

НАСТЯ ВЭРАЙЕТИ

ВСЁ, ВЫ УМЕЕТЕ ПЕЧЬ!

РЕЦЕПТЫ ДЕСЕРТОВ, КОТОРЫЕ
СМОЖЕТ ПОВТОРИТЬ КАЖДЫЙ



НАСТЯ ВЭРАЙЕТИ

ВСЁ, ВЫ УМЕЕТЕ ПЕЧЬ!

РЕЦЕПТЫ ДЕСЕРТОВ, КОТОРЫЕ
СМОЖЕТ ПОВТОРИТЬ КАЖДЫЙ

хлеб*соль®

Москва 2021

Содержание

7 ВВЕДЕНИЕ

- 9 От автора
- 9 Как выбрать рецепт
- 9 Как сделать так, чтобы точно получилось

10 ГЛОССАРИЙ

11 ПУТЕВОДИТЕЛЬ

13 ПОЛЕЗНЫЕ ЗАВТРАКИ И СНЭКИ

- 15 Полезные сырники
- 17 Суперлегкая запеканка
- 19 Воздушная шарлотка
- 21 Панкейки за 30 минут
- 23 Лимонный крем
- 25 Маффины с черной смородиной
- 27 Шоколадный кейк без муки
- 29 Черничные маффины
- 31 Батончики «Сникерс»

33 ПЕЧЕНЬЕ И ПРЯНИКИ

- 34 Карамельно-шоколадное печенье
- 37 Шоколадное печенье
- 38 Брукис. Печенье-брауни со сливочным кремом
- 41 Печенье «Кокос-матча»
- 42 Печенье с клюквой и белым шоколадом

45 КЕКСЫ И РУЛЕТЫ

- 46 Медово-тыквенный кекс
- 49 Фисташковый кекс с белым шоколадом
- 51 Морковный кейк
- 53 Ананасовый кейк



- 54 Грушевый пирог с арахисом
- 57 Шоколадный кекс
- 59 Шоколадно-банановый кекс
- 61 Брауни-кекс
- 63 Шоколадный фондан
- 65 Кекс «лайм-маракуйя»
- 66 НусстORTE
- 69 Шоколадно-сливочный рулет
- 71 Кекс с шоколадом
- 73 Профитроли
- 74 Кофейно-карамельные капкейки

77 ФРУКТОВОЕ

- 78 Галеты со сливой и апельсином
- 81 Розы с яблоками и апельсиновым джемом
- 82 Сливочный тарт с яблоками
- 84 Татен с персиками
- 86 Синнабоны с черной смородиной
- 89 Грушевый тарт
- 90 Тарталетки с заварным кремом и клубникой
- 93 Ягодный мусс
- 95 Лимонные капкейки
- 96 Шоколадно-ягодный тарт
- 99 «Павловы» с лимонным кремом

101 ТОРТЫ

- 103 Блинный торт
- 104 Торт с манго и лимонным чизкейком
- 106 Ванильно-малиновый торт
- 109 Шоколадно-вишневый торт
- 113 Ванильно-шоколадный торт

117 ЧИЗКЕЙКИ

- 119 Чизкейк «Орео»
- 121 Шоколадный чизкейк с апельсиновым ликером
- 123 Чизкейк «Два шоколада»
- 124 Чизкейк «Сникерс»

127 ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Введение

Привет!

Меня зовут **Настя Вэрайети**, и это моя вторая книга.

Выпечка — мое хобби, моя душа и мой дом.

И я искренне рада, что в этот дом приходите вы, мои читатели, все, кто готовит по моим рецептам.

Вместе мы творим и учимся.

Занимаемся творчеством, создаем новые сочетания и в конечном итоге традиционно кайфуем.





ОТ АВТОРА

Кулинария — это про творчество, а не про сухое следование рецепту.

Рецепт — это всегда история: то, что его рождает, и наше настроение в этот момент.

Момент — время, когда можно реализовать эмоции, создавая что-то своими руками.

Поймав ощущение, представьте, какой это был бы десерт, и претворите его в жизнь.

Это и есть передача энергии, воплощение мыслей и чувств, глубоко социальная история, где мы делимся частью себя.

КАК ВЫБРАТЬ РЕЦЕПТ

Чтобы выбрать рецепт дня, просто поймите свое настроение.

Подумайте: какая это была бы текстура?

Нежная, воздушная, пористая или же плотная и влажная?

Присутствуют ли солено-пряные нотки или преобладает сладкий сливочный вкус?

Какой это был бы цвет?

Думаю, вы уже определились.

КАК СДЕЛАТЬ ТАК, ЧТОБЫ ТОЧНО ПОЛУЧИЛОСЬ

Для успеха нам понадобится несколько составляющих:

1. Следите за температурой ингредиентов. Они должны быть комнатной температуры, если иного не написано в рецепте. Холодные ингредиенты увеличивают время приготовления и создают «резиновую» текстуру.
2. Следите за температурой в духовке. Все духовки работают по-разному, и здесь вам поможет отдельный термометр: он покажет реальные цифры.
3. Не меняйте самостоятельно объем ингредиентов. Обзаведитесь кухонными весами или воспользуйтесь формулой перерасчета ингредиентов.

Глоссарий

Чтобы процесс приготовления стал легким и захватывающим фильмом, а не рутинной, я создала несколько персонажей для своих рецептов.

Прошу знакомиться:

- **Сливыч** — сливочное масло. Всегда жирностью 82,5% .
- **Оливыч** — оливковое масло.
- **Вжик** — момент взбивания чего-либо миксером.

Последний этап каждого рецепта всегда один — **традиционно кайфуем**.
Это то, зачем вы здесь, зачем читаете эти строки и готовите вместе со мной.



Путеводитель

ЗДЕСЬ РЕКОМЕНДАЦИИ, КОТОРЫЕ УПРОСТЯТ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЕСЕРТОВ.

Запомните их: они пригодятся вам не только в рецептах из этой книги.

- Ингредиенты достаём из холодильника за 1 ½ часа до приготовления, если иного не написано в рецепте.
- Духовку всегда разогреваем заранее.
- Выпечка моих десертов происходит на режиме духовки «верх-низ».
- Шоколад лучше растапливать на водяной бане или импульсами по 10 секунд в микроволновой печи.
- Какао-пудру лучше использовать алкализованную.
- Лимонную/апельсиновую цедру не покупаем, а самостоятельно натираем. Так выйдет ароматнее и без нежелательной горечи.
- Крахмал используем немодифицированный.
- Французская рубашка — когда форма для выпечки смазывается небольшим количеством холодного сливочного масла и присыпается мукой. Излишки муки стряхиваются, и форма остаётся «пыльной» внутри.
- Фольга, которой вы оборачиваете кольцо для выпечки, должна «смотреть» глянцевой стороной на тесто. Глянцевая поверхность отражает жар.
- Я использую силиконизированную бумагу для выпечки или силиконовый коврик.
- Остывшие коржи (будь то бисквит или коржи для морковного торта) заворачиваем в пищевую пленку и убираем на 4 часа в холодильник. Так они будут сочнее и не будут крошиться.
- Выравнивание торта кремом проходит в несколько этапов. Прошло 10 минут — убирайте в холодильник на 20.
- Самые ходовые насадки: закрытая и открытая звезда, закрытая роза, круглая 10 мм.
- Количество ингредиентов нельзя менять самостоятельно: нужно воспользоваться формулой перерасчёта, которую можно найти в Интернете.



Полезные завтраки и снежки

1

- ПОЛЕЗНЫЕ СЫРНИКИ
- СУПЕРЛЕГКАЯ ЗАПЕКАНКА
- ВОЗДУШНАЯ ШАРЛОТКА
- ПАНКЕЙКИ ЗА 30 МИНУТ
- ЛИМОННЫЙ КРЕМ
- МАФФИНЫ С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ
- ШОКОЛАДНЫЙ КЕЙК БЕЗ МУКИ
- ЧЕРНИЧНЫЕ МАФФИНЫ
- БАТОНЧИКИ «СНИКЕРС»



Полезные сырники

И М Е Е М :

200 г творога 5%
1 желток яйца С1
3 ст. л. сахарной пудры
(можно заменить на ванильный
сироп без сахара)
1 ст. л. мака
2 ст. л. рисовой муки

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Творог протереть через сито, чтобы масса была мягкой и однородной.

Добавить желток, размять вилкой.

Добавить остальные ингредиенты и снова размять вилкой.

Сформировать «шайбы», обжарить с обеих сторон на кокосовом масле (или смеси подсолнечного и оливкового) до золотистой корочки.

Поставить в духовку на 3 минуты при 180 °С.

Идеально с вишневым конфитюром без сахара или с вишней внутри: просто добавьте вишню в «шайбочку» при формировании сырника.

Традиционно кайфуем, смакуем и делаем сочные фото!



Суперлегкая запеканка

МОЖНО ДЕЛАТЬ НА РИСОВОЙ МУКЕ, МОЖНО НА КУКУРУЗНОЙ,
А МОЖНО НА БЕЗГЛЮТЕНОВОЙ

И М Е Е М :

400 г творога 5%

1 яйцо С1

2 ст. л. сливок или молока

(можно взять кокосовые сливки
или кокосовое молоко)

4 ст. л. муки

4 ст. л. сахарной пудры
свежая клубника

 ДИАМЕТР ФОРМЫ: 16 CM

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Творог обязательно перетираем через сито, чтобы не было комков.

Добавляем яйцо, разминаем вилкой.

Добавляем сливки, разминаем. Затем — сухие ингредиенты. Снова разминаем.

Затем всю эту массу слегка пробиваем погружным блендером до однородности.

Важно захватить всю массу, не только центр.

Заливаем в форму, кладем сверху клубнику (я специально кладу в самом начале и непросушенную, чтобы верх запеканки был розовым, можно просушить, чтобы ягоды не выделяли сок) и отправляем в духовку на 35 минут при 170 °C.

Даем полностью остыть в форме и только потом достаем.

Посыпаем сахарной пудрой и традиционно кайфуем! Можно еще обмакивать в ягодный конфитюр.

Уже чувствуете себя ЗОЖ?



Воздушная шарлотка

МОЖНО ДЕЛАТЬ НА РИСОВОЙ МУКЕ, МОЖНО НА КУКУРУЗНОЙ,
А МОЖНО НА БЕЗГЛЮТЕНОВОЙ

И М Е Е М :

5 ст. л. кокосового сахара
2 яйца С1
4 ст. л. безглютеновой муки
2 ст. л. любимого сиропа
(я взяла ванильный без сахара)
щепотка кайенского перца
 $\frac{1}{2}$ ч. л. корицы
3 средних или 2 крупных яблока

 ДИАМЕТР ФОРМЫ: 16 СМ

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Яблоки помыли, лишили кожицы, нарезали кубиками.
Яйца с сахаром взбиваем до светло-бежевой пышной массы.
Добавляем муку, соединяем силиконовой лопаткой.
Добавляем сироп, снова соединяем. Затем идут специи и яблоки.
Духовку разогреваем до 180 °С, делаем французскую рубашку для формы: смазываем сливочным маслом и присыпаем мукой, стряхнув излишки.
Заливаем тесто в форму и сверху хаотично выкладываем замороженную смородину.
Убираем красоту печься на 40–45 минут. Готовность проверяем зубочисткой: она должна быть сухой.

Вуаля: традиционно кайфуем и ни капли не толстеем!



Панкейки

за 30 минут

ДОБАВЬТЕ К НИМ ЛИМОННЫЙ КРЕМ, И БУДЕТ ВАМ БЛАЖЕНСТВО.

И М Е Е М :

1 стакан безглютеновой муки
1 ст. л. разрыхлителя
2 ст. л. сахарной пудры
щепотка соли
1 стакан теплого молока
1 ч. л. яблочного уксуса
1,5 ч. л. ванильного экстракта

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Смешиваем венчиком сухие ингредиенты. В отдельной емкости в молоко добавляем жидкие элементы, смешиваем. Оставляем на 7 минут.

Добавляем сухую смесь в жидкую. Соединяем венчиком, чтобы не было комков.

Оставляем на 5–7 минут.

Разогреваем сковороду и жарим без масла. В некоторые я добавляю шоколадные капли (укладываю сверху в процессе жарки). Можно добавить голубику или малину.

Когда панкейк запузырится, переворачиваем.

Выкладываем на тарелку, смазываем лимонным кремом из следующего рецепта.

И, конечно, традиционно кайфуем!



Лимонный крем

ИДЕАЛЬНОЕ ДОПОЛНЕНИЕ К ЛЮБОМУ ДЕСЕРТУ!

ИМЕЕМ:

3 лимона

4 желтка яиц С1

150 г сахара

90 г сливыча 82,5%

ЧТО ДЕЛАТЬ:

В сотейник с толстым дном кладем: цедру лимонов (только желтая часть, без белой кожицы), сок этих же лимонов, желтки, сахар.

Соединяем венчиком, включаем плиту на слабый огонь, варим крем до загустения, постоянно помешивая. Затем по кубику добавляем сливыч.

Укладываем в тарелку, накрываем пищевой пленкой в контакт, даем остыть.

Далее можно переложить в удобную емкость.

Добавляем к блинчикам, сырникам, десерту «Павлова» и чему угодно, вкушаем и традиционно кайфуем!



Маффины с черной смородиной

ИМЕЕМ:

2 яйца С1

6 ст. л. кокосового сахара (добавьте еще что-нибудь ванильное по вкусу)

150 г кокосовой муки

10 ст. л. кефира

1/3 стакана черной смородины

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Яйца вжик-вжик с сахаром до пышной массы.

Добавляем муку, повторяем магию вжика.

Затем идет кефир. Вжик. Затем вмешиваем ягоды силиконовой лопаткой.

Фигачим в формочки, смазанные предварительно маслом, и убираем на 40 мин. в духовку при 180 °С.

А еще очень удобно выпекать маффины в специальных бумажных формах: можно без масла.

Наслаждаемся и не забываем поделиться с ближним!



Шоколадный кейк без муки

МАГИЯ ШОКОЛАДА В ОДНОМ ДЕСЕРТЕ

ИМЕЕМ:

135 г сливыча 82,5%
150 г темного шоколада
150 г молочного шоколада
8 яиц С1
220 г сахара
1 ч. л. ванильного экстракта
1/2 ч. л. соли
какао для посыпки



ДИАМЕТР ФОРМЫ: 28 см
Можно брать от 24 до 28

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Духовку разогреваем до 180 °С.

Белки отделяем от желтков. Белки с сахаром взбиваем до твердых пиков с зеркальным блеском (добавляйте сахар постепенно).

Сливоч с шоколадом растопить. Добавить желтки, соль, ванильный экстракт.

Соединяем венчиком.

Силиконовой лопаткой соединяем меренгу из белков и сахара с общей массой.

Заливаем в форму и убираем в духовку на 30–35 минут (не больше).

Перед подачей дать полностью остыть, сверху — какао. Мяу!



Черничные маффины

ИМЕЕМ ДЛЯ ТЕСТА:

80 г кокосового масла
200 г кокосового сахара
2 яйца С1
120 г греческого йогурта
180 г рисовой муки
1 ч. л. разрыхлителя
100 г черники (можно взять
другую любимую ягоду)



КОЛИЧЕСТВО: 12 ШТ.

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

160 г сахарной пудры
2 ст. л. молока около 3%

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Масло вжик-вжик с сахаром. По одному добавляем яйца, каждый раз уверенно взбивая. Затем — йогурт, следом — разрыхлитель и мука. Вжик-вжик. Добавляем ягоды, соединяем силиконовой лопаткой.

Духовку разогреваем до 170 °С. Выпекаем капкейки 30 минут.

Для глазури быстро смешиваем пудру с молоком и сразу же поливаем остывшие маффины.

Все, вы умеете печь!



Батончики «Сникерс»

И М Е Е М :

400 г молочного шоколада
6 ч. л. арахисовой пасты
50 г арахисовой пасты
160 г сахарной пудры
200 г зефирного крема
(marshmallow fluff)
150 г соленого жареного арахиса
 $\frac{1}{2}$ ч. л. соли
крупная морская соль

ДЛЯ КАРАМЕЛИ:

150 г сахара
80 мл сливок
50 г сливыча 82,5%

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Первый слой. На водяной бане растапливаем 200 г шоколада и 3 ч. л. арахисовой пасты. Заливаем в прямоугольную форму и убираем в морозильную камеру.

Нуга. Зефирный крем, 50 г арахисовой пасты и сахарную пудру вжик-вжик до однородности около 6 минут. Пальцами распределяем поверх шоколадного слоя.

Карамель. В широкой сковороде на минимальном огне растапливаем сахар. Не перемешиваем. Это можно делать тогда, когда 80% сахара уже превратились в карамель. Тонкой струйкой вливаем сливки, активно перемешивая. По кубику добавляем сливыч, постоянно помешивая. Добавляем $\frac{1}{2}$ ч. л. соли. Когда масса станет однородной, тут же заливаем карамель в форму. Если в карамели есть комки, можно воспользоваться погружным блендером.

Финальный слой. 200 г шоколада и 3 ч. л. арахисовой пасты растапливаем на водяной бане. Заливаем в форму, сверху хаотично распределяем крупную морскую соль и убираем в морозильную камеру на 30 минут.

Разрезаем острым ножом на батончики и вкушаем.



Печенье и пряники

2

- КАРАМЕЛЬНО-ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
- БРУКИС. ПЕЧЕНЬЕ-БРАУНИ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ
- ПЕЧЕНЬЕ «КОКОС-МАТЧА»
- ПЕЧЕНЬЕ С КЛЮКВОЙ И БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

Карамельно-шоколадное печенье

МОЙ ОДНОЗНАЧНЫЙ ФАВОРИТ!

И М Е Е М :

175 г сливочного масла 82,5%
200 г тростникового сахара
50 г белого сахара
 $\frac{3}{4}$ ч. л. соли
1 ч. л. пищевой соды
1–2 ч. л. ванильного экстракта
2 яйца С0
225 г муки
1 стакан шоколадных чипсов
(или порубленного на мелкие кубики
молочного шоколада)
крупная морская соль



ВАЖНО: НОСИТЬ С СОБОЙ
В ТРУДНЫЕ ДНИ

ЧТО ДЕЛАТЬ:

В сотейнике нужно растопить сливочное масло и подержать его на огне еще минут 7. Когда увидите появление коричневого цвета, снимайте. Он должен подрумяниться. Добавьте сахар (и тростниковый, и белый), смешайте венчиком до однородности. Дайте немного остыть (5 минут). Духовку разогрейте до 180 °С. Режим верх-низ. В отдельной емкости венчиком соедините сухие ингредиенты. В массу с маслом по одному добавляйте яйца, каждый раз хорошо работая венчиком. Добавьте экстракт ванили и снова соедините. Затем — сухие ингредиенты. Затем — шоколад. Уберите массу на 10–15 минут в морозильную камеру. Тесто должно схватиться,

чтобы вы могли сформировать шарики.

По размеру: я набираю тесто ложкой для мороженого, но можно и столовой.

Во втором случае поработайте руками и скатайте ровные шары.

Противень застелите бумагой для выпечки. Выложите 4 шара, сверху добавьте по 4 кристалла соли на каждый. За раз мы выпекаем 4 шара, потому что печенье сильно увеличивается в размере: они не должны соединиться друг с другом.

Выпекаем ровно 10 минут. Не пугайтесь: после остывания они затвердеют. Охлаждаем 4–5 минут на пергаменте, после чего перекладываем на решетку.

Вкушаем, причмокиваем и традиционно кайфуем! Отвезите порцию коллегам: уровень доверия к вам будет расти по экспоненте.





Шоколадное печенье

ПЕЧЕНЬЕ, КОТОРОЕ НЕ МОЖЕТ НЕ ПОЛУЧИТЬСЯ.

И М Е Е М :

100 г сливыча 82,5%

3 ст. л. сахара

150 г муки

2 ст. л. какао

2 ст. л. шоколадных каллет/
нарезанного на мелкие кусочки
молочного шоколада

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Разогреваем духовку до 180 °С.

В чаше миксера сливыч с сахаром вжик-вжик до посветлевшей массы.

Добавляем остальные ингредиенты, смешиваем до однородности миксером с насадкой для теста или чем вам удобно, пф!

Формируем маленькие шарики (у меня вышло 22 шт.), можно сверху слегка придавить их вилкой.

Выпекаем 20 минут на силиконовом коврикe или пекарской бумаге с силиконом.

Отправляем в духовку сначала одну половину, затем вторую.

Е

Остужаем, украшаем, вкушаем, традиционно кайфуем.

Ну ведь очень просто?

Брукс.

Печенье-брауни со сливочными кремоли

И М Е Е М :

1 стакан шоколадных каллет
(или мелко нарезанного темного
шоколада)

70 мл оливкового масла

2 яйца С1

200 г сахара

1 ч. л. ванильного сахара

3 ст. л. какао

150 г муки

1/2 ч. л. соли

1/2 ч. л. разрыхлителя

ДЛЯ КРЕМА:

100 мл сливок 33%

80 г сахарной пудры

со вкусом ванили

220 г творожного сыра

ЧТО ДЕЛАТЬ:

В чаше миксера взбиваем яйца, сахар и ванильный сахар до пышной светлой массы. На водяной бане нужно растопить шоколад с маслом, после чего остудить до комнатной температуры.

Пока шоколад остывает, в отдельной емкости венчиком соединяем сухие ингредиенты и соль.

Шоколад вливаем в белую массу из яиц и сахара. Вжик-вжик минут 5 на средних оборотах.

В 2 захода добавляем сухие ингредиенты, каждый раз соединяя до однородности. Духовку разогреваем до 180 °С. Выстилаем противень пергаментом и выкладываем шарики теста (размер — чайная ложка). Сверху слегка прижимаем, чтобы сформировать диск. Только не совсем плоский! Выпекаем 5–7 минут (если больше, будут сухари) и остужаем. Вы достанете их мягкими, но они подсохнут в процессе остывания.

Крем. Сливки вжик-вжик до мягких пиков. Добавляем пудру, снова вжик-вжик. Затем творожный сыр. Вжик-вжик до однородного плотного состояния. Когда печенье остынет, собираем пирожные. Можно, кстати, и просто оставить печенье без крема.

Оцените, любители шоколада!





Печенье

«Кокос-матча»

КОГДА ХОЧЕТСЯ ЧЕГО-ТО НОВОГО!

И М Е Е М :

90 г сливыча 82,5%
4 ст. л. сахара
1 ч. л. ванильного сахара
1 яйцо С1
9 ст. л. муки
6 ст. л. кокосовой стружки
2 ст. л. кокосовой муки
1 ч. л. чая матча
2 ст. л. порубленного белого шоколада
Е
Розовый цвет можно получить,
если добавить гелевый краситель.

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Сливоч с сахаром и ванильным сахаром вжик-вжик 5 минут.

Добавляем яйцо — вжик-вжик 3 минуты.

Добавляем все остальное и вжик-вжик насадкой для теста до однородности.

Тесто должно получиться плотным, чтобы шарики при формировании не прилипали к рукам.

Отправляем в духовку на 20 минут при 180 °С небольшие шарики (если хотите плоское печенье, слегка прижмите его сверху).

Остужаем на решетке, поливаем белым шоколадом, наслаждаемся!

Печенье с клюквой и белым шоколадом

И М Е Е М :

175 г сливочного масла 82,5%
200 г тростникового сахара
50 г белого сахара
 $\frac{3}{4}$ ч. л. соли
1 ч. л. пищевой соды
1–2 ч. л. ванильного экстракта
2 яйца С0
225 г муки
1 стакан шоколадных чипсов
(или порубленного на мелкие кубики
белого шоколада)
100 г сушеной клюквы

ЧТО ДЕЛАТЬ:

В сотейнике нужно растопить сливочное масло и поддержать его на огне еще 7 минут. Когда увидите появление коричневого цвета, снимайте. Оно должно подрумяниться.

Добавьте сахар (и тростниковый, и белый), смешайте венчиком до однородности. Дайте немного остыть (5 минут).

Духовку разогрейте до 180 °С. Режим верх-низ. В отдельной емкости венчиком соедините сухие ингредиенты.

В массу с маслом по одному добавляйте яйца, каждый раз хорошо работая венчиком.

Добавьте экстракт ванили и снова соедините. Затем — сухие ингредиенты.

Затем — шоколад и клюкву.

Уберите массу на 10–15 минут в морозильную камеру. Тесто должно схватиться, чтобы вы могли сформировать шарики.

По размеру: я набираю тесто ложкой для мороженого, но можно и столовой.

Во втором случае поработайте руками и скатайте ровные шары.

Противень застелите бумагой для выпечки. Выложите 4 шара. За раз мы выпекаем 4 шара, потому что печенье сильно увеличивается в размере: они не должны соединиться друг с другом.

Выпекаем ровно 10 минут. Не пугайтесь: после остывания они затвердеют. Охлаждаем 4–5 минут на пергаменте, после чего перекладываем на решетку.

Традиционно кайфуем!





Кексы и рулеты

3

- МЕДОВО-ТЫКВЕННЫЙ КЕКС
- ФИСТАШКОВЫЙ КЕКС
С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ
- МОРКОВНЫЙ КЕЙК
- АНАНАСОВЫЙ КЕЙК
- ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ С АРАХИСОМ
- ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС
- ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ КЕКС
- БРАУНИ-КЕКС
- ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН
- КЕКС «ЛАЙМ-МАРАКУЙЯ»
- НУССТОРТЕ
- ШОКОЛАДНО-СЛИВОЧНЫЙ РУЛЕТ
- КЕКС С ШОКОЛАДОМ
- ПРОФИТРОЛИ
- КОФЕЙНО-КАРАМЕЛЬНЫЕ
КАПКЕЙКИ

Медово-тыквенный кекс

ИМЕЕМ:

500 г тыквы

2 ст. л. меда

3 яйца С1

130 г сахара

щепотка ванильного сахара

щепотка корицы, мускатного ореха

и молотого имбиря

50 мл сливок 33%

60 г растопленного сливоч. 82,5%

200 г муки

2 ч. л. разрыхлителя

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

160 г сахарной пудры

2 ст. л. лимонного сока

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Тыкву режем кубиками, кладем их в тарелку, добавляем 2 ст. л. меда, слегка присыпаем молотым имбирем, надеваем перчатки и растираем все руками. От тепла рук мед станет более жидким и равномерно распределится. Выкладываем тыкву на противень с листом пергамента.

Ставим эту красоту в духовку на 30 минут при 160 °С.

Яйца, сахар, ванильный сахар и специи вжик-вжик до состояния посветлевшей массы.

Добавляем сливки. Вжик-вжик около минуты.

Добавляем растопленный сливоч. Вжик-вжик около 2 минут на средней скорости.

Тыкву пюрируем погружным блендером вместе с жидкостью, что образовалась под тыквой. Лопаткой примешиваем пюре к общей массе.

Духовку разогреваем до 180 °С.

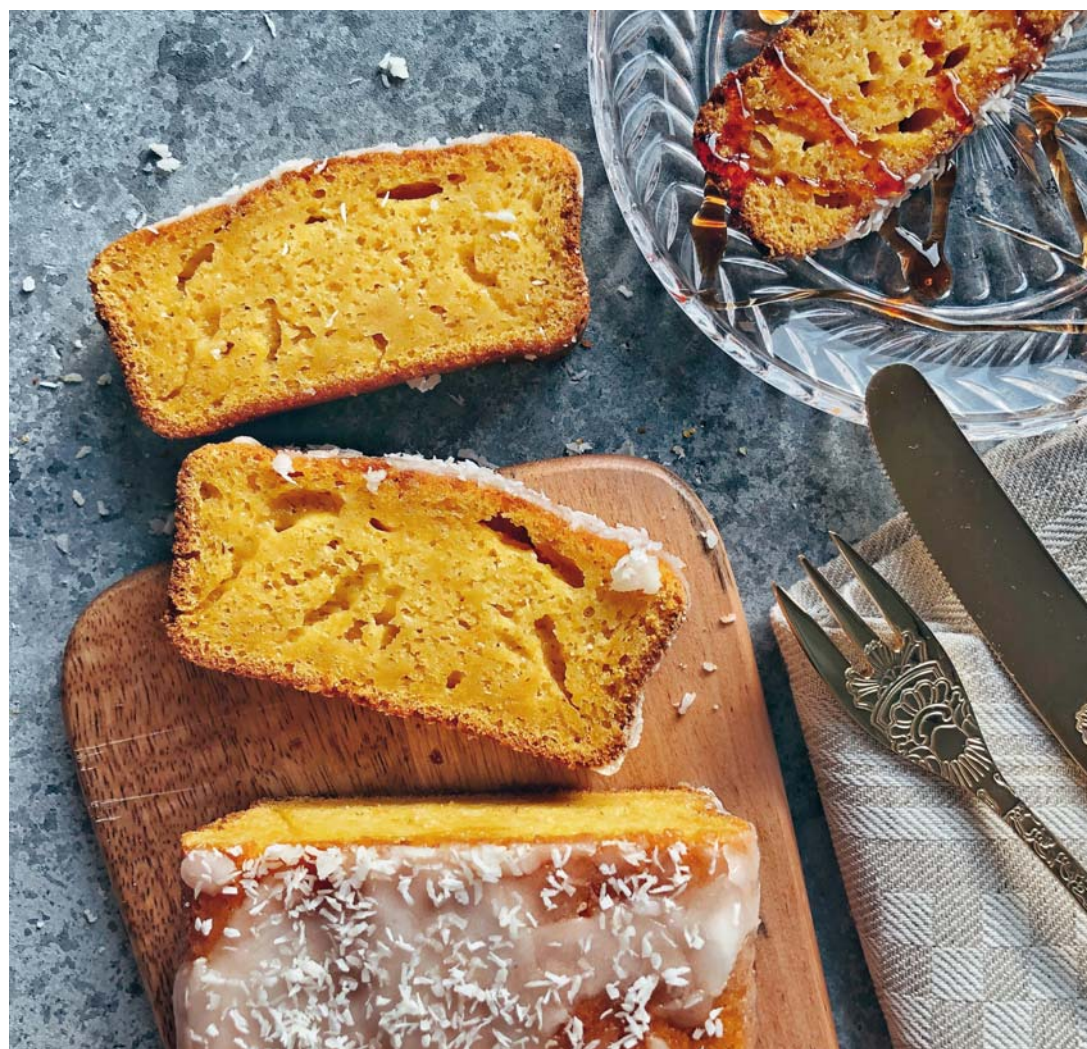
В отдельной емкости соединяем венчиком просеянную муку и просеянный разрыхлитель.

Добавляем сухую смесь к общей, вжик около 3 минут на минимальных оборотах до однородности и отсутствия комков.

Делаем французскую рубашку для формы, в которой будем выпекать, заливаем внутрь тесто и ставим в духовку на 50 минут (режим «верх-низ»).

Готовый кекс остужаем на решетке, чтобы воздух циркулировал вокруг него.

Глазурь. К сахарной пудре добавляем лимонный сок, быстро помешивая. Поливаем остывший кекс глазурью, посыпаем сверху кокосовой стружкой или миндальными лепестками и украшаем карамельным топпингом. Медовая тыква + специи + лимон + карамель — это чистый кайф!





Фисташковый кекс с белым шоколадом

И М Е Е М :

40 г сливыча 82,5%

100 г белого шоколада

70 г сахара

щепотка соли

2 яйца С1

3 ст. л. муки

2 ст. л. фисташковой муки/мелко
измельченных фисташек

1/2 ч. л. разрыхлителя

70 г черной смородины (или вишни)

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

160 г сахарной пудры

2–3 ст. л. лимонного сока

ЧТО ДЕЛАТЬ:

В сотейнике с толстым дном растапливаем сливыч вместе с шоколадом, солью и сахаром. Снимаем с огня и по одному добавляем яйца, постоянно помешивая венчиком. Затем — мука и все остальное. Смешиваем.

Разогреваем духовку до 180 °С. Берем прямоугольную или квадратную форму, на дно кладем пергамент. Заливаем тесто, сверху раскладываем ягоды.

Ставим в духовку на 35 минут. Остужаем на решетке.

Глазурь. В емкость с сахарной пудрой понемногу добавляем сок, активно помешивая. Когда масса станет однородной, поливаем остывший кекс. Она не должна быть слишком жидкой.

Варим себе кофе и приступаем!



Морковный кейк

УПОТРЕБЛЯТЬ С ГРЕЧЕСКИМ КОФЕ. УТРОМ.

НИКАКИХ ВИЛОК И НОЖЕЙ: ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО РУКАМИ И КУСАТЬ.

И М Е Е М :

300 г муки

160 мл растительного рафинированного масла

160 г тростникового сахара

(можно заменить на обычный)

2 яйца С1

1 ч. л. пищевой соды

1 ч. л. разрыхлителя

1 ч. л. корицы

щепотка молотого имбиря,

щепотка кайенского перца

1/2 ч. л. соли

1 ч. л. ванильного экстракта

1 большая морковь

100 г шоколадных каллет

(молочный шоколад)

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

100 г сахарной пудры

2 ст. л. кокосового молока

(можно взять обычное,

можно лимонный сок,

чтобы была кислинка,

можно воду)

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Духовку разогреваем до 180 °С. Морковь натираем, держа ее перпендикулярно терке. Сухие ингредиенты соединяем венчиком в отдельной емкости.

Масло с сахаром вжик-вжик. По одному добавляем яйца, каждый раз хорошенько взбивая. Затем — ванильный экстракт. Снова вжик.

Силиконовой лопаткой вмешиваем сухие ингредиенты в жидкую массу. Добавляем кусочки шоколада — объединяем.

Выпекаем 50 минут. Остужаем на решетке, затем заворачиваем в пищевую пленку и убираем в холодильник на 2 часа. После этого можно разрезать на равные части.

Глазурь. Добавьте жидкость в емкость с сахарной пудрой и быстро смешайте ложкой. Сразу же покройте глазурью наш кейк, потому что она быстро засыхает. Ваши рецепторы скажут вам спасибо.



Ананасовый кекс

САМЫЙ НЕЖНЫЙ ПИРОГ С АНАНАСАМИ ВНУТРИ И АНАНАСОВОЙ ГЛАЗУРЬЮ СНАРУЖИ.

И М Е Е М :

180 г сахара
100 г сливыча 82,5%
2 яйца С1
95 г сметаны 15%
190 г муки
 $\frac{1}{4}$ ч. л. пищевой соды
 $\frac{1}{4}$ ч. л. разрыхлителя
120–150 г консервированных ананасов
2 ст. л. сока из-под ананасов
160 г сахарной пудры

 ДИАМЕТР ФОРМЫ: 16 СМ

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Духовку разогреваем до 175 °С. Ананасы выкладываем на бумажное полотенце, чтобы сошла лишняя вода.

Сахар со сливычем комнатной температуры вжик-вжик минут 5 до посветлевшей массы.

По одному добавляем яйца, каждый раз взбивая до однородности.

Добавляем сметану. Вжик-вжик.

В отдельной емкости венчиком соединяем муку с содой и разрыхлителем.

Добавляем к общей массе, вжик.

Ананасы режем на небольшие кубики, обваливаем в 1,5 ст. л. муки. Добавляем в тесто, соединяем лопаткой.

Для формы делаем французскую рубашку, заливаем тесто и убираем в духовку на 60 минут.

Глазурь. В сахарную пудру добавляем сок из-под ананасов, быстро перемешиваем до однородности и поливаем остывший кекс.

Получается влажно, сочно — все, как мы любим.

Грушевый пирог с арахисом

РАЗРЫВ СЕРДЕЧКА!

И М Е Е М :

100 мл кукурузного (или другого растительного рафинированного, но не оливкового) масла

100 г сахара

1 ч. л. ванильного сахара

1 яйцо С1

100 г муки

1 ч. л. разрыхлителя

щепотка мускатного ореха

и корицы (по вкусу)

50 г мелко порубленного

соленого арахиса

150 г нарезанной кубиками груши



ДИАМЕТР ФОРМЫ: 16 СМ

КРЕМ:

40 г сливочного масла 82,5%

50 г сахарной пудры

со вкусом ванили

100 г творожного сыра

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Масло и сахар (ванильный тоже) взбить-взбить около 3 минут. Добавляем яйцо и повторяем взбивать до появления посветлевшей массы, которая должна увеличиться в объеме.

Добавляем сухие ингредиенты — муку, разрыхлитель и специи, которые предварительно соединяем венчиком в отдельной емкости. Смешиваем силиконовой лопаткой. Добавляем арахис и грушу. Соединяем.

Духовку разогреваем до 180 °С. Делаем французскую рубашку для формы, заливаем тесто и ставим в духовку на 35–40 минут.

Крем. Масло комнатной температуры вжик-вжик до однородной массы. Затем — перемешиваем с сахарной пудрой, а потом — с творожным сыром.

Проверяем пирог зубочисткой: если выходит сухая, значит, все ок. Остужаем на решетке. Желательно еще замотать пищевой пленкой после остывания и убрать в холодильник хотя бы на пару часов.

Распределяем сверху крем, распределяем кусочки груши и традиционно кайфуем. А после ночи в холодильнике пирог становится более сочным!





Шоколадный кекс

И М Е Е М :

175 г сливыча 82,5%
130 г сахара
3 яйца С1
3 ст. л. сметаны 20%
200 г муки
50 г какао
2 ч. л. разрыхлителя
 $\frac{1}{2}$ стакана измельченных орехов
(миндаль, грецкий)
 $\frac{1}{2}$ стакана шоколадных каллет (или мелко нарезанного молочного шоколада)
сахарная пудра или сердечки
для посыпки

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Мягкий сливыч комнатной температуры взбиваем до посветлевшего состояния.

Духовку разогреваем до 180 °С.

Добавляем сахар. Вжик-вжик. По одному вводим яйца, каждый раз взбивая.

Добавляем сметану. Вжик-вжик.

Просеиваем сухие ингредиенты — муку, какао и разрыхлитель. Вжик до однородности.

Добавляем орехи и шоколадные каллеты. Орехи я карамелизовала, но можно и без этого.

Сделаем французскую рубашку для формы.

Заливаем тесто. Убираем в духовку на 50 минут.

Украшаем сахарной пудрой или сахарными сердцами.



Шоколадно-банановый кекс

СЛЕГКА ВЛАЖНЫЙ И НЕ ПРИТОРНЫЙ: ВСЕ, КАК МЫ ЛЮБИМ!

И М Е Е М :

175 г сливыча 82,5%
2 яйца С1
180 г тростникового сахара
3 средних банана
120 г греческого йогурта
(можно взять нежирную сметану)
230 г муки
1 ч. л. пищевой соды
1 ч. л. разрыхлителя
1 ч. л. корицы
1/2 ч. л. соли
60 г какао (алкализованное — идеально)
100 г шоколадных каллет
или нарезанного на мелкие кусочки
молочного шоколада

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

80 г сахарной пудры
1 ст. л. какао
1 ст. л. кленового сиропа
1 ст. л. молока
60 г молочного шоколада

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Венчиком соединяем сухие ингредиенты.

В глубокой емкости венчиком взбиваем яйца с сахаром. Затем — с растопленным сливычем. Добавляем йогурт, после — бананы, размятые вилкой. Вжик-вжик.

Силиконовой лопаткой вмешиваем в жидкую массу сухие ингредиенты. Добавляем шоколад, соединяем. Выпекаем кекс 50 минут при 180 °С. Остужаем на решетке.

Глазурь. Добавляем в смесь из пудры и какао сироп и молоко. Быстро смешиваем. Шоколад нужно растопить и ввести в массу. Поливаем глазурью остывший кекс.



Брауни-кекс

ШОКОЛАДНАЯ КАПЕЛЬНИЦА!

И М Е Е М :

300 г сахара
1 ч. л. ванильного сахара
или 3 ч. л. ванильного экстракта
 $\frac{3}{4}$ ч. л. соли
60 г сливочного масла 82,5%
1 ч. л. разрыхлителя
135 г какао
3 яйца С1
300 г муки
150 мл молока около 3%
1 стакан какао из темного шоколада

ГАНАШ:

150 мл сливок 33%
150 г темного шоколада
(больше 70% какао)
если хотите молочный
шоколад, то 225 г молочного
шоколада

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Духовку разогреваем до 180 °С.

Сливоч с сахаром, ванильным сахаром, солью взбиваем до посветлевшей массы. Затем добавляем какао и разрыхлитель. Взбиваем. По одному вводим яйца, каждый раз хорошенько взбивая.

Добавляем $\frac{1}{2}$ часть муки и молоко. Взбиваем. Затем — остальную часть. Взбиваем и добавляем шоколад, если хотим супершоколадный кекс.

Сделали французскую рубашку для формы. Ставим в духовку на 60 минут.

Пока кекс остывает, делаем ганаш. Сливки греем на плите. Убираем с огня и добавляем туда шоколад. Объединяем, убираем в холодильник на час, после чего покрываем ганашем, присыпаем чем-нибудь симпатичным и крупной солью.



Шоколадный фондан

БУДЬТЕ ГОТОВЫ: У ВАС БУДУТ ПРОСИТЬ ЕЩЕ.

ИМЕЕМ:

100 г молочного шоколада

95 г темного шоколада

100 г сливыча 82,5%

3 яйца С1

95 г сахара

щепотка соли

35 г муки



ДИАМЕТР ФОРМЫ: 10 СМ

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Духовку разогреваем до 200 °С.

На водяной бане нужно растопить шоколад со сливычем.

В отдельной емкости венчиком взбиваем яйца, сахар и соль. Добавляем к шоколадной массе, соединяем до однородности.

Добавляем муку, соединяем.

Берем 2 кольца диаметром 10 см, оборачиваем их фольгой, смазываем дно и стенки формы сливычем. Заливаем тесто в формы чуть больше, чем наполовину.

Убираем в духовку примерно на 11–12 минут. Регулируйте плотность по своему вкусу: если хотите, чтобы средняя часть не сильно вытекала, подержите еще пару минут. Время зависит также от размера формы. Чем меньше объем теста, тем меньше держим в духовке. Раньше, чем через 10 минут, духовку открывать не советуем.

Даем 5–7 минут остыть в форме, затем достаем, присыпаем сахарной пудрой и кладем сверху шарик пломбира.

Делаем манящие надрезы и снимаем видео.



Кекс

«лайм-маракуйя»

И М Е Е М :

100 г сливыча 82,5%

2 яйца С1

220 г сахара

1 ч. л. ванильного экстракта

150 г муки

1,5 ч. л. разрыхлителя

щепотка соли

$\frac{1}{5}$ ч. л. пищевой соды

120 г греческого йогурта

цедра 1 лайма

сок $\frac{1}{4}$ лайма

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

сок 3 половинок маракуйя

160 г сахарной пудры

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Духовку разогреваем до 180 °С.

Сливыч с сахаром вжик-вжик 5 минут.

По одному добавляем яйца, каждый раз хорошо взбивая.

Натираем цедру, добавляем сок лайма. Вжик-вжик.

Вводим йогурт, вжик-вжик.

Добавляем сухие ингредиенты, которые предварительно смешиваем венчиком в отдельной емкости. Соединяем с общей массой насадкой для теста.

Для формы делаем французскую рубашку, заливаем в нее тесто, убираем в духовку на 40 минут.

Глазурь. Остывший кекс поливаем глазурью: сок маракуйя активно смешиваем с сахарной пудрой и распределяем по кексу.

НусстORTE

ЛЮБИТЕЛИ ОРЕХОВ МОГУТ ВОЗРАДОВАТЬСЯ!

ИМЕЕМ ДЛЯ ТЕСТА:

350 г пшеничной муки
(светлая, сорт 405)
1 ч. л. разрыхлителя
1/3 ч. л. соли
150 г сахара
2 ч. л. ванильного сахара
1 холодное яйцо С0
175 г холодного сливочного масла 82,5%

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

1 ч. л. желтка
1 ст. л. молока около 3%
1/3 ч. л. соли

 **ДИАМЕТР ФОРМЫ: 18 см**

ДЛЯ НАЧИНКИ:

300 г грецких орехов
без скорлупы
200 мл взбитых сливок 33%
150 мл молока около 3%
180 г сахара
1 ст. л. меда

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Отделите белок от желтка. Одну чайную ложку желтка отложите в сторону и смешайте с молоком и солью (это будущая глазурь).

Остальной желток соедините венчиком с белком.

Смешайте муку, разрыхлитель, соль, 150 г сахара и ванильный сахар на рабочей поверхности. Добавьте смесь белка и желтка и нарезанное кубиками сливочное масло. Замесите тесто быстро и тщательно. Прижмите тесто к плоской тарелке или большой доске и поставьте в холодильник примерно на 30 минут.

Карамель. Порубите орехи не очень крупно.

Разогрейте сливки и молоко в сотейнике. Растопите сахар в другом сотейнике

на медленном огне. Размешивайте сахар тогда, когда большая его часть уже растаяла, чтобы он не слипался. Сахар не должен становиться слишком темным, иначе он будет горьким. Когда сахар станет жидким и слегка подрумянится, медленно добавьте кипящее «сливочное молоко» и перемешайте.

Теперь осторожно варите карамель в течение нескольких минут на среднем огне, помешивая, пока сахар не растворится. Затем снимите кастрюлю с плиты и добавьте мед. Добавьте нарезанные грецкие орехи и перемешайте. Накройте кастрюлю кухонным полотенцем, чтобы карамель не остыла.

Раскатайте половину теста. Затем вырежьте из него круг с помощью кольца (диаметр 18 см).

Смажьте форму для выпечки сливочным маслом и сделайте из обрезков теста бортики высотой около 3 см. Перемешайте смесь карамели с орехом, распределите по тесту и накройте пирог оставшимся раскатанным тестом (тоже обрежьте тем же кольцом). Смажьте пирог глазурью. Выпекайте в предварительно разогретой до 190 °C духовке на режиме «верх-низ» 40 минут.

Подаем к столу и представляем себя среди гор и коровок в швейцарской деревеньке.

Уже слышите звон колокольчиков?





Шоколадно-сливочный рулет

ИМЕЕМ ДЛЯ ТЕСТА: ОТДЕЛЬНО:

50 г сливочного масла 82,5%
100 г какао
200 г сахара
 $\frac{1}{3}$ ч. л. соли
2 яйца С1
100 г муки
 $\frac{1}{3}$ ч. л. разрыхлителя
1 ч. л. ванильного экстракта
1,5 ст. л. сливок 33%

200 г молочного шоколада
 $\frac{1}{2}$ пойдет в тесто и $\frac{1}{2}$ —
на глазурь

ДЛЯ КРЕМА:

220 г маскарпоне
2 ст. л. сахарной пудры
1 капля розового гелевого
красителя (опционально)
свежая малина или 1,5 ст. л.
концентрированного
ягодного пюре

ЧТО ДЕЛАТЬ:

В растопленное сливочное масло добавляем какао, сахар, 2 яйца, ванильный экстракт. Все соединяем венчиком. Затем добавляем все остальное. Соединяем. Разогреваем духовку до 180 °С. В форму диаметром 18 см (у меня кольцо, обернутое фольгой) заливаем тесто. Ставим выпекаться на 35 мин.

Делаем крем, пока остывает тесто. Маскарпоне с пудрой вжик-вжик. Внутрь можно добавить 1,5 ст. л. пюре или просто много малины. Можно ее хаотично нарезать. Когда тесто остыло, крошим в глубокую емкость среднюю часть теста. Края нам не нужны: они суше. Добавляем 1,5 ст. л. сливок и 100 г растопленного шоколада. Я соединяю руками в перчатках. Затем между 2 листами пищевой пленки раскатываем прямоугольник из теста. Смазываем кремом, сворачиваем рулет. Покрываем растопленным шоколадом (оставшиеся 100 г), ставим в холодильник на часик.

Украшаем, как душе угодно!



Кекс с шоколадом

И М Е Е М :

2 яйца С1
215 г сахара
1 ч. л. ванильного экстракта
90 г сливыча 82,5%
100 г греческого йогурта
1 большой банан
300 г муки
1,5 ч. л. пищевой соды
170–200 г молочного шоколада
(каллеты или нарезанный на маленькие
кубики шоколад)

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Духовку разогреваем до 175 °С.

Яйца и сахар взбиваем до белой пышной массы.

Добавляем растопленный сливыч и ванильный экстракт, взбиваем. Затем то же самое повторяем с йогуртом и бананом, который предварительно разминаем вилкой до однородного пюре.

Муку и соду соединяем венчиком в отдельной емкости. Добавляем эту смесь в жидкую, взбиваем до однородности.

Добавляем шоколад, соединяем. Форму для кекса смазываем сливычем, присыпаем мукой, стряхивая лишнее, заливаем тесто и убираем в духовку на 60–65 минут.

Готовность проверяем зубочисткой в центре: она должна выйти сухой.

Смакуем, потому что вышло сильно мяу!



Профитроли

ИМЕЕМ ДЛЯ ТЕСТА:

200 мл кипятка
100 г сливыча 82,5%
2 ст. л. сахара
 $\frac{1}{2}$ ч. л. соли
200 г муки
4 яйца С1

ДЛЯ КРЕМА:

500 г маскарпоне
130 г сахарной пудры
 $\frac{1}{2}$ ч. л. ванильного
экстракта

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Духовку разогреваем до 220 °С.

В сотейнике на среднем огне соединяем кипятки, сливыч, сахар и соль, помешиваем лопаткой. Добавляем муку, активно перемешиваем около 2 минут. Снимаем с огня, по одному добавляем яйца, каждый раз соединяя венчиком до однородности.

Противень застилаем листом пергамента. Отсаживаем тесто с помощью кондитерского мешка и насадки или просто выкладываем тесто и ложкой создаем ровные круги. Выпекаем 15 минут. Температуру понижаем до 165 °С и выпекаем еще 13–15 минут до румяной корочки. Не открывайте духовку раньше полной готовности, иначе тесто осядет.

Для крема. Взбиваем маскарпоне, пудру и ванильный экстракт 3 минуты на максимальных оборотах.

Остывшие профитроли наполняем кремом через специальную насадку или просто срезаем верхушки, наполняем нижнюю часть кремом и закрываем срезанными крышечками.

Посыпаем сахарной пудрой, варим какао и наслаждаемся сладкой жизнью!

Кофейно-карамельные канкейки

ИМЕЕМ ДЛЯ ТЕСТА:



КОЛИЧЕСТВО: 12 ШТ.

2 яйца С1
50 мл растительного
рафинированного масла
100 г греческого йогурта
1 ч. л. ванильного экстракта
150 г сахара
100 г муки
100 мл свежесваренного кофе
3 ст. л. какао
100 г молочного шоколада
 $\frac{1}{2}$ ч. л. пищевой соды

ДЛЯ КРЕМА:

70 г сливоча 82,5%
300 г творожного сыра
160 г сахарной пудры
1 ч. л. ванильного экстракта

ДЛЯ КАРАМЕЛЬНОЙ НАЧИНКИ:

100 г сахара
50 мл воды
30 г сливоча 82,5%
50 мл сливок 33–35%
 $\frac{1}{2}$ ч. л. соли

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Духовку разогреваем до 180 °С.

Нарезаем шоколад, кладем его в одну емкость с какао. Заливаем горячим свежесваренным кофе. Активно перемешиваем до растворения шоколада.

В отдельной емкости венчиком соединяем муку, сахар и пищевую соду.

В чаше миксера яйца, масло, йогурт, ванильный экстракт взбиваем 3 минуты на средних оборотах. Добавляем шоколадную смесь, взбиваем на минимальной скорости до однородности.

Заливаем тесто в формы и убираем в духовку на 30 минут.

Карамель. В сотейнике с толстым дном доводим до кипения сахар и воду. В процессе не перемешиваем. Когда масса начнет приобретать янтарный оттенок, добавляем сливоч, активно перемешиваем. Затем — сливки в несколько заходов, каждый раз также активно перемешиваем. В конце добавляем соль, переливаем в пластиковую емкость и взбиваем массу погружным блендером.

Крем. Взбиваем сливоч до размягченного состояния. Добавляем сахарную пудру и ванильный экстракт — и снова взбиваем. В конце добавляем сыр и взбиваем на максимальных оборотах около 3 минут. Остывшие капкейки лишаем сердцевин, заполняем карамелью и покрываем кремом.

Карамельный топпинг и шоколадная стружка приветствуются!





Фруктовое



- ГАЛЕТЫ СО СЛИВОЙ И АПЕЛЬСИНОМ
- РОЗЫ С ЯБЛОКАМИ
И АПЕЛЬСИНОВЫМ ДЖЕМОМ
- СЛИВОЧНЫЙ ТАРТ С ЯБЛОКАМИ
- ТАТЕН С ПЕРСИКАМИ
- СИННАБОНЫ С ЧЕРНОЙ
СМОРОДИНОЙ
- ГРУШЕВЫЙ ТАРТ
- ТАРТАЛЕТКИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ
И КЛУБНИКОЙ
- ЯГОДНЫЙ МУСС
- ЛИМОННЫЕ КАПКЕЙКИ
- ШОКОЛАДНО-ЯГОДНЫЙ ТАРТ
- «ПАВЛОВЫ» С ЛИМОННЫМ КРЕМОМ

Галеты со сливой и апельсином

ИМЕЕМ:

400–500 г слоеного бездрожжевого теста
6 крупных слив
3 апельсина
250 г тростникового сахара
(из них 50 г на апельсины)
60 г сливыча 82,5%
щепотка молотой корицы
250 г рикотты
170 г сахара
 $\frac{1}{2}$ ч. л. ванильного сахара
1 яйцо С1
1 ст. л. кукурузного крахмала
4 желтка, чтобы смазать галеты
(из 4 оставшихся белков можно сделать меренгу)

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Начинка. Сливы и апельсины нарезаем, как душе угодно. Апельсины присыпаем тростниковым сахаром, оставляем.

На среднем (ближе к слабому) огне в сковороде растапливаем сливыч.

Затем засыпаем равномерным слоем тростникового сахара. Когда смесь начнет кипеть, складываем туда сливы и добавляем корицу.

Спустя 2–3 минуты накрываем крышкой. Оставляем на 5–7 минут.

В сотейнике с толстым дном прогреваем рикотту. Затем добавляем 170 г сахара и готовим 3 минуты, помешивая. Добавляем яйцо, не переставая мешать.

Спустя пару минут добавляем крахмал, также активно помешивая, и через 3 минуты снимаем с огня.

Духовку разогреваем до 180 °С.

Тонко раскатываем тесто (около 2–3 мм), кольцом диаметром 16 см вырезаем круг (можете делать любые размеры, я тоже сделала разные), в центр укладываем крем, а затем сливу/апельсин. Оставляем свободными края около 3 см, чтобы «прикрыть» начинку.

Пекарская бумага уже легла на противень. Осталось расположить галеты, смазать их желтками, присыпать сахаром, отправить выпекаться на 25 минут и традиционно наслаждаться!





Розы с яблоками и апельсиновым джемом

И М Е Е М :

500 г бездрожжевого
слоеного теста

4–5 яблок
апельсиновый джем

5 желтков для того,
чтобы смазать розы
сахар для обсыпки

САХАРНЫЙ СИРОП ДЛЯ ЯБЛОК:

100 г сахара
100 мл воды

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Делаем сироп для яблок. Сахар с водой доводим до кипения, снимаем с огня и переливаем в широкую тарелку. Складываем тонко нарезанные дольки яблок в сироп на 15 минут.

Раскатываем тесто в ровный прямоугольник.

Разрезаем на длинные полоски (ширина полоски не более 5 см), смазываем джемом (апельсин или абрикос подойдут идеально), выкладываем тонкие дольки яблок по длинному краю полоски, закручиваем.

Когда выкладываете яблоки, $\frac{1}{2}$ дольки должна выходить за полоску теста по верхнему краю.

Розу наколите зубочисткой, чтобы она не распалась при выпечке.

Выпекаем 25 минут при 190 °С.

Перед подачей можно украсить сахарной пудрой. Чем не букет?

Сливочный тарт с яблоками

ИМЕЕМ ДЛЯ ТЕСТА:

200 г муки
2 ст. л. миндальной муки
135 г ледяного сливыча 82,5%
100 г сахара
1 яйцо

ДЛЯ МУССА:

500 мл сливок 33%
100 г сахара
1 ч. л. ванильного сахара
7 желтков

ДЛЯ ВЕРХУШКИ:

3 красных яблока
20 г сливыча 82,5%

 ДИАМЕТР ФОРМЫ: 18–24 CM

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Духовку разогреваем до 170 °C. Достаем форму и ингредиенты для теста. Смешиваем сухие ингредиенты, обмакиваем в них сливыч, натираем его на терке, руками соединяем все в крошку. Добавляем яйцо, замешиваем руками тесто. Распределяем тесто по форме. Даем постоять 10 минут. Накальываем тесто вилкой, сверху укладываем груз (фасоль, рис) на пергамент и помещаем в духовку на 15 минут. Затем убираем груз и выпекаем еще 15 минут. Температуру убавляем до 150 °C.

В сотейнике греем сливки, но не доводим до кипения. В отдельной емкости венчиком соединяем желтки с сахаром. Тонкой струйкой вливаем сливки к желткам, постоянно помешивая силиконовой(!) лопаткой.

Заливаем жидкость в форму с тестом, ставим в духовку на 50 минут.

Даем тарту остыть. Духовку разогреваем до 180 °С. Режем яблоки на очень тонкие дольки, выкладываем сверху, смазываем растопленным сливочным маслом, посыпаем обильно сахаром и помещаем в духовку на 10–12 минут.

Даем тарту полностью остыть при комнатной температуре, а потом убираем в холодильник минимум на 3 часа.

Вышло ну очень нежно!



Татен с персиками

И М Е Е М :

4 яйца С1
150 г сахара
150 г муки
1 ч. л. корицы
 $\frac{1}{3}$ ч. л. мускатного ореха
45 г сливыча 82,5%
50 мл молока около 3%

ДЛЯ ПЕРСИКОВОЙ НАЧИНКИ:

55 г сливыча 82,5%
85 г сахара
3–4 персика



ДИАМЕТР ФОРМЫ: 24 см

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Духовку разогреваем до 180 °С.

Яйца с сахаром взбиваем 10 минут до увеличения в объеме в 3 раза.

Растопленный сливочный сыр соединяем в стакане с молоком. Добавляем к первой массе, взбиваем.

Просеиваем в тесто муку, корицу и мускатный орех, которые предварительно соединили в одной емкости. Перемешиваем силиконовой лопаткой.

В глубокой сковороде растапливаем сливочный сыр с сахаром на среднем огне, ждем золотистого оттенка. Выкладываем дольки персика (нарежьте не тонко!). Обжариваем минуты 4.

Форму смазываем сливочным маслом, присыпаем мукой, излишки стряхиваем. Выкладываем персики, заливаем карамелью из сковороды, а сверху — тестом. Ставим в духовку на 35 минут. Тесто будет слегка подрумянившимся.

Поверх формы кладем большое блюдо, переворачиваем, чтобы низ пирога стал как по волшебству верхом.

Хвала богам: не надо ждать стабилизации в холодильнике. Надо взять пломбир, положить шарик на теплый пирог, а пирог поместить в рот и наслаждаться.

Сочный сок!



Синнабоны с черной смородиной

ИЛИ МАЛИНОЙ! ВАРИАНТ С МАЛИНОЙ – СЛАЩЕ.

ИМЕЕМ ДЛЯ ТЕСТА:

600 г муки для замешивания
и еще **50 г** для добавления
в поднявшееся тесто
150 мл теплого молока около 3%
3 яйца С1
100 г сливоча 82,5%
150 г сахара
1 ч. л. ванильного сахара
1 ч. л. сухих дрожжей
цедра **1** лимона
1/2 ч. л. молотой корицы

 **ДИАМЕТР ФОРМЫ: 24–28 см**

КРЕМ:

160 г сахарной пудры
220 г творожного сыра
сок **1/3** лимона
цедра **1/2** лимона

ДЛЯ НАЧИНКИ:

60 г сливоча 82,5%
100 г тростникового сахара
50 г сахара со вкусом лимона
4 стакана малины
или **2** стакана черной
смородины

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Дрожжи, соль, сахар, ванильный сахар, корицу и муку смешиваем венчиком. Сливыч растапливаем, соединяем с молоком и добавляем в сухую смесь, добавляем яйца и цедру. Взбиваем насадкой для теста.

Духовку разогреваем до 50 °С.

Накрываем емкость с тестом влажным теплым полотенцем и убираем в духовку на час.

Достаем тесто, добавляем 50 г муки. Раскатываем прямоугольник.

Смазываем сливычем, посыпаем сахаром (тростниковым и лимонным), раскладываем ягоды.

Сворачиваем «жгут» из теста. Разрезаем на 13–15 синнабонов.

Синнабоны складываем в емкость, ставим в духовку на 40 минут при 50 °С.

Разогреваем духовку до 220 °С и выпекаем синнабоны 25 минут.

Горячие синнабоны покрываем кремом.

Для крема 3 минуты взбиваем все ингредиенты на средней скорости миксера.

Сверху украшаем ягодами и, например, рубленой фисташкой. Любуемся, затем наслаждаемся!





Грушевый тарт

И М Е Е М :

180 г муки
2 ст. л. миндальной муки
120 г ледяного сливыча 82,5%
100 г сахара
1 яйцо С1
2 груши
60 г сливыча 82,5%
70 г сахара
щепотка ванильного сахара

 ДИАМЕТР ФОРМЫ: 16–18 см

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Духовку разогреваем до 170 °С.

В большой емкости соединяем муку и сахар (100 г). Обмакиваем в сухую смесь сливыч (120 г) и натираем на терке в эту же емкость. Руками перетираем в крошку. Добавляем яйцо. Соединяем ложкой, а затем руками замешиваем тесто до однородного состояния.

Выкладываем тесто в форму. Я не делала бортики, но можно сделать. Тесто накалываем вилкой, кладем сверху пекарскую бумагу, груз (фасоль, рис) и ставим в духовку на 15 минут. Затем убираем бумагу с грузом и выпекаем снова 10–15 минут.

В глубокой сковороде растапливаем 60 г сливочного масла с обычным (70 г) и ванильным сахаром (щепотка). Укладываем туда дольки груши и держим на среднем огне около 3–4 минуты с каждой стороны.

Выкладываем груши на тесто. Сверху немного поливаем жидкостью из-под груш и ставим в духовку на 7 минут при 170 °С.

Можно пробовать! И смаковать!

Тарталетки с заварным кремом и клубникой

ИМЕЕМ ДЛЯ ТЕСТА:

100 г ледяного сливоча 82,5%
160 г муки
2 ст. л. сахарной пудры
со вкусом ванили
1 яйцо С1

ДЛЯ КРЕМА:

1 яйцо С1
170 г сахара
1/2 ч. л. ванильного сахара
1 ст. л. кукурузного крахмала
300 мл молока около 3%
100 г сливоча 82,5%

ЧТО ДЕЛАТЬ:

В глубокой емкости соединяем муку и пудру венчиком. Сливоч обмакиваем в получившуюся смесь и натираем на терке в этой же емкости. Руками быстро перетираем в крошку. Добавляем яйцо и быстро взбиваем миксером до однородности, нам нужно только соединить яйцо со всем остальным. Скатываем шар, оборачиваем в пищевую плёнку и убираем в холодильник на час. В это время делаем крем.

Крем. В сотейнике с толстым дном венчиком объединяем яйцо, обычный сахар, ванильный сахар, крахмал. В другом сотейнике доводим до кипения молоко и тонкой струйкой вливаем в первый сотейник, постоянно помешивая массу. Ставим итоговую смесь на средний огонь и увариваем до загустения, постоянно помешивая. Когда крем станет густым, снимаем его с огня и добавляем нарезанный кубиками сливоч, соединяем.

Переливаем крем в глубокую тарелку, накрываем пищевой пленкой в контакт, остужаем. Можно сначала при комнатной температуре, а затем в холодильнике.

Раскатываем тесто. Укладываем в формочки, накалываем вилкой, сверху обязательно кладем груз на пекарской бумаге и выпекаем примерно 25 минут при 200 °С.

Остывшие тарталетки наполняем кремом, выкладываем клубнику или малину, заливаем желе. С желе люблю больше!





Ягодный мусс

ПРОГЛОТИТЬ ЯЗЫК, НЕ ИНАЧЕ!

И М Е Е М :

300 мл ягодного пюре
(у меня – микс ягод, вы можете
взять любую ягоду, пюрировать
и пропустить через сито или исполь-
зовать готовое концентрированное
ягодное пюре)
100 г сахара
17,5 г листового желатина
200 мл сливок 33%

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Желатин замочить в ледяной воде.

Пюре с сахаром прогреть до растворения сахара. Снять с огня, добавить хорошо
отжатый желатин, перемешать силиконовой лопаткой.

Пока масса остывает, до мягких пиков взбейте сливки.

Аккуратно вмешайте сливки силиконовой лопаткой в ягодную массу, залейте мас-
су в силиконовую форму и уберите в морозильную камеру на ночь.

Я украсила черной смородиной и розмарином. Сочетание розмарина и ягод — са-
мый настоящий гастрономический оргазм.



Лимонные капкейки

КОГДА НЕИСТОВО ЛЮБИШЬ ВСЕ ЛИМОННОЕ И НАХОДИШЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ ЛИМОННЫЙ КРЕМ, СЛУЧАЕТСЯ МАГИЯ.

ИМЕЕМ ДЛЯ ТЕСТА:

90 г сливочного масла 82,5% комнатной температуры
215 г сахара
2 яйца С1
120 г греческого йогурта 4%
сок и цедра 1 лимона
180 г муки
1 ч. л. разрыхлителя

НАЧИНКА:

лимонный крем (см. рецепт на стр. 23)

ДЛЯ СЛИВОЧНОГО КРЕМА:

50 г сливочного масла 82,5%
60 г сахарной пудры
110 г творожного сыра
1–2 ст. л. сока лимона

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Мягкое и теплое масло вжик-вжик с сахаром. По одному добавляем яйца, каждый раз хорошо взбивая. Затем — йогурт и уверенный вжик. Затем — цедра 1 лимона и 2–3 ст. л. лимонного сока. В самом конце добавляем сухие ингредиенты, которые предварительно соединили венчиком в отдельной емкости. Разогреваем духовку до 170 °С и выпекаем капкейки 25 минут. Остывшие капкейки я лишаю сердцевин, наполняю лимонным кремом, а затем покрываю сливочным кремом.

Сливочный крем. Взбиваем масло с сахарной пудрой до однородности. Затем добавляем творожный сыр и снова взбиваем. Добавляем лимонный сок (2–3 ст. л.). Вжик.

Украшаем с помощью кондитерского мешка, и вуаля — готово!

Шоколадно- ягодный тарт

СОЧЕТАНИЕ ШОКОЛАДА И КРАСНЫХ ЯГОД – АБСОЛЮТНОЕ СЧАСТЬЕ
ДЛЯ ВКУСОВЫХ РЕЦЕПТОРОВ.

И М Е Е М :

100 г ледяного сливыча 82,5%

160 г муки

1 яйцо С1

60 г сахарной пудры

ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ:

225 г молочного шоколада

150 мл сливок 33%

ЯГОДНЫЙ СЛОЙ:

100 г концентрированного
ягодного пюре

1 ст. л. сахара

4,4 г листового желатина

ЧТО ДЕЛАТЬ:

В глубокой емкости соединяем муку и пудру.

Обмакиваем сливыч в эту смесь и натираем на терке. Быстро перетираем массу пальцами в крошку. Добавляем яйцо, быстро взбиваем миксером насадкой для теста (около 1 минуты). Скатываем шар, заматываем в пищевую пленку, убираем в холодильник на час.

Духовку разогреваем до 200 °С. Раскатываем тесто, укладываем его в форму.

Кладем на тесто пекарскую бумагу сверху с грузом (фасоль или рис), чтобы тесто не поднималось. Выпекаем так 15 минут. Убираем пергамент с утяжелителем и выпекаем при 170 °С еще 15 минут.

Ганаш. Сливки подогреваем в сотейнике с толстым дном (они должны быть горячими, но не кипящими). Добавляем шоколад, оставляем на 40 секунд, после чего активно перемешиваем силиконовой лопаткой.

Заливаем остывший ганаш в остывший тарт. Убираем в холодильник на полтора-два часа.

Листовой желатин заливаем ледяной водой на 10 минут.

Ягодное пюре доводим до кипения в сотейнике. Добавляем сахар, соединяем. Убираем с огня, добавляем хорошо отжатый желатин, быстро смешиваем силиконовой лопаткой. Заливаем тарт. Убираем на ночь в холодильник.

Слои можно менять местами!





«Павловы» с лимонным кремом

И М Е Е М :

4 белка яиц С1
щепотка соли
200 г сахара
 $\frac{1}{2}$ ст. л. кукурузного крахмала
лимонный крем (см. рецепт на стр. 23)

ЧТО ДЕЛАТЬ:

В одной емкости венчиком соединяем сахар и крахмал.

В другой, высокой и глубокой, взбиваем белки с щепоткой соли и сахара до пышной пены. Затем в 4 захода добавляем смесь из сахара с крахмалом, каждый раз взбивая по 3 минуты.

Когда весь сахар оказывается внутри уже упругой меренги, взбиваем еще 10 минут и останавливаем удовольствие. В это время духовка уже разогревается до 90 °С. Выкладываем на противень ложе для будущих «Павловых» — силиконовый коврик или пекарскую бумагу. Формируем гнезда из меренги с небольшими отверстиями внутри. Убираем меренгу в духовку на 2 часа: она должна высохнуть. По истечении двух часов можно выключить духовку и приоткрыть дверцу, засунув туда, к примеру, лопатку.

Пока меренга остывает, готовим крем.

Слегка вторгаемся в отверстия наших «Павловых», стукнув по ним ложкой.

Теперь можно наполнять их кремом.

Этот праздник жизни стоит завершить свежими ягодами и нетающей сахарной пудрой. Не режьте их, берите в руки, кусайте и наслаждайтесь.



Торты

5

- БЛИННЫЙ ТОРТ
- ТОРТ С МАНГО И ЛИМОННЫМ ЧИЗКЕЙКОМ
- ВАНИЛЬНО-МАЛИНОВЫЙ ТОРТ
- ШОКОЛАДНО-ВИШНЕВЫЙ ТОРТ
- ВАНИЛЬНО-ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ



Блинный торт

НЕЖНЕЙШИЙ!

ИМЕЕМ ДЛЯ БЛИНОВ:

900 мл молока 3–6%
щепотка соли
3,5 ст. л. сахара
 $\frac{2}{3}$ ч. л. ванильного сахара
4 яйца С1
70 г сливок 82,5%
325 г муки

ДЛЯ КРЕМА:

500 мл сливок 33%
220 г творожного сыра
160 г сахарной пудры
(можно добавить
немного ванильного
экстракта или взять
пудру со вкусом ванили)

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Для блинов достать все ингредиенты за час.

В большой емкости соединить молоко, соль и сахар. Добавить яйца, соединить венчиком. Влить растопленный сливоч, соединить. Затем ввести муку. Массу лучше перелить в другую емкость через сито, чтобы убрать комки. Жарим тонкие блины на среднем (ближе к слабому) огне. В самом начале можно капнуть на сковороду масло для жарки, но только один раз.

Пока блины остывают, делаем крем. Сливки, сыр и пудру взбиваем на высокой скорости 3 минуты.

Собираем торт (лучше в кольце с ацетатной пленкой). Рассчитываем так, чтобы на 1 блин уходило 1,5 ст. л. крема. Тогда крема хватит на все блины.

Я ставлю в холодильник на ночь, но минимум — на 6 часов. Украшаем ягодами или поливаем шоколадом.


Торт с манго и лимонным чизкейком

ИМЕЕМ ДЛЯ БИСКВИТА:

4 яйца С1
200 г сахара
1/2 ч. л. ванильного сахара
180 г муки
2 ст. л. кукурузного крахмала

ДЛЯ ЧИЗКЕЙКА:

440 г творожного сыра
100 мл сливок 33%
2 яйца С1
100 г сахара
1 ч. л. ванильного сахара
цедра 1 лимона

 ДИАМЕТР ФОРМЫ: 18 СМ

ДЛЯ НАЧИНКИ:

250 г замороженного манго
70 г сахара
1 ст. л. кукурузного крахмала

ДЛЯ КРЕМА:

80 г сливок 82,5%
440 г творожного сыра
180 г сахарной пудры

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Духовку разогреваем до 180 °С.

Яйца с сахаром (обычным и ванильным) для бисквита взбиваем 10 минут. Крахмал с мукой соединяем венчиком и просеиваем в жидкую массу. Аккуратно соединяем силиконовой лопаткой, заливаем в форму и выпекаем 25 минут. Даем полностью остыть в форме (лучше брать кольцо для выпечки), после чего закрываем пищевой пленкой и убираем в холодильник на 2 часа.

Чизкейк. Делаем слой чизкейка с лимонной цедрой в форме 18 см. Для этого разминаем сыр вилкой, добавляем остальные ингредиенты и соединяем венчиком до однородности. Выпекаем 10 мин при 190° и 50 мин при 150°. Даем полностью остыть.

Начинка из манго (можно добавить немного пюре маракуйя, если любите откровенную кислинку): манго режем на маленькие куски, доводим до кипения в сотейнике с толстым дном на среднем огне, добавляем сахар и крахмал, варим еще 3 минуты, охлаждаем.

Крем. Сливы с сахарной пудрой вжик-вжик 3 минуты на максимальных оборотах. Добавляем сыр, взбиваем еще 2 минуты.


Сборка: бисквит, крем, чизкейк, крем, начинка, крем, бисквит, крем.

Уместна глазурь из белого шоколада и ягоды!



Ванильно-малиновый торт

ИМЕЕМ ДЛЯ БИСКВИТА:

 ДИАМЕТР ФОРМЫ: 18 СМ

4 яйца С1
200 г сахара
1/2 ч. л. ванильного сахара
180 г муки
2 ст. л. кукурузного крахмала

ДЛЯ ПРОПИТКИ БИСКВИТА:

100 мл воды
100 г сахара
2 ст. л. апельсинового ликера

ДЛЯ НАЧИНКИ:

300 г замороженной малины
100 г сахара
1,5 ст. л. кукурузного крахмала

ДЛЯ КРЕМА:

90 г сливок 82,5%
660 г творожного сыра
180 г сахарной пудры

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Духовку разогреваем до 180 °С.

Яйца с сахаром для бисквита взбиваем 10 минут. Крахмал с мукой соединяем венчиком и просеиваем в жидкую массу. Аккуратно соединяем силиконовой лопаткой, заливаем в форму и выпекаем 25 минут. Даем полностью остыть в форме (лучше брать кольцо для выпечки), после чего закрываем пищевой пленкой и убираем в холодильник на 2 часа.

Начинка. Малину выкладываем в сотейник и на среднем огне доводим до кипения.

Добавляем сахар и крахмал, увариваем 4–5 мин, помешивая лопаткой, до густого крема. Текстура будет похожа на варенье. Даем полностью остыть.

Е

Пропитка коржей: все ингредиенты доводим до кипения. Остужаем.

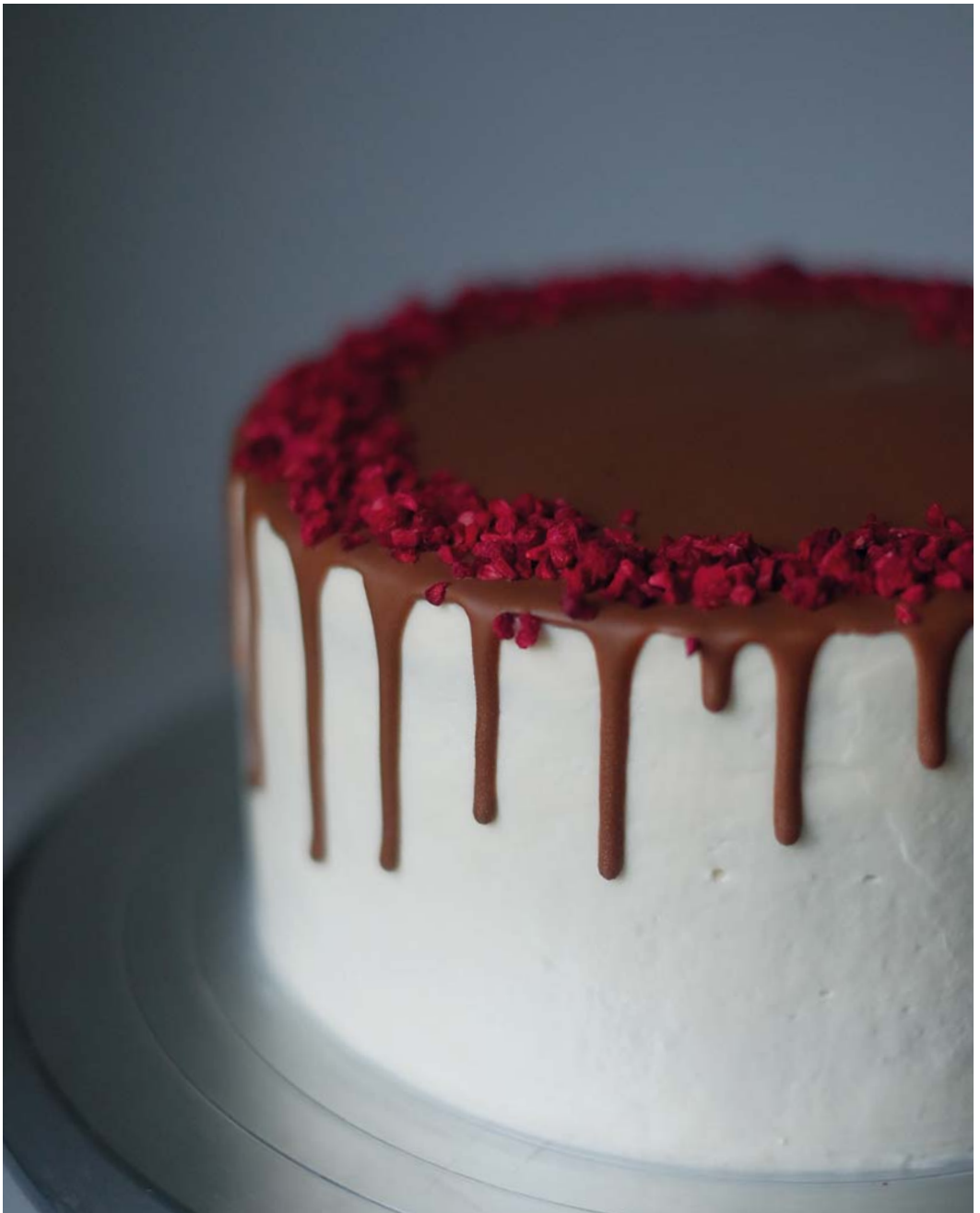
Е

Крем: сливоч с сахарной пудрой взбиваем 3 минуты. Добавляем сыр, взбиваем еще 2–3 минуты.

Сборка: корж, пропитка, крем, начинка, крем и так далее.

Можно покрыть шоколадной глазурью или просто украсить ягодами.





Шоколадно-вишневый торт

ИМЕЕМ ДЛЯ БИСКВИТА:

4 яйца С1
200 г сахара
 $\frac{1}{2}$ ч. л. ванильного сахара
150 г муки
30 г какао
2 ст. л. кукурузного крахмала

 ДИАМЕТР ФОРМЫ: 18 СМ

ДЛЯ НАЧИНКИ:

400 г замороженной вишни
100 г сахара
2 ст. л. кукурузного крахмала

ДЛЯ ПРОПИТКИ БИСКВИТА:

100 мл воды
100 г сахара

ДЛЯ КРЕМА:

100 мл сливок 33%
440 г творожного сыра
100 г сахарной пудры
80 г растопленного молочного шоколада
3 ст. л. какао

КРЕМ ДЛЯ ВЫРАВНИВАНИЯ ТОРТА:

80 г сливочного масла 82,5%
220 г творожного сыра
150 г сахарной пудры

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

100 г молочного шоколада
3 ст. л. растительного масла



ЧТО ДЕЛАТЬ:

Духовку разогреваем до 180 °С.

Яйца с сахаром (обычным и ванильным) для бисквита взбиваем 10 минут. Крахмал с мукой и какао соединяем венчиком и просеиваем в жидкую массу. Аккуратно соединяем силиконовой лопаткой, заливаем в форму и выпекаем 25 минут. Даем полностью остыть в форме (лучше брать кольцо для выпечки), после чего заматываем в пищевую пленку и убираем в холодильник на 2 часа.

Начинка. Вишню выкладываем в сотейник и на среднем огне доводим до кипения. Добавляем сахар и крахмал, увариваем 4–5 минут, помешивая лопаткой. Даем остыть.

Е

Пропитка коржей. Все ингредиенты доводим до кипения. Остужаем.

Е

Крем. Все ингредиенты взбиваем 3 минуты на максимальных оборотах.

Крем для выравнивания. Сливки с сахарной пудрой взбиваем 3 минуты. Добавляем сыр, взбиваем еще 2 минуты.

Сборка. Корж, пропитка, крем, начинка, крем и так далее.

Глазурь. Растапливаем шоколад на водяной бане. Добавляем масло, размешиваем, заливаем торт от краев к центру.

Быстро делаем подтеки маленьким шпателем: глазурь скоро застынет!





Ванильно-шоколадный торт

ИМЕЕМ ДЛЯ ВАНИЛЬНОГО БИСКВИТА:

4 яйца С1
200 г сахара
 $\frac{1}{2}$ ч. л. ванильного сахара
180 г муки
2 ст. л. кукурузного крахмала

ИМЕЕМ ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО БИСКВИТА:

4 яйца С1
200 г сахара
 $\frac{1}{2}$ ч. л. ванильного сахара
150 г муки
30 г какао
2 ст. л. кукурузного крахмала

○ ДИАМЕТР ВАНИЛЬНОГО
БИСКВИТА: 18 СМ

○ ДИАМЕТР ШОКОЛАДНОГО
БИСКВИТА: 16 СМ

ДЛЯ НАЧИНКИ:

100 г свежей малины
100 г свежей клубники
100 г сахара

ДЛЯ КРЕМА:

90 г сливочного масла 82,5%
660 г творожного сыра
180 г сахарной пудры

ДЛЯ ГЛАЗУРИ:

100 г темного шоколада
3 ст. л. растительного масла



ЧТО ДЕЛАТЬ:

Духовку разогреваем до 180 °С.

Яйца с сахаром (обычным и ванильным) для ванильного бисквита взбиваем 10 минут. Крахмал с мукой соединяем венчиком и просеиваем в жидкую массу. Аккуратно соединяем силиконовой лопаткой, заливаем в форму 18 см и выпекаем 25 минут. Даем полностью остыть в форме (лучше брать кольцо для выпечки), после чего заворачиваем в пищевую пленку и убираем в холодильник на 2 часа. То же самое делаем с шоколадным бисквитом в форме 16 см.

Начинка. Мелко нарезанные ягоды засыпаем сахаром, накрываем пищевой пленкой, слегка трясем емкость и убираем в холодильник.

Крем. Мягкий сливочный сыр с сахарной пудрой взбиваем. Добавляем сыр, взбиваем. Ставим в холодильник.

Сборка. Достаем ягоды и сливаем сок из-под них в тарелку. Из ванильных коржей вырезаем сердцевину, оставляя 1 см на бортики. Из шоколадных также вырезаем сердцевину. Крошим сердцевину первого шоколадного коржа в глубокую тарелку. Добавляем $\frac{1}{3}$ сока из-под ягод, руками смешиваем (я готовлю в перчатках). Играем в строителей: утрамбовываем шоколадную смесь внутрь ванильного коржа. Сверху выкладываем $\frac{1}{3}$ ягод. То же самое повторяем с остальными коржами. Получатся 3 одинаковые заготовки.

Собираем торт. Каждый слой смазываем кремом. Верх выравниваем, по бокам — черновая обмазка «с просветами». Убираем в холодильник на 15 минут.

Глазурь. Растапливаем шоколад на водяной бане. Добавляем масло, размешиваем, заливаем торт от краев к центру. Быстро делаем подтеки маленьким шпателем: глазурь скоро застынет! Тут же украшаем ягодами, чтобы они прилипли к глазури, и ставим в холодильник минимум на 4 часа.

Супер мяу!



Chizkeiki



- ЧИЗКЕЙК «ОРЕО»
- ШОКОЛАДНЫЙ ЧИЗКЕЙК
С АПЕЛЬСИНОВЫМ ЛИКЕРОМ
- ЧИЗКЕЙК «ДВА ШОКОЛАДА»
- ЧИЗКЕЙК «СНИКЕРС»



Чизкейк

«Орео»

ИМЕЕМ:

24 шт. печенья «Орео»
(12 на основу и 12 для начинки)
2–3 ст. л. сливок 33% на основу
440 г творожного сыра
100 г сахарной пудры
2 ст. л. сливок 33% для желатина
4 листа желатина,
где один лист = 2,2 г
100 мл сливок 33%

 ДИАМЕТР ФОРМЫ: 16 CM

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Печенье для основы измельчаем в крошку. Добавляем 2–3 ст. л. сливок, смешиваем. Дно формы оборачиваем фольгой (у меня металлическое кольцо), вставляем внутрь ацетатную пленку, укладываем печенье на дно и отправляем в морозильную камеру, пока делаем чизкейк.

В ледяной воде замачиваем желатин. В глубокую емкость кладем сыр, разминаем вилкой. Добавляем сахарную пудру, смешиваем силиконовой лопаткой. В сотейнике слегка подогреваем 2 ст. л. сливок, отправляем туда отжатый желатин и снимаем с огня, быстро помешивая массу лопаткой. Добавляем к общей массе. Вжик-вжик до однородности.

Печенье для начинки крупно нарезаем и добавляем к общей массе.

В отдельной емкости взбиваем 100 мл сливок до плотных пиков. Силиконовой лопаткой вмешиваем в общую массу.

Заливаем чиз и убираем предстоящее наслаждение в холодильник минимум на 6 часов.



Шоколадный чизкейк с апельсиновым ликером

ИМЕЕМ:

12 шт. печенья «Орео»
2–3 ст. л. сливок 33%
440 г творожного сыра
160 г сахарной пудры
2 ст. л. сливок 33%
8,8 г листового желатина
120 г темного шоколада
1 ст. л. какао
1 ст. л. апельсинового ликера
100 мл сливок 33%



ДИАМЕТР ФОРМЫ: 16 CM

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Печенье измельчаем в крошку. Добавляем 2–3 ст. л. сливок, смешиваем. Кольцо для выпечки оборачиваем фольгой, вставляем внутрь ацетатную пленку, укладываем печенье на дно и отправляем в морозильную камеру, пока делаем основу.

В ледяной воде замачиваем желатин. В глубокую емкость кладем сыр, разминаем его вилкой. Добавляем сахарную пудру, вжик-вжик. В сотейнике слегка подогреваем 2 ст. л. сливок, отправляем туда отжатый желатин и снимаем с огня, быстро помешивая массу лопаткой. Добавляем к общей массе. Вжик-вжик до однородности. На водяной бане растапливаем шоколад. Добавляем шоколад, какао и ликер в общую массу. Вжик.

В отдельной емкости взбиваем 100 мл сливок до плотных пиков и силиконовой лопаткой вмешиваем в общую массу.

Заливаем массу в форму и убираем в холодильник минимум на 6 часов, а лучше на ночь.

Украшаем малиной и мятой: почему бы и нет?



Чизкейк

«Два шоколада»

И М Е Е М :

12 шт. печенья «Орео»
2–3 ст. л. сливок 33%
440 г творожного сыра
140 г сахарной пудры
2 ст. л. сливок 33%
4 листа желатина,
где один лист = 2,2 г
60 г темного шоколада
60 г молочного шоколада
120 г белого шоколада
100 мл сливок 33%

 ДИАМЕТР ФОРМЫ: 16 см

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Печенье измельчаем в крошку. Добавляем 2–3 ст. л. сливок, смешиваем. Кольцо для выпечки обертываем фольгой, вставляем внутрь ацетатную пленку, укладываем печенье на дно и отправляем в морозильную камеру, пока делаем основу. В ледяной воде замачиваем желатин. В глубокую емкость кладем сыр, разминаем его вилкой. Добавляем сахарную пудру, вжик-вжик. В сотейнике слегка подогреваем 2 ст. л. сливок, отправляем туда отжатый желатин и снимаем с огня, быстро помешивая лопаткой. Добавляем к общей массе. Вжик-вжик до однородности. На водяной бане растапливаем шоколад (в одной емкости растапливаем молочный и темный, в другой — белый). Общую массу с сыром делим на 2 части. В одну — темный и молочный шоколад, в другую — белый. Вжик-вжик обе части. В отдельной емкости взбиваем 100 мл сливок до плотных пиков, делим на 2 равные части. Силиконовой лопаткой вмешиваем отдельно к каждой массе. Заливаем темный слой, ставим в морозильную камеру на 15 минут. Заливаем второй и убираем в холодильник на 6 часов минимум.

Украшаем шоколадными фигурками, «перьями» или ягодами.

Чизкейк «Сникерс»

КОГДА ХОЧЕТСЯ ПОДНЯТЬ УРОВЕНЬ СЧАСТЬЯ В КРОВИ.

И М Е Е М :

228 г печенья «Орео»
60 г сливыча 82,5%
760 г творожного сыра
130 г сахара
 $\frac{1}{2}$ ч. л. ванильного сахара
1 яйцо С1
100 мл сливок 33%

ДЛЯ КАРАМЕЛИ:

150 г мелкокристаллического сахара
80 мл сливок 33%
50 г сливыча 82,5%
120 г солёного жареного арахиса
 $\frac{1}{2}$ ч. л. соли

 ДИАМЕТР ФОРМЫ: 18 CM

ЧТО ДЕЛАТЬ:

Печенье перемалываем в крошку, добавляем растопленный сливыч, соединяем. Кольцо для выпечки оборачиваем фольгой, ставим на противень, помещаем печенье на дно формы и укладываем его, как душе угодно. Удобно делать с «бортиками». В глубокой емкости разминаем вилкой творожный сыр до однородности. Добавляем обычный и ванильный сахар, снова разминаем. Добавляем яйцо — повторяем

магию. Добавляем сливки, соединяем силиконовой лопаткой. Заливаем массу в форму и убираем в духовку. Выпекаем 10 минут при 200 °С и 60 минут при 150 °С.

Карамель. В сковороде (с такими краями, чтобы масса не вылилась) топим сахар на минимальном огне. Берите сковороду пошире. Ровным слоем высыпает сахар, ставим минимальный огонь и ждем. Не мешаем. Когда карамель занимает 80% массы, можно соединить с остальным сахаром, если он не растворился. Карамель уже янтарного цвета, значит, мы в несколько заходов тонкой струйкой вливаем сливки, не переставая мешать. Аккуратно: масса будет сильно шипеть и пузыриться. После этого добавляем нарезанный кубиками сливочный сыр по одному кубику. Я в конце взбиваю массу блендером, солю и добавляю соленый арахис.

Когда чизкейк остыл, можно заливать сверху карамель. Ставим в холодильник минимум на 6 часов, а лучше на ночь.

По краям я сделала шоколадный ганаш с кусочками арахиса, но это совсем не обязательно!





Заклучение

Кулинарные правила можно нарушать. Это и есть смысл, иначе зачем творить, если ты скован? Лишать себя творчества — лишать себя самобытности, а потраченное время — смысла.

Будьте свободны в том, что делаете.

Спасибо, что пришли в мой дом.
Открывая книгу, знайте: здесь вам всегда рады.

НАСТЯ ВЭРАЙЕТИ

Вэрайети, Настя.

Всё, вы умеете печь! Рецепты десертов, которые сможет повторить каждый / Настя Вэрайети. — Москва : Эксмо, 2020. — 128 с.: ил. — (Кулинария. Домашний кондитер).

Если у вас в руках эта книга известного фуд-блогера Насти Вэрайети, можете смело считать, что печь вы уже умеете. Вам остается лишь точно следовать рецептам и выбирать любимые ингредиенты. Все остальное Настя уже продумала: полезные для фигуры завтраки и снеки, самые красивые торты, фруктовые десерты, подробнейшие пошаговые инструкции и непринужденный слог — чистый кайф.

Это только кажется, что шоколадный фондан, черничные капкейки или чизкейк «Сникерс» могут с первого раза не подчиниться новичку. На самом деле новая книга Насти, как, впрочем, и предыдущая, порадует неискушенных пока кондитеров простотой и доступностью воплощения рецептов. А искушенные оценят по достоинству новые оттенки вкусов и нюансы подачи.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-115675-6

© Ефимова А.А., текст и фото, 2021

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2021

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

Вэрайети Настя

ВСЁ, ВЫ УМЕЕТЕ ПЕЧЬ!

РЕЦЕПТЫ ДЕСЕРТОВ, КОТОРЫЕ СМОЖЕТ ПОВТОРИТЬ КАЖДЫЙ

Ответственный редактор Анна Райдер

Редактор Светлана Галанинская

Дизайн и верстка Валерия Колышева

Младший редактор Вероника Горбунова

Корректор Людмила Субботина

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Эндршуйт: «ЭКСМО» АКБ Басмасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Tayyar belgisi: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибутор и представитель по прямому претейкай на продукция,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды

қабилдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы апарат: сайты: 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

Эндршуйт мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

16+




Подписано в печать 19.08.2020. Формат 80х100^{1/16}.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 11,85. Тираж экз. Заказ

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

МЫ В СОЦСЕТЯХ:

   [breadsalt.publisher](https://www.breadsalt.publisher)

ISBN 978-5-04-115675-6



9 785041 156756 >

book 24.ru

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»



**ЛУЧШИЕ КНИГИ О БИЗНЕСЕ
С ЛОГОТИПОМ ВАШЕЙ
КОМПАНИИ? ЛЕГКО!**

Удивить своих клиентов, бизнес-партнеров, сделать памятный подарок
сотрудникам и рассказать о своей компании читателям бизнес-литературы?
Приглашаем стать партнерами выпуска актуальных и популярных книг.
О вашей компании узнает наиболее активная аудитория.

ПАРТНЕРСКИЕ ОПЦИИ:

- Специальный тираж уже существующих книг с логотипом вашей компании.
- Размещение логотипа на супер-обложке для малых тиражей (от 30 штук).
- Поддержка выхода новинки, которая ранее не была доступна читателям (50 книг в подарок).

ПАРТНЕРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Рекламная полоса о вашей компании внутри книги.
- Вступительное слово в книге от первых лиц компании-партнера.
- Обращение первых лиц на суперобложке.
- Отзыв на обороте обложки вложение информационных материалов о вашей компании (закладки, листовки, мини-буклеты).

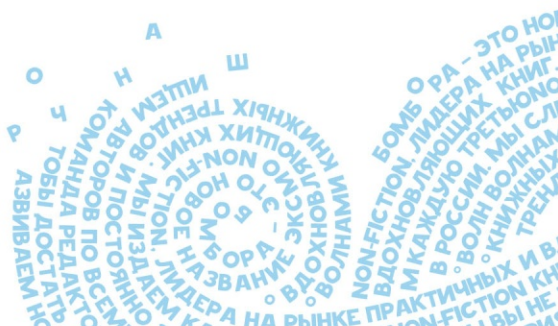


У вас есть возможность обсудить свои пожелания с менеджерами корпоративных продаж. Как?

Звоните:

+7 495 411 68 59, доб. 2261

Заходите на сайт:
eksmo.ru/b2b





НАСТЯ ВЭРАЙЕТИ —
БЛОГЕР, КОНДИТЕР,
АВТОР КУЛИНАРНЫХ КНИГ
И ЖИВЫХ МАСТЕР-КЛАССОВ
ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ
ВЫПЕЧКИ И ДЕСЕРТОВ.

 **VERAISHNA**

Ее рубрика **#КухарочкаВи** стала большим комьюнити, где люди с разных уголков земли пекут рекордно высокие бисквиты, сочные морковные торты и ослепительной белизны меренговые рулеты.

Каждый рецепт Насти — это погружение в сказку с героями ее книг: податливым Сливычем и брутальным Вжик-вжик.

Атмосфера, юмор и проверенные лайфхаки ждут каждого, кто решится на эту приятную авантюру.

С заботой о своих читателях Настя Вэрайети оформляет рецепт так, чтобы он был доступен и понятен каждому.

Вы сможете приготовить все, даже если ранее вам была неподвластна обыкновенная яичница.

ВЕДЬ ВЫПЕЧКА — ЭТО НЕ РУТИНА.
ВЫПЕЧКА — ЭТО ТВОРЧЕСТВО.

В этой книге сладко абсолютно все. И могу сказать точно: мне это дико нравится. Книги нужны для того, чтобы вдохновляться, наслаждаться, мечтать, учиться или просто радовать глаз.

Так вот в этой книге есть все для того, чтобы раствориться в углеводном экстазе.

Владимир Чистяков, шеф-повар BURO TSUM



хлеб*соль

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

 [breadsalt.publisher](https://www.instagram.com/breadsalt.publisher)