

2022 ГОД

ЗЕФИРНЫЕ ПОДАРКИ

СБОРНИК РЕЦЕПТОВ ЛИЛИИ ЗАВАДСКОЙ

ЗАВАДСКАЯ ЛИЛИЯ РИШАТОВНА
LILIYA ZAVADSKAYA
www.lillozav.com

Оглавление:

ВАЖНО! КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СБОРНИКОМ:	2
ТЕОРИЯ ЗЕФИРА	3
СТЕПЕНИ ВЗБИТОСТИ ЗЕФИРНОЙ МАССЫ	3
АГАР-АГАР	3
БЕЛОК	5
САХАР	6
КАК ПРИГОТОВИТЬ ШОРЕ	8
КРАСИТЕЛИ	9
ВАРИАНТЫ ОБСЫПКИ ЗЕФИРА	9
СТАБИЛИЗАЦИЯ ЗЕФИРА	10
УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ. ЗАМОРОЗКА	11
ИНВЕНТАРЬ И ИНСТРУМЕНТЫ	11
СЕКРЕТЫ И ЛАЙФХАКИ	12
ССЫЛКИ НА ИНГРЕДИЕНТЫ И ИНВЕНТАРЬ	14
ЗЕФИРНЫЙ БЕНТО-ТОРТ КЛУБНИЧНЫЙ МОХИТО	18
ЗЕФИРНЫЙ БЕНТО-ТОРТ ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ	23
ЗЕФИРНЫЙ БЕНТО ТОРТ ЧЕРНЫЙ ЛЕС	27
ЗЕФИРНЫЙ БЕНТО-ТОРТ А-ЛЯ СНИКЕРС	31
ЗЕФИРНЫЙ БЕНТО-ТОРТ ОРЕО	36
ЗЕФИРНЫЙ БЕНТО ТОРТ МАРАКУЙЯ-МАНГО-КОКОС	40
ЗЕФИРНЫЙ БЕНТО ТОРТ ЯГОДНЫЙ ВЗРЫВ	45
ЗЕФИРНЫЕ ТЮЛЬПАНЫ НА ВИШНЕВОМ СОКЕ	49
ЗЕФИРНЫЕ ПЕЧЕНЬЯ-СЕНДВИЧИ ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА	56
ШОКОЛАДНЫЕ БИСКВИТНО-ЗЕФИРНЫЕ СЕНДВИЧИ С МАЛИНОЙ	59
ЗЕФИРНЫЕ ТРАЙФЛЫ (ЗЕФИРОБАНКИ) МАНГО-АБРИКОС-ВАНИЛЬ	62
ЗЕФИРНЫЕ ТРАЙФЛЫ (ЗЕФИРОБАНКИ) ВИШНЯ-КОФЕ-ШОКОЛАД	66
ЗЕФИРНЫЕ КАПКЕЙКИ АПЕЛЬСИН-КЛУБНИКА	73
ЗЕФИРНЫЕ КАПКЕЙКИ С КАРАМЕЛЬЮ И ОРЕХАМИ	75
ЗЕФИРНОЕ ЭСКИМО МАРАКУЙЯ	78

ВАЖНО! КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СБОРНИКОМ:

1. Внимательно прочитать раздел **Теория** - здесь много полезной информации и ответы на 99% ваших вопросов.

2. Купить все необходимые ингредиенты, подготовить пюре, инвентарь.

Начинайте готовить зефир, только убедившись, что все необходимое под рукой. Это поможет сконцентрироваться на процессе, а не переживать, что сейчас не хватит агара/сахара или искать кондитерский мешок.

3. Если вы новичок или никогда не готовили по данной технологии – начинайте с простых рецептов, например, яблочного зефира. Это поможет вам понять нужные текстуры и температуры.

4. Если зефир не получился - надо прочитать еще раз раздел Теория, чтобы найти и понять свою ошибку. **И обязательно пробовать еще раз, потому что у всех разное восприятие информации и разный уровень подготовки.**

5. Покупка данного сборника НЕ ПРЕДПОЛАГАЕТ мои консультации!

Я постаралась сделать его максимально информативным и не сильно дорогим по стоимости, именно поэтому изучение сборника – самостоятельное.

Как заменять пюре на другое, как рассчитать количество агара, что будет, если уменьшить количество сахара/белка/агара - все эти вопросы вы решаете самостоятельно, опираясь на те данные, которые я подробно раскрыла в сборнике.

Уверена, что все получится при правильном настрое и внимательном прочтении сборника!

Спасибо за понимание!

Я желаю вам удачи и всегда рада вашим отзывам и фотографиям в Инстаграм с отметкой моего профиля @lillozav!

Очень много подробностей я показываю и рассказываю в своем телеграм канале и группе Вконтакте, обязательно подписывайтесь и присылайте свои отзывы:

<https://t.me/lillozav>

<https://vk.com/lillozav>

С любовью, ваша Лиля Завадская

ТЕОРИЯ ЗЕФИРА

Зефир - это сахаристое кондитерское изделие, которое получают путем сбивания ягодного или фруктового пюре с яичным белом и добавлением в эту смесь формообразующих (студнеобразующих) агентов – пектина, агарового сиропа, желатиновой массы.

В зефире по ГОСТу содержится более 700 г сахара на 250 г пюре.

Заварная технология (без уваривания пюре) - по этой технологии взбивается меренга (яичный белок с сахаром), отдельно варится сироп на основе воды, агар-агара, сахара и фруктового пюре, затем обе массы объединяются при постоянном взбивании массы.

Зефир по этой технологии получается плотным и упругим, пружинистым, стабилизируется за 8-16 часов.

В рецептах данного сборника используются фруктовые и ягодные соки, морсы, чайные настои.

СТЕПЕНИ ВЗБИТОСТИ ЗЕФИРНОЙ МАССЫ

После вливания сиропа в меренгу масса взбивается до пышного и стабильного состояния.

У зефирной массы есть **несколько степеней взбитости** - мы используем ту или иную степень в зависимости от десерта, который готовим.

Средняя взбитость (температура зефирной массы 56-60С) - подходит для зефирных тортов, зефирных эскимо или зефира, который отсаживается в силиконовые формы. Такая масса пышная, но очень пластичная и слегка текучая, пики при поднятии венчика мягко опадают. Она не течет жидкой струйкой, но вполне может быть залита в форму и равномерно в ней распределиться.

Полная взбитость (температура зефирной массы 48-55С) - подходит для зефирных трайфлов, отсадки зефира через насадку-звезду для классических завитков. Такая масса пышная, очень стабильная, остается в чаше, даже если ее перевернуть, пики с «клювом» - кончик чуть загибается.

Высокая взбитость (температура зефирной массы 43-45С) - подходит для зефирных тюльпанов. Масса очень плотная, пышная, пики жесткие.

АГАР-АГАР

Агар – это натуральный загуститель и гелеобразователь, производится из морских водорослей.

Молекулы агара очень длинные и свернуты в клубочки. При нагревании они разворачиваются и образуют решетку, вокруг которой задерживаются молекулы воды. Так происходит процесс желирования.

Таким образом, для запуска качественного процесса желирования, агару необходимо 2 фактора - необходимое количество воды и высокая температура.

Заменить на желатин нельзя - эти желирующие агенты дают разную текстуру, работают по-разному, имеют разную силу желирования.

Сила агара

Агар различается по силе, в рецептах сборника зефира используется агар силой 900.

Если вы готовите зефир в первый раз, или, наоборот, зефир из раза в раз у вас не получается, масса жидкая и расплывается - смените свой агар! В 99% случаев проблема именно в этом.

Не всегда цифра 900 на упаковке означает реальную силу агара.

Я советую чилийский агар силой 900 - они представлены под марками Proagar и Algamar. Все рецепты сборника даны именно на эти агары.

Если вы новичок, попробуйте приготовить зефир с ними, чтобы понять нужные текстуры сиропа с ним и на выходе - текстуру готового зефира.

Если вы используете другие марки агаров, попробуйте в первый раз сделать все четко по рецепту, но если вам не будет хватать плотности или стабильности зефира, увеличивайте вес вашего агара на 2-3 г.

Какие марки агаров можно использовать?

Неплохо зарекомендовал себя российский агар ПВаkery - его советую брать в таком же количестве, как чилийский агар.

Неплохо показали себя агары Valde, агары из супермаркетов Пудов, доктор Откер.

Если у вас агар Котани, то такого агара нужно взять в 2,5-3 раза больше, чем указано в рецепте. Это связано с тем, что в составе присутствует мальтодекстрин.

Агар в порошке не нужно предварительно замачивать.

Как пересчитать силу агара

Допустим, по рецепту идёт 10 г агара силой 900.

Вам надо пересчитать на агар силой 1200.

1. Сначала вычисляем коэффициент:

$$1200/900=1,33.$$

2. Теперь кол-во агара по рецепту делим на этот коэффициент:

$$10/1,3=7,69$$

Округляем и берём 8 г агара силой 1200.

Если у вас агар меньшей силы, чем указано по рецепту, данная схема тоже работает, но в другую сторону.

Допустим, по рецепту идет 10 г агара силой 900, у вас в наличии агар силой 700.

1. Вычисляем коэффициент:

$$900/700 = 1,28$$

2. Теперь количество агара по рецепту умножаем на этот коэффициент:

$$10*1,28=12,8$$

Округляем и берем 13 г агара.

БЕЛОК

Яичный белок помогает зефиру взбиться в воздушную массу за счет образования воздушных пузырьков. От количества белка в зефире будет зависеть воздушность массы. При создании собственных рецептов вы можете регулировать эту текстуру, добавляя или убавляя количество белка в рецепте.

Если вы используете свежий куриный белок, яйца перед употреблением необходимо обработать (особенно если вы готовите на заказ), чтобы избежать рисков заражения сальмонеллезом.

Сальмонелла окончательно погибает за 8-10 минут при температуре +75 °С, либо сразу же при температуре кипения.

Мыльный раствор или обычная пищевая сода не способны уничтожить бактерии сальмонеллы!

Именно поэтому СанПин рекомендует обработку яиц раствором кальцинированной соды, либо специально разработанных для этого средств (Ника Экстра М, Полидез и тд.).

Основное отличие кальцинированной соды от пищевой - более сильная щелочная реакция (рН = 11 против рН = 8). За счёт этого увеличивается антисептическая эффективность средства. В пищу кальцинированную соду употреблять запрещено, при работе с кальцинированной содой необходимо использовать перчатки.

Порядок обработки сырого продукта (яиц) для кремов, в т.ч. зефира и других сахаристых кондитерских изделий:

- Осматривают продукт, утилизируют яйца с повреждённой скорлупой.
- В специально отведённом месте в специальной промаркированной посуде (она используется только для обработки сырых яиц) сначала промывают и очищают куриные яйца в течении 5-10 мин в растворе любого разрешённого дезинфицирующего средства:
1–2%-м раствором кальцинированной соды (на 1 л воды - 10-20 г кальцинированной соды), 0,5%-м раствором хлорамина и т. д. Яйца при необходимости очищают специальной щеточкой (при наличии загрязнений на скорлупе).
- перекадывают во вторую специальную промаркированную посуду (она тоже используется только для обработки сырых яиц) в 1,5% раствор разрешенного дезинфицирующего средства (например, средство для дезинфекции яиц Бриллиантовый свет) и замачивают на 5-10 мин.
- перекадывают в третью специальную промаркированную посуду (она тоже используется только для обработки сырых яиц) и промывают чистой проточной водой в течении 5-10 мин до полного вымывания дезинфицирующего средства.
- далее перекадывают в чистую промаркированную посуду (она тоже используется только для хранения сырых яиц).

Как работать с белком

Советую использовать свежий куриный белок теплый или комнатной температуры. Такой белок обладает более растяжимой структурой и способен вобрать в себя большее количество воздуха. Соответственно, меренга с таким белком будет более объемная, пышная, стабильная.

Работать с белком я советую на средних скоростях миксера, для того, чтобы распределение пузырьков воздуха вокруг молекул белка было равномерным и однородным.

Свежий белок во всех рецептах сборника можно заменить пастеризованным (продается в бутылках в крупных супермаркетах или МЕТРО) или сухим куриным белком - альбумином.

Сухой куриный белок (альбумин)

Альбумин получают методом распылительной сушки, он обладает повышенной взбиваемостью и высокой стабильностью, удобен в работе, безопасен, т.к. уже пастеризован перед высушиванием.

Как работать с альбумином?

Перед работой альбумин необходимо восстановить - замочить в жидкости на 30-40 мин, желательно пробить блендером, чтобы в восстановлении были задействованы все молекулы альбумина.

Альбумин разводят в жидкости (относительно рецептов зефира по заварной технологии – в воде) в соотношении 1:8 (альбумин:жидкость).

Такая пропорция связана с тем, что в белке свежего яйца содержится примерно 12-15% протеина (белка) и 80-85% жидкости.

После восстановления с альбумином работают так же, как и со свежим белком.

Как рассчитать замену свежего белка на альбумин:

Напр., в рецепте указано 70 г свежего белка.

Нужно взять 8 г альбумина и 64 г воды, итого общий объем восстановленного белка получится 72 г.

Я использую чистый сухой обессахаренный куриный белок повышенной взбиваемости различных производителей (Роскар, Овальбумин, Аргентина и т.д.).

Если у вас сухая смесь на основе альбумина, необходимо прочитать рекомендации производителя по восстановлению смеси.

Рекомендую хранить альбумин в холодильнике и следить за сроком годности.

САХАР

Сахар - это структурообразующий компонент зефира.

Вступая в реакцию с пектином в кислой среде, сахар помогает формировать крепкую, упругую структуру зефира, сохранять сочность внутри.

Не рекомендую уменьшать количество сахара от рецептов, данных в сборнике, так как на выходе можно получить влажную, мокрую текстуру и сильно уменьшенный выход зефирных половинок.

Сахар я рекомендую брать мелкий - он лучше разойдется в меренге. Обращайте внимание, какой сахар вы покупаете - слишком крупный, грязного цвета, с примесями будет плохо растворяться при взбивании меренги и плохо растворяться при приготовлении сиропа.

В рецептах зефира на соках количество сахара в рецептах уменьшено. Это связано с тем, что соки уже содержат в себе определенное количество сахаров.

Виды сахаров

В рецептах сборника кроме сахара встречаются такие виды, как инвертный сахар или глюкозный сироп. Это так называемые «высшие сахара», они обладают свойствами белого сахара (сахарозы) и своими дополнительными свойствами.

Глюкозный сироп

Глюкозный сироп - это продукт гидролиза крахмала.

Он предотвращает кристаллизацию сахарозы в готовом продукте, удерживает влагу, влияет на текстуру зефира, придавая ему пластичность, вязкость.

Глюкозный сироп обладает меньшей сладостью, чем сахароза, поэтому позволяет еще и корректировать сладость готового продукта.

Инвертный сахар

Инвертный сахар - это продукт гидролиза сахарозы.

Также помогает предотвратить кристаллизацию сахарозы, удерживает влагу, влияет на текстуру, придавая ей кремовость.

Инвертный сахар обладает большей сладостью, чем сахароза, поэтому его добавление позволяет придать «округлый» вкус слишком кислым ягодам или фруктам.

Декстроза

Используется как вариант обсыпки. При обсыпке она придает приятную бархатистую поверхность.

Важно не путать декстрозу и сухую глюкозу, это разные продукты.

Часто в магазинах путают эти понятия и под видом декстрозы продают сухую глюкозу. При обсыпке сухой глюкозой поверхность зефира намокнет, станет блестящей, т.к. сухая глюкоза очень гигроскопична.

Замены сахаров

Глюкозный сироп можно заменить на инвертный сахар, мед, патоку, глюкозно-фруктовый сироп и наоборот.

Также любой высший сахар в рецептах сборника можно заменить на белый сахар, если ничего вышеперечисленного нет. Однако замена на белый сахар не даст возможность увеличить срок хранения.

Следует помнить, что различные сахара дают различную текстуру зефира. Так, глюкозный сироп дает более вязкую, пластичную текстуру, а инвертный сахар, наоборот, кремовую.

Также у всех этих сахаров разная сладость, соответственно, это будет влиять на сладость готового зефира.

Сладость различных видов сахаров (в коэффициентах):

Сладость белого сахара - 100

Сладость глюкозного сиропа 43 ДЭ - 70

Сладость инвертного сахара - 130

В рецептах сборника каждый вид сахара применен к определенному виду пюре для гармонии вкуса. Поэтому не советую изменять рецептам.

Срок хранения зефира на сахаре - 3 суток, с добавлением инвертного сахара или глюкозного сиропа - до 5 суток.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ПЮРЕ

Для приготовления пюре из твердых фруктов (яблоки, айва, груши, тыква) нужно:

1. Вымыть фрукты, нарезать кусочками вместе с кожурой.
2. Сердцевину, плодоножку и семечки выкинуть.
3. Сложить кусочки в сотейник с толстым дном/мультиварку, добавить 40-50 г воды (на 1 кг фруктов), чтобы фрукты не пригорели ко дну.
4. Довести до кипения, затем уменьшить огонь до самого минимума, закрыть крышкой и тушить до мягкости (разваривания) фруктов примерно 40-80 мин. Время зависит от объема вашего сотейника, веса, вида и твердости фруктов и мощности огня.
5. Снять с огня, слегка остудить, пробить блендером до однородности.
Если блендер мощный, то дополнительно протирать через сито не потребуется.
Если хотите – протрите через сито.

Полученное пюре не густое, оно свободно стекает/сползает с ложки, по консистенции похоже на пюре из детского питания.

Для заварной технологии это самая подходящая консистенция, сильно густое пюре не подойдет.

Подробнее технологию приготовления и текстуры готового пюре для заварной и классической технологий можно посмотреть у меня в Актуальных сториз в Инстаграм «Все о зефире-2» по ссылке:

<https://www.instagram.com/stories/highlights/17901748705537248/>

Пюре можно хранить в холодильнике до 3 суток в таре, накрытой пленкой вплотную к поверхности.

Если хотите заморозить пюре, то необходимо добавить в него глюкозный сироп в размере 10% от веса пюре (например, на 1 кг пюре - 100 г глюкозного сиропа), хорошо размешать и заморозить.

Срок хранения в морозильнике - до 6 мес.

Для приготовления пюре из ягод и мягких фруктов нужно:

1. Свежие ягоды или фрукты пробить блендером до однородности.
Замороженные ягоды слегка разморозить (до мягкости, не надо размораживать до скукоживания ягод и выделения большого количества сока), чтобы блендеру было проще справиться и пробить блендером до однородности.

Полученное пюре не сильно густое, оно свободно стекает/сползает с ложки.

Приготовленное таким образом пюре без термообработки можно использовать СРАЗУ ЖЕ для приготовления зефира по технологии без уваривания.

При желании подготовленное пюре (до добавления сахара) можно протереть через сито. Я не протираю от кусочков шкурки никакие ягоды, кроме малины.

Также можно использовать готовые пюре из кондитерских магазинов.

В рецептах они указаны как «пюре готовое замороженное или пастеризованное». Я рекомендую пюре компании Agrobар (Агробар), они представлены практически во всех кондитерских магазинах и маркетплейсах.

Если вы используете готовые пюре с добавлением сахара, то при желании можно высчитать процент сахара, добавленного в пюре, из общего количества сахара в рецепте зефира.

КРАСИТЕЛИ

Для окрашивания зефирной массы можно использовать водорастворимые красители - гелевые или сухие. Если вы используете сухие красители, то добавляйте их в сироп, чтобы краситель разошелся равномерно. Если используете гелевые красители, то добавляйте их во взбитую зефирную массу за несколько секунд до окончания взбивания.

Можно использовать натуральные фруктовые или овощные порошки, также добавляя их во взбитую зефирную массу.

Но имейте в виду, что такие порошки сильно поглощают влагу, поэтому при добавлении нужно следить за количеством.

ВАРИАНТЫ ОБСЫПКИ ЗЕФИРА

Стабилизированный зефир важно опудрить обсыпкой, чтобы «запечатать» тонкую корочку на поверхности и не допустить быстрого испарения влаги изнутри.

Без обсыпки зефир быстро высохнет.

В качестве обсыпки можно использовать следующие варианты:

сахарную пудру.

Это традиционный вариант обсыпки, я редко его использую, т.к. это дополнительная сладость и чистая сахарная пудра неравномерно ложится на зефир, придавая не слишком эстетичный вид.

микс сахарной пудры и кукурузного крахмала.

Можно смешивать в равной пропорции, можно брать чуть больше сахарной пудры по отношению к крахмалу.

Такой вариант я использую чаще всего, т.к. снижается сладость обсыпки, она ложится равномерно благодаря присутствию крахмала.

декстроза.

Использование декстрозы также позволяет снизить сладость обсыпки, придает приятную бархатистую поверхность.

сахарная пудра, кукурузный крахмал и сублимированные фруктовые или ягодные порошки.

Все ингредиенты можно смешивать в разных пропорциях по своему вкусу, можно использовать только пудру и сублимат. Кукурузный крахмал придаст обсыпке большую рассыпчатость.

Рекомендую все ингредиенты пробивать вместе в кофемолке или измельчителе для однородного смешивания.

какао-порошок.

Актуально для шоколадного, кофейного зефиров.

Важно взять качественный какао-порошок, дешевый будет неприятно хрустеть на зубах.

Я использую какао Вrut Сасао Ваггу.

- темперированный шоколад.

Зефир можно глазировать **шоколадом**, для этого его необходимо темперировать.

Темперированный шоколад не будет таять в руках, сохранит приятную хрусткость.

Также можно использовать **кондитерскую глазурь** - она уже темперированная, и для глазирования необходимо ее растопить.

Однако вкус покупной глазури будет сильно отличаться от вкуса шоколада в худшую сторону.

Можно приготовить шоколадную глазурь самостоятельно, на основе шоколада и растительных масел (растительного, какао-масла).

СТАБИЛИЗАЦИЯ ЗЕФИРА

Зефир, приготовленный с соблюдением технологии, стабилен уже через 10-15 мин после отсадки.

Такой зефир уже можно дегустировать.

Однако если вы готовите на продажу или хотите сохранить зефир на более длительный срок, его необходимо стабилизировать от 8 до 18 часов.

Это время зависит от вида пюре и общей влажности.

Стабилизация зефира - это процесс, при котором происходит связывание свободной жидкости и подсушивание зефира.

Как стабилизировать зефир:

Оставить зефир на просушку при комнатной температуре, ничем не накрывая, на 4-15 часов в зависимости от вида пюре, величины зефирной заготовки и общей влажности.

После этого опудрить обсыпкой и убрать на хранение.

Если половинки плохо соединяются, значит, вы пересушили зефир перед обсыпкой, в следующий раз сокращайте время стабилизации.

Обращайте внимание на влажность, когда готовите зефир. Оптимальная влажность - до 65%. Если влажность выше, зефир будет очень долго стабилизироваться (до 2 суток).

УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ. ЗАМОРОЗКА

Срок хранения зефира на соках и сахаре - 3 суток, с добавлением инвертного сахара или глюкозного сиропа - до 5-6 суток.

Хранить зефир необходимо при комнатной температуре в герметично закрытой таре.

Лучше всего - плотно закрывающаяся пластиковая или картонная коробка.

Не советую хранить зефир на соках долго – в них слишком много жидкости.

Все десерты из сборника можно заморозить после окончания стабилизации.

Готовый (не глазированный) десерт необходимо завернуть в пищевую пленку и убрать в морозильник.

Срок хранения - до 1 мес при соблюдении товарного соседства.

ИНВЕНТАРЬ И ИНСТРУМЕНТЫ

Для приготовления зефира вам понадобятся:

1. Миксер - ручной (2 венчика, венчик от блендера не подойдет) или планетарный.

В планетарном миксере готовить зефир удобнее и масса взбивается чуть пышнее, соответственно, выход зефира будет больше, текстура качественнее. Если вы пользуетесь ручным миксером, то желательно купить модель мощную (от 500 Вт).

Также вам понадобится еще миска для взбивания - желательно высокая и не сильно широкая.

Если используете пластиковую миску, то перед началом работы тщательно вымойте ее и хорошо протрите, чтобы меренга стабильно и качественно взбилась. Жировая пленка на стенках пластиковых мисок может помешать взбиванию.

2. Сотейник (кастрюля) с толстым дном.

Это важно, так как в сотейнике с тонким дном сироп будет моментально пригорать.

3. Термоустойчивая силиконовая лопатка или венчик.

Кому-то удобнее варить сироп с использованием лопатки, а кому-то - венчиком. Пробуйте разные варианты и смотрите, что подходит именно вам.

4. Контактный термометр (с щупом).

Можно обойтись без него и варить сироп до консистенции на глаз. Если работаете с термометром, перед использованием его необходимо откалибровать.

Калибровка термометра на кипящей воде:

Температура кипения воды зависит от атмосферного давления.

Температура кипения воды в 100С возможна при нормальном атмосферном давлении (760 мм.рт.ст.).

При уменьшении атмосферного давления температура воды уменьшается.

Так, в горных районах температура кипения воды около 70-80С, и сироп при таких условиях будет вариться дольше.

Указанный ниже способ поможет разобраться с термометром и представлять примерные значения, на который он работает.

Нагреть в сотейнике обычную воду до кипения, опустить в нее щуп термометра, держа его сбоку сотейника и не касаясь дна.

В момент кипения воды термометр должен показывать 100С.

Если он показывает значение выше или ниже - зафиксируйте разницу в градусах и имейте ее в виду, когда будете измерять температуру при приготовлении десертов.

Например, нужно сварить сироп 108С, при кипении воды термометр показывает 98С.

Разницу в 2С минусуем от значения температуры при варке сиропа 108С - варим не до 108С, а до 106С.

5. Кондитерские мешки - я советую использовать плотные и длиной не менее 50 см.

В тонких одноразовых мешках зефирная масса быстро остывает, становится тугой, мешок рвется.

6. Кондитерские насадки - закрытая или открытая звезда диаметром от 8 до 12 мм. Мои любимые насадки - 855, Вилтон 1Б, закрытая звезда 10 мм.

7. Пергамент или силиконовый коврик для отсаживания зефира. На пергаменте зефир высохнет чуть быстрее, чем на силиконе.

СЕКРЕТЫ И ЛАЙФХАКИ

Сироп на основе агара является термообратимым.

Это значит, что вы можете остудить его, а затем повторно нагреть до нужной температуры без критической потери свойств.

Например, если сироп приготовился слишком рано, а меренга еще не взбилась, приготовленный сироп можно снять с огня, дать ему остыть, пока взбивается меренга.

Когда меренга будет готова, довести сироп на огне до первых признаков кипения, влить в меренгу и далее работать по рецепту.

Имейте в виду, что чем больше вы остужаете и вновь нагреваете сироп, тем больше из него испаряется жидкость, а значит, сироп становится гуще. Поэтому не советую увлекаться многократным разогреванием сиропа.

Термометр с щупом или инфракрасный?

Термометр с щупом нужен для измерения температуры горячих жидкостей, в нашем случае - сиропа.

Инфракрасные термометры не подходят для работы с горячими жидкостями, т.к. измеряют температуру только на поверхности.

Термометры с щупом измеряют температуру ВНУТРИ горячего сиропа.

Поэтому при приготовлении сиропа пользуйтесь термометром с щупом, а инфракрасный термометр используйте при работе с шоколадом, глазуриями.

Как не пересушить зефир?

Зефир стабилизируется различное время в зависимости от влажности в помещении и вида пюре.

Чем больше влажность в помещении, тем дольше будет стабилизироваться зефир.

Оптимальная влажность - не выше 70%, иначе зефир будет стабилизироваться около суток.

Зефир из сильно кислых пюре стабилизируется дольше, чем из нейтрального пюре. Например, зефир из яблок стабилизируется у меня примерно 8 часов, а зефир из черной смородины - 12-15 часов.

Как проверить, можно ли склеивать половинки и обсыпать зефир?

Обсыпьте одну половинку зефира, уберите в п/э пакет или герметичную коробку и оставьте на 20-30 мин - если по истечении этого времени зефир не покрылся «испариной», обсыпка осталась на месте, не впиталась, значит, можно склеивать попарно и обсыпать и остальной зефир.

ССЫЛКИ НА ИНГРЕДИЕНТЫ И ИНВЕНТАРЬ

Пищевые ингредиенты, инструменты и инвентарь можно купить в интернет магазине Baker store:

<https://bakerstore.ru>

по промокоду **lillozav** вы получите скидку 5% на все товары

Ниже оставляю ссылки на различные ресурсы на указанные в сборнике ингредиенты и инвентарь, но помните, что со временем некоторые могут стать недоступны, т.к это связано с наличием или отсутствием товара

Агар

[Агар - агар 900 Algamar 100 г купить в магазине Baker Store](#)

[Агар 900, Proagar, Чили, 50 г - Цена в Москве \(dvemorkovki.ru\)](#)

[Агар-Агар 100 г купить в Baker Store](#)

[Агар-агар 900, 100гр — купить в интернет-магазине OZON с быстрой доставкой](#)

[Агар-Агар мелкой фракции, 900 bloom llbakery 43252751 купить за 670 Р в интернет-магазине Wildberries](#)

[Агар-агар 1000 Valde, 500 гр. — купить в интернет-магазине OZON с быстрой доставкой](#)

[Агар-агар, Dr.Oetker 7 г купить в магазине Baker Store](#)

Желатин

[Купить Желатин 30 г Dr. Oetker в Baker Store](#)

[Желатин 220 блюм, 100 г — купить в интернет-магазине OZON с быстрой доставкой](#)

Глюкозный сироп

[Агар-агар 1000 Valde, 500 гр. — купить в интернет-магазине OZON с быстрой доставкой](#)

[Глюкозный сироп llbakery, 1 кг купить в магазине Baker Store](#)

[Глюкозный сироп llbakery 43%, 1000 мл — купить в интернет-магазине OZON с быстрой доставкой](#)

Инвертный сахар

[Сироп глюкозы/Глюкозный/Глюкозный кондитерский/глюкозный, 43%, 1 кг Кастрюлькин 27136993 купить в интернет-магазине Wildberries](#)

Декстроза

[Декстроза \(глюкоза\), Франция, 250 гр. Легран 18758677 купить за 203 Р в интернет-магазине Wildberries](#)

[Глюкоза \(декстроза\) в порошке, сахарозаменитель, подсластитель 1 кг СТОИНГ / STOING STOING 85398765 купить за 237 Р в интернет-магазине Wildberries](#)

Пюре

[Вы искали - пюре \(bakerstore.ru\)](#)

[АГРОБАР - Главная \(agrobar.org\)](#)

[Ravifruit \(тетрапак с доставкой по всему миру\) - Цена в Москве \(dvemorkovki.ru\)](#)

Альбумин

[Яичный белок сухой повышенной взбиваемости альбумин обессахаренный Spirulinafood, 100гр — купить в интернет-магазине OZON с быстрой доставкой](#)

[Альбумин \(сухой яичный белок с высокой стойкостью пены\) 100гр — купить в интернет-магазине OZON с быстрой доставкой](#)

[Яичный белок сухой обессахаренный \(яичный протеин, альбумин кондитерский\), 250 гр — купить в интернет-магазине OZON с быстрой доставкой](#)

[Яичный белок повышенной взбиваемости, альбумин, 500 гр Spirulinafood 14954129 купить за 979 Р в интернет-магазине Wildberries](#)

[Альбумин белок яичный сухой, Россия, 500 г - Цена в Москве \(dvemorkovki.ru\)](#)

Термометры с щупом и инфракрасные

[Водонепроницаемый термометр с возможностью подключения зондов т/п Тип Т и К Testo 108 0563 1080 - Термометры в фирменном магазине TESTO \(testoshop.ru\)](#)

[Термометр цифровой\(-50 и 200С\); длина=20 см. \(profposuda.ru\)](#)

[Термощуп кулинарный, Кулинарный термометр ADA, с щупом 14.5 см, для еды, Нержавеющая сталь купить по низкой цене с доставкой в интернет-магазине OZON](#)

[Пиrometer ADA TemPro 550 - купить по выгодной цене в интернет-магазине OZON](#)

Коробки для зефира (обращайте внимание, что у коробок разная высота – подбирайте под свой размер зефирок)

[Коробка с окном крафт 20 x 20 x 4 см, внутри белая ламинация \(bakerstore.ru\)](#)

[Купить Коробка для пирожных и печенья с окном, крафт с ламинацией 200 x 120 x 40 мм в Baker Store](#)

[Коробка из бурого картона под капкейки. \(mnogopaketov.ru\)](#)

[Коробки 40-700 \(mnogopaketov.ru\)](#)

[Комплект из 5 штук. Коробка складная под зефир,крафт, 25 x 15 x 7 см - купить по выгодной цене в интернет-магазине OZON](#)

Рамки и кольца кондитерские

[Купить Форма для выпечки Кольцо диаметр 12 см, высота 7 см, нержавеющая сталь в Baker Store](#)

[Купить Форма для выпечки Кольцо диаметр 10 см, высота 7 см, нержавеющая сталь в Baker Store](#)

Мешки плотные одноразовые

[Мешок кондитерский Н-55 10шт купить в Baker Store](#)

[Мешок кондитерский Н-65 10шт купить в Baker Store](#)

[Мешок 55 см одноразовый, Martellato, Италия, 1 шт. - Цена в Москве \(dvemorkovki.ru\)](#)

[Мешок 53 см одноразовый в рулоне Comfort Clear, One Way, Нидерланды, 98-100 шт. - Цена в Москве \(dvemorkovki.ru\)](#)

[Мешок кондитерский MARTELLATO, мешков: 100 шт - купить по выгодной цене в интернет-магазине OZON](#)

Насадки тюльпаны

[Насадка Французская Трубочка, диаметр 15 мм, высота 52 мм \(Martellato Италия\) \(bakerstore.ru\)](#)

[Купить Насадка Открытая Звезда 10 мм, высота 52 мм \(Martellato\) в Baker Store](#)

[Купить Насадка Закрытая Звезда 12 мм, высота 52 мм \(Martellato\) в Baker Store](#)

[Насадка Закрытая роза 1В купить в Baker Store](#)

[Насадка кондитерская для крема, десертов, торта, капкейков крема зефира роза закрытая, открытая Kuchengut 27027068 купить за 249 Р в интернет-магазине Wildberries](#)

[Кондитерская насадка 1 M Liberen 19499151 купить за 197 Р в интернет-магазине Wildberries](#)

[Насадка для кондитерского мешка - купить по выгодной цене в интернет-магазине OZON](#)

[Насадка кондитерская «Закрытая Звезда» 6 лучей 9 мм - Цена в Москве \(dvemorkovki.ru\)](#)

Насадки тюльпаны

<https://www.wildberries.ru/catalog/66725687/detail.aspx?targetUrl=LC&size=115802804>

<https://www.wildberries.ru/catalog/72362290/detail.aspx?targetUrl=LC&size=122765964>

<https://www.wildberries.ru/catalog/72550436/detail.aspx?targetUrl=LC&size=122989197>

Бумажные капсулы для капкейков

<https://bakerstore.ru/kapsuly-i-formy-bumazhnye/dlya-maffinov/forma-dlya-maffina-tyulpan-zelenaya-5-h-8-sm-20-shtuk>

<https://bakerstore.ru/kapsuly-i-formy-bumazhnye/dlya-maffinov/forma-dlya-maffina-tyulpan-belaya-5-h-8-sm-20-shtuk>

<https://www.ozon.ru/category/forma-dlya-kapkeykov-bumazhnaya-tyulpan/>

Красители

[Красители бренд Топ Декор \(TOP PRODUCT\) — купить в магазине Baker Store](#)

[Красители бренд Топ Декор \(TOP PRODUCT\) — купить в магазине Baker Store](#)

[114 Коралловый GUZMAN краситель пищевой водорастворимый кондитерский сухой порошок для крема, выпечки, бисквита, макаронс, мастики, слайма, торта, мыла, детского творчества, в пудре 50 г — купить в интернет-магазине OZON с быстрой доставкой](#)

[Краситель распылитель "Украшение Орнамент" фиолетовый 50 г Орнамент 29789293 купить за 296 Р в интернет-магазине Wildberries](#)

[Краситель распылитель "Украшение Орнамент" фуксия 50 г Орнамент 29789042 купить за 296 Р в интернет-магазине Wildberries](#)

Весы электронные и ювелирные

[Портативные весы Losso Весы ювелирные 0.001 электронные высокоточные, 0.1 кг, 0.001 г купить по выгодной цене в интернет-магазине OZON](#)

[URM Весы ювелирные электронные карманные 100 г/0,01 г — купить в интернет-магазине OZON с быстрой доставкой](#)

[URM Весы ювелирные электронные карманные 100 г/0,01 г — купить в интернет-магазине OZON с быстрой доставкой](#)

[Весы кухонные электронные KS54 Beurer 8627269 купить за 1 732 Р в интернет-магазине Wildberries](#)

[Весы кухонные электронные с чашей GL-KS5SB / электронные весы для кухни / весы с чашей Gemlux 11250301 купить за 1 345 Р в интернет-магазине Wildberries](#)

[Электронные Кухонные весы CAS KE-7000, белый купить по низкой цене в интернет-магазине OZON](#)

Миксеры ручные и планетарные

специальные условия при покупке **Кенвуд Кукинг шеф**

<https://kenwood.ru/product/kuhonnaya-mashina-cooking-chef-xl-kc195-004si>

[Планетарный Миксер Gemlux GL-SM5.5FR, 1000 Вт - купить по низким ценам в интернет-магазине OZON](#)

[Ручной Миксер Braun MultiMix 3 Hand mixer HM3105, 500 Вт - купить по низким ценам в интернет-магазине OZON](#)

[Ручной Миксер Bosch Styline 500 Вт MFQ4080, белый, 500.0 Вт - купить по низким ценам в интернет-магазине OZON](#)

[Ручной Миксер Bosch MFQ3650X, 500 Вт - купить по низким ценам в интернет-магазине OZON](#)

ЗЕФИРНЫЙ БЕНТО-ТОРТ КЛУБНИЧНЫЙ МОХИТО



Граммовка на 4 торта диаметром 12 см или на 6 тортов диаметром 10 см.

Удобнее, когда бисквит, начинка и сам торт готовятся и собираются в форме одного размера (т.е. бисквит выпекается в форме 12 см, начинка стабилизируется в форме 12 см, зефирный торт собирается в форме 12 см.). Можно также сделать начинку и бисквит в форме на 10 см, а сам торт собрать в форме 12 см.

Бисквит:

100 г яиц

105 г сахара

20 г сливочного масла 82,5%

105 г муки пшеничной

3 г разрыхлителя

Щепотка соли

Приготовление:

Подготовить кольца для выпечки - каждое обернуть фольгой, внутрь на дно положить круг из пергамента по диаметру кольца. Кольца ничем не смазывать.

Можно выпекать сразу в рамке квадратной 22*22 см, затем вырезать из пласта отпечённого бисквита кольцом нужного диаметра. Рамку обернуть фольгой, борта не смазывать.

Духовку разогреть до 180С.

Сливочное масло растопить и остудить до 50-55С.

В отдельной таре смешать муку, разрыхлитель, соль и перемешать вручную венчиком.

Яйца из холодильника в скорлупе положить в горячую воду на 8-10 мин, чтобы нагрелись.

Если у вас есть Кенвуд Кукинг шеф, то подогреть яйца в деже, сразу же добавив к ним сахар по рецепту и выставив температуру 54-55С и перемешивание на 1 скорости. По достижении нужной температуры нагрев отключить.

Теплые яйца взбить с сахаром на средней скорости миксера до посветления, образования очень пышной и белой массы и мягких, растекающихся пиков.

После поднятия венчика, масса растекается по поверхности бисквита, образуя рисунок, который затягивается в общую массу теста примерно через 2-3 сек.

Влить масло и хорошо перемешать на средней скорости миксера 3-5 сек.

Всыпать к этой массе все сухие ингредиенты и на низко-средней скорости миксера перемешать до объединения, долго не вымешивая и стараясь сохранить объем яичной массы.

Если яичная масса не была перевзбита, а перемешивание с сухими ингредиентами не было слишком быстрым и интенсивным, то объём сохранится и бисквитное тесто будет воздушным и пышным.

Перелить тесто в подготовленные кольца, стараясь разлить равными частями.

Переставить в духовку, выпекать при 160-170С примерно 20-25 мин в зависимости от вашей духовки - проверка сухой палочкой или спичкой в середине бисквита, она должна выходить из бисквита сухой, не влажной, допустимы 2-3 крошки на палочке.

Готовые бисквиты остудить в кольцах 15-30 мин, затем освободить от колец, дать остыть полностью при комнатной температуре.

Затем обернуть пищевой пленкой, убрать в холодильник (+4С) или оставить при температуре цеха (18-20С) на 6-12 часов, или заморозить в морозильной камере (до 1 мес при соблюдении товарного соседства).

По истечении этого времени бисквиты освободить от пленки и использовать для приготовления торта.

Клубничная начинка:

200 г пюре клубники

1 г лимонной кислоты

6 г желатина силой 200-220 блюм +36 г воды

50 г коричневого сахара (можно заменить на белый)

Приготовление:

Кольца предварительно обернуть пищевой пленкой и установить на ровный поднос или противень.

Желатин замочить в указанном количестве воды на 10-15 мин.

Пюре соединить с лимонной кислотой, сахаром, хорошо перемешать, нагреть до кипения на среднем огне, проварить 1-3 мин.

Снять с огня, добавить набухший желатин, хорошо перемешать.

Разлить по подготовленным кольцам на высоту примерно 0,8-1 см, убрать в холодильник на 8-12 часов до застывания.

Зефир Клубничный мохито

Готовится непосредственно перед сборкой торта. Начинка и бисквит к этому времени должны быть полностью подготовлены. Металлические кольца для сборки диаметром 10 см или 12 см обтянуть пищевой пленкой и установить на ровный противень или поднос.

Для меренги:

60-63 г куриного белка (или 7 г альбумина и 56 в воды)

40 г сахара

Щепотка лимонной кислоты или соли

Для сиропа:

30 г воды

30 г лимонного сока

8 г агара 900

170 г пюре клубники

160 г сахара

20 г глюкозного сиропа (замены указаны в разделе Теория. Сахара)

8 г свежей мяты (на ветке) или 3 г сухой мяты

Приготовление:

Если используете альбумин, то восстановить его, как указано в разделе Теория. Белок.

Если используете свежий куриный белок, то яйцо необходимо обработать, как указано в разделе Теория. Белок.

Свежий куриный белок должен быть теплый (34-35С) или комнатной температуры.

На средней скорости миксера взбить белок до состояния «мыльной» пены, при этом на дне чаши не должно оставаться жидкости.

Всыпать лимонную кислоту, затем первую часть сахара, продолжать взбивать на средней скорости.

Через 20-40 сек меренга должна немного уплотниться и стать слегка объемнее, добавить вторую часть сахара, взбивать на средней скорости до состояния средних пик, переходящих в жесткие – когда у меренги уже есть рельеф, она хорошо держит форму, но кончик ее немного загибается (состояние «птичьего клюва»).

При взбивании меренги советую не ориентироваться на время, а отслеживать состояние меренги.

Если вы новичок, то сначала можно взбить меренгу, отставить ее в сторону на 5-7 мин и сварить сироп.

Если вы уже опытный кондитер, то можно взбивать меренгу и варить сироп одновременно.

Для приготовления сиропа добавить в холодную воду лимонный сок, агар, хорошо размешать, чтобы не осталось комочков.

В полученную массу добавить пюре (холодное или комнатной температуры), хорошо размешать, чтобы не осталось комочков.

Довести смесь до первых признаков кипения (на поверхности появляются пузыри), ввести сахара (сахар и глюкозный сироп), хорошо размешать.

Довести до кипения на средне-высоком огне, не забывая постоянно помешивать.

Ввести свежую мяту на ветке (не обрывайте листочки, ветку потом удобно будет убрать из сиропа). Если у вас сухая мята, то ее необходимо измельчить почти в пыль, чтобы потом в зефире не попадались жесткие крупинки.

Свежую мяту варить в сиропе 1-2 мин (чем дольше варите, тем интенсивнее вкус и аромат), сухую добавить при закипании.

Варить сироп при постоянном помешивании до температуры 100-102С или по времени примерно 4 мин. от момента закипания.

Нагрев - средне-высокий, но ориентируйтесь на свою плиту - если «чувствуете» лопаткой или венчиком, что сироп стал сильно пригорать ко дну, уменьшайте нагрев.

Готовый сироп должен оставаться текучим, не должен падать кусками. Дно и бока сотейника после приготовления сиропа должны оставаться чистыми, без толстой корки сиропа.

Горячий сироп «успокоить» - дождаться исчезновения крупных пузырей на поверхности (4-5 сек), влить тонкой, но уверенной струйкой во взбивающуюся меренгу.

Скорость миксера при этом можно увеличить на 1-2 деления в зависимости от его мощности.

Взбивать до плотной, стабильной массы, у нее хороший объем, рельеф, она пышная, но при этом пластичная. Для торта нам не нужна слишком пышная и стоячая масса, нам важно, чтобы она осталась слегка текучей, чтобы легко заполнить кольцо.

Температура отсадки зефирной массы для зефирных тортов - 56-60С.

Переложить массу в плотный кондитерский мешок.

Сборка торта

Из мешка нанести на подготовленное кольцо зефирную массу на 1/3 высоты формы.

Выложить сверху начинку, слегка нажать на нее по всей поверхности, чтобы выдавить снизу воздух.

Сверху выложить зефирную массу почти до самого верха формы.

Выложить сверху бисквит, слегка «утопить» его внутрь, чтобы выдавить воздух снизу.

Убрать собранный торт на стабилизацию в холодильник на 1 час.

Затем освободить от пленки и кольца, поставить на ровную поверхность и стабилизировать в холодильнике еще 4-6 часов.

Стабилизированный охлажденный торт покрыть шоколадной глазурью, украсить потеками.

Шоколадная глазурь на шоколаде Руби

Руби - это шоколад на основе рубиновых какао-бобов с фруктовыми нотками. Он отлично подходит к ягодным десертам. Если нет такого шоколада – используйте белый шоколад 33-35%, его необходимо будет окрасить розовым или красным пищевым жирорастворимым красителем.

Глазурь с запасом для удобства работы.

400 г шоколада Руби или белого шоколада 32-35%

60 г растительного масла нейтрального

Пищевой краситель по необходимости

Приготовление:

Шоколад растопить в СВЧ или на водяной бане импульсами по 15-20 сек и каждый раз перемешивая, чтобы не сжечь, до 43-45С.

Если используете краситель, добавить его на этом этапе и хорошо перемешать.

Влить растительное масло, объединить блендером до гладкой блестящей эмульсии.

Покрывать торт при температуре глазури 38-40С.

Для шоколадных подтеков использовать ту же пропорцию, только с белым шоколадом для контраста.

ЗЕФИРНЫЙ БЕНТО-ТОРТ ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ



Граммовка на 4 торта диаметром 12 см или на 6 тортов диаметром 10 см.

Удобнее, когда бисквит, начинка и сам торт готовятся и собираются в форме одного размера (т.е. песочное тесто вырезается формой 12 см, начинка стабилизируется в форме 12 см, зефирный торт собирается в форме 12 см.). Можно также сделать начинку и песочное тесто в форме на 10 см, а сам торт собрать в форме 12 см.

Песочное тесто

90 г сливочного масла 82,5%

45 г сахарной пудры

200 г муки пшеничной

25 г муки миндальной

1 г соли

50 г яиц

Приготовление:

Для песочного теста важно, чтобы все ингредиенты были холодными, а в помещении – не выше 20-22С. Все это необходимо для того, чтобы молочные жиры в составе сливочного масла не растаяли в процессе приготовления. Именно поэтому желательно замешивать песочное тесто в миксере, чтобы минимизировать контакт с теплом рук.

Если у вас нет миксера, то обязательно охладите помещение, наденьте одноразовые пищевые перчатки на руки и в процессе замеса часто убирайте тесто в холодильник на 5-10 мин, если видите, что масло начинает подтаивать.

Смешать в чаше миксера оба вида муки, пудру, соль.

Холодное сливочное масло нарезать кубиками в 0,5 см, добавить к сухим ингредиентам.

Насадкой лопаткой на минимальной скорости миксера перемешивать ингредиенты, пока текстура не начнет напоминать мелкую крошку.

Если работаете без миксера, то масло не нарезать, а прямо куском сначала обвалить в сухих ингредиентах, а потом на терке натереть его в сухие ингредиенты, периодически «окуная» масло в них, чтобы минимизировать нагрев.

Затем руками перетереть до крошки.

В полученную крошку добавить холодное яйцо, перемешать на низкой скорости миксера только до объединения массы в шар.

Как только тесто начало собираться в шар, руками собрать его, уплотнить в шар, раскатать между листами пергамента до толщины 4-5 мм, убрать в холодильник на стабилизацию на 4-5 часов.

После стабилизации тесто раскатать в пласт до толщины 3-4 мм, вырезать кольцом 10 см или 12 см необходимое количество основ.

Наколоть тесто вилкой. Выпекать при 170-180С около 20-30 мин до хорошей румяности теста. Остудить до комнатной температуры.

Черничная начинка

150 г пюре черники

100 г цельных ягод черники

1 г агара 900

60 г сахара

3 г ванильной пасты

Приготовление:

Кольца обернуть пищевой пленкой, установить на ровный поднос или противень.

Агар хорошо смешать с сахаром.

Соединить пюре и ягоды черники, всыпать сахар с агаром, ванильную пасту, хорошо перемешать.

На среднем огне довести до кипения, проварить 1 мин, все время помешивая.

Разлить по кольцам высотой примерно в 0,8-1 см. Убрать в холодильник на стабилизацию на 2-3 часа.

Зефир черничный

Готовится непосредственно перед сборкой торта. Начинка и песочное тесто к этому времени должны быть полностью подготовлены. Металлические кольца для сборки диаметром 10 см или 12 см обтянуть пищевой пленкой и установить на ровный противень или поднос.

Для меренги:

60-63 г куриного белка (или 7 г альбумина и 56 в воды)

50 г сахара

Щепотка лимонной кислоты или соли

Для сиропа:

60 г воды

8 г агара 900

170 г пюре черники

170 г сахара

15 г глюкозного сиропа (замены указаны в разделе Теория. Сахара)

5 г ванильной пасты

Приготовление:

Если используете альбумин, то восстановить его, как указано в разделе Теория. Белок.

Если используете свежий куриный белок, то яйцо необходимо обработать, как указано в разделе Теория. Белок.

Свежий куриный белок должен быть теплый (34-35С) или комнатной температуры.

На средней скорости миксера взбить белок до состояния «мыльной» пены, при этом на дне чаши не должно оставаться жидкости.

Всыпать лимонную кислоту, затем первую часть сахара, продолжать взбивать на средней скорости.

Через 20-40 сек меренга должна немного уплотниться и стать слегка объемнее, добавить вторую часть сахара, взбивать на средней скорости до состояния средних пик, переходящих в жесткие - когда у меренги уже есть рельеф, она хорошо держит форму, но кончик ее немного загибается (состояние «птичьего клюва»).

При взбивании меренги советую не ориентироваться на время, а отслеживать состояние меренги.

Если вы новичок, то сначала можно взбить меренгу, отставить ее в сторону на 5-7 мин и сварить сироп.

Если вы уже опытный кондитер, то можно взбивать меренгу и варить сироп одновременно.

Для приготовления сиропа добавить в холодную воду агар, хорошо размешать, чтобы не осталось комочков.

В полученную массу добавить пюре (холодное или комнатной температуры), хорошо размешать, чтобы не осталось комочков.

Довести смесь до первых признаков кипения (на поверхности появляются пузырьки), ввести сахара (сахар и глюкозный сироп), ванильную пасту, хорошо размешать.

Довести до кипения на средне-высоком огне, не забывая постоянно помешивать.

Варить сироп при постоянном помешивании до температуры 100-102С или по времени примерно 4 мин. от момента закипания.

Нагрев – средне-высокий, но ориентируйтесь на свою плиту – если «чувствуете» лопаткой или венчиком, что сироп стал сильно пригорать ко дну, уменьшайте нагрев.

Готовый сироп должен оставаться текучим, не должен падать кусками. Дно и бока сотейника после приготовления сиропа должны оставаться чистыми, без толстой корки сиропа.

Горячий сироп «успокоить» - дождаться исчезновения крупных пузырей на поверхности (4-5 сек), влить тонкой, но уверенной струйкой во взбивающуюся меренгу.

Скорость миксера при этом можно увеличить на 1-2 деления в зависимости от его мощности.

Взбивать до плотной, стабильной массы, у нее хороший объем, рельеф, она пышная, но при этом пластичная. Для торта нам не нужна слишком пышная и стоячая масса, нам важно, чтобы она осталась слегка текучей, чтобы легко заполнить кольцо.

Температура отсадки зефирной массы для зефирных тортов - 56-60С.

Переложить массу в плотный кондитерский мешок.

Сборка торта

Из мешка нанести на подготовленное кольцо зефирную массу на 1/3 высоты формы.

Выложить сверху начинку, слегка нажать на нее по всей поверхности, чтобы выдавить снизу воздух.

Сверху выложить зефирную массу почти до самого верха формы.

Выложить сверху кружок песочного теста, слегка «утопить» его внутрь, чтобы выдавить воздух снизу.

Убрать собранный торт на стабилизацию в холодильник на 1 час.

Затем освободить от пленки и кольца, поставить на ровную поверхность и стабилизировать в холодильнике еще 4-6 часов.

Стабилизированный охлажденный торт покрыть шоколадной глазурью, украсить потеками, мармеладными ягодками.

Шоколадная глазурь

400 г молочного шоколада 32-35%

60 г растительного масла нейтрального

Приготовление:

Шоколад растопить в СВЧ или на водяной бане импульсами по 15-20 сек и каждый раз перемешивая, чтобы не сжечь, до 43-45С.

Влить растительное масло, объединить блендером до гладкой блестящей эмульсии.

Покрывать торт при температуре глазури 38-40С.

Для шоколадных подтеков использовать ту же пропорцию, только с белым шоколадом для контраста.

Мармеладные ягоды

Нужна будет специальная силиконовая форма, ссылка есть в разделе Ссылки.

5 г желатина силой 200-220 блюм

50 г воды

30 г сахара

Приготовление:

Желатин замочить в воде на 10-15 мин, затем в СВЧ довести до 70-75С, не кипятить. Добавить сахар, хорошо перемешать до растворения сахара. Перелить в кондитерский мешок, наполнить формочки. Убрать в морозильник на 3-4 часа до полной заморозки, затем извлечь из формочки.

ЗЕФИРНЫЙ БЕНТО ТОРТ ЧЕРНЫЙ ЛЕС



Граммовка на 4 торта диаметром 12 см или на 6 тортов диаметром 10 см.

Удобнее, когда бисквит, начинка и сам торт готовятся и собираются в форме одного размера (т.е. бисквит выпекается в форме 12 см, начинка стабилизируется в форме 12 см, зефирный торт собирается в форме 12 см.). Можно также сделать начинку и бисквит в форме на 10 см, а сам торт собрать в форме 12 см.

Бисквит:

100 г яиц

105 г сахара

25 г сливочного масла 82,5%

95 г муки пшеничной

7 г какао-порошка

3 г разрыхлителя

Приготовление:

Подготовить кольца для выпечки - каждое обернуть фольгой, внутрь на дно положить круг из пергамента по диаметру кольца. Кольца ничем не смазывать.

Можно выпекать сразу в рамке квадратной 22*22 см, затем вырезать из пласта отпечённого бисквита кольцом нужного диаметра. Рамку обернуть фольгой, борта не смазывать.

Духовку разогреть до 180С.

Сливочное масло растопить и остудить до 50-55С.

В отдельной таре смешать муку, разрыхлитель, соль, какао, перемешать вручную венчиком или просеять через сито, если какао скомковалось.

Яйца из холодильника в скорлупе положить в горячую воду на 8-10 мин, чтобы нагрелись.

Если у вас есть Кенвуд Кукинг шеф, то подогреть яйца в деже, сразу же добавив к ним сахар по рецепту и выставив температуру 54-55С и перемешивание на 1 скорости. По достижении нужной температуры нагрев отключить.

Теплые яйца взбить с сахаром на средней скорости миксера до посветления, образования очень пышной и белой массы и мягких, растекающихся пиков.

После поднятия венчика, масса растекается по поверхности бисквита, образуя рисунок, который затягивается в общую массу теста примерно через 2-3 сек.

Влить масло и хорошо перемешать на средней скорости миксера 3-5 сек.

Всыпать к этой массе все сухие ингредиенты и на низко-средней скорости миксера перемешать до объединения, долго не вымешивая и стараясь сохранить объем яичной массы.

Если яичная масса не была перевзбита, а перемешивание с сухими ингредиентами не было слишком быстрым и интенсивным, то объем сохранится и бисквитное тесто будет воздушным и пышным.

Перелить тесто в подготовленные кольца, стараясь разлить равными частями.

Переставить в духовку, выпекать при 160-170С примерно 20-25 мин в зависимости от вашей духовки – проверка сухой палочкой или спичкой в середине бисквита, она должна выходить из бисквита сухой, не влажной, допустимы 2-3 крошки на палочке.

Готовые бисквиты остудить в кольцах 15-30 мин, затем освободить от колец, дать остыть полностью при комнатной температуре.

Затем обернуть пищевой пленкой, убрать в холодильник (+4С) или оставить при температуре цеха (18-20С) на 6-12 часов, или заморозить в морозильной камере (до 1 мес при соблюдении товарного соседства).

По истечении этого времени бисквиты освободить от пленки и использовать для приготовления торта.

Вишневая начинка:

150 г цельной вишни без косточки

100 г пюре вишни или вишневого сока

1 г агара 900 или 2 г агара, если используете вишневый сок

60 г сахара

3-4 капли экстракта бобов тонка по желанию

Приготовление:

Кольца предварительно обернуть пищевой пленкой и установить на ровный поднос или противень.

Агар хорошо смешать с сахаром.

Ягоды вишни соединить с пюре, всыпать агар с сахаром, хорошо перемешать.

На среднем огне и постоянно помешивая, довести до кипения, проварить 1 мин. Снять с огня, добавить экстракт бобов тонка. Разлить по подготовленным кольцам на высоту примерно 0,8-1 см, убрать в холодильник на 8-12 часов до застывания.

Зефир Вишневый

Готовится непосредственно перед сборкой торта. Начинка и бисквит к этому времени должны быть полностью подготовлены. Металлические кольца для сборки диаметром 10 см или 12 см обтянуть пищевой пленкой и установить на ровный противень или поднос.

Для меренги:

60-63 г куриного белка (или 7 г альбумина и 56 в воды)

50 г сахара

Щепотка лимонной кислоты или соли

Для сиропа:

60 г воды

7 г агара 900

170 г пюре вишни

160 г сахара

15 г глюкозного сиропа (замены указаны в разделе Теория. Сахара)

Приготовление:

Если используете альбумин, то восстановить его, как указано в разделе Теория. Белок.

Если используете свежий куриный белок, то яйцо необходимо обработать, как указано в разделе Теория. Белок.

Свежий куриный белок должен быть теплый (34-35С) или комнатной температуры.

На средней скорости миксера взбить белок до состояния «мыльной» пены, при этом на дне чаши не должно оставаться жидкости.

Всыпать лимонную кислоту, затем первую часть сахара, продолжать взбивать на средней скорости.

Через 20-40 сек меренга должна немного уплотниться и стать слегка объемнее, добавить вторую часть сахара, взбивать на средней скорости до состояния средних пик, переходящих в жесткие - когда у меренги уже есть рельеф, она хорошо держит форму, но кончик ее немного загибается (состояние «птичьего клюва»).

При взбивании меренги советую не ориентироваться на время, а отслеживать состояние меренги.

Если вы новичок, то сначала можно взбить меренгу, отставить ее в сторону на 5-7 мин и сварить сироп.

Если вы уже опытный кондитер, то можно взбивать меренгу и варить сироп одновременно.

Для приготовления сиропа добавить в холодную воду агар, хорошо размешать, чтобы не осталось комочков.

В полученную массу добавить пюре (холодное или комнатной температуры), хорошо размешать, чтобы не осталось комочков.

Довести смесь до первых признаков кипения (на поверхности появляются пузыри), ввести сахара (сахар и глюкозный сироп), хорошо размешать.

Довести до кипения на средне-высоком огне, не забывая постоянно помешивать.

Варить сироп при постоянном помешивании до температуры 100-102С или по времени примерно 4 мин. от момента закипания.

Нагрев – средне-высокий, но ориентируйтесь на свою плиту - если «чувствуете» лопаткой или венчиком, что сироп стал сильно пригорать ко дну, уменьшайте нагрев.

Готовый сироп должен оставаться текучим, не должен падать кусками. Дно и бока сотейника после приготовления сиропа должны оставаться чистыми, без толстой корки сиропа.

Горячий сироп «успокоить» - дождаться исчезновения крупных пузырей на поверхности (4-5 сек), влить тонкой, но уверенной струйкой во взбивающуюся меренгу.

Скорость миксера при этом можно увеличить на 1-2 деления в зависимости от его мощности.

Взбивать до плотной, стабильной массы, у нее хороший объем, рельеф, она пышная, но при этом пластичная. Для торта нам не нужна слишком пышная и стоячая масса, нам важно, чтобы она осталась слегка текучей, чтобы легко заполнить кольцо.

Температура отсадки зефирной массы для зефирных тортов - 56-60С.

Переложить массу в плотный кондитерский мешок.

Сборка торта

Из мешка нанести на подготовленное кольцо зефирную массу на 1/3 высоты формы.

Выложить сверху начинку, слегка нажать на ее по всей поверхности, чтобы выдавить снизу воздух.

Сверху выложить зефирную массу почти до самого верха формы.

Выложить сверху бисквит, слегка «утопить» его внутрь, чтобы выдавить воздух снизу.

Убрать собранный торт на стабилизацию в холодильник на 1 час.

Затем освободить от пленки и кольца, поставить на ровную поверхность и стабилизировать в холодильнике еще 4-6 часов.

Стабилизированный охлажденный торт покрыть шоколадной глазурью, украсить потеками.

Шоколадная глазурь на какао-масле

400 г молочного шоколада 32-35%

40 г масла какао

Приготовление:

Какао-масло растопить на плите до температуры 35-38С.

Шоколад растопить в СВЧ или на водяной бане импульсами по 15-20 сек и каждый раз перемешивая, чтобы не сжечь, до 43-45С.

Влить к шоколаду масло какао, объединить блендером до гладкой блестящей эмульсии.

Покрывать торт при температуре глазури 38-40С.

ЗЕФИРНЫЙ БЕНТО-ТОРТ А-ЛЯ СНИКЕРС



*Этот торт готовим в рамке 20 см – бисквит вытекает в рамке 20 см и весь торт затем собирается в ней же. Далее торт разрезается на 4 половинки, каждая из которых размером 10*10 см, обливается глазурью. Итого выход – 4 бенто торта размером 10*10 см.*

Шоколадный бисквит на рамку 20 см:

100 г яиц

105 г сахара

30 г сливочного масла 82,5%

95 г муки пшеничной

8 г какао-порошка

3 г разрыхлителя

Приготовление:

Рамку обернуть фольгой, внутрь на дно положить квадрат из пергамента по размеру рамки. Рамку ничем не смазывать.

Духовку разогреть до 180С.

Сливочное масло растопить и остудить до 50-55С.

В отдельной таре смешать муку, разрыхлитель, какао, перемешать вручную венчиком или просеять через сито, если какао скомковалось.

Яйца из холодильника в скорлупе положить в горячую воду на 8-10 мин, чтобы нагрелись.

Если у вас есть Кенвуд Кукинг шеф, то подогреть яйца в деже, сразу же добавив к ним сахар по рецепту и выставив температуру 54-55С и перемешивание на 1 скорости. По достижении нужной температуры нагрев отключить.

Теплые яйца взбить с сахаром на средней скорости миксера до посветления, образования очень пышной и белой массы и мягких, растекающихся пиков.

После поднятия венчика, масса растекается по поверхности бисквита, образуя рисунок, который затягивается в общую массу теста примерно через 2-3 сек.

Влить масло и хорошо перемешать на средней скорости миксера 3-5 сек.

Всыпать к этой массе все сухие ингредиенты и на низко-средней скорости миксера перемешать до объединения, долго не вымешивая и стараясь сохранить объем яичной массы.

Если яичная масса не была перевзбита, а перемешивание с сухими ингредиентами не было слишком быстрым и интенсивным, то объем сохранится и бисквитное тесто будет воздушным и пышным.

Перелить тесто в подготовленную рамку, распределить ровно.

Переставить в духовку, выпекать при 160-170С примерно 20-30 мин в зависимости от вашей духовки - проверка сухой палочкой или спичкой в середине бисквита, она должна выходить из бисквита сухой, не влажной, допустимы 2-3 крошки на палочке. Сам бисквит слегка пружинит, чувствуется, что внутри он слегка влажный, а не сухой.

Шоколадный бисквит легко пересушить, поэтому будьте внимательны.

Готовый бисквит остудить в рамке 15-30 мин, затем освободить от рамки, дать остыть полностью при комнатной температуре.

Затем обернуть пищевой пленкой, убрать в холодильник (+4С) или оставить при температуре цеха (18-20С) на 6-12 часов, или заморозить в морозильной камере (до 1 мес при соблюдении товарного соседства).

По истечении этого времени бисквит освободить от пленки и использовать для приготовления торта.

Карамель на рамку 20 см:

100 г сахара

100 г сливок 33%

30 г сливочного масла 82,5%

Приготовление:

Для приготовления карамели необходимы: сотейник с толстым дном объемом около 1.5 л, т.к. карамель при приготовлении будет разбрызгиваться, хорошо очищенный белый сахар, желательна мелкий, качественное сливочное масло (Экомилк в синей упаковке с коровой, 1000 озер, Президент, Белебеевское). Сливки я обычно использую Чудское озеро, Точка роста, Пармалат, Село зеленое.

В сотейник с толстым дном высыпать сахар, на средне-высоком огне расплавить весь сахар до жидкого состояния и янтарного цвета.

Когда растопится больше половины сахара, можно помогать силиконовой лопаткой, равномерно распределяя сахар по всему дну сотейника.

Не передержите, иначе сахар начнет горчить.

Параллельно подогреть сливки до 80-82С, не кипятить.

Как только весь сахар растопился, а сливки нагреты до нужной температуры, снять сотейник с сахаром с огня, влить к нему 1/3 сливок, сразу же хорошо перемешивая. Смесь будет интенсивно пузыриться, не пугайтесь, просто хорошо и быстро перемешивайте до объединения.

Верните сотейник на огонь, огонь уменьшить до минимума, влить еще 1/3 часть сливок и снова интенсивно перемешивать до объединения.

Влить оставшуюся часть сливок, интенсивно перемешать до объединения и при постоянном помешивании варить до температуры 104С или около 3-4 мин.

Немного остудить перемешиванием, далее добавить нарезанное кусочками в 1 см холодное масло (из холодильника). Пробить блендером или хорошо перемешать до гладкой эмульсии.

Перелить в кондитерский мешок, дать остыть до 25-30С.

Зефир Шоколадно-арахисовый

*Готовится непосредственно перед сборкой торта. Карамель и бисквит к этому времени должны быть полностью подготовлены. Рамку размером 20*20 м обтянуть пищевой пленкой и установить на ровный противень или поднос.*

Для меренги:

60-63 г куриного белка (или 7 г альбумина и 56 в воды)

40 г сахара

Щепотка лимонной кислоты или соли

Для сиропа:

200 г воды

6 г агара 900

140 г сахара

20 г глюкозного сиропа (замены указано в разделе Теория. Сахара)

15 г арахисовой муки

10 г качественного какао-порошка, лучше алкализированного

Приготовление:

Смешать в отдельной таре арахисовую муку (можно мелко смолоть обжаренный арахис) и какао-порошок.

Если используете альбумин, то восстановить его, как указано в разделе Теория. Белок.

Если используете свежий куриный белок, то яйцо необходимо обработать, как указано в разделе Теория. Белок.

Свежий куриный белок должен быть теплый (34-35С) или комнатной температуры.

На средней скорости миксера взбить белок до состояния «мыльной» пены, при этом на дне чаши не должно оставаться жидкости.

Всыпать лимонную кислоту, затем первую часть сахара, продолжать взбивать на средней скорости.

Через 20-40 сек меренга должна немного уплотниться и стать слегка объемнее, добавить вторую часть сахара, взбивать на средней скорости до состояния средних пик, переходящих в жесткие – когда у меренги уже есть рельеф, она хорошо держит форму, но кончик ее немного загибается (состояние «птичьего клюва»).

При взбивании меренги советую не ориентироваться на время, а отслеживать состояние меренги.

Если вы новичок, то сначала можно взбить меренгу, отставить ее в сторону на 5-7 мин и сварить сироп.

Если вы уже опытный кондитер, то можно взбивать меренгу и варить сироп одновременно.

Для приготовления сиропа добавить в холодную воду агар, хорошо размешать, чтобы не осталось комочков.

Довести смесь до первых признаков кипения (на поверхности появляются пузырьки), ввести сахара (сахар и глюкозный сироп), хорошо размешать.

Довести до кипения на средне-высоком огне, не забывая постоянно помешивать.

Варить сироп при постоянном помешивании до температуры 100С или по времени примерно 3 мин. от момента закипания.

Нагрев - средне-высокий, но ориентируйтесь на свою плиту - если «чувствуете» лопаткой или венчиком, что сироп стал сильно пригорать ко дну, уменьшайте нагрев.

Готовый сироп должен оставаться текучим, не должен падать кусками. Дно и бока сотейника после приготовления сиропа должны оставаться чистыми, без толстой корки сиропа.

Горячий сироп «успокоить» - дождаться исчезновения крупных пузырей на поверхности (4-5 сек), влить тонкой, но уверенной струйкой во взбивающуюся меренгу.

Скорость миксера при этом можно увеличить на 1-2 деления в зависимости от его мощности.

Взбивать до плотной, стабильной массы, у нее хороший объем, рельеф, она пышная, но при этом пластичная. Для торта нам не нужна слишком пышная и стоячая масса, нам важно, чтобы она осталась слегка текучей, чтобы легко заполнить кольцо.

Температура отсадки зефирной массы для зефирных тортов - 58-60С.

Всыпать в массу какао-порошок и арахисовую муку, перемешать на средней скорости миксера в течении 5-7 сек.

Переложить массу в плотный кондитерский мешок.

Сборка торта

+ 50 г арахиса для сборки

Арахис очистить от шелухи, обжарить в духовке на 160С около 20 мин или на сковороде до появления аромата и легкой румяности. Остудить, затем порубить на мелкие кусочки.

На дно рамки выложить шоколадный бисквит.

Полить равномерно всю поверхность бисквита карамелью из кондитерского мешка.

Распределить поверх карамель обжаренный и порубленный арахис.

Сверху выложить из мешка шоколадно-арахисовый бисквит, равномерно разровнять его.

Убрать собранный торт на стабилизацию в холодильник на 1 час.

Затем освободить от пленки и кольца, поставить на ровную поверхность и стабилизировать в холодильнике еще 4-6 часов.

Стабилизированный охлажденный торт разрезать на 4 части, каждая по 10*10 см, каждый мини-тортик покрыть шоколадной глазурью гурмэ.

Шоколадная глазурь гурмэ

400 г молочного шоколада 32-35%

80 г растительного масла нейтрального

60 г арахиса

Приготовление:

Арахис очистить от шелухи, обжарить в духовке на 160С около 20 мин или на сковороде до появления аромата и легкой румяности. Остудить, затем порубить на мелкие кусочки.

Шоколад растопить в СВЧ или на водяной бане импульсами по 15-20 сек и каждый раз перемешивая, чтобы не сжечь, до 43-45С.

Влить к шоколаду растительное, объединить блендером до гладкой блестящей эмульсии.

Ввести обжаренный и порубленный арахис, перемешать силиконовой лопаткой.

Покрывать торт при температуре глазури 40-42С.

Покрытый глазурью торт убрать в холодильник на 1-2 часа для застывания глазури.

ЗЕФИРНЫЙ БЕНТО-ТОРТ ОРЕО



Граммовка на 4 торта диаметром 12 см или на 6 тортов диаметром 10 см.

Удобнее, когда бисквит, начинка и сам торт готовятся и собираются в форме одного размера (т.е. бисквит выпекается в форме 12 см, начинка стабилизируется в форме 12 см, зефирный торт собирается в форме 12 см.). Можно также сделать начинку и бисквит в форме на 10 см, а сам торт собрать в форме 12 см.

Шоколадный бисквит:

100 г яиц

105 г сахара

25 г сливочного масла 82,5%

95 г муки пшеничной

7 г какао-порошка

3 г разрыхлителя

Приготовление:

Подготовить кольца для выпечки - каждое обернуть фольгой, внутрь на дно положить круг из пергамента по диаметру кольца. Кольца ничем не смазывать.

Можно выпекать сразу в рамке квадратной 22*22 см, затем вырезать из пласта отпечённого бисквита кольцом нужного диаметра. Рамку обернуть фольгой, борта не смазывать.

Духовку разогреть до 180С.

Сливочное масло растопить и остудить до 50-55С.

В отдельной таре смешать муку, разрыхлитель, какао, перемешать вручную венчиком или просеять через сито, если какао скомковалось.

Яйца из холодильника в скорлупе положить в горячую воду на 8-10 мин, чтобы нагрелись.

Если у вас есть Кенвуд Кукинг шеф, то подогреть яйца в деже, сразу же добавив к ним сахар по рецепту и выставив температуру 54-55С и перемешивание на 1 скорости. По достижении нужной температуры нагрев отключить.

Теплые яйца взбить с сахаром на средней скорости миксера до посветления, образования очень пышной и белой массы и мягких, растекающихся пиков.

После поднятия венчика, масса растекается по поверхности бисквита, образуя рисунок, который затягивается в общую массу теста примерно через 2-3 сек.

Влить масло и хорошо перемешать на средней скорости миксера 3-5 сек.

Всыпать к этой массе все сухие ингредиенты и на низко-средней скорости миксера перемешать до объединения, долго не вымешивая и стараясь сохранить объем яичной массы.

Если яичная масса не была перевзбита, а перемешивание с сухими ингредиентами не было слишком быстрым и интенсивным, то объём сохранится и бисквитное тесто будет воздушным и пышным.

Перелить тесто в подготовленные кольца, стараясь разлить равными частями.

Переставить в духовку, выпекать при 160-170С примерно 20-25 мин в зависимости от вашей духовки – проверка сухой палочкой или спичкой в середине бисквита, она должна выходить из бисквита сухой, не влажной, допустимы 2-3 крошки на палочке.

Готовые бисквиты остудить в кольцах 15-30 мин, затем освободить от колец, дать остыть полностью при комнатной температуре.

Затем обернуть пищевой пленкой, убрать в холодильник (+4С) или оставить при температуре цеха (18-20С) на 6-12 часов, или заморозить в морозильной камере (до 1 мес при соблюдении товарного соседства).

По истечении этого времени бисквиты освободить от пленки и использовать для приготовления торта.

Крем ганаш на белом шоколаде:

135 г белого шоколада 32-34%

50 г молока 3,2%

80 г полувзбитых сливок 33%

2 г желатина силой 200-220 блюм + 12 г воды

Приготовление

Желатин залить холодной водой, перемешать и оставить на 15-20 мин до набухания.

Кольца туго затянуть пищевой пленкой и установить на ровную твердую поверхность.

Шоколад высыпать в высокий пластиковый стакан. Если шоколад в плитке, то порубить на мелкие кусочки.

Шоколад нагреть в СВЧ импульсами по 10-15 сек до полурастопленного состояния (часть каллет растопилась, часть нет). Сверху выложить набухший желатин.

Молоко нагреть до первых признаков кипения (температура 83-85С, не кипятить).

Вылить на шоколад с желатином, дать постоять 1 мин, затем пробить блендером до гладкой эмульсии.

Остудить до 40С.

Холодные сливки взбить миксером до мягких опадающих пиков и консистенции подтаявшего мороженого, не перевзбить.

Смешать полувзбитые сливки с ганашем силиконовой лопаткой вручную, аккуратно, стараясь не потерять объём и воздушность.

Вылить в подготовленные кольца высотой примерно 0,5-1 см, убрать в морозильник до застывания на 2-3 часа.

Зефир Орео

Готовится непосредственно перед сборкой торта. Начинка и бисквит к этому времени должны быть полностью подготовлены. Металлические кольца для сборки диаметром 10 см или 12 см обтянуть пищевой пленкой и установить на ровный противень или поднос.

Для меренги:

60-63 г куриного белка (или 7 г альбумина и 56 в воды)

40 г сахара

Щепотка лимонной кислоты или соли

Для сиропа:

200 г яблочного сока

6 г агара 900

160 г сахара

15 г глюкозного сиропа (замены указаны в разделе Теория. Сахара)

45 г крошки печенья орео

Приготовление:

Печенье орео разьединить на половинки, с каждой половинки убрать белый крем. Измельчить печенье до мелкой крошки.

Если используете альбумин, то восстановить его, как указано в разделе Теория. Белок.

Если используете свежий куриный белок, то яйцо необходимо обработать, как указано в разделе Теория. Белок.

Свежий куриный белок должен быть теплый (34-35С) или комнатной температуры.

На средней скорости миксера взбить белок до состояния «мыльной» пены, при этом на дне чаши не должно оставаться жидкости.

Всыпать лимонную кислоту, затем первую часть сахара, продолжать взбивать на средней скорости.

Через 20-40 сек меренга должна немного уплотниться и стать слегка объемнее, добавить вторую часть сахара, взбивать на средней скорости до состояния средних пик, переходящих в жесткие - когда у меренги уже есть рельеф, она хорошо держит форму, но кончик ее немного загибается (состояние «птичьего клюва»).

При взбивании меренги советую не ориентироваться на время, а отслеживать состояние меренги.

Если вы новичок, то сначала можно взбить меренгу, отставить ее в сторону на 5-7 мин и сварить сироп.

Если вы уже опытный кондитер, то можно взбивать меренгу и варить сироп одновременно.

Для приготовления сиропа добавить в холодную воду агар, хорошо размешать, чтобы не осталось комочков.

Довести смесь до первых признаков кипения (на поверхности появляются пузыри), ввести сахара (сахар и глюкозный сироп), хорошо размешать.

Довести до кипения на средне-высоком огне, не забывая постоянно помешивать.

Варить сироп при постоянном помешивании до температуры 100-101С или по времени примерно 3 мин. от момента закипания.

Нагрев - средне-высокий, но ориентируйтесь на свою плиту - если «чувствуете» лопаткой или венчиком, что сироп стал сильно пригорать ко дну, уменьшайте нагрев.

Готовый сироп должен оставаться текучим, не должен падать кусками. Дно и бока сотейника после приготовления сиропа должны оставаться чистыми, без толстой корки сиропа.

Горячий сироп «успокоить» - дождаться исчезновения крупных пузырей на поверхности (4-5 сек), влить тонкой, но уверенной струйкой во взбивающуюся меренгу.

Скорость миксера при этом можно увеличить на 1-2 деления в зависимости от его мощности.

Взбивать до плотной, стабильной массы, у нее хороший объем, рельеф, она пышная, но при этом пластичная. Для торта нам не нужна слишком пышная и стоячая масса, нам важно, чтобы она осталась слегка текучей, чтобы легко заполнить кольцо.

Температура отсадки зефирной массы для зефирных тортов - 58-62С.

Всыпать в готовую массу крошку орео, перемешать на средней скорости миксера в течении 5-7 сек.

Переложить массу в плотный кондитерский мешок.

Сборка торта

Из мешка нанести на подготовленное кольцо зефирную массу на 1/3 высоты формы.

Выложить сверху начинку, слегка нажать на ее по всей поверхности, чтобы выдавить снизу воздух.

Сверху выложить зефирную массу почти до самого верха формы.

Выложить сверху бисквит, слегка «утопить» его внутрь, чтобы выдавить воздух снизу.

Убрать собранный торт на стабилизацию в холодильник на 1 час.

Затем освободить от пленки и кольца, поставить на ровную поверхность и стабилизировать в холодильнике еще 4-6 часов.

Стабилизированный охлажденный торт покрыть шоколадной глазурью, украсить потеками.

Шоколадная глазурь на какао-масле

400 г молочного шоколада 32-35%

80 г нейтрального растительного масла

Приготовление:

Шоколад растопить в СВЧ или на водяной бане импульсами по 15-20 сек и каждый раз перемешивая, чтобы не сжечь, до 43-45С.

Влить к шоколаду масло, объединить блендером до гладкой блестящей эмульсии.

Покрывать торт при температуре глазури 38-40С.

ЗЕФИРНЫЙ БЕНТО ТОРТ МАРАКУЙЯ-МАНГО-КОКОС



Граммовка на 4 торта диаметром 14 см или на 6 тортов диаметром 12 см.

Сборка этого торта отличается, поэтому начинку необходимо залить в кольцо 12 см, печь бисквит и непосредственно собирать торт в кольце 14 см.

Или для начинки использовать кольцо 10 см, а печь бисквит и собирать торт в кольце 12 см.

Бисквит с кокосом:

100 г яиц

85 г сахара

30 г растительного масла нейтрального

70 г муки пшеничной

25 г мелкой кокосовой стружки

3 г разрыхлителя

Приготовление:

Подготовить кольца для выпечки - каждое обернуть фольгой, внутрь на дно положить круг из пергамента по диаметру кольца. Кольца ничем не смазывать.

Можно выпекать сразу в рамке квадратной 22*22 см, затем вырезать из пласта отпечённого бисквита кольцом нужного диаметра. Рамку обернуть фольгой, борта не смазывать.

Духовку разогреть до 180С.

В отдельной таре смешать муку, кокосовую стружку и разрыхлитель, перемешать вручную венчиком. Важно, чтобы кокосовая стружка была мелкая - крупная будет давать слишком заметную текстуру в готовом бисквите. Если у вас крупная кокосовая стружка, дополнительно измельчите ее.

Яйца из холодильника в скорлупе положить в горячую воду на 8-10 мин, чтобы нагрелись.

Если у вас есть Кенвуд Кукинг шеф, то подогреть яйца в деже, сразу же добавив к ним сахар по рецепту и выставив температуру 54-55С и перемешивание на 1 скорости. По достижении нужной температуры нагрев отключить.

Теплые яйца взбить с сахаром на средней скорости миксера до посветления, образования очень пышной и белой массы и мягких, растекающихся пиков.

После поднятия венчика, масса растекается по поверхности бисквита, образуя рисунок, который затягивается в общую массу теста примерно через 2-3 сек.

Влить масло и хорошо перемешать на средней скорости миксера 3-5 сек.

Всыпать к этой массе все сухие ингредиенты и на низко-средней скорости миксера перемешать до объединения, долго не вымешивая и стараясь сохранить объем яичной массы.

Если яичная масса не была перевзбита, а перемешивание с сухими ингредиентами не было слишком быстрым и интенсивным, то объём сохранится и бисквитное тесто будет воздушным и пышным.

Перелить тесто в подготовленные кольца, стараясь разлить равными частями.

Переставить в духовку, выпекать при 160-170С примерно 20-25 мин в зависимости от вашей духовки – проверка сухой палочкой или спичкой в середине бисквита, она должна выходить из бисквита сухой, не влажной, допустимы 2-3 крошки на палочке.

Готовые бисквиты остудить в кольцах 15-30 мин, затем освободить от колец, дать остыть полностью при комнатной температуре.

Затем обернуть пищевой пленкой, убрать в холодильник (+4С) или оставить при температуре цеха (18-20С) на 6-12 часов, или заморозить в морозильной камере (до 1 мес при соблюдении товарного соседства).

По истечении этого времени бисквиты освободить от пленки и использовать для приготовления торта.

Кули из маракуйи

90 г пюре маракуйи

40 г пюре манго

60 г сахара

15 г инвертного сахара или меда с нейтральным вкусом и ароматом

1 г агара 900

4 г ванильной пасты

Приготовление:

Кольца предварительно обернуть пищевой пленкой и установить на ровный поднос или противень.

Агар хорошо смешать с сахаром.

Оба вида пюре объединить, если замороженные, то предварительно растопить до 40-45С.

В пюре всыпать агар с сахаром, хорошо перемешать.

На среднем огне и постоянно помешивая, довести до кипения, проварить 1 мин.

Снять с огня, добавить ванильную пасту, хорошо перемешать.

Разлить по подготовленным кольцам на высоту примерно 0,8-1 см, убрать в холодильник на 8-12 часов до застывания.

Зефир Маракуйя-манго

Готовится непосредственно перед сборкой торта. Начинка и бисквит к этому времени должны быть полностью подготовлены. Металлические кольца для сборки диаметром 10 см или 12 см обтянуть пищевой пленкой и установить на ровный противень или поднос.

Для меренги:

60-63 г куриного белка (или 7 г альбумина и 56 в воды)

60 г сахара

Щепотка лимонной кислоты или соли

Для сиропа:

70 г воды

140 г пюре маракуйи

30 г пюре манго

9 г агара 900

170 г сахара

15 г инвертного сахара (замены указаны в разделе Теория. Сахара)

6 г ванильной пасты

Приготовление:

Если используете альбумин, то восстановить его, как указано в разделе Теория. Белок.

Если используете свежий куриный белок, то яйцо необходимо обработать, как указано в разделе Теория. Белок.

Свежий куриный белок должен быть теплый (34-35С) или комнатной температуры.

На средней скорости миксера взбить белок до состояния «мыльной» пены, при этом на дне чаши не должно оставаться жидкости.

Всыпать лимонную кислоту, затем первую часть сахара, продолжать взбивать на средней скорости.

Через 20-40 сек меренга должна немного уплотниться и стать слегка объемнее, добавить вторую часть сахара, взбивать на средней скорости до состояния средних пик, переходящих в жесткие – когда у меренги уже есть рельеф, она хорошо держит форму, но кончик ее немного загибается (состояние «птичьего клюва»).

При взбивании меренги советую не ориентироваться на время, а отслеживать состояние меренги.

Если вы новичок, то сначала можно взбить меренгу, отставить ее в сторону на 5-7 мин и сварить сироп.

Если вы уже опытный кондитер, то можно взбивать меренгу и варить сироп одновременно.

Для приготовления сиропа добавить в холодную воду агар, хорошо размешать, чтобы не осталось комочков.

Ввести оба вида пюре, ванильную пасту, хорошо перемешать.

Довести смесь до первых признаков кипения (на поверхности появляются пузыри), ввести сахара (сахар и инвертный сахар), хорошо размешать.

Довести до кипения на средне-высоком огне, не забывая постоянно помешивать.

Варить сироп при постоянном помешивании до температуры 100-102С или по времени примерно 3 мин. от момента закипания.

Нагрев - средне-высокий, но ориентируйтесь на свою плиту - если «чувствуете» лопаткой или венчиком, что сироп стал сильно пригорать ко дну, уменьшайте нагрев.

Готовый сироп должен оставаться текучим, не должен падать кусками. Дно и бока сотейника после приготовления сиропа должны оставаться чистыми, без толстой корки сиропа.

Горячий сироп «успокоить» - дождаться исчезновения крупных пузырей на поверхности (4-5 сек), влить тонкой, но уверенной струйкой во взбивающуюся меренгу.

Скорость миксера при этом можно увеличить на 1-2 деления в зависимости от его мощности.

Взбивать до плотной, стабильной массы, у нее хороший объем, рельеф, она пышная, но при этом пластичная. Для торта нам не нужна слишком пышная и стоячая масса, нам важно, чтобы она осталась слегка текучей, чтобы легко заполнить кольцо.

Температура отсадки зефирной массы для зефирных тортов - 58-62С.

Переложить массу в плотный кондитерский мешок.

Сборка торта

Кольца затянуть пищевой пленкой, установить на ровную поверхность.

Ровно по центру каждого кольца расположить по диску компоте.

Залить кольца зефирной массой, аккуратно распределяя вокруг краев начинки.

Сверху положить по бисквиту, слегка вдавив в зефирную массу.

Стабилизировать в кольце 30-40 мин в холодильнике, затем аккуратно вытащить кольцо, потянув вверх.

Стабилизировать без кольца еще 4-5 часов в холодильнике, ничем не накрывая.

Если планируете заморозить, то обернуть пищевой пленкой и убрать в морозильник на заморозку.

Затем замороженный торт покрыть глазурью и дефростировать (разморозить) через холодильник 6-10 часов.

Если заморозка не планируется, то глазировать хорошо охлажденный торт нейтральной глазурью.

Дать стабилизироваться заглазированному тарту в холодильнике еще 2-3 часа.

Нейтральная глазурь на агаре

400 г воды

6 г агара силой 900

350 г сахара

30 г глюкозного сиропа

2 г лимонной кислоты

Приготовление:

В холодную воду добавить агар, хорошо перемешать

Довести до кипения на среднем огне.

Как только на поверхности появятся первые пузыри – ввести сахара (сахар и глюкозный сироп), проварить при постоянном помешивании 2 мин.

Снять с огня, добавить лимонную кислоту, хорошо перемешать. Процедить. Можно убрать в холодильник, накрыв пленкой вплотную к поверхности, разогреть повторно. Срок хранения в холодильнике – 5 суток.

Покрывать торт при температуре глазури 45-50С.

ЗЕФИРНЫЙ БЕНТО-ТОРТ ЯГОДНЫЙ ВЗРЫВ



Граммовка на 4 торта диаметром 14 см или на 6 тортов диаметром 12 см.

Сборка этого торта отличается, поэтому начинку необходимо залить в кольцо 12 см, печь бисквит и непосредственно собирать торт в кольце 14 см.

Или для начинки использовать кольцо 10 см, а печь бисквит и собирать торт в кольце 12 см.

Бисквит с клубникой

100 г яиц

120 г сахарной пудры

30 г молока 3,2%

70 г нейтрального растительного масла

80 г пшеничной муки

20 г миндальной муки или мелко смолотого миндаля

4 г разрыхлителя

1 г соли

100 г клубники свежей или замороженной

Приготовление:

Духовку разогреть до 180С.

Кольца обернуть фольгой, каждое кольцо проложить пергаментом.

Растительное масло и молоко соединить в отдельной миске.

Смешать в отдельной миске оба вида муки, разрыхлитель, соль.

Клубнику (если замороженная, то разморозить только до податливого состояния, чтобы легко было нарезать, не размораживать до сока) нарезать кусочками примерно в 0,5 см.

Яйца соединить с сахарной пудрой и интенсивно перемешать вручную венчиком, до объединения, взбивать до пены не нужно.

Влить масло с молоком, объединить до однородности.

Всыпать сухие ингредиенты, перемешать недолго венчиком, только до объединения, не вымешивать долго.

Разлить по кольцам, распределить кусочки клубники в каждом кольце, не вдавливая, просто разложить по поверхности.

Выпекать при 170-180С около 20-25 мин в зависимости от вашей духовки. Внутри бисквит должен оставаться сочным и слегка влажным.

Остудить 15-30 мин в кольцах, затем освободить от колец, дать остыть полностью при комнатной температуре.

Затем обернуть пищевой пленкой, убрать в холодильник (+4С) или оставить при температуре цеха (18-20С) на 6-12 часов, или заморозить в морозильной камере (до 1 мес при соблюдении товарного соседства).

По истечении этого времени бисквит освободить от пленки и использовать для приготовления торта.

Ягодное компоте

100 г пюре клубники

50 г пюре малины

100 г свежей или замороженной вишни

80 г сахара

2 г агара 900

Приготовление:

Затянуть кольца пищевой пленкой, установить на противень.

Агар соединить с сахаром, перемешать.

В сотейнике соединить оба вида пюре, ввести сахар, смешанный с агаром, хорошо перемешать.

Ввести вишню без косточки, перемешать.

На среднем огне довести массу до кипения и проварить 1 мин.

Вылить в кольца высотой примерно в 1 см, разровнять, убрать на стабилизацию в холодильник на 3-5 часов.

Ягодный зефир

Готовится непосредственно перед сборкой торта. Начинка и бисквит к этому времени должны быть полностью подготовлены. Металлические кольца для сборки диаметром 10 см или 12 см обтянуть пищевой пленкой и установить на ровный противень или поднос.

Для меренги:

60-63 г куриного белка (или 7 г альбумина и 56 в воды)

40 г сахара

Щепотка лимонной кислоты или соли

Для сиропа:

70 г воды

90 г пюре клубники

40 г пюре малины

40 г пюре вишни

8 г агара 900

150 г сахара

20 г глюкозного сиропа (замены указаны в разделе Теория. Сахара)

5 г ванильной пасты

Приготовление:

Если используете альбумин, то восстановить его, как указано в разделе Теория. Белок.

Если используете свежий куриный белок, то яйцо необходимо обработать, как указано в разделе Теория. Белок.

Свежий куриный белок должен быть теплый (34-35С) или комнатной температуры.

На средней скорости миксера взбить белок до состояния «мыльной» пены, при этом на дне чаши не должно оставаться жидкости.

Всыпать лимонную кислоту, затем первую часть сахара, продолжать взбивать на средней скорости.

Через 20-40 сек меренга должна немного уплотниться и стать слегка объемнее, добавить вторую часть сахара, взбивать на средней скорости до состояния средних пик, переходящих в жесткие – когда у меренги уже есть рельеф, она хорошо держит форму, но кончик ее немного загибается (состояние «птичьего клюва»).

При взбивании меренги советую не ориентироваться на время, а отслеживать состояние меренги.

Если вы новичок, то сначала можно взбить меренгу, отставить ее в сторону на 5-7 мин и сварить сироп.

Если вы уже опытный кондитер, то можно взбивать меренгу и варить сироп одновременно.

Для приготовления сиропа добавить в холодную воду агар, хорошо размешать, чтобы не осталось комочков.

Ввести все пюре, ванильную пасту, хорошо перемешать.

Довести смесь до первых признаков кипения (на поверхности появляются пузыри), ввести сахара (сахар и глюкозный сироп), хорошо размешать.

Довести до кипения на средне-высоком огне, не забывая постоянно помешивать.

Варить сироп при постоянном помешивании до температуры 100-102С или по времени примерно 3 мин. от момента закипания.

Нагрев - средне-высокий, но ориентируйтесь на свою плиту – если «чувствуете» лопаткой или венчиком, что сироп стал сильно пригорать ко дну, уменьшайте нагрев.

Готовый сироп должен оставаться текучим, не должен падать кусками. Дно и бока сотейника после приготовления сиропа должны оставаться чистыми, без толстой корки сиропа.

Горячий сироп «успокоить» - дождаться исчезновения крупных пузырей на поверхности (4-5 сек), влить тонкой, но уверенной струйкой во взбивающуюся меренгу.

Скорость миксера при этом можно увеличить на 1-2 деления в зависимости от его мощности.

Взбивать до плотной, стабильной массы, у нее хороший объем, рельеф, она пышная, но при этом пластичная. Для торта нам не нужна слишком пышная и стоячая масса, нам важно, чтобы она осталась слегка текучей, чтобы легко заполнить кольцо.

Температура отсадки зефирной массы для зефирных тортов - 58-62С.

Переложить массу в плотный кондитерский мешок.

Сборка торта

Кольца затянуть пищевой пленкой, установить на ровную поверхность.

Ровно по центру каждого кольца расположить по диску компоте.

Залить кольца зефирной массой, аккуратно распределяя вокруг краев начинки.

Сверху положить по бисквиту, слегка вдавив в зефирную массу.

Стабилизировать в кольце 30-40 мин в холодильнике, затем аккуратно вытащить кольцо, потянув вверх.

Стабилизировать без кольца еще 4-5 часов в холодильнике, ничем не накрывая.

Если планируете заморозить, то обернуть пищевой пленкой и убрать в морозильник на заморозку.

Затем замороженный торт покрыть глазурью и дефростировать (разморозить) через холодильник 6-10 часов.

Если заморозка не планируется, то глазировать хорошо охлажденный торт нейтральной глазурью.

Дать стабилизироваться заглазированному торту в холодильнике еще 2-3 часа.

Нейтральная глазурь на агаре

400 г воды

6 г агара силой 900

350 г сахара

30 г глюкозного сиропа

2 г лимонной кислоты

Приготовление:

В холодную воду добавить агар, хорошо перемешать.

Довести до кипения на среднем огне.

Как только на поверхности появятся первые пузыри - ввести сахара (сахар и глюкозный сироп), проварить при постоянном помешивании 2 мин.

Снять с огня, добавить лимонную кислоту, хорошо перемешать. Процедить. Можно убрать в холодильник, накрыв пленкой вплотную к поверхности, разогревать повторно. Срок хранения в холодильнике – 5 суток.

Покрывать торт при температуре глазури 45-50С.

ЗЕФИРНЫЕ ТЮЛЬПАНЫ НА ВИШНЕВОМ СОКЕ



Технология приготовления тюльпанов из зефира не отличается от заварной зефирной технологии, но тут есть свои нюансы, которые я подробно опишу.

Самое главное, что нужно помнить при приготовлении зефирных тюльпанов - не опускайте руки, если цветы не получатся с первого раза. Тут очень важно поймать и понять консистенцию массы для отсадки, и не всегда это получается с первого раза. Пробуйте, отдыхайте от проб, снова пробуйте, учитывая предыдущие ошибки - **и все обязательно получится.**

Чтобы процесс был понятнее, я подготовила для вас небольшую видеоподсказку, она по ссылке ниже

<https://youtu.be/kIYm9D6Zjk0>

При приготовлении зефирных тюльпанов важно заранее максимально подготовить поле для действий - тюльпаны отсаживаются на хорошо взбитой массе, которая быстро остывает,

поэтому тут важно, чтобы все необходимое было под рукой.

Инвентарь, который понадобится для зефирных тюльпанов:

1. Миксер - ручной или планетарный.
2. Сотейник с толстым дном
3. Пищевые водорастворимые гелевые красители - зеленый - для листочков на тюльпанах, розовый/фуксия/сиреневый и тд - для сердцевинки тюльпана.
4. Минимум 3 силиконовые лопатки - для варки сиропа (либо венчик, если вам удобнее варить сироп венчиком), для окрашивания части массы в зеленый цвет (листочки), для окрашивания части массы в розовый цвет (сердцевинка тюльпана).
5. Миска для окрашивания части массы в зеленый цвет
6. Пергамент для отсадки
7. Большой плотный кондитерский мешок - не менее 60 см, если готовите зефир планетарным миксером
8. Насадки-тюльпаны
9. Небольшой кондитерский мешок (25-40 см) для отсадки листочков.
10. Небольшие полотенца для укутывания зефирной массы (нагреть их, чтобы масса не остывала) - при необходимости, если не будете убирать массу в духовку.

Подготовка к приготовлению:

1. Если используете альбумин - дать ему восстановиться.
2. Отвесить все ингредиенты для зефира.
3. Подготовить пергамент для отсадки.
4. Подготовить инструменты и инвентарь (лопатки, красители, салфетки при необходимости, теплые полотенца)
5. Подготовить мешок для отсаживания листочков - обрезать кончик ножницами
6. Подготовить кондитерский мешок с насадкой-тюльпаном (обрезать кончик мешка, плотно вставить насадку).
7. Нагреть духовку до 50-60С (если нет термометра на духовке - включите на минимум и оставьте дверцу чуть приоткрытой - на 3-4 см) или подготовить миску с теплой водой температурой 50-60С.
8. Нагреть миску (та, что нужна для окрашивания массы в зеленый цвет)

Я подготовила для вас 3 варианта процесса изготовления зефирных тюльпанов - от упрощенного до более сложного, попробуйте и выбирайте свой.



Вариант №1 - для тех, кто только начинает делать тюльпаны и боится, что масса застынет и ничего не получится. Поэтому в этом варианте мы не отсаживаем листочки для тюльпанов отдельно, а «рисует» их кисточкой и пищевым красителем на уже готовых отсаженных тюльпанах.

Этот вариант можно еще больше упростить тем, кто уж очень сильно боится, что зефирная масса застынет - не окрашивать часть зефирной массы в розовый цвет для сердцевинки тюльпана, а подкрасить ее уже потом, после отсадки цветка - так же кисточкой и пищевым красителем или затонировать спреем-красителем.

Плюсы данного варианта - подходит для новичков, т.к. процесс комфортен, можно тренироваться на отсадке именно цветов.

Минусы - готовые тюльпаны выглядят не слишком реалистично.

Вариант №2 - тоже более комфортный по отсадке процесс. Так как зефирная масса для листочков в небольшом объеме, она быстро застывает, поэтому удобно использовать ее сразу, отсадив листочки отдельно на пергамент. А основная масса – более объемная по количеству, а значит, застывает медленнее - пока «ждет» в теплой духовке или в Кенвуд Кукинг шеф (на машине выставить подогрев 56-58С, перемешивание поставить на 2-3 скорость, закрыть чашу пластиковой крышкой, чтобы не остывала).

Листочки, отсаженные отдельно, потом легко «приклеиваются» к тюльпану, т.к. зефирная масса до полной стабилизации еще довольно липкая.

Плюсы данного варианта - комфортный по времени вариант отсадки, реалистичные цветы.

Минусы - при переносе зефирных листочков, пока они недостаточно стабилизированы, есть риск слегка повредить их (вмятины от пальцев и тд.).

Вариант №3 - это вариант для уже опытных и уверенных пользователей. Зефирная масса для листочков «ждет», когда вы отсадите все тюльпаны, и только потом отсаживается на готовый цветок.

Плюсы данного варианта - максимально реалистичные цветы.

Минусы - подойдет для опытных зефирных флористов, которые знают, на какой температуре и консистенции отсаживать зефирные тюльпаны.

В любом случае, выбирать, какой вариант использовать - вам. Пробуйте!

Процесс приготовления - вариант №1, упрощенный:

1. Взбить меренгу
2. Сварить сироп
3. Влить сироп во взбивающуюся меренгу
4. Взбивать до пышности и плотности
5. В большой мешок с насадкой-тюльпаном переложить 2/3 всей зефирной массы.
6. В оставшуюся в деже зефирную массу добавить розовый краситель, перемешать, можно не добиваться сильной однородности.
7. Добавить розовую зефирную массу сверху к основной массе в большой кондитерский мешок с насадкой-тюльпаном.
8. Закрыть мешок, подогнать зефирную массу к насадке, отсадить тюльпаны.

9. В небольшую миску добавить 1 каплю зеленого гелевого красителя, кисточкой размазать по дну, чтобы разбавить цвет или разбавить его белым красителем.
10. Кисточкой с зеленым красителем нанести по бокам отсаженных тюльпанов полоски, имитируя листочки – непрерывной линией или точечно, только с одной стороны тюльпана или со всех.
11. Стабилизировать тюльпаны.

ЛАЙФХАК:

Если очень боитесь, что масса застынет, пока вы будете окрашивать часть в розовый цвет, можно не окрашивать, просто затонировать сердцевину уже отсаженного тюльпана спреем-красителем или кисточкой, так же, как «рисовали» листочки тюльпанам.

Процесс приготовления - вариант №2, когда листочки отсаживаются отдельно:

1. Взбить меренгу
2. Сварить сироп
3. Влить сироп во взбивающуюся меренгу
4. Взбивать до пышности и плотности
5. Переложить часть массы в нагретую миску и окрасить ее в зеленый цвет
6. Оставшуюся зефирную массу в деже миксера накрыть салфеткой/полотенцем и переставить в теплую духовку (50-55С).
Если есть Kenwood кукинг шеф, оставить массу в деже, закрыть пластиковой крышкой (она идет в комплекте к машине), на экране машины выставить температуру 56-58С и поставить перемешивание на 2 или 3 скорость.
7. Переложить зеленую красителем массу в подготовленный кондитерский мешок, плотно завернуть с обеих сторон, чтобы к зефирной массе не было доступа воздуха.
8. Отсадить зеленые листочки на пергамент.
9. Достать из духовки дежу с основной зефирной массой.
10. В большой мешок с насадкой-тюльпаном переложить 2/3 всей массы.
11. В оставшуюся в деже зефирную массу добавить розовый краситель, перемешать, можно не добиваться сильной однородности.
12. Добавить розовую зефирную массу сверху к основной массе в большой кондитерский мешок с насадкой-тюльпаном.
13. Закрывать мешок, подогнать зефирную массу к насадке, отсадить тюльпаны.
14. Через 15-20 мин после отсадки приклеить по бокам тюльпанов зефирные листочки.
15. Стабилизировать тюльпаны.

ЛАЙФХАК:

Чтобы масса для зефирных листочков не остывала очень быстро, миску, в которой вы будете окрашивать в зеленый цвет, нужно подогреть. В теплой миске масса будет остывать медленнее. Миску можно поставить в теплую духовку и достать, когда масса почти взбита. Сразу добавляйте в теплую миску зелёный краситель, чтобы не тратить время на открывание тюбика с красителем, добавление его в миску и т.д.

Процесс приготовления - вариант №3, усложненный:

1. Взбить меренгу
2. Сварить сироп
3. Влить сироп во взбивающуюся меренгу
4. Взбивать до пышности и плотности
5. В большой мешок с насадкой-тюльпаном переложить 2/3 всей массы.
6. Оставшуюся в деже зефирную массу поделить на 2 неравные части - одной совсем немного для окрашивания листочков в зеленый цвет, другой больше - для окрашивания массы для сердцевинки цветка.
Меньшую часть надо будет переложить в отдельную теплую миску, остальную часть оставляем в деже - ее окрасим в розовый цвет прямо в деже миксера.

7. Небольшую часть массы для окрашивания листочков переложить в подогретую миску, добавить зеленый краситель, перемешать, можно не добиваться однородности.
8. Переложить зеленую зефирную массу в подготовленный кондитерский мешок, плотно завернуть с обеих сторон, чтобы к зефирной массе не было доступа воздуха.
9. Переложить мешок с зеленой массой в теплую духовку или теплую воду (в таком случае мешок с обеих сторон нужно очень хорошо завязать, чтобы не попала вода).
10. В оставшуюся в деже зефирную массу добавить розовый краситель, перемешать, можно не добиваться сильной однородности.
11. Добавить розовую зефирную массу сверху к основной массе в большой кондитерский мешок с насадкой-тюльпаном.
12. Закрывать мешок, подогнать зефирную массу к насадке, отсадить тюльпаны.
13. Достать из духовки мешок с зеленой зефирной массой, отсадить по бокам тюльпанов зеленые зефирные листочки.
14. Стабилизировать тюльпаны.

ЛАЙФХАК

Для зефирных листочков можно использовать специальную насадку, она так и называется Листок, либо отрезать кончик кондитерского мешка, имитируя эту насадку. Когда начинаете отсаживать листочки, мелкими движениями слегка ведите мешок из стороны в сторону, чтобы получился красивый узор с легкими напыльками.

ЕЩЕ ОДИН ЛАЙФХАК

Чем больше объем массы, окрашенный в розовый цвет для сердцевинки цветка, тем больше тюльпанов с розовой сердцевинкой получится.

ОБЩИЕ НЮАНСЫ РАБОТЫ ДЛЯ ЗЕФИРНЫХ ТЮЛЬПАНОВ



1. Зефирная масса для отсадки тюльпанов должна быть взбита в очень пышную, плотную и стоячую массу. Именно такая масса позволит отсадить раскрытые тюльпаны.

Если зефирная масса будет недостаточно взбита или слишком горячая – тюльпаны не будут держать форму, лепестки будут крениться набок, а сердцевина будет закрытой или смазанной. **Оптимальная температура для отсадки – 43-44С, но помимо нужной температуры важна и хорошая взбитость и объем массы.**

То есть если вы просто остудите массу в мешке до 43-44С, но качественно не взобьёте ее – отсадить красивые тюльпаны не получится.

Измерять можно как пирометром, так и термометром с щупом.

Если масса слишком сильно остынет в процессе отсадки - поверхность тюльпанов будет неровной, а тычинки внутри - смазанные по текстуре.

Как определить нужную взбитость массы визуально, без термометра?

Масса начинает интенсивно заворачиваться на венчик – заматывается на венчик почти вся зефирная масса, немного остается на стенках. Также можно услышать хлопки, вокруг венчика образуются полости, «пещеры». Все это говорит о том, что масса достаточно взбита и ее можно переключать в мешок.

При этом следите за тем, чтобы не перевзбить массу, иначе она станет рыхлой и бугристой в процессе отсадки.

2. Если работаете на планетарном миксере, обязательно используйте большие плотные кондитерские мешки - оптимально 63-65 см.

Насадки для тюльпанов крупные и сильно «съедают» объём мешка, а зефирной массы много. Поэтому ее неудобно выкладывать в маленький мешок, а потом неудобно с таким сильно наполненным мешком управляться. Попробуйте мешок диаметром 63-65 см - иногда это помогает наконец-таки победить тюльпаны.

3. Насадку необходимо вставлять в мешок очень плотно, чтобы насадка не выскочила из мешка при отсадке – давление на мешок будет сильным.
4. Отсаживать тюльпаны необходимо на обычный, не силиконизированный пергамент - основание цветка «зацепится» за него при отсадке. Когда начинаете отсаживать цветок, очень сильно давите на массу в мешке, чтобы доньшко (основание) цветка как бы немного «приклеилось» к пергаменту.
5. При отсадке цветка ведите насадку ровно вертикально вверх - под углом 90С, чтобы цветок получился ровным в высоту, не кренился.

Высота тюльпана равна высоте вашей насадки. Как правило, это 3-4 см.

Если будете «растить» тюльпаны выше - есть риск, что они накренятся и не откроются, т.е. сердцевина будет закрытой.

6. Чтобы получить открытую сердцевину тюльпана, ослабьте давление на мешок, когда уже дошли до нужной высоты и мягко оторвите насадку.
Главные условия, чтобы верхушка цветка оторвалась от насадки и образовала открытый тюльпан - хорошо «приклеенное» к пергаменту основание цветка (см. выше пункт №4) и правильная температура отсадки и взбитость массы. Если температура отсадки высокая и масса недостаточно взбита - насадка будет отрываться от верхушки цветка, как бы смазывая сердцевину.
Иногда тюльпаны получаются закрытыми, не переживайте, из всей партии таких тюльпанов может быть 10-15%, это нормально.
7. Не уменьшайте количество сахара для зефирных тюльпанов. Сахар играет структурообразующую роль, помогая тюльпанам держать форму.

РЕЦЕПТ ЗЕФИРНЫХ ТЮЛЬПАНОВ

Порция на планетарный миксер. Если у вас ручной миксер, поделите все ингредиенты пополам.

Меренга:

70 г куриного белка (или 8 г альбумина и 64 г воды)

50 г сахара

1 г лимонной кислоты или щепотка соли

Сироп:

200 г вишневого сока (можно заменить яблочным, апельсиновым, но в таком случае цвет тюльпанов цвет совсем белый. На вишневом соке цвет самих тюльпанов бледно-розовый и основную массу можно не подкрашивать)

7 г агара 900

220 г сахара

30 г глюкозного сиропа (замены указаны в разделе Теория. Сахара)

5 г ванильной пасты или 1 г корицы по желанию

Приготовление:

Если используете альбумин, то восстановить его, как указано в разделе Теория. Белок.

Если используете свежий куриный белок, то яйцо необходимо обработать, как указано в разделе Теория. Белок.

Свежий куриный белок должен быть теплый (34-35С) или комнатной температуры.

На средней скорости миксера взбить белок до состояния «мыльной» пены, при этом на дне чаши не должно оставаться жидкости.

Всыпать лимонную кислоту, затем первую часть сахара, продолжать взбивать на средней скорости.

Через 20-40 сек меренга должна немного уплотниться и стать слегка объемнее, добавить вторую часть сахара, взбивать на средней скорости до жестких пик - когда у меренги есть четкий рельеф, она хорошо держит форму, масса при поднятии венчика остается стоять на венчике, кончик («клюв») жестко стоит и не загибается.

При взбивании меренги советую не ориентироваться на время, а отслеживать состояние меренги.

Если вы новичок, то сначала можно взбить меренгу, отставить ее в сторону на 5-7 мин и сварить сироп.

Если вы уже опытный кондитер, то можно взбивать меренгу и варить сироп одновременно.

Для приготовления сиропа добавить в холодный сок агар, хорошо размешать ВЕНЧИКОМ, чтобы не осталось комочков.

Довести смесь до первых признаков кипения (на поверхности появляются пузыри), ввести сахара (сахар и глюкозный сироп), ванильную пасту или корицу, хорошо размешать.

Довести до кипения на средне-высоком огне, не забывая постоянно помешивать.

Варить сироп при постоянном помешивании до температуры 100-102С или по времени примерно 4 мин. от момента закипания (2 мин для ручного миксера с момента закипания).

Нагрев - средне-высокий, но ориентируйтесь на свою плиту - если «чувствуете» лопаткой или венчиком, что сироп стал сильно пригорать ко дну, уменьшайте нагрев.

Готовый сироп должен оставаться текучим, не должен падать кусками. Дно и бока сотейника после приготовления сиропа должны оставаться чистыми, без толстой корки сиропа.

Горячий сироп «успокоить» - дождаться исчезновения крупных пузырей на поверхности (4-5 сек), влить тонкой, но уверенной струйкой во взбивающуюся меренгу.

Скорость миксера при этом можно увеличить на 1-2 деления в зависимости от его мощности.

Взбивать до очень плотной, стабильной массы, у нее хороший объем, рельеф, она пышная, с жесткими пиками.

Температура отсадки зефирной массы для зефирных тортов - 43-44С.

Далее действовать по выбранному вами варианту приготовления тюльпанов (см выше)



Стабилизация зефирных тюльпанов:

Оставить отсаженные тюльпаны стабилизироваться при комнатной температуре и влажности не выше 70%, ничем не накрывать, на 4-6 часов.

После того этого обсыпать обсыпкой: я советую декстрозу, она дает приятную бархатистую текстуру поверхности. Можно использовать смесь пудры и кукурузного крахмала (3:1).

Обсыпкой нужно присыпать тюльпаны сверху через мелкое сито, затем при необходимости стряхнуть излишки.

После обсыпки тюльпаны переложить в бумажные капсулы для кексов (красивее смотрятся зеленые бумажные капсулы, ссылка на них есть в разделе Ссылки), убрать в герметичную коробку.

Хранить при комнатной температуре до 6 суток (при использовании глюкозного сиропа) и до 3 суток, если глюкозный сироп не используется.

ЗЕФИРНЫЕ ПЕЧЕНЬЯ-СЕНДВИЧИ ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА



Примерно на 3-5 сендвичей в зависимости от размера основ

Бисквит на рамку квадратную 20 см или 22 см:

100 г яиц

110 г сахара

30 г сливочного масла 82,5%

110 г муки пшеничной

4 г разрыхлителя

Щепотка соли

Приготовление:

Подготовить рамку - обернуть фольгой, внутрь на дно положить квадрат из пергамента по размеру рамки. Рамку ничем не смазывать.

Духовку разогреть до 180С.

Сливочное масло растопить и остудить до 50-55С.

В отдельной таре смешать муку, разрыхлитель, соль и перемешать вручную венчиком.

Яйца из холодильника в скорлупе положить в горячую воду на 8-10 мин, чтобы нагрелись.

Если у вас есть Кенвуд Кукинг шеф, то подогреть яйца в деже, сразу же добавив к ним сахар по рецепту и выставив температуру 54-55С и перемешивание на 1 скорости. По достижении нужной температуры нагрев отключить.

Теплые яйца взбить с сахаром на средней скорости миксера до посветления, образования очень пышной и белой массы и мягких, растекающихся пиков.

После поднятия венчика, масса растекается по поверхности бисквита, образуя рисунок, который затягивается в общую массу теста примерно через 2-3 сек.

Влить масло и хорошо перемешать на средней скорости миксера 3-5 сек.

Всыпать к этой массе все сухие ингредиенты и на низко-средней скорости миксера перемешать до объединения, долго не вымешивая и стараясь сохранить объем яичной массы.

Если яичная масса не была перевзбита, а перемешивание с сухими ингредиентами не было слишком быстрым и интенсивным, то объем сохранится и бисквитное тесто будет воздушным и пышным.

Перелить тесто в подготовленную рамку.

Переставить в духовку, выпекать при 160-170С примерно 20-25 мин в зависимости от вашей духовки - проверка сухой палочкой или спичкой в середине бисквита, она должна выходить из бисквита сухой, не влажной, допустимы 2-3 крошки на палочке.

Готовый бисквит остудить 15-30 мин, затем освободить от колец, дать остыть полностью при комнатной температуре.

Затем обернуть пищевой пленкой, убрать в холодильник (+4С).

По истечении этого времени освободить от пленки, формой диаметром 6 см или 8 см вырезать круги. Это бисквитные основы под зефирные сэндвичи.

Зефир Черная смородина

Рецепт для планетарного миксера, для ручного уменьшите все ингредиенты в 2 раза

Меренга:

60-63 г куриного белка (или 7 г альбумина и 56 г воды)

60 г сахара

Щепотка лимонной кислоты или соли

Сироп:

90 г воды

9 г агара 900

170 г пюре смородины

200 г сахара

20 г инвертного сахара или нейтрального меда (замены указаны в разделе Теория. Сахара)

1 г корицы по желанию

Приготовление:

Если используете альбумин, то восстановить его, как указано в разделе Теория. Белок.

Если используете свежий куриный белок, то яйцо необходимо обработать, как указано в разделе Теория. Белок.

Свежий куриный белок должен быть теплый (34-35С) или комнатной температуры.

На средней скорости миксера взбить белок до состояния «мыльной» пены, при этом на дне чаши не должно оставаться жидкости.

Всыпать лимонную кислоту, затем первую часть сахара, продолжать взбивать на средней скорости.

Через 20-40 сек меренга должна немного уплотниться и стать слегка объемнее, добавить вторую часть сахара, взбивать на средней скорости до состояния средних пик, переходящих в жесткие - когда у меренги уже есть рельеф, она хорошо держит форму, но кончик ее немного загибается (состояние «птичьего клюва»).

При взбивании меренги советую не ориентироваться на время, а отслеживать состояние меренги.

Если вы работаете ручным миксером, можно отставить меренгу в сторону на 5-7 мин и заняться приготовлением сиропа.

Если вы работаете планетарным миксером, то можно взбивать меренгу и варить сироп одновременно.

Для приготовления сиропа добавить в холодную воду агар, хорошо размешать, чтобы не осталось комочков.

В полученную массу добавить пюре (холодное или комнатной температуры), корицу, хорошо размешать, чтобы не осталось комочков.

Довести смесь до первых признаков кипения (на поверхности появляются пузыри), ввести сахара (сахар и инвертный сахар), хорошо размешать.

Варить сироп при постоянном помешивании до температуры 100-102С или по времени примерно 4-5 мин. для порции на планетарный миксер и 2 мин для порции на ручной миксер.

Нагрев - средне-высокий, но ориентируйтесь на свою плиту - если «чувствуете» лопаткой или венчиком, что сироп стал сильно пригорать ко дну, уменьшайте нагрев.

Готовый сироп должен оставаться текучим, не должен падать кусками. Дно и бока сотейника после приготовления сиропа должны оставаться чистыми, без толстой корки сиропа.

Горячий сироп «успокоить» - дождаться исчезновения крупных пузырей на поверхности (4-5 сек), влить тонкой, но уверенной струйкой во взбивающуюся меренгу.

Скорость миксера при этом можно увеличить на 1-2 деления в зависимости от его мощности.

Взбивать до плотной, стабильной массы - если поднять венчик, масса держится на нем, никуда не спадает, у нее хороший объем, рельеф, она пышная и воздушная, но при этом пластичная.

Не советую ориентироваться на время взбивания - планетарному миксеру для этого понадобится меньше времени, чем ручному. Ориентируйтесь именно на текстуру.

Температура отсадки зефирной массы для сэндвичей– 48-52С.

Переложить массу в кондитерский мешок с насадкой французской звездой 12-15 мм или закрытой звездой 10-12 см (чем больше у вас диаметр бисквитных основ, тем больший диаметр насадки нужно взять - так удобнее будет отсадить зефир в один завиток), отсадить зефир на бисквитные основы. Сверху закрыть второй бисквитной основой и немного прижать.

Оставить на стабилизацию на 1-2 часа в холодильник и можно глазировать или украшать шоколадом.

Срок хранения - 3 суток в герметичном контейнере в холодильнике.

ШОКОЛАДНЫЕ БИСКВИТНО-ЗЕФИРНЫЕ СЕНДВИЧИ С МАЛИНОЙ



Примерно на 3-5 сендвичей в зависимости от размера основ

Бисквит шоколадный на рамку квадратную 20 см или 22 см:

100 г яиц

120 г сахара

20 г сливочного масла 82,5%

15 г молока 3,2%

95 г муки пшеничной

7 г какао-порошка

4 г разрыхлителя

Приготовление:

Подготовить рамку - обернуть фольгой, внутрь на дно положить квадрат из пергаменты по размеру рамки. Рамку ничем не смазывать.

Духовку разогреть до 180С.

Сливочное масло растопить, соединить с молоком и остудить до 50-55С.

В отдельной таре смешать муку, разрыхлитель, какао и перемешать вручную венчиком.

Яйца из холодильника в скорлупе положить в горячую воду на 8-10 мин, чтобы нагрелись.

Если у вас есть Кенвуд Кукинг шеф, то подогреть яйца в деже, сразу же добавив к ним сахар по рецепту и выставив температуру 54-55С и перемешивание на 1 скорости. По достижении нужной температуры нагрев отключить.

Теплые яйца взбить с сахаром на средней скорости миксера до посветления, образования очень пышной и белой массы и мягких, растекающихся пиков.

После поднятия венчика, масса растекается по поверхности бисквита, образуя рисунок, который затягивается в общую массу теста примерно через 2-3 сек.

Влить масло с молоком и хорошо перемешать на средней скорости миксера 3-5 сек.

Всыпать к этой массе все сухие ингредиенты и на низко-средней скорости миксера перемешать до объединения, долго не вымешивая и стараясь сохранить объем яичной массы.

Если яичная масса не была перевзбита, а перемешивание с сухими ингредиентами не было слишком быстрым и интенсивным, то объем сохранится и бисквитное тесто будет воздушным и пышным.

Перелить тесто в подготовленную рамку.

Переставить в духовку, выпекать при 160-170С примерно 20-25 мин в зависимости от вашей духовки – проверка сухой палочкой или спичкой в середине бисквита, она должна выходить из бисквита сухой, не влажной, допустимы 2-3 крошки на палочке.

Готовый бисквит остудить 15-30 мин, затем освободить от колец, дать остыть полностью при комнатной температуре.

Затем обернуть пищевой пленкой, убрать в холодильник (+4С).

По истечении этого времени освободить от пленки, формой диаметром 6 см или 8 см вырезать круги. Это бисквитные основы под зефирные сэндвичи.

Зефир Малина

Рецепт для планетарного миксера, для ручного уменьшите все ингредиенты в 2 раза

Меренга:

60-63 г куриного белка (или 7 г альбумина и 56 г воды)

40 г сахара

Щепотка лимонной кислоты или соли

Сироп:

70 г воды

8 г агара 900

170 г пюре малины

180 г сахара

20 г глюкозного сиропа (замены указаны в разделе Теория. Сахара)

Приготовление:

Если используете альбумин, то восстановить его, как указано в разделе Теория. Белок.

Если используете свежий куриный белок, то яйцо необходимо обработать, как указано в разделе Теория. Белок.

Свежий куриный белок должен быть теплым (34-35С) или комнатной температуры.

На средней скорости миксера взбить белок до состояния «мыльной» пены, при этом на дне чаши не должно оставаться жидкости.

Всыпать лимонную кислоту, затем первую часть сахара, продолжать взбивать на средней скорости.

Через 20-40 сек меренга должна немного уплотниться и стать слегка объемнее, добавить вторую часть сахара, взбивать на средней скорости до состояния средних пик, переходящих в жесткие - когда у меренги

уже есть рельеф, она хорошо держит форму, но кончик ее немного загибается (состояние «птичьего клюва»).

При взбивании меренги советую не ориентироваться на время, а отслеживать состояние меренги.

Если вы работаете ручным миксером, можно отставить меренгу в сторону на 5-7 мин и заняться приготовлением сиропа.

Если вы работаете планетарным миксером, то можно взбивать меренгу и варить сироп одновременно.

Для приготовления сиропа добавить в холодную воду агар, хорошо размешать, чтобы не осталось комочков.

В полученную массу добавить пюре (холодное или комнатной температуры), хорошо размешать, чтобы не осталось комочков.

Довести смесь до первых признаков кипения (на поверхности появляются пузырьки), ввести сахара (сахар и глюкозный сироп), хорошо размешать.

Варить сироп при постоянном помешивании до температуры 100-102С или по времени примерно 4-5 мин. для порции на планетарный миксер и 2 мин для порции на ручной миксер.

Нагрев - средне-высокий, но ориентируйтесь на свою плиту - если «чувствуете» лопаткой или венчиком, что сироп стал сильно пригорать ко дну, уменьшайте нагрев.

Готовый сироп должен оставаться текучим, не должен падать кусками. Дно и бока сотейника после приготовления сиропа должны оставаться чистыми, без толстой корки сиропа.

Горячий сироп «успокоить» - дождаться исчезновения крупных пузырей на поверхности (4-5 сек), влить тонкой, но уверенной струйкой во взбивающуюся меренгу.

Скорость миксера при этом можно увеличить на 1-2 деления в зависимости от его мощности.

Взбивать до плотной, стабильной массы - если поднять венчик, масса держится на нем, никуда не спадает, у нее хороший объем, рельеф, она пышная и воздушная, но при этом пластичная.

Не советую ориентироваться на время взбивания - планетарному миксеру для этого понадобится меньше времени, чем ручному. Ориентируйтесь именно на текстуру.

Температура отсадки зефирной массы для сэндвичей – 48-52С.

Переложить массу в кондитерский мешок с насадкой французской звездой 12-15 мм или закрытой звездой 10-12 см (чем больше у вас диаметр бисквитных основ, тем больший диаметр насадки нужно взять - так удобнее будет отсадить зефир в один завиток), отсадить зефир на бисквитные основы. Сверху закрыть второй бисквитной основой и немного прижать.

Оставить на стабилизацию на 1-2 часа в холодильник и можно глазировать или украшать шоколадом.

Срок хранения - 3 суток в герметичном контейнере в холодильнике.

ЗЕФИРНЫЕ ТРАЙФЛЫ (ЗЕФИРОБАНКИ) МАНГО-АБРИКОС-ВАНИЛЬ



Трайфл - это порционный десерт, который подается в индивидуальном стаканчике (пластиковый, креманка, стекло, бокал и тд) и состоит из бисквитного или песочного слоя, начинки (ягодной, фруктовой, шоколадной, карамельной и тд) и крема (сливочного, сливочно-сырного, заварного, зефирного и тд).

По сути, по наполнению трайфл повторяет торт, но за счет индивидуального стаканчика удобно транспортируется.

Бисквит на рамку 20-22 см:

100 г яиц

105 г сахара

25 г растительного масла нейтрального

105 г муки пшеничной

3 г разрыхлителя

Щепотка соли

Приготовление:

Подготовить рамку квадратную размером 20*20 см или 22*22 см - обернуть фольгой, на дно уложить квадрат из пергамента по размеру рамки, борта не смазывать.

Духовку разогреть до 180С.

Сливочное масло растопить и остудить до 50-55С.

В отдельной таре смешать муку, разрыхлитель, соль и перемешать вручную венчиком.

Яйца из холодильника в скорлупе положить в горячую воду на 8-10 мин, чтобы нагрелись.

Если у вас есть Кенвуд Кукинг шеф, то подогреть яйца в деже, сразу же добавив к ним сахар по рецепту и выставив температуру 54-55С и перемешивание на 1 скорости. По достижении нужной температуры нагрев отключить.

Теплые яйца взбить с сахаром на средней скорости миксера до посветления, образования очень пышной и белой массы и мягких, растекающихся пиков.

После поднятия венчика, масса растекается по поверхности бисквита, образуя рисунок, который затягивается в общую массу теста примерно через 2-3 сек.

Влить масло и хорошо перемешать на средней скорости миксера 3-5 сек.

Всыпать к этой массе все сухие ингредиенты и на низко-средней скорости миксера перемешать до объединения, долго не вымешивая и стараясь сохранить объем яичной массы.

Если яичная масса не была перевзбита, а перемешивание с сухими ингредиентами не было слишком быстрым и интенсивным, то объём сохранится и бисквитное тесто будет воздушным и пышным.

Перелить тесто в подготовленную рамку.

Переставить в духовку, выпекать при 160-170С примерно 20-25 мин в зависимости от вашей духовки – проверка сухой палочкой или спичкой в середине бисквита, она должна выходить из бисквита сухой, не влажной, допустимы 2-3 крошки на палочке.

Готовый бисквит остудить в рамке 15-30 мин, затем освободить от рамки, дать остыть полностью при комнатной температуре.

Затем обернуть пищевой пленкой, убрать в холодильник (+4С) или оставить при температуре цеха (18-20С) на 6-12 часов, или заморозить в морозильной камере (до 1 мес при соблюдении товарного соседства).

По истечении этого времени бисквиты освободить от пленки и использовать для приготовления трайфлов – измельчите при помощи кухонного комбайна или руками в мелкую крошку.



Начинка Манго-абрикос

100 г нектара манго (в стекле)

120 г абрикоса свежего или консервированного

40 г сахара

3 г кукурузного крахмала

Приготовление:

Абрикосы помыть, нарезать кусочками примерно в 0,5 см.

Сахар хорошо смешать с кукурузным крахмалом.

Добавить в нектар комнатной температуры сахар с крахмалом, хорошо перемешать.

Добавить нарезанные абрикосы.

На среднем огне довести массу до кипения, все время интенсивно перемешивая.

Проварить 1-2 мин, хорошо перемешивая.

Снять с огня, накрыть пленкой вплотную к поверхности, остудить до комнатной температуры.

Зефир Манго

Зефир готовится непосредственно перед сборкой трайфлов.

Порция на планетарный миксер. Если у вас ручной миксер, поделите все ингредиенты пополам.

Меренга:

60-63 г куриного белка (или 7 г альбумина и 56 г воды)

40 г сахара

1 г лимонной кислоты или щепотка соли

Сироп:

200 г нектара манго (в стекле)

6 г агара 900

120 г сахара

5 г ванильной пасты или 1 г корицы по желанию

Приготовление:

Если используете альбумин, то восстановить его, как указано в разделе Теория. Белок.

Если используете свежий куриный белок, то яйцо необходимо обработать, как указано в разделе Теория. Белок.

Свежий куриный белок должен быть теплый (34-35С) или комнатной температуры.

На средней скорости миксера взбить белок до состояния «мыльной» пены, при этом на дне чаши не должно оставаться жидкости.

Всыпать лимонную кислоту, затем первую часть сахара, продолжать взбивать на средней скорости.

Через 20-40 сек меренга должна немного уплотниться и стать слегка объемнее, добавить вторую часть сахара, взбивать на средней скорости до жестких пик - когда у меренги есть четкий рельеф, она хорошо держит форму, масса при поднятии венчика остается стоять на венчике, кончик («клов») жестко стоит и не загибается.

При взбивании меренги советую не ориентироваться на время, а отслеживать состояние меренги.

Если вы новичок, то сначала можно взбить меренгу, отставить ее в сторону на 5-7 мин и сварить сироп.

Если вы уже опытный кондитер, то можно взбивать меренгу и варить сироп одновременно.

Для приготовления сиропа добавить в холодный сок агар, хорошо размешать **ВЕНЧИКОМ**, чтобы не осталось комочков.

Довести смесь до первых признаков кипения (на поверхности появляются пузыри), ввести сахар, ванильную пасту, хорошо размешать.

Довести до кипения на средне-высоком огне, не забывая постоянно помешивать.

Варить сироп при постоянном помешивании до температуры 100С или по времени примерно 3 мин. от момента закипания (1-2 мин для ручного миксера с момента закипания).

Нагрев - средне-высокий, но ориентируйтесь на свою плиту - если «чувствуете» лопаткой или венчиком, что сироп стал сильно пригорать ко дну, уменьшайте нагрев.

Готовый сироп должен оставаться текучим, не должен падать кусками. Дно и бока сотейника после приготовления сиропа должны оставаться чистыми, без толстой корки сиропа.

Горячий сироп «успокоить» - дождаться исчезновения крупных пузырей на поверхности (4-5 сек), влить тонкой, но уверенной струйкой во взбивающуюся меренгу.

Скорость миксера при этом можно увеличить на 1-2 деления в зависимости от его мощности.

Взбивать до стабильной массы, у нее хороший объем, она пышная, пики стабильные, чуть мягкие, не жесткие.

Температура отсадки зефирной массы для зефирных трайфлов - 56-58С.

Переложить в кондитерский мешок с насадкой или использовать без насадки.

Сборка трайфлов:

На дно пластикового стаканчика или стеклянной порционной баночки уложить 2-4 ст л бисквитной крошки, слегка примять ее ложкой.

Сверху выложить из мешка или также столовой ложкой начинку - 2-3 ст л.

Нанести сверху зефирную массу из кондитерского мешка.

Сверху выложить еще 2-3 ст л начинки или повторить бисквитный слой.

Нанести сверху зефирную массу или начинку, на ваш выбор.

Варьировать слой можно по желанию.

Срок хранения - 3 суток в холодильнике.

ЗЕФИРНЫЕ ТРАЙФЛЫ (ЗЕФИРОБАНКИ) ВИШНЯ-КОФЕ-ШОКОЛАД

Трайфл - это порционный десерт, который подается в индивидуальном стаканчике (пластиковый, креманка, стекло, бокал и тд) и состоит из бисквитного или песочного слоя, начинки (ягодной, фруктовой, шоколадной, карамельной и тд) и крема (сливочного, сливочно-сырного, заварного, зефирного и тд).

По сути, по наполнению трайфл повторяет торт, но за счет индивидуального стаканчика удобно транспортируется.



Бисквит брауни на рамку 18 см или кольцо 16 см:

40 г темного шоколада 54,5%

30 г сливочного масла 82,5%

75 г сахара

50 г яиц

60 г пшеничной муки

1 г соли

Приготовление

Подготовить рамку квадратную или кольцо - обернуть фольгой, на дно уложить квадрат из пергаменты по размеру рамки, борта не смазывать.

Духовку разогреть до 180С.

Растопить шоколад вместе с маслом на водяной бане или СВЧ импульсами по 10-15 сек. следите, чтобы шоколад не перегрелся.

Добавить к массе сахар, перемешать венчиком.

Затем добавить яйцо, хорошо перемешать венчиком.

Добавить муку, соль, перемешать силиконовой лопаткой до объединения.

Вылить в рамку, по поверхности бисквита чуть вдавить замороженную малину.

Выпекать при 160С около 15 мин. Готовый бисквит должен оставаться внутри слегка влажным.

Охладить до комнатной температуры.

Затем обернуть пищевой пленкой, убрать в холодильник (+4С) или оставить при температуре цеха (18-20С) на 6-12 часов, или заморозить в морозильной камере (до 1 мес при соблюдении товарного соседства).

По истечении этого времени бисквит освободить от пленки и использовать для приготовления трайфлов - измельчить при помощи кухонного комбайна или руками в мелкую крошку.

Начинка Вишня

150 г цельной вишни без косточки

60 г сахара

30 г воды

3 г кукурузного крахмала

1 г корицы или 2-3 капли экстракта боба тонки по желанию

Приготовление:

Сахар смешать с водой до растворения.

Если вишня замороженная, то немного разморозить ее до мягкого состояния.

Влить к вишне воду с крахмалом, хорошо перемешать.

Всыпать сахар, корицу, хорошо перемешать.

На среднем огне довести массу до кипения, все время интенсивно перемешивая.

Проварить 1-2 мин, хорошо перемешивая.

Снять с огня, накрыть пленкой вплотную к поверхности, остудить до комнатной температуры.

Зефир Кофе

Зефир готовится непосредственно перед сборкой трайфлов.

Порция на планетарный миксер. Если у вас ручной миксер, поделите все ингредиенты пополам.

Кофейный настой (готовится заранее)

3 г растворимого кофе любого

200 г кипятка

Приготовление:

Залить кофе кипятком, размешать, дать остыть до комнатной температуры. Использовать весь объем.

Меренга:

60-63 г яичного белка (или 7 г альбумина и 56 г воды)

40 г сахара

1 г лимонной кислоты

Сироп:

Весь кофейный настой (200 г)

6 г агара 900

150 г сахара

Приготовление:

Если используете альбумин, то восстановить его, как указано в разделе Теория. Белок.

Если используете свежий куриный белок, то яйцо необходимо обработать, как указано в разделе Теория. Белок.

Свежий куриный белок должен быть теплый (34-35С) или комнатной температуры.

На средней скорости миксера взбить белок до состояния «мыльной» пены, при этом на дне чаши не должно оставаться жидкости.

Всыпать лимонную кислоту, затем первую часть сахара, продолжать взбивать на средней скорости.

Через 20-40 сек меренга должна немного уплотниться и стать слегка объемнее, добавить вторую часть сахара, взбивать на средней скорости до жестких пик - когда у меренги есть четкий рельеф, она хорошо держит форму, масса при поднятии венчика остается стоять на венчике, кончик («клюв») жестко стоит и не загибается.

При взбивании меренги советую не ориентироваться на время, а отслеживать состояние меренги.

Если вы новичок, то сначала можно взбить меренгу, отставить ее в сторону на 5-7 мин и сварить сироп.

Если вы уже опытный кондитер, то можно взбивать меренгу и варить сироп одновременно.

Для приготовления сиропа добавить агар в кофейный настой холодный или комнатной температуры, хорошо размешать ВЕНЧИКОМ, чтобы не осталось комочков.

Довести смесь до первых признаков кипения (на поверхности появляются пузыри), ввести сахар, ванильную пасту, хорошо размешать.

Довести до кипения на средне-высоком огне, не забывая постоянно помешивать.

Варить сироп при постоянном помешивании до температуры 100С или по времени примерно 3 мин. от момента закипания (1-2 мин для ручного миксера с момента закипания).

Нагрев – средне-высокий, но ориентируйтесь на свою плиту – если «чувствуете» лопаткой или венчиком, что сироп стал сильно пригорать ко дну, уменьшайте нагрев.

Готовый сироп должен оставаться текучим, не должен падать кусками. Дно и бока сотейника после приготовления сиропа должны оставаться чистыми, без толстой корки сиропа.

Горячий сироп «успокоить» - дождаться исчезновения крупных пузырей на поверхности (4-5 сек), влить тонкой, но уверенной струйкой во взбивающуюся меренгу.

Скорость миксера при этом можно увеличить на 1-2 деления в зависимости от его мощности.

Взбивать до стабильной массы, у нее хороший объем, она пышная, пики стабильные, чуть мягкие, не жесткие.

Температура отсадки зефирной массы для зефирных трайфлов – 56-58С.

Переложить в кондитерский мешок с насадкой или использовать без насадки.

Сборка трайфлов:



На дно пластикового стаканчика или стеклянной порционной баночки уложить 2-4 ст л крошки брауни, слегка примять ее ложкой.

Сверху выложить из мешка или также столовой ложкой начинку - 2-3 ст л.

Нанести сверху зефирную массу из кондитерского мешка.

Сверху выложить еще 2-3 ст л начинки или повторить слой крошки.

Нанести сверху зефирную массу или начинку, на ваш выбор.

Варьировать слои можно по желанию.

Срок хранения – 3 суток в холодильнике.

ЗЕФИРНАЯ СИРЕНЬ В ВАФЕЛЬНОМ РОЖКЕ



Вафельные рожки продаются в магазинах для кондитеров, так же можно купить пустые рожки в Макдональдс (Вкусно и точка), магазинах мороженого.

Вафельный рожок предварительно нужно обработать изнутри темперированным шоколадом или шоколадной глазурью, чтобы он не размокал от зефира.

Набирайте глазурь/шоколад чайной ложкой и поливайте изнутри рожок, поворачивая его при этом, чтобы глазурь равномерно стекала и покрывала всю поверхность рожка изнутри. Затем уберите рожок в холодильник на 30-40 мин, чтобы глазурь застыла.

Кончик рожка на 1-3 см залить темперированным шоколадом или шоколадной глазурью.

Шоколадная глазурь на какао-масле

60 г молочного шоколада 32-35%

10 г масла какао

Приготовление:

Какао-масло растопить на плите до температуры 35-38С.

Шоколад растопить в СВЧ или на водяной бане импульсами по 15-20 сек и каждый раз перемешивая, чтобы не сжечь, до 43-45С.

Влить к шоколаду масло какао, объединить блендером до гладкой блестящей эмульсии.

Покрывать торт при температуре глазури 38-40С.

После того, как шоколад застынет, отсадить сверху из кондитерского мешка ягодную начинку – примерно на 1-2 см. Убрать рожок в холодильник, чтобы начинка застыла.

После этого сверху отсадить зефирную массу.

Ягодная начинка

200 г клубники (можно заменить вишней или другой ягодой)

40-50 г сахара

2 г агара силой 900

1 г корицы или имбиря, или 3 г ванильной пасты по желанию

Приготовление

Смешать агар с сахаром до однородности.

Клубнику, если замороженная, слегка разморозить и нарезать на кусочки размером в 1 см.

Переложить в сотейник с толстым дном, добавить сахар, смешанный с агаром, специи, если используете, хорошо перемешать.

Довести до кипения при постоянном помешивании, проварить 40-60 сек, помешивая.

Снять с огня и остудить до 40-45С.

Вылить начинку в кондитерский мешок, дать охладиться в течении 40-50 мин, затем начинить рожок.

Зефир Клубника-шампанское

Зефирную массу готовить перед окончательной сборкой зефирных рожков.

Рецепт дан на планетарный миксер, для ручного миксера уменьшите все ингредиенты в 2 раза

Меренга:

60-63 г куриного белка (или 8 г альбумина и 56 г воды)

40 г сахара

1 г лимонной кислоты

Сироп:

90 г шампанского, сухого типа Брют, недорогого

7 г агара силой 900

170 г клубничного пюре

150 г сахара

20 г глюкозного сиропа (замены указаны в разделе Теория. Сахара)

Приготовление:



Если используете альбумин, то восстановить его, как указано в разделе Теория. Белок.

Если используете свежий куриный белок, то яйцо необходимо обработать, как указано в разделе Теория. Белок.

Свежий куриный белок должен быть теплый (34-35С) или комнатной температуры.

На средней скорости миксера взбить белок до состояния «мыльной» пены, при этом на дне чаши не должно оставаться жидкости.

Всыпать лимонную кислоту, затем первую часть сахара, продолжать взбивать на средней скорости.

Через 20-40 сек меренга должна немного уплотниться и стать слегка объемнее, добавить вторую часть сахара, взбивать на средней скорости

до жестких пик – когда у меренги есть четкий рельеф, она хорошо держит форму, масса при поднятии венчика остается стоять на венчике, кончик («клюв») жестко стоит и не загибается.

При взбивании меренги советую не ориентироваться на время, а отслеживать состояние меренги.

Если вы новичок, то сначала можно взбить меренгу, отставить ее в сторону на 5-7 мин и сварить сироп.

Если вы уже опытный кондитер, то можно взбивать меренгу и варить сироп одновременно.

Для приготовления сиропа добавить агар в шампанское, хорошо размешать ВЕНЧИКОМ, чтобы не осталось комочков.

Добавить пюре, хорошо перемешать.

Довести смесь до первых признаков кипения (на поверхности появляются пузыри), ввести сахара (сахар и глюкозный сироп), хорошо размешать.

Довести до кипения на средне-высоком огне, не забывая постоянно помешивать.

Варить сироп при постоянном помешивании до температуры 100-101С или по времени примерно 4 мин. от момента закипания (2 мин для ручного миксера с момента закипания).

Нагрев - средне-высокий, но ориентируйтесь на свою плиту - если «чувствуете» лопаткой или венчиком, что сироп стал сильно пригорать ко дну, уменьшайте нагрев.

Готовый сироп должен оставаться текучим, не должен падать кусками. Дно и бока сотейника после приготовления сиропа должны оставаться чистыми, без толстой корки сиропа.

Горячий сироп «успокоить» - дождаться исчезновения крупных пузырей на поверхности (4-5 сек), влить тонкой, но уверенной струйкой во взбивающуюся меренгу.

Скорость миксера при этом можно увеличить на 1-2 деления в зависимости от его мощности.

Взбивать до стабильной массы, у нее хороший объем, она пышная, пики стабильные, чуть мягкие, не жесткие.

Температура для отсадки в рожок – 50-53С.

Переложить в кондитерский мешок с насадкой Вилтон 1М, или Вилтон 1D или закрытой или открытой звездой 8 мм.

Сначала отсадить завиток внутрь рожка с выступом за край рожка, затем на него как бы «нанизать» цветочки сирени насадкой.

Дать зефирной массе стабилизироваться в рожке 2-3 часа, затем присыпать сверху сахарной пудрой или декстрозой через сито.

Срок хранения - 3 суток при комнатной температуре.

ЗЕФИРНЫЕ КАПКЕЙКИ АПЕЛЬСИН-КЛУБНИКА



Зефир можно отсадить в плотные картонные капсулы для кексиков или капкейков - зефир стабилизируется прямо в них, отдавая лишнюю влагу капсуле.

Начинка клубничная (можно приготовить заранее, чтобы она успела загустеть):

100 г ягод клубники

20 г лимонного сока

70 г сахара

1 г агара

щепотка лимонной кислоты

Приготовление:

Клубнику нарезать кусочками в 0,5 см.

Сахар смешать с агаром, хорошо перемешать.

Соединить в сотейнике ягоды клубники, сок, всыпать сахар, смешанный с агаром. Все хорошо перемешать.

На среднем огне довести до кипения, интенсивно перемешивая.

Проварить 30-40 сек, снять с огня, остудить до 30-40С.

Зефир на апельсиновом соке (можно заменить на вишнёвый, яблочный)

Рецепт для планетарного миксера, для ручного уменьшите все ингредиенты в 2 раза

Меренга:

70 г куриного белка (или 8 г альбумина и 72 г воды)

50 г сахара

Щепотка лимонной кислоты или соли

Сироп:

200 г свежавыжатого сока апельсина или пакетированного с мякотью

7 г агара 900

120 г сахара

15 г глюкозного сиропа (замены указаны в разделе Теория. Сахара)

Приготовление:

Если используете альбумин, то восстановить его, как указано в разделе Теория. Белок.

Если используете свежий куриный белок, то яйцо необходимо обработать, как указано в разделе Теория. Белок.

Свежий куриный белок должен быть теплый (34-35С) или комнатной температуры.

На средней скорости миксера взбить белок до состояния «мыльной» пены, при этом на дне чаши не должно оставаться жидкости.

Всыпать лимонную кислоту, затем первую часть сахара, продолжать взбивать на средней скорости.

Через 20-40 сек меренга должна немного уплотниться и стать слегка объемнее, добавить вторую часть сахара, взбивать на средней скорости до состояния средних пик, переходящих в жесткие - когда у меренги уже есть рельеф, она хорошо держит форму, но кончик ее немного загибается (состояние «птичьего клюва»).

При взбивании меренги советую не ориентироваться на время, а отслеживать состояние меренги.

Если вы работаете ручным миксером, можно отставить меренгу в сторону на 5-7 мин и заняться приготовлением сиропа.

Если вы работаете планетарным миксером, то можно взбивать меренгу и варить сироп одновременно.

Для приготовления сиропа добавить агар в сок холодный или комнатной температуры, хорошо размешать венчиком, чтобы не осталось комочков.

Довести смесь до первых признаков кипения (на поверхности появляются пузыри), ввести сахара (сахар и глюкозный сироп), хорошо размешать.

Варить сироп при постоянном помешивании до температуры 100-101С или по времени 3 мин. для порции на планетарный миксер и 1-2 мин для порции на ручной миксер.

Нагрев - средне-высокий, но ориентируйтесь на свою плиту - если «чувствуете» лопаткой или венчиком, что сироп стал сильно пригорать ко дну, уменьшайте нагрев.

Готовый сироп должен оставаться текучим, не должен падать кусками. Дно и бока сотейника после приготовления сиропа должны оставаться чистыми, без толстой корки сиропа.

Горячий сироп «успокоить» - дождаться исчезновения крупных пузырей на поверхности (4-5 сек), влить тонкой, но уверенной струйкой во взбивающуюся меренгу.

Скорость миксера при этом можно увеличить на 1-2 деления в зависимости от его мощности.

Взбивать до плотной, стабильной массы - если поднять венчик, масса держится на нем, никуда не спадает, у нее хороший объем, рельеф, она пышная и воздушная, но при этом пластичная.

Не советую ориентироваться на время взбивания - планетарному миксеру для этого понадобится меньше времени, чем ручному. Ориентируйтесь именно на текстуру.

Температура отсадки зефирной массы – 48-55С.

Переложить массу в кондитерский мешок с насадкой, отсадить зефир в картонную капсулу для капкейков.

Оставить на стабилизацию на 1-2 часа, затем присыпать поверхность сахарной пудрой или декстрозой, сверху выложить клубничную начинку. **Хранить в холодильнике, срок хранения - 3 суток.**

ЗЕФИРНЫЕ КАПКЕЙКИ С КАРАМЕЛЬЮ И ОРЕХАМИ



Зефир можно отсадить в плотные картонные капсулы для кексиков или капкейков - зефир стабилизируется прямо в них, отдавая лишнюю влагу капсуле.

Карамель:

80 г сахара

80 г сливок 33%

20 г сливочного масла 82,5%

Приготовление:

Для приготовления карамели необходимы: сотейник с толстым дном объемом около 1.5 л, т.к. карамель при приготовлении будет разбрызгиваться, хорошо очищенный белый сахар, желативно мелкий, качественное сливочное масло (Экомилк в синей упаковке с коровой, 1000 озер, Президент, Белебеевское). Сливки я обычно использую Чудское озеро, Точка роста, Пармалат, Село зеленое.

В сотейник с толстым дном высыпать сахар, на средне-высоком огне расплавить весь сахар до жидкого состояния и янтарного цвета.

Когда растопится больше половины сахара, можно помогать силиконовой лопаткой, равномерно распределяя сахар по всему дну сотейника.

Не передержите, иначе сахар начнет горчить.

Параллельно подогреть сливки до 80-82С, не кипятить.

Как только весь сахар растопился, а сливки нагреты до нужной температуры, снять сотейник с сахаром с огня, влить к нему 1/3 сливок, сразу же хорошо перемешивая. Смесь будет интенсивно пузыриться, не пугайтесь, просто хорошо и быстро перемешивайте до объединения.

Верните сотейник на огонь, огонь уменьшить до минимума, влить еще 1/3 часть сливок и снова интенсивно перемешивать до объединения.

Влить оставшуюся часть сливок, интенсивно перемешать до объединения и при постоянном помешивании варить до температуры 104С или около 3-4 мин.

Немного остудить перемешиванием, далее добавить нарезанное кусочками в 1 см холодное масло (из холодильника). Пробить блендером или хорошо перемешать до гладкой эмульсии.

Перелить в кондитерский мешок, дать остыть до 25-30С.

Зефир на яблочном соке с орехами

Рецепт для планетарного миксера, для ручного уменьшите все ингредиенты в 2 раза

Меренга:

70 г куриного белка (или 8 г альбумина и 72 г воды)

50 г сахара

Щепотка лимонной кислоты или соли

Сироп:

200 г пакетированного яблочного сока с мякотью

7 г агара 900

120 г сахара

15 г глюкозного сиропа (замены указаны в разделе Теория. Сахара)

Добавка – 20 г любой ореховой муки или мелко смолотых орехов

Приготовление:

Если используете альбумин, то восстановить его, как указано в разделе Теория. Белок.

Если используете свежий куриный белок, то яйцо необходимо обработать, как указано в разделе Теория. Белок.

Свежий куриный белок должен быть теплый (34-35С) или комнатной температуры.

На средней скорости миксера взбить белок до состояния «мыльной» пены, при этом на дне чаши не должно оставаться жидкости.

Всыпать лимонную кислоту, затем первую часть сахара, продолжать взбивать на средней скорости.

Через 20-40 сек меренга должна немного уплотниться и стать слегка объемнее, добавить вторую часть сахара, взбивать на средней скорости до состояния средних пик, переходящих в жесткие - когда у меренги уже есть рельеф, она хорошо держит форму, но кончик ее немного загибается (состояние «птичьего клюва»).

При взбивании меренги советую не ориентироваться на время, а отслеживать состояние меренги.

Если вы работаете ручным миксером, можно отставить меренгу в сторону на 5-7 мин и заняться приготовлением сиропа.

Если вы работаете планетарным миксером, то можно взбивать меренгу и варить сироп одновременно.

Для приготовления сиропа добавить агар в сок холодный или комнатной температуры, хорошо размешать венчиком, чтобы не осталось комочков.

Довести смесь до первых признаков кипения (на поверхности появляются пузыри), ввести сахара (сахар и глюкозный сироп), хорошо размешать.

Варить сироп при постоянном помешивании до температуры 100-101С или по времени 3 мин. для порции на планетарный миксер и 1-2 мин для порции на ручной миксер.

Нагрев - средне-высокий, но ориентируйтесь на свою плиту - если «чувствуете» лопаткой или венчиком, что сироп стал сильно пригорать ко дну, уменьшайте нагрев.

Готовый сироп должен оставаться текучим, не должен падать кусками. Дно и бока сотейника после приготовления сиропа должны оставаться чистыми, без толстой корки сиропа.

Горячий сироп «успокоить» - дождаться исчезновения крупных пузырей на поверхности (4-5 сек), влить тонкой, но уверенной струйкой во взбивающуюся меренгу.

Скорость миксера при этом можно увеличить на 1-2 деления в зависимости от его мощности.

Взбивать до плотной, стабильной массы – если поднять венчик, масса держится на нем, никуда не спадает, у нее хороший объем, рельеф, она пышная и воздушная, но при этом пластичная.

Не советую ориентироваться на время взбивания - планетарному миксеру для этого понадобится меньше времени, чем ручному. Ориентируйтесь именно на текстуру.

Температура отсадки зефирной массы - 48-55С.



Добавить во взбитую массу ореховую муку, перемешать на средней скорости в течении 3-4 сек.

Переложить массу в кондитерский мешок с насадкой (насадку лучше взять открытую или французскую звезду, чтобы кусочки орехов не застревали в зубчиках), отсадить зефир в картонную капсулу для капкейков.

Оставить на стабилизацию на 1-2 часа, затем присыпать поверхность сахарной пудрой или декстрозой, сверху выложить карамель.

Хранить в холодильнике, срок хранения - 3 суток.

ЗЕФИРНОЕ ЭСКИМО МАРАКУЙЯ



Рецепт для планетарного миксера, для ручного уменьшите все ингредиенты в 2 раза

Понадобятся силиконовые формы-эскимо (размер форм примерно 4*7 мм) и деревянные палочки к ним

Меренга:

70 г куриного белка (или 8 г альбумина и 64 г воды)

80 г сахара

Щепотка лимонной кислоты или соли

Сироп:

100 г воды

11 г агара 900

200 г пюре маракуйи (готовое замороженное или пастеризованное)

300 г сахара

20 г инвертного сахара

1/ чл ванильного экстракта/ванильной пасты или 1/3 стручка ванили

Приготовление:

Силиконовые формочки смазать тонким слоем растительного масла без запаха. Подготовить деревянные палочки.

Приготовление:

Если используете альбумин, то восстановить его, как указано в разделе Теория. Белок.

Если используете свежий куриный белок, то яйцо необходимо обработать, как указано в разделе Теория. Белок.

Свежий куриный белок должен быть теплый (34-35С) или комнатной температуры.

На средней скорости миксера взбить белок до состояния «мыльной» пены, при этом на дне чаши не должно оставаться жидкости.

Всыпать лимонную кислоту, затем первую часть сахара, продолжать взбивать на средней скорости.

Через 20-40 сек меренга должна немного уплотниться и стать слегка объемнее, добавить вторую часть сахара, взбивать на средней скорости до состояния средних пик, переходящих в жесткие - когда у меренги

уже есть рельеф, она хорошо держит форму, но кончик ее немного загибается (состояние «птичьего клюва»).

При взбивании меренги советую не ориентироваться на время, а отслеживать состояние меренги.

Если вы работаете ручным миксером, можно отставить меренгу в сторону на 5-7 мин и заняться приготовлением сиропа.

Если вы работаете планетарным миксером, то можно взбивать меренгу и варить сироп одновременно.

Для приготовления сиропа добавить в холодную воду агар, хорошо размешать, чтобы не осталось комочков.

В полученную массу добавить пюре (холодное или комнатной температуры), хорошо размешать, чтобы не осталось комочков.

Довести смесь до первых признаков кипения (на поверхности появляются пузырьки), ввести сахара (сахар и инвертный сахар), хорошо размешать.

Варить сироп при постоянном помешивании до температуры 100-102С или по времени примерно 4-5 мин. для порции на планетарный миксер и 2 мин для порции на ручной миксер.

Нагрев – средне-высокий, но ориентируйтесь на свою плиту – если «чувствуете» лопаткой или венчиком, что сироп стал сильно пригорать ко дну, уменьшайте нагрев.

Готовый сироп должен оставаться текучим, не должен падать кусками. Дно и бока сотейника после приготовления сиропа должны оставаться чистыми, без толстой корки сиропа.

Горячий сироп «успокоить» - дождаться исчезновения крупных пузырей на поверхности (4-5 сек), влить тонкой, но уверенной струйкой во взбивающуюся меренгу.

Скорость миксера при этом можно увеличить на 1-2 деления в зависимости от его мощности.

Взбивать до плотной, стабильной массы - если поднять венчик, масса держится на нем, никуда не спадает, у нее хороший объем, рельеф, она пышная и воздушная, но при этом пластичная.

Не советую ориентироваться на время взбивания - планетарному миксеру для этого понадобится меньше времени, чем ручному. Ориентируйтесь именно на текстуру.

Температура отсадки зефирной массы для силиконовых форм - 56-58С.

Переложить массу в кондитерский мешок, отрезать кончик мешка примерно на 1,5 см, отсадить зефирную массу в подготовленные силиконовые формы.

Сразу же вставить палочки.

Дать стабилизироваться 10-15 мин, затем заровнять поверхность шпателем.

Оставить при комнатной температуре на 20-30 мин. не накрывая.

После этого аккуратно освободить от силиконовых форм, переложить эскимо на пергамент или на силиконовый коврик и стабилизировать при комнатной температуре ничем не накрывая еще 3-4 часа.

Глазурь шоколадная

350 г темного шоколада с содержанием какао-масла не менее 54,5% (у меня Callebaut 811)

50 г растительного масла без запаха

Приготовление:

Импульсами по 10-15 сек растопить шоколад в СВЧ или на водяной бане, стараясь не перегреть и не допуская попадания воды.

Растительное масло слегка подогреть.

Объединить обе массы, пробив блендером, стараясь не допустить попадания пузырей.

Должна получиться блестящая гладкая эмульсия.

Рабочая температура - 30-34С, смотрите по текучести.

Эскимо обмакнуть в глазурь, отстучать лишнюю глазурь, положить на пергамент или силикон, убрать в холодильник для застывания.

Готовые эскимо хранить в холодильнике до 5 суток.