

Вэрайети, Настя.

В97 Всё, вы умеете печь! Рецепты десертов, которые сможет повторить каждый / Настя Вэрайети. — Москва : Эксмо, 2020. — 128 с.: ил. — (Кулинария. Домашний кондитер).

Если у вас в руках эта книга известного фуд-блогера Насти Вэрайети, можете смело считать, что печь вы уже умеете. Вам остается лишь точно следовать рецептам и выбирать любимые ингредиенты. Все остальное Настя уже продумала: полезные для фигуры завтраки и сэндвичи, самые красивые торты, фруктовые десерты, подробнейшие пошаговые инструкции и непринужденный слог — чистый кайф.

Это только кажется, что шоколадный фондан, черничные капкейки или чизкейк «Сникерс» могут с первого раза не подчиниться новичку. На самом деле новая книга Насти, как, впрочем, и предыдущая, порадует неискушенных пока кондитеров простотой и доступностью воплощения рецептов. А искушенные оценят по достоинству новые оттенки вкусов и нюансы подачи.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-115675-6

© Ефимова А.А., текст и фото, 2021

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2021

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

КУЛИНАРИЯ. ДОМАШНИЙ КОНДИТЕР

Вэрайети Настя

ВСЁ, ВЫ УМЕЕТЕ ПЕЧЬ!

РЕЦЕПТЫ ДЕСЕРТОВ, КОТОРЫЕ СМОЖЕТ ПОВТОРИТЬ КАЖДЫЙ

Ответственный редактор *Анна Райдер*
Редактор *Светлана Галанинская*
Дизайн и верстка *Валерия Колышева*
Младший редактор *Вероника Горбунова*
Корректор *Людмила Субботина*

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

Фандрайзинг: «ЭКСМО» АКБ Бюджетная, 123308, Москва, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тәуір белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-магазин: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Казахстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибутор и представитель по прямому протекции на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды

қабилдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Дембровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (777) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы апарат 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

Өндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

16+




Подписано в печать 19.08.2020. Формат 80x100^{1/16}.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 11,85. Тираж экз. Заказ

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

МЫ В СОЦСЕТЯХ:

   breadsalt.publisher

ISBN 978-5-04-115675-6



9 785041 156756 >

book 24.ru

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»

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

ЛитРес:
ВЛИИ КНИЖ. АС. 01117



Содержание

7 ВВЕДЕНИЕ

- 9 От автора
- 9 Как выбрать рецепт
- 9 Как сделать так, чтобы точно получилось

10 ГЛОССАРИЙ

11 ПУТЕВОДИТЕЛЬ

13 ПОЛЕЗНЫЕ ЗАВТРАКИ И СНЭКИ

- 15 Полезные сырники
- 17 Суперлегкая запеканка
- 19 Воздушная шарлотка
- 21 Панкейки за 30 минут
- 23 Лимонный крем
- 25 Маффины с черной смородиной
- 27 Шоколадный кейк без муки
- 29 Черничные маффины
- 31 Батончики «Сникерс»

33 ПЕЧЕНЬЕ И ПРЯНИКИ

- 34 Карамельно-шоколадное печенье
- 37 Шоколадное печенье
- 38 Брукис. Печенье-брауни со сливочным кремом
- 41 Печенье «Кокос-матча»
- 42 Печенье с клюквой и белым шоколадом

45 КЕКСЫ И РУЛЕТЫ

- 46 Медово-тыквенный кекс
- 49 Фисташковый кекс с белым шоколадом
- 51 Морковный кейк
- 53 Ананасовый кейк



- 54 Грушевый пирог с арахисом
- 57 Шоколадный кекс
- 59 Шоколадно-банановый кекс
- 61 Брауни-кекс
- 63 Шоколадный фондан
- 65 Кекс «лайм-маракуйя»
- 66 Нуссторте
- 69 Шоколадно-сливочный рулет
- 71 Кекс с шоколадом
- 73 Профитроли
- 74 Кофейно-карамельные капкейки

77 ФРУКТОВОЕ

- 78 Галеты со сливой и апельсином
- 81 Розы с яблоками и апельсиновым джемом
- 82 Сливочный тарт с яблоками
- 84 Татен с персиками
- 86 Синнабоны с черной смородиной
- 89 Грушевый тарт
- 90 Тарталетки с заварным кремом и клубникой
- 93 Ягодный мусс
- 95 Лимонные капкейки
- 96 Шоколадно-ягодный тарт
- 99 «Павловы» с лимонным кремом

101 ТОРТЫ

- 103 Блинный торт
- 104 Торт с манго и лимонным чизкейком
- 106 Ванильно-малиновый торт
- 109 Шоколадно-вишневый торт
- 113 Ванильно-шоколадный торт

117 ЧИЗКЕЙКИ

- 119 Чизкейк «Орео»
- 121 Шоколадный чизкейк с апельсиновым ликером
- 123 Чизкейк «Два шоколада»
- 124 Чизкейк «Сникерс»

127 ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Введение

Привет!

Меня зовут **Настя Вэрайети**, и это моя вторая книга.

Выпечка — мое хобби, моя душа и мой дом.

И я искренне рада, что в этот дом приходите вы, мои читатели, все, кто готовит по моим рецептам.

Вместе мы творим и учимся.

Занимаемся творчеством, создаем новые сочетания и в конечном итоге традиционно кайфуем.





ОТ АВТОРА

Кулинария — это про творчество, а не про сухое следование рецепту.

Рецепт — это всегда история: то, что его рождает, и наше настроение в этот момент.

Момент — время, когда можно реализовать эмоции, создавая что-то своими руками.

Поймав ощущение, представьте, какой это был бы десерт, и претворите его в жизнь.

Это и есть передача энергии, воплощение мыслей и чувств, глубоко социальная история, где мы делимся частью себя.

КАК ВЫБРАТЬ РЕЦЕПТ

Чтобы выбрать рецепт дня, просто поймите свое настроение.

Подумайте: какая это была бы текстура?

Нежная, воздушная, пористая или же плотная и влажная?

Присутствуют ли солено-пряные нотки или преобладает сладкий сливочный вкус?

Какой это был бы цвет?

Думаю, вы уже определились.

КАК СДЕЛАТЬ ТАК, ЧТОБЫ ТОЧНО ПОЛУЧИЛОСЬ

Для успеха нам понадобится несколько составляющих:

1. Следите за температурой ингредиентов. Они должны быть комнатной температуры, если иного не написано в рецепте. Холодные ингредиенты увеличивают время приготовления и создают «резиновую» текстуру.
2. Следите за температурой в духовке. Все духовки работают по-разному, и здесь вам поможет отдельный термометр: он покажет реальные цифры.
3. Не меняйте самостоятельно объем ингредиентов. Обзаведитесь кухонными весами или воспользуйтесь формулой перерасчета ингредиентов.

Глоссарий

Чтобы процесс приготовления стал легким и захватывающим фильмом, а не рутинной, я создала несколько персонажей для своих рецептов.

Прошу знакомиться:

- **Сливыч** — сливочное масло. Всегда жирностью 82,5%.
- **Оливыч** — оливковое масло.
- **Вжик** — момент взбивания чего-либо миксером.

Последний этап каждого рецепта всегда один — **традиционно кайфуем**. Это то, зачем вы здесь, зачем читаете эти строки и готовите вместе со мной.



Путеводитель

ЗДЕСЬ РЕКОМЕНДАЦИИ, КОТОРЫЕ УПРОСТЯТ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЕСЕРТОВ.

Запомните их: они пригодятся вам не только в рецептах из этой книги.

- Ингредиенты достаём из холодильника за 1 ½ часа до приготовления, если иного не написано в рецепте.
- Духовку всегда разогреваем заранее.
- Выпечка моих десертов происходит на режиме духовки «верх-низ».
- Шоколад лучше растапливать на водяной бане или импульсами по 10 секунд в микроволновой печи.
- Какао-пудру лучше использовать алкализованную.
- Лимонную/апельсиновую цедру не покупаем, а самостоятельно натираем. Так выйдет ароматнее и без нежелательной горечи.
- Крахмал используем немодифицированный.
- Французская рубашка — когда форма для выпечки смазывается небольшим количеством холодного сливочного масла и присыпается мукой. Излишки муки стряхиваются, и форма остаётся «пыльной» внутри.
- Фольга, которой вы оборачиваете кольцо для выпечки, должна «смотреть» глянцевой стороной на тесто. Глянцевая поверхность отражает жар.
- Я использую силиконизированную бумагу для выпечки или силиконовый коврик.
- Остывшие коржи (будь то бисквит или коржи для морковного торта) заворачиваем в пищевую пленку и убираем на 4 часа в холодильник. Так они будут сочнее и не будут крошиться.
- Выравнивание торта кремом проходит в несколько этапов. Прошло 10 минут — уберите в холодильник на 20.
- Самые ходовые насадки: закрытая и открытая звезда, закрытая роза, круглая 10 мм.
- Количество ингредиентов нельзя менять самостоятельно: нужно воспользоваться формулой перерасчёта, которую можно найти в Интернете.



Полезные завтраки и снежки

1

- ПОЛЕЗНЫЕ СЫРНИКИ
- СУПЕРЛЕГКАЯ ЗАПЕКАНКА
- ВОЗДУШНАЯ ШАРЛОТКА
- ПАНКЕЙКИ ЗА 30 МИНУТ
- ЛИМОННЫЙ КРЕМ
- МАФФИНЫ С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ
- ШОКОЛАДНЫЙ КЕЙК БЕЗ МУКИ
- ЧЕРНИЧНЫЕ МАФФИНЫ
- БАТОНЧИКИ «СНИКЕРС»