

Александр Селезнев

# КЛАССИЧЕСКИЕ ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ



Черный лес • Захер • Медовик • Безе • Наполеон • Эстерхази

Александр Селезнев

**КЛАССИЧЕСКИЕ  
ТОРТЫ  
И ПИРОЖНЫЕ**



ЭКСМО  
МОСКВА  
2015

**Селезнев, Александр Анатольевич.**

С 29 Классические торты и пирожные/ А. А. Селезнев. — Москва : Эксмо, 2015. — 64 с. : ил.

Рецептов тортов, пирожных и конфет в настоящее время огромное множество, но классика всегда остается классикой. «Прага» и «Наполеон», «Птичье молоко» и «Захер», «Пани Валевска» и «Эстерхази» — проверенные временем рецепты этих вкуснейших тортов всегда беспроигрышный вариант!

В книге «Классические торты и пирожные» Александр Селезнев собрал лучшие рецепты классических хитов, ставших визитной карточкой той или иной эпохи. Каждый рецепт представляет собой пошаговые инструкции, поэтому вы без труда создадите кондитерский шедевр у себя на кухне!

УДК 641/642  
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-74229-5

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

Издание для досуга

**Селезнев Александр Анатольевич**  
**КЛАССИЧЕСКИЕ ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ**

Ответственные редакторы *Т. Радина, И. Лазарев, С. Ильичева, Э. Саляхова*  
Художественный редактор *Г. Булгакова*  
Фотографии *Е. Моргуновой*  
Технический редактор *М. Печковская*  
Компьютерная верстка *Г. Дегтяренко*  
Корректор *Т. Кузьменко*

ООО «Издательство «Эксмо»  
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.  
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21  
Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)  
Тауар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының  
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.  
Тел.: 8(727) 251 59 89,90,91,92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)  
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.  
Сертификация туралы ақпарат сайтта: [www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании  
можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей  
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 15.10.2014.  
Формат 70×100 <sup>1</sup>/<sub>12</sub>. Гарнитура «Brokgauz & Efron».  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 6,91.  
Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-74229-5



9 785699 742295 >



# Содержание

Французский яблочный торт	7
Грушевый торт «Бурдалу»	9
Торт «Сэнт-Оноре»	10
Швейцарский яблочный торт	13
Торт «Черный лес»	15
Торт «Захер»	16
Немецкий сырный торт	18
Торт «Добош»	21
Торт «Эстерхази»	23
Торт «Медовик»	25
Маково-черничный торт	26
Польский шоколадный торт	28
Торт «Пани Валевска»	31
Английский свадебный торт	33
Шоколадный торт «Принц Уильям»	34





Пенсильванский тыквенный торт	37
Мексиканский шоколадный торт	39
Торт «Прага»	40
Торт «Птичье молоко»	42
Торт «Ленинградский»	45
Торт «Абрикотин»	47
Пирожные «Опера»	49
Пирожное «Безе»	50
Пирожные «Наполеон»	53
Корзиночки с белковым кремом	54
Бисквитное пирожное с шоколадным кремом	57
Зефир яблочный	59
Башня из профитролей	60
Тирамису	63





# Французский яблочный торт

## ДЛЯ ОРЕХОВОГО БЕЗЕ:

7 белков  
75 г сахарного песка  
2 ст. ложки муки  
180 г фундука, смолотого  
в муку  
1 ст. ложка лимонного  
сока  
180 г сахарной пудры

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

1,2 кг свежих яблок  
40 г сливочного масла  
2 ст. ложки сахарного  
песка  
1 ст. ложка коньяка

## ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

1 ч. ложка сахарной  
пудры  
20 г очищенных ядер  
фундука

➤ **ОРЕХОВОЕ БЕЗЕ:** белки с сахаром взбиваем миксером в устойчивую пену 5–7 минут. Сахарную пудру и муку из фундука перемешиваем с просеянной мукой. Сухую смесь небольшими порциями вводим во взбитый белок и аккуратно перемешиваем. Раскладываем по 2 формам для выпечки диаметром 20–22 см. Сверху выкладываем ядра фундука.

Выпекаем 30 минут в предварительно разогретой до 180 °С духовке.

➤ **НАЧИНКА:** яблоки очищаем от кожуры и сердцевинки, разрезаем на 8 частей. Выкладываем на силиконовый коврик. Каждую часть яблока смазываем растопленным сливочным маслом и посыпаем сахаром.

Выпекаем 25 минут в предварительно разогретой до 200 °С духовке. После выпечки яблоки охлаждаем и сбрызгиваем коньяком.

На 1 слой орехового безе косичкой выкладываем печеные яблоки, сверху накрываем вторым слоем безе.

Посыпаем сахарной пудрой.



# Грушевый торт «Бурдалу»

## ДЛЯ ОСНОВЫ:

180 г маргарина  
1 ч. ложка соли  
1 желток  
1 ч. ложка сахара  
3 ст. ложки молока  
250 г муки

## ДЛЯ ЗАВАРНОГО КРЕМА:

50 г сахарного песка  
1 желток

10 г муки

ванилин на кончике ножа

10 г крахмала

100 мл молока

## ДЛЯ МИНДАЛЬНОГО КРЕМА:

60 г сливочного масла

60 г сахарной пудры

60 г молотого миндаля

7 г кукурузной муки

1 яйцо

ванилин на кончике

ножа

1 ст. ложка

коньяка

80 г заварного

крема

## ДЛЯ НАЧИНКИ:

600 г консервированных  
груш

➤ **ОСНОВА:** маргарин взбиваем добела, добавляем соль, сахар и желток, перемешиваем. Не прекращая взбивать, небольшими порциями вводим муку, молоко и замешиваем эластичное тесто. На 30 минут убираем тесто в холодильник. Готовое тесто раскатываем и выкладываем на дно рифленой формы для выпечки высотой 2 см и в диаметре 26 см.

➤ **ЗАВАРНОЙ КРЕМ:** половину сахара растираем с желтками, добавляем крахмал, муку и перемешиваем. Оставшийся сахар, молоко и ванилин доводим до кипения. Одну треть вливаем в желтки, перемешиваем и выливаем обратно. Продолжаем варить, помешивая, до загустения и снимаем с огня.

➤ **МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ:** сливочное масло взбиваем с сахарной пудрой добела, добавляем яйцо, ванилин, молотый миндаль, кукурузную муку, коньяк, 80 г заварного крема и перемешиваем. Перекладываем в кондитерский мешок и отсаживаем на тесто.

Сверху на крем выкладываем дольки консервированных груш.

Выпекаем в разогретой до 180 °С духовке 40–45 минут.

# Торт «Сэнт-Оноре»

## ДЛЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА:

300 г муки  
200 г сливочного масла  
100 г сахарной пудры  
1 яйцо, 1 желток

## ДЛЯ ЗАВАРНОГО ТЕСТА:

125 мл молока  
100 г сливочного масла  
0,5 ч. ложки соли  
150 г муки

4 яйца

1 ст. ложка сахарного  
песка

## ДЛЯ ЗАВАРНОГО КРЕМА:

100 г сахарного песка  
2 желтка  
20 г муки  
ванилин на кончике ножа  
20 г крахмала  
200 мл молока

## ДЛЯ КРЕМ-МУСЛИН:

300 мл взбитых сливок  
33%-ной жирности  
1 ч. ложка ванильного  
сахара  
200 г заварного крема  
50 г сахарной пудры  
50 мл апельсинового  
ликера

➤ **ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО:** масло взбиваем с сахарной пудрой до бела. Добавляем просеянную муку, яйцо, желток и замешиваем тесто. На 30 минут убираем тесто на холод. Затем раскатываем и вырезаем круг 25 см на 5 мм.

➤ **ЗАВАРНОЕ ТЕСТО:** молоко и сливочное масло доводим до кипения, добавляем соль и сахар. В кипящую массу небольшими порциями, помешивая, вводим муку и провариваем 2–3 минуты. Горячее тесто перекладываем в чашу миксера и взбиваем, пока тесто не станет теплым. Не прекращая взбивать, по одному вводим яйца.

Заварное тесто из кондитерского мешка отсаживаем на песочное тесто, начиная от центра по спирали к краям. Выпекаем в разогретой до 220 °С духовке 25 минут. Оставшееся заварное тесто отдельно отсаживаем в форме шариков и выпекаем в разогретой до 220 °С духовке 25 минут.

➤ **ЗАВАРНОЙ КРЕМ:** половину сахара растираем с желтками, добавляем крахмал, муку и перемешиваем. Оставшийся сахар, молоко и ванилин доводим до кипения. Одну треть вливаем в желтки, перемешиваем и выливаем обратно. Продолжаем варить, помешивая, до загустения. Охлаждаем.

➤ **КРЕМ-МУСЛИН:** взбитые сливки, заварной крем, сахарную пудру, ликер и ванильный сахар перемешиваем. Перекладываем в кондитерский мешок и отсаживаем по всей поверхности торта.

➤ **КАРАМЕЛЬ:** сахарный песок (300 г) с водой (100 мл) доводим до кипения и увариваем 2–3 минуты до янтарно-желтого цвета. В теплую карамель окунаем профитроли и даем карамели застыть.

Оставшийся крем-муслин через насадку вводим в профитроли. И украшаем торт.



