Белоцерковская, Ника.

Б43 #неслипнется / Ника Белоцерковская. — Москва : Издательство «Э», 2016. — 144 с. : ил. — (Ника Белоцерковская. Гастрономическая литература).

Новая книга известной кулинарной писательницы, популярного блогера и издателя Ники Белоцерковской целиком и полностью посвящена десертам. Сегодняшние кондитеры-модернисты творят чудеса, повторить которые домашнему кулинару часто практически невозможно. Большая часть современных рецептов в этой книге придумана не кондитерами, а звездными шеф-поварами, а это значит, что все они отвечают нескольким важнейшим критериям ресторанного бизнеса — это должно быть очень просто, очень быстро и, конечно, очень вкусно.

60 десертов — от ультрамодных до классических — на самый разный вкус: пироги, кексы, печенье, холодные блюда, фрукты — для любого повода и времени года.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-87745-4

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2016

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

НИКА БЕЛОЦЕРКОВСКАЯ. ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

Белоцерковская Ника

#НЕСЛИПНЕТСЯ

Ответственный редактор *Н. Петухова*
Литературный редактор *Д. Корнеев*. Художественный редактор *П. Петров*
Дизайн книги и обложки *И. Можейко*. Компьютерная верстка *А. Савин*

ООО «Издательство «Э»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86.
Тауар белгісі: «Э»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

16+

Подписано в печать 03.02.2016.
Формат 84x100 1/16. Печать офсетная. Усл. печ. л. 14,0.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-87745-4
9 785699 877454 >

ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН

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

#неслипнется

Ника
Белоцерковская

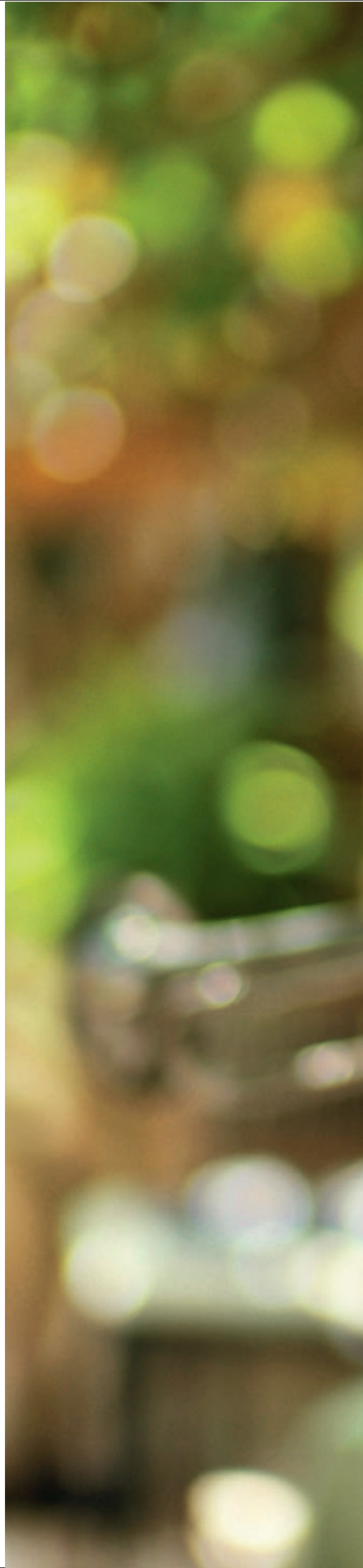
LIMITED EDITION

#не слипнется

Москва
2016

содержание

кекс с лимоном и шоколадом 10
шоколадный кекс с рикоттой 12
шоколадный фондан с ароматом кофе 14
шоколадные гато 16
маринин шоколадный пирог 18
кекс с черносливом и миндальной мукой 20
пирог с орешками пинии 22
фисташковые тортики 24
ореховый пирог 26
миндальные кексики 28
торт «Капрезе» 30
горячий орехово-яблочный кекс 32
пирог с грушами и миндалем 34
пирог с миндальным кремом 36
панеттоне 38
яблочно-грушевая шарлотка 40
кростата с ягодным мармеладом 44
пушистый пирог со сладкой рикоттой 46
пицца с горгонзоллой и грушей 48
грушевый татэн 50
яблочный татэн 54
яблочная шарлотка 56
шарлотка лениво-субботняя 58
рулет с маком 60
пирог с оливковым маслом 62
лимонный пирог 64
ягодный пирог 66
кассата сицилиана 68
хворост 70
заварные пончики «вздохи монашки» 72
пончики из тыквы или яблок 76
сырники из рикотты 78
рикотта 78
вафли 80
гренки paine perdue с ягодным сорбе 82
креп сюзетт 84
блины-мешочек 86
простое печенье с корицей 88
печенье с шоколадом и солью 90
пипарелли 94
печенье с фисташками 96
миндальное печенье 98
шоколадное суфле 100
груши в красном вине с миндалем 102
ореховый крамбл 106
итальянская меренга 108
французская меренга 110
крем-брюле 112
крем-брюле с каштановым кремом 116
панна котта 118
панна котта с ягодами 120
десерт из манго 122
лимонный чизкейк, самый простой на свете 126
тирамису 128
канноло 130
«рог изобилия» 134
йогуртовое мороженое 136
фаршированный ананас с ягодами и мороженым 138
семифредо с торроне 140
апельсиновый конфи 142
сухие цукаты 142



дайтесказать

Не слипнется?
Нет, конечно. Не дождетесь.
Я не сладкоежка, но меня невозможно лишить десерта. Право на честно заслуженную панна котту или выстраданный тирамису должно быть у всех! И на какой бы диете я ни сидела, ничто, и тем более — #каквытакпохудели не заставит меня отказаться от запаха свежей выпечки по всему дому. Чем пахнут яблочные пироги? Мы же знаем — они пахнут детством и самыми счастливыми нашими воспоминаниями. И больше всего мои дети любят Домашнее Печенье, приготовленное вместе, и точно так же запах теплой ванили будет потом всю жизнь заставлять их улыбаться. А свои пять километров, если уж так мучают угрызения совести за эти лишние триста калорий, мы всегда сможем пробежать. Стыдно? Поставьте на кухне кроссовки и подмигивайте им, когда готовите свой нежный кекс. Проверенный способ.
Для этой книги я отобрала самые простые рецепты — и домашние, и то, чему меня научили удивительные повара. Уверена, что многое из того, чем я тут поделилась, навсегда поселится на вашей кухне, а это для меня главная награда.

С любовью,
Ваша Ника!

как растет рулет с маком
(рецепт на стр. 60)

01~ кекс с лимоном и шоколадом от Джонатана Вахида

Вот один из самых выдающихся кексов, который мне когда-либо встречался. Все-таки просто так чемпионами Франции по кондитерскому мастерству не становятся. Джонатан — гений.
Цедру лимона можно разнообразить апельсиновой и лаймовой в любых пропорциях. Подготовленную форму с тестом можно оставить в холодильнике на сутки, очень удобно для подготовки заранее к гостям. Шоколад удобнее использовать в виде чипсов, или предварительно наломать его на небольшие кусочки. Этого количества глазури хватит на большой кекс и еще немного останется.

на 1 большой кекс:

сахар — 350 г
мука — 270 г
яйца — 250 г
сливки жирные (33%) — 150 мл
сливочное масло — 100 г
цедра 2 лимонов
разрыхлитель теста — 5 г
соль — щепотка

для глазури:

сливки жирные (от 22%) — 140 мл
шоколад (70%) — 100 г
сахар — 20 г
желток — 1 шт.

Разогреть духовку до 165 °С.
Выпустить яйца в чашу миксера, всыпать сахар и соль и на средней скорости взбивать 5-10 минут.
Муку просеять вместе с разрыхлителем. Натереть цедру лимонов, добавить в муку. Растопить сливочное масло.
Влить в муку яйца с сахаром, хорошо перемешать, затем сливки, снова вымешать, потом растопленное масло и опять перемешать.
Вылить тесто в форму так, чтобы осталось не менее ⅓ от верхнего края, поставить в духовку. Через 40 минут понизить температуру до 140 °С и выпекать еще 40 минут. Проверить готовность кекса зубочисткой первый раз минут за 20 конца приготовления.
Вынуть кекс на решетку и дать остыть, затем переложить на бумагу для выпечки.
Сделать глазурь. Перемешать сахар с желтком. Довести сливки почти до кипения, влить часть к желтку, быстро перемешать, чтобы он не заварился. Постоянно мешая, вылить яичную смесь в сливки и прогреть на малом огне 2-3 минуты до гладкости. Залить этой смесью шоколад и размешать. Если надо, миску можно поставить на кастрюлю с кипящей тихо водой.
Остудить немного глазурь, обильно облить кекс. Дать остыть уже полностью, лучше в холодильнике, чтобы глазурь затвердела.
И просите новые туфли (два раза)!

02~ шоколадный кекс с рикоттой от Орнеллы Пассаванти

Я люблю такие «творожные» кексы чуть-чуть недопекать, мне нравится, когда они внутри очень влажные. Хотите его ванильным — добавьте пакетик ванильного сахара или семена из стручка ванили, с цитрусовым ароматом — лимонная цедра вам в помощь, более сладким и на разрезе веселым — цукаты, или изюм, или сушеная вишня. Нет чипсов? Порубите на мелкие куски черный шоколад. Масло возьмите комнатной температуры, очень мягкое. Помните, что изюм предварительно надо замочить в горячей воде или вкусном алкоголе на полчаса и хорошенько отжать?

для формы диаметром 27 сантиметров:

мука — 300 г
рикотта — 300 г
яйца — 4 шт.
сливочное масло — 150 г
шоколадные чипсы — 150 г
сахар — 100 г
грецкие орехи — 100 г
разрыхлитель теста — 1 пакетик
соль — щепотка

Разогреть духовку до 180 °С.
Взбить миксером на низкой скорости масло с сахаром. Добавить рикотту, снова взбить, смесь будет немного «творожная» по консистенции. Медленно взбивая, добавить яйца по одному.
Муку просеять вместе с разрыхлителем и солью, вмешать к рикотте небольшими порциями.
Шоколадные чипсы и достаточно крупно порубленные грецкие орехи (цукаты, вишню, изюм или цедру, что вы там сами решите) смешать в отдельной миске и добавить в тесто. Хорошо все перемешать.
Форму смазать сливочным маслом и обсыпать мукой, стряхнуть излишки. Выложить тесто и поставить в духовку примерно на 1 час. Следите — все духовки разные.
Проверяйте готовность ножом или зубочисткой, если они сухие и горячие — готово.

Конец ознакомительного фрагмента -
скачать книгу