

СОДЕРЖАНИЕ

ВСТУПЛЕНИЕ

Арсенал начинающего кондитера.....	8
Пересчет веса или формы торта.....	12
Функции ингредиентов	14
Шоколад и Ко.....	16
Желатин.....	21
Белки/желтки	23
Красители.....	24
Бонус: фуд-фотография.....	26

БИСКВИТЫ

1. Ванильный.....	30
2. Шоколадный.....	32
3. Морковный	34
4. «Красный бархат».....	36
5. Меренговый	38
6. Медовый	40
7. Ореховый	42
8. Фисташковый.....	44
9. Заварной японский (рулетный).....	46
10. Маковый	48

КРЕМЫ

1. Сырный.....	52
2. Пломбир.....	54
3. Ганаш (база).....	56
4. Масляный.....	58
5. Карамельный.....	60
6. Творожный	62
7. Ванильный шантильи.....	64
8. Руби.....	66
9. Манговый ганаш.....	68
10. Йогуртовый.....	70

ПРОСЛОЙКИ

1. Карамель	74
2. Ягодный курд.....	76
3. Джандуя (домашняя нутелла).....	78
4. Вишневый конфитюр.....	80
5. Апельсиновое компоте.....	82
6. Ореховый слой.....	84
7. Кофейная намелака	86
8. Выпечной миндальный крем.....	88
9. Кремю с чаем матча	90
10. Кокосовый скупрем	92

ПРОПИТКИ

1. Сахарный сироп..... 96
2. Лавандовая 96
3. Мятная..... 97
4. Три молока..... 97
5. Манго 98
6. Лимонная 98
7. Вишневая 99
8. Ромовая 99
9. Кофейная 100
10. Карамельная 100

ДЕКОРЫ

1. Шоколадные шарики..... 104
2. Итальянская меренга..... 106
3. Медовые соты 108
4. Рисовая бумага..... 110
5. Вяленые груши 112
6. Плоское безе 114
7. Кунжутные чипсы 116
8. Шоколадные медальки..... 118
9. Цукаты 120
10. Изомальт..... 122

СОЧЕТАНИЯ

1. Идеи сочетаний для экспериментов..... 126
2. Готовые сочетания из рецептов в книге 127

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

- Указатель..... 140

ВСТУПЛЕНИЕ



Привет! Скорее всего, вы выбрали эту книгу, потому что любите сладкое, так же как и я. Или хотите работать для таких, как я. Или живете с такими, как я. В общем, торты пробрались в вашу жизнь в любом случае, смиритесь.

Меня зовут Маша Шелушенко, мне 29 лет, и 8 из них я посвятила кондитерскому делу. В 2013 году, когда я начинала, рецепт сырного крема можно было достать только переводом с английского на русский. Не было ни одного кондитерского паблика в социальных сетях, который бы делился рецептами или лайфхаками, не было кондитерских магазинов толком, а я не знала, что существует поворотный стол и можно не ходить вокруг торта до головокружения, пытаюсь его выровнять. Все это к чему – я еще из олдскульных самоучек, кто не знал роскоши онлайн-обучения или профильных книг. Оттого мой опыт очень жизненный, и я трепетно отношусь к новичкам. Планируете вы работу на заказ или готовить для себя – эта книга точно вас поддержит, проведет за руку к результату, который не будет занесен в смешную рубрику «ожидание/реальность».

К 2016-му я так прокачалась в практике, накопила сотни отзывов, поверила в себя настолько, что из точки А, где я делаю 4–5 заказов в день, сняла кондитерский цех площадью 250 м² и открыла кондитерскую. Если учесть мой предпринимательский опыт (почти 0), мой опыт в пищевом производстве профессиональном (вообще 0), то этот поступок – в духе бесстрашной и отважной, но скорее безумной городской сумасшедшей. Но я не была одна. Рядом всегда находился мужчина моего сердца, помогал на каждом этапе в свои выходные дни (Дань, люблю тебя!). Помимо общей смелости нам не занимать упорства (или упоротости?). Не буду душить вас рассказом о том, сколько раз мы жалели об этом поступке, какое количество раз ошибались, сколько литров слез было пролито, сколько часов было проведено без сна, но как итог – победа. Победа в этой неравной битве, где столкнулись лоб в лоб девочка с большой мечтой и суровый общепит. Люблю повторять воистину правдивую фразу: «Кухня – это хардкор». Драйв, скорость, результат. Если вы быстрый – это точно ваше место.

Когда кондитерская начала приносить стабильную прибыль и удалось делегировать основную работу, я жадно начала учиться. Да, хотелось бы наоборот, но разве это первый раз, когда жизнь надо мной смеется? Училась работать с шоколадом, с карамелью, работе технолога, перенимала опыт классных пекарей, осваивала современные европейские десерты – честно, сейчас я даже не все вспомню. От цветов в малазийской технике из бобовой пасты до художественной росписи по крему. Это был длинный, но очень интересный путь, по любви. И, конечно, буду рада передать хотя бы часть этого опыта вам.

В 2019 году, кстати, кондитерских стало четыре, но энергии почему-то не убавилось, так появился кулинарный блог, книга «Жить вкусно» и вот эта малышка, что вы держите в руках. Все, я отправляю вас в это кондитерское путешествие. Пусть оно будет легким, а бисквиты пышными, крем стабильным, результат предсказуемым, ну вы поняли.

Обнимаю, ваша @shelusha_food

АРСЕНАЛ НАЧИНАЮЩЕГО КОНДИТЕРА

Если вы всерьез увлеклись тортами, вам наверняка уже захотелось купить в магазине примерно ВСЕ. Но это точно совсем не обязательно. Давайте выберем для вас качественную базу, а уже дальше будете собирать все хотелки.

Весы: мы взрослые и серьезные люди, и нам точно нужно взвешивать все ингредиенты для идеальных тортов.

Миксер: ручного будет достаточно на самом деле. Знаю, что хочется планетарный, знаю, понимаю, но, поверьте, на первых порах можно обойтись и без него. Сложнее будет взбивать меренгу и зефир, но вы справитесь, я в вас верю.

Духовка: ну это же точно есть? Если у вас электрическая, то все вообще легко. Но даже с газовой можно подружиться. Помните, что все духовки разные, и адаптировать время/температуру выпечки нужно в любом случае.

Кольца для выпечки (без дна): идеальный формат. Дно можно обтянуть плотной фольгой, если бисквит жидкий, и выпекать, или просто установить форму на противень, застеленный пергаментом, и выпекать так. Эти же формы можно использовать для замораживания начинок, просто затянув дно пищевой пленкой.

Разъемная форма: не случайно в единственном числе. Ее правда достаточно одной, если вы не готовите по десятку тортов на заказ. Она нужна нам для сборки!

Силиконовый/тефлоновый коврик: тефлоновый – идеально для выпечки рулетного/меренгового бисквита, а на силиконовом можно будет работать с карамелью.

Поворотный стол: без него сделать идеально гладкий торт будет очень мучительной задачей.

Скребок для выравнивания: выбирайте железный, он дольше прослужит.

Шпатель: распределять тесто по противню или распределять шоколад по верхушке торта.



Мастихин: очень удобно заглаживать верх торта или наносить мазки на торт.

Силиконовая лопатка: пригодится абсолютно на каждом этапе приготовления.

Кондитерские мешки: и для декора, и для покрытия торта кремом. Очень удобно из мешка тонким слоем наносить крем по бокам торта, чтобы он не смешивался с крошками от краев.

Насадки кондитерские: для сборки тортов можно взять круглую насадку, для декора – открытую звезду, но многообразие вариаций, конечно, стремится к бесконечности, экспериментируйте.

Бисквитный нож: выбирайте с большими зубчиками, бисквит с ним будет меньше крошиться при нарезке.



Блендер: измельчать орехи или ягоды, пробивать ганаш и крем – дел у него будет много.

Сотейник с толстым дном: варить карамель, кремы, начинки, дольше всего прослужит сотейник из нержавеющей стали.

Венчик: побольше – для смешивания сухих ингредиентов и поменьше – для того чтобы мешать начинки в сотейнике.

Ацетатная пленка: ею прокладывают бока формы, чтобы потом легко вынуть из нее торт, можно снять разъемную форму и оставить торт без нее в холодильнике, накрыв только верх пищевой пленкой, а бока уже защищены от заветривания.

Термометр: кондитерское дело, как и математика, – точная наука.

Чаши для смешивания: пластиковые, чтобы можно было ставить в микроволновую печь, и железные, чтобы отправлять в духовку при необходимости, греть на водяной бане и т. п.

Горелка: если решили зайти далеко и сделать меренгу, опалить сахарную корочку на крем-брюле, или, что уж там, ребра для супруга – тоже надо. Необязательно искать какую-то особенную, из хозяйственного магазина тоже отлично.

Сито: просеивать муку!

Ножницы: резать расходники, а иногда и тесто.

Фольга, пергамент, пищевая пленка – расходники, куда без них.

Настроение: ну кроме шуток, кухня не любит плохого настроения. Сразу все горит, не получается. Так что настраивайтесь на положительный лад – и все получится.

ПЕРЕСЧЕТ ВЕСА ИЛИ ФОРМЫ ТОРТА

Ба надо мной часто смеялась, что вот считать не научилась – стала кондитером. Это она зря! Тут тоже математики много, а физики еще больше. Давайте вспоминать вместе, точно знаю, что вам пригодится и не раз. Для вашего удобства все рецепты указаны в одних и тех же формах и на один и тот же плюс-минус вес (2,5 кг). Оставляю вам формулы для пересчета на больший вес/форму, а также на смену круглого торта на квадратный. С помощью этих формул вы получите торт точно такой же высоты, как и тот, что указан в рецепте, у него будет та же толщина коржей, как дано в рецепте, и т. п. То есть меняется только диаметр формы и вес.

ИТАК, ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ДИАМЕТРА:

D1 – диаметр, указанный в рецепте.

D2 – диаметр, на который вы хотите изменить.

Возводим в квадрат каждый диаметр и делим больший на меньший.

Например, у нас торт в форме \varnothing 20 см, а мы хотим приготовить в форме \varnothing 24 см. 20 в квадрате – 400, 24 в квадрате – 576. Делим больший (576) на меньший (400) и получаем коэффициент 1,44. Округляем его 1,4 (или 1,5, все зависит от того, насколько точно вам нужно попасть в вес; если есть задача просто сменить форму, потому что нет 20, то можно смело округлять так).

Что дальше делать с коэффициентом?

Умножаем на этот коэффициент каждый ингредиент в рецепте – все готово, вы – великолепны.

Пример: было 200 г муки, умножаем на коэффициент $200 \times 1,5 = 300$ и так далее.

Если хотите приготовить торт меньшего размера и диаметра, то меньший диаметр нужно разделить на больший. Например, в рецепте форма \varnothing 20 см, а у вас – 16 см. Возводим в квадрат и делим 256 на 400, получаем коэффициент 0,64 (опять же округляем, если есть такая возможность, до 0,6) и пересчитываем ингредиенты. Было 200 г муки, умножаем на коэффициент, получаем новое значение – 120 г.

