

Брауни
маша





Ульяна Юрева

Брауни маленькая

45 ЧУДО-БРАУНИ И ДЕСЕРТОВ,
КОТОРЫЕ ВЫ ЕЩЕ НИКОГДА
НЕ ПРОБОВАЛИ

Фотографии Елены Барсуковой
и Дианы Боровковой

ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва
2021

Содержание

Обо мне	7
---------------	---

История и процессы

История брауни	12
Процессы	16
Основные этапы приготовления брауни	16

Рецепты

БРАУНИ ИЗ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА

Базовый рецепт брауни из темного шоколада	25
Брауни с гранатом	28
Брауни с грушей и камамбером	29
Брауни с миндалем и амаретто	30
Брауни с инжиром и козьим сыром	31
Брауни по рецепту Берты Палмер	34
Брауни с фундуком и апельсиновым мармеладом от Паддингтона	37
Брауни с вишней и бурбоном	41

БРАУНИ ИЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДА

Базовый рецепт брауни из молочного шоколада	45
Брауни с печеньем и маршмеллоу	48
Брауни с розой и розовым перцем	49
Брауни с ромовым изюмом	50
Брауни с бананом и пеканом	51
Брауни с соленой карамелью и арахисом	54
Брауни с тыквой и шафраном	58
Брауни с курдом из голубики и лаванды	61

БРАУНИ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА

Базовый рецепт блонди из белого шоколада.....	65
Блонди с черникой и ванилью.....	67
Блонди с черной смородиной и лимоном.....	69
Блонди с клюквой и тимьяном.....	70
Блонди с нектаринами и белым вином.....	71
Брауни из белого шоколада с клубникой и базиликом.....	74
Брауни «Мохито» из белого шоколада с лаймом и мятой.....	77
Брауни из белого шоколада с чаем матча и заварным кремом с жасминовым чаем.....	81

БРАУНИ ИЗ ГОРЬКОГО ШОКОЛАДА

Базовый рецепт брауни из горького шоколада.....	85
Брауни с малиной и фисташками.....	87
Брауни с водкой и клюквой.....	88
Брауни с кофе и кардамоном.....	89
Брауни с кедровыми орехами и розмарином.....	90
Брауни с грецкими орехами и горгонзоллой.....	94
Брауни с мятным шоколадным муссом.....	97
Брауни с чили и виски.....	100

НЕ ТОЛЬКО ОН. БРАУНИ-ДЕСЕРТЫ

Брауни-торт из молочного шоколада с бергамотом и малиновым мармеладом.....	105
Брауни-торт из горького шоколада с желе из красных ягод и розмарином.....	108
Голубой блонди-чизкейк.....	111
Брауни-трайфл.....	114
Брауни-печенье Brookies из темного шоколада.....	117
Брауни-печенье Brookies из белого шоколада с кумкватом.....	120
Брауни из Огайо Buckeye brownie.....	123
Брауни-мороженое.....	126

И ДАЖЕ ТЕМ, КОМУ НЕЛЬЗЯ

Веганский брауни с пеканом и овсянкой.....	129
Вегетарианский брауни «Колибри».....	132
Брауни без сахара, с финиками, имбирем и макадамиией.....	135
Ореховый брауни без глютена.....	138
Низкокалорийный брауни с финиками и авокадо.....	141



Обо мне

Привет, меня зовут Ульяна Юрьева.

Я архитектор, многодетная мама и кондитер.

Но в последние несколько лет я стала Ульяна BrownieМама. Так называется мое любимое дело, мой четвертый ребенок, моя монокондитерская, в которой мы каждый день печем более 20 видов брауни. Брауни, этот простой шоколадный десерт, стал моей страстью. Всего за три года существования кондитерской я придумала более 200 рецептов брауни из разного шоколада, сочиняла их дома на кухне, в цеху, в зале консерватории, на водопаде на острове, в старинной библиотеке, во сне в самолете, на набережной Сены, в глухом тропическом лесу, в скалах над обрывом моря, в разрушенных древнеримских городах, на леднике в Заполярье, в поле горной лаванды. Каждый рецепт я пишу, как музыку, складывая по нотам вкусы и текстуры, продумываю сорт шоколада, его оттенки вкуса, послевкусие.

И, конечно, главный аккорд мелодии брауни — те мимолетные ощущения, которые вы чувствуете, кладя кусочек десерта в рот.

Для меня огромное счастье написать эту книгу. В ней я собрала свои любимые рецепты и старалась придумать их так, чтобы продукты для любого из них можно было купить в ближайшем супермаркете. Мне хочется, чтобы, листая книгу, вы смогли каждую неделю открывать новые грани шоколадных брауни, чтобы у вас появились любимые семейные рецепты, чтобы вы научились готовить брауни между делом, за полчаса, но при этом поняли, какой это бескрайний простор для фантазии.

Раздел для каждого из четырех сортов шоколада я начинаю с базового рецепта. Свободно распоряжайтесь им и попробуйте добавить любимые пряности, орехи, ягоды, фрукты или сухофрукты. Смело экспериментируйте, добавляя в шоколадную массу алкоголь, травы, или — почему бы и нет? — настаивайте на сливках любимые цветы. Создавайте собственные неповторимые шоколадные истории о вашей жизни, ваших путешествиях, вашей семье.

А сейчас время сказать миллион спасибо!

Моей семье: бесконечно любимому мужу Михаилу за неистребимую веру в меня, моим детям Лукии, Лариону, Демиду — лучшим критикам и экспертам.

Моему дедушке Львову Виталию Александровичу, авантюристу и мечтателю, за огромную поддержку, мотивацию и критику.

Моему папе Григорию Романову за исправление бесконечных неточностей, и маме Ирине Романовой за помощь и исправление миллиона ошибок.

Спасибо великолепной Лене Барсуковой, талантливейшему фуд-фотографу, за создание сказки на страницах этой книги, за смех, за невероятное приключение, которым стала наша совместная съемка.

Спасибо фотографу Диане Боровковой за то, какой красивой она меня видит из года в год и на этих страницах.



От всей души благодарю издательство «ХлебСоль», которое подарило мне возможность написать эту книгу, и лично Наталью Щербаненко за ответы на миллион вопросов.

Спасибо всей команде BrownieМама и лично каждому: Татьяне, Полине Г., Полине С., Стюше, Кате, Гуле, Алине, Екатерине, Тарасу, Яну, Любе, Мимозе, Эле, Варе, Юле, Ване за помощь, работу и поддержку каждый день, пока я была занята написанием этой книги. Вы самая лучшая Dream Team, о которой я могла только мечтать.

Спасибо Каталин, автору блога [paprika_andlife](#), за помощь в расследовании истории брауни. Спасибо магазину посуды Roomers и хрупкой красоте из [Fragile thigs](#) за дивную посуду для съемки этой книги.



История
и
процессы



История брауни

Что такое брауни? Шоколадный пирог? Торт? Кекс? Пирожные? Что это вообще? Как это по-русски?

Брауни — это особый вид выпечки с большим количеством шоколада в тесте.

История его возникновения похожа на детектив: мне пришлось немало покопаться в интернете и книгах, чтобы выяснить, как же возникла идея для одного из самых популярных десертов в мире.

Относительно точно известно, что оригинальный рецепт брауни возник в 1893 году и был своего рода дамским капризом. Хозяйка отеля Palmers House Hotel, светская львица и просто красавица Берта Палмер, заказала своему повару такой десерт, который подошел бы посетительницам Всемирной выставки Колумбии (World's Columbian Exposition) в Чикаго.

Требования Берты были следующими: десерт должен быть удобен для еды дамам в шикарных нарядах, не слишком большой, не слишком маленький, такой, чтобы его можно было сразу же съесть и не испачкаться.





Повар отеля задумался... и приготовил десерт в том виде, в котором мы его знаем. С тех пор в фойе отеля в Чикаго, а в наши дни и на его официальном сайте размещен оригинальный рецепт брауни, который я перевела для вас в этой книге. Кстати, интересно, имеет ли он отношение к венскому тарту «Захер», прототип которого был уже создан в это время, но еще не стал таким популярным? Сочетание шоколада и абрикосовой глазури – такая уж случайность? Бывал ли повар Берты в Австрии или просто любил европейские кулинарные журналы?

Первое письменное упоминание брауни датируется 1896 годом, спустя три года после выставки: рецепт появляется в кулинарной книге Фанни Фармер «Поваренная книга Бостонской кулинарной школы» (Boston Cooking-School Cook Book). После чего десерт набирает все большую популярность, а его рецепт начинает обрастать легендами.