

Содержание

Вступление • 6

Условные обозначения:



Количество
порций



Время
приготовления

Алфавитный указатель • 142



Сложность
приготовления

ОСНОВА ДЛЯ ТОРТА

Простой бисквит в духовке	12
Песочное тесто для основы	14
Блинное шоколадное тесто	16
Ореховая основа без выпечки	19

ТОРТЫ

Бисквитный торт с вареным сгущенным молоком	22
Блинный торт с шоколадным творожным кремом и гранатом	24
Шоколадный блинный торт с малиной	26
Очень простой морковный торт	32
Торт «Медовое полено»	38
Медовый торт «Рыжик»	42
Торт из домашнего варенья	62
Торт «Наполеон»	66
Вафельный торт «Восточная сказка»	68
Торт «Ореховое полено» без выпечки	70

ПЕЧЕНЬЕ

Печенье «Творожные ушки»	89
Савоярди, или «Дамские пальчики»	90

ДРУГАЯ ВЫПЕЧКА

Овсяный кекс с мюсли	102
Клубнично-шоколадный тирамису	106
Яблочно-морковная шарлотка	108
Домашние батончики из мюсли	114
«Мраморное» безе	116
Пирожное «Картошка» с цукатами	121
Слоеные корзиночки с малиной	124
Моментальное шоколадное пирожное с жидким центром	132



Сложность приготовления

ТОРТЫ

Торт «Красный бархат»	28
Торт «Белый шоколад»	44
Шоколадный торт без муки	50
Сырный торт с мятой	56
Маковый торт с малиной	59
Торт «Графские развалины»	72

ПЕЧЕНЬЕ

Овсяное печенье с мандаринами	76
Кокосовое печенье с апельсиновым курдом	82
Шоколадное печенье с соленым арахисом	84
Печенье «Кофейные зерна»	86

ДРУГАЯ ВЫПЕЧКА

Тульский пряник	94
Пряные заварные пряники с шоколадной глазурью	99
Лимонник без муки	118
Сочный ореховый кекс	122
Брауни с вишней	129
Заварные булочки с лимонно- банановым кремом	130
Капкейки «Тирамису»	134
Кабачково-шоколадный кекс	139



Сложность приготовления

ОСНОВА ДЛЯ ТОРТА

Бисквит без духовки	10
---------------------------	----

ТОРТЫ

Морковный торт с орехами и сухофруктами	35
Сметанный торт «Фруктовая фантазия»	47
Кофейный торт с орехами и бананами	53
Торт из клубники со взбитыми сливками	64

ПЕЧЕНЬЕ

Бискотти с орехами и изюмом	80
-----------------------------------	----

ДРУГАЯ ВЫПЕЧКА

Десерт «Павлова»	104
Ром-баба с базиликом и лаймом	111



Учимся готовить простые торты и другую выпечку

Многие думают, что печь торты, пирожные и кексы — это сложно, долго и вообще удел опытных кондитеров. Наша книга развеет этот миф. В ней мы собрали простые рецепты, по которым даже начинающий кулинар легко приготовит любой вкусный десерт. Некоторые из них потребуют времени (на выпекание, остывание, пропитывание), другие же можно приготовить очень быстро, когда гости уже на пороге.

А кое-какую выпечку можно даже заготовить впрок — например, батончики из мюсли или бискотти с орехами.

Большую роль в приготовлении кондитерских изделий играют кухонные принадлежности, которые значительно облегчают работу.

Формы для выпечки бывают разных видов: силиконовые, металлические и даже одноразовые из фольги или бумаги. Также формы бывают большого размера для тортов и пирогов, маленькие же используют для маффинов, кексов и т. д.

Какого геометрического вида форму выбрать — квадратную, прямоугольную, круглую или фигурную, — решайте сами, ориентируясь на рецепты.

Силиконовые формы удобны тем, что выпечка к ним не прилипает, они долговечны, и их очень легко мыть. У них лишь один недостаток — хрупкий корж при вынимании из формы может повредиться.

Металлические формы также долговечны, но при уходе за ними необходимо следить за внутренней поверхностью, чтобы она не была поцарапана, иначе выпечка начнет прилипать. Удобнее

всего использовать разъемную металлическую форму: из нее легко извлечь корж, и он при этом не деформируется.

Одноразовые формы удобны для любых ситуаций: большие торжества, пикники, поход в гости. После использования их достаточно компактно смять и выбросить.

Для вашего удобства, все этапы приготовления рецептов в книге описаны по времени. Однако общее время можно сократить, если некоторые некоторые этапы выполнять параллельно, например: вы можете приготовить крем, пока выпекаются коржи. Учитывайте это при планировании.

А чтобы процесс приготовления был максимально простым и комфортным, воспользуйтесь нашими советами.

Советы:

- Заблаговременно нагрейте духовку. Готовить коржи при слишком высоких температурах не следует: они осадут и останутся сырыми внутри.

- Во время выпекания дверцу духовки лучше не открывать. Если резко открыть дверцу или стукнуть ею, середина коржа осядет.
- Перед приготовлением основы для любого торта просейте муку. Это насытит ее кислородом, и выпечка получится более воздушной.
- Чтобы коржи не прилипали к форме для выпекания, присыпьте ее мукой.
- Тесто для коржей удобно раскатывать между двумя листами пергамента.
- Если вы планируете печь много и часто – купите силиконовый коврик. Тесто на нем раскатывается идеально. Для раскатки песочного теста поместите коврик в холодильник на несколько минут. Выпекать коржи тоже можно на коврике, поскольку готовые изделия отлично отходят от него, не прилипая.
- Чтобы основа для торта не осела, после приготовления поддержите ее в теплом месте. Можно отключить духовку и дать основе немного остыть внутри нее.
- Чтобы вынутый из формы корж не отсырел, поставьте его на перевернутое сито или решетку (подойдет решетка-гриль для микроволновки).
- Если корж слегка подгорел – дайте ему остыть и осторожно удалите пригоревший участок с помощью мелкой терки или ножа.
- Сухофрукты, цукаты и кусочки свежих фруктов перед добавлением в тесто нужно обваливать в муке.
- Не забудьте добавить в тесто соль (примерно 1 г соли на 100 г пшеничной муки). Она важна для формирования вкуса.
- Если торт не предназначен для детей, в пропитку можно смело добавлять крепкий алкоголь с насыщенным вкусом: ром, виски, джин, ликеры. Важно, чтобы выбран-

ный напиток сочетался по вкусу с другими ингредиентами в составе изделия.

- Если же десерт будут есть дети, то алкогольные напитки, используемые в рецептах, можно заменить фруктовым или ягодным сиропом по вашему вкусу.
- Шоколад перед измельчением на терке следует поместить в морозилку на 20 минут.
- Разрезайте свежиспеченный торт острым и длинным ножом – перед отрезанием каждого куса обмакните нож в горячую воду и быстро вытрите. Тогда торт не будет крошиться и сминаться, куски будут ровными.
- Сахарная пудра, тертый шоколад, бисквитная и вафельная крошка, целые или дробленые орехи и семечки, свежие, сушеные и консервированные ягоды и фрукты – все это можно использовать для декорирования тортов.

Стадии взбивания яичных белков

Пена – это состояние, когда белки уже стали пенистыми, но остаются жидкими. При этом на их поверхности есть достаточно крупные пузыри, а пена не держит форму, когда вы вынимаете из нее венчик.

Мягкие пики – пена становится влажной и белой. Когда вы вынимаете венчик, белки принимают форму округлых пиков и затем оседают.

Твердые пики – это когда пена сохраняет белизну и блеск, не течет при наклоне миски. Если вы вынете венчик, пена потянется за ним и примет форму острых пиков. На этой стадии белки достигают максимального объема.



Основа для торта



Простой бисквит в духовке

с. 12



Ореховая основа без выпечки

с. 19

и еще 3 рецепта

Бисквит без духовки



**1 час
45 мин.***

12 яиц
400 г сахара
320 г пшеничной муки
1 пакетик ванильного сахара
щепотка соли



яйца



сахар



пшеничная мука



ванильный сахар

Этот бисквит универсален, с ним можно приготовить огромное количество разных тортов. Просто выберите по вкусу пропитку для коржей и крем, украсьте шоколадом и свежими ягодами.

1 Возьмите кастрюлю диаметром не менее 35 см и с прямыми стенками, идеально подойдет алюминиевая кастрюля. Из пергамент вырежьте круг и застелите им дно кастрюли внутри. Крышку заверните в чистое кухонное полотенце.

2 В глубокой миске взбейте яйца, масса должна увеличиться в 2 раза, затем постепенно добавляйте сахар, ванильный сахар и соль. Взбивайте до полного растворения сахара. Продолжая взбивать уже на минимальной скорости, постепенно, по одной столовой ложке, добавляйте муку.

3 Готовое тесто аккуратно влейте в кастрюлю, плотно закройте крышкой. Кастрюлю поставьте на чугунную сковороду или на противень. Готовьте на слабом огне. Через час откройте крышку и проверьте зубочисткой готовность бисквита, если на зубочистке осталось тесто, то выпекайте еще 20–30 минут.

4 Готовый бисквит ножом отделите от стенок кастрюли и переверните на поднос или плоское блюдо. Остудите и разрежьте на 3 части по горизонтали.

*** 15 минут на подготовку
1–1,5 часа на выпекание**



Простой бисквит в духовке

**55 мин.***

* 20 минут на подготовку
25–35 минут на выпекание

4 яйца

160 г пшеничной муки

200 г сахара

При таком количестве ингредиентов используйте форму для выпечки диаметром не более 26 см — готовый бисквит можно будет разрезать на два коржа, при выпекании в форме диаметром до 20 см — на 3 коржа.

Для разнообразия вкуса в бисквитное тесто можно вмешать пакетик ванильного сахара, добавить корицу или другие пряности.





1 Яйца разделите на белки и желтки. Взбейте миксером на небольшой скорости белки, постепенно добавляя сахар. Взбивайте до полного растворения сахара и уплотнения белковой массы. Затем, не переставая взбивать, постепенно добавьте желтки.

2 В яично-сахарную смесь просейте муку и аккуратными движениями снизу вверх силиконовой лопаткой или столовой ложкой замесите однородное тесто.

3 Смажьте форму маслом и вылейте тесто. Выпекайте в разогретой до 190–200 °С духовке 25 минут, проверьте бисквит зубочисткой на готовность. Если на зубочистку прилипло тесто, то выпекайте еще 10–15 минут, снизив температуру в духовке на 20 °С.



Первые 25 минут выпекания не открывайте духовку, иначе бисквит опадет. Если после 25 минут бисквит еще не пропекся внутри, а сверху уже потемнел, накройте его фольгой и только тогда допекайте.



4 Готовый бисквит переверните на плоскую тарелку и остудите. Разрежьте на коржи и пропитайте их.

Песочное тесто для основы



1 час
5 мин.*

500 г пшеничной муки

200 г сахара

300 г сливочного масла жирностью 82%

2 яйца

2 щепотки соли

* 40 минут на подготовку
25 минут на выпекание

На песочном тесте обычно готовят
однослойные и открытые тарты.

