

Академия
кулинарии

Игорь Тумаркин

МОДНЫЕ ДЕСЕРТЫ

*авторские
рецепты*



Издательский дом «Фонд Галерея»

Академия
кулинарии Я

Игорь Тумаркин

МОДНЫЕ ДЕСЕРТЫ



авторские рецепты



УДК 641.87/083

ББК 36.991

Т 83

Издание для досуга

Игорь Тумаркин

Модные десерты

Фотограф **Антон Глинин**

Ответственный редактор **Яков Федюшин**

Редактор **Светлана Мельникова**

Дизайнер **Сергей Дмитришин**

Корректор **Галина Лисина**



ООО «Издательский дом «Фонд Галерея»

454000, г. Челябинск, ул. Пушкина, 32

Тел.: (3512) 63-25-04, 68-95-34

Факс (3512) 63-25-04

E-mail: gallery-f@chel.surnet.ru

www.fund-gallery.ru

По вопросам приобретения книг обращайтесь:

454000, г. Челябинск, ул. Пушкина, 32

Отдел реализации, тел.: (3512) 63-25-04, 68-95-47

E-mail: opt@fund-gallery.ru

105082, г. Москва, ул. Большая Почтовая, дом 7, стр. 1

Тел.: (095) 265-47-72, 265-54-26

Факс (095) 265-49-72

E-mail: sales@fg.citylan.ru

Отпечатано в Китае

ISBN 5-470-001124-5

© ООО «Издательский дом «Фонд Галерея», 2004

www.natahaus.ru

Содержание

Анютины глазки	• 4
Маскарпоне земляничный	• 5
Йогуртовый десерт	• 6
Баварский десерт	• 7
Торт «Виктория»	• 8
Торт «Дольче Де Лайте»	• 9
Сан-Паулу	• 10
Торт «Коррида»	• 11
Торт «Андалузия»	• 12
Торт «Емеля»	• 13
Торт «Мачо»	• 14
Торт «Пенка»	• 15
Итальяно Микс	• 16
Альметте	• 17
Торт «Андзукан»	• 18
Десерт миндально-фисташковый	• 19
Кофейно-миндальное печенье	• 20
Миндально-кокосовое печенье	• 21
Торт «Ямайка Sun»	• 22
Мотылек	• 23
Маракас	• 24
Торт «Хаусман»	• 25
Торт «Диетический»	• 26
Торт «Мильфой»	• 27
Пирожное ванильно-клубничное	• 28
Десерт «Облепиховый»	• 29
Десерт «Карибский»	• 30
Десерт «Лесная ягода»	• 31
Таблица соотношения мер объема и массы различных продуктов	• 32



АНЮТИНЫ ГЛАЗКИ

Ингредиенты

(для 8 порций):

Для основы суфле:

Молоко • 150 мл

Сахар • 150 г

Крахмал • 15 г

Желатин • 17 г

Сливки • 200 мл

Яйцо (белок) • 70 г

Для земляничного суфле:

Йогурт клубничный • 100 г

Ликер земляничный • 10 мл

Для персикового суфле:

Йогурт персиковый • 100 г

Ликер персиковый • 10 мл

Для начинки:

Апельсиновый сок • 150 мл

Лимон • 30 г

Банан • 90 г

Сахар • 50 г

Для оформления:

Красители пищевые

Шоколад белый • 100 г

Технология приготовления:

Приготовление основы для суфле:

В 1/2 части молока растворить сахар, смесь довести до кипения. В оставшейся части растворить крахмал и ввести в горячее молоко. Смесь уварить до легкого загустения. Охладить. Полученную массу разделить на 2 части. Взбить сливки и белки.

Приготовление суфле:

Водну часть основы ввести клубничный йогурт и земляничный ликер. В другую – персиковый йогурт и персиковый ликер. Перемешать. Затем в каждую из частей ввести желатин, полувзбитые сливки, взбитые белки. Каждую из частей перемешать.

Приготовление начинки:

Апельсиновый сок, 3 дольки лимона, банан и сахар перемешать и уварить до загустения.

Смесь разлить в маленькие силиконовые формы и заморозить. На стенки большой силиконовой формы-пирамиды нанести пищевыми красителями рисунок и подморозить. Растопить белый шоколад и нанести его тонким слоем на внутреннюю поверхность формы, подморозить. Половину формы заполнить земляничным и персиковым суфле, не смешивая их. Положить начинку, форму заполнить до верха, заморозить. Оформить цветком из марципана.



Маскарпоне земляничный

Технология приготовления:

Приготовление пропитки:

В ягоды добавить сахар, перемешать в блендере и протереть через сито.

Приготовление суфле маскарпоне:

В сыр добавить желтки с сахаром, взбить, ввести ликер и подготовленный желатин, перемешать. Взбить белки с сахаром, ввести в смесь с желтками. Перемешать. Дно формы для пирожного закрыть пищевой пленкой. В форму отсадить суфле, уложить пропитанный ягодным пюре бисквит, затем снова отсадить суфле, формование пирожного закончить бисквитом, пропитанным с одной стороны. Охладить.

Ингредиенты

(для 6 порций):

Для пропитки:

Клубника • 90 г

Земляника • 50 г

Сахар • 30 г

Для суфле маскарпоне:

Сыр маскарпоне • 500 г

Яйцо • 70 г

Сахар • 70 г

Желатин • 33 г

Ликер «Мари Бризар»
(клубничный) • 80 мл

Для украшения:

Сливки • 40 г

Шоколад • 40 г

Фрукты

консервированные • 12 г



Йогуртовый десерт

Технология приготовления:

Сливки взбить, добавить йогурт и нарезанные кубиками фрукты, перемешать. Ввести подготовленный желатин и перемешать до однородной консистенции. Белки взбить с 1/3 частью сахара до увеличения объема в 5 раз. Оставшийся сахар постепенно ввести в белковую массу. Все ингредиенты перемешать.

Приготовление бисквита:

Яйца взбить с сахаром до увеличения объема в 3 раза. Во взбитую массу постепенно всыпать муку и быстро, в течение 10 секунд, замесить тесто. Бисквит выпекать при температуре 200°С в течение 7 минут до золотистого цвета. Вырезать бисквит нужной формы и уложить на дно формы для пирожного. Пропитать джемом или сиропом из черной смородины. Форму до половины заполнить суфле и подморозить. Уложить в середину ягоды черной смородины и заполнить форму суфле. Накрыть пленкой и заморозить. Оформить свежими ягодами и фруктами.

Ингредиенты

(для 6 порций):

Для суфле:

Сливки • 150 мл

Йогурт • 100 г

Фрукты (персики и ананасы) • 50 г

Желатин • 33 г

Яйцо (белок) • 70 г

Сахар • 70 г

Для бисквита:

Яйцо • 60 г

Сахар • 150 г

Мука • 200 г

Для наполнителя:

Сироп

из черной смородины • 50 г

Ягоды

черной смородины • 50 г

Для оформления:

Ягоды и фрукты свежие



Баварский десерт

Ингредиенты

(для 10 порций):

Молоко • 160 мл

Яйцо • 90 г

Сахар • 50 г

Паста (пранлине)

миндально-фундучная • 35 г

Паста

шоколадно-ореховая • 35 г

Сливки • 480 г

Орехи грецкие • 20 г

Орехи фундук • 10 г

Желатин • 33 г

Для оформления:

Какао-порошок

Украшение из карамели

Технология приготовления:

Желтки отделить от белков и растереть с сахаром. Молоко довести до кипения, немного охладить (до температуры 50° С), ввести желтки с сахаром и уварить до легкого загустения. В подготовленную массу добавить шоколадно-ореховую пасту, охладить (до температуры 20° С), ввести подготовленный желатин. Взбить сливки и ввести их в массу. Форму заполнить подготовленной массой, утопить в массе орехи. Десерт заморозить. Перед подачей десерт обсыпать какао и оформить украшением из карамели.



Торт «Виктория»

Технология приготовления:

Приготовление бисквита:

Яйца взбить с сахаром до увеличения объема в 3 раза, ввести просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, и растопленное сливочное масло.

Приготовление крема:

Желтки растереть с сахаром. Крахмал развести холодным молоком. В кипящее молоко ввести подготовленные желтки и крахмал, непрерывно помешивая. Когда крем заварится, выложить его на лист и охладить. Охлажденный крем добавить во взбитое масло и перемешать до однородной массы. Добавить взбитые сливки и сваренную с сахаром 1/2 часть малины, малиновый сироп и малиновый ликер. На бисквит в центр выложить малину, затем крем. Охладить.

На поверхность торта ровным слоем нанести сливки. Бока торта украсить кокосовой стружкой. На торт отсадить сливки и украсить клубникой, фруктами.

Ингредиенты

(для торта массой 1 кг):

Для бисквита:

Яйцо • 30 г

Сахар • 300 г

Мука • 400 г

Разрыхлитель • 5 г

Масло сливочное • 250 г

Для крема:

Молоко • 250 г

Яйцо (желток) • 100 г

Сахар • 200 г

Крахмал

картофельный • 20 г

Масло сливочное • 200 г

Малина • 100 г

Ликер малиновый • 40 мл

Сироп малиновый • 40 г

Для оформления:

Сливки • 60 г

Кокосовая стружка • 20 г

Клубника

Фрукты



Торт «Дольче Де Лайте»

Технология приготовления:

Приготовление бисквита:

Белки взбить с сахаром до увеличения в объеме в 5 раз. Во взбитые белки добавить молотые бразильские орехи, аккуратно перемешать. Выпекать при температуре 190° С в течение 7 минут. Бисквит разделить на две части.

Приготовление крема:

Шоколадную пасту соединить со взбитыми сливками и молотыми бразильскими орехами, перемешать до однородной консистенции.

На бисквит выложить крем и бисквит. Торт охладить.

На поверхность торта ровным слоем нанести сливки, посыпать дроблеными бразильскими орехами. Отдельный кусочек можно декорировать шоколадом.

Ингредиенты

(для торта массой 1100 г):

Для бисквита:

Яйцо • 200 г

Сахар • 200 г

Мука • 250 г

Разрыхлитель • 5 г

Масло сливочное • 50 г

Орех бразильский • 280 г

Для крема:

Сливки • 450 г

Паста шоколадная
(трюфельная) • 200 г

Орех бразильский • 110 г

Для оформления:

Шоколад черный • 15 г

Сливки • 35 г

Орех бразильский • 50 г



Сан-Паулу

Технология приготовления:

Приготовление основы:

Грушу, нарезанную кубиками, обжарить на сливочном масле с сахаром и мягкой карамелью, выложить на вафлю.

Приготовление суфле:

Сливки взбить, перемешать с мягкой карамелью, ввести подготовленный желатин, коньяк и ликер «Бейлиз». Перемешать до однородной консистенции. На вафельную основу с грушей из кондитерского мешка отсадить суфле, поверхность выровнять. Десерт охладить в течение 2–3 часов. Перед подачей поверхность десерта декорировать малиной и шоколадной спиралью.

Ингредиенты

(для 4 порций):

Для основы:

Вафля • 1 шт.
Сливочное масло • 20 г
Сахар • 30 г
Груша • 1 шт.

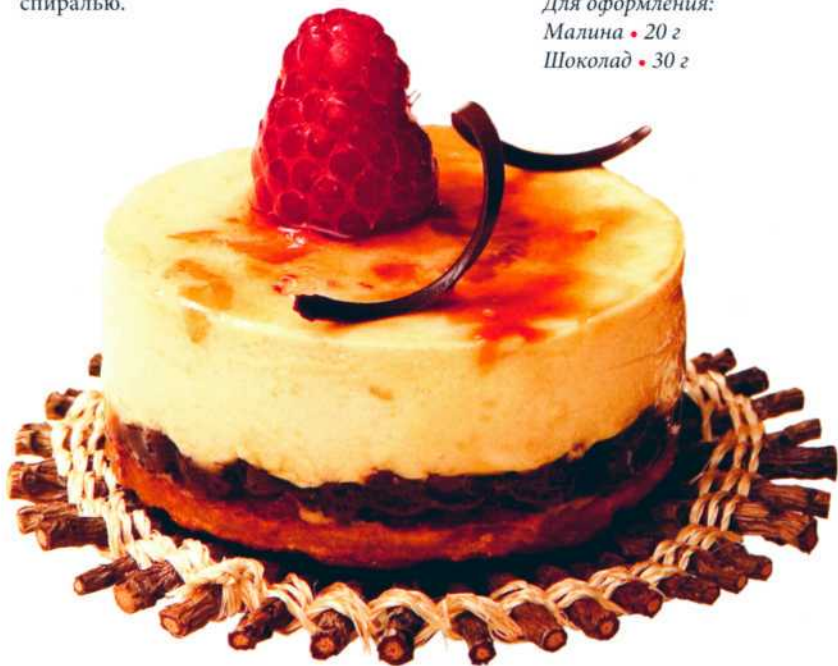
Карамель мягкая • 20 г

Для суфле:

Сливки • 150 мл
Карамель мягкая • 60 г
Желатин • 17 г
Коньяк • 3 мл
Ликер «Бейлиз» • 5 мл

Для оформления:

Малина • 20 г
Шоколад • 30 г



Торт «Коррида»

Технология приготовления:

Приготовление бисквита:

Взбить белки с сахаром. Измельченные орехи кестью, грецкий, фундук соединить с мукой и манкой. Смесь ввести во взбитые с сахаром белки и аккуратно перемешать. Массу разделить на 4 части, равномерно размазать по формам и выпекать при температуре 190° С в течение 10 минут.

Приготовление крема 1:

В растопленную ореховую пасту ввести взбитое сливочное масло и взбитые сливки, перемешать.

Приготовление крема 2:

В фисташковую пасту ввести взбитые сливки, перемешать.

Приготовление крема 3:

В растопленную апельсиновую пасту ввести взбитое сливочное масло и взбитые сливки, перемешать.

На бисквиты последовательно нанести кремы 1, 2, 3. Завершить формование торта бисквитом. Торт охладить, на поверхность равномерно нанести сливки, украсить клубникой.

Ингредиенты

(для торта массой 900 г):

Для бисквита:

Орехи кестью, грецкий, фундук • 150 г

Мука • 20 г

Манка • 20 г

Яйцо (белок) • 210 г

Сахар • 130 г

Для крема 1:

Трюфельная паста «лесной орех» • 40 г

Масло сливочное • 40 г

Сливки взбитые • 20 г

Для крема 2:

Фисташковая паста • 40 г

Масло сливочное • 40 г

Сливки взбитые • 20 г

Для крема 3:

Трюфельная паста

«апельсин» • 40 г

Масло сливочное • 40 г

Сливки взбитые • 20 г

Для оформления:

Клубника



Торт «Андалузия»

Технология приготовления:

Приготовление бисквита масляного:

Яйца взбить с сахаром, ввести растопленное сливочное масло, муку, аккуратно перемешать. Выпекать при температуре 165° С в течение 30–40 минут.

Приготовление суфле:

Часть ананасов нарезать кубиками, часть измельчить в блендере и протереть через сито. Апельсин очистить от пленок, мякоть нарезать кубиками. Взбить сливки. Ананасы и апельсин перемешать, добавить апельсиновый ликер, сахарную пудру, сок лимона, взбитые сливки, растопленный дынный шоколад, подготовленный желатин.

На поверхность и бока торта равномерно нанести сливки. Апельсин очистить, нарезать кольцами толщиной 4 мм, выложить на поверхность торта, поверхность залить подготовленной смесью из апельсинового сока и желатина.

Ингредиенты

(для торта массой 600 г):

Для бисквита масляного:

Яйцо • 30 г

Сахар • 35 г

Масло сливочное • 25 г

Мука • 35 г

Разрыхлитель • 1 г

Для суфле:

Ананас • 400 г

Апельсин • 100 г

Ликер апельсиновый • 10 мл

Пудра сахарная • 10 г

Сок лимона • 4 г

Сливки • 100 мл

Шоколад белый
(или дынный) • 30 г

Желатин • 10 г

Для оформления:

Сливки • 40 мл

Апельсин • 200 г

Сок апельсиновый • 150 г

Желатин • 10 г



Торт «Емеля»

Технология приготовления:

Приготовление блинов:

В молоко ввести сахар, соль, яйцо, постепенно всыпать муку, добавить растопленное сливочное масло, растительное масло. Перемешать до однородной консистенции. Выпечь на сковороде 15–16 блинов. Выпеченные блины смазать растопленным сливочным маслом.

Приготовление крема:

Мак отварить в течение 5 минут, слить воду и варить еще 5 минут, но уже с добавлением сахара. Воду слить, мак измельчить. Взбить сливки. Творожную массу смешать со взбитыми сливками, добавить подготовленный мак, перемешать, постепенно ввести растопленный белый шоколад.

На каждый блин равномерно нанести крем. Перед оформлением торт охладить.

Поверхность и бока торта покрыть смесью растопленного шоколада с растительным маслом. Украсить фигурным печеньем.

Ингредиенты

(для торта массой 600 г):

Для блинов:

Молоко • 150 г

Сахар • 35 г

Соль • 1 г

Яйцо • 1 шт.

Мука • 15 г

Сода пищевая • 1 г

Цедра лимона • 1 г

Масло сливочное • 20 г

Масло растительное • 20 г

Для крема:

Мак • 10 г

Сахар • 6 г

Творог • 20 г

Сливки • 150 г

Шоколад белый • 30 г

Для оформления:

Шоколад белый • 60 г

Масло растительное • 10 г

Печенье фигурное



Торт «Мачо»

Ингредиенты

(для торта массой 1300 г):

Для бисквита:

Яйцо (белок) • 30 г

Орехи фундук • 200 г

Манка • 20 г

Мука • 20 г

Сахар • 150 г

Для крема:

Яйцо (желток) • 30 г

Сахар • 110 г

Ванилин • 2 г

Шоколад черный • 100 г

Молоко • 40 г

Масло сливочное • 220 г

Ликер «Бейлиз» • 15 мл

Технология приготовления:

Приготовление бисквита:

Белки взбить с 1/3 частью сахара до увеличения объема в 5 раз. Остальной сахар постепенно ввести в белковую массу, добавить смесь из муки, манки, измельченного обжаренного фундука и аккуратно перемешать. Выпечь 4 коржа диаметром 21 см при температуре 200° С в течение 7 минут.

Приготовление крема:

На водяной бане взбить желтки с сахаром и ванилином до густой белой пены, постепенно влить молоко и уварить в течение 10–15 минут, добавить шоколад. Массу охладить. Масло взбить до пышной белой массы и постепенно добавить охлажденный крем, перемешать, добавить ликер.

Прослоить коржи кремом. Поверхность и бока торта равномерно покрыть кремом. Торт обсыпать шоколадной стружкой. Оформить кружками карамели с фундуком.



Торт «Пенка»

Технология приготовления:

Приготовление бисквита:

Белки взбить с сахаром до увеличения объема в 5 раз. Оставшийся сахар ввести во взбитые белки, добавить смесь из муки, манки, измельченного миндаля и перемешать. Выпечь 4 коржа при температуре 180° С в течение 7 минут.

Приготовление крема с белым шоколадом:

Взбить сливки. Желтки взбить с сахаром и ванилином на водяной бане и уварить в течение 15 минут, добавить белый шоколад. Охлаждать. Масло взбить до пышной белой массы. Во взбитое масло добавить охлажденную смесь, взбитые сливки, ликер. Перемешать.

Приготовление крема с кофе:

Взбить сливки. Желтки взбить с сахаром и ванилином на водяной бане и уварить в течение 15 минут, добавить кофе. Охлаждать. Масло взбить до пышной белой массы. Во взбитое масло добавить охлажденную смесь и взбитые сливки, перемешать.

На коржи кремы отсаживать так, чтобы на срезе был виден шахматный рисунок. Поверхность и бока торта покрыть шоколадной глазурью. Декорировать шоколадом.

Ингредиенты

(для торта массой 700 г):

Для бисквита:

Яйцо (белок) • 180 г

Сахар • 220 г

Миндаль • 300 г

Манка • 20 г

Мука • 20 г

Для крема

с белым шоколадом:

Яйцо (желток) • 100 г

Сахар • 60 г

Шоколад белый • 60 г

Масло сливочное • 130 г

Сливки • 60 мл

Ликер «Бейлиз» • 20 г

Для крема с кофе:

Яйцо (желток) • 100 г

Сахар • 60 г

Шоколад белый • 30 г

Шоколад черный • 30 г

Масло сливочное • 130 г

Сливки • 60 мл

Кофе молотый • 20 г

Для оформления:

Шоколадная глазурь • 100 г

Шоколад • 50 г



Итальяно Микс

Технология приготовления:

Приготовление хрустящей основы:

В растопленный шоколад добавить миндально-фундучную пасту, вафельную крошку, перемешать. Смесь выложить на лист пергамент, накрыть другим листом и разровнять скалкой до толщины 4 мм. Охладить. Вырезать основу нужной формы.

Приготовление шоколадного суфле:

Взбить белки с сахаром. Желтки растереть с сахаром, ввести в сыр маскарпоне. Добавить шоколадно-ореховую пасту, виски, подготовленный желатин, перемешать и ввести взбитые белки. Аккуратно перемешать.

Приготовление сырного суфле:

Взбить сливки. Взбить белки с сахаром. Желтки растереть с сахаром. Ввести в сыр «Виола» взбитые сливки, белки, желтки и ликер «Амаретто», подготовленный желатин. Аккуратно перемешать.

В формочки для пирожного выложить хрустящую основу. Половину формы заполнить шоколадным суфле, оставшуюся часть – сырным. Десерт охладить, обсыпать шоколадной стружкой, в центре поставить миндальное печенье «Макарони» и припорошить какао-порошком.

Ингредиенты

(для 10 порций):

Для хрустящей основы:

Шоколад черный • 190 г

Паста (пирлине) миндально-фундучная • 30 г

Вафельная крошка • 90 г

Для шоколадного суфле:

Сыр маскарпоне • 210 г

Яйцо • 60 г

Сахар • 20 г

Паста шоколадно-ореховая • 70 г

Виски • 17 мл

Желатин • 12 г

Для сырного суфле:

Сыр «Виола» • 90 г

Сахар • 40 г

Яйцо (желток) • 40 г

Сливки • 150 г

Ликер «Амаретто» • 10 мл

Желатин • 2 г

Для оформления:

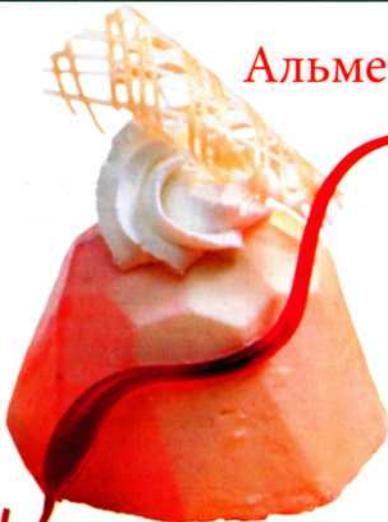
Шоколад черный

Миндальное печенье

Какао-порошок



Альметте



Ингредиенты

(для 8 порций):

Для бисквита:

Мука • 15 г

Яйцо • 35 г

Сахар • 15 г

Для суфле:

Сахар • 80 г

Вода • 150 мл

Яйцо (желток) • 60 г

Желатин • 17 г

Сливки • 250 мл

Сыр альметте • 270 г

Для начинки:

Мягкая карамель • 40 г

Сливки • 30 мл

Ликер «Бейлиз» • 10 мл

Для оформления:

Сливки

Технология приготовления:

Приготовление бисквита:

Яйца взбить с сахаром, ввести муку, аккуратно перемешать. Выпекать при температуре 165° С в течение 30–40 минут. Из охлажденного бисквита вырезать нужную для десерта форму.

Приготовление суфле:

Сахар смешать с водой, уварить сироп до пробы на средний шарик. Начать взбивать желтки, заварить их горячим сиропом и продолжать взбивать до охлаждения. В заваренные желтки ввести подготовленный желатин.

Начать взбивать сливки, добавить сыр альметте и продолжить взбивать до однородной массы. Сырную массу перемешать с желтковой массой.

Приготовление начинки:

Мягкую карамель смешать со взбитыми сливками, ликером «Бейлиз». Массу выложить в небольшие формы и заморозить.

Суфле выложить в силиконовые формы для пирожных. В суфле утопить начинку и закрыть бисквитом.

Торт «Андзукан»

Технология приготовления:

Приготовление бисквита:

Яйца взбить с сахаром. В смесь ввести растопленное сливочное масло, смесь из муки, тертого черного шоколада, разрыхлителя и соли. Бисквит выпекать в треугольной форме при температуре 150° С в течение 30–40 минут.

Приготовление шоколадной пропитки:

В теплые сливки добавить растопленный горький шоколад, ликеры «Амаретто» и кокосовый, виски, ванилин.

Приготовление заварного сливочного крема:

Сахар смешать с крахмалом, мукой, ванилином, ввести желтки и перемешать до однородной консистенции. Молоко довести до кипения и постепенно ввести подготовленную смесь. Массу уварить до загустения. Подготовленную основу перемешать со взбитым маслом, добавить дробленый фундук. Бисквит разрезать на 3 части. Коржи пропитать шоколадным кремом, на средний корж нанести заварной сливочный крем. Из частей бисквита сложить треугольник. Покрыть его шоколадной глазурью. Бока обсыпать дробленым грецким орехом.

Ингредиенты

(для торта массой 600 г):

Для бисквита:

Сахар • 300 г

Яйцо • 50 г

Масло сливочное • 20 г

Мука • 170 г

Шоколад черный • 25 г

Разрыхлитель • 12 г

Соль • 1 г

Для шоколадной пропитки:

Сливки • 100 мл

Шоколад черный • 60 г

Ликер кокосовый • 5 мл

Ликер «Амаретто» • 20 мл

Виски • 20 мл

Ванилин • 1 г

Для заварного крема:

Молоко • 500 мл

Сахар • 250 г

Яйцо (желток) • 80 г

Мука • 40 г

Крахмал • 40 г

Масло сливочное

Орехи фундук

Для оформления:

Шоколад

Сливки

Грецкий орех



Десерт миндально-фисташковый

Технология приготовления:

Приготовление бисквита:

Белки взбить с сахаром до увеличения объема в 4–5 раз, добавить смесь муки, измельченного обжаренного фундука, миндальной муки и аккуратно перемешать. Подготовленную массу сформовать с помощью пластиковой формы, в центр положить 2–3 половинки грецкого ореха. Выпекать бисквит при температуре 190° С до светло-коричневого цвета в течение 5–7 минут.

Приготовление кофейного крема:

Взбить сливки. Желтки смешать с сахаром, уварить на водяной бане до загустения, добавить кофе. Смесь охладить и ввести небольшими порциями во взбитое сливочное масло, затем ввести взбитые сливки. Крем отсадить на бисквит, заполнив пространство между грецкими орехами.

Приготовление фисташковой пасты:

Фисташковую пасту развести теплой кипяченой водой, ввести подготовленный желатин и взбитые сливки. Перемешать.

Приготовление шоколадных дисков:

Черный шоколад растопить на водяной бане и ввести небольшими порциями ореховую пасту, постоянно помешивая. Противень покрыть пергаментом и выложить шоколадную смесь равномерным слоем толщиной 2 мм. Охладить до застывания. Из застывшей массы вырезать диски диаметром 6 см.

На бисквитный диск отсадить кофейный крем, на него положить шоколадный диск, отсадить фисташковую пасту, сверху уложить шоколадный диск. Оформить украшением из темного шоколада.



Ингредиенты

(для 12 порций):

Для бисквита:

Яйцо (белок) • 280 г

Сахар • 220 г

Мука • 50 г

Орехи фундук • 50 г

Мука миндальная • 200 г

Для кофейного крема:

Яйцо (желток) • 130 г

Сахар • 50 г

Кофе молотый • 30 г

Масло сливочное • 100 г

Сливки • 150 мл

Для шоколадных дисков:

Шоколад черный • 200 г

Паста (пранлине) ореховая • 250 г

Для фисташковой пасты:

Паста фисташковая • 160 г

Желатин • 3 г

Сливки • 120 г

Для украшения:

Шоколад темный

Кофейно-миндальное печенье

Ингредиенты

(для 1 кг печенья):

Миндальные лепестки • 160 г

Кофе растворимый • 7 г

Мука • 470 г

Сахар • 270 г

Масло сливочное • 180 г

Яйцо • 110 г

Сода • 2 г

Соль • 1 г

Шоколад черный • 600 г

Технология приготовления:

Духовку нагреть до температуры 180° С. Миндальные лепестки обжарить в течение 5–7 минут до золотистого цвета. Охладить. Кофе растворить в воде, довести до кипения, вылить в большую чашу, аккуратно ввести муку, сахар, масло, яйца, соду и соль. Подготовленное тесто равномерно распределить по форме и выпекать при температуре 170° С в течение 15–20 минут до золотисто-коричневого цвета. Вынув из духовки, нанести на поверхность печенья шоколад и выпекать еще в течение 1 минуты. Растопленный шоколад распределить ровным слоем по поверхности. На шоколад выложить обжаренный миндаль. Перед подачей печенье нарезать и охладить.



Миндально-кокосовое печенье

Технология приготовления:

Смешать масло, сахар и яйца. Тесто равномерно распределить по смазанной маслом поверхности формы. Выпекать при температуре 180° С в течение 10 минут, после чего основу для печенья охладить и смазать начинкой.

Приготовление начинки:

Смешать сгущенное молоко, масло, кокосовую стружку. Начинку равномерно распределить по основе для печенья. Продолжить выпекать печенье 18–20 минут до светло-коричневого цвета. Охладить. На водяной бане растопить шоколад и равномерно распределить по поверхности печенья. Печенье охладить и нарезать.

Ингредиенты

((для 1 кг печенья):

Для песочного теста:

Масло сливочное • 80 г

Сахар • 40 г

Яйцо • 35 г

Разрыхлитель • 4 г

Для начинки:

Молоко сгущенное • 300 мл

Масло сливочное • 70 г

Кокосовая стружка • 260 г

Ликер кокосовый • 5 мл

Для оформления:

Шоколад белый 200 г



Торт «Ямайка Sun»

Технология приготовления:

Приготовление бисквита:

Яйца взбить с сахаром, ввести растопленное масло, смесь муки и разрыхлителя, перемешать. Тесто выложить в форму, дно которой покрыто фольгой, выпекать при температуре 160° С в течение 15–20 минут.

Приготовление кокосовой обертки:

В растопленное масло ввести сахарную пудру, кокосовую стружку и сгущенное молоко, перемешать, уварить до загустения. Массу выложить на пергамент и сформировать полоску шириной 3,5 см, толщиной 5 мм. Подморозить. Оберткой выложить бока бисквита.

Приготовление суфле:

Взбить белки с сахаром. Взбить сливки. Пюре манго соединить с сахарной пудрой, сливками, персиковым ликером, подготовленным желатином. Ввести в суфле нарезанные фрукты и сок лимона, перемешать. Аккуратно ввести взбитые с сахаром белки, перемешать. Суфле выложить на бисквит. Торт охладить, украсить взбитыми сливками и дольками персика.

Ингредиенты:

(для торта массой 700 г):

Для бисквита:

Сахар • 40 г

Яйцо • 40 г

Масло сливочное • 30 г

Мука • 40 г

Разрыхлитель • 1 г

Для кокосовой обертки:

Масло сливочное • 25 г

Стружка кокосовая • 25 г

Молоко сгущенное • 35 г

Пудра сахарная • 5 г

Для суфле:

Пюре манго • 90 г

Пудра сахарная • 5 г

Желатин • 5 г

Сливки • 90 мл

Фрукты

консервированные • 220 г

Сок лимона • 3 г

Ликер персиковый • 10 мл

Яйцо (белок) • 15 г

Сахар • 20 г

Для оформления:

Сливки • 55 мл

Персик

консервированный • 40 г



Мотылек

Ингредиенты

(для 10 порций):

Для дынного суфле:

Яйцо (белок) • 35 г

Сахар • 70 г

Сливки • 150 мл

Пюре дыни • 150 г

Ликер дынный • 9 мл

Желатин

подготовленный • 15 г

Для суфле манго:

Яйцо (белок) • 35 г

Сахар • 70 г

Сливки • 150 мл

Пюре манго • 150 г

Ликер дынный • 9 мл

Желатин • 15

Для наполнителя:

Клубника

Персик

консервированный

Виноград

Для оформления:

Украшение из карамели



Технология приготовления:

Приготовление дынного суфле:

Взбить белки с сахаром. Взбить сливки. Пюре дыни соединить со сливками, дынным ликером, подготовленным желатином, перемешать и аккуратно ввести взбитые с сахаром белки.

Приготовление суфле манго:

Взбить белки с сахаром. Взбить сливки. Пюре манго соединить со сливками, дынным ликером, подготовленным желатином, перемешать и аккуратно ввести взбитые с сахаром белки.

В форму для пирожного, дно которой покрыто пищевой пленкой, выложить нарезанные клубнику, персики консервированные, виноград, охладить. На фрукты и ягоды выложить дынное суфле, охладить. На дынное суфле выложить суфле манго, охладить. Оформить украшением из карамели.

Маракас

Технология приготовления:

Приготовление бисквита:

Яйца взбить с сахаром, аккуратно ввести растопленное масло, смесь муки и разрыхлителя, перемешать. Смесь выложить на противень, дно которого покрыто пергаментом, выпекать при температуре 160° С в течение 10–15 минут.

Приготовление суфле:

Взбить белки с сахаром. Пюре кокоса соединить со взбитыми сливками, кокосовым ликером, подготовленным желатином, перемешать и аккуратно ввести взбитые с сахаром белки.

На дно формы для пирожного, покрытое пищевой пленкой, выложить суфле. На него нанести грушевый конфитюр, утапливая его в суфле. Формование пирожного завершить бисквитом. Десерт охладить.

Ингредиенты

(для 8 порций):

Для бисквита:

Яйцо • 60 г

Сахар • 150 г

Масло сливочное • 120 г

Мука • 200 г

Разрыхлитель • 5 г

Для суфле:

Яйцо (белок) • 50 г

Сахар • 100 г

Пюре кокоса • 160 г

Сливки • 220 г

Ликер кокосовый • 40 мл

Желатин • 17 г

Для наполнителя:

Конфитюр грушевый • 150 г



Торт «Хаусман»

Ингредиенты

(для торта массой 700 г):

Для бисквита:

Яйцо (белок) • 180 г

Сахар • 220 г

Мука • 20 г

Манка • 20 г

Чернослив • 100 г

Орехи фундук,

кешью • 100 г

Для крема с белым шоколадом:

Яйцо (желток) • 60 г

Сахар • 50 г

Ванилин • 1 г

Шоколад белый • 50 г

Сливки • 50 мл

Масло сливочное • 50 г

Для крема с черным шоколадом:

Сливки • 50 мл

Яйцо (желток) • 60 г

Сахар • 50 г

Ликер «Бейлиз» • 10 мл

Шоколад черный • 20 г

Масло сливочное • 50 г

Для оформления:

Шоколад темный

Миндальные
лепестки

Технология приготовления:

Приготовление бисквита:

Взбить белки с сахаром, добавить смесь из муки, манки, чернослива, нарезанного кубиками, рубленых орехов фундук, кешью. Выпечь 4 коржа при температуре 190° С в течение 7 минут.

Приготовление крема с белым шоколадом:

Взбить сливки. Желтки смешать с сахаром и ванилином на водяной бане до густой белой пены, добавить белый шоколад. Охладить. В смесь ввести взбитое масло и взбитые сливки. Перемешать до однородной массы.

Приготовление крема с черным шоколадом:

Взбить сливки. Желтки смешать с сахаром и ванилином на водяной бане до густой белой пены, добавить черный шоколад. Охладить. В смесь ввести взбитое масло и взбитые сливки. Перемешать до однородной массы.

Коржи смазать кремами. На нижний нанести крем с белым шоколадом, на средние – крем с черным шоколадом, на верхний – крем с белым шоколадом. Торт охладить. Поверхность и бока торта покрыть взбитыми сливками, оформить темным шоколадом, фисташками, бока торта – миндальными лепестками.



Торт «Диетический»

Ингредиенты

(для торта массой 700 г):

Для бисквита:

Яйцо • 60 г

Сахар • 150 г

Мука • 200 г

Цедра лимона • 10 г

Для суфле:

Сливки • 130 г

Яйцо (желток) • 60 г

Сахар • 100 г

Йогурт • 100 г

Желатин • 17 г

Для наполнителя:

Сахар • 20 г

Груша • 200 г

Сироп грушевый • 20 мл

Для оформления:

Сливки взбитые

Ягоды

Технология приготовления:

Приготовление бисквита:

Взбить желтки с сахаром. Белки взбить с сахаром, ввести желтки с сахаром, перемешать и ввести муку с цедрой лимона. Выпечь коржи диаметром 21 см при температуре 160° С в течение 30 минут. Охлажденный бисквит разрезать на 4 части.

Приготовление суфле:

Взбить сливки. Желтки смешать с сахаром и йогуртом. Уварить до закипания. Снять с огня и ввести подготовленный желатин. Массу охладить и постепенно ввести взбитые сливки.

Обжарить с сахаром грушу. На дно формы уложить пропитанный сиропом бисквит, на него – грушу, сверху выложить суфле. Торт заморозить. Оформить взбитыми сливками и ягодами.



Торт «Мильфой»

Ингредиенты

(для торта массой 1 кг):

Тесто слоеное пресное • 350 г

Для крема:

Молоко • 150 мл

Сахар • 50 г

Крахмал кукурузный • 15 г

Йогурт клубничный • 40 г

Ликер клубничный • 10 мл

Для украшения:

Сливки • 100 мл

Сахар • 50 г

Ягоды

Технология приготовления:

Из слоеного теста выпечь 4 коржа.

Приготовление крема:

1/2 часть молока смешать с сахаром, довести до кипения, влить смесь крахмала с молоком, уварить до легкого загустения, охладить до 50° С. В смесь добавить клубничный йогурт, клубничный ликер, аккуратно перемешать. Крем охладить и равномерно смазать коржи. На поверхность и бока торта равномерным слоем нанести взбитые сливки, оформить ягодами.



Пирожное ванильно-клубничное



Технология приготовления:

Приготовление бисквита:

Взбить яйца с сахаром до увеличения объема в 5 раз. В массу постепенно добавить муку и быстро, в течение 10 секунд, замесить тесто. Выпекать при температуре 190° С в течение 5–7 минут. Охладить. Вырезать необходимые заготовки для пирожного. Клубнику сварить с сахаром, измельчить в блендере. 1/3 клубничного сиропа пропитать бисквит.

Приготовление заварного крема:

Сахар смешать с крахмалом, мукой, ванилином, ввести желтки и тщательно перемешать. В кипящее молоко ввести подготовленную смесь и уварить до загустения.

Приготовление крема:

В заварной крем добавить желатин. Крем выложить в форму для пирожного, дно которой покрыто пищевой пленкой, сверху уложить бисквит. Охладить.

Приготовление суфле:

Взбить сливки, ввести оставшийся клубничный сироп, желатин. Взбить белки и ввести в подготовленную массу.

Бисквит смазать кремом, выложить суфле. Десерт охладить. Оформить взбитыми сливками и ягодами.

Ингредиенты

(для 10 порций):

Для бисквита:

Яйцо • 60 г

Сахар • 60 г

Мука • 60 г

Для пропитки:

Клубника • 230 г

Сахар • 50 г

Для заварного
крема:

Молоко • 500 мл

Сахар • 250 г

Яйцо

(желток) • 80 г

Мука • 40 г

Крахмал • 40 г

Для крема:

Крем

заварной • 300 г

Желатин • 17 г

Для суфле:

Белок • 40 г

Сахар • 100 г

Сливки • 90 г

Желатин • 2 г

Для оформления:

Сливки взбитые

Ягоды

Десерт «Облепиховый»

Технология приготовления:

Приготовление бисквита:

Взбить желтки с сахаром. Ввести растопленное масло, смесь муки и разрыхлителя, перемешать. Смесь выложить в форму, выпечь корж при температуре 160° С в течение 20–25 минут. Охладить. Вырезать фигурные заготовки для пирожного.

Приготовление пропитки:

В сахарный раствор добавить ликер, перемешать.

Приготовление облепихового суфле:

Облепиху сварить с сахаром, охладить, протереть через сито, в полученный сироп ввести желатин, перемешать. Взбить белки с сахаром и ввести в подготовленную смесь. Охладить.

Приготовление дынного суфле:

Кусочки дыни проварить с сахаром, охладить, протереть через сито. В полученный сироп ввести желатин, перемешать. Взбить желтки с сахаром и уварить на водяной бане до закипания, охладить. Взбить сливки, ввести в желтки, перемешать с остальной массой. Охладить.

На дно формы уложить пропитанный сиропом бисквит, на него – слоями суфле. Десерт заморозить. Оформить взбитыми сливками и ягодами.

Ингредиенты

(для 10 порций):

Для бисквита:

Яйцо • 60 г

Сахар • 30 г

Мука • 40 г

Разрыхлитель • 2 г

Масло сливочное • 10 г

Для пропитки бисквита:

Ликер дынный • 5 мл

Сахар • 10 г

Вода • 20 мл

Для облепихового суфле:

Облепиха • 130 г

Яйцо (белок) • 30 г

Сахар • 30 г

Желатин • 10 г

Для дынного суфле:

Дыня • 200 г

Сахар • 30 г

Яйцо (желток) • 90 г

Сливки • 250 мл

Для оформления:

Сливки взбитые

Ягоды



Десерт «Карибский»

Технология приготовления:

На дно формы для пирожного положить пищевую пленку и налить слой разогретого шоколада. Охладить.

Приготовление суфле:

Дольку грейпфрута очистить от пленок. Взбить сливки, ввести подготовленный желатин, кусочки банана, абрикосовый ликер, оставшуюся треть грейпфрута. Взбить белки, ввести в подготовленную смесь. Смесь неровным слоем выложить в форму. Охладить.

Приготовление желе:

В апельсиновом соке растворить сахарную пудру, добавить апельсиновый ликер и подготовленный желатин. 1/2 часть желе залить в форму. Охладить. Залить оставшееся желе. Охладить. Оформить ягодами.

Ингредиенты

(для 1 порции):

Шоколад черный • 15 г

Для суфле:

Грейпфрут • 40 г

Банан • 10 г

Ликер абрикосовый • 2 мл

Сливки • 25 мл

Яйцо (белок) • 20 г

Сахар • 30 г

Желатин • 3 г

Для желе:

Сахар • 5 г

Сок апельсиновый • 60 мл

Ликер апельсиновый • 2 мл

Желатин • 2 г

Для оформления:

Ягоды



Десерт «Лесная ягода»

Технология приготовления:

Приготовление бисквита:

Взбить желтки с сахаром. Белки взбить с сахаром, ввести взбитые желтки, перемешать и ввести муку. Смесь выложить на противень слоем толщиной 1 см. Выпечь бисквит при температуре 160° С в течение 10 минут. Охладить. Вырезать заготовки для пирожного.

Приготовление черничного суфле:

Взбить сливки. Желтки смешать с сахаром, ввести растертую чернику и шоколад, уварить до закипания. Снять с огня и ввести желатин. Охладить и ввести взбитые сливки.

Приготовление клубничного суфле:

Взбить сливки. Желтки смешать с сахаром, ввести растертую клубнику, уварить до закипания. Снять с огня и ввести желатин. Охладить и ввести взбитые сливки.

На дно формы уложить бисквит, на него слоями выложить суфле. Десерт заморозить. Оформить взбитыми сливками и ягодами.

Ингредиенты

(для 10 порций):

Для бисквита:

Яйцо • 60 г

Сахар • 60 г

Мука • 60 г

Для черничного суфле:

Сливки • 130 мл

Яйцо (желток) • 120 г

Сахар • 20 г

Шоколад черный • 90 г

Ягоды черники • 100 г

Желатин • 17 г

Для клубничного суфле:

Сливки • 130 мл

Яйцо (желток) • 120 г

Сахар • 20 г

Клубника • 100 г

Желатин • 10 г

Для оформления:

Сливки взбитые

Ягоды



Таблица соотношения мер объема и массы различных продуктов

Продукт	В стакане граненом (мл, г)	В столовой ложке (мл, г)	В чайной ложке (мл, г)
Вода	200	18	18
Арахис очищенный	140	25	8
Вишня свежая	150	30	–
Желатин в порошке	–	15	5
Изюм	155	25	7
Крахмал картофельный	150	30	10
Крупа гречневая	165	25	7
Масло сливочное растопленное	185	17	5
Масло растительное	190	17	5
Миндаль (ядро)	130	30	10
Молоко сухое	100	20	5
Молоко цельное	204	18	5
Мука кукурузная	130	30	10
Мука пшеничная	130	30	10
Перец молотый	–	–	5
Пюре ягодное	290	50	17
Рис	180	30	10
Сахарный песок	180	25	10
Сливки	200	14	5
Сметана	210	25	10
Сода пищевая	–	28	12
Соль	100	10	5
Сухари молотые	100	10	5
Уксус	–	15	5
	Масса, г		
Яйцо без скорлупы	43		
Белок из яйца	23		
Желток из яйца	20		

Реализация данной электронной книги в любых интернет-магазинах,
и на CD (DVD) дисках с целью получения прибыли, незаконна и запрещена!

www.natahaus.ru

Академия
кулинарии

www.fund-gallery.ru



ISBN 5-470-00124-5



9 785470 001245