

торты и пирожные по ГОСТу

50
рецептов



Содержание

Торт бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой	4
Торт бисквитный с белковым кремом и кремовой прослойкой	5
Бисквитный торт «Осень»	6
Бисквитный торт «Кофейный»	7
Торт орехово-бисквитный	8
Пралине	8
Бисквитный торт «Отелло»	9
Бисквитный торт «Сказка»	10
Торт песочно-кремовый	11
Бисквитный торт «Абрикосовый»	12
Бисквитный торт «Лукошко с грибами»	13
Бисквитное тесто	14
Песочное тесто	15



Торт «Абрикотин»	16
Приготовление крема «Шарлотт»	16
Торт «Ленинградский»	17
Торт «Ягодный»	18
Желе	18
Торт «Любительский»	19
Торт «Московский»	20
Торт «Листопад»	21
Торт песочно-фруктовый	22
Фруктовое пюре	22
Торт «Весенний»	23
Торт «Спортивный»	24
Торт «Полет» (фигурный)	25
Торт «Киевский» (фигурный)	26
Торт «Персиковый» (фигурный)	27
Торт миндально-кремовый «Идеал»	28
Заварные глазированные трубочки с масляным или заварным кремом	29
Бисквит буше	30
Основной сироп для пропитки коржей	30
Белковый крем	31
Заварной крем классический	31
Заварные трубочки с кремовой отделкой	32
Заварные трубочки с обсыпкой	33
Заварные кольца с масляным или заварным кремом	34
Глазурь шоколадная	34
Заварные кольца с пралине	35
Бисквитное пирожное, глазированное молочной помадой	36
Бисквитное пирожное с белковым и масляным кремом, глазированное помадой	37
Заварное тесто	38
Масляный крем	38
Помада основная	39
Сливочно-масляный крем	39
Пирожное «Шу»	40
Пирожное «Риголетто»	41
Пирожное «Тумбочки»	42
Пирожное «Полоски»	43
Бисквитное пирожное с белковым кремом	44
Бисквитное пирожное с масляно-шоколадным кремом	45
Пирожное «Руллет трюфельный»	46
Пирожное песочное с мармеладом и фруктами	47



Торт бисквитный с белковым кремом и фруктовой прослойкой

1. Зачистить ножом или теркой обгорелые и неровные места бисквита после выстойки. Если бисквит неровный, острым ножом срезать бугры, выровняв поверхность.

2. Разрезать бисквит острым ножом или ножом-пилой на два или три ровных пласта.

3. Нижний пласт бисквита положить на стол, фанерку или в плоскую посуду и при помощи кисточки или ложки пропитать его по срезу ароматизированным сиропом для пропитки, затем склеить все три пласта кремом следующим образом.

4. На промоченный нижний бисквитный пласт нанести при помощи ножа, ложки или лопаточки равномерный слой приготовленного крема (2–3 мм). На крем наложить второй бисквитный пласт. Руками или дощечкой слегка прижать верхний пласт и затем смочить его ароматизированным сиропом сильнее, чем нижний пласт.

5. На поверхность второго пласта также нанести слой крема, наложить на него третий пласт, прижать сверху, смочить ароматизированным сиропом для пропитки и покрыть тонким слоем крема верх и боковые стороны торта.

6. Крем украсить волнистыми линиями при помощи кондитерских гребенок.

7. Боковые стороны торта отделать посыпкой.

8. Посыпку можно приготовить также из сухих бисквитных обрезков, которые получились при разрезе бисквита и подравнивании торта. Обрезки торта надо протереть через редкое сито или дуршлаг, положить на сковороду или противень и обжарить до светло-коричневого цвета.

9. Перед обсыпкой торт положить на дощечку или тарелку, взяв ее в левую руку, правой набрать горсть крошек и обсыпать боковые стороны торта; затем перевернуть торт при помощи широкого ножа на тортовую тарелку.

10. В кулинарный мешочек положить остальной крем и нанести на поверхность торта любой рисунок.

11. Свободную поверхность торта украсить свежими или консервированными фруктами.

Состав:

Бисквит (с. 14)

Крем белковый (с. 31)

Сироп для пропитки с фруктовым ароматизатором на ваш вкус (с. 30)

Фрукты свежие или консервированные для украшения – 300 г

Жареная бисквитная/сдобная крошка – 300 г (1,5 стакана)



Торт бисквитный с белковым кремом и кремовой прослойкой

Пропорции для торта
около 800 г

Состав:

Бисквит (с. 14)

Крем белковый (с. 31) –
1 объем

Крем масляный (с. 38) –
1 объем

Сироп для пропитки
с яблочным
ароматизатором (с. 30) –
1 объем

Фруктов свежих или
консервированных
для украшения – 300 г

Джем яблочный или
повидло – 1 стакан
(200 г)

Жареная бисквитная/
сдобная крошка – 300 г
(1,5 стакана)

1. Бисквит разрезать на три пласта одинаковой толщины и прослоить их яблочным повидлом и пропитать сиропом.
2. Поверхность верхней лепешки смазать тонким слоем повидла, а затем масляным кремом.
3. Наметить острым, смоченным в горячей воде ножом на креме места разреза торта на порции.
4. Посыпать торт в центре крошкой.
5. Сделать из белкового крема при помощи кулинарного мешочка какой-либо рисунок на каждой порции, поставить торт на несколько секунд в духовой шкаф с температурой 220 °С.
6. Украсить готовый торт фруктами.

Этот торт при желании можно украсить шоколадной глазурью и каймой из рубленых обжаренных орехов.



Бисквитный торт «Осень»

1. Бисквит разрезать на два пласта одинаковой толщины и прослоить их кофейным сиропом, для этого в основной сахарный сироп добавить 50 мл крепкого кофе и ликер.
2. Масляный крем разделить на две равные части, в одну добавить какао, в другую — ваниль.
3. Поверхность первого пропитанного сиропом пласта бисквита смазать слоем масляного кофейного крема.
4. Поверхность второго покрыть ванильным кремом.
5. С боков обмазать торт шоколадным кремом и обсыпать весь торт бисквитной/сдобной крошкой.
6. С помощью кулинарного шприца нанести рисунок в виде листьев ванильным кремом поверх крошки.
7. Выложить на торт грибки, шляпки которых глазированы шоколадной глазурью (можно просто обмакнуть их в растопленный на водяной бане шоколад).

Пропорции для торта около 800 г

Состав:

Бисквит (с. 14)

Крем масляный (с. 38) – 2 объема

Ванилин – 2 г (пакетик)

Какао – 1 ст. л.

Сироп для пропитки с кофейным ароматизатором (с. 30) – 1 объем

Жареная бисквитная/сдобная крошка – 300 г (1,5 стакана)

Кофейный ликер – 10 мл

Грибки для украшения можно вылепить из марципана или купить готовое печенье «Грибочки». Можно также изготовить их самим, сделав ножки из безе, а шляпки из бисквитного или песочного теста, скрепив части гриба ванильным кремом для торта, глазировав шоколадом и убрав в холодильник на 1 час.

Торт рекомендуется делать двухслойным круглой формы.



УДК 641/642
ББК 36.997
Т 61

Идея внутреннего макета *Татьяны Островерховой*,
преподавателя графического дизайна
в Московской финансово-промышленной академии (МФПА)

Автор-составитель: *Савинова Н.*

Фото: *Серебрякова Н.*

Разработка макета и дизайн переплета *Н. Никоновой*

Оформление переплета *А. Марычева*

Т 61 **50** рецептов. Торты и пирожные по ГОСТу. — М. : Эксмо, 2012. — 48 с. : ил.
ISBN 978-5-699-59632-4

Перед вами книга из новой кулинарной серии, объединенной круглой цифрой 50 и собравшей коллекцию блюд по самым популярным темам: консервированные блюда, на гриле, салаты, баклажаны и кабачки, блюда из птицы, рыбы, мяса, выпечка, торты и пирожные по ГОСТу. Все рецепты проверены, снабжены иллюстрациями, необходимыми советами и временными параметрами. Удобно, доступно, разнообразно.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-59632-4

© ООО «Издательство «Эксмо», 2012

Издание для досуга

50 РЕЦЕПТОВ

Торты и пирожные по ГОСТу

Ответственный редактор *Е. Левашева*
Художественный редактор *А. Марычев*
Технические редакторы *О. Куликова, М. Печковская*
Компьютерная верстка *Л. Кузьминова*
Корректор *И. Анина*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Подписано в печать 13.09.2012. Формат 70×100¹/₁₆.
Гарнитура «NewBaskerville». Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,89.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-59632-4



9 785699 596324 >

