

Елена Маслякова

Твоя кондитерская



Елена Маслякова

Твоя кондитерская

«Научная книга»

Маслякова Е.

Твоя кондитерская / Е. Маслякова — «Научная книга»,

На земном шаре найдется не так много людей, равнодушных к кондитерским изделиям разных видов и сортов. Все мы еще с детства любили посещать кафе-мороженое, кондитерские в надежде полакомиться своим любимым изделием. Эта книга расскажет о том, как правильно и красиво устроить настоящую кондитерскую у себя дома. Кроме того, читателю будет любопытно узнать множество новых вкусовностей, которые без особого труда можно приготовить на собственной кухне.

Содержание

Введение	5
Глава 1. Оборудование для домашней кондитерской	6
Глава 2. Торты	12
Торт к чаю	12
Торт «Дрезден»	13
Торт «Венский»	14
Торт «Лимонный»	15
Торт с тыквенной начинкой	16
Торт «Розовый»	17
Торт «Миндальный»	18
Торт «Саварен»	19
Торт «Кофейный»	20
Торт «Фруктовый»	21
Торт «Яблочный»	22
Торт «Шоколадный»	23
Торт «Медовый»	24
Торт «Птичье молоко»	25
Торт «Дамские пальчики»	26
Конец ознакомительного фрагмента.	27

Елена Владимировна Маслякова

Твоя кондитерская

Введение

Как часто серым дождливым вечером, возвращаясь домой после нелегкого трудового дня, мечтаешь побаловать себя хоть чем-то вкусненьким, тем, чего никто еще не пробовал. Душа просит сладкого, а нос капризно отворачивается от вчерашнего картофельного пюре и соевых пельменей...

Но хватит! Прощайте, серые будни и неудачные кулинарные опыты! Лежащая перед вами книга является не просто очередным сборником кулинарных рецептов. В ней вы найдете множество сведений, которые станут действительно полезными и необходимыми вам на кухне.

Книга «Твоя кондитерская» рассчитана на широкий круг читателей: начинающему кондитеру она поможет обойтись без досадных неудач, вместо этого вы сможете угостить друзей прекрасным тортом собственного приготовления. Даже кондитер-профессионал пополнит коллекцию своих коронных блюд парочкой-другой рецептов.

Из этой книги вы также узнаете, чем лакомились и услаждали свой вкус великие мира сего, какие изысканнейшие яства вкушали они на десерт. Вы познакомитесь с оригинальными рецептами экзотических сладостей, восхитительный вкус и аромат которых сможет приятно удивить не только двоюродную сестру бабушки мужа, неожиданно приехавшую из Тынды, но и ваших знакомых, привыкших ужинать в ресторанах.

Тем, кто следит за своей фигурой и заботится о своем здоровье, особенно пригодятся сведения о содержании калорий в кондитерских изделиях.

Если вы только совершаете свои первые шаги в кулинарии, значит, вам будут полезны советы опытных кондитеров, и благодаря им ваше тесто больше не прилипнет к противню. Ну а подробные сведения о том, как приготовить тесто, начинку, крем для пирогов, пирожков, булочек, плюшек, тортов и пирожных, различные рецепты конфет, мармелада, желе, муссов в сочетании с желанием сотворить кулинарное чудо и искрой фантазии помогут вам приятно разнообразить свою жизнь и сильнее привяжут ваших близких к такому замечательному кондитеру.

Вы узнаете о том, как без особенных затрат изменить вкус самых обыденных блюд, какой напиток наилучшим образом подойдет к вашим любимым пирожным. А если вы вдобавок к этому познакомитесь с правилами сервировки и оформления блюд, то к вашему столу не стыдно будет пригласить даже английскую королеву.

Мы надеемся, что книга «Твоя кондитерская» станет вашим постоянным и самым надежным спутником и помощником в мире сладостей и поможет раскрасить во все цвета радуги даже, казалось бы, самые серые будни.

Удачи вам!!!

Глава 1. Оборудование для домашней кондитерской

Если вы занимаетесь выпечкой мучных и кондитерских изделий в домашних условиях, вам необходимо подумать об оборудовании. Для того чтобы ваши кондитерские изделия выглядели красиво и необычно, перед подачей к столу их следует украсить. Конечно, многое зависит от вашей фантазии, но также и от того, каким оборудованием вы располагаете.

Любимые лакомства великих

Известно, что знаменитая Грета Гарбо никогда особенно и не придерживалась строгих диет, была ужасной сластеной, и просто обожала пудинги. Одним из наиболее любимых ею пудингов был карамельный – с ванилью и шоколадом.

Требуется: 200 г сахара, 3 яйца, большой апельсин, лимон среднего размера, 6 кусочков сахара, 2 стакана сливок, 1 ч. л. сахарной пудры, 4 ст. л. тертого темного шоколада, ванилин.

Способ приготовления. Взбейте яйца с половиной порции сахара. Очистите лимон и апельсин, цедру натрите с сахаром и смешайте с яичной массой, добавьте 1/2 стакана сливок. Оставшийся сахар разогрейте до получения карамели. Карамель залейте в форму, добавьте крем, закройте крышкой, поставьте водяную баню, готовьте 1—1,5 часа. Пудинг остудите и выложите на тарелку. В заключение взбейте сливки и сахар, украсьте пудинг. Сверху посыпьте тертым шоколадом.

К устройствам и оборудованию, которое используется при изготовлении кондитерских изделий, можно отнести формы для выпекания коржей и тортов, специальные формы для изготовления кексов, а также небольшие формочки для печенья, всевозможные электрические вафельницы, устройство для приготовления мороженого. Еще одно незаменимое в хозяйстве электрическое «чудо» – миксер, впрочем, миксеры могут быть и ручные. Один из необходимых элементов – кондитерский мешок или специальный пистолет для крема с прилагающимися к нему насадками, а также специальные ножи, мешалки и ложки – все это сослужит неплохую службу любой домохозяйке.

А теперь подробнее расскажем о различном кондитерском оборудовании. Если вы решили порадовать своих близких или гостей песочным печеньем, вам не обойтись без специальных форм для его вырезания. Эти формы могут быть пластмассовыми или металлическими, иметь разную форму и размер: в виде звездочек, цветочков, полумесяца, кружочков, сердечек, квадратов, ромбиков – вариантов множество. При формовке теста лучше пользоваться формами с острыми краями. Тупые края мнут тесто, что мешает его подъему. Металлические формочки для печенья после употребления сразу же смачивают водой и мокрыми протирают с солью, затем ополаскивают и высушивают.

Сформовав печенья с помощью выемок и выложив их на противень, смазанный маслом, опытные кулинары слегка протыкают их металлической, лучше из нержавейки, вилкой, чтобы при выпекании не образовались пузыри.

Кондитерские советы

Готовность бисквита вы можете проверить, нажав на него пальцем. Тесто должно быть упругим и принимать первоначальную форму, как только вы уберете палец.

С помощью этих выемок и затейливых по форме кусочков теста вы всегда украсите всевозможные пироги и кулебяки. Красиво оформить выпечку можно при помощи кондитерского

колесика. Оно представляет собой незатейливый механизм: маленькое колесико, закрепленное на пластмассовой ножке. С его помощью вырезаются полоски теста с красивыми рифлеными краями, и эти полоски укладываются поверх начинки пирога крест-накрест или в виде решетки. Оно также может пригодиться для изготовления макарон и лапши в виде бантиков или бабочек.

Многие кулинары-кондитеры для приготовления ромовых баб используют гофрированные или гладкие конусообразные формы. Крупные формы имеют в середине трубку, благодаря которой изделие лучше выпекается и быстрее охлаждается. Такие же формы используются и для выпекания куличей. Тесто заливают на треть высоты формочки, оставляют на час, чтобы оно подошло, и потом уже ставят в духовку.

Совершенно необходимо иметь в своем «кухонном арсенале» разнообразные формы для выпекания тортов и пирогов. Нелишне иметь и специальную разъемную форму для выпекания коржей. Формы для тортов, пирогов и кексов бывают необычной конфигурации: в виде сердечка (прекрасный вариант на День святого Валентина или день рождения), прямоугольные, круглые с разнообразными выемками и выпуклостями. Формы для кексов более «консервативны». Чаще всего они круглые, рифленые по бокам, иногда с трубочкой посередине. Благодаря этому в центре кекса получается отверстие. Такой кекс можно посыпать сверху сахарной пудрой, полить растопленным шоколадом или глазурью.

Экзотические рецепты

КАЗАХСКИЙ ЧАК-ЧАК

Требуется: 4 стакана муки, 8 яиц, 1/4 стакана молока, 1 ст. л. сахара, 3 стакана топленого масла, 2 стакана меда, 2 ст. л. коньяка или водки, леденцы (для украшения).

Способ приготовления. Смешайте муку, молоко, сахар, яйца и коньяк или водку. Замесите тесто. Поделите его на несколько частей, каждую из которых скатайте в виде жгутика толщиной около 1 см. Каждый жгутик порежьте на небольшие кусочки, по величине и форме напоминающие орешки. На сковороде растопите масло, дайте ему закипеть и обжарьте на нем «орешки». Не забывайте их постоянно перемешивать, чтобы шарики приобрели золотистый оттенок. В другой посуде сварите мед с сахаром. Возьмите немного сиропа между двумя пальцами, сожмите и растяните. Получившаяся ниточка укажет на степень его готовности. Выложите шарики в эмалированную миску, залейте растопленным медовым сиропом и тщательно перемешайте. Если смочите руки в холодной воде, вам проще будет вылепить из получившейся массы любую фигурку. Украсьте блюдо мелкими леденцами.

Если вам от мамы или бабушки осталась в наследство причудливая сковородка с углублениями внутри в виде птиц, цветов или же орехов на одной стороне и выпуклостями на другой, вам повезло – с помощью этой сковородки можно приготовить замечательные печенья, оригинальная форма которых удивит и обрадует гостей. Все, что вам надо, – правильно приготовить тесто, уложить его на смазанную поверхность сковороды, закрыть другой стороной и держать над огнем или поставить в нагретую духовку. Выемку для начинки можно наполнить сгущенным молоком или повидлом.

Еще одним необходимым прибором для вашей кондитерской будет электрическая вафельница. Электровафельницы могут быть рассчитаны как на приготовление вафель довольно значительных размеров, так и треугольных (пекущая поверхность таких вафельниц разделена по диагонали). Перед использованием вафельницу прогревают, смазывают обе ее половинки растительным маслом. Тесто выкладывают столовой ложкой и разравнивают. Выпекают в течение 2—3 минут. Как только выделится пар – вафли готовы.

Готовые вафли выложите на решетку и охладите. Ни в коем случае не кладите их одна на другую, что бы они не стали мягкими. В горячем виде можете нарезать их ножницами, придав им желаемую форму, свернуть трубочкой или конвертиком, наполнив начинкой: кремом, вареной сгущенкой, даже мороженым. Если вы задумали испечь вафельный торт, обзаведитесь цельной вафельницей.

Существуют и вафельницы для жарки на огне, принцип выпечки примерно такой же. Огонь должен быть несильным, вафельницу следует регулярно двигать и переворачивать, чтобы вафли пропеклись равномерно.

Еще одно чудо можно встретить на кухне некоторых хозяек – мороженицу. Она представляет собой немалых размеров электрическое устройство, в которое закладываются все ингредиенты, согласно инструкции. Как правило, это молоко и сахар в требуемых пропорциях. Через определенный промежуток времени получается мороженое. В настоящее время в специализированных магазинах можно отыскать более модернизированный аналог мороженицы, который позволит не только быстро и легко приготовить лакомство, но и обеспечит полную безопасность домохозяек и их детей.

Ну и, конечно же, ни одна уважающая себя женщина не представляет свою кухню без кондитерского мешочка. Его можно изготовить самостоятельно, если не приобрели готовый. Сделать его довольно просто. В плотном полиэтиленовом пакете с уголка прорежьте небольшую дырку, заполните его кремом или тестом – и мешок готов. С его помощью можно украшать торты или готовить печенье. Один из минусов такого мешочка – его недолговечность. Полиэтилен очень быстро рвется от слишком густого теста или крема. И, кроме того, самодельный мешочек не имеет никаких насадок. Но вы все же можете разнообразить форму отверстия мешка, аккуратно вырезав уголок пакета в форме звездочки.

Гораздо проще и приятнее работать с фабричным кондитерским мешочком, у которого имеется ряд разнообразных насадок, да и прослужит он вам гораздо дольше, чем самодельный. С его помощью вы почти профессионально украсите торты, начиная от простых цветочков, для которых имеются специальные насадки, до сложнейших по технологии изготовления роз. Можете к тому же выводить разнообразные надписи на праздничных тортах или пирогах.

Любимые лакомства великих

Говорят, что гениальный писатель Эрнст Хемингуэй из всех сладостей предпочитал торты, причем особенно был ему по вкусу банановый торт с ромом – весьма оригинальный десерт с потрясающим вкусом.

Требуется на 20 порций для теста: по 250 г муки, сливочного масла и сахара, ванильный сахар, 3 ст. л. рома, 5 яиц, 2 ст. л. разрыхлителя, соль.

Для начинки: по 2 лимона и апельсина, 5 бананов, 250 г свежих сливок, 50 г бананового ликера, ванилин.

Для украшения: 500 г сливок, тертый шоколад, кусочки банана и апельсина.

Способ приготовления. Размягченное сливочное масло взбейте с сахаром, ванильным сахаром и солью до увеличения объема смеси в 2 раза. В крем влейте ром, добавьте яйца, перемешайте. Всыпьте муку и разрыхлитель, замесите тесто. Тесто распределите по дну формы, поставьте в раскаленную духовку, выпекайте 50 минут. Готовому коржу дайте остыть.

Для начинки сок лимона и апельсина смешайте с банановым ликером. Бананы нарежьте ломтиками и положите в эту смесь на 10 минут. Корж разрежьте горизонтально на две части. Сливки взбейте с ванилином. На нижний корж выложите сироп с бананами, а сверху распределите взбитые

сливки, накройте верхним коржом. Украсьте торт взбитыми сливками, кусочками банана и апельсина, посыпьте шоколадом.

Современной разновидностью кондитерского мешка являются кондитерский шприц и пистолет. Принцип их действия похож – тесто или крем загружаются в специальный цилиндр и выдавливаются поршнем через различные насадки. Но объем массы, которую вы можете одновременно загрузить, у таких приборов меньше.

Миксер значительно облегчает труд кондитера. Он может так много! За 45 секунд замесит тесто, за 30 секунд может сделать пюре из килограмма вареных овощей и фруктов, с кремом справится моментально. С его помощью можно гораздо быстрее приготовить множество самых различных блюд и при этом довольно значительно сэкономить силы. Достаточно просто нажать нужную кнопку. Миксер выполнит множество трудоемких операций. С его помощью вы сделаете овощное или фруктовое рагу, приготовите суп для малыша, взобьете крем, гоголь-моголь и любой самый изысканный десерт – и все это благодаря разнообразным насадкам и мешалкам, прилагающимся к миксеру. Чем больше функций у вашего миксера, тем больше пользы принесет вам маленький кухонный волшебник.

Электрические миксеры бывают двух видов: стационарные, снабженные чашей на подставке, и ручные – для обработки продуктов с помощью различных насадок. В комплекте с некоторыми ручными миксерами тоже продаются подставки и чашки для смешивания. Благодаря этому их можно использовать как в стационарном положении, так и при работе вручную. Во многих современных автоматических миксерах чаша надежно фиксируется на подставке и во время работы вращается. В результате обрабатываемые продукты перемешиваются более равномерно. Самые дешевые модели миксеров, кроме венчиков, снабжены лишь мешалками для замешивания теста. Дополнительные элементы, например чаша или стакан для приготовления коктейлей, повышают цену.

Самые дорогие и современные модели известных западных фирм снабжены различными насадками для смешивания, взбалтывания, измельчения и резки, существенно облегчающими выполнение сложных операций, которые приходится проделывать при приготовлении разных блюд и десертов.

При выборе подходящего миксера вам надо обратить внимание на следующие характеристики. Мощность его должна быть равной 140—200 ватт. Чем больше мощность, тем выше скорость вращения, в результате скорость выполнения операции значительно уменьшается. Следует определиться и с объемом чаши. Он различен: от 0,2 до 2,4 л. Какой вместимости чаша необходима – решать вам.

Ознакомившись с механическими и электрическими характеристиками миксера, стоит подробнее разобраться в его фурнитуре. Ручные миксеры, как правило, снабжены сменными насадками – двумя взбивалками и двумя мешалками-крючками. Взбивалки используют для взбивания белков, сливок, для растирания желтков с сахаром, изготовления кремов, соусов, а также замешивания негустого теста, например для блинов. Мешалки-крючки используются для замешивания так называемого крутого теста типа дрожжевого.

Вот еще несколько полезных фактов из «жизни» миксера, касающихся его эксплуатации, которые просто необходимо знать любой домохозяйке. Время приготовления продуктов в миксере составляет от 10 секунд и выше. Для лучшей обработки дрожжевое тесто следует замешивать порциями по 250 г в течение 30—40 секунд. Прибор может работать непрерывно не более 10 минут, затем его следует выключить, чтобы предотвратить перегревание двигателя. Миксирующий стакан не должен работать более 3 минут.

Подсчитаем калории

Каждый народ имеет свою кулинарию. Но при этом не нужно путать пиршество и народную пищу. Народную пищу различных стран объединяет

простота, естественность. А на пирах столы всегда изобиловали различными кондитерскими изделиями, насыщенными калориями, – добротными пирогами, сладкими булочками, кренделями, тортами.

Элементы прибора, которые непосредственно соприкасаются с продуктами, должны быть выполнены из нержавеющей стали или специальных пластмасс. Миксирующий стакан предназначен для приготовления супов-пюре, соусов, майонеза и коктейлей. Количество скоростей, как правило, от двух до пяти, что позволяет регулировать работу прибора в зависимости от типа или необходимой степени измельчения продукта.

Можно не покупать миксер, если у вас уже есть кухонный комбайн. Он выполняет минимум тех функций, для которых создан миксер. С помощью пластмассовых насадок комбайн способен взбивать крем, а благодаря блендеру смешивает разнообразные молочные коктейли и детские супы-пюре.

Помимо описанного выше, для домашней кондитерской вам понадобятся следующие предметы: металлические противни с тремя или четырьмя бортиками для выпечки печенья, пирогов, рулетов и бисквитов, металлические листы с одним бортом для выпечки печенья, пирожков, пряников, ватрушек, рожков, коржей для торта.

Из деревянных элементов – доски малые и большие. Малые используйте для нарезки пирогов, рулетов, рубки орехов, большие – для вымешивания, раскатывания теста и формовки изделий. Деревянные скалки – для раскатывания теста в пласт. Деревянные лопатки – для вымешивания в посуде теста жидкой консистенции, именно деревянные, чтобы от соприкосновения с тестом они не окислялись, как металлические, и не придавали тесту нежелательный привкус.

Некоторые хозяйки предпочитают растирать яйца в керамической миске только деревянной круглой ложкой без лакового покрытия. Считается, что при этом достигается наиболее качественная консистенция яичной массы.

Понадобятся вам и железные терки для снятия цедры с лимонов и апельсинов, мелкие терки для измельчения шоколада, яблок, груш, самые мелкие – для сыра. Волосяные или проволочные сита различных размеров – для просеивания муки, процеживания соков, протирки ягод и плодов. Мясорубки – для измельчения мака, орехов, отжимки сока из ягод, фруктов и овощей. Ступки – для растирания сахара, гвоздики, корицы, орехов, мака. Для этой же цели можно использовать электрическую кофемолку, причем, как советуют специалисты, лучше иметь отдельную, так как кофе очень чувствителен к запахам.

Не забудьте про кастрюли для вымешивания теста, смешивания продуктов, миски для взбивания яичных белков, растирания яичных желтков (лучше всего керамические). Емкости для варки крема, сахарного сиропа лучше всего иметь эмалированные. Придется вам позаботиться о сковородах разных размеров с высокими и низкими бортами для жарки пирожков и пончиков. У вас непременно должны быть металлическая сеточка для раскладывания печенья, тортов, пирожных, рулетов, бисквитов во время глазирования или оформления кремом из кондитерского мешочка; щеточка или кисточка для смазывания изделий яичным желтком, топленным сливочным маслом, смальцем или маргарином. И, наконец, вам не обойтись без ножей для нарезки теста, выпеченных изделий, фруктов и ягод. Для нарезки крошащихся изделий используется специальный нож-пила. Иногда для лучшего отделения готовых изделий от формы требуются промасленные листы пергамента или кальки.

Экзотические рецепты

ВОСТОЧНАЯ ХАЛВА

Требуется: по 2 стакана муки и топленого масла, 1 стакан сахара, ванилин.

Способ приготовления. Муку высыпьте на сковороду слоем толщиной около 4 см и обжаривайте ее, не забывая перемешивать, до светло-коричневого цвета. В посуду с толстым дном выложите топленое масло, всыпьте сахар и поставьте на огонь. Примерно через 5 минут после начала кипения сахар полностью растворится, тогда можете всыпать муку и перемешать эту массу. Снимите посуду с огня, выложите получившуюся халву на плоскую поверхность слоем около 6 см, разровняйте. При помощи ножа или вилки нанесите на поверхность горячей халвы рисунок. Дайте ей остыть. Перед подачей к столу нарежьте халву на небольшие кусочки.

Словом, настоящий кондитер обязан полностью снарядить свою кухню всем необходимым, и, как вы сами это уже поняли, количество утвари просто огромно, но чтобы изделия получались более красивыми и вкусными, придется всем этим обзавестись.

Глава 2. Торты

Торт к чаю

Требуется: по 125 г сливочного масла и сахара, 160 г картофельной муки, 250 г муки, 3 яйца, 60 г миндаля, 75 г засахаренных вишен, по 2 ст. л. коринки и рома, 2 ч. л. цедры лимона, 2 пакетика ванильного сахара, сода, соль.

Способ приготовления. Масло, сахар, ванильный сахар и цедру лимона взбейте. Добавьте картофельную и пшеничную муку, соль по вкусу, соду и яйца, тщательно перемешайте. Миндаль очистите, измельчите и с вымытыми и обсушенными ягодами коринки и цукатами положите в тесто. Вишни нарежьте, посыпьте мукой и вмешайте в тесто вместе с ромом. Форму для выпекания смажьте жиром, положите в нее подготовленное тесто и выпекайте 40 минут при средней температуре.

Торт «Дрезден»

Требуется для теста: 250 г муки, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 2 ч. л. сухих дрожжей, соль.

Для начинки: по 100 г сливочного масла или маргарина и сахара, 50 г муки, 2 яйца, щепотка соли, 1 л молока, 3—4 ст. л. лимонного сока и цедра половины лимона. При желании можете добавить 1 ст. л. рома и 4—5 орешков горького миндаля.

Способ приготовления. Тесто быстро замесите и поставьте на 2 часа в холодное место. Затем раскатайте и выложите в форму для торта, сильно приподняв края. Масло смешайте с сахаром, добавьте яйца и муку. Муку кладите в последнюю очередь. Приправьте солью, соком лимона и цедрой. После этого положите горький миндаль и ром. Свежее молоко разогрейте, не доводя до кипения. Форму с тортом поставьте в духовку и выпекайте в течение 10—15 минут. В подготовленную смесь влейте теплое молоко, все смешайте в миксере до образования густоватой массы. Массу немедленно вылейте на торт и поставьте его снова в духовку на 30 минут. Когда поверхность торта зарумянится, его можно считать готовым.

Торт «Венский»

Требуется для теста: 150 г шоколада или 30 г какао, 40 г сахарной пудры, 2 ст. л. сливок, по 150 г муки и сливочного масла или маргарина, 180 г сахара, 6 яиц, 2—3 ст. л. абрикосового мармелада.

Для поливки торта: 40 г кокосового масла, 50 г какао, 3 ст. л. горячей воды, 200 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Шоколад растопите. Масло разотрите с сахаром до однородного состояния, постепенно добавляя 6 желтков. Затем влейте в массу растопленный шоколад или какао, добавьте сахарную пудру и сливки. Потом дважды введите просеянную муку и белки, взбитые с оставшимся сахаром. Белки добавляйте постепенно, помешивая при этом основную массу. Форму хорошо смажьте жиром и наполните тестом. Выпекайте торт около часа при умеренной температуре. И когда он будет готов, выньте его из духовки, дайте ему остыть. Затем осторожно переложите его на блюдо, ровно обрежьте и намажьте абрикосовым мармеладом. Сверху торт полейте смесью кокосового масла, сахарной пудры, какао и горячей воды, разогретой на паровой бане.

Кондитерские советы

Жаря пирожки на сливочном масле, вы, вероятно, замечали, что масло в процессе готовки нередко темнеет. Чтобы этого не произошло, перед началом жаренья хорошо прогрейте сковороду и смажьте ее растительным маслом.

Торт «Лимонный»

Требуется для теста: 200 г муки, соль, 1/2 ч. л. разрыхлителя (углекислого аммония), 100 маргарина, 1—2 ст. л. воды.

Для начинки: сок 3 лимонов, цедра 1—2 лимонов, 4 яйца, 200 г сахара, 2 ст. л. картофельной муки, 3 ст. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Все компоненты для теста смешайте и поставьте в холодное место на час. Полученное песочное тесто раскатайте в тонкий пласт и выложите в форму, приподняв края. Выпекайте в духовке 20—25 минут, до тех пор, пока корж не станет светло-коричневым.

Сахар и желтки взбейте на паровой бане, добавьте сок лимона, цедру, крахмал и сильно взбивайте до образования довольно густого крема. Крем вылейте в подготовленную форму из теста. Взбейте белки с 2 ст. л. сахарной пудры и эту массу нанесите на поверхность торта. Духовку разогрейте, поставьте в нее торт и выпекайте 8—10 минут. Торт украсьте кремом из сливок или взбитой сметаной.

Торт с тыквенной начинкой

Требуется для теста: 250 г муки, 150 г сливочного масла, 1 ч. л. сахара, соль.

Для начинки: 1 кг тыквы, 2 ст. л. коньяка, 100 г сахара, 2 яйца, по 4 ст. л. сливок и молока, мускат, 2 ч. л. имбиря, 1/2 ч. л. корицы, цедра половины лимона, соль.

Способ приготовления. Сахар и сливочное масло смешайте, всыпьте просеянную муку и соль, замесите тесто. Раскатайте его и поставьте в прохладное место на час. Спелую тыкву очистите и удалите семечки, разрежьте ее на дольки и положите их мясистой частью вверх на противень, запекайте в духовке на слабом огне в течение часа. Тыква должна стать мягкой, чтобы ее можно было легко протереть сквозь сито.

Протертую тыквенную массу (примерно 1 стакан) смешайте с сахаром, коньяком, желтками, сливками, молоком и специями. Отдельно взбейте белки и осторожно смешайте их с тыквенной массой. Тесто раскатайте и выложите в форму для торта, подняв его края повыше, влейте начинку. Духовку разогрейте, поставьте в нее торт и выпекайте в течение 10 минут на сильном огне. Затем огонь убавьте и оставьте торт в духовке еще на полчаса. Торт подают к столу охлажденным.

Торт «Розовый»

Требуется для теста: 500 г муки, 2 ч. л. соли, 1,3 л теплой воды, 8 капель уксуса, яйцо, 1 ст. л. растительного масла.

Для начинки: 1 л молока, 60 г маисового крахмала, 550 г сахара, желток, 250 г орехов, 1 ст. л. растительного масла, пакетик ванильного сахара, 200 г сливочного масла, 2 лимона.

Способ приготовления. Замесите тесто, постепенно добавляя в муку желток, воду, уксус, соль и растительное масло. Затем посыпьте тесто мукой и поставьте в теплое место, прикрыв перевернутым горшком. Через 30 минут разделайте тесто на несколько кусков, из которых раскатайте тонкие слои.

Из молока, 100 г сахара и маисового крахмала приготовьте пудинг, остудите его и добавьте в него желток, тертые орехи и сок одного лимона. Каждый лист теста отдельно смажьте растопленным сливочным маслом, затем сложите листы один на другой. Сверху положите начинку. Скатайте тесто в рулет как можно туже. Острым ножом нарежьте рулет на порции шириной 3 см и выложите кусочки на хорошо смазанный маслом противень.

Выпекайте в духовке в течение 20 минут при средней температуре. Из оставшегося сиропа и стакана воды приготовьте сироп, добавив нарезанный дольками лимон и пакетик ванильного сахара. Еще не остывшие кусочки рулета полейте сиропом. Затем кусочки красиво сложите на блюдо и подайте к столу.

Подсчитаем калории

На Руси пища всегда была очень простой, но сытной и питательной. Выпекание пирогов в старой русской печи давало им удивительный, неповторимый вкус и тонкий аромат. При этом пища оставалась малокалорийной. Так что проблемы ожирения, которая сейчас не дает покоя многим людям, на Руси не было.

Торт «Миндальный»

Требуется для теста: по 80 г сливочного масла и сахара, яйцо, 200 г муки, 1 ч. л. соды.

Для начинки: по 100 г сливочного масла и сахара, 2—3 яйца, 80 г миндаля, 1 ст. л. цукатов, 60 г муки, 1 ч. л. соды.

Для глазури: 100 г сахарной пудры, 1 ст. л. вишневой наливки, 1—2 ст. л. воды.

Способ приготовления. Быстро замесите тесто и поставьте на 30 минут в холодильник. Сахар, желтки и масло взбейте, добавьте миндаль, предварительно его очистив и измельчив, цукаты, соду и муку и все хорошо перемешайте. Далее введите взбитый с сахаром белок. Тесто раскатайте и выложите в форму, приподняв края. На его поверхности разложите начинку. Поставьте торт в духовку на час.

Сахарную пудру разведите вишневой наливкой (или водой) и сироп вылейте на еще теплый торт.

Торт «Саварен»

Требуется: 500 г муки, 50 г дрожжей, 1/2 л молока, 150 г сахара, 200 г сливочного масла, 5 желтков, соль, 1/2 лимона, панировочные сухари, 6—8 ст. л. рома, 8 ст. л. воды.

Способ приготовления. Муку просейте, сделайте в ней углубление посередине и влейте в него дрожжи, разведенные в теплом молоке. Замесите тесто и поставьте его в теплое место, чтобы подошло. Масло растопите, добавьте 120 г сахара, тертую кожуру и сок лимона, щепотку соли и яичные желтки. Полученное дрожжевое тесто обсыпьте мукой и выложите в форму, смазанную жиром и посыпанную сухарями. Торт можете запекать и в нескольких небольших формах. Перед тем как поставить формы с тестом в духовку, выдержите их в теплом месте, чтобы тесто подошло. Затем выпекайте в духовке со средним жаром.

Оставшийся сахар разведите водой, прокипятите и добавьте ром. Теплый торт выньте из формы, пропитайте сиропом и дайте постоять 5—10 минут. Торт подавайте как в теплом, так и в холодном виде со взбитыми сливками. В середину торта можете положить также ореховый, кофейный или ванильный крем или фрукты из компота.

Торт «Кофейный»

Требуется для теста: 200 г муки, 1/2 ч. л. разрыхлителя, 100 г маргарина, 1—2 ст. л. воды, соль.

Для начинки: 1 ст. л. желатина, 10 ст. л. молока, 1/4 л крепкого кофе, 3 яйца, 230 г сахара.

Способ приготовления. Все компоненты для теста смешайте и поставьте в холодное место на час. Полученное песочное тесто раскатайте в тонкий пласт и выложите в форму, приподняв края. Выпекайте в духовке 20—25 минут, до тех пор, пока корж не приобретет золотисто-коричневый оттенок.

Желатин разведите в стакане воды, добавьте кофе и размешайте до полного растворения желатина. Затем положите половину сахара и влейте молоко. На паровой бане желтки смешайте с остатком сахара, постепенно добавляя туда желатин. Затем осторожно взбейте венчиком до получения густого соуса. Белки смешивайте отдельно и осторожно вводите их в застывший крем. Остывшую форму из теста наполните кремом. Украсьте торт взбитыми сливками или сметанным кремом (взбитой сметаной).

Кондитерские советы

Вы можете раскатывать тесто не скалкой, а бутылкой, наполненной холодной водой. При этом лучше всего будет раскатываться тесто, замешенное не очень круто.

Торт «Фруктовый»

Требуется: 450 г различных фруктов, 1 стакан сахара, 150 г сливочного масла, 2 яйца, пакетик ванильного сахара, 1 ч. л. цедры лимона, 1/2 ч. л. пищевой соды, 2,3 стакана муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Фрукты, сахар, масло и приправы залейте водой и варите 10 минут. Остудите, добавьте соду и взбитые яйца, затем высыпьте муку, смешанную с разведенными дрожжами, все хорошо перемешайте. Форму для торта лучше всего возьмите диаметром 20 см, выложите на нее промасленную бумагу, положите приготовленную массу и выпекайте в духовке при умеренной температуре около часа. Торт до употребления должен постоять пару часов.

Торт «Яблочный»

Требуется: 600 г яблок, 80 г сливочного масла или маргарина, 125 г миндаля, 1,3 стакана сахара, 1 ст. л. муки, сок и цедра 1/2 лимона, 2 яйца.

Способ приготовления. Яблоки освободите от сердцевины и нарежьте тонкими ломтиками. В небольшое количество воды высыпьте ложку сахара и прокипятите. В этом сиропе несколько минут потушите ломтики яблок. Остатки сахара разотрите с маслом, добавьте желтки, молотый миндаль, лимонный сок и цедру лимона. Взбейте белки с небольшим количеством сахара и смешайте со всей массой.

Смажьте огнеупорную посуду маслом, выложите дно ломтиками яблок, сверху полейте тестом и поставьте форму с тортом в духовку. Выпекайте 45 минут на слабом огне. Перед подачей остудите и подавайте торт, предварительно полив его холодным ванильным соусом или вареньем.

Торт «Шоколадный»

Требуется для теста: 125 г сливочного масла или маргарина, 150 г муки, 2 ч. л. сухих дрожжей, по 2 ст. л. кокосовой стружки и какао, 200 г сахара, 2 яйца, 3 ст. л. молока, 1/2 пакетика ванильного сахара, соль.

Для начинки: 1 стакан сахарной пудры, 4 ст. л. топленого масла, по 1 ст. л. какао и кокосовой стружки, по 1 ч. л. молотого кофе и ванильного сахара.

Способ приготовления. Кокосовую стружку, масло, какао, сахар и ванильный сахар тщательно перемешайте, не переставая мешать, добавьте яйца. Положите муку, сухие дрожжи, соль, в последнюю очередь постепенно влейте молоко. Форму для торта смажьте маслом, выложите в нее тесто и выпекайте в течение 45 минут при средней температуре.

Все компоненты начинки перемешайте, взбейте до кремообразного состояния. Остывший торт смажьте полученным шоколадным кремом.

Кондитерские советы

Если вам необходимо взбить белки или растереть желтки, помните, что это делается только в эмалированной, глиняной, фаянсовой или фарфоровой посуде, но ни в коем случае не в пластиковой.

Торт «Медовый»

Требуется для теста: по 100 г маргарина и сахара, 3 яйца, 1 ч. л. соды, 2,5 стакана муки, 5—7 ст. л. меда.

Для крема: 4 желтка, 1 стакан сахара, 2 стакана сливок или 300 г сливочного масла.

Способ приготовления. На паровой бане взбейте маргарин, яйца, сахар и негашеную соду, затем добавьте туда мед и муку. Тесто разделите на 8 частей, раскатайте тонкие коржи и выпекайте их на среднем огне до рыжевато-золотистого цвета.

Для крема желтки и сахар взбейте, добавьте сливки и поставьте на огонь. Крем постоянно помешивайте, когда он начнет загустевать, снимите с огня и поставьте на холод. Коржи смажьте кремом, а торт посыпьте крошками, оставшимися после обрезания коржей.

Торт «Птичье молоко»

Требуется для теста: 130 г масла, 1 стакан сахара, 4 яйца, 1 ч. л. соды, 1 стакан муки, 3 ч. л. какао, немного уксуса.

Для крема: 300 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2 стакана молока, 3 ст. л. манной крупы, 1 лимон.

Для шоколада: 2 ст. л. сметаны, 2 ч. л. какао, 3 ст. л. сахара, немного сливочного масла.

Способ приготовления. Сливочное масло растопите, добавьте сахар и размешайте. Взбейте яйца, погасите уксусом соду и вылейте все это в смесь. Постепенно помешивая, всыпьте муку. Замесите тесто, разделите его на две части, в одну из них положите какао. На сковороде, смазанной маслом, испеките два коржа, время готовности каждого – 35 минут при температуре 180°C. Остудите их и каждый разделите на две части.

Для крема разотрите сливочное масло с сахаром. Из манной крупы и молока сварите манную кашу, остудите. Пропустите лимон через мелкую терку вместе с кожурой и положите в кашу, туда же частями добавьте масло с сахаром. Затем взбейте крем и поставьте в холодильник на 20 минут. Смажьте все коржи слоем крема в 1—2 см, а верхний корж и бока торта обмажьте теплым шоколадом.

Шоколад делайте так: вскипятите сметану, сахар и какао, положите кусочек сливочного масла и кипятите до загустения.

Торт «Дамские пальчики»

Требуется для теста: 2 стакана муки, по 200 г сметаны и маргарина, 1 ч. л. соды, 1 ст. л. уксуса, соль.

Для крема: по 1 стакану молока и сахара, 2 желтка, 150 г сливочного масла.

Способ приготовления. Просеянную муку высыпьте в чашку, порубите с маргарином, добавьте сметану, соль, соду, уксус и замесите тесто. Поставьте на холод на час. Затем разделите его на 6 частей. Каждую часть тонко раскатайте, вырежьте круг с помощью тарелки, положите на смазанный маслом противень и выпекайте до рыжевато-золотистого цвета.

Для крема заранее выньте масло из холодильника, взбейте до увеличения объема вдвое. Смешайте молоко, сахар и желтки, поставьте все это на слабый огонь и помешивайте. Когда масса немного загустеет, снимите ее с огня и охладите. Влейте массу в масло тонкой струйкой, продолжая взбивать. Коржи смажьте кремом. Торт выдержите не менее 10 часов.

Экзотические рецепты

СЛАДОСТИ ПО-КАЗАХСКИ

Требуется: 3 яйца, 2,5 стакана сахара, 1 ст. л. желатина, 2,5 стакана воды, 1/2 стакана очищенных орехов, 50 г шоколада, 1 ст. л. маргарина, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Смешайте сахар с водой, поставьте на огонь и сварите густой сироп (20—30 минут). Залейте желатин холодной водой, когда он хорошо разбухнет, растворите его в горячей воде. Влейте разведенный желатин в сироп и подержите на огне еще примерно 2 минуты. Отделите белки от желтков. Белки охладите и взбивайте около 15 минут. После этого по 1 ч. л., постоянно перемешивая, введите в белки горячий сироп. Мешайте белки с сиропом, пока не появится пена. Наполните этой массой кондитерский шприц или мешочек и отсадите на смазанный маслом лист фигурки. Оставьте для просушки на 2 часа. Растопите маргарин, прокипятите и смешайте с растопленным шоколадом. Все немного охладите. Подсохшие белковые фигурки покройте шоколадной глазурью и обсыпьте орехами.

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.