СБОРНИК РЕЦЕПТОВ

По французски просто

@patisseriemg

@ emanuele_martelli

@jordangasco

@boutayebihassen













Дорогие подписчики

Вы получили этот сборник рецептов в подарок от нашей команды. FR

Вам очень хочется сразу начать? И мы вас прекрасно понимаем.

Но сперва просьба внимательно прочесть важную информацию здесь ниже, чтобы избежать всевозможных затруднений.

Все рецепты рабочие и проверенные, поэтому большая просьба соблюдать все досконально от количества / пропорций ингредиентов до указанных температур.

По сборнику рецептов мы не даем прямую обратную связь (вас более 2 тысяч поэтому убедительная просьба личные сообщения в директ не высылать).

Где вы сможете найти полезную информацию и ответы на ваши вопросы? На платформе школы вы найдёте бесплатные уроки но некоторым из этих рецептов, вам надо только зарегистрироваться

https://patisseriemg.thinkific.com/collections/free

И еще большая просьбе цените пожалуйста наш труд и нашу щедрость. Вы можете делиться этим сборником рецептов со всем миром. Но просьба наши имена и фото с обложки не удалять.

Всем хорошего кондитерского настроения и счастья

Фундучный финансье с мандариновым конфи

Финансье— это небольшие французские кексики.

Кекс приобретает особый, очень приятный аромат, если добавленное не просто топленое масло, а бёр-нуазет



Состав

Кекс Финансье Мандариновый Конфи

Масло нузет (полуфабрикат)

Положить масло (приблизительно 220 г сливочного масла) в сотейник и на медленном огне дать ему сначала растопиться, а затем прокипеть до такого состояния, когда оно станет коричневатым.

Выпадающие при этом молочные белки начинают «поджариваться», полностью оседая на дне кастрюльки и масло приобретает легкий запах лесного орешка (нуазет).

Снять кастрюльку с маслом с огня.

На дно осядут коричневые частицы.

Процеживать ничего не нужно, просто слить потом масло и оставить осадок на дне кастрюли

Топленое таким образом масло называется beurre noisette (бёр-нуазет, ореховое масло) и именно оно является отличительной чертой для всех рецептов финансье..

Кекс Финансье

280 г сахарной пудры

150 г фундучной муки

120 г муки

50 г меда

10 г разрыхлителя

180 г масла нуазет (приблизительно 220 г сливочного масла)

3 г соли

200 г белков

35 г крошки фундука

Смешать в миксере с насадкой весло все сухие ингредиенты.

Растопить масло, всыпать в него соль (3 г соли) и сделать масло нуазет.

Влить еще горячее масло в сухие ингредиенты, перемешать.

Подождать 10 минут (пока смесь остынет) и влить в неё белки (не взбиваем), снова перемешать.

Заполнить формы на 3/4 и оставить в холодильнике на 6 часов.

Выпекать при 180 градусах в печи с вентилятором примерно 12-15 минут (до коричневатого цвета).

Заморозить чтобы было легче вынимать из форм.

Для блеска можно покрыть холодным нейтральным гелем или абрикосовым джемом.

Можно обвалять в фундучной муке смешанной с фундучной крошкой.

Мандариновый Конфи

250 г пюре мандарина

50 г пюре юзу (или лайма или лимона)

50 г инвертного сахара

50 г сахарного песка

8 г пектина NH

2 г желатина 200 bloom

Подогреть пюре до 40 градусов вместе с инвертным сахаром.

Всыпать пектин смешанный с сахарным песком.

Довести до кипения и проварить на медленном огне 2 минуты

Снять с огня и добавить набухший в воде и отжатый желатин

Залить в формы и заморозить

Вынуть из форм и украсить финансье

Бисквитный торт Оперетта



Состав торта

На рамку 36x26 см и 4 см высотой

- Бисквит Джоконда
- Масляный крем
- Ганаш шоколадный
- Сироп
- Шоколадный глассаж

Бисквит Джоконда

Мука пшеничная 55 г Яйца 275 г Миндальная мука 200 г Сахарная пудра 200 г Растопленное масло 80 г Белки 155 г Сахарный песок 40 г

Смешать сахарную пудру и миндальную муку, добавить яйца, пшеничную муку и в последнюю очередь растопленное (жидкое) масло.

Сделать меренгу из сахарного песка и белков.

Ввести меренгу в первую массу.

Выложить тесто на 3 противеня накрытых пекарской бумагой (330 гр на каждый) и спатулой распределить на прямоугольник 38 х 28 см.

Выпекать приблизительно 8 минут при 180-200 градусах если печь с вентилятором или 220 градусах если без .

Снять с противеня и вырезать по размерам вашей рамки (у меня 36х26 см)

Масляный крем

Сахарный песок 250 г Вода 80 г Яйца 130 г Масло 350 г Пралинэ 100 г

Экстракт кофе 22 гр (можно без него зависит если вам нравится вкус кофе мне очень понравилось сочетание кофе и пралинэ).

Взбить яйца в миксере, довести сахар и воду до 121 °C, вылить тонкой струйкой на яйца не переставая взбивать.

Продолжать взбивать до охлаждения массы (дежа миксера должна быть чуть теплой, потрогать рукой).

Ввести масло, пралинэ и кофе и взбивать до загустения, крем готов когда он посветлеет (светло бежевый цвет). У вас получится очень воздушный крем.

Ганаш шоколадный

Сливки 150 г Черный шоколад 60 -65 % 175 г Масло 25 г

Довести сливки до кипения, вылить на шоколад, пробить погружным блендером.

Ввести масло и снова пробить.

Использовать при 32 градусах.

Сироп

300 г сиропа 150 г сильного кофе

Шоколадный глассаж

Черный шоколад 100 %- 50 gr Кувертюр 55% -125 г Растительное масло с нейтральным вкусом -45 г

Растопить шоколад, добавить масло, использовать при 30 -35°C.

Сборка:

Пропитать первый бисквит кофейным сиропом.

Выложить половину крема на бисквит.

Положить сверху второй бисквит и пропитать. Выложить на него весь ганаш.

Положить третий бисквит, пропитать и выложить на него вторую половину крема.

Положить в холодильник на пару часов(крем должен затвердеть.

Декор:

Вылить теплый глассаж на верхний слой крема, распределить его равномерно по поверхности.

Накрыть сверху пищевой пленкой и подвигать плёнку по поверхности руками чтобы получились складки.

Положить торт в холодильник до полной кристализации шоколада. После чего снять пленку и вынуть торт из рамки.

Кексы Лимонные Мадленки

Тесто

Яйца 120 г

Сахар 80 г

Мед каштановый 30 г

Цедра 1 лимона

Соль 1,6 г

Ваниль 1 стручок

Мука -120 г

Разрыхлитель 5 г

Растопленное сливочное масло 120 г



Смешать сахар и яйца с помощью венчика.

Добавить мед, цедру, ваниль и соль.

Как следует взбить венчиком.

Ввести муку предварительно просеянную с разрыхлителем, как следует все перемешать.

Ввести горячее растопленное сливочное масло (температура масла приблизительно 50 °C)

Оставить в холодильнике 2 часа минимум.

Выложить холодное тесто в формы для мадлен

Разогреть печь до 200 °C

Спустить температуру до 165

Выпекать 10 минут.

Лимонный глассаж

Лимонный сок 50 г Сахарная пудра 200 г Оливкое масло 24 Ваниль

Смешать все интгредиенты вместе

Смазать еще горячие мадленки

Муссовый торт Экзотик



Штрезель какао (14 см)
Сливочное масло 80 г
Коричневый сахарный песок 80 г
Соль флер дэ сэль 0,5 г
Миндальная мука 100 г
Мука 70 г
Какао порошок 10 г

Состав торта 16 см диаметром

- Штрёзель какао
- Шоколадный бисквит
- Желифье экзотик
- Шоколадный мусс
- Шоколадная глазурь

В миксере с насадкой весло смешать сливочное масло консистенции поммада (очень мягкое почти на грани с топленым) и все остальные ингредиенты.

Не надо долго мешать, только до того момента, когда тесто приобретёт однородную структуру.

Раскатать между 2 листами бумаги и положить в холодильник на 30 минут.

Кольцо для торта диаметрм 14 см, смазать маслом.

С помощью кольца, вырезать из штрезеля круг и положить на 30 минут в морозилку.

Выложить замороженное в нержавейке тесто на перфорированный коврик и выпекать их 15 минут при 160 градусах.

Вынуть из печи, оставить в кольце охладить.

Шоколадный бисквит

Белки 50 г Инвертный сахар 50 г Желтки 40 г Какао порошок 14 г Шоколад 66% 17 г

Взбить в миксере белки с инвертным сахаром до мягких пиков.

Добавить во взбитые белки, желтки и предварительно просеянные вместе муку и какао.

Аккуратно перемешать с помощью силиконовой лопаточки.

Вылить 100 грам этого теста в кольцо с уже охлаждённым штрёзелем (прямо на штрёзель)

Выпекать при 170 градусах 10 минут

Экзотический желифье

Пюре маракуй - 75 г Пюре манго 50 г Цедра лайма 1 Сахар 12 г Кукурузный крахмал 7 г Желатин 3,5 г

Замочить желатин в воде.

Смешать сахарный песок и кукурузный крахмал.

Натереть цедру в пюре и слегка подогреть всё на медленном огне (20-30°C).

Всыпать в пюре смесь сахара и крахмала, довести до кипения на медленном огне и проварить 1-2 минуты

Как только смесь загустеет вылить её на набухший в воде и предварительно отжатый желатин, и пробить погружным блендером

Вылить конфи в кольцо со штрёзелем и бисквитом прямо на испеченный и охлажденный бисквит.

Заморозить всё вместе прямо в кольце (штрёзель, бисквит и желифье)

Шоколадный мусс

Сироп 30°В - 90 г Желтки - 105 г Черный шоколад 66% -185 г Сливки 35 % - 375 г

Сироп 30°В

100 мл воды 135 г сахарного песка

Всыпать сахарный песок в кастрюлю с водой.

Довести до кипения, снять с огня как только сахар полностью растворится. Для использования в муссе охладить.

Взбить сливки до мягких пиков и положить в холодильник.

Смешать охлаждённый сироп с желтками. Поставить на водяную баню, и , постоянно взбивая венчиком подогреть до 82°C. У вас должна получиться воздушная светлая масса.

Растопить шоколад, его температура должна быть около 50 °C.

Добавить в тёплый шоколад сперва немного сливок, аккуратно перемешать с помощью силиконовой лопаточки.

Потом смесь сиропа с жетками и снова аккуратно перемешать.

Добавить оставшиеся взбитые сливки и снова перемешать лопаточкой.

Сборка торта

Для этого торта советуем сделать сборку в верх ногами.

Можно использовать силиконовую форму подходящего размера 16 см диаметра и 4,5 см высотой)

Если собираете в кольце нержавейки, подготовьте его за несколько часов до сборки.

Кольцо для тортов 16 см диаметра 4,5 см высотой.

Оберните дно кольца пищевой плёнкой и поставьте его на противень застеленный силиконовым ковриком.

Проложите бока кольца ацетатной пленкой.

И поставьте противень вместе с кольцом в морозилку.

Перед тем как начать готовить ваш мусс, выньте из нержавейки замороженные вместе штрезель, бисквит и желифье.

У вас должен быть единый круг диаметром 16 см, состоящий из 3 слоёв.

Уберите его в морозилку на то время пока будете готовить мусс.

Наполнить готовым муссом внутреннюю часть нержавейки на 1/3 от её высоты.

Отсадить готовый мусс из мешка мусс по бокам нержавейки на всю высоту нержавейки.

Положить в середину замороженный инсерт (штрезель, бисквит, желифье), таким образом, чтобы желифье было лицом к муссу а штрезель лицом к вам.

Постучать противень по столу чтобы мусс лег ровно и все пустоты заполнились.

Положить в морозилку до полного замораживания

Добавить оставшиеся взбитые сливки и снова перемешать лопаточкой.



Глазурь Вода 65 г Сахарный песок 156 г Сливки 115 г Сироп глюкозы 57 г Инвертный сахар 16 г

Какао порошо (просеять) 42 г

Желатин 6 г

Подогреть сливки и глюкозу. Довести до 120°С воду и сахарный песок. Ввести теплую смесь сливок и глюкозы. Добавить какао и довести до кипения. Добавить желатин и пробить погружным блендером

Хранить **Глазурь** при температуре 4 °C, Использовать при температуре 25 °C.

Пирожные абрикос, лимон, ваниль



Состав пирожных 24 пирожных диаметр 6,5 см и 3 см высотой:

- Хрустящее песочное тесто шортбред
- Миндальный бисквит
- Абрикосовый компотэ
- Лимонный кремё
- Взбитый ганаш лимон ваниль

Тесто шортбред

200 г сливочного масла 250 г муки

110 г сахарной пудры

1 желток

2 г соли

Цедра 1 лимона

1 стручок ванили (или просто молотую ваниль)

Смешать мягко масло, сахарную пудру, соль, цедру лимона, ваниль . Добавить желток, и в самом конце муку.

Оставить тесто 2 часа в холодильнике.

Раскатать тесто 2 мм толщиной и вырубкой вырезать круги 6-6,5 см

Выпекать 10-12 минут при 160 градусах (следить за цветом).

Миндальный ванильный бисквит

350 г миндальной муки

80 г пшеничной муки

1 стручок ванили (можно молотую ваниль)

350 г коричневого сахарного песка (можно белый но будет менее вкусно)

200 г яиц

100 г желтков

180 г масла

140 г белков

140 г коричневого сахарного песка

В миксере с насадкой весло, смешать пшеничную муку, миндальную муку, ваниль и 350 г коричневого сахарного песка.

Добавить яйца и желтки и перемешать.

Добавить растопленное еще жидкое масло и снова перемешать.

Взбить белки и 140 г коричневого сахара до плотной меренги.

Ввести меренгу в первую смесь, аккуратно перемешать.

Этот бисквит надо выпекать в форме, так как при нагревании он ставится жидким и из нержавейки может потечь.

Выложить тесто в форму толщиной 1-1,5 см и выпекать при 170 градусах в течении 20 минут.

Охладить и нарезать на круги диаметром 4-4,5 см

Теория и ключевые моменты приготовления этого бисквиты очень похожи на шоколадный бисквит который я давала в прямом эфире « Торт Цифра » в @vitaminka_cake_school.

Видео сохранилось его можно посмотреть https://www.instagram.com/tv/CGQLZZ9K-vN/?utm_source=ig_web_copy_link

Абрикосовый компотэ

450 г пюре абрикоса 60 г сахарного песка 7 г пектина

Подогреть пюре в сотейнике до 50 °C, добавить сахарный песок предварительно смешанный пектином и довести до кипения постоянно перемешивая венчиком.

Продолжать греть еще 2-3 минуты постоянно помешивая венчиком Охладить и перед использованием пробить холодное компотэ блендером

Лимонный кремё

120 г цельного молока Цедра 1 лимона 210 г яиц 220 г сахарного песка 200 г лимонного сока 50 г пюре абрикоса 5 г желатина 200 блум 320 г маспа

Натереть лимонную цедру в молоко, подогреть и дать настояться.

Подогреть лимонный сок и абрикосовое пюре.

Смешать яйца и сахарный песок , влить в теплую смесь лимонного сока и абрикосового пюре и варить как крем англез, постоянно помешивая венчикомна медленном огне до 83 °C .

Добавить молоко с цедрой и набухший в воде и предварительно отжатый в воде желатин, как следует пробить погружным блендером и охладить до 50 ° С

Ввести нарезанное на кубики сливочное масло и снова пробить блендером до гладкости .

Использовать при температуре 30 ° С

Оставить немного кремё для декора (положить в холодильник)

Взбитый ганаш лимон ваниль

500 г сливок 35%

220 г белого шоколада

1 стручок ванили (здесь лучше не использовать молотую ваниль в крайнем случае не добавлять ваниль вообще)

Цедра 1 лимона

5 г желатина 200 блум

Довести до кипения сливки с цедрой лимона и ванилью.

Распустить в горячих сливках набухший в воде и предварительно отжатый желатин

Вылить на шоколад и пробить погружным блендером.

Оставить в холодильнике минимум на ночь а лучше на 24 часа.

Взбить перед использованием

Прозрачная Глазурь Мируар

450 г сахарного песка 300 г глюкозы 175г воды 20 г желатина

Довести воду, сахар и глюкозу до 103°C, добавить желатин.

Пробить блендером, накрыть пленкой в контакт оставить в холодильнике

Рабочая температура 32-36° С

Сборка

Положить в центр форм миндальный бисквит

Отсадить абрикосовое компоте как на фото и заморозить.



Когда компоте полностью заморозилось , наполнить формы муссом до краев и снова заморозить

Вынуть замороженные пирожные их форм, заглазировать прозрачной глазурью, поставить пирожное на песочное тесто шортбред

Взбить лимонный ганаш и отсадить из мешка на пирожные.

Сверху на ганаш отсадить холодное лимонное кремё в форме шариков. Для блеска можно смешать предварительно креме с нейтральной холодной глазурью (рецепт не прилагается) в пропорциях 2 к 1 (2 кремё х 1 глазурь)



Печенье кукис с начинкой

Я проведу прямой эфир по этому рецепту в среду 11 ноября в 17:00 по московскому времени в профиле @vitaminka_cake_school





200 г сливочного масла 350 г коричневого сахара 3 г ванильного экстракта 100 г яиц 400 г муки 6 г соли 4 г разрыхлителя

Как начинку можно исползовать нутэллу или компотэ (берем рецепт компотэ из пирожных).

Начинку надо предварительно заморозить в маленьких силиконовых полусферах.

Подтопить слегка сливочное масло, довести его до консистенции помады. добавить коричневый сахар, ваниль и перемешать всё.

Добавить в указанном: яйца по одному, просеянную с разрыхлителем муку и соль, и перемешать силиконовый лопаточкой (мешать как можно меньше).

В последнюю очередь добавить поломанный на кусочки шоколад (или шоколад в каллетах).

Потом отвесить порции по 55 г и сформировать для каждого печенья шарик (по размерам чуть больше чем мячик для пинг-понга)

Вставить в каждый шарик предварительно змороженную начинк.

Выпекать в кольцах для тарталеток 8 см диаметром, предварительно смазанных маслом, на протвене застеленном пекарской бумагой.

9 минут при 180-190 градусах. Слегка остудить и снимать очень осторожно, в теплом виде они очень мягкие.

Крем Карамель



Карамель

100 г сахарного песка

Растопить сахарный песок в кастрюле с плотным дном и провпритб его на медленном огне до темно картофельного цвета как на фото (мы сделали с вами сухую карамель.

Вылить ее на дно керамической формы

Крем

250 г цельного молока 50 г сливок 35% 3 яйца 1 желток 1 стручок ванили

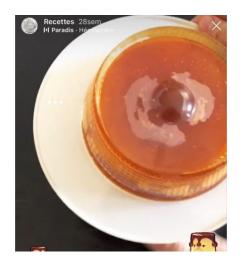


Пробить в блендере все ингредиенты для крема. Наполнить форму с карамелью смесью для крема.

Выпекать в печи с вентилятором на водяной бане при 100°С в течении часа. (Поместить форму с кремом в более большую форму с водой)

Время выпечки варьирует от объёма вашей формы.

Надо смотреть когда поверхность станет золотого цвета а внутри крем будет не жидким но и не плотным он должен как бы слегка подрагивать при движении



Охладить в течении 2 часов минимум.

Пройтись острым ножом по краям формы и перевернуть ее на тарелку





Большое печенье Сабле Бретон

(можно сделать и маленькие)



Желтки 80 г Сахарный песок 90 г Сливочное масло 160 г Мука 250 г Разрыхлитель 13 г Соль 3г Флёр дэ сель 3 г (если нет замените солью)

Просеять муку вместе с разрыхлителем.

Желтки и сахар бзбить до бела с помощью венчика

Добавить мягкое по консистенции сливочное масло (поммада) и перемешать в миксере,с помощью насадки весло.

В последнюю очередь добавить муку, просеянную с разрыхлителем и соль.

Замесить гладкое тесто.

Оставить в холодильнике на 30 минут.

Раскатать в пласт толщиной 1,2 см, вырезать круг 18 см диаметром, смазать желтком.



надрезать слегка ножом или провести вилкой.

Это нужно не только для декора но и для того чтобы ваше тесто не трескалось при выпечке.

Выпекать 20 минут при 180°, обязательно в кольце на перфориванном коврике или на бумаге.

Снимать кольцо когда печень ещё тёплое.

Видео по рецептам Крем Карамель и Сабле Бретон есть у шефа @jordangasco в перманентных сторис.