





МОНИКА АСКАНЕЛЛИ

Школа  
выпечки  
для поттероманов

ВОЛШЕБНАЯ КУЛИНАРИЯ



Мастер-классы по приготовлению  
и украшению тортов и десертов  
с пошаговыми фотографиями

*Перевод с немецкого Елизаветы Кузнецовой*

хлеб\*соль®

Москва  
2022



# Содержание



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ

## ОСНОВЫ

ИНСТРУМЕНТЫ И ПРИСПОСОБЛЕНИЯ  
ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

НАРЕЗКА КОРЖЕЙ И ПОДГОТОВКА ТОРТА  
ПОД МАСТИКУ

ПОКРЫТИЕ ТОРТА МАСТИКОЙ

МНОГОЯРУСНЫЙ ТОРТ

РАСПИСАНИЕ РАБОЧЕГО ПРОЦЕССА

ПОРЦИОНИРОВАНИЕ ТОРТА

## КОРЖИ

МАСЛЯНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

ИТАЛЬЯНСКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

МАСЛЯНЫЙ ВАНИЛЬНЫЙ БИСКВИТ

ИТАЛЬЯНСКИЙ ВАНИЛЬНЫЙ БИСКВИТ

МАСЛЯНЫЙ БИСКВИТ С КОРИЦЕЙ

ЛИМОННЫЙ БИСКВИТ

ТЕСТО ДЛЯ КЕКСОВ И КЕЙК-ПОПСОВ

ШОКОЛАДНЫЕ МАФФИНЫ

КЕКСЫ С КОРИЦЕЙ

ТЕСТО ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ

## ОСНОВНЫЕ КРЕМЫ

ГАНАШ

ВАНИЛЬНЫЙ И ШОКОЛАДНЫЙ

МАСЛЯНЫЙ КРЕМ

МАСЛЯНЫЙ КРЕМ С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

КАРАМЕЛЬНО-ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ

МАСЛЯНЫЙ КРЕМ С КЛУБНИКОЙ

## НАЧИНКИ

ЧЕРНИЧНАЯ НАЧИНКА

МАЛИНОВАЯ НАЧИНКА

ЛИМОННЫЙ КУРД

СОЛЕНый КАРАМЕЛЬНЫЙ СОУС

ХРУСТЯЩИЙ РИС

## САМОЕ НЕОБХОДИМОЕ

САХАРНЫЙ СИРОП

КОНДИТЕРСКИЙ КЛЕЙ

ВАРИАНТЫ СОЧЕТАНИЙ ТОРТОВ И КРЕМОВ

УРОВНИ СЛОЖНОСТИ

ЧУДОВИЩНАЯ КНИГА с. 52



КАНАРЕЙКИ с. 118



ПОЛУМНА с. 72





# РЕЦЕПТЫ

## ТОРТЫ

ЛУЧШИЕ ДРУЗЬЯ	46
ЧУДОВИЩНАЯ КНИГА	52
ДОМОВОЙ ЭЛЬФ	56
КО ДНЮ РОЖДЕНИЯ	60
ЛЕВИОСА	62
ХОГВАРТС	66
СВЕЧА	70
ПОЛУМНА	72
ВСЕГДА	76
РАСПРЕДЕЛЯЮЩАЯ ШЛЯПА	80
ШКОЛЬНАЯ ФОРМА	82
ЗМЕЯ	86
ГАРРИ	90
ЦИФРА	92
ПАТРОНУМ	94
КНИГА ЗАКЛИНАНИЙ	96

## СЛАДОСТИ

КРИСТАЛЛЫ МУДРЕЦА	122
ХЭЛЛОУИН	124
ЛИМОНЫ	126
СЛАСТИ	128
ПЧЕЛЫ	130
ЛЯГУШКИ	132
СНИТЧ	134
КОТЕЛКИ	136
СЛИВОЧНОЕ ПИВО	138
ДРАКОНЬЕ ЯЙЦО	140
ОБ АВТОРЕ	142
БЛАГОДАРНОСТИ	142
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ	143

## КЕКСЫ И КЕЙК-ПОПСЫ

НИМБУС	98
СЛАДКАЯ ТЫКВА	100
МАНДРАГОРА	102
ДРУЗЬЯ	106
СВИТЕР	110
УТЕС	112
ПИКСИ	114
КАНАРЕЙКИ	118
ГАЛСТУКИ	120



ПИКСИ с. 114



ДОМОВОЙ ЭЛЬФ с. 56



ЦИФРА с. 92







# Добро пожаловать

*Дорогой Читатель,*

мы рады сообщить, что Вы приняты в Школу выпечки поттероманов.

В наступающем учебном году Вас ожидает много интересных испытаний и больших задач.

Ниже Вы найдете список необходимого оборудования и всевозможные советы, которые помогут безупречно освоить занятия магией в рамках нашей учебной программы.

После знакомства с основами выпечки и лепки Вы основательно подготовитесь к экзаменам в конце года и сможете сделать сладкие тыквенные пироги или кексы с мандрагорой и многое другое. Творите волшебство и преуспеете в защите от плохих навыков лепки!

Мы надеемся, что Вам понравится печь и пробовать.

С уважением,

*Моника Асканелли,*

автор и руководитель Школы выпечки для поттероманов,  
основатель The Cake Toppers









# ОСНОВЫ





# Инструменты и приспособления для выпечки

## ПОДЛОЖКИ ДЛЯ ТОРТА

Подложки для торта – это тонкий картон разных форм и размеров с покрытием. Их удобно использовать, когда вы хотите переложить коржи с поворотного стола на тарелку. Для многоярусных тортов они обеспечивают устойчивость снизу, при приготовлении одноярусных тортов можно обойтись и без подложки. В больших супермаркетах можно купить разные подложки и нарезать их по размеру.

## ПОВОРОТНЫЙ СТОЛ

Поворотный стол является частью основного оборудования: с его помощью гораздо легче работать с тортом. Однако он не обязательно должен быть профессиональным. Если у вас дома есть деревянная вращающаяся подставка, она также прекрасно подойдет.

## ШПАТЕЛИ

С помощью шпателя можно сделать поверхность торта красивой и гладкой. В идеале у вас должно быть два гладких шпателя, чтобы одновременно разгладить верх и бока торта.

## ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ

Мастику, а также бeze и глазурь можно разнообразить с помощью пищевых красителей. Пожалуйста, не используйте другие виды красителя, даже если мастику обычно не едят! Лучше всего работать с гелевыми красителями, так как они быстро и равномерно распределяются. Надевайте одноразовые перчатки, чтобы защитить руки от краски. Темные, насыщенные цвета, такие как черный, красный или темно-синий, нелегко сделать самостоятельно. Для таких оттенков мы рекомендуем покупать готовую цветную мастику.

## ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ МАСТИКИ

Инструменты для мастики – полезные помощники при изготовлении фигурок. Чаще всего используют ножи, шариковые и конусные инструменты, поэтому они являются частью основного оборудования. Такие наборы можно купить в крупных супермаркетах. Однако не следует брать первые попавшиеся, обращайте внимание на качество. Мы убедились на собственном опыте, что многие дешевые инструменты сделаны очень плохо.







## СКАЛКИ

С помощью деревянной или силиконовой скалки мастику можно легко раскатать в тонкий пласт. У многих скалок есть стопорные кольца, которые обеспечивают одинаковую толщину при раскатке. В качестве альтернативы можно раскатать мастику между двумя специальными палочками, которые выполняют ту же функцию. Для переноса заготовки с рабочей поверхности на торт также пригодится длинная скалка.

## СИЛИКОНОВЫЙ КОВРИК

Мастику легко раскатать на силиконовом коврике, посыпанном небольшим количеством кукурузного крахмала. Еще одним преимуществом коврика является то, что он облегчает перенос мастики на торт. Просто возьмите коврик и положите его мастикой вниз на торт, затем снимите коврик — и мастика выдержит транспортировку без трещин.

## КОНДИТЕРСКИЕ МЕШКИ И НАСАДКИ

Если вы регулярно печете торты и хотите красиво их украсить, вам не обойтись без кондитерских мешков и разных насадок. Даже с несколькими насадками можно добиться совершенно разных эффектов. В качестве базового оборудования следует приобрести круглую насадку, «звездочку», насадку для розочек и, при желании, листочков. Более подробную информацию вы найдете на с. 12.

Обычно мы рекомендуем металлические насадки. Некоторые производители предлагают небольшие стартовые наборы. Удобно хранить насадки в коробке, чтобы они всегда были под рукой и легко можно было найти нужную.

В продаже есть одноразовые и многоразовые кондитерские мешки. Мы предпочитаем одноразовые, поскольку это более гигиенично. При покупке кондитерских мешков убедитесь, что они прочные. Это ужасно, когда мешок рвется или лопаются в процессе работы.

## КРАХМАЛ

Картофельный или кукурузный крахмал предотвращает прилипание мастики к рабочей поверхности. Именно поэтому крахмал является одним из основных ингредиентов при работе с мастикой.

## ШПАТЕЛИ КОНДИТЕРСКИЕ

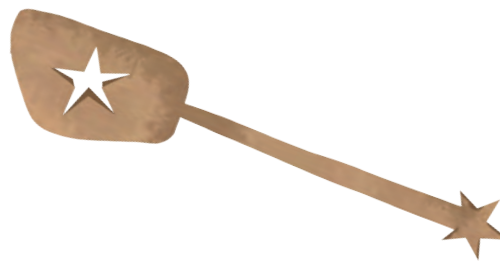
Эти лопатки используют для выравнивания крема, начинки и ганаша. Они бывают различных размеров и форм, в том числе угловые.

## СКРЕБОК

Скребок можно использовать для оформления края торта: сделать его гладким, волнистым или зазубренным. Скребки должны быть гибкими и иметь две гладкие стороны для ровных коржей. Также важно, чтобы они имели прямой угол. Вы кладете один гладкий край на поворотный столик, а проводите вторым краем вдоль торта, пока поворачиваете столик. В зависимости от высоты торта кондитерский скребок должен быть длиной не менее 10 см.

## ТРАФАРЕТЫ

Для оформления некоторых рецептов в этой книге необходимы трафареты. Вы можете скачать их на сайте [www.emf-verlag.de/motivtorten-backen](http://www.emf-verlag.de/motivtorten-backen), распечатать и вырезать.





# Советы и рекомендации

1. Если мастика получилась слишком сухой, можно добавить растительный жир и вымесить ее еще раз.
2. Если консистенция мастики слишком мягкая, добавьте немного кукурузного крахмала и продолжайте замешивать, пока мастика не станет более упругой.
3. В идеале готовые, украшенные мастикой торты не должны храниться в холодильнике. Мастика — это сахарная паста, которая притягивает влагу и поэтому начинает растворяться.
4. Фигуры и более толстые украшения из мастики можно и нужно готовить за несколько дней до начала работы. Им требуется больше времени для полного высыхания.
5. Готовые украшения из мастики теоретически могут храниться в сухом и темном месте вечно. Было бы жаль выбрасывать удачные украшения после вечеринки.
6. Торты должны быть подготовлены до того, как на них будет нанесена мастика. Рекомендуется использовать масляный крем, ганаш или крем из швейцарской меренги.
7. Ганаш также придает тарту устойчивость.
8. Перед началом работы мастику необходимо слегка размять до образования эластичной массы, это предотвратит появление трещин.
9. Также не следует раскатывать мастику слишком тонко. 3–5 мм — идеальный вариант.
10. Для окрашивания мастики лучше всего подходят гелевые или пастообразные красители.
11. Черную, красную и темно-синюю мастику рекомендуется не делать самостоятельно, а купить готовую.
12. При окрашивании мастики лучше использовать одноразовые перчатки.
13. Трещины и неприглядные изъяны на мастике становятся еще хуже, если с ними возиться. С помощью небольшого количества глазури цвета мастики можно заделать трещины и изломы.







14. При замешивании в мастике часто образуются пузырьки. Если они появились на торте, их можно проткнуть иголкой. Однако на этом этапе мастика может рассыпаться.
15. Непривлекательные края в нижней части торта можно скрыть с помощью красивой ленты, напыления или бордюров из мастики.
16. Сломанные или треснувшие цветы обычно можно починить с помощью сахарного клея.
17. Если вы торопитесь, вы также можете покрыть торт с помощью насадки для крема и не выравнивать торт шпателем.
18. Шоколад следует окрашивать только масляными красителями.

