



Четко и по делу

РЕЦЕПТЫ ДЕСЕРТОВ

Быстро и без хлопот



Издательство АСТ
Москва

УДК 641.55
ББК 36.991
Ж42

Жданова, Екатерина.

Ж42 Рецепты десертов. Быстро и без хлопот — Москва: Издательство АСТ, 2026. — 128 с. — (Четко и по делу).

ISBN 978-5-17-187704-0

Превратите готовку десертов в удовольствие с книгой «Рецепты десертов. Быстро и без хлопот»!

Здесь собраны простые и вкусные рецепты — от нежного чизкейка и воздушных муссов до хрустящих «Орешков» и песочных трюфелей. Никаких сложных техник и редких ингредиентов: только проверенные сочетания, которые порадуют вас и ваших близких.

Каждый рецепт включает полный список ингредиентов с точными граммовками и понятные пошаговые инструкции — от подготовки продуктов до подачи. Следуйте указаниям, и результат превзойдёт все ожидания, даже если вы впервые на кухне!

УДК 641.55
ББК 36.991

ISBN 978-5-17-187704-0

© Оформление. ООО «Издательство АСТ», 2026

Содержание

Вступление	8
-----------------------------	----------

Слоеное тесто	10
--------------------------------	-----------

Наполеон.	10
Яблочный штрудель с карамелью.	12
Классический яблочный тарт татен	14
«Улитки» с корицей и сахаром	15
Черничный дениш	17
Лимонные слойки с творогом	18
Розочки с яблоками	20
Трубочки с сливочным кремом	22

Песочное тесто	24
---------------------------------	-----------

Лимонный курд-тарт.	24
Цветаевский яблочный пирог	25
Грушевый тарт с миндальным кремом	26
Галета с грушей и имбирем.	27
«Орешки» со сгущенкой	28
Ореховые палочки	29
Творожные рогалики	30
Тертый пирог с вареньем	31
Пирожное «Картошка»	32
Чизкейк «Нью-Йорк»	33
Тирамису	34
Тарталетки с шоколадным ганашем и малиной	35



РЕЦЕПТЫ ДЕСЕРТОВ. БЫСТРО И БЕЗ ХЛОПОТ

Грушевый дольче	.36
Лимонные песочные трюфели.	.37
Бисквитное тесто	.39
Медовик	.39
Торт «Прага».	.40
Торт «Молочная девочка»	.41
Торт «Черный лес»	.42
Маковый торт	.43
Брауни	.44
Клубничный трайфл	.45
Лимонный бисквит с малиной	.46
Мятно-шоколадный торт	.47
Бисквитные рулетики с творогом	.49
Красный бархат.	.50
Морковный торт	.51
Торт «Захер».	.52
Торт с кокосовой стружкой.	.53
Торт с соленым арахисом и карамелью	.54
Японский заварной бисквит	.55
Заварное тесто	.57
Профитроли	.57
Крокембуш.	.58
Торт «Карпатка»	.59
Эклеры «Лаванда»	.60
Кексы, печенье и пряники	.63
Классический шоколадный кекс	.63
Маффин с соленой карамелью	.64

СОДЕРЖАНИЕ

Ореховый кекс с медом	.65
Творожный кекс с изюмом	.66
Овсяное печенье с шоколадной крошкой	.67
Арахисовое печенье	.68
Имбирное печенье с медом	.69
Мятные пряники	.70
Муссы	.72
Торт «Три шоколада»	.72
Шоколадный мусс «Облако»	.73
Мусс из белого шоколада с малиной	.74
Клубничный мусс.	.75
Манговый мусс с маракуйей	.76
Пироги	.78
Классическая шарлотка.	.78
«Зебра».	.79
Пирог с вишней и штрейзелем	.80
Сливовый пирог с корицей.	.81
Пирог с маком и изюмом	.82
Ореховый пирог	.83
Шоколадно-грушевый пирог.	.84
Заливной пирог с абрикосами.	.85
Меренга и безе	.87
Итальянская меренга	.87
Меренговый рулет	.88
Швейцарская меренга.	.89
Фисташковое безе	.90
Малиновое облачко	.91

РЕЦЕПТЫ ДЕСЕРТОВ. БЫСТРО И БЕЗ ХЛОПОТ

Торт «Павлова»	92
Торт «Графские развалины»	93
Мороженое.	95
Классический пломбир	95
Мороженое «Соленая карамель»	96
Мороженое «Мятное с шоколадной стружкой»	97
Мороженое «Кокосовое»	98
Мороженое «Имбирное с цукатами»	99
Сорбеты	101
Сорбет «Клубничный»	101
Сорбет «Манго-чили»	102
Арбузная гранита.	103
Сорбет «Черничная лаванда»	103
Сорбет «Персиковое шампанское»	104
Желе	106
Молочное желе «Птичье молоко»	106
Желе «Светофор»	107
Виноградное желе	108
Гранатовое желе с зернами	109
Панна-котта с ягодным желе.	110
Конфеты и сырки.	112
Конфеты «Птичье молоко»	112
Миндальные конфеты в шоколаде	113
Чернослив с орехом в шоколаде	114
Классический глазированный сырок	115
Глазированный сырок «Черничный»	116

СОДЕРЖАНИЕ

Трюфели с апельсиновой цедрой	117
Грильяж	117
Конфеты с кокосовой стружкой	118
Глазированный сырок «Фисташковый»	119
Национальные десерты.	121
Чурчхела из грецких орехов	121
Сырники с малиновым конфи	122
Черничные макароны	123
Мадлен	125
Чуррос	126
Крем-брюле	127



Вступление

Десерт — это не просто еда, а маленький повод для радости. С детства каждый помнит вкус бабушкиного пирога, домашних печений или торта, который мама пекла по праздникам. Именно такими сладостями хочется наслаждаться из раза в раз, даже когда дети становятся старше — не только из-за теплых воспоминаний, но и потому, что домашняя выпечка всегда кажется вкуснее, так как сделана родными руками с любовью. В этой книге собраны самые разнообразные рецепты для домашней кондитерской практики: от проверенной классики до любимых хитов; от нежного чизкейка и хрустящих «Орешков» до воздушных муссов и простых песочных трюфелей. Здесь нет ничего слишком сложного или недоступного — только те десерты, которые готовить легко и приятно.

Если заглянуть в историю, становится ясно, что сладкое люди любили всегда. Самыми первыми десертами по праву считаются мед и сушеные на солнце фрукты — натурально и просто. Но позже, когда стал доступен сахар, кондитеры со всего мира начали экспериментировать, придумывая все более интересные угощения. Араб-

ские кулинары привезли в Европу халву, после чего французские повара популяризировали своим мастерством все-ми любимые бисквиты и слоеное тесто, а знаменитые торты вроде «Захера» или «Черного Леса» появились уже как итог плодотворного сотрудничества кулинарной фантазии и мастерства. В XX веке, когда почти в каждом доме появились плита и миксер, готовить сладости стало обычным делом, а семейные тетради с рецептами начали пополняться новыми находками. Так десерты окончательно перестали быть чем-то редким и экзотичным и превратились в часть повседневного уюта.

Приготовление десертов — с одной стороны, довольно точный процесс, почти как химия в условиях кухни. Но с другой — пространство для эксперимента и удовольствия. Чтобы все получилось, безусловно нужно соблюдать пропорции, следить за температурой продуктов и не пропускать этапы, описанные в каждом рецепте. Однако и бояться тут нечего: каждый шаг подробно объяснен, и если четко следовать инструкции, то результат оправдает все приложенные усилия.

Мы надеемся, что эта книга станет для вас удобным и любимым помощником. Готовьте в удовольствие, пробуйте новое, угощайте близких и не переживайте, если что-то идет не совсем по плану — ведь это тоже часть кухонной жизни. Пусть каждый рецепт приносит вам маленькую радость и повод собраться за одним столом. Приятного аппетита и вкусных экспериментов!

Слоеное тесто

Наполеон

Ингредиенты:

Для теста:

- Мука — 350 г + для раскатки
- Сливочное масло — 250 г
- Вода — 120 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Уксус 9% — 1 ч. л.
- Соль — $\frac{1}{2}$ ч. л.

Для крема:

- Молоко — 500 мл
- Сахар — 150 г
- Яйца — 2 шт.
- Мука — 50 г
- Сливочное масло — 100 г

Приготовление:

1. Для теста муку просейте на стол, 50 г холодного масла порубите ножом и перетрите с мукой в крошку. Оставшиеся 200 г масла нарежьте тонкими пластинами.

2. В ледяной воде размешайте яйцо, уксус и соль. Влейте в мучную крошку и быстро замесите тесто — оно должно быть неоднородным.

3. Раскатайте тесто в прямоугольник толщиной 1 см. На $\frac{2}{3}$ поверхности разложите пластины масла в 1 слой.

4. Накройте масло свободной третью теста, затем заверните оставшуюся часть.

5. Защипните края и уберите в холодильник на 30 минут.

6. Раскатайте тесто в длинный прямоугольник и сложите втрое, как письмо. Уберите в холодильник на 30 минут.

7. Повторите раскатку и складывание еще 3 раза, охлаждая тесто между каждым этапом. Готовое тесто уберите в холодильник минимум на час.

8. Тесто нарежьте на 4 прямоугольника. Наколите каждый вилкой в 10–12 местах.

9. Выпекайте при 200 °С 15–20 минут до золотистого цвета. Полностью остудите при комнатной температуре.

10. Для крема в кастрюле смешайте яйца, сахар и муку до однородности.

Влейте молоко тонкой струйкой и варите на среднем огне до загустения, постоянно помешивая.

11. Снимите с огня, добавьте сливочное масло и перемешайте до растворения.

13. Накройте крем пищевой пленкой «в контакт» (пленка касается поверхности крема) и остудите при комнатной температуре.

14. Каждый корж промажьте кремом — примерно 3–4 ст. л. на слой.

15. Верхний корж раскрошите и равномерно посыпьте верушку.

16. Уберите торт на ночь в холодильник.

Яблочный штрудель с карамелью

Ингредиенты:

Для теста:

- Мука — 250 г
- Сливочное масло — 200 г
- Вода — 100 мл
- Яйцо — 1 шт.
- Уксус 9% — 1 ч. л.
- Соль — $\frac{1}{2}$ ч. л.

Для начинки:

- Яблоки кислые — 3 шт.
 - Сахар — 100 г
 - Сливочное масло — 80 г
 - Панировочные сухари — 2 ст. л.
 - Корица молотая — 1 ч. л.
 - Сахарная пудра — для подачи
-

Приготовление:

1. Для теста муку просейте на стол, 40 г холодного масла порубите ножом и перетрите с мукой в крошку. Оставшиеся 160 г масла нарежьте тонкими пластинами.

2. В ледяной воде размешайте яйцо, уксус и соль. Влейте в мучную крошку и быстро замесите тесто — оно должно быть неоднородным.

3. Раскатайте тесто в прямоугольник толщиной 1 см. На $\frac{2}{3}$ поверхности разложите пластины масла в 1 слой.

4. Накройте масло свободной третью теста, затем заверните оставшуюся часть. Защипните края. Уберите в холодильник на 30 минут.

5. Раскатайте тесто в длинный прямоугольник и сложите втрое, как письмо. Уберите в холодильник на 30 минут.

6. Повторите раскатку и складывание еще 3 раза, охлаждая тесто между каждым этапом. Готовое тесто уберите в холодильник минимум на час.

7. Для начинки яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину и нарежьте мелкими кубиками.

8. В сковороде растопите 50 г сливочного масла.

9. Добавьте 50 г сахара и яблоки. Жарьте 5–7 минут до мягкости.

10. Добавьте корицу, перемешайте. Снимите с огня.

11. Всыпьте панировочные сухари и перемешайте.

12. В отдельной кастрюле растопите 30 г сливочного масла.

13. Добавьте оставшийся сахар и варите на среднем огне, не мешая. Когда смесь станет янтарного цвета — снимите с огня.

14. Тесто раскатайте в прямоугольник толщиной 2–3 мм.

15. Выложите яблочную начинку полосой вдоль длинного края, отступив 3–4 см от краев.

16. Сверху полейте начинку карамелью.

17. Сверните тесто в плотный рулет. Защипните края и боковые швы.

18. Переложите рулет на противень с бумагой швом вниз.

19. Выпекайте при 180 °С 25–30 минут до румяного цвета.

20. Украсьте штрудель сахарной пудрой.