

АЛЕКСАНДР
СЕЛЕЗНЕВ

МИРОВЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ

Хиты



СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	8
--------------------------	---

Франция	12
----------------------	----



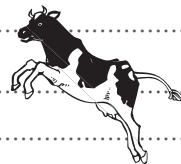
ПЕЧЕНЬЕ «ФИНАНСЬЕ»	14
КРЕМ-КАРАМЕЛЬ	17
КЛАФУТИ	18
ФРАНЦУЗСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ТОРТ	21
ПИРОЖНЫЕ «ОПЕРА»	22
ПЕЧЕНЬЕ «МАДЛЕН»	25
ЯБЛОЧНЫЙ ТАТИН	26
ТРЮФЕЛИ С ЛАЙМОМ И МЕДОМ	29
БАШНЯ ИЗ ПРОФИТРОЛЕЙ	30
МИНДАЛЬНЫЕ ПИРОЖНЫЕ «МАКАРОН»	33
ГРУШЕВЫЙ ТОРТ «БУРДАЛУ»	34
ТОРТ «СЭНТ-ОНОРЕ»	37
ФРАНЦУЗСКИЕ МЕРЕНГИ	38

Италия	40
---------------------	----



ФЛОРЕНТИЙСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ	42
БИСКОТТИ	45
ТИРАМИСУ	46
ПАНАКОТТА С ЯГОДНЫМ СОУСОМ	49
КРОСТАТА	50
ЛИМОННЫЙ ТОРТ	53
СЕМИФРЕДО ШОКОЛАДНЫЙ	54
СИЦИЛИЙСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ТОРТ	57
СИЦИЛИЙСКИЕ ТРУБОЧКИ	58

Швейцария	60
------------------------	----

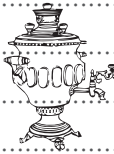


ШВЕЙЦАРСКИЙ МОРКОВНЫЙ ТОРТ	62
ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	65
ШОКОЛАДНЫЙ МУСС	66
ШВЕЙЦАРСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ТОРТ	69

Австрия		70
ВЕНСКОЕ САБЛЕ		72
ТОРТ «ЧЕРНЫЙ ЛЕС»		75
ТОРТ «ЗАХЕР»		76
СЛИВОЧНЫЕ ВАФЛИ		79
ОРЕХОВЫЕ ВАФЛИ		79

Германия		80
НЕМЕЦКИЙ СЫРНЫЙ ТОРТ		82
ЛИНЦЕР		85
КУГЕЛЬХОПФ		86
БАВАРСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ		89
ФРАНКФУРТСКИЙ ВЕНЕЦ		90
ДРЕЗДЕНСКИЙ ШТОЛЛЕН		93

Венгрия		94
ТОРТ «ДОБОШ»		96
ТОРТ «ЭСТЕРХАЗИ»		99

Россия		100
ТОРТ «МЕДОВИК»		102
КУЛИЧ «ЦАРСКИЙ»		105
ПИРОЖНЫЕ «НАПОЛЕОН»		106
СУП ИЗ ВИШНИ		109
КЛУБНИКА «РОМАНОВ»		110
ХВОРОСТ		113
БЛИНЫ С ТВОРОГОМ И ЧЕРНИКОЙ		114
ПАСХА СТАРОСЛАВЯНСКАЯ		117
КАША ГУРЬЕВСКАЯ		118
МАКОВО-ЧЕРНИЧНЫЙ ТОРТ		121
МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ		122
ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»		125

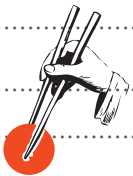
Польша		126
СЭРНИК		128
ПОЛЬСКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ		131
ПЕСОЧНЫЙ КРАКОВСКИЙ ТОРТ		132
ТОРТ «ПАНИ ВАЛЕВСКА»		135
ПЕЧЕНЬЕ «МАЗУРКА»		136
ПОЛЬСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ		139
«МАКОВЕЦ»		140
«ЛЕМАНС»		143

Англия		144
КОФЕЙНО-ОРЕХОВЫЙ ПУДИНГ		146
ШОТЛАНДСКИЕ СКОНЫ С ИЗЮМОМ		149
АНГЛИЙСКИЙ СВАДЕБНЫЙ ТОРТ		150
ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ «ПРИНЦА УИЛЬЯМА»		153
ШОКОЛАДНЫЕ БРАУНИ		154
МАФФИНЫ С КУРАГОЙ		157
ФЛЕНДЖЕК		158
ФРУКТОВО-КОКОСОВЫЙ СЛАЙС		161

Америка		162
ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»		164
КУКИС (Cookies)		167
ЯБЛОЧНО-ИМБИРНЫЕ КАПКЕЙКИ С ЛАЙМОВЫМ КРЕМОМ		168
КОФЕЙНО-КАРАМЕЛЬНЫЕ КАПКЕЙКИ		171
ПЕЧЕНЬЕ СЭНДВИЧ-ЧИЗКЕЙК		172
ЛУИЗИАНСКИЙ БАНАНОВЫЙ ТОРТ		175
ПЕНСИЛЬВАНСКИЙ ТЫКВЕННЫЙ ТОРТ		176
МЕКСИКАНСКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ		179

Израиль		180
ПИРОГ С АПЕЛЬСИНАМИ		182
РЕЙГЕЛАХ С МАКОМ		185
КОКОСОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ		186
ЕВРЕЙСКИЙ ПАСХАЛЬНЫЙ КЕКС С ЛИМОНОМ		189
ХАЛА		190
ИЕРУСАЛИМСКАЯ КАДАФА		193
МЕДОВЫЙ ПИРОГ «ЛЭКАХ»		194
ПУДИНГ ИЗ ХАЛЫ		197

Турция		198
ПАКИСТАНСКИЙ ОРЕХОВЫЙ ТОРТ		200
ОРЕХОВЫЕ КОЗИНАКИ НА МЕДУ		203
ЧАК-ЧАК		204
НУГА		207
РАХАТ-ЛУКУМ		208
ОРЕХОВАЯ ХАЛВА С ФИСТАШКАМИ		211
ТУРЕЦКИЙ ЛИМОННО-ЙОГУРТНЫЙ ПИРОГ		212

Япония		214
САНСЕКУ ДАНГО		216
СУШИ С АБРИКОСАМИ		219
«КАРИНТО»		220
ДАРА ЯНКИ		223
СЛАДКИЕ РОЛЛЫ		224
КЕКС ИЗ ЗЕЛЕННОГО ЧАЯ		227

Китай		228
ПЕЧЕНЬЕ С ПРЕДСКАЗАНИЯМИ		230
КИТАЙСКОЕ МИНДАЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ		233
БАНАНЫ В КЛЯРЕ		234
КИТАЙСКИЙ ИМБИРНЫЙ ТОРТ		237
РУЛЕТ С ФИНИКАМИ		238

Франция

ЕСТЬ ВЕЩИ, КОТОРЫХ НИКОГДА
НЕ БЫВАЕТ СЛИШКОМ МНОГО:
НЕ БЫВАЕТ СЛИШКОМ МНОГО ЛЮБВИ,
НЕ БЫВАЕТ СЛИШКОМ МНОГО
НЕЖНОСТИ.
НЕ БЫВАЕТ СЛИШКОМ МНОГО
ВКУСНОЙ ВЫПЕЧКИ И ДЕСЕРТОВ.

НУ, ОТВЕЬТЕ ЧЕСТНО: КАКОЙ БЫЛА БЫ ВАША ЖИЗНЬ, НЕ БУДЬ В НЕЙ, ХОТЬ ИЗРЕДКА, НАРЯДНЫХ ТОРТОВ, ИЗЯЩНЫХ ПИРОЖНЫХ, ЛЕГКИХ, КАК ПОЦЕЛУЙ ПАРИЖАНКИ, БЕЗЕ, ИЗЫСКАННЫХ ЭКЛЕРОВ ИЛИ РАССЫПЧАТЫХ КРУАССАНОВ?! ПРАВИЛЬНО, ВАША ЖИЗНЬ БЫЛА БЫ СКУЧНОЙ, МОНОТОННОЙ И ЛИШЕННОЙ ВСЯКОГО РОДА ПРИЯТНЫХ АВАНТЮР. И ТОГДА БЫ ВЫ, НЕПРЕМЕННО ОТПРАВИЛИСЬ ВО ФРАНЦИЮ, ЧТОБЫ ПОЛУЧИТЬ ВСЕ ЭТИ НЕДОСТАЮЩИЕ ВАМ УДОВОЛЬСТВИЯ В ОДНОМ МЕСТЕ. ПРИЧЕМ НЕ ВАЖНО, В КАКОЙ ИЗ ГОРОДОВ ВЫ БЫ ПРИЕХАЛИ — В ПАРИЖ, НИЦЦУ, ТУЛУЗУ ИЛИ САН-ТРОПЕ, А МОЖЕТ, В ГОРОД, С ГОВОРЯЩИМ ИМЕНЕМ ШАЛОН-АНЬ-ШАМПАНЬ.

ТОЛЬКО ЗНАКОМЯСЬ СО СТРАНОЙ, ГУЛЯЯ ПО ВЕКОВЫМ МОЩЕННЫМ ПЛОЩАДЯМ, ЗАЕЗЖАЯ В СТАРИННЫЕ ЗАМКИ ИЛИ ОКУНАЯСЬ В ПРОХЛАДУ



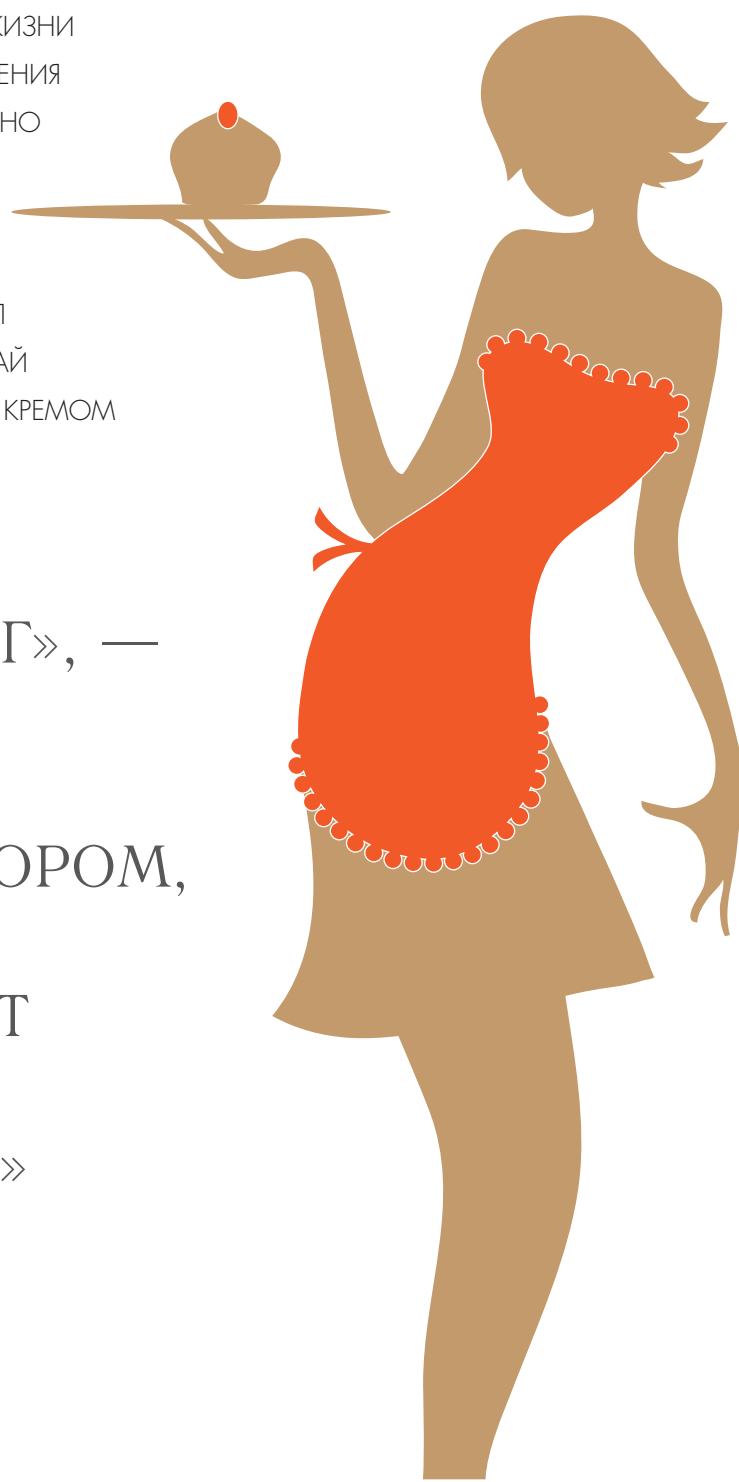
ВСЕМИРНО ИЗВЕСТНЫХ МУЗЕЕВ, НЕ ЗАБЫВАЙТЕ ЗАХОДИТЬ В КОНДИТЕРСКИЕ. В БОЛЬШИЕ ИЛИ МАЛЕНЬКИЕ — НЕ ВАЖНО. ЗАХОДИТЕ И ПРОБУЙТЕ ВСЕ, НА ЧТО ПАДАЕТ ВАШ ГЛАЗ.

ИНАЧЕ ТАК НИЧЕГО И НЕ ПОЙМЕТЕ. НЕ ПОЙМЕТЕ, ПОЧЕМУ ИМЕННО ВО ФРАНЦИИ НАХОДЯТСЯ САМЫЕ ИЗВЕСТНЫЕ ШКОЛЫ КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА, ПОЧЕМУ ИМЕННО ИЗ ЭТОЙ СТРАНЫ ВЫХОДЯТ САМЫЕ ТАЛАНТЛИВЫЕ В МИРЕ ШОКОЛАТЬЕ И КОНДИТЕРЫ. ПОЧЕМУ, НАКОНЕЦ, БОЛЬШИНСТВО САМЫХ ИЗЫСКАННЫХ ДЕСЕРТОВ ИМЕЮТ В СВОЕМ НАЗВАНИИ ФРАНЦУЗСКИЙ КОРЕНЬ СЛОВА.

А ЕСЛИ ПОЙМЕТЕ И ПРОНИКНЕТЕСЬ, ТО БОЛЬШЕ НИКОГДА В ЖИЗНИ НЕ НАЗОВЕТЕ ДОМАШНЕЕ ПЕЧЕНЬЕ ГЛУПОСТЯМИ. А НА ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ ЛЮБИМОЙ ЖЕНЩИНЕ, ПОМИМО ЦВЕТОВ И ПОДАРКОВ, ОБЯЗАТЕЛЬНО БУДЕТЕ ЗАКАЗЫВАТЬ САМЫЙ БОЛЬШОЙ И ИЗЫСКАННЫЙ ТОРТ, КОТОРЫЙ СМОЖЕТЕ НАЙТИ В СВОЕМ ГОРОДЕ. ПОТОМУ ЧТО, ПОХОДИВ ПО ПАХНУЩИМ КОРИЦЕЙ И ВАНИЛЬЮ ФРАНЦУЗСКИМ УЛОЧКАМ, ВЫ ПОЙМЕТЕ, ЧТО ЖИЗНЬ ИМЕЕТ СМЫСЛ ТОЛЬКО ТОГДА, КОГДА В НЕЙ ЕСТЬ МЕСТО УДОВОЛЬСТВИЯМ. ПУСКАЙ ДАЖЕ САМЫМ МАЛЕНЬКИМ, «НА ОДИН УКУС». НО ОБЯЗАТЕЛЬНО С КРЕМОМ ИЛИ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ.

«ЧЕГО ХОЧЕТ ЖЕНЩИНА,
ТОГО ХОЧЕТ БОГ», —
ГЛАСИТ СТАРАЯ ПОСЛОВИЦА.

А ФРАНЦУЗЫ,
СО СВОЙСТВЕННЫМ ИМ ЮМОРОМ,
ТУТ ЖЕ ДОБАВЛЯЮТ:
«СЛЕДОВАТЕЛЬНО, БОГ ХОЧЕТ
ШАМПАНСКОГО
И СЛАДОСТЕЙ!»



ПИРОЖНЫЕ «ОПЕРА»

Надо:

ДЛЯ МИНДАЛЬНОГО БИСКВИТА:

- 2 яйца
- 4 сырых яичных белка
- 65 г сахарной пудры
- 30 г сахарного песка
- 65 г миндаля, измельченного в муку
- 20 г пшеничной муки
- 15 г сливочного масла

ДЛЯ МЕРЕНГА:

- 3 сырых яичных белка
- 150 г сахарного песка
- 50 мл воды

ДЛЯ КОФЕЙНОГО КРЕМА:

- 200 г меренга
- 1 ч. ложка порошка растворимого кофе
- 1,5 ст. ложки воды
- 200 г сливочного масла

ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО ГАНАША:

- 100 г черного шоколада
- 100 г сливок, не менее 33%-ной жирности
- 15 г сливочного масла
- 1 желток

Готовим:

1. **Миндальный бисквит:** сахарную пудру соединяем с миндальной мукой, добавляем яйца и взбиваем 5 мин. Отдельно взбиваем белки с сахаром до устойчивой пены, 10 мин, и аккуратно добавляем их в миндальную массу. После чего вмешиваем просеянную муку и растопленное сливочное масло. Готовое тесто разделяем на 3 части. Выпекаем в разогретой до 210–220 °С духовке 7–8 мин.
2. **Меренг:** сахар соединяем с водой и увариваем «на средний шарик». Белки взбиваем и, не прекращая взбивания, тонкой струйкой вливаем в них уваренный сироп. Продолжаем взбивать до полного охлаждения меренга.
3. **Кофейный крем:** сливочное масло взбиваем добела, 5 мин, и вливаем растворимый кофе. Добавляем готовый меренг.
4. **Шоколадный ганаш:** шоколад растапливаем. Добавляем подогретые сливки, желток и сливочное масло. Даем постоять 2 часа.
5. 1 миндальный бисквит смазываем тонким слоем шоколадной глазури и убираем в холодильник до полного ее застывания. Затем переворачиваем и пропитываем его кофейным сиропом. Наносим половину кофейного крема.
6. На крем выкладываем второй миндальный бисквит. Пропитываем его кофейным сиропом и наносим слой шоколадного ганаша.
7. На ганаш кладем третий миндальный бисквит. Пропитываем его кофейным сиропом и выкладываем оставшийся кофейный крем. Убираем до застывания крема.
8. Шоколадную глазурь наносим поверх застывшего кофейного крема.





ТИРАМИСУ

Надо:

- 30 палочек савоярди (купить готовые в магазине)

ДЛЯ СЫРНОГО МУССА:

- 1 кг сыра маскарпоне
- 5 желтков
- 100 г сахара
- 70 мл воды
- 500 г сливок жирностью 33% (взбитых)
- 10 г желатина

ДЛЯ СИРОПА:

- 250 г сахара
- 250 мл воды
- 150 мл свежесваренного кофе
- 150 мл портвейна

ДЛЯ ПОСЫПКИ:

- 3—4 ст. ложки какао-порошка

Готовим:

1. **Сначала варим сироп:** воду смешиваем с сахаром, доводим до кипения и охлаждаем. Добавляем портвейн и свежесваренный кофе. Перемешиваем.
2. **Готовим сырный мусс:** сахар разводим водой, ставим на огонь и увариваем «на средний шарик». (Небольшое количество сиропа наберите в чайную ложку, опустите в холодную воду и попытайтесь пальцами скатать из него шарик. Если сироп скатывается, значит, он готов.)
3. Желтки взбиваем миксером в течение 3 минут, не прекращая взбивания, тонкой струйкой вводим сахарный сироп. Продолжаем взбивать, пока смесь не охладится.
4. Желатин на 5 минут замачиваем в холодной воде. Затем нагреваем, но не доводим до кипения. Вливаем во взбитые желтки и перемешиваем.
5. В яичную массу добавляем сыр маскарпоне и взбитые сливки. Перемешиваем.
6. 15 палочек савоярди с одной стороны окунаем в сироп и выкладываем на дно прямоугольной стеклянной формы сухой стороной вниз. Сверху на палочки раскладываем половину сырного мусса. Затем берем оставшиеся палочки савоярди, обмакиваем их в сироп, кладем сверху на слой сырного мусса. Закрываем оставшимся сырным муссом. Посыпаем какао-порошком.
7. Готовый тирамису на 8—10 часов убираем в холодильник.



ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

Надо:

- 250 г горького шоколада (не менее 70% какао)
- 100 мл взбитых сливок
- 6 сырых яичных белков
- 3 ст. ложки сахарного песка
- 1 ст. ложка какао-порошка

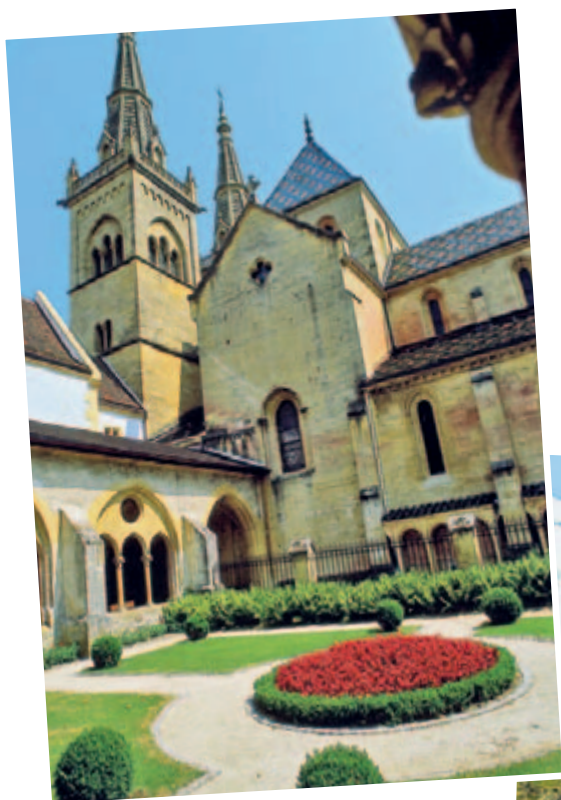
Готовим:

1. Шоколад растапливаем на водяной бане.
2. Белки соединяем с сахаром и взбиваем в плотную пену 5—7 минут.
3. В растопленный шоколад добавляем взбитые сливки, затем взбитые белки. Перемешиваем и раскладываем по креманкам. Посыпаем какао-порошком.

Совет автора:

ШОКОЛАД ЖЕЛАТЕЛЬНО РАСТАПЛИВАТЬ НЕ НА КИПЯЩЕЙ ВОДЯНОЙ БАНЕ, ИНАЧЕ ОН МОЖЕТ СВЕРНУТЬСЯ. ВОДУ В КАСТРЮЛЕ ДОВЕДИТЕ ДО КИПЕНИЯ, СНИМИТЕ С ОГНЯ И ТОЛЬКО ПОСЛЕ ЭТОГО СТАВЬТЕ В НЕЕ ЕМКОСТЬ С ШОКОЛАДОМ И, НЕПРЕРЫВНО ПОМЕШИВАЯ, ПОЛНОСТЬЮ РАСТОПИТЕ ШОКОЛАД.

ШОКОЛАД НЕЖЕЛАТЕЛЬНО НАГРЕВАТЬ СВЫШЕ 50 °С, ИНАЧЕ ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ ПОТЕКУТ, ПОТЕРЯЮТ ОБЪЕМ И МУСС ПОЛУЧИТСЯ ЖИДКИМ.







ТОРТ «ЗАХЕР»

Надо:

ДЛЯ БИСКВИТА:

- 135 г сливочного масла
- 45 г сахарной пудры
- 135 г горького шоколада (растопить макс. до 40 градусов)
- щепотка соли
- 1 ч. ложка ванильного сахара
- 6 сырых яичных желтков
- 6 сырых яичных белков
- 180 г сахарного песка
- 135 г муки

ДЛЯ ПРОПИТКИ:

- 300 г абрикосового джема

ДЛЯ ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРИ:

- 100 г горького шоколада
- 35 г сливочного масла
- 85 г 33%-ных сливок (горячих)
- 35 г меда
- 165 г абрикосового джема (протертого через сито)
- 25 г какао-порошка

Готовим:

1. Сливочное масло и сахарную пудру взбиваем добела, 3—5 минут. Не прекращая взбивания, тонкой струйкой вливаем растопленный чуть теплый черный шоколад. Добавляем соль, ванильный сахар, продолжаем взбивать, по одному добавляя желтки.
2. Отдельно взбиваем белки с сахарным песком и аккуратно вводим их в шоколадно-сливочную массу.
3. Засыпаем просеянную муку и все вместе осторожно перемешиваем.
4. Готовое тесто выкладываем в форму диаметром 22 см. Ставим в разогретую до 180 °С духовку и выпекаем 1 час. Готовый бисквит охлаждаем и разрезаем пополам.
5. **Пропитка:** 300 г абрикосового джема разводим с небольшим количеством воды и доводим до кипения. Получившимся сиропом пропитываем нижнюю половинку бисквита. На нее кладем вторую половинку и пропитываем сверху. Бока также смазываем абрикосовым джемом. Затем торт убираем в холодильник для охлаждения.
6. **Шоколадная глазурь:** шоколад растапливаем на водяной бане, добавляем горячие сливки и перемешиваем. Добавляем размягченное сливочное масло, мед, абрикосовый джем, какао и взбиваем блендером в течение 1 минуты.
7. Готовую шоколадную глазурь наносим на весь торт, включая бока.



КЛУБНИКА «РОМАНОВ»

Надо:

- 250 мл взбитых сливок (можно заменить сметаной или ванильным мороженым)
- 50 мл коньяка или ликера «Гран Маринье»
- 40 г сливочного масла
- 3 ст. ложки коричневого сахара
- 10 больших ягод клубники

Готовим:

1. В сковороду выкладываем сливочное масло и клубнику. Обжариваем ягоды 1 минуту.
2. Затем посыпаем сахаром и поливаем коньяком. Поджигаем и даем парам спирта полностью догореть. Фламбированную таким образом клубнику на 6—8 часов убираем в холодильник.
3. На дно широких бокалов выкладываем фламбированную клубнику, а сверху взбитые сливки (сметану или ванильное мороженое).

Совет автора:

ДЕСЕРТ БУДЕТ ЕЩЕ ВКУСНЕЕ, ЕСЛИ ПОСЛЕ ЖАРКИ КЛУБНИКУ ЗАЛИТЬ СЛАДКИМ КРАСНЫМ ВИНОМ И ДАТЬ ЕЙ ПРОПИТАТЬСЯ 6–8 ЧАСОВ. ЕСЛИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ В РЕЦЕПТЕ КРАСНОГО ВИНА В ДЕСЕРТЕ ОБРАЗУЕТСЯ ИЗБЫТОЧНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ, ТО В НЕЕ ДЛЯ СВЯЗКИ МОЖНО ДОБАВИТЬ НЕМНОГО РАСТОПЛЕННОГО ЖЕЛАТИНА.



