

Оглавление

Введение	5	Заварной крем	29
<i>Глава 1. Основа торта – коржи</i>	<i>7</i>	Сметанный заварной крем «Пломбир»	29
БИСКВИТ	8	Масляный крем	31
Масляный бисквит	9	Классический крем	31
Классический ванильный бисквит	9	Творожный крем	33
Американский бисквит на горячем молоке	11	Творожный шоколадный крем	33
Шоколадный бисквит на кефире	13	Стабильный сметанный крем	35
Шифоновый бисквит	15	Сметанный крем	35
Классический бисквит Гарри Бейкера	15	МУСС	36
Ореховый бисквит (дакуаз)	17	Йогуртовый мусс	37
Миндальный бисквит	17	Муссовая прослойка	37
ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО	18	СУФЛЕ	38
Сабле	19	Суфле «Птичье молоко»	39
Сабле на сливках	19	ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ ПРОСЛОЙКИ	40
СЛОЕНОЕ ТЕСТО	20	Лимонный курд	41
Бездрожжевое слоеное тесто	21	Кули	41
Мой любимый рецепт	21	Конфй	41
МЕРЕНГА (БЕЗЕ)	22	Вишневое компотé	41
Безе «Павлова»	23	<i>Глава 3. Шоу-торт – это конструкция</i>	<i>43</i>
<i>Глава 2. Нагинки для торта</i>	<i>25</i>	Фундамент для торта	45
КРЕМ	26	Торт с фальш-ярусами	45
Сливочный крем	27	Торт в два яруса	47
Взбитые сливки	27	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 камями»	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
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



Шоколадные шары

Шоколадные шары можно приготовить двумя способами: из темперированного шоколада или из кондитерской глазури. Я опишу вам оба способа, а какой выбрать — решайте сами.

Из темперированного шоколада

1. Как темперировать любой шоколад смотрите на с. 71.
2. Для изготовления цветных шаров, нужно использовать белый шоколад, добавив в него жирорастворимые пищевые красители.
3. Также нужна будет силиконовая или поликарбонатная форма в виде полусферы диаметром 5 см (продаются в кондитерских магазинах).
4. А дальше все очень просто. Темперированный шоколад порциями залить в ячейки и синтетической широкой кистью распределить (размазать) массу по стенкам.
5. Поставить форму в холодильник. Когда шоколад застынет, вынуть и оценить толщину сфер. Если слой оказался слишком тонким, поверх него можно нанести второй и снова поставить в холодильник. Причем, если «дежурная порция шоколада» успела остыть, можно ее разогреть в микроволновой печи до рабочей температуры.
6. Полусферы аккуратно извлечь из формы — силиконовую как бы выворачивая наизнанку, а поликарбонатную перевернуть вверх дном и слегка стукнуть ее о поверхность стола, но осторожно — шоколад очень хрупкий. Работать желательно в виниловых перчатках, чтобы не оставлять отпечатки пальцев на готовых изделиях.
7. Чтобы склеить две полусферы, нужно прислонить их края к теплой поверхности (нагретому металлическому ножу, шпателю или тарелке). Как только края немного подтают, быстро соединить две половинки. Убрать излишки шоколада на шве салфеткой.

Из шоколадной глазури

Шоколадную глазурь можно легко купить в кондитерском отделе, поэтому для многих этот способ окажется более доступным. В ее состав входит не менее 25% общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 12% какао-масла. Качественная шоколадная глазурь в обязательном порядке должна содержать какао-масло, однако постепенно во всех кондитерских изделиях ее заменяют пальмовым или кокосовым маслами, а также нелауриновыми и лауриновыми жирами — с теми же физическими свойствами, но другим вкусом.

1. К шоколадной глазури добавить 25–50% шоколада от общего количества глазури. Он нужен для эластичности, но важно помнить, что большое количество нетемперированного шоколада может способствовать подтаиванию готовых шаров.
2. Технология изготовления шаров из шоколадной глазури такая же, как и в предыдущем рецепте.



Пряники

Пряники не только очень вкусные, но и хранятся до 4 месяцев.

Рецептов пряников очень много на просторах интернета. Я вам предложу два проверенных варианта: классические имбирные пряники и апельсиновые пряники. И из того, и из другого теста можно изготовить не только стандартные елочки, сердечки, но и индивидуальные топперы для торта. Топпер — модное, как правило, съедобное украшение торта, в виде надписи, цифр, силуэта, фигурки. В пряник-топпер шпажку лучше вставлять, пока тот теплый, остывший можно повредить.

Классические имбирные пряники

Ингредиенты

- Мед — 165 г
- Сахар — 100 г
- Имбирь молотый — 1,5 ч.л.
- Корица — 1 ч.л.
- Масло сливочное — 125 г
- Сода — 2 ч.л.
- Яйцо — 1 шт.
- Мука — около 500 г (лучше не доложить)

Приготовление

1. Смешать в одном сотейнике мед, сахар, имбирь, корицу.
2. Поместить на средний огонь и постоянно помешивать до полного растворения сахара.
3. Снять с огня, остудить примерно до 60 °С.
4. Добавить яйцо (оно не должно свернуться), перемешать венчиком или миксером на самой маленькой скорости.
5. Ввести соду и продолжать мешать. Так как масса начнет пениться и подниматься (это реакция соды с медом) сотейник взять побольше — на 1,5 л.
6. Чтобы массу «успокоить», нужно добавить сливочное масло комнатной температуры и хорошо перемешать.
7. Постепенно, небольшими порциями, ввести просеянную муку, постоянно перемешивая. Когда масса станет настолько густой, что мешать ложкой ее будет неудобно, выложить ее на стол. Добавлять муку, пока тесто не перестанет липнуть к рукам.
8. Если тесто покажется слишком жидким и захочется добавить еще муки, не торопитесь. Заверните его в пакет и положите на пару часов в холодильник.
9. Тесто раскатывать толщиной 0,4 см и вырезать фигурки.
10. Выпекать при температуре 180 °С 8–12 минут. Главное — не передержать, чтобы пряники не стали «деревянными».
11. Вставить шпажку в теплый пряник, если предполагается использовать ее в качестве топпера для торта.



Вафельная бумага

Вафельную бумагу изготавливают из картофельного или рисового крахмала, растительного масла и воды. Она бывает разной толщины, от 0,2 мм до 0,7 мм. Она пресная или чуть сладковатая на вкус, практически без калорий и без запаха. Среди пищевой бумаги она самая популярная. Ее используют для печати изображений, которыми оформляют торты. Из нее также изготавливают различные объемные элементы: цветы, листья, бабочек, имитацию ткани, крылья ангела... все, на что хватает фантазии. Если элементы из этой бумаги будут соприкоснуться с кремом, то сначала изображение клеят на тонкую мастичную основу (водкой или сгущенкой) либо покрывают картинку с двух сторон нейтральным гелем.

Нейтральный гель (он же декор-гель, кондитерский гель, нейтральная глазурь или гель «Глянец») — желеобразный состав прозрачного цвета, который при покрытии им фруктов и ягод образует тонкую прозрачную пленочку с нейтральным вкусом, благодаря чему фрукты и ягоды не заветриваются.

Сахарная бумага

Сахарная бумага, в отличие от вафельной, имеет плотную структуру. Она очень похожа на тонко раскатанную мастику с запахом ванили. За счет своей плотности сахарная бумага не так просвечивает, как вафельная, после приклеивания ее к рабочим поверхностям. Если вам необходимо распечатать изображение, выбирайте именно сахарную бумагу — оно получится более ярким, сочным, четким.

Сахарные картинки можно сразу накладывать на крем. Только крем должен быть на масляной основе. Если он будет на сливках, картинка «поплывет». Чтобы этого не произошло, на обратную сторону картинки (то есть место соприкосновения ее с кремом) нужно нанести шоколад, желатильно белый — это защитит бумагу от влаги.

Так как сахарная бумага боится влаги, работать с ней нужно только в перчатках или сухими руками. В отличие от вафельной, у нее есть вкус — она сладкая, но в то же время, к большому сожалению, не пригодна для ряда элементов декора, цветов, крыльев бабочек и т. д., так как не держит форму.

Хранить сахарные листы лучше в герметичных упаковках, подальше от прямых солнечных лучей, особенно если на ней уже распечатано изображение.

После распечатки, прежде чем упаковывать, дайте краске немного подсохнуть. Вырезая отдельные элементы из сахарного листа, следите за тем, чтобы краска, окрасившая ваши пальцы, не испачкала светлые участки изображения.



Муссовые пирожные «Персик»

Это потрясающие, эффектные и нереально вкусные персики. 3D-пирожные удивляют всех не меньше 3D-тортов. Нам понадобятся силиконовые формы в виде персиков и полусферы с ячейками диаметром 3 см. Их, как и другой инвентарь, можно приобрести в кондитерских магазинах.

Компоте

Ингредиенты

- Персики консервированные — 90 г
- Сироп — 30 мл
- Сахарная пудра — 10 г
- Желатин — 2 г
- Холодная вода — 12 мл

Приготовление

1. Желатин замочить в холодной воде в соответствии с рекомендациями от производителя.
2. Персики нарезать кубиками, смешать с сахарной пудрой и сиропом из-под персиков и нагревать на среднем огне до закипания.
3. Затем измельчить до пюреобразного состояния блендером, добавить растопленный желатин.
4. Разлить компоте в форму с ячейками и поставить в морозилку на 2 часа.

Карамель

Ингредиенты

- Сахар — 100 г
- Сливки 33% — 50 гр
- Масло — 30 г

Приготовление

1. В сотейнике с толстым дном на среднем огне расплавить сахар. На начальном этапе сахар мешать нельзя, можно лишь из стороны в сторону покачивать сотейник. Как только сахар начнет плавиться по краям и приобретет янтарный цвет, деревянной лопаткой можно аккуратно перемещать массу по дну сотейника.
2. Когда сахар растопился, не переставая активно мешать, добавить в сотейник горячие сливки и масло. Будьте осторожны, так как масса будет сильно бурлить и подниматься, поэтому сотейник должен быть объемом не менее 1,5 л.