

Виктория Исакова

БОЛЬШЕ ЧЕМ ТОРТ

Рецепты потрясающих бисквитных тортов
для тех, кто хочет создавать, а не повторять



Кулинария. Готовит шеф

Виктория Исакова

Больше чем торт

«ЭКСМО»

2020

УДК 641.55
ББК 36.997

Исакова В.

Больше чем торт / В. Исакова — «Эксмо», 2020 — (Кулинария. Готовит шеф)

ISBN 978-5-699-90937-7

Почему «Больше чем торт»? Потому что эта книга не просто горстка рецептов, которые вы исполните и забудете. Внутри вас ждут не только 15 чудесных тортов, но и крепкая база, чтобы вы не просто повторяли, а понимали, что, куда и зачем. Загляните внутрь книги — вы научитесь выпекать идеальные воздушные и кексовые бисквиты, менять их вкусы. Вы узнаете, чем кули отличается от конфи и как делать то и другое. Вы сможете экспериментировать с сочетаниями вкусов, создавая незабываемые композиции, играть кремами и покрытиями, чтобы получить поистине индивидуальный торт. А еще кроме тортов вас ждет приятный сюрприз: бонусная глава со сладостями к чаю: тарталетки, эклеры и чизкейки. Ну как тут устоять? В формате PDF A4 сохранен издательский дизайн.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-90937-7

© Исакова В., 2020
© Эксмо, 2020

Содержание

От автора	7
Теория	9
Инвентарь и ингредиенты	10
Теория бисквитов	13
Роль ингредиентов	13
Воздушные бисквиты	13
Как правильно взбить яйца	14
Базовый рецепт воздушного бисквита	19
Конец ознакомительного фрагмента.	29



Виктория Исакова
Больше чем торт. Рецепты потрясающих
бисквитных тортов для тех, кто
хочет создавать, а не повторять

Посвящается моей маме.

Мы прошли длинный путь, он не всегда был простым. Спасибо. Я тебя люблю.



От автора



Несколько лет назад, когда я попробовала испечь свой первый торт, бисквит не поднялся, крем расслоился, а начинка вытекла. Я не понимала, что произошло, надеялась, что с первого раза удивлю всех родных невероятно вкусным и красивым тортом. Был ли он вкусным и красивым? – нет. Около двух лет мне потребовалось, чтобы получить первые достойные результаты, и дело здесь даже не в рецептах, а в знаниях и опыте. Я собирала их по крупинкам: штудировала теорию, посещала мастер-классы, испекла около 500 тортов, чтобы появилась эта книга.

Кулинарная книга не может заглянуть на вашу кухню и подсказать, стоит ли дольше взбивать меренгу или нет. Она не может увидеть, хорошая ли получилась эмульсия в вашем шоколадном креме. Это можете сделать только вы сами, обладая теорией, задавая себе вопросы и отыскивая ответы. Перед вами книга, которая станет проводником в удивительный мир бисквитных тортов, источником знаний и вдохновения. Она расскажет обо всех процессах, подарит незабываемые сочетания простых и сложных вкусов.

Мне хочется, чтобы вы не боялись творить, чтобы внимательно изучили теорию, которая поможет готовить качественные и вкусные торты, насладились рецептами и, основываясь на этом, создали что-то свое. Все инструменты перед вами. Дерзайте!

Виктория Исакова

Теория



Инвентарь и ингредиенты



Рецепт

Внимательно прочитайте рецепт.

Заранее подготовьте необходимый инвентарь, убедитесь, все ли моменты вам ясны или следует обновить знание теории. Четкое понимание рецепта поможет разбить приготовление на этапы и правильно рассчитать время. Например, некоторым кремам требуется стабилизация до 8 часов – нужно это учитывать, чтобы перед подачей торт оказался полностью готовым.



Прежде чем приступить к выпечке, вам потребуются знания, которые помогут добиться нужной текстуры и вкуса, предостерегут от ошибок и неудач.

Ингредиенты

- Все ингредиенты должны быть комнатной температуры, если в рецепте не указано обратное.
- Используйте качественные продукты: сливочное масло жирностью не менее 82,5 %, натуральные сливки, хорошее, темное какао, хороший шоколад. Вкус готового блюда напрямую зависит от исходных ингредиентов.

- Во многих рецептах указан вес яиц в граммах. Яйцо категории С1 приблизительно весит 50 г (без скорлупы). Вес белка – 30–35 г, желтка – 15–18 г. Срок хранения белка в холодильнике – 4 суток, желтка – 48 часов.

- Шоколад боится воды, также его легко перегреть. Есть несколько способов растопить шоколад: положить шоколад в кондитерский мешок и окунуть на несколько минут в горячую воду, или растопить его в микроволновой печи, помешивая через каждые 10–15 секунд.

- Для взвешивания используйте весы, помните, что граммы и миллилитры – не одно и то же.

- Соду нет необходимости гасить уксусом. Ей достаточно кислотности других продуктов, которые есть в рецепте.

- Существуют различные способы ароматизации. Вы можете добавлять в тесто и крема специи, травы, чай. Если нагреть сливки и положить в них веточку мяты на 30 минут, накрыв чашу крышкой, а затем процедить, вы получите натуральные мятные сливки.

- Не используйте ванилин и иные химические ароматизаторы. Ванилин не имеет ничего общего с ванилью.

- Сливочное масло не стоит долго хранить на столе, так как это молочный продукт. Если в рецепте указано масло комнатной температуры, то порежьте холодное масло на кубики и оставьте на 15–20 минут на столе.

- Все, что вы приготовили и планируете использовать позже, должно быть накрыто пленкой в контакт, чтобы масса не заветрелась и бактерии из воздуха не проникли внутрь.

- Сахар отвечает не только за сладость, но и за текстуру теста. Просто так его не убирать из рецепта.

- Ингредиенты в рецептах нельзя заменять на другие, иначе вы получите не тот десерт, который задумывался автором.

Теория бисквитов

Бисквиты бывают разные: с использованием пшеничной, миндальной, кокосовой, амарантовой муки, с яйцами и без, с добавлением растительного или сливочного масла, ягодные или фруктовые, с шоколадом или какао, в некоторых рецептах нужно взбить яйца, а в других – всего лишь смешать ингредиенты вместе.

Бывают рецепты, по которым совсем ничего не выходит, а некоторые получаются с первого раза и без весов. Почему так происходит?

Как научиться выбирать свой собственный способ приготовления, глядя на рецепт, я расскажу в этой главе. Разложим информацию по полочкам!

Роль ингредиентов

Каждый ингредиент имеет свое значение, поэтому изменение состава всегда влечет за собой последствия. А баланс ингредиентов – условие идеального бисквита.

Давайте разберем, какие ингредиенты за что отвечают.

Сгустители – ингредиенты, от которых зависит высота и форма бисквита. К сгустителям относят муку, какао, яйца, крахмал.

Разрыхлители отвечают за мягкость бисквита, чтобы его было удобно и приятно жевать. Небольшое количество разрыхлителей помогает тесту, а переизбыток делает его рыхлым и рассыпчатым. Примеры: сахар, сиропы, жиры и масла.

Увлажнители – молочные продукты, яйца, сиропы, фруктовые и ягодные пюре. Они смачивают сгустители, помогают развиваться структуре бисквита.

Для чего важно знать эту информацию? Например, для того чтобы менять состав бисквита, заменять один сгуститель на другой, добавить вместо молока фруктовое пюре. Одним словом, проводить свои первые осознанные кондитерские опыты.

Вспомните взбитые яйца или белки, вспомните тесто, которое растет на глазах при выпекании, – мы получаем из небольшого количества ингредиентов воздушный, как облачко, бисквит. Процесс увеличения в объеме называется аэрацией. Аэрация бывает механической и химической.

Вариант механической аэрации мы рассмотрим на примере воздушных бисквитов. Тесто поднимается за счет пузырьков воздуха, они получаются при взбивании яиц, то есть механическим путем.

Воздушные бисквиты

Воздушные бисквиты состоят из яиц, муки, сахара, возможно добавление небольшого количества жиров, орехов или ягод. Если я вижу в составе бисквита большое количество яиц, но небольшое количество сахара и муки (пшеничной или ореховой), то я на 100 % уверена, как его приготовить.

Такие бисквиты, как правило, без соды или разрыхлителя, бисквит поднимается за счет пузырьков воздуха, которые лопаются при выпекании. Взбиваются яйца с сахаром до пышной белой массы, или взбиваются отдельно белки с сахаром и желтки с частью сахара, далее вводятся вручную сухие ингредиенты. Можно выпекать одним высоким бисквитом и разрезать после охлаждения на несколько частей, а можно – в разных формах.

Как правильно взбить яйца

Лучше всего взбиваются яйца комнатной температуры, в некоторых рецептах яйца с сахаром греют на водяной бане до 50–55 °С, потом взбивают до пышной-пышной пены около 10 минут.

Как правило, взбивание на средней скорости миксера позволяет получить более стабильную массу с пузырьками одинакового размера. Яйца можно взбивать целиком и отдельно белки с сахаром и желтки с сахаром. Как показывает моя практика, отдельное взбивание делает тесто более воздушным, так как белки при взбивании увеличиваются в 8 раз, а желтки – лишь в 2 раза.

При взбивании белков с сахаром (приготовлении меренги) необходимо обратить внимание на несколько факторов:

- **Посуда.** Белок очень плохо взбивается при наличии жира, нужно следить, чтобы на стенках посуды не было следов жира, а желток не попал в белок при разбивании яйца.

Если на стенках посуды есть вода, это никак не повлияет на процесс, ведь белок на 90 % состоит из воды. При приготовлении меренги ручным миксером лучше всего использовать высокий узкий стакан.

- **Температура** белков. Чем теплее белок (не выше 55 °С), тем качественнее будет меренга. Молекулы белка имеют вид скрученных жгутиков, при нагревании жгутики распрямляются, их связи становятся менее плотными, они с радостью принимают воздух в свои объятия.

- **Сахар**, а не пудра. Белки без сахара взбиваются в рыхлую, неустойчивую пену, которая быстро опадает. Крупинки сахара имеют острые грани, которые рвут натяжение в белке и помогают воздуху проникнуть внутрь, сахарная пудра же сразу начинает таять. Именно по этой причине рекомендуется сначала слегка подвзбить белок, чтобы он превратился в пену, а потом поэтапно, не прекращая взбивать, всыпать сахар.

- **Время.** Длительность взбивания играет большую роль, чем скорость. При длительном взбивании на средней скорости получается более стабильная и качественная меренга, а, следовательно, бисквит. Никто не ответит вам на вопрос, как долго взбивать, всё зависит от посуды, яиц и прочих условий. Вы можете ориентироваться на стадии взбивания и остановиться на нужной.

- **Кислота.** Кислые продукты (крем тартар, уксус, лимонная кислота) увеличивают стабильность меренги. Не переборщите, иначе меренга будет кислой.



Стадии взбивания меренги



Мягкие пики. Масса приобретает белый цвет, венчик оставляет след, масса не очень жидкая, но стекает с венчика. Такую меренгу используют в суфле.



Средние пики. Когда меренга держится на венчике, но кончик опадает, напоминая птичий клюв. Подходящая консистенция для бисквита.



Жесткие пики. Белок имеет идеально белый цвет, присутствует глянец, если перевернуть чашу, меренга остается на месте, «клювик» не загибается. Идеальная консистенция для безе и кремов. Для бисквитов не подходит, так как слишком плотная масса, у которой нет тенденции к увеличению в объеме.



Перевзбитые белки. Меренга окончательно отпустила воздух, превратилась в комки. Меренгу с малым количеством сахара очень легко перевзбить. Такую меренгу не спасти.

Базовый рецепт воздушного бисквита

Диаметр формы 18 см

6 белков

120 г сахара

- Взбить белки с сахаром до средних пиков. Сначала взбиваем белки на минимальных оборотах, постепенно увеличивая скорость, и, когда белки превратятся в белую пену, начинаем понемногу добавлять сахар. (1)

6 желтков

70 г сахара

- Желтки взбить с другой половиной сахара до пышной светлой массы, чтобы сахар максимально растворился. (2–3)

- Подмешать 1/4 часть меренги к взбитым желткам, чтобы облегчить массу. Объединить обе массы. (4)
- Вымешать аккуратными движениями снизу-вверх, поворачивая чашу. (5)

120 г пшеничной муки

20 г кукурузного крахмала

Щепотка соли

- Просеять сухие ингредиенты к яйцам поэтапно. (6)
- Перемешать тесто вручную до однородности. (7)
- Дно высокой формы застелить бумагой или обернуть фольгой, бока не смазывать. Выпекать при 180 °C примерно 40 минут до «сухой зубочистки». (8)





2



3











8

Модификации

Классический воздушный бисквит можно легко изменить, придав ему другой вкус и цвет. Вот несколько вариантов:

Шоколадный бисквит

- Заменить 20 % муки на какао-порошок и подсыпать его в тесто вместе с мукой и крахмалом.
- После ввода сухих ингредиентов добавить в тесто 50 г растопленного, но не горячего шоколада. Подойдет любой: белый, молочный или темный.

Цитрусовый бисквит

Добавить в сухие ингредиенты цедру апельсина, лимона или лайма. Количество можно регулировать по своему вкусу.

Ягодный бисквит

- При взбивании белков добавить 50 г ягодного сока.
- Обвалять в небольшом количестве муки 80 г мелких ягод (вишня, малина, голубика, черника), тесто разделить на несколько форм и добавить в бисквит перед выпечкой. Один высокий бисквит выпекать не стоит: ягоды под собственной тяжестью осядут вниз и не позволят тесту хорошо подняться. Если используете замороженные ягоды, то необходимо предварительно разморозить их и дать стечь лишней влаге.

Ореховый бисквит

- Добавить 30 г мелкодробленых орехов к сухим ингредиентам.
- Заменить 50–100 % пшеничной муки ореховой мукой, при этом убрав 50 % желтков – орехи имеют аналогичные разрыхляющие свойства.

Кексовые бисквиты

Кексовые бисквиты содержат большое количество сливочного и/или растительного масла, муку, яйца, соду, разрыхлитель, возможно добавление молочных продуктов и ягод. Такие бисквиты имеют другую плотность, вкус и текстуру, чем воздушные.

В случае с кексовыми бисквитами тесто получается достаточно тяжелым. Если мы будем использовать для поднятия бисквита только взбитые яйца, как для воздушного бисквита, то под тяжестью других ингредиентов пузырьки будут оседать раньше, чем необходимо. Поэтому здесь вступает в силу химическая аэрация (насыщение воздухом) с помощью соды и/или разрыхлителя.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.