

Мария Белая @ _mari_bell

ВКУСНЫЕ МЕЧТЫ



ЧИЗКЕЙКИ, ПИРОЖНЫЕ, БАНКЕЙКИ И НЕВЕРОЯТНЫЕ ТОРТЫ
ЛЮБИМЫЕ ВКУСЫ И НЕОБЫКНОВЕННЫЕ ЛАКОМСТВА

ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ
**КОМСОМОЛЬСКАЯ
ПРАВДА**

Москва 2021



В ВКУСНЫЕ МЕЧТЫ

Все рецепты,
список ингреди-
ентов и порядок
приготовления из-
ложены в автор-
ской редакции

Содержание

Приветствие	5
Инструменты	6
Ингредиенты	8
Бисквиты	12
Сборка и выравнивание торта	16
Крем для выравнивания	20
О тарталетках	23
Формовка теста в кольца	24
О чизкейке	26
Как приготовить идеальный чизкейк?	28
Ореховая паста	32
Ореховое пралине	33

Ванильные облака

35

Крем-брюле	37
Ванильный флан	38
Ванильные тарталетки с ягодами	41
Пончики с ванильным кремом	42
Чизкейк «Тирамису»	45
Торт «Ванильный капучино»	46

Ода шоколаду

51

Трайфл «Три шоколада»	53
Маффины «Двойной шоколад»	54

Шоколадное печенье	57
Синнабоны с молочным шоколадом	58
Шоколадные тарталетки с фундуком	61
Банкейки «Коко-шоко»	65
Чизкейк «Малина в шоколаде»	66
Торт «Вишневый трюфель»	69

Ореховая симфония 73

Ореховое печенье	75
Шу с кракелином	76
Капкейки с арахисом и карамелью	80
Тарталетки с орехами и карамелью	83
Фисташковые банкейки с малиной	84
Чизкейк «Фундучный латте»	88
Торт «Морковушкин»	92

Фруктово-ягодное настроение 97

Паннакотта с ягодным соусом	99
Трайфл с клубникой и кокосом	100
Маффины с лимоном и черникой	103
Ягодные тарталетки	104
Банкейки с лесными ягодами и белым шоколадом	107
Чизкейк с малиной и белым шоколадом	111
Торт «Ягодный фреш»	115

Цитрусовые нотки 119

Лимонные тарталетки	121
Чернично-лимонные трайфлы	122
Банкейки «Заводной апельсин»	126
Чизкейк «Мохито»	130
Торт с маком и лимоном	133
Апельсиново-кофейный торт	137

Экзотическая свежесть 141

«Павлова» с экзотическим соусом	143
Трайфл с манго и малиной	144
Банкейки с молочным шоколадом и маракуйей	147
Хлопковый кокосовый чизкейк	151
Чизкейк «Пинаколада»	152
Торт «Экзо»	155



Д

орогие
друзья,

вас ждет удивительный мир выпечки. Мир грез и фантазий, неограниченных возможностей для творчества и самовыражения.

Я уверена, что каждый из вас точно знает, какой он — идеальный десерт. И сколько бы людей мы ни спросили, ответы будут разными. Кто-то любит цитрусовые, кто-то без ума от кофе и шоколада. Может, вам по вкусу ваниль?

С рецептами из этой книги вы научитесь готовить оригинальные десерты: чизкейки, торты, пирожные и мои фирменные банкейки. Вы увидите, что при правильной рецептуре и небольшой тренировке сложное становится простым.

Я расскажу о самых необходимых приемах, с которыми вы сможете сделать шаг в сторону профессиональной выпечки, и поделюсь советами по сочетаемости ингредиентов. Так вы без труда сможете придумать еще сотню собственных лакомств.

Готовьте, мечтайте и создавайте сладкие шедевры прямо сейчас!

Большое спасибо моему мужу и всей семье за поддержку.

Благодарю команду издательского дома «Комсомольская правда» за помощь в работе над книгой.

С любовью,
Мария Белая

И

нструменты

ВЕСЫ

Без этого помощника никуда. Кондитерские рецепты выверены до грамма, измерить массу ложками/стаканами не получится. Более того, для маленькой граммовки я рекомендую использовать ювелирные весы, они взвешивают до сотых грамма, а это значит, что отмерить 1–2 грамма, к примеру, пектина, будет легко.

МИКСЕР

Необязательно сразу покупать себе какой-то невероятно дорогой агрегат, вполне можно справиться и ручным миксером (рекомендую брать мощностью не ниже 450 ватт). Только давайте сразу договоримся, что миксер — это действительно миксер, а не блендер с венчиком.

ТЕРМОМЕТР

Во многих рецептах крайне важно соблюдать температурный режим. Для этого подойдет любой термометр с щупом. Пирометром я пользуюсь при работе с шоколадом (измерить корректно температуру

жидкости при приготовлении чего-либо он не в силах).

СОТЕЙНИК

Я люблю сотейники с толстым дном, они равномерно распределяют тепло. Варить крем или карамель в них — одно удовольствие.

КАПСУЛЫ ДЛЯ КАПКЕЙКОВ

Капсулы бывают разные: бумажные, усиленные с ободком, тюльпаны.

Если у вас бумажные капсулы или тюльпаны, к ним надо также иметь силиконовые или металлические формы для приготовления капкейков. Если выпекать без поддержки, то бумага будет деформироваться, получится некрасиво. А вот усиленные капсулы с ободком можно просто поставить на противень и отправить в духовку, благодаря ободку они не меняют свою форму. При этом капсулы бывают разных размеров. Мои любимые — диаметром 50–55 мм и высотой 40–45 мм.

БАНКИ

Для приготовления банкейков нам понадобятся самые обыкновенные стеклянные баночки объемом 0,2–0,25 л. Приобрести их можно в хозяйственном магазине, в магазинах с упаковкой или в отделах для сада/огорода.

КОЛЬЦО ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Новичкам необязательно покупать огромное количество колец разных высоты и диаметра. На первое время вам будет достаточно приобрести раздвижное кольцо (я рекомендую взять 14–26 см, высотой не менее 8 см). В нем вы сможете как выпекать бисквиты и чизкейки, так и собирать торты. В настоящий момент для выпечки я использую цельные кольца разных диаметров, в них при правильной подготовке даже жидкое тесто не вытекает из формы. Для бисквитов и чизкейков предпочитаю брать кольца диаметром 16, 18, 20 см; для начинок — 12 и 14 см. Например, муссы для начинки в торт я делаю на 4 см меньше, чем сам бисквит. Соответственно, для бисквита диаметром 16 см диаметр мусса должен составлять 12 см. Высота колец для выпечки — 8–10 см, для начинок — 2–3 см.

ВАЖНО. Если в рецепте указано, что ингредиенты даны на две формы одного диаметра, а у вас всего

одно кольцо такого размера, то делите все составляющие пополам и готовьте бисквит в два захода.

Помните, что готовое тесто не может долго стоять, оно теряет свою воздушность, и в нем избыточно развивается клейковина, которая в бисквитном тесте не нужна.

КОНДИТЕРСКИЕ МЕШКИ

Я люблю плотные мешки в рулоне, длиной не менее 35 см, с ними невероятно легко работать. Они не порвутся от тугого крема, и их нетрудно правильно взять в руку. А вот для начинок в торт, капкейки или тарталетки можно взять тонкие мешки небольшого размера (20–25 см).

НАСАДКИ

Если вы хотите получить красивые шапочки на капкейках, то обратите внимание на два параметра: высота насадки должна быть не ниже 4–4,5 см, а выходное отверстие должно составлять 10–12 мм.

МАСТИХИНЫ

Это чудо-инструменты для сборки и выравнивания торта. Их можно приобрести в магазинах для художников.

ШПАТЕЛЬ ДЛЯ ВЫРАВНИВАНИЯ

В первую очередь смотрите на размер инструмента: длина шпателя должна быть не меньше высоты вашего

торта (рекомендую брать не менее 15 см). Есть еще один важный показатель — углы шпателя должны быть 90 градусов, безо всяких закруглений.

У меня два шпателя: пластиковый и металлический. Пластиковым шпателем я работаю с сырными кремами, а железный — прекрасный помощник в работе с шоколадным покрытием. Я нагреваю шпатель феном, тепло помогает сделать «финишный» крем более податливым, он становится более удобным в работе.

ПОВОРОТНЫЙ СТОЛИК

С его помощью я не только выравниваю свои торты, но и собираю их, декорирую и использую как фон для фотографий. Кстати, и разрезаю бисквиты тоже на этом столике, получается очень удобно.

ПОДЛОЖКА ДЛЯ ТОРТА

А теперь внимание: вот та вещь, которой не придают никакого значения новички. Если вы возьмете слишком тонкую или неподходящего размера подложку, то торт может просто развалиться. Как же выбрать?

Первое правило: подложка должна быть шире торта минимум на 4–6 см, так вам будет удобно ее держать и не придется переживать, что вы травмируете внешнее покрытие изделия.

Второе правило: подложка должна быть плотной. Я рекомендую брать подложки толщиной не менее 3 мм. Они не прогибаются от веса торта, а следовательно, и кремовое покрытие не деформируется при переносе.

АЦЕТАТНАЯ ЛЕНТА

Она нужна нам при сборке торта в кольцо. Оптимальная толщина — 140 микрон, высота — 10–15 см. Ее можно заменить пергаментом.

КРОМЕ ТОГО

Для разрезания бисквитов я использую хлебный нож, то есть длинный нож с зубчиками. При этом кому-то удобнее разрезать струной или ниткой — что ж, ищите свой идеальный вариант.

Венчики, лопатки, пергамент и фольга — с ними все довольно очевидно.

Еще один инструмент, о котором хочется сказать чуть подробнее, — **коврик**. Я использую разные коврики — силиконовые армированные, тефлоновые и перфорированные. Перфорированный коврик незаменим при приготовлении тарталеток и заварного теста. На силиконовом армированном коврике я пеку пирожное макарон, а тефлоновый хорош для безе и печенья.

И

нгредиенты

ЯЙЦА

Во всех своих рецептах я использую только куриные яйца С1 (столовые яйца первой категории). Без скорлупы они весят 52–54 г, при этом вес белка — 32–34 г, вес желтка — 18–20 г.

Как быть, если в рецепте яйца указаны в граммах?

Нужно взболтать яйцо, установить миску на весы и обнулить значение. Влить в миску яйцо, по необходимости добавить еще, отмеряя нужное количество.

СЛИВКИ

В своих десертах я использую только натуральные сливки животного происхождения. Вы можете взять сливки абсолютно любой фирмы, главное в них — это жирность (ее указывают на пачке в %).

Будьте внимательны: сливки жирностью меньше 33 % не взбиваются.

Правила работы со сливками просты. Сливки должны быть охлажденными до 4 °С, в помещении

должна быть комнатная температура — 20–22 °С (да-да, именно этот диапазон считается нормой). Если обычно у вас на кухне жарко, то лучше предварительно охладить чашу и венчик в холодильнике.

Сливки следует взбивать на средневысокой скорости.

Осторожно! Сливки — это эмульсия жира и жидкости, ее легко нарушить. У перевзбитых сливок жидкость отсекается, и крем уже не спасти.

Для муссов и некоторых начинок бывает очень важно взбивать сливки до определенного состояния (вся нежность мусса зависит от правильно взбитых сливок!). Оно называется «подтаявшее мороженое». Это состояние можно описать так: сливки увеличиваются в объеме, состоят из миллиона мелких однородных пузырьков. След от венчика уже виден, но быстро исчезает, а сама масса стекает с венчика.

Еще один важный момент.

Помните, что сливки содержат легкоплавкий молочный жир, поэтому работать с кремами на их основе нужно быстро, не перегревая кондитерский мешок.

СЛИВОЧНЫЙ (ТВОРОЖНЫЙ) СЫР

Для моих рецептов вы можете использовать абсолютно любой сыр: сливочный или творожный. Каждый производитель называет этот продукт по-своему, но главное, чтобы сыр не был плавленым и не содержал наполнителя (добавок вроде трав, специй и т. д.).

Важно знать, что все сыры обладают своей плотностью и соленостью. Поэтому в рецептах некоторых кремов будет указываться примерное количество сливок. Чем плотнее сыр, тем больше потребуется сливок для крема.

А вот маскарпоне и рикотту я бы выделила в отдельные сорта мягкого сыра. Они обладают собственными вкусом и плотностью, поэтому заменять ими сливочный творожный сыр я не рекомендую.

ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ ПЮРЕ

Я использую покупные пюре, в составе которых есть совсем небольшое количество сахара. Если по ка-

кой-либо причине вы не можете приобрести такое пюре, то можно приготовить его самостоятельно.

Домашнее пюре

1. На каждые 100 г ягод или фруктов нужно взять 10 г сахара.

2. Прокипятить их (это займет около 2 минут). Затем сделать пюре при помощи блендера и по необходимости процедить.

Исключения — это пюре из манго и ананаса. К сожалению, у нас едва ли можно найти спелые и ароматные плоды этих экзотических фруктов, вследствие чего и пюре домашнего приготовления получается не таким вкусным.

ШОКОЛАД

Вы наверняка знаете, что существуют три вида шоколада: белый, молочный и темный (в том числе так называемый горький). Отличаются они не только видом, но и составом. В белом и молочном шоколаде присутствуют молочные жиры (сухое молоко, сливочное масло и т. д.), что придает продукту особую нежность и сливочный вкус. Именно из-за молочных жиров в составе шоколада следует крайне аккуратно растапливать его. Молочные жиры легкоплавкие, и если перегреть массу, то шоколад

свернется, образуются комочки.

Топить шоколад лучше на водяной бане или в микроволновой печи импульсами.

Что значит «растапливать импульсами»? Имеется в виду, что каждые 10–15 секунд нужно доставать миску с шоколадом из микроволновой печи, перемешивать массу и возвращать миску обратно.

Самое важное в шоколаде — это какао-масло. Чем его больше в составе, тем более текуч шоколад при растапливании. Такой шоколад сильнее загущает массу.

Поэтому внимание! Нельзя взять рецептуру мусса на темном шоколаде и приготовить его с белым шоколадом. В белом шоколаде содержится меньшее количество какао-масла и нет других какао-продуктов, следовательно, и плотность мусса изменится.

В своих рецептах я использую белый шоколад 33–34 %, молочный — 33,6 %, темный — 54,5 %. Советую покупать профессиональный шоколад в кондитерских магазинах, так вы точно получите изделие высокого качества.

ОРЕХОВАЯ МУКА

Обычно я покупаю уже готовую ореховую муку,

но вы можете приготовить ее самостоятельно. Для этого надо перемолоть орехи в кофемолке или блендере с ножами до состояния муки.

КАКАО-ПОРОШОК

Всегда использую алкализованный какао-порошок 22–24 %. Его можно купить в любом кондитерском магазине. Поверьте, отличие от «обычного» какао просто колоссальное.

КАКАО-МАСЛО

Добавляется в начинки и кремы для придания определенной плотности, при этом, в отличие от шоколада, не дает лишнюю сладость итоговому продукту. Купить какао-масло можно в любом кондитерском магазине, заменить его ничем нельзя.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Для кондитерских целей подходит только то масло, которое имеет жирность 82–82,5 %. Масло меньшей жирности содержит больше влаги, и это сильно скажется на готовом десерте.

РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО

Я использую обычное подсолнечное рафинированное дезодорированное масло. Знаю, что есть люди, которые ощущают в выпечке привкус даже такого масла. Если это ваш случай, то можно использовать кукурузное масло.

ГЛЮКОЗНЫЙ СИРОП

Глюкозный сироп — это определенный вид сахара, который относится к категории редуцирующих сахаров. Его получают путем гидролиза крахмалов. Дома вы его никак не приготовите (если, конечно, у вас нет лаборатории).

Глюкозный сироп обладает антикристаллизационными свойствами, повышает вязкость продукта и срок его хранения, а также понижает сладость карамели.

Глюкозный сироп можно заменить патокой или кукурузным сиропом. Если в рецепте требуется небольшое количество этого продукта, то его можно вообще исключить. В той же карамели возможна замена обычным сахаром, однако следует понимать, что свойства продукта на выходе будут немного отличаться.

ИНВЕРТНЫЙ САХАР

Это еще один вид редуцирующего сахара, иногда его называют также тримоллином. Он обладает рядом положительных свойств: помогает регулировать кислотность крема, улучшает эмульсию, влияет на уровень свободной воды и так далее. Получают его путем расщепления (инверсии) сахара на молекулы глюкозы и фруктозы. В некоторых рецептах его

можно заменить медом, инвертным сахарным сиропом или вовсе не добавлять, понимая, что свойства продукта на выходе будут немного отличаться.

КРАХМАЛ

В начинках я всегда использую только кукурузный крахмал, он дает прекрасный результат. Однако в бисквитах и песочном тесте возможно использование и картофельного крахмала, если кукурузного нет под рукой.

ЖЕЛАТИН

Существуют разные формы выпуска продукта: порошковый, гранулированный и листовой желатин. Обычно я работаю с листовым желатином, он очень удобен. Такой желатин следует замачивать в холодной воде, причем отмерять воду не требуется, можно взять абсолютно любое количество. Главное, чтобы вода полностью покрывала листы желатина. Набухает листовой желатин достаточно быстро: как правило, ему хватает 10–15 минут.

Порошковый и гранулированный желатины требуют к себе чуть большего внимания. Здесь нужно четко определять количество воды для замачивания. Соотношение желатина к воде составляет 1:6 (иногда 1:5). Время же

набухания такого желатина зависит от его формы. Гранулированный желатин набухает крайне долго — до 40 минут. Порошковому с мелкой фракцией нужно гораздо меньше времени — 5–10 минут.

ВАЖНО. Если вы используете листовой желатин, то в набухом виде он станет мягким. Его обязательно нужно отжать.

В свою очередь, порошковый и гранулированный желатин готовы к работе только тогда, когда полностью впитают в себя воду.

Помимо формы выпуска, желатин отличается по силе:

- бронзовый — силой 120–155 блюм;
- серебряный — силой 160–180 блюм;
- золотой — силой 190–220 блюм;
- платиновый — силой 225–260 блюм.

Сила желатина определяет его возможность желировать. Чем она выше, тем больше влаги желатин может впитать. Соответственно, чем сильнее ваш желатин, тем меньше его потребуется. Сложность заключается в том, что во многих странах не принято указывать силу желатина на упаковке. Но так ли нам важно знать эту силу?

Рассмотрим на примере.

Допустим, по рецепту я использую 18 г желатина силой 220 блюм, а у вас есть желатин силой 120 блюм. Чтобы правильно рассчитать количество необходимого вам желатина, нужно высчитать коэффициент: разделить силу желатина по рецепту на силу имеющегося у вас желатина:
 $220 / 120 = 1,83$.

Таким образом, коэффициент равен 1,83.

Умножая 18 граммов на 1,83, мы получим нужное количество желатина силой 120 блюм, а именно — 33 г. Согласитесь, что 33 г — это далеко не 18!

Если бы вы не пересчитали количество желатина, вам не хватило бы его силы для желирования исходной массы. А это значит, что начинка не застыла бы должным образом. Я настоятельно рекомендую покупать только тот желатин, который промаркирован по силе. Также вы можете уточнить эту информацию непосредственно у производителя.

Еще одно замечание.

Листовой, порошковый или гранулированный желатин с одинаковой силой (например, 160 блюм) будут работать абсолютно одинаково в желируемой массе, меня-

ется лишь подход к замачиванию.

После замачивания желатин образует желатиновую массу. Чтобы ее растопить, мы либо добавляем желатиновую массу в горячую жидкость (температура жидкости выше 70–80 °C), либо нагреваем массу в микроволновой печи / на водяной бане до 40–45 °C.

ПЕКТИН

Пектин — продукт растительного происхождения. Получают его чаще всего из кожуры цитрусовых и яблок. Существует превеликое множество видов этого продукта, но я расскажу о двух самых распространенных. Это пектин NH и желтый пектин (цитрусовый или яблочный). В своих рецептах я использую первый вариант.

Можно ли взять вместо пектина NH желтый пектин? Не всегда.

Дело в том, что пектин NH — это модифицированный пектин с улучшенными свойствами. Такой пектин термообратим, после стабилизации наш полуфабрикат (например, глазурь) можно спокойно нагреть еще раз, и масса станет снова жидкой. Начинки, загущенные этим пектином, можно также спокойно замораживать

и дефростировать (размораживать), воду он не отпустит. Он работает с меньшим количеством сахара и в более широком диапазоне кислотности. При этом по своей силе превышает желтый пектин.

Если вы заменяете пектин NH желтым пектином, то можете столкнуться с такими проблемами, как выделение жидкости при разморозке изделий, меньшая плотность начинки. Начинка может вообще не загустеть, если пектину не хватит сахара или пюре окажется слишком кислым. Лучше следовать рецептам и, если там указан пектин NH, использовать именно его.

ВАНИЛЬНАЯ ПАСТА

Ванильная паста — необязательный элемент в приготовлении. Ее можно заменить семенами ванили, ванильным экстрактом или молотой ванилью. Если ничего из этого нет под рукой, просто удалите пасту из рецепта.

Б ИСКВИТЫ

ВОПРЕКИ расхожему мнению, нет единственно правильного рецепта бисквита, они бывают самыми разными: от классических (используются только яйца, сахар и мука) до шифоновых (белок взбивается отдельно, в составе присутствует масло), от масляных кексовых до ореховых дакуазов на французской меренге.

Важно понимать общие принципы приготовления, особенности теста: что происходит во время приготовления теста и от чего сам бисквит вырастает в духовке — тогда и проблем при его приготовлении не возникнет.

Моя классификация бисквитов такова:

- бисквиты на яичной пене,
- бисквиты масляные,

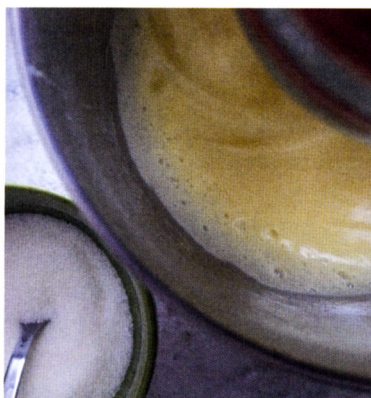
· бисквиты «просто залил водой».

К ПЕРВОМУ ТИПУ относятся те бисквиты, для которых яйца взбиваются целиком, когда идет взбивание белка и желтка отдельно, бисквиты на взбитых белках (к примеру, «ангельский» и дакуаз), бисквиты на взбитых желтках, шифоновые бисквиты.

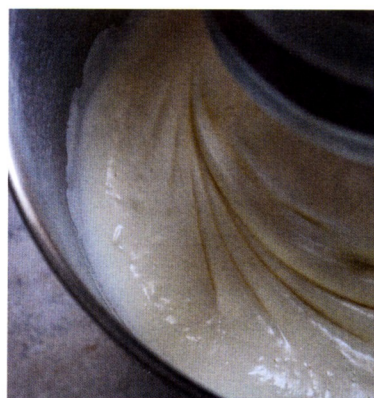
В приготовлении данного теста крайне важно правильно взбить яичную составляющую. Ведь именно благодаря ей происходит рост бисквита в духовке. При взбивании мы насыщаем протеины яйца пузырьками воздуха, которые при высокой температуре начинают расширяться, поднимая нашу тестозаготовку в печи.



1. Яйца всегда взбиваются комнатной температуры, сначала взбить без сахара.



2. При такой яичной пене можно начинать всыпать сахар.



3. Взбивать до крепкой пены — на поверхности остаются четкие следы от венчика.



4. Поднять венчик: масса рисует круги, рисунок не сразу пропадает с поверхности.



5. Далее аккуратно подмешать оставшиеся ингредиенты по рецепту. Тесто сразу же переложить в подготовленное кольцо (его я ничем не смазываю, только оборачиваю низ плотной фольгой).



6. Отправить в духовку выпекаться до готовности.

ВНИМАНИЕ. Белок с сахаром, например для шифоновых бисквитов, мы взбиваем не до плотной пены, а до так называемого состояния птичий клюв. Меренга должна быть блестящей, кремовой. Ни в коем случае не нужно взбивать белки до плотных пиков.

К слову, это самая распространенная ошибка новичков — перевзбитый белок. Плотные комочки будут с трудом вмешиваться в тесто, отчего вся воздушность потеряется, тесто станет жидким и в итоге бисквит не поднимется на нужную высоту. Подробнее об ошибках, которые допускают начинающие, мы поговорим на стр. 15.

КО ВТОРОМУ ТИПУ бисквитов я отношу бисквиты на сливочном масле по типу фунтового кекса или бисквита королевы Виктории. В этом случае нам важно взбить сливочное масло до пышной белой массы (жиры масла прекрасно насыщаются воздухом и дают нам рост при выпечке). Затем нужно ввести оставшиеся компоненты так, чтобы в тесте не распалась эмульсия. Для этого ингредиенты должны быть одной

температуры, вводим мы их поочередно, один за другим.

К ТРЕТЬЕМУ ТИПУ можно отнести все бисквиты, для которых нужно просто смешать ингредиенты. Такое приготовление чаще всего встречается в рецептуре шоколадных коржей. Вот тут подъем теста будет идти от химических добавок, поэтому важно обращать внимание на качество соды и разрыхлителя.

Кстати, если в рецепте указано два типа разрыхлителя, то есть присутствуют и сода и разрыхлитель, то надо готовить именно так.

Сода как щелочь вступает в реакцию с кислотой в тесте (например, кисломолочными продуктами, кислыми соками, уксусом, медом и другими), при этом выделяется углекислый газ и тесто поднимается. Специально гасить соду в ложке уксусом не стоит, ведь тогда большая часть пузырьков так и не дойдет до «адресата», вся реакция пройдет до попадания смеси в тесто. Выпекать тесто с содой в составе следует сразу после замеса, так как иначе действие соды закончится и роста также не случится. А вот разрыхлитель

работает как раз при нагревании. Мы добавляем его к соде в некоторых случаях и делаем это для усиления эффекта.

Дело в том, что существуют особо «тяжелые» на подъем бисквиты, которые содержат много добавочных жиров и влаги. Вот тогда в паре эти два агента — сода и разрыхлитель — прекрасно делают свою работу.

Помимо правильного приготовления теста, крайне важно найти общий язык со своей духовкой. Разные виды теста выпекаются при разных температуре и режиме. При этом даже абсолютно новая техника может иметь свою специфику, давать разный нагрев — ко всему этому надо приноровиться, познакомиться со всеми режимами.

ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ

Бисквиты на яичной пене я выпекаю при температуре 170–180 °С.

Бисквиты кексового типа и многокомпонентные — при 160 °С. Они содержат много влаги и готовятся дольше, поэтому если вы поставите слишком высокий градус, то края бисквита сильно

зарумянятся, а серединка все еще будет жидкой.

Внимание. Конвекция добавляет 10–20 °C внутри вашей духовки. У некоторых моих студентов 140–150 °C с конвекцией равны моим 170–180 °C без нее.

Поэтому, как было сказано выше, обязательно экспериментируйте, делайте замеры, наблюдайте. Не ругайте себя за возможные неудачи и неидеальный результат. Просто закладывайте несколько проб на то, чтобы узнать свою духовку, и тогда все получится.

РАБОТА НАД ОШИБКАМИ

1. Бисквит не поднялся в духовке.

Выше я уже рассказывала о том, от чего зависит рост бисквита. Если по рецепту нужно взбить яйца, то возможно неправильное взбивание, разрушение пузырьков воздуха. Если бисквит растет от разрыхлителей, то дело либо в них самих, либо в отсутствии кислой среды в тесте (если задействована сода).

Еще одна причина — неправильный размер формы. Если по рецепту указан диаметр 16 см, а вы выпека-

ете тот же объем теста в форме диаметром 24 см, то у вас не получится высокого бисквита.

2. Бисквит с «вулканом» посередине.

Небольшой горбик и разрыв поверхности — это абсолютно нормально. А вот если сверху образовался Везувий, то это говорит о том, что температура выпекания слишком высока. Понижьте градус, закройте верх формы фольгой, поставьте сверху пустой противень или самый лучший вариант — выпекайте тесто в 2–3 формах (я предпочитаю поступать именно так). Таким образом, количество теста в форме будет небольшим, оно пропечется быстро и равномерно.

3. Бисквит подгорел.

Важно иметь в виду, что время выпечки всегда указывается примерно. Это ориентир, но не строгое указание. То есть не нужно печь ровно столько минут, сколько указано, если вы видите, что бисквит уже готов (или тем более подгорает!).

Все духовки разные, значит, и время может отличаться. Готовность бисквита мы проверяем деревянной

палочкой, вводя ее в центр коржа. Если палочка выходит сухой, то тесто пропеклось, можно вынимать бисквит из духовки.

4. Бисквит сильно крошится.

Возможно, корж передержали в духовке или не выдержали в холодильнике. Также вероятна самовольная замена ингредиентов.

5. Бисквит внутри в больших дырках.

Мука была плохо размешана с разрыхлителем/содой.

6. Бисквит клеклый внутри.

Не хватило температуры выпекания. Не хватило силы муки, чтобы образовать хороший каркас. Попробуйте увеличить температуру выпекания или сменить муку.

СБОРКА ТОРТА

Существует два варианта сборки торта: в кольце и без кольца.

В кольце я собираю все многослойные торты («Медовик», «Наполеон») и торты с нестабильным кремом в прослойке (заварным, йогуртовым, из взбитых сливок).

Если я собираю бисквитные торты со стабильным кремом (например, сливочно-сырным), то сборку произвожу без кольца, а кольцо надеваю поверх уже собранного торта. Так я вижу все слои в торте, могу контролировать их толщину, степень пропитки бисквита и т. д.

Надевая кольцо после сборки, мы фиксируем наш торт в идеально ровном вертикальном положении, что помогает сократить время на его выравнивание в последующем.

Абсолютно все торты можно собирать таким способом. Просто не всем кондитерам это удобно.

Ниже я покажу сборку торта без кольца.

Сборка и выравнивание торта



1. Бисквиты разрезать на поворотном столике хлебным ножом: положить руку на бисквит и, проворачивая ей столик, разрезать коржи второй рукой.



2. Сделать насечки по кругу примерно на 1–2 см по глубине, затем глубже.



3. Торты собираются сразу на подложке. Чтобы она не скользила во время сборки и выравнивания, можно проложить силиконовый коврик или приклеить малярный скотч между подложкой и столиком.

На подложку нанести небольшое количество крема (так мы «приклеим» торт к подложке).



4. Ровно посередине положить бисквит.



5. По необходимости пропитать его (использовать силиконовую кисточку). Самый нижний бисквит не должен быть слишком влажным, ведь вся влага из торта будет стремиться вниз. Из мешка по спирали отсадить крем.



6. Загладить крем при помощи мастихина или палетки.



7. Отсадить из мешка крем для бортика (слой должен быть не менее 1,5–2 см, высотой с вашу начинку).



8. Внутрь бортиков выложить начинку. Либо поместить мусс и сделать бортик из крема вокруг (начинка должна быть меньше диаметра торта на 4–6 см).



9. Добавить бисквит или крем (по рецепту), собрать весь торт.



10. Излишки крема распределить по коржам, делая черновое покрытие. Этот слой крема соберет все крошки.



11. Обернуть торт пленкой, чтобы он не приклеился к кольцу.



12. Надеть кольцо, убрать торт в холодильник (минимум — 6–8 часов, лучше 10–12).



ВЫРАВНИВАНИЕ

13. После стабилизации в холодильнике снять с торта кольцо и пленку.



14. Из мешка по кругу нанести «финишный» крем.



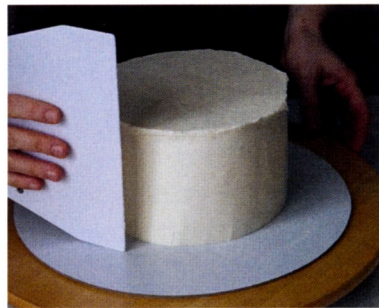
15. Прислонить шпатель к тарту. Поворачивая столик и действуя краем (2–3 мм) шпателя, выровнять торт. Шпатель должен стоять перпендикулярно тарту.



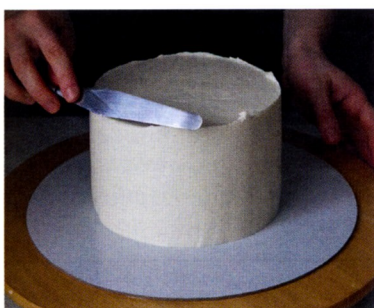
16. На пробелы добавить крем, снова выровнять.



17. Верхушку торта выровнять мастихином или палеткой, приставив их под углом в 45° и прокручивая столик.



18. Пройтись шпателем, собирая излишки крема наверх.



19. По желанию загладить мастихином угол между верхушкой и боковиной торта.

После выравнивания следует убрать торт в холодильник минут на 30–40, затем можно декорировать.

Вам требуется много времени на выравнивание?
 Делайте паузы, убирая торт в холодильник минут на 15.

Для удачного выравнивания торт изначально должен быть стабильным. Если он наклонен или из него сочится начинка, то «финишный» крем его не спасет.

Крем для выравнивания

Вопросы про крем для покрытия тортов, пожалуй, одни из самых популярных в моем «директе». Они определенно заслуживают внимания и отдельной главы в этой книге.

Самое важное, о чем стоит помнить при выборе, — это то, что «финишный» крем не обязательно должен сочетаться с самим тортом (коржами, начинкой).

Ведь если рассуждать по принципу поиска «логичной» пары, то все шоколадные торты мы были бы должны покрывать кремом на основе шоколада, а ягодные торты украшали бы россыпью свежих ягод или фруктами.

Но, к счастью, все совсем не так. Крем для выравнивания торта мы подбираем исключительно по своему вкусу, по любви к конкретному крему и задачам по декору.

Итак, для своего торта вы можете выбрать абсолютно

любой крем из тех, что я приведу ниже.

Приведенного количества крема хватает на выравнивание торта диаметром 16–18 см (в зависимости от высоты).

При этом важно учитывать, что точное количество крема для «финишного» покрытия у всех будет разным. Мой совет: один раз взвесить и записать, сколько конкретного крема потребовалось в процессе выравнивания именно вам.

СЫРНО-СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ

Ингредиенты

400 г сливочного
творожного сыра
80–100 г сахарной пудры
40–60 г сливок 33–35 %

Готовим

1. Все ингредиенты сложить в дежу миксера и взбить до уплотнения.

Я взбиваю стационарным миксером и использую для этого насадку «лопатка». Для начала работаю на малых оборотах (пудра не раз-

летится по вашей кухне, и вы избавитесь от комочков в сыре), а после того как масса станет однородной, включаю скорость чуть выше среднего и взбиваю до уплотнения.

СЫРНО-МАСЛЯНЫЙ КРЕМ

Ингредиенты

360 г сливочного
творожного сыра
120 г сливочного масла 82 %
100 г сахарной пудры

Готовим

1. Сливочное масло комнатной температуры взбить с сахарной пудрой до белой, пышной массы.

2. Ввести сыр и перемешать на низкой скорости до однородности.

Обычно я взбиваю массу насадкой «лопатка», при этом риск перевзбить масло минимален, масса получается однородной, без комочков.

ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ-ЧИЗ

Ингредиенты

320 г сливочного творожного сыра
100 г сливочного масла 82 %
80 г шоколада
50–80 г сахарной пудры
(количество зависит от вида шоколада)

Готовим

1. Шоколад растопить и немного остудить.

2. Сливочное масло взбить с сахарной пудрой до белой массы. Ввести растопленный шоколад и еще раз взбить.

3. В конце добавить сыр (ком-

натной температуры) и перемешать до однородности.

Шоколад можно использовать любой, даже белый, если хотите крему добавить плотности.

ГАНАШ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ

Ингредиенты

150 г темного или молочного шоколада
150 г сливочного масла 82 %
50–70 г сахарной пудры
(по вкусу)

Готовим

1. Шоколад растопить и немного охладить.
2. Масло взбить с сахарной пудрой до белого, пышного крема.
3. Ввести остывший шоколад и перемешать массу до объединения.

ГАНАШ НА СЛИВКАХ

Ингредиенты

150 г сливок 33–35 %
150 г темного шоколада

Готовим

1. Сливки нагреть до 80–90 °С.
2. Вылить сливки на шоколад, пробить блендером. Убрать на стабилизацию в холодильник до уплотнения крема.

Для молочного шоколада соотношение будет 1:1,5, то есть на 150 г сливок нужно взять 225 г шоколада, соотношение для белого шоколада — 1:2, то есть на 150 г сливок понадобится 300 г белого шоколада.





О

тарталетках

Тарталетки — небольшое, невероятно вкусное лакомство, которое только набирает популярность.

Готовить их не так и сложно, но есть свои правила и нюансы. Также понадобятся сноровка и специальные инструменты: формочки (я предпочитаю выпекать в перфорированных кольцах диаметром 7–8 см и высотой 2 см) и перфорированный коврик для выпечки (именно с ним получается идеальное донышко, без воздушных карманов).

Для основы используется песочное тесто, которое готовится крайне просто. Главное — использовать хорошее масло (жирностью не ниже 82–82,5 %) и не перегревать тесто во время замеса и раскатки (температура не должна превышать 22–24 °С).

Есть два способа приготовления основы: холодный

и теплый. Я предпочитаю первый вариант, с ним тесто готовится за считанные минуты и риск возникновения ошибок минимален.

Ниже вы найдете два варианта песочного теста: миндальное и шоколадное. По этим рецептам вы сможете приготовить все тарталетки из этой книги.

Ингредиенты миндальной основы

180 г пшеничной муки
33 г кукурузного крахмала
26 г миндальной муки
80 г сахарной пудры
1,5 г соли
95 г сливочного масла 82 %
55 г яиц

Ингредиенты шоколадной основы

170 г пшеничной муки
25 г миндальной муки
85 г сахарной пудры
12 г какао-порошка
1,5 г соли
90 г сливочного масла 82 %
55 г яиц

Готовим

1. Просеять и смешать все сухие ингредиенты, которые требуются по рецепту (муку пшеничную и миндальную, крахмал или какао-порошок, сахарную пудру и соль). Добавить холодное масло, нарезанное кубиками 1 × 1 см. Смешать до образования крошки.

2. Ввести холодное яйцо, быстро перемешать массу до образования комка. Раскатать тесто между двумя листами пергамента в пласт толщиной 2,5 мм.

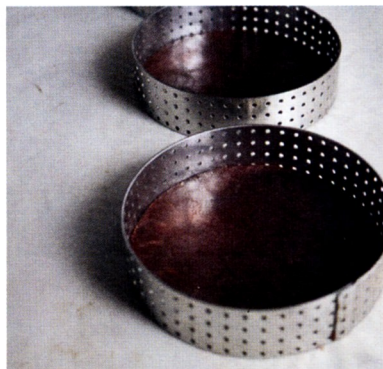
3. Убрать тесто в холодильник на 1–2 часа для стабилизации. Сформовать основу. Подморозить.

4. Выпекать в разогретой духовке при температуре 150–160 °С до золотистого цвета 15–25 минут. Остудить. Снять кольца.

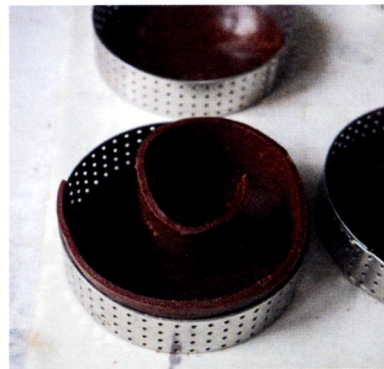
Формовка теста в кольца



1. Лучше всего делить тесто на две равные части: одна понадобится для дна тарталеток, вторая — для бортов.



2. При помощи колец нужно вырубить из охлажденного теста дно будущих тарталеток. Затем переложить заготовки на коврик/пергамент, установленный на досочку или противень. Перед выпечкой заготовки необходимо подморозить, поэтому выбирайте такую досочку, которая поместится в вашу морозильную камеру.



3. Вторую часть теста при помощи линейки и ножа разделить на полоски. По высоте их нужно делать на 0,5 см больше, чем борт кольца. Выложить заготовки внутрь колец.



4. Аккуратно прижать тесто к кольцу. При этом важно не слишком сильно давить на него, иначе тесто выйдет через перфорацию и будет трудно снять кольца с тарта-летов после выпечки.



5. Ножом обрезать излишки теста и соединить края. Не нужно делать края внахлест, при этом важно следить за тем, чтобы между двумя краями не оставалось дырочек.



6. Острым ножом еще раз обрезать излишки теста, делая небольшой скос внутрь кольца.



Температура выпечки обычно составляет 150–160 °С, причем если есть режим конвекции, то лучше печь с ней. Готовое песочное тесто должно быть хорошо пропеченным, равномерно золотистым как снаружи, так и внутри.

Новичкам советую начинать с приготовления светлого миндального варианта теста, так как отследить время приготовления шоколадного труднее из-за цвета.

7. Повторить со всеми заготовками. Убрать их в морозильную камеру минут на 30 или в холодильник на 1–2 часа. После этого переложить на перфорированный коврик и выпекать.

О

чизкейке

ПЕСОЧНАЯ ОСНОВА

Печенье можно испечь заранее, подготовить в большом объеме и использовать по мере необходимости. Выпеченная песочная основа может храниться в сухом месте в герметичном контейнере до 2–3 недель. Это крайне удобно и экономит большое количество времени.

Приведенные ниже рецепты можно считать базовыми. На их основе можно создать

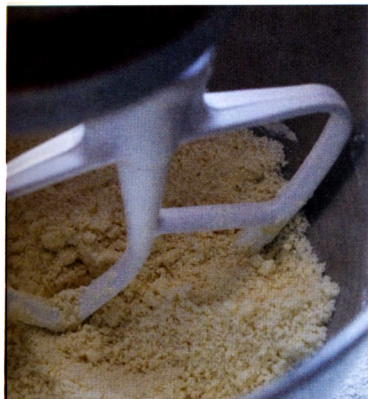
десятки вкусов, просто добавляя к перемолотой крошке небольшие акценты в виде сублимированных ягод, молотых орехов и прочих дополнительных ингредиентов.

Ингредиенты для миндального печенья

150 г пшеничной муки
45 г сахарной пудры
15 г миндальной муки
1 г соли
75 г сливочного масла 82 %
35 г яиц

Ингредиенты для шоколадного печенья

140 г пшеничной муки
55 г сахарной пудры
15 г миндальной муки
8 г какао-порошка
1 г соли
75 г сливочного масла 82 %
40 г яиц



1. Просеять и смешать все сухие ингредиенты, которые требуются по рецепту: муку пшеничную и миндальную, сахарную пудру, соль и какао-порошок (если тесто будет шоколадным). Добавить холодное масло, порезанное кубиками. Смешать в миксере насадкой «лопатка» до образования песочной крошки.



2. Ввести холодное яйцо, быстро смешать до образования комка.



3. Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см. Выпекать при температуре 150–160 °С до легкого золотистого цвета 18–25 минут.

С шоколадным тестом следует быть внимательнее, важно не передержать его в духовке.



4. Остудить заготовку и убрать в герметичный контейнер.

Как приготовить идеальный чизкейк?

ПОШАГОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ

Основа
«Восстановленное»
песочное тесто.

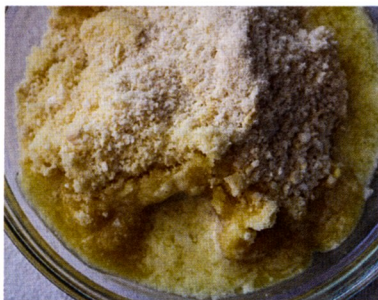
Для чизкейков я использую домашнее песочное печенье, которое после выпечки реконструирую (восстанавливаю) при помощи сливочного масла.

Я предпочитаю выпекать чизкейки в цельном кольце, так на выходе они получаются более ровными, но разъемные формы тоже подойдут.

Что касается высоты бортиков, то обычно она составляет 5–6 см; я считаю это значение оптимальным.



1. Для приготовления «восстановленного» песочного теста надо измельчить печенье в крошку.



2. Смешать крошку с растопленным сливочным маслом и дополнительными ингредиентами (орехами, сублимированными ягодами). Получившаяся масса должна хорошо лепиться.



3. Формирование основы для чизкейка следует всегда начинать с бортов и только после них выкладывать тесто по дну, это поможет сделать ровный угол.

Для того чтобы было удобно переносить чизкейк в духовку и в холодильник, я ставлю кольцо на дно разъемной формы большего диаметра. Дно кольца оборачиваю фольгой, а само кольцо смазываю изнутри сливочным маслом (так при прогревании его феном кольцо легко снимается с выпеченной основы).



4. Насыпать в форму примерно $\frac{2}{3}$ песочной массы и распределить ее по кругу.



5. Далее пальцами поднять крошку к верху кольца, формируя бортики. Толщина стенок должна составлять 0,5–0,6 см. Если она будет больше, то в форму войдет меньше самого чизкейка. Если стенка будет тоньше, то при нарезании чизкейка она будет крошиться.



6. При помощи столовой ложки выровнять угол между дном формы и боковиной, а также разровнять внутреннюю поверхность борта.



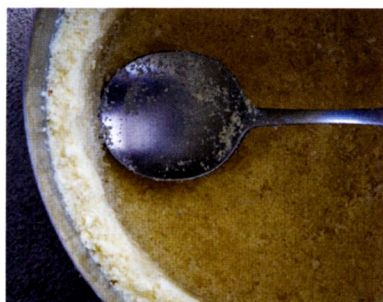
7. Пальцами аккуратно выровнять край, нажимая сверху на песочную крошку.



8. При помощи чайной ложки сформировать ровный край.



9. Затем насыпать оставшуюся крошку в форму.



10. При помощи ложки или стакана распределить крошку по дну, утрамбовать.



11. Убрать форму в холодильник на 30–40 минут. Также основу можно подморозить, так она будет еще меньше намокать при выпечке.

ГЛАВНОЕ — правильная консистенция песочной крошки, она должна хорошо лепиться и держать форму. Если масла будет мало, то крошка будет рассыпаться при формировании бортов.

Не переживайте, если лишнее масло будет выделяться при выпечке, оно останется на фольге, сам чизкейк от этого не пострадает.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЫРНОЙ МАССЫ. ЛАЙФХАКИ

- **Все** сыры для чизкейков я измельчаю в блендере с сахаром и молоком/сливками (в зависимости от того, что требуется по рецепту). Таким образом на выходе получается идеально ровная, гладкая, шелковистая консистенция без комочков. Попробуйте, вам обязательно понравится.

- **Если** у вас нет блендера, то сыр надо тщательно вымешивать лопаткой, иначе в массе останутся комочки, которые и текстурно, и визуально будут мешать в готовом чизкейке.

- **Легче** вымешивать сыр комнатной температуры. Если вы забыли достать его заранее, то лучше немного подогреть сыр в микроволновой печи или на водяной бане.

- **Чизкейк** следует выпекать при температуре 100–130 °С.

- **Я пеку** при 110 °С, режим выпечки «верх-низ» без конвекции. Напомню, что конвекция прибавляет 10–20 °С, соответственно, с ней нужно печь при более низкой температуре.

- **Главный** показатель правильной температуры в вашей духовке — неизменная форма чизкейка (он не должен подниматься при выпечке). Если же он, словно бисквит, стремительно увеличивается в размере, это говорит только об одном — чизкейку слишком жарко, температуру выпечки нужно срочно понизить.

- **Чаще** всего я пеку без использования водяной бани, но если вы понимаете, что ваша духовка очень мощная, то ставьте на дно форму с водой. Так температура в духовке будет распределяться более равномерно.

- **Чизкейки** нужно выпекать до состояния, когда середина десерта еще подраги-

рует, как пудинг. Не весь чизкейк, а именно его середина, бока должны быть стабильными.

- **Готовый** чизкейк остается остывать в духовке с приоткрытой дверцей. Минут через 20 его можно перенести на стол и оставить остывать дальше, до комнатной температуры. Только после этого его можно убрать в холодильник для стабилизации.

- **В холодильнике** чизкейк остается минимум на 6–8 часов, а лучше и вовсе на 12. Там он полностью застывает, становится насыщеннее. Максимально вкус раскрывается на второй день после выпечки.

Базовые рецепты (заготовки)

Паста — перемолотые до однородности орехи.

Допустимо использовать готовую, покупную пасту, но можно приготовить ее и самостоятельно.

Для этого потребуется мощный блендер с ножами, орехи, немного терпения и, возможно, немного растительного масла без запаха.

Внимание. Все орехи, которые мы используем для десертов, необходимо подготовить (промыть и просушить).

О

реховая паста

ГОТОВИМ

1. Орехи следует тщательно промыть, выложить на противень и просушить. Я сушу при 120–140 °С с конвекцией от 15–20 до 30–40 минут.

2. Проконтролировать готовность очень просто: нужно разломить орех и проверить его изнутри: если он сухой, значит, готово.

3. Затем максимально очистить орехи и положить их в блендер. Импульсами измельчить до состояния пасты. Переложить в контейнер и хранить в сухом прохладном месте.

С О В Е Т

Не всем блендерам под силу приготовить пасту. Чтобы помочь прибору справиться, можно понемногу, по 1 ч. л., добавлять масло.

Лучше брать не менее 100–150 г орехов, иначе ножи блендера не будут доставать до массы.

О

реховое пралине

ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г орехов
200 г сахара
2 г соли

ГОТОВИМ

1. Подготовленные орехи (см. указания к ореховой пасте) выложить на пергамент.

2. Сахар растопить до янтарного цвета, вылить получившуюся сухую карамель на орехи, посыпать солью и дать застыть.

3. Затем поломать застывшую массу на кусочки и перемолоть в блендере.

Молоть можно до состояния крошки (понадобится для апельсиново-кофейного торта, см. стр. 137) либо в пасту (пригодится для чизкейка «Фундучный латте», см. стр. 88).

4. Готовое пралине переложить в контейнер и хранить в сухом прохладном месте.

Базовые рецепты (заготовки)

Пралине — это паста или крошка из орехов и карамели. Готовится она очень быстро и просто.

Можно немного менять пропорции: если вы хотите получить более насыщенный ореховый вкус, то возьмите 60 % орехов и 40 % карамели. Если хотите, чтобы карамель вышла на первый план, то берите 60 % сахара и 40 % орехов.

Я предпочитаю готовить 50 на 50. Так компоненты дополняют друг друга, раскрываются все грани вкуса.



Ванильные облака

Что может быть прекраснее изысканного ванильного вкуса?

Представьте себе нежнейший крем, спрятанный под аппетитной карамельной корочкой или усыпанный ароматными ягодами... Перед этим трудно устоять!

Попробуйте добавить ваниль к бананам, персикам и манго — это прекрасное решение для детских десертов.

А еще ваниль прекрасно сочетается с кофе, орехами, белым шоколадом, малиной, клубникой, вишней и ежевикой.



Крем-брюле

ГОТОВИМ

1. Молоко, сливки и ванильную пасту нагреть в сотейнике до 80–90 °С.

2. Смешать сахар и желтки. Влить теплое молоко со сливками, перемешать. Разлить массу по формочкам, заполняя их на $\frac{2}{3}$. Выпекать при 100–130 °С. Время выпечки зависит от размера формочек и состав-

ляет от 40–50 до 90–120 минут. Я выпекала при 120 °С 90 минут. У готового десерта серединка должна еще немного подрагивать, как у чизкейков.

3. Крем остудить, убрать в холодильник на 3–5 часов. Перед подачей посыпать коричневым сахаром и обжечь горелкой.

ИНГРЕДИЕНТЫ на 6–8 порций

350 г молока

350 г сливок

33–35 %

130 г желтков

130 г сахара

1 ч. л. ванильной пасты

Кроме того

Коричневый сахар
для корочки
(опционально)

ИНГРЕДИЕНТЫ
Диаметр формы —
18–20 см

Тесто

250 г пшеничной
муки
90 г сахарной
пудры
30 г миндальной
муки
2 г соли
125 г сливочного
масла 82 %
70 г яиц

Крем

750 г молока
250 г сливок
33–35 %
200 г сахара
150 г яиц
70 г желтков
70 г кукурузного
крахмала
2 ч. л. ванильной
пасты

В

анильный флан

ГОТОВИМ

Тесто

1. Смешать муку пшеничную и миндальную, сахарную пудру, соль. Добавить холодное сливочное масло, нарезанное кубиками. Смешать в миксере насадкой «лопатка» до образования крошки.

2. Влить холодное яйцо, быстро смешать, чтобы получился комок.

3. Раскатать в два пласта толщиной 0,5–0,7 см. Убрать в холодильник на 2 часа.

4. Вырезать дно и сформировать бортики (так же, как для тарта-леток на стр. 24–25). Заморозить.

Крем

1. Молоко и сливки прогреть. Яйца смешать с желтками, сахаром и крахмалом. Влить горячее молоко со сливками, активно размешивая массу.

2. Вернуть смесь в сотейник, добавить ванильную пасту. На среднем огне уварить массу до густоты.

3. Крем выложить на замороженную песочную основу. Оставить в холодильнике на 1–2 часа, сверху должна образоваться корочка.

4. Выпекать флан при 170 °С примерно 60 минут. При выпечке крем сначала сильно поднимется над уровнем теста, а при охлаждении серединка опустится, это является нормой. У готового флана должна сформироваться карамельная корочка.

5. Остудить флан до комнатной температуры, затем убрать в холодильник минимум на 3–5 часов (я люблю оставлять на 10–12 часов). Снять форму и подавать.





Ванильные тарталетки с ягодами

ГОТОВИМ

Миндальная основа

1. Приготовить основу по рецепту со стр. 23.

2. Выпеченные основы изнутри покрыть растопленным белым шоколадом. Это поможет защитить основу от размокания. Крем в рецепте получается не очень сладким, поэтому вкус белого шоколада будет уместен.

Крем «патисьер» и сборка

1. Молоко и сливки довести до кипения. Желтки, сахар и крахмал растереть до однородности. Вылить половину горячей массы на желтки, активно размешивая венчиком.

2. Вернуть смесь в сотейник, добавить ванильную пасту. На медленном огне довести крем до кипения и проварить 1 минуту. Снять с огня, добавить сливочное масло и тщательно перемешать.

3. Перелить крем в миску, накрыть пленкой «в контакт» и охладить в холодильнике до 4 °С.

4. Охлажденный крем аккуратно перемешать лопаткой и выложить на тарталетки. На 1 тарталетку уходит 65–70 г крема. Убрать тарталетки в холодильник на стабилизацию на 1–2 часа. Затем украсить свежими ягодами.

ИНГРЕДИЕНТЫ
на 6–8 тарталеток
диаметром 7–8 см

Миндальная основа

1 порция миндальной песочной основы (см. стр. 23)
Немного белого шоколада (по 5–7 г на тарталетку)

Крем «патисьер»

200 г молока
130 г сливок
33–35 %
72 г желтков
70 г сахара
27 г кукурузного крахмала
35 г сливочного масла 82 %
1 ч. л. ванильной пасты

Кроме того

Свежие ягоды для украшения

ИНГРЕДИЕНТЫ на 25–30 штук

Тесто

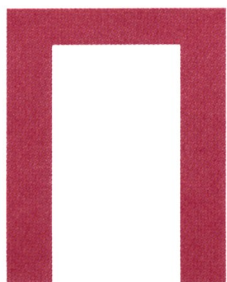
500 г пшеничной
муки
65 г сахара
6 г сухих быстро-
действующих
дрожжей
250 г молока
(теплого)
120 г яиц
60 г сливочного
масла 82 %
6 г соли

Крем «патисьер»

250 г молока
55 г желтков
55 г сахара
30 г кукурузного
крахмала
35 г сливочного
масла 82 %
1 ч. л. ванильной
пасты

Кроме того

Сахарная пудра
для посыпки



ПОНЧИКИ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ

ГОТОВИМ

Тесто

1. Смешать муку, сахар и дрожжи. Ввести тепкое молоко и яйца. Начать замес миксером при помощи насадки «крюк» или руками.

2. В середине замеса ввести соль. Как только тесто соберется в комок, ввести сливочное масло. Замешивать до гладкого теста, которое почти не липнет к рукам (на замес у меня уходит примерно 20 минут). Подкатать тесто и оставить его на 1–2 часа в теплом месте.

3. После расстойки тесто раскатать в пласт толщиной 1–1,5 см. Вырезать круги нужного размера (у меня 6 см). Выложить заготовки на небольшие кусочки пергамента, так легче будет переносить тесто и окунать его в масло. Накрывать заготовки полотенцем и снова оставить для расстойки на 30–40 минут.

4. Обжарить пончики с двух сторон в растительном масле

(температура масла — 160–170 °С). Пончики можно окунать в масло прямо с пергаментом, через несколько секунд пергамент отойдет от пончика, его будет легко удалить щипцами или пинцетом.

5. Готовые пончики переложить на бумажные салфетки, чтобы удалить лишнее масло. Остудить, посыпать сахарной пудрой.

Крем «патисьер» и сборка

1. Вскипятить молоко. Смешать желтки, сахар и крахмал. Влить горячее молоко, перемешать. Вернуть массу на огонь, добавить ванильную пасту и на среднем огне уварить до густоты.

2. Снять крем с огня, добавить масло и перемешать. Крем вылить в миску, накрыть пленкой и охладить до 4 °С.

3. После охлаждения аккуратно перемешать, переложить в мешок с тонкой насадкой, сделать в пончиках отверстия и заполнить их кремом.

СОВЕТ

Вместо заварного крема вы можете использовать вареное сгущенное молоко, джемы, любой другой крем по вашему вкусу.





4

изкейк «Тирамису»

ГОТОВИМ

Основа

1. Печенье перемолоть в крошку, добавить растопленное масло.
2. Смешать и выложить в подготовленную форму (кольцо снизу обернуть фольгой и поставить на доску).

Сырный слой

1. Желатин замочить в холодной воде. Маскарпоне, сливочный сыр, сахарную пудру и 50 г теплого кофе пробить блендером.
2. Желатиновую массу прогреть в оставшихся 30 г кофе. Когда желатин растворится, добавить его к сырной массе. Перемешать.
3. Сливки взбить до мягких пиков, в 2–3 этапа подмешать к сырной массе.

СОВЕТ

Вместо кофе возьмите для пропитки сок или фруктово-ягодное пюре, тогда десерт станет клубничным или, например, апельсиновым.

Сборка

1. Для порционных чизкейков нарезать савоярди на кусочки. Пропитать печенье кофе с ликером. Выложить часть печенья поверх песочной основы (в один слой).
2. Сверху выложить сырную массу, повторить слой печенья, завершить сырной массой. Убрать в морозильную камеру минимум на 4–5 часов.
3. После заморозки снять форму (или формы), аккуратно прогревая бока рукой. В случае с небольшими формами лучше всего поставить чизкейк на узкий стакан, чтобы кольцо можно было стянуть вниз, не повредив десерт.
4. По желанию присыпать чизкейк какао-порошком.

ИНГРЕДИЕНТЫ
на 6–8 порционных чизкейков
диаметром 8–9 см
и высотой 5 см
или на 1 чизкейк
диаметром 18–20 см

Основа

200–250 г миндального печенья
(см. на стр. 26)
50 г сливочного масла (растопленного)

Сырный слой

12,5 г желатина
силой 160 блюм
350 г сливочного
творожного сыра
(комнатной температуры)
350 г маскарпоне
(комнатной температуры)
210 г сахарной
пудры
80 г свежесваренного кофе
350 г сливок
33–35 %

Кроме того

200 г свежесваренного кофе для пропитки
50 г кофейного ликера
12–15 печений савоярди
Какао-порошок для посыпки (по желанию)

ИНГРЕДИЕНТЫ
на торт диаметром
16 см
Вес торта — 1,6–
1,7 кг без «финиш-
ного» покрытия

Миндальный
бисквит
210 г яиц
135 г сахара
125 г пшеничной
муки
40 г миндальной
муки
5 г разрыхлителя
1 г соли
45 г масла сливоч-
ного 82 % (рас-
топленного)

Кофейная про-
питка
150 г свежесва-
ренного кофе
60–70 г сахара
(или по вкусу)
25 г ликера
«Бейлис»

Торт «Ванильный капучино»

ГОТОВИМ

Миндальный бисквит

1. Яйца взбить с сахаром до пышности. Просеять и смешать оба вида муки, добавить разрыхлитель и соль.
2. Вмешать сухие ингредиенты в яичную массу, в конце влить растопленное масло.
3. Перелить тесто в подготовленную форму и выпекать при 170 °С 50–60 минут. Остудить. Обернуть пленкой и убрать в холодильник на 6–8 часов.

Кофейная пропитка

1. В теплом кофе растворить сахар, добавить ликер. Использовать сразу.

Кофейная намелака

1. Желатин замочить в холодной воде. Молоко прогреть с кофе и глюкозным сиропом до 80–90 °С.
2. Вылить горячую смесь поверх шоколада и желатиновой массы, пробить блендером. Влить холодные сливки и ликер, еще раз пробить блендером.





3. Перелить намелаку в миску, накрыть пленкой «в контакт» и убрать для стабилизации в холодильник на 8–12 часов. После этого переложить намелаку в кондитерский мешок.

Крем для прослойки

1. Сложить все ингредиенты в чашу миксера. Взбить на средней скорости, чтобы получилась плотная масса.

Сборка

1. Бисквит разрезать на три коржа.

2. Собрать торт как показано на стр. 16–19: бисквит — пропитка — крем — бортик из крема — намелака — бисквит и т. д.

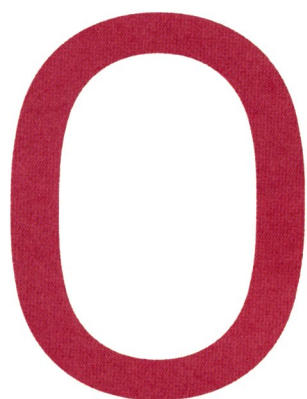
Кофейная намелака

3 г желатина
силой 160 блюм
40 г молока
20 г эспрессо
6 г глюкозного сиропа
100 г молочного шоколада
90 г сливок 33–35 %
15 г ликера «Бейлис»

Крем для прослойки

250 г маскарпоне
250 г сливочного творожного сыра
120–150 г сливок 33–35 %
100 г сахарной пудры
1 ч. л. ванильной пасты





O

да
шоколаду

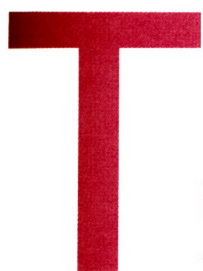
Нежный, как крылья ангела, вкус белого шоколада, бархатные нотки молочного или насыщенный с горчинкой оттенок темного. Что выберете вы?

А может быть, все сразу? Смелее, в этой книге есть такой десерт!

Шоколад прекрасно сочетается с орехами, и вы спокойно можете экспериментировать со вкусами: сегодня фундук, а завтра — грецкие орехи или пекан.

Ягоды также составят отличную компанию шоколаду. Малина, вишня и смородина — это беспроигрышные варианты.





райфл «Три шоколада»

ГОТОВИМ

1. Сливки взбить до состояния подтаявшего мороженого и убрать в холодильник до использования.

2. Желатин замочить в холодной воде.

3. Молоко прогреть. Вылить на желтки, смешанные с сахаром. Вернуть в сотейник и на медленном огне при постоянном помешивании довести крем до 82–84 °С.

4. Полученный крем вылить на шоколад и желатиновую

массу, пробить блендером. Остудить массу до 30–32 °С в случае с белым шоколадом, 35 °С — для молочного и 38–40 °С для темного шоколада.

5. Смешать остывшую базу с полувзбитыми сливками и разлить по стаканчикам. На один слой отмерять по 30–35 г мусса. Каждый слой хорошо подморозить перед тем, как выкладывать следующий, иначе слои смешаются при сборке.

ИНГРЕДИЕНТЫ
на 10–12 стакан-
чиков объемом
0,18–0,2 л

Мусс на темном
шоколаде

3 г желатина
силой 160 блюм
80 г молока
18 г желтков
50 г сахара
100 г темного
шоколада
200 г сливок
33–35 %

Мусс на молочном
шоколаде

4 г желатина
силой 160 блюм
80 г молока
18 г желтков
40 г сахара
100 г молочного
шоколада
210 г сливок
33–35 %

Мусс на белом
шоколаде

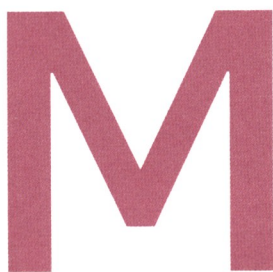
5 г желатина
силой 160 блюм
80 г молока
18 г желтков
30 г сахара
100 г белого
шоколада
220 г сливок
33–35 %

Внимание.

Все слои готовятся
одинаково, меняет-
ся только количе-
ство ингредиентов.

ИНГРЕДИЕНТЫ
на 10–14 штук

110 г пшеничной
муки
30 г какао-по-
рошка
3 г разрыхлителя
2 г соды
1 г соли
105 г яиц
180 г сахара
120 г натурального
йогурта или
кефира
70 г растительного
масла без запаха
70 г темного или
молочного шоко-
лада



а ф ф и н ы
« Д в о й н о й
ш о к о л а д »

ГОТОВИМ

1. Муку, какао, разрыхлитель, соду и соль просеять и смешать.

2. Взбить яйца с сахаром, йогуртом и маслом. Ввести сухие ингредиенты, перемешать. В конце добавить нарубленный шоколад.

3. Разложить тесто по формочкам, заполняя их примерно наполовину.

4. Выпекать при 170 °С около 25 минут. Готовность можно проверить деревянной палочкой, она должна выходить из теста сухой. Остудить.







околадное печенье

ГОТОВИМ

1. Просеять и смешать муку, какао-порошок, разрыхлитель и соль.
2. Взбить масло с двумя видами сахара. Добавить яйцо и еще раз взбить.
3. Ввести сухие ингредиенты, перемешать. Добавить нарубленный шоколад. Убрать тесто в холодильник на 1–2 часа (можно на ночь).

4. Скатать из теста шарики по 35–40 г. Выпекать при 170 °С минут 10–15. Готовое печенье будет мягким сразу после выпечки. Важно не передержать печенье в духовке, оно стабилизируется при остывании.

5. Остудить печенье на противне, затем переложить в контейнер.

ИНГРЕДИЕНТЫ на 15–20 штук

140 г пшеничной
муки
25 г какао-по-
рошка
3 г разрыхлителя
1,5 г соли
115 г сливочного
масла 82 %
85 г коричневого
сахара
80 г сахара
52 г яиц
70 г темного
шоколада

ИНГРЕДИЕНТЫ на 14–18 штук

Тесто

200 г молока
(теплого)
105 г яиц
70 г сахара
7 г быстродействующих дрожжей
(или 25 г свежих)
100 г сливочного масла 82 % (комнатной температуры)
600 г муки (может уйти чуть больше)
1 г соли

Начинка

100–150 г коричневого сахара
100 г сливочного масла 82 % (комнатной температуры)
50–70 г молочного или темного шоколада
50–70 г орехов (молотых, по желанию)
2 ч. л. корицы

Заливка

150–200 г маскарпоне или сливочного творожного сыра
50–150 г сливок 30 % (или более жирных)
20–30 г сахарной пудры

С

иннабоны с молочным шоколадом

ГОТОВИМ

1. Смешать молоко (37 °С), яйца, сахар и дрожжи.

2. Добавить мягкое масло и муку, начать замес мягкого теста. При замесе руками всыпать муку постепенно. В середине замеса добавить соль.

3. Подкатать тесто, переложить в миску, накрыть и оставить на 1,5 часа. Можно поместить миску в теплую выключенную духовку.

4. Подошедшее тесто раскатать в прямоугольник 60 × 40 см.

Распределить по тесту масло с сахаром и корицей. Посыпать шоколадом и орехами. Свернуть в рулет по длинной стороне. Нарезать на кусочки по 2,5–3 см.

5. Переложить на противень, накрыть и оставить на 20–30 минут. Выпекать при 170–180 °С 20–30 минут. Остудить.

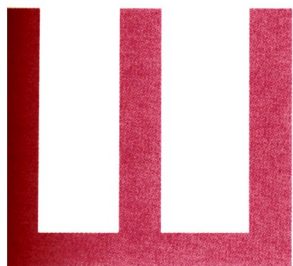
6. Смешать ингредиенты для заливки. Покрыть ею чуть теплые булочки.

СОВЕТ

Количество сливок в заливке вы можете определить по своему вкусу, в зависимости от того, как много заливки хотите получить. Также большое количество сливок сделает заливку более жидкой.







околадные таралетки с фундуком

ГОТОВИМ

Шоколадная основа

1. Приготовить основу по рецепту со стр. 23.

Намелака

Намелака готовится в первую очередь, ей нужно стабилизироваться в холодильнике 10–12 часов.

1. Желатин замочить в холодной воде до набухания.

2. Молоко прогреть с глюкозным сиропом до 80 °С, вылить поверх шоколада и желатиновой массы, пробить блендером.

3. Влить холодные сливки, пробить блендером. Перелить в миску, накрыть пленкой «в контакт» и убрать в холодильник на 8–12 часов.

Хрустящий слой

1. Растопить шоколад, смешать с остальными ингредиентами. Выложить поверх испеченной песочной основы.

2. Убрать в холодильник для стабилизации слоя.

ИНГРЕДИЕНТЫ

на 10–12 таралеток
диаметром
7–8 см

Шоколадная основа

1 порция шоколадной песочной основы (см. стр. 23)

Намелака

2,5 г желатина
силой 160 блюм
75 г молока
12 г глюкозного сиропа
125 г молочного шоколада
150 г сливок
33–35 %

Хрустящий слой

80 г фундука (дробленого)
60 г молочного шоколада
30 г вафельной крошки
30 г растительного масла без запаха

Кремю

5 г желатина
силой 160 блюм
150 г сливок
33–35 %
100 г молока
55 г желтков
40 г сахара
155 г молочного
шоколада
35 г сливочного
масла 82 % (ком-
натной темпера-
туры)

Кремю и сборка

1. Желатин замочить в холодной воде.

2. Смешать сливки, молоко, желтки и сахар. Довести на слабом огне до 82–84 °С. Полученный крем вылить на шоколад и желатиновую массу, пробить блендером. Остудить до 35 °С, ввести сливочное масло и снова пробить блендером.

3. Вылить кремю поверх хрустящего слоя и убрать в холодильник на 5–6 часов.

4. Намелаку взбить на средней скорости миксера до устойчивости. Переложить в кондитерский мешок с насадкой и украсить тарталетки. Убрать в холодильник на стабилизацию.

С О В Е Т

Здесь я использую кольца высотой 2 см.

Если у вас аллергия на фундук, вы можете заменить его любым другим орехом.





Банкейки «Коко-шоко»

ГОТОВИМ

Взбитый кокосовый ганаш

Ганаш приготовить заранее.

1. Желатин замочить в холодной воде.

2. Кокосовое молоко и глюкозный сироп прогреть до 80–90 °С. Вылить горячее молоко поверх шоколада и желатиновой массы, пробить блендером. Добавить сок лайма и кокосовый ликер, снова пробить блендером.

3. Влить холодные сливки, соединить блендером. Перелить ганаш в миску, накрыть пленкой «в контакт» и убрать в холодильник на 10–12 часов.

Основа

1. Печенье измельчить в крошку. Добавить кокосовую стружку и растопленное кокосовое масло, перемешать. Разложить по баночкам (по 25–28 г на банку).

СОВЕТ

Если у вас нет кокосового масла, можете заменить его растопленным сливочным в том же объеме.

Мусс на молочном шоколаде и сборка

1. Желатин замочить в холодной воде.

2. Кокосовое молоко и глюкозный сироп довести до кипения. Желток смешать с сахаром, влить горячее молоко. Вернуть на огонь, помешивая, довести массу до 82–84 °С.

3. Вылить крем поверх шоколада и желатиновой массы, пробить блендером. Ввести ликер, снова пробить блендером и остудить до 35 °С.

4. Сливки взбить до состояния подтаявшего мороженого. Объединить обе массы. Разлить мусс поверх подмороженной основы (по 70–80 г мусса на банку). Убрать в холодильник на 12–14 часов. Стабилизированный ганаш взбить миксером на средней скорости до устойчивости. Переложить ганаш в мешок с насадкой и украсить застывший мусс.

ИНГРЕДИЕНТЫ на 8 баночек объемом 0,25 л

Взбитый кокосовый ганаш

3 г желатина
силой 160 блюм
70 г кокосового
молока
10 г глюкозного
сиропа
115 г белого
шоколада
20 г кокосового
ликера
8 г сока лайма

Основа

200 г шоколадного
печенья (см.
рецепт на стр. 26)
40 г кокосового
масла
20 г кокосовой
стружки

Мусс на молочном шоколаде

7 г желатина
силой 160 блюм
153 г кокосового
молока
15 г глюкозного
сиропа
60 г желтков
35 г сахара
146 г молочного
шоколада
23 г кокосового
ликера
240 г сливок
33–35 %

ИНГРЕДИЕНТЫ
на 5 чизкейков
диаметром 7 см
и высотой 5 см
или на 1 чизкейк
диаметром 18–
20 см

Чизкейк «Малина в шоколаде»

Брауни

70 г пшеничной
муки
40 г какао-по-
рошка
75 г сливочного
масла 82 %
75 г яиц
75 г коричневого
сахара
60 г белого сахара

Сырный слой

90 г темного
шоколада
80 г молока (1)
400 г сливочного
творожного сыра
50 г молока (2)
70 г сахара
50 г яиц
12 г какао-по-
рошка

Малиновое ком- поте

140 г пюре из ма-
лины
100 г малины
65 г сахара
4 г пектина NH
5 г лимонного сока

ГОТОВИМ

Брауни

1. Масло растопить и немного остудить. Смешать с яйцом и двумя видами сахара.
2. Муку и какао-порошок просеять, добавить к остальным ингредиентам. Перемешать.
3. Распределить тесто по противню, чтобы получился пласт толщиной 4–5 мм. Выпекать при 170 °С 10–15 минут. Остудить.
4. Вырубить основу и уложить в подготовленное кольцо (дно кольца обернуть фольгой, бока смазать маслом).

Сырный слой

1. Шоколад растопить с молоком (1) в микроволновой печи, немного остудить.
2. Сыр смешать в блендере с молоком (2) и сахаром. Аккуратно вмешать в сырную массу яйцо и просеянный какао-порошок. Следом добавить растопленный в молоке шоколад.
3. Вылить массу поверх брауни, не доходя до края формы примерно 1–1,5 см. Порционные

десерты выпекать при 100–120 °С 45–60 минут, большой чизкейк — при 100–120 °С 120–150 минут. Готовые чизкейки должны чуть подрагивать в центре.

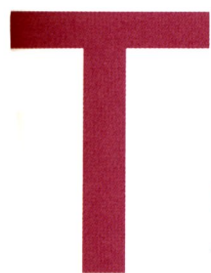
4. Остудить до комнатной температуры. Убрать в морозильную камеру на 3–4 часа.

Малиновое компоте и сборка

1. Пюре, малину и 40 г сахара прогреть до 40–45 °С.
2. Оставшиеся 25 г сахара смешать с пектином, всыпать «дождиком» в подогретую массу. Кипятить 30 секунд, затем снять с огня, добавить сок лимона и перемешать.
3. Немного охладить и вылить поверх подмороженного чизкейка. Убрать в морозильную камеру на 2–3 часа. После стабилизации снять кольца: для этого освободить чизкейки от фольги, поставить поверх узкого стакана и аккуратно, прогревая руками кольцо, стянуть его вниз.







орт «Вишневый трюфель»

ГОТОВИМ

Шоколадный бисквит

1. Просеять и смешать муку, какао-порошок, разрыхлитель, соду и соль.

2. Взбить яйца, сахар и растительное масло. Добавить треть сухих ингредиентов, перемешать.

3. Ввести кефир, перемешать. Снова добавить треть сухих ингредиентов. Следом влить молоко, всыпать оставшуюся сухую смесь и перемешать.

4. Тесто выложить в две подготовленные формы диаметром 16 см и выпекать при темпера-

туре 160–170 °С 50–60 минут до сухой палочки. Остудить бисквиты. Завернуть в пленку и убрать в холодильник на 8–10 часов.

Крем

1. Сливки прогреть с инвертным сахаром до 80 °С. Вылить на шоколад, пробить блендером. Добавить маскарпоне и снова пробить блендером.

2. Массу перелить в миску, накрыть пленкой «в контакт» и убрать в холодильник на 4–6 часов. После стабилизации взбить миксером на средней скорости до уплотнения.

ИНГРЕДИЕНТЫ

на торт диаметром
16 см

Вес торта — 1,8 кг
без «финишного»
покрытия

Шоколадный бисквит

240 г пшеничной
муки
50 г какао-по-
рошка
6 г разрыхлителя
3 г соды
1 г соли
150 г яиц
280 г сахара
80 г растительного
масла без запаха
240 г кефира
140 г молока

Крем

350 г сливок
33–35 %
250 г темного или
горького шоколада
25 г инвертного
сахара (см. стр. 10)
250 г маскарпоне

Вишневое компоте

215 г вишни без
косточек
40 г пюре
из вишни
70 г сахара
2 г корицы
12 г кукурузного
крахмала
20 г воды

Вишневое компоте и сборка

1. Вишню, вишневое пюре, сахар и корицу довести до кипения. Ввести крахмал, разведенный в воде, кипятить 1–2 минуты. Затем снять с огня, остудить.

2. Собрать торт в кольцо. Бисквиты разрезать пополам, чтобы получилось 4 коржа. Чередовать слои в следующем

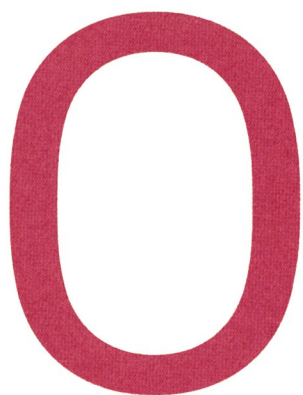
порядке: бисквит — крем — бортик из крема — вишневая начинка — бисквит — крем — бисквит — крем — бортик из крема — вишневая начинка — бисквит. По желанию поверх крема можно выложить воздушный рис в шоколаде (40 г). Убрать в холодильник минимум на 6–8 часов.

С О В Е Т

Если вам не нужен такой высокий торт, то готовьте его в форме диаметром 18 см.







реховая симфония

Что за разнообразие в ореховом мире!
Вкус меняется от мягкого и сладкого до
чуть терпкого, с горчинкой. Неизменно
яркий вкус, теплый аромат и невероятная
текстура десертов.

Одни резковатые, выразительные,
другие же со сладковатым оттенком. Но
их всех объединяют яркие вкус и аромат.



О

реховое печенье

ГОТОВИМ

1. Ореховую и пшеничную муку, разрыхлитель, соду и соль просеять и смешать.

2. Взбить масло комнатной температуры с двумя видами сахара. Добавить яйцо, еще раз взбить. Всыпать сухие ингредиенты, замесить тесто. Убрать тесто в холодильник на 12–24 часа.

3. Скатать из теста шарики по 30–35 г, сверху украсить пеканом. Выпекать при 170 °С 12–18 минут. Сразу после выпечки печенье будет мягким, его нужно остудить на противне (на это уйдет 15–20 минут). Когда оно остынет и станет плотнее, можно будет убрать его в коробку.

ИНГРЕДИЕНТЫ на 15–20 штук

240 г пшеничной
муки
20 г муки из пекана (перемолотого в муку пекана)
3 г разрыхлителя
2 г соды
2 г соли
140 г сливочного
масла 82 %
100 г коричневого
сахара
100 г сахара
50 г яиц
50 г пекана

СОВЕТ

Пекан легко заменить любыми другими орехами, ближе всех по вкусу будут грецкие, но ограничиваться ими не стоит.

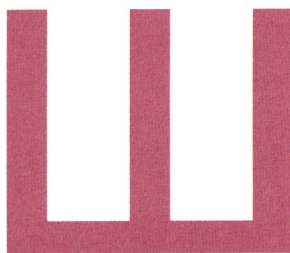
ИНГРЕДИЕНТЫ на 30–40 штук

Заварное тесто

125 г молока
125 г воды
100 г сливочного
масла 82 %
10 г сахара
2 г соли
150 г пшеничной
муки
210–250 г яиц

Кракелин

100 г сливочного
масла 82 %
100 г сахара
82 г пшеничной
муки
18 г какао-порошка



у с кракелином

ГОТОВИМ

Заварное тесто

1. Довести до кипения молоко, воду, масло, сахар и соль. Снять с огня, всыпать всю муку разом, перемешать. Вернуть на средний огонь и подсушить тесто, распределяя его лопаткой по дну. Через 2–3 минуты тесто соберется в шар и на дне сотейника образуется корочка.

2. Переложить тесто в чашу миксера и охладить до 50 °С, размешивая насадкой «лопатка».

3. Яйца взболтать и понемногу ввести в остывшее тесто, не прекращая замес. Готовое тесто переложить в мешок с насадкой (у меня круглая насадка 10 мм) и оставить его на 20–30 минут при комнатной температуре. Затем отсадить на перфорированный коврик или пергамент круги диаметром 3–4 см.

Кракелин

1. Муку и какао просеять. Все ингредиенты сложить в чашу миксера и перемешать до образования комка.

2. Раскатать тесто между двумя листами пергамент в пласт толщиной 2–3 мм. Заморозить, после чего вырубкой сделать круги диаметром 4 см. Выложить их поверх отсаженного заварного теста.

3. Выпекать шу при 160–170 °С в режиме «верх-низ» без конвекции 40–45 минут.

4. Готовые шу не должны опадать после извлечения из духовки. Они издадут глухой звук при постукивании о тарелку и внутри должны быть пустыми. Остудить шу до комнатной температуры.

СОВЕТ

Для заварного теста указано примерное количество яиц. В зависимости от вашей муки, времени подсушивания теста на плите этот показатель будет меняться. После добавления яиц тесто должно стекать с лопатки, образуя треугольники, оно не должно быть очень жидким.





Крем «дипломат»

1. Сливки, молоко и ванильную пасту довести до кипения. Желтки размешать с сахаром и крахмалом, залить горячей сливочной смесью.

2. Вернуть все в сотейник и, постоянно помешивая, на среднем огне довести до кипения. После закипания варить 1–2 минуты. Снять с огня, добавить масло сливочное и пралине, перемешать.

С О В Е Т

Для пралине подходят любые орехи. Если же у вас на них аллергия, то можете смело убрать пралине из рецепта, увеличив количество сахара до 100 г и масла до 40 г. Получатся шу с ванильным кремом.

Для украшения шу сверху я использовала намелаку на молочном шоколаде (см. стр. 61).

Перелить крем в миску, накрыть пленкой «в контакт» и остудить в холодильнике до 4 °С.

3. Взбить 100 г сливок до уплотнения. Заварной крем аккуратно перемешать лопаткой, добавить к нему взбитые сливки.

4. Переложить крем в мешок с насадкой-трубочкой и начинить шу, срезав верхушку или сделав насадкой маленькое отверстие в основании.

Крем «дипломат»

250 г сливок
20–33 %
250 г молока
108 г желтков
30 г кукурузного крахмала
80 г сахара
40 г миндального пралине (см. рецепт на стр. 33)
30 г сливочного масла 82 %
100 г сливок 33–35 %
1 ч. л. ванильной пасты

ИНГРЕДИЕНТЫ на 12–14 штук

Тесто

110 г пшеничной
муки
30 г какао-по-
рошка
2 г разрыхлителя
2 г соды
1 г соли
105 г яиц
180 г сахара
120 г натурального
йогурта или
кефира
70 г растительного
масла без запаха

Карамель

150 г сахара
20 г глюкозного
сиропа
100 г сливок
33–35 %
50 г сливочного
масла 82 %
1 г соли

Начинка

200 г карамели
(см. выше)
80 г арахиса
(жареного)

Крем

250 г сливочного
творожного сыра
250 г маскарпоне
120–150 г сливок
33–35 %
120 г сахарной
пудры
70 г арахисовой
пасты (рецепт см.
на стр. 32)

Капкейки с арахисом и карамелью

ГОТОВИМ

Тесто

1. Просеять и смешать муку, какао-порошок, разрыхлитель, соду и соль.
2. Взбить яйца, сахар, растительное масло и йогурт до объединения. Ввести в яичную смесь сухие ингредиенты, перемешать.
3. Разложить тесто по капсулам, заполняя их чуть больше, чем наполовину. Выпекать при 170 °С 20–25 минут до сухой шпажки. Остудить.

Карамель

1. В сотейнике с толстым дном на среднем огне прогреть сахар и глюкозный сироп до янтарного цвета.
2. В 2–3 приема влить горячие сливки, перемешать. Уварить массу до 108 °С (2–3 минуты кипения после добавления сливок).

3. Снять с огня, ввести соль. Остудить до 55–60 °С, ввести сливочное масло комнатной температуры. Пробить блендером, убрать в холодильник на 4–6 часов.

Начинка

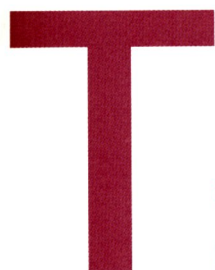
1. Арахис измельчить, смешать с карамелью. Если карамель сильно загустела, то немного подогреть ее в микроволновой печи.
2. В капкейках вырезать серединку, заполнить карамельной начинкой.

Крем

1. Сложить все ингредиенты для крема в чашу миксера, взбить до уплотнения. Переложить в мешок с насадкой и украсить капкейки.







арталетки с орехами и карамелью

ГОТОВИМ

Миндальная основа

1. Приготовить основу по рецепту со стр. 23.

Ореховый слой

1. Орехи промыть и просушить в духовке при температуре 120–140 °С (на это уйдет 20–40 минут, орехи должны стать полностью сухими внутри). Остудить и максимально очистить орехи.

Сливочная карамель и сборка

1. Сахар и глюкозный сироп довести в сотейнике до янтар-

ного цвета. Влить в 2–3 этапа горячие сливки, уварить до 108 °С.

2. Снять с огня, добавить соль, перемешать. Остудить до 55–60 °С, ввести мягкое сливочное масло, пробить блендером.

3. На основу выложить орехи (по 25–30 г орехов на 1 тарталетку). Вылить карамель поверх орехов (по 40–45 г карамели на 1 тарталетку) и убрать в холодильник.

ИНГРЕДИЕНТЫ
на 10–12 тарталеток
диаметром
7–8 см

Миндальная основа

1 порция миндальной песочной основы (см. стр. 23)

Ореховый слой
300 г ореховой смеси (миндаль, фундук, пекан)

Сливочная карамель

200 г сахара
50 г глюкозного сиропа
210 г сливок
33–35 %
2 г соли
140 г сливочного масла 82 %

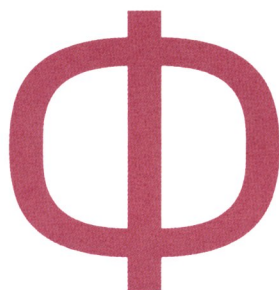
ИНГРЕДИЕНТЫ
на 6 баночек
объемом 0,25 л

Бисквит

125 г миндальной
муки
90 г сахарной
пудры
1 г соли
150 г яиц
25 г пшеничной
муки
55 г белков
25 г сахара
20 г сливочного
масла 82 %
(растопленного)

Фисташковый чизкейк

450 г сливочного
творожного сыра
90 г сахара
80 г молока
55 г яиц
18 г желтков
60 г фисташковой
пасты



ИСТАШКОВЫЕ БАНКЕЙКИ С МАЛИНОЙ

ГОТОВИМ

Бисквит

1. Смешать миндальную муку, сахарную пудру и соль. Ввести яйца и взбить в пышную массу.
2. Из белка и сахара приготовить меренгу (взбить до состояния «птичий клюв»).
3. Подмешать в тесто пшеничную муку, затем аккуратно ввести меренгу.
4. Отложить часть теста, смешать ее с растопленным маслом. Подмешать обратно в основную тестовую массу.
5. Распределить тесто по противню, формируя пласт толщиной 5 мм, и выпекать при 170–180 °С 10–15 минут. После выпечки сразу достать пласт из духовки, накрыть пленкой и остудить до комнатной температуры.

6. Нарезать корж на кусочки 1 × 1 см, разложить по баночкам (по 25 г бисквита на банку).

Фисташковый чизкейк

1. Сыр, сахар и молоко соединить при помощи блендера. Лопаткой аккуратно подмешать яйцо, желток и фисташковую пасту.
2. Разложить чизкейк по баночкам (по 110–120 г сырной массы на банку). Выпекать при 100–130 °С примерно 30–50 минут (обычно я пеку при 110 °С примерно 35 минут). Готовый чизкейк должен еще немного подрагивать в середине.
3. Остудить банки в духовке, затем оставить остывать до комнатной температуры на столе. После этого убрать в холодильник на 6–8 часов.





Малиновое компоте

1. Прогреть малиновое пюре и ягоды до 40–45 °С. Ввести сахар, смешанный с пектином, кипятить массу 30 секунд. Снять с огня, добавить сок лимона. Остудить.

2. Выложить ягодную массу поверх охлажденного чизкейка (около 40 г компоте на банку). Убрать в холодильник для стабилизации на 1 час.

Малиновое компоте

120 г пюре из малины
100 г малины (свежей или замороженной)
40 г сахара
3 г пектина NH
10 г лимонного сока

СОВЕТ

На выходе бисквита получается больше, чем нужно для десерта. Но сокращать количество ингредиентов я не рекомендую. Кстати, этот бисквит понадобится и для рецепта банкейков с лесными ягодами и белым шоколадом на стр. 107.

ИНГРЕДИЕНТЫ
на форму диаме-
тром 16 см

Основа

280 г миндального
печенья (см.
рецепт на стр. 26)
50–60 г сливоч-
ного масла 82 %
20–25 г фундука
(молотого)

Фундучный крем

45 г сливочного
масла 82 %
42 г сахарной
пудры
50 г фундучной
муки (молотого
в муку фундука)
25 г пшеничной
муки
1 г соли
50 г яиц
18 г фундучного
пралине (см.
рецепт на стр. 33)

4

из кейк
«Фундучный
латте»

ГОТОВИМ

Основа

1. Печенье измельчить, соеди-
нить с фундуком и растопленным
маслом. Сформировать основу,
убрать в холодильник.

Фундучный крем

1. Масло растереть с сахарной
пудрой, солью, фундучной

и пшеничной мукой. Добавить
яйцо и пралине, перемешать.

2. Выложить крем на охлажден-
ную основу. Выпекать при
155–165 °С минут 25, при этом
сверху должна образоваться
плотная корочка. Остудить.





Сырный слой

1. При помощи блендера смешать сыр с сахаром и кофе. Лопаткой подмешать пралине, яйцо и крахмал. Вылить массу поверх остывшего фундучного крема.

2. Выпекать чизкейк при 100–130 °С 90–120 минут. Серединка готового чизкейка должна слегка подрагивать, как пудинг. Остудить до комнатной температуры и убрать в холодильник минимум на 6–8 часов.

Кофейный крем

1. Желатин замочить в холодной воде.

2. Прогреть сливки (1) с кофе, сахаром и глюкозным сиропом

до 80 °С. Вылить смесь в высокий стакан, добавить желатиновую массу и маскарпоне. Пробить блендером. Влить холодные сливки (2) и снова пробить блендером.

3. Перелить массу в миску, накрыть пленкой «в контакт» и убрать в холодильник на 10–12 часов. После стабилизации взбить крем на средней скорости миксера. Переложить в кондитерский мешок с насадкой и украсить охлажденный чизкейк.

Сырный слой

320 г сливочного
творожного сыра
60 г сахара
60 г свежесварен-
ного кофе
60 г фундучного
пралине
55 г яиц
8 г кукурузного
крахмала

Кофейный крем

2 г желатина
силой 160 блюм
60 г сливок 33–
35 % (1)
43 г сахара
12 г глюкозного
сиропа
2–3 г сублимиро-
ванного раствори-
мого кофе
75 г маскарпоне
135 г сливок
33–35 % (2)

ИНГРЕДИЕНТЫ

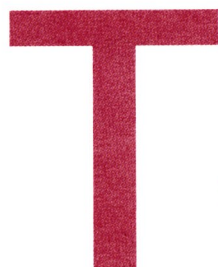
на торт диаметром
16–18 см
Вес торта — 2,3–
2,4 кг без «финиш-
ного» покрытия

Морковный бис- квит

180 г раститель-
ного масла без
запаха
140 г коричневого
сахара
100 г сахара
105 г яиц
240 г пшеничной
муки
4 г соды
4 г разрыхлителя
1 г соли
1 г корицы
0,5 г мускатного
ореха
250 г моркови
(натертой)
120 г грецких
орехов (молотых)
Цедра 1 апельсина

Курд из маракуйи и апельсина

3 г желатина
силой 160 блюм
180 г апельсино-
вого сока (свеже-
выжатого)
40 г пюре из мара-
куйи
90–100 г сахара
(или по вкусу)
40 г желтков
12 г кукурузного
крахмала
40 г сливочного
масла 82 % (ком-
натной темпера-
туры)



орт

«Морковушкин»

ГОТОВИМ

Морковный бисквит

1. Взбить масло, два вида сахара и яйца.
2. Просеять и смешать муку, соду, разрыхлитель, соль и специи. Добавить сухие ингредиенты к яичной массе, перемешать.
3. Ввести морковь, орехи и цедру, перемешать до однородности.
4. Выложить тесто в две подготовленные формы, выпекать при 160–170 °С 40–50 минут до сухой палочки. Остудить. Обернуть бисквиты пленкой и убрать в холодильник на 6–8 часов.

СОВЕТ

В свое время этот торт стал моей визитной карточкой, любимцем подписчиков. Вы не нашли свой идеал? Сейчас он перед вами.

Курд из маракуйи и апельсина

1. Замочить желатин в холодной воде.
2. В сотейнике смешать апельсиновый сок, пюре из маракуйи, сахар, желток и крахмал. На среднем огне довести массу до загущения.
3. Снять с огня, ввести желатиновую массу, перемешать. Перелить в миску и остудить до 35–40 °С. Ввести сливочное масло, пробить блендером. Переложить в кондитерский мешок и убрать в холодильник на 6–8 часов.





Крем для прослойки и сборки

1. Сложить все ингредиенты в чашу миксера и взбить до уплотнения. Переложить крем в мешок.

2. Собрать торт так, как показано на стр. 16–19 (бисквит — крем — курд — бисквит и так далее).

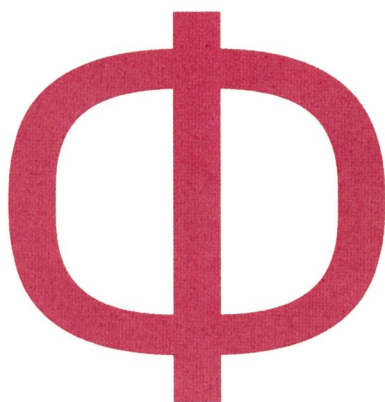
Крем для прослойки

600 г сливочного
творожного сыра
180 г сливок
33–35 %
120 г сахарной
пудры

С О В Е Т

Если вам не нужен такой высокий торт, то пеките бисквиты в форме диаметром 18 см. А если под рукой нет маракуйи, то просто возьмите 220 г апельсинового сока, так тоже будет вкусно.





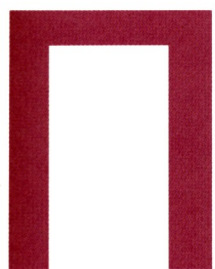
руктово- ягодное настроение

Я еще не видела ни одного человека, который отказался бы от горстки свежих ягод. А зимой, а вне сезона? Вспомнить летние деньки, залитые солнцем клубничные поля и пенки бабушкиного варенья...

В этом разделе я предлагаю вам сочетание сладких ягод с нежным ванильным вкусом и манящим цитрусовым ароматом.

Вместо малины вы можете использовать клубнику, а вместо ежевики взять чернику или черную смородину.





паннакотта с ягодным соусом

ГОТОВИМ

1. Желатин замочить в холодной воде.

2. В сотейник влить молоко и сливки. Добавить сахар, ваниль, желатиновую массу. Прогреть до 50–60 °С, до растворения сахара и желатина. Разлить смесь по формочкам

(по 100–150 г на 1 стаканчик).
Убрать в холодильник на 6–8 часов.

3. Ягоды смешать с сахаром и довести до кипения. Влить крахмал, разведенный в воде. Кипятить 1–2 минуты, после чего остудить и разложить по стаканчикам.

СОВЕТ

В этом рецепте я использую малину и чернику.

ИНГРЕДИЕНТЫ на 4–6 порций

Паннакотта

300 г сливок
33–35 %
300 г молока
40–50 г сахара
(или по вкусу)
8 г желатина
силой 160 блюм
1 ч. л. ванильной
пасты

Ягодный соус

300 г ягод (замороженных)
45–55 г сахара
(или по вкусу)
16 г воды
8 г кукурузного
крахмала

ИНГРЕДИЕНТЫ

на 6 стаканчиков
объемом 0,18–
0,2 л

Кокосовый дакуаз

100 г белков
30 г сахара
90 г сахарной
пудры
45 г миндальной
муки
40 г кокосовой
стружки
18 г пшеничной
муки

Клубничное компоте

200 г пюре
из клубники
130 г клубники
(порезанной
на кусочки)
6 г пектина NH
65 г сахара
12 г лимонного
сока

Крем

150 г сливочного
творожного сыра
150 г маскарпоне
100 г сливок
33–35 %
60 г сахарной
пудры

Трайфл с клубникой и кокосом

ГОТОВИМ

Кокосовый дакуаз

1. Белок взбить с сахаром на средней скорости миксера до пиков.

2. В 2–3 этапа ввести сухие ингредиенты (сахарную пудру, миндальную и пшеничную муку, кокосовую стружку).

3. Тесто выложить в форму диаметром 20–22 см и выпекать при 180 °C 15–25 минут до сухой палочки. Остудить, порезать на кусочки.

Клубничное компоте

1. Ягодное пюре, клубнику и 35 г сахара довести до 40–45 °C.

2. Всыпать пектин, смешанный с оставшимся сахаром (30 г). Кипятить массу 20–30 секунд, затем снять с огня, добавить сок лимона и немного остудить.

Крем и сборка

1. Сложить все ингредиенты для крема в чашу миксера и взбить на средней скорости до уплотнения.

2. Собрать трайфлы, чередуя слои следующим образом: 15–20 г бисквита, 25–30 г компоте, 30–35 г крема, 20–22 г бисквита, 25–30 г компоте и 30–35 г крема.





Маффины с лимоном и черникой

ГОТОВИМ

Штройзель

1. Муку, сахар и холодное масло перетереть в крупную крошку, подморозить.

Маффины

1. Просеять и смешать муку, разрыхлитель, соду и соль.

2. Соединить яйцо, молоко, сахар, йогурт, масла сливочное и растительное, сок и цедру лимона. Добавить сухие ингредиенты, перемешать.

3. Ягоды смешать с мукой или крахмалом (если они замороженные), аккуратно добавить в тесто.

4. Разложить тесто по бумажным капсулам, заполняя их на $\frac{2}{3}$. Посыпать маффины штройзелем и выпекать при 170 °С около 25 минут. Остудить на решетке.

СОВЕТ

Вместо черники вы можете взять черную смородину или голубику.

ИНГРЕДИЕНТЫ на 10–14 штук

Тесто

150 г пшеничной муки
3 г разрыхлителя
1 г соды
1 г соли
55 г яиц
115 г молока
85 г сахара
30 г натурального йогурта или сметаны 10 %
30 г сливочного масла 82 % (растопленного)
30 г растительного масла без запаха
15 г лимонного сока
2 г лимонной цедры

Начинка

80–100 г черники
1 ст. л. крахмала (или пшеничной муки)

Штройзель

50 г пшеничной муки
40 г сливочного масла 82 %
40 г сахара

ИНГРЕДИЕНТЫ
на 10–12 тарта-
лек диаметром
7–8 см

**Миндальная
основа**
1 порция миндаль-
ной песочной
основы (см. стр. 23)

Франжипан
100 г сливочного
масла 82 %
100 г миндальной
муки
100 г сахарной
пудры
50 г пшеничной
муки
1 г соли
100 г яиц

Ягодное конфи
330 г ягод (напри-
мер, ежевики,
малины, клубники)
75 г сахара
7,5 г пектина NH
15 г лимонного
сока

Я

годные таралетки

ГОТОВИМ

Миндальная основа

1. Приготовить основу по ре-
цепту со стр. 23. В этом случае
следует выпекать тесто 10–
15 минут (так называемая
превыпечка, дальше таралетки
будут печься с кремом).

Франжипан

1. При помощи насадки «ло-
патка» смешать сливочное масло
комнатной температуры, мин-
дальную и пшеничную муку, соль
и сахарную пудру. Влить яйцо,
перемешать.

2. Выложить крем в таралетки,
заполняя их чуть больше чем

наполовину. Выпекать при
155–165 °С 10–15 минут.
Остудить.

Ягодное конфи

1. Ягоды прогреть до 40 °С.
Сахар смешать с пектином,
всыпать «дождиком» в ягоды.
Кипятить массу 20–30 секунд.
Затем снять с огня, ввести
лимонный сок.

2. Разлить конфи по таралеткам
поверх франжипана. Стабили-
зировать в холодильнике и укра-
сить ягодами.





Банкейки с лесными ягодами и белым шоколадом

ГОТОВИМ

Бисквит

1. Смешать миндальную муку, сахарную пудру и соль. Ввести яйца и взбить в пышную массу.

2. Из белка и сахара приготовить меренгу (взбить до состояния «птичий клюв»). Ввести в тесто пшеничную муку, затем аккуратно подмешать меренгу.

3. Часть теста отложить, смешать с растопленным маслом и вернуть обратно в общую массу. Распределить тесто по противню, формируя пласт толщиной 5 мм, и выпекать при температуре

170–180 °C 10–15 минут. После выпечки сразу достать из духовки, накрыть пленкой и остудить до комнатной температуры.

4. Нарезать на кусочки 1 × 1 см, разложить по баночкам (по 25 г бисквита на баночку).

Ягодный соус

1. Ягоды смешать с сахаром, довести до кипения. Влить растворенный в воде крахмал, кипятить 1–2 минуты. Остудить.

2. Разложить по баночкам (по 40–45 г соуса на баночку).

ИНГРЕДИЕНТЫ

на 6 баночек
объемом 0,25 л

Бисквит

125 г миндальной
муки
90 г сахарной
пудры
1 г соли
150 г яиц
25 г пшеничной
муки
55 г белков
25 г сахара
20 г сливочного
масла 82 %
(растопленного)

Ягодный соус

250 г ягод (напри-
мер, клюквы
и брусники)
40–70 г сахара
(по вкусу)
14 г воды
7 г кукурузного
крахмала

СОВЕТ

Рецепт бисквита дан с запасом, в меньшем объеме его неудобно готовить. Остатки бисквита можно заморозить и хранить в морозильной камере до 3–4 недель.

Ванильный мусс на белом шоколаде

5 г желатина
силой 160 блюд
130 г молока
150 г белого
шоколада
250 г сливок
33–35 %
1 ч. л. ванильной
пасты

Кроме того

Сублимированные
ягоды для украше-
ния

Ванильный мусс на белом шоколаде

1. Замочить желатин в холодной
воде.

2. Молоко прогреть до 80 °С,
вылить на шоколад и желатино-
вую массу. Добавить ванильную
пасту, пробить блендером
и остудить до 30 °С.

3. Сливки взбить до состояния
подтаявшего мороженого.
Соединить с шоколадной массой,
вылить мусс поверх соуса
(по 80–85 г мусса на баночку).
Убрать в холодильник минимум
на 6–8 часов. Перед подачей
украсить сублимированными
ягодами.

С О В Е Т

Попробуйте приготовить этот десерт с клюквой, брусникой, малиной, черникой или земляникой. Используйте самые любимые ягоды и смешивайте их, чтобы получить новые интересные сочетания.





4

изкейк с малиной и белым шоколадом

ГОТОВИМ

Взбитый ганаш на белом шоколаде

Ганаш приготовить заранее.

1. Желатин замочить в ледяной воде.
2. В сотейнике прогреть сливки (1) с глюкозным сиропом до 80–90 °С. Вылить поверх шоколада с желатином, добавить ванильную пасту, пробить блендером. Не переставая пробивать, влить холодные сливки (2).

3. Перелить ганаш в контейнер, накрыть пленкой «в контакт», убрать в холодильник на 10–12 часов.

Основа

1. Измельчить печенье в крошку, смешать с растопленным сливочным маслом и кусочками сублимированной малины.

2. Выложить в подготовленную форму высотой 5–6 см, сформировать дно и бортики, убрать в холодильник.

Сырный слой

1. При помощи блендера смешать сыр с молоком и сахаром.
2. Пюре из малины прогреть до 80 °С, вылить на шоколад и пробить блендером. Немного остудить, смешать с сырной массой. В конце ввести яйцо и желток, перемешать и вылить массу на охлажденную основу.

3. Выпекать при 100–130 °С 120–150 минут. Остудить в включенной духовке, довести до комнатной температуры, затем убрать в холодильник минимум на 6–8 часов.

ИНГРЕДИЕНТЫ
на форму диаметром 16 см

Взбитый ганаш
на белом шоколаде

2,5 г желатина
силой 160 блюм
75 г сливок 33–35 % (1)
12 г глюкозного сиропа
75 г белого шоколада
150 г сливок 33–35 % (2)
0,5 ч. л. ванильной пасты

Основа

290 г миндального печенья (см. рецепт на стр. 26)
50–60 г сливочного масла 82 %
10–12 г сублимированной малины

Сырный слой

500 г сливочного творожного сыра
50 г молока
55 г сахара
80 г белого шоколада
110 г пюре из малины
55 г яиц
18 г желтков

Малиновое кули

110 г пюре из малины
22 г сахара
2 г пектина NH
6 г лимонного сока

Малиновое кули и сборка

1. Прогреть пюре малины до 40–45 °С. Пектин смешать с сахаром, «дождиком» ввести в теплое пюре, кипятить массу 30 секунд.

2. Снять с огня, ввести сок лимона, перемешать. Вылить массу в кольцо диаметром 12 см,

заморозить. Замороженное кули извлечь из кольца, выложить на середину охлажденного чизкейка.

3. После стабилизации взбить ганаш миксером на средней скорости до уплотнения, переложить в мешок с насадкой и украсить чизкейк вокруг кули.

С О В Е Т

Вы можете приготовить этот чизкейк и без взбитого ганаша. Тогда чуть охлажденное, но не замороженное кули нужно сразу вылить на чизкейк.





Торт «Ягодный фреш»

ГОТОВИМ

Ванильный бисквит

1. Яйца взбить с сахаром до пышной массы. Отдельно просеять и смешать муку, крахмал, разрыхлитель, добавить соль. Ввести сухие ингредиенты во взбитые яйца, аккуратно перемешать. Добавить масло и молоко, снова перемешать.

2. Тесто перелить в подготовленную форму диаметром 16–17 см и выпекать при 170–180 °С около 1 часа (до сухой палочки). Остудить, извлечь из формы, обернуть пленкой и убрать в холодильник минимум на 6–8 часов.

Мусс с ежевикой

1. Желатин замочить в холодной воде до набухания. Пюре из ежевики смешать с сахаром, прогреть до 80 °С. Добавить желатиновую массу, перемешать. Остудить до 35 °С.

2. Сливки взбить до консистенции подтаявшего мороженого. Объединить с желатиновой массой и вылить в подготовленные формы (понадобятся два кольца диаметром 12–14 см. Дно колец затянуть пленкой, поставить на дощечку, чтобы удобно было перенести в морозильную камеру).

3. Заморозить мусс. Перед сборкой достать из кольца. Размораживать мусс не надо, он выкладывается на торт замороженным.

Малиновое кули

1. Нагреть пюре из малины до 40–45 °С. Всыпать пектин, смешанный с сахаром, кипятить 20–30 секунд. Снять с огня, добавить сок лайма. Перемешать и остудить.

ИНГРЕДИЕНТЫ
на торт диаметром
16–18 см
Вес торта — 1,6–
1,7 кг без «финиш-
ного» покрытия

Ванильный бисквит

210 г яиц
180 г сахара
150 г пшеничной
муки
30 г кукурузного
крахмала
4 г разрыхлителя
1 г соли
40 г молока
35 г растительного
масла без запаха

Мусс с ежевикой

5 г желатина
силой 160 блюм
105 г пюре из еже-
вики
47 г сахара
133 г сливок
33–35 %

Малиновое кули

100 г пюре из ма-
лины
20 г сахара
3 г пектина NH
5 г сока лайма

Лаймовый крем

170 г сливок
33–35 %
170 г белого шоколада
Цедра 2 лаймов
450 г сливочного творожного сыра
50 г сахарной пудры

Пропитка

100 г воды
50 г сахара
30 г сока лайма

Лаймовый крем

1. Сливки прогреть до 80 °С, вылить на шоколад, добавить цедру и пробить блендером. Перелить в миску, накрыть пленкой «в контакт» и убрать в холодильник на 6–8 часов.
2. Поместить в чашу миксера охлажденный лаймовый ганаш, сыр и сахарную пудру. Взбить массу до уплотнения. Переложить крем в мешок.

Пропитка и сборка

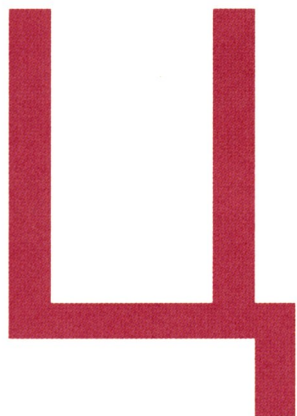
1. Смешать ингредиенты для пропитки, довести до кипения. Остудить и сразу использовать.
2. Бисквит разрезать на три коржа. Собрать торт, чередуя слои следующим образом: бисквит — пропитка — крем — мусс — крем — бисквит — пропитка — крем — кули — бисквит с пропиткой. Убрать торт в холодильник минимум на 6–8 часов.

С О В Е Т

По рецепту нужно приготовить мусс на два кольца, приготовить меньшую порцию невозможно. Если у вас всего одно кольцо, то остатки можно вылить в стаканчик, получится самостоятельный десерт.







цитрусовые нотки

Любите ли вы кислинку в десертах так,
как люблю ее я?

Манящий лимон, сочный апельсин,
бодрящий лайм...

Их яркий вкус мы оттеним сладкой вуалью
крема, добьемся идеального баланса.

В своих экспериментах сочетайте белый
шоколад с лимонным кремом, черникой
или малиной. Попробуйте добавить
к цитрусовым свежесть мяты или
хрустящие маковые зерна. Не забывайте
о классике: темный шоколад и кофе
отлично дружат с апельсином.



Л

ИМОННЫЕ ТАРТАЛЕТКИ

ГОТОВИМ

Миндальная основа

1. Приготовить основу по рецепту со стр. 23.

2. Выпеченные основы изнутри покрыть растопленным белым шоколадом. Это поможет защитить основу от размокания. Крем в рецепте получается не очень сладким, поэтому вкус белого шоколада будет уместен.

Лимонный крем

1. Смешать сок и цедру лимона, яйца, сахар, крахмал. Проварить на среднем огне до густоты. Снять с огня, ввести шоколад, пробить блендером.

2. Добавить масло и снова пробить блендером, чтобы получился глянцевый крем. Переложить его в миску, накрыть

пленкой «в контакт» и охладить до 4 °С. После этого заполнить кремом тарталетки (по 50–60 г крема на тарталетку). Убрать в холодильник на 1–2 часа.

Итальянская меренга

1. Воду и сахар прогреть в сотейнике до 118–120 °С.

2. В это время взбить белки на средней скорости миксера до «пивной пены» (я начинаю взбивать, когда сироп доходит до 108–110 °С).

3. Готовый сироп вылить поверх взбитых в пену белков и взбить до остывания.

4. Переложить меренгу в мешок с насадкой и украсить тарталетки. Обжечь горелкой.

ИНГРЕДИЕНТЫ

на 6–8 тарталеток
диаметром 7–8 см

Миндальная основа

1 порция миндальной песочной основы (см. стр. 23)
Немного белого шоколада (по 5–7 г на тарталетку)

Лимонный крем

150 г лимонного сока
150 г яиц
105 г сахара
27 г кукурузного крахмала
Цедра 1 лимона
68 г белого шоколада
110 г сливочного масла 82 %

Итальянская меренга

40 г воды
125 г сахара
62 г белков

ИНГРЕДИЕНТЫ
на 6 стаканчиков
объемом 0,18–
0,25 л

Лимонный бисквит

125 г сливочного
масла 82 %
125 г сахара
125 г яиц
105 г пшеничной
муки
20 г кукурузного
крахмала
4 г разрыхлителя
Цедра 1 лимона

Лимонный курд

50 г яиц
45 г сахара
45 г лимонного
сока
4 г кукурузного
крахмала
Цедра 1 лимона
45 г сливочного
масла 82 %

4

ернично-лимонные трайфлы

ГОТОВИМ

Лимонный бисквит

1. Масло комнатной температуры взбить с сахаром в пышную массу. Постепенно ввести яйца, не переставая взбивать.

2. Просеять и смешать муку, крахмал и разрыхлитель, добавить к масляно-яичной смеси вместе с цедрой. Перемешать.

3. Тесто выложить в форму 18–20 см диаметром и выпекать при 170–180 °С около 30 минут. Остудить и нарезать на кусочки.

Лимонный курд

1. Смешать яйца, сахар, крахмал, лимонный сок и цедру. Проварить на среднем огне до густоты, постоянно помешивая массу.

2. Снять с огня, добавить сливочное масло. Пробить блендером до образования однородной массы. Остудить до комнатной температуры.





Черничный соус

1. Чернику с сахаром довести до кипения. Ввести крахмал, разбавленный в воде, кипятить массу 1–2 минуты. Остудить до комнатной температуры.

Сырный крем

1. Сложить все ингредиенты в чашу миксера и взбить на средней скорости до уплотнения.

С О В Е Т

Рецепт бисквита дан с запасом, в меньшем объеме его неудобно готовить. Остатки бисквита можно заморозить и хранить в морозильной камере до 3–4 недель.

Сборка

1. Собрать десерты в следующем порядке: 10–12 г бисквита, 30–35 г черничного соуса, 30–35 г крема, 15–20 г курда, 10–12 г бисквита, 30–35 г черничного соуса, 25–30 г крема.

Черничный соус

330 г черники
70 г сахара
24 г воды
12 г кукурузного крахмала

Сырный крем

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

ИНГРЕДИЕНТЫ
на 6 баночек
объемом 0,25 л

Апельсиновый
бисквит
«Джоконда»

100 г миндальной
муки
100 г сахарной
пудры
155 г яиц
25 г пшеничной
муки
25 г какао-по-
рошка
1 г соли
60 г белков
25 г сахара
18 г сливочного
масла 82 %
Цедра 1 апельсина

Хрустящий слой

60 г темного
шоколада
60 г вафельной
крошки
25 г растительного
масла без запаха
Цедра 1 апельсина

Мусс

4 г желатина
силой 160 блюм
110 г молока
55 г желтков
22 г сахара
88 г темного
шоколада
52 г молочного
шоколада
220 г сливок
33–35 %

Банкейки «Заводной апельсин»

ГОТОВИМ

Апельсиновый бисквит
«Джоконда»

1. Просеять и смешать сахарную пудру и миндальную муку. Добавить яйца и взбить до пышности. Ввести просеянную пшеничную муку, какао-порошок и соль, перемешать.

2. Из белка и сахара приготовить меренгу, ввести в тесто и аккуратно перемешать. Добавить растопленное масло и цедру апельсина, еще раз перемешать.

3. Распределить тесто по противню, формируя пласт толщиной 5 мм, и выпекать при 170–180 °С 10–15 минут. После выпечки сразу достать из духовки, накрыть пленкой и остудить до комнатной температуры.

4. Нарезать на маленькие кусочки (примерно 1 × 1 см).

Разложить по баночкам (по 25 г бисквита на баночку).

Хрустящий слой

1. Шоколад растопить, соединить с маслом, цедрой и крошкой. Распределить по бисквиту и подморозить.

Мусс

1. Желатин замочить в холодной воде.

2. Молоко довести до кипения. Желток смешать с сахаром, влить горячее молоко. Перемешать, вернуть все в сотейник и довести на слабом огне до 82–84 °С. Вылить крем поверх шоколада и желатиновой массы, пробить блендером. Остудить до 35–38 °С.

3. Сливки взбить до консистенции подтаявшего мороженого. Смешать шоколадную массу со сливками, разлить по баночкам (по 70–80 г мусса на баночку). Подморозить.

СОВЕТ

Рецепт бисквита дан с запасом, в меньшем объеме его неудобно готовить. Остатки бисквита можно заморозить и хранить в морозильной камере до 3–4 недель.





Апельсиновый мармелад

1. Смешать апельсиновый фреш и сахар (1), прогреть до 40–45 °С. Пектин смешать с сахаром (2) и ввести «дождем» в пюре. Постоянно помешивая, кипятить массу 20–30 секунд.

2. Снять с огня. Немного остудить и вылить поверх подмороженного мусса. Убрать в холодильник на стабилизацию.

Апельсиновый мармелад

150 г апельсинового фреша
35–40 г сахара (1)
15 г сахара (2)
4 г пектина NH

С О В Е Т

Соблазн использовать в десертах готовые соки велик, но так делать не стоит. На приготовление фреша уйдет совсем немного времени, и какой будет разница во вкусе!

ИНГРЕДИЕНТЫ
на квадратные
формы со стороной
7 см и высотой
2,5 см (6–8 пор-
ций)

Чизкейк «Мохито»

Взбитый мятный ганаш

2,5 г желатина
силой 160 блюм
80 г сливок 33–
35 % (1)
8–10 листочков
мяты
12 г глюкозного
сиропа
55 г белого шоко-
лада
150 г сливок
33–35 % (2)

**Лаймовая песоч-
ная основа**
100–150 г мин-
дального печенья
(см. рецепт на
стр. 26)
25 г сливочного
масла 82 %
(растопленного)
Цедра 1 лайма

Сырный слой
400 г сливочного
творожного сыра
80 г сахара
100 г сливок
33–35 %
52 г яиц
18 г желтков
25 г сока лайма
Цедра 2 лаймов

ГОТОВИМ

Взбитый мятный ганаш
Ганаш приготовить заранее.

1. Мяту измельчить, добавить в сливки (1) и убрать в холоди-
льник минимум на 1–2 часа (лучше
на 10–12 часов). Далее проце-
дить, взвесить и долить сливок
до первоначального объема (80 г).

2. Желатин замочить в холодной
воде.

3. В сотейнике прогреть мятные
сливки с глюкозным сиропом
до 80 °С. Вылить поверх шоко-
лада и желатиновой массы,
пробить блендером.

4. Не переставая пробивать, влить
холодные сливки (2). Перелить
смесь в контейнер, накрыть
пленкой «в контакт», убрать
в холодильник на 10–12 часов.

Лаймовая песочная основа

1. Соединить измельченное
печенье с цедрой и растоплен-
ным маслом.

СОВЕТ

Вы можете приготовить этот чизкейк в кольце диаметром
16–18 см, но время выпечки увеличится до 90–120 минут.

2. Выложить основу в подготов-
ленные формы (дно застелить
фольгой, борта смазать маслом),
убрать в холодильник.

Сырный слой и сборка

1. Сыр, сахар, сливки пробить
блендером. Аккуратно подме-
шать яйцо и желток, сок и цедру
лайма.

2. Распределить сырную массу
по формам. Выпекать при 100–
130 °С 20–40 минут. Готовый
чизкейк должен немного подра-
гивать в середине.

3. Остудить до комнатной темпе-
ратуры и убрать в холодильник
на 6–8 часов, затем снять
формочки.

4. Взбить ганаш миксером
на средней скорости.
Переложить в мешок с насадкой
и украсить остывшие чизкейки.





Торт с маком и лимоном

ГОТОВИМ

Взбитый ганаш с маскарпоне
Ганаш приготовить заранее.

1. Желатин замочить в холодной воде.
2. Сливки (1) и глюкозный сироп прогреть до 80 °С. Вылить поверх шоколада и желатиновой массы, пробить блендером.
3. Влить холодные сливки (2), не переставая пробивать массу.
4. Добавить маскарпоне, размешать до однородности. Перелить ганаш в миску и убрать в холодильник на 10–12 часов. Затем взбить миксером на средней скорости до уплотнения.

Маковый бисквит

1. Яйца взбить с сахаром в пышную массу. Просеять и смешать муку, крахмал, разрыхлитель, соль. Добавить мак.
2. Молоко и масло подогреть до 40–50 °С. Во взбитые яйца ввести сухие ингредиенты. Следом добавить масло с молоком.
3. Тесто вылить в подготовленную форму диаметром 17–18 см и выпекать при 170 °С 40–50 минут, до сухой палочки. Остудить, обернуть пленкой и убрать в холодильник на 6–8 часов.

ИНГРЕДИЕНТЫ

на торт диаметром
17–18 см
Вес торта — 1,8–
1,9 кг без «финиш-
ного» покрытия

Взбитый ганаш с маскарпоне

4 г желатина
силой 160 блюм
140 г сливок
33–35 % (1)
18 г глюкозного
сиропа
150 г белого
шоколада
250 г сливок
33–35 % (2)
200 г маскарпоне

Маковый бисквит

210 г яиц
120 г сахара
110 г пшеничной
муки
20 г кукурузного
крахмала
3 г разрыхлителя
1 г соли
40 г мака
30 г молока
30 г сливочного
масла 82 %
(растопленного)

Безе

240 г сахара
120 г белков

Лимонный курд

100 г сахара
75 г желтков
75 г лимонного сока
12 г кукурузного крахмала
Цедра 1 лимона
75 г сливочного масла 82 %

Пропитка

100 г воды
70 г сахара
50 г лимонного сока

Безе

1. Белки и сахар нагреть на водяной бане до 55–60 °С. Сахар должен полностью раствориться в белках. Перелить массу в чашу миксера и взбить до плотных пиков.

2. Выложить массу на пергамент, чтобы получился круг диаметром 13–14 см и высотой не более 2–2,5 см. Сушить в духовке при 70–90 °С 2–3 часа. Готовое безе должно быть абсолютно сухим. Для торта понадобится один корж, остальное безе можно смешать с остатками курда и подать как самостоятельный десерт.

Лимонный курд

1. В сотейнике смешать желтки, сахар, крахмал, лимонный сок и цедру. Постоянно помешивая, варить на среднем огне до густоты.

2. Снять с огня, остудить до 35 °С. Добавить сливочное масло комнатной температуры, пробить блендером и остудить до комнатной температуры.

Пропитка

1. Помешивая, довести воду и сахар до кипения. Сахар должен полностью раствориться. Снять с огня и ввести сок лимона. Использовать сразу.

Сборка

1. Собрать торт в кольцо, проложив его ацетатной лентой.

2. Бисквит разрезать на три коржа. Чередовать слои следующим образом: корж — пропитка — крем — бортик из крема — курд — корж — пропитка — крем — безе — немного крема сверху — корж — пропитка. Убрать торт в холодильник минимум на 6–8 часов.





Апельсиново-кофейный торт

ГОТОВИМ

Апельсиновый бисквит

1. Яйца взбить с сахаром в пышную массу. Просеять и смешать муку, крахмал, разрыхлитель и соль. Подмешать в 2–3 этапа сухие ингредиенты в яичную массу. В конце ввести масло, сок и цедру апельсина, перемешать.

2. Тесто вылить в подготовленную форму диаметром 16 см, выпекать при 170 °С около 60 минут до сухой шпажки. Остудить, обернуть пленкой и убрать в холодильник на 8–10 часов.

Пропитка

1. Довести сок с сахаром до кипения, затем остудить. Использовать сразу.

Чизкейк

1. Желатин замочить в холодной воде.

2. Прогреть кофе с сахаром до 80–90 °С. Вылить поверх шоколада и желатиновой массы, пробить блендером. Добавить сыр, снова пробить блендером. Остудить до 35 °С.

3. Сливки взбить до состояния подтаявшего мороженого. Соединить обе массы, вылить в подготовленную форму (дно кольца затянуть пленкой, поставить на дощечку, чтобы было удобно переносить в морозильную камеру). Заморозить чизкейк.

4. Перед сборкой достать из кольца. Размораживать мусс не надо, поместить его в торт замороженным.

ИНГРЕДИЕНТЫ
на торт диаметром
16 см
Вес торта — 1,8 кг
без «финишного»
покрытия

Апельсиновый бисквит

210 г яиц
125 г сахара
125 г пшеничной
муки
25 г кукурузного
крахмала
5 г разрыхлителя
1 г соли
60 г апельсино-
вого сока
40 г растительного
масла без запаха
Цедра 2 апельси-
нов

Пропитка

100 г апельсино-
вого сока
40 г сахара

Чизкейк

на 2 кольца диаме-
тром 12 см
5 г желатина
силой 160 блюм
50 г свежесварен-
ного кофе
30 г сахара
50 г молочного
шоколада
120 г сливочного
творожного сыра
120 г сливок
33–35 %

Апельсиновая карамель

140 г сахара
25 г глюкозного сиропа
65 г сливок 33–35 %
45 г апельсинового сока
18 г какао-масла
53 г сливочного масла 82 %
1 г соли

Фундучное пралине

100 г фундучного пралине (см. стр. 33)

Крем для прослойки

600 г сливочного творожного сыра
150–180 г сливок 33–35 %
120 г сахарной пудры

Апельсиновая карамель

1. Прогреть сахар и глюкозный сироп в сотейнике с толстым дном на среднем огне до янтарного цвета. Сливки прогреть, в 2–3 приема влить в растопленный сахар.

2. Довести карамель до 108 °С (примерно 2–3 минуты кипения после добавления сливок). Снять с огня, ввести соль и теплый апельсиновый сок, пробить блендером. Добавить растопленное какао-масло, снова пробить блендером.

3. Остудить карамель до 55–60 °С, ввести сливочное масло комнатной температуры, пробить блендером. Убрать в холодильник на 2–4 часа.

Фундучное пралине

1. Приготовить фундучное пралине по рецепту со стр. 33.

Крем для прослойки и сборки

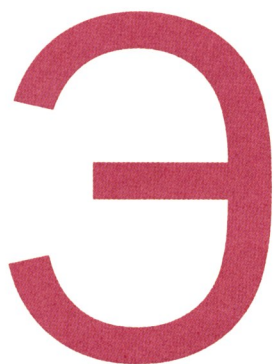
1. Сложить все ингредиенты крема в чашу миксера и взбить до уплотнения.

2. Бисквит разрезать на 3 коржа. Собрать торт следующим образом: бисквит — пропитка — крем — пралине — чизкейк — крем — бисквит — пропитка — крем — пралине — карамель — бисквит с пропиткой.

3. Убрать в холодильник на 8–12 часов. После стабилизации выровнять и украсить по своему вкусу.







КЗОТИЧЕСКАЯ СВЕЖЕСТЬ

Настоящий взрыв вкуса и вихрь эмоций — будто телепорт в жаркие страны. А в них угощают сладкой мякотью кокоса, нарезают медовое манго, не забывают о сочном ананасе и душистой маракуйе.

Не бойтесь смешивать тропические фрукты, здесь не бывает «слишком». К слову, более «привычные» шоколад и ягоды отлично впишутся в общую картину вечного лета и большого праздника.

Не нашли маракуйю? Не беда, используйте апельсины, они чудо как хороши.



«Павлова» с экзотическим соусом

ГОТОВИМ

Меренга

1. Белок и сахар прогреть, помешивая, на водяной бане до 50–55 °С. Перелить в чашу миксера и взбить до остывания. Если миксер маломощный, то нужно взбивать белок сразу на бане. В середине взбивания добавить сок лимона. В самом конце ввести крахмал, на низкой скорости вмешать его в меренгу. Масса должна получиться плотной, гладкой и блестящей.

2. Переложить меренгу на противень, сформировав круг диамет-

ром 20–22 см. Можно сделать несколько порционных десертов. Выпекать при 80–90 °С 2–3 часа (1,5–2 часа для порционных десертов). Остудить.

Крем

1. Сложить все ингредиенты в чашу миксера, взбить до уплотнения. Выложить на меренгу.

Соус из манго и маракуйи

1. Фруктовое пюре прогреть до 40–45 °С. Смешать сахар с крахмалом, ввести в пюре. Кипятить 1–2 минуты, затем остудить. Полить десерт соусом.

ИНГРЕДИЕНТЫ
на 1 большой
десерт диаметром
20–22 см

Меренга

360 г сахара
180 г белков
12 г кукурузного
крахмала
10 г лимонного
сока

Крем

180 г сливочного
творожного сыра
50 г сливок 33–
35 %
30 г сахарной
пудры

Соус из манго и маракуйи

100 г пюре
из манго
70 г пюре из мара-
куйи
45 г сахара
18 г кукурузного
крахмала

СОВЕТ

Правильно приготовленная «Павлова» имеет сухую корочку и тягучую серединку.

ИНГРЕДИЕНТЫ
на 6 стаканчиков
объемом 0,18–
0,2 л

Бисквит

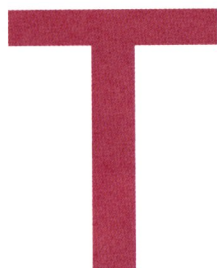
105 г яиц
80 г сахара
65 г пшеничной
муки
2 г разрыхлителя
1 г соли
28 г молока
15 г сливочного
масла 82 %

Малиновый соус
200 г пюре из ма-
лины
100 г малины
55 г сахара (или
по вкусу)
18 г воды
9 г кукурузного
крахмала
10 г лимонного
сока

Мусс с манго
и маракуйей
4 г желатина
силой 160 блюд
68 г пюре из манго
12 г пюре из
маракуйи
80 г белого шоко-
лада
200 г сливок
33–35 %

Пропитка

30 г молока
30 г сливок 33–
35 %
30 г сгущенного
молока



трайфл с манго и малиной

ГОТОВИМ

Бисквит

1. Яйца взбить с сахаром в пыш-
ную массу.

2. Просеять и смешать муку,
разрыхлитель и соль. Ввести
сухие ингредиенты в яичную
массу, перемешать. Добавить
масло, растопленное в молоке,
перемешать. Вылить тесто
в форму диаметром 18–20 см
и выпекать при 170–180 °С
20–30 минут (до сухой палочки).
Остудить.

Малиновый соус

1. Пюре, малину и сахар довести
до кипения. Ввести крахмал,
разбавленный водой. Кипятить
1–2 минуты. Снять с огня,
добавить сок лимона. Остудить.

Мусс с манго и маракуйей

Готовить непосредственно перед
сборкой десерта.

1. Желатин замочить в холодной
воде. Прогреть фруктовое пюре
до 80 °С. Вылить поверх шоко-
лада и желатиновой массы,
пробить блендером и остудить
до 35 °С.

2. Сливки взбить до состояния
подтаявшего мороженого, объе-
динить обе массы.

Пропитка и сборка

1. Смешать все ингредиенты для
пропитки, подогреть.

2. Собрать десерты в следующем
порядке: 12–15 г бисквита,
25–30 г соуса, 25–30 г мусса,
12–15 г бисквита, 25–30 г соуса,
20–25 г мусса. Бисквитные слои
полить пропиткой. Убрать трай-
флы в холодильник.





Банкейки с молочным шоколадом и маракуйей

ГОТОВИМ

Шоколадный бисквит

1. Просеять и смешать все сухие ингредиенты (муку, какао-порошок, разрыхлитель, соду и соль).

2. Смешать яйцо, йогурт, масло и сахар. Ввести сухие ингредиенты и перемешать.

3. Выложить тесто в форму диаметром 18–20 см и выпекать при 170 °С до сухой палочки

(время выпечки будет меняться в зависимости от вашей формы, примерно 20–30 минут). Остудить. Нарезать на кусочки (примерно 1 × 1 см) и разложить по баночкам (по 22–25 г бисквита на баночку).

Хрустящий слой

1. Растопить шоколад, соединить с маслом и крошкой. Выложить поверх бисквита (по 20–25 г на баночку), заморозить.

ИНГРЕДИЕНТЫ
на 6 баночек
объемом 0,25 л

Шоколадный бисквит

125 г пшеничной
муки
15 г какао-порошка
3 г разрыхлителя
2 г соды
1 г соли
55 г яиц
100 г натурального
йогурта или
кефира
30 г растительного
масла без запаха
130 г сахара

Хрустящий слой

60 г молочного
шоколада
60 г вафельной
крошки
30 г растительного
масла без запаха

Муссовый чизкейк на молочном шоколаде

5 г желатина
силой 160 блюм
125 г молока
125 г молочного шоколада
120 г сливочного творожного сыра
220 г сливок
33–35 %

Желе из маракуйи

5 г желатина
силой 160 блюм
140 г пюре из маракуйи
60 г сахара

Муссовый чизкейк на молочном шоколаде

1. Замочить желатин в холодной воде.
2. Молоко прогреть до 80–90 °С. Вылить поверх шоколада и желатиновой массы, пробить блендером. Добавить сыр, снова размешать блендером. Остудить до 35 °С.
3. Сливки взбить до состояния подтаявшего мороженого. Объединить обе массы. Разлить поверх хрустящего слоя (по 75–85 г мусса на баночку). Подморозить.

Желе из маракуйи

1. Желатин замочить в холодной воде.
2. Пюре из маракуйи прогреть с сахаром до 80 °С. Добавить желатиновую массу, перемешать, немного остудить.
3. Разлить желе поверх подмороженного мусса (по 30–33 г желе на баночку). Убрать в холодильник на 12–16 часов.

С О В Е Т

Рецепт бисквита дан с запасом, в меньшем объеме его неудобно готовить. Остатки бисквита можно заморозить и хранить в морозильной камере до 3–4 недель.





Х

ЛОПКОВЫЙ КОКОСОВЫЙ ЧИЗКЕЙК

ГОТОВИМ

1. На водяной бане прогреть сыр, молоко и масло. Дать сыру раствориться.

2. Желтки смешать с сахаром (1). Добавить сырно-молочную массу, перемешать.

3. Муку и крахмал просеять и соединить, добавить к остальной смеси. Перемешать, ввести кокосовый ликер и сок лимона, перемешать.

4. Из белков и сахара (2) приготовить меренгу (взбить до «птичьего клюва»), добавить к остальным ингредиентам в 2–3 приема.

5. Перелить массу в подготовленную форму (дно и бока застелить пергаментом, снизу обернуть фольгой). Поставить в форму большего диаметра и налить в нее воду (сделать водяную баню), так чизкейк выйдет еще более нежным.

6. Выпекать сначала 20–30 минут при 150–155 °С, затем снизить температуру до 130–140 и выпекать еще 40–60 минут. Остудить чизкейк в выключенной духовке, затем оставить при комнатной температуре, потом убрать в холодильник на 6–8 часов. После выпечки чизкейк немного осядет, это нормально.

ИНГРЕДИЕНТЫ
на форму диаметром 20–22 см

170 г сливочного
творожного сыра
115 г кокосового
молока
50 г сливочного
масла 82 %
90 г желтков
60 г сахара (1)
54 г муки пшенич-
ной
18 г кукурузного
крахмала
15 г сока лайма
или лимона
20 г кокосового
ликера (по жела-
нию)
160 г белков
50 г сахара (2)

ИНГРЕДИЕНТЫ
на форму диамет-
ром 16 см и высо-
той 5–6 см

Основа

280 г миндального
печенья (см.
рецепт на стр. 26)
50–55 г сливоч-
ного масла 82 %
(растопленного)
20–25 г молотого
миндаля

Сырный слой

450 г сливочного
творожного сыра
120 г кокосового
молока
90 г сахара
55 г яиц
18 г желтков
18 г кукурузного
крахмала
30 г кокосового
ликера (по жела-
нию)

Ананасовое ком- поте

2,5 г желатина
силой 160 блюм
140 г ананаса
(кусочками)
40 г пюре из ана-
наса
40 г сахара
18 г воды
6 г кукурузного
крахмала
5 г сока лайма

Ч

из кейк «Пинаколада»

ГОТОВИМ

Основа

1. Измельчить печенье в крошку, смешать с растопленным сливочным маслом и кусочками миндаля.

2. Выложить бортики и дно в подготовленную форму, убрать в холодильник.

Сырный слой

1. Сыр смешать в блендере с кокосовым молоком и сахаром. Вручную подмешать к этой массе яйцо и желток, затем крахмал и ликер.

2. Вылить массу на охлажденную основу, не доходя до края песочной крошки 0,7–1 см (туда после выпечки будет выкладываться ананасовая начинка).

3. Выпекать чизкейк при 100–130 °С 120–150 минут. Остудить в выключенной духовке, довести до комнатной температуры, затем убрать в холодильник минимум на 6–8 часов.

Ананасовое компоте

1. Замочить желатин в холодной воде до его набухания.

2. Довести до кипения кусочки ананаса с пюре и сахаром. Ввести крахмал, разведенный в воде (18 г воды). Кипятить 1–2 минуты.

3. Добавить желатиновую массу и сок лайма (лимона), перемешать. Остудить. Вылить поверх охлажденного чизкейка и убрать в холодильник на 1–2 часа.





Т

орт «Экзо»

ГОТОВИМ

Взбитый ганаш на молочном шоколаде

Ганаш приготовить заранее.

1. Желатин замочить в холодной воде.

2. Прогреть сливки (1) с глюкозным сиропом до 80 °С. Вылить поверх шоколада и желатиновой массы, пробить блендером.

3. Ввести холодные сливки (2), не переставая пробивать. Затем добавить маскарпоне и еще раз пробить блендером.

4. Ганаш перелить в миску и убрать в холодильник на 10–12 часов. После стабилизации

взбить на средней скорости до уплотнения.

Шоколадный бисквит

1. Просеять и смешать муку, какао-порошок, разрыхлитель и соль.

2. Яйца взбить с сахаром в пышную массу. Аккуратно подмешать к яйцам сухие ингредиенты и молоко, смешанное с маслом.

3. Вылить тесто в две подготовленные формы. Выпекать при 170–180 °С 40–45 минут (до сухой палочки). Остудить, достать из формы, обернуть пленкой и убрать в холодильник минимум на 4–6 часов.

ИНГРЕДИЕНТЫ
на торт диаметром
16 см
Вес торта — 1,3–
1,4 кг без «финиш-
ного» покрытия

Взбитый ганаш
на молочном
шоколаде

3,5 г желатина
силой 160 блюм
120 г сливок
33–35 % (1)
10 г глюкозного
сиропа
120 г молочного
шоколада
170 г сливок
33–35 % (2)
120 г маскарпоне

Шоколадный бисквит

125 г пшеничной
муки
25 г какао-по-
рошка
6 г разрыхлителя
1 г соли
210 г яиц
165 г сахара
80 г молока
60 г растительного
масла без запаха

Кремю с манго
и маракуйей

3 г желатина
силой 160 блюм
80 г пюре из манго
65 г пюре из
маракуйи
56 г желтков
32 г сахара
36 г белого шоко-
лада
46 г сливочного
масла 82%

Кремю с манго и маракуйей

1. Желатин замочить в холодной воде.
2. Смешать желтки с сахаром и двумя видами пюре. На среднем огне довести массу до 82 °С. Снять с огня, ввести желатиновую массу и белый шоколад, пробить блендером.
3. Остудить до 35–40 °С, ввести сливочное масло комнатной температуры, пробить бленде-

ром. Убрать в холодильник минимум на 3–5 часов.

Сборка

1. Готовые бисквиты разрезать пополам, получится четыре коржа.
2. На каждый корж поочередно отсадить из мешка ганаш и кремю. Убрать торт в холодильник минимум на 6–8 часов. Снять кольцо и выровнять.







УДК 641.55
ББК 36.95

Б43

Белая, Мария

Вкусные мечты. Чизкейки, пирожные, банкейки и невероятные торты / Мария Белая. — Москва : ИД «Комсомольская правда», 2021. — 160 с.

Сложные и очень вкусные десерты на самом деле просто готовить!

Мария Белая несколько лет назад думала, как и вы, — изящные десерты и невероятные торты по силам только профессионалам. Но в декрете, вдохновленная, она решила все-таки попробовать. Результат — свои кулинарные курсы и тысячи успешных учениц.

Выбирайте ваши любимые десерты из сладкого каталога: ореховые, ванильные, шоколадные, цитрусовые.

Готовьте легко восхитительное печенье и фирменные авторские банкейки, элегантные ягодные трайфлы и пончики с кремом, оригинальные чизкейки, великолепные торты и хрустящие тарталетки.

Из мам — в кондитеры! Вы готовы к вкусному приключению?

© Белая М., текст, 2021

© Белая М., Белый Р., Карпенко Е., фото, 2021

© Оформление обложки, АО «Издательский дом
«Комсомольская правда», 2021

ISBN 978-5-4470-0547-4

Издание для досуга
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА
ВКУСНЫЕ МЕЧТЫ
Мария Белая

Руководитель проекта Наталья Щербаненко
Дизайнер Мария Фёдорова
Редактор Мария Ковалёва
Фото Марии Белой, Руслана Белого, Елены Карпенко
Корректор Оксана Другова

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

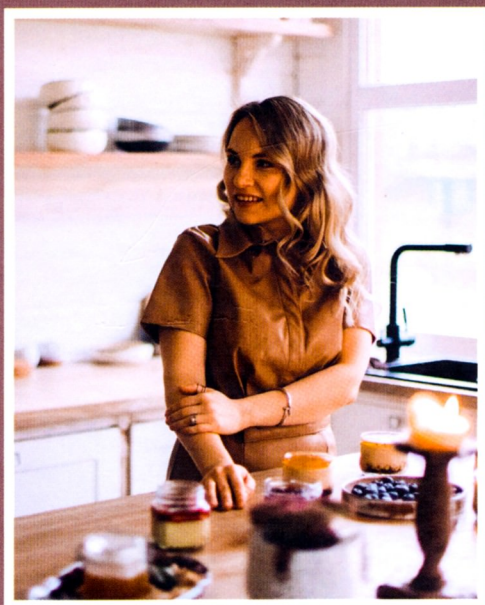
Подписано в печать 23.08.2021. Формат 84×100/16
Печать офсетная. Усл. печ. л. 15,56
Тираж 3 000 экз. Заказ 5537

Отпечатано:

Филиал «Чеховский Печатный Двор АО «Первая Образцовая типография»
142300, Россия, Московская область, г. Чехов, ул. Полиграфистов, д. 1
Сайт: www.chpd.ru, e-mail: sales@chpd.ru, тел.: 8(499)270-73-59

ISBN 978-5-4470-0547-4





Сложные и очень вкусные десерты на самом деле просто готовить! Мария Белая несколько лет назад думала, как и вы, — изящные десерты и невероятные торты по силам только профессионалам. Но в декрете, вдохновленная, решила попробовать. Результат — свои кулинарные курсы и тысячи успешных учениц.

Выбирайте ваши любимые десерты из сладкого каталога: ореховые, ванильные, шоколадные, цитрусовые. Готовьте легко восхитительное печенье и фирменные авторские банкейки, элегантные ягодные трайфлы и пончики с кремом, оригинальные чизкейки, великолепные торты и хрустящие тарталетки.

ИЗ МАМ — В КОНДИТЕРЫ! ВЫ ГОТОВЫ К ВКУСНОМУ ПРИКЛЮЧЕНИЮ?



ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ
**КОМСОМОЛЬСКАЯ
ПРАВДА**

ISBN 978-5-4470-0547-4



9 785447 005474