



Привет, меня зовут Инна Баранникова, я – основатель онлайн школы «InnBakery».

Под лозунгом «Вкусное искусство» я создаю торты и десерты, рассказываю о кондитерских буднях.

- Я обучила более 1000 учеников с разных стран мира
- Автор курсов «Муссовый торт с нуля» и «Современная классика»
- Обучаю в онлайн и оффлайн форматах!

В этом сборнике ты найдешь рецепты муссовых тортов и покрытий, чтобы создавать шедевры на своей кухне.
Желаю приятного аппетита!

На моей странице ВКонтакте <https://vk.com/innbakery> и канале Телеграм @INN_BAKERY можно узнать еще больше простых и оригинальных рецептов, а также много интересного о «сладкой» жизни.
Присоединяйся!



МуССОВЫЙ ТОРТ "Малиновый поцелуй" (d18)

Фундучный бисквит (1 кольцо 16 см):

- Яичный белок (1) – 45 г
- Сахар – 35 г
- Фундучная мука – 40 г
- Сахарная пудра - 35 г
- Яйцо (1 С1) - 70 г
- Мука пшеничная – 40 г
- Сливочное масло (82,5%) – 20 г

Приготовление:

В обезжиренной посуде на минимальных оборотах взбить до пены белок (1), перевести миксер на максимальную скорость и постепенно ввести сахар.

Взбить до плотных белых пиков.

Готовую меренгу поставить в холодильник.

В миксере на минимальной скорости соединить фундучную муку, яйцо и сахарную пудру.

Взбить до пышной светлой массы

Ввести просеянную пшеничную муку к общей массе и перемешать лопаткой аккуратными движениями.

Ввести в тесто меренгу.

К общей массе добавить растопленное, охлаждённое до комнатной температуры, сливочное масло.

Выпекать 15 минут при 180С

Малиновый мусс на меренге:

- Яичный белок — 30 г
- Сахар — 60 г
- Вода — 20 г
- Пюре малины — 180 г
- Сливки 33% — 120 г
- Желатин -11 г (+ 66 г холодной воды)
- Желатин (у меня гранулированный Dr.oetker, можно взять листовой 200 блюм).

Желатин замочить в холодной воде примерно на 10 минут.

Приготовление итальянской меренги:

Начинаем делать 2 процесса одновременно: взбиваем белок и варим сироп (по времени одинаково).

Воду (20 г) с сахаром (60 г) варим в сотейнике с толстым дном до температуры 121С не помешивая. Крупинки сахара должны раствориться.

Готовый сироп снять с плиты.

Белок взбить на средних оборотах до устойчивой пены.

Тонкой струйкой ввести сироп, продолжая взбивать меренгу до гладкой белой массы (температура 35-40С примерно).

Пюре малины довести до кипения, но не кипятить и добавить замоченный желатин (сначала остудить до 30С). В пюре аккуратно частями ввести меренгу. Должна получиться гладкая масса. А потом сюда же добавить полувзбитые сливки. Мусс готов.

Малиновый ганаш (d16):

- Желатин - 2 г (+ 12г холодная вода)
- Сливки 33% — 90 г
- Пюре малины — 90 г
- Шоколад белый (у меня callebaut) - 140 г
- Масло сливочное 82,5% — 40 г

Сливки довести почти до кипения.

Залить шоколад, оставить на 1 минуту и пробить блендером.

После ввести туда же желатин и опять пробить.

Добавить масло комнатной температуры, пюре малины, всё объединить блендером. Заморозить в кольце d16.

Сборка торта:

На 2/3 заполнить форму муссом, утопить замороженную начинку (малиновый ганаш), перекрыть муссом и выложить бисквит.

Замороженный торт очень аккуратно извлечь из формы и покрыть глянсажем или шоколадным велюром.

Кстати, десерты с муссами на меренге лучше собирать либо в кольце либо в самых простых формах - мусс очень нежный и из сложных завитков его трудно извлечь.



Рецепт муссового торта "Пряный апельсин" d18

**Морковно - ореховый
бисквит (форма=d16 на 2
бисквита):**

- мука - 75 г
- яйца С0 - 1 шт.
- сахар - 100 г
- корица - 0,5 чайной ложки
- сода - 0,5 чайной ложки
- растительное масло без запаха - 45 г
- морковь - 110 г
- орехи (любые) - 35 г
- цедра 1/2 небольшого апельсина

Приготовление:

Морковь натереть на мелкой тёрке, орехи измельчить. Сухие ингредиенты просеять.

Яйца взбить с сахаром до посветления, добавить растительное масло, ввести сухие ингредиенты, потом морковь и орехи (можно на минимальной скорости миксера).

Тесто вылить в форму d16, выпекать при 170С примерно 40-45 мин (режим "верх - низ"), готовность проверить сухой шпажкой.

Апельсиновое компоте с хурмой (d16):

- апельсиновое пюре – 180 г
- сахар – 30 г
- пектин NH – 4 г
- хурма – 50 г
- мед - $\frac{1}{2}$ ч.л.
- желатин - 5 г (+30 г холодной воды)

В сотейнике с толстым дном подогреть апельсиновое пюре до 40С, помешивая венчиком, ввести пектин с сахаром, смешанные заранее, и довести до кипения.

Прокипятить 30-40 секунд, добавить хурму, порезанную на кусочки и мед, довести до кипения, снять с плиты и добавить желатин. Перемешать до однородности, вылить в кольцо, затянутое пищевой пленкой, и отправить в морозилку до полного застывания.

Пряный мусс (d18):

- Сливочный творожный сыр (Хохланд, Креметте, Альметте) - 150 г
- сливки (33-35%) - 70 г (1)
- сок мандарина – 70 г
- сахар – 1 ст .л.
- имбирь, корица - 0,5 ч л (всего)
- белый шоколад (я использую Барри Коллебаут) – 100 г
- желатин - 7 г (+ 42 г холодной воды)
- сливки (33-35%) - 200 г (2)

Желатин залить холодной водой и оставить набухать.

Сливки (1), сок мандарина, 1 столовую ложку сахара и специи (корица, имбирь) довести до кипения и растворения крупинок сахара (до 80С), ввести желатин. Когда желатин полностью растворится, эту горячую смесь вылить на шоколад, оставить на 1-2 минуты, объединить лопаткой.

В отдельной ёмкости размять сыр (он должен быть комнатной температуры), добавить в шоколад и пробить блендером до однородности, остудить до 30С.

В отдельной ёмкости взбить сливки (2). Они должны быть полувзбиты - рисунок от венчика должен пропадать. Лопаткой объединить массу с полувзбитыми. Мусс готов.

Сборка торта:

(Форма наполняется снизу вверх)

Форма на 2/3 заполнить муссом, поместить замороженный фруктовый слой, добавить ещё немного мусса, чтобы фруктовый слой скрылся, и выложить бисквит.

Выровнять, отстучать форму, чтобы не было пустых полостей, и отправить в морозилку на 8-12 часов до полного застывания.

Покрыть велюром или глазурью.



Муссовый торт "Черничная симфония" d18

Кокосовый бисквит (d16):

- яйцо (С1) - 3 шт
- сахар - 90 г
- соль - щепотка
- мука пшеничная - 120 г
- разрыхлитель - 5 г
- кокосовая стружка - 40 г
- сливочное масло - 15 г
- молоко (3,2%) - 30 г

Яйца с сахаром и щепоткой соли взбить до пышной светлой массы (примерно 7-10 минут, зависит от мощности вашего миксера).

Сухие ингредиенты просеять в отдельную ёмкость, туда же добавить кокосовую стружку.

Молоко нагреть почти до кипения и развести в нем сливочное масло.

В яйца ввести сухие ингредиенты, аккуратно помешивая лопаткой снизу вверх до однородности, затем ввести молоко комнатной температуры.

Вылить в кольцо, застеленное фольгой (стенки ничем не смазывать), выпекать при 160С 30 минут, затем снизить температуру до 140С и выпекать еще 15 минут.

Готовый бисквит оставить на ночь для созревания.

Черничное конфи (d16):

- Черничное пюре – 250 г
- Сахар – 40 г
- Пектин NH – 6 г
- Лимонная кислота – 2 г

В сотейнике с толстым дном подогреть черничное пюре до 40С, помешивая венчиком, ввести смешанные заранее пектин с сахаром и довести до кипения.

Прокипятить 30-40 секунд, добавить лимонную кислоту и активно перемешать, вылить в кольцо, затянутое пищевой пленкой, отправить в морозилку до полного застывания.

Сырный мусс:

- Сливочный творожный сыр (Хохланд, Креметте, Альметте) - 200 г
- Сливки (33-35%) - 150 г (1)
- Белый шоколад (я использую Барри Коллебаут) – 150 г
- Желатин 12 г (+72 г холодной воды)
- Сливки (33-35%) - 280 г (2)
- Пюре черники – 50 г

Желатин залить холодной водой и оставить набухать. Сливки (1) довести почти до кипения (до 80С) и залить ими желатин.

Когда желатин полностью растворится, эту горячую смесь вылить на шоколад, оставить на 1-2 минуты и пробить блендером до однородности.

В отдельной ёмкости размять сыр (он должен быть комнатной температуры), добавить в шоколад и пробить блендером до однородности, затем добавить пюре черники и ещё раз пробить блендером.

Сливки (2) немного взбить (рисунок от венчиков миксера должен исчезать на поверхности).

Лопаткой объединить массу с полувзбитыми сливками. Мусс готов.

Сборка торта

(Форма заполняется снизу вверх)

Форму на 2/3 заполнить муссом, поместить замороженный фруктовый слой, добавить ещё немного мусса, чтобы фруктовый слой скрылся, и выложить бисквит.

Выровнять, отстучать форму, чтобы не было пустых полостей, и отправить в морозилку на 6 - 8 часов (до полного застывания).

Покрыть велюром или глазурью.



Нарезное пирожное "Ягодный бум"

Шпинатный бисквит: рамка 16*16

- Шпинат (свежий или замороженный) - 80 г
- Растительное масло - 65г
- Яйцо - 50 г
- Сахар - 75 г
- Сок лайма - 12 г
- Цедра 1 лайма
- Мука - 100 г
- Разрыхлитель - 5 г
- Ваниль -1 г

Шпинат, растительное масло, цедру и сок лайма поместить в блендер и измельчить.

Яйцо с сахаром взбить в плотную массу.

Муку, соль и разрыхлитель объединить и перемешать.

Поочередно во взбитую яичную массу, продолжая взбивать на низкой скорости миксера, добавить жидкие ингредиенты, сухие ввести лопаткой после (движениями снизу вверх).

Распределить массу в рамку. Выпекать при 165-170 с до готовности, примерно 20 мин (проверить на сухую зубочистку). Достать и перевернуть вниз головой Остудить бисквит.

Клубничный конфи:

- Пюре клубники - 200 г
- Сахар - 40 г
- Кукурузный крахмал - 5 г
- Желатин - 5 г (+вода 30 грамм)

Желатин замочить холодной водой (1:6).

Пюре с сахаром и крахмалом нагреть, постоянно помешивая, до растворения сахара, дать закипеть. Убрать с огня и добавить желатин.

Активно перемешать и распределить поверх бисквита.

Малиновый смузи:

- Пюре малины – 150 г
- Сливки (33-35%) – 100 мл
- Желатин – 5 г + вода – 30 г
- Сахар – 30 г

Желатин залить холодной водой и оставить набухать (примерно 10 мин), пюре с сахаром довести до кипения, снять с плиты и остудить до 80С, ввести желатин и активно размешать до однородности.

В отдельной ёмкости взбить сливки (они должны быть полувзбиты - рисунок от венчика должен пропадать) и объединить массы.

Вылить поверх конфи.

Мусс "базилик":

- Сливки (33-35%) - 75 г
- Базилик - 10 г (примерно 2 -3 веточки)
- Сахар - 25 г
- Желток - 25 г
- Желатин - 5 г
- Сливки (33-35%) - 200 г

Базилик залить сливками и довести до кипения, снять с плиты и оставить на 10 мин. для ароматизации. Достать базилик и оставить 35 г сливок (их используем дальше).

Сахар с желтком размешать и залить частью горячих сливок, постоянно помешивая, влить в сливки получившуюся массу и начать заваривать, постоянно помешивая (до 82с, не выше, иначе свернётся).

Ввести желатин, объединить, остудить до 35с, объединить с полувзбитыми сливками.

Выложить поверх малинового смузи.

Полностью заморозить.

Перед подачей: достать, поставить в холодильник буквально на 30 мин, убрать пленку, рамку и нарезать острым ножом на порции необходимого размера.



Муссовый "Медовик" со смородиновой начинкой

- ✓ Коржи
- ✓ Заварной крем на итальянской меренге
- ✓ Мусс на белом шоколаде
- ✓ Смородиновое кули

Коржи (d=16 см).

Получается 5 тонких коржей.

- Мед – 55 грамм
- Масло сливочное – 70 грамм
- Яйцо (С2) – 1 шт.
- Сахар – 75 грамм
- Мука – 175 грамм
- Сода – 1/2 чайной ложки

Смешать сахар, масло, мёд, яйца и начать нагревать на водяной бане.

Как только ингредиенты растворятся, добавить соду. Важно постоянно помешивать 2-3 минуты. Снять с плиты.

Просеять муку и постепенно ввести в остывшую смесь, вымесить тесто до однородности.

На пергаменте нарисовать круг $d = 16$, присыпать пергамент мукой, раскатать на нём тонкий корж и тоже присыпать его мукой, т.к. тесто будет жидким.

Выпекать на пергаменте при 200С (примерно 3 - 4 минуты).

Пока корж тёплый, обрезать по форме.

Заварной крем на итальянской меренге:

Сначала необходимо сделать итальянскую меренгу:

- Белок – 40 грамм
- Сахар – 112 грамм
- Вода – 30 грамм

Сварить сироп из сахара и воды до 118С. Взбить белок до пик и, не переставая вбивать, ввести сироп тонкой струйкой. Взбивать, пока меренга не будет показывать уверенный "клюв".

Заварной крем:

- Молоко – 160 грамм
- 1/2 стручка ванили
- Сахар – 20 грамм
- Коричневый сахар - 10 грамм
- Крахмал кукурузный – 10 грамм
- Желток – 30 грамм
- Желатин (у меня dr. Oetker) – 5 грамм + вода - 30 грамм

Желтки смешать с сахаром и крахмалом. Молоко с ванилью довести до кипения, влить в желтковую массу, размешать, вылить обратно в сотейник. Заварить, не давая массе закипеть. Снять с огня, добавить замоченный предварительно в воде желатин. Остудить и добавить меренгу, аккуратно перемешать лопаткой.

Кольцо 16 см. проложить ацетатной пленкой. Дно кольца покрыть пищевой пленкой. Выложить на дно по одному коржу, немного крема, потом корж, потом опять крем.

И так все 4 коржа промазывают кремом, верхний корж (5-й по счету) кремом не покрывать.

Кули "смородина" (d=16 см):

- Смородиновое пюре - 200 грамм
- Сахар - 60 грамм
- Пектин (nh) - 6 грамм

Пюре нагреть до 30-40С, ввести пектин с сахаром и прокипятить 30 - 40 секунд, залить в кольцо d=16 и заморозить.

Сметанный мусс:

- Белый шоколад – 150 грамм
- Молоко – 225 грамм
- Сметана – 375 грамм
- Желатин 200/220 блюм, либо гранулированный dr.oetker – 12 грамм

Молоко довести до кипения, добавить предварительно замоченный в воде желатин, вылить на шоколад, пробить блендером. Сметану отдельно взбить в миксере до воздушного состояния. Как только шоколадная масса остынет до комнатной температуры, соединить со взбитой сметаной.

Сборка торта:

Кольцо d=18 см, бока проложить ацетатной пленкой. На дно выложить замороженные коржи, залить муссом, чтобы он заполнил бока и покрыл коржи полностью, выложить смородиновое кули и сверху залить муссом. Поставить в морозилку на 8 -12 часов до полной заморозки.

После покрыть глазурью или велюром.



Рецепт "Малиновые трюфели"☆☆☆

Рецепт рассчитан на 20 конфет:

- Малиновое пюре - 100 г
- Шоколад тёмный (54%) - 250 г
- Инвертный сахар - 15 г
- Сливочное масло комнатной температуры - 20 г

Добавить в малиновое пюре инвертный сахар и довести до кипения.

Снять с огня и остудить до 65-70С.

Шоколад распустить на водяной бане, остудить до 45С. Постепенно добавить в шоколад охлаждённую малиновую смесь. Помешивать до состояния эмульсии.

Добавить сливочное масло и хорошо перемешать (можно ручным блендером).

Шоколадно - малиновую смесь (ганаш) необходимо оставить на час для созревания.

Поместить ганаш в кондитерский мешок и отсадить на силиконовый коврик или бумагу для выпечки шарики размером 2 см.

Будущие трюфели нужно оставить на 2-3 часа для стабилизации в сухом прохладном месте (18-20С).

Окунуть каждый трюфель в темперированный шоколад, подождать стабилизации шоколада (как перестанет блестеть) и обвалять в какао - порошке.

Стряхнуть излишки какао и оставить трюфель созревать на 2-3 часа в сухом прохладном месте.

И можно представлять себя в парижском кафе.



Рецепт Орехового тарта с ягодой

Основа (форма d=18):

- масло сливочное комнатной
- температуры - 100 г
- сахар - 40 г
- яйцо - 1 шт.
- мука - 130 г
- любые орехи (обжаренные, перетёртые в блендере) - 75 г

Сливочное масло растереть с сахаром на минимальной скорости миксера.

Добавить яйцо, объединить. Потом всыпать муку, смешанную с ореховой смесью, и замесить тесто.

Охладить в холодильнике 20 минут, потом выложить по форме с бортиками и выпекать 20 - 25 минут при 180С (режим "верх - низ").

Начинка:

- яичные желтки - 2 шт.
- сахар - 50 г
- кукурузный крахмал - 10 г
- сливочное масло комнатной температуры - 15 г
- молоко - 150 г
- 1/3 палочки ванили (можно заменить на каплю ванильного экстракта)
- сливки (33-35%) - 60 мл

Ваниль залить молоком, довести до кипения, снять с плиты и настоять 15 минут. Достать палочку из молока.

Ванильное молоко снова довести почти до кипения. Отдельно в сотейнике смешать желтки, сахар, крахмал (сделать это непосредственно перед добавлением молока). Залить горячим молоком и поставить нагревать на плиту. На медленном огне, постоянно помешивая, довести до загустения.

Как только масса загустела, снять с плиты и добавить сливочное масло, перемешать до однородности и остудить.

Холодные сливки взбить до плотных пик, смешать с заварной массой и выложить на охлаждённую основу.

Любые свежие ягоды прекрасно дополняют готовый тарт: визуально и по вкусу

Кстати, песочная основа тарта прекрасно подходит для приготовления чизкейка.



Торт "Тирамису"

Для бисквита:

- Яйца - 3 шт.
- Мука - 60 г
- Сахар - 100 г
(80 г - для желтков; 20 г - для белков)
- Кукурузный крахмал - 15 г
- Соль и лимонная кислота - по щепотке

Отделить белки от желтков.

Желтки взбить с сахаром до посветления.

Белки с щепоткой соли и лимонной кислоты взбить на минимальной скорости до образования пены, потом переключить на максимальную скорость, ввести понемногу сахар и взбить до устойчивых пик.

Муку просеять вместе с кукурузным крахмалом и через сито ввести в желтки, перемешать лопаткой.

В полученную массу ввести взбитые белки и аккуратно перемешать лопаткой снизу вверх.

Форму (у меня d16) ничем не смазывать.

Выпекать 40 минут при 170С режим "верх - низ"

Готовый бисквит достать из духовки, перевернуть форму дном вверх и остудить.

Остывший бисквит обрезать по форме, обернуть пищевой плёнкой и дать "отдохнуть" часов 8.

Крем:

- Сыр Маскарпоне - 250 г (комнатной температуры)
- Сливки (33-35%) - 150 г
- Сахар - 100 г
- Вода - 40 г
- Яичные желтки - 3 шт.

А теперь необходимо приготовить "Pate a bombe" (пате-а-бомб) - это заваренные сахарным сиропом яичные желтки и впоследствии взбитые.

Сахар залить водой и нагревать, как только все крупинки растворятся, проварить ещё 2 минуты.

Снять с огня, дать остыть буквально 1 - 2 минуты, залить этим сиропом желтки и сразу начать взбивать миксером до охлаждения массы - объем увеличится примерно в 3 раза, масса станет густой и светлой.

Ввести взбитую смесь к маскарпоне венчиком или лопаткой до однородности.

Параллельно взбить охлаждённые сливки до пик и ввести к сырно - желтковой массе лопаткой предельно аккуратно. Крем готов.

Пропитка для бисквита:

- свежесваренный кофе - 200 мл
- сливки (33-35%) - 2 столовые ложки
- Бейлис - 2 столовые ложки (на ваше усмотрение 😊)

Сборка торта:

Бисквит разрезать на 2 коржа, обильно пропитать пропиткой, выложить крем (можно поверх крема потереть шоколад), накрыть вторым коржом и все повторить: пропитать и покрыть кремом.

Выровнять кремом по бокам и присыпать торт какао.



Рецепт зеркальной глазури на ягодном пюре

- Пюре ягодное (малина, клубника – без косточек) – 200 грамм
- Вода - 140 грамм
- Глюкозный/ инвертный сироп - 30 грамм
- Сахар - 80 грамм
- Пектин NH – 7 грамм
- Желатин – 8 грамм (+48 грамм воды)

Муссовые десерты не перестают удивлять: недавно в моей жизни появилась фруктовая глазурь!

Зеркальная глазурь на фруктовом или ягодном пюре усиливает вкус начинки десерта и позволяет добиться красивого цвета без использования красителя, только за счёт фруктов или ягод.

Добавьте сюда незабываемый аромат глазури, лёгкость нанесения - и перед вами ещё один довод в пользу муссов.

Желатин замочить в холодной воде на 10 минут.

Пюре, сироп глюкозы, воду нагреть в сотейнике до 40С и, постоянно помешивая, ввести сахар с пектином. Довести до кипения и прокипятить в течение 40 секунд - 1 минуты. Снять с плиты, добавить набухший желатин и пробить блендером до однородности.

После накрыть пленкой в контакт и убрать для стабилизации в холодильник на 8 - 12 часов.

Рабочая температура 29 - 30С.



Рецепт зеркальной глазури из какао

Шоколадная глазурь из какао:

- Сахар - 250 г
- Вода - 230 г
- Сироп глюкозы - 75 г
- Какао - порошок хорошего качества - 90 г
- Сливки (33-35%) - 180 г
- Желатин dr.ortker - 18 г + холодная вода - 108 г

Замочить желатин в воде и оставить набухать.

В сотейнике с толстым дном соединить сахар, воду, сироп глюкозы и сливки, через сито ввести какао, довести до кипения и проварить 3 - 4 минуты, постоянно помешивая венчиком.

Снять с огня, добавить желатин и пробить блендером до однородности.

Если окрашиваем, то вводим краситель в этот момент. Оставить стабилизироваться на 8-12 ч в холодильнике.

Перед покрытием достать, нагреть до рабочей температуры, пробить блендером 1-2 минуты. Рабочая температура глазури - 32- 35С.

Готово!