

АНАСТАСИЯ ПОПОВА

Морты

**КОТОРЫЕ ВАС
УДИВЯТ**



ДЕСЕРТЫ С НЕОБЫЧНЫМИ ВКУСАМИ,
НАЧИНКАМИ И РАЗРЕЗАМИ

Хлеб*соль®
Москва

УДК 641.55
ББК 36.997
П58

Попова, Анастасия Алексеевна.

П58 Торти, которые вас удивят : десерты с необычными вкусами, начинками и разрезами / Анастасия Попова. — Москва : Эксмо, 2025. — 112 с. : цв. ил. — (Кулинария. Домашний кондитер).

ISBN 978-5-04-195872-5

Торт с финиками, с тыквой, с черносливом, торт — дубайский шоколад... Звучит удивительно? Так и есть! Это книга тортов, которые поразят вас вкусом и геометричными разрезами. Кондитер Анастасия Попова без тайн расскажет о самом важном, чтобы повторить эти десерты: подробнейшая рецептура, понятная теория, кондитерские заготовки. Нестандартные начинки, творческое переосмысление классики и кондитерских трендов — с этими сладкими шедеврами вкусное открытие совершит даже тот, кто попробовал уже все!

**УДК 641.55
ББК 36.997**

ISBN 978-5-04-195872-5

© Попова А.А., текст, фото, 2025
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2025

Содержание

От автора4

ТЕОРИЯ И ОСНОВЫ.....6

Инструменты, материалы и оборудование	7
Бисквит всему голова.....	10
Главные ингредиенты	10
Выпечка.....	12
Сборка торта.....	14
Как собирать торт	16
Хранение	19
О креме и начинках	20
Агенты на кухне	26
Сделай сам.....	28
Советы для красивого разреза.....	32

ТОРТЫ.....33

Торт «Бархатный латте»	35
Торт «Грушевый лимонад».....	39
Торт «Дубайский шоколад».....	43
Торт «Карамельная тыковка».....	47
Торт «Кокосовая конфетка»	51
Торт «Кокосовый ломтик»	55
Торт «Королева смородина».....	59
Торт «Лакомка».....	63
Торт «Малиновый вельвет»	65
Торт «Морковная халва»	71
Торт «Оскар»	75
Торт «Пикник»	79
Торт «Поцелуй осени»	83
Торт «Сливочный чернослив»	87
Торт-мороженое «Три шоколада».....	91
Торт «Фисташковый бум»	95
Торт «Хмельная вишня»	99
Торт «Чернослив в шоколаде»	103
Торт «Чизкейк с кукис»	105
Торт «Шоколадные облака»	109



От автора

Торты занимают особое место в моем сердце. Именно с них начался мой путь в «сладком» творчестве, а точнее — с одного шоколадного красавца, который по вкусу напоминал популярный батончик. Тогда, шесть лет назад, его готовили многие и я тоже решила попробовать. Выложила фото аппетитного разреза на своей страничке в соцсети, некоторые подписчики попросили рецепт, я опубликовала. С тех пор тот «первенец» все еще «гуляет» по кондитерским сообществам интернета, а я поделилась уже сотнями разных рецептов в своем блоге.

Так, неожиданно для себя, вместо журналиста молодежного издания я стала блогером-кондитером. Хотя, почему неожиданно? Готовить я любила всегда, с детства. Именно с мамой, а она у меня просто волшебница на кухне, я впервые взбивала яйца с сахаром и просеивала муку с разрыхлителем. Без сомнения, это были самые вкусные торты на свете! Так что перемены (из журналиста — в блогера) вполне органично вошли в мою жизнь.

Если на работе псевдонимы постоянно менялись, то ник *nastasia_slasti* стал моим вторым «я». Читательская аудитория сменилась на армию подписчиков – разного возраста, профессий, национальностей, – но одинаково обожающих торты и другие десерты. Вишенкой на торте стала книга «Новогодние пряники и пряничные домики», которая вышла из-под моего пера в 2024 году, за что огромное спасибо команде издательства «ХлебСоль» и лично Марине Панфиловой.

В основе всей этой истории неизменным остается главное – творчество.

Я люблю торты старые добрые и новомодные, бисквитные и блинные, простые и сложные. За каждым стоит безудержная тяга к творчеству, потому что кондитерское дело для меня не просто десерты, не только еда. Мои ноты – ингредиенты, инвентарь – инструменты, а мелодии – торты. Мечтаю о том, чтобы в сутках было больше часов и я смогла бы воплотить все свои задумки! Некоторые идеи даже снятся, потому что вдохновение повсюду: в румяном бочке сочного фрукта и контрастном узоре на фасаде дома, в воспоминаниях из детства, а иногда приходит даже из-за лени, которая, как известно, двигатель прогресса.

Я никогда не боялась сочетать ингредиенты, в том числе и те, которые редко встретишь в рецептах (а то и не встретишь вовсе), играть с текстурами и вкусами. Не бойтесь и вы! Любой ингредиент имеет право быть главным, имеет право сиять.

В этой книге вас ждут бисквиты на пиве и черемуховой муке, кремы из манки и морковная индийская халва. Вы подружитесь с «Красным бархатом» и узнаете, как обычная фольга может преобразить ваш бисквит.

Давайте вместе выйдем за рамки привычного и приготовим что-то новенькое. И даже если вы не удивитесь, то вам точно будет вкусно.

Пробуйте, экспериментируйте на своей кухне и у вас обязательно все получится! Готовьте с удовольствием!

Посвящаю маме. Это все благодаря тебе!

Теория и основы



Инструменты, материалы и оборудование

Это незаменимые помощники на кухне и залог успеха в кондитерском деле. Большинство инструментов и оборудования есть у вас дома, но некоторые лучше приобрести: они точно пригодятся! Рассмотрим основные.

1. Духовка. Бывают газовые и электрические. Они могут иметь погрешности в показаниях температуры, поэтому обязательно учитывайте особенности своей духовки и при необходимости меняйте температуру или время выпечки. Например, если в вашей духовке бисквиты выпекаются быстрее, чем указано в рецепте, или образуется излишне высокий «бугор», значит, температура должна быть ниже.

Формы с тестом обычно размещают на среднем уровне, выбирая режим духовки «верх-низ», без конвекции. Конвекция повышает температуру.

2. Миксер может быть ручным и стационарным (планетарным). Планетарный значительно упрощает работу: освобождает руки, экономит время. Он более мощный и имеет несколько насадок. Самые ходовые: большой венчик для взбивания и лопатка для перемешивания. Но для приготовления бисквитов, кремов достаточно и ручного.

3. Весы. Без них никак не обойтись. Не измеряйте вес ингредиентов с помощью ложки и стакана, если это не указано в рецепте, лучше воспользуйтесь весами. На современных весах указаны не только граммы, но и миллилитры, что очень удобно.

4. Блендер. Самая удобная модель — два в одном, где помимо погружной насадки

в комплекте есть измельчитель — чаша с ножами. С помощью погружного блока дробления можно пюрировать ягоды, сделать эмульсию, добиться идеальной однородности любой массы. В чаше можно перемолоть орехи, печенье, грильяж.

5. Сотейник с толстым дном просто незаменим в работе. В нем будем варить начинки, заварной крем, карамель, сгущенку, нагревать составляющие крема. Толстое дно позволяет равномерно нагреть продукты, они не пригорят.

6. Формы для выпечки. Для бисквитов лучше использовать металлические кольца. Неизменный фаворит среди форм — разъемное кольцо, которое позволяет корректировать диаметр. С его помощью также сделаем торт ровным во время стабилизации в холодильнике. Хорошо, если у вас будет сразу два кольца диаметром 18 см.

7. Формы для начинок. Можно использовать маленькие и низкие металлические кольца диаметром 14–15 см. Их нужно поставить на доску и выстелить изнутри пищевой пленкой, чтобы потом без труда извлечь начинку. Самый удобный вариант — силиконовые формы. Благодаря им вы получите красивый разрез с ровными слоями.

8. Сито понадобится для просеивания муки и других сухих ингредиентов, а также

затяните дно кольца плотной фольгой в несколько слоев, обрежьте края вровень с бортиком, затем уберите кольцо. Перед заливкой начинки поставьте муляж на разделочную доску и выстелите изнутри пищевой пленкой.

16. Пищевая пленка. Понадобится, чтобы заворачивать бисквиты, закрывать крем и начинки от заветривания, выстлать форму, чтобы она была герметичной при сборке тортов с муссовыми прослойками.

17. Выстлать дно формы для бисквита будем с помощью **пергамента**. Фольга может прилипнуть, а пергамент вы удалите без труда. Самый удобный — это силиконизированный.

18. Ацетатная лента (пленка) — это плотная прозрачная пленка. Продается в рулонах, бывает разной высоты и плотности, которая измеряется в микронах. Для работы с высокими тортами возьмите ацетатную пленку высотой 12-15 см плотностью 200 мкр. С ее помощью можно нарастить высоту кольца при сборке торта и сделать его идеально ровным во время стабилизации.

19. Кулинарные мешки нужны для работы с кремом, чтобы покрыть торт и положить его между слоями. Бывают одноразовые целлофановые, многоразовые силиконовые, тканевые. Если муссовые прослойки мы перекладываем на корж сразу из миски, то крем отсаживаем только из мешка. Понадобится мешок длиной 30-40 см, наполните его кремом на $\frac{2}{3}$.



Бисквит всему голова

Пышные, как облако, и сочные с маслом, шоколадные и ванильные, ореховые и карамельные, банановые и морковные — бисквиты бывают разными. Но во время приготовления важно придерживаться определенных правил, чтобы добиться идеального результата.

Расскажу о главных составляющих любого бисквита, которые творят волшебство в духовке.

Главные ингредиенты

1. Яйца. Бисквит наполовину состоит из воздуха. Именно благодаря ему получается пышная структура. Первый, кто в ответе за пышность, — это яйца, взбитые белки. Молекулы белка в процессе взбивания разворачиваются, закрепляются на пузырьках воздуха и снова сворачиваются вместе с воздухом. Воздух в тесте нагревается и, соответственно, расширяется, заставляя бисквит в духовке подниматься. Чем дольше взбиваются яйца, тем лучше и устойчивей пена, а значит, пышнее будет бисквит.

Но нужно быть осторожным, особенно с белками, и не перевзбить массу. Если взбивать слишком энергично, произойдет отсекание — образуются хлопья и вода. Взбивайте белки (яйца), постепенно увеличивая скорость.

Если тесто содержит в себе ингредиенты, которые его «утяжеляют», то яичной пены для воздушности уже недостаточно. На помощь приходят разрыхлитель и сода.

Яйца для бисквитного теста должны быть чистыми и свежими, обязательно комнатной температуры (20–22 °С) или слегка подогреты (40–45 °С). Тогда они лучше вбирают воздух при взбивании.

Во всех рецептах будем использовать яйца категории С1. Вес одного яйца составляет 55–65 г.

Разбивайте яйца по одному в отдельную миску, а потом переливайте в основную посуду, чтобы исключить неприятные сюрпризы.

2. Мука. Для бисквитов берите муку высшего сорта (в/с) и просеивайте через мелкое сито в миску, чтобы насытить воздухом (и снова воздух!). Вместе с мукой нужно просеять и другие сухие ингредиенты — разрыхлитель, какао-порошок, соль, специи, — тогда они равномерно разойдутся по тесту. Лучше все просеять 2–3 раза.

Для бисквита необязательно использовать «сильную» муку, вполне достаточно муки с низким содержанием белка.

Вводить муку во взбитую яичную массу необходимо аккуратно. Если яйца (белки) взбиваем на высокой скорости, то при добавлении муки нужно сбавить обороты миксера до минимума и по ложке всыпать просеянную муку. В некоторых рецептах муку нужно вводить вручную при помощи силиконовой лопатки, обязательно частями, плавно поднимая массу снизу вверх и от краев к центру складывающими движениями. Важно максимально сохранить воздушность теста, так как белки имеют свойство оседать. Если это произойдет, тесто уменьшится в объеме и в духовке уже

не поднимется. Поэтому нужно работать аккуратно, тщательно, но быстро.

3. Разрыхлитель и сода. Чтобы бисквиты получались пористыми и воздушными, в тесто вместе с мукой добавляют пищевую соду или разрыхлитель (или вместе), за исключением некоторых бисквитов, которые поднимаются только за счет яиц (генуэзский, или женуаз). Сода пригодится, если в рецепте есть кислые ингредиенты:

- **кисломолочные продукты;**
- **какао-порошок;**
- **фруктовые и ягодные соки и пюре;**
- **мед.**

Сода, или бикарбонат натрия, — вещество, которое, вступая в химическую реакцию с кислой средой, распадается на соль, воду и углекислый газ. Пузырьки газа разрыхляют тесто, образуя в нем поры.

Гасить соду в ложке перед добавлением в тесто абсолютно бессмысленно, поскольку часть углекислого газа, вместо того чтобы разрыхлить изделие, просто улетучится. Поэтому ее просеивают вместе с мукой и затем подмешивают в жидкие ингредиенты. Разрыхлитель теста — порошок, состоящий из соды и кислоты в таком соотношении, чтобы прореагировать друг с другом без остатка. Таким образом, при использовании разрыхлителя можно быть уверенным, что вне зависимости от кислотности среды его компоненты сработают должным образом и произведут те самые необходимые для воздушности теста пузырьки. Заменять в рецепте соду разрыхлителем и наоборот нежелательно. Если они используются вместе, значит, надо придерживаться рецепта.

4. Сахар. Для бисквита подойдет сахар мелкого помола, так как он легче растворяется в белках. Обычно это белый све-



кольный. Для некоторых рецептов можно брать тростниковый, он придает бисквиту карамельные нотки.

При взбивании яиц не стоит добавлять сахар в начале работы: он впитает в себя жидкость, станет тяжелым, что отразится на пышности массы. Дождитесь образования первой пены и затем всыпьте сахар «дождиком». При приготовлении меренги его следует вводить постепенно, в несколько этапов.

5. Жиры, масла, шоколад. В состав многих бисквитов входят продукты с высоким содержанием жира. Они придают более насыщенный вкус, делают мякиш влажным. Такой бисквит не нуждается в пропитке, ее используют только для придания до-