

КУЛИНАРНЫЕ
ЭНЦИКЛОПЕДИИ

КОФЕ И ДЕСЕРТЫ ОТ А ДО Я

БОЛЬШАЯ КНИГА РЕЦЕПТОВ С ИСТОРИЕЙ

180 РЕЦЕПТОВ КОФЕЙНЫХ НАПИТКОВ
И БЛЮД С КОФЕЙНОЙ ПРИПRAВОЙ



200 ДЕСЕРТОВ ОТ ЖЕЛЕ И КРЕМОВ
ДО ПУДИНГОВ И ТОРТОВ

УДК 641.55
ББК 36.997
К74

Серийное оформление Г. Булгаковой

К74 **Кофе** и десерты от А до Я : большая книга рецептов с историей. — Москва : Эксмо, 2026. — 448 с. : цв. ил. — (Кулинарная энциклопедия).

ISBN 978-5-04-252853-8

Эта книга для всех, кто любит кофе и домашние сладости. В ней собраны рецепты разнообразных кофейных напитков и десертов, полезные рекомендации по выбору ингредиентов, приготовлению, подаче и удачному сочетанию вкусов.

Книга поможет освоить как классические, так и более необычные рецепты, разобраться в тонкостях приготовления кофе и научиться создавать десерты для будней, праздников и особых случаев. Понятные инструкции делают издание полезным и для начинающих, и для тех, кто уже уверенно чувствует себя на кухне.

Это большая коллекция идей, к которой захочется возвращаться снова и снова — за новым напитком, десертом или вдохновением.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-252853-8

© Соколов О., текст, 2026
© ИП Жигульская, макет, 2026
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2026

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	13
----------------	----

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ КОФЕ ОТ А ДО Я.....	14
---	-----------

Введение в кофе

История кофе.....	17
Растение и вкус: виды, сорта, терруар.....	36
Обработка и сушка: как ягода становится зеленым зерном.....	42
Обжарка: превращение зерна в аромат.....	50
Помол, вода и извлечение вкуса.....	55
Эспрессо и бар: маленькая чашка и большой мир	64
Тихие методы: френч-пресс, воронка, аэропресс	71
Молоко, пар и пенка: капучино без мифов	78

КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

ЕВРОПА

Австрия

Айншпеннер.....	85
Большой браунер	85
Венский меланж.....	86
Верленгертер	86
Фиакер	87

Германия

Айскафе.....	87
Кофе с яичным ликером	88
Кофейный пунш.....	88

Рюдесхаймер-кофе.....	89
Фаризер.....	90

Греция

Греческий кофе	90
Фраппе	91
Фреддо капучино	91
Фреддо эспрессо.....	92

Испания

Бомбон	93
Карахильо	93
Кофе со льдом.....	94

Италия

Американо.....	95
Капучино.....	95
Корретто	96
Латте	96
Лунго.....	97
Макиато.....	97
Мароккино	98
Моккачино / Мокка	99
Ристретто	99
Эспрессо	100

Норвегия

Карск.....	101
------------	-----

Турция

Дибек	101
Мененгич	102
Турецкий кофе	102

Франция

Брюло	103
Глясе	104

Энциклопедия кофе и десертов от А до Я

Кофе по-льежски	104
Латте с «Бейлисом»	105
Мазагран	105

Швеция

Кофе по-шведски	106
-----------------------	-----

СЕВЕРНАЯ АМЕРИКА

Мексика

Карахильо 43	107
Кофе де олья с ликером	107

США

Кофейный олд фешен	108
Мокка	108
Новоорлеанский айс-кофе	109
Ред-ай	110
Фильтр-кофе по-американски	110
Черный русский	111

ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА

Аргентина

Кофе с молоком	112
----------------------	-----

Бразилия

Бразильеро	112
------------------	-----

Колумбия

Тинто	113
-------------	-----

Коста-Рика

Чорреадо	113
----------------	-----

Куба

Кафесито	114
----------------	-----

Перу

Кофе писко	115
------------------	-----

АЗИЯ

Вьетнам

Кофе со сгущенным молоком	116
Яичный кофе	116

Индонезия

Копи-тубрук	117
-------------------	-----

Корея

Дальгона-кофе	118
---------------------	-----

Таиланд

Кофе со льдом олианг	118
----------------------------	-----

Индия

Южноиндийский каапи	119
---------------------------	-----

Япония

Айс-кофе	120
Кофе с саке	120

Африка

Египет

Кофе ахва	121
-----------------	-----

Марокко

Пряный кофе	121
-------------------	-----

Судан

Пряный кофе джабана	122
---------------------------	-----

Эритрея

Кофе со специями	122
------------------------	-----

Эфиопия

Кофейная церемония буна	123
-------------------------------	-----

Австралия

Флэт уайт с ликером	124
Эспрессо мартинез	124

КОФЕЙНАЯ КУЛИНАРИЯ

ЕВРОПА

Австрия

Апфельштрудель с кофейным соусом....	127
Торт «Захер» с кофейным акцентом ...	128
Кофейный штрудель	128
Мокка-крем	129
Мороженое «Мокка»	130
Пирожные «Мокка-шниттен»	130
Пирожные «Мокка-эклер»	131
Оленина в кофейном соусе	132
Шоколадно-кофейный мусс по-венски	132
Торт «Эстерхази» с кофе	133

Бельгия

Кофейные вафли	134
Кофейное печенье.....	135
Кофейные трюфели по-бельгийски	135
Кофейный ликерный десерт	136
Кофейный флан.....	137
Торт «Мокка» по-бельгийски	137

Болгария

Кофейный ревани	138
-----------------------	-----

Великобритания

Ирландский кофейный трайфл с виски	139
Бисквит королевы Виктории.....	140
Кофейный пудинг	141
Кофейный чизкейк.....	141
Шоколадно-кофейные брауни	142

Германия

Баварский крем с кофе	143
Берлинер с кофейной глазурью	143

Дрезденский кофейный торт	144
Кофейный кугельхопф	145
Кофейный торт	146
Кофейный штоллен.....	146
Кофейный штрудель	147
Свинные ребра с кофейным маринадом	148
Торт «Мокка».....	149
Шварцвальдский кофейный торт	149

Греция

Кофейный мусс из Салоник.....	150
Ягненок с кофейным маринадом	151

Дания

Кофейные шарики	152
-----------------------	-----

Исландия

Кофейный пирог с ревенем	152
--------------------------------	-----

Испания

Кофейный крем.....	154
Торт «Сантьяго» с кофе.....	154
Свинина в кофейном соусе	155
Флан с кофе.....	156
Флан с кофейным ликером	157
Чуррос с кофейным соусом	157

Италия

Аффогато	158
Бискотти с кофе	159
Капрезе с кофейным акцентом	159
Панакота с кофе	160
Телятина в кофейном соусе.....	161
Тирамису	162

Нидерланды

Стропвафли с кофейной начинкой.....	162
-------------------------------------	-----

Польша

- Кофейное печенье..... 163
- Кофейный серник 164

Португалия

- Паштел-де-ната с кофейным кремом.... 165

Словакия

- Кофейные пончики 166
- Братиславские кофейные рогалики 167

Турция

- Каре ягненка в кофейном маринаде ... 168
- Кофейная пахлава 168

Франция

- Говядина в кофейном соусе..... 169
- Кофейное парфе..... 170
- Кофейное суфле 170
- Кофейный макарон 171
- Кофейный сабайон..... 172
- Кофейные эклеры 172
- Крем-брюле с кофе 173
- Торт «Опера»..... 174
- Торт «Тарт Татен»..... 175
- Фондан с кофе 176
- Шоколадно-кофейный мусс..... 176

Швейцария

- Кофейный бисквитный рулет 177
- Орехово-кофейный пирог 178
- Фондю с кофе..... 179

Швеция

- Булочки с корицей 180

СЕВЕРНАЯ АМЕРИКА

Канада

- Кофейные маффины..... 181
- Кофейный «Нанаймо бар» 181

Мексика

- Говядина в кофейном маринаде 182
- Десерт «Кофе де Олья» 183
- Кофейный флан по-мексикански 183

США

- Американский кофейный пирог 184
- Мокка-брауни 185
- Стейк с кофейной приправой..... 186

ЛАТИНСКАЯ АМЕРИКА

Аргентина

- Кофейный «Чокоторт» 187
- Стейк с кофейным соусом 187

Бразилия

- Кофейный бригадейро 188

Венесуэла

- Кофейный мусс с какао..... 189
- Кофейный флан с ромом..... 189

Колумбия

- Кофейный крем..... 190
- Эспонхадо 190

Коста-Рика

- Кофейный будин 191

Куба

- Кофейный флан..... 192
- Свинина в кофейном соусе 192

Перу

- Кофейные конфеты «Кокадас» 193
- Кофейный мусс 193

Уругвай

- Кофейный рисовый пирог 194
- Говядина с кофейным маринадом 195

Чили

Свинина в кофейном соусе	195
Торт «Три молока»	196

Эквадор

Кофейный крем с бананом	196
Курица в кофейном соусе с бананом.....	197

Ямайка

Кофейный ликерный торт.....	198
Кофейный хлебный пудинг.....	199

Азия**Вьетнам**

Кофейный крем.....	200
Креветки в кофейном соусе	200

Индия

Курица тандури в кофейном маринаде	201
---	-----

Индонезия

Ренданг из говядины с кофе.....	202
---------------------------------	-----

Иран

Кофейный фалуде	203
Фасоль в кофейном соусе.....	203

Китай

Говядина в кофейной глазури.....	204
Кофейные паровые булочки	204

Корея

Курица в кофейном соусе	205
-------------------------------	-----

Таиланд

Говядина в кофейном соусе с кокосом	206
Тайский кофейный чизкейк	206

Шри-Ланка

Рыба в кофейном соусе	207
-----------------------------	-----

Япония

Кофейное желе	208
Кофейное карри.....	208

Африка**Египет**

Кофейный пудинг «Умм Али»	209
---------------------------------	-----

Марокко

Кофейный бисквит.....	210
Кофейный крем с апельсином	210

Тунис

Кофейный бисквит с миндалем	211
-----------------------------------	-----

Эфиопия

Тушеное мясо с кофе	212
Кофейный торт с медом.....	212

ЮАР

Кофейный пудинг	213
-----------------------	-----

Австралия

Бисквиты «Ламингтоны».....	214
Торт-желе с кофе.....	215

ДЕСЕРТЫ ОТ А ДО Я... 216

Введение в десерты.....	217
-------------------------	-----

СЛАДКАЯ ИСТОРИЯ

Десерты: от фиников до чизкейка	219
Сахар и его пути	221
Техники десертной кулинарии: от мусса до карамели.....	227
Классификация десертов: структура сладкого мира.....	229
Десерт и ритуал: праздники, обычаи, культурные коды	230
Как едят десерт: привычки, эстетика, напитки, время.....	232

Энциклопедия кофе и десертов от А до Я

Десерт в искусстве и литературе.....	234
Современные тренды в десертах: фьюжен, визуализация, осознанность	239
Десерт как культурная кодификация: нации, вкусы, архетипы	242
Бархатное возвращение: почему сладкое снова в моде	243
Сладкий разговор с телом: как сахар действует на организм.....	245
Тайный язык кухни: термины, инструменты, тесто.....	246

СЛАДКИЕ РЕЦЕПТЫ

ЕВРОПА

Австрия

Торт «Захер».....	251
Штрудель	252
Торт «Эстерхази»	253

Великобритания

Бисквит королевы Виктории.....	254
Десерт «Итонская мешанина»	255
Мусс «Кранахан»	256
Мусс «Трайфл»	256
Печенье песочное	257
Пудинг «Роли-Поли»	258
Пудинг «Стики-тоффи».....	258
Тарт с патокой	259

Венгрия

Трубочки «Кюртёшкалч»	260
Торт «Жербо».....	261
Торт «Кремеш».....	262

Германия

Печенье «Звезды с корицей»	262
Пирог с масляной крошкой	263

Пирог сливовый.....	264
Пирог «Укус пчелы»	264
Пирог «Штоллен дрезденский»	265
Пряники «Рождественские».....	266
Торт песочный.....	267
Торт «Творожник»	268
Торт «Шварцвальд»	269
Штрудель яблочный	270
Яблоки во фритюре	270

Дания

Булочки со сливками.....	271
«Торт мечты»	272

Испания

Крем заварной	273
Крем-пудинг «Каталонский».....	273
Марципан «Панельетс»	274
Печенье «Польворон»	275
Пирог йогуртовый	275
Пирог святого Иоанна	276
Пирог сырный из Кантабрии.....	277
Пирожные «Кости святого»	277
Пирожные «Трубочки с кремом»	278
Пирожные «Чизкейк по-баскски»	279
Пирожные «Шарики из Авилы»	279
Пудинг «Жареное молоко»	280
Пудинг «Флан кокосовый»	281
Сдоба «Энсаймада»	282
Торт «Сантьяго»	282
Чуррос с шоколадом	283

Италия

Мусс «Забайоне»	284
Пирог «Панфорте»	285
Пирожные «Сицилийские канноли»	286
Пончики «Каштаны»	287

Пудинг «Панакота»	288
Торт «Капрезе»	288
Торт «Тирамису»	289

Норвегия

Мусс «Деревенские девушки»	290
Торт-марципан «Башня»	290
Торт «Мокрый»	291
Торт «Успех»	292

Польша

Кисель вишневый	293
Руллет маковый	293
Торт «Ветвистое дерево»	294
Торт «Папская кремувка»	295
Торт «Миодовник»	296

Россия

Коврижка «Калужская»	297
Кулебяка с творогом и изюмом	298
Лепешки шанежки с творогом	299
Пастила «Белёвская»	300
Печенье «Гусиные лапки»	301
Печенье «Подковки с маком»	301
Пирог с ревенем	302
Пряник «Тульский»	303
Расстегай «Перепечи с ягодами»	304
Суфле «Птичье молоко»	305
Торт «Зебра»	306
Торт «Монастырская изба»	307
Торт «Сметанник»	308

Румыния

Пончики «Папанаши»	309
Торт «Коржи с кремом»	309

Сербия

Пирог сливочный по-балкански	310
------------------------------------	-----

Финляндия

Пирожные Рунеберга	311
--------------------------	-----

Франция

Десерт «Бретонский фар»	312
Каштаны со сливками «Монблан»	313
Крем англез «Плавающий остров»	314
Крем-брюле	314
Мини-пирожные «Канеле»	315
Мини-пирожные «Шукеты»	316
Пирог волхвов	317
Пирог «Клафути»	318
Пирог яблочный	318
Профитроли	319
Ром-баба	320
Суфле шоколадное	321
Тарт грушевый	322
Тарт лимонный с безе	323
Тарт Татен	324
Торт «Мильфей»	325
Торт «Опера»	326
Эклер	328

Чехия

Пирог сливовый	329
Сдобные трубочки «Трдельник»	329
Торт «Медовник»	330

Швеция

Булочки с корицей	331
Печенье «Финские палочки»	332
Пирог миндальный «Тоска»	333
Пирог с ревенем	334
Пирог яблочный	334
Торт шоколадный «Липкий»	335
Торт «Творожник»	336

ЗАКАВКАЗЬЕ

Азербайджан

Пахлава по-бакински	337
Печенье «Бадамбура»	338
Пудинг «Фирни»	339
Рогалик с миндалем «Шекербура»	340
Чак-чак по-азербайджански	341

Армения

Пахлава по-армянски	341
Рулет «Гата»	342

Грузия

Гозинаки	343
Гозинаки из кунжута	344
Паста сливочно-ореховая	345
Сациви сладкое	346
Чурчхела	346

СЕВЕРНАЯ АМЕРИКА

Канада

Пирог с масляно-кленовой начинкой	349
Пирог из ревеня	349
Помадка кленовая	350
Тарт с масляным кремом	351
Торт «Нанаймо барс»	351

Мексика

Пирог «Пастель де элоте»	352
Пудинг «Флан»	353
Сорбет «Палетас»	354
Торт «Три молока»	355

США

Брауни	356
Кукисы с шоколадной крошкой	357
Мини-пирожные «Кейк-поп»	357

Торт «Красный бархат»	359
Чизкейк «Нью-Йорк»	360
Яблочный пирог	360

ЮЖНАЯ АМЕРИКА

Аргентина

Мармелад из батата	362
Печенье «Альфахорес»	363
Тарт «Паста фрола»	364
Торт «Рогель»	364
Чуррос с вареной сгущенкой	365

Бразилия

Конфеты «Бригадейру»	366
Мусс из маракуйи	367
Пудинг «Киндим»	367

Перу

Бисквит с грецкими орехами	368
Конфеты «Кокадас»	369
Пончики «Пикаронес»	369
Пудинг «Капиротада»	370
Торт «Эльвира»	371

ДАЛЬНИЙ ВОСТОК И ЮЖНАЯ АЗИЯ

Вьетнам

Мороженое банановое	373
Пудинг банановый	373
Пудинг с кокосовым молоком	374
Шарики рисовые в имбирном сиропе	375

Индия

Пудинг «Кхир»	376
Халва из моркови	376
Хворост «Джалеби»	377
Шарики из панира «Сандеш»	378

Китай

Желе «Миндальное молоко»	378
Печенье с грецкими орехами	379
Сорбет «Арбузный лед»	380
Тарт яичный по-китайски	380
Шарики рисовые в сиропе «Танъюань»	381

Таиланд

Гнезда из желтков «Фой тонг»	382
Желе из девяти слоев «Каном чан»	382
Крем с панданом «Сангкхая»	383
Манго с клейким рисом	383
Пудинг «Каном туай»	384

Филиппины

Крем заварной по-филиппински	385
Мусс «Хало-хало»	386
Пудинг кукурузный с кокосовым молоком	387

Япония

Бисквит «Кастелла»	387
Драже «Аманатто»	388
Желе «Варабимоти»	389
Желе «Мидзуёкан»	389
Пирожные «Дораяки»	390

СРЕДНЯЯ АЗИЯ**Киргизия**

Курут-пахлава	391
Лепешки «Бадамча»	392
Хворост «Боорсок»	392
Чак-чак по-киргизски	393

Таджикистан

Халва «Ширкишта»	394
Хворост «Зулбия»	394

Цукаты из дыни «Хуштак»	395
-------------------------------	-----

Узбекистан

Варенье «Мурабба»	396
Крем «Нишолда»	397
Пахлава ферганская	397
Халва по-узбекски	398

БЛИЖНИЙ ВОСТОК**Израиль**

Бисквит «Тахини-кейки»	401
Крем-брюле с тахини	401
Пахлава с фисташками и медом	402
Пудинг «Малаби»	403

Иран

Печенье «Колуче»	404
Печенье «Нан-э беренджи»	405

Ливан

Печенье «Маамуль»	405
Пирожные «Осмалие»	406
Рахат-лукум	407

Турция

Пахлава	408
Пудинг «Ашуре»	409
Пудинг «Казандиби»	410
Халва манная «Ирмик хелвасы»	410
Хворост из заварного теста «Тулумба»	411

АФРИКА**Алжир**

Печенье «Макруд»	412
------------------------	-----

Гамбия

Вафли с кунжутом	413
------------------------	-----

Египет

Пирог «Басбуса»	414
-----------------------	-----

Энциклопедия кофе и десертов от А до Я

Марокко

Пирожные «Рога газели» 415

ЮАР

Молочный тарт 415

АВСТРАЛИЯ И НОВАЯ ЗЕЛАНДИЯ

Австралия

Бисквиты «Ламингтон» 417

Торт-желе с маракуйей 418

Новая Зеландия

Печенье ANZAC..... 418

Торт «Павлова»..... 419

Приложение 421

Капучино и эспрессо..... 421

Словарь кофейных терминов 426

Словарь десертных терминов..... 434

Список литературы,
онлайн-источников и фильмов..... 442

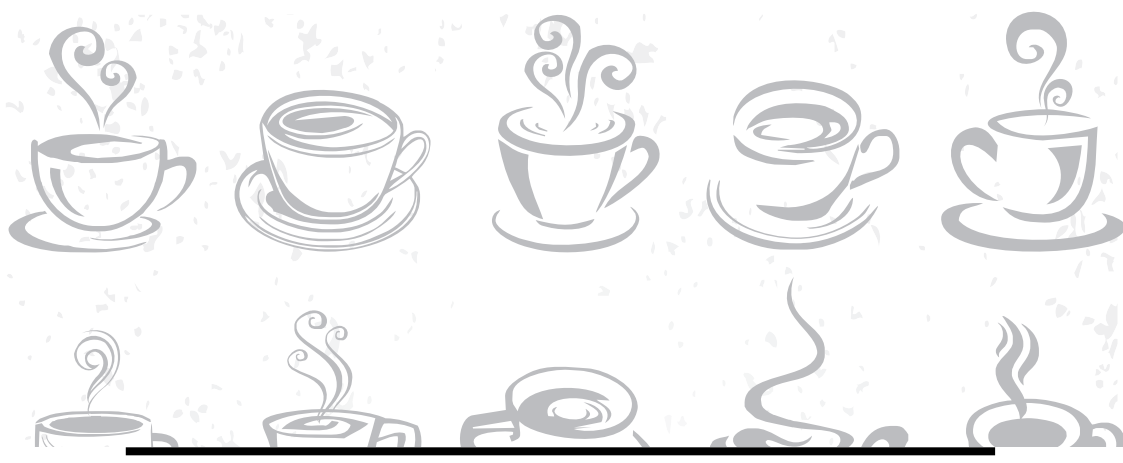
Введение

По утрам мир делится на два типа людей: тех, кто уверяет, что у них и без кофе все нормально, и тех, кто честно признается, что без чашки кофе любые звуки кажутся им слишком громкими. Утренний кофе – не просветление и не магия, это просто короткий ритуал, который приводит день в порядок. Причем неважно, где ты: на кухне с потрескавшейся керамической кружкой, в поезде с дрожащим столиком или в маленьком баре, где молчаливый бариста разговаривает только с темпером, которым утрамбовывает «кофейную таблетку» для приготовления эспрессо.

История же десертов – это история желания. Она берет начало в доисторической сладости зрелого фрукта, пчелиного меда, высушенных на солнце фиников. Эти натуральные сахара были первой формой сладкого удовольствия, доступного человеку. Десерт теперь не только наслаждение, но и манифест вкуса, стиля, образа жизни, культуры потребления. Путь от фиников до чизкейка – длиной в несколько тысячелетий, в течение которых менялись не только приемы и технологии, но также, само собой, идея удовольствия и понятие десерта.

Эти два прекрасных мира ждали только одного: чтобы их объединили в одну большую энциклопедию, где будет рассказано от А до Я о пути рождения, борьбы, становления таких понятий, как КОФЕ и ДЕСЕРТ, и предложено большое количество рецептов как кофе, так и кофейных напитков, блюд с приправой из кофе и большого количества десертных блюд, включающих желе, кремы, пудинги, пироги, пирожные, торты и т.д. и т.п.

С большим удовольствием представляем книгу, которая наполнена ароматами, вкусом и желанием понравиться заинтересованной публике!



Энциклопедия кофе от А до Я



Введение в кофе

Кофе должен быть черным, как ночь,
горячим, как ад, и сладким, как любовь.

Альфонс Алле, французский журналист,
эксцентричный писатель и черный юморист

Мое знакомство с кофе начиналось так же, как у многих: между сладким растворимым напитком детства и взрослой попыткой проглотить «эспрессо покрепче» без сахара. Потом появились фильтры, воронки, весы, какие-то загадочные слова вроде «тонкий помол», «короткая чашка» и вечная дилемма «темная обжарка или не рисковать...». И вдруг обнаружилось, что этот утренний ритуал учит целой куче полезных вещей: не торопиться, пробовать, сравнивать и не делать выводы по одному глотку. Если бы школьные уроки химии пахли бергамотом и какао, у нас все бы знали, что такое экстракция.

Когда я впервые купил ручную кофемолку, казалось, что это уже высший пилотаж. Потом выяснилось: высший пилотаж для кофемана – это когда помол равномерный, а вода правильная. «Вода – половина хорошей чашки», – не раз повторял знакомый обжарщик, зная, что я приношу с дегустации любимые зерна и с энтузиазмом порчу их водопроводной водой. Действительно, один и тот же кофе в городе А звучит спелым яблоком и карамелью, а в городе Б – строжайшим утренним совещанием без печенек.

Мы будем говорить о вещах простых: что нужно для стабильного вкуса кофейной чашки, какое выбирать зерно и как не позволять технике командовать собой. У меня нет цели превратить кухню читателя в лабораторию, хотя весы и термометр в доме еще никому не мешали. Куда важнее научиться «слышать» собственную чашку. Не бояться экспериментировать с помолом, временем и температурой, не искать один «правильный» рецепт на все времена. Есть несколько надежных опор: свежесть, помол, вода и здравый смысл. Они работают в джезве, моке, фильтре, воронке и, если повезет, даже в офисной капсульной кофемашине.

Я очень уважаю тех, кто умеет разговаривать с эспрессо-машиной на ее языке. Но начнем мы не с кофейных техник, а с привычек. Привычка записывать удачные