

Фотограф *Сергей Гаврилов*

Стилист *Дарья Киселева*

**Джанджгава, Варвара Сергеевна.**

Д40 Есть печенье / Варвара Джанджгава. — Москва : Эксмо, 2022. — 192 с. : ил. — (Кулинария. Домашний кондитер).

Ничто не вызывает столько положительных эмоций, как печенье! Только представьте себе, что ароматы нежной ванили, экзотической корицы, звонкого цитруса соединяются в единую симфонию с воздушным бисквитом или хрупким песочным основанием. Попробуйте вообразить, как кофе вальсирует с шоколадом, как яркий бергамот заводит дружбу с абрикосовым джемом, как соединяются в жгучем союзе шоколад и чили, как орех пекан и карамель составляют то самое вкусовое сочетание, которое дарит минуты гедонистического наслаждения. Авторские рецепты Варвары Джанджгава позволяют вам воплотить самые смелые вкусовые фантазии и создать ваш собственный шедевр.

УДК 641.55  
ББК 36.996

© Джанджгава В., текст, 2021

© Гаврилов С., фото, 2021

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2022

ISBN 978-5-04-118879-5

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ДОМАШНИЙ КОНДИТЕР

**Джанджгава Варвара Сергеевна**

**ЕСТЬ ПЕЧЕНЬЕ**

Во внутреннем оформлении использованы иллюстрации:

AkvarellDesign / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

Фотограф *Сергей Гаврилов*

Стилист *Дарья Киселева*

Ответственный редактор *А. Братушева*

Редактор *Надежда Кузнецова*

Технический редактор *Тамара Анохина*

Препресс *Антон Бельтиков*

Обложка и верстка *Юлия Анохина*

Корректор *Людмила Воробьева*

Страна происхождения: Российская Федерация

Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Финдрул: «ЭКСМО» АКБ Баспасы,

123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 қимбат; 20 қаба; офис 2013 ж.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: [www.book24.ru](http://www.book24.ru)

Интернет-магазин: [www.book24.kz](http://www.book24.kz)

Интернет-дукен: [www.book24.kz](http://www.book24.kz)

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасындағы дистрибутор және өнім бойынша арыз-талпаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Димитровский кыш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: [rdc-almaty@eksmo.kz](mailto:rdc-almaty@eksmo.kz)

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайты: [www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ

о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

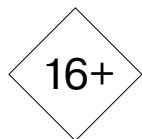
[www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления / Подписано в печать 23.12.2021.

Формат 84x100<sup>1</sup>/<sub>16</sub>. Печать офсетная. Усл. печ. л. 18,67.

Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-04-118879-5



9 785041 188795 >

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

**ХЛЕБ\*СОЛЬ**

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

МЫ В СОЦСЕТЯХ:

breadsalt.publisher



Официальный  
интернет-магазин  
издательской группы  
«ЭКСМО-АСТ»

**book 24.ru**



ЕСТЬ  
*Печенье*



Варвара Джанджгава

# ЕСТЬ Печенье

*@varvara.janjgava*



ХЛЕБ\*СОЛЬ®

Москва

2022

# Содержание

Слово автора .....8

Самое вкусное овсяное печенье .....60

Кунжутное печенье .....63

Печенье «100% фисташка» .....64

Печенье «Карамель-пекан» .....67

Печенье «Картофельные чипсы-шоколад» .....70

Печенье с семечками и клюквой .....73

Печенье «Двойной шоколад» .....74

Печенье «Красный бархат» .....76

## Теория

Кондитерский инвентарь .....12

Кондитерские ингредиенты .....20

Техники .....24

Базовые правила .....28

Теория про печенье .....34

Типичные ошибки .....38

## ПЕЧЕНЬЕ С НАЧИНКОЙ

Печенье с марципаном .....78

Печенье с нутеллой .....80

Печенье «Шоколад-малина» .....83

Печенье а-ля «Причуда» .....86

## Рецепты

### ПРОСТОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Печенье «Амаретти» .....42

Печенье «Кофе-шоколад-грецкий орех» ... 45

Печенье с чаем Earl Grey .....46

Печенье «Чили-шоколад» .....49

Шоколадное печенье .....50

Печенье «Ореховый микс» .....53

### ПЕЧЕНЬЯ-СЭНДВИЧИ

Печенье в шоколаде с начинкой .....89

Печенье-сэндвич с рисунком .....93

Гречишное печенье .....95

Сэндвич «Цитрусовый» .....98

Печенье «Тирамису» .....101

Сэндвич «Нутелла» .....105

Печенье «Oreo» .....109

### COOKIES

Печенье «Попкорн-кофе» .....54

Арахисовое печенье .....58

### ПЕЧЕНЬЕ НАРЕЗНОЕ

Печенье «Шахматы» .....110

Снек «Шоколад-чили» .....115

### *Диаманты*

Диамант «Апельсин-василек» .....	116
Диамант «Эрл Грей — шоколад» .....	119
Диамант «Базилик-лимон» .....	120

### *Спираль*

Шоколадно-кофейная спираль .....	123
Печенье «Спираль классическая» .....	128

## **ПЕЧЕНЬЕ ОТСАДНОЕ**

Венское печенье .....	131
-----------------------	-----

## **ПЕЧЕНЬЕ ВЕГАНСКОЕ**

Шоколадное печенье .....	132
Печенье-сэндвич «Мята-шоколад» .....	135
Печенье с грецкими орехами .....	136

## **ПЕЧЕНЬЕ ВЫРЕЗНОЕ**

Печенье «Спекулос» .....	139
Имбирные пряники .....	140
Печенье с засахаренными цветами .....	143
Печенье «Ягодный цветок» .....	144
Печенье «Чиа-клюква» .....	147

## **МАДЛЕН**

Мадлен «Матча» .....	150
Мадлен «Шоколад» .....	153
Мадлен «Красный бархат с малиной» .....	155

## **ЧТО-ТО ОСОБЕННОЕ**

Печенье-стаканчик с молоком .....	158
-----------------------------------	-----

Корпусное печенье .....	161
Флорентини .....	164
Флорентини двухслойные .....	167
Чокопай с апельсином .....	168
Сэндвич «Ванильный максибон» .....	171

## **ПЕЧЕНЬЕ НЕСЛАДКОЕ**

Сырное печенье .....	174
Крекеры «Пармезан — итальянские травы» .....	177

## **НЕ ПЕЧЕНЬЕ**

Рокс «Нутелла» .....	178
Рокс «Медовик» .....	181
Флюдеболле «Ваниль» .....	182

## **БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ**

Айсинг .....	185
Веганское «сливочное» масло .....	185
Кондитерский словарь .....	186
Алфавитный указатель .....	189
Благодарности .....	190







# *Слово автора*

## Дорогие читатели!

С этой книгой вас ждет самая настоящая долька вита — сладкая жизнь! Мне очень хотелось сделать книгу как для любителей, так и для профессионалов, чтобы каждый смог почерпнуть новые знания про печенье. Некоторые сложные или принципиально значимые технологические процессы в этой книге проиллюстрированы пошаговыми фотографиями. Также я постаралась описать все секреты, тонкости приготовления и декорирования, чтобы у вас не возникло сложностей в процессе работы.

На страницах книги вы найдете рецепты печенья французской классики с изюминкой, простого или двойного в виде сэндвича с начинкой, нарезного или отсадного, с шоколадным покрытием или просто в сахаре.

Не бойтесь экспериментировать с техниками, ингредиентами, текстурами или вкусовыми сочетаниями. Сделайте обычное печенье совершенно необычным. Попробуйте каждый рецепт этой книги и не забудьте поделиться своим опытом, публикуя фотографии в социальных сетях. Мне будет очень интересно наблюдать за вашими успехами!

*Это изменит вашу жизнь.  
Мягкая сердцевина  
и хрустящие края!  
Вкусного печенья!*

С любовью Варвара



arvara  
Janjgava



# *Теория*



# Кондитерский ИНВЕНТАРЬ



Если вы готовите часто, а не время от времени, постарайтесь обзавестись необходимыми инструментами для быстрой и слаженной работы. Даже если поначалу они могут показаться вам лишними, со временем вы поймете, какое удовольствие можно получать от процесса приготовления на хорошо оборудованной кухне!

## ВАМ ПОТРЕБУЮТСЯ:

- Весы
- Кухонный комбайн
- Погружной блендер
- Набор вырубков/формочек для печенья
- Ложка для мороженого
- Формы для мадлен в виде ракушек/раковин
- Силиконовый перфорированный коврик
- Пергамент, пищевая пленка, одноразовые перчатки
- Скалка без ручек с ограничителями
- Сита разных размеров
- Термометр
- Кондитерский скребок
- Одноразовые кондитерские мешки
- Кондитерские насадки
- Терка
- Терка для цедры Microplane
- Ножи: маленький и большой
- Шпатель для шоколада
- Силиконовые лопатки
- Венчик
- Кулинарная кисть
- Вилочки для шоколада или обычная вилка
- Кондитерские палетки/лопаточки
- Набор мисок
- Ножницы
- Линейка
- Сотейник с толстым дном
- Плита мраморная
- Шокотрансферная (гитарная) пленка



## ВЕСЫ

В кондитерском искусстве точность имеет большое значение. Для того чтобы вы всегда были уверены в перфектном и стабильном результате, важна четкость. Электронные весы вам пригодятся для точного взвешивания ингредиентов, а также для контроля за порциями полуфабриката или готового изделия.

## ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР/КУХОННЫЙ КОМБАЙН

Любое тесто требует какого-либо перемешивания. Оставьте всю «сильную» работу вашему комбайну: тесто перемешается в разы быстрее, равномернее и не согреется от ваших рук, а значит, будет текстурным и хрустящим. Работайте чисто, быстро и эффективно.

## БЛЕНДЕР

С помощью блендера и чаши с ножами вы сможете быстро приготовить небольшой объем печенья, измельчить орехи в пасту или сделать «капли» или небольшие кусочки из шоколада или орехов импульсным нажатием.

С помощью погружного блендера с эмульсионной насадкой вы сможете добиться идеальной текстуры, однородности и шелковистости ганаши для печений-сэндвичей. Этот «механический» способ приготовления также поможет продлить срок годности начинки.

## СОТЕЙНИК С ТОЛСТЫМ ДНОМ

Готовить кремы, курды, джемы будет максимально удобно для вас, а карамель в таком сотейнике будет готовиться более равномерно и не сгорит.

## КУЛИНАРНЫЙ ТЕРМОМЕТР

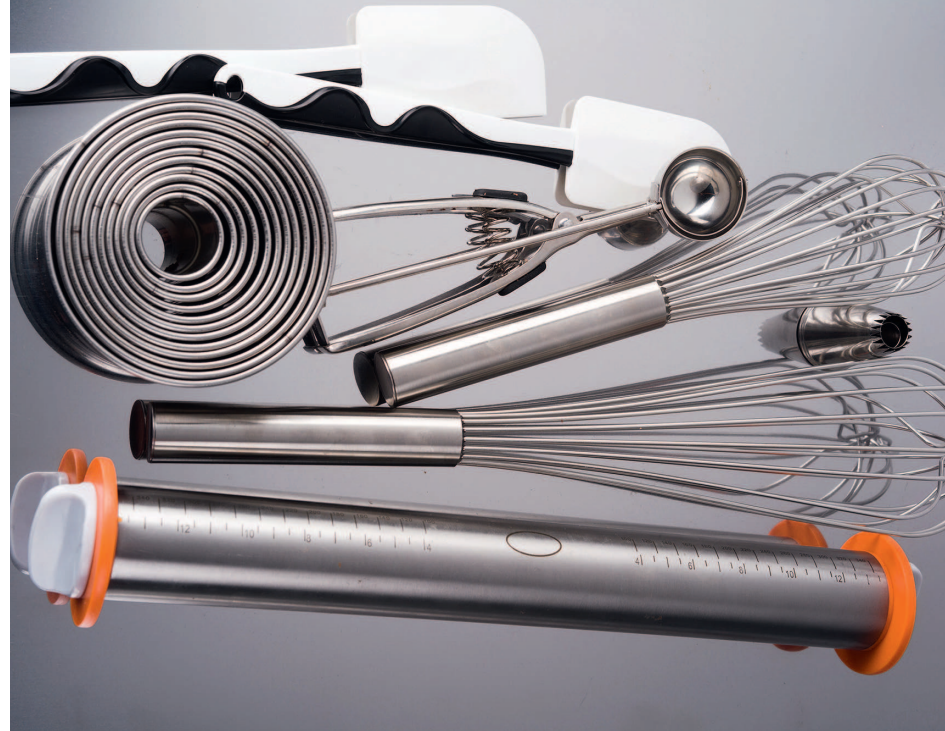
Пригодится для измерения температуры в процессе приготовления. Для сахарного сиропа подойдет термометр с щупом. Для шоколада — пирометр (бесконтактный лазерный термометр).

## КОНДИТЕРСКИЕ МЕШКИ

Необходимый инвентарь кондитера. Используется для украшения изделий или отсаживания заготовок.

## СКАЛКА

Скалки бывают различной длины, диаметра, веса. Деревянные, металлические, пластиковые, силиконовые, скалки из мрамора.



Для раскатки теста для печенья я предпочитаю металлические скалки без ручек, так как они тяжелее, чем деревянные, а значит, вы приложите меньше усилий, кроме того, их легко мыть под струей воды или в посудомоечной машине. Они бывают с ограничителями для удобства и контроля толщины теста в процессе работы.

## ВЫРУБКИ

Металлические или пластиковые формы различных размеров, которые позволяют вырезать заготовки (шоколадный декор, начинку или печенье) и другие изделия определенной формы.



## КОНДИТЕРСКАЯ НАСАДКА

Это наконечник, который вставляется в кондитерский мешок для удобства отсадки заготовки, крема для начинки или декора.

Насадки бывают разных форм, для начала вам пригодятся ровные круглые и зубчатые насадки диаметром 7–10 мм.

## КИСТЬ КОНДИТЕРСКАЯ

Может быть силиконовой либо с натуральным ворсом. Используется для смазывания поверхности перед выпечкой, для пропитки или для украшения, например, нанесения нейтральной глазури для блеска и от заветривания изделия.

## ПЕРФОРИРОВАННЫЙ СИЛИКОНОВЫЙ КОВРИК

Это специальный коврик с микроотверстиями, благодаря которым горячий воздух распределяется равномерно по всей поверхности, что позволяет лучше пропечься изделию, а также получить на основании теста красивый сетчатый «загорелый» рисунок. Тесто подрумянивается, но не пригорает. Микроперфорация способствует отводу лишней влаги при выпечке песочного теста. Коврик очень универсален, долговечен, легко моется и не нуждается в смазывании.

## СИЛИКОНОВАЯ ЛОПАТКА

Гибкая лопатка, которая позволяет тщательно очищать стенки посуды и деликатно перемешивать тесто, сливки, белки, муссы.

## ШОКОТРАНСФЕРНАЯ ПЛЕНКА

Гладкие и блестящие листы с пищевым напылением/рисунком/узором, которые можно переносить на шоколадную основу.

## СИТО

Инструмент, незаменимый в кондитерском деле, используется для просеивания сухих ингредиентов, протираания ягод/фруктов, для декорирования сахарной пудрой готовых изделий.

## ПЕРГАМЕНТ

Бумага для выпечки, не пропускающая влаги и жиров. Предотвращает прилипание изделия к противню, устойчива к высоким температурам, не требует дополнительного смазывания маслом.

