

ИНСТРУМЕНТЫ



1. Форма металлическая для бюша
2. Текстурированный силиконовый коврик
3. Силиконовый коврик
4. Силиконизированный пергамент
5. Миксер ручной
6. Венчики для ручного миксера

7. Газовая горелка
8. Весы
9. Блендер
10. Дежа для планетарного миксера
11. Насадки для кондитерского мешка, гвоздик для отсадки цветов



12. Кондитерские мешки одноразовые

13. Спатулы

14. Решетка для обливки глазурью

15. Шпатель

16. Силиконовая лопатка

17. Силиконовая кисточка

18. Ножницы

19. Венчик

20. Кондитерские скребки зубчатые

21. Сито

22. Кондитерский скребок

23. Кисточки

КРЕМЫ, МЕРЕНГИ, БИСКВИТЫ...

Базовые кремы

Приготовление практически всех кондитерских кремов, как правило, начинается с приготовления базовых кремов-кустардов.

Кустард — это жидкость (молоко, сливки или смесь того и другого, соки), загущенная яйцами под воздействием тепла. Консистенция готового кустарда зависит от соотношения количества целых яиц или только желтков и жидкости.

Кустарды традиционно делятся на три группы:

- приготовленные на плите (на прямом огне или водяной бане);
- загущенные с добавлением крахмала;
- запеченные.

Знание базовых кремов позволит готовить на их основе огромное разнообразие кремов с добавлением всевозможных вкусовых оттенков.

Крем английский (англез, *creme Anglaise*, *English Cream* или *Custard Cream*): жидкость + желтки + сахар.

Крем заварной (кондитерский, патисьер, *crème pâtissière*, *pastry cream*): крем английский + крахмал (мука).

Крем шибуст: крем заварной + итальянская меренга.

Крем дипломат: крем заварной + взбитые сливки.

Крем муслин: крем заварной + сливочное масло.

Франжипан: крем заварной + сливочное масло + сливки + миндальная мука.

Крем-мусс баваруаз: крем английский + желатин + взбитые сливки.

Крем шантйи: сливки + сахар.

Крем сабайон (*sabayon*, *pâte à bombe*): желтки + сироп.

Мусс шоколадный: сабайон + сливки взбитые + желатин + шоколад.

Курд: крем английский + сливочное масло.

Как видно из приведенного списка, при приготовлении различных кремов используются базовые кремы:

- 1) крем английский;
- 2) крем заварной;
- 3) сабайон.

Крем английский

Этот крем готовится на водяной бане и состоит из желтков, сахара, молока и ароматизатора (как правило, это натуральная ваниль, но возможны любые варианты: чай, кофе, мята, специи, сиропы, ликеры). Английский крем из-за его бархатистой кремовой консистенции часто подают в холодном или теплом виде как соус к десертам, блинам, фруктам. На основе этого крема готовится множество десертов: пудинги, муссы и суфле, мороженое.

Технология приготовления предельно проста: желтки взбивают с сахаром, в них вливают горячее молоко, затем смесь ставят на водяную баню и готовят до легкого загустения. Основные проблемы при приготовлении английского крема — это свертывание яиц, поэтому на всех этапах приготовления надо соблюдать несколько несложных правил.

— Вливать жидкость в яйца или желтки постепенно, постоянно помешивая, чтобы процесс нагревания происходил медленно и равномерно.

— При нагревании крема постоянно его помешивать, захватывая крем у дна и стенок кастрюли, так как по краям он быстро нагревается и сворачивается, в то время как в остальной массе еще не готов.

— Нагревать крем до температуры 82 °С. Определить это можно с помощью термометра, если же его нет, варить до момента, когда крем начнет обволакивать ложку. При приготовлении английского крема используют деревянную ложку.

— Если крем переварился и пошел хлопьями, сразу снять с водяной бани, добавить 20 г сливок и взбить блендером. Затем процедить.

Крем заварной

По своему технологическому исполнению это следующий этап после приготовления английского крема. Отличие в том, что в яйца или желтки добавляют крахмал или муку, доводят крем до закипания и варят 2—3 минуты, чтобы ушел привкус крахмала. После окончания варки крем накрывают пищевой пленкой так, чтобы он не подсыхал.

Сабайон

Разница между английским кремом и сабайоном в том, что в процессе приготовления сабайон взбивается венчиком в пышную массу, тогда как для английского крема требуется гладкая консистенция, без образования пены. Сабайон можно готовить не только из молока и сливок, но и из сока, сиропов, кофе, чая, с добавлением алкоголя.

Определение готовности сабайона без термометра: если во время взбивания извлечь венчик, масса сразу прекратит движение.

Меренга

Одна из базовых составляющих кремов, бисквитов, муссов. Взбитые в пену белки используют в качестве разрыхлителя в выпечке и для придания легкости и воздушности кремам и муссам. Меренгу получают добавлением во взбиваемые белки сахара, который стабилизирует пену и делает ее сладкой.

Для успешного взбивания белков используйте сухую чистую посуду без остатков жира, достаточно просторную, чтобы уместился объем взбитой пены (он будет в 8—10 раз больше объема жидких белков). Белки должны быть чистыми, без частичек желтка. Максимального объема пены можно достигнуть при взбивании белков комнатной температуры.

Начинают взбивать белки на низкой скорости — до состояния легкой пены с относительно крупными пузырьками. Затем скорость увеличивают и доводят пену до нужной

стадии: мягких, средних или твердых пиков. Стадия мягких пиков характеризуется тем, что кончик пены на вынутом из взбиваемой массы венчике не держится, практически сразу падает. В состоянии средних пиков кончик держит свою форму дольше. Стадия твердых пиков потому так и называется, что острый кончик пены сохраняет свою форму в течение длительного времени.

Если взбитые до состояния твердых пиков белки продолжать взбивать, они превратятся в матовую рыхлую массу, которая легко падает и разделяется на хлопья и жидкость при вмешивании ее в другие кулинарные массы.

Добавление сахара во взбитые белки делает пену более стабильной. Такая пена называется меренгой. Меренги различаются в зависимости от того, каким образом в них введен сахар.

Меренга французская

Взбить белки до легкой пены, сахар добавлять постепенно по мере взбивания, подсыпая тонкой струйкой. После добавления всего сахара взбить меренгу до нужной по рецепту стадии.

Поскольку белки в меренге во время взбивания не прогреваются, то ее используют в рецептах с последующей тепловой обработкой: при выпечке бисквитов, различных вариантов безе.

Меренга итальянская

Итальянская меренга представляет собой белки, взбитые с горячим сахарным сиропом. В результате получается очень мелкая пена, более стабильная, чем в случае с французской меренгой. Сахарный сироп должен быть прогрет до температуры 110—121 °С (в зависимости от последующего использования). Чем выше температура сахарного сиропа, тем более «твердой» получится пена.

Для приготовления итальянской меренги необходимо взбить белки до мягких пиков. Готовый сироп нужной температуры влить тонкой струйкой во взбитые белки под работающий венчик миксера. Продолжать взбивать до нужной стадии в соответствии с рецептом.

Итальянскую меренгу часто используют как базу для приготовления муссов и кремов, которые уже не нужно выпекать.

Меренга швейцарская

Для приготовления швейцарской меренги соединить белки и сахар и прогреть на водяной бане до достижения ими температуры 46—74 °С (в зависимости от дальнейшего использования), регулярно помешивать до полного растворения сахара. Как только белки прогреются, снять миску с водяной бани и взбивать на средней скорости до формирования мягких, средних или твердых пиков в соответствии с рецептом. Швейцарская меренга может быть использована практически в любом рецепте, где упоминается меренга, а кроме того, для облегчения текстуры муссов и кремов, для кремовых прослоек тортов, для декорирования тортов — как самой меренгой, так и в составе масляного крема.

БИСКВИТ

Пышный, нежный, мягкий, с тающей хрустящей корочкой... Бисквит является одной из основных составляющих всевозможных кондитерских изделий. Существует множество разновидностей бисквитов. Чтобы бисквит получился вкусным и ароматным, используйте несколько секретов-подсказок.

1. Взбивать желтки следует отдельно от белков. Белки вводить в тесто с желтками небольшими частями, аккуратно вымешивая тесто.
2. Чтобы бисквит был более пышным и не оседал после выпечки, небольшую часть муки можно заменить крахмалом.
3. Борта формы смазывать маслом не нужно, иначе тесто будет скользить по стенкам и поднимется только по центру.
4. Форма для бисквита должна быть холодной.
5. Все ингредиенты при смешивании должны быть одной температуры.
6. Приготовленное тесто надо сразу выпекать, чтобы оно не потеряло свою воздушность.
7. Бисквит следует выпекать в уже горячей духовке, разогретой до нужной температуры за 15—20 минут до выпечки.
8. При выпечке нельзя открывать духовку в первой половине указанного времени, иначе пышный бисквит не получится.
9. Если бисквит нужно пропитывать, дайте ему время на стабилизацию (около 8 часов), иначе он получится мокрым и невкусным.
10. При хранении бисквита в морозилке посыпьте его сверху сахарной пудрой, чтобы его корочка не стала мокрой и не приклеилась к пищевой пленке.

В зависимости от используемых ингредиентов, бисквиты делятся на три основных вида.

1. **Классический бисквит** (английский вариант названия — *sponge cake*, французский — *biscuit de Savoie*). Готовится из трех основных ингредиентов — яиц, сахара и муки. Пропорции при приготовлении бисквита: 1 яйцо, 25 г сахара, 30 г муки.
2. **Масляные бисквиты**. При приготовлении к трем основным ингредиентам добавляется масло, сливочное или растительное.

Вариаций масляных бисквитов множество: бисквит «Джоконда», бисквит женуаз, шифоновый бисквит, брауни и блонди... Бесчисленное множество бисквитов различают по количеству ингредиентов, температуре вводимого масла, по различным добавкам к тесту (какао-порошок, какао-масло, различные орехи, шоколад, сухофрукты, алкоголь, сиропы).

3. **Ангельские бисквиты** (*angel food cake*). В их приготовлении используются только белки, без желтков. Текстура у этого вида бисквита действительно «ангельская» — нежнейшая и белоснежная.

Шоколад

Терпкий, хрустящий, ароматный... Как приручить шоколад, чтобы можно было изготовить из него невероятный декор, конфеты, скульптуры?

Есть такое понятие, как темперирование шоколада. Для чего нужно темперирование и что благодаря этому процессу происходит с шоколадом?

Шоколад — это полиморфное вещество, которое состоит из шести типов различных кристаллов, каждый из которых имеет свою температуру плавления:

- I — 17,3 °C;
- II — 23,3 °C;
- III — 25,5 °C;
- IV — 27,5 °C;
- V — 33,8 °C;
- VI — 36,3 °C.

В расплавленном шоколаде молекулы жирных кислот масла какао расположены беспорядочно и находятся в постоянном движении. Когда шоколад охлаждают без соблюдения специальных правил, молекулы образуют рыхлую структуру из нестабильных кристаллов, такой шоколад мягкий и липкий, тает в руках. Если шоколад охлаждать с соблюдением основных правил, молекулы формируют структуру из стабильных кристаллов, такой шоколад твердый и хрустящий. За нужные нам качества шоколада (хрустящий, блестящий, тает во рту, а не в руках) отвечают кристаллы V типа, так как температура их плавления (33,8 °C) выше, чем на кончиках наших пальцев (28—31 °C), но ниже, чем во рту (36,6 °C).

Для темперирования шоколадную массу сначала разогревают до 45—50 °C, чтобы расплавить все кристаллические формы какао-масла. Затем часть массы (примерно $\frac{2}{3}$) быстро охлаждают до 25—27 °C (в зависимости от вида шоколада — молочного или горького) на мраморном столе или на холодной водяной бане. При таком шоковом охлаждении образуются все кристаллические формы. Затем массу вновь смешивают с оставшейся $\frac{1}{3}$ горячего шоколада. Температура при этом становится 30—32 °C, что обеспечивает расплавление нестабильных форм (стабильные остаются). После этого с шоколадом можно начинать работать, изготавливать различный декор: завитки, листья, шары, цветы...

Для работы с шоколадом вам понадобятся: мраморная доска, скребки, кисточки, трафареты, ацетатная пленка, решетка из нержавеющей стали, вырубки, плунжеры, вайнеры, текстурные коврики, затирочный шпатель, пергамент.

Велюр

Приготовить велюр можно двумя способами: либо смешивая поровну шоколад и какао-масло и добавляя краситель (при необходимости подкрашивания шоколад должен быть белый, а соотношение шоколада и какао-масла — 2:3), либо используя чистое какао-масло и краситель. Во втором случае получается более гладкий оттенок и мелкая точка велюра, нет больших рваных капель и меньше расход продуктов. Именно этот способ и используется в проектах, описанных в книге.

Какао-масло надо нагреть в микроволновой печи до 50 °C и смешать с красителем, например, в блендере. Получившаяся масса наносится на замороженную поверхность с помощью краскопульта.

Если в рецепте не указано другое, берется 50 г какао-масла и такое количество красителя, которое необходимо для получения нужного оттенка.

О ПРОДУКТАХ И ИНГРЕДИЕНТАХ

Чтобы получить качественный результат и порадовать близких красивыми и вкусными десертами и сладостями, всегда используйте только качественные продукты. Осторожно относитесь к замене ингредиентов в рецептах, но в то же время не бойтесь экспериментировать, потому что только так вы сможете вырасти как профессионал.

Мука. Для приготовления бисквитов используется мука только высшего сорта, с высоким содержанием клейковины. Клейковиной называют комплекс белковых веществ, способных при набухании в воде образовывать связную эластичную массу. Состав белков муки определяет пластические и другие свойства теста, что очень важно для выпечки. При замесе теста из пшеничной муки с достаточным содержанием клейковины тесто получается упругим и вязким. Из муки с пониженным количеством клейковины получить хлебобулочные изделия высокого качества нельзя, придется вводить специальные добавки. В пшеничной муке высшего сорта должно быть не менее 24 % клейковины.

Сливки. При приготовлении кремов и муссов используются сливки животного происхождения с жирностью 30—33%.

Масло сливочное. Сливочным маслом считается продукт, сделанный из коровьего молока, в составе которого нет растительных жиров. Внимательно читайте состав на упаковке. Для приготовления бисквитов и кремов подходит сливочное масло с жирностью 82,5 %.

Желатин. Можно использовать как порошковый, так и листовой желатин. Все рецептуры, если не указано особо, прописаны для желатина с индексом желирования 200 блюм.

Пектин. Это вещество растительного происхождения, предназначенное для загущения жидкостей. Пектин полезен для здоровья. Он способен снижать содержание холестерина в организме, улучшать перистальтику кишечника и периферическое кровообращение. Но самым ценным его свойством можно назвать способность очищать организм от вредных веществ (радиоактивных элементов, пестицидов и ионов токсичных металлов).

Глюкоза. Основная цель использования сиропа глюкозы — предотвращение кристаллизации сахаров и замедление осахаривания крахмала в мякише выпечки. Это является мощным средством против старения и высыхания кондитерского изделия.

Шоколад. Лучше использовать шоколад без различных добавок, стабилизаторов, вкусовых усилителей — все это присутствует в плитках шоколада. Кондитерский шоколад продается в каллетках (не путать с кондитерской глазурью).

Фломикс. Другое название — «хрустящая пчелка». Это сухая карамельная смесь, состоит из глюкозного сиропа, сахара, сухого молока и сливок.

Роялтин. Хрустящие вафельные хлопья роялтин применяют в различных кондитерских изделиях как декор и посыпку, как самостоятельный слой в тортах и пирожных, смешивают с шоколадом, ганашем, пастой пралине.

РУЛЕТ «МЕДОВЫЙ»



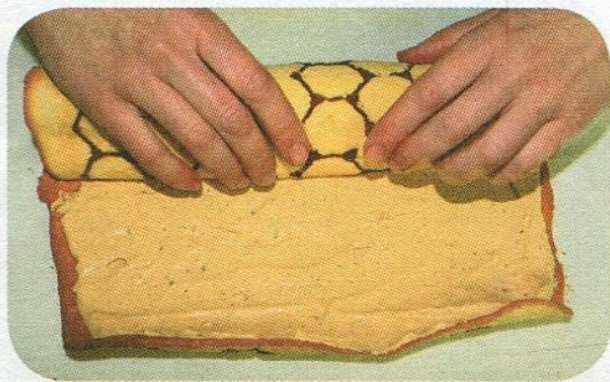
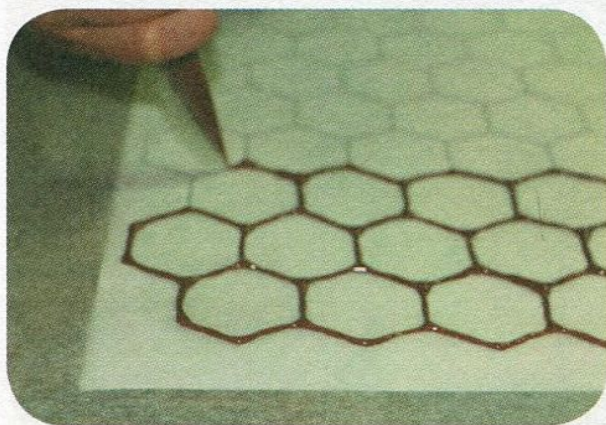
Бисквит медовый

- Мед — 75 г
- Разрыхлитель — 5 г
- Яйца — 180 г
- Сахар — 60 г
- Мука — 80 г
- Крахмал — 15 г
- Масло растительное — 80 мл
- Соль — 2 г
- Какао-порошок — 5 г

1. В мед добавить разрыхлитель и нагреть, пока смесь не станет воздушно-белой.
2. Отделить желтки от белков. Взбить желтки с 30 г сахара, добавить муку, крахмал, растительное масло, соль и аккуратно вымесить. Добавить мед с разрыхлителем, еще раз очень аккуратно вымесить. Взбить белки с оставшимся сахаром и в три приема соединить с тестом.
3. Взять 50 г полученного теста, добавить в него какао-порошок и аккуратно перемешать. Наполнить

кондитерский мешок тестом с какао и с помощью трафарета нарисовать на пергаменте медовые соты. Выпекать 2 минуты при температуре 180 °С.

4. Вылить сверху на запеченные соты остальное тесто и выпекать 12 минут при той же температуре.
5. С горячего бисквита снять пергамент и с помощью полотенца свернуть рулетом. Оставить в полотенце до остывания.



Крем «Сливки-ленивки»

- Молоко сгущенное вареное — 100 г
- Сливки — 50 мл
- Масло сливочное — 100 г

Взбить вареное сгущенное молоко со сливками. Добавить сливочное масло комнатной температуры и взбить до воздушности.

Приготовление

1. Нанести крем на бисквит. Со стороны, с которой начинают сворачивать рулет, слой крема должен быть более толстым.
2. С помощью бумаги или полотенца свернуть бисквит рулетом, плотно завернуть в пищевую пленку и убрать в морозильную камеру. Через 2—3 часа достать рулет, снять пленку и подровнять края.