

СЕЛЕЗНЁВ
кондитерское
искусство

АЛЕКСАНДР СЕЛЕЗНЕВ

СОВЕТСКИЕ ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

ВКУС ДЕТСТВА



Содержание

ТОРТЫ	6	Сметанник ленивый.	42
«Наполеон» творожный	6	Торт «Журавушка»	42
Торт «Прага».	8	Сметанник с маком	44
Торт «Киевский»	10	Торт «Мокко»	44
Торт «Рыжик»	12	Торт «Полет».	46
Торт Абрикотин»	14	Торт «Ярославна»	46
«Чародейка».	16	Торт «Подарочный»	48
Торт «Графские развалины».	18	Торт «Трюфель».	50
Торт «Паутинка»	20	Домашний яблочный слоеный пирог	52
Торт «Сказка»	22	Манник	52
Торт «Вацлавский».	24	ПИРОЖНЫЕ	54
Торт «Муравейник»	26	Пирожное «Ева»	54
Торт «Птичье молоко»	28	Пирожное «Буше»	56
Торт «Ленинградский»	30	Трубочки с белковым кремом	58
Торт «Ореховый».	32	Пирожное «Константиновское»	60
Торт с черносливом.	34	Пирожное «Картошка»	62
Лимонник	34	Пирожное «Безе»	62
Рулет «Лакомка»	36	Пирожное «Краковское».	64
Торт «Аленка».	38	Кольцо с творожным кремом	64
Шарлотка с яблоками.	40	Пирожное «Наполеон».	66
Торт «Ландыш»	40		



Пирожное «Александрйское»	66	Слоеные булочки с заварным кремом	98
Корзиночки с белковым кремом	68	Кекс «Ленинградский»	100
Корзинки с фруктами	68	Пирог с яблоками	102
Эклеры	70	Кулич на сливках	102
Зефир яблочный	72	ПЕЧЕНЬЕ И КОНФЕТЫ	104
Пирожное «Пальмира»	72	Печенье «Курабье»	104
Пирожное «Лесенка»	74	Овсяное печенье	106
Бисквитное пирожное с шоколадным кремом	76	Печенье «Гусиные лапки»	106
Слоеные полоски с яблоками	78	Вяземский пряник	108
ВЫПЕЧКА	80	Сладкая колбаса	110
Ромовая баба	80	Сочни с творогом	110
Пончики «Московские»	82	Печенье «Детское»	112
Калач	82	Конфеты «Грильяж»	112
Плюшки	84	Конфеты «Трюфель»	114
Ватрушка с творогом	84	Миндальное печенье	116
Кулебяка	86	Печенье «Глаголики»	116
Крендель	86	Хворост	118
Пирог с маком	88	Кольцо с арахисом	120
Сибирские шанежки	90	Шербет молочный	122
Пирог с капустой	90	Печенье «Веснушка»	122
Пирожки с грибами и рисом	92	Рахат-лукум	124
Рулет с корицей	94	Печенье «Минутка»	124
Булочка бриошь	94	Таблица мер продуктов	126
Курник	96		



ТОРТЫ



«Наполеон» творожный

яйцо — 6 шт. (300 г), сахар — 400 г, соль — щепотка, творог — 500 г, сода (погашенная уксусом) — 1½ ч. л., мука — 700 г

Для крема: молоко — 1 л, яйцо — 4 шт. (200 г), сахар — 200 г, мука — 3 ст. л., масло сливочное — 400 г, сыр «Филадельфия» — 500 г

Яйца взбейте с сахаром до пены, добавьте щепотку соли и творог. Взбейте еще раз до однородной массы. Добавьте погашенную соду, затем просеянную муку и замесите тесто средней консистенции. Разделите тесто на 15 порций и охладите 5 минут в холодильнике. Раскатайте тесто в лепешки по 22 см в диаметре и выпекайте при температуре 180 °С до золотистого цвета.



• ПРИГОТОВЬТЕ КРЕМ:

молоко доведите до кипения. Яйца, сахар и муку перемешайте до исчезновения комков. В кипящее молоко введите яичную смесь и варите 5–10 минут. Охладите. Масло сливочное и сыр «Филадельфия» взбейте, постепенно добавляя заварной крем.

Промажьте поочередно слои теста кремом, три коржа оставьте для того, чтобы сделать крошку и обсыпать верх торта и бока.

Такой торт в домашних условиях приготовить гораздо проще, чем классический «Наполеон»: не нужно возиться со сложным тестом. Зато получается торт очень нежным и вкусным!







Торт «Прага»

Для бисквита: мука — 100 г, какао — 15 г, масло сливочное — 25 г, яйцо — 5 шт. (250 г), сахар — 100 г

Для крема: сгущенное молоко — 200 г, вода — 100 мл, желток — 3 шт. (60 г), ванильный сахар — 3 г, масло сливочное — 34 г, какао — 30 г

Для сиропа: сахар — 150 г, вода — 150 мл, коньяк — 50 мл

Для глазировки: шоколад — 400 г, масло растительное — 40 мл

• ПРИГОТОВЬТЕ БИСКВИТ:

Яйца с сахаром взбейте, добавьте просеянную муку, перемешанную с какао. Замесите тесто и добавьте туда растопленное сливочное масло. Выпекайте бисквит при температуре 180 °С 30–40 минут.

• ПРИГОТОВЬТЕ КРЕМ:

Сгущенку, воду, желтки и ванильный сахар уварите на плите, затем остудите. Масло взбейте и перемешайте с какао. Добавьте в масло уваренную смесь и все хорошо перемешайте.

• ПРИГОТОВЬТЕ СИРОП:

В кипящую воду положите сахар и доведите до кипения, снимите пену, охладите до 20 °С, добавьте коньяк.

Бисквит разрежьте на три слоя. Каждый слой пропитайте сиропом.

На первый слой бисквита выложите крем, накройте сверху вторым слоем и его тоже промажьте кремом, затем третий слой — и сверху крем.

Торт заглазируйте растопленным шоколадом, перемешанным с растительным маслом.

На застывший торт нанесите сетку из корнетика шоколадом для глазирования.

Этот торт готовился по оригинальному рецепту из Чехословакии. Купить его в Москве можно было только при ресторане «Прага», но сделать это было очень сложно: все исчезало с прилавков за первые 2 часа.







Торт «Киевский»

сахарная пудра — 450 г, грецкие орехи жареные и дробленые — 250 г, мука — 80 г, белки — 7 шт. (210 г), ванилин — 1 г

Для крема: сахар — 150 г, масло сливочное — 500 г, яйцо — 1 шт. (50 г), молоко — 110 мл, ванилин — 1,5 г, какао — 50 г, масло растительное — 50 мл

Взбейте 200 г сахарной пудры с белками.

Орехи тщательно перемешайте с оставшейся сахарной пудрой, ванилином и просеянной мукой, осторожно добавьте взбитые белки и перемешайте.

Готовое тесто распределите на два коржа и выпекайте на противне, выстланном бумагой, при температуре 120 °С 2 часа при слегка открытой дверце духовки первые 15 минут.

• ПРИГОТОВЬТЕ ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ:

Взбейте сливочное масло. Сахар и молоко с ванилью доведите до кипения и тонкой струйкой влейте во взбивающееся яйцо. Взбейте до охлаждения и перемешайте с маслом.

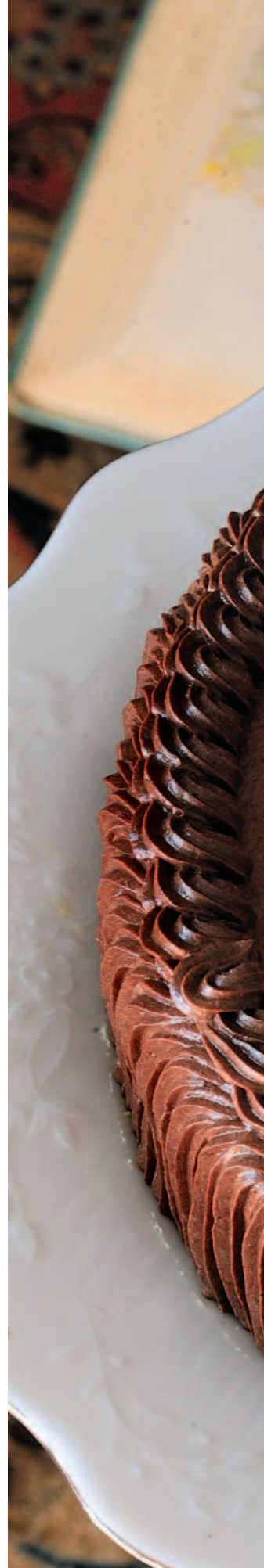
Разделите крем на две части. В одну из частей добавьте какао, разведенное растительным маслом, и все аккуратно перемешайте.

Выпеченные коржи охладите и выдержите в духовке. Затем снимите их с бумаги, выровняйте ножом.

На нижний корж выложите слой половины белого крема, разровняйте. Накройте вторым коржом, на него также выложите крем и сверху покройте торт шоколадным кремом (верх и бока).

Сверху сделайте из крема украшение в виде веток акации.

Торт «Киевский» — фирменный торт Украины, а в Москве его готовили при гостинице «Украина». По оригинальной рецептуре в торте используются орехи кешью, но раньше их было невыгодно закупать, и использовали орехи подешевле.







Торт «Рыжик»

мука — 145 г, масло сливочное — 35 г, мед — 20 г, сахар — 100 г, яйцо — 1,5 шт. (65 г), сода (погашенная уксусом) — 3 г, лимонная кислота — 2 г

Для крема: молоко — 250 мл, яйцо — 1 шт. (50 г), сахар — 50 г, мука — 10 г, крахмал кукурузный — 10 г, ванильный сахар — 5 г, масло сливочное — 100 г, сгущенное молоко вареное — 140 г, сметана (30%) — 140 г

Для помады: кофе — 20 г, сахар — 105 г, вода — 35 мл

Для украшения: шоколад — 30 г, медовая крошка — 50 г

Сливочное масло, мед и сахар растопите на водяной бане. Затем добавьте туда яйцо, лимонную кислоту, соду и просеянную муку, заварите смесь на водяной бане. Охладите в холодильнике не менее 1 часа. Разделите тесто на пять пышек и раскатайте диаметром 22 см.

Выпекайте пять коржей при температуре 200 °С до готовности.

• ПРИГОТОВЬТЕ КРЕМ:

молоко доведите до кипения.

Яйцо, сахар, муку, крахмал, ванильный сахар смешайте и добавьте в кипящее молоко. Проварите 2–3 минуты. Охладите. Добавьте сливочное масло, сгущенное молоко и сметану. Все тщательно перемешайте.

• ПРИГОТОВЬТЕ ПОМАДУ:

в горячую воду положите сахар и перемешайте, когда кристаллы сахара растворятся, сахарный раствор поставьте варить. При закипании раствора удалите пену и поставьте на сильный огонь, закрыв крышкой, уварите сироп до 114 °С. Затем быстро охладите сироп до 30 °С и взбейте в помаду. Помаду слегка подкрасьте кофе.

Коржи теста поочередно прослоите кремом. Бока обсыпьте медовой крошкой, заглазируйте поверхность торта помадой и из корнетика украсьте растопленным шоколадом, сначала нанеся на торт тонкую спираль по всей поверхности, а затем ножом аккуратно проведя горизонтальные полосы.

Этот медовый торт нравился очень многим, но и купить его было непросто.

