

Урок 1. Рецепты

Капкейки

Инвентарь:

1. духовой шкаф;
2. противень;
3. миксер планетарный или ручной (но не блендер!);
4. погружной блендер (для ганашей и курда);
5. весы;
6. чаша для взбивания;
7. сотейник с толстым дном;
8. сито;
9. силиконовая лопатка;
10. Капсулы для капкейков усиленные (с подвёрнутым краем);
11. Небольшой острый нож или инструмент для извлечения серединок у капкейков (продаётся в кондитерских магазинах и на AliExpress);
12. Кондитерские мешки одноразовые (средние или большие - для крема, маленькие - для ягодных начинок), лучше сразу приобрести несколько;
13. Насадка “Звезда”, открытая или закрытая.

Для декора “Гортензия” идеально подойдёт насадка 1В (это закрытая звезда). Для обычных шапочек на капкейки отлично подходит 1М или другая насадка с 5 и более лучами и диаметром между основаниями зубчиков около 1,5 см.



Ингредиенты:

Ванильные капкейки с ягодной начинкой

Ванильные капкейки

- 110 г сливочного масла 82%;
- 200 г сахара;
- 120 г яиц (примерно 2 яйца СО);
- 200 г пшеничной муки;
- 5 г разрыхлителя;
- 125 г молока;
- щепотка соли;
- 10-15 г натурального ванильного экстракта, ванильной пасты или ванильного сахара по желанию.

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры.

Ингредиенты:

Вишнёвая начинка:

- 150 г замороженной вишни;
- 50 г сахара;
- 1 ст.л. (10 г) кукурузного крахмала;
- 30 г воды.

Сырный крем:

- 400 г сливочно-творожного сыра;
- 70 г сливок 33%;
- 70 г сахарной пудры.

Ингредиенты для крема должны быть холодными.

Способ приготовления:

Ванильные капкейки

1. К сливочному маслу добавляем сахар и ваниль (или ванильный сахар) и взбиваем на средней скорости миксером. Масса должна хорошо объединиться.
2. Добавляем яйца комнатной температуры в два этапа, снова взбиваем массу до однородности на средней скорости (или выше средней, если у вас не очень мощный миксер).
3. Смешиваем просеянную муку, соль и разрыхлитель. Добавляем к масляно-яичной смеси, поочерёдно половину сухих ингредиентов, перемешиваем миксером до объединения, добавляем половину молока, снова перемешиваем до объединения, таким же образом вводим оставшиеся ингредиенты. После введения всех ингредиентов взбиваем на низкой скорости одну минутку. Тесто готово.

4. Перекладываем тесто в большой кондитерский мешок. Наполняем формы для капкейков примерно на $\frac{2}{3}$ высоты.

Чтобы капкейки получились одинаковыми, отмеряйте тесто на весах. Для одного капкейка обычно требуется 45-50 г теста (конечно, это зависит и от размера форм, возможно, для ваших капсул нужно больше или меньше).

Если у вас тонкие гофрированные капсулы, обязательно вставляем их в форму из металла или силикона. Но мы рекомендуем использовать усиленные капсулы с подвёрнутым жёстким краем – их ставим сразу на противень.

5. Ставим противень в духовку, разогретую до 155-160°C, режим верх-низ без конвекции. Размещайте противень на среднем уровне или ниже. Выпекаем кексы до готовности, обычно время выпечки - 25-35 минут, проверяем зубочисткой. Она должна выходить из серединки кекса сухой.
6. Готовые основы для капкейков остужаем до комнатной температуры. До момента украшения их лучше хранить в герметичном контейнере, чтобы они не подсыхали.



Вишнёвая начинка

1. Помещаем в сотейник вишню (можно не размораживать) и сахар. Нагреваем на среднем огне. Вишня должна пустить сок, в котором растворится сахар.
2. Когда масса нагреется и вишня разморозится, добавляем разведённый в воде крахмал. Доводим до кипения при постоянном помешивании. Масса должна загустеть.
3. Перекладываем горячую начинку в кондитерский мешок (или в небольшую миску и накрываем плёнкой в контакт - так, чтобы плёнка прилегала к поверхности начинки). Убираем в холодильник до полного остывания.



Сырный крем

1. Смешиваем в чаше миксера все ингредиенты, если у вас планетарный миксер, лучше использовать насадку весло, если ручной, то нужно взять стандартные венчики.
2. Сначала промешиваем крем на низких оборотах, затем увеличиваем обороты до высоких и взбиваем массу до однородности.
3. Перед использованием промешиваем крем лопаткой, чтобы ушли лишние пузыри.

Сборка и декор капкейков:

1. При помощи специального инструмента или обратной стороной насадки делаем “ямки” под начинку в центрах капкейков.
2. Наполняем кексы начинкой при помощи кондитерского мешка.
3. Перекладываем крем в мешок с насадкой “Звезда”, по желанию окрашиваем мешок красителем. Крема лучше не класть слишком много, чтобы он не размягчался от тепла рук. Отсаживаем на каждый кекс “шапочку” из крема.

Начинаем от края и по кругу движемся к центру капкейка. Держите мешок строго вертикально, старайтесь выдавливать крем с равномерным усилием. Перед завершением отсадки сперва ослабьте давление на мешок с кремом, а затем плавно закончите движение по кругу - тогда кремовая шапочка будет смотреться аккуратнее. Шапочки можно делать низкими или высокими - зависит от того, во сколько витков вы будете отсаживать крем. Один круговой виток - это низкая шапочка, похожая на розу. 2-2,5 витка - высокая и пышная.

4. По желанию можно добавить декор - ягоды, бусины или печенье, долька шоколада. Декор размещаем по центру кремовой шапочки.

Готовые капкейки хранятся в холодильнике в герметичном контейнере или коробке до 72 ч.



Ингредиенты:

Миндальные капкейки

- 125 г сливочного масла 82%;
- 125 г сахара;
- 120 г яиц;
- 140 г пшеничной муки;
- 115 г миндальной муки;
- 5 г разрыхлителя;
- 65 г молока;
- щепотка соли.

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры.

Лимонный курд:

- 90 г лимонного сока;
- цедра 1 лимона;
- 125 г сахара;
- 120 г яиц;
- 90 г сливочного масла 82%.

Сырный крем:

- 400 г сливочно-творожного сыра;
- 70 г сливок 33%;
- 70 г сахарной пудры.

Ингредиенты для крема должны быть холодными.

Способ приготовления:

Миндальные основы

1. К сливочному маслу добавляем сахар и ваниль (или ванильный сахар) и взбиваем на средней скорости миксером. Масса должна хорошо объединиться. Не взбивайте слишком долго, обычно достаточно не более 2-3 минут.
2. Добавляем яйца комнатной температуры в два этапа, снова взбиваем массу до однородности на средней скорости (или выше средней, если у вас не очень мощный миксер).
3. Смешиваем просеянную пшеничную муку, миндальную муку, соль и разрыхлитель. Добавляем к масляно-яичной смеси частями, перемешиваем миксером до объединения. Вливаем молоко, взбиваем на низкой скорости ещё примерно полминуты-минуту. Тесто готово.
4. Перекладываем тесто в большой кондитерский мешок. Наполняем формы для капкейков примерно на $\frac{2}{3}$ высоты.



Чтобы капкейки получились одинаковыми, отмеряйте тесто на весах. Для одного капкейка обычно требуется 45-50 г теста (конечно, это зависит и от размера форм, возможно, для ваших капсул нужно больше или меньше).

Если у вас тонкие гофрированные капсулы, обязательно вставляем их в форму из металла или силикона. Но мы рекомендуем использовать усиленные капсулы с подвёрнутым жёстким краем - их ставим сразу на противень.

5. Ставим противень в духовку, разогретую до 155-160°C, режим верх-низ без конвекции. Размещайте противень на среднем уровне или ниже. Выпекаем кексы до готовности, обычно время выпечки - 25-35 минут, проверяем зубочисткой - она должна выходить из серединки кекса сухой.
6. Готовые основы для капкейков охлаждаем до комнатной температуры. До момента украшения их лучше хранить в герметичном контейнере, чтобы они не подсыхали.

Лимонный курд

1. Смешиваем в сотейнике с толстым дном лимонный сок, яйца, цедру и сахар и на низком или ниже среднего огне увариваем массу до легкого загустения.
2. Процеживаем курд через сито и охлаждаем его до температуры 40 градусов. За 15 минут достаём сливочное масло из холодильника и добавляем его в курд температурой 40 градусов.

3. Пробиваем массу погружным блендером, переливаем начинку в кондитерский мешок и убираем для стабилизации в холодильник на несколько часов.

Сырный крем

1. Смешиваем в чаше миксера все ингредиенты, если у вас планетарный миксер, лучше использовать насадку весло, если ручной, то нужно взять стандартные венчики.
2. Сначала промешиваем крем на низких оборотах, затем увеличиваем обороты до высоких и взбиваем массу до однородности.
3. Перед использованием промешиваем крем лопаткой, чтобы ушли лишние пузырьки.



Сборка и декор капкейков:

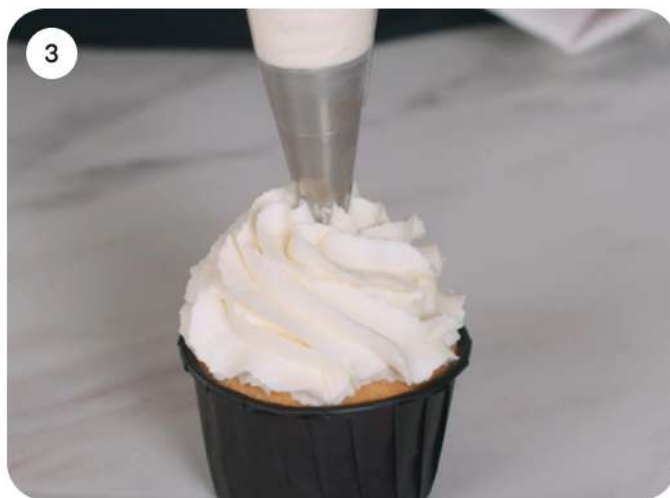
1. При помощи специального инструмента или обратной стороной насадки делаем “ямки” под начинку в центрах капкейков.
2. Наполняем кексы начинкой при помощи кондитерского мешка.
3. Перекладываем крем в мешок с насадкой “Звезда”, по желанию окрашиваем мешок красителем. Крема лучше не класть слишком много, чтобы он не размягчался от тепла рук. Отсаживаем на каждый кекс “шапочку” из крема.

Начинаем от края и по кругу двигаемся к центру капкейка. Держите мешок строго вертикально, старайтесь выдавливать крем с равномерным усилием. Перед завершением отсадки сперва ослабьте давление на мешок с кремом, а затем плавно закончите движение по кругу - тогда кремовая шапочка будет смотреться аккуратнее.

Шапочки можно делать низкими или высокими - зависит от того, во сколько витков вы будете отсаживать крем. Один круговой виток - это низкая шапочка, похожая на розу. 2-2,5 витка - высокая и пышная.

4. По желанию можно добавить декор - ягоды, бусины или печенье, долька шоколада. Декор размещаем по центру кремовой шапочки.

Готовые капкейки хранятся в холодильнике в герметичном контейнере или коробке до 72 ч.



Ингредиенты:

Шоколадные капкейки

- 110 г сливочного масла 82%;
- 200 г сахара;
- 2 яйца (120 г);
- 170 г пшеничной муки;
- 30 г алкализированного какао;
- 5 г разрыхлителя;
- щепотка соли;
- 125 г молока.

Все ингредиенты должны быть комнатной температуры.

Начинка:

- 60 г тёмного шоколада;
- 100 г сливок 33%;

или

- 60 г молочного шоколада.
- 60 г сливок 33%.

Ганаш для шапочек:

- 300 г молочного шоколада;
- 300 г сливок 33%;

или

- 250 г тёмного шоколада 50%;
- 350 г сливок 33%.

Способ приготовления:

Шоколадные капкейки

1. К сливочному маслу добавляем сахар и взбиваем на средней скорости миксером. Масса должна хорошо объединиться.
2. Добавляем яйца комнатной температуры, снова взбиваем массу до однородности на средней скорости (или выше средней, если у вас не очень мощный миксер).
3. Смешиваем муку, какао, соль и разрыхлитель. Добавляем к масляно-яичной смеси, перемешиваем миксером до объединения. Когда тесто стало однородным, вливаем молоко. Взбиваем на низкой скорости ещё примерно полминуты-минуту. Тесто готово.
4. Перекладываем тесто в большой кондитерский мешок. Наполняем формы для капкейков примерно на $\frac{2}{3}$ высоты.

Чтобы капкейки получились одинаковыми, отмеряйте тесто на весах. Для одного капкейка обычно требуется 45-50 г теста (конечно, это зависит и от размера форм, возможно, для ваших капсул нужно больше или меньше).



Если у вас тонкие гофрированные капсулы, обязательно вставляем их в форму из металла или силикона. Но мы рекомендуем использовать усиленные капсулы с подвёрнутым жёстким краем - их ставим сразу на противень.

5. Ставим противень в духовку, разогретую до 155-160°C, режим верх-низ без конвекции. Размещайте противень на среднем уровне или ниже. Выпекаем кексы до готовности, обычно время выпечки - 25-35 минут, проверяем зубочисткой. Она должна выходить из серединки кекса сухой.
6. Готовые основы для капкейков охлаждаем до комнатной температуры. До момента украшения их лучше хранить в герметичном контейнере, чтобы они не подсыхали.

Шоколадный ганаш для начинки

1. Растапливаем шоколад импульсами по 15 секунд в микроволновке или на водяной бане.
2. Нагреваем сливки практически до кипения, объединяем их с растопленным шоколадом и тщательно перемешиваем.
3. Убираем ганаш в холодильник для стабилизации на 5-6 часов.

Шоколадный взбитый ганаш для шапочек

1. Растапливаем шоколад импульсами по 15 секунд в микроволновке или на водяной бане.

2. Нагреваем сливки практически до кипения, но не кипятим, объединяем их с растопленным шоколадом и тщательно перемешиваем.
3. Пробиваем ганаш погружным блендером, накрываем плёнкой в контакт и убираем в холодильник минимум на 6 часов.
4. Взбиваем охлаждённый ганаш миксером до загустения, используем для декора капкейков сразу после того как переложили его в мешок.



Сборка и декор капкейков:

1. При помощи специального инструмента или обратной стороной насадки делаем “ямки” под начинку в центрах капкейков.
2. Наполняем кексы начинкой при помощи кондитерского мешка.
3. Перекладываем крем в мешок с насадкой “Звезда”.
Крема лучше не класть слишком много, чтобы он не размягчался от тепла рук. Отсаживаем на каждый кекс “шапочку” из крема.

Начинаем от края и по кругу двигаемся к центру капкейка. Держите мешок строго вертикально, старайтесь выдавливать крем с равномерным усилием. Перед завершением отсадки сперва ослабьте давление на мешок с кремом, а затем плавно закончите движение по кругу - тогда кремовая шапочка будет смотреться аккуратнее. Шапочки можно делать низкими или высокими - зависит от того, во сколько витков вы будете отсаживать крем. Один круговой виток - это низкая шапочка, похожая на розу. 2-2,5 витка - высокая и пышная.

4. По желанию можно добавить декор - ягодки, бусины или печенье, долька шоколада. Декор размещаем по центру кремовой шапочки.

Готовые капкейки хранятся в холодильнике в герметичном контейнере или коробке до 72 ч.

