

СОДЕРЖАНИЕ

ОТ АВТОРА	7
-----------------	---

ОСНОВЫ

БЕНТО-ТОРТЫ И ТОРТЫ В СТАКАНЕ: ЧТО ЭТО И ОТКУДА ПОЯВИЛИСЬ	10
Бенто-торты	10
Торт в стакане – <i>cake to go</i>	11
ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ	12
ИНГРЕДИЕНТЫ	16
БИСКВИТЫ И ИХ ВИДЫ	22
ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИСКВИТА	24
Неудачи с бисквитом и их причины	26
Хранение бисквитов	26
НАЧИНКИ	27
КРЕМЫ И МУССЫ	28
Кремы	28
Мусс, ганаш, пат-а-бомб	30
СБОРКА ТОРТОВ	32
Бисквитные торты	32
Муссовые торты	34
Торт в стакане (<i>cake to go</i>)	36
ПОКРЫТИЯ ДЛЯ ТОРТОВ	38
Кремы для покрытия и выравнивания бисквитных тортов	38
Глазурь, гляссаж, велюр	39
ДЕКОР	44
Украшение кремом	44
Надписи кремом и шоколадом	47
Шоколадный декор	50
ХРАНЕНИЕ БЕНТО-ТОРТОВ	53

БИСКВИТНЫЕ ТОРТЫ

«КРАСНЫЙ БАРХАТ»	56
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ВИШНЕЙ	58
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ	60
ТОРТ «СНИКЕРС»	64
ТОРТ «МАЛИНА С МАСКАРПОНЕ»	66

МУССОВЫЕ ТОРТЫ

«ТРИ ШОКОЛАДА»	70
ТОРТ «КЛУБНИКА, МАНГО, ПЛОМБИР»	72
БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ТОРТ «КОФЕ И ШОКОЛАД»	76
«ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ»	78
ТОРТ «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА И ВАНИЛЬ»	80
«КАРАМЕЛЬНАЯ ГРУША»	82

КЛАССИЧЕСКИЕ ТОРТЫ

ТОРТ «МЕДОВИК»	88
ТОРТ «ЧАРОДЕЙКА»	92
ТОРТ «ПРАГА»	96
БАБУШКИН «НАПОЛЕОН»	98
ЧИЗКЕЙК	102

ТОРТЫ БЕЗ ГЛЮТЕНА И ЛАКТОЗЫ

ВАНИЛЬНЫЙ «БАУНТИ»	106
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С МАЛИНОЙ	108
МОРКОВНЫЙ ТОРТ В СТАКАНЕ БЕЗ ЯИЦ, ГЛЮТЕНА И ЛАКТОЗЫ	110