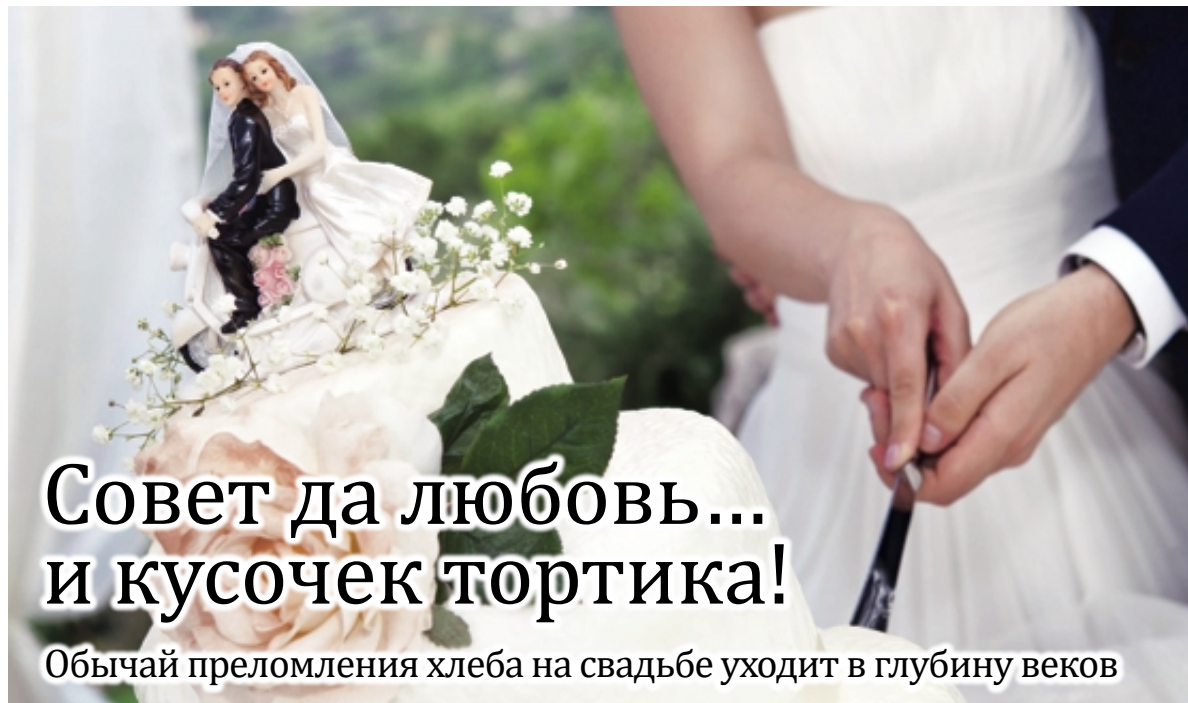


Торжество



Совет да любовь... и кусочек торта!

Обычай преломления хлеба на свадьбе уходит в глубину веков

Макушка лета – прекрасное время для бракосочетания. Не удивительно, что по пятницам и на выходных по городу мчатся нарядные свадебные кортежи и всё чаще можно увидеть счастливых и прекрасных молодожёнов. Выбор блюд на банкет зависит от предпочтений молодых и их гостей, но кулинарным венцом праздника становится торт. На свадьбе он должен быть особенным.

Символ солнца

В древности такого блюда как «торт» не существовало, его заменял свадебный хлеб. К примеру, в Риме хлеб выпекали из ячменной или пшеничной муки. Его разламывали прямо над головой невесты, при этом каждый гость получал свою порцию, а жених собирал и съедал крошки с головы любимой.

Во многих в азиатских и европейских странах гостей угощали сладкими пирогами. Первые фигурки жениха и невесты изготавливали из глины еще в языческие времена, потом их начали делать съедобными. А вот в Древней Руси было принято выпекать несладкие пироги, начинка была преимущественно мясной. Но главным съедобным свадебным символом были румяные пышные караваи. Хлеб считали символом богатства и плодородия, а круглый

праздничный каравай – это ещё и символ солнца. Украшают каравай по традиции ветками калины, колосьями пшеницы, ржи. До сих пор существует поверье, что тот, кто из молодых откусит от караваевый кусок, будет хозяином в доме.

Выпекали каравай накануне венчания в доме жениха или доме невесты. Этим занималась посаженная мать жениха и молодые женщины, счастливые в браке, которых называли каравайницами. Начиная ритуал до захода солнца: каравайниц перевязывали красным поясом, каждая из них приносила часть продуктов. Когда месили тесто, считалось, что нельзя даже громко разговаривать, иначе каравай не поднимется. Отдельно выпекали украшения из теста: это могли быть фигурки домашних животных, плоды деревьев, цветы, звезды, солнце, месяц и прочие благоприятные символы.

Считалось, что чем больше и краше каравай, тем зажиточнее и лучше будет жизнь молодой семьи, так что в некоторых сёлах было принято выпекать каравай величиной во весь стол. Выносили такой каравай на специальных носилках 3–4 человека.

Вместе с караваем в печи выпекали и свадебные шišки – обычно из того же теста, что и праздничный хлеб. Они служили приглашением на свадьбу: если человеку вручали шišку, он просто не мог отказать. Иногда вместо шišек выпекали причудливые фигурки птиц: жаворонков, голубков, уток.

Обычай встречать молодых караваем жив и поныне. Принято, чтобы праздничный хлеб держала мама жениха, впрочем, можно, чтобы обе мамы одновременно поддерживали блюдо с караваем.

Французское изобретение

В Англии пирог был заменен грудой маленьких сладких булочек, над которыми молодые обязательно должны были поцеловаться, подтверждая своё решение жить вместе и в горе, и в радости. Отчасти благодаря им и в XVII веке и появился первый торт. Его автором стал французский кондитер, приехавший по делам в Лондон: он побывал на свадьбе и был удивлён, как беспорядочно и некрасиво сложены в кучу свадебные пироги. В итоге бесформенная куча стала изящным тортом, который был назван крокембуш. Шедевр состоял из кремовых шариков, имел пирамидообразную форму и был украшен сладостями. После этого обычай быстро распространился по всему миру и стал неотъемлемым атрибутом свадебного или любого другого торжества.

Многоярусные торты, так любимые многими молодожёнами, появились только в XIX столетии. До сих пор не ясно, кому же принадлежит первенство в изготовлении такого сладкого шедевра: одни склоняются к мысли, что это были англичане, другие отстаивают версию, что это были венские

кулинары. В любом случае, начало было положено.

В XX веке свадебные торты перестали быть традиционно круглыми и пирамидальными: появилось изобилие различных форм. Наиболее востребованный вид угощения – когда каждый ярус укладывается на отдельную подставку. Выносят торт в кульминационный момент свадебного вечера. Кстати, можно немного схитрить и разрезать все ярусы, кроме верхнего, на кусочки незадолго до подачи – и молодожёнам мороки меньше, и нет вероятности испачкать свадебный наряд, разрезая это кремовое великолепие на части. Лучший верхний ярус, богато украшенный, может остаться целым – он полагается жениху и невесте.

Традиция разрезать свадебный торт восходит к древнему поверью, что дружба скрепляется преломлением хлеба. По сути, это и воплощается в процессе разрезания торта и раздачи по кусочку каждому гостю. Долгое время свадебный торт разрезали не сами молодожены, как это делается сейчас, а замужняя женщина с несколькими детьми, примерная домохозяйка из рода жениха. Считалось, что она вкладывает положительную энергетику в сам процесс и жизнь молодожёнов тоже будет очень хорошей.

Форма или украшение торта может быть символическим: белые или розовые розы символизируют любовь, яркие красные цветы – страсть, торт в виде подковы – счастье, в виде рога – достаток, пирамида или пирог – пожелание прожить всю свою жизнь вместе.

Модные тенденции

Буквально десять лет назад свадебный торт представлял собой стандартный многоярусный десерт с глазурью и фигурками жениха и невесты. Современные торты стали настоящими произведениями искусства. Появляются новые тренды кондитерского мастерства.

В текущем году популярны наборы сладостей и отдельные сладкие столы, где все десерты сочетаются друг с другом и с главным угощением – тортом, многоярусные торты с чётким контуром, так называемые «голые» торты с просматривающимися коржами, торты с живыми цветами и эко-мотивами.

Торты, покрытые мастикой с многочисленными фигурками и бантиками, постепенно выходят из моды вместе с кремовыми многоярусными башнями, а на смену им

приходят современные стильные свадебные лакомства.

В большинстве случаев размер и вес свадебного торта определяется количеством гостей на празднике. Камерные свадьбы для узкого круга родных и близких друзей в огромных кремовых шедеврах просто-напросто не нужны. Поэтому на свадьбу всё чаще заказывают небольшие торттики в один ярус, которые дополняют другими десертами, например, капкейками или пирожными, украшенными в единой стилистике с тортом. Среди актуальных тенденций – отдельный сладкий стол под названием кенди-бар, с небольшим тортом в центре и обилием разнообразных сладких угощений.

Кроме того, торт не обязательно должен быть круглым. Возвращаются и квадратные десерты, и торты в форме сердца. Современные кондитеры готовы предложить и оригинальные асимметричные варианты.

Среди актуальных кондитерских материалов для тортов – сусальное золото и пищевое серебро. Такой декор может быть дополнен съедобным жемчугом и камнями, однако желательнее не переборщить с украшениями. Главное свадебное угощение нередко оформляют с помощью позолоченных багетов и рамок, внутри которых пишут имена молодожёнов, дату свадьбы и добрые пожелания. Но необходимо помнить: сияющий золотом торт уместен на роскошной свадьбе – для неформальных вечеринок существует множество других вариантов.

Торты с покрытием, напоминающим бархат или велюр, – новинка этого сезона. На коржи распыляется специальный пищевой состав, заставляющий в форме мелких ворсинок. «Велюровый» торт лучше всего будет смотреться на фоне зала, в декоре которого использовались тяжёлые плотные бархатные ткани.

Помните: в подборе декора для торта следует общий стиль свадьбы. В таком случае выбор десертов существенно упростится и без труда удастся найти подходящий. Если, следуя моде, захочется украсить торт не сахарными, но живыми цветами, то желательнее, чтобы они сочетались по стилю с букетом невесты.

Кстати, о живых украшениях. Особо креативные молодожёны заказывают торты, украшенные... кактусами! Вряд ли кто-то решится стащить кусочек раньше времени.

Рецепты

Крокембуш: четвёртое столетие в моде!



Сегодня мы всё реже печём торты сами. Современный темп жизни заставляет инте-ресное, но трудоёмкое дело – выпечку тортов – доверить профессионалам. И всё же нет-нет да и тянет удивить гостей шедевром собственного приготовления.

Крокембуш – французский торт из шариков лёгкого заварного теста, наполненных кремом и сложенных в виде пирамидки. Кроме заварного крема, профитролы можно наполнять взбитыми сливками или масляным кремом. Последний из этих вариантов и предлагаем читателям – но при желании можно разнообразить рецепт по своему усмотрению. Шарики в пирамидке склеиваются между собой карамелью.

На приготовление крокембуша потребуется не-

мало времени, но результат того стоит. К тому же вы сможете порадовать гостей познаниями в истории кулинарного искусства, ведь это первый торт в мире – родоначальник всех других тортов.

Ингредиенты: пшеничная мука высшего сорта – 2,5 стакана, масло сливочное – 600 граммов (треть для теста, две трети для крема, лучше взять для удобства три 200-граммовые пачки), яйцо – 8 штук, сгущённое молоко – одна 400-граммовая банка, сахар – один стакан, лимон – 0,5 штуки.

Этого количества продуктов хватит на 5–7 порций. Если хотите сделать торт побольше, умножайте всё в полтора или два раза.

Приготовление. Тесто лучше готовить в широкой кастрюльке или даже в высокой сковороде. На сильном огне растопить одну из трёх пачек масла с половиной литра воды. Закипевшую смесь выключить и сразу же всыпать

в кастрюльку муку, старательно перемешивая. Получившееся тесто легко отходит от стенок кастрюли. Оно однородно, но пока не эластично. Добавляем одно за другим яйца и снова тщательно перемешиваем.

Тесто получается нежным, держит форму, к рукам не липнет, но на противень его всё равно лучше выкладывать ложками, которые после каждого шарика рекомендуются окунать в воду. Выпекать шарики при температуре 200 градусов примерно полчаса. Шарики увеличиваются в диаметре в два раза, поэтому важно сразу разместить их на достаточном расстоянии друг от друга.

Теперь можно приступить к приготовлению крема. Для этого взбить две пачки подтаявшего масла с банкой сгущённого молока. Технологически это проще, чем делать заварной крем, к тому же такой крем очень вкусный. Получившейся массой с помощью кондитерского шприца или уголка полиэтиленового пакета наполнить шарики.

Чтобы получить форму ёлочки, надо сделать конус из картона, обернув его фольгой. Вокруг конуса и будем укладывать шарики. Такой конус можно изготовить и из пластика пятилитровой бутылки – тогда его можно и не оборачивать фольгой.

Пожалуй, самый сложный этап – приготовление карамели. Она гораздо горячее воды, и при приготовлении необходимо соблюдать осторожность. В небольшую кастрюльку всыпать сахар, слегка смочить его водой. Поставить на медленный огонь. Как только сироп пожелтеет, огонь выключить и выжать в кастрюльку сок половинки лимона. Вот и получилась карамель. Ей надо дать остыть, и затем можно использовать как связующее вещество.

Финальный этап – уложить шарики с кремом вокруг конуса этажами, обмазывая с помощью кондитерской кисточки получившейся карамелью. Поздравляем, вы приготовили одно из концептуальных блюд французской кухни!