

Маша Шелушенко

ТОРТ-КОНСТРУКТОР

50

вариантов
собрать свой торт



Кулинарное открытие (Эксмо)

Мария Шелушенко

**Торт-конструктор. 50
вариантов собрать свой торт**

«ЭКСМО»

2021

УДК 641.55
ББК 36.997

Шелушенко М. В.

Торт-конструктор. 50 вариантов собрать свой торт /
М. В. Шелушенко — «Эксмо», 2021 — (Кулинарное открытие
(Эксмо))

ISBN 978-5-04-159232-5

Наверняка у вас есть свой торт мечты? Вот чтобы тонкий шоколадный бисквит с ликерной пропиткой, прослоенный йогуртовым кремом и сверху натуральные ягоды? Или: меренговые коржи с манговым ганашем и шоколадными медальками? Или медовик со взбитыми сливками? Или?.. Если у вас в руках книга Маши, значит, ваши мечты близки к исполнению. Теперь вы сможете сотворить и всеми любимую классику вроде «Полета» или «Наполеона», и совершенно эксклюзивные сладости, придуманные специально для ваших близких и гостей. Все очень просто. В книге 5 основных разделов: бисквиты, кремы, прослойки, пропитки, декоры. В каждом разделе 10 рецептов с подробнейшими пошаговыми инструкциями и наглядными фото. Вы выбираете из каждого раздела нужный вам вариант и начинаете комбинировать: красный бархат с ванильным кремом и кунжутными чипсами, маковый торт с лавандовой пропиткой и украшениями ручной работы из рисовой бумаги, фисташковый с ягодным курдом и цукатами — и еще тысячи изумительных вариаций. Планируете ли вы работу на заказ или готовить для себя — эта книга точно поддержит и приведет к блестящему результату. Ведь Маша, будучи владелицей сети кондитерских и фуд-блогером, отдала созданию тортов целых 8 лет из своих 29, ей можно доверять! В формате PDF A4 сохранен издательский дизайн.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-159232-5

© Шелушенко М. В., 2021

© Эксмо, 2021

Содержание

Вступление	8
Арсенал начинающего кондитера	10
Пересчет веса или формы торта	15
Функции ингредиентов	17
Шоколад и Ко	20
Желатин	25
Белки/желтки	27
Конец ознакомительного фрагмента.	28



Маша Шелушенко
Торт-конструктор: 50
вариантов собрать свой торт

© Шелушенко М., текст, 2021

© Полупанова К., фото, 2021

© ООО «Издательство «Эксмо», 2021

Вступление



Привет! Скорее всего, вы выбрали эту книгу, потому что любите сладкое, так же как и я. Или хотите работать для таких, как я. Или живете с такими, как я. В общем, торты пробрались в вашу жизнь в любом случае, смиритесь.

Меня зовут Маша Шелушенко, мне 29 лет, и 8 из них я посвятила кондитерскому делу. В 2013 году, когда я начинала, рецепт сырного крема

можно было достать только переводом с английского на русский. Не было ни одного кондитерского паблика в социальных сетях, который бы делился рецептами или лайфхаками, не было кондитерских магазинов толком, а я не знала, что существует поворотный стол и можно не ходить вокруг торта до головокружения, пытаясь его выровнять. Все это к чему – я еще из олдскульных самоучек, кто не знал роскоши онлайн-обучения или профильных книг. Оттого мой опыт очень жизненный, и я трепетно отношусь к новичкам. Планируете вы работу на заказ или готовить для себя – эта книга точно вас поддержит, проведет за руку к результату, который не будет занесен в смешную рубрику «ожидание / реальность».

К 2016-му я так прокачалась в практике, накопила сотни отзывов, поверила в себя настолько, что из точки А, где я делаю 4–5 заказов в день, сняла кондитерский цех площадью 250 м² и открыла кондитерскую. Если учесть мой предпринимательский опыт (почти 0), мой опыт в пищевом производстве профессиональном (вообще 0), то этот поступок – в духе бесстрашной и отважной, но скорее безумной городской сумасшедшей. Но я не была одна. Рядом всегда находился мужчина моего сердца, помогал на каждом этапе в свои выходные дни (Дань, люблю тебя!). Помимо общей смелости нам не занимать упорства (или упоротости?). Не буду душить вас рассказом о том, сколько раз мы жалели об этом поступке, какое количество раз ошибались, сколько литров слез было пролито, сколько часов было проведено без сна, но как итог – победа. Победа в этой неравной битве, где столкнулись лоб в лоб девочка с большой мечтой и суровый общепит. Люблю повторять воистину правдивую фразу: «Кухня – это хардкор». Драйв, скорость, результат. Если вы быстрый – это точно ваше место.

Когда кондитерская начала приносить стабильную прибыль и удалось делегировать основную работу, я жадно начала учиться. Да, хотелось бы наоборот, но разве это первый раз, когда жизнь надо мной смеется? Училась работать с шоколадом, с карамелью, работе технолога, перенимала опыт классных пекарей, осваивала современные европейские десерты – честно, сейчас я даже не все вспомню. От цветов в малазийской технике из бобовой пасты до художественной росписи по крему. Это был длинный, но очень интересный путь, по любви. И, конечно, буду рада передать хотя бы часть этого опыта вам.

В 2019 году, кстати, кондитерских стало четыре, но энергии почему-то не убавилось, так появился кулинарный блог, книга «Жить вкусно» и вот эта малышка, что вы держите в руках. Все, я отправляю вас в это кондитерское путешествие. Пусть оно будет легким, а бисквиты пышными, крем стабильным, результат предсказуемым, ну вы поняли.

Обнимаю, ваша @shelusha_food

Арсенал начинающего кондитера

Если вы всерьез увлеклись тортами, вам наверняка уже захотелось купить в магазине примерно ВСЕ. Но это точно совсем не обязательно. Давайте выберем для вас качественную базу, а уже дальше будете собирать все хотелки.

Весы: мы взрослые и серьезные люди, и нам точно нужно взвешивать все ингредиенты для идеальных тортов.

Миксер: ручного будет достаточно на самом деле. Знаю, что хочется планетарный, знаю, понимаю, но, поверьте, на первых порах можно обойтись и без него. Сложнее будет взбивать меренгу и зефир, но вы справитесь, я в вас верю.

Духовка: ну это же точно есть? Если у вас электрическая, то все вообще легко. Но даже с газовой можно подружиться. Помните, что все духовки разные, и адаптировать время / температуру выпечки нужно в любом случае.

Кольца для выпечки (без дна): идеальный формат. Дно можно обтянуть плотной фольгой, если бисквит жидкий, и выпекать, или просто установить форму на противень, застеленный пергаментом, и выпекать так. Эти же формы можно использовать для замораживания начинок, просто затянув дно пищевой пленкой.

Разъемная форма: не случайно в единственном числе. Ее правда достаточно одной, если вы не готовите по десятку тортов на заказ. Она нужна нам для сборки!

Силиконовый / тефлоновый коврик: тефлоновый – идеально для выпечки рулетного / меренгового бисквита, а на силиконовом можно будет работать с карамелью.

Поворотный стол: без него сделать идеально гладкий торт будет очень мучительной задачей.

Скребок для выравнивания: выбирайте железный, он дольше прослужит.

Шпатель: распределять тесто по противню или распределять шоколад по верхушке торта.



Мастихин: очень удобно заглаживать верх торта или наносить мазки на торт.

Силиконовая лопатка: пригодится абсолютно на каждом этапе приготовления.

Кондитерские мешки: и для декора, и для покрытия торта кремом. Очень удобно из мешка тонким слоем наносить крем по бокам торта, чтобы он не смешивался с крошками от краев.

Насадки кондитерские: для сборки тортов можно взять круглую насадку, для декора – открытую звезду, но многообразие вариаций, конечно, стремится к бесконечности, экспериментируйте.

Бисквитный нож: выбирайте с большими зубчиками, бисквит с ним будет меньше крошиться при нарезке.



Блендер: измельчать орехи или ягоды, пробивать ганаш и крем – дел у него будет много.

Сотейник с толстым дном: варить карамель, кремы, начинки, дольше всего прослужит сотейник из нержавеющей стали.

Венчик: побольше – для смешивания сухих ингредиентов и поменьше – для того чтобы мешать начинки в сотейнике.

Ацетатная пленка: ею прокладывают бока формы, чтобы потом легко вынуть из нее торт, можно снять разъемную форму и оставить торт без нее в холодильнике, накрыв только верх пищевой пленкой, а бока уже защищены от заветривания.

Термометр: кондитерское дело, как и математика, – точная наука.

Чаша для смешивания: пластиковые, чтобы можно было ставить в микроволновую печь, и железные, чтобы отправлять в духовку при необходимости, греть на водяной бане и т. п.

Горелка: если решили зайти далеко и сделать меренгу, опалить сахарную корочку на крем-брюле, или, что уж там, ребра для супруга – тоже надо. Необязательно искать какую-то особенную, из хозяйственного магазина тоже отлично.

Сито: просеивать муку!

Ножницы: резать расходники, а иногда и тесто.

Фольга, пергамент, пищевая пленка – расходники, куда без них.

Настроение: ну кроме шуток, кухня не любит плохого настроения. Сразу все горит, не получается. Так что настраивайтесь на положительный лад – и все получится.

Пересчет веса или формы торта

Ба надо мной часто смеялась, что вот считать не научилась – стала кондитером. Это она зря! Тут тоже математики много, а физики еще больше. Давайте вспоминать вместе, точно знаю, что вам пригодится и не раз. Для вашего удобства все рецепты указаны в одних и тех же формах и на один и тот же плюс-минус вес (2,5 кг). Оставляю вам формулы для пересчета на больший вес / форму, а также на смену круглого торта на квадратный. С помощью этих формул вы получите торт точно такой же высоты, как и тот, что указан в рецепте, у него будет та же толщина коржей, как дано в рецепте, и т. п. То есть меняется только диаметр формы и вес.

ИТАК, ДЛЯ ИЗМЕНЕНИЯ ДИАМЕТРА:

D1 – диаметр, указанный в рецепте.

D2 – диаметр, на который вы хотите изменить.

Возводим в квадрат каждый диаметр и делим больший на меньший.

Например, у нас торт в форме Ø 20 см, а мы хотим приготовить в форме Ø 24 см. 20 в квадрате – 400, 24 в квадрате – 576. Делим больший (576) на меньший (400) и получаем коэффициент 1,44. Округляем его 1,4 (или 1,5, все зависит от того, насколько точно вам нужно попасть в вес; если есть задача просто сменить форму, потому что нет 20, то можно смело округлять так).

Что дальше делать с коэффициентом?

Умножаем на этот коэффициент каждый ингредиент в рецепте – все готово, вы – великолепны.

Пример: было 200 г муки, умножаем на коэффициент $200 \times 1,5 = 300$ и так далее.

Если хотите приготовить торт меньшего размера и диаметра, то меньший диаметр нужно разделить на больший. Например, в рецепте форма Ø 20 см, а у вас – 16 см. Возводим в квадрат и делим 256 на 400, получаем коэффициент 0,64 (опять же округляем, если есть такая возможность, до 0,6) и пересчитываем ингредиенты. Было 200 г муки, умножаем на коэффициент, получаем новое значение – 120 г.



Функции ингредиентов

Да, это не занудная книга с душной теорией, но все-таки пройти хотя бы вскользь по базовой теории я просто не могу себе не разрешить. Пусть это будет самое занудное, что вам придется прочитать тут. Понять и принять. Простить.

Все базовые ингредиенты, которые мы используем в выпечке, можно условно разделить на следующие категории: стабилизаторы, смягчители, подсластители, разрыхлители, вкусовые ингредиенты, загустители. А некоторые ингредиенты выполняют сразу несколько функций.

В роли **стабилизаторов** выступают продукты, содержащие белок (протеины). За счет протеина изделия сохраняют форму после выпечки. К продуктам этой категории относятся мука, яйца и крахмалы.

Смягчители – компоненты, которые делают выпечку нежной и несухой. Сюда относятся кулинарные жиры: сливочное и растительные масла. Такими же свойствами обладают не только жиры, но и продукты с высоким содержанием жира – сливки, сметана, жирное молоко, сливочный сыр, ореховые масла, яичные желтки.

Подсластители – очевидно, это сахар, сахарная пудра, сиропы (кукурузный или кленовый), патока или мед. Естественно, в первую очередь они придают сладость готовому изделию. Но это не все – сахар может влиять на структуру теста, придает устойчивость меренге, а сиропы и мед удерживают влагу в выпечке.

Разрыхлители помогают в создании рыхлой текстуры за счет высвобождения углекислого газа в результате химической и / или термической реакции. В тесте образуются небольшие полости (поры), которые фиксируются при дальнейшей термообработке. Выделяется три вида разрыхлителей: химические, органические и физические.

Химические разрыхлители, которые используются чаще всего, – это пищевая сода и разрыхлитель.

Органические разрыхлители – это дрожжи и закваска, которая действует практически по тому же принципу, что и дрожжи.

Физическим разрыхлителем является пар, который выделяется при термообработке: он заставляет расширяться уже имеющиеся в тесте пустоты.



Вкусовые ингредиенты – широкий список продуктов: от ванили до шоколадной крошки, орехов и паст.

Загустители придают кремам более густую и вязкую консистенцию. Чаще всего в этих целях используются яйца, желатин и крахмалосодержащие продукты.

Это базовые ингредиенты, которые выполняют много функций, поэтому, когда захочется что-то удалить из рецепта самостоятельно, помните, что из песни слов не выкинешь.

Шоколад и Ко

Я не могла не добавить в книгу хотя бы короткий разбор темы про шоколад по двум причинам. Первая кроется в составе шоколада из супермаркетов, спойлер, это ужасно. От пальмового масла до заменителей молочного жира. Ну а вторая в том, что есть такой стереотип, что самый лучший шоколад – это бельгийский или швейцарский, кто что услышал. Но правда в том, что хороший шоколад – это хорошие какао-бобы. И они точно не растут в Европе.

Устраивать километровый ликбез, который вы точно не будете читать, не хочу, давайте коротко пройдемся по фактам, которые интересно и полезно знать.

Дерево какао растет в экваториальных тропических широтах. Западная Африка, Южная Америка и Юго-Восточная Азия – места расположения крупнейших плантаций этого нежного дерева, которое плодоносит **какао-бобами**.

После попадания с плантации к производителю бобы очищают от примесей металлов, песка и органических веществ. Чтобы раскрыть шоколадный вкус, очищенные бобы обжаривают.

Далее размалывают и отделяют шелуху (какаовелла) и **какао-крупку**. Потом какао-крупку измельчают в **тертое какао** (или какао-массу). Затем под давлением из нее выжимают **какао-масло**. Оставшийся жмых используется для производства какао.

СТАДИИ, КОТОРЫЕ ПРОХОДИТ КАКАО-БОБ, МЫ УЗНАЛИ,
ТЕПЕРЬ ПРОЙДЕМСЯ ПО ОСНОВНЫМ ИНГРЕДИЕНТАМ И ИХ РОЛИ
В ПРИГОТОВЛЕНИИ ШОКОЛАДА.

Тертое какао – это фактически стопроцентный горький шоколад, готовый как для использования в различных кулинарных процессах, так и для употребления в виде самостоятельного продукта. Без сахара, разумеется.

Какао-масло – растительный жир. Цвет какао-масла светло-желтый. От количества и свойств какао-масла зависит внешний вид и вкус шоколада. Какао-масло – самый дорогой какао-продукт, так как его меньше всего содержится в какао-бобе. В то время как какао-порошок – самый дешевый.

Какао-порошок – тщательно перемолотый жмых. Порошок высокого качества должен быть коричневым, иногда даже с красным оттенком. По способу производства какао делится на два вида: натуральное и алкализованное. Натуральное не подвергается никаким действиям после выжимки. В то время как на алкализованное какао воздействуют щелочью. В результате кислотность снижается, вкус становится мягким, а цвет – более темным. Но самое важное – такое какао легко растворяется в жидкости. Его чаще используют для напитков.



РАЗБЕРЕМСЯ С ВИДАМИ ШОКОЛАДА, ЧТОБЫ ОПРЕДЕЛИТЬ ИДЕАЛЬНЫЙ СОСТАВ ДЛЯ КАЖДОГО ИЗ НИХ.

Горький шоколад состоит из тертого какао, какао-масла, сахара, лецитина и ванили. В составе даже самого премиального шоколада можно увидеть такой ингредиент, как соевый лецитин. Эта добавка помогает улучшить консистенцию шоколадной массы, повысить ее текучесть и сделать более податливой для последующего формования плитки. Ваниль – для ароматизации. Вы наверняка обращали внимание на процент, указанный на упаковке: 70-80-90 %, – это процент какао-продуктов (тертого какао и какао-масла) в шоколаде, оставшиеся проценты до 100 – это сахар. То есть если 70 % какао-продуктов, значит, 30 % сахара и т. п.

Молочный шоколад состоит из сахара, масла какао, сухого молока, тертого какао, лецитина и ванили. Используется как сухое обезжиренное молоко, так и сухое цельное. Поэтому молоко увеличивает общую жирность шоколада.

Белый шоколад состоит из сахара, масла какао, сухого молока, лецитина и ванили.

Рубиновый шоколад появился несколько лет назад и удивил всех своим натуральным розовым цветом. По составу шоколад похож на молочный. Но из-за особенностей сорта какао-бобов его вкус фруктовый, с кислинкой.

Отдельная категория шоколада – **кувертюр**. Это шоколад лучшего качества, с высоким содержанием какао-масла – от 32 до 39 %. А соответственно, и с ценой сильно выше обычного шоколада. Но он очень нежный, попробуйте обязательно, просто тает во рту.

В идеальном мире в составе шоколада должны быть только эти, перечисленные выше, ингредиенты, чтобы считать шоколад качественным.

Но мало сделать шоколад из классного сырья, его еще нужно правильно хранить. Если на шоколаде появился белый налет, это говорит о том, что его неправильно хранили. Как это влияет на вкус и структуру? Если раньше шоколад был хрустящий и твердый, то теперь он стал мягким, чем-то похожим на пластилин. Вкус у него станет более сладким.

Расскажу, как хранить правильно, если вы будете закупать сразу много шоколада.

При соблюдении условий хранения темный и горький шоколад хранятся 12 месяцев, а белый, молочный и руби – 6 месяцев.

ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ:

- *Температура 16–22 °С. (Если у вас жарко, можно в холодильнике, но упаковать так, чтобы не попала влага.)*
- *В герметичном контейнере, куда не попадает влага и нет взаимодействия с кислородом. Для долгого хранения идеально использовать вакууматор, который откачивает воздух из упаковки.*
- *В темном месте, так как шоколад портится при длительном нахождении на свету.*

Ну все, теперь я спокойна! Вы во всеоружии перед покупкой такого важного ингредиента, как шоколад. В бой.





Желатин

Пищевой желатин – это растворимый белок, который функционирует как прозрачный загуститель в пищевых продуктах. Он вырабатывается из коллагена животных, их костей и соединительных тканей (да, желатин – это не веганский продукт).

Желатин – важнейший ингредиент в кулинарном деле! Благодаря ему начинки держат форму, нежные кремы становятся стабильнее, да что уж там, даже прозрачный холодец украшает новогодний стол по той же причине. Желатин – это приблизительно 87–92 % белка, а остальное – это вода и минералы, он может быть говяжьим, свиным и рыбным.

Желатин считается полезным для организма, входит в состав многих лекарств, а в некоторых случаях даже сам применяется как лекарственное вещество. Ну, например, моя пожилая собака принимает его постоянно для облегчения боли в суставах. Рубрика «неуместные для кондитерской книги факты».

Желатин выпускается в двух формах – **в порошке и в листах**. Форма эта определяет способ работы с ним.

Порошковый всегда замачивается в холодной воде в пропорции 1:5 (1 часть желатина и 5 частей воды). Настаивается определенное время (все зависит от марки, читайте на упаковке) и подогревается до полного растворения – иначе говоря, распускается. И потом добавляется в то, что нужно желировать. Важно, чтобы масса, в которую добавляется желатин, была теплой, тогда он хорошо в ней разойдется, а не схватится одним большим комком. Набухшая смесь из воды и порошкового желатина так и называется – желатиновая масса.

Листовой же желатин замачивается в произвольном, довольно большом количестве холодной воды. Он впитает в себя столько воды, сколько ему нужно, хоть в тазу замочите, а перед самым использованием вы его отожмите и добавьте в теплую массу того, что нужно желировать. Непременно в теплую, иначе желатин не разойдется.

Во всех рецептах указан листовой желатин силы 160 Блум, в то время как порошковый желатин – 220 Блум. Понимаю, что у вас может возникнуть вопрос по заменам, поэтому давайте и этот момент проясним.

Порошковый желатин на листовой. Сила листового желатина 160 Блум, а порошкового – 220 Блум. Значит, порошковый в $(220 / 160)^{0,5} = 1,17$ раза сильнее. Если в рецепте указано 10 г порошкового желатина, значит, листового нужно $10 \text{ г} \times 1,17 = 11,7 \text{ г}$.



Листовой желатин на порошковый. Листовой желатин слабее порошкового в $(160 / 220)^{0,5} = 0,85$ раза. Если в рецепте указано 10 г листового желатина, значит, порошкового нужно $10 \times 0,85 = 8,5$ г.

КАЖЕТСЯ, ВСЕ, НО НЕТ, ВАЖНО РАССКАЗАТЬ ПРО ФАКТОРЫ, КОТОРЫЕ ВЛИЯЮТ НА ПРОЦЕСС ЖЕЛИРОВАНИЯ:

- Тропические фрукты (ананас, папайя, маракуйя), а также дыня, имбирь, киви и финики содержат энзимы, которые могут разрушить желатин. Эти фрукты должны быть нагреты до 85 °С, чтобы разрушить энзимы до использования желатина. Замороженные пюре пастеризуются горячей температурой, поэтому могут использоваться с желатином без нагревания.

- Кислоты (уксус, фруктовые кислоты, вино) с $pH < 4$ могут мешать желированию. Сильные кислоты и танины в чае или красном вине могут давать мутность в желе.

- Соль уменьшает силу желе.
- Сахар (кроме фруктозы) помогает желированию.
- Молоко (лактоза) тоже усиливает желирование.
- Алкоголь усиливает процесс желирования.

Все, моя совесть чиста, а ваши начинки и муссы под надежной защитой желатина.

Белки/желтки

Если бы за несколько лет ведения блога мне не задали больше тысячи раз вопрос «а куда девать белки / желтки?», когда в рецепте нужно использовать только что-то одно, я бы точно не вставляла такую заметку в книгу, но...

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.