







Про рецепты этой книги

Говорят,
хорошие воспоминания
сохраняются лучше,
чем плохие...



Не потому ли нам кажется, что в детстве трава была зеленее, воздух чище, люди добрее, а пирожные вкуснее? Не знаю, как быть с травой и небом, а вот пирожные вполне можно сравнить. Удивительно, но если готовить по ГОСТовским рецептам, вкус получается тот самый... из детства и юности, такой правильный и такой узнаваемый.

Все рецепты в книге проиллюстрированы автором.

Вот только готовить по этим рецептам непросто. Пропорции типа «возьмите 781 г муки, 139 г масла и 27 г яиц» остановят, пожалуй, даже опытных кулинаров.

Откуда же берутся такие странные цифры? Все очень просто. На предприятиях общественного питания очень важным параметром является масса и количество изделий: например, торт должен весить ровно 1 кг, а из заданного количества теста должно получиться ровно 100 пирожных. Поэтому для торта берут, к примеру, 370 г бисквита, 530 г крема, 50 г фруктов, 45 г помады и 5 г какао-порошка. Именно потому, что торт должен весить 1 кг, не больше и не меньше. Дома нам вес торта, в общем-то, не важен. Мы можем использовать чуть меньше крема или бисквита, добавить для украшения чуть больше фруктов – на вкус это не повлияет, а готовить будет удобнее. Кроме того, стоит учитывать, что на предприятиях немного другой подход к делу. Бисквит прослаивают кремом, а потом украшают, доводя вес до необходимого. А мы, если возьмем точно указанное в рецептуре количество крема или помады, не сможем толком украсить торт или заглазировать эклеры, так как это будет просто неудобно делать. А чтобы было удобно, хорошо бы иметь небольшой запас, тогда крем спокойно выдавливается из корнетика, а эклеры свободно окунаются в помаду.

Поэтому все рецепты были откорректированы с учетом того, что мы их будем готовить дома. Для изделий с кремовыми украшениями я увеличила количество крема, для песочных тортов сделала запас теста для удобства раскатки, а для глазированных изделий предлагаю брать чуть больше джема или помады.

Как составлена книга?

В ГОСТе все рецепты были разделены на группы в зависимости от теста, на основе которого делались торты и пирожные.

Я не стала отступать от этого правила.

Вы найдете главы про бисквитное, песочное, слоеное, заварное, воздушное тесто. В начале каждой главы я привожу основной рецепт, рассказываю о технологии приготовления и правилах работы с тестом. Есть и отдельная глава, посвященная печеню, и даже... глава про мороженое.

Кроме того, в конце книги вы найдете подробную технологию приготовления крема Шарлотт, помады, грильяжа и некоторых других полуфабрикатов, совершенно необходимых для создания тортов и пирожных по ГОСТам.

Важно!

Хочу вас предупредить, что подавляющее большинство ингредиентов в этой книге должны быть отмерены в граммах.

В выпечке точность важна, как в никакой другой области кулинарии. Тщательно отмеряя составляющие, вы гарантируете правильный результат. Поэтому *весы – это главное, что надо иметь, приступая к выпечке по рецептам из ГОСТа.*

Также вы вряд ли обойдетесь без миксера и блендера. Миксер с насадками для взбивания просто необходим

для приготовления бисквитов и кексов, а блендер поможет измельчить орехи, приготовить пюре или размолоть бисквит в крошку.

И обязательно проверьте температуру духовки! Это можно сделать, купив термометр для духовки и разместив его на противне, где собираетесь печь. Температура выпечки в рецептах этой книги взята из технологических указаний к ГОСТам и проверена мной в каждом рецепте.



Рис. 300. Коробки для тортов.



Рис. 301. Погрузка тортов в автомашину пикап „Москвич“.





Торты, пирожные и кексы, которые вошли в эту книгу, уже не раз приготовлены и опробованы читателями моего блога. Надеюсь, и вы освежите свои воспоминания или поможете вспомнить юность родителям, бабушкам и дедушкам.

Продукты

Мука

Мука во всех рецептах используется хлебопекарная, высшего сорта. Перед применением ее необходимо просеять, чтобы она насытилась воздухом и хорошо распределилась в тесте.

Масло

Хотя в большинстве видов теста по ГОСТу должно применяться сливочное масло, не секрет, что частенько его заменяли маргарином, в первую очередь из-за большей доступности последнего. Необходимо помнить, что стандартная жирность сливочного масла по ГОСТу – 82,5%. При использовании масла с меньшей жирностью могут возникнуть проблемы, например, с приготовлением крема. Масло способно создать стойкую эмульсию с определенным максимальным количеством жидкости, и если взять менее жирное масло, крем при взбивании может начать расслаиваться. Также жирность масла важна в слоеном тесте, где к маслу добавляют определенное количество муки для связывания лишней влаги.

Если вы вместо масла используете маргарин, проверьте, чтобы его жирность составляла не менее 82,5%.

Яйца

Чем свежее используемые яйца – тем лучше они взбиваются. Это не касается белков, которые для лучшего взбивания должны немного загустеть. Для этого их можно оставить в холодильнике на день-два или брать белки не от самых свежих яиц.

Также лучше взбиваются теплые яйца, потому что в них быстрее растворяется сахар. А вот белки в ГОСТе рекомендуют взбивать

охлажденными, хотя, на мой взгляд, более крепкой получается меренга из теплых (комнатной температуры) белков.

На предприятиях общественного питания часто вместо цельных яиц использовался меланж – замороженные яйца без скорлупы. Меланж невозможно разделить на белки и желтки, и многие рецепты основаны на использовании именно меланжа. В этой книге меланж заменен обычными яйцами.

Поскольку для ГОСТовских рецептов очень важна масса продуктов, в большинстве





растворялись при взбивании, я советую брать мелкий сахар. Но помните, что в сливочном масле (без яиц) сахар не растворяется. Именно поэтому в кремах рекомендуется использовать либо сироп, либо сахарную пудру и стуженное молоко.

Ни в коем случае не заменяйте пудру сахаром (если в рецепте не указано иное) – в готовом креме сахар будет хрустеть на зубах! Будьте внимательны и с ванильным сахаром, растирайте его в ступке перед добавлением в крем, а если варите сироп для крема Шарлотт, его можно добавить с основной массой сахара перед варкой.

Орехи

Орехи могут использоваться в сыром или жареном виде. Чаще всего орехи очищают от шелухи, но иногда (как в миндальном печенье) этого не требуется.

Миндаль

Чтобы очистить миндаль, залейте его кипятком, выдержите 10 минут, затем воду слейте и залейте орехи кипятком еще раз. Как только вода остынет до приемлемой для рук температуры, можно чистить. Мокрые орехи легко чистятся. Сжимайте пальцами каждый орех, выдавливая зернышко. Влажный миндаль подсушите на полотенце.

Арахис и фундук

Чтобы очистить арахис, его надо поджарить в духовке при 180 °С минут 10–15. В процессе жарки желательно пару раз помешать. Поджаренные орехи можно завернуть в полотенце и покатавать по столу – шелуха легко снимется.

Фундук готовят таким же образом.

рецептов я привожу массу яиц и количество целых яиц (или белков, желтков), которое этой массе соответствует.

Стандартное яйцо весит 55 г со скорлупой и 50 г без скорлупы, при этом желток весит 17–20 г, а белок – 30–35 г. Крупное яйцо весит 60–65 г, маленькое – 45–50 г.

Сахар

Сахар используется в подавляющем большинстве кондитерских изделий. Для того, чтобы кристаллы сахара быстрее

Бисквит и изделия из него

Бисквит – один из основных полуфабрикатов для изделий по ГОСТу. Без него не обойдется большинство тортов и пирожных, а жареной бисквитной крошкой обсыпают верх и бока самых разных изделий.

Сразу хочу заметить, что рецепт бисквита по ГОСТу не отличается от аналогичных рецептов в других странах. Рецепт этот выверен многими поколениями кондитеров, отработан и доведен до совершенства. Правильный бисквит – пышный, нежный, упругий, с однородным пористым мякишем и светло-коричневой корочкой. Чтобы его приготовить, вам понадобятся только сахар, мука и яйца. И никакого разрыхлителя!

Для приготовления бисквита яйца или отдельно желтки и белки взбивают до полного растворения кристаллов сахара и перемешивают с мукой. Тесто надо использовать сразу, иначе оно осядет. Поэтому готовьте формы и разогревайте духовку заранее. Почему поднимается бисквит? Мельчайшие пузырьки во взбитом тесте наполнены воздухом, при нагревании воздух расширяется, и пузырьки увеличиваются в объеме, соответственно, поднимается и тесто. Бисквит пекут при достаточно высокой температуре, чтобы воздух в тесте быстро прогрелся, а яично-мучная основа запекалась. Для выпечки оптимальны температура 200 °С и время 20–25 минут. Если бисквит недопекся, он будет влажным и быстро опадет. Определить готовность можно с помощью деревянной шпажки или зубочистки. Проткните ею середину

бисквита и достаньте, палочка должна остаться сухой и чистой. Существует несколько способов приготовления бисквита. На выходе они дают немного разный результат, но в целом очень похожи и в большинстве случаев взаимозаменяемы.

Первый способ – самый обычный, домашний, когда желтки и белки по отдельности взбивают с сахаром, смешивают и добавляют муку. Таким образом приготовленное тесто хорошо держит форму, высоко поднимается и отлично подходит для выпечки тортовых коржей.

Второй способ связан с особенностями использования яиц в кондитерской промышленности. Напомню, что на предприятиях обычно используется



меланж – замороженные яйца без скорлупы, которые невозможно разделить на белки и желтки. Поэтому по второму способу яйца взбивают с сахаром целиком в густую, тягучую массу, которую потом смешивают с мукой. Такой бисквит чуть более плотный, но очень пластичный, из него хорошо сворачиваются рулеты.

Частенько в справочниках встречается и рецепт бисквита с подогревом.


В этом случае смесь яиц с сахаром взбивают, нагревая на паровой бане до 40 °С, а потом при взбивании же охлаждают.

Такой способ придуман для лучшего растворения кристаллов сахара и более качественного взбивания, особенно больших объемов смеси.

Бисквит получается более сухим, чем предыдущий вариант, тесто лучше держит форму. Но, на мой взгляд, в домашних условиях при наличии мощного миксера бисквит с подогревом делать непрактично – уходит больше времени, а результат – такой же, как и в первом варианте.

Все вышеописанные бисквиты можно готовить также с какао-порошком и орехами. Для этого в рецептуре часть муки заменяется соответствующими продуктами. Некоторое количество муки можно заменить крахмалом (хотя хочу заметить, что хлебопекарная мука высшего сорта, продающаяся в России, в большинстве случаев отлично подходит для бисквитов и не требует замены крахмалом). Бисквиты с крахмалом меньше опадают после выпечки, но больше крошатся при нарезке, а кроме того, менее пластичные, и значит, не подходят для рулетов. Иногда в бисквит добавляют немного сливочного масла – это хорошо увлажняет мякиш, бисквит получается более плотным, но очень хорошего вкуса.

Еще один, немного особняком стоящий рецепт – «бисквит круглый», или бисквит Буше. Из этого бисквита пекут круглые



лепешки для пирожных, отсаживая тесто прямо на застеленный бумагой противень. Очень важно, чтобы тесто хорошо держало форму и не расплзлось, поэтому и рецептура немного отличается от рецептуры обычного бисквита: желтки и белки тщательно взбиваются отдельно, а сахара и муки берется меньше, чем обычно. Эти лепешки очень пористые и нежные.

Отдельно следует сказать про размеры форм. Стандартный килограммовый торт имеет диаметр 20 см, и для такой формы потребуется бисквит из четырех яиц. Из шести яиц получится бисквит для торта в полтора килограмма, диаметром 24 см.



Средняя высота выпеченного бисквита по нижеприведенным рецептам – 4,5–5,5 см. Чтобы бисквит хорошо вынулся из формы, стенки и дно ее смазывают мягким сливочным маслом и присыпают мукой, также можно на дно положить кружок бумаги.

Горячий выпеченный бисквит сначала оставляют в форме на 5–10 минут, за это время между стенками формы и бисквитом образуется щель, и бисквит легко вынимается переворачиванием на решетку. Советую всегда переворачивать выпеченную заготовку – тогда верх коржа получится идеально ровным. Если у вас нет решетки, остудите корж в форме и только потом переверните.

Бисквиты пекут заранее, так как только что выпеченный бисквит имеет слишком пышный и нежный мякиш. С ним сложно работать: он сильно крошится, а при пропитке сиропом размокает и превращается в кашу. Чтобы этого избежать, бисквит выстаивают, то есть оставляют при комнатной температуре на 8–12 часов или более. Если вы пекли бисквит на бумаге для выпечки, ее удалять не надо. Просто переверните бисквит на решетку и оставьте. Бумагу удаляют непосредственно перед использованием. Если дома у вас жарко и сухо, дождитесь, пока бисквит полностью остынет и заверните в пленку, иначе он может засохнуть.

154

Какие лица!

