

Дані матеріали є об'єктами авторського права. Забороняється копіювання, розповсюдження (у тому числі шляхом копіювання на інші сайти та ресурси в Інтернеті) або будь-яке інше використання інформації та об'єктів без попередньої згоди правовласника.



Що таке бенто-торт?

@monroar_cakes

2

Усі ми полюбляємо тортики, але не всі хочемо витратити багато часу та коштів на великі торти. Термін «бенто» розшифровується з японської як порційно спакована їжа. Тобто бенто в класичному розумінні це не лише торти, але коли він став трендом, усі почали називати цією назвою саме невеличкі тортики на 1-3 людей.

Отже, бенто це міні-тортики, котрі можна подарувати у будь-якому випадку. До упакування часто додають еко-виделку, частіше всього дерев'яну та свічку іменинника. Такий торт може бути гарним доповненням до основного подарунка, знаком уваги до вчителя, тренера, близької людини. Він не потребує важкого декорування, вирівнювання та гарних навичок, найчастіше це корейський стиль - веселі написи, малюнки тощо.

Вага бенто-торта зазвичай до 550 грам, але класичні мають 300-400 грам. Упакувати можна в еко-коробочку із цукрової тростини, або ж у картонні коробочки, наприклад на 2 капкейки. Про це все також дізнаєтесь далі у детальній інформації по пакуванню.

Переваги для новачків:

1. Ціна. Витративши на звичайний торт багато сил та коштів дуже часто можна отримати невдалий результат. З бенто все легше - невелика собівартість на продукти та інвентар. До речі, навіть без потужного міксера, спатул, шпателів можна зробити непаганний для початку варіант тортика.

2. Простота. Наш час та нерви це недешевий ресурс, який ми хочемо витратити і побачити класний результат. Бенто - це ваш ідеальний варіант! Не потрібно мати багато досвіду і виділяти декілька днів на такий десерт. Повноцінний торт у міні форматі вийде навіть у тих, хто ніколи не робив великі торти.

3. Універсальність. Ви не є кондитером? Не зацікавлені у продажі тортів? Чудово! Бенто підійде на всі випадки, будь-то річниця, день народження близької людини, а можливо котика? Побалувати себе смачненьким і відчути себе «в тренді» гарний план на день!



Дані матеріали є об'єктами авторського права. Забороняється копіювання, розповсюдження (у тому числі шляхом копіювання на інші сайти та ресурси в Інтернеті) або будь-яке інше використання інформації та об'єктів без попередньої згоди правовласника.

4



Чому вам потрібен цей курс?

Не готуйте за першим рецептом в інтернеті.

Правило, яке варто запам'ятати, щоб не втратити надто багато грошей та часу – завжди перевіряйте джерела інформації. Так, безкоштовно можна знайти будь-що в інтернеті, але наскільки це буде робочим? Який результат вийде? Краще купити навчання і зробити з 1-2 разу за допомогою рекомендацій професіоналів, ніж самому витратити час, нерви та гроші на викинуті продукти.

Ви отримаєте:

- можливість зробити декілька смаків бенто-тортів – різні бісквіти і варіанти начинок
 - обрати тариф кураторство або самостійність
 - доступ до телеграм чату
 - поетапні відеоуроки всього процесу
 - робочі та корисні поради по продуктам та інвентарю
 - покрокові текстові рецепти
 - розрахунок на 1-6 тортів
 - можливість готувати без професійного інвентарю
- Вивчати курс можна у будь-який час, коли Вам буде зручно

Інвентар:

1. Міксер. Ось декілька прикладів, якими готую я: (фото)
2. Ваги/мірний стаканчик
3. Миски різного розміру
4. Духовка і противінь
5. Пергамент
6. Форма діаметр 10-13 см/бумажна форма для пасок 10-13 см/саморобна форма з фольги
7. Сито для просіювання
8. Сотейник або кастрюлька
9. Харчова плівка/фольга/пакетик
10. Ніж з зубчиками
11. Силіконова/Дерев'яна лопатка, спатула, шпатель. Альтернатива буде вказана в уроці



Рекомендований інвентар (фото)



1. Ваги або мірний стаканчик. Так, ваги краще підійдуть, але якщо ви не маєте їх, можна використати стакан з мітками.
2. Лопатки. Я рекомендую обрати силіконову, саме повністю обтягнуту (зліва), так як нею користуватися зручніше.
3. Сито. Підійде будь-якого розміру, але мені для невеликої кількості сипучих продуктів підходить маленьке. Ситейник – краще з товстим дном.
4. Спатула. Нею легко вирівняти будь-який торт навіть без шпателю.

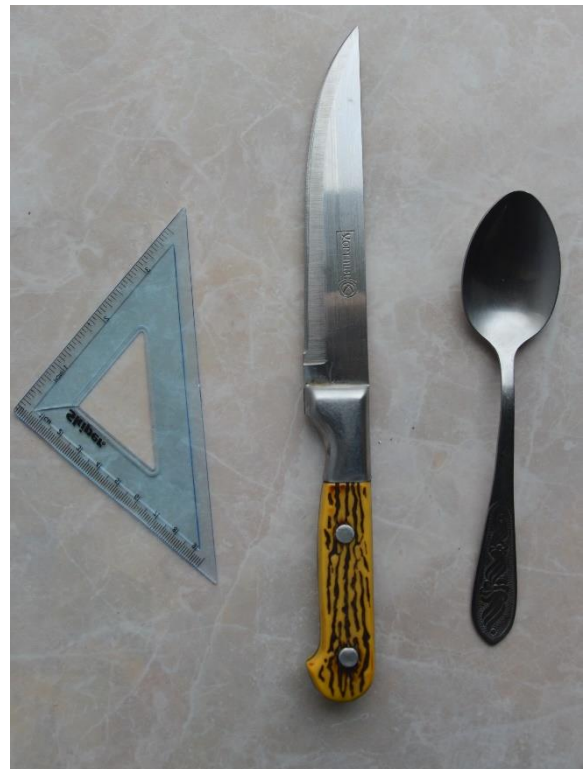
Для вирівнювання такий набір підійде найкраще



Шпатель можна обрати металевий (зліва), або ж пластмасовий (зправа). Спатула зліва є універсальною, а зправа мені частіше потрібна для вирівнювання верхнього краю, мазків на декорі та тортів маленького діаметру.

Якщо ви не маєте нічого подібного

Замість спатули беремо ніж без зубчиків. Лінійка – наша альтернатива шпателю. Столова ложка також трохи замінить спатулу, а також силіконову лопатку. Цей варіант буде значно відрізнятися та не є рекомендованим, але для перших спроб він буде найвдалішим інвентарем.



9

Інгредієнти

Бісквіт ванільний

1. Яйце 1 шт
2. Цукор 35 г
або 25 г звичайного цукру і 10 г ванільного
3. Борошно 35 г
4. Молоко 12.5 г
5. Олія без запаху 10 г

Бісквіт шоколадний

1. Яйце 1 шт
2. Цукор 35 г
3. Борошно 25 г
4. Какао темне/алкалізоване 10 г
5. Молоко 12.5 г
6. Олія без запаху 10 г

Кремчіз

1. Вершки від 33% жирності 100 мл
2. Кремсир 200 г
3. Цукрова пудра 30 г

Ягідне конфі

1. Заморожена/свіжа ягода 75 г
2. Цукор 30 г
3. Вода 25 г
4. Кукурудзяний крохмаль 5 г

Просочення:

1. Молоко 40 мл
2. Цукрова пудра 0.5 ч.ложки

Рекомендація по продуктам

Важливо! Використовуємо у крем вершки лише від 33% жирності, не менше, це запам'ятайте назавжди у ситуаціях з кремчізом. Кремчіз – один з найпопулярніших кондитерських кремів. Він дуже смачний і зручний в роботі. Буває трьох різновидів: на маслі, на вершках і на шоколаді. Єдине слід знати, що справжній креат чиз готують з сиру, і не можна замінювати даний продукт на плавлений або інші види сирів. Маскарпоне також нам не підійде. Найкраще обирати такі сири: Філадельфія, Хохланд, Креметте, Млековіта (ним користуюся я, так як він вигідніший і перевірений). Вершки підійдуть будь-якої марки, але головне відсоток жирності - від 33%.



Пудра. Ви можете обрати пудру в магазині, або ж зробити сами з цукру і кавамолкі. Як це зробити я показую у відеоуроці.

Крохмаль. Для начинки він повинен бути саме кукурудзяний, не картопляний, так як це вплине на текстуру і смак. Кукурудзяний більш ніжний.

11

Форма для бісквіту

Якщо ви не маєте силіконової форми, кільця або чогось подібного, ви можете зробити її сами. Також підійдуть одноразові форми для пасок, але звертайте увагу на діаметр – від 9 до 12 см. Самостійно можна зробити форму з фольги, як я показую на відеоуроці. Для цього вам знадобиться ємність, яку ми будемо обкладати фольгою, також спочатку подивіться на діаметр. Добре підійде стакан з блендеру, він високий і має подібний діаметр.

Термін зберігання

Термін придатності 72 години з моменту збирання торта

Який розмір бенто торта

Готовий торт діаметром 10-12 см, висотою 6 см. Вага 400 г. Розмір коробки 15/15/8 см. Розмір пергаменту для підкладки торта 16/16 см

Як зберігати?

Краще збирати такий тортик в день приготування усіх його частин. Виключенням буде лише начинка, після термообробки і загущення декілька днів будуть припустимі. Бісквіт при потребі можна зберігати замотаним у плівку чи пакет в холодильнику, я рекомендую не більше доби. Крем краще робити перед покриттям, так як потримавши його добу він може стати рідким.

12

Спосіб приготування

Бісквіт

1. Дістаємо яйце з холодильника за 10-20 хв до приготування. Відміряємо на початку у різні ємності усі інгредієнти. Вмикаємо духовку на 170-180 градусів (залежить від вашої). Рекомендовано режим верх-низ, без конвекції, або ж якщо немає тільки низ.
2. Вбиваємо яйце, можна додати дрібку солі, і починаємо збивати на невеликій швидкості міксера до появи піни. Далі додаємо половину цукру і продовжуємо збивати до посвітління. Як піна стає більшою додаємо залишки цукру трохи збільшуючи швидкість міксера до середньої.
3. Просіємо через сито сухі інгредієнти (борошно, какао), прибираємо міксер і ВАЖЛИВО, перемішуємо обережно все лопаткою, на відео детальніше про це.
4. Беремо молоко і олію та змішуємо їх до вливання. Беремо зовсім трохи тіста, додаємо до суміші олії і молока, перемішуємо та додаємо у все тісто. Знову перемішуємо, щоб одержати однорідну масу.
5. Ставимо форму на плоску поверхню (дно від форми наприклад) або ж відразу на противень і переливаємо тісто, допомагаючи лопаткою. Ставимо в духовку на 30 хвилин. Готовність перевіряємо зубочисткою. Дістаємо і даємо охолонути в формі.
6. Після охолодження в формі дістаємо, замотуємо у плівку і ставимо у холодильник хоча б на годину

Кремчіз

1. Охолоджені вершки відміряємо, додаємо пудру і починаємо збивати, поки вершки стануть більші в об'ємі і загустіють. Важливо не перезбити, тому вчасно зупиняємося. Більше пудри – менш щільна текстура. Притримуйтеся рецепту.
2. Вмикаємо міксер, додаємо відміряний кремсир і обережно на невеликій швидкості збиваємо, щоб змішати усі комочки
3. Накриваємо плівкою або пакетом і ставимо в холодильник на 15-20 хв.

13

Начинка

1. Відміряємо інгредієнти, всипаємо у сотейник ягоду, цукор, воду і крохмаль. Перемішуємо.
2. Ставимо на малий вогонь до першої появи пару. Після активного пару починаємо незупинно перемішувати чекаючи кипіння. Після кипіння таким самим чином варимо ще 1-2 хв і знімаємо з вогню. На цьому етапі можна перебити погрузним блендером масу, або залишити ягоди цільними.
3. Перекладаємо у ємність, накриваємо плівкою в контакт і даємо охолонути після охолодження у холодильнику декілька хвилин, після чого дістаємо, перемішуємо.

Просочення

1. Змішуємо тепле молоко і цукрову пудру

Збирання

Детально показано і розказано на відеоуроці. Не забуваємо розрізати бісквіт попередньо намітивши ножем із зубчиками. При висадці крему на коржі держимо руку рівно, а при вирівнюванні під кутом, при цьому нікуди не водячи її. Для зручності при вирівнюванні можна нагріти спатулу/шпатель/ніж/ложку над вогнем з плити, буквально до 3 секунд, якщо крем пагано лягає.

Алгоритм збирання бенто торта:

1. Стелимо пергамент, ставимо краплинку крему, щоб приклеїти
2. Перший корж покласти на пергамент, просочити
3. Видавлюємо крем, розмазуємо тонким шаром
4. Видавлюємо крем по краю роблячи «колодязь»
5. Насипаємо в центр начинку, розподіляємо рівно
6. Накриваємо другим коржем, просочуємо
7. Видавлюємо крем по боковій частині (вирівнювання)
8. Спатулой або ножем згладжуємо переходи крему
9. Вирівнюємо шпателем, заповнюючи із мішку проміжки, зайвий крем прибираємо

Якщо замінити начинку?

Ягідні начинки можна міняти. Наприклад у ванільний бісквіт ми поклали чорничну начинку, а якщо хочемо шоколадний буде дуже смачно додати вишневу начинку. Алгоритм приготування начинки такий самий, як на чорницю окрім одного – ми прибираємо кісточки!

І так далі з іншими:

Вишнева начинка інгредієнти

Інгредієнти	На 2-3 торта	На 6 тортів
Вишня без кісточки	110 г	220 г
Цукор	45 г	90 г
Кукурудзяний крохмаль	12 г	25 г

Малинова начинка інгредієнти

Інгредієнти	На 2-3 торта	На 6 тортів
Малина	90 г	180 г
Цукор	35 г	70 г
Кукурудзяний крохмаль	10 г	20 г

Шоколадна начинка інгредієнти

Інгредієнти	На 2-3 торта	На 6 тортів
Вершки 33%	30 г	60 г
Шоколад молочний	30 г	60 г

Де вигідно придбати все, окрім продуктів?

1. Кондитерський мішок. Так, можна замінити його файлом для листу А4, або піти в мережу магазинів «Аврора» і взяти за 20-40 грн велику пачку зручних мішків різних розмірів, а також онлайн. До речі, силіконову лопатку також можна знайти в ній.

<https://zapodarkom.com.ua/ua/category/konditerskie-meshki/>



2. Форма. Кондитерські магазини, також та сама «Аврора» має одноразові форми для пасок, але дивіться на діаметр дна 9-12 см, не менше. Також залишаю посилання на професійні форми, та ті які придбала я:

16

Кільце <https://zapodarkom.com.ua/ua/product/one-chef-metallicheskaya-forma-koltso-10-kh-4-5-sm/>

Силіконова форма з відеоуроку

<https://zapodarkom.com.ua/ua/product/silikonovaya-forma-dlya-paskhi-95-kh-12-sm/>



3. Барвники для малюнків, крему

<https://zapodarkom.com.ua/ua/product/yerocolors-gelevyy-krasitel-amarant-10-g/>

<https://zapodarkom.com.ua/ua/product/top-produkt-top-decor-gelevyy-krasitel-chernyy-100-ml/>



17

4. Магазин офлайн і онлайн, де мені подобається робити покупки
<https://la-torta.ua/>
5. Коробки для бенто трьох видів
Класична <https://zapodarkom.com.ua/ua/product/korobka-bento-tort-16-kh-16-kh-8-sm/>
Акваріум <https://fullbox.com.ua/akvariumy-dlya-shtollena-keksa-ruleta/korobka-quot-akvarium-quot-dlya-tortov-bento-tortov-140-140-80?search=%D0%B1%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%BE>
Картонні https://upack.kiev.ua/food/keksy/170x170x90_keks





Дані матеріали є об'єктами авторського права. Забороняється копіювання, розповсюдження (у тому числі шляхом копіювання на інші сайти та ресурси в Інтернеті) або будь-яке інше використання інформації та об'єктів без попередньої згоди правовласника.

19

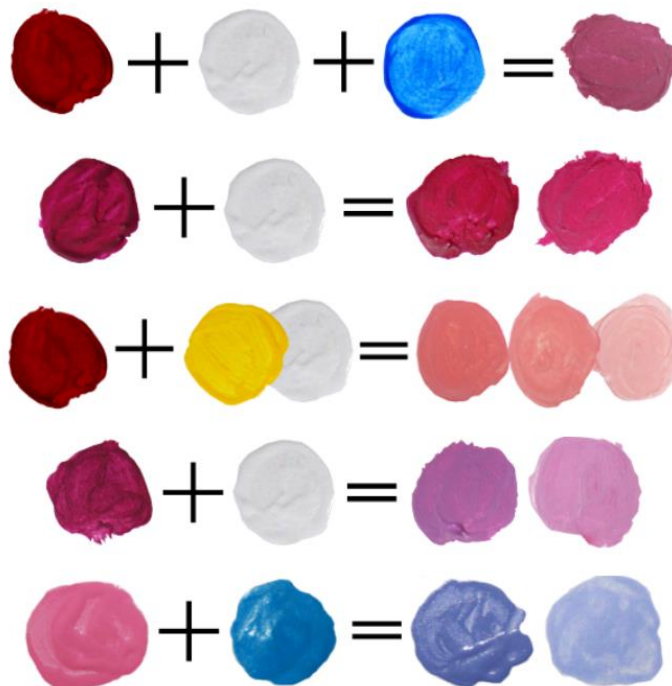


@monroar_cakes

Як зробити малюнок?

Малюнок робиться з того ж крему, що йде для покриття торта. В окремих мисках фарбується крем у різні кольори, перекладається в кондитерські мішки та наносять на торт. Для напису кінчик кондитерського мішка зрізати на 2- 3 мм (також можна використовувати насадку для написів "коло 2 мм-3 мм"), щільно підкрутити мішок під палець і плавно натискаючи виводити літери. Якщо щось не вийшло, не переживайте, легко можна зчистити лопаткою. Починайте з простих декорів, і лише потім переходьте до малюнків. У відеоуроці показано детально як зробити прості малюнки.

Як отримати різні кольори якщо мало барвників? Змішуйте декілька штук. Спочатку підготуйте крем світлих відтінків, потім додавайте барвники різних кольорів. Наприклад, щоб отримати бірюзовий колір, додайте в блакитний крем трохи зеленого барвника. Таблиці колористики можна знайти в інтернеті, для прикладу:



Як зробити насичене покриття чорного або червоного не використавши багато барвнику?

1. Робимо крем, беремо з нього третю частину і відкладаємо, можна навіть трохи менше.
2. Вирівнюємо звичайним білим кремчізом і ставимо в холодильник на стабілізацію.
3. Беремо частину крему, що відклали, додаємо барвник поки колір не буде влаштовувати.
4. На охолоджений вирівняний торт наносимо спатулою мазками з низу до верху пофарбований крем. Важливо, щоб цей крем був не з холодильнику, а вже вирівняний білий торт був з холодильнику.
5. На відеоуроці в частині про декор я демонструю такий спосіб, але роблю маленькі мазки, не покриваючи весь торт.

Фото для прикладу:



Малюнки

Такий малюнок робити важко на початку, але після практики, все вийде! Перед тим як малювати, я рекомендую спочатку зробити проби на тарілці чи пергаменті. Малювати кремом з кондитерського мішка дуже незвично, і потрібно прилаштуватися. Стосовно написів також обов'язково робіть пробні на якійсь поверхні, пристосуйте свою руку, оберіть ступінь натиску на мішок, проведіть декілька літер, щоб зрозуміти як крем лягає. Відрізати кінчик мішка також потрібно думаючи про діаметр дірки для крему. Товста – негарні літери, мало місця для написання. Тонка – крем буде «крутитися» і рівно не вийде. Зробіть спочатку маленький надріз, перевірте чи достатньо цього, якщо ні відрізаємо ширше. Я орієнтуюся «на око».



Ідеї для декорування бенто

Де брати натхнення? Пінтерест. Де брати ідеї для декорів? Пінтерест і інстаграм. Ось декілька прикладів:















Процес переносу у коробку

У відео я детально розкриваю усі фішки цього процесу, але також доповню деякі моменти:

- Переносимо тримаючи на ножу, спатулі
- Пергамент попередньо протираємо серветкою від лишнього крему
- Підтягуємо за краї пергаменту, де тортик лежить нерівно
- Свічку і виделку/ложку рекомендую кріпити зверху, так як при транспортуванні вона може пошкодити із внутрішньої сторони коробки наш торт. До речі, виделки я купувала в магазині «Метро» , зараз багато сайтів пропонує безліч варіантів.
- Святкову стрічку ми кріпимо обгортуючи з обох сторін коробку, купити такі стрічки можна також у мережі магазинів «Аврора» (роблю їм ненавмисну рекламу, так вже вийшло 😊)



Картонна? Тростинна? Акваріум? Без коробки?

Якщо ви готуєте тільки для себе, не на подарунок, то коробка вам і не потрібна, але якщо все таки по всіх «правилах», то я рекомендую обрати класику – з цукрової тростини. Є варіант робити в коробочках з-під капкейків на 2 або 4 шт, це виглядає трохи святковіше, але обирати вам. Тут я ще використала підкладку під торт, діаметр 13 см
<https://upack.kiev.ua/food/podlozhki>



Щодо корисних лайфхаків

Лайфхак 1

Купуємо в тій самій «Аврорі» або ж онлайн, господарських магазинах форми для формування салату, рису



І в нас є +1 варіант приготування відразу декількох тортів.

Нам потрібно: противінь чи форма 30 на 40 см, ці форми для салатів, і рецепт.

33

Лайфхак 2

Є такі сайти, які по коефіцієнту вирахують вам все, при потребі

<https://paulinecakeclub.ru/pereschet-ingredientov-na-druguyu-formu/>

КОЭФФИЦИЕНТ: 3.24

**Умножьте массу и объем
всех ингредиентов из
рецепта на 3.24.**

Ми беремо будь-який рецепт і множимо усі інгредієнти на цей коефіцієнт. Вам не обов'язково так робити, це лише доповнююча інформація від мене на випадки не тільки з бенто.

Можна випекти тісто у формі 30 на 40 см, вирізати такими формами для салатів коржи та зробити за одне випікання відразу 3 тортика.

Так само множимо і інгредієнти крему і отримуємо потрібну кількість.

Наприклад в рецепті 1 яйце, а коефіцієнт 2,5 то це два з половиною яйця. 100 г цукру множимо на нього – виходить 250 г і так далі.

Та другий сайт <https://gotovim-doma.ru/help/calculator>

Форма пересчета ингредиентов на нужную форму онлайн.

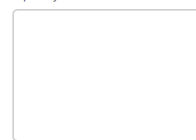
Форма в рецепте

Круглая

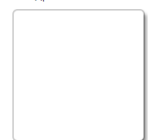


Диаметр, см

Прямоугольная



Квадратная



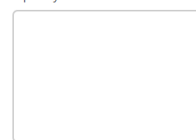
Моя форма

Круглая

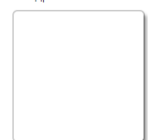


Диаметр, см

Прямоугольная



Квадратная



РАССЧИТАТЬ

Увесь текстовий файл є лише додатком до основи – відеуроків.

Бажання, натхнення і гарний настрій те, що від вас треба, щоб навчитися робити бенто-торти. Кожен, хто спробує приготувати залишиться дійсно задоволеним від процесу, і це не просто слова!

Якось так я стала кондитером 😊

