежевичное кремю

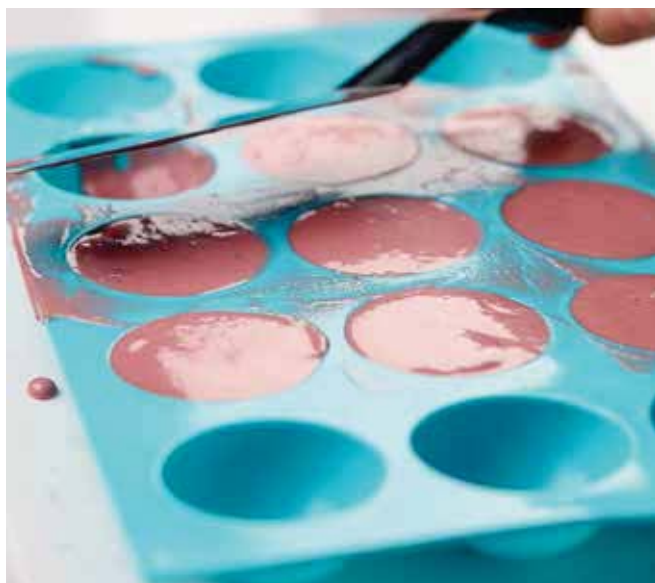
- Пюре из ежевики — 104 г
- Желатиновая масса — 24 г
- Сливочное масло — 52 г
- Желтки — 23 г
- Сахар — 8 г

Из желтков, сахара и пюре сварить крем англез (см. страницу 36). Добавить к нему желатиновую массу и масло, объединить блендером. Распределить по силиконовым полусферам. Заморозить.

Мусс с молочным улун

- Сливки 33% — 272 г
- Желатиновая масса — 24 г
- Шоколад белый 32–34% — 92 г
- Чай молочный улун — 8,5 г

Сливки (131 г) взбить и поставить в холодильник. Оставшиеся сливки (141 г) прогреть с чаем до закипания, снять с огня, накрыть пленкой и настаивать в течение получаса. В удобном стакане соединить шоколад с желатиновой массой. Сливки с чаем повторно прогреть, вылить на шоколад, объединить блендером и остудить до 29 °С. Соединить со взбитыми сливками.





Сборка

Приклеить замороженные полусферы с кремом на кули: для этого хаотично распределить небольшое количество мусса по кули и выложить полусферы, утапливая их в мусс. Они моментально схватятся, поэтому сборку торта можно сразу продолжать. На дно формы вылить оставшийся мусс и опустить в него начинку (полусферами вниз). Заморозить. По желанию декорировать шоколадным велюром и зеркальной глазурью (см. страницы 46 и 45).





Торт «Брусничный с гаудой»

Формы

Круглая силиконовая форма диаметром 18 см и объемом 1200 мл, полусферы диаметром 5 см, кольцо диаметром 18 см (для бисквита), кольцо диаметром 16 см (для начинки)

Кокосовый бисквит

- Пшеничная мука — 52 г
- Кокосовая стружка — 52 г
- Яйца — 72 г
- Сахар — 72 г
- Растительное масло — 20 г
- Молоко — 10 г

Яйца взбить с сахаром до пышности. Вмешать лопаткой сухие ингредиенты. Тонкой стружкой влить смесь молока и масла, продолжая размешивать. Выпекать в кольце при 170 °С около 30 минут. Готовый бисквит остудить, вырезать корж диаметром 16 см. Положить его в кольцо для начинки, обтянутое пищевой пленкой. Убрать в морозилку.

Сырный крамбл

- Пшеничная мука — 19 г
- Миндальная мука — 19 г
- Сыр гауда — 38 г
- Сливочное масло (холодное) — 38 г
- Сахарная пудра — 23 г
- Белый шоколад 32–34% — 15 г
- Кокосовая стружка — 7 г

Сливочное масло и сухие ингредиенты перетереть до состояния влажной крошки. Подмешать мелко натертый сыр, распределить крошку по противню, застеленному пергаментом или тефлоновым ковриком. Выпекать при 160 °С около 15 минут. Горячий крамбл смешать с шоколадом (он растает и покроев всю крошку). Выложить на подмороженный бисквит, заморозить.

Крем «Гауда»

- Сливки 33% — 60 г
- Молоко — 60 г
- Сыр гауда — 48 г
- Желтки — 8 г
- Сахар — 8 г
- Желатиновая масса — 6 г
- Кукурузный крахмал — 3 г

Из сливок, молока, желтков, сахара и крахмала сварить крем патисьер (см. страницу 36). В горячий крем добавить желатиновую массу и мелко натертый сыр, объединить блендером. Вылить на замороженный хрустящий слой. Замораживать в течение одного-двух часов.

Конфи с брусникой

- Брусника (замороженная) — 155 г
- Сахар — 26 г
- Пектин — 4,5 г

Бруснику прогреть до 40 °С, дождиком всыпать пектин и сахар. Перемешивая венчиком, прогреть





до закипания и кипятить 30 секунд. Готовое конфи остужать пару минут, затем выложить на подмороженный крем. Заморозить.

Кокосовый мусс

- Сливки 33% — 224 г
- Белый шоколад 32–34% — 154 г
- Пюре из кокоса — 56 г
- Желатиновая масса — 22 г

Сливки (84 г) взбить и убрать в холодильник. Сливки (140 г) с пюре прогреть до закипания, вылить на шоколад и желатиновую массу, объединить блендером. Остудить до 29 °С. Смешать со взбитыми сливками.

Сборка

В форму вылить весь мусс, уложить в него начинку (бисквитом вверх). Заморозить. Для оформления приготовить зеркальную глазурь желтого цвета (см. страницу 45), покрыть ею торт. Изготовить шоколадный бортик (см. страницу 53) и «сырные» треугольнички. Для создания треугольников нужно темперировать шоколад желтого цвета и распределить по гитарным листам треугольной формы (подготовьте их заранее). Как только шоколад станет матовым, но при этом будет еще мягким, уложить треугольники в кольца для выпечки тех диаметров, которые будут под рукой, — так, чтобы треугольники стали изогнутыми. Стабилизировать при 16–22 °С минимум час. Нагреть с помощью строительного фена или горелки металлические насадки или вырубки малого диаметра и, прикладывая их к шоколаду, сделать дырочки. Декорировать и дефростировать торт.



**ГОТОВЬТЕ НА РАДОСТЬ
СЕБЕ И БЛИЗКИМ!**

ИЗДАТЕЛЬСТВО «КОМСОМОЛЬСКАЯ ПРАВДА»
ПРЕДСТАВЛЯЕТ КУЛИНАРНЫЕ КНИГИ
ОТ НАСТОЯЩИХ МАСТЕРОВ
ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ИСКУССТВА!



«ЕЩЁ КУСОЧЕК?»

НАДЕЖНАЯ БАЗА, АВТОРСКИЕ ТОРТЫ
И ВОСХИТИТЕЛЬНЫЙ ДЕКОР»

Кондитер Ляна Коржакова дает бесценные советы, идеи, рецепты и даже коды к видеоурокам, чтобы все научились делать оригинальные десерты: «Клубничная ряженка», «Сочная смородина», «Кокосовый с шампанским», «Пряное яблоко», «Сладкая парочка», «Тыква» и много-много других.



«ЛЮБОВЬ И ТАРТЫ.

СЛАДКИЕ И СОЛЕННЫЕ КИШИ
И ТАРТЫ БЕЗ ТАИН»

Шеф-кондитер современных десертов Александра Овешкова делится умением создавать тарты-шедевры со сладкими и овощными начинками: ягодный кружевной, ванильный, лимонный, «Пьяная вишня» и еще море рецептов, перед которыми не устоять!



«КРАСНАЯ КНИГА ДЕСЕРТОВ.

ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ»

Кондитер-вдохновитель Александра Шинкаренко раскрывает профессиональные секреты: как готовить кексовые и ореховые бисквиты, что надо знать о компоте, конфи, кули, ганаше, намелаке, пралине и карамели.





ЕЩЕ БОЛЬШЕ КУЛИНАРНЫХ КНИГ ТУТ



«ПРОСНУТЬСЯ КОНДИТЕРОМ.

КЛАССИКА И ТРЕНДЫ, ИЗЫСКАННЫЙ ДЕКОР
ТОРТОВ И ДЕСЕРТОВ»

Наталья Юн, основательница кондитерской школы, поможет разобраться и в азах, и в тонкостях десертного искусства. Темы ее уроков — ностальгические «Птичье молоко» и «Сметанник», бисквитный и меренговый рулеты, потрясающие кремы, начинки и декор.



«МАГИЯ БИСКВИТА.

ПЫШНЫЙ. СЛАДКИЙ. ДО ПОСЛЕДНЕЙ КРОШКИ»

С книгой Алины Ахмадиевой вы научитесь базовым принципам приготовления многослойных десертов, освоите технику сборки и покрытия тортов. Воздушные бисквиты, нежные муссы и кремы — в тортах «Вишневый лес», «Морковный король», «Таиланд», «Как у бабушки».



«МАГИЯ НАЧИНКИ.

СОЧНАЯ. ВКУСНАЯ. БЕЗУПРЕЧНАЯ»

Автор бестселлера «Магия бисквита» Алина Ахмадиева раскрывает новую порцию секретов: рецепты воздушных, сочных и нежных начинок от шоколадного крема до вишневого желе. И вообще всего, что нужно для тортов «Килиманджаро», «Лето, ягоды, шоколад», «Банановый капучино», «Молочная девочка».



УДК 641.55 Хохлова Ксения
ББК 36.95
Х86

Будет сладко. Корпусные десерты, тарты, муссовые торты и пирожные. / Ксения Хохлова. — Москва: ИД «Комсомольская правда», 2024. — 192 с.

Профессиональные десерты выглядят как магия? Всё возможно сделать дома: великолепные муссовые торты и пирожные, реалистичные корпусные десерты, как в лучших кондитерских. Кондитер Ксения Хохлова знает невероятные секреты мастерства и щедро делится ими с читателями.

Приготовим корпусные «Томат», «Мандариновый чайник», «Новогодний шар» и «Грушу» — оттенки вкусов поразят даже искушенных гурманов. Попробуем оригинальные «Игральные кости» и «Лимонный тарт по-новому». Научимся печь авторские торты: «Гречишный чай с овсяным печеньем», «Молочный улун с ежевикой», «Брусничный с гаудой» и другие. Удивим сладкоежек десертами: «Кубом» с ромовой карамелью, «Смородиновым с фиалкой», «Яблочным с сидром». Сладкое волшебство — внутри книги и пирожных!

ISBN 978–5–4470–0698–3

© Ксения Хохлова, текст, фото, 2024

© Оформление обложки, АО «Издательский дом «Комсомольская правда», 2024

Издание для досуга
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

Ксения Хохлова
Будет сладко

Издатель Наталья Щербаненко
Редактор Мария Ковалёва
Дизайн-макет Мария Фёдорова
Корректор Татьяна Кабешова

АО «ИД «Комсомольская правда»
127015, Россия, Москва, ул. Новодмитровская, д. 26, 8-й этаж, пом. 800, www.kp.ru

Подписано в печать 02.05.2024. Формат 84x108/16.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 20,16.

Тираж 3000 экз. Заказ ВЗК-02369–24

Отпечатано в АО «Первая Образцовая типография», филиал «Дом печати-ВЯТКА».
610033, Киров, ул. Московская, 122.





Профессиональные десерты выглядят как магия?

Всё возможно сделать дома:
великолепные муссовые торты
и пирожные, реалистичные корпусные
десерты, как в лучших кондитерских.
Кондитер Ксения Хохлова знает секреты
и делится ими с читателями.

Приготовим корпусные «Томат»,
«Мандариновый чайник», «Новогодний
шар» и «Грушу», попробуем
«Игральные кости» и «Лимонный
тарт по-новому». Научимся печь
авторские торты: «Гречишный чай
с овсяным печеньем», «Молочный улун
с ежевикой», «Брусничный с гаудой»
и другие. А ещё удивим всех десертами:
«Кубом» с ромовой карамелью,
«Смородиновым с фиалкой», «Яблочным
с сидром».

Волшебство внутри

