



СОДЕРЖАНИЕ

<u>Я НЕ ПРОЩАЮСЬ</u>	9
<u>ТЕЗИСНО О ЧИЗКЕЙКАХ</u>	10
<u>ПРО БАЗОВЫЙ КРАМБЛ</u>	12
<u>ОСНОВА ШАГ ЗА ШАГОМ</u>	14
<u>ТО САМОЕ СЛОЁНОЕ ТЕСТО</u>	18
<u>ТЕМПЕРИРУЕМ ШОКОЛАД</u>	24
<u>ЧТО ТАКОЕ ГАНАШ ?</u>	28
<u>ВЕЛЮР</u>	30
<u>ГОТОВИМ ПЮРЕ САМИ</u>	32
<u>КОРОТКО О КОНФИ</u>	34
<u>МАГИЯ ДЕКОРА</u>	36
<u>КРАТКИЙ ЛИКБЕЗ</u>	38

ЧИЗКЕЙКИ

<u>КЛУБНИЧНЫЙ УЛУН</u>	43
<u>ТОТАЛЬНО ЯГОДНЫЙ</u>	44
<u>КАРАМЕЛЬ-ФУНДУК</u>	47
<u>ОЧЕНЬ МОРКОВНЫЙ</u>	50
<u>ЛАЙМ-КОКОС</u>	52
<u>КРЕМ-БРЮЛЕ</u>	55
<u>ХАНАМИ</u>	56
<u>МАЛИНА-МИНДАЛЬ</u>	60
<u>СГУЩЕНКА-ОБЛЕПИХА</u>	63
<u>ЯБЛОЧНЫЙ ГРЕХЕМ</u>	64
<u>ЙОГУРТОВЫЙ</u>	68

ТОРТЫ

ОЧЕНЬ ЛИМОННЫЙ	72
ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ	74
НЕ ДЛЯ ВСЕХ	79
МАЛИНА-САБАЙОН	
ЛИМЕТТА	87
МОЙ ЛЮБИМЫЙ ФУНДУЧНЫЙ	91
БАМБУК	94
НАПОЛЕОНЫ	99
КЛУБНИЧНЫЙ УМАМИ	101
КОФЕИН	105
ТОРТ ИЗ ДЕТСТВА	109

ДЕСЕРТЫ

КЛУБНИЧНЫЙ ТАРТ	114
ТВОРОЖНЫЕ БАТОНЧИКИ	120
ШОКОЛАДНЫЕ ТАРТАЛЕТКИ	123
СЫРНИЧКИ	126
СЫРКИ ГУРМЭ	129
БАНАНОВЫЕ МАФФИНЫ	133
ПРОСТО ЭКЛЕРЫ	134
МИЛЬФЕЙ	138
НЕ КЛАССИЧЕСКИЙ ПАРИ-БРЕСТ	143
МАКАРОН	147
ФУНДУЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	151
ЛЮБИМЫЕ КОНФЕТЫ	152
ПЛЕТЁНКА	155



я не прощаюсь

Писать вступление для последней части серии книг «Чизкейк внутри» даже немножко грустно. Но грусть эта приятная, светлая, потому что за этой маленькой частью моей жизни следует другая, ещё интереснее. Нет, с чизкейками ни в коем случае не покончено, это по-прежнему один из самых любимых десертов, но кондитерский мир настолько разнообразен, что хочется уделить побольше времени другим текстурам и формам.

Помню, как я сидела ровно на том же месте, что и сейчас, прокручивая в голове первые строки для своей первой книги. Да я ни за что бы тогда не поверила, что спустя ровно два года буду обращаться к вам с приглашением заглянуть в сладкий мир «Чизкейк внутри. Книга третья».

Признаюсь честно, я совершенно не планировала в этом году выпускать новую книгу, захотелось сделать перерыв, дать возможность соскучиться. Ну и чего таить? Я в очередной раз просто боялась, боялась сделать её хуже предыдущих, нужно было время на новую для вас теоретическую базу. Ведь я поняла, что уметь и научить — это очень разные вещи, поэтому требовалось разложить по полочкам информацию в своей голове так, чтобы она была понятна и доступна моим читателям.

В общем, в один момент такое вдохновение нахлынуло, что было тяжело остановиться! Мы с Ромой снова провели весь август взаперти от всех, как книжные отшельники. Абсолютно ничего не изменилось в процессе нашей совместной работы над книгами. Я всё так же готовила, фотографировала, писала текст, а муж неизменно дизайнил, верстал и заставлял меня то удалять какие-то ненужные (по его мнению, ага) слова, то дописывать, потому что, видите ли, текст некрасиво смотрелся — висячие строки, все дела.

Я в этом мало понимаю, да и особо не хочу, мне своих проблем вполне хватает.

Вот как, например, решить дилемму формата написания количества яиц? В штуках не совсем точно, яйца разные бывают. Указывать категорию яиц тоже нецелесообразно, так как недавно я открыла для себя тот факт, что при одном и том же размере вес желтков и белков может отличаться. Да и у каждого производителя своя маркировка. Количество в граммах не всем людям подходит, так как меня многие спрашивали, как это — взвесить 67 г яиц. В общем, целая катастрофа! Мы две недели не могли решить проблему с яйцами. Вам вот смешно, но вы ещё не слышали, как мы вместе выбирали оттенок жёлтого. В общем, я поняла, что если не сейчас, то уже вряд ли позже. Поэтому вы и держите в руках третью часть. Жёлтую! И нет, с яйцами это абсолютно никак не связано.

Формат книги не поменялся, конечно же. Вы по-прежнему изучите сначала теоретическую часть, которая совсем не дублирует предыдущие книги, а дальше приступите к чтению рецептов чизкейков, тортов и десертов. Я очень надеюсь, что у меня получилось порадовать вас новенькими текстурами и вкусами.

Ещё у меня для вас совет созрел, небезосновательный. Перед тем как приступить к приготовлению, желательно полностью прочитать рецепт, потом ещё раз пробежать его глазами, составить в голове полный маршрут действий, ещё разок изучить те моменты, которые для вас новы, и только тогда начинать. Поверьте, так результат будет в разы лучше, а процесс обучения эффективнее.

Ну что, готовы? Кстати, помните фото мильфея из предыдущей книги? Да, который с малинкой сверху. Так вот, у меня для вас сюрприз!

Виктория Мельник

ТЕЗИСНО О ЧИЗКЕЙКАХ

Я очень не люблю повторяться, а ещё я совершенно не умею говорить ни о чём и обо всём. Краткость - сестра не только таланта, но и правильной систематизации знаний в голове. Однако не написать ничего о чизкейках в книге о чизкейках будет как-то неправильно. Поэтому предлагаю вынести самое важное о приготовлении любимого десерта тезисно. Пускай эта страница будет для вас некой шпаргалкой.

- Чизкейки советую печь в цельных кольцах высотой 6см. Они в итоге получаются ровнее, пропорциональнее и красивее.
- Кольцо обязательно нужно смазать маслом, предпочтительно сливочным.
- Для основы с бортиком песочное тесто нужно всегда реструктурировать (то есть перемолоть и собрать обратно с помощью небольшого количества сливочного, кокосового или какао-масла).
- Высота бортика может быть разной, это зависит от задуманного дизайна и личных предпочтений.
- Не советую делать чизкейк выше 6 см. Возможно это и красиво, но уж точно невкусно — с таким-то толстым слоем сырной начинки. Хорошего тоже должно быть в меру.
- Если хотите в качестве основы использовать бисквит, его нужно печь на 1-2см больше запланированного диаметра чизкейка, и толщина должна быть не менее 1см, чтобы бисквит не затерялся под сырным слоем и чувствовался в итоге.
- Заменять в рецептуре сырной начинки сливки на молоко нужно в пропорции 2:1. Но не стоит делать эту замену в классических чизкейках, таких как ванильный, цитрусовый или «Нью-Йорк» — опять же из-за вкусовых качеств.
- При приготовлении ягодных и фруктовых чизкейков пюре всегда нужно загущать крахмалом, чтобы стабилизировать воду. Его количество для каждого пюре разное, отталкивайтесь от рецептов, которые представлены в этой книге.
- Чизкейки во время выпекания не должны подниматься. Если это происходит, значит, однозначно нужно понижать температуру.
- Диапазон температур для выпекания чизкейков — от 90 до 130°C. Но в 80% случаев для среднестатистической электрической духовки подходит 110°C. Советую начать с неё.
- Если духовка газовая, пекуте на минимальном огне и время от времени открывайте духовку, чтобы понизить температуру, если она превышает 130°C. Просто наблюдайте за поведением чизкейка. Он не должен подниматься.
- Время выпекания чизкейка диаметром 16см 120-140 минут. Порционные чизкейки пекутся 40-60 минут. Если чизкейк больше, время увеличивается, естественно.
- Во время выпекания вытекает масло? Не пугайтесь! Это абсолютно нормальный процесс. Куда деться маслу, которое вы добавили в уже готовое тесто или которым смазали кольцо? Естественно, что при высокой температуре оно тает. На вкус и текстуру это никак не повлияет.
- Охлаждать в открытой или закрытой духовке? Тут важно понять, что в закрытой он ещё будет немного допекаться, так как температура падает медленно, а в открытой быстрее остынет.
- Обязательно нужно охладить чизкейк до комнатной температуры, и только потом отправлять в холодильник.
- Время охлаждения—6 часов. До этого ни в коем случае нельзя доставать чизкейк из формы.
- Если сырная начинка отошла от песочных бортиков, значит, вы либо отправили тёплый/горячий чизкейк в холодильник, либо перепекли его.
- Водяная баня нужна только в случае, если даже при низкой температуре чизкейк поднимается и покрывается золотистой корочкой. В остальных случаях она необязательна. Пар только помогает понизить жар в духовке.
- Печь чизкейк можно абсолютно на любом режиме. Но лучше всего ему при «верх/низ». Если вы отправили в духовку несколько противней одновременно, то без конвекции не обойтись, в таком случае максимальная температура выпекания— 100°C, а ещё лучше— 90°C.



про базовый крамбл

В работе кондитера (или даже успешной домохозяйки) важно что? Правильно! Экономия времени без потери вкуса и качества. Те, кто со мной уже давно, скорее всего заметили, что я человек непостоянный в плане приготовления основ для чизкейков и всё время что-то меняю. И совсем не потому, что недовольна результатом. Просто нравится пробовать и открывать для себя что-то новое.

Как и многие, я начинала с обычного покупного печенья (надеюсь, когда-нибудь прошу себя за такое преступление), потом додумалась печь его сама (как, например, предложила в своей первой книге), далее классическое песочное тесто превратилось в крамбл (потому что так легче и быстрее), а сейчас хочу предложить вам его обновлённый вариант.

В чем смысл идеи? Как я уже сказала, чтобы немного сэкономить время, но в основном для того, чтобы основа в итоге еще больше хрустела. Сделаем мы это за счёт банального увеличения количества сухих ингредиентов по сравнению с классической рецептурой сабле.

А в чем её суть? Да в том, что не нужно под каждой чизкейк отдельно готовить маленькую порцию крамбла. Ведь если вам нужно за один день выпечь несколько разных чизкейков, приходится тратить только на приготовление основы немалое количество времени.

Поэтому внимание, мои венчикозависимые читатели, представляю вам обновлённый базовый крамбл. На неделю вперед готовим себе огромную порцию «песочки» и по мере необходимости используем её для наших суперхрустящих основ. А чтобы они для каждого чизкейка были уникальны и неповторимы, мы уже на этапе реструктуризации будем дополнять их вкусом за счёт разнообразных добавок: сухая карамель, сублимированные ягоды и фрукты, пралине, орешки, цедра цитрусовых, кунжут, какао-бобы, зёрна кофе, специи, цветки лаванды, розы и всё то, что вы сами себе нафантазируете.

Не бойтесь экспериментировать, но учитывайте, что пропорции масла к сухим ингредиентам могут меняться за счёт добавок. Контролируйте текстуру, учитывая фото в книге.

Я не возвожу этот способ в абсолют как единственный возможный, самый вкусный и правильный. Нет! Это только один из вариантов, очень хороший и удобный. Надеюсь, вам понравится.

БАЗОВЫЙ КРАМБЛ

сливочное масло - 90 г
сахар - 40 г
сахарная пудра - 40 г
соль - 2 г
миндальная мука - 30 г
кукурузный крахмал - 20 г
мука - 135 г
вода - 10 г

Сливочное масло перемешать с сахаром и сахарной пудрой.

Остальные сухие ингредиенты просеять вместе и добавить в масло. Замесить тесто, используя насадку «весло», при необходимости влить воду (это зависит от состава используемого вами масла). Должна получиться влажная мелкая крошка, собирать тесто в комок не нужно!

Охладить сырой крамбл в холодильнике минимум 1 час и выпекать при температуре 160-180°C до лёгкого золотистого цвета. Во время выпекания перемешать дважды.

Вынуть, остудить и использовать.

Кукурузный крахмал и миндальная мука здесь для того, чтобы «ослабить» пшеничную муку и за счёт этого сделать тесто нежнее.

В сыром виде крамбл можно хранить в холодильнике 24 часа (потом начинает развиваться клейковина и текстура теста изменится) или в морозилке 1-2 месяца (в зависимости от температуры вашей морозильной камеры).

В готовом виде крамбл нужно хранить в плотно закрытом контейнере в сухом помещении при комнатной температуре (7-14 дней, в зависимости от уровня влажности в помещении).

Во время реструктуризации в крамбл можно подмешивать разнообразные вкусовые добавки: орехи, пралине, сублимированные ягоды/фрукты, цедру, специи, шоколад или кофе.



ОСНОВА ШАГ ЗА ШАГОМ

Изучив информацию, которая представлена ниже, вы не сделаете идеальную основу, вы только поймёте, как её готовить. Идеальная основа - это в первую очередь много практики. А я всего лишь надеюсь, что мои советы сократят ваш путь к желаемому результату. Никаких специальных приспособлений, новых технологий или волшебства. Только ваши руки и ложка (по возможности).



Приготовить базовый крамбл по рецепту с предыдущей страницы. Отвесить нужное количество, следуя конкретной рецептуре.



Перемолоть в мелкую крошку. Аккуратно! Бывают такие мощные блендеры, которые могут превратить песочное тесто в смузи. Нам нужна всего лишь мелкая крошка.



Придать вкус крамблу с помощью вкусовой добавки (здесь цедра лайма и кокосовая стружка) и влить растопленное масло. Важно его не перегреть выше 30°C!



Теперь переходим к самому интересному этапу.



Кисточку вымазать в мисочке от масла и тонким слоем смазать внутреннюю сторону кольца.



Начинать формирование основы следует с бортиков.