



ПРОСНУТЬСЯ КОНДИТЕРОМ

Классика и тренды, изысканный
декор тортов и десертов

Наталья Юн
@CandySchool

ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ
**КОМСОМЛЬСКАЯ
ПРАВДА**

2023

Содержание

Приветствие.....7

Основы

Инвентарь.....	10
Продукты.....	12
Про бисквиты.....	14
Про меренгу.....	18
Про начинки и ингредиенты для них.....	20
Про кремы.....	24
Сборка торта.....	28
Выравнивание торта.....	32
Популярные сочетания в тортах.....	33
Формулы пересчета.....	34
Разбор популярных ошибок.....	36

Десерты

Смородиновый зефир.....	43
Конфеты «Птичье молоко».....	45
Десерт «Анна Павлова».....	47
Эклеры.....	49
Шоколадные капкейки.....	53
Лимонные капкейки.....	55
Ванильно-клубничный бисквитный рулет.....	57
Меренговый рулет.....	61
Шоколадный чизкейк.....	63

Торты

Торт «Наполеон».....	67
Торт «Медовик».....	69
Торт «Сметанник».....	71
Торт «Молочная девочка».....	73
Торт «Взрывной апельсин».....	75
Торт «Йогуртовый».....	79
Фисташково-малиновый торт.....	83
Торт «Красный бархат» с малиной.....	87
Кокосово-миндальный торт.....	89
Торт «Тирамису».....	93
Лимонно-клубничный торт.....	95
Торт «Тропический».....	99
Шоколадно-карамельный торт с орехами.....	101
Кофейный торт с безе.....	105
Шоколадный торт с маракуйей.....	109
Шоколадный торт со взбитой карамелью.....	113
Торт «Малиновый пломбир».....	117
Торт «Три шоколада».....	121
Торт «Вишня в шоколаде».....	125
Торт «Фрезье».....	129

Декор

Изоляция декора от крема.....	134
Декор «Лисичка».....	137
Декор «Золотые листья».....	141
Декор «Месяц и облака».....	145
Декор «Кремовые рюши».....	149
Декор совмещенной техникой. Барельеф и контррельеф.....	153
Декор «Зайка и цветы».....	157
Декор «Безе и шоколадные подтеки».....	161
Декор «Акварельные мазки и рисовые паруса».....	165
Декор «Вафельные бабочки и акварельные мазки».....	169
Декор «Кремовые завитки».....	173



Здравствуйте, дорогие читатели!

Мой творческий путь начался восемь лет назад. Тогда практически не было обучающих пособий — не просто красочных, но информативных книг и интересных рецептов для тех, кто уже освоил базу и хотел бы развиваться в кондитерском деле как профессионал (да хотя бы попробовать свои силы!). Собрать знания по крупицам было нелегко, однако не без пользы: я очень много экспериментировала, сопоставляла, анализировала. Так, благодаря огромной любви к кондитерскому миру, у меня получилось достигнуть желаемых результатов; я живу кондитерским делом и люблю делиться опытом.

На последующих страницах вы найдете и основы, и советы, и мои самые любимые рецепты, и варианты несложного эффектного декора, с которым ваши торты станут еще прекраснее.

Вы никогда не готовили ничего подобного? Благодаря подробным описаниям и поэтапному разбору приготовления у вас все получится. Ну а профессионалы или те, кто уже близок к ним, смогут пополнить свой арсенал новыми начинками и декоративными техниками.

Если вы болеете за то, что делаете, если вы полны энергии и желания узнавать новое, то я точно знаю, что и вы сможете, вам покорится любая высота. Надеюсь, что моя книга станет вашим другом и помощником в этом, верю, что с ней путь кондитера будет еще более увлекательным и интересным.

Спасибо моей семье за поддержку и веру!

Спасибо ИД «Комсомольская правда» за возможность поделиться своим опытом с читателями!

Наталья Юн



ОСНОВЫ

В приготовлении десертов важна уверенность.
Она приходит с пониманием базовых
принципов кондитерского дела.

Инвентарь

Вот самый базовый набор, который должен быть под рукой у каждого кондитера.

Скалка

Подойдет любая: деревянная, силиконовая, пластиковая. Самое главное, чтобы она была без выемок и зазубрин.

Сито

Выбирайте самое мелкое, оно лучше насыщает сухие ингредиенты кислородом, таким образом выпечка будет нежнее и пышнее.

Венчик

Подойдет любой по вашему выбору, удобный и прочный.

Лопатки (силиконовые)

Выбирайте с цельной деревянной ручкой, они прочнее, а значит, дольше прослужат.

Кухонные весы

Подойдут любые, главное, чтобы была кнопка, активирующая функцию взвешивания продуктов без учета веса емкости, в которую мы положили эти продукты. То есть вы получаете возможность установить посуду на весы, затем сбросить их значение до нуля и увидеть чистый вес продуктов, которые вы в эту посуду положите.

Форма для выпекания бисквита

Практически все торты в книге рассчитаны на формы диаметром 17–18 см, но это вовсе не означает, что нужно срочно покупать такие. На самом деле можно пользоваться формой любого диаметра, на странице 34 есть формула для пересчета. Что касается высоты формы,



то она должна быть не менее 8 см (чем выше, тем лучше). Также советую останавливать свой выбор именно на разъёмных формах.

Кондитерские мешки и насадки

Мешки бывают самых разных размеров, мне же удобно пользоваться мешками 30–40 см. С насадками тоже можно экспериментировать и подбирать их под желаемые узоры. Чаще всего я пользуюсь следующими:

1. «Закрытая звезда» или «роза». Рекомендуемый диаметр рабочего края — 16–19 мм. Эти насадки я использую для шапочек капкейков и зефира, а также безе.
2. «Французская звезда». Рекомендуемый диаметр рабочего края — 16–19 мм. Чаще всего задействую при приготовлении эклеров, а также для безе и кремового декора.
3. «Трубочка» или «круг». Рекомендуемый диаметр рабочего края — 12–14 мм. Эту насадку я использую для безе.

Шпатель и spatula

Шпатель должен быть высоким, от 13 см. Материал же не важен: подойдет и пластик, и сталь, главное, чтобы шпатель имел прямой угол. Spatula должна быть длинной, не менее 15 см.

Формочки для кексов (капкейков)

Подойдут как бумажные капсулы, так и силиконовые формочки. Если остановитесь на бумажном варианте, то советую покупать усиленные, с бортиками.

Параметры капсул, которые я использую: диаметр по верху — 6,5 см, высота — 4 см. При использовании бумажных капсул без бортиков обязательно нужно брать металлическую или силиконовую форму (в качестве подставки), так тесто не будет вытекать.

Подложки для тортов

Выбирайте толстые, усиленные картонные подложки толщиной 3,2 мм. Также подойдут деревянные. Подложка должна быть больше диаметра торта на 6 см или более.

Фольга и пергамент

Фольга может быть любой толщины, а пергамент лучше использовать силиконизированный.

Миксер

Подходит как ручной, так и планетарный. При этом ручной миксер должен иметь мощность не менее 300 ватт и 5–6 скоростей.

Все торты в этой книге я готовлю при помощи простого (не планетарного) миксера мощностью 350 ватт.



Продукты

Мука

В своих рецептах я использую пшеничную муку высшего сорта.

Сливочное масло

Важно выбирать по-настоящему качественный продукт, его жирность должна составлять 82,5 %.

Сливки

Как правило, для десертов требуются сливки с высокой жирностью — в диапазоне 33–35 % и с пометкой на упаковке: «Для взбивания». Менее жирные не взобьются.

Шоколад:

- темный, 50–55 % содержания какао;
- молочный, 30–35 % содержания какао;
- белый, от 28 % содержания масла какао.

Сыры

Понадобятся маскарпоне (жирность от 78 %), а также творожно-сливочные сыры с обязательным упоминанием в составе творога или его компонентов (молока, соли, закваски).

Фруктовое и ягодное пюре

Подходит именно натуральное, в составе которого только фрукты или ягоды (также допускается сахар, но не более 10 %). К слову, пюре можно приготовить и самостоятельно, измельчив ягоды или фрукты в блендере до однородности.



Про бисквиты

Яйца и их роль в бисквите

Куриные яйца состоят из жиров, белков и воды. Все эти компоненты играют свою роль в выпечке:

- связывают сухие и жидкие ингредиенты вместе, придавая бисквитам прочную структуру;
- насыщают тесто воздухом (ведь мы взбиваем яйца), за счет чего происходит поднятие бисквита;
- придают выпечке насыщенный цвет и аромат; так, чем больше яиц в рецепте, тем более насыщенным, желтым будет бисквит;
- делают бисквит нежным и влажным.

В некоторых рецептах вы увидите такой термин — «меланж». Что это такое? Речь идет о яйце, перемешанном до однородности.

Что, если яйца в рецепте указаны в граммах?

Ничего сложного, одно яйцо категории С0 весит примерно 60 г. Точное значение вы можете увидеть на весах.

А если нужно взять меньше? Например, чтобы получить 20 г яйца, его необходимо разбить в отдельную чашу, перемешать венчиком и отвесить необходимое количество, аккуратно переливая в посуду на весах.

Сахар и его роль в бисквите

Этот продукт — один из усилителей вкуса, именно он делает десерты такими притягательными, манящими и неповторимыми по вкусу и структуре. Бывает так, что хочется сократить его количество в каком-либо рецепте бисквита, но есть опасение, что это дурно скажется на конечном результате. Давайте рассмотрим, на что влияет сахар и какие функции выполняет.

Насыщение кислородом. Для того чтобы приготовить плотное кексовое тесто, как правило, взбивают масло с сахаром в течение несколь-

ких минут (до пышности). Так в нем образуется множество крошечных воздушных пузырьков, которые делают выпечку более легкой. То же самое касается и классических бисквитов, где яйца взбиваются с сахаром до плотной пышной массы — мы вносим в нашу основу множество пузырьков воздуха.

Сохранение влаги. Сахар имеет свойство поглощать воду, то есть является гигроскопичным, что помогает предотвратить (или, точнее, затормозить) высыхание выпечки при хранении.

Обеспечение правильной структуры. В некоторых рецептах требуется сварить сироп (например, для зефира или «Птичьего молока»). Здесь сахар важен вдвойне, он влияет на структуру и плотность десерта. В таких случаях нельзя уменьшать граммовку сахара, иначе десерт получится менее стабильным и плотным.

Образование ароматной золотистой корочки. Когда сахар вступает в реакцию с белком (яйцом, молоком или мукой) при высоких температурах, происходит карамелизация. Без этого процесса выпечка не выглядела бы так аппетитно.

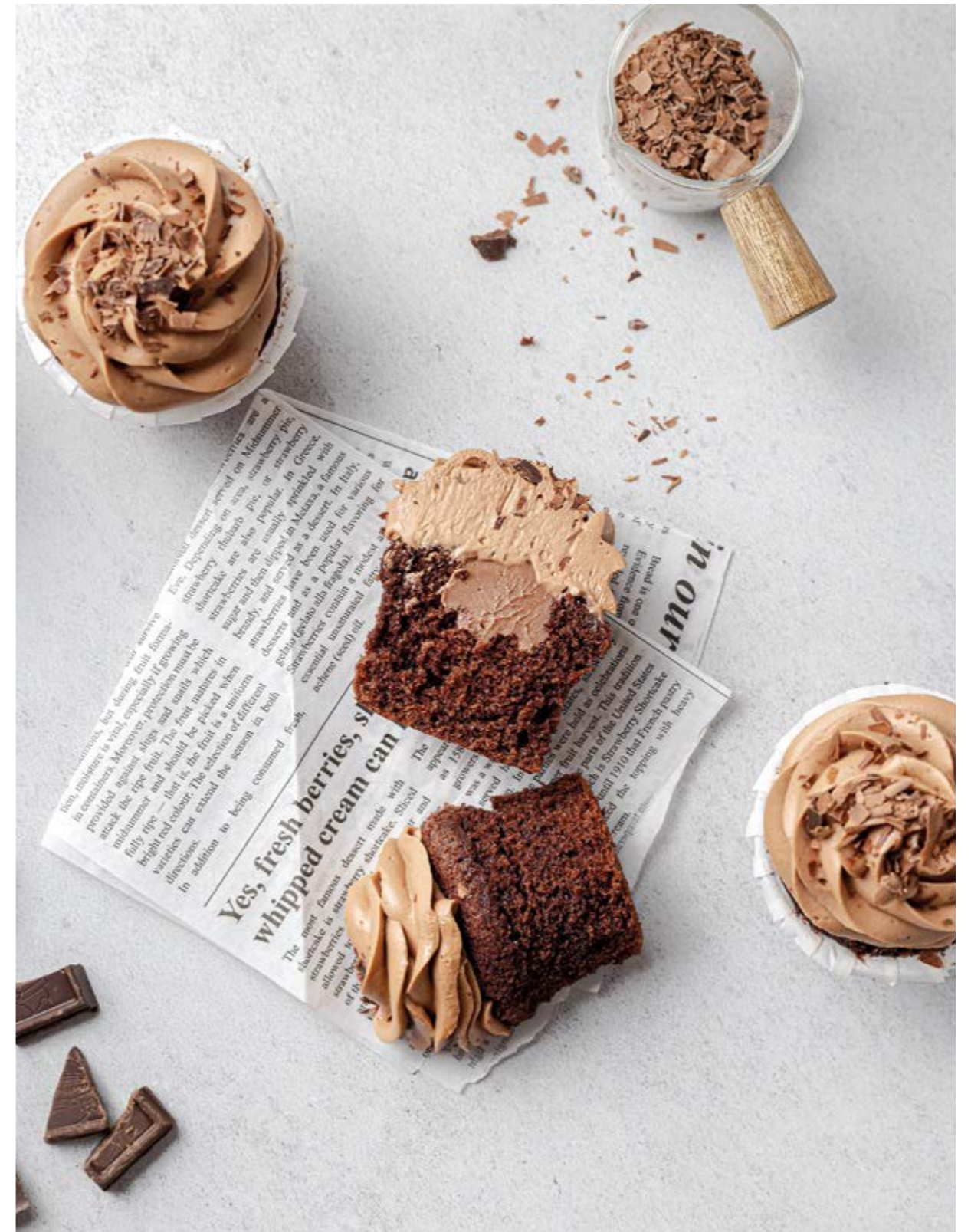
Жидкие ингредиенты

Жидкие ингредиенты в бисквите, такие как вода, молоко или кефир, напрямую влияют на характеристики бисквита. Так, молоко придает нежный сливочный вкус, а коржи на кефире получаются самыми влажными и плотными.

Приготовление теста для бисквита

Для своих тортов я использую два вида коржей и отношу оба к бисквитам.

Воздушное бисквитное тесто. Яйца взбиваются с сахаром до увеличения в объеме, затем аккуратно вводятся сухие ингредиенты.





Готовя таким образом, важно взбить яйца с сахаром до увеличения в объеме примерно в три раза. Масса должна быть воздушной, венчики оставляют в ней следы, которые медленно расходятся. Если взбивать яичную массу слабо, не дать набрать ей необходимую пышность, то бисквит получится низким и плотным.

Миксер низкой мощности (менее 350 ватт)? В этом случае лучше отделить белки от желтков и взбивать их по отдельности, распределив сахар следующим образом: 2/3 взбить с белком и 1/3 взбить с желтком.

Впрочем, чаще всего я взбиваю яйца, не разделяя их, довольно простой миксер отлично справляется.

После взбивания яичной массы вводятся сухие ингредиенты. Делается это в несколько этапов, после каждого добавления тесто нужно аккуратно перемешивать лопаткой.

Выпекать такое тесто нужно примерно при 170 °С в режиме «верх-низ» без конвекции.

Кстати, если в рецепте теста не используется сливочное масло, то остальные жидкие ингредиенты (в том числе и яйца) могут быть как холодными, так и комнатной температуры. Но имейте в виду, что яйца комнатной температуры лучше взбиваются.

Плотное кексовое тесто. Сливочное масло взбивается с сахаром до пышности и легкого увеличения в объеме, затем по одному вводятся яйца, следом добавляются сухие ингредиенты.

Здесь все продукты должны быть комнатной температуры (яйца, жидкие ингредиенты), масло должно быть размягченным. Если, например, яйца будут холодными, то взбитое масло может свернуться.

Такое тесто нельзя выпекать при высокой температуре. Идеальное решение для него — 160 °С, режим «верх-низ» без конвекции.

Еще пара советов по бисквитам

Сухие ингредиенты следует просеивать как в целях безопасности, так и для насыщения кислородом.

Если бисквит из кексового теста рассчитан на четыре коржа, то необходимо выпекать тесто в двух формах (в одной форме оно может не пропечься).

Бисквиты для тортов удобнее всего выпекать в металлических кольцах, надежно обернув дно фольгой. Смазывать формы (кольца) маслом не нужно.

Про меренгу

Меренга, или безе, — это взбитые белки с сахаром. Готовится она разными способами и может рекомендоваться для разных задач.

Французская

100 г белка
200 г сахара

Белок взбивается в пену. Постепенно вводится сахар, масса взбивается до плотного состояния. Чаще всего такую меренгу используют для добавления пышности тесту, объемности бисквитам, а также всем тем десертам, которые подвергаются дальнейшей тепловой обработке.

Швейцарская

100 г белка
200 г сахара

Белок с сахаром нагреваются на водяной бане до 55–60 °С (до полного растворения сахара) и взбиваются до плотного состояния.

Обычно такую меренгу используют для плотного белкового печенья, пирожных «Павлова», различных видов украшений из безе.

Итальянская

100 г белка
200 г сахара
100 г воды

Сироп из сахара и воды варится до 117–119 °С. Белок взбивается в пену, сироп вводится во время взбивания белка, масса взбивается до плотного состояния.



Эта меренга считается самой безопасной, потому что в процессе приготовления белки подвергаются пастеризации. Применяется в тех же десертах, что и швейцарская меренга, часто используется для приготовления французских макарон (макарунов).

Что касается продолжительности взбивания и структуры белковой массы, то можно выделить два основных варианта.

Так, при добавлении меренги в тесто для бисквита нет необходимости взбивать ее до устойчивости и высокой плотности, достаточно образования мягких пиков (то есть чтобы венчики оставляли след, а меренга была гладкой и мягкой).

Если же требуется сделать безе для декора торта или приготовить пирожное «Павлова», то необходимо взбить меренгу до крепкой устойчивой массы, отлично держащей форму.



Про начинки и ингредиенты для них

Ганаш — шоколад с добавлением какой-либо жидкости, например сливок или фруктового/ягодного пюре.

Намелака является альтернативой ганашу. Отличается большим содержанием жидкости, а именно сливок и пюре, поэтому у намелаки более нежная текстура.

Курд — заварной крем из фруктового пюре или ягодного сока. Его особенность — кисловатый вкус. Делают из лимона, маракуйи, вишни, других ягод и фруктов, обладающих кислоткой.

Кули — густой фруктовый или ягодный соус, похожий на желе. Подходит для начинки или соуса к десерту. Обладает очень насыщенным вкусом, послужит ярким акцентом в любом десерте.

Конфи — ягодное или фруктовое пюре с желирующим компонентом.

Конфитюр — ягодное или фруктовое пюре с загустителем (густой соус).

Компоте — фрукты, порезанные кубиками, проваренные в сиропе, с добавлением желирующего компонента.

Загустители

Основные натуральные загустители в кондитерских изделиях:

- кукурузный крахмал,
- желатин,
- агар-агар,
- пектин.

Крахмал. Правила использования

Крахмал — сложный углевод, который вырабатывают многие растения в процессе фотосинтеза.

Различные виды крахмала дают разную плотность на один и тот же объем жидкости, а также по-разному влияют на вкус блюда.

Картофельный крахмал более вязкий, чем кукурузный, имеет собственный вкус и чаще всего используется для несладких блюд: его добавляют в кисели, колбасы, для панировки и т. д.

Для тортов и десертов я рекомендую использовать исключительно кукурузный крахмал. Он более легкий и помогает добиться более гладкой текстуры (картофельному это не под силу). Также он хорошо загущает жидкую начинку и почти не имеет вкуса.

Бисквитам и кексам кукурузный крахмал придает рыхлость и воздушность, делая их менее сухими и более нежными, увеличивает срок хранения готовой выпечки.

Вне зависимости от вида крахмала, правило одно: чем больше крахмала и меньше жидкости используется, тем плотнее и гуще консистенция. И наоборот, чем меньше крахмала и больше жидкости, тем жиже консистенция.

Особенности работы. Крахмал нужно обязательно просеивать, чтобы насытить его кислородом





и предотвратить появление комочков в тесте. Затем следует смешать его с другими сухими ингредиентами (мукой, какао-порошком и т. д.) и добавлять по рецепту.

Готовя кремы и начинки, можно следовать одному из двух способов:

1. Развести крахмал холодной водой, хорошо перемешать и ввести в кипящую жидкость (в ней свойства крахмала проявляются в полную силу). Проварить пару минут, непрерывно помешивая, чтобы немного ослабить свойства крахмала и добиться мягкой и эластичной текстуры.
2. Добавить сухой крахмал в жидкость (например, в ягодное пюре). В этом случае жидкая масса не должна быть горячей, идеальный вариант — холодной или комнатной температуры, иначе крахмал быстро свернется. В этом способе массу необходимо тщательно перемешать до однородности сразу после добавления крахмала.

При приготовлении заварного крема крахмал сначала нужно просеять, затем добавить в желтки с сахаром и тщательно размешать смесь блендером. После этого довести смесь до кипения, при необходимости проварить пару минут до получения однородного крема без комочков и крахмального привкуса.

Пектин, виды и особенности применения

Пектин — растительный загуститель, его получают из овощей и фруктов. Он не влияет на вкус и запах начинки.

Выделю два вида пектина, популярных в кондитерском деле:

- цитрусовый и яблочный,
- NH (термообратимый).

Если стоит выбор, какой пектин взять, то рекомендую NH. В чем отличие?

Яблочный и цитрусовый пектины, как сразу понятно из названия, получают из яблок или цитрусовых. Большой разницы между ними двумя нет, разве что цитрусовый дает более прозрачный результат. Чаще всего эту разновидность используют для приготовления джемов и конфитюров. Нюанс состоит в том, что этот пектин нельзя повторно нагревать, а также кипятить — он потеряет свои свойства. А еще данный вид работает только при взаимодействии с сахаром.

Пектин NH — термообратимый, при нагревании он растворяется, а при охлаждении застывает. То есть массу с ним можно повторно нагреть и охладить, она снова загустеет. Этот вид пектина не требует большого содержания сахара.

Работа пектина. Попав в воду, пектин вбирает ее и при достижении определенного размера и нагрева начинает растворяться.

Пектин лучше предварительно смешивать с сахаром и добавлять в теплую смесь (38–40 °С), высыпая его «дождиком». В конце варки можно добавить лимонного сока или лимонной кислоты. Стоит помнить, что пектин быстрее работает в кислой среде, то есть срок реакции сокращается и масса быстрее набирает плотность. Впрочем, если используются ягоды или фрукты с натуральной кислоткой, то добавлять лимонную кислоту не обязательно.

Я использую пектин для приготовления конфитюров, кули, компоте.

Желатин и агар-агар

Желатин получают из соединительных тканей животных, агар-агар — из водорослей. В отличие от желатина агар-агар не имеет вкуса.

Желатин загущает продукт при 30 °С и ниже, полностью стабилизирует — при 6–8 °С.

Агар-агар необходимо растворять в горячей воде (90–100 °С), он начинает стабилизироваться при 40 °С, застывает полностью уже при 30 °С.



Желатин применяется в тех случаях, когда изделие должно храниться в холодильнике (например, мусс). Его не рекомендуется применять тогда, когда изделие будет долго держаться при комнатной температуре. А вот для агар-агара это неважно, десерты с ним можно хранить как при комнатной температуре (зефир), так и в холодильнике («Птичье молоко»). Что касается текстуры, то продукт на агар-агаре становится рыхлым, похожим на суфле, а на желатине — гладким, слегка тянущимся, жележным. Таким образом, заменив один загуститель другим, мы уже не получим тот результат и консистенцию, на которые рассчитывали изначально.

Основные виды кремов

1. Творожные (кремы на основе творожного сыра или творога). Популярны варианты:

- крем-чиз на сливках;
- крем-чиз на сливочном масле.

2. Сливочные кремы:

- сливочный крем на основе маскарпоне;
- шантильи (взбитые сливки с сахарной пудрой и ванилью).

3. Сметанные кремы:

- взбитая сметана с сахарной пудрой;
- сметана со сливками.

4. Ганаши:

- шоколад со сливками;
- шоколад со сливочным маслом;
- шоколад со сливками и сливочным маслом.

Также бывают ганаши на фруктовых/ягодных пюре. Использовать их можно как начинку для тортов и десертов, а также для выравнивания. Массу можно взбить, а можно оставить в первоначальном состоянии.

5. Заварные кремы. Чаще готовятся из молока, желтков и сахара с добавлением загустителя (кукурузного крахмала или муки). Для придания более насыщенного сливочного вкуса добавляют сливочное масло или взбитые сливки.

Кремы для выравнивания тортов

На 1 торт диаметром 18 см и высотой 12–14 см

Крем-чиз на сливочном масле

400 г творожного сыра (холодного)
160 г сливочного масла
(комнатной температуры)
80 г сахарной пудры (или по вкусу)

1. При помощи лопатки смешать сливочное масло с сахарной пудрой. Затем взбивать миксером, постепенно увеличивая скорость от минимальной до средней, до осветления и увеличения массы в объеме.
2. По частям ввести в масляную смесь сыр, перемешать лопаткой. Взбить крем на средних оборотах миксера до объединения (внимание: не стоит взбивать долго, иначе крем расслоится).
3. На этом этапе крем может показаться неплотным — его нужно убрать в холодильник на пару часов для стабилизации.

Сыр должен быть холодным, но достать из холодильника его лучше заранее (минут за 30), так с ним будет удобнее работать.

Крем-чиз на сливках

400 г творожного сыра (холодного)
140 г сливок 33–35 % (холодных)
70 г сахарной пудры (или по вкусу)

1. Смешать творожный сыр и сахарную пудру, добавить небольшое количество сливок (примерно треть). Взбивать миксером несколько секунд.
2. Добавить оставшиеся сливки, взбить до однородности и плотности на средней или высокой скорости.

Сливочный крем на основе маскарпоне

360 г маскарпоне (холодного)
180 г сливок 33–35 % (холодных)
50 г сахарной пудры (или по вкусу)

1. Смешать сыр, сахарную пудру и небольшую часть сливок. Взбить миксером до объединения ингредиентов (примерно секунд 30).
2. Добавить оставшиеся сливки и взбивать крем до однородности и гладкости.



Кремы, которые представлены ниже, считаются более сложными в приготовлении, поэтому если у вас совсем мало опыта в кондитерском деле, я рекомендую выравнивать торты крем-чизом или кремом на основе маскарпоне.

Глюкозный сироп из данных рецептов можно исключить, например, если его нет под рукой или не смогли найти. Однако советую присмотреться к этому ингредиенту: он придает кремам эластичность и мягкость, благодаря этому свойству с ганашем удобнее работать.

И еще один нюанс: чтобы кремовое покрытие получилось гладким, после взбивания крем необходимо перемешать лопаткой, чтобы ушел лишний воздух. Делать это нужно тщательно, но недолго, иначе крем станет менее плотным.

На 1 торт диаметром 18 см и высотой 12–14 см

Ганаш на темном и молочном шоколаде

200 г темного шоколада
100 г молочного шоколада
140 г сливочного масла (мягкого)
140 г сливок 33–35 %
40 г глюкозного сиропа

1. Растопить шоколад любым удобным способом.
2. Нагреть сливки с глюкозным сиропом до 65–70 °C (сироп должен полностью раствориться в сливках).
3. Соединить растопленный шоколад и горячие сливки, перемешать до однородности. Добавить сливочное масло и снова перемешать до однородности. Накрыть пленкой «в контакт» и убрать в холодильник (ганаш должен остыть до 17–19 °C).

про кремы

4. Взбить охлажденный ганаш на минимальной скорости до легкого посветления и небольшого увеличения в объеме.

Ганаш на белом шоколаде

350 г белого шоколада
150 г сливочного масла (мягкого)
110 г сливок 33–35 %
40 г глюкозного сиропа

1. Растопить шоколад любым удобным способом.
2. Прогреть сливки с глюкозным сиропом до 55–60 °С (сироп должен полностью раствориться в сливках).
3. Соединить растопленный шоколад и горячие сливки, перемешать до однородности. Добавить сливочное масло и снова перемешать до однородности. Накрывать пленкой «в контакт» и убрать в холодильник (ганаш должен остыть до 17–19 °С).
4. Взбить охлажденный ганаш на минимальной скорости до легкого посветления и небольшого увеличения в объеме.

Окрашивание кремов пищевыми красителями

Крем-чиз и крем на основе маскарпоне можно окрашивать водорастворимыми (гелевыми или сухими) красителями.

Добавлять краситель рекомендую на финальной стадии взбивания, когда продукты уже объединились, но крем еще не совсем плотный. Если же ввести краситель тогда, когда взбивание уже завершено (то есть крем полностью готов), то масса может стать менее стабильной и даже расслоиться. Ганашу рекомендую окрашивать жирорастворимыми

(сухими) красителями. Ввести в массу краситель можно как во время взбивания, так и после.

Кстати, ганаш на белом шоколаде, в отличие от крем-чиза, имеет желтоватый оттенок, поэтому, чтобы окрасить крем в яркий и чистый цвет, сначала необходимо отбелить его с помощью белого порошкового красителя.



Сборка торта



Обычно торт состоит из следующих элементов:

- коржей,
- пропитки,
- крема,
- начинки.

Бисквитный торт

1. Собирать торт удобнее на специальной кондитерской подложке (они бывают картонными, деревянными). Впрочем, подойдет и любая плоская тарелка.
2. Чтобы торт плотно держался на подложке и не съезжал, необходимо отсадить небольшое количество крема на середину подложки, положить корж, слегка прижать его и зафиксировать.
3. Пропитывать торт можно с помощью ложки или силиконовой кисти. Важно: при нажатии пальцем на бисквит жидкость не должна вытекать. При этом особое внимание следует уделить краям бисквита, эта часть самая сухая и нуждается в хорошей пропитке.
4. Крем рекомендую отсаживать с помощью кондитерского мешка, кончик у мешка можно отрезать на 1,5 см. Если в торте есть начинка, то необходимо сделать бортики из крема, чтобы она не вытекла.
5. После сборки торт необходимо обмотать пищевой пленкой. Также можно обернуть его ацетатной лентой, а верхушку накрыть пищевой пленкой. Есть раздвижное кольцо? Для фиксации готового торта подойдет и оно. В любом случае очень важно, чтобы между пленкой и тортом не осталось зазоров, иначе образуется конденсат.

