

СОДЕРЖАНИЕ

ВСТУПЛЕНИЕ	6
Нужна ли вам эта книга?	6
Обо мне	7
Почему многие боятся печь	10
ГЛАВА 1. ПРОДУКТЫ ДЛЯ БИСКВИТОВ И КРЕМОВ	13
Сроки хранения	14
Мука	16
Сливочное масло	18
Какао	20
Разрыхлитель или сода?	21
Сахар	22
Ягоды и фрукты	24
Ягоды в выпечке	24
Фрукты в выпечке	24
Ягоды и фрукты в кремах	27
Яркость вкуса	27
Влияние на консистенцию	28
Окрашивание и ароматизация	28
Орехи	29
Ореховые пасты	31
Пищевые красители	31
Пектин	34
Кримчиз	36
Сливки	37
Крахмалы	39
Агар	40
Желатин	42
Шоколад	45
Соль	48
ГЛАВА 2. БИСКВИТЫ	51
Виды бисквитов	52
Яичные бисквиты	52
Кексовые	53
Меренга	53
Как устроено тесто	55
Про глютен	56

Про масло	57
Про влагу	57
Подъём теста	58
Яичные бисквиты	58
Кексовые бисквиты.....	58
Дакуаз.....	58
Технология приготовления бисквитов.....	59
Взбивание яиц.....	59
Взбивание масла.....	63
Смешивание теста	64
Принцип уравнивания консистенций.....	67
Духовки и формы для выпечки	68
Выпечка бисквитов.....	72
Охлаждение бисквита.....	76
Хранение бисквита.....	77
Рецепты бисквитов.....	79
«Красный бархат»	80
Морковный бисквит	84
Влажный шоколадный бисквит	86
Шифоновый бисквит	88
Дакуаз.....	92
Бисквит «джоконда».....	94
Лимонный бисквит.....	96
Бисквит захер.....	98
Смородиновый бисквит	100
ГЛАВА 3 . КРЕМЫ	103
Заварные кремы	104
Химия заварных кремов	104
Ароматизация заварного крема.....	107
Заварной крем рецепт	108
Застывание заварного крема	110
Использование	111
Хранение заварного крема	111
Масляные кремы	112
Насыщенные и ненасыщенные масла.....	112
Температура пластичности масел	113
Как устроены молочные продукты.....	114
Эмульсия	115
Взбивание масляного крема	116
Почему масляный крем расслаивается	117
Ароматизация масляных кремов	118
Рецепты масляных кремов	120

Взбитый ганаш	120
Крем шарлотт	124
Масло со сгущенкой	128
Сырный крем	130
Взбитые кремы	134
Меренга (взбитые белки)	134
Белковый крем — швейцарская меренга	137
Белковый крем	138
Взбитые сливки	140
Стадии взбитых сливок	141
Маскарпоневый крем — взбитые сливки	142
Гибридные кремы	144
Крем муслин	144
Крем «дипломат»	146
Мифы о калорийности кремов	150

ГЛАВА 4. КОНДИТЕРСКИЕ МИФЫ153

ГЛАВА 5. ПРОСТАЯ СБОРКА И УКРАШЕНИЕ ТОРТА163

Сборка	164
Выстаивание торта	168
Выравнивание	168
Черновое выравнивание	169
Чистовое выравнивание	170
Проблемы сборки выравнивания	170
Вместо чистового выравнивания	173
Украшение	178
Принципы расположения декора на торте	178
Как исправить ошибки в украшении?	181
15 Простых эффектных дизайнов торта	183
Украшение ягодами	184
Украшение шоколадом и конфетами	184
Потеки	185
Кремовые розочки	186
Тюльпаны и листики	187
Купола	187
Объемные розы	188
Безе и зефир	188
Леденцы	189
Глазурь с орешками	190
Надпись	191
Бордюры	191
Трафарет	192

ВСТУПЛЕНИЕ

НУЖНА ЛИ ВАМ ЭТА КНИГА?

Армянское радио спрашивают:

— **Чем отличается мужчина от торта?**

— **Мужчине можно сказать «нет!»**

Анекдот

Я сейчас выскажу крамольную мысль. По моему мнению, человечеству больше не нужны книги рецептов. Книг рецептов и так слишком много. Помимо книг рецепты льются на нас из журналов печатных и электронных, с кулинарных сайтов, из кулинарных групп в фейсбуке, видео в ютьюбе, и нет этому потоку конца и края. Если вы наберете в поисковой строке Яндекс «рецепт торта», то получите миллионы вариантов. Рецептов у нас много.

Какое-то время количество книг и сайтов с рецептами тортов несколько отставало от таких же ресурсов с рецептами по мясу и птице. В последнее время мои уважаемые коллеги-кондитеры эту разницу сильно сократили.

При этом наши кондитерские мастер-классы в школе «Чили Шоколад» битком набиты студентами. Пришедшие учиться все говорят одно и то же: «Взяла рецепт из интернета/книги/видео, у меня ничего не вышло, теперь боюсь даже начинать».

Или так говорят: «В интернете сотни рецептов, непонятно, какой взять, что ни готовила, всё невкусно, ничего не вышло, ужасно расстроилась, только продукты перевела». Или даже вот так: «В интернете так много рецептов, во всех написано разное, я растерялась и даже пробовать не стала».

Поэтому эта книга — не книга рецептов. Рецепты здесь вторичны. Здесь я вам расскажу, как все устроено, что с этим делать, и почему делать именно так. Надо ли тесто перемешивать? Чем перемешивать? Почему перемешивать? Что в итоге получится?

Я расскажу вам про химию и физику кремов и бисквитов так, как я рассказываю студентам на мастер-классах. За годы преподавания я очень хорошо понимаю, что именно надо рассказать и какими словами, чтобы людям было легко и весело понять и потом легко и весело дома готовить.

Мои студенты часто говорят: «В ютьюбе не объясняют так, как вы. Они, наверное, скрывают все тонкости!» Я не думаю, что кто-то что-то нарочно скрывает, чтобы у вас ничего не вышло. Просто преподавание требует и навыков, и опыта. Одна из причин, почему так трудно учиться по объяснениям в интернете, — преподавательская неопытность кондитеров-блогеров. Многие мои уважаемые коллеги — великолепные кондитеры, гораздо лучше меня. Но для них многие вещи «очевидны», «и так понятны», «зачем об этом говорить». Они не знают, в каких местах новички делают ошибки. Не знают, какими словами объяснить, чтобы стало понятно. Честно признаюсь вам, я кондитер довольно средний. Есть профессионалы куда круче меня. Зато я умею объяснять новичкам так, чтобы им было понятно, интересно и весело и чтобы дома все получалось.

Пока я писала книгу, мы публиковали отрывки в инстаграм-аккаунте школы. Очень показательный комментарий на один из наших постов: «Как интересно! Я только начала печь и не понимаю сути процессов. А что, вся книга такая будет? Тогда скажите, куда за нее денег заплатить».

Так что не ожидайте в этой книге сотен рецептов, зато приготовьтесь выяснить всю подноготную бисквитов и тортов.

Рецепты в этой книге тоже есть. Отдельно рецепты бисквитов, отдельно рецепты кремов. Да, это мои проверенные рецепты, они вкусные и всегда получаются. Но я привожу их в этой книге скорее как иллюстрацию к теоретическому объяснению процессов. Ну и как некоторую стартовую точку. Пользуясь рецептами из этой книги, вы сможете начать свое кондитерское творчество, а куда вас оно заведет — об этом я думаю с удовольствием.

Кондитерка — обширный, интересный и очень нарядный мир. Кондитерка затягивает. Многие студенты нашей школы ходят к нам годами, настолько захватило их новое кондитерское хобби. Мы смеемся, что у нас кондитерская секта. Попробуйте, и поймете, как в нашем кондитерском мире интересно и занятно. Я даже вам немного завидую. Количество восторга, испытываемого начинающим кондитером, просто зашкаливает.

ОБО МНЕ

Жизнь коротка. Всегда начинай с десерта!

Народная мудрость

Когда мне было лет семь, мне разрешили пользоваться духовкой. В основном это произошло потому, что я пошла в школу, а после школы была дома одна. Меня было проще научить пользоваться электроприборами, чем запретить это делать. Также мне начали выдавать карманные деньги. Надо сказать, что я с раннего детства была Настена-сластена и все карманные деньги тратила, естественно, на сладости. Я очень быстро поняла, что выгоднее всего покупать сухие смеси для выпечки и дома из них самой печь. За небольшую сумму получается целый большой сладкий кекс. Так начался мой кондитерский путь. Кто бы мог знать, как все повернется?



я в 1 классе

Хотя нет, предположить было можно. В те нежные времена, когда девочки мечтают о свадьбе и прекрасном принце, я мечтала о трех вещах.

1. Я хотела иметь все сладости на свете.
2. Я хотела иметь все книги, которые только захочу.
3. Я хотела быть самой умной.

Первые две мечты, плотно переплетаясь друг с другом, привели меня сейчас туда, где я есть: основатель и ведущий кондитер-преподаватель кулинарной школы «Чили Шоколад».

По поводу третьей мечты — стать самой умной — я пока в процессе, буду информировать вас о результатах :-)

Тогда, будучи первоклассницей, от выпечки из готовых смесей я быстро перешла к помощи маме с праздничной выпечкой. Потом начала готовить рецепты из прекрасной книги Роберта Кенгиса «Домашнее производство пирожных и тортов». Слово за слово, к двенадцати годам я уже пекла все торты и десерты ко всем праздникам вместо мамы. А к моменту окончания школы существенно превзошла в своих кондитерских изысканиях всех знакомых мне людей.

Это было начало 90-х. Я была отличницей и заканчивала физмат-школу с красным дипломом. О том, чтобы стать поваром, вопрос не стоял вообще. В те времена стать поваром могли хотеть дошкольники примерно наравне с водителем мусоровоза. Быть поваром было непрестижно, неденежно и полностью бесперспективно. Поэтому я выучила английский язык, получила высшее управленческое образование и сделала прекрасную карьеру в иностранных компаниях.

Печь я при этом не переставала. Выпечка была моей отдушиной, моей медитацией, моим творчеством. Меня совершенно завораживало, как из сухой муки и склизких яиц могут получиться совершенно необыкновенные на вид и вкус десерты. Несладкая еда меня как-то никогда не интересовала, поэтому готовить я толком не научилась. Мой сын вырос большим, красивым и сильным и не умер с голоду — на этом мои кулинарные достижения заканчиваются. Но вот кондитерка затягивала меня все дальше, чем больше я в неё погружалась.



сын с тортом



Знакомый повар устроил меня на платную стажировку к его приятелю, шеф-кондитеру. Я заплатила за стажировку и два месяца с упоением училась на ресторанной кухне. И училась, и помогала кондитерам в чём могла.

По окончании стажировки мне выдали рекомендацию, с которой я устроилась на настоящую работу кондитером в ресторан. Это было потрясающее ощущение. Мне позволяли печь целыми днями, давали продукты и обеспечивали удобный цех, а потом ещё за это приплачивали! Это была очень счастливая жизнь, если бы не низкие заработки на ресторанной кухне. Я привыкла к совершенно другим доходам, поэтому в выходные начала подрабатывать продажей кожгалантереи. Моя подруга жила в Корее, присылала мне оттуда сумки и кошельки, и я их тут продавала. В итоге этот приработок неожиданно вырос в прибыльный бизнес, и я с сожалением ушла из ресторана.

Несколько лет я занималась сумками, отчаянно скучая по кондитерскому цеху. Тогда же я завела в Фейсбуке страницу, где публиковала кондитерские рецепты. Страница быстро стала популярной. Поэтому, когда моему кожгалантерейному бизнесу наступил бесславный конец в кризис 2014 года, я решила воспользоваться популярностью своей кондитерской страницы и дала объявление о проведении кондитерского мастер-класса. Неожиданно для меня эта идея была с энтузиазмом подхвачена не только подписчиками страницы, но и моими друзьями и знакомыми. Все, кто пробовал мои десерты, ухватились за возможность учиться у меня. Уже через полгода я открыла свою кондитерскую школу «Чили Шоколад».

Как вы уже поняли, у меня нет профильного кулинарного образования. Я не оканчивала кулинарный техникум и у меня нет диплома повара и разряда. Я училась кондитерству по книгам, ходила на многочисленные мастер-классы российских и мировых шефов, разыскивала информацию по крупцам в интернете, училась на собственных ошибках и победах, училась, уже будучи преподавателем, на вопросах моих студентов. За семь лет существования школы я колоссально выросла как кондитер. И еще больше выросла как преподаватель. Все эти годы я оттачивала

свои объяснения, чтобы они были максимально понятны. Я сосредотачивалась на главном и отбрасывала лишнее. Подбирала слова, чтобы не только объяснить, но и приободрить, вдохновить и поднять настроение. Моя самая большая награда — когда студенты приходят на мастер-классы снова и снова и показывают фотографии своих десертов. Только тогда, когда мои студенты успешно воплотили дома полученные знания, я могу сказать, что хорошо поработала.

В первые годы преподавания меня мучил синдром самозванца. Я была ужасно не уверена в себе. Я сравнивала себя с чемпионами мира по кондитерскому искусству, с выпускниками зарубежных кулинарных школ и казалась себе жалкой неумехой. Если я сама в себя не верю, почему мне должны верить студенты?

Пока в какой-то момент мне не пришла в голову гениальная мысль: мне не надо быть чемпионом мира, потому что и учу я не чемпионов. Те люди, которые ко мне приходят, не хотят быть чемпионами, им этот уровень не нужен. Им нужен уровень отличной домашней выпечки, а на этом уровне я более чем квалифицирована. Я решила, что не боги горшки обжигают, и успокоилась. Это было наилучшим решением.

Теперь, спустя семь лет и десять тысяч студентов, я точно знаю свою ценность и знаю, что могу принести много пользы новичку в выпечке. Да и с опытными кондитерами мне есть чем поделиться. Говорят, чтобы стать мастером, нужно потратить на выбранное ремесло десять тысяч часов. Нет никаких сомнений, что свои десять тысяч часов я совершенно точно наработала.

Почему я на 100% уверена в той информации, которую рассказываю в этой книге? Потому что мне об этом каждый день говорят мои студенты. Хвалятся, как у них все получается, как они увлечены, как им наконец-то стало понятно и нестрашно печь.

Возможно, какие-то вещи, о которых я рассказываю, будут идти вразрез с вашими убеждениями. Не спешите жечь эту книгу с криками негодования. Вы ведь заплатили за нее, чтобы узнать, как делаю я? Почему бы и не попробовать разок сделать по-моему. Вдруг вам понравится? А если не понравится, всегда можно вернуться к прежнему.

ПОЧЕМУ МНОГИЕ БОЯТСЯ ПЕЧЬ

У кого что не выпеклось, тот про то и говорит.

Кондитерская пословица

«Я с выпечкой не дружу» — это прямо-таки расхожая фраза. Никто не говорит, что не дружит с салатом или с супом. И это оправданно, честно говоря: выпечка ошибок не прощает и пленных не берет. Если вы положите в салат на один помидор меньше, то ничего практически не изменится. Это будет почти тот же салат, и вы его с удовольствием съедите. Если же вы положите в тесто на одно яйцо меньше, результат может стать совершенно несъедобным.

Вся кондитерка внутри себя очень хрупко устроена. Шаг влево, шаг вправо — «расстрел». Если не понимать, как там все внутри происходит, остается только пальцы скрещивать. Кондитеры вообще очень занудные люди. У них все измерения должны быть точные, процессы определенные, хронология приготовления именно такая, а не другая.

То ли дело повара! Смотришь на Джейми Оливера, и душа радуется. Сыпанул горсть того, горсть сего, потряс сковородку — и порядок! Ничего в граммах не отмеривает и в градусах не измеряет. Именно поэтому почти не бывает поваров, которые еще и кондитеры. Или кондитеров, которые еще и повара. Очень уж разная у них философия работы.

Кроме того, что в кондитерстве требуется точность, есть еще одна причина повальной тортобоязни — историко-экономическая. Двадцатый век в нашей стране выдался трудным. Домашние торты советским людям зачастую было некогда, не из чего и не в чем печь. Войны, разруха, бедность, дефицит волнами накрывали нашу многострадальную страну.

20-е и 30-е годы — восстановление после Первой мировой и Гражданской войны. В те времена считалось, что советский человек должен питаться в столовых, а не дома. В новых домах проектировались карликовые кухни, строились дома-коммуны и все такое. Печь дома торты считалось мещанством.

Не успели перестать жить в бараках, как началась Великая Отечественная. До середины 50-х гг. восстанавливались от последствий войны, было тяжело даже с едой, не то что с тортами. Именно в эти годы была широко распространена выпечка из дрожжевого теста. Это была дешевая питательная еда. Как говорила моя мама, «нажористая».

И вот наконец, в 60-е и 70-е гг., наступил относительный достаток. Именно в эти годы стало модно печь дома наполеоны и медовики. Тогда же появились первые кулинарные книги. «Книга о вкусной и здоровой пище» впервые вышла в 1939 году, но всенародную популярность обрело именно издание 1959 года. Моя мама увлекалась приготовлением изысканных блюд по кулинарным книгам. Она даже делала соус тартар! По книге Кенгиса «Домашнее производство пирожных и тортов» 1962 года выпуска я и сама училась печь в детстве. В отличие от многих других книг рецептов в ней предпринималась попытка объяснить технологии выпечки. Пусть кратко, но всё равно!

Однако даже в те времена советская промышленность всё ещё считала домашние торты блажью и не выпускала необходимой для этого утвари и ингредиентов. Не было ни миксеров, ни красителей, ни разрыхлителя, ни посыпок, ни сахарной пудры, ни кондитерских мешков, ни насадок, агара или сливок для взбивания. Даже замороженных ягод и тех не было. Торты пекли в чугунных сковородках и украшали посыпкой из остатков бисквитов.

Для сравнения, в 40-е годы у американских хозяек повально были распространены планетарные миксеры, смеси для выпечки, нарядные бумажки для капкейков, яркие украшения для тортов, разнообразные формы, приспособления и ингредиенты. Уже в 40-е годы! В 50-х гг. Европа восстановилась после войны и стала догонять Америку по кондитерской части, чему немало способствовало распространение частных пекарен и кондитерских. Также в западных странах издавалось множество красочных иллюстрированных кулинарных книг.

Период благоденствия в СССР длился недолго и закончился, когда обвалились высокие цены на нефть, кормившие страну много лет. В 80-х гг. стало совсем плохо. Я дитя

восьмидесятых. Я помню очереди за любой едой, пустые полки магазинов, талоны на сахар. Рецепты в журнале «Бурда» казались издевательством: «Возьмите свежую клубнику и жирные сливки... украсьте вишней мараскино...» Откуда взять все эти ингредиенты? Если делали торт, то это был торт из топора. Домашний торт и выглядел так, будто его топором готовили. Таким домашний торт многим запомнился из детства. Нарядные, изысканные десерты, казалось, добывают колдуны-кондитеры в глубинах своих кондитерских. Сделать такое дома представлялось совершенно невыполнимым.

Пережив дефолт 1998 г., мы наконец-то стали жить всё лучше и лучше. В 2000-х появилось множество кулинарных книг, изобилие продуктов и утвари, появились и первые кулинарные школы. Изысканная домашняя кулинария стала модным увлечением.

К идее печь дома пришли совсем недавно, в 2010-х. Однако, как мы уже говорили, торт — это вам не салат, он устроен сложнее. А как именно устроен торт, знали только профессиональные кондитеры.

Домашняя готовка передается из поколения в поколение. Трудный путь нашей страны наложил серьезный отпечаток на то, что дошло к нам от прабабушек, бабушек и мам. В некоторых семьях печь перестали совсем. В других по наследству передавались знания о выпечке, которые к настоящему моменту утратили свою актуальность, став попросту мифами. То, что было правдой во времена дефицита и неустроенного быта, совершенно перестало иметь смысл сейчас, во времена бытовой техники и продуктового изобилия.

Давайте же попробуем разложить по полочкам, как устроены кондитерские изделия, как, чем и из чего их нужно делать.







Глава 1

ПРОДУКТЫ ДЛЯ БИСКВИТОВ И КРЕМОВ

Я не буду писать дурацкие советы типа «покупайте качественное сливочное масло» или «выбирайте свежие яйца». Меня изрядно бесят такие советы, неизвестно, зачем их пишут. Что такое качественное сливочное масло и что будет, если взять некачественное, и как отличить одно от другого? Что такое свежие яйца? Это не тухлые, что ли? Ясное дело, тухлые яйца брать не надо.

Я ничего такого писать не буду, совсем наоборот. Мы с вами углубимся в химию ингредиентов, в их свойства и в критерии выбора. Очень рекомендую прочитать эту главу, в ней много важного.

СРОКИ ХРАНЕНИЯ

В теории теория не отличается от практики. А на практике — отличается.

Прежде чем говорить о продуктах, давайте обсудим очень важную тему — пищевая безопасность и сроки хранения со сроками годности. И начнем мы этот разговор с определения несвежести продуктов.

Степени несвежести продукта

1. Несвежий, в смысле не такой вкусный. Продукт по истечении срока хранения изменил вкус и консистенцию. Хлеб зачерствел. Молоко скисло. Продукт остается по-прежнему съедобным, но мы уже не хотим его есть. Хотя могли бы.
2. Продукт завонял, протух, прокис. Есть этот продукт небезопасно, и наши органы чувств нам об этом сообщают. Мясо стухло, масло прогоркло, суп скис. Ни у кого не возникает сомнений в том, что такие продукты надо немедленно выбросить.
3. Продукт по истечении срока годности выглядит, пахнет и на вкус остаётся прежним, но есть его небезопасно в связи с возможным ростом бактерий внутри продукта. Типичный пример — творог. Установленный срок хранения у творога небольшой, хотя и внешне, и на вкус творог остается свежим. Творог — бактериологически небезопасная среда, бактерии в нем размножаются с невероятной скоростью.
4. Срок годности не истёк, продукт выглядит свежим, но есть его нельзя в связи с заражением опасными микроорганизмами. Это сальмонелла в яйце, ботулизм в говядине, паразиты в свинине и так далее.

У разных людей разное отношение к гигиене вообще и к гигиене питания в частности. В зависимости от склада характера, состояния здоровья, семейных устоев, профессии и многих других факторов одни люди невероятно строго следят за полной безопасностью в питании, а другие относятся к этому вопросу более спокойно. Например, моя сестра половину жизни не могла пить некипяченую воду. Вода из-под крана вызывала у нее тяжелейшее кишечное расстройство. В какой-то момент то ли её здоровье изменилось,

то ли вода в кране, но такая острая кишечная реакция исчезла. Однако моя сестра до сих пор маниакально фильтрует и кипятит воду на всякий случай, что совершенно ожидаемо.

Сотрудники общепита будут более щепетильны к пищевой гигиене в связи с профессиональной привычкой.

Одни люди выбросят яйцо, если у него желток не стоит горкой на белке. Другие считают яйцо несвежим, только если оно явно стухло.

Одному человеку хлеб черствый, а другому — нормальный.

Истина, как известно, где-то рядом.

Ситуация со сроками хранения, указанными на упаковках продуктов, неоднозначна. После истечения срока хранения продукт стухнет? Или станет менее вкусным? Или его будет опасно есть? Или гарантируют, что до конца срока хранения точно не испортится, а там как фишка ляжет? Здесь нужно различать сроки хранения и сроки годности. Срок хранения определяет срок неизменности свойств продукта, а срок годности — срок безопасного употребления продукта. Есть еще срок реализации. Все эти понятия в наших головах сильно перемешаны.

С хранением кондитерских изделий и кондитерских полуфабрикатов ещё сложнее. Срок годности заварного крема будет зависеть от того, каким ожидается срок потребления конечного изделия. Одно дело, если крем хранили неделю и сразу съели, а другое — крем хранили неделю, намазали на торт и через 72 часа подали на стол, после чего еще неделю ели. В ресторане по нашим драконовским санитарным нормам заварной крем вообще не хранят — используют в десерт в течение одной смены.

Также срок годности зависит от того, насколько быстро крем охладили: чем быстрее крем охладился до 4 °С, тем меньше в нём бактерий.

Ну и, конечно, важно, в каком холодильнике крем хранят. У нас в студии холодильник имеет температуру 2 °С. В нём вечная мерзлота: ничего не портится, не тухнет и не плесневеет. Бывают в холодильниках нулевые камеры с температурой 0 °С, в них мерзлота еще более вечная.

А некоторые домашние холодильники должны бы давать 4 °С, а дают в итоге 7 °С, и в них разнообразная микрофлора и микрофауна благоденствует.

Если продолжать пример про заварной крем, то круче всего он будет храниться, если его сразу горячим положили в вакуумный контейнер, откачали воздух и поставили в нулевую камеру: во время варки все бактерии в нём погибли, с воздухом набравшие после варки бактерии откачали, крем быстро охладили и хранят при температуре, исключающей размножение бактерий.

Также срок хранения продукта будет зависеть от содержания соли, сахара, кислоты. Чем больше соли или сахара, тем длительнее срок хранения. Чем меньше в продукте влаги, тем длительнее срок хранения. Чем кислее продукт, тем длительнее срок хранения.

Санитарные нормы в ресторанах придуманы для того, чтобы исключить подобный плюрализм мнений и совершенно точно избежать причинения вреда здоровью гостей. В нашей стране санитарные нормы чуть ли не самые строгие в мире. Они были разработаны в незапамятные времена, когда толком не было холодильников, санитайзеров, пылесосов, стиральных машин, вакуумной упаковки, куриных прививок от сальмонеллы и так далее. Кроме того, советские заведения общепита — это по большей части огромные столовые предприятия, в которых было сложно поддерживать нужную санитарную обстановку. Чем меньше предприятие общепита, тем проще у него с гигиеной.

Домашнее хозяйство — очень маленькое предприятие общепита, и на нем нормы совсем не строгие. Вот у вас наверняка нет медкнижки, и у вашего супруга или супруги тоже нет медкнижки, товарное соседство в холодильнике вы не соблюдаете, по кухне у вас бегают антисанитарные дети без головных уборов и стерильной одежды, антисанитарные собаки и наименее антисанитарный, но при этом все равно не стерильный кот. При всей этой «ужасной антисанитарии» вы и сами не отравились, и гостей не отравили до сих пор.

В общем, тема со сроками хранения неоднозначна. Лично моя позиция по этому вопросу где-то посередине. Я за то, чтобы выбрасывать протухшее, не есть невкусное, а остальное хранить в вакуумных контейнерах, а лучше в нулевой камере. Обязательно подписывать даты на контейнерах. И все подвергать термической обработке.

Термическая обработка — это то, что нас точно спасёт от невидимых и необогаемых бактерий. Бактерии размножаются отлично при температуре от 5 до 50 °С. При температуре 60 °С большинство бактерий погибает. Если вы печете что-то в духовке, вы допекаете продукт до 95 °С минимум. Это значит, что бисквиты и прочие выпечные изделия термически обработаны. Заварные кремы на крахмале доводятся до 100 °С. Это значит, что заварные кремы термически обработаны. Безе нагревается в духовке 1–2 часа при 100 °С. Безе тоже термически обработано.

В советские времена торты, у которых истек срок реализации, возвращались на хлебозавод, перемальвались вместе с кремом, смешивались с мукой и яйцами и выпекались еще раз. Получались очень необычные крошковые бисквиты, например как в торте «Ночка». Таким образом, после термообработки вроде бы уже негодные торты снова становились годными.

Теперь к конкретике. В соответствии с СанПиН 2.3.21324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» срок годности кондитерских изделий с кремом составляет: с масляным кремом — 36 ч., с белковым — 72 ч., с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой — 18 ч. Отдельно кремы заварной, из сбитых сливок, творожный, белково-сбивные сырой и заварной хранению не подлежат и используются немедленно после приготовления. Остальные виды кремов хранятся на производстве до их использования не более 1,5 ч для массовой продукции и 2 ч для заказной продукции при температуре не выше 4 ± 2 °С. Бисквиты хранятся не более 72 часов.

По моей практике в домашних условиях:

Бисквиты в холодильнике лежат неделю, в морозильнике — полгода-год, в зависимости от качества морозильника.

Масляный крем в холодильнике хранится 2 недели, заварной — неделю, сырный — 3–5 дней. Кремы со взбитыми сливками вообще вне изделия не храним, они оседают. Муссы тоже не храним, ведь застывший мусс в торт не положишь. Фруктовые и ягодные начинки легко хранятся три-пять дней, а в заморозке год. Шоколадные начинки хранятся в холодильнике две недели, карамель в закрытой банке — месяц.