

ТАРТЫ КАК ИСКУССТВО

[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)

СПИРАЛЬ ЖИЗНИ

По образованию я специалист по международным отношениям. И хотя статус «той самой дамочки с пирогами» – нетипичный виток карьеры для дипломата, между этими двумя сферами все-таки есть кое-что общее. Рассыпчатое песочное тесто с шоколадом и матчей + воздушное клубничное облако + ароматные абрикосы... чем не способ установить мир во всем мире? Если когда-нибудь окажетесь в сложной ситуации, считайте рецепт этого тарта санкционированной дипломатической стратегией.

1 готовая основа из песочного теста без яиц с шоколадом и матчей (с. 36)

СЛИВОЧНО-КЛУБНИЧНОЕ ОБЛАКО

½ чашки (120 мл) жирных сливок*

1 чашка (20 г) сублимированной клубники

1 чашка (225 г) сыра маскарпоне

½ чашки (55 г) сахарной пудры

⅓ чашки (80 мл) молока

1. Взбейте сливки миксером до мягких пиков. Отставьте в сторону.
2. Превратите сублимированную клубнику в пудру с помощью мельницы для специй или положите ягоды в пакет с зип-локом и от души пройдитесь по ним скалкой.
3. Выложите маскарпоне в большую миску. Просейте через сито клубничную и сахарную пудру и добавьте к сыру. Взбейте миксером до однородной текстуры. Смесь получится очень густой. Добавьте молоко и взбивайте примерно 2 минуты, пока не добьетесь гладкой и воздушной текстуры.
4. Аккуратно введите взбитые сливки, соедините сырную массу и сливки лопаткой, до однородности доводить не нужно.
5. Извлеките готовую и охлажденную основу для тарта из формы, перенесите на плоскую тарелку. Выложите ложкой сливочно-клубничный крем в середину основы, распределите равномерно с помощью лопатки-палетки так, чтобы у вас осталось 6 мм свободного пространства до верхнего края основы.

КАК СОЗДАТЬ СПИРАЛЬ ИЗ АБРИКОСОВ

4-5 спелых плотных абрикосов
овощной нож

* Жирными сливками в США называют сливки с жирностью 36-38%.

1. Разрежьте абрикосы на половинки, удалите косточки. Каждую половинку разрежьте на восемь долек. Если у каких-то из выбранных вами плодов кожица имеет красноватый оттенок и вам хочется добиться эффекта омбре в оформлении тарта, разложите дольки по цветам на плоской тарелке.

2. Выложите одну дольку абрикоса на крем кожицей вверх (начните с внешнего края тарта). Следующую дольку поместите на внутреннюю сторону первой, формируя «лесенку». Если вы решили создать эффект омбре, начинайте с кусочков с самой темной кожицей и постепенно переходите к более светлым. Не используйте все красные дольки в этом ряду.
3. Продолжайте оформление, повторяя форму тарта. Выкладывайте последующие витки абрикосовой спирали, чуть перекрывая предыдущие ряды фруктов и не прерывая линию. Дольки должны плотно прилегать друг к другу. Если вы работаете с градиентом, в каждом витке спирали выкладывайте дольки разных оттенков – от темных к более светлым.
4. Закрутите абрикосовую спираль к середине тарта. Если в центре останется пустое пространство и вам это покажется непривлекательным, заполните пустоту долькой абрикоса нужного размера.
5. Отправьте тарт в холодильник и достаньте непосредственно перед подачей. Лучше всего съесть его в день приготовления. Чтобы отрезать красивый кусочек, используйте овощной нож или нож с волнистой кромкой. Аккуратными легкими движениями сделайте надрезы в начинке так, чтобы не повредить дизайн. Чтобы разрезать песочную основу, надавите на нож сильнее. Вытирайте нож дочиста перед каждым следующим разрезом. Чтобы перенести кусочек на тарелку, подденьте его снизу ножом.

ЧТО И ЧЕМ МОЖНО ЗАМЕНИТЬ

Альтернативные варианты теста: базовый рецепт песочного теста без яиц (с. 35), тесто из печенья «Орео» с радужным конфетти (с. 37).

Альтернативные варианты топпингов: сливы, персики, вишня, ягоды.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если у вас останутся лишние дольки абрикоса, выложите их одним слоем на противень, заморозьте, переложите в контейнер с крышкой и храните в морозильной камере. Их можно использовать как начинку для пирога, например «Детка в клетку» (с. 230).

РОЗОВЫЙ ВЗРЫВ

Когда я искала жилье в Парагвае, мне попался один многообещающий вариант. Едва войдя внутрь, я поняла, что для меня одной там слишком просторно, тем не менее мне захотелось осмотреться. Я прошла по роскошной спальне, открыла раздвижные двери и оказалась на балконе с видом на цветущий сад. Я открыла резной деревянный шкаф, и... оттуда вырвалась черная тень. Она шумно шлепнулась на пол, рассеяв пелену моих грез, и оказалась летучей мышью. Предприняв несколько попыток ускользнуть куда-то по кафельному полу, зверек скоростно скончался. Я поспешила покинуть место трагедии. Вряд ли я когда-нибудь смогу вспомнить о том жилье без некоторого содрогания.

В итоге я выбрала причудливое старомодное местечко с небольшим патио. Тамoshняя кухня навсегда запомнила день, когда я несколько часов давила вручную лаймовый сок и в итоге все пролила. Кислота оставила на лаковом полу тайный знак, который напоминал гигантскую летучую мышь. Он не исчез за два года, что я там прожила.

Сок лайма всегда будит во мне эти воспоминания. К счастью, в рецепте нет крылатых созданий, если только вы не относите к этой несимпатичной категории питаю («драконий фрукт»). Великолепный пурпурный оттенок столь соблазнительно подчеркивает кусочки фруктов, что я забываю обо всем, даже о злополучной летучей мыши.

1 готовая основа из теста из кокосовой стружки и орехов пекан (с. 39)

КУРД ИЗ ПИТАЙИ И ЛАЙМА

½ чашки (100 г) сахара

3 ст. л. порошка из сублимированной питаии (с. 26)

½ ч. л. соли

½ чашки (120 мл) свежавыжатого сока лайма (скорее всего, понадобится 5 лаймов)

2 больших яйца + 2 желтка

4 ст. л. (55 г) несоленого сливочного масла (нарезать кубиками со стороной 1,5 см)

1. Разогрейте духовку до 180 градусов.

2. Соедините сахар, порошок из питаии и соль в небольшом сотейнике, хорошенько размешайте, чтобы не осталось комочков. Добавьте сок лайма, яйца и желтки. Готовьте на среднем огне, постоянно помешивая, пока смесь полностью не прогреется. Постепенно добавляйте кусочки масла. Помешивайте курд силиконовой лопаткой, пока все масло не растает. Продолжайте готовить 5–8 минут. Смесь должна загустеть и перестать стекать с лопатки. Постоянно перемешивайте курд и проходите лопаткой по дну сотейника.

3. Снимите курд с плиты и процедите через сито с мелкой сеткой.

4. Поставьте готовую основу для тарта на противень, не вынимая из формы. Влейте курд и разровняйте поверхность.

5. Выпекайте тарт 5 минут, чтобы начинка схватилась.

6. Полностью остудите тарт, прежде чем приступить к оформлению.



[Почитать описание, отзывы и купить на сайте МИФа](#)

КАК СОЗДАТЬ УЗОР ИЗ ПАРАЛЛЕЛОГРАММОВ

**1 спелая питаия
с белой мякотью**
**форма для печенья
в виде ромба
со стороной 4 см
(см. фото на с. 20)**
овощной нож
линейка

1. Срежьте все лишнее, очистите питаю от кожицы и нарежьте на ломтики толщиной 5 мм. Сделайте из кусочков как минимум 28 ромбов с помощью формочки для печенья. Постарайтесь вырезать как можно больше ромбов, минимизировав количество обрезков. Лишние кусочки можно съесть прямо в процессе, выйдет отличный перекус, а можно заморозить впрок для смузи.

2. Разрежьте каждый ромб из питаи так, чтобы получилось два одинаковых параллелограмма.

3. Разместите линейку ровно посередине тарта, закрепив на краях формы для выпечки. Зубочисткой или ножом проведите по начинке едва заметную линию. Уберите линейку.

4. Выложите первый параллелограмм из питаи в верхней части тарта так, чтобы короткий край совпал с проведенной по центру линией. Следующий параллелограмм переверните зеркально по отношению к первому и выложите по другую сторону центральной линии. Верхний уголок нижнего параллелограмма должен касаться нижнего уголка верхнего.

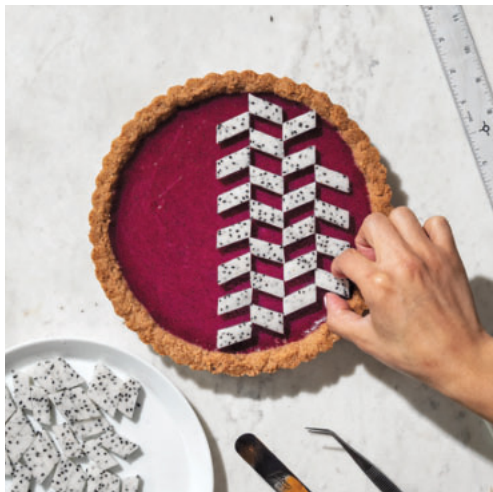
5. Продолжайте выкладывать кусочки питаи, чередуя стороны. Оформите указанным способом всю поверхность тарта.

6. Отправьте тарт в холодильник и доставайте непосредственно перед подачей. Лучше всего съесть его в течение двух дней, включая день приготовления. Чтобы отрезать красивый кусочек, используйте овощной нож или нож с волнистой кромкой. Аккуратно сделайте надрезы в начинке так, чтобы не повредить дизайн. Чтобы разрезать песочную основу, надавите на нож сильнее. Вытирайте нож дочиста перед каждым следующим разрезом. Чтобы перенести кусочек на тарелку, подденьте его снизу ножом.

ЧТО И ЧЕМ МОЖНО ЗАМЕНИТЬ

Альтернативные варианты теста: тесто из печенья «Спекулос» (с. 38), базовый рецепт песочного теста для тартов (с. 40), песочное тесто для тарта с зеленой матчей (с. 45).

Альтернативные варианты топпингов: манго, папайя, ананас, киви.



ПРИМЕЧАНИЕ

Маленькая лопатка-палетка и кухонные щипцы помогут аккуратно перемещать кусочки пшеницы и выкладывать узор на тарте. Но с каждой из этих функций справится и овощной нож.

Остатки пшеницы можно использовать для тартов по следующим рецептам: «Радость гуманитария» (с. 61), «Райская сетка» (с. 91), «Спасательный круг» (с. 96).

ТАЙНЫЙ КОД

Я научилась зеркальному письму еще в школе, ради развлечения (я же предупреждала, что я тот еще экспериментатор!). В древние времена до эры мессенджеров я частенько писала друзьям записки справа налево. Чтобы прочитать их, нужно было либо поднести листок к зеркалу, либо перевернуть и посмотреть на свет.

Уверена, что такой код – простую комбинацию из шоколадного теста, лимонно-малинового курда и дынной тайнописи – значительно легче сгенерировать и расшифровать. Попробуйте и вы стать кондитером-хакером!

1 готовая на 100% основа для тарта из шоколадного песочного теста (с. 42)

КУРД «РОЗОВЫЙ ЛИМОНАД»

1 чашка (125 г) свежей красной малины

½ чашки (120 мл) свежавыжатого лимонного сока (скорее всего, понадобится 4 лимона)

цедра одного лимона

½ чашки (100 г) сахара

½ ч. л. соли

2 больших яйца + 2 желтка

4 ст. л. (55 г) несоленого сливочного масла (нарезать кубиками со стороной 1,5 см)

1. Разогрейте духовку до 180 градусов.
2. Протрите ягоды через сито с мелкой сеткой и отправьте в небольшой сотейник. Воспользуйтесь силиконовой лопаткой, чтобы получить как можно больше пюре. Оставшиеся косточки малины не понадобятся.
3. Добавьте в сотейник с пюре лимонный сок и цедру, сахар, соль, яйца и желтки. Хорошенько перемешайте. Готовьте на среднем огне, постоянно помешивая, пока смесь полностью не прогреется. Постепенно добавляйте кусочки масла. Помешивайте, пока все масло не растает. Продолжайте готовить 5-8 минут. Смесь должна загустеть и перестать стекать с лопатки. Постоянно помешивайте курд и проходите лопаткой по дну сотейника.
4. Снимите курд с плиты и процедите через сито с мелкой сеткой.
5. Поставьте готовую основу для тарта на противень, не вынимая из формы. Влейте курд и разровняйте поверхность.
6. Выпекайте тарт 5 минут, чтобы начинка схватилась.
7. Полностью остудите тарт, прежде чем приступить к оформлению.



[Почитать описание, отзывы и купить на сайте МИФа](#)

КАК СОЗДАТЬ ИНОПЛАНЕТНОЕ ПОСЛАНИЕ

1 маленькая мускусная дыня

1 маленькая медовая дыня

форма для печенья в виде квадрата со стороной 2,5 см

форма для печенья в виде круга диаметром 2,5 см

форма для печенья в виде прямоугольника со сторонами 2,5 и 1,25 см

универсальный нож

овощной нож

линейка

1. Разрежьте пополам мускусную дыню, удалите ложкой семена. Для тарта вам понадобится одна половинка, из второй можно сделать еще один тарт или нарезать ее на кусочки, каждый обернуть ломтиком прошутто и подать на ужин! Все то же самое сделайте и с медовой дыней.

2. Каждую половинку дыни положите срезом вниз и нарежьте на кусочки толщиной 5 мм.

3. С помощью форм для печенья сделайте круги, квадраты и прямоугольники из кусочков дыни, следите за тем, чтобы все детальки были без кожуры. Разрежьте каждую на две части: круги на полукруги, квадраты на прямоугольники, прямоугольники на треугольники.

4. Разместите линейку горизонтально на расстоянии 2,5 см от верха тарта, закрепив ее на краях формы для выпечки. Выложите тайное послание в ряд шириной 2,5 см, начав с левой части тарта. Используйте разные фигуры и сорта дыни в любом порядке. Для непосвященных подсказываю: мой код расшифровывается как «Световой год – это 365 земных “дынь”». Межпланетное жюри тоже считает, что мне еще миллион световых лет до смешных шуток.

5. Закончив с первым рядом кода, сместите линейку на 4 см вниз так, чтобы между рядами образовалось свободное пространство шириной примерно 1,25 см. Выложите еще одну строку, чередуя различные фигуры и варианты их расположения. Оформите указанным способом всю поверхность тарта.

6. Отправьте тарт в холодильник и достаньте непосредственно перед подачей. Лучше всего съесть его в течение двух дней, включая день приготовления.

ЧТО И ЧЕМ МОЖНО ЗАМЕНИТЬ

Альтернативные варианты теста: тесто из печенья «Спекулос» (с. 38), тесто из кокосовой стружки и орехов пекан (с. 39), базовый рецепт песочного теста для тартов (с. 40).

Альтернативные варианты топпингов: манго, папайя, ананас, киви, питайя.

РАДОСТЬ ГУМАНИТАРИЯ

У меня никогда не было склонности к точным наукам, моему мозгу куда лучше работает с буквами, чем с цифрами. Невозможно сосчитать, сколько ночей я провела, оплакивая свою неспособность справиться с головоломками и ребусами, которые подкидывала мне жизнь. Невероятно, что с таким нулем задатков я смогла внести вклад в развитие пирогометрии, но жизнь, как мы уже выяснили, движется по спирали, а не по прямой, и от каждого нового витка захватывает дух.

Этот вариант оформления тарта основан на китайской головоломке – танграме. Ее суть – составление различных элементов из набора геометрических фигур – определяет эстетику Lokokitchen. Концепция заключается в том, что всевозможные многоугольники должны складываться в узор в одной плоскости, но знание формул не имеет значения. В конце концов, сумма этих слагаемых всего лишь тарт, а от перемены мест слагаемых сумма не меняется.

**1 готовая основа
из теста из печенья
«Спекулос» (с. 38)**

КЛЮКВЕННЫЙ КУРД

**425 г клюквы
(подойдет и свежая,
и замороженная)**

**3 ст. л. свежесжатого
лимонного сока**

¾ чашки (150 г) сахара

½ ч. л. соли

**3 больших яйца +
2 желтка**

**6 ст. л. (85 г)
несоленого сливочного
масла (комнатной
температуры,
нарезать кубиками
со стороной 1,5 см)**

1. Разогрейте духовку до 180 градусов.
2. Соедините в небольшом сотейнике клюкву и 2 ст. л. воды. Поставьте на средний огонь и готовьте около 5 минут, помешивая, пока ягоды не начнут лопаться. Снимите сотейник с плиты. Протрите ягоды через сито с мелкой сеткой в отдельную емкость. Воспользуйтесь силиконовой лопаткой, чтобы получить как можно больше пюре. Оставшаяся кожица не понадобится. Верните пюре в сотейник.
3. Добавьте к пюре лимонный сок, сахар, соль, яйца и желтки. Хорошенько перемешайте. Готовьте на среднем огне, постоянно помешивая, пока смесь полностью не прогреется. Постепенно добавляйте кусочки масла, помешивая, пока оно не растает. Продолжайте готовить 5–8 минут, пока смесь не загустеет и не перестанет стекать с лопатки. Постоянно помешивайте курд и проходите лопаткой по дну сотейника.
4. Снимите курд с плиты и процедите через сито с мелкой сеткой.
5. Поставьте готовую основу на противень, не вынимая из формы. Влейте курд и разровняйте поверхность. Выпекайте тарт 5 минут, чтобы начинка схватилась.
6. Полностью остудите тарт, прежде чем приступить к оформлению.



[Почитать описание, рецензии
и купить на сайте](#)

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:

