



ИДЕАЛЬНЫЙ
Кондитер



Екатерина Митюшкина

ИДЕАЛЬНЫЙ Кондитер

ПОШАГОВЫЙ ГИД ОТ ПРОСТЫХ КОНФЕТ
ДО ИЗУМИТЕЛЬНЫХ ТОРТОВ

@ТАРЮКА.САКЕ

ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва
2024

СОДЕРЖАНИЕ

ВСТУПИТЕЛЬНОЕ СЛОВО	6	Чизкейк «Сан-Себастьян».....	79
Моя кондитерская философия.....	8	Черничный пирог.....	83
		Тирамису как в Италии.....	86
ПОДГОТОВКА: ПРОДУКТЫ И ИНСТРУМЕНТЫ	11	О ТОРТАХ	88
		Торт «Абрикос-ваниль».....	90
ПОРЦИОННЫЕ ДЕСЕРТЫ	22	Торт «Шоколад-малина-маскарпоне».....	93
Трюфельные конфеты.....	23	Торт «Шоколад-грецкий орех».....	97
Трюфели с козьим сыром.....	24	Торт «Сливки-персик-клубника».....	99
Фисташковые конфеты.....	25	Торт «Морковь-кокос».....	103
Марципановые конфеты.....	26	Торт с козьим сыром.....	107
Капкейки.....	31	Лимонно-шоколадный торт.....	111
Cake to go – торт в стакане.....	39	Торт «Черемуховый».....	113
Кейкпосы.....	43	Торт «Наполеон».....	117
Зефир.....	44		
Муссовое «Эскимо».....	49	СБОРКА ТОРТОВ	120
Муссовое пирожное.....	52	Что может пойти не так?.....	126
		Сроки и способы хранения.....	130
ПРОСТЫЕ СЛАДОСТИ	56	ВАШ АВТОРСКИЙ ДЕСЕРТ	132
Орехово-шоколадная паста.....	57		
Печенье амаретти.....	58	БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ	134
Кукис.....	61	Бисквиты.....	135
Песочное шоколадное печенье.....	62	Бисквит базовый.....	135
		Бисквит базовый фруктовый.....	136
ДЕСЕРТЫ НА КОМПАНИЮ	64	Заварной бисквит.....	136
Французский кекс с глазурью.....	65	Бисквит шоколадный	
Брусничный рулет.....	69	на горячем молоке.....	138
Чизкейк без выпечки.....	73	Морковный бисквит.....	139
Шоколадный чизкейк		Бисквиты-брауни.....	140
с намелаккой и ягодами.....	77		


Бисквит на оливковом масле	142	Каменный ганаш	163
Бисквит на кэробе	143	Белково-масляный крем	164
Пропитки	144	Способы окрашивания	165
Молочная пропитка	144	Выравнивание торта	166
Кофейная пропитка	144	Как хранить кремы?	171
Фруктовая пропитка	145	Что может пойти не так?	172
Начинки	146		
Фруктовый ганаш	147	ДЕКОР	176
Шоколадный ганаш	148	Шоколад Какао-масло	177
Карамель	148	Вафельная бумага	181
Курд с белым шоколадом	149	Красители	182
Конфи	150		
Кули 1	150	ГДЕ БРАТЬ ВДОХНОВЕНИЕ?	
Кули 2	151	КАК ПРИДУМАТЬ ДИЗАЙН?	184
Крустилант 1	151		
Крустилант 2	152	ДЕЛАЕМ ЭФФЕКТНЫЙ ДЕКОР	189
Намелака ореховая	153	Подтеки	191
Кремы для сборки торта	154	Мраморное покрытие	193
Сливочный крем	155	Текстура из ганаша	198
Сливочный/сырный крем-мусс	155	Золотые осколки	202
Шоколадно-фруктовый крем-мусс	156	Рисунок на каменном ганаше	206
Легкий ганаш	157	Объемная живопись	208
Плотный ганаш	157	Вязаный торт	210
Сметанный крем-мусс	158		
Отличные сочетания вкусов	159	КАК ДЕЛАТЬ КРАСИВЫЕ ФОТО	
		И НАЙТИ СВОЙ СТИЛЬ?	212
РЕЦЕПТЫ КРЕМОВ			
ДЛЯ ВЫРАВНИВАНИЯ И ДЕКОРА	160	Пожелания читателю	220
Белый шелковый ганаш	161		
Темный шелковый ганаш	162		



ВСТУПИТЕЛЬНОЕ СЛОВО

Привет, дорогой читатель, кондитер или просто любитель вкусных десертов. В твоих руках книга, которая призвана не только научить тебя готовить десерты, но и наслаждаться ими. Меня зовут Екатерина Митюшкина. Многим я знакома как Катя Тапиока (от ника в соцсети @tapioka.cake). Уже 8 лет я занимаюсь кондитерским искусством. Прошла много этапов – от готовки простых капкейков до создания огромных многоярусных свадебных тортов.

Я обучаю кондитеров по всему миру делать такие же десерты, как я. Мыслить, как я. Мыслить, как кондитер.

В этой книге я делюсь не только рецептами из классических ингредиентов, но также и «полезными» вариантами. Что я под этим подразумеваю? Это десерты без белого сахара. Они сделаны на менее вредных подсластителях, таких как кокосовый сахар и сироп топинамбура. Это десерты без пшеничной муки и, как правило, без глютена. Это десерты с пониженным гликемическим индексом, то есть низкоуглеводные (чтобы уровень углеводов сделать еще ниже, вы можете добавить вместо предложенных мной подсластителей те, в которых GI равен 0). Низкоуглеводные десерты без белого сахара и глютена являются более полезной альтернативой обычным десертам, а потому можно съесть на один кусочек больше! Такие десерты я пометила знаком .

Все десерты из этой книги можно готовить для ваших клиентов, если вы кондитер. Они имеют достаточный срок годности, удобную форму и в целом предназначены не только для домашних экспериментов, но и для готовки на заказ. Поэтому в книге я уделяю достаточно внимания подготовке к созданию десерта: все для того, чтобы результат превзошел все ваши ожидания и ожидания вашего клиента.

Я расскажу вам не только о приготовлении, но и о дизайне кондитерских изделий. Ведь качественный и вкусный десерт хочется съесть вначале глазами.

А в завершающей части книги будет блок для кондитеров. Он о том, как красиво фотографировать десерт, как продвигаться в соцсетях, как не только делать отличные десерты, но и зарабатывать на этом.

Я убеждена, что мои знания дадут вам большой заряд вдохновения. Творите красоту, наслаждайтесь процессом, создавайте сладкий праздник себе и близким!

МОЯ КОНДИТЕРСКАЯ ФИЛОСОФИЯ

Восемь лет назад, когда я купила продукты для своего первого в жизни торта, у меня была цель – этот торт просто не должен развалиться! Я делала его на день рождения своей подруги и вложила в него всю душу. И цель была достигнута. В торте было два яруса без каких-либо укреплений. Я приготовила его по первому попавшемуся рецепту из интернета, украсила ирисами из мастики. Все присутствовавшие на празднике были в восторге, и меня переполняла радость.

Сейчас, конечно, мои требования к десертам сильно изменились, как и мои вкусы. Я гораздо глубже разбираюсь в рецептурах, текстурах, вкусовых сочетаниях.

Я слежу за собственным питанием, стараюсь, чтобы оно было полезным и сбалансированным: крайне редко употребляю выпечку из пшеничной муки, дрожжевую выпечку, изделия с большим количеством сахара, полностью исключаю вредные и синтетические продукты с длинными составами.

Мне близки низкоуглеводные десерты на максимально натуральных подсластителях: кокосовом сахаре и сиропе топинамбура, на ореховой муке вместо пшеничной. Именно такие я готовлю для себя и семьи. Но я не исключаю полностью и не считаю злом десерты, в которых есть обычные сахар и мука. Главное здесь – мера. Мне нравятся десерты без избытка сахара. Сладость должна быть сбалансирована с другими вкусами: кислинкой, горчинкой, остротой, соленостью.

Я очень люблю классику: наполеон, медовик. Это идеальные сочетания, придуманные десятилетия назад. Сочетание текстур, сливочный и слегка жареный вкус, маслянистость и гладкость крема, молочный аромат. Но мы с вами тоже можем многое! Например, придумать новые идеи и сочетания, которые поразят всех вокруг. Главное – придерживаться базовой технологии, а дальше я открою вам поле для экспериментов.

В этой книге я собрала свои лучшие рецептуры и технологии и делюсь ими с вами. Здесь есть и рецепты из обычных ингредиентов, и исключительно «полезные», но не менее вкусные. Вы даже не поймете, что в торте нет, например, муки или сахара, — он будет такой же вкусный или даже вкуснее.

**Выбирайте то, что вам по вкусу
и по душе!**







ПОДГОТОВКА: ПРОДУКТЫ И ИНСТРУМЕНТЫ

Каждый, кто готов погрузиться в исследование кондитерского мира, задумывается о том, что же необходимо купить для начала? Чем работать, какими инструментами? Все зависит от того, какие изделия вы больше всего хотите делать. Это могут быть небольшие порционные десерты, такие как эклеры и нарезные пирожные. А может быть, вас больше всего привлекает зефир? Мои любимые десерты – торты. Именно про них по большей части я буду рассказывать в этой книге. Но и про небольшие десерты мы тоже не забудем. Они готовятся с минимумом специального инвентаря.



Миксер — ваш главный помощник на кухне. Чтобы сэкономить, вам вполне будет достаточно приобрести небольшой ручной миксер. Если же вы всерьез нацелены заниматься кондитерским делом, то лучше всего приобрести удобный и качественный планетарный миксер. Сейчас на рынке много предложений по разнообразным ценам.

Кольца для выпечки. В них удобнее всего выпекать бисквиты. Я рекомендую использовать именно такие кольца без дна. Они металлические и очень надежные. Формы с тефлоновым покрытием быстро царапаются и приходят в негодность. Съёмное дно зачастую делает бисквит неровным. От формы с дном, как у котелка, не всегда удастся отклеить бисквит. Поэтому лучше запастись несколькими металлическими кольцами для выпечки разного диаметра — как для бисквитов, так и для начинок, которые стабилизируются в холодильнике.

- Для бисквитов лучше подходят кольца высотой 7–10 см.
- Кольца для стабилизации начинок — высотой 3–5 см.
- Кольца для сборки торта могут быть разъёмными или неразъёмными. Они должны быть максимально высокими — 13–14 см.

Силиконовый коврик — замена пергаменту. На коврике удобно выпекать все — от бисквитов до мелкоштучной выпечки. И самое главное — на силиконовом коврике создается большая часть всего разнообразного декора для торта. А после использования достаточно просто вымыть его в посудомойке.

Силиконовая лопатка тоже хороший помощник на кухне. Удобное изобретение человечества, которое не оставит ни капли теста в миске.

Кулинарные мешки. Запаситесь одноразовыми кулинарными мешками разных размеров. Они точно вам пригодятся!

Весы. Очень важно выбрать хорошие весы, которые измеряют с точностью до грамма. Если весы измеряют плохо, то рецепт может быть испорчен.

Ацетатная лента 200 мкм. Она нужна для сборки торта в кольце и должна быть достаточно плотной. С помощью этой пленки кольцо выстилается изнутри. Когда торт отстоится в холодильнике, легко можно снять металлическое кольцо, а затем — пленку. Ваш торт будет идеально ровным!

Поворотный стол — абсолютно незаменимая вещь для выравнивания торта. Выберите качественный стол из металла или толстого стекла. Он должен быть основательным и крутиться без тряски. Именно с помощью такого поворотного стола и отличного шпателя у вас получится идеально выровнять свой торт.

Шпатель. Для хорошего выравнивания он должен быть тонким и гибким.

Пищевые красители. Если вы хотите подкрасить украшение на вашем изделии, то нужно использовать пищевые красители. Они бывают жирорастворимыми и водорастворимыми. Для смесей на основе жира (велюр, шоколад, ганаш) нужно использовать жирорастворимые красители.

Водорастворимыми красителями можно окрашивать почти все — от кремов на основе творожного сыра до красок для рисования на торте. Эти красители лучше покупать наборами: набор гелевых и набор сухих.

Кисти синтетические. Если вы планируете заниматься не только выпечкой,

но и творчеством (рисовать и делать интересные текстуры на тортах), то необходимо приобрести 2–3 синтетические кисти разного размера. Они продаются как в магазинах для кондитеров, так и в любых магазинах для хобби и творчества.

Что ж, все самые основные инструменты мы с вами обсудили. Но прежде чем приступать к готовке торта, необходимо понять, какими свойствами обладают продукты. Изучив эту информацию, вы сможете не просто готовить торты по рецептам, которые всегда будут получаться идеально, но и придумывать свои собственные вкусы тортов и десертов.

МУКА ПШЕНИЧНАЯ

Существует много разновидностей пшеничной муки: крупчатка, высшего сорта, первого сорта, второго сорта, обойная. Но все их заучивать не стоит, так как для выпечки бисквитов используется исключительно мука высшего сорта. Именно благодаря этой муке бисквиты мягкие, пышные, пористые и хорошо поднимаются, а также имеют красивый цвет.

Перед добавлением муки во взбитые яйца ее необходимо просеивать, чтобы насытить воздухом, избавить от комков и примесей.

Насыпать муку нужно по всей поверхности взбитых яиц (если технология требует взбивать яйца), а не в одну точку. Так она лучше распределится в тесте при замешивании.

КРАХМАЛ

Крахмал тоже помогает выстраивать структуру бисквита, как и глютен, но делает это мягче. Все мы знаем, что если добавить крахмал в жидкость и затем эту жидкость нагреть, то получится кисель. Чем больше крахмала, тем он более вязкий. То же самое происходит и в бисквите: крахмал собирает всю возможную жидкость из теста и связывает ее. Причем делает это очень «мягко». Раньше в бисквиты добавляли не только пшеничную муку, но и крахмал, чтобы они были мягче и воздушнее. В наши дни пшеничная мука высшего сорта справляется с этой задачей и без помощи крахмала.

БЕЗГЛЮТЕНОВАЯ МУКА

Как правило, ее состав примерно такой: мука рисовая, мука амарантовая,

