

ВЕЛИКОЛЕПНЫЕ ТОРТЫ И ТОРТИКИ

Рецепты и украшение

Изготовление и оформление тортов — это настоящее искусство, и овладеть им в совершенстве поможет эта книга. Автор — известная шоколатье с многолетним опытом работы — делится своими секретами и предлагает оригинальные и необыкновенно красивые способы оформления тортов с помощью шоколада. Здесь вы найдете рецепты приготовления шоколадной глазури, теста, крема и многое другое. От красочных иллюстраций, которыми полна книга, у вас гарантированно потекут слюнки, а уж готовый результат превзойдет все ожидания! Пошаговые инструкции, полезные советы и рекомендации — все это делает книгу незаменимым помощником в мире шоколадных фантазий.

www.ksdbook.ru
ISBN 978-5-9910-2645-1



www.bookclub.ua
ISBN 978-966-14-5718-7



Кэтрин ван Зил
ВЕЛИКОЛЕПНЫЕ ТОРТЫ И ТОРТИКИ
Рецепты и украшение

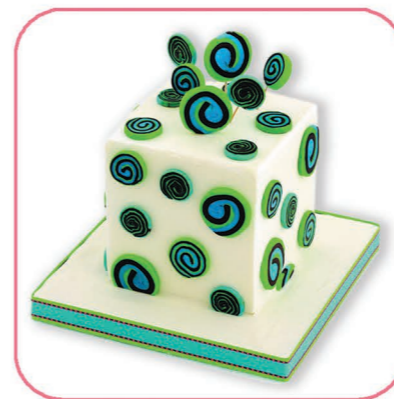


Кэтрин ван Зил

ВЕЛИКОЛЕПНЫЕ ТОРТЫ И ТОРТИКИ

Рецепты и украшение

Лучшее руководство по приготовлению и украшению тортов с подробными рецептами и пошаговыми иллюстрациями



КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА







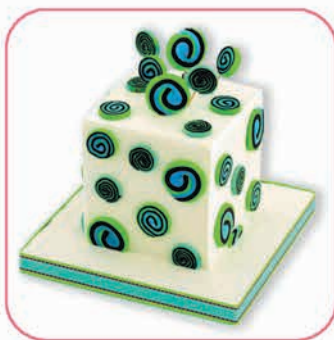
Кэтрин ван Зил

ВЕЛИКОЛЕПНЫЕ

МОРТЫ

И МОРТИКИ

Рецепты и украшение



Содержание

Об авторе	7
Введение	9
Необходимое оборудование	10
Виды шоколада	14
Подготовка шоколада к работе	16
Наполнение тортов кремом и покрытие глазурью	21
Составление многоярусных тортов	23
Украшение подставки для торта	24

Базовые рецепты

Прежде чем начать	126
Расчет количества порций	127
Тесто из белого шоколада	128
Тесто из темного шоколада	131
Кексы с шоколадной крошкой	134
Шоколадно-фруктовое тесто	136
Шоколадно-морковное тесто	139
Сливочный крем	142
Шоколадный крем ганаш	144
Шоколадная глазурь ганаш	146
Трюфели	148
Шоколадная паста	150

Шоколадные творения

Яркие цветки из шоколадных капель	26
Разноцветные листья	31
Подарочная шкатулка	36
Трюфельная пирамида	41
Шоколадная стружка и банты	44
Торт с лепестками роз	49
Шоколадный куб с завитками	54
Бутон хризантемы	58
Гофре с кружевами	62
Разноцветные осколки и новогодние елочки	66
Ретро-шкатулка в горошек	71
Завитки мороженого	76
Золотой треугольник	79
Мини-тортики	83
Торт с ромашками	86
Розы в фигурной корзине	90
Забавные завитушки	95
Шоколадные кружочки и кольца	98
Трюфели и сигариллы	101
Кружевная башня	105
Шоколадно-белая полоска	108
Весенние цветы	112
Ажурные кольца	116
Шоколадный серпантин	120

Практические советы	152
Шаблоны украшений	159





Уровни сложности:

- ★ легкий
- ★★ средний
- ★★★ сложный

На заметку. Большинство тортов, представленных в книге, состоят из нескольких ярусов высотой 10 см. Каждый ярус состоит из двух коржей по 5 см, уложенных друг на друга. Если высота ярусов вашего торта меньше 10 см, возможно, вам понадобится в два раза меньше шоколада для украшений.

Введение

Я не знаю никого, кто не любил бы шоколад в том или ином виде. Помню, как в детстве моя бабушка сказала мне: «Ты шокоголик!» Тогда я не понимала, что она имеет в виду, но позже оценила ее дар предвидения: я не только люблю шоколад, но и работаю с ним, создавая украшения для тортов. Из всех материалов для украшений я предпочитаю шоколад, потому что он бесконечно многообразен.

В этой книге я покажу вам, какие великолепные торты можно создавать с помощью шоколада. Вы можете украсить купленный в магазине торт или испечь его самостоятельно, воспользовавшись одним из фирменных рецептов из этой книги; может быть, вам нужно приготовить необычное угощение к празднику или вы зарабатываете этим на жизнь — в любом случае я хочу познакомить вас с несколькими техниками, освоив которые, вы сможете легко создать шедевр, который станет гвоздем любой программы.

В книге вы найдете более 20 полных пошаговых инструкций по оформлению тортов, пирожных и кексов, а также техники изготовления небольших декоративных элементов: изучив их, вы постепенно научитесь создавать и свои собственные произведения искусства. Используя доступные ингредиенты, с помощью обычных кухонных принадлежностей, которые можно приобрести в любом супермаркете, вы можете сотворить настоящее чудо.

В качестве приятного бонуса в конце этой книги я разместила несколько фирменных рецептов тортов, кремов и глазури, на основе которых вы сможете приготовить бесконечное количество вариантов, соответствующих вашим индивидуальным вкусам. Там же вы найдете готовые шаблоны для декоративных украшений.

Желаю вам получить наслаждение от вашего шоколадного творчества!

Кэтрин

<http://www.katrienscakes.co.za>



Необходимое оборудование

Эти принадлежности очень пригодятся для изготовления шоколадных украшений.



Миски из стекла или стеклокерамики

Такие миски лучше пластиковых, так как дольше держат тепло, благодаря чему шоколад дольше сохраняет пластичность. Если у вас не найдется таких, используйте миски для микроволновой печи, чтобы растопить шоколад в микроволновке, или посуду из нержавеющей стали, чтобы нагреть его на паровой бане на огне.

Металлические или деревянные ложки

Необходимы для перемешивания растопленного шоколада.

Кондитерский шпатель

Используя шпатель, растопленный шоколад распределяют тонким слоем по рабочей поверхности, разглаживают его, а затем с помощью лопатки снимают застывшие шоколадные пластины.

Пластиковый или металлический шпатель-скребок

Используется для равномерного распределения глазури или крема на поверхности торта. С его помощью можно также распределять по рабочей поверхности растопленный шоколад.

Зубчатые шпатели

Применяют для нанесения рисунка на мягкий, еще не застывший шоколад. Для этих целей можно использовать также любой подходящий гребень с редкими зубьями.

Силиконовые или пластиковые ложки

Их можно использовать вместо металлических ложек, они не нагреваются и не деформируются при взаимодействии с высокой температурой.

Виды шоколада

Шоколад делают из какао-бобов. Специально обработанные бобы отжимают под прессом, в результате чего получают какао-масло и какао-массу (тертое какао). Различные виды шоколада готовят из взятых в разных пропорциях тертого какао, какао-масла, сахара и других жиров. Десертные сорта шоколада предназначены для еды, прочие — для использования в кулинарии, но для изготовления украшений подходят и те и другие.

Десертный шоколад

В профессиональной среде его называют кувертюр, это шоколад высшего качества. Всем известные названия, такие как «Lindt 70 % Dark», «Cadbury Bournville», «Cadbury Dream», «Nestle Milkybar», — это лишь некоторые из торговых марок такого шоколада.

Кулинарный шоколад

Это так называемый «кондитерский шоколад», «сладкая плитка» или «шоколад для глазури». К этому виду шоколада относятся, например, «Orley Chocolate», «Bakels Chocsex», «Chocolate Discs», «Trumps Baking Chocolate Discs», «Belgian Compound/Coating Chocolate» или «Wilton's Candy Coating».

Какой шоколад лучше использовать

Все мы любим богатый насыщенный вкус десертного швейцарского или бельгийского шоколада. Однако для изготовления украшений такой шоколад подходит меньше: из-за высокого содержания жира он хуже застывает. Чтобы создать из него хорошие украшения, нужно будет приложить некоторые усилия и обязательно использовать метод темперирования. Тем не менее свойство кувертюра медленно застывать иногда может быть даже полезным, например, если бока торта нужно обтянуть цельным шоколадным листом — у вас будет достаточно времени подогнать его по размеру.

Дорогие сорта десертного шоколада застывают полчаса и более. Чтобы ускорить процесс, перед началом работы можно поместить противень или другую рабочую поверхность в холодильник на 20 мин, а затем работать на холодной поверхности. Если в течение 45 мин изделия не затвердели, возможно, шоколад был перегрет или температура в помещении слишком высока. В этом случае шоколад можно снова переплавить или поместить изделия из него в холодильник на несколько минут.

Кулинарный шоколад содержит гораздо меньше какао-масла. Он относительно твердый, не так быстро плавится на жаре, и из него

гораздо легче делать украшения, потому что он быстрее застывает.

Вы можете поэкспериментировать с разными видами шоколада, чтобы найти тот, который понравится вам больше всего. Единственное, чего следует избегать, — использования для расплавления кондитерской шоколадной крошки. Из-за низкого содержания какао-масла она не плавится при высокой температуре, сохраняя целостность (например, в печенье и кексах), поэтому для изготовления украшений этот вид шоколада не подходит.

Для своих украшений я предпочитаю использовать комбинацию кулинарного и десертного шоколада в такой пропорции: $\frac{2}{3}$ кулинарного шоколада и $\frac{1}{3}$ десертного.



The background of the image is a dark brown, textured surface, possibly chocolate, with intricate, swirling patterns. In the bottom right corner, a bright yellow lily flower is partially visible, its petals curving upwards. The text is centered within a white, scalloped-edged rectangular frame.

Шоколадные творения

Яркие цветки из шоколадных капель

Ваша вечеринка запомнится надолго, если вы приготовите небольшие пирожные, украшенные такими же цветками, и подарите каждому гостю в качестве сувенира, который он сможет забрать с собой.

Этот торт украшен множеством ярких цветков и отлично подойдет для празднования дня рождения или крестин. Рецепт рассчитан на 50 порций.

Цветки из шоколадных капель ★

Шаблоны цветков размещены в конце книги (с. 159). Перенесите их на бумагу.

- Из 100 г растопленного шоколада получится приблизительно 12 цветков.
- Для украшения торта требуется около 80 цветков различного размера. Для их изготовления вам понадобится 600 г белого шоколада, окрашенного в яркие цвета (см. инструкцию на с. 19). Шоколад каждого цвета поместите в отдельный кондитерский мешочек или застегивающийся пакет.

Окрашивание шоколада

1. Желтый шоколад: на 100 г белого растопленного шоколада используйте 2,5 мл (½ ч. л.) растительного жира и 10 капель жидкого желтого красителя либо добавьте 2 капли желтого красителя в виде пасты или геля непосредственно в шоколадную массу.
2. Оранжевый шоколад: на 100 г белого растопленного шоколада используйте 2,5 мл (½ ч. л.) растительного жира, 2 капли красного и 8 капель желтого жидкого красителя (чтобы получился оранжевый) либо добавьте 2 капли оранжевого красителя в виде пасты или геля непосредственно в шоколадную массу.
3. Голубой шоколад: на 100 г белого растопленного шоколада используйте 2,5 мл (½ ч. л.) растительного жира и 10 капель жидкого голубого красителя либо добавьте 2 капли голубого красителя в виде пасты или геля непосредственно в шоколадную массу.
4. Фиолетовый шоколад: на 100 г белого растопленного шоколада используйте 2,5 мл (½ ч. л.) растительного жира, 2 капли красного и 8 капель голубого жидкого красителя (чтобы получился фиолетовый) либо добавьте 2 капли фиолетового красителя в виде пасты или геля непосредственно в шоколадную массу.
5. Зеленый шоколад: на 100 г белого растопленного шоколада используйте 2,5 мл (½ ч. л.) растительного жира и 10 капель жидкого зеленого красителя либо добавьте 2 капли зеленого красителя в виде пасты или геля непосредственно в шоколадную массу.
6. Красный шоколад: на 100 г белого растопленного шоколада используйте 2,5 мл (½ ч. л.) растительного жира и 10 капель жидкого красного красителя либо добавьте 2 капли красного красителя в виде пасты или геля непосредственно в шоколадную массу.





Советы

- Застегивающиеся пакеты поместите в стеклянные стаканы и откройте — так будет легче налить в них шоколад.
- Использовать пакеты для шоколада очень удобно. Шоколад можно плавить прямо в них, поместив в микроволновую печь.
- Если в процессе работы растопленный шоколад в пакете начнет застывать, разогрейте его в микроволновой печи при мощности 50% в течение 10 с. Повторяйте процедуру до тех пор, пока шоколад не станет пластичным.
- Шоколадные цветки можно сделать заранее и хранить в прохладном темном месте в плотно закрытой емкости до 2 недель.

Изготовление цветков

1. Подготовьте все необходимые ингредиенты и инструменты.
2. Перенесите шаблоны цветков со с. 159 на бумагу. Нарисуйте столько шаблонов, сколько поместится на противень или деревянный поддон, который вы будете ставить в холодильник.
3. Лист с нарисованными цветками положите на поддон или противень, сверху накройте прозрачной жиронепроницаемой бумагой и закрепите по краям клейкой лентой. Если вы будете работать с десертным шоколадом, предварительно поставьте поддон в холодильник на 20 минут.
4. Отрежьте маленький уголок от каждого пакета с цветным шоколадом.
5. Нанесите цветной шоколад из пакетов на бумагу, сделав серединки цветков.
6. Так же сделайте лепестки.
7. В несколько больших цветков вставьте зубочистки, чтобы цветки застыли вместе с ними.
8. Когда весь поддон будет заполнен, поставьте его в холодильник не более чем на 10 мин, чтобы шоколад затвердел.
9. Аккуратно снимите застывшие цветки с бумаги.
10. Повторяйте процедуру, пока не используете весь подготовленный шоколад.



Разноцветные листья

Такой торт особенно понравится тем, кто не перестает восхищаться очарованием сада. Весенние листья можно сделать из шоколада зеленого и белого цветов. Красоту осенних листьев подчеркнут оттенки оранжевого, желтого и красного.

Рецепт рассчитан на 40 порций.

Шоколадные листья ★

В качестве шаблонов можно использовать листья разных садовых растений. Интересно будут смотреться листья плюща, розы, мяты, лимона или винограда. По возможности старайтесь собирать листья с черенками. Убедитесь, что растения не ядовиты и не подвергались химической обработке от насекомых. Перед работой листья тщательно вымойте и обсушите.

- Из 100 г растопленного шоколада получится приблизительно 20 листочков.
- Для украшения торта требуется приблизительно 100 листочков различного размера. Для их изготовления вам понадобится 500 г шоколада.

Подготовка шоколада

При расплавлении и окрашивании шоколада руководствуйтесь инструкциями на с. 17 и с. 19. Подготовьте шоколад различных цветов:

1. 100 г черного растопленного шоколада.
2. 100 г карамельного растопленного шоколада.
3. Оранжевый шоколад: на 100 г белого растопленного шоколада используйте 2,5 мл (½ ч. л.) растительного жира, 2 капли красного и 8 капель желтого жидкого красителя (чтобы получился оранжевый) либо добавьте 2 капли оранжевого красителя в виде пасты или геля непосредственно в шоколадную массу.
4. Желто-зеленый шоколад: на 100 г белого растопленного шоколада используйте 2,5 мл (½ ч. л.) растительного жира, 2 капли зеленого и 8 капель желтого жидкого красителя (чтобы получился желто-зеленый) либо добавьте 2 капли желто-зеленого красителя в виде пасты или геля непосредственно в шоколадную массу.
5. Темно-зеленый шоколад: на 100 г белого растопленного шоколада используйте 2,5 мл (½ ч. л.) растительного жира, 2 капли зеленого и 8 капель голубого жидкого красителя (чтобы получился темно-зеленый) либо добавьте 2 капли темно-зеленого красителя в виде пасты или геля непосредственно в шоколадную массу.

Советы

- ✓ Листья и ветки можно сделать заранее и хранить в прохладном темном месте в плотно закрытой посуде до 2 недель.
- ✓ Вместо веток можно сделать тонкие трубочки из черного шоколада (см. с. 101)
- ✓ Оставшиеся лишние веточки и листья можно переплавить и использовать в других рецептах.



Изготовление листьев

1. Застелите жиронепроницаемой бумагой противень или деревянный поддон, который поместится в холодильник.
2. Закрепите бумагу с помощью клейкой ленты.
3. Возьмите в руки подготовленный садовый лист, держа его за черенок. С помощью ложки нанесите растопленный шоколад на обратную сторону листа, где прожилки выделяются более отчетливо.
4. Положите лист на бумагу шоколадной стороной вверх. Дайте шоколаду немного застыть.
5. Если слой шоколада получится слишком тонким и хрупким, сверху нанесите еще один слой.
6. Если растопленный шоколад в миске застывает слишком быстро, нагрейте его в микроволновой печи при мощности 20 % или в режиме разморозки, перемешивая каждые 20 секунд.
7. Нанесите на листья весь шоколад. Чтобы получился «мраморный» эффект, попробуйте нанести на один лист шоколад разных цветов и слегка перемешайте.
8. Поддон с листьями поставьте в холодильник на 10 мин, чтобы шоколад застыл и затвердел.
9. Аккуратно отделите шоколадные листья от настоящих, придерживая их за черенки.



Шоколадные веточки

1. Подготовьте противень или деревянный поддон и закрепите на нем лист прозрачной жиронепроницаемой бумаги. Если вы будете работать с десертным шоколадом, охладите поддон в холодильнике в течение 20 мин, чтобы шоколад лучше застывал.
2. Растопите в микроволновой печи 100 г шоколада в соответствии с инструкциями на с. 17. Перелейте его в небольшой застегивающийся пакет и отрежьте уголок.
3. Нанесите шоколад на лист бумаги тонкими линиями в виде веточек произвольной формы. Дайте им слегка застыть, затем нанесите сверху еще один слой шоколада, чтобы веточки получились крепкими и прочными.
4. Поддон с веточками поставьте в холодильник не более чем на 10 мин, чтобы шоколад застыл и затвердел.
5. Аккуратно снимите веточки с бумаги.

