

Екатерина Митюшкина



ИДЕАЛЬНЫЙ Кондитер

ПОШАГОВЫЙ ГИД ОТ ПРОСТЫХ КОНФЕТ
ДО ИЗУМИТЕЛЬНЫХ ТОРТОВ



ИДЕАЛЬНЫЙ
Кондитер



Екатерина Митюшкина

ИДЕАЛЬНЫЙ Кондитер

ПОШАГОВЫЙ ГИД ОТ ПРОСТЫХ КОНФЕТ
ДО ИЗУМИТЕЛЬНЫХ ТОРТОВ

@ТАРЮКА.CAKE

хлеб*соль

Москва
2024

СОДЕРЖАНИЕ

ВСТУПИТЕЛЬНОЕ СЛОВО	6	Чизкейк «Сан-Себастьян»	79
Моя кондитерская философия	8	Черничный пирог	83
		Тирамису как в Италии.....	86
ПОДГОТОВКА: ПРОДУКТЫ И ИНСТРУМЕНТЫ	11	О ТОРТАХ	88
		Торт «Абрикос-ваниль»	90
ПОРЦИОННЫЕ ДЕСЕРТЫ	22	Торт «Шоколад-малина-маскарпоне».....	93
Трюфельные конфеты.....	23	Торт «Шоколад-грецкий орех»	97
Трюфели с козым сыром.....	24	Торт «Сливки-персик-клубника»	99
Фисташковые конфеты.....	25	Торт «Морковь-кокос».....	103
Марципановые конфеты.....	26	Торт с козым сыром.....	107
Капкейки.....	31	Лимонно-шоколадный торт	111
Cake to go – торт в стакане	39	Торт «Черемуховый».....	113
Кейкпопсы	43	Торт «Наполеон»	117
Зефир.....	44		
Муссовое «Эскимо»	49	СБОРКА ТОРТОВ	120
Муссовое пирожное	52	Что может пойти не так?	126
		Сроки и способы хранения	130
ПРОСТЫЕ СЛАДОСТИ	56	ВАШ АВТОРСКИЙ ДЕСЕРТ	132
Орехово-шоколадная паста	57		
Печенье амаретти	58	БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ	134
Кукис	61	Бисквиты	135
Песочное шоколадное печенье	62	Бисквит базовый	135
		Бисквит базовый фруктовый.....	136
ДЕСЕРТЫ НА КОМПАНИЮ	64	Заварной бисквит.....	136
Французский кекс с глазурью	65	Бисквит шоколадный	
Брусничный рулет.....	69	на горячем молоке	138
Чизкейк без выпечки.....	73	Морковный бисквит	139
Шоколадный чизкейк		Бисквиты-брауни.....	140
с намелакой и ягодами	77		

Бисквит на оливковом масле	142	Каменный ганаш.....	163
Бисквит на кэробе.....	143	Белково-масляный крем	164
Пропитки.....	144	Способы окрашивания.....	165
Молочная пропитка	144	Выравнивание торта.....	166
Кофейная пропитка	144	Как хранить кремы?	171
Фруктовая пропитка.....	145	Что может пойти не так?	172
Начинки.....	146		
Фруктовый ганаш	147	ДЕКОР	176
Шоколадный ганаш.....	148	Шоколад, Какао-масло	177
Карамель	148	Вафельная бумага.....	181
Курд с белым шоколадом.....	149	Красители	182
Конфи.....	150		
Кули 1	150	ГДЕ БРАТЬ ВДОХНОВЕНИЕ?	
Кули 2.....	151	КАК ПРИДУМАТЬ ДИЗАЙН?	184
Крустилант 1.....	151		
Крустилант 2	152	ДЕЛАЕМ ЭФФЕКТНЫЙ ДЕКОР	189
Намелака ореховая	153	Подтеки	191
Кремы для сборки торта	154	Мраморное покрытие.....	193
Сливочный крем	155	Текстура из ганаша	198
Сливочный/сырный крем-мусс	155	Золотые осколки.....	202
Шоколадно-фруктовый крем-мусс	156	Рисунок на каменном ганаше.....	206
Легкий ганаш	157	Объемная живопись	208
Плотный ганаш.....	157	Вязаный торт	210
Сметанный крем-мусс.....	158		
Отличные сочетания вкусов.....	159	КАК ДЕЛАТЬ КРАСИВЫЕ ФОТО	
		И НАЙТИ СВОЙ СТИЛЬ?	212
РЕЦЕПТЫ КРЕМОВ			
ДЛЯ ВЫРАВНИВАНИЯ И ДЕКОРА	160	Пожелания читателю	220
Белый шелковый ганаш	161		
Темный шелковый ганаш	162		



ВСТУПИТЕЛЬНОЕ СЛОВО

Привет, дорогой читатель, кондитер или просто любитель вкусных десертов. В твоих руках книга, которая призвана не только научить тебя готовить десерты, но и наслаждаться ими. Меня зовут Екатерина Митюшкина. Многим я знакома как Катя Тапиока (от ника в соцсети @tapioka.cake). Уже 8 лет я занимаюсь кондитерским искусством. Прошла много этапов — от готовки простых капкейков до создания огромных многоярусных свадебных тортов.

Я обучаю кондитеров по всему миру делать такие же десерты, как я. Мыслить, как я. Мыслить, как кондитер.

В этой книге я делюсь не только рецептами из классических ингредиентов, но также и «полезными» вариантами. Что я под этим подразумеваю? Это десерты без белого сахара. Они сделаны на менее вредных подсластителях, таких как кокосовый сахар и сироп топинамбура. Это десерты без пшеничной муки и, как правило, без глютена. Это десерты с пониженным гликемическим индексом, то есть низкоуглеводные (чтобы уровень углеводов сделать еще ниже, вы можете добавить вместо предложенных мной подсластителей те, в которых ГИ равен 0). Низкоуглеводные десерты без белого сахара и глютена являются более полезной альтернативой обычным десертам, а потому можно съесть на один кусочек больше! Такие десерты я пометила знаком .

Все десерты из этой книги можно готовить для ваших клиентов, если вы кондитер. Они имеют достаточный срок годности, удобную форму и в целом предназначены не только для домашних экспериментов, но и для готовки на заказ. Поэтому в книге я уделяю достаточно внимания подготовке к созданию десерта: все для того, чтобы результат превзошел все ваши ожидания и ожидания вашего клиента.

Я расскажу вам не только о приготовлении, но и о дизайне кондитерских изделий. Ведь качественный и вкусный десерт хочется съесть вначале глазами.

А в завершающей части книги будет блок для кондитеров. Он о том, как красиво фотографировать десерт, как продвигаться в соцсетях, как не только делать отличные десерты, но и зарабатывать на этом.

**Я убеждена, что мои знания дадут
вам большой заряд вдохновения.
Творите красоту, наслаждайтесь
процессом, создавайте сладкий
праздник себе и близким!**

МОЯ КОНДИТЕРСКАЯ ФИЛОСОФИЯ

Восемь лет назад, когда я купила продукты для своего первого в жизни торта, у меня была цель — этот торт просто не должен развалиться! Я делала его на день рождения своей подруги и вложила в него всю душу. И цель была достигнута. В торте было два яруса без каких-либо укреплений. Я приготовила его по первому попавшемуся рецепту из интернета, украсила ирисами из мастики. Все присутствовавшие на празднике были в восторге, и меня переполняла радость.

Сейчас, конечно, мои требования к десертам сильно изменились, как и мои вкусы. Я гораздо глубже разбираюсь в рецептурах, текстурах, вкусовых сочетаниях.

Я слежу за собственным питанием, стараюсь, чтобы оно было полезным и сбалансированным: крайне редко употребляю выпечку из пшеничной муки, дрожжевую выпечку, изделия с большим количеством сахара, полностью исключаю вредные и синтетические продукты с длинными составами.

Мне близки низкоуглеводные десерты на максимально натуральных подсластителях: кокосовом сахаре и сиропе топинамбура, на ореховой муке вместо пшеничной. Именно такие я готовлю для себя и семьи. Но я не исключаю полностью и не считаю злом десерты, в которых есть обычные сахар и мука. Главное здесь — мера. Мне нравятся десерты без избытка сахара. Сладость должна быть сбалансирована с другими вкусами: кислинкой, горчинкой, остротой, соленостью.

Я очень люблю классику: наполеон, медовик. Это идеальные сочетания, придуманные десятилетия назад. Сочетание текстур, сливочный и слегка жареный вкус, маслянистость и гладкость крема, молочный аромат... Но мы с вами тоже можем многое! Например, придумать новые идеи и сочетания, которые поразят всех вокруг. Главное — придерживаться базовой технологии, а дальше я открою вам поле для экспериментов.

В этой книге я собрала свои лучшие рецептуры и технологии и делюсь ими с вами. Здесь есть и рецепты из обычных ингредиентов, и исключительно «полезные», но не менее вкусные. Вы даже не поймете, что в торте нет, например, муки или сахара, — он будет такой же вкусный или даже вкуснее.

**Выбирайте то, что вам по вкусу
и по душе!**







ПОДГОТОВКА: ПРОДУКТЫ И ИНСТРУМЕНТЫ

Каждый, кто готов погрузиться в исследование кондитерского мира, задумывается о том, что же необходимо купить для начала? Чем работать, какими инструментами? Все зависит от того, какие изделия вы больше всего хотите делать. Это могут быть небольшие порционные десерты, такие как эклеры и нарезные пирожные. А может быть, вас больше всего привлекает зефир? Мои любимые десерты — торты. Именно про них по большей части я буду рассказывать в этой книге. Но и про небольшие десерты мы тоже не забудем. Они готовятся с минимумом специального инвентаря.



Миксер — ваш главный помощник на кухне. Чтобы сэкономить, вам вполне будет достаточно приобрести небольшой ручной миксер. Если же вы всерьез нацелены заниматься кондитерским делом, то лучше всего приобрести удобный и качественный планетарный миксер. Сейчас на рынке много предложений по разнообразным ценам.

Кольца для выпечки. В них удобнее всего выпекать бисквиты. Я рекомендую использовать именно такие кольца без дна. Они металлические и очень надежные. Формы с тефлоновым покрытием быстро царапаются и приходят в негодность. Съемное дно зачастую делает бисквит неровным. От формы с дном, как у котелка, не всегда удастся отклеить бисквит. Поэтому лучше запастись несколькими металлическими кольцами для выпечки разного диаметра — как для бисквитов, так и для начинок, которые стабилизируются в холодильнике.

- Для бисквитов лучше подходят кольца высотой 7–10 см.
- Кольца для стабилизации начинок — высотой 3–5 см.
- Кольца для сборки торта могут быть разъемными или неразъемными. Они должны быть максимально высокими — 13–14 см.

Силиконовый коврик — замена пергаменту. На коврике удобно выпекать все — от бисквитов до мелкоштучной выпечки. И самое главное — на силиконовом коврике создается большая часть всего разнообразного декора для торта. А после использования достаточно просто вымыть его в посудомойке.

Силиконовая лопатка тоже хороший помощник на кухне. Удобное изобретение человечества, которое не оставит ни капли теста в миске.

Кулинарные мешки. Запаситесь одноразовыми кулинарными мешками разных размеров. Они точно вам пригодятся!

Весы. Очень важно выбрать хорошие весы, которые измеряют с точностью до грамма. Если весы измеряют плохо, то рецепт может быть испорчен.

Ацетатная лента 200 мкм. Она нужна для сборки торта в кольце и должна быть достаточно плотной. С помощью этой пленки кольцо выстилается изнутри. Когда торт отстоится в холодильнике, легко можно снять металлическое кольцо, а затем — пленку. Ваш торт будет идеально ровным!

Поворотный стол — абсолютно незаменимая вещь для выравнивания торта. Выберите качественный стол из металла или толстого стекла. Он должен быть основательным и крутиться без тряски. Именно с помощью такого поворотного стола и отличного шпателя у вас получится идеально выровнять свой торт.

Шпатель. Для хорошего выравнивания он должен быть тонким и гибким.

Пищевые красители. Если вы хотите подкрасить украшение на вашем изделии, то нужно использовать пищевые красители. Они бывают жирорастворимыми и водорастворимыми. Для смесей на основе жира (велюр, шоколад, ганаш) нужно использовать жирорастворимые красители.

Водорастворимыми красителями можно окрашивать почти все — от кремов на основе творожного сыра до красок для рисования на торте. Эти красители лучше покупать наборами: набор гелевых и набор сухих.

Кисти синтетические. Если вы планируете заниматься не только выпечкой,

но и творчеством (рисовать и делать интересные текстуры на тортах), то необходимо приобрести 2–3 синтетические кисти разного размера. Они продаются как в магазинах для кондитеров, так и в любых магазинах для хобби и творчества.

Что ж, все самые основные инструменты мы с вами обсудили. Но прежде чем приступить к готовке торта, необходимо понять, какими свойствами обладают продукты. Изучив эту информацию, вы сможете не просто готовить торты по рецептам, которые всегда будут получаться идеально, но и придумывать свои собственные вкусы тортов и десертов.

МУКА ПШЕНИЧНАЯ

Существует много разновидностей пшеничной муки: крупчатка, высшего сорта, первого сорта, второго сорта, обойная. Но все их заучивать не стоит, так как для выпечки бисквитов используется исключительно мука высшего сорта. Именно благодаря этой муке бисквиты мягкие, пышные, пористые и хорошо поднимаются, а также имеют красивый цвет.

Перед добавлением муки во взбитые яйца ее необходимо просеивать, чтобы насытить воздухом, избавить от комков и примесей.

Насыпать муку нужно по всей поверхности взбитых яиц (если технология требует взбивать яйца), а не в одну точку. Так она лучше распределится в тесте при замешивании.

КРАХМАЛ

Крахмал тоже помогает выстраивать структуру бисквита, как и глютен, но делает это мягче. Все мы знаем, что если добавить крахмал в жидкость и затем эту жидкость нагреть, то получится кисель. Чем больше крахмала, тем он более вязкий. То же самое происходит и в бисквите: крахмал собирает всю возможную жидкость из теста и связывает ее. Причем делает это очень «мягко». Раньше в бисквиты добавляли не только пшеничную муку, но и крахмал, чтобы они были мягче и воздушнее. В наши дни пшеничная мука высшего сорта справляется с этой задачей и без помощи крахмала.

БЕЗГЛЮТЕНОВАЯ МУКА

Как правило, ее состав примерно такой: мука рисовая, мука амарантовая,



мука льняная, крахмалы. Эта мука не содержит глютена, и ее состав уже сбалансирован для того, чтобы применять ее в пропорции 1:1 как замену пшеничной муке. Но помните, что результат не будет на 100% совпадать с тем, который получится из пшеничной муки. Бисквит может быть более влажный или рыхлый. Тем не менее если вы будете следовать проверенному рецепту, то все получится качественно и вкусно.

Если же вам требуется сбалансировать в изделии добавленную для вкуса жидкость, например фруктовое пюре, я рекомендую использовать крахмал.

АЛЬТЕРНАТИВНАЯ МУКА: МИНДАЛЬНАЯ, ФУНДУЧНАЯ, КОКОСОВАЯ И Т. Д.

Самый популярный вариант — миндальная мука. Суть альтернативной муки в том, что это просто мелкая крошка из орехов, семян, плодов и так далее. Эта мука не обладает свойствами пшеничной муки (она не склеивает тесто, не делает бисквит пористым, не помогает ему подниматься). Главный ее плюс в том, что она обладает низким гликемическим индексом, низкоуглеводная и гораздо более полезная, чем пшеничная. Такая мука обычно используется с чем-либо, что поможет ингредиентам в бисквите склеиться (псиллиум, льняная мука) и подняться (сода с кислотой, разрыхлитель).

ЯЙЦА

В приготовлении десертов яйца играют важную роль.

При нагревании яйца, и белки, и желтки, коагулируют, то есть сгущаются и сгущают массу, в которой находятся. Это происходит везде: и в бисквитах, и в заварных кремах. И это влияет на структуру будущего изделия.

Также яйца обладают способностью аэрации. Простыми словами: при взбивании становятся пышной пеной и в несколько раз увеличиваются в объеме. Поэтому заменить яйца в таких рецептах нельзя, но...

Есть бисквиты, для которых яйца не взбиваются, а просто добавляются в жировую смесь (обычно это масло с сахаром). Тут они нужны для эмульгации, то есть объединения в однородное тесто. Я бы не рекомендовала и здесь заменять яйца на что-либо другое. Но бывает, что это необходимо. Например, при аллергии. Тогда можно рассмотреть льняную муку или псиллиум как замену яйцам.

1 яйцо = 1 столовая ложка льняной муки + 2,5 столовой ложки воды (предварительно размешать)

1 яйцо = 1 столовая ложка псиллиума + 3 столовых ложки теплой воды (дать постоять 5 минут)

Я использую в своих рецептах свежие яйца категории С1. Каждое такое яйцо имеет вес 50 г без скорлупы.

Яйца целиком, как и белки, лучше всего взбивать теплыми — примерно 21 °С.



В таком случае они взбиваются быстрее, и пена получается более стабильной. При использовании яиц в кремах они должны быть доведены до температуры 60–70 °С. Тогда они будут считаться пастеризованными и безопасными.

ПСИЛЛИУМ

Это порошок из шелухи семян подорожника. Псиллиум — очень полезный продукт, в нем огромное содержание клетчатки.

Псиллиум обладает склеивающими свойствами и нулевым гликемическим

индексом, близким к нулю содержанием углеводов. Поэтому мы можем использовать его в рецептах для «склеивания» ингредиентов в тесте, чтобы бисквит не был хрупким и ломким.

ПОДСЛАСТИТЕЛИ

Сахар — самый удобный и распространенный подсластитель для десертов.

Что дает сахар?

- Сладость и карамельный аромат выпечке.
- Кристаллы сахара помогают взбиваться яйцам или белкам.
- Карамельный цвет корочке бисквита.

И все же многие сейчас намеренно отказываются от сахара в пользу более «здоровых» подсластителей. Таких, как кокосовый сахар, сироп топинамбура.

Кокосовый сахар менее сладкий, чем обычный, а также придает десерту коричневый оттенок.

Сироп топинамбура также один из «здоровых» подсластителей, однако его консистенция подойдет не для каждого десерта.

РАЗРЫХЛИТЕЛИ

В магазинах продаются готовые разрыхлители в пакетиках, и я рекомендую использовать подобные. Также можно покупать разрыхлители в крупной фасовке, например, в магазинах для кондитеров. Главное — обратить внимание на состав.

Разрыхлитель должен состоять из соды и кислоты, без каких-либо «разбавителей». Как только сода и кислота соприкасаются с влагой, запускается реакция пузырения и разрыхления.

Также разрыхлителем может выступать сода, но только в том случае, если в тесте уже содержится кислота. Например, в бисквит на апельсиновом или лимонном соке можно добавить соду, и пойдет процесс разрыхления.

Гасить соду лимонным соком и затем добавлять в тесто бессмысленно. Это дает реакцию разрыхления, но очень скудную. Гораздо лучше пользоваться сухим разрыхлителем.

ЖИРЫ

Обычно это сливочное или растительное (подсолнечное или оливковое) масло. Реже — кокосовое, масло гхи. Жиры делают тесто мягким.

Сливочное и растительное масло по-разному влияют на бисквит. Когда мы добавляем сливочное масло, бисквит получается более ароматным и гораздо более плотным (но остается приятно-мягким) после окончательного остывания в холодильнике. При добавлении растительного масла бисквит получается довольно маслянистым, а после остывания остается очень сочным.

В начинках и кремах в качестве жира обычно выступает вкусное и качествен-

ное сливочное масло. Оно стабилизирует начинку или крем, делает их более плотными после остывания и придает более сливочный и нежный вкус.

Температура плавления сливочного масла — 33 °C. Когда изделие (кремю, ганаш) приобретает температуру ниже температуры плавления состоящего в ней жира, оно начинает густеть. Это та температура, при которой крем начнет густеть/застывать в холодильнике или на холодном торте. Это важно учитывать, чтобы поймать диапазон температур ганаша для выравнивания, например.

Чем больше в составе изделия жира по отношению к воде, тем выше срок хранения. Крем, в составе которого сливки, сахарная пудра и творожный сыр, хранится при температуре от 3 °C до 6 °C не более 3 дней. Для сравнения, ганаш, большую часть которого составляют жиры (сливочное масло, какао-масло в составе шоколада), хранится до 5 дней.

ЖЕЛАТИН

В рецептурах я использую желатин силой 200 блум. Беру порошковый, но возможно использование листового той же силы.

- Порошковый желатин перед готовкой замачивается в холодной воде на 7–10 минут. Пропорция 1:6, то есть на одну часть желатина шесть частей воды.
- Листовой желатин можно замочить в любом количестве холодной воды, а перед использованием отжать.
- Желатин застывает при 15 °C.

- Плавится при 25–40 °С, в зависимости от концентрации.
- Растворяется в смеси, температура которой 40–50 °С.

Желатин можно нагревать в микроволновке в сотейнике, и это миф, что из-за этого он потеряет свою силу. Важно его именно нагревать, а не кипятить.

СЛИВКИ

В моих рецептурах в данной книге используются коровьи сливки жирностью 33%.



Есть две степени взбивания сливок. Их можно взбить до мягкого состояния (полувзбитого). Обычно такая степень взбивания используется в муссах, которые идут в начинку или используются вместо крема для сборки торта. Если добавлять в мусс плотно взбитые сливки, то они могут не полностью раствориться в основной массе и останутся «комочки».

Взбитые сливки соединяются с остальной массой при температуре массы не более 40 °С. Иначе масса будет не пористой, а жидкой.

Также можно взбить сливки максимально: тогда они держат форму. Такая степень взбивания подходит для соединения с плотными массами, например с творожным сыром при приготовлении кремчиза.

Следите внимательно за процессом взбивания сливок и за их хранением. Перевзбитые сливки или перемороженные (когда они пошли крупинками) не исправить.

ТВОРОЖНЫЕ И СЛИВОЧНЫЕ СЫРЫ

Творожные сыры по вкусу близки к творогу, но творогом не заменяются. Они имеют густую консистенцию без лишней влаги и плотную структуру.

Сливочные сыры, например маскарпоне, по вкусу похожи на густые сливки.

Такие сыры наиболее часто используются для изготовления крем-муссов и кремов для сборки торта. Эти сыры нельзя замораживать, иначе они испортятся и потеряют свою гладкую консистенцию.

ШОКОЛАД

Выбору качественного шоколада нужно уделить особое внимание. Шоколад используется в каждой составляющей торта: от бисквита и крема до ганашей для покрытия и декора. Чем лучше будет шоколад, тем вкуснее и качественнее результат.

Состав качественного шоколада должен быть натуральным, без каких-либо добавок: какао-масса, какао-масло, сахар, эмульгатор соевый лецитин, возможна ваниль. В молочном все то же самое плюс сухое молоко. В белом то же самое, что и в молочном, только без какао-массы. Кондитерская глазурь, которая имеет совершенно другой состав и стоит гораздо

дешевле, не является шоколадом и имеет совершенно другие свойства.

Шоколад для изготовления декора нужно темперировать, чтобы он был гладким, блестящим и не таял (об этом подробнее в разделе «Темперирование шоколада»).

Процент на упаковке белого шоколада указывает на количество какао-масла в составе. Самый универсальный вариант — 25–35% какао-масла.

Что касается темного шоколада, то здесь указано количество какао-массы (густая жирная масса из какао-бобов). Универсальный вариант для темного шоколада — 50–60%.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ГАНАШЕЙ ДЛЯ ВЫРАВНИВАНИЯ ТОРТОВ

Отдельно хочу описать продукты, которые используются в ганашах для выравнивания. Каждый из этих ингредиентов влияет на результат. Чем внимательнее вы отнесетесь к подбору продуктов, тем больше вас порадует результат.

Шоколад — основной ингредиент в ганаше, влияющий на вкус, плотность, текстуру. Как говорилось выше, шоколад нужно подбирать качественный. При расплавлении он не должен образовывать комочки и крупинки.

Сливочное масло. Должно быть жирностью 82,5%. Нельзя заменять

на кокосовое, какао-масло и другие. Масло должно быть максимально белым и без запаха.

Сливки. Коровьи, жирностью 33–35%. Их консистенция густая и текучая (не должны быть, как сметана, или неоднородными).

Какао-масло. Как отдельный ингредиент используется только в каменном ганаше. Можно брать какао-масло в любом виде. Делает ганаш суперплотным и не тающим при комнатной температуре. Имеет специфический вкус и аромат.

Глюкозный сироп и тримолин. Влияют на срок годности ганаша и его эластичность. Тримолин нужно брать исключительно густой (как белый густой мед).



ПОРЦИОННЫЕ ДЕСЕРТЫ

Готовить мы с вами начнем с порционных десертов. Я вижу в них особую магию. Однажды я зашла в кондитерскую, где делали тарталетки и французские кексы, и не могла оторвать взгляд от витрины. Десерты стояли на ней, как драгоценности. Небольшие, такие красивые и такие разные. Знаете, что я сделала? Я взяла восемь штук сразу. Это были и разные тарталетки, и эклеры, и кусочки кексов... К десертам мне принесли ароматный капучино, и я наслаждалась этим волшебством, отламывая от каждой сладости по кусочку. Зачем выбирать одно, если можно попробовать всего понемногу? А все, что осталось, я запаковала в красивую коробку с лентой и забрала домой.

Дегустация разных вкусов — это как маленький праздник. А вы можете стать тем кондитером, который этот праздник устроит окружающим. Представьте, как красиво будут смотреться разнообразные порционные десерты на праздничном столе, на свадьбе, на кенди-баре по случаю дня рождения.

В этом разделе я хочу поделиться с вами своими секретами приготовления небольших порционных десертов. Все рецепты довольно простые, они под силу каждому читателю.

**Главное — быть внимательным
и готовить в удовольствие.**



ТРЮФЕЛЬНЫЕ КОНФЕТЫ

Каждая конфета — как эмоция. Ванильная из белого шоколада и сливок будет сладкой и нежной, как любовь. Трюфель на темном шоколаде с перцем чили — как страсть. Фисташка с лаймом, открывающая новые грани вкусов, — как любопытство. А манго-маракуйя — чистое счастье, как солнечное детство. Мой любимый вариант — скомбинировать в красивой коробочке разные шарики этих эмоций.

Я поделюсь с вами базовыми рецептами, которые вы сможете преобразовывать под разные вкусы по вашему усмотрению. И эти вкусы ограничены только вашей фантазией.

ТРЮФЕЛИ С КОЗЬИМ СЫРОМ

200 г молочного шоколада

80 г сливок жирностью 33%

210 г мягкого козьего сыра

30 г твердого козьего сыра

70–100 г вафельной крошки (или хлопьев)

1 В большую миску поместить молочный шоколад и сливки. Нагревать в микроволновой печи или на водяной бане. При нагреве нужно постоянно помешивать массу, чтобы температура в ней распределялась равномерно.

2 Как только увидели, что смесь стала красивой, гладкой, однородной и блестящей, можно добавлять мягкий козий сыр. Попробуйте перемешать все вместе венчиком. Если смесь становится однородной — отлично. Если нет — нужно еще немного нагреть ее и еще раз все перемешать венчиком.

3 Накрыть массу пищевой пленкой в контакт и убрать в холодильник на 5–6 часов, а лучше на ночь.

4 Когда конфетная масса отстоится в холодильнике, твердый сыр нарезать на мелкие кубики. Каждый кубик отправится в середину трюфельной конфеты.

5 Также заранее нужно измельчить вафельную крошку и пересыпать в большую миску.

6 С помощью чайной ложки набрать трюфельную массу, сформировать из нее лепешку, внутрь поместить кубик сыра и скатать шарик.

7 Обваливать этот шарик в измельченной вафельной крошке. Отлично! Теперь повторить то же самое с каждой конфетой.

СОВЕТ. Хранить конфеты нужно в холодильнике до 5 дней или в морозильнике до 2 месяцев.



ФИСТАШКОВЫЕ КОНФЕТЫ

50 г сливочного масла

60 г сливок жирностью 33%

30 г натуральной фисташковой пасты

170 г белого шоколада

150 г дробленых фисташек

- 1** Обжарить фисташки в духовке (если вам достались нежареные). Для этого выложить очищенные фисташки ровным слоем на противень, покрытый пергаментом. Поставить в разогретую до 180–200 °С духовку. Обжаривать 15–20 минут. Затем охладить.

- 2** Масло размягчить при комнатной температуре. Идеально, если вам удалось достать масло из холодильника заранее (минут за 40), и оно равномерно нагрелось и стало мягким. Если же нет, то нарежьте масло на кубики и поставьте в микроволновку на несколько секунд. Достаньте, активно перемешайте лопаткой, затем снова нагрейте. И так до момента, пока масло не станет кремовой, густой, но податливой консистенции.

- 3** Соединить сливки и фисташковую пасту в сотейнике, поставить нагреваться. Когда масса закипит, снять с плиты, добавить шоколад. Перемешать венчиком. Добавить масло. Снова перемешать венчиком. Можно пробить погружным блендером до максимальной однородности.

- 4** Перелить трюфельную массу в миску, накрыть пищевой пленкой в контакт и убрать в холодильник.

- 5** Через 3–4 часа достать массу из холодильника. С помощью чайной ложки и точных весов отмерить одинаковые «кучки» массы.

- 6** Скатать аккуратные шарики и сразу же обкатать их в дробленых фисташках.

- 7** Убрать в холодильник еще на 1 час.



МАРЦИПАНОВЫЕ КОНФЕТЫ

200 г миндальной муки

70 г сахарной пудры

4 ст. л. молока

1 ст. л. коньяка

70 г темного шоколада

80 г молочного шоколада

- 1** Соединить миндальную муку и сахарную пудру в большой миске, перемешать слегка венчиком.
- 2** Добавить молоко и коньяк, вымесить активно до пластичности. У вас получится приятная на ощупь и не липнущая к рукам марципановая масса. Уберите ее в холодильник на время, пока готовите глазурь.
- 3** Для глазури нужно растопить вместе оба вида шоколада в одной миске. Осторожно, стараясь не перегреть шоколад. Рабочая температура шоколада для данного рецепта 30–35 °С.
- 4** Достать марципан из холодильника. Скатать из него шарики диаметром 3–4 см. Размер их определите для себя сами. Это может быть и 15, и 30 г. Главное — делать все конфеты одинаковыми.
- 5** А сейчас мечта каждого ребенка — запустить всю руку в растопленный шоколад и потом ее облизать! Облизывать мы ее не будем, но вот что нужно сделать. Капнуть примерно 1 чайную ложку шоколада себе на ладонь, положить на нее шарик из марципана и катать между ладонями. У вас получится классная текстура, прямо как во французских кондитерских. Выложить готовую конфету на пергамент или разделочную доску.
- 6** Убрать в холодильник для застывания на 15–20 минут. Конфеты готовы!





СОВЕТЫ

- 1 Чтобы конфеты получались одинаковыми, используйте весы. Удобно использовать ювелирные весы, которые умеют отмерять с точностью до 1/10 грамма.
- 2 Если у вас горячие руки, то неизбежно конфеты будут вам их пачкать, так как будут подтаивать. Это нормально! Просто скатайте шарики такими, какими сможете, уберите в холодильник на 20 минут. Затем скатайте между ладонями их еще раз — получатся идеально ровные шарики.
- 3 Вкусы конфет можно менять и делать по настроению! Например, можно добавлять специи: корицу, ваниль, чили, кардамон, куркуму, а также матчу, сублимированные фрукты и ягоды, молотый кофе и так далее.
- 4 Чтобы получить конфеты без сахара, просто замените шоколад на шоколад такого же типа, только без сахара. Да-да, такой шоколад существует. Поищите в интернете, и вы точно найдете варианты.
- 5 Еще можно заменить сливки на кокосовые или даже на фруктовые пюре. Только представьте, как поменяется вкус, если вы замените нейтральные сливки смородиновым пюре. Главное правило: пюре не должно быть жидким. То есть его консистенция должна быть схожа с консистенцией сливок жирностью 33%.
- 6 И финальное: меняйте покрытие конфет. Темный шоколад на молочный или белый. Получить новый акцент вкуса можно, заменив обсыпку на другую ореховую муку, ореховую крошку, вафельную крошку, порошок сублимированных ягод или фруктов, какао-порошок, кэроб, матчу.



КАПКЕЙКИ

Капкейк переводится как «тортик в чашке». Этому маленькому тортику стоит уделить внимания не меньше, чем большому торту. Тесто должно быть сочным и ароматным, крем — вкусным и нежным, начинка должна стать интересным акцентом, а декор призван завлечь и заставить откусить кусочек.

Я хочу поделиться с вами двумя вариантами теста и кремов: классический (с сахаром и пшеничной мукой) и без муки и сахара. Начинки для капкейков вы можете использовать любые из раздела «Начинки для тортов».

КЕКСЫ

на 12 шт.

200 г сливочного масла

200 г сахара

4 яйца

200 г пшеничной муки

80 г сливок жирностью 33%

70 г шоколадных каллет

(или мелко рубленного темного шоколада)

- 1 Соединить масло с сахаром, растереть в миксере. Масло должно быть мягковатым. Лучше, если оно постоит 20–30 минут при комнатной температуре.
- 2 Не выключая миксер, добавить яйца по одному.
- 3 Продолжая взбивать, всыпать сразу всю муку. Влить сливки, не выключая миксер. Добавить шоколад и перемешать лопаткой.

4 У вас получится пышная красивая и однородная масса. Ее нужно положить в кулинарный мешок, отрезать кончик и отсадить в формочки для капкейков. Тесто должно заполнять формочку на $\frac{3}{4}$.

5 Выпекать 40 минут при 180 °С. Готовность определяется по золотистой поверхности теста.

6 Кексы (пока еще не капкейки) нужно охладить. А затем вынуть из них серединки с помощью специального приспособления или с помощью обратной стороны металлической насадки для кулинарного мешка. Серединки можно и не убирать, если вы не планируете наполнять кексы начинкой.

ТЕСТО БЕЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ И САХАРА



на 12 шт.

120 г сливочного масла

180 г сиропа топинамбура

4 яйца

140 г молока

170 г миндальной муки

50 г кокосовой муки

12 г разрыхлителя

- 1 Соединить сухие ингредиенты: миндальную муку, кокосовую муку и разрыхлитель в миске с помощью венчика.
- 2 Соединить масло с сиропом топинамбура, смешать в миксере с помощью насадки «венчик» или «лопатка» или же вручную. Масло должно быть мягковатым. Лучше, если оно постоит

20–30 минут при комнатной температуре. Добавить яйца по одному, постоянно вымешивая тесто.

- 3** Подогреть молоко до 30–35 °С. Влить к яично-масляной смеси. Добавить сухие ингредиенты и все вымесить до однородности.
- 4** Тесто необходимо переложить в кулинарный мешок, отрезать кончик и отсадить в формочки для капкейков. Тесто должно заполнять формочку на $\frac{3}{4}$. Выпекать 40 минут при 180 °С. Готовность капкейков вы определите по золотистой поверхности теста.
- 5** Кексы (пока еще не капкейки) нужно охладить. А затем вынуть из них серединки с помощью специального приспособления или с помощью обратной стороны металлической насадки. Серединки можно и не доставать, если вы не планируете наполнять кексы начинкой.





ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ

375 г творожного сыра

375 г сыра маскарпоне

100 г сахарной пудры

190 г сливок жирностью 33% (1)

100 г темного шоколада

100 г сливок жирностью 33% (2)

- 1 Просеять сахарную пудру через сито. Важно, чтобы в ней не оставалось комочков.
- 2 Соединить в большой миске творожный сыр, маскарпоне, сливки (1) и сахарную пудру.
- 3 Взбить миксером ингредиенты до красивой пышной массы. У вас получится базовый сливочный крем, который вполне самостоятелен, его уже можно использовать для оформления капкейков.
- 4 А мы добавим шоколад. Соединить шоколад и сливки (2). Нагреть их и перемешать — должна получиться однородная глянцевая масса. Этот ганаш вы можете использовать для наполнения начинки капкейка. Влить шоколадную массу во взбитый крем и еще раз слегка взбить.
- 5 Крем готов — можно украшать капкейки.





КРЕМ С МАЛИНОЙ

190 г малинового пюре

5 г пектина NH

10 г сахара (можно заменить на кокосовый сахар или другой натуральный кристаллический подсластитель)

320 г творожного сыра

375 г сыра маскарпоне

100 г сахарной пудры

- 1** В сотейник выложить пюре из малины без косточек (если было заморожено, то предварительно разморозить, но не нагревать сильно).
- 2** В чашке соединить сахар и пектин, перемешать. Всыпать к малине и перемешать венчиком.
- 3** Нагревать на средней мощности до кипения, а затем варить еще 1–2 минуты, постоянно помешивая.
- 4** Перелить в другую емкость и охладить до 20–30 °С. Это конфи можно использовать отдельно как начинку для капкейков.
- 5** Объединить в чаше для взбивания творожный сыр, маскарпоне, остывшую малиновую массу и предварительно просеянную сахарную пудру.
- 6** Взбить все до однородной пышной массы. Переложить в кулинарный мешок с любимой насадкой и отсадить шапочки на капкейки.





СОВЕТЫ

КАК ПОЛУЧИТЬ НОВЫЕ ВКУСЫ ДЛЯ ВАШИХ КАПКЕЙКОВ?

- 1 Замените 20–25% муки какао-порошком — получатся шоколадные кексы. А если добавить еще шоколадные каллеты или мелко рубленый шоколад, то будет просто блаженство!
- 2 Добавьте в тесто и в базовый сливочный крем цедру цитрусовых, мелко молотые орехи, пряности, крошку печенья или шоколадную крошку.
- 3 Положите в тесто некрупные ягоды: голубику, бруснику, кубики клубники.
- 4 Замените малиновое пюре на любое другое (но схожей консистенции).

ЧЕМ УКРАСИТЬ КАПКЕЙК?

Я считаю, что, как ни крути, самый аппетитный и актуальный вариант — это свежие ягоды, листики мяты. Главное здесь — минимализм (не переборщите с украшением) и самые сочные и отборные ягоды.

Шоколадные капкейки люблю украшать мини-версиями десертов (мини-печенья, мини-шоколадки и т. д.).



CAKE TO GO — ТОРТ В СТАКАНЕ

Cake to go — это быстро завоевавший популярность мини-тортик в стакане. Знаете, в чем большой плюс такого торта? Если у вас остались крупные обрезки от бисквита, остатки крема и начинки, то все они идеально послужат составляющими для торта в стакане.

Но сейчас эти тортики в стакане стали настолько популярными, что одних остатков будет недостаточно и нужно делать составляющие десерта непосредственно для него.

Обычно этот десерт состоит из бисквитной крошки, крема и начинки — как самый настоящий торт. Отличие в том, что этот тортик собирается в стакане, и коржи нужно вырезать разных диаметров, так как стакан сужается книзу.

Придумывать новые вкусовые сочетания вы можете, выбирая рецепты из раздела «Базы» — все они отлично подойдут для них. А здесь я поделюсь с вами моим любимым рецептом.

БИСКВИТ

4 яйца

120 г сахара

40 г сливочного масла

5 г разрыхлителя

120 г пшеничной муки

20 г какао-порошка

1 Просеять муку с разрыхлителем и какао через сито в отдельную емкость.

2 В миске для взбивания взбить яйца с сахаром до белой пышной пены. На это уйдет несколько минут. Яичная масса увеличится в объеме в 3 раза и будет медленно стекать с венчика.

3 Сливочное масло растопить в сотейнике или в микроволновке. Не кипятить!

4 Добавить во взбитые яйца сухие ингредиенты, аккуратно вымесить лопаткой. Нужно поднимать тесто снизу вверх и крутить миску — так масса вымесится наиболее качественно. Главное, не мешайте слишком долго, иначе тесто может опасть.

5 Добавить масло струйкой, аккуратно вымесить лопаткой, соблюдая те же правила. Здесь, правда, тесто может опасть немного — это нормально.

6 Вылить тесто в удобные формы, выпекать при 160 °C 40 минут. Можно не использовать формы, а просто вылить тесто на пергамент или силиконовый коврик одним пластом. Толщина слоя должна быть 1–3 см.

7 Готовому тесту дать остыть, затем вырезать из теста бисквитные круги (по 3 в один стаканчик). Можно один раз замерить точные диаметры, которые необходимы для сборки, вырезать по ним бумажные круги и затем использовать эти круги как трафарет для нарезки бисквита. Или же просто

купить металлические вырубки нужных диаметров. Имейте в виду, что в разных стаканах диаметры могут отличаться.

КРЕМ

375 г творожного сыра

100 г сахарной пудры

190 г сливок жирностью 33%

25 г какао-порошка

- 1** Просеять по отдельности сахарную пудру и какао через сито. Важно, чтобы в них не оставалось комочков.
- 2** Соединить в большой миске творожный сыр, сливки и сахарную пудру. Вымесить до однородности с помощью насадки «венчик». Крем должен держать форму, быть матового цвета и без комков.
- 3** Отложить 2–3 столовые ложки крема. Он пойдет на декор.
- 4** Добавить просеянное какао в основную массу крема. Снова все перемешать до однородности.
- 5** Переложить крем в кулинарный мешок. Готово! Можно собирать десерт.

КАРАМЕЛЬ

150 г сахара

120 г сливок жирностью 33%

30 г сливочного масла

2 г соли

- 1** Высыпать сахар в сотейник. Включить средний нагрев и растопить сахар, постоянно помешивая его силиконовой лопаткой. Сахар может начать комковаться — это нормально. Главное,

топить его медленно и не допускать горения. Если такое происходит, снизить мощность нагрева. Итак, сахар растопился, он жидкий, темно-янтарный, в нем нет кристаллов нерастворившего сахара.

- 2** Нагреть до кипения сливки. Лучше нагреть их, пока топится сахар. Кипящие сливки тонкой струйкой вливать к сахару, активно помешивая венчиком. Смесь начнет активно кипеть, и пойдет горячий пар — будьте осторожны.
- 3** Когда все сливки влиты, добавить сливочное масло и соль. Все хорошо размешать венчиком.
- 4** Перелить карамель в емкость для хранения и охладить.

Карамель готова к сборке, когда охладилась. Если она для вас густовата и сложно выдавливается из мешка, то слегка подогрейте ее.

СБОРКА СТАКАНЧИКА «СНИКЕРС»

50–70 г арахиса жареного

Стаканчик Cake to go собирается слоями: самый узкий бисквит, крем, карамель, арахис, затем еще раз в той же последовательности.



СОВЕТЫ

Cake to go — это по сути тот же трайфл, знакомый многим, просто более эстетичный и эффектный. Если у вас нет желания тратить время на вырезание бисквитов, то по той же рецептуре вы можете приготовить трайфл. Единственное их отличие в том, что для трайфла бисквит нужно будет раскрошить в блендере, кофемолке или вручную. И далее собирать стаканчик (пластиковый и прозрачный) уже с бисквитной крошкой.

Стаканчики для Cake to go — это обычные стаканчики для кофе. Даже с крышкой и подставкой. Искать их по всему городу не придется: они продаются в магазинах для кондитеров.

КАК ЗАДЕКОРИРОВАТЬ CAKE TO GO?

1 После сборки стаканчика у вас должно остаться расстояние в пару миллиметров до края стакана. Это пространство и нужно заполнить частью крема, который мы с вами отложили. Он может быть как белым, так и окрашенным в любой цвет.

2 Затем пригладить шпателем ровень с краем стакана.

3 Окрасить оставшийся крем в нужные цвета и сделать на получившемся «холсте» любой рисунок, надпись или красивые мазки.



КЕЙКПОПСЫ

Пару слов о кейкпопсах. Это десерт, в который идеально перерабатывается все! Любые обрезки бисквитов (конечно же, сочные, неподгоревшие и вкусные) перемалываются и соединяются с остатками свежего крема. Получается масса, как у пирожного «картошка». Масса должна быть не липкой и не рассыпчатой, а похожей на пластилин.

Из этой массы нужно скатать шарики и положить их на пергамент, под пергамент положить доску. Берем палочку для кейкпопсов, окунаем в растопленный шоколад и вставляем в шарик. Убираем шарики прямо с палочками в морозилку на 1 час.

Тем временем нужно приготовить глазурь.

ГЛАЗУРЬ

200 г шоколада (вы можете взять как молочный, белый, так и темный шоколад, а также шоколад без сахара)
30 г растительного масла без запаха

- 1** Растопить шоколад, добавить в него растительное масло.
- 2** Перелить глазурь в высокий и узкий стакан.
- 3** Достать замороженные кейкпопсы, обмакнуть в глазурь. Дождаться, когда остатки глазури стекут. Поставить кейкпопс шариком вверх и палочкой вниз в низкий стакан. Повторить то же самое с каждым кейкпопсом.

ЗЕФИР

Я так люблю пористый, нежный и в то же время плотный зефир! Но знаю, что для многих проблема заключается в том, что он просто не получается. Я разработала рецепт, который получится у каждого, главное — четко следовать моим рекомендациям и заранее подготовить все инструменты и ингредиенты.

130 г абрикосового пюре

30 г сахара (1)

70 г сахара (2)

200 г сахара (3)

25 г яичных белков

70 г воды

10 г агар-агара силой 900

5 г пектина NH

- 1** Растопить абрикосовое пюре, если оно было заморожено. Довести до 20–30 °С, но не выше.
- 2** Соединить пектин и сахар (1), перемешать ложкой. Всыпать к пюре, перемешать. Отправить абрикосовую массу в ковш и поставить нагреваться. Довести до кипения и дать покипеть несколько секунд.
- 3** Затем поместить пюре в чашу миксера. Дать ему пару минут остыть. Если чаша была холодная и пюре схватывается по краям чаши и становится густым

и плотным, то нужно его снова слегка подогреть: нам нужно жидкое и текучее пюре, но его температура должна быть не выше 60 °С.

- 4** Туда же добавить сахар (2) и белки. Взбить на максимальной скорости. Масса должна увеличиться в объеме в 3–4 раза, стать пышной и стабильной. Взбивать можно долго и не бояться перебить.
- 5** Пока масса взбивается, поставить на плиту ковш с водой и агар-агаром. Довести до кипения и сразу добавить сахар (3). Варить до 110 °С или до того момента, когда сироп будет тянуться как нить.
- 6** К этому моменту белково-ягодная часть должна быть полностью взбита. Тонкой струйкой влить в чашу миксера сироп, не уменьшая скорость взбивания.
- 7** Зефир готов! Теперь нужно быстро переложить зефирную массу в кондитерские мешки с насадкой и отсадить зефир на силиконовый коврик или пергамент. Обычно зефир должен отстояться не менее 12 часов, но если все сделано правильно, то он будет готов через 2–3 часа.





СОВЕТЫ

- 1 Для удобства лучше сразу же подготовить кондитерские мешки с насадками, силиконовый коврик или пергамент, на который будет отсаживаться зефир.
- 2 Агар-агар силой 900 вы найдете в магазинах для кондитеров.
- 3 Абрикосовое пюре заменяется на другое фруктовое или ягодное пюре. Очень вкусный зефир получается из малинового, брусничного, смородинового пюре. Не заменяйте на пюре из фруктов или ягод, в которых содержатся жиры, например манго или облепиха.





МУССОВОЕ «ЭСКИМО»

Любимый десерт детей! И многих взрослых. Выглядит точь-в-точь как мороженое эскимо, только его можно есть, не боясь, что заболит горло. Невероятно нежный и легкий десерт, который готовится очень просто. Только нужно будет приобрести силиконовую формочку для эскимо и деревянные палочки.

МУСС

70 г малинового пюре

50 г сахара

7 г желатина

42 г холодной воды

100 г белого шоколада

120 г сливок жирностью 33%

- 1** Желатин замочить в воде.
- 2** Холодные сливки (которые хранились в холодильнике) взбить с помощью миксера до плотного состояния. Важно не перевзбить их. Как только они начнут хорошо держать форму, прекратите взбивание.
- 3** Соединить малиновое пюре и сахар, нагреть в сотейнике до растворения сахара. Растворить в малиновой массе желатин. Перемешать венчиком смесь до равномерного распределения всех ингредиентов.
- 4** Добавить в малиновую массу шоколад и растворить, перемешать до однородности венчиком.
- 5** Соединить малиновую часть со сливками при температуре первой не бо-

лее 40 °С. Аккуратно перемешать венчиком, стараясь, чтобы мусс не опал.

- 6** Перелить мусс в кулинарный мешок.
- 7** Поставить форму для эскимо на разделочную доску или поднос. Вставить деревянные палочки в соответствующие отверстия.
- 8** Наполнить муссом форму. Убрать в морозильник на 3 часа.

ГЛАЗУРЬ С ОРЕХАМИ

200 г молочного шоколада

(можете взять как белый, так и темный шоколад, а также шоколад без сахара)

30 г растительного масла без запаха

30 г рубленого фундука (можно использовать другие орехи)

- 1** Растопить шоколад, добавить в него растительное масло.
- 2** Добавить мелко рубленый фундук. Кусочки должны быть небольшими, но не быть мукой.
- 3** Перелить глазурь в высокий и узкий стакан. Рабочая температура глазури 40 °С.
- 4** Достать подмороженное «эскимо», обмакнуть в глазурь. Дождаться, когда остатки глазури стекнут. Положить на пергамент. Повторить то же самое с каждым «эскимом».





СОВЕТЫ

1 Чтобы сделать глазурь из другого вида шоколада, не нужно менять пропорции ингредиентов. Просто замените молочный шоколад на белый, темный или любой другой.

2 Чтобы окрасить шоколад в другой цвет, добавьте в него жирорастворимый краситель, когда шоколад будет растоплен. Более подробно про окрашивание шоколада в разделе «Как окрасить шоколад».

КАК ПРЕОБРАЗОВАТЬ МУСС?

1 Сделать сливочно-ванильным: заменить малиновое пюре сливками, добавить ваниль на любом этапе приготовления.

2 Поэкспериментировать с другим фруктовым вкусом: заменить малиновое пюре на другое, но той же консистенции.

3 Сделать шоколадным: заменить малиновое пюре сливками, а белый шоколад — темным или молочным.

4 Приготовить без сахара: заменить шоколадом без сахара, а сахар на любой альтернативный подсластитель.

МУССОВОЕ ПИРОЖНОЕ

Мы с вами делимся на три лагеря: те, кто любит бисквитно-кремовые десерты, те, кто любит муссовые торты и десерты, и те, кто любит все, но по настроению. Так вот я отношусь к третьим. Иногда так хочется запустить вилочку в нежную текстуру невесомого пирожного, положить кусочек в рот и насладиться тающим облаком на языке. В муссовом десерте совсем немного бисквита, основная его часть — мусс и «серединка».

Муссовые пирожные — это настоящее искусство. Очень интересно подбирать форму, в которой вы его сделаете, цвет, декор и все составляющие. Такие десерты делаются исключительно в силиконовых формах, которых сейчас, благо, огромное количество. Они продаются разных форм и размеров как в магазинах для кондитеров, так и на любых маркетплейсах. Выбирайте те, которые вам по душе.

Бисквит — это то, с чего стоит начать. Выпекаем бисквит и, пока он остывает, готовим другие составляющие десерта.

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

4 яйца

120 г сахара

40 г сливочного масла

5 г разрыхлителя

115 г пшеничной муки

25 г какао-порошка

1 ч. л. молотой корицы

1 Соединить муку, какао, разрыхлитель и корицу в миске. Просеять смесь через сито.

2 Взбить яйца с сахаром до белой пышной пены.

3 Растопить сливочное масло. Не кипятите масло, оно не должно быть обжигающе горячим.

4 Добавить во взбитые яйца сухие ингредиенты, аккуратно вымесить лопаткой, приподнимая смесь снизу вверх, чтобы не было неразмешанных комочков.

5 Влить масло струйкой, аккуратно вымесить лопаткой.

6 Вылить тесто в формы, выпекать при 160 °C 40 минут. Или же вылить тесто на противень, застеленный пергаментом, разровнять слоем 2–3 см и выпекать 15–20 минут.

7 Бисквит — это дно пирожного. Так как пирожное собирается снизу вверх в форме, бисквит после сборки окажется на самом верху. Он должен идеально соответствовать разрезу формы или быть на 1–2 мм уже формы. Как правило, профессиональные кондитеры пользуются специальными вырубками, чтобы вырезать нужную форму бисквита. Но иногда так случается, что нужную вырубку просто не найти. Например, как в нашем случае с формой в виде сердец. В таком случае мы вырезаем трафарет из бумаги, который отлично подходит для разреза формы. Затем прикладываем этот трафарет к бисквиту и по нему вырезаем из бисквита нужную форму.

Рецепты начинок вы можете брать любые из раздела «Базы для тортов». Главное — выбирать те, которые держат форму после застывания (с добавлением загустителей или с большим количеством шоколада, как, например, ганаш).

ГАНАШ

100 г темного шоколада

55 г молочного шоколада

90 г сливок жирностью 33%

- 1 Соединить темный и молочный шоколад в миске.
- 2 Вылить на шоколад горячие сливки. Перемешать венчиком и получить однородный ганаш.
- 3 Убрать в холодильник до момента, когда ганаш начнет крепко держать форму. Его нужно периодически доставать и перемешивать, чтобы он охлаждался равномерно. Когда ганаш начнет держать форму, взбить его до более светлого цвета и пышной консистенции.
- 4 Переложить ганаш в мешок и отсадить будущие начинки наших пирожных такой формы, как показано на фото. Это маленькие сердечки, которые окажутся в середине десерта.

СМОРОДИНОВЫЙ МУСС

21 г желатина

126 г холодной воды

360 г сливок жирностью 33%

210 г смородинового пюре

75 г сахара

300 г белого шоколада

- 1 Замочить желатин в воде.



- 2 Холодные сливки (которые хранились в холодильнике) взбить с помощью миксера до плотного состояния. Внимательно взбивайте сливки: важно не пере-взбить их. Взбивайте до момента, когда они начнут хорошо держать форму.
- 3 Соединить смородиновое пюре и сахар, нагреть в сотейнике до растворения сахара.
- 4 Растворить в смородиновой массе желатин. Перемешать венчиком смесь до равномерного распределения всех ингредиентов.

- 5** Добавить в смородиновую массу шоколад, перемешать до однородности венчиком.
- 6** Соединить смородиновую часть со сливками при температуре первой не более 40 °С. Аккуратно перемешать венчиком, стараясь, чтобы мусс не опал.
- 7** Перелить мусс в кулинарный мешок или стакан с носиком.
- 1** Замочить желатин в холодной воде (1).
- 2** Соединить в ковше сироп, воду, сахар. Поставить на огонь и, постоянно помешивая, варить до 103 °С.
- 3** Снять с плиты и вылить на шоколад, перемешать венчиком.
- 4** Добавить желатин, снова перемешать.

КАК СОБИРАЕТСЯ ПИРОЖНОЕ

- 1** Первым делом нужно убедиться, что все составляющие десерта подготовлены: мусс приготовлен, ганаш заморожен в нужной форме, бисквит обрезан по нужной форме.
- 2** Силиконовую форму наполняем муссом наполовину.
- 3** Утапливаем в муссе ганаш. Заполняем форму муссом, не доходя до края 0,5 см.
- 4** Кладем бисквит и слегка нажимаем.
- 5** Пирожные нужно убрать в морозилку до полной заморозки на 4–6 часов.
- 5** Добавить краситель. Удобно использовать гелевые водорастворимые красители. Понадобится 10–12 капель для яркого цвета.
- 6** Перелить массу в высокий стакан и пробить погружным блендером, стараясь держать его глубоко, чтобы в глазури не образовывались пузырьки.
- 7** Рабочая температура глазури, при которой можно поливать замороженные пирожные, 26–32 °С.

КАК НАНОСИТСЯ ГЛАЗУРЬ

- 1** Как только пирожные полностью заморозились, нужно подготовить глазурь и достать пирожные из морозилки.
- 2** Поставить пирожные на решетку, а решетку на поднос, куда будут стекать излишки глазури.
- 3** Каждое пирожное щедро поливаем глазурью и даем ей стечь и охладиться на пирожном.
- 4** Снимаем с помощью ножа пирожные с решетки и ставим на красивое блюдо или подложку.

ГЛАЗУРЬ

10 г желатина

60 г холодной воды (1)

55 г воды (2)

110 г инвертного или глюкозного сиропа

90 г сахара (можно заменить на кокосовый, будет коричневый оттенок)

160 г белого шоколада (можно заменить на молочный или темный)

пищевой краситель





ПРОСТЫЕ СЛАДОСТИ

Когда наступают зимние праздники, мы всей семьей собираемся и печем имбирные печенья, украшаем их, смеемся и общаемся. Это самое волшебное время года, и у этого времени есть вкус и аромат. Думаю, многим из вас он знаком: это теплый аромат специй, выпечки, имбиря и корицы. Наборы таких сладостей можно делать как для семьи, так и под заказ: для тех, кто хочет подарить праздник в коробочке.

Я поделюсь с вами моими самыми любимыми рецептами простых сладостей со вкусом праздника.

ОРЕХОВО- ШОКОЛАДНАЯ ПАСТА

100 г жареного фундука
75 г темного шоколада
50 г кокосового сахара
(измельчить в пудру в ступке
или кофемолке)
10 г какао-порошка
1 ч. л. ванили
10 г кокосового масла
щепотка соли

- 1** Шоколад растопить в микроволновке или на водяной бане.
- 2** Поместить фундук в блендер или измельчитель. Измельчать орехи на высокой мощности несколько минут до состояния пасты.
- 3** Добавить все остальные ингредиенты и измельчать еще несколько минут до гладкости.
- 4** Переложить в баночку или сразу намазать на тост и насладиться им с чашечкой чая.

ПЕЧЕНЬЕ АМАРЕТТИ

Сложно удержаться, чтобы не щелкать эти миндальные печенья, как семечки. А главный их бонус в том, что можно менять вкусы как по мановению волшебной палочки. Просто добавьте на данный объем ингредиентов одну столовую ложку какао, матчи, лимонной или апельсиновой цедры.

200 г миндальной муки

120 г сахара

60 г яичных белков

соль

1 ст. л. лимонной цедры

30 г сахарной пудры

1 В большой миске соединить миндальную муку, сахар, белки, соль и какую-нибудь добавку по вкусу, например лимонную цедру. Хорошо перемешать лопаткой или вручную.

2 Скатать из полученной массы шарики, обвалять их в сахарной пудре.

3 Выложить на противень, выстеленный пергаментной бумагой. Слегка прижать печенья сверху чем-то плоским, чтобы печенья приобрели приплюснутую форму и на них появились трещинки.

4 Выпекать амаретти 20–25 минут при 170 °C.

5 Готовые амаретти можно хранить при комнатной температуре или в холодильнике. Но вряд ли у вас получится делать это долго, так как они разлетаются моментально.





КУКИС

175 г сливочного масла
130 г изомальта или светлого кокосового сахара (можно взять кокосовый, тростниковый сахар, мусковадо, тогда цвет печенья будет коричневым)
1 яйцо
1 ч. л. ванильного экстракта
210 г миндальной муки (можно заменить на другую ореховую)
130 г кокосовой муки
25 г псиллиума
1 ч. л. разрыхлителя
соль
240 г темного шоколада без сахара

- 1** Сливочное масло размягчить. Для этого дать ему постоять при комнатной температуре 30–40 минут или воспользоваться микроволновкой.
- 2** Разогреть духовку до 170 °С.
- 3** Масло растереть в глубокой миске с сахаром (или изомальтом), пока смесь

не станет пышной. Делайте это с помощью миксера. Добавить яйцо и ваниль. Перемешать миксером.

- 4** Оба вида муки и псиллиум соединить с разрыхлителем и солью. Перемешать венчиком все сухие ингредиенты. Эту смесь всыпать в масляно-яичную массу. Затем ввести шоколад. Шоколад должен быть в каллетах. Если же он у вас куплен цельной плиткой, то порубите его ножом на кусочки. Все перемешать лопаткой.
- 5** Выложить на противень пергамент. Отмерить шарики теста по 60 г, затем слепить из них аккуратные лепешки.
- 6** Выпекать 20 минут. Охладить печенья на решетке. Храните в красивой вазе на столе или упакуйте в мини-пакетики и соберите набор из разных видов печенья.

СОВЕТ. Если хотите получить обычные печенья на обычной муке и сахаре, то возьмите в том же весе белый сахар и замените миндальную, кокосовую муку и псиллиум на пшеничную муку.

ПЕСОЧНОЕ ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

130 г пшеничной муки

15 г какао-порошка

щепотка соли

щепотка корицы

120 г сливочного масла

40 г сахарной пудры

1 яичный белок

- 1** Разогреть духовку до 180 °C.
- 2** Муку с какао, солью и корицей просеять через сито.
- 3** Нагреть масло до мягкой кремовой консистенции. Добавить сахарную пудру, взбить миксером до пышной однородной консистенции.
- 4** Белок слегка взбить до пены. Соединить обе массы с помощью миксера — должно получиться однородное тесто.
- 5** Переложить тесто в кондитерский мешок с насадкой «французская звезда». Отсадить небольшие печенья любой формы: квадратики, сердечки, звездочки и так далее. В моем случае я отсаживала печенья, просто держа мешок перпендикулярно столу и выдавливая тесто. Получились печенья диаметром около 4 см. Выпекать 12–15 минут.
- 6** Достать печенье из духовки, дать полностью остыть на противне и только потом снять с противня.

СОВЕТЫ. Тесто получается довольно тугое. Если вам трудно его отсаживать, то подогрейте его несколько секунд в микроволновке — оно станет мягче.

Можно украсить печенья, обмакнув их наполовину в растопленный шоколад.





ДЕСЕРТЫ НА КОМПАНИЮ

ФРАНЦУЗСКИЙ КЕКС С ГЛАЗУРЬЮ

ТЕСТО ДЛЯ КЕКСА

160 г сахара

4 яйца СО

170 г сливок жирностью 33%

200 г просеянной пшеничной муки

5 г разрыхлителя

60 г сливочного масла

цедра 1 лимона

ПРОПИТКА

60 г воды

60 г лимонного сока

60 г сахара

АПЕЛЬСИНОВАЯ ГЛАЗУРЬ

250 г сахарной пудры

43 г воды

10 г сублимированного апельсина
лимонная цедра

1 Для кекса яйца и сахар выложить в миску, перемешать венчиком. Не взбивать, просто перемешать до однородной консистенции.

2 Сливки нагреть до комнатной температуры (25–30 °С), добавить в яично-сахарную массу, перемешать венчиком.

3 Муку смешать с разрыхлителем и просеять в отдельную емкость. Соединить с яичной частью, добавить цедру лимона, все перемешать.

4 Сливочное масло нагреть до сметанообразной консистенции и добавить в тесто, перемешать.

5 Дно прямоугольной формы для кекса выстелить пергаментом, стенки формы смазать сливочным маслом.

6 Вылить тесто в форму и выпекать при 160 °С 70 минут.

7 После выпекания проткнуть кекс деревянной шпажкой в нескольких местах и сразу пропитать кекс, не доставая из формы.

8 Для пропитки в сотейнике смешать лимонный сок, воду и сахар. Нагреть до растворения сахара.

9 Пропитать кекс теплой пропиткой прямо в форме. Дать ему полностью остыть в холодильнике в форме.

10 Для глазури в небольшой миске соединить сахарную пудру, сублимированный апельсин и воду.

11 Перемешать вилкой до однородности и глазировать остывший кекс.

12 Посыпать лимонной цедрой, пока глазурь не застыла.







БРУСНИЧНЫЙ РУЛЕТ

Этот рецепт здесь исключительно потому, что в детстве я обожала рулеты. Мне было все равно, какого они вкуса. Главное — форма рулета. Есть в этом что-то необычное и в то же время домашнее. Я готовлю этот рулет с идеальным сочетанием шоколада, брусники и сливок. Это воистину что-то невероятное. Обязательно попробуйте. Хотя бы ради магии закручивания бисквита с начинкой.

БИСКВИТ ЗАВАРНОЙ

75 г молока
70 г сливочного масла
45 г пшеничной муки
20 г какао-порошка
80 г яичных желтков
1 яйцо
125 г яичных белков
60 г сахара

- 1** Молоко со сливочным маслом довести до кипения в сотейнике.
- 2** Добавить просеянную муку и какао и начать активное помешивание лопаткой. Получится крутое тесто.
- 3** Тесто снять с огня и переложить в миску, перемешать лопаткой и частями, постепенно добавив яйцо и желтки.
- 4** Одновременно взбить белки с сахаром до крепких пиков. Обе массы соединить, перемешать и выложить на силиконовый коврик 30×40 см, выпекать при 170 °С (в идеале с минимальной конвекцией, если она есть) 12–15 минут.

- 5** Сразу после выпекания накрыть бисквит пленкой и дать в таком состоянии остыть.
- 6** Обрезать неровные края с помощью обычного ножа или ножа для пиццы.
- 7** Бисквит нужно хранить завернутым в пленку или использовать сразу после остывания.

КРЕМ ДЛЯ РУЛЕТА

200 г творожного сыра
70 г маскарпоне
210 г сливок жирностью 33%
80 г сливочного масла
60 г сахарной пудры

- 1** Просеять сахарную пудру через сито. Важно, чтобы в ней не оставалось комочков.
- 2** Размягчить сливочное масло до комнатной температуры.
- 3** Соединить в большой миске творожный сыр, маскарпоне, сливки, масло и сахарную пудру.
- 4** Взбить 30 секунд миксером до красивой пышной массы. Переложить готовый крем в кулинарный мешок.

БРУСНИЧНОЕ КОНФИ

230 г брусники
100 г воды
25 г сахара
15 г кукурузного крахмала
1 ст. л. воды

- 1** Соединить в сотейнике свежие ягоды, воду и сахар, довести до кипения, варить 3–4 минуты. Помешивать лопаткой, чтобы не пригорало.
- 2** Добавить крахмал, смешанный с водой. Чтобы не было комков, введите его быстро, сразу перемешайте и нагревайте до загустения. Охладить конфи в холодильнике.

СБОРКА

- 1** Выложить бисквит на лист пергамента.
- 2** На бисквит ровным слоем выложить крем.
- 3** На слой крема равномерно нанести конфи.
- 4** Начать аккуратно закручивать рулет, приподнимая его край с помощью пергамента. Не спешите, действуйте уверенно, не нажимайте сильно.
- 5** Закрутить рулет, завернуть его в пергамент и положить на разделочной доске в холодильник на 5–6 часов настояться.
- 6** Декорировать сахарной пудрой с помощью трафарета и подавать к чаю.







ЧИЗКЕЙК БЕЗ ВЫПЕЧКИ

КРАМБЛ

40 г миндальной муки

25 г кокосовой стружки

20 г какао-масла

25 г изомальта

(или другого подсластителя)

- 1** Изомальт перетереть в пудру с помощью кофемолки или ступки.
- 2** Соединить миндальную муку, кокосовую стружку и изомальт в отдельной миске, перемешать венчиком.
- 3** Положить в сотейник какао-масло и на минимальном огне нагревать, пока оно полностью не расплавится.
- 4** Всыпать сухую смесь и прожаривать все вместе до коричневатого оттенка. Постоянно помешивать силиконовой лопаткой, чтобы смесь не пригорела.
- 5** Выложить крамбл на силиконовый коврик или пергамент тонким слоем, разровнять, убрать в холодильник до полного остывания.
- 6** Для сборки десерта подготовить металлическое кольцо 16×5 см.
- 7** Поставить его на тарелку или подложку, на которой будете подавать чизкейк.

- 8** Выложить крамбл на дно и слегка утрамбовать дном стакана. Нужно распределить крамбл равномерным слоем по дну и бортикам формы. Излишки сверху срезать ножом.

- 9** Убрать основу в холодильник для застывания.

ЧИЗКЕЙК

7 г желатина

42 г холодной воды

100 г творожного сыра

100 г сыра маскарпоне

60 г сиропа топинамбура

(или другого сиропа в качестве подсластителя)

1 ст. л. ванильного экстракта

100 г сливок жирностью 33–35%

- 1** Желатин замочить в холодной воде.
- 2** Соединить оба вида сыра, сироп, ваниль и сливки в чаше миксера. Все ингредиенты должны быть холодными!
- 3** Взбить миксером с насадкой «венчик» до пышности и увеличения в объеме.
- 4** Нагреть желатин несколько секунд в микроволновке. Влить в сырную массу. Еще немного взбить.
- 5** Вылить смесь на крамбл в кольцо, убрать в холодильник до полного застывания на 3–4 часа.

КУЛИ АБРИКОВОЕ

5 г желатина

30 г холодной воды

150 г абрикосового пюре

40 г сиропа топинамбура

- 1** Желатин замочить в воде.
- 2** Начать нагревать абрикосовое пюре с сиропом топинамбура.
- 3** Снять кули с плиты, как только закипит, и добавить желатин, хорошенько перемешать венчиком.
- 4** Подготовить силиконовую форму для декорирования тортов и десертов. Ее диаметр должен быть 10–14 см. Поставить форму на доску, чтобы легко и удобно можно было перенести кули в форму в морозилку. Вылить в форму кули, постучать формой о доску, чтобы выбить возможные пузырьки в кули. Убрать в морозилку и дать стабилизироваться 2–3 часа.
- 5** Достать охлажденное кули из морозильника. Вынуть его из формы и аккуратно поместить на середину чизкейка.
- 6** Украсить чизкейк ягодами и фруктами.





6

СОВЕТЫ

Можете заменить абрикосовое пюре любым другим пюре из фруктов и ягод, тем самым меняя настроение всего чизкейка.

КАК ЕЩЕ ПРЕОБРАЗОВАТЬ ВКУС ЧИЗКЕЙКА?

- 1 Заменить миндальную муку фундучной, арахисовой.
- 2 Добавить 10 г какао-порошка или кэроба в основу или в сам чизкейк.



ШОКОЛАДНЫЙ ЧИЗКЕЙК С НАМЕЛАКОЙ И ЯГОДАМИ

ШОКОЛАДНАЯ ОСНОВА

225 г песочного шоколадного печенья

(см. рецепт на стр. 62)

85 г сливочного масла

- 1 Печенье измельчить в кофемолке или измельчителе до крошки.
 - 2 Растопить сливочное масло. Не кипятить.
 - 3 Соединить крошку печенья и сливочное масло, перемешать лопаткой.
 - 4 Взять металлическую форму 16×5 см, поставить ее на силиконовый коврик или пергамент. Высыпать в форму приготовленную крошку, утрамбовать стаканом с плоским дном. Утрамбовать нужно так, чтобы крошка печенья равномерно покрыла дно и бортики формы.
 - 5 Поставить в холодильник на 20–30 минут, а в это время приготовить сам чизкейк.
- 3 В чашу миксера выложить творожный сыр и с помощью насадки «лопатка» растереть, чтобы в нем не оставалось комочков. Добавить сахар и сливки, вымесить до однородности. Очистить то, что осталось на стенках чаши, еще раз вымесить.
 - 4 Добавить яйца по одному, вымесить до однородности. Не переставая вымешивать, добавить шоколад. Вымешивайте чизкейк на низкой скорости миксера, чтобы он не начал взбиваться.
 - 5 Вылить чизкейк на охлажденную основу. Выпекать около 50 минут. Середина чизкейка после выпекания должна слегка подрагивать. Выключить духовку и дать остыть чизкейку 10–15 минут в духовке с приоткрытой дверцей. Затем достать из духовки и дать постоять 20 минут при комнатной температуре. Убрать на 3 часа в холодильник.

ЧИЗКЕЙК

110 г темного шоколада

340 г творожного сыра

100 г сахара

70 г сливок жирностью 33%

2 яйца

- 1 Духовку разогреть до 170 °С.
- 2 Шоколад растопить в микроволновке, периодически доставая и перемешивая его.

НАМЕЛАКА ШОКОЛАДНАЯ

6 г желатина

24 г холодной воды

140 г молока

10 г глюкозного сиропа

270 г сливок жирностью 33%

180 г молочного шоколада 40%

- 1 Желатин замочить в воде.
- 2 В сотейник влить молоко и глюкозный сироп. Нагревать, постоянно помешивая.

Довести до начала кипения и сразу же снять с плиты. Процедить смесь через сито.

- 3** В отдельную емкость выложить шоколад.
- 4** Вылить горячую молочную смесь на шоколад. Перемешать венчиком. Получится глянцевая красивая однородная смесь.
- 5** Добавить замоченный желатин. Пробить смесь погружным блендером для большей глянцевого.
- 6** Влить сливки (не взбитые) и еще раз пробить погружным блендером.
- 7** Накрыть пленкой и убрать в холодильник на 3–4 часа.
- 8** Охлажденную намелаку взбить миксером с насадкой «венчик» до пышности.
- 9** Готово, намелаку можно перекладывать в кулинарный мешок и декорировать чизкейк.

СОВЕТ. Насадка для декорирования чизкейка намелакой – «французская звезда».



ЧИЗКЕЙК «САН-СЕБАСТЬЯН»

Это волшебный десерт, который покори́л сердце каждого, кто его пробовал. Особая магия этого чизкейка в его кремовости и нежности, а еще в отсутствии коржа, в отличие от обычного чизкейка. Это невероятное блаженство, которое получается таким аутентичным, будто вы заглянули в гости к испанской бабуле.

600 г творожного сыра (комнатной температуры)

130 г сахарной пудры

25 г кукурузного крахмала

1 стручок ванили

сок и цедра $\frac{1}{2}$ лимона

400 г сливок жирностью 33%

4 яйца С1

- 1** Круглую форму диаметром 18 см выстелить бумагой для выпечки. Чтобы чизкейк «Сан-Себастьян» без проблем вынимался из формы, бортики необходимо также выстелить пергаментом. Для этого смажьте их сливочным маслом и выстелите нарезанными по размеру полосками бумаги для выпечки. А также я рекомендую брать высокое кольцо для выпекания — 10–13 см высотой.
- 2** Творожный сыр и сахарную пудру смешать миксером с насадкой «лопатка» на самой низкой скорости (или просто силиконовой лопаткой).
- 3** Стручок ванили разрезать вдоль, ножом выскоблить семена.





- 4** Добавить семена ванили, крахмал, цедру и сок лимона в миску с сырной смесью. Влить сливки и перемешать все лопаткой, чтобы получилась однородная кремообразная масса.
- 5** Яйца слегка взбить венчиком в небольшой миске, а затем лопаткой вмешать в смесь для чизкейка. Вылить тесто в подготовленную форму.
- 6** Выпекать чизкейк в предварительно разогретой духовке при температуре 220 °C в течение 15 минут. Затем включить конвекцию и выпекать пирог еще 30 минут.
- 7** Серединка чизкейка будет слегка подрагивать в центре. Не беспокойтесь — так и должно быть. Вы все сделали правильно! Достаньте готовый чизкейк из духовки и дайте ему остыть при комнатной температуре.
- 8** Затем уберите чизкейк в холодильник на 2–3 часа. Он стабилизируется и примет идеальную консистенцию.





ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ

Я сразу почувствовала, что могу тебе все рассказать. Я пишу тебе, вспоминая о наших беседах. Какой ты меня запомнил? Девушкой, любящей черничный пирог, или девушкой с разбитым сердцем?

К/ф «Мои черничные ночи»

НАЧИНКА

450 г черники

40 г кокосового сахара (можно взять обычный — по желанию)

8 г пектина NH

- 1** Чернику вымыть и просушить бумажным полотенцем. Если черника была замороженная — пропустить этот шаг.
- 2** Смешать пектин с кокосовым сахаром, всыпать в миску к чернике. Все тщательно перемешать.

ТЕСТО

325 г пшеничной муки

20 г сахара

8 г соли

225 г лебяного сливочного масла

53 г лебяной воды

1 яйцо

1 ст. л. молока

- 1** В большой миске соединить муку, сахар и соль. Перемешать венчиком.
- 2** Масло нарезать на мелкие кубики, добавить к мучной смеси и быстро-быстро перетереть пальцами, чтобы получить массу, похожую на мокрый песок.

3 Дальше удобно работать миксером с насадкой для теста «лопатка». Если такого инструмента у вас нет, то продолжить вымешивание вручную. Добавить лебяную воду и вымесить тесто. Скатать его в толстый диск и завернуть в пищевую пленку. Убрать в холодильник на 1–2 часа.

4 Подготовить форму для выпечки — у меня форма диаметром 20 см.

5 Раскатать тесто толщиной 2 мм. Старайтесь работать быстро. Если чувствуете, что тесто начинает прилипать к рукам, уберите его в холодильник на 10 минут, затем продолжите работу. Также тесто можно припылить мукой, чтобы оно не прилипало к рукам и поверхности.

6 Выложить тесто так, чтобы оно закрыло дно и бока формы, лишнее тесто срежьте.

7 Насыпать на тесто черничную начинку.

8 Нарезать из остатков теста полоски шириной 2–3 см. Сделать узор, как показано на фото.

9 Смешать яйцо с молоком и смазать кисточкой тесто.

10 Выпекать при 220 °C 15 минут, затем накрыть фольгой с прорезанным отверстием и выпекать еще 30–40 минут при 180 °C.

11 Сервировать пирог горячим или остывшим с шариком сливочного мороженого.





ТИРАМИСУ КАК В ИТАЛИИ

Мои дорогие, какое бы тирамису я не пробовала, самое вкусное — настоящее, итальянское. Поэтому я не хочу даже ничего добавлять и менять в классической рецептуре, кроме разве что свежей клубники. Насладитесь кусочком Италии вместе со мной.

150 г крепко заваренного кофе
80 г сухой марсалы
или 40 г хорошего коньяка
4 яичных желтка
90 г сахара
500 г маскарпоне
70 г сливок жирностью 33%
15–17 шт. печенье савоярди
(я использую покупные)
150 г свежей клубники, нарезанной кубиками
какао-порошок для посыпки

- 1** Приготовить кофе и остудить
- 2** Добавить в кофе марсалу или коньяк.
- 3** Положить в чашу миксера желтки и сахар. Взбить до пышного состояния и более светлого цвета.
- 4** Добавить к желткам маскарпоне и сливки. Взбивать до момента, когда смесь станет полностью однородной, без комочков. Крем готов!

- 5** Печенье слегка пропитать кофе, окунув печенье в жидкость буквально на секунду. Выложить печеньями савоярди дно формы.
- 6** Покрыть слоем крема.
- 7** Посыпать нарезанной клубникой. Повторить слои.
- 8** Последний слой крема в тирамису вы можете сделать гладким, а можно выдавить крем с помощью кондитерской насадки. В любом случае посыпать десерт толстым слоем порошка какао и убрать в холодильник на пару часов.

СОВЕТ. Тирамису — это десерт, который накладывают ложкой. Не стремитесь получить идеальный разрез. Насладитесь вкусом и невероятной аппетитностью десерта!





О ТОРТАХ

В этом разделе (пожалуй, самом важном в книге) я расскажу о том, как мыслит настоящий кондитер. Все начинается не с отвешивания ингредиентов по рецепту, а гораздо раньше.

Настоящий кондитер начинает с идеи. Он придумывает ее сам или заимствует у кого-то. Идею о том, каким будет будущий десерт. Дерзкий, манящий, тягучий? Или легкий, летний, освежающий? А может, романтично-клубнично-сливочный? Самые невероятные идеи приходят на этом этапе, и профессионалом считается тот, кто воплотит эту идею в жизнь в лучшем виде.

Итак, вы придумали ваш будущий торт, что теперь? А дальше нужно придумать, из чего он будет состоять. Какие бисквиты, какие кремы, начинки, вкусовые акценты.

Обычно составляющими торта являются бисквит, начинка, крем, иногда пропитка. Нужно продумать каждый элемент. Каким он будет: ярким по вкусу или нейтральным? Плотным или воздушным? С хрустинкой или карамельной тягучестью? Все составляющие торта должны непременно дружить друг с другом. Они должны быть из одной кондитерской истории, и каждый должен соответствовать изначальной идее — тогда получится гармоничный торт.

Дальше — самое сложное. По каким рецептам готовить каждую составляющую? И тут вам на помощь прихожу я. Дальше в книге я расскажу о разных рецептах тортов, в каждом из которых разные составляющие. Я покажу, как их комбинирую, почему именно так, как сочетаю вкусы, и главное — дам рецепты большого количества разнообразных базовых рецептов, которые вы можете брать за основу и комбинировать из них уже свои торты.

А еще я расскажу, как заменять ингредиенты в базовых рецептах и получать совершенно новые вкусы. Это даст вам возможность фантазировать до бесконечности и создавать свои собственные авторские вкусы и рецепты.

**Думаю, вам уже не терпится
посмотреть рецепты и получить
свою порцию вдохновения.
Скорее переворачивайте страницу,
изучайте все мои комментарии
к рецептам и готовьте с радостью
и любовью!**

ТОРТ «АБРИКОС-ВАНИЛЬ»

Нежное сочетание абрикоса и ванили делает торт легким, неприторным и нежным. Именно по этой причине я решила использовать в нем два мусса: абрикосовый и сливочный, чтобы подчеркнуть легкость и нежность.

Если у вас нет свежих абрикосов, возьмите консервированные — тоже будет вкусно.

ВАНИЛЬНЫЙ БАЗОВЫЙ БИСКВИТ С КУСОЧКАМИ АБРИКОСА

6 яиц

180 г сахара

60 г сливочного масла

7 г разрыхлителя

210 г пшеничной муки

6 свежих абрикосов (250 г)

- 1 Муку с разрыхлителем просеять в отдельную миску.
- 2 Соединить в чаше миксера яйца с сахаром. Взбить до белой пышной пены.
- 3 Сливочное масло растопить в отдельной емкости.
- 4 Добавить во взбитые яйца сухие ингредиенты, аккуратно вымесить лопаткой, стараясь делать движения снизу вверх по тесту и прокручивать миску.
- 5 Влить растопленное масло струйкой, в процессе аккуратно вымешивая лопаткой. Старайтесь не вымешивать тесто слишком долго.

6 Абрикосы нарезать кубиками. Добавить к тесту, слегка перемешать лопаткой.

7 Обернуть фольгой дно двух металлических колец диаметром 16 см и высотой 5 см.

8 Вылить тесто в формы. Притом вылить нужно так, чтобы в одну форму было помещено $\frac{3}{5}$ теста, в другую $\frac{2}{5}$. Выпекать при 160 °C 40 минут.

9 Достать бисквиты из духовки и дать им остыть.

10 С помощью ножа извлечь бисквиты из формы, убрать фольгу. Срезать «шапку» с бисквитов и разрезать больший бисквит на 3 части, а меньший — на 2 части.

АБРИКОСОВЫЙ КРЕМ-МУСС

5 г желатина

30 г холодной воды

90 г абрикосового пюре

150 г белого шоколада

170 г сливок жирностью 33%

- 1 Желатин замочить в воде.
- 2 Взбить холодные сливки в чаше миксера, чтобы они хорошо держали форму.
- 3 Соединить белый шоколад и абрикосовое пюре. Нагреть импульсами в микроволновке, каждые 10–15 секунд доставая и помешивая венчиком. Как только смесь станет однородной, прекратить нагревание.



- 4** Добавить к абрикосово-шоколадной массе замоченный желатин. Можно слегка подогреть для лучшего объединения ингредиентов. Перемешать венчиком до однородности.
- 5** Добавить взбитые сливки порциями в абрикосовую часть при температуре абрикосовой части не более 40 °С, объединить смеси.
- 6** Крем-мусс готов к сборке. В случае если в процессе сборки он начнет застывать, его можно слегка нагреть в микроволновке.

КРЕМ-МУСС С ВАНИЛЬЮ

5 г желатина

30 г холодной воды

90 г сливок жирностью 33% (1)

1 стручок ванили

150 г белого шоколада

170 г сливок 33% (2)

- 1** Желатин замочить в воде.
- 2** Холодные сливки (2) (которые хранились в холодильнике) взбить с помощью миксера до плотного состояния. Важно не перевзбить сливки. Как только они начали хорошо держать форму, прекратить взбивание.
- 3** Соединить в миске белый шоколад, семена ванили и сливки (1). Нагреть импульсами в микроволновке, каждые 10–15 секунд доставая и перемешивая венчиком. Как только смесь превратилась в однородную массу, прекратить нагревание.

- 4** Добавить желатин, размешать до однородности. Важно, чтобы весь желатин растворился в массе.
- 5** В несколько приемов ввести взбитые сливки, перемешать.
- 6** Крем-мусс готов к сборке.

АБРИКОСОВАЯ ПРОПИТКА

140 г пюре из абрикосов

140 г воды

100 г сахара

Соединить все ингредиенты в сотейнике, варить до растворения сахара. Немного охладить. Пропитать бисквиты.

СБОРКА

- 1** Выложить разрезанные бисквиты на бумажные полотенца, пропитать.
- 2** Подготовить все для сборки. Более подробно о сборке торта — в специальном разделе этой книги (стр. 120).
- 3** Разделить каждый мусс на 2 части.
- 4** Выложить на дно формы бисквит, сверху влить порцию абрикосового мусса.
- 5** На мусс положить бисквит, затем порцию ванильного мусса. Повторить так, чередуя муссы, пока все составляющие не закончатся.
- 6** Накрыть торт пищевой пленкой и убрать в холодильник на 5–6 часов.

ТОРТ «ШОКОЛАД-МАЛИНА-МАСКАРПОНЕ»

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ НА ГОРЯЧЕМ МОЛОКЕ

3 яйца С0
100 г сахара
80 г пшеничной муки
15 г кукурузного крахмала
6 г разрыхлителя
30 г какао-порошка
70 г растительного масла
60 г горячего молока
60 г рубленого темного шоколада
или шоколадных каллет

- 1** Просеять в одну большую миску муку с крахмалом, какао-порошком и разрыхлителем.
- 2** Молоко довести до кипения.
- 3** Яйца разделить на желтки и белки.
- 4** Сахар разделить на две примерно равные части.
- 5** Взбить желтки с помощью миксера с частью сахара добела.
- 6** В миску с сухими ингредиентами добавить горячее кипяченое молоко, перемешать миксером, добавить взбитые желтки, перемешать. Влить растительное масло, снова перемешать. У нас получилась шоколадная масса.
- 7** В другой емкости взбить белки с оставшимся сахаром до мягких

пиков. Сахар нужно подсыпать к белкам постепенно в процессе взбивания.

- 8** Понемногу добавлять белки к шоколадной массе, перемешивая лопаткой. Старайтесь не повредить пузырьки воздуха, чтобы тесто не осело.
- 9** Добавить кусочки шоколада и слегка вымесить тесто лопаткой.
- 10** Вылить тесто в форму диаметром 14 см и высотой 5 см, выпекать 40 минут при 160 °С.
- 11** Достать бисквит из духовки и дать ему остыть прямо в форме. Затем достать из формы, срезать шапочку и разрезать бисквит на 3 части.

МАЛИНОВОЕ КУЛИ С КУСОЧКАМИ СВЕЖЕЙ МАЛИНЫ

200 г малинового пюре
50 г сахара
6 г пектина NH
100 г свежей малины

- 1** В небольшой миске смешать пектин с сахаром.
- 2** Малиновое пюре поместить в сотейник. Добавить смесь пектина и сахара, хорошенько перемешать. Нагреть до кипения, а затем варить 2–3 минуты, постоянно помешивая. Снять кули с плиты и охладить до 40–50 °С.

- 3** Два кольца диаметром 12 см обернуть пищевой пленкой, поставить на доску или поднос. Разлить кули в кольца. Сверху равномерно выложить свежую малину.
- 4** Убрать кули в морозилку на 1–1,5 часа.
- 5** Перед сборкой торта достать кули из морозильника, вынуть из кольца и снять пленку. Собирать торт со слегка подмороженным кули, чтобы оно максимально ровно и красиво легло в торт.

КРЕМ С МАСКАРПОНЕ, СЛИВКАМИ И ВАНИЛЬЮ

100 г творожного сыра

330 г сыра маскарпоне

65 г сахарной пудры

230 г сливок жирностью 33%

1 стручок ванили или ванильный экстракт

- 1** Сахарную пудру просеять, чтобы в ней не было комочков.
- 2** Извлечь семена ванили из стручка. Также можно использовать ванильный экстракт.
- 3** В чашу миксера выложить творожный сыр, маскарпоне, сливки, сахарную пудру и ваниль.
- 4** Взбить до однородности с помощью насадки «венчик». Масса должна стать пышной, красивой, однородной, взбитой. Крем готов к сборке торта.

СБОРКА

- 1** Подготовить все для сборки: разрезанные бисквиты, кули, крем и инвентарь. Более подробно о сборке торта — в специальном разделе книги (стр. 120).
- 2** Разделить крем на 4 равные порции, если не уверены, что получится равномерно разделить его на глаз при сборке.
- 3** Выложить на дно кольца бисквит, нанести $\frac{1}{2}$ порции крема.
- 4** На крем выложить кули. Заполнить кремом пустоту между кули и кольцом. Нанести еще $\frac{1}{2}$ крема.
- 5** Положить сверху бисквит. Повторить действия с кули и кремом. Таким образом у вас получится кули и равномерно распределенный крем в каждой прослойке между бисквитами.
- 6** Накрыть торт пищевой пленкой и убрать в холодильник на 5–6 часов.





ТОРТ «ШОКОЛАД-ГРЕЦКИЙ ОРЕХ»

БИСКВИТЫ-БРАУНИ БЕЗ ГЛЮТЕНА

80 г молочного шоколада

140 г сливочного масла

3 яйца

140 г сахара

80 г безглютеновой муки (можно заменить на пшеничную)

- 1 Шоколад растопить до 40–42 °С.
- 2 Сливочное масло довести при комнатной температуре или в микроволновке до температуры 17–19 °С (чтобы оно стало равномерно мягким).
- 3 Сливочное масло и шоколад смешать венчиком до однородности..
- 4 Взбить в миксере насадкой «венчик» яйца с сахаром до белой пышной пены.
- 5 Добавить в яичную массу просеянную безглютеновую муку, перемешать.
- 6 Затем соединить яичную смесь с шоколадной, перемешать до однородности венчиком.
- 7 Сделать формы из фольги. Для этого взять кольцо диаметром 16 см, обернуть снизу фольгой. Снять фольгу. Получилась небольшая формочка, в которой мы и будем выпекать тесто. Сделать таких 5 штук.
- 8 Разложить тесто равномерно по подготовленным формочкам. Выпекать

20–25 минут при 170 °С. Охладить бисквиты в формах в холодильнике и только затем доставать их для сборки торта.

КРЕМ

400 г сыра маскарпоне

80 г сахарной пудры

220 г сливок жирностью 33%

100 г фундучного пралине

- 1 Просеять сахарную пудру, чтобы в ней не было комочков. Слегка подогреть и перемешать пралине, чтобы оно стало более однородным и мягким.
- 2 Соединить маскарпоне, сливки, сахарную пудру и пралине в чаше миксера.
- 3 Взбить с помощью насадки «венчик». Масса должна стать пышной, красивой и однородной. Крем готов к сборке торта.

ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВАЯ НАМЕЛАКА

6 г желатина

36 г холодной воды

115 г молока

6 г глюкозного сиропа

240 г сливок жирностью 33%

160 г молочного шоколада 40%

100 г фундучного пралине

- 1 Желатин замочить в воде.
- 2 В сотейник влить молоко и добавить глюкозный сироп. Поставить на огонь, нагревать, постоянно помешивая.

Довести до начала кипения и сразу же снять с плиты.

- 3** Соединить в отдельной емкости молочный шоколад и пралине. Перемешивать их не обязательно.
- 4** Вылить горячую молочную смесь на шоколадную. Перемешать венчиком. Получится глянцевая однородная смесь.
- 5** Добавить замоченный желатин, пробить смесь погружным блендером.
- 6** Влить сливки (не взбитые) и еще раз перемешать и пробить погружным блендером.
- 7** Накрыть пленкой и убрать в холодильник на 3–4 часа.
- 8** Охлажденную намелаку взбить миксером с насадкой «венчик» до пышности. Готово!

КРУСТИЛАНТ

35 г сахара

65 г фундушной муки

10 г какао-порошка

2 г соли

35 г подогретого кокосового масла

10 г яичного белка

- 1** Соединить в миске все ингредиенты и перемешать до однородности.
- 2** Противень выстелить пергаментом. На него выложить крустилант тонким равномерным слоем. Выпекать 5–7 минут при 180 °С с конвекцией или 10–12 минут без конвекции.

- 3** Дать полностью остыть и измельчить в крошку.

СБОРКА

- 1** Подготовить все составляющие торта: бисквиты, крем для сборки, намелаку, крустилант, а также всю конструкцию для сборки торта. Более подробно о сборке торта — в специальном разделе этой книги (стр. 120).
- 2** Разделить крем, намелаку и крустилант на 4 равные части. Каждая часть пойдет в одну прослойку между бисквитами.
- 3** Выложить на дно кольца бисквит.
- 4** Взять одну часть крема. Нанести половину на бисквит, при этом формируя бортик из крема в месте стыка торта и кольца.
- 5** Выложить 1 часть крустиланта. Сверху 1 часть намелаки.
- 6** Закрыть все остатками крема из этой части. Сверху положить следующий бисквит.
- 7** Повторить ту же последовательность, пока торт не будет собран.
- 8** Накрыть торт пищевой пленкой и убрать в холодильник на 5–6 часов.

ТОРТ «СЛИВКИ-ПЕРСИК-КЛУБНИКА»

Обволакивающий сливочный торт с яркими (как по цвету, так и по вкусу) вкраплениями персика и клубники. Здесь тонкие бисквиты и большой слой начинки, так что этот торт граничит между бисквитным и муссовым.

Бисквит для торта готовится единым пластом и затем из него кольцом вырезаются коржи нужного диаметра. Поэтому обрезки вы можете использовать для торта в стакане, трайфла или кейкпопса, а также заморозить.

ЗАВАРНОЙ БИСКВИТ

75 г молока

70 г сливочного масла

65 г пшеничной муки

80 г яичных желтков

1 яйцо

125 г яичных белков

60 г сахара

- 1 Молоко со сливочным маслом довести до кипения в сотейнике.
- 2 Всыпать муку и начать активное перемешивание лопаткой. Получится крутое тесто.
- 3 Тесто переложить в миску, перемешать лопаткой и добавлять постепенно частями яйцо и желтки.
- 4 Одновременно взбить белки с сахаром до крепких пиков. Обе массы перемешать и выложить на противень, покры-

тый пергаментом. Слой теста должен быть 1–2 см. Проверьте, получится ли у вас вырезать из готового бисквита 5 коржей диаметром 16 см. Если нет, то выложите часть теста на второй противень.

- 5 Выпекать при 170 °C (в идеале с минимальной конвекцией, если такая функция есть в вашей духовке) 12–15 минут. Или при 170 °C без конвекции 25 минут.
- 6 Сразу после выпекания накрыть бисквит пленкой и дать остыть. Обрезать неровные края.
- 7 Вырезать из бисквита 5 коржей диаметром 16 см.

СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ-МУСС

230 г маскарпоне

195 г белого шоколада

460 г сливок жирностью 33%

11 г желатина

70 г холодной воды

- 1 Желатин замочить в молоке.
- 2 Растопить белый шоколад импульсами в микроволновке.
- 3 Нагреть маскарпоне до 25–30 градусов. Соединить в чаше миксера маскарпоне и белый шоколад. Взбить с помощью насадки «венчик» несколько секунд до однородности.



- 4 Нагреть желатин в микроволновке до жидкого состояния несколько секунд. Не кипятить. Влить в смесь с маскарпоне и шоколадом.
- 5 Перемешать до однородности.
- 6 Холодные сливки (которые хранились в холодильнике) взбить с помощью миксера до плотного состояния. Важно не перевзбить их. Как только они начали хорошо держать форму — прекратить взбивать.
- 7 Добавить сливки к сырно-шоколадной массе и аккуратно перемешать с помощью насадки «венчик» на самой низкой скорости миксера несколько секунд.

ПЕРСИКОВОЕ КУЛИ

70 г персика (1)
25 г воды
70 г персика (2)
30 г сахара
2 г пектина NH

- 1 Смешать пектин с сахаром в кружке.
- 2 Положить в сотейник персик (1), нарезанный на кусочки, и влить воду. Пюрировать с помощью погружного блендера до однородной консистенции. Если однородная масса не получается — протереть через сито.
- 3 Добавить пектин с сахаром, перемешать венчиком. Начать нагрев при постоянном помешивании венчиком или лопаткой, чтобы смесь не пригорала. После закипания варить 1–2 минуты.
- 4 Нарезать персик (2) на мелкие кубики, без кожуры.

- 5 Добавить в сотейник кубики персика, варить еще 30 секунд.
- 6 Переложить кули в контейнер и убрать в холодильник до полного охлаждения.

КЛУБНИЧНОЕ КУЛИ

70 г клубники (1)
25 г воды
70 г клубники (2)
30 г сахара
2 г пектина NH

- 1 Смешать пектин с сахаром в кружке.
- 2 Положить в сотейник клубнику (1), нарезанную на кусочки, и влить воду. Пюрировать с помощью погружного блендера до однородной консистенции. Если однородная масса не получается — протереть через сито.
- 3 Добавить пектин с сахаром, перемешать венчиком. Начать нагрев при постоянном помешивании венчиком или лопаткой, чтобы смесь не пригорала. После закипания варить 1–2 минуты.
- 4 Нарезать клубнику (2) на мелкие кубики.
- 5 Добавить в сотейник кубики клубники, варить еще 30 секунд.
- 6 Переложить кули в контейнер и убрать в холодильник до полного охлаждения.

СОВЕТ. Вместо свежих ягод и фруктов персик можно брать консервированный, а клубнику замороженную.

СБОРКА

- 1** Подготовить все составляющие торта: бисквиты, мусс, два вида кули, а также всю конструкцию для сборки торта. Более подробно о сборке торта — в специальном разделе этой книги (стр. 120).
- 2** Разделить крем-мусс и каждое кули на 4 части.
- 3** Выложить на дно кольца бисквит.
- 4** Сверху вылить 1 часть мусса.
- 5** На мусс выложить чайной ложкой в хаотичном порядке по 1 части каждого кули. Слегка перемешать зубочисткой, чтобы получились красивые разводы и кусочки распределились по муссу.
- 6** Убрать в морозилку на 10 минут.
- 7** Достать торт из морозилки, накрыть следующим бисквитом и повторить действия с муссом и кули. Повторять аналогичную сборку, пока составляющие торта не закончатся.
- 8** Накрыть торт пленкой и убрать в холодильник на 5–6 часов.



ТОРТ «МОРКОВЬ-КОКОС»

Полезный ровно настолько же, насколько и вкусный! Без пшеничной муки, белого сахара и искусственных подсластителей. Уютный морковный бисквит, который на удивление волшебнo подружился с кокосовым ганашем, оставит под впечатлением любого. Очень советуем попробовать приготовить!

МОРКОВНЫЙ БИСКВИТ С ПЕКАНОМ

160 г сочной моркови
цедра 1 апельсина
45 г орехов пекан или грецких орехов
115 г миндальной муки
60 г кокосовой муки
25 г псиллиума
3 г корицы
2 г имбиря
10 г разрыхлителя
70 г сливочного масла
130 г сиропа топинамбура
2 яйца С1

- 1 Морковь натереть на мелкой терке, отжать от морковного сока (нам нужна морковь без лишней влаги) и смешать с апельсиновой цедрой.
- 2 Орехи порубить на мелкие кусочки.
- 3 Соединить оба вида муки, псиллиум, корицу, имбирь, разрыхлитель. Перемешать венчиком, просеять через сито.
- 4 Растопить сливочное масло.
- 5 Масло и сироп перемешать в миксере с помощью насадки «венчик».

6 Не переставая перемешивать на средней скорости, добавить яйца по одному. Они должны хорошо объединиться с остальной массой. Не выключая миксер, всыпать сухие ингредиенты, добавить всю морковь и орехи.

7 Выстелить пергаментом один или два противня (в зависимости от того, сколько бисквитов диаметром 16 см у вас поместится на противень). Поставить на пергамент кольцо, выложить $\frac{1}{4}$ теста, разровнять, снять кольцо. У вас останется круг из теста на пергаменте. В процессе выпечки этот круг может слегка расплыться, это нормально. Перед сборкой его необходимо подрезать тем же кольцом. Из оставшегося теста сформировать еще 3 бисквита.

8 Выпекать при 180 °C 15 минут.

9 После выпечки дать остыть бисквитам при комнатной температуре, не снимая с пергаментов, а затем полностью остудить в холодильнике.

10 После остывания снять бисквиты аккуратно с пергаментов и подрезать с помощью кольца. Бисквиты готовы к сборке.

ПЕКАНОВЫЙ КРУСТИЛАНТ

35 г кокосового сахара
35 г орехов пекан
40 г миндальной муки
2 г соли
35 г кокосового масла

- 1** Пекан нарезать на мелкие кусочки. Но не измельчать в муку.
- 2** Соединить все ингредиенты в любой очередности в однородную массу. Равномерно распределить по противню, выстеленному пергаментом, тонким слоем, выпекать 10 минут при 180 °С.

КОКОСОВЫЙ ГАНАШ

100 г сливок жирностью 33%

160 г белого шоколада без сахара

280 г кокосовых сливок

12 г желатина

84 г холодной воды

- 1** Желатин замочить в воде.
- 2** Кокосовые сливки нагреть любым удобным способом. Например, в микроволновке или в сотейнике. Растворить в сливках замоченный желатин.
- 3** Выложить белый шоколад в отдельную емкость. Вылить горячие кокосовые сливки на шоколад. Перемешать венчиком. Для большей гладкости пробить погружным блендером.
- 4** Добавить обычные сливки 33%. Все перемешать, накрыть пленкой в контакт и убрать в холодильник для полной стабилизации на 5–6 часов.
- 5** Охлажденный ганаш взбить и использовать для прослойки торта.

СБОРКА

- 1** Подготовить все составляющие торта: бисквиты, ганаш, крустилант, а также всю конструкцию для сборки торта. Более подробно о сборке торта — в специальном разделе этой книги (стр. 120).
- 2** Разделить весь ганаш и весь крустилант на 3 равные части.
- 3** Выложить на дно формы бисквит. Сверху 1 часть ганаша, далее 1 часть крустиланта.
- 4** Далее бисквит, и по аналогичной схеме собрать весь торт.
- 5** Накрыть торт пищевой пленкой и убрать в холодильник на 5–6 часов.





ТОРТ С КОЗЬИМ СЫРОМ

Многие спросят: торт с козьим сыром — это точно вкусно? «Это волшебно!» — отвечу я. Очень деликатный вкус козьего сыра переплетается с горько-кислой брусникой и сладко-жареным кэробом. Торт для гурманов и любителей пробовать новые сочетания.

Этот торт из серии полезных и низкоуглеводных, но если вы хотите его упростить, то возьмите вместо кэроба какао, вместо кокосового сахара — обычный белый сахар или сахарную пудру, а миндальную муку и псиллиум в бисквите замените пшеничной мукой.

Но все же я рекомендую готовить его таким, каким он представлен в книге! Вы точно будете в восторге.

КЕТО-БИСКВИТ НА КЭРОБЕ

6 яиц

45 г миндальной муки

45 г кэроба

7 г разрыхлителя

10 г псиллиума

55 г кокосового сахара

- 1 Соединить в миске миндальную муку, псиллиум, разрыхлитель и кэроб, перемешать венчиком.
- 2 Выложить яйца и кокосовый сахар в чашу миксера, взбить с помощью насадки «венчик» до пышной пены.
- 3 Всыпать сухую смесь в сахарно-яичную массу, перемешать вручную аккуратно с помощью силиконовой лопатки, поднимая смесь снизу вверх

и прокручивая миску. Важно не перемешивать очень долго, чтобы масса не опала.

- 4 Положить пергамент на один или два противня (в зависимости от того, сколько бисквитов диаметром 16 см у вас поместится на противень). Поставить на пергамент кольцо, выложить $\frac{1}{4}$ теста, разровнять, снять кольцо. У вас останется круг из теста на пергаменте. Поступить так же с оставшимся тестом. Также бисквит удобно выпекать единым пластом, а затем вырезать из него круги с помощью кольца. В процессе выпечки этот круг может слегка расплыться, это нормально. Перед сборкой его необходимо подрезать тем же кольцом.

- 5 Выпекать 20 минут при 170 °C.

- 6 После выпекания дать бисквитам остыть на пергаменте, затем подрезать с помощью кольца диаметром 16 см.

КРЕМ-МУСС ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА

80 г козьего йогурта

70 г сиропа топинамбура

10 г желатина

60 г холодной воды

200 г мягкого козьего сыра

100 г белого шоколада без сахара

200 г сливок жирностью 33%

50 г кедровых орешков

- 1 Белый шоколад растопить импульсами в микроволновке, доставая каждые 15 секунд и перемешивая. Важно не перегреть шоколад.

- 2** Желатин замочить в холодной воде.
- 3** Холодные сливки (которые хранились в холодильнике) взбить с помощью миксера до плотного состояния. Важно не перевзбить их. Взбивайте до момента, когда они начнут держать форму.
- 4** Соединить в чаше миксера козий йогурт, козий сыр, сироп топинамбура, растопленный шоколад. Все перемешать до однородности с помощью насадки «венчик», взбивать не нужно, масса не будет увеличиваться в объеме.
- 5** Нагреть замоченный желатин, чтобы он стал жидким. Не кипятить. Добавить в чашу миксера, перемешать снова.
- 6** Ввести в чашу миксера к сырной смеси взбитые сливки. Перемешать лопаткой массу до однородности. Мусс готов к сборке торта.
- 7** Кедровые орешки обжарить на сковороде до румяного цвета и вкусного аромата. В мусс не добавлять, они понадобятся при сборке торта.

БРУСНИЧНЫЙ ГАНАШ

180 г пюре из брусники

5 г пектина NH

10 г кокосового сахара

5 г желатина

40 г воды

65 г белого шоколада без сахара

50 г сливочного масла

- 1** В миске перемешать пектин и кокосовый сахар..
- 2** Добавить холодное брусничное пюре. Активно перемешать венчи-

ком. Отправить смесь в сотейник и на плиту.

- 3** Нагреть, постоянно помешивая, до закипания смеси, затем варить еще 1–2 минуты. Снять с огня.
- 4** Добавить в сотейник белый шоколад и желатин, размешать до однородности венчиком. Пробить погружным блендером.
- 5** Дать смеси остыть до температуры 35–40 °С и добавить сливочное масло. Размешать венчиком, пробить погружным блендером.
- 6** Перелить в кулинарный мешок и убрать в холодильник до полной стабилизации на 3–4 часа.

После стабилизации ганаш готов к сборке торта.

СОВЕТ. Ганаш можно наносить как из кулинарного мешка, так и просто с помощью столовой ложки или силиконовой лопатки. Если чувствуете, что для вас ганаш густоват, то перед сборкой торта слегка нагрейте его до удобной вам консистенции.

СБОРКА

- 1** Подготовить все составляющие торта: бисквиты, ганаш, мусс, а также всю конструкцию для сборки торта. Более подробно о сборке торта — в специальном разделе этой книги (стр. 120).

- 2** Разделить мусс и ганаш на 3 части каждый.
- 3** Положить на дно кольца бисквит, нанести 1 часть ганаша, посыпать орешками.
- 4** Нанести 1 часть мусса. Для идеального разреза на этом этапе торт лучше убрать в морозилку на 10 минут.
- 5** Достать из морозилки, положить следующий бисквит. Далее собрать торт аналогичным способом, пока все составляющие не закончатся.
- 6** Накрыть торт пищевой пленкой и дать настояться 5–6 часов.





ЛИМОННО-ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ

Меня всегда привлекало сочетание лимона и шоколада в десертах. Эти вкусы всегда казались мне совершенно противоположными друг другу по характеру. Но я люблю сочетать то, что на первый взгляд не сочетается. Так и родился на свет мой лимонно-шоколадный торт.

Довольно маслянистые бисквиты, плотный шоколадный крем, кисленький лимонный курд и хрустяшка делают его идеальным. Как в разрезе, так и по вкусу.

БИСКВИТ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ

70 г сливочного масла

70 г оливкового масла

25 г молока

115 г сахара

5 яиц

145 г пшеничной муки

5 г разрыхлителя

цедра 1 лимона

- 1** Сливочное масло растопить. Соединить с оливковым маслом и лимонной цедрой. Влить теплое молоко, перемешать.
- 2** Яйца с сахаром взбивать в миксере с помощью насадки «венчик» до белой пышной пены, 3–5 минут.
- 3** Добавить просеянную с разрыхлителем муку, перемешать аккуратно до однородности лопаткой или на низкой скорости миксера.

4 Добавить масляную смесь, вливая струйкой в центр и перемешивая тесто лопаткой. Перемешать вручную или на низкой скорости миксера до однородности.

5 Тесто вылить в две формы диаметром 16 см и выпекать 35–40 минут при 160 °C.

6 Готовые бисквиты охладить до комнатной температуры, затем достать из форм. Срезать шапочки и разрезать каждый бисквит на 2 части.

ВЗБИТЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ

250 г сливок жирностью 33%

240 г творожного сыра

290 г темного шоколада

цедра 2 лимонов

60 г лимонного сока

- 1** Соединить сливки и творожный сыр в чаше миксера. Взбить с помощью насадки «венчик» на высокой скорости до пышного и плотного состояния. Не перевзбить!
- 2** В это время растопить шоколад до 40–45 °C. Добавить лимонный сок и цедру в шоколад, перемешать венчиком получившийся шоколадный крем.
- 3** На низкой скорости взбивания влить шоколадный крем в сливочную массу, объединить до однородности, не переставая взбивать.

- 4** Крем готов к сборке. В случае застывания в процессе сборки его можно слегка подогреть в микроволновке.

ЛИМОННЫЙ КУРД С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

3 яичных желтка

60 г лимонного сока

60 г сахара

170 г белого шоколада

- 1** Положить в ковш желтки, сок, сахар, довести до кипения, активно помешивая силиконовой лопаткой, и сразу же снять с плиты. Смесь должна слегка загустеть. Если этого не произошло, то еще немного нагреть смесь до загустения, но не кипятить.
- 2** Процедить полученную смесь через сито, чтобы удалить все образовавшиеся комочки.
- 3** Добавить в смесь шоколад. Перемешать венчиком до однородности.
- 4** Переложить курд в кулинарный мешок и дать полностью стабилизироваться в холодильнике.
- 5** Когда курд полностью охладится, его можно использовать как начинку для сборки торта.

КРУСТИЛАНТ

115 г белого шоколада

100 г кокосового урбеча

105 г вафельной крошки или кукурузных хлопьев

- 1** Растопить белый шоколад в микроволновке или на водяной бане импульсами по 15 секунд. Не перегревать!

- 2** Добавить вафельную крошку из магазина для кондитеров или кукурузные хлопья (предварительно слегка измельченные). Все перемешать. В холодильнике не убирать. Крустилант готов к сборке торта.

ЛИМОННАЯ ПРОПИТКА

70 г пюре или сока лимона

50 г воды

50 г сахара

Соединить все ингредиенты в сотейнике, варить до растворения сахара. Остудить. Пропитать бисквиты.

СБОРКА

- 1** Подготовить все составляющие торта: бисквиты, ганаш, крустилант, пропитку а также всю конструкцию для сборки торта. Более подробно о сборке торта читайте в специальном разделе этой книги (стр. 120).
- 2** Разложить нарезанные бисквиты на бумажных полотенцах. Пропитать их лимонной пропиткой.
- 3** Разделить ганаш, курд и крустилант на 3 равные части каждый.
- 4** Положить на дно формы бисквит, сверху выложить крустилант, затем нанести ганаш, на него лимонный курд, закрыть бисквитом.
- 5** По аналогичной схеме собрать торт из оставшихся составляющих.
- 6** Закрыть торт пищевой пленкой и убрать в холодильник на 5–6 часов настояться.

ТОРТ «ЧЕРЕМУХОВЫЙ»

ЧЕРЕМУХОВЫЕ БИСКВИТЫ

90 г сливочного масла
100 г кипятка
150 г черемуховой муки
70 г сметаны жирностью 20%
55 г кокосовой муки
15 г псиллиума
7 г разрыхлителя
5 яиц
90 г кокосового сахара

- 1 Сливочное масло растопить, смешать с кипятком.
- 2 Черемуховую муку насыпать в сотейник, влить смесь масла и кипятка, включить нагрев. Нагреть до закипания и варить еще 1–2 минуты, помешивая.
- 3 Охладить примерно до 40 °С. Добавить сметану, хорошенько перемешать венчиком.
- 4 Кокосовую муку и разрыхлитель перемешать в миске венчиком.
- 5 Разбить все яйца в чашу миксера, всыпать кокосовый сахар. Начать взбивание насадкой «венчик» сначала на медленной скорости, затем постепенно ее увеличивать. Взбить яйца до плотной пышной пены.
- 6 Не прекращая взбивание, добавить сухую мучную смесь.
- 7 Затем, опять же не прекращая взбивание, добавлять по столовой ложке черемуховую смесь.

8 Тесто получается довольно плотным. Перелить его в два металлических кольца диаметром 16 см и высотой 5 см, отправить выпекаться на 45–50 минут при 160 °С.

9 Бисквиты полностью остудить. После этого достать их из колец.

10 Срезать шапочки, затем разрезать каждый бисквит на 2 части.

ПРОПИТКА

50 г кокосового сахара
100 г молока

Сахар с молоком смешать в сотейнике, варить до растворения сахара. Остудить.

СМЕТАННЫЙ КРЕМ-МУСС

240 г творожного сыра
420 г сметаны 25%
10 г желатина
62 г холодной воды
100 г сиропа топинамбура
160 г сливок жирностью 33%

- 1 Желатин замочить в воде.
- 2 Сыр и сметану довести до температуры 15–20 °С. Это удобно сделать, оставив их на 40 минут при комнатной температуре.
- 3 Объединить в чаше миксера творожный сыр и сироп топинамбура. Перемешать их миксером, не взбивая.

- 4** Добавить сметану, перемешать миксером до однородности.
- 5** Растопить замоченный желатин в микроволновке или сотейнике до жидкого состояния. Не кипятить. Влить в крем, перемешать миксером до однородности.
- 6** Взбить сливки с помощью миксера до пышного состояния. Объединить их с сырной массой с помощью силиконовой лопатки.
- 7** Крем готов к сборке. В случае если крем начнет застывать в процессе сборки, его можно слегка подогреть в микроволновке.

СБОРКА

- 1** Подготовить все составляющие торта: бисквиты, пропитку, крем-мусс, а также всю конструкцию для сборки торта.

Более подробно о сборке торта — в специальном разделе этой книги (стр. 120).

- 2** Разложить бисквиты на бумажных полотенцах и пропитать.
- 3** Разделить крем-мусс на 3 равные части.
- 4** Положить на дно формы бисквит, вылить крем-мусс, сверху снова бисквит и так далее.
- 5** В случае если крем-мусс вам покажется жидковатым, немного подморозьте торт в морозилке после каждого нанесения крема-мусса. А затем выкладывайте следующий бисквит. Так у вас получится идеально ровный разрез.
- 6** Накрыть торт пищевой пленкой и убрать в холодильник на 5–6 часов.





ТОРТ «НАПОЛЕОН»

ПРОСТОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО

160 г пшеничной муки

160 г леяного масла жирностью 82,5%

1 г соли (щепотка)

65 г леяной воды

- 1** В большой миске соединить муку и соль. Перемешать венчиком.
- 2** Нарезать на мелкие кубики масло, добавить к муке и быстро-быстро перетереть пальцами, чтобы получить массу, похожую на мокрый песок.
- 3** Дальше удобно работать миксером с насадкой для теста «лопатка». Если такого инструмента нет, то продолжить вымешивание вручную. Добавить леяную воду и вымесить тесто.
- 4** Скатать его в толстый диск и завернуть в пищевую пленку. Убрать в холодильник на 1–2 часа.
- 5** Достать тесто, раскатать и сложить конвертом. Затем повернуть на 90° и еще раз раскатать, а затем сложить в конверт.
- 6** Убрать в холодильник еще на 2 часа. Затем повторить раскатку.
- 7** Еще раз убрать в холодильник на 2 часа. Затем повторить раскатку.
- 8** Разделить тесто на 8 частей. Разогреть духовку до 210 °С.

9 Каждую часть раскатать на силиконовом коврикe в круг диаметром около 18 см. Удобно делать это поочередно: пока раскатываете и выпекаете один корж, остатки лежат в холодильнике и таким образом не нагреваются.

10 Выпекать около 5 минут до золотистого цвета и сильного увеличения в объеме.

11 Остудить коржи.

ЗАВАРНОЙ КРЕМ

30 г кукурузного крахмала

1 стручок ванили

350 г молока

60 г сахара

4 яичных желтка

50 г сливочного масла

- 1** Разрезать стручок ванили пополам, извлечь семена.
- 2** Соединить в чаше миксера желтки и сахар. Взбить до пышности и объемной пены.
- 3** Соединить молоко, семена ванили и крахмал в сотейнике, перемешать венчиком и включить нагрев. Нагревать смесь, постоянно помешивая, до появления пара (это около 60 °С). Снять сотейник с плиты.
- 4** Активно перемешивая венчиком, влить струйкой примерно ½ молочной смеси во взбитые желтки. Затем вернуть, также струйкой, желтковую смесь в сотейник, активно помешивая венчиком.

- 5** Не переставая мешать, нагреть крем до кипения. Как только станут появляться пузыри, крем нужно мешать еще активнее и варить так около 1 минуты.
- 6** Снять крем с плиты, перелить в другую емкость (например, стеклянную миску), положить в крем венчик и убрать в холодильник. Нам нужно, чтобы он охладился равномерно примерно до 40 °С. Для этого нужно периодически его доставать из холодильника, перемешивать венчиком и измерять температуру термометром.
- 7** Как только крем остынет примерно до 40 °С, добавить нарезанное кубиками сливочное масло. Снова все активно перемешать и убрать в холодильник, накрыв пленкой, на 2–3 часа. После этого крем готов к сборке.

СБОРКА

- 1** Подготовить кольцо подходящего диаметра. Оно нужно только для того, чтобы коржи не разъезжались и торт был собран ровно.
- 2** Отложить 2 коржа, измельчить их в крошку, которую затем использовать на посыпку.
- 3** Отложить 3 столовые ложки крема для оформления торта. Убрать крем в холодильник.
- 4** Собрать торт, прослаивая коржи кремом. Каждый корж нужно прижать, чтобы он стал плоским.
- 5** После сборки накрыть торт пищевой пленкой и убрать в холодильник на 5–6 часов.
- 6** Достать торт из холодильника, снять пленку, смазать кремом сухие места и обсыпать торт крошкой сверху и по бокам, прижимая крошку к торту.





СБОРКА ТОРТОВ

Чтобы торт был красивым и ровным, его необходимо правильно и качественно собрать. Я собираю торт в высоком металлическом кольце — так торт получается идеальным. Итак, что понадобится для сборки таким способом?

- Металлическое кольцо под диаметр бисквита (разъемное или цельное — как вам удобнее).
- Ацетатная пленка плотностью от 150 мкм высотой не менее предполагаемой высоты торта (10–14 см).
- Плотная подложка. Чем тяжелее торт, тем плотнее должна быть подложка (она не должна прогибаться под ним).
- Все ингредиенты будущего торта (бисквит, крем, начинки и т. д.), подготовленные к сборке: переложены в кулинарные мешки, разморожены.

1 Первым делом нужно поставить кольцо на подложку и слегка намочить его изнутри. Ацетатную пленку поместить внутрь кольца и прижать к кольцу. Она легко приклеится на воду. Затем нужно поместить бисквит на дно конструкции.

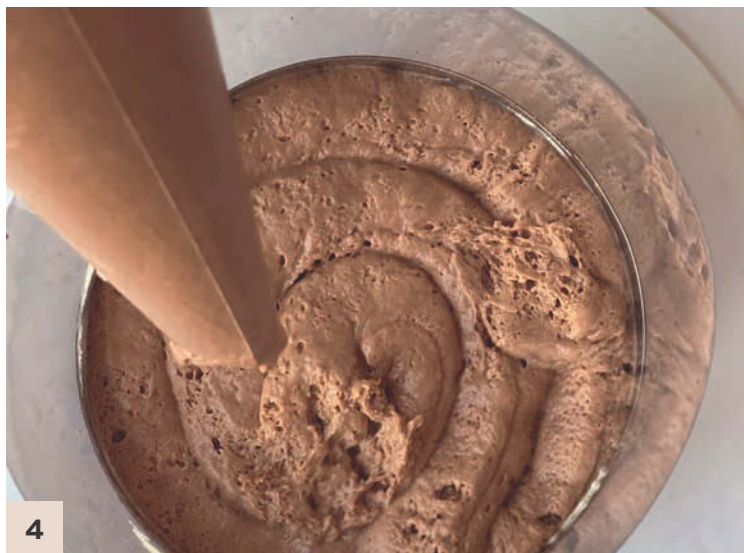
2 Нанести слой крема или слой крема-мусса.

3 Далее выложить начинку или, например, хрустящий слой. В случае если вы используете крем-мусс, начинку необходимо использовать формовую (которая была охлаждена в кольце и держит форму), слегка на нее нажать, прокрутить и как бы утопить в креме-муссе. Если вы используете стабильный крем, который держит форму при нанесении (например, крем из творожного сыра), нужно вокруг заполнить пустоту кремом.

4 Нанести слой крема или крема-мусса поверх начинки. Крем-мусс стоит подморозить в морозилке (5 минут) или в холодильнике (10–15 минут). Так разрез будет идеально ровным. Если вы собираете крем со стабильным кремом, то подмораживать слой не нужно.

5 Выложить бисквит и повторить аналогичные действия, пока слои не закончатся.

6 Закрыть конструкцию пищевой пленкой и отправить в холодильник на 5–6 часов или на ночь. Так все составляющие торта «подружатся» между собой. После того как торт отстоялся, необходимо освободить его от всей конструкции: снять пищевую пленку, кольцо и ацетатную пленку. После этого можно приступать к выравниванию.







КАК ПЕРЕСЧИТАТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ НА ДРУГОЙ ДИАМЕТР

Представление о том, какие пропорции торта идеальны, у всех разное. Кому-то нравятся низкие и широкие торты, чтобы удобно было резать его на большую семью. Кто-то любит высокие и узкие торты — чтобы стильно его оформить и сделать акцент на красивый внешний вид. Я делаю торты в универсальном диаметре — 16 см. Ниже прилагаю инструкцию, как пересчитать мой рецепт на другой диаметр и, что немаловажно, на другую высоту. Словом, сделать другие пропорции.

Допустим, в рецепте торт d16 h13.
А вы хотите получить d26 h17.
d1 — диаметр исходного торта в рецепте,
d2 — диаметр торта, который вы планируете получить,
h1 — высота исходного торта в рецепте,
h2 — высота торта, который вы планируете получить.

Задача — высчитать коэффициент, на который вам нужно будет умножить каждый ингредиент из исходного рецепта.

Сначала считаем коэффициент для диаметра.

Формула такова:

$d2 \text{ в квадрате } / d1 \text{ в квадрате} = \text{коэффициент } 1 (k1)$

Если вы хотите изменить только диаметр торта (из 16 см сделать 26), а высоту оставить исходной, то вам достаточно этого коэффициента.

2 Если же хотите изменить высоту торта, то вам нужен k2.

$$h2/h1 = k2$$

Используйте k2 для умножения на него ингредиентов в рецепте, чтобы увеличить высоту торта, оставив диаметр неизменным.

3 Если вам нужно полностью изменить пропорции торта, то вам нужен k3. Здесь все просто: нужно вычислить k1 и k2, а затем их просто перемножить.

$$k1 \times k2 = k3 \text{ — это результат}$$

Вот пример:

Пересчет по диаметру:

$$16 \times 16 = 256$$

$$26 \times 26 = 676$$

$$676/256 = 2,64$$

2 Пересчет по высоте:

$$17/13 = 1,3$$

3 Пересчет по диаметру и по высоте:

$$2,64 \times 1,3 = 3,43$$

Если вам не хочется вникать в математические формулы, то я предлагаю воспользоваться моим удобным онлайн-калькулятором. Наведите камеру телефона на QR-код и откройте ссылку.



ЧТО МОЖЕТ ПОЙТИ НЕ ТАК?



Чтобы не расстраиваться, если что-то не получилось, я настоятельно советую изучить этот раздел. Посмотрите, какие трудности могут возникнуть при приготовлении десертов, и старайтесь их избегать.

ПОЧЕМУ БИСКВИТ ПЛОХО ПОДНИМАЕТСЯ?

- У вас слишком высокое кольцо для выпекания. Лучше всего печь в кольцах высотой 5–8 см. Если вы возьмете слишком высокое кольцо, которое обычно используется для сборки тортов, то далеко не каждый бисквит сможет в нем подняться.
- Некачественный разрыхлитель или его отсутствие. Забыли разрыхлитель? Решили не добавлять? Решили заменить содой с лимонным соком? Вы рискуете тем, что бисквит плохо поднимется и не будет пористым.
- Слишком долго мешали бисквит — он осел при замесе. Самая частая ошибка новичков. Хочется перемешать каждый самый мелкий комочек муки. Но в этом нет острой необходимости: мука разойдется при выпечке, а пузыри, которые вы «вымешали», уже не вернутся. Поэтому следите за пышностью и пористостью теста. Конечно, это относится только к тем видам бисквитов, технология которых подразумевает

взбивание яиц или белков до пышной пены.

- Слишком высокая температура выпекания. Некоторые духовки выдают в реальности не ту температуру, которая указана на ней. Если ваш бисквит припекся раньше времени, плохо поднялся, попробуйте в следующий раз снизить температуру на 10–15 °С.

ПОЧЕМУ БИСКВИТ ВЫЛЕЗ ИЗ ФОРМЫ?

- Слишком низкая температура выпекания (на 10–20 °С ниже, чем в рецепте). Здесь опять же нужно смотреть, насколько верно ваша духовка определяет температуру. И если она это делает неверно, то впоследствии температуру нужно корректировать.
- Поставили выпекаться на два яруса в духовку. Так делать не стоит при выпекании бисквитов. Нижний ярус прогревается хуже, соответственно, температура ниже и бисквит вылезает из формы. Для бисквита важно равномерное распределение температуры в духовке.

ПОЧЕМУ БИСКВИТ НЕ ПРОПЕКСЯ? СЫРОЙ ВНУТРИ ИЛИ «РЕЗИНОВЫЙ»

- Нужно печь его дольше. Возможно, ваша духовка отличается от моей, и требуется увеличить время выпекания на 10–15 минут. Проверять готовность нужно деревянной шпажкой или нажимом на бисквит, он должен пружинить, а шпажка должна выходить сухой.

- Также это может быть по причине того, что положили очень много теста в форму. Бисквиты выпекайте, заполняя тестом не более чем на $\frac{1}{2}$ кольца. А диаметром 14–22 см — заполняя тестом не более чем на $\frac{1}{3}$ кольца.

ПОЧЕМУ БИСКВИТ ОПАЛ?

Такое может произойти, если бисквит недопекся внутри. Время выпекания в рецепте я указываю для диаметра формы в рецепте. Если теста у вас больше, то и печь его нужно дольше. Проверяем готовность деревянной шпажкой — она должна выходить из бисквита сухой.

Если в процессе приготовления теста вы недостаточно взбили яйца, то бисквит тоже не будет хорошо подниматься. В нем просто недостаточно пузырей, которые делают бисквит пышным.

ПОЧЕМУ СВЕРНУЛАСЬ НАЧИНКА ИЛИ КРЕМ?

Во-первых, запомните правило: нельзя соединять кислое пюре/сок с молочным продуктом. Но есть лайфхак: если в кислом пюре или в молочном продукте есть жир (например, сливочное масло или шоколад), то он предотвратит сворачивание, и их можно смешивать. Так, например, готовят лимонный мусс на сливках или лимонный ганаш.

Также никогда не смешивайте очень горячее с очень холодным. Чтобы «подружить» продукты, они должны иметь примерно одинаковую температуру.

Бывает, что ганаш расслаивается в процессе смешивания шоколада с фруктовым

пюре или со сливками. Здесь нет ничего страшного: просто не до конца образована эмульсия. Как ей помочь? Слегка нагрейте массу и еще раз активно ее перемешайте погружным блендером или венчиком. Произойдет чудо, и получится гладкий и красивый ганаш.

НАЧИНКА ИЛИ КРЕМ ПОЛУЧИЛИСЬ СЛИШКОМ МЯГКИМИ, ВСЕ ПЛЫВЕТ

Главная причина — взяли слабый желатин. Немногие знают, что у желатина есть «сила», и у разных брендов эта сила может отличаться. Если вы покупаете его в специализированном магазине для кондитеров, то там всегда указана сила желатина. На маленьких пакетиках желатина, которые вы покупаете в продуктовых магазинах, это не указано. Сила желатина во всех моих рецептах — 200 блум. Ориентируйтесь на нее. Это самый популярный вариант.

Также это может произойти, если у вас при готовке оказалось в изделии больше влаги, чем предполагалось в рецептуре. Причина — разное качество ягод и фруктов, разные сорта. Поэтому самый универсальный совет: если при разморозке ягод или фруктов выделяется очень много сока, слейте его и не используйте.

А еще начинка, такая как курд, ганаш, карамель, может начать вытекать из торта при сборке. Главная причина — температура. Посмотрите, достаточно ли хорошо вы охладили начинку, возможно, она слишком теплая для нанесения.

НЕ ПОЛУЧАЕТСЯ КРАСИВО СОБРАТЬ ТОРТ

Поставили на подложку кольцо, внутрь поместили ацетатную пленку, начали собирать торт, но в процессе снизу начал подтекать крем-мусс. Так может произойти при неплотном прилегании нижнего бисквита к кольцу. По разным причинам он может получиться чуть уже диаметра кольца, и крем-мусс начнет протекать в щель. Что же делать? Необходимо налить немного крема-мусса на бисквит и в щели. Отправить в морозилку на 5–10 минут. Крем-мусс схватится, и дальше можно наливать основную массу на бисквит — все будет в порядке.

А если ничего не протекает, но все равно не получается красиво собрать: при сборке с кремом-муссом бисквит «тонет», ложится неровно. Чтобы было удобно собирать торт с кремом-муссом, необходимо подмораживать в морозилке или холодильнике каждый его слой, нанесенный на бисквит. Достаточно будет 5–10 минут, чтобы крем-мусс схватился. Этот вариант подходит любителям идеально ровных и красивых разрезов.



СРОКИ И СПОСОБЫ ХРАНЕНИЯ

Изделие/ Хранение	В холо- дильнике (+2–6 °C)	В моро- зильнике (–18–25 °C)	Примечание
Бисквиты, крамблы, слоеное тесто, тесто для капкейков, песочное тесто, заварное тесто, печенья, кекс	72 часа	1 месяц	Герметично завернуть в пленку. Срок хранения изделия включается в срок хранения готового десерта. Например, если бисквит хранится уже 2 дня, то срок хранения торта будет только 1 день после сборки его с этим бисквитом.
Заварной крем	До 24 часов	–	Это крем с непродолжительным сроком хранения. Учитывайте это при готовке своих десертов.
Кули, пропитки	48 часов	3 недели	Отлично переносят заморозку. Удобно делать заготовки в небольших контейнерах и размораживать по надобности.
Ганаши, трюфельные конфеты	72 часа	6 недель	Составы ганашей бывают разными. Некоторые ганаши, например для корпусных конфет, хранятся внутри шоколадного корпуса до 3 недель. На срок хранения влияет рецептура и способ хранения внутри конфеты абсолютно без доступа влаги и воздуха. Для торта не имеет значения повышенный срок годности ганаши, так как торт — это кремовое изделие, и другие составляющие хранятся, как правило, не более 48–72 часов.

При заморозке каждую из составляющих торта важно герметично запаковывать (без доступа воздуха и влаги), не замораживать повторно.

Изделие/ Хранение	В холо- дильнике (+2–6 °C)	В моро- зильнике (-18–25 °C)	Примечание
Хранение крема из творожного сыра	72 часа	–	Кремы стоит использовать сразу после приготовления. Они не подлежат заморозке.
Кремы- муссы, муссы, намелака	48 часов	3 недели	Замораживать или держать в холо- дильнике — только в исключительных случаях. После нагревания крем поте- ряет в пористости и пышности. Поэтому лучше собирать торт с этими кремами сразу после их приготовления.
Хранение готового торта, рулета, чизкейка, тирамису	48 часов	–	При расчете срока хранения готового десерта необходимо учитывать срок хранения каждой начинки по отдель- ности. Например, если вы приготовили начинку и оставили ее лежать в холо- дильнике (не в морозилке) на 24 часа, то итоговый срок хранения десерта будет не 48 часов, а 24 часа.
Зефир	До 48 часов	–	Зефир довольно быстро подсыхает или, наоборот, становится влажным, в связи с этим, чтобы продлить его срок годности, нужно хранить его при комнатной температуре в герметичном контейнере без доступа воздуха и влаги.



ВАШ АВТОРСКИЙ ДЕСЕРТ

СОЗДАНИЕ ВКУСА ДЕСЕРТА

Самая творческая часть в приготовлении торта — эта. Когда есть много вдохновения и желания сотворить что-то свое, авторское и очень вкусное.

Конечно, десерт — это полет фантазии. Иногда можно сочетать совершенно несочетаемое и получить потрясающий результат. Если вы уже довольно опытни, то точно знаете, что это такое — создать что-то совершенно новое, свое, авторское. И все же большинство десертов можно разложить на классические составляющие и, комбинируя их, получить очень хороший результат.

Первым делом необходимо определиться, каким будет торт или десерт в целом. Какой вкус будет основной, какой дополнительный. Например, основной — кофе, дополнительно добавим шоколад и орешки. Или основной вкус — абрикос, а небольшим акцентом сделаем малину.

Теперь углубляемся и раскладываем будущий десерт на составляющие. Обычно для торта это бисквит, пропитка, начинка и крем.

Как вы хотите раскрыть будущую концепцию торта в этих составляющих? Будут ли бисквит и пропитка кофейными, а крем и начинка — ореховыми? Или же бисквит и пропитка будут ароматно-фундучными, в качестве начинки будет кофейный ганаш, а крем будет нейтрально-сливочным?

Дальше нужно продумать рецептуру для каждой составляющей торта. Предположим, мы определились, что торт будет насыщенным кофейно-шоколадным. Решили сделать: шоколадно-кофейный бисквит, кофейно-ореховую пропитку, шоколадный ганаш и ореховый крем. Теперь необходимо взглянуть на базовые рецепты и решить, какой из них для какой составляющей вы будете использовать. И главное — какие замены произведете в них, чтобы получить желаемые вкусы.

И на этом самая важная часть завершена! Дальше нужно выписать получившийся рецепт и внимательно, соблюдая все правила, приготовить.



БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

Здесь я собрала для вас свои самые популярные составляющие десерта. В тех разделах книги, где я привожу готовые рецепты десертов, я использую эти «базы», но с некоторыми преобразованиями. Например, из обычного белого бисквита я делаю фруктовый. Из базового фруктового мусса я делаю мусс с авокадо и так далее. Соединяйте базовые рецепты из каждого раздела, комбинируйте, пробуйте новое! Вы получите невероятные эмоции, создав однажды свой собственный авторский десерт.

БИСКВИТЫ

БИСКВИТ БАЗОВЫЙ

4 яйца
120 г сахара
40 г сливочного масла
5 г разрыхлителя
160 г пшеничной муки

- 1** Просеять муку с разрыхлителем в отдельную емкость.
- 2** Яйца с сахаром взбить до белой пышной пены. На это уйдет несколько минут. Яичная масса увеличится в 3 раза и будет медленно стекать с венчика.
- 3** Сливочное масло растопить в сотейнике или микроволновке. Не кипятите!
- 4** Добавить во взбитые яйца мучную смесь, аккуратно вымесить лопаткой. Нужно поднимать тесто снизу вверх, одновременно вращая миску, — так масса вымесится наиболее качественно. Главное, не мешать слишком долго — тесто может опасть.
- 5** Влить масло струйкой, аккуратно вымесить лопаткой, соблюдая те же правила. Здесь, правда, тесто может опасть немного — это нормально.
- 6** Вылить тесто в две формы (диаметром 14 или 16 см), выпекать при 160 °C 40 минут. Вы также можете не использовать формы, а просто вылить тесто

на выстеленный пергаментом или силиконовым ковриком противень слоем 2–3 см.

КАК ПОМЕНЯТЬ ВКУС?

МУКА

- Чтобы получить ореховый вкус, 15–20% пшеничной муки заменить на 30–40% ореховой (фундучной, фисташковой, арахисовой и т. д.).
- Чтобы получить шоколадный вкус, заменить 10–15% муки какао-порошком.

ПОДСЛАСТИТЕЛЬ

Чтобы сделать бисквит более полезным, можно заменить белый сахар кокосовым или любым другим кристаллическим подсластителем.

ДОБАВКИ

- Орехи — до 70 г дробленых орехов на порцию бисквита.
- Дляпряного аромата — любой микс из ванили, имбиря, корицы, гвоздики, кардамона и мускатного ореха. Или каждая из специй по отдельности. Около 1 чайной ложки специй на порцию бисквита.
- Для цитрусового аромата — цедра 1 апельсина, лайма или лимона.
- Для шоколадного акцента вкуса — кусочки шоколада или шоколадная крошка, до 70 г на порцию бисквита.

- Для кокосового вкуса — кокосовая стружка, до 20 г на порцию.
- Для кофейного вкуса — сухой растворимый кофе (2 чайные ложки) соединить с 1 столовой ложкой воды и крахмалом (3 г). Ввести вместе с растопленным маслом.

БИСКВИТ ФРУКТОВЫЙ

4 яйца

120 г сахара

140 г пшеничной муки

9 г разрыхлителя

40 г сливочного масла

120 г фруктового пюре

25 г кукурузного крахмала

- 1 Растопить сливочное масло. Не кипятить, не нагревать выше 60 °С.
- 2 Фруктовое пюре нагреть до 20–30 °С.
- 3 Соединить пюре, крахмал и сливочное масло.
- 4 Яйца взбить с сахаром до белой пышной пены. Всыпать просеянную с разрыхлителем муку, перемешать аккуратно силиконовой лопаткой.
- 5 Струйкой влить фруктовую смесь, аккуратно перемешать лопаткой. Вылить тесто в формы (диаметром 14 или 16 см) и выпекать 30–40 минут при температуре 160 °С.

КАК ПОМЕНЯТЬ ВКУС?

ПОДСЛАСТИТЕЛЬ

Чтобы сделать бисквит более полезным, можно заменить белый сахар кокосовым или любым другим кристаллическим подсластителем.

ДОБАВКИ

- Для шоколадного акцента вкуса — кусочки шоколада или шоколадная крошка до 70 г на порцию.
- Для кокосового вкуса — кокосовая стружка до 20 г на порцию.
- Для цитрусового аромата — цедра 1 апельсина, лайма или лимона.
- Пюре можно взять любое активное по вкусу и средней густоты. Например, пюре из манго, черной смородины, брусники, малины, абрикоса, кокоса. Для более активного фруктового вкуса пропитать бисквит после выпекания пропиткой из того же фруктового пюре.

ЗАВАРНОЙ БИСКВИТ

75 г молока

70 г сливочного масла

65 г пшеничной муки

80 г яичных желтков

1 яйцо

125 г яичных белков

60 г сахара

- 1 Молоко со сливочным маслом довести до кипения в сотейнике.



- 2** Всыпать муку и начать активное помешивание лопаткой. Получится крутое тесто.
- 3** Тесто переложить в миску, перемешать лопаткой и постепенно добавлять частями яйцо и желтки.
- 4** Одновременно взбить белки с сахаром до крепких пиков. Обе массы соединить и выложить на противень, выставленный пергаментом. Или разложить тесто по формам.
- 5** Выпечь при 170 °С (в идеале с минимальной конвекцией, если она есть у вас в духовке) 12–15 минут. Или при 170 °С без конвекции 25 минут.
- 6** После выпекания накрыть пленкой и дать остыть. Вырезать бисквиты необходимого размера.

КАК ПОМЕНИТЬ ВКУС?

МУКА

- Чтобы получить ореховый вкус, 15–20% пшеничной муки заменить на 30–40% ореховой (фундучной, фисташковой, арахисовой и т. д.).
- Чтобы получить шоколадный вкус, заменить до 30% муки какао-порошком.

ПОДСЛАСТИТЕЛЬ

Чтобы сделать бисквит более полезным, можно заменить белый сахар кокосовым или любым другим кристаллическим подсластителем.

ДОБАВКИ

- Орехи — до 70 г дробленых орехов на порцию бисквита.



- Для пряного аромата — любой микс из ванили, имбиря, корицы, гвоздики, кардамона и мускатного ореха. Или каждая из специй по отдельности. Около 1 чайной ложки специй на порцию бисквита.
 - Для шоколадного акцента вкуса — кусочки шоколада или шоколадная крошка до 70 г на порцию.
 - Для кокосового вкуса — кокосовая стружка до 20 г на порцию.
 - Для цитрусового аромата — цедра 1 апельсина, лайма или лимона.
 - Для кофейного вкуса — 2 чайные ложки растворимого кофе соединить с 1 столовой ложкой воды и крахмалом (3 г). Ввести вместе с молоком.
- 2 Молоко довести до кипения. Яйца разделить на желтки и белки.
 - 3 Сахар разделить на 2 примерно равные части. Желтки взбить с одной частью сахара добела с помощью миксера.
 - 4 В миску с сухими ингредиентами влить кипяченое горячее молоко, перемешать миксером, добавить взбитые желтки, снова перемешать. Добавить растительное масло, перемешать. У нас получилась шоколадная масса, пока откладываем в сторону.
 - 5 Отдельно взбить белки с оставшимся сахаром до мягких пиков. Сахар нужно подсыпать к белкам постепенно в процессе взбивания.
 - 6 Понемногу добавляя белки к шоколадной массе и перемешивая лопаткой, замесить тесто, стараясь не повредить пузырьки воздуха, чтобы тесто не осело. Вылить в две формы диаметром 16 см и высотой 5 см, выпекать 40 минут при 160 °C.

БИСКВИТ ШОКОЛАДНЫЙ НА ГОРЯЧЕМ МОЛОКЕ

5 яиц СО
150 г сахара
120 г пшеничной муки
22 г кукурузного крахмала
10 г разрыхлителя
45 г какао-порошка
110 г растительного масла
90 г горячего молока

- 1 Просеять в большую миску муку с крахмалом, какао-порошком и разрыхлителем.

КАК ПОМЕНЯТЬ ВКУС?

ПОДСЛАСТИТЕЛЬ

Чтобы сделать бисквит более полезным, можно заменить сахар кокосовым или любым другим кристаллическим подсластителем.

ДОБАВКИ

- Орехи — до 70 г дробленых орехов на порцию бисквита.
- Для пряного аромата — любой микс из ванили, имбиря, корицы, гвоздики,

кардамона и мускатного ореха. Или каждая из специй по отдельности. Около 1 чайной ложки специй на порцию бисквита.

- Для шоколадного акцента вкуса — кусочки шоколада или шоколадная крошка до 100 г на порцию.
- Для кокосового вкуса — кокосовая стружка до 20 г на порцию.
- Для цитрусового аромата — цедра 1 апельсина, лайма или лимона.
- Для кофейного вкуса — 2 чайные ложки растворимого кофе соединить с 1 столовой ложкой воды и крахмалом (3 г). Ввести вместе с молоком.

МОРКОВНЫЙ БИСКВИТ

160 г сочной моркови
115 г миндальной муки
60 г кокосовой муки
25 г псиллиума
10 г разрыхлителя
70 г сливочного масла
130 г сиропа топинамбура
2 яйца С1

- 1** Морковь натереть на мелкой терке, отжать (нам нужна морковь без лишней влаги).
- 2** Соединить оба вида муки, псиллиум и разрыхлитель. Перемешать венчиком, просеять через крупное сито.
- 3** Растопить сливочное масло.

- 4** Соединить в миксере масло и сироп топинамбура, с помощью насадки «венчик» перемешать.
- 5** Не переставая перемешивать на средней скорости, добавить яйца по одному. Они должны хорошо объединиться с остальной массой.
- 6** Не выключая миксер, всыпать сухие ингредиенты и добавить морковь.
- 7** Выстелить пергаментом один или два противня. Поставить на пергамент кольцо для выпечки желаемого диаметра, выложить в него часть теста, разровнять, убрать кольцо. У вас останется



круг из теста на пергаменте. В процессе выпечки этот круг может слегка расплыться, это нормально. Перед сборкой его необходимо подрезать тем же кольцом. Можно разложить тесто в формы.

- 8** Выпекать при 180 °C 15 минут.
- 9** После выпечки дать бисквитам постоять при комнатной температуре, не снимая с пергаменты, а затем остудить в холодильнике.
- 10** После остывания снять бисквит аккуратно с пергаменты и подровнять. Бисквиты готовы к сборке.

КАК ПОМЕНЯТЬ ВКУС?

МУКА

- Чтобы получить обычный морковный бисквит, заменить миндальную, кокосовую муку и псиллиум пшеничной мукой.
- Чтобы получить безглютеновый бисквит, заменить миндальную, кокосовую муку и псиллиум безглютеновой мучной смесью.

ПОДСЛАСТИТЕЛЬ

Можно заменить сироп топинамбура другим сиропом, например сиропом цикория, агавы, финиковым. Можно заменить сироп кокосовым или обычным белым сахаром в том же весе.

ДОБАВКИ

- Орехи — до 70 г дробленых орехов на порцию бисквита.
- Дляпряного аромата — любой микс из ванили, имбиря, корицы, гвоздики,

кардамона и мускатного ореха. Или каждая из специй по отдельности. Около 1 чайной ложки специй на порцию бисквита.

- Для кокосового вкуса — кокосовая стружка до 20 г на порцию.
- Для цитрусового аромата — цедра 1 апельсина, лайма или лимона.

БИСКВИТЫ-БРАУНИ

80 г молочного шоколада

140 г сливочного масла

3 яйца

140 г сахара

80 г пшеничной муки

- 1** Растопить шоколад до 40–42 °C.
- 2** Сливочное масло довести при комнатной температуре или в микроволновке до температуры 17–19 °C (чтобы оно стало равномерно мягким).
- 3** Сливочное масло и шоколад смешать венчиком до однородности.
- 4** Взбить в миксере насадкой «венчик» яйца с сахаром до белой пышной пены. Всыпать в яичную смесь просеянную муку, перемешать.
- 5** Полученную смесь соединить с шоколадной смесью, перемешать до однородности венчиком.
- 6** Сделать формочки из фольги. Для этого кольцо диаметром 16 см обернуть

снизу фольгой. Снять фольгу. Получилась небольшая формочка, в которой мы и будем выпекать тесто. Сделать таких 5 штук.

- 7** Разложить тесто равномерно по формочкам из фольги. Выпекать 20–25 минут при 170 °С. Охладить бисквиты в формочках в холодильнике и только затем доставать их для сборки торта. Если тесто слегка вышло за края формочки, его нужно подрезать металлическим кольцом, нажав им на бисквит сверху.

КАК ПОМЕНЯТЬ ВКУС?

МУКА

Чтобы получить безглютеновый бисквит, нужно заменить пшеничную муку безглютеновой мучной смесью.

ПОДСЛАСТИТЕЛЬ

Чтобы сделать бисквит более полезным, можно заменить белый сахар кокосовым или любым другим кристаллическим подсластителем.

ДОБАВКИ

- Орехи — до 70 г дробленых орехов на порцию бисквита.
- Ягоды — черная и красная смородина, вишня, малина, брусника и другие замороженные. До 50 г на порцию. Добавляются сверху на бисквитное тесто, выложенное в формочки.
- Для шоколадного акцента вкуса — кусочки шоколада или шоколадная крошка до 100 г на порцию.
- Для кокосового вкуса — кокосовая стружка до 20 г на порцию.
- Для цитрусового аромата — цедра 1 апельсина, лайма или лимона.
- Молочный шоколад можно заменить любым другим шоколадом и его комбинациями. Без изменения пропорций.
- Для кофейного вкуса — 2 чайные ложки растворимого кофе соединить с 1 столовой ложкой воды и крахмалом (3 г). Ввести вместе со сливочным маслом.



БИСКВИТ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ

70 г сливочного масла

70 г оливкового масла

25 г молока

115 г сахара

5 яиц

145 г пшеничной муки

5 г разрыхлителя

- 1** Сливочное масло растопить и соединить с оливковым маслом. Влить теплое молоко, перемешать.
- 2** Яйца с сахаром взбить в миксере с помощью насадки «венчик» до белой пышной пены, 3–5 минут.
- 3** Всыпать просеянную с разрыхлителем муку, аккуратно перемешать лопаткой или на низкой скорости миксера до однородности.
- 4** Добавить масляную смесь, вливая струйкой в центр и перемешивая тесто лопаткой. Перемешать вручную или на низкой скорости миксера до однородности.
- 5** Вылить тесто в две формы диаметром 16 см и выпекать 35–40 минут при 160 °С.
- 6** Готовые бисквиты охладить до комнатной температуры, затем достать из форм. Срезать «шапки» и разрезать каждый бисквит на 2 части.

КАК ПОМЕНЯТЬ ВКУС?

МУКА

- Чтобы получить ореховый вкус, нужно 15–20% пшеничной муки заменить на 30–40% ореховой (фундучной, фисташковой, арахисовой и т. д.).
- Чтобы получить шоколадный вкус, заменить 10–15% муки какао-порошком.



ПОДСЛАСТИТЕЛЬ

Чтобы сделать бисквит более полезным, можно заменить белый сахар кокосовым или любым другим кристаллическим подсластителем.

ДОБАВКИ

- Орехи — до 70 г дробленых орехов на порцию бисквита.
- Для пряного аромата — любой микс из ванили, имбиря, корицы, гвоздики, кардамона и мускатного ореха. Или каждая из специй по отдельности. Около 1 чайной ложки специй на порцию бисквита.
- Для цитрусового аромата — цедра 1 апельсина, лайма или лимона.
- Для шоколадного акцента вкуса — кусочки шоколада или шоколадная крошка до 70 г на порцию бисквита.
- Для кокосового вкуса — кокосовая стружка до 20 г на порцию бисквита.
- Для кофейного вкуса 2 чайные ложки растворимого кофе соединить с 1 столовой ложкой воды и крахмалом (3 г). Ввести вместе с растопленным маслом.

БИСКВИТ НА КЭРОБЕ



6 яиц
55 г кокосового сахара
45 г миндальной муки
45 г кэроба
7 г разрыхлителя
10 г псиллиума



- 1** Соединить в миске миндальную муку, псиллиум, разрыхлитель и кэроб, перемешать венчиком.
- 2** Яйца с кокосовым сахаром взбить в чаше миксера с помощью насадки «венчик» до пышной пены.
- 3** Всыпать сухую смесь к яичной, перемешать вручную аккуратно с помощью силиконовой лопатки, поднимая массу снизу вверх и прокручивая миску.
- 4** Выстелить пергаментом один или два противня. Поставить на пергамент

кольцо для выпечки желаемого диаметра, выложить в него часть теста, разровнять, убрать кольцо. У вас останется круг из теста на пергаменте. В процессе выпечки этот круг может слегка расплыться, это нормально. Перед сборкой его необходимо подрезать тем же кольцом. Можно разложить тесто в формы.

- 5 Выпекать 20 минут при 170 °С.
- 6 После выпекания дать бисквитам остыть на пергаменте, затем подрезать каждый с помощью кольца.

КАК ПОМЕНЯТЬ ВКУС?

Кокосовый сахар можно заменить любым другим кристаллическим подсластителем.

ДОБАВКИ

- Орехи — до 70 г дробленых орехов на порцию бисквита.
- Ягоды — черная и красная смородина, вишня, малина, брусника и другие замороженные. До 50 г на порцию. Добавляются сверху на бисквитное тесто, выложенное в формы.
- Для шоколадного акцента вкуса — кусочки шоколада или шоколадная крошка до 100 г на порцию.
- Для кокосового вкуса — кокосовая стружка до 20 г на порцию.
- Для цитрусового аромата — цедра 1 апельсина, лайма или лимона.
- Кэроб можно заменить какао-порошком.

ПРОПИТКИ

МОЛОЧНАЯ ПРОПИТКА

50 г сахара
100 г молока

Сахар с молоком нагреть в сотейнике до растворения сахара. Остудить. Пропитать бисквиты в процессе сборки торта.

ЧТО МОЖНО ЗАМЕНИТЬ?

Молоко — любой жидкостью: соком, кофе, растительным молоком. Возможно добавление 10 г свежих листьев мяты (блендером измельчить с молоком до салатного цвета молока, процедить).

КОФЕЙНАЯ ПРОПИТКА

100 г воды
5 г растворимого кофе
50 г сахара
50 г дробленого жареного фундука

Смешать в сотейнике воду и кофе, начать нагревать и помешивать, пока кофе не растворится. Добавить сахар, нагревать до растворения сахара. Всыпать фундук, перемешать. Пропитать бисквиты, выкладывая на каждый бисквит в равном объеме жидкость и орехи.



ЧТО МОЖНО ЗАМЕНИТЬ?

Фундук — любыми другими мелко молотыми орехами.

ФРУКТОВАЯ ПРОПИТКА

140 г фруктового пюре

140 г воды

100 г сахара

Соединить все ингредиенты в ковше, нагреть до растворения сахара, помешивая. Немного охладить. Пропитать нарезанные бисквиты с помощью кулинарной кисточки или столовой ложки.

ЧТО МОЖНО ЗАМЕНИТЬ?

Фруктовое пюре — ягодным пюре.

СОВЕТ. Если вам нужно сделать пропитку более полезной, замените сахар любым другим подсластителем: сиропом топинамбура, кокосовым сахаром, медом и так далее.

НАЧИНКИ



ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

1 Белый сахар везде можно заменить любым другим подсластителем: медом, кокосовым сахаром, сиропом топинамбура и т. д.

2 Шоколад заменяется на другой вид шоколада (белый на молочный, например) и на шоколад без сахара (белый шоколад на белый шоколад без сахара, например).

3 Фруктовые пюре можно выбирать любые, но с осторожностью использовать жидкие пюре, которые при размораживании похожи на соки (пюре лайма, лимона, апельсина, кокоса).

4 В каждую начинку можно добавить специи и пряности (ваниль, корицу, имбирь, кардамон и др. Примерно половину чайной ложки на порцию).

ФРУКТОВЫЙ ГАНАШ

180 г фруктового пюре

5 г пектина NH

10 г сахара

5 г желатина

40 г воды

65 г белого шоколада

50 г сливочного масла

- 1 Холодное (но размороженное!) фруктовое пюре выложить в ковш.
- 2 Смешать пектин с сахаром и добавить к пюре. Активно перемешать венчиком. Отправить на плиту.
- 3 Нагревать, постоянно помешивая, до закипания смеси, затем варить еще 1–2 минуты. Снять с плиты.
- 4 Замочить желатин в холодной воде.
- 5 Добавить к фруктовой смеси белый шоколад и желатин, размешать до однородности венчиком. Пробить погружным блендером (не обязательно, но так консистенция будет лучше).
- 6 Дать смеси остыть до температуры 35–40 °С и добавить сливочное масло. Размешать венчиком, пробить погружным блендером.
- 7 Перелить в кулинарный мешок и убрать в холодильник до полной стабилизации на 3–4 часа.
- 8 После стабилизации ганаш готов к сборке торта.



СОВЕТ. Ганаш можно наносить как из кулинарного мешка, так и просто с помощью столовой ложки или силиконовой лопатки. Если чувствуете, что для вас ганаш густоват, то перед сборкой торта слегка нагрейте его до удобной вам консистенции.

ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ

100 г темного шоколада
55 г молочного шоколада
90 г сливок жирностью 33%

- 1** Темный и молочный шоколад соединить в миске.
- 2** Сливки нагреть до кипения и вылить на шоколад. Перемешать венчиком и получить однородный ганаш.
- 3** Убрать в холодильник до момента, когда ганаш начнет крепко держать форму. Его нужно периодически доставать и перемешивать, чтобы он охлаждался равномерно.



- 4** Когда ганаш начнет держать форму, взбить его до более светлого цвета и пышной консистенции. Переложить ганаш в кулинарный мешок до использования.

КАРАМЕЛЬ

150 г сахара
150 г сливок жирностью 33%
30 г сливочного масла
2 г соли

- 1** Высыпать сахар в сотейник. На среднем огне растопить сахар, постоянно его помешивая силиконовой лопаткой. Сахар может начать комковаться — это нормально. Главное, топить его медленно и не допускать горения. Если такое происходит, убавьте огонь. Итак, сахар растопился, он жидкий, темно-янтарный, в нем нет кристаллов нерастворившегося сахара.
- 2** Нагреть до кипения сливки. Лучше нагреть их, пока топится сахар. Кипящие сливки тонкой струйкой влить к сахару и начать энергично перемешивать венчиком. Смесь начнет активно кипеть и давать горячий пар — будьте осторожны.
- 3** Когда все сливки будут влиты, добавить сливочное масло и соль. Хорошо размешать венчиком.
- 4** Перелить карамель в емкость для хранения и остудить.

ЧТО МОЖНО ЗАМЕНИТЬ?

- Сливки (или их часть) можно заменить фруктовым или ягодным пюре. На-

пример, вкусная карамель получается с пюре из абрикоса и манго.

- В карамель можно добавить 100 г темного или молочного шоколада на порцию — получится шоколадная карамель. Шоколад добавляется в конце приготовления.
- При замене сахара на более темный карамель будет значительно темнее.

КУРД С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

3 яичных желтка

60 г лимонного сока (пюре)

60 г сахара

170 г белого шоколада

- 1** Желтки выложить в ковш, добавить сок и сахар, довести до кипения, активно помешивая силиконовой лопаткой, и сразу же снять с плиты. Смесь должна слегка загустеть. Если этого не произошло, то еще немного нагреть смесь до загустения, но не кипятить.
- 2** Процедить полученную смесь через сито, чтобы удалить все образовавшиеся комочки.
- 3** Добавить в смесь шоколад. Перемешать венчиком до однородности.
- 4** Переложить курд в кулинарный мешок и дать полностью стабилизироваться в холодильнике.
- 5** Когда курд полностью охладится, его можно использовать как начинку для сборки торта.



ЧТО МОЖНО ЗАМЕНИТЬ?

Лимонный сок можно заменить другим кислым соком или пюре (например, апельсин + лимон, смородина или маркуйя).

КОНФИ

320 г фруктового или ягодного пюре
8 г пектина NH
90 г сахара

- 1** Соединить пектин и сахар.
- 2** Отправить фруктовое пюре в сотейник, нагреть до 40–50 °С, всыпать «дождиком», активно помешивая, пектин, смешанный с сахаром.
- 3** Довести до кипения и варить еще пару минут.
- 4** Оставить при комнатной температуре. Рабочая температура для сборки торта — 30–35 °С.



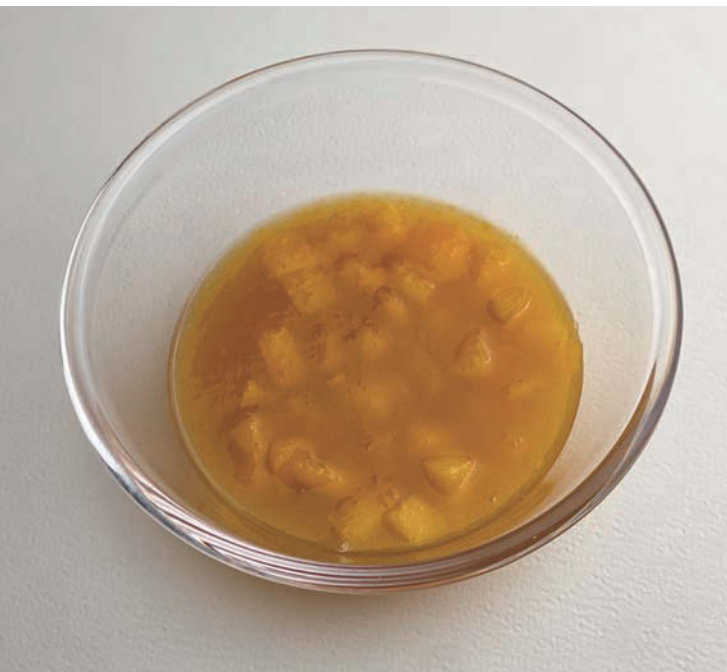
КУЛИ 1

300 г фруктового или ягодного пюре
80 г сахара
8 г пектина NH
150 г свежих фруктов или ягод

- 1** Смешать пектин с сахаром.
- 2** Выложить фруктовое или ягодное пюре в сотейник. Добавить смесь пектина с сахаром, хорошенько перемешать. Довести до кипения, а затем варить 2–3 минуты, постоянно помешивая.
- 3** Снять кули с плиты и охладить до 40–50 °С.
- 4** Обернуть три кольца диаметром 14 см пищевой пленкой, поставить на доску или поднос. Вылить кули в кольца. Сверху равномерно выложить свежие фрукты или ягоды.
- 5** Убрать кули в морозилку на 1–1,5 часа.
- 6** Перед сборкой торта достать кули из морозильника, вынуть из колец и снять пленку. Собирать торт со слегка подмороженным кули, чтобы оно легло максимально ровно и красиво в торт.

ЧТО МОЖНО ЗАМЕНИТЬ?

- Это кули получается более плотным, его можно вылить в кольцо, и оно примет форму кольца.
- Свежие фрукты можно исключить из рецептуры и готовить без них.



КУЛИ 2

70 г свежих фруктов или ягод (1)
 25 г воды
 70 г свежих фруктов или ягод (2)
 30 г сахара
 2 г пектина NH

- 1 Смешать пектин с сахаром в кружке.
- 2 Выложить в сотейник фрукты или ягоды (1), нарезанные на кусочки, влить воду. Пюрировать с помощью погружного блендера до однородной консистенции. Если однородная не получается — протереть через сито.
- 3 Добавить пектин с сахаром, перемешать венчиком. Нагревать, постоянно помешивая венчиком или лопаткой,

чтобы смесь не пригорала. После закипания варить 1–2 минуты.

- 4 Нарезать фрукты или ягоды (2) мелкими кубиками.
- 5 Добавить их в сотейник, варить еще 30 секунд.
- 6 Переложить кули в контейнер и убрать в холодильник до полного охлаждения.

Это кули получается более мягким и кремовым.

КРУСТИЛАНТ 1

115 г белого шоколада
 100 г орехового урбеча
 105 г вафельной крошки или кукурузных хлопьев



- 1** Растопить белый шоколад в микроволновке или на водяной бане импульсами по 15 секунд. Не перегревать! Добавить урбеч.
- 2** Добавить вафельную крошку из магазина для кондитеров или кукурузные хлопья (предварительно слегка измельченные).
- 3** Все перемешать. В холодильник не убирать. Крустилант готов к сборке торта.

Этот крустилант более хрустящий и плотный.

ЧТО МОЖНО ЗАМЕНИТЬ?

Урбеч может быть использован любой: кокосовый, фундучный, фисташковый, кешью или даже арахисовая паста.

КРУСТИЛАНТ 2

35 г сахара
65 г фундучной муки
10 г какао-порошка
2 г соли
35 г кокосового масла
10 г яичного белка

- 1** Соединить все ингредиенты в миске в любой последовательности, перемешать до однородности.
- 2** Противень выстелить пергаментом. На него выложить крустилант тонким равномерным слоем. Выпекать 5–7 минут при 180 °C с конвекцией или 10–12 минут без конвекции.



- 3** Дать полностью остыть и измельчить в крошку.

Этот крустилант более мягкий и дает небольшой акцент для текстуры.

ЧТО МОЖНО ЗАМЕНИТЬ?

- Фундучная мука может быть заменена любой другой ореховой мукой.
- Какао-порошок может быть исключен из рецептуры.

НАМЕЛАКА ОРЕХОВАЯ

6 г желатина
36 г холодной воды
115 г молока
6 г глюкозного сиропа
240 г сливок жирностью 33%
160 г молочного шоколада 40%
100 г орехового пралине

- 1 Желатин замочить в воде.
- 2 Вылить в сотейник молоко и добавить глюкозный сироп. Нагреть, постоянно помешивая. Довести до начала кипения и сразу же снять с плиты.
- 3 Соединить в отдельной емкости молочный шоколад и пралине. Перемешивать их не обязательно.
- 4 Вылить горячую молочную смесь на шоколадную. Перемешать венчиком. Получится глянцевая красивая однородная смесь.
- 5 Добавить замоченный желатин. Снова перемешать. Для большей глянцевого пробейте смесь погружным блендером.
- 6 Влейте сливки (не взбитые), еще раз перемешайте и пробейте погружным блендером.
- 7 Накройте пленкой и уберите в холодильник на 3–4 часа.
- 8 Достаньте из холодильника. Взбейте

намелаку миксером с насадкой «венчик» до пышности.

- 9 Готово, намелаку можно перекладывать в кулинарный мешок и собирать с ней торт.



ЧТО МОЖНО ЗАМЕНИТЬ?

Пралине можно заменить на любое другое ореховое или на урбеч.

КРЕМЫ ДЛЯ СБОРКИ ТОРТА

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

1 Белый сахар везде можно заменить любым другим подсластителем: медом, кокосовым сахаром, сиропом топинамбура и т. д.

2 Шоколад заменяется на другой вид шоколада (белый на молочный, например) и на шоколад без сахара (белый шоколад на белый шоколад без сахара, например).

3 Фруктовые пюре можно выбирать любые, но с осторожностью использовать жидкие пюре, которые при размораживании похожи на соки (пюре лайма, лимона, апельсина, кокоса).

4 Творожный сыр можно заменить сыром маскарпоне (и наоборот), также эти сыры можно комбинировать.

5 Для цитрусового аромата — цедра 1 лимона, лайма или апельсина.



СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ

400 г сыра маскарпоне (или творожного сыра)

80 г сахарной пудры

220 г сливок жирностью 33%

- 1** Сахарную пудру просеять, чтобы в ней не было комочков.
- 2** Соединить сыр маскарпоне, сливки и сахарную пудру в чаше миксера.
- 3** Взбить ингредиенты до однородности с помощью насадки «венчик». Масса должна стать пышной, красивой, однородной.
- 4** Крем готов к сборке торта. Переложить его в кулинарный мешок.

ДОБАВКИ

- Для фруктового или ягодного вкуса добавить холодное конфи без кусочков (до 120 г на порцию крема).
- Шоколадная крошка, орехи до 150 г на порцию.
- Для шоколадного вкуса — шоколадный ганаш до 120 г на порцию.
- Для орехового вкуса — ореховое пралине до 120 г на порцию, вводится в слегка подогретом виде в сыр.

СЛИВОЧНЫЙ/ СЫРНЫЙ КРЕМ-МУСС

230 г сыра маскарпоне (или творожного сыра)

195 г белого шоколада

460 г сливок жирностью 33%

11 г желатина

70 г холодной воды

- 1** Желатин замочить в воде.
- 2** Белый шоколад растопить импульсами в микроволновке.
- 3** Маскарпоне нагреть до 25–30 °С. Соединить в чаше миксера с растопленным белым шоколадом. Взбить с помощью насадки «венчик» несколько секунд до однородности.



- 4** Замоченный желатин подогреть в микроволновке несколько секунд до жидкого состояния. Не кипятить. Влить в смесь маскарпоне с шоколадом. Перемешать до однородности.
- 5** Холодные сливки взбить с помощью миксера до плотного состояния. Внимательно взбивайте сливки: важно не перевзбить их. Как только они начали хорошо держать форму — переставьте взбивать.

ДОБАВКИ

Для орехового вкуса добавить ореховую пасту, не более 100 г на порцию, вводится вместе с шоколадом.

в микроволновке, каждые 10–15 секунд доставая и перемешивая венчиком. Как только смесь станет однородной, прекратить нагревание.

- 4** Добавить к фруктово-шоколадной массе желатин, размешать до однородности. Важно, чтобы весь желатин растворился в массе.
- 5** Порциями добавлять взбитые сливки при температуре фруктовой смеси не более 40 °С, перемешать.
- 6** Крем-мусс готов к сборке. Если в процессе сборки он начнет застывать, его можно слегка нагреть в микроволновке.

ШОКОЛАДНО-ФРУКТОВЫЙ КРЕМ-МУСС

5 г желатина
30 г холодной воды
90 г фруктового или ягодного пюре
150 г белого шоколада
170 г сливок жирностью 33%

- 1** Желатин замочить в воде.
- 2** Холодные сливки (которые хранились в холодильнике) взбить с помощью миксера до плотного состояния. Внимательно взбивайте сливки: важно не перевзбить их. Как только они начали хорошо держать форму — переставьте взбивать.
- 3** Соединить шоколад и фруктовое/ягодное пюре. Нагреть импульсами

ДОБАВКИ

Для орехового вкуса добавить ореховую пасту, не более 100 г на порцию, вводится вместе с шоколадом.





ЛЕГКИЙ ГАНАШ

100 г сливок жирностью 33%
160 г белого шоколада
280 г кокосовых сливок
12 г желатина
84 г холодной воды

- 1 Желатин замочить в воде.
- 2 Нагреть кокосовые сливки любым удобным способом. Растворить в сливках замоченный желатин.
- 3 Выложить белый шоколад в отдельную емкость. Вылить горячие кокосовые сливки на шоколад. Перемешать венчиком. Для большей гладкости пробить погружным блендером. Добавить обычные сливки. Все перемешать, накрыть пленкой в контакт и убрать в холодильник для полной стабилизации на 5–6 часов.
- 4 Охлажденный ганаш взбить до однородной пышной консистенции и использовать для прослойки торта.

ЧТО МОЖНО ЗАМЕНИТЬ?

Кокосовые сливки можно заменить на коровьи, в таком случае ганаш будет более пышным.

ПЛОТНЫЙ ГАНАШ

250 г сливок жирностью 33%
240 г творожного сыра
290 г темного шоколада
60 г лимонного сока
лимонная цедра

- 1 Сливки и творожный сыр смешать в чаше миксера. Взбить с помощью насадки «венчик» на высокой скорости до пышного и плотного состояния. Не перевзбить!
- 2 В это время растопить шоколад до 40–45 °С. Добавить сок и цедру, перемешать венчиком получившийся крем.



- 3 На низкой скорости взбивания влить шоколадный крем в сливочную массу, взбить до однородности.
- 4 Крем готов к сборке. В случае застывания в процессе сборки его можно слегка подогреть в микроволновке.

ДОБАВКИ

Для орехового вкуса добавить ореховую пасту, не более 100 г на порцию, вводится в слегка подогретом виде в сыр.

Лимонный сок можно заменить другим кислым соком или пюре, например пюре из маракуйи, лайма или смородины.

СМЕТАННЫЙ КРЕМ-МУСС

240 г творожного сыра
420 г сметаны жирностью 25%
10 г желатина
62 г холодной воды
100 г сахара
160 г сливок жирностью 33%

- 1 Желатин замочить в воде.
- 2 Довести сыр и сметану до температуры 15–20 °С. Для этого достаньте их из холодильника минут за 40 до готовки и оставьте при комнатной температуре.
- 3 Выложить в чашу миксера творожный сыр и сахар. Перемешать их миксером, не взбивая.
- 4 Добавить сметану, перемешать миксером до однородности.

- 5 Нагреть замоченный желатин в микроволновке или сотейнике до жидкого состояния. Не кипятить. Влить в крем, перемешать миксером до однородности.
- 6 Взбить сливки до плотного и пышного состояния. Соединить аккуратно с помощью силиконовой лопатки с сырной массой.
- 7 Крем готов к сборке. Если крем начнет застывать в процессе сборки, его можно слегка подогреть в микроволновке.

ДОБАВКИ

- Для орехового вкуса добавить ореховую пасту, не более 100 г, вводится в слегка подогретом виде в сыр.
- Для фруктового или ягодного вкуса добавить холодное конфи без кусочков до 120 г на порцию крем-мусса.
- Для шоколадного вкуса — шоколадный ганаш до 120 г на порцию.



ОТЛИЧНЫЕ СОЧЕТАНИЯ ВКУСОВ

Меня часто спрашивают, где я беру идеи сочетаний вкусов для своих десертов. И я говорю, что везде! В соцсетях я подписана на странички разных ресторанов, в жизни постоянно пробую что-то новое. У меня даже есть папка с фотографиями на телефоне «Хочу приготовить». Идеи можно брать не только из десертов, но и из других блюд. Представьте, что вы пошли в ресторан или в гости и попробовали там ризотто с горгонзолой и грушей. Необычное сочетание! Как, интересно, оно заиграло бы в десерте? Самое время сохранить эту идею и проверить, когда будет возможность.

Я хочу поделиться с вами яркими и необычными идеями сочетаний вкусов, которые я сохраняла для себя. Но помните, что это не руководство к действию, а способ дать вам еще больше вдохновения! Не бойтесь экспериментов.

1 Кофе и апельсин. Сразу хочется сделать такой основательный кофейный торт с сочными и яркими апельсиновыми цукатами.

2 Козий сыр и вишня. Представляет-ся хрустящая тарталетка с муссом из козьего сыра и вишневым конфи.

3 Горгонзола и спелый персик. Чизкейк из горгонзолы с соусом из персика! Как вам такое?

4 Клубника и кокос. Можно поэкспериментировать и сделать супернежный и легкий десерт с кремами-муссами из клубники и кокоса.

5 Ананас и темный шоколад. Попробовали бы трюфельные конфеты с таким сочетанием?

6 Сыр бри и яблоко. Например, муссовое пирожное с муссом из сыра бри и компоте с кусочками яблок.

7 Грейпфрут и авокадо. Очень необычное сочетание, только для настоящих гурманов.

8 Лайм и базилик. Свежий летний вкус. Идеален для легких муссовых пирожных.

9 Ежевика и белый шоколад. Первым делом с этим сочетанием советую сделать трюфели. Просто божественно!

10 Брусника и кедровые орехи. Сибирский десерт. Орешки поджарить, бруснику переработать в конфи. Собрать со сливочным кремом и белым бисквитом — получится интересный торт.



РЕЦЕПТЫ КРЕМОВ ДЛЯ ВЫРАВНИВАНИЯ И ДЕКОРА

Один из важнейших вопросов у кондитеров, которые приходят ко мне обучаться, — как идеально выровнять торт, чтобы он был гладким, однотонным, без трещин и пузырей?

Мой ответ — практика, хорошие рецепты и правильная технология. Последними двумя пунктами я поделюсь с вами. А вот практика — это уже ваша работа. Выровняйте по моей технологии десять тортов, и вы точно набьете руку! И ваши торты будут уже гораздо ближе к идеалу.

ПОЧЕМУ Я ИСПОЛЬЗУЮ В СВОЕЙ РАБОТЕ ИМЕННО ЭТИ КРЕМЫ?

- На торты, покрытые этими кремами, можно крепить любой декор, он не растает, не потечет и не испортится.
- Они плотно держат торт, и он не так сильно подвержен повреждениям при жесткой перевозке.
- Из них можно делать разнообразные красивые текстуры, работая с цветом, фактурой.
- Они позволяют сделать самое идеальное выравнивание.

Я расскажу про свойства и особенности каждого из кремов, а дальше уже выбор за вами, какие из них применять в своей готовке.

БЕЛЫЙ ШЕЛКОВЫЙ ГНАШ

Мой бестселлер! Этот рецепт оценили тысячи кондитеров и прислали огромное количество благодарностей за возможность пользоваться этим идеальным кремом! Универсальный крем как для небольших тортов, так и для свадебных. Можно окрашивать любыми красителями. Не сложен в приготовлении.

300 г белого шоколада

40 г глюкозного сиропа

100 г сливок жирностью 33%

140 г мягкого сливочного масла

Диоксид титана (если требуется)

- 1** Соединить сливки, диоксид титана (если требуется) и глюкозный сироп, нагреть примерно до 60 °C (до появления пара). Перемешать. Если у вас нет глю-

кознего сиропа, можете исключить его из рецепта. Глюкозный сироп влияет на эластичность и срок годности крема.

- 2** Влить сразу все сливки в шоколад и размешать до однородности. Размешивать следует венчиком, не пробивать блендером.
- 3** Мягкое сливочное масло (консистенция густой сметаны) добавить в смесь. Перемешать венчиком.
- 4** Вначале масса будет жидкой — охладить до стабильности, до 18–19 °С (когда начнет держать форму).
- 5** Взбить до более светлого цвета, переложить в мешок и начать работать. Взбивать ганаш нужно недолго, так как его легко перевзбить, и тогда пойдут

пузыри. Для минимальной порции ганаша (как в рецепте) при наличии мощного миксера достаточно 10–15 секунд на взбивание. Если порция увеличивается, то и время взбивания увеличивается.

ТЕМНЫЙ ШЕЛКОВЫЙ ГАНАШ

Та же технология, что у белого, только на темном шоколаде. Можно не взбивая покрывать торт, будут другие свойства. Он будет более текучий, темный и плотный. Иногда необходим именно такой крем. Окрашивать можно красным и черным цветом.

300 г темного шоколада
45 г глюкозного сиропа
110 г сливок жирностью 33%
150 г мягкого сливочного масла

- 1** Соединить сливки и глюкозный сироп, нагреть примерно до 60 °С (до появления пара). Перемешать.
- 2** Влить сливки в шоколад и размешать до однородности. Если нужно — подогреть.
- 3** Мягкое сливочное масло (консистенция густой сметаны) добавить в смесь. Перемешать венчиком, не пробивать погружным блендером.
- 4** Вначале масса будет жидкой — охладить до стабильности в холодильнике, до 19–20 °С (когда начнет держать форму).





300 г белого шоколада
75 г какао-масла
38 г глюкозного сиропа
15 г сливок жирностью 33% (такое количество сливок нужно для хорошего растворения глюкозного сиропа и для лучшей консистенции ганаша)
150 г мягкого сливочного масла
Диоксид титана или краситель (если требуется)

1 Растопить по отдельности шоколад и какао-масло. Соединить шоколад и какао-масло. Если требуется, добавить жирорастворимый краситель или диоксид титана на этом этапе в шоколадную смесь. Пробить погружным блендером.

2 Соединить сливки и глюкозный сироп, нагреть примерно до 60 °С (до появления пара). На этом этапе можно

5 Взбить до более светлого цвета. Как побелеет — остановить взбивание, переложить в мешок и начать работать. Взбивать ганаш нужно недолго, так как его легко перевзбить, и тогда пойдут пузырьки. Для минимальной порции ганаша (как в рецепте) при наличии мощного миксера достаточно 10–15 секунд на взбивание. Если порция увеличивается, то и время взбивания увеличивается.

КАМЕННЫЙ ГАНАШ

Очень плотный крем. Идеален для долгого рисования на торте (= пребывания при комнатной температуре). Не тает при нормальной комнатной температуре. Отлично держит на себе рисунок. На ощупь сухой, как мастика.



добавить гелевый водорастворимый краситель. Перемешать.

- 3 Объединить шоколадную смесь со сливками и мягким сливочным маслом.
- 4 ВАЖНО! Соединять все три части нужно одновременно, не перемешивая вначале сливки с шоколадом, иначе ганаш расслоится. Перемешать венчиком до однородности.
- 5 Вначале масса будет жидкой — охладить до стабильности, до 22–23 °С (когда начнет держать форму).
- 6 Не медлить — ганаш быстро застывает. Взбить до более светлого цвета от 15 секунд до 1 минуты на высокой скорости. Начать сразу же работать. Ганаш можно перевзбить, поэтому не стоит взбивать его слишком долго. Ориентируйтесь на его цвет. Когда ганаш побелел и начал держать форму, с ним можно начинать работать.

- 1 Заварить на водяной бане белки с сахаром до полного растворения сахара (до 65–70 °С), постоянно помешивая венчиком. Следить, чтобы смесь не перегрелась и белок не свернулся.
- 2 Вылить смесь в чашу миксера и насадкой «венчик» взбить меренгу. Когда меренга будет готова — продолжить взбивать на медленной скорости до ее остывания до 32–33 °С.
- 3 В это время взбить масло добела. Также масло можно взбить заранее и переложить его в миску. Чем белее масло, тем белее впоследствии будет крем.
- 4 Когда меренга остынет до 32–33 °С, поставить скорость взбивания миксера на среднюю мощность и добавлять в нее взбитое масло по столовой ложке, не прекращая взбивания. Крем готов, и его можно наносить на торт.

БЕЛКОВО-МАСЛЯНЫЙ КРЕМ

Не ганаш, но тоже плотный крем. Белый сразу после приготовления, не требует отбеливания красителем. Позволяет делать рисунки, как живопись маслом, фактурные. Идеален для текстур.

100 г яичных белков
200 г сахара
300 г сливочного масла комнатной температуры





СПОСОБЫ ОКРАШИВАНИЯ

1 Добавить гелевый водорастворимый краситель или диоксид титана в сливки с глюкозным сиропом, пробить погружным блендером после нагревания, дальше готовить по рецепту.

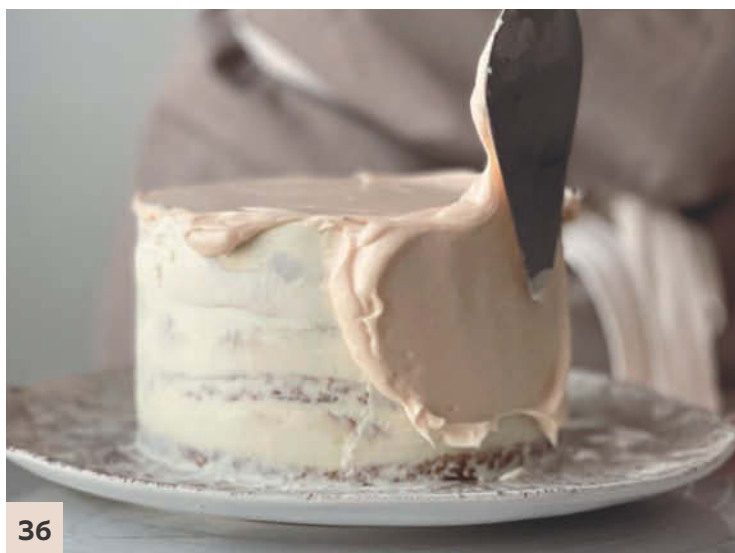
2 Добавить гелевый (жиро- или водорастворимый) краситель на этапе взбивания.

3 Приготовить ганаш, отложить 1 столовую ложку, добавить в нее сухой жирорастворимый краситель или гелевый водорастворимый, активно растереть до исчезновения комочков красителя, процедить через сито, добавить в основную порцию ганаша.

ВЫРАВНИВАНИЕ ТОРТА

Я разработала определенную технологию выравнивания, при которой ваши торты будут просто идеальными! Для начала подготовьте все инструменты и ингредиенты, с помощью которых вы будете выравнивать торт. Подготовьте крем в кулинарном мешке, торт на поворотном столе, шпатель, мастихин, миску для лишнего крема, бумажные полотенца.

- 1** Первым делом необходимо нанести черновой слой крема. Это делается для того, чтобы все крошки приклеились к тарту и не мешали при дальнейшем выравнивании. Черновой слой должен быть буквально прозрачным, не более 1 мм толщиной — это важно. Он быстро застывает и почти сразу после его нанесения можно приступать к следующему этапу.
- 2** Теперь наносим крем змейкой на весь торт, стараясь сделать так, чтобы не было пробелов. Толщина выравнивания торта одним из кремов — 6–10 мм (однорусные торты), 10–15 мм (многоярусные торты).
- 3** Берем мастихин и разравниваем крем на торт: вначале верхушку, затем бока. Подравниваем все шпателем и убираем в холодильник. На этом этапе нет необходимости сделать торт идеально гладким: нужно просто сделать его горизонтально и вертикально ровным, без «волн» и «завалов».





- 4** Ставим торт в холодильник до полного застывания крема. На это требуется около 20 минут. Оставшийся крем (в кулинарном мешке) держим при комнатной температуре — не нужно убирать его в холодильник.
- 5** Через 20–30 минут достаем торт из холодильника и берем шпатель. Я рекомендую использовать острый и гибкий шпатель, как на фото. Он идеален для моих кремов.
- 6** Ставим торт на поворотный стол и с нажимом «срезаем» излишки застывшего крема. Не бойтесь повредить торт, крем уже отлично застыл. Главное эти излишки уже не использовать и убрать, вытерев шпатель об миску или бумажным полотенцем.
- 7** Последний этап — наносим оставшийся мягкий крем тоненьким слоем, буквально чтобы заполнить неровности, не более того. Буквально 0,5 см. Если вы хотя бы раз видели или просто знаете, как шпаклюют стены — это вам поможет. Тонкий слой крема заполняет микровыемки, разглаживается шпателем, и торт получается идеально гладким. Главное — не переборщить с кремом.



6



6a



7



7a



8

8 Осталось сделать «корону» из крема и убрать торт в таком виде в холодильник. Через 10 минут она застынет, и нужно будет срезать ее острым ножом, двигаясь от края к центру. Так у вас получится идеальный край торта.

Отлично! Ваш идеальный торт готов. Такой способ выравнивания подходит к любому крему из перечисленных мной.





КАК ХРАНИТЬ КРЕМЫ?

1 Наилучший вариант — не хранить их, а готовить и сразу использовать. Так крем для выравнивания торта будет наиболее эластичным, воздушным и гладким. Но если все же вам необходимо заготовить его заранее, то хранить крем необходимо в контейнере. После перекладывания крема в контейнер нужно закрыть его пищевой пленкой в контакт. И затем закрыть контейнер крышкой.

2 В таком виде кремы хранятся до 5 дней в холодильнике и до 3 недель в морозилке.

3 Лучший вариант для ганашей: хранить в невзбитом состоянии. Перед выравниванием достать из холодильника или морозилки, довести до рабочей температуры в микроволновке и взбить.

4 При хранении взбитого — дать ему нагреться при комнатной температуре после холодильника, слегка подогреть в микроволновке до рабочей температуры (она указана в рецепте), взбить несколько секунд.

ЧТО МОЖЕТ ПОЙТИ НЕ ТАК?



- Крем для сборки и начинка должны быть стабильными, не растекаться, торт не должен сползать и крениться.
- Подложка для торта должна быть плотная. Пластиковая, деревянная или из плотного картона, негнущаяся.
- После того как вы собрали торт, нужно дать постоять ему в холодильнике не менее 5–6 часов. Так все составляющие стабилизируются, и влага хорошо распределится внутри изделия. Торт будет крепким и сочным, а значит, ганаш на покрытии не треснет.

ПОЧЕМУ ГАНАШ ЖЕЛТИТ?

У желтизны ганаша может быть несколько причин. В первую очередь он может желтеть из-за того, что был перегрет. Перегреться он может как просто находясь при комнатной температуре долгое время (от 15 минут), так и из-за изначально неправильного измерения температуры. Если вы начнете взбивать ганаш, когда он еще не достиг нужной температуры, помимо пузырей в нем появится желтизна.

Вторая причина заключается в неправильном выравнивании. А точнее, «заравнивании» торта. Если долго мусолить ганаш на торте, снимать, затем снова наносить, то он неизбежно начнет желтеть. Выравнивать нужно так, как показано на фото.

Вы можете использовать какой-либо свой способ выравнивания, но имейте в виду, что снятый ганаш, после того как его подморозили в холодильнике, уже ни в коем случае нельзя наносить на торт. Его можно убрать в холодильник и затем добавить в новую порцию ганаша.

ПОЧЕМУ ГАНАШ В ПУЗЫРЯХ?

Самая основная причина пузырей в ганаше — это то, что его перевзбили. Взбивать ганаш нужно до момента, когда он становится похож на густые взбитые сливки. Даже если по краям осталось немного невзбитого желтоватого ганаша, то лучше прекратить взбивание и соединить весь ганаш до однородности силиконовой лопаткой.

Если вы не соблюдали температуру, при которой нужно начинать взбивать ганаш, и стали это делать при температуре выше рабочей, то ганаш будет очень легко перевзбить. Он будет мягкий, жидкий и в пузырьках.

ЧЕМ МОЖНО ВЗБИВАТЬ? МОЖНО ЛИ ПРОБИТЬ БЛЕНДЕРОМ ВМЕСТО ВЕНЧИКА?

Ганаш можно взбивать любым удобным инструментом для взбивания. Это может быть как стационарный миксер, так и ручной. Маленькую порцию ганаша можно взбить даже вручную венчиком. Я не советую пробивать погружным блендером ганаш на этапе объединения ингредиентов. Некоторые блендеры могут начать его не просто объединять, но и взбивать,

а это может навредить итоговой консистенции крема.

МОЖНО ЛИ ЗАМОРАЖИВАТЬ?

Да, вы можете как заморозить ганаш отдельно, так и прямо на торте.

ПОЧЕМУ КРЕМ ОТВАЛИВАЕТСЯ КУСОЧКАМИ ПРИ НАРЕЗКЕ?

Первая причина — не сделали черновой слой. Он помогает склеиться ганашу и торту.

Вторая причина — слишком много влаги внутри торта.

КАКОЙ ОН НА ВКУС?

Белый шелковый ганаш в мягком взбитом состоянии похож на шоколадный подтаявший пломбир.

Он неприторный — вся сладость идет только от белого шоколада. Шелковый ганаш нежирный — в нем нет огромного количества сливочного масла. Хотя некоторые вкус масла все же чувствуют. Когда крем застывает, он похож на шоколадную начинку для конфет. Тает во рту, никаких неприятных послевкусий, только сливочно-шоколадный вкус.

Темный шелковый ганаш в мягком состоянии тоже похож на шоколадное мороженое. Очень вкусный, такое сливочное какао. Когда застывает, как нутелла, только без орехового оттенка вкуса.

Каменный ганаш похож по вкусу на шелковый, но имеет ярко выраженный оттенок вкуса какао-масла.

Белково-масляный крем. Он гораздо более маслянистый, но мне по вкусу тоже нравится.

МОЖНО ЛИ ЗАМЕНИТЬ ГЛЮКОЗНЫЙ СИРОП ИЛИ ТРИМОЛИН?

Нет. Если у вас нет в наличии конкретного ингредиента (глюкозного сиропа или тримолина) из рецепта, то исключите его и готовьте дальше по рецепту.

ПЛОХО НАНОСИТСЯ, ЗАСТЫВАЕТ

Слишком низкая температура. Если ганаш быстро застывает, значит, быстро охлаждается. Нужно повышать температуру в помещении, температуру самого ганаша до рабочей или работать быстрее.

КАК ЗАМЕНИТЬ ШОКОЛАД ПРИ ИЗМЕНЕНИИ ПРОЦЕНТНОСТИ КАКАО-МАСЛА В НЕМ И НУЖНО ЛИ?

Процент какао-масла существенно не влияет на рецепт, поэтому вы можете использовать любую процентность шоколада. Единственное, что может измениться при этом, — рабочая температура ганаша. Вам нужно отслеживать момент, когда ганаш начнет держать форму. Изначально рецепт рассчитан на 25%-й белый шоколад и 54%-й темный шоколад.

КАК СДЕЛАТЬ ГАНАШ ИЗ ДРУГОГО ШОКОЛАДА?

Если вы хотите заменить белый или молочный на темный, то уменьшите количество шоколада на 10%. Если вы, наоборот, хотите заменить темный шоколад на белый или молочный, то увеличьте количество шоколада в рецепте на 10%. Все остальные ингредиенты остаются в том же количестве.

ПОЧЕМУ КАМЕННЫЙ ГАНАШ СВЕРНУЛСЯ? КАК ВОССТАНОВИТЬ?

Обычно это происходит от того, что вначале к шоколаду добавляют сливки, перемешивают, а затем добавляют сливочное масло. Очень важно объединять все ингредиенты одновременно, тогда ничего не свернется. Если все же это произошло, то нужно нагреть ганаш, объединить ингредиенты еще раз венчиком, охладить его до рабочей температуры, постоянно помешивая.

Если ганаш свернулся по другой причине, то алгоритм действий такой же. Он относится к любому из пяти рецептов.

ПОЧЕМУ ГАНАШ СЛИШКОМ МЯГКИЙ И СТЕКАЕТ ПРИ НАНЕСЕНИИ?

Ганаш может становиться мягким только по причине того, что у него слишком высокая температура. Он или нагрелся слишком сильно при комнатной температуре, или потеплел от руки при выравнивании в том месте, где вы держите кулинарный мешок рукой.

НЕ ПОЛУЧАЕТСЯ ВЫРОВНЯТЬ, ЧЕМ И КАК ВЫРАВНИВАТЬ?

Я советую выравнивать исключительно острым инструментом. Это может быть тонкий и острый шпатель, желательно металлический. Пластиковым или толстым металлическим шпателем у вас с трудом получится выровнять торт.

КАК ДОБАВИТЬ ДИОКСИД ТИТАНА, КАК ПРАВИЛЬНО ОТБЕЛИТЬ ШЕЛКОВЫЙ, КАМЕННЫЙ ГАНАШ?

- Чтобы отбелить белый шелковый ганаш, удобнее всего добавить диоксид титана в сливки. После нагревания сливок с глюкозным сиропом пробить смесь погружным блендером. Дальше готовить по рецепту.
- Чтобы отбелить белый каменный ганаш, лучше всего добавить диоксид титана в шоколадную смесь с какао-маслом после их объединения. Затем пробить ее погружным блендером и дальше готовить по рецепту.
- Если же вам потребуется сделать более белым белково-масляный крем, то лучше добавить в него диоксид титана уже после приготовления крема, пробить погружным блендером, а затем процедить крем через сито.

КАК И ЧЕМ ЛУЧШЕ ВСЕГО ОКРАСИТЬ ТЕМНЫЙ ГАНАШ В ЧЕРНЫЙ ЦВЕТ?

Самый насыщенный черный цвет получается при окрашивании темного шоколада черным гелевым красителем. Его лучше всего добавить после объединения всех ингредиентов, до взбивания.

МОЖНО ЛИ РИСОВАТЬ НА ШЕЛКОВОМ ГАНАШЕ?

Да, на шелковом ганаше можно рисовать. Его самое главное отличие от каменного ганаша в том, что шелковый ганаш через 30–40 минут при комнатной температуре становится мягким. Но принцип рисования на этом ганаше остается тем же.

НА КАКОЙ РАЗМЕР РАССЧИТАНА ПОРЦИЯ КРЕМА?

Порция крема рассчитана на торт диаметром 16 см и высотой 12–13 см.



ДЕКОР

Приступаем к очень важному этапу при создании торта. Я, как дизайнер по образованию, считаю создание гармоничного декора таким же важным, как и создание гармоничного вкуса. В торте должно быть прекрасно все. А первое впечатление начинается с внешнего вида.

Здесь важно понять, какой декор вы хотите сделать: съедобный и аппетитный или более сложный, дизайнерский, с использованием кондитерских инструментов, красителей, форм?

Я освещу разные варианты декорирования тортов и десертов, но только за вами остается выбор, какие оформления использовать в своей кондитерской деятельности. Здесь не может быть одного верного пути. Слушайте свое сердце, и оно вам подскажет, что именно — ваше.

Отчасти декор может создаваться из готовых элементов: ягоды, крошка бисквита, капли мусса из десерта, сусальное золото и т. д.

Но зачастую декор нужно «приготовить». Существует бесчисленное множество техник, инструментов и материалов для декорирования тортов. Про мои любимые я расскажу дальше в этой главе.

ШОКОЛАД. КАКАО-МАСЛО

Чтобы делать стабильный декор из шоколада, его необходимо темперировать.

Немного теории. Темперирование сводится к получению правильной молекулы с нужной нам кристаллической решеткой. При темперировании в шоколаде появляется молекула бета и запускает цепную реакцию, появляются новые молекулы бета. Темперированный шоколад не тает быстро в руках, он блестящий, ломкий и хрустит. Декор

из него стабильный, крепкий. Темперировать можно все виды шоколада. Важно одно: шоколад должен быть натуральным.

Мы можем как сами «создать» эти бета-молекулы, так и «посеять» их в шоколад. Поэтому существуют разные способы темперирования шоколада. Выбирайте тот, который вам наиболее удобен.

Молекулы создаются сами при темперировании на холодной поверхности. «Посеять» молекулы можно с помощью какао-масла или нерастопленного шоколада.

Важные нюансы. Если вы хотите окрасить шоколад красителем, то делать это нужно до темперирования сухими жирорастворимыми красителями. Важно пробить его блендером или протереть через сито, чтобы в шоколаде не осталось комочков от красителя. И уже после этого темперировать.

Работать с шоколадом лучше всего в помещении, температура в котором не более 18–20 °C.

ТРИ СПОСОБА ТЕМПЕРИРОВАНИЯ ШОКОЛАДА

1-й СПОСОБ

Первый и основной способ заключается в работе с температурами

14–17 °C => т 50–55 °C, м/б 40–45 °C => 27 °C (для всех) => т 31–32 °C, м/б 29–30 °C

т — темный, м/б — молочный и белый

14–17 °C — первоначальная температура шоколада. Это идеальные условия хранения, и редко получается их соблюдать. Поэтому начинаем растапливать шоколад от той температуры, которая у вас есть.

т 50–55 °C, м/б 40–45 °C — температура, до которой нужно растопить шоколад. Делать это необходимо в микроволновке или на водяной бане. Разогревая шоколад на водяной бане, важно следить, чтобы ни капли воды не попало в шоколад. Нагревать шоколад нужно, постоянно помешивая, чтобы он нагревался равномерно.

27 °C (для всех) — температура, до которой необходимо охладить шоколад, также постоянно помешивая.

Охлаждение проводится таким способом:

Шоколад выливается на прохладную поверхность, которая может долго держать свою температуру и не нагреваться от шоколада. Обычно это мрамор или гранит, но для небольших порций шоколада подойдет и обычная гладкая столешница. Как только шоколад оказался на прохладной поверхности, его необходимо начать перемешивать шпателем, собирая в кучу и разглаживая. НЕ оставлять шоколад лежать без движения. Постоянно измерять температуру шоколада пирометром и, как только она достигнет 27 °C, собрать его обратно в миску. Шоколад затемперирован.

Также можно поставить миску с шоколадом на лед или упаковку с замороженными ягодами или фруктами и, постоянно помешивая, охладить его.



т 31–32 °С, м/б 29–30 °С — это рабочая (удобная) температура шоколада, до которой его нужно довести после темперирования. Нагреть шоколад в миске с помощью строительного фена, постоянно помешивая. Не перегревать ни на градус!

2-й СПОСОБ

Темперирование с помощью какао-масла Mucrio

Отмерить шоколад и какао-масло. Mucrio должно быть 1% от общего веса шоколада.

Например, 300 г шоколада и 3 г какао-масла.

14–17 °С => т 50–55 °С, м/б 40–45 °С => 34 °С (для всех) => добавить Mucrio

Вся последовательность такая же, только охладить шоколад необходимо не до 27, а до 34 °С, затем добавить какао-масло Mucrio, активно перемешать. Шоколад затемперирован.

3-й СПОСОБ

14–17 °С => т 50–55 °С, м/б 40–45 °С => 40 °С (для всех) => добавить каллеты

Отмеряем шоколад, взяв, к примеру, 100 г в одну емкость и 15% (15 г) от него — в другую. Топим в микроволновке 100 г, постоянно доставая и помешивая. Не перегревать шоколад! В идеале достать его из микроволновки тогда, когда он достигнет температуры 40 °С. Температура перед добавлением каллет должна быть не более 40 °С. Добавляем 15 г шоколада и перемешиваем до полного растворения каллет. Шоколад затемперирован.

КАК ОКРАСИТЬ ШОКОЛАД?

Часто нам необходимо подкрасить шоколад пищевым красителем, чтобы использовать этот шоколад в чистом виде или, например, для глазури в изделии.

Окрашивается шоколад исключительно жирорастворимыми красителями. Наиболее удобный способ окрашивания — использовать красители для шоколада в виде окрашенного какао-масла. Нужно взять маленький кусочек или несколько



кусочков красителя, растопить (так как они представляют собой уже окрашенное какао-масло) и просто добавить в шоколад, а затем перемешать лопаткой.

Но эти красители не везде можно найти, поэтому самый распространенный вариант — сухие жирорастворимые красители. Здесь есть два варианта.

1-й ВАРИАНТ

Добавить краситель в шоколад, а затем пробить массу погружным блендером. Этот способ вам подойдет, если у вас качественный погружной блендер, который охватит абсолютно весь шоколад, и если у вас достаточное количество шоколада (более 200 г).

2-й ВАРИАНТ

Отложить от общей массы 1 столовую ложку шоколада на плоскую тарелку. Добавить туда краситель. Растереть краситель в шоколаде силиконовой лопаткой до момента, когда исчезнут все комочки. Добавить эту 1 столовую ложку шоколада в основную массу, перемешать лопаткой.

ПЛАСТИЧНЫЙ ШОКОЛАД

Чтобы сделать шоколад гибким и податливым, как мастика или пластилин, можно сделать из него пластичный шоколад.

200 г шоколада

70 г инвертного сиропа (тримолина)

3 ч. л. (10 г) растительного масла

Растопить шоколад, охладить до 26 °С. Нагреть сироп с маслом до 26 °С. Соединить инвертный сироп и шоколад. Перемешивать до момента, когда силиконовая лопатка перестанет прилипать к массе. Завернуть в пленку, убрать в холодильник. После застывания достать, размять.

Из такого шоколада можно вылепить любую фигурку. Важно следить, чтобы руки и поверхности не были теплыми, иначе пластичный шоколад начнет таять.

Инвертный сироп продается в магазинах для кондитеров. Он должен быть густым, белым и мутным, как белый мед.

Окрашивайте пластичный шоколад сухими жирорастворимыми красителями, когда будете разминать его.

ВАФЕЛЬНАЯ БУМАГА

Вафельная бумага бывает тонкая и толстая. Декор делается исключительно из тонкой вафельной бумаги толщиной 0,3 мм.

Для придания формы бумаге ее необходимо смочить. Смачивать нужно едва влажной кисточкой, чтобы бумага не размокла.

ЧЕМ СМАЧИВАТЬ ВАФЕЛЬНУЮ БУМАГУ?

- Водкой
- Водкой в сочетании с гелем «Глянец» 1:1

Второй вариант не дает бумаге моментально размокать, и можно окрасить бумагу в яркий цвет. Для окрашивания водорастворимый краситель добавляется в смесь, и затем смесь наносится кисточкой на бумагу.

Чтобы придать тон бумаге, ее также можно окрасить из аэрографа. Для этого водка окрашивается водорастворимым красителем, наливается в емкость аэрографа и распыляется с расстояния не менее 15 см на лист вафельной бумаги. В этом случае тон бумаги будет светлым, пастельным.

Хранить вафельную бумагу и изделия из нее необходимо в герметичном контейнере без доступа влаги.



КРАСИТЕЛИ

Чтобы приготовить смесь для рисования на готовом торте или для создания текстуры, необходимо соединить сухой порошковый диоксид титана и водку. Смесь должна быть похожа на густую кашу. Постепенно в процессе рисования из смеси будет испаряться водка, поэтому ее можно подливать.

Уже эту смесь необходимо окрасить в нужный цвет. Лучше делать это сухими водорастворимыми красителями, тогда цвет смеси будет более насыщенный.

Эту смесь можно использовать как для рисования на торте, так и для создания текстур, например, губкой.

ШОКОЛАДНЫЕ ПОДТЕКИ НА ТОРТЕ

Как сделать так, чтобы подтеки не сползали на подложку?

- Сделать ганаш по верным пропорциям.
- Соблюсти правильную температуру, используя пирометр, а не на глаз.
- Предварительно охладить торт.
- Использовать плотный крем на покрытие: ганаш идеально подойдет. На фото — мой белый шелковый ганаш.

Пропорции для белых или цветных подтеков, а также для подтеков из молочного шоколада:

2:1 шоколад и сливки жирностью 33%

Рабочая температура — 35–40 °C

Пропорции для темных подтеков:

1:1 темный шоколад и сливки жирностью 33%

Рабочая температура 40–45 °C

КАК ГОТОВИМ?

- 1 Нагреваем сливки до кипения.
- 2 Даем постоять несколько секунд, отправляем в сливки шоколад.
- 3 Перемешиваем, охлаждаем до рабочей температуры.

КОГДА ОКРАШИВАТЬ?

На этапе нагревания сливок. Окрашиваем их любым водорастворимым красителем или диоксидом титана, нагреваем, пробиваем блендером. Затем добавляем шоколад.

КАК СДЕЛАТЬ ЗОЛОТЫЕ ПОДТЕКИ?

Делаем подтеки из темного или белого шоколада. Даем полностью охладиться в холодильнике. Берем плотный золотой кандурин — самый золотой и яркий. Густо разводим в водке, а лучше — в спирте. Окрашиваем аккуратно тоненькой кисточкой вручную.



**ГДЕ БРАТЬ
ВДОХНОВЕНИЕ?
КАК ПРИДУМАТЬ
ДИЗАЙН?**



ЧТО ВДОХНОВЛЯЕТ МЕНЯ НА СОЗДАНИЕ ЭФФЕКТНОГО ДЕКОРА?

Я вижу красоту во всем: в простых тортах с ягодами, цветами и шоколадными подтеками и в сложно декорированных десертах. И если с первыми все более-менее понятно — нужно соблюдать правильную композицию, не перегружать декором десерт, красиво сочетать цвета, — то в сложных декорах есть нюансы. И самый главный вопрос, который я часто получаю от своих учеников: как придумать дизайн?

Как и в случае с созданием собственного авторского сочетания вкусов, я вдохновляюсь буквально всем вокруг. Я окружаю себя красивыми вещами, смотрю красивое кино, хожу в музеи, сохраняю красивые картинки интерьеров, керамической посуды и дизайнерской одежды. Во всем этом можно черпать вдохновение.

Фиксируйте то, что вам понравилось. Просто сделайте фото и отложите до момента, когда сможете более детально

рассмотреть предмет / часть интерьера / ткань / пейзаж и т. д.

Рассмотрите то, что вам понравилось. Какой оно формы? Какая текстура: оно гладкое, шершавое, матовое, глянцевое, мягкое, колючее? Какого оно цвета и как здесь сочетаются цвета? Это пастельная, приглушенная палитра или яркая, или, может, монохромная? Какую идею автор заложил в это? Какая композиция у предмета? Он симметричный, спокойный, округлый или, наоборот, дерзкий, яркий, броский и динамичный?

Задавайте себе как можно больше вопросов об этом предмете. Опишите его для себя словами так, как будто хотите максимально точно донести его свойства человеку на другой стороне телефонного разговора.

А после этого нужно подумать, как можно воплотить эти свойства в дизайне торта. Чем большим количеством техник декорирования вы владеете, тем легче найдете ответ. Я поделюсь с вами несколькими несложными, но очень эффектными техниками и расскажу пошагово, как их делать.

КАК СДЕЛАТЬ ЭСКИЗ БУДУЩЕГО ТОРТА, ДАЖЕ ЕСЛИ ВЫ НЕ УМЕЕТЕ РИСОВАТЬ?

ВАРИАНТ 1. СДЕЛАТЬ КОЛЛАЖ

Выберите в интернете текстуры и образы, которые хотите использовать в торте. Буквально «текстура мрамор», «поталь» или «красный цветок».

Сохраняете картинку. Если нужно, уменьшите ее размер в ворде, затем напечатайте на принтере.

Далее — вырезаете маникюрными ножницами «прямоугольники-ярусы» и остальные детали. Наклеиваете на чистый лист бумаги в нужной последовательности все детали, чтобы получился эскиз будущего торта.

ВАРИАНТ 2. ИСПОЛЬЗУЙТЕ БЕЛЫЙ ЛИСТ И ЭКРАН ТЕЛЕФОНА, КОМПЬЮТЕРА ИЛИ ПЛАНШЕТА

Первым делом нужно перерисовать пропорции торта. Найдите в интернете тот торт, который вам подходит по пропорциям и количеству ярусов. Приложите лист к экрану и карандашом перерисуйте пропорции торта.

Далее проведите такую же процедуру с текстурой. И затем поэтапно перерисуйте элементы декора.

ВАРИАНТ 3. МИНИ-ПОРТАТИВНЫЙ ПРОЕКТОР

Вариант схож с предыдущим, но теперь вы проектируете изображение прямо на бумагу и обводите его тем же простым карандашом.

Как и в первом пункте: вначале пропорции торта, затем текстура, затем элементы декора. В конце даем цвет изображению.

Я уверенно чувствую себя в рисовании и использую для рисования iPad Pro и приложение Procreate. Если вы умеете рисовать или готовы активно начать тренироваться, то я рекомендую вам именно этот вариант. А также привычные всем кисти, краски и красивый акварельный альбом!







ДЕЛАЕМ ЭФФЕКТНЫЙ ДЕКОР



1-Й ДИЗАЙН

ПОДТЕКИ

Инструменты: готовый ганаш для подтеков в кулинарном мешке, нож или мастихин, охлажденный в холодильнике торт.

- 1** Полейте край торта ганашем из кулинарного мешка. Старайтесь, чтобы ганаш сразу начинал стекать на боковину торта.
- 2** Если где-то ганаш не стек, а остался на верхней плоскости торта, помогите стечь ему с помощью мастихина или ножа.

УЗОР НАСАДКОЙ С КРЕМОМ

Подготовьте крем для создания узора и окрасьте его в нужный цвет. Рецепт крема:

100 г творожного сыра
70 г сливок
30 г сахарной пудры
2 г какао
8 капель красного красителя

- 1** Все объединить в миксере. В качестве крема должен выступать стабильный крем, который хорошо держит форму, например, помимо вышеописанного, крем из белково-масляный крем или ганаш.
- 2** Насадка, которая используется для этого торта: закрытая французская звезда.



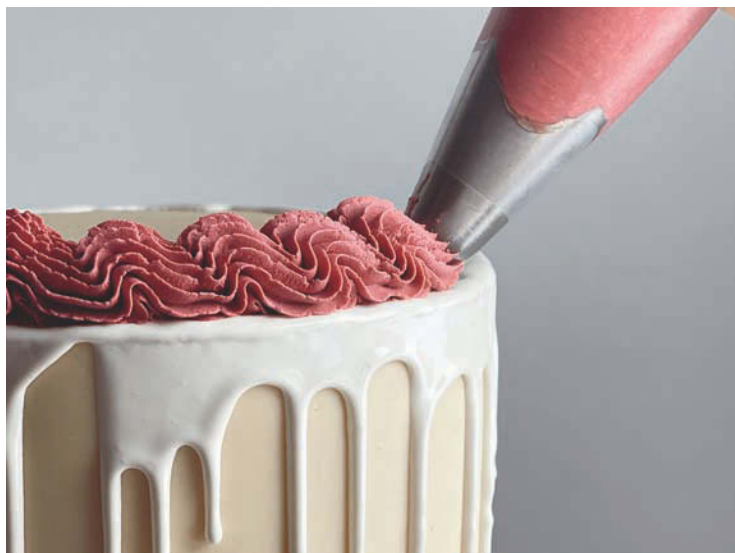
Поместите ее в кулинарный мешок, отрезав кончик от него, и сделайте непрерывное движение рукой по окружности торта, выдавливая крем «вперед-назад».

- 3 Посыпьте узор посыпкой от Tarioka Cake.

НАДПИСЬ ДВОЙНАЯ

Подготовьте крем, который использовали для узора, окрасьте в нужные цвета. А также насадку с тонким отверстием около 1–2 мм, кулинарный мешок и зубочистку.

- 1 Наметьте зубочисткой надпись на торте.
- 2 Сделайте надпись по намеченной линии первым цветом.
- 3 Сделайте надпись сверху вторым цветом.

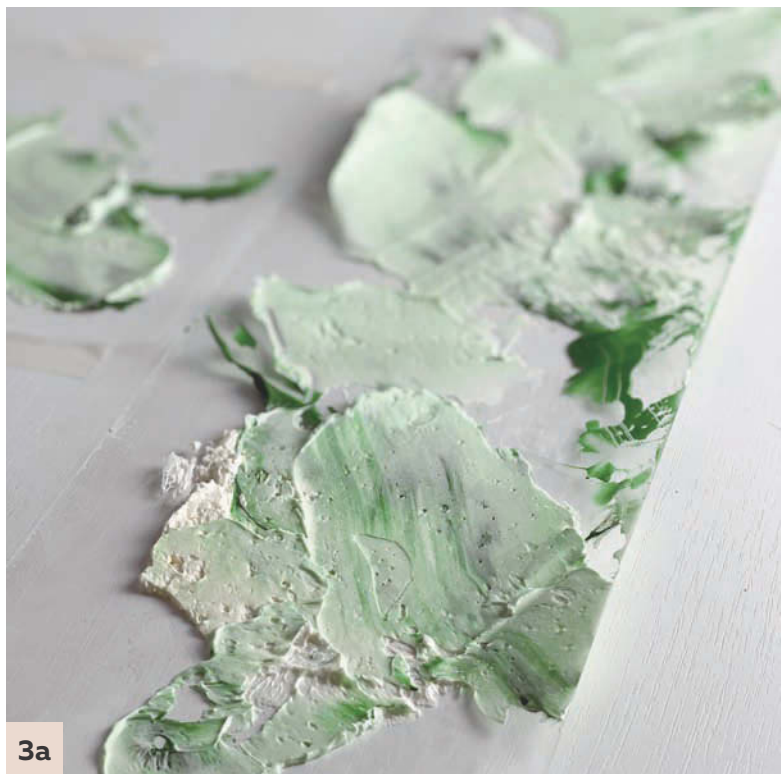


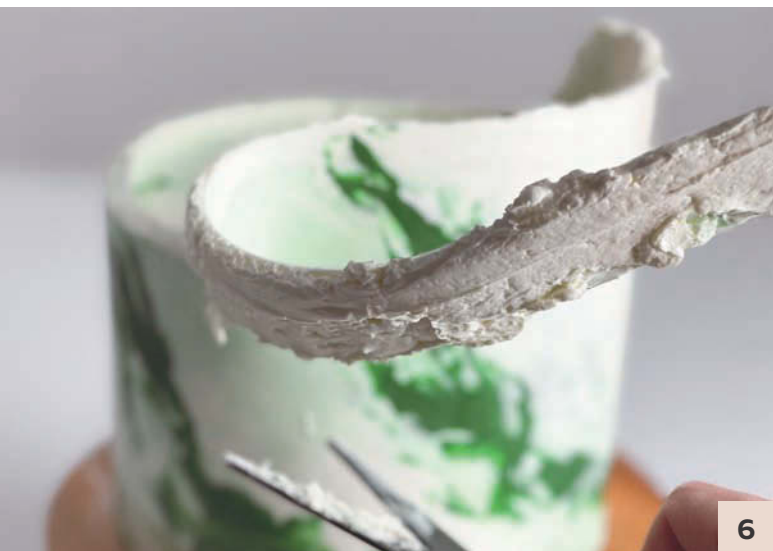
2-Й ДИЗАЙН

МРАМОРНОЕ ПОКРЫТИЕ

Приготовьте белково-масляный крем или ганаш. Окрасьте часть крема в пастельный цвет. 1 столовую ложку крема в насыщенный цвет (можно окрасить в серый, тогда получится настоящий мрамор). В нашем случае это светло-зеленый и темно-зеленый.

- 1 Возьмите ацетатную пленку. Проверьте, чтобы по высоте она была больше торта.
- 2 Отрежьте пленку так, чтобы она оборачивала торт с нахлестом 3–5 см. Также необходим небольшой кусочек, который закроет верхнюю поверхность торта.
- 3 Теперь зафиксируйте ацетатную пленку на столе с помощью скотча. Хаотичными мазками нанесите на пленку окрашенный крем, затем закройте все белым кремом. Постарайтесь повторить мраморную текстуру и по сильнее, не боясь, размазывайте крем по пленке, чтобы цвета смешивались.
- 4 Достаньте готовый торт и присоедините пленку с кремом на верхнюю горизонтальную поверхность торта. Уберите в таком виде в холодильник на 40 минут или в морозилку на 10 минут.
- 5 Достаньте из холодильника, срежьте лишнее. Затем оберните пленку с кремом вокруг торта, туго. Уберите в холод.
- 6 Достаньте, срежьте лишнее. Если где-то получились пробелы, заполните их остатками крема.







5



66

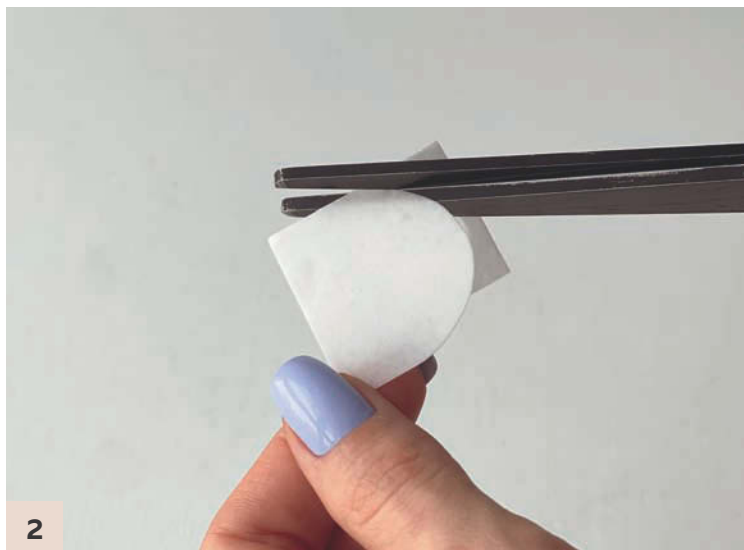


6в

ВАФЕЛЬНЫЙ ДЕКОР

Вам понадобится тонкая вафельная бумага и острые маленькие ножницы.

- 1** Обведите что-то круглое на вафельной бумаге карандашом. Или любым другим способом нарисуйте ровный круг — это будет ваш трафарет. Диаметр круга — 3 см.
- 2** По трафарету вырежьте еще 30–40 кругов. Каждый разрежьте пополам.
- 3** Возьмите стопкой 6–10 полукругов, слегка расправьте их веером. Присоедините в таком виде к торту и слегка утопите. Пару секунд подержите. Половинки приклеятся. Таким образом поступите с остальными полукругами из вафельной бумаги, формируя красивое сердце.





2a



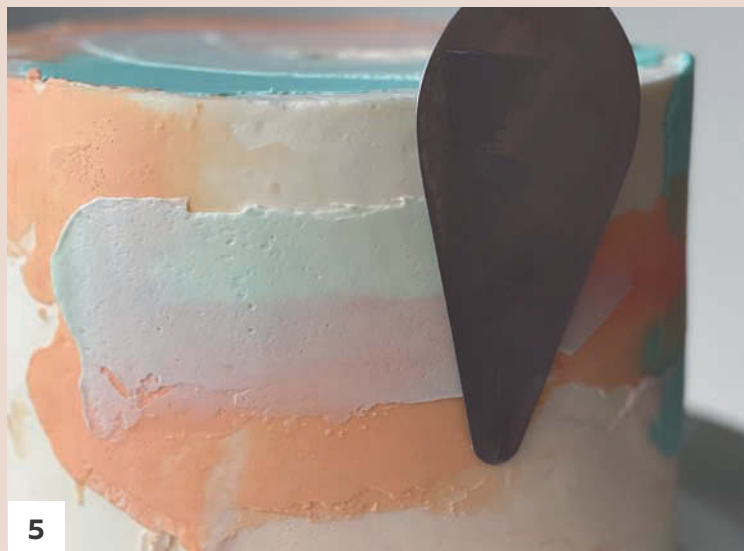
3a



3-й ДИЗАЙН

ТЕКСТУРА ИЗ ГАНАША

- 1** Подготовьте белый ганаш для покрытия торта и окрасьте его в 2–3 необходимых цвета. Это могут быть как похожие цвета, различающиеся лишь по интенсивности, так и контрастные цвета.
- 2** Подготовьте готовый выровненный кремом торт.
- 3** Возьмите мастихин и подцепите им немного окрашенного крема.
- 4** Нанесите на торт, стараясь сделать красивый мазок, как красками. Мастихин должен скользить по тарту, делая максимально тонкий слой крема.
- 5** После того как вы нанесете мазки одного цвета, дайте им охладиться в холодильнике 5–10 минут, затем таким же образом нанесите другой цвет.





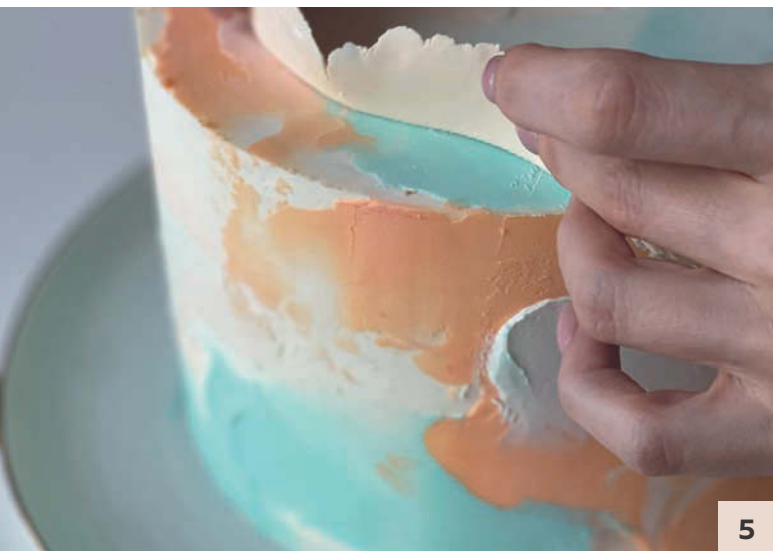
4а



5а

ВОЛНЫ ИЗ ПЛАСТИЧНОГО ШОКОЛАДА РАЗНЫХ ЦВЕТОВ

- 1** Приготовьте пластичный шоколад. Окрасьте его в такие же цвета, как в предыдущем пункте.
- 2** Подготовьте крахмал, маленькую скалку или гладкий стакан и силиконовый коврик. Также в работе вам поможет фризер (охлаждающий спрей, продается в магазинах для кондитеров).
- 3** Раскатайте «колбаски» из пластичного шоколада так, чтобы один край был тонким, почти прозрачным, а второй — толщиной 1 мм.
- 4** Перед тем как клеить волны, дайте торту постоять при комнатной температуре 5–10 минут, чтобы крем на покрытии немного размягчился.
- 5** Приклейте волну к торту, делая красивые изгибы. Зафиксируйте ее фризером. Повторите так со всеми волнами, создавая красивый динамичный рисунок.
- 6** Если по какой-то причине волны плохо приклеиваются к торту, смажьте стык растопленным шоколадом (тот, который толщиной 1 мм) и прикрепите ленту, сбрызнув стык фризером.





4-й ДИЗАЙН

ЗОЛОТЫЕ ОСКОЛКИ

- 1** Затемперируйте белый шоколад. Вылейте его на силиконовый коврик или пергамент, разровняйте его тонким слоем с помощью спатулы или ножа.
- 2** Дождитесь, когда шоколад полностью стабилизируется. Для этого подложите под коврик поднос или доску и уберите его в холодильник на 20 минут. Если в помещении прохладно, то можно шоколад в холодильник не убирать.
- 3** Снимите пласт шоколада и положите его между двумя листами пергамента.
- 4** Возьмите скалку или другой тяжелый предмет и постучите по шоколаду, измельчая его на мелкие осколки (но не в крошку).
- 5** Начинаем делать текстуру на торте. Растопите 100–200 г белого шоколада.
- 6** С помощью кисти или силиконовой лопатки смазывайте небольшой кусок торта растопленным шоколадом и сразу же клейте на него осколки из шоколада. Повторяйте, пока вся поверхность не будет покрыта осколками. Уберите торт в холодильник на 10–15 минут.
- 7** Разведите кандурин в водке в густую кашицу. Кандурин следует выбирать самый красивый, плотный и блестящий. Покройте всю поверхность осколков кандурином с помощью кисточки.



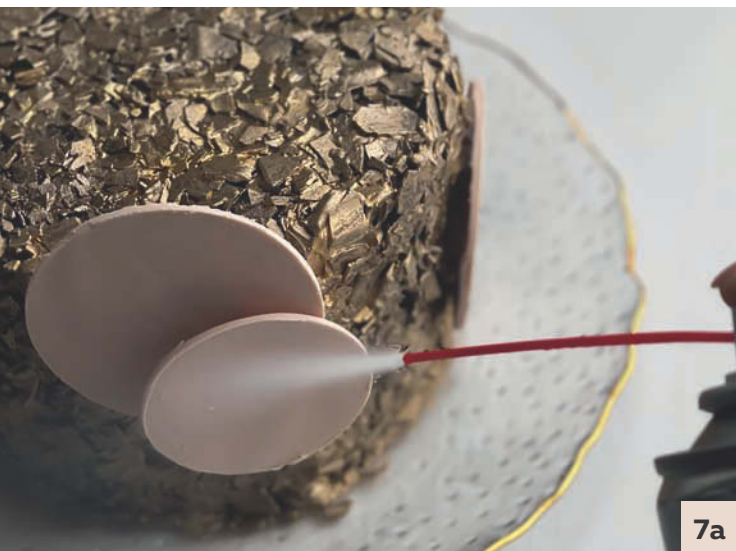


ШОКОЛАДНЫЕ КРУГИ

- 1** Окрасьте шоколад в светло-бежевый цвет с помощью диоксида титана и щепотки коричневого красителя.
- 2** Затемperiруйте шоколад.
- 3** Подготовьте круглые вырубки разных диаметров.
- 4** Вылейте темперированный шоколад на гладкий силиконовый коврик или пергамент, разровняйте шоколад ровным слоем толщиной 2 мм.
- 5** Через некоторое время шоколад начнет схватываться, станет матовым и не будет прилипать к рукам. В этот момент нужно с помощью вырубок сделать несколько кругов разного размера.
- 6** Далее окончательно охладите шоколад до полной стабилизации в прохладном месте.
- 7** Прикрепите готовые круги на охлажденный торт с помощью растопленного шоколада цвета кругов и фризера.



5



5-Й ДИЗАЙН

РИСУНОК НА КАМЕННОМ ГАНАШЕ

- 1** Приготовьте каменный ганаш и покройте им торт.
- 2** Возьмите пушистую кисточку и припорошите торт крахмалом, чтобы он стал более сухой на ощупь.
- 3** Для рисования в данной технике понадобятся сухие водорастворимые красители. Их нужно высыпать на палитру и развести в водке в густую кашицу. Если вы будете использовать гелевые красители или слишком жидко разводить сухие, то рисунок может «поплыть».
- 4** Итак, у вас есть палитра разных оттенков, берите кисточку и рисуйте на торте то, что вам хочется. Представьте, что это лист бумаги. Если вы не сильны в рисовании, вы можете создать совсем простой или абстрактный рисунок, текстуру. Если вы умеете рисовать, то эта техника позволяет создать любой шедевр примы на торте!





4



46



6-й ДИЗАЙН

ОБЪЕМНАЯ ЖИВОПИСЬ

- 1** Приготовьте белково-масляный крем. Подготовьте небольшой мастихин.
- 2** Окрасьте крем в нужные цвета водо- или жирорастворимым красителем. В данном случае крем окрашен бордовым гелевым водорастворимым красителем.
- 3** Наберите крем на мастихин с острым кончиком. Нанесите крем на торт, прижав мастихин в середине и оттягивая его на себя.
- 4** Сделайте рисунок, нанося лепестки побольше и поменьше.
- 5** Дайте полностью застыть крему в холодильнике в течение 10 минут.
- 6** Нанесите на торт сусальное золото с помощью сухой кисти.





4



6a



7-й ДИЗАЙН

ВЯЗАНЫЙ ТОРТ

- 1** Подготовьте крем из творожного сыра и насадку «французская звезда». В данном случае используется крем натурального бежевого оттенка (в его составе есть ореховое пралине). Но вы можете окрасить крем в любой цвет с помощью гелевого водорастворимого красителя.
- 2** Нанесите крем лесенкой на торт, начиная снизу.
- 3** Двигайтесь вверх и наносите крем лесенкой каждый раз в противоположном направлении.
- 4** Подровняйте края торта и нанесите крем на верх торта, «закрутив» его мастихином к центру.





3



36



4



КАК ДЕЛАТЬ КРАСИВЫЕ ФОТО И НАЙТИ СВОЙ СТИЛЬ?

Итак, вы научились делать торты. Все окружающие в восторге! Но как только прошел праздник — от торта ни следа. В прямом смысле этого слова. Фотографии с праздничного стола среди чашек, тарелок, лиц гостей и салатов — не то, что хочется выставлять в соц-сети. И получается, что все, что вы так долго придумывали, бесследно исчезло.

А так хочется показывать окружающим свои десерты еще долго после того, как прошел праздник. Более того, для хороших продаж красивые фотографии просто необходимы.

Есть несколько ключевых моментов, которые стоит освоить, и тогда ваши торты буду запечатлены на красивых фотографиях навсегда!

СВОЙ НЕПОВТОРИМЫЙ СТИЛЬ

Найти свой стиль не так сложно, как кажется на первый взгляд. Нужно следовать определенным правилам:

1 Собрать доску из тех фотографий, которые вам нравятся. Изначально старайтесь подбирать похожие друг на друга.

2 Изучить, какой на фотографиях свет, какие используются элементы декора, каким словом можно описать «настроение» этих фотографий.

3 Определить вашу будущую палитру с помощью картинок. Эта палитра в будущем поможет подбирать торты и элементы декора четко под ваш стиль. Например, вы планируете использовать только нежные пастельные оттенки в фотографиях, и никакого синего, зеленого. В таком случае яркий тортик отправится в исчезающие истории, а не в главный альбом.

4 Приобрести декор для фона в одной цветовой гамме и в одной стилистике. Например, нежные шифоновые и хлопковые ткани, светлые с позолотой тарелки, светлые тортовницы, золотые детали.

5 Подобрать 1–2 фильтра для фотографий и применять только их.

Чтобы развить творческое видение, лучше всего посетить курсы по фотографированию. Это очень поможет вам, не имея творческого образования, делать эффектные и стильные фотографии ваших десертов.

КАК РАЗНООБРАЗИТЬ СВОИ ФОТОГРАФИИ

Меняйте ракурсы при фотографировании. Ракурс может кардинально изменить восприятие торта: испортить красивый торт или подать непрофессиональное изделие с лучшей стороны.

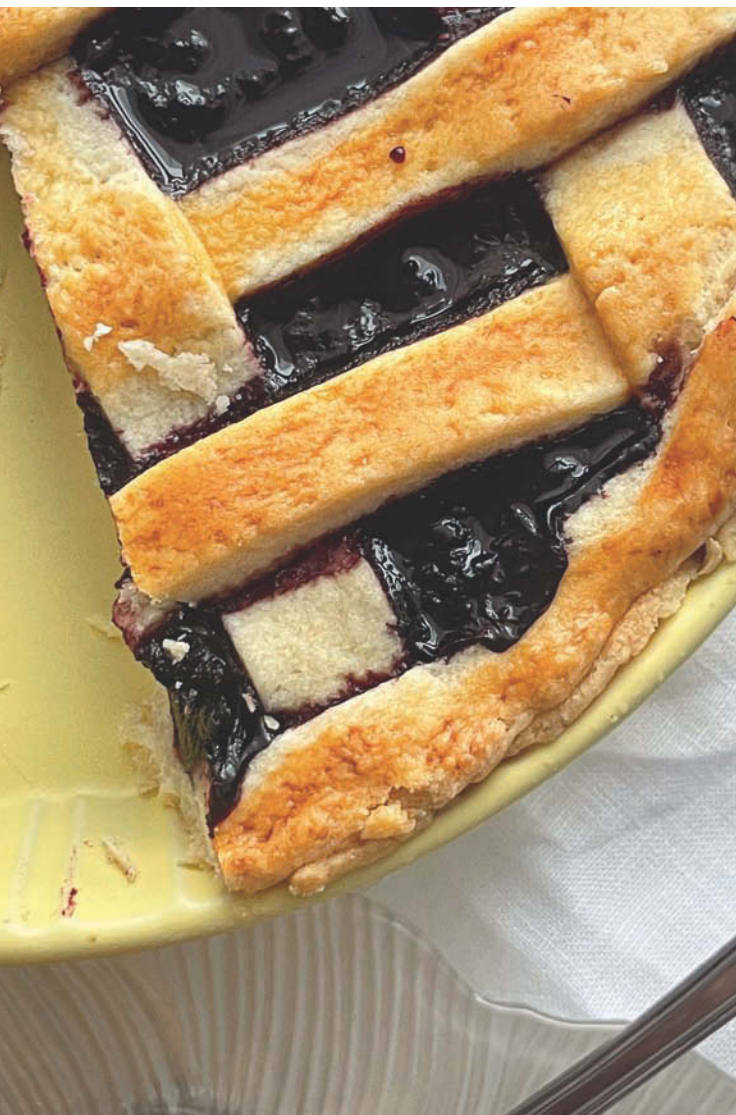
Ракурс «Прямо» — это когда фотографируем изделие под прямым углом, не наклоняя камеру. Камера смотрит четко на торт. Создается ощущение дороговизны, уникальности и эксклюзивности. Очень важно использовать этот ракурс при фотографировании на фотоаппарат. Если используете смартфон, то включите режим «портрет», чтобы не искажать пропорции торта.

Ракурс «Крупный план». Он может быть сверху, сбоку. Этот ракурс помогает показать красивую текстуру в декоре или аппетитность разреза, сочность и красочность начинки. Не стоит увлекаться фотографиями с крупными планами: их в вашем профиле в соцсетях должно быть в меру. Иначе зрителю такой формат подачи просто надоеет и уже не будет вызывать вау-эффекта.

Ракурс «Под углом». Помогает разнообразить ленту фотографий в профиле в соцсети и показать детали с другой стороны.



Ракурс «Прямо»



Ракурс «Крупный план»



Ракурс «Под углом»

ОСВЕЩЕНИЕ

Освещение на фотографии играет ключевую роль. От того, насколько сильным, рассеянным и какого цвета оно будет, напрямую зависит качество фотографии. А чем качественнее фотография, тем больше она понравится зрителю.

Естественный свет считается лучшим для фотографирования, но не всегда его удастся поймать. Это может быть обычный свет из вашего окна дома, но нужно учесть несколько нюансов.

- Без лучей солнца. Когда на фотографию падают лучи солнца, они создают сильные тени, которые не всегда выигрышно смотрятся в кадре. А также солнечный свет очень желтый.
- Не закат и не рассвет. Закат и рассвет дают желтоватый и розоватый оттенки фотографии. Если ваша концепция и ваш стиль не подразумевают таких оттенков, то лучше дождаться облачной погоды или обычного дневного света.
- Идеально — дневная облачная погода. Облака — природные рассеиватели солнечного света. Самый хороший свет на фотографии получается в облачную погоду или когда солнце не светит лучами в окно.

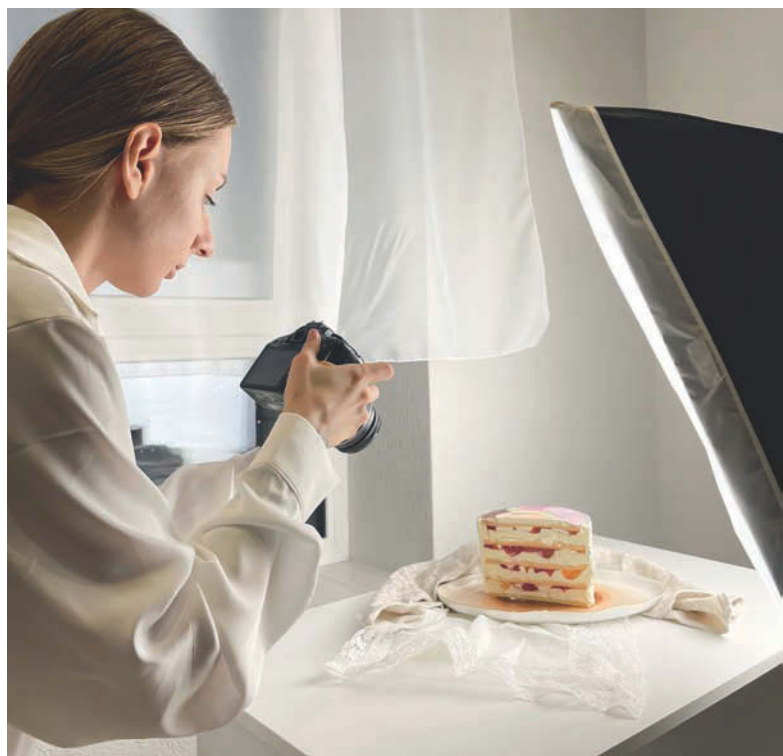
УДОБНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ИСКУССТВЕННЫЕ ОСВЕТИТЕЛИ.

Как правило, это постоянные свет + софтбокс. Постоянный свет — это тот, который работает не в качестве вспышки для фотографий, а тот, который при включении светит постоянно.



Пример плохого света

Обычно используют видеограф для записи видео. Необходим один осветитель в случае, если у вас и так холодное/дневное искусственное освещение в помещении. Два осветителя в случае, если в помещении слабый или желтый свет.



КАК ПРАВИЛЬНО ОФОРМИТЬ ПРОФИЛЬ В СОЦСЕТИ, ЧТОБЫ ВАШИ ДЕСЕРТЫ ПРОДАВАЛИСЬ

Ваш профиль в соцсети — это ваша витрина. Здесь не бывает мелочей, здесь все должно быть продумано и красиво оформлено.

АВАТАР

Здесь должна быть ваша красивая фотография, в идеале — качественная и с улыбкой. Также можно поставить логотип. Логотип нужно заказать у дизайнера, чтобы он был действительно качественным и соответствующим вашей концепции.

ШАПКА ПРОФИЛЯ

У любого профиля в соцсетях есть главная строка, где нужно указать ключевые слова, по которым вас найдут потенциальные клиенты. Важно писать в них не имя и фамилию (если вы пока не известны), а что вы делаете и в каком городе. Например, «муссовые торты Воронеж».

- Укажите ваш оффер, ваше основное предложение для клиента. Что продаете, чем отличаетесь от конкурентов? Почему заказать нужно именно у вас? Подумайте тщательно над этим пунктом.
- Укажите условия заказа. За какой срок делать заказ? Как с вами связаться? От какого веса делаете торты, от какого количества десерты?

- Вы даете скидку или делаете подарок новым клиентам? Сообщите об этом, это побудит клиента к заказу именно у вас.
- Лучше, если в строке с геолокацией вы укажете адрес (можно примерный), откуда забирать заказ в случае самовывоза. А также, если позволяет текстовое пространство, то стоимость и условия доставки.

МЕНЮ/СОХРАНЕННОЕ

В этом разделе уже более детально и красочно должна быть указана ваша актуальная информация: с лаконичным текстом и красивыми фотографиями. Вот что должно быть обязательно в этом разделе.

1 Цены

2 Ваши работы, ваши изделия

3 Начинки — из чего выбирать, вкусное описание каждой

4 Условия заказа — еще раз подробно о том, как сделать заказ.

5 Отзывы. Например, скриншоты с радостным фидбеком от клиентов.

ЛЕНТА ФОТОГРАФИЙ. КАК СОСТАВИТЬ?

1 Не мучайте себя перфекционизмом. Что-то немного не подходит по стилю, но очень хочется выставить и клиент доволен? Выставляйте.

2 Тем не менее придерживайтесь своего стиля. Фотографии в основной массе не должны быть разношерстными.

Красивый визуал цепляет в первую очередь.

3 Старайтесь планировать ленту фотографий заранее. Так вы сэкономите свое время и сможете оценить, как будет выглядеть ваш профиль после того, как вы уже выложите планируемые 5–10 фотографий.

ЕЩЕ ПАРА СОВЕТОВ

Выжимайте максимум контента из одного проекта! Фото с разных ракурсов, разнообразные видео. Делаете один торт —

сделайте кучу разных фотографий, видео, напишите про него вкусный текст или целую историю. Покажите готовый десерт как в посте, так и процесс его приготовления в исчезающих историях.

Секрет красивой ленты — использование разных ракурсов и композиций + единый стиль фотографий + наличие «воздуха» в ленте. Некоторые фотографии могут быть с большим количеством деталей, но тогда их нужно сбалансировать фотографиями, где мало деталей и много фона.





ПОЖЕЛАНИЯ ЧИТАТЕЛЮ

Дорогой любитель кондитерского искусства! Я была очень вдохновлена, создавая эту книгу. Знаю, что она может помочь многим получить такие знания, которых я в начале своего пути получить не могла. Их просто нигде не было. Считаю своим долгом делиться тем, что знаю и умею. Если хотя бы один совет из этой книги поможет вам приблизиться к мечте, порадовать близких или себя, значит, она написана не зря.

И в заключение хочу поделиться несколькими важными вещами, которые я осознала, проходя свой длинный и витиеватый путь кондитера.

Не расстраивайтесь, если десерт у вас не получится с первого раза. Когда мы учимся чему-то новому, нам сложно сделать все правильно, даже по самой подробной инструкции. Вспомните, как мы учимся водить автомобиль. Сложно сориентироваться и одновременно следить за скоростью, другими машинами, переключением передач и крутить руль в нужную сторону. Дело в том, что в любом новом деле действия еще не доведены до автоматизма. Попробуйте повторить то же самое еще пару раз — и почти точно все получится отлично.

Когда десерты стали действительно хорошо получаться и вы накормили ими уже всю семью, всех дальних родственников, коллег и половину подъезда, к вам неизбежно обратятся с просьбой сделать десерт или торт на заказ. Запомните ваше ощущение в этот момент. Хотите ли вы превратить хобби в заработок? Точно ли вам это нужно? Если ответ утвердительный, то полный вперед! А если нет, то не заставляйте себя. Пусть это останется вашим личным творчеством.

Красивым десертом, перед тем как он будет съеден, очень хочется поделиться в соцсетях. Развивайте свои навыки в фотографировании, и тогда десерты будут запечатлены навсегда в наилучшем виде. И помните, что красивые фотографии можно делать на самый простой смартфон.

Если вы хотите поделиться фотографиями ваших десертов со мной, присылайте мне их в личные сообщения в соцсети @tapioka.cake, я с удовольствием дам обратную связь.

И главное, помните, что залог удачного десерта — это состояние любви и вдохновения в процессе готовки.

ЛУЧШИЕ КНИГИ О БИЗНЕСЕ С ЛОГОТИПОМ ВАШЕЙ КОМПАНИИ? ЛЕГКО!

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

ПАРТНЕРСКИЕ ОПЦИИ:

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

ПАРТНЕРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

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



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

Звоните:

+7 495 411 68 59, доб. 2261

Заходите на сайт:

eksmo.ru/b2b



ИСТОРИЯ ЛЮБВИ,
ЕДЫ, ЗАБОТЫ И СЕМЬИ,
ПОКОРИВШАЯ ТЫСЯЧИ СЕРДЕЦ!



Темби Лок-американская актриса театра и кино, снявшаяся в более 60 сериалов и фильмов. Ее книга стала бестселлером New York Times, имеет более 1500 отзывов на Amazon. Мемуары Темби Лок способны тронуть до глубины души, как они сделали уже с тысячами читателей по всему миру!

хлеб•соль

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

 breadsalt.publisher

ВОЛШЕБСТВО РЯДОМ,
ТОЛЬКО ОСВОЙ ПАРУ
МАГИЧЕСКИХ РЕЦЕПТОВ!



ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

 breadsalt.publisher

Во внутреннем оформлении использованы иллюстрации:
venimo / Shutterstock / FOTODOM
Используется по лицензии от Shutterstock / FOTODOM

Митюшкина, Екатерина.

М66 Идеальный кондитер : пошаговый гид от простых конфет до изумительных тортов / Екатерина Митюшкина. — Москва : Эксмо, 2024. — 224 с. : цв. ил. — (Кулинария. Домашний кондитер).

Идеальными десертами восхищаются все, а также многие отмечают, что идеал в кондитерском мастерстве — величина недостижимая. Но Екатерина Митюшкина — гуру-кондитер, прошедшая путь от простых маффинов до многоярусных свадебных тортов, от домашнего кондитера-любителя до эксперта со своей школой и курсами, — не понаслышке знает, что маленькие шаги, точные инструкции и упорное желание делать кондитерские шедевры обязательно принесут положительный результат.

В своей второй книге Катя дает подробные инструкции, как из простого кондитерского увлечения вырасти в эксперта, как научиться делать десерты разной сложности и для разного повода. В книге много пошаговой подробной теории, авторских рецептов «от простого к сложному» и советов начинающим кондитерам.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-168001-5

© Митюшкина Е., текст и фото, 2023
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2024

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

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ДОМАШНИЙ КОНДИТЕР

Митюшкина Екатерина

ИДЕАЛЬНЫЙ КОНДИТЕР

ПОШАГОВЫЙ ГИД ОТ ПРОСТЫХ КОНФЕТ ДО ИЗУМИТЕЛЬНЫХ ТОРТОВ

Ответственный редактор А. Братушева

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, г. Москва, ул. Зорге, д. 1, стр. 1, эт. 20, каб. 2013. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

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

Өндіруші: «Издательство «Эксмо» ЖШҚ

123308, Ресей, Мәскеу қаласы, Зорге көшесі, 1-үй, 1-құрылыс, 20 қабат, 2013-қаб.
Тел.: 8 (495) 411-68-86. Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Tayar belgici: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасына импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Дистрибьютор және Қазақстан Республикасында өнімге шағымдар

қабылдау жөніндегі өкіл: «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3 «а», литер Б, офис 1.

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

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»:
www.eksmo.ru/certification

Техникалық реттеу туралы РФ заңнамасына сай басылымның сәйкестігін растау туралы мәліметтерді мына адрес бойынша алуға болады: <http://eksmo.ru/certification/>

Произведено в Российской Федерации

Ресей Федерациясында өндірілген

Сертификаттауға жатайды

Дата изготовления / Подписано в печать 19.10.2023.
Формат 84x100^{1/16}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 21,78.

Тираж экз. Заказ

ХЛЕБ*СОЛЬ
книги, которые делают жизнь вкуснее
breadsalt.publisher



eksmo.ru

Официальный
интернет-магазин
издательства «Эксмо»

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

ЛитРес:
лучшие книги. бесплатно

**ЧИТАЙ
ГОРОД**



Хочешь стать
автором «Эксмо»?

ISBN 978-5-04-168001-5



9 785041 680015 >

**ТЕРИТОРИЯ
КНИЖНЫЙ МАГАЗИН**
Официальная франшиза
издательства «Эксмо»

16+

Дорогие читатели, в своей новой книге я собрала самые ценные советы и самые классные рецепты. Каждая глава будет для вас шагом к идеалу кондитерского мастерства, с каждым новым рецептом вы будете открывать для себя что-то новое и получать колоссальные знания.

В этой книге я сконцентрировала свой опыт, который поможет каждому, даже полному новичку, научиться не просто готовить по инструкциям, но и создавать свои авторские десерты.

**ВЫ УЗНАЕТЕ НЕ ТОЛЬКО О ПРИГОТОВЛЕНИИ,
НО И О ДИЗАЙНЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, ЧТОБЫ
НАУЧИТЬСЯ ДЕЛАТЬ ТАКИЕ ДЕСЕРТЫ, ПРО КОТОРЫЕ
ГОВОРЯТ: «ИДЕАЛЬНО!»**



ТОРТ «МОРКОВЬ-КОКОС»,
стр. 103 — уютный морковный бисквит, который подружился с кокосовым ганашем, оставит под впечатлением любого.



ТРЮФЕЛЬНЫЕ КОНФЕТЫ,
стр. 23 — маленькие конфеты, которые дарят огромную радость.



**CAKE TO GO — ТОРТ
В СТАКАНЕ,** стр. 39 — популярный десерт, который вдохновит на следующие кондитерские шедевры.

ISBN 978-5-04-168001-5



9 785041 680015 >

хлеб*соль

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

 breadsalt_ru