

Маша Шелушенко

ТОРТ-КОНСТРУКТОР

50

вариантов
собрать свой торт



Мария Владимировна Шелушенко
Торт-конструктор. 50
вариантов собрать свой торт
Серия «Кулинарное открытие (Эксмо)»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=66528992

*Торт-конструктор : 50 вариантов собрать свой торт: Эксмо; Москва;
2021*

ISBN 978-5-04-159232-5

Аннотация

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.

Содержание

Вступление	8
Арсенал начинающего кондитера	13
Пересчет веса или формы торта	20
Функции ингредиентов	23
Шоколад и Ко	27
Желатин	35
Белки/желтки	39
Конец ознакомительного фрагмента.	40



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 малайзийской 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 про-

изводства 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 формирования 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 бе-

лый 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 – ина-

че 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 Блюм, в то время как порошковый желатин – 220 Блюм. Понимаю, что у вас может возникнуть вопрос по заменам, поэтому давайте и этот момент проясним.

Порошковый желатин на листовой. Сила листового желатина 160 Блюм, а порошкового – 220 Блюм. 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 $\text{pH} < 4$ 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.