

ИРИНА ХЛЕБНИКОВА

*Торты, пироги, пирожные
и не только...*



Издательство АСТ
Москва



Добрый день, мои дорогие!

С этого приветствия я начинаю каждый свой видеоролик, и именно так — «мои дорогие» — мне хотелось бы обратиться и к вам, мои дорогие читатели! Это моя первая книга, но за ее строками многие годы, проведенные за выпечкой бисквитов и замесом теста, детские воспоминания о «вкусностях», которые готовили бабушка и мама, и мучительные сомнения в выборе рецептов, достойных книжной публикации... Да-да! Это настоящая мука — перелистывать кулинарную тетрадь, которую я собирала годами, отбирая и выписывая только самые лучшие и самые интересные рецепты, и выбирать из них самые любимые. Хочется взять абсолютно все! В результате решила отобрать всего понемногу. В книге вы найдете несколько рецептов, доставшихся мне от бабушки и мамы. Они очень простые, экономные и трогательно несовременные. В пору моего детства эти рецепты знала каждая хозяйка. Очень хотелось бы, чтобы они не затерялись и со временем стали детскими воспоминаниями о «бабушкиных вкусностях» для наших детей и внуков. Часть рецептов из «советского кулинарного наследия», как я его называю. Эти рецепты перенесены и пересчитаны на домашние условия и количество из производственных рецептур кондитерских изделий, разработанных в СССР. Для заставших советское время они будут точно знакомы и наверняка вызовут приятные воспоминания. Как здорово, что сохранились эти рецептуры и есть возможность приготовить дома то, что сейчас уже практически не продается, а если и продается, то далеко не такое качественное и натуральное, как раньше. Часть рецептов взята из национальных кухонь разных народов. Очень люблю эти рецепты! Они проверены и отточены годами и поколениями. Большая часть рецептов книги из современной кухни, как ее принято называть. Это и современные торты, и современные пирожные. Очень красивые и легкие! Есть и модные новинки. Да-да! В кулинарии тоже есть модные течения, не удивляйтесь!

Все рецепты, собранные в книге, несложные в приготовлении и не требующие экзотических продуктов. Все можно или найти в холодильнике, или купить в ближайшем продуктовом магазине.

Готовьте, радуйте вкусной выпечкой своих любимых, родных и близких!

И всего вам самого-самого доброго!

Ваша Ирина Хлебникова



Торты





Итальянский торт «МИМОЗА»

ИНГРЕДИЕНТЫ

На торт диаметром 24 см
нам понадобится:

Для бисквита:

Мука	250 г
Сахар	250 г
Яйцо	8 шт.
Цедра одного лимона	

Для крема:

Молоко	500 мл
Яичный желток	4 шт.
Сахар	120 г
Мука	50 г
Стручок ванили (можно заменить на ванильный сахар)	1 шт.
Сливочное масло	50 г
Быстрорастворимый желатин	10 г
Сироп или вода	70 мл
Сливки (33–35% жирности)	250 мл
Сахарная пудра	30 г
Консервированные ананасы	560 мл

Сахарная пудра для украшения

**СВОИМ НАЗВАНИЕМ ТОРТ
ОБЯЗАН ВНЕШНЕМУ ВИДУ —
ОН ТАКОЙ ЖЕ ЖЕЛТЫЙ
И ПУШИСТЫЙ, КАК И ЦВЕТОК
МИМОЗЫ. В ИТАЛИИ ЭТО
САМЫЙ ПРОДАВАЕМЫЙ
И САМЫЙ ИЗВЕСТНЫЙ ТОРТ
В ДНИ ПРАЗДНОВАНИЯ
8 МАРТА. НАРЯДУ С ВЕТОЧКОЙ
СИРЕНИ ОН СТАЛ КУЛИНАРНЫМ
СИМВОЛОМ ЭТОГО ЖЕНСКОГО
ПРАЗДНИКА.**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ



1. Разогреваем духовку до 180 °С. Дно разъемной формы выстилаем бумагой для выпечки, борта ничем не смазываем.
2. Для торта понадобится испечь 2 бисквита. Для каждого бисквита взбиваем яйца, постепенно подсыпая сахар, в течение 8–10 минут. Взбиваем до такого состояния, чтобы след от яичной массы, оставленный на поверхности, не стекался сразу, а оставался видимым в течение нескольких секунд. Только после этого аккуратно, складывающими движениями, стараясь максимально сохранить объем, вмешиваем в тесто просеянную муку и цедру лимона. Вымешиваем.
3. Выкладываем бисквитное тесто в форму, разравниваем. Выпекаем около 40 минут. Деревянная палочка из центра бисквита должна выходить чистой, без следов теста.
4. Свежеиспеченный бисквит перекладываем на решетку и даем остыть. Остывший бисквит вырезаем из формы, пройдясь тонким ножом вдоль стенок.
5. Каждый бисквит разрезаем на 3 коржа (делать это желательно не ранее, чем через 4–5 часов после выпечки). Отбираем средние коржи — они самые беленькие и почти без корки. Первый корж полностью разрезаем на маленькие кубики.
6. Из второго вырезаем круг диаметром 18–19 см, который пойдет на верх торта, а стенок тоже нарезаем на кубики.
7. Бисквитными кубиками мы украсим готовый торт.
8. Для крема муку разводим небольшим количеством молока до жидкого теста без комков. Все остальное молоко выливаем в кастрюлю, сюда же кладем семена ванили и сам стручок. Ставим на плиту, доводим до кипения, затем снимаем и оставляем на несколько минут настояться. Из горячего молока достаем стручок, при желании молоко можно процедить, чтобы удалить семена.

Итальянский торт «МИМОЗА»



6 14



17

9. Желтки смешиваем с сахаром и мукой, разведенной молоком. Тонкой струйкой, не прекращая взбивания, вливаем в яичную смесь горячее молоко, затем переливаем обратно в кастрюлю, ставим на плиту и варим до загустения. Соединяем горячий заварной крем со сливочным маслом, затем перекладываем в отдельную миску, накрываем пищевой пленкой и даем полностью остыть. Пленку кладем прямо на поверхность крема.
10. Всыпаем желатин в сироп от ананасов или воду, оставляем на некоторое время набухнуть, а затем аккуратно прогреваем, чтобы желатин полностью растворился, и соединяем с заварным кремом.
11. Холодные сливки взбиваем с сахарной пудрой до устойчивого состояния и очень аккуратно вмешиваем в заварной крем.
12. На сервировочную тарелку кладем первый корж, устанавливаем кондитерское кольцо. Пропитываем корж сиропом от ананасов, выкладываем часть крема, разравниваем и кладем немного нарезанных консервированных ананасов.
13. Второй корж слегка подрезаем, чтобы он был чуть меньшего диаметра, и выкладываем сверху. Повторяем то же, что делали с первым коржом. Совершенно таким же образом выкладываем третий и четвертый коржи — подрезаем, пропитываем, кладем крем, ананасы. Последним выкладываем маленький вырезанный корж.
14. Руками слегка прижимаем края коржа, придавая тарту более округлую форму.
15. Ставим торт минут на 30 в холодильник, чтобы крем охладился и немного загустел. Небольшое количество крема нужно оставить для промазывания торта. До этого момента держим крем на рабочем столе, чтобы он остался мягким.
16. Через полчаса достаем торт из холодильника, аккуратно отделяем и снимаем форму. Пропитываем сиропом верхний маленький корж. Промазываем торт отложенным кремом и просыпаем кубиками бисквита. Крем мягкий, поэтому кубики легко приклеятся.
17. Торт подравниваем, уплотняем руками, посыпаем сахарной пудрой и убираем на 3–4 часа в холодильник, чтобы крем полностью застыл и торт хорошо пропитался. Очень желательно торт накрыть, чтобы бисквитные кубики не подсыхали.

ПРИЯТНОГО ВАМ ЧАЕПИТИЯ!



Торт-мусс С ЧЕРНОСЛИВОМ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ



1. Предварительно разогреваем духовку до 180 °С. Дно формы выстилаем бумагой для выпечки.
2. Для теста смешиваем муку, разрыхлитель, какао-порошок, а затем просеиваем.
3. Яйцо взбиваем с сахаром, вмешиваем сметану. Всыпаем мучную смесь и быстро замешиваем однородное тесто. Тесто получается негустым, льющимся. Вмешиваем рубленые грецкие орехи.
4. Выкладываем тесто в подготовленную форму, разравниваем. Выпекаем около 30 минут. Деревянная палочка из центра коржа должна выходить чистой, без следов теста.
5. Свежеиспеченный корж достаем из формы, сразу же снимаем с бумаги, на которой он пекся, кладем на сервировочную тарелку и еще горячим смазываем сметаной. Горячий корж хорошо пропитывается, сметана сделает его мягким и вкусным. Оставляем полностью остыть.
6. Для крема заливаем желатин холодной водой и оставляем набухнуть.
7. Чернослив прокручиваем на мясорубке, оставив несколько штук для украшения торта. Чернослив должен быть мягким, сухой нужно предварительно распарить в горячей воде.
8. В глубокой миске смешиваем кефир, сметану, сахар, ванильный экстракт, прокрученный чернослив и взбиваем миксером около 5 минут. Смесь жидкая и, конечно же, не взобьется так, как взбиваются жирная сметана или жирные сливки. Тем не менее мы ее взбиваем, поскольку при взбивании она насыщается пузырьками воздуха, и мусс получится более воздушным и легким.

ИНГРЕДИЕНТЫ

На торт диаметром 24 см нам понадобится:

Для теста:

Яйцо	1 шт.
Мука	80 г
Нежирная сметана	120 г
Сахар	120 г
Какао-порошок	15 г
Грецкий орех	50 г
Разрыхлитель	1 ч. л.

Для пропитки:

Нежирная сметана	50 г
------------------	------

Для мусса:

Кефир	500 мл
Нежирная сметана	200 г
Сахар	100 г
Желатин	15 г
Вода	100 мл
Чернослив	250 г
Ванильный экстракт	1 ч. л.

Для глазури:

Шоколад	20 г
Сливочное масло	15 г

**Форма для тортов
диаметром 24 см,
кондитерское кольцо.**



9. Набухший желатин аккуратно прогреваем до полного растворения, вливаем в сметанную смесь и взбиваем еще около 5 минут.
10. Остывший корж зажимаем в кондитерском кольце, заливаем мусс и убираем на 2–3 часа в холодильник, чтобы мусс полностью застыл.
11. Форму аккуратно прогреваем и снимаем.
12. Для шоколадной глазури растапливаем шоколад и сливочное масло до однородной массы, перекладываем в небольшой кондитерский мешок, отсаживаем шоколадные подтеки по периметру и хаотичную паутинку в центре торта. Раскладываем оставшийся чернослив.
13. Ставим торт еще минут на 20 в холодильник, чтобы застыла глазурь.

ПРИЯТНОГО ВАМ ЧАЕПИТИЯ!

**ЭТОТ РЕЦЕПТ ИНТЕРЕСЕН ТЕМ, ЧТО ТОРТ
ПОЛУЧАЕТСЯ НЕ ТОЛЬКО ВКУСНЫМ,
НО И УМЕРЕННО КАЛОРИЙНЫМ.
ГОТОВИТСЯ ПРОЩЕ ПРОСТОГО!**



Торт «ШАХМАТНАЯ ДОСКА»

ИНГРЕДИЕНТЫ

На торт диаметром 26 см нам понадобится:

Для бисквита:

Мука	150 г
Сахар	200 г
Яйцо среднее	4 шт.
Какао-порошок	50 г
Горячая вода	50 мл
Растительное масло	50 мл
Разрыхлитель	8 г
Ванильный сахар	8 г
Щепотка соли	

Для крема:

Нежирный пастообразный творог	500 г
Сливки (33–35% жирности)	400 мл
Молоко	150 мл
Сахар	150 г
Быстрорастворимый желатин	15 г
Ванильный сахар	8 г
Сок и цедра крупного лимона	

Какао-порошок для украшения

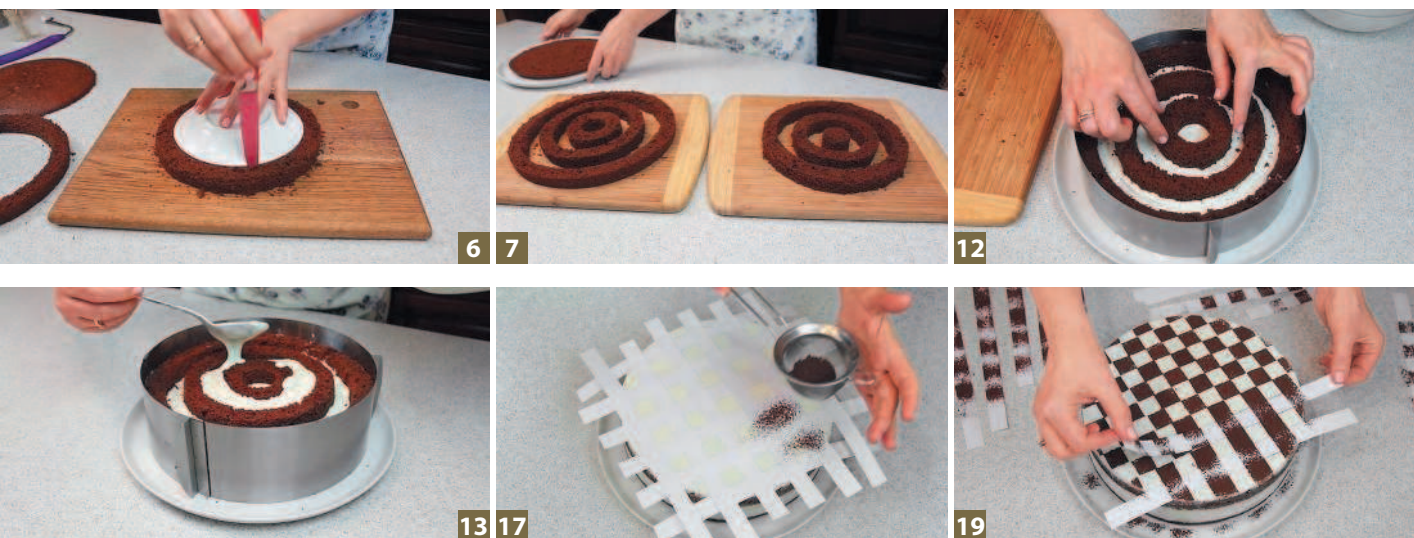
ТОРТ НЕ ТОЛЬКО ВКУСНЫЙ, НО И ОЧЕНЬ ЭФФЕКТНЫЙ. ОН ТОЧНО НЕ ОСТАНЕТСЯ НЕЗАМЕЧЕННЫМ НА ЛЮБОМ СТОЛЕ!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ



1. Предварительно разогреваем духовку до 180 °С. Низ разъемной формы выстилаем бумагой для выпечки, борта ничем не смазываем.
2. Для теста тщательно смешиваем муку, какао-порошок и разрыхлитель, а затем просеиваем. Куриные яйца разделяем на белки и желтки. К белкам добавляем щепотку соли и взбиваем, постепенно добавляя примерно $\frac{1}{5}$ часть всего необходимого по рецепту сахара, до устойчивого состояния. В отдельной миске взбиваем желтки, постепенно добавляя горячую воду, затем ванильный сахар и оставшийся обычный сахар. Взбиваем до образования светлой, воздушной массы. Аккуратно смешиваем взбитые белки и желтки, а затем очень аккуратно, в несколько приемов вмешиваем подготовленную мучную смесь. В последнюю очередь вводим в тесто растительное масло и перекладываем в подготовленную форму.
3. Форму можно несколько раз прокрутить, чтобы тесто легло ровно. Выпекаем бисквит 40–45 минут. Готовность определяем деревянной палочкой.
4. Свежеиспеченный бисквит ставим на решетку, даем немного остыть, затем аккуратно вырезаем бисквит из формы, возвращаем на решетку и даем остыть полностью. Разрезать бисквит желательно не ранее, чем через 4–5 часов после выпечки.
5. Разрезаем бисквит вдоль, чтобы получился ровный корж высотой 2 см.
6. Тонкий срезанный корж пока откладываем, а ровный разрезаем на окружности шириной 2 см. Для этого можно подготовить шаблоны из бумаги и разрезать корж по ним, или использовать подручные средства — тарелочки, чашки.

Торт «ШАХМАТНАЯ ДОСКА»



7. Через один раскладываем нарезанные круги бисквита на два коржа, чтобы в каждом попеременно повторялись бисквит и пустоты (как на фотографии).
8. Для крема всыпаем желатин в молоко и оставляем на некоторое время набухнуть.
9. Холодные сливки взбиваем с $\frac{1}{5}$ частью сахара до устойчивого состояния.
10. В творог кладем оставшийся сахар, ванильный сахар, цедру лимона, выдавливаем лимонный сок и все хорошо размешиваем.
11. Набухший желатин аккуратно прогреваем до полного растворения и соединяем с творожной массой. Аккуратно вводим в творожную смесь взбитые сливки.
12. На сервировочную тарелку кладем срезанный верхний корж, устанавливаем кондитерское кольцо. Выкладываем тонкий слой творожного крема и первый корж, собранный из бисквитных колец.
13. Аккуратно заполняем кремом пространство между кольцами. Сверху выкладываем второй слой колец и также заполняем пустоты кремом.
14. Весь оставшийся крем выкладываем сверху.
15. Ставим торт на несколько часов в холодильник до полного застывания крема.
16. Форму слегка прогреваем и аккуратно снимаем. Прогреть можно бытовым феном или горячим полотенцем.
17. Нарезаем из бумаги полоски шириной 2 см, вплотную раскладываем на торте, чтобы верх был полностью закрыт, и убираем через одну полоску.
18. Точно таким же образом раскладываем полоски в перпендикулярном направлении. В результате должна получиться решетка из полосок. Просыпаем какао-порошком и аккуратно снимаем полоски.
19. Чистыми бумажными полосками закрываем квадратики какао, так же выкладывая полоски решеткой. Еще раз просыпаем какао-порошком и очень аккуратно снимаем.
20. В результате получается шахматный узор.

ПРИЯТНОГО ВАМ ЧАЕПИТИЯ!

