# Шоколадный крем для торта: классический, постный, сметанный, масляный, сливочный, со сгущённым молоком.

Любой торт зависит от двух основных компонентов, во-первых, основы, которая может представлять из себя, например, корж, бисквит, измельчённое печенье, во-вторых, от крема, здесь состав довольно разнообразен, так как крем может быть творожным, манным, сметанным, сливочным, йогуртовым, из сгущённого молока, варёной сгущенки и, конечно, шоколадным. Кремовая начинка в десерте имеет немаловажное значение, потому что от неё зависят и вкусовые качества, и внешняя форма кулинарного изделия. Шоколадный крем отлично справляется с этими двумя задачами, делая сладость необыкновенно вкусной и красивой. Мы вас научим, как сделать шоколадный крем для торта в домашних условиях из чёрного и белого шоколада, какао-порошка, сметаны, масла, сливок и сгущённого молока.

## Классический крем для торта из шоколада

Безусловным преимуществом крема, приготовленного из натурального сырья, является изысканный аромат и насыщенный вкус. Учтите, что густота и плотность полностью зависят от процентного содержания какао в продукте: чем выше процент, тем гуще и плотнее получится масса. Такая начинка отлично подходит для бисквитов и коржиков на основе печенья.

*Вам понадобятся:*

* 0,25 кг. шоколада;
* 1,5 ст. молока;
* 0,2 кг. сахара;
* 0,2 кг. сливочного масла.

*Пошаговый рецепт шоколадного крема:*

1. Растопите шоколад, применяя метод «водяная баня».
2. Соедините молоко и сахар, поставьте греться на плиту, однако, не кипятите.
3. Сразу после согревания сладкого молочка начинайте вливать растопленный шоколад (он не должен быть горячим), помешивайте лопаточкой.
4. Положите размягчённое масло и на огне доведите массу до однородной консистенции.
5. Остудите приготовленную массу, нанесите на основу и поверхность десерта.

## Шоколадно-сметанный крем для торта

Из сметаны и шоколада получается удивительно быстрая и лёгкая кремовая начинка. Несомненный плюс – доступность ингредиентов (в каждом холодильнике обязательно присутствует такой молочный продукт как сметана, не говоря уже о деревенских жителях, у них её всегда много). Сметана всегда выручит в неожиданный момент и позволит за небольшой промежуток времени соорудить настоящий десерт. Если у вас нет второго ингредиента, замените его на какао-порошок.

*Вам понадобятся:*

* 0,5 л. сметаны;
* 0,1 кг. шоколада;
* 3 ст.л. сахара;

*Как приготовить шоколадный крем со сметаной:*

1. Шоколад растопите, для этого воспользуйтесь газовой плитой либо микроволновой печью. Оставьте охлаждаться.
2. Охладите сметану в холодильнике, взбивайте миксером, постепенно подсыпая сахар.
3. Тёплый шоколад залейте в сладкую сметану, перемешайте.

Для шоколадного торта этот густой простой шоколадный крем станет незаменимой начинкой, так как обладает хорошей пропитывающей способностью, поэтому сделает ваш десерт мега сочным.

## Шоколадно-масляный крем

Сметану получают из молока методом сепарирования, суть которого – отделение жирных сливок от общего объёма молочной продукции. А сливочное масло делают из сметаны путём сбивания её сливок. Получается, что крем, изготовленный на основе масла, будет отличаться особой густой консистенцией. Он подойдёт для украшения лакомства и в качестве красивой начинки между её слоями. Однако следует учесть, что глубоко пропитать коржи торта шоколадно-масляная начинка не сможет, поэтому придётся делать дополнительную пропитку (например, сахарный сироп).

*Вам понадобятся:*

* 0,2 кг. сливочного масла;
* 0,2 кг. сахарной пудры;
* 0,2 кг. шоколада;
* Щепотка ванилина.

*Пошаговый рецепт шоколадно-масляного крема:*

1. Уберите охлаждаться сливочное масло в холодильник, это необходимо для его последующего правильного взбивания.
2. Шоколад растопите, оставьте охлаждаться.
3. Достаньте масло, дайте ему возможность немного размягчиться. Начните взбивать миксером на максимальной скорости, добавляя в процессе сахарную пудру. Если масло побелело, то скоро получится воздушно-белая масса.
4. Только после достижения маслом состояния воздушности добавьте к нему шоколадной пасты. Взбейте ингредиенты.
5. Используйте кремовую начинку только после полного охлаждения.

Ни для кого не секрет, что перед началом трапезы наши глаза всегда изучают для начала внешний вид еды, от которого зависит, появится у нас аппетит или, наоборот, пропадёт всяческое желание пробовать это блюдо. Украсить десерт и пробудить аппетит поможет именно этот крем.

## Шоколадный крем с добавлением сгущёнки

Сгущённое молоко – любимое лакомство всех поколений: и детишек, и тех, кто давно вышел из детского возраста. Интересно, что в нашей стране массовый выпуск сгущённого продукта начался только в середине прошлого века, а в годы Великой Отечественной войны в некоторых госпиталях солдатам по капельке выдавали импортную сгущёнку в качестве лекарства. Современная молочная продукция давно отошла от первоначального ГОСТа, определявшего состав сладкой жестяной баночки, которая в своём составе изначально предусматривала только молоко и сахар. Поэтому если вы хотите настоящий советский продукт, сварите сгущённое молоко самостоятельно в домашних условиях.

Превосходный сладкий продукт в сочетании с шоколадом (как вариант какао) превратит ваш десерт в кулинарный шедевр. Эта насыщенная сахарная начинка по удивительному вкусу несомненно получает пальму первенства, но она подходит исключительно для промазывания коржиков, так как получается довольно жидковатой. А для украшения торта со сгущёнкой придётся использовать другие кремы, например, шоколадно-масляный или шоколадно-сметанный, или конфетки, шоколадки, зефир, мармелад и другие сладости.

*Вам понадобятся:*

* 1 банка сгущённого молока;
* 0,2 кг. сливочного масла;
* 3 ст.л. какао;
* 2 яйца;
* 3 ст.л. воды.

*Пошаговый рецепт крема со сгущённым молоком:*

1. Достаньте масло из холодильника и оставьте размягчаться, растопите на огне методом «водяная баня».
2. Соедините желтки яиц и воду, перемешайте.
3. В яичную смесь положите сгущёнку, поставьте на огонь.
4. Кипятите до сгущения массы.
5. Как только смесь загустела, влейте масло, насыпьте какао.
6. Аккуратно перемешайте до состояния однородности.
7. Охладите перед использованием.

## Сливочно-шоколадный крем ганаш

В середине 19 века молодой французский кондитер по имени Патиссёр Серадэн, имевший частную кулинарную лавочку, придумал рецепт нового крема на основе сливок и шоколада, получивший название «ганаш». Ганаш используют, прежде всего, для выравнивания поверхности торта и как начинку в пирожных и кексиках.

*Вам понадобятся:*

* 0,3 кг. шоколада;
* 0,15 кг. сливочного масла.

*Пошаговый рецепт тёмного ганаша:*

1. Достаньте сливочное масло из холодильника и дайте ему размягчиться естественным путём.
2. Измельчите шоколад вручную или используйте мелкую поверхность тёрки, переложите его в глубокую посуду и поставьте в микроволновку на самую минимальную мощность до полного растапливания. Дайте возможность остыть при комнатных условиях.
3. Соедините шоколадную глазурь и размягчённое масло, хорошо перемешайте.
4. Особо нежной и послушной масса станет только после её взбивания миксером, поэтому обработайте аппаратом в течение 10 минут.
5. Полученный ганаш остудите.

Особенно торжественно смотрится торт, оформленный ганашом из белого шоколада. Белая поверхность десерта даёт простор воображению и кулинарному творчеству. Главное – выбрать правильный белый шоколад, в нём не должно быть никаких посторонних начинок, например, арахиса или изюма.

*Вам понадобятся:*

* 0,35 кг. белого шоколада;
* 0,25 кг. сливок с высоким содержанием жира.

*Пошаговый рецепт белого ганаша:*

1. Сливки налейте в глубокую миску и поставьте на плиту.
2. Доведите до кипения, но не выключайте, а сбавьте огонь и продолжайте варить.
3. Измельчите шоколад (можно нарезать ножиком или протереть на мелкой поверхности тёрки). Положите его к сливкам. После полного растворения выключите сливочно-шоколадную смесь. Охладите.
4. Остудившиеся шоколадные сливки обработайте миксером до воздушной консистенции.
5. Уберите в холодильник, предварительно накрыв плёнкой. Выдержите пару часов.

Ганаш особенно хорош тем, что его можно хранить около месяца в холодильнике и использовать при первой необходимости, всего лишь заново взбив миксером.

Остаётся один вопрос: как выровнять десерт, используя ганаш? Итак, вы испекли торт, ганаш полностью остыл. Пропитайте для начала коржи, далее начинайте оформлять десерт. Промажьте боковые поверхности, начиная снизу, после – верхнюю часть. После обработки ганашом, торт должен получиться гладким, для этого применяйте тонкую лопаточку из металла или ножик. Уберите сладость остывать на час в холодильник. Теперь можете заняться мастикой.

## Постный крем для шоколадного торта

Великий пост ограничивает человека в еде и требует отказа от многих продуктов, потребляемых им ежедневно. Однако бывает так, что на постное время приходятся праздники, например, День Рождения. Или появляется непреодолимое желание побаловать себя чем-то вкусненьким. Как выйти из ситуации? Записать идеальный постный рецепт шоколадной начинки для шоколадного торта.

*Вам понадобятся:*

* 0,2 кг. чёрного шоколада;
* 1 стакан воды;
* 1 чайный пакетик

*Пошаговый рецепт постного крема:*

1. Заварите пакетик чая кипячёной водой.
2. Измельчите шоколад на мелкие кусочки и положите в заваренный чай.
3. Помешивайте напиток до полного растворения в нём шоколадных кусочков.
4. Дайте возможность шоколадному чаю остыть, после чего взбейте при помощи миксера или блендера.
5. После остывания используйте по назначению.

Итак, выбор вида шоколадной кремовой массы целиком зависит от преследуемой вами цели. Если хотите пропитать коржики, то сделайте крем со сгущённым молоком. Шоколадно-масляный и шоколадно-сметанный кремы отлично подойдут в качестве начинки между слоями торта и как украшение на поверхности кулинарного изделия. Для выравнивания десерта и цельного наружного покрытия остановите свой выбор на сливочном ганаше, а классический вариант из шоколада универсален и превосходно справится со всеми поставленными задачами.