





СОД

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| ОТ АВТОРА | 8 | Прага | 42 |
| ИНГРЕДИЕНТЫ | 12 | Классический чизкейк | 46 |
| ТЕСТО | 16 | Шоколадный чизкейк | 48 |
| ХРАНЕНИЕ | 17 | Три шоколада | 52 |
| Наполеон | 20 | Тирамису | 56 |
| <i>«Наполеон» на тиве</i> | <i>20</i> | <i>Классический «Тирамису»</i> | <i>56</i> |
| <i>«Наполеон»</i> | | <i>Клубничный «Тирамису»</i> | <i>58</i> |
| <i>на сметанных коржах</i> | <i>24</i> | Сметанник | 62 |
| Медовик | 26 | Блинный торт | 66 |
| <i>Быстрый «Медовик»</i> | <i>26</i> | Павлова | 70 |
| <i>Классический «Медовик»</i> | <i>30</i> | Птичье молоко | 74 |
| Черный лес | 32 | <i>Классическое</i> | |
| Морковный торт | 36 | <i>«Птичье молоко»</i> | <i>74</i> |
| Эстерхази | 40 | <i>Лаймовое «Птичье молоко»</i> | <i>78</i> |

ЕРЖАНИЕ

| | | | |
|------------------------------|-----|-----------------------------|-----|
| Красный бархат | 80 | Черемуховый торт | 128 |
| Панчо | 84 | Торт «Зебра» | 132 |
| Вацлавский торт | 90 | Торт «Негритенок» | 134 |
| Трюфель | 92 | Яблочный торт | 138 |
| Русский шарлотт | 96 | Ореховый торт | 140 |
| Степка-растрепка | 100 | Шоколадный торт | 142 |
| Вишневый торт | 106 | Мишка на севере | 148 |
| Полет | 108 | Дамские пальчики | 152 |
| Киевский торт | 112 | Шахматный торт | 158 |
| Графские развалины | 116 | Фрезье | 162 |
| Лимонный тарт | 118 | Спартак | 166 |
| Муравейник | 122 | Торт «Минутка» | 170 |
| Мамин торт | 124 | УКАЗАТЕЛЬ | 174 |

От автора

Вы держите в руках книгу, написать которую могла бы каждая женщина, любящая готовить и баловать любимых сладостями.

Почему не пироги, не пирожные, не конфеты, а именно торты? Торт — самое долгожданное завершение любого праздника. Он и сам по себе — уже праздник. А кто не любит праздники, правда?

Когда я думала над идеей этой книги, то первой мыслью было обратиться только к ГОСТу. Но потом я поняла, что каждая хозяйка привносит что-то свое в любой десерт, если речь не идет о производстве. А на основе ГОСТовских рецептов можно приготовить любой торт, ведь поле для экспериментов не знает границ. Итог таких экспериментов вы и держите сейчас в руках.

Что вы найдете на следующих страницах? Настоящие сокровища! Торты, вкус которых знаком нам давно и стал классикой. Рецепты из маминых и бабушкиных тетрадок, газетных и журнальных вырезок, рецепты, которые передавались из рук в руки. Маленькие истории появления знаменитых тортов, красивые десерты и доступные ингредиенты.

Надеюсь, что каждый сможет почерпнуть для себя что-то интересное, а готовые десерты порадуют ярким вкусом и станут любимыми.

Эта книга — не просто сборник рецептур, она — частичка моей души. Каждый торт прошел многолетнюю проверку моими друзьями и близкими, а контрольная дегустация оказалась самой сложной, и то, что не прошло проверку, в книгу не попало, даже если выглядело очень фотогенично.

Эта книга — моя мечта. Мечтайте, и пусть ваши самые смелые желания сбываются.

Готовьте с удовольствием!

*С любовью и самыми добрыми пожеланиями,
ваша Даша*







• ИНГРЕДИЕНТЫ •

МУКА

В зависимости от вида зерна, типа назначения и помола муку делят на разные виды, типы и сорта. В основном мы будем использовать пшеничную муку, в некоторых рецептах — миндальную, фундучную и черемуховую.

Важная часть муки — белки, которые набухают и образуют упругую эластичную массу — клейковину. Именно она влияет на структуру и свойства теста. Клейковина хорошего качества имеет кремовый цвет, она эластична, упруга, способна поглощать много воды. Муку с качественной клейковиной называют «сильной». Тесто из такой муки хорошо удерживает газы, а изделия получаются более нежными и воздушными — но не каждый вид теста хорош с такой мукой.

«Сильную» муку чаще используют для приготовления дрожжевого и слоеного теста, а более «слабую» — для бисквитного и песочного.

КРАХМАЛ

Обычно картофельный или кукурузный крахмал используют для того, чтобы придать тесту рассыпчатость. Помните о том, что в холодной воде крахмал не растворяется, а при 65–70 °C становится киселеобразным. Это свойство часто используют в приготовлении фруктовых и ягодных начинок, добавляя крахмал как загуститель.

САХАР

Основное сырье для сахара — тростник и свекла. Сахар меняет структуру теста, придает ему вкус, мягкость и пластичность. Однако избыток сахара может навредить и сделать тесто более жидким.

Растворимость сахара в воде зависит от температуры: в одном литре горячей воды можно растворить 5 кг сахара, а в литре холодной — только 2 кг.

МЕД

Этот ароматный продукт — результат переработки цветочного нектара пчелами. Лучше всего использовать липовый и цветочный мед, так как у них самый нейтральный, но при этом очень явный вкус.

Мед слаще сахара, но имеет другую текстуру и структуру, поэтому, заменяя один продукт другим, будьте аккуратны, так как результат может вас удивить, и не всегда приятно. При длительном хранении мед кристаллизуется, и чтобы вернуть ему прежнюю консистенцию, просто нагрейте его на водяной бане при 50–60 °C.

ЯЙЦА

Яйца улучшают вкус изделий и придают им пористость.

Белок — хороший пенообразователь, способен удерживать сахар. Желток — отличный эмульгатор. Он улучшает структуру теста, придает нежный вкус.

Перед использованием яйца обязательно надо мыть в теплой воде. Не следует сразу разбивать их в тесто — лучше сначала перелить в отдельную посуду, чтобы убедиться в их свежести. Также можно опустить цельные яйца в 10%-й раствор поваренной соли: свежие опустятся на дно, а испорченные останутся плавать на поверхности.

В России принято делить куриные яйца на пять категорий:

- буква «В» — высшая категория, вес яйца более 75 г;
- буква «О» — отборная категория, вес 65–75 г;
- цифра «1» — первая категория, вес 55–65 г;
- цифра «2» — вторая категория, вес 45–55 г;
- цифра «3» — третья категория, вес 35–45 г.

В крупных яйцах больше воды и меньше питательных веществ, их несут немолодые куры. Самые вкусные яйца — второй и третьей категории — несут молодые курочки. Самые сбалансированные по составу — яйца первой категории. Но будьте внимательны во время приготовления: даже в одной упаковке часто встречаются яйца разного объема, поэтому лучше всегда использовать электронные весы.

При комнатной температуре яйца обычно хранятся до 25 суток, а вот мытые продержатся гораздо меньше — не более 12 дней. В холодильнике же яйца можно хранить до 90 дней.

МОЛОКО

В нашей книге мы будем использовать коровье молоко. Мне больше всего нравится жирностью 2,5–3,2%.

На срок годности молока влияют обработка, место хранения и упаковка. Свежее молоко хранится в холодильнике до 48 часов, а кипяченое можно держать до 3 дней. В тетра-паке срок годности можно продлить до 6 месяцев.

СГУЩЕННОЕ МОЛОКО С САХАРОМ

Его получают, вываривая цельное или обезжиренное молоко с сахарным сиропом.

Из обычной «сгущенки» можно самостоятельно сделать вареную и использовать для крема. Способ очень простой: поместить жестяную банку в небольшой сотейник или кастрюлю, залить водой, чтобы она полностью покрывала банку, и варить 3 часа на среднем огне, периодически доливая воду. Не забудьте полностью остудить банку, прежде чем ее открывать!

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Настоящее масло вырабатывают из сливок. Оно придает изделиям вкус сдобы и рассыпчатость, а иногда выступает разрыхлителем.

Для выпечки выберите масло жирностью 82,5% без посторонних вкуса и запаха. В качестве ингредиента для теста я также рекомендую выбирать масло вместо маргарина. Храните сливочное масло при температуре 4 °С, и не забывайте, что свет и кислород снижают его качество.

СЛИВКИ

Сливки получают из цельного молока, которое должно как следует настояться. Благодаря повышенной жирности их часто используют для приготовления кремов или в качестве более насыщенной альтернативы молоку. Для взбивания подходят только жирные сливки, 33–35% и выше, а перед использованием их следует хорошенько охладить и встряхнуть.

СМЕТАНА

Сметану делают из пастеризованных сливок, сквашивая их молочнокислыми бактериями.

Для приготовления крема лучше всего использовать сметану 30–40%-ой жирности, поскольку она более плотная. Однако сгодится и менее жирный продукт — просто «отвесьте» сметану через двойной слой марли и дуршлаг, оставьте эту конструкцию на ночь в холодильнике, и утром вы получите прекрасный ингредиент для крема!

Хранить сметану лучше всего при температуре от 0 до +4 °С.

ТВОРОГ

Творог — тоже результат сквашивания сырого пастеризованного молока бактериями. Если вы используете зернистый творог, то его предварительно необходимо пюрировать блендером, чтобы получить кремообразную консистенцию. Для длительного хранения творог лучше заморозить, а свежий продукт хранится не больше 36 часов при температуре 4–8 °С.

РАЗРЫХЛИТЕЛИ ТЕСТА

Так называют продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту пористость. Их принято делить на три группы: биологические (дрожжи), химические (сода) и механические (взбитые белки). Нас будут интересовать последние две.

Сода при нагревании или добавлении кислоты выделяет углекислый газ, который и разрыхляет тесто. Не стоит гасить соду на открытом воздухе,

иначе весь углекислый газ улетучится, и для теста ничего не останется. Лучше смешать соду с сухими ингредиентами теста, а уксус или лимонную кислоту — с жидкими, но если тесто уже содержит кисломолочные продукты (кефир или йогурт), то дополнительно лить уксус не нужно.

В домашних условиях можно приготовить так называемый пекарский порошок: смешайте 12 чайных ложек кукурузного крахмала, 3 чайные ложки лимонной кислоты, 5 чайных ложек соды, хорошо перемешайте и засыпьте в сухую банку. На 1 кг муки в среднем берут 4–6 чайных ложек пекарского порошка.

Механический способ разрыхления используют для изготовления бисквитного, белкового, заварного и воздушного теста. В рецептуру входят вещества, которые могут образовать стойкую эмульсию или пену. К ним относится, например, яичный белок — он отлично взбивается. Но будьте аккуратны: если взбивать его слишком долго, то пузырьки воздуха внутри станут слишком слабыми. Они не выдержат давления при нагреве, и тесто в духовке может осесть.

ВАНИЛЬ

Это очень ароматные стручки тропического растения длиной 12–14 см. Ваниль способна придать особую изюминку любому крему.

В домашних условиях можно приготовить ванильный сахар: разрежьте стручок ванили вдоль, достаньте ножом семена и смешайте их с 500 г сахарного песка. Пересыпьте в банку, плотно закройте крышкой, хорошо встряхните и оставьте на некоторое время — чем дольше простоят сахар, тем интенсивнее будут вкус и аромат.

ЖЕЛАТИН

Эту основу для желе делают из костей животных, а также из пузырей и чешуи рыб, поэтому иногда он может придавать специфический вкус сладким блюдам.

При кипении желатин теряет свои свойства, поэтому его нужно растворять исключительно в прохладной воде. Такое желе застынет только в холодильнике, а при 40 °С градусах все блюда, приготовленные с ним, тают. Тем не менее, именно желатин придает десертам слегка тянущуюся и вязкую текстуру.

Желатин бывает в порошковой и листовой формах. Порошковый желатин замачивают в жидкости до набухания, потом прогревают перед использованием. Листовой на пару минут помещают в холодную воду, он впитывает необходимое количество, после чего его надо аккуратно отжать и использовать.

Для получения легкого желе используют 1,5–2 г желатина на 100 мл жидкости; для среднего — 3–4 г; для плотного — 5–6 г. Некоторые фрукты и ягоды требуют больше желатина, а существуют такие, которые содержат в своем составе энзимы, разрушающие белковые соединения, поэтому сначала фрукты надо прогреть до температуры не ниже 85 °С.

АГАР-АГАР

Этот продукт, добываемый из морских водорослей, — отличная замена желатину, поскольку желирующая способность агар-агара выше в 5–8 раз, а это значит, что застывает он значительно быстрее. Агар-агар способен застыть даже

при комнатной температуре, но растворяется он только при кипячении, причем его можно нагревать повторно без потери основных свойств.

Агар-агар можно растворять не только в воде, но и в соке, однако, следует помнить, что в кислую среду его придется добавить в 1,5 раза больше. Еще одно преимущество желе из агар-агара — полное отсутствие запаха и вкуса, но в отличие от, например, желатинового желе оно получается более рыхлым и рассыпчатым.

ПЕКТИН

Еще один способ получить желе — добавить пектин. Его получают из фруктов и некоторых овощей, а больше всего пектина в яблоках и цитрусовых. Он бывает разных видов и обладает разными свойствами: так, яблочный и цитрусовый пектин нельзя нагревать и остужать несколько раз, а вот пектин NH термообратим.

Пектин перед введением надо смешать с небольшим количеством сахара (в соотношении 1:2 или 1:3), а затем добавлять «дождиком» при 50 °С. Массу необходимо довести до кипения, постоянно помешивая, и прокипятить 1–2 минуты, а после — добавить лимонную кислоту для стабильности.

• ТЕСТО •

БЛИННОЕ ТЕСТО

Такое тесто содержит много жидкости, в нем быстро и хорошо набухает мука.

При жарке тонкого блинного теста за счет расширения воздуха и частичного испарения жидкости происходит механическое разрыхление теста.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Выбирайте для этого теста муку с низким содержанием клейковины, иначе при замесе оно получится слишком резиновым. Для большей рассыпчатости в песочное тесто можно добавить химические разрыхлители (например, соду).

СДОБНОЕ ПРЕСНОЕ ТЕСТО

В такое тесто добавляют меньше сахара и жира, а еще дополнительно вмешивают жидкость, например кефир, сметану или молоко. Химические разрыхлители делают тесто более нежным и пористым.

ВОЗДУШНОЕ ТЕСТО

Это очень легкое и пористое пенообразное тесто из сахара и белков. Мука в его состав не входит, зато можно добавить орешки. Выпекается такое тесто при низкой температуре, чтобы не потемнело. В зависимости от необходимой консистенции внутри коржа время выпекания теста может различаться.

БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

Самое универсальное и часто используемое тесто для тортов. За счет механического взбивания его масса насыщается пузырьками воздуха, а корж получается легким, пористым, пышным и эластичным.

Муку лучше использовать с низким содержанием клейковины, иначе тесто может плохо подняться. Чтобы уменьшить объем клейковины и получить более сухой бисквит с ровными порами, замените $\frac{1}{4}$ муки крахмалом.

МАСЛЯНЫЙ БИСКВИТ

Тесто должно содержать часть масла от общего состава ингредиентов, поэтому корж труднее сохраняет пористую структуру, зато масло улучшает вкус и предохраняет корж от пересыхания. Тесто получается тяжелым, поэтому в него часто добавляют химический разрыхлитель.

Масло вводят двумя способами: взбивают с сахаром в пышную массу или размягчают и добавляют в самом конце замеса.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Характерная особенность теста — образование больших полостей внутри изделий. Мука должна быть с высоким или средним содержанием клейковины, в противном случае изделия будут плохо подниматься.

• ХРАНЕНИЕ •

Очень важно соблюдать сроки и условия хранения кондитерских изделий. Если изделие содержит крем, то его хранят при температуре не выше 6 °С, без кремовой отделки — при температуре 18 °С.

Изделия с масляным кремом в холоде хранят не дольше 36 часов, с заварным кремом — 6 суток, со взбитыми сливками (например, шантильи) — 7 суток, с фруктами — 3 суток.

Торты со сливочным кремом стоят при комнатной температуре не более 12 часов, а со сливками — и вовсе не подлежат хранению.



