

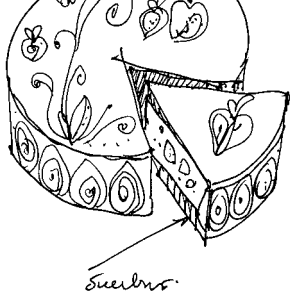
Мария Троицкая

ФРАНЦУЗСКИЕ ДЕСЕРТЫ:

**ПРОФИТРОЛИ, КРУАССАНЫ,
ЭКЛЕРЫ и многое другое**



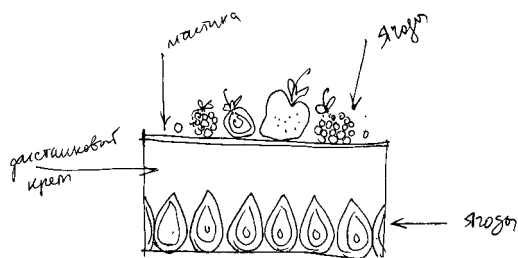
ИЗДАТЕЛЬСТВО АСТ
МОСКВА



СОДЕРЖАНИЕ

Архитектура десертов	4
Инвентарь	16
Ингредиенты:	17
Печенье Marie из Paris, или мое любимое печенье с шоколадом	18
Французско-русский «Наполеон»	22
Шоколадное рождественское полено с малиной	28
Ореховый тарт	34
Тарт «Яблочные розы»	38
Дакуаз со свежими ягодами	42
Ультрамегашоколадный торт	46
Фисташково-клубничный торт «Фрезье»	48
Лаво-кейки с соленой карамелью	54
Шоколадный тарт с соленой карамелью	58
Шоколадный муссовый торт «Копенгаген — Берлин»	62

Муссовый торт «Шоколад — бобы тонка — вишня»	68
Муссовый торт с манго, маракуйей и личи	74
Ванильный муссовый торт «Лунный цветок»	80
«Три шоколада»	86
Торт с малиной и шоколадом «The Ваниль»	92
Муссовые пирожные «Молочный шоколад — лимон»	98
Карамельный муссовый торт с пралине	104
Лимонный веганский тарт	110
Муссовый торт «Яблочный экстаз»	114
Лимонный тарт	122
Заварное тесто: секреты приготовления, идеальные эклеры и шу	126



АРХИТЕКТУРА ДЕСЕРТОВ

Моя история

«Меня зовут Мария Троицкая, я не просто кондитер, я кондитер с архитектурным образованием» — так я начинаю любое интервью, видео или урок в своей онлайн-школе. Действительно, у меня два диплома — Московского архитектурного института и Парижской школы изящных искусств. Не самое стандартное сочетание для создателя тортов, но я взяла максимум из моих двух профессий.

Я родилась в Москве в семье архитекторов. У нас не особо было принято готовить, но я с детства любила экспериментировать — маленькая, делала для мамы сырники, придумывала необычные салаты со школьными подружками. Когда пришло время выбирать профессию, я металась между журналистом и архитектором, идти по стопам родителей, брата, кузенов и тети. Правильные люди подсказали моей маме, что, если мое призвание — писать, то я и с дипломом архитектора буду писать, и не ошиблись. На первом курсе я усердно училась, но не выделялась из толпы однокурсников. Мне хотелось стать знаменитой женщиной-архитектором, я мечтала о проектировании. Пока весной в конце первого года обучения я не начала худеть к лету. В те времена была мода на экстремально худых моделей и актрис, и подростковая психика не устояла, хотелось напоминать Кейт Мосс и весить 40 килограмм. К лету я скинула 10 килограмм, и мне на жесткой диете захотелось чего-то сладкого. Мама подарила мне мою первую кулинарную книгу с диетическими рецептами. Мое увлечение готовкой началось как раз после первого курса, мы с мамой жили на даче, она с головой ушла в написание диссертации, а я худела и готовила подряд все рецепты из новой книги. Эта книжка до сих пор стоит у меня на полке как память.

Дело дошло до низкокалорийных десертов. Помню, как я пыталась сделать творожный чизкейк с мандаринами, но не понимала, как работать с желатином. И торт

благополучно растекся в холодильнике, хоть и получился очень вкусным. Мне понравился сам процесс приготовления десертов, а не результат.

К осени, когда приличная часть рецептов из книги была приготовлена и опробована близкими, мне пришла идея попробовать сделать «настоящий десерт» с мукой, сахаром и маслом. В 2012 году еще не было большого выбора кулинарных сайтов и социальных сетей. Но я нашла рецепт шоколадных макарон французского кондитера Пьера Эрме. Разумеется, такой сложный десерт у меня не получился ни с первого раза, ни со второго. Но процесс оказался очень увлекательным. Днем я училась в архитектурном институте, а по вечерам пробовала все новые рецептуры десертов. Потом приносила свои эксперименты в институт и угощала друзей. В декабре 2012 года моя мама защищала диссертацию, и у меня появилась идея сделать сложный муссовый торт ей в подарок. Выбор пал на ванильный торт итальянского кондитера Луко Монтерсино «Рубиновая жемчужина» с баварским муссом. Торт я делала дня четыре, но результат превзошел все ожидания — родственники подумали, что это был заказной торт в ресторане, а не сделанный мною на крохотной кухоньке 4 на 4 метра. С тех пор любимый вкус моей мамы — именно баварский мусс с ванилью.

С каждым новым тортом уровень моего мастерства рос, а слухи о студентке-кондитере распространялись по институту. В начале 2013 года у меня появились первые заказы. Я была неуверенная неловкая девочка, боялась говорить по телефону, голос дрожал, мне было страшно называть цены, хотя они были очень низкими. В тот период у меня была первая поучительная и смешная история общения с клиентом. Я всегда делала торт на количество персон, а не по весу, как принято во Франции. Мужчина заказал торт, но почему-то подумал, что по весу и решил взвесить его прямо на работе перед



ИНВЕНТАРЬ

Инвентарь первой необходимости:

1. Планетарный миксер (или ручной миксер с насадками)
2. Насадки: венчик для взбивания, весло для теста
3. Силиконовая spatula
4. Венчик
5. Сито маленькое и среднего размера
6. 2–3 сотейника и 1 кастрюля с толстым дном
7. 4–5 мисок и 5–6 контейнеров (материалы: металл, пластик, стекло)
8. Прозрачная пищевая пленка
9. Алюминиевая фольга
10. Качественная бумага (пергамент) для выпечки
11. Острые качественные ножи
12. Пластиковые и деревянные доски для резки
13. Обычная терка и терка для цитрусовых
14. Бумажные и тканевые полотенца
15. Металлические кольца для тортов (высота 4–6 мм) диаметром 16, 18, 20, 22 см
16. Весы (и/или ювелирные весы)
17. Одноразовые пластиковые мешки
18. Базовые кондитерские насадки (обычная круглая диаметром 10–12, закрытая, открытая, французская звезды, насадка для наполнения кремом эклеров).

Дополнительный инвентарь:

1. Погружной миксер (например, «Бамикс») с эмульсионной насадкой
2. Силиконовый коврик и перфорированный силиконовый коврик
3. Металлические (или перфорированные) кольца для тартов диаметром 20 см
4. При желании — силиконовые формы для тортов, пирожных (лучше выбирать фирмы Silicomart или Pavoni)
5. Металлический шпатель для выравнивания тортов
6. Пластиковый скребок для выравнивания тортов
7. Пластиковая бордюрная лента (для прокладки металлических олец и шоколадного декора)
8. Крутящаяся пластиковая подставка для сборки тортов
9. Подложки под формы (тонкие пластиковые доски или плексиглас) — проще убирать десерты в морозилку
10. Фен или горелка (снимать формы с тортов)
11. Микроволновая печь
12. Кувшины для глазурей (высокие емкости стекло /пластик)
13. Консервированный нож



ИНГРЕДИЕНТЫ:

1. Сливочное масло 80–82,5%
2. Жирные сливки для взбивания 30–35%
3. Молоко
4. Маскарпоне
5. Сахар
6. Сахарная пудра без добавления крахмала
7. Коричневый сахар
8. Яйца
9. Пшеничная мука
10. Кукурузный крахмал
11. Разрыхлитель
12. Поваренная и крупная соль
13. Темный шоколад 50–70%
14. Молочный шоколад
15. Белый шоколад
16. Уксус столовый 9%
17. Мед
18. Нейтральная глазурь
19. Сироп глюкозы
20. Ванильный стручок или ванильная паста
21. Молотый имбирь
22. Сушеные яблоки или яблочные чипсы
23. Молотая корица
24. Палочки корицы
25. Овсяные хлопья
26. Несладкое какао в порошке (лучше алкализованное какао)
27. Арахис, грецкий орех, миндаль, фундук, кешью, фисташки
28. Изюм
29. Миндальная мука
30. Натуральная миндальная паста без сахара
31. Натуральная фисташковая паста без сахара
32. Пралине
33. Имбирное печенье
34. Замороженные ягоды или пюре вишни, малины, брусники и клюквы
35. Лимон
36. Личи
37. Апельсин
38. Пюре манго
39. Пюре маракуйи
40. Зеленые и красные яблоки
41. Крепкий ароматный алкоголь (ром, коньяк, кальвадос, бехеревка, ликер)
42. Свежая малина, черника, ежевика и клубника
43. Сливочные карамельки или ириски
44. Серебряный, золотой пищевой краситель
45. Белый, черный, желтый, зеленый, красный, синий сухие или гелевые красители
46. Желатин
47. Сгущенное молоко
48. Агар-агар
49. Консервированный нут
50. Лимонная кислота
51. Растительное масло без запаха
52. Кукурузные хлопья (вафля)
53. Кофе (растворимый или молотый)
54. Бобы тонка

Ингредиенты

- 100 г сливочного масла 80–82,5%
- 150 г сахара, можно коричневого
- 1 яйцо
- 230 г муки
- 1/2 ч. л. разрыхлителя
- 1/2 ч. л. соли
- 220 г шоколада

Опционально: в тесто можно добавить порубленные или целые орехи, сушеную клюкву, малину или клубнику, ваниль, любимые специи, пудру какао, ложку ореховой пасты или быстрорастворимого кофе. Можно добавить апельсиновый цвет (флер д'оранж). Список ограничивается только вашей фантазией.

1. Растопить в микроволновке или в сотейнике на небольшом огне нарезанное на кубики сливочное масло и чуть остудить. Я уже готовила это печенье, используя еще горячее масло, результат получается такой же. Просто из-за повышенной температуры масла шоколад чуть растает, и печенье получится не «белым с кусочками шоколада», а более шоколадного цвета, на вкус это не повлияет. Порубить ножом плитку шоколада на небольшие кусочки и осколки, тереть на терке не стоит, нам нужна текстура для финального вкуса. Если используете калеты, то мельчить их не нужно.
2. Смешать в чаше планетарного миксера или просто в миске сахар, масло, яйцо, муку, разрыхлитель, соль и кусочки шоколад вместе, перемешать насадкой «весло» или вручную с помощью ложки или венчика. Затем скатать из теста шарики диаметром 2 сантиметра. В этот момент вы можете убрать эти шарики в холодильник на несколько дней или в морозилку на пару часов. Когда шарики замерзнут, их можно упаковать в контейнер или пакет и хранить до месяца. Идеальный вариант — хранить шарики печенья на случай незваных гостей или если срочно захотелось сладкого.
3. Выпекать шарики теста 8–10 минут при 175 °C при стандартном режиме «верх-низ». В процессе выпекания они чуток расплзутся и увеличатся. Золотое правило тянучего печенья: лучше недопечь, чем перепечь. Чем меньше держите в духовке, тем более тягучая серединка у вас получится. При желании можно еще пару минут подержать печенье на самом верху духовки, чтобы зарумянить корочку. Еще один лайфхак:

когда достанете еще горячее печенье, ему можно придать идеальную круглую форму с помощью стакана или металлического кольца диаметром 10 см. Накройте печенку стаканом и круговыми движениями сформируйте идеально круглую выпечку. Оставьте остывать их на противне, чтобы не деформировать.

4. При желании печенье можно украсить растопленным шоколадом или вообще покрыть его шоколадной глазурью. Есть можно теплыми или холодными, хранится печенье в сухом месте до недели.





Ванильный крем

- 2 желтка
- 25 г кукурузного крахмала
- 35 г сахара
- 150 г молока

1. Смешать в миске венчиком желтки с сахаром и крахмалом до полного объединения. Если вы хотите заморочиться, можно настоять молоко с ванилью в течение 6–10 часов. Разрежьте ванильный стручок вдоль напополам острым ножом, тем же ножом вытащите все черные ванильные семена, или «икру», как ее называют шефы. Стручок вместе с семенами положите в кастрюлю с толстым дном, залейте молоком. Поставьте ванильное молоко на огонь, доведите до кипения. Закройте крышкой, дайте остыть, затем уже можно убрать в холодильник настаиваться.
2. Если нет времени или желания делать ванильное молоко, можно добавить стручок и семена в молоко, довести до кипения, вытащить стручок. Горячее только что кипящее молоко влить тонкой струйкой в желтковую смесь, постоянно помешивая венчиком. Перемешать. Сахар не позволит

- ванильный стручок или ванильная паста
- 20 г сливочного масла 80–82,5%

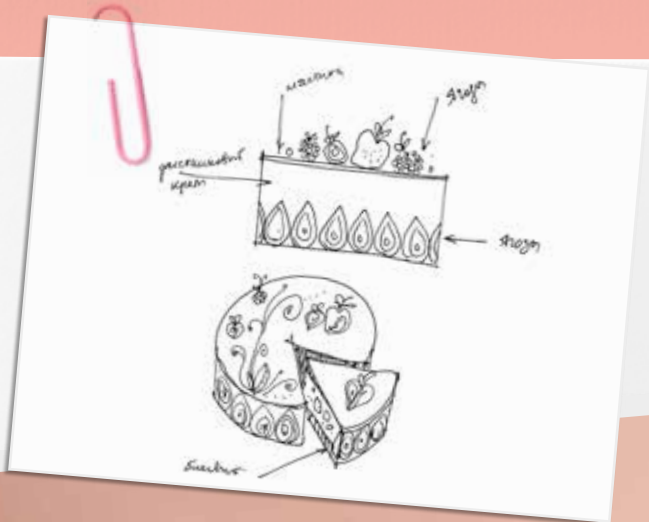
желткам свернуться. Затем перелить всю смесь в ту же кастрюлю и поставить на маленький огонь. У кастрюли должно быть толстое дно, тогда крем не будет пригорать. Будущий заварной крем нужно постоянно помешивать венчиком или силиконовой лопаткой — спатулой. Через 3–4 минуты крем станет плотнее, появятся первые пузырьки на поверхности. Доводить до кипения крем не нужно, если вы пользуетесь термометром, то не стоит поднимать температуру выше 80 °С. Плотный крем, держащий форму, нужно снять с огня и добавить нарезанное на кубики стороной сантиметр сливочное масло. Тщательно перемешать и накрыть прозрачной пленкой в контакт: положить пленку прямо на поверхность крема, чтобы он не заветрелся. Уберите крем в холодильник на пару часов, он должен полностью остыть.

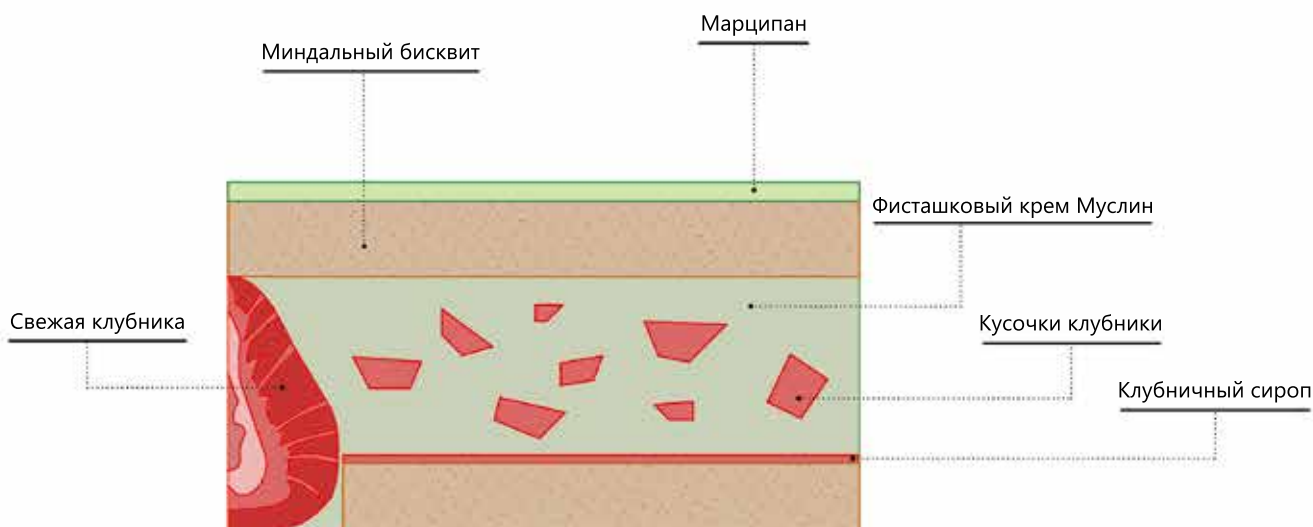
Сборка:

Для украшения:

- 200 г свежих ягод или фруктов
1. На остывший бисквит выложить с помощью кондитерского мешка или ложкой ванильный крем.
 2. Украсить разными ягодами и при желании сахарными бусинами.







Бисквит

В рецепте есть миндальная мука, ее можно при желании заменить на фундучную, но вкус станет чуть более выразительным. Все-таки в этом торте главную роль играет клубника и фисташка. Сахар можно заменить на сахарную пудру и наоборот.

Яйца лучше достать из холодильника за час до приготовления теста. Так как в рецепте нет разрыхлителя, бисквит поднимется только на яйцах. Теплые, они взобьются быстрее и будут пышнее.

Ингредиенты

- 45 г яиц (как правило, это одно небольшое яйцо)
- 45 г желтков
- 65 г миндальной муки
- 65 г сахарной пудры
- 125 г яичных белков
- 30 г сахара (для взбивания белков)
- 22 г муки

1. Разогреть духовку до 200 °С. Взбить белки с сахаром до крепких пик (когда поднимаете венчик, то на нем остается «птичий клюв», не меняющий форму), то есть во французскую меренгу. Правильно взбитые яйца в меренгу красиво блестят, как шелковая лента. Яйца, желтки, пшеничную и миндальную муку и сахарную пудру взбить вместе добела. Поэтапно вмешать меренгу в яичную массу, лучше это делать в три этапа, подмешивая одну массу к другой, как бы уравнивая их по текстуре. Так удастся максимально сохранить объем и воздушность теста, в котором нет разрыхлителя. Аккуратно перемешивайте силиконовой лопаткой снизу вверх, как бы приподнимая сверху массу будущего бисквита.
2. Выпекать бисквиты можно на силиконовом коврике или пекарской бумаге. Проще и быстрее их печь в металлических кольцах. Рецепт рассчитан на два бисквита 16 или 18 см в диаметре, так можно регулировать их высоту. Чтобы тесто не вытекло из колец, сначала пройдитесь тонким слоем теста по стыку колец и поверхности пекарской бумаги или коврика, запекайте это тесто в духовке в течение 1–2 минут. Таким образом вы закроете все щели. И после такой небольшой хитрости можно вылить все тесто в формы. Выпекать до золотистого цвета в течение 12–15 минут при стандартном режиме «верх-низ».

ШОКОЛАДНЫЙ МУССОВЫЙ ТОРТ «КОПЕНГАГЕН — БЕРЛИН»

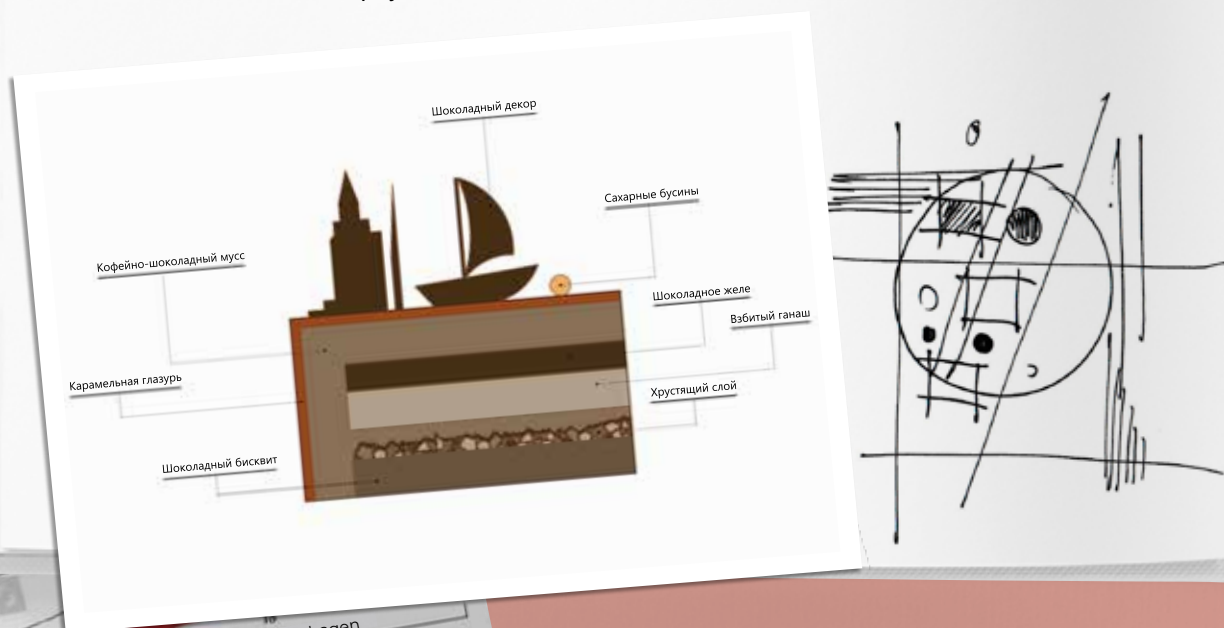
Благодаря этому тарту я проснулась знаменитой... и звездой интернета. Дело было весной 2017 года. Англоязычный портал Vored Panda заметил этот торт на моей страничке и опубликовал статью про «21-летнюю студентку из России, создающую шоколадные города на зеркальной глазури». В тот момент я училась в архитектурной магистратуре парижской школы. После их статьи мои торты разлетелись по всему миру. Были публикации в Elle Decoration, My Modern Met, The Weather Channel, Joy Food Badoit. Про меня написали корейские, арабские, японские, французские журналы и сайты. Я была приятно удивлена такой реакцией на этот торт. Дизайн с нарисованными городами так и остался моим фирменным и узнаваемым. В 2020 году про мой шоколадный торт снял фильм немецкий телеканал Deutsche Welle.

Самое интересное, что сам торт я сделала в январе 2015 года на заказ. На тот момент я уже три года зарабатывала созданием тортов. Клиентка попросила торт для своего друга, которому дарят авиабилеты из Берлина в Копенгаген. Так и родилась идея карамельно-шоколадного торта с силуэтами Берлина по бокам и Копенгагеном сверху. Клиентка за-

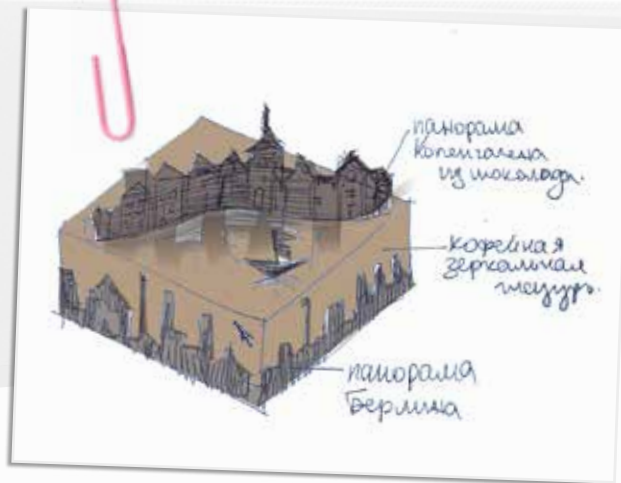
брала торт, но так и не отписалась после дегустации. Я тогда очень расстроилась, так как торт сложный, процесс был трудоемкий, подумала, что он им не понравился. В 2021 году мне неожиданно пришло письмо. От этой клиентки! Она мне прислала фотографию торта и длинное сообщение с восторгами и добрыми словами, извинялась, что тогда не отписалась, хотя торт был прекрасным и вкусным. А спустя несколько лет увидела свой десерт на просторах интернета и решила меня найти.

Я хотела сделать торт с «мужским» характером: насыщенным, ярким, при этом обволакивающим и чуть горьковатым. Торт понравится любителям шоколада. Он сбалансирован по сладости, у него 6 разных текстур и вкусов, они гармонично подчеркивают и дополняют друг друга.

Рецепт торта рассчитан на большую прямоугольную форму 18*27 см, однако можно сократить количество ингредиентов, сделать два торта либо лишнее приготовленное заморозить, все ингредиенты легко хранятся в морозилке до полутора месяцев. Далее я чуть подробнее расскажу, как продлить себе сладкую жизнь с помощью заморозки.



Я хотела сделать торт с «музыкальным» характером: насыщенным, ярким, при этом облагораживающим и чуть горьковатым



Сборка и украшение

Декор:

- белая глазурь, японский бисквит, дольки апельсина, белый шоколад 40 г

1. Отсадить спираль ганаша на апельсиновый бисквит высотой 0,8–1 см. Торт, как и большинство муссовых, собирается «наоборот». В кольцо, затянутое прозрачной пленкой, диаметром 16 сантиметров, налить мусс высотой 2 см, убрать в холодильник на 15–20 минут и дать застыть. Поместить диск желе на застывший мусс, снова залить манговым муссом, оставив 1,5 см на бисквит и ганаш. Закрывать торт бисквитом со слоем ганаша, кремом внутрь. Оставить в морозилке минимум на 4 часа. Снять кольцо феном или горелкой. Перед глянсажем остудить в морозилке еще 20 минут, чтобы подтаявшие бортики вновь остыли. Так глазурь ляжет еще лучше.
2. Поставить торт на чашку или стакан и поместить всю конструкцию на большую тарелку или поднос — туда будет стекать лишняя глазурь. Достать зеркальную глазурь из холодильника. Растопить ее в микроволновке до 30 С. Залить торт глазурью. Подождать, когда капельки глазури перестанут течь и застынут. Пройтись по краям торта острым небольшим ножом, чтобы убрать все неровности. Остатки глазури собрать и заморозить. Перенести торт на тарелку или картонную подложку. Вырезать из японского бисквита ленты высотой 2–2,5 см. Украсить ими бортики торта.
3. Растопить шоколад до 27–30 °С в пластиковой таре в микроволновой печи, перемешивая каждые 15–20 секунд силиконовой лопаткой. Перелить шоколад в пакет или небольшой кондитерский мешок. Вылить его на ацетатную пленку или на файл для документов. Дать чуть-чуть подзастыть, чтобы он оставался пластичным, но держал форму. Провести острым ножом линии — порезать шоколад на ленты. Завернуть пленку с шоколадом в спираль и дать застыть (можно ускорить процесс, убрав ленту с шоколадом в холодильник). Украсить лентами, дольками свежего апельсина торт.
4. Муссовый торт нельзя есть сразу, ему надо дать время растаять и раскрыться. Он будет готов к употреблению спустя 4–6 часов в холодильнике. Замораживать торт, уже украшенный глазурью, нельзя.



Для заметок

