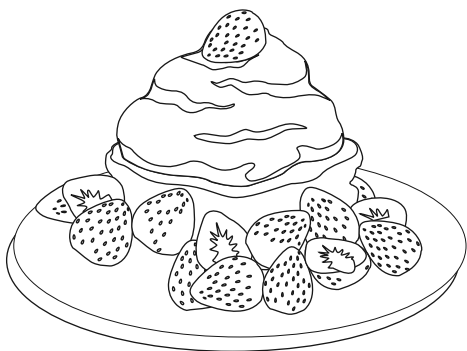


Праздничные **ТОРТЫ** и пирожные



РИПОЛ
КЛАССИК
Москва, 2007

УДК 641/642
ББК 36.99
П68

П68 Праздничные торты и пирожные. — М. : РИПОЛ классик, 2007. — 192 с.

ISBN 978-5-7905-4899-4

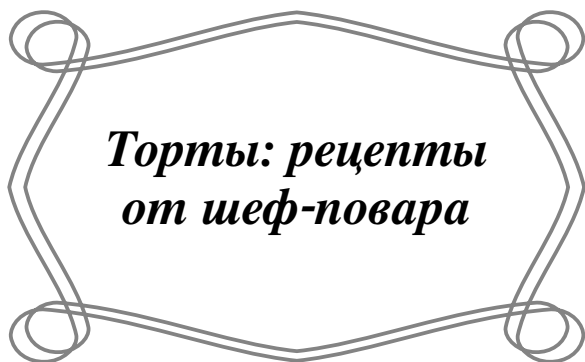
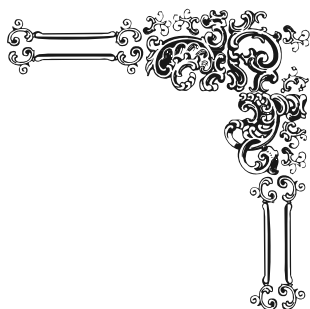
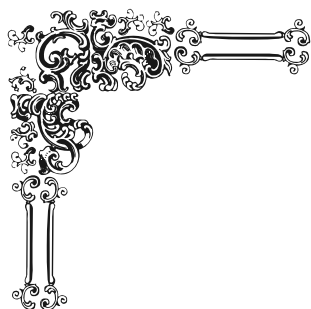
И какой же настоящий праздничный стол обходится без тортов и пирожных?! С этой книгой вам не нужно будет ломать голову над тем, чем побаловать домашних и дорогих гостей в праздничный вечер. Она расскажет вам о том, как, используя минимум самых обыкновенных продуктов, создать великолепный кондитерский шедевр. Вы найдете в ней несколько сот оригинальных рецептов для любого праздника и на любой случай жизни.

Ореховые, медовые, шоколадные, кофейные, фруктовые, железированные торты, заварные и бисквитные пирожные — вот лишь малый перечень тех кулинарных чудес, которыми вы сможете порадовать своих близких благодаря представленной богатейшей коллекции рецептов.

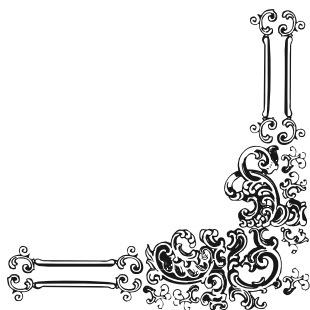
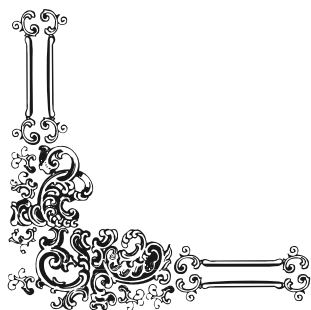
**УДК 641/642
ББК 36.99**

ISBN 978-5-7905-4899-4

© ООО Группа Компаний
«РИПОЛ классик», 2007



***Торты: рецепты
от шеф-повара***



Торт «Королевский»

Требуется. Для теста: 400 г сливочного масла, 18 яиц, 400 г сахара, 1 столовая ложка тертой лимонной цедры, 1 чайная ложка измельченного мускатного ореха, 70 г крахмала, 70 г пшеничной муки, 2 столовые ложки оливкового масла.

Для начинки: 500 г измельченного сладкого миндаля, 2 столовые ложки измельченного горького миндаля, 7 яичных белков, 400 г сахарной пудры, 1 столовая ложка рома, 1 чайная ложка сливочного масла.

Для глазури: 100 г сахара, сок 1 лимона, 1 столовая ложка белого вина.

Для украшения: 100 г тертого шоколада, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления. Для приготовления теста яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Желтки растереть с сахаром. Яичные белки взбить с помощью миксера. Размягченное сливочное масло смешать с растертыми желтками и взбить с помощью миксера, добавить лимонную цедру, белки, мускатный орех, размешать, добавить смесь муки и крахмала и снова взбить с помощью миксера.

Выложить тесто в смазанную оливковым маслом форму, поставить в умеренно разогретую духовку на 25 минут, затем остудить, разрезать по горизонтали на два коржа.

Для приготовления начинки миндаль смешать с сахарной пудрой и яичными белками, поставить на водяную баню и, помешивая, довести до кипения.

Выложить в смазанную сливочным маслом форму и поставить в разогретую до 120 °С духовку на 10 минут. Начинку остудить, добавить ром, выложить на корж, сверху положить другой корж.

Для приготовления глазури сахар смешать с лимонным соком, растереть, влить вино, перемешать и вылить на верхний корж.

Готовый торт украсить тертым шоколадом и орехами.

Торт «Английский»

Требуется. 120 г сливочного масла, 100 г сахара, 180 г картофельной муки, 1 столовая ложка пшеничной муки, 3 яйца, 3 столовые ложки измельченного сладкого миндаля, 3 столовые ложки засахаренной вишни без косточек, 2 столовые ложки изюма без косточек, 2 столовые ложки измельченных цукатов, 2 столовые ложки рома, $\frac{1}{2}$ чайной ложки измельченной цедры лимона, $\frac{1}{2}$ чайной ложки ванильного сахара, 1 чайная ложка маргарина, $\frac{1}{2}$ чайной ложки пищевой соды, соль по вкусу.

Способ приготовления. Изюм замочить на 2 часа в теплой воде, затем промыть и обдать кипятком. Вишню измельчить.

Картофельную муку смешать с пшеничной, добавить соль и соду. Сахар растереть с размягченным сливочным маслом, добавить ванильный сахар, цедру лимона, взбить с помощью миксера, ввести муку, яйца, снова взбить. Положить в тесто изюм, цукаты, миндаль и вишню, перемешать, влить ром.

Выложить тесто в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 40 минут.

Торт-рулет «Шоколадный»

Требуется. 170 г тертого молочного шоколада, 5 яичных белков, 3 яичных желтка, 3 столовые ложки готового черного кофе, 100 г сахарной пудры,

1 столовая ложка коньяка, 1¹/₂ стакана 30%-ных сливок, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 столовая ложка порошка какао, 1 столовая ложка сливочного масла.

Способ приготовления. Шоколад смешать с кофе, нагревать, помешивая, на слабом огне в течение 5 минут, затем остудить.

Яичные желтки растереть с сахарной пудрой. Белки взбить с помощью миксера. Желтки положить в шоколадно-кофейную смесь и, взбивая, добавить небольшими порциями белки и коньяк.

Приготовленную смесь вылить в смазанный сливочным маслом противень и поставить в разогретую до 170 °С духовку на 15 минут, затем накрыть влажной салфеткой и поставить в прохладное место на 1 час.

На столе расстелить лист пергаменты размером немного больше, чем испеченный корж, и посыпать его через ситечко порошком какао. Осторожно перевернуть противень с коржом на этот лист.

Сливки взбить миксером с ванильным сахаром и смазать поверхность коржа. Свернуть корж рулетом, положить в прохладное место на 1 час, перед подачей на стол нарезать порционными кусками.

Торт-рулет «Ореховый»

Требуется. 3 яичных белка, 2 яичных желтка, 100 г сахара, 1 чайная ложка пищевой соды, 2 стакана 30%-ных сливок, 1¹/₂ стакана измельченных ядер грецких орехов, 1 чайная ложка ванильного сахара, 2 столовые ложки коньяка, 2 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка сливочного масла.

Способ приготовления. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить орехи, соду, ванильный сахар, белки и перемешать.

Смесь выложить на смазанный сливочным маслом противень и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 минут.

Готовый корж накрыть влажной салфеткой и поставить в прохладное место на 1 час.

На столе расстелить лист пергамента размером немного больше, чем корж, посыпать его сахарной пудрой. Осторожно перевернуть противень с коржом на этот лист.

Сливки смешать с коньяком и взбить с помощью миксера. Смазать поверхность коржа сливками и свернуть рулетом.

Торт поставить в прохладное место на 1 час, перед подачей на стол нарезать порционными кусками.

Торт «Дрезденский»

Требуется. Для теста: 250 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ чайной ложки сухих дрожжей, 1 чайная ложка маргарина, соль на кончике ножа.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 столовые ложки пшеничной муки, 2 яйца, 500 мл молока, 3 столовые ложки лимонного сока, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 1 столовая ложка рома, 1 столовая ложка измельченного горького миндаля, соль на кончике ножа.

Для посыпки: 2 столовые ложки кокосовой стружки, 3 столовые ложки тертого шоколада.

Способ приготовления. Для приготовления теста муку высыпать горкой в миску, добавить яйцо, масло, соль, дрожжи. Замесить тесто и положить его в прохладное место на 30 минут. Затем раскатать, выложить в смазанную маргари-

ном форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 10—15 минут.

Для приготовления начинки масло смешать с сахаром, добавить яйца, муку, соль, лимонный сок, цедру, ром, миндаль и теплое молоко. Взбить смесь с помощью миксера, выложить на испеченный корж и поставить в разогретую до 120 °С духовку на 30 минут.

Готовый торт остудить, посыпать кокосовой стружкой и тертым шоколадом.

Торт «Маргарита»

Требуется. Для теста: 8 яиц, 4 яичных желтка, 3 стакана сахара, 2½ стакана картофельной муки, 200 г очищенных и измельченных фисташек, 1 стакан измельченного сладкого миндаля, 2 чайные ложки маргарина.

Для глазури: 100 г тертого молочного шоколада, 3 столовые ложки сахара.

Для украшения: 2 банана, 2 апельсина.

Способ приготовления. Для приготовления глазури шоколад смешать с сахаром, добавить 4 столовые ложки воды и варить, помешивая, на водяной бане до загустения смеси.

Для приготовления теста желтки и яйца растереть с сахаром, добавить картофельную муку, размешать, положить фисташки и миндаль.

Тесто разделить на 2 равные части. Одну часть теста выложить в смазанную маргарином форму и выпекать в умеренно разогретой духовке в течение 30—40 минут.

Готовый корж остудить. В смазанную маргарином форму выложить оставшееся тесто и выпекать также в умеренно разогретой духовке в течение 30—40 минут.

Готовый корж остудить.

Корж выложить на блюдо, смазать половиной приготовленной глазури, накрыть вторым коржом. Сверху выложить оставшуюся глазурь.

Апельсины и бананы вымыть, очистить. Апельсины нарезать кружочками, бананы — ломтиками.

Торт поставить в прохладное место на 2 часа, затем украсить ломтиками бананов, кружочками апельсинов.

Торт «Варшава»

Требуется. Для теста: 200 г растопленного сливочного масла, 18 яиц, 1 стакан сахара, 2 столовые ложки измельченного горького миндаля, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, $\frac{1}{2}$ чайной ложки молотой корицы, 100 г картофельной муки, 100 г пшеничной муки, 100 г ягодного желе, $1\frac{1}{2}$ стакана взбитых сливок.

Для глазури: сок из 1 лимона, 1 стакан сахарной пудры.

Для украшения: 200 г клубники, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления. Для приготовления глазури сахарную пудру растворить в 2—3 столовых ложках воды, влить лимонный сок и варить до загустения на слабом огне.

Для приготовления теста яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить сливочное масло и перемешать. Положить миндаль, цедру, корицу, смесь картофельной и пшеничной муки, белки. Взбить тесто с помощью миксера.

Тесто разделить на 5—7 одинаковых частей и испечь коржи. Коржи остудить, промазать взбитыми сливками и желе, соединить. Клубнику вымыть. Верхний корж смазать глазурью, украсить ягодами клубники и посыпать сахарной пудрой.