

Содержание

Вступление 9

Теория 11

Инструменты	12
Теория бисквитов	15
Ингредиенты	17
Яйца	17
Сахар	19
Меренга	20
Мука	22
Разрыхлители	24
Соль	27
Технология выпечки	27
Температура	27
Ингредиенты	28
Формы	28
Хранение	29
Сроки годности	31
Начинка. Желирующие агенты и загустители	32
Крахмал	32
Желатин	33
Агар-агар	34
Пектин	36
Можно заменить?	37
Начинка. Кремы	38
Ганаш	38
Мусс	39
Правила сборки и выравнивания торта	41
Пищевые красители	42
Шоколад	44
Как правильно растопить шоколад	44
Как окрасить шоколад	44
Как темперировать шоколад	45
Классический «на камне»	46
Метод посева	46
С помощью какао-масла «Муссью»™	47
Общие рекомендации по работе с шоколадом	47
Хранение шоколада	47





Рецепты 49

- Классический ванильный бисквит 51
- Торт «Ягодный с карамелью» 52
- Декор из шоколада 56
- Торт «Три шоколада» 59
 - Желатиновые сердечки с апельсиновым вкусом 63
- Торт «Манго-маракуйя» 64
- Торт «Морковно-ореховый» 68
- Торт «Айриш крим» с малиной 71
- Banana cake. Банановые пирожные 75
- Tres Leches. «Три молока» 79
- Торт «Фисташка-малина» 80
- Торт «Мистер Фундук» 83
- «Медовик» без раскатки 87
- Меренговый торт 91
- Торт «Молочная девочка» с черникой 93
- Торт «Заводной апельсин» 97
- Торт «Шоколадный с вишней» 99
- Бенто-торты. Черника и вишня 103
- Тот самый «Бисквит королевы Виктории» 106
- Шоколадный торт из моего детства 111
- Торт «Коко-локо» 116
 - Шоколадные пончики с сублимированной малиной 121

Приложение 123

- Кремы для выравнивания 124
- Пересчет ингредиентов 124
- Кислые и щелочные продукты 125
- Указатель 126



Вступление

То, что вы взяли в руки эту книгу, — ваш первый правильный шаг!

Осталось еще два: прочитать и применить на практике.

Раньше я просто перебирала разные рецепты; какие-то оказывались удачными, какие-то — не очень. И я не знала, почему одни получаются, а другие — нет.

Сколько же было потрачено нервов и выброшено продуктов! Просто я понятия не имела, как повлиять на результат. И только спустя время пришла к выводу, что если я буду просто повторять за кем-то и опускать руки при первой же неудаче, не пытаюсь разобраться в процессах, то я не смогу развиваться. А для этого нужно узнать, как ингредиенты взаимодействуют друг с другом и что вообще происходит в этих непослушных бисквитах, кремах и шоколаде.

Можно ли изменить текстуру изделия, заменив желирующий агент? А как? И на какой? Почему не взбивается меренга? Почему вместо пышного бисквита получился плоский блин? На каждом шагу возникал миллион вопросов, и тогда я стала погружаться в теорию кондитерских ингредиентов, чтобы разобраться. Это дало невероятный качественный толчок в моем кондитерском развитии! Если хотите так же, обязательно прочтите эту книгу до конца.

Кроме вкусных и рабочих рецептов вы найдете здесь объяснение многих процессов без воды и сложных терминов, весело — ну, насколько это возможно — и на понятном языке.



Теория



Инструменты

В самом начале моего увлечения кондитеркой было очень сложно не только от незнания процессов и технологии, но и от нехватки инструментов и оборудования – приходилось включать фантазию и придумывать на ходу. Со временем появилось огромное желание максимально упростить себе процесс готовки, и я начала скупать все подряд. И только потом я выделила для себя действительно полезные вещи.

Будьте готовы к тому, что чем дольше и профессиональнее вы занимаетесь выпечкой, тем больше инструментов и полезных приспособлений появится в вашем арсенале. А чтобы они действительно экономили время и усилия, делали процесс комфортнее и положительно сказывались на результате, я подготовила для вас список инструментов и расходных материалов. Мои рекомендации помогут выбрать хороший инструмент, поскольку им вы будете пользоваться долго и с удовольствием, а расходники можно пробовать разные и выбрать для себя оптимальные по цене и качеству.

Основной набор инструментов:

- 1. Электронные кухонные весы.** Будет полезно приобрести также **ювелирные весы** для точного отвеса мелких сыпучих ингредиентов.
- 2. Формы для выпечки или кольца.** Вам понадобятся самые ходовые размеры: 14, 16 и 18 см, идеально – по 2 цельных неразъемных кольца каждого диаметра, а также одно разъемное кольцо с регулируемым диаметром. Обратите внимание на качество металла: толстые формы прослужат дольше.
- 3. Поворотный столик.** Выбирайте не по красоте, а по удобству: столик должен быть устойчивым, металлическим или деревянным, на широком основании. Подержите его в руках, покрутите – он должен вращаться плавно и равномерно.
- 4. Хлебный нож с зазубринами, нож-пила:** прекрасно режет продукты с твердой оболочкой и мягкой сердцевиной. Идеален для разреза бисквита на коржи. Для этих же целей кому-то будет удобнее использовать специальную струну.
- 5. Металлическая палетка (лопатка, спатула).** Она может быть изогнутой или прямой, кому как удобнее. Мне нравится работать изогнутой палеткой с рабочей стороной 15 см в длину и шириной около 3 см. Главное, чтобы металл был качественный и толстый – тонким инструментом работать будет неудобно.
- 6. Скребок** – его еще называют **шпателем для выравнивания**. Встречаются из пластика и металла, с ручкой и без, разного размера и формы. Я рекомендую выбирать скребок из качественного толстого металла



с литой ручкой, чтобы в руке чувствовался его вес. Подойдет шириной 15 см с прямыми углами.

- 7. Мастихин.** Хотя это инструмент художников, для кондитера он просто необходим не только для декора, но и на других этапах. Здесь действуют все те же рекомендации: качественный металл и средний размер. Не нужно покупать целый набор, лучше один мастихин, но качественный.
- 8. Шпатель для шоколада.** Лучше приобрести в обычном строительном магазине. Главное – из нержавеющей стали, среднего размера. Просто подержите в руках легкий и тяжелый инструмент, чтобы понять разницу.
- 9. Пластиковая миска.** Она необходима для темперирования шоколада, а так же пригодится для отвеса любых ингредиентов. Выбирайте плотный белый пластик.
- 10. Миксер.** Начинать можно с самого простого ручного. Но если кон-

дитерка затянет вас с головой, то, я уверена, вы купите хороший планетарный миксер. Моя любовь и рекомендация – миксер с подогревом чаши!

- 11. Блендер** погружной и с чашей. Насадка-измельчитель для ручного блендера пригодится для размешивания и пюрирования, а венчик может выручить, если необходимо взбить продукты небольшого объема.
- 12. Пирометр** – это инструмент для бесконтактного измерения температуры на поверхности, он удобен тем, что реагирует за несколько секунд. У некоторых моделей бывают погрешности, поэтому рекомендую читать отзывы перед покупкой. Если ваш пирометр все-таки врет, параллельно замерьте температуру точным контактным термометром и учитывайте в дальнейшем отклонение между ними. Еще нужно помнить, что пирометр начинает врать при садящейся батарейке и загрязненном датчике.

13. Игольчатый термометр, или щуп, лучше подойдет для замеров кипящих жидкостей и сиропов. Щуп опускается в среду, температуру которой нужно измерить, и через некоторое время выдает точное значение. Если речь идет о сиропах, то важно не касаться щупом стенок и дна посуды, чтобы получить верные данные.

14. Ну и конечно же, духовой шкаф! Сейчас можно купить любую духовку в зависимости от вашего бюджета. Рекомендую выбирать электрическую и с возможностью выпекать на двух уровнях одновременно. Такая функция у разных производителей называется по-разному, например «3D-конвекция» или «конвекция плюс».

Расходные материалы:

1. Кондитерские мешки. Бывают многоцветные — тканевые и силиконовые — и одноразовые из полиэтилена. Многоцветные можно мыть, что сокращает траты и объем мусора, но на их обслуживание тратится ваше время, и с точки зрения гигиены надо быть очень внимательным. Одноразовые мешки всегда чистые, но их придется постоянно выбрасывать, однако их можно сдавать на переработку. Самые ходовые размеры мешков: большие — 47 см и маленькие — 26 см. Рекомендую выбирать мешки из плотного полиэтилена и обращать внимание на качество шва, так как он может разойтись прямо в процессе работы и в самый неподходящий момент.

2. Фольга для затягивания дна кондитерских колец. Лучше выбирать потолще, чтобы она плотнее прилегла к кольцу и жидкое тесто не вытекало.

3. Тефлоновый коврик или **бумага для выпечки** с силиконовым покрытием.

4. Ацетатная лента для сборки торта плотностью 150–200 мкм и высотой 10–15 см.

5. Пищевая пленка.

Теория бисквитов

Любите ли вы бисквит так, как люблю его я?

По-моему, бисквит можно смело назвать королем выпечки. Потому что на его основе можно приготовить и скромный десерт, и фееричный торт невероятных размеров. Простейший рецепт: всего три базовых ингредиента – яйца, мука и сахар, – а сколько вариаций можно получить. Просто волшебство! В то же время результат может не оправдать ожиданий, если не соблюдать законы, по которым работает это самое волшебство.

Казалось бы, бери и пеки. Однако столько сразу вопросов! Как лучше готовить бисквит:

- Строго по рецепту, отведывая на весах, или примерно на глаз?
 - Отделять белки от желтков?
 - Нужно ли охлаждать яйца, чтобы лучше взбивались?
 - Какой температуры должны быть ингредиенты?
 - На какой скорости взбивать?
 - Сахар всыпать сразу или по частям?
 - Как вмешивать муку: вручную или миксером?
 - Добавлять ли крахмал и в каких случаях?
 - Что использовать, разрыхлитель или соду? А может быть, все вместе?
 - При какой температуре выпекать и на каком режиме?
 - Смазывать ли форму маслом? Какую выбирать: металл, силикон? Разъемную или кольцо?
 - И наконец, как хранить бисквиты?
- нове муки, яиц и сахара, которое можно выпечь в форме или вылить на противень. Существует много разновидностей и классификаций бисквитов, и, пожалуй, самая важная из них – по составу:
- классический бисквит (яйца, сахар, мука);
 - классический только на белках или только на желтках;
 - масляный – с добавлением сливочного масла;
 - шифоновый – с растительным маслом;
 - ореховый – с использованием ореховой муки или пасты;
 - шоколадный – с какао-порошком или, собственно, шоколадом.

Давайте разбираться по порядку.

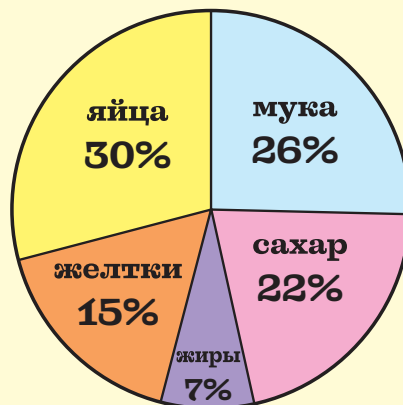
Что такое бисквит? Это воздушное кондитерское тесто, приготовленное на ос-

Еще один важный показатель бисквита — его плотность. В классической рецептуре соотношение яиц, муки и сахара составляет 2:1:1, а для того чтобы ее модифицировать, вы можете воспользоваться пропорциями ниже.

Такой бисквит считается легким:



Для плотных бисквитов:



Для бисквита средней плотности:



Для рулетов:



Чтобы перевести эти пропорции в граммы, необходимо умножить проценты каждого ингредиента на нужный вес бисквита и разделить на 100.

Например, я хочу испечь 500 г легкого бисквита. Для этого мне понадобится:

- яиц: $50 \times 500 \div 100 = 250$ г
- муки: $25 \times 500 \div 100 = 125$ г
- сахара: $25 \times 500 \div 100 = 125$ г

При этом надо учитывать, что это вес сырого теста. Вес готового изделия будет на 5–7% меньше после выпечки.

Теперь предлагаю подробнее рассмотреть каждый из основных ингредиентов бисквитного теста.