
Александр Селезнев
Кондитерские мировые хиты
Домашний
МБ ГРУПП
Panasonic
ideas for life
Tupperware
ПЫШКА

Александр
Селезнев

Кондитерские мировые хиты



ЭКСМО
МОСКВА
2012

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие 8

Франция 12



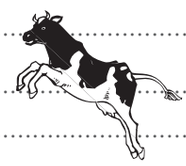
ПЕЧЕНЬЕ «ФИНАНСЬЕ» 14
КРЕМ-КАРАМЕЛЬ 17
КЛАФУТИ 18
ФРАНЦУЗСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ТОРТ 21
ПИРОЖНЫЕ «ОПЕРА» 22
ПЕЧЕНЬЕ «МАДЛЕН» 25
ЯБЛОЧНЫЙ ТАТИН 26
ТРЮФЕЛИ С ЛАЙМОМ И МЕДОМ 29
БАШНЯ ИЗ ПРОФИТРОЛЕЙ 30
МИНДАЛЬНЫЕ ПИРОЖНЫЕ «МАКАРОН» 33
ГРУШЕВЫЙ ТОРТ «БУРДАЛУ» 34
ТОРТ «СЭНТ-ОНОРЕ» 37
ФРАНЦУЗСКИЕ МЕРЕНГИ 38

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 ЗЕЛЕНОГО ЧАЯ 227

Китай 228

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

Предисловие

ЧЕСТНО ГОВОРЯ,
Я И САМ НЕ ПОНИМАЮ,
ОТКУДА ВО МНЕ ЭТА СТРАСТЬ
К ПУТЕШЕСТВИЯМ.



ПРО ТАКИХ, КАК Я, ОБЫЧНО ГОВОРЯТ: ВЕЧНО ЕМУ ДОМА НЕ СИДИТСЯ! ХОТЯ ДОМ СВОЙ Я ОЧЕНЬ ЛЮБЛЮ И ВСЕГДА С УДОВОЛЬСТВИЕМ В НЕГО ВОЗВРАЩАЮСЬ. ПРАВДА, НЕ ПОМНЮ, ЧТОБЫ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ДЕСЯТЬ ЛЕТ Я УСИДЕЛ БЫ НА МЕСТЕ БОЛЬШЕ ДВУХ-ТРЕХ МЕСЯЦЕВ. С ОДНОЙ СТОРОНЫ, К ПОСТОЯННОЙ СМЕНЕ МЕСТ МЕНЯ ПОДТАЛКИВАЕТ РАБОТА: КОМАНДИРОВКИ, СТАЖИРОВКИ, УЧАСТИЯ В МЕЖДУНАРОДНЫХ КОНКУРСАХ И ФЕСТИВАЛЯХ, ПРИГЛАШЕНИЯ НА МАСТЕР-КЛАССЫ ЗА РУБЕЖОМ. НО ПОЛОЖА РУКУ НА СЕРДЦЕ, СКАЖУ ВАМ ЧЕСТНО: НИЧЕГО БЫ ЭТОГО НЕ БЫЛО И НИКУДА БЫ Я НЕ ЕЗДИЛ, ЕСЛИ БЫ МЕНЯ К ЭТОМУ НЕ ПОДТАЛКИВАЛО ЛЮБОПЫТСТВО. ДА, ДА, ТО САМОЕ ПРОСТОЕ ЧЕЛОВЕЧЕСКОЕ ЛЮБОПЫТСТВО!

СКОЛЬКО СЕБЯ ПОМНЮ,
С САМОГО РАННЕГО ДЕТСТВА,
МЕЧТАЛ ПОБЫВАТЬ
В РАЗНЫХ СТРАНАХ.





ОКУНУТЬСЯ В МИР РАЗЛИЧНЫХ КУЛЬТУР, ЛИЧНО ПРИКОСНУТЬСЯ К ИСТОРИЧЕСКИМ ПАМЯТНИКАМ, СВОИМИ ГЛАЗАМИ УВИДЕТЬ ТО, ЧТО С ТАКИМ ВОСТОРГОМ ОПИСЫВАЮТ ЗНАМЕНИТЫЕ ПУТЕШЕСТВЕННИКИ.

НО САМОЕ ГЛАВНОЕ В КАЖДОЙ СТРАНЕ — ЭТО, КОНЕЧНО ЖЕ, ЛЮДИ.

ВСЕГДА БЫЛО ИНТЕРЕСНО УЗНАТЬ, ЧЕМ ОНИ ЖИВУТ, ЧТО ИХ БОЛЬШЕ ВСЕГО ВОЛНУЕТ И ЧТО РАДУЕТ, КАК ОНИ ОТМЕЧАЮТ ПРАЗДНИКИ И ЧТО ПРЕДПОЧИТАЮТ ЕСТЬ.

ЗНАЕТЕ, С ЧЕГО НАЧИНАЕТСЯ МОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ В ДРУГУЮ СТРАНУ? ПЕРВО-НАПЕРВО Я СХОЖУ С НАТОПТАННЫХ ТУРИСТАМИ МАРШРУТОВ И ИДУ ТУДА, ГДЕ НЕ ЩЕЛКАЮТ ВСПЫШКИ ФОТОКАМЕР, НЕТ ПРИВЫЧНОЙ ПАРАДНОСТИ НАПОКАЗ И ГДЕ СЛЫШНА ТОЛЬКО МЕСТНАЯ РЕЧЬ. НАХОЖУ МАЛЕНЬКОЕ КАФЕ ИЛИ РЕСТОРАНЧИК, САЖУСЬ И НАБЛЮДАЮ, КАКИЕ СЮДА ПРИХОДЯТ ЛЮДИ, ЧТО ЗАКАЗЫВАЮТ, КАК ЕДЯТ. ОБЯЗАТЕЛЬНО САМ ПРОБУЮ НЕСКОЛЬКО МЕСТНЫХ БЛЮД. НО ОСОБЕННО ИНТЕРЕСНО МНЕ КАК ПРОФЕССИОНАЛУ В ТАКОЙ МАЛЕНЬКОЙ ЗАБЕГАЛОВКЕ ДЛЯ СВОИХ ЗАКАЗАТЬ КАКОЙ-НИБУДЬ КЛАССИЧЕСКИЙ ДЕСЕРТ ИЛИ ВЫПЕЧКУ.

ВОТ С ЭТОГО МЕСТА И НАЧИНАЕТСЯ САМОЕ УВЛЕКАТЕЛЬНОЕ!







ПРОБУЮ, НАПРИМЕР, ПИРОГ, РЕЦЕПТ КОТОРОГО, КАЗАЛОСЬ БЫ, ЗНАЮ НАИЗУСТЬ И ПОНИМАЮ, ЧТО ЭТО НЕЧТО ДРУГОЕ. ЧТО-ТО БОЛЕЕ СОВЕРШЕННОЕ, ДОРАБОТАННОЕ И ДОШЛИФОВАННОЕ, ПЕРЕДАВАЕМОЕ ИЗ ПОКОЛЕНИЯ В ПОКОЛЕНИЕ СЕМЕЙНЫМИ ТРАДИЦИЯМИ. ЧТО-ТО ТАКОЕ, ЧЕГО НЕ ПРОЧИТАЕШЬ НИ В ОДНОЙ КЛАССИЧЕСКОЙ РЕЦЕПТУРНОЙ КНИГЕ, НЕ УЗНАЕШЬ НИ В ОДНОЙ САМОЙ ПОПУЛЯРНОЙ КУЛИНАРНОЙ ШКОЛЕ. ЭТО И ЕСТЬ ТА САМАЯ НАРОДНАЯ КУХНЯ, КОТОРАЯ ОТРАЖАЕТ КУЛЬТУРУ ВСЕЙ СТРАНЫ. И УЗНАТЬ ТАКОЙ ВОТ САМОБЫТНЫЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ МЕНЯ САМАЯ НАСТОЯЩАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ НАХОДКА.

НО УЛОВИТЬ НОВЫЙ НЮАНС ВКУСА — ЭТО ВЕДЬ ЛИШЬ ПОЛОВИНА ДЕЛА. ГЛАВНОЕ — ЭТО САМ РЕЦЕПТ. ПОДХОЖУ К ХОЗЯИНУ РЕСТОРАНА, КАК ПРАВИЛО, ОН СОВМЕЩАЕТ В СЕБЕ И ШЕФ-ПОВАРА, И ПОМОЩНИКА, И ЗАКУПЩИКА, ПРОШУ МНЕ РАССКАЗАТЬ, КАК ОН ГОТОВИТ.

ОБЫЧНО ПРОСТЫЕ ЛЮДИ ОЧЕНЬ ОТКРЫТЫ. ЕСЛИ ВИДЯТ ИСКРЕННЮЮ ЗАИНТЕРЕСОВАННОСТЬ, НИКОГДА НЕ ОТКАЗЫВАЮТ. ОХОТНО ДЕЛЯТСЯ СВОИМ МАСТЕРСТВОМ. НО СЛУЧАЮТСЯ И КУРЬЕЗЫ.

НАПРИМЕР, МНЕ ПЯТЬ ВЕЧЕРОВ ПОДРЯД ПРИХОДИЛОСЬ ЗАХОДИТЬ В ОДНУ МАЛЕНЬКУЮ СЕМЕЙНУЮ КОФЕЙНЮ НА ОКРАИНЕ ДРЕЗДЕНА, ЧТОБЫ УГОВОРИТЬ ХОЗЯЙКУ НАУЧИТЬ МЕНЯ СЕКРЕТАМ СВОЕГО ШТОЛЛЕНА. ТОГДА МНЕ ПРИШЛОСЬ СЪЕСТЬ 10 ИЛИ 12 ЕГО ПОРЦИЙ, ЧТОБЫ ФРАУ НАКОНЕЦ-ТАКИ УБЕДИЛАСЬ, ЧТО МНЕ ОН ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ОЧЕНЬ НРАВИТСЯ. И ВОТ КОГДА ОНА ПОНЯЛА, ЧТО Я НИКАКОЙ НЕ ШПИОН, И ВСЕ, ЧТО МНЕ ОТ НЕЕ НУЖНО, ЭТО РАЗОБРАТЬСЯ, КАК У НЕЕ ВЫХОДИТ ТАКАЯ ПОТРЯСАЮЩАЯ ВЫПЕЧКА, ФРАУ, КАК ГОВОРИТСЯ, КАПИТУЛИРОВАЛА. БОЛЕЕ ТОГО, ОНА НАСТОЛЬКО ПРОНИКЛАСЬ К «СУМАСШЕДШЕМУ РУССКОМУ», ЧТО ПОМИМО РЕЦЕПТА ДАЛА МНЕ С СОБОЙ ЕЩЕ НЕСКОЛЬКО ПОРЦИЙ ЭТОГО ЛАКОМСТВА, НА КОТОРОЕ Я, ЧЕСТНО ГОВОРЯ, В ТО ВРЕМЯ УЖЕ СМОТРЕТЬ НЕ МОГ. С ТЕХ ПОР КАЖДЫЙ РАЗ, КОГДА БЫВАЮ В ДРЕЗДЕНЕ, ЗАХОЖУ К НЕЙ В ГОСТИ. ПРИВОЖУ ИЗ МОСКВЫ КОНФЕТЫ «БЕЛОЧКА», А ОНА МНЕ В ОТВЕТ — НЕСКОЛЬКО ПОРЦИЙ СВОЕГО ГЕНИАЛЬНОГО ШТОЛЛЕНА. ТАК И ДРУЖИМ.

ВОТ ТАК, ИЗ ГОДА В ГОД, ИЗ СТРАНЫ В СТРАНУ, Я В БЛОКНОТАХ, НА САЛФЕТКАХ, НА ПОЛЯХ ПУТЕВОДИТЕЛЕЙ

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, ОТВЕТЬТЕ 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 МОЩЕНЫМ 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!»

ПЕЧЕНЬЕ «ФИНАНСЬЕ»

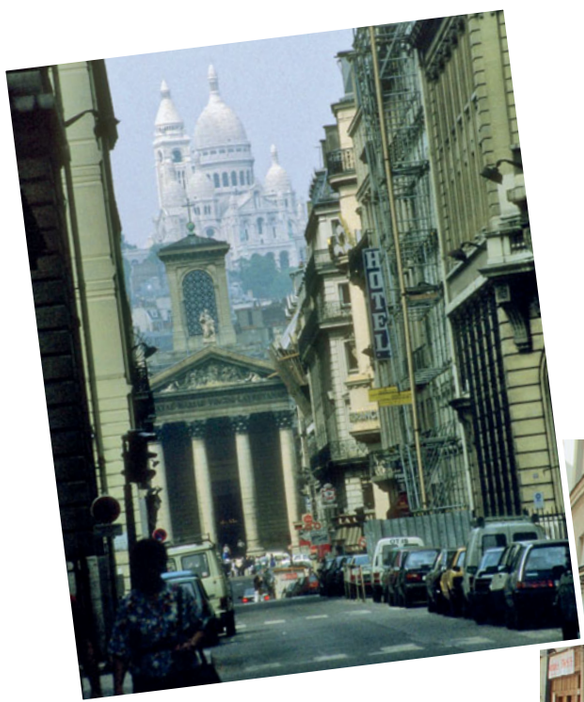
Надо:

- 150 г сахарной пудры
- 120 г нежареных миндальных орехов
- 50 г муки
- 150 г сливочного масла
- 4 белка
- 50 г очищенных тыквенных семечек
- 1 ч. ложка ванильного сахара

Готовьте вместе с Tupperware

Готовим:

1. Миндаль перекладываем в измельчитель «Турбо» Tupperware, с помощью которого в считанные секунды миндаль превращается в пудру.
2. Сливочное масло растапливаем в кувшине «Микроплюс™» (1 л) — изделие из коллекции Tupperware для приготовления блюд в микроволновой печи — и охлаждаем до комнатной температуры.
3. Муку соединяем с сахарной пудрой и просеиваем.
4. К муке добавляем миндальную пудру, ванильный сахар и тыквенные семечки.
5. В миксере «От шефа™» Tupperware взбиваем белки в устойчивую пену. Аккуратно вводим в мучную смесь и перемешиваем.
6. Добавляем охлажденное до комнатной температуры масло.
7. На 1 час убираем в холодильник.
8. Тесто перекладываем в кулинарный мешок с гладкой насадкой и отсаживаем на силиконовый коврик Tupperware в виде прямоугольников или кругов.
9. Выпекаем в горячей духовке при 180 °С 15 минут.











КРЕМ-КАРАМЕЛЬ

Готовим:

1. **Карамель:** сахар смешиваем с водой, ставим на небольшой огонь и увариваем до янтарно-желтого цвета. Получившуюся карамель сразу же переливаем на дно силиконовой формы.
2. Сливки соединяем с молоком и сильно подогреваем, но не доводим до кипения. Снимаем с огня.
3. Яйца, сахар и ванильный сахар соединяем. Аккуратно вводим в сливки с молоком и перемешиваем. Получившуюся смесь сразу же выливаем сверху на карамель.
4. Силиконовую форму с кремом-карамелью переставляем в глубокий противень с горячей водой, убираем в духовку и выпекаем при 160 °С 1 час.
5. Готовый десерт охлаждаем и перекладываем из формы так, чтобы карамель оказалась сверху.

Надо:

ДЛЯ ОСНОВЫ:

- 300 мл густых 33%-ных сливок
- 450 мл молока
- 1 ч. ложка ванильного сахара
- 6 яиц
- 75 г сахарного песка

ДЛЯ КАРАМЕЛИ:

- 150 г сахарного песка
- 125 мл воды



КЛАФУТИ

Надо:

- 500 г вишни без косточек
- 60 г муки
- 200 мл молока
- 100 мл 33%-ных сливок
- 3 яйца
- 100 г +120 г сахара
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 2 ст. ложки крахмала

Готовим:

1. Вишню смешиваем со 100 г сахара и крахмалом (вишневый сок предварительно сливаем).
2. Яйца соединяем со 120 г сахара и мукой. Перемешиваем и слегка взбиваем.
3. В яичную смесь добавляем подогретое молоко и сливки. Перемешиваем. Затем добавляем растопленное сливочное масло и еще раз перемешиваем.
4. Жидкую смесь перекладываем в огнеупорную форму, сверху выкладываем вишню.
5. Выпекаем в горячей духовке при 180 °С 50 минут.






HOTEL SUBE
CAFE DE PARIS
BAR RESTAURANT

Интересы автора представляет литературно-маркетинговое агентство
Westland Marketing (WMG) www.westlandmarketing.ru
Автор и Издательство благодарят телеканал «Домашний» и «МБ-групп»
за многолетнюю медийную поддержку книг Александра Селезнева.
Также автор выражает благодарность магазинам «Императорский фарфор»,
«Дезульер групп», «Акценты», «Полная чаша», «Эндрю Мартин», «Пурпур»,
«Интерьерная лавка», «Воздух Прованса», которые помогли при съемке

Разработка макета *С. Власова*

Фото, использованные в оформлении книги, *Е. Моргуновой, Ю. Майоровой*

Селезнев А.
Кондитерские мировые хиты / Александр Селезнев. — М. : Эксмо,
С 29 2012. — 240 с. : ил. — (Кулинарные праздники с А. Селезневым).

В книге «Кондитерские мировые хиты» Александр Селезнев собрал лучшие рецепты выпечки и десертов, ставших визитной карточкой страны, в которой они были созданы. Знаменитые баварский штрудель, чизкейк «Нью-Йорк», французское печенье «Мадлен», китайский имбирный торт, итальянский «Тирамису» и еще около ста вкуснейших представителей кондитерского искусства собраны под обложкой одного издания. А чтобы разобраться в тонкостях их приготовления смог даже новичок, все рецепты представлены в виде подробных пошаговых инструкций. Множество ярких, оригинальных иллюстраций, сопровождающих каждое блюдо, сделали эту книгу утонченным подарком для всех ценителей изысканной кухни.

УДК 641/642
ББК 36.997

© Селезнев А., текст, 2012
© Моргунова Е., фото, 2012
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2012

ISBN 978-5-699-51437-3

Издание для досуга

Селезнев Александр

КОНДИТЕРСКИЕ МИРОВЫЕ ХИТЫ

Ответственный редактор *Т. Радина*
Редактор *Ю. Туманова.* Художественный редактор *С. Власов*
Технический редактор *М. Печковская.* Компьютерная верстка *Г. Дегтяренко*

Во внутреннем оформлении использованы фото:
Dmytro Hurnytskiy, Galchenkova Ludmila, Mark Oleksiy, Andrey Shadrin, Artur Bogacki, Songquan Deng, Eugene Sergeev, Dariush M., BestPhotoByMonikaGniot, rubiphoto, great_photos, pgaborphotos, Lucertolone, puchan, hauhu, Pecold, Sailorr, troyka, E.O., TEA / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

Подписано в печать 15.11.2011.
Формат 60×100 $^{1}/_{8}$. Гарнитура «Literaturnaya».
Печать офсетная. Усл. печ. л. 33,33.
Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-51437-3

