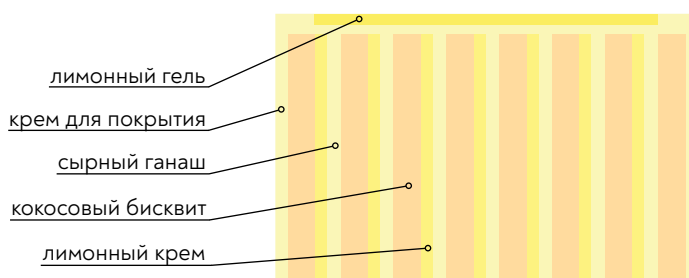




ВЕРТИКАЛЬНЫЙ  
**ЛИМОННЫЙ**

# ВЕРТИКАЛЬНЫЙ ЛИМОННЫЙ

порция на торт диаметром 17см



## КОКОСОВЫЙ БИСКВИТ

80 г Кокосовое молоко 60-80%  
110 г Сливочное масло 82,5%  
190 г Белки  
130 г Сахар А  
155 г Желтки  
130 г Сахар Б  
Щепотка соли  
135 г Мука  
30 г Крахмал  
5 г Разрыхлитель  
20 г Кокосовая стружка

1. Духовку разогреть до 150-160°C. Противень застелить бумагой для выпечки.
2. Молоко и сливочное масло прогреть до однородности (40-50°C).
3. Белки взбить с сахаром А до мягкого клюва (7-10 мин.) Переложить в чистую миску.
4. Желтки взбить с сахаром Б до увеличения объёма в 3 раза (7-10 мин.)
5. Просеять вместе муку, крахмал и разрыхлитель. В желтки подмешать треть меренги и сухие ингредиенты. 3 ст.л. теста вмешать в молочную смесь и вернуть обратно в чашу. В конце подмешать оставшуюся часть меренги. Вылить тесто на противень и разровнять до толщины в 1 см. Выпекать примерно 15 мин.
6. Вынуть, переложить на решётку, накрыть плёнкой и остудить.
7. Нарезать на полоски шириной 9-10 см.

## ЛИМОННЫЙ КРЕМ

1,5 г Желатин 200-220 bloom  
80 г Сахар  
72 г Желтки  
75 г Лимонный сок  
Цедра одного лимона  
90 г Сливочное масло 82,5%  
Три веточки эстрагона

1. Желатин замочить в соотношении 1:6, дать набухнуть.
2. Сахар, желтки, сок и цедру смешать в сотейнике и прогреть до 83°C. Если готовите впервые, советую делать это на водяной бане, чтобы не перегреть массу.
3. Снять с огня и сразу же перелить в чистую чашу сквозь сито, подмешать желатиновую массу.
4. Охладить до 40-45°C, добавить мягкое сливочное масло и эстрагон. Пробить блендером до состояния идеальной эмульсии.
5. Накрыть плёнкой в контакт и охладить.

## СЫРНЫЙ ГАНАШ

2 г Желатин 200 bloom  
115 г Белый шоколад 33%  
170 г Сливки 33%  
Цедра одного лимона  
390 г Сливочный сыр

1. Желатин залить холодной водой в соотношении 1:6, дать набухнуть.
2. Сливки довести до кипения, вылить на шоколад, подождать 1-2 мин., добавить набухший желатин, цедру лимона и пробить блендером. Накрыть плёнкой в контакт и охлаждать 2-3 часа.
3. Сыр смешать с охлаждённым ганашем и взбить до устойчивости.
4. Использовать сразу же.

## КРЕМ ДЛЯ ПОКРЫТИЯ

100 г Сливочное масло 82,5%  
55 г Сахарная пудра  
330 г Сливочный сыр  
10 г Тёмный ром

1. Мягкое сливочное масло взбить с сахарной пудрой до побеления и увеличения в объёме.
2. Сменить венчик на весло, добавить сливочный сыр комнатной температуры и ром, перемешать до объединения и гладкости крема.
3. Использовать сразу же.

## ЛИМОННЫЙ ГЕЛЬ

60 г Сахар  
2 г Агар 900  
50 г Вода  
50 г Лимонный сок  
Цедра одного лимона

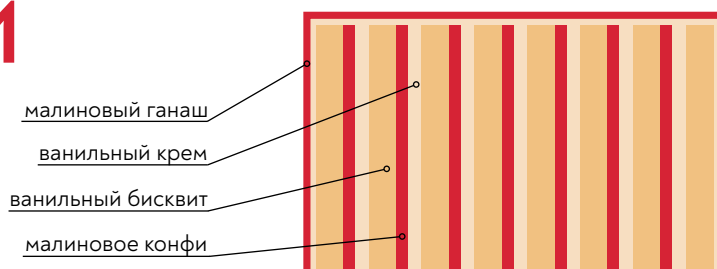
1. Сахар смешать с агаром. Дождём всыпать эту смесь в сок с водой и прокипятить 30 секунд на среднем огне.
2. Остудить до 60°C, добавить цедру. Накрыть плёнкой в контакт и охладить.
3. Пробить блендером до однородности. Использовать.



ВЕРТИКАЛЬНЫЙ  
**МАЛИНОВЫЙ**

# ВЕРТИКАЛЬНЫЙ МАЛИНОВЫЙ

порция на торт диаметром 17см



## ВАНИЛЬНЫЙ БИСКВИТ

80 г Молоко 3,2%  
110 г Сливочное масло 82,5%  
½ шт. Стручок ванили  
190 г Белки  
130 г Сахар А  
155 г Желтки  
130 г Сахар Б  
Щепотка соли  
135 г Мука  
30 г Крахмал  
5 г Разрыхлитель

1. Духовку разогреть до 150-160°C. Противень застелить бумагой для выпечки.
2. Молоко, семена ванили и сливочное масло прогреть до однородности (40-50°C).
3. Белки взбить с сахаром А до мягкого клюва (7-10 мин.) Переложить в чистую миску.
4. Желтки взбить с сахаром Б до увеличения объема в 3 раза (7-10 мин.)
5. Просеять вместе муку, крахмал и разрыхлитель. В желтки подмешать треть меренги и сухие ингредиенты. 3 ст.л. теста вмешать в молочную смесь и вернуть обратно в чашу. В конце подмешать оставшуюся часть меренги. Вылить тесто на противень и разровнять до толщины в 1 см. Выпекать примерно 15 мин.
6. Вынуть, переложить на решётку, накрыть плёнкой и остудить.
7. Нарезать на полоски шириной 9-10 см.

## МАЛИНОВОЕ КОНФИ

400 г Малина  
½ шт. Стручок ванили  
35 г Вода  
70 г Сахар  
20 г Кукурузный крахмал

1. Малину (можно замороженную) смешать с водой, сахаром и стручком ванили, довести до кипения. Половину перетереть через сито и чистое пюре вернуть обратно в сотейник.
2. Крахмал смешать с 2 ст.л. воды, влить в сотейник (пюре должно быть при этом не выше 60-70°C) и прокипятить 2-3 мин., пока конфи слегка не загустеет и не приобретет блеск.
3. Снять с огня, переложить в чистую миску, накрыть плёнкой в контакт и охладить.

## СЫРНЫЙ ГАНАШ

3 г Желатин 200 bloom  
170 г Белый шоколад 33%  
260 г Сливки 33%  
½ шт. Стручок ванили  
350 г Сливочный сыр  
250 г Маскарпоне

1. Сливки вместе с семенами и стручком ванили довести до кипения, накрыть крышкой или фольгой и дать настояться минимум 3 часа, лучше на ночь.
2. Желатин залить холодной водой в соотношении 1:6, дать набухнуть.
3. Сливки снова довести до кипения, вылить на шоколад, добавить набухший желатин, подождать 1-2 мин. и пробить блендером. Накрыть в контакт и охлаждать 2-3 часа.
4. Сыр смешать с охлаждённым ганашем и взбить до устойчивости.
5. Использовать для сборки (650 г) и выравнивания (380 г).

## МАЛИНОВЫЙ ГАНАШ

110 г Белый шоколад 33%  
40 г Малиновое пюре  
12 г Глюкозный сироп  
50 г Сливочное масло 82,5%

*Важно! Ганаш не обязателен и больше выступает в качестве декора, если хотите сделать торт розового цвета и без красителя.*

1. Шоколад растопить.
2. Пюре с глюкозным сиропом довести до 80-90°C и подмешать к шоколаду, охладить до 40°C.
3. Добавить мягкое сливочное масло и пробить блендером. Использовать примерно при 20°C.
4. Покрыть торт, который предварительно нужно отправить в морозилку на 30-60 мин., чтобы подморозить поверхность.

СКОЛЬКО  
НУЖНО  
ОХЛАЖДАТЬ?

ЗАВОРАЧИВАТЬ  
В  
ПИЩЕВУЮ  
ПЛЕНКУ?

ТЕОРИЯ

ОТ СБОРКИ  
ДО ВЫРАВНИВАНИЯ

ПРОПИТЫВАТЬ  
БИСКВИТЫ?

КАКАЯ  
ТОЛЩИНА  
ПОКРЫТИЯ?

ЗАЧЕМ  
НУЖЕН  
ГНЕТ?



# ОТ СБОРКИ ДО ВЫРАВНИВАНИЯ

Основные варианты сборки торта:

- Непосредственно в кольце
- Кольцом затянуть в самом конце

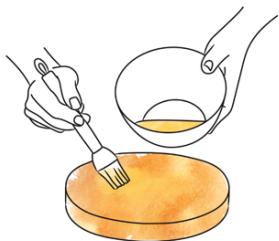
Выбранный вами вариант скорее зависит от личных предпочтений и удобства, а также от того, какие начинки предполагаются в торте. Ведь если он с чизкейком, например, собирать такой торт в кольце будет максимально неудобно. А вот если основой сборки выступает не стабильный плотный крем, а мусс или взбитый ганаш, которые стабилизируются уже после, лучшим вариантом будет именно сборка в кольце.

## ЭТАПЫ СБОРКИ ТОРТА



**1. Разрезать бисквит.** Это можно делать с помощью ножа, струны, специального кольца с прорезями или обычной нитки. Но мне больше всего подошёл первый вариант, хоть и попробовала все четыре. Важно использовать именно нож-пилу для хлеба — тот, который с зубчиками. Совсем немного практики, и этот этап станет самым лёгким. Не забывайте, что перед тем как разрезать бисквит, его нужно завернуть в плёнку и дать отлежаться в холодильнике минимум 6-8 часов для стабилизации. Если не пренебрегать этим этапом, резаться бисквит будет легко и без крошек.

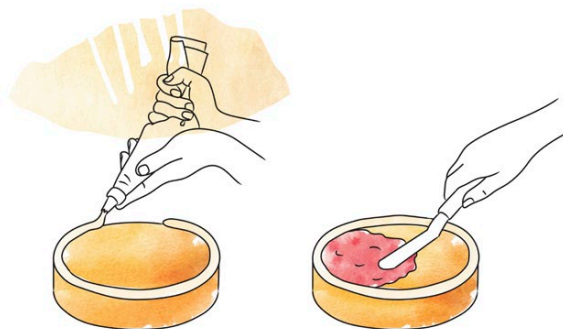
С белых и цветных (со шпинатом, например) бисквитов я всегда снимаю золотистую корочку. На вкус она не влияет совершенно никак, но портит вид в разрезе.



**2. Пропитать коржи (если требуется).** Да, кексы лучше пропитывать, пока они горячие. С бисквитами совсем другая история. Их можно пропитывать холодными, холодной пропиткой.



**3. Взбить крем.** Советую взбивать непосредственно перед следующим этапом, а не за 1-2 часа до него. Потому что крем за это время уже стабилизируется. Обратите при этом внимание на температуру в помещении. Если чувствуете, что на кухне выше 22°C, обязательно положите чашу и венчик миксера в холодильник перед взбиванием. Ведь взбивая крем, вы насыщаете его воздухом, и если он будет очень тёплым, крем может взбиваться плохо или вовсе не взбиться.



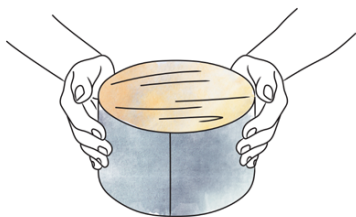
**4. Прослоить торт кремом и начинками.** Здесь важно придерживаться нескольких основных правил:

- Всегда делать для начинки бортик из крема толщиной минимум 1 см. Если начинка охлаждённая и прослаивается с помощью кондитерского мешка или ложки, сначала делаем бортик, а в него уже выкладываем начинку. Если прослойка замороженная, легче сначала положить её ровно по центру и вокруг начинки сделать бортик.
- Замороженная начинка не должна соприкасаться с бисквитом, иначе при разрезании она будет будто отдельно от него. На сборку самого торта это может не повлиять, то есть он будет стабильным и ровным, но при разрезании его на кусочки слои могут слегка распадаться. Чтобы избежать такой ситуации, нужно «спрятать» начинку внутрь крема, то есть запечатать. Охлажденным начинкам я иногда позволяю контактировать с бисквитом, если это требуется по задумке.

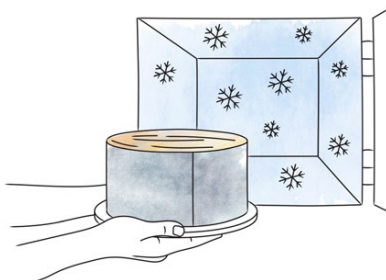
- Если хотите сделать хрустящий слой, его следует проложить только на нижнем бисквите, иначе торт может плохо резаться. Или прослаивать хрустяшку не цельным слоем, а крошкой. В таком случае её можно добавить в каждый слой.
- Более плотные и тяжёлые начинки лучше прослаивать ниже, легкие — выше.
- Если используется плотный бисквит по типу кекса, ему не очень подойдут лёгкие муссовые начинки. Лучше использовать карамель, ганаш или компоте.



**5. Завернуть в пищевую плёнку.** Это нужно для того, чтобы торт в холодильнике не подсыхал (не обветривался) и не впитывал запахи. Использовать можно не только полиэтилен, для этих целей также подойдёт пергаментная бумага или ацетатная плёнка. Но с пищевой лично мне работать удобнее, она гибче и дешевле.



**6. Затянуть кольцом.** Считаю очень важным пунктом, которым не стоит пренебрегать. И если у вас до сих пор нет кольца, очень советую его приобрести. Ведь после стабилизации в кольце торт становится максимально ровным и не нужно тратить очень много крема, чтобы выровнять его. Если затягиваете кольцом после сборки, тогда нужно именно раздвижное. А если вы собираете торт непосредственно в кольце, подойдет и цельное, но оно должно быть на 1 см меньше в диаметре, чем кольцо, в котором выпекался бисквит для этого торта, чтобы вест торт плотно прилегал к стенкам кольца и оно действительно его выравнивало.



**7. Отправить в холодильник минимум на 2 часа.** Сразу же после того, как вы собрали торт, крем внутри ещё нестабильный, слои между собой не успели «склеиться». И если начать выравнивание торта сразу же,

от веса крема он начнет немного проседать и превратится в «бочонок». Да и выравнивать торт будет тяжело, так как он будет «двигаться». Поэтому сначала даём ему немного «отдохнуть».



**8. Через час охлаждения положить гнёт.** Почему не сразу? По причине, которую я описала в предыдущем пункте. А гнёт нужен, чтобы лучше склеить между собой слои и чтобы торт после выравнивания не деформировался от веса крема и декора. Не бойтесь, больше чем на 5 мм он не просядет даже с гнётом весом в 2 кг. Но зато в результате будет ровнее и цельнее.



**9. Выровнять торт.** Толщина крема зависит от целей и размера торта. Если он многоярусный и большой, толщина покрытия должна быть минимум 1 см. Торт весом до 3 кг позволяет сделать любую толщину, даже оставить его полуоткрытым или «голым», как многие называют. Но слишком толстый слой делать не советую, так как это может быть просто невкусно. Ведь торт маленький, а значит, будет нарезаться секторами, и когда в конце человек доходит до края, это количество крема оказывается самой невкусной частью.

А вот если для выравнивания используется плотный ганаш, тогда толщина покрытия должна быть не тоньше 4 мм, иначе оно в процессе транспортировки может треснуть. И проблема здесь не столько в рецептуре, сколько в физических свойствах. Ведь плотный, но нежный каркас может просто разломаться, если подложку, на которой стоит торт, слегка прогнуть.

КИСЛЫЙ  
ИЛИ  
СЛАДКИЙ?

КАК  
ВЛИЯЕТ  
ТЕКСТУРА?

ШОКОЛАД  
И  
ФУНДУК?

ТЕОРИЯ

# ИСТОРИЯ СОЗДАНИЯ ВКУСОВ

КАКУЮ  
ВЫБРАТЬ  
ПРОСЛОЙКУ?

НУЖНА  
ЛИ  
ПРОПИТКА?



# ИСТОРИЯ СОЗДАНИЯ ВКУСОВ

Вот я сейчас сижу и не могу вспомнить ни одного неудачного сочетания вкусов в десерте. Серьёзно. Ну разве что арахис/лаванда/маракуйя! Но это даже звучит слишком странно, вряд ли кто-то додумается пробовать. Я к чему веду? На самом деле удачных комбинаций гораздо больше, но многое зависит от того, как это вместе соединить и «под каким соусом подать».

Десерт «Лайм/клубника» можно приготовить 1862 разными способами (я не считала, но вариантов и правда много), ведь на итоговый вкус влияет ещё текстура и толщина слоёв. Всем известный батончик «Сникерс» и торт, приготовленный по мотивам одноименной шоколадки, будут совершенно разными по вкусу даже при одних и тех же составляющих: карамель, арахис, молочный шоколад. Поэтому когда в вашей голове возникает идея сочетать в десерте несколько разных продуктов, следует уделить внимание выбору текстур, чтобы передать весь задуманный вкус максимально чисто и точно.

Однажды я взяла в одной кондитерской торт под названием «Клубника/миндаль», но попробовав его, почувствовала только вкус классических сливочных бисквитов (достаточно толстых), насыщенный сырный крем (творожный сыр + сливки + сахарная пудра). Где-то там, «между строк», можно было ощутить тоненькую прослойку из кусочков клубники, а ещё дальше — немного дроблёного миндаля, который тяжело было отличить от другого ореха, не прочитав название на ценнике. Не скажу, что это было прямо невкусно! Хорошо, в меру сладенько, но плоско.

Если провести работу над ошибками, следует сделать миндальные бисквиты, а лучше классический дакуаз, которому отнюдь не помешает пропитка с добавлением ликера «Амаретто» или миндального экстракта. С миндальным вкусом справились. Теперь нужно освежить его клубникой, вкус которой лучше передаст именно компоте — яркое, насыщенное, текстурное! Да и внешне оно в прослойке будет смотреться гораздо привлекательнее, нежели просто кусочки ягод. И как завершающий аккорд — крем.

Давайте соберём торт со взбитым ганашем! Клубничным, на белом шоколаде. По-моему, так уже намного лучше. Хотя нет. У нас есть мягкость (бисквит), сочность (компоте) и жирность (ганаш), но как же хорошо, если время от времени нам будет попадаться что-нибудь хрустящее, чтобы не заскучать? Да! Однозначно нужно добавить тоненькую прослойку миндального кранча с цедрой лайма или свежим базиликом. Со всем немного, только для отдаленного послевкуся. Отлично!

## ВАЖНЫЕ СОВЕТЫ

- Не бойтесь готовить моновкус! Многие считают, что чем больше контрастов в десерте, тем лучше. Нет-нет-нет, это заблуждение. Представьте насыщенную ванилю тарталетку, полностью усеянную «чёрным золотом», максимально фундучный «Пари-Брест» или очень малиновое пирожное. Это вкусно. Это очень хорошо. Это хочется повторить. Но только при условии выбора качественных ингредиентов.
- Не перестарайтесь. Сочетание разных необычных вкусов — это хорошо, но всегда нужно выбрать один, максимум два доминирующих ингредиента. Ведь если по интенсивности четыре выбранных продукта будут с одинаковой силой давить на вкусовые рецепторы, во рту будет очень громкий оркестр без дирижёра.
- Уделяйте внимание текстурам! Определитесь, хотите ли вы что-то мягко-хрустящее или максимально нежное и однородное, плотное и насыщенное или воздушное и невесомое.
- Если хотите беспроигрышный вариант, обязательно добавляйте кислинку. Её может быть совсем немного. Но она позволяет человеку остановиться, удивиться, восхититься, передохнуть и отломить вилочкой следующий кусочек. Подойдет лимон, вишня, маракуйя, лайм, малина, смородина, клюква, облепиха. Как вы поняли, много чего подойдёт.
- Плотные текстуры размещайте ниже, а мягкие — выше. Если, например, вы добавите прослойку хрустящего кранча почти в самом верху десерта, а под ним окажется конфи или мусс, при разрезании все слои просто смажутся.
- Не забывайте про классику! Молочный шоколад и фундук — банально? О нет! Готова поспорить. Лучше придумайте, как передать это сочетание по-новому. Поверьте, это именно то, чего хотят те люди, которые даже не знают, чего хотят, и вечно утопают в муках выбора.

## СОЧЕТАНИЯ ВКУСОВ ДЛЯ ВДОХНОВЕНИЯ

- Малина/маракуйя
- Арахис/чёрная смородина
- Вишня/апельсин
- Манго/банан/лимон
- Лайм/личи/кокос
- Черника/кардамон
- Красный апельсин/мёд/имбирь
- Зелёный чай/персик
- Чёрная смородина/мягкий козий сыр
- Лаванда/абрикос
- Матча/вишня/белый шоколад
- Красная смородина/тёмный шоколад/портвейн
- Банан/кофе/молочный шоколад
- Яблоко/каштан/грецкий орех
- Инжир/фундук/сгущенка
- Клубника/лимон/кориандр
- Груша/изюм/темный ром
- Персик/белый шоколад/тимьян
- Ананас/базилик/маракуйя
- Малина/ежевика/ваниль
- Банан/юзу/лемонграсс
- Молочный шоколад/манго/боб тонка
- Киви/кокос/белый шоколад
- Клубника/пармезан/бальзамик
- Варёная сгущёнка/красная смородина

## ИЗ ЧЕГО СОСТОИТ ТОРТ?

- Бисквит
- Крем или мусс
- Дополнительные начинки

В первую очередь стоит определиться с видом и вкусом бисквита, кремом и перейти к текстурам начинок. И здесь, чтобы вам было легче определиться, куда именно добавить тот или иной вкус, вот вам перечень основных их видов:

- Карамель
- Ганаш
- Намелака
- Конфи

- Компоте
- Кули
- Гель
- Мармелад
- Кремю
- Чизкейк
- Джандуйя
- Мусс
- Беше
- Кранч
- Крошка пралине

А теперь очень полезная табличка, которую я всегда сама себе интуитивно рисовала, когда нужно было придумать новый вкус десерта. Спустя 2 года поняла, что это неплохая такая шпаргалка, которая очень выручает и помогает думать. Когда всевозможные ингредиенты хранятся в голове, их с трудом получается оттуда вытаскивать, это происходит очень медленно, и часто мы упускаем из виду очень интересные продукты. Но! Когда они все перед глазами, да ещё и систематизированы, комбинировать становится гораздо проще. Как это работает? Выбираете, например, один ингредиент из первой колонки, второй из третьей и третий из шестой. Думаете, как бы они могли между собой сочетаться, и если нравится, продумываете текстуры, опираясь на список начинок, который я указала выше, и бежите на кухню пробовать. Или не бежите и ищите дальше. Ингредиенты из одной колонки между собой тоже сочетаются, естественно.

Конечно же, вкусов существует гораздо больше, но постарайтесь заполнить колонки сами. Это развивает креативное кондитерское мышление. Даже можете поискать в Интернете, это тоже полезно. Не забудьте распечатать и повесить на холодильник! :)

И помните! Кто не ошибается, всегда стоит на месте.

# ТАБЛИЦА СОЗДАНИЯ ВКУСОВ

АРОМАТИЗАТОР	ЯГОДЫ	ФРУКТЫ	ОРЕХИ	ШОКОЛАД	АЛКОГОЛЬ	ДРУГОЕ
ваниль	клубника	яблоко	кешью	белый	ром	карамель
боб тонка	малина	груша	фундук	молочный	бренди	сгущёнка
эрл грей	чёрная смородина	персик	миндаль	тёмный	шампанское	сыры
зелёный чай	красная смородина	абрикос	арахис	горький	«Куантро»	пряности
цедра цитрусовых	клюква	манго	макадамия	карамелизированный	«Бейлис»	сублиматы
зёрна кофе	ежевика	ананас	пекан	руби	«Амаретто»	йогуртовый порошок
лаванда	черника	маракуйя	фисташка		марсала	сухофрукты
фиалка	голубика	киви	кокос		портвейн	кунжут
мята	вишня	апельсин	кедровый		крем де кассис	халва
корица	облепиха	лимон	грецкий			
базилик	брусника	лайм				
имбирь	земляника	грейпфрут				
тимьян		мандарин				
		банан				
		авокадо				
		хурма				
		дыня				
		инжир				