





Ягодный БИСКВИТ

Ингредиенты:

- яйца — 3 шт.
- масло сливочное — 80 г
- сахар — 140 г
- мука — 160 г
- разрыхлитель — 6 г
- ягоды (свежие или замороженные) — 100 г
- соль — щепотка

Приготовление:

1. Растопите сливочное масло. Оно должно быть теплым (не холодным и не горячим).
2. Взбейте яйца с сахаром до белой плотной пены.
3. Смешайте муку, разрыхлитель, соль и обязательно просейте. Введите во взбитые яйца сухие ингредиенты (обязательно вручную), а затем растопленное сливочное масло. Перемешайте.
4. Добавьте свежие ягоды, можно замороженные (используйте, не размораживая).

Обязательно обваляйте ягоды в муке, чтобы они равномерно распределились по всей площади бисквита, а не осели на дно.

5. Выложите бисквит в подготовленную разъемную форму, застеленную пергаментной бумагой. Выпекайте в разогретой до 180°C духовке 25–35 минут. Проверьте готовность зубочисткой (зубочистка должна быть сухой), бисквит должен пружинить.





Торт

«БЕЗ МУКИ»

Ингредиенты:

на форму 20 см

- шоколад (56% или не более 60%) — 350 г
- яйца — 10 шт.
- сахар — 350 г
- творожный сыр — 700 г
- сахарная пудра — 120 г
- холодные сливки (33–35%) — 160 г

Приготовление:

1. Шоколад растопите на водяной бане.
2. Отделите белки от желтков. Взбейте желтки с сахаром в светлый крем. Соедините немного охлажденный шоколад и яичную массу.
3. Взбейте белки, добавив щепотку соли для лучшего взбивания. Аккуратно соедините шоколадную массу и белки ручным венчиком.
4. Массу разлейте в три кольца и выпекайте при 180 °С 18–25 минут. Коржи охладите.
5. Для крема соедините творожный сыр, пудру и сливки в чаше миксера и взбейте на максимальной скорости. Крем должен стать плотным и матовым.
6. При сборке крем нанесите на каждый корж. Оставьте в холодильнике на несколько часов для пропитки.





МАЛИНОВЫЙ

ТОРТ

Ингредиенты:

на форму 22 см

Бисквит:

- яйца — 6 шт.
- сахар — 150 г
- мука — 125 г
- сахарный сироп по вкусу

Соус:

- малиновое пюре — 200 г
- крахмал кукурузный — 40 г
- сахар — 80 г

КРЕМ:

- творожный сыр — 600 г
- сахарная пудра — 100 г
- холодные сливки 33–35% — 120 г

Приготовление:

1. Охлажденные 4 яйца и 100 г сахара хорошо подбейте до увеличения в объеме в 6–7 раз ручным миксером. Это примерно 10 минут на высокой скорости. Масса должна быть такой консистенции, чтобы след не затекал, когда вы проводите по ней.
2. В яичную смесь постепенно добавьте просеянную муку (75 г), аккуратно вымесите тесто сверху вниз лопаткой или венчиком.
3. Вылейте тесто в кольцо. Поставьте выпекаться при температуре 180°C примерно 20–30 минут. Готовность проверьте шпажкой — она должна быть сухой. Оставьте полежать 10–12 часов, после чего его нужно разрезать на две части.
4. Параллельно, если позволяет духовка, можно выпекать третий, тонкий корж. Для его изготовления используйте 2 яйца, 50 г сахара и 50 г муки. Также дайте ему отдохнуть.
5. Для соуса смешайте сахар с крахмалом и медленно введите в подогретое малиновое пюре. Доведите до кипения, проварите минуту до загустения и снимите с огня.
6. Чтобы приготовить крем, соедините все ингредиенты в чаше миксера и взбейте на максимальной скорости. Крем должен стать плотным и матовым.
7. Сборка торта: каждый корж пропитайте сахарным сиропом¹, нанесите крем, а в середину малиновый соус. Оставьте в холодильнике на несколько часов для пропитки.

¹ Рецепт ищите на с. 27.





СЕКРЕТЫ

приготовления безе

Чтобы безе получилось идеальным, следует внимательно отнестись к следующим моментам:

1. Посуда, в которой вы будете готовить, должна быть идеально чистой и обезжиренной, а также вытертой насухо.
2. Если при отделении белков от желтков в белки попала хоть капля желтка — все, белки уже не взобьются, как надо.
3. Чтобы белок лучше взбился, добавьте туда немного лимонного сока и щепотку соли.
4. Если нужно сварить сироп для меренги, температура сиропа должна быть 120°C. Если нечем проверить, посмотрите внимательно на сироп. Он должен быть очень густой и светло-коричневого цвета. Вливайте сироп постепенно. Ни в коем случае не прекращайте взбивать.
5. Работать с готовой меренгой нужно быстро — она моментально схватывается.
6. Небольшая скорость миксера нужна для того, чтобы постепенно разбить молекулярные связи, а именно вбить в белки как можно больше воздуха. После того как белки начнут мутнеть и образовывать пузырьки и пену, можно увеличить скорость.
7. Для сухой устойчивой меренги белки необходимо взбивать до «жестких пиков» — это когда при поднятии венчика миксера белки «стоят» твердо и уверенно, образуя так называемый «клюв», который не сгибается.
8. Температура в духовке, как правило, 100°C. Если у вас газовая плита, обязательно приоткройте дверцу при выпечке. Не забывайте, что размер меренги также влияет на время ее приготовления.
9. Проверять текстуру меренги стоит лишь тогда, когда она полностью остыла. Теплая меренга может быть сыроватой или слегка вязкой в середине.
10. Готовая меренга хорошо отстает от коврика, дно должно быть сухим, а на коврике ничего не должно остаться.





МАРШМЕЛЛОУ

из черной смородины

Ингредиенты:

на форму 24 см

- черная смородина — 200 г
- сахар — 260 г
- желатин — 22 г
- вода — 88 г
- глюкозный (кукурузный) сироп — 150 г

Приготовление:

1. В самом начале нужно сделать пюре. Сделать его лучше с запасом, потому что в результате может получиться разное количество готового пюре. Для этого 200 г замороженной ягоды и 110 г сахара соедините в сотейнике и поставьте на огонь. Варите 2–3 минуты.
2. Процедите полученную массу через сито. Понадобится всего 140 г пюре.
3. Замочите желатин в холодной воде.
4. В маленький сотейник перелейте 70 г пюре, 75 г глюкозного (можно кукурузного) сиропа и 150 г сахара. Поставьте сотейник на плиту и нагревайте смесь до 110°C. Как только температура дойдет до 110°C, снимите с плиты и добавьте в горячую смесь набухший и растопленный желатин. Хорошо все перемешайте.
5. Оставшееся пюре (70 г) и глюкозный сироп (75 г) перелейте в высокую чашу и взбивайте миксером 3 минуты.
6. Продолжая взбивать на высокой скорости, влейте тонкой струйкой сироп из сотейника (горячий, только с плиты). Когда весь сироп будет добавлен, продолжайте взбивать еще 5–10 минут. Масса посветлеет, значительно увеличится в объеме и станет очень плотной.
7. Переложите смесь в заранее подготовленную форму. Дно устелите пленкой или пергаментом. Я взяла металлическую круглую форму без дна размером 24 см. Разровняйте массу по форме и обильно присыпьте сахарной пудрой. Оставьте при комнатной температуре.
8. Через 8–10 часов выньте застывшую массу из формы и нарежьте на кубики. Каждый кубик аккуратно снимите с пергаменты и обваляйте в сахарной пудре со всех сторон. Снаружи маршмеллоу будут упругими, но мягкими.

Содержание

Вступление	5
Об авторе	7
Инвентарь	9
БАЗА	11
Классический бисквит	13
Масляный бисквит	17
Шоколадный бисквит	19
Ягодный бисквит	21
Молочная мастика	23
Сахарный сироп	27
Темперирование шоколада	29
Шоколадный ганаш	31
Работа с маслом	33
Работа с желатином	35
ТОРТЫ	37
Красный бархат	39
Карамельный торт	43
Торт «Захер»	45
Наполеон	47
Птичье молоко	49
Карпатка	53
Торт «Без муки»	55
Ленинградский	57
Чизкейк	59
Йогуртовый торт	61
Торт с крошкой	63
Графские развалины	67
Торт «Баунти»	71
Торт «Сердце»	73
Малиновый торт	75



Торт «Из детства»	77
Три шоколада.	79

ДЕСЕРТЫ 83

Пралине.	85
Швейцарская меренга, или Безе	87
Секреты приготовления безе	89
Маршмеллоу	91
Брауни	93
Корзиночки с ягодами и кремом	95
Секреты приготовления песочного теста	97
Эклеры	99
Суфле	103
Маршмеллоу из черной смородины	105
Печенье с кремом из зефира	107
Зефир	109
Пирожное Шу	111
Молочные ломтики	115
Клубничная Панна-котта	117
Павлова	119
Шоколадный трайфл	121
Шоколадная меренга	123
Кейк-попсы.	125
Шоколадный кекс в кружке	129
Смородиновый десерт	131
Лодочки с муссом из рикотты	133
Творожно-шоколадные сердечки.	135

ВЫПЕЧКА 137

Морковные кексы	139
Шоколадные панкейки	141
Булочки «Синнабон»	143
Секреты приготовления дрожжевого теста	147
Пончики	149
Печенье «Кокосанки»	151
Шоколадное печенье с M&M	153
Заклучение	156
Благодарности	157