







Содержание

Важное от сердца 9

О МОТИ

Инвентарь 15

Подсказки по работе
с ингредиентами..... 21

РЕЦЕПТЫ

Тесто..... 29

Фруктово-ягодные начинки 33

Муссовый крем 35

Формовка мусса в тесто 39

Фисташка-малина 43

Штрудель..... 44

Медовик 47

Вишневый глинтвейн..... 48

Апероль 51

Вишневый трюфель..... 52

Ферреро 55

Сникерс..... 56

Матча-малина 59

Маракуйя-мандарин..... 60

Фисташка-абрикос..... 63

Пряное какао..... 64

Шоколад-чернослив..... 67

Шоколад-черная смородина..... 68

Лимонная черника 71

Клубничный йогурт 72

Шоколад-фундук- черная смородина	75
Брусника-грецкий орех	76
Орео.....	79
Мак-лимон	80
Капучино-карамель.....	83
Апельсиновый раф.....	84
Кокос-малина.....	87
Баунти.....	88
Клюквенный морс	91
Шоколадный пломбир с клубникой	92
Пикник.....	95
Бабл-гам.....	96
Лавандовый пломбир.....	99
Мятное мороженое	100
Манговый улун	103
Сливочная ириска.....	104
Клубничный мохито.....	107
Роза-малина	108
Шоколад-банан	111
Малина-манго.....	112
Бейлис	115
Масала.....	116
Черника-манго	119
Ягодный шербет	120
Алфавитный указатель	123





ПОСВЯЩАЮ КНИГУ СВОЕЙ СЕМЬЕ
И ВЫРАЖАЮ БЛАГОДАРНОСТЬ
МУЖУ ЗА ВЕРУ В МЕНЯ И ОПОРУ



Важное от сердца

Сначала я думала, что самое сложное в написании книги о моти — это создание рецептуры и отработка десертов, но когда это уже позади, и я села писать вступительное слово, оказалось, что сформулировать свои чувства к кондитерскому искусству через текст — задача со звездочкой.

Я пишу свою книгу? Не верится, но у меня получилось прийти к этому через любовь к десертам. После рождения дочки во мне открылись новые стороны, огромный волшебный поток творчества и заботы не только о ребенке, но и о людях в целом. Я погрузилась в мир кондитерского искусства, много учусь, создаю и с удовольствием передаю новое другим. Хочется, чтобы вы посмотрели

чутьку глубже и прониклись магией процесса, когда из отдельных продуктов получается настоящий шедевр кулинарии. Считаю самой важной своей задачей делиться вдохновением, ведь каждое пирожное в этой книге создано благодаря ему.

Вдохновение — это топливо для творчества. Если оно к вам пришло, это может произойти внезапно, то не дайте мозгу времени прожить его впустую, фильтруйте через сердце. Создавайте здесь и сейчас, если чувствуете отклик.

Я верю в знаки, и, возможно, сейчас вы держите в руках инструмент, который поможет реализовать вашу идею.

**ЖЕЛАЮ ВАМ ПОЛУЧИТЬ
УДОВОЛЬСТВИЕ ОТ ПРОЦЕССА
И РЕЗУЛЬТАТА, А ТАКЖЕ
ПОЧУВСТВОВАТЬ ПРИЛИВ
ПОЛОЖИТЕЛЬНЫХ ЭМОЦИЙ!**



О МОТИ



Мои основные предпочтения в творчестве достаточно классические — это торты, меренговые рулеты, чизкейки, кексы, но к ним добавился еще один десерт — японские моти.

МОТИ — ЭТО ТРАДИЦИОННЫЙ ЯПОНСКИЙ ДЕСЕРТ, КОТОРЫЙ ГОТОВЯТ УЖЕ МНОГО ВЕКОВ.

Нежный, тающий во рту муссовый крем с яркой фруктово-ягодной начинкой — и все это под тонким слоем рисового теста. В кондитерский мир других стран моти ворвались очень стремительно. Этот десерт не только вкусный, но и к тому же легкий, так как в нем отсутствует глютен.

В основе работы любого кондитера лежит практичность десерта и безопасность его употребления, и под эти условия моти идеально подходят. Пирожные по рецептам из этой книги готовятся быстро, просто, их можно смело замораживать, хранить в заморозке 21 день, они быстро дефrostируются, а их свойства и вкус после разморозки не меняются. Не могу не отметить их низкую себестоимость.

