

ЧИЗКЕЙК ВНУТРИ



ЧИЗКЕЙК ВНУТРИ

сложные и необычные торты – легко!

ВИКТОРИЯ МЕЛЬНИК

ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва 2018



A photograph of a stone path winding through a lush green forest. Sunlight filters through the dense canopy of trees, creating dappled light and shadows on the path and surrounding foliage. The path is made of irregular stones and is flanked by grass and small plants. The overall atmosphere is peaceful and serene.

ПОСВЯЩАЮ МОЕМУ
ЛЮБИМОМУ МУЖУ...

СПАСИБО ЗА ВЕРУ В
МЕНЯ.

СОДЕРЖАНИЕ

О МОЕЙ ЛЮБВИ К КУЛИНАРИИ	9
ИНВЕНТАРЬ	11
ОСНОВЫ СОЗДАНИЯ ТОРТОВ	14
ПОГОВОРИМ О ЧИЗКЕЙКАХ	16
КРЕМА ДЛЯ ПОКРЫТИЯ	20
СДЕЛАЙ САМ	22
СОВЕТЫ И СЕКРЕТЫ	24

ЧИЗКЕЙКИ

ФИСТАШКОВЫЙ	28
ЛИМОННО - ЧЕРНИЧНЫЙ	31
ЛАВАНДОВЫЙ	33
КЛАССИЧЕСКИЙ НЬЮ - ЙОРК	34
БЕЗ ВЫПЕЧКИ	36
СНИКЕРС	39
ТЫКВЕННЫЙ	40
ЛЬВОВСКИЙ СЫРНИК	43
ТВОРОЖНО - МОРКОВНЫЙ	45
ЗАМОРОЖЕННЫЙ ЧЕРНИЧНЫЙ	47
ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА	48
ТРИ ШОКОЛАДА	50

ТОРТЫ

ВЕРТИКАЛЬНЫЙ МЕДОВИК	54
МАЛИНОВО - ФИСТАШКОВЫЙ	57
ОРЕО КЕЙК	61
ВИШНЕВО - КОКОСОВЫЙ	62
ТОТ САМЫЙ ГРУШЕВЫЙ	65
МОРКОВНО - КАРАМЕЛЬНЫЙ	69
КОФЕЙНЫЙ ХЛОПОК	71
НАПОЛЕОН	75
ТИРАМИСУ	79
БАНАНОВЫЙ С ГАУДОЙ	81

ДЕСЕРТЫ

ТВОРОЖНЫЕ КАПКЕЙКИ	84
МАЛИНОВЫЙ СОРБЕТ	86
БАНОФФИ	88
ТВОРОЖНЫЕ КОЛЕЧКИ	91
СЫРНИКИ	93
ТРЮФЕЛИ	94
ОРЕХОВЫЕ ТАРТАЛЕТКИ	97
АРАХИСОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ	99
ПРОФИТРОЛИ	100
КАРАМЕЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ	102
ТРИ МОЛОКА	105
КОФЕЙНЫЕ МАФФИНЫ	107



о моей любви к кулинарии

Прямо сейчас, в этот момент, закройте глаза и подумайте о своей самой заветной мечте. Представьте что она сбылась, представьте как вы счастливы... Отлично. А теперь не забывайте делать это каждый день. Обещаете?

Я два года мечтала о книге, своей собственной, где будут собраны самые вкусные и красивые рецепты, с подробным описанием и фотографиями, которые захочется съесть сразу же. В одно самое обычное утро мы сидели с мужем, поедая традиционную овсянку с ягодами (по выходным у нас обычно сырники или панкейки) и я сказала ему, что смотрела условия издания книги на сайте редакции и что, скорее всего, скоро мои мечты не сбудутся. А через шесть часов мой мир перевернулся! Мне на телефон пришло сообщение из той самой редакции с предложением написать книгу! Как так получилось, что редактор прочитал мои мысли? Не знаю!

А теперь о главном. О том, что движет мною последние несколько лет, о том, что помогает вставать по утрам и что, иногда, так выматывает! Кулинария, в особенности кондитерское искусство – дело всей жизни и каждого дня. Скажу сразу, не пугайтесь большого количества букв и длинного текста, ведь я хотела написать еще больше.

По названию книги вы, наверное, догадались, что чизкейк – мой любимый десерт. Но есть и

другое значение – чизкейк внутри торта. Три года назад у меня была важнейшая задача – приготовить будущему мужу подарок на годовщину нашего знакомства. И я подумала, почему бы не совместить два десерта в одном. Так появился первый торт с чизкейком внутри под названием «Август». Не все было идеально, но мне захотелось развивать эту тему дальше. Следующим появился «Орео кейк», который, кстати, есть в этой книге и который не оставляет равнодушным совершенно никого!

Чем же так манят эти торты? Открою вам секрет. Идеальным разрезом! Мы ведь сначала смотрим на десерт, а потом уже его пробуем. Поэтому я сначала зарисовываю на листочке цветными ручками разрез своего будущего торта, потом думаю над основными его вкусами, а в конце подбираю текстуры. Иногда все магическим образом получается с первого раза, иногда мы присваиваем образцам версии 1.0, 1.1 и т.д. Для меня особое наслаждение придумывать свои индивидуальные рецепты, которые потом из зарисовки воплощаются в жизнь на красивой тарелочке.

О своей любви к еде я могу написать отдельную книгу, но чтобы не утомлять вас рассказами, предлагаю приступить к изучению более важных и вкусных текстов. Читайте, экспериментируйте и пусть вдохновение вас не покидает!

Виктория Мельник



ИНВЕНТАРЬ

Список бесконечный, но есть базовый набор, который позволит вам спокойно чувствовать себя на кухне. Самое главное, что вам необходимо – любовь к выпечке и вдохновение! А теперь познакомимся поближе с другими нашими помощниками.

МИКСЕР

Ну как же без него? Когда я только начинала свой путь кондитера, каждый день жаловалась на свой старый ручной миксер и успокаивала себя тем, что у меня бисквит не получается из-за отсутствия хорошего планетарного. Как же я ошибалась! На самом деле, стационарный миксер экономит силы, время и может взбивать объемы побольше, но для того, чтобы приготовить крем, бисквиты и взбить меренгу, вы вполне можете использовать ручной.

БЛЕНДЕР

Когда-то он казался мне просто кухонным аксессуаром, но сейчас я не представляю свою кухню без этого приспособления. Приготовить арахисовую пасту, перемолоть орехи и печенье для чизкейка, творог, ягодные и фруктовые пюре, соусы... А мои любимые крем-супы, без блендера мне тут уж точно не обойтись!

ДУХОВКА

Все десерты из этой книги приготовлены в моей старой газовой духовке. Главное – это подружиться со своим помощником, чувствовать его жар и прислушиваться к звукам. А если серьезно, то вот правда! Я работала с разными духовками и могу с уверенностью сказать, что отличный бисквит или чизкейк можно получить как в газовой, так и в электрической.

В рецептах я указывала температуру и примерное время выпекания, но вы должны понимать, что даже две духовки одной и той же фирмы и модели могут работать абсолютно по-разному.

СОТЕЙНИК С ТОЛСТЫМ ДНОМ

75% успеха приготовления карамели зависит именно от хорошего сотейника. Сахар в нем плавится постепенно и не горит. Я использую старый чугунный, тяжелый такой, но ни на что его не променяю!

ЧАШИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ

Много не нужно, но очень советую в своем арсенале иметь парочку пластиковых, разных размеров и обязательно жаропрочную, для водяных бань (стеклянная тоже подойдет). А то я один раз положила на водяную баню пластиковую, за неимением другой, пришлось отменять чаепитие.

ВЕНЧИК

Незаменимая вещь на кухне. Если бы мне сказали, что я могу с собой взять только что-нибудь одно, я бы даже не задумываясь выбрала свой венчик. Только не советую брать эти разноцветные силиконовые. Самый обычный с прочной ручкой!

КОНДИТЕРСКИЕ НАСАДКИ

Если вы такой же фуд-маньяк, подозреваю, что вы при каждом походе в магазин для кондитеров, будете тащить домой новую насадку. Но если вы пришли в него впервые и уже полчаса смотрите на это обилие разных форм, размеров и диаметров (мне это очень знакомо!), то хочу вам посоветовать базовый набор: круглая (диаметр 20 мм), закрытая звезда, открытая звезда (диаметр 18-20 мм, 6-10 лучей), роза (овал, 12 мм).

КОНДИТЕРСКИЕ МЕШКИ

Если вы печете не один торт раз в год, а хотя бы на каждый праздник, то они вам очень пригодятся. Ведь каждый раз вымывать мешок от жирного крема и потом использовать его многократно, как-то не очень приятно. Я всегда покупаю два вида объема (большой и маленький) упаковками по 100 штук.

БУМАГА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, ФОЛЬГА, ПЛЕНКА

Без лишних слов, ведь думаю, что вы и так знаете, что это всегда должно лежать у вас в тумбе.



СИЛИКОНОВАЯ ЛОПАТКА

Если бы мне сказали, что я могу с собой взять только что-то одно, это по-прежнему был бы венчик, а лопатку я бы тихо засунула в карман. Очень классная штука, которая появилась совсем недавно. Советую не экономить и купить с железной или деревянной ручкой, первые мои 6 штук с пластиковой ручкой сломались под жаром карамели очень и очень быстро.

ВЕСЫ

Ну прямо очень важная вещь! Забудьте про «на глаз», «полный стакан» и «столовые ложки». У вас станет получаться все на 30% лучше, если вы приобретете весы. И не нужно брать самые дорогие. Маленькие, компактные, чтобы не занимали на кухне много места.

ФОРМЫ И КОЛЬЦА ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ

У меня все они уже ни в одну тумбу не помещаются: цельные, квадратные, прямоугольные, со съемными бортами, кольца (раздвижные и цельные). Диаметры: от 8 до 34 см.

Сейчас выпекаю только в кольцах, мне так удобнее. Почему? Удобно хранить и занимают гораздо меньше места. Чизкейки в них ровнее и красивее получаются. Бисквиты, как мне кажется, поднимаются лучше и без образования горки.

Как выпекаю? Ставлю кольцо на кусочек пергаментной бумаги и оборачиваю в фольгу. Если тесто очень жидкое (как на шоколадный бисквит), оборачиваю в два слоя фольги.

Но это не значит, что теперь нужно выбросить все формы. Если вы хотите начать учиться, купите себе для начала форму диаметром 14-16 см. Тортик в итоге получится примерно на 1 кг, а то экспериментировать все время с тортами величиной 26 см трудновато.

ШПАТЕЛИ

Вещь для профи, так сказать. Но даже домохозяйке, которая просто любит радовать своих родных, я бы посоветовала приобрести такой аксессуар. Взяв в руку шпатель и приступив к выравниванию тортика, вы сразу сами все поймете! Не нужно покупать всевозможные размеры. Достаточно двух: маленького с изгибом и большого, шириной 10-12 см.

ПОВОРОТНЫЙ СТОЛИК

Нужен для удобного и легкого выравнивания торта. Я год крутила под тортом круглый поднос вручную, а купив столик, как заново родилась. Зато теперь выравниваю торт даже на острове.

НОЖ ДЛЯ БИСКВИТА

Многие используют струну, а я нет. Не потому, что мне не нравится, а просто потому, что я ее даже не покупала. А тут все дело в практике и в том, что кому и как удобно. Я приспособилась к специальному длинному ножу с зубчиками, а еще очень люблю нарезать бисквиты самой обычной ниткой. Сначала делаю надрезы маленьким ножом по всей окружности, а потом в эти надрезы протягиваю нитку и как будто завязываю ее.

ПИРОМЕТР

Прибор для бесконтактного измерения температуры. Не скажу, что это очень важная и незаменимая вещь на кухне. Для рецептов, которые приведены в этой книге, вам такая штука не понадобится, но если вы захотите темперировать шоколад и готовить муссовые торты, лучше заказать себе такой. Плюс ко всему, это отличная игрушка для кота, если он у вас любит за лазером гоняться.

ОСНОВЫ СОЗДАНИЯ ТОРТОВ

В этой книге собраны десять безумно вкусных и необычных тортиков. Прошу не пугаться большого количества букв, а прочитать сначала самые важные моменты их приготовления и тогда вы поймете, что все намного проще! А еще не устану повторять: экспериментируйте, берите составляющие из разных рецептов и сочетайте их между собой и тогда вы еще ближе прикоснетесь к магии создания настоящих шедевров.

БИСКВИТЫ

Есть очень много разных видов бисквитов, но давайте постараемся немного их поделить на группы, чтобы было легче понимать их природу и научиться готовить без рецепта.

КЛАССИЧЕСКИЕ

Этот бисквит состоит из муки, яиц и сахара. Чтобы он был еще мягче и воздушнее, иногда 10% муки заменяют на это же количество крахмала. Для придания классическому бисквиту вкуса, в него можно добавить ореховую муку (миндальную, фисташковую, фундучную), дробленные орехи, мак, лимонную или апельсиновую цедру, какао, кокосовую стружку и т.д. Но так как он поднимается только за счет качественно взбитых яиц (разрыхлитель не добавляем), делать это нужно очень аккуратно, чтобы не утяжелить бисквит добавками, ведь это может привести к тому, что он просто не вырастет в духовке. Поэтому нужно всегда смотреть на соотношение сухих ингредиентов и яиц.

Текстура: легкая, невесомая, воздушная.

Вкус: пастельный, не выразительный. Поэтому, я для таких бисквитов всегда использую пропитку (пример такой пропитки есть на странице 58).

С ДОБАВЛЕНИЕМ МАСЛА

В этом бисквите помимо яиц, сахара и муки, есть еще сливочное или растительное масло. А кроме основных ингредиентов также могут присутствовать другие добавки. Иногда используется разрыхлитель, если в рецепте присутствуют ингредиенты, которые утяжеляют тесто.

Пример: шифоновый, генуезский, джоконда.

Текстура: плотнее, чем у классического, но мягкая и нежная.

Вкус: сливочнее, богаче. В пропитке нуждается, но не всегда

С ДОБАВКАМИ

С добавлением фруктов, пюре, соков, молочных продуктов (сметаны, молока, йогурта, кефира).

Текстура: плотная, упругая, влажная.

Вкус: насыщенный, яркий. Я такие бисквиты не пропитываю.

ТЕХНОЛОГИИ ВЗБИВАНИЯ

В зависимости от технологии приготовления, можно разделять бисквиты по принципу взбивания яиц:

БЕЛКИ И ЖЕЛТКИ ОТДЕЛЬНО

Сначала взбить белки с половиной количества сахара до мягких пиков. Почему не до твердых? Если пузырьки белка увеличатся до своего максимального размера, в бисквите они уже не будут расти, а нам нужно, чтобы пузырьки были среднего размера, в итоге во время выпекания они начнут увеличиваться и поднимать бисквит.

В чаше, где взбивались белки, взбить желтки с другой половиной сахара, до его полного растворения и увеличения массы в 2-3 раза.

Выпекать такой бисквит нужно сразу! Иначе яйца осядут и он не поднимется так, как надо.

После того, как взбили желтки, работа с миксером заканчивается и сухие ингредиенты нужно подмешивать только лопаткой.

БЕЛКИ И ЖЕЛТКИ ВМЕСТЕ

Яйца взбиваются примерно 10 минут, а потом подмешиваются остальные ингредиенты.

БЕЗ ВЗБИВАНИЯ

Когда яйца отдельно не взбиваются, а только перемешиваются вместе с остальными ингредиентами.

ПОДГОТОВКА К ВЫПЕКАНИЮ

Дно формы застелить бумагой для выпечки, бока смазать маслом и слегка присыпать мукой. Исключение – классический бисквит, бока ничем не смазывать! Он будет расти и в процессе цепляться за стенки формы.

ВЫПЕКАНИЕ

Здесь самое главное подружиться со своей духовкой. Температура выпекания бисквитов от 160°C до 200°C. Если у вас духовка сильно печет сверху, накройте форму с бисквитом фольгой, блестящей стороной наружу. Готовность проверите зубочисткой. Она должна быть сухой. Классический бисквит я проверяю, нажав на него слегка, если пружинит – готов.

ПОДГОТОВКА К СБОРКЕ

Когда бисквит остынет, завернуть его в пищевую пленку и положить в холодильник минимум на 8 часов. За это время он созреет, корочка станет мягче и его будет намного легче нарезать на коржи.

Нарезать бисквит можно с помощью специального длинного ножа, нитки или струны. Чтобы коржи были ровными, я всегда измеряю их линейкой.

СБОРКА

Чтобы получить ровную прослойку крема, удобнее всего использовать кондитерский мешок и выдавливать крем на бисквит из него. Если в тортике предусмотрена начинка, обязательно нужно сделать из крема бортик и выкладывать начинку внутрь. Это нужно для того, чтобы она не вытекла, когда вы соберете торт до конца. После этого нужно завернуть торт в пищевую пленку и надеть кольцо (если есть). Торт в итоге будет ровнее и его легче будет покрыть кремом. Сверху нужно поставить гнет в виде нескольких тарелочек. Зачем? Когда вы покроете торт кремом и сверху выложите декор, он начнет от тяжести немного проседать и становиться боченком. А нам нужны ровные и красивые края! Положить торт в холодильник минимум на 2 часа, а лучше на ночь.

Если у вас нет кольца, вы можете использовать съемные бортики от формы, на размер меньше той, в которой выпекались бисквиты.

ПОКРЫТИЕ И ВЫРАВНИВАНИЕ

Для покрытия тортика, вы можете использовать любой из кремов со страницы 20. Опять же, удобно выдавливать его через кондитерский мешок, чтобы было удобно его выровнять. Используйте кондитерский шпатель, или если у вас его нет – нож или лопатку.

Для того, чтобы торт был гладким, нагрейте шпатель горячей водой, быстро вытрите и заглажьте неровности.

ПЕРЕСЧЕТ ИНГРЕДИЕНТОВ

Я очень люблю математику, поэтому пересчет ингредиентов в рецепте никогда не был для меня проблемой. Я делала это по-разному, исходя из самого рецепта. Но спустя тысячи вопросов, как все же их пересчитывать, я поняла – пришло время как-то систематизировать свои интуитивные расчеты. В основе лежит формула площади поверхностей. Приведу вам несколько способов.

ИЗМЕНЕНИЕ ДИАМЕТРА И ФОРМЫ

Рецепт рассчитан на форму диаметром 18 см, а вы хотите печь в форме диаметром 24 см. Нам нужно сравнить площади этих форм и узнать их разницу, а потом только умножить или разделить на эту разницу. Но так как формула площади круга $S = \pi d^2 / 4$, нам достаточно сократить одинаковые составляющие и сравнить только квадрат диаметра.

Например: $18^2 = 324$, а $24^2 = 576$; $576 \div 324 = 1,8$. Значит все ингредиенты умножаем на 1,8.

У вас есть только квадратная форма, а рецепт рассчитан на круглую. За основу берем все ту же формулу площади круга и еще формулу площади квадрата $S = a^2$.

Например: $S_{кр} = 3,14 \times 18^2 / 4 = 254,4$; $\sqrt{254} = 15,9$. А значит нам нужна квадратная форма со стороной 16 см.

ОТ ИНГРЕДИЕНТОВ

Рецепт рассчитан на 5 яиц, а у вас есть только 3. Здесь уже математика третьего класса. Нам нужно просто разделить количество всех ингредиентов на 5 и тем самым узнать сколько их приходится на 1 яйцо, а потом умножить все наши результаты на 3. И за основу можно брать не только яйца, а и муку, сыр, сахар и другие ингредиенты.