

ЯНА БЫКОВА

@chefcakes_yana

ДЕСЕРТЫ ПО ЛЮБВИ

МУССЫ,
БЕЗЕ,
МЕРЕНГИ, ЗЕФИР
И КРЕМЫ.
СЕКРЕТЫ
ТЕКСТУРЫ
И ВКУСА



leternam-kanon - @sliv_oj

ЯНА БЫКОВА

@chefcakes_yana

ДЕСЕРТЫ ПО ЛЮБВИ

МУССЫ, БЕЗЕ, МЕРЕНГИ, ЗЕФИР И КРЕМЫ.
СЕКРЕТЫ ТЕКСТУРЫ И ВКУСА

Телеграм-канал - @sliv_ot_blogerov_2

Содержание

ОТ АВТОРА	7
ИНВЕНТАРЬ	8
• Формы для приготовления муссовых десертов	10
• Безупречный завиток. Насадки для зефира	12
ИНГРЕДИЕНТЫ	15
• Больше цвета! Красители	16
• Пектин	18
• Агар-агар	20
• Желатин	21
• Альбумин	23
• Глюкозный сироп	23
• Яблочное пюре	23
КАК ПОКОРИТЬ ПИК. ТАКАЯ РАЗНАЯ МЕРЕНГА	24
ПРАВИЛА ХОРОШЕГО БИСКВИТА	27
• Ванильный шифоновый бисквит	28
• Шоколадный бисквит	28
ТЕМПЕРИРОВАНИЕ ШОКОЛАДА	30
ЗЕФИР. ОСНОВА. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	33
• Зефир в шоколаде	37
• Маршмеллоу. Тонкости приготовления	38
БЕЗЕ И СУФЛЕ	41
Шоколадное безе	42
Меренговый рулет с вишнево-клюквенной начинкой	45
Пирожное «Павлова» с ягодным соусом	46
«Птичье молоко» с малиной и фисташками	51
Маршмеллоу	52

Конфеты-суфле «Сливочное манго»	55
Конфеты-суфле «Апельсин-клюква»	56
ЗЕФИР	59
Зефир «Яблоко с корицей»	60
Зефир «Ягодный глинтвейн»	63
Зефир «Вишня-слива-кардамон»	64
Кофейный зефир	67
Шоколадный зефир с вишневым центром	68
Зефиро-сэндвичи	71
Зефирный торт-рулет	74
ВОЗДУШНЫЕ ДЕСЕРТЫ	79
Шоколадно-ореховый щербет	80
Ореховая нуга	83
Шоколадное «Эскимо»	84
Капкейки с зефирной шапочкой	87
Пирожное «Черника со сливками»	88
Пирожное «Клубника-шоколад»	91
Пирожное «Малиновый рай»	92
Пирожное «Экзотик»	95
Нарезное пирожное «Малина-базилик-лайм»	96
Десерт «Воздушный» с тропическим соусом	101
Десерт в стакане «Манго-малина-кокос»	102
Трайфл «Груша-шампанское»	105
Клубничный тирамису	106
ТОРТЫ	111
Муссовый торт «Кофе-Бейлис»	112
Шоколадный торт с заварными кольцами	115
Муссовый торт «Малина-шоколад»	116
Муссовый торт «Апельсин в шоколаде»	119
Торт «Шоколадный трюфель»	120
Торт «Карпатка» с заварным крем-муссом	123
Торт «Павлова» с лимонным курдом	124



От автора



*Посвящаю эту книгу моей бабушке – Пестовой Галине
Александровне.*

*Тысяча благодарностей моему мужу, который верит в
меня, поддерживает во всем и помогает и, конечно же,
моим любимым родителям*

Любовь – основа всего, главный стимул и бесконечный источник для вдохновения. Проявить ее можно тысячей способов, и вот один из них – показать всю полноту своих чувств через десерты.

Для меня все началось еще в детстве. Моя бабушка научила меня многому, именно она привила мне любовь к выпечке. Мысленно я возвращаюсь в те дни, когда она учила меня ставить опару, резать яблоки на шарлотку и потом говорила, что моя шарлотка самая вкусная и у нее никогда такая не получалась...

Пусть и ваш творческий путь начнется легко, пусть он будет наполнен верой и счастьем от каждой пробы, от каждого шага к мечте. Тренируйтесь на простых рецептах, готовьте что-то особенное к празднику (в этой книге много необычных десертов!), вдохновляйтесь, решайтесь и добивайтесь невозможного. У вас обязательно получится.

Следуйте за мной в мир воздушных меренг, пышных бисквитов, невесомых муссов и настоящего волшебства!

Инвентарь

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗЕФИРА

- Миксер: ручной (минимум 400 Вт) или планетарный (он удобнее всего)
- Термощуп
- Погружной блендер
- Силиконовая лопатка
- Сотейник с толстым дном
- Кондитерский мешок (самый большой – 50 см или два по 30 см)
- Насадка (например, «открытая» или «закрытая звезда»)
- Пергамент или силиконовый коврик
- Чаша для взбивания
- Плоскости для отсаживания зефира (я использую подносы)
- Пирометр
- Сито

ТЕРМОЩУП ИЛИ ПИРОМЕТР?

В большинстве процессов, связанных с нагреванием, важно соблюдение температурного режима. Иногда погрешность, приготовление «на глаз» может не сыграть большой роли, но также может послужить и причиной провала.

Стоит ли рисковать?

При варке карамели, сиропа для меренги, темперировании шоколада без специального прибора не обойтись. А если вы готовите зефир, вам понадобятся сразу два инструмента: термощуп и пирометр.

ИГОЛЬЧАТЫЙ ТЕРМОМЕТР (ТЕРМОЩУП)

Измеряет температуру любого сиропа.

Из минусов: скорость измерения и частый перегрев (это относится к самым бюджетным моделям).

Не всегда удобен, если требуется измерить температуру шоколада. Пачкается.

ПИРОМЕТР

Измеряет температуру на поверхности.

Может ошибаться на несколько градусов при наведении на кипящую жидкость, но очень удобен, если нужно быстро измерить температуру в чаше (например, когда готовим зефир или при темперировании шоколада).

Приобрести приборы можно в кондитерских магазинах или на крупных торговых площадках.

Для других воздушных десертов в этой книге вам понадобятся квадратные рамки или формы (18 × 18 см), формы или кольца диаметром 18–20 см, силиконовые формы (см. стр. 10–11), формочки для вырубки коржей разных диаметров (и, если хотите, разных форм!).



Тенерпав-каһал - @sliv_ot_bloggerov_2

Формы для приготовления муссовых десертов

В ЭТОЙ КНИГЕ СРЕДИ ПРОЧИХ ВЫ НАЙДЕТЕ ЛЕГКИЕ И ИЗЯЩНЫЕ МУССОВЫЕ ДЕСЕРТЫ. ЧТОБЫ ВСЕ ТОЧНО ПОЛУЧИЛОСЬ КАК У ОПЫТНЫХ КОНДИТЕРОВ, ТАК И У НАЧИНАЮЩИХ, Я РЕШИЛА ПОДРОБНЕЕ РАССКАЗАТЬ О СИЛИКОНОВЫХ ФОРМОЧКАХ, КОТОРЫЕ ИСПОЛЗУЮ. ПРАВИЛЬНАЯ И КАЧЕСТВЕННАЯ ФОРМА – ЭТО ПОЛОВИНА УСПЕХА.



1

ПРИГОДЯТСЯ ДЛЯ ПИРОЖНОГО «ЧЕРНИКА СО СЛИВКАМИ» (СМ. СТР. 88).

Параметры формы:
Высота ячеек – 5,5 см
Диаметр – 5,5 см

Параметры формы для начинки:
Высота ячеек – 2 см
Диаметр – 4 см



2

ПРИГОДЯТСЯ ДЛЯ ПИРОЖНОГО
«ЭКЗОТИК» (СМ. СТР. 95).

Параметры формы:

Высота ячеек – 3,5 см

Диаметр – 5,5 см

Параметры формы для начинки:

Высота ячеек – 2 см

Диаметр – 4 см



3

ПРИГОДЯТСЯ ДЛЯ ПИРОЖНОГО
«КЛУБНИКА-ШОКОЛАД» (СМ.
СТР. 91).

Параметры формы:

Высота ячеек – 3,5 см

Диаметр – 5,5 см



Безупречный завиток. Насадки для зефира

ДАЖЕ В САМЫХ ОБЫЧНЫХ МАГАЗИНАХ, НЕ ГОВОРЯ УЖЕ О СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ КОНДИТЕРСКИХ, ПРЕДСТАВЛЕНО МНОЖЕСТВО САМЫХ РАЗНЫХ НАСАДОК. КАК ЖЕ ТРУДНО ВЫБРАТЬ ТУ САМУЮ, С КОТОРОЙ ПОЛУЧАТСЯ САМЫЕ ЭФФЕКТНЫЕ ЗАВИТКИ! В САМОМ ДЕЛЕ, МНОГОЕ ЗАВИСИТ ОТ НАСАДКИ, НО ТАКЖЕ ВАЖЕН ОПЫТ ПРИ ОТСАЖИВАНИИ.

Ниже я покажу несколько форм, эти примеры помогут вам определиться. А дальше? Только практика! Ведь насадка – лишь инструмент, а вся магия заключена в ваших руках, их натренированности. Не переживайте, если не получилось с первого раза идеально, обязательно пробуйте снова и снова. Обратите внимание, что одной и той же насадкой зефир можно отсадить по-разному. Так вы сможете разнообразить его подачу.

”

Уже после полной стабилизации мы можем соединить половинки зефира (они сами прилипнут друг к другу), придавая лакомству привычную форму и законченный вид.





1. «ЗАКРЫТАЯ ФРАНЦУЗСКАЯ ЗВЕЗДА»
ДИАМЕТРОМ 10 ММ (8 ЛУЧЕЙ)

2. «ОТКРЫТАЯ ФРАНЦУЗСКАЯ ЗВЕЗДА»
ДИАМЕТРОМ 12 ММ

3. КРУГЛАЯ НАСАДКА ДИАМЕТРОМ 18 ММ

Телеграм-канал - @sivot_blogerov_2



Теллерпам-каханал - @silv__oi__pogorlov_2

Ингредиенты

ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ПОЛУЧИТЬ ТОЧНО ТАКОЙ РЕЗУЛЬТАТ, КАК В ЭТОЙ КНИГЕ, Я РЕКОМЕНДУЮ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ НА КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

МУКА. Используем пшеничную муку высшего сорта, с содержанием белка 10–13%. Ее лучше всегда просеивать.

РАЗРЫХЛИТЕЛЬ. Покупаем любой. С этой добавкой выпечка будет пышнее и воздушнее (однако не увлекаемся и соблюдаем пропорции!).

КАКАО-ПОРОШОК лучше всего использовать алкализированный. Он отличается ярким ароматом шоколада и придает темный насыщенный цвет любой выпечке или крему. Можно приобрести в любом кондитерском магазине.

ШОКОЛАД. Используем только профессиональный, который можно приобрести в специальных магазинах для кондитеров. Плиточный я не рекомендую, зачастую у такого шоколада плохой состав, и это может сильно повлиять на качество изделия.

СЛИВКИ. Для взбивания покупаем сливки только жирностью от 33%. Не забываем хорошенько охлаждать их перед тем, как включать миксер.

ТВОРОЖНЫЙ СЫР – это основа для приготовления многих кремов и муссов. Используем сыры проверенных марок, крупных известных брендов. Их можно купить как в обычных магазинах, так и в профессиональных. Важно не путать творожный сыр с плавленым, последний вовсе не подходит для наших задач.

САХАРНАЯ ПУДРА – это сахар, перемолотый в «муку». Если в рецепте сказано использовать именно пудру, я не рекомендую заменять ее сахаром (песком). На это есть причина: сахарная пудра быстро растворяется в креме и дает необходимую сладость. Ее можно купить в магазине для кондитеров или сделать самим, перемолов сахар в кофемолке или мощном кухонном комбайне.

ЖЕЛАТИН рекомендую использовать порошковый быстрорастворимый или листовой силой 220 блюм. Как правильно использовать тот или иной желатин, я рассказываю на странице 21.

ЯЙЦА рекомендую брать категории С1, они идеальны по соотношению белка, желтка и воды. Для приготовления всегда используем яйца комнатной температуры.

МОЛОКО. Подойдет цельное или пастеризованное жирностью 3,2%.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО. Всегда обращаем внимание на состав, в нем должны быть только пастеризованные сливки. Жирность – обязательно 82,5%.

РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО – это подсолнечное масло без запаха. Если оно есть в составе бисквита, то будет увлажнять его. Также добавляем масло в шоколад для приготовления глазури для пирожных и эскимо.

Больше цвета! Красители

ДЛЯ ПРИДАНИЯ ОПРЕДЕЛЕННОГО ЦВЕТА ИЗДЕЛИЮ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ КРАСИТЕЛИ. В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ ВАЖНО ЗНАТЬ, ЧТО ОНИ БЫВАЮТ ВОДОРАСТВОРИМЫМИ И ЖИРОРАСТВОРИМЫМИ.

Водорастворимые красители пригодятся тогда, когда в окрашиваемом изделии есть вода. Они могут быть порошковыми, жидкими или гелевыми.

Жидкими или гелевыми можно окрасить бисквит, а, скажем, к чувствительной к влаге меренге нужно подбирать сухие или гелевые красители (но никак не жидкие).

Жирорастворимые красители потребуются для массы, в основе которой имеется жир (например, для работы с шоколадом). Они представлены в виде порошка.

У ИСКУССТВЕННЫХ КРАСИТЕЛЕЙ МНОГО ПЛЮСОВ:

1. Большое разнообразие оттенков.
2. Отсутствие вкуса и запаха.
3. Малый расход и большой срок хранения (например, пары капель гелевого красителя достаточно, чтобы окрасить большую массу крема или теста).

Впрочем, сейчас в моду входят и другие, натуральные красители. Что это такое? Порошки (пудра) из ягод, фруктов, трав.

Уверена, вы не раз их встречали. Это матча, каркаде, спирулина, уголь, свекла, малина, клубника и т. д.

В качестве примера возьмем нугу (см. стр. 83). Я окрасила массу в розовый с помощью порошка питайи.

ПЛЮСЫ НАТУРАЛЬНЫХ КРАСИТЕЛЕЙ:

1. Состав – органический. Абсолютно никакой химии.
2. Оттенков много, в баночке они выглядят очень насыщенными.
3. Цена примерно такая же, как и на искусственные аналоги.

МИНУСЫ НАТУРАЛЬНЫХ КРАСИТЕЛЕЙ:

1. Расход. Насыщенность цвета в баночке несколько обманчива. На практике натуральных красителей нужно больше, чем искусственных. При этом цвет не получится сверхнасыщенным, даже если добавить очень много краски. Напротив, после термической обработки теста, окрашенное ягодами, может приобрести неаппетитный серый оттенок.
2. Некоторые красители придают изделию не только цвет, но и привкус. Иногда, к сожалению, неприятный.
3. Небольшой срок хранения.

Меняется ли срок хранения изделий при добавлении красителя?

Нет, краситель не выступает консервантом. Срок хранения будет рассчитываться так же, как и прежде – по самым скоропортящимся ингредиентам (обычно это молочные продукты в основе кремов).

Телерам-канал -

osly of biogeyrov_2



Пектин

ОЧЕНЬ ЧАСТО В РЕЦЕПТАХ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПЕКТИН (ЯБЛОЧНЫЙ ИЛИ ЦИТРУСОВЫЙ). ЭТОТ ИНГРЕДИЕНТ ВО ВСЕ НЕ РЕДКИЙ, ВЫ БЕЗ ТРУДА НАЙДЕТЕ ЕГО КАК В КОНДИТЕРСКИХ МАГАЗИНАХ, ТАК И В ОБЫЧНЫХ СУПЕРМАРКЕТАХ.

ЧТО ВАЖНО ЗНАТЬ О ПРОДУКТЕ?

Пектин – это загуститель, он часто выступает в роли стабилизатора и влагоудержателя. Это популярный и важный ингредиент желе, начинок, мармеладов.

Неверно думать, что весь пектин одинаков, на самом деле существуют подвиды для создания самых разных текстур, с разными областями применения и правилами использования.

В основном в кондитерском деле используют цитрусовый и обратимый пектин NH. Кроме того, не стоит забывать, что он в больших количествах содержится в шиповнике, смородине, сливе и абрикосах. Значит, из них можно делать желе и джемы, не добавляя пектин дополнительно.

Отличий между яблочным и цитрусовым пектином нет, разве что цитрусовый дает более прозрачный результат. Эти два пектина часто объединяют одним понятием – желтый пектин. Чаще всего его используют для приготовления джемов и конфитюров.

★ **ВАЖНО:** желтый пектин нельзя нагревать повторно, он больше не застынет. Для работы пектину нужен сахар (большое количество сахара!), если его будет недостаточно, масса может не загустеть как следует. Пектин NH термообратимый, при нагревании он растворяется, а при охлаждении застывает. То есть массу с ним можно повторно нагреть, снова перезалить и охладить для загустения. Он используется для конфи и компоте, начинок в тортах, которые необходимо замораживать, а также для зеркальной глазури.

О ЧЕМ ЕЩЕ НУЖНО ПОМНИТЬ?

Пектин вводится в жидкость с сахаром при температуре не выше 40-45 °C.

Если добавить при более высокой температуре, он образует комочки и будет тяжело размешиваться.

Пектин начинает работать только после доведения до кипения, а уже при остывании завершает свою работу.

В некоторых источниках вы можете увидеть, что в начинку с пектином добавляется кислота. Это делается для того, чтобы масса быстрее застыла.

Но и без этого приема у вас все получится, начинка отлично застынет, просто времени понадобится больше.

ПОЧЕМУ ПЕКТИН НЕЛЬЗЯ ЗАМЕНИТЬ НА ЖЕЛАТИН ИЛИ АГАР-АГАР?

Все дело в результате, а именно в консистенции, которую дают эти желеобразующие агенты. Пектин придает очень естественную вязкость, которая отличает, например, конфитюр от варенья.

ТАБЛИЦА СОДЕРЖАНИЯ ПЕКТИНА В ЯГОДАХ И ФРУКТАХ

ФРУКТЫ И ЯГОДЫ	СОДЕРЖАНИЕ ПЕКТИНА, Г
Смородина черная	1,1
Яблоко	1,0
Слива	0,9
Абрикос	0,7
Земляника	0,7
Персик	0,7
Крыжовник	0,7
Апельсин	0,6
Груша	0,6
Арбуз	0,5
Вишня	0,4



Реперам-канап @sliv_ot_ri

Агар-агар

АГАР-АГАР – ЭТО ЖЕЛАТИНОВЫЙ ПОЛИСАХАРИД, КОТОРЫЙ ПРИМЕНЯЮТ В КУЛИНАРИИ В КАЧЕСТВЕ ЗАГУСТИТЕЛЯ ДЛЯ МНОГИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

Делается он из водорослей, которые растут на морском или океанском дне. Из растительности извлекают желирующее вещество, которое и представляет основную ценность. В пищевой промышленности агар-агар обозначается как пищевая добавка E406. Желирующая способность определяет его тип: 600, 700, 800, 900 и выше. Я использую агар силой 900, он отлично подходит для приготовления зефира, конфет, суфле вроде «Птичьего молока», пудингов, желе, конфет, соусов и т. д.

Агар-агар имеет твердую консистенцию при комнатной температуре, но легко плавится и снова затвердевает. Он не растворяется в холодной воде, но поглощает ее, разбухая в процессе. Когда же вода приближается к точке кипения, начинается растворение.

Важно то, что агар-агар формирует гель даже при очень небольшой концентрации. Гель из агар-агара, как и продукт с ним, застывает при 40°C, тогда как желатиновый гель в этих пределах уже тает. Агаровый гель слабеет только тогда, когда его температура достигает 85°C. Таким образом, он не тает во рту, его нужно разжевывать на части. Также он будет оставаться плотным в жаркие дни (важное свойство для кондитеров, готовящихся к транспортировке, торжествам и вечеринкам на открытом воздухе).

Гель агар-агара является термообратимым, то есть его можно снова нагреть, а при охлаждении он опять застынет.

Агар-агар не имеет вкуса. Этот ингредиент не является источником калорий, поскольку не усваивается организмом человека.

В ЧЕМ ОТЛИЧИЕ АГАР-АГАРА ОТ ПЕКТИНА?

Несмотря на то что по свойствам и принципу действия оба продукта имеют схожие качества, они сильно отличаются друг от друга по природе

происхождения: агар-агар, как я уже говорила, извлекается из морских водорослей, а желатин получают из сухожилий и костей животных. Этот момент играет важную роль для людей, которые придерживаются вегетарианства.

Еще одно отличие агар-агара от желатина заключается в том, что второй дольше застывает, у него больше расход и выше калорийность. Исходя из этого очевидно, что нельзя просто так заменить агар-агар на желатин и наоборот. Кроме упомянутых различий, они дают разный по структуре результат.

КАК ПЕРЕСЧИТАТЬ АГАР В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ЕГО СИЛЫ

Итак, мы помним, что агар-агар бывает разной силы: от 700-900 до 1200.

Что это значит и как быть, если ваш агар-агар не подходит по рецепту?

Например, у вас имеется агар-агар силой 1200, а в рецепте указан продукт силой 900, и его нужно 10 г.

Ваш агар-агар очевидно сильнее. Значит, его понадобится меньше.

Считаем:

$$900 \times 10 = 9000$$

Полученные 9000 нам нужно разделить на 1200 = 7,5 г.

Получается, нам нужно всего 7,5 г агар-агара силой 1200.

А если сила агар-агара неизвестна? Можно сделать запрос и уточнить эту информацию у производителя. Другой вариант – приготовление тестовой порции зефира. По ней вы сможете оценить силу ингредиента и подобрать верные пропорции для желаемой плотности.

Желатин

В ЭТОЙ КНИГЕ ВЫ ВСТРЕТИТЕ РЕЦЕПТЫ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЖЕЛАТИНА. НАПРИМЕР, ОН НУЖЕН ДЛЯ СОЗДАНИЯ ВОЗДУШНОГО МУССА ИЛИ ЯГОДНОЙ НАЧИНКИ.

Пищевой желатин получают из соединительных тканей и костей животных или рыб путем вываривания или выпаривания и дальнейшего высушивания. При этом получается натуральный продукт, состоящий из белка более чем на 87%.

Существует листовой и порошковый желатин. В использовании удобен и тот и другой, так что вы можете выбрать тот, который нравится именно вам.

Я предпочитаю желатин в порошке (быстрорастворимый), его легко найти в любом магазине.

- **Листовой желатин** замачивают в холодной воде. Неважно, сколько воды вы нальете, главное, чтобы желатин в ней утонул. После замачивания его нужно достать, отжать и добавить в горячую смесь (от 50 до 80°C), которую надо зажелировать (например, в мусс или кули).

- **Порошковый желатин** предварительно замачивают в воде комнатной температуры. Там он разбухает, после чего его следует прогреть и тем самым растопить. В таком виде его можно добавлять в желируемую массу.

Здесь важны пропорции. Стандартная пропорция для замачивания желатина – 1:5, то есть 1 г желатина на 5 мл воды.

Сила желатина измеряется в блоках. Чем выше число, тем плотнее будет масса. Однако обычно эту информацию не указывают на упаковке.

Вы можете уточнить силу того или иного желатина непосредственно у производителя.

Желатин нельзя просто так заменить пектином, агар-агаром или крахмалом, ведь все эти загустители имеют свои особенности и дают разный результат.

Так, например, в муссах используется только желатин, мы добавляем его в сгущаемую массу при температуре 35-40°C.

На агар или пектин в данном случае заменить не получится, они начинают раскрывать свои свойства только после кипения.

А вот в ягодной начинке для торта или пирожных желатин иногда можно заменить другими загустителями. С пектином начинка будет иметь более нежную текстуру, а с агар-агаром – получится более плотной.

★ *Подробнее о том, как работать с пектином и агар-агаром, читайте выше.*

Порошковый желатин после замачивания



Готовый к использованию листовой желатин после замачивания





Рецепт приготовления - @silva_ot_bledaer_v_1

Альбумин

Альбумин – это сухой яичный белок. Его можно использовать вместо более привычного для многих живого яичного белка.

Главное преимущество – повышенная взбиваемость, хорошая стойкость пены.

Кроме того, альбумин полностью безопасен (можно не бояться сальмонеллеза), у него большой срок хранения, а также он экономичен, вам не придется думать, куда деть оставшиеся желтки.

ДЛЯ ЧЕГО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ АЛЬБУМИН?

Он подходит для изготовления меренг, айсинга, муссов... Кстати, зефир на альбумине получается более воздушным и нежным.

КАК ДЕЙСТВОВАТЬ?

- Альбумин нужно восстановить водой в пропорции 1 : 7 (1 часть порошка на 7 частей воды).
- Температура воды – 32-34°C.
- Процесс растворения обычно занимает 15-20 минут.
- 5 г альбумина и 35 г воды заменяют один яичный белок.

Глюкозный сироп

Сироп глюкозы – это заменитель сахара, концентрированный водный раствор моносахаридов, полученных гидролизом и очисткой крахмала. Он вязкий, липкий, как свежий мед, совершенно прозрачный, очень приятный на вкус, напоминающий карамель.

За процессом создания стоит сложный химический процесс, повторить который в домашних условиях сложно. Чтобы быть уверенной в результате, я использую уже готовый сироп, его можно найти в магазинах для кондитеров.

ПРЕИМУЩЕСТВА ГЛЮКОЗНОГО СИРОПА:

1. Снижает точку замерзания продукта.
2. Помогает предотвратить кристаллизацию.
3. Помогает снизить сладость.
4. Предотвращает преждевременное высыхание продукта.
5. Продлевает срок хранения.

★ **Важно:** Глюкозный сироп обладает 75% сладости от сахарозы (сахара).

ЧЕМ ЗАМЕНИТЬ ГЛЮКОЗНЫЙ СИРОП В РЕЦЕПТАХ?

Можно использовать сахар, патоку, инвертный, кленовый, кукурузный сироп.

Яблочное пюре

Яблочное пюре – основа для приготовления некоторых видов зефира. Например, кофейного, рецепт которого вы найдете на странице 67.

КАК ЕГО ПРИГОТОВИТЬ?

- Потребуется 1 кг любых зеленых яблок (лучше всего Симиренко или Гренни Смит).
- Их нужно вымыть, разрезать пополам. Вырезать сердцевину не обязательно.
- Выложить на противень разрезом вниз и запекать при 180°C до мягкости.
- Также можно поместить яблоки в кастрюлю, налить немного воды и тушить под крышкой, пока они не станут мягкими. Другой вариант – готовить в микроволновой печи 20 минут на полной мощности.
- Готовые яблоки еще теплыми измельчить блендером и протереть через сито. Получится около 500 г пюре.
- Можно сразу приготовить большой объем и заморозить порциями по 200 г.

★ **Важно:** Не рекомендую делать зефир на покупном детском пюре. Неизвестно, из каких яблок оно сделано.

Как покорить пик.

Такая разная меренга

БЕЗЕ, МЕРЕНГА – ЭТИ НАЗВАНИЯ ПРИШЛИ К НАМ ИЗ ФРАНЦУЗСКОГО ЯЗЫКА. ТАК, «БЕЗЕ» ОЗНАЧАЕТ «ПОЦЕЛУЙ». ПОЭТИЧНО, НЕ ПРАВДА ЛИ? НА ДЕЛЕ ЭТО НЕВЕСОМЫЙ ДЕСЕРТ ИЗ ВЗБИТЫХ С САХАРОМ И ВЫСУШЕННЫХ ЯИЧНЫХ БЕЛКОВ.

- **Меренга** – частый гость на кухне кондитера. Она хороша сама по себе и может входить в состав более сложных десертов. Например, служить декором для капкейков, пирожных, основой для «Павловой», рулета.

Существует 3 вида меренги: швейцарская, французская и итальянская. Они отличаются как по способу приготовления, так и по областям применения.

- **Французская меренга** – яичные белки, взбитые с сахаром и частью сахарной пудры. Это самый популярный и простой метод приготовления меренги, при этом наименее стабильная меренга из всех видов. Чаще всего ее используют для приготовления безе.

- **Швейцарская меренга** – сахар добавляется сразу в белки, смесь нагревается на водяной бане и доводится до 55-60°C, после чего взбивается. Применяется, как правило, для безе и кремов, так как яичный белок в ней уже проходит термическую обработку на водяной бане (в отличие от французской).

- **Итальянская меренга** – белки, взбитые с горячим сахарным сиропом. Сироп нагревается до 110-121°C и выливается на взбивающиеся белки. Чем выше будет температура сиропа при вливании, тем плотнее будет меренга.

Для приготовления сиропа берется количество воды, равное количеству сахара. Эта меренга самая стабильная из всех и чаще всего применяется для декора, муссов, кремов.





Правила хорошего бисквита

ТОРТ ИЛИ ПИРОЖНОЕ – ЭТО В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ БИСКВИТ. ПЫШНЫЙ, МЯГКИЙ, АРОМАТНЫЙ И НЕЖНЫЙ, ВЛАЖНЫЙ И РАССЫПЧАТЫЙ – ПРАВИЛЬНО ПРИГОТОВЛЕННЫЙ, ОН ВЫСТУПАЕТ ЗАЛОГОМ УСПЕХА ВСЕГО ДЕСЕРТА.

Впрочем, бисквит получается не всегда. Бывает, что он опадает или поднимается сильной горой в центре, не пропекается, выходит клеклым или сухим.

Даже если когда-то вы сталкивались с неудачей, не опускайте рук. Может, что-то было не так с духовкой, возможно, подвели пропорции. Я поделюсь с вами главными правилами и расскажу о маленьких хитростях, с которыми ваши коржи всегда будут превосходными.

- Качество бисквита в основном определяется качеством взбитых белков. Я обычно использую яйца категории С1.
- Если по рецепту сказано взбить яйца с сахаром, то взбиваем яйца до пышной пены, чтобы сахар растворился. Если поднять венчик, след должен оставаться на поверхности 1-2 секунды. На это может уйти от 5 минут и более, все зависит от мощности миксера и объема массы.
- Сахар с желтками взбиваем сразу же, как только соединили эти два ингредиента, иначе сахар «сожжет» желтки.
- Смешиваем белки, желтки и муку очень аккуратно. Лучше всего действовать силиконовой лопаткой, движениями сверху вниз. Это сохранит пузырьки воздуха внутри теста и не позволит ему осесть.

- Форму для бисквита не смазываем. С маслом тесту будет трудно удержаться за стенки, и оно впоследствии может осесть.
- Бисквит выливаем в форму и отправляем в духовку сразу после приготовления теста.
- Выпекаем бисквит при температуре 170-180°C. Однако важно знать особенности своей духовки: лучше купить термометр для духовок и проверить, верную ли температуру показывает встроенный датчик.
- Если температура будет высокой, бисквит поднимется некрасивой горкой по центру. Если низкой – не вырастет в полную меру и будет плотным.
- После выпечки даем бисквиту немного остыть в кольце. Затем упаковываем в пленку еще теплым и убираем в холодильник минимум на 2 часа (а лучше на ночь, чтобы он дозрел). Так бисквит станет более влажным, не будет крошиться, его будет легче разрезать.
- Рекомендую не открывать дверцу духовки в первые 20 минут выпечки. Есть риск, что бисквит осядет.
- Перед сборкой торта срезаем выступающую, неровную «шапочку» и только после этого делим бисквит на коржи.

Ванильный шифоновый бисквит

НА ФОРМУ ДИАМЕТРОМ 18 CM

Из этого количества теста получится 4 коржа.

- Мука – 300 г
- Сахар – 300 г
- Яйца – 220 г (около 4 шт. С1)
- Молоко – 110 г
- Ванильный сахар – 10 г
- Разрыхлитель – 10 г
- Растительное масло без запаха – 55 г
- Кипяток – 5 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Взбиваем яйца на максимальной скорости миксера до светлой пены. Когда яичная масса станет пышной и однородной, постепенно начинаем всыпать сахар (включая ванильный).
2. Вливаем молоко комнатной температуры и масло, хорошо перемешиваем. Вводим муку с разрыхлителем, снова перемешиваем.
3. Вливаем кипяток. Слегка перемешиваем, не взбиваем. Делим тесто пополам и выпекаем в двух кольцах диаметром 18 см. Выпекаем 25-30 минут при температуре 160-170 °C до сухой шпажки. Выключаем духовку и даем бисквиту постоять пару минут. После этого достаем корж, даем немного остыть. Еще теплым заворачиваем бисквит в пленку и убираем в холодильник на ночь.

Шоколадный бисквит

НА ФОРМУ ДИАМЕТРОМ 18 CM

Из этого количества теста получится 3 коржа.

- Сахар – 150 г
- Молоко – 140 г
- Мука – 125 г
- Яйцо – 55 г (1 шт. С1)
- Сливочное масло – 30 г
- Растительное масло – 30 г
- Какао-порошок – 25 г
- Сода – 1/3 ч. л.
- Соль – щепотка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Муку просеиваем, добавляем соду, соль, сахар и какао-порошок.
2. Затем добавляем яйцо, растительное масло, мягкое сливочное масло и молоко. Взбиваем миксером 30 секунд. Выкладываем тесто в кольцо или форму и выпекаем при 170 °C 25-30 минут до сухой шпажки. Бисквит не требует пропитки.
3. Еще теплый бисквит заворачиваем в пленку и убираем в холодильник на ночь. Перед сборкой ровняем, срезая образовавшуюся сверху «шапочку».

” Бисквит готовим заранее. Все ингредиенты для него должны быть комнатной температуры.



телеграм-канал Oshkott blogerov_2

Темпирование шоколада

НАЧИНКИ, МУССЫ, КРЕМЫ, НЕВЕРОЯТНО КРАСИВЫЙ ДЕКОР... ВСЕ ЭТО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ С ШОКОЛАДОМ, ЕСЛИ НЕ БОЯТЬСЯ ЕГО.

Темпирование шоколада (или же кристаллизация) – это процесс нагревания, а затем охлаждения массы до определенных температур. Благодаря этому процессу масло какао затвердевает в такой кристаллической структуре, которая сохраняет блеск и твердость в течение длительного времени.

Мы сначала рушим эту кристаллическую решетку, а затем ее восстанавливаем. Есть несколько способов сделать это, я предпочитаю темпирование «посевом».

ТЕМПЕРИРОВАНИЕ «ПОСЕВОМ»

- Темный шоколад – 300 г
- Пластиковая чаша
- Пирометр
- Силиконовая лопатка
- Микроволновка

При работе с шоколадом температура в помещении должна быть не выше 20-22 °С.

В микроволновой печи импульсами растапливаем 240 г шоколада (до 45-50 °С). Важно не перегреть массу.

Как только шоколад растопился, кладем в него оставшиеся и нерастопленные 60 г шоколада. Тщательно размешиваем, пока все комочки не растопятся. Перемешивая, охлаждаем смесь до 31-32 °С.

Проверяем, затемпировался ли шоколад: окунаем в него чайную ложку и оставляем при комнатной температуре. Через 1-2 минуты шоколад должен стать матовым и затвердеть, если в комнате прохладно.

Если этого не произошло, начинаем процесс заново. Темперировать шоколад можно до 5 раз.

Что дальше?

В чашу с готовым шоколадом опускаем конфеты, зефир, заливаем его в формы, декорируем им десерты. Если шоколад слишком загустел, его можно аккуратно подогреть до 32 °С.

Оставляем изделия при комнатной температуре до застывания шоколада. Полный процесс кристаллизации (затвердевания) шоколада займет 1-3 часа и будет зависеть от температуры в вашем помещении.

★ **Важно:** Для каждого вида шоколада своя температура плавления и работы.

Темный шоколад

Температура плавления – 45-50 °С.

Рабочая температура – 31-32 °С.

Молочный и белый шоколад

Температура плавления – 43-45 °С.

Рабочая температура – 28 °С.

Что значит «растапливать импульсами»? Нагреваем шоколад по 20 секунд, достаем, перемешиваем и снова ставим в микроволновку. Продолжаем до тех пор, пока не растворится весь шоколад и не наберется нужная температура. Если шоколад у вас слишком густой и с ним тяжело работать, добавьте в него растопленное какао-масло (10-20% от шоколадной массы).

★ Для окрашивания белого шоколада используйте только жирорастворимый краситель.



Тенерпам-каһал - @sliv_ot_chocolate



Тел: +7 (495) 114-14-14
@siv_ot_k
perov_2

ЗЕФИР. Основа. Общие правила приготовления

ЗЕФИР ГОТОВИТСЯ ИЗ ЛЮБЫХ ЯГОДНЫХ ИЛИ ФРУКТОВЫХ ПЮРЕ.

Пюре для него легко приготовить дома: берем замороженные (предварительно размораживаем) или свежие ягоды, пробиваем блендером и протираем через сито, если это необходимо.

Исключение составляет пюре из яблок. Ему я посвятила отдельный раздел в этой книге (см. стр. 23).

Замечу, что я готовлю пюре по технологии, не предусматривающей уваривания. Почему?

Ответ прост – это экономия времени! Не нужно дополнительно стоять у плиты и доводить пюре до нужной консистенции, ждать, когда оно остынет... Куда быстрее и проще нагреть до нужной температуры все ингредиенты для сиропа и влить в готовую меренгу. Важно последовательно и четко следовать инструкции: правильно готовить сироп, взбивать меренгу и использовать качественный агар-агар.

Основные действия обычно таковы:

- Используем качественный агар силой 900.
- Доводим сироп до 104 °С.
- Взбиваем меренгу с сахаром до его растворения (это очень важно!).
- Очень медленно и аккуратно вливаем сироп в меренгу, чтобы масса не осела.
- Хорошо взбиваем массу в конце.
- Быстро отсаживаем зефир при температуре 45-47 °С.
- Стабилизируем 8-10 часов.
- Обваливаем в смеси кукурузного крахмала с сахарной пудрой (1 : 1) и раскладываем по коробочкам.

★ Более подробно о технологии приготовления и нюансах будет сказано на страницах с рецептами.

Как хранить зефир?

- Лучше всего использовать для хранения картонную коробку для капкейков. При таком хранении зефир не мокнет и не сохнет (ну, конечно, если не лежит там месяцами).
- Чтобы зефир не подмокал, нужно не спешить и обязательно выдерживать его до полного созревания: от 8 до 12 часов, иногда до суток (зависит от влажности в помещении).
- Только после этого зефир можно обваливать, а затем снова оставить на 2-3 часа. Допускается использование коробки (зефир можно выложить в нее), но крышку закрывать не следует.

Скорая зефирная помощь, или Секреты идеального десерта

Какое пюре использовать?

Можно взять любые свежие или замороженные ягоды и фрукты. Их нужно пюрировать с помощью блендера, по необходимости перетирая через сито, если в пюре есть шкурки или косточки. Пюре для яблочного зефира, повторюсь, мы делаем из запеченных яблок.

Нужно ли замачивать агар-агар перед варкой сиропа?

Нет. По технологии без уваривания пюре варим сироп до 104 °С.

Возможно ли готовить зефир ручным миксером?

Да, все получится, только нужно делать половину порции.

Зефир отсаживают только специальной насадкой?

На самом деле здесь не существует правил, и вы

можете использовать любую насадку, которая вам нравится. Включите фантазию!

Масса не густеет

1. Дело в мощности миксера. Если у вас он слабый (менее 500 Вт), то не взобьет зефирную массу как следует. Готовьте половину порции.
2. См. выше информацию по агар-агару. Важны его сила и качество.

Зефир не стабилизируется, внутри «каша»

1. Проблема в агар-агаре или его силе. Я использую агар силой 900.
2. Сироп недоварен или переварен. Для точного измерения температуры вам нужен термометр.

Зефир плохо сохнет, «плачет» после обсыпки сахарной пудрой

1. Зефир недостаточно долго сушился, он не успел стабилизироваться. Для стабилизации нужно от 6 до 24 часов в зависимости от влажности в помещении.

Половинки не склеиваются

1. Зефир пересушен. Чтобы избежать этой проблемы, необходимо сушить его на силиконовом коврик. Или же смазать дно половинки глюкозным сиропом или нейтральным гелем, а потом склеить.

Зефир не держит форму, расплывается

1. Сироп недоварен. Понадобятся хороший термометр и сотейник с толстым дном. Доводим сироп до 104 °C (при технологии без уваривания пюре). Обязательно помешиваем

массу в процессе варки (агар-агар имеет свойство прилипать ко дну).

2. Плохо взбита меренга, не весь сахар растворился (это также может влиять на влажность зефира). Кроме того, белок с пюре может быть недостаточно взбит.
3. Сироп слишком быстро добавлен в меренгу. Нужно очень медленно вливать сироп, иначе масса станет жиже (а это уже не исправить).
4. Плохой агар-агар. Если все вышеперечисленное было точно выполнено, то дело в агар-агаре. Он является основным загустителем и должен быть качественным. Возможно, дело именно в нем. Купите другой, с силой 900.

Я покупаю в кондитерских магазинах на развес китайский или немецкий агар-агар.

5. Отсадку зефира следует производить при температуре 45-47 °C. Уже при 40 °C агар-агар начинает сгущать массу, но итоге вы получите рыхлый, нестабильный зефир.

И конечно, хорошо взбивайте массу в самом конце, чтобы она держала форму.

Зефир рыхлый, не пружинит

1. Обратите внимание на температуру зефирной массы при отсадке. Агар-агар начинает сгущать массу уже при 40 °C. Как говорилось ранее, лучшая температура здесь – 45-47 °C. Если отсадить зефир при температуре 40 °C, он будет рыхлым. Купите пирометр, чтобы следить за температурой в чаше при взбивании.
2. Важно помнить, что яблочный зефир и зефир из красной смородины отличаются по плотности. Последний будет более воздушным, даже при соблюдении всех технологических моментов, потому что в красной смородине больше кислоты.





Зефир в шоколаде

ЗЕФИР СТАНЕТ АППЕТИТНЕЕ, ЕСЛИ ДОБАВИТЬ К НЕМУ ВСЕМИ ЛЮБИМОЕ ЛАКОМСТВО. ХРУСТЯЩИЙ ТОНКИЙ СЛОЙ ТЕМНОГО ИЛИ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА ПРИДАСТ ЗЕФИРУ ЕЩЕ БОЛЕЕ ВЫРАЗИТЕЛЬНЫЙ ВКУС.

Для того чтобы шоколад был хрустким, не таял в руках и при комнатной температуре, его нужно темперировать.

Как это сделать? О простом способе читайте на странице 30. А здесь мы поговорим о пропорциях для глазури и значимых нюансах. Важно, чтобы шоколад покрывал десерт тонким слоем, значит, он должен обладать высокой текучестью.

На упаковке профессионального шоколада всегда указывают текучесть в каплях. В нашем случае подойдет шоколад с текучестью от трех до пяти капель.

Если вам попался шоколад меньшей текучести, всегда можно добавить какао-масло (от 10 до 20% от объема шоколадной массы). То есть на 100 г шоколада нужно взять 10-20 г какао-масла.

- Чем более обтекаемую форму имеет зефир, тем удобнее покрывать его шоколадом. Например, с десертом в форме ракушки (как на фото) будет легко работать. Форму определяет насадка, в данном случае использовалась «закрытая звезда» диаметром 12 мм с восемью лучами.
- Окунать зефир в шоколад можно уже через час после отсадки.
- Оптимальная температура в помещении – 22 °С, при этом зефир лучше заранее охлаждать.

Так шоколад будет быстрее схватываться.

- Допустимо ли использование белого шоколада? Да, но такой шоколад будет более сладким, поэтому десерт получится на любителя.

Глазурь:

- Шоколад (молочный или темный) – 300 г
- Какао-масло – 30 г

1. Какао-масло растапливаем в микроволновой печи.
2. Отмеряем 240 г шоколада и также растапливаем импульсами в микроволновой печи или на водяной бане. Температура шоколадной массы должна составлять 45-47 °С. Смешиваем шоколад с какао-маслом.
3. Оставшиеся 60 г шоколада подмешиваем в общую шоколадную массу. Все тщательно перемешиваем до тех пор, пока комочки не растают и температура не составит 32-33 °С.
4. Окунаем зефир в шоколад, стряхиваем излишки и выкладываем на силиконовый коврик или пергамент до полного застывания (на это уйдет 1-3 часа). Готовый зефир храним в коробке при комнатной температуре.
5. Убирать зефир в холодильник, чтобы он как следует застыл, не нужно. Если шоколад был правильно темперирован, процесс кристаллизации завершится вне холодильника.

МАРШМЕЛЛОУ.

Тонкости приготовления

ВОЗДУШНЫЕ ПОДУШЕЧКИ МАРШМЕЛЛОУ ДАВНО ПОКОРИЛИ МИР. ВСПОМНИТЕ ДОЛГИЕ ОСЕННИЕ ВЕЧЕРА, КРУЖКИ С ГОРЯЧИМ ШОКОЛАДОМ И СПЕЦИАЛЬНЫМИ ДОБАВКАМИ ДЛЯ СЛАДКОЕЖЕК, ПОДУМАЙТЕ О ЛЕТНИХ ПИКНИКАХ И СЭНДВИЧАХ С ПОДЖАРЕННЫМИ «ЗЕ-ФИРКАМИ».

Теперь вы можете без труда приготовить их дома. Форма, цвет – здесь все на ваше усмотрение. Ниже я расскажу о тонкостях работы с этой сладостью, а мой фирменный рецепт вы найдете на странице 52.

- **Обязательно ли использовать глюкозный сироп?** Можно заменить его на сахар или мед. В первом случае маршмеллоу быстрее покроется сахарной корочкой. Во втором – будет иметь привкус меда.

- **Как придать маршмеллоу другой вкус?** Нужно заменить 30% воды в сиропе на сок или пюре ягод или фруктов без косточек.

- **Как сделать шоколадные маршмеллоу?** Нужно растопить шоколад и вылить на поверхность маршмеллоу (масса должна быть уже в форме). Затем взять деревянную шпажку и все быстро перемешать. Получатся красивые шоколадные разводы.

- **Масса слишком быстро густеет.** Помните, что всегда можно слегка подогреть массу в микроволновке. Будет достаточно 5-8 секунд.

- **Масса не отходит от формы.** Смазывайте форму растительным маслом, тогда у вас не будет проблем с извлечением пласта.

- **Маршмеллоу мокнет после приготовления.** Особенность этой сладости заключается в том, что она отдает влагу в течение суток после приготовления. Разрезав пласт и обваляв кусочки в крахмале, не убирайте их сразу в коробку. Очень важно дать кусочкам полежать на воздухе.

- **Как сделать ровные кубики?** Уберите маршмеллоу в морозилку на 30-40 минут, а уже после нарежьте.

- **Хранение.** Лучше всего хранить в зип-пакете или герметичном контейнере. Срок хранения – от 1 до 3 месяцев.



Тенерпам-каһал - @sliv_or_blog_12



Tere
am-k
erov

БЕЗЕ *и* СУФЛЕ

САМА НЕЖНОСТЬ В ВАШИХ РУКАХ.
ЛЕГКИЕ, КАК ОБЛАКА НА ВЕСЕННЕМ
НЕБЕ, ЭТИ ДЕСЕРТЫ ВНЕ ВРЕМЕНИ И
НЕ ЗАВИСЯТ ОТ КАПРИЗОВ МОДЫ. ОНИ
ХОРОШИ И ЛЮБИМЫ ВСЕГДА.



Шоколадное безе

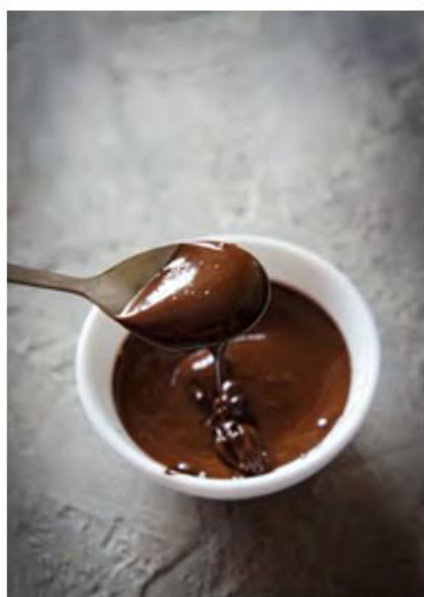
ЭТОТ ВАРИАНТ ПРИДЕТСЯ ПО ДУШЕ НАСТОЯЩИМ СЛАДКОЕЖКАМ. ШОКОЛАДНО-ШОКОЛАДНО И ЕЩЕ РАЗ В ШОКОЛАДЕ, ФАНТАСТИКА! В ЭТОТ РАЗ ДАЖЕ НЕ НУЖНО ДУМАТЬ НАД ФОРМОЙ: ВЫКЛАДЫВАЕМ ЛОЖКОЙ, СУШИМ ЧАС В ДУХОВКЕ – И НЕОБЫЧНЫЙ ДЕСЕРТ УЖЕ У ВАС В ТАРЕЛКЕ.

БЕЗЕ:

- Сахар – 200 г
- Белки – 100 г
- Темный шоколад – 50 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1.** Шоколад аккуратно растапливаем в микроволновой печи (прогреваем 15 секунд, перемешиваем, повторяем, пока вся масса не растает) или на водяной бане. Даем шоколаду остыть.
- 2.** Готовим водяную баню. Берем меньшую по диаметру кастрюлю, чем чаша для взбивания. Наливаем столько воды, чтобы она не касалась дна чаши, которая будет стоять сверху.
- 3.** Белки отделяем от желтков очень аккуратно. Важно, чтобы желток не попал в белок, иначе белок не взобьется.
- 4.** Соединяем белки с сахаром, ставим на водяную баню и начинаем взбивать на низких оборотах миксера в течение 2 минут. Затем прибавляем скорость до средней и взбиваем еще 2 минуты. Следим за тем, чтобы масса не нагрелась выше 60 °С, так как белки могут свернуться. Снимаем с бани и взбиваем на максимальных оборотах миксера 3-4 минуты, пока масса не остынет до 30 °С. Масса должна стать очень плотной.
- 5.** В готовую меренгу выливаем шоколад, парой движений лопатки перемешиваем смесь. Не нужно, чтобы шоколад и меренга полностью объединились, масса может стать жидкой.
- 6.** На подготовленный лист пергамента ложкой выкладываем безе. Сушим в духовке при 80 °С 1 час. Оставляем в духовке до остывания.







Меренговый рулет с вишнево-клюквенной начинкой

НАСТОЯЩИЙ ХИТ МОЕГО БЛОГА НЕПРЕМЕННО ДОЛЖЕН БЫТЬ В ЭТОЙ КНИГЕ И...
КОНЕЧНО ЖЕ, НА ВАШЕМ СТОЛЕ!

КОНФИ:

- Пюре из вишни – 30 г
- Пюре из клюквы – 30 г
- Сахар – 20 г
- Кукурузный крахмал – 6 г

МЕРЕНГА:

- Сахар – 300 г
- Сахарная пудра – 40 г
- Белки – 200 г (около 6 шт. С1)
- Кукурузный крахмал – 40 г

КРЕМ:

- Маскарпоне или творожный сыр – 300 г
- Сливки жирностью 33% – 100 мл
- Сахарная пудра – 1 ст. л. (по желанию)



*Лучше подать рулет
в течение суток.
А если готовый
десерт подморозить,
будет еще вкуснее.*

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

КОНФИ

1. Сахар смешиваем с крахмалом.
2. Пюре ягод кладем в сотейник и доводим до 40 °С. Аккуратно «дождем» вводим сахар с крахмалом, тщательно перемешиваем. Доводим до кипения и провариваем 1 минуту. Перекладываем в мешок и остужаем.

МЕРЕНГА

1. Белки должны быть комнатной температуры. Аккуратно отделяем их от желтков. Взбиваем белки до легкой пены, добавляем сахар. Продолжаем взбивать еще 7-10 минут, до растворения сахара. Добавляем крахмал и сахарную пудру, быстро перемешиваем лопаткой.
2. Духовку нагреваем до 170 °С. По противню, застеленному пергаментом, распределяем меренгу. Слой не должен быть слишком тонким. По желанию посыпаем миндальными лепестками или фисташковой крошкой.
3. Ставим противень в духовку на 25-30 минут, снижаем температуру до 150 градусов и выпекаем до слегка золотистого цвета. Верх меренги не должен быть липким, при этом важно не пересушить пласт. Достаем пласт из духовки, переворачиваем на другой лист пергамента или силиконовый коврик. Снимаем верхний слой пергамента и даем рулету остыть.

КРЕМ

1. Охлажденные сливки взбиваем с сахарной пудрой и маскарпоне (или творожным сыром). Важно не перевзбить массу.

СБОРКА

1. Распределяем крем по поверхности рулета, оставляя место по краям. Сверху выдавливаем из мешка конфи. Сворачиваем рулет и убираем на 2 часа в холодильник.

Пирожное «Павлова» с ягодным соусом

ХРУСТЯЩЕЕ БЕЗЕ СНАРУЖИ, НЕЖНОЕ, КАК ОБЛАЧКО, СУФЛЕ ВНУТРИ, ЯРКАЯ КЛУБНИЧНАЯ НАЧИНКА И НАСЫЩЕННЫЙ СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ. ПОПРОБОВАВ ОДНУ ЛОЖЕЧКУ, ВЫ ТОЧНО УТОНЕТЕ В МНОГОГРАДНОСТИ ВКУСОВ И ТЕКСТУР!

НА 5 ШТУК
ИНГРЕДИЕНТЫ:

КЛУБНИЧНОЕ КОНФИ:

- Пюре из клубники – 60 г
- Сахар – 20 г
- Кукурузный крахмал – 3 г
- Желатин силой 220 блюм (порошковий) – 2 г (+ 10 мл воды)

МЕРЕНГА:

- Сахар – 200 г
- Белки – 100 г (около 2,5 шт. С1)
- Кукурузный крахмал – 1 ст. л.
- Лимонный сок – 1 ст. л.

КРЕМ:

- Маскарпоне – 250 г
- Сливки жирностью 33% – 50 г
- Сахарная пудра – 10 г

КРОМЕ ТОГО:

- Ягоды для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

КЛУБНИЧНОЕ КОНФИ

1. Клубнику (свежую или замороженную) измельчаем блендером в пюре. Сахар смешиваем с крахмалом. Желатин замачиваем в 10 мл воды.
2. В сотейнике нагреваем пюре до 40 °С и «дождиком» вводим сахар с крахмалом. Все тщательно перемешиваем. Провариваем пюре около 1 минуты, постоянно помешивая. Даем немного остыть и вводим предварительно растопленный желатин. Переливаем начинку в кондитерский мешок и даем остыть.

МЕРЕНГА

1. Готовим водяную баню: берем кастрюлю, меньшую по диаметру, чем чаша для взбивания. Наливаем столько воды, чтобы она не касалась дна чаши, которая будет стоять сверху.
2. Соединяем белки с сахаром, ставим на водяную баню и взбиваем на низких оборотах миксера в течение 2 минут. Затем прибавляем скорость до средней и взбиваем еще 2 минуты. Следим за температурой массы, она не должна превышать 60 °С, иначе белки свернутся.
3. Снимаем миску с бани и взбиваем на максимальных оборотах миксера 3-4 минуты, пока масса не станет плотной и не остынет до 30 °С. В меренгу



”

Белки для меренги
должны быть
без малейшей
примеси желтка,
иначе взбить их не
получится.





”

Крахмал в начинку лучше вводить при низких температурах и вместе с сахаром, иначе могут образоваться комочки.

”

Через некоторое время от влажности крема безе может потечь, лучше не затягивать с подачей. Можно изолировать безе от крема растопленным шоколадом или какао-маслом.

вводим лимонный сок и крахмал. Перекладываем смесь в мешок с насадкой и отсаживаем полоски безе. Должно получиться 10 половинок безе (10 x 5 см).

4. Безе сушим в духовке при 80 °C на 1 час. Оставляем остывать также в духовке.

КРЕМ

1. Охлажденные сливки и маскарпоне взбиваем на минимальных оборотах миксера до объединения. Взбиваем аккуратно, маскарпоне легко перевзбить, и он расслоится. Сахарную пудру добавляем по желанию (само безе сладкое).

2. Перекладываем крем в мешок с насадкой. Отсаживаем его на одну из половинок безе, сверху выдавливаем ягодную начинку. Накрываем второй половинкой безе и сверху также выдавливаем крем. Украшаем ягодами.





Төнерпам-каһар - @sliv_ot_blogger - 2



«Птичье молоко» с малиной и фисташками

ВКУС ДЕТСТВА И ЛЮБИМЕЙШИЙ ДЕССЕРТ МИЛЛИОНОВ? ДА, ИМЕННО ТАК! И ОН МОЖЕТ БЫТЬ ЕЩЕ ЛУЧШЕ, ДОПОЛНИМ ЕГО СОЧНОЙ МАЛИНОЙ И НЕЖНОЙ ФИСТАШКОВОЙ ПАСТОЙ.

НА ФОРМУ 18 X 18 CM

МАЛИНОВЫЙ СЛОЙ:

- Сахар – 200 г
- Сливочное масло – 130 г
- Глюкозный сироп – 100 г
- Сгущенное молоко – 100 г
- Вода – 60 мл
- Белки – 60 г (около 1,5 шт. С1)
- Пюре из малины – 80 г
- Агар-агар – 7 г
- Лимонная кислота – 1 г

ФИСТАШКОВЫЙ СЛОЙ:

- Сахар – 200 г
- Сливочное масло – 130 г
- Сгущенное молоко – 100 г
- Глюкозный сироп – 100 г
- Белки – 60 г (около 1,5 шт. С1)
- Фисташковая паста – 25 г
- Вода – 120 мл
- Агар-агар – 7 г
- Лимонная кислота – 1 г

КРОМЕ ТОГО:

- Ягодный порошок (измельченные сублимированные ягоды), фисташковая крошка или растопленный шоколад для декора.



Сливочное масло, сгущенное молоко и пюре должны быть одинаковой комнатной температуры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Заранее готовим форму (квадратную или круглую металлическую рамку или силиконовую форму). Выстилаем дно пищевой пленкой и ставим форму на твердую поверхность (например, на доску).

МАЛИНОВЫЙ СЛОЙ

1. В сотейнике смешиваем воду, пюре, агар-агар, сахар и сироп глюкозы. Ставим на огонь, помешивая, доводим до 107-108 °С. В это время взбиваем сливочное масло добела и в два-три захода добавляем сгущенку.
2. Когда сироп прогреется до 104-106 °С, начинаем взбивать белки (они должны быть комнатной температуры). Взбиваем до пышной пены сначала на низких оборотах миксера, затем на средних. Добавляем лимонную кислоту. Долго взбивать белки не нужно. Чем больше крупных пузырьков в белке, тем воздушнее получатся конфеты.
3. Как только сироп нагреется до 107-108 °С, начинаем по краю вливать его в чашу с белком. Увеличиваем скорость миксера и продолжаем взбивать. Масса станет густой и пышной. Ждем, пока она остынет до 50 °С. Порциями добавляем сгущенку с маслом.
4. Быстро выливаем смесь в форму. Убираем в холодильник и начинаем готовить второй слой.

ФИСТАШКОВЫЙ СЛОЙ

1. Для фисташкового слоя в сотейнике смешиваем воду, агар-агар, сахар и сироп глюкозы. Ставим на огонь, помешивая, доводим до 107-108 °С. В это время взбиваем сливочное масло добела и в два-три захода добавляем сгущенку. Кладем фисташковую пасту, еще раз перемешиваем.
2. Дальнейший процесс идентичен приготовлению малинового слоя (см. выше). Готовый фисташковый слой выливаем поверх малинового. Ставим в холодильник на 4 часа или на ночь.
3. Когда пласт застынет, достаем его из формы и нарезаем. Обваливаем каждую конфету в ягодном порошке, фисташковой крошке или окунаем в шоколад.

► Очередность слоев не важна, вы сами выбираете, какой будет первым. Слои готовятся отдельно.

Маршмеллоу

ГОТОВЬТЕ ЭТИ ВОСХИТИТЕЛЬНЫЕ ТЯНУЩИЕСЯ КОНФЕТЫ ВМЕСТЕ С ДЕТЬМИ. ЭКСПЕРИМЕНТИРУЙТЕ С ЦВЕТАМИ И ФОРМАМИ, СВАРИТЕ МНОГО КАКАО И УСТРОЙТЕ БОЛЬШОЙ ПРАЗДНИК. ВАШИ МАЛЕНЬКИЕ ПОМОЩНИКИ БУДУТ В ВОСТОРГЕ!

МАРШМЕЛЛОУ:

- Сахар – 200 г
- Вода – 110 г
- Глюкозный сироп – 100 г
- Желатин силой 220 bloom (порошковый) – 23 г (+ 120 мл воды)
- Сахарная пудра для обсыпки – 2 ст. л.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1.** Замачиваем желатин. В сотейник наливаем воду, добавляем сахар и доводим до 112 °С. Выключаем огонь и, как только сойдут пузырьки, добавляем желатиновую массу. Предварительно растапливать желатин не нужно.
- 2.** Начинаем взбивать в чаше глюкозный сироп. По краю вливаем горячую желатиновую массу. Взбиваем на высокой скорости около 10 минут, до мягких пиков. Перекладываем смесь в кондитерский мешок.
- 3.** Идеальная температура массы для приготовления – 30 °С. Если масса остыла, подогреваем ее в микроволновке (3-5 секунд). Часть ее можно окрасить гелевым красителем.
- 4.** Пергамент обильно посыпаем сахарной пудрой. Делаем в мешке отверстие необходимого диаметра и выдавливаем полосы любой длины. Как только маршмеллоу схватится, его можно обсыпать пудрой и нарезать ножницами на «бочонки». В свою очередь для «узелков» оставляем полоски длиной 10-12 см и завязываем. Чтобы получить кубики, нужно вылить массу в предварительно смазанную маслом рамку и разровнять. Режем застывший пласт промасленным ножом и обваливаем в сахарной пудре.
- 5.** Оставляем при комнатной температуре на 6-8 часов и время от времени переворачиваем маршмеллоу.

► О нюансах приготовления читайте на странице 38.

”

Если масса остыла и ее трудно отсадить, маршмеллоу всегда можно подогреть в микроволновке (3-5 секунд).





Конфеты-суфле «Сливочное манго»

ПОГОВОРИМ ОБ ИДЕАЛЬНЫХ СОЧЕТАНИЯХ? ВЫ, КОНЕЧНО, НАЗОВЕТЕ С ДЕСЯТОК САМЫХ УДАЧНЫХ: КОФЕ И СЛИВКИ, МАЛИНА И ШОКОЛАД. А КАК НАСЧЕТ НЕЖНОГО СЫРА И СПЕЛОГО МАНГО? РУЧАЮСЬ, ЭТОТ ДУЭТ СТАНЕТ ВАШИМ НОВЫМ ФАВОРИТОМ.

НА ФОРМУ ДЛЯ КОНФЕТ 20 X 25 CM

ОСНОВА:

- Маскарпоне – 150 г
- Пюре из манго – 100 г
- Сливки жирностью 33% – 70 г

СИРОП:

- Сахар – 350 г
- Вода – 230 г
- Белки – 110 г (около 4 шт. С1)
- Агар-агар – 8 г
- Лимонная кислота – 2 г

КРОМЕ ТОГО:

- Сублимированная малина, вафельная крошка, кокосовая стружка для обваливания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Заранее готовим форму для конфет: застилаем дно пленкой и ставим на твердую поверхность.
2. Манго, сливки и маскарпоне взбиваем миксером до объединения. По желанию для более яркого цвета в крем можно добавить каплю желтого красителя.
3. Воду, сахар и агар-агар смешиваем в сотейнике, доводим до 110 °С. Одновременно начинаем взбивать до пышной пены белки (комнатной температуры) с лимонной кислотой. Горячий сироп тонкой струйкой вливаем во взбивающиеся белки. Масса увеличится в объеме. Как только температура белковой массы достигнет 50 °С, по частям добавляем манговый крем. Быстро и тщательно перемешиваем.
4. Выливаем в форму и убираем на холод на пару часов. Разрезаем на кусочки и обваливаем в любой добавке: в кусочках сублимированной малины (добавляем кислинку), вафельной крошке или кокосовой стружке.

”

Нет специальной формы для конфет? Не беда, можно использовать любую силиконовую или металлическую форму, имеющуюся у вас дома.



Конфеты-суфле «Апельсин-клюква»

ВКЛЮЧАЕМ СВЕЖЕСТЬ И СОЧНОСТЬ НА МАКСИМУМ! ЕСЛИ ОБЫЧНО ВЫ ПРОПУСКАЕТЕ ДЕСЕРТЫ, СЧИТАЯ ИХ СЛИШКОМ ПРИТОРНЫМИ, ВОТ ОТЛИЧНЫЙ ПОВОД ПЕРЕДУМАТЬ.

НА ФОРМУ ДЛЯ КОНФЕТ 18 X 18 CM

ОСНОВА:

- Маскарпоне – 150 г
- Сливки жирностью 33% – 70 г
- Клюква – 50 г
- Апельсин – 1 шт.

СИРОП:

- Сахар – 350 г
- Вода – 230 г
- Белки – 110 г
- Агар-агар – 8 г
- Лимонная кислота – 1 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

ОСНОВА

1. Охлажденные сливки и маскарпоне взбиваем до объединения на средних оборотах миксера. С апельсина снимаем цедру, вырезаем мякоть без перегородок. Клюкву и мякоть апельсина превращаем в пюре с помощью блендера. Протираем через сито и отмеряем по 50 г каждого пюре.

СИРОП

1. Варим сироп из пюре, агар-агара, воды и сахара (до 107-108 °C). Когда сироп достигнет 104 градусов, начинаем взбивать белки с лимонной кислотой до пышной пены. Готовый сироп аккуратно вливаем по краю чаши в белки. Взбиваем на высоких оборотах, масса увеличится в объеме и загустеет. При температуре массы 50 °C по частям вводим сливочную основу. Взбиваем до однородности.

2. В самом конце добавляем цедру и выливаем массу в форму. Даем стабилизироваться 3-4 часа и нарезаем.

Используйте рамку или силиконовую форму для приготовления этого лакомства. Квадратная рамка особенно удобна, так конфеты легко разрезать на ровные квадратики.

”

Как подготовить рамку? Нужно сделать дно из пищевой пленки и поставить рамку на ровную твердую поверхность. Смазывать бока не нужно. После стабилизации массы советую провести ножом по краям, так рамку будет легко удалить.



Төнеграм-каһаң - @sliv_ot_blogerov_2



Тенерпам-канса - @stivoblogerov

ЗЕФИР

ИДЕАЛЬНОЕ, НЕЗЕМНОЕ, ЯРКОЕ И...
ВСЕ ЖЕ ДОМАШНЕЕ, СДЕЛАННОЕ
ВРУЧНУЮ ЛАКОМСТВО. ГОТОВЬТЕ КАК
В ЛУЧШИХ КОНДИТЕРСКИХ, ГОТОВЬТЕ
ЛУЧШЕ, ЧЕМ ОНИ!



Зефир «Яблоко с корицей»

ЭТО НАСТОЯЩАЯ ЗЕФИРНАЯ КЛАССИКА! ЕСЛИ ВЫ ВПЕРВЫЕ ГОТОВИТЕ ЗЕФИР, НАЧНИТЕ ИМЕННО С ЭТОГО РЕЦЕПТА.

НА 22-24 ШТУКИ

СИРОП:

- Сахар – 200 г
- Вода – 150 мл
- Пюре из яблок – 200 г
- Глюкозный сироп – 100 г
- Агар-агар – 8 г
- Корица – 1 ч. л.

МЕРЕНГА:

- Белки – 80 г (около 2 шт. С1)
- Сахар – 70 г

КРОМЕ ТОГО:

- Сахарная пудра и кукурузный крахмал в пропорции 1 : 1 для обваливания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В сотейник кладем пюре, агар-агар, сахар. Добавляем воду, корицу и глюкозу.

Сразу же отдельно начинаем взбивать белки для меренги. Взбиваем на низкой скорости до «пивной пены», затем в два-три захода добавляем сахар и увеличиваем скорость до средней. Взбиваем до растворения сахара.

Сироп варим, постоянно помешивая, до 104 °С. Он будет напоминать густой кисель.

2. Готовый сироп медленно вливаем в меренгу по краю чаши. Увеличиваем скорость и взбиваем до плотности еще 1-2 минуты. Следим за температурой: масса не должна остыть до 40 °С, иначе начнется процесс стабилизации агара и зефир не получится. Лучшая температура для отсадки – 45-47 °С. Обязательно используем пирометр.

Действуем быстро: выкладываем массу в мешок и выдавливаем на пергамент.

3. Оставляем до полной стабилизации, а затем склеиваем половинки и обваливаем в смеси сахарной пудры и крахмала.

► Рецепт базового яблочного пюре см. на странице 23.





Зефир «Ягодный глинтвейн»

ЛЮБИТЕЛЯМ ГОРЯЧЕГО АРОМАТНОГО НАПИТКА ПОСВЯЩАЕТСЯ. ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В СНЕЖНУЮ ЗИМУ! ДА ЗДРАВСТВУЮТ ПРЕДПРАЗДНИЧНЫЕ ХЛОПОТЫ, БЛЕСК МИШУРЫ, ПОИСК ПОДАРКОВ, КЛЕТЧАТЫЕ ПЛЕДЫ, КАТАНИЯ НА КОНЬКАХ И СОЧНЫЕ ЯГОДЫ.

НА 22-24 ШТУКИ

СИРОП:

- Сахар – 200 г
- Вода – 100 мл
- Пюре из вишни – 100 г
- Пюре из клюквы – 70 г
- Пюре из черной смородины – 30 г
- Глюкозный сироп – 100 г
- Агар-агар – 10 г

МЕРЕНГА:

- Белки – 80 г (около 2 шт. С1)
- Сахар – 70 г

КРОМЕ ТОГО:

- Сахарная пудра и кукурузный крахмал в пропорции 1 : 1 для обваливания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В сотейник кладем пюре, агар-агар и сахар. Добавляем воду и глюкозу. Сразу же отдельно начинаем взбивать белки для меренги. Взбиваем его на низкой скорости до «пивной пены», затем в три захода добавляем сахар и повышаем скорость до средней. Взбиваем около 5 минут до растворения сахара.

2. Сироп варим, постоянно помешивая, до 104 °С. Он будет напоминать густой кисель.

3. Готовый сироп медленно вливаем в меренгу по краю чаши. Увеличиваем скорость и взбиваем до плотности, еще 1-2 минуты. Следим за температурой: масса не должна остыть до 40 °С, иначе начнется процесс стабилизации агара и зефир не получится. Лучшая температура для отсадки – 45-47 °С. Обязательно используем пирометр.

Действуем быстро: выкладываем массу в мешок и выдавливаем на пергамент. Оставляем для стабилизации на 5-12 часов в зависимости от влажности в помещении (а просто дегустировать можно уже через 15 минут!).

4. Через 3 часа скрепляем половинки (если нужно) и обваливаем в смеси сахарной пудры и кукурузного крахмала. Оставляем на 2 часа или более, затем упаковываем.



Используйте любые другие ягоды по своему вкусу, чтобы получить уникальный зефир.



Зефир «Вишня-слива-кардамон»

ГОТОВЫ К СОЛНЕЧНОМУ ЛЕТУ И НОСТАЛЬГИИ? ПРИГОТОВИТЬ ЭТОТ ЗЕФИР – БУДТО ПЕРЕНЕСТИСЬ В ЖАРКИЙ ДЕНЬ, В ТЕНЬ СТАРОГО САДА. СОБРАТЬ В ПЛЕТЕННЫЕ КОРЗИНЫ СПЕЛЫЕ ФРУКТЫ, ВСПОМНИТЬ О ЛЮБИМЫХ СПЕЦИЯХ И ПРИГОТОВИТЬ ЧТО-ТО ВОЛШЕБНОЕ!

НА 22-24 ШТУКИ

СИРОП:

- Сахар – 250 г
- Пюре из сливы – 100 г
- Пюре из вишни – 100 г
- Вода – 100 мл
- Глюкозный сироп – 50 г
- Агар-агар – 10 г
- Кардамон (молотый) – 1/3 ч. л.

МЕРЕНГА:

- Белки – 80 г (около 2 шт. С1)
- Сахар – 70 г

КРОМЕ ТОГО:

- Сахарная пудра и кукурузный крахмал в пропорции 1 : 1 для обваливания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- 1.** В сотейник кладем пюре, агар-агар, сахар и кардамон. Добавляем воду и глюкозу. Сразу же отдельно начинаем взбивать белки для меренги. Взбиваем его на низкой скорости до «пивной пены», затем в три захода добавляем сахар и повышаем скорость до средней. Взбиваем около 5 минут, до растворения сахара. Сироп варим, постоянно помешивая, до 104 °С. Он будет напоминать густой кисель.
- 2.** Готовый сироп медленно вливаем в меренгу по краю чаши. Увеличиваем скорость и взбиваем до плотности, еще 1-2 минуты. Следим за температурой: масса не должна остыть до 40 °С, иначе начнется процесс стабилизации агара и зефир не получится. Лучшая температура для отсадки – 45-47 °С. Обязательно используем пирометр.
- 3.** Действуем быстро: выкладываем массу в мешок и выдавливаем на пергамент. Оставляем для стабилизации на 5-12 часов в зависимости от влажности в помещении (а просто дегустировать можно уже через 15 минут!).
- 4.** Через 3 часа скрепляем половинки (если нужно) и обваливаем в смеси сахарной пудры и кукурузного крахмала. Оставляем на 2 часа или более, затем упаковываем.



рецепт - @sliv_o_bloggerov



Кофейный зефир

НАСЫЩЕННАЯ И НЕЖНАЯ СЛАДОСТЬ ВЫЗЫВАЕТ НАСТОЯЩУЮ ЗАВИСИМОСТЬ! ТЕПЕРЬ К УТРЕННЕЙ ЧАШЕЧКЕ КАПУЧИНО ВЫ БУДЕТЕ ДОБАВЛЯТЬ ЭТОТ ЗЕФИР, ОТ НЕГО ПРОСТО НЕВОЗМОЖНО ОТКАЗАТЬСЯ.

НА 22-24 ШТУКИ

СИРОП:

- Сахар – 200 г
- Вода – 120 мл
- Пюре из яблок – 200 г
- Глюкозный сироп – 100 г
- Агар-агар – 8 г
- Растворимый кофе – 5 г

МЕРЕНГА:

- Белок – 80 г (около 2 шт. С1)
- Сахар – 70 г

КРОМЕ ТОГО:

- Сахарная пудра и кукурузный крахмал в пропорции 1 : 1 и 1 ч. л. растворимого кофе для обваливания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В сотейник кладем пюре, агар-агар и сахар. Добавляем воду, глюкозу и кофе. Сразу же отдельно начинаем взбивать белки для меренги. Взбиваем на низкой скорости до «пивной пены», затем в два-три захода добавляем сахар и увеличиваем скорость до средней. Взбиваем до растворения сахара (около 5 минут).

2. Сироп варим, постоянно помешивая, до 104 °С. Он будет напоминать густой кисель. Готовый сироп медленно вливаем в меренгу по краю чаши. Увеличиваем скорость и взбиваем до плотности, еще 1-2 минуты. Следим за температурой: масса не должна остыть до 40 °С, иначе начнется процесс стабилизации агара и зефир не получится. Лучшая температура для отсадки – 45-47 °С. Обязательно используем пирометр.

3. Действуем быстро: выкладываем массу в мешок и выдавливаем на пергамент. Оставляем до полной стабилизации на 5-12 часов, затем обваливаем в смеси сахарной пудры, измельченного кофе и крахмала. Оставляем еще на 2 часа или более.

”

Лучше использовать качественный растворимый кофе, а не свежесваренный, последний даст зефиру горчинку.

Шоколадный зефир с вишневым центром

ПРЕДСТАВЬТЕ СЕБЕ ИДЕАЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ. ВОЗМОЖНО, В НЕМ БУДЕТ МНОГО ШОКОЛАДА И ВИШНИ. А КАК НАСЧЕТ ТОГО, ЧТОБЫ ОН БЫЛ ЛЕГКИМ И ВОЗДУШНЫМ, КАК ОБЛАКА?

ВИШНЕВАЯ НАЧИНКА:

Готовим заранее

- Вишня – 100 г
- Сахар – 50 г
- Вода – 30 мл
- Кукурузный крахмал – 5 г
- Желатин силой 220 блюм (порошковый) – 3 г (+ 15 мл воды)

ШОКОЛАДНЫЙ ЗЕФИР:

- 1 порция яблочного зефира (рецепт см. на стр. 60)
- 50 г молочного или темного шоколада

КРОМЕ ТОГО:

- Сахарная пудра и какао-порошок в пропорции 1 : 1 для обваливания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

ВИШНЕВАЯ НАЧИНКА

1. Желатин замачиваем в воде комнатной температуры. Вишню измельчаем при помощи блендера. Сахар смешиваем с крахмалом.
2. Пюре из вишни нагреваем до 40 °С, «дождиком» вводим сахар с крахмалом. Тщательно перемешиваем, доводим до кипения. Провариваем около 1 минуты, постоянно помешивая. Снимаем с огня и вводим предварительно растопленный желатин. Перекладываем начинку в кондитерский мешок и остужаем.

ШОКОЛАДНЫЙ ЗЕФИР

1. Шоколад растапливаем и охлаждаем. В готовую зефирную массу сверху выдавливаем шоколад и сразу, не перемешивая, выкладываем ее в мешок. Снова выдавливаем шоколад и перекладываем в мешок. Повторяем несколько раз. При выдавливании из мешка масса немного перемешается, и зефир получится с шоколадным вкусом.
2. Отсаживаем первый завиток зефира, в центр выдавливаем начинку. Сверху закрываем вторым завитком. Оставляем до полной стабилизации. Обваливаем в смеси какао-порошка и сахарной пудры.

Для того чтобы начинка быстрее остыла, стоит положить мешок в чашу с холодной водой.

”

Нельзя вмешивать в зефирную массу разом весь шоколад. Она осядет, и вы не сможете отсадить зефир.





Зефир-сэндвичи

ПРОСТОЙ ЗЕФИР УДАЕТСЯ БЕЗ ТРУДА, И ХОЧЕТСЯ ПОПРОБОВАТЬ ЧТО-ТО НОВОЕ? РЕКОМЕНДУЮ ЭТОТ РЕЦЕПТ! ТАКИЕ «СЭНДВИЧИ» ЛЮБЯТ ВЗРОСЛЫЕ И ДЕТИ, ОНИ УКРАСЯТ ЛЮБОЙ ПРАЗДНИК И СДЕЛАЮТ БУДНИ ГОРАЗДО КРАШЕ.

НА 12 ШТУК

ЗЕФИР:

- Зефирная масса по любому рецепту из книги

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:

- Мука – 100 г
- Сливочное масло (холодное) – 50 г
- Сахарная пудра – 35 г
- Желток – 20 г (1 шт. С1)
- Сливки жирностью 33% – 15 г
- Ванильный экстракт или ванильный сахар – по вкусу
- Разрыхлитель – 1/3 ч. л.
- Соль – 2 г

КОНФИТЮР:

- Пюре из любых ягод или фруктов – 150 г
- Сахар – 40 г
- Кукурузный крахмал – 20 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

ПЕЧЕНЬЕ

1. Холодное масло, нарезанное кубиками, смешиваем в чаше миксера с мукой, разрыхлителем и сахарной пудрой. В отдельной посуде смешиваем желток, сливки, соль, ваниль. Добавляем к масляно-мучной смеси, перемешиваем максимум 1 минуту.
2. Перекладываем тесто на рабочую поверхность, вымешиваем руками также не более 1 минуты до полной однородности. Тесто получится мягким и не будет липнуть к рукам. Раскатываем на пергаменте в пласт толщиной 2 мм. Не складывая, убираем пласт теста в холодильник на 30 минут.



”

Чтобы сделать тесто цветным, добавьте краситель на этапе замешивания.

Для более интересного вкуса внутрь зефир-сэндвичей можно добавить ягодный или фруктовый конфитюр.





3. После этого вырезаем из теста нужное количество кружочков (сердец или других фигурок) и выпекаем при 180 °С 3-5 минут. После выпечки даем полностью остыть.

4. На нижнее печенье в два слоя выдавливаем зефирную массу. Накрываем еще одним печеньем. Даем стабилизироваться.

КОНФИТЮР:

1. В сотейник кладем пюре. Сахар смешиваем с крахмалом и вводим его «дождем», когда масса прогреется до 30-40 °С.

2. Тщательно перемешиваем и доводим до кипения. Когда смесь загустеет, перекладываем ее в кондитерский мешок и охлаждаем.

При сборке выдавливаем начинку в центр зефирной массы.

”

Форму и вкус вы можете менять по своему усмотрению, каждый раз создавая что-то новое и необычное.





Зефирный торт-рулет

ХОТИТЕ СРАЗИТЬ ГОСТЕЙ НАПОВАЛ И УДИВИТЬ ДАЖЕ САМЫХ ИСКУШЕННЫХ СЛАДКОЕЖЕК? СКОРЕЕ ГОТОВЬТЕ ЭТОТ ТОРТ. В НЕМ ВОЗДУШНЫЙ БИСКВИТ СОЧЕТАЕТСЯ С СОЧНОЙ ЯГОДНОЙ НАЧИНКОЙ И ДОПОЛНЕН НЕЖНЫМ КЛУБНИЧНЫМ ЗЕФИРОМ. НАСТОЯЩАЯ ЛЕТНЯЯ СКАЗКА В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ ГОДА!

НА КОЛЬЦО ДИАМЕТРОМ 18 СМ

Вес торта – 1,5 кг

БИСКВИТ:

- Сахар – 120 г
- Яйца – 110 г (около 4 шт. С1)
- Мука – 100 г
- Разрыхлитель – 3 г
- Соль – 1 г
- Растительное масло – 35 г

КЛУБНИЧНАЯ ПРОПИТКА:

- Вода – 60 мл
- Сахар – 50 г
- Пюре из клубники – 30 г

КЛУБНИЧНАЯ НАЧИНКА:

- Пюре из клубники – 200 г
- Сахар – 50 г
- Агар-агар – 5 г

КЛУБНИЧНЫЙ ЗЕФИР

СИРОП:

- Сахар – 150 г
- Пюре из клубники – 100 г
- Вода – 60 мл
- Агар-агар – 4 г

МЕРЕНГА:

- Белки – 50 г
- Сахар – 50 г

КРЕМ ДЛЯ ВЫРАВНИВАНИЯ:

- Творожный сыр – 320 г
- Сливки жирностью 33% – 55 мл
- Сахарная пудра – 50 г

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

- Свежие ягоды

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

БИСКВИТ

1. Яйца комнатной температуры сначала взбиваем до пузырьков. Затем добавляем сахар и взбиваем до плотной, пышной массы. Вливаем масло.
2. Муку просеиваем и соединяем с солью и разрыхлителем. К яичной смеси добавляем 1/3 муки и вымешиваем лопаткой. Добавляем остальную часть муки и аккуратно, складывающими движениями снизу вверх, объединяем смеси.
3. Противень 30 x 40 см выстилаем пергаментом и смазываем маслом. Распределяем по нему бисквитное тесто. Выпекаем при 170 °С 10-12 минут.
4. Готовый корж снимаем с пергаментов, срезаем неровные края и делим на четыре полоски шириной 10 см. Заворачиваем их в пленку и убираем в холодильник на пару часов.

КЛУБНИЧНАЯ ПРОПИТКА

1. В сотейнике доводим до кипения сахар, пюре и воду. Провариваем около 1 минуты. Даем остыть и процеживаем через сито.

КЛУБНИЧНАЯ НАЧИНКА

1. Пюре, сахар и агар-агар доводим до кипения. Провариваем до 102 °С, даем полностью остыть. Начинка будет напоминать желе, так и должно быть. Пюрируем массу при помощи блендера. Раскладываем бисквит в ряд, пропитываем и наносим ягодную начинку.







КЛУБНИЧНЫЙ ЗЕФИР

- 1.** В сотейник кладем пюре, агар-агар и сахар, вливаем воду. Отдельно начинаем взбивать белки на низкой скорости до «пивной пены», затем в два-три захода добавляем сахар и увеличиваем скорость до средней. Взбиваем до растворения сахара.
 - 2.** Ягодный сироп варим, постоянно помешивая, до 104 °С. Медленно вливаем его по краю чаши в меренгу. Прибавляем скорость и взбиваем до плотности, еще около 1 минуты.
 - 3.** При температуре массы в 50 °С останавливаем миксер и распределяем зефирную массу по бисквиту с начинкой (толщина слоя – около 5-7 мм). Оставляем немного зефирной массы для декора: просто отсаживаем из нее зефир разного размера. Если масса жидкая, лучше еще немного ее взбить.
- Оставляем для стабилизации на 3-4 часа.

СБОРКА

- 1.** Ножом разрезаем места стыков бисквита и начинаем сворачивать рулет по самой узкой стороне.
- 2.** Берем первый пласт и скручиваем. Приставляем второй и оборачиваем вокруг первого. Повторяем действия оставшимися пластинами. Стараемся сделать плотный рулет, каждый раз приставляя следующий пласт к стыку предыдущего.
- 3.** Плотно оборачиваем торт пергаментом или ацетатной пленкой, зажимаем кольцом для выпечки (диаметр кольца – 18 см). Убираем для стабилизации в холодильник на 3-4 часа или на ночь.
- 4.** Для крема взбиваем охлажденные сливки и сыр вместе с сахарной пудрой до плотности. По желанию окрашиваем водорастворимым розовым красителем. Перекладываем крем в мешок, отрезаем кончик диаметром 2 см и наносим крем на торт.
- 5.** Выравниваем с помощью кондитерского шпателя. Украшаем зефиром и ягодами.



В этом рецепте нужна более горячая зефирная масса, чем обычно, чтобы успеть собрать торт до стабилизации зефира.

Если вы не успели отсадить зефир для декора и масса уже начала застывать, ее можно немного подогреть в микроволновой печи и снова взбить миксером.





ВОЗДУШНЫЕ ДЕСЕРТЫ

ЕЩЕ БОЛЬШЕ ВОЛШЕБСТВА, СВОБОДЫ
И ЛЕГКОСТИ? ДА! В ЭТОЙ ГЛАВЕ ВЫ
НАЙДЕТЕ ОЧЕНЬ РАЗНЫЕ, НО НЕИЗМЕННО
ПРЕКРАСНЫЕ, ПО-НАСТОЯЩЕМУ
РОСКОШНЫЕ УГОЩЕНИЯ.



Шоколадно-ореховый щербет

ВЫ ЛЮБИТЕ ШОКОЛАДНЫЕ БАТОНЧИКИ С ОРЕХАМИ? А МОЖЕТ, СРЕДИ ВАШИХ ЗНАКОМЫХ ЕСТЬ МАЛЕНЬКИЕ СЛАСТЕНЫ, КОТОРЫЕ ЖИТЬ НЕ МОГУТ БЕЗ ЭТОГО УГОЩЕНИЯ? ВОТ ПРОСТОЙ РЕЦЕПТ, С КОТОРЫМ ВЫ ЗАБУДЕТЕ О МАГАЗИННЫХ СЛАДОСТЯХ С МИЛЛИОНОМ ПОДОЗРИТЕЛЬНЫХ ДОБАВОК.

НА ФОРМУ 18 X 18 CM

ЩЕРБЕТ

- Молочный шоколад – 300 г
- Сгущенное молоко – 280 г
- Орехи (любые) – 250 г
- Коричневый сахар – 120 г
- Сливочное масло – 85 г
- Глюкозный сироп – 60 г
- Соль – 2 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В сотейнике на среднем огне нагреваем сахар, сливочное масло, сгущенное молоко и глюкозный сироп. Готовим до растворения сахара, после чего снимаем с огня, добавляем шоколад и соль.

2. Тщательно перемешиваем и кладем орехи.

Выливаем массу в форму, застеленную пищевой пленкой. Убираем в холодильник на 1 час для стабилизации. По желанию нарезаем и храним в холодильнике.

3. Шоколад можно использовать любой, но нужно учитывать, что из темного шоколада щербет получится более плотным, а из белого – более мягким.







Terreipam-kahast - @sliv_ot_blogerov_2

Ореховая нуга

ЧТО-ТО ВОЗДУШНОЕ, ОРЕХОВОЕ, УДИВИТЕЛЬНОЕ И ПРОСТОЕ ОДНОВРЕМЕННО... КОНЕЧНО ЖЕ, ЭТО НУГА. ПОПРОБУЙТЕ ОДИН РАЗ, И ВЫ УЖЕ НЕ СМОЖЕТЕ ОТКАЗАТЬСЯ ОТ ЭТОГО ЧУДЕСНОГО ДЕСЕРТА.

НА ФОРМУ 18 X 18 CM

НУГА:

- Сахар – 450 г
- Смесь орехов (миндаль, фундук, фисташки) – 150 г
- Вода – 135 г
- Мед – 100 г
- Белки – 60 г (около 1,5 шт. С1)
- Глюкозный сироп – 20 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Сахар с водой доводим до 110-112 °С. Мед и глюкозу подогреваем в микроволновке и вводим в сироп. Нагреваем сироп до 140 °С.
2. При 130 °С начинаем взбивать белки до пышной пены. Как только сироп набрал нужную температуру, тонкой струйкой по краю чаши вливаем его во взбивающиеся белки. Смесь побелеет и увеличится в объеме.
3. Как только масса достигнет 55-60 °С, подмешиваем орехи. Делать все нужно быстро, иначе нуга начнет застывать.
4. Перекладываем нугу в подготовленную форму, выстеленную пергаментом. Даем остыть при комнатной температуре, оставляем на ночь. Разрезаем на кусочки ножом, слегка смоченным в воде. Храним в контейнере при комнатной температуре.

”

Для розового цвета я добавила в массу в середине взбивания натуральный порошок питайи (1 ч. л.), но вы можете оставить нугу и белой.



Шоколадное «эскимо»

ВЫГЛЯДИТ КАК НАСТОЯЩЕЕ МОРОЖЕНОЕ, ДА ЕЩЕ И С ОРЕХАМИ. НО, КАК ГОВОРИТСЯ, ТАЕТ ВО РТУ, А НЕ В РУКАХ. ЛАКОМКИ ОТ 5 ДО 105, БЕРИТЕ НА ЗАМЕТКУ!

НА 8 ШТУК (НА ФОРМЫ
ДЛЯ ПИРОЖНЫХ 9 X 4,5 CM)
МУСС:

- Сливки жирностью 33% – 170 г
- Творожный сыр – 100 г
- Молочный шоколад – 100 г
- Молоко – 50 мл
- Сахарная пудра – 20 г
- Желатин силой 220 блюм (порошковый) – 10 г (+ 60 мл воды)

ГЛАЗУРЬ:

- Темный шоколад – 250 г
- Растительное масло – 70 мл
- Орехи (дробленые) – по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Желатин замачиваем в воде. Молоко нагреваем. Выливаем молоко на шоколад и тщательно размешиваем.
2. Добавляем творожный сыр комнатной температуры (если он холодный, прогреваем несколько секунд в микроволновой печи). Тщательно перемешиваем. Добавляем растопленный желатин, тщательно размешиваем блендером.
3. Сливки взбиваем с сахарной пудрой до мягких пиков. Объединяем обе смеси с помощью силиконовой лопатки.
4. В силиконовую форму для пирожных вставляем деревянные палочки. Выливаем в форму мусс. Замораживаем 5-6 часов.

ГЛАЗУРЬ

1. Шоколад растапливаем импульсами по 15-20 секунд, каждый раз тщательно перемешивая. Добавляем растительное масло и орехи. Рабочая температура массы – 35 °C.
2. Окунаем замороженное «эскимо» в шоколад, стряхиваем излишки и кладем на пергамент. Убираем «эскимо» в холодильник, чтобы оно полностью разморозилось (минимум на 1 час).

”

*При комнатной температуре на «эскимо»
образуется конденсат, это естественно.*





Капкейки с зефирной шапочкой

ДА-ДА, И КАПКЕЙКИ МОГУТ УДИВИТЬ! СОЧНАЯ КЛУБНИЧНАЯ НАЧИНКА, ВОЗДУШНОЕ ТЕСТО И ЗЕФИР КАК БЕЗУПРЕЧНЫЙ ФИНАЛЬНЫЙ АККОРД – ТАКОЙ ДЕСЕРТ НИКОГО НЕ ОСТАВИТ РАВНОДУШНЫМ.

НА 6-7 ШТУК

КАПКЕЙКИ:

- Мука – 170 г
- Молоко – 75 мл
- Сметана жирностью 20% – 70 г
- Растительное масло – 65 г
- Яйцо – 55 г (1 шт. С1)
- Сахар – 50 г
- Разрыхлитель – 5 г
- Сода – 1/3 ч. л.
- Соль – щепотка

КЛУБНИЧНАЯ НАЧИНКА:

- Пюре из клубники – 100 г
- Сахар – 25 г
- Кукурузный крахмал – 5 г
- Желатин силой 220 блюм (порошковый) – 2 г (+ 10 мл воды)

КЛУБНИЧНЫЙ ЗЕФИР:

СИРОП

- Пюре из клубники – 200 г
- Сахар – 200 г
- Вода – 120 мл
- Глюкозный сироп – 100 г
- Агар-агар – 10 г

МЕРЕНГА

- Белки – 80 г (около 2 шт. С1)
- Сахар – 70 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

КАПКЕЙКИ

1. В чаше смешиваем сахар, яйцо, сметану, молоко. Добавляем масло. В отдельную чашу просеиваем муку, добавляем соль, соду и разрыхлитель. Смешиваем венчиком.
2. Сухие ингредиенты соединяем с влажными. Разливаем тесто по формам для капкейков, заполняя их наполовину. Выпекаем при 170 °С 25-30 минут в режиме «верх-низ».

КЛУБНИЧНАЯ НАЧИНКА

1. Желатин замачиваем в воде. Сахар смешиваем с крахмалом. В сотейнике прогреваем пюре до 30-40 °С, «дождиком» вводим сахар, тщательно перемешиваем и доводим до кипения. Снимаем с огня, остужаем до 60-80 °С, вводим растопленный желатин.
2. Перемешиваем и переливаем в мешок. Остужаем и убираем в холодильник на 1-2 часа. Затем из каждого капкейка вырезаем серединку и выдавливаем туда начинку.

КЛУБНИЧНЫЙ ЗЕФИР

1. В сотейник кладем пюре, агар-агар и сахар. Добавляем воду и глюкозу. Сразу же отдельно начинаем взбивать белки. Взбиваем на низкой скорости до образования пены, затем в два-три захода вводим сахар и повышаем скорость до средней. Взбиваем до растворения сахара.
2. Сироп варим, постоянно помешивая, до 104 °С. Готовый сироп медленно вливаем в меренгу по краю чаши. Увеличиваем скорость и взбиваем до плотности, еще 1-2 минуты.
3. Следим за температурой: масса не должна остыть до 40 °С, иначе начнется процесс стабилизации агара и зефир не получится. Лучшая температура для отсадки – 44-46 °С. Обязательно используем пирометр. Действуем быстро: выкладываем массу в мешок и выдавливаем на начиненные капкейки. Даем зефиру застыть.

” Для более эффектной подачи можно окунуть зефирную шапочку в растопленный шоколад.

Пирожное «Черника со сливками»

ЧЕРНИЧНЫЙ МУСС, ЧЕРНИЧНЫЙ МУСС И ВОЗДУШНЫЙ БИСКВИТ... А ЕЩЕ ЭТОТ ПОТРЯСАЮЩИЙ, НА 100% НАТУРАЛЬНЫЙ ЦВЕТ!

НА 8 ШТУК

БИСКВИТ:

- Яйцо – 55 г (1 шт. С1)
- Сахар – 40 г
- Пшеничная мука – 20 г
- Миндальная мука – 10 г
- Молоко – 10 мл
- Разрыхлитель – 1 г
- Соль – щепотка

ЧЕРНИЧНОЕ КОНФИ:

На круглые силиконовые ячейки диаметром 4 см и высотой 2 см

- Пюре из черники – 100 г
- Сахар – 20 г
- Кукурузный крахмал – 2 г
- Желатин силой 220 блюм (порошковый) – 2 г (+ 10 мл воды)

ЧЕРНИЧНЫЙ МУСС:

На фигурную форму диаметром 5,5 см и высотой 5,5 см

- Творожный сыр – 200 г
- Сливки жирностью 33% – 160 мл
- Пюре из черники – 80 г
- Сахар – 80 г
- Желатин силой 220 блюм (порошковый) – 6 г (+ 30 мл воды)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

БИСКВИТ

1. Яйцо взбиваем с сахаром до пышности. Добавляем молоко, всю муку, соль и разрыхлитель. Быстро замешиваем тесто.
2. Распределяем его тонким слоем по пергаменту, смазанному маслом. Выпекаем при 170 °С 7-10 минут.

ЧЕРНИЧНОЕ КОНФИ

1. Желатин замачиваем в воде. Сахар смешиваем с крахмалом.
2. Пюре нагреваем до 40 °С, вводим сахар с крахмалом, провариваем до загустения. Даем немного остыть и добавляем растопленный желатин. Тщательно перемешиваем. Распределяем по силиконовым формам. Замораживаем 2-3 часа.

ЧЕРНИЧНЫЙ МУСС

1. Желатин замачиваем. Пюре нагреваем с сахаром, доводим до кипения. Добавляем растопленный желатин. Вводим творожный сыр и размешиваем блендером. Сливки взбиваем и объединяем массы. Мусс перекладываем в мешок.
2. Собираем пирожные в любой силиконовой форме (главное учитывать, что форма для начинки по диаметру должна быть меньше формы для сборки на 1-1,5 см). Наливаем мусс, заполняя формы наполовину. Кладем замороженную начинку, доливаем сверху мусс и кладем бисквит.
3. Пирожные замораживаем минимум 6-8 часов. Срок хранения – 72 часа, в заморозке – до 1 месяца.





Пирожное «Клубника-шоколад»

ЭТИ ДВА ИНГРЕДИЕНТА ПРОСТО СОЗДАНЫ ДРУГ ДЛЯ ДРУГА. БАРХАТНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ МУСС И СПЕЛАЯ КЛУБНИКА В ЖЕЛЕ – ОДНА ИЗ ЛУЧШИХ КОНДИТЕРСКИХ НАХОДОК. ГОТОВЬТЕ СКОРЕЕ!

НА ФОРМУ 18 X 18 CM

БРАУНИ-БИСКВИТ:

- Темный шоколад – 60 г
- Яйцо – 55 г (1 шт. С1)
- Белый сахар – 45 г
- Коричневый сахар – 45 г
- Сливочное масло – 30 г
- Мука – 15 г
- Какао-порошок – 5 г
- Соль – щепотка

КЛУБНИЧНЫЙ СЛОЙ:

На круглые силиконовые ячейки диаметром 5,5 см и высотой 3,5 см

- Вода – 130 мл
- Сахар – 30 г
- Пюре из клубники – 30 г
- Клубника – 4-5 шт.
- Агар-агар – 2 г

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС:

- Сливки жирностью 33% – 300 мл
- Молочный шоколад – 200 г
- Желатин силой 220 блюм (порошковый) – 7 г (+ 35 мл воды)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

БРАУНИ-БИСКВИТ

1. Масло растапливаем и соединяем с шоколадом. Добавляем весь сахар, яйцо и цедру. Муку, какао-порошок и соль смешиваем. Объединяем обе смеси.
2. Выпекаем при 170 °C 13 минут. Важно не передержать бисквит в духовке, иначе он станет жестким. Даем остыть.
3. Вырезаем из бисквита круги диаметром 5-5,5 см (8 штук). Убираем в морозильную камеру на 1-2 часа.

КЛУБНИЧНЫЙ СЛОЙ

1. Ягоды режем на небольшие кусочки. В сотейнике прогреваем пюре, воду, сахар и агар-агар. Доводим до кипения, немного провариваем и добавляем кусочки клубники. Еще раз доводим до кипения и снимаем с огня.
2. Начинку распределяем по силиконовым формам. Замораживаем.

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

Приступаем к муссу, когда бисквит уже готов и клубничная начинка заморожена.

1. Желатин замачиваем.
2. Нагреваем 100 мл сливок и смешиваем с шоколадом. Добавляем растопленный желатин. Размешиваем блендером до образования эмульсии.
3. Взбиваем 200 мл сливок до мягких пиков. Соединяем с шоколадной массой. Перекладываем в кондитерский мешок. Выдавливаем мусс поверх ягодной начинки. Сверху кладем круг из бисквита.
4. Убираем в морозильную камеру на 6-8 часов. Достаем из формы и даем разморозиться в холодильнике 2-3 часа. Срок хранения – 72 часа, в замороженном виде – до 1 месяца.

Пирожное «Малиновый рай»

ЗДЕСЬ ВСЕ КАК МЫ ЛЮБИМ: НЕЖНЫЙ ЙОГУРТОВЫЙ МУСС С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ, КРЕМ – ТОЖЕ ШОКОЛАДНЫЙ, А ВНУТРИ – ЯГОДНОЕ СЕРДЕЧКО!

НА 6 ШТУК (на форму 18 x 18 см)

ЙОГУРТОВЫЙ МУСС:

- Белый шоколад – 70 г
- Пюре из малины – 70 г
- Сливки жирностью 33% – 60 г (1)
- Сливки жирностью 33% – 100 г (2)
- Греческий йогурт – 50 г
- Глюкозный сироп – 30 г
- Сахар – 10 г
- Желатин силой 220 блюм (порошковый) – 6 г (+30 мл воды)

КРЕМ:

- Творожный сыр – 150 г
- Сливки жирностью 33% – 125 г
- Белый шоколад – 150 г

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:

- Мука – 200 г
- Сливочное масло – 100 г
- Сахарная пудра – 70 г
- Желток – 50 г (около 2 шт. С1)
- Сливки жирностью 33% – 30 мл
- Разрыхлитель – 2/3 ч. л.
- Соль – 2 г

КРОМЕ ТОГО:

- Малина (свежая) – 150 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

ЙОГУРТОВЫЙ МУСС

Мусс готовим заранее.

1. Желатин замачиваем в воде. Сливки (1), пюре, сахар и глюкозу прогреваем, соединяем с шоколадом и растопленным желатином. Размешиваем блендером до получения эмульсии. Добавляем йогурт. Сливки (2) взбиваем до мягких пиков и соединяем с кремом.
2. Выливаем в форму, замораживаем 3-4 часа. Достаем из заморозки и вырезаем металлической вырубкой круги диаметром 7 см.

КРЕМ

1. Шоколад соединяем с горячими сливками. Даем постоять минуту и размешиваем блендером. Накрываем пленкой «в контакт» и убираем в холодильник на 3-6 часов.
2. Затем вводим охлажденный сыр и взбиваем до однородной массы. Перекладываем крем в мешок. Делаем отверстие диаметром 2 см.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

1. Холодное сливочное масло, нарезанное на кусочки 1 x 1 см, смешиваем с мукой, разрыхлителем и сахарной пудрой. Можно сделать это руками или миксером.
2. Отдельно смешиваем желтки, сливки и соль. Соединяем обе массы, должно получиться мягкое тесто. Раскатываем его между двумя листами пергамента в пласт толщиной 3 мм и убираем в холодильник на 40-60 минут. Затем достаем, вырезаем круги диаметром 7 см. Выпекаем в духовке, разогретой до 180 °С, 7 минут до легкого золотистого цвета. Даем остыть.

СБОРКА

1. На печенье по периметру выдавливаем крем, оставляем небольшой зазор и кладем в него по ягоде.
2. Сверху закрываем печеньем, в центр выдавливаем немного крема и кладем круг замороженного мусса. Накрываем еще одним печеньем. Украшаем кремом и ягодами.
3. Убираем в холодильник (лучше в контейнере или коробке) на 3-4 часа. Остатки мусса можно съесть просто так.



*Очень хорошо
выпекать песочное
тесто на силиконовом
армированном
коврике. Если его нет,
используйте пергамент.*



Тортрам-канал - @sliv_ot_blogerov_2



Теперь вам-качаг - @sliv_ot_blogerov_2

Пирожное «Экзотик»

ЭТО ЛЕГКОЕ В ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИРОЖНОЕ НИКОГО НЕ ОСТАВИТ РАВНОДУШНЫМ! НЕЖНЫЙ МАНГОВЫЙ МУСС И НАЧИНКА ИЗ СПЕЛОГО БАНАНА С КИСЛИНКОЙ МАРАКУЙИ.

НА 6 ШТУК

ЖЕЛЕ ИЗ БАНАНОВ И МАРАКУЙИ:

На круглые силиконовые ячейки диаметром 4 см и высотой 2 см

- Бананы – 100 г
- Пюре из маракуйи – 15 г
- Сахар – 40 г
- Желатин силой 220 блюм (порошковый) – 2 г (+ 20 мл воды)

БИСКВИТ:

- Яйцо – 55 г (1 шт. С1)
- Сахар – 30 г
- Мука – 30 г
- Кукурузный крахмал – 1/2 ст. л.
- Разрыхлитель – 2 г

МУСС «ЭКЗОТИК»:

На круглые силиконовые ячейки диаметром 5,5 см и высотой 3,5 см

- Сливки жирностью 33% – 150 мл
- Пюре из маракуйи – 45 г
- Пюре из манго – 45 г
- Пюре из банана – 45 г
- Сахар – 40 г
- Желатин силой 220 блюм (порошковый) – 6 г (+ 30 мл воды)

КРЕМ:

- Творожный сыр – 100 г
- Сливки жирностью 33% – 20 г
- Сахарная пудра – 40 г



Пюре маракуйи можно заменить апельсиновым соком.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

ЖЕЛЕ ИЗ БАНАНОВ И МАРАКУЙИ

Желе нужно приготовить заранее.

1. Желатин замачиваем в 20 мл воды на 2-3 минуты. Банан крупно нарезаем.
2. Сахар и пюре из маракуйи соединяем, доводим до кипения, добавляем бананы. Провариваем 1-2 минуты. Снимаем с огня и вводим расплавленный желатин.
3. Замораживаем начинку в полусферах диаметром 4 см в течение 2-3 часов.

БИСКВИТ

1. Яйцо комнатной температуры взбиваем с сахаром до пышной массы. Муку соединяем с крахмалом и разрыхлителем. Лопаткой смешиваем с яичной смесью. Распределяем по пергаменту тонким слоем и выпекаем при 170 °С 7-10 минут. Из готового коржа вырезаем круги диаметром 5-5,5 см.

МУСС «ЭКЗОТИК»

1. Желатин замачиваем в 30 мл воды на 2-3 минуты. Пюре из банана, манго и маракуйи смешиваем с сахаром, доводим до кипения, провариваем около 1 минуты. Снимаем с огня, добавляем расплавленный желатин.
2. Сливки взбиваем до мягких пиков (консистенция подтаявшего мороженого). Вводим сливки в пюре и перемешиваем. Можно окрасить мусс в желтый цвет, добавив немного водорастворимого пищевого красителя. Перекладываем мусс в мешок.

СБОРКА

1. Наливаем мусс в форму, заполняя ячейки наполовину. Выкладываем замороженную начинку, доливаем мусс и сверху закрываем бисквитом. Убираем в морозильную камеру на 6-8 часов. Затем достаем из морозильной камеры, размораживаем 2 часа в холодильнике.
2. Для крема взбиваем миксером до объединения холодные сыр и сливки, добавляем сахарную пудру. Перекладываем крем в мешок с насадкой и отсаживаем на пирожные.

НА ФОРМУ 18 X 18 CM (на 10 штук)

ШИФОНОВЫЙ БИСКВИТ С ЛАЙМОМ:

- Яйцо – 55 г (1 шт. С1)
- Мука – 35 г
- Сахар – 35 г
- Молоко – 15 мл
- Растительное масло – 10 г
- Разрыхлитель – 2 г
- Цедра 1 лайма
- Соль – щепотка

МАЛИНОВЫЙ ГАНАШ:

- Пюре из малины – 125 г
- Белый шоколад – 75 г
- Сливочное масло – 50 г
- Кукурузный крахмал – 5 г (+ 15 мл воды)
- Желатин силой 220 блюм (порошковый) – 3 г (+ 15 мл воды)

МУСС С БАЗИЛИКОМ:

- Сливки жирностью 33% – 225 г
- Молоко – 50 мл
- Белый шоколад – 100 г
- Желток – 15 г (около 1 шт. С1)
- Сахар – 10 г
- Желатин силой 220 блюм (порошковый) – 6 г (+ 30 мл воды)
- Зеленый базилик – 2-3 листочка

МАЛИНОВОЕ КРЕМЮ:

- Пюре из малины – 75 г
- Яйцо – 30 г (менее 1 шт. С1)
- Желток – 25 г (около 1,5 шт. С1)
- Сахар – 25 г
- Сливочное масло – 25 г
- Желатин силой 220 блюм (порошковый) – 3 г (+ 15 мл воды)
- Зеленый базилик – 2 листочка

ГЛАЗУРЬ:

- Белый шоколад – 250 г
- Растительное масло – 100 мл
- Орехи (дробленые, например арахис) – 25 г
- Жирорастворимый краситель (малиновый) – на кончике ножа или более

КРЕМ-ЧИЗ НА СЛИВКАХ

- Творожный сыр – 100 г
- Сахарная пудра – 40 г
- Сливки жирностью 33% – 20 г

Нарезное пирожное «Малина- базилик-лайм»

НАРЕЗНЫЕ ПИРОЖНЫЕ – НАСТОЯЩИЙ ТРЕНД КОНДИТЕРСКОГО МИРА. ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ УДИВИТЬ СВОИХ БЛИЗКИХ, ТО ДЕСЕРТ С ЯРКИМ ВКУСОМ МАЛИНЫ, АРОМАТОМ БАЗИЛИКА И ВЗРЫВНОЙ ЦИТРУСОВОЙ НОТКОЙ ПОДОЙДЕТ КАК НЕЛЬЗЯ ЛУЧШЕ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

ШИФОНОВЫЙ БИСКВИТ С ЛАЙМОМ

1. Яйцо комнатной температуры взбиваем с сахаром до пышной массы. Добавляем молоко комнатной температуры и масло.
2. Муку, соль и разрыхлитель объединяем. Лопаткой подмешиваем к яичной смеси. Добавляем цедру.
3. Тесто выкладываем в форму (или проложенную фольгой рамку) и выпекаем при 170 °C 13 минут. Остужаем, собираем пирожные в этой же форме.

МАЛИНОВЫЙ ГАНАШ

1. Желатин замачиваем в воде. Крахмал разводим в указанном количестве воды. Пюре прогреваем в сотейнике и вливаем крахмал. Провариваем до загустения.
2. Добавляем белый шоколад и заранее растопленный желатин. При 45 °C вводим мягкое сливочное масло, размешиваем блендером. Распределяем ганаш поверх бисквита, замораживаем 1-2 часа.

МУСС С БАЗИЛИКОМ

1. Желатин замачиваем в воде. Молоко нагреваем вместе с базиликом. Даем настояться 15 минут, затем процеживаем и доливаем молока до нужного по рецепту количества. Снова доводим до кипения.
2. Соединяем желток и сахар, завариваем горячим молоком. Молоко вводим аккуратно, постоянно помешивая. Возвращаем на огонь и доводим до 82 °C (смесь загустеет).

Төңөтүм-каһар - @sliv_ot_bloggerov_2





Снимаем с огня и добавляем растопленный желатин.

3. Шоколад растапливаем и вводим в яично-желатиновую смесь.

Охлажденные сливки взбиваем миксером до мягких пиков.

Треть сливок вводим в основную массу, затем добавляем все остальное.

4. Перемешиваем лопаткой. Мусс распределяем поверх застывшего ганаша. Замораживаем.

МАЛИНОВОЕ КРЕМЮ

1. Желатин замачиваем в воде. В сотейнике соединяем пюре, сахар, базилик, желток и яйцо. Нагреваем на медленном огне до 82 градусов. Затем снимаем с огня и удаляем базилик.

2. Добавляем растопленный желатин и мягкое сливочное масло, размешиваем блендером.

3. Кремю выливаем поверх застывшего мусса. Замораживаем 6-8 часов. После заморозки убираем форму на 1 час в холодильник.

ГЛАЗУРЬ

1. Шоколад растапливаем импульсами в микроволновке по 15-20 секунд (осторожно, важно не перегреть). Соединяем с маслом и добавляем краситель, размешиваем блендером. Подмешиваем орехи.

2. Достаем пласт из формы, разрезаем пополам, затем делим на пирожные шириной 3,5 см. Рабочая температура глазури – 30-35 °С. Окунаем каждое пирожное в глазурь и даем ей застыть.

3. Убираем готовые пирожные в холодильник и даем им оттаять.. По желанию украшаем кремом (см. совет), свежей малиной и листиками базилика. Срок хранения в холодильнике – 72 часа.

4. Такие пирожные можно хранить в морозильной камере до 1 месяца. Так у вас всегда будут готовые десерты на случай внезапных гостей или срочного заказа.

КРЕМ-ЧИЗ НА СЛИВКАХ

1. Охлажденные ингредиенты взбиваем миксером, перекладываем в мешок с кондитерской насадкой и украшаем десерт.

” По желанию добавьте в крем-чиз каплю зеленого водорастворимого красителя.



Тенеррам-кахант - @s...ot_bloggerov_2



Десерт «Воздушный» с тропическим соусом

НЕЖНЫЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ ШАРЛОТТ, СОУС ИЗ ТРОПИЧЕСКИХ ФРУКТОВ С ХРУСТЯЩИМИ КУСОЧКАМИ МЕРЕНГИ – ПРИСТЕГНИТЕ ВАШИ РЕМНИ, ДЕРЖИМ КУРС НА ОСТРОВА МЕЧТЫ!

НА 4-5 ШТУК

БЕЗЕ:

- Сахар – 160 г
- Белки – 80 г (около 2 шт. С1)

КРЕМ ШАРЛОТТ:

- Сливочное масло – 100 г
- Сахар – 90 г
- Молоко – 70 мл
- Яйцо – 65 г (1 шт. С0)
- Ванильная эссенция – 5 г

ТРОПИЧЕСКИЙ СОУС:

- Апельсиновый сок – 60 г
- Ананас (консервированный, кусочки) – 50 г
- Пюре из манго – 50 г
- Манго (кусочки) – 30 г
- Сахар – 50 г
- Пектин (цитрусовый или яблочный) – 5 г



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

БЕЗЕ

- 1.** Готовим водяную баню. В чашу помещаем белки и сахар. Ставим на баню так, чтобы чаша с белками не касалась дна кастрюли с водой. Огонь убавляем.
- 2.** Начинаем взбивать белки на маленьких оборотах миксера, взбиваем 3 минуты. Затем увеличиваем скорость до средней и взбиваем еще 3 минуты. Снимаем миску с огня и взбиваем на высокой скорости еще 3-4 минуты. Меренга должна остыть.
- 3.** На пергамент выкладываем меренгу, распределяем тонким слоем (3-4 мм). Ставим в духовку и сушим при 80 °С 1 час 20 минут. Даем полностью остыть в духовке. Делим безе на кусочки разного размера.

КРЕМ ШАРЛОТТ

- 1.** В сотейнике, постоянно помешивая, нагреваем на слабом огне яйцо с молоком и сахаром. Варим до загустения, добавляем ваниль и снимаем с огня. Перекладываем заварную основу в чашу, накрываем пленкой «в контакт», даем остыть до 22-25 °С.
- 2.** Масло комнатной температуры взбиваем миксером в светлую массу. Затем по 1 ст. л. добавляем заварную основу, каждый раз тщательно взбивая.
- 3.** Если крем получился очень жидким, убираем его на несколько минут в холодильник, потом снова взбиваем. Перекладываем крем в кондитерский мешок с круглой насадкой.

ТРОПИЧЕСКИЙ СОУС

- 1.** В сотейник кладем кусочки ананаса и манго, добавляем пюре из манго и сок апельсина. Сахар смешиваем с пектином. Когда фрукты станут чуть теплыми, вводим пектин с сахаром. Провариваем смесь в течение 2 минут. Даем полностью остыть.

СБОРКА

- 1.** Кусочки безе кладем на тарелку, выдавливаем крем. Поливаем соусом, сверху снова добавляем кусочки безе. Подаем сразу.

Десерт в стакане

«Манго-малина-кокос»

НЕОБЫЧНОЕ СОЧЕТАНИЕ ВКУСОВ И ТЕКСТУР. ЯРКИЙ, НАСЫЩЕННЫЙ ДЕСЕРТ ПОРАДУЕТ СВОЕЙ ЛЕГКОСТЬЮ И ГАРМОНИЕЙ ВКУСА.

НА 6 ПОРЦИЙ (СТАКАНЧИКИ
ОБЪЕМОМ 150 МЛ)

КОКОСОВЫЙ БИСКВИТ:

- Кокосовая стружка – 25 г
- Миндальная мука – 25 г
- Сахарная пудра – 35 г
- Сахар – 15 г
- Белки – 60 г (около 2 шт. С1)

КУЛИ ИЗ МАНГО:

- Пюре из манго – 150 г
- Сахар – 35 г
- Желатин силой 220 блюм – 3 г (+ 15 мл воды)
- Пектин (цитрусовый или яблочный) – 6 г

КУЛИ ИЗ МАЛИНЫ:

- Пюре из малины – 140 г
- Сахар – 45 г
- Пектин (цитрусовый или яблочный) – 6 г
- Желатин – 3 г силой 220 блюм (+ 15 мл воды)

КОКОСОВЫЙ МУСС:

- Кокосовая стружка – 30 г
- Кокосовое молоко – 50 мл
- Маскарпоне – 200 г
- Желатин силой 220 блюм – 4 г (+ 30 мл молока)
- Сахарная пудра – 85 г
- Сливки жирностью 33% – 100 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

БИСКВИТ

1. Перемешиваем сахарную пудру, муку и кокосовую стружку.
2. Белки взбиваем с сахаром до пышности и плотности. Все аккуратно соединяем.
3. Распределяем тонким слоем по пергаменту (его лучше предварительно смазать маслом) и выпекаем при 160 °С 15 минут.
4. Даем остыть, измельчаем к крошку. Бисквит будет плотным и влажным.

КУЛИ

Кули из манго и малины готовятся одинаково.

1. Желатин замачиваем в воде. Сахар смешиваем с пектином.
2. Пюре нагреваем в сотейнике до 40 °С и «дождиком» вводим пектин с сахаром. Тщательно перемешиваем, провариваем до загустения.
3. Даем чуть остыть и вводим заранее растопленный желатин.
4. Перекладываем кули в кондитерский мешок и даем остыть.

МУСС

1. Желатин замачиваем в молоке комнатной температуры.
2. Маскарпоне, сахарную пудру и кокосовое молоко смешиваем миксером. Взбиваем на низких оборотах, недолго (маскарпоне легко перевзбить). Добавляем кокосовую стружку.
3. Желатин растапливаем и добавляем в сливочную смесь.
4. Охлажденные сливки взбиваем до мягких пиков и аккуратно вводим в массу.
5. Перекладываем мусс в кондитерский мешок.

СБОРКА

1. Выдавливает мусс на дно стаканчиков. Сверху кладем бисквитную крошку, затем малиновое кули, мусс, снова бисквитную крошку и кули из манго.

Кули – это ягодный соус. Готовят его с использованием ягодного пюре без косточек, сахара и одного или двух видов загустителей (желатин и/или пектин).

Чтобы кули быстрее остыло, его можно поместить в миску с холодной водой.

”” *Стаканчики для десертов вы можете приобрести в кондитерском магазине или использовать любую стеклянную посуду, которая есть у вас дома.*



Tenerpai
mat - @sliv_ot_blogerov_2



Телерграм-каһнап

01/03/2023

Трайфл «Груша-шампанское»

ЧТО БУДЕТ, ЕСЛИ ВСТРЕТЯТСЯ ГРУШЕВЫЙ ШТРУДЕЛЬ, ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ И ИГРИСТОЕ ВИНО? УСПЕХ ОБЕСПЕЧЕН!

В САМОМ ДЕЛЕ, ЭТОТ ДЕСЕРТ СОЗДАН ДЛЯ ЦЕНИТЕЛЕЙ ВЕЧНОЙ КЛАССИКИ: СЛАДКИХ ФРУКТОВ, БЕЛОГО ШОКОЛАДА И ПРЯНОЙ КОРИЦЫ. НЕЖНОЕ, ПОЛНОЕ ИСКРЯЩЕГОСЯ ВЕСЕЛЬЯ ШАМПАНСКОЕ СДЕЛАЕТ ЛАКОМСТВО НЕВЕРОЯТНО ЭЛЕГАНТНЫМ.

НА 4 ПОРЦИИ (стаканчики
объемом 150 мл)

КРАМБЛ С ГРЕЦКИМ
ОРЕХОМ:

- Мука – 40 г
- Сахар – 40 г
- Сливочное масло – 40 г
- Грецкие орехи – 40 г

ГРУШЕВАЯ НАЧИНКА:

- Груши – 300 г
- Сахар – 30 г
- Сливочное масло – 20 г
- Лимонный сок – 1 ст. л.
- Корица – по вкусу и желанию

МУСС ИЗ БЕЛОГО
ШОКОЛАДА И
ШАМПАНСКОГО:

- Сливки жирностью 33% – 125 г
- Молоко – 50 мл
- Шампанское – 50 мл
- Белый шоколад – 35 г
- Сахарная пудра – 30 г
- Сахар – 20 г
- Желток – 18 г (1 шт. С1)
- Желатин силой 220 блюм (порошковий) – 4 г (+ 20 г воды)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

КРАМБЛ

1. Орехи измельчаем.
2. Мягкое сливочное масло, орехи, сахар и муку перетираем в крошку (удобно делать это в комбайне). Выкладываем на силиконовый коврик или пергамент. Запекаем при 170 °С 10-15 минут до золотистого цвета. Даем остыть.

ГРУШЕВАЯ НАЧИНКА

1. Груши режем на небольшие кусочки, поливаем соком лимона. В сотейнике растапливаем масло, добавляем сахар. Доводим до кипения.
2. Добавляем кусочки груши. Провариваем до мягкости (следите, чтобы груша сохраняла форму). Даем остыть.

МУСС ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА С ШАМПАНСКИМ

1. Желатин замачиваем в воде. Шоколад аккуратно растапливаем в микроволновке или на водяной бане. Молоко нагреваем в сотейнике.
2. Желток и сахар смешиваем, вливаем тонкой струйкой горячее молоко, помешивая. Возвращаем смесь на огонь и варим на медленном огне до загустения. Снимаем с огня и процеживаем. Соединяем с шоколадом.
3. Доводим 50 мл сливок и шампанское до кипения, держим на огне 1 минуту, чтобы удалить алкоголь. Затем соединяем смесь с растопленным желатином и яично-шоколадной массой.
4. Взбиваем 75 мл сливок с сахарной пудрой до мягких пиков. Подмешиваем к муссовой основе 1/3 сливок, затем вводим оставшиеся 2/3. Хорошо перемешиваем лопаткой. Для удобства мусс можно переложить в кондитерский мешок.

СБОРКА

1. В стаканчики выкладываем слой крамбла, затем мусс и грушевую начинку. Убираем в холодильник для стабилизации на 3-4 часа или ночь.

” Груши покупайте жесткие, иначе в процессе термической обработки они превратятся в пюре.

Клубничный тирамису

ТИРАМИСУ ЛЮБЯТ МИЛЛИОНЫ ЛЮДЕЙ ПО ВСЕМУ МИРУ. ВОЗМОЖНО, ВЫ УЖЕ УСПЕЛИ ОЦЕНИТЬ ВСЮ ПРЕЛЕСТЬ ЭТОГО ДЕСЕРТА. ЕСЛИ ЖЕ НЕТ, ТО СЕЙЧАС САМОЕ ВРЕМЯ!

КСТАТИ, В МОЕМ РЕЦЕПТЕ НЕТ СЫРЫХ ЯИЦ, ГОТОВЬТЕ СМЕЛО И НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ПОЛНОТОЙ ВКУСА: ТЕРПКИМИ НОТКАМИ КОФЕ, ШЕЛКОВИСТЫМ КРЕМОМ И СЛАДКОЙ КЛУБНИКОЙ.

САВОЯРДИ:

- На 30 палочек (длина – 7-8 см) или на 14 кружков (диаметр – 3,5-4 см)
- Белки – 120 г (около 3 шт. С1)
- Желтки – 36 г (около 2 шт. С1)
- Сахар – 60 г
- Мука – 50 г
- Сахарная пудра – 30 г

ТИРАМИСУ

На 3 стаканчика объемом 150 мл

ЯГОДНЫЙ СЛОЙ:

- Пюре из клубники – 90 г
- Сахар – 25 г
- Лимонный сок – 10 мл

КРЕМ:

- Сливки жирностью 33% – 150 г
- Маскарпоне – 125 г
- Сахарная пудра – 25-30 г

КРОМЕ ТОГО:

- Савоярди (см. выше) – по 2-3 печенья на стаканчик

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

САВОЯРДИ

- 1.** Желтки взбиваем с половиной сахара до пышной белой массы. Белки взбиваем сначала до пены, затем постепенно добавляем оставшийся сахар. Взбиваем до пышной блестящей массы.
- 2.** Легкими движениями снизу вверх соединяем желтки с белками, постепенно добавляем просеянную муку. Размешиваем до получения воздушного теста.
- 3.** Перекладываем тесто в кондитерский мешок, отрезаем кончик диаметром 1,5 см и отсаживаем печенье круглой или овальной формы. Дважды посыпаем его сахарной пудрой и оставляем на столе на 10 минут. Затем выпекаем 10-15 минут при 190-200 °С (если выпекать печенье дольше или при более высокой температуре, оно будет более румяным и хрустящим, это дело вкуса).



” Савоярди – бисквитное печенье – можно найти и в магазине, но я все же рекомендую испечь его самостоятельно.







ЯГОДНЫЙ СЛОЙ

1. Пюре из клубники, лимонный сок и сахар помещаем в соевый блендер, провариваем около 1 минуты. Остужаем.

КРЕМ

1. Сливки взбиваем с сахарной пудрой до средних пиков. Добавляем маскарпоне и аккуратно объединяем при помощи лопатки. Перекладываем крем в мешок.

СБОРКА

1. В креманки или стаканчики выдавливаем немного крема. Печенье окунаем в ягодный соус и кладем поверх крема.
2. По желанию добавляем еще один ягодный слой. Снова выдавливаем крем и повторяем слой с печеньем. Сверху поливаем оставшимся клубничным соусом, украшаем по вкусу. Ставим в холодильник на 2 часа.



” Клубничное тирамису можно хранить в холодильнике максимум 2 дня.



ТОРТЫ

ОТ ОДНОГО СЛОВА СЕРДЦЕ ЗАМИРАЕТ,
А ЗАТЕМ СТУЧИТ БЫСТРО-БЫСТРО.
ВЕДЬ ОНИ – СПУТНИКИ ПРАЗДНИКА,
ЯРКИХ СОБЫТИЙ, САМЫХ ВАЖНЫХ И
СЧАСТЛИВЫХ МОМЕНТОВ НАШЕЙ ЖИЗНИ.



Муссовый торт «КОФЕ-БЕЙЛИС»

СОЛНЕЧНЫЕ ЛУЧИ, ЗАЛИВАЮЩИЕ КОМНАТУ, АРОМАТ СВЕЖЕСВАРЕННОГО КОФЕ И ВОСХИТИТЕЛЬНЫЙ ДЕСЕРТ С БАРХАТНОЙ ТЕКСТУРОЙ И НЕЖНЫМ ВКУСОМ. ВСЕ СЛАГАЕМЫЕ ИДЕАЛЬНОГО ДНЯ ПЕРЕД ВАМИ!

НА ФОРМУ ДИАМЕТРОМ 18 СМ
Вес торта – 1,8 кг

ПЕСОЧНАЯ ОСНОВА:

- Крошка из песочного печенья – 350 г
- Молоко – 80-100 мл

ГАНАШ:

- Молочный шоколад – 200 г
- Сливки жирностью 33% – 200 г
- Кофе (свежесваренный) – 25 мл
- Желатин – 4 г (+ 20 мл воды)

СЛИВОЧНЫЙ СЛОЙ:

- Творожный сыр – 250 г
- Сливки жирностью 33% – 100 г
- Сметана жирностью 20% – 150 г
- Сахарная пудра – 100 г
- Кофейный ликер – 60 мл
- Желатин силой 220 блюм – 10 г (+ 50 мл воды)

КОФЕЙНЫЙ КРЕМ-МУСС:

- Сливки жирностью 33% – 150 г
- Сахарная пудра – 30 г
- Кофе (свежесваренный) – 14 мл
- Желатин силой 220 блюм – 4 г (+ 20 мл воды)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

ПЕСОЧНАЯ ОСНОВА

1. Из любого песочного печенья делаем крошку. Смешиваем ее с молоком, чтобы получить массу, похожую на пластилин.
2. В форму помещаем ацетатную пленку.
3. Выкладываем массу и выравниваем по форме. Делаем бортики высотой 6-7 см.

ГАНАШ

1. Замачиваем желатин.
2. Сливки нагреваем до первых пузырьков. Выливаем на шоколад, добавляем кофе. Ждем 30 секунд и пробиваем блендером.
3. Отмеряем 100 г массы для декора, убираем в холодильник на 1-2 часа. В оставшуюся часть добавляем растопленный желатин.
4. Выливаем ганаш с желатином на основу и убираем для стабилизации в холодильник или морозильную камеру.

СЛИВОЧНЫЙ СЛОЙ

1. Сыр комнатной температуры, сметану и сахарную пудру взбиваем миксером на минимальных оборотах.
2. В горячие сливки добавляем ликер и растопленный желатин.
3. Соединяем массы и выкладываем поверх шоколадного слоя. Снова даем застыть.

КОФЕЙНЫЙ КРЕМ-МУСС

1. Охлажденные сливки взбиваем с сахарной пудрой до средних пиков. Горячий кофе смешиваем с растопленным желатином.
2. Объединяем массы. Выливаем поверх сливочного слоя. Если масса начала застывать прежде, чем застыл предыдущий слой, ее можно подогреть в микроволновке (около 20-30 секунд).
3. Ставим торт в холодильник на 3-4 часа или ночь.

ДЕКОР

1. Из отложенной части ганаша делаем крем для декора: взбиваем на средней скорости миксера до плотности (осторожно, массу легко перевзбить).
2. Украшаем торт по своему вкусу.





Шоколадный торт с заварными кольцами

ЭТОТ ТОРТ ПОКОРИТ ЛЮБОГО НЕ ТОЛЬКО ВКУСОМ, НО И ЭФФЕКТНЫМ РАЗРЕЗОМ. ШОКОЛАДНЫЙ МУСС, БАВАРСКИЙ СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ И ЗАВАРНОЕ ТЕСТО – ЭТО ТРОЙНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ И ТРОЙНОЙ ВАУ-ЭФФЕКТ.

НА ФОРМУ ДИАМЕТРОМ 24 СМ
Вес торта – 1 кг

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ:

- 1 порция шоколадного бисквита (см. рецепт на стр. 28)

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО:

- Яйцо – 65 г (1 шт. С0)
- Мука – 50 г
- Вода – 50 мл
- Сливочное масло – 40 г
- Соль – 1 г

БАВАРСКИЙ КРЕМ
(для начинки заварных колец):

- Сливки жирностью 33% – 80 г
- Молоко – 80 мл
- Желтки – 25 г (от 2 шт. С1)
- Сахарная пудра – 30 г
- Сахар – 25 г

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС:

- Сливки – 330 г
- Темный шоколад – 230 г
- Желатин силой 220 блюм (порошковый) – 10 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

1. Приготовить бисквит по рецепту со страницы 28.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

1. Сливочное масло, соль и воду доводим до кипения. Снимаем с огня. Всыпаем муку, перемешиваем. Возвращаем на огонь, помешивая, подсушиваем пару минут.
2. Яйцо перемешиваем вилкой. Даем тесту остыть до 40 °С, тщательно перемешивая, вводим в два захода яйцо. Перекладываем тесто в кондитерский мешок с насадкой диаметром около 2 см.
3. Духовку разогреваем до 195 °С. На пергаменте рисуем круги диаметром 15 и 6 см. Отсаживаем из теста круги и выпекаем 25-28 минут до насыщенной золотистой корочки. Достаем из духовки, даем остыть.

БАВАРСКИЙ КРЕМ

1. Желтки, сахар и молоко доводим до загустения в сотейнике на слабом огне. Процеживаем, накрываем пленкой «в контакт» и даем остыть.
2. Охлажденные сливки взбиваем до средних пиков, соединяем с заварной основой. Перемешиваем, перекладываем в мешок.
3. Заварные кольца аккуратно разрезаем по окружности. Заполняем кремом. Соединяем половинки и убираем в холодильник.

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

1. Шоколад растапливаем. Сливки (100 мл) нагреваем и соединяем с шоколадом.
2. Желатин замачиваем. Оставшуюся часть сливок (230 мл) взбиваем до мягких пиков. Растопленный желатин вливаем в шоколадную массу, аккуратно смешиваем лопаткой со взбитыми сливками.

СБОРКА

1. Собираем торт в кольце, поместив в него ацетатную пленку. На бисквит выливаем 1/3 мусса. Выкладываем кольца с начинкой. Убираем на 20 минут в холодильник или на 10 минут в морозильную камеру. Выливаем в кольцо остатки мусса. Убираем в холодильник на 3-5 часов или ночь.

Муссовый торт «Малина-шоколад»

ПРЕДСТАВЬТЕ, ЧТО ВЫ ПАРИТЕ НА ОБЛАКЕ. ДОБАВЬТЕ СОЛНЕЧНОЕ УТРО И ТОЛЬКО ЧТО СОБРАННУЮ МАЛИНУ. ПОДМЕШАЙТЕ В ЭТИ МЫСЛИ ВАШ ЛЮБИМЫЙ ШОКОЛАД, И ТОРТ ГОТОВ!

НА ФОРМУ ДИАМЕТРОМ
18 ИЛИ 20 СМ

Вес торта – 1,5 кг

БРАУНИ-БИСКВИТ:

- Яйца – 110 г (около 2 шт. С1)
- Сливочное масло – 80 г
- Мука – 50 г
- Белый сахар – 50 г
- Коричневый сахар – 50 г
- Темный или молочный шоколад – 50 г
- Какао-порошок – 30 г
- Растворимый кофе – 1 ч. л.
- Соль – щепотка

ШОКОЛАДНЫЙ СЛОЙ:

- Творожный сыр – 350 г
- Сливки жирностью 33% – 200 мл
- Сахарная пудра – 100 г
- Белый шоколад – 85 г
- Желатин силой 220 блюм (порошковый) – 10 г (+ 50 мл воды)

МАЛИНОВЫЙ СЛОЙ:

- Сливки жирностью 33% – 140 мл
- Пюре из малины (без косточек) – 100 г
- Сахар – 80 г
- Сметана жирностью 20% – 70 г
- Желатин силой 220 блюм (порошковый) – 7 г (+ 20 мл воды)

КРОМЕ ТОГО:

- Ягоды малины

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

БРАУНИ-БИСКВИТ

1. Масло растапливаем, соединяем с шоколадом, перемешиваем. Добавляем весь сахар, кофе и яйца. Отдельно просеиваем муку и какао-порошок, добавляем соль. Лопаткой соединяем смеси. Перекладываем тесто в кольцо или форму. Выпекаем при 170 °С 20-25 минут.
2. Готовому брауни даем остыть. Собираем торт в кольце, проложив бока ацетатной пленкой.

ШОКОЛАДНЫЙ СЛОЙ

1. Творожный сыр заранее достаем из холодильника (примерно за 30 минут до приготовления). Желатин предварительно замачиваем в воде. Сливки нагреваем в сотейнике до 80 °С (не кипятим).
2. Добавляем в сливки шоколад и размешиваем до объединения. В теплую шоколадно-сливочную смесь добавляем растопленный желатин. Все перемешиваем.
3. Сыр взбиваем с сахарной пудрой до однородности. Смешиваем массы (можно использовать миксер на низких оборотах).
4. Выливаем слой поверх брауни. Малину притапливаем в шоколадном слое. Ставим в холодильник до застывания (на 20-30 минут).

МАЛИНОВЫЙ СЛОЙ

1. Желатин замачиваем в воде. Пюре из малины смешиваем с сахаром и доводим в сотейнике до кипения. Даем немного остыть, добавляем растопленный желатин. Тщательно размешиваем. 2-3 ст. л. массы откладываем для декора.
2. Охлажденные сливки взбиваем миксером до мягких пиков (по консистенции похоже на подтаявшее мороженое). В сливки кладем сметану, перемешиваем лопаткой.
3. Объединяем малиновое пюре и сливки при помощи лопатки. Выливаем в форму на застывший предыдущий слой.
4. Декор (сердечки) делаем из остатков ягодного пюре (малина + сахар + желатин). Выдавливаем из мешка небольшие капли пюре на застывающий мусс (главное, чтобы тот не был жидким, иначе капли утонут).
5. Проводим зубочисткой в одну сторону, получаем сердечки. Ставим снова в холодильник до застывания (минимум на 3-4 часа или ночь).



Разрезать торт
лучше всего теплым
ножом.





Муссовый торт «Апельсин в шоколаде»

ЭТОТ ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ ДЕСЕРТ ВЫ ПРИГОТОВИТЕ БЕЗ ТРУДА, ОБЕЩАЮ. НО ВСЕ ЖЕ ПРИДЕРЖИТЕ РЕЦЕПТ ДО ОСОБОГО СЛУЧАЯ. ТАКОГО, КОГДА ВАМ НУЖНО БУДЕТ СРАЗИТЬ ВСЕХ. ТРИ ВИДА ШОКОЛАДА, ЯРКАЯ АПЕЛЬСИНОВАЯ ПРОСЛОЙКА, БРАУНИ-БИСКВИТ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ – ЭТО СОЧЕТАНИЕ ПРОИЗВЕДЕТ НАСТОЯЩИЙ ФУРОР!

НА ФОРМУ ДИАМЕТРОМ 18 СМ
Вес торта – 2,1 кг

БРАУНИ-БИСКВИТ:

- Яйца – 110 г (около 2 шт. С1)
- Грецкие орехи – 100 г
- Сливочное масло – 80 г
- Белый сахар – 50 г
- Коричневый сахар – 50 г
- Мука – 50 г
- Темный шоколад – 50 г
- Какао-порошок – 30 г
- Цедра 1 апельсина
- Соль – щепотка

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС
Ингредиенты на 1 слой

- Сливки жирностью 33% – 200 г
- Темный/молочный/апельсиновый шоколад – 100 г
- Сливочное масло – 30 г
- Сахарная пудра – 1 ст. л.
- Желатин силой 220 блюм (порошковый) – 7 г (+ 70 мл молока)

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СЛОЙ

- Апельсиновый сок – 250 мл
- Сахар – 50 г
- Пектин (цитрусовый) – 7 г
- Желатин силой 220 блюм (порошковый) – 5 г (+ 25 мл воды)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

БРАУНИ-БИСКВИТ

1. Масло растапливаем и соединяем с шоколадом. Добавляем два вида сахара, яйца и цедру. Муку, какао-порошок и соль смешиваем, объединяем обе смеси. Выкладываем сверху половинки грецкого ореха.
2. Выпекаем при 170 °С 20-25 минут. Важно не передержать бисквит в духовке.
3. Даем остыть. Собираем торт на подложке в разъёмной форме, вставив в нее ацетатную широкую пленку.

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

Делаем три вида мусса по очереди. Процесс приготовления один, меняется только вид шоколада.

1. Желатин замачиваем в молоке комнатной температуры. Масло достаем заранее и даем ему согреться.
2. Шоколад растапливаем в сотейнике на самом минимальном огне, постоянно помешивая, убираем с огня. Добавляем масло и растопленный желатин, размешиваем блендером до образования эмульсии.
3. Охлажденные сливки взбиваем с сахарной пудрой до мягких пиков. Добавляем часть сливок в шоколадную массу, перемешиваем, затем вводим оставшиеся сливки.
4. Выливаем слой мусса на брауни-бисквит. Убираем в холодильник или в морозильную камеру до застывания. Таким же образом готовим мусс из молочного и апельсинового шоколада.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ СЛОЙ

1. Желатин замачиваем. Пектин соединяем с сахаром. Апельсиновый сок нагреваем в сотейнике до 40 °С и вводим пектин. Провариваем около 1 минуты.
2. Даем немного остыть и вводим растопленный желатин. Остужаем до 35 °С. Выливаем поверх застывшего апельсинового мусса.
3. Ставим в холодильник на 8-10 часов, не снимая кольцо. Убираем форму и пленку только после полной стабилизации. Чтобы аккуратно снять пленку с торта, ее поверхность можно слегка нагреть феном, так она легко снимется.

Торт «Шоколадный трюфель»

ВЛАЖНАЯ ШОКОЛАДНАЯ ОСНОВА, НЕЖНЕЙШИЙ МУСС НА МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ, ЧУДЕСНЫЕ ТРЮФЕЛЬНЫЕ ШАРИКИ С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ – НАСТОЯЩИЙ ПРАЗДНИК ВКУСА ТОЛЬКО ДЛЯ ВАС.

НА ФОРМУ ДИАМЕТРОМ 18 CM
Вес торта – 950 г

ОСНОВА:

- Шоколадный бисквит – 300 г
(см. рецепт на стр. 28)
- Молоко – 30-40 мл

МУСС:

- Сливки жирностью 33% – 170 мл
- Молочный шоколад – 150 г
- Сливочное масло – 20 г
- Желатин силой 220 блюм
(порошковый) – 5 г (+20 мл воды)

ТРЮФЕЛИ:

- Темный шоколад – 150 г
- Сливки жирностью 33% – 50 г
- Пюре из черной смородины – 50 г
- Какао-порошок или кокосовая стружка – по вкусу



Этот нежнейший
шоколадный
десерт разобьет
ваше сердце: вы
просто не сможете
удержаться и
будете готовить
его снова и снова.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

ОСНОВА

1. Перемалываем бисквит в крошку и добавляем молоко.
2. Внутри формы (кольца) помещаем ацетатную пленку. Формируем бисквитную основу, плотно прижимая крошку, убираем в холодильник.

МУСС

1. Шоколад растапливаем в микроволновой печи импульсами по 15 секунд. Растапливаем масло. Желатин замачиваем в воде. Сливки взбиваем до пиков.
2. Смешиваем масло, шоколад и желатин. Затем добавляем часть сливок, аккуратно перемешиваем. Добавляем оставшиеся сливки. Выливаем мусс на основу. Убираем в холодильник до застывания.

ТРЮФЕЛИ

1. Сливки прогреваем, но не кипятим. Заливаем сливками шоколад и перемешиваем. Нужно, чтобы весь шоколад растаял. Если он не растопился, можно слегка подогреть массу в микроволновой печи или на водяной бане.
2. Пюре из смородины прогреваем и добавляем в шоколад. Перемешиваем.
3. Дно и бока формы выстилаем пищевой пленкой, выкладываем шоколадную массу. Убираем в холодильник за 3-4 часа или ночь. Затем разрезаем застывшую массу на квадраты и руками формируем шарики (у меня получилось 17 небольших конфет, на торт ушло 10).
4. Обваливаем трюфели в какао-порошке или кокосовой стружке. Украшаем торт конфетами и посыпаем сверху какао-порошком.



В качестве основы используйте уже приготовленный бисквит или любое песочное печенье, перемолотое в крошку.
Количество молока для основы зависит от влажности бисквита или печенья.





Торт «Карпатка» с заварным крем-муссом

ПЕРЕД ВАМИ ПОЛЬСКИЙ ДЕСЕРТ, СОСТОЯЩИЙ ИЗ ДВУХ КОРЖЕЙ ЗАВАРНОГО ТЕСТА И НЕЖНЕЙШЕГО КРЕМ-МУССА (ЕГО МЫ ТОЖЕ ЗАВАРИМ!).

НАЗВАНИЕ ПРОИСХОДИТ ОТ КАРПАТСКИХ ГОР, ВЕДЬ ВЕРХ ТОРТА ТАК НАПОМИНАЕТ ГОРИСТУЮ МЕСТНОСТЬ.

НА ДВЕ ФОРМЫ
ДИАМЕТРОМ 20 СМ

Вес торта – 1,6 кг

ТЕСТО:

- Белки – 220 г (около 4 шт. С1)
- Мука – 140 г
- Молоко – 100 мл
- Вода – 100 мл
- Сливочное масло – 80 г
- Соль – щепотка

КРЕМ-МУСС:

- Молоко – 600 мл
- Сахар – 160 г
- Сливки жирностью 33% – 150 мл
- Яйца – 110 г (около 2 шт. С1)
- Кукурузный крахмал – 60 г
- Желатин силой 220 блюм (порошковый) – 12 г (+ 60 мл воды)
- Ванильная эссенция – 5 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

ТЕСТО

1. В сотейнике доводим до кипения молоко, воду, соль и масло. Убираем с огня, вводим сразу всю муку и быстро перемешиваем лопаткой.
2. Возвращаем на огонь и выпариваем из теста лишнюю влагу пару минут. На дне должен образоваться нагар. Если у вас тефлоновый сотейник, нагар не образуется, вы просто помешивайте тесто 2 минуты.
3. Перекладываем тесто в чашу и остужаем до 30 °С. Яйца перемешиваем вилкой и частями вводим в остывшее тесто, каждый раз хорошо перемешивая до объединения. Можно это делать вручную, лопаткой или миксером (насадкой для теста). Должно получиться тесто чуть гуще, чем на эклеры.
4. Тесто делим на две части и выкладываем в формы. Его не нужно тщательно распределять по форме. Чем больше неровностей, тем круче «горы».
5. Выпекаем при 200 °С 30 минут (тесто хорошо поднимется и подрумянится). Даем коржам остыть.

КРЕМ-МУСС

1. Готовим заварной крем англес. Молоко доводим почти до кипения. Крахмал, сахар, яйца смешиваем в отдельной чаше. Аккуратно вводим горячее молоко в яичную смесь и тщательно размешиваем. Возвращаем массу на огонь и, постоянно помешивая, доводим до загустения.
2. Снимаем с огня, добавляем ваниль и перекладываем в чашу, накрываем пленкой «в контакт», чтобы не образовалась корочка. Даем остыть.
3. Желатин замачиваем в воде. Сливки взбиваем до состояния подтаявшего мороженого.
4. Взбитые сливки добавляем в англес и перемешиваем. В конце добавляем растопленный желатин. Можно перемешать миксером на низкой скорости, получится жидкий крем, но он загустеет в холодильнике.

СБОРКА

1. Собираем в кольце с ацетатной пленкой. На подложку кладем корж, выкладываем весь крем и накрываем вторым коржом. Важно: перед тем как положить второй корж, даем муссу схватиться в холодильнике.
2. Убираем торт в холодильник на 6-8 часов или на ночь.

Торт «Павлова» с лимонным курдом

ЭТОТ ДЕСЕРТ СОВЕРШИЛ БОЛЬШОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ: ИЗ АВСТРАЛИИ ОН ПОПАЛ НА ВАШУ КУХНЮ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ЗАТЕМ, ЧТОБЫ ВЛЮБЛЯТЬ, ВОСХИЩАТЬ И ВДОХНОВЛЯТЬ. СОСТАВЛЯЮЩИЕ ЗДЕСЬ САМЫЕ ПРОСТЫЕ И НЕИЗМЕННО ЛЮБИМЫЕ: ХРУСТЯЩАЯ МЕРЕНГА, ЛЕГКИЙ СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ И КИСЛИНКА ЛИМОННОГО КУРДА.

МЕРЕНГА:

- Сахар – 200 г
- Белки – 100 г (около 3 шт. С1)
- Кукурузный крахмал – 2 ст. л.
- Лимонный сок – 1 ч. л.

КУРД:

- Сахар – 30 г
- Желток – 30 г (около 2 шт. С1)
- Лимонный сок – 20 г
- Сливочное масло – 15 г

КРЕМ:

- Сливки жирностью 33% – 200 г
- Сахарная пудра – 2 ст. л.

КРОМЕ ТОГО:

- Ягоды для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

МЕРЕНГА

1. В миску кладем белки и сахар. Ставим на водяную баню. Готовим на небольшом огне, чаша с белками не должна касаться воды.

2. Начинаем взбивать на маленьких оборотах миксера, взбиваем 3 минуты. Затем увеличиваем скорость до средней и взбиваем еще 3 минуты.

Снимаем с огня и взбиваем на высокой скорости 3-4 минуты. Меренга должна остыть. В конце добавляем лимонный сок и крахмал, перемешиваем.

3. С помощью ложки или лопатки выкладываем массу на пергамент, формируем круг. В центре делаем небольшое углубление. Ставим в духовку и сушим при 80 °С 2 часа. Даем полностью остыть в духовке.

КУРД

1. Сок лимона, желтки и сахар, помешивая, подогреваем в сотейнике на слабом огне до загустения. Даем остыть, вводим сливочное масло комнатной температуры. Тщательно перемешиваем.

2. Перекладываем курд в кондитерский мешок. Даем остыть (можно убрать в холодильник).

КРЕМ И СБОРКА

1. Охлажденные сливки взбиваем миксером до пышности. Добавляем сахарную пудру и взбиваем до твердых пиков.

2. В центр меренги выдавливаем немного крема, затем – курд и снова крем. Украшаем ягодами и подаем в тот же день.



” Меренга может осесть внутри – это нормально.



Тенерпам-канал - @sliv_ot_bloggerov_2



elena-pam-kananov@city-ot_blogerov_2



Хочется чего-то воздушного?

Нежное суфле, облака из муссов, бее и зефир, вкуснейшие начинки и модные воздушные десерты ждут вас.

Творите, мечтайте, взлетайте!

Автор книги **Яна Быкова (@chefcakes_yana)** – шеф-кондитер, ведущая мастер-классов, чьи ученики добиваются успеха и становятся профессионалами сладких искусств.

Приготовьте шоколадный зефир и зефир-глинтвейн.

Попробуйте суфле и маршмеллоу, меренговый рулет и экзотические торты, нугу и щербет, невесомые пирожные с базиликом, «Павлову» и «Птичье молоко» с фисташками.

Откройте новые вкусы и поднимитесь на новый уровень кондитерского мастерства.

ДЕСЕРТЫ ПО ЛЮБВИ

@chefcakes_yana

Руководитель проекта Наталья Щербаненко

Дизайн-макет Татьяна Смирнова

Редактор Мария Ковалёва

Фото Яна Быкова, Диляра Газизова

Корректор Екатерина Хохлова

**НЕЖНОЕ
СУФЛЕ, ОБЛАКА
ИЗ МУССОВ,
БЕЗЕ И ЗЕФИР,
ВКУСНЕЙШИЕ
НАЧИНКИ
И МОДНЫЕ
ВОЗДУШНЫЕ
ДЕСЕРТЫ
ЖДУТ ВАС**

ЯНА БЫКОВА – шеф-кондитер, ведущая мастер-классов, чьи ученики добиваются успеха и становятся профессионалами сладких искусств.

- ★ Приготовьте шоколадный зефир и зефир-глинтвейн.
- ★ Попробуйте суфле и маршмеллоу, меренговые рулеты и экзотические торты, нугу и щербет, невесомые пирожные с базиликом, «Павлову» и «Птичье молоко» с фисташками.
- ★ Откройте новые вкусы и поднимитесь на новый уровень кондитерского мастерства.



 @chefscakes_yana

***Творите,
мечтайте,
взлетайте!***