





# Тарталатия





Татьяна Назарук

# Тартомания

ТОРТЫ И ЧИЗКЕЙКИ, ПИРОЖНЫЕ И ТАРТЫ,  
КОТОРЫЕ ЛЕГКО ПРИГОТОВИТЬ

РЕЦЕПТЫ  
и мастер-классы

ХЛЕБ\*СОЛЬ

Москва  
2022



# СОДЕРЖАНИЕ

## ЧАСТЬ 1

### Основы

- Что такое шоколадный ганаш и как с ним работать 10
- Разбираемся с меренгой 12
- Заварное тесто от А до Я 14
- Теория масляного крема 16
- Как правильно взбивать сливки 18

## ЧАСТЬ 2

### Рецепты

#### ТОРТЫ

- Медовик «Ателье» 22
- Клюквенный торт с маскарпоне 24
- Торт «Три шоколада» 26
- Торт «Смородина в шоколаде» 28

- Шоколадный-шоколадный торт 30
- Торт «Черный лес» 32
- Маковый торт с кофейным кремом 34
- Морковный торт с кремом из сливочного сыра 36
- Блинный торт с заварным кремом 38
- Торт «Шоколадная девочка» 40
- Торт «Киевский» 42
- Торт «Ленинградский» 44
- Торт «Птичье молоко» 46
- Домашний «Наполеон» с кремом «Пломбир» 48
- Тыквенный рулет с кремом из сливочного сыра 50

#### ПИРОЖНЫЕ

- Заварные кольца с творожным кремом 52



Пирожные шу с кремом «Бейлиз»	54	Чизкейк «Сан-Себастьян»	88
Лимонные пирожные с глазурью	56	Королевская ватрушка	89
Шоколадные пирожные макарон с ромовым ганашем	58	Холодный вишневый чизкейк	90
Черничные пирожные макарон	60	Холодный манговый чизкейк	92
Пирожное «Картошка» по-взрослому	62	Сыромак	94
Шоколадные эклеры	64	Нежный творожник с малиной	96
Эклеры с ванильным заварным кремом	66	Заварной творожник на медовом тесте	98
Юмбрики	68	<b>ТАРТЫ И ТАРТАЛЕТКИ</b>	
Пирожные «Пенёчки»	70	Малиновый тарт с маскарпоне	100
Вупи пай со сливочным кремом	72	Клубничный тарт с заварным кремом	102
Муссовое пирожное с шоколадом и маракуйей	73	Творожный тарт с персиками	104
<b>ЧИЗКЕЙКИ И ТВОРОЖНИКИ</b>		Тарт с миндалем и молочным шоколадом	106
Классический чизкейк «Нью-Йорк»	76	Апельсиновый тарт со сливочным кремом	108
Тройной шоколадный чизкейк	78	Пряный яблочный пирог	110
Чизкейк с нутеллой	80	Смородиновый тарт с франжипаном	111
Тыквенный чизкейк	82	Кофейные тарталетки	112
Чизкейк «Шоколадное безумие»	84	Ореховые тарталетки с карамелью	114
Чизкейк «Тирамису»	86	Лимонные тарталетки с меренгой	116
		Корзиночки с белковым кремом	118









## ВСТУПЛЕНИЕ

Принято считать, что торт — это исключительно праздничная выпечка. И обязательно сложная. Эта книга опровергает оба стереотипа: здесь я собрала рецепты тортов, чизкейков и пирожных, которые можно без особого труда приготовить на домашней кухне. И вам точно захочется это сделать, не дожидаясь торжественного повода.

А чтобы вы чувствовали себя увереннее, я подготовила статьи о самых важных базовых кондитерских техниках. Из них вы узнаете все нюансы приготовления заварного теста и ганаша, взбивания сливок и меренги.

И помните главное — совсем не обязательно ждать праздника, чтобы побаловать себя кусочком торта.

Ваша Татьяна Назарук









ЧАСТЬ 1

# ОСНОВЫ

Что такое шоколадный ганаш  
и как с ним работать

10

Разбираемся с меренгой

12

Заварное тесто от А до Я

14

Теория масляного крема

16

Как правильно взбивать сливки

18



# ЧТО ТАКОЕ ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ И КАК С НИМ РАБОТАТЬ

Ганаш активно фигурирует в рецептах тортов, конфет, пирожных, муссов и других кондитерских изделий. Его можно использовать как шоколадный соус, пускать в основу кремов, использовать в качестве начинки или глазури. А из густого ганаша делаются трюфели.

То, как именно будет использоваться ганаш, зависит от соотношения шоколада и сливок, которые входят в его состав. Об этом — далее.

## ИЗ ЧЕГО ДЕЛАЮТ ГАНАШ?

Два главных ингредиента для ганаша — шоколад и сливки с жирностью от 30% и выше. По классике ганаш готовится из горького шоколада, но в зависимости от назначения, рецепта и вкусовых предпочтений шоколад может быть заменен на молочный и даже белый.

**ГЛАВНОЕ УСЛОВИЕ** — шоколад должен быть максимально качественным.

Правда, стоит учитывать, что в молочном и белом шоколаде содержание какао-масла и тертого какао ниже, чем в горьком. Поэтому для получения одной и той же консистенции ганаша соотношение массы шоколада и сливок в молочном и белом вариантах должно быть смещено в сторону преобладания шоколада.

Помимо сливок и шоколада в состав ганаша могут входить вкусовые и ароматические добавки — например, темный ром, ликеры (вишневый, кофейный, миндальный, апельсиновый и другие), разные экстракты и эссенции (ванильная, мятная). А еще — термизированное фруктовое или ягодное пюре: апельсин, маракуйя, мандарин, смородина и т. д.

В ганаш может добавляться сливочное масло, сироп глюкозы и кукурузный сироп — все эти ингредиенты призваны улучшить вкус и текстуру готового ганаша.

Масло чаще всего добавляют для того, чтобы возместить жирность, когда часть сливок по рецепту замещается ликером, фруктовым пюре или другим вкусоароматическим ингредиентом. Как правило, для этих целей масла нужно взять в количестве половины веса этого ингредиента.

Сироп глюкозы и кукурузный сироп добавляют для того, чтобы предотвратить рекристаллизацию сахара в шоколаде и поддержать гладкую консистенцию ганаша. Вес добавляемого сиропа не должен превышать 10% от общего веса ганаша.

**Сироп глюкозы добавляют в сливки перед тем, как они закипят.**

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для приготовления ганаша шоколад нужно порубить на мелкие кусочки. Это необходимо для наиболее равномерного его растапливания. Проще всего измельчить шоколад ножом, но при желании вы можете натереть его на крупной терке. Если вы используете кондитерский шоколад в каллетах (капли одинакового размера), то нарезать, соответственно, ничего не нужно.

Сливки влить в ковш или кастрюлю и довести до кипения. А затем перелить в миску с шоколадом и оставить на 2–3 минуты. После этого смесь нужно размешивать ложкой, лопаткой или венчиком до тех пор, пока все кусочки шоколада не расплавятся. На этом этапе в ганаш можно добавить ароматизаторы, о которых шла речь чуть выше.



В некоторых рецептах предлагается добавить нарубленный шоколад в кастрюлю к сливкам. Этот вариант тоже имеет право на жизнь, но в таком случае есть риск, что шоколад перегреется при соприкосновении с горячим дном кастрюли.

Далее ганаш либо сразу используют по назначению (если он играет роль глазури), либо охлаждают и хранят в холодильнике. Небольшой совет: перед хранением положите на поверхность ганаша пищевую пленку, чтобы он не заветрился.

Если кусочки шоколада так и не растаяли до конца, вы можете поставить миску со смесью на паровую баню и довести до растворения, постоянно помешивая.

## **АРОМАТИЗАЦИЯ ГНАША**

Добавить ганашу аромата можно не только при помощи алкоголя и фруктового пюре. Это можно сделать при помощи чая, натурального кофе, специй, натуральной ванили и различных трав (например, мяты). Как это сделать:

- 1 Довести сливки до кипения, добавить ароматизаторы и снять кастрюлю с огня.
- 2 Дать смеси постоять под крышкой, чтобы сливки вобрали в себя ароматические вещества, 5–10 минут.
- 3 Процедить сливки, чтобы убрать из них все лишнее.
- 4 Взвесить сливки и возместить недостающий вес (часть веса уйдет за счет испарения жидкости при выстаивании) добавлением небольшого количества жирного молока.
- 5 Перед вливанием ароматизированных сливок в шоколад снова довести их до кипения.

# РАЗБИРАЕМСЯ С МЕРЕНГОЙ

Во взбивании белков с сахаром на первый взгляд нет ничего сложного. Тем не менее вопросы по меренге возникают у многих. В этом посте я постараюсь дать всю необходимую базу, чтобы эти вопросы сняты.

Технически меренга — это белки, взбитые с сахаром до определенной консистенции. Но есть нюансы. О них — далее.

Меренга используется для начинки и отделки верха тортов и пирогов, может составлять основу для более сложных кремов. Можно запекать меренгу в виде корзиночек и наполнять кремом и фруктами, а еще — просто сушить при низкой температуре (тут мы получаем любимое многими печенье безе). Кроме того, меренга входит в состав муссов и теста — в этом случае она придает воздушность и заставляет выпечку расти в объеме при выпекании.

## КАК ЭТО РАБОТАЕТ?

Для примера возьмем самую простую и распространенную французскую меренгу.

Общепринятая классическая пропорция для меренги — 1 часть белка плюс 2 части сахара. Грубо говоря, если мы рассматриваем средний белок от яйца С1, который весит около 25–30 г, то на него нужно 50–55 г сахара.

Белки взбиваются на высокой скорости до образования легкой пены, затем постепенно добавляется сахар, и масса взбивается до нужной кондиции — мягких, средних или жестких пиков.

В процессе взбивания белки насыщаются воздухом. Чем дольше мы взбиваем — тем мельче становятся воздушные пузырьки. Когда мы добавляем сахар, то при взбивании он растворяется за счет влаги белков и обволакивает пузырьки воздуха, стабилизируя их.



## Консистенция меренги

Меренгу взбивают до мягких, средних и жестких пиков.

Меренга, взбитая до **мягких пиков**, чаще всего используется для приготовления суфле. Если вынуть венчик из миски с массой и перевернуть его вверх ногами, хвостик обвиснет, но масса не стечет. **Средние пики** идеальны для кремов и теста. При манипуляции с венчиком хвостик загнетса совсем чуть-чуть. Меренга, взбитая до **жестких пиков**, лучше всего держит форму, и поэтому лучше всего подходит для декорирования и работы с кондитерскими насадками. При фокусе с венчиком у такой меренги хвостик не загибается совсем.

Общее правило для всех трех вариантов: меренга должна быть глянцевой и гладкой. Если смесь комковатая, жесткая и без блеска — вы перевзбили меренгу.



## ТИПЫ МЕРЕНГИ

### Французская меренга

Самая популярная и самая простая в приготовлении. Но и самая нестабильная. Поскольку белки для нее не проходят термообработку, во избежание заражения сальмонеллой эту меренгу лучше использовать в блюдах, которые потом запекаются или варятся. Французскую меренгу лучше готовить непосредственно перед применением, так как она начинает оседать, если постоит какое-то время.

**ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ.** Белки со щепоткой соли кладем в чашу и на высокой скорости взбиваем до образования легкой пены. Не прекращая взбивать, постепенно добавляем сахар и взбиваем меренгу до желаемой консистенции.

### Швейцарская меренга

Более стабильна, чем французская. Ее можно использовать как основу для муссов, кремов, как начинку для открытых пирогов, а также для украшения тортов.

**ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ.** Белки смешиваем с сахаром, ставим миску на водяную баню. При постоянном помешивании доводим смесь до температуры 60 °С (при этой температуре погибает потенциальная сальмонелла). Снимаем с бани и взбиваем миксером до желаемой консистенции.

### Итальянская меренга

Самая стабильная из всех. Может использоваться для приготовления кремов, муссов, для украшения тортов, а также для приготовления пирожных макарон (наряду с французской).

**ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ.** Яичные белки взбиваем до средних пиков. Выключаем миксер. Сахар смешиваем в ковшике с небольшим количеством воды (объем указывается в конкретных рецептах) и варим до состояния мягкого шарика (116 °С). Снова включаем миксер и тонкой струйкой вливаем сироп в белки в процессе взбивания. Взбиваем до средних пиков, затем снижаем скорость миксера до средней и взбиваем до желаемой консистенции.

## КАК НЕ ПОТЕРПЕТЬ ФИАСКО И ПРИГОТОВИТЬ ХОРОШУЮ МЕРЕНГУ?

Есть несколько простых правил, при соблюдении которых у вас будет гораздо больше шансов получить хороший результат.

- Миска для взбивания и венчики миксера должны быть сухими и чистыми. **НИКАКИХ СЛЕДОВ ЖИРА БЫТЬ НЕ ДОЛЖНО!** Это касается в том числе и фрагментов желтка, которые могут попасть в белок при неаккуратном их отделении друг от друга. Жир препятствует взбиванию белков в стабильную пену.
- Более стабильную меренгу можно получить, добавив немного кислоты. Это может быть лимонный сок, уксус, лимонная кислота или крем тартар (он же винный камень). В случае с жидкостями (сок и уксус) лучше не вливать их в массу, а протереть ими стенки миски перед вливанием белков. Лимонную кислоту и крем тартар нужно добавить в небольшом количестве в тот момент, когда начинает формироваться пена.
- Яйца комнатной температуры взбиваются быстрее и легче, чем охлажденные.
- Меренгу нужно готовить непосредственно перед тем, как использовать ее. Пока меренга стоит без дела — она опадает и дестабилизируется.

# ЗАВАРНОЕ ТЕСТО ОТ А ДО Я

Заварное тесто — основа для эклеров, профитролей, шу, гужеров и ряда другой выпечки. Оно готовится из самых простых ингредиентов — воды и/или молока, сливочного масла и яиц. Но, несмотря на свою простоту, оно вызывает ряд вопросов у новичков.

Давайте проясним некоторые скользкие и загадочные моменты.

## ИНГРЕДИЕНТЫ

Как и в любом другом тесте, в заварном многое зависит от ингредиентов и того, как они обрабатываются. Пройдемся по ним по порядку.

### Жидкость

В качестве жидкой основы заварного теста может выступать вода, молоко или их комбинация. Эти варианты дают разный результат. Если заварное тесто приготовлено на молоке, то изделия в духовке зарумяниваются быстрее, чем полностью пропекаются внутри и становятся хрустящими. В то же время такая выпечка получается более нежной и насыщенной по вкусу за счет молочного белка и других веществ, содержащихся в молоке.

Когда мы печем заварное тесто, приготовленное на воде, для наилучшего результата имеет смысл играть с температурой в духовке: начинать на нагреве посильнее, чтобы изделия вздулись и чуть подрумянились, а потом доводить их до готовности на более низкой температуре, чтобы внутренняя часть подсушилась, а внешняя не подгорела.

### Мука

Тут мы пришли к любимому вопросу многих — почему тесто получается жидким и профитроли растекаются на противне. Мука — а точнее, ее абсорбирующая способность — здесь играет чуть ли не главную роль.

Чем больше жидкости может впитать мука, тем более густым получится тесто. На эту способность влияют два фактора: влажность муки и содержание клейковины. Если влажность муки зависит в первую очередь от условий хранения (на складе у производителя, в магазине, у вас дома) и может варьироваться от пачки к пачке даже в рамках одной марки у одного мукомольного комбината, то содержание клейковины — величина постоянная, указанная на упаковке.

Мука с более высоким содержанием клейковины впитывает больше жидкости и позволяет использовать большее количество яиц, что самым прекрасным образом сказывается на готовой выпечке. Кроме того, за счет более высокого содержания белка тесто получается более эластичным, а это тоже плюс.

Из всего вышеописанного делаем вывод: идеальный вариант для заварного теста — это хлебная мука (белок 12–13 г). Но наши реалии таковы, что в 90% случаев готовить заварное тесто приходится с обычной пшеничной мукой высшего сорта с содержанием белка 10,2–10,5 г. Поэтому все рецепты заварного теста в этой книге адаптированы именно под такую муку.

### Сливочное масло

Тут особых подводных камней нет. Масло должно быть свежим, идеальное содержание жира 82,5%.



## Яйца

Здесь тоже все просто — используйте качественный свежий продукт. За среднее яйцо в рецептурах принимается калибр С1 (около 50 г/шт). По факту вес яиц в одной категории может колебаться в рамках 8 г, и такая разбежка может быть критичной для консистенции теста. Если яиц будет добавлено в избытке, оно получится недостаточно густым. Чтобы избежать такого казуса, яичную массу лучше взвешивать и добавлять яйца в тесто по одному, хорошо перемешивая после каждого. А последнее яйцо лучше взбить и добавлять частями, внимательно следя за консистенцией теста.

## ТЕХНОЛОГИЯ

- 1 Жидкость смешиваем с жиром, солью и сахаром (если используются специи, то они закладываются на этом же этапе), ставим на плиту и доводим до кипения и растворения жира.
- 2 Не снимая сотейник с огня, добавляем муку — всю сразу, никаких поэтапных добавлений! Тщательно размешиваем, чтобы избежать образования комков. Готовим, постоянно мешая, пока тесто не соберется в один комок и не будет отставать от дна и бортиков сотейника. Если тесто получается слишком мягким (см. пункт про муку), мешаем его на огне чуть дольше, чтобы оно подсушилось и стало плотнее. Тщательное и энергичное вымешивание теста на этом этапе повышает его дальнейшую абсорбирующую способность при добавлении яиц. А это, как мы уже знаем, большой плюс к качеству готовой выпечки.
- 3 Перекладываем заваренную заготовку в чашу миксера и буквально в течение 30 секунд месим, чтобы дать тесту немного остыть. Оставляем тесто на 5 минут.
- 4 По одному добавляем яйца, тщательно вымешивая после каждого. Тесто должно быть нежным, однородным, с характерным блеском. И, разумеется, достаточно густым — при отсадке при помощи фигурной насадки рельеф не должен расплываться.

Конкретные пропорции ингредиентов приводятся в рецептах.



# ТЕОРИЯ МАСЛЯНОГО КРЕМА

Масляный крем — один из основных в кондитерском деле. Это и отличный наполнитель, и материал для декорирования многих тортов, пирожных и другой выпечки. В классическом кондитерском деле выделяется 4 вида масляного крема: итальянский, немецкий, швейцарский и французский. У каждого из них есть свои особенности, которые делают крем наиболее применимым для определенных целей. Давайте рассмотрим каждый вид более подробно.

## ИТАЛЬЯНСКИЙ МАСЛЯНЫЙ КРЕМ

Эта разновидность масляного крема готовится из итальянской меренги, сливочного масла комнатной температуры и вкусовых добавок. За счет того, что этот крем готовится на белках, в чистом виде (без красителей и вкусовых добавок) он получается белым. Поэтому его оптимально готовить в тех случаях, когда вам нужна белая кремовая отделка.

### Технология

- 1 Часть сахара, указанную в рецепте, смешиваем с водой, ставим на огонь и на средне-сильном нагреве доводим до кипения. Варим до пробы на мягкий шарик (116 °С). Варить лучше всего в посуде с толстым дном, так как оно более равномерно распределяет нагрев, и сироп не подгорает на отдельных участках.
- 2 Белки взбиваем до состояния легкой пены, постепенно добавляем оставшийся сахар и взбиваем меренгу до мягких пиков. На этом этапе важно не перевзбить меренгу до жестких пиков, это может вызвать проблемы при смешивании ее с остальными ингредиентами.
- 3 Не прекращая взбивать, тонкой равномерной струей вливаем в меренгу сироп, доведенный до 116 °С. Взбиваем, пока меренга не остынет до комнатной температуры. Это очень важно, так как если вы добавите масло в теплую меренгу, крем расслоится.
- 4 Понемногу добавляем мягкое сливочное масло, взбивая до однородного состояния после каждого добавления. В процессе при необходимости соскребаем со стенок чаши фрагменты меренги и крема — это обеспечит наиболее равномерную и гладкую текстуру крема в итоге.
- 5 Добавляем ванильную эссенцию и/или другие вкусовые, ароматические, красящие ингредиенты, если подразумевается их использование.
- 6 Крем готов к использованию. Можно накрыть его пищевой пленкой и хранить в холодильнике до момента использования.

## НЕМЕЦКИЙ МАСЛЯНЫЙ КРЕМ

В состав этой разновидности масляного крема входит заварной крем на целых яйцах, сливочное масло и вкусовые добавки. За счет заварного крема он получается с желтым оттенком, и поэтому его лучше использовать для начинок, а не для отделки. Все тот же заварной крем дает более богатую бархатистую текстуру по сравнению с масляными кремами на меренге.

### Технология

- 1 Масло взбиваем с сахаром до кремообразной консистенции. За счет взбивания и насыщения массы воздухом она становится слегка воздушной. Здесь целесообразно использовать либо мелкий сахар, либо сахарную пудру, так как крупные кристаллы могут не раствориться полностью.
- 2 Несколько порциями добавляем заварной крем, взбивая до однородности после каждого добавления. В процессе соскребаем крем со стенок чаши.
- 3 Храним в холодильнике до момента использования. Но учитываем, что у немецкого масляного крема срок хранения короче, чем у других, поэтому сильно заранее готовить его не стоит.

## ШВЕЙЦАРСКИЙ МАСЛЯНЫЙ КРЕМ

Из всех масляных кремов именно швейцарский лучше всего смешивается с побочными ингредиентами. Он более воздушный, чем итальянский, за счет более стабильной меренги в основе. Применение у него такое же, как и у итальянского. Технология приготовления схожа, за исключением того, что для основы мы готовим не итальянскую, а швейцарскую меренгу.

## ФРАНЦУЗСКИЙ МАСЛЯНЫЙ КРЕМ

В составе французского масляного крема — сливочное масло, яйца (целиком или только желтки), сахарный сироп и вкусовые добавки. По технологии приготовления он схож с итальянским масляным кремом, но за счет использования желтков вкус у него богаче. Плюс желтки придают крему желтый цвет.

### Технология

- 1 Яйца взбиваем в светлую воздушную массу. Если используются желтки, то их лучше взбивать на водяной бане.
- 2 Сахар смешиваем с водой и варим сироп до пробы на мягкий шарик (116 °С).
- 3 Не прекращая взбивать, тонкой равномерной струей вливаем сироп в яичную массу. Взбиваем, пока масса не остынет до комнатной температуры.
- 4 Понемногу добавляем мягкое сливочное масло, взбивая до однородности после каждого добавления. В процессе при необходимости соскребаем со стенок чаши фрагменты крема — это обеспечит наиболее равномерную и гладкую текстуру крема в итоге.
- 5 Добавляем ваниль.
- 6 Храним в холодильнике до момента использования.

## ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- После холодильника крему нужно дать постоять при комнатной температуре до размягчения. Не пытайтесь повторно взбивать масляный крем, пока он холодный — масса расслоится.
- Когда вы используете масляный крем в качестве начинки, его слои не должны быть слишком толстыми — это сильно утяжелит десерт и по вкусу, и по энергетической ценности. Кладите столько, чтобы просто увлажнить бисквит и придать вкус всему изделию.
- Для придания масляному крему индивидуальности используйте вкусовые добавки. В этой роли могут выступать фруктовые и ягодные пюре, различные ликеры, растопленный шоколад. Вкусовые добавки наиболее равномерно соединятся с кремом-основой, если они будут комнатной температуры (как, собственно, и сам крем).

## ЕСЛИ МАСЛЯНЫЙ КРЕМ РАССЛОИЛСЯ

Ситуация может возникнуть в следующих случаях:

- 1 При взбивании крема температура ингредиентов была разной.
- 2 При приготовлении масло растаяло от слишком теплой меренги или сиропа.
- 3 После хранения в холодильнике крем не отстоялся при комнатной температуре и его попытались взбить для размягчения.

В первых двух случаях берем миску с кремом, ставим в другую миску с максимально холодной водой из-под крана и взбиваем миксером, пока крем не соберется воедино.

В третьем случае нужно все-таки дать расслоившемуся крему нагреться до комнатной температуры и произвести манипуляции со второй миской с холодной водой.