

# Оглавление

Введение . . . . . 5

## Глава 1. Основа торта –

коржи . . . . . 7

БИСКВИТ . . . . . 8

Масляный бисквит . . . . . 9

Классический ванильный бисквит . . . . . 9

Американский бисквит на горячем  
молоке . . . . . 11

Шоколадный бисквит на кефире . . . . . 13

Шифоновый бисквит . . . . . 15

Классический бисквит  
Гарри Бейкера . . . . . 15

Ореховый бисквит (дакуаз) . . . . . 17

Миндальный бисквит . . . . . 17

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО . . . . . 18

Сабле . . . . . 19

Сабле на сливках . . . . . 19

СЛОЕНОЕ ТЕСТО . . . . . 20

Бездрожжевое слоеное тесто . . . . . 21

Мой любимый рецепт . . . . . 21

МЕРЕНГА (БЕЗЕ) . . . . . 22

Безе «Павлова» . . . . . 23

## Глава 2. Начинки для торта . . . . . 25

КРЕМ . . . . . 26

Сливочный крем . . . . . 27

Взбитые сливки . . . . . 27

Заварной крем . . . . . 29

Сметанный заварной крем  
«Пломбир» . . . . . 29

Масляный крем . . . . . 31

Классический крем . . . . . 31

Творожный крем . . . . . 33

Творожный шоколадный  
крем . . . . . 33

Сметанный крем . . . . . 35

Стабильный сметанный  
крем . . . . . 35

МУСС . . . . . 36

Йогуртовый мусс . . . . . 37

Шоколадный мусс . . . . . 37

СУФЛЕ . . . . . 38

Суфле «Птичье молоко» . . . . . 39

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ

ПРОСЛОЙКИ . . . . . 40

Лимонный курд . . . . . 41

Кули . . . . . 41

Конфи . . . . . 41

Вишневое компотé . . . . . 41

## Глава 3. Шоу-торт –

это конструкция . . . . . 43

Фундамент для торта . . . . . 45

Торт с фальш-ярусами . . . . . 45

Торт в два яруса . . . . . 47

Торт в три яруса и более . . . . . 49

## *Глава 4. Чем покрыть торт? . . . 51*

МАСТИКА . . . . .	52
Шоколадная мастика . . . . .	53
КРЕМ . . . . .	54
Ганаш . . . . .	55
Ганаш на масляной основе . . . . .	55
Творожный крем . . . . .	57
Масляный крем . . . . .	59
Творожный ганаш . . . . .	61
Мой рецепт творожного ганаша . . . . .	61
Крем чиз . . . . .	63
Крем чиз сливочный . . . . .	63
Крем чиз творожный . . . . .	63
ЗЕРКАЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ (ГЛЯССАЖ) . . . . .	64
Зеркальная глазурь . . . . .	65
ВЕЛЮР . . . . .	66
Велюровое покрытие . . . . .	67
Велюровое покрытие . . . . .	67
Вам понадобится . . . . .	69

## *Глава 5. Декор . . . . . 71*

СЪЕДОБНЫЙ ДЕКОР . . . . .	72
Украшения из шоколада . . . . .	73
Метод «Каллет» . . . . .	73
Шоколадные шары . . . . .	75
Из темперированного шоколада . . . . .	75
Из шоколадной глазури . . . . .	75
Изомальт . . . . .	77
Леденцы из изомальта . . . . .	77
Шары из изомальта . . . . .	79

Кольцо с «драгоценными камнями» . . . . .	81
Меренга . . . . .	83
Французская меренга . . . . .	83
Итальянская меренга . . . . .	85
Швейцарская меренга . . . . .	85
Пряники . . . . .	87
Классические имбирные пряники . . . . .	87
Апельсиновые пряники . . . . .	89
Белковая глазурь . . . . .	91
УСЛОВНО-СЪЕДОБНЫЙ ДЕКОР . . . . .	92
Бисквитный мох . . . . .	93
Съедобная бумага . . . . .	95
Немного о пищевом принтере . . . . .	95
Вафельная бумага . . . . .	97
Сахарная бумага . . . . .	97
Страницы для торта-книги . . . . .	99
Шокотрансферная бумага . . . . .	101
Бумага для меренги . . . . .	103
НЕСЪЕДОБНЫЙ ДЕКОР . . . . .	104
ДЕКОР ИЗ ЖИВЫХ ЦВЕТОВ . . . . .	105

## *Глава 6. Торты . . . . . 107*

Торт «Три шоколада» . . . . .	109
Радужный торт . . . . .	111
Торт «Тыква» . . . . .	113
Торт «Пломбир» сырный . . . . .	125
Муссовые пирожные «Персик» . . . . .	131
Торт «Бильярд» . . . . .	135
Молочная (карамельная) девочка . . . . .	137
Торт «Арбуз» . . . . .	139





# Введение

Я бы могла начать рассказ о себе с того, что всю жизнь меня тянуло к кондитерскому искусству, что с детства дружу с выпечкой и что с теплом вспоминаю, как с мамой или бабушкой готовила торты и пирожные на каждый семейный праздник.

Нет, ничего похожего! Не было у меня тетрадки с рецептами, и тесто на пирожки я всегда покупала готовое. Единственное, что у меня получалось — это блины, и те строго по маминому рецепту.

Все началось с рождения второго сына и переезда в частный дом. К созданию самого первого торта меня подвигло желание порадовать дочку подруги в день ее рождения и... банальная нехватка денег для реализации плана.

К этому тарту я готовилась несколько дней. Мастику сделала сама, благо свекровь, любительница экспериментов, нашла очень хороший рецепт шоколадной мастики (его я в дальнейшем немного изменила и использовала для оформления тысячи тортов). Для коржей я выбрала классический бисквит, для начинки — крем из масла со сгущенкой и приготовила ганаш под мастику, как посоветовала свекровь. На тот момент мне казался этот торт «бомбическим»!

Ну и пошло-поехало... Еще несколько тортов сделала для родственников, не забыв выставить фотографии своих кулинарных экспериментов в социальных сетях. И уже через месяц у меня не осталось свободных дней — заказы были расписаны на несколько недель вперед.

Сейчас я вспоминаю эти дни как самые тяжелые за всю практику. Тогда еще не было отработанных действий и рецептов. Набор коржей и начинок в моем арсенале кондитера был минимальный: три вида бисквита и столько же кремов — именно столько я тогда могла предложить клиентам. О количестве испорченных продуктов даже говорить страшно! Десятки яиц, килограммы масла, сахара и сметаны летели в мусорное ведро. Но желание выйти на другой уровень, научиться делать что-то большее, чем примитивный масляный крем, не давало покоя. Я поняла, что необходимо изучать ингредиенты, с которыми работаешь, их взаимодействие друг с другом, реакцию на температуру и т.д.

Результат не заставил себя ждать! 500 тысяч человек подписаны на мой блог в YouTube, хвалят мои торты и, пользуясь советами, которыми я делюсь, учатся печь сами. Мое увлечение приносит доход в бюджет нашей не очень большой семьи (у нас с мужем трое сыновей), позволяя при этом уделять много времени детям. Так, своим примером я доказала тысячам девушек и женщин, что и на собственной кухне можно сделать торт, которым будут восхищаться и недоумевать — как это смог сделать не кондитер-профессионал, а обычная домохозяйка.

Попробуйте и вы! В моей книге вы найдете самые надежные и проверенные технологии и рецепты всех составляющих тортов — от коржей до элементов декора. Также я раскрою секреты своих самых любимых и полюбившихся клиентам и подписчикам тортов, способных украсить не только праздничный семейный стол, но и масштабное мероприятие вроде свадьбы.







## Глава 1

# Основа торта — коржи

Коржи определяют характер торта: нежный муссовый, хрустящий меренговый, твердый песочный, мягкий бисквитный. От вида коржей будет зависеть выбор начинки и даже оформления.





# Бисквит

Основа у любого бисквита, как правило, одна — это яйца, сахар и мука. Технология простая: сначала взбивают яйца с сахаром — масса должна увеличиться в объеме в 2–2,5 раза. Затем к этой смеси частями добавляют муку и аккуратно перемешивают лопаткой, чтобы не разрушить пузырьки воздуха. Чтобы тесто было еще пышнее, вместо муки можно использовать крахмал.

# Масляный бисквит

*Это один из самых популярных видов бисквита. При его приготовлении яйца взбивают со сливочным или растительным маслом и сахаром, а затем добавляют муку. Тесто получается плотным. Оно прекрасно подходит для кексов и пирожных. Мы поговорим о самых ярких представителях этого вида бисквита.*

## Классический ванильный бисквит

### Ингредиенты

- Яйцо — 4 шт.
- Крахмал — 30 г
- Сахар — 200 г
- Ванильный сахар — 8 г
- Мука — 110 г
- Разрыхлитель — 1,5 ч. л.

### Приготовление

1. Яйца с сахаром и ванильным сахаром взбить на самой большой скорости в течение 7 минут.
2. Муку смешать с разрыхлителем и крахмалом.
3. Аккуратно, в несколько этапов, добить муку в яичную массу. Во время перемешивания движения силиконовой лопатки должны быть направлены снизу вверх, т. е. нужно переворачивать массу.
4. Переложить тесто в форму диаметром 20 см, дно которой застелено пергаментом.
5. Выпекать в разогретой до 175 °С духовке. Проверить готовность очень просто: проколоть корж зубочисткой. Если она сухая и к ней не прилипло тесто — можно вынимать.







# Американский бисквит на горячем молоке

## Ингредиенты

- Яйцо — 3 шт.
- Разрыхлитель — 7 г
- Сахар — 150 г
- Мука — 165 г
- Сливочное масло — 60 г
- Щепотка соли
- Молоко — 120 мл
- Ванильный сахар — 8 г

## Приготовление

1. Смешать муку и разрыхлитель.
2. Яйца с солью и сахаром взбивать миксером на самой большой скорости 5–7 минут.
3. Молоко и сливочное масло соединить, поставить на средний огонь и довести почти до кипения.
4. Во взбитую яичную массу ввести в несколько этапов муку с разрыхлителем. Одновременно, очень аккуратно, чтобы масса не опала, перемешать лопаткой переворачивающими движениями снизу вверх.
5. Влить горячее молоко с маслом и такими же переворачивающими движениями перемешать все до однородности. Если тесто осталось пышным, значит, вы все сделали правильно.
6. Перелить тесто в форму диаметром 20 см и поставить в разогретую до 165 °С духовку примерно на 35 минут. Готовность можно определить, проткнув тесто зубочисткой — она должна быть сухой и чистой.
7. Готовый бисквит остудить, завернуть в пленку и отправить в холодильник примерно на 2–3 часа.









# Шоколадный бисквит на кефире

## Ингредиенты (на 4 коржа)

- Какао — 80 г
- Яйцо — 2 шт.
- Мука — 220 г
- Растворимый кофе — 1,5 ч. л.
- Сахар — 230 г
- Вода (кипяток) — 100 мл для кофе
- Сода — 1,5 ч. л.
- Кефир — 180 мл
- Разрыхлитель — 1 ч. л.
- Растительное масло — 75 мл
- Щепотка соли

## Приготовление

1. Муку, какао и разрыхлитель смешать.
2. Кипятком заварить растворимый кофе и остудить.
3. В кефир добавить соду, перемешать, после чего влить в него растительное масло и кофе.
4. Яйца с солью и сахаром взбивать на самой большой скорости в течение 7 минут.
5. Уменьшив скорость миксера до минимума, по очереди добавить смесь из муки, какао и разрыхлителя, а также кефирно-кофейную массу.
6. Как только масса станет однородной, ее нужно разлить в равном объеме (контролировать вес с помощью весов) по 2 формам диаметром 18–20 см, застелив дно пергаментом.
7. Поставить коржи в разогретую до 175 °С духовку, накрыв формы фольгой блестящей стороной вовнутрь. Это необходимо для того, чтобы не было «вулканической шапки», т. е. выпуклости. Она, конечно, появится, но не такая большая, что позволит использовать для коржей большую часть бисквита.
8. Бисквит нужно выпекать около 40 минут. Проверить готовность можно, воткнув в него зубочистку — она должна остаться сухой и чистой.
9. Готовые коржи — остудить до терпимой для рук температуры прямо в форме, не переворачивая.
10. Теплые бисквиты извлечь из формы и уже на решетке остудить до комнатной температуры.









# ШИФОНОВЫЙ БИСКВИТ

Этот бисквит мелкопористый, воздушный и нежный. Особенность шифонового бисквита — наличие в нем растительного масла. Чтобы коржи получились воздушными, в тесто добавляют разрыхлитель, при этом белки и желтки взбивают отдельно. Шифоновый бисквит не любит резких перепадов температуры, поэтому после выпечки не спешите доставать его из духовки. Лучше дайте ему немного остыть.

## Классический бисквит Гарри Бейкера

### Ингредиенты (на 2 формы диаметром 18–20 см)

- Мука — 200 г
- Разрыхлитель — 2 ч. л.
- Белок — 6 шт.
- Щепотка соли
- Желток — 3 шт.
- Молоко — 135 мл
- Сахар — 120 г (в желток)
- Масло растительное — 100 мл
- Сахар — 37 г (в белок)
- Ванильный сахар — 8 г

### Приготовление

1. В яичные белки добавить соль и начать взбивать на самой маленькой скорости, постепенно ее увеличивая.
2. Когда консистенция белковой массы станет «пенистой» (это произойдет примерно на средней скорости), понемногу начать вводить в нее сахар.
3. После добавления всего сахара продолжать взбивать массу на максимальной скорости до плотного состояния около 3-х минут. Проверить готовность можно, перевернув емкость вверх дном: если масса остается на месте, нужная консистенция достигнута.
4. Желтки взбивать с сахаром и ванильным сахаром до тех пор, пока они не станут почти белыми.
5. Во взбитые желтки долить молоко комнатной температуры и растительное масло. Все хорошо перемешать.
6. Добавить муку с разрыхлителем, перемешать миксером.
7. Аккуратно, в несколько этапов, ввести взбитые белки в желтки, переворачивая массу силиконовой лопаткой движениями снизу вверх. Как только консистенция станет однородной, тесто готово.
8. Разложить тесто по формам диаметром 18–20 см (по 420 г в каждую форму), выставив дно пергаментом.
9. Выпекать бисквит в разогретой до 175 °С духовке 35 минут.
10. Чтобы серединка бисквита не опала, после выпечки не спешите доставать его из духовки: приоткройте дверцу духового шкафа на 5–7 минут, чтобы не было резкого перепада температуры.
11. Остужать бисквит в форме на решетке в перевернутом виде.