



Содержание

ВСТУПЛЕНИЕ	5
ИНВЕНТАРЬ	6
КАК СОБРАТЬ ТОРТ	8

Печенье, конфеты и другие сладости

СМЕТАННОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ГЛАЗУРЬЮ	13
РОЗОВОЕ САХАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	14
ПЕЧЕНЬКИ «ТУТТИ-ФРУТТИ»	16
ПЕЧЕНЬЕ С ПОСЫПКОЙ	18
МЯТНЫЕ БЕЗЕ «ПОЦЕЛУЙЧИКИ»	21
СМОРОДИНОВОЕ МАРШМЕЛЛОУ С ЗАВИТУШКАМИ	22
КЕЙК-ПОПСЫ «РОЗОВЫЙ ШОКОЛАД»	25
ТРЮФЕЛИ «КЛУБНИЧНЫЙ ШОКОЛАД»	26
РОЗОВЫЕ ПАНКЕЙКИ	29
ВАФЛИ «КРАСНЫЙ БАРХАТ»	30
КРЕП-РУЛЕТЫ	33
ФАДЖ	34

Капкейки и пирожные

ПОНЧИКИ	39
КЛУБНИЧНЫЕ КАПКЕЙКИ	40
РОЗОВЫЕ КАПКЕЙКИ	42
ЧЕРНИЧНЫЕ МАФФИНЫ	44
МАЛИНОВЫЕ ЭКЛЕРЫ	46
РАЗНОЦВЕТНЫЕ БЛОНДИ	48
РОЗОВЫЕ «РОКИ-РОУД»	51
ВУПИ-ПАЙ «КРАСНЫЙ БАРХАТ»	52
«ПАВЛОВА»	54





Пироги и торты

ЧИЗКЕЙК-ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ	58
КЕКС С ЯРКОЙ ПОСЫПКОЙ	60
КЛУБНИЧНЫЙ ПИРОГ НА ПРОТИВНЕ	62
РОЗОВЫЙ КЛУБНИЧНЫЙ ПИРОГ	64
КЛУБНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК БЕЗ ВЫПЕЧКИ	66
ТОРТ «РОЗОВЫЙ МРАМОР»	68
ТИРАМИСУ-ТОРТ	70
БЛИННЫЙ ТОРТ	72
ТОРТ «КОНФЕТТИ»	75
ШОКОЛАДНО-КЛУБНИЧНЫЙ ТОРТ	78

Без выпечки

КЛУБНИЧНЫЙ ЧИА-ПУДИНГ	83
МАЛИНОВЫЙ МУСС	84
КЛУБНИЧНАЯ ПАННА-КОТТА	87
АРБУЗНАЯ ГРАНИТА	88
НЕЖНОЕ КОКОСОВОЕ МОРОЖЕНОЕ С МАЛИНОЙ	91
КЛУБНИЧНЫЙ МИЛКШЕЙК	92
КЛУБНИЧНО-БАЗИЛИКОВЫЙ ЛИМОНАД	95





Вступление

Сегодня у вас особенное настроение и хочется конфетти, блесков и побольше розового цвета? Или вы вспомнили, как в детстве устраивали кукольные чаепития из малюсеньких розовых чашек? Или же решили пересмотреть фильм с Марго Робби и Райаном Гослингом? А может быть, вы проводили генеральную уборку и наткнулись на коробку с журналами про самую знаменитую куклу в мире, которые собирали, будучи девочкой? В любом случае, если именно сегодня вам хочется провести время в розовых мечтах, у нас есть для вас рецепт. И даже не один! Доставайте ингредиенты, миксер и формы для выпечки. Давайте отправимся в мир розовых десертов!





Инвентарь

Выпечка — не такая сложная штука, как может показаться на первый взгляд, если под рукой есть нужные инструменты. Конечно, без многого можно обойтись, но зачем усложнять себе жизнь — мы ведь собрались здесь, чтобы весело провести время, верно?

Миксер с венчиком, ручной или стационарный, — поможет качественно взбивать яйца, сливочное масло и жидкое тесто.

Кухонные весы — очень важный инструмент, если хотите получать идеальную выпечку! Весы помогут точно отмерить ингредиенты, а значит, результат всегда будет предсказуемым.

Миски большие и маленькие, в том числе подходящие для микроволновки, — для растапливания желатина и шоколада, смешивания ингредиентов и взбивания.

Ручной венчик — пригодится, чтобы хорошо соединять сухие ингредиенты или помешивать заварной крем.

Силиконовая лопатка — незаменимый инструмент для перемешивания теста, кремов и других компонентов.

Кондитерская кисточка, силиконовая или из щетины, — пригодится, чтобы смазывать сковороду тонким слоем масла или пропитывать коржи для тортов.

Формы для выпечки: разъемные круглые, прямоугольные, глубокие для кексов, формы с ячейками для капкейков и пончиков — без них обойтись никак не удастся.

Кондитерский мешок с круглой насадкой и насадкой-звездой — с его помощью удобнее



украшать кремом капкейки и торты, а еще — готовить эклеры.

Пергамент для выпечки — застилайте им противни и формы для выпечки. Лучший пергамент — силиконизированный, к нему ничего не прилипнет. А еще старайтесь выбирать бумагу, в составе которой прописан именно пергамент, а не подпергамент — он выдерживает более высокую температуру, что важно для выпечки.

Кулинарный термометр — поможет точно определить температуру кипящего сиропа и других эскалатору. Это необязательный инструмент, который пригодится в паре рецептов, но если вы любите точность во всем — он вам понравится.

Широкий шпатель и узкая spatula — инструменты не первой необходимости, но если вы

хотите идеально ровно собрать торт, приобретите их. Узкой spatula удобно разравнивать слои крема внутри и наверху, а шпателем — выравнивать крем с боков.

Поворотный столик — еще один обязательный, но полезный инструмент для выравнивания крема на тортах. Вместо того чтобы бегать вокруг торта, вы сможете стоять на месте, зафиксировать руку со spatula и вращать столик вместе с тортом. Удобно!

Как собрать торт

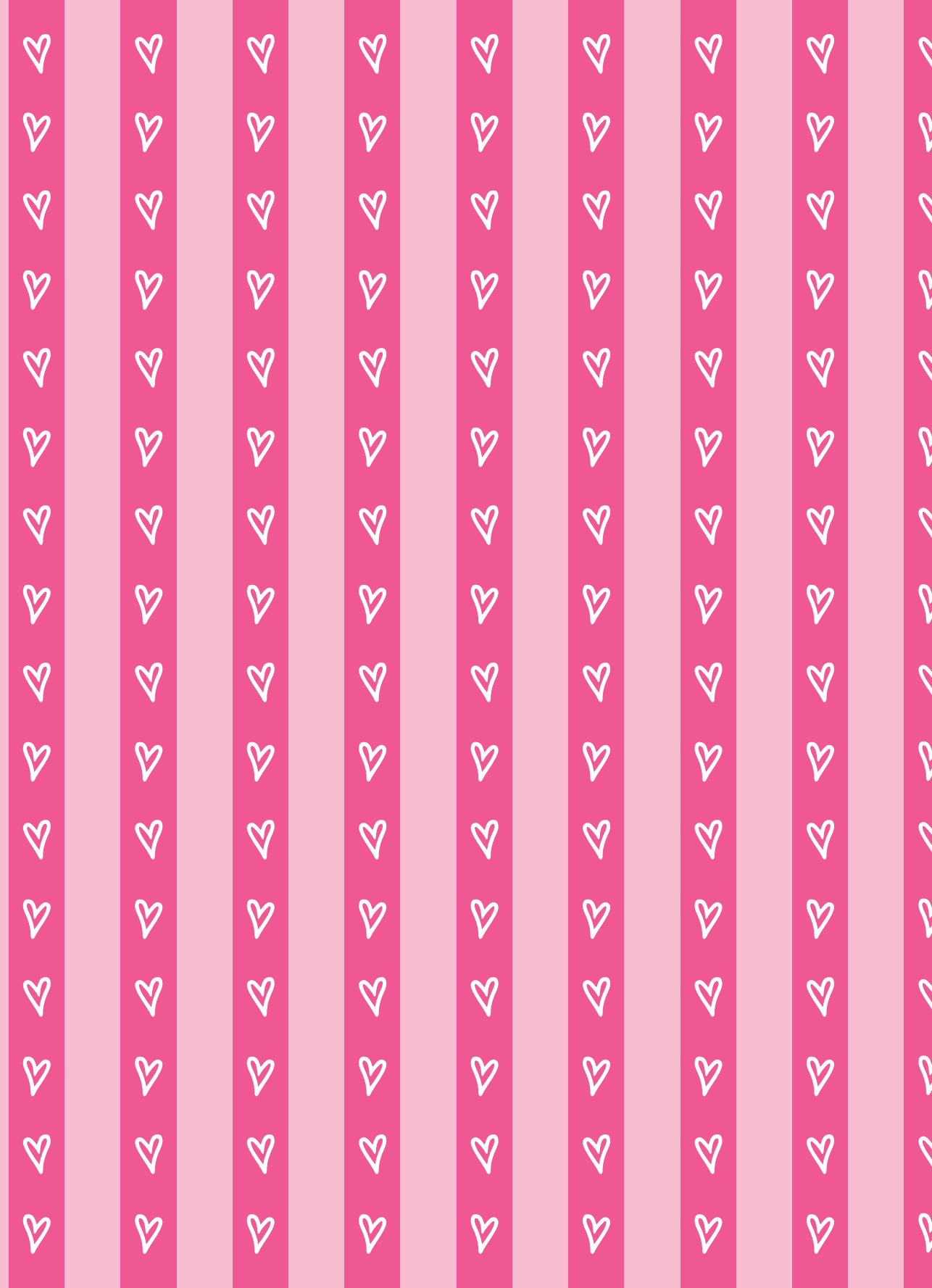
В книге вы встретите несколько рецептов тортов, и если вы захотите идеально ровно покрыть их кремом, инструкция ниже — для вас. Не расстраивайтесь, если с первого раза не получится все сделать на сто баллов — процесс требует тренировки. Практикуйтесь, и все получится.

Впрочем, это не обязательно, ведь торты, выглядящие по-домашнему, ничуть не хуже! В креме, нанесенном ложкой, есть свое уютное очарование, а вкус останется таким же отличным. Выбор за вами!

Взбейте масло и сахар миксером до светлой пышной массы. Добавьте ванильный экстракт, яйцо и соль и перемешайте.

- 1.** Подготовьте плоское блюдо или поднос, на котором будете подавать торт. Выложите на него первый корж. Если рецепт требует, пропитайте корж с помощью кисточки.
- 2.** Покройте корж слоем крема: нанесите его с помощью кондитерского мешка спиралью или зигзагом. Разровняйте слой тонкой spatulой. Выложите начинку. Соберите торт до последнего коржа. На этом этапе можно убрать торт в холодильник на пару часов, накрыв пищевой пленкой, если коржи норовят «поехать» из-за мягкого крема.
- 3.** Нанесите на весь торт тонкий слой крема — это нужно, чтобы сгладить неровности и закрыть крошки от коржей. Слой не обязательно доводить до идеала, это только черновик. Уберите торт в холодильник на 30 минут, чтобы крем застыл.
- 4.** Плотнo, без зазоров нанесите крем на весь торт с помощью кондитерского мешка. Шпатель слегка прижмите к поверхности и разровняйте верх. Затем прижмите шпатель к боку торта, держа его вертикально, и проведите по всей окружности, приглаживая крем. В процессе вращайте торт другой рукой — именно здесь вам и пригодится поворотный столик. Шпатель всегда держите не перпендикулярно к торту, а под углом примерно 45 градусов, чтобы крем именно разглаживался, а не снимался.
- 5.** После выравнивания у торта останется «корона» из крема. Снимите ее с помощью того же шпателя, все так же вращая торт. Идеально, если получится сделать это одним круговым движением. Теперь можно убрать торт в холодильник на пару часов, чтобы крем застыл, а потом украсить!





The background consists of vertical stripes in two shades of pink. Overlaid on these stripes are rows of small, white, hand-drawn style hearts. The text is centered within a darker pink, cloud-like shape.

***Печенье,
конфеты
и другие
сладости***