





Мария Лисицына

Сладкая Италия

*Солнечные десерты
для любой погоды*



@maria_dolcevita

ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва
2022

Содержание

От автора 7

Базовые рецепты и советы

Ингредиенты

- Мука 14
- Орехи 16
- Цитрусовые 17
 - Ароматная цитрусовая паста 18
- Домашние цукаты 18
 - Кофе 19
- Кофейный экстракт 20
- Маскарпоне 20
- Домашний сыр маскарпоне 21
 - Рикотта 22
- Домашняя рикотта 22
- Какао-порошок 23
- Ненамокаемое какао 23

Базовые кремы

- Заварной крем 24
- Крем «Дипломат» 26
- Простой сливочный крем с маскарпоне 27
- Шоколадный крем с рикоттой 28
- Шоколадно-ореховая паста 29

Советы по работе с тестом

- Песочное тесто 30
- Бисквитное тесто 32
- Слоеное тесто 35
- Заварное тесто 39
- Дрожжевое тесто 40

Прежде чем начать... 42

Рецепты

*Итальянский завтрак
начинается... с улыбки!* 47

Выпечка к завтраку

- Запеченная рикотта с лимоном 52
- Слоеные фাগоттини с грушами и нутеллой 55
- Шоколадный чамбеллоне 56
 - «Бабушкин пирог» 59
- Маритоцци со сливками 60
- Апельсиновый пирог 63
- Кальчони с рикоттой 64
- Сбричолата с маскарпоне и клубникой 67

Корнетти с быстрым способом
слоения 68

Кростатине с абрикосами
и розмарином 71

Печенье

Амаретти 74

Королевские бискотти 76

«Поцелуи дамы» 79

Залетти 80

Савоярди 82

Апельсиновые «Канестрелли» 85

Фроллини 86

В поисках

итальянского торта... 88

Праздничные сладости

Миляччо 96

Кастаньоле 98

Сицилийская кассата 101

Панфорте 105

«Кьяккьере», или карнавальный
хворост 106

Пасхальная «пицца» – итальянский
кулич 109

«Персики» из Прато 113

Торты и пирожные

Торт «Мимоза» 118

Торт-тирамису с шоколадом
и черешней 121

Торт «Джандуйя» 124

Торт-безе «Мерингата» 127

Заварные пирожные
«Дзепполе» 128

Торт с рикоттой и грушами 130

Сицилийские канноли 133

Торт «Дипломат» 136

Лимонные пирожные
«Делиция» 139

Десерты

Панна котта с базиликом
и клубничным соусом 144

Груши в красном вине 146

Шоколадная панна котта
без желатина 147

Ореховый semifreddo 149

Мороженое «Страччателла» 150

Дзуппа инглезе 152

Тирамису 154

Указатель 156





От автора

Протяни руку, дотронься...
Чувствуешь – она совсем рядом!
Твоя сладкая Италия...

И это не только всем знакомые панна котта и тирамису. На твоей кухне теперь будут жить любимые и простые сладости итальянских бабушек, а также современные торты и десерты с южным характером и вкусом. Корнетти, амаретти, мерингата, кастаньоле, фроллини – эти сладкие имена звучат как музыка. Давай пробовать их вместе и удивляться: откуда и как попали на Апеннинский полуостров русские творожные пончики и сочни? И почему пасхальная пицца из центральных регионов Италии так похожа на наш кулич? Встретим итальянский карнавал со знаменитыми булочками-персиками из города Прато, испечем не простые, а королевские бискотти (да-да, я не шучу!) и, конечно же, побалуем домашних настоящим тирамису без сырых яиц. Но если вдруг не найдешь в супермаркете маскарпоне и савоярди – не беда! Сделаем их сами!

Итальянцы всей душой любят тесто – песочное, слоеное, дрожжевое, – умеют с ним общаться и не боятся трудностей. Подружиться с тестом нам помогут секреты и советы итальянских мастеров. А еще у шефа-кондитера Роберто Кантолакуа я специально узнала, как достичь успеха, если ты только-только делаешь свои первые шаги в выпечке.

Итальянцы ценят простые домашние рецепты с изюминкой, и мы выбирали их вместе с ними для этой книги. Вот синьора Пия, маленькая шустрая итальянка из соседнего двора, смеется, как девчонка, и ругает свой шоколадный кекс-чамбеллоне. Кекс не слушается ее и вместо того, чтобы расти и хорошеть в духовке, вдруг сдувается и оседает, как лопнувший пузырь. Но Пия не унывает, съедает чамбеллоне и печет еще! А это наш друг Джанни, он внезапно появляется в дверях

с улыбкой двухметрового загорелого Баббо Натале (это итальянский Дедушка Мороз). В руках мешок, из мешка бегут к столу абрикосы. Джанни ждет, пока я превращу абрикосовое море в ароматный джем с розмарином, испеку песочные пироги-кrostаты с оранжевым настроением и уютным летним вечером соберу за большим сладким столом все итальянские улыбки наших соседей!

Признаюсь честно, в рецепты тортов, пирогов и пирожных я добавила секретный ингредиент: это радость. Радость, с которой моя семья, мои итальянцы пробовали, угощались и наслаждались сладкой солнечной Италией, узнавали и заново открывали ее вкусные сокровища. Радость, которую я хочу передать и тебе.

*Только протяни руку,
смелее — сладкое путешествие
начинается прямо сейчас!*





GELATERIA CIOCCOLATERIA

SANTA MONICA







FABER-DUVAL
FRUTA EM CALDA/FRUIT IN SYRUP
100g



Базовые рецепты и советы



Ингредиенты

Спешу открыть тебе самый главный секрет итальянской кухни: ее неповторимый вкус начинается с вкусных ингредиентов! А точнее — с правильного их выбора. Здесь не нужна спешка: как для любого дома важен фундамент, и от каждого кирпичика в нем зависит его прочность, так любое, даже самое простое блюдо станет лакомым, если бережно и внимательно выбрать для него ингредиенты. Здесь я расскажу о тех, что часто встречаются в итальянских рецептах и точно пригодятся для выпечки по этой книге. И поделюсь полезными базовыми рецептами, которые помогут сделать твои десерты вкуснее и ароматнее.

Мука

Для пиццы и для хлеба, для сдобы и для пасты, сильная и слабая, белая и не очень — в Италии среди полков с разными видами муки легко можно заблудиться! Здесь мы будем говорить о пшеничной, так как в большинстве рецептов книги используется именно она. Итальянцы делят ее на несколько типов и различают по номерам: 00, 0, 1, 2. Эти цифры никак не влияют на силу муки и количество протеинов в ней, но подсказывают, насколько она рафинированная: начиная с самой белой, полностью очищенной от оболочек зерна (тип 00) и заканчивая полуцельнозерновой мукой (тип 2), похожей на российскую второго сорта. А что же такое сила муки? Как и для чего ее определяют?

Добавляя к муке жидкость и замешивая тесто, мы запускаем в нем процесс образования клейковины (глутена) — белковые соединения и крахмал связываются между собой, образуя эластичную упругую «сеть». Структура теста при замесе постепенно меняется, развитый глутен особенно важен для дрожжевого теста, так как помогает ему

лучше подниматься и дает в результате красивый пушистый мякиш. А вот для бисквитов и песочного печенья такая упругость теста совсем не нужна, поэтому замес будет недолгим, и мука используется слабая — с малым количеством протеинов.

Для измерения силы теста в 1921 году во Франции изобрели специальный прибор — альвеограф Марселя Шопена. И каждый, кто в детстве пробовал надувать из сладкой жвачки большие пузыри, поймет, как работает альвеограф. Под давлением воздуха он растягивает стандартный по весу и степени влажности кусочек теста до тех пор, пока «пузырь» не лопнет. Количество энергии, затраченной на это, обозначают буквой W с цифрой (от 90 до 400), и чем выше эта цифра, тем более упругое было замешено тесто и более сильная мука перед нами.

К сожалению, на упаковках муки для домашнего использования не указывают параметр W, поэтому ее силу мы можем определить только приблизительно, ориентируясь на количество протеинов (белка) в ней: