



ШТУК



УРОВЕНЬ
НОВИЧОК



5,5 ЧАСОВ

ФИСТАШКОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

А можно и самостоятельно сделать печенье — несомненно, оно будет вкуснее и полезнее, — придумать самые разные уникальные формы и виды, чтобы удивить гостей.



Тесто

150 г масло сливочное

130 г сахарная пудра

1 шт. яйцо и белок

60 г миндальная мука

230 г мука

70 г крахмал

3–5 капель ароматизатор
фисташка



Ганаш

160 г белый шоколад

45 г сливки жирность 33%

25 г фисташковая паста

20 г сливочное масло

10 г глюкоза



1. Ганаш важно приготовить заранее, поскольку ему требуется время на стабилизацию. Доведи до кипения сливки с глюкозой, вылей на шоколад и дай ему прогреться одну минуту, потом хорошо перемешай, чтобы шоколад растопился. Добавь фисташковую пасту и масло. Оставь до стабилизации в холодильнике не менее 5 часов.
2. Смешай миндальную и обычную муку, добавь крахмал.
3. Взбей масло с сахарной пудрой, добавь яйцо и белок на средней скорости миксера до объединения. Понемногу добавляй сухую смесь, продолжи замес руками. Положи тесто в пакет и убри в холодильник на 2 часа.
4. Скалкой раскатай холодное тесто до толщины 3 мм, старайся сделать это равномерно.



Кстати, скалку лучше сразу покупать металлическую, с крутящимися ручками, она будет самым надёжным и удобным помощником в раскатке.

5. Вырежи чётное количество сердец, размер формы 5 см. В каждом втором вырезай маленькое сердце плунжером. Выпекай печенье на пергаменте



800

ГР




УРОВЕНЬ
ПОДМАСТЕРЬЕ



1 ДЕНЬ

КУВШИНКИ

Зная рецепт муссов и зеркальной глазури, можно сделать свой первый муссовый торт. Красивые полусферы желе в виде желтка напомнили мне кувшинки, если использовать их внутри торта, разрез будет шикарным.

 1/5 часть бисквита из рецепта «Зелёное поле» стр. 33.



Пропитка для бисквита

вода, сахар, сок лайма и мята по вкусу



Хрустящий слой

35 г белый шоколад

15 г вафельная крошка

10 г фисташки



Крем «Манго» в полусферы

70 г пюре манго

1 шт желток

18 г сахар

3 г крахмал

2 г желатин + 10 г вода



Мусс

165 г белый шоколад

165 г молоко

2 шт желок

15 г сахар

12 г желатин

60 г вода

22 г пюре лайма

15 г глюкоза

2 г мяты

150 г сливки 33%

22 г фисташки



Зеркальная глазурь

в предыдущем рецепте



Для декора

120 г шоколадная глазурь



1. Зелёный бисквит очень сложно выпечь в таком маленьком размере, лучше сделать его на весь противень в размере, который указан в рецепте «Зелёное поле», и заморозить, упаковать плотно в плёнку, использовать по надобности. Для торта «Кувшинки» вырежи бисквит формой диаметром 12 см. **РИС.1**

2. Начнём с крема в полусферы. Замочи желатин. Смешай желток, сахар и крахмал. Пюре манго доведи до кипения, влей тонкой струйкой в смесь, постоянно помешивая. Поставь на водяную баню и доведи до заваривания крахмала. Добавь желатин. Разлей в силиконовую форму полусферы диаметром 3 см и одну ячейку диаметром 4 см. Поставь в морозилку на 2 часа. **РИС.6**

3. Фисташки мелко поруби, смешай с растопленным шоколадом и вафельной крошкой, раскатай в пласт между листами пергаментной или пищевой



800

ГР



УРОВЕНЬ
МАСТЕР



1 ДЕНЬ

ОРХИДЕЯ

Однажды я просто поставила в вазу сахарные орхидеи и оставила на столе на кухне. И как же весело было наблюдать за домашними, когда они наклонялись понюхать букет, думая, что цветы живые. Представь удивление гостей, когда вместо торта ты подойдёшь резать цветочный горшок на окне. Но надо постараться сделать орхидею максимально реалистично, в этом помогут вырубки и глубокие качественные текстуры.



Бисквит на тёмном шоколаде

67 г яйцо

50 г сахар

20 г шоколад тёмный

27 г сливки, жирность 33%

2 г разрыхлитель

35 г мука

14 г какао
алкализированное*



Малиновое желе

170 г пюре малины

40 г сахар

4 г желатин листовой

8 г пектин NH



Крем

110 г сливки, жирность 33%

80 г тёмный шоколад



Для пропитки

можно сварить сироп и добавить какао, сливки, сливочный ликёр, немного кофе — выбор на ваш вкус

250 г молочный шоколад



Понадобятся: силиконовая форма для кулича, проволока для изготовления орхидеи, № 18, № 22 и № м26, зелёная проволока для стебля № 14, вырубки и текстуры для изготовления орхидеи, мастика цветочная



* Алкализированный какао-порошок — это продукт измельчения какао-бобов, дополнительно обработанный щелочным раствором. Благодаря этому вкус и аромат становятся мягче и насыщеннее. Выглядит порошок темнее обычного, из-за высокой концентрации вкуса и запаха его обычно требуется меньше, чем классического.



600

ГР



УРОВЕНЬ
НОВИЧОК



2 ЧАСА

СОТЫ

После изготовления зефира остаётся очень много желтков, не выбрасывай их, сделай красивый жёлтый бисквит. Его, кстати, можно заморозить, только хорошо упакуй от запахов холодильника в несколько слоёв пищевой плёнки.



Тесто

80 г желтки

40 г сахар

1 щепотка соль

75 г мука

2 г разрыхлитель

30 г молоко

10 г сливочное масло

ваниль

1 щепотка куркума



Мармелад

75 г пюре персика
(или манго)

22 г сахар + 6 г пектин

1 г лимонный сок



Крем

115 г сметана,
жирность 25%

165 г творожный
сливочный сыр

40 г сахарная пудра

1. Желтки взбей с сахаром и солью 10 минут. Молоко нагрей с сливочным маслом и ванилью до растворения масла. Смешай муку, разрыхлитель и куркуму.

К желткам добавь немного сухой смеси, затем немного молочной, снова муку и опять молоко. Быстро замеси тесто. Лопаткой распредели на пергаменте прямоугольник 20 × 25 см, толщиной 5 мм. Выпекай 10 минут на 180 градусах без конвекции. **РИС. 1**

2. Для начинки сахар смешай с пектином, введи в размороженное пюре, доведи до кипения и вари одну минуту до загущения, добавь лимонный сок. Охлади.

3. Все ингредиенты для крема взбей буквально 1 минуту до пышной массы. На бисквите распредели мармелад полосками, сверху распредели крем, аккуратно скрути рулет и охлади в морозилке 30 минут или в холодильнике 1,5 часа.

РИС. 2, **РИС. 3**, **РИС. 4**

СОДЕРЖАНИЕ



Предисловие	3
Торт в чашке	7
Ванильные капкейки	11
Фисташковое печенье	15
Десерт «Три шоколада»	19
Руллет с ягодами	25
Капкейк «Зеленые тропики»	29
Трайфл «Зеленое поле»	33
Руллет «Снежная сказка»	37
Мини-чизкейк «Рождественский сувенир»	41
Десертный салат «Оливье»	47
Торт «Кувшинки»	53
Торт и десерт в бокале «Космос»	61
Кокосовый трюфель	67
Корпусная конфета «Мохито»	71
Торт «Плюшевый мишка»	75
Торт «Книга»	85
Зефирсэндвич	93
Десерт «Ёлочка»	99
Торт «Ёлочные шарики»	103
Торт «Изба»	107
Торт «Соты»	117
Торт «Колобок»	123
Торт «Кот-Проглот»	131
Торт «Сердце Океана»	137
Десерт «Океан в бокале»	143

Торт
«ИЗБА»Стр.
107Десерт
«ЁЛОЧКА»Стр.
99

Торт «По щучьему велению»	147
Торт «Радуга»	155
Торт «Паровоз»	163
Торт «Подарок медвежат»	173
Торт «Ромашки»	185
Десерт в вазе и капкейки «Осенний букет»	189
Торт «Орхидея»	199
Торт «Грибное место»	207
Торт «Букет в коробке»	215
Свадебный торт «Белоснежный»	223
Свадебный торт «Эустома»	231
Свадебный торт «Белые розы в небесной синеве»	235
Свадебный торт «Серебро»	239
Свадебные подарки	243

Десерт «Сад хризантем»	247
Торт «Аромат весны»	251
Торт «Нежность лепестков»	259
Свадебный торт «Плетистый сад»	267
Свадебный торт «Хрустальные сердца»	273
Торт «Пчёлки»	277
Торт «Эра динозавров»	283
Торт «Крещение»	291
Заключение	301

Муссовый десерт	50
Зеркальная глазурь	51
Темперирование	58
Шоколадные конфеты	65
Основной рецепт заварного зефира	93
Пластичная глазурь для лепки	111
Карамель	118
Мастика медовая для покрытия и мелкого декора	124

Безе	166
Шоколадный панчо	167
Сахарная мастика для цветов	177
Гибкое кружево	201
Пластичный шоколад	215
Пряник	217
Мастика для крепких конструкций	223
Айсинг на альбумине	239
Белково-масляный крем	260

