

Катя Иващенко

Что на десерт?

Рецепты десертов и выпечки по поводу и без







ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва

2022



ЧТО НА ДЕСЕРТ?

Эту книгу я посвящаю моей семье: родителям, детям, любимому Лёше, брату Максиму и всем моим старым и новым друзьям. Я вас люблю!

Я старалась делать эту книгу в первую очередь для тех, кто не сильно знаком с выпечкой: в ней не самые сложные, но самые популярные десерты, рецепты которых я не раз опробовала на своей кухне, их не раз проверяли мои друзья и их друзья. Многие десерты мы готовили в кондитерской «Сахар», некоторые уже давно были в моем блоге и пользовались успехом – теперь они собраны в одном месте и с красивыми снимками. Пожалуйста, не бойтесь экспериментировать и менять ингредиенты на свой вкус, не бойтесь ошибаться, потому что в выпечке важно все – и процесс, и результат, но самое главное – это получать удовольствие на всех этапах! Пусть сливки и яйца всегда пышно взбиваются, пусть дрожжевое тесто всегда поднимается, пусть песочное тесто будет хрустящим, и пусть это все приносит вам ни с чем не сравнимое удовольствие!

Содержание





ПЕЧЕНЬЕ

Шортбред с шоколадом и солью.....	12
Лимонное печенье	14
Ржаное печенье с кофе и солью	16
Печенье «Твикс»	18
Линцерское печенье	20
Печенье с кокосом и шоколадом	22
Печенье с мороженым.....	24

КЕКСЫ

Морковный кекс	28
Банановый кекс	30
Шоколадный кекс с цукини	32
Кремовая шарлотка с миндалем.....	34
Стики-тоффи от Ани Серовой.....	36

ТОРТЫ И ТАРТЫ

Морковный торт	40
Торт «Наполеон».....	42
Шведский миндальный торт.....	46
Капкейки «Сникерс».....	50
Баскский чизкейк.....	52

Шоколадный чизкейк с вишневым соусом.....	54
Чизкейк крем-брюле	56
Японский хлопковый чизкейк.....	58
Тарт с шоколадом и орехами.....	60
Тарт с кокосовым кремом и ягодами	62
Тарталетки с фисташковым франжипаном	64
Банановый тарт-татен.....	66
Ягодные пироги на палочке.....	68

ПРОЧИЕ ДЕСЕРТЫ

Маковые блинчики с лимоном	72
Вафельные трубочки со сгущенкой	74
Шоколадные эклеры	76
Творожные колечки.....	78
Чуррос с шоколадным соусом.....	80
Лимонно-миндальный пирог с рикоттой	82
Овсяные батончики с шоколадом	84
Батончики с сыром и малиной	86
Брауни с орехами	88

Фисташковый тирамису	90
Пирожное «Павлова»	92
Шоколадные трюфели	94

ХЛЕБ, БУЛОЧКИ И НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Липкие лимонные булочки	98
Бабка с черникой	100
Японский молочный хлеб	102
Хлеб с травами и моцареллой	106
Хлеб без замеса с оливками	108
Венок с песто, луком и томатами	110
Фокачча с луком	112
Кекс с сыром и ветчиной	116

КРЕМЫ И МОРОЖЕНОЕ

Заварной крем	120
Сливочный крем на основе сыра	122
Сливочный крем на основе масла	124
Шоколадный ганаш	126

Ягодный соус	128
Соленая карамель	130
Лимонно-лаймовый крем	132
Мороженое крем-брюле	134
Пломбир с черной смородиной	136
Указатель	138

Печенье





ШОРТБРЕД С ШОКОЛАДОМ И СОЛЬЮ

Шортбред – это традиционное шотландское печенье, очень хрустящее, маслянистое и вкусное, конечно же. Добавлять в него можно все, на что способна ваша фантазия, – и сухофрукты, и орешки, и шоколад, и семечки. Да и с мукой можно экспериментировать, но большую часть я все же рекомендую оставить пшеничной, а так и ржаная, и овсяная, и рисовая помогут создать неповторимое печенье!

290 г пшеничной муки

100 г белого сахара

50 г коричневого сахара
+ еще 50 г для того, чтобы
обвалять печенье

230 г сливочного масла
(комнатной температуры)

70 г горького шоколада

30 г фундука

1 яйцо

1 ч. л. ванильной эссенции

Хлопья соли
для украшения

Масло нарезать крупными кубиками. Выложить в миску вместе с двумя видами сахара и ванильной эссенцией. Взбить до пышности.

Шоколад и орехи порубить ножом, хорошо, если будут как мелкие, так и крупные кусочки.

Добавить к взбитому маслу муку, слегка перемешать, затем ввести шоколад и орехи, еще раз перемешать, уже вручную. Это тесто не любит долгих отношений, поэтому делайте все аккуратно и тщательно, но быстро – его не нужно вымешивать, лишь смешать все ингредиенты друг с другом.

Тесто завернуть в пленку и скатать из него длинную колбаску (диаметром 5–6 см). Убрать в холодильник. Кстати, в таком виде тесто можно смело хранить в холодильнике пару недель, отрезая и запекая при необходимости.

Яйцо взбить. Оставшийся коричневый сахар высыпать на доску. Охлажденное тесто достать из пленки и разрезать на две части. Каждую окунуть во взбитое яйцо, а затем обвалять в коричневом сахаре. Нарезать на монетки толщиной 1,5–2 см и разложить на противне. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 12–15 минут. Украсить хлопьями соли.

