

АЛИНА СЕЛИВАНОВА

Торты

и десерты
в полосочку

Гид по бисквитам,
ягодным муссам
и самым красивым
тортам!



Алина Селиванова

ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ В ПОЛОСОЧКУ

Гид по бисквитам, ягодным муссам
и самым красивым тортам!



ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва
2022

СОДЕРЖАНИЕ

ЧАСТЬ 1

Введение, теория, ингредиенты и инвентарь

От автора.....	7
2.1. Что нужно для приготовления торта	8
2.2 Установка бордюрной ленты.....	11
2.3 Приготовление муссов, нюансы	13
2.4 Что нужно знать про желатин	18
2.5 На какие ингредиенты обратить внимание.....	19
2.6 Как правильно следовать рецептам.....	22
2.7 Если что-то пошло не так (возможные ошибки)	24

ЧАСТЬ 2

Полосатые торты и трайфлы

1. Классика

1.1 «Три шоколада» — классическая версия торта	28
1.2 «Три шоколада» — классическая версия торта, двухъярусная конструкция	34
1.3 Торт «Шоколадный градиент»	38

2. Розовый

2.1 Торт «Три шоколада» с клюквенным муссом	42
2.2 Торт «Три шоколада» с клубничным муссом	48
2.3 Торт «Розовый градиент»	54

3. Оранжевый

3.1 Торт «Три шоколада» с апельсиновым муссом	58
--	----

4. Желтый

4.1 Торт «Три шоколада» с манго или с облепихой.....	66
---	----



5. Зеленый

- 5.1 Торт «Три шоколада
фисташка-матча» 74
- 5.2 Торт «Три шоколада
киви-манго» 80
- 5.3 Торт «Шоколад-
фисташка-малина» 88

6. Голубой и синий

- 6.1 Торт «Три шоколада кокос» 94
- 6.2 Трайфлы с двумя оттенками
голубого мусса 100

7. Фиолетовый и лиловый

- 7.1 Трайфлы «Три Шоколада
с ягодными муссами» 104
- 7.2 Торт «Фиолетовый градиент» 108

8. Радуга

- 8.1 Цветной торт «Радуга» 112

- 1.3 Торт «Фисташка-
лайм-малина» 132
- 1.4 Шоколадно-ягодный торт 136
- 1.5 Ванильный торт
с манговым муссом 140

2. Трайфлы

- 2.1 Шоколадные трайфлы
с абрикосовой карамелью 144
- 2.2 Черничные трайфлы
с йогуртовым муссом 150
- 2.3 Кокосовые трайфлы
с голубым муссом
и ягодами черники 154
- 2.4 Ванильные трайфлы
с манговым муссом и малиной... 158
- 2.5 Фисташковые трайфлы
с вишней 162
- 2.6 Кофейные трайфлы
с ванильным кремом 166

- Указатель 170

ЧАСТЬ 3

Торты и трайфлы с муссами

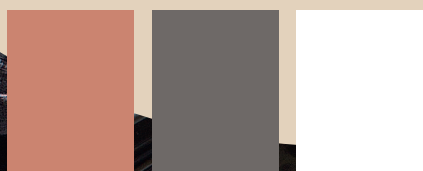
1. Торты

- 1.1 Торт «Манго-лимон» 117
- 1.2 Торт «Вишня-малина-шпинат» ... 124



ЧАСТЬ 1

ВВЕДЕНИЕ, ТЕОРИЯ,
ИНГРЕДИЕНТЫ
И ИНВЕНТАРЬ





ОТ АВТОРА

Эта книга посвящена тарту «Три шоколада» и его всевозможным вариациям.

В первый раз я приготовила торт «Три шоколада» примерно четыре года назад, и тогда, конечно, он не получился таким ровным и идеальным, каким получается сейчас. Но я продолжала экспериментировать. Сначала с классической версией, потом с фруктово-ягодными вариациями, а позже уже и с градиентными переходами.

И теперь я рада поделиться своими знаниями и наработками. В этой книге я покажу вам, как много существует вкуснейших вариаций классического торта «Три шоколада». Расскажу, как варьировать вкусы и создавать самые неожиданные сочетания. Научу получать идеальные разрезы и не бояться собирать двухъярусные конструкции.

А также объясню, как создавать вкусовые и цветовые градиентные переходы в муссах, используя только натуральные ингредиенты. А еще мы разберем приготовление тортов и трайфлов с муссовой составляющей внутри.

Я докажу вам, что создавать вкусные и красивые торты совсем не сложно. Если вы будете внимательны и аккуратны, а также будете четко следовать рецептам, у вас обязательно получатся кулинарные шедевры.



ИНВЕНТАРЬ И ИНГРЕДИЕНТЫ, ПОДГОТОВКА К СБОРКЕ ТОРТОВ

2.1 ЧТО НУЖНО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТОРТА

В этом разделе мы поговорим о том, что нам нужно подготовить для сборки тортов.



Кухонные весы

Обязательно приобретите электронные кухонные весы, которые показывают вес в граммах. Весы должны быть точными и чувствительными, ведь мы будем отмерять желирующие агенты для муссов и начинок. В этом деле важен каждый грамм, поэтому наличие качественных весов необходимо для получения стабильного результата.

Миксер

Все блюда из книги можно приготовить, используя только ручной миксер. Но если вы нацелены на большие объемы или просто хотите сэкономить свое время, лучше выбирайте планетарный.

Как правило, сливки для муссов взбиваются планетарным миксером, а крем для декора — ручным.

Блендер

Блендер нужен для измельчения орехов и приготовления фруктовых и ягодных пюре.

Разъемные кондитерские кольца

Все вариации торта «Три шоколада» мы собираем, используя разъемное кольцо. Самый популярный вид разъемного кольца — с переменным диаметром 16–30 см и высотой 8–10 см. Бывают еще маленькие — диаметром 12–20 см, они нужны для сборки торта в два-три яруса.

Кольца и формы для выпечки

Кольца фиксированного диаметра (высота, как правило, 5–6 см) или разъемные формы используем для выпечки бисквитов и брауни.

Ацетатная пленка (бордюрная лента)

Ацетатной пленкой мы прокладываем разъемное кольцо при сборке торта. Без нее снять кольцо с готового торта, не повредив его, не получится. При выборе бордюрной ленты ориентируемся на высоту — нам подойдет 9–12 см. Также стоит обратить внимание на плотность — идеальная плотность для наших целей 130–150 мк (микрон). Более тонкая лента не держит форму, а более толстая плохо отходит от нежного торта.

Подложка для торта

Выбираем негнущуюся, плотную подложку. Толщина такой подложки обычно 3,2 мм.

Силиконовые лопатки

Лопатки используем для смешивания масс, которые не нужно взбивать миксером и пробивать блендером.

А также вам будут нужны:

- мерные стаканчики для заливания мусса в трайфлы,
- сито для просеивания муки,
- емкости для замешивания ингредиентов и приготовления муссов,
- одноразовые кондитерские мешки для декорирования кремом,
- насадки для крема, базовые — открытая или закрытая звезда 12–15 мм,
- кухонный термометр. Нам подойдет термометр с щупом, но для удобства можно также приобрести инфракрасный,
- силиконовые формы для декора (спираль, воны, кораллы и др.).



2.2 УСТАНОВКА БОРДЮРНОЙ ЛЕНТЫ

Очень важный раздел, ведь от правильной установки ленты зависит то, насколько ровным получится торт.



Все одноярусные торты-вариации «Три шоколада» собираем в разъемном кольце переменного диаметра 16–30 см.

Для сборки торта нам понадобится:

1. Разъемное кольцо переменного диаметра 16–30 см.
2. Бордюрная лента (ацетатная пленка) высотой 10–12 см.

Обратите внимание, в кондитерских магазинах продают бордюрную ленту различной толщины. Совсем тонкую, 40–100 мк, брать не рекомендую, ее достаточно сложно ровно поставить в кольцо. Самая оптимальная толщина — это 130–150 мк. Более толстую ленту, толщиной 200 мк, будет сложно снять с готового торта, не повредив слои (все торты в данной книге не замораживаются, а стабилизируются в холодильнике).

3. Подложка. Выбираем плотную, толщиной 3,2 мм, диаметром 20–24 см.

Итак, основа для торта готова, мы разместили ее на подложке и пропитали, если это указано в рецепте.

Теперь устанавливаем разъемное кольцо и ацетатную пленку.

Отмеряем бордюрную ленту примерно на 2 см больше длины окружности кольца, чтобы был небольшой нахлест. Устанавливаем бордюрную ленту между основой (бисквитом, брауни) и разъемным кольцом.



Бордюрную ленту можно разместить двумя способами:

- 1.** Если нужен красивый ровный край между основой и первым муссовым слоем (чтобы мусс не протек на основу), то мы сначала затягиваем кольцо, а потом размещаем бордюрную ленту, пропихивая ее на пару мм вниз по коржу, т.е. лента не достает до подложки. В этом случае очень важно не накапать пропиткой на края основы, иначе они прилипнут к кольцу, и снять его аккуратно не получится.
- 2.** Если планируем готовый торт перевязать лентой внизу, то внешний вид края стыковки основы и первого муссового слоя не так важен, под лентой его видно не будет. Поэтому гораздо удобнее и проще будет сначала поставить кольцо, не полностью затянув его, разместить бордюрную ленту, а потом уже полностью затянуть кольцо. В данном случае бордюрная лента касается подложки.

Если ваши разъемные кольца не идеально ровные, рекомендую место стыковки кольца с подложкой проклеить малярным скотчем. Так вы избежите протекания мусса на подложку. Это очень полезное для новичков замечание.

Теперь все готово к приготовлению муссовых слоев.

2.3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МУССОВ, НЮАНСЫ

Все муссы в данной книге готовятся очень просто и базируются на одной и той же схеме приготовления. В этой части я распишу ее максимально подробно.



Как правило, для получения цвета мы добавляем пюре. Для получения же градиентного перехода и разных оттенков одного и того же цвета варьируем количество пюре, сливок и желатина в муссе. Поэтому даже муссы с одним и тем же вкусом могут быть немного разными по составу. Например, насыщенный манговый содержит больше пюре и меньше сливок, а нежно-желтый с ароматом манго — совсем немного пюре и больше сливок.

Если вы освоите общую схему приготовления муссов и запомните последовательность шагов, вам будет очень просто ориентироваться дальше.

Итак, вот примерный состав большинства муссов:

1. Шоколад (темный, молочный, белый и др.)
2. Сливочное масло (82,5%)
3. Добавки: фруктовое/ягодное пюре, ореховая паста, сублимированный порошок
4. Молоко (любой % жирности)
5. Желатин порошковый/гранулированный (у меня быстрорастворимый)
6. Сливки 33–35%

* Часто я не добавляю сливочное масло в трайфлы. В торты стараюсь добавлять, с ним пленка от муссов отходит немного легче. Но этот ингредиент можно опустить.



Шаги приготовления любого конкретного слоя такие:

1. Берем емкость, наливаем в нее молоко и кладем желатин. Перемешиваем желатин с молоком и оставляем немного набухнуть, примерно на 5–7 минут.

Быстрорастворимый желатин можно оставить на 2–3 минуты или вообще не оставлять набухать.

2. В небольшую пиалу кладем шоколад (все виды, которые входят в рецепт для одного конкретного слоя), сливочное масло, пюре (если оно присутствует) и все остальные добавки. Растапливаем все вместе в микроволновой печи импульсами по 15–20 секунд, постоянно перемешивая, до получения однородной консистенции.



Можно растапливать на водяной бане.

Если мусс содержит большое количество пюре, то консистенция будет жидкой и, возможно, немного неравномерной, это не страшно, на дальнейших шагах все станет ровно и красиво.

3. Делаем водяную баню. Ставим на огонь сотейник с небольшим количеством воды, а сверху емкость с молоком и набухшим желатином. Миска не должна касаться воды в сотейнике. Помешивая силиконовой лопаткой, ждем, пока желатин полностью растворится в молоке.

4. Как только желатин растворился, выключаем огонь (но миску с бани пока не убираем). Добавляем в молоко с желатином ганаш (шоколад-сливочное масло-пюре-добавки).

Перемешиваем все до однородности. Снимаем миску с водяной бани и оставляем ее, пусть получившаяся смесь немного остынет.

Температура смеси с большим количеством пюре перед добавлением сливок 38–42 °С.

Температура смеси без пюре перед добавлением сливок 45 °С (для темного шоколада допустимо 50–52 °С).

5. Взбиваем сливки.

Сливки удобнее всего взбивать планетарным миксером, если он у вас есть. Если нет, то тогда взбивайте ручным, это будет немного дольше.

Взбиваем сливки не до конца, не до жестких пиков. Сливки должны увеличиться в объеме, но течь, а не быть единым комком. Идеальная консистенция похожа на негустую сметану.

— Для муссов на темном или горьком шоколаде достаточно взбить сливки до появления первого следа венчика.

— Для муссов на молочном шоколаде можно взбить чуть посильнее.

— Для муссов с фруктовыми пюре можно взбить сливки до достаточно густого состояния, но все же чтобы они были не слишком плотными. Сильно взбитые сливки будет сложно размешивать.



6. Добавляем сливки в слегка остывшую смесь (молоко-желатин-шоколад-сливочное масло-пюре-добавки) и аккуратно перемешиваем силиконовой лопаткой движениями снизу вверх до однородности. Мусс готов. Можно разливать его по стаканчикам или в торт.

7. Убираем для застывания на 30–40 минут в холодильник. В это время готовим следующий муссовый слой.



2.4 ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ ПРО ЖЕЛАТИН

Желатин — один из самых важных ингредиентов в муссовых тортах, в том числе и в наших вариациях торта «Три шоколада». Желатин бывает разный. Сила желатина измеряется в блумах, и очень важно знать, какова сила используемого желатина.



В рецептах этой книги используется быстрорастворимый гранулированный желатин силой 200–220 блум.

Если вы будете использовать другой желатин, вам надо будет менять его количество в зависимости от силы.

Например, вы используете желатин силой 160 блум. Вычисляем коэффициент $200 : 160 = 1,25$. То есть в любом рецепте указанное количество желатина вы умножаете на 1,25.

Если при умножении у вас получилось не целое число, а весы чувствительны только к весу от 1 г, округляйте в большую сторону.

А если у вас желатин силой 250 блум, то коэффициент $200 : 250 = 0,8$, тогда во всех рецептах количество желатина вы умножаете на 0,8.

Помните, что для окончательной стабилизации желатину необходимо 6–8 часов. Поэтому, после того как вы залили последний муссовый слой в торт, его нужно выдержать не менее 6 часов в холодильнике. Только после этого мусс приобретет свою окончательную плотность и будет отлично держать форму.

Также стоит отметить, что желатин хуже работает с такими фруктами, как киви, ананас, дыня, маракуйя, папайя, то есть содержащими энзимы. Поэтому при приготовлении мусса с одним из этих фруктов, если вы делаете пюре самостоятельно, его нужно будет довести до легкого кипения (температура примерно 90 °C).

Если вы используете листовой желатин, его необходимо замочить в холодной воде на 10–15 минут, затем отжать и использовать по аналогии с порошковым. Количество листового и порошкового желатина при одной и той же силе эквивалентно.