





СОДЕРЖАНИЕ

ОТ АВТОРА	7
-----------------	---

ОСНОВЫ

БЕНТО-ТОРТЫ И ТОРТЫ В СТАКАНЕ: ЧТО ЭТО И ОТКУДА ПОЯВИЛИСЬ	10
Бенто-торты	10
Торт в стакане – <i>cake to go</i>	11
ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ	12
ИНГРЕДИЕНТЫ	16
БИСКВИТЫ И ИХ ВИДЫ	22
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИСКВИТА	24
Неудачи с бисквитом и их причины	26
Хранение бисквитов	26
НАЧИНКИ	27
КРЕМЫ И МУССЫ	28
Кремы	28
Мусс, ганаш, пат-а-бомб	30
СБОРКА ТОРТОВ	32
Бисквитные торты	32
Муссовые торты	34
Торт в стакане (<i>cake to go</i>)	36
ПОКРЫТИЯ ДЛЯ ТОРТОВ	38
Кремы для покрытия и выравнивания бисквитных тортов	38
Глазурь, гляссаж, велюр	39
ДЕКОР	44
Украшение кремом	44
Надписи кремом и шоколадом	47
Шоколадный декор	50
ХРАНЕНИЕ БЕНТО-ТОРТОВ	53

БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ

«КРАСНЫЙ БАРХАТ»	56
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ВИШНЕЙ	58
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ	60
ТОРТ «СНИКЕРС»	64
ТОРТ «МАЛИНА С МАСКАРПОНЕ»	66

МУССОВЫЕ ТОРТЫ

«ТРИ ШОКОЛАДА»	70
ТОРТ «КЛУБНИКА, МАНГО, ПЛОМБИР»	72
БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ТОРТ «КОФЕ И ШОКОЛАД»	76
«ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ»	78
ТОРТ «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА И ВАНИЛЬ»	80
«КАРАМЕЛЬНАЯ ГРУША»	82

КЛАССИЧЕСКИЕ ТОРТЫ

ТОРТ «МЕДОВИК»	88
ТОРТ «ЧАРОДЕЙКА»	92
ТОРТ «ПРАГА»	96
БАБУШКИН «НАПОЛЕОН»	98
ЧИЗКЕЙК	102

ТОРТЫ БЕЗ ГЛЮТЕНА И ЛАКТОЗЫ

ВАНИЛЬНЫЙ «БАУНТИ»	106
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С МАЛИНОЙ	108
МОРКОВНЫЙ ТОРТ В СТАКАНЕ БЕЗ ЯИЦ, ГЛЮТЕНА И ЛАКТОЗЫ	110



ОТ АВТОРА

Привет!

Меня зовут Светлана Мещерякова. Последние почти десять лет я кондитер.

Все началось с любви к вкусной еде, потом я увлеклась пирожными макарон и тортами — в итоге это переросло в настоящую и любимую работу. И если вы держите эту книгу в руках, значит, вам тоже интересны торты.

Речь в этой книге пойдет не об обычных тортах, а о малышах бенто, которые покорили мое сердце, и, надеюсь, смогут покориť и ваше. Я собрала для вас инструкции по сборке разных видов бенто-тортов и свои самые любимые рецепты.



ОСНОВЫ



БЕНТО-ТОРТЫ И ТОРТЫ В СТАКАНЕ: ЧТО ЭТО И ОТКУДА ПОЯВИЛИСЬ

БЕНТО-ТОРТЫ

Все соцсети пестрят словами «бенто» и бенто-торт». Давайте разбираться, что это за зверь и откуда он взялся.

Бенто — японский термин для порционной еды, упакованной на одного, *bento* — дословно «порция на одного». Идея такого «десерта на одного» появилась в Корее. Бенто-торт — это торт на 1-2 человек в специальной коробочке из сахарного тростника. И в данном случае имеет значение не содержание и не форма, а именно размер. Размер бенто-торта — около 10-12 см в диаметре. Бенто-торты чаще всего украшают надписями или рисунками.

Особенно популярными такие торты стали в 2021 году и постепенно захватили кондитерский мир. Сейчас мини-тортики в тренде, их заказывают по разным поводам и без, как подарок, или знак внимания, или просто для себя любимого. И если сначала это был простой бисквитный торт с надписью, то сейчас может быть и муссовый торт в зеркальной глазури, и бисквитный торт со сложным рисунком или кремовыми цветами сверху.

Во второй половине 2022 года появился «младший брат» бенто — торт в одноразовом кофейном стакане с крышкой, *cake to go*, что дословно можно перевести как «торт навынос».



ТОРТ В СТАКАНЕ — CAKE TO GO

Cake to go — полноценный торт, собранный в стакане. По сути, это тот же бенто-торт, но меньшего размера (150–250 г), который удобно взять с собой или есть по дороге, на ходу. Такие стаканчики с тортом можно использовать в качестве подарка или сюрприза, взять на природу.

Одно время были популярны трайфлы и веррины — по сути, все те же порционные торты и десерты в стаканах и креманках, только адаптированные под жизнь в движении.



НА ЗАМЕТКУ:

Трайфл (*trifle*) — блюдо английской кухни, представляющее собой десерт из бисквитного теста с заварным кремом, желе, конфитюром и взбитыми сливками. Все эти ингредиенты, как правило, расположены в трайфле послойно.

Веррин (*verrine*) — это название пришло к нам из Франции. В переводе с французского *verre* — стакан. Веррин — это блюдо, подающееся в стакане или бокале. И в этом случае оно может быть не только сладким. Салат, закуска, десерт, торт, выложенные в стакан слоями, — это все веррины.