



АЛЕКСАНДРА
ШИНКАРЕНКО
ex_pastry_cook

КРАСНАЯ КНИГА ДЕСЕРТОВ

Теория
и практика
приготовления

СОДЕРЖАНИЕ

Слово автора	9
Как работать с этой книгой	10
Инвентарь	13
Ингредиенты	14

ГЛАВА 1. БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

РАЗДЕЛ: ТЕСТО, БИСКВИТЫ, КОРЖИ

Бисквит джоконда	19
Фисташковый дакуаз	20
Универсальный кексовый бисквит	23
Финансье	24
Тарты. Базовое тесто. Формовка	27
Шоколадное тесто	31
Карамельная пудра. Пряно-карамельное тесто	32
Франжипан	35

РАЗДЕЛ: НАЧИНКИ ДЛЯ ДЕСЕРТОВ

Компоте, конфи, кули	39
Гель	43
Классический ганаш	44
Взбитый ганаш	48
Кремю	52
Намелака	55
Карамель	56

Орехи в карамели. Пралине	59
Хрустящий слой	60

РАЗДЕЛ: ПОКРЫТИЯ ДЛЯ ТОРТОВ

Глазурь роше	65
Велюр	66
Зеркальная глазурь	69
Нейтральная глазурь	70
Фруктовая глазурь	73

ГЛАВА 2. МУССОВЫЕ ДЕСЕРТЫ

Перед началом работы	76
Торт «Персиковый пломбир»	79
Торт «Клубнично-кокосовый чизкейк»	83
Торт «Черничное мороженое»	87
Торт «Летняя свежесть»	91
Морковный торт с облепихой	95
Пирожные «Смородиновый сорбет»	99
Пирожные «Шоколадная маракуйя»	103
Пирожные «Ягодный бархат»	107
Торт «Мг Апельсин»	111
Маково-вишневый торт	117

ГЛАВА 3. ТАРТЫ И ТАРТАЛЕТКИ

Брауни-тарт с малиной	125
Тарт «Ванильное манго»	129
Тарт «Французский завтрак»	130
Тарт «Шоколадно-ежевичный чизкейк»	134

Тарт «Из детства»	139
Тарт «Клубничное лукошко»	142
Тарт «Малиновая фисташка»	146
Тарт «Бессменная классика»	151
Тарт «Карамельный пекан»	152
Тарт «На даче с абрикосами»	155

ГЛАВА 4. КЕКСЫ И ФИНАНСЬЕ

Миндальный финансье с клубникой	161
Финансье «Тирамису»	162
Фисташковый финансье с брусникой	165
Финансье с фундуком в карамели	166
Бананово-шоколадный кекс	169
Кекс с матчой, лаймом и белым шоколадом	172
Шоколадный кекс с вишней	176
Кекс с голубым сыром и грушей	180
Морковный кекс с двойной карамелью	184
Лимонный финансье	189



Дорогой читатель, если ты держишь в руках эту книгу, значит, сбылась маленькая мечта одного человека – моя мечта.

Десерты я любила с детства, причем любого вида: пирожки, булочки, шоколадки, печенье, вафли... Моя бабушка работала главным поваром в школьной столовой и, хоть это и было запрещено, но иногда на переменах я прибегала к ней в гости, заходила через служебный вход и громко кричала: «Хочу пирожок с картошкой и булочку-сердечко!» Тогда меня тихонько отводили в отдельную комнату, давали чай и долгожданные лакомства. Я с наслаждением уплетала их, а рядом все жарилось, парилось, выпекалось. То, как бабушка лихо справляется с огромной кастрюлей теста, плетет из него слойки и сердечки, казалось настоящим чудом. Тогда, думаю, во мне и зародилась любовь к десертам.

На втором курсе института в мою жизнь пришли торты. Я начала готовить просто для того, чтобы порадовать близкого мне человека, и так все закрутилось, что опомнилась я лишь на четвертом курсе, поняв, что не буду ни учителем, ни переводчиком. Зато буду продавать свои торты (к тому моменту у меня уже было достаточно клиентов).

Следом пришло желание открыть свою кондитерскую, тогда мне казалось, что это легко. И так, 2020 год, пандемия, мне 22 года, мужу – 23, и мы пробуем. На тот момент мы были уверены, что самое сложное – это открыться. Оказалось, нет: самое сложное – это работать и не выгорать, вытягивая бизнес. Признаться, могла бы защитить диссертацию «Как не надо открывать кондитерскую». Работа без выходных с 6 утра до 12 ночи продолжалась меньше года: бесконечные заказы и ноль времени на жизнь – в тот момент я уже ни физически, ни эмоционально не вытягивала свою мечту. С горечью продав бизнес, я перестала печь. Совсем.

Страсть к десертам горела так ярко, что, кажется, затмила все: семью, мужа и саму себя. Так что в первый Новый год без кондитерской я загадала желание: заниматься дорогим сердцу делом в любви, без надрыва. С нуля начинать тяжело, но еще тяжелее, когда уже есть негативный опыт. Помогла смена направления – я начала обучать, провела первые живые мастер-классы, завела новую страницу в социальной сети, не только стала делать то, что люблю, но и делиться этим с другими. Наконец-то нашелся баланс между работой, творчеством, саморазвитием и личной жизнью.

Мне кажется, эта книга не только про десерты. Она про возможности, ошибки, падения и новое начало, и если вы держите ее в руках, значит, мой нынешний путь верный. Я точно знаю, что она станет вашим напарником на кухне; и совсем не важно, печете ли вы только для близких, или работаете в профессиональном цеху, я постаралась уместить на страницах как базовые, так и необычные десерты, дать то, чего мне самой не хватало в начале пути – понимание того, с чего начинается десерт.

Спасибо, что выбрали мою книгу. Надеюсь, она не будет стоять на полке без дела, напротив, ее страницы будут перепачканы мукой, шоколадом и сахарной пудрой. Желаю каждому, кто сейчас читает эти строки, идти к своим мечтам и не бояться пробовать.

Открывайте новую страницу и начинайте готовить, десерты заждались!

Александра Шинкаренко

КАК РАБОТАТЬ С ЭТОЙ КНИГОЙ

Вы, возможно, удивитесь, но есть правила. Мне важно установить с вами контакт, помочь ориентироваться среди множества страниц и облегчить первые пробы на кухне. Именно поэтому важно следовать рекомендациям ниже.

1. Не стоит пропускать раздел с перечислением ингредиентов. В нем я разбираю множество нюансов и отвечаю на вопросы, с которыми сталкиваются практически все начинающие. Так, нельзя заменять кукурузный крахмал картофельным, брать желтый пектин вместо пектина NH и использовать глазурь вместо шоколада. Десерты – точная наука, они не любят отсутствия весов на кухне и пренебрежительного отношения к используемым продуктам. Начало пропущено, начинка не застыла, бисквит не поднялся? Дорогой читатель, я предупреждала!
2. Снова обращаюсь к новичкам в кондитерском деле: никогда не готовьте десерты из главы 2 или 3, не изучив главу 1. Увы, масштаб книги не позволяет в каждом рецепте описывать все нюансы использования глазури для торта или особенности взбивания ганаша, поэтому лучшим вариантом будет последовательное изучение, точно в приведенном порядке.
3. Интерпретация и эксперименты. Возможно, вы удивитесь еще раз, особенно вспомнив, что «десерты – это точная наука», но вы действительно вправе менять или убирать из рецептов те продукты, которых у вас нет. Например, в тарте можно опустить сироп фиалки и приготовить без него. Пропадет ли моя задумка? Да. Станет ли от этого десерт менее вкусным? Нет. Если у вас нет в морозилке клубники, но есть малина – пусть будет так. Не бойтесь пробовать – в разумных пределах, конечно.
4. А еще помните: все в ваших руках. Ошибки случаются, таков наш путь к лучшему результату. Это верно как для десертов, так и для всего остального.





ИНВЕНТАРЬ

Для приготовления десертов нужно многое, но, уверяю, основная часть необходимого уже стоит у вас на полке.

- Ручной миксер мощностью от 350 Вт. Все рецепты рассчитаны на малое число порций, поэтому планетарный нам не понадобится.
- Погружной блендер с венчиком и чашей для перемалывания. Все сливки для мусса рекомендую взбивать именно в узкой чаше от блендера и этим венчиком, опять же из-за маленького объема, требуемого для рецептов.
- Венчики, силиконовые лопатки, кисточка для пропитки (понадобится для кексов).
- Чаши для приготовления теста и взбивания. Обязательно небольшого размера. Не стоит взбивать 2 белка в емкости на 10 л.
- Тефлоновые коврики для выпечки 30 × 40 см (понадобится 3-4 штуки).
- Силиконовый перфорированный армированный коврик для выпечки тартов. Если вы планируете готовить такие десерты, без него никак нельзя.
- Кольца для тартов 8 × 2-2,5 см и 18 × 2,5 см. Высота 2,5 см кажется мне оптимальной, она дает возможность добавлять достаточное количество начинки, при этом не ощущая переизбытка теста.
- Формы для выпечки бисквитов диаметром 16-18 см.
- Железные формы для кексов с трубкой 16 × 6 см.
- Силиконовые формы для муссовых десертов. Под каждым рецептом будет указано название формы или модель, но вообще-то любой из десертов можно приготовить и в той форме, что есть у вас.
- Скалка с ограничителем 3 мм (пригодится для тартов).
- Газовая горелка. Без нее не удастся достать замороженные пирожные из формы.
- Кухонные весы (до 5 кг).
- Ювелирные весы. Самая необходимая вещь на кухне! Пектин, желатин, маленькие порции какао-порошка отмеряем только на них.
- Кондитерские мешки и насадки 1А, 6В, 1М, 9Ft, 365, 124.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Сливки 33%. Важно использовать только животный, не растительный продукт. Следите за их консистенцией. Так, для мусса мы не можем использовать сливки, которые схватились плотным комом уже в упаковке, они не будут увеличиваться в объеме после взбивания.
- Масло (сливочное). Для теста в тарты и бисквиты можно брать 72,5%. Та же жирность подойдет и для ганаша, разницы в работе с 82,5% не будет. При этом действительно важно использовать качественный продукт: в холодильнике масло должно быть твердым (не мягким!), обязательно иметь светло-молочный, а не желтый оттенок.
- Какао (алкализованное). Любое по вкусу, у меня обычно французское и итальянское.
- Шоколад. Для рецептов требуется белый шоколад с содержанием какао-масла 29%. Вы можете использовать продукт, в котором значение находится в диапазоне 25-29%, но не выше, иначе потребуются перерасчеты. В молочном шоколаде содержание какао-масла должно быть 33%, в темном – 55%, а в горьком – 70%.
- Если вы хотите использовать шоколад с 34% какао-масла вместо 29%, можно пересчитать его количество так: вес шоколада в рецепте $\times 0,29$ (% какао-масла по рецепту) / 0,34 (% какао-масла в вашем шоколаде).
- Желатин (порошковый) со значением 200-220 блум. Его можно разводить согласно инструкции 1 к 6 или как у меня – 1 к 4. Я делаю так только из-за удобства в работе: желатин набухает за пару минут и удобно достается из чаши, без потерь; на стабильность это никак не влияет. Также вы можете использовать желатиновую массу, разведя желатин 1 к 5, после нагрева и остудив в холодильнике.
- Пектин NH. Никак не заменяется в рецептах. Можно использовать любую марку.
- Пюре по возможности лучше покупать готовые. Впрочем, и самодельные подойдут: достаточно купить замороженные ягоды и фрукты, разморозить их, измельчить в блендере, добавить 10% сахара от общей массы и заморозить.
- Глюкозный сироп в рецептах ничем не заменяется.
- Ваниль и ванильную пасту я использую натуральную. Если нет возможности купить такую, лучше опустить ингредиент в рецепте, чем добавить синтетический ароматизатор.
- Красители для глазурей и теста понадобятся водорастворимые (сухие или гелевые).
- Миндальную и другую ореховую муку для бисквитов удобно покупать готовую. Сделать самостоятельно тоже можно, только, скорее всего, помол получится крупнее.
- Ореховые пасты и пралине нужно выбирать без ароматизаторов, а лучше – готовить самостоятельно (это несложно, см. страницу 59).



ГЛАВА 1. БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

РАЗДЕЛ:
ТЕСТО, БИСКВИТЫ, КОРЖИ





БИСКВИТ ДЖОКОНДА

Перед вами классика французской кухни. Может показаться, что рецепт сложный, но стоит немного потрудиться, и окажется, что все эти действия оправдывают результат. Бисквит получается сочным, нежным, воздушным и идеально подходит для любого типа десертов: от муссовых тортов до прослоек в тарты.

Приготовление

1. В высокой узкой чаше при помощи блендера с венчиком взбиваем белки, сахар (15 г) и соль до мягких неопавших пиков.
2. Отдельно взбиваем венчиком до посветления и полного объединения яйцо, желтки, сахар (80 г) и миндальную муку.
3. Объединяем смеси, вливаем растопленное масло, в конце добавляем пшеничную муку. Вымешиваем аккуратно, чтобы масса не осела.
4. Выливаем тесто в формы и выпекаем 15-20 минут при 160 °С. Очень важно не перепечь. Бисквит хорошо поднимется, и покажется, что образовалась горка – это нормально. Достаем формы из духовки, еще горячими накрываем пленкой и ждем 15 минут, за это время поверхность выровняется. Затем достаем бисквиты из форм, заворачиваем в пленку и убираем в холодильник минимум на 5 часов. Затем можно хранить в холодильнике до 1 недели или в морозильной камере до 3 месяцев (см. совет).

Миндальную муку можно заменить на любую ореховую и получить новый вкус.

Готовить половину порции на 1 муссовый торт неудобно, поэтому все бисквиты я рекомендую готовить на 2 торта и более и просто замораживать. Не стоит бояться заморозки, все профессиональные производства используют эту технологию. К тому же такие заготовки здорово экономят время.

На 2 формы диаметром 18 см
или на 1 противень 30 × 40 см
(тонким слоем)

80 г миндальной муки

25 г пшеничной муки

95 г сахара

40 г желтков

(2 желтка С1)

75 г белков

(2 белка С1)

1 яйцо С1

20 г сливочного масла
(растопленного)

Щепотка соли

ФИСТАШКОВЫЙ ДАКУАЗ

На форму диаметром 16 см

95 г белков

90 г сахара

72 г фисташек

(мелко молотых или
фисташковой муки)

36 г пшеничной муки

Еще один вариант французского бисквита. Отличается особой пышностью и рыхлостью, потому что готовится без желтков. Неизменная составляющая – орехи. Также дакуаз может быть и полноценным десертом, если мы добавим легкий сливочный крем и ягоды.

Приготовление

1. Белки взбиваем с сахаром до плотных пиков. Добавляем оба вида муки, аккуратно смешиваем.
2. Выкладываем тесто в форму и выпекаем максимум 10-15 минут при 160 °С.
3. Сразу накрываем пленкой «в контакт», даем остыть и также в пленке убираем в морозильную камеру.

Если вы хотите сделать шоколадный бисквит, необходимо вычесть из рецепта 10 г муки, заменив их алкализованным какао-порошком (добавлять какао следует вместе с сухими ингредиентами).

Самые вкусные фисташки для десертов – соленые, но их нужно чистить. Если вы покупаете сырые, их необходимо слегка обжарить, а затем во все составляющие десерта добавить соль: в пралине, в мусс, в бисквит. Если покупаете готовую пасту, соль также обязательна.



Шинкаренко Александра

Ш62 Красная книга десертов. Теория и практика приготовления. / Александра Шинкаренко. – Москва: ИД «Комсомольская правда», 2024. – 192 с.

Бесценная коллекция сладкого вдохновения! Кондитер Александра Шинкаренко (ex_pastry_cook) раскрывает профессиональные секреты: мы научимся готовить кексовые и ореховые бисквиты, узнаем все о начинках – компоте, конфи, кули; познакомимся с ганашами, намелакой, тягучей карамелью, пралине, глазуриями.

Торты «Черничное мороженое», «Летняя свежесть» с яблоком и лаймом, маково-вишневый и морковный с облепихой, пирожные с шоколадом и маракуйей, нежные сердца с ягодным конфи, тарты «Ванильное манго», «Французский завтрак» с черникой и камбером, «Карамельный пекан» и «Клубничное лукошко», изящные кексы и финансье – все для идеального старта и великолепной «сладкой» карьеры.

ISBN 978-5-4470-0672-3

© Александра Шинкаренко, текст, фото, 2024

© Оформление обложки, АО «Издательский дом «Комсомольская правда», 2024

УДК 641.55

ББК 36.95

Издание для досуга

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

Александра Шинкаренко

КРАСНАЯ КНИГА ДЕСЕРТОВ

Руководитель проекта Наталья Щербаненко

Редактор Мария Ковалева

Дизайн-макет Арина Романова

Корректор Екатерина Хохлова

АО «ИД «Комсомольская правда»

127015, Россия, Москва, ул. Новодмитровская, д. 2Б, 8 этаж, пом. 800, www.kp.ru

Подписано в печать 25.08.2023. Формат 84x100/16.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 18,67.

Тираж 3000 экз. Заказ 4636/23

Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами в ООО «ИПК Парето-Принт»,
170546, Тверская область, Промышленная зона Боровлево-1, комплекс 3А,

www.pareto-print.ru

