



СОДЕРЖАНИЕ

7 Buongiorno, друзья!

ПИРОГИ И ТОРТЫ

- 15 Торт «Рикотта и груши»
- 16 Торт «Клубничный тирамису»
- 19 Баба наполетано
- 20 Пирог «Капрезе»
- 23 Песочное тесто фrolла
- 24 Классическая кростата
- 27 Клубничная кростата
- 28 Лимонная кростата
- 31 Бабушкин пирог
- 32 Шоколадное тесто фrolла
- 35 Шоколадная кростата с малиной и белым шоколадом
- 36 Сбричолата с яблоками
- 39 Творожная сбричолата с клубникой
- 40 Сбричолата с тыквой и грецкими орехами
- 43 Абрикосовый пирог
- 44 Волшебный пирог из рикотты
- 47 Деревенский яблочный пирог

ДЕСЕРТЫ БЕЗ ВЫПЕЧКИ

- 53 Классический тирамису
- 54 Тирамису со сгущенкой и шоколадной пастой
- 57 Пирожные «Тирамису»
- 58 Кокосовые конфеты из рикотты
- 61 Маттонелла с клубникой
- 62 Шоколадная «салями»
- 65 Панна-котта с малиновым кули

- 66 Лимонная панна-котта
- 69 Семифредо с черничным топингом
- 70 Мачедония
- 73 Груши в вине

ПОНЧИКИ И ПЕЧЕНЬЕ

- 80 Про фритюр
- 83 Пончики из рикотты
- 84 Яблоки в кляре
- 87 Кантуччи
- 88 Сицилийское миндальное печенье
- 91 Печенье «Брутти ма буони»
- 92 Печенье «Розы пустыни»
- 95 Яблочное печенье
- 96 Фроллини
- 99 Савоярди
- 100 Печенье с вином
- 103 Лимонное печенье

ПРАЗДНИЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ

- 109 Панеттоне
- 113 Струффоли
- 114 Рождественская плетеная булка «Анжелика»
- 117 Пастьера наполетана
- 121 Сладкий казатиелло
- 122 Пасхальная чамбелла
- 125 Медовые чамбеллине
- 126 Рулет «Мимоза»
- 129 Зепполе ди Сан-Джузеппе
- 133 Особенный тирамису
- 137 Холодный чизкейк с миндальным крамблом и карамелизированными яблоками





BUONGIORNO, ДРУЗЬЯ!

Когда речь заходит об итальянских десертах, первое, что приходит в голову, — тирамису. Но ведь это далеко не все: мир итальянских десертов невероятно разнообразен, и в этой книге вы встретитесь с его частичкой.

Только представьте, у каждого итальянского региона есть свои десерты. Можно даже составить карту страны, где Сицилию будет представлять канноло, Милан — панеттоне, Лацио — печенье с вином, Неаполь — сфольятелле, Тоскану — кантуччи, Пьемонт — брутти мабуони и т. д.

Более того, для каждого праздника каждый итальянский регион имеет свои, особенные угощения. Их даже сложно перечислить, не то что перепробовать!

Конечно, в рамках одного издания этого не сделать, но кое-что мы успеем. Например, познакомимся с десертами итальянской домашней кухни. Я постаралась отобрать рецепты, где не нужны хитрые кондитерские навыки и редкие ингредиенты, чтобы вы смогли с удовольствием и легкостью повторить кондитерские шедевры Италии на своих кухнях.

Вам уже не терпится попробовать? Тогда надевайте фартуки, за дело!

*Buon
Appetito*

*С amore из Италии,
ваша Оксана*







ПИРОГИ И ТОРТЫ









СОВЕТ

ЕСЛИ У ВАС НЕТ ДВУХ
ФОРМ ОДИНАКОВОГО
ДИАМЕТРА, ВЫПЕКАТЬ
КОРЖИ СЛЕДУЕТ В НЕ-
СКОЛЬКО ПРИЕМОМ.



ТОРТ «РИКОТТА И ГРУШИ»

Этот шедевр знаменитого итальянского кондитера Сальваторе де Ризо унесет на солнечное, щедрое на вкусы и ароматы Амальфитанское побережье.

НА ФОРМУ ДИАМЕТРОМ 24–26 СМ ДЛЯ КОРЖЕЙ:

- 150 г фундука
- 100 г сливочного масла (растопленного)
- 100 г сахара
- 50 г муки
- 4 яйца
- 1 ч. л. разрыхлителя

ДЛЯ ФРУКТОВОЙ НАЧИНКИ:

- 2 крупные груши (500 г)
- 50 г сахара
- 20 г сливочного масла
- 10 г кукурузного крахмала
- Сок половины лимона

ДЛЯ КРЕМА:

- 400 г рикотты
- 400 мл сливок (33%, холодных)
- 50 г сахара

КРОМЕ ТОГО:

- Сахарная пудра и фундук для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: КОРЖИ

1. Перемолоть фундук в блендере.
2. Взбить яйца с сахаром до образования белой густой массы. Добавить просеянную с разрыхлителем муку, перемешать.

3. Следом положить измельченный фундук, перемешать. Добавить сливочное масло и снова перемешать.
4. Разделить тесто на две равные части, вылить каждую в разъемную форму, застеленную бумагой для выпечки.
5. Выпекать при 180 градусах 15 минут. Дать полностью остыть перед тем, как извлечь из формы.

ФРУКТОВАЯ НАЧИНКА И КРЕМ

1. Груши очистить и нарезать кубиками. В сковороде растопить сливочное масло, добавить груши, посыпать сахаром и полить соком лимона. Томить около 10 минут на небольшом огне. За 2 минуты до готовности добавить кукурузный крахмал и перемешать.
2. Взбить миксером сливки до устойчивых пиков. Отдельно при помощи миксера смешать рикотту с сахаром.
3. Соединить сливки с рикоттой, аккуратно перемешивая снизу вверх. Добавить груши, снова аккуратно перемешать.

СБОРКА ТОРТА

1. На первый корж поставить разъемное кольцо (его диаметр должен быть чуть меньше или равен диаметру коржа).
2. Выложить весь крем, выровнять по верху, накрыть вторым коржом и слегка придавить. Поставить в холодильник минимум на 3 часа (лучше на ночь).
3. Снять кольцо и разгладить крем по краям. Посыпать торт сахарной пудрой и украсить фундуком.



ПИРОГИ
И ТОРТЫ

ТОРТ «КЛУБНИЧНЫЙ ТИРАМИСУ»

Только взглянув на этот торт, получишь эстетическое удовольствие. А нежный вкус крема, пропитанный бисквит и аромат клубники очаруют каждого! Еще одна хорошая новость — рецепт без выпечки. Да-да, совсем немного усилий, и перед вами полноценный нарядный торт.

ИНГРЕДИЕНТЫ НА ФОРМУ ДИАМЕТРОМ 24 СМ ДЛЯ ТОРТА:

- 300 г савоярди (печенья «Дамские пальчики»)
- 500 мл сливок (33–35%, холодных)
- 250 г маскарпоне
- 200 г сахарной пудры
- 100 г клубники

ДЛЯ ПРОПИТКИ:

- 150 г клубники
- 30 г сахара
- Сок половины небольшого лимона

ДЛЯ ДЕКОРА:

- 250 г клубники

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Поставить разъемное кольцо на блюдо. Нарезать савоярди на

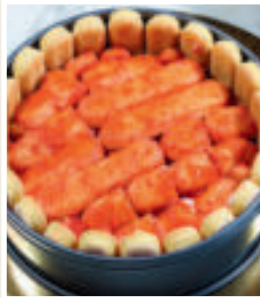
кусочки около 6 см и вертикально установить по кругу внутри кольца (понадобится примерно 22 штуки).

2. Для пропитки измельчить в блендере клубнику с сахаром и соком половины лимона. Обмакнуть савоярди в пропитку и выложить первый слой торта.

3. Для крема нарезать клубнику кубиками. При помощи миксера взбить сливки до устойчивых пиков. Также взбить миксером маскарпоне с сахарной пудрой. Добавить сливки и аккуратно перемешать лопаткой снизу вверх.

4. Выложить половину крема и кусочки клубники в форму. Обмакнуть савоярди в пропитку из клубники и выложить следующий слой. Сверху распределить вторую половину крема, выровнять его и поставить в холодильник минимум на 2 часа.

5. Снять разъемное кольцо, украсить торт целыми ягодами, по желанию перевязать ленточкой.



СОВЕТ

ВЕС ЯИЦ ДОЛЖЕН
БЫТЬ ПРИМЕРНО
РАВЕН ВЕСУ МУКИ.



БАБА́ НАПОЛЕТАНО



ПИРОГИ
И ТОРТЫ

«А если жизнь станет вдруг горчить,
То можно подсластить ее баба́!»
Из песни Марисы Лаурито «Баба́ —
это серьезно», Сан-Ремо, 1989 год.

Всем нам хорошо знакома ромовая баба. Родина этого десерта — Польша, но неаполитанская версия стала чуть ли не более популярной.

Что же такое придумали неаполитанцы? Они искупали десерт в ароматной ванночке из рома (ликера) и эссенций. Причем у каждой кондитерской свой секретный аромат!

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ ТЕСТА:

- 400 г муки (в идеале сильной: W > 330, с показателем белка > 13%)
- 70 г сливочного масла (мягкого)
- 30 г сахара
- 12 г свежих дрожжей
- 7 яиц
- Семена ванили, ванилин (0,5 г) или ванильный экстракт (по желанию)
- Щепотка соли

ДЛЯ ПРОПИТКИ:

- 500 мл воды
- 250 г сахара
- 250 мл темного рома
- Цедра лимона (по желанию)

ДЛЯ БЕЗАЛКОГОЛЬНОЙ ПРОПИТКИ (ВАРИАНТ):

- 700 мл воды
- 350 г сахара
- Цедра лимона и апельсина

ДЛЯ ДЕКОРА:

- Взбитые сливки
- Ягоды или кусочки фруктов

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешать муку, сахар и свежие дрожжи, растворенные в 1 ч. л. теплой воды.
2. Яйца взбить вилкой и в 3–4 захода добавить к муке с сахаром. Положить кубики масла и ваниль, перемешать. Следом добавить соль и замешивать тесто около 15 минут (при замесе в планетарном миксере использовать насадку «лопатка»). Тесто должно получиться липким, но эластичным. Накрыть его пленкой и оставить подниматься в теплом месте (например, в духовке с включенным светом) на 3–4 часа.
3. Переложить тесто в форму для кекса, смазанную сливочным маслом, и оставить подниматься еще на 1–2 часа. Выпекать при 200 градусах 8–10 минут, затем уменьшить температуру до 180 градусов и выпекать еще 5–8 минут. Проверить на готовность зубочисткой. Дать полностью остыть.
4. Для пропитки поставить нагреваться воду с сахаром и цедрой лимона. Держать на умеренном огне, пока сахар полностью не растворится. Дать немного остыть, убрать цедру и добавить ром.
5. Достать баба́ из формы. С помощью половника полить пропиткой по всей поверхности и по бокам. Перед подачей снова полить пропиткой, которая стекла на дно. Украсить взбитыми сливками, ягодами, кусочками фруктов.