

18+

*Марина Аргусева.*



*Усториш  
Сладоуеиски*

# Марина Андреева

# Истории сладкоежки

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=56940113](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=56940113)*

*ISBN 9785005114709*

## Аннотация

Книга «Истории сладкоежки» – о кулинарных путешествиях по разным странам мира. В ней Вы можете найти невероятные рассказы о создании различных десертов и сладких блюд. В ней есть много рецептов, много историй, много уютных советов, все расчёты ингредиентов и другие разные мелочи, которые дополняют эту книгу! Но в ней нет Вашей энергетики и Ваша рука не листает страницы книги! Но это обязательно нужно исправить! Душевного чтения и приятного чаепития!

# Содержание

По странам	5
Швеция: Булочки с корицей	6
Булочки с корицей	7
Рецепт «Булочки с корицей»	11
Франция: Парижский Макарон	15
Парижский макарон	16
Рецепт «Макарон с малиной и шоколадом»	19
Франция: Сладкая Опера	23
Сладкая Опера	24
Рецепт «Торт Опера»	27
Франция: Тарт Татен	31
Тарт Татен	32
Рецепт «Тарт Татен»	35
Франция: Париж-Брест	39
Париж-Брест	40
Рецепт «Пирожное Париж-Брест»	43
Конец ознакомительного фрагмента.	44

# Истории сладкоежки

## Марина Андреева

М. Ю. Андреева *Дизайнер обложки*

М. Ю. Андреева *Иллюстратор*

М. Ю. Андреева *Фотограф*

© Марина Андреева, 2020

© М. Ю. Андреева, дизайн обложки, 2020

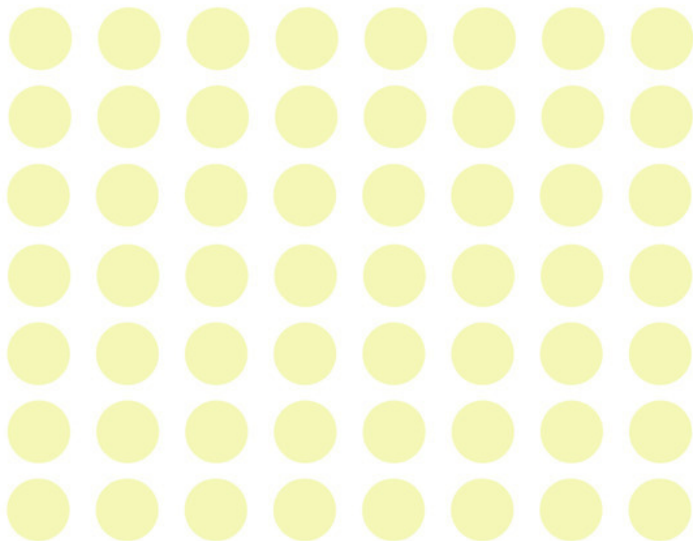
© М. Ю. Андреева, иллюстрации, 2020

© М. Ю. Андреева, фотографии, 2020

ISBN 978-5-0051-1470-9

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

**По странам  
на воздушном  
шаре**



# Швеция: Булочки с корицей



## **Булочки с корицей**

**Во всех странах людям нравится чувствовать вкус и аромат свежей сдобы с корицей. Правильней было бы сказать, что это просто любовь к вкусной выпечке. Однако в Швеции и Финляндии, население которых не представляет и дня без булочек с корицей, проводится настоящий праздник под названием «День Булочки с корицей». Он проходит ежегодно 4 октября, когда сладкую сдобу с корицей можно есть без ограничения.**

В этот день ни шведов, ни финнов не заботят проблемы фигуры. На каждом шагу, в любом кафе, ресторане, в каждой кондитерской выпекают свежую сдобу, даже высококвалифицированным кондитерам приходится готовить эти булочки, так как взрослые и особенно дети с огром-

ным удовольствием отмечают «День булочки с корицей» или Kanelbullens dag.

Этот праздник возник в 1999 году благодаря Совету по домашней выпечке, когда эта неправительственная организация отмечала своё 40-летие. Однако рецепт этих булочек в кулинарных книгах появился намного раньше.

В Швеции булочка с корицей является чуть ли не национальной достопримечательностью. Во-первых, их коричные слобы отличаются тем, что не покрыты глазурью, как, к примеру, в Финляндии, а посыпаны крупным сахаром и всегда приготовлены на свежих дрожжах. Во-вторых, особая любовь к коричневым булочкам проявляется во время самого праздника, так как в этот день шведы съедают в 10 раз больше слобной выпечки, чем обычно!

Финны не отстают от своих соседей, но всё-таки отмечают праздник менее феерично, предпочитая спокойное домашнее торжество.

Любовь этих стран к такому виду лакомства запечатлена и в их «сказочной» художественной литературе. Так, герои произведений всемирно известной шведской детской писательницы Астрид Линдгрэн всё время едят шведские булочки с корицей. К примеру, в книге «Эмиль из Лённеберги» маленький Эмиль проглотил монетку в пять эре и решил одолжить у своего папы такую же. На что же он потратил драгоценную монетку? Любителям шведской литературы нетрудно догадаться. Мальчик и папа поспешили в бли-

жайшую кондитерскую, в которой Эмиль купил себе пять «очень аппетитных, круглых и румяных, обсыпанных сахарной пудрой» булочек.

Ещё одна неугомонная героиня книг Астрид Линдгрен, Пеппи Длинный Чулок, тоже любила булочки с корицей и с радостью угощала ими своих друзей – Томми и Аннику.

Известная финская писательница Туве Янсон в своих книгах про Муми-троллей использовала образ булочек для того, чтобы передать уютную атмосферу финского дома. Любимый персонаж многих финских (и не только!) детей, потерявшись, именно по головокружительному запаху находит свой домик: «Он принюхался. В нос ему пахнул приятный запах свежеспеченных булок. Внизу под ним лежала родная долина. А посреди стоял их голубой дом. А в доме его мама тихо-мирно пекла булки и пряники».

Таким образом, любовь шведов и финнов к коричневым булочкам легко объяснима, так как это сладкое изделие ассоциируется у них с детской радостью и домашним уютом. «День булочки с корицей» действительно здорово отмечать, потому что каждый в этот день испытывает счастье, которое возникает оттого, что появляется повод собраться всем вместе!

В современном мире не хватает таких простых и вкусных праздников. Поэтому особенно радует то, что в осенний денёк – 4 октября – приехав в Швецию или в Финляндию, можно почувствовать не только уют старой Европы, но и просто

попасть в настоящую сказку!

# Рецепт «Булочки с корицей»

## *Ингредиенты:*

100 г сливочного масла

0,5 литра молока

½ ч.л соли

0,5 стакана сахарного песка

7 стаканов муки

10 г быстродействующих дрожжей

## Начинка:

150 г размягчённого сливочного масла

4 ст. л сахарного песка

1 ст. л корицы

1 взбитое яйцо, чтобы смазать булочки

## *Способ приготовления:*

В кастрюльке растапливаем масло. Добавляем молоко и слегка подогреваем так, чтобы смесь стала тёплой. Добавляем в неё дрожжи, соль и сахар. Постепенно вмешиваем туда же муку.

Замешиваем тесто, накрываем его полотенцем и даём постоять 40 минут, чтобы оно хорошо поднялось.

Присыпаем рабочую поверхность мукой и начинаем вымешивать тесто. Разделяем его на две одинаковые части.

Раскатываем каждый кусок в продолговатый прямоугольник. Смешиваем все ингредиенты начинки и сверху нама-

зывает ими оба куска теста. Скручиваем каждый пласт теста в трубочки и нарезаем. Всего должно получиться около 24 булочек.

Выкладываем булочки на смазанный маслом противень, накрываем полотенцем и даём постоять 30 минут.

Смазываем булочки взбитым яйцом и выпекаем в духовке при температуре 220 градусов в течение 8—10 минут.





# Франция: Парижский Макарон



**Парижский макарон**  
**Миндальные безешные пирожные**  
**макароне сейчас во всём мире**  
**находятся на первом месте**  
**среди утончённых и невероятно**  
**вкусных десертов. Крепкие**  
**на вид и при этом нежнейшие**  
**внутри макароне, или, как говорят**  
**во Франции, Macarons готовы**  
**в любое время поднять настроение**  
**каждому, кому необходимы яркие**  
**краски и вкусовое многообразие.**

Считается, что Жена Генриха II Екатерина Медичи привезла рецепт этого десерта из Италии, где были созданы потрясающие миндальные печенья. В дальнейшем эти сладости были преподнесены в виде подарка на свадьбу Людовику XIV и Марии Терезии Испанской. Таким образом, благодаря одобрению королевского двора, «Макароне» приобрели известность. Тогда их стали соединять попарно с помощью паровой обработки.

Однако современный «Макарон» появился только в конце 19 – начале 20 веков. Его открыл миру французский кондитер Pierre Defontaines. Именно он придумал склеивать две миндальные половинки сладкой прослойкой. Pierre Defontaines был внуком Louisa Ernesta, который изначально владел обычной булочной, но из-за пожара был вынужден построить новое заведение – кондитерскую Ladurée. В ней были и красивый декор, и вкуснейшие сладости. А изменившийся содержание «Макарон» стал изюминкой кондитерской. С тех пор пирожное из белков, сахара и миндаля, обладающее нежной начинкой, стало называться «Парижским макароном».

Сейчас смело можно сказать, что создателю Ladurée крупно повезло, ведь в настоящее время это самая известная и уважаемая кондитерская, в которой можно попробовать всё, что пожелаешь, и, конечно же, «Парижский макарон». Вкусовые и цветовые эксперименты с этим лакомством до сих пор продолжают кондитерами Ladurée.

Цветовая палитра уже давно вышла за пределы радуги. А о созданных вкусах можно говорить днями: шоколадный, ванильный, карамельный, фисташковый, ореховый, малиновый, клубничный, черносмородиновый, лимонно-лаймовый, яблочный, апельсиновый, кокосовый, кофейный, а также с лакрицей, каштаном, мятой, имбирём и даже с ароматом розы, фиалки и так далее. Причём одна начинка может дополнять другую. Посыпка верхней половинки тоже может

быть разной, к примеру, из кунжута, мака, тростникового сахара, шоколадной или кокосовой стружки, дробленых орешков.

Известные кондитеры используют половинки «Макарон» для украшения тортов, а также для традиционных десертов, к примеру, рождественского полена. В домашних условиях «Макароне» можно приготовить, только придётся усердно потрудиться. Во Франции говорят, что для создания «парижского макарона», как в Ladurée, потребуется некий секретный ингредиент. Так что, возможно, стоит довериться профессионалам.

Такое лакомство, как Macarons, трудно не полюбить. И ради этого сладкого удовольствия стоит позволить себе и такую шалость, как поездка на weekend в Париж!

# Рецепт «Макарон с малиной и шоколадом»

## *Ингредиенты:*

4 белка и 1 желток

2 ст. л сахара

110 г миндальной муки

220 г сахарной пудры

Щепотка соли

1 ч.л какао-порошка

2—3 капли розового красителя

20 г сливочного масла

320 мл жирных сливок

165 г тёмного шоколада

140 г белого шоколада

110 г малины (свежемороженой)

## *Способ приготовления:*

Для теста миндальную и сахарную пудру хорошо перемешиваем и просеиваем. Затем взбиваем до пиков охлаждённые белки с щепоткой соли. Добавляем 2 ст. л сахара во взбиваемый белок и продолжать взбивать до пышной крепкой массы. Аккуратно смешиваем взбитые белки с миндальной смесью.

Часть получившегося теста смешиваем с 1 ч.л какао-порошка. Во вторую часть теста добавляем 2—3 капли розо-

вого красителя. С помощью кулинарного мешка с круглой насадкой диаметром 8—10 мм, отсаживаем, на застеленный силиконовым ковриком противень, ровные кружки. Оставляем на час до появления корочки. Выпекать при 165 градусах около 12—15 минут.

Для прослойки из малинового крема-ганаша малину смешиваем со сливками (160 мл) и доводим до кипения. Затем добавляем разломанный белый шоколад (140 г). Перемешиваем и охлаждаем до застывания.

Для прослойки из шоколадного ганаша в кипящие сливки (160 мл) кладём 165 г горького шоколада и перемешиваем. Смешиваем с желтком и сливочным маслом (20 г). Даём настояться.

С помощью прослойки, соединяем две миндальные половинки. Розовые половинки соединяем малиновым ганашем. Шоколадные половинки с шоколадным ганашем.





# Франция: Сладкая Опера



# Сладкая Опера

*Век девятнадцатый был в ходе!  
В те дни театры были в моде,  
И жизнью бурною с утра  
Жил новый зал Гранд-Опера  
(Роскошный, пышный, как дворец,  
Искусств и зодчества венец!)  
Вацлав Невин*

Многим из нас хотелось бы побывать в городе влюблённых – Париже. Прогуляться по мощёным тротуарам, попить воды из чугунных питьевых фонтанчиков, послушать аккордеонистов у заполненных посетителями кафе и, конечно же, посмотреть Эйфелеву башню, Триумфальную арку и посетить один из самых известных оперных театров мира – Оперу Гарнье.

Она была создана в 1858 году по приказу Наполеона III и названа в честь её основателя Шарля Гарнье. Любители искусства отмечают её пышную архитектуру, богатство красок и смешение стилей. Такое чудесное творение вдохновляет не только своих гостей, но и кулинаров, которые с гордостью создали сладкую фантазию с одноименным названием «Опера». В 1954 году восхитительный торт, имевший неизменную квадратную форму, стал фирменным десертом знаменитой кондитерской Dalloyau.

Мастера-кулинары основывались на концепции многослойности, но кроме яркого вкуса кофе и шоколада, остальные составляющие «раскусить» сладкоежке-любителю оказывалось сложно. Однако в одном из описании этого торта было сказано, что каждый ингредиент «Оперы» – «это примадонна без единой фальшивой нотки!»

Так в чём же секрет? Такие звучные слова обусловлены тем, что в состав «Оперы» входят миндальный бисквит джоконда, кофейный масляный крем, шоколадный ганаш, шоколадная глазурь, и мастерство кондитера собрать всё это в одно целое. Но до финального штришка недостаёт ещё того самого пышного украшения, благодаря которому сладкая «Опера» стала символом аристократической элегантности – это традиционный листочек пищевого золота. Но также торт можно украсить символами театра и музыки. Например, нарисовать шоколадной глазурью басовый или скрипичный ключ, ноты или театральную маску. Но чаще всего изготовители с ювелирной красотой пишут название торта. Это и доводит кулинарный шедевр до триумфального завершения.

Даже несмотря на то, что за авторство «Оперы» боролись несколько кондитерских, первенство закрепилось за Dalloyau. На сегодняшний день каждый кондитер хочет внести в декор или состав торта что-то своё, но суть остаётся прежней. Многослойное шоколадное пирожное существует и по сей день, как и Опера Гарнье. Даже если вы никогда

не побываете в Париже, то вы всегда сможете в любом уголке мира отведать маленький кусочек сладкой парижской «Оперы».

# Рецепт «Торт Опера»

## *Ингредиенты:*

10 яиц  
100 г миндаля  
100 г сахарной пудры  
400 мл молока  
325 г сахара  
470 г сливочного масла  
65 г муки  
4 ст. л крепкого кофе  
365 г горького шоколада  
160 мл жирных сливок  
100 мл воды

## *Способ приготовления:*

Разогреваем духовку до 250 градусов. Смешиваем 5 яиц с молотым миндалём и сахарной пудрой (100 г). В другой миске взбиваем 4 яичных белка с сахаром (35 г). Вмешиваем белковую пену в первую смесь. Растапливаем 35 г сливочного масла. Добавляем его и 65 г муки в тесто, хорошо перемешивая. На три противня, застеленных пекарской бумагой, тонко выкладываем тесто, и каждый бисквит выпекаем 5 минут.

Для масляного крема взбиваем 1 яйцо с сахаром (80 г). Кипятим молоко (400 мл) и сахар (80 г). Соединяем яичную

смесь с молочной и греем на сильном огне до сгущения. Даём 5 минут остыть. После добавляем 2 ст. л крепкого кофе, сливочное масло (400 г) и взбиваем около 8 минут.

Для кофейного сиропа 100 г сахара смешиваем с водой и доводим до кипения. Добавляем 2 ст. л крепкого кофе и смешиваем. Для шоколадного ганаша в кипящие сливки (160 мл) кладём 165 г горького шоколада и перемешиваем. Смешиваем с желтком и сливочным маслом (20 г).

Растапливаем шоколад (200 г) и сливочное масло (15 г) для глазури. Торт собираем в прямоугольной съёмной форме. На дно выкладываем первый бисквит. Пропитываем его сиропом, тонким слоем наносим часть кофейного крема. Помещаем второй бисквит, пропитанный сиропом, и распределяем шоколадный ганаш. Закрываем третьим бисквитом, пропитанным сиропом. Выкладываем оставшийся кофейный крем. Ставим в холодильник на час. Затем снимаем боковую часть формы. Поливаем глазурью и даём ей застыть.





# Франция: Тарт Татен



## **Тарт Татен**

**Тарт Татен относится к таким десертам, история создания которых ясна и не содержит никаких подводных камней. Данный кулинарный шедевр имеет одного автора и довольно простую историю своего появления на свет, после которого он и стал считаться одним из самых знаменитых десертов сначала во Франции, а потом и во всей Европе.**

В небольшом французском городке Ламотт-Бевроне две сестры Татен, Стефани и Каролин, руководили отелем с рестораником, который достался им по наследству.

Стефани была замечательным поваром и славилась в округе своим яблочным пирогом. Его изюминкой было то, что она не просто выкладывала яблоки поверх теста, а сначала слегка тушила их в смеси сахара с водой. Но однажды Стефани на что-то отвлеклась, яблоки перетомились

и в результате сильно закарамелизировались. Не растерявшись, она решила собрать пирог наоборот, сверху закрыв начинку пластом теста. Когда тесто подрумянилось в печи, Стефани просто-напросто перевернула пирог, поверх которого образовалась тягучая карамельная корочка, и рискнула подать его гостям. На её удивление посетителям ресторана понравился предложенный вариант яблочного пирога.

Благодаря столь «удачной» ошибке, допущенной в 1898 году, яблочный тарт приобрёл новый вкусовой оттенок. Композиция из яблок и любого вида теста (сдобного, рассыпчатого, песочного, слоёного) всегда является прекрасным сочетанием. В то же время сильная карамелизация яблок в тандеме с ароматными специями (корицы, гвоздики или тимьяна) изменила традиционный вариант яблочного пирога.

В настоящее время рецепт тарт Татена присутствует практически в каждом кулинарном издании. А в 2011 году во Франции была напечатана книга «*La tarte Tatin – Histoire et légendes*» («Тарт Татен – история и легенды»). В ней содержатся интересные факты о тарт Татене. Так, к примеру, в его столетний юбилей в 1998 году жители Ламотт – Беврона приготовили тарт Татен фантастического размера. Он был 2,5 м в диаметре, а на его начинку пошло 250 кг яблок, 30 кг сахара и 7 кг сливочного масла. Из этой книги можно узнать и о традиционной подаче легендарного десерта. Оказывается, тарт Татен принято подавать тёплым, потому что

только тогда карамель тянется, а не хрустит. Кроме этого важен и сорт яблок. Они должны содержать много сахара и при этом быть упругими и мягкими.

Тарт Татен оказался излюбленным лакомством многих людей. Некоторые повара придумали новые интерпретации тарт Татена. Его стали готовить с грушами, персиками, абрикосами и даже с помидорами. Приготовить тарт Татен не так просто, как кажется на первый взгляд. Однако все потраченные усилия стоят того, чтобы отведать такой необычный и по-настоящему вкусный десерт!

# Рецепт «Тарт Татен»

## *Ингредиенты:*

6 яблок

150 г сахарного песка

190 г сливочного масла

250 г муки

2—3 ст. л холодной воды

1/2 ч.л корицы

## *Способ приготовления:*

Духовку разогреваем до 180 градусов.

Приступаем к приготовлению теста. В муку добавляем сливочное масло (120 г.), порезанное на кубики. Слегка перемешиваем. Вливаем воду и вымешиваем тесто до тех пор, пока оно не станет эластичным. Заворачиваем его в плёнку и кладём в холодильник минимум на 30 минут.

Яблоки очищаем от кожуры и разрезаем на 4 части.

Начинаем готовить карамель. Высыпаем сахар в жаропрочную форму диаметром 20 см и добавляем 70 г сливочного масла. Ставим разогреваться на плиту (средняя температура). Не перемешиваем. Сахар должен приобрести золотисто-коричневый цвет.

Выкладываем дольки наружной стороной вниз в сковороду и посыпаем молотой корицей.

Раскатываем тесто на слегка посыпанной мукой поверх-

ности и вырезаем из него круг чуть больше формы по диаметру. Накрываем тестом форму. Затем следует аккуратно подоткнуть края.

Готовим в духовке 25 минут. Когда тесто подрумянится, достаем пирог из духовки и оставляем на 1 минуту, прежде чем вынимать из формы. Кладём на пирог тарелку и быстро переворачиваем, чтобы он оказался на тарелке тестом вниз, а яблоками – вверх. Наш яблочный перевёртыш готов!





# Франция: Париж-Брест



## Париж-Брест

**Что мы делаем, когда хотим поднять себе настроение? Конечно же, возникает желание полакомиться чем-то вкусным и сладким. Всевозможные пирожные радуют своими изысканными формами и чудесным содержанием. После такого баловства непременно возникает радужное состояние души.**

С каждым годом кондитеры придумывают ещё больше самых разных и непохожих друг на друга пирожных. Однако классика всё равно остаётся классикой. Проверенные временем рецепты, безусловно, приобретают новые штрихи, но основы рецептуры остаются нетронутыми. «Париж – Брест» – один из вкуснейших традиционных десертов французской кухни. Его бесспорная популярность заключается в беспроигрышном сочетании воздушного заварного теста с соблазнительно нежным кремом.

У французов всегда получается придумывать и готовить

такие изыски, которые притягивают всех без исключения. А если узнать, при каких условиях и по какому поводу возникла идея создания абсолютного шедевра в мире десертов, то может показаться, что Франция – страна настоящих волшебников. Париж-Брест готовится как в виде торта, так и в виде компактных и утончённых пирожных. Независимо от размера, Париж-Брест имеет форму кольца, напоминающего велосипедную покрышку. Подобная схожесть с велосипедным колесом, конечно же, не случайность.

Временем созданием торта Париж-Брест считается 1891 год. Именно тогда первый раз проводилась велосипедная гонка «Paris-Brest et retour», то есть «Париж – Брест и обратно». Первая регулярная профессиональная велогонка в конце XIX века стала настоящим событием в мире спорта. Ведь участники должны были осилить нешуточный 1200-километровый марафон. Это было величайшим испытанием на надёжность велосипедов и выносливость, упорство и целеустремлённость спортсменов. Велогонка «Париж-Брест-Париж» сразу же вдохновила многих людей, показав, что человеческие возможности безграничны.

Велосипедное движение набирало оборот во всём мире. Популярность данного вида спорта постоянно росла. Поэтому совершенно неудивительно, что сразу же в год проведения данного марафона был придуман такой символичный десерт под названием «Париж-Брест». Французам пришёлся на вкус сладкий символ гонки. Автором этого торта стал

шеф-кондитер дома Maisons-Laffitte Луи Дюран. Все кондитеры так полюбили «Париж-Брест» за его гармоничное сочетание формы и содержания, что новое творение сразу полюбилось в каждом уголке Франции.

Действительно, «Париж-Брест» невероятно вкусный, нежный, воздушный, ароматный и мгновенно поглощаемый десерт. Каждому сладкоежке следует его попробовать, а ещё лучше самому приготовить. В компанию к заварному тесту в «Париж-Брест» может идти заварной, сливочный или ореховый крем. Самое интересное, что, какой бы выбор вы ни сделали, в любом случае будет вкусно! Сверху торт украшается мелко измельчёнными орешками, миндальными лепесткам или сахарной пудрой. Кулинары также предлагают попробовать приготовить «Париж-Брест» с излюбленным сочетанием абсолютно всех влюблённых, а именно с белоснежными взбитыми сливками и свежей клубникой.

Для того, чтобы собрать «Париж-Брест» по всем правилам, потребуется Ваше терпение и аккуратность. Самое важное – сдержаться и не отщипнуть кусочек воздушного теста или не облизнуть ложечку с нежнейшим кремом во время последнего этапа готовки! Потому, как проверено временем, устоять от соблазна дегустации этого сладкого велосипедного колеса практически невозможно!

# Рецепт «Пирожное Париж-Брест»

## *Ингредиенты:*

125 мл воды

130 мл молока

100 г сливочного масла

4 яйца

1 ст. л сахарного песка

150 г муки

Щепотка соли

20 г миндальных лепестков

Для крема:

250 мл молока

150 г сахара

2 яичных желтка

Стручок ванили

100 г фундука

250 г сливочного масла

## *Способ приготовления:*

Разогреваем духовку до 220 градусов. В кастрюле смешиваем воду, молоко, соль и сахар. Ставим на сильный огонь и кипятим 1 минуту, помешивая. Выключаем и добавляем муку, перемешивая массу. Снимаем с плиты и перемешиваем тесто лопаткой после каждого добавленного яйца. Тесто должно стать однородным.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.