

К у х а р о ч к а В и

Выпечка и десерты

ЖИТЬ, А НЕ ПРОЖИВАТЬ
ЕСТЬ ВКУСНЫЙ ДЕСЕРТ, А НЕ КАЛОРИИ

хлеб*соль®

Москва 2020

БЛАГОДАРНОСТЬ

СПАСИБО:

- **Нику, моему Лучу**, за любовь, поддержку и начало, которое переросло в эту книгу.
 - **Родителям 1 и Родителям 2** за науку, понимание и терпение.
 - **Марии Давыденко** за фото обложки.
 - **Анне Ротенберг** за стиль для обложки.
 - **Ирине Немой** за образ.
 - **Моим читателям** за диалог, время и любовь.
 - **Издательству** за дружбу и возможность оставить что-то после себя.
 - **Жизни** за то, что научилась жить ее, а не проживать.
-



ДЕСЕРТЫ МОЕГО СЕРДЕЧКА. ЛЮБЛЮ НЕЖНО!



ДЕСЕРТЫ ПОВЫШЕННОЙ СЛОЖНОСТИ
ИЛИ ДЛИТЕЛЬНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Не напрягайтесь, нужно лишь немного потерпеть



ДЕСЕРТ-ЭКСПРЕСС. БУДЕТ БЫСТРО, НО ПРИЯТНО!

ПРЕДИСЛОВИЕ

ПРИВЕТ, МОИ КОТЯТА-ПОВАРЯТА!

Совершенно неожиданно для себя я стала частью кондитерского искусства. И вот сегодня вы держите в руках мою книгу.

Любое блюдо – это не просто набор калорий, белков, жиров и углеводов. Это энергия и посыл.

Мои рецепты будут вам понятны. Но я прошу вас о двух вещах:

1. Готовьте с положительным настроем.
2. Вкушая десерт, традиционно кайфуйте, как в первый раз.

Вы можете не убирать свой дом сами – есть клининг. Вы можете заказывать еду себе на работу. Но для любимых – готовьте сами.

Вы не просто даете им пищу и топливо, вы даете им часть своей энергии. Это обмен.

История путешествия в мир выпечки начинается. Просто переверните страницу и выберите персонаж сегодняшнего настроения.

Уверяю, вам понравится.

Ваша, Кухарочка Ви.

Ник, я сделала это!

СОДЕРЖАНИЕ

ГЛОССАРИЙ 6

ПУТЕВОДИТЕЛЬ 7

РЕЦЕПТЫ

Шоколадная глазурь	8
Сырники	10
Легкая запеканка	12
Ванильный бисквит	14
Шоколадный бисквит	18
Печенье с солью и шоколадом	22
Шоколадное печенье	24
Ленивый брауни	26
Брауни-маффин со смородиной	28
Кейкпопс «Красный бархат»	30
Шоколадная колбаса	32
Меренговый рулет	34
Анна Павлова	38
Пьяная вишня	42
Тирамису	46
Чизкейк	50
Чизкейк манго-маракуйя	54
Холодный чизкейк «Ягоды-фисташка»	58
Торжество лимона	62
Лимонная девочка	66

Лимонный тарт	70
Тарт «Орехи-карамель»	74
Персиковый пай	78
Морковный торт	82
Ржаной ананас	86
Медовик	90
Наполеон	94
Ягодный дом	98
Мамин торт	100
Красный бархат	104
Вишня-смородина	108
Оранжевый муд	112
Птичье молоко	116
Тонкие блины	120
Панеттоне	122
Традиционный кулич с апельсиновым ликером	126
Синнабоны	130
Фисташковый кекс	134
Банановый кекс	136
Итальянский ягодный пирог	138
Шарлотка с черной смородиной, яблоками и сливой	140

ГЛОССАРИЙ

ПЕРЕД ТЕМ, КАК ПЕРЕХОДИТЬ
К ИНФОРМАЦИИ, ДАВАЙТЕ ПРОЧТЕМ
ГЛОССАРИЙ КУХАРОЧКИ ВИ
И ЗАПОМНИМ ОСНОВНЫЕ ТЕРМИНЫ:

- Сливоч – сливочное масло.
- Оливоч – оливковое масло. Недурно, правда?
- Вжик – быстренько взбили (минута и меньше)
- Вжик-вжик – взбиваем на средних оборотах около 3–5 минут.
- Уверенный вжик – взбиваем 5 минут на максимальных оборотах.
- С горкой – полная ложка, а сверху еще немного.
- Говяжий желатин – это значит, что не надо заменять его на обычный, если написано говяжий. На агар-агар тоже нет. Если что-то можно на что-то поменять, я буду об этом говорить! Чаще я использую листовой.
- 40 минут в духовке = где-то 55 мин в духовке, если она очень старая и немощная.
- По вкусу/опционально значит – здесь вы царь и решаете, что делать.
- Традиционно кайфуем – смакуйте яство с превеликим удовольствием.
- Вмешиваем или подмешиваем – аккуратно добавляем и так же аккуратно перемешиваем.
- Добренько/добротнo – не жалея количества.
- Фигачим – кладем.

ПУТЕВОДИТЕЛЬ

ЗДЕСЬ ТО, ЧТО НУЖНО ПРОСТО ЗАПОМНИТЬ. ЭТИ ПРАВИЛА КАСАЮТСЯ ВСЕХ РЕЦЕПТОВ НАСТОЯЩЕЙ КНИГИ:

- Ингредиенты достаем из холодильника за 1 ½ часа до приготовления, если иного не написано в рецепте.
- Сливки мы взбиваем ледяными в ледяной емкости. Емкость предварительно убираем на 10 минут в холодильник.
- Сливки покупаем жирностью 33–35%.
- Сметану покупаем жирностью 20%.
- Сливочный сыр покупаем жирностью 82,5%.
- Какао-пудру лучше использовать алкализованную.
- Лимонную цедру не покупаем, а самостоятельно натираем. Так ароматнее.
- Крахмал используем немодифицированный.
- Мука – пшеничная мука.
- Сухие ингредиенты всегда просеиваем.
- Французская рубашка – когда форма для выпечки смазывается небольшим количеством сливочного масла и присыпается мукой.
- Ацетатная пленка должна быть выше готового торта на 3–4 см.
- Остывшие коржи заворачиваем в пищевую пленку и убираем на 4 часа в холодильник. Так они будут сочнее.
- Выпечка происходит в режиме духовки «верх-низ». Или в режиме «конвекция», если он есть у вашей духовки.
- Выравнивание торта кремом проходит в несколько этапов. Прошло 10 минут – уберите в холодильник на 20.
- Торты круглой формы рассчитаны на диаметр форм 16–20 см



ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ

На покрытие небольшого торта

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 100 г темного шоколада
 - 30 г сливыча
-

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. На водяной бане нам нужно растопить шоколад. Огонь нужен слабый, не средний и не высокий. Когда шоколад растопился, убираем его с огня и добавляем сливыч, не переставая помешивать венчиком. Оставьте глазурь минут на 10 и после можете использовать!
2. Глазурь готова. Торт украшен. Рот в шоколаде и жизнь – тоже.
3. Традиционно кайфуем.





СЫРНИКИ



начни утро правильно

На 5 сырников

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 г творога 9% *(его нужно перетереть через сито ложкой)*
- 1 желток
- 1 ст. л. муки без горки
- 1 ст. л. манной муки без горки
- 2 ст. л. сахарной пудры без горки
- щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешиваем между собой все ингредиенты. Лепим 5 шариков (если делали из 200 г творога). Присыпаем мукой, придаем нужную форму. В конце прихлопнуть каждый сырник лопаткой, чтобы выровнять верх.
2. Обжариваем до золотистой корочки с обеих сторон на сливочном (а лучше на топленом) масле по 1-2 минуты с каждой стороны.
3. Выкладываем в противень на пергамент и убираем в духовку на 3 минуты при 180 °С.
4. Дали немного остыть, украсили.
5. Кайфанули и сказали «УРА, ТЕПЕРЬ Я БУДУ ДЕЛАТЬ КЛЕВЫЕ СЫРНИКИ».





ЛЕГКАЯ ЗАПЕКАНКА

можно есть ночью!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 г творога 9%
(перетереть через сито, если творог не из брикета)
- 1 яйцо
- 4 ст. л. кукурузной муки
(2 из них с горкой)
- 2 ст. л. либо сахарной пудры, либо нектара агавы
- либо просто добавьте шоколадную крошку
- щепотка корицы
- 3–4 горсти сушеных ягод
(можно просто изюм)
- 1 яблоко или несколько слив для украшения сверху

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В творог добавьте яйцо. Перемешали. Затем муку. Перемешали. Затем подсластитель. Та же процедура. В конце идут сушеные ягоды и щепотка корицы. Перемешиваем.
2. Форму смазали сливочем. Массу выложили в форму. Убрали в духовку на 15 минут при 170 °С. Затем выложили сверху дольки яблока или сливы. Убрали еще на 15 минут. Можно 20, если духовка старая/немогшая.
3. Традиционно кайфуем и понимаем, насколько они – и жизнь, и запеканка – прекрасны.





ВАНИЛЬНЫЙ БИСКВИТ

рабочая классика

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 6 яиц С1
- щепотка соли
- 1 ч. л. ванильного сахара
или ½ ч. л. ванильного
экстракта
- 190 г сахара
- 150 г муки
- 1 ст. л. кукурузного
крахмала с небольшой
горкой (*крахмал не
модифицированный*)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разогрейте духовку до 180 °С.
2. Качественно отделите белки от желтков. Это важно, потому что жир от желтков не должен попасть в белки.
3. Желтки с сахаром вжик-вжик до белой пышной массы. Можно на водяной бане, чтобы сахар полностью растворился. Добавили просеянные сухие ингредиенты. Вжик-вжик.