



современная кулинария

ДЕСЕРТЫ

ОРИГИНАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ ОТ ПРОФЕССИОНАЛОВ



Коллектив авторов Десерты. Оригинальные рецепты от профессионалов

Текст предоставлен правообладателем.

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=8740886

Десерты. Оригинальные рецепты от профессионалов: ЗАО «ОЛМА

Медиа Групп»; Москва; 2013

ISBN 978-5-373-05253-5

Аннотация

Сладкая выпечка и десерты были и остаются любимыми и популярными блюдами домашней кулинарии. Рецепты самых известных десертов как русской, так и мировой кухни представлены в этой книге, составленной лучшими московскими шеф-поварами. Здесь вы найдете как несложные в приготовлении блюда, так и настоящие сладкие «шедевры», над которыми стоит потрудиться, зато и результат приятно удивит вас, ваших близких и гостей.

Содержание

Сладкая выпечка	6
Пирог из инжира	6
Банановый пирог	9
Пирог с лимоном и грушей	12
Пирог с вишней, маком и грушей	15
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Десерты. Оригинальные рецепты от профессионалов

© ООО «Шефик», 2013

© ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2013

* * *

Хотя десерты, которые мы все так любим, хороши и сами по себе, как самостоятельные блюда, чаще всего они подаются в конце обеда или праздничного застолья. Как в опере или спектакле важна финальная сцена, придающая законченность действию, так и в правильно организованном обеде обязательно должно быть место для завершающего «аккорда» – десерта. Поданный «под занавес», он, как правило, бывает сладким (хотя кулинарные традиции некоторых стран предполагают несладкие десерты: классический пример – «сырная тарелка» во Франции).

После закусок и салатов, после основного блюда (а иногда и не одного!) аппетит уже утолен, и хочется попробовать что-то поистине изысканное... Недаром повара-кондитеры пользуются особым уважением среди коллег по профессии. Быстро поджарить хороший кусок мяса, чуть присыпав его


солью и специями, и подать тому, кто хорошо проголодался, заслужив при этом благодарность, – не так уж и сложно. А попробуйте-ка приготовить нежнейшее бланманже или крем-брюле, тающие во рту миндальные пирожные макароны или настоящее домашнее мороженое, чтобы их вкус запомнился пресыщенному гостю настолько, чтобы он, в ожидании новых восхитительных ощущений, вернулся в ресторан снова, – это задача, пожалуй, посложнее будет!

Впрочем, далеко не все десерты требуют высокого профессионального мастерства и каких-либо специальных навыков, и любой рецепт, если есть желание, обязательно будет освоен. Главное – верить в свои силы, по-настоящему любить готовить и не бояться экспериментировать.

В книге представлены рецепты сладкой выпечки и десертов как русской, так и мировой кухни. Здесь вы найдете настоящую классику – русские пряники и пастилу, кавказские козинаки и виноградный джем, французские эклеры, мильфей, бланманже и многое другое. Хотя рецепты разработаны лучшими московскими шеф-поварами, все они адаптированы для приготовления на домашней кухне

Сладкая выпечка

Пирог из инжира

 249 ккал

 1 ч

Инжир свежий - 15 шт.

Мед - 20 г

Корица молотая - 4 г

Ваниль - 1/2 стручка

Гвоздика - 4 бутончика

Сливочное масло - 65 г

Сахар - 50 г

Мука - 250 г

Разрыхлитель теста - 5 г

Яйцо - 1 шт.

Инжир разрезать пополам.


В сотейник влить мед, добавить корицу, ваниль и гвоздику, довести до кипения и процедить.

Сливочное масло перемешать с сахаром, добавить мед. Муку соединить с разрыхлителем и добавить в масляно-медовую массу. Все перемешать до однородности.

Керамическую форму промазать сливочным маслом и выложить в нее тесто, сверху выложить половинки инжира. Запечь в духовке при 150 °С в течение 45 минут.



Банановый пирог

 289 ккал

 1 ч + охлаждение

Мука - 250 г

Разрыхлитель - 30 г

Сливочное масло - 160 г

Яйцо - 1 шт.

Сахар - 150 г

Сметана - 125 г

Ванилин - щепотка

Бананы - 2-3 шт.

Для карамели

Сливочное масло - 60 г

Сахар - 100 г

В глубокую миску высыпать муку, добавить разрыхлитель, перемешать. Охлажденное сливочное масло натереть на терке, добавить к муке и растереть руками в мелкую крошку.

В отдельной миске взбить яйцо и сахар. Добавить сметану, перемешать. Полученную массу влить в миску с мукой, добавить ванилин и замесить тесто. Убрать его в холодильник на 30-40 минут.

Приготовить карамель: поставить форму для выпечки на огонь, выложить в нее сливочное масло, растопить. Всыпать сахар, перемешать, растопить и поджаривать, пока карамель не станет светло-коричневого цвета.

Бананы очистить, нарезать кружочками. Снять форму с карамелью с огня, выложить в нее кусочки бананов, заполняя всю площадь дна. Достать тесто из холодильника, раскатать корж диаметром немного больше формы. Выложить поверх бананов и аккуратно закрепить края теста. Выпекать пирог 20–30 минут при 180 °С.

Доставать пирог из формы нужно пока он горячий, осторожно перевернув его так, чтобы бананы оказались сверху.



Пирог с лимоном и грушей

 168 ккал

 3 ч

Мука - 180 г

Яйца - 3 шт.

Корица - 1 г

Молоко - 180 мл

Коньяк - 20 мл

Груши «конференс» - 300 г

Лимоны - 2 шт.

Яичные желтки - 3 шт.

Сгущенное молоко - 70 г

Сливочное масло - 60 г

Соль, сахарная пудра

Соединить муку, яйца, соль, корицу и 150 мл молока. Перемешать до однородности. Оставшееся молоко смешать с коньяком, добавить в получившуюся массу, накрыть крышкой и оставить на 2 часа.

Груши тонко нарезать. Лимонную цедру натереть на терке, выжать из лимонов сок. Перемешать яйца, желтки, сгущенное молоко, лимонный сок и цедру.

Разъемную форму для выпечки смазать половиной сли-


вочного масла, вылить в нее тесто, поверх выложить нарезанные фрукты и залить лимонным кремом. Сверху разложить кусочки оставшегося масла.

Печь пирог в разогретой до 200 °С духовке 15–20 минут, пока тесто не поднимется. Затем снизить температуру до 160 °С и держать в духовке еще 35 минут, пока пирог не подрумянится. (Если фрукты начнут подгорать, прикрыть пирог фольгой.)

Подать пирог горячим, посыпав сахарной пудрой.



Пирог с вишней, маком и грушей

 263 ккал

 3 ч

Мука - 300 г

Молоко - 100 мл

Сливочное масло - 150 г

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.