

УДК 641.55
ББК 36.997
П 25

*Все права защищены.
Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена
или использована в какой-либо форме, включая электронную,
фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы
хранения и воспроизведения информации, без предварительного
письменного разрешения правообладателя.*

Пенкина, Ксения Сергеевна.
П 25 Торты и пирожные с зеркальной глазурью / К. С. Пенкина –
Москва : Издательство АСТ, 2019. – 144 с.: ил. – (Инстаеда).

ISBN 978-5-17-107623-8

**УДК 641.55
ББК 36.997**

ISBN 978-5-17-107623-8

© Пенкина К. С., 2018
© ООО «Издательство АСТ», 2019

Ксения ПЕНКИНА

Торты и пирожки
С ЗЕРКАЛЬНОЙ ГЛАЗУРЬЮ



Издательство АСТ
Москва



Ksenia Penkina

Ксения Пенкина — молодой, опытный кондитер, увлеченный своим делом. Ксения живет в Ванкувере, Канада. Получив образование в Швейцарии, она продолжила развиваться и углублять свои знания о кондитерском искусстве. На протяжении всего пути и по сей день, она обучается у лучших кондитеров и в школах по всему миру. Будучи творческим, но в то же время, очень организованным человеком с аналитическим складом ума, она преобразовала полученные знания и создала свой уникальный подход. Ксения продолжает учиться и ежедневно развивает свои навыки, техники и палитру вкусов. Основное свое внимание она уделяет внутреннему миру десертов, химическим процессам, которые за этим стоят, и процессу интеграции продуктов.

Знаменитые торты от Ксении Пенкиной, покрытые зеркальной глазурью различных цветов, отличаются от всех остальных невероятными эффектами. Именно благодаря этим эффектам они получили огромную популярность в Интернете, подарив ей титул «королева глазури». Как говорит сама Ксения: «Я известна своим стилем глазирования и я, действительно, уделяю этому большое внимание. Могу сказать, что глазирование торта — это моя любимая часть процесса. Но тем не менее самое важное — это внутренний мир десерта». Ксения с большим энтузиазмом делится своими знаниями и своим видением со студентами по всему миру. Она создала уникальный метод обучения, благодаря которому абсолютно любой человек, которому нравится кондитерское искусство, может усвоить профессиональные знания и освоить уникальные авторские приемы. Успех этой идеи привел Ксению к созданию онлайн-уроков и мастер-классов по всему миру. Желающие обучаться имеют доступ к урокам из любой страны, в любое время. Уроки прекрасно подходят как для новичков, так и для продвинутых кондитеров, желающих «подружиться» с глазурью.

Ксения достигла успеха в своих начинаниях и продолжает работать над несколькими своими проектами:

- онлайн-уроки и обширная сеть по взаимодействию с учениками и учеников друг с другом;
- проведение международных мастер-классов в таких странах как: Испания, Португалия, Румыния, ОАЭ, Таиланд, Индия, Мексика и Россия;
- проведение регулярных мастер-классов в Ванкувере, Канада;
- коллаборация с итальянским брендом Silikomart и производство двух эксклюзивных силиконовых форм GEMMA и Mini-GEMMA;
- основание собственного бренда Haute Food Colors, предлагающего полный ассортимент красителей, как водо-, так и жирорастворимых;
- создание кондитерского онлайн-магазина Haute Online Pastry Shop (<https://byhaute.com>), предлагающего красители Haute Food Colors, уникальные ингредиенты, силиконовые формы для тортов, оборудование как для профессиональной, так и для домашней кухни.

Муссовый Десерт

Фундаментальные основы

ФРАНЦУЗСКИЙ ДЕСЕРТ

Муссовый торт или entremet родом из Франции, благодаря чему и носит такое название и имеет богатую историю. К слову, названия многих начинок, муссов, бисквитов и техник также имеют французское происхождение. Например, кули — это, по определению, плотный соус, самый распространенный вид прослойки в муссовом торте, или дакуаз — бисквит, основой которому служит меренга и ореховая мука.

ВНУТРЕННИЙ МИР

Entremet или муссовый торт — это нежный, легкий и воздушный десерт, который состоит из различных слоев, создающих игру текстур, вкусов и ощущений. Его внутренний мир завораживает: яркий фруктовый слой, нежная кремовая начинка, хрустящий слой, пористый бисквит — все это облачено в воздушный, как облако, таящий во рту, мусс... Эксклюзивное и уникальное творение не только снаружи, но и внутри.

МУСС И ГЛАЗУРЬ

Конечно же, наш десерт состоит не только из мусса. Мусс — это малая составляющая внутреннего мира торта, но, что очень важно понимать, одна из самых важных составляющих, если вы собираетесь покрывать его глазурью. Исключительно при соприкосновении с муссом глазурь будет зеркальной, блестящей и ровной. У вас не получится достигнуть такого же уникального эффекта и результата при работе с другими видами тортов.

ДЕСЕРТ, А НЕ ТОРТ

Entremet был задуман как нежный десерт небольшой по размеру. Именно десерт, а не торт. Из-за присущей легкости, его не делают большим, чтобы соблюсти баланс в стойкости, текстуре и вкусе. При приготовлении муссового десерта большего размера, возникнет необходимость придать ему больше стойкости, чаще всего при помощи добавления большего количества желатина, что, в свою очередь, приведет к потере смысла и оригинальности десерта, исчезнет легкость и появится неприятная резиновая текстура.

ГРАММЫ

Граммы — это единственная единица измерения, которая используется для муссовых десертов во всем мире. Она является не только международной, но и самой точной. Баланс рецепта и ингредиентов в нем — это ключевое условие для того, чтобы ваш торт, при всей своей легкости, оставался стойким и сохранял форму. Очень важно уделять внимание граммам, соблюдать точное количество и вес ингредиентов, как прописано в рецепте.

ТЕМПЕРАТУРЫ

Для того чтобы ингредиенты правильно смешивались и взаимодействовали до самого конца, не расслаиваясь, не отпуская воду и не деформируя торт, важно изначально правильно их смешать и соединить. У каждой интеграции между двумя продуктами существует температурный режим, при котором они создают крепкую связь. Этот режим необходимо соблюдать. Например, сливочное масло из холодильника (это 4–7 °С) вводим в ганаш, который достиг 40–45 °С. При соблюдении этих условий, ваша эмульсия между маслом и ганашом будет всегда устойчива и позже не произойдет расслоения воды и масла. Кроме того, это увеличит срок годности вашего конечного продукта и воспрепятствует размножению бактерий.

ЗАМОРОЗКА

Муссовый десерт производится поэтапно и только через заморозку. В первую очередь производятся начинки и бисквиты. Их необходимо заморозить для последующей легкой сборки торта, а также для красивого, идеального и прямого разреза, когда он будет готов. Когда начинки и бисквиты заморожены, готовится мусс, затем все собирается вместе и снова замораживается. При качественной заморозке торта, его с легкостью можно будет достать из формы или из кольца, не повредив мусс и края. Более того, если мы собираемся покрывать торт глазурью или велюром, то это будет возможно только при его полной заморозке. Глазури и велюру необходимы низкие температуры, чтобы было за что «зацепиться». Если торт холодный, но не замороженный, глазурь не сможет стабилизироваться и будет стекать с него до тех пор, пока не стечет вся и станет прозрачной.

НАЧИНКА И МУСС

Классический диаметр муссового десерта 16–18 см. В зависимости от выбранного размера всегда помните, что начинки и бисквиты, которые будут находиться внутри мусса, должны быть диаметром на 1–2 см меньше для того, чтобы иметь возможность легко войти в форму во время сборки торта.

КОЛЬЦА И ФОРМЫ

Ранее в распоряжении кондитеров были исключительно кондитерские кольца, но, к счастью, на сегодняшний день существует множество силиконовых форм для производства муссовых тортов. Силиконовые формы гораздо удобнее в работе, а также их несомненное преимущество заключается в том, что они существуют различных размеров и форм, от классических до более креативных, например, в форме бублика, полена, цветов, фруктов и других абстрактных предметов.

ОДИН ТОРТ И ТРИ ДНЯ

Для приготовления муссового торта не требуется много времени. Тем не менее из-за того, что на каждом этапе нам необходимо ждать полной заморозки ингредиентов, этот процесс растягивается на 2–3 дня. Как правило, в первый день готовятся все начинки и бисквиты, во второй день муссы и глазурь, и только на третий день мы глазируем наш торт, ждем разморозки и он наконец-то готов к употреблению. Это достаточно продолжительное время для создания одного торта, но важно отметить, что таким образом за три дня можно приготовить как один, так и пятьдесят один торт. Более того, поскольку муссовые торты могут храниться в заморозке очень долго, они являются одними из самых практичных видов десертов не только для домашнего, но и для массового производства.

ВВЕРХ НОГАМИ

Муссовый торт не печется, он собирается. Только так можно назвать процесс создания этого десерта. Собирается он сверху вниз. В первую очередь в форму заливается мусс, затем в него укладываются замороженные начинки и в конце это все «закрывается» бисквитом. В таком виде он замораживается, далее форму снимают и переворачивают торт на бисквит. Таким образом, формы и края торта получаются прямые и гладкие.

ХРАНЕНИЕ И УПОТРЕБЛЕНИЕ

После покрытия замороженного торта глазурью, ему потребуется еще около 5–6 часов, чтобы полностью разморозиться в холодильнике. После полной разморозки муссовый десерт можно хранить в холодильнике три дня.

СОВЕТ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ

Перед началом приготовления, обязательно убедитесь, что у вас подготовлены все ингредиенты и необходимый инвентарь. Так как в процессе используются стабилизаторы, такие как пектин, желатин и шоколад, то в некоторых случаях готовая начинка или мусс становятся плотными мгновенно. Будьте внимательны, подготовьте формы заранее, чтобы сразу заливать в них готовый продукт.

Желатин

Желатиновая масса и блум

Желатин — один из самых необходимых ингредиентов для производства муссовых десертов. Научиться грамотно им пользоваться и грамотно его разводить — уже залог успешного, воздушного и в то же время устойчивого торта.

ЖЕЛАТИНОВАЯ МАССА

Смешивая желатин с водой, мы создаем желатиновую массу, которая и указана во всех рецептах этой книги.

ФОРМУЛА ЖЕЛАТИНОВОЙ МАССЫ:

1 : 6 (ЖЕЛАТИН : ВОДА)

Одна часть порошкового желатина, плюс шесть частей воды. Все вместе это 7 частей ($6+1=7$)

Пример: для рецепта требуется 84 г желатиновой массы. Делим 84 на 7 и получаем 12. Значит, нужно смешать 12 г порошкового желатина и 72 г воды.

$$12+72 = 84$$

БЛУМ

Блум — это сила желатина. Очень важно знать, какой именно желатин вы используете. Он бывает разный. Все мои рецепты точно рассчитаны и основаны на порошковом желатине, силой 250 блум.

Если вы используете другой желатин, то вы легко можете просчитать необходимое вам количество. Например, вы пользуетесь желатином 200 блум. В таком случае, вы делите 250 на 200 и получаете коэффициент 1,25. То есть в любом рецепте, где используется желатиновая масса, вы умножаете ее на 1,25.

Если в рецепте требуется 40 г желатиновой массы (250 блум), то вместо этого вам понадобится 50 г желатиновой массы (200 блум).

$$40 \times 1,25 = 50$$