





Виктория Исакова

БОЛЬШЕ ЧЕМ ТОРТ

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

хлеб*соль®
Москва 2020

Содержание

7 От автора

Теория

- 10 Инвентарь и ингредиенты
- 14 Теория бисквитов
- 30 Теория начинок
- 36 Теория кремов
- 42 Как создать собственный вкус
- 48 Как собрать ровный торт
- 52 Если что-то пошло не так

Торты

- 58 Торт с черникой и лимоном
- 62 Фисташковый торт с малиновой намелакой
- 66 Черный лес
- 70 Шоколадный торт с лесными ягодами
- 74 Торт с грушей и муссом из голубого сыра
- 76 Торт с персиком, манго и малиной
- 80 Гречневый торт с черносливом, грушей и сметанным кремом

- 84 Миндальный торт с лаймом и клубникой
- 88 Торт с цитрусами и малиной
- 92 Торт с ежевикой и лавандой
- 96 Очень шоколадный торт
- 100 Торт с бананами, пеканом и кокосовым кремом
- 104 Кофейно-фундучный торт
- 108 Морковный торт с карамелью
- 112 Торт с маракуйей и молочным шоколадом

К чаю

- 118 Чизкейк с фундуком и грушей
- 120 Шоколадный чизкейк с вишней
- 124 Тирамису с соленым шоколадом
- 128 Ягодный зефир
- 130 Шу
- 132 Кофейные эклеры с «Бейлисом»
- 136 Шоколадная тарталетка
- 140 Тарталетки с фундуком и соленой карамелью

-
- 142 Указатель



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



Весы



Миксер



Термометр



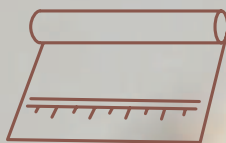
Блендер



Нож-пила



Сито



Шпатель для выравнивания



Спатула



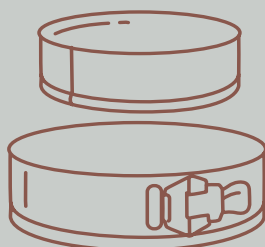
Мастихин



Венчики



Лопатки



Кольца для выпечки



Емкости




Скалка



Ложка




Кондитерские мешки




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

Теория бисквитов

