



## ТОРТ КЛЮКВА В САХАРЕ

Материалы мастер-класса

Влиины и  
олады

Кексы и  
маффины

Мороженое

Печенье

Пироги и  
пирожки

Торты и  
пирожные

Другое



Приветствую!

Для приготовления торта «Клюква в сахаре» по нашему рецепту Вам потребуются следующие продукты и инвентарь:



## Продукты <sup>1</sup>:

### Заварной бисквит с клюквой

- Яйца (крупные) 4 шт.
- Сахар 170 г.
- Мука пшеничная 150 г.
- Крахмал 30 г.
- Масло сливочное 50 г.
- Вода 50 мл.
- Сода (разрыхлитель) 1 ч.л.
- Клюква 100 г.

### Крем для прослойки

- Молоко 250 г.
- Сахар 100 г.
- Крахмал 25 г.
- Желтки 45 г.
- Сливочный сыр 400 г.
- Белый шоколад 100 г.

### Швейцарская меренга для покрытия торта

- Белки 100 г.
- Сахар 200 г.

### Клюква в сахаре

- Клюква 150 г.
- Вода 150 г.
- Сахар 150 г.
- Сахарная пудра 100 г.



## Инвентарь:

- ✓ Кухонные весы
- ✓ Кольцо для сборки торта
- ✓ Миксер
- ✓ Сито
- ✓ Сотейники
- ✓ Чаши для смешивания продуктов
- ✓ Формы для торта или кондитерское кольцо (18 см) – 2 шт.

1. Из расчета на торт  $d = 18$  см. Для пересчета на другие формы воспользуйтесь формулой по ссылке: <https://pastry-school.online/kak-pereschitat-kolichestvo-produktov-po-retseptu/>



Примерная стоимость продуктов – 500 руб. (без украшений)



Примерный вес 1,7 кг. (без украшений)

## Заварной бисквит с клюквой

1. Просейте муку с крахмалом и содой (разрыхлителем).
2. Воду перелейте в сотейник и добавьте в него сливочное масло, порезанное на небольшие кубики.
3. Аккуратно отделите белки от желтков. Желтки взбейте с половиной сахара до посветления и более пышного состояния.
4. Белки переложите в другую чашу и начинайте взбивать насадкой «венчик» на низкой скорости. Через несколько минут по краю белков начнут появляться пузырьки, это сигнал к тому, что можно увеличить скорость взбивания до средней.
5. По мере взбивания белки будут проходить следующие стадии: сначала смесь будет становиться более пышной и белой, но состоять из пузырьков разного размера (крупных и мелких). Далее размер пузырьков будет становиться более мелким и однородным.
6. Когда белки превратятся в однородную белую массу состоящую из мелких пузырьков одинакового размера можно начинать вводить сахар. Для взбивания белков мы будем использовать половину от объема сахара.
7. Введите сахар, не прекращая взбивания, в несколько приемов (3-4 приема). Продолжайте взбивать на средней скорости до гладкой блестящей массы и состояния «птичьего клюва».
8. Введите во взбитые белки желтковую массу, слегка перемешайте лопаткой. Затем добавьте мучную смесь и аккуратно перемешайте до однородности.

**ВАЖНО.** Яйца для бисквита должны быть **комнатной температуры.**



## Полезный совет.

Если вы используете замороженные ягоды, не размораживайте их перед добавлением в тесто. Для более легкого распределения ягод в тесте можно добавить 1 ст.л. Крахмала к ним и перемешать.

## Полезный совет.

Готовность бисквита можно проверить деревянной шпажкой (или зубочисткой). Если вы проткнули бисквит в центре и шпажка вышла сухая или с крошками, значит бисквит готов.

- Пока Вы перемешиваете тесто, сотейник с водой и маслом поставьте на огонь и доведите смесь до кипения.
- Добавьте небольшую часть теста (примерно 3-4 ст.л) в кипящую смесь и быстро и аккуратно перемешайте лопаткой до однородности. Затем полученную массу добавьте в основную массу теста и опять аккуратно перемешайте до однородности.
- В конце добавьте ягоды клюквы и еще раз слегка перемешайте тесто, чтобы ягоды равномерно распределились.
- Распределите тесто на 2 формы. Если Вы используете разъёмные формы для выпечки – застелите дно пекарской бумагой. Бортики ничем не нужно смазывать.
- Выпекайте бисквит в заранее разогретой до 175С духовке (режим «Конвекция» или «Верх-низ») около 30 минут.
- Готовый бисквит достаньте из духовки. Дайте ему слегка остыть и освободите из формы, пройдясь предварительно тупой стороной ножа вдоль бортиков.
- Остудите бисквит до комнатной температуры. Затем заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 3 часа (лучше на ночь).

## Крем для прослойки

- Молоко перелейте в сотейник, добавьте  $\frac{3}{4}$  части сахара и поставьте на огонь прогреваться, периодически помешивая.
- Оставшийся сахар смешайте с крахмалом и добавьте эту смесь к желткам.

3. Хорошо смешайте венчиком желтки и сахар с крахмалом, масса должна быть абсолютно однородной.
4. Молоко доведите до кипения, но не дайте закипеть. В момент, когда появятся первые «бульки», снимите молоко с огня и тонкой струйкой вливайте в желтки.
5. При добавлении молока к желткам необходимо очень интенсивно перемешивать массу венчиком до однородности, как показано на видео.
6. Перелейте к желткам примерно половину молока, а затем, полученную желтково-молочную смесь перелейте обратно в сотейник с горячим молоком.
7. Постоянно помешивая смесь венчиком, верните ее на огонь и уварите, как показано на видео. Снимите сотейник с огня и выложите горячий заварной крем в чашку с измельченным шоколадом.
8. Шоколад начнет таять о температуры крема. Перемешайте крем с шоколадом до однородности. При необходимости дайте массе слегка остыть до температуры чуть выше комнатной)
9. В отдельной чаше взбейте сливочный сыр миксером на низкой скорости до мягкости. Добавьте в несколько приемов к сыру заварной крем с шоколадом, каждый раз перемешивая миксером на низкой скорости до однородности.

## Сборка торта

1. Бисквиты разрежьте вдоль на пополам. Установите кольцо для сборки торта и первый корж на подложку для торта.
2. На первый корж выложите 1/3 часть крема и разровняйте крем.
3. Накройте вторым коржом бисквита и повторите процедуру для всего торта.
4. Поставьте собранный торт в холодильник, чтобы он хорошо устоялся. Минимум на 3-4 часа, лучше на ночь.

## Швейцарская меренга для покрытия торта

1. Белки пометите в огнеупорную чашу, добавьте сахар и перемешайте, слегка взбивая венчиком.
2. Поставьте чашу на водяную баню и прогрейте смесь до состояния 50 – 55С, активно помешивая венчиком. Если нет термометра, то это состояние, когда сахар уже полностью растворился и смесь стала горячей, но Вы можете потрогать ее пальцем.
3. Снимите прогретые белки с сахаром с водяной бани и взбивайте их миксером (насадкой венчик) на средне-высокой скорости до состояния птичьего клюва и полного остывания меренги.

## Клюква в сахаре

1. Воду перелейте в сотейник, добавьте сахар и поставьте сотейник на огонь.
2. Доведите сироп до кипения и полного растворения сахара.
3. Клюкву переложите в чашку и залейте ее горячим сиропом. Замороженные ягоды не нужно размораживать.
4. Хорошо перемешайте, чтобы все ягодки искупались в сиропе и оставьте клюкву в таком состоянии на 8-12 часов. Периодически можно перемешивать.
5. Затем откиньте клюкву на дуршлаг и дождитесь, чтобы излишки сиропа стекли.
6. Берите небольшое количество ягод и купайте их в сахарной пудре, добиваясь того, чтобы ягоды равномерно покрылись сахарной пудрой.
7. Стряхните излишки пудры.





## Покрывание торта кремом и украшение

1. Освободите торт из кольца, и выложите всю подготовленную меренгу на него. Равномерно распределите ее с помощью spatулы по всей поверхности торта.
2. Затем сделайте характерные движения spatулой (как показано на видео) для того, чтобы придать рельефность поверхности.
3. Выложите клюкву в сахаре в виде венка и украсьте торт иголочками розмарина



Приятного аппетита!