

Олеся Куприн

#инстакулинария

# Будешь ТОРТ?



© @okuprin

145 000 подписчиков

## Куприн, Олеся.

К92 Будешь торт? / Олеся Куприн. — Москва : Издательство «Э», 2018. — 224 с. — (Инстакулинария).

В сборнике задач по логике есть такое задание: «На какой вопрос нельзя ответить отрицательно?»  
Ответ: «На вопрос «Ты жив?» Аналогичная ситуация с вопросом «Будешь торт?» — отрицательный ответ просто невозможен. Ну никак нельзя отказаться от кусочка шоколадного счастья, нельзя ответить «нет» взбитым сливкам, нельзя проигнорировать воздушный бисквит, не получится пройти мимо ванильного чизкейка, нет сил сопротивляться многослойному «Наполеону», а с тортом на день рождения вообще беда — только здравый смысл не позволит отмечать этот праздник каждые выходные. Поэтому давайте считать, что вопрос «Будешь торт?» риторический. Усаживайтесь поудобнее, разливайте чай, начинайте неспешную беседу, скоро принесут торт.

УДК 641.55  
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-99759-6

© Олеся Куприн, текст, фото, 2017  
© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2018

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга  
ИНСТАКУЛИНАРИЯ

**Куприн Олеся**  
**БУДЕШЬ ТОРТ?**

В книге используются фото: *Алексея Колганова, Алины Палто*

Ответственный редактор *Анна Братушева*. Редактор *Олеся Гиевская*  
Корректор *Людмила Воробьева*. Дизайн и верстка *Юлия Анохина*  
Технический редактор *Тамара Анохина*. Препресс *Антон Бельтиков*

В оформлении обложки использована фотография:  
leoks / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

Во внутреннем оформлении использована фотография:  
harmpeti / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Өндiрушi: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесi, 1 үй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгiсi: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибуитор 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.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндiрушi «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндiрген мемлекет: Ресей  
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 19.12.2017. Формат 84x100<sup>1</sup>/<sub>16</sub>.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 21,78.

Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-99759-6



9 785699 997596 >

В электронном виде книги издательства вы можете  
купить на [www.litres.ru](http://www.litres.ru)

ЛитРес:  
один клик до книг



# Содержание

От автора..... 9

## Вводная часть

Инструменты и формы для выпечки.... 12

Ингредиенты.....14

Бисквиты и чизкейки.....21

## Рецепты

### 1/ ВАНИЛЬ

Ванильные стручки, сахар,  
экстракт.....29

Ангельский бисквит  
с абрикосовым джемом.....31

Торт на день рождения .....35

Яблочно-ванильный чизкейк  
без выпечки .....39

Грушевая сгущенка .....40

Черемуховый торт  
с грушевой сгущенкой .....43

### 2/ МЕРЕНГА И ЯЙЦА

Меренга.....49

Типы меренги .....50

Шоколадная «Павлова».....53

«Птичье молоко».....54

Малиновый торт-мусс .....57

Шоколадно-малиновый торт  
с меренгой .....59

«Гауда» – австрийский торт  
с сырным муссом.....61

### 3/ ТЕСТО

Медовик.....66

Шоколадный фадж .....69

Торт-печенье .....70

Заварной торт.....73

Мильфей с лимонным кремом.....75

«Наполеон».....79

### 4/ ОРЕХИ

Арахисовая паста .....84

Пралине.....86

Чизкейк с нутеллой,  
пралине и дакуазом.....89

«Сникерс» .....93

Соленая карамель  
для тортов и чизкейков.....95

Ореховый чизкейк с карамелью.....96

Миндальный дакуаз .....99

Миндальный торт ..... 100

### 5/ ШОКОЛАД

Ганаш и его виды ..... 104

«Захер»..... 109

Ежевичный брауни ..... 113

«Три шоколада» ..... 115

«Черный лес» .....	119
Шоколадный торт без муки.....	123
Простой шоколадный торт с ломкой корочкой.....	124
Лавандовый чизкейк с белым шоколадом без выпечки.....	127

## 6/ ЦИТРУСЫ

Цитрусовый курд .....	132
Апельсиновый торт с шоколадом ....	135
Лимонный чизкейк .....	139
Лаймово-мятный чизкейк.....	140
Лимонный торт на желтках с кокосовым чизкейком.....	143

## 7/ НАПИТКИ

Кофейный чизкейк .....	151
Новогодний торт с шампанским ....	153
Тирамису.....	157
Чизкейк с бейлисом .....	158
Торт «Гиннес» .....	161
Яблочный торт с корицей и виски ...	163

## 8/ МОРОЖЕНОЕ

Шоколадно-банановый торт .....	173
Замороженный черничный чизкейк.....	174
«Рокки Роуд» .....	177
Кофейный торт с карамелью .....	178
Замороженный ежевичный чизкейк.....	181
Ванильный торт со смородиновым курдом.....	182

## 9/ «НЕ ФРУКТЫ»

«Светильник Джека» – тыквенный бисквит с блонди .....	188
Шоколадный торт с цукини .....	193
Морковный торт .....	194
«Роберт» – морковный торт с апельсиновым чизкейком.....	197
Шоколадный торт с авокадо.....	201

## 10/ ТОРТЫ, КОТОРЫМ НЕ НАШЛОСЬ КАТЕГОРИИ

Ягодный курд .....	204
Черничный торт с ягодным курдом .....	207
Торт-рулет со смородиновым курдом.....	209
«Красный бархат».....	213
Шахматный торт .....	217
Заключение .....	220
Указатель.....	222



ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

# Инструменты и формы для выпечки

## ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

В своей работе я пользуюсь тремя формами для выпечки: кулинарное кольцо, регулируемая металлическая форма для выпечки и разъемная силиконовая с керамическим дном. Поэтому сначала о них.

Кулинарное кольцо представляет собой металлический обод, бывает самых разных размеров, от узкого кольца для выкладки салатов до форм промышленного размера. Я пользуюсь 18-сантиметровым кулинарным кольцом. Оно не имеет дна, а значит, для выпечки бисквита дно необходимо укрепить фольгой, сложенной в несколько раз, а тесто заливать, когда кольцо установлено на противень.



С помощью такого кольца можно сделать одноразовые формы для выпечки: дно кольца укрепляется фольгой, формируются бортики, а само кольцо удаляется из конструкции. Такие одноразовые формы нельзя перемещать, их наполняют так же, установив на противень.

Регулируемая форма полностью повторяет свойства и функционал кулинарного кольца, с той лишь разницей, что ее размер варьируется от 16 до 60 см. Подготовка к выпечке происходит аналогично. Из обеих форм легко вынимать бисквиты, просто пройдясь ножом по ободу формы.

Тесто в них хорошо пропекается со всех сторон, они быстро остывают и легко моются.

Силиконовая разъемная форма с керамическим дном вам потребуется, чтобы приготовить торт-мороженое или чизкейк. Керамическое дно стабилизирует подвижный силикон и равномерно прогревает изделие внутри формы. При выпечке чизкейков такую форму необходимо оборачивать фольгой для герметичности.

Целиком силиконовые формы стоит покупать для выпечки бисквитов только если у них есть металлическое укрепление сверху, в которое вставляется форма, либо наполнять ее тестом, уже установив на противень. На мой взгляд, такие формы больше подходят для выпечки кексов, а керамические или стеклянные – для пирогов и горячих блюд.

Цельные металлические формы необходимо смазывать сливочным маслом, а дно выстилать пергаментом, чтобы после выпекания готовый бисквит легко вынимался.

## **КОНДИТЕРСКИЕ МЕШКИ И НАСАДКИ**

Кондитерские мешки бывают много-разовыми и одноразовыми, производятся из ткани, силикона и плотного полиэтилена. Для домашней выпечки я предпочитаю одноразовые полиэтиленовые мешки. Распространены размеры от 30 до 55 см, лучше всего выбирать мешки длиной не менее 45 см, с ними комфортно работать, не требуется докладывать крем или тесто.

Насадки для кондитерских мешков бывают сменными, тогда в мешок вставляется основа, а насадка накручивается на нее снаружи. Я использую отдельные насадки для каждого торта. Узоры, которые оставляет каждая насадка, вы можете посмотреть на с. 106.

## **ЛОПАТКИ**

Хорошо, если у вас есть деревянные и силиконовые лопатки разных размеров. Одни отлично подходят для вымешивания соусов, желе и карамели, а вторые незаменимы на финальных стадиях приготовления теста для бисквита. Обязательно обзаведитесь несколькими лопатками с плоским краем.

## **ШПАТЕЛЬ И СПАТУЛА**

Спатула – это кондитерская лопатка с длинным основанием и ручкой, служит для разравнивания крема. Будет просто незаменима, если вы соберетесь приготовить хотя бы несколько тортов из книги.

Шпатель, или кондитерский скребок, служит для выравнивания крема между коржами и на поверхности торта – никаким другим инструментом так быстро и легко вы этого не сделаете. Скребок также удобно замешивать тесто.

## **ПЕКАРСКАЯ БУМАГА**

Пекарская бумага, или пергамент, – ею выстилают формы для выпечки бисквитов и противни. Уложенная на дно формы, она поможет легко вынуть готовый бисквит.

## **АЦЕТАТНАЯ ПЛЕНКА**

Это плотная гибкая пленка, которая вставляется внутрь кулинарного кольца, образуя высокий бортик, куда закладываются коржи и кремы, требующие застывания. По готовности торт легко выходит из формы, а пленка удаляется с его боковин, образуя идеально ровный край.

Также используется для создания шоколадного декора.

## **АЛЮМИНИЕВАЯ ФОЛЬГА**

Формирует дно у кондитерского кольца, подходит для выпечки меренги, делает любую форму герметичной. При верном расположении может защитить бисквит от подгорания.

## **ВРАЩАЮЩАЯСЯ ПОДСТАВКА ДЛЯ ТОРТА**

Это лучшее мое приобретение. Даже самая простая пластиковая подставка позволит вам быстро и легко собрать ровный торт и покрыть его кремом или ганашем.

## **РЕШЕТКА**

Служит для охлаждения кексов и бисквитов. Если охлаждать выпечку просто на столе, из-за разницы температур между поверхностью и дном образуется конденсат, и бисквит или кекс отсыреют.

## **КОНДИТЕРСКАЯ ГОРЕЛКА, ИЛИ ФЛОМБЕР**

Горелка заправляется газом и имеет широкий спектр применения на кухне.

С ее помощью можно подрумянить (обжечь) меренгу, карамелизовать сахар для крем-брюле, подплавить сыр и создать аппетитную корочку на множестве блюд. Горелка нужна для локального применения, например, когда вы готовите торт, покрытый меренгой, запекать его целиком нельзя, а меренгу необходимо закрепить, – она обжигается горелкой.

# Ингредиенты

## **САХАР**

Чаще всего в рецептах используются следующие три вида сахара: ванильный сахар, белый сахарный песок и тростниковый сахар. Ванильный сахар в России – это чаще всего смесь белого сахара с ванильным порошком, который сублимируется химическим путем и имеет мало общего с семенами ванили. Я рекомендую делать ванильный сахар самостоятельно, рецепт приготовления есть на с. 29. Тростниковый сахар, в отличие от белого, придает выпечке медово-коричневый оттенок, к тому же он богаче полезными минералами и витаминами.

При выборе сахара обращайте внимание на размер гранул – отдавайте предпочтение сахару среднего или мелкого размера, он быстрее растворяется в кремах и тесте.

Не заменяйте в рецептах сахар сахарной пудрой, если это не указано автором. Сахар не всегда отвечает только за сладость, очень часто он стабилизирует тесто. Например, в большинстве тортов при несоблюдении рецептуры и замены сахара пудрой готовый



SUGAR

*Handwritten text on a piece of yellowed paper, partially obscured and difficult to read.*



МУКА

бисквит будет более подвижным, может сильнее осесть после выпекания.

### **САХАРНАЯ ПУДРА**

Изготавливается из сахарного песка, который смальвают в порошок. При покупке обратите внимание на состав, чаще всего в нее добавляют крахмал, чтобы предотвратить слипание. Для меренги лучше использовать сахарную пудру с невысоким содержанием крахмала – 3–4%, для глазури же можно взять с более высокой долей, крахмал в этом случае сделает глазурь более стабильной и густой. Пудра используется в рецептах выпечки, кремов и для украшения десертов.

### **СЛИВКИ**

Сливки – это этап молочного продукта между молоком и маслом. От парного молока, если оно постоит, отделяются сливки, а если такое молоко взбить, то оно расслоится на сыворотку и сливочную пену. При последующем взбивании сливки либо уплотнятся в густой крем, либо, если их перевзбить, превратятся в масло. Если сливки потеряли гладкость, в них появились крупницы или комки – значит, они перевзбиты, не пытайтесь использовать их в креме, ни гладкости, ни однородности вы уже не добьетесь.

Для взбивания подходят сливки жирностью от 33% и выше. Такие сливки не сворачиваются при нагревании, усиливают вкус других продуктов и являются универсальным загустителем для многих блюд.

### **КАК ПРАВИЛЬНО ВЗБИВАТЬ СЛИВКИ:**

- сливки должны быть охлажденными,
- венчик для взбивания и чаша также должны быть холодными,

- начинайте взбивать сливки на малых оборотах, постепенно увеличивая скорость. Когда на поверхности сливок начинают оставаться следы от венчика – значит, сливки достаточно взбиты. Заканчивайте взбивать, также понемногу уменьшая скорость миксера,
- не используйте блендер для взбивания сливок, его основная функция – измельчение продуктов.

### **МАСЛО**

Если вы перевзбили сливки, приготовьте из них домашнее масло. Масло тоже незаменимый продукт в выпечке тортов. Оно необходимо для смазывания форм, для придания блеска и эластичности кремам, работает как загуститель и смягчает бисквиты. Очень часто некачественное сливочное масло – основная причина осложнений при выпечке. В процессе производства из масла выпаривается вода, а значит, в готовом продукте должно быть много жира.

Масло с пониженной жирностью, как, например, «Крестьянское» 72,5%, содержит значительно больше влаги, чем «Традиционное» 82,5%. Для выпечки мы всегда выбираем самые лучшие продукты из доступных, так как очень важно контролировать количество ингредиентов в бисквите, и особенно жидкостей.

### **МУКА**

Для каждого вида выпечки требуется своя мука. Когда в рецептах бисквитов и чизкейков вы встречаете упоминание муки, то речь, скорее всего, идет о муке пшеничной. Пшеничная мука делится на сорта в зависимости от крупности помола, содержания клейковины и белизны.

Для выпечки бисквитов и кексов чаще всего используется мука высшего сорта и сорта «экстра», ее также используют для загущения соусов и стабилизации чизкейков.

## ШОКОЛАД

В большинстве рецептов тортов встречается шоколад: в основе бисквита, в пропитке, в креме, из него готовят покрытие и украшения для тортов. Для выпечки всегда используйте шоколад с высоким содержанием какао, если иное не указано в рецепте. Такой шоколад более стабилен, быстрее схватывается и очень предсказуемо ведет себя в выпечке.

### ШОКОЛАД БЫВАЕТ ЧЕТЫРЕХ ВИДОВ:

- **Горький черный шоколад** – это шоколад практически в чистом виде. Он не содержит сахара и имеет горьковатый вкус.
- **Черный шоколад** – это горький шоколад, в который добавляют сахар и какао-масло в разных пропорциях. Обычно он содержит до 35% горького шоколада и 35–50% сахара.
- **Молочный шоколад** – это сладкий черный шоколад, в который добавляют сухое молоко. Его используют в производстве конфет и домашних кремов, добавлять его в выпечку не имеет смысла, так как он практически не содержит какао-масла.
- **Белый шоколад** – в его составе сахар, сухое молоко и какао-масло, технически он не должен называться шоколадом, так как не содержит частиц какао.

У шоколада низкая температура плавления: у темного – 50–55 °С, у молочного и белого – 45 °С, отсюда и самая распространенная ошибка при работе с шокола-

дом – он сгорает/запекается. Как правило, такое происходит, если растапливать шоколад в микроволновой печи: его передеерживают, и он меняет свою структуру.

### ПОЭТОМУ, ЕСЛИ ВАМ ПРЕДСТОИТ РАБОТАТЬ С ШОКОЛАДОМ, Я РЕКОМЕНДУЮ СЛЕДУЮЩИЕ ВАРИАНТЫ РАСТАПЛИВАНИЯ:

- **Растопите шоколад на водяной бане.** Водяная баня – это две емкости, одна устанавливается на плиту и наполняется водой, вторая ставится сверху на первую. Важно, чтобы верхняя емкость не касалась дна нижней. Шоколад помещается в верхнюю чашу и под воздействием температуры начинает плавиться. Здесь нужно быть осторожным, чтобы ни капли воды не попало в шоколад, иначе он изменит свою структуру и станет зернистым. Шоколад растапливают, постоянно помешивая.
- **В микроволновой печи.** По неопытности шоколад легко передеержать и испортить, так как его почти никогда не нужно растапливать до конца. Подтопленный шоколад надо постоянно перемешивать и доводить до однородности. Растапливайте шоколад в микроволновой печи короткими интервалами по 15–20 секунд.

### СОДА И РАЗРЫХЛИТЕЛЬ

Это два невзаимозаменяемых продукта. Разрыхлитель состоит из соды и кислоты в правильной пропорции, и при добавлении в тесто реакция происходит планомерно. Сода появляется в тех рецептах, где есть кислая среда: молочные продукты, ягодные соки, фруктовая кислота. С количеством соды можно промахнуться и получить неприятный привкус или недостаточную реакцию в тесте.

Оба вещества делают тесто более воздушным. Нередко в рецепте встречаются и сода, и разрыхлитель. Чаще всего разрыхлитель выступает основой, а сода – поддерживающим элементом, который вступает в реакцию с кислотой средой. Обязательно добавляйте оба ингредиента, если они указаны в рецепте.

### **ЯЙЦА**

Во всех рецептах, где упоминается яйцо или его составляющее, по умолчанию предполагается, что речь идет о курином яйце. Вес куриного яйца колеблется от 35 до 75 г. Среднестатистическое яйцо весит от 40 до 60 г, поэтому крупным легко можно считать яйцо весом 60 г и более. Самые доступные яйца – это яйца первой категории – 55–60 г, вес белка в таком яйце примерно 35 г. Как правило, этот вес берется за основу во всех кулинарных рецептах, это важно учитывать при приготовлении меренги или десертов из белков.

### **ЖЕЛАТИН**

Это животный загуститель, добывается из костей, сухожилий и хрящей путем длительного кипячения. Его кипятят вместе с водой, а полученный раствор выпаривают, охлаждают и осветляют. В дальнейшем желатин высушивают и готовят из него производные: порошок, гранулированный и листовой желатин.

Желатин замачивают в жидкости, не обязательно в воде, ее температура должна быть комнатной. Затем в течение определенного времени, которое зависит от количества, плотности и размера гранул, желатин набухает. И уже после этого всю смесь нагревают до 60–70 °С – при этой температуре желатин растворяется, и его добавляют

в подготовленное блюдо. Желатин ни в коем случае нельзя кипятить, это разрушает его структуру, он не сработает в продукте так, как должен. Можно оставить его разбухать в холодной жидкости, которую впоследствии не нагревают, а добавляют к горячей смеси, например к сиропу, и уже в нем распускают набухший желатин.

Рекомендовано распускать желатин именно тем способом, который указан на упаковке.

### **АГАР-АГАР**

Это растительный заменитель желатина, добывается из морских водорослей. В готовом продукте имеет меньшую вязкость, в отличие от желатина. Чтобы агар-агар начал работать, его необходимо закипятить в составе жидкости. Агара на массу продукта требуется намного меньше, чем желатина, он более устойчив и значительно быстрее затвердевает, практически мгновенно схватывается в холодной среде.

Агар термообратим – при необходимости вы можете снова нагреть полученный продукт, довести его до кипения во второй раз и опять залить в форму.



# Бисквиты и чизкейки

Бисквитное тесто – одно из самых простых в кулинарии, но в то же время и одно из самых капризных.

Бисквиты бывают самыми разными, но основными считаются классическое бисквитное тесто и масляное. Классический бисквит состоит из яиц, сахара и муки, где на каждое яйцо (60 г) приходится 25 г сахара и 25 г муки. Масляный бисквит (шифоновый) включает в себя все упомянутые ингредиенты и дополнительно растительное или сливочное масло.

Чтобы получить пышный бисквит, нужно понимать тесто, с которым вы работаете, и знать несколько правил.

Ингредиенты для бисквита должны быть одной, комнатной, температуры, тогда они будут легче смешиваться и равномернее выпекаться.

Вся посуда, с которой вы будете работать – миска, дежа миксера (чаша для замешивания), венчик и лопатка, – должна быть сухой и чистой.

После взбивания яиц миксером в пышную пену все дальнейшее размешивание происходит с помощью лопатки – очень осторожно, движениями снизу вверх. Миксер больше не используется.

Подготавливая яйца для бисквита, каждое разбивайте в отдельную миску и уже потом добавляйте в общую массу.

По воле случая одно из яиц может быть испорченным, так вы себя подстрахуете. Отделяя белок от желтка, поступайте так же – белок не взобьется, даже если к нему попадет небольшая часть желтка.

Муку просеивайте к взбитым яйцам небольшими порциями: просеянная разом, она осядет на дно. Если мука просеивается с какао, предварительно смешайте сухие ингредиенты до однородности.

Если в бисквит добавляется растопленное масло или шоколад, они должны быть охлаждены до комнатной температуры.

Духовка для выпекания должна быть хорошо прогрета заранее, температура выпекания бисквита 170–190 °С.

Во время выпекания не открывайте дверцу духовки, иначе бисквит неминуемо опадет. То же самое – после выпекания: проследите, чтобы на кухне не было сквозняка и сохранялась комнатная температура. Выпекать бисквит нужно в середине духовки, чтобы обеспечить равномерный прогрев со всех сторон.

Если бисквит подгорает, определите, с какой стороны. Если сверху или сбоку – опустите его ниже в духовке или накройте со стороны подгорания фольгой, но важно, чтобы бисквит, поднимаясь, с ней не соприкоснулся. Если подгорает снизу, соответственно, переставьте форму повыше.

Готовность бисквита можно проверить, проткнув его в середине зубочисткой. Если на ней нет сырого теста, и она выходит из бисквита сухой – он готов. Это и называется выпекать до «сухой палочки».

При сборке торта смажьте коржи тонким слоем крема и уберите на 15–20 минут в холодильник, крем затвердеет и сверху можно будет наносить второй слой, так крошки от бисквита не попадут в крем.

### **РАСПРОСТРАНЕННЫЕ ОШИБКИ ПРИ ВЫПЕКАНИИ БИСКВИТА:**

- Недостаточно взбитое тесто.
- Взбивали тесто миксером после добавления муки.
- Непрогретая духовка, низкая или очень высокая температура выпечки.
- Во время выпекания открывалась дверца духовки.
- Рано вынули бисквит из духовки – он непременно опадет.
- На кухне сквозняк.

Готовьте бисквиты, строго следуя рецептам.

**ЧИЗКЕЙК – ЭТО РАЗНОВИДНОСТЬ ТОРТА, КОТОРЫЙ ГОТОВИТСЯ НА ОСНОВЕ СЛИВОЧНОГО СЫРА. ОН МОЖЕТ БЫТЬ ПРИГОТОВЛЕН С ЛЮБЫМИ ОТДУШКАМИ, НАПОЛНИТЕЛЯМИ, БЫТЬ ШОКОЛАДНЫМ ИЛИ ОСТАВАТЬСЯ СЛИВОЧНЫМ, ОДНО ВСЕГДА НЕИЗМЕННО – ЭТО КРЕМОВАЯ ТЕКСТУРА И СЛИВОЧНЫЙ ВКУС.**

Чизкейк может быть приготовлен двумя основными способами:

**1.** Запечен в духовке. Запеченные чизкейки готовятся на водяной бане, рабочая температура запекания 160 °С, если иное не указано в рецепте.

**2.** На основе желатина, не требующий запекания.

### **ГОТОВИТЬ ЧИЗКЕЙК ЛЕГКО, ГЛАВНОЕ – СЛЕДОВАТЬ НЕКОТОРЫМ ПРАВИЛАМ:**

- Не используйте как основу для чизкейка творог, в этом случае вы, скорее, получите запеканку.
- Не заменяйте ингредиенты в рецепте по своему усмотрению, практически всегда это существенно отражается на вкусе и текстуре готового продукта.
- Не используйте обезжиренные продукты для чизкейка, если хотите получить оригинальный вкус и текстуру. Чизкейк из обезжиренных продуктов, скорее всего, будет сухим и ломким.
- Используйте продукты комнатной температуры, с ними смесь получится более однородной.
- Не взбивайте чизкейк, особенно после добавления яиц. Яйца при взбивании набирают воздух, из-за этого при выпекании на торте могут появиться трещины.
- Не открывайте дверцу духовки во время выпекания чизкейка, трещины могут появиться из-за перепада температур. Также чизкейк может осесть.
- Дайте чизкейку остыть в выключенной духовке, помните о перепаде температур.
- Если чизкейк все-таки треснул, прикройте трещины декором. И помните: в чизкейке все должно быть прекрасно, но главное все же вкус.







РЕЦЕПТЫ

1 / Ваниль



В ГРУЗНОМ ПОЛИРОВАННОМ ШКАФУ, СОЖРАВШЕМ ВСЕ МАМИНЫ ПАЛЬТО С МЕХОВЫМИ ВОРОТНИКАМИ, В САМОЙ ЕГО ГЛУБИНЕ, ВЫСОКО НА АНТРЕСОЛЯХ, ХРАНИТСЯ ПУХЛЫЙ АЛЬБОМ С СЕМЕЙНЫМИ ФОТОГРАФИЯМИ.

Слишком много историй навсегда приклеено к его картонным страницам.

Здесь есть черно-белый снимок большого папы и маленькой меня: отец улыбается, а я сержусь и прячусь под его рукой. Я обязательно в высоких белых гольфах, в зеленке на разбитых коленях и наверняка требую конфет.

Сейчас я реже сержусь и больше тоскую о том, что мы редко видимся, и я начала забывать, как он умеет улыбаться.

Несколько страниц спустя есть фотография родителей в день свадьбы, я их почти не узнаю. Там они оба младше меня, разглядывающей их по эту сторону альбома.

Сегодня вечером позвонит мама, я спрошу у нее, что это был за день, какая была погода и откуда взялось ее свадебное платье. Мама станет смущаться, засмеется и все расскажет. Папа передаст привет мистеру Н., расспросит меня о котах.

Есть здесь и бабушкин портрет, его я берегу особенно. «Всегда одевайся опрятно, дома держи картошку и хлеб, тогда никто не будет голодным, и что бы ни произошло, оставайся порядочным человеком». Бабушка научит меня всему.

Где-то между страницами, потеряв клей и больше ничем не держась за альбомный картон, лежит фотография семейного застолья. На фотографии лето. Длинный стол стоит у окон кухни, под виноградом. Мы сидим за этим столом и едим арбуз. Мама машет в камеру, а я никак не могу вспомнить, кто нас снимал.

Всегда, когда я думаю о доме, там август или июль.

Если перелистать альбом, можно найти и дедушкины фотографии, на них он в военной форме, служит где-то недалеко от бабушкиного поселка. Время мирное, и скоро они познакомятся, он – высокий, широкоплечий, с русыми волосами и глазами, светлыми до прозрачности, – заберет маленькую темноволосую Лидочку, и у них будет семья.

Спустя переезд, дом, построенный собственными руками, двух детей и четырех внуков, дедушка будет катать меня на багажнике велосипеда, покупать шоколадки с орехами и изюмом и громко вслух читать программу телепередач. А я запомню о нем слишком мало.

В один из дней, когда бабушкин дом еще будет полон людей и их историй, я привезу моей Ба наши с мистером Н. снимки. Она пересмотрит их, обязательно скажет, какие мы с ним красивые, и даже похвалит старшего кота. Младшего пожалеет, потому как совсем непонятно, «от чего у него так уши полегли». Мы будем много разговаривать и смеяться, наши фотографии тоже приклеят на старенькие страницы семейного фотоальбома.