

БИСКВИТ

ЮЛИЯ ИВАНОВА

*твоей
мечте*



МАСТЕР-КЛАССЫ **ПО ВЫПЕЧКЕ** ИДЕАЛЬНЫХ
БИСКВИТОВ: ОТ ОСНОВ
ДО ИЗЫСКАННЫХ ТОРТОВ



БИСКВИТ

ЮЛИЯ ИВАНОВА

*твоей
мечты*

МАСТЕР-КЛАССЫ **ПО ВЫПЕЧКЕ** ИДЕАЛЬНЫХ
БИСКВИТОВ: ОТ ОСНОВ
ДО ИЗЫСКАННЫХ ТОРТОВ



Содержание

Вступление 9

Теория 11

Инструменты	12
Теория бисквитов	15
Ингредиенты	17
Яйца	17
Сахар	19
Меренга	20
Мука	22
Разрыхлители	24
Соль	27
Технология выпечки	27
Температура	27
Ингредиенты	28
Формы	28
Хранение	29
Сроки годности	31
Начинка. Желирующие агенты и загустители	32
Крахмал	32
Желатин	33
Агар-агар	34
Пектин	36
Можно заменить?	37
Начинка. Кремы	38
Ганаш	38
Мусс	39
Правила сборки и выравнивания торта	41
Пищевые красители	42
Шоколад	44
Как правильно растопить шоколад	44
Как окрасить шоколад	44
Как темперировать шоколад	45
Классический «на камне»	46
Метод посева	46
С помощью какао-масла «Muscryo»™	47
Общие рекомендации по работе с шоколадом	47
Хранение шоколада	47





Рецепты 49

Классический ванильный бисквит	51
Торт «Ягодный с карамелью»	52
Декор из шоколада	56
Торт «Три шоколада»	59
Желатиновые сердечки с апельсиновым вкусом	63
Торт «Манго-маракуйя»	64
Торт «Морковно-ореховый»	68
Торт «Айриш крим» с малиной	71
Banana cake. Банановые пирожные	75
Tres Leches. «Три молока»	79
Торт «Фисташка-малина»	80
Торт «Мистер Фундук»	83
«Медовик» без раскатки	87
Меренговый торт	91
Торт «Молочная девочка» с черникой	93
Торт «Заводной апельсин»	97
Торт «Шоколадный с вишней»	99
Бенто-торты. Черника и вишня	103
Тот самый «Бисквит королевы Виктории»	106
Шоколадный торт из моего детства	111
Торт «Коко-локо»	116
Шоколадные пончики с сублимированной малиной	121

Приложение 123

Кремы для выравнивания	124
Пересчет ингредиентов	124
Кислые и щелочные продукты	125
Указатель	126



Вступление

То, что вы взяли в руки эту книгу, — ваш первый правильный шаг!

Осталось еще два: прочитать и применить на практике.

Раньше я просто перебирала разные рецепты; какие-то оказывались удачными, какие-то — не очень. И я не знала, почему одни получаются, а другие — нет.

Сколько же было потрачено нервов и выброшено продуктов! Просто я понятия не имела, как повлиять на результат. И только спустя время пришла к выводу, что если я буду просто повторять за кем-то и опускать руки при первой же неудаче, не пытаясь разобраться в процессах, то я не смогу развиваться. А для этого нужно узнать, как ингредиенты взаимодействуют друг с другом и что вообще происходит в этих непослушных бисквитах, кремах и шоколаде.

Можно ли изменить текстуру изделия, заменив желирующий агент? А как? И на какой? Почему не взбивается меренга? Почему вместо пышного бисквита получился плоский блин? На каждом шагу возникал миллион вопросов, и тогда я стала погружаться в теорию кондитерских ингредиентов, чтобы разобраться. Это дало невероятный качественный толчок в моем кондитерском развитии! Если хотите так же, обязательно прочтите эту книгу до конца.

Кроме вкусных и рабочих рецептов вы найдете здесь объяснение многих процессов без воды и сложных терминов, весело — ну, насколько это возможно — и на понятном языке.



Теория



Инструменты

В самом начале моего увлечения кондитеркой было очень сложно не только от незнания процессов и технологии, но и от нехватки инструментов и оборудования – приходилось включать фантазию и придумывать на ходу. Со временем появилось огромное желание максимально упростить себе процесс готовки, и я начала скупать все подряд. И только потом я выделила для себя действительно полезные вещи.

Будьте готовы к тому, что чем дольше и профессиональнее вы занимаетесь выпечкой, тем больше инструментов и полезных приспособлений появится в вашем арсенале. А чтобы они действительно экономили время и усилия, делали процесс комфортнее и положительно сказывались на результате, я подготовила для вас список инструментов и расходных материалов. Мои рекомендации помогут выбрать хороший инструмент, поскольку им вы будете пользоваться долго и с удовольствием, а расходники можно пробовать разные и выбрать для себя оптимальные по цене и качеству.

Основной набор инструментов:

- 1. Электронные кухонные весы.** Будет полезно приобрести также **ювелирные весы** для точного отвеса мелких сыпучих ингредиентов.
- 2. Формы для выпечки или кольца.** Вам понадобятся самые ходовые размеры: 14, 16 и 18 см, идеально – по 2 цельных неразъемных кольца каждого диаметра, а также одно разъемное кольцо с регулируемым диаметром. Обратите внимание на качество металла: толстые формы прослужат дольше.
- 3. Поворотный столик.** Выбирайте не по красоте, а по удобству: столик должен быть устойчивым, металлическим или деревянным, на широком основании. Подержите его в руках, покрутите – он должен вращаться плавно и равномерно.
- 4. Хлебный нож с зазубринами, нож-пила:** прекрасно режет продукты с твердой оболочкой и мягкой сердцевинкой. Идеален для разреза бисквита на коржи. Для этих же целей кому-то будет удобнее использовать специальную струну.
- 5. Металлическая палетка (лопатка, спатула).** Она может быть изогнутой или прямой, кому как удобнее. Мне нравится работать изогнутой палеткой с рабочей стороной 15 см в длину и шириной около 3 см. Главное, чтобы металл был качественный и толстый – тонким инструментом работать будет неудобно.
- 6. Скребок** – его еще называют **шпателем для выравнивания**. Встречаются из пластика и металла, с ручкой и без, разного размера и формы. Я рекомендую выбирать скребок из качественного толстого металла



с литой ручкой, чтобы в руке чувствовался его вес. Подойдет шириной 15 см с прямыми углами.

- 7. Мاستихин.** Хотя это инструмент художников, для кондитера он просто необходим не только для декора, но и на других этапах. Здесь действуют все те же рекомендации: качественный металл и средний размер. Не нужно покупать целый набор, лучше один мастихин, но качественный.
- 8. Шпатель для шоколада.** Лучше приобрести в обычном строительном магазине. Главное — из нержавеющей стали, среднего размера. Просто подержите в руках легкий и тяжелый инструмент, чтобы понять разницу.
- 9. Пластиковая миска.** Она необходима для темперирования шоколада, а так же пригодится для отвеса любых ингредиентов. Выбирайте плотный белый пластик.
- 10. Миксер.** Начинать можно с самого простого ручного. Но если кон-

дитерка затянет вас с головой, то, я уверена, вы купите хороший планетарный миксер. Моя любовь и рекомендация — миксер с подогревом чаши!

- 11. Блендер** погружной и с чашей. Насадка-измельчитель для ручного блендера пригодится для размешивания и пюрирования, а венчик может выручить, если необходимо взбить продукты небольшого объема.
- 12. Пирометр** — это инструмент для бесконтактного измерения температуры на поверхности, он удобен тем, что реагирует за несколько секунд. У некоторых моделей бывают погрешности, поэтому рекомендую читать отзывы перед покупкой. Если ваш пирометр все-таки врет, параллельно замерьте температуру точным контактным термометром и учитывайте в дальнейшем отклонение между ними. Еще нужно помнить, что пирометр начинает врать при садящейся батарее и загрязненном датчике.

13. Игольчатый термометр, или щуп, лучше подойдет для замеров кипящих жидкостей и сиропов. Щуп опускается в среду, температуру которой нужно измерить, и через некоторое время выдает точное значение. Если речь идет о сиропах, то важно не касаться щупом стенок и дна посуды, чтобы получить верные данные.

14. Ну и конечно же, духовой шкаф! Сейчас можно купить любую духовку в зависимости от вашего бюджета. Рекомендую выбирать электрическую и с возможностью выпекать на двух уровнях одновременно. Такая функция у разных производителей называется по-разному, например «3D-конвекция» или «конвекция плюс».

Расходные материалы:

1. Кондитерские мешки. Бывают многоразовые — тканевые и силиконовые — и одноразовые из полиэтилена. Многоразовые можно мыть, что сокращает траты и объем мусора, но на их обслуживание тратится ваше время, и с точки зрения гигиены надо быть очень внимательным. Одноразовые мешки всегда чистые, но их придется постоянно выбрасывать, однако их можно сдавать на переработку. Самые ходовые размеры мешков: большие — 47 см и маленькие — 26 см. Рекомендую выбирать мешки из плотного полиэтилена и обращать внимание на качество шва, так как он может разойтись прямо в процессе работы и в самый неподходящий момент.

2. Фольга для затягивания дна кондитерских колец. Лучше выбирать потолще, чтобы она плотнее прилежала к кольцу и жидкое тесто не вытекало.

3. Тефлоновый коврик или **бумага для выпечки** с силиконовым покрытием.

4. Ацетатная лента для сборки торта плотностью 150–200 мкм и высотой 10–15 см.

5. Пищевая пленка.

Теория бисквитов

Любите ли вы бисквит так, как люблю его я?

По-моему, бисквит можно смело назвать королем выпечки. Потому что на его основе можно приготовить и скромный десерт, и фееричный торт невероятных размеров. Простейший рецепт: всего три базовых ингредиента — яйца, мука и сахар, — а сколько вариаций можно получить. Просто волшебство! В то же время результат может не оправдать ожиданий, если не соблюдать законы, по которым работает это самое волшебство.

Казалось бы, бери и пеки. Однако столько сразу вопросов! Как лучше готовить бисквит:

- Строго по рецепту, отвешивая на весах, или примерно на глаз?
 - Отделять белки от желтков?
 - Нужно ли охлаждать яйца, чтобы лучше взбивались?
 - Какой температуры должны быть ингредиенты?
 - На какой скорости взбивать?
 - Сахар всыпать сразу или по частям?
 - Как вмешивать муку: вручную или миксером?
 - Добавлять ли крахмал и в каких случаях?
 - Что использовать, разрыхлитель или соду? А может быть, все вместе?
 - При какой температуре выпекать и на каком режиме?
 - Смазывать ли форму маслом? Какую выбрать: металл, силикон? Разъемную или кольцо?
 - И наконец, как хранить бисквиты?
- нове муки, яиц и сахара, которое можно выпечь в форме или вылить на противень. Существует много разновидностей и классификаций бисквитов, и, пожалуй, самая важная из них — по составу:
- классический бисквит (яйца, сахар, мука);
 - классический только на белках или только на желтках;
 - масляный — с добавлением сливочного масла;
 - шифоновый — с растительным маслом;
 - ореховый — с использованием ореховой муки или пасты;
 - шоколадный — с какао-порошком или, собственно, шоколадом.

Давайте разбираться по порядку.

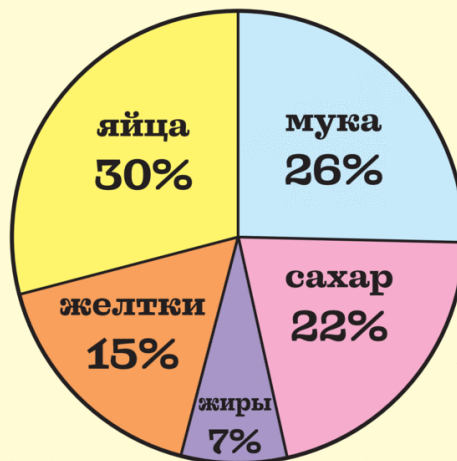
Что такое бисквит? Это воздушное кондитерское тесто, приготовленное на ос-

Еще один важный показатель бисквита — его плотность. В классической рецептуре соотношение яиц, муки и сахара составляет 2:1:1, а для того чтобы ее модифицировать, вы можете воспользоваться пропорциями ниже.

Такой бисквит считается легким:



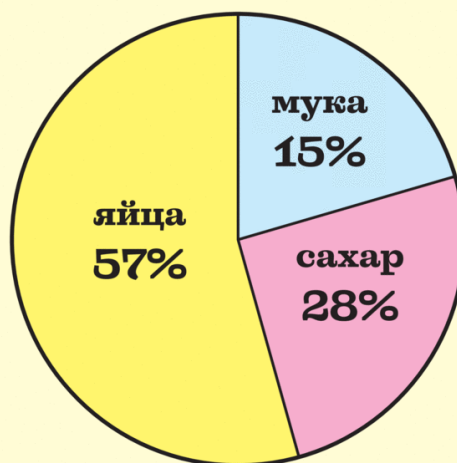
Для плотных бисквитов:



Для бисквита средней плотности:



Для рулетов:



Чтобы перевести эти пропорции в граммы, необходимо умножить проценты каждого ингредиента на нужный вес бисквита и разделить на 100.

Например, я хочу испечь 500 г легкого бисквита. Для этого мне понадобится:

- яиц: $50 \times 500 \div 100 = 250$ г
- муки: $25 \times 500 \div 100 = 125$ г
- сахара: $25 \times 500 \div 100 = 125$ г

При этом надо учитывать, что это вес сырого теста. Вес готового изделия будет на 5–7% меньше после выпечки.

Теперь предлагаю подробнее рассмотреть каждый из основных ингредиентов бисквитного теста.

Ингредиенты

Яйца

Для справки: в состав яичного белка входят вода, белки, аминокислоты, углеводы, моно- и дисахариды и некоторые неорганические компоненты. Желток примерно наполовину состоит из воды и на треть — из жиров. Для чего все это нужно в выпечке?

Во-первых, яйца образуют структуру. Причем они одновременно считаются и загустителями (белки), и разрыхлителями (желтки).

Во-вторых, яйца предотвращают черствение. Белки и жиры замедляют процесс ретроградации крахмала (на нем подробно остановимся позже).

В-третьих, они облегчают смешивание жидкости с жирами, так как в желтках содержатся эмульгатор лецитин.

В-четвертых, яйца прекрасно аэрируют тесто — удерживают в нем множество пузырьков воздуха.

Ну и, наконец, яйца — это вкус, цвет, румяная корочка и питательные вещества, что немаловажно!

Какие бывают яйца?

В России в зависимости от срока хранения куриные яйца разделяют на диетические и столовые.

Диетические яйца — это те, которые хранятся в течение 7 суток после снесения при температуре от 0 до +25 °С, они маркируются красным штампом «Д» на скорлупе. Столовые яйца — обычные, которые продаются в любом продукто-

вом магазине, — при той же температуре хранятся до 25 суток, а в холодильнике — до 120 дней. Они маркируются синей буквой «С».

И диетические, и столовые яйца делятся на категории по размеру:

- отборные (от 65 г);
- I категории (от 55 г);
- II категории (45 г).

По умолчанию в выпечке используются яйца С1 (столовые I категории), если не указано иное. Лучше придерживаться той категории, которая нужна именно для этой рецептуры, чтобы тесто не вышло слишком водянистым или, наоборот, слишком густым.

Помимо привычных цельных яиц можно встретить пастеризованные в бутылках. Этот формат более безопасен для рецептов с использованием сырых яиц, признаюсь, у меня тоже такие есть. В бутилированном виде продаются белки, желтки и их смесь. Такие продукты хранятся в холодильнике 1–2 месяца.

Сухой яичный порошок — еще одна альтернатива свежим яйцам. Это все то же самое куриное яйцо, только высушенное по специальной технологии. Его достоинство — удобство использования, безопасность и длительный срок хранения, не требующий специальных условий.

Можно выделить порошок целого яйца — меланж и порошок яичного белка — альбумин. Если сухой меланж более актуален для крупных производств, то без альбумина сложно обойтись

и профессиональному кондитеру, и домохозяйке. Например, для приготовления айсинга, макарон и других десертов на основе меренги. Без сухого яичного белка не обходится сегодня и молекулярная кухня. Его используют для приготовления пен, гелей и элементов декора. Альбумин в отличие от сырого яйца лучше взбивается, а пена получается более стойкой.

Как их обрабатывать и хранить?

Для мест общественного питания яйца должны быть тщательно очищены химически и механически, что прописано в методических рекомендациях.

Для домашнего использования достаточно промыть яйца под проточной водой с моющим средством. Яйца должны храниться в основной камере холодильника, а не в дверце. Советую оставлять их в оригинальной упаковке, чтобы знать срок годности.

Сейчас стали продаваться яйца мытые и дезинфицированные, что особенно выгодно для кондитеров и общепита, так как это не требует дополнительных затрат на обработку, как и пастеризованные яйца в бутылке.

Как отмерять?

Итак, с видами, категориями и обработкой яиц разобрались. Теперь давайте решим, что же делать, если у вас цельные яйца, а в рецептуре указаны граммы? В этом случае разбиваем в отдельную емкость примерное количество яиц, хорошо размешиваем венчиком или блендером (либо отделяем белки от желтков, смотря, что нам нужно) —

и отмеряем вес. Здесь бутилированные яйца окажутся как нельзя кстати.

Если у вас, наоборот, в наличии только бутилированные яйца, а в рецепте указаны штуки, достаточно умножить вес среднего столового яйца категории С1 — 55 г — на количество яиц по рецепту. Так вы получите итоговый вес бутилированного яйца.

Для того чтобы заменить один яичный белок сухим альбумином, в среднем разводят 5 г альбумина на 35 г жидкости, точное соотношение зависит от производителя. Если эта информация не указана, то экспериментальным путем начинаем с наименьшего количества жидкости, причем это может быть не только чистая вода, но и фруктовые соки, пюре и даже алкоголь.

Как правильно использовать яйца?

Для правильного бисквита необходимо денатурировать белки, то есть разрушить их природную структуру. Пока мы этого не сделаем, о пышных бисквитах можно забыть.

Есть несколько способов денатурации белка:

1. Термический: яркий пример — швейцарская меренга, когда яичный белок подогревается до 65 °С.
2. Химический: тот случай, когда рекомендуют добавлять к белку щепотку соли, винного камня, лимонную кислоту или уксус.
3. Механический: взбивание на низких и средне-низких скоростях.

О том, как правильно взбивать яйца в меренгу, мы поговорим чуть позже,

в соответствующей главе. А пока переходим ко второму незаменимому ингредиенту для приготовления бисквита — сахару.

Сахар

Сахар — это углевод, который добывают из растительного сырья. Классические белые кристаллы производят из сахарной свеклы, а коричневый сахар, который тоже нередко используют в выпечке, — из сахарного тростника. Но этими продуктами источники не ограничиваются: например, сахар также вырабатывают из кокоса и кленового сока. Сахара могут встречаться в форме кристаллов, порошка или сиропов.

Кроме сахарозы — собственно, сахара — существует множество других подсластителей, которых объединяет главное — сладость. Этот показатель субъективен, сладость невозможно рассчитать с помощью прибора, поэтому принята шкала, где сахароза используется в качестве эталона. Ее сладость принята за 1 единицу (в некоторых случаях — за 100 единиц). Так, например, сладость фруктозы составляет 1,45 (145) единицы, и это значит, что фруктоза почти в полтора раза слаще сахарозы. Сладость инвертного сахара — 1,25 (125) единицы, а глюкозы — 0,74 (75).

Но разные виды сахаров отличаются от сахарозы другими своими свойствами, например гигроскопичностью, то есть способностью вобрать в себя воду. Поэтому просто так заменить один подсластитель в рецептуре другим нельзя.

Еще один сладкий продукт, с которым любят работать кондитеры, — изомальт, низкокалорийный растительный заменитель сахара нового поколения, который отлично подходит для карамели. Его сладость составляет 40–60% от сладости сахарозы, он обладает низким гликемическим индексом, поэтому рекомендован людям с сахарным диабетом. Изомальт на 70% состоит из клетчатки и относится к группе пребиотиков, поэтому норма потребления его для детей составляет 25–30 г в сутки, а для взрослых — не более 50 г. Иначе слабительный эффект неизбежен.

Какие задачи у сахара?

1. Придает цвет, блеск и хрустящую корочку за счет карамелизации, а также сладкий вкус.
2. Смягчает структуру изделия.
3. Продлевает срок годности, сохраняя влажность.
4. В сухой форме обеспечивает разрыхление крема и теста.
5. Стабилизирует взбитые белки, желтки и цельные яйца.

Из этого следует, что нельзя просто взять и уменьшить или увеличить количество сахара в рецепте, так же как и заменить один вид сахара другим. Вы рискуете получить неожиданный результат. Для идеальных бисквитов следуйте рекомендациям четко.

Сахар добавляйте только после того, как белки покроются мелкой сеткой пузырей. Кстати, его не стоит заменять сахарной пудрой, поскольку она слишком быстро растворяется, впитывая

в себя влагу. На выходе получается белково-сахарный сироп, который плохо взбивается.

Исключение составляют масляные бисквиты. Для них лучше использовать сахарную пудру, поскольку сахар здесь взбивается не с яйцом, а с маслом. Мелкие кристаллы лучше растворяются в масле, следовательно, бисквит получается нежнее.

Для взбивания яиц рекомендую использовать качественный белый мелкокристаллический сахар, а не коричневый — последний слишком медленно растворяется. Добавляйте его к яйцам в несколько приемов и постепенно увеличивайте скорость, чтобы масса максимально обогатилась мелкими пузырьками воздуха, тогда и бисквит получится пышным. Если соблюдать эти нехитрые правила, белки при взбивании могут увеличиться в объеме в восемь раз.

А теперь переходим к высшей точке объединения яиц и сахара, основе классического бисквита — меренге.

Меренга

В чем секрет успеха меренги? Простота приготовления всего из двух ингредиентов и множество применений. Она выступает как самостоятельный десерт, например печенье безе, а также в качестве основы для кремов, муссов и бисквитов.

В зависимости от метода приготовления выделяют три вида меренги:

- французская — это самые простые классические взбитые белки с сахаром;

- швейцарская — белки, взбитые с сахаром на водяной бане, более плотная консистенция по сравнению с французской;
- итальянская — самая плотная из всех, взбивается с добавлением горячего сахарного сиропа.

В любом случае следует использовать теплые яйца и взбивать их сначала на низкой скорости: если сразу поставить на высокую, пузырьки воздуха получатся слишком большими, а масса — нестабильной, и когда вы добавите остальные ингредиенты, пузырьки лопнут и тесто осядет. Поэтому лучше начать с низкой скорости и взбивать белки до пивной пенки без сахара, а затем постепенно повышать обороты.



Для бисквитного теста мы остановим взбивание на этапе, когда белки хорошо держат форму, но самый кончик меренги на венчике, если его перевернуть, загибается вниз. Если вы планируете выпекать безе, тогда следует продолжить взбивание до твердых пиков — когда кончик меренги держит форму ровно.

Переусердствовать во взбивании не стоит. Когда белок перебит, в молекулах аминокислот скапливается слишком много кислорода, и поэтому не хватает белка, который бы при нагреве коагулировал — то есть сгущался, скреплялся. Отсюда нет объема в бисквите или он сильно оседает. Поэтому если вы видите, что яичная пена становится рыхлой, сухой и потеряла объем, значит, стоило остановиться раньше. Придется начать процесс заново с новыми яйцами, эту меренгу уже не спасти. Рекомендую хотя бы раз поэкспериментировать и перевзбить меренгу, чтобы понять, когда наступает этот момент.



Хочу обратить особенное внимание на безопасность продукта. Несмотря на то, что швейцарская и итальянская меренга готовятся с термообработкой, лучше использовать пастеризованный белок либо очень тщательно обрабатывать яйца. С французской меренгой тем более.

Если вы используете пастеризованный белок, его нужно сразу взбивать на средних и средне-высоких скоростях, потому что он уже денатурирован. Когда он успел денатурировать, спросите вы? Отвечу, что пастеризация — это нагрев. В связи с этим вспоминаем первый, термический, способ денатурации белка.

Общие правила создания меренги:

- Используем чистую, сухую посуду и инвентарь. Лучше из стекла и металла, поскольку пластик сложнее обезжирить из-за пористости и микротрещин.
- Аккуратно отделяем белки от желтков. Желток — это жир, который будет препятствовать взбиванию.
- Начинаем взбивать с низких скоростей, а после появления пивной пены увеличиваем скорость.
- Если у вас ручной миксер и небольшой объем взбиваемой массы, лучше использовать посуду типа стакана, чтобы венчики лучше захватывали белки.

Итак, мы разобрались с меренгой, для идеального бисквита осталось только добавить муки.

Мука

Последний основной ингредиент бисквита — мука. Какие перед ней задачи?

- создать структуру;
- удержать влагу;
- сформировать вкус и цвет выпечки.

От свойств муки зависит качество изделия. Существует множество классификаций муки, одна из самых важных — по продукту, из которого она изготавливается. Самый популярный вид муки — пшеничная, но в выпечке также используются ржаная, овсяная, рисовая, гречневая, кукурузная, картофельная и многие другие. Вторая важная категория муки — это сорт, степень ее помола. Самая грубая мука — цельнозерновая, а для бисквитов мы всегда выбираем высший сорт или экстра.

Также выделяют сильную, слабую и средней силы муку.

Один из секретов идеального бисквита — слабая мука. Это мука с низким содержанием клейковины. По сравнению с сильной мукой она не такая эластичная, поэтому прекрасно подходит для выпечки бисквитов.

Клейковина состоит из белка, поэтому ориентируемся на этот показатель на упаковке. У слабой муки в составе 8–9,5 г белка, а у сильной — от 11,5 до 14 г. Все, что между, относят к муке средней силы, которая чаще всего продается в наших магазинах. Ее называют универсальной, потому что она подходит для выпечки как хлеба, так и бисквитов с печеньем.

Чтобы ослабить муку средней силы, к ней добавляют крахмал. Обычно используют пшеничный или кукурузный крахмал и заменяют им не более 30% веса муки. Это дает значительное улучшение объема и вкусовых свойств. Крахмал обязательно нужно просеивать, чтобы он насытился воздухом, иначе в тесте могут появиться комочки. Добавлять крахмал в тесто лучше вместе с мукой или какао, в зависимости от рецепта, осторожно перемешивая массу, чтобы не осел взбитый белок.

По структуре такие бисквиты получаются необыкновенно пористыми, как губка, и выглядят очень красиво и аккуратно. Кроме того, благодаря крахмалу увеличивается срок хранения бисквита. Правда, есть один небольшой минус — бисквит получается суховатым, потому что крахмал отлично впитывает влагу. Не рекомендую для этих целей картофельный крахмал, поскольку при нагревании он становится резиновым, прозрачным, со структурой клея, поэтому он больше подходит для киселей и фруктовых начинок.

При приготовлении бисквита муку рекомендую вмешивать только вручную для сохранения вспененного объема с помощью силиконовой лопатки в несколько приемов. Просеивать прямо на белки и размешивать аккуратными движениями снизу вверх, поворачивая чашу миксера. Мешать долго не нужно, чтобы масса сильно не осела, но в то же время вся мука должна равномерно распределиться, иначе комочки в бисквите станут для вас неприятным сюрпризом. Для того чтобы проверить тесто на наличие



комочков, можно немного наклонить чашу и провести вдоль всей поверхности лопаткой. Если остались комочки, их легко разбить на этом этапе.

Сейчас появились модели планетарных миксеров с замечательной насадкой в виде силиконовой лопатки. Она очень качественно и деликатно вмешивает муку, не оставляя комочков. Я использую как раз такой миксер, и это невероятно удобно, скажу я вам! Особенно при больших объемах, чтобы не оказаться по локоть в тесте.

Мы пристально рассмотрели с вами основные ингредиенты для бисквита, теперь познакомимся с дополнительными, но очень полезными — разрыхлителями.

Разрыхлители

Есть три способа рыхления теста:

- механический;
- биологический;
- химический.

Механический — взбивание — мы уже рассматривали.

Биологический (дрожжи или закваска) к теме бисквитного теста не относится совсем. Поэтому остановимся на химическом способе — использованию разрыхлителей и соды. Так все-таки сода или разрыхлитель? А можно вместе?

В базовом рецепте, где есть только яйца, сахар и мука, ни разрыхлитель, ни сода в принципе не требуются. Конечно, при условии, что вы соблюдаете технологию и правильно взбиваете яйца с сахаром и вводите муку лопаткой.

Если вы встретили разрыхлитель в таком рецепте, то, скорее всего, автор добавляет его из-за неуверенности в своих

действиях, для перестраховки. Когда тесто становится более тяжелым, например при добавлении жиров (сливочного или растительного масла) или жидкости (воды, сока), то именно разрыхлитель или сода помогают бисквиту подняться.

Разрыхлитель, или пекарский порошок, состоит всего из трех компонентов:

- 1.** Пищевой соды.
- 2.** Кислой соли: пирофосфата натрия, винного камня, лимонной кислоты.
- 3.** Инертного наполнителя: крахмала или муки.

Пищевая сода начинает выделение углекислого газа при 90 °C. На практике при такой температуре наш бисквит находится в духовке на стадии полуготовности и подняться за счет соды уже не может. Чтобы она начала работать на более раннем этапе, в разрыхлитель добавляют кислую соль. Инертный наполнитель, в свою очередь, впитывает лишнюю влагу и не дает объединиться первым двум компонентам раньше времени. Благодаря этому реакция наступит только после добавления в тесто.

Большинство современных разрыхлителей обладают двойным действием. Это значит, что они содержат два типа кислот. Одна реагирует при попадании к жидким ингредиентам, а другая — в тот момент, когда мы ставим тесто в духовку.

Для классических бисквитов лучше делать ставку на яйца, а не на химический разрыхлитель. А именно, отдельно взбить белки и желтки с сахаром, а затем очень аккуратно объединить их с остальными ингредиентами. Либо взбить яйца вместе, но до очень плотной пены. Все зависит от конкретного рецепта и миксера.

Надеюсь, с разрыхлителем ситуация прояснилась? Теперь давайте разберемся, когда же нужна еще и пищевая сода.

В разрыхлителе количество соды и кислоты подобрано таким образом, чтобы они прореагировали без остатка. Это значит, что они вступят в химическую реакцию друг с другом, а пузырьки углекислого газа при перемешивании со всеми ингредиентами равномерно распределятся по всей массе. Как итог мы получим пышное и красивое изделие. Но в рецепте могут встретиться продукты, вызывающие сильную кислую реакцию, — для них и кладется дополнительная сода. К тому же она убирает кислый вкус в конечном продукте, так что если вы хотите выделить кислинку, то лучше добавить разрыхлитель.

Самый яркий пример кислотных продуктов — это мед, какао, шоколад, кефир, сметана, йогурт, а также фруктовые соки и пюре. Если наличие кислоты в кефире очевидно, то уверена, что насчет меда и какао многие не догадывались. Если такие продукты используются в вашем десерте, соду предварительно гасить уксусом, как это принято, не надо — она вступит в реакцию с кислотой в тесте.

У каждого продукта свой уровень кислотности, хотя с медом и какао не все так однозначно. Например, светлое какао — кислотное, а алкализованное (обработанное щелочью) — соответственно, щелочное. С медом примерно та же история, только наоборот: натуральный свежий мед — щелочной, а магазинный, прошедший обработку — кислотный. Чтобы было легче разобраться, я составила небольшую таблицу продуктов (в Приложении), которые чаще всего используются в кондитерском деле.

В свою очередь, может возникнуть вопрос: зачем нужно взбивать яйца, если можно добавить разрыхлитель?

Ответ прост: разрыхлитель не даст того количества пузырьков, которым обогащается тесто при просеивании муки, взбивании яиц и перемешивании. Это относится к классической технологии приготовления бисквита, когда желтки и белки взбиваются отдельно, а затем аккуратно смешиваются — такому тесту разрыхлитель не нужен. А если яйца взбиваются целиком, добавление разрыхлителя будет обоснованным.

Для наглядности я испекла бисквиты по одному и тому же рецепту, взбивая белки вместе с желтками, но с небольшими отличиями (см. рис. 1, 2):

- 1.** Бисквит с разрыхлителем и крахмалом.
- 2.** Бисквит с разрыхлителем, но без крахмала.
- 3.** Бисквит без разрыхлителя и без крахмала.

Надеюсь, на фото вы заметили разницу. Она не разительная, но отличия видны как по высоте, так и по структуре бисквита. Есть небольшая разница и во вкусе, но тут просто поверьте на слово.

Еще один эксперимент: один и тот же рецепт, но один бисквит приготовлен классическим методом, то есть белки взбиты отдельно от желтков. Для второго яйца были взбиты целиком, а для пышности добавлен разрыхлитель. Высота у коржей практически одинаковая (см. рис. 3).

Что же еще может пригодиться нам в десертной выпечке?

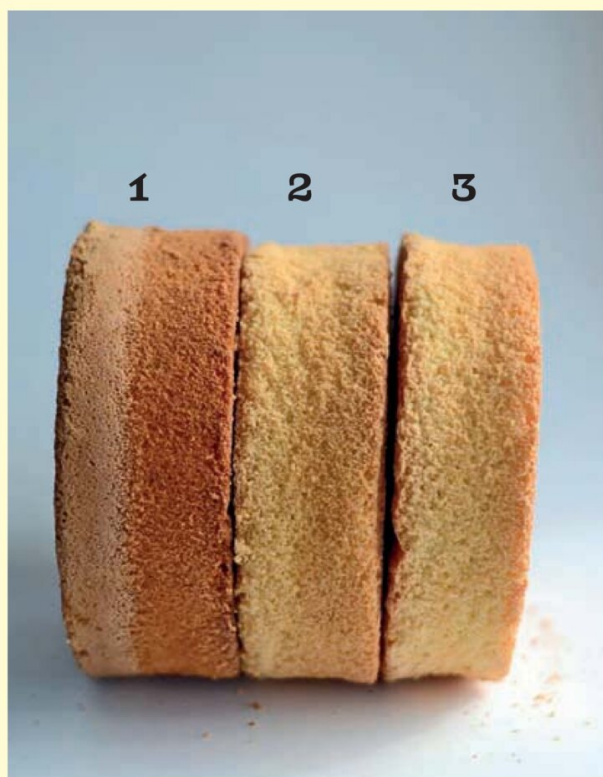


Рис. 1

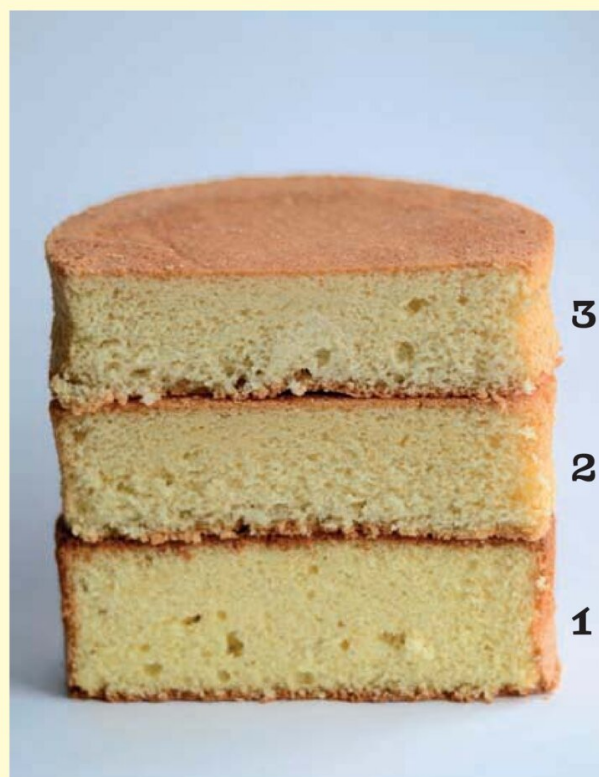


Рис. 2



Рис. 3

Соль

Вероятно, вы замечали, что в кондитерских рецептах часто встречается такой ингредиент как соль. Знаю, что многие ее игнорируют и не добавляют, а зря!

Соль — натуральный усилитель вкуса. В особенно сладких блюдах она приглушает сладость, оттеняет и часто раскрывает вкус изделия. Яркий пример тому — соленая карамель. Только надо помнить, что соль боится высоких температур, поэтому рекомендую добавлять ее после того, как карамель остынет. А если карамель является частью начинки, то уже при сборке.

Соль приглушает не только сладость, но и горечь. Попробуйте добавить щепотку соли в горький шоколад или кофе

и почувствуйте, как по-особенному они зазвучат.

Соль помогает разрушить структуру белка, поэтому ее так любят добавлять при взбивании. Об этом я упоминала в главе, посвященной яйцам. К тому же небольшое количество соли ослабляет клейковину, делает муку более слабой. Это интересно для бисквитного теста. А вот большее количество соли, наоборот, усиливает эти свойства, поэтому ее добавляют к заварному тесту.

Ну как, информация раскладывается по полочкам и привычные рецепты уже видятся по-новому? Но это еще не все! Можно отложить книгу до завтра или сходить выпить стакан воды и приготовиться к следующей порции информации. Продолжаем!

Технология выпечки

Температура

Бисквиты выпекаются в хорошо разогретой духовке! Поэтому первое, что вы должны сделать, прежде чем начать замешивать тесто, — включить духовку.

Банально, но не прогреть духовку как следует — распространенная ошибка. Духовка должна не только набрать температуру, но и удерживать ее после открывания дверцы. Поэтому совет: нагрейте ее на 5 градусов выше, а после того, как поставите тесто и закроете, уменьшайте до рекомендуемой температуры.

Основной температурный диапазон выпечки бисквитов составляет от 150 до 180 °C. Чем «тяжелее» бисквит, тем ниже температура и дольше время вы-

печки. Так, например, масляные и шоколадные бисквиты лучше выпекать при температуре 160–170 °C. Это же правило касается и высоких бисквитов. Поэтому если у вас много теста, и вы хотите сократить время выпечки, лучше разделить его на несколько форм либо выпекать на противне.

Классические и шифоновые бисквиты рекомендуется выпекать при 175–180 °C. В любом случае эти цифры будут немного варьироваться из-за того, что духовки у всех разные, даже уровень пола влияет на их работу. Я уже не говорю про встроенные термометры, которые могут неправильно показывать значения. Поэтому температура в каждом случае будет подбираться индивидуально, но в заданном диапазоне.

Для того чтобы проверить свою духовку, можно купить термометр и отрегулировать температуру выпечки. Но бывает, что даже отдельный термометр не справляется с этой задачей. Мало кто знает, но свою духовку можно проверить при помощи сахара. Да-да, я не ошиблась!

Дело в том, что температура плавления сахара равна 186 °C. Если вы установите температуру чуть ниже, сахар не должен плавиться, если чуть выше — он растает. Нам остается только определить, где у вашей духовки эти 186 °C. Для этого разогрейте духовку, насыпьте немного сахара на противень, предварительно застеленный пергаментом, и отправьте в духовку на 10–15 минут. Далее наблюдайте за сахаром. Если он не расплавился, увеличивайте температуру. В тот момент, когда он начнет плавиться, и будет 186 °C.

Готовность бисквита можно определить по внешним признакам: объем увеличился, появилась равномерная золотистая корочка — либо проткнуть его деревянной шпажкой. Если она вышла сухой и чистой — бисквит можно вытаскивать из духовки. При нажатии пальцем готовый бисквит приятно пружинит. Его нужно полностью остудить в форме, после чего можно извлечь.

Ингредиенты

Для стабильного хорошего результата все ингредиенты отвешиваем на кухонных весах. Для кого-то этот момент покажется незначительным, но я заострю на нем внимание.

Никогда не забуду, как однажды мне пожаловалась знакомая: вот, пекла по твоему рецепту, но результат не порадовал. Начали разбирать все этапы. Все сделала верно, по технологии, а бисквит получился плотный и невкусный. Непонятно! Тогда мне и в голову не приходило, что продукты можно положить на глаз. Это было последнее, что я спросила: использовала ли она весы. С тех пор я часто рассказываю про этот случай своим студентам.

Важно также, чтобы все ингредиенты были комнатной температуры, а в некоторых случаях я даже рекомендую специально их подогреть: например, в масляных бисквитах или кексах. В таком тесте много жиров, поэтому для лучшего смешивания и получения качественной эмульсии необходима более высокая температура.

На практике в этом случае помогает обычный фен, которым можно греть стенки чаши миксера. Либо к размягченному сливочному маслу можно добавлять немного подогретые в микроволновой печи яйца.

Если же вы — счастливый обладатель кухонной машины с индукционным подогревом чаши, то для вас нет никаких проблем. Включаете индукцию на 30 °C — и спокойно смешиваете продукты.

Формы

Выпекать бисквиты я рекомендую в неразъемном металлическом кольце. В процессе эксплуатации такая форма лучше держит форму (простите за калам-

бур, но как есть), в отличие от разъемной, а металл будет способствовать равномерному нагреванию. Этот материал — прекрасный проводник тепла, поэтому такая форма за короткое время набирает тепло духовки и позволяет быстро подрумянить края изделия. Главное — крепко затянуть кольцо с одной стороны плотной фольгой, чтобы тесто не вытекло в щели, а низ бисквита получился ровным.

Если вам необходимо рассчитать количество ингредиентов для формы другого размера, не как в рецепте, загляните в таблицу пересчета. Найдите пересечение вашего диаметра формы и размера по рецепту — и на этот коэффициент умножьте вес каждого ингредиента в рецепте.

Смазывать металлические формы маслом не требуется, особенно это касается масляных и шифоновых бисквитов, иначе бока изделия не смогут подняться, им просто будет трудно зацепиться, а вот середина поднимется бугром. Бисквит будет неровным и может треснуть.

Делать французскую рубашку — пылять мукой смазанную маслом форму — тоже, на мой взгляд, бестолковое занятие, когда дело касается выпечки бисквитов. С помощью мастихина или ножа можно без труда вынуть бисквит из неразъемной формы или кольца без этих дополнительных манипуляций.

В силиконовых формах готовый бисквит получается не такой ровный, как хотелось бы, из-за мягких и подвижных стенок. Но если тесто тяжелое,



кексовое, то такая деформация будет минимальной.

Для сборки торта отлично подойдет металлическое раздвижное кольцо, у которого можно регулировать диаметр.

Хранение

А теперь давайте разберемся, что же происходит с бисквитами после выпечки? Сейчас будет много незнакомых слов, но я постараюсь объяснить как можно доступнее.

Через 6–10 часов после выпечки в изделиях одновременно с остыванием и усыханием происходят процессы, которые принято называть черствением. Изменяются свойства мякиша и корки, а также вкус и аромат изделия. Чтобы было более наглядно и понятно, вспомните для начала свежее испеченную булку



хлеба, как в детстве. Лично у меня была традиция идти из магазина и жадно вгрызаться зубами в загорелый хлебный бочок, потому что невозможно было устоять, чтобы не откусить эту хрустящую аппетитную корочку. От одного аромата сводило желудок вечно голодного ребенка!

А вот на следующий день та же самая булка хлеба уже переставала быть настолько привлекательной, корка из хрупкой и хрустящей сначала превращалась в мягкую, а дальше становилась совсем твердой и невкусной. Аромат свежей выпечки постепенно исчезал, а при длительном хранении появлялся специфический вкус и запах лежалого хлеба. При этом слегка влажный мякиш становится более сухим и твердым. Думаю, что такая ситуация знакома всем, и вы понимаете, о чем идет речь. Задумывались ли вы, почему? Что же такое происходит с выпечкой?

Если рассматривать конкретно бисквит, его основной компонент — это мука. В ней содержится 70–80% крахмала, который состоит из амилозы и амилопектина. Эти два полисахарида на этапе соединения теста с жидкостью и в ходе дальнейшего нагревания образуют гель, то есть, переходят из кристаллического состояния в аморфное. Поэтому нам так нравятся влажный мякиш и хрустящая корочка свежей выпечки. Но, к сожалению, практически сразу начинается старение крахмального геля.

Частицы крахмала постепенно отдают влагу, и он возвращается к тому состоянию, в котором был до выпечки. Этот обратный процесс называется ретроградацией крахмала. Первые признаки черствения можно наблюдать через 8–10 часов после выпечки.

Установлено, что быстрее всего черствеют изделия, хранящиеся при температуре от 4 до 10 °C — то есть в холодильнике. А при температурах выше 40–60 °C и ниже минус 20–30 °C эти процессы сильно замедляются. Поэтому бисквиты после остывания лучше заворачивать в пищевую пленку и отправлять в морозильную камеру, а не в холодильник. Так он будет еще вкуснее после разморозки.

Перед использованием бисквит необходимо достать из морозилки и освободить от пищевой пленки, чтобы на ней не выпал конденсат. Дефростировать бисквит следует в холодильнике, но лучше не до конца, тогда при нарезании и сборке торта корж будет меньше крошиться.

Если эти доводы вас до конца не убедили, можно поставить простой эксперимент. Отрежьте два кусочка свежеспеченного хлеба или бисквита, один из них заморозьте, а второй положите в холодильник, предварительно обернув пленкой. Через несколько дней достаньте их и сравните по всем показателям. Думаю, что после этого у вас не останется ни капли сомнений!

Но, как в любом правиле, здесь тоже есть исключения!

Нельзя замораживать бисквиты:

- без муки на основе меренги. Такие изделия при дефростации будут отдавать много воды, и меренга размокнет, так как нет продукта, который бы ее стабилизировал. В итоге полуфабрикат будет испорчен;
- без жиров. Их отсутствие провоцирует миграцию воды, которая способствует развитию микроорганизмов. Такой бисквит будет сухим, крошливым и безвкусным после дефростации.

Сроки годности

Срок годности — это промежуток времени, в течение которого изделие остается безопасным для употребления. Кстати, срок годности не равен сроку хранения: сроком хранения считается отрезок времени, когда продукт сохраняет все качества, перечисленные в регламентирующей документации.

Итак, сроки годности зависят от рецептуры конкретного изделия и условий хранения — температуры и влажности. Поэтому ниже приведу общие сроки.

Мы уже определились, что бисквиты лучше хранить в морозилке, поэтому рекомендуемый максимальный срок годности для замороженных бисквитов при температуре хранения от -16°C до -20°C составляет 3 месяца.

Песочные и медовые коржи хранятся от 15 суток до месяца в сухом прохладном месте, обязательно вдали от прямых солнечных лучей, либо в заморозке до 3 месяцев. В холодильнике не рекомендую по той же самой причине, что и бисквиты.

Думаю, что сроки годности готовых кремовых тортов тоже будут полезны. Обязательное условия для их хранения — температура от $+4$ до $+6^{\circ}\text{C}$, как в бытовом холодильнике. Привожу сроки по регламенту для реализации десертов, а для домашнего использования они могут быть чуть больше:

- с кремами на основе меренги — 72 часа;
- с творожными или сливочно-творожными кремами — 24 часа;
- со сливочными кремами — 36 часов;
- с заварными кремами — 6 часов;
- с сырно-сливочными кремами — 36 часов.

При отсутствии холода срок реализации торта со сливочным кремом составляет всего 12 часов, а десерты с заварным кремом или взбитыми сливками вообще не подлежат хранению. Не допускается хранение тортов совместно с продуктами, имеющими специфический запах.

Начинка. Желирующие агенты и загустители

Для идеального торта кроме бисквита нужна вкусная и стабильная начинка, поэтому без желирующих веществ и загустителей не обойтись. Порой их нельзя четко разграничить между собой, но различия все же есть: желирующие агенты придают жидкости полутвердую текстуру по типу желе и ограничивают подвижность свободной воды, а загустители придают плотность, утолщение рецептуре и позволяют лучше ощущать ее вкус. Есть вещества, обладающие в разной степени свойствами и гелеобразователя, и загустителя. Некоторые загустители в определенных условиях могут образовывать прочные эластичные гели.

Фруктово-ягодные начинки мы можем варить с любыми загустителями и желирующими агентами. Ими могут выступать пектин, желатин, агар-агар, крахмал. Что именно использовать, зависит не только от того, какие текстуру и вкус мы хотим получить, но и от того, собираемся ли замораживать изделие.

Давайте разберемся, что же можно отнести к **загустителям**. Первое, что приходит в голову, — это крахмалы: кукурузный, пшеничный, рисовый, картофельный, тапиоковый.

К загустителям также относят:

- камеди (ксантановая, гуаровая);
- гуммиарабик (смола акации);
- целлюлозу (растительный полисахарид из глюкозы);
- СМС (карбоксиметилцеллюлоза; производная целлюлозы).

Крахмал

Самый распространенный и доступный загуститель, который есть у каждого на кухне или в соседнем супермаркете, — крахмал. Это полисахарид, и о его особенностях и использовании я уже немного рассказывала в разделах про муку и хранение бисквитов. Теперь предлагаю поговорить о его применении в начинках и кремах.

Особенности применения

При использовании крахмала в приготовлении соусов действуют следующим образом: сначала его разводят холодной водой, чтобы не было комочков, а затем вводят в кипящую жидкость. После этого смесь проваривают по минуте на каждые пол-литра жидкости, непрерывно помешивая, чтобы слегка ослабить свойства крахмала и добиться идеально мягкой и эластичной текстуры. Схема заваривания крахмалом крема немного иная. Крахмал просеивают, добавляют в желтки с сахаром и затем пробивают смесь блендером. После этого доводят смесь до кипения, проваривают по минуте на каждые пол-литра жидкости, и в результате получается эластичный крем без комочков.

Свойства

Различные виды крахмала дают разную плотность на один и тот же объем жидкости. Например, рисовый крахмал дает самую плотную консистенцию, с помощью картофельного можно получить консистенцию средней плотности. Ну а самая нежная достигается при помощи кукурузного крахмала. Именно поэтому его так горячо любят кондитеры.

Кроме того, вид крахмала влияет и на вкус блюда, поэтому картофельный чаще всего используется для несладких блюд, в отличие от кукурузного, традиционно применяемого при изготовлении десертов.

У крахмала как загустителя присутствуют свои недостатки. Например, он придает блюду мутный оттенок, слегка крахмалистый вкус и, наконец, теряет стабильность в процессе заморозки и разморозки (этот процесс ретроградации крахмала мы рассмотрели в разделе о хранении).

Но химическая промышленность не стоит на месте, и в последнее время набирает популярность модифицированный крахмал. Несмотря на страшное название, такие прежелированные крахмалы получают из натуральных путем нагрева до температуры гелеобразования. В дальнейшем их дегидрируют и измельчают в порошок. Таким образом получается крахмал с его характерными качествами, но без потери стабильности изделия в процессе дефростации. Такая модификация крахмала позволяет нам безболезненно использовать его в изделиях под заморозку.

Желатин

Желатин не менее популярен, чем крахмал. Это один из немногих широко используемых стабилизаторов, который не является углеводом, а именно — это белок животного происхождения, получаемый из рыбы, свинины или говядины.

Виды

Желатин встречается в форме порошка, гранул или листов. Желирующая сила этого агента измеряется в Блюмах, названных в честь Оскара Блюма, который изобрел прибор желометр. Сила может составлять от 120 до 250 единиц: чем выше цифра, тем больше сила желатина. Ее указывают на упаковке либо в спецификации, а также на сайте производителя.

Бывают случаи, когда в рецепте указана одна сила желатина, а в наличии у вас другая. В этом случае можно сделать пересчет. Приведу пример: в наличии желатин 180 Блюм, а в рецепте требуется взять 10 граммов силой 140.

Есть два способа пересчета:

1. По коэффициенту соотношения силы желатина.
К = сила по рецепту, разделенная на силу в наличии:
 $140 \div 180 = 0,77$ — это коэффициент;
 $0,77 \times 10 \text{ г} = 7,7 \text{ г}$ — столько желатина силой 180 Блюм нам потребуется.
2. По соотношению общей силы желатина в рецепте к силе желатина в наличии.
Общая сила желатина по рецепту = $10 \text{ г} \times 140 \text{ Блюм} = 1400$;
 $1400 \div 180 =$ те же самые 7,7 г.

Особенности применения

Порошковый желатин замачивают в холодной воде в пропорции 1 к 6, где 1 — это желатин, а 6 — это вода. Таким образом, получается желатиновая масса, которую кондитеры хранят в холодильнике и используют по мере необходимости. Если желатин требуется не часто, то можно приготовить только ту граммовку, которая требуется по рецепту.

Листовой желатин замачивают в холодной воде до набухания, при этом количество жидкости неважно. Он возьмет столько воды, сколько ему нужно, главное, чтобы вода полностью покрывала поверхность. После пластины отжимают и добавляют в теплую жидкость.

Лично для меня листовой желатин гораздо удобнее в работе, чем порошковый. Как правило, 1 лист желатина весит 5 г, поэтому его даже не надо взвешивать, достаточно отрезать ножницами. К тому же, у него абсолютно нет запаха, который иногда присутствует в порошке.

Бытует мнение, что желатин и жидкость с ним нельзя длительно кипятить, иначе гель потеряет силу. Я не привыкла верить на слово и провела эксперимент. Сначала прокипятила жидкость с желатином 5 минут, затем — 15. И опыт показал обратное. В первом случае желатин не потерял силу, а во втором гель даже стал плотнее за счет того, что жидкость выпарилась и концентрация желатина стала выше. Возможно, это зависит от производителя. Но в чем я точно уверена, так это в том, что короткое кипение допускается для всех видов

и производителей желатина. Поэтому можете не бояться!

Свойства

При добавлении в теплую жидкость желатин повышает вязкость и при остывании формирует гель, который можно нагревать и растапливать — и снова охлаждать. Продукты с желатином хорошо переносят низкие температуры, а значит, его можно замораживать. Но имейте в виду, что постепенное снижение температуры дает более прочную текстуру, чем резкое понижение.

Что важно знать при работе с желатином? Есть продукты, снижающие силу геля:

- соль;
- экзотические фрукты, например ананас, киви, маракуйя. Они содержат ферменты, которые препятствуют образованию геля. Чтобы их разрушить, фрукты рекомендуется довести до кипения перед введением желатина, а потом остудить;
- сильные кислоты.

Пожалуй, это все основные моменты, которые важно знать о желатине, чтобы грамотно его использовать.

Агар-агар

Теперь об агар-агаре.

Это студенистое вещество получают из морских водорослей. Знаете, почему у него двойное название? Все просто: агар-агар — это смесь полисахаридов *агарозы* и *агаропектина*. Широко используется вегетарианцами и веганами в качестве заменителя желатина,

поскольку это полностью растительный продукт. Чаще выпускается в форме порошка, изредка можно встретить в виде пластин.

Агар обладает следующими характеристиками:

- относительно мутный;
- затвердевает более устойчиво, чем желатин, и формирует очень плотный гель;
- стабилен при комнатной температуре;
- термообратимый;
- полностью растворяется при 90 °С.

Желирующая сила агара составляет от 600 до 1200 Блюм. По аналогии с желатином, чем выше цифра, тем

больше сила геля. В рецептурах обычно используется агар-агар средней силы 900 Блюм.

Особенности применения

Агар-агар хорошо растворяется в кипящей воде. В холодной воде он не растворяется, а лишь набухает, поэтому предварительно замачивать его нет необходимости. Изделия с агаром не всегда хорошо переносят заморозку, могут отдавать воду, однако мы можем избежать этого, смешав агар-агар с модифицированным крахмалом.

Основные отличия агара от желатина

Если желатин — это практически чистый белок, то в 100 граммах агара содержится 76 г углеводов и всего 4 г



Таблица основных свойств стабилизаторов

	Агар-агар	Пектин	Желатин
Происхождение	Растительное	Растительное	Животное
Цвет	Мутный	Желтоватый	Прозрачный
Вкус	Нейтральный	С кислинкой при высокой концентрации	Специфический при высокой концентрации
Консистенция	Плотная, стабильная	Мягкая, стабильная	Тягучая, стабильная
Термообратимость	Есть	У некоторых видов	Есть
Стабилизация	При комнатной температуре	При комнатной температуре	В холодильнике

белка. Агар сильнее желатина примерно в 5 раз, поэтому его добавляется меньше, так что несмотря на высокую стоимость расход загустителя небольшой. Агар можно кипятить, желатин же при длительном кипячении теряет силу.

Готовое желе на агаре и на желатине также будет различаться. Агар обладает нейтральным вкусом, в то время как желатин может придавать изделиям характерный привкус. Желе, приготовленное на агаре, более устойчивое и плотное, мутное и не тает при комнатной температуре, в то время как желатин будет прозрачным и неустойчивым к теплу.

Пектин

Что же такое пектин? Это полисахарид, который получают из фруктов (обычно яблок или цитрусовых) и некоторых овощей. Он очень многогранен: может

выступать гелеобразователем, стабилизатором, загустителем и влагоудерживающим агентом. Эти свойства делают его практически незаменимым в кондитерском деле. Наряду с желатином и крахмалом он в малых количествах загущает продукт, а в больших — желирует. Как правило, пектин работает в присутствии кислоты и сахара, но об этом мы поговорим позже.

Виды

Пектины бывают **термообратимыми** и **нетермообратимыми**.

Термообратимые пектины не теряют своих желирующих свойств при повторном нагреве и не отдадут воду во время разморозки. Самый популярный термообратимый пектин — NH, и на нем хочется остановиться подробнее.

Пектин NH — один из самых любимых кондитерских ингредиентов, он используется для умеренно сладких начинок в тортах и пирогах, десертных соусах, желеобразных покрытиях. Такой пектин очень хорошо удерживает воду, поэтому идеален для десертов с дефростацией. Он обладает высокой степенью загущения без большого количества сахара, длительной варки и кислоты. Несмотря на это, шефы в отдельных случаях добавляют кислоту в такие рецептуры, потому что она влияет не только на текстуру, но и на вкус и цвет.

Нетермообратимые пектины не обладают подобными свойствами. Яркими примерами такого типа являются **яблочный** и **цитрусовый пектины**. Смесь разрушается при температуре выше 90–100 °С при повторном нагреве. А при разморозке начинки на таких пектинах просто-напросто потекут, поэтому их не используют в муссовых тортах.

Отдельно поговорим о **пектине X58**, который взаимодействует с ионами кальция. Он неплохо работает и с сахаром, однако, благодаря своей работоспособности именно с кальцием, он часто используется для загущения молочных наполнителей. Этот пектин может работать в слабокислой среде или вовсе без кислоты. При необходимости X58 можно заменить на NH — они довольно похожи по своим свойствам.

Особенности применения

Вне зависимости от вида пектин всегда водится в пюре к ягодам при температуре не выше 40–45 °С. Ниже можно, выше — нет. Почему? Потому что у мо-

лекулы пектина такая же клейстерная оболочка, как и у крахмала. Наверняка каждый хоть раз в жизни добавлял крахмал в горячее, а потом судорожно пытался избавиться от комочков. Так же и с пектином, в горячей жидкости он клейстеризуется. А значит, эта часть молекул уже не сможет принять участие в работе. Мы не получим части пектина в изделии, стабилизация будет хуже.

Для предотвращения такой неприятности пектин нужно вводить с любым сухим веществом, которое не способно к комкованию. Чаще всего таким компонентом выступает сахар, и их смесь в пропорции 1 к 5 всыпается к горячим ингредиентам дождиком. Таким образом мы максимально снижаем агрессию температур.

Можно заменить?

Ну и под финал самый любимый вопрос всех начинающих кондитеров, можно ли пектин заменить на агар или желатин? Я всегда отвечаю: «Зачем? Для чего?» Ведь меняя загуститель, вы изменяете результат. Если вам нужно получить максимально естественную текстуру умеренной вязкости, то подобного результата можно достичь, используя пектин. Причем важно использовать правильный вид пектина. Для мармелада, например, используют желтый пектин (яблочный, цитрусовый). Конечно, его можно сварить и на пектине NH, но по текстуре он будет другой, более резиновый, чем на желтом.

Таким образом, любой пектин отличается пользой и отменным вкусом, но по-разному применяется.

Начинка. Кремы

Для вкусного торта требуется не только идеальный бисквит, но и достойное дополнение в виде крема и начинки.

Давайте посмотрим, что же можно выбрать.

Официальной классификации кремов нет, но для себя я разделяю их на те, что идут в начинку торта, и те, что подходят для выравнивания. По консистенции кремы могут быть мягкими, стабильными или средней плотности.

По ингредиентам, которые используются в качестве основы, кремы делятся на:

- масляные;
- сливочные;
- шоколадные;
- белковые;
- сметанные;
- сырные;
- сырно-сливочные.

Технологически кремы могут быть заварными, взбитыми или эмульсионными, могут требовать термообработки во время приготовления или обходиться без нее. У каждого вида крема свои особенности.

Как правило, для начинки я предпочитаю нежные и влажные кремы — чтобы не нужно было пропитывать бисквит. К таким относятся сметанный, сливочный, сырный, сырно-сливочный кремы.

Если в начинку идет более плотный масляный, шоколадный крем или ганаш, то пропитку бисквита я считаю обязательной, поскольку подобные кремы не отдают влагу и коржи остаются сухими. Но существуют рецептуры, где, наоборот, нужно оставить полуфабрикаты сухими и хрустящими, например

безе или песочные коржи. Именно здесь такие кремы подойдут идеально.

Также эти кремы — масляный, шоколадный или ганаш — я рекомендую для покрытия и декора. В этом случае торт будет держать форму, не развалится и не поплывет в самый ответственный момент, а капризный декор не растает. За счет плотности вкус такого крема не всегда бывает изысканным, зато внутри можно спрятать самую нежную начинку и бесконечно фантазировать с декором. Такая же ситуация и с мастичными тортами. Для бисквитных тортов со сложным оформлением крем для покрытия я воспринимаю в качестве своеобразной упаковки и поэтому нетребовательна к его вкусовым характеристикам: все-таки цель и назначение такого крема иная.

Ганаш

Отдельного внимания заслуживает ганаш — именно с ним возникает больше всего вопросов. Для начала важно разобраться с терминологией, потому что сейчас многие называют ганашом любой крем, где есть шоколад. Но это в корне неверно!

Запомните: ганаш является эмульсией.

Эмульсия — это соединение трех составляющих: двух сложно смешивающихся продуктов (например, жира и воды) и эмульгатора.

В нашем случае трудно смешивающимися ингредиентами чаще всего выступают шоколад и сливки, шоколад и вода, шоколад и фруктовое пюре. А эмульгатор заменяют ножи погружного блендера. Именно благодаря их активной работе происходит объединение молекул жира и воды. Кроме блендера в этом также помогает температурный режим.

Существует два метода приготовления ганаша:

- 1.** Жидкость доводят до кипения и сразу выливают на холодные (не растопленные) каллеты шоколада. Через некоторое время пробивают блендером.
- 2.** Жидкость нагревают до 60 °С, а шоколад плавят до 40–45 °С (в зависимости от вида) и добавляют постепенно, в несколько приемов. После каждого раза массу хорошенько пробивают погружным блендером.

Каким бы способом вы ни готовили ганаш, его необходимо отправить на стабилизацию в холодильную камеру. Время стабилизации зависит от рецептуры, объема, температуры и влажности, но в среднем она занимает 8 часов.

Классические пропорции ганаша:

- Для темного и горького шоколада: 1 часть сливок к 1 части шоколада.
- Для молочного шоколада: 1 часть сливок к 2 частям шоколада.
- Для белого шоколада: 1 часть сливок к 3 частям шоколада.



В зависимости от цели использования ганаша к нему дополнительно вводят алкоголь для ароматизации, а глюкозный сироп — для понижения сладости, против кристаллизации и для увеличения срока хранения. А для обогащения вкуса используют фруктовое-ягодные пюре. Такой вариант особенно подходит для начинок конфет, тортов и макарон.

Мусс

А еще есть муссы, это особая история. С ними мы тоже познакомимся, когда перейдем к практике.

Итак, мусс — это аэрированная, а также желированная эмульсия. Он может как выступать отдельным десертом, так и входить в состав сложного торта, муссового или бисквитного.

Если мусс разложить на части, то можно выделить **взбиваемую часть**, **вкусовую основу** и **загуститель**. Базовая рецептура мусса выглядит так: 65% приходится на взбиваемую часть, 34% — на вкусовую основу и 1% — на загуститель. Далее можно менять соотношение в зависимости от интенсивности вкуса и плотности желаемого изделия.



Взбиваемая часть отвечает за легкость и воздушность мусса. Чтобы добавить воздуха, нам необходима жидкость, аэрирующее вещество и миксер. Если проводить аналогию с эмульсиями, то здесь мы объединяем воду не с жиром, а с воздухом.

В классических рецептурах для этого используют ингредиенты животного происхождения: реже — белки, чаще — жирные сливки. Но кондитерское искусство не стоит на месте, и сейчас появляются рецептуры с новыми продуктами, такими как растительные белки (картофельный и соевый) и сапонины (аквафаба).

В качестве **вкусовой основы** могут выступать шоколад, крем англез, кофе, карамель, фруктовое или ягодное пюре, ореховая паста и даже алкоголь.

В качестве **загустителя** чаще всего используют желатин, но его можно

заменить пектином либо комбинацией с камедью для создания более кремовой текстуры.

Для книги я выбрала простые рецепты муссов, но чтобы они получились правильными, не потеряли в объеме и вкусе, важно соблюдать правила:

1. Используйте хорошо охлажденные сливки жирностью 33–35%.
2. Взбивайте их до мягких пиков, то есть до состояния полураставшего мороженого, когда будут подготовлены остальные ингредиенты, чтобы сливки не осели раньше времени.
3. Распущенный желатин вводите к сливкам при температуре 35 °С. Если температура будет ниже, желатин быстро схватится, если выше — сливки могут расслоиться. И то, и другое влияет на объем и однородность мусса.



Правила сборки и выравнивания торта

Залог красивого выравнивания — правильная основа. Поэтому необходимо следовать всем основным моментам, описанным выше. Если у вас будут ровные коржи, качественный крем, стабильная начинка и отстоявшийся в сборке торт — это 50% успеха! Вторая половина успеха — это крем для выравнивания и отработанная технология его использования. Для каждого вида крема она будет немного отличаться, но основа будет общей.

Итак, после выпечки бисквиту необходимо дать полностью остыть, затем его можно вынимать из формы или кольца. Я рекомендую это делать при помощи мастихина, так как его лезвие достаточно гибкое в отличие от ножа, которым легко нарушить целостность изделия. Для хранения бисквит оборачивают в пищевую пленку и отправляют в морозильную камеру. Если бисквит необходим сразу для сборки, я также рекомендую подморозить его, чтобы он меньше крошился при работе с ним.

Порядок сборки и важные моменты:

- 1.** После дефростации бисквит нарезают на коржи толщиной в среднем 1–2 см. Это можно делать с помощью кондитерской струны или ножа и поворотного столика. Можно взять хлебный нож или обычный кухонный. Главное — чтобы длина лезвия была равна диаметру бисквита или чуть больше. Бисквит кладут на поворотный столик и делают насечки по кругу. Далее левой рукой сверху придерживают изделие, а правой рукой углубляют эти насечки от края к центру пилящими движениями. Резать нужно по направлению к себе. Работать плавно и без спешки. Для ровного среза тщательно следить за тем, чтобы кончик кухонного инструмента был вам виден, в противном случае есть риск получить неровный срез.
- 2.** Чтобы получить красивый разрез у торта, рекомендую использовать
- кухонные весы. Для равномерных начинок и кремовых прослоек без них никак не обойтись.
- 3.** Фруктовые начинки должны быть стабильными, если что-то пошло не так, лучше не использовать и переделать заготовку. К тому же желе и конфи при сборке важно запечатать толстым слоем крема. Иначе при выравнивании торта могут появиться дефекты.
- 4.** После сборки торт необходимо отправить в холодильник для стабилизации на 4–8 часов. Идеально выровнять и украсить торт гораздо проще, когда это не «живой», подвижный торт с отдельными слоями, а единое целое, монолит.
- 5.** Начинаем наносить крем снизу вверх по кругу. Крем должен ложиться равномерно, без зазоров, ровной колбаской по спирали. В Приложении в конце книги я оста-



вила удобную сравнительную таблицу проверенных кремов, подходящих для выравнивания.

Важно, чтобы крем по бокам был нанесен чуть выше макушки торта, чтобы образовалась так называемая «корона».

А на верхушке торта — чуть шире его диаметра. Тогда сформировать красивый угол, не заваливая его и не округляя, будет проще.

- Ставим шпатель под углом 45 градусов относительно бочка торта и перпендикулярно подложке. Счищаем лишний крем.
- После того, как сняли излишки крема шпателем, замазываем пустые промежутки и устраняем неточности. Черновое выравнивание готово, отправляем в холодильник!
- После того как первый слой застыл, можно наносить более тонкий финишный слой точно таким же способом. Для заглаживания поверхностей и формирования красивого верхнего края рекомендую использовать мастихин.

Пищевые красители

Все мы стремимся к тому, чтобы торт был не только вкусным, но и красивым. Сделать его более привлекательным помогают пищевые красители.

По природе происхождения различают синтетические и натуральные красители. По своей форме они могут встречаться:

- сухими в виде порошка — так называемая «цветочная пыльца», сухие красители для шоколада, кандурины;
- пастообразными (для сахарной флористики);
- гелевыми (наиболее популярные, для окрашивания кремов, мастики);
- жидкими (для аэрографа).
- жирорастворимые — для окрашивания шоколада и жирных кремов;
- водорастворимые — для всего, кроме шоколада;
- нерастворимые, универсальные — красители, которые в принципе не растворяются, поэтому подходят и для шоколада, и для всего остального. Как правило, это сухие красители.

Выделяют еще три важные категории пищевых красителей:

Эмульсия — это соединение трех составляющих: двух сложно смешивающихся продуктов (например, жира и воды) и эмульгатора.

В нашем случае трудно смешивающимися ингредиентами чаще всего выступают шоколад и сливки, шоколад и вода, шоколад и фруктовое пюре. А эмульгатор заменяют ножи погружного блендера. Именно благодаря их активной работе происходит объединение молекул жира и воды. Кроме блендера в этом также помогает температурный режим.

Существует два метода приготовления ганаша:

- 1.** Жидкость доводят до кипения и сразу выливают на холодные (не растопленные) каллеты шоколада. Через некоторое время пробивают блендером.
- 2.** Жидкость нагревают до 60 °С, а шоколад плавят до 40–45 °С (в зависимости от вида) и добавляют постепенно, в несколько приемов. После каждого раза массу хорошенько пробивают погружным блендером.

Каким бы способом вы ни готовили ганаш, его необходимо отправить на стабилизацию в холодильную камеру. Время стабилизации зависит от рецептуры, объема, температуры и влажности, но в среднем она занимает 8 часов.

Классические пропорции ганаша:

- Для темного и горького шоколада: 1 часть сливок к 1 части шоколада.
- Для молочного шоколада: 1 часть сливок к 2 частям шоколада.
- Для белого шоколада: 1 часть сливок к 3 частям шоколада.



В зависимости от цели использования ганаша к нему дополнительно вводят алкоголь для ароматизации, а глюкозный сироп — для понижения сладости, против кристаллизации и для увеличения срока хранения. А для обогащения вкуса используют фруктовое-ягодные пюре. Такой вариант особенно подходит для начинок конфет, тортов и макарон.

Мусс

А еще есть муссы, это особая история. С ними мы тоже познакомимся, когда перейдем к практике.

Итак, мусс — это аэрированная, а также желированная эмульсия. Он может как выступать отдельным десертом, так и входить в состав сложного торта, муссового или бисквитного.

Шоколад

Если для ганашей, муссов и других мягких элементов торта достаточно просто растопить шоколад и сразу его использовать, то если мы хотим создать декор, конфеты, фигурки или плитки — придется освоить технику темперирования. Для стабильного и предсказуемого результата лучше всего использовать профессиональный шоколад в каллетах, который продается в специализированных магазинах и на маркетплейсах.

Давайте, разберемся, какие инструменты нам понадобятся: термометр (игольчатый или пирометр), пластиковая миска и любая холодная поверхность.

Если изделие планируется из цветного шоколада, то перед темперированием следует его растопить и окрасить. Для этого необязательно доводить до определенной температуры, достаточно определить визуально, что каллеты расплавились.

Как правильно растопить шоколад

Самый оптимальный способ это сделать — в микроволновой печи.

Для этого необходимо:

1. Отвесить шоколад в пластиковую миску.
2. Поместить в микроволновую печь сначала на 20 секунд, затем время нагрева уменьшать с шагом в 5 секунд.
3. Тщательно перемешивать шоколад после каждых 20–15–10 секунд нагрева, чтобы продукт не сгорел.

Можно включить режим «разморозка», тогда нагрев будет происходить медленнее и временные интервалы можно увеличить до нескольких минут.

Второй вариант — растопить шоколад на водяной бане, но если вы готовите продукт к дальнейшему темперированию, так лучше не делать, поскольку появляется риск попадания воды или пара в шоколад. Присутствие в шоко-

ладе жидкости нарушает его структуру и снижает качество: в результате может образоваться рыхлая или, наоборот, слишком мягкая масса.

Третий способ растопить шоколад — в кухонной машине с индукционным подогревом чаши. Этот вариант мне очень нравится, поскольку можно включить специальную программу или выставить параметры вручную и заняться своими делами. Машина все сделает за вас. Кроме того, она может не только растопить шоколад, но и затемперировать его. Фантастика, но это работает!

Четвертый вариант — использовать духовку. Рассыпать шоколад тонким слоем на противень, выставить температуру нагрева не выше 45 °C (либо минимально возможную) и ждать, периодически вынимая и перемешивая шоколад.

Как окрасить шоколад

Растопленный белый шоколад можно окрасить сухими жирорастворимыми красителями, а также порошками су-

	Темный шоколад, какао-масло	Молочный шоколад	Белый шоколад
Нагрев	50–55 °C	40–45 °C	40–45 °C
Охлаждение	27 °C	27 °C	26 °C
Нагрев	31–32 °C	29–30 °C	28–29 °C

блимированных соков, ягод, овощей и фруктов. Сухие красители плохо расходятся в шоколаде, поэтому советую использовать погружной блендер для перемешивания.

Темный шоколад тоже можно окрашивать, но только в случае, если нужен глубокий черный цвет.

После того как растопите шоколад, добавьте краситель, немного размешайте и потом пробейте блендером. Сразу увидите, как быстро и однородно окрасится шоколад. Если блендера нет под рукой, может помочь мелкое сито: просто просейте через него краситель прямо на шоколад, а затем тщательно размешайте силиконовой лопаткой. Существуют и гелевые жирорастворимые красители, но их я не рекомендую использовать: они влияют на структуру шоколада и его качество. Также следует учитывать, что количество красителя не должно превышать 5% от массы шоколада.

Как темперировать шоколад

Темперирование — процесс, который наводит особенный страх и ужас на начинающих кондитеров. К сожалению, мы не можем заглянуть внутрь шоколада и понаблюдать своими глазами: что же там происходит?

Важно научиться контролировать процесс по температуре. Чем дольше вы будете работать с шоколадом, тем быстрее почувствуете его и сможете определять состояние на вид и на ощупь. Процесс темперирования можно повторять несколько раз с одной и той же массой. Худшее, что можно сделать с шоколадом, — это его перегреть. Вы это сразу поймете — появятся комочки и запах жженого сахара.

Итак, сначала необходимо растопить и по необходимости окрасить шоколад, как мы это обсудили выше. Чтобы изделия не таяли, шоколад обязательно темперруют, и только после этого массу заливают в нужную форму. Теперь в двух словах о том, что же там такого страшного происходит.

Для получения качественного шоколада необходимо провести контролируемое охлаждение, чтобы запустить рост кристаллов определенного типа. Именно тогда шоколад стабилен и остается твердым при комнатной температуре, а во рту тает легко.

Сейчас я дам четкую инструкцию, следуя которой, вы сможете изготовить шоколадный декор. А когда этот процесс станет для вас привычным, то снова вернетесь к теории и, еще раз прочитав, все разложите по полочкам и расставите на свои места. Уверена, что как только

страх уйдет и вы почувствуете шоколад, вы полюбите его так же, как я.

Существует несколько способов темперирования шоколада, но везде я рекомендую использовать только пластиковую посуду.

Классический «на камне»

Испробовав все варианты, для новичков я рекомендую классический. Итак, у вас в миске уже расплавленный и окрашенный шоколад. Что необходимо дальше?

- 1.** Довести до той температуры, которая соответствует вашему шоколаду — темному, молочному или белому (все температурные режимы указаны выше в таблице). Очень хорошо перемешать.
- 2.** Вылить $\frac{2}{3}$ шоколада на камень или любую охлажденную поверхность, $\frac{1}{3}$ оставить в миске, собрав всю массу в одном месте. Рекомендую ставить миску под наклоном, чтобы шоколад медленнее остывал, и вддали от источника холода, например кондиционера.

Для быстрого охлаждения шоколада обычно используют камень, такой как мрамор или гранит, так как они хорошо удерживают температуру. Но при небольших объемах шоколада можно обойтись любой холодной поверхностью. Например, остудить в холодильнике противень или воспользоваться стеклянной полкой того же холодильника. Главное, чтобы температура поверхности была 20–22 градуса.

- Распределить шоколад хаотичными движениями по камню для быстрого охлаждения.

- Собрать шоколад в центре для контроля температуры.
- Повторять эти действия, пока масса не достигнет температуры в 26–27 °C.
- Смешать $\frac{2}{3}$ охлажденного шоколада с $\frac{1}{3}$ шоколада, оставшегося в миске.
- Интенсивно перемешать и замерить температуру. В идеале она должна получиться 28–29 °C. Это рабочая температура шоколада. Значит, можно заливать его в форму.

Этот алгоритм относится к любому виду шоколада, различия только в температуре. Выше можно ознакомиться с температурной таблицей.

Метод посева

Это вариант темперирования, когда к растопленной массе добавляют уже темперированный шоколад. В этом случае очень удобен шоколад в каллетах — так называют шоколадные капли, поскольку каллеты ранее были темперированы и содержат масло какао в правильной кристаллической форме.



Этапы темперирования:

1. Растопить шоколад любым способом.
2. Довести до той температуры, которая соответствует вашему шоколаду — темному, молочному или белому, — и сразу добавить от 15 до 20% каллет температурой 20 °С.
3. Хорошо перемешать шоколад до тех пор, пока каллеты не растворятся.
4. Если каллеты растворились слишком быстро, значит, шоколад был слишком теплым. Добавьте еще каллет и продолжайте перемешивание.

С помощью какао-масла «Muscryo»™

Эта техника схожа с методом посева, но тут добавляется предварительно темперированное какао-масло. Достаточно удобно, единственный недостаток — стоимость такого масла.

Этапы темперирования:

1. Растопить шоколад любым способом.
2. Довести до той температуры, которая соответствует вашему шоколаду — темному, молочному или белому.
3. Перемешать и подождать, пока температура не упадет до 34–35 °С.
4. Добавить 1% какао-масла «Muscryo»™ от общего веса шоколада в растопленную массу.
5. Перемешать до полной однородности. Подождать, пока шоколад не остынет до рабочей температуры (см. таблицу).

Общие рекомендации по работе с шоколадом

- Идеальная температура помещения для работы с шоколадом составляет 18–22 °С. Тогда отлитый по формам шоколад кристаллизуется при комнатной температуре, без холодильника. В домашних условиях сложно обеспечить такие условия, поэтому отлитые формы с шоколадом убираем в холодильник.
- Для проверки результата темперирования нанесите немного шоколада на кончик ножа или полоску пергамента. Если шоколад хорошо темперирован, он станет твердым и матовым в течение 3 минут при температуре воздуха 18–20 °С.
- Лучше всего использовать профессиональный шоколад в каллетах, но можно выбрать и качественную плитку из магазина — в таком случае обязательно порубите ее на мелкие кусочки, так шоколад быстрее и равномернее расплавится.
- Я рекомендую найти шоколад высокой текучести: в таком продукте больше какао-масла, за счет этого он становится более жидким после плавления и очень комфортен в работе. А чтобы самостоятельно повысить текучесть шоколада, можно добавить к нему дополнительные 5% какао-масла от общей массы.

Хранение шоколада

Шоколад чувствителен к влажности и запахам и окисляется при контакте с воздухом и светом. Продукт должен храниться в прохладном, сухом и темном месте при стабильной температуре между 12 и 20 °С.



Рецепты





Классический ванильный бисквит

Надеюсь, вы еще не уснули от обилия терминов и цифр? Самое время перейти от теории к практике! Далее я поделюсь с вами вкусными и проверенными рецептами, а также небольшими хитростями, с помощью которых вы сможете добиться прекрасного стабильного результата.

Далее предлагаю перейти к основе основ, можно сказать, матери всех бисквитов!

Классический бисквит выпекается без разрыхлителя: его объем достигается за счет разделения яиц и взбивания белков и желтков по отдельности. От вас потребуются всего три базовых ингредиента и точное следование рецептуре.

Если не чувствуете в себе смелости сразу приступить к полноценному торту — начните с самого простого бисквита. Можете его дополнить чем угодно, например промазать вареньем или сгущенкой.

Базовый рецепт

Количество ингредиентов рассчитано на форму диаметром 18 см

Ингредиенты:

3 яйца категории C1
75 г сахара
75 г муки
1 ч. л. ванильного
экстракта
щепотка соли

Приготовление

1. Яйца аккуратно разделить на белки и желтки.
2. Желтки взбить с половиной сахара до увеличения в объеме. Масса должна посветлеть.
3. Чистым венчиком и в другой посуде взбить белки со щепоткой соли сначала до пивной пенки. Затем довести до крепкой пены, постепенно добавляя вторую половину сахара. При переворачивании чаши миксера белки должны держать форму и не стекать.
4. Частями добавить белки к желткам, аккуратно перемешивая складывающими движениями.
5. Вмешать в яичную массу просеянную муку вручную силиконовой лопаткой в 2–3 приема. Добавить ванильный экстракт.
6. Вылить тесто в подготовленное кольцо и поставить в печь на 20–30 минут при 160–180 °C.

Торт «Ягодный с карамелью»

Совершенно удивительный рецепт бисквита, который получился с первого раза, и с тех пор он в топе моих заказов уже несколько лет. Он так хорош сам по себе, что его можно просто отламывать и есть, запивая молоком или чаем. Здесь мы не будем разделять яйца на желтки и белки. Этот момент мне особенно нравится, поэтому я люблю этот рецепт больше остальных. Заинтриговала? Тогда бегом готовить!

Шифоновый ванильный бисквит

Количество ингредиентов рассчитано на 2 формы диаметром 18 см

Ингредиенты:

6 яиц категории С1
260 г сахара
255 г муки
6 г разрыхлителя
1 ч. л. ванильного
экстракта
35 г растительного
масла
50 г кипятка
10 г мака

Приготовление

1. Яйца взбить до пивной пенки.
2. Добавить сахар постепенно, в 3–4 приема. Масса побелеет, а ее объем увеличится минимум в 3 раза. В итоге должна получиться достаточно плотная пена, лениво стекающая с венчика.
3. Добавить ванильный экстракт или семена ½ стручка ванили.
4. Далее к муке добавить разрыхлитель, мак и вмешать в яично-сахарную смесь силиконовой лопаткой в 3 приема. На этом моменте заострю внимание: размешать муку нужно так, чтобы не осталось комочков.
5. Объединить масло с кипятком и влить к тесту.
6. Тесто тщательно перемешать, чтобы масло распределилось равномерно.
7. Разлить тесто по формам и поставить в печь на 30–45 минут при 180 °С.

Крем в начинку

Ингредиенты:

500 г творожного сыра
500 г сливок 33%
жирности
75 г сахарной пудры

Приготовление

1. Охлажденные сливки, творожный сыр и сахарную пудру соединить в чаше миксера.
2. Взбить до пышной и однородной массы.





Ягодный соус

Ингредиенты:

40 г малинового пюре
40 г клубничного
(земляничного) пюре
2 г яблочного пектина
15 г сахара

Приготовление

1. Смешать сахар и пектин.
2. Все ягодное пюре выложить в сотейник с толстым дном и нагреть до 40 °С.
3. Всыпать пектин, смешанный с сахаром, «дождиком», активно мешая пюре венчиком.
4. Хорошо размешать, чтобы не было комочков, довести массу до кипения и снять с огня.
5. Дать немного остыть, затем перелить в кондитерский мешок. Убрать в холодильник после полного остывания.

Сливочная карамель

Ингредиенты:

165 г сахара
40 г воды
10 г сиропа глюкозы
130 г сливок 33%
жирности
25 г размягченного
сливочного масла

Приготовление

1. Соединить воду, глюкозу и сахар в сотейнике с толстым дном.
2. Довести массу сначала до кипения, а затем до карамельного цвета.
3. В другой посуде подогреть сливки.
4. Ввести в карамель половину мягкого масла, затем сливки и оставшуюся половину масла, постоянно мешая массу венчиком.
5. Дать немного остыть, затем переложить карамель в кондитерский мешок. Убрать в холодильник после полного остывания.

Сборка торта

Приготовление

1. Разрезать каждый бисквит на три коржа. Использовать только пять из них, один можно обернуть в пищевую пленку и заморозить.
2. Выдавить небольшое количество ягодного соуса и тонким слоем распределить по всей поверхности бисквита с помощью шпателя.
3. Сверху на соус выложить 250 г крема и ассорти свежих ягод клубники и голубики.
4. На ягоды отсадить карамель тонкими полосками или по спирали.
5. Накрыть вторым бисквитом. Далее повторять сборку, пока не закончатся коржи.
6. Обернуть торт пищевой пленкой или ацетатной лентой, зафиксировать кольцом и отправить в холодильник на 2–3 часа для стабилизации.
7. После стабилизации украсить свежими ягодами и присыпать нетающей сахарной пудрой.
8. Эта начинка нравится как взрослым, так и детям. Поэтому предлагаю еще один вариант декора из шоколада.

Декор из шоколада

В первой главе мы подробно поговорили о шоколаде, теперь пора с ним поработать и сделать шоколадный декор для милого тортика. Чем мне нравится такой вариант декора: во-первых, это красиво, во-вторых — вкусно! Приступаем!

Ингредиенты:

195 г белого шоколада
15 г темного шоколада
15 г какао-масла
черный краситель для шоколада

Инструменты:

тонкая кисточка (№ 00)
силиконовый молд
«Медведь»
силиконовый молд
«Игрушки»
пирометр
шпатель
мраморная доска или
любая поверхность,
охлажденная
до 20–22 °С
пластиковая миска

Приготовление

1. Растопить белый и темный шоколад любым доступным способом. В данном случае темный шоколад выступает в качестве красителя: мы получим приятный оттенок кофе с молоком. Если нужен белый декор — темный шоколад заменяем белым.
2. Весь шоколад нагреть до 45 °С. Остудить $\frac{2}{3}$ шоколада на камне до 26 °С, $\frac{1}{3}$ шоколада отставить в сторону.
3. Активно смешать охлажденные $\frac{2}{3}$ шоколада с $\frac{1}{3}$ шоколада, оставшейся в миске. Температура общей массы должна выровняться до 28–30 °С.
4. Перелить шоколадную массу в кондитерский мешок. Его можно вложить в стакан, чтобы шоколад не пролился мимо.
5. Залить шоколад в молды, периодически простукивая и встряхивая форму. Так выйдут ненужные пузырьки воздуха, а шоколад равномерно распределится по всем изгибам формы.
6. Формы с шоколадом оставить на столе примерно на 20 минут, затем отправить в холодильник. Чем крупнее изделие, тем больше времени понадобится на стабилизацию шоколада. Если маленькие игрушки можно извлекать уже через 3–4 часа после заливки, то с шоколадным медведем советую не спешить и оставить его на 8 часов или на ночь.
7. Аккуратно извлечь медведя из молда, очень медленно отрывая силикон от фигурки.
8. Осталось раскрасить нос и глазки медведя. Для этого необходимо растопить какао-масло, добавить черный краситель и размешать его до однородности. Рабочая температура какао-масла составляет 25–30 °С, но можно ориентироваться по консистенции — масло не должно сильно растекаться. При остывании достаточно подогреть его несколько секунд в микроволновке. Нанести окрашенное масло с помощью кисточки.





Торт «Три шоколада»

Невероятно нежный торт, который просто тает во рту! Он особенно придется по вкусу ценителям шоколада, поэтому для его приготовления используйте самый лучший кондитерский шоколад, какой сможете достать.

Шоколадный бисквит

Количество ингредиентов рассчитано на форму диаметром 16 см

Ингредиенты:

50 г темного
шоколада 54%
55 г размягченного
сливочного масла
45 г сахарной пудры
3 яйца категории С1
45 г сахара
55 г муки
2 г разрыхлителя
щепотка соли

Приготовление

1. Размягченное сливочное масло взбить с сахарной пудрой до кремообразного состояния.
2. Растопить шоколад на водяной бане либо в микроволновке.
3. Отделить белки от желтков. Желтки и растопленный шоколад добавить к сливочному маслу.
4. Взбить белки с солью и сахаром в густую пену.
5. Смешать муку с разрыхлителем.
6. К смеси из масла, шоколада и желтков добавить муку и белки, вмешивая поочередно.
7. Вылить тесто в подготовленное кольцо или форму диаметром 16 см. Выпекать бисквит при температуре 170 °С в течение 40–50 минут до сухой зубочистки.
8. После выпечки оставить в кольце до полного остывания.

Пропитка

Ингредиенты:

45 г молока
30 г сливочного ликера
10 г сахара

Приготовление

1. Все ингредиенты смешать в сотейнике.
2. Нагреть до растворения сахара на медленном огне.
3. Довести до кипения и выключить.

Подготовка

Перед тем как начать готовить муссы, необходимо подготовить бисквит и форму. А именно:

1. Срезать у бисквита верхнюю корочку.
2. Приготовить пропитку и пролить ею бисквит.
3. Зафиксировать бисквит на подложке или блюде, обернуть широкой плотной ацетатной лентой, сверху надеть кольцо.
4. Для того чтобы мусс быстрее схватывался, всю эту конструкцию рекомендую отправить в морозилку на 15–20 минут. А тем временем можно готовить муссы.

Мусс на темном шоколаде

Ингредиенты:

100 г темного шоколада 54%
200 г сливок 33% жирности
5 г листового желатина
120–140 Блюм
25 г молока

Мусс на молочном шоколаде

Ингредиенты:

100 г молочного шоколада
200 г сливок 33% жирности
5 г листового желатина
120–140 Блюм
25 г молока

Мусс на белом шоколаде

Ингредиенты:

100 г белого шоколада
200 г сливок 33% жирности
7 г листового желатина
120–140 Блюм
25 г молока

Приготовление

1. Желатин для первого мусса замочить в холодной воде.
2. Темный шоколад растопить на водяной бане либо импульсно в микроволновке.
3. Сливки взбить до мягких пиков.
4. Когда желатин станет мягким, отжать его от лишней воды и распустить в теплом молоке.
5. Смешать шоколад с желатиновой массой и пробить погружным блендером.
6. Аккуратно вмешать сливки в шоколадно-желатиновую смесь так, чтобы масса оставалась воздушной.

Сборка торта

1. Осторожно вылить мусс на подготовленный и предварительно охлажденный корж.
2. Отправить в морозилку для застывания.
3. Пока первый слой стабилизируется — это занимает 15–25 минут в зависимости от температуры морозильной камеры, — приготовить мусс на молочном шоколаде по аналогии с темным.
4. Мусс из молочного шоколада осторожно вылить на первый слой и отправить в морозилку.
5. То же самое повторить с белым шоколадом.
6. После того как последний слой стабилизировался в морозилке, перенести торт в холодильник и оставить на 8 часов. Только после этого можно снять ленту и насладиться кусочком торта.





Торт «Три шоколада»

Невероятно нежный торт, который просто тает во рту! Он особенно придется по вкусу ценителям шоколада, поэтому для его приготовления используйте самый лучший кондитерский шоколад, какой сможете достать.

Шоколадный бисквит

Количество ингредиентов рассчитано на форму диаметром 16 см

Ингредиенты:

50 г темного
шоколада 54%
55 г размягченного
сливочного масла
45 г сахарной пудры
3 яйца категории С1
45 г сахара
55 г муки
2 г разрыхлителя
щепотка соли

Приготовление

1. Размягченное сливочное масло взбить с сахарной пудрой до кремообразного состояния.
2. Растопить шоколад на водяной бане либо в микроволновке.
3. Отделить белки от желтков. Желтки и растопленный шоколад добавить к сливочному маслу.
4. Взбить белки с солью и сахаром в густую пену.
5. Смешать муку с разрыхлителем.
6. К смеси из масла, шоколада и желтков добавить муку и белки, вмешивая поочередно.
7. Вылить тесто в подготовленное кольцо или форму диаметром 16 см. Выпекать бисквит при температуре 170 °С в течение 40–50 минут до сухой зубочистки.
8. После выпечки оставить в кольце до полного остывания.

Пропитка

Ингредиенты:

45 г молока
30 г сливочного ликера
10 г сахара

Приготовление

1. Все ингредиенты смешать в сотейнике.
2. Нагреть до растворения сахара на медленном огне.
3. Довести до кипения и выключить.

Торт «Манго-маракуйя»

Нежный муссовый тортик с освежающей кислинкой и тропическими нотками. Мое любимое сочетание спелого манго и ароматной маракуйи идеально подходит в жару или когда хочется чего-то легкого и фруктового.

Бисквит

Количество ингредиентов рассчитано на форму диаметром 16 см

Ингредиенты:

95 г сахара
65 г муки
35 г крахмала
2 г разрыхлителя
2 яйца категории C1
20 г горячей воды
щепотка соли
1 ч. л. ванильного экстракта

Приготовление

1. Яйца взбить до пивной пенки.
2. Ввести сахар в два приема, продолжая взбивать яйца до плотности. Масса должна побелеть и увеличиться в объеме минимум в три раза.
3. Смешать все сухие ингредиенты. Аккуратно ввести лопаткой во взбитые яйца в несколько приемов.
4. Добавить горячую воду, ванильный экстракт и аккуратно перемешать тесто.
5. Выпекать при 180 °С до сухой шпажки, примерно 30–40 минут.

Сироп для пропитки

Ингредиенты:

60 г сгущенного молока
60 г молока

Приготовление

1. Смешать два вида молока и довести до кипения.
2. Использовать сироп горячим.



Мусс манго-маракуйя

Ингредиенты:

210 г пюре манго
210 г пюре маракуйи без
косточек
460 г сливок 33%
жирности
160 г белого шоколада
25 г листового желатина
120–140 Блюм

Приготовление

1. Желатин замочить в холодной воде.
2. Белый шоколад растопить на водяной бане или импульсно в микроволновке.
3. Все пюре выложить в сотейник, нагреть и распустить в нем желатин, отжатый после того, как тот набухнет и станет мягким.
4. Смешать растопленный шоколад с фруктово-желатиновой массой и пробить погружным блендером. Остудить до 35 °С.
5. Сливки взбить до мягких пиков.
6. Аккуратно вмешать сливки в желатиновую смесь так, чтобы масса оставалась воздушной.

Сборка торта

1. Снять у бисквита верхнюю корочку и разрезать его на три коржа.
2. Пропитать первый корж горячим сиропом.
3. Зафиксировать пропитанный корж на подложке или блюде, обернуть широкой плотной ацетатной лентой и надеть кольцо.
4. Для того чтобы мусс быстрее схватывался, всю эту конструкцию рекомендую отправить в морозилку на 15–20 минут. А тем временем можно готовить мусс.
5. Осторожно вылить $\frac{1}{3}$ мусса на подготовленный и предварительно охлажденный корж и отправить в морозилку.
6. Как только первый слой застыл — на это потребуется 15–20 минут, — выложить второй корж, пропитать его и залить второй слой мусса.
7. По аналогии поступить с третьим слоем.



Торт «Морковно-ореховый»

Ваши дети не едят морковку? Накормите их кусочком моего морковно-орехового торта — уверяю, они даже не догадаются и попросят добавки! Рецептов морковного бисквита много, но этот вариант я считаю одним из самых удачных. Такой бисквит даже можно испечь в форме кекса и подавать как отдельный десерт. Он и сам по себе очень вкусный, а в дуэте с кремом становится еще более сочным и сливочным.

Бисквит

Количество ингредиентов рассчитано на 2 формы диаметром 18 см

Ингредиенты:

3 яйца категории C1
200 г тростникового сахара
150 г растительного масла
500 г моркови
320 г муки
8 г разрыхлителя
7 г соды
8 г молотой корицы
150 г кешью

Приготовление

1. Взбить яйца с сахаром до пышности.
2. Пока взбиваются яйца, измельчить морковь на мелкой терке. Если появился лишний сок, его нужно отжать.
3. Мелко нарубить орехи ножом или в блендере.
4. Смешать все сухие ингредиенты в отдельной емкости.
5. К взбитой меренге добавить растительное масло.
6. Постепенно ввести сухие ингредиенты, морковь и орехи.
7. Разлить тесто по двум подготовленным формам.
8. Выпекать при температуре 175 °C примерно 60 минут.

Конфи апельсин-облепиха

Ингредиенты:

200 г пюре апельсина
200 г пюре облепихи
120 г сахара
8 г пектина NH
2 г лимонной кислоты

Приготовление

1. Смешать пюре апельсина и облепихи в сотейнике и нагреть до 40 °C.
2. Пектин перемешать с сахаром. Ввести в пюре «дождиком», постоянно мешая массу венчиком.
3. Довести конфи до кипения, добавить лимонную кислоту и проварить 2 минуты, постоянно мешая венчиком.
4. Далее есть три варианта. Первый: залить конфи в силиконовую форму с полусферами. Второй: разлить по двум кольцам диаметром 16 см, обтянутым



пищевой пленкой. И третий: половину залить в кольцо диаметром 16 см, а вторую половину — в полусферы. Тогда при сборке будет интересный разрез. В любом случае формы необходимо отправить на стабилизацию в холодильник примерно на 2 часа.

Мои рекомендации: если полусферы глубокие, то лучше заливать их только до середины — такой размер будет более удобен в сборке. Если вам не нравится вкус облепихи, можете ее не добавлять и сделать конфи полностью из апельсина.

Крем в начинку

Ингредиенты:

650 г творожного сыра
215 г размягченного
сливочного масла
120 г меда
230 г сметаны
25–30% жирности
100 г сахарной пудры

Приготовление

1. Мягкое сливочное масло взбить с сахарной пудрой до белого цвета насадкой-венчиком.
2. Ввести творожный сыр насадкой-веслом или лопаткой. Перемешать до однородности.
3. Добавить мед и сметану, хорошо перемешать крем.

Сборка торта

1. Срезать верхушки бисквитов. Каждый бисквит разделить на два коржа.
2. Распределить крем с помощью весов на 3 порции.
3. Покрыть первый корж порцией крема.
4. Поверх крема равномерно разложить полусферы конфи и слегка вдавить их в крем.
5. Повторять сборку до последнего коржа.
6. Обернуть ацетатной пленкой, затем надеть кондитерское кольцо и убрать торт в холодильник на 3–4 часа.
7. После стабилизации выровнять кремом для покрытия.

Кремчиз на масле для покрытия

Ингредиенты:

400 г творожного сыра
150 г сливочного масла
100 г сахарной пудры

Приготовление

1. Взбить сливочное масло с сахарной пудрой до белого цвета насадкой-венчиком.
2. Добавить сыр и вымешать крем до однородного состояния насадкой-лопаткой.

Торт «Айриш крим» с малиной

Бисквит

Количество ингредиентов рассчитано на 2 формы диаметром 16 см

Ингредиенты:

4 яйца категории СО
150 г сахара
90 г растительного
масла
165 г сливочного ликера
5 г разрыхлителя
200 г муки

Приготовление

1. Взбить яйца до пивной пенки.
2. Добавить сахар постепенно, в три приема, и взбить яйца до плотной массы.
3. Просеять муку с разрыхлителем.
4. Соединить ликер с растительным маслом.
5. Вмешать муку во взбитые яйца вручную силиконовой лопаткой в несколько приемов. Между приемами влить ликер с маслом. Важно размешать тесто так, чтобы не осталось мучных комочков, а масло распределилось равномерно.
6. Разлить тесто по подготовленным формам.
7. Выпекать бисквиты 30–45 минут при температуре 170 °С.

Мои рекомендации: тесто можно выпечь на противне, а потом вырезать четыре коржа диаметром 16 см.

Шоколадный мусс

Ингредиенты:

125 г молока
100 г молочного
шоколада
70 г темного шоколада
54%
240 г сливок 33%
жирности
10 г листового желатина
120–140 Блюм
12 г сливочного ликера
(опционально)

Приготовление

1. Растопить весь шоколад в микроволновой печи короткими импульсами.
2. Залить желатин холодной водой.
3. Взбить сливки до средних пиков.
4. Нагреть молоко до 70 °С и соединить его с набухшим желатином. Размешать до полного растворения желатина.
5. Объединить молоко с шоколадом. На этом этапе можно добавить ликер на ваше усмотрение.
6. Пробить молоко с шоколадом в эмульсию блендером.



7. Остудить до 35 °С и аккуратно лопаткой смешать с полувзбитыми холодными сливками.
8. Вылить мусс в два кольца диаметром 14 см, предварительно обернутых пищевой пленкой, и отправить на стабилизацию в холодильник на 4 часа.

Малиновое конфи

Ингредиенты:

115 г малинового пюре
без косточек
45 г сахара
2 г пектина NH

Приготовление

1. Нагреть малиновое пюре до 40 °С.
2. Смешать сахар с пектином и «дождиком» всыпать к пюре, постоянно его помешивая.
3. Довести до кипения и прокипятить 2–3 минуты, постоянно мешая венчиком.
4. Влить массу в кольцо диаметром 12 см, предварительно плотно обернутое пищевой пленкой.
5. Оставить конфи стабилизироваться при комнатной температуре либо в холодильнике. Использовать после полной стабилизации.

Крем в начинку

Ингредиенты:

400 г творожного сыра
300 г сливок 33%
жирности
50 г сахарной пудры

Приготовление

1. Выложить творожный сыр, сливки и сахарную пудру в чашу миксера.
2. Насадкой-лопаткой сначала объединить массу, а затем взбить до пышности.

Сборка торта

1. Подготовить четыре коржа, один из которых разместить на подложке. Если вы выпекали бисквиты в кольцах, разрезать каждый на два коржа.
2. Равномерно распределить 100 г крема по поверхности коржа с помощью шпателя.
3. Выложить один слой шоколадного мусса.
4. Поверх мусса распределить еще 100 г крема с помощью шпателя и прикрыть вторым бисквитом.
5. Равномерно распределить 150 г крема по поверхности коржа с помощью шпателя.
6. Выложить малиновое конфи.

7. Поверх конфи равномерно распределить 150 г крема с помощью шпателя, полностью закрывая начинку, и накрыть третьим бисквитом.
8. Шпателем равномерно распределить 100 г крема по поверхности коржа.
9. Выложить второй слой шоколадного мусса.
10. Поверх мусса распределить 100 г крема и прикрыть его четвертым бисквитом.
11. Обернуть торт ацетатной лентой, зафиксировать в кольце и отправить в холодильник для стабилизации на 3–4 часа. После этого торт готов к выравниванию и декору.

Масляный крем на швейцарской меренге для выравнивания

Ингредиенты:

160 г белка
190 г сахара
300 г размягченного
сливочного масла

Приготовление

1. Белки отделить от желтков в металлическую емкость.
2. Добавить к белкам сахар и установить на паровую баню. **Важно!** Вода в кастрюле не должна касаться дна миски с белками.
3. Белково-сахарную массу довести до растворения кристалликов сахара при температуре 60 °С, постоянно помешивая венчиком, чтобы избежать свертывания белка.
4. Перелить в чашу миксера или в этой же емкости взбить ручным миксером, начиная со средней скорости, постепенно увеличивая до максимума.
5. Взбить меренгу до крепких пиков и до полного остывания белков.
6. Постепенно добавить мягкое сливочное масло комнатной температуры, хорошо взбивая каждую порцию.
7. По желанию крем можно окрасить любым гелевым красителем, а затем переложить его в кондитерский мешок. Крем готов к работе.

Мои рекомендации: если масло с желтизной, то и крем получится желтого оттенка. Для чистого белого цвета в крем можно добавить сухой белый краситель, просеяв его через мелкое сито для лучшего размешивания.

Banana cake

Банановые пирожные

Рецептом этого бисквита со мной щедро поделился шеф одного прекрасного отеля. Теперь каждый раз, когда я пеку Banana cake, то на мгновение переношусь в незабываемую атмосферу отпуска. В ресторане этот бисквит подавали без крема, просто нарезанный небольшими кусочками, но его можно украсить свежими ягодами или глазурью. Я на этом не остановилась и решила на основе бананового бисквита приготовить пирожные, дополнив их карамелизованными бананами и вишневым муссом. Получилось невероятно красиво и вкусно!

Банановый бисквит

Количество ингредиентов рассчитано на прямоугольную рамку 34×24 см

Ингредиенты:

3 яйца категории СО
250 г банана
250 г сахара
250 г муки
7 г разрыхлителя
5 г соды
125 г растительного масла
желтый краситель
(опционально)

Приготовление

1. Выложить в миску бананы с сахаром, сюда же добавить яйца и пробить все вместе блендером.
2. Взбить полученную смесь миксером до плотной пены.
3. В отдельной емкости смешать сухие ингредиенты: муку, разрыхлитель и соду. Осторожно ввести их в яично-банановую пену, в самом конце добавить растительное масло.
4. Тесто вылить в рамку.
5. Выпекать бисквит примерно 40–45 минут при 150 °С.
6. После остывания срезать верхнюю корочку.
7. Подготовить рамку для сборки пирожного, обтянув ее пищевой пленкой либо подложив под низ силиконовый коврик.
8. Первым слоем выложить бисквит и убрать его в морозилку.

Мои рекомендации: если вы используете натуральный краситель куркумин, то лучше его добавить на первом этапе к бананам, сахару и яйцам и пробить блендером. Гелевый пищевой краситель можно добавлять на любом этапе.

Высокая температура выпечки и долгое нахождение теста в духовке могут повлиять на его цвет: банановый бисквит может потемнеть.

Если вы захотите сделать круглый торт, рекомендую выпечь этот бисквит пластом, а потом вырезать кольцом коржи необходимого диаметра.

Карамелизированные бананы, второй слой

Ингредиенты:

320 г бананов
50 г пюре манго
80 г размягченного
сливочного масла
100 г сахара
8 г порошкового
желатина 220 Блюм
46 г холодной воды

Приготовление

1. Замочить желатин в холодной воде.
2. Растопить сахар до янтарного цвета в сотейнике с толстым дном.
3. Очистить бананы и нарезать на небольшие кусочки, пока варится карамель.
4. К готовой карамели добавить мягкое сливочное масло, активно мешая растопленный сахар венчиком.
5. Добавить в сотейник бананы и проварить пару минут, помешивая лопаткой.
6. В самом конце ввести теплое пюре манго, проварить не более минуты, снять с огня.
7. Замоченный желатин распустить в горячей бананово-карамельной массе.
8. Сразу после приготовления равномерно распределить тонким слоем по поверхности бисквита и поставить в морозилку.

Мои рекомендации: лучше взять не полностью зрелые бананы, чтобы при карамелизации они не развалились в кашу, а остались аппетитными кусочками.

Легкий вишневый мусс, третий слой

Ингредиенты:

600 г вишни без
косточек
450 г сливок 33%
жирности
30 г листового желатина
140 Блюм
350 г сахара

Приготовление

1. Желатин замочить в холодной воде.
2. Вишню пробить в блендере до состояния пюре.
3. Вишневое пюре с сахаром выложить в сотейник с толстым дном и нагреть до растворения сахара.
4. Набухший желатин распустить в горячей вишневой массе, снять ее с огня и остудить до 35 °С.
5. Взбить хорошо охлажденные сливки до мягких пиков.
6. Осторожно ввести сливки в вишневую массу.
7. Вылить в рамку поверх карамелизированных бананов.
8. Отправить в заморозку или в холодильник на 8 часов для стабилизации.

После стабилизации нарезать десерт равными кусочками и украсить свежими ягодами или фруктами. Если десерт хранился в морозилке, перед подачей выложить его на пару часов в холодильник.





Tres Leches. «Три молока»

Название торта говорит само за себя. Традиционно это масляный бисквит, пропитанный тремя видами молока: сгущенным, топленым и сливками. Существует много интерпретаций этого десерта, эту я тоже привезла из своего отпуска и считаю ее достойной вашего внимания. Пусть тут не три вида молока в обычном понимании, но такой вариант мне пришелся по вкусу!

Бисквит

Количество ингредиентов рассчитано на квадратную форму 18×18 см или 20×20 см

Ингредиенты:

5 яиц категории C1
175 г сахара
40 г растопленного
сливочного масла
175 г муки
300 г молока
380 г сгущенного
молока

Приготовление

1. Яйца взбить с сахаром до густой пены.
2. Аккуратно вмешать просеянную муку.
3. К тесту добавить растопленное сливочное масло и хорошо перемешать.
4. Вылить готовое тесто в форму и выпекать при температуре 170 °C около 45 минут. Готовность можно проверить по деревянной шпажке: если она выходит из центра чистой — бисквит готов.
5. После выпечки щедро пропитать бисквит. Для этого молоко и сгущенку смешать и довести до кипения. Использовать все без остатка.

Примечание: лучше всего пропитывать корж на разнице температур: если пропитка горячая, то пропитывать ею остывший бисквит, а если бисквит еще горячий — пролить его холодной пропиткой.

Крем «Шантильи»

Ингредиенты:

200 г сливок 33%
жирности
20 г сахарной пудры

Приготовление

1. Смешать холодные сливки и сахарную пудру.
2. Взбить до крепких пиков.

Сборка

1. Свежеприготовленный крем нанести сверху на щедро пропитанный бисквит тонким слоем.
2. Украсить десерт сезонными ягодами или фруктами по желанию.

Торт «Фисташка-малина»

Бисквит для этого рецепта — просто находка! Влажный, ароматный и в меру сладкий. Приготовьте один раз — и, уверена, он станет любимчиком.

Бисквит

Количество ингредиентов рассчитано на форму диаметром 16 см

Ингредиенты:

3 яйца категории C1
75 г сахара
90 г муки
4 г разрыхлителя
40 г фундучной пасты
25 г молока
35 г растительного
масла

Приготовление

1. Разделить яйца на белки и желтки.
2. Белки взбить в чаше миксера на средней скорости. Когда они покроются мелкой сеткой пузырьков, постепенно добавить сахар в несколько приемов.
3. Пока взбивается меренга, смешать желтки в чаше блендера с молоком, растительным маслом и фундучной пастой в однородную смесь.
4. Вылить эту смесь на меренгу и постепенно, в три приема, вмешать лопаткой муку, просеянную с разрыхлителем, чтобы не осталось комочков.
5. Вылить тесто в форму и выпекать около 45–50 минут при 175 °C.

Малиновое желе, прослойка

Ингредиенты:

200 г замороженной
малины
25 г малинового пюре
25 г сахара
9 г листового желатина
120–140 Блюм

Приготовление

1. Подготовить форму для начинки, затянув дно кондитерского кольца диаметром 14 см пищевой пленкой. Готовую форму поставить на разделочную доску.
2. Желатин залить холодной водой и оставить до набухания.
3. Ягоды и пюре малины выложить в сотейник с толстым дном.
4. Добавить сахар и прогреть массу на среднем огне, периодически помешивая.
5. При первых признаках кипения снять начинку с огня.
6. Желатин отжать от лишней воды и ввести к ягодам, хорошо перемешать.
7. Вылить желе в подготовленную форму и отправить в холодильник до стабилизации.



Фисташковый крем

Ингредиенты:

300 г маскарпоне

100 г сливок 33%

жирности

30–40 г фисташковой
пасты

25 г сахарной пудры

Приготовление

1. Объединить все ингредиенты в чаше миксера насадкой-веслом.
2. Сменить весло на венчик и слегка подвзбить массу — буквально 10 секунд. Крем готов, можно приступать к сборке.

Сборка торта

1. Разрезать бисквит на три равных коржа.
2. Выложить на первый корж 150 г фисташкового крема, накрыть его вторым коржом.
3. Далее выложить еще 150 г крема, затем малиновую прослойку и оставшиеся 150 г крема. Малиновое желе нужно хорошо обмазать с боков, как бы запечатывая торт кремом.
4. Завершить сборку финальным третьим коржом.
5. Собранный торт обернуть пищевой или ацетатной лентой и поставить в холодильник для стабилизации на 4 часа.
6. После выровнять торт любым кремом для выравнивания, например кремчизом на масле (см. стр. 70).

Торт «Мистер Фундук»

Прекрасная иллюстрация того, как для одного удачного рецепта бисквита получается несколько вариантов начинок. Меняя всего один ингредиент — ореховую пасту, получаете новый вкус!

Фундучный бисквит

Количество ингредиентов рассчитано на форму диаметром 14–16 см

Ингредиенты:

3 яйца категории C1
75 г сахара
90 г муки
4 г разрыхлителя
40 г фундучной пасты
25 г молока
35 г рафинированного
растительного масла

Приготовление

1. Яйца разделить на белки и желтки.
2. Белки взбить в чаше миксера на средней скорости. Когда они превратятся в легкую пену, добавить сахар в несколько приемов.
3. Пока взбивается меренга, смешать желтки в чаше блендера с молоком, растительным маслом и фундучной пастой в однородную смесь.
4. Вылить эту смесь на меренгу и постепенно, в 3 приема, вмешать лопаткой муку, просеянную с разрыхлителем.
5. Хорошенько перемешать тесто, чтобы не осталось комочков.
6. Вылить в кольцо или форму и выпекать около 45–50 минут при 175 °C.

Мои рекомендации: чтобы бисквит диаметром 14 см смог хорошо подняться, возьмите высокую форму или кольцо. Также можно увеличить высоту формы или кольца с помощью бумаги для выпечки.



Сливочный крем в начинку

Сыр маскарпоне очень капризный, его легко перебить. Если вы впервые готовите крем на его основе, рекомендую сначала использовать насадку-лопатку для объединения массы, а потом осторожно взбивать венчиком до пышности непродолжительное время.

Как понять, что крем перебит? Консистенция из гладкой превращается в творожистую, появляются мелкие крупинки, может отделиться сыворотка. Если вдруг это произошло, не спешите выкидывать сыр. Если сыворотка еще не отделилась — взбивайте, пока не отделится. Затем массу отвесьте на дуршлаг, пока стечет жидкость. Переложите на пергамент, сформируйте квадрат и отправьте в холодильник. У вас получится домашнее сладко-сливочное масло, которое можно использовать для утренних бутербродов и блинчиков. Но мы все-таки делаем крем.

Ингредиенты:

400 г маскарпоне
200 г сливок 33%
жирности
25–50 г сахарной пудры
(по вкусу)
30 г фундучной пасты
по желанию

Приготовление

1. Маскарпоне, сливки и сахарную пудру выложить в чашу миксера и взбить до пышности.
2. В готовый крем лопаткой вмешать фундучную пасту до однородности.

Мои рекомендации: если хочется более мягкий и нежный вкус, то пасту из фундука можно не добавлять. К тому же так можно снизить себестоимость торта. В общем, стоит попробовать оба варианта и выбрать для себя лучший!

Сборка торта

1. Разрезать бисквит на 3–4 коржа в зависимости от диаметра формы. У этого бисквита я даже корочку не срезаю, настолько вкусным он получается!
2. Прослоить коржи равным количеством крема, отмеряя его на весах.
3. Обернуть ацетатной пленкой, затем надеть кондитерское кольцо и убрать торт в холодильник на 3–4 часа.
4. После стабилизации выровнять торт ганашем.

Ганаш из темного шоколада для выравнивания торта

Ингредиенты:

200 г темного шоколада
54%

200 г сливок 33–35%
жирности

100 г сливочного масла

20 г сливочного ликера
(опционально)

Приготовление

- 1.** Шоколад растопить на водяной бане или в микроволновке.
- 2.** Сливки нагреть до 60–70 °С. Влить к шоколаду в 3 приема вместе с ликером. После каждого раза тщательно пробить массу блендером до образования эмульсии.
- 3.** Ввести холодное (7–8 °С) масло, нарезанное кубиками, в ганаш при температуре 40–45 °С. Работать надо очень интенсивно, чтобы масло не успело расслоиться.
- 4.** Накрыть пленкой в контакт. Теперь ганаш должен остыть и стабилизироваться. Рабочая температура крема — от 20 до 22 °С.

Мои рекомендации: *ликер можно не добавлять, но он прекрасно ароматизирует ганаш. Перед нанесением на торт лучше еще раз пробить ганаш блендером до эластичности и подогреть до рабочей температуры.*

«Медовик» без раскатки

Лично я обожаю тонкие ароматные коржики классического медовика. Но это слишком затратное по времени и силам занятие. Признайтесь честно, сколько раз вы говорили, что катаете эти коржики в последний раз? Поэтому хвала тому, кто придумал этот рецепт!

Торт необыкновенно вкусный и нежный. А главное, что он требует минимума подготовки в отличие от традиционного. Однозначно стоит попробовать один раз, и вы оцените его по достоинству. А какой невероятный крем — легкий как облачко, не жирный и не приторный, а еще идеально пропитывает коржи. Не торт, а мечта!

Тесто

Ингредиенты:

100 г меда
6 г соды
100 г размягченного
сливочного масла
4 яйца категории C1
200 г сахара
250 г муки
щепотка соли

Приготовление

1. Выложить мед в сотейник с толстым дном и прогреть до потемнения.
2. Добавить соду. Масса будет пениться, не пугайтесь. Еще немного проварить.
3. Аккуратно ввести размягченное сливочное масло. Снять с огня, чтобы остывало.
4. Яйца взбить с сахаром в пышную пену.
5. Остывшую, можно еще теплую медовую смесь влить к взбитым яйцам. Аккуратно ввести муку с солью вручную лопаткой.
6. Противень застелить пекарской бумагой или ковриком.
7. Выложить тесто по 3–4 ст. л. в кольцо 22 см, распределяя тонким слоем. Снять кольцо и выпечь корж при температуре 180 °С. Затем вынуть и обрезать кольцом 16–18 см. Повторять, пока не закончится тесто.

Примечания: из этого количества теста выходит 7 коржей, а обрезки я использую для крошки, перемолов их в блендере.

Крем

Ингредиенты:

550 г сметаны 25%
жирности

300 г сливок 33%
жирности

50 г сахарной пудры

Приготовление

1. В чашу миксера выложить охлажденные сливки, сметану и сахарную пудру.
2. Все ингредиенты взбить до пышности.

Сборка торта

1. Собирать торт в кольцо, выкладывая по 120 г крема между коржами.
2. Поставить в холодильник на 1–2 часа.
3. Затем оставшимся кремом обмазать торт сверху и по бокам.
4. Обсыпать крошкой из обрезков коржей.

Примечание: с этим кремом торт мягкий, как пух, и достаточно быстро пропитывается, поэтому через пару-тройку часов можно наслаждаться десертом.





Меренговый торт

Ингредиенты:

Для черничной меренги

9 г альбумина
75 г черничного пюре
150 г сахара

Для вишневой меренги

9 г альбумина
75 г вишневого пюре
150 г сахара

Для классической меренги

9 г альбумина
75 г воды
150 г сахара

Приготовление

1. Залить три порции альбумина соответствующими пюре или, в случае с классической меренгой, водой. Перемешать и оставить настояться, периодически помешивая, в течение 20–30 минут, чтобы порошок растворился и не осталось комочков.
2. Начать взбивать меренги по очереди на низких оборотах, постепенно увеличивая скорость. В процессе взбивания всыпать сахар буквально по одной ложке. Так он быстрее растворится, и меренга получится плотной, гладкой и блестящей.
3. Разложить три массы по отдельным кондитерским мешкам и отсадить из каждого на противень, застеленный пергаментом, коржи диаметром 16 см.
4. Просушить в духовке при температуре 90 °С на протяжении 1,5 часа. Проверять готовность коржей так: если легко снимаются с пергамента — значит, готовы.

Важно! Коржи не всегда получаются с первого раза, поэтому я привожу основные проблемы, связанные с приготовлением, и их решение.

- Масса не держит форму — меренга недовзбита. Продолжайте взбивать до крепкой устойчивой текстуры, чтобы кончик меренги стоял вертикально на перевернутом венчике.
- Меренга «плачет» в духовке, появились капельки на поверхности — сахар не растворился до конца. Используйте мелкий сахар и плавно повышайте скорость миксера при взбивании, чтобы кристаллы успели разойтись.
- Коржи пожелтели или появились трещины — слишком высокая температура выпечки. Снизьте температуру духовки и слегка приоткройте дверцу, если выпекаете на газу. Трещинки также могут появиться из-за слишком долгой сушки, попробуйте уменьшить время приготовления.
- Коржи липнут после остывания — слишком рано достали их из духовки либо были нарушены пропорции белка и сахара.

Крем

Ингредиенты:

500 г маскарпоне
300 г сливок 33%
жирности
20 г сахарной пудры

Приготовление

Смешать в чаше миксера все ингредиенты и аккуратно взбить.

Сборка торта

Собрать торт, чередуя коржи и крем. Сверху десерт можно украсить ягодами или добавить их в прослойку.

Важно! Меренга начинает таять от влажного крема, поэтому рекомендую собирать торт за час-два или непосредственно перед подачей.



Торт «Молочная девочка» с черникой

Бисквит

Ингредиенты:

380 г сгущенного
молока
2 яйца категории С1
110–130 г муки
(в зависимости
от густоты сгущенного
молока)
15 г разрыхлителя

Приготовление

1. Яйца соединить со сгущенным молоком и взбить до однородной массы.
2. Добавить просеянную муку с разрыхлителем к яично-молочной смеси и хорошо размешать венчиком. Если сгущенка очень жидкая, можно добавить 30–50 г муки дополнительно.
3. Выложить 2–3 ст. л. теста на бумагу для выпечки и растянуть его ложкой в круг диаметром 22 см. В итоге должно получиться 5 коржей.
4. Выпекать при 180 °С до румяной корочки.

Мои рекомендации: для удобства можно подложить трафарет под пергамент или нарисовать круги нужного диаметра на бумаге. Также можно использовать кольцо или форму для выпечки: в этом случае распределите тесто внутри него и снимите перед отправкой в духовку.

Важно! Коржи липнут друг к другу, поэтому рекомендую прокладывать каждый пергаментом.

Крем в начинку

Ингредиенты:

500 г молока
1 стручок ванили
125 г желтков
100 г сахара
40 г кукурузного
крахмала
40 г сливочного масла
200 г сливок 33%
жирности

Приготовление

1. Расщепить стручок ванили вдоль, добавить к молоку и довести до кипения.
2. Снять кастрюлю с огня и дать молоку настояться в течение 10 минут. Убрать стручок.
3. Смешать желтки с сахаром и крахмалом, влить в эту смесь немного горячего молока и тщательно перемешать. Затем все перелить в кастрюлю с оставшимся молоком.
4. Довести смесь до кипения и варить на медленном огне, интенсивно мешая, 1 минуту.
5. Снять с плиты. Добавить сливочное масло и перемешать.

6. Накрыть заварной крем пленкой в контакт и поставить в холодильник на 4–5 часов.
7. После стабилизации слегка взбить заварную основу и отдельно — охлажденные сливки до плотности.
8. Объединить две массы, частями вмешивая заварную основу во взбитые сливки. После объединения можно немного взбить крем на низкой скорости до однородности.

Черничная начинка

Ингредиенты:

250 г замороженной
черники

6 г листового желатина
120–140 Блюм

25 г сахара

Приготовление

1. Желатин замочить в холодной воде так, чтобы она полностью покрывала пластинки.
2. Чернику смешать с сахаром и нагреть до первого кипения.
3. Снять ягоды с огня и ввести желатин, предварительно отжав лишнюю воду.
4. Хорошо размешать и отправить в холодильник для стабилизации.
5. Перед сборкой достать начинку из холодильника и взрыхлить ложкой.

Сборка торта

1. Выдавить немного крема на блюдо или подложку для фиксации нижнего коржа.
2. Собрать торт в кольце, выкладывая на каждый корж, кроме последнего, по 200 г крема и по 70 г черничной начинки.
3. Обернуть торт ацетатной лентой и надеть на него кольцо.
4. Отправить в холодильник для стабилизации на 3–4 часа.
5. После стабилизации украсить любым кремом для выравнивания.





Торт «Заводной апельсин»

Обязательно обратите внимание на этот невероятно уютный и ароматный торт. Небанальный бисквит в сочетании с яркой начинкой идеален для зимних посиделок в любимом кресле под пледом с чашкой чая и увлекательной книгой. М-м-м...

Бисквит с корицей и медом

Количество ингредиентов рассчитано на форму диаметром 16–18 см

Ингредиенты:

4 яйца категории СО
100 г сахара
90 г муки
4 г разрыхлителя
150 г меда
90 г миндальной муки
10 г молотой корицы
50 г размягченного
сливочного масла

Приготовление

1. Яйца разделить на белки и желтки.
2. Белки взбить в чаше миксера до пивной пенки. После того как белки полностью покрылись пузырями воздуха, постепенно, в несколько приемов, добавить сахар. Увеличить скорость и взбить белки до плотности.
3. Пока взбивается меренга, смешать в чаше блендера желтки с медом, сливочным маслом комнатной температуры, миндальной мукой и корицей в однородную смесь.
4. Вылить смесь на взбитые белки и постепенно, в 3–4 приема, вмешать лопаткой муку, просеянную с разрыхлителем. Перемешать аккуратно, чтобы не осталось комочков муки.
5. Тесто вылить в подготовленное кольцо или форму. Выпекать около 50–60 минут при температуре 175 °С.

Мои рекомендации: если у вас под рукой нет миндальной муки, можно пробить в крошку жареный миндаль при помощи блендера. По моим ощущениям, получается даже немного вкуснее.

Апельсиновое конфи

Ингредиенты:

250 г апельсинового
пюре
50 г сока лайма
90 г сиропа глюкозы
120 г сахара
12 г пектина NH

Приготовление

1. Смешать пюре апельсина и сок лайма с глюкозой в сотейнике и нагреть до 40 °С.
2. Пектин перемешать с сахаром. Ввести в пюре с соком «дождиком», постоянно мешая массу венчиком.
3. Довести до кипения и проварить 2–3 минуты.
4. Массу разделить на равные части и влить в два кольца, предварительно плотно обернутых пищевой пленкой. Диаметр колец должен быть на 2 см меньше бисквита.

Крем в начинку

Ингредиенты:

250 г маскарпоне
300 г сливок 33%
жирности
25–50 г сахарной пудры

Приготовление

1. Маскарпоне, сливки и сахарную пудру выложить в чашу миксера.
2. Сначала перемешать, а затем взбить до объединения и пышности.

Сборка торта

1. Бисквит разрезать на три коржа.
2. На первый корж выложить 150 г крема, слой конфи и снова 150 г крема так, чтобы начинка со всех сторон была запечатана кремом.
3. Затем второй корж, 150 г крема, второй слой конфи, 150 г крем — и сверху третий корж.

Примечание: на фото вариант сборки, где использовано два коржа из бисквита с корицей и медом и один, центральный — классический.

Торт «Шоколадный с вишней»

Бисквит

Количество ингредиентов рассчитано на 2 формы диаметром 16 см

Ингредиенты:

3 яйца категории C1
300 г сахара
240 г муки
6 г разрыхлителя
80 г растительного масла
6 г соды
80 г какао-порошка
120 г горячего кофе
220 г кефира
щепотка соли

Приготовление

1. Смешать яйца с сахаром в чаше миксера и взбить до растворения сахара.
2. К кефиру добавить соду. Немного подождать, масса должна увеличиться в объеме, поэтому стоит взять посуду с запасом.
3. Добавить кефир к яично-сахарной массе, следом ввести растительное масло. Хорошо размешать.
4. В отдельной миске смешать все сухие ингредиенты. Какао-порошок просеять через сито.
5. Вмешать сухие ингредиенты в жидкие в два приема. После первой порции влить горячий кофе, затем всыпать вторую часть сухих ингредиентов.
6. Разлить тесто по формам и выпекать при 170 °C примерно 50 минут.

Желированная вишня

Ингредиенты:

200 г замороженной вишни без косточек
5 г листового желатина
120–140 Блюм
15 г сахара

Приготовление

1. Желатин замочить в холодной воде, чтобы она полностью покрывала пластинки.
2. Вишню хорошо прогреть с сахаром.
3. Желатин отжать от лишней воды и ввести к вишне.
4. Размешать массу, вылить в контейнер и отправить в холодильник на стабилизацию на 2–4 часа.
5. Перед сборкой достать начинку из холодильника и взрыхлить ложкой.

Крем в начинку

Ингредиенты:

300 г творожного сыра

300 г сливок 33%
жирности

30 г сахарной пудры

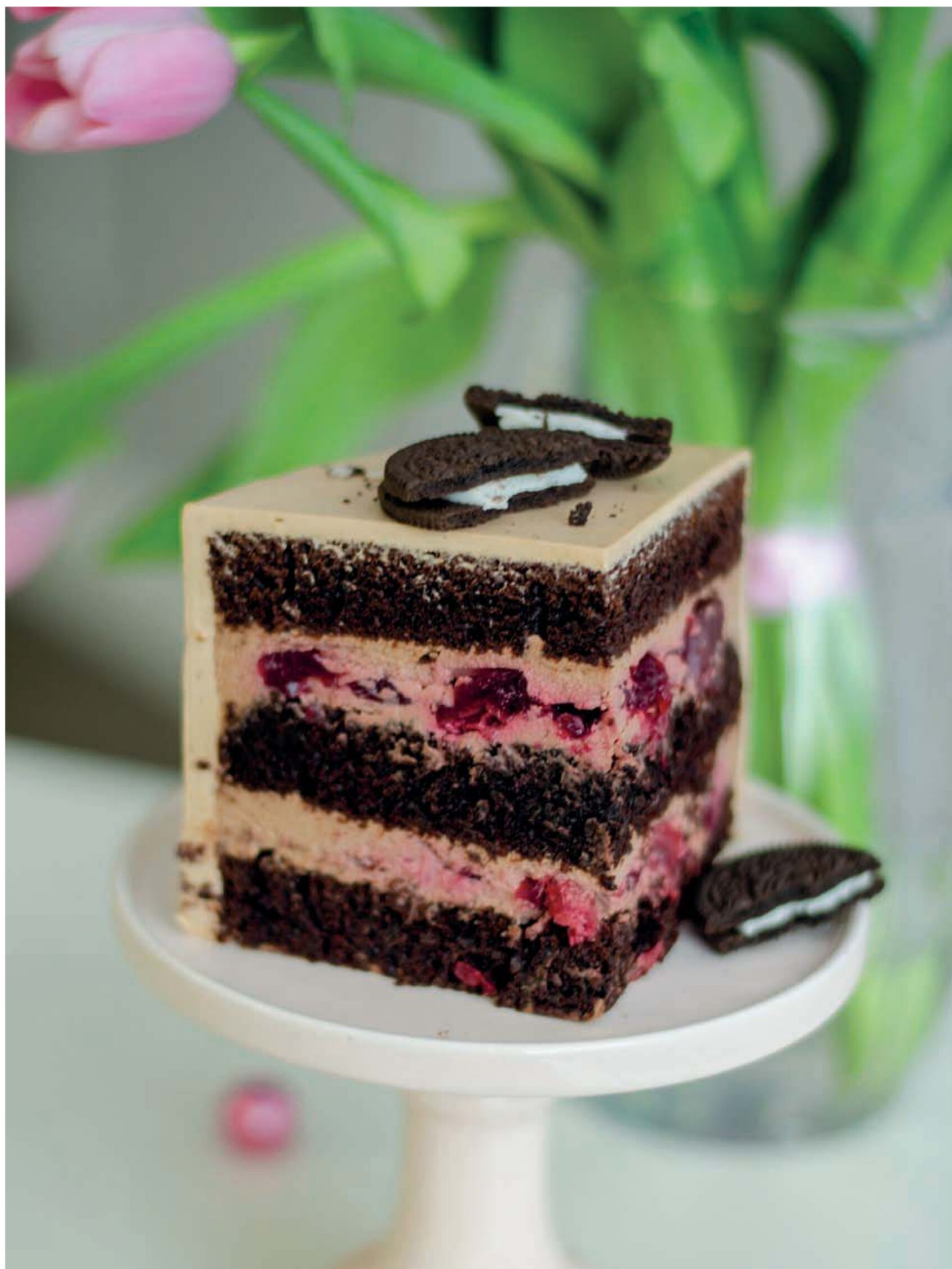
80 г темного шоколада
54%

Приготовление

1. Смешать в чаше миксера творожный сыр, сливки и сахарную пудру.
2. Взбить до полуготовности. Главное — не должно остаться комочков сыра.
3. Растопить шоколад до 45 °С, горячим влить к сырно-сливочной массе и сразу же взбить — иначе шоколад кристаллизуется и перемешается неоднородно.
4. Крем готов, можно приступать к сборке.

Сборка торта

1. Срезать у каждого бисквита шапочку и разделить каждый пополам, чтобы получилось четыре коржа.
2. Выдавить немного крема на блюдо или подложку для фиксации нижнего коржа.
3. Собрать торт, выкладывая на каждый слой бисквита, кроме последнего, по 230 г крема и по 70 г вишневой начинки.
4. Обернуть торт ацетатной лентой и надеть на него кольцо.
5. Отправить в холодильник для стабилизации на 3–4 часа.





Бенто-торты.

Черника и вишня

Давайте-ка я вас познакомлю с самым популярным десертом нескольких сезонов подряд – бенто-тортами! Это мини-тортики весом всего 400–500 г, на 1–2 персоны, которые пришли к нам из Кореи. Их можно взять с собой в дорогу или на пикник. Отличаются простой, но вкусной начинкой и незатейливым, но очень милым декором. В общем, никого не оставят равнодушным! Сейчас вы узнаете, как за короткое время приготовить сразу два торта – «Сливочная вишня» и «Сочная черника».

Бисквит

Количество ингредиентов рассчитано на 2 формы диаметром 10 см

Ингредиенты:

2 яйца категории C1
53 г сахара
67 г муки
1,5 г разрыхлителя
25 г молока
11 г растительного масла
25 г черники
(опционально)
цедра ½ лимона
(опционально)

Приготовление

1. Яйца взбить до легкой пены, затем в два приема добавить сахар и продолжить взбивать до густой пены, постепенно увеличивая скорость.
2. Очень аккуратно вмешать муку с разрыхлителем силиконовой лопаткой вручную. Важно, чтобы масса сильно не осела и не осталось комочков муки.
3. Затем ввести теплое молоко и растительное масло.
4. Разделить тесто на две формы примерно по 130 г в каждую. В одну из них можно вмешать цедру лимона и чернику.
5. Выпекать при 175 °C в течение 20–30 минут. Готовность бисквита проверить деревянной шпажкой.

Начинка для торта «Сливочная вишня»

Ингредиенты:

60 г замороженной
вишни без косточек
15–25 г сахара
2,5 г листового желатина
120–140 Блюм

Приготовление

1. Желатин замочить в холодной воде так, чтобы она полностью покрывала пластины.
2. Вишню выложить в сотейник. Замороженные ягоды размораживать предварительно не нужно.
3. К вишне добавить сахар и перемешать. Ягоды хорошо прогреть, но не кипятить.
4. Отжать желатин от лишней воды и распустить в сотейнике с вишней.

5. Вылить массу в широкий контейнер, чтобы начинка быстрее остыла и стабилизировалась. Отправить в холодильник.
6. Перед сборкой торта прорыхлить железованную вишню столовой ложкой.

Начинка для торта «Сочная черника»

Ингредиенты:

50 г замороженной
черники
10 г сахара
2 г яблочного пектина

Приготовление

1. Сахар смешать с пектином.
2. В сотейник выложить чернику и нагреть до 40 °С. Если ягода не очень сочная, можно размять ее вилкой.
3. «Дождиком» ввести к ягодам пектин с сахаром, одновременно мешая массу венчиком.
4. Использовать начинку после стабилизации. Для быстрого охлаждения рекомендую перелить в широкий контейнер и поставить в холодильник.

Примечание: черничная начинка более мягкая и текучая, чем вишневая, но в то же время достаточно стабильная в изделии.

Крем в начинку на два торта

Ингредиенты:

300 г творожного сыра
100 г сливок 33%
жирности
40 г сахарной пудры

Приготовление

Все ингредиенты смешать и взбить до однородной пышной массы. Для удобства сборки торта крем переложить в кондитерский мешок.

Примечание: сливки и сыр должны быть холодными. Сливки обязательно охладить в холодильнике не менее 8 часов.

Крем для выравнивания на два торта

Ингредиенты:

350 г творожного сыра
100 г размягченного
сливочного масла
60 г сахарной пудры

Приготовление

1. Масло комнатной температуры взбить с сахарной пудрой до белого цвета и увеличения объема с помощью насадки-венчика.
2. Сменить венчик на насадку «лопатка» или «весло». К маслу добавить творожный сыр и тщательно вмешать до однородности.

Примечание: если у вас ручной миксер, используйте только венчики, но после того, как крем взбили, настоятельно рекомендую вымесить крем вручную силиконовой лопаткой. Таким образом вы избавитесь от лишних пузырей, а крем станет более эластичным и гладким.

Сборка тортика

1. Бисквит аккуратно вынуть из формы с помощью мастихина.
2. Срезать макушку бисквита, разделить его на два коржа.
3. Зафиксировать корж на подложке или блюде небольшой каплей крема.
4. Выложить на бисквит крем и сделать бортики для начинки. Расход крема — примерно 120 г на одну прослойку с бортиком.
5. Выложить всю ягодную начинку в серединку и закрыть сверху кремом, как бы запечатывая. Расход крема — около 80 г.
6. Прикрыть сверху вторым бисквитным коржом.
7. Отправить на стабилизацию в холодильник минимум на 1 час.
8. Таким образом собрать и второй тортик. Для удобства можно обернуть их ацетатной лентой.
9. Готовые бенто-торты выравнивать кремом на сливочном масле.

Примечание: рекомендую тортик сверху прикрыть пищевой пленкой от пересыхания, если планируете оставить его в холодильнике дольше, чем на час.

Тот самый «Бисквит королевы Виктории»

Чтобы почувствовать себя королевской особой, необязательно ехать в Лондон и выходить замуж за принца — достаточно попробовать кусочек этого бисквита, который, по преданию, обожала королева Виктория. А какая у этого бисквита потрясающе пористая структура и нежный вкус, м-м-м... К тому же я нашла идеальное сочетание с лимонным курдом и сырнo-сливочным кремом. Предлагаю вам оригинальный английский рецепт бисквита в моем переводе.

Бисквит

Количество ингредиентов рассчитано на 2 формы диаметром 20 см

Ингредиенты:

200 г размягченного
сливочного масла
200 г сахарной пудры
4 яйца категории С1
200 г муки
6 г разрыхлителя

**Для ванильного
бисквита** добавьте
семена стручка
ванили

**Для лимонного
бисквита** — тертую
цедру одного лимона

**Для апельсинового
бисквита** — цедру
одного апельсина

Приготовление

1. Поместить размягченное масло, сахарную пудру и ароматизаторы — цедру или ваниль — в чашу миксера. Взбить до белой и пышной массы с помощью насадки-венчика.
2. Яйца взбить в отдельной миске и медленно ввести на средней скорости в масляно-сахарную смесь. Либо добавлять по одному яйцу и хорошо перемешивать, прежде чем добавлять следующее. Чтобы масса получилась однородной, вспомните про нагрев ингредиентов.
3. После того как масло и яйца смешались, просеять и добавить муку с разрыхлителем на низкой скорости.
4. Перелить тесто в два кольца или формы диаметром 18–20 см или просто на противень. Выпекать при 170 °С около 30–45 минут в зависимости от формы выпечки.

Мои рекомендации: если не хотите готовить целый торт, можно испечь капкейки: теста хватит на 20–24 штучки.

В оригинальном рецепте используется соленое сливочное масло, а соль — отличный усилитель вкуса. Если у вас в наличии только простое, сладко-сливочное масло, добавьте к нему щедрую щепотку соли. В любом случае выбирайте качественное масло жирностью не менее 82%.





Лимонный сироп для пропитки

Ингредиенты:

5 ст. л. лимонного сока
75 г сахара
1 ст. л. ликера
«Лимончелло»

Приготовление

1. Смешать сок и сахар. Поставить на плиту и довести до кипения.
2. Снять сироп с огня и остудить. Как только остынет, добавить «Лимончелло».
3. Лучше дать настояться сиропу всю ночь. Он хранится в герметичной таре в холодильнике до месяца.

Мои рекомендации: Такой бисквит любит пропитку, особенно если использовать масляный крем, который идет в оригинальном английском рецепте.

Я предлагаю использовать крем на сливках и лимонный курд, в этом случае пропитка необязательна, но вы можете добавить ее по своему желанию.

Лимонный курд

Ингредиенты:

60 г лимонного сока
цедра 1 лимона
2 желтка категории C1
100 г сахара
70 г размягченного
сливочного масла

Приготовление

1. Все кроме масла соединить и хорошенько размешать.
2. Поставить на средний огонь и варить, постоянно помешивая, до загустения.
3. Снять с огня, ввести сливочное масло, нарезанное кубиками, и перемешать массу до полного его растворения.
4. Перелить курд в кондитерский мешок и отправить в холодильник до стабилизации.

Мои рекомендации: если остались комочки или вы хотите более однородной структуры без цедры, можно процедить курд через мелкое сито.

Сырно-сливочный крем в начинку

Ингредиенты:

250 г творожного сыра

250 г сливок 33%

жирности

50 г сахарной пудры

Приготовление

1. В чашу миксера выложить холодный творожный сыр и сливки, предварительно хорошо охлажденные.
2. Добавить сахарную пудру.
3. Сначала все смешать на небольшой скорости, а затем увеличить скорость и взбить крем до однородности и воздушности.

Важно! Как только рисунок от венчика станет рельефным и четким, крем готов. Больше взбивать нельзя.

Сборка торта

1. Срезать с бисквитов верхнюю корочку и разделить каждый на два коржа.
2. На подложку или блюдо нанести небольшое количество крема для фиксации нижнего коржа.
3. Сначала щедро промазать корж курдом, а затем выложить 180 г крема. Так повторить слой за слоем, пока не закончатся коржи.

Кремчиз на сливках

Ингредиенты:

350 г творожного сыра

150 г сливок 35%

жирности

80 г сахарной пудры

Приготовление

Технология точно такая же, как и для крема в начинку: аккуратно смешать, а затем взбить!

Шоколадный торт из моего детства

Когда я была маленькой, нас нечасто баловали сладким. Но на мой день рождения мама всегда пекла шоколадный торт. Я до сих пор помню его вкус, и вот совсем недавно я отыскала его рецепт. Пришлось несколько раз его скорректировать, чтобы хотя бы немного приблизиться к тому самому вкусу. Получилось не идеально, но достойно внимания! Торт готовится из простых ингредиентов и точно порадует тех, кому надоел кремчиз и хочется попробовать что-то новенькое. Тем более, я считаю, что тема лимонов и шоколадных бисквитов раскрыта недостаточно.

Шоколадный бисквит

Количество ингредиентов рассчитано на форму диаметром 16 см

Ингредиенты:

2 яйца категории СО
100 г сахара
80 г муки
20 г какао-порошка
30 г молока
20 г растительного
масла
4 г разрыхлителя

Приготовление

1. Яйца взбить с сахаром до пышности.
2. Муку, какао-порошок и разрыхлитель соединить в отдельной миске.
3. Растительное масло влить к яично-сахарной пене.
4. Добавить сухие ингредиенты к яично-масляной смеси в два этапа, чередуя с молоком комнатной температуры.
5. Вылить тесто в подготовленную форму, затянутую фольгой. Выпекать при 170 °С около 40 минут.

Лимонный крем

Ингредиенты:

400 г молока
150 г сахара
35 г манки
200 г сливочного масла
1 средний лимон

Приготовление

1. Молоко, сахар и манку выложить в сотейник с толстым дном.
2. Проварить на среднем огне до загустения.
3. Снять с огня и остудить до 40 °С.
4. Взбить крем венчиком, вводя холодное сливочное масло по 1–2 кубика.
5. Измельчить в блендере лимон без косточек, но вместе с кожурой.
6. Ввести в крем, накрыть пленкой в контакт и отправить в холодильник на стабилизацию на 8 часов.

Сборка торта

1. Разрезать бисквит на четыре коржа.
2. Первый корж зафиксировать на подложке или тарелке небольшой каплей крема.
3. Разделить крем на три порции по 200–230 г. Выложить на первый корж слой крема. Перед использованием крем можно немного взбить.
4. Сверху накрыть вторым коржом. Продолжить сборку до последнего коржа.
5. Обернуть торт ацетатной лентой и надеть на него кольцо.
6. Отправить в холодильник на стабилизацию на 4–6 часов.

Швейцарская меренга для выравнивания

В оригинальном рецепте сверху торт обильно поливался шоколадной глазурью. Честно говоря, так он кажется мне не слишком привлекательным, поэтому я предлагаю обмазать его меренгой и украсить марципановыми конфетками-лимончиками.

Ингредиенты:

115 г яичного белка
115 г сахара
115 г сахарной пудры

Приготовление

1. Смешать белки с сахаром и сахарной пудрой в металлической миске.
2. Поставить на водяную баню. Важно, чтобы дно миски с белками не касалось горячей воды. Непрерывно перемешивать венчиком, чтобы белки не сварились.
3. Держать на бане, пока не растворится сахар, контролируя температуру смеси с помощью термометра — не выше 65 °С. Возможно, крупинки останутся, но немного.
4. Перелить горячую белково-сахарную массу в чашу миксера и взбить до крепких пиков. Именно от них зависит стабильность и четкость рельефа.
5. К моменту готовности меренга должна остыть.





Марципан

Да-да, марципан можно приготовить в домашних условиях. Это удивительный продукт: вкусный, ароматный, а еще из него можно сделать простой, но эффектный декор.

Ингредиенты:

225 г сахарной пудры
75 г миндальной муки
25 г сиропа глюкозы
15 г пастеризованного
яичного белка

Приготовление

1. Соединить все ингредиенты в чаше миксера.
2. Вымесить массу насадкой «крюк» или руками до пластичности.
3. Скатать в шар, обернуть в пленку и положить в холодильник на ночь для стабилизации.
4. После стабилизации можно использовать для изготовления декора.

Мои рекомендации: чтобы марципан был полностью безопасным, используйте пастеризованный белок. Он продается в бутылках и его можно встретить на полках супермаркетов.

Если марципановая масса сильно липнет к рукам, добавьте еще сахарной пудры. Если масса не собирается в шар из-за того, что она слишком сухая, добавьте совсем немного глюкозного сиропа.



Торт «Коко-локо»

Очень сытный и ароматный тортик с намеком на экзотику, который понравится любителям кокосов и ананасов. У него есть один большой плюс: торт выглядит аппетитно даже без декора, просто в белой кокосовой «шубке».

Бисквит

Количество ингредиентов рассчитано на 2 формы диаметром 16 см

Ингредиенты:

70 г кокосовой стружки +
еще 100 г для обсыпки
торта
30 г грецких орехов
90 г ананаса
150 г размягченного
сливочного масла
95 г сахарной пудры
125 г кефира
60 г растительного
масла
160 г муки
2 яйца категории C1
3 г соды
2 г разрыхлителя
щепотка соли

Мои рекомендации:
*бисквиты получаются
очень нежные, поэтому
сразу после остывания
рекомендую отправить
их в морозильную
камеру. Таким образом
при сборке торта
они будут меньше
крошиться.*

Приготовление

1. Кокосовую стружку (70 г) распределить по противню и просушить до золотистого цвета в духовом шкафу при температуре 200 °С. Процесс достаточно быстрый, поэтому рекомендую далеко не уходить и периодически помешивать стружку лопаткой для равномерного обжаривания. У меня на это уходит не более 5 минут.
2. Готовую золотистую стружку размолоть в крошку в блендере или кофемолке.
3. В отдельной емкости смешать муку, разрыхлитель, соду, соль.
4. Порубить мелко орехи и ананасы.
5. Разделить яйца на белки и желтки.
6. Мягкое сливочное масло взбить с сахарной пудрой до пышности.
7. Ввести к маслу желтки по одному. Следующий добавить только после полного растворения предыдущего.
8. Ввести частями кефир, растительное масло и мучную смесь, чередуя жидкие и сухие ингредиенты.
9. Вмешать в тесто кокосовую стружку, орехи и ананасы.
10. Взбить белки в отдельной миске до мягких пиков. Аккуратно ввести частями в тесто силиконовой лопаткой.
11. Выложить тесто в формы, выпекать около часа до готовности при 170 °С.
12. После выпечки бисквиты оставить в формах или кольцах до полного остывания, а затем очень аккуратно вынуть с помощью мастихина.



Конфи из ананаса

Ингредиенты:

230 г ананасового пюре
100 г сахара
7 г пектина NH
2 г лимонной кислоты

Приготовление

1. Перед началом рекомендую подготовить формы для конфи. Можно взять силиконовые формы либо металлические кольца диаметром 14 см, обтянутые пищевой пленкой, и поставить их на плотную подложку.
2. Пюре ананаса поместить в сотейник с толстым дном, растопить и нагреть до 40 °C.
3. Пектин смешать с сахаром и всыпать «дождиком» к пюре, постоянно мешая массу венчиком.
4. Довести до кипения и проварить в течение 1–2 минут. В самом конце добавить лимонную кислоту.
5. С помощью весов разлить конфи в подготовленные формы поровну. После остывания отправить в холодильник на 2–4 часа до полной стабилизации.

Кокосовый мусс

Ингредиенты:

70 г кокосовых сливок
140 г сливок 33%
жирности
100 г белого шоколада
31,5–33%
20 г ликера «Малибу»
9 г листового желатина
120–140 Блум

Приготовление

1. Перед началом рекомендую подготовить форму для мусса: металлическое кольцо диаметром 14 см обтянуть пищевой пленкой и поставить на плотную подложку. Можно взять готовую силиконовую форму с дном.
2. Желатин залить холодной водой так, чтобы пластинки были полностью ею покрыты.
3. Шоколад растопить на водяной бане или короткими импульсами в микроволновке.
4. Кокосовые сливки довести до кипения и ввести в них замоченный и отжатый от лишней воды желатин.
5. Кокосовую массу соединить с растопленным шоколадом и ликером и пробить блендером до получения эмульсии.
6. Пока масса остывает, взбить сливки до полуготовности и поставить в холодильник.
7. Аккуратно ввести подготовленные сливки, как только масса остынет до 35 °C.
8. Вылить мусс в подготовленную форму и отправить в холодильник на 4–6 часов.

Крем в начинку

Ингредиенты:

400 г творожного сыра
200 г кокосовых сливок
50 г сахарной пудры

Приготовление

1. Сыр и сливки, хорошо охлажденные, поместить в дежу миксера.
2. Добавить сахарную пудру.
3. Сначала все смешать на низкой скорости, а затем увеличить ее и взбить крем до однородности и воздушности.

Важно! Как только рисунок от венчика станет рельефным и четким, крем готов. Больше взбивать нельзя.

Крем для выравнивая

Ингредиенты:

150 г размягченного
сливочного масла
90 г сахарной пудры
400 г творожного сыра

Приготовление

1. Сливочное масло комнатной температуры взбить с сахарной пудрой насадкой «венчик». Масло должно побелеть и увеличиться в объеме.
2. Сменить венчик на насадку «весло» или «лопатка».
3. Добавить творожный сыр и смешать до однородности и гладкости. Выложить крем в кондитерский мешок.

Мои рекомендации:

бисквиты, конфи и мусс можно приготовить заранее, а крем в начинку и крем для выравнивания — непосредственно перед сборкой и выравниванием.

Сборка торта

1. Каждый подмороженный бисквит разрезать на два коржа.
2. Аккуратно извлечь из формы конфи и мусс.
3. Выдавить немного крема на блюдо или подложку для фиксации нижнего коржа.
4. Выложить на первый корж 130 г крема, затем конфи и сверху еще 130 г крема.
5. Далее — второй корж, 65 г крема, мусс и 65 г крема, третий корж.
6. На третий корж выложить 165 г крема, конфи, 165 г крема и последний, четвертый корж.
7. Обернуть торт ацетатной лентой и надеть на него кольцо.
8. Отправить в холодильник для стабилизации на 3–4 часа.
9. Выравнивать торт только после полной стабилизации. В это время можно приготовить шоколадный декор.
10. После выравнивания обсыпать торт отложенной кокосовой стружкой (100 г), украсить кусочками ананаса и шоколадными пончиками.



Шоколадные пончики с сублимированной малиной для декора торта

Ингредиенты:

сублимированные
ягоды: малина,
клубника или другие
150–200 г белого
шоколада
куркума или
сублимированный
сок ячменя для
окрашивания

Инструменты:

силиконовая форма
«Пончики»
термометр (игольчатый
и пирометр)
камень, стеклянный
столик, противень
весы
шпатель
жирорастворимые
красители
ситечко

Приготовление

1. Для изготовления пончиков из шоколада необходимо растопить белый шоколад, окрасить его и затем перировать. Как правильно это сделать, я описала в главе о шоколаде (стр. 45–47), а здесь привожу еще несколько рекомендаций.
2. Для пончиков я использовала силиконовую форму. Никаких особенных условий для нее не требуется, главное, чтобы она была чистая и сухая. Чтобы форме было удобно перемещать со стола в холодильник, поставьте ее на поднос, подложку или плоскую тарелку. В пончиках интересно смотрятся кусочки сублимированных фруктов и ягод, поэтому сначала насыпьте немного малины или клубники в форму, а затем залейте туда подготовленный шоколад. После этого форму можно поставить в холодильник на стабилизацию минимум на 2–3 часа, а в идеале — на ночь.
3. После этого можно вынимать изделия из формы. Чтобы не оставалось отпечатков, лучше надеть перчатки. К тарту такие пончики можно прикрепить на крем, аккуратно вдавливая их в поверхность.
4. Если вам этого покажется недостаточно, как и мне, то можно добавить в декор рожки с «мороженым». Рожок можно купить в магазине, а «мороженое» сформировать из бисквитной крошки и остатков крема.



Приложение



КРЕМЫ ДЛЯ ВЫРАВНИВАНИЯ

КРЕМЧИЗ НА МАСЛЕ	Достаточно стабильный, тяжелый; для выравнивания необходим толстый слой, иначе крем потрескается, соответственно, вес торта увеличивается; может приобрести желтый оттенок от масла; готовится быстро, но над выравниванием придется потрудиться; не подходит для мастики.
КРЕМЧИЗ НА СЛИВКАХ	Нежный, вкусный, чистый белый цвет, хорошо красится; если использовать в начинку, то пропитка бисквиту не потребуется; готовится быстро, но над выравниванием придется потрудиться, нужен навык; идеален для тортов в акварельной технике; не подходит для мастики.
ГНАШ	Суперстабильный, подходит для жаркой погоды и длительного нахождения без холодильника; идеален для 3D-тортов; в работе требует опыта и навыка; достаточно тонкого слоя для выравнивания, поэтому не увеличивает вес торта; если использовать в начинку, необходима пропитка коржей; дает четкие острые углы и идеальное выравнивание; подходит под мастику.
МАСЛЯНЫЙ НА ШВЕЙЦАРСКОЙ МЕРЕНГЕ	Хороший, стабильный, подходит для длительной транспортировки; комфортный в работе благодаря маслу; достаточно тонкого слоя для выравнивания, не увеличивает вес торта; если использовать в начинку, необходима пропитка коржей; готовится не быстро, но дает идеальное выравнивание и четкие углы; не подходит для мастики.

ПЕРЕСЧЕТ ИНГРЕДИЕНТОВ

		Диаметр формы в рецепте, см										
		14	16	18	20	22	24	26	28	30	32	34
Диаметр вашей формы в рецепте, см	14	1,00	0,77	0,60	0,49	0,40	0,34	0,29	0,25	0,22	0,19	0,17
	16	1,31	1,00	0,79	0,64	0,53	0,44	0,38	0,33	0,28	0,25	0,22
	18	1,65	1,27	1,00	0,81	0,67	0,56	0,48	0,41	0,36	0,32	0,28
	20	2,04	1,56	1,23	1,00	0,83	0,69	0,59	0,51	0,44	0,39	0,35
	22	2,47	1,89	1,49	1,21	1,00	0,84	0,72	0,62	0,54	0,47	0,42
	24	2,94	2,25	1,78	1,44	1,19	1,00	0,85	0,73	0,64	0,56	0,50
	26	3,45	2,64	2,09	1,69	1,40	1,17	1,00	0,86	0,75	0,66	0,58
	28	4,00	3,06	2,42	1,96	1,62	1,36	1,16	1,00	0,87	0,77	0,68
	30	4,59	3,52	2,78	2,25	1,86	1,56	1,33	1,15	1,00	0,88	0,78
	32	5,22	4,00	3,16	2,56	2,12	1,78	1,51	1,31	1,14	1,00	0,89
	34	5,90	4,52	3,57	2,89	2,39	2,01	1,71	1,47	1,28	1,13	1,00

КИСЛЫЕ И ЩЕЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

сильно закисляющие	кислые	слабо-кислые	ПРОДУКТЫ	слабо-щелочные	щелочные	сильно защелачивающие
Искусственные заменители сахара	Белый сахар, коричневый сахар	Мед обработанный, меласса	ПОДСЛАСТИТЕЛИ	Сырой мед, нерафинированный сахар-сырец	Кленовый сироп, рисовый сироп	Стевия
Клюква, чернослив, ежевика	Ревень, кислая вишня	Слива, пастеризованные соки	ФРУКТЫ	Абрикос, банан, персик, авокадо, ананас, апельсин, вишня	Финик, киви, дыня, изюм, инжир, черника, виноград, яблоко, груша	Лимон, лайм, арбуз, грейпфрут, манго, папайя
Шоколад	Фасоль пинто, картофель без кожуры, белая и лимская фасоль	Шпинат приготовленный, фасоль	ОВОЩИ БОБОВЫЕ ЗЕЛЕНЬ	Морковь, помидор, тофу, капуста, шампиньон, картофель неочищенный, св. кукуруза, огурец, оливки, горох	Окра, салат, стручковая фасоль, сельдерей, одуванчик, свекла, кабачок, батат, редька, соя	Спаржа, лук, петрушка, имбирь, шпинат, острый перец, брокколи, чеснок, черная редька с кожей
Арахис, грецкий орех	Кешью, орех пекан	Семена подсолнечника и тыквы	ОРЕХИ СЕМЕНА	Каштан	Миндаль	Желудь, буковый орех, семена гулявника
Животные масла (жиры)	—	Кукурузное и подсолнечное масло	МАСЛА	Рапсовое масло	Льняное масло	Оливковое масло
Пшеница, белая мука, макаронные изделия, выпечка	Белый рис, кукуруза, овес, греча, рожь	Хлеб пшеничный, коричневый рис, чечевица	КРУПЫ ХЛОПЬЯ	Амарант, дикий рис, овощная лебеда, пшено	—	Пшеничная трава
Сыр, гомогенизированное молоко, мороженое	Молоко, яйцо	Масло, йогурт, пахта, творог	МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ	Сыр тофу, молочная сыворотка, козье молоко и сыр, соевое молоко	Грудное молоко	—
Пиво, безалкогольные напитки	Кофе	Чай	НАПИТКИ	Имбирный чай	Зеленый чай	Травяные чаи, вода с лимоном

Указатель

Агар-агар 34, 35, 38

Альбумин 17, 18, 91

Ананас (пюре) 118

Ананас 34, 116, 119, 125

Апельсин (пюре) 68, 70, 98

Апельсин (сок) 63

Апельсин (цедра) 106

Банан 75, 76, 125

Ваниль (стручок) 93, 106

Ваниль (экстракт) 52, 64

Вишня (пюре) 91

Вишня (ягоды) 76, 99, 103, 125

Газировка 63

Ганаш 38, 39, 44, 85, 86, 124

Грецкий орех 116, 125

Желатин (листовой) 60, 66, 71, 76, 80, 94, 99, 103, 116

Желатин 32, 33, 34, 35, 36, 37, 40

Желатин (порошок) 63, 76

Земляника (пюре) 55

Какао 22, 25

Какао-масло 45, 46, 47, 56

Какао-порошок 15, 99, 111

Кефир 25, 99, 116

Клубника (пюре) 55

Клубника (ягоды) 121

Кокос (сливки) 118, 119

Кокос (стружка) 116

Кокос 19

Корица (молотая) 68, 97

Корица 98

Кофе 27, 40, 99, 125

Крахмал (кукурузный) 22, 32, 93

Крахмал 17, 24, 25, 30, 33, 35, 37, 64

Лайм (сок) 98

Лайм (фрукт) 125

Ликер («Лимончелло») 109

Ликер («Малибу») 118

Ликер (сливочный) 59, 71, 88

Лимон (кислота) 18, 24, 68, 118

Лимон (курд) 106, 109

Лимон (сок) 109

Лимон (фрукт) 111, 125

Лимон (цедра) 103

Лимонад 63

Мак 52

Малина (пюре) 55, 73, 80

Малина (ягоды) 80, 121

Манго (пюре) 66, 76

Манго (фрукт) 125

Маракуйя (пюре) 66

Маракуйя (фрукт) 34

Мед 25, 70, 87, 97, 98, 125

Меренга 18, 20, 21, 31, 80, 83, 91, 92, 97, 112

Миндаль (орехи) 125

Молоко (сгущенное) 64

Молоко 64, 70, 79, 80, 82, 93, 103, 111, 125

Морковь 68, 125

Мука (миндаль) 97, 115

Облепиха (пюре) 68

Пектин (NH) 68, 73, 98, 118

Пектин (яблочный) 55, 104

Пектин 30, 32, 34, 36, 37, 40

Сахарная пудра 19, 20, 52, 55, 59, 70, 73, 74, 79, 82, 85, 88, 92, 98, 100, 104, 105, 106, 110, 111, 112, 115, 116, 119

Сироп (глюкозы) 55, 98, 115

Сироп 14, 19, 20, 39, 64, 66, 109, 125

Сметана 25, 70, 88

Сыр «Маскарпоне» 82, 85, 92, 98

Творожный сыр 31, 52, 70, 73, 100, 104, 105, 110, 119

Фисташка (паста) 82

Фундук (паста) 80, 83, 85

Черника (пюре) 91

Черника (ягоды) 94, 103, 104, 125

Шоколад (белый) 44, 45, 46, 47, 56, 60, 66, 118, 121

Шоколад (горький) 27, 39

Шоколад (темный) 39, 45, 46, 47, 56, 59, 60, 71, 86, 100



Иванова, Юлия Александровна.

И21 Бисквит твоей мечты: мастер-классы по выпечке идеальных бисквитов: от основ до изысканных тортов / Юлия Иванова. — Москва : Эксмо, 2025. — 128 с. : цв. ил. — (Кулинария. Домашний кондитер).

Хотите превратить обычный бисквитный торт в шедевр? «Бисквит твоей мечты» — это не просто сборник рецептов, а настоящая кулинарная энциклопедия от Юлии Ивановой, серебряного призера Чемпионата России по кулинарии и сервису. В этой книге вы найдете секреты влажных бисквитов без пропитки, технологию создания многослойных начинок с кремовыми, сливочными, фруктовыми и хрустящими текстурами, подробные рецепты тортов от простого до сложного. С этой книгой вы научитесь создавать торты, которые покорят вас и ваших близких!

УДК 641.55

ББК 36.997

ISBN 978-5-04-159125-0

© Иванова Ю. А., текст, фото, 2025

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2025

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

Иванова Юлия Александровна

БИСКВИТ ТВОЕЙ МЕЧТЫ

МАСТЕР-КЛАССЫ ПО ВЫПЕЧКЕ ИДЕАЛЬНЫХ БИСКВИТОВ: ОТ ОСНОВ ДО ИЗЫСКАННЫХ ТОРТОВ

Директор редакции Р. Фасхутдинов. Начальник отдела Т. Сова

Ответственный редактор С. Ильичева. Редактор К. Брызгина

Художественные редакторы С. Власов, В. Терещенко

Корректор Е. Сербина

Во внутреннем оформлении использованы фотографии и иллюстрации:

Tatiana Popova, Mia Stendal, Vera Prokhorova, PeopleImages.com — Yuri A, Natallia Photo / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com;

© Olga Strelnikova, Merinka / iStock / Getty Images Plus / Gettyimages.ru

Страна происхождения: Российская Федерация

Шығарушы ел: Ресей Федерациясы

16+

Литрес
Я ТАК ЧИТАЮ

**ЧИТАЙ
ГОРОД**

хлеб*соль
книги, которые делают жизнь вкуснее
breadsalt.publisher



ТЕРИТОРИЯ
КНИЖНЫЙ МАГАЗИН
Официальная франшиза
издательства «Эксмо»

ISBN 978-5-04-159125-0



9 785041 591250 >



eksmo.ru
Официальный
интернет-магазин
издательства «Эксмо»



Хочешь стать
автором «Эксмо»?

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-каб.

Тел.: 8 (495) 411-68-86. Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Tauar belgici: «Эксмо»

Интернет-магазин : www.book24.ru

Интернет-магазин : www.book24.kz

Интернет-дүкен : www.book24.kz

Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы»,
Казахстан 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 жатпайды

Дата изготовления / Подписано в печать 22.10.2024. Формат 80x100¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 11,85.

Тираж

экз. Заказ



Юлия Иванова — серебряный призер чемпионата России по кулинарии и сервису [Москва, 2016 г.], практикующий кондитер со стажем более 13 лет, преподаватель очных и онлайн-мастер-классов, автор книг, финалист TV-шоу «Король десертов» на телеканале «Пятница».

ОБЫЧНЫЙ БИСКВИТНЫЙ ТОРТ МОЖЕТ БЫТЬ НЕВЕРОЯТНЫМ!



ТОЛЬКО ПРЕДСТАВЬТЕ — КОРЖИ ВЛАЖНЫЕ БЕЗ **ПРОПИТКИ**, а **НАЧИНКИ** **ИМЕЮТ КРЕМОВЫЕ, СЛИВОЧНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ХРУСТЯЩИЕ ТЕКСТУРЫ, КАК В САМЫХ ИЗЫСКАННЫХ ДЕСЕРТАХ.** ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ДЕСЕРТОВ ОКАЖЕТСЯ НАСТОЛЬКО ЛЕГКИМ, ЧТО У ВАС ТАК И ВОЗНИКНЕТ ВОПРОС **«А ЧТО, ТАК МОЖНО БЫЛО?».**

В КНИГЕ АВТОР ПОДРОБНО РАССМАТРИВАЕТ СЕРЬЕЗНЫЕ ВОПРОСЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ЧТОБЫ **САМЫЕ ОБЫЧНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ЗАИГРАЛИ НОВЫМИ ВКУСАМИ!**

«Запомните — даже самый хороший рецепт ничего не гарантирует! Это лишь 50% успеха. Остальное — технология приготовления. Нужно четко знать, что представляет собой тот или иной ингредиент, как он работает, а не слепо следовать написанному. Именно с этой целью я создала книгу, которую вы держите в руках!»

Юлия Иванова

ISBN 978-5-04-159125-0



9 785041 591250 >

хлеб*соль

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

СДЕЛАНО В БОМБОРЕ