



Работа моей ученицы Марии Николаевны Воробьёвой

МОРКОВНЫЙ

Диаметр — 16 см, вес — 1,5 кг

Морковный бисквит

- Яйца С1 — 2 шт. (100 г)
- Сахар — 260 г
- Мука — 300 г
- Растительное масло без запаха — 200 г
- Морковь — 300 г
- Сода — 6 г
- Разрыхлитель — 6 г

1. Натереть морковь и отжать руками лишнюю влагу, она нам не нужна.
2. Соединить масло, сахар, яйца, морковь, перемешать лопаткой или миксером на низкой скорости.
3. Ввести просеянную муку с содой и разрыхлителем.
4. Перемешать и перелить в три формы диаметром 16 см. Если у тебя только одна, сделай две из фольги.



- 1) Оторвать два кусочка фольги и поставить на них форму



- 2) Затянуть фольгу вокруг формы



- 3) Убрать форму, оставив корпус из фольги



- 4) Корпус из фольги с другого ракурса

5. Выпекать 30–40 минут при температуре 170 градусов, пока на бисквите не появится золотая корочка.
6. Проверить готовность бисквита деревянной шпажкой.
7. После выпечки бисквиты сразу достать из духовки, дать остыть.

Хранение: в герметичной упаковке в холодильнике — до недели, в морозилке — до месяца. Размораживать в холодильнике.

Классическая пропитка

- Вода — 100 г
- Сахар — 20 г

Апельсиновый мусс

- Творожный сыр — 280 г
- Сливки 33% — 120 г
- Сахарная пудра — 80 г
- Пюре апельсина — 120 г
- Желатин листовой — 15 г (или 15 г сухого желатина и 60 г холодной воды)

Соединить воду с сахаром, довести до кипения, остудить и использовать.

1. Апельсины очистить от кожуры, нарезать на кусочки и пробить блендером до состояния пюре.
2. Замочить желатин в холодной воде.
3. Соединить творожный сыр, сахарную пудру, пюре апельсина, взбивать до однородности 1 минуту на высокой скорости миксера.
4. Нагреть сливки до кипения, добавить к ним набухший желатин, размешать до растворения желатина.
5. Соединить сырную смесь с желатиновой, размешать до однородности.
6. Готовый мусс использовать сразу для сборки торта. Мусс будет жидкий — торт собираем обязательно в кольце. После холодильника мусс схватится и застынет.

Сборка торта

Бисквит → пропитка (2 ст. л.) → мусс (1/2 объёма) → бисквит → пропитка (2 ст. л.) → мусс (1/2 объёма) → бисквит → пропитка (2 ст. л.). Накрыть плёнкой и убрать торт на 8 часов в холодильник для стабилизации, затем декорировать.

Хранение готового торта (после полной стабилизации): в картонной коробке в холодильнике — не более 72 часов, в морозилке — до 2 месяцев. Размораживать в холодильнике.

Мои хитрости

- В бисквит можно добавлять разные орешки, они хорошо сочетаются с морковью. Достаточно 100 граммов — предварительно измельчить.
- Апельсиновое пюре в муссе можно заменить мандариновым, ананасовым или даже смесью манго и маракуйи — получится соответствующий вкус крема.

Мэрилин Монро, или Сладкая киса

Заказы клиентам мы отдавали всегда в одно и то же время.

«Ваш заказ принят, можете забрать его 7 марта с 18:00 до 20:00 часов по такому-то адресу, будем вас ждать. Когда подъедете, позвоните или напишите, мы выйдем. Спасибо за заказ».

Перед праздниками у нашего подъезда был просто бум. В одно время приходило до 100 человек. Мы с Ромой и мамой как бешеные носились туда-сюда — спускали заказы с третьего этажа, упаковывали, украшали и опять спускали.

Мы записывали людей по их имени во «ВКонтакте», где я принимала заказы.

ИНОГДА ЭТИ НИКИ БЫЛИ ОЧЕНЬ СМЕШНЫЕ.

Сами знаете, в соцсетях люди подписываются по-разному. Встреча-



лись Мэрилин Монро, Киса сладкая, Наташа Королёва, Алла Пугачёва. Мы так и записывали имена на бейджиках к коробкам: «Мэрилин Монро, 6 капкейков — 800 рублей. 7 марта, 18:00–20:00 часов».

И вот Рома выбегает к людям, которые ждут заказ. В руках несколько коробок, и он начинает в эту толпу кричать:

- Кто здесь Настя Ушакова?
- Я! Спасибо.
- Юлия Соловьёва?
- Я! Спасибо.
- Мэрилин Монро?

И ТИШИНА. НЕТ МЭРИЛИН МОНРО.

Рома возвращается с коробкой, взмыленный из-за суеты, говорит: «Мэрилин Монро нет в толпе! Ищите её сами». Я пишу ей в сети «ВКонтакте»: «Вы пришли за заказом?» Отвечает, что стоит внизу, но её имени не называют. Спрашиваю: «Так вас Мэрилин Монро зовут?» — «Нет, Аня».

Хотя некоторые клиенты и на такие имена отзывались без проблем. Ромка спустился и на всю толпу кричал: «Кто Киса сладкая?» И она в ответ: «Я! Я здесь!» Было забавно, но мы относились ответственно: раз уж написано в профиле «Киса сладкая», значит, ты Киса сладкая.

«Я её убила»

В начале пути я хваталась за всё и хотела всем угодить. Однажды мне заказали торт с фигуркой популярной куклы Monster High — обязательно съедобной. Я сказала: «Хорошо, я возьмусь». Хотя до этого ни разу кукол из сахарной мастики не лепила.

С тортом я справилась легко: бисквит, крем, какое-то покрытие, декор в чёрно-розовом стиле — всё получилось без проблем. Осталось главное — слепить куклу. Признаюсь: я тот человек, который делает всё в самый последний момент. Если ты такой же, то понимаешь, что куклу я решила лепить в ночь перед тем, как отдать торт клиенту. Думала, что за часик фигурку точно сделаю.

Ноги и руки куклы получились красиво. Потом я нашла видео «Как сделать лицо из мастики» в интернете. Там было всё просто: раз-два — и готово. Начиная делать — не получается. Точнее, получается страшила с огромным носом, глазами и плоской, как лепёшка, головой. Мастика совсем не держала форму.

Проходит час, два, три — время уже около часа ночи.

**Я начала страдать:
«Зачем я вообще связалась
с кондитерским делом и с заказом
этим дурацким, у меня ничего
не получается, руки
не из того места растут».**

Немножко поплакала, успокоилась и снова взялась лепить, поправляя нос и глаза куклы.

Опять! Голова опять расплющивается! Каркас куклы состоит из деревянных шпажек, а когда я насаживала голову, она проваливалась сквозь шпажку, будто я посадила куклу на кол.

**МЕНЯ УЖЕ ВЫБЕСИЛА ЭТА КУКЛА,
ОТ ЗЛОСТИ ПОРВАЛА ЕЁ НА КУСКИ.**

Пошла в ванную и рыдала так громко, как могла, — чтобы меня все дома слышали. Прибежал Рома: «Что случилось?» Отправила его на кухню посмотреть, как я «убила» куклу. Услышала, как он смеётся, и зарыдала ещё громче, так было обидно.

Муж вернулся, обнял меня: «Кис, ну ты что? Ну не получилось — и бог с ним. Давай откажемся от заказа. Неужели какой-то торт стоит твоих нервов и слёз?»

Не сделать торт, как обещала, не могу — подведу человека и испорчу праздник. И тогда Рома сел рядом — чтобы я чувствовала поддержку.

И вот посреди ночи я снова начала с нуля лепить эту куклу. На второй раз уже получилось более или менее похоже на Monster High. В итоге клиенту всё понравилось. Именинница куклу съела, как и хотела.

«Угощайтесь тортиком»

В первый год моей кондитерской карьеры я совмещала приготовление десертов с официальной работой. Клиентов было уже много, и как-то мне заказали трёхъярусный свадебный торт. Совсем простой по дизайну — сверху белая мастика, на ней изображение жениха и невесты и надпись I Love You. Раньше так было модно. Я радовалась: свадебный торт — это круто. Но переживала, потому что задача ответственная, а до этого делала такой торт всего один раз.

И вот подходит торжественная дата, я пишу клиенту: «Тортик готов. Во сколько завтра заберёте?» А в ответ: «Екатерина, у нас свадьба через месяц!»

Я в шоке. Перечитываю переписку и понимаю, что перепутала — вместо июля записала на июнь. Это большая тема для кондитеров, мы часто путаем эти месяцы. Извинилась перед клиентом и пообещала, что к свадьбе обязательно сделаю новый торт.

Но сейчас июнь, и у меня в холодильнике стоит огромный трёхъярусный торт весом примерно 7–8 кг. Я же, добрая душа, добавила ещё 2 кг в подарок. Догадайся, что я сделала первым делом? Конечно, поплакала. «Всё, — думала, — боже мой, какая я невнимательная! Столько денег потратила на продукты... А сколько переживала, чтобы всё получилось, чтобы торт не рухнул!»

Пожаловалась маме и мужу, сказала, что придётся нам целую неделю питаться сладким. И тут мама говорит: «Катя, отнеси торт на работу. Посидите отделом, чайку попьёте». Пишу своей начальнице: «Оля, можно тортик принести? Угощу коллег?» — и с замиранием сердца жду ответа. Уф-ф. «Конечно, мы только рады будем!»

Принесла это трёхъярусное чудо на работу, а самой стыдно: перепутала даты — и теперь приходится пристраивать торт. Что обо мне подумают?

Не знаю, что коллеги подумали, но услышала я лишь комплименты и восторги. Многие спрашивали: «Катя, а можно домой ещё возьму тортик для дочки, для мужа?»

Торт вызвал настоящий ажиотаж, его попробовали, кажется, все сотрудники соцзащиты. Многие не просто благодарили за вкусный тортик, но и спрашивали: «Катя, можно я у тебя торт закажу? У дочки на следующей неделе день рождения...» Моё угощение превратилось в классный маркетинговый ход.

Очень важно в начале пути угощать людей. Не жадничай, просто дари свои десерты. «Чем больше отдаёшь, тем больше получаешь» — главное правило в моей жизни, оно привело меня к крутым результатам. И не просто угощай, а говори правильные слова: «Этот торт я сделала сама, он домашний. Если понравится, можете заказать на свой праздник».



Работа моей ученицы Виктории Владимировны Митягиной

КЛУБНИЧНЫЙ

Диаметр — 16 см, вес — 1,6 кг

Бисквит клубничный

- Яйца С1 — 3 шт. (150 г)
- Мука — 150 г
- Сахар — 130 г
- Крахмал кукурузный (или мука) — 20 г
- Масло сливочное (или растительное) — 50 г
- Сливки 33% (или молоко 4%, но со сливками вкуснее) — 50 г
- Клубничное пюре (или ягоды, свежие или замороженные) — 50 г
- Разрыхлитель — 5 г
- Краситель пищевой розовый — 2–3 капли

1. Яйца соединить с сахаром, взбивать до пышности на максимальной скорости. На планетарном миксере — 3 минуты, на ручном — 4 минуты.
2. Соединить муку, разрыхлитель, крахмал, просеять или размешать венчиком, чтобы насытить воздухом.
3. Ввести сухие ингредиенты в яичную смесь и аккуратно перемешать, сохраняя пышность и воздушность.
4. Сливки с маслом вместе нагреть до жидкого состояния.
5. Ягоды прокипятить и помять до состояния пюре.
6. Часть бисквитного теста (2–3 силиконовые лопатки) отложить в отдельную миску, добавить к нему ягодное пюре, смесь из сливок и масла и краситель, перемешать до однородности.
7. Ввести в общую массу розовое тесто, аккуратно перемешать. Выпекать 45–50 минут при температуре 170 градусов.
8. Проверить готовность бисквита деревянной шпажкой.
9. После выпечки бисквиты сразу достать из духовки, дать остыть, нарезать на три коржа.

Хранение: в герметичной упаковке в холодильнике — до недели, в морозилке — до месяца. Размораживать в холодильнике.

Клубничная начинка

- Клубника — 200 г
- Сахар — 30 г
- Кукурузный крахмал — 10 г

Соединить клубнику, сахар и крахмал, пробить блендером. Довести до кипения и проварить одну минуту. Снять с огня, остудить и использовать.

Хранение: в герметичной упаковке в холодильнике — до 5 дней.

Клубничная пропитка

- Вода — 100 г
- Сахар — 20 г
- Клубничное пюре — 50 г

Соединить воду с сахаром и пюре, довести до кипения, остудить и использовать.

Сливочный крем

- Сливки 33–35 % — 500 г
- Сахарная пудра — 100 г
- Желатин — 10 г
- Вода холодная — 50 г

1. Желатин замочить в холодной воде.
2. Сливки соединить с пудрой, взбить до мягких пиков, должна быть консистенция жидкой сметаны.
3. Набухший желатин нагреть в микроволновке почти до кипения и горячим влить в сливки.
4. Ещё раз немного перемешать на низкой скорости миксера. Использовать крем сразу. Если получился жидким, убрать в холодильник для застывания.

Хранение: в герметичной упаковке в холодильнике — до 3 дней.

Крем-чиз на сливках для покрытия

- Творожный сыр — 500 г
- Сливки 33 % — 50 г
- Пудра сахарная — 80 г
- Краситель — по желанию

Соединить все продукты, взбивать на максимальной скорости 1–2 минуты до плотного матового крема. Использовать крем сразу.

Хранение: в холодильнике — не более 72 часов, в морозилке — до месяца. После хранения станет жидким, нужно будет ещё раз взбить.

Сборка торта

Бисквит → пропитка (2 ст. л.) → крем (1/2 объёма) → начинка (1/2 объёма) → бисквит → пропитка (3 ст. л.) → крем (1/2 объёма) → начинка (1/2 объёма) → бисквит → пропитка (3 ст. л.). Накрыть плёнкой и убрать торт на 8 часов в холодильник для стабилизации, затем декорировать.

Хранение (после полной стабилизации): в картонной коробке в холодильнике — не более 72 часов, в морозилке — до месяца. Размораживать в холодильнике.