

Евгения Порхачева

# АКАДЕМИЯ ДЕСЕРТОВ

ОТ ОСНОВ К КОНДИТЕРСКИМ  
ШЕДЕВРАМ



# Содержание

ОСНОВНЫЕ ПРОДУКТЫ.....	4	Фруктовый мусс с маракуйей.....	124
ИНСТРУМЕНТЫ.....	8	Ванильный взбитый ганаш.....	126
		Шоколадный взбитый ганаш.....	128
		Ореховый взбитый ганаш.....	130
<b>ПРО БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ.....</b>	<b>11</b>	<b>ГЛАЗУРЬ.....</b>	<b>133</b>
Бриошь.....	12	Нейтральная глазурь.....	134
Песочное тесто.....	16	Шоколадная глазурь.....	136
Заварное тесто.....	20	Зеркальная глазурь.....	138
<b>БИСКВИТЫ.....</b>	<b>25</b>	Малиновая глазурь.....	140
Бисквит «Джоконда».....	26	Глазурь «Гурме».....	142
Бисквит «Дакуаз».....	28	Велюр.....	146
Бисквит «Женуаз».....	30		
Бисквит для рулета.....	32	<b>РЕЦЕПТЫ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ.....</b>	<b>149</b>
Шоколадный бисквит для рулета.....	34	Ромовая баба.....	150
Шоколадный бисквит без муки.....	38	Ягодный дакуаз.....	156
Ванильный кекс.....	40	Мраморный шоколадный чизкейк.....	158
Амаретти.....	44	Баскский чизкейк.....	162
Печенье курабье.....	46	Ванильный флан.....	166
Овсяное печенье.....	48	Клубничный рулет.....	170
Печенье с орехами и шоколадом.....	50	Шоколадный рулет.....	174
Шоколадное печенье.....	54	Клафути с черешней.....	176
Арахисовое кольцо.....	58	Карамельный брауни.....	178
Мадлен.....	60	Лимонный кекс.....	180
Канеле.....	62	Цукаты.....	182
<b>ХРУСТЯЩИЙ СЛОЙ.....</b>	<b>65</b>	Мраморный кекс.....	184
Хрустящий слой.....	66	Фисташковый кекс.....	188
Крамбл.....	70	Кекс с клубникой и мятой.....	192
Шоколадный кранч.....	73	Лимонный тарт.....	196
		Шоколадная тарталетка.....	198
<b>МЕРЕНГИ.....</b>	<b>75</b>	Тарт с грецкими орехами.....	200
Французская меренга.....	76	Ягодная тарталетка.....	202
Итальянская меренга.....	78	Тарталетка «Карамельная груша с миндалем».....	204
Швейцарская меренга.....	80	Цитрусовый тарт.....	208
Восстановленная меренга.....	82	Фисташковая тарталетка с клубникой.....	210
		Эклеры с кракелином.....	212
<b>КРЕМЫ.....</b>	<b>85</b>	Шоколадный эклер.....	214
Заварной крем.....	86	Клубничный эклер.....	216
Крем «Дипломат».....	90	Шу с карамелью.....	218
Крем «Муслин».....	92	Экзотическая «Павлова».....	220
Крем «Шибуст».....	94	Меренговый торт.....	224
Крем «Англез».....	96	Торт «Мокко».....	226
Крем «Шантли».....	98	Темперирование шоколада.....	230
Масляный крем.....	100	Пластичный шоколад.....	232
Миндальный крем.....	102	Торт «Фрезье».....	234
		Тирамису.....	238
<b>КАРАМЕЛЬ.....</b>	<b>105</b>	Торт «Черный лес».....	242
Соленая карамель.....	106	Ягодный торт-желе.....	246
Шоколадная карамель.....	108	Торт с маракуйей.....	250
Карамель с черной смородиной.....	110	Ягодный десерт на палочке.....	254
		Торт «Пинаколада».....	256
<b>ЯГОДНЫЕ НАЧИНКИ.....</b>	<b>113</b>	Роше.....	262
Малиновый конфитюр.....	114	Клубничный десерт.....	264
Ягодный гель.....	115	Тропическая панна-котта.....	266
Компоте манго-маракуйя.....	116	Нуга.....	268
<b>МУССЫ.....</b>	<b>119</b>	<b>УКАЗАТЕЛЬ.....</b>	<b>270</b>
Ванильный мусс.....	120		
Мусс из темного шоколада.....	122		

# От автора



У меня была давняя мечта — написать кондитерскую книгу, но она всегда казалась какой-то несбыточной и нереальной.

Все изменилось, когда я познакомилась с редактором, и она предложила вместе создать большую книгу о кондитерском искусстве. Конечно, я согласилась без раздумий!

Мне было важно, чтобы каждый рисунок и каждая фотография в книге были созданы моими руками — так я могла бы передать свое видение и стиль.

Мое путешествие в мир кондитерского искусства началось в 2012 году. В то время найти информацию было непросто — ее приходилось собирать по крупицам. Я училась, готовила, экспериментировала, ездила на мастер-классы к лучшим мировым шефам. За эти годы я успела поработать во многих

ресторанах и кондитерских: где-то в роли шеф-кондитера, где-то — помогая оформлять витрины и создавать десертные карты.

И сегодня я не перестаю учиться, открываю для себя что-то новое и впитываю знания, как губка. Искренне люблю делиться опытом и наблюдать, как другие влюбляются в кондитерское искусство так же, как когда-то я. Именно поэтому я так мечтала выпустить эту книгу, которую вы держите в руках. На ее создание ушел целый год кропотливой работы вместе с издательством: бесконечные съемки, проработки рецептов, тексты, рисунки.

Я верю, что эта книга станет вашим вдохновением. Надеюсь, вы найдете здесь не только проверенные рецепты, но и идеи для своих собственных сладких шедевров. Пусть она принесет вам столько же радости, сколько мне — процесс ее создания.

# Основные продукты

## **Сахар:**

Основная и неотъемлемая составляющая десертов. Обычно в рецептах используется мелкокристаллический белый сахар — сахароза, который добывается из сахарного тростника или, что чаще, свеклы. Сахар лучше хранить в герметично закрытом контейнере при комнатной температуре.

Также можно выбрать коричневый тростниковый сахар кассонад, который придаст карамельный оттенок, или сахар-сырец — мусковадо, когда нужно привнести насыщенный лакричный вкус.

## **Глюкоза:**

Вид сахара, производимый из кукурузного крахмала. Глюкоза вполнину менее сладкая, чем сахароза, и обычно она применяется для изготовления мороженого, глазурей, карамелей, конфет.

Глюкоза продлевает срок хранения десертов, предотвращает кристаллизацию сахара и улучшает текстуру готовых изделий.

## **Инвертный сахар:**

Это сироп, получаемый из сахарозы, при этом сладость у него выше, чем у обычного кристаллического сахара. Инвертный сахар продлевает срок хранения десертов, предотвращает высыхание и зачерствение, а еще его добавляют в мороженое: так температура его замерзания понижается и десерт не промерзает как камень.

Промышленный сироп можно заменить медом — природным инвертным сахаром, но тогда будет ощущаться специфический вкус, который зависит от сорта этого продукта.

## **Мед:**

Природный инвертный сахар со сладостью выше, чем у сахарозы. У меда те же свойства, что и у промышленного инвертного сахара, но присутствует собственный выраженный вкус.

## **Сахарная пудра:**

Это измельченная сахароза. Лучше выбирать мелкого помола и предварительно просеивать через мелкое сито, поскольку она часто собирается комочками. Впрочем, часто в составе пудры присутствует крахмал, который предотвращает слипание порошка, поэтому прове-

ряйте состав на пачке, если крахмал мешает рецептуре десерта. Хранить сахарную пудру лучше в герметично закрытой таре.

## **Мука:**

В рецептах обычно используется пшеничная мука высшего сорта, самая белая и мелкая, — если не указано иного. Муку лучше хранить в плотно закрытом контейнере. В наше время нет надобности просеивать муку для домашнего использования, поскольку она расфасована по мелким пачкам и уже заранее просеяна.

Для безглютеновой выпечки используется безглютеновая мука. Она обычно состоит из крахмалов, смеси разных видов безглютеновой муки и загустителей. Глютен — это белок, который содержится в некоторых злаках, в частности, в пшенице. Именно глютен позволяет дрожжевому тесту подняться и делает его эластичным: когда мы вымешиваем тесто, мы позволяем этому белку набрать силу.

Еще один популярный вид муки — ореховая. Чаще всего встречается мука из очищенного миндаля, ее добавляют в выпечку, песочное тесто, кремы. Но также можно использовать и муку из других орехов, например, фундука или фисташек. Ореховую муку также следует хранить в закрытом контейнере.

## **Разрыхлитель:**

Состоит из кислоты, щелочи и крахмала. Благодаря химической реакции он вырабатывает углекислый газ, тем самым разрыхляя тесто. Порошок следует добавлять вместе с мукой и выпекать изделия с ним сразу же. Если переборщить с разрыхлителем, готовая выпечка приобретет неприятный привкус.

## **Крахмал:**

Классический загуститель. В кондитерском деле чаще всего используются три вида: кукурузный, картофельный и рисовый. Какой бы мы ни выбрали, технология работы с крахмалом одинаковая: его соединяют и прогревают с жидкостью, постоянно помешивая, либо добавляют в тесто вместе с мукой. Для заморозки десертов вместо обычного крахмала следует взять модифицированный.

**Какао-порошок:**

Получается в результате измельчения какао-бобов. Для приготовления десертов лучше отдать предпочтение алкализированному какао-порошку, то есть обработанному специальным щелочным раствором. Благодаря этому процессу цвет, вкус и аромат какао становятся более насыщенными, снижается его кислотность, а порошок легче растворяется в жидкости.

**Соль:**

Необходимый в кондитерских изделиях ингредиент: соль оттеняет сладость и придает десертам завершённый сбалансированный вкус. В рецептах обычно используется мелкая соль, поскольку она быстро растворяется.

**Флер де сель (*fleur de sel*, «цветы соли»):**

Дорогая и очень популярная крупная соль, которая придает десертам особенный вкус. Чаще ее не растворяют, а оставляют в виде кристаллов. Флер де сель обычно выступает в качестве оформления или хрустящей составляющей в карамелях, пралине, хрустящих слоях или печенье.

**ЗАГУСТИТЕЛИ****Агар-агар:**

Порошок, получаемый из морских водорослей, сильный желирующий агент. Обычно он применяется для приготовления ягодных и фруктовых начинок, меренги, кремов. Агар начинает работать после кипения, поэтому его смешивают с сахаром, вводят в холодную жидкость, непрерывно помешивая, доводят до кипения и проваривают в течение минуты.



**Пектин:**

Вещество в форме порошка, извлекаемое из кожуры яблок и цитрусовых, которое считается хорошим желирующим агентом. С помощью пектина делают фруктово-ягодные начинки, желе, джемы, глазури. Он начинает работать при температуре 80–85 °С, поэтому его смешивают с сахаром, аккуратно всыпают в холодную жидкость и, непрерывно помешивая, доводят до 85 °С или до кипения.

Чаще всего для начинок используют пектин NH, поскольку он термообратимый. Это значит, что массу с ним можно охлаждать и нагревать несколько раз, а еще он лучше работает в кислотной среде, поэтому применяется практически со всеми фруктами и ягодами. Для мармелада обычно берут желтый пектин.

**Желатин:**

Желирующий агент, получаемый из коллагена, который содержится в костях и шкурах животных, встречается в виде порошка или листов. Желатин в листовой форме замачивают в холодной воде на 3–5 минут, а затем растворяют в горячей жидкости. Из порошка обычно готовят желатиновую массу, для этого замачивают 1 г желатина в 5–6 г холодной воды и оставляют эту смесь до набухания, обычно достаточно 5–10 минут. Можно приготовить такую массу заранее, нагреть после набухания и хранить в холодильнике в течение 3 дней, отрезая нужное количество по мере надобности.

Сила желатина измеряется в единицах Блума: от 50 до 300 блум, чем выше, тем сильнее желирующие свойства.

**В этой книге я использую желатин силой 220 блум.**

**Ваниль:**

Самая популярная пряность, применяемая в десертах: ее добавляют в бисквиты, кремы, карамели, муссы и так далее. Ваниль встречается в виде стручка, из которого необходимо выскоблить семена ножом, в виде экстракта, пасты или порошка. Старайтесь использовать только натуральную пряность или продукты из нее, а не ванилин, — он не имеет ничего общего с настоящей ванилью.

Стручок после использования можно промыть под проточной водой, высушить при 80–100 °С в духовке, измельчить в порошок и использовать для приготовления бисквитов или для ароматизации. Либо можно положить сухие стручки в сахар и все вместе измельчить — получится ванильный сахар.

**Яйца:**

В рецептах этой книги используются куриные яйца категории СО. Важно тщательно мыть яйца перед использованием и всегда взвешивать продукт, так как в кондитерских изделиях необходима точность.

Яйца лучше хранить в холодильнике и доставать оттуда за 1–2 часа до приготовления, чтобы они нагрелись до комнатной температуры. Если белки были отделены от желтков, они могут храниться в холодильнике 3 суток — или 3 месяца в морозильной камере в герметичной таре. Желтки можно хранить в холодильнике в течение суток.

Также можно найти бутилированные белки, желтки или их смесь. Особенно важно использовать бутилированные пастеризованные белки в рецептах без термической обработки, например в муссах.

**Молоко:**

Все рецепты здесь рассчитаны на пастеризованное коровье молоко 2,5 % жирности, но на ваше усмотрение можно использовать любую жирность и вид молока, в том числе безлактозное.

**Сливки:**

Классика для десертов — пастеризованные сливки без добавления растительных масел. Растительные сливки дешевле и легче в использовании, но существенно уступают по вкусу и текстуре сливкам из коровьего молока.

В основном в рецептах используются сливки 33–35 %, именно их используют для взбивания, в муссах и кремах.

**ВАЖНО: сливки должны быть холодными, иначе они не взобьются.**

**Маскарпоне:**

Жирный сливочный сыр, который часто входит в состав популярных десертов, например, тирамису и чизкейков. Также его иногда добавляют в кремы для большей стабильности, как это делают с «Шантильи».

**Сливочное масло:**

Один из самых важных ингредиентов в кондитерском деле. От качества масла зависят вкус, текстура и качество готового изделия, поэтому следует выбирать продукт высокого качества жирностью не менее 82,5 %.

Важно хранить масло в холодильнике и использовать как можно быстрее, чтобы оно не окислилось и не впитало посторонние запахи. Для длительного хранения продукт можно убрать в морозилку и размораживать по мере необходимости.

В десертах масло может использоваться в разных состояниях: холодным (для песочного и слоеного теста, бриоши, крамбла), мягким (для кексов, бисквитов, кремов) или растопленным (например, для смазывания форм).



# Инструменты



**Миксер:** бывает ручным и планетарным. Последний — очень нужный и полезный помощник на кухне: легко и быстро смешивает ингредиенты, взбивает белки в меренгу, замешивает тесто. В стандартном комплекте обычно идут 2–3 насадки.



**Весы:** основной инструмент в кондитерском деле. С помощью них измеряются все ингредиенты для десертов. Иногда расхождение даже в несколько граммов дает совершенно не тот результат, поэтому важно следовать рецепту внимательно.

**Молекулярные весы:** потребуются, чтобы взвесить ингредиенты с особой точностью, до 0,1 грамма. Это могут быть загустители, эмульгаторы, стабилизаторы и другие особенные ингредиенты.



**Ручной блендер:** незаменим, когда нужно создать эмульсию, например, смешать жир и воду, пробить глазурь до гладкости, сделать однородный крем или пюре.



**Скалка с кольцами:** поможет контролировать толщину теста во время раскатки.



**Электронный термометр с щупом:** понадобится, чтобы контролировать температуру массы, например, теста, карамели или сиропа. Важно, чтобы верхняя планка измерения у прибора доходила до +250 °С.

**Бесконтактный инфракрасный термометр:** поможет, если нужно измерить температуру поверхности, например, при темперировании шоколада.



**Венчик:** для смешивания и взбивания ингредиентов.

**Силиконовые лопатки:** для смешивания, объединения или перекладки массы.

**Металлические spatulas разных размеров:** пригодятся для распределения и выравнивания бисквитов, начинок, шоколада.

**Терка микроплайн (англ. Microplane) с мелкими острыми зубцами:** с помощью нее легко снять цедру с цитрусовых или измельчить мускатный орех.

**Мерные ложки:** помогут, если нужно измерить ингредиенты в миллилитрах, а не в граммах.



**Ножи разного размера:** для нарезки ягод, фруктов или готовых изделий. Хлебный нож (нож-пила) необходим для нарезки коржей, кексов и других хлебных изделий, а также нуги.



**Пластиковый скребок:** пригодится во время работы с тестом, подходит для выравнивания тортов или распределения бисквитов или начинок.

**Шпатели:** нужны во время работы с шоколадом, для выравнивания изделий или зачистки стола.



**Линейка:** пригодится для измерения и нарезки готовых изделий.

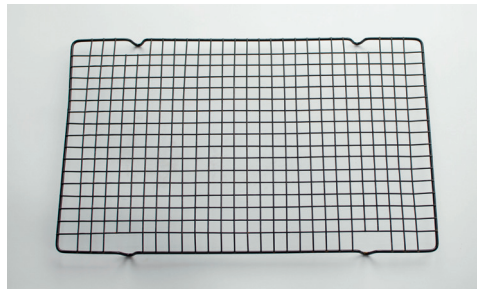
**Нож-резак:** поможет легко нарезать пергамент или шоколадный декор.

**Кисти:** потребуются для смазывания форм или готовых изделий и декора.



**Пергамент:** обычно используется при выпечке бисквитов или другого теста, а также чтобы застелить противни, предотвращая их загрязнение и прилипание изделий. Удобнее использовать пергамент с силиконовым покрытием.

**Пищевая пленка:** нужна для изоляции и заворачивания готовых полуфабрикатов. Она предотвращает засыхание и заветривание, в том числе бисквитов и кремов.



**Металлическая решетка:** на ней удобно охлаждать готовые изделия из теста, а также глазировать их.



**Силиконовый коврик:** его часто используют вместо пергамента при приготовлении бисквитов, теста, при сборке десертов. Такой коврик многоразовый и легко моется.

**Перфорированный силиконовый коврик:** нужен для выпечки изделий из песочного или заварного теста: благодаря отверстиям, через которые проходит воздух, коржи не бугрятся и получаются ровными.



**Кондитерские насадки:** нужны для отсаживания теста или крема. Выбирайте в зависимости от желаемой формы, простые или фигурные. С насадками удобнее всего использовать одноразовые кондитерские мешки.



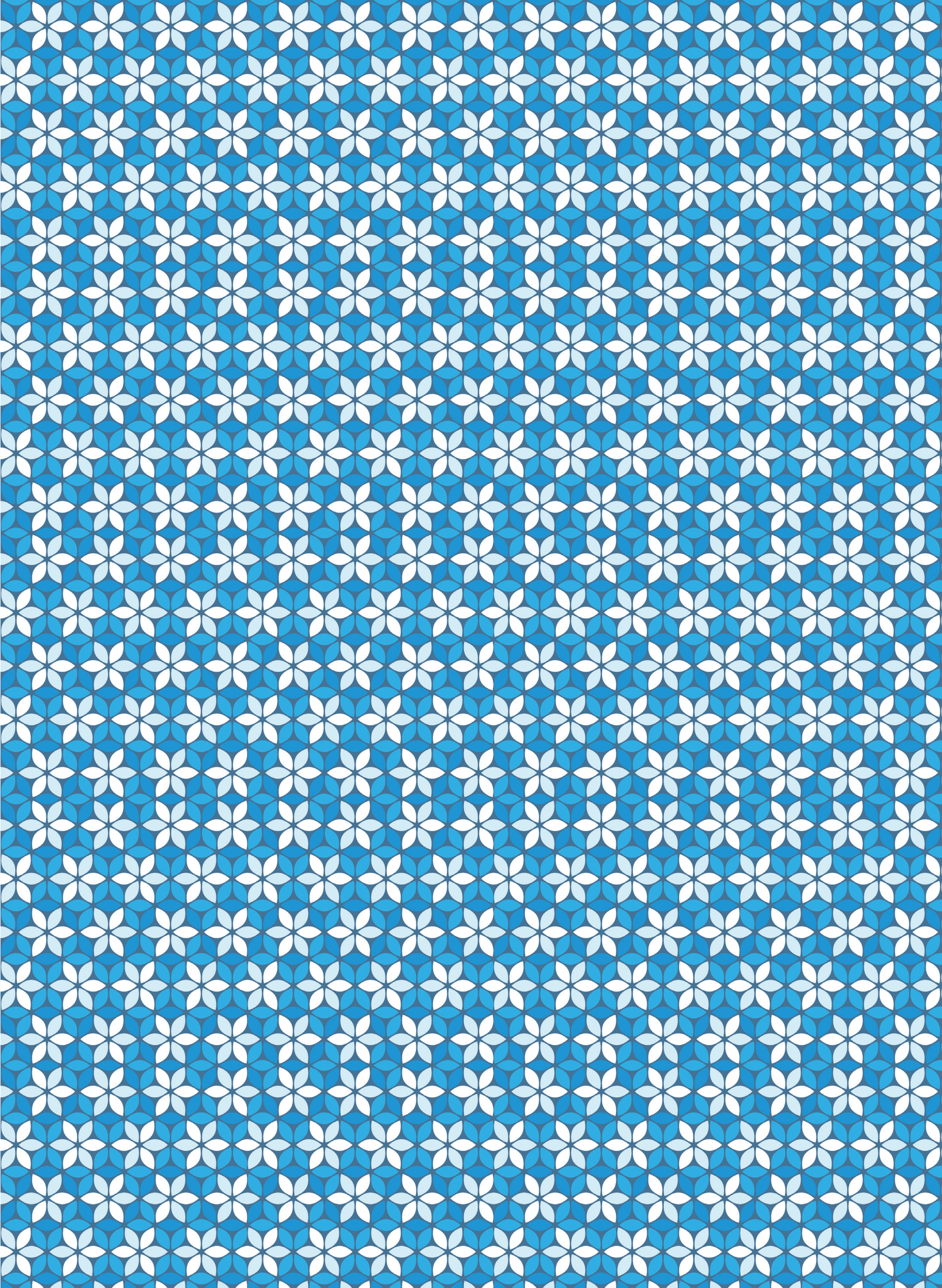
**Краскопульт:** для распыления велюра или глазури по поверхности десертов.

**Металлические формы и кольца:** встречаются разных размеров и форм. Обычные необходимы для сборки десертов и выпечки бисквитов, а низкие формы, высотой 2,5-3 см, пригодятся для песочного теста.

**Круглые вырубки:** помогут вырезать круги из шоколада, бисквита или песочного теста. Встречаются любого диаметра.

**Силиконовые формы:** еще один удобный вариант для сборки тортов и других десертов, выпечки кексов или бисквитов.

**Формы для канеле:** бывают медные, силиконовые или из композитного материала exoglass.



# БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ



Из дрожжевого теста готовят бриоши, ромовые бабы, пирожки, булочки и кексы. Оно обязательно требует расстойки, во время которой сильно вырастает в объеме за счет работы дрожжей. Помимо них в состав входят стандартные ингредиенты: мука, вода, соль, сахар, масло.

# Бриошь

СЛОЖНОСТЬ: \*

СЛАДКАЯ БУЛКА ИЗ СДОБНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С БОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ СЛИВОЧНОГО МАСЛА В СОСТАВЕ. ГОТОВИТСЯ КАК С НАЧИНКОЙ, ТАК И БЕЗ, А ЕЩЕ СЛУЖИТ В КАЧЕСТВЕ ОСНОВЫ ДЛЯ ДРУГИХ ДЕСЕРТОВ, ТАКИХ КАК РОМОВАЯ БАБА ИЛИ КУГЛОФ.

12 ШТУК

## ВРЕМЯ:

Готовка: 2,5–3 часа  
Расстойка: 2,5–3 часа

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:

В качестве самостоятельного десерта или как основа для других блюд.

## ХРАНЕНИЕ:

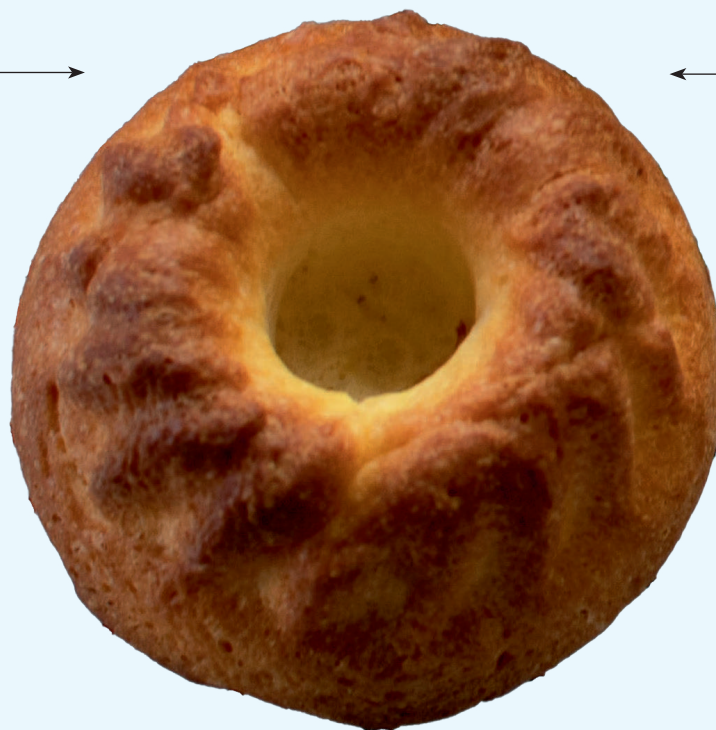
Сутки при комнатной температуре в плотно закрытом контейнере или до 30 дней в морозильной камере.

## ВАЖНО:

Хорошо вымесить тесто, чтобы развить в нем клейковину, и дать ему подняться в теплом месте.

## ИНСТРУМЕНТЫ:

Миксер, силиконовые или металлические формы для запекания.



## ЛАЙФХАКИ:

1. От качества сливочного масла будет зависеть вкус бриоши.
2. Для красивого блестящего покрытия заготовки перед выпечкой можно покрыть лезоном — смесью желтка со сливками или молоком.
3. Часто для бриошей используют сильную муку с высоким содержанием белка — от 13 до 15 %, чтобы дрожжевое тесто хорошо поднялось.
4. Можно использовать как прессованные, так и живые дрожжи: в таком случае возьмите их в три раза больше по весу.
5. Такое тесто обычно замешивают долго, сначала на низкой скорости, чтобы объединить ингредиенты, а затем на средне-высокой, чтобы развить в муке глютен, который делает тесто гладким и эластичным.
6. Для того чтобы тесто поднялось и увеличилось в объеме, его ставят в теплое место.
7. Перед выпечкой такое тесто обминают несколько раз, чтобы выпустить углекислый газ и повторно насытить тесто кислородом — так оно станет еще пышнее.

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

Пшеничная мука – 300 г  
Молоко – 45 мл  
Яйца – 110 г  
Яичный желток – 25 г  
Сливочное масло  
(размягченное) – 115 г  
Сухие дрожжи – 10 г  
Сахар – 25 г  
Соль – 5 г



### ЦИТРУСОВЫЙ СИРОП:

Вода – 500 мл  
Сахар – 250 г  
Темный ром – 100 мл  
Стручок ванили – 1 шт.  
Апельсин – 2 шт.  
Лимон – 1 шт.





## БРИОШЬ

1. В чаше миксера соединить муку, дрожжи, соль и сахар.

2. Добавить яйца, желток и молоко — и с помощью насадки «крюк» начать вымешивать тесто, пока оно не станет гладким и однородным и не начнет отходить от стенок чаши.

3. Постепенно, в 3–4 приема, ввести мягкое сливочное масло, нарезанное кусочками.

4. Продолжить замешивать, пока масло не разойдется полностью, а тесто не станет гладким и не прекратит липнуть к посуде.

5. Оставить тесто подниматься в теплом месте примерно при 30 °C на 1 час. Тесто должно увеличиться в объеме вдвое.

6. Выложить подошедшее тесто на рабочий стол, слегка присыпанный мукой, и хорошо обмять его. Снова убрать в теплое место на час для повторного подъема.



7. Сформировать тесто в бублики весом 50 г и выложить в формы.

8. Убрать заготовки в теплое место еще на 30–40 минут, чтобы тесто снова поднялось.

9. Запечь в разогретой до 180 °С духовке в течение 20 минут. Затем извлечь из формы, перевернуть и допечь еще 5–10 минут, до золотистого цвета.

10. Пропитать горячие бриоши холодным сиропом, или наоборот, холодные бриоши – горячим сиропом.

11. Бриошь должна хорошо впитать сироп и увеличиться по весу вдвое.

### ЦИТРУСОВЫЙ СИРОП

1. В сотейнике смешать воду, сахар, разрезанный стручок ванили, цедру и сок апельсинов и лимона.

2. Довести до кипения и растворения сахара.

3. Снять с огня и добавить ром.