

K21

Карагузина, Ильзира.

Слоеное счастье. Кексы, брауни, рулеты, торты и чизкейки в «полосочку» / Ильзира Карагузина. — Москва : Эксмо, 2019. — 120 с. : ил. — (Кулинарное открытие).

Шоколадная полоса в вашей жизни сменится на сливочную, а потом на вишневую, и наступит счастье. Жизнь преобразуется по мановению кулинарного венчика. Добавьте щепотку любви, присыпьте теплыми воспоминаниями. Следуя рецептам феи-кондитера Ильзиры Карагузиной, вы научитесь кондитерским чудесам. Торт с профитролями или медовик с апельсиновым кремом, птичье молоко с клубникой и чизкейк с инжиром, яблочный пирог с крем-брюле и ангельский рулет с малиновым кремом — звучит соблазнительно. Сладости из книги «Слоеное счастье» сделают каждый день чуточку волшебным.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-097468-9

© **Ильзира Карагузина, фото, текст, 2019**
© **Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2019**

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

Карагузина Ильзира

СЛОЕНОЕ СЧАСТЬЕ

КЕКСЫ, БРАУНИ, РУЛЕТЫ, ТОРТЫ И ЧИЗКЕЙКИ В «ПОЛОСОЧКУ»

Шеф-редактор *Наталья Щербаненко*

Редактор *Мария Ковалева*

Дизайн-макет *Андрей Гусев*

Корректор *Мария Виляевская*

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Tayar belgisi: «Эксмо»

Интернет-магазин : www.book24.ru

Интернет-магазин : www.book24.kz

Интернет-дүкен : www.book24.kz

Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды

қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ

о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

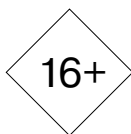
www.eksmo.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 25.02.2019. Формат 80x100¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 11, 11.

Доп. тираж 2000 экз. Заказ



ISBN 978-5-04-097468-9



9 785040 974689 >



EKSMO.RU
новинки издательства



В электронном виде книгу можно увидеть на сайте
www.litres.ru

ЛитРес:
Самое большое электронное





@ilzi_



Ильзира Карагузина

Сладкое

СЧАСТЬЕ

КЕКСЫ, БРАУНИ, РУЛЕТЫ, ТОРТЫ
И ЧИЗКЕЙКИ В «ПОЛОСОЧКУ»

хлеб•соль®

Москва 2019



СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ	4
ОТ АВТОРА	7
ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ	9
ТОРТЫ	13
Формула торта (основа, пропитка, начинка, покрытие)	14
Темперирование шоколада	20
Виды темперирования	21
Шоколадные шары	22
Торт с профитролями и вишневым кремом	29
Наполеон	33
Вертикальный медовик с апельсиновым кремом	36
Карамельный морковный торт	39
Торт-мороженое «Аляска»	40
Яблочный торт	43
Торт с вишневым муссом	44
Торт с абрикосами	47
Торт «Эстерхази»	48
Шоколадная Павлова	51
Торт «Два шоколада»	52
«Птичье молоко» с клубникой	55
Вафельный торт	56
Смородиновый торт	59
Шарлотт	60
Торт «Ферреро»	63
ЧИЗКЕЙКИ	65
Правила идеального чизкейка	66

Приготовление чизкейка	68
Домашний творог. Печенье для основы	70
Чизкейк с вишневым соусом	75
Чизкейк «Малина-Лимон»	76
Чизкейк с инжиром	79
Чизкейк «Орео»	80
Малиновый «Красный бархат»	83
Творожный чизкейк с хлопьями	84
Чизкейк «Малина-Вишня»	85
Зебра	88
Черничный чизкейк без выпечки	91
Чизкейк «Париж-Брест»	92
ПРОСТАЯ ВЫПЕЧКА	95
Декор пирогов	96
Яблочный пирог с карамелью	101
Банановый кекс	102
Тарт «Лайм-лимон»	105
Яблочный пирог с крем-брюле	106
Пряный кекс с грушей	109
Вишневый пирог	110
Брауни	113
Ангельский рулет с малиновым кремом	114
Грушевый пирог с заварным кремом	117
Шоколадная бабка	118



ОТ АВТОРА

Кулинария – любовь моя с раннего детства. Началось все с приготовления киселя в пять лет. Не самое оригинальное блюдо, но я была невероятно горда собой. В восемь впервые испекла блинчики и печенье, потом – профитроли с кремом из сгущенки и масла. В школе на уроках труда кто-то занимался рукоделием, а я все время проводила у плиты. Пять лет в студенческом общежитии вспоминаю с теплом и улыбкой, но... там не было духовки! Настоящее испытание для любого фаната выпечки. После замужества все изменилось: теперь было где печь и кому все это есть. И новая проблема – сладости готовятся несколько часов, а съедаются за пять минут. Как-то это неправильно! Муж мне достался с отличным приданным: помимо идеальной духовки и шикарного планетарного миксера, у него был крутой фотоаппарат, который пылился на полке. Теперь я готовила десерты и фотографировала их. Помню, как ворчали гости, когда я убегала на полчаса, унося с собой очередной торт: «Еда – для того чтобы есть, а не для того, чтобы фотографировать».

Дописывая последние строчки этой книги, я понимаю, что все было не случайно, все было не зря. Мне хочется, чтобы и вы, приготовив чудесное, делали хотя бы пару кадров. Даже если сфотографировать на обычный телефон, блюдо и вдохновение навсегда останутся с вами.

Слоеное счастье – это «Наполеон» из слоеного теста, торт из нескольких коржей или кекс с начинкой. Десерт собирается в определенной последовательности, слой за слоем. Каждый компонент играет свою главную роль, создавая фантастическую гармонию ароматов и гамму вкусов, которой так приятно делиться. Спасибо за возможность показать каждому из вас все то, что я так люблю, издательству «ХлебСоль» и лично Наташе Щербаненко и Маше Ковалевой.

Желаю вам вдохновения и кулинарных радостей!



ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ

Наличие правильных инструментов и оборудования – залог успеха в кондитерском деле. На первый взгляд, может показаться, что список необходимого слишком велик, но вообще-то большую часть приспособлений легко найти на любой кухне.

Духовки у всех разные (газовые, электрические, пароконвектоматы), греют по-разному и температуру могут показывать неверно. К любой духовке нужно привыкнуть, возможно, понадобится подстроить температуру под себя. Например, в вашей духовке бисквиты выпекаются быстрее, чем указано в рецепте, значит, температуру стоит ставить меньше. В большинстве случаев формы нужно размещать на среднем уровне, выбирая режим духовки «верх-низ». Если у вас, как и у меня, газовая духовка, дающая жар снизу, лучше включить конвекцию.

Миксер может быть ручным и стационарным. Если вы можете позволить себе приобрести оба, обязательно купите и стационарный, и ручной. Для тех, кто делает первые шаги в приготовлении кондитерских изделий, ручного миксера будет достаточно. Он подходит для быстрого перемешивания ингредиентов (например, при изготовлении крема и перемешивании теста для бисквитов).

Блендер нужен, чтобы сделать пюре из ягод и фруктов. Им можно перемолоть орехи, растереть творог, сделать крем однородным. Покупайте мощную технику (от 800 Вт) с измельчителем (чашей с ножами) в комплекте.

Весы – самый используемый инструмент среди всего кухонного инвентаря. Многие отмеряют ингредиенты стаканами, но ведь они у всех разные; так можно вовсе не добиться желаемого результата.

Сито понадобится для просеивания муки и других сухих компонентов.

Скалка необходима для раскатывания теста, измельчения орехов и печенья для чизкейков.

Венчик нужен для перемешивания, взбивания. Лучше всего использовать металлический, с длинной ручкой.

Кисточка служит для смазывания пирогов перед выпечкой, нанесения шоколадной пасты на дрожжевое тесто, равномерного распределения масла по форме.

Силиконовая лопатка – одна из самых нужных вещей на современной кухне. Во-первых, она выдерживает большой диапазон температур, поэтому можно спокойно перемешивать горячую карамель, делать декор из изомальта. Во-вторых, силиконовая лопатка очень экономит продукты. Когда переключиваешь бисквитное тесто в форму обычной ложкой, очень сложно захватить тесто полностью, а силиконовая лопатка собирает все. В-третьих, она просто необходима для аккуратного и тщательного перемешивания.

Фольга нужна, чтобы обернуть разъемные кольца.

Пищевая пленка понадобится, чтобы закрыть крем в контакт, завернуть в нее тесто и кольца для муссов.

Пергамент служит для того, чтобы раскатывать тесто, выстилать дно и бока формы, выпекать непосредственно на нем. Самое главное – выбрать правильный пергамент: он должен быть гладкий и ни в коем случае не шероховатый, иначе придется отрывать бумагу от коржей.

Ацетатная лента – один из важнейших инструментов для сборки торта. Это плотная прозрачная пленка, которая продается в рулонах. Ею прокладывают стенки формы, в которой собирают торт. С такой лентой бока торта получаются идеально ровными. Обычно я покупаю ленту высотой 12–14 см.

Формы для выпечки. Сколько кондитеров, столько и мнений о том, какие формы лучше. С опытом я пришла к такому выбору: цельные алюминиевые формы – для выпечки бисквитов, кольца без дна – для заморозки муссов и различных начинок, керамическая форма – для выпечки пирогов, разъемное кольцо высотой 8–10 см и диаметром 16–28 см – для чизкейков и сборки тортов. Если же выбирать что-то одно, то, однозначно, это разъемное кольцо.

Сотейник с толстым дном и антипригарным покрытием просто незаменимая вещь, в нем можно приготовить заварной крем, фруктовый курд, карамель.

Кулинарный мешок нужен для декорирования тортов и капкейков, а также для создания кремовой прослойки между коржами. Мешки бывают следующих видов: одноразовые целлофановые, многоразовые силиконовые, тканевые.

Кондитерские насадки. Для начала рекомендую приобрести круглую трубочку с диаметром выходного отверстия около 8–10 мм (подойдет для профитролей и крема), а также насадку «закртыя звезда» около 10–12 мм в диаметре (для декора тортов, капкейков и зефира).

