

ЧИЗКЕЙК ВНУТРИ

— к н и г а в т о р а я —



ЧИЗКЕЙК ВНУТРИ

книга вторая

пусть каждый почувствует себя кондитером!

ВИКТОРИЯ МЕЛЬНИК

хлеб*соль

МОСКВА
2023





Посвящается моей семье

СОДЕРЖАНИЕ

О ВАЖНОМ	9
МОЁ ВИДЕНИЕ ЧИЗКЕЙКА	10
МАГИЯ СОЗДАНИЯ БИСКВИТА	16
СЕКРЕТ ИДЕАЛЬНОГО БИСКВИТА	18
ЗАГУЩАЕМ НАЧИНКИ	24
СОБЕРИ ТОРТ	28
КРЕМЫ ДЛЯ ВЫРАВНИВАНИЯ	32

ЧИЗКЕЙКИ

ЛИМОННЫЙ	36
ВИШНЁВЫЙ	39
ПО - ФРАНЦУЗСКИ	40
МАНГОВЫЙ	43
МОЙ ПЕРВЫЙ ЧИЗКЕЙК	44
МУССОВЫЙ	47
ТРОПИЧЕСКИЙ ШОКОЛАД	50
МАЛИНА - ПАРМЕЗАН	53
АРАХИСОВЫЙ ЛАТТЕ	55
ГРУША - ГОРГОНЗОЛА	56
ВАНИЛЬ В КУБЕ	60

ТОРТЫ

ЧЕРНИЧНЫЙ	64
БАНАНОВЫЙ	67
МОЛОЧНЫЙ ЛОМТИК	71

КЛУБНИЧНЫЙ ПЛОМБИР	75
ОСТРАЯ МАРАКУЙЯ	77
ОРЕХОВЫЙ КОФЕ	78
ПОСТНЫЙ ТОРТ	81
НЕ ИЗБА	83
ТРОПИК	87
ЯБЛОЧНЫЙ СИННАБОН	88
МЕДОВЫЙ	91

ДЕСЕРТЫ

ЗЕФИР	94
БРАУНИ - ЭСКИМО	96
ТВОРОЖНЫЕ ПОНЧИКИ	98
СЕМИФРЕДО	101
БИСКОТТИ	102
ПАВЛОВА	105
ТВОРОЖНОЕ СУФЛЕ	106
ПАРИ - БРЕСТ	109
ЛАЙМОВЫЙ ПИРОГ	113
ОЧЕНЬ ОРЕХОВЫЙ ТАРТ	114
СЫРКИ	116
КАРАМЕЛЬНОЕ ЯБЛОКО	121
СЫРНЫЕ ТРЮФЕЛИ	122
КАРАМЕЛЬ С МАРАКУЙЕЙ	125



О ВАЖНОМ

Эта книга написана благодаря вам, мои читатели. Благодаря вашим отзывам, письмам, обратной связи и многочисленным фото результатам. Выпустив первую часть «Чизкейк внутри», я даже не позволяла себе мечтать о следующей. А теперь сижу, смотрю на мигающую строку и мне немного страшно, такой лёгкий трепет в области живота (может, я просто проголодалась?). Боюсь подвести, не оправдать ваших ожиданий. Ух, такая ответственность!

Если честно, я совершенно не стремлюсь стать писателем, автором многочисленных кулинарных книг. Целью моей жизни в первую очередь является быть просто хорошим кондитером. Возможно, даже чуть больше, чем «просто». А все эти рецепты, советы и теоретическая часть — как побочный эффект, но приятный.

Мне очень хочется вернуть вам веру в кулинарные книги. Есть такое распространённое мнение, что они по большей части просто красивые, но вовсе не практичные. Рецепты в таких книгах нерабочие, слишком сложные или, наоборот, слишком простые и банальные. А я хочу, чтобы моя книга «жила»! Чтобы она была запачкана мукой, украшена вашими разноцветными пометками и маленькими закладками.

Для кого эта книга? Для вас!

Естественно, не нужно принижать роль кондитера, ежедневного труда и опыта работы. Есть десерты, которые не у всех получаются с первого раза. И совсем не из-за того, что рецепт плохой. Просто он требует больше знания

внутренних процессов и практики. Но рецепты для своих книг я подбираю очень тщательно. Хочу, чтобы они подходили всем. Тем, кто хочет приготовить первый в своей жизни бисквит, и тем, кто просто ищет вдохновения и хочет попробовать новые текстуры, подачу и сочетания вкусов.

Вот только перед тем, как вы побежите на кухню и начнёте готовить брауни-эскимо или новый медовый торт (я знаю, что вы их ждали), у меня есть к вам маленькая просьба. В начале книги я подготовила небольшие блоки теоретической части, которые очень облегчат процесс приготовления десертов из неё. Не ленитесь, возможно, вы найдёте для себя ответы на вопросы, которые уже очень долго не давали вам спокойно спать.

Кстати, я не дублировала теорию из предыдущей книги — это было бы бессмысленно. Главной целью было её дополнить и описать некоторые процессы более подробно. И знаете, на что я надеюсь? Что после прочтения у вас возникнет ещё больше вопросов и огромное желание изучать кондитерское искусство на более профессиональном уровне. Ведь в одной книге я не могла написать обо всём. Но то ли ещё будет!

В основном мотивирующие цитаты известных людей пишут в самом начале. Я решила оставить свою любимую фразу под конец речи. Четыре года назад я услышала её при просмотре одного фильма, с тех пор прокручиваю в голове очень часто. И правда, мотивирует.

«Главное — не превращать свою истинную страсть в хобби!»

Виктория Мельник

моё видение чизкейка

Сразу начну с того, что я искренне не согласна с теми, кто утверждает, будто чизкейк с творогом — это не чизкейк. Творог — тот же сыр, а чизкейк дословно переводится как «сырный торт», поэтому мы вправе использовать сливочные творожные сыры, такие как «Филадельфия» (и его аналоги), маскарпоне, рикотта, творог разной жирности, и называть результат чизкейками.

Почему я так считаю? Да потому что когда люди начали готовить этот пирог, «Филадельфии» ещё и в помине не было. Другое дело, конечно, чизкейк под названием «Нью-Йорк». Здесь я спорить не стану! Если даёте своему десерту такое название, то будьте добры соответствовать.

Но истина не в том, кто прав, а кто нет. Самый главный вопрос состоит в том, какой вкус мы в результате хотим получить и какую текстуру. Мир движется вперёд, а кондитерское искусство ещё в два раза быстрее, поэтому давайте просто наслаждаться возможностью открыть для себя новые грани этого волшебства.

ОСНОВЫ

Если вы согласны с мнением, высказанным выше, то наверняка поддержите меня в идее использования в качестве основ для чизкейков самых разнообразных видов теста: бисквитного (классического и кексового), песочного (бризе, сабле, сукре, бретонского, линцерского) или даже заварного.

Но основной упор хочу сделать на реструктурированное сабле, потому что именно с ним связано много вопросов. А ещё потому, что я люблю его больше всего за очень хрустящую текстуру и возможность сделать для чизкейка бортики! Это кажется мелочью, но они ему и правда очень идут.

Что же такое реструктуризация? Это когда мы что-то разрушаем, а потом восстанавливаем (реструктурированное сабле ещё называют восстановленным). В нашем случае мы перемалываем песочное тесто в мелкую крошку и чтобы у нас была возможность сделать из него основу, добавляем немного сливочного масла. Все, мы реструктурировали сабле и можем формировать основу для будущего чизкейка.

Разберём этот вид песочного теста на примере классического варианта сабле, потому что на его базе вы сможете получить самые разнообразные вкусы и сочетания.

БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ САБЛЕ

сливочное масло - 75 г
сахар - 31 г
сахарная пудра - 31 г
желток - 1 шт. (18 г)
миндальная мука - 31 г
мука - 135 г
соль - щепотка
+ 30 г сливочного масла для реструктуризации

Миндальную муку просеять вместе с пшеничной. Мягкое сливочное масло перемешивать с сахаром и сахарной пудрой насадкой «весло» 1-2 минуты.

Добавить желток, а потом все остальные ингредиенты, и перемешать до соединения (максимум 30 секунд). Сформировать диск толщиной 2 см, завернуть в плёнку и отправить в холодильник минимум на 1 час.

Измельчить тесто в крамбл (руками или используя крупное сито) и охлаждать ещё 10-15 минут.

Выпекать при температуре 180°C 10-15 минут до золотистого цвета (время полностью зависит от вашей духовки!). В процессе выпекания один раз перемешать крамбл для более равномерного приготовления. Остудить и перемолоть в блендере в мелкую крошку.

Для реструктуризации 30 г сливочного масла слегка подтопить (не кипятить) и смешать с песочной крошкой, сформировать основу и отправить в холодильник минимум на 10 минут.

Раньше я основу выпекала повторно, но попробовав однажды упустить этот момент и просто охладить, поняла, что экономлю полчаса, а результат при этом даже лучше!

Сырое тесто можно хранить в холодильнике 24 часа (после развивается клейковина и тесто меняет свою текстуру), в морозилке — месяц.

Выпеченное сабле хранится в закрытом контейнере при комнатной температуре до 14 дней.





В ЧЁМ ВЫПЕКАТЬ?

Свои первые сто чизкейков (как минимум) я пекла в разъёмных формах, и меня всё устраивало до момента, когда мой чизкейк просто разломился пополам.

Как это случилось? Со временем дно моей формы начало проседать, то есть дно чизкейка получилось выпуклым. Когда я сняла его с формы и переложила на ровную поверхность, края начали проседать под силой тяжести и по центру образовалась огромная трещина.

«Пора что-то менять», — подумала я. Конечно, можно просто покупать всё новые и новые формы, но целесообразно ли это? Именно поэтому я решила на использование колец! Но чтобы было не так страшно, в первый раз взяла высокое раздвижное кольцо.

Всё получилось отлично — дно ровное, образующее красивый угол 90°, но в таком высоком кольце не очень удобно формировать основу с бортиками, а ещё из-за частого использования его для выпекания бисквитов разного диаметра кольцо было уже не таким идеально ровным. Для бисквитов этот момент непринципиален, а вот для красивого чизкейка — очень.

Пришло время цельного кольца! Всё получилось настолько идеально, что на нём я и остановилась.

Но как же вынуть намертво приклеенный к кольцу чизкейк? Смазать кольцо тонким слоем масла (я предпочитаю сливочное) и вынимать только после шестичасового охлаждения.

Суть в чём? Именно масло держит чизкейк в кольце, и на первый взгляд кажется, будто выхода нет, придётся есть прямо из него. Но если подержать чизкейк при комнатной температуре 15 минут, масло подтаёт и вам придётся только поднять кольцо вверх, а чизкейк останется на подложке.

Чтобы ускорить этот процесс, я прогреваю кольцо газовой горелкой или феном. Время — деньги!

Чтобы легко было переносить чизкейки в духовку, в холодильник, из холодильника, ставлю кольцо на дно от старой разъёмной формы чуть большего диаметра, ведь после выпекания чизкейк ещё нестабильный и требует бережного обращения.

Можно, конечно, положить кольцо на противень, но в таком случае вы не сможете им пользоваться, пока чизкейки полностью не охладятся.

РАЗВЕЕМ ВСЕ МИФЫ!

- Обязательно ли использовать для приготовления сырной начинки ингредиенты комнатной температуры?

Нет, на вкус, текстуру и внешний вид это никак не влияет. Но когда сливочный сыр комнатной температуры, он намного мягче и нам чисто физически легче вымесить массу до однородности и избежать комочков.

- Нужна ли водяная баня?

Не всегда! Это зависит от температуры выпекания и особенностей вашей духовки. Если выпекать чизкейк при очень низкой температуре (90-100°C), то пар не нужен. Но у меня бывали случаи, когда духовка была настолько мощной, что даже при 90°C чизкейк поднимался и румянился. В таком случае я ставлю водяную баню, и она ещё немного понижает жар в духовке.

- Если открыть духовку, чизкейк опадет.

Глупость! Чизкейк вообще не должен подниматься. Если он у вас всё же поднимается, то это знак, что температура, которую вы для него выставили, слишком высокая.

- Ни в коем случае нельзя открывать духовку во время выпекания чизкейка.

Тоже неверно. Если чизкейк выпекать на низких температурах, то от того, что вы откроете духовку, ничего плохого не случится. Но не увлекайтесь!

КОГДА ЧИЗКЕЙК ГОТОВ?

- Сколько времени выпекать?

Это зависит от вашей духовки, температуры, которую вы выставили (90-130°C), высоты чизкейка (5-6 см), вкуса (шоколадный, карамельный, ягодный или фруктовый). Именно поэтому выход только один — проверять готовность, пользуясь советом из следующего пункта. В среднем чизкейк диаметром 16-17 см и высотой 5-6 см выпекается 100 минут.

- Как проверить готовность чизкейка?

Потрогав чизкейк сверху пальцем. Он должен остаться чистым, при этом весь чизкейк должен дрожать как пудинг (не быть жидким, а дрожать!). Только, пожалуйста, не проверяйте его на сухую зубочистку, придётся очень долго печь.

- Можно ли замораживать чизкейки?

Если заморозка сухая, это допускается, но в обычной домашней морозилке не советую этого делать.

- Какие сроки хранения у чизкейков?

Этот пункт касается не только чизкейков, но и других десертов из этой книги, да и вообще всех десертов. Срок годности любого продукта зависит от способа его приготовления, продуктов, которые вы использовали, температуры хранения (у каждого в доме даже комнатная температура разная, не говоря уже о холодильниках и морозильных камерах). Поэтому, извините, я не могу и не хочу брать на себя ответственность за указание конкретных сроков хранения десертов.

Скажу только то, что любой десерт из этой книги не залежится у вас дольше чем на 2-3 дня. А этого вполне достаточно.

СПОСОБЫ ПРИДАНИЯ ВКУСА

- Добавление наполнителя непосредственно в сырную массу (ягодные или фруктовые пюре, карамель, ганаш, ореховые пасты, цельные ягоды и кусочки фруктов). Здесь нужно работать очень индивидуально, так как у каждого из этих наполнителей разное содержание воды и сахара. Самый главный совет, который хочу дать, — ягодные или фруктовые пюре нужно предварительно загустить кукурузным крахмалом. О нём вы сможете более подробно почитать в теоретической части о начинках.
- Ароматизация сливок или молока (палочкой корицы, стручком ванили, цветками лаванды или кофейными зёрнами). Нужно на медленном огне прогреть сливки/молоко вместе с ароматизатором до температуры 90°C, накрыть крышкой и дать настояться минимум 2 часа. Для интенсивности вкуса можно повторить процесс ещё раз.

МАЛЕНЬКИЕ СОВЕТЫ

- Желательно, чтобы высота чизкейка не превышала 6 см (без декора).
- Старайтесь формировать бортики так, чтобы толщина снизу доверху была одинаковой и чтобы сырная начинка была ненамного ниже уровня бортов, иначе после выпекания она может слегка от них отделиться.

• Не переживайте, если в процессе выпекания на противень вытекает немного масла. Вы смазали им кольцо, естественно, что оно при высокой температуре тает. На текстуру и вкус основы это совершенно не влияет.

• Не ставьте ещё тёплый чизкейк в холодильник, может образоваться конденсат и основа размякнет от влаги.

• Я, конечно, не советую замораживать чизкейки, если вы не уверены в своей морозильной камере, но если вам нужно заморозить чизкейк без основы для прослойки в муссовый торт, обязательно заверните его в пищевую плёнку.

• Покрывать чизкейк разнообразными начинками и декором нужно только после его полного охлаждения (минимум 6 часов).

• Выпекать чизкейки можно абсолютно на любом режиме. Я готовила на всех трёх. Всё зависит от ситуации. Если очень сильно печёт верх духовки, значит, включаете только низ. В 80% случаев лучше печь на режиме «верх/низ». А если вам нужно приготовить несколько противней одновременно, остаётся только конвекция.

• Любой большой чизкейк из книги вы можете превратить в порционные, и наоборот. Изменится только время выпекания. Для маленьких чизкейков это максимум 50-60 минут при температуре на 10-20°C ниже.

• Если вы забыли заранее достать сливочный сыр из холодильника, его можно слегка подогреть на водяной бане или в микроволновой печи.

Меня часто спрашивают, каким по текстуре должен быть идеальный чизкейк. И я всегда отвечаю, что не знаю. Смешно, правда? Человек вторую книгу пишет, а не знает, каким должен быть чизкейк.

Мне просто кажется, что у каждого он свой, идеальный. Он в первую очередь должен нравиться вам! Задайте этот вопрос себе, и сами всё поймёте. Любите, чтобы был похож на крем, или больше нравятся плотные, как кусочек сыра? На хрустящей основе или, наоборот, на мягкой бисквитной? В этой книге я постаралась дать вам много разнообразных вкусов, основ и текстур. Соберите свой идеальный пазл!



магия создания бисквита

Самое важное в приготовлении бисквитов — это ингредиенты и понимание их взаимодействия и предназначения. Давайте немного заглянем внутрь, чтобы всё в голове разложилось по полочкам. Каждый ингредиент в бисквите не зря, и каждый из них отвечает за одну из четырёх главных функций.

СТАБИЛИЗАЦИЯ

За эту функцию отвечают ингредиенты, содержащие белок, который позволяет создавать жёсткую структуру и держать форму после выпекания. К продуктам этой категории относятся яйца, мука и крахмал.

Мука. Абсорбирует, связывает, придаёт прочность за счёт клейковины.

Яйца. Обеспечивают дополнительную стабильность, поглощают и распределяют воздух, создают равномерную зернистую структуру. За счёт чего это происходит? Яйца содержат протеин, который при нагревании сворачивается.

РАЗРЫХЛЕНИЕ

Для чего нам это нужно? Чтобы сделать текстуру бисквита более рыхлой и воздушной, поднимать тесто и делать его легче. Как это происходит? Во время термической (при нагревании в духовке) или химической (при взаимодействии с кислотами) реакции высвобождается углекислый газ, который поднимает тесто. Как образуется этот углекислый газ? В основном благодаря таким ингредиентам, как сода и разрыхлитель.

Сода. Для того чтобы она выполнила в приготовлении бисквита своё предназначение, ей нужна кислота, которая содержится в кисломолочных продуктах, шоколаде, соках. Вместе с жидкостью щёлочь и кислота образуют углекислый газ, который при нагревании расширяется и поднимает тесто. Так получается мякиш. Соду нужно гасить непосредственно в самом тесте, а не перед добавлением в него.

Почему наши бабушки всегда гасили соду уксусом в стаканчике, потом добавляли в тесто и при этом у них всё получалось? Для того чтобы полностью погасить соду, нужно определённое количество кислоты, и так как уксуса всегда добавляли «на глаз», часть соды не гасилась и срабатывала в тесте, но не полностью.

Разрыхлитель. Это смесь соды и кислоты в таких пропорциях, чтобы сода прореагировала без остатка. В отличие от соды, которая начинает работать ещё в тесте (уверена, вы замечали, как меняется его цвет после добавления соды и кислоты), разрыхлитель вступает в реакцию уже во время выпекания.

Сода и разрыхлитель фактически один и тот же ингредиент, но всё же они не взаимозаменяемы. А если быть точнее, то разрыхлитель можно использовать вместо соды всегда, а соду вместо него — только в случаях, когда в составе теста имеются кислые продукты.

Советую заменять соду на разрыхлитель (если он покупной) в соотношении 1 : 2.

Разрыхлитель можно приготовить самим: 20 г соды + 48 г крахмала или муки + 15 г лимонной кислоты (пудры, не гранул). Крахмал в разрыхлителе нужен для того, чтобы абсорбировать влагу, которая может образоваться при хранении и спровоцировать реакцию между содой и кислотой. Хранить в закрытых контейнере или банке.

Вы, скорее всего, встречали рецепты, где в составе ингредиентов были и сода, и разрыхлитель. Зачем? Иногда в тесте просто не хватает количества соды и кислоты, поэтому чтобы придать ему большую силу, добавляют ещё и разрыхлитель.

СМЯГЧЕНИЕ

За эту функцию отвечают вода, молоко, жиры, сахар, фруктовые/ягодные пюре. Эти продукты делают бисквит более мягким и нежным, в результате чего изделие получается не таким сухим.

Молочная кислота связывает содержащиеся в муке протеины, что повышает стабильность. Изделие при этом приобретает хорошую мелкозернистую текстуру.

Если количество жира не больше 3% от массы теста, он усиливает эластичность содержащихся в муке белков и тем самым способствует увеличению объёма изделия при выпекании.

ПРИДАНИЕ ВКУСА

Здесь всё просто: сахар, сахарная пудра, сахарный, кукурузный и кленовый сироп, патока или мёд придают блюдам сладкий вкус. Но только этим их функции не ограничиваются, ведь ингредиенты являются ещё стабилизаторами и консервантами. Кроме того, сахар, сиропы и мёд удерживают влагу в выпечке и не дают ей слишком быстро черстветь. А коричневый сахар, например, придаёт бисквиту более карамельный вкус.

К этой группе можно отнести практически все ингредиенты, но использовать их нужно только в зависимости от того, какой результат мы ожидаем получить.

ПОЛЕЗНЫЕ ФАКТЫ

- Тесто, которое содержит масло, нужно ставить выпекаться только на холодный противень.
- Пастеризация яйца происходит при температуре 60°C за 3,5 минуты.
- Желток коагулирует при 65-70°C, а белок — при температуре 60-65°C.
- Сливочное масло содержит воду, которая в процессе выпекания испаряется и поднимает тесто. В растительном масле воды нет, оно только смягчает бисквит.
- Сахар не только придаёт вкус бисквиту и смягчает его. Во время выпекания происходят карамелизация сахаров и реакция Майяра, что даёт выпечке красивую золотистую корочку.
- Очень важно, чтобы образование корочки в процессе выпекания бисквита происходило не сразу, а постепенно, так как её появление препятствует увеличению объема.
- Жидкое масло не содержит воды и не способствует развитию клейковины, а наоборот — препятствует. Белки, покрытые жиром, просто не могут поглощать воду.
- В чём разница между использованием в бисквитах мягкого сливочного масла и растопленного? Первое даёт более воздушную текстуру, второе — плотную.



секрет идеального бисквита

В этой книге вам часто будут встречаться бисквиты, которые готовятся по одному и тому же принципу, на базе классического. Они совершенно разные на вкус, но у них есть кое-что общее. Высокие, мягкие и невесомые, совсем не сухие. Я очень старалась максимально подробно рассказать вам обо всех нюансах в пошаговых фотографиях. Надеюсь, у меня получилось.



В чистую и обезжиренную чашу миксера сложить белки, половину порции сахара и стабилизатор (соль, лимонную кислоту или винный камень).



Сразу включить среднюю скорость миксера и всё время взбивать на ней. Так все пузырьки белка будут одинаковыми (на фото меренга на четвёртой минуте взбивания).



На девятой минуте взбивания меренга уже такая, как нужно. Мягкая, однородная, блестящая, клюв мягкий.



(!) А вот это уже перевзбитые белки. Такая меренга **не подойдёт** для приготовления бисквита.



Теперь добавить желтки и вторую половину сахара. Взбивать на средней скорости, пока масса не увеличится минимум в 3 раза (7-9 минут).



Пока взбиваются желтки, есть время просеять муку вместе с кукурузным крахмалом.



И растопить сливочное масло до температуры 60°C. Кипятить не нужно.



Когда желтки взбились, мы работу с миксером прекращаем и начинаем смешивать желтки, меренгу, масло и сухие ингредиенты вручную.



Сначала добавляем треть меренги в желтки. Нам это нужно, чтобы немного их размягчить. Если этого не сделать, очень трудно будет вмешать в желтки муку: масса будет сухой, всё осядет.



Потом в два этапа просеять в желтки с белками сухие ингредиенты. То есть просеиваем второй раз непосредственно в саму чашу. Не ленитесь! Бисквит скажет вам за это спасибо.



После того как мы вмешали все сухие ингредиенты, тесто остаётся очень воздушным. В этом нам помогла треть меренги, которой мы пожертвовали, чтобы размягчить желтки.



Подмешать в тёплое расплавленное масло 2 ст.л. теста и вернуть обратно. Аккуратно всё перемешать. Если просто так влить жидкое масло в тесто, оно осядет на дно чаши и будет трудно его вмешать. Нет! Вы его точно вмешаете, но тесто скорее всего уже осядет.