



КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

МОДУЛЬ ТОРТЫ, ГАТО И АНТРЕМЕ
МИНИАТЮРЫ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
2018

РАЗРАБОТЧИКИ

Тренер Национальной сборной
Прокопеня Анна Витальевна

Международный эксперт
Леленкова Елена Николаевна

ЛИТЕРАТУРА

Sarah R. Labensky

"On baking" 2015

David Schmid

"Richemont Craft School"

ФОТОГРАФИИ

Sarah R. Labensky

"On baking" 2015

flickr.com

(internationalpastryschool)

callebaut.com

ВКЛЮЧЕНЫ АВТОРСКИЕ РЕЦЕПТЫ

Шеф Мария Селянина

Школа House-Pasty Lab.,

Барселона

Шеф Андрей Канакин,

Школа Patry.Pro, Москва



32

КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

МОДУЛЬ ТОРТЫ, ГАТО И АНТРЕМЕ МИНИАТЮРЫ

Торты, гато, антреме и миниатюры - важные секции спецификации стандартов (WSSS). Согласно техническому описанию, участник должен быть способен изготовить исчерпывающий ассортимент тортов, гато и антреме, а также пирожных, в классических и современных традициях, демонстрируя профессионализм и инновации. В состав антреме и миниатюр могут входить различные полуфабрикаты, такие как бисквит, печенье, муссы, кремы, ганаши, желе, фрукты и так далее. В процессе работы должно быть продемонстрировано умение работать с ингредиентами и навыки декорирования. Участник должен быть готов приготовить изделие высшего качества по заданной рецептуре.

ОЦЕНКА ДАННОГО МОДУЛЯ ОСНОВЫВАЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩИХ АСПЕКТАХ:

Способность участника приготовить антреме и пирожные высоких вкусовых качеств, используя комбинации вкусов, текстур, с современным дизайном подачи.

Точность размера, массы, качества и внешнего вида, а также время подачи. Соблюдение норм гигиены, умение работать с сырьем, минимизировать отходы. Способность участника эффектно сочетать вкусы, текстуры и цвета.

СОДЕРЖАНИЕ



ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ

Планирование работы 8
Инвентарь и оборудование 10
Сырье, подготовка к работе 14
Организация рабочего места 18
Гигиена и санитария 20



ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ТЕСТА

Бисквитный полуфабрикат 24
Песочный полуфабрикат 28
Заварной полуфабрикат 32
Меренги 34



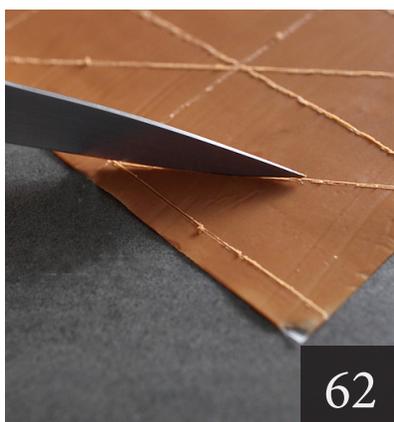
ОТДЕЛОЧНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Желе и мармелады 38
Кремы 44
Муссы 48



ПОКРЫТИЕ ПОВЕРХНОСТИ

Глазурь 56
Помадка 59
Велюр 60



ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА

Декор из шоколада 64
Декор из других материалов 70



ТЕНДЕНЦИИ И ИННОВАЦИИ

Новые виды сырья 74
Иновационные техники 76
Современный торт 78
Современное пирожное 80
Ассортимент 82





ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ

Планирование работы
Инвентарь и оборудование
Сырье, подготовка к работе
Санитария и гигиена

ПЛАНИРОВАНИЕ РАБОТЫ

Кондитерское дело – это искусство, которое требует особого чувства вкуса и креативности. Но кроме того владения техниками изготовления изделий и продуманной организации работы кондитера.



Хорошо продуманный рабочий процесс позволяет кондитеру не только сократить время на приготовление изделия и отходы при производстве, но позволяют поддерживать чистоту рабочего места, общий порядок работы и готовить изделия высокого качества.

ЭТАПЫ РАБОЧЕГО ПРОЦЕССА

1. Постановка задачи;
2. Планирование работы;
3. Подготовка рабочего места, инвентаря и оборудования для работы;
4. Подготовка ингредиентов для приготовления выбранного изделия;
5. Приготовление и презентация изделия;
6. Уборка рабочего места.

Постановка задачи.

Первым шагом в приготовлении торта является внимательный анализ задачи, будь то задание для соревнований или заказ гостя в кондитерской. Необходимо понимать, что является обязательным условием при приготовлении, а что – пространством для маневра. Обязательно знать заданные физические характеристики изделия – вес, размер, форму (если она указана). Кроме того, необходимо обратить внимание на дополнительные моменты – это может быть тема события, для которого предназначен торт, ограничения в использовании материалов (например, аллергии потребителей) или требования к постаменту, на котором предполагается подавать торт.

Планирование.

После того, как задание внимательно проанализировано можно переходить к планированию работы. Этот процесс нельзя пропускать, надеясь на импровизацию в ходе работы. При планировании, опираясь на поставленные задачи, кондитер выбирает рецептуру и дизайн изделия, подбирает необходимый инвентарь и оборудование, рассчитывает необходимое количество продуктов и выстраивает последовательность действий при приготовлении антреме или торта. Необходимо также учесть внешние условия при изготовлении, подачи или транспортировки. Все действия желательно фиксировать на бумаге, для того чтобы в дальнейшем возвращаться к своей работе и иметь возможность вносить коррективы.



По итогам планирования кондитер составляет следующие документы:

- Рецептура изделия и его эскиз;
- Список необходимых продуктов;
- Список оборудования и инвентаря;
- Последовательность выполнения технологических операций с указанием времени (тайминг).

Подготовка рабочего места, оборудования и инвентаря. Этот этап включает предварительную уборку, расположение инвентаря на рабочем месте, подготовку оборудования (разогрев печи итд). Все должно соответствовать выстроенному плану, работать и соответствовать техническим требованиям. Этот этап важен для того, чтобы предотвратить такие ситуации как сломанный блендер, обнаруженный за минуту до приготовления глазури, или грязную форму в тот момент, когда пора заливать застывающий мусс. Качественно пройденные первые три этапа рабочего процесса – это практически гарантия успешного результата.



Подготовка ингредиентов.

Когда рабочее место в идеальном порядке кондитер может начинать работу с ингредиентами. Необходимо использовать только качественные ингредиенты. Сырье должно быть освобождено от промышленной упаковки и помещено в контейнеры из пищевых материалов. Необходимо соблюдать режим хранения ингредиентов. Взвешивать ингредиенты нужно непосредственно перед началом приготовления конкретного элемента изделия. На соревнованиях необходимо удостовериться, что количество всех ингредиентов точно соответствует заявке, отправленной участником.



Приготовление и презентация изделий.

Процесс изготовления изделия выполняется согласно плану работы.

Для процесса соревнований важно, чтобы все технологические операции выполнялись последовательно, без пересечения или наложения. Это позволит улучшить качество изделий. Необходимо продумать работу так, чтобы в приготовлении не было пауз, и рассчитать время, чтобы уложиться в срок.

Приготовленный торт, антреме, гато или пирожные необходимо подать согласно требованиям задания, в указанное время и на соответствующей посуде. Необходимо следить за чистотой презентационного стола и тарелок.



Уборка рабочего места.

После подачи изделия нужно убрать рабочее место, разложить по местам чистый инвентарь и привести все оборудование в том состоянии, а котором оно было в начале работы. Особое внимание на соревнованиях обращается на чистоту рабочего места участника после того как он закончил работу, так как это влияет на здоровье потребителя.



ИНВЕНТАРЬ И ОБОРУДОВАНИЕ

Использование правильно подобранного инструмента или оборудования для выполнения каждой конкретной задачи – то, что во многом обуславливает разницу между работой выполненной тщательно и работой, выполненной беспечно. На производстве у кондитера обычно в распоряжении большой выбор инвентаря в любой момент времени.

Кондитерский инвентарь должен отвечать определенным требованиям. В разных странах приняты разные системы сертификации профессиональных инструментов, однако в целом требования можно свести к следующим пунктам:



1. Инструмент должно быть легко мыть.
2. Все поверхности, контактирующие с пищей, должны быть не токсичны, не впитывать влагу, устойчивы к коррозии и не способны к реакциям с химическими раздражителями (такими как органические кислоты или соли).
3. Все поверхности, контактирующие с едой должны быть гладкими, без трещин, впадин, щелей, выступов или болтов.
4. Внутренние углы и грани должны быть гладкими и округлыми; внешние края должны быть гладкими и запаянными.
5. Материалы покрытия должны быть нетоксичными и легко моющимися, также быть устойчивыми к влаге и не покрываться трещинами при использовании.

Кроме традиционного оборудования на соревнованиях также часто используют дополнительные формы и приспособления для создания уникального дизайна изделия (например, изготовленные вручную силиконовые формы для антреме или декораций).

Необходимо, чтобы любые подобные инструменты были изготовлены из нетоксичных пищевых материалов – для форм необходимо использовать только пищевую силикон, а также пищевую пленку и так далее.

От выбранных кондитером форм зависит не только внешний вид изделия, но так же и безопасность потребителя – и об этом необходимо думать в первую очередь.



СТАНДАРТНЫЙ НАБОР ПОСУДЫ И ИНСТРУМЕНТОВ

необходим для выполнения стандартных операций

Может включать в себя набор сотейников, мисок, доску для нарезки, венчики, листы для выпечки, сита, скалки и черпаки. Данные инструменты используются при приготовлении практически любого торта, они взаимозаменяемы (при отсутствии сотейника на 1,5 литра можно воспользоваться кастрюлей на 2 литра) и их использование не требует привыкания. Перед соревнованиями нужно ознакомиться со списком предоставляемого инвентаря и определить, какие из стандартных инструментов отсутствуют, чтобы не испытывать нехватку посуды и оборудования во время соревнований.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНКРЕТНЫХ ОПЕРАЦИЙ

нужны для специфических полуфабрикатов

Это разнообразные формы (силиконовые, металлические или пластиковые), ножи, кутеры, палетки, вырубки, лопатки, пинцеты, насадки для кондитерских мешков, решетки, дозаторы и прочее. Их использование очень специфично – каждый из инструментов предназначен для конкретной операции, их чаще всего нельзя заменить друг на друга, получив такой же результат (например, для получения антреме определенной формы вам требуется определенный силиконовый молд). Каждый кондитер привыкает к своему собственному набору инструментов.



УНИКАЛЬНЫЙ ИНВЕНТАРЬ

необходим для приготовления авторских изделий

Данный инвентарь служит для получения определенного дизайна или эффекта. Это такие инструменты, как выполненные вручную силиконовые молды, металлические формы, сделанные на заказ, пластиковые шаблоны и прочее. Разнообразие инструментов данной категории поистине безгранично и зависит только от фантазии участника. Инструменты данной категории могут качественно повысить уровень работы участника и без их наличия не мыслимы ни одни соревнования высокого уровня.



ОБОРУДОВАНИЕ, ПРЕДСТАВЛЕННОЕ НА СОРЕВНОВАНИЯХ ПОСТАВЛЯЕТСЯ, КАК ПРАВИЛО, СПОНСОРАМИ И ОБЯЗАТЕЛЬНО В ИСПОЛЬЗОВАНИИ ВСЕМИ. ЧАЩЕ ВСЕГО ОРГАНИЗАТОРЫ СТРЕМЯТСЯ ПРЕДОСТАВИТЬ УЧАСТНИКАМ ВСЕ ОБОРУДОВАНИЕ НА ПЛОЩАДКЕ, ЧТОБЫ ПОСТАВИТЬ ВСЕХ УЧАСТНИКОВ В РАВНЫЕ УСЛОВИЯ. НИЖЕ РАССМОТРИМ МИНИМАЛЬНЫЙ НЕОБХОДИМЫЙ НАБОР ОБОРУДОВАНИЯ.

КОНВЕКЦИОННАЯ/ПОДОВАЯ ПЕЧЬ для выпечки

Вид теплового оборудования, в котором пища готовится за счет горячего воздуха. Конвекционная печь имеет вентиляторы, которые обеспечивают циркуляцию воздуха, ускоряя нагрев продукта. Подовая печь обеспечивает более равномерный нагрев за счет большой площади поверхностей, излучающих тепло. Необходимо обращать внимание на возможность отключения конвекции в конвекционных печах и учитывать то, что разница в температуре выпечки изделий в конвекционной печи и подовой может составлять 10-20С (для конвекционной печи ниже). Это обусловлено скоростью нагрева продуктов.



ПЛИТА для нагрева продуктов в наплитной посуде

Плита может быть как газовой, электрической так и индукционной. На соревнованиях чаще всего используют последний тип, так как они легче всего в транспортировке и монтаже. При использовании индукционной печи необходимо помнить, что она работает только с посудой, изготовленной из ферромагнетиков. На такой посуде обычно стоит маркировка, что она пригодна для использования на индукционной плите.



МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ для разогрева продуктов

Электрическое оборудование, действие которого основано на высокочастотном излучении. Особенностью работы микроволновой печи является то, что она нагревает воду в продукте, причем по всему объему одновременно. Необходимо следить за настройками мощности такой печи, так как процесс нагрева изолирован от пользователя и за ним бывает сложно уследить. Рекомендуется пользоваться микроволновой печью импульсно, чтобы лучше контролировать процесс.



ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ГЛУБОКОЙ ЗАМОРОЗКИ для охлаждения или заморозки продуктов

Аналогично конвекционной печи шкафы шоковой заморозки имеют в конструкции вентиляторы, которые обеспечивают более интенсивное воздействие низких температур. При использовании данного оборудования необходимо следить за фактической температурой – она может значительно отличаться от той, которую вы ожидаете получить. Шкафы шоковой заморозки обычно обеспечивают температуру от -18 до -40С.





ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР для взбивания и перемешивания ингредиентов
 Электрический прибор, незаменимый инструмент в кондитерском деле. Имеет закрепленную чашу и специфическую систему движения, называемую планетарной. На соревнованиях участникам чаще всего предоставляют небольшие миксеры с чашей на 3-4 литра и 3 насадками (венчик для взбивания, лопатка для перемешивания и крюк для тяжелых видов теста). При использовании планетарного миксера нужно учитывать то, что объем продукта должен быть достаточным, чтобы насадки доставали до продукта.



ПИЩЕВОЙ ПРОЦЕССОР для измельчения продуктов
 Инструмент, обеспечивающий эффективное измельчение продукта за короткое время. В чашу процессора помещается продукт и расположенные внутри ножи производят измельчение. Благодаря пищевому процессору можно добиваться тонкой текстуры измельчаемого продукта, что актуально, например, при изготовлении пралине.



ПОГРУЖНОЙ БЛЕНДЕР для измельчения
 Прибор, также обеспечивающий измельчение продуктов, а также незаменимый при приготовлении эмульсий. Его погружают в емкость с продуктом, где его ножи, вращаясь, обеспечивают измельчение. Чаще всего используется при работе с жидкими продуктами. Необходимо обращать внимание на форму ножей при выборе погружного блендера, некоторые конструкции ножей включают в состав смеси воздух, что может плохо сказаться на качестве изделий.

ПРИВЕДЕННЫЙ СПИСОК ОБОРУДОВАНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ МИНИМАЛЬНЫМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТОРТОВ, ГАТО, АНТРЕМЕ И ПИРОЖНЫХ. КРОМЕ ЭТОГО, В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ЧТО ЗАВИСИТ УЖЕ ОТ КОНКРЕТНОГО СОСТАВА ТОРТА.

СЫРЬЕ, ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Сахар, мука, яйца, молоко, масло, фрукты и специи – вот простой список ингредиентов для бесконечного количества вариаций рецептов тортов, гато, антреме или пирожных. Однако для того, чтобы испечь хороший бисквит, кондитер должен уделить внимание не только количеству и технике подготовки каждого ингредиента, но и их качеству. Ингредиенты в кондитерском деле очень редко взаимозаменяемы – разные типы муки или масла будут вести себя по-разному. Если заменить один ингредиент на другой, результат будет отличаться.

На соревнованиях участники имеют дело с ограниченным количеством ингредиентов. Кроме того, продукты разных регионов, где проводятся соревнования, могут существенно отличаться от тех, с которыми привык работать участник.

Поэтому очень важно уметь разбираться в ингредиентах, понимать их специфические особенности.

Все сырье перед использованием необходимо освободить от заводской упаковки, переложить в герметичные контейнеры (в случае сухих ингредиентов) и следить за сроком использования.

САХАРА

Продукты этой группы служат для нескольких целей: обеспечивают вкус и цвет выпечки, делают изделия мягче, ослабляя глютеносвязи, обеспечивают пищу для дрожжей, служат консервантами и разрыхлителями, усиливая пенообразование некоторых других продуктов. К продуктам этой группы относится сахар мелкий, гранулированный и сахарная пудра, коричневый сахар, сироп глюкозы и атомизированная сухая глюкоза, мед, инвертный сахар, изомальт и сахарная помадка. Коричневый сахар используют для придания дополнительной текстуры и аромата изделиям – он может быть как просто неочищенным гранулированным сахаром, так и мелким плотным, содержащим остатки патоки – такой сахар очень сложно растворяется и его нужно измельчать вместе с другими продуктами в пищевом процессоре перед использованием. Глюкозный сироп и атомизированная глюкоза чаще всего служат антикристаллизаторами, при использовании необходимо учитывать разведение сиропа (может быть 1:1, 1:2, 1:5 и др.) Атомизированную глюкозу применяют в тех случаях, когда нежелательно вводить дополнительную влагу в продукт (например, при изготовлении ганашей или глазурей). Инвертный сахар также служит антикристаллизатором, а также он очень гигроскопичен (вытягивает влагу из продуктов). Изомальт чаще всего используется для работы с декором, так как он прост в обращении и его расплав прозрачен. Сахарная помадка – это готовый полуфабрикат промышленного производства, используется для отделки миниатюрных пирожных, таких как например эклеры.



Коричневый сахар



Инвертный сахар

МУКА

Обеспечивает основную массу и структуру выпечным изделиям. Также она загущает жидкости в таких изделиях как кремы (заварной крем). Кроме того, мука иногда используется чтобы предотвратить слипание ингредиентов. На соревнованиях используют самый распространенный вид муки – пшеничную. В кондитерском деле принято использовать муку высшего сорта, получаемую из центральной части зерна пшеницы – эндосперма. При использовании муки важно обращать внимание на ее силу, которая зависит от содержания белков (глютенина и глиадина, которые при замесе теста превращаются в глютен). Муку с меньшим содержанием белков (10%) используют для изготовления рассыпчатого и легкого теста, такого как например песочное тесто или бисквиты. Сильную муку (12% белка) используют для видов изделий, а которых требуется прочность структуры, таких как эклеры и другие изделия из заварного или слоеного теста. Количество белков может ранжироваться в муке от 6 до 15%, в зависимости от сорта.



Сильная пшеничная мука

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Молочные продукты обеспечивают текстуру, вкус, цвет и объем кондитерских изделий. Они добавляют изделиям пищевую ценность за счет содержащихся белков, а кроме того молоко при выпечке отвечает за золотистый цвет и хрустящую корочку (например, при приготовлении заварного теста). К продуктам этой категории относятся молоко свежее цельное и сухое, сгущенное с сахаром и натуральный йогурт, сливки для взбивания, сыры крем чиз и маскарпоне. При выборе сливок нужно обращать внимание на процентное содержание жира (не менее 33%) и на присутствие стабилизаторов (такие добавки, как каррагинан, обеспечивают устойчивость сливок при взбивании).



Сыр маскарпоне

ЯИЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Яйца играют огромную роль в изготовлении тортов и пирожных – они отвечают за вкус, являются разрыхлителями за счет способности к пенообразованию, а также загущают смеси. Они связывают ингредиенты вместе, а лецитин яичного белка является хорошим эмульгатором. Преимущество использования пастеризованных яиц – сроки их хранения а также простота обработки, удобство использования отдельно белков и желтков и минимизация отходов. Однако необходимо учитывать, что для некоторых рецептов (например, для простого бисквита) необходимо использовать только свежие яичные белки или яйца, так как из них образуется более стабильная пена. Сухой яичный белок – альбумин используют, когда стремятся исключить дополнительную влагу, приносимую белком, а также добавляют в некоторые рецепты для большей стабильности пены.



Сухой альбумин

ЖИРЫ

Жиры обеспечивают аромат и цвет выпечке, добавляют влажность и насыщенность вкуса, помогают продлить время свежести изделий и укорачивают глютеносвязи, обеспечивая мягкость изделий. Виноградное масло часто используют для смазывания поверхностей так как оно не имеет запаха.



Масло какао

ЗАГУСТИТЕЛИ И РАЗРЫХЛИТЕЛИ

Загустители выполняют две функции в кондитерских изделиях: адсорбируют влагу для загущения жидкостей (такие загустители как крахмал, пектин, и растительные камеди) или заключают жидкости в белковую структуру (желатин или агар-агар). Разрыхлители отвечают за структуру выпечки. Желатин ранжируют по силе, которую называют Bloom. Самый распространенный желатин 200 Bloom (его также могут называть Golden), но его сила может быть от 100, 150 (Silver) до 250 (Platinum). От этого показателя зависит количество связанной жидкости и плотность геля. Количество желатина разной силы высчитывают по специальным таблицам.

Пектины различают по цели использования: пектин NH можно нагревать несколько раз и он не образует комков, поэтому его используют для начинок тортов, из пектина Jeune делают конфитюры, это самый натуральный пектин, не содержащий добавок, его получают из цитрусовых. Яблочный пектин, содержащий определенные соли называют slow set, он имеет способность медленнее схватываться и подходит для приготовления мармелада. Пектин X-58 подходит для работы с молочными продуктами, но его нельзя замораживать. Еще один загуститель – агар-агар также не переносит длительной заморозки, однако его используют как заменитель желатина при приготовлении вегетарианских сладостей.



Желатин в порошке



Пектин NH

СПЕЦИИ И АРОМАТИЗИРУЮЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Самая обширная категория ингредиентов, включающая в себя вкусовые ингредиенты (соль), пряные травы (базилик, тимьян, лемонграсс и др), пряности и специи (корица, бобы тонка, ваниль, имбирь, перец и др), эмульсии и экстракты (ванильная, кофейная эссенции), чай (матча, эрл грэй и др) и кофе (в зернах, растворимый), а также шоколад. Чаще всего эти ингредиенты используются чтобы обеспечить кондитерским изделиям характерный вкус и аромат, однако некоторые из них играют специфические роли.

Соль усиливает вкус других продуктов, уравнивает горечь и подчеркивает вкусовые контрасты, влияет на цвет выпечки, а также усиливает глютеносвязи в тесте.

Ваниль является широко используемым вкусовым ингредиентом, однако из-за ее высокой цены, кондитеры зачастую заменяют ее например ванильной эссенцией или ванильным экстрактом.

Шоколад это один из самых популярных вкусовых ингредиентов, однако в силу многообразия своей роли он будет отдельно рассмотрен ниже.

К этой категории также относятся съедобные цветы (настурции, календулы и анютины глазки), которые используют для украшения пирожных.

Кроме того, для ароматизации тортов, гато, антреме и пирожных используют крепкие алкогольные напитки.



Ваниль в различных формах



Бобы тонка

ОРЕХИ И СЕМЕНА

Орехи обеспечивают текстуру и вкус кондитерских изделий и ими часто заменяют пшеничную муку в таких изделиях как бисквиты (например дакуаз). Кроме цельных орехов используют измельченные орехи (миндальную, фундучную или муку грецкого ореха), хлопья миндаля, а также пасты пралине (измельченные жареные орехи с добавлением сахара), которые могут содержать 30% или 50% орехов. Менее измельченный вариант смеси орехов с сахаром это марципан, который изготавливают из миндаля и сахарного сиропа. Он может содержать 50, 30 или 25 % орехов, имеет сильный ореховый аромат и используется при выпечке и моделировании фигурок. Иногда марципановая масса имеет включения ядер горького миндаля, что делает ее аромат и вкус еще более богатым. Также из орехов изготавливают пасту, называемую жиандуйя, которая представляет собой смесь орехов с пастой какао и сахаром. Традиционно, ее делают из фундука, однако можно также встретить и миндально-фундучную жиандуйю.



Орех макадамия



Миндаль

ФРУКТЫ

Фрукты добавляют вкус, влажность и текстуру кондитерским изделиям. Можно сказать, что они играют центральную роль в определении характера кондитерского изделия. Кроме того они повышают питательную ценность и украшают многие изделия, такие как гато или пирожные. Фрукты делят на 8 категорий, согласно их форме, структуре семян и природе произрастания: ягоды (малина, клубника, ежевика и др), цитрусовые (лимоны, лаймы, апельсины и др), экзотические фрукты (гуава, инжир, мангостин, хурма и др), виноград, дыни (канталупа, арбуз и др), семечковые (яблоки, груши и айва), косточковые (абрикосы, персики, нектарины и черешня) и тропические фрукты (бананы, киви, манго и др). Кроме свежих фруктов, также используют сухофрукты и замороженные фруктовые пюре. Они имеют меньшую цену по сравнению со свежими фруктами и более насыщенный вкус.



Манго

ДРУГИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

В данную категорию входят ингредиенты, не попавшие в другие группы и имеющие специфические роли в кондитерском деле. Дрожжи служат в основном для разрыхления теста и придания ему специфического аромата, за счет реакции расщепления сахаров в составе теста до этилового спирта и углекислого газа, происходящей при определенных условиях. Винную кислоту используют как антрикристаллизатор в некоторых рецептах (особенно при приготовлении карамели). Вафельная крошка – ингредиент промышленного производства, ее используют для создания хрустящего слоя в тортах и антреме, однако необходимо учитывать, что вафельная крошка размокает от влаги и должна быть использована в сочетании с шоколадом или какао маслом для сохранения своих свойств. К промышленным ингредиентам также относятся нейтральные глазури (холодная и горячая), которые используются для создания тонкого блестящего покрытия на готовых изделиях.



Вафельная крошка

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

.....
 Организация рабочего места – один из ключевых элементов успешной работы. Сюда входит подготовка рабочей станции и инвентаря к работе.

Основной задачей при планировании рабочего места является эффективное использование пространства и времени кондитера, то есть оптимизация всех процессов приготовления отдельных полуфабрикатов. Рабочее место делится на зоны, которые спланированы так, чтобы минимизировать количество шагов, необходимое для выполнения конкретной задачи.



Схема площадки на соревнованиях

Условно, процесс приготовления торта, гато, антреме или миниатюр можно разделить на 4 этапа:

- 1 Подготовка, взвешивание и смешивание ингредиентов;
- 2 Процесс приготовления теста;
- 3 Выпечка изделий;
- 4 Сборка и отделка изделий;
- 5 Украшение готовых изделий.

Необходимо предусмотреть достаточно места для каждого из этих этапов.





ВЗВЕШИВАНИЕ И ПОДГОТОВКА ИНГРЕДИЕНТОВ

требуют достаточно места для размещения весов и другого оборудования, а также ингредиентов.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

требует места для оборудования, такого как миксер, индукционная плита, блендер, кутер и пр. и раскатки теста (например для слоеной выпечки) и порционирования.

ЗОНА ВЫПЕЧКИ

обычно представляет собой печь и пространство для листов с готовой выпечкой или хранения полуфабрикатов. Для декорирования изделий также требуется пространство, которое будет легко держать в чистоте.



СБОРКА И ОТДЕЛКА ИЗДЕЛИЙ

необходимо предусмотреть достаточно места для сборки и отделки всех изделий последовательно и чисто.

ДЕКОРИРОВАНИЕ ИЗДЕЛИЙ

осуществляется на чистой поверхности. Необходимо иметь достаточное количество места для украшения большого количества изделий одновременно, а также размещения украшений.

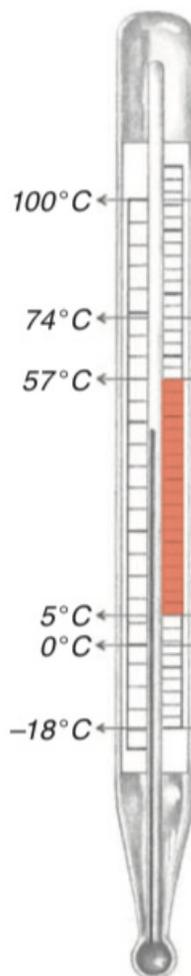
Кроме того, у рабочего места должен быть предусмотрен доступ к воде и пространство для хранения инвентаря и ингредиентов. В идеале их необходимо располагать максимально близко к тому месту, где они будут использоваться.

ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ

Как и для любых работников индустрии питания, для кондитеров понимание принципов гигиены, санитарии и безопасности приготовления пищи, равно как и умение соблюдать их в ежедневной работе, относятся к обязательным навыкам.

Угроза распространения пищевых отравлений и болезней – это серьезная проблема всех профессионалов сферы питания. Обеспечение безопасности изготавливаемых изделий – прямая обязанность всех кондитеров. Однако правила техники безопасности касаются не только безопасности потребителей кондитерских изделий, но и безопасности самих работников, так как условия работы могут быть опасными в некоторых случаях.

Самый важный фактор развития патогенных микроорганизмов, обеспечивающих заражение пищи – это температура. Этот фактор контролируется работниками сферы питания. Большинство микроорганизмов погибает при высоких температурах, а их развитие замедляется и практически останавливается при заморозке. Большинство бактерий, вызывающих болезни, быстро размножаются в температурном диапазоне от 21С до 52С. Тем не менее, температурный диапазон от 5С до 57С считается опасным. Задача кондитера – держать ингредиенты и готовые продукты вне данной опасной зоны, что уменьшает скорость развития бактерий. Необходимо помнить, что температура в центре продукта должна достигать 57С и выше или 5С и ниже для соблюдения данных требований.



При нагреве продуктов необходимо выполнять следующие условия для обеспечения максимальной скорости нагрева: нагревать продукт небольшими порциями, активно перемешивать, а также использовать предварительно нагретые ингредиенты, где это возможно. Для обеспечения быстрого охлаждения продуктов необходимо обеспечить толщину слоя продукта не более 5 см, избегать переполнения холодильника (воздух должен циркулировать вокруг продуктов), охлаждать продукты на ледяной бане, соблюдать товарное соседство в холодильнике (не хранить сырые продукты вместе с готовыми, чтобы избежать перекрестного заражения). Для быстрой заморозки продуктов необходимо использовать специальные камеры интенсивного охлаждения, а размораживать продукты можно только в холодильнике (и никогда – при комнатной температуре). Если необходимо быстро разморозить продукт при условии дальнейшей обработки (например, фруктовое пюре) допустимо использовать микроволновую печь.



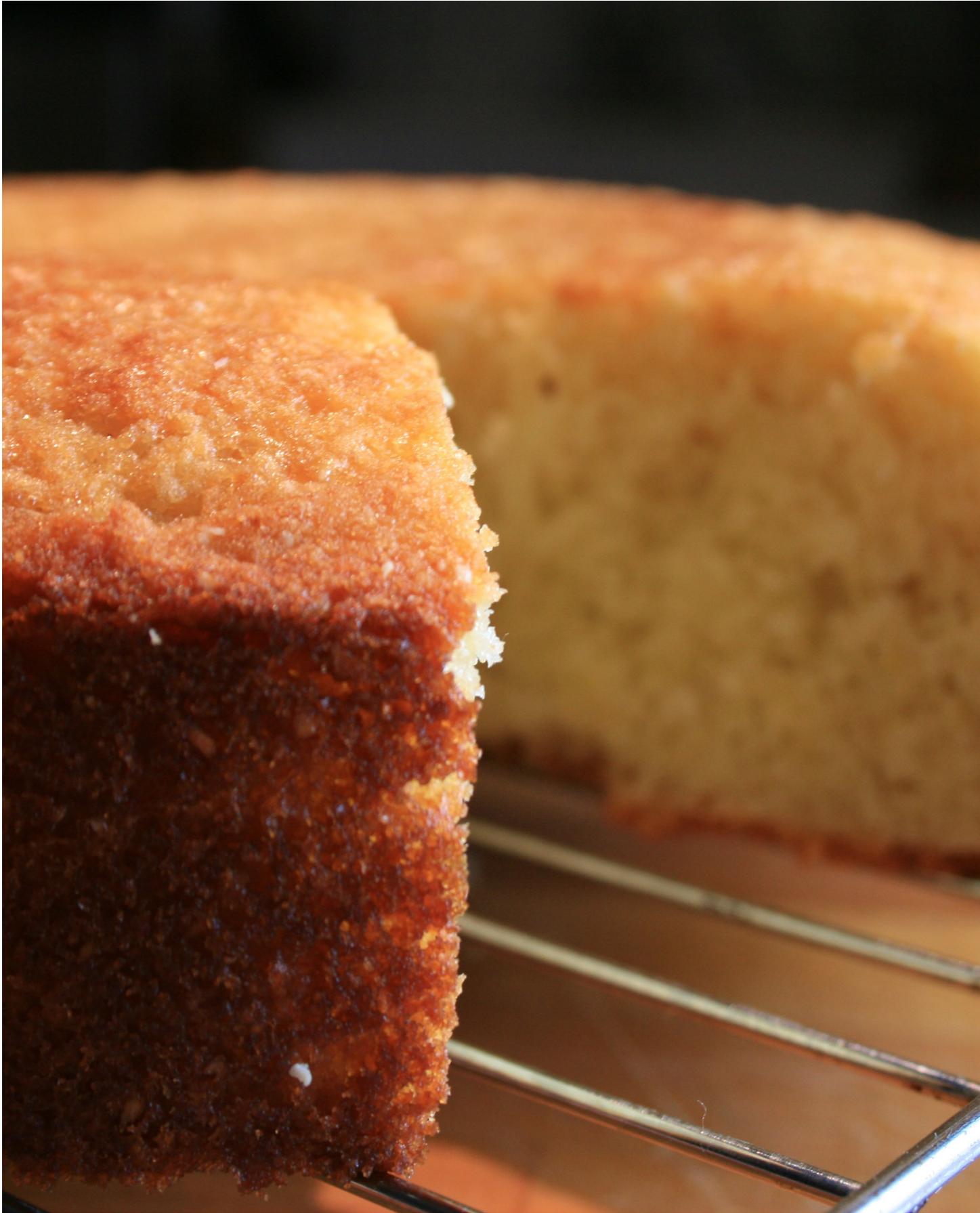
Кондитер должен следить за собственной гигиеной. Нельзя работать при симптомах болезней, так как микроорганизмы легко передаются воздушно-капельным путем и могут попасть в продукты. Необходимо мыть руки тщательно и часто. Использование перчаток не является заменой тщательному мытью рук. Ногти на руках должны быть короткими и чистыми. Любые раны должны быть антисептически обработаны и закрыты одноразовыми перчатками. В условиях соревнований гигиена – это то, чему уделяется особое внимание. Не допускается использование декоративного макияжа на лице, волосы должны быть укрыты головным убором и, при необходимости, сеткой. Санитарная одежда кондитера должна быть чистой и свежей, рукава – не запачканными. По внешнему виду кондитера определяется чистота его работы.

Кондитер должен осуществлять мытье и санитарную обработку рабочих поверхностей. Мытье значит удаление видимых загрязнений, а санитарная обработка – обеззараживание поверхностей специальными составами. Любая посуда и инвентарь также должны быть обеззаражены выдерживанием под горячей водой (77С) не менее 30 секунд или очисткой специальными средствами согласно рекомендациям производителя. На соревнованиях важно поддерживать рабочее место в чистоте, а также использовать инструменты и оборудование согласно технике работы с ними. Недопустимо начинать работу с оборудованием, если до этого конкурсант не имел опыта его использования. Оборудование после использования конкурсант должен оставлять в том же виде, в котором он приступал к работе с ним: чистым и готовым к работе.



Кондитер должен избегать прямого контакта с едой. Использование одноразовых перчаток актуально при работе с любыми готовыми изделиями, при сборке и декорировании тортов, а также при их сервировке. Однако необходимо следить за чистотой перчаток и вовремя их менять. Кроме того, удобно использовать перчатки при работе с материалами, которые трудно отмыть от рук, например, с шоколадом.







ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ТЕСТА

Бисквитный полуфабрикат
Песочный полуфабрикат
Заварной полуфабрикат
Меренги

Полуфабрикаты из теста служат основой для тортов, антреме, гато и пирожных. Они могут использоваться как основа и структурообразующий элемент, а также как дополнительный элемент для усиления разнообразия текстур и вкусов. Торты в основном состоят из бисквитов, за небольшим исключением, также бисквиты могут входить в состав гато, антреме и пирожных. Песочное тесто применяют для приготовления печенья и тарталеток, которые можно использовать как миниатюры. Заварное тесто – основа эклеров и шу, также его используют для ряда других пирожных. Меренги входят в состав многих рецептов как полуфабрикат, а также могут применяться самостоятельно как декор или основа для торта или пирожных.

БИСКВИТНЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ

САМЫЙ ПРОСТОЙ БИСКВИТ СОСТОИТ ИЗ ЯИЦ, САХАРА И МУКИ.

Для лучшего результата рекомендуется использовать свежие яйца, а не пастеризованные (содержащие кислоту). В составе бисквита цельное яйцо может быть частично заменено на желтки или белки. Чем больше желтков, тем тяжелее будет смесь и мельче поры. Больше белков – смесь легче, а поры – крупнее.



Кроме того в зависимости от рецепта в бисквит могут добавляться масла, орехи, какао-порошок, а также различные ароматические вещества. Ванильный сахар, корица и специи добавляются к яйцам, лимонная или апельсиновая цедра – к муке, а фруктовые пасты или растворимый кофе – в тесто.

Сахар играет большую роль в приготовлении, процессе выпечки, хранении и формировании вкуса бисквита.

Сахар частично может быть заменен на декстрозу в количестве 10-20%, что увеличит влажность бисквита и время хранения, а также уменьшит сладость.



Для бисквитов идеально подходит пшеничная мука с силой 400 (11,2% белка). Стандартная мука может быть частично заменена на пшеничный, кукурузный или картофельный крахмал (это ослабит глютеносвязи в тесте и сделает бисквит нежнее, а кроме того уменьшит размер пор). Заменить можно 20-50% - в зависимости от содержания белка.



СООТНОШЕНИЕ ЯИЦ, САХАРА И МУКИ БУДЕТ ВЛИЯТЬ НА ПЛОТНОСТЬ БИСКВИТА. ПРИ СООТНОШЕНИИ 1:1:1 ПОЛУЧАЕТСЯ САМАЯ ТЯЖЕЛАЯ СМЕСЬ, СМЕСЬ 5:2:2 (ЯЙЦА:САХАР:МУКА) БУДЕТ САМОЙ ЛЕГКОЙ. ПРИ ПРЕОБЛАДАНИИ САХАРА ПОЛУЧИТСЯ ВОГНУТЫЙ, ВЛАЖНЫЙ БИСКВИТ, ПРИ ПРЕОБЛАДАНИИ МУКИ – ВЫПУКЛЫЙ И СУХОЙ.

МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КЛАССИЧЕСКИХ БИСКВИТОВ

ТЕПЛАЯ СМЕСЬ

При приготовлении бисквита этим методом яйца с сахаром нагревают до 40С перед взбиванием. У готового бисквита получаются небольшие поры, он хорошо переносит заморозку и долгое хранение.

ХОЛОДНАЯ СМЕСЬ

Для бисквита приготовленного этим методом белки с сахаром и желтки с сахаром взбивают по отдельности, затем соединяют. Бисквит, приготовленный таким способом легче и заметно стабильнее, но у него больше риск высыхания в процессе приготовления.

С ДОБАВЛЕНИЕМ ЭМУЛЬГАТОРОВ

Эмульгаторы промышленного изготовления позволяют уменьшить количество яиц в рецептуре, что экономически выгодно. Однако в таких рецептурах подразумевается использовать химические разрыхлители, чтобы получить достаточное количество воздуха в смеси. Использование эмульгаторов гарантирует стабильный результат, бисквиты имеют мелкие поры и впитывают меньше жидкости при пропитке сиропом.

КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТ (GENOISE)

500 г яйца
350 г сахар
300 г мука
50 г крахмал пшеничный
100 г масло сливочное

Теплый метод приготовления

Растопить сливочное масло. Муку с крахмалом просеять. Яйца смешать с сахаром, нагреть до 40С и взбивать до пышности. Добавить сухие ингредиенты и осторожно смешать, убедившись, что они распределены равномерно. Растопленное сливочное масло (температуры 40С) перемешать с небольшим количеством смеси, затем добавить в основную массу. Заполнить формы, выпекать при 190-200С при открытых шлюзах печи (уменьшить температуру на 10-15С если используется конвекционная печь).



МИНДАЛЬНЫЙ БИСКВИТ

200 г миндальная паста (1:1 сахар и орехи)
200 г яичный желток
200 г сахар
300 г яичный белок
250 г мука

Холодный метод приготовления

Муку просеять. Миндальную пасту взбить с желтками до получения однородной массы. Яйца с сахаром взбить до пышности. Осторожно вмешать белки в миндальную смесь. Добавить муку и осторожно смешать, убедившись, что она распределена равномерно. Заполнить формы, выпекать при 190-200С при открытых шлюзах печи (уменьшить температуру на 10-15С если используется конвекционная печь)



ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

Метод приготовления с эмульгатором

375 г яйца
 25 г эмульгатор
 350 г сахар
 315 г мука
 35 г какао-порошок
 10 г разрыхлитель
 50 г крахмал пшеничный
 100 г масло сливочное

Просеять муку, какао и разрыхлитель.
 Взбить яйца, 100 г воды, эмульгатор и сахар. Добавить сухие ингредиенты и взбивать 3-5 минут до пышности. Выпекать при открытых шлюзах при повышенной температуре (200-210С).



ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТОНКОГО БИСКВИТА ДЛЯ РУЛЕТА КОЛИЧЕСТВО МУКИ, ПО СРАВНЕНИЮ С КОЛИЧЕСТВОМ САХАРА УМЕНЬШАЮТ НА 1/3. ВЫСОКОЕ КОЛИЧЕСТВО САХАРА УДЕРЖИВАЕТ БИСКВИТ ВЛАЖНЫМ ДОЛГОЕ ВРЕМЯ. СОРБИТОЛ ДОБАВЛЯЮТ КАК КОНСЕРВАНТ.

ТОНКИЙ БИСКВИТ (ROULADE)

Теплый метод приготовления

500 г яйца
 500 г сахар
 50 г жидкий сорбитол
 250 г муки

Просеять муку.
 Яйца смешать с сахаром, нагреть до 40С и взбивать до пышности. Добавить муку и осторожно смешать, убедившись, что она распределены равномерно.
 Распределить бисквит по пергаменту необходимым слоем.
 Выпекать при 230-240С 6-8 минут с открытыми шлюзами (уменьшить температуру на 10-15С если используется конвекционная печь).
 После выпечки горячий бисквит посыпать сахаром, если предусматривается хранение (это сделает бисквит более влажным), накрыть другим листом пергамент и завернуть в пленку остывший бисквит.



СОВРЕМЕННЫЕ БИСКВИТЫ

В настоящее время в кондитерском деле наблюдается тенденция ухода от знакомых рецептов бисквитов (типа Genoise) ввиду их привычности и ненасыщенности вкуса. Из классических бисквитов не теряют популярности бисквит Джоконда (из торта Опера) и бисквит Dacquoise. В этих рецептах используется миндальная мука, что обеспечивает яркий ореховый вкус. Кроме того, готовят также бисквиты совсем без взбивания. Такие бисквиты выпекаются тонкими.

БИСКВИТ DACQOISE

150 г белка
75 г сахара
150 г миндальной муки
150 г сахарной пудры
30 г муки

Смешать сухие ингредиенты. Взбить белок с сахаром, добавить сухие ингредиенты и осторожно перемешать. Распределить на пергаменте 1,5 см высотой, посыпать сахарной пудрой до выпечки. Выпекать в конвекционной печи при 175°C 20 минут.



БИСКВИТ ДЖОКОНДА

220 г яйца
120 г сахарной пудры
140 г миндальной муки
40 г муки
30 г масла сливочного
120 г белков
60 г сахара

Смешать сухие ингредиенты. Взбить белок с сахаром, добавить сухие ингредиенты и осторожно перемешать. Распределить на пергаменте 1,5 см высотой, посыпать сахарной пудрой до выпечки. Выпекать в конвекционной печи при 175°C 20 минут.



БИСКВИТ ФУНДУЧНЫЙ

50 г глюкозы
170 г яиц
85 г сахара
50 г муки миндальной
85 г сливок
85 г муки
5 г разрыхлителя
55 г растительного масла
50 г пасты фундучной

Сливки и все ингредиенты в стакане пробить блендером до однородности, добавить глюкозу. Разровнять по коврику 0,5 см, выпекать 7 мин, при 170°C.

ПЕСОЧНЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ

Существует множество рецептов и классификаций песочного теста. Оно может быть пряным или сладким, с разрыхлителем и без, рассыпчатым или держащим форму. Выбор песочного теста, его рецептуры и метода приготовления зависит от его использования.



ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО СОСТОИТ ИЗ МАСЛА, САХАРА, ЯИЦ И МУКИ.

Мука для песочного теста рекомендуется такая же, как и для бисквита (слабая), для того чтобы обеспечить рассыпчатость теста. Также часть муки (10%) можно заменять на крахмал, чтобы сделать тесто мягче. Тесто, содержащее больше сливочного масла мягче, рассыпчатее и менее стабильно. Чем больше добавлено сахара, тем плотнее и стабильнее тесто. Дополнительными ингредиентами в песочном тесте могут быть орехи и цукаты (20-30% от теста), ореховая мука (добавлять не больше, чем количество сахара в рецептуре), миндальная паста (до 50% от массы теста, добавляет стабильности тесту за счет плотности пасты), бисквитные крошки (не больше чем количество сахара), какао (5% от общей массы), шоколад или какао масса (5-15% от общей массы), специи и ароматизаторы (1-2%), разрыхлители (1-2% от массы муки). Необходимо удостовериться, что при приготовлении теста разрыхлитель не имеет прямого контакта со сливочным маслом – это чревато щелочным гидролизом, и возможностью отравления.

МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

Выбор метода зависит от объемов производства, температуры воздуха в цехе, и необходимости держать форму.

ХОЛОДНЫЙ МЕТОД

Смешать все сухие ингредиенты, добавить холодное масло, нарезанное кубиками, превратить в крошку. Добавить яйцо и замесить тесто. Часто для приготовления теста таким способом предварительно охлаждают не только масло, но и остальные ингредиенты и посуду, включая муку. Тесто данным способом получается более хрустящим и менее хрупким, лучше держит форму, однако этот способ не подходит для приготовления больших объемов, а также его нельзя использовать если температура воздуха в помещении высокая, так как в таком случае масло будет таять, что плохо скажется на качестве изделия.



ТЕПЛЫЙ МЕТОД

Размягченное сливочное масло смешать с сахаром в миксере (не доводить до эмульсии, не взбивать), добавить яйца. Когда масса станет однородной добавить муку и быстро замесить. Тесто данным способом получается рассыпчатым.

После приготовления песочное тесто необходимо оставить в холодильнике на несколько часов для восстановления сливочного масла. Тесто, приготовленное холодным способом восстанавливается быстрее. Затем тесто раскатывают на пласти, замораживают или охлаждают, вырезают изделия нужной формы и выпекают.

КЛАССИЧЕСКИЕ РЕЦЕПТЫ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

Pâte sablée это песочное тесто с насыщенным вкусом, очень хрупокое и однородное. Его используют для приготовления печенья и тарталеток. Pâte sucrée также обладает насыщенным вкусом, оно хрустящее, подходит для изделий, в которых требуются прочные стенки. Pâte brisée это несладкое тесто, имеющее умеренно слоистую структуру. Его используют для пирогов, тартов и тарталеток.

PÂTE SABLÉE

75 г желтков
360 г сливочного масла комнатной температуры
165 г сахарной пудры
4,5 г соли
390 г муки
67 г ореховой муки

Теплый способ приготовления

Сварить яйца, вынуть из них желтки, пропустить их через сито. В миксере с насадкой лопатка размягчить масло. Добавить сахарную пудру и хорошо перемешать. Добавить ореховую муку, желтки, соль, перемешать. Осторожно вмешать муку. Завернуть тесто в пластик и отложить в холодильник минимум на 2 часа. Раскатать и выпекать при температуре 180С в конвекционной печи.

PÂTE SUCRÉE

240 г холодного сливочного масла
150 г сахарной пудры
75 г яиц
6 г соль
60 г ореховой муки
405 г муки

Холодный способ приготовления

Смешать сухие ингредиенты, добавить холодное масло, нарезанное кубиком, превратить в крошку в миксере, ножом или руками. Добавить яйцо, замесить тесто. Раскатать между 2 листов пергамент, охладить минимум 1 час. Раскатать до нужной толщины, выложить в форму. Охладить перед выпечкой, сделать отверстия по площади теста. Выпекать при 140С 15-20 минут.

PÂTE BRISÉE

240 г сливочного масла, охлажденного
315 г муки
24 г яиц
6 г соль
45 г воды, температура около 0С

Холодный способ приготовления

Нарезать масло маленькими кубиками (9мм). Просеять муку на рабочую поверхность или в большую чашу. Нарезать масло в муке на частицы, до тех пор пока не будет достигнута песочная структура. В миске смешать воду, соль и яйца. Смешать жидкость с мучно-масляной смесью, не смешивать слишком долго. Завернуть тесто в пластик и отложить в холодильник минимум на 2 часа. Раскатать и выпекать при температуре 180С.



Pâte sablée



Pâte sucrée



Pâte brisée

ТЕХНИКИ РАБОТЫ С ПЕСОЧНЫМ ТЕСТОМ

При изготовлении тартелеток важной является техника выкладки теста в формы. Основное правило при работе с песочным тестом – не перегреть его. Для этого нужно, чтобы температура в цехе была максимально низкой, работать быстро, использовать охлажденные формы для тартелеток и инструменты, периодически охлаждать тесто.

Наилучшими при выпечке тартелеток являются перфорированные металлические кольца и перфорированные силиконовые коврики. Они позволяют горячему воздуху равномерно циркулировать вокруг теста, а пару, образующемуся при выпечке свободно уходить. Если перфорированные кольца не доступны, можно использовать сплошные, для похожего эффекта выложив полосками разрезанного перфорированного силиконового коврика.



После выпечки и остывания тартелеток, для того, чтобы они не отмокали от начинки, необходимо создать защитный слой между начинкой и тестом. Это может быть яичный лезон, наносимый тонким слоем (из краскораспылителя) и повторно запекаемый в течение нескольких минут или слой масла какао, наносимый кисточкой.

Кроме песочного теста для приготовления антреме иногда используют так называемое восстановленное песочное тесто. Это смесь из крошки выпеченного песочного теста и сливочного масла, запекаемая повторно (или просто охлаждаемая). Чаще всего используют соотношение 1 части масла к 2 частям сахара (опционально) и 4 частям крошки. Также песочную крошку можно смешивать с шоколадом для получения хрустящего слоя внутри антреме.



СПОСОБЫ РАЗМЕЩЕНИЯ ТЕСТА В ФОРМАХ

Более традиционным считается способ, когда тесто раскатывают и с помощью скалки перекалывают поверх формы. Затем сверху прокатывают скалку, обрезая лишнее тесто. Обычно песочное тесто можно раскатать повторно 1-2 раза.



При другом способе тесто раскатывают, а затем из него вырезают нужные формы ножом, подобно выкройке. Необходимо следить за стыками теста, они не должны находиться на углах формы.

Также в некоторых случаях тесто раскладывают в формы, насыпая внутрь и равномерно распределяя вдоль стенок.



ЗАВАРНОЙ ПОЛУФАБРИКАТ

Заварное тесто получило свое название из-за техники его приготовления – мука заваривается в процессе приготовления, крахмал в составе муки клейстеризуется, что стабилизирует смесь и дает тесту свойственную только ему эластичную структуру. Тесто содержит большое количество влаги, которая испаряется в процессе выпечки, вызывая подъем изделия.



ЗАВАРНОЕ ТЕСТО СОСТОИТ ИЗ МОЛОКА ИЛИ ВОДЫ, МАСЛА, МУКИ, ЯИЦ, СОЛИ И САХАРА.

Соотношение молока и воды варьируется в различных рецептах, изделия с большим содержанием молока имеют более выраженный цвет из-за наличия лактозы, а кроме того у них ярче вкус и они мягче. Мука для заварного теста может быть использована как слабая, так и сильная – сильная мука даст более стабильную форму, однако изделия из слабой муки получатся нежнее. Соль усиливает вкус, а кроме того помогает развитию клейковины. Кроме того в состав могут включаться дополнительные ингредиенты для окрашивания и добавления вкусов, однако не более 10% от массы теста.

Рецептура теста может варьироваться в зависимости от желаемого результата. Соотношение масла и муки может меняться от 1:1 (для эклеров, требуется меньший подъем теста при выпечке) до 1:2 (стандартное заварное тесто). От количества яиц зависит стабильность теста, их необходимо подбирать с учетом влажности муки и воздуха (зимой воздух суше и яиц требуется больше, чем летом).

РÂTE Á SNOUX

160 г молока
160 г воды
5 г сахара
5 г соли
150 г сливочного масла
180 г сильной муки
280 г яиц

Воду и молоко вскипятить с сахаром, солью и сливочным маслом, нарезанным кубиками. Снять с огня, вмешать всю муку. Подсушить при высокой температуре до образования корочки на дне сотейника. Выложить в чашу миксера, постепенно вбить яйца до нужной консистенции на низких оборотах миксера. Выложить изделия нужной формы при помощи насадки (зубчатая N16 для эклеров), выпекать или заморозить.

Рецепт заварного теста зависит от жарочного шкафа или печи, которую используют для выпекания. Для достижения идеального результата необходимо изменять рецепт в зависимости от проблемы, возникающей при выпечке



При заваривании теста важно обратить внимание, чтобы жидкость сильно кипела перед добавлением муки. Тесто необходимо заваривать до выступления небольших капелек жидкости на поверхности, когда тесто уже собирается в эластичный ком. Готовое тесто выдерживают в холодильнике ночь, упаковав в вакуумный пакет, для стабилизации крахмала.

Для выпечки используют тефлоновые противни или перфорированные силиконовые коврики, а сами изделия смазывают льезоном или посыпают какао маслом, чтобы уменьшить количество трещин на поверхности.



ЗАВИСИМОСТЬ ТЕМПЕРАТУРЫ ВЫПЕЧКИ И НАЛИЧИЯ ПАРА ОТ НАЗНАЧЕНИЯ ТЕСТА

Изделие	Температура	Примечание
Шу	200-210С	<ul style="list-style-type: none"> · оптимальный подъем изделий · оптимальный объем
Эклеры	190-200С	<ul style="list-style-type: none"> · меньший подъем изделий · меньше трещин на поверхности
Сложные формы изделий	170-180С	<ul style="list-style-type: none"> · слабый подъем изделий · небольшой объем · неяркий цвет

Пар добавляют в начале выпечки если желают увеличить подъем изделий, затем его убирают для стабилизации формы. Необходимо помнить, что при температуре ниже 150С изделия начинают опадать.

Часто для декора шу, эклеров или например пирожных Париж-Брест используют кракелин – смесь, подобная песочному тесту, которую помещают на изделия перед выпечкой. После выпечки она дает интересную поверхность изделия и дополнительную контрастную текстуру и вкус.



CRAQUELIN

100 г сливочного масла
125 г коричневого сахара
125 г муки

Смешать все ингредиенты в миксере до однородности. Раскатать между двух листов пергамента. Заморозить, вырубить необходимую форму. Разложить на изделия перед выпечкой.

МЕРЕНГИ

Меренгами называют как полуфабрикат из яиц и сахара, используемый в качестве компонента кондитерских изделий, так и выпеченное изделие такого же состава.



ИНГРЕДИЕНТЫ МЕРЕНГИ

Для приготовления меренг оптимально использовать как можно более свежие белки, так как при работе с этим полуфабрикатом велика опасность заражения продукта, а кроме того из свежих белков получается более стабильная пена и гладкая текстура. Пастеризованные белки и разведенный сухой белок все же могут использоваться в составе меренг, однако будет страдать стабильность пены. Разведение сухого белка жидкостью проводится примерно в соотношении 84 г воды и 16 г белка, однако необходимо учитывать указания производителя. Сахар используют в виде песка, однако для определенных рецептов может использоваться сахарная пудра или гранулированный сахар.

Яичные белки не должны содержать ни малейших следов желтка, а посуда для приготовления меренги должна быть сухой и обезжиренной. Пена образуется лучше всего при комнатной температуре белка (21-27С). Для стабилизации меренги иногда добавляют альбумин или винную камедь (10 г на 480 г белка).



Независимо от выбранной рецептуры результат всегда должен быть однородным, гладким и блестящим. Меренга не должна получиться рыхлой или пористой.



ТЕХНИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МЕРЕНГИ

Существует три основных техники приготовления меренги – французская, итальянская и швейцарская. Техники выбирают в зависимости от того, где в дальнейшем будет применяться меренга.

Тип	Соотношение белков и сахара	Приготовление	Использование
Французская – жесткая	Сахара больше в два раза или более	Вмешать сахар при взбивании белков	Выпекают
Французская – мягкая	1:1 или меньше	Вмешать сахар при взбивании белков	Топпинг для пирогов, суфле, ингредиент бисквитов
Швейцарская	Различное	Нагреть белки до 38С с сахаром, затем взбить	Крем, топпинг для пирогов, выпекают
Итальянская	Различное	Горячий сироп выливается во взбивающиеся белки	Крем, муссы, выпекают, декор

ФРАНЦУЗСКАЯ МЕРЕНГА

Данный вид не проходит тепловую обработку, поэтому его категорически запрещено использовать без дальнейшей выпечки.

ШВЕЙЦАРСКАЯ МЕРЕНГА

Сахар с белками нагревают на водяной бане (40–45С). Это позволяет белку коагулировать, что обеспечивает более стабильную структуру, которая может сохраняться относительно долгое время.

ИТАЛЬЯНСКАЯ МЕРЕНГА

Для данного типа меренги готовят сахарный сироп, который медленно вливают горячим во взбивающиеся белки. Этот тип меренги считается самым безопасным и может быть использован для декора.

ФРАНЦУЗСКАЯ МЕРЕНГА

240 г белка
480 г сахара

1/3 сахара взбить в миксере с белками до пышной пены. Затем постепенно добавить 1/3 сахара при взбивании. Когда меренга достигнет необходимой консистенции, взбивание остановить и добавить оставшийся сахар. Он играет роль **осушителя**. Меренгу отсадить на силиконовый коврик или пергамент и выпекать при 110С 1-2 часа в зависимости от ее размеров.

ШВЕЙЦАРСКАЯ МЕРЕНГА

240 г белка
420 г сахара

Сахар с белками нагреть на водяной бане (40–45С) до растворения сахара. Затем смесь взбить в миксере на средней скорости до состояния мягких пиков. Отсадить на пирог и карамелизовать горелкой.

ИТАЛЬЯНСКАЯ МЕРЕНГА

240 г белка
390 г сахара
60 г сиропа глюкозы
90 г воды

Из сахара, глюкозы и воды приготовить сахарный сироп (мягкий шарик – 120С), затем медленно влить его во взбивающиеся белки. Смесь взбивать до мягких пиков, использовать в составе мусса.





ОТДЕЛОЧНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Желе и мармелады

Заварные кремы

Муссы

Отделочные полуфабрикаты тортов гато и антреме - это кремы, желе и мармелады, а также муссы, которые являются главной составляющей антреме. Процесс из приготовления - наиболее трудоемкий из всех элементов торта, а от их качества зависит как вкус и текстура готового изделия, так и качество поверхности и внешний вид готового торта. Ассортимент отделочных полуфабрикатов очень широк, мы рассмотрим лишь основные, базовые рецепты и техники, основываясь на понимании которых возможно создавать новые рецепты в зависимости от желаемого результата

ЖЕЛЕ И МАРМЕЛАДЫ

Желе и мармелад широко используются в кондитерском деле. Это полуфабрикаты, состоящие из фруктов и ягод или фруктового сока, сахара и загустителя. В качестве загустителя можно использовать пектин, желатин, агар-агар или различные камеди. Кроме того в состав желе и мармеладов часто входит лимонная кислота, которая служит для активизации пектина и улучшения вкуса.



КОНФИТЮРЫ

изготавливают из цельных фруктов или из частей. Их используют в основном в качестве тонкого слоя между бисквитом и следующей начинкой.

ДЖЕМЫ

готовят из фруктового пюре – они имеют более однородную структуру и используются в качестве начинки кондитерских изделий.

ЖЕЛЕ

делают из фруктового пюре или сока, используют в качестве слоя начинки, а также для глазирования тортов.



ЖЕЛЕ И МАРМЕЛАДЫ ИГРАЮТ РОЛЬ НАСЫЩЕННОГО ФРУКТОВОГО СЛОЯ ПЛОТНОЙ ТЕКСТУРЫ, КОТОРЫЙ ОБЕСПЕЧИВАЕТ ЯРКИЙ ВКУС ТОРТУ ИЛИ ПИРОЖНОМУ.

ЖЕЛИРУЮЩИЕ АГЕНТЫ

ЖЕЛАТИН

Наиболее распространённый желирующий агент в составе антреме, он относится к загустителям животного происхождения. Желатин получают увариванием костей животного до выделения в раствор коллагена, который при реакции с водой и нагревании переходит в желатин. Его делят по происхождению: он может быть говяжий, свиной или рыбный. Наиболее распространённым является свиной желатин: он не имеет запаха и дешевле в изготовлении, однако не подходит некоторым людям по религиозным причинам. Альтернативой является говяжий желатин, который однако имеет посторонний привкус и высокую цену. Рыбный желатин наименее распространен, так как имеет высокую стоимость.

Наиболее важной характеристикой желатина является его желеобразующая способность. Сила желатина измеряется в единицах Bloom: существует желатин 140, 160 (Silver), 200 (Gold), 220 и 250 (Platinum). Самым распространённым является желатин 200 Bloom и все рецепты приводятся в расчете на эту силу, если не указано другое. Однако при работе с новым желатином нужно знать его силу и при необходимости пересчитать количество желатина в рецепте, используя специальные таблицы. Например, для пересчета желатина 150 Bloom в 200 Bloom нужно умножить его количество на 0,58.

Желатин начинает растворяться при 60С. Время его полной стабилизации минимум 4 часа при температуре 4С, важно выдерживать это время при работе с антреме для получения лучшей текстуры.

Важно помнить, что желатин – белок по своей химической природе и разрушается при воздействии ферментов некоторых тропических фруктов (ананаса, киви, папайи, личи). Для деактивации этих ферментов данные фрукты необходимо подвергнуть непродолжительному нагреванию при температуре 100С (10 минут в жарочном шкафу при 120С).

Желатин выпускается в двух видах: листовой и порошковый. Листовой желатин используют при работе с небольшим количеством ингредиентов, так как его подготовка занимает меньше времени. Его замачивают в большом количестве очень холодной воды на 10 минут перед применением, затем отжимают и растворяют в горячей смеси. Порошковый желатин замачивают в холодной воде в соотношении 1:6 на 40 минут (если производителем не указано другое), затем полученную желатиновую массу нагревают до растапливания и вмешивают в смесь остальных ингредиентов. Порошковый желатин удобнее в работе с большим количеством полуфабрикатов, так как его можно подготовить один раз и использовать в дальнейшем, кроме того он экономически выгоднее.

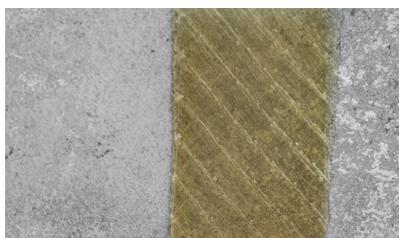


ТАБЛИЦА ПЕРЕСЧЕТА ЖЕЛАТИНА

Исходный bloom	Пересчет bloom	Коэффициент пересчета
200	160	1.12
200	140	1.19
160	200	0.89
160	140	1.06
140	200	0.83
140	160	0.93

Для стабилизации кремов необходимо добавлять 0,5-1% желатина, для изделий, сохраняющих форму (например панакота) – 1-2,5%

ПЕКТИН

Стабилизатор растительного происхождения. Его получают в основном из яблок, цитрусовых, сахарной свеклы, агавы. Он растворяется только в достаточном количестве жидкости (более 75%) в присутствии сахара и активируется с помощью кислоты (рН < 3,6). Для активации пектина также необходимо проварить жидкость до достижения определенной плотности и температуры. Чем выше будет температура, тем плотнее получится мармелад.



САМЫЕ РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ТИПЫ ПЕКТИНА:

Пектин NH

самый распространенный пектин при приготовлении антреме. Мармелады из него возможно растворить при повторном нагревании, они медленнее застывают, при комнатной температуре через 3 дня структура геля начинает разрушаться. Используется для желе и мармеладов в качестве начинки, а также для изготовления «фальшивого» мармелада с низким сроком хранения.

Пектин X-58

обладает способностью желировать продукты содержащие жир, в том числе и молоко. Используют для приготовления желе из пралине или молочных десертов (например панакоту) в халляльных изделиях.

Пектин Jaune (желтый)

получают из яблок и цитрусовых. Используется для приготовления конфитюров.

Яблочный пектин slow set пектин с добавлением определенной соли, который снижает скорость застывания полуфабриката. Используется для приготовления мармеладов, начинок для конфет.



Пектин добавляют в желе только в виде смеси с сахаром (премикс) и при температуре ниже 45С (температура преактивации) для избежания образования комков. Мармелад необходимо кипятить минимум 2-3 минуты, а затем активировать кислотой.



В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СОДЕРЖАНИЯ САХАРА 10-50 Г ПЕКТИНА СТАБИЛИЗИРУЕТ 1 ЛИТР ЖИДКОСТИ.

АГАР-АГАР

желирующий агент растительного происхождения, получаемый из водорослей в форме солей кальция и магния. Он растворяется при нагревании выше 95С и образует плотный гель при остывании ниже 30-40С. Данный процесс термо-реверсивен.

Агар-агар не выдерживает длительной заморозки и разрушается при длительном хранении.

ЛИТР ЖИДКОСТИ СТАБИЛИЗИРУЕТ 2-5 Г АГАР-АГАРА.



КРАХМАЛ

студнеобразователь растительного происхождения, получаемый из зерновых, кукурузы, тапиоки, саго и картофеля. Он не обеспечивает желирующего эффекта изделиям и служит только для загущения жидкостей и кремов. В зависимости от происхождения крахмала текстура полуфабрикатов из него может получаться совершенно разная. Крахмал разводят в холодной воде и заваривают в жидкости. Он начинает клейстеризоваться при 50-80С, для удаления его привкуса необходимо кипятить смесь в течение 1 минуты.



ДЛЯ ЗАГУЩЕНИЯ СОУСОВ НА ЛИТР ДОСТАТОЧНО 20-50 Г КРАХМАЛА, ДЛЯ ПЛОТНЫХ КРЕМОВ (НАПРИМЕР ЗАВАРНОГО) МОЖЕТ ПОТРЕБОВАТЬСЯ 100-150 Г КРАХМАЛА.



Кукурузный и картофельный крахмал

КАМЕДИ

стабилизаторы растительного происхождения, широко применяющиеся в кондитерской промышленности и иногда – в кондитерском деле. Камеди растворимы в воде, используются в основном в составе глазурей. Существуют ксантоновая, гуаровая, камедь рожкового дерева и другие.

Примером применения камеди может служить ксантановая камедь, используемая для загущения фруктовых соков без нагревания и получения более тонкой текстуры мусса.



МАРМЕЛАДЫ

Мармелад готовят из фруктового пюре с сахаром и пектином. Также возможно приготовить мармелад из цельных фруктов или ягод. При приготовлении мармелада из цельных фруктов необходимо добавлять дополнительную жидкость или пюрировать часть фруктов.

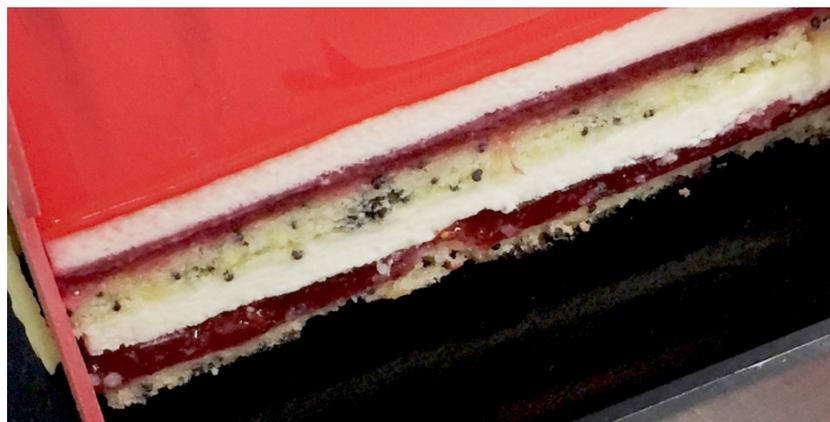


В теплое пюре (до 45С) добавляют премикс пектина с сахаром равномерно по всей поверхности и тщательно перемешивают. Затем смесь доводят до кипения, добавляют оставшийся сахар и уваривают смесь до 103С. Добавляют лимонную кислоту, перемешивают и разливают в формы.

ЕЖЕВИЧНЫЙ МАРМЕЛАД

300 г ежевики
60 г сахара
4 г пектина
4 г раствора лимонной кислоты (1:1)

Ежевике пробить блендером, процедить от косточек. Пюре нагреть (менее 45С), добавить сахар, смешанный с пектином. Прокипятить. Добавить раствор лимонной кислоты. Заполнить силиконовые формы. Использовать в качестве начинки в антреме.



Кроме мармеладов, условно к данной категории можно отнести кули (ФР. COULIS) – неплотный соус без кусочков фруктов и ягод без загустителя и компоте (ФР. COMPOTE) – полуфабрикат с кусочками фруктов, загущенный пектином или крахмалом. Их также применяют в качестве начинок для тортов и пирожных.

ЖЕЛЕ

В качестве студнеобразователя в желе используют желатин. Иногда для получения более нежной текстуры часть желатина заменяют на пектин. Желе используют когда необходимо получить более стабильную консистенцию, чем с мармеладом, а также тогда, когда пирожное должно держать форму (например в случае нарезных пирожных). Желатин добавляют отжатым в смесь температурой выше 60С или растопленным без нагревания смеси, перемешивают до растворения. В отличие от мармеладов, желе не нужно проваривать.



ЖЕЛЕ С ЯБЛОКОМ, СЕЛЬДЕРЕЕМ И ЛАЙМОМ

200 г пюре яблока
110 г сока сельдерея
100 г сока лайма
160 г сахара
10 г листового желатина

Часть пюре яблока нагреть с сахаром до 60С, соединить с замоченным желатином. Смешать с оставшимися пюре и соками, разлить в формы и заморозить. Использовать в составе антреме.



КРЕМЫ

Кремы сами по себе являются десертами, а также выступают как незаменимый элемент тортов, гато, антреме и пирожных.



Заварные кремы изготавливаются из яиц, сахара, жидкости, с добавлением муки или крахмала в качестве загустителя. В масляных кремах также присутствует сливочное масло, а в ганашах основной ингредиент – шоколад. Для ароматизации кремов могут добавляться следующие добавки:

- Шоколад (15-20%);
- Карамель (15-20%);
- Паста пралине (8-10%);
- Растворимый кофе (1-2%);
- Фруктовое пюре (20-30%);
- Алкоголь (3-15% в зависимости от крепости).

.....
САМЫМ ПРОСТЫМ КРЕМОМ
ЯВЛЯЮТСЯ ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ
(КРЕМ ШАНТИЛЬИ). ИХ МОЖНО
ИСПОЛЬЗОВАТЬ В КАЧЕСТВЕ
НАЧИНКИ ДЛЯ МИНИАТЮР, А
ТАКЖЕ КАК ОСНОВУ ДЛЯ ДРУГИХ
КРЕМОВ.
.....

КРЕМ ШАНТИЛЬИ

100 г сливок 33%
6 г сахарной пудры

Предварительно охладить сливки, дежу взбивальной машины и венчик. Взбивать сливки постепенно увеличивая обороты миксера, начиная с малых. В конце взбивания добавить сахарную пудру.

Для стабильности крема возможно добавление расплавленного желатина в небольших количествах (0,8% от массы крема).



Текстура сливок для мусса



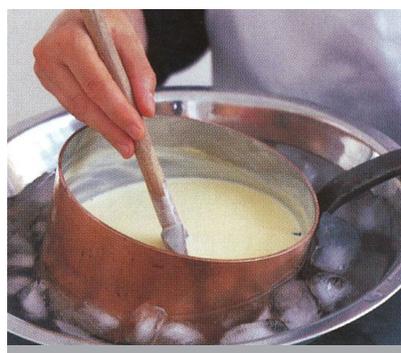
Взбитые сливки для крема



Перевзбитые сливки

КРЕМ ПАТИСЬЕ

Крем патисье (фр. patissier – кондитер) состоит из молока (иногда с добавлением сливок), желтков (или яиц для получения более плотной консистенции), сахара, крахмала или муки и ванили. Иногда этот крем готовят без добавления яиц, с использованием специальной промышленно изготовленной заварной смеси (состоящей из загустителей и стабилизаторов).



Данный крем является хорошей средой для размножения бактерий, поэтому его готовят при строгом соблюдении правил гигиены и санитарии. Крем нагревают минимум до 85С, готовый крем помещают в дезинфицированный контейнер тонким слоем и быстро охлаждают до температуры 5С. Хранят заварной крем не более 8 часов с момента изготовления.

В процессе приготовления крем патисье непрерывно мешают, чтобы стабилизировать яйца и предотвратить образование комков. Комки образуются когда яйца перегреваются и происходит перекоагуляция белка яиц, что запирает жидкость внутри белковых связей и вызывает ее отслоение из смеси.

CRÈME PÂTISSIER

400 г молока
100 г сливок 33%
100 г сахара
90 г желтков
50 г кукурузного крахмала
1 стручок ванили

Молоко и сливки смешать с половиной сахара, разрезанным ванильным стручком. Дать закипеть, снять с огня, закрыть пленкой и дать настояться 10 минут. Процедить.
Желтки растереть с оставшимся сахаром и крахмалом. Залить частью горячего молока, размешать венчиком, вернуть смесь в оставшееся молоко, варить при небольшом нагреве постоянно помешивая, до начала загустения. Варить, интенсивно мешая, 1 минуту. Выложить в плоскую посуду, накрыть пленкой в контакт, остудить.



КРЕМ АНГЛЕЗ

Крем англес служит часто встречающимся ингредиентом во многих антреме и пирожных, а также часто служит основой муссов. Как и крем патисье он является заварным, однако загущается не за счет крахмала, а за счет яиц, что обеспечивает ему более нежную текстуру.

.....
ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ НЕОБХОДИМО СЛЕДИТЬ ЗА ТЕМПЕРАТУРОЙ КРЕМА, ЕСЛИ ОНА ПОДНИМЕТСЯ ВЫШЕ 88С ТО КРЕМ СВЕРНЕТСЯ И СТАНЕТ НЕПРИГОДНЫМ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.



CRÈME ANGLAISE

125 г молока
 125 г сливок
 50 г желтков
 35-50 г сахара
 1 стручок ванили

Молоко и сливки смешать с ванильным стручком. Дать настояться. Нагреть. Желтки растереть с сахаром. Добавить жидкость в смесь с желтками и влить в смесь сливок и молока. Варить до 82-83С, постоянно помешивая. Быстро процедить и охладить.



ФРУКТОВОЕ КРЕМЕ

Креме (фр. cremeux) – вариант английского крема, приготовленного не на молоке, а на фруктовом пюре. Обладает ярко выраженным фруктовым вкусом. Кроме стабилизации яичным желтком креме требует добавления небольшого количества желатина. Благодаря наличию сливочного масла у креме специфическая нежная текстура.



CREMEUX

175 г фруктового пюре
100 г желтков
115 г яиц
105 г сахара
120 г сливочного масла
3-4 г желатина (в зависимости от кислоты фруктов)

Пюре смешать с желтками, яйцами, сахаром. Варить, постоянно мешая венчиком, до 82С. Снять с огня, добавить заранее замоченный желатин. Остудить до 45С, добавить сливочное масло, нарезанное кубиками, пробить блендером до однородности.

МАСЛЯНЫЙ КРЕМ

Масляные кремы, иначе называемые фростинги, являются элементом многих бисквитных тортов. В основном готовятся они на основе итальянской меренги или смеси, называемой pate a bombe – заваренных сиропом взбитых желтков, однако возможно также и использование в качестве основы заварного крема и других ингредиентов. Базовое соотношение сахара и масла в масляном креме 1:1. Добавление яиц делает масляный крем более легким и воздушным. Масляные кремы допускают добавление большого количества вкусовых и ароматизирующих добавок, таких как сиропы, экстракты, орехи и пасты из них итд. без потери стабильности.



МАСЛЯНЫЙ КРЕМ НА ЖЕЛТКАХ

120 г желтков
220 г сахара
100 г воды
350 г размягченного сливочного масла

Приготовить сироп из воды и сахара, нагреть до 121С и влить во взбитые желтки, взбивать, пока смесь не остынет. Постепенно добавить сливочное масло.

МУССЫ

Мусс – это полуфабрикат воздушной текстуры, используемый при изготовлении антреме или пирожных. Основой мусса служит крем, в который для получения воздушной текстуры добавляют взбитый ингредиент: сливки, желтки, белки, желатин.



При приготовлении муссовых тортов их замораживают для качественного покрытия. Замораживать мусс можно в силиконовой, металлической или пластиковой форме. Силиконовая форма не требует дополнительной обработки, металлическую необходимо проложить ацетатной пленкой, а пластиковую – смазать маслом перед заполнением муссом, для обеспечения наиболее гладкой поверхности.



КЛАССИФИКАЦИЯ МУССОВ

Самым базовым примером мусса является баварский крем: смесь английского крема, желатина и взбитых сливок. Однако наподобие этого мусса существует бесконечное множество вариаций, использующих похожую или альтернативную технику изготовления или рецептуру.



Муссы на основе шоколада часто имеют в своем составе крем англес. Они готовятся на основе взбитых сливок и стабилизируются за счет желатина и какао масла в составе шоколада.

Условно муссы можно разделить на три категории:

- муссы на основе шоколада;
- фруктовые муссы;
- сырные муссы.



Муссы на основе фруктов готовят с итальянской меренгой, заменяя ей часть или весь объем сливок. Стабилизируются такие муссы за счет сливок и желатина



Муссы с сыром готовят на основе pâte à bombe – яичных желтков, заваренных сиропом при температуре 121С на подобие итальянской меренги. Стабилизируются такие муссы также за счет желатина.

ОСНОВНЫЕ ТЕХНИКИ РАБОТЫ С МУССАМИ

От качества мусса сильно зависит внешний вид покрытия антреме или пирожного. Мусс не должен быть слишком густым (под глазурью могут выступать пузыри воздуха в процессе разморозки антреме), или слишком пористым (поверхность будет неровной).



При взбивании сливок для мусса необходимо обратить внимание на их консистенцию. Максимальное увеличение объема достигается при взбивании сливок до так называемого «полувзбитого» состояния (240% от первоначального объема). Дальнейшее взбивание (как например для крема Шантильи) уменьшает объем и уплотняет текстуру сливок. При дальнейшем взбивании сливки расслаиваются, образуя воду и масло.



Температура взбивания сливок для достижения наибольшего объема – не более 10С. Рекомендуется охлаждать дежу взбивальной машины и венчик перед взбиванием.

При заполнении формы муссом нужно учитывать его текучесть. При использовании желатина в качестве загустителя температура мусса должна быть 26С (так как желатин застывает при 24,6С). Если в состав входит масло какао, то температура должна быть выше – 27-28С (так как масло какао кристаллизуется при 26,4С). В форму заливают часть мусса и оставляют для стабилизации.

Для полной стабилизации желатину требуется 4-7 часов при температуре 4С, поэтому для обеспечения оптимальной текстуры муссу либо дают стабилизироваться в холодильнике перед заморозкой, либо размораживают поле покрытия в холодильнике 12 часов перед употреблением.



БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ МУССА

Основным, базовым муссом считается баварский крем. В его состав входит крем англес, желатин и взбитые сливки.



В горячий крем англес добавляют желатин, перемешивают до растворения. Затем при температуре 35С смешивают со взбитыми сливками температуры 4-10С для получения температуры смеси немного выше 26С. Мусс немедленно заливают в формы.



БАВАРСКИЙ КРЕМ

210 г молока
210 г сливок
1 ванильная палочка
80 г желтка
125 г сахара
10 г желатина
375 г взбитых сливок

Молоко со сливками и ванильной палочкой довести до 70-80С, заварить сахар, смешанный с желтком и варить до 82С. Добавить замоченный желатин. Когда смесь остынет, вмешать взбитые сливки.



В баварском креме можно ароматизировать сливки с помощью чая, ароматных трав и специй итд. Также можно ароматизировать сливки для взбивания холодным способом в течение 24 часов.

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

Шоколадный мусс это смесь эмульсии шоколада и жидкости и взбитых сливок. Стабилизатором выступает какао масло. В случае молочного и белого шоколада, где содержание какао масла понижено, в мусс дополнительно вводят масло какао. Иногда в качестве дополнительного стабилизатора выступает желатин. Основной шоколадный мусс готовится на базе крема англес.



МУСС ИЗ ЧЕРНОГО ШОКОЛАДА

135 г сливок
135 г молока
55 г желтков
30 г сахара
330 г черного шоколада 70%
440 г сливок 35%

Шоколад растопить. Сварить крем англес, сделать ганаш с растопленным шоколадом. Охладить до 55С, смешать со взбитыми сливками.

Кроме того, используется облегченный вариант, где в качестве жидкости в эмульсии выступает не крем англес, а смесь молока и сливок. Ниже приводится пример рецептуры с различным шоколадом в составе.

ЛЕГКИЙ МУСС ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА

290 г молока
550 г сливок
400 г белого шоколада
38 г масла какао
15 г желатина

Масло какао растопить, смешать с растопленным шоколадом (температура 45С). Замочить желатин. Молоко довести до кипения, растопить в нем желатин, сделать эмульсию из горячего молока и растопленного шоколада. Остудить до 38С, смешать со взбитыми сливками.

ЛЕГКИЙ МУСС ИЗ МОЛОЧНОГО

ШОКОЛАДА

160 г молока
293 г молочного шоколада
4,5 г желатина
375 г сливок 35%

Замочить желатин. Молоко довести до кипения, растопить в нем желатин, сделать эмульсию из горячего молока и растопленного шоколада. Остудить до 38С, смешать со взбитыми сливками.



ФРУКТОВЫЙ МУСС

Во фруктовом муссе часть сливок может заменяться на итальянскую меренгу. В качестве жидкой части мусса выступает фруктовое пюре, которое позволяет добиться яркого насыщенного вкуса.



ФРУКТОВЫЙ МУСС

90 г сахара
27 г воды
43 г белка
260 г фруктового пюре
12 г желатина
236 г сливок

Часть пюре нагреть до 60С, растворить замоченный желатин. Смешать с оставшимся пюре (температура смеси должна стать 40-45С). Сироп из воды и сахара довести до 121С. Сделать итальянскую меренгу. Остудить меренгу до 45С, добавить пюре. В конце смешать с полу взбитыми сливками.



СЫРНЫЙ МУСС

Для приготовления сырного мусса можно использовать множество различных сыров, начиная от классического крем-сыра, заканчивая козьим сыром или даже сыром с плесенью. Перед приготовлением мусса сыр необходимо слегка подогреть (25-26С), в некоторых случаях – измельчить в фуд процессоре.



СЫРНЫЙ МУСС

120 г желтков
70 г сахара
70 г глюкозы
35 г воды
14 г желатина
90 г тримоллина
550 г сливочного сыра
380 г полувзбитых сливок

Желтки заварить сиропом 121С, добавить расплавленный желатин с тримоллином. Когда смесь взобьется и будет еще теплой добавить сыр. Сыр смешать с *pâte à bombe*, добиваясь температуры смеси 26С, а затем добавить сливки температуры 4-10С.







ПОКРЫТИЕ ПОВЕРХНОСТИ

Глазурь
Велюр
Помадка

Отделка и декорирование тортов и пирожных является финальной стадией приготовления этих кондитерских изделий. От этого зависит визуальное впечатление. Качество отделки определяется не только качеством выбранного полуфабриката, но и качеством самого изделия, гладкостью его поверхности, отсутствием изъянов. Следует помнить, что отделка поверхности не призвана скрывать недостатки торта, но должна подчеркивать его совершенство.

Существуют различные способы обработки поверхности тортов, гато, антреме и пирожных: отделка кремом, глазурью, ганашом, велюром, наппажем, шоколадом. Ниже рассмотрены основные техники, применяемые при приготовлении современных антреме и пирожных.

ГЛАЗУРЬ

Под глазурию чаще всего подразумевается зеркальная глазурь, иначе называемая гляссаж.



Это полуфабрикат в основу которого входит сахарный сироп, сливки, шоколад и структурообразующие ингредиенты (желатин, пектин итд). В состав глазури также могут входить антикристаллизаторы (инвертный сахар), осушающие вещества (атомизированная глюкоза, декстроза), а также вещества, увеличивающие сроки хранения (сорбитол). Возможно использование фруктовых глазурей, приготовленных на основе фруктового пюре вместо шоколада.



ГЛЯССАЖ НА ОСНОВЕ ШОКОЛАДА

160 г сливок 35%
150 г сахара
150 г глюкозы
11 г желатина
150 г белого шоколада
15 г сливочного масла

Сливки, сахар и глюкозу смешать, сварить сироп до 103С, добавить желатин, замоченный заранее, сделать эмульсию с белым шоколадом, пробить блендером, добавить краситель, остудить до 45С, добавить сливочное масло. Оставить в холодильнике на 24 часа.
Рабочая температура 40С.



.....
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГЛАЗУРИ ВАЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОДХОДЯЩИЙ БЛЕНДЕР С ОТКРЫТЫМИ НОЖАМИ. БЛАГОДАРЯ ЕМУ МОЖНО ИЗБАВИТЬСЯ ОТ ПУЗЫРЕЙ ВОЗДУХА, КОТОРЫЕ В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ БУДУТ ВЫСТУПАТЬ НА ПОВЕРХНОСТИ ПОКРЫТИЯ И ПОРТИТЬ ЗЕРКАЛЬНЫЙ ЭФФЕКТ.
.....

ГЛЯССАЖ НА ОСНОВЕ СГУЩЕННОГО МОЛОКА

150 г воды
300 г сахара
300 г глюкозы
200 г сгущенного молока
20 г желатина
300 г белого шоколада
150 г нейтральной глазури

Сварить сироп из воды, сахара и глюкозы до 103С. С 1/3 сиропа сделать эмульсию с растопленным шоколадом, добавить замоченный и отжатый желатин, нейтральную глазурь, сгущенку. Дать кристаллизоваться, использовать при 35С.

ГЛЯССАЖ НА ОСНОВЕ КАКАО-ПОРОШКА

40 г глюкоза
20 г вода
180 г сливки 35%
470 г сахар
140 г какао-порошок
20 г сухое молоко обезжиренное
65 г воды
21 г желатин
375 г нейтральная глазурь

Нагреть воду, сливки, молоко, сахар до 40С, добавить глюкозу, нагреть до 80С, добавить какао-порошок, пробить блендером. Дать закипеть, добавить замоченный и отжатый желатин. Добавить нейтральную глазурь.

ПРИ РАБОТЕ С ГЛАЗУРЬЮ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ НАИЛУЧШЕГО ПОКРЫТИЯ СЛЕДУЕТ УДЕЛИТЬ ВНИМАНИЕ СЛЕДУЮЩИМ АСПЕКТАМ:

- 1 Температуре покрытия. Она должна быть строго равна указанной в рецептуре. Температура рассчитывается исходя из пропорции ингредиентов и особенностей структурообразующего вещества (температура застывания желатина, пектина). При заниженной температуре глазурь ляжет слишком толстым слоем или неравномерно, при завышенной – слишком тонким, просвечивающим. Для глазурей на основ шоколада рабочая температура около 40С, с добавлением сгущенного молока – около 38С. Если перегреть глазурь выше 60С она может помутнеть.
- 2 Температуре антреме – оно должно быть заморожено, на поверхности не должно быть конденсата. Нельзя оставлять антреме при комнатной температуре слишком долго перед покрытием глазурью.
- 3 Отсутствию пузырьков воздуха в глазури – они могут появиться при неправильной гомогенизации глазури погружным блендером.



НЕЙТРАЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ

Иногда компонентом глазури выступает полуфабрикат, называемый нейтральная глазурь. Ее изготавливают промышленно из сахарного сиропа, пектина и желатина, с применением загустителей и стабилизаторов, однако ее можно также приготовить в кондитерской. Нейтральной глазурью иногда самостоятельно покрывают антреме обливая, или из краскопульта, добавляя 10% воды. Температура работы с нейтральной глазурью – 80С.



НЕЙТРАЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ

590 г воды
300 г сахара
270 г декстрозы
90 г сахара
20 г пектина NH
140 г глюкозы
1 г лимонной кислоты

Смешать воду с сахаром и декстрозой. Нагреть до 25С, постоянно помешивая, добавить смесь сахара и пектина и нагреть до 45С. Добавить глюкозу. Смешать и варить 3-5 минут, постоянно помешивая. Добавить лимонную кислоту и процедить. Перед употреблением разбавить водой.



.....
ГЛАЗУРЬЮ ПОКРЫВАЮТ ИЗ
КУВШИНА ЗАМОРОЖЕННОЕ
АНТРЕМЕ, РАСПОЛОЖЕННОЕ НА
РЕШЕТКЕ ИЛИ ПОДСТАВКЕ. ПО-
СЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ГЛАЗУРЬ
МОЖНО ПРОЦЕДИТЬ И ИСПОЛЬ-
ЗОВАТЬ ПОВТОРНО.
.....

ПОМАДКА

Для покрытия таких пирожных, как эклеры, могут использовать глянсаж или помадку. Помадка – промышленный полуфабрикат из взбитого сахарного сиропа со стабилизаторами, также ее можно приготовить и в кондитерской.



.....
 ПРИ РАБОТЕ С ГОТОВОЙ ПОМАДКОЙ ЕЕ РАЗВОДЯТ СИРОПОМ 30В ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 37С И ПОКРЫВАЮТ ПИРОЖНЫЕ.

ПОКРЫТИЕ НА ОСНОВЕ ПОМАДКИ

- 5 г желатина
- 30 г воды
- 125 г сливок
- 50 г глюкозы
- 2 стручка ванили
- 150 г белого шоколада
- 150 г помадки
- 5 г диоксида титана

Желатин замочить. Сливки с глюкозой и ванилью нагреть, сделать эмульсию с растопленным шоколадом и смешать с помадкой.



ВЕЛЮР

Покрывание замороженной поверхности антреме или пирожных смесью шоколада, какао-масла и красителя из краскопульта при большом давлении для получения «бархатной» поверхности.



Пропорция шоколада и какао-масла зависит от желаемого вкуса и блеска поверхности и может варьироваться. Для антреме и пирожных рекомендуемая пропорция 60% шоколада и 40% какао-масла (в отличие от покраски шоколадных конфет или композиций, где содержание какао-масла может подниматься до 60% для получения блеска, или же вообще использоваться чистое масло какао).

Для окрашивания велюра рекомендуется использовать сухие жирорастворимые красители в количестве не превышающем 5% от массы велюра (исключение составляет белый цвет - его допустимо добавлять больше). Допускается использовать только жирорастворимые красители.



Для приготовления велюра растопленный шоколад смешивают с жидким какао-маслом и красителем, пробиивают блендером. Так как застывание велюра связано со стабилизацией какао-масла, рабочая температура должна быть чуть выше рабочей температуры шоколада – 40С. Перед работой смесь необходимо процедить.



При покрытии тортов велюром необходимо следить, чтобы на поверхности торта не было конденсата (так как в этом случае торт будет трескаться): если он выступил его можно убрать салфеткой. Покрытие можно осуществлять 2 раза тонким слоем для получения яркого цвета, убирая торт на 10 минут в морозильный шкаф. После покрытия антреме необходимо на 10 минут убрать в морозильный шкаф для стабилизации велюра, затем переставить в холодильный шкаф.

СМЕСИ ДЛЯ ВЕЛЮРА

Белая

150 г белого шоколада
100 г масла какао
+3,75 г белого красителя

Цветная

150 г белого шоколада
100 г масла какао
+2,5 г красителя

Черный шоколад

100 г черного шоколада 71%
75 г масла какао

Молочный шоколад

150 г молочного шоколада
100 г масла какао

Цветная интенсивная

30 г черного шоколада 71%
150 г масла какао
8 г красителя

Масло какао растопить, растворить в нем шоколад, добавить краситель, пробить блендером, процедить. Использовать при 50С по замороженной поверхности.







ЭЛЕМЕНТЫ ДЕКОРА

Шоколад

Другие материалы

Декорирование - это заключительный этап изготовления тортов, антреме и пирожных. Он определяет тему, привлекает внимание и завершает концепцию изделия.

Необходимо учитывать, что и вкус декора может влиять на общий вкус торта и использовать украшения в адекватных количествах.

Наиболее распространенными материалами для украшения антреме и пирожных являются шоколад, изомальт, меренги и пластичные материалы (мастика, марципан итд).

ДЕКОР ИЗ ШОКОЛАДА

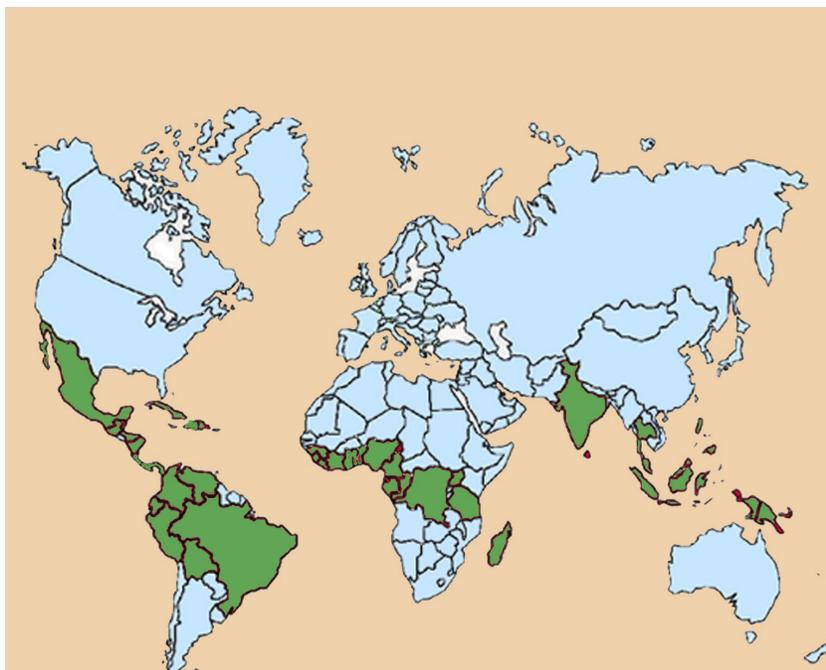
Шоколад – один из самых распространенных материалов в кондитерской. Он отлично подходит для украшения антреме и пирожных так как стабилен, удобен в работе и изобразительно многогранен.



ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ

Какао-продукты получают из какао-бобов – семян дерева какао (*Theobroma cacao* L.), произрастающего в странах с теплым и влажным климатом. Многочисленные виды дерева какао делятся на две основные группы: криолло (благородные, сортовые) – культура, дающая небольшой урожай плодов с самыми лучшими по качеству бобами (Ява, Цейлон, Тринидал, Арриба и др) и форастеро (потребительские, ординарные) – культура более урожайная, но дающая бобы среднего качества (Гана, Томе, Аккра, Байя и др).

По происхождению какао-бобы подразделяются на 3 группы: американские, африканские и азиатские. Наименования товарных сортов какао-бобов соответствует названию района их производства, страны или порта вывоза (Гана, Нигерия и т.д.). В производстве шоколадных конфет большое значение придается происхождению и оттенку вкуса шоколада, однако при работе с шоколадным декором шоколад выбирают исходя из экономических показателей.



ПОЯС ПРОИЗРАСТАНИЯ КАКАО-БОБОВ



В СОСТАВ БОБОВ ВХОДИТ ЖИР (КАКАО-МАСЛО), БЕЛКОВЫЕ ВЕЩЕСТВА, КРАХМАЛ, КЛЕТЧАТКА, ТЕОБРОМИН, ВОДА, АРОМАТИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА, ОРГАНИЧЕСКИЕ КИСЛОТЫ.

В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СООТНОШЕНИЯ КАКАО-МАСЛА И ПОРОШКА, САХАРА И СУХОГО МОЛОКА ШОКОЛАД ГОТОВЯТ ТЕМНЫМ, МОЛОЧНЫМ ИЛИ БЕЛЫМ.

Особо ценной составной частью бобов является какао-масло (51-54%). Оно относится к группе твердых жиров и содержится главным образом в ядре.

Какао-масло в основном состоит из жирных кислот: пальмитиновой, стеариновой, олеиновой. При температуре 25С оно твердое и хрупкое, а при 32С – жидкое, поэтому во рту человека масло плавится без остатка. Благодаря этим свойствам какао-масла шоколад, являясь твердым и хрупким продуктом, легко расплавляется при употреблении, не давая ощущения салитости.

Какао масло определяет структурно-механические свойства шоколада, поэтому его процентное содержание в сырье имеет большое значение при работе с шоколадом.



ОСОБЕННОСТИ РАБОТЫ С ШОКОЛАДОМ

Два важных правила при растапливании шоколада:

- 1) Шоколад никогда не должен быть перегрет выше 49С, или он потеряет свой аромат.
- 2) Вода – даже капелька в форме пара – никогда не должна касаться шоколада.

Когда капля воды попадает в растопленный шоколад, он становится комковатым (этот процесс называется *seizing*). Если это произошло, добавление жира, такого как растительный жир, очищенное сливочное масло или какао-масло поможет немного вернуть шоколад в рабочее состояние.



При растапливании шоколада, чистая медь – это традиционный материал для посуды, так как она очень чувствительна к изменениям температуры. Алюминий или жаропрочное стекло также хорошо подходят. В идеале, шоколад должен быть нагрет до 4С, точки, при которой различные фракции какао-масла растапливаются.



При нагревании шоколада или какао-масла, температура выше 49С неблагоприятно влияет на аромат. Существует множество приемлемых методов для растапливания шоколада. Если источник нагрева не достигает 49С, возможно положить темный шоколад большими кусками и оставить его таять без присмотра. Если источник нагрева способен нагреть шоколад выше 49С, шоколад должен быть измельчен или натерт, чтобы гарантированно растаять однородно. За шоколадом нужно будет внимательно следить и помешивать, чтобы избежать перегрева. Молочный и белый шоколад всегда нужно часто помешивать при таянии, потому что они содержат твердые молочные вещества, которые слепляются, если их оставить в покое.



ТЕХНИКИ РАБОТЫ С ШОКОЛАДОМ

Для того чтобы создать хрустящие конфеты с глянцевой поверхностью, шоколад должен быть темперирован.

Темперирование шоколада – это контролируемый процесс растапливания, охлаждения и повторного нагревания шоколада в строгих установленных температурных рамках. Шоколад с высоким содержанием какао-масла, такой как кувертюр, состоит из жировых молекул и твердых кристаллов, которые, при нагревании до определенной температуры – приблизительно 32С для темного кувертюра и 30,5С для молочного и белого – освобождаются и становятся нестабильными. Темперирование шоколада заново скрепляет эти молекулы и стабилизирует кристаллы какао-масла, снова делая шоколад однородным. Шоколад, растапливаемый для муссов, ганашей, кремов и выпечки не требует темперирования. Нетемперированный шоколад будет зернистым, и приобретать серые прожилки при высыхании и не будет ломаться. Он будет долго застывать и прилипать к формам.



	Таяние	Охлаждение	Повторный нагрев
Темный кувертюр	45-48С	25С	29-32С
Молочный или белый кувертюр	40-46С	25С	30,5С

Различные методы используются для темперирования шоколада вручную – засеивание растопленного шоколада каллетами, темперирование на мраморном столе, темперирование в микроволновой печи. Каждый метод основан на растапливании шоколада и нагревании его до определенной температуры, затем охлаждении и повторном нагревании. Шоколад должен быть порезан на небольшие, одинаковые кусочки, тогда он растает равномерно. При растапливании шоколада важно, чтобы вода или пар не попали в шоколад, так как это заставит его свернуться. При перемешивании шоколада во время темперирования необходимо избегать попадания избытка воздуха в массу, это делает шоколад густым и неуправляемым. Повторное нагревание и темперирование вернут шоколаду текучесть.



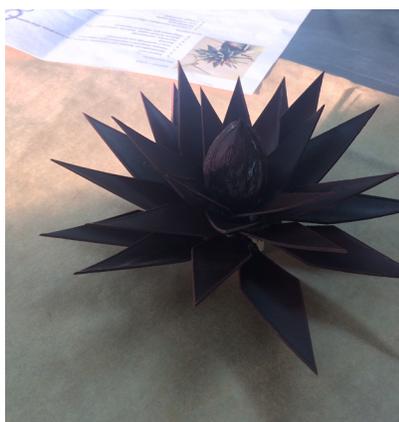
Идеальная температура помещения для работы с темперированным шоколадом – 20-22С, при низкой влажности воздуха. Всегда надевайте перчатки, когда берете в руки шоколад. Перчатки – это гигиенично и они удерживают шоколад от растапливания, вызванного температурой нашего тела.

Для темперирования используют кувертюр или добавляют больше какао-масла; шоколад с низким содержанием масла не будет таять должным образом. Изготовители шоколада рекомендуют разные температуры, лучшим образом подходящие для их сорта шоколада.

Шоколад не рекомендуется нагревать выше 49С, так как это послужит причиной разрушения какао-масла, и правильное темперирование станет невозможным. Если в процессе работы с шоколадом он начинает застывать, его подогревают феном.

ИЗГОТОВЛЕНИЕ ДЕКОРА ИЗ ШОКОЛАДА

СУЩЕСТВУЕТ МНОЖЕСТВО РАЗЛИЧНЫХ ФОРМ ДЕКОРА АНТРЕМЕ ИЗ ШОКОЛАДА, ОТ ПРОСТЫХ ДЕТАЛЕЙ ДО СЛОЖНЫХ ЦВЕТОВ И КАРТИН. НЕОБХОДИМО ПОМНИТЬ, ЧТО ОТ СЛОЖНОСТИ ДЕКОРА ЗАВИСИТ СТОИМОСТЬ ИЗДЕЛИЯ



1. Простые детали из шоколада (круги, треугольники итд.) изготавливаются из темперированного шоколада, который может быть покрашен в желаемый цвет. Также можно использовать трансферные листы, на которые нанесен узор из масла какао. Шоколад распределяется тонким слоем по ацетатной пленке, затем при начале кристаллизации вырезается желаемая форма. При желании шоколад можно загнуть по форме, чтобы создать изгиб. К простым деталям относятся также перья, изготавливаемые с помощью ножа, сигареты и веера, которые делают, счищая очень тонкий слой темперированного шоколада с поверхности ножом или шпателем.

2. Объемный декор для антреме, изготавливаемый с помощью поликарбонатных или других форм (шары, фигуры). Темперированный шоколад заливается тонким слоем в (окрашенные) формы, после кристаллизации вынимается из форм.

3. Сложносоставленный декор из многих деталей (цветы). Детали изготавливаются отдельно, затем склеиваются при помощи темперированного шоколада.



ДЕКОР ИЗ ДРУГИХ МАТЕРИАЛОВ

Декор для антреме изготавливают из меренги – чаще всего используется плотная французская меренга, которую окрашивают в необходимые цвета и выпекают. Кроме того для декора иногда используют маршмеллоу или изомальт.



МАРШМЕЛЛОУ

450 г сахара
90 г сиропа глюкозы
180 г воды
20 г желатина
16 г альбумина
157 г фруктового пюре

Смешать пюре с альбумином блендером. Взбить в миксере. Сварить сироп из сахара, воды, глюкозы до 125С. Добавить желатин, вылить во взбитые белки с пюре, продолжать взбивать до остывания смеси до 45С. Вылить в рамку, дать застыть 24 часа.



.....
ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ ДЕКОРА ИЗ
ИЗОМАЛЬТА НЕОБХОДИМО ПОМ-
НИТЬ, ЧТО ЕГО ОСТРЫЕ ЧАСТИ
МОГУТ ПОРАНИТЬ ГОСТЕЙ.
.....





ТЕНДЕНЦИИ И ИННОВАЦИИ

Новые виды сырья
Инновационные техники
Модные тенденции

В настоящее время стало модным использовать в приготовлении и оформлении изделий инновационные технологии. Под инновационными технологиями подразумеваются не используемые в классической кулинарии сырье и техники.

Современные виды сырья заимствуются из промышленности и позволяют кондитерским изделиям храниться дольше, быть стабильнее, позволяют менять физическое состояние ингредиентов, а также сокращают время приготовления полуфабрикатов. Новые техники основаны на применении новых ингредиентов или оборудования.

Следовать современным тенденциям необходимо для возможности конкурировать на рынке услуг.

НОВЫЕ ВИДЫ СЫРЬЯ

Новые виды сырья чаще всего служат следующим целям:

- увеличивают сроки хранения изделий (сорбитол, декстроза, итд);
- стабилизируют смеси (лецитин, ксантановая камедь, каррагинан итд);
- усиливают и дополняют вкусы (фруктовые концентраты, криспи, жиандуйя итд);
- заменяют традиционные ингредиенты, позволяя уменьшать энергетическую ценность изделия или разнообразить рецептуры (альбумин, альгинат натрия итд).

ФРУКТОВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ

Фруктовые концентраты – это промышленный полуфабрикат, изготавливаемый из натуральных ингредиентов с использованием технологий уменьшения влаги и добавлением стабилизаторов. Их используют для усиления фруктового вкуса в изделиях.

.....

ФРУКТОВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ ДОБАВЛЯЮТСЯ В МУССЫ И КРЕМЫ В НЕБОЛЬШОМ КОЛИЧЕСТВЕ В ПРИСУТСТВИИ ФРУКТОВЫХ ПЮРЕ. НИЖЕ ПРИВОДИТСЯ ПРИМЕР РЕЦЕПТУРЫ КРЕМА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ФРУКТОВОГО КОНЦЕНТРАТА.

.....



ГРЕЙПФРУТОВЫЙ КРЕМ

150 г грейпфрутового пюре
 25 г грейпфрутового концентрата
 100 г желтков
 115 г яиц
 105 г сахара
 120 г сливочного масла
 4 г желатина
 1/2 палочки ванили
 Цедра 1/2 грейпфрута

Пюре смешать с желтками, яйцами, сахаром, добавить стручок ванили. Варить, помешивая, до 82С. Снять с огня, добавить заранее замоченный желатин. Остудить до 45С, добавить сливочное масло и цедру, пробить блендером до однородности. Вылить на тарталетку, смазанную маслом какао. Заморозить.

КРИСПИ

Криспи – пищевая добавка, представляющая собой лиофилизированное фруктовое пюре с добавлением сахара, разделенное на небольшие части. Благодаря своей хрустящей консистенции они добавляют в торты и пирожные разнообразие текстур, а концентрированный вкус делает вкус изделий ярче. Криспи используют в основном в составе хрустящего слоя антреме и пирожных, а также при их украшении.

Так как криспи сильно обезвожены, они имеют свойство вытягивать влагу из окружающей среды, а также при неправильном (долгом) хранении размокают. Поэтому обычно криспи используют только в частях антреме и пирожных, которые не содержат много воды (например, в шоколадном слое). Существует разновидность криспи, покрытых какао-маслом и устойчивых к присутствию влаги – их можно также добавлять в муссы и кремы.



ХРУСТЯЩИЙ СЛОЙ С КРИСПИ

52,5 г растительного масла
113г белого шоколада
15 г фисташковой пасты
15 г криспи ягод
30 г вафельной крошки

Шоколад растопить, смешать с маслом, криспи, фисташковой пастой и вафельной крошкой. Использовать сразу.

ДЖИАНДУЙЯ

Джандуйя – это традиционный продукт Пьемонта, который все активнее используется в современных изделиях по всему миру. Она представляет собой смесь фундука, сахара и шоколада. Также Джандуйя может быть приготовлена из других орехов. Соответственно низкому содержанию воды джандуйю можно долго хранить (1-2 месяца).

Джандуйя чаще всего используется в конфетах, но ее также можно добавлять в кремы и ганаша для пирожных.

Несмотря на то, что пьемонтский фундук относится к продуктам, защищенным по месту происхождения, джандуйю можно приготовить в кондитерской.

Мягкая джандуйя

1000 г орехи
1000 г сахар
800 г темного шоколада/300 г
какао-масла

Орехи с сахаром измельчают до состояния пасты, добавляют расплавленный шоколад и дают застыть. Затем джандуйю измельчают до однородности.

Мягкую джандуйю используют для заполнения форм, плотную – для нарезки.

Плотная джандуйя

1000 г орехи
1000 г сахар
1000 г темного шоколада/400 г
какао-масла



ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНИКИ

Существует большое количество инновационных техник, используемых в кондитерском деле, однако в изготовлении антреме и пирожных используют не очень часто. Одной из техник, которую используют для украшения пирожных, является сферификация.

ТЕХНИКА СФЕРИФИКАЦИИ

Техника сферификации – это искусственное создание структур, похожих на желток яйца или икру: жидкая часть заключена в эластичную оболочку. В искусственных условиях оболочка возникает в результате реакции альгината и кальция в составе различных солей, которые добавляют в состав полуфабриката и раствора. Соли также могут содержаться в продукте (например, соединения кальция в твороге). Сферы изготавливают из фруктового пюре, сока, йогурта, сыра итд.



Прямая сферификация

в состав пюре добавляют кальций (в виде соли), альгинат добавляют в состав раствора для образования оболочки. В данном случае образование оболочки происходит по направлению внутрь сферы. Чем дольше сфера находится в растворе, тем плотнее она будет.



Обратная сферификация

в пюре добавляют альгинат, а соль кальция находится в растворе. Образование сферы происходит по направлению от сферы, чем дольше сфера в растворе, тем больше она будет по диаметру за счет толщины оболочки.



.....
 ВСЕ РАСТВОРЫ ДЛЯ РАБОТЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ТЕМПЕРАТУРЫ 4С. ПЮРЕ С ПОМОЩЬЮ СПЕЦИАЛЬНОЙ ЛОЖКИ ДОЗИРУЮТ В РАСТВОР, ЗАТЕМ ЧЕРЕЗ ОПРЕДЕЛЕННОЕ ВРЕМЯ (ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ОПЫТНЫМ ПУТЕМ, ОБЫЧНО РАВНО НЕСКОЛЬКИМ СЕКУНДАМ) СФЕРУ ИЗВЛЕКАЮТ И ОПУСКАЮТ В ВОДУ ДЛЯ ОСТАНОВКИ РЕАКЦИИ. ЗАТЕМ СФЕРУ ПОМЕЩАЮТ В СИРОП ДЛЯ ХРАНЕНИЯ. ПРИ РАБОТЕ С ДАННЫМИ СОСТАВАМИ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА, ТАК КАК ОНА НЕ СОДЕРЖИТ КАЛЬЦИЯ.



ЯБЛОЧНАЯ СФЕРА

Фруктовая смесь для сферы
 250 г пюре зеленого яблока
 25 г минеральной воды
 Зеленый краситель
 5 г глюколактата кальция

Смешать пюре с водой и глюколактатом кальция. Пробить блендером, процедить, охладить.

«Ванна»
 1000 г минеральной воды
 5 г альгината

Смешать альгинат с водой. Пробить блендером, охладить.

Сироп для хранения сфер
 250 г воды
 125 г сахара
 25 г яблочного ликера

Смешать сахар с водой, довести до кипения, охладить, добавить ликер.



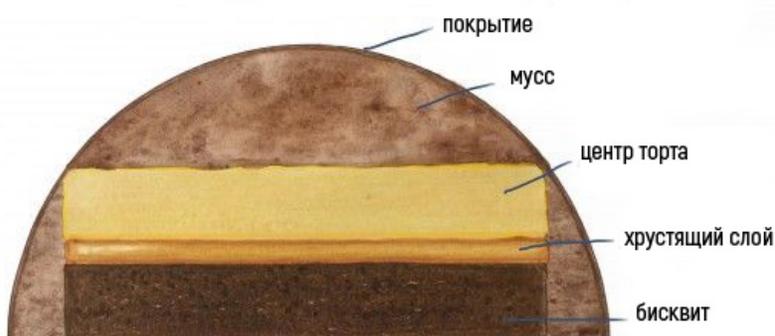
СОВРЕМЕННЫЙ ТОРТ

В современных тортах можно выделить склонность сочетать большое количество текстур и ингредиентов. Несмотря на то, что техники приготовления торта становятся сложнее, вкусы остаются понятными и простыми, раскрывая привычные сочетания в непривычных формах.

В составе обязательно должны присутствовать 3 составляющих:

- Жевательная, хрустящая часть;
- Вкусовой акцент – центр торта;
- Мусс для соединения данных частей.

Все три данные части должны быть идентичны по интенсивности.



.....
 СОВРЕМЕННЫЙ ТОРТ ДОЛЖЕН БЫТЬ ЛЕГКИМ, НЕ ПЕРЕГРУЖЕННЫМ. СОЧЕТАНИЯ ВКУСОВ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ВЫВЕРЕННЫМИ И ПОНЯТНЫМИ, НЕ БОЛЕЕ ТРЕХ ВКУСОВ ДЛЯ ОДНОГО ТОРТА (ОСНОВНОЙ И ДВА ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ).



БОЛЬШОЕ ВНИМАНИЕ УДЕЛЯЕТСЯ ВНЕШНЕМУ ВИДУ ИЗДЕЛИЯ – ОНО ДОЛЖНО БЫТЬ ИЗЯЩНЫМ, ЛАКОНИЧНЫМ И ИНФОРМАТИВНЫМ – РАССКАЗЫВАТЬ О СОДЕРЖАНИИ ТОРТА ИЛИ ОТВЕЧАТЬ ТЕМЕ МЕРОПРИЯТИЯ.

В данный период наблюдается возвращение к классическим рецептам и сочетаниям, уход от вкусовых экспериментов в пользу проверенных и знакомых решений. Классические рецепты пересматривают с учетом следующих тенденций:

1. Базовые техники исполнения ингредиентов доведены до совершенства.



2. Текстуры полуфабрикатов нежные, гладкие и отвечают требованиям качества.



3. Вкусы, представленные в изделии чистые, легкие и идеально сочетаются между собой.



ГОСТЬ ДОЛЖЕН ПОНИМАТЬ, ЧТО ВХОДИТ В СОСТАВ ТОРТА, ДОЛЖЕН РАСПОЗНАВАТЬ ВСЕ ВКУСЫ БЕЗ ОПИСАНИЯ. ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДОЛЖНЫ ЧЕТКО ПРОСЛЕЖИВАТЬСЯ В ТОРТЕ, СОЗДАВАЯ ГАРМОНИЧНОЕ ЦЕЛОСТНОЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ, ЗАДУМАННОЕ АВТОРОМ.

СОВРЕМЕННОЕ ПИРОЖНОЕ

В СОЗДАНИИ СОВРЕМЕННЫХ ПИРОЖНЫХ МОЖНО НАБЛЮДАТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ТЕНДЕНЦИИ

· Техника Revisée – пересмотр существующего десерта в новой обработке.
Пример – пирожное «картошка» в новой подаче.



· Использование в качестве вкусовой основы устойчивого сочетания ингредиентов из другой области (например, салатов, коктейлей или экзотических сочетаний национальной кухни.
Пример – тарталетка с сыром и инжиром – сочетание, характерное для сырной тарелки.

· Создание новых, несуществующих сочетаний ингредиентов основываясь на их потенциальной сочетаемости (в составе не более 3 вкусов).



· Сезонность десертов – они отвечают классическим сочетаниям сезона и используют наиболее доступные в то время года ингредиенты.

.....

ДЛЯ СОЗДАНИЯ ГАРМОНИЧНОГО ПИРОЖНОГО ИСПОЛЬЗУЮТ ПОДДЕРЖИВАЮЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ. ПРИМЕРом ПОДДЕРЖИВАЮЩИХ ВКУСОВ МОЖЕТ ВЫСТУПАТЬ ВОДА FLEUR D'ORANGE В СОЧЕТАНИИ С ЧАЕМ С БЕРГАМОТОМ, КОТОРАЯ БУДЕТ УСИЛИВАТЬ ЕГО ВКУС.

ЛЮБОЕ ПИРОЖНОЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ВЫВЕРЕНО ПО ВКУСУ И ТЕКСТУРЕ, А ТАКЖЕ УЧИТЫВАТЬ СПЕЦИФИКУ АУДИТОРИИ И ИХ ВКУСОВЫЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ И ОСОБЕННОСТИ.

.....

АССОРТИМЕНТ

.....
 СОВРЕМЕННЫЕ АНТРЕМЕ И МИНИАТЮРНЫЕ
 ПИРОЖНЫЕ, РАЗРАБОТАННЫЕ В СООТВЕТСТВИИ С
 МИРОВЫМИ ТЕНДЕНЦИЯМИ

АНТРЕМЕ «МАКОВОЕ ПОЛЕ»

РЕЦЕПТУРА НА РАМКУ 34X34 СМ

БИСКВИТ PAIN DE GENE С МАКОМ

512 г марципана 50%
 504 г яиц
 160 г сливочного масла
 96 г муки
 6,4 г разрыхлителя
 65 г мака
 Цедра 4 лимонов

Марципан нагреть в микроволновке, смешать с яйцами и взбивать лопаткой, подогревая до 60С. Сливочное масло растопить и добавить в смесь. Разрыхлитель смешать с миндальной мукой и маком, добавить в смесь. Выложить в рамку 34x34x0,8 см, выпекать в духовке 100С с паром 15 минут. Накрывать пленкой в горячем виде, остудить, снять пленку вместе с корочкой, выложить в рамку для сборки торта.

СИРОП ДЛЯ ПРОПИТКИ

300 г воды
 150 г сахара
 1 стручок ванили
 50 г персикового ликера
 Экстракт цветов мака

Вскипятить воду с сахаром и ванилью. Дать остыть, добавить экстракт цветов мака. Пропитывать бисквит на контрасте температур.

МАРМЕЛАД ИЗ ПЕРСИКА, МАЛИНЫ И КЛУБНИКИ

375 г пюре красного персика
 75 г пюре малины
 350 г замороженной клубники кусочками
 375 г сахара
 15 г пектина NH
 3 г лимонной кислоты

Смешать пюре с кусочками клубники, нагреть до 40С, добавить пектин, смешанный с сахаром. Варить, непрерывно мешая венчиком, 2-3 минуты после закипания. Добавить лимонную кислоту, вылить в рамку поверх замороженного бисквита слоем 4 мм.

МУСС ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА

290 г молока
 550 г сливок 33%
 400 г белого шоколада
 38 г какао масла
 15 г желатина
 Экстракт цветов мака

Желатин замочить. Сливки взбить. Молоко довести до кипения, добавить желатин, сделать эмульсию с растопленным белым шоколадом и какао маслом. Остудить до 35С, смешать со взбитыми сливками. Вылить на замороженный мармелад.

ГЛЯССАЖ НА ОСНОВЕ СГУЩЕННОГО МОЛОКА

150 г воды
 300 г сахара
 300 г глюкозы
 200 г сгущенного молока
 20 г желатина
 300 г белого шоколада
 150 г нейтральной глазури

Сварить сироп из воды, сахара и глюкозы до 103С. С 1/3 сиропа сделать эмульсию с растопленным шоколадом, добавить замоченный и отжатый желатин, нейтральную глазурь, сгущенку. Дать кристаллизоваться, использовать при 35С.

Сборка антреме

Антреме вынуть из рамки, разрезать пополам и положить одну часть на другую. Покрывать гляссажем. Разрезать на квадраты, отрезать края. Украсить антреме декором из шоколада - маковым цветком.





АНТРЕМЕ «KILL BILL»

РЕЦЕПТУРА НА ПАМКУ 34X34 CM

БИСКВИТ ДЖОКОНДА

330 г яиц
180 г сахарной пудры
180 г миндальной муки
30 г черного кунжута
60 г пасты черного кунжута
60 г муки
45 г сливочного масла
180 г белков
90 г сахара

Смолоть в робокопе миндальную муку, сахарную пудру, кунжут. Добавить черный краситель при желании усилить черный цвет. Смешать с яйцами в чаше миксера. Взбить 10-15 минут на средне-высокой скорости. Растопить сливочное масло, смешать с пастой кунжута. Объединить с яично-миндальной смесью. Из белков и сахара сделать меренгу. Муку просеять в яичную смесь, добавить меренгу, смешать силиконовой лопаткой. Распределить на силиконовом коврике 0,6 мм, печь при 210С 5-7 минут.

МУСС С ЮЗУ И БАЗИЛИКОМ

108 г сливок 33% (1)
38 г сока юзу
20 г лимонного сока
10 г желатина
430 г взбитых сливок 33% (2)
320 г белого шоколада
5 г масла шоколада
15 г листьев базилика
Цедра 1 лимона

Сливки (2) перед взбиванием настоять с базиликом и цедрой лимона. Процедить, урегулировать вес. Сливки (1) нагреть, добавить желатин. Масло какао растопить, добавить в шоколад. Сделать ганаш из сливок (1) и растопленного белого шоколада. Добавить подогретый до 50С сок юзу и лимона, остудить до 35-38С, смешать со взбитыми сливками.

ЖЕЛЕ С ЮЗУ

70 г сока юзу
137 г сока лимона
104 г сахара
51 г глюкозы
12 г пектина NH
1,5 г лимонной кислоты

Смешать сахар и пектин. Не нагревая, добавить сок, оставив 5 г. Добавить глюкозу, прокипятить. Добавить остаток сока.

КРЕМ С ЮЗУ И БАЗИЛИКОМ

338 г яиц
 375 г сахара
 138 г сока юзу
 138 г сока лимона
 500 г сливочного масла
 7 г желатина
 Цедра 2,5 лимонов
 Базилик

Смешать яйца, сахар, сок юзу, базилик и желатин, варить до 82С. Остудить до 45С, смешать со сливочным маслом, нарезанным кубиками, и цедрой, пробить блендером. Использовать сразу.

ГЛЯССАЖ НА ОСНОВЕ СГУЩЕННОГО МОЛОКА

150 г воды
 300 г сахара
 300 г глюкозы
 200 г сгущенного молока
 20 г желатина
 300 г белого шоколада
 150 г нейтральной глазури

Сварить сироп из воды, сахара и глюкозы до 103С. С 1/3 сиропа сделать эмульсию с растопленным шоколадом, добавить замоченный и отжатый желатин, нейтральную глазурь, сгущенку. Дать кристаллизоваться, использовать при 35С.

Сборка антреме

Антреме вынуть из рамки, разрезать пополам и положить одну часть на другую. Покрыть гляссажем. Разрезать на квадраты, отрезать края. Украсить антреме декором из шоколада.



АНТРЕМЕ «STREET ART»

РЕЦЕПТУРА НА 3 ФОРМЫ 1000МЛ

БИСКВИТ КОКОСОВЫЙ

42 г кокосовая стружка
42 г сахарная пудра (1)
45 г желтки
15 г яйцо
27 г мука миндальная
12 г мука
15 г сливочное масло
35 г белки
35 г сахарная пудра (2)

Смешать кокосовую стружку, сахарную пудру (1), желтки и яйцо в миксере. Отдельно взбить белки с сахарной пудрой (2). Сливочное масло растопить. Смешать яичную смесь с мукой и миндальной мукой, добавить сливочное масло. Смешать с меренгой в 2 приема. Выпекать при температуре 160С 12 минут. Вырезать прямоугольники.

КРАМБЛ С КОКОСОМ

6 г миндального пралине
20 г белого шоколада
6 г кокосовой стружки
6 г вафельной крошки

Растопить шоколад, смешать с сухими ингредиентами. Выложить на бисквит тонким слоем, заморозить.

КРЕМЮ С ЛАЙМОМ

12 г сливки 35%
48 г пюре лайма
68 г яйцо
50 г сахар
95 г сливочное масло
2,5 г желатин
1/2 стручок ванили

Сок лайма, сахар и яйцо смешать, добавить сливки, ваниль и проварить до 82С. Перелить в миску, добавить сливочное масло и замоченный желатин, пробить блендером. Выложить на мармелад, сверху поместить бисквит, заморозить.



МАРМЕЛАД С АНАНАСОМ

30 г глюкоза
 57 г сахар
 43 г пюре манго
 70 г пюре ананаса
 12 г сахар
 3,5 г пектин NH
 10 г сок лайма
 1/2 стручок ванили
 Цедра 1/2 лайма
 160 г ананасов кубиком
 2,5 г желатина

Соединить пюре манго, пюре ананаса, сок лайма, довести до кипения. Карамелизовать сахар с глюкозой, дегласировать пюре. Добавить пектин с сахаром, проварить 1-2 мин. Вылить в ананасы. Добавить цедру лайма, ваниль, желатин. Выложить в пластиковую форму, выложенную ацетатной пленкой, заморозить.

МУСС НА КОКОСОВОМ ПЮРЕ

121 г сахара
 36 г воды
 59 г белка
 348 г кокосового пюре
 14,4 г желатина (220 Bloom)
 228 г сливок 33%

Сливки взбить. Из воды, сахара и белков приготовить итальянскую меренгу (сироп варить до 117С), взбивать на средних оборотах. Кокосовое пюре нагреть, соединить с растопленным желатином, охладить и смешать со сливками. В конце вмешать меренгу.

ГЛЯССАЖ

160 г сливок 33%
 150 г сахара
 150 г глюкозы
 11 г желатина
 150 г белого шоколада
 15 г сливочного масла

Сливки, сахар и глюкозу смешать, сварить сироп до 103С, добавить желатин, замоченный заранее, сделать эмульсию с белым шоколадом, пробить блендером, добавить краситель, остудить до 45С, добавить сливочное масло. Оставить в холодильнике на 24 часа.
 Рабочая температура 40С.

Сборка антреме

В форму, выложенную ацетатной пленкой, выложить мусс и вставить центр. Заморозить, достать из формы, полить гляссажем. Поставить на акриловую подставку, вставить в карамельную подставку.



АНТРЕМЕ «100% ШОКОЛАД»

РЕЦЕПТУРА НА 3 ФОРМЫ 30X7X5 CM

ШТРЕЙЗЕЛЬ

35 г тростниковый сахар
35 г муки
11 г какао-порошка
35 г масла сливочного

Все ингредиенты соединить, перемешать до однородности. Выпекать при 160С 10 минут, затем измельчить до крупных фракций.

ХРУСТЯЩИЙ СЛОЙ

100 г штрейзеля
45 г темного шоколада Tanzanie 75%
135 г измельченных орехов пекан
50 г пралине из пекана

Все ингредиенты соединить, перемешать и выложить в формы ровным слоем по 100 г.
Заморозить.

БИСКВИТ С ПЕКАНОМ

85 г муки из пекана
65 г сахарной пудры
60 г желтков
45 г яиц
25 г муки
10 г какао-порошка
8 г масла растительного
20 г масла сливочного
30 г темного шоколада Tanzanie 75%
60 г белка
35 г сахара

Из пекана, сахарной пудры и желтков сделать марципан. Переложить в дежу, добавить яйца и взбивать до пышности. Смешать какао-порошок с мукой и просеять. Масло растопить с шоколадом, охладить. Все аккуратно соединить. Взбить белки с сахаром, аккуратно перемешать с основной массой. Распределить по формам, по 130 г, выпекать при 165С 12 минут.

ГАНАШ TANZANIE

60 г молока
65 г сливок 33%
60 г глюкозы
140 г темного шоколада Tanzanie 75%

Соединить сливки, молоко и глюкозу. Довести до кипения и вылить на растопленный шоколад. Эмульгировать. Использовать сразу - разлить по формам на замороженный бисквит. Заморозить.

КРЕМЮ TANZANIE

100 г молока
 145 г сливок 33%
 30 г тримоллина
 55 г желтков
 100 г темного шоколада Tanzanie 75%
 55 г молочного шоколада Ghana 40%
 2 стручка ванили
 Цедра 2 лимонов
 4 г желатина

Молоко соединить со сливками, тримоллином, желтками и нагревать до 80С. Вылить на растопленный шоколад, эмульгировать, добавить желатин. Добавить цедру лимонов и ваниль. Оставить стабилизироваться 2-4 часа при 4С. Разлить по формам по 150 г. Заморозить.

МУСС TANZANIE

250 г сливок 33% [1]
 100 г желтков
 135 г темного шоколада Tanzanie 75%
 135 г молочного шоколада Ghana 40%
 8 г желатина
 250 г полувзбитых сливок 33% [2]
 1 стручок ванили
 85 г белка
 85 г сахара

Из сливок [1], ванили и желтков сварить крем англес, добавить замоченный и отжатый желатин. Шоколад растопить и охладить до 28-30С. Соединить с остывшим кремом. Смешать с полувзбитыми сливками [2]. Из белка и сахара сделать французскую меренгу и смешать с муссом.

Сборка антреме

В форму, выложенную ацетатной пленкой, выложить мусс и вставить центр. Заморозить, достать из формы, полить гляссажем. Украсить шоколадным декором - кольцами и вырезанным силуэтом.



МИНИАТЮРНОЕ ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»

БИСКВИТ МЕЛИНДРО

270 г белков
14 г альбумина
270 г сахара
180 г желтков
270 г муки

Взбить белок с альбумином, добавить сахар. Добавить желтки и муку с помощью лопатки. Вылить на противень 60x40. Выпекать 5 минут при 180С. Быстро остудить.

МАСЛЯНЫЙ ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ

120 г желтков
180 г сахара
160 г воды
270 г размягченного сливочного масла
40 г коньяка
1 стручок ванили

Приготовить сироп из воды и сахара, нагреть до 121С и влить во взбитые желтки, взбивать, пока смесь не остынет. Постепенно добавить сливочное масло. Взбивать до получения однородной массы. Добавить коньяк. Смешать с бисквитной крошкой (на 600 г бисквита 400 г крема).

ЖИАНДУЙЯ

150 г фундука
150 г сахарной пудры
150 г темного шоколада

Обжарить орехи равномерно при 140С около 30 минут, охладить. Смешать орехи и сахарную пудру, пробить в робокопе, до тех пор пока смесь не будет держать форму при сжатии. Добавить растопленный шоколад. Дать застыть в форме.



ЖИДКИЙ ЦЕНТР ИЗ МОЛОЧНОЙ ЖИАНДУЙИ

200 г молочной жиандуйи
100 г сливок 33%
100 г молока

Смешать молоко со сливками, довести до кипения. Сделать эмульсию из жиандуйи и смеси молока и сливок. Вылить в формы, заморозить. Облить смесью молочного шоколада и масла какао.

ОБОЛОЧКА

350 г белого шоколада
150 г масла какао

Масло какао и шоколад растопить по отдельности, смешать, пробить блендером. Использовать при 40С.

Сборка пирожного

Сформировать руками картошку из бисквита с кремом, в центр вставив замороженный центр из жиандуйи, глазированный в шоколаде. Заморозить, глазировать в оболочке, сделать надрезы, посыпать какао порошком и фисташками.





МИНИАТЮРНОЕ ПИРОЖНОЕ «МЕЛОДИЯ»

САБЛЕ

250 г муки
150 г сливочного масла
95 г сахарной пудры
3 г соли флер де сель
30 г миндальной муки
60 г яйца
Цедра 0,5 грейпфрута
Красный и желтый краситель

Сливочное масло с сахарной пудрой смешать, но не взбивать. Постепенно влить яйца, добавить смесь сухих ингредиентов. Оставить в холодильнике на 2 часа. Раскатать в тонкий пласт между двух листов пергамента, заморозить, вырезать формы тартелеток. Проколоть дно. Выпекать при 140С 15 минут.

ГРЕЙПФРУТОВЫЙ КРЕМ

150 г грейпфрутового пюре
25 г грейпфрутовой пасты
100 г желтков
115 г яиц
105 г сахара
120 г сливочного масла
4 г желатина
1/2 палочки ванили
Цедра 1/2 грейпфрута

Пюре смешать с желтками, яйцами, сахаром, добавить стручок ванили. Варить, помешивая, до 82С. Снять с огня, добавить заранее замоченный желатин. Остудить до 45С, добавить сливочное масло и цедру, пробить блендером до однородности. Вылить на тартелетку, смазанную маслом какао. Заморозить.

КЛУБНИЧНОЕ ЖЕЛЕ

200 г пюре клубники
50 г Капмари
60 г сахара
4 г пектина NH
4 г лимонного сока

Пюре нагреть до 20-40С, добавить премикс пектина с сахаром. Варить 2-3 минуты при кипении. Добавить лимонный сок. Вылить в сферы.

ГРЕЙПФРУТОВЫЙ МУСС

8 г желатина
 250 г пюре грейпфрута
 20 г грейпфрутовой пасты
 30 г Кампари
 50 г белков
 150 г сахара
 50 г воды
 300 г полувзбитых сливок 33%
 1/2 палочки ванили

Настоять сливки с ванилью. Процедить, взбить. Нагреть часть пюре, растворить замоченный желатин, соединить с оставшимся пюре, ликером и пастой. Приготовить итальянскую меренгу. Взбивать меренгу до остывания. Тонко влить смесь пюре и желатина. Смешать со взбитыми сливками. Выложить в формы. заморозить.

ДОЛЬКИ ГРЕЙПФРУТА В СИРОПЕ

Дольки 4-5 грейпфрутов
 Сироп 30В
 Кампари

Дольки грейпфрута, очищенные от пленок, залить смесью сиропа и Кампари 1:1, оставить настаиваться.

Сборка пирожного

Тарталетку заполнить грейпфрутовым кремом, сверху поместить глазированную смесь шоколада и какао масло полусферу из мусса, покрытую велюром и нейтральной глазурью. Положить вокруг дольки грейпфрута, покрыть нейтральной глазурью. Укра- сить декором из шоколада (веточкой).



МИНИАТЮРНОЕ ПИРОЖНОЕ «VALENCIA»

МИНДАЛЬНЫЙ БИСКВИТ DACQUOISE

200 г белков
68 г сахара
135 г молотого обжаренного неочищенного миндаля
135 г сахарной пудры
20 г пасты из обжаренного миндаля
40 г муки

Неочищенный миндаль подсушить в духовке при 150С в течение 15 минут. Смолоть с сахарной пудрой и мукой. Взбить белки с сахаром, смешать часть белков с пастой, соединить с белками, аккуратно вмешать сухие ингредиенты. Перед выпеканием посыпать сахарной пудрой.

Распределить по рамке 30х40см, выпекать при 170С 12 минут, остудить. Вырезать бисквиты по форме пирожных.

ХРУСТЯЩИЙ СЛОЙ

180 г Inspiration Almendra (смесь какао-масла с миндалем)
80 г вафельной крошки
40 г карамелизированной крупки миндаля
3 г флер де сель

Растопить шоколад, смешать с сухими ингредиентами, сразу же распределить по бисквиту. Вырезать нужные формы овальной вырубкой.

ЖЕЛЕ ИЗ ДЫНИ И КРАСНОГО АПЕЛЬСИНА

380 г пюре красного апельсина
400 г пюре дыни
200 г очищенных долек апельсина
20 г экстракта красного апельсина
500 г сахара
20 г пектина NH

Растопить пюре, добавить экстракт и апельсиновые дольки, нагреть до 40С, добавить смесь сахара и пектина, прокипятить несколько минут. Вылить в силиконовую рамку размером 30х40см. Заморозить и вырубить по размеру бисквита.



МУСС С МАРЦИПАНОМ

300 г молока
 130 г марципана
 100 г желтков
 60 г сахара
 10 г желатина
 320 г полувзбитых сливок 33%
 1 стручок ванили
 15 г амаретто
 10 г воды флердоранж

Сливки настоять 24 часа с ванилью. Молоко пробить в фудпроцессоре или блендером с марципаном. Процедить, сварить крем англес из молока, желтков и сахара, добавить желатин, Амаретто и воду флердоранж. Остудить до 35С, смешать с полувзбитыми сливками.

ГЛАЗУРЬ С МИНДАЛЕМ

400 г белого шоколада
 80 г растительного масла без запаха
 80 г рубленого миндаля

Смешать растопленный шоколад с растительным маслом. Добавить миндаль. Для замороженных пирожных использовать при 40С.

Сборка пирожного

В форму для пирожного, выложенную ацетатной пленкой, выложить мусс. В центр вставить желе из апельсина. Сверху положить хрустящий слой и бисквит. Заморозить. Половину пирожного покрыть зеленым велюром, другую половину - глазировать. Украстить цукатами кумквата и шоколадным декором.





МИНИАТЮРНОЕ ПИРОЖНОЕ «ХРУСТЯЩАЯ ВАНИЛЬ»

БИСКВИТ ВАНИЛЬНО-ФУНДУЧНЫЙ

145 г яиц
20 г желтка
20 г сахара [1]
75 г пасты фундучной
15 г муки пшеничной
3 стручка ванили
35 г сливочного масла beurre noisette
60 г белков
60 г сахара [2]

Сделать меренгу из белков и сахара [2]. Остальные ингредиенты смешать до однородности, соединить с меренгой. Преспределить на 2 рамки по 150 г. Выпекать при 160С 12 минут.

ФУНДУЧНЫЙ ХРУСТЯЩИЙ СЛОЙ

100 г фундучного пралине
65 г белого шоколада
1 г соли флер де сель
35 г вафельной крошки
15 г масла сливочного
2 г ванильной эссенции

Шоколад растопить, все ингредиенты смешать. Распределить по бисквиту по 150 грамм, заморозить.

МЯГКАЯ КАРАМЕЛЬ

120 г сахара
90 г глюкозы
180 г сливок 33%
5 г желатина
95 г масла сливочного
2 г ванильной эссенции
1 г соли флер де сель

Сделать сухую карамель из сахара, глюкозы и сливок. Уварить до 115С. Снять с плиты, добавить желатин и сливочное масло. Распределить в рамку по 150 г на хрустящий слой. Заморозить.

ВАНИЛЬНОЕ КРЕМЕ

210 г сливок 33%
 60 г молока
 60 г желтков
 175 г белого шоколада
 2 стручка ванили
 4 г желатина

Соединить сливки, молоко и ваниль. Нагреть, настоять ваниль. Вылить на полурастопленный шоколад, добавить желатин и пробить блендером. Процедить. Охладить, разлить на слой карамели в форму.

ВАНИЛЬНЫЙ ВЗБИТЫЙ ГАНАШ

165 г сливок 33% (1)
 1 стручок ванили
 4 г желатина
 165 г белого шоколада
 350 г сливок 33% (2)

Сливки (1) нагреть, настоять в них разрезанный стручок ванили. Вылить нагретые сливки на шоколад, добавить желатин и пробить блендером. Добавить холодные сливки (2). Пробить блендером, процедить и убрать в холодильник минимум на 4 часа. Перед использованием взбить.

Сборка пирожного

В силиконовую полусферу отсадить шарики взбитого ганаша, заморозить. Накрывать центры, покрыть белым велюром. Украсить пирожное шоколадным ободком и листьями серебра.





МИНИАТЮРНОЕ ПИРОЖНОЕ «ПРАЛИНЕ-КАРАМЕЛЬ»

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

110 г молоко
110 г вода
95 г сливочное масло
3 г соль флер де сель
10 г сахара
180 г муки
225 г яиц

Воду и молоко вскипятить с сахаром, солью, сливочным маслом, нарезанном мелкими кубиками. Снять с огня, вмешать муку, заварить, переложить в миксер и добавить яйца. Вымешивать до однородности. Переложить в мешок с зубчатой насадкой, оставить тесто стабилизироваться минимум на 4 часа. Выложить в цилиндры, проложенные перфорированным силиконовым ковриком, по 30 грамм. Выпекать при 170С 25-30 минут.

ПРАЛИНЕ С ФУНДУКОМ

500 г фундука
80 г воды
250 г сахара
3 г ванильной эссенции
2 г соли флер де сель

Из сахара и воды сварить сироп до полного растворения сахара. Всыпать в сироп поджаренный фундук, карамелизовать при умеренном нагреве 5-7 минут. Выложить на коврик, охладить и измельчить.

МЯГКАЯ КАРАМЕЛЬ

125 г сахара
25 г глюкозы
140 г сливок 33%
50 г сгущенного молока
1 стручок ванили
1 г соли флер де сель
75 г сливочного масла

Из сахара и глюкозы сделать карамель, дегласировать ее горячими сливками. Охладить до 50С, добавить сливочное масло и пробить блендером.

ЗАВАРНОЙ КРЕМ ПРАЛИНЕ

450 г молока
 50 г сливок
 90 г желтков
 90 г сахара
 25 г крахмала
 25 г муки
 10 г желатина
 30 г масла какао
 50 г сливочного масла
 50 г фундучного пралине

Нагреть сливки и молоко, соединить с желтками, сахаром, мукой и крахмалом. Варить до загущения. Добавить замоченный желатин, растопленное масло какао, охладить до 50С и добавить сливочное масло и пралине.

ФУНДУЧНЫЙ ВЗБИТЫЙ КРЕМ

210 г сливок 33% (1)
 5 г желатина
 170 г пралине
 70 г молочного шоколада
 400 г сливок 33% (2)

Сливки (1) нагреть, вылить на растопленный шоколад, желатин и пралине, пробить блендером, влить холодные сливки (2). Эмульгировать при помощи блендера, процедить. Охладить, перед использованием взбить.

Сборка пирожного

Цилиндр из заварного крема наполнить сверху заварным кремом, отсадить в центр мягкую карамель. Поместить диск из шоколада сверху, отсадить шапку фундучного взбитого ганаша.



МИНИАТЮРНОЕ ПИРОЖНОЕ «ЭКЛЕР КЛУБНИКА-КОКОС»

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

80 г молока
80 г воды
2,5 г соли
2,5 г сахара
75 г сливочного масла
90 г сильной муки
140 г яиц

Воду и молоко вскипятить с сахаром, солью, сливочным маслом, нарезанном мелкими кубиками. Снять с огня, вмешать муку, заварить, переложить в миксер и добавить яйца. Вымешивать до однородности. Переложить в мешок с зубчатой насадкой, оставить тесто стабилизироваться минимум на 4 часа. Отсадить эклеры 10 см.

Нагреть духовку до 260С, поставить эклеры и выключить. Оставить на 30 минут.

КОКОСОВЫЙ КРЕМ

50 г сливки
50 г кокосовое молоко
20 г желтки
10 г сахар
72,6 г белый шоколад
1 г желатин

Сварить крем англес из сливок, кокосового молока, желтков и сахара до 82С, добавить желатин и сделать эмульсию с белым шоколадом..

КЛУБНИЧНЫЙ КОНФИТЮР

75 г клубничное пюре
25 г сахар
10 г лимонного сока
2,5 г желатина

1/3 пюре нагреть с лимонным соком и сахаром, смешать с желатином и затем соединить с оставшимся пюре.

Сборка пирожного

В эклерах снизу сделать отверстия, наполнить кокосовым кремом из кондитерского мешка, оставив немного места. Затем из мешка добавить клубничный конфитюр. Дать крему стабилизироваться. Глазировать эклеры помадкой при температуре 37С.



МИНИАТЮРНОЕ ПИРОЖНОЕ «МАРАКУЙЯ»

ДЕКОР ДЛЯ БИСКВИТА

100 г сливочного масла (растопленного)
100 г муки
100 г сахарной пудры
100 г белка
Краситель коричневый
Краситель желтый

Все ингредиенты соединить, перемешать. Разделить смесь на две части, одну покрасить в коричневый цвет, другую - в желтый. Размазать по силиконовому коврику.

БИСКВИТ ШОКОЛАДНЫЙ

90 г миндальной муки
30 г сахарной пудры
150 г яиц
30 г муки
45 г масла сливочного
50 г шоколада 70%
90 г белков
60 г сахарной пудры

В чаше миксера, при помощи насадки лопатка смешать обе муки, сахарную пудру и яйца. Сливочное масло и шоколад растопить и охладить. Белки взбить с сахарной пудрой. Все соединить, распределить по листу с декором. Выпекать при 170С 15 минут.

ПРОПИТКА ДЛЯ БИСКВИТА

30 г сахара
150 г воды
100 г пюре маракуйи
1 стручок ванили

Все ингредиенты соединить, нагреть до кипения. Пропитать остывший бисквит в теплом виде.

ГАНАШ МАРАКУЙЯ

150 г сливок 33%
20 г глюкозы
300 г молочного шоколада
150 г пюре маракуйи
50 г масла сливочного
3 г желатина

Сливки довести до кипения, отдельно довести до кипения пюре и глюкозу, поочередно вылить на шоколад. Добавить сливочное масло, пробить блендером. Вылить на бисквит в рамке, заморозить.

КОНФИ МАРАКУЙЯ

75 г пюре маракуйи
 185 г пюре манго
 50 г сахара
 4 г пектина NH
 4 г желатина

Нагреть пюре до 40С и всыпать смесь сахара с пектином. Проварить 2 минуты, добавить замоченный желатин. Вылить на ганаш, заморозить.

ВЗБИТЫЙ КАРАМЕЛЬНЫЙ КРЕМ

165 г сливок 33% (1)
 1 стручок ванили
 4 г желатина
 165 г белого карамелизованного шоколада
 350 г сливок 33% (2)

Карамелизовать белый шоколад в духовке при 125С 7 минут. Сливки (1) нагреть и настоять в них ваниль, затем вылить на шоколад, добавить желатин и пробить блендером. Добавить сливки (2) холодные, пробить блендером. Процедить и охладить. Перед использованием взбить.

Сборка пирожного

Пирожное собирать в рамке 30х40. Бисквит выпечь размером 60х40, выложить на него ганаш и разрезать пополам, одну половину вложить в рамку рисунком вниз. Выложить конфи сверху, накрыть второй половиной рисунком вверх. Заморозить. Украсить взбитым кремом из мешка с насадкой Сент Оноре и шоколадом.



УЧЕТ ПИЩЕВЫХ ОГРАНИЧЕНИЙ

В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО ЛЮДЕЙ ИМЕЮТ ПИЩЕВЫЕ ОГРАНИЧЕНИЯ, В СВЯЗИ С ЧЕМ РАСТЕТ СПРОС НА БЕЗГЛЮТЕНОВЫЕ, БЕЗЛАКТОЗНЫЕ И ДРУГИЕ ОСОБЕННЫЕ ВИДЫ ИЗДЕЛИЙ. КОНКУРСАНТ НА СОРЕВНОВАНИЯХ ДОЛЖЕН БЫТЬ СПОСОБЕН ПРИГОТОВИТЬ ТАКИЕ ИЗДЕЛИЯ С УЧЕТОМ ПОСТАВЛЕННОГО ЗАДАНИЯ

ТОРТ «МАЛИНОВОЕ СЕРДЦЕ»

безглютеновый рецепт

НА ТРИ ФОРМЫ 1000 МЛ

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

150 г белков
15 г сахара (1)
60 г желтков
16 г сахара (2)
30 г черного шоколада 70%

Растопить сливочное масло с шоколадом до 50С. Взбить белки с сахаром (1) и желтки с сахаром (2). Добавить шоколадно-масляную смесь в желтки, смешать с меренгой.

Выпечь в рамке 40х30 см при 180С. Остудить, вырезать формы сердца на 1 см меньше формы для мусса.

МАЛИНОВОЕ ЖЕЛЕ

250 г малинового пюре
125 г сахара
5 г пектина NH

Растопить пюре, добавить сахар, смешанный с пектином, прокипятить 2-3 минуты, распределить по форме 4-5 мм толщиной.

МАЛИНОВО-ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ

150 г крема англез*
100 г малинового пюре
100 г шоколада 53%
1,5 г желатина 200 Bloom

Добавить замоченный и отжатый желатин в готовый горячий крем англез, сделать эмульсию с растопленным шоколадом, добавить пюре комнатной температуры, пробить блендером для достижения максимально гладкой и тонкой текстуры, распределить по застывшему желе.

МУСС ИЗ МАЛИНЫ И ЗЕЛЕНОГО ЧАЯ

140 г крема англес
 140 г малинового пюре
 440 г сливок
 20 г зеленого чая с красными ягодами
 330 г шоколада 53 %

Приготовить пластиковые формы сердец с помощью масляного спрея или сливочного масла "помада".
 Настоять сливки с чаем в холодном виде в течение 24 часов в холодильнике.
 Процедить. Проверить вес, долить необходимое количество сливок. Взбить для мусса (полувзбитые).
 Растопить шоколад. Приготовить или нагреть оставшийся крем англес, сделать эмульсию с растопленным шоколадом. Добавить малиновое пюре 40-45С, пробить блендером. При т. 50-55С смешать с полувзбитыми сливками.
 Распределить по формам сердца, вставить начинку и заранее вырезанный бисквит, заморозить.

ЗЕРКАЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ

150 г воды
 300 г сахара
 300 г сиропа глюкозы
 200 г сгущенного молока
 22 г желатина 200 Bloom
 300 г белого шоколада
 150 г нейтральной глазури

Замочить желатин в холодной воде. Сварить сироп из воды, сахара и глюкозы до 103С.
 Смешать сироп со сгущенным молоком и желатином. Сделать эмульсию с растопленным шоколадом с помощью ручного блендера. Добавить нейтральную глазурь и краситель необходимого цвета. Охладить в течение 24 часов в холодильнике. Использовать при 35-38С.

Сборка антреме

Вынуть из форм замороженный мусс с помощью горячей воды, глазировать, выложить на тарт. Украсить белыми цветами и свежей малиной.
 Для шоколадного сердца в темперированный темный шоколад добавить несколько капель воды. Делать "кружевной" рисунок на формах сердца, использовавшихся для мусса. Дать кристаллизоваться, вынуть из форм.



