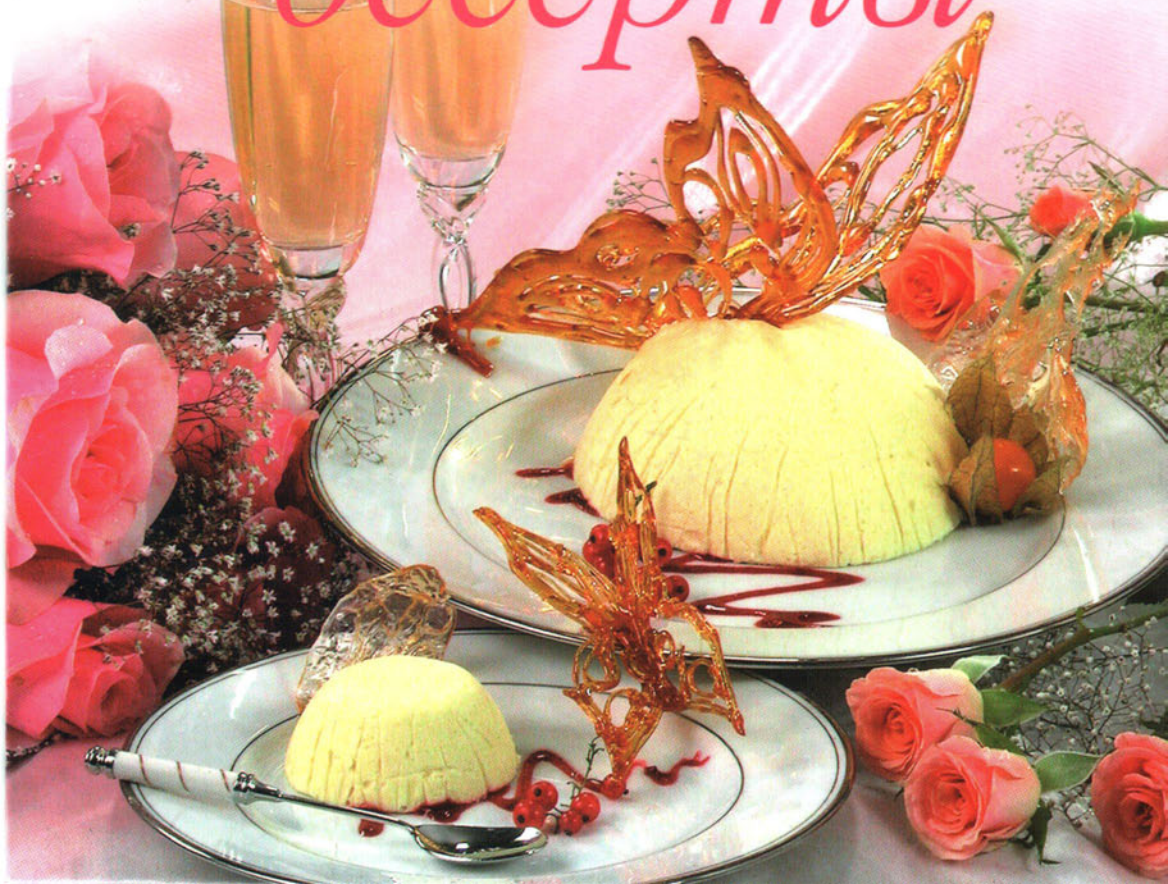


Сам себе повар

французские десерты



Сам себе повар

французские десерты

Составитель Наталья Ильиных

Издательство «Аркаим»

содержание

Холодные десерты

- Апельсиновый десерт 6
- Груши в шоколаде 7
- Персики в ревеневом соусе 8
- Груши в карамели 9
- Яблоки шателен 10
- Конде из бананов 11
- Абрикосовый сюрприз 12
- Шоколадный крем 13
- Шоколадная маркиза 14
- Бланманже 15
- Баваруа с красными ягодами 16
- Десертный шоколад 17
- Рисовое желе с апельсинами 18
- Малиновый мусс 19
- Парфе с вином 20
- Замороженное суфле 21
- Медовая нуга с апельсиновым сиропом 22
- Мусс из вишни морель 23
- Замороженная шарлотка 24
- Вашрэн 25
- Кофейное мороженое по-французски 26
- Мороженое «Натали» 27
- Мороженое «Наполеон» 28

- Тутти-фрутти с мороженым 29
- Шарлотка «Каприз» 30
- Малиновая шарлотка 31
- Шоколадная шарлотка 32
- Ягодный торт-мороженое 33

Горячие десерты

- Суфле лимонное 35
- Суфле ванильное 36
- Яблочная шарлотка 37
- Груши на слойке в карамельном соусе 38
- Фруктовые равиоли 39
- Яблоки в кляре 40
- Глазированная нуга 41
- Ананасовое наслаждение 42
- Запеченные груши с миндалем 43

Пирожные и торты

- Кокосовое пирожное 45
- Пирожное «Ароматное» 46
- Шоколадное пирожное с орехами 47
- Пирожное «Мадлен» 48
- Шоколадные бабочки 49
- Буше 50
- Эклеры 51

Профитроли с шоколадным
кремом 52
Розетки с фруктовой начинкой 53
Фисташковый мильфой 54
Мильфой с медом 55
Мильфой с земляникой 56
Заварные кольца 57
Меренги 58
Ванильное слоеное пирожное 59
Пирожное в шоколаде 60
Пирожное «Пьемонтэ» 61
«Тюльпаны» с земляникой 62
Торт «Ягоды на снегу» 63
Торт «Мокко» 64
Торт миндальный 65
Торт «Наполеон» 66
Торт «Трюфель» с лесными
орехами 67
Шоколадное полено 68
Торт с шоколадной помадкой 69
Лимонно-сливочный торт 70
Торт «Прекрасная Елена» 71
Торт «Сент-Оноре» в старинном
стиле 72
Ореховый торт с вишней 73
Клубнично-дынный торт 74
Торт «Сент-Анж» с бананами
и карамелью 75
Мандариновый торт 76
Торт с лимоном 77
Глазированный торт с ананасом 78
Торт «Наслаждение» 79
Малиново-шоколадный торт 80
Дижонский супрем 81

Выпечка

Вафли с клубникой 83
Вафли с экзотическими фруктами 84
Трюфели 85
«Узелки на память» 86
Домашнее печенье 87
Дамское печенье 88
Миндальные шарики 89
Печенье с корицей 90
Фламандские галеты 91
Бретонские галеты 92
Мятное печенье 93
Печенье «Хрустящее» 94
Пирог «Мраморный» 95
Пирог с клубникой и малиной 96
Пивной пирог 97
Пирог с яичным кремом 98
Пирог с персиками 99
Пирог с миндальным кремом 100
Пирог «Саварен» 101
Пирог с черешней 102
Сливовый пирог 103
Пирог с апельсиновой цедрой 104
Жокейский пирог 105
Нормандский яблочный пирог 106
Грушево-миндальный пирог 107
Эльзасский пирог 108
Флан с яблоками 109
Холодный пирог с лимоном 110
Ромовая баба 111
Ананасовые блинчики 112
Шаланда 113
Пончики 114
Дополнительные рецепты 115
Словарь терминов 119

предисловие

Одной из важнейших ценностей любой развитой цивилизации является национальная кухня. А кухня французская, подобно замкам Луары, сокровищам Лувра, романам Бальзака и платьям от Шанель, несомненно, является культурным достоянием не только Франции, но и всего цивилизованного человечества.

Высокую кулинарию невозможно вообразить без десертов. «Десерт в конце ужина — то же, что гирлянда в фейерверке, а именно самая блестящая его часть», — писал о десертах в начале XIX века Гримо де ла Реньер.

В Средние века на десерт во Франции подавали сладкие пироги и пирожки, пряники и конфеты из меда, фруктового мармелада и миндаля. Самые богатые люди могли позволить себе абрикосы, дыни, инжир и финики, а также тростниковый сахар, который привозили из Святой земли. Остальные довольствовались яблоками, грушами, вишней, малиной, орехами. Уже в те времена французским поварам и сластенам были известны вафли.

В XVII веке многие лакомства французские кондитеры заимствовали из итальянской кухни; были выведены новые сорта фруктов, да и сахар уже не был такой диковиной, как раньше. Именно тогда на столах впервые появились конфитюры. Рецептов их существовало великое множество. Следует заметить, что в те времена термин «конфи-

тур» применялся не только к подобию джема или повидла, как в наши дни, но ко всем компотам, вареньям, мармеладам, желе, фруктовым консервам и т. п.

Фрукты в те времена подавались к столу в виде пирамид, облитых желе. Пирамиды эти могли служить лишь украшением стола, так как разобрать их было практически невозможно.

Кроме того, XVII век в истории французской кулинарии отмечен появлением «снежков», фруктов, запеченных в тесте, слоеного теста, таргалеток, меренг, а также шоколадного крема — до этого шоколад употребляли только в качестве напитка. Так началась эра шоколадных десертов.

Наивысшего расцвета французское кулинарное искусство достигло в XIX веке. Сладкие блюда тогда представляли собой в большинстве случаев искусно уложенные многоярусные пирамиды из фруктов, печенья и конфет.

Современные французские повара с не меньшим увлечением, нежели их славные предшественники, создают новые изысканные десерты. А как же иначе? Ведь, по словам того же Гримо де ла Реньера, когда подают десерт, «сильнее бьются сердца и оживляется разум».

Надеемся, что с помощью нашей книги вы сможете каждую домашнюю трапезу сделать особенной, а по праздникам удивлять гостей чудесами высокой французской кухни.

*холодные
десерты*

апельсиновый десерт



на 4 порции

апельсины
сахарная пудра
вода
ром

5 шт.

½ стакана
3 ст. ложки
3 ст. ложки

■ Апельсины очистите, нарежьте кружочками, выложите на блюдо.

■ Посыпьте сахарной пудрой, полейте смесью воды и рома. Поставьте в прохладное место на 1 час. Подавайте, оформив листиками мяты.



груши в шоколаде

на 6 порций
 груши
 шоколад
 сливки густые
 сахар
 вода

6 шт.
 200 г
 ½ стакана
 ½ стакана
 2 стакана

- Из сахара и воды приготовьте сироп.
- Груши очистите от кожицы, оставив плодоножки.
- Отварите груши в сиропе.
- Шоколад растопите на водяной бане, добавьте сливки, перемешайте.
- Груши выложите на блюдо, залейте шоколадом и поставьте в холодильник на 2 часа.
- При подаче оформите цветком из мастики и листиками мяты.



персики в ревеновом соусе

на 6 порций

персики
 ревень
 вода
 вино белое
 сахар ванильный
 тимьян
 сахар

6 шт.
 400 г
 2 стакана
 1 стакан
 1 ст. ложка
 3 веточки
 2 стакана

- Нагрейте воду до кипения, затем добавьте вино, ванильный сахар, тимьян и сахар. Варите на среднем огне 15 минут. Остудите.
- Положите в сироп нарезанные персики и варите на слабом огне.
- Очищенный ревень нарежьте кусочками.
- Персики выложите из сиропа. Сироп уварите на четверть, затем остудите.
- В сироп положите ревень, доведите до кипения, прогрейте.
- Персики выложите на блюдо вместе с ревенем в сиропе. Оформите карамелью, клубникой и листиками мяты.



груши в карамели

на 4 порции

груши
лимон
вода
сахар
корица

4 шт.
1 шт.
2 стакана
2 стакана
по вкусу

- Груши очистите и натрите половинкой лимона.
- Воду вскипятите, добавьте сахар и варите до получения сиропа.
- Груши положите в сироп, варите 15 минут.
- При подаче груши выложите на блюдо, посыпьте корицей и оформите лаймом, соусом, карамелью, листиками мяты и мороженым, посыпанным нарезанными фисташками.



яблоки шателен



на 4 порции

яблоки
сахар
вода
лимон
сахар ванильный

6 шт.
½ стакана
1 стакан
1 шт.
по вкусу

■ Яблоки разрежьте пополам, удалите сердцевину. Положите в кипящую воду, добавьте сахар и проварите 10 минут, затем переверните и проварите еще 10 минут, добавив ванильный сахар.

■ Яблоки переложите в компотницу. Сироп уварите, добавьте лимонный сок.

■ При подаче полейте яблоки сиропом и остудите.



абрикосовый сюрприз



на 3 порции

абрикосы консервированные
рис
молоко
сметана
сахар
вода

6 шт.
½ стакана
2 стакана
½ стакана
½ стакана
½ стакана

- Из сахара и воды приготовьте сироп.
- Абрикосы разрежьте пополам и, удалив косточки, положите на 5 минут в кипящий сироп. Сироп слейте, абрикосы остудите.
- Рис отварите в воде с добавлением молока, охладите.
- Выложите рис на блюдо, полейте сметаной, затем уложите половинки абрикосов. Подайте десерт холодным, оформив листиками мяты.



ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ

на 4 порции

шоколад	100 г
яйца	3 шт.
масло сливочное	5 ст. ложек
сахар	5 ст. ложек
цедра апельсиновая тертая	1 ст. ложка
крем шантильи	
(см. Доп. рецепты)	½ стакана

- Растопите шоколад на водяной бане. Добавьте масло, сахар и перемешайте.
- Яичные желтки отделите от белков.
- Влейте желтки в шоколадную смесь, взбейте, добавьте часть цедры и перемешайте.
- Яичные белки взбейте в пену.
- Соедините белки с шоколадной смесью и выложите в формочки. Охладите.
- Перед подачей оформите кремом шантильи, шоколадом и цедрой.



Шоколадная маркиза

на 4 порции

шоколад
сахар
масло сливочное
яйца

250 г
2 ст. ложки
175 г
4 шт.

- Шоколад растопите на водяной бане, введите сахар, яичные желтки, сливочное масло и перемешайте. Взбейте яичные белки в пену, введите в шоколадную смесь. Выложите в форму и охладите.
- Перед подачей выложите десерт из формы, поместив ее на несколько секунд в горячую воду.
- Оформите карамелью и шоколадом.



холодные десерты 14

бланманже



на 8 порций

молоко
сливки густые
фисташки и фундук рубленные
мука рисовая
сахар, орех мускатный тертый,
цедра лимона тертая

5 стаканов
2 стакана
1 стакан
2 ст. ложки
по вкусу

- В муку введите $2\frac{1}{2}$ стакана холодного молока.
- Остальное молоко и сливки прогрейте, всыпьте орехи и постепенно влейте, непрерывно помешивая, молоко с мукой. Добавьте сахар, пряности и варите до загустения.
- Разлейте в креманки и охладите.
- При подаче оформите взбитыми сливками, цукатами, карамелью и листиками мяты.



холодные десерты

15

баваруа с красными ягодами

на 4 порции

сахар ванильный
 желатин
 вода
 сыр сливочный
 крем шантильи
 (см. Доп. рецепты)
 малиновый кулис
 (см. Доп. рецепты)
 клубника
 смородина красная
 малина

2 ч. ложки
 2 ст. ложки
 ½ стакана
 250 г

 1 стакан

 ½ стакана
 100 г
 100 г
 100 г

- В воде растворите ванильный сахар. Желатин распустите, влейте в ароматизированную воду и прогрейте.
- Снимите ванильную смесь с огня и, помешивая, введите сыр, взбейте. Остудите.
- Ягоды вымойте, клубнику нарежьте кубиками. Смешайте ягоды с кремом шантильи.
- Сырную массу добавьте в крем шантильи с ягодами и перемешайте. Уложите массу в форму и охладите.
- Перед подачей выложите крем из формы. Подавайте с малиновым кулисом, оформив ягодами, карамелью и листиками мяты.

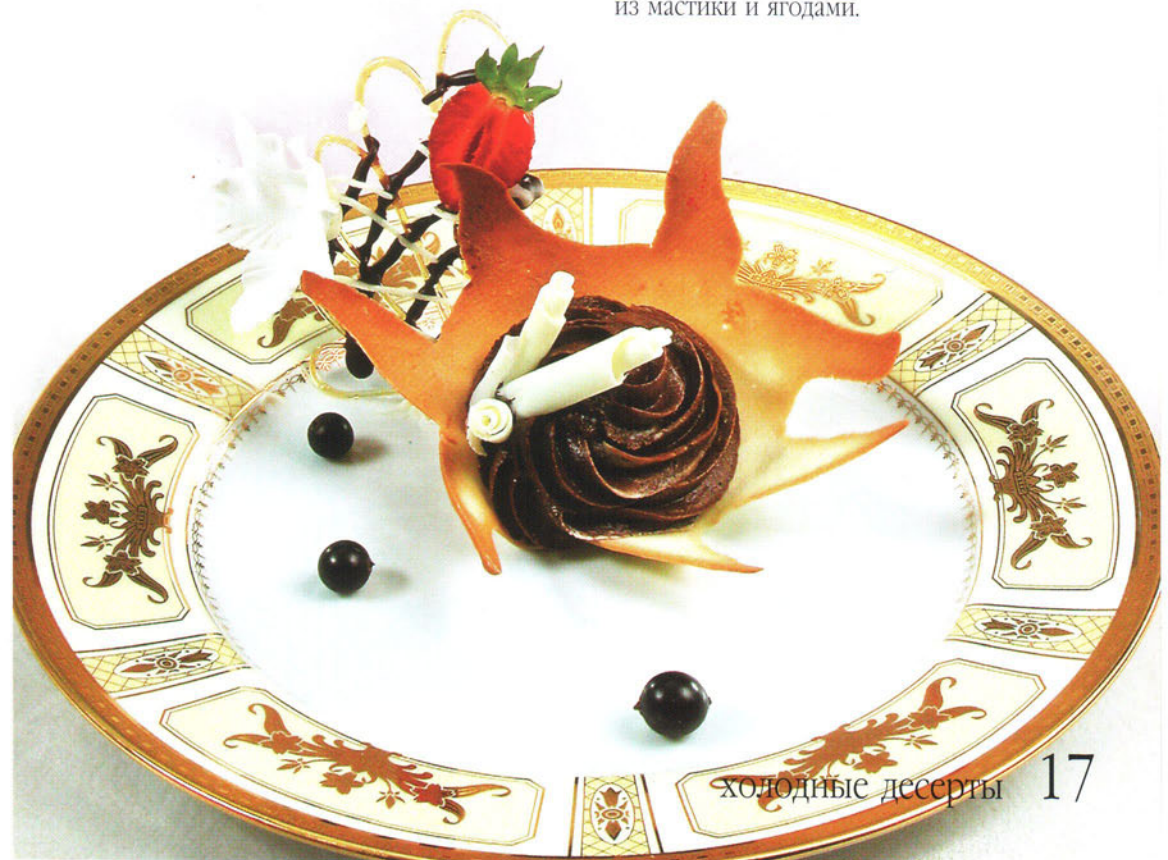


десертный шоколад

на 4 порции

шоколад	170 г
масло сливочное	1 ст. ложка
яйца	3 шт.
ром	1 ст. ложка
кофе	1 ст. ложка
корзиночки из орехового теста (см. Доп. рецепты)	4 шт.

- Шоколад растопите на водяной бане, добавьте яичные желтки, ром, кофе и взбейте.
- Затем взбейте яичные белки и добавьте в шоколадную смесь.
- Выложите шоколад в корзиночки и охладите.
- Перед подачей оформите шоколадной стружкой, карамелью с шоколадом, цветами из мастики и ягодами.



рисовое желе с апельсинами

на 4 порции

молоко
рис
сахар
апельсины
желатин
миндаль рубленый

5 стаканов
3 ст. ложки
2 ст. ложки
2 шт.
1 ст. ложка
50 г

- Молоко доведите до кипения, добавьте сахар, рис и варите на слабом огне, помешивая, до готовности. Остудите.
- С апельсина снимите цедру, отожмите сок. Введите сок в распущенный желатин. Соедините с рисом и орехами.
- Рисовое желе вылейте в форму и остудите.
- Второй апельсин очистите и разделите на дольки.
- Выложите желе на блюдо, оформите цедрой, дольками апельсина и листиками мяты.



МАЛИНОВЫЙ МУСС



на 6 порций

малина свежая
или замороженная
желатин
вода
сахар
белки яичные
сливки густые

4 стакана
1 ст. ложка
1/2 стакана
1 стакан
2 шт.
1 стакан

■ Желатин залейте холодной кипяченой водой.

■ Из малины отожмите сок. Мезгу разведите горячей водой, добавьте сахар, варите на слабом огне 10 минут. Процедите. Влейте распущенный желатин и перемешайте. Охладите. В подготовленный сироп с желатином добавьте сок, яичные белки и взбейте в пену.

■ Сливки взбейте, разлейте по формам, соедините с малиновым муссом, охладите.

■ При подаче оформите листиками из мастики, джемом, ягодами малины, листиками мяты.



парфе с вином

на 10 порций

желтки яичные
вино красное
сахарная пудра
сливки густые

8 шт.

½ стакана

1 стакан

2 стакана

- Яичные желтки разотрите на водяной бане. Добавьте сахарную пудру, вино и продолжайте растирать.
- Снимите с водяной бани и взбивайте, пока масса не остынет.
- Сливки взбейте и влейте в яичную массу.
- Разлейте по формочкам и выдержите в холодильнике 5 часов.
- При подаче выложите из формочек и оформите засахаренной клубникой и сиропом.



замороженное суфле



на 6 порций

крем шантильи
(см. Доп. рецепты)
меренга итальянская
(см. Доп. рецепты)
желтки яичные
ликер

1 стакан

1 стакан
3 шт.

1/2 стакана

- В желтки влейте немного воды и взбейте.
- Когда желтки загустеют, добавьте в них итальянскую меренгу и перемешайте. Введите в эту смесь ликер. Остудите.
- Добавьте крем шантильи, перемешайте.
- Форму для суфле выстелите пергаментом. Налейте смесь. Выдержите в морозильнике 5–6 часов и подавайте, выложив из формы и оформив карамелью с орехами и соусом.



МЕДОВАЯ НУТА С АПЕЛЬСИНОВЫМ СИРОПОМ



на 6 порций

апельсин
желтки яичные
мед
сахар
миндаль
крем шантильи
(см. Доп. рецепты)
фрукты засахаренные,
нарезанные кубиками
сироп апельсиновый

1 шт.
8 шт.
100 г
½ стакана
100 г
3 стакана

80 г
6 ст. ложек

■ Снимите с апельсина цедру и нарежьте ее соломкой.

■ Желтки взбейте.

■ В мед добавьте сахар, немного воды, прогрейте и введите в желтки, непрерывно взбивая массу.

■ Миндаль поджарьте. Остудите. Смешайте крем шантильи с медово-желтковой смесью, добавьте засахаренные фрукты, цедру и миндаль. Перемешайте.

■ Выложите в форму и поставьте на ночь в морозильник.

■ При подаче оформите цукатами, сливками, физалисом и полейте сиропом.



МУСС ИЗ ВИШНИ МОРЕЛЬ

на 6 порций

вишня морель
 вино белое
 сахарная пудра
 крем шантильи
 (см. Доп. рецепты)
 желтки яичные
 ликер вишневый

150 г
 1 стакан
 ½ стакана
 1 стакан
 3 шт.
 3 ст. ложки

- Смешайте белое вино с сахарной пудрой, доведите до кипения и уварите до густого сиропа. Остудите.
- В сироп постепенно введите желтки, взбивая массу, и продолжайте взбивание, пока масса не остынет.
- Желтковую смесь соедините с кремом шантильи, добавьте ликер и перемешайте.
- У вишни удалите черешки и косточки, затем соедините ягоды со сливочной смесью и поставьте ее на 3 часа в морозильник.
- Готовый мусс выложите из формы, оформите шоколадом, карамелью и вишневым сиропом. Подавайте замороженным.



замороженная шарлотка

на 6 порций

женуаз (см. Доп. рецепты)

джем клубничный

сахарная пудра

желтки яичные

белки яичные

крем шантильи

(см. Доп. рецепты)

коньяк

соус шоколадный

(см. Доп. рецепты)

350 г

1 стакан

1 стакан

6 шт.

3 шт.

1 стакан

½ стакана

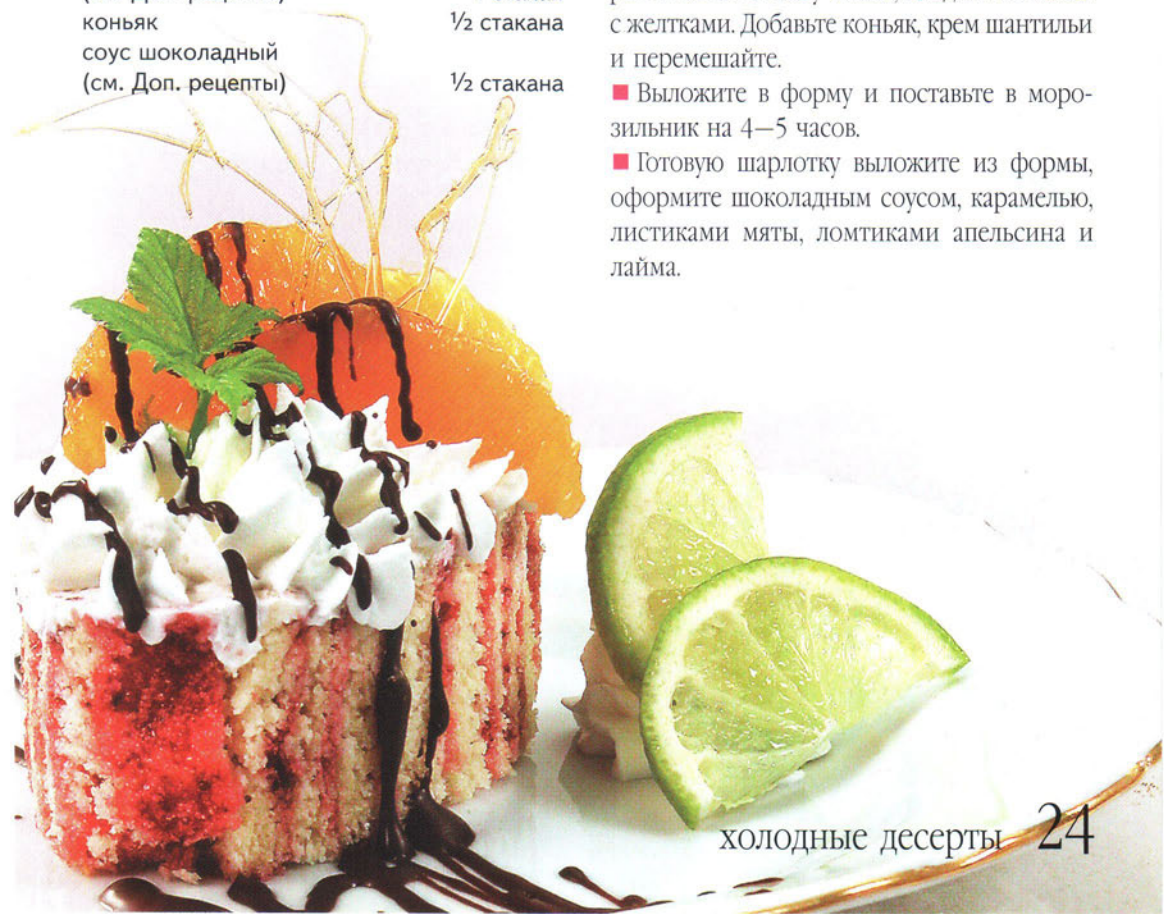
½ стакана

■ Желуаз разрежьте на четыре прямоугольника, каждый из них смажьте джемом, положите один на другой, затем нарежьте ломтиками толщиной 1 см и выложите ими форму.

■ Для крема желтки взбейте с половиной нормы сахарной пудры. С оставшейся пудрой взбейте в пену белки, соедините белки с желтками. Добавьте коньяк, крем шантильи и перемешайте.

■ Выложите в форму и поставьте в морозильник на 4–5 часов.

■ Готовую шарлотку выложите из формы, оформите шоколадным соусом, карамелью, листиками мяты, ломтиками апельсина и лайма.



вашрэн

на 6 порций

мороженое ванильное
меренги (см. рецепт на с. 58)
крем шантильи
(см. Доп. рецепты)
кулис из красных ягод
(см. Доп. рецепты)

500 г
12 шт.

1 стакан

½ стакана

■ На меренгу выложите мороженое, накройте другой меренгой и охладите.

■ С помощью кондитерского мешка оформите вашрэн кремом шантильи и поставьте в морозильник.

■ Перед подачей переложите на блюдо, полейте кулисом, оформите ягодами, шоколадом и листиками мяты.



кофейное мороженое по-французски

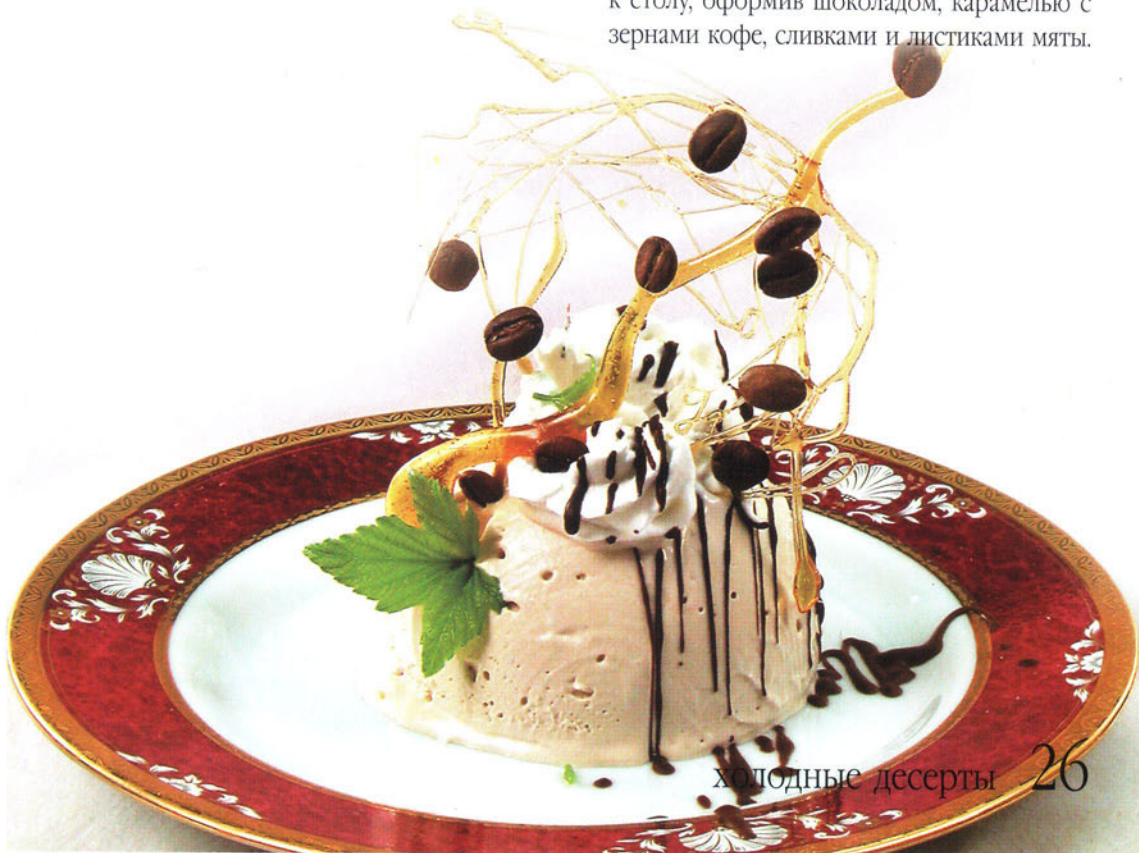


на 6 порций

кофе растворимый
вода горячая
сахар
желтки яичные
сливки густые

3 ст. ложки
3 ст. ложки
½ стакана
80 г
2 стакана

- Кофе растворите в горячей воде. Сахар разведите водой и сварите сироп.
- Яичные желтки разотрите и, непрерывно помешивая, введите сироп, влейте кофе, размешайте и соедините с предварительно взбитыми сливками.
- Разложите по формочкам и поставьте в холодильник. Как только застынет, подайте к столу, оформив шоколадом, карамелью с зернами кофе, сливками и листиками мяты.



мороженое «натали»



на 8 порций
мороженое сливочное
шоколад

850 г
150 г

- Мороженое нарежьте кубиками, выложите в фужеры.
- Распустите шоколад, выложите его в кондитерский мешок и оформите мороженое.



мороженое «наполеон»

на 8 порций

пломбир

для соуса:

сахар

молоко

коньяк

желтки яичные

орех мускатный тертый

800 г

2 ст. ложки

$\frac{3}{4}$ стакана

2 ст. ложки

2 шт.

по вкусу

■ Желтки разотрите с сахаром, добавьте мускатный орех, разведите горячим молоком. Варите до загустения, непрерывно помешивая, охладите и влейте коньяк.

■ Мороженое выложите в креманки, полейте охлажденным коньячным соусом, оформите шоколадом, карамелью и листиками мяты.



тутти-фрутти с мороженым



на 4 порции

киви	2 шт.
клубника	200 г
малина	200 г
земляника	200 г
смородина красная	200 г
желе из красной смородины	2 стакана
шампанское	1 бокал
мороженое ванильное	4 шарика

■ Красную смородину, клубнику, малину и землянику промойте. Киви очистите от кожицы и нарежьте дольками.

■ Для соуса в желе из красной смородины добавьте шампанское, взбейте и вылейте на блюдо.

■ В соус выложите фрукты.

■ Добавьте шарики ванильного мороженого, оформите десерт листиками мяты.



шарлотка «каприз»

на 6 порций

сахар
желтки яичные
ром
крем шантильи
(см. Доп. рецепты)
печенье «палочки»
бренди

½ стакана
4 шт.
3 ст. ложки

1 стакан
20 шт.
3 ст. ложки

■ Добавьте в сахар немного воды, прогрейте до растворения сахара и варите 10 минут. Взбивая, влейте кипящий сахарный сироп в желтки, добавьте ром и перемешайте.

■ Крем шантильи соедините с яично-сахарной смесью.

■ Форму для торта поместите на несколько минут в морозильник, затем выложите печенье, смоченным бренди. Наполните форму смесью. Выдержите в морозильнике 2 часа.

■ При подаче выложите шарлотку из формы, оформите шоколадом, цукатами и лимонным желе.



малиновая шарлотка

на 6 порций

молоко
сахар ванильный
яйца
сахарная пудра
желатин
крем шантильи
(см. Доп. рецепты)
малина
печенье «палочки»

2 стакана
1 ч. ложка
5 шт.
1 стакан
1 ст. ложка
1 стакан
400 г
18 шт.

■ В молоко добавьте ванильный сахар, доведите до кипения. Яичные желтки взбейте с сахарной пудрой и, не прекращая взбивания, влейте молоко. Желатин распустите и, помешивая, добавьте в горячий крем. Остудите.

■ Форму выложите печеньем.

■ В приготовленный крем введите $\frac{3}{4}$ стакана крема шантильи. В оставшийся шантильи добавьте сахарную пудру, охладите.

■ Форму наполните на треть кремом с желатином, охладите, выложите слоем малину и покройте оставшимся кремом шантильи. Охладите.

■ Оформите шарлотку карамелью, джемом и листиками мяты.



Шоколадная шарлотка

на 6 порций
печенье «палочки»
для крема:
шоколад
масло сливочное
сахарная пудра
яйца

18 шт.

150 г

200 г

5 ст. ложек

5 шт.

■ Яичные белки отделите от желтков. Шоколад растопите на водяной бане, добавьте масло, 3 столовые ложки сахарной пудры и желтки. Все взбейте и остудите.

■ Белки взбейте с оставшейся сахарной пудрой до увеличения в объеме и соедините с шоколадной смесью.

■ На дно формы положите вырезанный из фольги круг, бортик выложите печеньем.

■ Шоколадный крем вылейте в форму и охладите.

■ При подаче выложите шарлотку из формы и оформите шоколадом.



ЯГОДНЫЙ ТОРТ-МОРОЖЕНОЕ

на 6 порций

вишня морель с сиропом
 мороженое ванильное
 мороженое малиновое
 водка вишневая
 кулис малиновый
 (см. Доп. рецепты)
 сливки густые

2 стакана
 100 г
 2 стакана
 3 ст. ложки
 1 стакан
 6 ст. ложек

- Вишню очистите от косточек и нарежьте. Из сливок взбейте крем шантильи (см. Доп. рецепты).
- К размягченному ванильному мороженому добавьте водку, нарезанную вишню. Осторожно перемешайте и охладите.
- Размягченным малиновым мороженым выложите дно и бортики формы.
- Середину заполните мороженым с вишней и поставьте форму в морозильник.
- Перед подачей выложите торт из формы. Оформите листиками мяты и ягодами малины и подавайте с малиновым кулисом и кремом шантильи.



*горячие
десерты*

суфле лимонное



на 6 порций

яйца
масло сливочное
мука пшеничная
молоко
сахар
цедра лимона тертая

5 шт.
100 г
2 ст. ложки
2 стакана
½ стакана
1 ст. ложка

- Яичные белки отделите от желтков. Из муки и молока приготовьте соус бешамель, в конце приготовления добавьте 25 г масла, 5 желтков и остудите.
- Оставшееся масло прогрейте с сахаром, добавьте цедру.
- В соус бешамель введите масляно-сахарную массу и перемешайте.
- Яичные белки взбейте, смешайте с подготовленной массой, выложите в форму и выпекайте 35 минут.
- Подавайте горячим, оформив цедрой лимона.



суфле ванильное

на 10 порций

масло сливочное
мука пшеничная
молоко
сахар
сахар ванильный
яйца
соль

3 ст. ложки
3 ст. ложки
½ стакана
½ стакана
1 ч. ложка
5 шт.
по вкусу

■ Растопите масло, введите муку, соль. Непрерывно помешивая, влейте горячее молоко, добавьте сахар и проварите до загустения. Желтки отделите от белков.

■ Ванильный сахар разотрите с желтками и влейте тонкой струйкой в горячую смесь, непрерывно помешивая. Поставьте в холодильник на 10 минут.

■ Смажьте форму маслом и посыпьте сахарной пудрой.

■ Яичные белки взбейте до пышной пены, осторожно введите в смесь, перемешайте. Выложите в форму и поставьте в предварительно нагретую духовку на 30 минут.

■ Подавайте суфле горячим, отдельно подайте клубничный сироп.



яблочная шарлотка



на 6 порций

яблоки	8 шт.
сахар	1 ст. ложка
масло сливочное	2 ст. ложки
изюм без косточек	100 г
хлеб пшеничный, нарезанный ломтиками	1 булка
корица молотая	1/2 ч. ложки
цедра лимона тертая	2 ст. ложки
яйцо	1 шт.

■ Очищенные яблоки нарежьте четвертинками. Часть яблок потушите в смеси сахара и части масла, добавив немного воды.

■ Остальные яблоки нарежьте кубиками и подрумяньте на масле. Изюм залейте теплой водой на 30 минут, затем воду слейте.

■ Ломтики хлеба смажьте маслом и обжарьте на оставшемся масле.

■ В поджаренные яблоки добавьте изюм, посыпьте молотой корицей.

■ Ломтики хлеба нарежьте треугольниками и выложите ими дно и бортики формочек. Бланшируйте цедру в двух-трех водах, затем откиньте на сито.

■ Тушеные яблоки протрите. Соедините с поджаренными яблоками, изюмом, лимонной цедрой, яйцом и перемешайте.

■ Наполните массой формочки и запекайте 20 минут. Подавайте шарлотку, оформив покрытыми карамелью кружочками яблок и смородиной.



груши на слойке в карамельном соусе

на 4 порции

груши	4 шт.
сахар	1 стакан
тесто слоеное (см. Доп. рецепты)	500 г
крем заварной	1 стакан
для карамельного соуса:	
сливки густые	1 стакан
сахар	½ стакана

■ Груши очистите от кожицы. Сахар растворите в кипящей воде, сварите груши и остудите, не вынимая их из сиропа.

■ Слоеное тесто раскатайте и вырежьте из него четыре коржа в форме груши. Слегка наколите коржи вилкой, затем положите на каждый из них по столовой ложке крема.

■ Остывшие груши разрежьте пополам и удалите сердцевину. Нарежьте ломтиками и разложите всером на коржи поверх крема. Выпекайте 20 минут в средне нагретой духовке.

■ Для соуса сахар прогрейте до светло-коричневого цвета. Добавьте сливки и прогревайте еще 2–3 минуты. Остудите.

■ Подайте грушевые слойки с соусом.



фруктовые равиоли

на 6 порций

ассорти из печеных фруктов

мука пшеничная

масло сливочное

яйца

ликер мандариновый

мармелад абрикосовый

печенье миндальное

масло растительное

для фритюра

сахарная пудра

соль

150 г

2 стакана

2 ст. ложки

2 шт.

2 ст. ложки

4 ст. ложки

50 г

2 стакана

2 ст. ложки

по вкусу

- Фрукты нарежьте кубиками и перемешайте с измельченным печеньем.
- Из муки, сливочного масла, ликера, яиц, воды и соли приготовьте мягкое тесто.
- Раскатайте тесто в жгут, нарежьте кусочками и раскатайте сочни.
- На каждый сочень уложите немного мармелада и фруктовой смеси, сформируйте равиоли.
- Обжарьте равиоли во фритюре до золотистого цвета.
- Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

горячие десерты

39



яблоки в кляре

на 4 порции

мука	1 стакан
желтки яичные	2 шт.
дрожжи	1 ч. ложка
масло сливочное	2 ст. ложки
пиво	1 стакан
яблоки	6 шт.
сахар	1/2 стакана
белки яичные	3 шт.
сахарная пудра	2 ст. ложки
соль	по вкусу
масло растительное	1 стакан

■ Муку просейте, добавьте желтки, дрожжи, сливочное масло, щепотку соли и перемешайте. Понемногу влейте пиво, постоянно помешивая. Поставьте тесто в теплое место, чтобы оно поднялось.

■ Яблоки очистите от кожицы. Не разрезая яблок, удалите сердцевины, затем нарежьте яблоки кружочками, посыпьте сахаром.

■ Белки взбейте в пену и введите в пивной кляр.

■ Яблочные кольца жарьте во фритюре, предварительно обмакнув в кляр.

■ Готовые яблоки посыпьте сахарной пудрой и подавайте к столу с малиновым соусом (см. Доп. рецепты).



глазированная нуга

на 4 порции

для нуги:

крем шантильи

(см. Доп. рецепты)

меренга итальянская

(см. Доп. рецепты)

фрукты засахаренные

манго

для глазури:

желтки яичные

сливки жидкие

сахар

соус шоколадный

(см. Доп. рецепты)

1 стакан

350 г

100 г

1 шт.

2 шт.

1 ст. ложка

1 ч. ложка

½ стакана

■ В меренгу введите крем шантильи, добавьте засахаренные фрукты, перемешайте и выложите в формочки.

■ Манго очистите, нарежьте ломтиками и охладите.

■ Желтки соедините с жидкими сливками и сахаром, выложите поверх нуги и поставьте на 4 часа в морозильник.

■ Перед подачей поместите нугу на несколько секунд в разогретую духовку, чтобы она подрумянилась сверху. На дно блюда налейте соус, уложите извлеченную из формы нугу и подавайте с ломтиками манго.



ананасовое наслаждение

на 4 порции

ананасы	2 шт.
лимон	1 шт.
сахар	2 стакана
печенье «палочки»	12 шт.
сироп сахарный	1/2 стакана
ликер куантро	2 ст. ложки
белки яичные	3 шт.

■ Ананасы разрежьте вдоль пополам. Извлеките мякоть, кожуру положите в морозильник.

■ Мякоть ананаса измельчите до пюреобразной консистенции, добавьте лимонный сок, 1/2 стакана сахара и перемешайте.

■ Наполните смесью замороженные «чаши» из ананасовой кожуры.

■ Смешайте ликер с сахарным сиропом и пропитайте печенье. Уложите печенье в «чаши» поверх ананасовой смеси.

■ Белки взбейте с оставшимся сахаром в пену и выложите на печенье. Поставьте десерт в морозильник. Непосредственно перед подачей поместите десерт на несколько минут в горячую духовку, чтобы меренга подрумянилась.



запеченные груши с миндалем

на 7 порций

груши
лимон
сахарная пудра
яйца
миндаль рубленый
сливки густые
печенье «палочки»

7 шт.
1 шт.
4 стакана
3 шт.
200 г
½ стакана
7 шт.

■ Груши очистите от кожицы и, не разрезая их, удалите сердцевину. Натрите груши разрезанным лимоном и отварите на слабом огне, добавив в воду 1 стакан сахарной пудры. Обсушите.

■ Отделите белки от желтков. В желтки добавьте 1 стакан сахарной пудры, миндаль, сливки и перемешайте.

■ Белки взбейте с оставшейся сахарной пудрой и введите в желтковую смесь.

■ В груши вместо сердцевины вставьте «палочку» печенья и выложите на смазанное сливочным маслом блюдо для запекания.

■ Груши залейте приготовленной смесью и запекайте в слабо нагретой духовке 25 минут. Готовое блюдо подавайте теплым, посыпав миндалем.





*пирожные
и
торты*

КОКОСОВОЕ ПИРОЖНОЕ

на 6 порций

мука пшеничная	1 ст. ложка
сахар	1 стакан
масло сливочное	100 г
яйцо	1 шт.
желтки яичные	2 шт.
миндаль молотый	1 стакан
кокосовая стружка	1 стакан
ром белый	2 ст. ложки
корзиночки из орехового теста (см. Доп. рецепты)	6 шт.

■ Миндаль смешайте с 6 столовыми ложками сахара, добавьте размягченное масло и перемешайте. Введите в массу взбитое яйцо. Непрерывно помешивая, постепенно всыпьте муку, влейте ром, добавьте часть кокосовой стружки, оставшийся сахар и желтки. Все взбейте.

■ Из теста сформируйте маленькие шарики, обваляйте их в оставшейся стружке. Выложите на застеленный пергаментом противень и выпекайте 20 минут.

■ При подаче выложите шарики в корзиночки, оформите цукатами, земляникой, листиками мяты и жидким медом.



пирожное «ароматное»

на 4 порции

мука пшеничная
сахар
масло сливочное
яйцо
корица молотая
соль

1 стакан
½ стакана
125 г
1 шт.
1 ч. ложка
по вкусу

■ Яйца разотрите с сахаром, добавьте соль, муку, размягченное масло, корицу и перемешайте.

■ Раскатайте тесто, вырежьте круглой формочкой сочни. Выложите на противень, смазанный маслом, и выпекайте до готовности. При подаче оформите взбитыми сливками, ягодами и ломтиками фруктов.



шоколадное пирожное с орехами

на 6 порций

мука пшеничная
сахар
какао-порошок
яйца
масло сливочное
молоко
соль

для шоколадной глазури:

масло сливочное
какао-порошок
молоко сгущенное с сахаром
сахарная пудра

1/2 стакана
1/2 стакана
2 ст. ложки
2 шт.
120 г
2 ст. ложки
1/4 ч. ложки
5 ст. ложек
3 ст. ложки
3 ст. ложки
1/2 стакана

■ Масло разотрите с сахаром до однородной консистенции, добавьте муку, соль, какао, яйца и взбейте. Выложите в форму. Выпекайте 35 минут. Остудите, не вынимая из формы.

■ Для глазури масло растопите, соедините с какао, перемешайте, затем добавьте молоко, сахарную пудру и доведите до кипения.

■ Шоколадный корж смажьте глазурью, разрежьте на пирожные. Оформите орехами и шоколадным соусом (см. Доп. рецепты).



пирожное «мадлен»

на 4 порции

мука пшеничная
масло сливочное
сахар
яйца
джем абрикосовый
кокосовая стружка
соль

5 ст. ложек
5 ст. ложек
½ стакана
2 шт.
4 ст. ложки
1 стакан
по вкусу

■ Смешайте муку с солью. Масло разотрите с сахаром до однородной консистенции, затем взбейте яйца по одному, добавьте муку и перемешайте.

■ 12 смазанных маслом формочек для пирожных заполните тестом наполовину. Выпекайте в духовке 15 минут до золотистого цвета, остудите. Выложите пирожное из форм.

■ Джем слегка подогрейте, обмакните пирожные в джем, обсыпьте кокосовой стружкой.

■ Оформите вишней и мармеладом.



ШОКОЛАДНЫЕ БАБОЧКИ

на 5 порций

мука пшеничная
 какао-порошок
 масло сливочное
 сахар
 яйца

молоко
 сахар ванильный
для крема:

масло сливочное
 сахарная пудра
 молоко
 сахар ванильный

½ стакана
 2 ст. ложки
 3 ст. ложки
 3 ст. ложки
 2 шт.
 3 ст. ложки
 ½ ст. ложки

4 ст. ложки
 5 ст. ложек
 4 ст. ложки
 1 ч. ложка

■ Размягченное масло разотрите с сахаром до однородной консистенции, добавьте взбитые яйца, муку, молоко, какао-порошок, ванильный сахар и взбейте. 5 формочек заполните тестом до половины и выпекайте 20 минут. Остудите.

■ Масло взбейте с половиной нормы сахарной пудры, добавьте молоко, оставшуюся сахарную пудру, ванильный сахар и взбейте до однородной консистенции.

■ Пирожные выложите из формочек, срежьте верхушки и вырежьте из них бабочек.

■ На каждое пирожное отсадите крем, сверху выложите бисквитные заготовки в виде бабочек. Оформите джемом, белковым кремом и цедрой лайма.



буше

на 6 порций

мука пшеничная	1 стакан
крахмал	1/2 стакана
яйца	14 шт.
сахарная пудра	1 стакан
цедра 1 лимона	
сахар ванильный	1 ч. ложка
мармелад фруктовый или джем	100 г



- Белки отделите от желтков. Желтки разотрите с сахарной пудрой, белки взбейте.
- Муку смешайте с крахмалом.
- К желткам добавьте цедру, смешайте с мукой и ванильным сахаром, введите взбитые белки и перемешайте.
- Отсадите тесто кружками диаметром 8 см на противень, выстланный пергаментом, и выпекайте 20 минут. Остудите.
- Выпеченные буше смажьте джемом и соедините по два. Оформите клубникой, джемом, листиками мяты, посыпьте сахарной пудрой.



эклеры

на 6 порций

тесто заварное (см. Доп. рецепты) 300 г
 крем заварной (см. Доп. рецепты) 2 стакана
 леззон 5 ст. ложек

для шоколадной глазури:

масло сливочное 4 ст. ложки
 какао-порошок 4 ч. ложки
 сахар 1 стакан
 молоко 3 ст. ложки
 кофе растворимый 1/2 ч. ложки

■ Тесто отсадите на смазанный маслом противень в виде палочек длиной 12 см, смажьте леззоном и выпекайте 20 минут. Остудите.

■ Наполните палочки заварным кремом.

■ Масло, какао, сахар и молоко смешайте, прогрейте на водяной бане, добавьте кофе и остудите. Покройте эклеры глазурью.

■ При подаче оформите цветами из мастики и листиками мяты.



профитроли с шоколадным кремом



на 18 штук

тесто заварное (см. Доп. рецепты) 300 г

для шоколадного крема:

шоколад 200 г

молоко 1/2 стакана

сливки густые 1/2 стакана

крем шантильи
(см. Доп. рецепты) 100 г

■ На смазанный маслом противень отсадите из кондитерского мешка 36 шариков из заварного теста.

■ Для шоколадного крема шоколад растопите на водяной бане, влейте в него, помешивая, густые сливки, молоко и прогрейте.

■ Выпекайте профитроли в средне нагретой духовке до золотисто-коричневого цвета. Остудите.

■ Срежьте с каждого профитроля «крышечку». Наполните профитроли шоколадным кремом, накройте «крышечками», сверху отсадите крем шантильи. Перед подачей посыпьте сахарной пудрой и оформите мармеладом.



розетки с фруктовой начинкой

на 6 штук

тесто слоеное
(см. Доп. рецепты)
желток яичный
абрикосы
джем абрикосовый
или сливовый

200 г
1 шт.
3 шт.

½ стакана

- Тесто раскатайте в пласт толщиной 0,7 см и вырежьте формочкой кружочки.
- Уложите заготовки в формочки, смажьте желтком и в каждую розетку положите по половинке абрикоса. Выпекайте в духовке 20 минут.
- При подаче полейте джемом и оформите листиками мяты.



фисташковый мильфой

на 4 порции

тесто слоеное

(см. Доп. рецепты)

фисташки рубленные

крем англес (см. Доп. рецепты)

желатин

крем шантлии несладкий

(см. Доп. рецепты)

сахарная пудра

соус шоколадный

(см. Доп. рецепты)

400 г

½ стакана

2 стакана

3 ст. ложки

1 стакан

2 ст. ложки

½ стакана

■ Тесто раскатайте в тонкие прямоугольные коржи и испеките. Готовые коржи нарежьте прямоугольниками размером 5×10 см. Остудите.

■ Крем англес соедините с фисташками и взбейте.

■ Желатин распустите, добавьте в фисташковый крем англес, перемешайте, соедините с кремом шантлии. Охладите.

■ Сформируйте пирожные, прослоните и оформите кремом, посыпьте фисташками и подавайте с холодным шоколадным соусом.



мильфой с медом

на 4 порции

тесто слоеное (см. Доп. рецепты) 400 г

для крема:

молоко 5 стаканов

желтки яичные 12 шт.

мед 1 стакан

мука пшеничная 1 стакан

масло сливочное 50 г

сахарная пудра 1 ч. ложка

■ Тесто раскатайте в пласт толщиной 3 мм, разделите его на 2 части, выложите на противни, сделайте несколько проколов и выпекайте 15 минут при 180 °С.

■ Для крема взбитые желтки соедините с медом и мукой, тонкой струйкой влейте в кипящее молоко и, непрерывно помешивая, проварите на слабом огне 5 минут. Введите масло, перемешайте и остудите.

■ Каждый пласт разрежьте на 4 равные части, смажьте их кремом и уложите друг на друга.

■ Посыпьте сахарной пудрой, оформите растопленным медом, цедрой и листиками мяты.



мильфой с земляникой

на 4 порции

тесто слоеное (см. Доп. рецепты)	250 г
сахар	7 ст. ложек
сахарная пудра	½ стакана
земляника	300 г
клубника	200 г
крем шантильи (см. Доп. рецепты)	2 стакана

■ Слоеное тесто раскатайте. Выложите сочень на смоченный водой противень и сделайте несколько проколов.

■ Выпекайте в средне нагретой духовке до готовности. Остудите.

■ Приготовьте клубничный кулис (см. Доп. рецепты).

■ Выпеченный сочень нарежьте, смажьте коржи кремом шантильи, уложите землянику и сложите их один на другой.

■ Выложите мильфой на блюдо, политое клубничным кулисом. Посыпьте сахарной пудрой, оформите цветами из мастики, карамелью, смородиной и листиками мяты.



заварные кольца

на 6 порций

мука пшеничная
сахар
масло сливочное
вода
яйца

для начинки:

сливки густые
сахарная пудра
киви
клюква

1 стакан
1 ч. ложка
100 г
1 стакан
4 шт.

½ стакана
2 ст. ложки
1 шт.
50 г

- Муку просейте, перемешайте с сахаром.
- Воду нагрейте, введите масло, доведите до кипения. Всыпьте муку, снимите с огня, перемешайте и охладите.
- Введите яйца по одному, каждый раз перемешивая тесто до получения однородной массы.
- Отсадите тесто кольцами на смазанный маслом противень. Выпекайте 10 минут.
- Сливки взбейте с сахарной пудрой.
- Кольца разрежьте по горизонтали, наполните нижнюю часть сливками и фруктами, накройте верхней частью, посыпьте сахарной пудрой и оформите листиками мяты.



меренги

на 2 порции

белки яичные
сахар

для крема:

сливки густые
сахарная пудра
шоколад тертый

4 шт.
1 стакан

1/2 стакана
2 ст. ложки
2 ст. ложки

■ Яичные белки взбейте в пышную массу и, продолжая взбивать, добавляйте сахар по 1 чайной ложке.

■ Белковую массу выложите в кондитерский мешок, отсадите на противень. Посыпьте сахаром и выпекайте в духовке, разогретой до 100 °С, 2 часа. Остудите.

■ Сливки взбейте с сахарной пудрой, добавьте шоколад.

■ Готовые меренги соедините кремом парно.



ванильное слоеное пирожное

на 4 порции

тесто слоеное (см. Доп. рецепты)	200 г
желатин	1 ч. ложка
клубника	50 г
сливки густые	½ стакана
сахар ванильный	по вкусу
сахарная пудра	6 ст. ложек

■ Из теста раскатайте две полоски размером 8×30 см. Выложите полоски на противень, сделайте несколько проколов и испеките до готовности. Остудите.

■ Сливки взбейте, добавьте распущенный желатин, ванильный сахар и перемешайте.

■ На одну полоску теста выложите ягоды и суфле. Накройте второй полоской и охладите.

■ При подаче разрежьте на пирожные, оформите их джемом, карамелью, листиками мяты и посыпьте сахарной пудрой.



пирожное в шоколаде

на 6 штук

мука пшеничная
сахарная пудра
масло сливочное
желтки яичные
миндаль молотый
цедра лимона тертая

для крема:

сливки густые
шоколад темный

½ стакана
½ стакана
200 г
3 шт.
1 стакан
2 ст. ложки

1 стакан
200 г

■ Размягченное масло разотрите с сахарной пудрой. Добавьте взбитые желтки и перемешайте. Непрерывно взбивая, всыпьте в смесь миндаль, муку, цедру лимона и снова взбейте. Охладите в течение 1 часа.

■ Формочки наполните тестом и выпекайте в средне нагретой духовке до готовности.

■ Часть шоколада растопите на водяной бане и влейте в сливки. Перемешайте, дайте постоять. Полейте пирожные приготовленным кремом. Оформите их цветком из шоколада, карамелью и звездочкой аниса.



пирожное «Пьемонтэ»

на 2 порции

фундук и фисташки рубленые	150 г
сахар	5 ст. ложек
желтки яичные	4 шт.
крем шантильи	1/2 стакана
(см. Доп. рецепты)	
коньяк	5 ч. ложек
молоко	1/2 стакана

■ Желтки взбейте с сахаром. В крем шантильи введите коньяк. Охладите.

■ Молоко вскипятите и влейте в желтковую смесь, непрерывно взбивая массу. Затем, помешивая, проварите до загустения на водяной бане, снимите с огня и взбивайте, пока масса не остынет. Затем соедините с кремом шантильи и орехами.

■ Сливочно-ореховую массу выложите в форму, посыпьте оставшимися орехами и охладите.

■ Перед подачей поместите форму в горячую воду на несколько секунд и опрокиньте торт на блюдо. Оформите карамелью с орехами и растопленным медом.



«ТЮЛЬПАНЫ» С ЗЕМЛЯНИКОЙ

на 4 порции

мука пшеничная
масло сливочное
сахарная пудра
сахар ванильный
белок яичный
земляника
кулис малиновый
(см. Доп. рецепты)

½ стакана
5 ст. ложек
3 ст. ложки
1 ч. ложка
1 шт.
400 г

½ стакана

■ Масло разотрите с сахарной пудрой и ванильным сахаром. Добавьте белок и взбивайте до однородной консистенции. Введите муку, перемешайте. Противень смажьте маслом и подпылите мукой.

■ Выкладывайте тесто на противень по одной столовой ложке на расстоянии друг от друга. Выпекайте в горячей духовке 2–3 минуты. Сняв коржи с противня, сверните их кулечками.

■ Наполните кулечки земляникой. Оформите листиками мяты. Подавайте с малиновым кулисом или взбитыми сливками.



торт «ягоды на снегу»

на 10 порций

крем масляный (см. Доп. рецепты)	1 стакан
крем заварной (см. Доп. рецепты)	2 стакана
женуаз (см. Доп. рецепты)	1 шт.
ликер вишневый	5 ст. ложек
клубника	200 г
сахарная пудра	1/2 стакана

■ Заварной крем соедините с масляным кремом и перемешайте до однородной консистенции.

■ Женуаз разрежьте горизонтально пополам и пропитайте коржи ликером. На каждый корж выложите треть приготовленного крема.

■ На один корж уложите ягоды клубники, сверху положите второй корж кремом вниз.

■ Оставшимся кремом покройте поверхность торта, посыпьте пудрой. Охладите.

■ Оформите белым шоколадом, цветами из мастики, карамелью с шоколадом и клубникой.



торт «МОККО»

на 6 порций

женуаз (см. Доп. рецепты)	1 шт.
миндаль рубленый жареный	100 г
сироп сахарный	6 ст. ложек
ром белый	3 ст. ложки
кофе	6 ст. ложек
крем масляный (см. Доп. рецепты)	1 стакан
шоколадная глазурь (см. рецепт на стр. 47)	1 стакан

- Женуаз разрежьте горизонтально на два коржа.
- Немного сиропа смешайте с ромом и частью кофе, пропитайте коржи.
- Один корж смажьте частью масляного крема, смешанного с кофе, и накройте вторым коржом.
- Поверхность торта покройте оставшимся кремом.
- Перед подачей охладите торт в течение 2 часов, затем покройте глазурью и оформите шоколадом с кофейными зернами.



торт миндальный



на 8 порций

тесто слоеное (см. Доп. рецепты)	300 г
сахар	1 стакан
миндаль рубленый жареный	200 г
яйца	4 шт.
масло сливочное	100 г
ром	2 ст. ложки
сливки густые	1 стакан
мед	2 ст. ложки

■ Орехи соедините с сахаром, яичными желтками, размягченным маслом, ромом, добавьте половину сливок и взбитые белки.

■ Разогретый мед смешайте с 2 столовыми ложками сахара и оставшимися сливками.

■ Тесто раскатайте, выложите в форму. Сделайте несколько проколов, затем уложите ореховую массу, на нее — медовую смесь и выпекайте в духовке 40 минут.

■ При подаче оформите торт миндалем, ягодами и листиками мяты.



торт «наполеон»

на 6 порций

тесто слоеное (см. Доп. рецепты)	600 г
ликер вишневый	3 ст. ложки
крем заварной (см. Доп. рецепты)	2 стакана
орехи грецкие рубленые	200 г
крем шантильи (см. Доп. рецепты)	1 стакан

■ Слоеное тесто тонко раскатайте и вырежьте три круглых сочня. Слегка наколите их вилкой, сбрызните водой и выпекайте в духовке при 220 °С 20 минут. Остудите.

■ Половину ликера влейте в заварной крем и взбейте.

■ В крем шантильи добавьте оставшийся ликер и немного воды.

■ Коржи уложите один на другой, прослойте заварным кремом, поверхность покройте кремом шантильи. Оформите орехами, кремом и вишней.



торт «трюфель» с лесными орехами

на 6 порций

для бисквита:

мука пшеничная
сахарная пудра
желтки яичные
какао-порошок
белки яичные
фундук рубленый
масло сливочное

6 ст. ложек
6 ст. ложек
6 шт.
3 ст. ложки
5 шт.
120 г
½ стакана

для начинки:

сливки
шоколад
масло сливочное

1 стакан
300 г
4 ст. ложки

для пропитки:

ром
сироп клубничный

½ стакана
½ стакана

■ Для бисквита взбейте желтки с сахарной пудрой. Муку смешайте с какао-порошком, просейте, добавьте в желтки и перемешайте.

■ Часть орехов смешайте с растопленным маслом, взбитыми белками и соедините с тестом. Форму смажьте маслом, подпылите мукой, вылейте тесто и выпекайте до готовности. Остудите.

■ Для начинки сливки прогрейте с шоколадом, добавьте масло и взбивайте, пока масса не остынет.

■ Бисквит разрежьте на три коржа и пропитайте сиропом с ромом. Коржи уложите один на другой, прослоив частью начинки и посыпав орехами. Верх и бока торта также покройте начинкой. Оформите пластинками грильяжа и шоколадной стружкой.



ШОКОЛАДНОЕ ПОЛЕНО

на 4 порции

яйца
сахар
мука пшеничная
миндаль
мармелад цветной

для крема:

сахарная пудра
какао-порошок
сливки густые

3 шт.
4 ст. ложки
½ стакана
½ стакана
50 г

2 ст. ложки
1 ст. ложка
6 ст. ложек

■ Яйца взбейте с сахаром до однородной консистенции, добавьте муку и перемешайте. Выложите тесто в выстланную пергаментом форму. Выпекайте в духовке 10–15 минут. Остудите, выложив из формы, бумагу удалите.

■ Разведите какао в небольшом количестве воды, взбейте со сливками и сахарной пудрой.

■ Бисквит смажьте частью крема и сверните рулетом.

■ С помощью кондитерского мешка поверхность рулета оформите оставшимся кремом, посыпьте орехами и рубленым мармеладом.



торт с шоколадной помадкой

на 6 порций

женуаз шоколадный
(см. Доп. рецепты)

для крема:

сливки густые
сахарная пудра
шоколад
ром

350 г

1½ стакана

½ стакана

180 г

3 ст. ложки

- Сливки взбейте с сахарной пудрой.
- Женуаз разрежьте горизонтально на два коржа и пропитайте небольшим количеством рома. Коржи уложите в форму для торта.
- Для крема шоколад растопите, слегка остудите, соедините со взбитыми сливками и взбейте.
- Коржи уложите один на другой, прославив частью крема. Верх торта покройте оставшимся кремом. Охладите.
- Выложите торт из формы, оформите пластинками, стружкой из шоколада и смородиной.



ЛИМОННО-СЛИВОЧНЫЙ ТОРТ

на 6 порций

тесто песочное (см. Доп. рецепты) 300 г

для лимонно-сливочной начинки:

яйца 5 шт.

сахар 1 стакан

сок лимонный 1 стакан

сливки густые 1 стакан

■ Тесто раскатайте и выложите в форму, наколите вилкой.

■ Застелите корж листом фольги, сверху насыпьте сухие бобы. Выпекайте флан в духовке 15—20 минут при 190 °С.

■ Яйца взбейте с сахаром, влейте лимонный сок. Сливки взбейте и соедините с яично-сахарной смесью.

■ Из готового флана удалите бобы и фольгу. Наполните флан начинкой и слегка запекайте.

■ При подаче оформите цедрой, ломтиками лимона, апельсина и листиками мяты.



торт «прекрасная елена»

на 8 порций

жениуз шоколадный

(см. Доп. рецепты)

желатин

крем шантильи

(см. Доп. рецепты)

крем англес

(см. Доп. рецепты)

бренди

вода

вино белое

сахарная пудра

груши

желтки яичные

молоко

1 шт.

2 ст. ложки

2 стакана

1 стакан

3 ст. ложки

1 л

2 стакана

2 стакана

6 шт.

3 шт.

1 стакан

■ Вино смешайте с водой, добавьте 1 стакан сахарной пудры и доведите до кипения. Груши сварите в сиропе. Остудите и нарежьте ломтиками.

■ Желтки смешайте с оставшейся сахарной пудрой. Молоко вскипятите, влейте в яично-сахарную смесь и прогрейте. Добавьте ломтики груш, оставив часть для оформления, распущенный желатин, перемешайте, остудите.

■ Крем шантильи введите в крем англес, добавьте бренди, перемешайте.

■ Влейте в форму половину крема, выложите ломтики груш, залейте оставшийся крем и сверху уложите корж. Охладите. Выложите торт на блюдо коржом вниз, оформите орехами, фруктами, ягодами, покройте желе.



торт «сент-оноре» в старинном стиле

на 6 порций

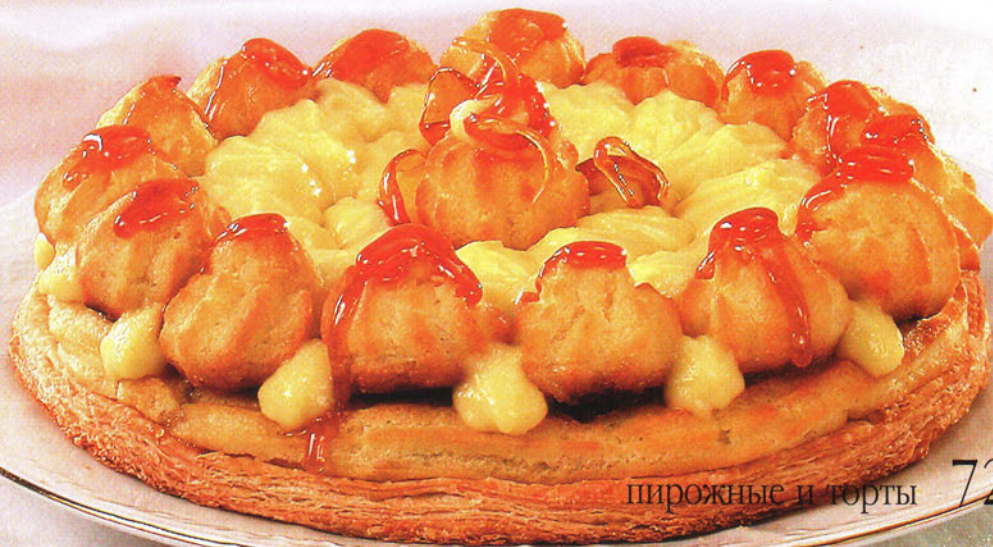
тесто слоеное (см. Доп. рецепты)	150 г
тесто заварное (см. Доп. рецепты)	300 г
желток яичный	1 шт.
джем абрикосовый	½ стакана
для крема:	
молоко	2 стакана
желтки яичные	4 шт.
мука пшеничная	3 ст. ложки
меренга итальянская (см. Доп. рецепты)	2 стакана
сахар ванильный	по вкусу

■ Слоеное тесто раскатайте и вырежьте круг диаметром 20–25 см. Выложите на смоченный противень и сделайте проколы.

■ Заварное тесто отсадите на слоеный корж. На другой противень отсадите 20 шариков из заварного теста, смажьте их взбитым желтком. Выпекайте шарики и корж до золотистого цвета.

■ Из молока, ванильного сахара, желтков и муки приготовьте заварной крем (см. Доп. рецепты). Остудите, соедините с охлажденной итальянской меренгой. Перемешайте.

■ С помощью джема приклейте к коржу шарики из заварного теста и на каждый шарик нанесите джем. На середину коржа выложите крем. Торт охладите.



ореховый торт с вишней

на 6 порций

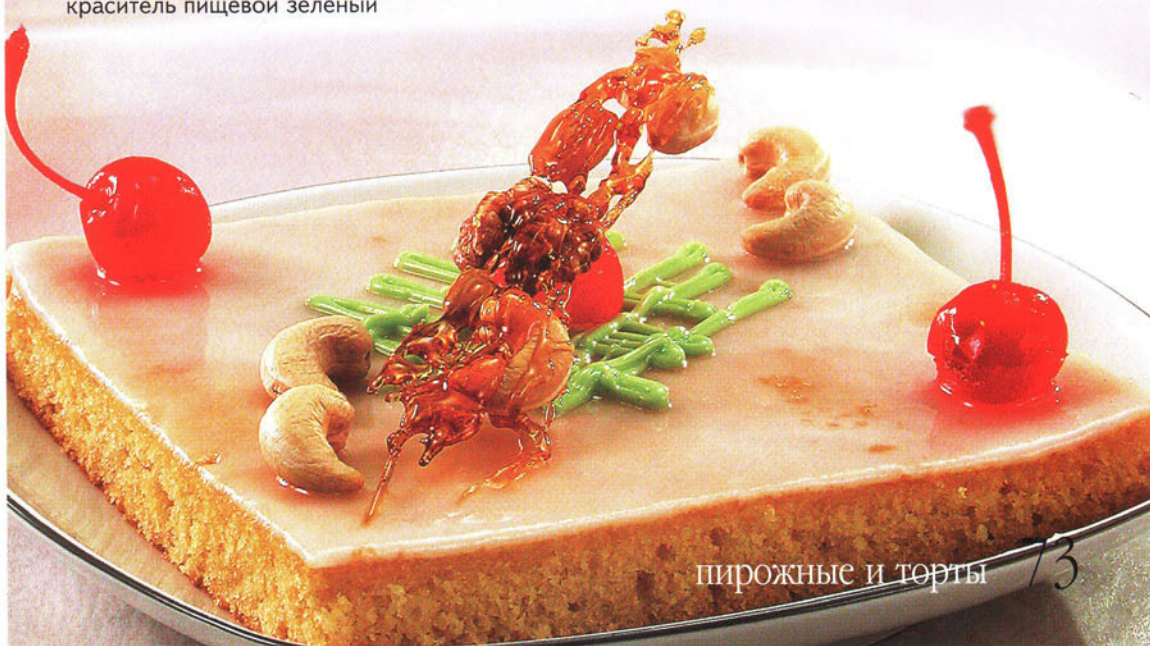
для теста:

масло сливочное	100 г
сахар	4 ст. ложки
мед	1 ст. ложка
яйца	2 шт.
мука пшеничная	1 стакан
разрыхлитель для теста	1 ч. ложка
молоко	3 ст. ложки
эссенция миндальная	по вкусу
вишня	100 г
сахарная пудра	1 стакан
вода	2 ст. ложки

для крема:

масло сливочное	4 ст. ложки
сахар	3 ст. ложки
краситель пищевой зеленый	

- Для теста масло нарежьте и выложите в прогретую посуду вместе с остальными продуктами. Взбейте до получения однородной массы. Тесто выложите на смазанный маслом противень и выпекайте 20 минут. Остудите.
- В сахарную пудру влейте воду и разотрите до однородной консистенции. Полейте глазурью пирог, поверхность разровняйте.
- Для крема масло взбейте с сахаром, добавьте краситель.
- Оформите торт кремом, карамелью, орехами и вишней.



клубнично-дынный торт



на 6 порций

женуаз (см. Доп. рецепты)	1 шт.
крем шантильи (см. Доп. рецепты)	1 стакан
крем заварной (см. Доп. рецепты)	250 г
дыня	300 г
сок 1 апельсина	1 стакан
сироп сахарный	3 ст. ложки
коньяк	1/2 стакана
желе из красной смородины	

- Крем шантильи соедините с заварным кремом и осторожно перемешайте.
- Женуаз выложите в форму.
- Дыню очистите и нарежьте ломтиками.
- Апельсиновый сок смешайте с коньяком и сахарным сиропом, пропитайте женуаз. Смажьте его приготовленным кремом, затем уложите ломтики дыни. Охладите.
- Поверхность торта покройте желе. Снова охладите.
- Оформите торт кремом, шоколадом, клубникой и орехами.



торт «сент-анж» с бананами и карамелью



на 6 порций

женуаз (см. Доп. рецепты)

бананы

сахар

ром

патока кукурузная

крем шантильи

(см. Доп. рецепты)

сливки густые

масло сливочное

желе фруктовое

1 шт.

2 шт.

1 стакан

6 ст. ложек

3 ст. ложки

6 ст. ложек

4 ст. ложки

125 г

½ стакана

■ Бананы нарежьте ломтиками и обжарьте на части масла, посыпьте 2 столовыми ложками сахара и, помешивая, прогрейте до карамелизации сахара.

■ Полейте бананы ромом, фламбируйте, остудите и измельчите.

■ Для карамели в сахар добавьте патоку и, помешивая, прогрейте на слабом огне до янтарного цвета, влейте сливки и еще раз прогрейте.

■ Карамельно-сливочную смесь введите в банановую массу, взбейте и остудите. Затем добавьте оставшееся масло и перемешайте.

■ Женуаз разрежьте, смажьте нижний корж банановым кремом. Уложите второй корж, покройте его кремом шантильи. Охладите. Оформите фруктами, карамелью и покройте желе.



мандариновый торт

на 6 порций

мука пшеничная
масло сливочное

сахар
яйца

соль

мандарины консервированные

крем шантильи

(см. Доп. рецепты)

1 стакан

9 ст. ложек

7 ст. ложек

3 шт.

по вкусу

150 г

1 стакан

■ Масло разотрите с сахаром до однородной массы и, взбивая, введите яйца по одному. Смешайте муку с солью, добавьте к масляной смеси, перемешайте. Выложите в форму и выпекайте 45 минут. Остудите.

■ Мандарины обсушите. Поверхность коржа проколите и пропитайте жидкостью от мандаринов. Торт покройте кремом шантильи. Оформите мандаринами, шоколадом, джемом, цедрой лайма и листиками мяты.



ТОРТ С ЛИМОНОМ



на 6 порций

для теста:

мука пшеничная
сахар
масло сливочное
желток яичный
сахар ванильный, соль

1 стакан
½ стакана
100 г
1 шт.
по вкусу

для начинки:

сливки густые
сахар
яйца
сок лимонный
цедра лимона

½ стакана
3 ст. ложки
3 шт.
2 ст. ложки
2 ст. ложки

■ В муку положите сахар, соль, добавьте масло, нарезанное крупными кубиками, перемешайте. Добавьте яичный желток, ванильный сахар, еще раз перемешайте и сформируйте шар. Охлаждайте его в течение 30 минут.

■ Тесто раскатайте, выложите в форму и выпекайте в духовке до готовности, затем уменьшите нагрев.

■ Для начинки все продукты взбейте, выложите на поверхность испеченного коржа и поместите форму в духовку еще на 15 минут.

■ Подавайте торт, оформив ломтиками и цедрой лимона.



глазированный торт с ананасом

на 4 порции

мука пшеничная	1 стакан
сахар	½ стакана
масло сливочное	170 г
яйца	3 шт.
молоко	3 ст. ложки
ананас консервированный	100 г
вишня	70 г
сахарная пудра	6 ст. ложек
вода	2 ст. ложки
вишня консервированная	30 г

■ Масло разотрите с сахаром до получения однородной массы. Вбейте яйца по одному, затем всыпьте муку, добавьте молоко, часть вишни без косточек и нарезанный ломтиками ананас.

■ Выложите смесь в смазанную маслом форму и выпекайте в духовке 50 минут. Остудите, выложив из формы.

■ Сахарную пудру смешивайте с теплой водой до получения однородной массы. Полейте торт приготовленной глазурью, оформите взбитыми с сахаром сливками, листиками из шоколада и вишней.



торт «наслаждение»

на 6 порций

бисквит кокосовый

(см. Доп. рецепты)

грейпфрут

крем шантильи

(см. Доп. рецепты)

крем англес

(см. Доп. рецепты)

желе фруктовое

(см. Доп. рецепты)

для мандаринового мусса:

сок мандариновый

сахар

желтки яичные

молоко

желатин

1 шт.

½ шт.

1 стакан

1 стакан

½ стакана

5 стаканов

1 стакан

10 шт.

1 стакан

2 ст. ложки

■ Для мусса в мандариновый сок добавьте молоко и, помешивая, доведите до кипения. Желтки взбейте с сахаром и, не прекращая взбивать, влейте горячую смесь. Добавьте распущенный желатин и, помешивая, прогрейте до загустения. Охладите и взбейте в пену.

■ Из бисквита вырежьте круг и выложите в форму с бортиками.

■ Грейпфрут очистите, разделите на дольки и выдержите в морозильнике.

■ Крем шантильи введите в крем англес и соедините с муссом.

■ Форму наполните муссом, покройте фруктовым желе, в центр уложите дольки грейпфрута, охладите.

■ Оформите торт карамелью, физалисом и белым шоколадом.



малиново-шоколадный торт

на 8 порций

женуаз шоколадный
(см. Доп. рецепты)

1 шт.

для пропитки:

какао-порошок
патока кукурузная светлая

1½ ст. ложки

½ стакана

для шоколадной начинки:

сливки густые
шоколад белый
масло сливочное
желтки яичные
меренга итальянская
(см. Доп. рецепты)

1 стакан

500 г

250 г

2 шт.

2 стакана

для малиновой начинки:

желе малиновое
бренди малиновый
желатин
малина

125 г

2 ст. ложки

2 ч. ложки

200 г

■ Для шоколадной начинки растопите белый шоколад в горячих сливках. Масло взбейте, добавьте желтки и перемешайте. Введите итальянскую меренгу.

■ Женуаз уложите в форму и пропитайте смесью патоки с какао.

■ Корж и бортики формы покройте слоем шоколадной начинки.

■ Для малиновой начинки желатин распустите, добавьте бренди и малиновое желе. Часть малины истолките, добавьте к ней ¾ приготовленного желе и перемешайте.

■ В форму вылейте малиновую начинку, затем — оставшееся желе. Охладите.

■ Торт оформите взбитыми сливками, ягодами, листиками мяты и марципаном.



ДИЖОНСКИЙ СЮПРЕМ



на 6 порций

бисквит миндальный

(см. Доп. рецепты)

желе черносмородиновое

для начинки:

пюре черносмородиновое

желатин

желтки яичные

сахар

меренга итальянская

(см. Доп. рецепты)

сливки густые

крем шантильи

(см. Доп. рецепты)

1 шт.

1 стакан

1 стакан

2 ст. ложки

5 шт.

2 ст. ложки

2 стакана

1½ стакана

1 стакан

■ Черносмородиновое пюре нагрейте. Желатин распустите, добавьте к пюре, перемешайте. Снимите с огня и остудите.

■ Растертые с сахаром желтки взбейте на водяной бане, влейте в черносмородиновую массу, перемешайте. Охладите.

■ Сливки взбейте с сахаром. Введите меренгу, взбитые сливки и крем шантильи в черносмородиновую массу.

■ Дно и бортики формы выложите бисквитом, затем заполните форму черносмородиновой массой. Покройте торт желе. Оформите земляникой и карамелью.



выпечка



вафли с клубникой



на 4 порции

мука пшеничная
масло сливочное
яйца
крем шантильи
(см. Доп. рецепты)
сахар ванильный
клубника

3 ст. ложки
85 г
3 шт.

5 ст. ложек
1 ч. ложка
50 г

■ Отделите белки от желтков. Белки взбейте в пышную пену. Желтки разотрите и соедините со взбитым маслом.

■ В масляно-желтковую смесь введите просеянную муку, взбитые белки, крем шантильи и ванильный сахар.

■ Смажьте маслом формочки, наполните их тестом и выпекайте в духовке 5–6 минут. Готовые вафли выложите из формочек, посыпьте сахарной пудрой.

■ При подаче оформите клубникой, карамелью и апельсиновым сиропом.



вафли с экзотическими фруктами

на 6 порций

мука пшеничная
сливки густые
сахар
молоко
яйца
дрожжи
крем шантильи
(см. Доп. рецепты)

250 г
1 стакан
½ стакана
½ стакана
2 шт.
1 ч. ложка
½ стакана

- Желтки и белки взбейте по отдельности. В белки добавьте 2 столовые ложки сахара.
- Муку просейте, соедините со сливками, желтками, сахаром, молоком, дрожжами и перемешайте. Затем введите взбитые белки.
- Разогретую вафельницу смажьте сливочным маслом и испеките вафли.
- Перед подачей крем шантильи выложите на вафли. Оформите фруктами, нарезанными ломтиками, физалисом и листиками мяты.



трюфели

на 4 порции

печенье песочное
сахар
масло сливочное
какао-порошок
миндаль рубленый
сок апельсиновый
стружка шоколадная

10 шт.
2 ст. ложки
3 ст. ложки
2 ч. ложки
4 ст. ложки
2 ст. ложки
2 ст. ложки

- Масло разотрите с сахаром до однородной консистенции, добавьте какао и взбейте.
- Печенье измельчите, соедините с масляной массой, влейте сок, добавьте миндаль, перемешайте и сформируйте шарики.
- Покройте трюфели шоколадной стружкой и охладите в течение 2 часов.
- При подаче посыпьте сахарной пудрой и оформите белым шоколадом и листиками мяты.



«узелки на память»

на 4 порции

мука пшеничная
яйца
масло сливочное
сахар
сахарная пудра

2 стакана
3 шт.
125 г
1 стакан
2 ст. ложки

■ Одно яйцо сварите вкрутую, протрите и смешайте с двумя сырыми желтками. Добавьте сахар и взбивайте 15 минут.

■ Введите в смесь половину муки, масло, затем оставшуюся муку. Замесите тесто, раскатайте в длинную ленту, нарежьте полосками и каждую полоску завяжите узелком.

■ Смажьте печенье яичными белками, посыпьте сахарной пудрой, выложите на смазанный маслом противень и испеките.



домашнее печенье



на 4 порции

мука пшеничная
масло сливочное
сахар
молоко
разрыхлитель для теста
сахар ванильный

1 стакан
125 г
1 стакан
3 ст. ложки
½ ч. ложки
1 ч. ложка

■ Муку смешайте с маслом, добавьте молоко, сахар, разрыхлитель, ванильный сахар и перемешайте до однородной консистенции.

■ Раскатайте тесто в пласт, нарежьте треугольниками и выпекайте 20 минут на противне, смазанном маслом.

■ При подаче оформите печенье лимонным джемом.



дамское печенье



на 4 порции

мука пшеничная
масло сливочное
сахар
яйца
изюм без косточек
ром

1 стакан
125 г
1 стакан
2 шт.
2 ст. ложки
¼ стакана

■ Сахар разотрите с маслом, введите яйца, добавьте муку и изюм, предварительно выдержанный в роме.

■ Сформируйте шарики, выложите на смазанный маслом противень и выпекайте в духовке до золотистого цвета.

■ Перед подачей посыпьте печенье сахарной пудрой.



миндальные шарики

на 6 порций

мука пшеничная

миндаль

сахар

белки яичные

крем шантильи

(см. Доп. рецепты)

4 ст. ложки

250 г

2 стакана

3 шт.

4 ст. ложки

■ Миндаль очистите, растолките, введите яичные белки, не взбивая их. Добавьте сахар, муку и перемешайте.

■ Сформируйте шарики, выложите их на смазанную маслом бумагу и выпекайте в слабо нагретой духовке 25 минут.

■ При подаче смажьте кремом, посыпьте миндалем и оформите печенье пластинками грильяжа, листиками мяты.



печенье с корицей



на 4 порции

мука пшеничная
сахар
миндаль
масло сливочное
корица

1 стакан
½ стакана
125 г
125 г
½ ч. ложки

■ Миндаль ошпарьте, очистите и измельчите. Перемешайте с перечисленными продуктами и выдержите 1 час.

■ Из теста сформируйте печенье, смажьте его льезоном, выложите на смазанный лист и выпекайте в духовке до золотистого цвета.

■ При подаче посыпьте сахарной пудрой.



фламандские галеты



на 4 порции

мука пшеничная
сахар
миндаль
яйцо
желток яичный
сахарная пудра

1 стакан
1/2 стакана
3 ст. ложки
1 шт.
1 шт.
1 ч. ложка

- Яйцо и яичный желток взбейте с сахаром до бела. В конце взбивания добавьте муку и перемешайте.
- С помощью кондитерского мешка отсадите на смазанный маслом и посыпанный мукой противень палочки длиной 12 см.
- Посыпьте галеты рубленым миндалем и выпекайте 10 минут.
- При подаче посыпьте сахарной пудрой.



бретонские галеты



на 4 порции

мука пшеничная
масло сливочное
изюм без косточек
сахар
яйцо
сахар ванильный
соль

1 стакан
4 ст. ложки
2—3 ст. ложки
4 ст. ложки
1 шт.
1 ч. ложка
по вкусу

■ Масло взбейте с сахаром, добавьте яйцо, муку, изюм, ванильный сахар и соль. Перемешайте.

■ Скатайте тесто в шар и оставьте на 1—2 часа.

■ Сформируйте из теста шарики, выложите их на смазанный маслом противень, смажьте лезонем и выпекайте 20 минут.

■ Подавайте галеты с клубничным джемом.



МЯТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



на 16 штук

мука пшеничная
масло сливочное
сахар
яйца
эссенция мятная

½ стакана
6 ст. ложек
4 ст. ложки
2 шт.
по вкусу

- Масло разотрите с сахаром, добавьте взбитые яйца, муку, мятную эссенцию и перемешайте.
- Разделите тесто на 16 частей и заполните им формочки, смазанные маслом.
- Выпекайте 15 минут, затем выложите из формочек, остудите.
- При подаче посыпьте печенье сахарной пудрой и оформите листиками мяты.



печенье «хрустящее»

на 4 порции

мука пшеничная
сахар
яйца
ром

1 стакан
1 стакан
2 шт.
2 ст. ложки

■ Яйца разотрите с сахаром, добавьте муку и ром. Сформируйте маленькие шарики, выложите их на смазанный маслом противень и выпекайте до готовности.

■ При подаче посыпьте печенье какао-порошком и сахарной пудрой.



пирог «мраморный»

на 6 порций

мука пшеничная
масло сливочное
сахар
яйца
сахар ванильный
какао-порошок

1 стакан
9 ст. ложек
4 ст. ложки
3 шт.
1 ч. ложка
2 ст. ложки

■ Масло разотрите с сахаром до однородной консистенции. Постепенно введите яйца, муку и взбейте.

■ Разделите смесь на две части. В первую часть добавьте какао-порошок, во вторую — ванильный сахар. Каждую часть перемешайте.

■ Чередуя тесто разных цветов, ложкой выложите его в смазанную маслом форму и выпекайте 40 минут.

■ Пирог остудите, не вынимая из формы.

■ При подаче оформите шоколадом.



пирог с клубникой и малиной

на 4 порции

мука пшеничная
яйца
сахар
сахар ванильный
масло сливочное
молоко
клубника
малина
сливки густые

3 ст. ложки
4 шт.
½ стакана
1 ч. ложка
2 ст. ложки
1 стакан
100 г
100 г
1 стакан

■ Масло порубите. Яйца взбейте с сахаром, добавьте ванильный сахар, масло, муку, перемешайте.

■ Введите молоко и сливки, снова перемешайте.

■ В выстланную пергаментом форму уложите часть ягод, залейте их тестом. Выпекайте 20 минут.

■ При подаче оформите пирог взбитыми сливками, ягодами, растопленным шоколадом и клубничным сиропом.



пивной пирог

на 6 порций

тесто песочное (см. Доп. рецепты)	300 г
сахар	1 стакан
масло сливочное	50 г
яйца	2 шт.
пиво светлое	¾ стакана
фисташки рубленые	50 г

- Тесто раскатайте, выложите в форму и наколите вилкой. Посыпьте сахаром.
- Масло нарежьте брусочками и равномерно разложите поверх сахара.
- Яйца взбейте. Добавьте пиво и перемешайте.
- Полученную смесь вылейте в форму с тестом.
- Выпекайте в средне нагретой духовке 30 минут.
- При подаче выложите пирог из формы и посыпьте фисташками.



пирог с яичным кремом

на 4 порции

тесто песочное (см. Доп. рецепты)	200 г
белок яичный	1 шт.
молоко	1 стакан
яйца	2 шт.
сахар	2 ст. ложки
сахар ванильный	2 ч. ложки
орех мускатный тертый	½ ч. ложки

■ Тесто раскатайте, выложите в форму, смажьте яичным белком и сделайте проколы. Выпекайте 10 минут.

■ Молоко взбейте с яйцами и сахаром, добавьте ванильный сахар. Вылейте смесь на корж и посыпьте мускатным орехом. Выпекайте еще 30 минут.

■ Готовый пирог охладите, выложите из формы, оформите шоколадом и посыпьте какао-порошком.



пирог с персиками

на 6 порций

тесто песочное (см. Доп. рецепты)	200 г
яйца	2 шт.
сахар	2 ст. ложки
мука пшеничная	1 ст. ложка
молоко	1 стакан
сахар ванильный	по вкусу
персики консервированные	600 г
для глазури:	
крахмал картофельный	1 ст. ложка
сок персиковый	1/2 стакана

■ Тесто раскатайте и выложите в форму. Выпекайте в течение 25 минут. Остудите.

■ Яйца слегка взбейте с сахаром. Добавьте муку, часть молока и перемешайте.

■ Вскипятите оставшееся молоко. Тонкой струйкой влейте в яичную смесь и, не прекращая помешивать, проварите на водяной бане до загустения, добавив ванильный сахар. Помешивая, остудите.

■ Выпеченный корж покройте кремом.

■ Персики разрежьте на 2 части и выложите их на крем.

■ Крахмал смешайте с соком, доведите до кипения и полейте персики глазурью. Охладите.



пирог с миндальным кремом

на 8 порций

тесто слоеное (см. Доп. рецепты) 400 г
яйцо 1 шт.

для начинки:

миндаль рубленый 1 стакан
сахарная пудра ½ стакана
масло размягченное 200 г
яйца 2 шт.
ром 2 ст. ложки

■ Для начинки миндаль соедините с сахарной пудрой и добавьте масло.

■ В полученную смесь всейте яйца, перемешайте, затем добавьте ром.

■ Слоеное тесто разделите пополам. Раскатайте его и на каждом сочне наметьте круг диаметром около 30 см. Один сочень положите на противень, смажьте край намеченного круга (около трети его площади) взбитым яйцом.

■ В центр круга выложите миндальный крем и накройте его вторым сочнем. Обрежьте края теста в форме фестонов.

■ Смажьте пирог взбитым яйцом, ножом нанесите на верхнюю часть узор и выпекайте 40 минут в средне нагретой духовке.

■ При подаче посыпьте сахарной пудрой.



пирог «саварен»

на 6 порций

мука пшеничная
яйца
масло сливочное
молоко
дрожжи
сахар
соль

2 стакана
6 шт.
350 г
½ стакана
15 г
1 ст. ложка
по вкусу

■ Из дрожжей, части муки и половины молока приготовьте опару.

■ Когда опара подойдет, добавьте соль, сахар, оставшуюся муку, 4 яйца, половину оставшегося молока и замесите тесто.

■ Затем всейте 2 яйца, добавьте масло, вымесите, введите молоко и перемешайте. Выпекайте в круглой форме.

■ При подаче посыпьте сахарной пудрой, оформите клубникой и листиками мяты.



пирог с черешней



на 6 порций

мука пшеничная
яйца
сахар
масло сливочное
ликер черешневый
черешня
соль

1 стакан
4 шт.
½ стакана
150 г
½ стакана
350 г
по вкусу

- Яйца взбейте, введите сахар, масло, муку и соль. Перемешайте до однородной консистенции.
- Добавьте черешню без косточек и ликер.
- Выложите смесь в смазанную маслом форму и выпекайте в духовке 35 минут.
- Пирог остудите, выложите из формы и посыпьте сахарной пудрой.



сливовый пирог

на 6 порций

тесто песочное (см. Доп. рецепты)	300 г
сливы	1 кг
яйца	6 шт.
миндаль рубленый	1 стакан
сливки густые	1 стакан
масло сливочное	3 ст. ложки
сахар	6 ст. ложек
бренди	1 ст. ложка

- Раскатайте тесто и выложите его в форму. Наколите тесто вилкой.
- Сливы разрежьте пополам, удалите косточки.
- Яйца взбейте и соедините с миндалем.
- В яично-миндальную смесь влейте сливки и взбейте. Добавьте растопленное масло, сахар, бренди и перемешайте.
- На тесто уложите сливы, на них — начинку. Выпекайте пирог 40 минут в средне нагретой духовке.
- Перед подачей оформите листиками мяты.



пирог с апельсиновой цедрой

на 8 порций

тесто песочное (см. Доп. рецепты)	300 г
апельсины	3 шт.
сахарная пудра	2 стакана
сок ½ лимона	
яйца	6 шт.
сливки густые	4 ст. ложки

- Апельсины очистите, снимите цедру.
- Смешайте цедру с 1½ стакана сахарной пудры, лимонным соком и 1 стаканом воды. Варите при слабом кипении 30 минут. Остудите.
- Раскатайте тесто и выложите его в форму. Наколите тесто вилкой.
- Яйца соедините с цедрой и оставшейся сахарной пудрой, перемешайте. Влейте сливки и взбейте.
- Апельсиновую смесь выложите в форму на тесто и выпекайте в средне нагретой духовке 30 минут.
- Подавайте пирог, посыпав сахарной пудрой, оформив цукатами и листиками мяты.



жокейский пирог



на 6 порций

тесто слоеное (см. Доп. рецепты)	400 г
яйцо	1 шт.
крем заварной (см. Доп. рецепты)	2 стакана
крем шантильи (см. Доп. рецепты)	1 стакан
фрукты и ягоды по сезону (клубника, малина, бананы, манго, красная смородина, апельсины, киви)	

■ Тесто разделите на две части. Одну часть раскатайте и выложите в форму, сделав высокий бортик. Наколите вилкой и испеките в духовке.

■ Вторую часть теста раскатайте и сделайте из него решетку такого же размера, как и форма, смажьте ее взбитым яйцом. Положите на противень и выпекайте в средне нагретой духовке.

■ Заварной крем взбейте, введите в крем шантильи и заполните испеченный корж.

■ Фрукты и ягоды вымойте, очистите, нарежьте ломтиками и уложите поверх кремовой начинки.

■ При подаче оформите пирог кремом шантильи и решеткой из теста.



нормандский яблочный пирог



на 6 порций

тесто песочное (см. Доп. рецепты)	350 г
пюре яблочное	2 стакана
яблоки	3 шт.
сок лимонный	2 ст. ложки
джем абрикосовый	2 ст. ложки
вода	2 ст. ложки

- Тесто выложите в форму, накройте промасленной бумагой, насыпьте горох и выпекайте 15 минут. Бумагу и горох удалите.
- Испеченный корж заполните яблочным пюре. Яблоки очистите от кожицы и семян, нарежьте ломтиками, обмакнув их в часть лимонного сока, выложите на пирог.
- Выпекайте в духовке 10 минут. Остудите.
- Соедините джем, воду и оставшийся лимонный сок, прогрейте, не доводя до кипения. Смажьте поверхность пирога.
- При подаче оформите кремом шантильи.



грушево-миндальный пирог

на 6 порций

тесто песочное (см. Доп. рецепты) 500 г

для начинки:

груши консервированные 16 половинок

яйца 4 шт.

сахар 6 ст. ложек

ванилин по вкусу

сливки 2 стакана

миндаль рубленый 4 ст. ложки

сахарная пудра 4 ст. ложки

■ Груши нарежьте тонкими ломтиками и обсушите.

■ Яйца взбейте с сахаром. Введите в смесь ванилин, сливки и перемешайте.

■ Тесто раскатайте и выложите в форму. На него разложите ломтики груш, залейте сливочной смесью, посыпьте миндалем, сахарной пудрой и выпекайте в течение 1 часа.

■ Оформите фруктами, ягодами и звездочками аниса.



эльзасский пирог

на 6 порций

тесто песочное (см. Доп. рецепты) 500 г

для крема:

яйца 2 шт.
 сахар ½ стакана
 сливки густые 1 стакан
 яблоки 4 шт.
 цедра лимонная тертая 1 ст. ложка

■ Тесто раскатайте и выложите в форму. Яблоки очистите, разрежьте на 4 части и удалите сердцевину.

■ Яйца взбейте с сахаром, добавьте сливки и цедру, перемешайте.

■ Сверху на яблоках сделайте надрезы, уложите яблоки на тесто, выложите крем и запекайте до готовности.



флан с яблоками

на 6 порций

для теста:

мука пшеничная и ржаная
масло сливочное
сахар
вода

по ½ стакана
5 ст. ложек
¼ стакана
3 ст. ложки

для начинки:

яблоки
сок лимонный
сахар
джем абрикосовый
для смазывания
сливки густые

5 шт.
2 ст. ложки
5 ст. ложек
4 ст. ложки
1 стакан

■ В муку добавьте масло, сахар, воду и перемешайте. Выложите тесто в форму.

■ Яблоки, очистив от кожицы и сердцевины, нарежьте ломтиками, полейте лимонным соком. Уложите на тесто, посыпьте сахаром и выпекайте в духовке 35 минут.

■ Горячий флан смажьте джемом. Подавайте со взбитыми сливками, оформив листиками мяты.



ромовая баба



на 6 порций

мука пшеничная
сахар
яйца
масло сливочное
соль

1 стакан
1 ст. ложка
4 шт.
100 г
½ ч. ложки

для дрожжевой закваски:

дрожжи
сахар
молоко
мука пшеничная

1 ст. ложка
1 ст. ложка
6 ст. ложек
2 ст. ложки

для сиропа:

мед
вода
ром

6 ст. ложек
6 ст. ложек
по вкусу

■ Смешайте дрожжи с теплым молоком, сахаром и 2 столовыми ложками муки. Оставьте на 20 минут. Оставшуюся муку и все остальные продукты соедините с опарой.

■ Круглую форму, смазанную маслом, наполните тестом наполовину и поставьте в теплое место, чтобы тесто поднялось.

■ Выпекайте в духовке 20 минут.

■ Для сиропа мед прогрейте с водой, добавьте ром.

■ Полейте ромовую бабу $\frac{2}{3}$ сиропа и поставьте для пропитки.

■ Выложите бабу на блюдо, оформите виноградом, карамелью, шоколадом и полейте оставшимся сиропом.



ананасовые блинчики



на 3 порции

блинчики (см. Доп. рецепты)

6 шт.

для начинки:

ананас

1 шт.

сахар

2 ст. ложки

масло сливочное

60 г

сахарная пудра

3 ст. ложки

сливки

½ стакана

крем заварной (см. Доп. рецепты)

1 стакан

ликер

4 ст. ложки

■ Ананас очистите, удалите сердцевину. Мякоть нарежьте ломтиками, оставив 3 кружочка.

■ Нагрейте масло с сахаром и потушите ломтики ананаса до легкой карамелизации.

■ Сливки взбейте с сахарной пудрой. Затем влейте в заварной крем ликер, соедините с ломтиками ананаса и перемешайте.

■ На каждый блинчик положите ложку начинки, сверху — ½ кружочка ананаса.

■ Сверните блинчики «мешочками».

■ При подаче оформите фруктовым сиропом и ягодами смородины.



шаланда

на 6 порций

для теста:

мука пшеничная	3 стакана
молоко	1 стакан
дрожжи	25 г
сахар	3 ч. ложки
яйца	2 шт.
масло сливочное размягченное	125 г
соль	по вкусу
чернослив без косточек	300 г
абрикосовый джем	3 ст. ложки

■ Для теста разведите дрожжи в небольшом количестве молока. Муку просейте, добавьте сахар и соль. Вбейте в муку яйца, влейте разведенные дрожжи и молоко, замесите тесто. Введите масло, вымесите, затем поставьте в теплое место на 2 часа, чтобы тесто поднялось.

■ Готовое тесто раскатайте и выложите в смазанную маслом форму.

■ Дайте тесту расстояться, затем выложите на него распаренный чернослив и выпекайте в средне нагретой духовке 20—30 минут.

■ Джем слегка разведите водой и покройте им готовый пирог.



ПОНЧИКИ

на 4 порции

мука пшеничная
сахарная пудра
соль
дрожжи
молоко
вода
сахар ванильный
масло растительное
мед

1 стакан
1 ст. ложка
¼ ч. ложки
15 г
½ стакана
½ стакана
½ ч. ложки
500 г
100 г

■ Смешайте муку, дрожжи, соль, добавьте воду, сахарную пудру, перемешайте, введите молоко, ванильный сахар.

■ Поставьте в теплое место, чтобы тесто поднялось.

■ Сформируйте пончики и обжарьте во фритюре до золотистого цвета.

■ Подавайте горячими, полив растопленным медом.



дополнительные рецепты

соус шоколадный

на 650 г

сливки густые	1/2 стакана
молоко	2 ст. ложки
масло сливочное размягченное	50 г
сахарная пудра	1 стакан
желтки яичные	2 шт.
шоколад темный	250 г

Шоколад разломайте на кусочки и растопите на водяной бане. Влейте молоко. Добавьте масло, перемешайте.

В шоколадную массу всыпьте сахарную пудру, влейте сливки, перемешайте и прогрейте.

Введите в соус желтки, перемешайте и подавайте к столу.

кулис малиновый или клубничный

на 700 г

ягоды	500 г
бренди малиновый	2 ст. ложки
сахарная пудра	2 ст. ложки

Вымойте малину, дайте стечь воде. Ягоды измельчите.

Добавьте бренди, сахарную пудру, взбейте и процедите.

Перед подачей охладите.

крем масляный

на 550 г

вода	1/2 стакана
сахар	1/2 стакана

желтки яичные	5 шт.
масло сливочное	250 г
сахар ванильный	1 ч. ложка

В воду добавьте сахар и сварите сироп на среднем огне.

Желтки взбейте на водяной бане. Введите сироп и взбивайте до образования однородной пышной массы. Постепенно введите в смесь размягченное масло. Добавьте ароматизаторы. Охладите.

крем заварной

на 300 г

сахарная пудра	1 стакан
желтки яичные	6 шт.
мука пшеничная	2 ст. ложки
сахар ванильный	1 ч. ложка
молоко	2 стакана

В желтки добавьте сахарную пудру и перемешайте. Постепенно введите в смесь просеянную муку, перемешайте. Добавьте ванильный сахар.

Молоко доведите до кипения, затем постепенно влейте его в желтки и прогрейте на паровой бане, непрерывно помешивая. Снимите крем с огня и охладите.

крем англес

на 750 г

желтки	5 шт.
сахарная пудра	1 стакан
молоко	2 стакана
сахар ванильный	по вкусу

Желтки соедините с ванильным сахаром и перемешайте. Добавьте сахарную пудру и взбивайте до растворения сахара.

Молоко доведите до кипения, затем, непрерывно помешивая, влейте в желтковую смесь.

Прогрейте смесь на водяной бане до загустения, непрерывно помешивая. Охладите.

крем шантильи

на 500 г

сливки	2 стакана
сахарная пудра	4 ст. ложки
сахар ванильный	1 ч. ложка

Охлажденные сливки взбейте до образования пышной массы. Не прекращая взбивания, добавьте ванильный сахар и сахарную пудру.

желе фруктовое или ягодное

на 500 г

сахар	1½ стакана
желатин	1 ст. ложка
вода	2½ стакана
сок фруктовый или ягодный	4 ст. ложки

Желатин залейте холодной кипяченой водой и оставьте на 40—50 минут.

Воду с сахаром доведите до кипения, снимите пену и охладите до 40—60 °С. Добавьте набухший желатин и перемешивайте до тех пор, пока желатин не растворится. Полученное желе процедите через сито, затем добавьте сок.

тесто заварное

на 1 кг

мука пшеничная	2 стакана
сахарная пудра	1 ст. ложка
масло сливочное	160 г
яйца	5 шт.
вода	2 стакана
соль	по вкусу

В подсоленной воде растопите масло, добавьте муку, сахар и, помешивая, прогревайте на слабом огне до образования однородной массы.

Снимите с огня, остудите до 60 °С и по одному вбейте яйца.

Выпекайте изделия из заварного теста в духовке при 180 °С.

тесто песочное

на 500 г

мука пшеничная	1 стакан
сахар	1 стакан
масло сливочное	120 г
яйца	2 шт.
соль	¼ ч. ложки

Муку просейте, вбейте яйца, добавьте соль, сахар и перемешайте. Введите размягченное масло и замесите тесто.

тесто слоеное

на 1 кг

мука пшеничная	3½ стакана
масло сливочное	500 г
соль	1 ч. ложка

Смешайте $\frac{3}{4}$ стакана муки с 50 г масла и охладите. Остальную муку насыпьте горкой на доску, добавьте соль, положите оставшееся масло и влейте немного воды. Замесите тесто, добавляя воду — ровно столько, чтобы получилась пластичная масса. Положите тесто на 30 минут в холодильник.

Тесто раскатайте в прямоугольный пласт. На середину пласта положите смешанное с мукой масло. Заверните масляную смесь в тесто. Раскатайте тесто в прямоугольную полосу. Сложите полосу втрое так, чтобы ее концы перекрывали друг друга. Повторите последнюю операцию еще дважды.

Выдержите тесто в холодильнике в течение часа. Затем повторите указанную ранее операцию еще 2 раза. Снова охладите.

БИСКВИТ КОКОСОВЫЙ

на 600 г

мука пшеничная	2 ст. ложки
желтки яичные	3 шт.
яйца	3 шт.
сахар	1 стакан
кокосовая стружка	125 г
миндаль рубленый	150 г
белки яичные	7 шт.
масло сливочное	100 г

Яйца и желтки соедините, всыпьте сахар и взбейте. Добавьте кокосовую стружку, миндаль и муку. Белки взбейте и введите в смесь.

Противень смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой. Вылейте яичную массу на противень и выпекайте в средне нагретой духовке 20 минут.

БИСКВИТ МИНДАЛЬНЫЙ

на 750 г

миндаль молотый	225 г
сахарная пудра	2 стакана
мука пшеничная	2 ст. ложки
желтки яичные	3 шт.
масло сливочное	90 г
белки яичные	6 шт.
соль	по вкусу

Миндаль соедините с сахарной пудрой, затем добавьте муку. Вбейте в массу желтки.

Масло растопите и добавьте в массу, не прекращая взбивания. Белки взбейте с солью до увеличения объема, а затем введите их в миндальную смесь.

Вылейте тесто на противень, выстланный пергаментом, и выпекайте около 20 минут при 180 °С.

ЖЕНУАЗ И ЖЕНУАЗ ШОКОЛАДНЫЙ

на 350 г

яйца	4 шт.
сахарная пудра	$\frac{1}{2}$ стакана
мука	$\frac{1}{2}$ стакана
какао-порошок	2 ст. ложки
масло сливочное растопленное	2 ст. ложки

Яйца взбейте на водяной бане, постепенно добавляя сахарную пудру. Остудите.

Просейте муку и введите яичную массу, перемешайте.

Форму смажьте маслом и подпылите мукой. Налейте в форму ровным слоем половину теста.

Смажьте и подпылите мукой вторую форму. Оставшееся тесто соедините с какао, после чего вылейте в подготовленную форму. Выпекайте жезуаз 20 минут при 200 °С. Охладите, выложите из формы.

меренга итальянская

на 850 г

белки яичные	8 шт.
сахар	2 стакана
вода	1 стакан
сахар ванильный	по вкусу

Сахар соедините с ванильным сахаром и водой, поставьте на слабый огонь и, помешивая, варите до загустения (до пробы на «мягкий шарик»).

К моменту, когда сироп будет готов, взбейте белки. Тонкой стружкой влейте сироп в белки, непрерывно взбивая массу. Продолжайте взбивать до остывания.

корзиночки из орехового теста

на 6 шт.

мука пшеничная	2 ст. ложки
масло сливочное	2 ст. ложки
сахар	2 ст. ложки
миндаль и грецкие орехи очищенные	2 ст. ложки

Миндаль и грецкие орехи измельчите в блендере, добавьте муку, сахар и масло, замесите тесто и выдержите в холодильнике 30 минут.

Тесто выложите ложкой на смазанный маслом пергамент на расстоянии друг от друга. Выпекайте при 180 °С до золотистого цвета. Затем, не давая остыть, укладывайте кружочки на стакан и придавайте форму корзиночек. Охладите.

блинчики

на 25 шт.

мука пшеничная	2 стакана
масло сливочное	2 ст. ложки
яйца	6 шт.
сахарная пудра	1/2 стакана
молоко	3 стакана
цедра 1 лайма	
ром	2 ст. ложки
соль	по вкусу

Муку просейте. Масло растопите, слегка остудите и влейте в муку. Добавьте соль, взбейте яйца, затем всыпьте сахарную пудру.

Перемешайте все продукты до однородной консистенции. Влейте молоко, замесите тесто. Добавьте лаймовую цедру и ром. Испеките тонкие блинчики.

словарь терминов

Баваруа — холодный десерт из смеси молочного заварного крема и крема шантильи с добавлением желатина.

Бисквит — кондитерское тесто и изделия из него. Для классического бисквита взбивают с сахаром в пену отдельно белки и желтки, затем массы соединяют, добавляют муку, молотые орехи или другие продукты.

Бланшировать — быстро погрузить продукт в кипяток, а затем опустить в холодную воду, чтобы остановить процесс варки. Бланширование облегчает снятие кожуры или кожицы, а также помогает сохранить цвет и аромат продуктов при заморозке.

Бриошь — классическое французское изделие из дрожжевого теста, содержащее много масла и яиц, и, тем не менее, очень легкое.

Глазировать — покрывать блюдо тонким слоем яиц, желе, джема и т. п., чтобы его поверхность стала блестящей.

Глясе — французский кулинарный термин, означающий блюда замороженные, охлажденные, а также покрытые сахарной глазурью.

Желатин — прозрачное вещество без вкуса и запаха, которое используется для желирования. Продается в виде гранул (в пакетиках) или тонких, как бумага, пластинок (ли-

стиков). Гранулированный желатин перед использованием следует растворить в небольшом количестве теплой жидкости. Листовой желатин нужно залить на 5—10 минут холодной водой.

Женуаз — близкий родственник бисквита; для женуаза яйца взбивают с сахаром, пока масса не будет стекать с веселки в виде ленты, затем вводят муку, сахар и т. д.

Карамель — изделие, получающееся при нагревании сахара до 160—170 °С и приобретения им светло- или темно-коричневого цвета. Для приготовления соусов или сладостей в карамель постепенно добавляют другие ингредиенты, например воду, сливки и сливочное масло.

Крем фреш — стущенные сливки, обладающие ни с чем не сравнимой нежной консистенцией и ореховым вкусом. Без него невозможно представить себе французскую кухню, особенно соусы, так как крем фреш при кипячении не расслаивается. Если вы не смогли достать готовый крем фреш, то его можно приготовить в домашних условиях: в густые сливки добавить пахту из расчета 1 чайная или столовая ложка пахты на 250 г сливок и выдержать при комнатной температуре от 8 часов до суток, пока сливки не загустеют. Такой домашний крем фреш может храниться в холодильнике до 10 дней.

Кюлис — густой соус из фруктового пюре, иногда с добавлением лимонного сока или сахара.

Меренга — взбитые в крепкую пену белки, обычно слегка подслащенные сахаром. Ее можно использовать в качестве глазури, как составную часть крема, мусса, суфле, покрывать верх десерта либо печь из нее пирожные или коржи для тортов. См. также *Меренга итальянская*.

Меренга итальянская — вариант меренги; для ее приготовления во взбитые белки, не прекращая взбивания, вливают горячий сахарный сироп. При этом взбивание нельзя прекращать, пока смесь полностью не остынет.

Мильфой — в переводе с французского означает «тысяча листочков». Так называются кондитерские изделия, состоящие из нескольких слоеных коржей с легким масляным кремом, или же «трехэтажные» слоеные пирожные с начинкой из кэстарда, фруктов или крема, сверху посыпанные сахарной пудрой или глазированные. Классический вариант мильфой с заварным кремом в России известен под

названием «Наполеон», а в Англии он именуется ванильным пирожным.

Сабайон — чрезвычайно легкий, пенистый заварной крем, известный также под итальянским названием забальоне. Для его приготовления желтки взбивают с сахаром и вином на слабом огне.

Сливки густые — сливки двойной сепарации.

Сливки жидкие — сливки одинарной сепарации.

Фламбировать — облить блюдо коньяком или т. п. и поджечь. Этот кулинарный прием, позволяющий придать блюду ни с чем не сравнимый аромат и вкус, может применяться в процессе приготовления или для эффектной подачи блюда к столу.

Шантильи, а ля шантильи — французский кулинарный термин, означающий, что блюдо подается к столу со взбитыми сливками. Крем шантильи представляет собой просто взбитые сливки, чаще всего — слегка подслащенные ликером, сахаром или ванилью.

Французские десерты

Составитель Илькиных Наталья Владимировна

Заведующая редакцией Эльмира Гончарова

Редактор Светлана Перишина

Дизайн — Александр Данилов

Художественный редактор Сергей Васильев

Технический редактор Тамара Анохина

Корректоры Евгения Примакова, Лариса Павлюченко

Компьютерная верстка — Оксана Илюхина

Блюда приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим»
Мастер-кондитер России, шеф кондитерского цеха кофейни «Пенка» Светлана Подзюнова

Победитель фестиваля юниоров международного уровня,
со-шеф кондитерского цеха кофейни «Пенка» Игорь Тумаркин

Шеф-повар Вячеслав Скоробаев

Повар 5-го разряда Елена Пивоварова

Повар 4-го разряда Светлана Осадчая

Авторы иллюстраций:

Шеф-фотограф Александр Титаев

Стилист Анастасия Байдерина

Фотограф-иллюстратор Андрей Титаев

Кондитерское сырье предоставлено фирмой «Мастер Хлеб»

ООО «Мастер Хлеб», 454007, г. Челябинск, ул. 40 лет Октября, 21. Тел.: 75-22-70, 75-22-71, 75-30-94, 78-51-32
mail@mx.cbcl.ru

Посуда предоставлена магазином «Ножи Хенкельс-Золинген»

г. Челябинск, пр. Ленина, 62. Тел.: (3512) 63-43-20

Изд. лиц. ИД № 05852 от 18.09.01. Подписано в печать 09.09.03. Формат 64×76/16

Гарнитура Garamond. Печать офсетная. Усл. печ. л. 6,75. Уч.-изд. л. 9,6

Издательство «Аркаим», издательство «Урал Л. Т. Д.», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
Отпечатано в Китае

По вопросам приобретения литературы обращаться:
Челябинск, издательство «Аркаим», издательство «Урал Л. Т. Д.»

454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2

тел.: (3512) 65-87-01 (отдел реализации)

тел./факс: 65-87-00, 65-86-97

E-mail: sales@ural-ltd.ru, <http://www.ural-ltd.ru>

Москва, представительство издательства «Аркаим», издательства «Урал Л. Т. Д.»

107023, г. Москва, ул. Малая Семеновская, 11а, стр. 4

тел.: (095) 964-14-57, 964-14-80 (факс)

E-mail: ural-ltd@mtu-net.ru

г. Перигё (Франция)

Книга-
победитель

«ГУРМАН»

МЕЖДУНАРОДНАЯ ЯРМАРКА КУЛИНАРНЫХ КНИГ

БОЛЕЕ
ПРОДАНО 1 000 000
ЭКЗЕМПЛЯРОВ



Все иллюстрированные
рецепты серии
«Сам себе повар»
на новом
кулинарном сайте
www.millionmenu.ru



МИЛЛИОН МЕНЮ

Серия настольных книг
по кулинарии
«Сам себе повар»

Грузинская кухня
Домашний пир
Рецепты для влюбленных
Китайская кухня
Православный стол
Праздничные салаты



ISBN 5-8029-0373-2



9 785802 903735