



Тарталатия



Татьяна Назарук

Тартомания

ТОРТЫ И ЧИЗКЕЙКИ, ПИРОЖНЫЕ И ТАРТЫ,
КОТОРЫЕ ЛЕГКО ПРИГОТОВИТЬ

РЕЦЕПТЫ
и мастер-классы

ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва

СОДЕРЖАНИЕ

ЧАСТЬ 1

Основы

- Что такое шоколадный ганаш и как с ним работать 10
- Разбираемся с меренгой 12
- Заварное тесто от А до Я 14
- Теория масляного крема 16
- Как правильно взбивать сливки 18

ЧАСТЬ 2

Рецепты

ТОРТЫ

- Медовик «Ателье» 22
- Клюквенный торт с маскарпоне 24
- Торт «Три шоколада» 26
- Торт «Смородина в шоколаде» 28

- Шоколадный-шоколадный торт 30
 - Торт «Черный лес» 32
 - Маковый торт с кофейным кремом 34
 - Морковный торт с кремом из сливочного сыра 36
 - Блинный торт с заварным кремом 38
 - Торт «Шоколадная девочка» 40
 - Торт «Киевский» 42
 - Торт «Ленинградский» 44
 - Торт «Птичье молоко» 46
 - Домашний «Наполеон» с кремом «Пломбир» 48
 - Тыквенный рулет с кремом из сливочного сыра 50
- #### ПИРОЖНЫЕ
- Заварные кольца с творожным кремом 52



Пирожные шу с кремом «Бейлиз»	54	Чизкейк «Сан-Себастьян»	88
Лимонные пирожные с глазурью	56	Королевская ватрушка	89
Шоколадные пирожные макарон с ромовым ганашем	58	Холодный вишневый чизкейк	90
Черничные пирожные макарон	60	Холодный манговый чизкейк	92
Пирожное «Картошка» по-взрослому	62	Сыромак	94
Шоколадные эклеры	64	Нежный творожник с малиной	96
Эклеры с ванильным заварным кремом	66	Заварной творожник на медовом тесте	98
Юмбрики	68	ТАРТЫ И ТАРТАЛЕТКИ	
Пирожные «Пенёчки»	70	Малиновый тарт с маскарпоне	100
Вупи пай со сливочным кремом	72	Клубничный тарт с заварным кремом	102
Муссовое пирожное с шоколадом и маракуйей	73	Творожный тарт с персиками	104
ЧИЗКЕЙКИ И ТВОРОЖНИКИ		Тарт с миндалем и молочным шоколадом	106
Классический чизкейк «Нью-Йорк»	76	Апельсиновый тарт со сливочным кремом	108
Тройной шоколадный чизкейк	78	Пряный яблочный пирог	110
Чизкейк с нутеллой	80	Смородиновый тарт с франжипаном	111
Тыквенный чизкейк	82	Кофейные тарталетки	112
Чизкейк «Шоколадное безумие»	84	Ореховые тарталетки с карамелью	114
Чизкейк «Тирамису»	86	Лимонные тарталетки с меренгой	116
		Корзиночки с белковым кремом	118





ВСТУПЛЕНИЕ

Принято считать, что торт — это исключительно праздничная выпечка. И обязательно сложная. Эта книга опровергает оба стереотипа: здесь я собрала рецепты тортов, чизкейков и пирожных, которые можно без особого труда приготовить на домашней кухне. И вам точно захочется это сделать, не дожидаясь торжественного повода.

А чтобы вы чувствовали себя увереннее, я подготовила статьи о самых важных базовых кондитерских техниках. Из них вы узнаете все нюансы приготовления заварного теста и ганаша, взбивания сливок и меренги.

И помните главное — совсем не обязательно ждать праздника, чтобы побаловать себя кусочком торта.

Ваша Татьяна Назарук





ЧАСТЬ 1

ОСНОВЫ

Что такое шоколадный ганаш
и как с ним работать

10

Разбираемся с меренгой

12

Заварное тесто от А до Я

14

Теория масляного крема

16

Как правильно взбивать сливки

18

ЧТО ТАКОЕ ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ И КАК С НИМ РАБОТАТЬ

Ганаш активно фигурирует в рецептах тортов, конфет, пирожных, муссов и других кондитерских изделий. Его можно использовать как шоколадный соус, пускать в основу кремов, использовать в качестве начинки или глазури. А из густого ганаша делаются трюфели.

То, как именно будет использоваться ганаш, зависит от соотношения шоколада и сливок, которые входят в его состав. Об этом — далее.

ИЗ ЧЕГО ДЕЛАЮТ ГАНАШ?

Два главных ингредиента для ганаша — шоколад и сливки с жирностью от 30% и выше. По классике ганаш готовится из горького шоколада, но в зависимости от назначения, рецепта и вкусовых предпочтений шоколад может быть заменен на молочный и даже белый.

ГЛАВНОЕ УСЛОВИЕ — шоколад должен быть максимально качественным.

Правда, стоит учитывать, что в молочном и белом шоколаде содержание какао-масла и тертого какао ниже, чем в горьком. Поэтому для получения одной и той же консистенции ганаша соотношение массы шоколада и сливок в молочном и белом вариантах должно быть смещено в сторону преобладания шоколада.

Помимо сливок и шоколада в состав ганаша могут входить вкусовые и ароматические добавки — например, темный ром, ликеры (вишневый, кофейный, миндальный, апельсиновый и другие), разные экстракты и эссенции (ванильная, мятная). А еще — термизированное фруктовое или ягодное пюре: апельсин, маракуйя, мандарин, смородина и т. д.

В ганаш может добавляться сливочное масло, сироп глюкозы и кукурузный сироп — все эти ингредиенты призваны улучшить вкус и текстуру готового ганаша.

Масло чаще всего добавляют для того, чтобы возместить жирность, когда часть сливок по рецепту замещается ликером, фруктовым пюре или другим вкусоароматическим ингредиентом. Как правило, для этих целей масла нужно взять в количестве половины веса этого ингредиента.

Сироп глюкозы и кукурузный сироп добавляют для того, чтобы предотвратить рекристаллизацию сахара в шоколаде и поддержать гладкую консистенцию ганаша. Вес добавляемого сиропа не должен превышать 10% от общего веса ганаша.

Сироп глюкозы добавляют в сливки перед тем, как они закипят.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для приготовления ганаша шоколад нужно порубить на мелкие кусочки. Это необходимо для наиболее равномерного его растапливания. Проще всего измельчить шоколад ножом, но при желании вы можете натереть его на крупной терке. Если вы используете кондитерский шоколад в каллетах (капли одинакового размера), то нарезать, соответственно, ничего не нужно.

Сливки влить в ковш или кастрюлю и довести до кипения. А затем перелить в миску с шоколадом и оставить на 2–3 минуты. После этого смесь нужно размешивать ложкой, лопаткой или венчиком до тех пор, пока все кусочки шоколада не расплавятся. На этом этапе в ганаш можно добавить ароматизаторы, о которых шла речь чуть выше.



В некоторых рецептах предлагается добавить нарубленный шоколад в кастрюлю к сливкам. Этот вариант тоже имеет право на жизнь, но в таком случае есть риск, что шоколад перегреется при соприкосновении с горячим дном кастрюли.

Далее ганаш либо сразу используют по назначению (если он играет роль глазури), либо охлаждают и хранят в холодильнике. Небольшой совет: перед хранением положите на поверхность ганаша пищевую пленку, чтобы он не заветрился.

Если кусочки шоколада так и не растаяли до конца, вы можете поставить миску со смесью на паровую баню и довести до растворения, постоянно помешивая.

АРОМАТИЗАЦИЯ ГНАША

Добавить ганашу аромата можно не только при помощи алкоголя и фруктового пюре. Это можно сделать при помощи чая, натурального кофе, специй, натуральной ванили и различных трав (например, мяты). Как это сделать:

- 1 Довести сливки до кипения, добавить ароматизаторы и снять кастрюлю с огня.
- 2 Дать смеси постоять под крышкой, чтобы сливки вобрали в себя ароматические вещества, 5–10 минут.
- 3 Процедить сливки, чтобы убрать из них все лишнее.
- 4 Взвесить сливки и возместить недостающий вес (часть веса уйдет за счет испарения жидкости при выстаивании) добавлением небольшого количества жирного молока.
- 5 Перед вливанием ароматизированных сливок в шоколад снова довести их до кипения.

РАЗБИРАЕМСЯ С МЕРЕНГОЙ

Во взбивании белков с сахаром на первый взгляд нет ничего сложного. Тем не менее вопросы по меренге возникают у многих. В этом посте я постараюсь дать всю необходимую базу, чтобы эти вопросы сняты.

Технически меренга — это белки, взбитые с сахаром до определенной консистенции. Но есть нюансы. О них — далее.

Меренга используется для начинки и отделки верха тортов и пирогов, может составлять основу для более сложных кремов. Можно запекать меренгу в виде корзиночек и наполнять кремом и фруктами, а еще — просто сушить при низкой температуре (тут мы получаем любимое многими печенье безе). Кроме того, меренга входит в состав муссов и теста — в этом случае она придает воздушность и заставляет выпечку расти в объеме при выпекании.

КАК ЭТО РАБОТАЕТ?

Для примера возьмем самую простую и распространенную французскую меренгу.

Общепринятая классическая пропорция для меренги — 1 часть белка плюс 2 части сахара. Грубо говоря, если мы рассматриваем средний белок от яйца С1, который весит около 25–30 г, то на него нужно 50–55 г сахара.

Белки взбиваются на высокой скорости до образования легкой пены, затем постепенно добавляется сахар, и масса взбивается до нужной кондиции — мягких, средних или жестких пиков.

В процессе взбивания белки насыщаются воздухом. Чем дольше мы взбиваем — тем мельче становятся воздушные пузырьки. Когда мы добавляем сахар, то при взбивании он растворяется за счет влаги белков и обволакивает пузырьки воздуха, стабилизируя их.



Консистенция меренги

Меренгу взбивают до мягких, средних и жестких пиков.

Меренга, взбитая до **мягких пиков**, чаще всего используется для приготовления суфле. Если вынуть венчик из миски с массой и перевернуть его вверх ногами, хвостик обвиснет, но масса не стечет. **Средние пики** идеальны для кремов и теста. При манипуляции с венчиком хвостик загнетса совсем чуть-чуть. Меренга, взбитая до **жестких пиков**, лучше всего держит форму, и поэтому лучше всего подходит для декорирования и работы с кондитерскими насадками. При фокусе с венчиком у такой меренги хвостик не загибается совсем.

Общее правило для всех трех вариантов: меренга должна быть глянцевой и гладкой. Если смесь комковатая, жесткая и без блеска — вы перевзбили меренгу.