



СОДЕРЖАНИЕ

ОТ АВТОРА	7		
ТЕОРИЯ – ПРЕЖДЕ ВСЕГО	9	МУССЫ НА БАЗЕ ЗАВАРНОГО КРЕМА	77
С ЧЕГО НАЧАТЬ	10	Фисташка – абрикос – апельсин	78
ИНСТРУМЕНТЫ	10	Яблоко – карамель	81
БАЗОВЫЕ ПРОДУКТЫ	13	Абрикос – миндаль	84
ЧТО ВНУТРИ?	29	Гречка – «Бейлис»	88
Бисквиты	29	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ И СЫРНЫЕ БАЗЫ	93
Хрустящий слой	30	Вишня – йогурт	94
Начинки	31	Груша – горгонзола – фундук	97
Мусс	35	Морковь – облепиха – рикотта	101
Базы для муссов	35		
Аэрированные компоненты	36	ФРУКТОВЫЕ МУССЫ	105
Покрытия	42	Манго – маракуйя – шоколад	106
		Малина – киви – эстрагон	109
СБОРКА ТОРТА	45	Малина	112
ГЛАЗИРОВАНИЕ	46	Черника – лимон	116
ХРАНЕНИЕ ТОРТА	50	Торт «Кокомакс»	120
И ЕЩЕ НЕМНОГО ПОДСКАЗОК	50	Пирожные	
		«Клубника – томат – базилик»	124
РЕЦЕПТЫ	53	ДРУГИЕ МУССЫ	129
МУССЫ НА ШОКОЛАДНОМ ГАНАШЕ	57	Банановый латте	130
Мята – малина – лимон	58	Мята – сливки	133
Матча – маракуйя	62		
Вишня – тонка – шоколад	65	ПРИЛОЖЕНИЯ	137
Шоколадный чизкейк с вишней	68	ТАБЛИЦА ВКУСОВ	140
Черная смородина	71		
Кекс «Маракуйя»	74		



ОТ АВТОРА

Однажды я приготовила муссовый торт. Я готовила его три дня. А на четвертый поняла, что хочу делать это каждый день.

Я буду очень рада, если эта книга поможет вам полюбить муссовые десерты так же сильно и беззаветно, как люблю их я.

Да, поначалу они могут напугать. Но это лишь видимость. Чем ближе вы будете знакомиться с ними, тем проще будет становиться работа. Главное — практика и желание.

Конечно, я много училась у великих кондитеров мира, проходила стажировку в лучшем кондитерском цехе России, много читала... Но главный секрет успеха — это многочасовой труд. Так что наберитесь терпения и отправляйтесь туда, где творится магия... на кухню!



Красота, изысканность, лаконичность, вкус, стиль, текстура, четкость, шик, наука, логика и наслаждение — именно с этими понятиями у меня ассоциируются муссовые десерты.

В них все продумано и выверено, в них все объяснимо. С ними нужно познакомиться ближе — тогда они откроются перед вами, и все их секреты станут кристально ясными. Они помогут выразить себя, угодить всем окружающим, удивить того, кто видел все, показать тому единственному, насколько он особенный.

Муссовые десерты безграничны, как вселенная.

Раскованы, как воображение.

С ними вы точно подружитесь.

**ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В ПРЕКРАСНЫЙ МИР МУССОВЫХ
ДЕСЕРТОВ!**



ТЕОРИЯ —
ПРЕЖДЕ ВСЕГО

С ЧЕГО НАЧАТЬ

Порой от одного упоминания муссового десерта у новоиспеченного кондитера трясутся поджилки и начинает дергаться глаз. Чем же они так пугают?

ВО-ПЕРВЫХ, названиями составляющих. Чаще всего они французские, что объясняется их происхождением. Да и второе название муссовых тортов — европейские.

ВО-ВТОРЫХ, ингредиентами для приготовления этих десертов. Многие считают, что это либо жуткая химия, либо производная от рога единорога и достать такое можно только в сказочном мире с привлечением гномов и фей. На деле же в них используются ингредиенты и продукты натурального происхождения. Сейчас они доступны в специализированных магазинах по всей России, поэтому бояться их совершенно бессмысленно.

В-ТРЕТЬИХ, всем кажется, что для изготовления муссовых десертов требуются горы невиданного инвентаря. Отчасти это убеждение правдиво, но для старта все эти хитрые приспособления вам не понадобятся. А вот если со временем захочется открыть производство, то для комфортной работы и оптимизации придется кое-что прикупить.

Многие «страшные агрегаты» можно купить и не в профильных магазинах (а, например, в обычном строительном), но для начала эти инструменты не будут чем-то совершенно необходимым. Давайте же начнем подготовку именно с кухонного инвентаря.

ИНСТРУМЕНТЫ

На заре кондитерской жизни на моей кухне обитали лишь самые простые приспособления, и уже по ходу дела я узнавала, что еще может потребоваться в работе. Для того чтобы начать знакомство с муссовыми тортами, вам точно понадобятся:

- разъемные кольцевые формы (*диаметром 16 и 18 см*) и силиконовые формы объемом 1000 мл (*по желанию*);
- сотейник с толстым дном (*кремы, карамель, начинки, глазури — это все к нему*);
- силиконовая лопатка;
- металлический венчик;
- блендер;
- ручной миксер;
- кулинарный термометр;
- электронные кухонные весы с точностью до десятых долей грамма;
- изогнутая spatula для глазурей;
- одноразовые расходные материалы: кондитерские мешки, ацетатная и пищевая пленки, пергамент, фольга;
- плита, духовка и холодильник с морозильной камерой, которые, я думаю, найдутся на любой кухне.

Позже появились красители, силиконовые коврики и формы, новые металлические кольца, вырубки и — самое грандиозное! — планетарный миксер и краскопульт. Последний пригодится и вам, когда отважитесь покрывать десерты велюром.

Краскопульт не обязательно покупать в кондитерском магазине. Подойдет и строительный — новый, промытый и продезинфицированный.





ИНГРЕДИЕНТЫ. БАЗОВЫЕ ПРОДУКТЫ

Для изготовления муссовых тортов традиционно используют ингредиенты высшего качества. Такой десерт — идеальное завершение шикарного ужина.

МУКА

Пшеничная мука для бисквитов не проходит серьезного кастинга, поэтому даже обычная хлебопекарная мука высшего сорта из соседнего супермаркета прекрасно подойдет. Так как в бисквитах важны воздушность и рассыпчатость, нам не потребуется высокое содержание глютена — той самой «мышцы» теста, которая развивается в нем при длительном вымешивании.

В веганских и «полезных» десертах пшеничную муку чаще всего заменяют рисовой — у нее самый нейтральный вкус. Но в зависимости от рецепта можно пробовать и другие виды муки: гречневую, полбяную, кокосовую. Стоит учитывать лишь то, что у разной муки разные показатели впитываемости, поэтому замена один к одному зачастую дает не лучший результат.

Если говорить о звездных ингредиентах в муссовых десертах, то это, конечно, ореховая мука. Она продается в кондитерских магазинах и сейчас это не такая уж большая редкость. Пальма первенства здесь отдана миндальной муке — самой популярной и нейтральной по вкусу.

ЯЙЦА

Считается, что лучше всего для кондитерских целей подходят яйца категории С1. Они хороши оптимальным набором витаминов и удобным весом — около 50 граммов. На самом деле, категория яйца большого значения

не имеет. Главное — точно взвесить необходимое количество.

Самый безопасный и часто используемый мной вариант — пастеризованные яйца, а также белки и желтки в бутылках или тетрапаке. Так как бутилированные яйца проходят процедуру пастеризации, их можно без опасения использовать даже в рецептах без термической обработки, например во французской меренге.

Однако пастеризованный белок хуже взбивается и образует менее стабильную меренгу, поэтому при взбивании в него часто добавляют яичный белок — альбумин (примерно 1% от количества белка). В домашних условиях яйца, к сожалению, пастеризовать невозможно. Но есть и хорошие новости: яйца, белок и желток в приведенных ниже рецептах без потерь можно заменять на свежие.

ЯИЧНЫЕ ПРОТЕИНЫ

В муссовых тортах используются всевозможные виды протеинов, но ни один из них не встречается так часто и не работает настолько разнообразно, как яичный. Яйца дают:

- структуру,
- загущение (коагуляцию),
- размягчение,
- увеличение объема,
- повышение влажности,
- вкус,
- цвет и блеск в выпечке.



А также добавляют пищевой ценности, взаимодействуют с водой и жиром и даже очищают бульоны.

Протеин яйца называется альбумин. Он содержится и в яичном белке, и в яичном желтке и составляет около 13% объема яйца (остальные 87% — вода). Именно альбумин придает яйцам массу полезных качеств, и с ним мы еще встретимся дальше.

ШОКОЛАД

Для муссовых десертов лучше не использовать шоколадные плитки из ближайшего продуктового. Подойдут кувертюры от известных брендов: так называют натуральный, качественный шоколад, используемый в кондитерском производстве. Существуют также специальные сорта шоколада, какао-бобы для которых выращены в определенных регионах. Удобнее всего будет работать с базовыми линейками шоколада в каллетках — это не цельные плитки, а шоколадные капли, монетки или штампованные фигурки, как, например, у компаний Valrhona или Luter.

При работе с шоколадом важно помнить, что он как ребенок: капризен, но — при правильном подходе и проявленном терпении — послушен. Так, шоколад требователен к температуре и влажности. Хранить его лучше при комнатной температуре, что в контексте кондитерского искусства значит около 17–20 °С. Поэтому холодильник — неподходящее для хранения шоколада место из-за повышенной влажности и низких температур.

ПЮРЕ ИЗ ЯГОД И ФРУКТОВ

Фруктовые и ягодные пюре тоже одни из главных фигурантов в деле приготовления десертов. Их можно изготовить самостоятельно, но такие образцы никогда не срав-

няться с экземплярами промышленного производства. Их преимущества в постоянстве вкуса, уровня pH и состава, однородной текстуре и безопасности, поскольку такие продукты обязательно проходят пастеризацию. Такие пюре можно встретить как замороженными, так и упакованными в тетрапак.

КАКАО-МАСЛО И КАКАО-ПОРОШОК

Основные ингредиенты производства шоколада — какао-порошок и какао-масло — тоже активно используются в производстве муссовых десертов. Например, какао-масло чаще всего встречается в покрытии муссовых тортов. Однако с приходом моды на веганские десерты оно стало появляться в составе бисквитов, ганашей с шоколадом или даже без (в этом случае какао-масло выступает в качестве заменителя самого шоколада), и даже в муссах!

Какао-порошок применяется в рецептах бисквитов, глазурей, декора. Для муссовых тортов чаще всего выбирают алкализованный какао-порошок, то есть тот, который прошел обработку щелочами. После процесса алкализации какао-порошок приобретает нейтральный уровень pH (необработанное какао слишком кислотное), более мягкий и богатый вкус и аромат, становится темнее, легче растворяется в воде и смешивается с другими продуктами.

Стоит иметь в виду, что алкализованное какао из-за отсутствия кислоты не вступит в реакцию с содой, если оба компонента присутствуют в рецепте, поэтому в бисквиты, содержащие такой какао-порошок, лучше добавить разрыхлитель. В составе глазурей алкализованный какао-порошок ровнее ляжет на поверхность и не собьется в крупинки.





МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Несмотря на то что главная фишка муссовых десертов — воздушная консистенция, им зачастую нужны молочные продукты с полноценной жирностью. Помимо приятного вкуса жиры дают стабильность за счет высокого содержания в них сухих веществ. Молоко чаще всего 3,2% жирности, сливочное масло — 82,5%, сливки — от 33%, и только так! Иначе результат будет неожиданным.

МОЛОКО. Глобулы молока хорошо переносят нагрев, но плохо переносят заморозку. Собственно, молоко встречается в рецептах муссовых тортов не так часто, как сливки или масло, но именно на молоке варят классические заварные кремы, которые нередко выступают базой для муссов.

СЛИВКИ — молочный продукт, получаемый из цельного молока путем отделения жировой составляющей. Грубо говоря, это молоко с увеличенным количеством жиров. Сливки переносят нагрев лучше, чем молоко, а за счет большего содержания сухого вещества формируют более стабильные пены.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО — пищевой продукт, который получают благодаря сепарированию, или сбиванию, сливок. Обычно в сливочном масле содержится много жира — от 50 до 84% массы (чаще всего 78–82,5%, а в топленом сливочном масле — до 99%), остальной объем составляет жидкость. Обратите внимание на то, что масло лучше всего взбивается при температуре 19–21 °С.



НА ЗАМЕТКУ

Из сливочного масла можно приготовить топленое (сухое) масло и нузетт (ореховое). Топленое сливочное масло — это очищенный молочный жир. Иными словами, это масло, из которого удалили жидкость и молочный сахар (лактозу). Такой продукт часто используется в производстве начинок для конфет. Для его приготовления сливочное масло нужно довести до кипения и кипятить 15 секунд. Дать остыть, снять пленку и процедить от осадка.

Масло нузетт готовится по тому же принципу. Но его нужно кипятить до сгорания молочных протеинов (образования коричневых хлопьев) и появления орехового аромата. Затем процедить и остудить.





ЖЕЛИРУЮЩИЕ АГЕНТЫ ЖЕЛАТИН

Это первый желирующий агент, с которым я познакомилась. На самом деле, торт можно соорудить, используя лишь желатин. Он годится для приготовления и мусса, и фруктового желе в начинку, и кремю, и ганашей. Но нам и нашим рецепторам хочется большего текстурного разнообразия, поэтому в тортах будут активно задействованы и другие желирующие агенты с другими свойствами.

Желатин, что ясно из названия, помогает добиться консистенции желе. Обычно его добывают из соединительных тканей животных, но встречается еще и рыбный желатин. Для того чтобы желатин проявил свои качества, его концентрация в продукте должна составлять от 1%. Он может иметь разную желирующую силу, которая измеряется в блумах (bloom, bl). Чаще всего в продаже встречается желатин силой 180 и 200 блум, и именно такие цифры будут фигурировать в рецептах тортов. Желатин бывает листовым, порошковым и гранулированным. Листовой желатин перед использованием замачивают в ледяной воде в течение 5–8 минут, затем лишнюю влагу отжимают и растворяют набухший желатин в горячей жидкости (выше 50 °C). Либо желатиновую массу растапливают и вводят в жидкость с помощью блендера.

Порошковый и гранулированный желатин тоже требует замачивания, но в строго определенном количестве воды. Обычно соотношение желатина и воды — 1:5 или 1:6, но встречаются и иные. Я предпочитаю растворять 1 часть желатина в 5 частях воды. Для кондитерских витрин нередко используют соотношение 1 к 6, поскольку большее количество жидкости позволяет изделиям дольше сохранять привлекательный внешний вид и не заветриваться.

ЗАМЕНА. Если в рецепте указан листовой желатин, а у вас есть только порошковый, его количество легко посчитать. При одинаковой силе листовой желатин стоит заменять тем же количеством порошкового и добавлять к нему в пять раз большее количество воды. Например, 5 г листового желатина будут эквивалентны 5 г порошкового желатина, замоченного в 25 г ледяной воды.

Если ваш желатин не соответствует по силе желатину из рецепта, нужно высчитать их коэффициент, а затем умножить его на массу желатина, данную в рецепте. Например, нужно заменить 10 граммов желатина силой 180 блум на некоторое количество желатина силой 200 блум. В таком случае нужно разделить 180 на 200 (получится коэффициент 0,9), а затем умножить полученное на количество (10 граммов). Итого, для замены потребуется 9 граммов желатина силой 200 блум.

КАК ЭТО РАБОТАЕТ. Наиболее стабильный гель желатин формирует при охлаждении в комнатной температуре. После начала желирования гели на основе желатина можно убирать в холодильник. Он формирует плотные гели при температуре от 15 °C и ниже, а полностью раскрывает свою силу за 12 часов.

При немедленном замораживании в желе образуются крупные кристаллы льда, которые могут выделять воду при разморозке торта. Но нужно помнить, что существуют скоропортящиеся продукты, например, молочные. Тут мы выбираем меньшее из зол и замораживаем такие системы сразу после приготовления. Идеальным решением для работы с желатиновыми начинками станет шоковая морозильная камера. Полностью

стабилизированные начинки, приготовленные с помощью желатина, можно взбить и получить такие великолепные продукты, как взбитый ганаш или взбитое желе.

ТЕМПЕРАТУРНЫЕ РЕЖИМЫ. Желатин термообратим. Смеси с ним можно нагреть и стабилизировать повторно.

Температура плавления желатина близка к температуре человеческого тела — от 25 до 40 °С. Именно поэтому желатин чаще всего используется в муссах: он тает во рту и помогает вкусам сразу попадать на рецепторы и раскрываться.

ПЕКТИН. Если вы уже приготовили пару муссовых тортов, то, несомненно, встречались с пектином.

Он добывается из фруктов и овощей, чаще всего из яблочного жмыха или цедры цитрусовых. Существует великое множество разных пектинов, и все они делятся на две подгруппы: высокометаксилерованные и низкометаксилерованные.

К **первой подгруппе** относится один из самых распространенных — желтый пектин. Он не термообратим, так что после стабилизации растопить его уже не получится. Зато такой пектин устойчив к высоким температурам и термостабилен — иными словами, изделие из пектина сохранит свою форму даже при перепаде температур. Это делает его идеальным агентом для приготовления, например, мармелада.

Для активации такого пектина требуется:

- кислая среда;
- большое количество сахара (~60%);
- концентрация пектина 0,5–1% от желируемого вещества.

СОВЕТ

Желатин не работает в присутствии некоторых белков. Они содержатся в папайе, киви, ананасах, дыне: такие фрукты потребуют предварительной термической обработки.

Также на желатин негативно воздействуют танины, содержащиеся в некоторых сортах чая. Небольшое количество алкоголя помогает формированию желатиновых гелей, усиливая силу желатина. Однако напитки крепче 40% будут нейтрализовать действие желатина, и он просто выпадет в осадок.

Из важного: срок хранения желатиновой массы — 72 часа!



Вторая подгруппа — низкометаксилированные пектины — требует немного других условий, причем для активации каждого вида пектина они особенные. При производстве муссовых тортов, особенно в начале знакомства, используется зачастую лишь пектин NH, и на то есть свои причины.

Главная — термообратимость. Это свойство серьезно оптимизирует работу, давая возможность экономить время и рационально использовать ингредиенты. Можно с запасом сварить начинку на пектине, часть сразу разлить по формам и заморозить, а оставшуюся часть переложить в герметичный контейнер и тоже отправить в заморозку. Начинка будет храниться около 1 месяца при температуре минус 24 °С. Позднее при надобности ее можно нагреть, разлить в формы, повторно заморозить и использовать в торте или пирожных.

Пектину NH тоже требуется кислотная среда, но меньше сахара для активации. Эта черта также позволяет ему оставаться любимцем кондитеров на протяжении долгого времени. Никто не любит приторности.

Если pH желируемого вещества недостаточно кислотен, отрегулировать его можно лимонной кислотой. А еще пектин дает более рыхлую текстуру геля, чем желатин.

В последнее время популярность набирает еще и пектин X58. Такому пектину не обязательны сахар и кислая среда. Он активируется в присутствии солей кальция, то есть идеален для молочных продуктов.

КАК ЭТО РАБОТАЕТ. Для введения в жидкость пектин смешивают с небольшим количеством сахара, чтобы избежать образования комков. Температура жидкости при этом должна быть в диапазоне 25–45 °С, иначе опять же произойдет

комкование, так как пектин начнет работать.

Также требуется постоянное, активное размешивание жидкости венчиком.

Пектин начинает работать после 85–90 °С. Но чаще всего мы ищем не определенную температуру, а нужную консистенцию. Определить ее легко: во время варки начинки с пектином можно капнуть ее на охлажденную поверхность. Капля быстро стабилизируется, что позволит без промедления проанализировать структуру. Если вы довольны плотностью — снимайте с огня.

Если не доводить пектиновые системы до кипения, они будут сохранять цвет и вкус фрукта. Но если вы работаете на заказ, стоит подстраховаться и проварить смесь в течение минуты после закипания, а затем снять с огня и добавить кислоту, если она необходима. Так начинка будет плотнее и точно не вытечет при транспортировке.

Текстуры, приготовленные на пектине, во рту таять не будут, поэтому они так хорошо сочетаются с муссами на желатине. Различие в ощущении текстур во рту всегда радует дегустаторов и делает десерт интереснее.



АГАР-АГАР. Этот желирующий агент растительного происхождения стремительно набирает популярность. И тоже не просто так.

Раньше на агаре готовили по большей части зефир и «Птичье молоко», так как стабилизация продукта происходит уже при температуре 45 °С. Да, системы с агар-агаром прекрасно стабилизируются при комнатной температуре, но при заморозке и последующей разморозке порой ведут себя не лучшим образом, выделяя воду.

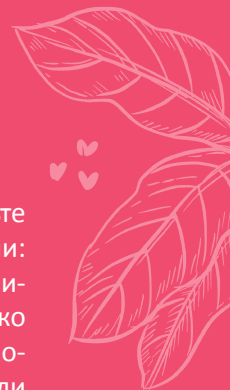
По этой причине в приготовлении муссовых десертов они не были на первых ролях.

Но с приходом моды на гели и укоренением камедей на кондитерском рынке начинки на агар-агаре прочно закрепились в сфере муссовых тортов.

КАК ЭТО РАБОТАЕТ. Агар, как и другие мелкодисперсные порошки, смешивают с небольшим количеством сахара, затем вводят в прохладную жидкость. Эту смесь доводят до кипения и немного проваривают при постоянном помешивании, для того чтобы агар не пригорел. Для активации агар-агара требуется температура 110 °С, после этого агару требуется время для стабилизации.

Если предполагается заморозка, можно перестраховаться и добавить камедь (ксантановую или рожкового дерева), чтобы при разморозке не выделилась вода. Понадобится около 1% камеди от общего веса рецепта. Вводить ее можно вместе с агаром. Чтобы получить гель, систему с агар-агаром нужно пробить блендером после полной ее стабилизации: образуется гладкий, блестящий гель.





САХАРА

Сахара — ценные питательные вещества, они обеспечивают организм необходимой энергией. К этой категории относится множество разных веществ, но все они обладают некоторыми общими свойствами и качествами:

- 1. Вкус.** Когда слышим про сахара, чаще всего на ум приходит что-то сладенькое.
- 2. Текстура.** Некоторые сахара помогают изменять текстуру финального продукта за счет своих уникальных свойств.
- 3. Стабильность.** Благодаря почти 100% содержанию сухого вещества в сахарах, они отлично стабилизируют системы и удерживают свободную воду.

САХАРОЗА (СУКРОЗА) — это привычные нам мелкие белые кристаллики, с давних пор подслащивающие нашу жизнь. Именно его мы ассоциируем со сладостью. Какая же выпечка без сахара? Но помимо этого сахар — отличный консервант, неспроста его так много в варенье, например. Он помогает добиться более жесткой текстуры, и это очень хорошо видно на меренге: чем больше сахара, тем тверже получится пена.

Наиболее привычен для нас белый кристаллический сахар, но на кухне нередко встречается и коричневый. Они различаются степенью очистки сырья: из белого сахара полностью удаляется меласса — темная патока, которая придает коричневому сахару цвет, карамельный привкус и характерный аромат.

А если говорить по науке, то сахароза — это дисахарид растительного происхождения, который состоит из молекул глюкозы и фруктозы. Сахароза хорошо растворяется в воде и плавится при температуре 186 °С. А еще она способна карамелизоваться, благодаря чему

придает румяный цвет выпечке. Но будьте бдительны, когда топите сахар для карамели: если кристаллы останутся на стенке сотейника и попадут в растопленную массу, они легко эту массу закристаллизуют. Сироп тоже может засахариваться от избытка сахарозы или попадания кристаллов.

Кстати, сахароза не растворяется в алкоголе, поэтому в алкогольных пропитках участвует сироп, а не чистый сахар.

ДЕКСТРОЗА (ГЛЮКОЗА) — моносахарид растительного происхождения, который входит в состав практически всех сахаров. Она помогает избежать кристаллизации в кремах, придает десертам гибкость и эффект прохлады. Декстроза дает почти в два раза меньше сладости, чем сахароза. Значит, с ее помощью можно регулировать сладость в десерте, если для вас он приторный.

ФРУКТОЗА (ЛЕВУЛЕЗА) — тоже моносахарид растительного происхождения. Это самый сладкий природный сахар — почти в полтора раза слаще сахарозы. В остальном фруктоза очень схожа с декстрозой. Отличительная особенность фруктозы заключается в том, что она усиливает фруктовый вкус: конфы и компоте с ней заиграют новыми красками.

ИНВЕРТИРОВАННЫЙ САХАР, или **ТРИМОЛИН**, — продукт, получаемый из сахарозы путем нагревания и добавления кислот. По текстуре представляет собой вязкую пасту, которая препятствует образованию кристаллов в кремах, а также снижает активность воды, но только если его не нагревать выше 70 °С.

Инвертированный сахар хорошо вытягивает влагу из окружающей среды и запирает ее внутри продукта. К примеру, бисквиты

с ним будут более влажными и долго не зачерствеют. Кроме того, инвертированный сахар замерзает при очень низкой температуре, поэтому его часто добавляют в замороженное пюре или мороженое — получается мягкая текстура.

ГЛЮКОЗНЫЙ СИРОП — вязкий сироп, состоящий из декстрозы (глюкозы), более крупных углеводистых цепочек и воды. Может различаться плотностью, которая выражается в единицах DE (dextrose equivalent, то есть декстрозный эквивалент). Чем DE выше, тем сироп жиже и слаще, но чаще всего встречается сироп с DE = 43, в нем содержится около 20% воды.

СИРОП ГЛЮКОЗЫ — мощный антикристаллизант. Его присутствие особенно желательно в десертах с большим количеством сахара, имеющих тенденцию к засахариванию. А еще именно он отвечает за текучесть, тягучесть и блеск гляссажей (та самая глянцевая глазурь на муссовых тортах).

АТОМИЗИРОВАННАЯ ГЛЮКОЗА — продукт, получаемый при дегидрировании (высушивании) глюкозного сиропа. DE такой глюкозы будет зависеть от DE сиропа, из которого она была получена. В рецептах мы будем использовать атомизированную глюкозу с измерением DE = 33.

ИНУЛИН — вид сахара, добываемый из цикория и состоящий преимущественно из клетчатки (85% клетчатки и 15% фруктозы), так что это, скорее, стабилизатор, нежели сахар. Инулин, соединенный с жидкостью и хорошо пробитый блендером, образует текстуру, напоминающую жир, которой он придает легкий сливочный вкус. Благодаря высокому

содержанию клетчатки, инулин славится отличной впитываемостью и талантом стабилизатора для меренги, муссов, мороженого, кремов...

Однако инулин относится к пребиотикам, поэтому не следует превышать суточную норму его потребления — около 40 граммов. Кстати, многие сахарозаменители этим грешат. Если не хотите стать причиной возможных эксцессов пищеварения, предупреждайте людей хотя бы о том, что после употребления леденцов из изомальта возможны интересные последствия...

МЕД — это продукт, вырабатываемый пчелами из цветочного нектара.

Он выполняет почти те же функции, что и инвертированный сахар, но состав меда, как и последствия его работы в десерте, плохо предсказуемы. Дело в том, что его состав контролируют только пчелы. Кроме того, ферментация меда может продолжиться даже после ее остановки господином Пасечником. Так что использование его на свой страх и риск оправдано только в том случае, если десерту необходимо придать именно вкус меда.

ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

Все, что позволяет нам стабилизировать, смешивать и украшать почти любые продукты.

АЛЬБУМИН — это сухой яичный белок. Он полезен при использовании пастеризованных яичных белков, поскольку он помогает укрепить ослабленный после пастеризации белок, чтобы он лучше взбивался и образовывал более стабильные пены.

