



Содержание

| | |
|--|----|
| От автора..... | 5 |
| Инструменты кондитера | 6 |
| Сода или разрыхлитель? | 9 |
| Какао-порошок | 11 |
| Как работать с желатином | 13 |
| Правила идеального бисквита..... | 15 |
| Как правильно разрезать бисквит на коржи | 18 |
| Перерасчет ингредиентов..... | 20 |



Бисквиты

| | |
|---------------------------------------|----|
| Классический ванильный..... | 25 |
| Ванильный без глютена и лактозы | 26 |
| Лимонный..... | 29 |
| Фисташковый | 30 |
| Шпинатный | 33 |
| Морковный | 34 |
| Пряный тыквенный..... | 37 |
| «Красный бархат» на молоке | 38 |
| Шифоновый «Красный бархат» | 41 |
| Шифоновый шоколадный | 42 |



Торты

| | |
|--|----|
| «Красный бархат» с малиной | 47 |
| Классический «Красный бархат» | 51 |
| Ванильно-малиновый | 55 |
| С черничным кремом | 59 |
| Черносмородиновый | 63 |
| «Лесной мох» | 67 |
| Медовик..... | 71 |
| Морковный торт с соленой карамелью | 75 |
| Лимонный..... | 79 |
| Шоколадно-ванильный | 83 |
| Тот самый шоколадный..... | 87 |
| Классический «Три шоколада» | 91 |
| «Три шоколада 2.0» | 95 |



Капкейки

| | |
|--|-----|
| В вафельных стаканчиках | 100 |
| Мандариновые | 103 |
| С вишней | 106 |
| Лимонные | 108 |
| Морковные с кремом из вареной сгущенки | 110 |
| Морковные со штрейзелем | 113 |
| Ароматные тыквенные | 116 |
| Шоколадные с ванильным кремом..... | 118 |

Еще больше десертов

| | |
|---|-----|
| Глазированные сырки с ягодной начинкой..... | 122 |
| Королевская ватрушка..... | 124 |
| Постный песочный пирог с вишней..... | 126 |
| Творожно-лимонный пирог..... | 128 |
| Тарталетки с лимонным курдом..... | 130 |
| Быстрые шоколадные пончики..... | 133 |
| Супершоколадное печенье..... | 134 |
| Печенье «Брауни» с ванильным кремом..... | 136 |
| Брауни с соленой карамелью и арахисом | 138 |
| Мусс «Три шоколада» в стаканчиках..... | 140 |
| Муссовые пирожные «Эскимо»..... | 142 |
| Порционные чизкейки «Эскимо»..... | 144 |
| Очень шоколадная творожная пасха | 146 |
| Творожный кулич без дрожжей | 149 |
| Фисташковый кулич без дрожжей | 150 |
| Мраморный кулич-краффин | 153 |



Если вы держите в руках эту книгу, значит, так же, как и я, любите готовить десерты. А может, только хотите научиться?

Мне это нравилось всегда, с самого детства: я пробовала все новые рецепты кексов и печенья, с интересом наблюдала, как готовит мама. Торты она не пекла, но зато какие пироги и булочки у нее получались! Будучи взрослой, уже в декрете, я как-то заново открыла для себя старое увлечение. Надо сказать, что не все шло так гладко, как хотелось: я хорошо помню свой первый торт и текстуру из него начинку (кажется, она была на вареной сгущенке). Тогда я еще не знала о правилах сборки торта, не умела управляться с различными текстурами. Однако постепенно получалось все лучше и лучше, в какой-то момент пришла готовность делиться опытом в социальных сетях — так и появился мой блог.

Сейчас я радуюсь многому: тому, что в моей жизни есть такое увлекательное дело, что при первых трудностях я не стала отступать, и тому, что теперь могу поделиться опытом с другими людьми.

В этой книге собраны мои любимые проверенные рецепты. Они имеют разный уровень сложности, но вполне доступны для каждого. Впрочем, начать я рекомендую с основ: разобраться, как приготовить хороший бисквит, как легко пересчитывать ингредиенты и т. д.

В заключение хочу сказать большое спасибо издательскому дому «Комсомольская правда» и лично издателю Наталье Щербаненко за возможность написать эту книгу. Также спасибо моему редактору и всей команде за профессиональную, очень приятную и комфортную совместную работу.

А вам, дорогие читатели, желаю бесконечного вдохновения, удачи на кухне и, конечно же, от всего сердца благодарю за то, что выбрали мою книгу. Надеюсь, она будет для вас полезной.

Готовьте, радуйте себя и близких, все обязательно получится!

Татьяна Обухова



ИНСТРУМЕНТЫ КОНДИТЕРА

Для приготовления тортов необходимы специальные приспособления, без части из них просто невозможно обойтись. Но спешу вас успокоить: кое-что из требуемого наверняка уже есть на кухне. Стоит только начать, и с каждым днем опыт будет расти, вы сможете свободнее ориентироваться в многообразии инструментов, увидите, чего действительно не хватает и что будет удобно именно вам. Ну а для старта нужно не так уж и много.

Весы

Некоторые кулинары измеряют ингредиенты ложками или стаканами (как это делали наши бабушки и мамы), однако смею вас заверить: для кондитера это не лучший способ. Объем стаканов сейчас разный, не существует единого стандарта, поэтому крайне высок риск получить не тот результат. Я крайне рекомендую каждому кондитеру и просто тем, кто любит готовить для себя и семьи, приобрести кухонные весы. Стоят они недорого, не занимают много места и просты в использовании.

Миксер: ручной и планетарный

Для начинающего кондитера обычного ручного миксера будет достаточно. Он отлично справится с приготовлением бисквитов и взбиванием крема. Если в начале пути вы можете позволить себе более крупные траты, возьмите и планетарный. Он понадобится тогда, когда у вас будут большие объемы — сильно упростит и ускорит дело (так, например, руки у вас будут свободны). Самое главное при выборе — высокая мощность, металлические венчики и возможность менять скорости.

Венчик

Обычный ручной венчик пригодится в случаях, когда нужно просто объединить составляющие, перемешать, но не взбивать (не насыщать воздухом).

Формы для выпечки

Они бывают круглыми и квадратными, фигурными, раздвижными и литыми, с дном и без него, и самых разных размеров. Разумеется, в первую очередь здесь стоят вопросы личного удобства и конкретных задач. Но я реко-

мендую выпекать бисквиты в цельных кольцах без дна — в них получаются идеально ровные заготовки. Чаще всего пользуюсь кольцами диаметром 14, 16 и 18 см. К слову, в них также можно замораживать начинки. Кольца эти очень практичны: не заржавеют, даже при самом активном использовании никак не пострадает их внешний вид, они будут служить много лет. Что касается их разъемных собратьев, то такие кольца мне нужны только для стягивания тортов после сборки, хотя в них тоже можно выпекать бисквиты. Диаметр разъемного кольца может меняться в диапазоне от 14 до 30 см, и это также очень удобно.

Силиконовая лопатка

Инструмент пригодится буквально на каждом этапе приготовления: чтобы аккуратно перемешать бисквитное тесто, собрать остатки крема из миски и т. д. Без силиконовой лопатки никуда. Дольше прослужат цельные, а не те, где рабочая часть снимается с ручки.

Лопатка-палетка (спатула)

Еще одна полезная вещь — при сборке торта ею удобно разравнивать крем.

Силиконовая кисточка

С ее помощью не составит труда равномерно распределить сироп, пропитывая бисквит.

Сито

Некоторые рецепты требуют просеивания сухих ингредиентов, чтобы в тесто и крем не попали слипшиеся комочки продуктов, а также просто лишние элементы (какой-нибудь сор).

Кондитерские мешки

С их помощью очень удобно наносить крем на коржи при сборке и выравнивании торта, а также украшать капкейки шапочками из крема.

Кондитерские насадки

Не нужно покупать целые наборы с большим количеством различных вариантов! Для начала работы стоит приобрести всего лишь 2–3 универсальные насадки,

и этого будет достаточно. Хорошо иметь так называемые звезды (закрытые и открытые).

Раздвижное кольцо

Оно пригодится на этапе сборки торта. Десерт в кольце, простоявший в холодильнике несколько часов, стабилизируется, примет правильную форму цилиндра, и его будет намного легче выравнивать.

Поворотный столик

Этот инструмент позволяет существенно упростить процесс сборки и выравнивания торта. Вам не придется кружить вокруг него, подгадывая нужный угол обзора, столик будет легко вращаться в нужную сторону.

Скребок/шпатель

Если вы хотите получить идеально ровный торт, без скребка не обойтись. В общем все будет выглядеть так: в одной руке шпатель, а другой рукой крутится поворотный столик. Для начала подойдет самый обычный, удобный и долговечный металлический шпатель.

Кондитерская струна

Необходима для ровной нарезки бисквитных коржей. Если тесто плотное или в нем присутствуют твердые ингредиенты (фрукты, орехи), используйте зубчатый нож.

Термометр с щупом

Нужен для точного измерения температуры внутри изделия: например для варки сиропа или проверки температуры карамели.

Чаши и миски для смешивания

Думаю, они точно есть на вашей кухне. Миски необходимы для объединения ингредиентов, так что просто выберите те, что подойдут вам по объему.

Погружной блендер

Базовый кухонный инструмент, без которого уже трудно обойтись, что бы вы ни готовили. Он пригодится для измельчения и для того, чтобы добиться однородности массы, создать эмульсию. Применяется при приготовлении пюре, различных начинок и т. д.



СОДА ИЛИ РАЗРЫХЛИТЕЛЬ?

В одних рецептах предлагают использовать разрыхлитель, в других — соду, а то и вовсе требуется все вместе — разрыхлитель с содой. Давайте разбираться, в чем отличия и как их применять.

- Сода и разрыхлитель — пищевые добавки, которые используются для придания тесту пышности и пористой структуры, но назвать эти ингредиенты одинаковыми нельзя.
- Сода — это бикарбонат натрия. Для того чтобы вещество сработало как надо, необходима кислая среда. При соприкосновении с ней образуются пузырьки углекислого газа, за счет которого тесто становится пористым и увеличивается в объеме. Активировать соду могут, например, лимонный сок, уксус, мед, какао-порошок (светлый, не алкализированный), сметана и другие кисломолочные продукты.
- Разрыхлитель — смесь соды, кислоты и муки (крахмала). То есть основным компонентом разрыхлителя является все та же сода, просто к ней добавляют кислоту. Причем пропорции соды и кислоты подобраны так, чтобы сода среагировала вся, без остатка. Основное различие между пищевой содой и разрыхлителем состоит в том, что разрыхлитель уже содержит кислоту, тогда как пищевой соде нужен кислый ингредиент извне, чтобы вызвать реакцию.

Поэтому пищевая сода используется в рецептах с кислыми ингредиентами. А разрыхлитель применяют там, где таковых нет.

Как я уже отметила, некоторые рецепты требуют наличия как соды, так и разрыхлителя. В основном те, где содержание кислых продуктов невысоко. То есть соды и кислоты может быть недостаточно для поднятия теста. Разрыхлитель выступает здесь как страховщик, гарантируя хорошую пористость и подъем.

Многие гасят соду уксусом и добавляют шипящую смесь в тесто. Это абсолютно бессмысленно! Соду добавляют для того, чтобы она насытила массу пузырьками газа. А если погасить ее в ложке, то углекислый газ начнет выделяться сразу же, и в тесто попадут только остатки.

Соду нужно соединять с сухими ингредиентами, а кислоту (лимонный сок, уксус, кефир и т. д.) — с жидкими. Затем быстро замешивать тесто, соединив жидкие и сухие составляющие, и сразу же выпекать изделие.

Разрыхлитель также необходимо сначала смешать с сухими ингредиентами, а затем соединить с влажными. Так он лучше распределится, и выпечка будет подниматься равномерно.

Можно ли заменить одно другим? Да, но не бездумно. Разрыхлитель вместо соды можно использовать всегда, а вот наоборот — только в том случае, если в тесте есть кислые ингредиенты.

Если в рецепте указана 1 ч. л. соды, то разрыхлителя нужно взять вдвое больше — в пропорции 1:2, то есть 2 ч. л. И наоборот: чтобы заменить содой разрыхлитель, количество необходимо уменьшить вдвое.



КАКАО-ПОРОШОК

До увлечения кондитерским делом, наверное, мало кто знает, что какао-порошок бывает двух видов: натуральный и алкализованный.

Натуральный (или обычный) можно найти в ближайшем супермаркете, а вот алкализованный — только в специализированных магазинах для кондитеров.

Оба порошка являются абсолютно натуральными продуктами переработки какао-бобов. Разница лишь в том, что для алкализованного какао-бобы дополнительно обрабатывают специальным щелочным раствором.

Это абсолютно безопасно, но зачем? Технология способствует снижению кислотности и устранению горечи. Так процесс алкализации улучшает вкус и цвет какао-порошка, он приобретает стойкий и выраженный шоколадный аромат.

Существует несколько степеней алкализации: слабая, средняя и сильная. Чем выше алкализация, тем темнее и насыщеннее цвет готового продукта. В свою очередь изделия, приготовленные с алкализованным какао-порошком, обладают более ярким шоколадным вкусом и цветом.

Что касается удобства приготовления, то тут пальма первенства также за алкализованным продуктом. Если обычный какао-порошок необходимо варить, чтобы он растворился полностью (без осадка), то алкализованный достаточно залить горячей водой или молоком (да-да, он идеально подходит для приготовления какао!).

Но и это не все. Срок хранения алкализованного какао-порошка вдвое превышает срок хранения обычного. Алкализованный порошок более устойчив к высоким температурам, таким образом сохраняются все оттенки вкуса и аромата, гарантирован насыщенный цвет изделия после выпекания.

Важные отличия наблюдаются в таком параметре, как кислотность: обычный какао-порошок обладает ею и поэтому дает реакцию на соду, алкализованный кислотности не имеет, поэтому сода будет не погашена (а это означает, что вместо нее нужно использовать разрыхлитель). Более подробно о соде и разрыхлителе можно почитать на странице 9.

Что касается замены простого какао-порошка алкализованным, то следует уменьшать количество этого ингредиента на 30–50% в силу большей концентрации вкуса и цвета.



КАК РАБОТАТЬ С ЖЕЛАТИНОМ

В этой части мы поговорим о загустителе, который чаще других используется в кондитерском деле. Его добавляют в начинки, муссы, кремы и многое другое.

Существует два вида желатина:

- **порошковый.** Бывает как крупный, так и мелкий — второй еще называют быстрорастворимым. Легко найти в любом супермаркете, это большой плюс. Нюанс работы состоит в том, что нужно соблюдать определенные пропорции, а именно 1:6 (можно использовать 1:5), то есть необходимо взять в 6 раз больше воды, чем желатина;
- **листовой.** Представляет собой тонкие пластины. В такой форме загуститель замачивают в любом количестве воды, он впитывает ровно столько жидкости, сколько необходимо. К минусам можно отнести цену и доступность, он значительно дороже сыпучего аналога и продается только в кондитерских магазинах.

Время набухания желатина зависит от его размера. Крупный желатин будет набухать дольше (15–20 минут), а мелкий быстрее (3–5 минут). Вода в любом случае всегда холодная!

Что касается листового желатина, то его нужно сначала отжать или откинуть на сито, чтобы стекла лишняя жидкость.

Но и это еще не все. Прежде чем добавлять в массу, желатин нужно растопить. Это можно сделать с помощью водяной бани или микроволновой печи. Другой вариант — вводить набухший желатин в массу, которая будет разогрета до 60–80 °С.

Если вы хотите приготовить десерт с добавлением желатина и получить предсказуемый результат, следует обратить внимание на его силу. Она измеряется в блумах (bloom) и указывается на упаковке. Чем выше значение, тем сильнее будет желирование.

В своих рецептах я использую быстрорастворимый порошковый желатин с силой 210 или 220 блум.

Отклонение +/- 10 блум допустимо, оно не повлияет на результат.

Повторюсь, это ключевой показатель, который нельзя игнорировать. Если взять желатин меньшей силы, начинка может получиться слишком мягкой или вообще не стабилизируется. А с более сильным вариантом получится излишне плотная, «резиновая» текстура.

Важно отметить: если порошковый и листовой желатин имеют одинаковые значения по силе, они взаимозаменяемы. В ином случае, каким бы по форме ни был желатин, пропорции нужно пересчитывать.

Формула перерасчета желатина

Силу желатина из рецепта нужно разделить на силу того желатина, который есть у нас:

Желатин из рецепта / Наш желатин

Например:
 $220 / 180 = 1,22$

Где 1,22 — коэффициент, на который нужно умножить вес желатина из рецепта.

Так, если в рецепте указано 5 г желатина и 30 г воды: $5 \times 1,22 = 6,1$

Округляем до целого, и получается, что нам необходимо использовать 6 г желатина, если его сила равна 180 блум.

Количество воды для желатина тоже пересчитываем: $30 \times 1,2 = 36$

Желатин начинает застывать при понижении температуры до 15 °С. Как правило, требуется от 3 до 12 часов, чтобы масса полностью стабилизировалась. А еще стоит помнить, что желатин обратим, то есть, если загустевшую массу нагреть до 50 °С, она снова станет жидкой.



ПРАВИЛА ИДЕАЛЬНОГО БИСКВИТА

Перед нами тесто, приготовленное из сахара, яиц и муки. Хороший бисквит вкусен и сам по себе, нежный и воздушный, он также незаменим в приготовлении различных десертов. Посмотрим, как избежать основных ошибок, не разочароваться и буквально с первого раза получить отличный результат.

Все продукты должны быть комнатной температуры

В таком виде ингредиенты будут лучше соединяться друг с другом, тесто получится более однородным как в сыром, так и в готовом виде. Это же касается и яиц, особенно белков — белки намного лучше взбиваются и увеличиваются в объеме, если они комнатной температуры (нюанс состоит в том, что холодный продукт имеет достаточно плотную структуру — такие белки плохо насыщаются воздухом).

Яйца должны увеличиться в объеме

Почему бисквиты получаются такими воздушными, пористыми и нежными? Все просто — тесто наполовину состоит из воздуха. А достигается это за счет хорошего взбивания яиц с сахаром: чем качественнее взбивание, тем пышнее получится бисквит. Яйца должны увеличиться в объеме минимум в 3 раза.

Стоит заметить, что существуют рецепты, в которых требуется взбивать белки и желтки отдельно. Однако если у вас мощный миксер, это становится совершенно необязательным.

Сахар всыпайте постепенно

Его следует добавлять не сразу и не весь. Если ввести все в один прием, сахар осядет, и его будет труднее поднять со дна миски, что увеличит время взбивания. Таким образом, нужно сначала взбить яйца до появления устойчивой пены, а затем небольшими порциями начать добавлять сахар с интервалом примерно в 1–1,5 минуты.

Смешивайте и просеивайте сухие ингредиенты

Если в рецепте бисквита есть разрыхлитель, крахмал или какао-порошок, то их нужно сначала тщательно перемешать, а потом обязательно просеять. Так бисквит будет иметь однородную текстуру без вкраплений и комочков.

Добавляйте сухие ингредиенты порциями

Подобно сахару, все прочие сухие ингредиенты нужно вводить порционно — в 2–3 приема. И никакого миксера! Если воспользоваться им на данном этапе, масса осядет и результат будет весьма далеким от желаемого. Тесто необходимо перемешивать с помощью силиконовой лопатки аккуратными складывающими движениями, как бы поднимая его со дна миски (хаотичные и резкие движения нарушат структуру теста и выпустят весь воздух).

Не смазывайте форму маслом

Чтобы бисквит получился высоким и равномерно поднимаясь, следует оставлять бортики формы сухими и чистыми. В этом случае тесто как бы цепляется за края формы и выше поднимается.

Тесто сразу отправляйте в духовку

Бисквитное тесто не нуждается в расстойке, его нужно выпекать сразу! Сделали, вылили в форму и сразу поставили в духовку.

Духовка должна быть заранее разогрета

Нельзя ставить тесто в холодную или только набирающую температуру духовку. На прогревание обычно уходит 5–10 минут, нужно помнить об этом, приступая к работе.

Соблюдайте правильный режим и температуру выпечки

Слишком высокая температура приводит к подгоранию, появлению трещин и «купола» в центре бисквита.



Выпекать нужно в режиме «верх-низ», без конвекции, ставя бисквит в середину духовки — так прогрев будет равномерным. Оптимальная температура выпечки для бисквитов — 155–160 °С.

Не открывайте дверцу духовки

Бисквит не терпит сквозняков и резких перепадов температуры, поэтому не стоит заглядывать внутрь духовки в процессе приготовления. До 25–30-й минуты выпечки визуальный контроль проводится только снаружи, в противном случае бисквит может опасть и больше не поднимется. Почему так происходит? Под воздействием горячего воздуха бока бисквита начинают запекаться, при этом внутри тесто еще остается сырым. В нем много пузырьков воздуха, во время нагрева происходит расширение молекул, и бисквит поднимается. Но если температура падает, воздух в тесте, наоборот, сжимается, и бисквит опадает. Можно вернуть температуру к прежней, но тесто уже не восстановится.

Заворачивайте бисквит в пленку

Еще теплый бисквит необходимо завернуть в пищевую пленку и убрать на 6–8 часов в холодильник. Обязательно! За это время влага равномерно распределится по бисквиту, он станет более влажным, будет меньше крошиться при нарезке.



КАК ПРАВИЛЬНО РАЗРЕЗАТЬ БИСКВИТ НА КОРЖИ

Торт должен быть не просто вкусным, но соблазнительно красивым, и ровные коржи — часть этого эффектного образа.

На самом деле проблема, связанная с нарезанием бисквита на одинаковые тонкие коржи, встречается довольно часто. О чем важно помнить, чтобы добиться успеха, и как сделать все правильно?

Для начала очень важно остудить бисквит в форме, будет достаточно 10–15 минут. Так он станет плотнее, а значит, уменьшится вероятность повреждения при вынимании из формы и последующей переноске. Затем следует аккуратно ввести нож, плотно прижимая его к стенке формы, пройтись по ее периметру и достать бисквит.

Как разрезать?

Для того чтобы разделить бисквит на несколько коржей, сначала нужно выдержать его в холодильнике, обернув пищевой пленкой. На это потребуется 6–8 часов. Работать с окончательно стабилизированным бисквитом гораздо легче. Если пропустить этот шаг, тесто будет рваться и сильно крошиться.

Что касается непосредственно нарезки, то здесь есть несколько способов.

Леска или нитка

Для начала определите желаемую высоту коржа, обычно это 1,5–2 см. Для удобства можно по кругу воткнуть в бисквит зубочистки, отметив нужный уровень. Далее с помощью ножа сделайте неглубокий надрез по кругу над зубочистками. Тем самым обозначается срез будущего коржа, а нитка легче справится с задачей. Затем аккуратно вложите нитку в надрез по всей окружности, ее концы перекиньте крест-накрест и стягивайте, пока бисквит не будет полностью прорезан.

Нож

Главное здесь — удачно подобранный нож и немного сноровки. Лучшим вариантом будет нож-пила (хлеб-



ный). С его помощью на необходимой высоте от основания сделайте небольшие надрезы (по всей окружности). Можно подложить под рукоятку ножа предмет, который будет соответствовать желаемой толщине коржа, например разделочную доску, крышку и т. д.

Я правша, поэтому далее буду описывать удобный мне ход работы, для левшей действия аналогичны.

Правой рукой приставьте лезвие ножа к одной из намеченных точек, при этом нож должен быть расположен параллельно столу. Сделайте движение по часовой стрелке по направлению к себе. Левая рука должна лежать сверху на бисквите и постепенно разворачивать его навстречу ножу (то есть вращать против часовой стрелки). Совершайте небольшие пилящие движения, постоянно вращая бисквит и с каждым разом продвигаясь все глубже. Не нужно торопиться и сильно давить на нож, а также пытаться разрезать весь бисквит от края до края.

Если такой способ кажется сложным, помощником в нарезании идеально ровных бисквитных коржей может стать такое приспособление, как фиксаторы для ножа. Они надеваются на длинный нож с двух сторон, отмечая нужную высоту, и позволяют нарезать абсолютно точно, не полагаясь на глазомер и личные ощущения.

Нож-струна

Честно говоря, это один из самых удобных кондитерских инструментов. Внешне такой нож напоминает плечики для одежды с натянутой внутри струной, чье положение можно менять в зависимости от желаемой высоты коржа.

Пользоваться таким приспособлением очень легко. Установите струну на нужной высоте (по толщине будущего коржа). Приложите ее к стабильному (остывшему) бисквиту с дальней от себя стороны. Одной рукой делайте распиливающие движения по направлению к себе, другой рукой поворачивайте его против часовой стрелки. По необходимости придержите бисквит в конце разрезания в том месте, где будет выходить струна (это не позволит ему сильно крошиться).



ПЕРЕРАСЧЕТ ИНГРЕДИЕНТОВ

Обычно ингредиенты, указанные в рецепте, рассчитаны на форму определенного диаметра. А если у вас такой нет? Нет нужды покупать новую форму, нужно всего лишь рассчитать коэффициент (K) по следующей формуле:

$$K = D1 \times D1 / D2 \times D2$$

D1 — диаметр вашей формы
D2 — диаметр формы из рецепта

То есть мы возводим диаметры форм в квадрат и делим друг на друга. Например, рецепт рассчитан на форму диаметром 16 см, а у вас она имеет диаметр 22 см. Получается:

$$K = 22 \times 22 / 16 \times 16$$
$$K = 484 / 256$$
$$K = 1,9$$

Мы получили коэффициент (K), а дальше просто умножаем на него количество каждого ингредиента в рецепте. Например, по рецепту на форму диаметром 16 см нужно 100 г муки. Узнаем, сколько понадобится муки на форму диаметром 22 см:

$$100 \times 1,9 = 190$$



Таким образом пересчитываем все ингредиенты. А вот так будет выглядеть расчет в обратную сторону (для уменьшения):

$$K = 16 \times 16 / 22 \times 22$$
$$K = 256 / 484$$
$$K = 0,52$$

Очень часто яйца по рецепту указаны не в граммах, а в штуках. В этом случае количество яиц тоже нужно умножить на коэффициент (K), а затем округлять в большую или меньшую сторону. Например, по рецепту на форму диаметром 16 см необходимо взять 2 яйца. Узнаем, сколько понадобится яиц на форму диаметром 22 см:

$$2 \times 1,9 = 3,8$$

Округляем полученную цифру в большую сторону — необходимо взять 4 целых яйца.

Есть и другой вариант расчета: взвесить требуемое по рецепту количество яиц (получить граммы) и умножить это число на коэффициент (K).

Кстати, эта формула подходит и для пересчета из одной квадратной формы в другую квадратную. Например, нужно определить количество продуктов для квадратной формы со стороной 20 см, а в рецепте фигурирует квадратная форма со стороной 18 см. Коэффициент рассчитывается следующим образом:

$$K = 20 \times 20 / 18 \times 18$$
$$K = 400 / 324$$
$$K = 1,2$$

БИСКВИТЫ





КЛАССИЧЕСКИЙ ВАНИЛЬНЫЙ

- На кольцо диаметром 16 см и высотой 9 см

100 г пшеничной муки
120 г сахара
4 яйца С1
20 г кукурузного крахмала
8 г ванильного сахара

- 1 В чаше начать взбивать яйца. Когда образуется пена, добавить первую порцию сахара. Взбивать еще 10–20 минут, постепенно подсыпая сахар, до получения пышной, плотной светлой массы.
- 2 Муку смешать с крахмалом и добавить к яичной массе. Размешать силиконовой лопаткой аккуратными движениями снизу вверх (важно сохранить воздушность!).
- 3 Готовое тесто перелить в форму и выпекать при 160 °С 50–60 минут. Готовый бисквит слегка остудить и вынуть из формы. Еще теплым завернуть в пленку и убрать в холодильник на несколько часов. Когда бисквит отлежится и полностью остынет, его можно разрезать на коржи.

Совет

- Если вам кажется, что яйца взбиты неидеально, для подстраховки стоит использовать 1 ч. л. разрыхлителя, его нужно смешать с мукой.
- Нет кукурузного крахмала? Не страшно, компенсируйте тем же количеством пшеничной муки.



ВАНИЛЬНЫЙ БЕЗ ГЛЮТЕНА И ЛАКТОЗЫ

В такой выпечке главное правильно составить смесь из разных видов муки. Ведь если сделать бисквит только на рисовой муке, он получится резиновым, только на кукурузной — слишком хрупким и скорее всего развалится в момент извлечения из формы. Могу вас заверить, что здесь пропорции подобраны идеально.

- На форму диаметром 16 см
(три металлических кольца диаметром 16 см)

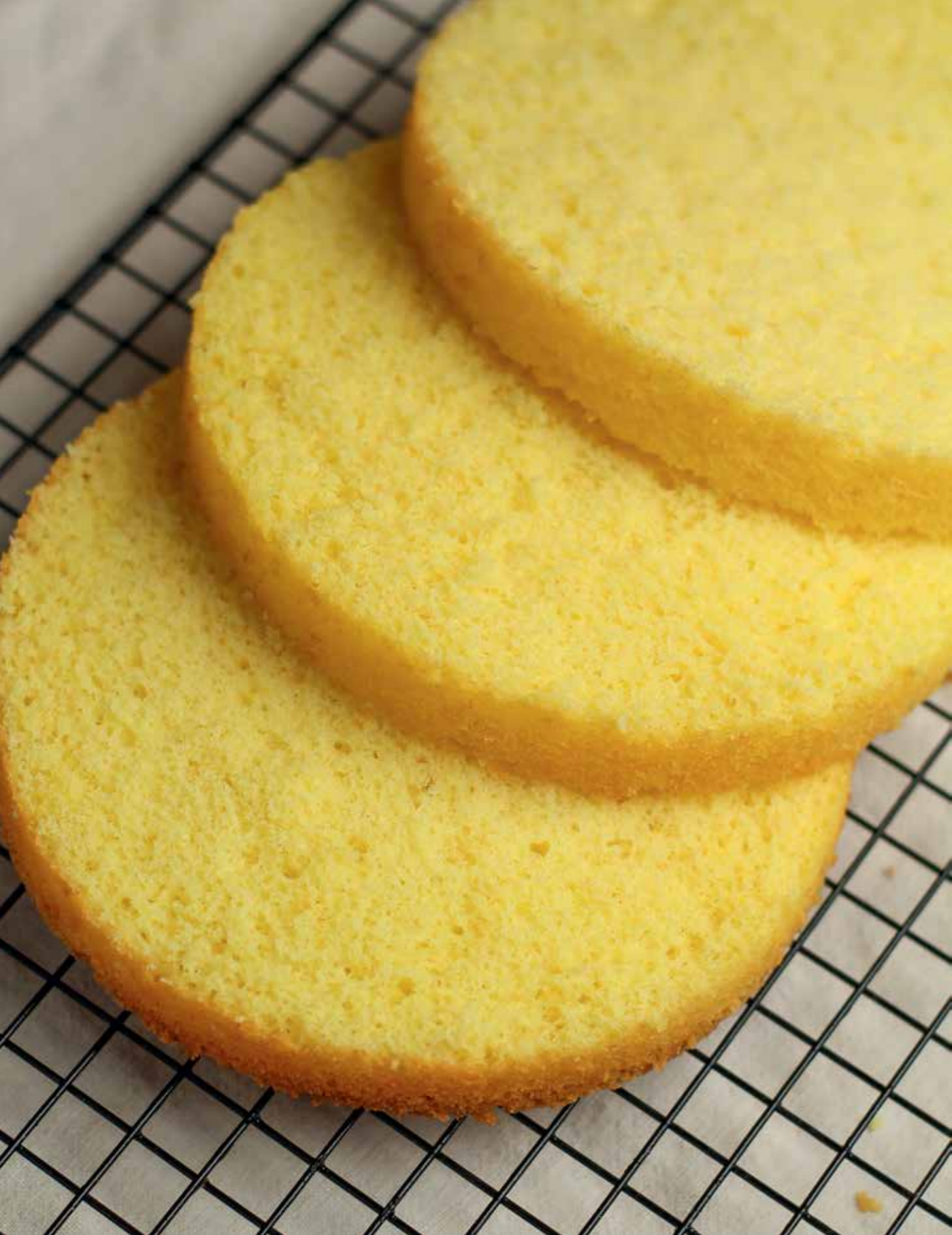
150 г рисовой муки
120 г кукурузной муки
120 г миндальной муки
300 г воды
240 г сахара
90 г растительного масла (например,
рафинированного оливкового)
3 яйца С1
16 г ванильного сахара
3 ч. л. разрыхлителя

- 1 В миске смешать всю муку и разрыхлитель. Яйца растереть с сахаром, добавить растительное масло и воду, хорошо перемешать.
- 2 Соединить сухие и жидкие ингредиенты. Тесто получится достаточно жидким, так и должно быть.
- 3 Хорошенько обернуть дно трех колец фольгой. Распределить по ним тесто и выпекать при 160 °С 30 минут. Срезать верхушки.

Совет

- Все продукты должны быть комнатной температуры.
- Может показаться, что ингредиентов очень много, но безглютеновая выпечка поднимается плохо — сколько теста налили, примерно такой же бисквит и получится. Всего у меня вышло три коржа диаметром 16 см и толщиной 2 см.





ЛИМОННЫЙ

На базе классики мы можем создать сколько угодно вариаций. Вот, например, добавим немного сока и цедры, и получится потрясающий вариант для всех любителей цитрусовых. А если этот бисквит пропитать лимонным сиропом, то он будет еще вкуснее и ароматнее!

- На форму диаметром 16 см

100 г пшеничной муки
125 г сахара
3 яйца С1
25 г растительного масла
20 г лимонного сока
4 г разрыхлителя
Цедра одного лимона

- 1 В чаше миксера начать взбивать яйца. Когда появится пена, добавить первую порцию сахара. Взбивать, продолжая понемногу всыпать сахар, до получения пышной и плотной светлой массы.
- 2 Добавить цедру, растительное масло и лимонный сок. Аккуратно перемешать массу с помощью силиконовой лопатки.
- 3 Муку соединить с разрыхлителем и ввести в яичную массу. Размешать аккуратными движениями снизу вверх до получения гладкого воздушного теста.
- 4 Перелить тесто в форму и выпекать при 160 °С 35–40 минут. Готовый бисквит слегка остудить и вынуть из формы. Еще теплым завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на несколько часов. После можно разрезать его на коржи.

Совет

- Для получения красивого желтого цвета попробуйте добавить в тесто немного куркумы (примерно 1/4 ч. л., предварительно смешать с сухими ингредиентами) или 1–2 капли пищевого красителя.