

Dominique Ansel

Everyone Can Bake.
Simple Recipes to Master and Mix

ТАКЖЕ ПЕРУ ДОМИНИКА АНСЕЛЯ ПРИНАДЛЕЖИТ КНИГА

Dominique Ansel: The Secret Recipes



Dominique
Ansel

ПЕЧЬ МОЖЕТ КАЖДЫЙ
УНИКАЛЬНЫЙ КОНСТРУКТОР ДЕСЕРТОВ
ОТ ЛУЧШЕГО КОНДИТЕРА МИРА

ДОМИНИК АНСЕЛЬ
ФОТОГРАФИИ ИВАНА СУНГА



Посвящаю эту книгу А, потому что один я бы не справился

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ВЫ ПРИСТУПИТЕ 17

ОСНОВЫ 20

Мой базовый рецепт: Ванильная основа для тарта из песочного теста	24
Мой базовый рецепт: Шоколадный бисквит	42
Дополнительные сиропы для пропитки бисквита	49
Мой базовый рецепт: Миндальный бисквит	54
Мой базовый рецепт: Дамские пальчики	66
Мой базовый рецепт: Банановый хлеб	80
Мой базовый рецепт: Ванильный фунтовый бисквит	90
Мой базовый рецепт: Печенье-основа	96
Мой базовый рецепт: Шоколадный брауни	104
Мой базовый рецепт: Бретонское песочное тесто	111
Мой базовый рецепт: Воздушный рис в карамели	120
Мой базовый рецепт: Ванильное безе (для «Павловой»)	126
Мой базовый рецепт: Заварное тесто	132

НАЧИНКИ 136

Мой базовый рецепт: Заварной крем	141
Мой базовый рецепт: Лимонный курд	154
Мой базовый рецепт: Ганаш из темного шоколада	157
Мой базовый рецепт: Яблочное компоте	170
Мой базовый рецепт: Джем из косточковых фруктов	176
Мой базовый рецепт: Фруктовое желе	188
Мой базовый рецепт: Взбитый ганаш из маскарпоне	198
Мой базовый рецепт: Ванильный мусс	210
Мой базовый рецепт: Мусс из темного шоколада	220
Мой базовый рецепт: Мягкая карамель	228

ТОПИНГИ	232
Мой базовый рецепт: Масляный крем	240
Мой базовый рецепт: Густая глазурь	243
Мой базовый рецепт: Глазурь из темного шоколада	250
Мой базовый рецепт: Глазурь из белого шоколада	254
Мой базовый рецепт: Карамелизированные бананы	258
Мой базовый рецепт: Запеченные фрукты	266
Мой базовый рецепт: Свежие фрукты	268
Мой базовый рецепт: Ванильный крем шантильи	272
Мой базовый рецепт: Итальянская меренга	278
Мой базовый рецепт: Штрейзельная крошка	288
Мой базовый рецепт: Ванильное мороженое	294

СБОРКА И ТЕХНИКИ 301

Как сделать основу для торта	302
Как собрать тарт	306
Как собрать многоярусный торт	313
Как собрать муссовый торт	319
Как покрыть глазурью торт	326
Мои советы по украшению	330
Использование кондитерского мешка	331

БЛАГОДАРНОСТИ 339

УКАЗАТЕЛЬ 341

ОСНОВА	НАЧИНКА	ТОПИНГ	ТЕХНИКА
--------	---------	--------	---------

ТАРТЫ

Тарт с фруктами и ягодами	Ванильная основа для торта из песочного теста (стр. 24)	Заварной крем (стр. 141)	Свежие фрукты (стр. 268)	Как собрать тарт (стр. 306)
Тарт с печеными яблоками и франжипаном	Бретонское песочное тесто (стр. 111)	Миндальный франжипан (стр. 143)	Карамелизированные яблоки (стр. 260)	Тарт с миндалем и франжипаном (стр. 113)
Флан	Ванильная основа для торта из песочного теста (стр. 24)	Заварной крем (стр. 141)		Флан (стр. 30)
Тарт с лимоном и чаем «Эрл Грей»	Основа для торта из песочного теста с фундуком (стр. 35)	Лимонный курд (стр. 154)	Итальянская меренга с чаем «Эрл Грей» (стр. 281)	Как собрать тарт (стр. 306)
Тарт с клубникой, медом и крем-фрешем	Ванильная основа для торта из песочного теста (стр. 24)	Заварной крем (стр. 141) + Взбитый ганаш из крем-фреша (стр. 204) + Ягодный джем (стр. 179)	Свежая клубника + медовые соты + Сахарная глазурь (стр. 243)	Как собрать тарт (стр. 306)
Вишневый тарт	Ванильная основа для торта из песочного теста (стр. 24)	Вишневый джем (стр. 183) + Миндальный бисквит (стр. 54) + Заварной крем (стр. 141)	Сахарная глазурь (стр. 243) + свежая вишня	Как собрать тарт (стр. 306)
Тарт с шоколадом и соленой карамелью	Шоколадная основа для торта из песочного теста (стр. 32)	Ганаш из темного шоколада (стр. 157)	Карамельная глазурь (стр. 247) + морская соль	Как собрать тарт (стр. 306)

КЕКСЫ, ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ

Лимонный фунтовый кекс	Лимонный фунтовый кекс (стр. 92)		Сахарная глазурь (стр. 243)	
------------------------	----------------------------------	--	-----------------------------	--

КЕКСЫ, ТОРТЫ И ДЕСЕРТЫ

Банановый хлеб с кремом шантильи с каштаном и виски	Банановый хлеб (стр. 80)		Карамелизированные бананы (стр. 258) + Крем шантильи с каштаном и виски (стр. 273)	
Тирамису	«Дамские пальчики» (стр. 66) + Кофейный сироп с амаретто (стр. 49)	Взбитый ганаш из маскарпоне (стр. 198)	Какао-порошок	Тирамису (стр. 73)
Трехъярусный шоколадный торт	Шоколадный бисквит (стр. 42)	Ганаш из темного шоколада (стр. 157)	Шоколадный масляный крем (стр. 242) + какао-порошок	Как собрать многослойный торт (стр. 313)
Шоколадно-вишневый торт	Шоколадный брауни (стр. 104)	Вишневый джем (стр. 183)	Шоколадный масляный крем (стр. 242) + свежая вишня	Как собрать многослойный торт (стр. 313)
Руллет с абрикосом и бузиной	Миндальный бисквит (стр. 54) + Бузиновый сироп (стр. 50)	Ванильный взбитый ганаш (стр. 207) + Фруктовое желе (стр. 188)	Свежие абрикосы + Сахарная глазурь (стр. 243)	Руллет (стр. 56)
Торт «Шарлотт» с персиком и коричневым сахаром	«Дамские пальчики» (стр. 66) + Сироп с розовой водой (стр. 49)	Клубничный джем (стр. 179) + Взбитый ганаш с коричневым сахаром (стр. 206) + свежие персики	Сахарная глазурь (стр. 243)	Торт «Шарлотт» (стр. 76)
Торт с инжиром, патокой и оливковым маслом	Миндальный бисквит с патокой (стр. 59)	Мусс с оливковым маслом (стр. 213) + Джем из инжира (стр. 182)	Свежий инжир + Ванильный крем шантильи (стр. 272)	Как собрать муссовый торт (стр. 319)
Шоколадный торт из печенья с кокосом	Печенье-основа (стр. 96) + Шоколадный бисквит (стр. 42)	Кокосовый взбитый ганаш (стр. 201)	Итальянская меренга (стр. 278)	Как собрать многослойный торт (стр. 313)

ТОРТЫ С НАЧИНКОЙ ИЗ МУССА И ДРУГИЕ

Шоколадно-ореховый торт с вишней	Шоколадный бисквит с вишней (стр. 46)	Мусс из молочного шоколада (стр. 224, вариант с ореховой пастой)	Глазурь из темного шоколада (стр. 250)	Как собрать муссовый торт (стр. 319)
Торт с арахисовой пастой	Основа из воздушного риса в карамели (стр. 120)	Мусс с арахисовой пастой (стр. 217)	Ганаш из темного шоколада (стр. 157)	Как собрать муссовый торт (стр. 319)
Муссовый торт с чаем маття и маракуйей	Миндальный бисквит (стр. 54)	Мусс с чаем маття (стр. 212) + Курд из маракуйи (стр. 156)	Глазурь из белого шоколада (стр. 254)	Как собрать муссовый торт (стр. 319)
Шоколадный торт с шампанским и грушей	Шоколадный бисквит (стр. 42)	Мусс из темного шоколада с шампанским (стр. 224) + Грушевое компоте (стр. 171)	Карамелизированные груши (стр. 261) + Шоколадный масляный крем (стр. 242)	Как собрать муссовый торт (стр. 319)
Торт из заварного теста с малиной	Круг из заварного теста с профитролями (стр. 132)	Малиновый джем (стр. 179)	Свежая малина + Ванильный крем шантильи (стр. 272)	
«Павлова» с грейпфрутом и эстрагоном	Итальянская меренга (стр. 278)	Грейпфрутовый курд (стр. 156)	Свежий грейпфрут + Крем шантильи с эстрагоном (стр. 273) + Сахарная глазурь (стр. 243)	
«Павлова» с ежевикой и лимонной вербеной	Итальянская меренга (стр. 278)	Ежевичный джем (стр. 179) + Крем шибуст с лимонной вербеной (стр. 147)	Свежая ежевика	

СЛАДОСТИ

Печенье с шоколадными каплями	Печенье с шоколадными каплями (стр. 100)			
Мороженое- сэндвич с печеньем с шоколадными каплями	Печенье с шоколадными каплями (стр. 100)		Ванильное мороженое (стр. 294)	
Линцское печенье	Имбирная основа для тарта из песочного теста (стр. 34)	Малиновый джем (стр. 179)	Сахарная пудра	Линцское печенье (стр. 27)
Трюфели с базиликом		Ганаш из темного шоколада с базиликом (стр. 162)	Какао-порошок	Трюфели (стр. 160)
Шоколадный мусс		Мусс из молочного шоколада (стр. 224)	Ванильный крем шантильи (стр. 272)	
Фруктовый крамбл			Запеченные фрукты (стр. 266) + Штрейзельная крошка (стр. 288)	
Брауни с розмарином и карамелью	Шоколадный брауни с ароматом базилика (стр. 108)	Мягкая карамель (стр. 228)	Морская соль	
Ореховое безе с мороженым			Мороженое (стр. 294) + Ореховая меренга (стр. 285)	



Конструктор выпечки

В детстве я любил играть с конструктором. Среди разбросанных по гостиной его частей я видел бесконечные возможности: каждый маленький блок мог стать чем-то новым и интересным, если соединить его с другими.

Мне никогда не надоела эта игра. Сегодня на кухне я продолжаю играть в строителя и архитектора. Профессиональный повар, в отличие от домашнего кулинара, не готовит торт по рецепту — с определенным бисквитом, начинкой и топингом. Мы сводим рецепты к основным компонентам и собираем из них пирожные, торты, тарты и другие кондитерские шедевры.

Эти компоненты, по сути, и есть детали «конструктора для выпечки». Они дают бесконечное количество комбинаций.

И я научу вас печь именно таким способом.

Книга делится на три части:

- › **ОСНОВЫ:** бисквиты, тарты, печенье, брауни и так далее
- › **НАЧИНКИ:** муссы, джемы, курды, заварные кремы, ганаш и так далее
- › **ТОПИНГИ:** меренга, глазури, кремы и так далее

Каждый рецепт начинается с проверенной основы — это ваша отправная точка. Сначала освоите ее, затем исследуйте возможные варианты. Ванильный бисквит, если добавить к нему гвоздику, имбирь и корицу, может стать отличным рождественским десертом. Базовый заварной крем можно смешать с фруктами, ягодами, шоколадом и даже ореховой пастой.

Выберите три элемента, из каждого раздела — основу, начинку и топинг — и объедините их. И не волнуйтесь — я покажу вам, как это сделать, в главе, посвященной техникам, чтобы вы без труда собрали все вместе. Возможно, у вас есть желание приготовить роскошный торт с основой из брауни, насыщенным муссом из маскарпоне в качестве начинки и карамельной глазурью. А может, вы выберете что-то более легкое, например лимонный тарт с ванильной меренгой.

Многие из компонентов сами по себе — законченные десерты. И я объясню, как их приготовить. Ганаш можно охладить и скатать из него шоколадные трюфели. Заварной крем превратить в импровизированный флан. Основу для тарта разломать и склеить джемом, чтобы получилось необычное печенье.

Вы научитесь печь, но, что еще важнее, творить. Возможности, и правда, бесконечны.