





НОЭЛИЯ ТОРЕ

@bakerybynoelia

# О, печенье!

55 трендовых рецептов

кранбл кукис

из TikTok

Издательство АСТ  
Москва

УДК 641.55  
ББК 36.997  
Т60

**Noelia Toré**  
**Oh, my cookie! Las recetas de crumble cookies**  
**más virales de Tiktok**

No part of this book may be used or reproduced in any manner for the purpose of training artificial intelligence technologies or systems, nor for text and data mining.

*Печатается с разрешения Rocaeditorial*

*Все права защищены. Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.*

Перевод с испанского Ю. Проистевой

В оформлении обложки и книги использованы фотографии Алекса Торе

**Торе, Ноэлия.**  
Т60 О, печенье! 55 трендовых рецептов крамбл кукиз из TikTok / Ноэлия Торе ; [перевод с испанского Ю. Проистевой]. — Москва: Издательство АСТ: Кладезь, 2026. — 176 с. — (Главный по тарелочкам).

ISBN 978-5-17-188019-4 (ООО «Издательство АСТ»)  
ISBN 978-84-10442-54-2 (исп.)

Меняются эпохи и вкусы, но американское печенье кукиз не просто остается в тренде — оно эволюционирует, порождая новые вариации. И все благодаря фантазии избранных кондитеров со всего мира — таких, как Ноэлия Торе из Барселоны.

Свою кулинарную книгу Ноэлия задумывала как оду любимым вкусам детства и юности.

Вас ждут:

- классические рецепты шоколадных, ореховых, пряных кукиз;
- изысканные сочетания: лайм с белым шоколадом и черникой, пекан с кленовым сиропом, малиновая матча, гвоздика и апельсин, макадамия и карамель;
- кукиз, вдохновленные тирамису, «Красным бархатом», морковным тортом и другими десертами-хитами;
- сладкий привет из родной для Ноэлии Испании: мотивы крема каталана, дульсе де лече, туррона и паньетс.

Помимо 55 рецептов ароматнейшего печенья, автор делится с читателем тонкостями работы с тестом, рассказывает о видах печенья и о том, как и когда оно превращается в модный кукиз.

«Экспериментируйте!» — пожалуй, излюбленный призыв Ноэлии, поэтому будьте готовы, что среди начинок окажутся мятный шоколад, картофельные чипсы и даже бекон!

Ноэлия Торе — кондитер, кулинарный блогер с миллионными просмотрами (@bakerybynoelia), основательница марки Bakery by Noelia.

УДК 641.55  
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-188019-4  
(ООО «Издательство АСТ»)  
ISBN 978-84-10442-54-2 (исп.)

© 2025, Noelia Toré y Marta López Toré  
© 2025, Roca Editorial de Libros, S. L. U.  
Travessera de Gràcia, 47-49. 08021 Barcelona  
© 2025, Àlex Toré, por las fotografías  
© Перевод, Ю. Проистева, 2026  
© Оформление. ООО «Издательство АСТ», 2026

*Моим родителям, которые научили  
меня ценить труд и упорство.*

*Спасибо вам, папа и мама,  
за вашу безоговорочную поддержку  
и помощь на моем пути к мечте*

## Предисловие

9

## История моего увлечения выпечкой

11

## Удивительный мир печенья

19

## Ключевые ингредиенты успеха

25

# Секретики и советы для *идеального* результата

31

## Рецепты

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Классические.....         | 41  |
| Шоколадные .....          | 53  |
| Пряные .....              | 65  |
| Ореховые .....            | 81  |
| «Мировые».....            | 95  |
| По мотивам десертов ..... | 109 |
| Праздничные.....          | 121 |
| По мотивам тортов .....   | 133 |
| На полдник.....           | 147 |
| Необычные .....           | 159 |

## Благодарности

171



# Предисловие

С того дня, как Ноэлия попросила меня написать предисловие к этой книге, я все чаще вспоминал, сколько всего мы вместе пережили. У нас были и хорошие дни, и плохие, но все это заставило меня лишь больше ценить нашу дружбу и силу ее духа.

Я познакомился с ней в мастерской Жорди Бордаса в 2014 году. Ноэлия была руководителем производства. Не могу забыть день, когда я вошел в кондитерскую, нервничая до дрожи. Тогда именно она открыла мне дверь с ее особой, доброй энергетикой и пригласила войти.

С первого дня мы с Ноэлией плечом к плечу готовились к *World Chocolate Masters*. За это время она показала не только свой талант и профессионализм, но и умение делать людей рядом лучше, превращать любую ситуацию в совершенно уникальный, невероятный опыт.

Ноэлия — скала, о которую разбиваются волны. Она доказала мне, что не существует слишком тяжелых испытаний, когда тебя ведут мечта, сила и доброе сердце. Вместе мы пережили моменты, которые навсегда останутся в моей памяти: не только смех, но и слезы, которые, как ни парадоксально, сблизили нас еще сильнее. Неудивительно, что в итоге у нас появился чат в WhatsApp\* под названием «Кризисный кабинет».

Эта книга — часть ее души и безупречного вкуса, и для меня честь быть к этому причастным.

Спасибо за все.



ПЕПЕ ИСЛА,  
победитель *World Chocolate Masters Spain 2015*

---

\* Принадлежит организации Meta, которая признана экстремистской и запрещена на территории РФ.



# История моего увлечения выпечкой

Я выросла в окружении печек в пекарне моих родителей на улице Арибау в Барселоне и именно у них в подсобке открыла для себя мир кондитерского искусства. Родители оставляли мне для игр остатки теста — таким и был мой первый опыт: из этих кусочков я создавала свои первые маленькие шедевры и, пока папа с мамой обслуживали клиентов или уезжали на развоз заказов, мечтала, что в будущем буду работать с той же увлеченностью, что и они.

Страстью к кондитерскому мастерству я также обязана своим бабулям, Розе и Хасинте, которые были моими первыми наставницами в мире сладостей. Пончики бабушки Розы наполняли дом ароматом лимона и корицы. А пестиньос\* бабули Хасинты в медовой глазури ощущались как теплые объятия. Так я, выросшая среди кухонных печей и коротавшая вечера со своими бабулями, поняла: счастье можно испечь. Рецепт может стать причиной улыбок, а каждый кусочек способен переносить нас в наши особенные воспоминания.

Я всегда знала, что мое истинное призвание здесь, среди сотен ингредиентов, у большого стола, где можно дать волю творчеству. Поэтому после обучения у великих шефов и освоения всего, что было возможно, я решила открыть собственную мастерскую в Виладекансе, моем родном городе. Вначале я открыла кафе в центре. Это было еще в период моего обучения, о котором у меня остались прекрасные воспоминания. Со временем я решила сфокусироваться не на количестве, но на качестве: вся выпечка была особенной, тщательно проработанной и не лишенной индивидуальности.

---

\* Испанская сладкая выпечка, которую традиционно готовят на Пасху. Своей хрустящей структурой напоминает знакомый нам хворост, но в отличие от хвороста готовится без яиц.  
Прим. ред.

В этой книге собрано 55 рецептов печенья, которые я усовершенствовала за все годы, вдохновленные первыми опытами и полные любви к кондитерскому искусству, которую привила мне моя семья. От классических до самых неординарных, каждый рецепт — это дань вкусам, которые делали меня счастливой. Это мой подарок для тех, кто, как и я, верит, что хорошее печенье может преобразить повседневность.

Надеюсь, эти рецепты подарят вам удовольствие от процесса приготовления, а каждый кусочек будет наполнен той самой необъяснимой магией, которую только кондитерское искусство способно привнести.

## ГОД ЗА ГОДОМ



1992

### Рождение и Олимпийские игры

Я родилась в том же году, когда в Барселоне проходили Олимпийские игры. Вот это был год! Все вокруг было пронизано праздником и предвкушением, и для меня большая гордость появиться на свет в такое захватывающее время.



## 1992–2002

### Детство в пекарне

Мое детство было счастливым и сладким, мои родители окружили меня любовью и вдохновением. Я проводила много времени в подсобке их пекарни, и именно там зародилась моя страсть к выпечке, хотя тогда я еще этого не осознавала.

## 2002–2008

### Немного сцены

Открою вам секрет: несколько лет я играла в театральной труппе «Сфинкс» в Виландекансе. У меня были потрясающие товарищи по сцене, это был великолепный опыт. Я участвовала в спектаклях и мюзиклах, например, в «Питере Пэне».

## 2008–2010

### Бунтарский подростковый возраст

В шестнадцать лет, в самый разгар подросткового периода, признаюсь честно, я была довольно потеряна. Кем я хочу стать, когда вырасту? Тогда я даже представить не могла. Мой первый опыт работы в «Макдоналдсе» научил меня ценить старание и тяжелый труд.



## 2011

### За плиту!

С этого года все и началось. Учеба на повара открыла для меня новый мир гастрономических возможностей. Но что-то уже подсказывало мне, что я больше сладкоежка, чем соленоежка.

## 2012–2016

### Первая работа со сладким

Я узнала, что цех Жорди Бордаса, чемпиона мира по кондитерскому искусству, находится прямо напротив моего дома. Под его руководством я росла как профессионал, путешествовала по всему миру и бралась за невообразимые задачи.





## 2014

### Поездка в Сингапур

В этом году я вышла из зоны комфорта: отправилась в Сингапур на летнюю стажировку в ресторане 2am Dessert Bar Джэнис Вонг. Я невероятно много узнала о десертах и открыла для себя чудеса азиатской гастрономии.



## 2013

### Две звезды Мишлен

В 2013 году летом я стажировалась в ресторане Miramar Пако Переса, удостоенном двух звезд Мишлен. Здесь я усвоила, что важна каждая мелочь и что залог успеха — работать увлеченно и точно.

