

ТАМРИКО ХАВТАСИ

---

# Крошечные Шедевры

ТРЕНДОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ



**Тамрико Хавтаси**  
**Крошечные Шедевры.**  
**Трендовые пирожные**

*<https://litres.ru/73874318>*

*ISBN 9785006991422*

**Аннотация**

Блогеры и кондитеры ставят ошеломляющие цены за курсы и готовку! А что, если я вам предложу это в одной книге, в которой будет все: от зефиров до корпусных пирожных. В этой книге-курсе я собрала рецепты, приемы и секреты, которые помогают готовить вкусно, независимо от уровня навыков.

# Содержание

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| Об Авторе                                                           | 9  |
| Глава 1. Введение и тренды                                          | 11 |
| Почему эти пирожные — тренд                                         | 11 |
| Структура и порядок работы                                          | 14 |
| Обозначения и пометки в рецептах                                    | 15 |
| Оборудование и ингредиенты                                          | 16 |
| Как тренироваться и отслеживать прогресс                            | 18 |
| Справочные материалы                                                | 19 |
| Общая этика и поведение в кухне                                     | 20 |
| Краткая история современных трендов в кондитерке                    | 21 |
| Текущие ключевые тренды (сводка)                                    | 25 |
| Как эти тренды влияют на вас, как на кондитера или домашнего пекаря | 26 |
| Практические направления развития навыков                           | 27 |
| Глава 2. Базовые техники и ингредиенты                              | 29 |
| Оборудование и посуда                                               | 30 |
| Базовые теста                                                       | 33 |
| Бисквиты (genoise, бисквит общего назначения)                       | 34 |
| Biscotti (двойная выпечка)                                          | 36 |
| Pâte sucrée и pâte sablée                                           | 37 |
| Слоёное тесто (puff pastry)                                         | 39 |

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| Альтернатива — «rough puff»                                       | 40 |
| Pâte à choux (шоу, заварное тесто)                                | 41 |
| Глава 3. Кремы и начинки (ключевая глава)                         | 43 |
| Часть I. Принципы и основы                                        | 44 |
| 1. Структура крема — какие элементы формируют текстуру            | 44 |
| 2. Температура и эмульсии                                         | 44 |
| 3. Влагопоглощение и стабильность                                 | 45 |
| 4. Безопасность пищевых продуктов                                 | 45 |
| 5. Оборудование                                                   | 46 |
| Часть II. Crème pâtissière — заварной крем                        | 47 |
| 1. Назначение                                                     | 47 |
| 2. Ингредиенты (классический рецепт на 1 литр)                    | 47 |
| 3. Пошаговый рецепт (классический)                                | 48 |
| 4. Вариации                                                       | 49 |
| 5. Стабилизация и корки                                           | 49 |
| 6. Типичные ошибки и их решения                                   | 50 |
| Часть III. Крема на масле (масляные кремы)                        | 51 |
| 1. Американский масляный крем (buttercream на сахарной пудре)     | 51 |
| 2. Швейцарский масляный крем (Swiss Meringue Buttercream, SMBC)   | 52 |
| 3. Итальянский масляный крем (Italian Meringue Buttercream, IMBC) | 53 |
| 4. Французский масляный крем                                      | 54 |

|                                                            |    |
|------------------------------------------------------------|----|
| 5. Решение проблем                                         | 55 |
| Часть IV. Ганаши — шоколадные кремы                        | 56 |
| 1. Основы                                                  | 56 |
| 2. Пропорции (ориентиры на тёмный шоколад)                 | 56 |
| 3. Классический рецепт                                     | 57 |
| 4. Проблемы с ганашем                                      | 57 |
| Часть V. Муссы                                             | 59 |
| 1. Общая структура                                         | 59 |
| 2. Классический шоколадный мусс (с яйцами)                 | 59 |
| 3. Фруктовый мусс с желатином (без яиц)                    | 60 |
| 4. Веганские (без яиц и молока)                            | 61 |
| 5. Аквафабовая мусс (aquafaba — жидкость от нутов)         | 61 |
| 6. Тофу-мусс (silken / шелковый тофу)                      | 62 |
| 7. Агар-агар vs желатин                                    | 62 |
| Часть VI. Мусс-версии без яиц/молока и веганские «паштеты» | 64 |
| 1. Веганские основы и идеи                                 | 64 |
| 2. Рецепт кокосового мусса (веганский)                     | 64 |
| 3. Творожный/тофу «паштет»                                 | 65 |
| Часть VII. Практические рецепты с детальными этапами       | 67 |
| Классическая Crème pâtissière (1 л)                        | 67 |
| Crème mousseline (заварной + масло)                        | 68 |

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Итальянский масляный крем (на 1 кг)       | 68 |
| Веганский шоколадный мусс (авокадо)       | 69 |
| Взбитый ганаш (для крема внутри торта)    | 69 |
| Часть VIII. Хранение, заморозка,          | 71 |
| транспортировка                           |    |
| 1. Хранение                               | 71 |
| Муссы с желатином: 3—4 дня в холодильнике | 72 |
| 2. Заморозка                              | 72 |
| 3. Транспортировка                        | 72 |
| Часть IX. Отладка и частые ошибки с       | 73 |
| решениями                                 |    |
| Часть X. Практические советы и упражнения | 74 |
| 1. Практика                               | 74 |
| 2. Сочетания                              | 74 |
| Контрольный список перед приготовлением   | 75 |
| Глава 4. Желе                             | 77 |
| 1. Ингредиенты и выбор желирующего        | 78 |
| вещества                                  |    |
| 2. Основной пошаговый рецепт (на 500 мл   | 79 |
| фруктового сока, желатин)                 |    |
| 3. Тонкости и советы                      | 81 |
| 4. Проблемы и решения                     | 82 |
| 5. Вариации рецептов                      | 83 |
| 6. Креативные идеи использования          | 85 |
| 7. Безопасность и хранение                | 86 |
| Глава 5. Карамель                         | 87 |

|                                                                   |     |
|-------------------------------------------------------------------|-----|
| Стадии варки сахара                                               | 87  |
| Глава 6.Глазури (особенно зеркальная)                             | 89  |
| Классическая зеркальная глазурь                                   | 90  |
| Глава 7.Темперирование шоколада, работа с ароматами, стабилизация | 91  |
| Темперирование шоколада                                           | 92  |
| Работа с ароматами                                                | 94  |
| Стабилизация кремов и муссов                                      | 95  |
| Практика: распространённые ошибки и способы их устранения         | 96  |
| Веганские и безаллергенные альтернативы                           | 97  |
| Хранение и логистика                                              | 98  |
| Практические упражнения для отработки навыков                     | 99  |
| Глава 8.Рецепты трендовых пирожных — подборка                     | 101 |
| Энтреме с зеркальной глазурью (шоколадно-малиновый)               | 101 |
| Зеркальная глазурь (шоколадная mirror glaze)                      | 104 |
| Корпусные пирожные (Малиновые, Шоколадные, фисташковые, кофейные) | 113 |
| Конец ознакомительного фрагмента.                                 | 114 |

# Крошечные Шедевры Трендовые пирожные

**Тамрико Хавтаси**

*Эта книга посвящена моей маме Стародуб  
Лидии Александровне, и бабушке Стародуб Лидии  
Александровне. Двум любимым женщинам в моем  
сердце.*

*Редактор* Александра Вадимовна Сердюк

© Тамрико Хавтаси, 2026

ISBN 978-5-0069-9142-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

# Об Авторе

Меня зовут Тамрико Хавтаси, и эта книга — не просто сборник рецептов, а приглашение в мою кухню, для всех кто устал, платить огромные деньги за курсы, рецепты, за заказы, и хочет научиться это делать САМ!

Моя кулинарная дорога началась в детстве за столом бабушки и мамы: оттуда я вынесла не только лучшие рецепты пирогов и щей, но и умение превращать простые продукты в радостные произведения для всей семьи. Позже я стала собирать и экспериментировать, и собрала для вас самые ТРЕНДОВЫЕ рецепты, которые на большой гастрономической сцене вызывают восторг, изучала традиции разных стран и экспериментировала с современными техниками — и всё это с одной целью: сделать еду доступной, честной и вдохновляющей.

Блогеры и кондитеры ставят ошеломляющие цены за курсы и готовку! А что, если я Вам предложу все это в одной книге, в которой будет все, от зефиров — до корпусных пирожных. В этой книге-курсе я собрала рецепты, приемы и секреты, которые помогают готовить вкусно независимо от уровня навыков. Здесь вы найдете не только пошаговые инструкции, но и объяснения — почему так важна температура, как выбрать продукт на рынке, как спасти блюдо, если

что-то пошло не так. Я верю, что кулинария — это не магия избранных, а язык, которым можно научиться говорить всем. Моя методика сочетает традиции и простые научные принципы: чуть меньше страха, чуть больше любопытства — и результат не заставит себя ждать.

Если вы учитесь готовить с нуля, хотите расширить репертуар или просто ищете новые идеи для праздников и просто семейных посиделок — мы придем к общей цели: готовить с удовольствием и делиться едой, которая греет сердце. Добро пожаловать за мой стол — возьмите ложку любопытства, и начнем!

# Глава 1. Введение и тренды

## Почему эти пирожные — тренд

Современная кондитерская сцена переживает бурное возрождение. Если несколько десятилетий назад пирожные чаще ассоциировались с домашней выпечкой и стандартным набором кремов и бисквитов, то сегодня десерт — это целый спектакль: сочетание вкуса, текстуры, формы и истории. Почему же именно эти пирожные — те, о которых вы прочитаете в этой книге — оказались в авангарде кондитерских трендов? Ответ многогранен и складывается из нескольких ключевых факторов.

**Во-первых**, визуальная эстетика. Эпоха социальных сетей и визуальной культуры сделала внешний вид продукта столь же важным, как и его вкус. Блестящие зеркальные глазури, многоуровневые энтреме с аккуратно просматривающимися слоями, минималистичные тарты с идеально выложенными фруктами — всё это отлично фотографируется и легко привлекает внимание. Такие пирожные становятся «заголовками» в лентах и сториз, формируя у публики эстетическое ожидание.

**Во-вторых**, внимание к текстурам. Современные кондитеры играют не только со вкусом, но и с ощущениями: хрустящие коржи, шелковистые муссы, липкие карамельные прослойки, тонкие хрустящие крошки — их комбинация делает каждый укус многослойным событием. Тенденция учитывать не только сладость, но и контрасты — кислотность, солёность, горчинка, плотность — вывела кондитерские изделия на новый уровень гастрономии.

**В-третьих**, смешение традиций и новаторства. Пирожные нашей подборки часто рождаются на пересечении кухонь: французская техника сочетается с японским минимализмом, восточными специями и южноамериканскими карамельными нотами.

**Фьюжн в кондитерке** — это уже не экзотика, а естественный процесс обмена идеями в глобализированном мире.

**В-четвёртых**, внимание к качеству ингредиентов и этике производства. Современные кондитеры больше заботятся о происхождении шоколада, о качестве сливочного масла, о сезонности фруктов. Растёт интерес к экологичным, честным и локальным поставкам: люди готовы платить за историю продукта — за знание о ферме, о методах обработки какао, о справедливой оплате труда.

**В-пятых, разнообразие диет и инклюзивность.** В ответ на запросы аудитории появились рецепты без глютена, без лактозы, веганские и низкоуглеводные альтернативы, которые не уступают по вкусу и структуре традиционным десертам. Это открыло кондитерку для людей с разными потребностями и предпочтениями.

**Наконец, опыт и интерактивность.** Многие современные десерты разрабатываются так, чтобы вовлечь едока: пирожные с дымом имбирного ароматического коктейля, десерты с подачей соусов непосредственно перед подачей, наборы для сборки дома — всё это превращает употребление сладкого в событие.

**Эти пирожные — тренд** потому, что они отвечают запросам времени: выглядят эффектно, впечатляют текстурами, учитывают происхождение ингредиентов и включают в себя множество культурных влияний, при этом остаются доступными для реализации в домашней кухне или небольшой кондитерской мастерской.

**Эта книга задумана как практическое и вдохновляющее руководство:** она подходит и для домашнего любителя, и для профессионала, желающего расширить арсенал техник.

# Структура и порядок работы

**1) Разделы книги выстроены от базовых техник к более сложным:** сначала классические основы (бисквиты, песочные коржи, набивки и кремы), затем — сочетания, энтреме и современные конструкции, и, наконец, сложные шоу-проекты.

**Рекомендуется работать в предложенном порядке: это позволит набирать навыки постепенно.**

**2) В каждой главе есть «блок навыков»,** где разбита техника на этапы. Не пренебрегайте тренировкой базовых приёмов (взбивание крема, темперирование шоколада, выпечка тонких коржей) — они пригодятся в большинстве рецептов.

**3) Для сложных рецептов** читайте их полностью **перед началом:** многие из них требуют предварительной подготовки компонентов (заморозка элементов, приготовление сиропов, выдержка теста), и важно рассчитать время.

# Обозначения и пометки в рецептах

1) Под каждым рецептом вы найдёте пометки: время подготовки, время выпечки/охлаждения, уровень сложности и примерное количество порций. Это поможет планировать работу.

2) Важные советы и варианты отмечены отдельными блоками: «Совет шефа», «Замена ингредиентов», «Как исправить ошибку». Эти вставки содержат практические подсказки, часто спасавшие миллионы неудачных попыток.

3) Приведён весовой метод измерения — он более точный, чем объёмные мерки. Если в рецепте есть объёмные величины (чашки, ложки), это даны для ориентира; при возможности пользуйтесь весами.

# Оборудование и ингредиенты

На первых страницах книги размещён список рекомендованного оборудования: кухонные весы, стационарный миксер со съёмными насадками, силиконовые коврики, формы разного диаметра и высоты, цифровой термометр, палочковый блендер. Для многих техник удобство и точность зависят от наличия правильного инструмента.

Что касается ингредиентов: в подавляющем большинстве рецептов используются доступные компоненты, но в ряде рецептов указаны **премиальные версии** (например, **couvertureschokolade с высоким содержанием какао**). Там, где это важно, указано, чем можно заменить.

## Практические советы по чтению рецептов

1. Читайте рецепт полностью перед началом. Многие конфеты и пирожные требуют многоступенчатой подготовки: один компонент может быть заморожен, другой — стабилизирован, а третий — нагрет, и всё это нужно делать по описанию.

2. Проводите *mise en place* (подготовку ингредиентов и инструментов заранее): взвесьте всё, подготовьте формы, отмерьте жидкие компоненты. Это сократит вероятность ошибок.

3. Будьте внимательны к температуре: тесто, крем, шоколад — все чувствительно к ней. Температура ингредиентов и окружающей среды может влиять на текстуру и время обработки.

4. Не бойтесь пробовать и адаптировать: в книге предложены базовые сочетания вкусов и текстур, но вы всегда можете экспериментировать с начинками, ароматами и украшениями. Включены подсказки по безопасным заменам.

# **Как тренироваться и отслеживать прогресс**

1. Начните с базовых рецептов, отработайте их три-четыре раза, прежде чем переходить к сложным композициям. Записывайте свои заметки: что получилось, что можно улучшить — время обработки, температура, консистенция.
2. Создайте чек-лист для каждого рецепта: подготовка, выпечка, охлаждение, сборка, декор. Это поможет не упустить этапов и соблюдать тайминг.
3. Фотографируйте процесс и результат: так проще анализировать, что нужно скорректировать в следующий раз.

# Справочные материалы

В конце главы вы найдёте небольшой **гlossарий терминов**, базовые таблицы по температуре и времени, рекомендации по хранению и упаковке. Они пригодятся как шпаргалка в процессе работы.

**Рецепты снабжены подсказками** по масштабированию (увеличение/уменьшение порций), по хранению и по транспортировке. Особое внимание уделено безопасности: правилам работы с сырыми яйцами, хранения кремов и правилу «чистой и грязной» зоны на рабочем столе.

# Общая этика и поведение в кухне

**Соблюдайте чистоту и порядок:** в кондитерке это не только эстетика, но и гарантия качества. Регулярно протирайте поверхности, меняйте полотенца, соблюдайте правила гигиены.

**Уважайте ингредиенты и сезонность:** планируйте меню с учётом доступности лучших продуктов. Это влияет и на экономику, и на вкус.

**Берегите энергию и ресурсы:** экономьте воду, используйте остатки творчески (переработка обрезков теста в крошку, повторное использование остатков фруктов в компоте).

# **Краткая история современных трендов в кондитерке**

Чтобы понимать, откуда взялись сегодняшние тренды, полезно проследить эволюцию кондитерского искусства на протяжении XX—XXI веков.

## **Корни: классическая европейская школа**

Истоки современной высокой кондитерки лежат в классической европейской традиции, прежде всего французской. Пекарни и кондитерские с XVIII—XIX веков развивали техники приготовления теста, кремов и глазурей, формируя стандарты. В XIX веке появились первые профессии — *rôtissier*, *chocolatier* — и установились рецептуры, которые служат базой по сей день: бисквитный тест, заварной крем, муссовые техники, слоёное тесто, сахарные работы.

## **Индустриализация и массовая доступность**

В XX веке индустриализация изменила доступность ингредиентов и техники. С появлением готовых маргаринов, концентрированных смесей, удобных упаковок, а позже и холодильного оборудования, ряд технологий стал массовым. Это привело к распространению кондитерских изделий и стандартизации многих продуктов, но также вызвало ответную реакцию: в конце XX века начал расти интерес к ремес-

ленной и аккуратной кулинарии.

## **Новое видение: нувель кухня и кулинарный эксперимент**

Конец XX века принёс идею «**новой кухни**» — это влияние эстетики и научного подхода на гастрономию. По мере того как шефы стали экспериментировать с подачей, сезонностью ингредиентов и минимализмом вкуса, подобные принципы проникли и в кондитерское искусство. Появилось стремление к чистым вкусам, к меньшему использованию лишних сахарных украшений и огромных порций.

## **Молекулярная гастрономия и технологические новшества**

2000-е годы принесли в кондитерку технологии молекулярной гастрономии: использование желатинов и агаров, изомальта, различных стабилизаторов, сифонов, жидкого азота. Эти инструменты позволили достигать необычных текстур: воздушных пен, прозрачных желе, быстрых заморожек и пр. Технологии расширили репертуар кондитеров и дали полёт фантазии в создании новых форм.

## **Возрождение ремесла и авторская кондитерская**

В то же время наблюдался и контртенденц: возвращение к ремесленному производству с акцентом на качество сырья. Имя Pierre Hermé становится синонимом авторской конди-

терки — он переосмысливает французские традиции, вводя неожиданные сочетания вкусов и концептуальные пасты. Важную роль сыграли мелкие независимые пекарни и кондитерские, которые делали ставку не на массовость, а на уникальность.

## **Интернет, социальные сети и визуальная революция**

С приходом <sup>1</sup>и Pinterest десерт стал «инструментом» визуальной коммуникации. Десерты начали проектироваться так, чтобы «работать» на камеру: зеркальные глазури, геометрические формы и насыщенные слои. Одновременно вирусные продукты — макарон, кексы-капкейки, «кракен-торты» — получили распространение по всему миру благодаря репостам и блогам.

## **Феномен кроссоверов и уличных новинок**

Гибридные изделия — смесь пончика и круассана (cronut), булочек с начинкой в новой форме, десертные сэндвичи — стали частью уличной и массовой культуры. Они легко адаптируются к формату take-away, их удобно продвигать и они становятся символом быстрых тенденций.

## **Глобализация вкусов**

Влияние азиатской, ближневосточной и латинской кухонь

---

<sup>1</sup> Instagram запрещенной на территории РФ

сделало свои: техас-стиль кардамона, аргентинский **dulce de leche**, японские текстуры и минимализм, ближневосточная халва и тахини — всё это стало частью палитры современных кондитеров. Тренд идёт от «экзотики» к интеграции: ингредиенты и техники смешиваются на постоянной основе.

## **Забота о здоровье и разнообразие диет**

С конца 2000-х всё большее внимание уделяется здоровью: снижение сахара, отказ от трансжиров, рост интереса к углеводам с низким гликемическим индексом, веганские и безглютеновые рецепты. Это привело к разработке техник, позволяющих получить нужные текстуры с альтернативными ингредиентами (например, использование аквафабы вместо яичных белков, ореховых мусят вместо сливок).

## **Устойчивость и осознанное потребление**

Тренд на устойчивость охватывает и кондитерку: локальные продукты, снижение пищевых отходов, переработка остатков, использование «красивых» плодов с неполадками или акцент на упаковку, пригодную для переработки. Концепция «zero waste» и «**farm to table**» получила своё отражение в десертах и бизнес-моделях.

# Текущие ключевые тренды (сводка)

Энтреме, многослойные, аккуратно видимые прослойки, эмоциональные и концептуальные десерты.

Mirror glaze (зеркальная глазурь) и глянцевые покрытия.

Минимализм и чистые вкусы: акцент на качестве ингредиента.

Ретро и ностальгия, переработанные классические рецепты.

Растительные альтернативы и диетические адаптации.

Фьюжн и региональные микши вкусов.

Эксперименты с текстурами и температурой (мороженое внутри горячего десерта, холодные сферы, пенки).

Внимание к текстурам: хрустящая основа + мягкая начинка + текучая прослойка.

Экологичная упаковка и локальные ингредиенты как аргумент продаж.

# **Как эти тренды влияют на вас, как на кондитера или домашнего пекаря**

**Появляется широкий простор для креатива.** Вы можете сочетать техники и ингредиенты из разных культур, создавая свою подпись.

**Увеличиваются требования к точности :** современные рецепты часто рассчитаны на граммы и градусы. Инвестиции в качественные весы и термометр окупятся.

**Возрастает роль презентации и упаковки :** подумайте о визуальной составляющей и способах перевозки изделий.

**Нужно учитывать разнообразие клиентов :** обучаться техникам замены ингредиентов станет необходимостью.

**Возможности для бизнеса:** оригинальные авторские десерты лучше продаются в интернете, их легче продвигать.

# Практические направления развития навыков

**Освоить базовые теста и крема:** песочное, бисквит, заварной крем, масляные кремы, муссы.

**Научиться регулировать влажность и температуру** — это критично для стабильного результата.

**Практиковать работу с шоколадом** (темперирование, глазури, формы).

**Изучить современные желирующие и стабилизирующие агенты:** желатин, агар, пектин, каррагинан.

**Овладеть техникой сборки** многослойных десертов и работе с формами.

**Развивать чувство вкуса и умение составлять баланс** кислот/горечи/соли/сладки.

**Эта глава — ваше вступление в мир современной кондитерки.** Мы пробежали взглядом по причинам, по которым именно эти пирожные стали трендом, объяснили, как эффективно использовать книгу, и проследили развитие трендов.

В следующих главах вы найдёте практические рецепты и подробные методики, которые помогут воплотить трендовые идеи в реальные, съедобные и впечатляющие десерты.

**Перед тем как приступить, несколько последних напутствий:**

**Не спешите.** Хороший результат приходит через практику и внимательность к деталям.

**Будьте готовы к экспериментам и ошибкам** — они часть пути.

**Следите за качеством ингредиентов:** иногда самый маленький компонент делает вкус по-настоящему совершенным.

**И главное — получайте удовольствие.**

*Кондитерское искусство — это и ремесло, и магия, делая десерт, вы дарите людям эмоции. Пусть каждая ваша работа будет маленьким праздником.*

## Глава 2. Базовые техники и ингредиенты

**Кондитерское мастерство** — это не только талант и фантазия, но и знание базовых техник, точность в отношении ингредиентов и умение выбирать и правильно применять оборудование.

В этой главе я собрала для вас ключевые приёмы и практические сведения, которые помогут вам уверенно работать с тестами и кремами, готовить джемы и зеркальные глазури, темперировать шоколад и управлять ароматами. Материал ориентирован как **на новичков, так и на практикующих кондитеров**, желающих систематизировать и углубить знания.

# Оборудование и посуда

Правильный набор инструментов экономит время и уменьшает число ошибок.

## Основной набор

**Весы (электронные, с шагом 1 г).** Точность весов важнее объёма: в кондитерском деле всё меряется граммами.

**Термометр** (сахарный/конфекционный с щупом и/или цифровой контактный термометр). Необходим для варки сахаров, карамели, глазурей и контроля температуры шоколада.

**Миксер** (ручной/планетарный). Для взбивания кремов, теста на бисквит и приготовления меренг.

**Блендер/погружной блендер.** Для гомогенизации ганаша, муссов, эмульсий.

**Духовой шкаф с точным контролем температуры.** Для равномерного выпекания и сушки.

**Сито и фитиль (шумовка)** — для просеивания муки, сахарной пудры, удаления крупных частиц.

**Кондитерские мешки и насадки** — для работы с кремами, украшения изделий.

**Бани-матрие (водяная баня)** — для деликатного нагрева: растапливания шоколада, приготовления суфле и загуще-

ния кремов (швейцарская меренга).

**Коврики для раскатки, силиконовые листы, пергамент** — для выпечки, раскатки теста и охлаждения.

**Резак, кольца, формы, рамки** — для сборки десертов и выпечки.

## Материалы и посуда

**Нержавеющая сталь** — идеальна для мисок, кастрюль (чистая поверхность, хорошая теплопроводность).

**Медь** — отлична для карамели и некоторых сахарных работ (быстро реагирует на температуру), но требует ухода.

**Тефлон/антипригарное покрытие** — удобно для противней, но при интенсивной профессиональной работе предпочтительнее сталь.

**Силикон** — для форм и матов, гибкий, не липнет, даёт аккуратное дно.

## Уход и безопасность

**Держите посуду сухой** — вода и шоколад/сахар несовместимы.

**Тщательно просушивайте миски для меренг** — любые жиры делают взбивание невозможным.

**Храните специи и орехи** в прохладном, сухом месте, в герметичной таре.

**Очистка термометра** и инструментов немедленно после использования упрощает уход.

# Базовые теста

Знакомство с базовыми тестами — фундамент для создания множества десертов.

**Разберём основные виды:** бисквиты (genoise, бисквитные штучки), бискотти, pâte sucrée/sablée, слоёное, шау (pâte à choux) и др.

# Бисквиты (**genoise**, бисквит общего назначения)

**Характеристика:** лёгкий, пористый, воздушный корж.

**Основной принцип** — инкорпорация воздуха в яйца (целые или желтки/белки) и бережное вмешивание муки.

## Техника:

Вариант **«genoise»** (итальянский/французский бисквит): яйца и сахар взбиваются на водяной бане до теплого состояния и значительного увеличения объёма, затем охлаждаются и аккуратно вмешивается просеянная мука. Сливочное масло можно ввести растопленным для улучшения текстуры.

Вариант **«разделение»** (белки отдельно): белки взбиваются с сахаром в стойкую белковую массу; желтки взбиваются с сахаром в пышную массу; затем аккуратно соединяются с мукой и, при необходимости, растопленным маслом.

## Советы:

Просеивать муку, вводить её частями и аккуратно складывать лопаткой снизу вверх.

Не переусердствуйте со взбиванием теста после вмешивания муки: излишнее вымешивание разрушит структуру и

приведёт к тяжёлому мякишу.

# Biscotti (двойная выпечка)

**Описание:** плотное, сухое печенье, которое дважды запекают — сначала в форме батона, затем нарезают и подсушивают. Отлично хранится.

## Примерная методика:

Густое тесто замешивается из муки, сахара, яиц и жира (оливкового масла или сливочного), добавляются орехи и ароматизаторы.

Формируются «батоны», выпекаются 20—30 минут до лёгкого зарумянивания.

Остывший батон режут на слайсы и подсушивают вторично при невысокой температуре 10—20 минут с каждой стороны.

## Советы:

Для хрустящей текстуры подсушивание можно выполнять при 90—110° С.

**Контролируйте влажность** — влага приведёт к размягчению biscotti при хранении.

# Pâte sucrée и pâte sablée

Эти два вида сладкого теста — база для тартов и тарталеток.

## Pâte sucrée:

**Характер:** более плотное, держит форму, имеет нежный, слегка хрустящий край.

**Техника:** жир и сахар перетирают до кремообразного состояния, вводят яйцо, затем быстро вмешивают муку. Минимальное замешивание — тесто должно быть однородным, но не перегретым.

**Общая формула (ориентировочно):** мука 100%, масло 50—60%, сахар 30—40%, яйцо 20—30%. (Например: 250 г муки, 140 г сливочного масла, 100 г сахара, 1 яйцо.)

## Pâte sablée:

**Характер:** «песочное» тесто, более рассыпчатое, сладкое.

**Содержит больше сахара и жира.** Техника схожа, но тесто может быть немного «крошливым» — аккуратно спрессовывается в форму.

## **Советы:**

**Охлаждение:** раскатайте тесто между пищевой плёнкой, охладите 30—60 минут перед выпечкой для предотвращения усадки.

**«Слепая выпечка»** (blind baking): используйте груз (керамические шарики, бобы) для выпекания основы под кремы и муссы.

# Слоёное тесто (puff pastry)

**Основа:** чередование слоёв теста и жира (обычно сливочного масла) — при выпечке образуются тысячи тонких слоёв, обеспечивающих хрустящую, слоистую структуру.

## Классическая техника (листьявание):

*Готовится обойное тесто (détrempe) и масляный блок (beurrage).*

Масляный блок «вкладывают» в тесто, выполняют серию раскатываний и «складок» — туров (например, 6—7 туров для классического результата).

**Температура и влажность важны:** тесто и масло должны быть схожи по пластичности, но не расплываться.

# Альтернатива — «rough puff»

**Быстрее и проще:** кусочки масла вносятся в тесто и раскатываются с меньшим количеством туров, даёт хороший подъём и текстуру при меньших трудозатратах.

## Советы:

**Холод — ваш союзник.** Работайте быстро и храните тесто в холодильнике между турами.

Для равномерного подъёма можно сделать небольшие прорезы для пара (например, в слойке с кремом).

# **Pâte à choux (шоу, заварное тесто)**

*Используется для эклеров, профитролей, пирожных «швейцар» и т. д.*

## **Классическая формула (ориентировочно):**

Вода 250 г, сливочное масло 80—100 г, мука 150—170 г, яйца ~200 г (4 штуки).

## **Техника:**

Довести воду с маслом и солью до кипения.

Снять с огня, быстро ввести всю муку и энергично вымешивать, пока тесто не соберётся в шар и не образует тонкую плёнку на дне кастрюли (термальная обработка муки).

Остудить немного, вводить яйца по одному, добиваясь эластичной, блестящей массы, которая падает с ложки в виде ленты.

Выпекать при высокой температуре сначала для образования пара, затем снизить температуру для просушки внутри.

## **Советы:**

**Консистенция теста критична:** слишком жидкое рас-

плывётся, слишком густое не поднимется.

Для кремовых начинок пробейте отверстие и заполните через кондитерский мешок.

## **Глава 3. Кремы и начинки (ключевая глава)**

Кремы и начинки — основа кондитерского ремесла. Они придают десертам текстуру, вкус, влажность и структуру: от легкого мусса до густого ганаша, от бархатной заварной кремовой начинки до воздушного швейцарского масляного крема.

В этой главе мы подробно рассмотрим принципы приготовления, оборудование и ингредиенты, а затем пошагово пройдемся по основным видам кремов: *crème pâtissière* (заварной крем), кремы на масле (французский, швейцарский, итальянский, американский), муссы (шоколадный и фруктовые), ганаша, альтернативы без яиц/молока (веганские и «паштеты» из тофу/авокадо/кокоса). Каждый рецепт сопровождается практическими советами, методами стабилизации и решением типичных проблем.

# Часть I. Принципы и основы

## 1. Структура крема — какие элементы формируют текстуру

**Жиры:** масло, сливки, кокосовое молоко — дают мягкую, шелковистую структуру и насыщенность вкуса.

**Белки:** яйца (в желтках — эмульгаторы, в белках — пена), белки мицеллярных белков помогают стабилизировать структуру.

**Углеводы:** сахар (подслащивает и влияет на текстуру), крахмал (кукурузный, картофельный) и мука — сгущают и стабилизируют.

**Стабилизаторы/агенты геля:** желатин, агар-агар, пектин — фиксируют структуру, особенно для муссов и фруктовых желей.

**Вода/жидкость:** определяет вязкость и необходимость кулинарной обработки (варка, загущение).

## 2. Температура и эмульсии

**Эмульсии** (например, сливочный крем или ганаш) чувствительны к температуре: слишком горячий крем разрушит структуру жиров, слишком холодный — затруднит смешивание.

вание.

**Темперирование яиц:** яйца добавляют в горячую смесь аккуратно, чтобы не свернуть белок / желток. Темперирование — медленное добавление горячей массы в яйца при интенсивном взбивании.

**Температурные ориентиры:** заварной крем доводим до температуры загустения  $\sim 82\text{—}85^\circ\text{C}$ , сахарный сироп для итальянской меренги —  $118\text{—}121^\circ\text{C}$ , для стабильного разведения желатина — **не кипятить после растворения.**

### 3. Влагопоглощение и стабильность

**Крахмал и желатин** «связывают» воду, уменьшая вероятность «потения» крема.

**Жировая фаза** (масло, шоколад) помогает избежать излишнего водовыделения и придаёт влажность.

**Для длительного хранения используйте стабилизаторы и пастеризованные компоненты.**

### 4. Безопасность пищевых продуктов

**Кремы с сырыми яйцами несут риск сальмонеллеза, используйте пастеризованные яйца или применяйте методы термической обработки (напр., крем на водяной бане до  $71\text{—}75^\circ\text{C}$  или приготовление по рецепту с горячим сахарным сиропом).**

**Храните готовые кремы в холодильнике (+2...+4° С).** Замораживание возможно для некоторых кремов (заварной, шоколадный ганаш), но структура может измениться.

## **5. Оборудование**

Кастрюли с толстым дном для заваривания и сиропов.

Венчики, силиконовые лопатки для перемешивания.

Миксер планетарный или ручной для взбивания кремов и меренг.

Термометр конфитюрный или кулинарный.

Сито/тяжёлое металлическое сито для процеживания кремов.

Миски из нержавеющей стали/стекла (лучше охлаждаются для взбивания сливок и белков).

Формы и кольца для муссов, силиконовые формы.

# **Часть II. Crème pâtissière**

## **— заварной крем**

### **1. Назначение**

**Crème pâtissière** — основа для наполнение тортов, эклеров, профитролей, тартов. На его базе делают кремы mousseline (крема муслин — заварной + масло), diplomat (заварной + взбитые сливки), chiboust (заварной, с добавлением итальянской меренги), шварцвальдовые, фрукты.

### **2. Ингредиенты (классический рецепт на 1 литр)**

Молоко — 1 л

Сахар — 150—170 г (в зависимости от назначения)

Яйца (желтки) — 6—8 шт. (примерно 180—200 г желтков) — или целые яйца при более лёгкой текстуре

Крахмал кукурузный — 50—70 г (или 100—120 г муки при традиционном подходе)

Ваниль — 1 стручок или 10—15 мл ванильного экстракта

Масло (по желанию, для повышения гладкости) — 30—40 г

*Пропорции можно менять: больше крахмала — плотнее, больше желтков — более богатый вкус.*

### 3. Пошаговый рецепт (классический)

**Подготовка:** расщепите ваниль, соскребите семена. В кастрюле нагрейте молоко с ванилью до почти закипания (не обязательно полностью кипятить; 80—85° С).

**Смешивание сухих:** в миске смешайте сахар и крахмал, добавьте желтки и хорошо взбейте до однородности. Должна получиться паста без комков.

**Темперирование:** тонкой струйкой влейте примерно 1/3 горячего молока в желтковую смесь, энергично взбивая венчиком, чтобы яйца не свернулись.

**Объединение и варка:** влейте темперированную массу обратно в кастрюлю с оставшимся молоком. Поставьте на средний огонь и непрерывно мешайте венчиком. Крем начнёт густеть; когда он загустеет и появятся первые крупные пузыри — держите на минимальном огне ещё 1—2 минуты, чтобы крахмал «распарился». Контролируйте температуру — цель 82—85° С.

**Доведение до гладкости:** снимите с огня, добавьте масло (если используете), энергично перемешайте. Процедите крем через сито в чистую миску — это удалит возможные комочки или кусочки свёрнувшегося белка.

**Защита от корки:** плотно прилепите пищевую плёнку к поверхности крема или разложите тонким слоем в контейнер и накройте. Охладите до  $+4^{\circ}\text{C}$  перед использованием.

## 4. Вариации

**Шоколадный заварной:** в конце добавьте 120—150 г тёмного шоколада (60—70% какао) в тёплый крем и перемешайте до однородности.

**Кофейный:** растворите эспрессо или инстант-кофе в горячем молоке.

**Фруктовый:** замените часть молока фруктовым пюре (обычно не больше 30—40% жидкой фазы), или используйте фруктовый концентрат; при использовании кислых фруктов добавляйте дополнительный крахмал или желатин для стабилизации.

## 5. Стабилизация и корки

Чтобы заварной крем был пригоден для наполнения профитролей и тортов и не «потел», можно добавить желатин: 4—6 г (сухого) на 1 л крема. Желатин нужно предварительно замочить (bloom), распустить и ввести в тёплый (не горячий) крем после процеживания.

**Для тарта** можно делать «крем-крепкий»: увеличьте крахмал до 70—80 г на литр.

## 6. Типичные ошибки и их решения

**Крем свернулся (комочки):** если яйца свернулись, процедите через сито, пробейте блендером, но вкус может изменить, в будущем темперите медленнее и не перегревайте.

**Крем жидкий:** возможно недостаточно крахмала/яиц или недоварен — прогрейте до 82—85° С с постоянным мешанием, при необходимости загустите дополнительным разведённым крахмалом.

**Корка на поверхности:** всегда прикрывайте пищевой плёнкой в контакт.

## **Часть III. Крем на масле (масляные кремы)**

**Масляные кремы** — это эмульсии масла с воздушной структурой. Основной элемент — сливочное масло комнатной температуры (обычно 82% жирности) или растительные замены. Качество масла и температура критичны. **Слишком холодное** масло даст комочки, **слишком тёплое** — крем будет чрезмерно мягким и может разрушиться. Идеальная температура масла — **18—20° С** (зависит от климата).

### **1. Американский масляный крем (buttercream на сахарной пудре)**

**Ингредиенты (на ~1 кг крема):**

Сливочное масло (82%) — 400 г

Сахарная пудра — 600—700 г (по вкусу)

Молоко/сливки — 30—60 мл (для регулирования плотности)

Ваниль, соль

**Пошагово:**

Мягкое масло взбейте до пышности (3—5 минут на средней скорости).

Добавляйте порциями сахарную пудру, уменьшая скорость до низкой, чтобы пыль не летела.

В конце долейте молоко/сливки и экстракты, взбейте до лёгкого и однородного состояния (5—7 минут).

**Плюсы:** быстро, просто; минусы: сахарная структура может «песочиться», при высокой влажности липкий.

## **2. Швейцарский масляный крем (Swiss Meringue Buttercream, SMBC)**

**Принцип:** самшельная меренга (яичные белки + сахар, нагретые до 60° C) взбивается до устойчивых пиков, затем во взбитую меренгу добавляется масло кусочками.

### **Ингредиенты:**

Белки — 5 шт. (~160 г)

Сахар — 300—400 г

Мягкое масло — 500—600 г

Ваниль/сиропы/паста для вкуса

### **Пошагово:**

Нагрейте белки с сахаром на водяной бане до 55—60° C,

постоянно помешивая, чтобы сахар растворился (проверка — между пальцами не ощущается кристаллов).

Перелейте в миску миксера, взбейте до холодной и глянцево-кризисной меренги (8—12 минут). Микс должен быть комнатной температуры.

На низкой скорости добавляйте кусочки мягкого масла по одному, затем увеличьте скорость до средней и продолжайте до гладкости (может занять 10 минут). Если крем расслаивается — охладите на 10—15 минут и продолжайте.

**Плюсы:** шелковистый, не очень сладкий, устойчив к мягкой температуре. Минусы: требует времени и аккуратной работы.

### **3. Итальянский масляный крем (Italian Meringue Buttercream, IMBC)**

**Принцип:** горячий сахарный сироп (118—121° C) вбивается в взбитые белки, образуя стабильную итальянскую меренгу, затем добавляется масло.

#### **Ингредиенты:**

Белки — 5 шт.

Сахар — 300 г

Вода — 75—80 мл

Масло — 500—600 г

## **Пошагово:**

В кастрюле сварите сахарный сироп до 118—121° С.

Пока сироп кипит, взбейте белки до мягких пиков. Влейте горячий сироп тонкой струйкой в белки, продолжая взбивать до охлаждения.

Вмешайте мягкое масло кусочками на низкой скорости — крем будет шелковистым.

**Плюсы:** стабильный при высоких температурах, менее зернистый. Минусы: требует термометра.

## **4. Французский масляный крем**

Часто используется термин «французский крем» для крема из яичных желтков и горячего сахарного сиропа (аналогично итальянскому, но с желтками). Очень плотный, насыщенный по вкусу.

## **Ингредиенты:**

Желтки — 8—10 шт.

Сахар + вода (сироп) — сахар 250 г + вода 60—80 мл

Масло — 400—500 г

## **Пошагово:**

Сварите сироп до 118—120° С.

Взбейте желтки, влейте сироп тонкой струйкой в желтки, продолжая взбивать, пока масса не остынет и не станет густой.

По кусочку вводите масло до получения гладкой текстуры.

## 5. Решение проблем

**Крем расслоился/свернулся:** охладите смесь и снова взбейте, добавляйте немного тёплой жидкости (вода/молоко) или сливок по необходимости, если не спасает — разогрейте до 25—28° С и повторно эмульгируйте.

**Переслащено:** добавьте немного мягкого несладкого масла или щепотку соли; можно добавить обезжиренные компоненты (белки, кислые нотки).

**Крем слишком мягкий в тёплом климате:** используйте часть «твёрдого» жира (кокосовое масло, ганаш с шоколадом), храните в холодильнике и доводите до нужной консистенции перед декором.

# Часть IV. Ганаши — шоколадные кремы

## 1. Основы

**Ганаш** — смесь шоколада и горячих сливок. От пропорции зависит твердость: больше шоколада — твёрже, больше сливок — мягче и сливочнее. Ганаш используется как начинка, глазурь, покрытие, взбитый ганаш — для кремоподобных наполнителей.

## 2. Пропорции (ориентиры на тёмный шоколад)

Глазурь (тонкое покрытие) — 1:1 (шоколад: сливки по массе, 50% какао) или 1:1,25 для менее густого

Наполнение, плотный крем — 2:1 (шоколад: сливки)

Взбитый ганаш (whipped ganache) — 1:1 или 1:2 в зависимости от желаемой воздушности (для взбитого ганаша охлаждайте до плотной консистенции и взбивайте)

### 3. Классический рецепт

#### Ингредиенты:

Сливки 35% — 200 мл

Шоколад (60—70%) — 200 г

Масло 20—40 г (по желанию, для блеска и гладкости)

#### Пошагово:

Мелко нарежьте шоколад и положите в миску.

Нагрейте сливки до почти кипения (не кипятить) — до появления первых пузырьков.

Залейте горячие сливки на шоколад, подождите 30—60 секунд, затем медленно перемешайте до гладкой эмульсии.

Добавьте масло, придайте блеск.

Охладите или используйте тёплым в зависимости от назначения.

### 4. Проблемы с ганашем

**Ганаш расслоился или остался зернистым:** возможно, шоколад не достаточно мелко нарезан или сливки были слишком горячими/холодными. Попробуйте: поместите в сито и прогрейте смесь на водяной бане при постоянном ме-

шании до эмульсии. Можно добавить несколько капель нейтрального жира (растительное масло) и прогреть.

**Густой ганаш превратился в камень при охлаждении:** подержите на короткое время на водяной бане и отрегулируйте текстуру добавлением немного тёплых сливок.

# Часть V. Муссы

## 1. Общая структура

Классический мусс состоит из **трёх элементов**: базовой ароматизированной прошивки (шоколад, фруктовое пюре, заварной крем), взбитой базы (взбитые сливки), и стабилизирующая матрица (в меру — желатин или агар).

Альтернативы используют меренгу (итальянская/французская/швейцарская) вместо взбитых сливок.

## 2. Классический шоколадный мусс (с яйцами)

**Ингредиенты (на 6 порций):**

Тёмный шоколад 60—70% — 200 г

Яичные желтки — 4 шт.

Сахар — 60—80 г

Сливки 35% — 300 г (взбитые до мягких пиков)

Яичные белки — 4 шт. (взбитые в меренгу)

**Пошагово:**

Растопите шоколад на водяной бане или в микроволновке до 45—50° С.

Взбейте желтки с сахаром до бледной, пышной массы.

Введите растопленный шоколад в желтковую смесь (темперирование, если шоколад горячий, остудите).

Аккуратно введите взбитые белки и затем взбитые сливки, сохраняя максимальную воздушность.

Разлейте по формам/стаканам и охладите минимум 4 часа.

Примечание: использование сырых яиц несёт риск — используйте пастеризованные яйца или приготовьте желтки с сахаром и прогрейте до 71—75° С (заварной подход).

### **3. Фруктовый мусс с желатином (без яиц)**

#### **Ингредиенты:**

Фруктовое пюре — 400 г

Сахар — 50—100 г (в зависимости от сладости пюре)

Сливки 33—35% — 400 г (взбитые)

Желатин — 6—8 г (порошковый; для мягкой текстуры можно 4—5 г)

#### **Пошагово:**

Замочите желатин в холодной воде (bloom) на 5—10 минут.

Подогрейте треть пюре, растворите в нём распущенный желатин, затем введите в остальное пюре. Охладите до 25—30° С.

Аккуратно введите взбитые сливки в пюре, разлейте по формам.

Охладите несколько часов.

## **4. Веганские (без яиц и молока)**

**Варианты:** из кокосового крема, тофу, авокадо, аквафабы.

## **5. Аквафабовая мусс (aquafaba — жидкость от нутов)**

### **Ингредиенты:**

Аквафаба — 150—200 мл (взбивается как белки)

Сахар — 100—140 г

Шоколад или пюре для вкуса

### **Пошагово:**

Охладите аквафабу, взбейте до устойчивых пиков.

Постепенно добавьте сахар (можно использовать сироп), пока не получится плотная меренга.

Аккуратно введите растопленный шоколад или пюре. Охладите перед подачей.

## 6. Тофу-мусс (silken / шелковый тофу)

### Ингредиенты:

Шелковый тофу — 400—500 г

Шоколад — 150—200 г или фруктовое пюре 200—300 г

Подсластитель — сироп/мёд/сахар по вкусу

### Пошагово:

Смешайте тофу с расплавленным шоколадом или пюре в блендере до полной однородности.

Охладите, по желанию добавьте желирующий агент (агар) для большей стабильности.

## 7. Агар-агар vs желатин

**Желатин:** животного происхождения, мягкая текстура, требует замачивания (bloom), не кипятить при растворении, около 1—2% по массе жидкости для мягкого геля.

**Агар-агар:** растительный аналог, растворяется в кипя-

щей воде и закрепляется при 35—40° С, образует более твёрдый и хрупкий гель. Рекомендации: 0.6—1.0% агар-агар от массы жидкости для мягкого мусса (т.е. 0.6—1 г на 100 мл). Агар немножко «ломче» по текстуре, лучше комбинировать с другими стабилизаторами или уменьшать дозировку.

# Часть VI. Мусс-версии без яиц/ молока и веганские «паштеты»

## 1. Веганские основы и идеи

**Кокосовое молоко/кокосовые сливки** — отличный базис для кремов благодаря высокому содержанию жира.

**Шелковый тофу** — даёт кремовую текстуру и белковую основу.

**Авокадо** — придаёт насыщенность, подходит для шоколадных муссов.

**Аквафаба** — лучший заменитель взбитых белков.

## 2. Рецепт кокосового мусса (веганский)

### Ингредиенты:

Кокосовые сливки (из банки, охладить) — 400 г

Сахар/сироп — 80—100 г

Пюре манго/ягоды — 200 г (по желанию)

Агар-агар — 1—2 г (на 600—700 мл жидкости) для стабилизации

### Пошагово:

Заморозьте банку кокосовых сливок на ночь — отделится плотная часть.

Подогрейте небольшую часть пюре с агаром до кипения и проварите 1—2 минуты, затем смешайте с остальным пюре.

Взбейте плотную часть кокосовых сливок с сахаром, аккуратно введите пюре и охладите.

### **3. Творожный/тофу «паштет»**

**Идея:** сладкий «паштет» — плотная кремовая начинка на основе тофу или творога, можно использовать в макаронах, тарталетках.

#### **Тофу-шоколадный паштет:**

Шелковый тофу — 400 г

Растопленный шоколад — 150—200 г

Подсластитель по вкусу — 50—80 г

Ваниль/ликёр по вкусу

Пошагово: смешать в блендере до бархатной пасты, охладить.

#### **Авокадо-шоколадный крем:**

Спелое авокадо — 2 шт.

Какао-порошок — 30—40 г

Подсластитель — 50—70 г

Соль щепотка

Пошагово: смешать в блендере до однородности, охладить.

# **Часть VII. Практические рецепты с детальными этапами**

## **Классическая Crème pâtissière (1 л)**

### **Ингредиенты:**

Молоко — 1 л

Сахар — 150 г

Желтки — 8 (ок. 180 г)

Кукурузный крахмал — 70 г

Ваниль — 1 стручок

Масло — 30 г

### **Этапы:**

1. Нагрейте молоко с ванилью почти до кипения.
2. В миске смешайте желтки, сахар и крахмал до однородности.
3. Темперуйте желтки тёплым молоком, затем верните в кастрюлю.
4. Варите, постоянно помешивая, до загустения;

проварите 1—2 минуты.

5. Снимите, добавьте масло, процедите, остудите под плёнкой.

## **Crème mousseline (заварной + масло)**

### **Ингредиенты:**

1 л заварного крема +400 г мягкого масла.

### **Этапы:**

1. Охладите заварной крем до 20—25° С.

2. Взбейте масло до пышности.

3. По ложке вводите заварной крем в масло на средней скорости, пока не образуется гладкая эмульсия. Охладите.

## **Итальянский масляный крем (на 1 кг)**

### **Ингредиенты:**

Белки — 5 шт.

Сахар — 350 г

Вода — 100 мл

Масло — 600 г

### **Этапы:**

1. Сварите сахарный сироп до 118—121° С.

2. Пока сироп кипит, взбейте белки до мягких пиков.

3. Влейте горячий сироп в белки тонкой струйкой, взбивая до охлаждения.

4. Введите масло кусочками, добиваясь гладкости.

## **Веганский шоколадный мусс (авокадо)**

### **Ингредиенты:**

Авокадо 3 шт.

Какао-порошок 50 г

Подсластитель 80—120 г

Лимонный сок 1 ч.л.

### **Этапы:**

1. Очистите авокадо, смешайте со всеми ингредиентами в блендере до крема.

2. Попробуйте, отрегулируйте сладость и кислотность.

3. Охладите минимум час.

## **Взбитый ганаш (для крема внутри торта)**

### **Ингредиенты:**

Шоколад 55% — 400 г

Сливки 35% — 400 г

### **Этапы:**

1. Доведите сливки до кипения, залейте на шоколад, размешайте.
2. Охладите до плотности (при 10—12° С) — лучше в холодильнике; затем взбейте до пышной текстуры.

# **Часть VIII. Хранение, заморозка, транспортировка**

## **1. Хранение**

**Заварной крем:** в закрытом контейнере в холодильнике 3—4 дня (если яйца пастеризованы — до 5 дн.). С желатином — чуть дольше.

**Масляные кремы:** в холодильнике 5—7 дней; перед применением довести до комнатной температуры и взбить для восстановления структуры.

# **Муссы с желатином: 3 —4 дня в холодильнике**

**Веганские кремы:** 4—7 дней в зависимости от ингредиентов.

## **2. Заморозка**

Многие кремы можно замораживать (заварной, ганаш, некоторые муссы), но структура после разморозки может измениться: могут появиться водянистые выделения или крошение. Рекомендуется тестировать заранее.

Масляные кремы замораживать можно, но размораживать лучше в холодильнике и затем взбить.

## **3. Транспортировка**

Для тёплого климата используйте изоляционные контейнеры и холодовые пакеты. Масляные кремы и муссы лучше держать при +4...+8° C во время перевозки.

## Часть IX. Отладка и частые ошибки с решениями

**Крем не загустел (заварной):** недоварен или неправильная пропорция крахмала/яиц. Доведите до 82—85° С и держите 1—2 минуты, можно загустить добавлением разведённого крахмала.

**Крем жидкий после добавления масла (mousseline):** масло было слишком мягким/тёплым. Охладите до 12—15° С и снова взбейте.

**Масляный крем «плачет» в жару:** добавьте часть твёрдого шоколадного ганаша в крем для стабилизации; храните в холодильнике до использования.

**Меренга упала после добавления горячего сиропа:** возможно, сироп был слишком горячим и «варил» белки — при итальянской меренге важна правильная температура сиропа и момент ввода.

**Ганаш зернистый:** шоколад был плохого качества или перегрев. Разогрейте на водяной бане, добавьте немного горячих сливок, взбейте до однородности.

# Часть X. Практические советы и упражнения

## 1. Практика

Сделайте базовый заварной крем, поделите порцию и приготовьте 3 вариации: шоколадную, кофейную, фруктовую.

Приготовьте швейцарский и итальянский масляные кремы, сравните текстуру и устойчивость при комнатной температуре.

Эксперимент: взбейте ганаши из разных пропорций и оцените применение (начинка, покрытие, взбивание).

Попробуйте веганские муссы: аквафаба и кокос — оцените прочность и вкус.

## 2. Сочетания

Crème pâtissière + взбитые сливки = diplomate

Crème pâtissière + масло = mousseline

Crème pâtissière + итальянская меренга = chiboust

Ганаши + взбитые сливки = шоколадный мусс с интенсивным вкусом

Кремы и начинки — это область, где техникой смешива-

ются химия и вкус. Управляя пропорциями жиров, белков, крахмалов и стабилизаторов, вы можете получить бесконечное множество текстур: плотных и резких, лёгких и воздушных, влажных и плотных. Практика, точность измерений и контроль температуры — ключевые факторы успеха.

Экспериментируйте с вариантами, используйте пастеризованные или термообработанные яйца для безопасности, тестируйте веганские альтернативы и не бойтесь корректировать рецептуру под климат и назначение десерта.

## **Контрольный список перед приготовлением**

Прочтите рецепт и подготовьте все ингредиенты заранее (mise en place).

Подготовьте необходимое оборудование и термометр.

Контролируйте температуру молока, сиропа и масла.

Для эмульсий используйте чистую, сухую миску.

При добавлении горячих жидкостей в яйца — темперите.

Процедите заварные кремы для идеальной гладкости.

Защитите поверхность крема плёнкой от корки.

*Эта глава даёт вам набор не только рецептов, но и принципов, которые позволят модифицировать текстуры и адаптировать рецепты под вашу практику. От-*

*тачивайте технику, экспериментируйте с ароматами и стабилизаторами — и вы сможете создавать кремы любого уровня сложности, от классических заварных до современных веганских муссов.*

## Глава 4. Желе

**Желе** — это универсальное и простое в приготовлении холодное блюдо на основе желирующих веществ (желатина, агар-агара, пектина и т. п.). Оно может быть десертом, элементом праздничной сервировки, прозрачной глазурью, основой для заливных блюд и даже креативным компонентом в коктейлях.

В этой главе приведён пошаговый базовый рецепт, рекомендации по ингредиентам и технике, советы по хранению и множество идей использования и вариаций.

# 1. Ингредиенты и выбор желирующего вещества

**Жидкая основа:** 500 мл фруктового сока, компота, отвара трав, молока или сливок. Можно смешивать воду и коричневый сахар/мёд для тонкого сиропа.

**Подсластитель по вкусу:** сахар 50—120 г (в зависимости от кислоты и сладости исходной жидкости) или сиропа, мёд.

***Желирующее вещество (выберите одно):***

**Порошковый желатин:** для 500 мл — 7—10 г (1 пакет 7 г обычно рассчитан на 400—500 мл для мягкого до средней плотности желе). Для более плотного желе добавьте до 12—15 г на литр.

**Листовой (плавленый) желатин:** 1 лист примерно 2—3 г; заменяйте 1 пакет (~7 г) примерно 3 листами (ориентировочно).

**Агар-агар (веган):** 6—8 г на 1 л для средней плотности, для 500 мл — 3—4 г. Агар требует кипячения для активации.

**Пектин:** используется в основном для варки джемов и густых желе с высоким содержанием сахара и фруктовой массы, дозирование зависит от типа пектина.

**Кислота/аромат:** лимонный сок 1—2 ст. л., ваниль, корица, ликёр по желанию.

## **2. Основной пошаговый рецепт (на 500 мл фруктового сока, желатин)**

### **Подготовка:**

Остудите сок и попробуйте на вкус, при необходимости подсластите. Если сок очень кислый, добавьте сахар.

Отлейте 50—100 мл сока в отдельную миску — это понадобится для набухания желатина.

Набухание желатина:

Порошковый желатин равномерно посыпьте на холодную часть сока и оставьте на 5—10 минут до набухания («блум»).

Листовой желатин замочите в холодной воде на 5—10 минут.

### **Растворение:**

Набухший желатин нагрейте на водяной бане или в микроволновке до полного растворения (не кипятите!). Температура около 50—60° С — достаточно. Если кипятить желатин, он теряет желирующую силу.

Если используете агар-агар, смешайте его с жидкостью и доведите до кипения, прокипятите 1—2 минуты до полного растворения.

## **Смешивание:**

В тёплый раствор добавьте оставшийся сок (и ароматизаторы). Хорошо перемешайте, чтобы смесь была однородной.

При необходимости процедите через мелкое сито, чтобы удалить пену и нерастворившиеся частицы.

## **Разлив и застывание:**

Разлейте смесь в формы, стаканы или чашки. Осторожно уберите пену и равномерно распределите содержимое.

Охладите при комнатной температуре 15—20 минут, затем уберите в холодильник на 2—4 часа (время зависит от количества и типа желирующего вещества). Агар обычно застывает быстрее и при комнатной температуре.

## **Подача:**

Для правильного извлечения из формы опустите форму на несколько секунд в тёплую воду (не более уровня желе), затем аккуратно переверните на тарелку.

Подавайте с ягодами, взбитыми сливками, соусами или используйте как компонент других блюд.

### 3. Тонкости и советы

**Пропорции:** ориентируйтесь на весовые проценты: желатин 1,5—3% от массы жидкости даёт от мягкого до твёрдого желе. Для 1 л — примерно 15—30 г желатина. Агар-агар обычно применяется в количестве 6—10 г на литр.

**Фрукты с ферментами:** свежие ананас, киви, папайя и инжир содержат протеазы, которые разрушают желатин и не дают желе застыть. Решение: используйте консервированные/термически обработанные фрукты или предварительно прокипятите свежие плоды (ферменты разрушаются при нагревании).

**Алкоголь:** спирт мешает желированию. Если в составе есть алкоголь, ограничьте его до 10—20% от общего объёма (зависит от крепости напитка). В ином случае параллельно увеличьте долю жидкости с желатином.

**Прозрачность:** для максимально прозрачного желе используйте кипячёную и остуженную жидкость, процеживайте через марлю, аккуратно удаляйте пену.

**Пена и пузырьки:** не взбивайте смесь, лейте медленно и давайте чуть остыть перед помещением в холодильник.

**Приготовление заранее:** желе хранится в холодильнике 2—4 дня. Не рекомендуется замораживать — желатин теряет текстуру.

## 4. Проблемы и решения

**Желе не застыло:** возможно, недостаточно желатина, добавлено много сахара/кислоты или алкоголь. Проверьте пропорции и используйте больше желатина, при этом учтите вкус.

**Грубая, зернистая структура:** желатин не до конца растворился. Подогрейте осторожно, процедите, избегайте кипячения (для желатина).

**Выделение влаги (синерезис):** часто при старении или при высокой влажности, храните в закрытой ёмкости, избегайте колебаний температуры.

**Пузырьки и туманность:** образуются при активном перемешивании или быстрых перепадах температуры, действуйте аккуратно, оставьте застывать в покое.

## 5. Вариации рецептов

**Классическое ягодное желе:** 500 мл ягодного сока, 50—80 г сахара, 7—10 г желатина. Добавьте целые ягоды в формы перед заливкой.

**Кисломолочное желе (панна котта):** 400 мл сливок +100 мл молока, 80—100 г сахара, ваниль, 10 г желатина. Набухший желатин растворить в тёплых сливках, разлить по формам, охладить.

**Лимонное желе:** 400 мл воды, сок 1—2 лимонов, 120—150 г сахара, цедра по желанию, 7—10 г желатина — хорошо как освежающий десерт или слой в торте.

**Кофейное желе (кофейный дзер):** 500 мл крепко заваренного кофе, подсластить, 7—10 г желатина — популярно в Японии как десерт и в коктейлях.

**Слои и радужные желе:** готовьте несколько красок с разной плотностью, давайте каждому слою слегка схватиться в холодильнике (15—20 минут) перед заливкой следующего — получится красивый многоярусный эффект.

**Салат-заливное и мясное желе (аспик):** мясной/куриный бульон, концентрированный и очищенный, 15—25 г желатина на литр для плотного заливного, добавьте овощи, яйца и кусочки мяса.

**Веган-альтернатива:** агар-агар, каррагинан или кукурузный крахмал (в последнем — уже иной тип текстуры). С

агаром: закипятите с жидкостью и варите 1—2 минуты.

## 6. Креативные идеи использования

**Десертные стаканчики:** подавайте слои желе с воздушными кремами, сорбетом, свежими ягодами.

**Желейные конфеты:** немного более концентрированное желе, залитое в силиконовые формы, обвалить в сахаре — домашние фруктовые желейные конфеты.

**Фруктовые заливки для тортов:** прозрачное желе служит глазурью для чизкейков и фруктовых тортов, придаёт блеск и стабилизирует фрукты.

**Коктейльные «шоты» на желатине:** джелли-шоты с алкоголем (ограничить алкоголь), оригинально подать на вечеринке.

**Декор тарелки:** тонкое желе из овощного бульона в виде пласта как элемент подачи морепродуктов или рулетов.

**Салаты «мозаика» в форме:** разноцветные кусочки желе с овощами в прозрачном аспике — эффектно и празднично.

**Заливка для сыров:** легкое кисло-сладкое желе из вина или ликёра для подачи с мягкими сырами.

**Игры с текстурами:** сочетание мягкого молочного желе и хрустящих гранул (например, крошка печенья или орехи) даёт контраст.

## 7. Безопасность и хранение

Храните желе в холодильнике в закрытой посуде.

Домашние заливные с мясом/рыбой следует хранить не более 2—3 дней при 4° С из-за риска бактериального роста.

Используйте пастеризованные соки и чистую посуду, особенно если готовите для детей, пожилых людей или людей с иммунными нарушениями.

Не замораживайте, если хотите сохранить текстуру — после размораживания желе часто теряет структуру и становится водянистым.

**Желе** — это простая основа для бесконечной кулинарной фантазии. Управляя типом желирующего вещества и его количеством, вы можете варьировать текстуру от нежного, тающего во рту десерта до плотного, держащего форму аспика.

Экспериментируйте с ароматами, цветами и слоями, используйте желе и как самостоятельное блюдо, и как элемент сложной сервировки — и вы откроете для себя богатство применения этого на первый взгляд простого блюда

# Глава 5.Карамель

## Стадии варки сахара

100° С — вода испаряется.

115° С — мягкий шар (для конфет типа «гелли»).

120—125° С — твёрдый шар.

150—155° С — карамель (золотисто-янтарная).

При 170—180° С начинается горение (горький вкус).

### Техника приготовления:

Используйте толстостенную кастрюлю и равномерный нагрев.

Для карамелизации сахара можно готовить «сухим» способом (только сахар) или «влажным» (с небольшим добавлением воды).

При внесении сливок/масла в карамель — **осторожно**, так как происходит сильное кипение и вспенивание.

### Применение:

**Карамельный соус:** карамель + сливки + сливочное масло, быстрая эмульсия.

**Твёрдая карамель:** заливать силиконовые формы, подготовить для декора.

## **Глава 6.Глазури (особенно зеркальная)**

**Зеркальная глазурь — один из самых впечатляющих завершающих штрихов для энтреме.**

# Классическая зеркальная глазурь

**Компоненты:** сахар, вода, глюкоза (или кукурузный сироп), сгущённое молоко (для белой/цветной версии) или какао (для шоколадной версии), тёмный/белый шоколад, предварительно замоченный желатин.

**Технология:** сахаро-глюкозная смесь доводится до  $\sim 103^{\circ}\text{C}$ , вливается в шоколад и сгущённое молоко, затем добавляется распущенный желатин и смесь эмульгируют блендером до однородности. Охлаждают до  $30\text{—}35^{\circ}\text{C}$  и выливают на замороженное изделие.

**Ключевой момент — температура:** глянец зависит от того, в какой температурный диапазон выливаете глазурь, и от того, насколько поверхность продукта заморожена.

## Советы:

Зеркальные глазури лучше всего наливаются на очень холодные или замороженные поверхности — это обеспечивает ровный сток и гладкую поверхность.

Если глазурь «плывёт» или стекает слишком быстро — охладите её, если она слишком густая — слегка подогрейте (не выше  $35\text{—}38^{\circ}\text{C}$ ).

# **Глава 7. Темперирование шоколада, работа с ароматами, стабилизация**

**Знание шоколада, ароматов и средств стабилизации помогает достигать профессиональных результатов.**

# Темперирование шоколада

**Темперирование** — процесс приведения шоколада к стабильной кристаллической форме ( $\beta$ -кристаллы какао-масла), чтобы он имел блеск, хруст и не таял на пальцах.

## Классические температуры (ориентировочно):

**Тёмный шоколад:** плавление 45—50° С, охлаждение до 27—28° С, ре-подогрев до 31—32° С.

**Молочный шоколад:** плавление 40—45° С, охлаждение до 26—27° С, ре-подогрев до 29—30° С.

**Белый шоколад:** плавление 40—45° С, охлаждение до 26—27° С, ре-подогрев до 28—29° С.

## Методы:

**Сидение/посев (seeding):** растопите 2/3 шоколада, добавьте 1/3 измельчённого тёплого (или уже темперированного) шоколада, перемешайте до достижения необходимой температуры и пропорций.

**Таблирование (tabling):** растопленный шоколад выливают на холодную мраморную поверхность, раскатывают и охлаждают, затем собирают и снова нагревают до рабочей температуры.

**Микроволны/баня:** удобны для малых объёмов, но требуют контроля.

## **Практика:**

Используйте хороший темпер или термометр.

Избегайте попадания в шоколад воды (даже капли могут «заиметь» шоколад).

Для мелкой работы удобны специальные термостаты и шоколадные круги.

# Работа с ароматами

Ароматизация — искусство дозировки и комбинирования.

## Источники ароматов:

**Экстракты** (ваниль, миндальный, лайм и т. д.) — концентрированные, их достаточно капель.

**Настои/инфузии** (молоко, сливки, сахарный сироп, алкоголь) — дают более мягкие, «натуральные» ноты.

**Цедра цитрусов, цельные специи** (кунжут, кардамон), обжаренные орехи — текстура и аромат.

**Эфирные масла и концентрированные эссенции** — очень мощные, требуют осторожного дозирования.

## Советы:

**Тестируйте** аромат на маленькой порции теста/крема, так как интенсивность возрастает при нагреве.

**Комбинируйте:** кислота подчёркивает сладость и раскрывает фруктовые ноты, жир (сливки, масло) смягчает резкость спирта/эфиров.

Для выпечки **учитывайте потерю** аромата при термообработке — концентрируйте или вводите аромат в конце.

# Стабилизация кремов и муссов

Для коммерческой и домашней практики важно обеспечить стабильность текстур.

## Средства стабилизации:

Желатин — универсален для муссов и заливок.

Пектин / каррагинан — для джемов и некоторых муссов.

Крахмалы — для загущения и устойчивости.

Стабилизирующие смеси для взбитых сливок (коммерческие порошки), желирующие эмульгаторы (лецитин).

## Практические приёмы:

**Сливки:** для защиты от «оседания» и расслаивания добавляют немного сахарной пудры или стабилизатора, для «держания» формы — небольшое количество желатина (растворённого).

**Кремы с сырыми яйцами** лучше пастеризовать либо полностью варить (заварной крем), либо использовать пастеризованные яйца.

**Муссы:** всегда проверяйте pH — кислые фруктовые пюре могут уменьшать гелевую силу желатина.

# Практика: распространённые ошибки и способы их устранения

**Понимание распространённых проблем ускоряет процесс обучения.**

**Тяжёлый бисквит:** вероятно, недостаточное взбивание яиц/перемешивание муки. Решение: взбивать достаточно долго, не вмешивать муку грубо.

**Сухие/жёсткие торты:** переизбыток муки, пережар. Решение: точно взвешивайте, следите за температурой и временем.

**Мерцание меренги/слякоть:** из-за влажности или недостатка сахара. Используйте итальянскую меренгу для устойчивости.

**Грубый ганаш:** шоколад пересушен/разделился. Решение: эмульгируйте, добавьте горячие сливки и немного масла, используйте блендер.

**Глазурь «плывёт» и не ложится ровно:** температура продукта не достаточна (должен быть замороженным), глазурь слишком горячая/жидкая. Охладите глазурь и/или изделие.

**Шоколад не темперруется:** термометр неточный или шоколад контактировал с влагой, возможно, использовалась «компаунд» шоколадная масса — она не требует темперирования.

# Веганские и безаллергенные альтернативы

Современная кондитерская культура требует гибкости.

## Альтернативы:

**Желатин** — заменяется **агар-агаром** (растительный аналог), однако он требует другого температурного режима и даёт другую текстуру.

**Взбитые сливки** — **кокосовые сливки** (охлаждённые) подходят для многих муссов, растительные сливки промышленного производства имеют стабилизаторы.

**Яйца** — **аквафаба** (жидкость от нута) хорошо заменяет белки для меренг и муссов, льняная мука + вода — для клейкости, коммерческие яичносодержащие заменители.

**Шоколад** — используйте веганские бренды без молочных ингредиентов.

## Советы:

Тестируйте альтернативные ингредиенты заранее — текстуры и вкусы меняются.

Для аллергиков избегайте перекрёстного контакта: орехи, яйца, молоко требуют строгой гигиены.

# Хранение и логистика

**Как правильно хранить готовые изделия и полуфабрикаты?**

**Коржи и основы:** при комнатной влажности — несколько дней в холодильнике, завёрнутыми или в герметичных контейнерах; для длительного хранения замораживайте.

**Кремы и муссы:** большинство на молочной основе хранятся в холодильнике 2—4 дня; заварные смеси — до 48 часов. Муссы с желатином более стабильны.

**Джемы/конфитюры:** стерилизованные баночки в кладовой при правильной пастеризации — месяцы; в холодильнике после вскрытия — недели.

**Глазури и ганаш:** в холодильнике — несколько дней; перед повторным использованием подогрейте/взбейте до рабочей консистенции.

**Шоколад:** хранение при 16—18° С, сухо, без резких запахов; избегать перепада температур, чтобы не допустить «жирового» (fat) bloom.

# Практические упражнения для отработки навыков

**Бисквит:** испечь *genoise* и изучить, как влияет продолжительность взбивания яиц на объём и текстуру.

**Pâte sucrée и pâte sablée:** приготовить обе, пропечь и сравнить текстуру и вкус.

**Шоу-тесто:** приготовить эклеры с заварным кремом и проверить оптимальную консистенцию теста для разных форм.

**Ганаш:** сделать 3 вида (1:1, 2:1, для белого шоколада) и сравнить плотность и вкус.

**Меренги:** приготовить французскую, швейцарскую и итальянскую меренги, оценить стабильность и текстуру.

**Зеркальная глазурь:** опробовать классическую формулу и отработать температуру заливки и качество заморозки изделия.

**Темперирование шоколада:** потренироваться методом *seed* и табличным методом — сделать конфетки с начинкой.

В этой главе собраны ключевые техники, ингредиенты и практические рекомендации, которые составляют основу кондитерского мастерства. Следующие главы будут посвящены применению этих базовых знаний в конкретных рецептурах и композициях — тортам, энтреме, конфи, шоко-

ладным изделиям и сезонным десертам.

**Практикуйтесь последовательно:** освоив фундаментальные техники, вы сможете уверенно комбинировать их для создания собственных авторских работ.

# Глава 8.Рецепты трендовых пирожных — подборка

## Энтреме с зеркальной глазурью (шоколадно-малиновый)

**Энтреме** — это многоуровневое пирожное/торт современного формата, обычно состоящее из нескольких слоёв мусса, мягкого бисквита или бисквитной основы, хрустящего слоя и фруктовой или желейной вставки.

**Задача этого рецепта** — сбалансировать насыщенный тёмный шоколад и свежую кислинку малины, добавить контрастной текстуры через хрустящий слой и получить зеркальную, насыщенно блестящую глазурь, которая подчеркнёт эстетику десерта.

### Размеры и выход

**Форма:** съёмное кольцо/форма диаметром 18 см × высота 4—6 см (возможны мини-формы Ø6—8 см).

**Выход:** 8—10 порций (18 см), либо 12—18 мини (Ø6—8 см).

**Ингредиенты (для формы Ø18 см, высота 4—5 см)**

**Основа — тонкий бисквит (джоконд)**

Миндальная мука: 100 г

Сахарная пудра: 100 г

Яйца (всего): 120 г (примерно 2—3 яйца)

Яичные белки: 120 г (примерно 4 белка)

Сахар: 40 г

Мука пшеничная тонкого помола: 20 г

Растопленное сливочное масло: 20 г (опц., для мягкости)

**Хрустящий слой (пралине-крупка)**

Шоколад тёмный 64—70%: 60 г

Фундук/пекан/миндаль дроблёный: 60 г (жареный)

Хрустящие хлопья (puffed rice/petit-WAFFLE crumble)

или крекер: 40 г

Карамель (темная) или растопленный пралине: 40—50 г

**Малиновый желе-инсер (форт)**

Малина — свежая или размороженная: 300 г

Сахар: 60—80 г (регулируйте по кислотности)

Лимонный сок: 10 мл

Желатин: 6—8 г (или агар-агар 4—5 г для веган варианта,

см. примечания)

Вода для желатина: 30—40 мл

## **Шоколадный мусс**

Шоколад чёрный 64—70%: 220 г

Сливки 35% (для растапливания шоколада и эмульсии):  
120 г

Молоко 3.2%: 80 г

Желатин: 8 г (или Agar-agar как альтернатива — см. примечания)

Сливки для взбивания 36%: 420—450 г (охлаждённые)

Сахар (опционально, если шоколад менее сладкий): 20—  
30 г

## **Шоколадный ганаш/глазурь для дополнительного слоя (опц.)**

Тёмный шоколад: 60 г

Сливки 35%: 60 г

# **Зеркальная глазурь (шоколадная mirror glaze)**

Сахар: 150 г

Вода: 100 г

Какао-порошок: 40 г (просеять)

Сливки 35%: 120 г

Глюкоза или кукурузный сироп: 120 г

Желатин: 12 г (растворён в 60 мл холодной воды и набухший)

Тёмный шоколад: 120 г (мелко нарезать)

Масло (без запаха) 20—30 г (для блеска, опц.)

## **Оборудование**

Кольцо/силиконовая форма Ø18 см

Акриловые полосы или ацетатная плёнка

Миксер или планетарный миксер

Блендер погружной (для гладкой массы)

Кастрюля, термометр для сиропов

Сито/мелкое сито

Лопатки, венчик

Решётка и противень (для глазирования)

Мерные весы и ложки

## **Технология (пошагово)**

## Подготовка

1. Заранее охладите сливки для взбивания и миски. Подготовьте форму: проложите внутреннюю поверхность ацетатной плёнкой, если используете кольцо — зафиксируйте его на подложке. Подстелите на противень пергамент и решётку для глазирования.

## Основа — джоконд

1. В миске смешайте миндальную муку и сахарную пудру. Добавьте яйца (120 г) и взбейте до пышного состояния венчиком или на средней скорости.

2. В отдельной чистой миске взбейте белки с сахаром (40 г) до устойчивых пиков. Аккуратно вмешайте белковую пену в миндальную смесь в 2—3 приёма, затем добавьте просеянную пшеничную муку и растопленное сливочное масло, аккуратно перемешивая лопаткой.

3. Выпекайте тонким слоем в форме диаметром 18 см или на листе 7—8 мм. Время выпечки  $\approx$  8—10 минут при 200° С (в конвекции 180° С) — ориентируйтесь на лёгкий золотистый цвет. Охладите и вырежьте диск по размеру кольца.

## Малиновый желе-инсер

1. Протрите малину через сито (если хотите убрать семена) или оставьте текстуру — по желанию. Нагрейте пюре с сахаром и лимонным соком до 40—50° С.

2. Отдельно набухший желатин (в холодной воде) распустите на водяной бане до прозрачности. Введите желатин в тёплое малиновое пюре, хорошо перемешайте. Охладите до густеющего состояния, но не до полного застывания — консистенция похожая на густой йогурт. Вылейте тонким слоем в форму, оставив место для слоя бисквита и мусса. Заморозьте (important) до плотного состояния — лучше использовать морозильную камеру: минимум 2—3 часа, можно на ночь.

## **Хрустящий слой**

1. Растопите шоколад, смешайте с дроблёными орехами и хрустящими хлопьями. Добавьте растопленное пралине/карамель и быстро распределите тонким слоем на круге из пергамента. Охладите до затвердевания, затем нарежьте по форме кольца (диаметр 18 см). Держите в холодильнике или заморозьте.

## **Шоколадный мусс**

1. Замочите желатин в холодной воде для набухания (количество воды ≈ в 6—8 раз больше желатина). Нагрейте мо-

локо и сливки (120 г) до 60—65° С, добавьте растопленный шоколад (220 г) и эмульгируйте блендером, чтобы получить гладкую шоколадную основу. Введите распущенный желатин, тщательно смешайте.

2. Остудите шоколадную основу до  $\approx 30\text{—}32^\circ\text{С}$ . В это время взбейте 420—450 г сливок 36% до мягких пик. Аккуратно введите часть взбитых сливок (для выравнивания), затем осторожно соедините остальные сливки с шоколадной основой, чтобы получить однородный воздушный мусс.

## **Сборка и заморозка**

1. Вставьте ацетатную полоску в кольцо, положите на дно диск джоконда. Если вы хотите, можно тонко пропитать бисквит пропиткой (сироп с ликёром или малиновым сиропом) — не делайте его слишком влажным.

2. Выложите небольшой слой мусса (примерно 1/3 высоты формы), разровняйте. Установите замороженный малиновый инсер (предварительно выровняв по диаметру), прижмите слегка. Далее выложите тонкий хрустящий слой. Долейте оставшийся мусс, оставляя небольшой уступ для ганаша/крема или для выравнивания верхушки.

3. Поставьте в морозильник минимум на 6—8 часов (лучше на ночь) — энтреме должно быть полностью заморожено перед глазированием.

## **Зеркальная глазурь (mirror glaze)**

1. Замоченный желатин распустите. В кастрюле смешайте сахар, воду, глюкозу и какао-порошок, нагрейте до  $103\text{—}105^{\circ}\text{C}$  (не кипятите интенсивно). Снимите с огня, введите горячие сливки и залейте тёмный шоколад. Дайте постоять 1—2 минуты, затем эмульгируйте погружным блендером (не вводите слишком много воздуха) до однородности.

2. Введите растворённый желатин и масло для блеска, пробейте блендером до гладкости. Процедите через сито, остудите до рабочей температуры  $30\text{—}35^{\circ}\text{C}$  — именно при этой температуре глазурь идеально стекает и даёт блеск. Если глазурь остыла ниже  $28^{\circ}\text{C}$  — подогрейте очень аккуратно на водяной бане до  $30\text{—}35^{\circ}\text{C}$ ; выше  $40^{\circ}\text{C}$  — рискуете потерять блеск и структуру.

3. Для получения идеально гладкой поверхности используйте решётку над противнем. Поместите полностью замороженное энтреме на решётку и щедро залейте глазурью, начиная с центра, давая стечь на бока. С помощью шпателя аккуратно удалите излишки снизу. Поддерживайте температуру глазури до конца заливки.

## **Размораживание и декор**

1. После глазирования переложите изделие на подложку и поместите в холодильник (но не в морозильник) на 6—8

часов для медленного размораживания. Это важно: резкий перепад температуры ухудшит текстуры.

2. Декорируйте по вкусу: свежая малина, тёртый шоколад, листочки мяты, позолота, хрустящие крошки пралине. Можно нанести контрастные брызги белой шоколадной глазури или металлические акценты.

## **Подача и фото-подача**

Подавайте охлаждённым, комнатной температуры около 2—4° C (чуть прохладным). На тарелке можно оформить соусом из малины (пюре + сахар + немного лимона), штрих тёртого шоколада и пару капель бальзамического Reduction для вкусового контраста.

Для фото: используйте тёмный фон для контраста блеска; боковой свет подчёркивает зеркальную поверхность. Снимайте в процессе разреза, чтобы видно было слои.

## **Хранение и заготовки**

Замороженное энтреме можно хранить в морозильной камере до 2 месяцев в герметичной упаковке. Размораживание в холодильнике 8—12 часов.

Готовую глазированную поверхность храните в холодильнике 3—4 дня (лучше съесть в первые 48 часов). Нельзя хранить при комнатной температуре более 2 часов.

## Советы и тонкости

**Желатин:** важно правильно «заполировать» желатин — сначала набухание в холодной воде, затем расплавление. Если желатин недорастворён, в муссе будут комочки.

**Температуры глазури:** ключевой момент — глазурь должна быть в диапазоне 30—35° С при заливке. Слишком тёплая — стекание и потеря формы, слишком холодная — будут полосы и неровности.

**Воздух в глазури:** при использовании погружного блендера работайте аккуратно, чтобы не ввести много воздуха. После блендера дайте глазури отстояться 5—10 минут, проколите пенные участки ложкой и процедите через сито.

**Свежесть малины:** для инсера используйте ароматную малину, если не сезон — купите замороженную и качественно разморозьте, удалив лишнюю жидкость перед приготовлением пюре.

**Хрустящий слой:** если хотите более тонкий и хрустящий контраст — добавьте тонкий диск из темперированного шоколада между пралине и бисквитом.

**Пропитка бисквита:** пропитывайте очень тонко, чтобы не размыть баланс мусса/инсера.

**Для веганской версии:** замените желатин агар-агаром — но учитывайте, что желирующие свойства отличаются: агар даёт более плотную, «жёсткую» структуру и требует

другого температурного режима (закипятить, затем остудить до застывания). Протестируйте пропорции заранее.

## Вариации

**Бело-шоколадно-манговое:** замените шоколадный мусс белым шоколадом и малиновый инсер — манговым. Для глазури используйте белую mirror glaze с желатином и желтым красителем.

**Алкогольная нота:** в малиновое пюре добавьте 15—20 г ликёра (например, Chambord или малиновый ром) перед введением желатина.

**Инверсия вкуса:** шоколадный мусс можно заменить на молочный или тёмный с добавлением кофе. Малину — на клюкву или чёрную смородину.

**Мини-формат:** при переходе на Ø6—8 см уменьшите время замораживания, но контролируйте дозировки.

## Частые проблемы и их решения

**Глазурь матовая или с полосами:** вероятная причина — неправильная температура при заливке (слишком холодная) или слишком много пузырьков. Решение: прогреть глазурь до 30—35° С, процедить, аккуратно работать блендером.

**Глазурь не стекает ровно:** изделие не до конца замо-

рожено. Решение: вернуть в морозильник до полного застывания.

**Малиновый инсер «плавает» в муссе:** инсер был не заморожен/слишком мягкий. Всегда использовать твёрдый замороженный инсер.

**Мусс жидкий/не держит форму:** возможно, недостаточно желатина или он неправильно введён. Проверьте метод набухания и растворения желатина, увеличьте дозу на 10—20% при повторном приготовлении.

**Воздушные пузырьки в муссе:** при смешивании не вмешивайте слишком активно. Смешайте лопаткой мягко снизу вверх.

# **Корпусные пирожные (Малиновые, Шоколадные, фисташковые, кофейные)**

**Корпусные пирожные** (их еще называют «энтреме», «петит гато» или «мини-торты с корпусом») — это кондитерские изделия, представляющие собой сложную многослойную конструкцию: хрустящее основание, прослойки (бисквит, пралине, крисп, джем, мусс и/или крем), возможная сердцевина (инсет), а также наружное покрытие — глазурь, зеркальная глазурь, шоколадный корпус или посыпка. Такие пирожные эстетично выглядят, позволяют сочетать несколько вкусов и текстур и идеально подходят для кафе, праздничных тортов, кейтеринга и личного наслаждения.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.