

СОДЕРЖАНИЕ

БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

Тесто и бисквиты	10
Крем, ганаш и карамель	28
Меренга	40
Приготовление муссов	42
Глазурь	46

ТАРТЫ

Клубничный тарт с вербеной	50
Абрикосовый тарт с фисташками ...	54
Цитрусовый тарт	58
Шоколадный тарт с мокко	62
Тарт «Мохито»	66
Тарт-татен карамель-маракуйя	70
Тарт с молочным шоколадом	74
Тарт с фундуком и пралине	78
Насыщенно ванильные пирожные	82
Тарт «Монблан»	86
Карамельный тарт	90
Тарталетки с шоколадным суфле ...	94
Тарт с маракуйей и фундуком	98
Тарт с клубникой, ревенем и пирожными макарон	102
Ванильный тарт с инжиром	106
Тарт манго-кокос с маракуйей	110
Тарт в стиле «Саварен» с малиной	114
Плоский тарт с яблоками	118
Ягодный тарт с крамблом	122
Грушевый тарт с фисташками	126

ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ ГЛОССАРИЙ

Декор	132
Нарезка фруктов	133
Кухонные принадлежности и оборудование	134
Основные техники и приемы	136
Работа с тестом	139
Список рецептов	140
Алфавитный указатель ингредиентов	141

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭТУ КНИГУ



БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

Изучение продуктов, техник и основополагающих рецептов для приготовления тартов: тесто, ганаш, глазурь, формирование основы для тарта...
Для каждой темы и каждого рецепта: инфографика и пояснение особенностей и тонкостей приготовления.



ТАРТЫ

Практическое применение базовых знаний в процессе приготовления тартов.
Для каждого рецепта тарта: отсылки к базовым рецептам, инфографика, облегчающая понимание концепции приготовления тарта, а также пошаговые иллюстрации.



ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ ГЛОССАРИЙ

Дополнительные сведения об использовании продуктов и техниках приготовления и иллюстрации к ним.

ЧАСТЬ I

БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

ТЕСТО И БИСКВИТЫ

Песочное тесто	10
Тесто с юкре	12
Формирование основы для тарта	14
Слоеное тесто	16
Бретонское песочное тесто	20
Бисквит ¹ шортбред	22
Миндальный бисквит	24
Шоколадный крамбл	26

КРЕМ, ГАНАШ И КАРАМЕЛЬ

Миндальный крем	28
Крем «Патисьер»	30
Взбитый ганаш	32
Кремовый ганаш	34
Лимонное кремю	36
Карамель	38

МЕРЕНГА

Швейцарская меренга	40
Итальянская меренга	41

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МУССОВ

Крем «Шантильи»	42
Ванильный мусс	44

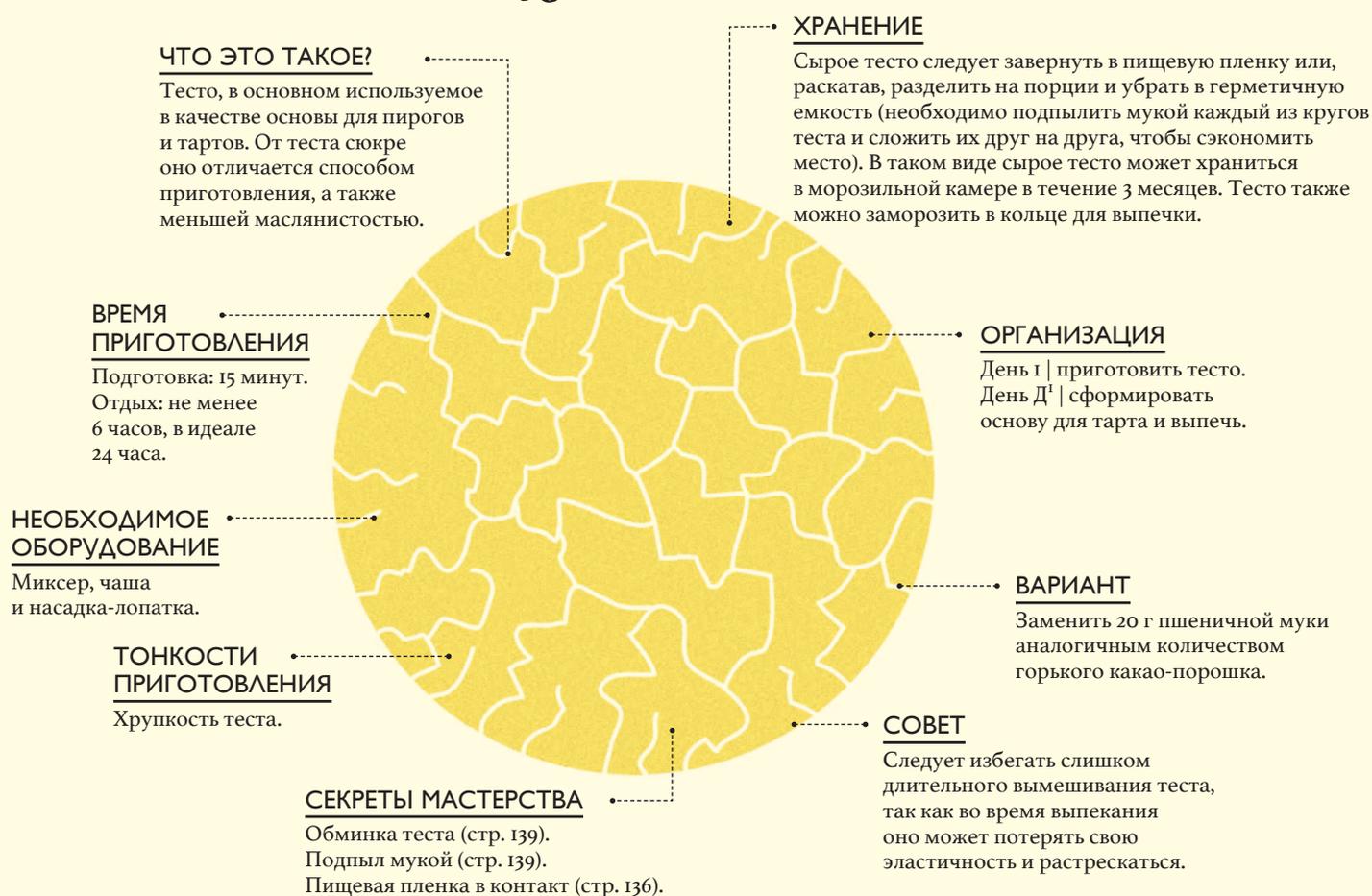
ГЛАЗУРЬ

Черная зеркальная глазурь	46
Глазурь из молочного шоколада	47

¹ Здесь и далее слово «бисквит» (от французского *biscuit*) обозначает не привычную русскоговорящему человеку основу для бисквитного торта, а выпеченное тестовое изделие, которое может быть использовано как в качестве основы для тартов и пирогов, так и самостоятельно в качестве печенья. — Прим. пер.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Изучаем в теории



ПОЧЕМУ ТЕСТО СТАНОВИТСЯ ХРУПКИМ И ПЕСОЧНЫМ?

Процесс «песочения» теста заключается в том, что муку и сливочное масло тщательно растирают между пальцами до получения текстуры, напоминающей песок. Это помогает избежать излишней связности между ингредиентами. При таком способе не развивается глютеновая сеть (клейковина) и тесто не становится чрезмерно упругим. Кроме того, сахар не растворяется в жире, поэтому определенная его часть остается в кристаллическом состоянии, что также отражается на текстуре песочного теста.

ПОЧЕМУ КРАЯ ТЕСТА ОСЕДАЮТ ВО ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ И КАК ЭТОГО ИЗБЕЖАТЬ?

Во время выпекания сливочное масло, входящее в состав теста, размягчается, в результате чего тесто также размягчается и его края опускаются. Чтобы избежать подобного эффекта, необходимо охладить тесто перед выпеканием. Это замедлит процесс размягчения сливочного масла во время выпекания, что, в свою очередь, позволит тесту приобрести необходимую текстуру и при этом сохранить форму.

¹ Здесь и далее выражение «День Д» (от французского *Jour J*) обозначает день, когда будут осуществлены завершающие действия по приготовлению тарта и он будет подан к столу. — Прим. пер.

Применяем на практике



ДЛЯ 1 КОЛЬЦА ДИАМЕТРОМ 22 СМ

70 г сливочного масла
200 г пшеничной муки
1 г соли
70 г сахарной пудры
60 г яйца (1 крупное яйцо)

1. Нарезать сливочное масло на маленькие кубики, выложить их в чашу миксера, добавить пшеничную муку и соль. Перемешивать при помощи насадки-лопатки на низкой скорости до получения крупных крошек.

2. Добавить сахарную пудру и яйцо, продолжать перемешивать до получения

однородного теста. При необходимости слегка обмять тесто несколько раз (надавливая на него ладонью), чтобы добиться однородности.

3. Выложить тесто на пищевую пленку, плотно завернуть в нее, а затем охлаждать в холодильнике не менее 6 часов, в идеале 24 часа.

ТЕСТО СЮКРЕ

Изучаем в теории

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Тесто, в основном используемое в качестве основы для пирогов и тартов. Сливочное масло добавляется в начале приготовления методом кремаж, что отличает тесто сюкре от песочного. В составе теста сюкре также может присутствовать ореховая мука.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Подготовка: 15 минут.
Отдых: не менее 6 часов, в идеале 24 часа.

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Миксер, чаша и насадка-лопатка.

ТОНКОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Добиться однородности теста.
Формирование основы для тарта.

СЕКРЕТЫ МАСТЕРСТВА

Размягченное сливочное масло (стр. 137).
Обминка теста (стр. 139).
Подпыл мукой (стр. 139).
Пищевая пленка в контакт (стр. 136).

ХРАНЕНИЕ

Сырое тесто можно хранить в морозильной камере в течение 3 месяцев.

ОРГАНИЗАЦИЯ

День 1 | приготовить тесто.
День 2 | сформировать основу для тарта и выпечь.

ВАРИАНТЫ

Для приготовления шоколадного теста сюкре добавить 5 г какао-порошка.

Для приготовления теста сюкре с фундуком (или другими орехами) добавить 15 г фундучной муки.

СОВЕТ

Поскольку тесто сюкре более хрупкое, чем песочное, важно перед выпеканием убрать основу для тарта в холодильник не менее чем на 2 часа или в морозильную камеру на 30 минут. Также следует следить за тем, чтобы не перемесить тесто, иначе оно не будет рассыпчатым.

ЧЕМ ОБЪЯСНИТЬ ТЕКСТУРУ ТЕСТА?

Смешивание сливочного масла с сахаром и яйцами перед добавлением в него пшеничной или миндальной муки делает тесто сюкре менее рассыпчатым по сравнению с песочным. Это происходит за счет того, что во время выпекания яйца сворачиваются и связывают между собой остальные ингредиенты.

ПОЧЕМУ КРАЯ ТЕСТА ОСЕДАЮТ ВО ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ И КАК ЭТОГО ИЗБЕЖАТЬ?

Во время выпекания сливочное масло, входящее в состав теста, размягчается, в результате чего само тесто также размягчается и его края оседают. Чтобы избежать подобного эффекта, необходимо тщательно смазать кольцо для выпечки сливочным маслом и охладить тесто, перед тем как выпекать его. Масло на стенках кольца поможет удерживать края теста в вертикальном положении, а холод поспособствует затвердеванию масла, содержащегося в тесте. Все это замедлит процесс размягчения сливочного масла во время выпекания, что, в свою очередь, позволит тесту приобрести необходимую текстуру и при этом сохранить форму.

Применяем на практике



ДЛЯ 1 КОЛЬЦА ДИАМЕТРОМ 24 СМ

115 г размягченного сливочного масла
70 г сахарной пудры
45 г яйца (1 маленькое яйцо)
1 щепотка соли
200 г пшеничной муки

1. Выложить размягченное сливочное масло и сахарную пудру в чашу миксера. Перемешивать, используя насадку-лопатку, до получения кремообразной массы: это и есть метод кремаж.

2. Взболтать яйцо с солью, добавить его в чашу миксера вместе с пшеничной мукой (по желанию можно также добавить

ореховую муку или какао-порошок). Перемешать, а затем, чтобы убедиться в однородности теста, обмять его один или два раза.

3. Выложить тесто на пищевую пленку, плотно завернуть в нее, убрать в холодильник и охладить не менее 6 часов, в идеале 24 часа.

ФОРМИРОВАНИЕ ОСНОВЫ ДЛЯ ТАРТА

Изучаем в теории

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Формирование основы для тарта означает выкладывание теста в кольцо или форму для выпечки.

СЕКРЕТЫ МАСТЕРСТВА

Обминка теста (стр. 139).
Подпыл мукой (стр. 139).

СОВЕТЫ

Чтобы равномерно утончить тесто миллиметр за миллиметром, следует слегка надавливать на скалку. Не стоит пытаться перейти от 2 см к 2 мм толщины за три движения. Смазывание кольца для выпечки сливочным маслом позволяет тесту во время выпекания закрепиться на его стенках (таким образом края теста не оседают), а также упрощает последующее извлечение выпеченной основы или готового тарта из кольца. Во избежание ситуации, когда на вкус тесто остается недопеченным, хотя начинка уже запеклась и подрумянилась, рекомендуется использовать кольцо для тарта (без дна), а не форму. Ведь контроль над процессом выпекания всегда осуществляется снизу.

НЕОБХОДИМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Кольцо для тарта, квадратная форма или порционные кольца.
Скалка.
Нож для чистки овощей.

ПОДСКАЗКИ

Если тесто прилипает к рабочей поверхности стола, это сигнал о необходимости еще раз подпылить стол мукой. При этом важно следить за тем, чтобы не использовать слишком много муки, так как это может изменить состав теста, а значит, и его текстуру. В случае когда тесто раскатано очень тонко, следует воспользоваться скалкой для его перемещения, таким образом снижается риск того, что оно порвется.

СЛЕПАЯ ВЫПЕЧКА (ИЛИ ВЫПЕЧКА ВСЛЕПУЮ)

Что это такое: предварительная выпечка основы для тарта во избежание пересушивания начинки.

Предварительная выпечка без начинки: поместить форму с основой для тарта в разогретую до 170 °С духовку на 15–20 минут. Тесто должно стать упругим на ощупь и начать приобретать легкий золотистый оттенок. Вынуть основу из духовки, дать ей остыть и затем убрать форму, чтобы во время финальной выпечки края тарта приобрели красивый оттенок. Наполнить основу выбранной начинкой

и выпекать тарт еще в течение 15–20 минут.

Полноценная выпечка без начинки: выпекать тарт в течение 25–35 минут при температуре 170 °С. В середине процесса выпечки убрать кольцо, чтобы края тарта приобрели равномерный оттенок.

Для контроля степени готовности: аккуратно приподнять основу для тарта с помощью лопатки и посмотреть на ее нижнюю часть — она должна иметь равномерный оттенок.

Для теста с добавлением какао: выпекать основу для тарта в течение 12–15 минут при

температуре 150 °С. На ощупь тесто должно быть упругим.

