





Виктория Исакова

# БОЛЬШЕ ЧЕМ ТОРТ

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

хлеб\*соль®

Москва 2022

# 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 Кофейные эклеры с «Бейлисом»
- 134 Шу
- 136 Шоколадная тарталетка
- 138 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 крупицам: 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 находя 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



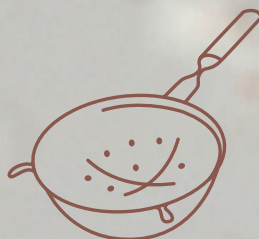
Термометр



Блендер



Нож-пила



Сито



Шпатель для  
выравнивания



Спатула



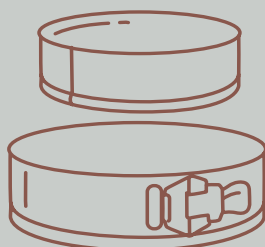
Мастихин



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 вы приступите к выпечке, 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 иное.
- Используйте качественные продукты: сливочное масло жирностью не менее 82,5%, натуральные сливки, темное какао, хороший шоколад. Вкус готового блюда напрямую зависит от исходных ингредиентов.
- Во многих рецептах вес яиц дан в граммах. Яйцо категории С1 без скорлупы весит около 50 г. Вес белка – 30–35 г, желтка – 15–18 г. Срок хранения белка в холодильнике – 4 суток, желтка – 48 часов.
- Обратите внимание: в рецептах не указана жирность сливок. Для тортов я использую сливки жирностью не менее 33% – считайте их ингредиентом по умолчанию.
- В некоторых рецептах нужен растопленный шоколад. Есть несколько способов его приготовить: положить в кондитерский мешок и окунуть на несколько минут в горячую воду или прогреть в микроволновой печи, помешивая через каждые 10–15 секунд. Осторожно: шоколад боится воды и его легко перегреть.
- Для взвешивания используйте весы и помните, что граммы и миллилитры – не одно и то же.
- Соду нет необходимости гасить уксусом. Ей достаточно кислотности других продуктов, которые есть в рецепте.
- Ингредиенты можно ароматизировать: добавлять в тесто и кремы специи, травы, чаи. Нагрейте сливки, положите в них веточку мяты на 30 минут, накрыв чашу крышкой, и процедите – получите натуральные мятные сливки.
- Не используйте ванилин и иные химические ароматизаторы. Ванилин не имеет ничего общего с ванилью.
- Не храните долго на столе сливочное масло – оно портится. Если требуется масло комнатной температуры, нарежьте холодное кубиками 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 убирать из рецепта.
- Не заменяйте ингредиенты в рецептах, если хотите получить десерт, который задумал автор.

# Теория бисквитов

---

