

ЧИЗКЕЙК ВНУТРИ

СЛОЖНЫЕ И НЕОБЫЧНЫЕ ТОРТЫ — ЛЕГКО!

ВИКТОРИЯ МЕЛЬНИК

@vicky_bakery

ЧИЗКЕЙК ВНУТРИ



ЧИЗКЕЙК ВНУТРИ

сложные и необычные торты – легко!

ВИКТОРИЯ МЕЛЬНИК



ЭКСМО
2017



A photograph of a narrow, unpaved path winding through a lush, green forest. Sunlight filters through the dense canopy of trees, creating a pattern of bright spots and deep shadows on the path and the surrounding foliage. The path is made of light-colored soil and small stones, and the vegetation on either side is thick and vibrant green.

посвящаю моему
любимому мужу...

спасибо за веру в
меня.

СОДЕРЖАНИЕ

О МОЕЙ ЛЮБВИ К КУЛИНАРИИ	9
ИНВЕНТАРЬ	11
ОСНОВЫ СОЗДАНИЯ ТОРТОВ	14
ПОГОВОРИМ О ЧИЗКЕЙКАХ	16
КРЕМА ДЛЯ ПОКРЫТИЯ	20
СДЕЛАЙ САМ	22
СОВЕТЫ И СЕКРЕТЫ	24

ЧИЗКЕЙКИ

ФИСТАШКОВЫЙ	28
ЛИМОННО - ЧЕРНИЧНЫЙ	31
ЛАВАНДОВЫЙ	33
КЛАССИЧЕСКИЙ НЬЮ - ЙОРК	34
БЕЗ ВЫПЕЧКИ	36
СНИКЕРС	39
ТЫКВЕННЫЙ	40
ЛЬВОВСКИЙ СЫРНИК	43
ТВОРОЖНО - МОРКОВНЫЙ	45
ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЧЕРНИЧНЫЙ	47
ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА	48
ТРИ ШОКОЛАДА	50

ТОРТЫ

ВЕРТИКАЛЬНЫЙ МЕДОВИК	54
МАЛИНОВО - ФИСТАШКОВЫЙ	57
ОРЕО КЕЙК	61
ВИШНЕВО - КОКОСОВЫЙ	62
ТОТ САМЫЙ ГРУШЕВЫЙ	65
МОРКОВНО - КАРАМЕЛЬНЫЙ	69
КОФЕЙНЫЙ ХЛОПОК	71
НАПОЛЕОН	75
ТИРАМИСУ	79
БАНАНОВЫЙ С ГАУДОЙ	81

ДЕСЕРТЫ

ТВОРОЖНЫЕ КАПКЕЙКИ	84
МАЛИНОВЫЙ СОРБЕТ	86
БАНОФФИ	88
ТВОРОЖНЫЕ КОЛЕЧКИ	91
СЫРНИКИ	93
ТРЮФЕЛИ	94
ОРЕХОВЫЕ ТАРТАЛЕТКИ	97
АРАХИСОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ	99
ПРОФИТРОЛИ	100
КАРАМЕЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ	102
ТРИ МОЛОКА	105
КОФЕЙНЫЕ МАФФИНЫ	107



о моей любви к кулинарии

Прямо сейчас, в этот момент, закройте глаза и подумайте о своей самой заветной мечте. Представьте что она сбылась, представьте как вы счастливы... Отлично. А теперь не забывайте делать это каждый день. Обещаете?

Я два года мечтала о книге, своей собственной, где будут собраны самые вкусные и красивые рецепты, с подробным описанием и фотографиями, которые захочется съесть сразу же. В одно самое обычное утро мы сидели с мужем, поедая традиционную овсянку с ягодами (по выходным у нас обычно сырники или панкейки) и я сказала ему, что смотрела условия издания книги на сайте редакции и что, скорее всего, скоро мои мечты не сбудутся. А через шесть часов мой мир перевернулся! Мне на телефон пришло сообщение из той самой редакции с предложением написать книгу! Как так получилось, что редактор прочитал мои мысли? Не знаю!

А теперь о главном. О том, что движет мною последние несколько лет, о том, что помогает вставать по утрам и что, иногда, так выматывает! Кулинария, в особенности кондитерское искусство – дело всей жизни и каждого дня. Скажу сразу, не пугайтесь большого количества букв и длинного текста, ведь я хотела написать еще больше.

По названию книги вы, наверное, догадались, что чизкейк – мой любимый десерт. Но есть и

другое значение – чизкейк внутри торта. Три года назад у меня была важнейшая задача – приготовить будущему мужу подарок на годовщину нашего знакомства. И я подумала, почему бы не совместить два десерта в одном. Так появился первый торт с чизкейком внутри под названием «Август». Не все было идеально, но мне захотелось развивать эту тему дальше. Следующим появился «Орео кейк», который, кстати, есть в этой книге и который не оставляет равнодушным совершенно никого!

Чем же так манят эти торты? Открою вам секрет. Идеальным разрезом! Мы ведь сначала смотрим на десерт, а потом уже его пробуем. Поэтому я сначала зарисовываю на листочке цветными ручками разрез своего будущего тортика, потом думаю над основными его вкусами, а в конце подбираю текстуры. Иногда все магическим образом получается с первого раза, иногда мы присваиваем образцам версии 1.0, 1.1 и т.д. Для меня особое наслаждение придумывать свои индивидуальные рецепты, которые потом из зарисовки воплощаются в жизнь на красивой тарелочке.

О своей любви к еде я могу написать отдельную книгу, но чтобы не утомлять вас рассказами, предлагаю приступить к изучению более важных и вкусных текстов. Читайте, экспериментируйте и пусть вдохновение вас не покидает!

Виктория Мельник



ИНВЕНТАРЬ

Список бесконечный, но есть базовый набор, который позволит вам спокойно чувствовать себя на кухне. Самое главное, что вам необходимо – любовь к выпечке и вдохновение! А теперь познакомимся поближе с другими нашими помощниками.

МИКСЕР

Ну как же без него? Когда я только начинала свой путь кондитера, каждый день жаловалась на свой старый ручной миксер и успокаивала себя тем, что у меня бисквит не получается из-за отсутствия хорошего планетарного. Как же я ошибалась! На самом деле, стационарный миксер экономит силы, время и может взбивать объемы побольше, но для того, чтобы приготовить крем, бисквиты и взбить меренгу, вы вполне можете использовать ручной.

БЛЕНДЕР

Когда-то он казался мне просто кухонным аксессуаром, но сейчас я не представляю свою кухню без этого приспособления. Приготовить арахисовую пасту, перемолоть орехи и печенье для чизкейка, творог, ягодные и фруктовые пюре, соусы... А мои любимые крем-супы, без блендера мне тут уж точно не обойтись!

ДУХОВКА

Все десерты из этой книги приготовлены в моей старой газовой духовке. Главное – это подружиться со своим помощником, чувствовать его жар и прислушиваться к звукам. А если серьезно, то вот правда! Я работала с разными духовками и могу с уверенностью сказать, что отличный бисквит или чизкейк можно получить как в газовой, так и в электрической.

В рецептах я указывала температуру и примерное время выпекания, но вы должны понимать, что даже две духовки одной и той же фирмы и модели могут работать абсолютно по разному.

СОТЕЙНИК С ТОЛСТЫМ ДНОМ

75% успеха приготовления карамели зависит именно от хорошего сотейника. Сахар в нем плавится постепенно и не горит. Я использую старый чугунный, тяжелый такой, но ни на что его не променяю!

ЧАШИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ

Много не нужно, но очень советую в своем арсенале иметь парочку пластиковых, разных размеров и обязательно жаропрочную, для водяных бань (стеклянная тоже подойдет). А то я один раз положила на водяную баню пластиковую, за неимением другой, пришлось отменять чаепитие.

ВЕНЧИК

Незаменимая вещь на кухне. Если бы мне сказали, что я могу с собой взять только что-нибудь одно, я бы даже не задумываясь выбрала свой венчик. Только не советую брать эти разноцветные силиконовые. Самый обычный с прочной ручкой!

КОНДИТЕРСКИЕ НАСАДКИ

Если вы такой же фуд-маньяк, подозреваю, что вы при каждом походе в магазин для кондитеров, будете тащить домой новой насадку. Но если вы пришли в него впервые и уже полчаса смотрите на это обилие разных форм, размеров и диаметров (мне это очень знакомо!), то хочу вам посоветовать базовый набор: круглая (диаметр 20 мм), закрытая звезда, открытая звезда (диаметр 18-20 мм, 6-10 лучей), роза (овал, 12 мм).

КОНДИТЕРСКИЕ МЕШКИ

Если вы не печете торт один раз в году, а хотя бы на каждый праздник, то они вам очень пригодятся. Ведь каждый раз вымывать мешок от жирного крема и потом использовать его многократно, как то не очень приятно. Я всегда покупаю два вида объема (большой и маленький) упаковками по 100 штук.

БУМАГА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, ФОЛЬГА, ПЛЕНКА

Без лишних слов, ведь думаю, что вы и так знаете, что это всегда должно лежать у вас в тумбе.



СИЛИКОНОВАЯ ЛОПАТКА

Если бы мне сказали, что я могу с собой взять только что-то одно, это по-прежнему был бы венчик, а лопатку я бы тихо засунула в карман. Очень классная штука, которая появилась совсем недавно. Советую не экономить и купить с железной или деревянной ручкой, первые мои 6 штук с пластиковой ручкой сломались под жаром карамели очень и очень быстро.

ВЕСЫ

Ну прямо очень важная вещь! Забудьте про «на глаз», «полный стакан» и «столовые ложки». У вас станет получаться все на 30% лучше, если вы приобретете весы. И не нужно брать самые дорогие. Маленькие, компактные, чтоб не занимали на кухне много места.

ФОРМЫ И КОЛЬЦА ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ

У меня все они уже ни в одну тумбу не помещаются: цельные, квадратные, прямоугольные, со съемными бортами, кольца (раздвижные и цельные). Диаметры: от 8 до 34 см.

Сейчас выпекаю только в кольцах, мне так удобнее. Почему? Удобно хранить и занимают гораздо меньше места. Чизкейки в них ровнее и красивее получаются. Бисквиты, как мне кажется, поднимаются лучше и без образования горки.

Как выпекаю? Ставлю кольцо на кусочек пергаментной бумаги и оборачиваю в фольгу. Если тесто очень жидкое (как на шоколадный бисквит), оборачиваю в два слоя фольги.

Но это не значит, что теперь нужно выбросить все формы. Если вы хотите начать учиться, купите себе для начала форму диаметром 14-16 см. Тортик в итоге получится примерно на 1 кг, а то экспериментировать все время с тортами величиной 26 см трудно.

ШПАТЕЛИ

Вещь для профи, так сказать. Но даже домохозяйке, которая просто любит радовать своих родных, я бы посоветовала приобрести такой аксессуар. Взяв в руку шпатель и приступив к выравниванию торта, вы сразу сами все поймете! Не нужно покупать всевозможные размеры. Достаточно двух: маленького с изгибом и большого, шириной 10-12 см.

ПОВОРОТНЫЙ СТОЛИК

Нужен для удобного и легкого выравнивания торта. Я год крутила под тортом круглый поднос вручную, а купив столик, как заново родилась. Зато теперь выравниваю торт даже на острове.

НОЖ ДЛЯ БИСКВИТА

Многие используют струну, а я нет. Не потому, что мне не нравится, а просто потому, что я ее даже не покупала. А тут все дело в практике и в том, что кому и как удобно. Я приспособилась к специальному длинному ножу с зубчиками, а еще очень люблю нарезать бисквиты самой обычной ниткой. Сначала делаю надрезы маленьким ножом по всей окружности, а потом в эти надрезы протягиваю нитку и как-будто завязываю ее.

ПИРОМЕТР

Прибор для бесконтактного измерения температуры. Не скажу, что это очень важная и незаменимая вещь на кухне. Для рецептов, которые приведены в этой книге, вам такая штука не понадобится, но если вы захотите темперировать шоколад и готовить муссовые торты, лучше заказать себе такой. Плюс ко всему, это отличная игрушка для кота, если он у вас любит за лазером гоняться.

ОСНОВЫ СОЗДАНИЯ ТОРТОВ

В этой книге собраны десять безумно вкусных и необычных тортиков. Прошу не пугаться большого количества букв, а прочитать сначала самые важные моменты их приготовления и тогда вы поймёте, что все намного проще! А еще не устану повторять: экспериментируйте, берите составляющие из разных рецептов и сочетайте их между собой и тогда вы еще ближе прикоснетесь к магии создания настоящих шедевров.

БИСКВИТЫ

Есть очень много разных видов бисквитов, но давайте постараемся немного их поделить на группы, чтобы было легче понимать их природу и научиться готовить без рецепта.

КЛАССИЧЕСКИЕ

Этот бисквит состоит из муки, яиц и сахара. Чтобы он был ещё мягче и воздушнее, иногда 10% муки заменяют на это же количество крахмала. Для придания классическому бисквиту вкуса, в него можно добавить ореховую муку (миндальную, фисташковую, фундучную), дробленые орех, мак, лимонную или апельсиновую цедру, какао, кокосовую стружку и т.д. Но так как он поднимается только за счет качественно взбитых яиц (разрыхлитель не добавляем), делать это нужно очень аккуратно, чтобы не утяжелить бисквит добавками, ведь это может привести к тому, что он просто не вырастет в духовке. Поэтому нужно всегда смотреть на соотношение сухих ингредиентов и яиц.

Текстура: легкая, невесомая, воздушная.

Вкус: пастельный, не выразительный. Поэтому, я для таких бисквитов всегда использую пропитку (пример такой пропитки есть на странице 58).

С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА

В этом бисквите помимо яиц, сахара и муки, есть еще сливочное или растительное масло. А кроме основных ингредиентов также могут присутствовать другие добавки. Иногда используется разрыхлитель, если в рецепте присутствуют ингредиенты, которые утяжеляют тесто.

Пример: шифоновый, генуезский, джоконда.

Текстура: плотнее, чем у классического, но мягкая и нежная.

Вкус: сливочнее, богаче. В пропитке нуждается, но не всегда

С ДОБАВКАМИ

С добавлением фруктовых пюре, соков, молочных продуктов (сметаны, молока, йогурта, кефира).

Текстура: плотная, упругая, влажная.

Вкус: насыщенный, яркий. Я такие бисквиты не пропитаваю.

ТЕХНОЛОГИИ ВЗБИВАНИЯ

В зависимости от технологии приготовления, можно разделять бисквиты по принципу взбивания яиц:

БЕЛКИ И ЖЕЛТКИ ОТДЕЛЬНО

Сначала взбить белки с половиной количества сахара до мягких пиков. Почему не до твердых? Если пузырьки белка увеличатся до своего максимального размера, в бисквите они уже не будут расти, а нам нужно, чтобы пузырьки были среднего размера, в итоге: во время выпекания, они начнут увеличиваться и поднимать бисквит.

В чаше, где взбивались белки, взбить желтки с другой половиной сахара, до его полного растворения и увеличения массы в 2-3 раза. выпекать такой бисквит нужно сразу! Иначе яйца осядут и он не поднимется так как надо.

После того, как взбили желтки, работа с миксером заканчивается и сухие ингредиенты нужно подмешивать только лопаткой.

БЕЛКИ И ЖЕЛТКИ ВМЕСТЕ

Яйца взбиваются примерно 10 минут, а потом подмешиваются остальные ингредиенты.

БЕЗ ВЗБИВАНИЯ

Когда яйца отдельно не взбиваются, а только перемешиваются вместе с остальными ингредиентами.

ПОДГОТОВКА К ВЫПЕКАНИЮ

Дно формы застелить бумагой для выпечки, бока смазать маслом и слегка присыпать мукой. Исключение — классический бисквит, бока ничем не смазывать! Он будет расти и в процессе цепляться за стенки формы.

ВЫПЕКАНИЕ

Здесь самое главное подружиться со своей духовкой. Температура выпекания бисквитов от 160°C до 200°C. Если у вас духовка сильно печет сверху, накройте форму с бисквитом фольгой, блестящей стороной наружу. Готовность проверить зубочисткой. Она должна быть сухой. Классический бисквит я проверяю, нажав на него слегка, если пружинит — готов.

ПОДГОТОВКА К СБОРКЕ

Когда бисквит остынет, завернуть его в пищевую пленку и положить в холодильник минимум на 8 часов. За это время он созреет, корочка станет мягче и его будет намного легче нарезать на коржи.

Нарезать бисквит можно с помощью специального длинного ножа, нитки или струны. Чтобы коржи были ровными, я всегда измеряю их линейкой.

СБОРКА

Чтобы получить ровную прослойку крема, удобнее всего использовать кондитерский мешок и выдавливать крем на бисквит из него. Если в тортике предусмотрена начинка, обязательно нужно сделать из крема бортик и выкладывать начинку внутрь. Это нужно для того, чтобы она не вытекла, когда вы соберете торт до конца. После этого нужно завернуть торт в пищевую пленку и надеть кольцо (если есть). Торт в итоге будет ровнее и его легче будет покрыть кремом. Сверху нужно поставить гнет в виде нескольких тарелочек. Зачем? Когда вы покроете торт кремом и сверху выложите декор, он начнет от тяжести немного проседать и становиться боченком. А нам нужны ровные и красивые края! Положить торт в холодильник минимум на 2 часа, а лучше на ночь.

Если у вас нет кольца, вы можете использовать съемные бортики от формы, на размер меньше той, в которой выпекались бисквиты.

ПОКРЫТИЕ И ВЫРАВНИВАНИЕ

Для покрытия тортика, вы можете использовать любой из кремов со страницы 20. Опять же, удобно выдавливать его через кондитерский мешок, чтобы было удобно его выравнивать. Используйте кондитерский шпатель, или если у вас его нет — нож или лопатку.

Для того, чтобы торт был гладким, нагрейте шпатель горячей водой, быстро вытрите и заглажьте неровности.

ПЕРЕСЧЕТ ИНГРЕДИЕНТОВ

Я очень люблю математику, поэтому пересчет ингредиентов в рецепте никогда не был для меня проблемой. Я делала это по разному, исходя из самого рецепта. Но спустя тысячи вопросов, как все же их пересчитывать, я поняла - пришло время как-то систематизировать свои интуитивные расчеты. В основе лежит формула площади поверхностей. Приведу вам несколько способов.

ИЗМЕНЕНИЕ ДИАМЕТРА И ФОРМЫ

Рецепт рассчитан на форму диаметром 18 см, а вы хотите печь в форме диаметром 24 см. Нам нужно сравнить площади этих форм и узнать их разницу, а потом только умножить или разделить на эту разницу. Но так как формула площади круга $S = \pi d^2 / 4$, нам достаточно сократить одинаковые составляющие и сравнить только квадрат диаметра.

Например: $18^2 = 324$, а $24^2 = 576$; $576 \div 324 = 1,8$. Значит все ингредиенты умножаем на 1,8.

У вас есть только квадратная форма, а рецепт рассчитан на круглую. За основу берем все ту же формулу площади круга и еще формулу площади квадрата $S = a^2$.

Например: $S_{\text{кр}} = 3,14 \times 18^2 / 4 = 254,4$; $\sqrt{254} = 15,9$ А значит нам нужна квадратная форма со стороной 16 см.

ОТ ИНГРЕДИЕНТОВ

Рецепт рассчитан на 5 яиц, а у вас есть только 3. Здесь уже математика третьего класса. Нам нужно просто разделить количество всех ингредиентов на 5 и тем самым узнать сколько их приходится на 1 яйцо, а потом умножить все наши результаты на 3. И за основу можно брать не только яйца, а и муку, сыр, сахар и другие ингредиенты.

поговорим о чизкейках

Более чем уверена, что когда ранее вы читали рецепты чизкейков, в ингредиентах было указано готовое покупное печенье. Но почему бы не испечь его самим? На самом деле все не так тяжело как кажется! Это касается и приготовления чизкейка в целом.

САБЛЕ

Основ для чизкейков может быть очень много, вы в этом убедитесь, когда перечитаете все их рецепты из этой книги, но давайте разберем самую распространенную песочную основу, или как еще ее называют французы – Сабле.

Сабле – это тесто, выпечка из которого имеет мелкопористую однородную структуру на изломе. При нажмении готовое изделие рассыпается на мелкие крошки – песчинки.

Приготовив хотя бы раз такое печенье самостоятельно, вы больше никогда не захотите его покупать. Ниже будут приведены ингредиенты для четырех вкусов Сабле, но принцип приготовления один и тот же, поэтому давайте детально его разберем, чтобы вы могли придумывать свои вкусы и готовить основу для чизкейков без рецепта!

НЬЮАНСЫ

- Сливочное масло для этого вида теста нужно использовать только комнатной температуры.
- Замешивать можно как руками, так и с помощью миксера. Но самое главное здесь то, что вымешивать тесто нельзя долго. Иначе мука начнет выделять клейковину и в результате Сабле будет плотным, а не нежным и хрустящим.
- Лучше использовать сахарную пудру, а не сахар. Тесто будет нежнее.
- Чаще всего в тесто добавляют только желток, чтобы сделать Сабле более рассыпчатым. Но если основа нам нужна для пирога с очень жидкой заливкой, нужно добавить целое яйцо.
- В идеале, перед тем как выпекать тесто, нужно чтобы оно полежало в холодильнике 8 часов, но если времени нет, 1 часа достаточно. Можете замесить тесто ночью, а выпекать уже утром.
- Перед выпеканием тесто нужно наколоть вилкой, чтобы поток воздуха выходил через дырочки и не деформировал тесто.
- Разрыхлитель в тесте не обязателен, но он помогает получить равные по толщине пласты.

- Чтобы не забивать тесто мукой, удобнее всего раскатывать его между двумя листами бумаги для выпечки. Очень быстро и легко.
- Тесто будет еще более нежное и хрупкое, если перед запеканием положить его на 10-15 минут в морозилку.
- Если хотите ореховое тесто, нужно заменить часть муки двумя частями молотых орехов, а если хотите шоколадное, пропорция замены – один к одному. Также не бойтесь добавлять цедру лимона или апельсина, специи, кокосовую стружку и другие ингредиенты, такие как: цветки лаванды или фиалки, сублимированную малину или клубнику, карамельную крошку, ваниль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сливочное масло комнатной температуры перемешать или взбить с помощью насадки весло с сахарной пудрой.

Добавить желток и еще раз перемешать.

Ввести просеянную муку вместе со всеми остальными ингредиентами, указанными в рецепте.

Как только увидите, что у вас образовалась масляно-мучная крошка, быстро собрать все тесто в комок (долго не месить!), завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник.

По истечении времени, раскатать тесто между двумя листами пергаментной бумаги до толщины 3-5 мм, наколоть вилкой и положить в морозилку.

Выпекать при 180°C 15-20 минут до золотистого цвета и появления запаха. Время полностью зависит от вашей духовки.

Когда вы достанете тесто из духовки, оно будет еще мягкое, но после остывания станет хрустящим. Если нужен чизкейк с бортиками, нужно измельчить готовое тесто в блендере, или с помощью скалки и подмешать мягкое сливочное масло. Совсем немного, нам нужна масса, которую можно будет слепить. Еще раз запечь, охладить и залить сырную начинку.





Если нужен чизкейк без бортиков, достаточно просто вырезать из готового теста круг планируемого диаметра чизкейка. Но нужно это делать пока тесто еще горячее, чтобы не повредить его целостность. Почему не стоит вырезать круг, пока тесто еще сырое? В процессе выпекания оно немного сужается, а нам нужна основа, которая плотно прилегает к бортикам формы, чтобы сырная начинка не залила ее края. Будет не красиво!

КЛАССИЧЕСКОЕ САБЛЕ

сливочное масло - 75 г
сахарная пудра - 50 г
ванильный экстракт - 1 ч. л.
разрыхлитель - $\frac{1}{2}$ ч. л.
желток - 1 шт.
мука - 140 г
соль - щепотка

ОРЕХОВОЕ САБЛЕ

смесь измельченных запеченных орехов - 75 г
сливочное масло - 75 г
сахарная пудра - 50 г
разрыхлитель - $\frac{1}{2}$ ч. л.
желток - 1 шт.
мука - 110 г
цедра $\frac{1}{2}$ лимона
соль - щепотка

ШОКОЛАДНОЕ САБЛЕ

сливочное масло - 75 г
сахарная пудра - 60 г
желток - 1 шт.
мука - 120 г
какао - 20 г
соль - щепотка
корица - $\frac{1}{4}$ ч. л.

КАРАМЕЛЬНО-ФИСТАШКОВОЕ САБЛЕ

фисташкового карамельная крошка - 75 г (рецепт на странице 28).
сливочное масло - 75 г
сахарная пудра - 25 г
желток - 1 шт.
мука - 125 г
соль - щепотка
разрыхлитель - $\frac{1}{2}$ ч. л.

ТОНКОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЧИЗКЕЙКОВ

- Хорошо смазать кольцо для выпекания. Если этого не сделать, бока чизкейка прилипнут к форме и при остывании центр будет немного оседать и тянуть их за собой. В результате – трещина.
- Интенсивно не взбивать сырную начинку. При взбивании, масса насыщается воздухом и в процессе выпекания он будет выходить и образует трещину. Лучше всего смешивать ингредиенты лопаткой или в миксере с насадкой «весло».
- Подмешивать яйца по одному. Предотвращает расслоение массы и способствует ее однородности.
- Выпекать чизкейк на водяной бане при минимальной температуре от 90 до 130°C
- Предотвращать резкую смену температур. После того, как выключили духовку, дайте чизкейку остыть до комнатной температуры, приоткрыв дверцу.
- Все ингредиенты для чизкейка должны быть комнатной температуры.
- Перед тем, как вынуть чизкейк из формы, проведите сверху по краям острым горячим ножом.
- Охлаждать чизкейк минимум 6 часов!
- Большей нежности чизкейку придает наличие желтков. В таком случае вы можете заменить одно яйцо на два желтка.
- Если вы хотите поэкспериментировать с новыми вкусами, советую отталкиваться от базовой формулы пропорций ингредиентов: на каждые 300 г сыра: 60 г сахара, 1 яйцо, 70 г сливок. Вы можете изменять количество базовых ингредиентов в большую или меньшую сторону в зависимости от желаемого вкуса, текстуры и других составляющих.

И самое главное – не бойтесь экспериментов! Пробуйте разные наполнители, начинки, добавки в основы, заменяйте сливки на сметану или даже молоко, меняйте форму и размер. Чизкейк, каким мы его сейчас все знаем, возник в результате ошибки американского кондитера. Поэтому, возможно и ваша «неудача» станет великим открытием в кулинарном мире!

крема для покрытия

Здесь представлены три основных крема, которые вы можете использовать для покрытия и выравнивания своих тортиков. Одной порции каждого из них хватит на торт, диаметром 16-18 см, в зависимости от его высоты. И всегда помним, что на 50% результат зависит от качества используемых ингредиентов.

КРЕМ НА СЛИВКАХ

- сливки (от 33%) - 90 г
- сливочный сыр - 300 г
- сахарная пудра - 60 г
- ванильный экстракт / ликер / эспрессо - 1 ч. л.

Все ингредиенты должны быть холодными, венчик вместе с чашей миксера положить перед приготовлением в морозилку на 5 минут.

Сложить в чашу миксера сливки, сливочный сыр и сахарную пудру, взбить на минимальной скорости 1 минуту, увеличить скорость миксера до максимальной и взбивать еще 4-6 минут. За минуту до выключения миксера, добавить ваниль или ликер (по желанию).

Количество сливок на 300 г сыра, можно изменять в диапазоне от 100 до 500 г. Чем больше сливок, тем воздушнее получится крем. Он очень хорошо подходит для прослойки торта.

КРЕМ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ

- сливочное масло - 100 г
- сливочный сыр - 300 г
- сахарная пудра - 60-70 г
- ванильный экстракт - 1 ч. л.

Масло обязательно должно быть вкусным и качественным, комнатной температуры.

Взбить его 1-2 минуты чтобы насытить воздухом, добавить сахарную пудру (не сахар!) и взбивать еще 8-9 минут до белой пышной массы. Не переставая взбивать добавить понемногу сливочный сыр (охлажденный!), ванильный экстракт или ликер (Куантро, Амаретто, Бейлиз) и взбивать еще 2-3 минуты до однородности.

Также можно добавить в этот крем немного ягодного или фруктового пюре, главное чтобы сока много не было, а то крем поплывет. Лучше добавлять его по частям, держа под контролем консистенцию и густоту крема.

ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ

- шоколад (54%) - 185 г
- сливки (33%) - 90 г
- сливочное масло - 105 г
- мед - 22 г

Шоколад растопить на водяной бане или в микроволновой печи (аккуратно, чтобы не перегреть! Дно миски не должно касаться воды).

Снять с бани и подмешать мед (если он засахарился, немножко его подогреть).

Сливки довести до кипения, но не кипятить! В три этапа подмешать сливки к шоколаду. Охладить шоколадную массу примерно до 40°C и подмешать сливочное масло комнатной температуры.

Отправить ганаш в холодильник, примерно на 1-2 часа и можно сразу покрывать торт.

СОВЕТЫ

- После того, как крем загустеет и немножко охладится, размять его хорошенько лопаткой и перемешать до однородности (крем в процессе охлаждения начинает застывать, начиная с краев).
- Покрывать торт удобнее всего, используя одноразовый кондитерский мешок. Срезать кончик примерно 0,5-1 см и выдавить на торт, снизу вверх или по спирали.
- Работать с кремом нужно очень быстро, так как крем сразу густеет на охлажденном торте.
- Чтобы выровнять ганаш на торте, время от времени нужно промывать шпатель в очень горячей воде и насухо вытирать, крем будет податливее.

Всегда перед тем как украшать торт, дайте ему постоять в холодильнике хотя бы час. Особенно, если вы хотите полить торт шоколадной или карамельной глазурью. На вкус это никак не влияет, но внешний вид будет намного лучше!



сделай сам

Зачем переплачивать за то, что можно приготовить самому? И что самое главное, это будет намного качественнее. Полить домашней карамелью горячие панкейки с утра, добавить в крем натуральный ванильный экстракт или использовать в своих десертах ароматизированный сахар. Ну разве не круто?

КАРАМЕЛЬ

- теплые сливки (33%) - 160 г
- сахар - 225 г
- сливочное масло - 100 г
- соль - $\frac{1}{2}$ ч.л.

Берем самую тяжелую кастрюлю с толстым дном какая у вас есть! (Сахар в ней более равномерно растопится). На крайний случай можете взять сковороду с толстым дном, но в ней карамель получается немного другая, из-за того, что площадь дна больше.

Сливки перелить в сотейник и подогревать на медленном огне.

Тем временем засыпать в кастрюлю сахар и растопить на среднем огне. Никуда не отходить! Когда увидите, что снизу сахар начал топиться, нужно аккуратно перемешивать силиконовой или деревянной лопаткой до полного растворения. Он будет темного янтарного цвета, в идеале температура должна быть 180°C.

Потом кусочками добавить в сахар сливочное масло, но очень холодное. Если вы добавите мягкое, оно не будет смешиваться с сахаром, а растопится и будет плавать поверх него. Будьте аккуратны, карамель начнет бушевать! Не бойтесь, все время помешивайте!

Далее нужно влить горячие сливки и еще раз перемешать все до однородности. Снять с огня, добавить соль, перемешать, перелить в банку и остудить. Хранить в холодильнике.

Вы можете придать карамели разных вкусов, добавив в неё палочек натуральной ванили, веточки лаванды, перемолотые орехи, сухой растворимый кофе, специи, фруктовые или ягодные пюре (смешав и подогрев их вместе со сливками).

Очень важно, чтобы сахар был качественный, с не крупными кристалликами. Иначе придётся очень долго его плавить и в результате он просто сгорит и карамель будет горчить.

Хранится такая карамель в закрытой банке 3 месяца. Больше не пробовала. Но думаю, больше хранить ее просто не получится, она такая вкусная, что заканчивается очень быстро.

Ее можно использовать в торты, чизкейки, поливать сырники, блины или панкейки. А еще, очень вкусно, если набрать себе в тарелочку холодного пломбира, посыпать запеченными орешками и полить этой волшебной карамелью.

АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ САХАР

Никогда не выбрасывайте использованные палочки ванили. Помойте, высушите и складывайте в банку с сахаром. Я так делаю всегда и в результате получается очень ароматно.

По тому же принципу в сахар можно положить палочку корицы, цедру цитрусовых, веточки лаванды или фиалки.

ВАНИЛЬНЫЙ ЭКСТРАКТ

На три стручка ванили примерно 100-120 мл водки. Палочки ванили разрезать вдоль, чтобы открыть к ним доступ, сложить в баночку с водкой, закрыть крышкой и хранить в темном месте. Один раз в неделю встряхивать. Можно использовать через 2-3 месяца.

ЗАПЕЧЕННЫЕ ОРЕШКИ

Покупаю сырые и запекаю их практически всегда! Их вкус так лучше раскрывается. Температура выпекания — 160°C. Время зависит от духовки и самих орешков. Кешью, например, нежнее, чем другие орехи, ему нужно меньше времени. Также фисташка, если ее передержать, то она потеряет свой яркий зеленый цвет. Примерное время от 10 до 20 минут.



советы и секреты

Всегда нужно уделять внимание мелочам. Поэтому я собрала для вас советы, которые пригодятся вам не только, когда вы будете готовить по рецептам из этой книги, а в целом для дополнительных знаний в области кулинарии. Ведь самое главное в приготовлении шедевров – делать это от души, в порыве, а не постоянно смотря в блокнотик с записями.

КАРАМЕЛЬНЫЕ ПОДТЕКИ

Чтобы карамель стекала по краям торта художественно и красиво, и не скатывалась на тарелку лужей, нужно сделать так: сварили карамель, перелили в банку и в холодильник. Там она, естественно, немного загустеет. Нужно полить торт? Перекаладываем ложкой карамель в одноразовый кондитерский мешок в нужном количестве, мешок ставим в кружку и заливаем кипятком. Ждем 4-5 минут. Достаем. Пробуем на ощупь, если горячая, немножко подождать. Нам нужна карамель (внимание!) комнатной температуры! Не горячая! Срезаем кончик мешка и поливаем торт. Лучше всего лить прямо-прямо на края, а потом уже доливать сверху, сколько нужно.

ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ

Сложите в мисочку 75 г темного шоколада и 45 г сливочного масла и растопите на водяной бане либо в микроволновке. А потом так же, как и в случае с карамелью, нужно подловить температуру. Здесь все зависит от качества шоколада и его текучести. Поэтому точной температуры нет. Когда глазурь будет примерно 40°C попробуйте полить холодный торт только с одной стороны (самой неудачной) и если все отлично, завершайте процесс.

КРАСИТЕЛИ

Перед тем как их использовать подумайте, нужны ли они вам на самом деле? Какой фантастический цвет можно получить, добавив в крем черничное пюре. А клубничное, малиновое? Фисташковая паста, шоколадный ганаш или карамель также преобразят цвет будущего торта, но не будут такими едкими и не аппетитными.

Но если вы все же хотите использовать красители, то должны знать, что есть такие их виды: порошковые, гелевые, пастообразные и жирорастворимые. Последние используют для шоколада и продуктов, в составе которых есть жир.

МЕРЕНГА

Белки лучше и качественнее взбиваются, когда они комнатной температуры. Поэтому извлеките яйца из холодильника задолго до начала готовки, а еще лучше – накануне вечером. Отделите желтки от белков, накройте пленкой и оставьте при комнатной температуре до использования. Это процесс еще называется «состаривание» белков. Ну и обязательно хорошенько протирайте чашу и венчик миксера, чтобы удалить все возможные следы жира.

Я чаще всего использую такие пропорции: на 1 белок (30-35 г) 50 г сахара. А в идеале лучше брать половину порции сахара, а вторую половину заменить на сахарную пудру.

Полностью заменять сахар на сахарную пудру не советую, она очень быстро растает белки не взобьются хорошо.

Сушить нужно исходя из особенностей духовки и размера меренг. В электрической: 90-100°C с конвекцией примерно 2 часа. В газовой: на самой минимальной температуре с приоткрытой дверкой примерно 3 часа.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Чтобы при раскатке теста не забивать его лишней мукой, я всегда раскатываю его между двумя листами бумаги для выпечки. Это очень быстро и легко, ничего не прилипает и на все про все уходит максимум 3-4 минуты. И не забываем перед выпеканием накалывать вилочкой!

КРАСИВЫЙ И РОВНЫЙ РАЗРЕЗ

Чтобы добиться этого, нужно всего лишь хорошенько охладить торт и нарезать его очень горячим ножом. Просто налейте в кружку кипяток, окуните нож на 5 секунд, быстренько протрите салфеткой и сразу же нарежьте. Это нужно делать перед каждым надрезом.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Как выбрать качественное? Первый признак это вкус. Просто попробуйте кусочек, в нем не должно быть привкуса маргарина или спреда. Второй момент – текстура. Масло в холодильнике должно быть твердым, а если оставить его на час при комнатной температуре, оно не должно растекаться, должно держать свою форму. На цвет не смотрим. Желтое масло, или белое – это зависит от сезона и от кормов, которые дают коровам.

ТЕМПЕРАТУРА ИНГРЕДИЕНТОВ

Для чизкейков и бисквитов всегда лучше использовать ингредиенты комнатной температуры, если другое не указано в рецепте.

ВОДЯНАЯ БАНЯ

Способствует равномерному выпеканию и предотвращает пригорание. Как ее сделать? На дно духовки положить противень или чугунную сковороду с горячей водой, а выпекать на среднем уровне духовки.

СЛИВКИ

Если в каком-либо рецепте видите, что процент жирности не указан, но их в процессе нужно будет взбивать, значит в любом случае нужно брать сливки жирностью от 33%. Меньше – просто не взобьются. Чтобы сливки хорошо взбились, нужно чтобы они постояли перед этим в холодильнике минимум 12 часов, а венчик и чашу нужно положить в морозилку на 5-10 минут. И еще важный момент – я никогда не использую растительные сливки!

ЯЙЦА

Яйца всегда советую использовать комнатной температуры. И это касается не только выпечки, а даже самого обычного омлета. Все рецепты из этой книги проработаны с яйцами, весом 50 г, категории С1.

НАКРЫТЬ В КОНТАКТ

Если вы в рецепте встречаете это понятие, значит, что нужно накрыть крем, соус, конфи, курд и т.д. пищевой пленкой так, чтобы она касалась их поверхности. Это нужно, чтобы избежать появления корочки и конденсата.

СЛИВОЧНЫЙ СЫР

Этот продукт всего несколько лет назад стал популярным. А если быть точнее – просто ворвался в нашу жизнь и во все рецепты. В других странах он известен очень давно.

Хочу обратить ваше внимание, что на упаковке должна быть надпись «Сливочный творожный сыр», а не «Сливочный плавленый сыр». Это два совершенно разных продукта. И если в рецепте указан именно сливочный творожный сыр, то имеются в виду сыры типа «Филадельфия». В нашей стране сейчас есть много хороших аналогов. По вкусу сыр слегка солоноват. Но именно его чаще всего используют для приготовления кремов, а особенно – чизкейков.

Можно ли заменить сливочный творожный сыр на маскарпоне? Не люблю называть это заменой. Да, вы можете использовать маскарпоне, но должны при этом понимать, что у этого сыра другой вкус, более сладкий и сливочный, поэтому результат будет другой, но это не значит, что он будет хуже.

МУКА

Один из самых важных ингредиентов в выпечке! Очень важно, чтобы он был качественным. В каждой стране и даже в каждом регионе свой производитель. Вам нужно подобрать свою муку путем проб и ошибок. Вы сами заметите, что, готовя по одному и тому же рецепту с мукой разных производителей, результат будет отличаться.

ВАНИЛЬ ИЛИ ВАНИЛИН

Если вы никогда не использовали натуральную ваниль в десертах, советую не медлить и попробовать! Понимаю, цена кусается, но результат вас поразит. Такой продукт как ванилин ничего общего с ванилью не имеет. Поэтому советую исключить этот белый порошок из числа используемых продуктов.

САХАР

Советую тщательно выбирать этот продукт, делая упор на размер гранул. Хорошо, когда они не крупные, а средней величины.



ЧИЗКЕЙКИ

разнообразных вкусов, текстур и цветов.
Только осторожно! Вызывают зависимость.

ЧИЗКЕЙКИ

диаметр 18 см

КАРАМЕЛЬНАЯ КРОШКА

сахар - 45 г
молотые фисташки - 45 г
сливочное масло - 15 г

ОСНОВА

сливочное масло - 75 г
сахарная пудра - 35 г
мука - 120 г
карамельная крошка - 100 г
разрыхлитель - $\frac{1}{2}$ ч. л.
соль - щепотка

СЫРНЫЙ СЛОЙ

сливочный творожный
сыр - 600 г
сахар - 110 г
яйцо - 2 шт.
сливки 33% - 100 г
фисташковая паста или
перемолотые в муку
фисташки - 90 г

СОВЕТ

На фото чизкейк покрыт сливочно-сырным кремом. Это не обязательно, но если хотите такой же вариант, рецепт можно найти на странице 20. А на странице 58 есть рецепт фисташковой пасты.

Какая здесь вкусная и хрустящая карамельно-фисташковая основа! Ни в коем случае не пробовать во время приготовления, рискуете остаться без чизкейка. Но я очень люблю готовить это печенье просто так, к зеленому чаю. Вы любите Маофэн?

ФИСТАШКОВЫЙ

Фисташки слегка запечь (5 минут при 160°C).

Сахар растопить в сотейнике с очень толстым дном до янтарного цвета, но аккуратно, если пережарить, будет горчить.

Когда сахар полностью растопится, добавить в него холодное сливочное масло, размешать до соединения и сразу всыпать перемолотые фисташки.

Вылить смесь на бумагу для выпечки и дать ей остыть. Затем снова измельчить в крошку.

Сливочное масло комнатной температуры перемешать или взбить с помощью насадки весло с сахарной пудрой.

Добавить желток и еще раз перемешать.

Ввести просеянную муку вместе со всеми остальными ингредиентами.

Как только увидите, что у вас образовалась масляно-мучная крошка, быстро собрать все тесто в комок (долго не месить!), завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 1-2 часа минимум.

По истечении времени, раскатать тесто между двумя листами пергаментной бумаги до толщины 3-5 мм, наколоть вилкой и положить в морозилку на 10 минут.

Выпекать при 180-200°C 15-20 минут до золотистого цвета и появления запаха. Время полностью зависит от вашей духовки.

Вынуть из духовки и, пока тесто мягкое, обрезать его под нужный размер формы.

Духовку разогреть до 110-130°C, дно формы застелить бумагой для выпечки, бока смазать маслом и подготовить водяную баню.

Смешать сливочный сыр комнатной температуры с сахаром и фисташковой пастой.

По одному добавлять яйца и в самом конце влить сливки.

На дно формы уложить остывшую песочную основу, сверху вылить сырную массу.

Выпекать 90-120 минут. Центр чизкейка должен немного дрожать.

Выключить духовку и дать чизкейку остыть, не открывая дверцу. Потом охладить в холодильнике минимум 6 часов.





Самый свежий, яркий и летний чизкейк. Как по вкусу, так и по внешнему виду. Кто тут у нас любитель кислинки в десертах? Признавайтесь! Я вообще не любитель меренги, но именно в этом чизкейке она как кульминационный завершающий аккорд.

диаметр 18 см

ЛИМОННО - ЧЕРНИЧНЫЙ

ОСНОВА

сливочное масло - 75 г
мука - 150 г
ледяная вода - 3 ст. л.
желток - 1 шт.
сахарная пудра - 25 г
сахар - 50 г
щепотка соли
цедра 1 лимона

СЫРНЫЙ СЛОЙ

сливочный творожный
сыр - 600 г
сахар - 120 г
черника - 200 г
кукурузный крахмал - 1 ст. л.
яйца - 2 шт.
сливки - 50 г

ЛИМОННЫЙ КУРД

лимонный сок - 65 г
сахар - 65 г
кукурузный крахмал - 14 г
желтки - 2 шт.
молоко - 125 г
сливочное масло - 25 г
цедра 1 лимона

СОВЕТ

Если захотите украсить чизкейк также, как на фото, приготовьте меренгу, используйте рецепт со страницы 24.

Духовку разогреть до 180°C.

Все ингредиенты для теста должны быть очень холодными, поэтому воду и масло предварительно нужно поместить в морозилку на 10-15 минут. Нам понадобится смесь из муки и маленьких кусочков сливочного масла. Для этого натереть масло на крупной терке, постоянно перемешивая с мукой и сахарной пудрой.

Затем влить в эту смесь воду, желток, добавить лимонную цедру и быстро замесить тесто. Долго месить не нужно, главное, чтобы оно собралось в комок.

Поставить его отдохнуть в холодильник на 30-60 минут.

Далее раскатать тесто между двумя листами бумаги для выпечки толщиной примерно 3-5 мм и поместить в морозилку на 5-10 минут. Наколоть вилкой, посыпать сахаром и выпекать 15-25 минут, пока основа слегка не подрумянится.

Вынуть из духовки и, пока тесто мягкое, обрезать его под нужный размер для формы (18 см) так, чтобы основа плотно прилегала к стенкам.

Духовку разогреть до 110-130°C и приготовить водяную баню. Дно застелить бумагой для выпечки, бортики смазать сливочным маслом.

Чернику смешать с 1 ст. л. сахара и кукурузным крахмалом в сотейнике, довести до кипения и проварить 2-3 минуты на слабом огне. Охладить.

Сливочный сыр перемешать с сахаром. Добавить, по одному, яйца, каждый раз хорошо перемешивая. Протереть через сито черничный соус в сырную массу, в самом конце добавить сливки и перемешать все до однородности.

Вылить сырную начинку на песочную основу и выпекать 90-120 минут. Центр чизкейка должен немного дрожать.

Остудить в выключенной духовке до комнатной температуры и охладить минимум 6 часов в холодильнике.

Для курда все ингредиенты смешать в сотейнике и проварить на среднем огне 2-3 минуты после закипания, до загустения.

Перелить в чашу, процедив курд через сито, накрыть пленкой в контакт (чтобы касалась поверхности курда) и охладить.



диаметр 18 см

ОСНОВА

сливочное масло - 75 г
мука - 110 г
сахарная пудра - 50 г
смесь орехов (кешью,
фундук, миндаль) - 75 г
желток - 1 шт.
разрыхлитель - $\frac{1}{2}$ ч.л.
лаванда - 1 веточка

ЧИЗКЕЙК

сливочный сыр - 350 г
рикотта - 250 г
сахар - 110 г
яйца - 2 шт.
сливки - 90 мл
лаванда - 5 веточек

СМОРОДИНОВЫЙ СОУС

смородина - 200 г
сахар - 50 г
кукурузный крахмал - 10 г

СОВЕТ

Если вы не любите рикотту, можете заменить ее на творог или сливочный творожный сыр в том же количестве. Но первый раз лучше попробовать именно в таком варианте.

Трудно описать какой он, этот лавандовый. Но скорее всего, он больше понравится девушкам, нежели мужчинам. Вкус прованса дополняется кислой ноткой черной смородины. Главное здесь не переборщить с цветками лаванды, если не хотите на десерт мыло.

ЛАВАНДОВЫЙ

Смесь орехов запечь в духовке до золотистого цвета при 160°C, остудить и измельчить в блендере.

Духовку разогреть до 180°C.

Смешать размягченное масло комнатной температуры с сахарной пудрой в гладкую массу.

Добавить желтки и еще раз размешать.

Просеять муку с разрыхлителем, добавить дробленые орехи, цветки лаванды и очень быстро замесить тесто. Долгий замес сделает тесто жестким.

Тесто немного охладить, раскатать между двумя листами бумаги для выпечки, наколоть вилкой и отправить в морозилку на 10 минут.

Выпекать 15-25 минут. Вынуть из духовки и, пока тесто мягкое, обрезать его под нужный размер формы.

Духовку разогреть до 110-130°C, дно формы застелить бумагой для выпечки, бока смазать маслом и подготовить водяную баню.

Цветки лаванды подогреть в сливках на слабом огне, накрыть крышкой и остудить.

Сливочный сыр комнатной температуры ложкой или лопаткой смешать с рикоттой и сахаром, по одному добавив яйца, в самом конце влить лавандовые сливки.

Вылить сырную начинку на песочную основу и выпекать 90-120 минут. Центр чизкейка должен немного дрожать.

Выключить духовку и дать чизкейку остыть, не открывая дверцу. Потом охладить в холодильнике минимум 6 часов.

Смородину положить в дуршлаг и пролить кипятком. Потом перемолоть в блендере до состояния пюре и перетереть через сито.

В сотейнике смешать смородиновое пюре вместе с сахаром и довести до кипения. Влить растворенный в одной столовой ложке воды крахмал и проварить после закипания 2-3 минуты. Охладить.

Вынуть чизкейк из формы и полить смородиновым соусом. Это также можно сделать при подаче отдельного кусочка.

диаметр 18 см

ОСНОВА

сливочное масло - 75 г
мука - 135 г
сахарная пудра - 50 г
желток - 1 шт.
соль - щепотка
+
сливочное масло - 35-40 г

СЫРНЫЙ СЛОЙ

сливочный творожный
сыр - 600 г
сахар - 110 г
яйца - 2 шт.
сливки - 120 г
лимонный сок - 35 г
цедра $\frac{1}{2}$ лимона (или лайма)

СОВЕТ

Если у вас духовка сильно печет верх и чизкейк получается слегка желтым - не страшно, на вкус это не влияет. Но если хотите этого избежать, пекуте при 90°C или накройте форму с чизкейком фольгой.

Многие отдают предпочтение именно классике. Не скажу что это консервативно и скучно. Ведь здесь можно экспериментировать еще больше и угодить всем гостям, подав на тарелочке кусочек Нью-Йорка и со свежими ягодами, и с малиновым соусом, просто присыпав пудрой или полив карамелью, шоколадом.

классический нью - йорк

Духовку разогреть до 180°C.

Сливочное масло (обязательно мягкое) растереть с сахарной пудрой и желтком.

Добавить соль и просеять муку, ложкой или насадкой весло (если пользуетесь миксером) перемешать массу до образования крошки (нам нужен минимальный контакт с руками).

Быстро, руками собрать тесто в шар и завернуть в пищевую пленку. Долго не месить! Охладить минимум 1-2 часа.

Раскатать между двумя листами бумаги для выпечки в пласт толщиной 0,5 см, наколоть вилкой, положить в морозилку на 5-10 минут, запекать при 180-200°C примерно 10-15 минут до золотистого цвета.

Охладить, измельчить в блендере в мелкую крошку (240 г) и смешать со слегка растопленным сливочным маслом (35 г). Не нужно масло плавить на огне очень сильно, оно должно остаться белого цвета.

В кольцо или разъемной форме сформировать основу будущего чизкейка. Вы можете сделать только дно, с бортиками или бортиками на половину высоты чизкейка.

Охладить 10 минут в холодильнике, запекать 10 минут при 180°C и снова охладить.

Духовку разогреть до 110-130°C, на дно поставить противень с горячей водой.

Сыр комнатной температуры смешать с сахаром. По одному добавив все яйца. Каждый раз перемешивая. Потом сок, цедру и сливки.

Вылить сырную начинку на остывшую основу.

Запекать 90-120 минут. Все зависит от вашей духовки, серединка чизкейка должна слегка дрожать. На зубочистку чизкейки мы не проверяем! Выключить духовку, охладить до комнатной температуры и поставить в холодильник минимум на 6 часов.

Достать из формы и полить ягодным соусом или посыпать свежими ягодами.



диаметр 18 см

ОСНОВА

шоколадное печенье - 150 г
чернослив - 60 г
миндаль - 50 г
молоко - 1 ст. л.
соль - щепотка
корица - щепотка

СЫРНЫЙ СЛОЙ

сливочный творожный
сыр - 225 г
сметана - 180 г
сливки - 250 г
сахар - 90 г
желатин - 15 г
ванильный экстракт - 1 ч. л.
шоколад - 30 г

СОВЕТ

Если сметана у вас очень кислая, замените на то же количество йогурта, можно даже йогурт с наполнителем, тогда получится малиновый, клубничный, персиковый мусс.

Я специально не нагружала этот чизкейк разными сочетаниями вкусов. Мне хотелось оставить место для вашей фантазии. Легкий, невесомый, муссовый, хорош даже в чистом виде. Добавив внутрь свежих ягод или кусочки печенья, фруктовое пюре или карамель, вы получите совсем другой десерт.

без выпечки

В идеале лучше использовать кольцо, выложив внутри ацетатной пленкой. Если у вас его нет, используйте форму со съемными бортами и проложите ее внутри пищевой пленкой. Это нужно, чтобы было легко вытащить чизкейк потом из формы.

Для основы все ингредиенты сложить в чашу блендера и перемолоть в однородную массу.

Утрамбовать ее на дно формы и отложить в холодильник.

Если используете листовой желатин, замочить его в холодной воде на 15 минут. Если порошковый, также замочите в ледяной воде, но в соотношении 1:6.

Взбить 190 г холодных сливок и отложить.

На водяной бане или в микроволновке растопить шоколад с 40 г сливок. Охладить до комнатной температуры.

В другой миске соединить сливочный сыр, сметану, сахар и ванильный экстракт. Взбить миксером до однородности.

Остальные 20 г сливок довести до кипения и немного остудить (до 75°C), отжать листовой желатин и растворить в сливках (если используете порошковый, добавить его в сливки и перемешать). Влить сливки в сливочно-сметанную массу и еще раз взбить (долго взбивать не нужно, просто пока масса не соединится).

Используя лопатку, аккуратно подмешать взбитые сливки.

Три столовые ложки сливочной массы переложить в другую миску и подмешать шоколадный ганаш.

Вылить хаотично мусс на основу, разровнять поверхность и убрать в холодильник на 8 часов.





диаметр 18 см

ОСНОВА

шоколадное печенье - 250 г
сливочное масло - 50 г

АРАХИСОВАЯ ПАСТА

арахис - 200 г
сахарная пудра - 40 г
растительное масло - 1 ч. л.

СЫРНЫЙ СЛОЙ

сливочный творожный
сыр - 600 г
сахар - 110 г
арахисовая паста - 90 г
яйца - 2 шт.
сливки - 130 г

ПОКРЫТИЕ

карамель - 80 г
арахис - 70 г
молочный шоколад - 60 г
сливочное масло - 35 г
сливки - 1 ст. л.

СОВЕТ

По такому же принципу вы можете приготовить фундучный и миндальный чизкейки, которые очень хорошо сочетаются с вишней и шоколадом.

Чтобы удивить тех, кто любит есть только то, к чему привык. Сытный? Очень! Но даже самый маленький кусочек способен вскружить голову настолько, что вы даже не опомнитесь, как будете стоять у духовки, готовя еще один, точно такой же.

сникерс

Арахис запечь при 160°C до золотистого цвета, почистить и измельчить в блендере до однородной пасты. В самом конце добавить сахарную пудру и масло, еще раз взбить. На все уйдет примерно 10 минут.

Духовку разогреть до 180°C, дно формы застелить бумагой для выпечки, бока смазать маслом.

Приготовить шоколадное Сабле по рецепту со страницы 16 или использовать готовое. Измельчить печенье в блендере и смешать с очень мягким сливочным маслом (его можно слегка подтопить). Когда увидите, что масса хорошо лепится, сформировать основу с бортиками.

Если будете использовать покупное печенье, возможно потребуются чуть больше или меньше сливочного масла.

Запекать 10 минут, вынуть и охладить.

Тем временем смешать сливочный сыр с сахаром и арахисовой пастой. По одному добавлять яйца и в самом конце влить сливки.

Вылить сырную начинку на основу и запекать 90-120 минут при 110-130°C. Центр чизкейка должен слегка дрожать.

Остудить в выключенной духовке, потом охладить как минимум 6 часов в холодильнике и вынуть из формы.

Приготовить карамель по рецепту, указанному на странице 22.

Для шоколадного ганаша нужно на водяной бане или в микроволновой печи растопить вместе шоколад, сливочное масло и сливки.

Чизкейк полить сверху карамелью, посыпать запеченным арахисом и положить в морозилку на 15 минут. Нам нужно, чтобы подморозилась только карамель.

Покрыть карамель шоколадным ганашем и охладить 30 минут в холодильнике.

квадрат 18×18 см

ОСНОВА

сливочное масло - 50 г
коричневый сахар - 35 г
яйца - 1 шт.
мука - 80 г
карамель - 45 г
сливки - 10 г
разрыхлитель - 2 г
яблоки - 1 шт.
соль - щепотка

СЫРНЫЙ СЛОЙ

маскарпоне - 250 г
творог (9%) - 200 г
сахар - 95 г
тыквенное пюре - 300 г
яйца - 2 шт.
сливки - 80 г

СОВЕТ

Сливки какой жирности нужно использовать? В идеале 33%, чизкейк будет нежнее как по текстуре, так и по вкусу. У меня были случаи, когда за неимением таких сливок я использовала нежирные, и даже молоко. Все отлично пропекалось. А к творожным чизкейкам очень хорошо подходит сметана.

Любителям тыквы посвящается. Я долго думала, с чем бы ее сочетать и не прогадала. Мягкое карамельное тесто и кусочки кислого яблока... После первого удачного эксперимента мне ничего не хотелось менять.

ТЫКВЕННЫЙ

Духовку разогреть до 180°C, противень застелить бумагой для выпечки.

Сливочное масло комнатной температуры взбить с сахаром (можно заменить обычным) 2-3 минуты. Добавить яйцо и еще раз взбить. Потом карамель.

Муку просеять вместе с разрыхлителем и солью. Добавить в основную массу, но взбивать уже на минимальной скорости. В конце влить сливки.

Яблоко (желательно зеленое, кислое) почистить и порезать на кубики со стороной 0,5 см.

Тесто вылить на противень и разровнять лопаткой до толщины 0,5 см.

Сверху щедро посыпать яблоком.

Запекать примерно 10-15 минут до золотистого цвета и вкусного карамельно-яблочного аромата.

Вынуть, охладить и обрезать под форму, в которой планируете выпекать чизкейк.

Чтобы приготовить тыквенное пюре, нужно просто сварить или запечь кусочки тыквы до мягкости, потом пюрировать в блендере.

Основу уложить в форму, смазанную сливочным маслом. Духовку разогреть до 110-130°C.

Творог протереть через сито или взбить в блендере до однородности. Смешать с Маскарпоне и сахаром. По одному добавлять яйца, а потом подмешать тыквенное пюре. В самом конце влить сливки.

Вылить сырную начинку на основу и запекать 90-120 минут.

Центр чизкейка должен слегка дрожать. Охладить в выключенной духовке и положить в холодильник на 6 часов.

Вынуть из формы и подавать с тыквенными семечками и соленой карамелью.





форма 11×20 см

СЫРНИК

творог (9%) - 600 г
сливочное масло - 90 г
сахар - 100 г
кукурузный крахмал - 15 г
яйца - 4 шт
сметана - 30 г
черный изюм - 60 г
цедра $\frac{1}{2}$ апельсина или
лимона
ванильный экстракт - 1 ч. л.

ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ

шоколад - 75 г
сливочное масло - 45 г



СОВЕТ

Темный изюм можно заменить сушеной клюквой или разнообразить сырник маком, добавив его в $\frac{1}{4}$ творожной массы и сделать самым нижним слоем.



Здесь главное уделить внимание мелочам! Самый вкусный творог, который вы найдете, самые качественные шоколад и сливочное масло. Еще изюм, желательны черный, а если вы его в алкоголе на сутки оставите, или в апельсиновом соке... Вкус даже представить сложно, но поверьте, это совсем не похоже на запеканку!

ЛЬВОВСКИЙ СЫРНИК

Духовку разогреть до 180°C. Форму обильно смазать сливочным маслом, на дно уложить бумагу для выпечки (по желанию, можно бортики также выложить пергаментной бумагой).

Изюм замочить в теплой воде на 15 минут или, по желанию, на ночь залить вкусным алкоголем (я так и сделала).

Творог протереть через сито, добавить сахар, крахмал, цедру и хорошо все перемешать.

Подмешать размягченное сливочное масло. Потом по одному ввести яйца, каждый раз хорошо перемешивая. Добавить сметану и ванильный экстракт, в самом конце подмешать изюм (предварительно обваляв его в 1 ст. л. муки).

Выпекать 40-50 минут. Остудить в выключенной духовке, а потом минимум 1-2 часа в холодильнике. Вынуть из формы и перевернуть.

Для глазури на водяной бане или в микроволновой печи растопить шоколад со сливочным маслом. Остудить до комнатной температуры и полить сырник. Желательно, чтобы слой глазури был тонким, иначе он будет перебивать нежный вкус сырника.



диаметр 18 см

ОСНОВА

морковь - 125 г (без сока)
яйца - 1 шт.
сахар - 50 г
растительное масло - 35 г
мука - 80 г
корица - $\frac{1}{4}$ ч. л.
разрыхлитель - $\frac{1}{4}$ ч. л.
сода - $\frac{1}{4}$ ч. л.
грецкий орех - 50 г

ТВОРОЖНЫЙ СЛОЙ

творог (сухой 0-9%) - 550 г
сахар - 90 г
яйца - 2 шт.
желток - 1 шт.
молоко - 200 мл
сметана - 40 г
кукурузный крахмал - 30 г
сухое молоко - 30 г
лимонный сок - 1 ст. л.
карамель - 40 г

СОВЕТ

Бисквит для основы лучше выпекать на один сантиметр больше в диаметре, чем будущий чизкейк. Это нужно для того, чтобы творожная масса не залила края основы, потому что бисквит при выпекании немножко сужается.

Если вы так же, как и я, любите на завтрак полакомиться десертом, то творожный чизкейк просто прекрасное решение! Легко, не приторно, творожно и морковно. Можно не выпендриваться карамелью, а просто полить кусочек вкусной холодной сметаной.

ТВОРОЖНО - морковный

Дно формы застелить бумагой для выпечки, бока смазать сливочным маслом, духовку разогреть до 180°C.

Морковь натереть на мелкой терке вместе с цедрой апельсина и отложить.

Просеять муку и смешать с содой, разрыхлителем, пряностями. В отдельной миске взбить яйцо с сахаром (3 минуты), влить масло и взбить до однородности.

Добавить сухие ингредиенты, перемешать лопаткой или ложкой и подмешать в конце морковь.

Выпекать примерно 30 минут до сухой зубочистки. Вынуть, охладить, немножко подровнять верхушку, перевернуть и уложить в форму для выпекания.

Бока формы смазать маслом. Духовку разогреть до 160°C. Подготовить водяную баню.

Белки взбить со щепоткой соли до белой пены. Добавить половину сахара и взбивать еще 4-5 минут до мягких пиков (как на бисквит). Отложить.

Смешать творог (протереть через сито по желанию), сахар, желтки, молоко, сметану, крахмал, сухое молоко и лимонный сок. Взбить 1 минуту до однородности.

В три этапа лопаткой подмешать белки, аккуратно, движениями сверху вниз.

Вылить на бисквит половину творожной массы, сверху полить карамелью по всей площади (удобнее всего через одноразовый кондитерский мешок), потом снова творожную массу.

Выпекать 60-70 минут (на дно духовки положить противень с горячей водой, а форму с чизом на средний уровень). Духовку во время выпекания желательно не открывать.

Выключить духовку и дать остыть до комнатной температуры, потом охладить минимум 1-2 часа в холодильнике.

Сверху посыпать крошкой от морковного бисквита и орешками.



диаметр 18 см

ОСНОВА

миндаль - 150 г
финики (с косточкой) - 200 г
корица - щепотка
соль - щепотка

ЧЕРНИЧНЫЙ СЛОЙ

черника - 270 г
крахмал - 20 г
сахар - 50 г
кешью - 240 г
кокосовое молоко - 250 мл
кокосовое масло
(растопленное) - 6 ст. л.
лимонный сок - 2 ст. л.
лимонная цедра - 1 ст. л.

СОВЕТ

Чернику можно заменить любым другим ягодным или фруктовым пюре, добавить какао или оставить просто кешью-кейком.

Такой он яркий, вычурный, до неприличия вкусный и с такой привлекательной текстурой. И к этому всему еще и полезен. Разве так можно? Миндаль, инжир, кокосовое молоко, черника, кешью... Идеальное преступление!

замороженный черничный

Миндаль запечь в духовке 10-15 минут при 160°C. Остудить. Финики залить теплой водой и подождать пока размякнут. Вынуть косточки.

Миндаль положить в чашу блендера и измельчить до мелкой крошки, добавить финики, щепотку корицы, соли и еще раз пробить блендером до однородной вязкой массы.

Кольцо положить на подложку или тарелку, бока проложить ацетатной пленкой (можно заменить пищевой пленкой, но бока будут не идеально ровными).

Уложить миндально-финиковую массу, формируя основу. Очень удобно это делать, слегка смочив руки в холодной воде. Убрать в морозилку.

Кешью слегка подпечь в духовке 5-10 минут при 150°C, охладить и замочить на ночь в холодной воде. Если нет времени, можно залить горячей водой и дать постоять 2 часа. (мне второй вариант нравится больше).

Чернику (свежую или замороженную) смешать в сотейнике вместе с сахаром, довести до кипения.

Крахмал смешать с 2 ст. л. воды и влить в чернику, перемешать и варить на среднем огне 2-3 минуты. Протереть через сито и охладить. В итоге должно получиться примерно 260 г чистого пюре.

С кешью слить воду и измельчить в блендере. Когда орехи будут в состоянии однородной пасты, добавить остальные ингредиенты (масло, молоко, лимонный сок, лимонную цедру и черничное пюре) и еще раз взбить до однородности. По желанию, можно добавить мед или кленовый сироп для сладости.

Вылить черничный слой на основу и заморозить минимум 4 часа, а лучше отправить в морозилку на ночь. Так он лучше заморозится и при необходимости чизкейк можно будет доставить куда-нибудь в течении 2 часов.

Перед тем, как его резать, желательно подержать при комнатной температуре минимум 20 минут.

форма 26×17 см

ЗАПЕКАНКА

творог (сухой, без лишней
жидкости) - 500 г
яйца - 4 шт.
сахар - 60 г
молоко - 300 г
кукурузный крахмал - 30 г
ваниль - $\frac{1}{2}$ палочки
(или ванильный сахар)
сливочное масло - для
смазывания формы
черника - 300 г

СОВЕТ

Вы, наверное, уже поняли, что чернику можно заменить на любую другую ягоду или фрукт. Но также попробуйте уложить верх запеканки кружочками банана или испечь ее без ничего и подать с холодной сметаной.

Сколько рецептов запеканок я перепробовала, сколько творога съела! Одни были не очень, другие вполне хороши, но все равно хотелось готовить по-новому, по-другому. Тут в моей жизни появилось вот это творожное чудо, которому я не изменяю уже полгода. Его можно испечь в порционных керамических формочках и получить текстуру еще нежнее и воздушнее.

Творожная запеканка

Духовку разогреть до 180-200°C, на дно положить противень с горячей водой.

Белки отделить от желтков.

Творог протереть через сито (если он крупинками) и смешать с желтками, сахаром, молоком и крахмалом.

Тем временем взбить белки со щепоткой соли до мягких пиков.

Аккуратно, лопаткой, движениями сверху вниз подмешать белки в творожную массу.

Форму смазать сливочным маслом.

Перелить будущую запеканку в форму и сверху посыпать черникой, выпекать примерно 40-50 минут.

Охладить в выключенной духовке до комнатной температуры и можно подавать.





диаметр 18 см

ОСНОВА

мука - 60 г
какао - 15 г
сахар - 75 г
соль - $\frac{1}{4}$ ч. л.
сода - $\frac{1}{3}$ ч. л.
молоко - 75 г
сливочное масло - 15 г
растительное масло - 15 г
яйца - $\frac{1}{2}$ шт.
ванильный экстракт - $\frac{1}{2}$ ч. л.
уксус - $\frac{1}{2}$ ч. л.

СЫРНЫЙ СЛОЙ

сливочный творожный
сыр - 550 г
сахар - 70 г
яйца - 2 шт.
черный шоколад - 60 г
молочный шоколад - 60 г
белый шоколад - 60 г
сливки - 180 г

СОВЕТ

Вы, скорее всего, думали над тем, открывать ли дверку духовки, когда выключаете ее. Здесь нет правила. Как делаю я? Если по истечении времени я сомневаюсь готов ли чизкейк полностью, я дверку не открываю и пока духовка охлаждается, но еще немного держит температуру, чизкейк доходит до своего идеального состояния. В противном случае я духовку открываю, и чизкейк так охлаждается быстрее.

Судя по количеству слоев, ему больше подойдет название «Четыре шоколада». Но какая разница? Он ведь такой вкусный, что до этих споров совсем нет дела. Всем известный десерт в новом чизкейковом обличии с нетерпением ждет вашу духовку.

три шоколада

Духовку разогреть до 180°C, форму диаметром 19 см смазать маслом и присыпать какао, дно застелить бумагой для выпечки.

Просеять и смешать сухие ингредиенты, потом добавить все жидкие (комнатной температуры), взбить на средней скорости 3 минуты, добавить уксус и взбить еще 1 минуту.

Выпекать 25-30 минут до сухой зубочистки.

Вынуть, остудить, подровнять верхушку и немного подрезать бока, чтобы плотно прилегали к стенкам формы (18 см), перевернуть вверх дном, уложить в форму, в которой будет запекаться чизкейк.

Духовку разогреть до 110-130°C. Бока формы смазать маслом. Подготовить водяную баню.

На водяной бане или в микроволновой печи растопить отдельно все виды шоколада со сливками в пропорции 1:1.

Сливочный сыр смешать с сахаром. Добавить по одному яйца, каждый раз хорошо перемешивая.

Разделить сырную массу на 3 части по 240 г и в каждую подмешать шоколадный ганаш.

Сначала вылить сырный слой с темным шоколадом, разровнять и отправить в духовку на 15 минут.

Потом на молочном шоколаде, но аккуратно, нижний слой будет еще мягким, старайтесь выкладывать чайной ложкой по всей площади. Разровнять и снова отправить в духовку на 15 минут.

И в самом конце повторить процесс с сырным слоем с белым шоколадом.

Выпекать еще 70-100 минут до слегка дрожащей серединки.

Выключить духовку и оставить чизкейк внутри до полного остывания.

Охладить минимум 6 часов в холодильнике и потом вынуть из формы.





ТОРТЫ

как искусство, как способ выразить всю свою любовь к выпечке.
Надеюсь, вы полюбите их так же, как и я!

ТОРТЫ

ТОРТЫ

диаметр 16-18 см

МЕДОВО-КАРАМЕЛЬНОЕ ТЕСТО

мука - 375 г
сахар - 105 г
сливочное масло - 110 г
яйца - 2 шт.
мед - 60 г
лимонный сок - 1 ст. л.
сода - 9 г

КРЕМ

сметана - 600 г
сахар - 90 г
карамель - 30 г

СОВЕТ

По желанию, перед тем как заворачивать большой рулет, можно совсем немного присыпать коржи дробленым грецким орехом. Будет вкусно!

Если у вас есть раздвижное кольцо, можете сжать им торт и положить в холодильник на 1-2 часа. Потом покрыть оставшемся кремом и обсыпать медовой крошкой.

По составу это, наверное, самый легкий торт из всех тортов в книге, зато самый интересный! А его домашний, мягкий вкус каждый раз возвращает во времена, когда популярным десертом был хлеб с сахаром.

ВЕРТИКАЛЬНЫЙ МЕДОВИК

В сотейнике с толстым дном на среднем огне растопить сахар (как на карамель). Когда он полностью растопится и приобретет янтарный цвет, снять с огня и добавить мед, потом добавить холодное сливочное масло (холодное! Это очень важно). Перелить в миску (через сито, чтобы избавиться от нерастопившихся комочков сахара) и дать немного остыть 5 минут (примерно до 60-75°C).

Всыпать треть просеянной муки и яйца, перемешать, добавить соду и лимонный сок. Всыпать оставшуюся часть муки и замесить тесто. Здесь главное не забить тесто мукой, оно будет еще теплое и очень мягкое. Замотать его в пищевую пленку и дать остыть до комнатной температуры.

Дальше нужно разделить тесто на 5 кусочков.

Раскатать тонко каждый шарик теста (немного присыпая мукой) в квадрат со стороной 30 см, переложить на лист бумаги для выпечки, наколоть вилкой (чтобы не вздувалось при выпекании) и запекать примерно 5 минут при температуре 200°C. Вы учуете запах, тесто станет слегка золотистым, но будет немного мягким. Сразу же вынуть из духовки и быстро нарезать на полоски шириной 9 см (высота будущего торта). Из одного квадрата должно получиться 3 полоски. Всего – 15.

Все ингредиенты сложить в чашу миксера и взбить на максимальной скорости до устойчивости. Очень важно выбрать качественную и вкусную сметану, жирностью 30%.

Сборка торта

Все коржи разложить на противни в один слой, каждую полоску промазать кремом и оставить в холодильнике на ночь или минимум на 4-5 часов. Коржи пропитаются и станут мягкими.

Начинайте с одной полоски и заворачивайте ее в рулет, потом подставляйте следующую и заверните в рулет все коржи.

В начале будет немного ломаться, все хорошо, просто продолжайте!

Оберните торт пищевой пленкой, немного сожмите его руками к центру и положите в холодильник, чтобы коржи между собой склеились.





диаметр 17-18 см

БИСКВИТ «ТРИ МОЛОКА»

яйца - 3 шт.
сахар - 90 г
мука - 60 г
крахмал (кукурузный) - 15 г
цедра лимона (по желанию)

ФИСТАШКОВЫЙ МУСС

(диаметр 15 см)

молоко - 155 г
фисташковая паста - 17 г
желтки - 2 шт.
сахар - 35 г
желатин - 5 г
сливки - 155 г

НАЧИНКА

фисташки (не соленые) - 50 г
малина - 50 г

МАЛИНОВЫЙ СОУС

малина - 200 г
сахар - 2 ст. л.
кукурузный крахмал - 1 ст. л.

ЗАЛИВКА

молоко - 50 мл
сливки - 35 мл
сгущенка - 25 г
ваниль - $\frac{1}{4}$ палочки

СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ КРЕМ

сливочный творожный
сыр - 250 г
сливки - 250 г
сахарная пудра - 70 г

Видите на фотографии, какой этот тортик воздушный и сочный, с аппетитной малиновой прослойкой? Так вот, на самом деле он еще вкуснее! И если вы не пробовали сочетание малины с фисташкой, наступило время исправить эту ситуацию!

малиново - фисташковый

Белки отделить от желтков.

Взбить белки с половиной сахара (45 г) до мягких пиков. Как взбиваем? Первую минуту на минимальных оборотах, постепенно увеличивая скорость. И только когда белки уже превратятся в белую пену, начать понемногу добавлять сахар.

Переложить белки в другую миску и отложить.

Желтки взбить с другой половиной сахара до белой пышной массы. Желательно чтобы сахар максимально растворился.

Подмешать $\frac{1}{3}$ белков к желтковой массе. Но только очень аккуратно! Лопаткой, движениями сверху вниз, как будто приглаживая тесто.

Таким же способом подмешать всю муку с крахмалом, предварительно просеяв ее (желательно 2 раза, чтобы максимально насытить муку воздухом). На этом этапе можно добавить немножко лимонной цедры.

Подмешать оставшиеся белки, сохраняя всю воздушность теста. Напоминаю! После того как взбили желтки, про миксер забываем!

Дно формы застелить бумагой для выпечки, бока ничем не смазывать! Выпекать при 180°C примерно 40 минут. У меня духовка газовая, выпекаю при 200°C. При легком нажатии на бисквит, не должно оставаться вмятины, он должен немного пружинить. Вы сами почувствуете его готовность.

После того как вынули его из духовки, перевернуть вместе с формой на решетку и дать остыть. Потом провести ножом или тонкой лопаткой по краям формы, и вынуть бисквит. Завернуть его в пищевую пленку и дать постоять в холодильнике 8 часов.

Желатин замочить в холодной воде. Если используете порошковый желатин, залить 30 г холодной воды и дать набухнуть.

Желтки смешать с сахаром и фисташковой пастой.

Молоко довести до кипения, снять с огня и тонкой струйкой влить в желтково-фисташковую смесь.

Перелить всё обратно в кастрюлю, где подогревалось молоко и, при постоянном помешивании, довести массу до лёгкого загустения (85°C). Если у вас нет градусника, то просто внимательно следите за смесью. Когда над кастрюлькой появится легкий пар, снять с огня. Процедить через сито и дать немного остыть, примерно до температуры 75°C.



Добавить размоченный и отжатый желатин, или набухший (если используете порошковый).

Остудить и ввести взбитые до мягких пиков сливки. Они должны быть очень холодными и обязательно жирностью не менее 33%.

Мусс перелить в кольцо или форму, застеленную пищевой пленкой (чтобы его легко было вынуть). Высота муссовой прослойки должна быть 3,5 см. Остальное перелить в стаканчик и съесть потом. Убрать в морозилку до использования. Заморозится он за 2 часа, но нужно помнить, что желатин стабилизируется только через 8 часов.

Для малинового соуса: малину положить в сито и пролить кипятком, перемолоть в блендере и протереть через сито.

Малиновое пюре смешать вместе с сахаром в сотейнике и подогреть. Когда смесь закипит, влить крахмал, разведенный в 30 г воды. После закипания проварить еще 3 минуты, снять с огня и охладить.

Накрыть пищевой пленкой так, чтобы она касалась поверхности соуса. Отложить в холодильник до использования.

Все ингредиенты для заливки смешать до однородности. Если используете натуральную ваниль, сначала прогреть ее в сливках на медленном огне до кипения, накрыть крышкой и дать настояться. Если у вас нет ванили, просто пропустите этот момент. Заменять не нужно.

Бисквит разрезать пополам и пропитать заливкой. Вам не обязательно использовать все количество.

Перед тем как взбивать крем, чашу и венчик положить в морозилку на 5 минут.

Все ингредиенты смешать вместе и взбивать, начиная с минимальной скорости, постепенно увеличивая до максимальной, до пышной массы. Примерно через 3-5 минут крем готов. Использовать сразу.



СОВЕТ

Вам не обязательно покупать дорогую фисташковую пасту, вы можете приготовить ее сами. Для этого вам всего-навсего нужно измельчить 100 г очищенных фисташек вместе с 10 г сахара, 1 ч.л. растительного масла без запаха и 1 ч.л. Амаретто. Цвет, конечно, будет не очень ярко-зеленый, но очень приятный пастельный, как на фото.

Сборка (снизу вверх)

бисквит – крем – соус со свежей малиной и фисташкой – мусс – крем – соус со свежей малиной и фисташкой – бисквит.

Покрыть торт вы можете кремом со страницы 20, добавив в самом конце его приготовления 40 г фисташковой пасты.





диаметр 17-18 см

ШОКОЛАДНЫЕ БИСКВИТЫ

мука - 125 г
сахар - 145 г
какао - 40 г
сода - $\frac{2}{3}$ ч. л.
соль - $\frac{1}{2}$ ч. л.
ванильный экстракт - 1 ч. л.
растительное масло - 30 г
сливочное масло - 30 г
молоко - 150 г
уксус (винный или
яблочный) - $\frac{1}{2}$ ст. л.

ЧИЗКЕЙК ОРЕО

сливочный творожный
сыр - 400 г
сахар - 80 г
яйца - 1 шт.
сливки - 80 г
печенье Орео - 8 шт.

КРЕМ ОРЕО

сливочный творожный
сыр - 300 г
сливки (от 33%) - 180 г
сахарная пудра - 65 г
печенье Орео - 5 шт.

СОВЕТ

Для того, чтобы сделать такие же шоколадные подтеки, как на фото, растопите на водяной бане 75 г темного шоколада с 45 г сливочного масла. Немного охладите и поливайте торт.

Все, кто пробовал этот торт впервые, говорят, что он похож на мороженое. Вы только представьте, как он понравится детям, если даже взрослые оторваться от него не могут. Белой начинки внутри торта гораздо больше, чем в любимом печенье!

орео кейк

Духовку разогреть до 180°C, формы смазать маслом и присыпать какао. Отложить.

В чаше миксера соединить все сухие ингредиенты, перемешать венчиком.

Добавить яйца и остальные жидкие ингредиенты (обязательно комнатной температуры), взбить на средней скорости миксера 3-4 минуты, добавить уксус и взбить еще 2 минуты.

Выпекать 40-50 минут до сухой зубочистки. Вынуть, остудить и завернуть в пленку. Оставить в холодильнике минимум на 8 часов. После, срезать образовавшуюся верхушку и разрезать бисквит на 2 части (примерно по 1,5 см).

Разъемную форму смазать сливочным маслом, дно застелить бумагой для выпечки.

Сливочный сыр перетереть с сахаром до однородности.

Добавить яйцо, потом сливки и хорошо перемешать чтобы не было комочков. Вылить сырную массу в кольцо и аккуратно разложить половинки/четвертинки печенья, вдавливая их внутрь.

Выпекать при 110-130°C примерно 50-60 минут. Дать остыть в выключенной духовке и охладить минимум 6 часов в холодильнике.

Шоколадное печенье измельчить в блендере до состояния мелкой крошки.

Чашу и венчик положить в морозилку на 5 минут.

Все ингредиенты (сыр, сливки и сахарную пудру) смешать вместе и взбивать, начиная с минимальной скорости, постепенно увеличивая до максимальной (3-5 минут до пышной массы). Когда крем будет уже готов, добавить шоколадную крошку и взбить еще 30 секунд до объединения.

Сборка (снизу вверх)

бисквит — крем — чизкейк — крем — бисквит

Сверху этот торт можно покрыть шоколадным ганашем или сырным кремом со страницы 20, по желанию добавив в него также шоколадную крошку.

диаметр 17-18 см

МИНДАЛЬНО-КОКОСОВЫЕ БИСКВИТЫ

мука - 75 г
миндальная мука - 50 г
кукурузный крахмал - 25 г
кокосовая стружка - 40 г
сахар - 150 г
белки - 4 шт.
желтки - 4 шт.
сливочное масло - 40 г

КОКОСОВАЯ ПРОПИТКА

кокосовое молоко - 40 г
сливки - 40 г
сахар - 10 г

КОКОСОВЫЙ ЧИЗКЕЙК

сливочный творожный
сыр - 400 г
сахар - 75 г
яйца - 1 шт.
кокосовое молоко - 80 г
кокосовая стружка - 1 ст. л.

ВИШНЕВЫЙ СОУС

вишня - 200 г
сахар - 35 г
кукурузный крахмал - 10 г
амаретто - 1 ст. л.

СЛИВочно-СЫРНЫЙ КРЕМ

сливочный творожный
сыр - 300 г
сливки (от 33%) - 200 г
сахарная пудра - 70 г

Если вы еще не пробовали это безумное сочетание вишни и кокоса, то это первое, что вам стоит приготовить из этой книги! Внутри нежный кокосовый чизкейк, сочная кисленькая вишня и мягкие миндальные бисквиты с кокосовой пропиткой... Свежо, не приторно и очень легко.

ВИШНЁВО - КОКОСОВЫЙ

Духовку разогреть до 180°C. Форму смазать маслом.

Половину сахара и желтки взбить до пышной, светлой массы.

Другую половину сахара и белки взбить до мягких пик.

Муку просеять с крахмалом и миндальной мукой. Поочередно, порциями, ввести муку с крахмалом, кокосовую стружку и белки во взбитые желтки (3-4 захода). Аккуратно перемешивать лопаткой снизу вверх.

В последнюю очередь ввести масло (растопленное, комнатной температуры), также аккуратно перемешивая. Тесто вылить в форму. Выпекать около 30-40 минут. Проверить на готовность деревянной палочкой: ввести палочку в центр бисквита, вытащить. Если палочка сухая, бисквит готов.

Вынуть, завернуть в пленку и оставить минимум на 8 часов.

Разъемную форму смазать сливочным маслом, дно застелить бумагой для выпечки.

Сливочный сыр перетереть с сахаром до однородности.

Добавить яйцо и перемешать. Подмешать кокосовое молоко. Вылить сырную массу в форму и посыпать кокосовой стружкой.

Выпекать при 110-130°C примерно 50-60 минут. Дать остыть в выключенной духовке и охладить минимум 6 часов в холодильнике.

Вишню без косточки смешать с сахаром и 50 г воды в сотенике и довести до кипения, влить разведенный в 30 г воды крахмал и проварить 3 минуты. Снять с огня и добавить Амаретто.

Чашу и венчик положить в морозилку на 5 минут.

Все ингредиенты (сыр, сливки и сахарную пудру) смешать вместе и взбивать, начиная с минимальной скорости, постепенно увеличивая до максимальной (3-5 минут до пышной массы).

Сборка (снизу вверх)

бисквит – крем – вишня – чизкейк – крем – вишня – бисквит





диаметр 17-18 см

БИСКВИТ

мука - 200 г
сахар - 190 г
яйца - 3 шт.
молоко - 125 г
сливочное масло - 50 г
разрыхлитель - 5 г (1½ ч. л.)
ванильный экстракт - 1 ч. л.

НАЧИНКА

груша - 1 большая
или 2 маленьких
сахар - 1 ст. л.
вода - 100 г
ваниль - ½ палочки
кедровые орехи - 50 г

КРЕМ

сливки (от 33%) - 200 г
сливочный творожный
сыр - 150 г
творог (9%) - 200 г
сахарная пудра - 80 г
голубой сыр (Дорблю,
Горгонзола) - 60 г

ГРУШЕВЫЙ ДЕКОР

груша - 3 шт.
сахар - 100 г
вода - 100 г

С виду вполне обычный, но внутри... Главное захватить на вилочку все-все слои. Сначала чувствуешь нежный мякиш ванильного бисквита, спрятавшегося под шапкой сливочного крема с творогом и Дорблю... Ох этот легкий привкус благородного сыра, который идеально дополняет томленная с палочкой ванили груша.

ТОТ САМЫЙ ГРУШЕВЫЙ

Дно формы застелить бумагой для выпечки, бока смазать сливочным маслом, духовку разогреть до 180°C.

Муку просеять и смешать с разрыхлителем и солью. В сотейнике соединить молоко и сливочное масло и подогреть пока масло не растопится (доводить до кипения не нужно), отложить.

Пока нагреваете молочно-масляную смесь, взбить яйца с сахаром до белой пышной массы (6-7 мин.). Добавить поочередно ⅓ муки, перемешать аккуратно лопаткой движением сверху вниз, потом ⅓ теплого молока с маслом, снова перемешать (не миксером!), и так по ⅓ подмешать всю муку и молочно-масляную смесь.

Выпекать 40-50 мин. (до сухой зубочистки, и всегда помним что у всех духовка по разному печет!). Бисквит должен быть сверху румяным и упругим. Дать ему немного остыть в форме и вынуть. Завернуть в пленку и отправить в холодильник на 8 часов.

Грушу почистить и нарезать на кубики со стороной 0,5 см. Груши советую брать зеленые и твердые.

Добавить к груше воду и сахар и тушить на медленном огне примерно 7-10 минут. Но! Главное, чтобы груша сильно не размякла! Вкуснее, если она останется слегка твердая внутри.

Добавить семена ванили вместе с палочкой, перемешать, накрыть крышкой и дать настояться минимум 1 час.

Отложить в холодильник до использования.

Растворить сыр в 50 г сливок и хорошо охладить.

Венчик и чашу миксера предварительно положить в морозилку на 5 минут.

Творог протереть через сито или взбить в блендере до однородности.

Все ингредиенты для крема сложить в чашу миксера и взбивать на минимальной скорости 1 минуту, постепенно увеличивая до максимума и взбивать еще 3-4 минуты до пышного и плотного состояния.



Бисквит разрезать на 3 части. Верх и низ бисквита желательно срезать, если сильно запекся (для красивого разреза).

Начинку и крем визуально разделить на 2 части (крем удобнее отсаживать через одноразовый кондитерский мешок).

Сделать по краям бисквита забор из крема. Внутрь, прямо на бисквит выложить $\frac{1}{2}$ начинки вместе с соком, в таком случае бисквит очень вкусно и хорошо пропитается, посыпать кедровыми орешками.

Сверху закрыть начинку $\frac{1}{2}$ частью крема и разровнять лопаткой (немножко крема оставить для покрытия).

Накрыть вторым бисквитом и повторить процесс снова.

Обернуть торт пищевой плёнкой, надеть кольцо (если есть) и положить в холодильник на 2-3 часа минимум. Спустя 1 час желательно сверху положить небольшое гнет (дно от формы для выпекания и пару тарелок по центру).

Покрывать тонким слоем оставшегося крема.

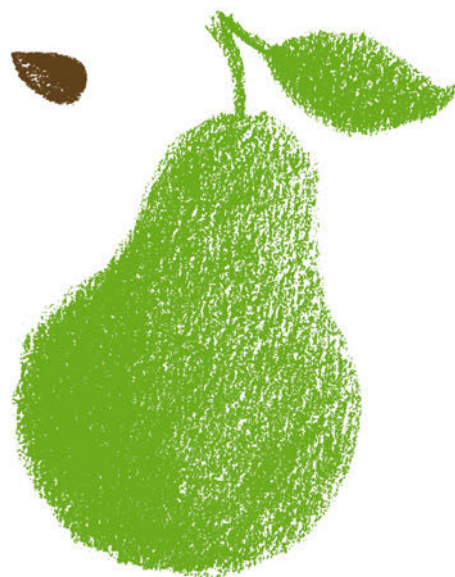
Груши нарезать очень тонкими слайсами.

Сахар и воду смешать в сотейнике и сварить сироп. Каждый слайс груши окунуть в сироп и выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки. Сушить при 130°C примерно 2 часа. В процессе каждый слайс перевернуть. Когда вы вынете груши из духовки, они будут еще мягкими, но когда остынут — затвердеют.

Оформить торт грушевыми чипсами и наслаждаться!

СОВЕТ

С сыром у меня случались проблемы. Первый эксперимент с этим тортом был немного провальным, так как сыр попался совсем не ароматный и не особо вкусный! Поэтому выбирайте голубой сыр тщательно. Если найдете Горгонзолу, используйте ее. Если сыр будет очень интенсивный по вкусу, уменьшите его количество до 40 г.







диаметр 17-18 см

МОРКОВНЫЙ БИСКВИТ

мука - 160 г
сахар - 100 г
яйца - 2 шт.
морковь - 250 г
растительное масло - 70 г
разрыхлитель - $\frac{1}{2}$ ч. л.
сода - $\frac{1}{2}$ ч. л.
соль - 1 щепотка
корица - $\frac{1}{2}$ ч. л.
мускатный орех, гвоздика,
имбирь - $\frac{1}{2}$ ч. л.
цедра $\frac{1}{2}$ апельсина

СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ

сливки - 160 г
сахар - 225 г
сливочное масло - 100 г
соль - $\frac{1}{2}$ ч. л.

КАРАМЕЛЬНЫЙ ЧИЗКЕЙК

сливочный творожный
сыр - 350 г
сахар - 30 г
яйца - 1 шт.
сливки - 60 г
соленая карамель - 90 г

ФУНДУЧНОЕ ПРАЛИНЕ

фундук - 75 г
сахар - 30 г

СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ КРЕМ

сливочный творожный
сыр - 350 г
сливки - 200 г
сахарная пудра - 80 г

Я теперь даже не представляю морковного торта иным. Без нежного карамельного чизкейка, без легкого апельсинового оттенка в бисквитах, без тянущейся соленой карамели и хрустяшки в виде пралине. Такой торт хорош, даже слишком!

морковно - карамельный

Дно формы застелить бумагой для выпечки, бока смазать сливочным маслом, духовку разогреть до 180°C.

Морковь натереть на мелкой терке вместе с цедрой апельсина и отложить.

Просеять муку и смешать с содой, разрыхлителем, пряностями.

В отдельной миске взбить яйца с сахаром (3 минуты), влить масло и взбить до однородности.

Добавить сухие ингредиенты, перемешать лопаткой или ложкой и подмешать в конце морковь.

Выпекать примерно 50 минут до сухой зубочистки. Вынуть, охладить, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник минимум на 8 часов.

Карамель приготовить по рецепту со страницы 22.

Разъемную форму смазать сливочным маслом, дно застелить бумагой для выпечки.

Сливочный сыр перетереть с сахаром до однородности.

Добавить яйцо и подмешать карамель. В конце влить сливки.

Выпекать при 110-130°C примерно 50-60 минут. Дать остыть в выключенной духовке и охладить минимум 6 часов в холодильнике.

Орехи запечь при 150°C примерно 10-15 минут до золотистого цвета. Почистить.

Сахар растопить до янтарного цвета, всыпать орехи, быстро перемешать и переложить грильяж на бумагу для выпечки. Дать остыть. Измельчить в блендере.

Чашу и венчик положить в морозилку на 5 минут.

Все ингредиенты (сыр, сливки и сахарную пудру) смешать вместе и взбивать, начиная с минимальной скорости, постепенно увеличивая до максимальной (3-5 минут до пышной массы).

Сборка (снизу вверх)

бисквит – крем – карамель и пралине – чизкейк – крем
– карамель и пралине – бисквит



диаметр 17-18 см

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

сливочное масло - 38 г
мука - 90 г
какао - 30 г
разрыхлитель - $\frac{1}{2}$ ч. л.
сода - $\frac{1}{2}$ ч. л.
сахар - 150 г
соль - $\frac{1}{4}$ ч. л.
яйца - 1 шт.
молоко - 90 г
горячий кофе - 85 г

ХЛОПКОВЫЙ ЧИЗКЕЙК

сливочный творожный сыр - 150 г
сахар - 100 г
сливочное масло - 30 г
молоко - 90 г
яйца - 3 шт.
мука - 30 г
кукурузный крахмал - 10 г

КОФЕЙНЫЙ КРЕМ

сливочный творожный сыр - 320 г
сливки (33%) - 160 г
сахарная пудра - 65 г
кофе «3в1» - 1 ст. л.

СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ

сливки - 80 г
сахар - 110 г
сливочное масло - 50 г
соль - $\frac{1}{4}$ ч. л.

ДЛЯ ПРОСЛОЙКИ

запечённый арахис - 120 г

Сочетание карамели с арахисом вам знакомо? Но нет, этот торт совсем не похож на Сникерс. Я подготовила для вас очень вкусный сюрприз! Хлопковый чизкейк, нечто среднее между самым нежным влажным бисквитом и кремовым чизкейком. Кофейный крем – громкая кульминация в этой симфонии вкусов.

кофейный хлопок

Духовку разогреть до 180°C, формы смазать маслом и присыпать какао. Отложить.

Масло растопить и охладить.

В миске смешать муку, какао, сахар, соль, соду и разрыхлитель. Потом туда же добавить сливочное масло, яйца и молоко.

Взбить 1-2 мин. до однородности и влить горячий кофе (кипяток), еще раз взбить.

Вылить тесто в форму и выпекать 50-60 минут (до сухой зубочистки). Тесто будет очень жидкое! Не бойтесь, все пропечется! У меня форма была разъемная и даже немного теста вылилось внизу по краям (но совсем немного, так что не страшно, все идеально пропеклось!). А если есть цельная форма – выпекайте в ней.

Вынуть из духовки, остудить, завернуть в пищевую плёнку и положить в холодильник на 8 часов.

Перед тем как использовать, подровнять немного верхушку и разделить пополам на 2 коржа.

Духовку разогреть до 160°C. Форму смазать маслом, дно и бортики застелить бумагой для выпечки. На дно духовки положить противень с горячей водой.

Сливочный сыр, сливочное масло и молоко сложить в сотейник и на слабом огне немного подогреть до момента, пока масса не будет однородной. Отложить.

Взбить белки (начиная с минимальных оборотов), когда они полностью побелеют, понемногу добавить половину сахара. Нам не нужна плотная меренга! Белки должны держаться чаши, если ее перевернуть, но оставаться мягкими, на венчике должен образоваться мягкий клюв. Переложить белки в другую миску и отложить.

Желтки взбить со второй половиной сахара в чаше, где взбивались белки, на максимальной скорости. Убавить скорость на минимальную и добавить муку, крахмал, а потом сливочную смесь.

Миксер отложить и лопаткой, движениями сверху вниз, подмешать белки.



Выпекать на водяной бане 60-90 минут. Духовку не открывать! Как только увидите, что он поднялся, а потом спустя некоторое время верхушка немного подпеклась, выключить духовку, но дверцу не открывать.

Полностью остудить и положить в холодильник на 6 часов.

Чашу и венчик для миксера положить в морозилку на 5 минут.

Все ингредиенты (кроме кофе) положить в чашу миксера и взбивать на минимальной скорости 1 минуту, а потом на максимальной 3-4 минуты.

В самом конце добавить сухой кофе и взбить еще 30 секунд. Использовать сразу!

Карамель приготовить по рецепту, указанному на странице 22.

Арахис запечь при 160°C 10-15 минут до золотистого цвета, почистить.

Сборка (снизу вверх)

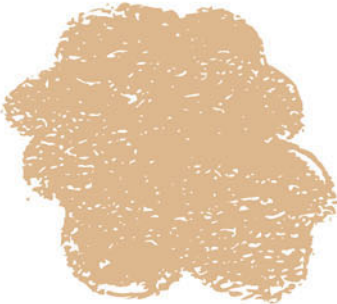
бисквит – крем – карамель и арахис – хлопковый чизкейк
– карамель и арахис – крем – бисквит

Покрывать одним из кремов со страницы 20.



СОВЕТ

Когда будете готовить этот торт во второй раз, рискните заменить арахис на кусочки банана. И тогда вам откроется еще одна, не менее вкусная его сторона.







диаметр 16-18 см

КОРЖИ

мука - 350 г
сливочное масло - 200 г
(жирность 82,5%)
яйца - 1 шт.
ледяная вода - 120 г
уксус - 11 г
соль - $\frac{1}{2}$ ч. л.

КРЕМ

молоко - 1 л
яйца - 4 шт. (или 8 желтков)
сахар - 200 г
кукурузный крахмал - 60 г
сливочное масло - 50 г
сливки (от 33%) - 200 мл
натуральная ваниль - один
стручок (можно заменить
ванильным экстрактом)

СОВЕТ

Очень удобно каждый корж раскатать и, прославив пищевой пленкой, заморозить. А потом, один за другим, выпекать.

Есть такие классические вкусы, которые совсем не хочется менять. Усовершенствовать текстуру, сделать вкус еще более утонченным и нежным с помощью качественных продуктов – да! Но менять... Лопатка просто не поднимется!

НАПОЛЕОН

Первым делом поставить сливочное масло и воду в морозилку на 10-15 минут.

Муку просеять в миску, и туда же натереть на крупной терке охлажденное сливочное масло, все время перемешивая его с мукой. Руками быстро растереть масляно-мучную смесь в крошку (до 1 мин., чтобы масло не начало таять).

В воду добавить яйцо, уксус и соль, вилочкой перемешать все до однородности, влить в масляно-мучную крошку и быстро-быстро собрать все тесто в комок, долго не месить.

Контейнер или тарелку присыпать слегка мукой, тесто разделить на 13 частей (для торта диаметром 18 см) и 18 частей (на торт диаметром 16 см) и скатать в шарики. Накрыть тесто пленкой или крышкой и отправить в холодильник на 1-2 часа или в морозилку на 30 мин.

Разогреть духовку до 200°C. Каждый шар раскатать максимально тонко, присыпая мукой и придерживаясь формы круга, переложить на бумагу для выпечки, наколоть вилкой и отправить в духовку. Выпекать примерно 4-5 минут до золотистого цвета, вынуть и сразу же обрезать до нужного диаметра, используя тарелку или дно разъемной формы для выпечки. Переложить на решетку и остудить, а обрезки пойдут на обсыпку.

Молоко довести до кипения (пока по краям не начнут появляться маленькие пузырьки). Если используете натуральную ваниль, вынуть семена и добавить в молоко вместе со стручком.

Тем временем смешать яйца (или желтки) с сахаром и крахмалом (только кукурузный!), взбивать не нужно, только перемешать до однородности.

Аккуратно влить молоко в яичную смесь, все время помешивая. Перелить крем обратно в сотейник и поставить на огонь (в это время стручок можно вынуть, подсушить его потом и поставить в баночку с сахаром).

Варить постоянно помешивая венчиком пока не загустеет. После закипания поварите еще пару минут. В самом конце добавить сливочное масло и размешать. Убрать с огня, перелить в миску, накрыть пищевой пленкой чтобы она касалась поверхности крема (чтобы уберечь его от образования корочки) и убрать на 2-3 часа в холодильник.

Перед сборкой тортика, взбить сильно охлажденные сливки (минимум 33%) до пышности (5-7 минут). Добавить 2-3 ст.л. заварного крема, еще раз взбить 1 мин. до однородности (на минимальной скорости миксера), а остальной крем подмешать лопаткой, аккуратными движениями сверху вниз, сохраняя всю нежность и воздушность крема.

Сборка торта

Каждый корж перемазать кремом (примерно по 1,5 ст.л. с горкой). Когда будете перемазывать 4й и 9й корж, сверху не крем выдавить тонкий слой соленой карамели (рецепт на странице 22), используя кондитерский мешок.

Поставить в холодильник на 2-3 часа. За это время торт немного осядет, слегка придавить его сверху рукой и обмазать верх и бока оставшимся кремом.

Обрезки коржей перемолоть в блендере или скалкой и обсыпать торт. Оставить в холодильнике минимум на 12 часов, чтобы он хорошо пропитался. Украсить по желанию.

СОВЕТ

Этот Наполеон получается очень нежным и пропитанным. Если вы из тех, кто любит хрустящий вариант, в рецепте крема сливки замените на сливочное масло и немного уменьшите объем заварного крема.





диаметр 17-18 см

КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТ

яйца - 4 шт.
сахар - 120 г
мука - 80 г
крахмал (кукурузный или
картофельный) - 20 г

ПРОПИТКА

крепкий кофе - 200 мл
сливки - 2 ст. л.
амаретто - 2 ст. л.

НАЧИНКА

шоколад - 50 г
(темный или молочный)

КРЕМ

маскарпоне - 250 г
сливки - 150 г
сахарная пудра - 50 г

СОВЕТ

Чтобы внести разнообразие в классический вкус Тирамису, замените тертый шоколад на клубнику или малину.

С итальянского Тирамису переводится как «поднимай меня вверх». Не поспоришь! Этот десерт действительно способен возвыситься до небес. Он только маскируется под торт, а на самом деле, это большое воздушное облако.

тирамису

Белки отделить от желтков.

Взбить белки с половиной сахара (60 г) до мягких пиков. Переложить белки в другую миску и отложить в холодильник.

Желтки взбить с другой половиной сахара до белой пышной массы. Желательно чтобы сахар максимально растворился.

Подмешать $\frac{1}{3}$ белков к желтовой массе. Но только очень аккуратно! Лопаткой, движениями сверху вниз, как будто приглаживая тесто!

Таким же способом подмешать всю муку с крахмалом, предварительно просеяв ее (желательно 2 раза, чтобы максимально насытить муку воздухом).

Подмешать оставшиеся белки, сохраняя всю воздушность теста.

Дно формы застелить бумагой для выпечки, бока ничем не смазывать! Выпекать при 180°C (электрическая духовка) примерно 40 минут. У меня духовка газовая, выпекаю при 200°C. При легком нажатии на бисквит, не должно оставаться вмятины, он должен немного пружинить.

После того как вынули его из духовки, перевернуть вместе с формой на решетку и дать остыть. Потом провести ножом по краям формы, и вынуть бисквит. Завернуть его в пищевую пленку и дать выстояться в холодильнике 8 часов.

Чашу и венчик положить в морозилку на 5 минут.

Вылить в чашу сливки и взбить до устойчивых пиков, начиная с минимальной скорости и постепенно увеличивая до максимальной.

Снизить скорость до минимальной и по частям добавить Маскарпоне и сахарную пудру. Этот сыр очень привередлив, поэтому нужно быть аккуратным, чтобы крем не стал моментально жидким.

Как только крем стал однородным, остановиться и использовать сразу.

Сборка торта

Бисквит разрезать на 3 коржа, каждый полностью пропитать, посыпать тертым шоколадом и прослоить кремом.

Покрывать торт кремом со стороны 20, и присыпать какао.



диаметр 17-18 см

ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ БИСКВИТ

сливочное масло - 100 г
сахар - 130 г
яйца - 1 шт.
сметана - 130 г
банан - 1 шт.
мука - 140 г
какао - 40 г
кукурузный крахмал - 15 г
сода - $\frac{2}{3}$ ч. л.
соль - $\frac{1}{2}$ ч. л.
ванильный экстракт - 1 ч. л.

СЫРНОЕ СУФЛЕ

яйца - 2 шт.
сливки (от 33%) - 100 г
сыр Гауда - 50 г
мука - 30 г
сахар - 60 г
сливочное масло - 45 г
сок лимона - 1 ч. л.
соль - щепотка
ваниль - $\frac{1}{2}$ палочки

ОРЕХОВАЯ КАРАМЕЛЬ

сливки - 80 г
сахар - 110 г
сливочное масло - 50 г
соль - $\frac{1}{4}$ ч. л.
ассорти орехов - 100 г
(кешью, миндаль, фундук)

СЛИВОЧНО-СЫРНЫЙ КРЕМ

сливочный творожный
сыр - 350 г
сливки - 200 г
сахарная пудра - 80 г

Сыр Гауда, шоколад и банан? Seriously? Вполне! А когда гости будут умиляться от удовольствия и спрашивать, что там внутри, вы с ухмылкой будете отвечать: «Секретный ингредиент!».

БАНАНОВЫЙ С ГАУДОЙ

Духовку разогреть до 180°C, форму смазать маслом и присыпать какао, дно застелить бумагой для выпечки.

Сливочное масло растопить. Добавить в него сахар, яйцо (комнатной температуры), сметану и ванильный экстракт.

Вилкой размять банан и добавить в смесь.

Отдельно смешать муку, какао, крахмал, соль и соду, добавить в жидкие ингредиенты и хорошо все взбить 1-3 мин.

Вылить тесто в форму и выпекать при 50-60 мин. Готовность проверить зубочисткой.

Вынуть, остудить, завернуть в пленку и положить в холодильник на 8 часов.

Перед использованием подровнять верх бисквита и разрезать пополам на 2 коржа.

Сливки и семена ванили прогреть в сотейнике, добавить натертый сыр и размешать пока не расплавится.

Муку смешать с половиной сахара и добавить в сливочно-сырную смесь, потом подмешать масло. Когда масса будет однородной, снять с огня и остудить.

Тем временем начать взбивать белки. Когда они побелеют, добавить вторую половину сахара и взбить до мягких пиков.

В сливочно-сырную массу добавить по одному желтки, каждый раз хорошо перемешивая, и лимонный сок.

Аккуратными движениями, сверху вниз, подмешать белки.

Дно формы застелить бумагой для выпечки, бока смазать маслом. Выпекать на водяной бане при 160°C 60-80 минут.

Остудить в выключенной духовке и охладить в холодильнике.

Чашу и венчик для миксера положить в морозилку на 5 минут.

Сложить все ингредиенты в чашу и взбивать на минимальной скорости 1 минуту и потом увеличить до максимальной, ещё 3-4 минуты до пышности. Использовать сразу.

Рецепт карамели смотреть на странице 22, в конце добавить перемолотые запеченные орехи.

Сборка (снизу-вверх)

бисквит – крем – ореховая карамель – суфле – крем
– ореховая карамель – бисквит



ДЕСЕРТЫ

с душой, теплом и любовью для самых дорогих и близких.

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТЫ

порция 12 штук

ТЕСТО

сливочное масло (комнатной температуры) - 100 г
мука - 120 г
яйцо - 2 шт.
сахарная пудра - 100 г
творог (жирный) - 125 г
разрыхлитель - $\frac{2}{3}$ ч.л.

КРЕМ

сливки (33%) - 120 г
сливочный творожный сыр - 240 г
сахарная пудра - 60 г
малина - 50 г

СОВЕТ

Если не хотите, чтобы в креме попадались косточки малины, добавьте пюре, перетертое через сито. Вы можете использовать любую другую ягоду.

Люблю рецепты, которые можно дополнять на свое усмотрение, но которые хороши и в чистом виде. Творог в тесте делает его безумно ароматным, а вкус получается намного ярче и контрастнее, чем в обычных сливочных капкейках. Неидеальная шапочка не мажет тебе нос и лицо, и ты просто вливаешься в этот кекс, такой мягкий и пружинистый.

ТВОРОЖНЫЕ КАПКЕЙКИ

Духовку разогреть до 180°C, подготовить форму для капкейков.

Творог протереть через сито.

Желтки отделить от белков.

Муку просеять с разрыхлителем.

Белки взбить со щепоткой соли до мягких пиков, понемногу добавить половину сахарной пудры (50 г) и взбивать еще 3-4 минуты.

Переложить в другую миску и отложить.

Размягченное сливочное масло соединить с другой частью сахарной пудры и взбить до белой, пышной массы, пока сахар не растворится.

Дальше добавить 1 желток, $\frac{1}{3}$ часть творога и 1 столовую ложку муки – взбить на минимальной скорости до соединения, повторить так еще два раза (пока творог и желтки не закончатся).

Миксер отложить, взять лопатку, и подмешать оставшуюся муку, аккуратно, движениями сверху вниз, сохраняя всю воздушность теста.

В конце, также аккуратно подмешать белки.

Разложить тесто по формочкам и выпекать 25-35 минут до сухой зубочистки.

Убрать в тихое и спокойное место, дать им остыть.

Чашу и венчик положить в морозилку на 10 минут.

Сложить в чашу миксера сливки, сливочный сыр и сахарную пудру. Взбить до состояния крема.

В конце добавить целую малину и взбить буквально 30 секунд до однородности.

Если хотите, можете вырезать серединку капкейка и положить любую начинку: курд, свежие ягоды, шоколад, карамель, конфи.

Покрыть капкейки кремом. Я просто произвольно намазала их с помощью шпателя, вы можете сделать это через насадку.



на 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

свежая малина - 250 г
сахар - 70 г
лимонный сок - 1 ст. л.
кукурузный крахмал - 9 г
вода - 250 г

Казалось бы, все просто: перемолол в блендере фрукты или ягоды, заморозил и наслаждаешься. Но, потратив чуть больше времени на маленькие хитрости, получаешь волшебную текстуру и сбалансированный вкус. Немножко кукурузного крахмала придает нежности и тягучести, и сорбет сохраняет свою форму и не так быстро тает, превращаясь в фруктовый сок.

малиновый сорбет

Малину положить в сито и пролить кипятком. Перемолоть в блендере и протереть через сито. Накрыть миску с пюре пленкой и отложить в холодильник.

Косточки, которые остались в сите, переложить в сотейник, залить водой (220 г) и добавить сахар. Проварить сироп примерно 2-3 минуты после закипания, снова процедить через сито, чтобы избавить мякоть от косточек.

Сироп вернуть обратно в сотейник и добавить лимонный сок. Когда он начнет кипеть, влить в него кукурузный крахмал растворенный в воде. Он сразу немного загустеет. Варить еще примерно 1 минуту, снять с плиты и охладить.

Смешать сироп с малиновым пюре, переложить в контейнер, накрыть крышкой и отправить в морозилку.

Три раза через каждые 30 минут взбивать будущий сорбет блендером или перетирать вилочкой. Через 2-3 часа можно кушать.

СОВЕТ

Если вы не любитель кисленького, то лучше немного увеличить количество сахара в малиновом сорбете. А второй совет – готовьте сразу двойную порцию, потому что это очень вкусно, легко и освежающе!



диаметр 22 см

ОСНОВА

печенье - 300 г
сливочное масло - 90 г
соль - щепотка

НАЧИНКА

бананы - 2-3 шт.
карамель - 150 г
(или по вкусу)
сливки (33%) - 250 г
сахарная пудра - 60 г
сливочный творожный
сыр - 200 г
кофе «3 в 1» - 1 стик

СОВЕТ

Попробуйте приготовить этот пирог на основе из теста для тарталеток со страницы 97, а в начинку кроме бананов добавить поджаренный фундук или пекан. Если вы, конечно, такие же любители похрустеть, как я.

Из серии десертов, которые для внезапных гостей. Двадцать минут на приготовление и пока вы еще закуски доедаете и болтаете о том, как замечательно провели отпуск, пирог уже настоялся и готов принимать на себя восторженные отзывы довольных друзей.

баноффи

Духовку разогреть до 180°C. Дно разъемной формы застелить бумагой для выпечки.

Печенье измельчить в блендере и смешать со слегка растопленным сливочным маслом.

Сформировать основу будущего пирога с бортиками. Выпекать 10 мин. Остудить.

Сварить карамель по рецепту со страницы 22

Венчик и чашу положить в морозилку на 10 минут. Очень холодные сливки соединить с сахарной пудрой и сливочным сыром, взбивать до пышности (4-5 минут). В самом конце добавить сухой кофе и взбить еще 30 секунд. Использовать сразу.

На песочную основу вылить охлажденную карамель. Бананы нарезать кружочками и уложить на карамель. А сверху сливочно-сырный крем. Оставить в холодильнике хотя бы на 2 часа.

Вкусно будет даже если сразу ложкой есть, не разрезая! Но так ровненько он нарежется когда уже хорошо охладится и настоится.

Этот десерт был придуман в 1972 году владельцами ресторана «Голодный Монах». Сам пирог и сочетание карамели с бананом так всем понравились, что за несколько лет очень быстро разлетелись по всему миру, во все кондитерские. Но авторов идеи так никто и не указывал, что очень злило талантливых шефов. Поэтому давайте все вместе поблагодарим Иана Даудинга и Найджела Маккензи за то, что у нас всегда есть десерт-выручалка для самых особенных случаев! И, надеюсь, они простят меня за маленькие изменения в рецептуре.





Это был мой любимый покупной десерт, пока я не научилась готовить его сама. Такая судьба ожидала всю выпечку. Заварного теста бояться не нужно совсем, ни капельки. Главное прочитайте все эти буквы ниже, они там не зря.

порция 12 штук

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

сливочное масло - 100 г
вода - 250 г
сахар - 5 г
соль - 5 г
мука - 150 г
яйца - 4-5 шт.

КРЕМ

творог (9%) - 600 г
сметана - 300 г
сахарная пудра - 90 г
клубника - 100 г

СОВЕТ

Чтобы наполнить колечки кремом, нужно снизу ножом прорезать три дырочки и выдавить крем с помощью маленькой круглой насадки или разрезать пополам (как на фото) положить крем ложечкой, накрыв второй половинкой.

ТВОРОЖНЫЕ КОЛЕЧКИ

В сотейнике смешать воду, соль, сахар и нарезанное кубиками масло. Тем временем просеять муку и, когда смесь закипит, быстро всыпать всю сразу. Интенсивно мешать на среднем огне, выпаривая лишнюю влагу. Через 2-3 минуты должно получится гладкое тесто, которое скатается в шар, а дно кастрюли покроется тонкой корочкой.

Снять с огня и переложить в миску или чашу для взбивания.

Дальше добавить яйца в горячее тесто. По одному! И каждый раз очень хорошо вымешивая.

Если мешаете миксером, то на низких оборотах, если руками, то с помощью пластиковой или деревянной лопатки.

Должно получиться очень гладкое и глянцевое тесто. Если провести по нему бороздку, она должна сразу закрыться. У меня всегда уходят все 5 яиц (вес одного – 50 г). То есть, если у вас яйца больше, может уйти меньшее их количество.

Выложить тесто в кондитерский мешок с насадкой закрытая звезда и дать отдохнуть примерно 30-40 минут.

Выложить будущие колечки на противень, застеленный бумагой для выпечки. Бумагу ничем не смазывать!

Если у вас духовка электрическая, то первых 15 минут нужно печь при 220°C, потом убавить до 180°C и печь до уверенной золотистой корочки! Лучше даже немного перепечь, чем наоборот! У меня духовка газовая, поэтому, я нагреваю ее до 240-250°C, кладу противень с колечками и убавляю огонь до среднего, через 15 минут до минимума и пеку до готовности (всего занимает 50-60 минут).

Вынуть из духовки и дать остыть.

Творог протереть через сито или перемолоть блендером.

Сметану взбить с сахарной пудрой до пышности, добавить творог и еще раз взбить 1 минуту до однородности.

Подмешать клубнику. Я просто раздавила ее вилочкой, чтобы попадались маленькие кусочки, но также можно использовать клубничное варенье, немного убавив количество сахара.



порция 16 штук

ИНГРЕДИЕНТЫ

творог (самый сухой и плотный) - 500 г
яйца - 1 шт.
мука - 2 ст. л.
кукурузный крахмал - 1 ст. л.
сахар - 1 ч. л.
соль - щепотка
мука - 4 ст. л.
(для обваливания)

СОВЕТ

Попробуйте добавить в сырники пюре одного банана и обваливать в смеси кукурузной или рисовой муки вместе с кокосовой стружкой. Один из моих самых любимых вариантов в последнее время.

Обычные сырники всем знакомы с детства. Мне всегда в них не хватало творога, как бы смешно это ни звучало. Я экспериментировала с пропорциями, чтобы получить самые творожные сырники из всех творожных. Чтобы получились нежные, слегка пористые, неслизкие и с золотистой корочкой. Всего несколько секретов, и у вас будут точно такие же!

СЫРНИКИ

В сырниках я никогда не использую пшеничную муку, экспериментирую с разными вкусами – гречневой, рисовой, кукурузной, льняной, кокосовой мукой. Также можно добавить манку.

Все ингредиенты (кроме муки для обваливания) смешать в миске до однородности.

Скатать шарики (примерно 16 штук, зависит от желаемой величины), обваливать в муке и немного придавить, придав форму сырника.

Можно заморозить, а можно и сразу готовить. Жарить с одной стороны на среднем огне до золотистого цвета, перевернуть, накрыть крышкой, убавить огонь до минимума и готовить еще 3-4 минуты (я обычно использую оливковое или кокосовое масло).

Выложить на бумажное полотенце, чтобы убрать лишнее масло, подавать со сметаной или медом (по желанию).

Если вы готовите сырники после заморозки, им на жарку потребуется чуть больше времени. Следите за ними, сырники должны немного набухнуть.

Сырники, по этому же рецепту, можно также запечь. Для этого, выложить их на лист бумаги для выпечки и запекать при 180-200°C 10-15 минут. Если ваша духовка печет только низ, переверните их в процессе, для равномерного золотистого цвета с обеих сторон. Тогда уже не будет такой хрустящей корочки, как у жаренных, но они тоже очень вкусные и очень пышные.

Если вы не нашли сухой творог, перед приготовлением сырников, лучше подвесить его, чтобы стекла лишняя жидкость. В таком случае, вам понадобится гораздо меньше муки и сырники при жарке не расплзутся.

порция 15 штук

ИНГРЕДИЕНТЫ

темный шоколад
(от 70%) - 150 г
сливки (от 30%) - 70 г
ягодное или фруктовое
пюре - 50 г
ликер (Амаретто/Бейлиз/
Куантро) - 1 ст. л.
какао для обваливания

Самый короткий рецепт в этой книге. И самое короткое описание! Почему? Потому что именно в этот момент я жую трюфель такой, как на фотографии, и мне не хочется ничего объяснять. Вы сами все поймете.

трюфели

Шоколад мелко нарезать и положить в жаропрочную миску. Сливки довести до кипения (но не кипятить!) и залить шоколад. Подождать 2 мин. и аккуратно перемешать до однородности. (Если вдруг шоколад полностью не растопился, поставить шоколадно-сливочную смесь на водяную баню). Ягодное пюре немножко подогреть и еще теплым добавить в шоколад вместе с ликером, перемешать. Поставить в холодильник до застывания. 3-4 часа будет достаточно, но лучше на ночь. Потом скатать конфетки и обваливать в какао.

СОВЕТ

Вы можете использовать любое ягодное пюре, на фото, например, у меня с маракуйей. И трюфели можно обваливать не только в какао! Попробуйте кокосовую стружку, перемолотые орешки или ягодную пудру.





Хрупкая, моментально тающая во рту ореховая основа, капелька соленой карамели и воздушное облачко крема. Вы и опомниться не успеете, как на тарелке останутся одни лишь крошки, а рука будет жадно тянуться за следующей!

порция 12 штук

ТЕСТО

сливочное масло - 100 г
грецкий орех - 100 г
мука - 100 г
желток - 1 шт.
сахарная пудра - 50 г
цедра $\frac{1}{2}$ лимона
соль - щепотка

КРЕМ

маскарпоне - 125 г
сливки - 125 г
желток - 2 шт. (30 г)
сахарная пудра - 50 г
ванильный экстракт - 1 ч. л.

ореховые тарталетки

Орехи запечь при 160°C до золотистого цвета, почистить и перемолоть в блендере (но не в муку).

Сливочное масло комнатной температуры смешать с пудрой и солью, добавить цедру, желток и еще раз хорошо перемешать. Просеять муку, всыпать орехи и замесить тесто пока не соберется в шар (долго не месить). Охладить в холодильнике хотя бы час, в идеале лучше оставить на ночь.

Далее (я брала форму для кексов на 12 штук) формочки смазать маслом и присыпать мукой, отщипать по 30 г теста и сформировать основу будущей тарталетки. Заготовки наколоть вилкой и поставить в морозилку на 10 минут.

Перед тем как класть их в духовку, сверху положить кусочек бумаги для выпечки и засыпать грузом (горох, фасоль, рис). Выпекать при 200°C 10-15 минут, снять груз и выпекать при 180°C еще 15 минут. (до золотистого цвета). Полностью остудить в форме и потом вынуть.

Венчик и чашу миксера положить в морозилку на 10 минут.

Взбить сливки до твердых пиков и отложить, пока будут взбиваться желтки.

Желтки взбить с сахарной пудрой и ванильным экстрактом до белой пышной массы.

Добавить Маскарпоне и взбить на минимальной скорости до однородности. Лопаткой аккуратно подмешать сливки в желтково-сырную массу.

Если вы не хотите использовать сырые желтки, просто взбейте до однородности все остальные ингредиенты вместе.

На дно тарталеток положить немного карамели (по вкусу) и наполнить их кремом. Украсить по желанию и охладить минимум 3 часа.

СОВЕТ

У меня есть отдельные силиконовые формочки для капкейков и я использую их вместо груза, просто положив на тесто и немного придавив.



порция 27 штук

ИНГРЕДИЕНТЫ

сливочное масло - 165 г
яйцо - 1 шт.
сахар - 140 г
арахис - 180 г
мука - 300 г
разрыхлитель - $\frac{1}{2}$ ч. л.
сода - $\frac{1}{4}$ ч. л.
соль - $\frac{1}{4}$ ч. л.

Самый настоящий наркотик! Я не шучу! Лучше готовьте по одной порции, не больше, а то просто не сможете остановиться. И обязательный момент – настоятельно рекомендую добавлять соль в самом конце вместе с мукой (а не в начале с сахаром)! Это так вкусно, когда попадают мелкие крупинки соли, которые не успели раствориться в тесте.

арахисовое печенье

Арахис запечь при 160°C 15 минут до золотистого цвета. Остудить, почистить и измельчить в блендере или скалкой.

Духовку разогреть до 180-200°C, противень застелить бумагой для выпечки.

Сливочное масло комнатной температуры взбить с сахаром (2-3 минуты). Добавить яйцо и еще раз взбить.

Муку просеять с разрыхлителем, солью и содой и добавить к масляно-яичной смеси, всыпать арахис и сначала перетереть все в крошку (или размешать миксером), а потом быстро собрать тесто в комок.

Отщипывать тесто (размером с грецкий орех, примерно по 30 г), скатать шарик и выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки. Придавить печенье вилочкой.

Выпекать 10-15 минут до золотистого цвета и вкусного запаха. Не передержите их в духовке! Они еще будут мягкими, но при остывании затвердеют и станут хрустящими.

Такая решеточка, которая делается вилкой – традиционный отпечаток для арахисового печенья. Очень вкусно кушать его с холодным молоком!

СОВЕТ

Экспериментируйте с другими видами орехов. Вы только представьте, какое красивое печенье получится с фисташкой.

порция 24 штуки

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

сливочное масло - 100 г
вода - 250 г
сахар - 5 г
соль - 5 г
мука - 150 г
яйца - 5 шт.

(средние, по 50 г)

КРЕМ

молоко - 500 мл
ваниль - 1 палочка
сахар - 100 г
яйца - 2 шт. (или 4 желтка)
кукурузный крахмал - 30 г
сливочное масло - 150 г
сахарная пудра - 30 г
фундук - 100 г

ГАНАШ

молочный шоколад - 90 г
сливки (33%) - 90 г

СОВЕТ

С яйцами будьте очень осторожны, если вы добавите их больше, чем в этом нуждается тесто, оно у вас просто не пропечется.

Улетает как семечки! Еще бы! Невесомый фундучный крем и такой нежный ганаш на молочном шоколаде. Главное открыть рот пошире, чтобы захватить одновременно два яруса. Глаза закрываются от удовольствия, а руки, тем временем, тянутся за следующей профитролькой.

профитроли

Приготовить заварное тесто как для творожных колечек со страницы 91.

Положить тесто в кондитерский мешок с круглой насадкой или насадкой закрытая звезда. Выложить будущие профитроли на противень, застеленный бумагой для выпечки, в шахматном порядке, для хорошей циркуляции воздуха. Диаметры кружочков должны составлять примерно 1 и 3 сантиметра.

Если у вас духовка электрическая, то первых 15 минут нужно печь при 220°C, потом убавить до 180°C и печь до уверенной золотистой корочки! Если газовая, нагреть ее до 240-250°C, положить профитроли, убавить огонь до среднего, через 15 минут до минимума и печь до готовности (еще 30-40 минут).

Фундук запечь при 160°C примерно 15 минут до очень золотистого цвета. Перемолоть в блендере до очень мелкой крошки.

Молоко перелить в сотейник и прогреть до кипения вместе с палочкой и семенами ванили. А тем временем смешать яйца, сахар и крахмал с помощью венчика.

Когда по краям кастрюли начнут появляться маленькие пузырьки, тонкой струей влить молоко в желтковую смесь, непрерывно помешивая венчиком.

Перелить будущий крем обратно в кастрюлю и варить на среднем огне. После закипания проварить еще 3 минуты, снять с огня и перелить в чашу, накрыть пленкой так, чтобы она касалась поверхности крема и охладить в холодильнике минимум 2-3 часа.

Сливочное масло комнатной температуры взбить с сахарной пудрой до белой пышной массы (5-6 минут). Скорость миксера снизить до средней и добавить заварной крем и перемолотый фундук. Взбить до однородности и отложить до использования.

Растопить на водяной бане сливки вместе с молочным шоколадом. Перемешать до однородности и положить в холодильник на 2 часа.

Внизу ножом прорезать дырочку и начинить маленькие профитрольки ганашем, а те, что побольше – фундучным кремом.

Между собой склеить капелькой шоколадного ганаша. По желанию посыпать какао.



на 6 порций

КАРАМЕЛЬНЫЙ СОУС

сахар - 90 г
сливки (33%) - 180 г
соль - $\frac{1}{2}$ ч.л.

АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ

сливки (33%) - 320 г
молоко (3,2%) - 180 г
сахар - 60 г
желтки - 5 шт.

СОВЕТ

Вместо карамельного соуса в английский крем вы можете добавить шоколадный ганаш, ореховую пасту, ягодное или фруктовое пюре. И года не хватит, чтобы перепробовать все вкусы.

Домашнее мороженое раньше казалось мне недостижимой загадкой и секретом. На деле все оказалось элементарно. И никакая мороженица не нужна! Вы влюбитесь в десерт с первой ложки и навсегда забудете дорогу к огромным морозильным камерам в супермаркетах.

карамельное мороженое

Для карамельного соуса сливки подогреть и отложить. Растопить в сковороде с толстым дном сахар. Как только он полностью расплавится, влить очень горячие сливки. Когда карамель станет однородной добавить соль и перемешать.

Сливки смешать с молоком и подогреть на среднем огне.

Желтки смешать с сахаром. Взбивать не нужно, достаточно перемешать венчиком до однородности.

Как только довели сливки до кипения (по краям начнут появляться маленькие пузырьки), снять с огня и тонкой струей влить в желтковую смесь, постоянно помешивая венчиком.

Перелить массу обратно в сотейник и варить на самом минимальном огне 10-15 минут. Только аккуратно! Смесь не должна закипеть! Максимум 80-85°C. Крем не будет густым!

Процедить крем через сито и сразу смешать с карамельным соусом (оставить немножко для подачи). Остудить до комнатной температуры.

Положить будущее мороженое в морозилку и через каждые 30 минут взбивать миксером. Это для более кремовой и нежной текстуры!

Подавать мороженое, полив его карамелью. Еще очень вкусно, если посыпать его сверху орешками!





диаметр 18 см

COUC DULCE DE LECHE

молоко (3,2%) - 1 л
сахар - 250 г
соль - щепотка
ваниль - 1 палочка
сода - $\frac{1}{2}$ ч. л.

БИСКВИТ

мука - 200 г
сахар - 200 г
яйца - 3 шт.
молоко - $\frac{1}{2}$ стакана
сливочное масло - 50 г
разрыхлитель - 5 г ($1\frac{1}{2}$ ч. л.)
ванильный экстракт - 1 ч. л.

ЗАЛИВКА

молоко - 200 мл
сливки - 150 мл
couc dulce de leche - 130 г

СОВЕТ

Подавайте кусочек такого пирога, положив сверху ложечку взбитых сливок с капелькой сахарной пудры и свежими ягодами.

Если вы спросите, какой десерт я бы в первую очередь приготовила для гостей, отвечу не задумываясь! Нет, это не торт, гости уже их наелись. Видите на фото в тарелочке такой обычный с виду кусочек бисквита? Ага, он самый. Латиноамериканский пирог, который вскружит голову всем. Сочный, пропитанный, ароматный, самодостаточный и бомбически вкусный.

три молока

Ваниль разрезать, вынуть семена и положить в молоко вместе с палочкой. Довести до кипения на огне, чуть выше среднего (по краям начнут появляться маленькие пузырьки).

Вынуть палочку, добавить сахар, соду (разведеную в 1 чайной ложке воды), перемешать и убавить огонь почти до минимума.

Варить, помешивая время от времени, 60-90 минут, пока смесь слегка не загустеет (желательно не отходить далеко, чтобы смесь не подгорела).

Перелить в баночку, положить обратно палочку ванили и полностью остудить. При остывании он еще немного загустеет.

Дно формы застелить бумагой для выпечки, бока смазать сливочным маслом, духовку разогреть до 180°C.

Муку просеять и смешать с разрыхлителем и солью.

В сотейнике соединить молоко и сливочное масло, подогреть пока масло не растопится (доводить до кипения не нужно), отложить.

Пока нагревается молочно-масляная смесь, взбить яйца с сахаром до белой пышной массы (6-7 мин.). Добавить треть муки, перемешать аккуратно лопаткой движением сверху вниз, потом треть теплого молока с маслом, снова перемешать (не миксером!), и так подмешать всю муку и молочно-масляную смесь.

Выпекать 40-50 мин. (до сухой зубочистки, и всегда помним что у всех духовка по разному печет!). Бисквит должен быть сверху румяным и упругим. Дать ему немного остыть в форме и вынуть.

Смешать все ингредиенты для заливки.

Положить бисквит в кастрюлю, которая чуть больше в диаметре, проткнуть его ножом по всей площади и понемногу вылить всю заливку, накрыть крышкой и дать настояться минимум 5 часов в холодильнике. Потом перевернуть вверх дном на тарелку и украсить по желанию.



порция 12 штук

ШТРЕЙЗЕЛЬ

мука - 50 г
сахар - 25 г
сливочное масло - 25 г
поджаренные миндальные
лепестки - 50 г

СЫРНАЯ НАЧИНКА

сливочный творожный
сыр - 230 г
яйца - 1 шт.
сахар - 40 г

ТЕСТО

мука - 150 г
сахар - 75 г
разрыхлитель - 1½ ч. л.
соль - щепотка
корица - ¼ ч. л.
кефир - 125 г
кофе (растворимый) - 1 ст. л.
сливочное масло - 50 г
яйца - 1 шт.

СОВЕТ

Если у вас есть коричневый сахар, попробуйте в этом рецепте использовать его вместо белого. Будет еще вкуснее.

Вот правда! Самые нежные маффины за всю мою жизнь. Вкус такой мягкий, не приторный, с легким оттенком кофе и корицы, воздушной сырной начинкой и хрустящей шапкой. Мы с мужем за один присест съедаем такую порцию! Ну вот невозможно остановиться!

кофейные маффины

Духовку разогреть до 180-200°C.

Приготовить штрейзель: холодное масло нарезать кубиками и перетереть руками с сахаром и мукой в крошку, отложить в холодильник.

Для сырной начинки смешать все вместе и отложить.

Сливочное масло растопить и охладить до комнатной температуры.

Смешать сухие ингредиенты (муку, сахар, разрыхлитель, соль, корицу и кофе).

В сухие ингредиенты добавить все остальные и просто перемешать венчиком или даже ложкой до соединения.

Формочки смазать маслом и присыпать мукой, также можете использовать бумажные формочки или самодельные из пергаментной бумаги (как на фото).

Выложить сначала тесто на ½ объема, сверху сырную начинку и посыпать штрейзелем и поджаренными миндальными лепестками (очень удобно перелить тесто и начинку в кондитерские мешки и выдавливать в формочки из них).

Выпекать 25-35 минут при 180-200°C (до сухой зубочистки).

Вынуть из духовки и дать остыть в форме примерно 5 минут.

Можно есть теплыми.









М48 **Мельник, Виктория.**

Чизкейк внутри. Сложные и необычные торты — легко! / Виктория Мельник. — Москва : Издательство «Э», 2017. — 112 с. : ил. — (Кулинарное открытие).

Создайте свою персональную сладкую историю под руководством популярного блогера Вика-Бейкери (56 тыс. подписчиков в Инстаграм). Роскошные, но доступные рецепты, советы по выбору инвентаря и продуктов, простые шаги к лучшим бисквитам, кремам и муссам. Фото чизкейков и десертов выглядят как прекрасная вдохновляющая кулинарная открытка. И это книга не про обычные торты, где только коржи и крем. Это книга, в которой сочетаются необычные вкусы, текстуры и техники. Свести любимых с ума вкусом и декором волшебных тортов «как с картинки» — элементарно!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-90282-8

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2017

Издание для досуга

КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

Мельник Виктория

ЧИЗКЕЙК ВНУТРИ

СЛОЖНЫЕ И НЕОБЫЧНЫЕ ТОРТЫ — ЛЕГКО!

Редактор *Наталья Щербаненко*

Дизайн-макет *Роман Мельник*

Корректор *Екатерина Спирина*

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының

өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а», литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 18.09.2017. Формат 80х100¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 10,37.

Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-90282-8



9 785699 902828 >



В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книги



КОГДА ВЫ ДАРИТЕ КНИГУ, ВЫ ДАРИТЕ ЦЕЛЫЙ МИР

ХОТИТЕ ЗНАТЬ БОЛЬШЕ?

Заходите на сайт:

<https://eksmo.ru/b2b/>

Звоните по телефону:

+7 495 411-68-59, доб. 2261



ВАШ ЛОГОТИП
НА ОБЛОЖКЕ

ВАШ ЛОГОТИП НА КОРЕШКЕ

ОБРАЩЕНИЕ
К КЛИЕНТАМ
НА ОБЛОЖКЕ

Эта книга для тех, кто так же, как и я, бежит на кухню с горящими глазами и спит с венчиком в руках! Торты, чизкейки, десерты – все это проверено и одобрено самыми заядлыми сладкоежками. Но самое главное, что мне хотелось вам донести, – не бояться экспериментов. Прочитав книгу, вы увидите много теории, советов и маленьких секретов по приготовлению сладких шедевров. Очень надеюсь, что у вас получится еще лучше!

Виктория Мельник, кондитер, фуд-фотограф, кулинарный художник.



«Стильные и красивые фотографии, аппетитные рецепты и подробные доступные объяснения кулинарных техник, и душа – очень много души на каждой странице. Вместе с Викторией хочется приготовить каждый торт из книги. И самая большая проблема лишь в том, который выбрать!»

Катерина Агроник, шеф-повар, хозяйка ателье тортов для особого случая Mad Icon Cake.



ХЛЕБ*СОЛЬ

ISBN 978-5-699-90282-8



9 785699 902828 >