

Содержание



Вступление.....7

Глава 1 **Поговорим о теории**

Кремы 13

Бисквиты 19

Тесто 23

Загустители и гелеобразователи..... 28

Меренга 31

Глава 2 **Мировые торты**

Торт «Фрезье» 35

Торт «Захер»..... 39

Торт «Добош»..... 41

Торт «Крокембуш»..... 44

Торт «Эстерхази» 49

Торт «Павлова» 53

Торт «Киевский»..... 55

Торт «Опера» 58

Рулет «Буш де Ноэль»

(«Рождественское полено»)..... 62

Торт «Айершекке» 65

Чизкейк «Нью-Йорк»..... 68

Чизкейк на белом шоколаде

с ежевикой 72

Торт «Агнес Бернауэр»..... 75

Торт «Птичье молоко»..... 78

Торт «Панчо»..... 82

Торт «Наполеон»..... 86

Торт «Медовик»..... 91

Торт «Графские развалины»..... 95

Торт «Прага» 99

Торт «Сент-Оноре».....101

Торт «Мокко».....107

Морковный торт111

Торт «Черный лес»115

Торт «Дунайские волны».....117

Торт «Капрезе».....121

Шварцвальдский торт122

Торт «Муравейник».....125

Японский блинный торт с чаем матча....126

Пирог «Банюфи».....129

Глава 3 **Десерты**

Лимонный тарт.....135

Тирамису.....137

Ягодная галета141

Крем-брюле143

Меренговый рулет.....145

Панна-котта149

Королевская ватрушка150

Мильфей.....153

Указатель.....157



*Посвящается светлой памяти моей мамочки.
Ты подарила нам с сестрой очень много любви.
Я всегда берегу твою любовь в своем сердце.*

ВСТУПЛЕНИЕ



Приглашаю вас погрузиться в многообразный мир тортов

Не просто бисквитных или тортов одного народа — вы узнаете о тортах всего мира, приготовите произведения кулинарного искусства разных стран и народов. Вникнете в традиции и узнаете о появлении именитых сладких блюд.

История появления первого торта нам мало известна. Некоторые исследователи предполагают, что его прототип зародился в Италии. Другие относят появление тортов к сладостям Востока. Здесь древние кулинары готовили десерты с использованием меда, молока и кунжута.

Основателем моды в мире сладких шедевров, безусловно, является Франция. Главные составляющие тортов появились именно там.

В то же время в каждой стране сложились свои традиции и рецепты для праздничной выпечки.

Сейчас мы чаще всего готовим или покупаем бисквитные торты. Но воспоминания о детстве уносят меня к нежному аромату слоеного хрустящего «Наполеона», приготовленного мамой. Было безумно любопытно наблюдать за замесом теста, раскаткой и выпечкой коржей.

Мне хочется, чтобы эта книга помогла вам найти свой самый любимый торт из всемирно известных. Ни один из них не попал просто так на страницы этой книги. Шедевры не рождаются на пустом месте. Именно поэтому я вам рекомендую познакомиться поближе с каждым из них.

Каждый торт из этой книги интерпретирован мною по-своему. Думаю, вам тоже понравятся эти рецепты, и вы всегда будете знать, что приготовить на праздник или к выходному дню.

Тематика книги очень разнообразна. Наравне с весьма популярными тортами здесь размещены рецепты давно забытых в современном мире праздничных угощений. Однако они вовсе не уступают по вкусу и подаче самым известным тортам, и каждый из них знакомит нас с определенной культурой и предпочтениями разных народов.









Глава 1

*Поговорим
о теории*





КРЕМЫ



Прежде чем приступать к приготовлению тортов, выделите немного времени и прочитайте эту главу. Теоретическая часть книги обязательно вам пригодится, не пренебрегайте ею. Так вам будет значительно проще разобраться в различных процессах приготовления. Намного легче готовить, когда понимаешь, с чем имеешь дело.

Мы будем работать с разными кремами и видами теста.

КРЕМ «ПАТИСЬЕР»

Начнем с классического заварного крема «Патисьер». Это достаточно плотный крем, который готовят из молока, яиц (чаще всего только желтков), сахара и кукурузного крахмала или муки. Ароматизируют преимущественно ванилью.

Вариаций данного крема может быть много: с использованием молока, сливок или различных соков на основе ягод и фруктов. Кукурузный крахмал является идеальным загустителем для заварного крема. В муке, в свою очередь, содержится глютен, который утяжеляет текстуру крема. Итак, крем «Патисьер» — это сливочный или молочный крем, загущенный коагулированным яйцом или желтком и, конечно, крахмалом.

Чтобы приготовить заварной крем, нам нужно нагреть почти до кипения молоко (около 80 °С). Тем временем перемешать до однородности сахар с крахмалом при помощи венчика, а затем ввести желток (или яйцо). Масса должна быть достаточно интенсивно перемешана. После того как молоко нагрелось, нужно вылить большую его часть (около $\frac{2}{3}$) в приготовленную массу и постоянно мешать, чтобы избежать ненужных фракций и помочь сахару полностью раствориться. После этого соединить массу с оставшимся молоком и поставить на слабый огонь.

Чтобы крем не получился слишком жидким и не чувствовался привкус крахмала, его нужно нагревать постепенно, не доводить до высоких температур. Каждая молекула крахмала должна набухнуть и выпустить максимальное количество полисахаридов. Когда крем начнет густеть, нужно еще несколько минут подержать его на слабом огне, непрерывно помешивая, затем переложить

в миску, добавить сливочное масло и снова все перемешать. Нужно дать маслу немного полежать в горячем креме и только потом пробивать блендером. Дополнительный вкус (например, кофейные зерна, семена ванили, различные экстракты) можно добавить в молоко на этапе нагревания или во время пробивания блендером. Крем можно использовать, когда он достигнет 35 °С. Если вы готовите крем заранее, то, конечно, его следует убрать в холодильник, предварительно накрыв пищевой пленкой. После охлаждения крем можно взбить на небольшой скорости при помощи миксера.

Чтобы приготовить шоколадный заварной крем, нужно в горячий заварной крем добавить измельченный шоколад, дать постоять пару минут и пробить блендером.

Заварной крем «Патисьер» может быть основой для других кремов. Из него можно приготовить крем «Муслин», «Дипломат», «Шибуст». Также существует много производных от этих кремов, дополненных и видоизмененных различными вкусами.

КРЕМ «МУСЛИН»

Крем «Муслин» мы можем получить путем добавления сливочного масла. Вначале заварной крем нужно остудить, затем ввести размягченное сливочное масло и взбить в течение нескольких минут. Крем «Муслин» нужно использовать сразу, поскольку после охлаждения сливочное масло сильно уплотнит текстуру всего крема. Этот крем подходит для торта «Наполеон», «Агнес Бернауэр» и других.

КРЕМ «ДИПЛОМАТ»

Крем «Дипломат» представляет собой более воздушный и достаточно нежный крем. Готовим его из заварного крема с добавлением взбитых сливок и желатина (или только сливок). В горячий заварной крем ввести желатин, перемешать до однородности и остудить до 35 °С. Сливки жирностью не менее 30% взбить, постепенно добавить к заварному крему: вначале треть сливок ввести во взбивающийся заварной крем, затем оставшиеся сливки перемешать с основным кремом при помощи лопатки. С кремом «Дипломат» мы будем готовить торт «Фрезье».

КРЕМ «ШИБУСТ»

Крем «Шибуст» готовится на базе заварного крема с добавлением итальянской меренги и желатина. Этот крем отличается своей легкостью. В остывший взбивающийся заварной крем добавить треть итальянской меренги. Оставшуюся меренгу ввести при помощи лопатки.

АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ

Английский крем, также известный как крем «Англез» или английский соус. В его составе присутствуют молоко, желтки и сахар. Этот крем загущается коагулированным желтком с сахаром. Важно не нагревать его выше 80 °С. Английский крем не содержит крахмала. Лучше всего перемешивать английский крем при варке при помощи лопатки, а не венчика.

КРЕМ «НАМЕЛАКА»

В основе намелаки также лежит крем «Англез»: его необходимо частями добавить в растопленный шоколад и пробить блендером. При 50 °С ввести сливочное масло и создать эмульсию при помощи блендера.

БАВАРСКИЙ КРЕМ

Баварский крем тоже готовим из крема «Англез», добавив взбитые сливки и желатин. Набухший желатин ввести в английский крем, дать остыть. Взбить сливки и добавить часть сливок в остывшую массу. Добившись однородности, ввести оставшиеся сливки.

КРЕМ «ШАНТИЛЬИ»

Этот крем можно приготовить достаточно быстро, он очень нежный и воздушный. Состоит из сливок жирностью не менее 30% и сахарной пудры. Помните, что взбивать нужно охлажденные сливки, желательнее в холодной посуде: жиры кристаллизуются именно в холодной среде. В крем можно добавить немного маскарпоне или творожного сыра. Будем использовать разные вариации этого крема в тортах «Павлова», «Сент-Оноре» и других.

ГАНАШ

Традиционно ганаш состоит из шоколада и свежих сливок, в него можно также добавлять сливочное масло, ароматизировать и вводить другие ингредиенты.

Для приготовления ганаша нужно довести сливки до 80 °С и отдельно растопить шоколад (белый, молочный, темный). Вылить сливки на шоколад, перемешать, накрыть пищевой пленкой в контакт и охлаждать в холодильнике от 2 до 8 часов. Время стабилизации и количество шоколада и сливок варьируется в зависимости от вида шоколада. В определенных видах ганаша темный шоколад быстрее достигает необходимой консистенции. Белому шоколаду чаще всего необходимо больше времени для стабилизации.



ВЗБИТЫЙ ГАНАШ

Взбитый ганаш имеет приятный и легкий вкус. Приготовить его довольно просто. Сливки нужно разделить на две части и одну из них нагреть. Горячие сливки соединить с желатином, вылить на белый шоколад и пробить блендером.

Затем ввести холодные сливки и снова пробить блендером.

Если брать только горячие сливки и белый шоколад 1:1, то можно желатин не использовать. Нужно пробить массу блендером и стабилизировать в холодильнике 8 часов, после взбить при помощи миксера.

Разные виды ганаша мы будем использовать в тортах «Графские развалины», «Опера», «Прага».

МАСЛЯНЫЙ КРЕМ

Для приготовления классических тортов часто используется масляный крем. Его готовят из сливочного масла, сахара и яиц, дополнительно можно использовать сгущенное молоко. Чтобы получить нужные вкусовые нотки, в крем добавляют различные экстракты. Масляный крем необходимо использовать незамедлительно, иначе с ним будет очень сложно работать.

Часто масляный крем готовят на основе пат-а-бомб — взбитой воздушной яичной смеси на сахарном сиропе.

Яйца взбить до пышности на высокой скорости. Отдельно в кастрюле приготовить сироп. Когда сироп достигнет 115 °С и на его поверхности исчезнут пузырьки, постепенно ввести его во взбивающиеся яйца. Когда смесь остынет, ввести размягченное сливочное масло. Такой крем мы будем использовать в тортах «Опера», «Мокко».

Пат-а-бомб также используют для приготовления муссов.

КРЕМ-ЧИЗ

Классический творожный сливочный крем делают из творожного сыра, сливок высокой жирности и сахарной пудры. Сливки можно заменить сливочным маслом.

При использовании сливок все ингредиенты взбиваются до однородности около 3 минут. Если вместо сливок вы взяли сливочное масло, его необходимо взбить с сахарной пудрой до однородной массы, затем добавить творожный сыр. Масло должно



быть комнатной температуры. Этот крем мы используем, например, в торте «Черный лес», частично в морковном торте.

Во многих рецептах количество жидких ингредиентов указано в миллилитрах. Не перепутайте их с граммами. В случае необходимости вы можете воспользоваться электронным калькулятором для перевода миллилитров в граммы. Помните, что объем разной жидкости высчитывается по-разному: к примеру, масса воды равна ее объему, а масса молока несколько отличается.

