

Ирина Хлебникова

Нежные десерты

ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ

Издательство АСТ
Москва

Торт



Ингредиенты:

Для коржей на форму
диаметром 24 см
понадобится:

260 г молотых грецких орехов

300 г яичного белка
(примерно 10 шт.)

300 г сахара

20 г муки

¼ ч. л. соли

«Эстерхази»

Классический рецепт держится в строгом секрете, и, наверное, поэтому существует огромное множество его вариаций. Этот рецепт от известного венгерского кондитера, но с моими небольшими изменениями. Очень нежный, очень вкусный тортик, как большая ореховая конфета!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Орехи слегка подсушиваем на сухой сковороде, даем остыть и измельчаем в кофемолке или другим удобным для вас способом в мелкую крошку. Очень важно не перебить, чтобы из орехов не выделилось масло, которое очень осложнит дальнейшую работу, поэтому орехи в кофемолку загружаем небольшими порциями, буквально по неполной горсти, и размалываем пульсами, т. е. кофемолку постоянно включаем-выключаем, периодически орехи встряхиваем. Нам нужно получить мелкую рассыпчатую ореховую крошку.

Смешиваем с мукой.

К яичным белкам всыпаем соль и взбиваем (пока без сахара), постепенно увеличивая скорость вращения миксера, до мягких пиков. Когда белки увеличатся в объеме, вспенятся и на поверхности можно будет сформировать мягкий пик, начинаем постепенно подсыпать сахар и взбиваем до жестких пиков.

В несколько приемов вмешиваем во взбитые белки молотые орехи. Вмешиваем аккуратными складывающими движениями, лопаточкой, двигаясь от краев к центру. Добавив очередную порцию орехов, не стремитесь ее сразу же полностью размешать, будет вполне достаточно нескольких складывающих движений, чтобы орехи просто немного распределились и не образовывали больших скоплений. И уже в самом конце аккуратно промешайте до однородности.

Подготавливаем 5 листов бумаги для выпечки, по размеру немного больше дна формы.

Для крема:

250 мл молока
5 яичных желтков
110 г сахара
15 г ванильного сахара
с натуральной ванилью
300 г сливочного масла
50 г молотых грецких орехов
20 г коньяка (по желанию, можно пропустить)
100 г вареного сгущенного молока
с сахаром

Для верхнего покрытия:

140 г белого шоколада
70 мл сливок жирностью 30–35%
20 г темного шоколада
50–70 г нарубленных орехов
для обсыпки боков

Вес 1,8 кг

Между листами раскладываем тесто и распределяем по размеру дна формы. Для ориентира можно подложить под бумагу само дно от формы или нарисовать круг соответствующего диаметра.

Поочередно каждый из листов с тестом зажимаем в разъемной форме и выпекаем в предварительно разогретой до 170 °С духовке в течение 12–15 минут. Готовность можно проверить легким надавливанием на середину, в ответ корж должен пружинить.

Аккуратно достаем испеченный корж из формы и сразу же снимаем с бумаги. Для этого накрываем еще одним листом бумаги, переворачиваем и аккуратно скатываем бумагу, на которой корж пекся.

Даем полностью остыть.

Крем

Молоко с ванильным сахаром нагреваем практически до кипения.

Яичные желтки слегка взбиваем с сахаром и постепенно, тонкой струйкой, при перемешивании вливаем горячее молоко с ванилью.

Ставим на плиту и, интенсивно перемешивая, прогреваем до 82–83 °С, т. е. прогреваем не до кипения и не до загустения, поскольку прогреванием мы просто стерилизуем желтки. Если нет термометра, то прогреваем до первых пузырьков. Крем немного загустеет, но все равно останется довольно жидким.

Переливаем и вмешиваем молотые орехи.

Крем накрываем пищевой пленкой и даем полностью остыть. Пленку кладем прямо на поверхность крема, в контакт, чтобы под пленкой не образовывался конденсат.

Сливочное масло и вареную сгущенку заранее достаем из холодильника, чтобы они были комнатной температуры.

Аккуратно соединяем сливочное масло со сгущенкой и постепенно порциями вмешиваем заварной крем. Можно вмешивать миксером, но бережно и аккуратно, на малых оборотах, чтобы крем не перебить. В самом конце добавляем спиртное.

В результате получается очень нежный, вкусный и довольно устойчивый крем.

Сборка

На сервировочную тарелку выкладываем первый корж, устанавливаем кондитерское кольцо или стеночки от формы, сверху распределяем примерно $\frac{1}{5}$ часть крема.

Далее по очереди выкладываем оставшиеся коржи, так же промазывая кремом, последний верхний корж оставляем без крема.

Для более ровного нанесения под глазурь корж принято смазывать абрикосовым джемом. Нагреваем джем до горячего, распределяем на верхнем корже и убираем торт на 30–40 минут в холодильник,

чтобы джем загустел. Если джема нет, эту стадию можно просто пропустить.

Для верхнего покрытия сливки и белый шоколад аккуратно прогреваем до однородной смеси.

Темный шоколад растапливаем, переливаем в корнетик или небольшой пакетик и срезаем уголок, чтобы шоколад вытекал тонкой струйкой.

Белый шоколад со сливками выливаем на верхний корж и распределяем ровным слоем.

По спирали наносим темный шоколад и зубочисткой рисуем характерный узор — паутинку.

Убираем торт на 1 час в холодильник до застывания шоколадного слоя.

Аккуратно достаем из формы. Оставшимся кремом промазываем бока торта и просыпаем рублеными орехами.



*Очень-очень
вкусный тортик!
Попробуйте
приготовить!*





Шоколадно-апельсиновый



пирог-торт

Очень нежный и вкусный, вполне может заменить торт!

Ингредиенты:

Для теста на форму
диаметром 26–30 см:

320 г муки
30 г какао-порошка
150 г сливочного масла
150 г сахарной пудры или мелкого сахара
3 яичных белка
5 г разрыхлителя для теста
8 г ванильного сахара
Щепотка апельсиновой цедры
Щепотка соли

Для крема:

Сок 1 крупного апельсина
Молоко, чтобы суммарный объем
апельсинового сока и молока
был 420 мл
3 яичных желтка
100 г сахара или по вкусу
Щепотка соли
Цедра 1 апельсина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тесто

С апельсина снимаем цедру и выдавливаем сок.

Смешиваем муку и какао-порошок, а затем просеиваем.

Всыпаем в мучную смесь сахарную пудру, разрыхлитель для теста, ванильный сахар, соль и еще раз тщательно перемешиваем, чтобы ингредиенты равномерно распределились.

Кладем холодное нарубленное сливочное масло, апельсиновую цедру и быстро перетираем в крошку.

Постепенно вливаем яичные белки и замешиваем мягкое однородное тесто.

Заворачиваем тесто в пищевую пленку и убираем в холодильник до момента сборки пирога.

Заварной крем

Измеряем объем выжатого апельсинового сока и добавляем столько молока, чтобы суммарный объем сока и молока был 420 мл.

Яичные желтки слегка разбиваем венчиком и соединяем примерно с половиной всего необходимого по рецепту сахара.

Вмешиваем в желтковую массу муку и постепенно разбавляем молоком до однородного теста блинной консистенции. Следим, чтобы в тесте не осталось мучных комков.

Оставшееся молоко переливаем в кастрюльку, сюда же кладем оставшийся сахар, ванильный сахар, соль, апельсиновую цедру. Ставим на плиту и нагреваем практически до кипения.

Тонкой струйкой при постоянном размешивании вливаем горячее молоко в желтковую смесь.

Переливаем обратно в кастрюльку, сюда же вливаем и апельсиновый сок.



Ставим на плиту и при постоянном довольно интенсивном перемешивании варим до загустения.

Загустевший крем переливаем в отдельную миску, накрываем пищевой пленкой и даем полностью остыть. Пленку кладем прямо на поверхность крема, в контакт, чтобы при остывании под пленкой не скапливался конденсат.

Сборка

Бортики формы смазываем сливочным маслом и просыпаем мукой. Дно выстилаем бумагой для выпечки.

Достаем из холодильника тесто и раскатываем в круг чуть больше формы.

Аккуратно переносим на форму и распределяем, выстлывая тестом дно и стенки. Лишнее тесто срезаем.

Заполняем форму заварным кремом.

Собранные обрезки теста раскатываем, нарезаем на полоски шириной 1–1,5 см и решеткой выкладываем сверху.

Выпекаем в предварительно разогретой до 180 °С духовке в течение 30 минут.

Даем слегка поостыть, чтобы не обжечь руки, а затем аккуратно достаем пирог из формы, перекладываем на решетку и оставляем полностью остыть.

Перед подачей можно посыпать сахарной пудрой.



*Очень вкусный
пирог, почти
торт! Попробуйте
приготовить!*





Шоколадный пирог-торт



с заварным кремом

Очень красивый и вкусный! Украшение праздничного стола!

Ингредиенты:

Для рецепта на форму диаметром 24 см понадобится

Для теста:

350 г муки
150 г сливочного масла
20 г какао-порошка
150 г сахарной пудры или мелкого сахара
3 яичных белка
1 ч. л. с горочкой разрыхлителя для теста
8 г ванильного сахара
Щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тесто

Муку и холодное нарубленное сливочное масло перетираем в крошку.

Всыпаем сахарную пудру, разрыхлитель для теста, ванильный сахар, соль и тщательно перемешиваем, чтобы ингредиенты равномерно распределились.

В мучную смесь кладем яичные белки и быстро замешиваем однородное тесто. Тесто получается очень мягким, слегка липковатым.

Тесто подкатываем, отделяем половину для основы пирога, а оставшуюся половину делим еще раз пополам.

В одну из маленьких частей вмешиваем какао-порошок.

Каждую из частей заворачиваем в пищевую пленку и убираем на 1 час в холодильник.

Дно формы выстилаем бумагой для выпечки, борта ничем не смазываем.

Достаем из холодильника тесто.

Большой кусочек раскатываем так, чтобы им можно было выстелить борта и дно подготовленной формы.

Накатываем тесто на скалку, переносим на форму и аккуратно распределяем. Лишнее тесто, выходящее за края формы, срезаем.

Форму с тестом накрываем пищевой пленкой и убираем в холодильник до момента сборки.

Каждый из маленьких кусочков светлого и шоколадного теста раскатываем в прямоугольник размером около 20 × 35 см.

Для крема:

500 мл сливок жирностью 10–20%
или, как эконом-вариант,
молока

100 г сахара

3 яичных желтка

50 г муки или крахмала

8 г ванильного сахара
с натуральной ванилью

Щепотка соли

50 г темного шоколада

Для оформления:

Шоколадная посыпка



*Очень вкусный
пирог, почти
торт! Попробуйте
приготовить!*

С помощью скалки переносим темное тесто на светлое и аккуратно подкатываем, чтобы слои лучше сцепились. Подравниваем края и с длинной стороны сворачиваем в плотный рулет.

Заворачиваем рулет в пищевую пленку и убираем на 20 минут в морозильную камеру.

Заварной крем

Яичные желтки слегка разбиваем венчиком и соединяем с солью, ванильным сахаром и примерно половиной всего необходимого по рецепту сахара.

Вмешиваем в желтковую массу муку или крахмал и постепенно разбавляем молоком или сливками до однородного теста блонной консистенции. Следим, чтобы в тесте не осталось мучных комков. Всыпаем оставшийся сахар, вливаем оставшееся молоко или сливки и еще раз хорошо промешиваем.

Ставим на плиту и при постоянном довольно интенсивном перемешивании варим до загустения.

Переливаем в отдельную миску и в горячем креме распускаем шоколад.

Накрываем пищевой пленкой и даем полностью остыть. Пленку кладем прямо на поверхность крема, в контакт, чтобы при остывании под пленкой не скапливался конденсат.

Сборка

Достаем из холодильника форму с тестом, сверху ровным слоем распределяем заварной крем.

Свободные края теста складываем к центру, частично закрывая начинку.

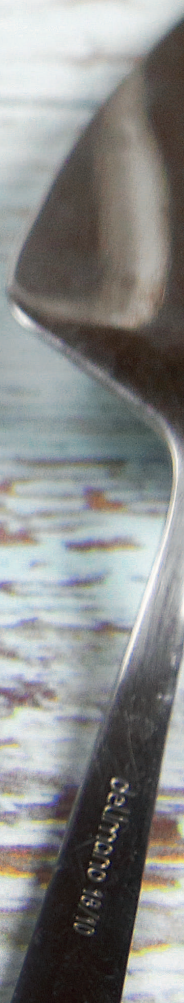
Рулет достаем из морозильной камеры, нарезаем кусочками толщиной 5–7 мм и выкладываем в форму, раскладывая рядами вдоль стенок. Центр пирога просыпаем шоколадной посыпкой.

Выпекаем в разогретой до 180 °С духовке в течение 30–35 минут.

Даем слегка поостыть, чтобы не обжечь руки, и аккуратно снимаем форму.

Перекладываем пирог на решетку и оставляем полностью остыть.





Торт



Ингредиенты:

Для теста на формы
диаметром 20 и 24 см:

- 375 г муки
- 360 г сахара (можно взять меньше,
200–360 г)
- 250 мл растительного масла
- 125 мл горячей воды
- 6 средних яиц
- 20 г какао-порошка
- 15 г разрыхлителя для теста
- 8 г ванильного сахара
- Щепотка соли

«Пень»

*Очень оригинальный торт, и готовится совсем
несложно.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Коржи

Подготавливаем две формы диаметром 20 и 24 см. Дно форм выстилаем бумагой для выпечки, стенки смазываем сливочным маслом и просыпаем мукой.

Для теста смешиваем муку и разрыхлитель, а затем просеиваем. Яйца взбиваем, постепенно подсыпая сахар, в светлую воздушную массу. Сюда же кладем соль и ванильный сахар.

Не прекращая работы миксера, постепенно вливаем растительное масло, а затем теплую воду.

В последнюю очередь вмешиваем муку с разрыхлителем до образования негустого льющегося теста. Можно вмешивать миксером, но быстро, коротко, на самых малых оборотах, чтобы тесто не переработать.

В отдельную миску откладываем примерно $\frac{1}{3}$ часть теста и вмешиваем какао-порошок. При необходимости добавляем 1–2 столовые ложки воды, чтобы выровнять консистенцию темного и светлого теста.

Раскладываем тесто по формам. Наливаем все время в центр, чередуя светлое и темное тесто. Порция светлого теста должна быть примерно в два раза больше порции темного теста.

Формой можно несколько раз постучать по столу, чтобы тесто легло ровнее.

Выпекаем в разогретой до 170–180 °С духовке в течение 45–50 минут.

Готовность можно проверить легким надавливанием на середину, в ответ бисквит должен пружинить. Деревянная палочка из середины должна выходить чистой, без следов теста.

Ставим на решетку и даем остыть до теплого, затем аккуратно вырезаем бисквиты из форм, пройдясь тонким ножом вдоль сте-

Для крема:

200 г темного шоколада
200 мл сливок жирностью 33–35%
380 г вареного сгущенного молока
с сахаром
170 г сливочного масла

Для оформления:

100 г темного шоколада
Немного какао-порошка
и сахарной пудры для посыпки

Вес около 2 кг



*Очень вкусный!
Попробуйте
приготовить!*

нок, формы снимаем, а бисквиты возвращаем на решетку и даем полностью остыть.

Маленький бисквит выравниваем, срезав верхнюю корочку и шапку, а затем разрезаем вдоль на два коржа.

Кладем маленький бисквит сверху большого и срезаем шапочку на такой высоте, чтобы маленький бисквит лежал на ровной поверхности.

Разрезаем большой бисквит на 2 или 3 коржа.

Срезанные шапочки разминаем в крошку.

Крем

Шоколад заливаем горячими сливками, даем постоять 5–7 минут, чтобы шоколад подтаял, и размешиваем до однородной массы.

Убираем на 1 час в холодильник.

Сливочное масло и вареную сгущенку заранее достаем из холодильника и даем согреться до комнатной температуры.

Порциями вмешиваем вареную сгущенку в сливочное масло. Можно вмешивать миксером, но обращая ваше внимание, что миксером мы именно смешиваем, не взбиваем, поэтому работаем на самых малых оборотах.

И так же постепенно, порциями, на малых оборотах миксера вмешиваем в сгущенку с маслом подготовленную шоколадно-сливочную смесь.

Добиваемся однородного крема.

В результате получается очень вкусный, очень шоколадный, мягкий, но довольно плотный крем.

Шоколадная кора для украшения

Подготавливаем полосу шириной 15–20 см из сложенной вдвое фольги и две такие же полосы, вырезанные из бумаги для выпечки.

Фольгу сминаем, формируя неглубокие поперечные замины.

Шоколад растапливаем и наносим широкой полосой на бумагу для выпечки.

Сверху на шоколад кладем полосу из фольги, накрываем второй полосой из бумаги для выпечки и все вместе сворачиваем нетугим рулоном.

Убираем в холодильник, чтобы шоколад застыл, а затем разворачиваем и аккуратно отделяем фольгу. В результате получаются полоски шоколада, напоминающие по структуре кору дерева.