

A top-down photograph of a white ceramic coffee cup with a handle, filled with dark coffee. The cup sits on a white lace doily. Several golden-brown, fried pastries are scattered around the cup. The background is a light-colored wooden surface.

**Десерты**  
**РОДОМ**  
**ИЗ ДЕТСТВА**



Нина Тарасова

# *Десерты*

## **РОДОМ ИЗ ДЕТСТВА**

**ЛЮБИМАЯ КЛАССИКА  
В СОВРЕМЕННОМ  
ИСПОЛНЕНИИ**

хлеб\*соль®

Москва  
2024



# СОДЕРЖАНИЕ

Назад в будущее, или Страна, которой нет ..... 7

## Мелкие сладости

Меренги.....	19
Белевская пастила .....	23
Зефир .....	25
Зефир на печенье.....	29
Малиновый зефир .....	32
Маршмеллоу.....	35
Классический маршмеллоу на фруктовом пюре.....	35
Шоколадный маршмеллоу .....	37
Мармелад .....	38

## Кексы

Шарлотка.....	45
Морковно-шоколадный кекс с маком .....	48
Морковный кекс с ромом .....	51
Мраморный ванильно-карамельный кекс.....	53
Руллет с двумя видами шоколада и ликером.....	55

## Печенье

Вафли.....	61
Песочные кольца с орешками .....	63
Сочни.....	67
Печенье «Творожные ушки» .....	71
Молочные коржики.....	72
Шоколадная колбаса.....	75

## Сдоба

Бабушкин кулич .....	83
Кулич «Краффин» с сухофруктами .....	87
Кулич «Краффин» шоколадный .....	89
Творожный кулич .....	91
Свердловские булочки .....	95
Ромовая баба.....	97

Эклеры .....	101
Ванильные эклеры .....	103
Шоколадные эклеры .....	104
Ватрушки .....	106
Воздушные пончики-донатсы .....	109

## Слоеное тесто

«Наполеон» на классическом слоеном тесте со сливочно-карамельным кремом.....	117
«Наполеон» из шоколадного рубленого теста «Черный лес».....	121
«Наполеон» на рубленом слоеном тесте со сметанно-ванильным кремом .....	123
Мильфей «Шоколад и ваниль» .....	127
Мильфеллеон.....	131
Лимонный мильфеллеон .....	135
Мильфей «Муссовый медовик» .....	141
Лимонные турноверы .....	147

## Торты и пирожные

Вишневый штрудель.....	152
Яблочный штрудель .....	155
Пирожное «Морковное» (безглютеновое).....	157
Муссовый медовик.....	163
Пирожное «Буше» с воздушным сливочным кремом .....	167
Вафельное пирожное .....	171
«Графские развалины» .....	175
Шоколадно-абрикосовое пирожное «Захер».....	181
Пирожное «Черемуховое» без глютена.....	185
Пирожное «Киевское».....	191
Пирожное «Муравейник» с карамельным кремом .....	195
Пирожное «Птичье молоко» .....	199
Тирамису .....	203
Пирожное «Гусиные лапки».....	205
Торт «Ленинградский» .....	211
Ягодный рулет .....	215
Чизкейк в баночках .....	217
Послесловие .....	220





*Эта книга посвящается памяти папы, который  
всегда в меня верил и поддерживал*

## НАЗАД В БУДУЩЕЕ, ИЛИ СТРАНА, КОТОРОЙ НЕТ

С каждым веком, да что там, с каждым годом темп нашей жизни ускоряется. Мы, подобно «Алисе в Зазеркалье»: «Нужно бежать со всех ног, чтобы только оставаться на месте, а чтобы куда-то попасть, надо бежать как минимум вдвое быстрее!» Мы в «ресурсе», мы «на чиле». Как бы мы ни сопротивлялись этому ритму – мир меняется.

Но вспомните самые популярные фразы, которые мы слышим от старшего поколения: «Раньше было лучше», «Раньше было вкуснее», «А вот раньше...» Почему? Почему всегда кажется, что и трава была зеленее, и солнце светило ярче?

Все дело в наших воспоминаниях. Дело в том, что в детстве мы видим жизнь вокруг нас иначе. Это любовь родителей – чистая, искренняя, всепоглощающая, бескорыстная. Это наше воображение – чаепитие с куклами (не знаю, как вы, а я устраивала шикарное застолье своим игрушкам и выходила из комнаты, закрывая дверь, чтобы они, не стеснясь меня, могли насладиться трапезой)

или паровозики-машинки, доставлявшие бесценные грузы. Это прогулки с дедушкой на санках, когда он тащит нас через сверкающие сугробы, а мы с сестрой во все горло распеваем «В лесу родилась елочка». Это те хрупкие осколки самых священных воспоминаний, которые можно мысленно достать, как цветное стеклышко, и вновь посмотреть на мир глазами ребенка через него.

Да, в моем детстве очень многого из того, что есть у детей сейчас, не было даже в мечтах. Не было не то что гаджетов, интернета, модной одежды или шоколадок. Не было ничего. Зеленые бананы, которые удавалось купить родителям, лежали на полке, и мы ждали, каждый день проверяя, когда же они созреют, чтобы поскорее попробовать.

Помню, один раз мы с сестрой Ольгой и с папой, не сказав ничего маме, уехали забирать котенка у папиного коллеги. И отец на остановке в ларьке купил иностранную шоколадку. Мы с Ольгой ее никогда не пробовали, не было денег.



Всю дорогу все наши мысли занимала лишь она. Не нужен уже был котенок, хотелось только попробовать, какая же она на вкус. В гостях оказалось, что шоколадка предназначалась дочке хозяйки кошки. Но девочка была так расстроена, что мы забираем котенка, что даже не хотела с нами разговаривать. Я к ней подошла, по-доброму поговорила, поблагодарила за котенка и рядом положила шоколадку. А когда отвернулась, девочка запустила ею мне в спину. Было до слез обидно, не за сам поступок, а за то, что мы никогда такого не пробовали, отдали самое ценное, а она поступила вот так...

Несмотря на то что с пятого класса (когда появились уроки труда, где в первой четверти девочки кулинарили) я всей душой тянулась на кухню, мне не раз-

решалось готовить. Во-первых, у нас была газовая духовка, и мама очень переживала, что я взорву квартиру. Во-вторых, и это самое основное, у нас не водилось лишних денег, которые можно было бы пустить на эксперименты. Но уже тогда я коллекционировала вырезки из журналов, которые нам отдавала соседка. Даже в дорогущих журналах мод всегда были рецепты. Я искала только их, бережно собирала и перечитывала, пытаюсь представить, как это будет на вкус. До сих пор помню один шоколадный торт. Туда шло очень много горького шоколада, и фотография была до крайности сочная и аппетитная. Этот рецепт я хранила почти двадцать лет. На каждый Новый год просила маму выделить мне денег, чтобы купить продукты и его приготовить. Но выходило



очень дорого, и мне всегда отказывали. Спустя много-много лет, когда я уже жила отдельно и что-то начинала понимать в рецептурах, нашла эту вырезку. И, прочитав, увидела, что в рецепте бисквита не хватает продуктов. Приготовь я его тогда, ничего бы не пропеклось и не получилось. Мы бы просто все выкинули, из-за ошибки в рецепте. Так что, наверное, к лучшему.

В моей семье феерично готовила только бабушка Галя, папина мама. Она была виртуозом-экспериментатором, творила на каком-то чутье и вдохновении. У нее дома даже в самые сложные перестроечные времена что-то вкусное было всегда. Из самых простых продуктов, военных пайков дедушки, она умудрялась создавать пир, достойный королей. Мне от нее в наследство досталось немного: глубокая глиняная миска для расстойки дрожжевого теста (которую из одной съемной квартиры я перевозила в другую, исключительно в руках) да несколько советских кулинарных книг.

Да, сладкого было мало. А все, что вспоминаем, кажется на какой-то неведомой вершине вкусовой пирамиды. Горячие бутерброды в школьной столовой, творожная запеканка в детском садике, бабушкины пироги, мамин «наполеон» и шоколадная колбаса из морозилки. Не это ли было прекрасно? А выбежать во двор с булкой, намазанной ароматным сливочным маслом и присыпанной сахаром, с криком: «Сорок один ем один», главное успеть сказать фразу первой, до того, как услышишь: «Сорок восемь, половинку просим!».

Мы – одно поколение, со своими мечтами, зарытыми в земле стеклышками с фантиками и желаниями. Есть более старшее поколение, наши родители и бабушки, у которых мечты схожие, но совсем иные. Каждый виток эпохи откладывает свой отпечаток: «А вот раньше...»

## В чем же феномен?

Я изучила много старых кулинарных книг – французских, немецких и русских: ГОСТ 1975, Le Cordon Bleu 1904 года, французская книга «Современный кондитер» 1803 года, «Современные кондитерские изделия и угощения» (1856, Франция), «Классическая кухня» (1868, Франция), «Кондитерское производство» (1938, Германия). Это лишь малая часть того, что я взяла за основу. Все переводила с разных языков, анализировала, разбирала на составляющие, высчитывала химические реакции продуктов согласно тому времени и тем возможностям производств и хранения.

Да, продукты были иные – без синтетических стабилизаторов, продлевающих сроки хранения. Отсюда и больше сахара, жира и алкоголя (это отличный консервант). Ромовые бабы со сладкой помадкой, песочные торты, бисквитные рулеты, полоски с масляным кремом, «буше» с белковым кремом, орешки со сгущенкой, суфле «птичье молоко» – все это можно назвать нашим советским достоянием. И до сих пор на прилавках кондитерских можно найти эти десерты. Вот только мысль «Раньше было иначе...» не покидает нас.

В этой книге я решила создать нечто иное, непривычное, неординарное, яркое и уникальное. Десерты из советского прошлого, но на современный манер. Я постаралась сохранить в каждом десерте ту самую изюминку (это могут быть вкусы, текстуры, подача), которая и делает их «родом из детства», но при этом облегчить, снизить сладость, придать флер современности, вдохнуть новую жизнь.

**Надеюсь, вам понравятся  
и идея, и сами угощения.  
Давайте печь неистово вместе!**





WORLD  
CHOCOLATE  
MASTERS  
JURY PRESIDENT  
Nina Tarasova

COOKING CHEF  
XL

INDUCTION



## Дорогие друзья!

Перед тем как приступить к процессу приготовления рецепта, я хочу начать с напутственных слов.

Рецепт – это набор букв и цифр, это математика и немного химии, помноженные на опыт и практику. Даже самое простое печенье из разряда «смешал и выпек» с первого раза может не получиться.

Причины могут быть разные:

- неправильный отвес ингредиентов,
- плохое качество продуктов,
- неправильная температура ингредиентов,
- охлаждается ли тесто перед выпеканием или нет,
- температура и время в духовке.

Казалось бы, что может быть проще, чем печенье? А по факту у вас на столе подгоревшие, расплывшиеся резиновые лепешки. «Кто виноват, кто прав? Судить не нам. Да только воз и ныне там». Слова этой басни до сих пор актуальны как никогда. Не стоит искать виноватых

и думать, что я что-то могла от вас скрыть, недосказать. Это не так. Я учитель и стремлюсь раскрыть для вас тему вопроса максимально, поэтому всегда даю много теории. Читайте ее, изучайте. Это бесценный набор букв и цифр, складывающийся в мой личный глубокий опыт, которым я готова делиться с вами.

Помните финальную фразу из кинофильма «В джазе только девушки»? «Nobody is perfect» («Никто не совершенен»).

И у меня бывают ошибки – по невнимательности или по незнанию. И у меня бывают взлеты и падения. Но я никогда не сдаюсь, и практически ничто не может остановить меня до тех пор, пока я не добьюсь идеального результата. Никого не обвиняя, не засыпая гневными сообщениями, не виня всех вокруг в своих неудачах – я ежедневно работаю над собой. Потому что я «строитель» своей жизни, и только я несу ответственность за нее и за все, что создаю. Негатив разрушает и разрастается, подобно черной дыре у вас внутри. Зачем? Даже тесто это чувствует. Вспомните слова наших бабушек:



«Готовить надо с хорошим настроением и любовью, которая светится из самого сердца. Тесто это чувствует, ему передается теплота твоей души, и ты потом этим угощаешь свою семью. Зачем кормить семью негативом? Корми любовью!».

Всему нужно время – чтобы научиться ползать и ходить, говорить и петь, вышивать и вязать, а также, несомненно, готовить. Магии тут нет, мы не рождаемся волшебниками (к сожалению). Мы рождаемся старателями, которым надо учиться, чтобы стать этими волшебниками. А на это надо время. Не ищите легких путей – мы набиваем много шишек по жизни, и каждая ошибка – наш собственный опыт, дающий развитие. Именно поэтому я говорю – никогда не отчаивайтесь, если

у вас не получилось что-то с первого раза. Ищите, в чем могла быть ошибка, и вы больше никогда ее не допустите, потому что сами поймете и в будущем предотвратите. Вдохните и выдохните, отвлекитесь и расправьте плечи, сделайте еще один вдох и снова приступайте к замесу не медля. Ваше стремление, ваш энтузиазм, ваша жажда открытий и познаний ведут вас к победам ежедневно.

**У вас все обязательно  
получится. Верьте  
и каждый день  
старайтесь быть лучше  
себя вчерашнего!**

*Всегда ваша,  
Нина Тарасова*



CACAO  
BARRY  
Since 1942





1

---

# *Мелкие сладости*

МЕРЕНГИ

БЕЛЕВСКАЯ ПАСТИЛА

ЗЕФИР

ЗЕФИР НА ПЕЧЕНЬЕ

МАЛИНОВЫЙ ЗЕФИР

МАРШМЕЛЛОУ

КЛАССИЧЕСКИЙ МАРШМЕЛЛОУ  
НА ФРУКТОВОМ ПЮРЕ

ШОКОЛАДНЫЙ МАРШМЕЛЛОУ

МАРМЕЛАД



# МЕРЕНГИ

Один из самых простых и быстрых десертов (если не считать, конечно, время приготовления в духовке) – воздушные, хрупкие, тающие меренги. В качестве аккомпанемента к ним я рекомендую подавать яркие ягоды и ложку натурального йогурта.

## ВАЖНО

Любой белок, будь то свежий, из яйца, или сухой альбумин, всегда взбивайте в среднем диапазоне скорости, начиная с низшего порога средней скорости и постепенно повышая обороты. Но никогда не до максимума! Это касается любых кондитерских изделий, от меренги до бисквита. Таким образом у вас формируются плотные «решетки», «связи» или, проще говоря, маленькие однородные пузырьки воздуха, которые делают взбитую массу стабильной, упругой и плотной. В противном случае – при интенсивном взбивании белковой массы на высокой скорости – пузырьки получатся разного калибра, не такими стабильными и при любом воздействии будут лопаться, а не пружинить. Это повлияет на внешний вид, вкус и текстуру. При замесе с бисквитом, к примеру, они станут быстро лопаться, и тесто будет таять и разжижаться.

80 г яичных белков

175 г сахара

Щепотка соли или лимонной кислоты

## ВАРИАНТ ПОДАЧИ № 1

250 г натурального густого йогурта

200 г малины

200 г черной смородины или голубики

## ВАРИАНТ ПОДАЧИ № 2

для КОПОТА:

100 г сахара

100 г воды

Сок ½ лимона

250 г натурального густого йогурта

½ ч. л. ванильного экстракта

*Мы будем делать французскую меренгу, на так называемом «сухом» взбивании.*

- 1 Разогрейте духовку до 100 °С. Противень застелите пергаментной бумагой.
- 2 Сложите белки в чашу кухонного комбайна, установите насадку «венчик». Всыпьте щепотку соли (или лимонной кислоты), она поможет белкам лучше подняться и быть более стабильными.
- 3 Начинайте взбивать на средней скорости миксера до образования пышной пены. Затем постепенно всыпайте сахар, очень медленно и осторожно. Когда весь сахар будет добавлен в белки, немного увеличьте скорость и продолжайте взбивать до состояния «птичий клюв».
- 4 Выложите меренгу в кондитерский мешок с ровной круглой насадкой № 10.

**5** Отсадите на противень небольшие пирамидки. Поставьте противень в духовку на 2 часа.

**6** Для ягодного компота влейте в небольшую кастрюльку воду и добавьте сахар. Доведите до кипения, затем убавьте огонь до умеренного.

**7** Добавьте ягоды и варите 2 минуты. Затем снимите с огня, накройте крышкой и полностью дайте компоту остыть.

**8** Когда сироп достигнет комнатной температуры, достаньте все ягоды, а сироп верните на огонь и уварите, пока его не станет в два раза меньше.

**9** Верните ягоды в кастрюльку, добавьте лимонный сок и остудите.

## ПОДАЧА

### Вариант 1

Готовую меренгу в количестве нескольких штук выложите на десертную тарелку. Рядом уложите ягоды и сервируйте ложкой натурального йогурта.

### Вариант 2

Снимите верхушку с каждой меренги, выложите сверху ложку йогурта, смешанного с ванильным экстрактом, и полейте ягодным компотом.

## СОВЕТ

Также вы можете гарнировать десерт свежими ягодами, подать с любимым вареньем или сделать горячее ягодное пюре. С пюре все просто: нужно пробить ягоды блендером и прогреть в сотейнике без добавления сахара.