

Содержание

Введение	5	Масляный крем	39
		Классический крем	39
Глава 1. ОСНОВА ТОРТА — КОРЖИ	9	Творожный крем	41
БИСКВИТ	10	Творожный шоколадный крем	41
Масляный бисквит	11	Сметанный крем	43
Классический ванильный бисквит	11	Стабильный сметанный крем	43
Американский бисквит на горячем молоке	13	МУСС	44
Шоколадный бисквит на кефире	15	Йогуртовый мусс	45
Шифоновый бисквит	17	Шоколадный мусс	47
Классический бисквит		СУФЛЕ	48
Гарри Бейкера	17	Суфле «Птичье молоко»	49
Ореховый бисквит (дакуаз)	21	ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ ПРОСЛОЙКИ	50
Миндальный бисквит	21	Лимонный курд	51
ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО	22	Кули	51
САБЛЕ	23	Конфí	51
Сабле на сливках	23	Вишневое компотé	51
СЛОЕНОЕ ТЕСТО	24	Глава 3. ШОУ-ТОРТ — ЭТО КОНСТРУКЦИЯ	53
Бездрожжевое слоеное тесто	25	Фундамент для торта	55
Мой любимый рецепт	25	Торт с фальш-ярусами	55
МЕРЕНГА (БЕЗЕ)	26	Торт в два яруса	57
Безе «Павлова»	27	Торт в три яруса и более	61
Глава 2. НАЧИНКИ ДЛЯ ТОРТА	31	Глава 4. ЧЕМ ПОКРЫТЬ ТОРТ?	65
КРЕМ	32	МАСТИКА	66
Сливочный крем	33	Шоколадная мастика	67
Взбитые сливки	33	КРЕМ	70
Заварной крем	35	Ганаш	71
Сметанный заварной крем «Пломбир»	35	Ганаш на масляной основе	71

Творожный крем	73	Пряники	115
Масляный крем	75	Классические имбирные пряники	115
Творожный ганаш	77	Апельсиновые пряники	117
Мой рецепт творожного ганаша	77	Белковая глазурь	119
Крем-чиз	79	УСЛОВНО-СЪЕДОБНЫЙ ДЕКОР	120
Крем-чиз сливочный	79	Бисквитный мох	121
Крем-чиз творожный	79	Съедобная бумага	123
ЗЕРКАЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ (ГЛЯССАЖ)	80	Немного о пищевом принтере	123
Зеркальная глазурь	81	Вафельная бумага	125
ВЕЛЮР	84	Сахарная бумага	125
Велюровое покрытие	85	Страницы для торта-книги	127
Велюровое покрытие	85	Шокотрансферная бумага	129
Вам понадобится	89	Бумага для меренги	131
		НЕСЪЕДОБНЫЙ ДЕКОР	132
Глава 5. ДЕКОР	91	Декор из живых цветов	133
СЪЕДОБНЫЙ ДЕКОР	92		
Украшения из шоколада	93	Глава 6. ТОРТЫ	135
Метод каллет	93	Торт «Три шоколада»	137
Шоколадные шары	96	Радужный торт	139
Из темперированного шоколада	97	Торт «Тыква»	141
Из шоколадной глазури	99	Торт «Пломбир» сырный	153
Изомальт	101	Муссовые пирожные «Персик»	159
Леденцы из изомальта	101	Торт «Бильярд»	163
Шары из изомальта	103	Торт «Карамельная (Молочная)	
Кольцо с «драгоценными камнями»	105	девочка»	166
Меренга	107	Торт «Арбуз»	169
Французская меренга	107		
Итальянская меренга	111	Заключение	174
Швейцарская меренга	113		





Основа торта — коржи

*Коржи определяют характер торта:
нежный муссовый, хрустящий меренговый,
твердый песочный, мягкий бисквитный.
От вида коржей будет зависеть выбор
нагинки и даже оформления.*





БИСКВИТ

Основа у любого бисквита, как правило, одна — это яйца, сахар и мука. Технология простая: сначала взбивают яйца с сахаром — масса должна увеличиться в объеме в 2–2,5 раза. Затем к этой смеси частями добавляют муку и аккуратно перемешивают лопаткой, чтобы не разрушить пузырьки воздуха. Чтобы тесто было еще пышнее, вместо муки можно использовать крахмал.

Масляный бисквит

Это один из самых популярных видов бисквита. При его приготовлении яйца взбивают со сливочным или растительным маслом и сахаром, а затем добавляют муку. Тесто получается плотным. Оно прекрасно подходит для кексов и пирожных. Мы поговорим о самых ярких представителях этого вида бисквита.

Классический ванильный бисквит

Яйцо — 4 шт.
Крахмал — 30 г
Сахар — 200 г
Ванильный сахар — 8 г
Мука — 110 г
Разрыхлитель — 1,5 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца с сахаром и ванильным сахаром взбить на самой большой скорости в течение 7 минут.
2. Муку смешать с разрыхлителем и крахмалом.
3. Аккуратно, в несколько этапов, добавить муку в яичную массу. Во время перемешивания движения силиконовой лопатки должны быть направлены снизу вверх, т. е. нужно переворачивать массу.
4. Переложить тесто в форму диаметром 20 см, дно которой застелено пергаментом.
5. Выпекать в разогретой до 175 °С духовке. Проверить готовность очень просто: проколоть корж зубочисткой. Если она сухая и к ней не прилипло тесто — можно вынимать.





Меренга (безе)

Рецепт классической прослойки для торта из безе: белки (2 шт.) взбить с сахаром (100 г) и щепоткой соли до пышных устойчивых пиков, опсадить на пергамент или тефлоновый коврик и сушить 1,5–2 часа в духовке при температуре 100–110 °С. Коржи сочетаются со стабильным кремом на масляной основе или же на сливках. Единственный недостаток десертов с безе — очень короткий срок хранения, поэтому подавать на стол их необходимо в день сборки.

Лично у меня торт-безе ассоциируется со всеми любимым «Воздушная Павлова». Нет, я не спорю — тортов с меренговой прослойкой очень много. Но «Павлова» занимает, на мой взгляд, почетное первое место. Легкое и воздушное безе служит как бы корзинкой, в которую помещаются взбитые сливки. Впрочем, начинку можно взять любую или вообще обойтись без нее.

Безе «Павлова»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сахарная пудра — 100 г
Щепотка соли
Сахар — 100 г
Сок лимона — 1 ч. л.
Яичные белки — 3 шт.
Крахмал — 10 г

1. В белки комнатной температуры добавить соль и начать взбивать на самой маленькой скорости до появления большого количества пузырьков. Это очень важно, так как в процессе взбивания белки просто обязаны насытиться кислородом!
2. При появлении пузырьков начать порциями вводить сахар, постепенно увеличивая скорость миксера (на момент добавления последней порции скорость миксера должна быть максимальной).
3. Продолжать взбивать массу до полного растворения сахара, что легко определить, растерев каплю между пальцами.
4. Не уменьшая скорость миксера, по одной ложке ввести сахарную пудру, заранее смешанную с крахмалом, и продолжать взбивать еще 5–7 минут.
5. В конце добавить сок лимона, который можно заменить на яблочный уксус.





Начинка для торта

От выбора начинки зависит очень многое. Именно она определяет вкус торта. Нынче вовсе не обязательно ограничиваться начинкой одного вида. Прекрасные результаты дает сочетание различных по структуре и содержанию наполнителей. Экспериментируйте в поисках своих удивительных союзов — сливочного крема и конфи, компоте и крем-тиза.





Чем покрыть торт?

Эту главу я не зря так назвала. Тому, у кого в памяти еще сохранился образ домашнего торта, красота которого зависит от сочетания цвета коржей и прослойки, термин «покрытие», возможно, покажется непонятным. Но всем, кто видел торты нового поколения — изящные, необычные, сверкающие глянцевой поверхностью, — прекрасно понимают, что именно эта составляющая современных изделий выступает в роли красивой съедобной упаковки для вкусного содержимого. Конечно, торт может быть и «голым», но не всегда и не везде он будет уместен. К тому же велика вероятность, что без покрытия боковина и верхняя поверхность, заветрившись, станут похожими на сухарь. Выбор покрытия зависит не только от вкусовых предпочтений, но и от таких факторов, как необходимость транспортировки. В своей книге я хочу предложить несколько проверенных мною вариантов.



Зеркальная глазурь (гляссаж)

Собранный классическим способом торт можно украсить волшебной зеркальной глазурью, например, покрыть ею верхнюю часть торта. А еще сделать так, чтобы по бокам стекали популярные уже в течение нескольких лет зеркальные подтеки. Хотелось бы отметить, что в этом случае температура гляссажа должна быть, из моего опыта, не более 30 °С, иначе струйки стекут до основания десерта и образуют на подложке некрасивые лужицы. Если изделие покрываете полностью, в основном это муссовые торты, то рабочая температура – 35 °С.

Зеркальная глазурь

Торт с зеркальной глазурью имеет глянцевую зеркальную поверхность. Современные кондитеры часто используют ее для муссовых тортов и пирожных. Покрытие глянсажем может быть белым, шоколадным или цветным.

Белая глазурь

Глюкоза — 150 г
Сахар — 150 г
Вода — 75 г
Сгущенное молоко —
100 г
Шоколад белый
(глазурь белая) — 150 г
Желатин — 12 г
Вода — 50 г
Краситель белый —
1/3 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Я использую быстрорастворимый желатин: ему не требуется замачивания, как обычному, в холодной воде 20 минут.
2. Глюкозу, сахар и воду соединить в одном сотейнике, поставить на средний огонь и держать до полного растворения сахара, постоянно помешивая. Не кипятить.
3. В горячий сироп добавить шоколад, подождать несколько минут и перемешать до однородности.
4. Добавить сгущенное молоко, перемешать.
5. Желатин растопить в микроволновой печи и тонкой струйкой, постоянно помешивая миксером на маленькой скорости, добавить его в сгущенное молоко.
6. Также в полученную смесь добавить белый пищевой краситель (он нужен для того, чтобы цвет глазури после дальнейшего окрашивания в различные цвета был более чистым и плотным). Массу необходимо процедить, чтобы избавиться от ненужных пузырьков воздуха — лучше это сделать несколько раз.