

ЮЛИЯ ШЕВЯКИНА

# Десерты

**КОТОРЫЕ ВЫ  
ЛЮБИТЕ**



ПИРОГИ, ПЕЧЕНЬЕ, ТРАЙФЛЫ  
И САМЫЕ ПОПУЛЯРНЫЕ СЛАДОСТИ

Хлеб\*соль®  
Москва



# Содержание

<b>ОТ АВТОРА</b> .....	7	Апельсиновый кекс .....	47
<b>ТЕОРИЯ</b> .....	9	Яблочный кекс .....	48
Продукты .....	11	Ореховые кексы.....	51
Главное в выпечке.....	13	Капкейки «Красный бархат».....	52
Вкус.....	13	Шоколадный фондан.....	55
Ингредиенты .....	14	Брауни.....	56
Сахар.....	14	Брауни с шоколадным кремом.....	59
Мука и ее взаимодействие с другими ингредиентами.....	16	Баскский чизкейк с ягодами.....	62
Яйца.....	17	Творожный кулич.....	67
Сливочное и растительные масла .....	19	Овсяное печенье.....	68
Шоколад.....	20	Печенье с сахаром.....	71
Молоко.....	22	Миндально-шоколадное печенье.....	72
Сливки.....	22	Печенье «Язычки» .....	75
Йогурт .....	22	Мини-трубочки с шоколадом.....	76
Сыр.....	23	Карамельные панкейки .....	79
Разрыхлитель.....	23	Кокосово-миндальный батончик.....	80
Крахмал.....	24	Шоколадные трюфели.....	85
Гелеобразователи .....	25	Десерт в стакане «Клубника с лимоном» ..	86
Советы по выпечке .....	27	Панна-котта с абрикосовым джемом.....	91
Словарь кондитерских терминов.....	28	Фисташковая меренга.....	92
<b>РЕЦЕПТЫ</b> .....	29	Крем-брюле.....	95
Песочная запеканка.....	31	Клубничный мусс.....	96
Смородиновый пирог.....	32	Шоколадный мусс.....	99
Песочный пирог .....	35	Шоколадная карамель.....	100
Пирог «Воздушная клубника».....	36	Заварной крем.....	103
«Ягодное лукошко» .....	41	<b>УКАЗАТЕЛЬ ИНГРЕДИЕНТОВ</b> .....	104
Рулет с фисташкой.....	42	<b>УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ</b> .....	107



# От автора

Я хочу посвятить эту книгу моей любимой семье!

Мой любимый муж — ты моя поддержка  
и опора, я люблю тебя!

Дети! Каждый из вас троих — самый драгоценный  
дар, который только может быть на свете!

Дорогие читатели! Я верю, что эта книга станет для вас увлекательным путешествием в мир выпечки. Каждый из вас сможет познакомиться с искусством кондитерского дела и научиться готовить десерты из самых обычных продуктов — быстро и просто.

Если к вам неожиданно должны приехать гости, вы с легкостью приготовите домашнее угощение, и это не составит труда, зато приятно порадует ваших близких.

Все ингредиенты вы без труда найдете на полках супермаркетов. Я не предлагаю сложных и долгих процессов, но в результате вы получите изысканные и вкусные десерты.

В первой главе вы найдете теоретическую часть, где рассказывается о простых, но важных составляющих выпечки. Узнав о работе ключевых ингредиентов, вы сможете глубже понять кондитерские процессы и в дальнейшем с легкостью менять рецепты и экспериментировать со вкусами.

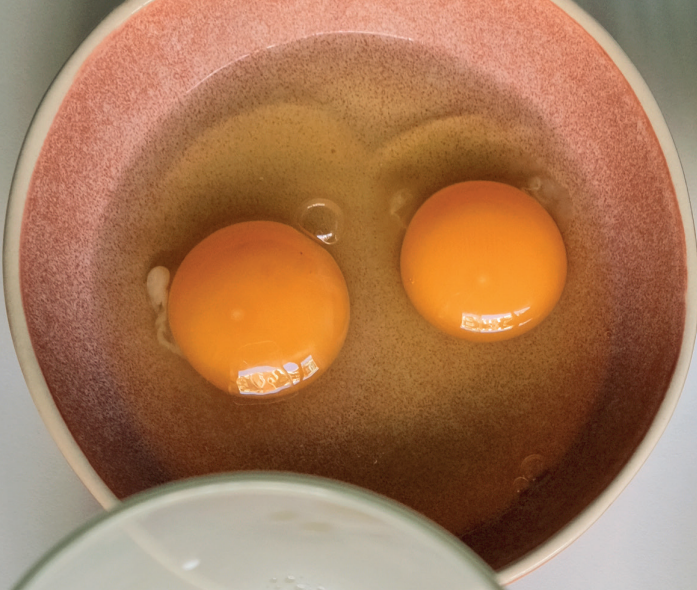
С помощью этой книги вы освоите навык приготовления множества вкусных и простых десертов на каждый день. Многие из этих рецептов стали любимыми в моей семье, и всегда приятно, когда есть возможность быстро приготовить десерт и порадовать близких.

Я также заметила, что простая домашняя выпечка порой может быть даже приятнее торта. Это неофициальное угощение, которое выглядит простым, но его вкус неизменно превосходит ожидания. Если вы подадите такую выпечку на стол, рядом с ней поставите вазу с цветами и нальете гостям чай — уверена, ваш дом станет самым уютным местом на свете!



# Мороженая





## Продукты

Основные продукты хорошо знакомы большинству и не вызовут затруднений при покупке. О некоторых из них мы поговорим отдельно.

Например, миндальная мука, разрыхлитель, какао, кукурузный крахмал, жирные сливки, тростниковый сахар, корица, миндальные лепестки, желатин, кокосовая стружка, творожный сыр, сахарная пудра — все эти ингредиенты легко найти в продуктовых магазинах. Если вам не удалось отыскать какой-то продукт, не переживайте — в более крупных супермаркетах он точно будет.

Экстракт ванили или ванильная паста также продаются в большинстве обычных магазинов. Если они недоступны, можно заменить их на ванильный сахар. Однако лучше не покупайте ванилин — это синтетический продукт, который значительно изменит вкус.

Отдельный совет касается шоколада. Можно использовать обычный плиточный шоколад, но если есть возможность, отдайте предпочтение кондитерскому шоколаду в каллетках — он придаст десерту более насыщенный и натуральный вкус. Такой шоколад можно найти в крупных супермаркетах.



# Главное в выпечке

Теперь немного углубимся в теоретическую часть.

**При выпечке бисквита для торта мы часто используем фольгу.** Ее желатель-но располагать зеркальной стороной внутрь.

**Когда мы выпекаем бисквит в кольце,** мы не смазываем бока кольца маслом или еще чем-либо.

**Бисквиту будет легче расти** и «держаться» за стенки кольца, если они не будут ничем смазаны. После выпечки бисквит вырезается при помощи ножа.

**Мы обрабатываем формы** сливочным маслом и присыпаем мукой, когда заливаем тесто в формы, из которых сложно извлечь изделие. Во многих рецептах книги вы встретите подобные примеры.

**Не существует единой схемы по температурному режиму** и времени выпечки.

Мы ориентируемся на температуру, указанную в рецепте, и через какое-то время проверяем. Например, бисквит нужно выпекать 30 минут, а потом тестировать готовность деревянной шпажкой каждые 5 минут. Обычно он пропекается примерно за 45 минут при температуре 170 °С. Дело в том, что каждая духовка работает по-своему. Ее настоящая температура зависит от множества факторов, прежде всего от самой духовки и также от объема выпекаемого десерта.

Чем больше вы будете печь, тем скорее почувствуете время приготовления определенного десерта и поймете, как работает ваш духовой шкаф.

## Вкус

Как начать чувствовать вкусовые сочетания? Сразу скажу, что понимание придет после множества попыток, проб и ошибок. Чтобы их избежать, начните с простых гармоничных вкусов, затем вводите что-то свое, «прислушивайтесь» к вкусу и экспериментируйте.

Когда я делаю угощение, торт для кого-то, я спрашиваю, какой вкус нравится человеку. Потом говорю, с какими нотами его можно сочетать и спрашиваю, устроит ли это. Практически всегда дополнительные ноты усиливают основной вкус, раскрывают и расширяют его.

Приведу пример. Если вы хотите создать десерт со вкусом вишни, вы можете

просто приготовить бисквит и добавить вишневую начинку. Но есть возможность углубить вкусовую палитру. Если вы приготовите бисквит с добавлением миндальной муки, введете в вишневую начинку немного корицы и мускатного ореха, вы получите другой вкус.

Посмотрите с другой стороны на вишню: она прекрасно сочетается с карамелью, шоколадным бисквитом и миндальной начинкой. Белый шоколад также поможет раскрыть полноту ее вкуса.

Помните, что вы можете управлять вкусовыми впечатлениями, это удивительно и, бесспорно, является увлекательным миром ярких сочетаний.