

# Красный бархат

## Ингредиенты:

### Бисквит:

Мука — 340 г

Какао — 5 г

Сахар — 300 г

Разрыхлитель — 5 г

Сода — 3 г

Соль —  $\frac{1}{4}$  ч.л

Яйца — 3 средних

Растительное масло — 250 г

Кефир (пожирнее) — 280 г

Красный водорастворимый краситель — до насыщенного цвета

### Крем:

Мягкое сливочное масло 82% — 345 г

Сахарная пудра — 300 г

Холодный творожный сыр — 1000г

Ваниль/ ванильный экстракт (по желанию)

## Инвентарь:

Чаша/ дежа

Кондитерские весы

Силиконовая лопаточка

Миксер

Формы для выпекания/ раздвижное кольцо (18 см)

Пергамент/ силиконовый коврик/ тефлоновый коврик

Фольга

Решётка

Высокий стакан/ мерный стакан

Кондитерский мешок

Шпатель для выравнивания/ spatula

Подложка

Ацетатная плёнка

Поворотный столик

## Процесс:

1. Взвесьте пустую глубокую чашу, в которой будете смешивать ингредиенты. Зачем это, расскажу дальше. Также можно вытащить из холодильника сливочное масло для крема, так как оно должно быть комнатной температуры.
2. **Бисквит.** Смешайте в чаше все сухие ингредиенты: 340 г муки, 5 г какао, 300 г сахара, 5 г разрыхлителя, 3 г соды и  $\frac{1}{4}$  ч.л соли.
3. Туда же добавьте три яйца, а затем 250 г растительного масла без запаха. Аккуратно перемешайте лопаточкой.
4. Затем добавьте 280 г кефира и красного водорастворимого красителя. Можно использовать гелевый и порошковый.
5. Снова перемешайте лопаточкой перед использованием миксера, чтобы ничего не разбрызгалось.
6. Смешайте миксером до однородности и оставьте тесто на 20 минут, чтобы молочный ингредиент смог образовать реакцию с разрыхлителем и содой.
7. Разогрейте духовку до 170 градусов и займитесь подготовкой формы для выпекания: смажьте её сливочным маслом и тонким слоем присыпьте мукой. Это называется "французская рубашка". *Если у вас раздвижное кольцо, то на противень постелите пергамент или тефлоновый коврик. Или же оберните дно фольгой.*
8. Теперь о том, зачем же взвешивать пустую чашу. Взвесив её же с тестом, путём несложных математических вычислений, мы поймём, сколько весит наше тесто. *Мысленно разделите это число на три части — столько будет весить каждый бисквит.* Так они будут одинакового размера и будут красиво смотреться при разрезе.
9. Поставьте кольцо на противень и аккуратно, помогая себе лопаточкой, вылейте тесто в формы в равном количестве. Если у вас она одна, то оставшееся тесто накройте пищевой плёнкой в контакт.
10. Сверху накройте форму фольгой, перед тем как ставить её в духовку, чтобы тесто поднималось равномерно. Выпекать бисквит необходимо примерно 20 минут. На 10 минуте нужно снять фольгу, чтобы появилась корочка. *Духовки все разные, так что не забывайте проверять готовность теста деревянной шпажкой или зубочисткой.*
11. Готовый бисквит выньте из духовки и оставьте некоторое время остывать на решётке. Затем снимите форму, остудите её, промыв холодной водой, и снова сделайте "французскую рубашку". Бисквит переверните вверх дном на

решётку, чтобы прижались неровности и шапочка. После полного остывания оберните каждый бисквит пищевой плёнкой и положите в холодильник минимум на 2 часа для стабилизации.

12. Пока пекутся остальные бисквиты, приготовим крем-чиз. Взбейте миксером 345 г мягкого сливочного масла добела. Почему именно мягкое? Потому что только в таком, ни в коем случае не жидком, состоянии оно взобьётся до пышности.
13. Добавьте 300 г сахарной пудры. Перед дальнейшим взбиванием миксером, аккуратно перемешайте массу силиконовой лопаточкой, чтобы сахарная пудра не взлетела вверх.
14. Когда масса станет однородной, добавьте 1000г холодного творожного сыра. И взбейте ещё немного. Сняв остатки со стенок чаши, всё ещё раз хорошо перемешайте силиконовой лопаточкой.
15. Наденьте кондитерский мешок на высокий стакан и выложите в него крем. Закрутите конец кондитерского мешка и закрепите так, чтобы крем не выпал. Если бисквиты ещё не готовы к сборке, то положите крем в холодильник.
16. **Сборка торта.** Приготовьте всё необходимое: 3 бисквита, крем, поворотный столик, кольцо, подложка и шпатель.
17. На столик положите сухую салфетку либо тряпочку, а сверху — подложку, чтобы последняя не скользила. Сверху установите кольцо для сборки, внутрь него по диаметру проложите ацетатную плёнку. Отрежьте кончик кондитерского мешка с кремом.
18. Предварительно намазав немного крема на подложку получившейся конструкции, положите внутрь первый — самый ровный и стабильный бисквит низом вверх и немного придавите. Сверху аккуратно нанесите крем сначала по диаметру, спиралью приближаясь к середине. Силиконовой лопаточкой разровняйте слой. Повторите действия с оставшимися бисквитами.
19. Верхний бисквит намажьте тонким слоем крема, разровняв spatulой или лопаточкой. Протрите подложку. Накройте пищевой плёнкой и вместе с кольцом поместите в холодильник на полчаса.
20. **Черновое покрытие.** Установите торт на поворотный столик, снимите пищевую плёнку, кольцо и ацетатную плёнку. Нанесите тонкий слой крема на бока торта с

помощью кондитерского мешка, медленно прокручивая столик. Выровняйте торт с помощью шпателя, максимально закрывая все неровности. Черновое покрытие делается для того, чтобы крошки от бисквита не попали на внешний слой. Поставьте торт в холодильник ещё на полчаса, протерев подложку. Крем также отправляется в холодильник.

21. **Чистовое покрытие.** Такими же действиями, как при черновом покрытии, нанесите более толстый слой крема на торт, начиная снизу вверх. Оставьте немного крема сверху, так вы сможете под углом 90 градусов выровнять верхушку торта. Тщательно разровняйте торт шпателем, не сильно надавливая, чтобы не собирать крем с торта, а лишь выравнивая поверхность, держа его строго вертикально. Всё время проверяйте, чтобы ваш торт не накренился. Замазывайте неровности торта, намазывая немного крема в образовавшиеся "ямочки" и снова проводя шпателем. Если в помещении жарко, то периодически ставьте торт в холодильник, иначе крем потечёт. Когда вы будете довольны результатом — значит торт готов!
22. **Хранение.** Хранить торт нужно в холодильнике до 3-х дней.