



СОДЕРЖАНИЕ

ОТ АВТОРА	6	Маково-лимонный торт	59
За что я так люблю торты?	7	Медовый торт	63
ИНГРЕДИЕНТЫ		Торт «Черный лес»	69
И ИНСТРУМЕНТЫ	9	Абрикосовый торт с ванилью	73
ВАЖНОЕ	14	Ягодно-фруктовый торт	75
Кофейно-лимонный торт	17	Баноффи	79
Сливочный торт со свежей клубникой	25	Фисташково-брусничный торт.....	83
Тотально шоколадный торт	29	Черемуховый торт.....	89
Сливочно-ореховый торт.....	33	Кофейный торт.....	93
Торт с вареной сгущенкой	39	Торт «Имбирный пряник».....	97
Кокосовый торт.....	43	Морковный торт.....	101
Торт-брауни с черной смородиной	49	Торт «Цифра»	105
Торт «Манго-маракуйя»	53	ЗАКЛЮЧЕНИЕ	107
		УКАЗАТЕЛЬ ИНГРЕДИЕНТОВ	108



ОТ АВТОРА

Привет, я Катя Митюшкина, но более известна в соцсетях как Катя [tapioka.cake](#). Когда-то давно, около восьми лет назад, я была новичком в кондитерском деле. Я находилась в постоянном поиске рецептов, которые смогла бы приготовить без труда, не испортив большое количество продуктов. У меня было очень мало опыта, чтобы выпекать сложные торты и готовить многосоставные десерты.

Тогда качественных рецептов было мало. Из проверенных это были всем давно знакомые медовики и Наполеоны, а мне хотелось чего-то более современного и актуального.

Конечно, со временем кондитерское дело стало более популярным, кондитеры начали делиться рецептами

приготовления тортов к празднику, вдохновляли зарабатывать на тортах или просто печь в удовольствие для семьи.

За всю свою кондитерскую деятельность я накопила большую коллекцию рецептов. Самыми доступными для новичков и самыми вкусными я хочу поделиться с вами в этой книге.

Выберите такой торт, который прямо сейчас вам хочется больше всего. Прочтите рецепт внимательно. Выпишите все ингредиенты, которые вам необходимо подготовить, а также инвентарь, который нам нужно будет использовать. Когда будете готовить торт, не спешите, и вообще приступайте к делу в хорошем расположении духа — тогда точно получится максимально вкусно!

За что я так люблю торты?

Если вы спросите меня, какой мой любимый вид десерта, я однозначно отвечу — торт. Конечно же, торты бывают совершенно разные: бисквитные и муссовые, простые и сложные, классические и современные. Я люблю разные и по настроению. Стараюсь вдохновляться идеями десертов популярных шефов и всегда опробую торты в их кондитерских.

Для меня торт — это особый десерт. Он несет атмосферу праздника и радости. В торте сочетаются разные слои, которые все вместе составляют единую композицию. Когда мы готовим торт, мы можем экспериментировать со слоями: с бисквитами, кремами и другими составляющими, тем самым изобретая свой собственный неповторимый десерт. Я люблю торты за то, что их создание — это бесконечное поле для реализации своих задумок, а сам процесс приготовления — увлекательный эксперимент и маленький праздник.

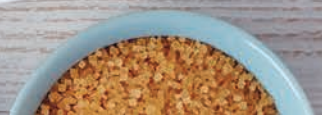
Несмотря на то что я люблю не только классические, но и сложные сочетания вкусов, мой главный принцип приготовления тортов заключается в том, что процесс готовки не должен быть очень долгим и сложным. Я стараюсь составлять свои рецепты таким образом, чтобы любой человек, который не является профессионалом, смог легко и просто приготовить торт как на картинке. Поэтому скорее открывайте рецепты, выбирайте торт, который вам больше всего приглянулся, готовьте, и вы сами в этом убедитесь.





ИНГРЕДИЕНТЫ И ИНСТРУМЕНТЫ

Я использую в тортах преимущественно те ингредиенты, которые можно приобрести в самом обычном магазине. Только некоторые составляющие необходимо приобретать в магазинах для кондитеров, которые сейчас есть в любом городе, или на маркетплейсах. В этом разделе я хочу подробно остановиться на часто используемых ингредиентах и рассказать о том, какими они должны быть, чтобы результат на 100% вас порадовал.



Сливки

Во всех рецептах, если не указано иного, я использую сливки коровьи жирностью 33%. Это те сливки, которые продаются в супермаркетах. Именно они хорошо взбиваются и помогают крему быть пышным и отлично держать форму. Домашние сливки не подойдут.

Творожный сыр и сыр маскарпоне

Эти два ингредиента я также покупаю заводского производства в супермаркете. Их отличия в том, что творожный сыр больше похож по вкусу на творог, имеет небольшую солоноватость и кислинку. А сыр маскарпоне отличается более плотным нейтральным сливочным вкусом.

Сливочное масло

Для приготовления вкусного торта подойдет любое качественное сливочное масло жирностью 82,5%. Главное — смотрите состав. В масле не должно быть растительных жиров.

Яйца

Все рецепты из данной книги рассчитаны на категорию яиц С1 (вес 50 г). Если вдруг у вас таких не оказалось, то вы можете использовать и другие категории — у вас все получится, так как рецепты довольно простые по своей сути, и небольшое расхождение в граммах яиц простительно.

Фруктовые пюре

Есть два способа получить фруктовое пюре для приготовления торта. Первый — самый простой, но чуть более затратный. Можно купить готовое фруктовое пюре в магазине для кондитеров или на маркетплейсе. Второй способ —

купить замороженные фрукты или ягоды, разморозить, перетереть через сито и использовать.

Шоколад

Шоколад я рекомендую использовать наиболее качественный. Такой продается в магазинах для кондитеров и в его составе нет консервантов, красителей и ароматизаторов (только ваниль). Важно отличать шоколад от кондитерской глазури. Вторая — это синтетическое подобие шоколада. Поэтому выбирайте наиболее качественный и вкусный для вас вариант.

Мука

Для выпечки бисквитов наиболее подходящим вариантом является мука высшего сорта. Она обладает лучшими разрыхляющими свойствами, позволяет получить бисквит красивого цвета, максимально мягкий и пористый.

Желатин

Желатин вы можете приобретать как в обычном супермаркете, так и в магазинах для кондитеров. На упаковках желатина из супермаркета не указана его сила. Мои рецепты ориентированы на желатин силой 220 Блум. Если вы покупаете желатин в магазине для кондитеров, то там она указана на упаковке. По умолчанию в рецептах используется порошковый желатин, который нужно замочить в холодной воде в пропорции 1:6. Листовой тоже подойдет, его нужно замочить в любом количестве воды, а перед использованием отжать.

Пектин NH

Существует несколько разных вариаций пектинов. Нам необходим именно NH. Это термообратимый пектин, что озна-

чает, что вы можете приготовить изделие и затем (при необходимости) его нагреть: оно снова при охлаждении хорошо застынет.

Кольца для выпечки бисквитов

Я рекомендую использовать металлические кольца для выпечки бисквитов (а не другие формы) по двум причинам: их удобно хранить друг в друге и из них удобно доставать бисквит, просто вырезав его из кольца ножом. Такие кольца продаются также в магазинах для кондитеров. Для рецептов из этой книги понадобятся в основном кольца диаметром 14 см и 16 см — по 2 штуки. Также в некоторых рецептах используются кольца 10 см (для бенто-тортов) и 18 см (для медовых бисквитов).

Кухонные весы

Считаю этот предмет обязательным на кухне для приготовления множества блюд. Гораздо удобнее взвешивать ингредиенты точно в граммах, чем отмерять примерно стаканами. Подойдут самые простые весы, которые измеряют с точностью до 1 г.

Одноразовые кулинарные мешки

Я предпочитаю одноразовые кулинарные мешки многоразовым. Они продаются в магазинах для кондитеров и бывают разных размеров. Маленькие размеры удобны для тонкого декорирования кремом, а средние и большие как раз подойдут для того, чтобы собирать с кремом торт.

Миксер

В моем арсенале есть как планетарные стационарные миксеры, так и ручной миксер. Все рецепты из этой книги

вы с легкостью приготовите с помощью обычного ручного миксера.

Силиконовые лопатка и венчик

Думаю, у каждой хозяйки есть на кухне силиконовые лопатка и венчик. Для готовки тортов они также незаменимы и делают процесс гораздо более удобным.

Фольга и пищевая пленка

Фольга нам будет необходима для того, чтобы закрывать дно металлического кольца при выпекании бисквита, а с помощью пищевой пленки мы будем закрывать собранные торты или отдельные их составляющие (чтобы не заветрились).

Погружной блендер

Погружной блендер с высоким стаканом необходим для того, чтобы за несколько секунд превращать ингредиенты в однородную массу.

Измельчитель

Измельчитель — это удобный прибор для измельчения орехов или, например, шоколада в крошку. Если измельчителя у вас нет, то вы можете воспользоваться обычным острым ножом и измельчить ингредиент с его помощью вручную на разделочной доске.

Поворотный стол

Серьезно отнеситесь к выбору поворотного стола для сборки и выравнивания тортов. Он должен быть качественный, тяжелый. Должен крутиться равномерно и не трястись. Тогда вам будет удобно собирать торт, а на его покрытии не будет некрасивых полос или других следов.

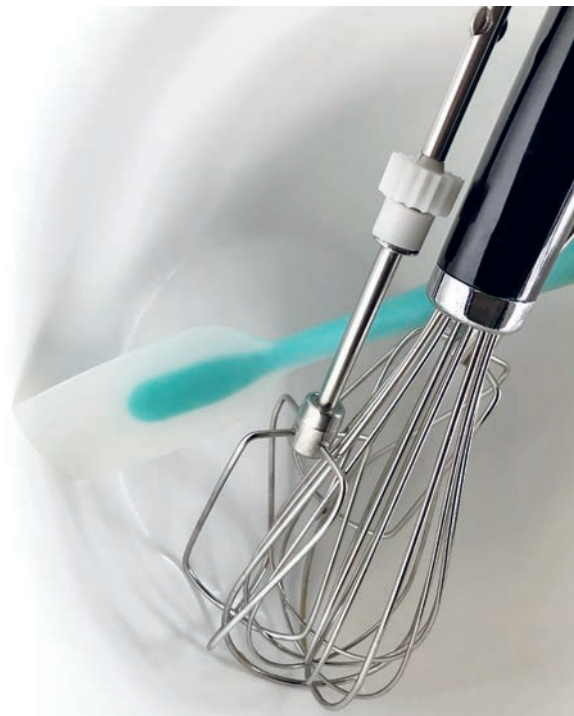


Ацетатная пленка

Специальная пленка для сборки торта. Она вставляется в металлическое кольцо и является как бы его продолжением. После того как торт отстоялся в холодильнике, ацетатная пленка снимается и моется или выбрасывается. Плотность этой пленки должна быть от 150 мкм. Такая пленка продается в магазинах для кондитеров. Обратите внимание, что ширина ацетатной пленки должна быть не меньше предполагаемой высоты будущего торта.

Шпатель

Самый идеально подходящий шпатель для выравнивания торта — это ма-



ленький, тонкий и гибкий «япончик». Наборы таких шпателей стоят совсем недорого и продаются на маркетплейсах.

Подложка для тортов

Если вы планируете перевозить торт, а не подавать его дома, то вам необходима плоская подложка для торта. Я рекомендую использовать плотные картонные подложки толщиной 3,5 мм или пластиковые плотные подложки. Также существуют деревянные варианты. Все эти подложки продаются в магазинах для кондитеров. Выбирайте диаметр подложки на 6–8 см больше, чем диаметр торта.

ВАЖНОЕ

КАК ПЕРЕСЧИТАТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ?

Если вы хотите сделать торт бóльшего или меньшего размера, чем в рецепте, то вам необходимо пересчитать ингредиенты по коэффициенту. В этом вам поможет онлайн-калькулятор:

В КАКОЙ ДУХОВКЕ И НА КАКОМ РЕЖИМЕ ВЫПЕКАТЬ?

Выпекать бисквиты вы можете в любой духовке. Мой вариант — стандартная электрическая домашняя духовка. Режим выпекания для каждого рецепта — «верх-низ» без конвекции. Противень размещается на 2 уровне снизу.

ПРО КОЛЬЦА И ФОЛЬГУ

Перед тем как выливать бисквиты в кольца, эти кольца необходимо обернуть фольгой (см. фото справа). После выпекания фольга легко снимается с бисквита. Такой способ помогает предотвратить «протечки» теста.

КАК ХРАНИТЬ ТОРТ?

С хранением все просто. Торт хранится 2–3 дня в холодильнике. Чтобы он не заветрился, храните его нарезанным в контейнере, в коробке для тортов или накрытым крышкой от тортницы.

КАК РАБОТАТЬ С ШОКОЛАДОМ?

При растапливании шоколада важно следить за тем, чтобы он не перегрелся и не свернулся. А также чтобы в шоколад не попала вода или другая жидкость — от этого он тоже может свернуться. Шоколад удобно топить либо в миске на водяной бане, либо с помощью микроволновой печи. Во втором варианте его необходимо доставать каждые 5–10 секунд и перемешивать, чтобы шоколад на дне миски не перегрелся. Когда шоколад стал текучим и в нем больше нет комочков, он готов к использованию.

КАК ПЕРЕВОЗИТЬ ТОРТ?

Если вы решили поехать в гости с тортом, то стоит озаботиться его перевозкой. Нужно собрать торт на плоской негнувшейся подложке и убрать в коробку — все они продаются в кондитерских магазинах. В идеале купить подложку, диаметр которой равен ширине дна коробки, тогда торт хорошо закрепится внутри и не будет «ездить».

Есть коробки, которые закрываются неплотно. В таких случаях я несколькими кусочками малярной ленты (бумажного скотча) заклеиваю их стык, чтобы верх коробки не слетел со дна.

В процессе перевозки торт важно держать ровно. Если вы поставили его на сиденье, то подложите что-то под коробку, чтобы она стояла не под наклоном. А еще можно аккуратно пристегнуть торт — для максимальной надежности.

Что ж, надеюсь, вы готовы к путешествию в мир тортиков. Я даже немного вам завидую, ведь столько новых рецептов и вкусовых сочетаний вам предстоит попробовать! Пышных вам бисквитов, ароматных карамелей и сочных разрезов!

