

Куприн, Олеся.

К92 Будешь торт? / Олеся Куприн. — Москва : Эксмо, 2018. — 224 с. — (Ин-
стакулинария).

В сборнике задач по логике есть такое задание: «На какой вопрос нельзя ответить отрицательно?»
Ответ: «На вопрос «Ты жив?» Аналогичная ситуация с вопросом «Будешь торт?» — отрицательный ответ
просто невозможен. Ну никак нельзя отказаться от кусочка шоколадного счастья, нельзя ответить «нет»
взбитым сливкам, нельзя проигнорировать воздушный бисквит, не получится пройти мимо ваниль-
ного чизкейка, нет сил сопротивляться многослойному «Наполеону», а с тортом на день рождения
вообще беда — только здравый смысл не позволит отмечать этот праздник каждые выходные. Поэтому
давайте считать, что вопрос «Будешь торт?» риторический. Усаживайтесь поудобнее, разливайте чай,
начинайте неспешную беседу, скоро принесут торт.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-99759-6

© Олеся Куприн, текст, фото, 2017

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2018

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в
электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или
каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения
разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части
без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую
ответственность.

Издание для досуга

ИНСТАКУЛИНАРИЯ

Куприн Олеся

БУДЕШЬ ТОРТ?

В книге используются фото: *Алексея Калганова, Алины Палто*

Ответственный редактор *Анна Братушева*. Редактор *Олеся Гиевская*
Корректор *Людмила Воробьева*. Дизайн и верстка *Юлия Анохина*
Технический редактор *Тамара Анохина*. Препресс *Антон Бельтиков*

В оформлении обложки использована фотография:
leoks / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

Во внутреннем оформлении использована фотография:
harmpeti / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 Ұй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды

қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ

о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

www.eksmo.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 20.08.2018. Формат 84x100¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 21,78.

Доп. тираж 4000 экз. Заказ



ISBN 978-5-699-99759-6



9 785699 997596 >

EKSMO.RU

НОВЫЙ ИЗДАТЕЛЬСТВО



EKSMO.RU

НОВЫЙ ИЗДАТЕЛЬСТВО



EKSMO.RU

В электронном виде книгу и издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:

одна книга до книг



Олеся Куприн

Будешь ТОРТ?

#инстакулинария





Олеся Куприн

Будешь
ТОРТ?

ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва
2018



Посвящается маме,
потому что я ее люблю.



Содержание

От автора.....9

Вводная часть

Инструменты и формы для выпечки.... 12

Ингредиенты.....14

Бисквиты и чизкейки.....21

Рецепты

1/ ВАНИЛЬ

Ванильные стручки, сахар,
экстракт.....29

Ангельский бисквит
с абрикосовым джемом.....31

Торт на день рождения35

Яблочно-ванильный чизкейк
без выпечки39

Грушевая сгущенка40

Черемуховый торт
с грушевой сгущенкой43

2/ МЕРЕНГА И ЯЙЦА

Меренга.....49

Типы меренги50

Шоколадная «Павлова».....53

«Птичье молоко».....54

Малиновый торт-мусс57

Шоколадно-малиновый торт
с меренгой59

«Гауда» – австрийский торт
с сырным муссом.....61

3/ ТЕСТО

Медовик.....66

Шоколадный фадж69

Торт-печенье70

Заварной торт.....73

Мильфей с лимонным кремом.....75

«Наполеон».....79

4/ ОРЕХИ

Арахисовая паста84

Пралине.....86

Чизкейк с нутеллой,
пралине и дакуазом89

«Сникерс»93

Соленая карамель
для тортов и чизкейков.....95

Ореховый чизкейк с карамелью.....96

Миндальный дакуаз99

Миндальный торт 100

5/ ШОКОЛАД

Ганаш и его виды 104

«Захер»..... 109

Ежевичный брауни 113

«Три шоколада» 115

| | |
|--|-----|
| «Черный лес» | 119 |
| Шоколадный торт без муки..... | 123 |
| Простой шоколадный торт с ломкой корочкой..... | 124 |
| Лавандовый чизкейк с белым шоколадом без выпечки..... | 127 |

6/ ЦИТРУСЫ

| | |
|--|-----|
| Цитрусовый курд | 132 |
| Апельсиновый торт с шоколадом | 135 |
| Лимонный чизкейк | 139 |
| Лаймово-мятный чизкейк..... | 140 |
| Лимонный торт на желтках с кокосовым чизкейком..... | 143 |

7/ НАПИТКИ

| | |
|------------------------------------|-----|
| Кофейный чизкейк | 151 |
| Новогодний торт с шампанским | 153 |
| Тирамису..... | 157 |
| Чизкейк с бейлисом | 158 |
| Торт «Гиннесс» | 161 |
| Яблочный торт с корицей и виски... | 163 |

8/ МОРОЖЕНОЕ

| | |
|---|-----|
| Шоколадно-банановый торт | 173 |
| Замороженный черничный чизкейк..... | 174 |
| «Рокки Роуд» | 177 |
| Кофейный торт с карамелью..... | 178 |
| Замороженный ежевичный чизкейк..... | 181 |
| Ванильный торт со смородиновым курдом..... | 182 |

9/ «НЕ ФРУКТЫ»

| | |
|--|-----|
| «Светильник Джека» – тыквенный бисквит с блонди | 188 |
| Шоколадный торт с цукини | 193 |
| Морковный торт | 194 |
| «Роберт» – морковный торт с апельсиновым чизкейком..... | 197 |
| Шоколадный торт с авокадо..... | 201 |

10/ ТОРТЫ, КОТОРЫМ НЕ НАШЛОСЬ КАТЕГОРИИ

| | |
|---|-----|
| Ягодный курд | 204 |
| Черничный торт с ягодным курдом | 207 |
| Торт-рулет со смородиновым курдом..... | 209 |
| «Красный бархат»..... | 213 |
| Шахматный торт | 217 |
| Заключение..... | 220 |
| Указатель..... | 222 |



#будешьторт

От автора

Ребенком я не любила ни одну комнату в доме сильнее кухни. Вечерами, за чаем, там велись взрослые разговоры, в воскресенье стол пачкали в муке, а в субботу – приносили больших страшных рыб с красными жабрами. На кухне всегда что-то кипело в широких кастрюлях, пузырилось на чугунных сковородах и запекалось в глубине старенькой печи.

Студентами мы проводили на кухне ночи под гитарный бой, ничего не ели, пели как могли, путая слова и мелодии, писали стихи и признания, заучивали слова Высоцкого и Цоя. И не было в мире места важнее того, где стоял широкий дощатый стол, где на плите кипел чайник, а буфет в дальнем углу обещал, что на завтрак обязательно что-то найдется.

Сегодня, опоясав себя льняным фартуком, я готовлю семейный обед, сегодня мой черед выбирать морских рыб и печь пышные бисквиты, замешивать густой крем и обещать домашним шоколадные пироги. На кухне я встречаю гостей, здесь мы отмечаем наши маленькие праздники, украшаем именинные торты и проводим самые долгие зимние вечера.

Кухня и сейчас остается моим любимым местом в доме.

С ЛЮБОВЬЮ К ЕДЕ И УВАЖЕНИЕМ
К ЧИТАТЕЛЮ, Олесья Куприн





ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

Инструменты и формы для выпечки

ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

В своей работе я пользуюсь тремя формами для выпечки: кулинарное кольцо, регулируемая металлическая форма для выпечки и разъемная силиконовая с керамическим дном. Поэтому сначала о них.

Кулинарное кольцо представляет собой металлический обод, бывает самых разных размеров, от узкого кольца для выкладки салатов до форм промышленного размера. Я пользуюсь 18-сантиметровым кулинарным кольцом. Оно не имеет дна, а значит, для выпечки бисквита дно необходимо укрепить фольгой, сложенной в несколько раз, а тесто заливать, когда кольцо установлено на противень.

С помощью такого кольца можно сделать одноразовые формы для выпечки: дно кольца укрепляется фольгой, формируются бортики, а само кольцо удаляется из конструкции. Такие одноразовые формы нельзя перемещать, их наполняют так же, установив на противень.

Регулируемая форма полностью повторяет свойства и функционал кулинарного кольца, с той лишь разницей, что ее размер варьируется от 16 до 60 см. Подготовка к выпечке происходит аналогично. Из обеих форм легко вынимать бисквиты, просто пройдясь ножом по ободу формы.

Тесто в них хорошо пропекается со всех сторон, они быстро остывают и легко моются.

Силиконовая разъемная форма с керамическим дном вам потребуется, чтобы приготовить торт-мороженое или чизкейк. Керамическое дно стабилизирует подвижный силикон и равномерно прогревает изделие внутри формы. При выпечке чизкейков такую форму необходимо оборачивать фольгой для герметичности.

Целиком силиконовые формы стоит покупать для выпечки бисквитов только если у них есть металлическое укрепление сверху, в которое вставляется форма, либо наполнять ее тестом, уже установив на противень. На мой взгляд, такие формы больше подходят для выпечки кексов, а керамические или стеклянные – для пирогов и горячих блюд.

Цельные металлические формы необходимо смазывать сливочным маслом, а дно выстилать пергаментом, чтобы после выпекания готовый бисквит легко вынимался.

КОНДИТЕРСКИЕ МЕШКИ И НАСАДКИ

Кондитерские мешки бывают многоразовыми и одноразовыми, производятся из ткани, силикона и плотного полиэтилена. Для домашней выпечки я предпочитаю одноразовые полиэтиленовые мешки. Распространены размеры от 30 до 55 см, лучше всего выбирать мешки длиной не менее 45 см, с ними комфортно работать, не требуется докладывать крем или тесто.

Насадки для кондитерских мешков бывают сменными, тогда в мешок вставляется основа, а насадка накручивается на нее снаружи. Я использую отдельные насадки для каждого торта. Узоры, которые оставляет каждая насадка, вы можете посмотреть на с. 106.

ЛОПАТКИ

Хорошо, если у вас есть деревянные и силиконовые лопатки разных размеров. Одни отлично подходят для вымешивания соусов, желе и карамели, а вторые незаменимы на финальных стадиях приготовления теста для бисквита. Обязательно обзаведитесь несколькими лопатками с плоским краем.

ШПАТЕЛЬ И СПАТУЛА

Спатула – это кондитерская лопатка с длинным основанием и ручкой, служит для разравнивания крема. Будет просто незаменима, если вы соберетесь приготовить хотя бы несколько тортов из книги.

Шпатель, или кондитерский скребок, служит для выравнивания крема между коржами и на поверхности торта – никаким другим инструментом так быстро и легко вы этого не сделаете. Скребок также удобно замешивать тесто.

ПЕКАРСКАЯ БУМАГА

Пекарская бумага, или пергамент, – ею выстилают формы для выпечки бисквитов и противни. Уложенная на дно формы, она поможет легко вынуть готовый бисквит.

АЦЕТАТНАЯ ПЛЕНКА

Это плотная гибкая пленка, которая вставляется внутрь кулинарного кольца, образуя высокий бортик, куда закладываются коржи и кремы, требующие застывания. По готовности торт легко выходит из формы, а пленка удаляется с его боковин, образуя идеально ровный край.

Также используется для создания шоколадного декора.

АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА

Формирует дно у кондитерского кольца, подходит для выпечки меренги, делает любую форму герметичной. При верном расположении может защитить бисквит от подгорания.

ВРАЩАЮЩАЯСЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ТОРТА

Это лучшее мое приобретение. Даже самая простая пластиковая подставка позволит вам быстро и легко собрать ровный торт и покрыть его кремом или ганашем.

РЕШЕТКА

Служит для охлаждения кексов и бисквитов. Если охлаждать выпечку просто на столе, из-за разницы температур между поверхностью и дном образуется конденсат, и бисквит или кекс отсыреют.

КОНДИТЕРСКАЯ ГОРЕЛКА, ИЛИ ФЛОМБЕР

Горелка заправляется газом и имеет широкий спектр применения на кухне.

С ее помощью можно подрумянить (обжечь) меренгу, карамелизовать сахар для крем-брюле, подплавить сыр и создать аппетитную корочку на множестве блюд. Горелка нужна для локального применения, например, когда вы готовите торт, покрытый меренгой, запекать его целиком нельзя, а меренгу необходимо закрепить, – она обжигается горелкой.

Ингредиенты

САХАР

Чаще всего в рецептах используются следующие три вида сахара: ванильный сахар, белый сахарный песок и тростниковый сахар. Ванильный сахар в России – это чаще всего смесь белого сахара с ванильным порошком, который сублимируется химическим путем и имеет мало общего с семенами ванили. Я рекомендую делать ванильный сахар самостоятельно, рецепт приготовления есть на с. 29. Тростниковый сахар, в отличие от белого, придает выпечке медово-коричневый оттенок, к тому же он богаче полезными минералами и витаминами.

При выборе сахара обращайтесь внимание на размер гранул – отдавайте предпочтение сахару среднего или мелкого размера, он быстрее растворяется в кремах и тесте.

Не заменяйте в рецептах сахар сахарной пудрой, если это не указано автором. Сахар не всегда отвечает только за сладость, очень часто он стабилизирует тесто. Например, в большинстве тортов при несоблюдении рецептуры и замены сахара пудрой готовый