

ЧИЗКЕЙК ВНУТРИ

книга третья

ДЕСЕРТЫ, КОТОРЫЕ ХОЧЕТСЯ ПОВТОРИТЬ!



ВИКТОРИЯ МЕЛЬНИК

@vicky_bakery

ЧИЗКЕЙК ВНУТРИ

— к н и г а т р е т ь я —



ЧИЗКЕЙК ВНУТРИ

книга третья

десерты, которые хочется повторить!

ВИКТОРИЯ МЕЛЬНИК

хлеб*соль

МОСКВА

2020

*Каким должен быть десерт?
Как считаете? Какал цель у
кондитера или хозяйки, которая
с любовью готовит для близких?*

*Правильно! Чтобы всем было
вкусно и впоследствии хоте-
лось ещё. Но где та грань меж-
ду «удивить» и «вкусно»? Как
понять, что нравится людям?
И как не потеряться среди бес-
конечного количества рецеп-
тов, техник, теории, мнений
и новых трендов?*

*Ответ на все эти вопросы
только один и очень про-
стой — идти на кухню и
готовить! Упорно и неисто-
во. Как бы банально это ни
звучало, но часы практики
дадут вам многое понять.
Когда мне выпадает воз-
можность понаблюдать за
работой шефа, я не могу
оторвать глаз от его рук.
Чётко, уверенно, быстро,
но одновременно спокойно
и легко. Знания процессов —
это хорошо, но отточенные
движения создают нечто со-
вершенное и прекрасное.*

*Если вы сейчас держите в руках
эту книгу, значит, мы двига-
емся в одном направлении и к
одной цели, а потому хочу дать
вам один-единственный совет:
наслаждайтесь процессом!*



СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|------------------------|----|
| Я НЕ ПРОЩАЮСЬ | 9 |
| ТЕЗИСНО О ЧИЗКЕЙКАХ | 10 |
| ПРО БАЗОВЫЙ КРАМБЛ | 12 |
| ОСНОВА ШАГ ЗА ШАГОМ | 14 |
| ТО САМОЕ СЛОЁНОЕ ТЕСТО | 18 |
| ТЕМПЕРИРУЕМ ШОКОЛАД | 24 |
| ЧТО ТАКОЕ ГАНАШ ? | 28 |
| ВЕЛЮР | 30 |
| ГОТОВИМ ПЮРЕ САМИ | 32 |
| КОРОТКО О КОНФИ | 34 |
| МАГИЯ ДЕКОРА | 36 |
| КРАТКИЙ ЛИКБЕЗ | 38 |

ЧИЗКЕЙКИ

| | |
|-------------------|----|
| КЛУБНИЧНЫЙ УЛУН | 43 |
| ТОТАЛЬНО ЯГОДНЫЙ | 44 |
| КАРАМЕЛЬ-ФУНДУК | 47 |
| ОЧЕНЬ МОРКОВНЫЙ | 50 |
| ЛАЙМ-КОКОС | 52 |
| КРЕМ-БРЮЛЕ | 55 |
| ХАНАМИ | 56 |
| МАЛИНА-МИНДАЛЬ | 60 |
| СГУЩЕНКА-ОБЛЕПИХА | 63 |
| ЯБЛОЧНЫЙ ГРЕХЕМ | 64 |
| ЙОГУРТОВЫЙ | 68 |

ТОРТЫ

| | |
|-----------------------|-----|
| ОЧЕНЬ ЛИМОННЫЙ | 72 |
| ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ | 74 |
| НЕ ДЛЯ ВСЕХ | 79 |
| МАЛИНА-САБАЙОН | |
| ЛИМЕТТА | 87 |
| МОЙ ЛЮБИМЫЙ ФУНДУЧНЫЙ | 91 |
| БАМБУК | 94 |
| НАПОЛЕОНЫ | 99 |
| КЛУБНИЧНЫЙ УМАМИ | 101 |
| КОФЕИН | 105 |
| ТОРТ ИЗ ДЕТСТВА | 109 |

ДЕСЕРТЫ

| | |
|----------------------------|-----|
| КЛУБНИЧНЫЙ ТАРТ | 114 |
| ТВОРОЖНЫЕ БАТОНЧИКИ | 120 |
| ШОКОЛАДНЫЕ ТАРТАЛЕТКИ | 123 |
| СЫРНИЧКИ | 126 |
| СЫРКИ ГУРМЭ | 129 |
| БАНАНОВЫЕ МАФФИНЫ | 133 |
| ПРОСТО ЭКЛЕРЫ | 134 |
| МИЛЬФЕЙ | 138 |
| НЕ КЛАССИЧЕСКИЙ ПАРИ-БРЕСТ | 143 |
| МАКАРОН | 147 |
| ФУНДУЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ | 151 |
| ЛЮБИМЫЕ КОНФЕТЫ | 152 |
| ПЛЕТЁНКА | 155 |



я не прощаюсь

Писать вступление для последней части серии книг «Чизкейк внутри» даже немножко грустно. Но грусть эта приятная, светлая, потому что за этой маленькой частью моей жизни следует другая, ещё интереснее. Нет, с чизкейками ни в коем случае не покончено, это по-прежнему один из самых любимых десертов, но кондитерский мир настолько разнообразен, что хочется уделить побольше времени другим текстурам и формам.

Помню, как я сидела ровно на том же месте, что и сейчас, прокручивая в голове первые строки для своей первой книги. Да я ни за что бы тогда не поверила, что спустя ровно два года буду обращаться к вам с приглашением заглянуть в сладкий мир «Чизкейк внутри. Книга третья».

Признаюсь честно, я совершенно не планировала в этом году выпускать новую книгу, захотелось сделать перерыв, дать возможность соскучиться. Ну и чего таить? Я в очередной раз просто боялась, боялась сделать её хуже предыдущих, нужно было время на новую для вас теоретическую базу. Ведь я поняла, что уметь и научить — это очень разные вещи, поэтому требовалось разложить по полочкам информацию в своей голове так, чтобы она была понятна и доступна моим читателям.

В общем, в один момент такое вдохновение нахлынуло, что было тяжело остановиться! Мы с Ромой снова провели весь август взаперти от всех, как книжные отшельники. Абсолютно ничего не изменилось в процессе нашей совместной работы над книгами. Я всё так же готовила, фотографировала, писала текст, а муж неизменно дизайнил, верстал и заставлял меня то удалять какие-то ненужные (по его мнению, ага) слова, то дописывать, потому что, видите ли, текст некрасиво смотрелся — висячие строки, все дела.

Я в этом мало понимаю, да и особо не хочу, мне своих проблем вполне хватает.

Вот как, например, решить дилемму формата написания количества яиц? В штуках не совсем точно, яйца разные бывают. Указывать категорию яиц тоже нецелесообразно, так как недавно я открыла для себя тот факт, что при одном и том же размере вес желтков и белков может отличаться. Да и у каждого производителя своя маркировка. Количество в граммах не всем людям подходит, так как меня многие спрашивали, как это — взвесить 67 г яиц. В общем, целая катастрофа! Мы две недели не могли решить проблему с яйцами. Вам вот смешно, но вы ещё не слышали, как мы вместе выбирали оттенок жёлтого. В общем, я поняла, что если не сейчас, то уже вряд ли позже. Поэтому вы и держите в руках третью часть. Жёлтую! И нет, с яйцами это абсолютно никак не связано.

Формат книги не поменялся, конечно же. Вы по-прежнему изучите сначала теоретическую часть, которая совсем не дублирует предыдущие книги, а дальше приступите к чтению рецептов чизкейков, тортов и десертов. Я очень надеюсь, что у меня получилось порадовать вас новенькими текстурами и вкусами.

Ещё у меня для вас совет созрел, небезосновательный. Перед тем как приступать к приготовлению, желательно полностью прочитать рецепт, потом ещё раз пробежать его глазами, составить в голове полный маршрут действий, ещё разок изучить те моменты, которые для вас новы, и только тогда начинать. Поверьте, так результат будет в разы лучше, а процесс обучения эффективнее.

Ну что, готовы? Кстати, помните фото мильфея из предыдущей книги? Да, который с малинкой сверху. Так вот, у меня для вас сюрприз!

Виктория Мельник

ТЕЗИСНО О ЧИЗКЕЙКАХ

Я очень не люблю повторяться, а ещё я совершенно не умею говорить ни о чём и обо всём. Краткость - сестра не только таланта, но и правильной систематизации знаний в голове. Однако не написать ничего о чизкейках в книге о чизкейках будет как-то неправильно. Поэтому предлагаю вынести самое важное о приготовлении любимого десерта тезисно. Пускай эта страница будет для вас некой шпаргалкой.

- Чизкейки советую печь в цельных кольцах высотой 6см. Они в итоге получаются ровнее, пропорциональнее и красивее.
- Кольцо обязательно нужно смазать маслом, предпочтительно сливочным.
- Для основы с бортиком песочное тесто нужно всегда реструктурировать (то есть перемолоть и собрать обратно с помощью небольшого количества сливочного, кокосового или какао-масла).
- Высота бортика может быть разной, это зависит от задуманного дизайна и личных предпочтений.
- Не советую делать чизкейк выше 6 см. Возможно это и красиво, но уж точно невкусно — с таким-то толстым слоем сырной начинки. Хорошего тоже должно быть в меру.
- Если хотите в качестве основы использовать бисквит, его нужно печь на 1-2см больше запланированного диаметра чизкейка, и толщина должна быть не менее 1см, чтобы бисквит не затерялся под сырным слоем и чувствовался в итоге.
- Заменять в рецептуре сырной начинки сливки на молоко нужно в пропорции 2:1. Но не стоит делать эту замену в классических чизкейках, таких как ванильный, цитрусовый или «Нью-Йорк» — опять же из-за вкусовых качеств.
- При приготовлении ягодных и фруктовых чизкейков пюре всегда нужно загущать крахмалом, чтобы стабилизировать воду. Его количество для каждого пюре разное, отталкивайтесь от рецептов, которые представлены в этой книге.
- Чизкейки во время выпекания не должны подниматься. Если это происходит, значит, однозначно нужно понижать температуру.
- Диапазон температур для выпекания чизкейков — от 90 до 130°C. Но в 80% случаев для среднестатистической электрической духовки подходит 110°C. Советую начать с неё.
- Если духовка газовая, пекуте на минимальном огне и время от времени открывайте духовку, чтобы понизить температуру, если она превышает 130°C. Просто наблюдайте за поведением чизкейка. Он не должен подниматься.
- Время выпекания чизкейка диаметром 16см 120-140 минут. Порционные чизкейки пекутся 40-60 минут. Если чизкейк больше, время увеличивается, естественно.
- Во время выпекания вытекает масло? Не пугайтесь! Это абсолютно нормальный процесс. Куда деться маслу, которое вы добавили в уже готовое тесто или которым смазали кольцо? Естественно, что при высокой температуре оно тает. На вкус и текстуру это никак не повлияет.
- Охлаждать в открытой или закрытой духовке? Тут важно понять, что в закрытой он ещё будет немного допекаться, так как температура падает медленно, а в открытой быстрее остынет.
- Обязательно нужно охладить чизкейк до комнатной температуры, и только потом отправлять в холодильник.
- Время охлаждения—6 часов. До этого ни в коем случае нельзя доставать чизкейк из формы.
- Если сырная начинка отошла от песочных бортиков, значит, вы либо отправили тёплый/горячий чизкейк в холодильник, либо перепекли его.
- Водяная баня нужна только в случае, если даже при низкой температуре чизкейк поднимается и покрывается золотистой корочкой. В остальных случаях она необязательна. Пар только помогает понизить жар в духовке.
- Печь чизкейк можно абсолютно на любом режиме. Но лучше всего ему при «верх/низ». Если вы отправили в духовку несколько противней одновременно, то без конвекции не обойтись, в таком случае максимальная температура выпекания— 100°C, а ещё лучше— 90°C.



про базовый крамбл

В работе кондитера (или даже успешной домохозяйки) важно что? Правильно! Экономия времени без потери вкуса и качества. Те, кто со мной уже давно, скорее всего заметили, что я человек непостоянный в плане приготовления основ для чизкейков и всё время что-то меняю. И совсем не потому, что недовольна результатом. Просто нравится пробовать и открывать для себя что-то новое.

Как и многие, я начинала с обычного покупного печенья (надеюсь, когда-нибудь прошу себя за такое преступление), потом додумалась печь его сама (как, например, предложила в своей первой книге), далее классическое песочное тесто превратилось в крамбл (потому что так легче и быстрее), а сейчас хочу предложить вам его обновлённый вариант.

В чем смысл идеи? Как я уже сказала, чтобы немного сэкономить время, но в основном для того, чтобы основа в итоге еще больше хрустела. Сделаем мы это за счёт банального увеличения количества сухих ингредиентов по сравнению с классической рецептурой сабле.

А в чем её суть? Да в том, что не нужно под каждый чизкейк отдельно готовить маленькую порцию крамбла. Ведь если вам нужно за один день выпечь несколько разных чизкейков, приходится тратить только на приготовление основы немалое количество времени.

Поэтому внимание, мои венчикозависимые читатели, представляю вам обновлённый базовый крамбл. На неделю вперед готовим себе огромную порцию «песочки» и по мере необходимости используем её для наших суперхрустящих основ. А чтобы они для каждого чизкейка были уникальны и неповторимы, мы уже на этапе реструктуризации будем дополнять их вкусом за счёт разнообразных добавок: сухая карамель, сублимированные ягоды и фрукты, пралине, орешки, цедра цитрусовых, кунжут, какао-бобы, зёрна кофе, специи, цветки лаванды, розы и всё то, что вы сами себе нафантазируете.

Не бойтесь экспериментировать, но учитывайте, что пропорции масла к сухим ингредиентам могут меняться за счёт добавок. Контролируйте текстуру, учитывая фото в книге.

Я не возвожу этот способ в абсолют как единственный возможный, самый вкусный и правильный. Нет! Это только один из вариантов, очень хороший и удобный. Надеюсь, вам понравится.

БАЗОВЫЙ КРАМБЛ

сливочное масло - 90 г
сахар - 40 г
сахарная пудра - 40 г
соль - 2 г
миндальная мука - 30 г
кукурузный крахмал - 20 г
мука - 135 г
вода - 10 г

Сливочное масло перемешать с сахаром и сахарной пудрой.

Остальные сухие ингредиенты просеять вместе и добавить в масло. Замесить тесто, используя насадку «весло», при необходимости влить воду (это зависит от состава используемого вами масла). Должна получиться влажная мелкая крошка, собирать тесто в комок не нужно!

Охладить сырой крамбл в холодильнике минимум 1 час и выпекать при температуре 160-180°C до лёгкого золотистого цвета. Во время выпекания перемешать дважды.

Вынуть, остудить и использовать.

Кукурузный крахмал и миндальная мука здесь для того, чтобы «послабить» пшеничную муку и за счёт этого сделать тесто нежнее.

В сыром виде крамбл можно хранить в холодильнике 24 часа (потом начинает развиваться клейковина и текстура теста изменится) или в морозилке 1-2 месяца (в зависимости от температуры вашей морозильной камеры).

В готовом виде крамбл нужно хранить в плотно закрытом контейнере в сухом помещении при комнатной температуре (7-14 дней, в зависимости от уровня влажности в помещении).

Во время реструктуризации в крамбл можно подмешивать разнообразные вкусовые добавки: орехи, пралине, сублимированные ягоды/фрукты, цедру, специи, шоколад или кофе.



ОСНОВА шаг за шагом

Изучив информацию, которая представлена ниже, вы не сделаете идеальную основу, вы только поймёте, как её готовить. Идеальная основа - это в первую очередь много практики. А я всего лишь надеюсь, что мои советы сократят ваш путь к желаемому результату. Никаких специальных приспособлений, новых технологий или волшебства. Только ваши руки и ложка (по возможности).



Приготовить базовый крамбл по рецепту с предыдущей страницы. Отвесить нужное количество, следуя конкретной рецептуре.



Перемолоть в мелкую крошку. Аккуратно! Бывают такие мощные блендеры, которые могут превратить песочное тесто в смузи. Нам нужна всего лишь мелкая крошка.



Придать вкус крамблу с помощью вкусовой добавки (здесь цедра лайма и кокосовая стружка) и влить растопленное масло. Важно его не перегреть выше 30°C!



Теперь переходим к самому интересному этапу.



Кисточку вымазать в мисочке от масла и тонким слоем смазать внутреннюю сторону кольца.



Начинать формирование основы следует с бортиков.



Разложить по всей окружности кольца крошку так, чтобы одним движением поднять её на нужную вам высоту. В моём случае это 6 см.



Руками очень плотно прижать крошку к стенкам кольца. Очень очень плотно, до самого верха.



Старайтесь соблюдать равномерную толщину и высоту по всей окружности бортика.



Используя ложку, срезать уголок внизу, чтобы он был примерно под 90 градусов. Это необходимо для красивого разреза.



Тыльной стороной ложки аккуратно загладить бортик.



Между двумя пальчиками зажать верх бортика, опуская его на 5мм. Прижимать плотно! Это поможет сделать края красивыми и такой же толщины, как и весь бортик.



Ещё раз пройтись ложкой, заглаживающая получившуюся основу.



А теперь осталось только сформировать и утрамбовать дно.



Сначала равномерно распределить крошку по всему периметру.



А затем плотно прижать. Если у вас есть прямой стаканчик с ровным дном, можно воспользоваться им. Но мне и ложкой очень удобно.



И обязательно не забыть себя похвалить: «Идеально!»



Положить в холодильник на 10 минут для стабилизации масла.

Обратите внимание на подложку под кольцом. Это доннышко от разъёмной формы. Но оно не принципиально важно. Очень часто я формирую основу непосредственно на противне, положив под кольцо только листик пергаментной бумаги. Однако такой вариант возможен, только если у вас идеально ровный противень и если этот противень вам потом не понадобится ещё 6 часов. Так как придётся на нём охлаждать чизкейк.



ТО САМОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Готовы перебороть свой страх и приготовить классическое бездрожжевое слоёное тесто? А вы ведь можете его использовать для приготовления таких десертов, как мильфей, паштейш де ната, галеты, пироги, знаменитая косичка с пеканом и кленовым сиропом или мой «Наполеон II». Но погодите, тесто ведь абсолютно без сахара, а это значит, что и несладкую выпечку тоже можно готовить. Киши, например, или овощные тарт татены. Ну как? Уговорила? Отлично. Тогда давайте приступим.

СЛОЁНОЕ ТЕСТО

вода - 219 г

соль - 18 г

сливочное масло (82,5-84%) - 75 г

мука (с содержанием белка 10-11%) - 187г

мука (с содержанием белка 13-15%) - 313г

для слоения: сливочное масло (82,5-84%) - 425 г

Муку с содержанием белка больше 13% называют сильной, потому что в ней содержится большее количество клейковины. Содержание белка в муке смотрите на упаковке — там, где средние значения пищевой ценности на 100 г продукта.

Тесто из сильной муки обладает высокой устойчивостью к интенсивному замесу, хорошими газоудерживающими свойствами, не расплывается во время формовки и расстаивания заготовок, не оседает во время выпечки. Такое преимущество нам очень необходимо, так как мы собираемся 6 раз растягивать и складывать тесто, внутри которого будет сливочное масло. И чтобы оно в процессе не вытекало, тесто должно быть очень прочным. Представьте клейковину как мышцы! Чем они сильнее, тем лучше выдерживают напряжение при растягивании.

ВАЖНО

- В идеале нужно слоить тесто в помещении, где температура составляет 18-20°C. Это нужно для того, чтобы масло не нагревалось и легко было раскатывать тесто. Но выкрутиться можно всегда. Я обычно охлаждаю стол упаковками замороженного пюре (примерно 10 минут), быстро убираю, протираю и начинаю катать.

- Возможно, с первого раза вам не удастся найти качественное масло, которое подойдет для данных целей, так как в идеале требуется жирность 84% (такое масло называют сухим). Его

преимущество в том, что в составе меньше воды и температура плавления выше, чем у обычного масла. То есть при раскатке оно не так быстро размягчается. Но выход есть! Подмешайте в мягкое масло жирностью 82% (которое для слоения) муку (10% от количества масла), она впитает в себя лишнюю влагу и сделает его суше.

- На одну раскатку и складку следует тратить не больше 3 минут. С первого раза вряд ли получится, но стремиться нужно именно к такому показателю. Не сдавайтесь!

- Тесто может храниться в морозилке 1-2 месяца. Размораживать его нужно, как и все продукты, в холодильнике.

- Вам может показаться, что тесто слегка солёное. Без паники! Так и должно быть, вместе со сладкой начинкой всё будет очень гармонично. Дело в том, что соль не только влияет на вкус изделия, она ещё улучшает прочность клейковины. По этой причине её дозировка редко бывает ниже 2% в дрожжевом слоёном тесте для сладких начинок. А вот для бездрожжевого слоёного теста соль добавляется в количестве до 4-5% от веса муки.

- Зачем помимо масла для слоения оно ещё и в составе самого теста? Чтобы повысить его пластичность, а впоследствии сделать большое количество качественных слоёв.

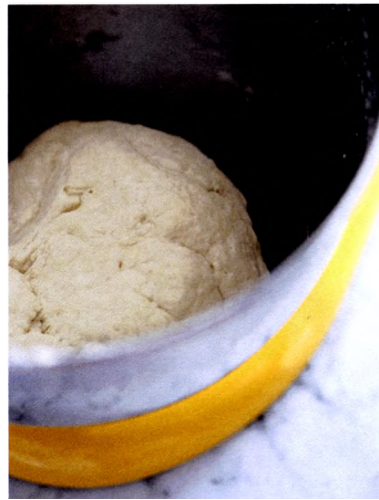
- Есть два способа начала слоения. Первый заключается в том, что тесто раскатывают в квадрат, посередине кладут квадрат из масла в два раза меньше, заворачивают углы к центру, формируя конверт, и раскатывают. Лично мне для ручной раскатки удобнее использовать другой метод, который представлен в пошаговых фото. Но оба способа практически идентичны по своей сути. В итоге мы получаем масло, которое равномерно завернуто в тесто.



Два вида муки просеять в чашу миксера, добавить соль и влить воду. Начать замешивать.



Тесто покажется очень плотным, не переживайте! Если вы не заменяли в рецептуре никакие ингредиенты и всё правильно отмерили, значит, просто продолжайте.



Ввести мягкое сливочное масло (75 г) и вымешивать ещё 4-5 минут.



Сформировать из теста небольшой прямоугольник, завернуть в плёнку и отправить в холодильник на 4 часа. А тем временем подготовить сливочное масло для слоения.



Для этого нужно сформировать конверт размером 25х17 см (подготовьте лист пергаментной бумаги размером примерно 55х36см).



Лист расположить к себе длинной стороной и согнуть края к центру (можно слегка внахлест), чтобы получить ширину 25 см.



Повернуть лист на 90 градусов и завернуть точно так же к центру ещё два края, чтобы получить 17 см.



Готово! У нас получился конверт нужного размера. С его помощью сделать ровный прямоугольник масла будет намного проще.



Мягкое сливочное масло распределить внутри нашего конверта равномерным слоем.



Сложить конверт по линиям сгиба.



Помню, как впервые готовила такой прямоугольник из масла с помощью пищевой плёнки. Ох и нелегко это было! Поверьте, вариант с пергаментной бумагой самый идеальный из всех возможных.



Перевернуть получившийся прямоугольник швом вниз.



И раскатать скалкой, чтобы масло распространилось внутри конверта равномерным слоем. Отправить в холодильник до использования.



Подпалая стол мукой, раскатать тесто в прямоугольник размером 18х50см.



Раскатывать нужно только в продольном направлении. Советую взять самую большую и тяжелую скалку, которую только найдёте.



Если чувствуете, что тесто немного прилипает,— подпалайте слегка мукой. Всё время старайтесь проверять длину раскатываемого теста.



Масло достать из холодильника и развернуть конверт. На момент слоения его температура должна быть примерно 12-14° С.



Положить сливочное масло сверху на тесто, ровно по центру.



Почему именно такие параметры теста и масла? Они идеально подходят для ручной раскатки.



Завернуть два противоположных края к центру, плотно защипнуть шов посередине.



Также нужно защипнуть тесто по краям так, чтобы внутрь не попал воздух. Затем раскатать его вместе с маслом до длины 60 см.



Сразу же после раскатки сложить тесто вдвое, сначала от себя.



Затем к себе.



Повернуть против часовой стрелки (шов окажется справа от вас), снова раскатать до 60 см. И всегда перед тем, как раскатывать тесто, следите, чтобы шов был справа!



После раскатки снова сложить тесто втрое, сначала от себя.



А потом к себе.



Стряхнуть всю лишнюю муку, чтобы на поверхности теста не образовалась сухая корочка, которая может препятствовать последующим раскаткам.



Если в процессе масло будет где-то слегка вылезать, не пугайтесь! Это не особо повлияет на количество слоёв. Минус только в том, что будет тяжелее раскатывать. Не сдавайтесь!



Завернуть тесто в пищевую плёнку и отправить в холодильник на 2 часа. За это время масло внутри охладится, а глютенитовые нити в тесте окрепнут.



Повторить такой же процесс ещё 2 раза. То есть раскатать тесто в длину до 60см, сложить втрое, повернуть против часовой стрелки, снова раскатать, сложить и отправить в холодильник на 2 часа. По истечении времени сделать ещё 2 раскатки и 2 складки.

Таким образом должно получиться 6 складок: 2 складки - 2 часа отдыха в холоде - 2 складки - 2 часа отдыха в холоде - 2 складки - готово. После шестой складки желательно положить тесто на ночь в холодильник, а утром выпекать. Если не планируете на следующий день что-либо с ним готовить, можете сразу отправить в морозилку. Слоёное тесто хранится там до 2 месяцев.

темперирuem шоколад

Многие пугаются темперирования не потому что это сложно, а потому что просто ещё не поняли до конца, в чём вся суть. Этот процесс не должен вызывать у вас страха, ведь это только подготовительный этап к действительно важной работе: декор, скульптуры, конфеты. Вы должны темперировать шоколад так же легко и непринуждённо, как кипятите воду, чтобы правильно и вкусно заварить чай.

Для чего же необходимо темперировать шоколад? Основная цель — это придание ему твёрдой и хрупкой текстуры, глянцевого эффекта и повышение устойчивости к воздействию тепла. Важной составляющей шоколада является какао-масло, которое как раз и отвечает за этот хруст. Поэтому фактически во время темперирования перекристаллизовывается именно какао-масло.

Когда мы растапливаем шоколад, его кристаллическая решётка разрушается, шоколад застывает очень медленно и совершенно теряет свои прежние форму и свойства. Атемперирование — это процесс восстановления кристаллической решётки шоколада.

Если просто расплавить шоколад, подогрев до 40-45°C, и оставить его остывать до подходящей рабочей температуры, он в итоге получится без глянцевого блеска. А вот если должным образом довести шоколад до нужной рабочей температуры, он будет приятно хрустеть при разломе. Для меня этот процесс подобен некой магии: разница всего в несколько градусов и минут, а результат уже совершенно другой.

Есть три основных фактора правильного темперирования шоколада:

- время;
- температура;
- движение.

Если на упаковке шоколада, который вы собираетесь использовать, есть указания производителя, до каких температур доводить данный шоколад, следуйте им. А если таких указаний нет, то:

- тёмный: 45-50°C ⇝ 27°C ⇝ 31-32°C;
- молочный: 45°C ⇝ 27°C ⇝ 29-30°C;
- белый: 45°C ⇝ 26°C ⇝ 28-29°C.

Обратите внимание, что идеальная температура в помещении должна быть 18-21°C. Но всегда можно что-то придумать, поверьте! Теперь рассмотрим различные способы темперирования.

НА ХОЛОДНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Шоколад растопить до 45-50°C. Это можно сделать на водяной бане или в микроволновой печи, импульсами по 10-15 секунд, чтобы не перегреть. Вылить шоколад на мраморную плиту (если темперируете до 300 г, если больше — 1/4 часть можно оставить в миске) и охладить до 27°C. Нам главное перейти температурный порог; когда какао-масло начнёт кристаллизоваться. Это значит, что вы можете охладить до 26°C, но не до 27,5°C, — иначе ничего не получится.

Как охлаждаем? Нужно равномерно перемещать шоколад по плите. Удобно делать это с помощью металлического шпателя. После того как вы охладили шоколад, нужно собрать его обратно в мисочку, в которой он топился, и нагреть до рабочей температуры 29-32°C. Но не выше! Иначе придётся начинать всё сначала. Вы можете сделать это с помощью микроволновки (несколько секунд) или фена (бытового или строительного).

Если вы правильно затемперировали шоколад, он должен кристаллизоваться через 2-3 минуты. Чтобы это проверить, нужно просто окунуть кончик ножа в шоколад и подождать. Если через указанное время поверхность станет матовой, значит, вы всё сделали правильно!

Темперированный шоколад, то есть шоколад в стабильной форме, легко выходит из форм за счёт того, что в процессе кристаллизации он слегка уменьшается в объёме.

КАЛЛЕТАМИ (СПОСОБ ПОСЕВА)

Нужно всего лишь добавить в растопленный до 45°C шоколад каллеты комнатной температуры (20% от общей массы) и непрерывно вымешивать, пока они полностью не растворятся и не понизят температуру шоколада до рабочей 29-31°C. Для этого часто используют специальную ванночку, в которой выставляется нужная температура, в данном случае рабочая.

Если каллеты расстали, а температура по-прежнему выше 31°C, добавляйте ещё по несколько каллет, чтобы добиться нужной температуры.

Как работает этот способ? Какао-масло, которое содержится в каллетах, уже имеет нужную кристаллическую структуру. При добавлении их в растопленный шоколад они ускоряют цепную реакцию, в результате получается шоколад с нужной кристаллической структурой. Необходимое количество каллет зависит от температуры растопленного шоколада и самих шоколадных капель. Если температура растопленного шоколада 45°C, следует добавить 20% каллет при температуре окружающей среды от 15 до 20°C. Именно поэтому метод темперирования каллетами немного неточный. Нельзя подобрать точную порцию капель, которую нужно добавить, потому что на это влияет температура, до которой мы распустили шоколад, температура самих каллет и температура в помещении.

КАКАО-МАСЛОМ MUCRUO

Растопить шоколад до 45°C, оставить его охлаждаться при комнатной температуре до 34°C (для тёмного шоколада) или 33°C (для белого или молочного шоколада).

А дальше просто добавить 1% порошка Мусгуо от массы шоколада, которую вы растопили, перемешать до растворения — и всё. Готово. Дальше остаётся только поддерживать рабочую температуру шоколада, пока вы используете его.

Это, кстати, можно делать в духовке, если у вас, например, есть режим расстойки.

Такой способ отличается от предыдущих двух тем, что там какао-масло принимает кристаллическую структуру (бета-кристаллическую форму) благодаря механическому воздействию. А темперируя шоколад с помощью какао-масла, вы не создаёте бета-кристаллическую форму, а просто добавляете её вместе с ним.

СОВЕТЫ И СЕКРЕТЫ

- Если в помещении теплее 21°C, можно охладить мраморную плиту и миски в холодильнике.
- Если используемый вами шоколад не очень текучий, вы можете подмешать в него немного растопленного какао-масла.

- Вместо мраморной плиты для охлаждения шоколада можно использовать металлический стол, холодную стеклянную или металлическую миску (подходит для темперирования маленького количества шоколада). Дома я в основном пользуюсь именно таким способом.

- Нельзя ставить в холодильник шоколад, пока он полностью не кристаллизуется. А в морозилку тем более, иначе он сильно сожмётся от холода и деформируется.

- Одну и ту же шоколадную массу рекомендуют кристаллизовать не более 5 раз. Последующие температуры расплавления шоколада следует снижать на 5°C соответственно.

А далее в пошаговых фотографиях хочу показать вам тот самый домашний способ темперирования, который подходит для небольшого количества шоколада, до 300 г.

Советую начать практиковаться немедленно! Тем более что для этого понадобятся всего лишь шоколад, силиконовая лопатка, пирометр, пластиковая и металлическая мисочки. Ну и много терпения, ребята, терпения!





Отвесить нужное количество шоколада. Любого, не только тёмного.



Растопить его на водяной бане или в микроволновой печи — импульсами, по 10-15 секунд, до первой температуры (схему смотрите на стр. 24).



Перелить в металлическую или стеклянную миску, которую предварительно следует охладить. Пластиковая миска не держит холод!



Охладить шоколад до второй температуры, равномерно перемешивая его в холодной миске силиконовой лопаткой. Принцип всё тот же, что и в охлаждении шоколада на холодной рабочей поверхности, только для маленького объёма.



Если в помещении больше 21°C, температура может падать очень медленно, а миска за это время начнёт немного нагреваться от шоколада, поэтому можно положить её на холодный противень или упаковку замороженного пюре.



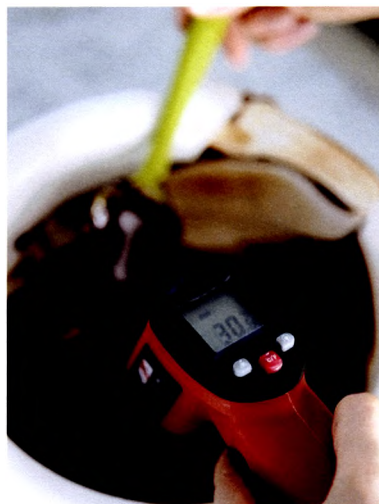
Готово! Шоколад охладился. Ниже 26°C опускать не стоит, иначе шоколад затвердеет и тогда придётся начинать всё сначала.



Теперь следует вернуть шоколад обратно в пластиковую миску, в которой вы его топили, и подогреть до третьей температуры, рабочей.



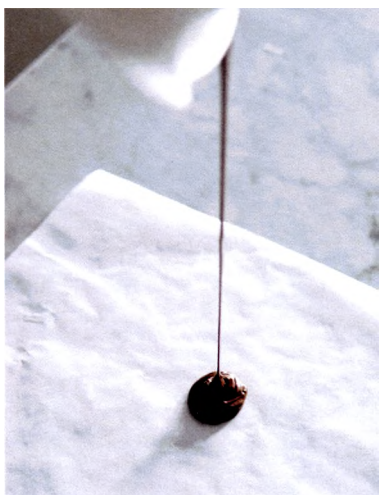
Это можно сделать в микроволновке или использовать фен. Так как подогреть нужно всего лишь на несколько градусов, следует делать это очень аккуратно.



Для измерения температуры можно использовать пирометр, но прежде хорошенько перемешайте шоколад, так как этот прибор измеряет только температуру поверхности.



Чтобы проверить, затемперировали ли вы шоколад, нужно окунуть в него кончик шпателя и подождать 2 минуты. При температуре 20°C в помещении поверхность должна стать матовой. А это значит, что процесс кристаллизации начался.



Дальше остаётся использовать его по назначению. Например, для шоколадного диска и листьев бамбука со стр.37, для конфет со стр. 152.



Или для тонких шоколадных чипсов со стр. 60, только из белого шоколада. Нужно вылить его на бумагу, плёнку или силиконовый коврик, разровнять тонким слоем и подождать полной кристаллизации. А затем наломать на небольшие пластинки.

Многие считают работу с шоколадом «грязной». Да я и не встречала пока человека, которому с первого раза понравилось бы это занятие. Но поверьте, совсем немного практики и понимания процесса полностью изменит ваше отношение к такому удивительному и волшебному ингредиенту, как шоколад.

что такое ганаш?

Ганаш - это не просто один из рецептов, это целый мир разнообразных вкусов и текстур, говорить о котором можно бесконечно! Взбитые или не взбитые, фруктовые, ягодные или классические, плотные, воздушные, терпкие, сладкие, мягкие, кислые... И как всегда, пропорции зависят от желаемого результата. Нет того самого идеального и единственного рецепта, есть только понимание процесса.

Так что же такое ганаш? Это смесь шоколада и жидкости. Что такое ганаш «под микроскопом»? Это соединение молекул жира (какао-масло, молочный жир) и воды (жидкая часть фруктовых пюре, сливок и т.д.). А когда жир смешивается с водой при помощи эмульгатора (это лецитин, который есть в составе шоколада, и протеин в сливках), у нас получается эмульсия. У лецитина есть, скажем так, два «хвостика». Один любит молекулы воды и налипает на её капельки, а другой нет, поэтому налипает на капельки масла. В итоге получаются капли масла, покрытые лецитином, которые облеплены водой. Результат: красивая, правильная, однородная и гладкая текстура. Ещё одним ярким примером эмульсии является майонез, в котором эмульгатором выступает желток.

Итак, возвращаясь к ганашу: пробивать его можно не только супердорогим и модным эмульсионным блендером. Всё зависит от объёмов, целей и желания, в конце концов. Но тут ещё дело в пузырях, которые вы можете впустить, ведь не просто так ганаш не любит джакузи. Воздух является очень благоприятной средой для размножения микроорганизмов, поэтому и пищевая плёнка в контакт тоже не помешает.

Можно написать целую книгу только о ганашах, но не сейчас. Поэтому предлагаю вашему вниманию базовый рецепт любимого взбитого ганаша, на основе которого можно экспериментировать. Он подходит для прослойки в торт, для его выравнивания, для макарон или красивых шапочек капкейков, а также для муссовых десертов или разнообразных холодных и выпечных чизкейков.

ВЗБИТЫЙ ГАНАШ НА МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ

желатин - 4 г

молочный шоколад (34%) - 200 г

сливки А (33%) - 230 г

глюкозный сироп - 40 г

сливки Б (33%) - 280г

*Сливки, которые добавляются на разных этапах.

Желатин залить холодной водой в соотношении 1:6 (на 4 г желатина 24 г воды).

Сливки А подогреть вместе с глюкозным сиропом до температуры 60°C. Растворить в этой смеси желатин, а потом подмешать растопленный шоколад. Пробить смесь блендером.

Охладить ганаш до температуры 40°C и добавить сливки Б. Ещё раз всё пробить блендером, накрыть плёнкой в контакт и поставить в холодильник на 8-12 часов.

После охлаждения взбить ганаш на средней скорости миксера до устойчивости. Использовать сразу же.

Исходя из этих же пропорций, молочный шоколад можно заменить на белый с содержанием какао-масла 33%, а половину сливок А на ягодное или фруктовое пюре.

ЕСЛИ ГАНАШ НЕ ВЗБИВАЕТСЯ

- Он недостаточно охлаждён. В идеале ганаш должен отлежаться в холодильнике 12 часов или хотя бы минимум 8 часов.
- В помещении слишком жарко. Всегда охлаждайте чашу и венчик миксера в холодильнике за 10 минут до начала взбивания.
- Вы перегрели сливки в процессе приготовления ганаша. Соблюдайте, пожалуйста, все температурные режимы при работе.
- Некачественная эмульсия. Вам может показаться, что и без блендера смесь достаточно однородная, но желательно всё же им воспользоваться, чтобы молекулы жира и воды лучше скрепились между собой.

Если вы избежали всех этих негативных моментов и ганаш начал взбиваться, не отходите от него ни на шаг! Только не перевзбейте, иначе молекулы жира и воды снова расстанутся, и спасти их союз, к сожалению, уже не получится.



велюр

Видели когда-нибудь на порционных десертах или больших тортах такую приятную бархатистую текстуру? Миллионы маленьких вкраплений шоколада, которые, будто льдинка, проламываются под вилочкой, издавая приятный эффектный хруст. Велюр! Если вы ещё не знакомы с ним, настоятельно рекомендую изучить эту довольно интересную технику покрытия.

Внешне это очень маленькие крупинки шоколада на поверхности тортов и десертов. Теоретически это тёплая смесь шоколада и какао-масла, которая распыляется на замороженную поверхность десерта и за счёт этого моментально застывает. Для того чтобы распылить шоколадную смесь на десерт, чаще всего используют три вида приспособлений. Давайте коротко разберём плюсы и минусы каждого из них.

КРАСКОПУЛЬТ

Дома в основном я пользуюсь именно этим инструментом, электрическим (есть ещё пневматический). В книге я не имею права ссылаться на бренд, поэтому скажу так, чтобы поняли те, кто уже интересовался таким прибором: он жёлтый. Самые важные плюсы его использования в том, что он средней стоимости, удобен в домашних условиях и можно готовить любой цвет покрытия. В стандартной комплектации краскопульт идёт с соплом 2,5 мм, но можно докупить насадку ещё меньшего диаметра. Размер сопла равен размеру капли, которая впоследствии будет влиять на внешний вид десерта.

АЭРОГРАФ

К аэрографу (пневматическому краскопульту), естественно, нужен компрессор. А он большой и очень шумный — это основной минус. Но ещё и стоимость в два раза выше, чем у электрического. Из плюсов — маленький размер сопла, диаметр которого составляет 1 мм. За счёт этого покрытие получается тоньше и расход смеси намного меньше. Но как по мне, для маленьких муссовых десертов и окраски корпусных конфет это действительно важно и принципиально, а вот на больших тортах (как в книге) даже лучше смотреться более крупное зерно, как при использовании электрического краскопульта. Дело только в том, какой дизайн вам больше нравится. Из этого и стоит исходить при выборе.

АЭРОЗОЛЬ

А вот аэрозоль, по-моему, немного бесполезная и дорогая вещь. Это одноразовый баллончик с велюром одного цвета. На этом у меня всё. Из плюсов только лёгкость использования — не нужно ничего мыть и топить шоколад с какао-маслом. Но стоит ли оно потраченных денег?

СМЕСЬ ДЛЯ ВЕЛЮРА

Поговорим про состав смеси для велюра. Просто растопить шоколад и распылить его по поверхности десерта не получится, так как он очень густой и вязкий. Поэтому нужно его разбавить, чтобы смесь стала жидкой и прошла сквозь узкое сопло. В основном для этих целей используют какао-масло, но допустимы и растительные масла (кокосовое или виноградной косточки).

При приготовлении смеси с какао-маслом чаще всего используют пропорцию 1:1. Нужно всего лишь растопить отдельно шоколад и масло, смешать, добавить при необходимости жирорастворимый краситель и пробить погружным блендером. Рабочая температура зависит от размера сопла, но в среднем это 40°C. Чем меньше диаметр сопла, тем теплее должна быть смесь, чтобы у неё была возможность пройти сквозь него. Но одновременно чем горячее шоколадная смесь, тем капля дольше будет застывать на торте. Поэтому важно понять принцип и в процессе работы немного регулировать температуру.

Шоколад с растительным маслом следует смешивать в пропорциях 2,5:1. То есть в среднем на 70-75 г шоколада — 30 г масла. Такая смесь получается дешевле, и в итоге покрытие будет мягче, так как растительное масло не застывает.

Смесь, которая осталась, можно использовать многократно. Просто нужно будет в следующий раз растопить её и процедить через сито. Для удобства лучше наливать шоколад не в ёмкость от краскопульта, а в одноразовый кондитерский

мешок или стаканчик. Таким образом не придётся мыть её, если нужно сразу же велюрить десерт другим цветом. Да и хранить в мешочке застывший шоколад гораздо легче.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ?

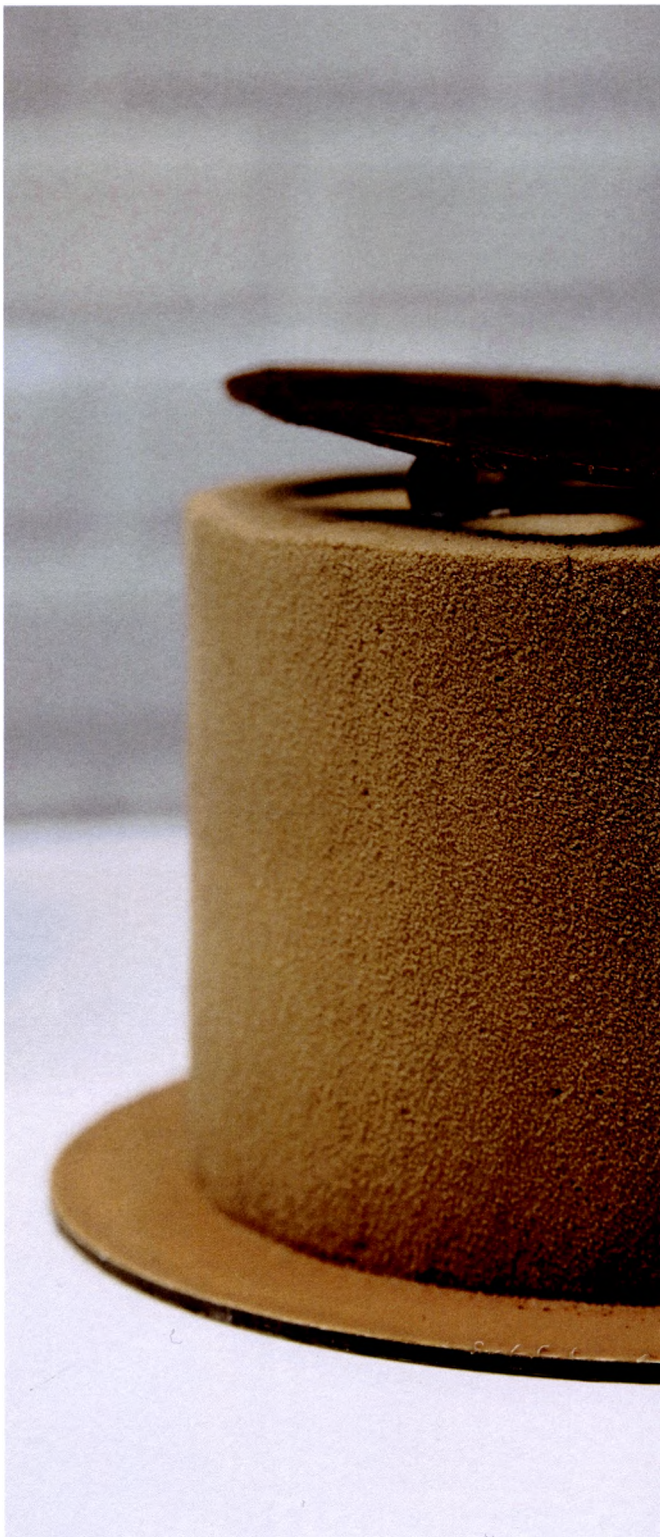
Обязательным пунктом в правильном использовании краскопульта или аэрографа является расстояние между ними и десертом. В идеале — 30 см. Чем ближе сопло будет к торту, тем больше велюра будет попадать в одну точку, и зернистая бархатная текстура уже не получится. Шоколад не будет успевать застывать, и тогда покрытие начнёт течь и блестеть.

Как я уже говорила, покрывать велюром нужно ледяные поверхности. С замороженными муссовыми десертами всё понятно, вынул из формы и сразу покрыл. А вот бисквитные торты нужно сначала положить в морозилку на 40 минут. Обязательно полностью замораживать их, достаточно только хорошо охладить поверхность, с которой будет соприкасаться велюр при распылении. Желаю вам идеальных и равномерных бархатистых поверхностей!

Ах да, чуть не забыла! Где же заниматься такими художественными делами? Многих пугает отсутствие места в домашних условиях. Я всегда на такое отвечаю: «Было бы желание!».

Итак, самый распространённый вариант — коробка 50x50 см. Нужно разрезать её с одной стороны и приоткрыть, положить на застеленный пищевой плёнкой стол — и вперёд! Только не забудьте про поворотный столик, ведь чтобы покрытие было равномерным, изделие нужно всё время поворачивать. Поворотный столик тоже советую обернуть плёнкой — отмывать его не самое приятное и быстрое занятие.

Напоследок ещё хочу предложить один очень интересный способ нанесения велюра, но без краскопульта или аэрографа. Нужна только губка или кисточка. Смесь нужно приготовить точно такую же, из шоколада и масла, довести до температуры примерно 30°C, макать в неё губку и вбивающими движениями покрыть замороженную поверхность десерта. Естественно, что текстура не будет идентична той, которая получается с использованием распылителя, но попробовать очень даже стоит!



ГОТОВИМ ПЮРЕ САМИ

Учитывая то, что очень многие рецепты включают ягодные и фруктовые пюре, мне следует рассказать о них подробнее. Чаще всего я покупаю готовые в специализированных магазинах. Они качественные, очень вкусные и с низким содержанием сахара. Но такие пюре не всегда доступны и не везде продаются, поэтому готовить их самостоятельно можно, а в сезон ещё и обязательно нужно!

Делается это очень просто. И всё, что понадобится, это ягоды или фрукты (свежие или замороженные), сахар, сотейник, погружной блендер, контейнер и, естественно, морозилка. Сахар в пюре нужно добавлять обязательно, он сохраняет цвет и продлевает срок хранения. Я обычно использую 10% от общей массы ягод или фруктов.

Давайте разберем весь процесс более детально на примере малинового пюре. По такому же принципу можно готовить любое другое (кроме вишнёвого, у меня пока не получается текстура и цвет, как у покупного пюре).

МАЛИНОВОЕ ПЮРЕ

малина - 400 г

сахар - 40 г

вода - 30 г

Все ингредиенты сложить в кастрюлю и на среднем огне довести до кипения. Время от времени помешивать, чтобы ягоды снизу не подгорели.

После закипания кипятить 3 минуты (долго не варю, чтобы максимально сохранить свежий вкус), снять с плиты, немного охладить и перелить в высокий стакан, пробить погружным блендером до однородности. А дальше протереть через сито, исходя из целей его использования. Тут уже зависит от желаемой текстуры пюре. С косточками иногда тоже очень хорошо, поэтому я половину протираю, а половину оставляю как есть.

Разлить пюре по контейнерам, накрыть крышкой и заморозить. Для удобства советую разливать в небольшие ёмкости по 250-300 г, чтобы в дальнейшем было легко его использовать (иногда очень тяжело отламывать ножом нужное количество пюре от большого замороженного куска).

Хранится такое пюре может минимум 2-3 месяца. А чтобы ещё больше продлить этот срок, вместо обычного белого сахара можно использовать инвертный или глюкозный сироп.

Ещё раз напомним, что пюре можно готовить как из свежих, так и из замороженных ягод, дело только в их качестве. Выбирайте те, которые не покрыты большим слоем льда. Самая лучшая заморозка в данном случае — сухая.

С ягодами обычно проще, так как они даже в сыром виде отлично пробиваются блендером, хоть так поступать и не стоит, ведь в любом случае нужно нагреть их до 100°C. Но что делать с такими фруктами, как, например, персик, груша или яблоки? Ведь за несколько минут проваривания они не успеют размягчиться.

Итак, пропорция сахара остаётся той же, 10%. Добавляем его к нарезанным фруктам сразу же, чтобы ускорить процесс выделения сока, но воды стоит добавить чуть больше, примерно 120-150 г на 1 кг. А дальше довести до кипения и варить 5-7 минут, пока кусочки фруктов не покроются соком. Снять с огня сразу же, как только они размягчились. Напомню, что это не варенье и желательно оставить фруктовый вкус максимально свежим. Остудить и точно так же протереть через сито. Возможно, моё замечание покажется глупым, но я всё же предупрежу, что после протирания важно не забыть соскрести силиконовой лопаточкой пюре с обратной стороны сита, там его очень много. А я не раз видела, как ещё не совсем опытные кулинары сразу отправляли все остатки в раковину. Моё сердце сжималось от боли.

Вообще хочу дать вам очень важный совет, раз уж задела эту тему. Силиконовая лопатка (я считаю) — одно из лучших изобретений XX века! Расцеловала бы человека, который придумал это уникальное, экономящее продукты приспособление. Когда готовите что-либо, важно очень тщательно вычищать ёмкость, в которой происходит замес. Понятное дело, что это не всегда влияет на итоговый результат (хотя иногда действительно может и не хватить объёма), но привычка очень даже полезная и профессиональная!



коротко о конфи

В чём разница между конфи, кули и компоте? Какие идеальные пропорции? Какой желирующий агент самый лучший? Можно ли их взаимозаменять? И зачем иногда используют несколько загустителей одновременно? Я изучала целые книги только по текстурам, и поверьте, уместить всю информацию на нескольких страницах - это на грани фантастики. Но всё же хочу поделиться кое-чем очень полезным!

Во-первых, конфи по текстуре ближе к джему (то есть конфитюру), кули — это соус, а компоте — с кусочками ягод или фруктов (как компот).

Во-вторых, идеальных пропорций не существует! Ведь количество загустителя напрямую зависит оттого, что мы хотим получить в результате. Один и тот же объём малинового пюре для большого бисквитного торта и маленького муссового пирожного я буду загущать по-разному. Ведь для первого текстура нужна поплотнее (для стабильности), а для второго можно позволить себе сделать её немного помягче.

А в-третьих, хочу предложить вам маленькую шпаргалку в виде таблицы, которую составила для своих курсов ещё год назад.

Следуя данным пропорциям, в итоге вы получите конфи с хорошей стабильной текстурой. Не такой плотной, как желе, но и не слишком жидкой. Такая себе золотая середина, от которой можно отталкиваться в поиске нужной текстуры. Обратите внимание, что используется именно пектин NH, а не цитрусовый или яблочный. Так как у него есть все преимущества: термообратимость, он не требует большого количества сахара в начинке (так как работает с кислотой), стабильный результат и возможность заморозки. О том, что NH якобы намного дороже желтого пектина, даже слышать ничего не хочу! Да, если сравнивать цены за один и тот же объём, разница есть. Но посчитайте себестоимость одного и того же торта с разными видами пектина, и всё поймёте.

Зачем в составе лимонного и лаймового конфи грушевое пюре? Затем, чтобы получить ту самую нужную текстуру конфитюра, так как лимонное пюре — это по факту сок, а грушевое пюре нейтральное по цвету и вкусу, что поможет нам добиться нужного результата.

И почему нужно добавлять воду к маракуйе? Чтобы понизить её кислотность и сбалансировать вкус (но можно и не добавлять).

ПРОПОРЦИИ ДЛЯ КОНФИ

| На 250 г пюре | Сахар | Пектин NH | Лимонный сок | Желатин | Дополнительно |
|---|-------|-----------|--------------|---------|------------------|
| Банан, манго, ананас, клубника, чёрная смородина, малина, вишня, ежевика, голубика, персик, груша, яблоко | 80 г | 4г | 3г | | - |
| Мандарин, апельсин | 80 г | 5г | 3г | - | - |
| Лимон, лайм | 140 г | 8г | - | 1г | 140 г пюре груши |
| Кокос | 80 г | 10г | 3г | 1г | - |
| Маракуйя | 140 г | 7г | - | - | 125 г воды |

Пюре прогреть до температуры 45°C. Дождём всыпать сахар, предварительно смешанный с пектином, непрерывно помешивая венчиком, чтобы избежать образования комочков.

Довести смесь до температуры 85°C (или до первого пузырька) и проварить 1 минуту на среднем огне, не забывая помешивать венчиком.

Снять с плиты и добавить лимонный сок. Охладить до температуры 50°C и использовать.



магия декора

Декор - это очень индивидуально. Он всегда отражает тебя самого, твой стиль, вкус и твою жизненную позицию. А ещё твоё настроение. Но многое приходит опытом и практикой.

Я абсолютно так же, как и многие из вас, впадала в панику, когда нужно было украсить первые свои серьёзные торты. Казалось, что всё вокруг так красиво, и только у меня руки из одного места.

И я сейчас не открою вам великую тайну, как научиться кататься на велосипеде, ведь с тортами та же история, что и с любым другим творчеством. В самом начале пути нужно просто копировать. Но обязательно с умом и пониманием, почему именно так, а не иначе.

Обращайте внимание на сочетания цветов, на дизайн десерта, на различные техники и черпайте вдохновение не только из кондитерских источников. Ловите поток извне! Природа, живопись, кино, музыка, современное искусство, путешествия и люди — просто будьте внимательны к миру. Невозможно словами научить украшать, но можно дать несколько советов и примеров. Ловите!

- Рисунок. Для покрытия можно использовать ганаш, сырно-масляный крем и белковый, рецепты которых вы увидите в разделе про торты. Красители лучше брать жирорастворимые, как сухие, так и гелевые.

- Ягодный декор всегда актуален, но чтобы не заскучать и удивить, следует обращать внимание на цвета. Например использовать только тёмные или только светлые ягоды, зелень добавлять только тогда, когда это уместно.

- Линии на торте сделаны с помощью шпателя. Нужно просто приложить его к торту в самом низу и прокручивать поворотный столик, медленно поднимая шпатель вверх.

- Рельеф «бамбук» сделан с помощью взбитого ганаша, кондитерского мешка и шпателя. Покрит велюром с добавлением чая матча.

- Для торта в виде цветка я использовала прямую насадку «лепесток». Размер может быть разным, у меня 1,5см.

- Шоколадные потёки: белый шоколад 33% - 80 г, сливочное масло 82,5% - 40 г, сливки 33% - 12 г, белый краситель. Использовать при 40-50°C.

В процессе рисования крем будет немного нагреваться, отправляйте торт в холодильник время от времени.



Микрозелень в сочетании с ягодным декором смотрится очень свежо и не так банально, как мята.

Чтобы приготовить такое безе, можно использовать любой из трёх видов меренг, отсаживать с помощью двух ложек и посыпать пудрой из сублимированных ягод, а также орехами, какао или кокосовой стружкой.



Чтобы сделать такой диск, нужно затемперировать шоколад, вылить его на силиконовый коврик, разровнять до 2-3 мм и дать застыть. Отверстия вырезать горячими вырубками разного диаметра.



Используя разные насадки, можно фантазировать с рельефом торта. А велюр придаст ему завершенность.



Также цветок можно сделать только сверху, а бока торта заровнять. Будет очень красиво.

краткий ликбез

На этих страницах я собрала небольшое количество советов, которые обязательно пригодятся вам в процессе приготовления десертов из книги. Как это работает? Вот читаете вы рецепт, и в голове возникает какой-нибудь вопрос? Возвращайтесь сюда. Уверена, что половину ответов вы сразу найдёте. Вторая половина в моих предыдущих двух книгах. Не реклама, а искренняя рекомендация.

ЯЙЦА

Практически всегда я покупаю и использую яйца категории С1. Вес целого яйца в среднем 54 г, вес белка — 34 г, желток — 18 г. Но как показала практика, даже яйца категории С1 бывают разными по весу. Больше того, сталкивалась с тем, что у одинаковых по весу яиц разный вес желтков и белков. Это и правда очень важно, особенно для бисквитов! Поэтому не пренебрегайте данным показателем, если в рецептуре указан точный вес.

ЖЕЛАТИН

Абсолютно все десерты для этой книги я готовила с использованием желатина силой 200 bloom. Если используете порошковый, следует заливать его в соотношении 1:6, а если листового, то так, чтобы полностью покрыть его водой. Желатин — это один из самых капризных ингредиентов. И даже одна и та же указанная сила у разных производителей может отличаться.

КРАХМАЛ

Для кремов и соусов настоятельно рекомендую использовать только кукурузный! Для бисквитов и песочного теста можно заменять его на картофельный. Зачем он там? Чтобы послабить муку и сделать тесто нежнее.

НАКРЫТЬ ПЛЁНКОЙ В КОНТАКТ

Значит накрыть какой-либо продукт так, чтобы плёнка соприкасалась с его поверхностью. Это нужно для того, чтобы предотвратить образование конденсата или корочки.

ЧЕМ ЗАМЕНИТЬ ПЕКТИН КН?

Лучше, конечно, ничем не заменять. Но максимально похожий результат даёт жёлтый пектин (цитрусовый или яблочный) в пропорции 1:1 и

агар (в среднем 2 г на 250 г пюре). Использовать всё так же, смешав предварительно с сахаром, кипятить 1 минуту. Количество сахара при этом увеличивать не нужно.

КРЕМЫ ДЛЯ ВЫРАВНИВАНИЯ

В этой книге, в отличие от предыдущих, нет отдельного раздела с кремами, потому что в этот раз я уже добавила для удобства к каждому торту свой отдельный крем. Но вы, конечно же, можете их менять между собой и использовать для совершенно других тортов.

БАЗОВЫЙ ИНВЕНТАРЬ КОНДИТЕРА

- Силиконовая лопатка, желательно не с пластиковой ручкой (их надолго не хватает), а с деревянной, металлической или цельной силиконовой.
- Нож-пила или струна (кому как удобнее).
- Весы (при возможности ещё и ювелирные).
- Поворотный столик.
- Кондитерские мешки.
- Венчик (классический и в виде пружины).
- Силиконовый и перфорированный коврики.
- Термометр, пирометр (не путать один с другим! И помнить, что пирометр измеряет только температуру поверхности).
- Маленький изогнутый шпатель длиной 12 см и широкий для выравнивания тортов.
- Набор цельных металлических колец разных диаметров, высотой 6-10 см.
- Раздвижное кольцо высотой 9-10 см.
- Насадки (круг, французская звезда, «Сент-Оноре», открытая и закрытая звезда).

СЛИВКИ И СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Если сливки нужно взбивать, то это априори не ниже 30%. А масло я в основном использую жирностью 82,5%. Одни из самых основных показателей его качества — это сливочный вкус и то, что оно не растекается при комнатной температуре.

ПОЧЕМУ БИСКВИТЫ ДИАМЕТРОМ 17 СМ?

Многие задают мне этот вопрос, интересуясь, почему не 16 или 18. Всё намного проще, чем кажется. Бисквит после остывания немного сужается, и в итоге 17 превращается в 16, а торты такого диаметра в среднем получаются по 2 кг, что оптимально. Если печь бисквит диаметром 16см, в итоге он будет 15см и не получится зажать торт кольцом, потому что они чаще всего от 16 см в диаметре. Такие вот дела.

ВЫСОКИЙ КУПОЛ ИЛИ ТРЕЩИНА?

Если ваш бисквит ведёт себя таким неподобающим образом, значит, он хочет докричаться до вас, что ему там очень жарко. Там — это в духовке. Поэтому понижайте температуру. Ну и не смазывайте ничем бортики формы. Но есть и обратная ситуация, когда бисквит, кажется, уже готов, а посередине небольшая сморщенная впадина. Это значит, что температура была недостаточно высокой и ему не хватило давления, чтобы полноценно вырасти.

ЦВЕТНОЙ КРЕМ БЕЗ КРАСИТЕЛЯ

Для этих целей советую использовать сырный крем со сливочным маслом, как на стр. 84, при этом пюре можно менять на любое другое, главное его загустить, чтобы стабилизировать воду. Или ганаш, как в рецепте покрытия на стр.76. Ещё есть вариант масляного крема на швейцарской меренге, которая готовится на альбумине (сухой яичный белок).

ЕСЛИ ОСТАЛИСЬ ЖЕЛТКИ ИЛИ БЕЛКИ

Как у нас часто бывает? Остаётся от какого-то процесса огромное количество желтков или белков, и мы, такие умные, в недоумении, что с ними делать! Вроде рецептов много знаем, а в нужный момент определить не можем. Ситуация очень

похожа на случай, когда тебя просят рассказать смешной анекдот, а ты ни одного вспомнить не можешь. Вот вам маленькая шпаргалка!

ЖЕЛТКИ

Песочное тесто (печенье, пироги, киши, тарты, тарталетки), крем патисьер, крем англез, мороженое, кулич или любая сдоба (1 яйцо лучше заменить на 2 желтка), голландский соус, «Наполеон», майонез, чизкейк, курд, паста карбонара, пудинг, крем-брюле, флан, тесто для пасты, равиоли.

БЕЛКИ

Меренга, десерт «Павлова», чизкейк «Мазлтов», белковый омлет, ангельский бисквит, макарон, макарун, «Птичье молоко», зефир, безе, белковая глазурь, белковый крем, «Иль флотан», пастила, дакуаз или заморозить и хранить до 2 месяцев.

САХАР А И СЛИВКИ Б

Не нужно выискивать эти продукты в специализированных магазинах. Такое обозначение в основном делается для удобства описания процессов приготовления. То есть это те же самые обычные сливки и сахар, которые просто добавляются на разных этапах.

ГОРЯЧИЙ НОЖ

Писала вам уже о таком секрете, но, видимо, стоит напомнить, так как вопросы не прекращаются. Чтобы срез у торта, чизкейка или любого другого десерта был красивым (для подачи или для фото), его обязательно нужно делать, используя горячий нож. А нагревать его можно феном, горелкой или просто горячей водой.

СОЛЁНЫЕ ОРЕХИ

Многие сталкиваются с проблемой отсутствия на полках супермаркета несолёных фисташек. Выход из этой ситуации очень простой: промыть и просушить солёные в духовке при температуре 110-120°C. Я вам даже больше скажу! Покупая развесные орехи на рынке, их тоже желательно промыть, а потом запечь при 150-160°C. Фисташки я до такой высокой температуры не нагреваю, чтобы они не утратили своего уникального вкуса.





диаметр 16 см
вес 1,4 кг

Для меня это было достаточно неожиданно. Сочетание чая с клубникой оказалось настолько гармоничным, будто они растут на соседних грядках. К такому чизкейку даже напиток необязателен, уже всё включено. Осталось только приготовить и попробовать.

клубничный улун

ОСНОВА

базовый крамбл - 280 г
сливочное масло - 45 г
сублимированная клубника (порошок) - 7 г

СЫРНЫЙ СЛОЙ

чай молочный улун - 5 г
молоко (3,2%) - 130г
клубничное пюре - 100 г
сливочный творожный сыр - 500 г
кукурузный крахмал - 9 г
сахар - 95 г
яйца - 55 г (1шт.)
желток - 18 г (1 шт.)

КЛУБНИЧНАЯ НАМЕЛАКА

желатин - 2 г
клубничное пюре - 45 г
глюкозный сироп - 6 г
белый шоколад (33%) - 55 г
какао-масло - 8 г
сливки (33%) - 77г

СОВЕТ

Сублимированные ягоды/фрукты бывают термостабильными и нет. Первые выдерживают высокие температуры и при этом сохраняют яркий цвет, вторые темнеют, хотя на вкус это никак не влияет. Не совсем совет, просто хочу, чтобы вы об этом знали.

Перемолотый базовый крамбл (рецепт на стр. 12) смешать с подтопленным маслом и сублимированной клубникой.

Кольцо для выпекания смазать сливочным маслом, поставить на лист пергаментной бумаги и сформировать основу с высокими бортиками (5,5см). Отложить в холодильник.

Чай залить молоком и довести до температуры 85°C, накрыть крышкой и дать настояться минимум 2 часа.

Клубничное пюре подогреть до температуры 40-50°C и добавить в него крахмал, разведённый в 1 ст.л. воды. Прокипятить 1 минуту, переложить в чистую миску и накрыть плёнкой в контакт. Во время приготовления мешать только венчиком, чтобы избежать образования комочков.

Сливочный сыр смешать с сахаром, яйцом и желтком, добавляя их поочерёдно и хорошенько вымешивая.

170 г сырной массы смешать с загущенным клубничным пюре, а в оставшуюся часть добавить ароматизированное молоко.

Переложить обе начинки в одноразовые кондитерские мешки и выложить по спирали сначала половину чайной массы, следом всю клубничную и сверху вторую половину чайной.

Выпекать 120-150 минут при температуре 90-130°C. Остудить до комнатной температуры и только потом отправить в холодильник минимум на 6 часов.

Для намелаки нужно залить желатин холодной водой.

Шоколад вместе с какао-маслом растопить на водяной бане или в микроволновой печи.

Пюре подогреть вместе с глюкозным сиропом до температуры 60°C. Растворить в нём желатин и вмешать в шоколад.

К основной массе подмешать сливки комнатной температуры и пробить всё блендером.

Накрыть плёнкой в контакт и убрать в холодильник на 2 часа.

Переложить намелаку в кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром 7 мм и отсадить на охлаждённый чизкейк по спирали. Украсить клубникой и посыпать сверху небольшим количеством сублимированного порошка клубники.

*диаметр 16 см
вес 1,3 кг*

ОСНОВА

базовый крамбл - 280 г
сливочное масло - 45 г
сублимированная малина
(кусочками) - 7 г

ЯГОДНЫЙ СОУС

клубника - 40 г
ежевика - 40 г
малина - 40 г
черника - 40 г
вода - 30 г
сахар - 50 г
кукурузный крахмал - 10 г

СЫРНЫЙ СЛОЙ

сливочный творожный
сыр - 300 г
маскарпоне - 180 г
яйца - 110 г (2 шт.)
ягодный соус - 130 г
сахар - 45 г
молоко (3,2%) - 40г

ЯГОДНЫЙ КОНФИТЮР

клубника - 45 г
ежевика - 45 г
малина - 45 г
черника - 45 г
сахар - 35 г
вода - 30 г
яблочный пектин - 4 г
агар-агар - 1 г
лимонный сок - 5 г

Вот это чистый кайф! Серьёзно. Вся суть именно в сочетании разных ягод в одинаковых пропорциях и их высокой концентрации в десерте. В самом начале я допускала ошибку в приготовлении ягодных чизкейков: пюре было мало, цвет яркий, но вкус не очень выраженный. Теперь всё изменилось. Наслаждайтесь его свежестью!

ТОТАЛЬНО ЯГОДНЫЙ

Перемолотый базовый крамбл (рецепт на стр. 12) смешать с подтопленным маслом и сублимированной малиной.

Кольцо для выпекания смазать сливочным маслом, поставить на лист пергаментной бумаги и сформировать основу с высокими бортиками (5,5см).

Отправить в холодильник до использования.

В сотейнике соединить все ягоды, сахар и 20 г воды. Прокипятить 4-5 минут на слабом огне, пюрировать и половину протереть через сито. Это нужно, чтобы избавиться от части семечек и шкурок, но оставить немного естественной текстуры.

Вернуть пюре обратно в сотейник, добавить крахмал, разведённый в 10 г воды, и прокипятить 1 минуту. Мешать только венчиком, чтобы избежать образования комков.

Переложить загущенное пюре в чистую миску и накрыть плёнкой в контакт. Отложить до использования.

Два вида сыра смешать с яйцами, добавляя их по одному.

260 г сырно-яичной массы смешать с ягодным соусом.

В оставшуюся часть добавить сахар и молоко.

Обе начинки переложить в одноразовые кондитерские мешки (для удобства и ровных слоёв) и выложить на охлаждённую посочную основу сначала ягодный слой, а потом классический.

Выпекать 120-150 минут при температуре 90-130°C. Остудить до комнатной температуры и только потом отправить в холодильник минимум на 6 часов.

Для конфитюра в сотейнике соединить все виды ягод и воду. Прокипятить 4-5 минут на слабом огне, пюрировать и половину протереть через сито, а можно и вовсе не протирать. Вернуть пюре обратно в сотейник и довести до температуры 45°C.

В чашке смешать сахар, пектин и агар. Дождём всыпать смесь в пюре, непрерывно помешивая венчиком, и прокипятить 1 минуту, снять с огня, добавить лимонный сок. Остудить до 60°C и вылить на охлаждённый чизкейк (готовить эту начинку советую непосредственно перед использованием).

Задекорировать чизкейк ягодным венком. Ему он очень идёт!





диаметр 16 см
вес 1,4 кг

Не знаю, как это работает, но в основном в восторге от него именно мужчины. Вы можете предположить, что всё из-за того, что он сладкий очень, карамельный ведь. Но нет, количество сахара вполне сбалансировано и то, что в чизкейк я не добавляла ореховую пасту, а извлекала из фундука только вкус, делает его легче. Может, это всё боб тонка?

карамель-фундук

ШОКОЛАДНЫЙ КРАМБЛ

сливочное масло - 100 г
(+30 г для реструктуризации)
соль - 2 г
ванильный экстракт - 2 г
сахар - 75 г
мука - 160 г
какао - 20 г
запечённый фундук - 30 г

КАРАМЕЛЬ

сливки (33%) - 140 г
сливочное масло - 13 г
боб тонка - 1 шт.
сахар - 105 г
глюкозный сироп - 75 г
вода - 20 г
соль - 3 г

ФУНДУЧНЫЕ ИРИСКИ

карамель - 20 г
фундук - 20 г

СЫРНЫЙ СЛОЙ

молоко (3,2%) - 160 г
фундук - 85 г
сливочный творожный сыр - 500 г
яйца - 55 г (1 шт.)
желток - 18 г (1 шт.)
карамель - 80 г
сахар - 70 г
сливки 33% - 30 г
фундучные ириски - 60 г

Масло нарезать кубиками и размягчить с помощью насадки «весло» или обычной ложкой (если замешиваете руками). Добавить сахар, соль и ванильный экстракт.

Просеять муку вместе с какао и перемешать до состояния влажной крошки. Охладить минимум 1 час и отправить крамбл запекаться при температуре 160-170°C на 15-20 минут. В процессе перемешать 2 раза для более равномерного запекания.

Полностью охладить крамбл и перемолоть в мелкую крошку вместе с запечённым фундуком. Подмешать подтопленное сливочное масло и сформировать основу с бортиками высотой 5,5 см (не забудьте смазать кольцо маслом!). Отправить в холодильник до использования.

Этой порции карамели должно хватить на весь чизкейк. Знаю, что она очень вкусная, но постарайтесь себя сдерживать.

Сливки, сливочное масло и натёртый на крупной тёрке боб тонка довести до кипения, накрыть крышкой и дать настояться минимум 1 час (можно и целую ночь). Процедить.

В сотейнике с толстым дном смешать сахар, глюкозный сироп и воду, довести до 185°C или до янтарного цвета.

Влить горячие ароматизированные сливки (деглазировать) и довести карамель до температуры 109°C. Процедить через сито и накрыть плёнкой в контакт.

Для фундучных ирисок тёплую карамель смешать с перемолотым в мелкую крошку фундуком, охладить.

После нужно сформировать маленькие шарики, то есть отщипнуть немного карамельной массы и слегка скатать в руке. Формировать и добавлять ириски следует непосредственно перед выпеканием чизкейка, чтобы они не успели размякнуть и смешаться с сырной начинкой.

Чтобы приготовить сырную основу, фундук запечь до золотистого цвета при 160°C, всыпать горячим в молоко. Накрыть крышкой, остудить и оставить в холодильнике на ночь.

Перемолоть всё в блендере и процедить молоко через марлю или сито. Не нужно потом доливать больше молока, я учла тот факт, что орехи его немного впитывают.

ТЮИЛЬ

сахар - 75 г

мука - 14 г

сливочное масло - 35 г

апельсиновый сок - 15 г

цедра половины апельсина

какао-бобы - 5 г (6 шт.)

Жмых подсушить при 130°C, перемолоть в пасту и можно использовать в самых разнообразных процессах, например для фундучного бисквита со стр. 91.

Сливочный сыр смешать с яйцом и желтком. Затем 150 г этой массы смешать с тёплой карамелью и сливками. В оставшуюся часть сырно-яичной массы подмешать сахар, фундучное молоко и охлаждённые фундучные ириски.

Выложить на песочную основу сначала карамельный слой, разровняв его ложкой или шпателем, а потом фундучный.

Выпекать 120-150 минут при температуре 90-130°C. Остудить до комнатной температуры и только потом отправить в холодильник минимум на 6 часов.

Сливочное масло растопить, какао-бобы подробить и смешать с оставшимися ингредиентами. Охлаждать 1 час.

Духовку разогреть до 170°C. Подготовить противень, застелив его пергаментной бумагой.

Разложить маленькие шарики теста на большом расстоянии друг от друга (6-8 см) и выпекать 15 минут до золотистого цвета. У вас должно получиться примерно 12 шт.

Хранить туюль в плотно закрытом контейнере при комнатной температуре до 5 дней.

Сверху по охлаждённому чизкейку распределить карамель и задекорировать туюлью. Я краешки печенья немного подламываю, чтобы они были острее.

СОВЕТ

Маленькую порцию фундука не всегда получается измельчить в чаше блендера. В таких случаях используйте одноразовый кондитерский мешок и скалку.



*форма 14х14 см
вес 1,4 кг*

Однажды я попробовала в ресторане паштет, который был покрыт безумно вкусным морковным конфитюром. Официант оказался очень общительным, поэтому с легкостью поделился секретом. Обычно при приготовлении морковных десертов используется стандартная комбинация специй. А здесь же всё иначе: сочетание ванили, кардамона и корицы заставит по-новому ощутить уже привычный вкус.

очень морковный

МОРКОВНЫЙ БИСКВИТ

яйца - 95 г

коричневый сахар - 65 г

оливковое масло - 35 г

миндальная мука - 130 г

разрыхлитель - 5 г

морковь (отжатая) - 130 г

запечённый пекан - 40 г

СЫРНЫЙ СЛОЙ

морковь - 260 г

оливковое масло - 9 г

кардамон, корица(каждой
специи) - 1/2 ч. л.

ванильный экстракт - 5 г

сливочный творожный

сыр - 205 г

маскарпоне - 130 г

коричневый сахар - 85 г

яйца - 55 г (1 шт.)

желток - 18 г (1 шт.)

кукурузный крахмал - 7 г

сливки (33%) - 75 г

ЯБЛОЧНЫЙ МУСС-СУФЛЕ

яблоки (Гренни Смит) - 2 шт.

лимонный сок - 5 г

желатин - 5 г

итальянская меренга - 80 г

сливки (33%) - 90г

СОВЕТ

Рецепт эластичного грилья-жа, которым украшен десерт, ищите во второй книге «Чизкейк внутри». Здесь не поместился, увы.

Духовку разогреть до 160°C. Подготовить квадратную рамку для запекания 16х16см. Ничем не смазывать.

Морковь очистить, натереть на мелкой тёрке и отжать. Должно получиться 130 г, обратите на это внимание.

Яйца взбивать с сахаром примерно 5-6 минут. Поочерёдно добавлять масло, просеянную с разрыхлителем муку, отжатую морковь, дроблёный запечённый пекан и перемешать лопаткой.

Выпекать 20-25 минут, пока бисквит не начнёт пружинить по центру. Вынуть и остудить на решётке.

Немного подрезать по внешнему краю для квадратной формы размером 14х14см и уложить внутрь, смазав бока рамки сливочным маслом. Бисквит должен плотно прилегать, чтобы сырная начинка не залила края.

Для сырного слоя каждую морковку смазать оливковым маслом и завернуть в фольгу. Запекать при 180°C до мягкости. Остудить и пюрировать вместе со специями.

Сливочный сыр смешать с маскарпоне, добавить сахар, яйцо и желток. Потом поочерёдно добавлять крахмал, морковное пюре (220 г) и в самом конце влить сливки.

Вылить начинку на бисквит и выпекать 120-150 минут при 90-130°C. Остудить до комнатной температуры и только потом отправить в холодильник минимум на 6 часов.

Яблоки завернуть в фольгу и запечь до мягкости при температуре 180-200°C. Охладить, протереть мякоть через сито и добавить лимонный сок. Должно получиться 165 г пюре.

Желатин залить холодной водой, дать набухнуть.

Тем временем полувзбить сливки и приготовить итальянскую меренгу (используйте рецепт со стр. 79). Да, такое маленькое количество меренги приготовить сложно, но то, что останется, можно заморозить (до 2 месяцев).

Яблочное пюре прогреть до температуры 50°C и ввести набухший желатин. Немного остудить и подмешать сначала меренгу, а потом полувзбитые сливки (при 26°C).

Стабилизировать в холодильнике 30-40 минут и отсадить на чизкейк, используя насадку «Сент-Оноре».



*диаметр 16 см
вес 1,3 кг*

Ну конечно, я люблю все десерты, которые предлагаю вам. Как иначе? Но в этой книге у меня всё же есть любимчик, только тсс. Потому что и сладко, и солёно, и кисло, и с горчинкой, а ещё очень ярко, нежно, мягко, свежо и хрустит, где нужно!

ЛАЙМ-КОКОС

ОСНОВА

базовый крамбл - 280 г
кокосовое масло - 50 г
цедра одного лайма
кокосовая стружка - 25 г

КОКОСОВЫЙ ДАКУАЗ

белки - 65 г (2 шт.)
сахар - 80 г
стабилизатор (соль или
винный камень) - 1 г
кокосовая стружка - 52 г

СЫРНЫЙ СЛОЙ

сливочный творожный
сыр - 270 г
творог - 130г
сахар - 90 г
яйца - 55 г (1 шт.)
желток - 18 г (1 шт.)
кокосовое молоко - 135 г

СОЛЁНЫЙ ЛАЙМОВЫЙ ГЕЛЬ

лаймовый сок - 50 г
цедра двух лаймов
вода - 80 г
сахар - 70г
соль - 3 г
агар-агар - 3 г

СОВЕТ

Если у вас будет очень крупная кокосовая стружка, её следует немного перемолоть в блендере.

Перемолоть базовый крамбл (рецепт на стр. 12) вместе с кокосовой стружкой, смешать с кокосовым маслом и цедрой лайма.

Кольцо для выпекания смазать сливочным маслом, поставить на лист пергаментной бумаги и сформировать основу с высокими бортиками (5,5см). Отложить в холодильник.

Белки комнатной температуры взбить вместе с сахаром, добавив стабилизатор, до мягкого блестящего клюва. Время взбивания около 8-10 минут, скорость средняя.

Кокосовую стружку в два этапа вмешать в меренгу, перемешивая лопаткой движениями снизу вверх. Переложить смесь в кондитерский мешок и отсадить по спирали два круга диаметром 14см. Нам понадобится только один бисквит, второй можно просто заморозить и использовать позже. Меньшую порцию приготовить просто нереально.

Выпекать при 160°C 10-15 минут. Охладить на решётке.

Для сырной начинки творог протереть через сито и смешать со сливочным сыром. Добавить сахар и яйца поочередно.

Подмешать кокосовое молоко. Советую предварительно хорошенько охладить его и использовать только густую белую массу, то есть кокосовую мякоть без лишней воды.

Выложить на охлаждённую песочную основу 4 ст.л. сырной начинки, сверху положить дакуаз, а потом оставшуюся часть кокосовой массы. Должно остаться 3 мм до краёв для геля.

Выпекать 120-150 минут при температуре 90-130°C. Остудить до комнатной температуры и только потом отправить в холодильник минимум на 6 часов.

Для лаймового геля смешать сок лайма, воду и соль, довести до кипения и варить на медленном огне 3 минуты.

Агар смешать с сахаром и всыпать дождём в лаймовую смесь, непрерывно помешивая венчиком. Прокипятить ещё 1 минуту.

Охладить до 60°C, подмешать цедру и сразу же вылить на охлаждённый чизкейк до краёв песочного бортика.

Украсить листьями мяты. Интереснее и эффектнее будет, если поджарить их во фритюре. Масло можно использовать растительное, без запаха. Жарить не более 3-4 секунд.





диаметр 16 см
вес 1,2 кг

Просмотрев одним глазом рецепт, вы, возможно, подумаете, что он очень скучный, и перелистаете дальше. Хочу уберечь вас от этой грубой и непростительной ошибки! Он - один из лучших и, надеюсь, когда-нибудь станет нестареющей классикой. Он тот, которого захочется и второй, и третий, и десятый раз. А всё дело в большом количестве желтков, натуральной ванили и хрустящей карамельной корочке.

крем-брюле

ОСНОВА

базовый крамбл - 220 г
сахар - 50 г
сливочное масло - 35 г

СЫРНЫЙ СЛОЙ

сливки (33%) - 120 г
ваниль - 1 стручок
сливочный творожный сыр - 520 г
сахар - 105 г
(+70 г для карамелизации)
яйца - 55 г (1 шт.)
желтки - 72 г (4 шт.)

В сотейнике с толстым дном растопить до янтарного цвета сахар, сразу же вылить на пергаментную бумагу, распределив очень тонко, охладить. Получилась сухая карамель.

Перемолоть её вместе с базовым крамблом (рецепт на стр. 12) и смешать с подтопленным сливочным маслом.

Кольцо для выпекания смазать маслом, поставить на лист пергаментной бумаги и сформировать основу с бортиками средней высоты (3см). Отложить в холодильник до использования.

В сливки положить стручок и семена ванили, довести до 90°C. Накрыть крышкой и дать настояться минимум 1 час.

Сливочный сыр смешать с сахаром, желтками и яйцом, добавляя их поочередно, каждый раз перемешивая.

В самом конце влить ароматизированные холодные сливки.

Вылить начинку на охлаждённую основу.

Выпекать 120-150 минут при температуре 90-130°C. Остудить до комнатной температуры и только потом отправить в холодильник минимум на 6 часов.

Для карамелизации посыпать бортики и верх чизкейка сахаром, опалить, используя горелку.

Несмотря на то что по количеству букв этот рецепт самый короткий, чизкейк в итоге один из самых вкусных. Обожаю.

И нет, ему сверху больше ничего не идёт, я проверяла. Хрустящей карамельной корочки вполне достаточно.

СОВЕТ

Большой или маленький — решать вам! Любой из чизкейков можно выпекать в силиконовой форме. Порционные крем-брюле смотрятся очень круто.



диаметр 16 см
вес 1,4 кг

ОСНОВА

сливочное масло - 70 г
сахар - 80г
мука - 85 г
кешью - 40 г
тыквенные семечки - 45 г
соль - 1 г
кокосовое масло (для
реструктуризации) - 22 г

ХЛОПКОВЫЙ ЧИЗКЕЙК

(диаметр 16 см)

сливочный творожный
сыр - 180г
молоко (3,2%) - 60г
сливочное масло - 30 г
сахар А - 25 г
желтки - 70 г
ванильный экстракт - 1 ч.л.
мука - 40 г
кукурузный крахмал - 13 г
лимонный сок - 9 г
белки - 110 г
сахар Б - 90 г
соль - щепотка

СОВЕТ

Покупайте только японский чай матча, а не китайский. Второй отличается менее ярким цветом с серым оттенком и не таким уж привлекательным вкусом. Обидно будет испортить из-за этого весь десерт.

Ханами - это период любования цветением умэ (сливы) и сакуры (вишни) в Японии, который длится всего лишь 7-10 дней. Это название пришло мне в голову совершенно случайно, как вспышка. И как по мне, лучше и не придумаешь. Вот только я надеюсь, что ваше послевкусие будет длиться намного дольше.

ХАНАМИ

В чаше миксера размять сливочное масло с сахаром, добавить муку, дроблёный кешью, тыквенные семечки и соль, перемешивать 1 минуту, используя насадку «весло», до состояния влажной крошки. Отправить в холодильник минимум на 1 час. Запекать при 160°C примерно 15 минут, перемешивая крамбл в процессе. Он не должен сильно подрумяниться, так лучше будет смотреться внешне по дизайну. Именно поэтому температура ниже, чем для классического крамбла.

Охладить крамбл, перемолоть в блендере в крошку чуть крупнее, нежели для выпечных чизкейков, и смешать с жидким кокосовым маслом.

Половину крамбла выложить в кольцо диаметром 16 см до толщины 5 мм и утрамбовать стаканом, кольцо снять, а основу отправить в холодильник для кристаллизации масла на 1 час. Хранить в морозилке до использования.

Дальше следует приготовить бортики. Для этого понадобятся два кольца диаметром 16 и 18 см, которые нужно проложить ацетатной плёнкой с внутренней стороны.

Положить одно кольцо в другое, ложечкой аккуратно наполнить промежуток между кольцами крамблом и слегка утрамбовать, используя деревянную палочку или ложку.

В трёх местах вставить палочки для мороженого или зубочистки так, чтобы разделить бортик условно на 3 части. Это нужно для того, чтобы потом было легко приложить бортики к чизкейку. Отправить их в холодильник на 1 час.

Кольца слегка прогреть феном, аккуратно снять и хранить бортики в морозилке до использования.

Для хлопкового чизкейка подготовить кольцо диаметром 16см, дно обернуть бумагой и фольгой, бока не смазывать.

Сливочный сыр, молоко, сливочное масло и сахар А смешать и прогреть на водяной бане или в микроволновой печи до полного соединения и однородности.

Добавить желтки, ванильный экстракт, а потом просеять муку и крахмал, влить лимонный сок, перемешать.

Белки смешать с сахаром Б и щепоткой соли, взбивать на средней скорости 8-10 минут до мягкого блестящего клюва.



ВИШНЁВЫЙ КОНФИТЮР

желатин - 2,5 г
вишнёвое пюре - 165 г
пектин NH - 2,5 г
сахар - 50 г
лимонный сок - 2 г

МУСС С ЧАЕМ МАТЧА

желатин - 5,5 г
чай матча - 5,5 г
молоко (3,2%) - 116 г
желтки - 42 г
сахар - 47 г
сливочный творожный сыр - 184 г
сливки (33%) - 116 г

НЕЙТРАЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ

вода - 196 г
сахар А - 190 г
глюкозный сироп - 47 г
пектин NH - 7 г
сахар Б - 30 г
лимонный сок - 7 г

ЕЩЁ ОДИН СОВЕТ

Можно сразу залить весь желатин, который необходим для разных процессов, и отведишь уже готовую желатиновую массу, умножая указанное количество сухого желатина на 7.

В два этапа ввести в меренгу сырную смесь, перемешивая силиконовой лопаткой движениями снизу вверх.

Вылить в кольцо и выпекать на водяной бане при 130°C 50-60 минут, центр чизкейка должен пружинить. Охладить в выключенной духовке, а потом в холодильнике минимум 2 часа.

Подрезать чизкейк под диаметр 14см с помощью кольца. Разрезать на 3 коржа, используя нож-пилу.

Для конфитюра желатин замочить в холодной воде.

Сахар смешать с пектином.

Пюре прогреть до 45°C, дождём всыпать сахар с пектином, непрерывно помешивая венчиком, довести до кипения, снять с огня, перелить в чистую миску, растворить в смеси желатин, накрыть плёнкой в контакт и охладить до 4°C.

Пробить блендером и использовать.

Для мусса желатин залить холодной водой.

В сотейнике смешать молоко с чаем матча, довести до кипения.

Тем временем в миске смешать желтки с сахаром. Ввести горячее молоко в желтки, непрерывно помешивая венчиком, перелить смесь обратно в сотейник и довести её до 82°C.

Снять с огня, добавить лимонный сок и сразу же перелить в чистую миску, процедив через сито.

Ввести желатин, а потом сливочный сыр. Пробить смесь блендером и охладить до 26°C.

Тем временем полувзбить сливки и в 3 этапа вмешать в основную смесь. Использовать сразу же.

Для глазури в сотейнике смешать воду, сахар А и сироп, прогреть до 40°C и ввести смешанный с сахаром Б пектин.

Довести смесь до кипения, влить лимонный сок и кипятить ещё 2 минуты на среднем огне. Снять с огня, процедить через сито и использовать при температуре 35-40°C.

Сборка |

Кольцо диаметром 14см проложить ацетатной плёнкой и прослоить в нём хлопковый чизкейк вишнёвым конфитюром, то есть собрать мини-торт. Заморозить.

Дно кольца диаметром 16см обтянуть пищевой плёнкой или использовать силиконовую форму, поставить на противень и отправить в морозилку на 10 минут.

Когда мусс будет готов, вылить весь объём в кольцо и положить в него замороженный хлопковый чизкейк. Заморозить.

Покрыть чизкейк нейтральной глазурью и положить на основу из крамбла, отдельно приложить бортики, аккуратно, стык в стык. Отправить в холодильник минимум на 2 часа для разморозки.



*диаметр 16 см
вес 1,5 кг*

Знаете, что для меня принципиально важно? Чтобы название десерта полностью совпадало со вкусовыми ощущениями. То есть банальное соответствие ожиданий и реальности. А если конкретно, то не исключайте из этого чизкейка ликёр «Амаретто», без него десерт будет монотонным и просто малиновым, так как сам по себе орешек не даст того тонкого и уникального вкуса горького миндаля.

малина - миндаль

ОСНОВА

базовый крамбл - 200 г
запечённый миндаль - 45 г
сливочное масло - 37 г

ФРАНЖИПАН

сливочное масло - 50 г
сахар - 21 г
мёд - 21 г
яйца - 55 г (1 шт.)
миндальная мука - 50 г
пшеничная мука - 10 г
«Амаретто» - 15 г

СЫРНЫЙ СЛОЙ

белый шоколад - 120 г
молоко (3,2%) - 110 г
малиновое пюре - 90 г
кукурузный крахмал - 9 г
сливочный творожный сыр - 380 г
сахар - 40 г
яйца - 55 г (1 шт.)
желток - 18 г (1 шт.)
«Амаретто» - 30 г

МАЛИНОВЫЙ ГАНАШ

белый шоколад - 105 г
сливки А (33%) - 150 г
глюкозный сироп - 26 г
малиновое пюре - 110 г
желатин - 2,5 г
сливки Б (33%) - 165 г

Базовый крамбл (рецепт на стр. 12) перемолоть с миндалём до состояния мелкой крошки и смешать с подтопленным маслом.

Кольцо для выпекания смазать маслом, поставить на лист пергаментной бумаги и сформировать основу с бортиками средней высоты (3 см). Отложить в холодильник.

Для франжипана масло взбить с сахаром и мёдом, примерно 3-4 минуты. Добавить яйцо, миндальную и пшеничную муку и ликёр «Амаретто».

Выложить смесь на охлаждённую основу и запечь при 170°C 15-20 минут. Охладить.

Белый шоколад растопить вместе с молоком на водяной бане или в микроволновой печи.

Малиновое пюре прогреть, ввести кукурузный крахмал, разведённый в 1 ст.л. воды, прокипятить 1 минуту, помешивая венчиком, и переложить в миску. Охладить.

Сливочный сыр смешать с сахаром, яйцом и желтком. В два этапа подмешать шоколадно-молочную смесь.

150 г сырной массы смешать с малиновым соусом. А в оставшуюся часть подмешать ликёр. Выложить сверху на франжипан сначала малиновый слой, а потом миндальный.

Выпекать 120-150 минут при температуре 90-130°C. Остудить до комнатной температуры и только потом отправить в холодильник минимум на 6 часов.

Для малинового ганаша желатин залить холодной водой.

Сливки А подогреть вместе с глюкозным сиропом и малиновым пюре до температуры 60°C. Растворить в этой смеси желатиновую массу, а потом подмешать растопленный шоколад, пробить получившуюся смесь блендером.

Охладить ганаш до температуры 40°C и добавить холодные сливки Б. Ещё раз пробить блендером, накрыть плёнкой в контакт и поставить в холодильник на 8-12 часов.

Потом взбить ганаш на средней скорости миксера до устойчивости и выложить на чизкейк, используя 2-3 разные насадки.





диаметр 16 см
вес 1,3 кг

Сочетание кислого и сладкого мозг всегда воспринимает ярче, заставляет сделать паузу и задуматься. У меня в предыдущей книге был любимчик «Тропический шоколад», и если вы меня поддерживаете в этом вкусовом предпочтении, советую не медлить с принятием решения и начинать варить сгущёнку.

сгущёнка-облепиха

ШОКОЛАДНЫЙ КРАМБЛ

мука - 75 г
сливочное масло - 50 г
сахар - 25 г
сахарная пудра - 25 г
молотый кофе - 7 г
какао - 20 г

СЫРНЫЙ СЛОЙ

сливочный творожный
сыр - 500 г
варёное сгущенное
молоко - 300 г
яйца - 110 г (2шт.)
молоко (3,2%) - 50 г

ОБЛЕПИХОВЫЙ СОУС

облепиха - 250 г
сахар - 50 г
вода - 40 г
кукурузный крахмал - 10 г

СОВЕТ

Также в качестве основы для этого чизкейка прекрасно подойдёт тесто для шоколадных коржей со стр. 109. А вместо облепихи попробуйте ещё черную смородину.

Для этого чизкейка основа будет без реструктуризации.

Смешать все ингредиенты до состояния влажной крошки. Это можно сделать в миксере с насадкой «весло» или руками (сливочное масло должно быть мягким).

Подготовить кольцо диаметром 16 см, положив его на бумагу для выпекания. Духовку разогреть до 180°C.

Выложить шоколадно-кофейную крошку в кольцо, слегка прижав пальцами и сформировав небольшой бортик высотой 1,5см (можно неровный). Отправить в духовку на 15 минут.

Вынуть, охладить, смазать бока формы сливочным маслом.

Понизить температуру в духовке до 90-130°C.

Для сырной начинки нужно всего лишь смешать сыр с варёным сгущенным молоком (не паниковать от его количества, концентрация сладости в итоге будет идеальной), затем по одному добавив яйца, хорошо перемешивая после каждого.

В конце влить молоко. Мне больше нравится варить сгущёнку самой, а не покупать готовую. Для этого нужно просто снять этикетку, положить баночку в кастрюлю с водой и кипятить на слабом огне примерно 2-3 часа.

Переложить начинку на охлаждённую основу и отправить запекаться на 120-150 минут.

Охладить до комнатной температуры, отправить в холодильник минимум на 6 часов и только тогда вынуть из кольца.

Осталось лишь приготовить соус. А для этого нужно смешать облепиху с сахаром, прокипятить 2 минуты, пробить блендером и протереть через сито.

Крахмал развести в воде и влить в чистое тёплое пюре. Довести до кипения и проварить 2-3 минуты, непрерывно помешивая венчиком. Соус должен загустеть и стать блестящим.

А дальше можно покрыть им чизкейк полностью или поливать кусочек непосредственно перед подачей.

*диаметр 18 см
вес 1,6 кг*

ЯБЛОЧНАЯ НАЧИНКА

крупные яблоки - 2 шт.
сахар - 75 г
сливочное масло - 25 г
сок половины апельсина

ТЕСТО

сливочное масло - 130 г
мёд - 30 г
сахар - 100 г
корица - 1 ч.л.
мука - 200 г
соль - 1 г
желток - 18г (1 шт.)

СЫРНЫЙ СЛОЙ

творог (9%) - 600 г
яйца - 165 г (3 шт.)
сахар - 90 г
сливки (33%) - 150 г
корица - 1/2 ч.л.

ЕЩЁ ОДИН СОВЕТ

Из теста для основы получится просто отличнейшее печенье. Совершенно незамысловатое и простое в приготовлении. Но оно очень даже незаметно будет исчезать после каждой чашечки чая.

Не знаю, преимущество это или нет, но учитывая то, что чизкейк творожный, мы вдвоём с лёгкостью съедаем его за день! Однажды к нам заглянули гости, и вторую половину пришлось делить на четверых. Несмотря на то что я безумно люблю кормить людей, мне впервые было жалко его отдавать. Так жалко и так стыдно. Поэтому готовьте лучше сразу двойную порцию!

Яблоки очистить и нарезать кубиками со стороной 2 см.

В сотейнике с толстым дном приготовить сухую карамель на средне-высоком огне, то есть просто растопить сахар до янтарного цвета. Сразу же добавить холодное масло и перемешать до однородности, огонь уменьшить до среднего.

Всыпать яблоки и тщательно перемешать, чтобы карамель покрыла каждый кусочек.

Влить свежесжатый апельсиновый сок, перемешать и протушить яблоки до средней мягкости на слабом огне, они не должны полностью развариться в пюре.

Снять с огня, накрыть плёнкой в контакт и охладить.

Для теста нужно холодное масло нарезать мелкими кубиками и смешать в чаше миксера вместе с мёдом, сахаром, корицей, мукой и солью. Используя насадку «весло», перемешать все ингредиенты до состояния влажной крошки.

150 г этой крошки отложить в холодильник, а в оставшуюся часть добавить желток и немного перемешать, чтобы собрать тесто в шар. Всё займёт не более 30 секунд.

На этом этапе тесто можно отправить в холодильник для созревания и охлаждения, как, например, мы это всегда делаем для тартов. Но я бы советовала сразу раскатать его между двумя листами пергаментной бумаги и уложить в кольцо или форму для выпекания с бортиками высотой 5-6см, а потом уже отправить в холодильник на 1 час.

Духовку разогреть до 160°C.

Для сырного слоя творог желательно протереть через сито. Затем смешать его с яйцами, сахаром и корицей. В самом конце влить сливки и перемешать до однородности.

На охлаждённую основу вылить творожную начинку, чередуя её с кусочками яблок в карамели (на фото в разрезе их видно), Но внутрь положить только половину яблочной начинки.

Отправить чизкейк в духовку на 50-60 минут.

Вынуть и полностью охладить.



Пока чизкейк охлаждается, не спешите выключать духовку! Тем временем можно как раз запечь песочную крошку (те самые 150 г, что мы откладывали ранее), то есть крамбл.

Температуру увеличить до 180°C и запекать до золотистого цвета примерно 15 минут, в процессе один раз перемешать для равномерного пропекания.

Но даже во время приготовления крамбла время зря не тратим! Вторую половину яблочно-карамельной начинки нужно пробить блендером до однородной консистенции.

Когда чизкейк полностью охладится, вынуть его из формы, сверху разровнять яблочно-карамельный конфитюр и щедро посыпать хрустящим крамблом!

СОВЕТ

Самое важное в этом рецепте — выбор творога. Не так важна жирность, как именно вкус. Ведь творог бывает сухим и водянистым, кислым, сладковатым и с непонятным привкусом. А от этого на 80% будет зависеть результат. Выбирайте творог средней мягкости, без лишней сыворотки, не кислый, а со сладким послевкусием.



диаметр 16 см

вес 1,1 кг

Как облако, укутанное в солнечные лучи. Вы вряд ли узнаете в нём чизкейк, потому что он совершенно другой, с совершенно иными текстурой и нотками вкуса. Не сравнивайте его ни с кем, не обижайте. Его самодостаточность и уникальность достойна объективной оценки любителей воздушных текстур.

йогуртовый

ОСНОВА

базовый крамбл - 240 г

какао-масло - 30 г

соль - 2 г

МАНГОВОЕ КОМПОТЕ

сахар - 25 г

пектин NH - 2 г

манговое пюре - 70 г

лимонный сок - Юг

свежее манго - 80 г

ЙОГУРТОВЫЙ МУСС

желатин - 6 г

греческий йогурт - 250 г

сливочный творожный

сыр - 130 г

сахарная пудра - 50 г

сливки (33%) - 125 г

ВЗБИТОЕ СЫРНОЕ КРЕМЮ

желатин - 3 г

сливки (33%) - 220 г

сахар - 38 г

желтки - 40 г

сливочный творожный

сыр - 50 г

МАНГО ДЛЯ ДЕКОРА

свежее манго - 100 г

сахар - 50 г

вода - 50 г

Перемолотый базовый крамбл (рецепт на стр. 12) смешать с солью и растопленным какао-маслом.

Кольцо поставить на лист пергаментной бумаги и сформировать тонкую основу с высокими бортиками (5см). Отложить в холодильник минимум на 20 минут.

Для компоте сахар смешать с пектином.

Пюре нагреть до 45°C. Дождём всыпать смесь сахара и пектина, непрерывно помешивая венчиком, довести до кипения.

Снять с огня, добавить лимонный сок и кусочки свежего манго, охладить до 50°C и вылить на охлаждённую основу.

Для мусса желатин залить холодной водой, а сливки полувзбить и отложить в холодильник до использования.

Сливочный сыр смешать с йогуртом и сахарной пудрой. Затем прогреть до 30°C на водяной бане или в микроволновой печи.

Желатин подогреть до 50°C и влить в сырную массу, пробить блендером. Аккуратными движениями снизу вверх подмешать сливки в основную массу в 2 этапа. Вылить на компоте.

Для кремю желатин залить холодной водой.

Сливки смешать с половиной сахара, довести до кипения.

Тем временем смешать желтки вместе со второй половиной сахара. Влить в них горячие сливки, непрерывно помешивая венчиком. Вернуть обратно в сотейник и довести до 82°C.

Снять с огня, процедить, ввести набухший желатин и сыр. Пробить блендером и накрыть плёнкой в контакт. Охладить (минимум 12 часов) и взбить на средней скорости до стабильности.

Используя круглую насадку диаметром 7 мм, отсадить кремю на охлаждённый чизкейк.

Для декора манго нарезать кубиками со стороной 1см.

Из сахара и воды сварить сироп, сразу же добавить в него манго, накрыть крышкой и охладить. Отправить в холодильник на 2 часа.

Выложить сверху на чизкейк. По желанию можно задекорировать полукольцами из темперированного белого шоколада.





ТОРТЫ

«Смотри, какой интересный пирог моя мама нашла!» - с восторгом встречает меня подруга в пятницу на занятиях в университете. «Ничего себе, в жизни такого не пробовала!» - с неменьшим изумлением кричу ей я, выкладывая из сумки на стол книгу по банковским системам. Учебный день на этом закончился, не успев даже начаться, потому что я уже вычитала пошаговый фото-рецепт на три страницы А4, составила список нужных продуктов и мысленно бежала домой к духовке. Пирог «Зебра» был очень хорош собой, но, видимо, по моему мнению, недостаточно. Так как я открыла банку домашнего черносмородинового варенья, разрежала его и щедро промазала внутри. Так начались мои первые эксперименты.

диаметр 16 см

вес 1,7 кг

ЛИМОННЫЙ ДАКУАЗ

белки - 280 г (9 шт.)

винный камень или соль - 2 г

сахар - 200 г

миндальная мука - 160 г

кукурузный крахмал - 40 г

цедра двух лимонов

дроблённый миндаль - 60 г

ЛИМОННЫЙ КРЕМ

желтки - 180г (10шт.)

лимонный сок -175 г

сахар - 150 г

сливочное масло - 185 г

цедра двух лимонов

мята - 8 листиков

ГАНАШ ДЛЯ ВЫРАВНИВАНИЯ

белый шоколад (33%) - 210 г

сливки (33%) - 74 г

сливочное масло - 96 г

глюкозный сироп - 24 г

ВЕЛЮР

белый шоколад (33%) - 50 г

какао-масло - 50 г

жёлтый краситель

(я использовала куркумин)

СОВЕТ

Если хотите, чтобы е разре коржи были полностью белыми, без золотистой корочки, понижайте температуру выпекания до 150°C.

Будто ешь лимонный тарт, только без меренги! Поднимите руки те, кто так же как и я, обожает лимонные десерты. Отлично. А теперь не опускайте, не опускайте. Бегите взбивать меренгу для 12 коржей и выдавливать из лимонов весь сок до последней капли.

ОЧЕНЬ ЛИМОННЫЙ

Духовку разогреть до 170°C, подготовить противень и 4 листа бумаги для выпечки, на каждом из них с обратной стороны нарисовать по 3 круга диаметром 15см.

В чашу миксера отправить белки комнатной температуры, соль или винный камень в качестве стабилизатора и сахар, взбивать на средней скорости примерно 10 минут.

Миндальную муку смешать с крахмалом и просеять вместе.

В меренгу добавить цедру лимона и в два этапа подмешать миндальную муку с кукурузным крахмалом. Переложить тесто в кондитерский мешок, кончик срезать на 1см и отсадить на бумагу по спирали, слегка разровнять и посыпать миндалем.

Выпекать каждый лист примерно 20 минут. Вынуть и остудить на решётке. Коржи станут очень хрустящими, так и должно быть. После сборки они размягчатся.

Для лимонного крема нужно смешать сок с половиной порции сахара, а желтки — с оставшейся половиной.

Затем соединить обе смеси и добавить цедру, нагреть до 83°C, снять с огня и сразу же процедить через сито. Если готовите впервые, можете делать это на водяной бане. Очень важно не перегреть крем выше температуры 85°C.

Охладить крем до 40°C, добавить мягкое масло, свежую мяту и пробить блендером до однородности. Ещё немного охладить, использовать при 20-25°C.

Сборка

Каждый корж промазать тонким слоем лимонного крема, равномерно распределив его между всеми бисквитами. Обернуть торт плёнкой, затянуть раздвижным кольцом и отправить в холодильник минимум на 8 часов.

Этот торт можно выровнять любым кремом, но предлагаю вам покрыть его ганашем на белом шоколаде (технология приготовления такая же, как у ганаша для покрытия на стр. 80) и велюром (стр. 30-31) с добавлением красителя.

Самые внимательные обратят внимание на то, что коржей на фото не 12, а 11. Без паники! Мне нужно было убедиться, что дакуаз получился вкусный, миндальный, с нотками лимона и хрустящими орешками. Понимаете, да? Убедиться нужно было!



диаметр 18 см
вес 2,5 кг

Вот есть такие периоды в жизни, когда ты неожиданно влюбляешься в какой-нибудь продукт, с которым уже давно знаком. Думаю, вы уже догадались, что пробудило во мне новые и свежие эмоции. Она такая яркая, взрывная, самодостаточная, резкая, но приятная. Совсем немного магии, чтобы её преобразить и подчеркнуть достоинства.

черносмородиновый

КОРИЧНЫЙ БИСКВИТ

молоко - 90 г
корица - 5 г
сливочный творожный сыр - 110 г
соль - щепотка
белки - 170 г (5 шт.)
желтки - 140 г (8 шт.)
сахар - 250 г
мука - 135 г
кукурузный крахмал - 30 г
разрыхлитель - 7 г

СМОРОДИНОВЫЙ СОУС

чёрная смородина - 300 г
розмарин - 2 веточки
вода - 50 г
сахар - 85 г
кукурузный крахмал - 14 г
корица - 2 г

ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ

желатин - 3 г
молочный шоколад (34%) - 170 г
сливки (33%) - 265 г
сливочный творожный сыр - 600 г
сахарная пудра - 40 г

СОВЕТ

Я знаю ваш любимый вопрос «Чем заменить?» С пониманием отвечаю, что любой другой ягодой или фруктом. Это торт-конструктор, ему любой доминирующий цвет и вкус к «лицу».

Духовку разогреть до 160°C. Противень застелить листом бумаги для выпечки.

Молоко, корицу и сливочный сыр прогреть до растворения.

Белки взбить с половиной порции сахара и солью до мягкого блестящего клюва на средней скорости (7-10 минут).

Желтки взбить со второй половиной сахара до увеличения объёма в 3 раза (7-10 минут).

Просеять вместе дважды муку, крахмал и разрыхлитель.

В желтки подмешать третью часть меренги и сухие ингредиенты. 3 ст.л. теста вмешать в молочно-сырную смесь и вернуть обратно в чашу. В конце подмешать оставшуюся часть меренги.

Вылить половину теста на противень и разровнять до толщины 1 см (одна сторона должна быть длиной 30 см). Отправить в духовку примерно на 15 минут.

Вынуть, переложить на решётку, накрыть плёнкой и остудить. Повторить со второй половиной теста.

Каждый бисквит разрезать на 3 полоски шириной 9-10 см. Должно получиться 6 штук.

Для соуса смородину смешать с водой (30 г) и сахаром, положить розмарин и прогреть до 50-60°C.

Крахмал смешать с корицей и водой (20 г), влить в сотейник и прокипятить соус 2-3 минуты, непрерывно помешивая.

Снять с огня, переложить в чистую миску, накрыть плёнкой в контакт и охладить (розмарин оставить в соусе).

Для шоколадного крема желатин залить холодной водой.

Шоколад растопить, сливки довести до кипения. Смешать сливки с шоколадом и желатином, пробить блендером.

Накрыть плёнкой в контакт и охлаждать минимум 2 часа.

Сыр смешать с сахарной пудрой, охлаждённой шоколадной смесью и взбить до стабильности, плотности и гладкости.

370 г этого крема отложить в чистую миску, накрыть плёнкой в контакт и отправить в холодильник до использования. Он понадобится позже для выравнивания торта.



СМОРОДИНОВЫЙ ГАНАШ

черносмородиновое

пюре - 30 г

белый шоколад (33%) - 110 г

сливки (33%) - 10 г

глюкозный сироп - 12 г

сливочное масло - 50 г

Для смородинового ганаша шоколад растопить на водяной бане или в микроволновой печи.

Сливки вместе с глюкозным сиропом и смородиновым пюре довести до кипения. В три этапа подмешать горячую смесь к шоколаду, охладить до 40°C.

Добавить мягкое сливочное масло и пробить блендером до однородности. Накрыть плёнкой в контакт и оставить при комнатной температуре (21°C) до стабилизации ганаша на 30 минут.

Сборка |

Полоски коричневого бисквита покрыть равномерным слоем шоколадного крема, а сверху распределить черносмородиновый соус (розмарин предварительно извлечь).

Свернуть бисквит в рулет (по очереди полоску за полоской) и перевернуть вертикально на подложку.

Зажать раздвижным кольцом, сверху накрыть плёнкой в контакт и отправить в холодильник минимум на 6 часов.

Выровнять торт оставшейся частью шоколадного крема и отправить в морозилку на 40 минут.

Сверху покрыть тонким слоем смородинового ганаша.

А рецепт белых шоколадных потёков вы найдёте на стр. 36.

ЕЩЁ ОДИН СОВЕТ

Если вам нужно пробивать что-либо погружным блендером, делайте это в высоком пластиковом стакане. Так вы запустите внутрь начинки меньше пузырей.





*диаметр 17 см
вес 2 кг*

Не для всех, но для каждого, чтобы удивить и удивиться! Если сочетание голубого сыра и груши уже знакомо всем, то с бананом это что-то новенькое. Я как-то попробовала трюфель с такой начинкой и поняла, что конфетки мне мало. Хочу целый торт!

НЕ ДЛЯ ВСЕХ

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

белки - 140 г (4 шт.)
желтки - 72 г (4 шт.)
соль - щепотка
сахар - 160 г
мука - 65 г
какао - 20 г
кукурузный крахмал - 15 г
разрыхлитель - 3 г
сливочное масло - 30 г

ВЗБИТЫЙ ГАНАШ

желатин - 4 г
молочный шоколад (34%) - 150 г
сливки А (33%) - 175 г
глюкозный сироп - 30 г
сливки Б (33%) - 210 г

ИТАЛЬЯНСКАЯ МЕРЕНГА

белки - 90 г
сахар - 160 г
вода - 55 г

СОВЕТ

Перед тем как начинать варить сироп для итальянской меренги, сразу подготовьте себе нужное количество белков и миксер. И начинайте их взбивать, когда сахарный сироп достигнет температуры примерно 105°C.

Духовку разогреть до 160°C.

Подготовить высокое кольцо диаметром 17 см, положить его на бумагу для выпечки, бока не смазывать.

Белки взбить с половиной порции сахара и щепоткой соли на средне-высокой скорости (7-10 минут) до мягкого клюва. Переложить меренгу в другую миску.

Желтки взбить со второй половиной сахара до увеличения объёма в 3 раза (7-10 минут).

Сливочное масло растопить. Муку с кукурузным крахмалом, какао и разрыхлителем просеять вместе дважды.

К желткам лопаткой подмешать третью часть меренги. Сверху просеять сухие ингредиенты в 2 этапа и аккуратно перемешать.

2 ст. л. теста смешать с растопленным маслом и вернуть обратно в чашу. Подмешать оставшуюся часть меренги.

Вылить тесто в кольцо и выпекать 40-50 минут.

Вынуть, переложить на решётку и полностью остудить.

Снять кольцо, завернуть бисквит в пищевую пленку и отправить в холодильник на 8 часов. Разрезать на 3 коржа толщиной 2 см.

Желатин залить холодной водой.

Сливки А подогреть вместе с глюкозным сиропом до 60°C.

Растворить в этой смеси желатин, а потом подмешать растопленный шоколад, пробить блендером.

Охладить ганаш до температуры 40°C и добавить сливки Б. Ещё раз пробить блендером, накрыть плёнкой в контакт и поставить в холодильник на 8-12 часов.

Взбитый ганаш нужно готовить заранее, а взбивать следует непосредственно перед сборкой, на средней скорости миксера до момента, когда ганаш будет хорошо держаться на венчике и оставлять чёткий рисунок.

Данной порции меренги хватит ровно на оба мусса.

Взбить белки с 1 ст. л. сахара до состояния пивной пены и влить сахарный сироп (вода и сахар), доведённый до температуры 118°C. Продолжать взбивать меренгу до острого клюва и пока она не охладится до температуры 40°C.

БАНАНОВЫЙ МУСС

желатин - 4 г
сливки (33%) - 70 г
очищенный банан - 155 г
лимонный сок - 12 г
итальянская меренга - 115 г

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

желатин - 2 г
тёмный шоколад (70%) - 100 г
вода - 77 г
итальянская меренга - 120 г
сыр с голубой плесенью - 55 г

ПРОПИТКА

молоко - 90 г
молочный шоколад (34%) - 25 г

ГАНАШ ДЛЯ ПОКРЫТИЯ

молочный шоколад (34%) - 205 г
сливки (33%) - 75 г
глюкозный сироп - 25 г
сливочное масло - 100 г

ЕЩЁ ОДИН СОВЕТ

Толщину мусса советую измерять зубочисткой, окунув её в начинку. А остатки мусса можете разлить в стаканчики и съесть как самостоятельный десерт или залить в ещё одно, точно такое же кольцо, заморозить и использовать позже. В морозилке мусс может храниться до 2 месяцев.

Для бананового мусса желатин замочить в холодной воде.

Полувзбить сливки (текстура как у жидкой сметаны) и отложить в холодильник до использования.

С банана соскрести рыхлый белый слой, нарезать и отправить в чашу блендера. Влить лимонный сок и пюрировать.

Желатин растопить до 50°C, добавить в пюре и ещё раз пробить блендером. Протереть через сито.

Сначала подмешать полувзбитые сливки, а потом меренгу.

Вылить в кольцо диаметром 14 см до толщины 2 см, заморозить.

Для шоколадного мусса желатин также замочить.

Шоколад растопить до температуры 45°C.

Набухший желатин растопить до 50°C и смешать с водой, пробить блендером, влить шоколад и ещё раз пробить.

Охладить до 26°C. Подмешать в меренгу, сначала венчиком, а потом силиконовой лопаткой движениями снизу вверх.

Вылить мусс в кольцо диаметром 14 см до толщины 1,5 см, сверху покрошить сыр и слегка придавить. Заморозить.

Молоко для пропитки довести до кипения и вылить на шоколад, оставить на 2 минуты и размешать до однородности. Охладить и пропитать бисквиты непосредственно перед сборкой.

Осталось приготовить только ганаш для покрытия.

Шоколад растопить на водяной бане или в микроволновой печи.

Сливки вместе с глюкозным сиропом довести до кипения. Подмешать горячие сливки к шоколаду в 3 этапа. Охладить до 40°C.

Добавить мягкое сливочное масло и пробить блендером.

Оставить при комнатной температуре (21°C) до кристаллизации шоколада (30-40 минут). Покрыть торт и выровнять.

Сборка |

Итак, последовательность слоёв очень точно видно на первой фотографии, присмотритесь.

Единственная рекомендация — чтобы замороженная начинка не соприкасалась с бисквитом. То есть сначала нужно распределить немного взбитого ганаша, ровно по центру поставить диск замороженного мусса, вокруг него сделать бортик из ганаша и сверху ещё немного крема. Таким образом торт получится цельным и слои не будут распадаться при разрезании.

А после сборки, естественно, важно обернуть его в пищевую плёнку, затянуть кольцом, отправить в холодильник минимум на 4 часа и только потом покрыть ганашем.

В качестве декора ему очень идут облачка безе, как в примере на стр. 37, только с шоколадом.





*диаметр 17 см
вес 2 кг*

Его облик полностью характеризует наполнение. Без каких-либо хитростей, уловок, непредсказуемого характера и сюрпризов. Такой как есть! Нежный, мягкий, без чрезмерной приторности, но с приятной ненавязчивой сладостью. Совершенный.

малина-сабайон

МАЛИНОВЫЙ БИСКВИТ

белки - 140 г (4 шт.)
желтки - 72 г (4 шт.)
соль - щепотка
сахар - 150 г
мука - 80 г
кукурузный крахмал - 35 г
сублимированная малина - 5 г
сливочное масло - 30 г

ВЗБИТЫЙ ГАНАШ

желатин - 4 г
белый шоколад (33%) - 105 г
сливки А (33%) - 130 г
глюкозный сироп - 25 г
малиновое пюре - 115 г
сливки Б (33%) - 140г

МАЛИНОВОЕ КРЕМЮ

малиновое пюре - 130 г
желтки - 40 г
сахар - 20 г
пектин NH - 3 г
сливочное масло - 30 г

СОВЕТ

Примите во внимание то, что если будете использовать насадку другого размера, крем для выравнивания получится больше или меньше.

Духовку разогреть до 160°C.

Подготовить высокое кольцо диаметром 17 см, положить его на бумагу для выпечки, бока ничем не смазывать.

Белки взбить с половиной порции сахара и щепоткой соли на средней скорости (7-10 минут) до мягкого блестящего клюва. Переложить меренгу в другую миску.

Желтки взбить со второй половиной сахара до увеличения объёма в 3 раза (7-10 минут).

Сливочное масло растопить. Муку с кукурузным крахмалом просеять вместе дважды.

К желткам лопаткой подмешать третью часть меренги. Сверху просеять сухие ингредиенты и аккуратно перемешать силиконовой лопаткой движениями снизу вверх.

2 ст.л. теста смешать со сливочным маслом и вернуть в чашу.

Подмешать оставшуюся меренгу и сублимированную малину. Выпекать примерно 40-50 минут.

Вынуть, положить на решётку и остудить. Снять кольцо, бисквит завернуть в плёнку и отправить в холодильник на 8 часов.

Разрезать на 3 коржа толщиной 2см.

Для ганаша в первую очередь залить желатин холодной водой.

Сливки А подогреть вместе с глюкозным сиропом и малиновым пюре до температуры 60°C. Растворить в этой смеси желатин, подмешать растопленный шоколад, пробить блендером. Охлаждать до температуры 40°C и добавить сливки Б.

Ещё раз пробить смесь блендером, накрыть плёнкой в контакт и поставить в холодильник на 8-12 часов.

Взбить ганаш на средней скорости миксера до устойчивости непосредственно перед сборкой торта.

Для крема сахар смешать с пектином.

Пюре с желтками прогреть до 45°C и дождём всыпать сахар с пектином, непрерывно помешивая венчиком. Довести до 85°C (чтобы не перегреть, лучше делать это на водяной бане).

Переложить в чашу блендера, охладить до 40°C и добавить мягкое масло. Пробить блендером.

Распределить тонким слоем ровно на два кольца диаметром 14см и отправить в морозилку.

МУСС САБАЙОН

желатин - 3 г
сливки (33%) - 130 г
желтки - 55 г (3 шт.)
сахар - 35 г
«Амаретто» - 30 г

ПРОПИТКА

вода - 50 г
сливки (33%) - 35 г
сахар - 15 г
«Амаретто» - 10г

МАЛИНОВЫЙ КРЕМ

клубничное пюре - 85 г
кукурузный крахмал - 10 г
вода - 13 г
сливочное масло - 105 г
сливочный творожный сыр - 350 г
сахарная пудра - 75 г

Для мусса желатин залить холодной водой и дать набухнуть.

Желтки с сахаром взбить на водяной бане до растворения сахара (6-9 минут). Влить ликёр и взбивать ещё 3-4 минуты.

Снять с бани и растворить в этой смеси набухший желатин, перемешать, охладить до 26°С и подмешать полувзбитые сливки (текстура должна быть как у жидкой сметаны).

Распределить поверх малинового крема и заморозить.

Для пропитки нужно воду, сливки и сахар прокипятить 1 минуту, влить ликёр и охладить. Пропитать бисквиты непосредственно перед началом сборки торта.

Для малинового крема сперва необходимо загустить пюре.

Прогреть его до 50°С и влить крахмал, растворённый в воде, прокипятить 2 минуты, непрерывно помешивая венчиком, чтобы избежать образования комочков.

Переложить в миску и накрыть плёнкой в контакт. Охладить.

Мягкое сливочное масло взбивать с пудрой 10 минут.

Пастями ввести творожный сыр комнатной температуры и взбивать до однородности ещё 1-2 минуты.

Добавить загущенное пюре, венчик сменить на «весло» и перемешать до однородности. Если нет такой насадки, можно просто перемешать с помощью силиконовой лопатки.

Покрыть торт, используя насадку «лепесток» шириной 8 мм.

Сборка

Принцип сборки такой же, как и у предыдущего, шоколадного.

Очень важно спрятать замороженную начинку внутрь взбитого ганаша, чтобы она не соприкасалась с бисквитом. Это позволит сохранить стабильность торта и его целостность.

ЕЩЁ ОДИН СОВЕТ

Ганаш с ягодным или фруктовым пюре обычно мягче, чем без него. Но после стабилизации он отлично держит форму. Поэтому советую собирать этот торт в кольце.





диаметр 17 см
вес 2 кг

ТЫКВЕННЫЙ БИСКВИТ

белки - 140 г (4 шт.)
желтки - 72 г (4 шт.)
соль - щепотка
сахар - 160 г
мука - 130 г
кукурузный крахмал - 30 г
разрыхлитель - 6 г
тыквенное пюре - 165 г

МАНГОВАЯ НАМЕЛАКА

желатин - 3 г
манговое пюре - 100 г
глюкозный сироп - 12 г
белый шоколад (33%) - 115 г
какао-масло - 15 г
сливки (33%) - 160 г

ЛАЙМОВЫЙ ГЕЛЬ

лаймовый сок - 50 г
цедра одного лайма
вода - 80 г
соль - 2 г
сахар - 70 г
агар-агар - 3 г

СОВЕТ

Лучше всего результат будет именно с тыквой сорта баттернат, так как она сладкая и с однородной мягкой текстурой, без волокон.

Вы, скорее всего, зададитесь вопросом, почему в таком тропическом торте тыквенный бисквит. Всё дело в том, что нет смысла использовать для теста дорогое манговое пюре, если со вкусной сладкой тыковой результат будет очень схожим. Каротин в составе оранжевых фруктов и овощей даёт им общую нотку во вкусе. А это значит, что такой бисквит стоит попробовать и с запечённой морковкой, и с бататом.

ЛИМЕТТА

В первую очередь нужно запечь тыкву. Для этого завернуть небольшие кусочки плотно в фольгу и отправить в духовку при температуре 180-200°C на 30-40 минут.

Готовность проверить зубочисткой или вилочкой, тыква должна быть очень мягкой. Остудить и пробить блендером до однородности, откинуть на сито, чтобы лишняя влага стекла. Должно получиться ровно 165 г чистого пюре.

Духовку разогреть до 160°C. Подготовить высокое кольцо диаметром 17 см, положить на бумагу для выпечки, бока не смазывать.

Белки взбить с половиной порции сахара и щепоткой соли на средней скорости до мягкого блестящего клюва (7-10 минут).

Желтки взбить со второй половиной сахара до увеличения объёма в 3 раза (7-10 минут), подмешать тыквенное пюре.

Муку с кукурузным крахмалом и разрыхлителем просеять вместе дважды. Добавить к желткам в два этапа и аккуратно перемешать движениями снизу вверх. В конце подмешать меренгу в два этапа. Выпекать 40-50 минут.

Вынуть, переложить на решётку и полностью остудить. Снять кольцо, завернуть бисквит в плёнку и отправить в холодильник минимум на 8 часов. Разрезать на 3 коржа толщиной 2 см.

Для намелаки желатин залить холодной водой, дать набухнуть. Шоколад вместе с какао-маслом растопить на водяной бане или в микроволновой печи.

Пюре подогреть вместе с глюкозным сиропом до температуры 60°C. Растворить в смеси желатин и вмешать в шоколад.

К основной массе подмешать сливки (взбивать их не нужно!) и пробить блендером до однородности.

Часть намелаки залить в молд и заморозить (позже использовать для декора), а оставшуюся часть накрыть плёнкой в контакт и убрать в холодильник для стабилизации на 2 часа.

Для лаймового геля смешать сок, воду и соль, довести до кипения и проварить на медленном огне 3 минуты.

Агар смешать с сахаром и всыпать дождём в лаймовую смесь, непрерывно помешивая венчиком. Проварить ещё 1 минуту.

Накрыть плёнкой в контакт, охладить, а потом добавить цедру и пробить блендером до состояния геля.

ПРОПИТКА

вода - 40 г
кокосовое молоко - 70 г
сахар - 20 г
лаймовый сок - Юг

КОКОСОВЫЙ КРЕМ

сливочный творожный
сыр - 255 г
кокосовое молоко - 135 г
сахарная пудра - 60 г

МАНГОВЫЙ КРЕМ

манговое пюре - 65 г
кукурузный крахмал - 8 г
вода - Юг
сливочное масло - 80 г
сливочный творожный
сыр - 290 г
сахарная пудра - 60 г

МАНГОВОЕ КОНФИ

манговое пюре - 75 г
сахар - 15 г
пектин NH - 2 г

ЕЩЁ ОДИН СОВЕТ

Если у вас нет такого же молда, можно просто стабилизировать всю порцию намелаки в холодильнике и затем по спирали отсадить небольшое количество сверху на торт из кондитерского мешка, используя обычную круглую насадку.

Все ингредиенты для пропитки смешать и прокипятить 1 минуту на слабом огне. Полностью остудить.

Пропитать бисквиты непосредственно перед сборкой торта.

Для кокосового крема нужно смешать все ингредиенты в паше миксера и взбить до устойчивости. Кокосовое молоко при этом должно быть хорошо охлаждённым и без лишней воды.

Для мангового крема нужно в первую очередь загустить пюре, чтобы стабилизировать воду.

Крахмал растворить в воде. Пюре прогреть до 50°C и влить крахмал, прокипятить 2 минуты, непрерывно помешивая венчиком, чтобы избежать образования комочков. Переложить в миску, накрыть плёнкой в контакт и охладить.

Мягкое сливочное масло взбивать с сахарной пудрой 8-10 минут. Частями ввести мягкий сливочный сыр комнатной температуры и взбивать ещё 1 минуту.

Добавить загущенное манговое пюре, насадку венчик сменить на «весло» и перемешать до однородности. Покрыть торт.

Манговое конфи я использовала для заполнения дырочек от молда Coral, но вы можете придумать ему другое применение.

Сахар смешать с пектином.

Пюре прогреть до 45°C. Всыпать сахар с пектином, непрерывно помешивая венчиком, довести смесь до 85°C или до первого пузырька и проварить ещё 30 секунд.

Снять с огня, охладить до 60°C, перелить в кондитерский мешок и сразу наполнить дырочки в намелаке, которой украшен торт.

Сборка

На бисквит выдавить сначала бортик из кокосового крема, а внутрь хаотично отсадить манговую намелаку, капельки лаймового геля и этот же кокосовый крем. Повторить ещё раз.

Используйте только половину лаймового геля, этого будет достаточно. Меньшую порцию просто не получится приготовить.

А дальше всё как обычно: обернуть пищевой плёнкой, затянуть раздвижным кольцом, выдержать в холодильнике и покрыть манговым сырным кремом.

Использование намелаки в качестве декора по желанию.





диаметр 17 см
вес 2,2 кг

Исходя из состава, вы решите, что торт очень сладкий. Но есть там один интересный ингредиент, который всё меняет. Ты чувствуешь фундук, молочный шоколад, снова фундук, но уже мягкий, потому что бисквит, потом снова шоколад, но опять же с фундуком. А потом - раз! - и кислинка карамели с маракуйей просто поражает вкусовые рецепторы. И ты ждёшь, ждёшь, когда взорвёт ещё раз.

мой любимый фундучный

ФУНДУЧНЫЙ БИСКВИТ

белки - 105 г (3 шт.)
желтки - 54 г (3 шт.)
сахар - 120 г
соль - щепотка
мука - 75 г
кукурузный крахмал - 15 г
разрыхлитель - 4 г
сливочное масло - 18 г
молоко (3,2%) - 22 г
фундучная паста - 75 г

ВЗБИТЫЙ ГАНАШ

желатин - 3 г
молочный шоколад (34%) - 120 г
сливки А (33%) - 140 г
глюкозный сироп - 25 г
сливки Б (33%) - 170 г

ШОКОЛАДНЫЙ ЧИЗКЕЙК

молочный шоколад (34%) - 140 г
сливки (33%) - 120 г
сливочный творожный сыр - 210 г
яйца - 55 г (1 шт.)

СОВЕТ

Вместо фундучной пасты можно использовать пасту пралине (рецепт на стр. 13), и бисквит тут же приобретёт ещё и лёгкий карамельный оттенок во вкусе.

Духовку разогреть до 160°C. Подготовить высокое кольцо диаметром 17см, положить на бумагу для выпечки, бока не смазывать.

Белки взбить с половиной порции сахара и щепоткой соли на средней скорости до мягкого блестящего клюва (7-10 минут). Переложить в другую миску.

Желтки взбить со второй половиной сахара до увеличения объёма в 3 раза (7-10 минут).

Сливочное масло смешать с фундучной пастой и молоком, прогреть до однородности. Фундучную пасту для бисквита я всегда готовлю сама. Для этого нужно запечь фундук до золотистого цвета и перемолоть в блендере до однородности и выделения масла, без каких-либо добавок.

Муку с крахмалом и разрыхлителем просеять вместе дважды.

К желткам лопаткой подмешать третью часть меренги. Сверху просеять сухие ингредиенты и аккуратно перемешать лопаткой движениями снизу вверх. 2 ст.л. теста смешать с фундучной смесью и вернуть обратно в чашу.

Подмешать оставшуюся часть меренги и выпекать 40-50 минут.

Вынуть, переложить на решётку и остудить. Снять кольцо, завернуть бисквит в плёнку и отправить в холодильник на 8 часов.

Разрезать на 2 коржа толщиной 2,5 см.

Для взбитого ганаша желатин залить холодной водой.

Сливки А подогреть вместе с глюкозным сиропом до температуры 60°C. Растворить в этой смеси желатин, а потом подмешать растопленный шоколад и пробить блендером.

Охладить ганаш до температуры 40°C и добавить сливки Б. Хорошенько пробить блендером ещё раз, накрыть плёнкой в контакт и поставить в холодильник на 8-12 часов.

Взбить ганаш до устойчивости перед использованием.

Для чизкейка духовку разогреть до 90-100°C. Подготовить кольцо диаметром 16см, бока смазать маслом. Дно проложить бумагой для выпечки и обернуть фольгой.

Шоколад растопить вместе со сливками, подмешать в сыр в два этапа. Добавить яйцо и перемешать до однородности.

Выпекать 50-60 минут. Вынуть и охладить (минимум 4 часа).

ГЛАЗУРЬ ГУРМЭ

запечённый фундук - 60 г
молочный шоколад (34%) - 70 г
растительное масло - 35 г

КАРАМЕЛЬ С МАРАКУЙЕЙ

сахар - 150 г
глюкозный сироп - 70 г
сливки (33%) - 55 г
пюре маракуйи - 77 г
сливочное масло - 15 г

ПРОПИТКА

вода - 75 г
карамель с маракуйей - 35 г

КАРАМЕЛЬНЫЙ КРЕМ

сливочный творожный
сыр - 220 г
сливки (33%) - 85 г
карамель с маракуйей - 77 г

ВЕЛЮР

молочный шоколад (34%) - 60 г
какао-масло - 60 г

После того как чизкейк полностью стабилизируется в холодильнике, его нужно покрыть глазурью гурмэ.

Для этого шоколад растопить вместе с растительным маслом, подмешать перемолотый запечённый фундук и покрыть охлаждённый чизкейк с обеих сторон.

Сначала вылить половину глазури сверху, разровнять и положить в морозилку на 5-10 минут.

Затем снять кольцо, перевернуть чизкейк вверх дном и покрыть с обратной стороны. Снова отправить в морозилку на 10 минут или в холодильник до использования.

Для карамели взять сотейник с толстым дном и на сильном огне уварить сахар и глюкозу до карамели (185°C, янтарный цвет).

Параллельно довести сливки, пюре и масло до кипения, влить в карамель (деглазировать). Перемешать до однородности, снять с огня и сразу же процедить через сито, накрыть плёнкой в контакт и полностью охладить.

Для пропитки все ингредиенты смешать и прокипятить 1 минуту на слабом огне. Остудить и пропитать бисквиты непосредственно перед сборкой торта.

Для карамельного крема взбить все ингредиенты до стабильности и плотности. Советую начинать взбивать сразу же, как только добавили карамель, иначе она от холодных сливок и сыра очень быстро затвердеет.

Для велюра нужно отдельно растопить шоколад и какао-масло, смешать и пробить блендером. Использовать для покрытия при температуре 35-40°C.

Сборка |

Бисквит- крем - карамель-чизкейк - карамель- крем - бисквит.

В данном случае карамель должна соприкасаться с чизкейком. Так будет лучше для стабильности торта.

Выровнять торт взбитым ганашем, отправить в морозилку на 40-50 минут и затем покрыть велюром.

ЕЩЁ ОДИН СОВЕТ

Высота кремового бортика всегда должна быть вровень с начинкой, чтобы внутрь не попал воздух и конструкция в итоге не съехала. Это касается всех тортов.



диаметр 17 см
вес 2,2 кг

ВАНИЛЬНЫЙ БИСКВИТ

белки - 140 г (4 шт.)
желтки - 72 г (4 шт.)
соль - щепотка
сахар - 150 г
мука - 80 г
кукурузный крахмал - 35 г
ванильный экстракт - 10 г
сливочное масло - 30 г

ВЗБИТЫЙ ГАНАШ

белый шоколад (33%) - 135 г
сливки А (33%) - 180 г
глюкозный сироп - 32 г
ваниль - 1/2 стручка
желатин - 4 г
сливки Б (33%) - 230 г

ХЛОПКОВЫЙ ЧИЗКЕЙК

сливочный творожный сыр - 170 г
молоко (3,2%) - 60 г
сливочное масло - 30 г
сахар А - 25 г
желтки - 72 г (4 шт.)
ваниль - 1/2 стручка
мука - 36 г
кукурузный крахмал - 13 г
лимонный сок - 8 г
соль - щепотка
белки - 105 г (3 шт.)
сахар Б - 85 г

Да, торт можно покрыть и выровнять абсолютно любым кремом. Но велюр с чаем матча так хорошо сочетается с вишней по вкусу и дизайну! Самая любимая часть поедания торта - когда под вилочкой проламывается тонкий, как льдинка, велюр, который прячет под собой воздушный взбитый ганаш. Текстурная эйфория!

бамбук

Духовку разогреть до 160°C. Подготовить высокое кольцо диаметром 17 см, положить на бумагу для выпечки, бока не смазывать.

Белки взбить с половиной порции сахара и щепоткой соли на средней скорости до мягкого блестящего клюва (7-10 минут).

Желтки взбить со второй половиной сахара до увеличения объёма в 3 раза (7-10 минут).

Сливочное масло растопить. Добавить ванильный экстракт (если в нём есть краситель, для бисквита его лучше не использовать).

Муку с кукурузным крахмалом просеять вместе дважды.

К желткам лопаткой подмешать третью часть меренги. Сверху просеять сухие ингредиенты и аккуратно перемешать лопаткой движениями снизу вверх.

2 ст.л. теста смешать со сливочным маслом и вернуть обратно в чашу. Подмешать оставшуюся часть меренги, вылить тесто в кольцо и отправить в духовку. Выпекать 40-50 минут.

Вынуть, переложить на решётку и полностью остудить. Снять кольцо, завернуть бисквит в пищевую плёнку и отправить его в холодильник минимум на 8 часов.

Разрезать на 2 коржа толщиной 2 см.

Взбитый ганаш для покрытия лучше готовить заранее. Желатин залить холодной водой, дать набухнуть.

Сливки А подогреть вместе с глюкозным сиропом и семенами ванили до температуры 80°C, накрыть крышкой и дать настояться 1-2 часа, а потом снова прогреть до 60°C.

Растворить в этой смеси желатин, подмешать растопленный шоколад и пробить блендером. Охладить ганаш до 40°C, добавить сливки Б и снова пробить блендером, накрыть плёнкой в контакт и поставить в холодильник на 8-12 часов.

Взбить ганаш на средней скорости миксера до плотности и чёткого рисунка непосредственно перед использованием.

Для хлопкового чизкейка подготовить кольцо диаметром 18 см, дно обернуть бумагой и фольгой, бока не смазывать.

Сливочный сыр, молоко, сливочное масло и сахар А смешать и прогреть на водяной бане или в микроволновой печи до полного соединения и однородности.



ВИШНЁВОЕ КОМПОТЕ

замороженная вишня - 140 г
ваниль - 1/2 стручка
вишнёвое пюре - 100 г
сахар - 40 г
пектин NH - 3 г
лимонный сок - 3 г

ВАНИЛЬНАЯ ПРОПИТКА

молоко (3,2%) - 60 г
сливки (33%) - 50 г
сгущённое молоко - 40 г
ванильный экстракт - 5 г

СЫРНЫЙ КРЕМ

сливочный творожный
сыр - 270 г
ваниль - 1/2 стручка
сливки (33%) - 160 г
сахарная пудра - 55 г

ВЕЛЮР

белый шоколад (33%) - 60 г
какао-масло - 60 г
чай матча - 4 г

СОВЕТ

Когда готовите хлопковый чизкейк, сделайте полторы порции и оставшееся тесто залейте в керамические порционные формочки. Ешьте десерт ещё тёплым!

Добавить желтки, ваниль, а потом просеять муку и крахмал, влить лимонный сок и перемешать до однородности.

Белки смешать с сахаром Б и щепоткой соли, взбить на средней скорости до мягкого блестящего клюва (7-10 минут).

В два этапа подмешать сырную смесь в меренгу, используя сначала ручной венчик, а потом силиконовую лопатку.

Вылить тесто в кольцо и выпекать при 120-130°C примерно 50 минут, центр чизкейка должен слегка пружинить.

Охладить в выключенной духовке, а потом в холодильнике (минимум 2 часа). Подрезать чизкейк под диаметр бисквита.

Вишню разморозить, нарезать половинками или четвертинками (в зависимости от её размера), довести до кипения и ароматизировать ванилью минимум 1 час.

Вишнёвое пюре вместе с соком, который выделился из вишни, нагреть до 45°C, всыпать предварительно смешанный сахар с пектином и довести до кипения. Проварить 30 секунд, снять с огня, влить лимонный сок и добавить вишню.

Накрыть плёнкой в контакт и охладить.

Все ингредиенты для пропитки смешать вместе и довести до кипения. Пропитать бисквиты непосредственно перед сборкой.

Взбить все составляющие для сырного крема до плотности и стабильности. Ингредиенты, чаша и венчик при этом должны быть холодными.

Для велюра отдельно растопить шоколад и какао-масло, смешать и пробить блендером вместе с чаем матча. Использовать при температуре 35-40°C.

Сборка

Бисквит- крем - компоте-чизкейк - крем - компоте-бисквит.

Перед тем как выкладывать на крем вишнёвое компоте, нужно сделать бортик шириной минимум 1 см.

Выровнять торт взбитым ганашем, а потом, используя этот же крем, сделать рельеф бамбука.

Для этого нужно всего лишь выдавить сверху по краям торта бортик и загладить его мастихином, сделав эффект полости. Дальше выдавить две полосочки сбоку торта и также загладить мастихином (верхнюю вверх, а нижнюю — вниз).

Затем убрать торт в морозилку на 40-50 минут, покрыть велюром.





*форма 16 x 16 см
вес 2x1,5 кг*

Так вкусно, что хочется плакать! И сквозь слёзы тянуться за третьим кусочком - как минимум. Проверено и опробовано не на одном десятке людей. Присоединяйтесь к миру многослойности, звонкого хруста, миллиона точек ванили и взбитой карамели.

наполеон II

СЛОЁНОЕ ТЕСТО

вода - 219 г
соль - 18 г
сливочное масло А - 75 г
мука (10-11% белка) - 187 г
мука (13-15% белка) - 313 г
сливочное масло Б - 425 г
сахарная пудра (для карамелизации) - 100 г

ВЗБИТАЯ КАРАМЕЛЬ

желатин - 3 г
сливки (33%) - 270 г
сливочное масло - 30 г
ваниль - 1 стручок
сахар - 165 г
соль - 2 г

ЗАВАРНОЙ КРЕМ

желатин - 14 г
молоко (3,2%) - 1000 г
ваниль - 1 стручок
сахар - 170 г
желтки - 220 г
кукурузный крахмал - 72 г
сливочное масло - 100 г
сливки (33%) - 120 г

СОВЕТ

Иногда, по настроению, в качестве прослойки попробуйте сделать тонкие ломтики карамелизированного яблока. Они «Наполеону» очень идут.

Из данного количества ингредиентов у вас получится 2 торта размером 16x16 см, то есть 10 коржей (пошаговый процесс приготовления слоёного теста представлен на стр. 18-23). Вы также можете использовать только половину теста, а оставшуюся часть заморозить или приготовить мильфей со стр. 138.

Духовку разогреть до 160°C.

Разделить тесто на нужное количество частей и раскатать в квадраты размером 18x18 см, потому что коржи в процессе выпекания будут подниматься и уменьшаться.

Раскатанные коржи отправить в морозилку на 5-10 минут, а потом в духовку на 30 минут, до уверенного золотистого цвета.

Вынуть, обильно посыпать пудрой и отправить обратно на 3 минуты при 170°C и ещё 2 минуты при 220°C для карамелизации.

Подрезать под квадрат 16x16 см. Остудить на решётке.

Желатин залить холодной водой и дать набухнуть. В сотейнике смешать сливки, масло, семена и стручок ванили. Довести до кипения на слабом огне (для хорошей ароматизации ванилью).

В сотейнике с толстым дном растопить сахар до янтарного цвета (огонь средне-высокий). Как только сухая карамель готова, сразу влить горячую сливочную смесь. Перемешать до однородности, снять с огня, подмешать соль и сразу же процедить через сито.

Добавить в карамель набухший желатин и пробить блендером. Накрыть в контакт и отправить в холодильник на 12 часов.

Взбивать охлаждённую карамель на средне-высокой скорости примерно 5 минут. Венчик и чаша должны быть холодными.

Для заварного крема желатин залить холодной водой. Молоко довести до кипения вместе с половиной порции сахара, семенами и стручком ванили.

Тем временем желтки смешать со второй половиной сахара и кукурузным крахмалом. Влить горячее молоко в желтки, непрерывно помешивая венчиком. Перелить смесь обратно в сотейник, довести до кипения и проварить на среднем огне 1-2 минуты. Вмешать сливочное масло и желатин, процедить через сито, накрыть плёнкой в контакт и полностью охладить.

Размягчить крем «веслом» и подмешать взбитые сливки.

Собрать торт, прослоив его кремом и взбитой карамелью. Обсыпать бортики крошкой или нет — решать вам.



*диаметр 17 см
вес 2 кг*

Уже из названия понятно - это что-то очень интересное. Но я ведь должна вас убедить, что торт действительно стоит того, чтобы потратить на него своё время и место в желудке. Так вот, представьте вкус клубники в белом шоколаде, но с неким секретом, который очень трудно разгадать. Тебе всё так знакомо и понятно, но слегка солёное послевкусие умами заставляет буквально после каждого кусочка останавливаться и думать, размышлять.

клубничный умами

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

белый шоколад (33%) - 110 г
сливочное масло - 30 г
молоко (3,2%) - 40 г
белки - 140 г (4 шт.)
желтки - 72 г (4 шт.)
соль - щепотка
сахар - 150 г
мука - 110 г
кукурузный крахмал - 20 г
разрыхлитель - 5 г

КЛУБНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК

желатин - 3 г
клубничное пюре - 100 г
сливочный творожный сыр - 90 г
сахар - 40 г
сливки (33%) - 100 г

МУСС С ПАРМЕЗАНОМ

желатин - 4 г
белый шоколад (33%) - 160 г
сметана (25%) - 120 г
пармезан - 70 г
сливки (33%) - 220 г

Духовку разогреть до 160°C. Подготовить высокое кольцо диаметром 17 см, положить на бумагу для выпечки, бока не смазывать.

Шоколад, молоко и сливочное масло прогреть до соединения на водяной бане или в микроволновой печи.

Белки взбить с половиной порции сахара и щепоткой соли на средней скорости до мягкого блестящего клюва (7-10 минут). Переложить в другую миску.

Желтки взбить со второй половиной сахара до увеличения объёма в 3 раза (7-10 минут).

Муку с крахмалом и разрыхлителем просеять вместе дважды. К желткам лопаткой подмешать третью часть меренги. Сверху просеять сухие ингредиенты и аккуратно перемешать движениями сверху вниз.

2 ст.л. теста смешать с шоколадной смесью и вернуть обратно в чашу. Подмешать оставшуюся меренгу. Выпекать сразу же, примерно 40-50 минут.

Вынуть, переложить на решётку и остудить. Снять кольцо, завернуть бисквит в плёнку и убрать в холодильник на 8 часов.

Разрезать на 3 коржа толщиной 2 см.

Для холодного клубничного чизкейка желатин залить водой.

Сливки полувзбить (плотность должна быть как у жидкой сметаны). Отложить в холодильник до использования.

Сливочный сыр смешать с сахаром и пюре, прогреть до 40°C.

Желатин растопить (40-50°C), влить в сырную смесь и перемешать до однородности. Охладить до 26-30°C и вмешать сливки.

Разлить смесь в 2 кольца диаметром 14 см, заморозить.

Мусс с пармезаном нужно готовить непосредственно перед сборкой! То есть уже тогда, когда бисквит разрезан, все коржи пропитаны, а чизкейк полностью заморожен.

Желатин залить холодной водой, дать набухнуть.

Сливки полувзбить и отложить в холодильник до использования.

Шоколад растопить и смешать с мелко натёртым пармезаном.

ПРОПИТКА

белый шоколад (33%) - 35 г
молоко (3,2%) - 130 г

КЛУБНИЧНЫЙ ГАНАШ

клубничное пюре - 30 г
белый шоколад (33%) - 110 г
сливки (33%) - 10 г
глюкозный сироп - 12 г
сливочное масло - 50 г

СЫРНЫЙ КРЕМ

сливочный творожный
сыр - 300 г
ванильный экстракт - 5 г
сливки (33%) - 75 г
сахарная пудра - 60 г

50 г сметаны прогреть до 40-50°C и растворить в ней набухший желатин. Добавить в шоколад и перемешать.

Ввести оставшуюся часть сметаны и пробить блендером. Подмешать сливки. Использовать сразу же.

Для пропитки смешать все ингредиенты и довести до кипения. Охладить. Пропитать коржи во время сборки торта.

Для клубничного ганаша шоколад растопить на водяной бане или в микроволновой печи.

Сливки вместе с глюкозным сиропом и клубничным пюре довести до кипения. В три этапа подмешать горячую смесь к шоколаду, охладить до 40°C и добавить мягкое сливочное масло, пробить получившуюся смесь блендером.

Накрыть плёнкой в контакт и оставить при комнатной температуре (21°C) до стабилизации (примерно 30 минут).

Для сырного крема соединить все ингредиенты в холодной чаше и взбить до плотности и стабильности.

Сборка

На нижний бисквит ровно по центру положить замороженный клубничный чизкейк, сверху отсадить из мешка половину пармезанового мусса, накрыть вторым коржом.

Повторить процесс ещё раз. Отправить торт в холодильник на 8 часов минимум, до полной стабилизации муссов.

Выровнять сначала сырным кремом, отправить в морозилку примерно на 40 минут.

Затем сверху покрыть тонким слоем клубничного ганаша. Делать это нужно очень быстро, ведь тонкий слой ганаша моментально схватывается на холодной поверхности торта.



СОВЕТ

Если ганаш быстро схватился, а вы ещё не успели покрыть им торт так, как хочется, прогрейте его поверхность феном. Но очень быстро, не перестарайтесь!







Если я готовлю кофейный десерт, знайте - это очередной вызов самой себе, потому что с детства у меня какие-то странные и неоправданные стереотипы насчёт его вкуса. Кофе люблю, а вот на десерты совершенно не тянет. Но! Я всем всегда твержу, что нет невкусных продуктов, есть только приготовленные невкусно. Поэтому держите, распишитесь и можете не благодарить. Ведь я и так знаю, что вам будет очень вкусно. Мне этого достаточно.

кофеин

диаметр 17 см

вес 2 кг

КОФЕЙНЫЙ БИСКВИТ

молотый кофе - Юг
молоко (3,2%) - 90 г
сливочное масло - 45 г
белки - 140 г (4 шт.)
желтки - 72 г (4 шт.)
сахар - 160 г
мука - 100 г
кукурузный крахмал - 20 г
разрыхлитель - 5 г
какао-бобы - Юг

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ГАНАШ

желатин - 4 г
белый шоколад (33%) - 130 г
сливочный творожный сыр - 50 г
сливки А (33%) - 205 г
глюкозный сироп - 23 г
апельсиновый сок - 105 г
сливки Б (33%) - 210 г

СОВЕТ

Если вам где-нибудь по рецепту требуется цитрусовый сок, всегда сначала снимайте цедру. Если она нужна, используйте, а оставшуюся отправляйте в заморозку.

Духовку разогреть до 160°C, подготовить противень и высокое кольцо для выпекания диаметром 17 см. Ничем не смазывать.

Молоко довести до кипения, заварить им молотый кофе и процедить. Добавить сливочное масло, оно должно раствориться в молоке. Отложить до использования.

Муку, крахмал и разрыхлитель смешать и просеять вместе.

Белки взбить с половиной порции сахара до мягкого блестящего клюва (7-10 минут). Переложить меренгу в чистую чашу.

Желтки взбить со второй половиной порции сахара до увеличения объёма в 3 раза (7-10 минут). К желткам подмешать треть белков, в два этапа просеять сверху сухую смесь и аккуратно перемешать лопаткой движениями снизу вверх.

3 ст.л. теста добавить в кофейно-молочную смесь, перемешать до однородности и вернуть в тесто. В самом конце подмешать белки и дроблёные какао-бобы.

Выпекать сразу же. Так как нам нужно 4 коржа, намного удобнее и быстрее будет разделить тесто на 2 кольца и выпекать одновременно. Время зависит от вашей духовки, но в среднем это займёт примерно 30-35 минут.

Достать из духовки, переложить на решётку, дать полностью остыть и только тогда вынуть из кольца (для этого пройдитесь маленьким ножом или спатулой по краям формы).

Завернуть в плёнку и отправить в холодильник на 8 часов.

Перед сборкой разрезать каждый из бисквитов ровно пополам.

Для ганаша желатин залить холодной водой и дать набухнуть.

Шоколад отвесить в высокий стакан, в котором будет удобно пробивать блендером, добавить сливочный сыр и желатин.

Сливки А смешать с глюкозным сиропом, довести до кипения и вылить на шоколад. Дать постоять 2 минуты и затем пробить погружным блендером.

Охладить смесь до 40°C, влить холодные сливки Б, апельсиновый сок и ещё раз пробить блендером.

Накрыть плёнкой в контакт и отправить в холодильник минимум на 8 часов. А ещё лучше на 12, если есть время.

КРАНЧ

вафельная крошка - 25 г
запечённый кешью - 75 г
молочный шоколад (34%) - 50 г
паста пралине - 100 г

КОФЕЙНАЯ ПРОПИТКА

эспрессо - 70 г
сахар - 30 г



ЕЩЁ ОДИН СОВЕТ

Краю — это универсальная хрустящая начинка, которая может быть составляющей многих десертов. Экспериментируйте с разнообразием орехов и меняйте шоколад на любой другой.

Взбить ганаш непосредственно перед сборкой, желательно на средней скорости. Время зависит от используемых сливок и мощности вашего миксера. Главное — не сдаваться!

Может показаться, что смесь очень жидкая, но поверьте, этот ганаш прекрасно взбивается и в результате превращается в стабильный крем. Почему средняя скорость? Важно следить, чтобы не перевзбить ганаш и вовремя остановиться. Если скорость максимальная, будет тяжело уловить тот самый момент.

Для кранча шоколад растопить, кешью подробить в мелкую крошку (но не в муку!) и смешать все ингредиенты вместе. Рецепт пасты пралине ищите на стр. 143.

Для пропитки заварить кофе, добавить сахар и охладить.

Сборка

Каждый корж пропитать, используя ложечку или кисточку.

Кранч распределить тонким слоем на 3 коржа, один (верхний) оставить без него. Собрать торт, прослоив взбитым ганашем.

Завернуть в пищевую плёнку, затянуть кольцом, плотно зажав его, и отправить в холодильник минимум на 6 часов для стабилизации и созревания вкуса.

Покрыть торт кремом (ему идеально подойдёт шоколадный крем со стр. 74) и выравнивать.







*форма 16х16 см
вес 2,2 кг*

РОМОВАЯ ВИШНЯ

вишня (замороженная
или свежая) - 500 г
сахар - 80 г
ваниль -1 стручок
кукурузный крахмал -12 г
вода - 50 г
ром - Юг

ШОКОЛАДНЫЕ КОРЖИ

мёд - 75г
сахар -130 г
сода - 9 г
сливочное масло -105 г
яйца - 150 г
ром -15 г
какао - 70 г
мука - 345 г

СОВЕТ

Если толщина коржей вам покажется слишком маленькой, вы можете спокойно её изменить, уменьшив размер коржей или их количество.

Торт из детства, но по-взрослому. Восстановила его по памяти и ощущениям. Помню, что крем был всегда только из сметаны (домашней, конечно же). Шоколадные коржи готовились примерно так же, как для медовика, а в прослойку добавлялась вишня, которую закатывали в собственном соку. Я, кстати, тогда вообще торты не любила и ела только этот, мамин. А по-взрослому, потому что уже с хорошим качественным ромом. С ним поинтереснее вишня раскрывается.

ТОРТ ИЗ ДЕТСТВА

Готовится торт очень быстро! Придётся только коржи накатать, но это своего рода тестовая медитация, наслаждайтесь процессом. Дольше всего готовится вишня, потому что её настаивать нужно, так что советую начать с неё.

Вишню, сахар, воду (30 г) и стручок ванили (можете заменить на экстракт) сложить в сотейник и слегка прогреть.

Воду (20 г) и крахмал смешать и влить в тёплую вишню. Довести до кипения и проварить 2-3 минуты. Влить ром, проварить ещё 15-30 секунд. Снять с огня, накрыть крышкой и дать настояться 2 часа. А тем временем приготовить коржи и крем.

В жаропрочную миску положить мёд и поставить на кастрюлю с кипящей водой. Подождать, пока он станет жидким, и добавить соду. Сразу же произойдёт реакция и мёд начнёт пениться.

Непрерывно помешивая венчиком, проварить на бане 1 минуту и добавить нарезанное кубиками масло, дать ему полностью растопиться, а тем временем взбить яйца с сахаром (примерно 1 минуту, сильно взбивать не нужно).

Добавить яйца в медовую смесь, проварить 30-60 секунд, снять с огня и сразу же добавить ром и муку с какао, замесить тесто руками или в миксере с насадкой «весло». Оно не должно получиться очень плотным, будет слегка тягучим, но если потрогать, тесто не должно прилипать к рукам.

Завернуть в пищевую плёнку и положить в холодильник на 1 час.

Разделить тесто на 14 кусочков весом 60 г каждый. Раскатать максимально тонко, чтобы можно было вырезать квадрат со стороной 16 см. Советую раскатывать сразу на бумаге для выпечки и не забывать подпылять тесто мукой.

Выпекать 2-3 минуты при 200°C. Вынуть из духовки и, пока корж тёплый, подрезать под нужный размер. Охладить на решётке.

Пока выпекается один корж, нужно раскатывать следующий (обязательно пританцовывая). Таким образом на все коржи у вас уйдёт максимум 45-55 минут.

КРЕМ

сливки (33%) - 350 г
сметана (20-30%) - 400 г
сахарная пудра - 130 г

Перед приготовлением крема чашу и венчик желательно положить в холодильник на 10-15 минут.

Все ингредиенты сложить в чашу и взбивать на средне-высокой скорости до пышности. Время зависит от состава сливок, жирности сметаны, качества продуктов, поэтому может варьироваться от 3 до 10 минут. Не сдавайтесь! Всё взобьётся.

Сборка

Как собирать торт, думаю, вы и сами догадались.

Вишню откинуть на сито, чтобы лишняя жидкость стекла. Её, кстати, можно использовать для пропитки бисквитных тортов.

Каждый корж промазать 2 ст. л. крема и равномерно разложить вишню. Если собираетесь обсыпать торт крошкой, советую промазать только 13 коржей, а последний добавить к обрезкам.

Собрать полностью торт и немного крема оставить для того, чтобы чуть позже его обмазать.

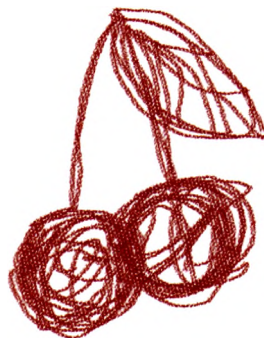
Обтянуть торт плёнкой и положить в холодильник на 2-3 часа, чтобы коржи размягчились и торт стал целостным.

Обмазать торт оставшимся кремом и сделать обсыпку. Возможно, этот способ вам покажется старомодным, но с шоколадной крошкой такое оформление смотрится очень интересно.



ЕЩЁ ОДИН СОВЕТ

Знаю, что многие не любят сметанные кремы, но я настоятельно рекомендую попробовать этот. Со сливками он преобразается как по вкусу, так и по текстуре. Ну и сметану выбрать хорошую, конечно же, со сроком годности до 2 недель.







ДЕСЕРТЫ

Когда я впервые приехала к своему мужу (на то время ещё будущему) в гости, преодолев расстояние в 1300 км, у меня была большая цель - испечь ему львовский сырник! Нет, не такой, как в первой книге. Тот сырник был совершенно другой, я же так старалась удивить. Сахара не пожалела, сухофруктов тоже, белого шоколада было много, а молочного ещё больше. Но мне, видимо, показалось, что сладости недостаточно, и сверху я ещё сгущеночки добавила. Много мы в тот вечер выпили крепкого кофе без сахара. Я тогда подумала, что Ромка сейчас заплачет.

От счастья, конечно же.

диаметр 18 см
высота 3 см

Сейчас многие любят украшать десерты свежими ягодами, потому что красиво! Соглашусь, но по вкусу это уместно не всегда. У меня часто бывали ситуации, когда я просто съедала ягоды, а потом уже приступала к десерту, чтобы не перебивать его вкус! Но в этом тарте клубника - это не только красиво. Здесь она как обязательный слой, без которого вкус десерта будет неполноценным.

клубничный тарт

ТЕСТО

сливочное масло - 110 г
сахарная пудра - 105 г
соль - 1 г
кукурузный крахмал - 60 г
мука - 205 г
миндальная мука - 32 г
яйца - 55 г (1шт.)

КЛУБНИЧНЫЙ ФРАНЖИПАН

сливочное масло - 55 г
сахар - 50 г
яйца - 55 г (1 шт.)
миндальная мука - 55 г
сублимированная клубника
(порошок) - 6 г

ЛИМОННЫЙ КРЕМ

желатин - 2 г
лимонный сок - 70 г
сахар - 50 г
яйца - 110 г (2 шт.)
цедра одного лимона
свежий базилик - 3-5 листиков

СОВЕТ

Если нет вкусной клубники— беда, потому что она здесь очень важна. Но! Можно найти любой сладкий сезонный фрукт или ягоду и получить совершенно другой, не менее вкусный тарт.

Масло размягчить, смешать с сахарной пудрой, солью, крахмалом, миндальной и пшеничной мукой, перемешать насадкой «весло» до образования влажной крошки.

Добавить яйцо и перемешивать до момента, пока тесто не соберётся в шар. Завернуть его в пищевую плёнку, слегка придавив до толщины 2-3см, и отправить в холодильник на 8 часов.

Раскатать тесто между двумя листами бумаги для выпечки до толщины 3мм. Вырезать круг диаметром 18см и несколько полосок шириной 3см. Работать нужно максимально быстро, чтобы тесто не размягчилось. Сформировать основу для тарта и отправить в холодильник на 30 минут.

Тем временем разогреть духовку до 180°C.

Выпекать тарт до равномерного золотистого цвета, 20-25 минут.

Вынуть и по желанию покрыть его яйцом для блеска и чтобы усилить хруст. Для этого нужно 40 г желтка смешать с 4 г сливок и смазать тарт, используя кисточку. Отправить в духовку, запекая до нужного уровня золотистости, примерно 5-10 минут.

Вынуть и охладить на решётке.

Франжипан готовится максимально просто. Нужно всего лишь взбить мягкое масло с сахаром (примерно 3 минуты), добавить яйцо, миндальную муку и сублимированную клубничную пудру, перемешать до однородности.

Выложить на дно тарта и отправить в духовку на 10-15 минут запекаться при температуре 160°C. Вынуть и охладить.

Для лимонного крема в первую очередь нужно залить желатин холодной водой.

Лимонный сок смешать с сахаром, яйцами и цедрой. Варить на среднем огне до самого первого пузырька.

Снять с плиты, сразу же процедить через сито и подмешать набухший желатин. Перемешать до однородности и добавить мелко рубленый базилик. Тут можете ориентироваться на свой вкус, размер листьев и сорт используемого растения.

К примеру есть базилик с мелкими листьями, вкус и аромат



КЛУБНИЧНОЕ КРЕМЮ

желатин - 4 г
клубничное пюре - 100 г
сахар - 50г
желтки - 54 г (3 шт.)
яйца - 55 г (1 шт.)
сливочный творожный
сыр - 80 г

ДЕКОР

свежая клубника - 250 г
зелёный базилик
нейтральная глазурь

которого очень отличается от фиолетового или крупнолистного. Охладить крем до 30°C и вылить сверху на франжипан, разровнять и отправить в холодильник.

Для кремю всё также нужно залить желатин холодной водой.

Пюре смешать с сахаром, желтками и яйцом, варить на среднем огне до первого пузырька (или, если уверены в своём термометре, до температуры 83°C).

Снять с огня, сразу же процедить через сито, растворить в тёплом кремю набухший желатин и добавить сыр, пробить всё в высоком стакане погружным блендером до однородности.

Охладить до 26-30°C и вылить сверху на лимонный крем. Отправить в холодильник минимум на 2 часа.

Клубнику разрезать на половинки и четвертинки, уложить сверху на тарт и по желанию покрыть нейтральной глазурью. Я её варю сама, рецепт, конечно же, вы найдёте в этой книге на стр. 58. Ну и про базилик не забудьте!

На следующей странице вы увидите фотографии тарта с малиной. Приготовить его сможете очень легко, используя рецепты из этой книги: тесто со стр. 114, франжипан со стр. 60, манговая намелака со стр. 87 и конфи из маракуйи со стр. 34.

ЕЩЁ ОДИН СОВЕТ

Алюминий и медь вступают в реакцию с лимонной кислотой, придавая кремю металлический привкус. Поэтому лучше использовать для приготовления курда сотейник из нержавеющей стали.

И ЕЩЁ ОДИН

Однажды при взвешивании ингредиентов для нейтральной глазури у меня из шкафа выпал зелёный листовый чай прямоком в чашку с пектином и сахаром. Пришлось варить как есть, потому что пектина больше не осталось. О, как же вкусно получилось! Понимаете ведь, в чём совет-то?







порция 21 шт.

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

мука - 75 г
разрыхлитель - 5 г
сахар - 95 г
какао - 15 г
яйца - 125 г
растительное масло - 35 г
молоко (3,2%) - 50 г

ТВОРОЖНЫЙ СЛОЙ

творог (9%) - 600 г
яйца - 220 г (4 шт.)
сахар - 95 г
ванильный экстракт - 2 ч.л.
цедра одного апельсина

ГЛАЗУРЬ

молочный шоколад (34%) - 150г
растительное масло - 60 г

СОВЕТ

Если хотите, чтобы шоколадная глазурь хрустела, нужно заменить растительное масло на масло какао и по желанию подмешать дроблёные орешки.

Когда настроение для завтрака сладкое, десертное, творожные батончики в шоколаде помогут сделать его особенным. Вечером накануне нужно уделить всего лишь 40 минут для того, чтобы утром осталось только окунуть каждый батончик в шоколад и наслаждаться.

творожные батончики

Духовку разогреть до 180°C и подготовить рамку или форму размером 21х21 см. На дно формы положить пергаментную бумагу, бока ничем не смазывать.

Для бисквита соединить сначала все сухие ингредиенты, перемешать венчиком до однородности.

Добавить растительное масло, яйца и взбивать 5 минут. Влить молоко и взбивать ещё 2 минуты на средней скорости.

Вылить тесто в форму, разровнять и выпекать 10-15 минут, пока центр бисквита не будет пружинить. Или проверить готовность сухой зубочисткой.

Охладить в форме, не вынимая.

Для творожного слоя смешать все ингредиенты. Если вы не любите цитрусовые, цедру можно исключить.

Вылить начинку сверху на бисквит и отправить запекаться на 35 минут при температуре 150°C.

Вынуть, остудить до комнатной температуры и отправить охлаждаться в холодильник на 2 часа.

Вынуть творожный пирог из формы и большим горячим ножом разрезать его на батончики размером 3х7 см. У вас должна получиться ровно 21 штука.

Отправить батончики в морозилку на 40 минут.

Тем временем приготовить шоколадную глазурь. Для этого нужно растопить шоколад вместе с растительным маслом в микроволновой печи или на водяной бане.

Остудить смесь до 35°C и окунуть в неё охлаждённые творожные брусочки. Для удобства лучше использовать высокий стакан или кружку, а батончик наколоть на вилку перед окунанием.

После глазировки все батончики положить на пергаментную бумагу, отправить на 10 минут в холодильник и тем временем заварить себе крепкий кофе без молока.





диаметр 8 см
порция 6 шт.

ШОКОЛАДНОЕ САВЛЕ

сливочное масло - 85 г
сахарная пудра - 50 г
соль - 1 г
мука - 125 г
миндальная мука - 15 г
какао - 15 г
яйца - 30 г

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

сливочное масло - 25 г
шоколад - 25 г
паста пралине - 100 г
мука - 25 г
какао - 12 г
сахар - 30 г
яйца - 150 г

ВИШНЁВАЯ КАРАМЕЛЬ

сахар - 150 г
глюкозный сироп - 70 г
сливки (33%) - 90 г
сливочное масло - 15 г
вишнёвое пюре - 77 г

СОВЕТ

Чтобы плёнка не прилипала сильно к карамели, так как та очень тягучая, можно накрыть мисочку с горячей карамелью бумажным полотенцем, а сверху фольгой. Таким образом весь пар, который будет подниматься, просто впитается в салфетку и никакого конденсата не будет.

Рецепт-медитация. Сначала кажется, что так много разных процессов, зачем заморачиваться ради пары-тройки тарталеток, но главное - начать. Начав, остановиться уже очень сложно. Так же как и потом остановить свои ноги, которые бегут к холодильнику за следующей.

ШОКОЛАДНЫЕ ТАРТАЛЕТКИ

Масло размягчить, смешать с сахарной пудрой, солью, крахмалом, какао, миндальной и пшеничной мукой, перемешать насадкой «весло» до образования влажной крошки.

Добавить яйца и перемешивать до момента, пока тесто не соберётся в шар. Завернуть его в пищевую плёнку, слегка придавив до толщины 2-3см, и отправить в холодильник на 8 часов.

Раскатать тесто между двумя листами бумаги для выпечки до толщины 3 мм. Вырезать круги диаметром 8 см и 6 полосок шириной 2см и длиной 25,2см.

Работать нужно максимально быстро, чтобы тесто не успело размягчиться. Сформировать основы в кольцах для тарталеток (я использовала перфорированные) и отправить в холодильник минимум на 30 минут.

Тем временем разогреть духовку до 180°C и подготовить бумагу или силиконовый коврик (я использовала перфорированный).

Выпекать тарталетки примерно 20-25 минут.

Остудить и аккуратно вынуть из форм.

Для бисквита духовку разогреть до 170°C. Подготовить противень, застеленный бумагой для выпечки или ковриком.

Сливочное масло, пасту пралине (рецепт на стр. 143) и шоколад растопить на водяной бане или в микроволновой печи, перемешать до однородности. Муку просеять вместе с какао.

Яйца взбивать с сахаром до увеличения объёма в 3 раза, примерно 5-6 минут. Добавить шоколадную смесь температурой 30°C и в самом конце подмешать муку с какао силиконовой лопаткой движениями снизу вверх.

Вылить на противень, разровнять до толщины примерно 5 мм и выпекать 10-15 минут. Вынуть, охладить на решётке.

Вырезать кольца диаметром 6см с отверстием диаметром 2см.

Вишнёвую карамель можно приготовить заранее и хранить в холодильнике в плотно закрытой баночке до 1 месяца.

В сотейнике с толстым дном на сильном огне уварить сахар и глюкозу до карамели (185°C).

Параллельно довести сливки, вишнёвое пюре и сливочное масло до кипения, влить в карамель (деглазировать). Перемешать до однородности, снять с огня и процедить через сито, накрыть пищевой плёнкой в контакт и полностью охладить.

НАМЕЛАКА С БОБАМИ ТОНКА

желатин - 3 г
молоко (3,2%) - 100 г
глюкозный сироп - 12 г
боб тонка - 1 шт.
молочный шоколад (34%) - 115 г
какао-масло - 15 г
сливки (33%) - 160 г

ГАНАШ

желатин - 4 г
сливки (33%) - 55 г
вишнёвое пюре - 55 г
глюкозный сироп - 20 г
молочный шоколад (34%) - 115 г
сливочное масло - 40 г

ДЛЯ СБОРКИ

дроблёный кешью - 40 г
какао-бобы - 20 г
нейтральная глазурь



ЕЩЁ ОДИН СОВЕТ

Обратите внимание на сборку этих тарталеток: песочная основа, кольцо из бисквита, внутри которого карамель, ганаш и замороженная начинка. На их основе можно делать совершенно разные вкусы.

Для намелаки желатин залить холодной водой.

Молоко подогреть вместе с глюкозным сиропом и натёртым на крупной тёрке бобом тонка до температуры 80°C, накрыть крышкой и дать настояться 1-2 часа. Затем прогреть до 60°C, процедить и растворить в этой смеси желатин.

Шоколад вместе с какао-маслом растопить на водяной бане или в микроволновой печи, смешать с молочной смесью и пробить погружным блендером.

К основной массе подмешать сливки (взбивать их не нужно!) и ещё раз пробить блендером.

Разлить намелаку в силиконовый молд на 6 ячеек диаметром 7 см, полностью заморозить.

Ганаш советую готовить в самом конце, так как им нужно наполнять тарталетки, пока он в жидком состоянии.

Желатин залить холодной водой. Молочный шоколад растопить в микроволновой печи или на водяной бане.

Вишнёвое пюре подогреть до 50°C и растворить в нём желатин.

Сливки с глюкозным сиропом прогреть до 60°C.

Смешать всё вместе: пюре, сливки и шоколад, пробить погружным блендером, охладить до 40°C, подмешать мягкое масло и ещё раз пробить блендером. Использовать сразу же.

Сборка |

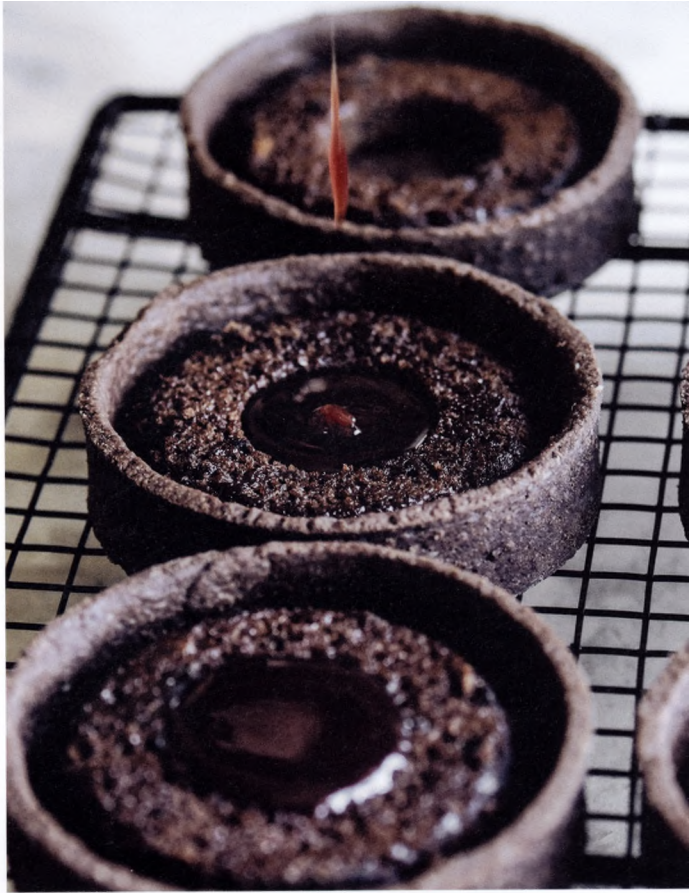
На дно каждой крышечки положить бисквит, внутрь которого налить вишнёвую карамель. Дать время стабилизироваться, примерно 10 минут.

Добавить немного орешков кешью и сверху залить ганашем, отправить в холодильник для стабилизации минимум на 2 часа.

Намелаку вынуть из молда и покрыть её нейтральной глазурью со стр. 58. Сразу же переложить на тарталетки.

Края посыпать дроблеными какао-бобами, а сверху положить листики из темперированного тёмного шоколада (по желанию).





на 2-4 порции

ЯГОДНЫЙ СОУС

клубника - 120 г
ежевика - 50 г
черника - 50 г
вода - 40 г
сахар - 30 г

СЫРНИЧКИ

творог (9%) - 400 г
яйца - 55 г (1 шт.)
сахар - 40 г
соль - 2 г
цедра половинки лимона
мука - 45 г

+ греческий йогурт для подачи

СОВЕТ

Возможно, из-за разницы в текстуре творога вам понадобится больше муки. Поэтому попробуйте сначала пожарить только один сырничек, чтобы убедиться, что всё хорошо.

От перестановки мест слагаемых сумма не меняется? Возможно, в математике этот принцип работает, но не в случае с сырниками. Спустя очень долгое время поисков идеальной подачи своего любимого десерта я наконец определилась с её форматом. И казалось бы, что ничего нового и уникального в этом нет, но вы попробуйте вместо обычной подачи соуса налить его обильно в миску с высокими бортиками и только потом положить сырнички. Да, именно «сырнички».

сырнички

Для соуса нужно смешать всё вместе, прокипятить на медленном огне 5-6 минут и пробить блендером до однородности.

Конечно можно использовать замороженные ягоды, конечно можно пропорции и вид этих ягод менять. А также можно оставить соус с кусочками!

В миске смешать до однородности творог, протёртый через сито, яйцо, сахар, соль, цедру (можно заменить на апельсиновую) и муку. В случае с большими сырниками я вместо муки добавляю кукурузный крахмал, но здесь принципиально важно не делать замену, иначе они будут плохо жариться во фритюре. Скатать из творожной массы маленькие шарики весом 15 г каждый, и можно сразу же жарить.

Только прошу, не пугайтесь вредности фритюра. Уже давно доказано, что если использовать свежее и разогретое масло, такой способ жарки даже менее вреден, чем на сковороде.

Масло нужно хорошо разогреть, потом огонь убавить до среднего и жарить буквально 1-2 минуты. Только не отправляйте во фритюр сразу все сырники, им не должно быть тесно.

Как только они станут приятно золотистыми, вынуть шумовкой и сразу положить на бумажное полотенце, чтобы оно впитало лишний жир. Обязательно дайте им немного остыть, так как сразу после фритюра они ещё очень горячие и мягкие внутри.

В мисочку налить тёплый соус, сверху положить тёплые сырнички и обязательно добавить большую ложку холодного греческого йогурта или сметаны.

Почему я указала, что количество ингредиентов рассчитано на 2-4 порции? Да потому что вполне выходит 4 стандартных порции, но я одна спокойно съедаю двойную!





*размер 3х8х3 см
порция 12 шт.*

Мою любовь к глазированным сыркам не описать банальными словами. Именно поэтому я решила доказать её рецептом - ведь так понять меня будет проще. Нежный творожный мусс с тягучей, слегка кислой карамелью, тончайшая оболочка из белого шоколада с чаем матча и хрустящее печенье, чтобы уж совсем забыться.

сырки гурмэ

САБЛЕ С ЧАЕМ МАТЧА

сливочное масло - 100 г
сахарная пудра - 95 г
соль - 2 г
кукурузный крахмал - 55 г
мука - 185 г
миндальная мука - 25 г
чай матча - 8 г
яйца - 55 г (1 шт.)

КАРАМЕЛЬ С МАРАКУЙЕЙ

сахар - 150 г
глюкозный сироп - 70 г
сливки (33%) - 55 г
сливочное масло - 15 г
пюре маракуйи - 90 г

ТВОРОЖНАЯ НАЧИНКА

желатин - 6 г
творог (9%) - 275 г
сливочный творожный сыр - 165 г
сахарная пудра - 70 г
сливки (33%) - 140 г

СОВЕТ

За неимением пюре маракуйи используйте сок лайма или лимона в том же количестве. Хуже не будет! Уж поверьте мне.

Масло размягчить, смешать с сахарной пудрой, солью, крахмалом, миндальной, пшеничной мукой и чаем, перемешать насадкой «весло» до образования влажной крошки.

Добавить яйцо и перемешивать до момента, пока тесто не соберётся в шар (примерно 1-2 минуты).

Раскатать тесто между двумя листами бумаги для выпечки до толщины 2 мм и отправить в морозилку на 20 минут.

Вырезать 12 прямоугольников размером 3х8см и отправить в холодильник на 30 минут. Старайтесь делать всё быстро, чтобы тесто в процессе не нагревалось.

Тем временем разогреть духовку до 160°C.

Выпекать печенье примерно 20 минут, желательно между двумя перфорированными ковриками для идеального внешнего вида (но можно и просто на пергаментной бумаге!).

Вынуть и охладить на решётке.

Из сахара и глюкозного сиропа сварить карамель, то есть довести до температуры 185°C или до янтарного цвета (огонь при этом должен быть не ниже среднего).

Параллельно довести сливки вместе с пюре маракуйи и сливочным маслом до кипения (если маракуйю замените на лимонный сок, подогревать лучше отдельно).

Деглазировать карамель, то есть влить горячие сливки с пюре, непрерывно помешивая венчиком. Осторожно! Держите лопатку за кончик ручки, чтобы не обжечься.

Проварить 1 минуту до однородности и пока карамель не утихнет.

Снять с огня и сразу же перелить в другую ёмкость. Охладить и переложить в кондитерский мешок.

Выбрать не кислый творог Такой, чтобы нравился вам по вкусу, и без каких-либо добавок. Это важно!

Желатин залить холодной водой. Дать набухнуть.

Протереть творог через сито, подмешать творожный сыр, сахарную пудру и прогреть до температуры 30°C. Это можно сделать в микроволновой печи или на водяной бане.

Желатиновую массу прогреть до 50°C и вмешать в творожную массу. Пробить всё вместе погружным блендером или очень хорошо перемешать венчиком до однородности.

ГЛАЗУРЬ ГУРМЭ

белый шоколад (33%) - 160 г
растительное масло
(рафинированное) - 40 г
какао-масло - 40 г
чай матча - 5 г
фисташки - 40 г

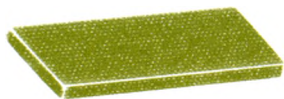
Взбить сливки и аккуратно подмешать в творожную начинку движениями снизу вверх.

Переложить массу в кондитерский мешок и наполнить ячейки в силиконовой форме. Я использовала прямоугольные размером 3х8х3см. В серединку не забыть выдавить полосочку карамели. Полностью заморозить. На это уйдёт минимум 2 часа.

Для глазури шоколад, растительное и какао-масло растопить вместе на водяной бане или в микроволновой печи. Добавить чай матча и пробить погружным блендером до однородности. Подмешать дроблёные фисташки и использовать при 30-35°C.

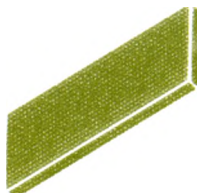
Замороженный сырок наколоть на тонкий нож, вилку или шпажку, окунуть полностью в глазурь, подождать буквально 2 секунды, чтобы она застыла, и положить на печенье.

Отправить в холодильник минимум на 1 час, чтобы творожная масса разморозилась. Есть обязательно руками!



ЕЩЁ ОДИН СОВЕТ

Если у вас нет точно такой же прямоугольной формы, можно использовать любую другую. Например, полусферу, эскимо или цилиндр.







Если уж и предлагать простой и быстрый рецепт, он обязательно должен быть таким, чтобы его хотелось готовить каждое воскресное утро, чтобы он становился традицией, чтобы вся семья просила ещё, ещё и ещё. Знаю, что некоторые совершенно не в восторге от банановой выпечки. Но, ребята, эти маффины - само волшебство. Вкус такой простой, знакомый, но в их текстурности хочется утонуть.

порция 12 шт.

банановые маффины

ИНГРЕДИЕНТЫ

сливочное масло - 110г
сахар - 140 г
яйца - 55 г (1 шт.)
сметана (25%) - 145 г
сода - 3 г
соль - 2 г
очищенный банан - 110 г
мука - 155 г
какао - 45 г
кукурузный крахмал - 16 г
шоколад (тёмный или
молочный) - 50 г

+ половинка банана для декора

Духовку разогреть до 180°C.

Сливочное масло растопить и перелить в миску, в которой будет удобно замешивать тесто.

Добавить сахар, яйца, сметану, соду и соль.

Банан размять вилочкой, но так, чтобы маленькие кусочки всё же остались. Подмешать в тесто.

Отдельно смешать муку, какао и крахмал. Всыпать в основную массу и перемешать до однородности. Взбивать не нужно, иначе тесто станет очень тугим.

Подмешать шоколад в каллетах. Если у вас не каллеты, а плитка, значит, порубить на маленькие кусочки. Также можно использовать и термостабильные капли.

Разложить тесто в бумажные формочки или, если их нет, смазать форму для маффинов маслом и присыпать какао.

Для того чтобы в каждой ячейке было одинаковое количество теста, я это делаю с помощью ложки для мороженого.

Сверху положить кружочек банана. Не обязательно, но, как по мне, это очень красиво. Выпекать примерно 30 минут. Готовность проверить зубочисткой.

Один маффин обязательно попробовать ещё тёплым!

СОВЕТ

Сделайте капсулы для маффинов из обычной бумаги для выпечки. Для этого нужно просто нарезать квадратики со стороной 13-15 см и уложить в форму, прижав пальцами. Очень стильно смотрится!

порция 16 шт.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

сливочное масло - 135 г

вода - 150 г

молоко (3,2%) - 150г

соль - 4 г

сахар - 5 г

мука - 180 г

яйца - 300г (5-6 шт.)

ДЛЯ ПОКРЫТИЯ

запечённые орехи - 100 г

сахарный сироп - 100 г

СОВЕТ

Стручок ванили, который использовали для ароматизации молока, после проваривания в креме промыть под проточной водой, просушить и поставить в ёмкость, где хранится сахар.

«Просто» потому что самые простые, но самые вкусные. Я тот ещё любитель интересных сочетаний и замысловатых процессов. Но тут сдаюсь, честно. Сладкая ореховая корочка и нежнейший заварной крем, обязательно с точечками натуральной ванили. И не нужно больше ни-че-го. Кроме ещё одного, пожалуй.

просто эклеры

Всё не так сложно, как многие усложняют (тавтология намеренная). Расслабьтесь, когда готовите эклеры. Трещинка? Нестандартная длина? Толще, чем пишут именитые кондитеры? Да всё равно, приготовьте их для себя, для других, не для фото, а чтобы вкусно было и чтобы глаза закатывались от удовольствия!

Перед тем как начинать приготовление теста, желательно сразу же отвесить себе нужное количество яиц и муки.

Масло нарезать маленькими кубиками, положить в сотейник, добавить соль, сахар, воду и молоко. Довести до кипения. Прямо чтобы сильно кипело и бурлило.

Одним движением всыпать всю муку, снять с плиты и энергично перемешать, используя деревянную или прочную силиконовую лопатку. Вернуть на средний огонь и проварить, помешивая, до момента, пока тесто не станет гладким, однородным и блестящим (примерно 2 минуты).

Переложить тесто в чашу миксера и начать перемешивать его насадкой «весло» на низкой скорости. Когда оно охладится до 50-60°C, ввести яйца по частям, каждый раз хорошо перемешивая до однородности. Должно получиться очень гладкое и глянцевое тесто. Если провести по нему пальцем бороздку, она должна сразу закрыться.

Переложить тесто в кондитерский мешок с насадкой «открытая звезда» диаметром 15-17 мм и дать ему отдохнуть 1 час.

Отсадить эклеры длиной 14 см на противень, застеленный бумагой для выпечки или перфорированным ковриком.

Покрыть сахарным сиропом (60 г сахара и 40 г воды прокипятить 1 минуту) из пульверизатора или аккуратно смазав кисточкой, сверху посыпать запечёнными дроблёными орешками.

Бумагу ничем не смазывать! Должно получиться 2 противня по 8 шт. Выпекать по одному.

Если духовка электрическая, то первые 15 минут нужно печь при 180°C, потом убавить до 160°C и печь до уверенной золотистой корочки (ещё примерно 15-20 минут). Газовую духовку нужно нагреть до 240°C, положить противень и убавить огонь до среднего, через 15 минут до минимума и печь до готовности.

Вынуть из духовки и дать полностью остыть. Хранить в плотно закрытом контейнере вне холодильника.



ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ

молоко (3,2%) - 400 г
сливки (33%) - 100 г
желтки - 120 г
сахар - 90 г
ваниль - 1 стручок
сливочное масло - 35 г
кукурузный крахмал - 45 г

Для крема первым делом нужно извлечь из ванили по максимуму вкус. Для этого сливки смешать с молоком, семенами и стручком ванили, довести до 80°C, накрыть крышкой и дать настояться минимум 1-2 часа.

Желтки смешать с сахаром и кукурузным крахмалом, а ванильное молоко довести до кипения.

Влить горячее молоко в желтки, непрерывно помешивая венчиком, вернуть смесь обратно в сотейник и варить на среднем огне 2 минуты после закипания. Мешайте интенсивно, чтобы крем на дне сотейника не подгорел!

Снять с огня, вмешать масло, процедить через сито, чтобы избавиться от стручка, накрыть плёнкой в контакт и охладить.

Наполнить кремом эклеры можно двумя способами: с двух сторон пирожного или через три дырочки в донышке. Если готовите для себя, наполняйте непосредственно перед тем, как их есть!

ЕЩЁ ОДИН СОВЕТ

Недавно пробовала очень простой и вкусный эклер, где в составе заварного крема была варёная сгущёнка. Так вкусно! Для этого нужно просто уменьшить количество сахара и добавить сгущенное молоко вместе со сливочным маслом.



*размер 5х9 см
порция 16 шт.*

Это же надо было до такого додуматься! Мильфей именно из тех рецептов, которые не хочется менять. Хочется усовершенствовать качество слоёв, с каждым разом делать крем всё лучше, нежнее и вкуснее, выбирать на рынке самую прелестную малину, но менять что-либо? Нет! Он идеален. Только прошу, ешьте его руками.

мильфей

СЛОЁНОЕ ТЕСТО

вода - 219г
соль - 18г
сливочное масло А - 75 г
мука (10-11% белка) - 187г
мука (13-15% белка) - 313г
сливочное масло Б - 425 г

КРЕМ ПАТИСЬЕР

молоко (3,2%) - 1000 г
ваниль - 1 стручок
желтки - 240 г
сахар - 175 г
кукурузный крахмал - 80 г
белый шоколад (33%) - 140г

+ малина для декора - 250 г

Никакого покупного теста! Только домашнее, приготовленное собственноручно. Рецепт пошаговыми фото на стр. 18-23.

Когда слоёное тесто ночь отлежится в холодильнике, можно наконец приступить к выпеканию.

Для этого нужно раскатать его до толщины 1,5-2 мм (должно получиться примерно два квадрата 30х30см), наколоть вилкой и охладить. Тем временем духовку разогреть до 160°C.

Тесто накрыть перфорированным ковриком и отправить выпекаться примерно на 30-40 минут до золотистого цвета. Очень важно пропечь тесто полностью, чтобы все слои внутри тоже были золотистыми, а не только сверху.

Снять коврик и выпекать ещё 5 минут. По желанию тесто можно карамелизировать, как в рецепте «Наполеона II» на стр.99.

Вынуть, переложить на решётку и охладить.

Вариантов подачи очень много, а значит, вы можете выбрать для себя наиболее подходящий. Лично я люблю порционный, поэтому советую разрезать корж на прямоугольники со сторонами 5х9см. Размер, естественно, может варьироваться. Однажды я делала малышей 2х4 см, очень красиво вышло!

Для крема молоко нужно довести до кипения вместе со стручком и семенами ванили.

Желтки смешать с сахаром и крахмалом (взбивать не нужно).

Влить горячее молоко в желтки, непрерывно помешивая венчиком. Перелить смесь обратно в кастрюлю, довести до кипения и прокипятить 2 минуты. Всё это время мешайте очень интенсивно, чтобы крем снизу не подгорел. Огонь при этом средний.

Снять с плиты и добавить шоколад, перемешать, пока он полностью не растворится. Процедить крем через сито в чистую миску. Накрыть плёнкой в контакт и охлаждать 1-2 часа.

Охлаждённый крем перемешать до однородности на минимальной скорости миксера, используя насадку «весло».

Переложить в кондитерский мешок. Прослоить тесто кремом и малиной. По желанию присыпать сверху сахарной пудрой.

СОВЕТ

Чтобы побыстрее охладить заварной крем, застелите противень пищевой плёнкой и выложите крем в него, разровняв тонким слоем. Не забудьте накрыть ещё и сверху, плёнкой в контакт.









Я решила не рассказывать вам, как это вкусно. Слишком некрасиво будет с моей стороны. Поэтому смотрите и представляйте. Представляйте гладкую текстуру крема с насыщенным фундучным вкусом, представляйте тягучую карамель с маракуйей, которая не сладкая, а с лёгкой кислинкой. И не забудьте представить, как это всё дополняется похрустыванием шоколадного кракелина с кусочками фундука. Нет, я не буду рассказывать вам, насколько это вкусно. Даже не просите!

порция 12 шт.

не классический пари-брест

ПАСТА ПРАЛИНЕ

фундук - 120 г
сахар - 90 г
вода - 25 г
ваниль - 1/2 стручка
соль - щепотка

КРАКЕЛИН

сливочное масло - 100 г
мука - 110 г
сахар - 100 г
какао - 10 г
фундук - 50 г

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

молоко (3,2%) - 100 г
вода - 100 г
соль - 3 г
сахар - 3 г
сливочное масло - 90 г
мука - 120 г
яйца - 200 г

СОВЕТ

В приготовлении заварного теста важно не переборщить с количеством яиц. Именно поэтому лучше пробить их блендером до однородности и вливать понемногу, чтобы следить за текстурой теста.

Фундук запечь при 160°C (примерно 15 минут), почистить.

Сахар с водой довести на среднем огне до температуры 118°C.

Всыпать орехи со стручком ванили и варить в сиропе, помешивая лопаткой. В какой-то момент сахар начнёт кристаллизоваться, варите дальше, после он перейдёт в состояние карамели.

Переложить орехи на пергаментную бумагу и охладить.

Частями отправить в блендер, добавить щепотку соли и перемолоть в пасту. Сначала грильяж превратится в «песок», тут главное не сдаваться и продолжать. Через несколько минут у вас должна получиться жидкая однородная паста.

Отложить до использования в холодильник.

Для кракелина масло нарезать кубиками и смешать вместе с мукой, сахаром, какао. Перемешать насадкой «весло» на низкой скорости до соединения ингредиентов (1-2 минуты).

Раскатать между двумя листами бумаги для выпечки до толщины 1,5 мм, посыпать дроблёным запечённым фундуком и отправить в морозилку минимум на 15 минут.

Вырубкой вырезать кольца диаметром 8 см с отверстием диаметром 2,5 см. Держать в морозилке до использования!

Технология приготовления заварного теста точно такая же, как в рецепте эклеров на стр. 134.

Переложить тесто в кондитерский мешок с насадкой «открытая звезда» диаметром 15-17 мм и дать ему отдохнуть 1 час.

Отсадить будущие пирожные на противень, застеленный бумагой для выпечки, или на перфорированный коврик в шахматном порядке, для хорошей циркуляции воздуха.

Бумагу ничем не смазывать! Диаметр колец должен составлять 6 см (можно с обратной стороны бумаги нарисовать круги для удобства). Сверху положить кракелин. У вас должно получиться 2 противня по 6 колечек на каждом. Выпекать по одному.

Если духовка электрическая, первые 15 минут выпекать при 180°C, убавить до 160°C и печь до уверенной золотистой корочки (ещё 15-20 минут). Газовую нужно нагреть до 240°C, положить противень и убавить огонь до среднего, через 15 минут до минимума и печь до готовности. Вынуть из духовки и дать остыть.

ФУНДУЧНЫЙ МУСЛИН

желатин - 4 г
молоко (3,2%) - 330 г
ваниль - 1 стручок
сахар - 60 г
желтки - 60 г
кукурузный крахмал - 30 г
сливочное масло - 240 г
паста пралине - 150 г

КАРАМЕЛЬ С МАРАКУЙЕЙ

сахар - 75 г
глюкозный сироп - 35 г
сливки (33%) - 50 г
сливочное масло - 8 г
пюре маракуйи - 40 г



ЕЩЁ ОДИН СОВЕТ

Я неспроста добавила в качестве начинки карамель с маракуйей. Классика — это, конечно, хорошо и очень вкусно! Но чтобы немного освежить десерт, советую привнести в него легкую кислинку. Вот, например, малина, чёрная смородина или лайм позволят совершенно по-новому почувствовать такой, казалось бы, уже привычный фундучно-карамельный вкус.

Для крема муслин желатин замочить в холодной воде.

Желтки смешать с сахаром и крахмалом (перемешать венчиком сразу же, так как сахар очень гигроскопичен и вытянет из желтка всю воду).

Молоко довести до кипения. Когда по краям сотейника начнут появляться маленькие пузырьки, снять с огня и тонкой струйкой влить в желтки, непрерывно помешивая смесь венчиком.

Вернуть обратно в сотейник и варить на среднем огне до загустения (2 минуты после закипания), очень интенсивно помешивая венчиком, чтобы не допустить образования комочков.

Процедить крем через сито и подмешать набухший желатин.

Переложить крем в широкую ёмкость, чтобы быстрее его стабилизировать, накрыть плёнкой в контакт и отправить в холодильник минимум на 2-3 часа.

Сливочное масло взбить, отложить.

Охлаждённый заварной крем размягчить на низкой скорости насадкой «весло», добавить пралине, взбитое сливочное масло и перемешать до однородности.

Переложить в кондитерский мешок с насадкой «закрытая звезда» или «открытая звезда», наполнить заварные кольца.

Для карамели в сотейнике с толстым дном на средне-сильном огне уварить сахар и глюкозный сироп до янтарного цвета.

Параллельно довести сливки, пюре и масло до кипения, влить в карамель. Перемешать до однородности, снять с огня и процедить через сито, накрыть плёнкой в контакт и охладить.

Сборка |

Разрезать кольца вдоль пополам, в каждое положить немного пралине, потом отсадить крем, внутрь которого выдавить карамель, используя одноразовый кондитерский мешок.

Посыпать дроблёным фундуком и накрыть второй половинкой. По желанию присыпать сахарной пудрой.







Макарон - это не просто десерт, это целая философия. Вот как думаете, почему я раньше не публиковала рецепт макарон? Потому что для меня важнее всего, чтобы получилось у вас. А этот маленький десерт очень неоднозначный. Нет-нет, я не написала «сложный», а именно неоднозначный. У каждого он свой, идеальный. На французской или итальянской меренге, со взбитым ганашем или не взбитым, с кислинкой или без, мягкий или поплотнее.

порция 25 шт.

макарон

ВЗБИТЫЙ КОКОСОВЫЙ ГАНАШ

желатин - 3 г
белый шоколад (33%) - 105 г
сливки А (33%) - 50 г
кокосовое молоко - 115 г
глюкозный сироп - 25 г
сливки Б (33%) - 140 г

МАКАРОНАХ

белки - 100 г
сахар - 100 г
стабилизатор (соль или
винный камень) - 1 г
сахарная пудра - 140 г
миндальная мука - 135 г
кокосовая стружка - 30 г

Меня бесят (да, я всё же употребляю именно это слово) вот эти все заморочки вокруг каких-то миндальных печенюшек, которые в основном являются только крышечкой, оболочкой. Я как-то опубликовала фото шоколадных малышей, в итоге такая туча экспертов налетела, что желание кому-то что-то доказывать пропало. А зачем? Что можно сказать по фото? Приходите в гости, я угощу! Только так нужно доказывать свою позицию. Только так вы можете почувствовать, как две миндальные крышечки слегка пропитываются, и когда прокусываешь макарон, они, как тонкие льдинки, проламываются, позволяя тебе ощутить всю нежность ганаша и насыщенный вкус начинки. Макарон — маленький десерт, поэтому он должен быть настолько вкусным и насыщенным, чтобы ты его запомнил навсегда. Мне больше нравятся макарон на французской меренге, личное предпочтение во вкусе. И ах да, я их пеку в газовой духовке на пергаментной бумаге, потому что это действительно несложно. Правда, для инстаграмных макарон придётся просто чуть больше попрактиковаться.

В первую очередь лучше приготовить ганаш, так как ему нужно время на охлаждение. Но перед этим не забудьте хорошенько охладить ещё и кокосовое молоко, так как нам нужна только густая белая масса без лишней воды!

Желатин залить холодной водой.

Сливки А подогреть вместе с глюкозным сиропом и кокосовым молоком до 60°C. Перелить в высокий пластиковый стакан, добавить набухший желатин, растопленный шоколад и пробить смесь погружным блендером.

Охладить ганаш до температуры 40°C и добавить сливки Б, ещё раз пробить блендером, накрыть плёнкой в контакт и поставить в холодильник на 8-12 часов.

Для макаронажа смешать миндальную муку и сахарную пудру, просеять. Если у вас дома очень влажно и мука долго хранится, её нужно просушить в духовке.

Смешать белки комнатной температуры с сахаром и стабилизатором и взбить на средней скорости до мягкого клюва. Это займёт 10-12 минут. Взбивать всё время на одинаковой скорости!

СОВЕТ

Попробуйте как-нибудь приготовить капкейки с шапочкой из этого кокосового ганаша. Он безумно нежный и при этом прекрасно держит форму и отсаживается через кондитерскую насадку.

ВИШНЁВОЕ КОНФИ

вишнёвое пюре - 200 г

сахар - 55 г

пектин NH - 3 г

лимонный сок - 3 г



В два этапа просеять миндально-сахарную смесь и перемешать лопаткой снизу вверх. Вымешать массу до однородности.

Отсадить на бумагу или коврик до диаметра 4-5 см (у меня из этой порции получается 2 противня) и посыпать кокосовой стружкой. Дать немного подсушиться, время зависит от влажности в помещении. Трогайте слегка пальчиком, поверхность должна покрыться тонкой корочкой.

Выпекать примерно 12 минут при 140°C (время и температура усреднённые, конечно же, но отталкивайтесь от них).

Вынуть, снять с противня и охладить.

Для вишнёвого конфи сахар смешать с пектином.

Пюре прогреть до 45°C, дождём всыпать сахар, непрерывно помешивая венчиком, довести смесь до кипения.

Снять с огня, влить лимонный сок, накрыть плёнкой в контакт и охладить до 4°C. Пробить блендером и использовать.

Если хотите такие же шоколадные крышечки, как справа на фото, можно использовать те же пропорции ингредиентов и ту же технологию приготовления, только заменив 35 г миндальной муки на 20 г какао. А в качестве начинки отлично подойдёт ганаш со стр. 28 и конфи из маракуйи со стр. 34.

Сборка

Совсем слегка продавить крышечки с внутренней стороны (да, я люблю, когда в разрезе начинка не ровной линией).

Используя кондитерский мешок, выложить крем на одну крышечку и совсем капельку по центру на вторую, внутрь выдавить немного конфи и скрепить половинки.

Дать время на пропитку (примерно 8 часов).

ЕЩЁ ОДИН СОВЕТ

Сделайте как-нибудь миндальную муку сами, перемолов запечённые орехи вместе со шкуркой, или замените миндаль на фундук. Да, соглашусь, это немного отразится на внешнем виде. Но не настолько, чтобы упустить возможность сделать этот маленький десерт вкуснее!







порция 23 шт.

Помните моё арахисовое печенье из первой книги? Мне кажется, что даже те, кто не успел ещё его приготовить, понимают, о чём речь. Так вот, ловите новый наркотик. В этот раз фундучный, но с совершенно другими текстурой и уровнем зависимости.

фундучное печенье

ВЗБИТАЯ КАРАМЕЛЬ

желатин - 3 г
сливки (33%) - 270 г
сливочное масло - 30 г
ваниль - 1 стручок
сахар - 165 г
соль - 2 г

ТЕСТО

сливочное масло - 100 г
фундучная паста - 140 г
сахар - 100 г
тёмный шоколад (54%) - 50 г
яйца - 55 г (1 шт.)
мука - 190 г
разрыхлитель - 5 г
дроблёный фундук - 60 г

+ крупная соль для посыпки

СОВЕТ

Теперь представьте любое другое песочное тесто: миндальное, шоколадное, солёное, фисташковое, с лавандой или ванильное. А дальше пофантазируйте с начинкой: лимонная карамель, сырный крем, конфитюр или компот, кусочек расплавленного сыра, намелака... Понимаете, к чему я веду?

Взбитая карамель из рецепта «Наполеона II» со стр. 99.

Карамель взбивать непосредственно перед использованием, то есть в данном случае тогда, когда печенье уже будет готово.

Духовку разогреть до 160°C. Подготовить противень, застеленный бумагой для выпечки.

Мягкое масло взбивать с сахаром и фундучной пастой насадкой «весло» примерно 8 минут. Я использовала фундучную пасту без каких-либо добавок. Только запечённый фундук, который перемолола в блендере до выделения масла и образования густой тягучей пасты. Если ваш блендер не справляется, ему можно помочь, добавив к фундуку сахар, который нужен по рецепту. От трения и нагревания сахар начнёт таять и тем самым поможет быстрее превратить фундук в однородную массу.

После взбивания масла с пастой добавить яйцо и растопленный шоколад (аккуратно, не перегрейте его, 40°C достаточно). Следом отправить муку, предварительно смешанную с разрыхлителем, и половину дроблёного фундука.

Как только тесто станет однородным, нужно завернуть его в пищевую плёнку и отправить в холодильник на 30 минут.

Сформировать шарики весом 30 г каждый, слегка прижать до толщины 1 см, посыпать сверху дроблёным фундуком и отправить в духовку. Через 10 минут вынуть и каждое печенье прижать слегка по центру маленьким стаканчиком с ровным дном или крышечкой, чтобы сделать небольшое углубление для будущей начинки. Выпекать ещё 10-15 минут.

Вынуть и полностью остудить.

Наполнить каждое печенье взбитой карамелью, слегка посыпать крупной солью и начать готовить вторую порцию.

порция 35 шт.

ИНГРЕДИЕНТЫ

кешью - 125 г

миндаль - 125 г

сушёная клюква - 100 г

коньяк - 100г

молочный шоколад - 350 г

морская соль - 4 г



СОВЕТ

Теоретически шоколад можно и не темперировать, но тогда придётся хранить конфетки в холодильнике и есть очень быстро, так как они начнут таять от теплоты рук. Хотя, думаю, это для вас не такая уж и большая проблема.

Во Львовской мастерской шоколада уже 5 лет неизменно самой любимой конфетой является «Шварцвальд». И абсолютно всегда, когда наш путь лежит через этот магазинчик, коробочку обязательно нужно захватить с собой. Но вы не поверите, я только несколько месяцев назад наконец-то додумалась сделать эти конфеты сама! Почему? Как так? Возможно, чтобы не нарушать традицию, предположила я. Но зато теперь у нас появилась новая - готовить их без повода!

любимые конфеты

Конечно же, орехи и сухофрукты можно использовать любые! Но советую в первый раз не отклоняться от рецептуры и попробовать именно такое сочетание.

Сушёную клюкву промыть, обсушить и залить коньяком, накрыть плёнкой и положить в холодильник на ночь. Потом всю жидкость слить и использовать для ароматизации выпечки, а клюкву снова обсушить бумажным полотенцем.

Орехи запечь при 150°C до золотистого цвета, примерно 15 минут. Остудить, слегка подробить ножом (буквально на половинки, не сильно!) и смешать с клюквой.

Затемперировать шоколад, следуя инструкции со стр. 24-27. Не стоит пугаться и откладывать этот рецепт в долгий ящик, всё очень просто. Эти конфеты того стоят!

Смешать шоколад с орехами и сразу же разложить по столовой ложечке (примерно 20 г) на пергаментную бумагу или силиконовый коврик. Слегка посыпать солью.

Отложить до полной кристаллизации шоколада — в идеале на 8 часов. Но так трудно удержаться и не попробовать хотя бы две конфетки сразу же, через 20 минут!







диаметр 28 см

НАЧИНКА

сгущенное молоко - 350 г
пекан - 80 г
морская соль - 8 г

ТЕСТО

мука - 400 г
дрожжи - 7 г
сахар - 45 г
соль - 5 г
молоко (3,2%) - 190 г
яйца - 90 г
сливочное масло - 50 г

Когда хочется чего-то очень уютного, такого простого и домашнего. Чтобы можно было оторвать мягкую булку руками и утонуть в её пышности и совершенстве, залив огромной кружкой горячего чая. Не стоит ждать особенного случая, его нужно создавать!

плетёнка

Первым делом нужно сварить сгущёнку. А для этого достаточно просто снять этикетку, залить водой и варить на слабом огне 2 часа (следить за тем, чтобы вода покрывала банку полностью!). Пекан запекать при температуре 150°C 10-15 минут.

Для теста все ингредиенты должны обязательно быть комнатной температуры! От этого зависит время его созревания.

В чашу сложить всё, кроме масла, и вымешивать 5 минут на второй скорости (или 7 минут руками). Добавить мягкое сливочное масло и вымешивать ещё 10 минут.

Положить тесто в чистую чашу, смазанную маслом, накрыть плёнкой и оставить на 90 минут в тёплом месте.

Раскатать тесто в прямоугольник размером 40х20см, полностью смазать варёной сгущёнкой, посыпать крупной солью и рубленым пеканом. Свернуть в рулет, разрезать его вдоль пополам и сформировать веночек.

Внутрь советую положить кольцо из фольги, чтобы после выпекания осталась дырочка.

Накрыть плёнкой и оставить в тёплом месте на 60-80 минут.

Выпекать при температуре 180°C примерно 30 минут.

Вынуть, остудить на решётке и обязательно оторвать маленький кусочек, пока булочка ещё тёплая!

СОВЕТ

Если хотите полакомиться тёплой выпечкой с самого утра, приготовьте тесто с вечера и сразу отправьте его в холодильник. Это замедлит брожение и позволит тесту продержаться ночь.

На часах 1:30, а я только закончила выравнивать торт. При том что начала это увлекательное занятие 4 часа назад, на минуточку. Четыре!

Пишу этот текст на момент, когда книга практически готова и осталось только отснять фото для обложки (поняли уже, какой именно торт я выравнивала?). Не знаю, на какую страницу мы его добавим, но не поделиться впечатлениями об этом вечере я просто не могла. В первую очередь чтобы вы немного посмеялись. А ещё для понимания, что этот мир не идеален и у всех иногда «руки не из того места».

В общем, решила я покрыть торт ганашем на белом шоколаде, но так как мне нужен был цвет «крем-брюле» (ага, вот именно такой), я добавила в него 30 г тёмного. Мне казалось, что это очень мало и все должно быть идеально, но цвет получился, как у подгоревшего крем-брюле. Начала я добавлять снова белый шоколад, ведь дело ответственное, обложка как-никак. Но что вы думаете? Он закончился!

Закончился!

Думаю, ладно, выровняю этим, а если будет выглядеть слишком тёмным, завтра куплю белый шоколад и покрою тонким слоем, чтобы добиться всё же нужного цвета. Но из-за того, что я не перепроверила температуру при добавлении масла, ганаш всё не мог стабилизироваться, и как только я покрывала им торт, он просто стекал вниз. Плюс ко всему на кухне у меня +25, потому что весь месяц было +15, а вот сегодня нужно торт ровнять, для обложки!

Я выдыхаю и жду, пока ганаш всё-таки стабилизируется. Но спустя час он так же грустно стекает с торта на подложку. Сняла я его полностью, торт отправила в холодильник и уже настроилась на приготовление белкового крема, так как в холодильнике увидела контейнер с белками. Но! Практически всё масло ушло на ганаш, и мне не хватало буквально 50 г.



Муж, наблюдая со стороны всю эту ситуацию, спокойно, без лишних вопросов, оделся и только спросил:

— Какое?

— Любое!

Но лучше бы не любое, потому что при добавлении масла в швейцарскую меренгу крем за две секунды расслоился. В этот момент Рома решил выйти из кухни, так как обстановка там очень накалилась.

Стою я над двумя чашами испортившихся кремов и в один момент решаю смешать их, ведь куда уж хуже. И о чудо! После 30 секунд взбивания меренговый крем плотнеет, становится гладким и, вы не поверите, того самого цвета крем-брюле! А знаете, что самое удивительное? То, что он ещё и вкусный получился. Я не очень люблю масляно-белковый крем, иногда отдаю ему предпочтение только из-за текстуры и стабильности, но этот и правда был хорош.

Итак, пропорции я вам не подскажу, так как сами понимаете, ситуация была нервной. Но я только хочу попросить вас никогда не сдаваться. Даже когда кажется, что всё пропало. Минус на минус всегда даёт плюс.





Мельник, Виктория.

М48 Чизкейк внутри. Книга третья : десерты, которые хочется повторить! / Виктория Мельник. — Москва : Эксмо, 2020. — 160 с. : ил. — (Кулинария. Готовит шеф).

Долгожданная новинка от кондитера и популярного блогера Виктории Мельник (@vicky_bakery). Еще больше рецептов и вдохновения от художника-кондитера, книги которой стали супербестселлерами. Это третья и последняя часть из серии книг «Чизкейк внутри». Первые две побили все рекорды продаж и стали любимыми для сотен тысяч домашних кондитеров. Книги Виктории любят не только за удивительно красивую подачу и безупречный стиль фотографий. По ее рецептам действительно легко приготовить самые изысканные десерты. Абсолютно новые оригинальные авторские рецепты чизкейков и других десертов сопровождаются пошаговыми фотографиями и разделом теории с подробным описанием приготовления. Это увлекательное путешествие в мир тортов подарит вам не только вдохновение и новые кулинарные открытия, но и радость от полученных результатов.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-103468-9

© Мельник В., фото, текст, 2020
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2020

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ГОТОВИТ ШЕФ

Мельник Виктория

ЧИЗКЕЙК ВНУТРИ

Книга третья

Шеф-редактор: Мария Виноградова

Фото: Виктория Мельник

Дизайн и иллюстрации: Роман Мельник

Корректор: Екатерина Хохлова

Ответственный редактор А. Братушева

16+



ISBN 978-5-04-103468-9



9 785041 034689 >

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книг



Во времена университетских годов, написания курсовых и дипломных работ, когда основная часть теоретических разделов копиластлась из книг и с сайтов, я и представить себе не могла, что в будущем напишу книгу. Книгу! Где каждая буква, каждое слово моё, целиком и полностью, с пониманием всех процессов и большой любовью. Иногда бывают моменты, когда я даже не успеваю за своими мыслями. Поток текста в голове так и течёт, а пальцы невольно бьют по клавиатуре.

Спасибо, что вы были со мной всё это время длиною в три книги. Что слушали и доверяли, готовили, ошибались, но пытались снова, делились результатами и счастливыми моментами рождения первого в жизни торта.

Многие говорили, что, читая мои мысли и рецепты, ощущают моё присутствие. Это всё потому, что я всегда представляю перед собой тебя, мой друг. Невозможно писать о бисквитах, чизкейках или тарталетках в пустоту. Поэтому спасибо, что был рядом.

Желаю вам неистовой любви к тому, что вы делаете. Не останавливайтесь! Верьте в себя, но всегда оставляйте маленькую капельку сомнения, которая поможет двигаться вперёд. Бесконечного вам вдохновения, истинного удовольствия от процесса и самых вкусных десертов!

С любовью, Вика

Виктория Мельник, кондитер,
фуд-фотограф, кулинарный художник

ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Instagram: breadsalt_ru

ISBN 978-5-04-103468-9



9 785041 034689 >

**Завершение серии книг
кулинарного бестселлера
«Чизкейк внутри»! Ещё больше
профессиональной теории,
интересных рецептов, заметок
и секретов. Десерты,
которые вы обязательно
захотите повторить!**

