

Снижевская, Динара.

C53 Ягодное настроение. Пирог и разная выпечка для летних дней / Динара Снижевская. — Москва : Эксмо, 2019. — 144 с. : ил. — (Кулинарное открытие).

Лето — благословенная пора. Земля под обнаженной ногой тепла от солнца, можно без зазрения совести питаться одними ягодами, садиться на старый велосипед и гнать до ближайшей речки, чтобы со смехом и бриллиантовыми брызгами прыгнуть в ласковые объятия воды. А дома вас будет ждать невероятно ароматный вишневый пирог, черничные пирожки или целый торт с ананасом. Положите десерт на красивую тарелочку, налейте чашку шафранового чая, сядьте у окна (а может, на дачной веранде?) и вдохните этот воздух — раскаленно-звенящий от зноя или убаюкивающий и свежий после дождя. Сейчас именно тот момент, когда стоит распробовать вкус лета. Не торопясь.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-91995-6

© Снижевская Д.В., текст, фото, 2019
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2019

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

Снижевская Динара

ЯГОДНОЕ НАСТРОЕНИЕ

ПИРОГИ И РАЗНАЯ ВЫПЕЧКА ДЛЯ ЛЕТНИХ ДНЕЙ

Ответственный редактор *Марина Панфилова*. Младший редактор *Юлия Чернова*
Художественный редактор *Виктория Брагина*. Компьютерная верстка *Светланы Туркиной*
Корректор *Наталья Сгибнева*

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:
Jula_Liyy, lisima, Ekkoss, Salvadorova, Yuliya Derbisheva VLG, Innakote, Sundra / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндүрүшү: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талалтарды
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,
Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification

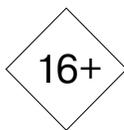
Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification

Өндүрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 19.03.2019. Формат 80x100¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 13,33.

Тираж экз. Заказ



EKSMO.RU
новинки издательства



ISBN 978-5-699-91995-6



9 785699 919956 >



BOOK24.RU

ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН

ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН

BOOK24.RU

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книги



Содержание

Глава I

ПОД СЕНЬЮ СТАРОЙ ЯБЛОНИ

Ананасовый торт с нежным кокосовым кремом 10

Воздушные пирожные с малиновым муссом 14

Ванильные пирожные с рикоттой 18

Клубнично-банановый чизкейк 22

Ежевичные мини-тарты 26

Шоколадный бандт-кекс с черешней 32

Блинный торт с рикоттой, персиками и ежевикой 36

Чизкейк из черной смородины без выпечки 38

Пряный грушевый торт с садовыми яблоками 42

Черемуховые кейки с ягодным курдом 46

Лимонный торт «Шантиль» с ежевикой и вишней 50

Пряные морковные капкейки с айвой 54

Глава II

ПРОГУЛКИ ПО ЛЕТУ

Галета с персиками и клубникой в меду 58

Брауни «Двойной шоколад» с ягодами 62

Лимонный кекс со смородиной 64

Шифоновые бисквитные тосты с кремом 66

Рассыпчатое кокосовое печенье с клубникой 70

Фруктовая сальса со сладкими чипсами 74

Сливочный десерт в банке 78

Брауни-чизкейк с черникой 80

Банановые оладьи с шоколадом 84

Персиковый тарт с карамелью 86

Глава III

ПОКА ИДЕТ ДОЖДЬ

Ванильные пироги с фруктовой начинкой 92

Маффины с малиной и белым шоколадом 96

Пирожки с черникой 98

Банановая «голландская малышка» к завтраку 102

Вишневый пирог-плетенка с кардамоном 106

Булочки с маком и ягодами 110

Миндальный пирог с айвой
в меду 114

Завитый хлеб с корицей
и смородиной 116

Глава IV

УТОЛЯЕМ ЖАЖДУ

Освежающий чай с шафраном,
абрикосами, розмарином
и медом 122

Лимонно-имбирный тоник
с красной смородиной и медом 124

Лимонад из киви и лимона 126

Овсяные сэндвичи с клубничным
мороженым 130

Сливочное мороженое с черной
смородиной 134

Дынно-манговый смузи 136

Клубнично-манговые попсиклы 138

Благодарности 140

Указатель 148





Введение

Когда заходит речь о летней выпечке, в мое сознание врываются теплые воспоминания о лете, сотканные из запахов детства, проведенного в деревне на даче бабушки с дедушкой. Где по утрам в погожие дни мы часто отправлялись в душистый лес, полный ярких ягод, сквозь влажный от росы и тумана луг, насыщенный звонкими ароматами предрассветной земли и свежих трав... Где переполненные до самых краев ведра черники и земляники своим благоуханием громко наполняли весь дом, пробуждая у домочадцев тихий восторг и улыбку... Где цвело целое море разноцветных цветов, гулко пахнущих медом... Где созревали и наливались солнечным светом пряные плоды яблони, груши, сливы и вишни, обещая самые вкусные компоты и варенья... Где своенравная звезда ароматов — клубника в очередной раз радовала сладким сочным урожаем... Где смородиновые кусты гнулись под тяжестью густых и пахучих черно-красных ягодных украшений... Где на кухне по вечерам расплывался такой уютный, согревающий запах бабушкиной ягодной выпечки... И звенящая красота и яркий вкус лета громогласно заявляли о себе повсюду.

Дорогой читатель, эта книга была создана под вдохновением бесценных светлых воспоминаний, в ней вы найдете простые рецепты летней выпечки, доступные и начинающему в постижении азов кондитерского искусства. И я очень надеюсь, что смогу донести теплый аромат своих воспоминаний до каждого из вас.



Глава I

Под сенью старой яблони

Первое утро лета ровно в 10 часов мы с семьей встречали в саду под пышной кроной старой яблони. Аромат свежескошенной травы под ногами громогласно возвещал о вновь родившемся лете. А над небольшой лужайкой у колодца, сплошь покрытой пушистой желтизной одуванчиков, жизнерадостно порхали бабочки-капустницы. Уже вовсю цвели ромашки, ирисы и фиалки, привлекая пчел. Высокую лазурь неба живописно обволакивала акварель перистых облаков. Мы покрывали кружевом льняной скатерти большой деревянный стол и приступали к торжественному завтраку, который всегда был увенчан большим домашним тортом из летних ягод и фруктов. И до самого обеда, наслаждаясь беседой, грелись в теплых объятиях наступившего лета.



Ананасовый торт с нежным кокосовым кремом

С детства я равнодушна к жизнеутверждающему тропическому аромату в десертах и время от времени в теплое время года балую себя выпечкой с кокосовым кремом. В этом торте органично сплетаются теплые сладкие ноты ванили и сливочный аромат кокоса, а ананас привносит бодрящую фруктовую кислинку.

сложность: средне / **количество порций:** 5–6 / **вам понадобятся:**
круглая форма для выпечки диаметром 22 см, кондитерский нож-пила для бисквита

≡ Ингредиенты:

Для теста:

Мука / 200 г
Яйца / 4 шт.
Сахар / 200 г
Сливочное масло
комнатной температуры / 200 г
Соль / щепотка
Ванильный экстракт / 2 ч. л.
Разрыхлитель / 1 ч. л.
Сода / щепотка
Ананас / 300 г
Масло для смазывания формы

Для заварного крема:

Молоко / 230 мл
Яичные желтки / 3 шт.
Сахар / 180 г
Ванильный экстракт / 1 ч. л.
Сливки 35% / 400 мл
Кукурузный крахмал / 25 г
Кокосовая стружка / 75 г
Кокосовый ликер / 1 ст. л.

Для украшения:

Сахарная пудра
Кокосовые кранчи

≡ Приготовление:

Тесто:

Разогрейте духовку до 180 °С. Смажьте форму для выпечки сливочным маслом и слегка присыпьте мукой.

Нарежьте ананас небольшими кубиками. В большой миске соедините масло с сахаром и ванильным экстрактом и взбейте в пышную воздушную массу.

В отдельной миске взбейте яйца до густой пены, а затем влейте в масляную смесь. →





ИЛИ МАСТЬ УВЕЛИЧЕНИЕ ПОРТИЗОНА
НАТУРАЛЬНЫМ ВЕРУЧАМ
Исторический рецепт
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Соедините муку с разрыхлителем, содой и солью и просейте в яично-масляную смесь. Добавьте кубики ананаса и аккуратно размешайте. Влейте тесто в подготовленную форму и отправьте выпекаться на 30–40 минут до «сухой зубочистки». Остывший корж разделите крупным ножом-пилой на 2 равные части.

Крем:

Нагрейте молоко до кипения в сотейнике с толстым дном. Соедините в миске сахар с крахмалом, желтками и экстрактом ванили и смешайте до однородности. Чтобы желтки не свернулись, в желтковую смесь влейте 3 столовые ложки горячего молока, снова перемешайте, а затем вылейте смесь в сотейник к молоку, активно помешивая. Поставьте сотейник на медленный огонь и варите крем, постоянно помешивая, до загустения. Накройте сотейник пищевой пленкой и отправьте остывать до комнатной температуры.

Взбейте сливки до образования мягких пышных пиков и смешайте с кокосовой стружкой, заварным кремом и ликером до однородности. Нанесите крем на остывшие коржи ложкой и украсьте сахарной пудрой и кокосовыми кранчами. Подавайте торт охлажденным.



Воздушные пирожные с малиновым муссом

Я помню огромный раскидистый куст малины, сплошь усеянный нежными ягодами, который рос недалеко от деревенского дома бабушки с дедушкой. Каждый раз, как только созрели плоды, к нему, как под воздействием магического притяжения, стекалась вся местная детвора и так же магически на время исчезала в колючих ветвях. А затем возвращалась, с довольным блеском в глазах и набитыми до отказа щеками, измазанными ягодой. Взрослые в шутку называли этот куст кустом тишины.

сложность: средне / **количество порций:** 7–9 / **вам понадобятся:**
форма для бисквита и мусса со съемным дном диаметром 24 см, металлическая круглая форма-вырубка диаметром 6–8 см, бумага для выпечки, блендер

≡ Ингредиенты:

Для теста:

Мука / 65 г
Сливочное масло / 65 г
Яйца / 2 шт.
Сахар / 65 г
Соль / щепотка
Разрыхлитель / 1 ч. л.
Масло для смазывания формы
Ванильный экстракт / 1 ч. л.

Для мусса:

Малина / 180 г
Яйца / 2 шт.
Сахарная пудра / 130 г
Сливки 35 % / 250 мл
Желатин / 10 г
Молоко / 60 мл

Для украшения:

Свежая малина

≡ Приготовление:

Тесто:

Разогрейте духовку до 180 °С. Смажьте форму диаметром 24 см маслом и слегка присыпьте мукой.

Растопите сливочное масло. Смешайте яйца с сахаром в миске, поставьте на водяную баню и взбейте смесь при помощи венчика до растворения сахара. Когда яйца станут теплыми, снимите миску с огня, добавьте ванильный экстракт и продолжайте взбивать до образования густой пены. →



