ЮРИ ТАНАКА

АМАЙ МОНО



ДЕСЕРТЫ ИЗ АНИМЕ!

УДК 641.55
ББК 36.997
Т18

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

В оформлении использованы иллюстрации Глафиры Пинхасовой

Танака, Иори.

Т18 Амай моно. Десерты из аниме / И. Танака. – Москва : Издательство АСТ : Кладезь, 2024. – 128 с. : ил. – (ХЗ: Хлеба и зрелищ).

ISBN 978-5-17-156714-9

Вы согласны с тем, что десерты в аниме выглядит невероятно аппетитно? Панкейки, многослойное мороженое, потрясающие бисквитные тортики – ну разве такая красота может существовать в реальной жизни? Теперь представьте, что вы сможете приготовить эти фантастические блюда самостоятельно, ведь в «Амай моно. Десерты из аниме» собраны рецепты:

- Трайфла с арахисом из аниме «Семья шпиона»
- Дынных булочек из аниме «Кулинарные скитания в параллельном мире»
- Охаги из аниме «Кот, мастер на все лапки, сегодня снова грустит»
- Моти из аниме «K-on» и многие другие!

УДК 641.55
ББК 36.997

Издание для досуга
Серия «ХЗ: Хлеба и зрелищ»

12+

Иори Танака

Амай моно. Десерты из аниме

Руководитель направления *Е. Черкасова*. Ведущий редактор *Е. Кравчик*.
Младший редактор *В. Дианова*. Составление *В. Жигунов*.
Технический редактор *Н. Чернышева*. Компьютерная верстка *Е. Фролова*.
Компьютерный дизайн обложки *Д. Агапонов*.

Подписано в печать 16.01.2024. Формат 84x108/16. Усл. печ. л. 13,44.
Печать офсетная. Гарнитура Circe. Бумага мелованная. Тираж 8 000 экз. Заказ №

Общероссийский классификатор продукции
ОК-034-2014 (КПЕС 2008): – 58.11.1 – книги и брошюры печатные

Произведено в Российской Федерации.
Изготовлено в 2024 г.
Изготовитель: ООО «Издательство АСТ»
129085, Москва, Звездный бульвар, д. 21, стр. 1, к. 705, пом. I, 7 этаж
www.ast.ru, e-mail: ask@ast.ru vk.com/ast_nonfiction

«Баспа Аста» деген ООО
129085, қ. Мәскеу, Жұлдызды гүлзар, үй 21, 1 құрылым, 39 бөлме
Біздің электрондық мекенжайымыз: www.ast.ru E-mail: astpub@aha.ru
Интернет-магазин: www.book24.kz Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибьютор и представитель по приему претензий
на продукцию в республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының
129085, Мәскеу қ., Звёздный бульвары, 21-үй,
1-құрылыс, 705-бөлме, I жай, 7-қабат. Тел.: 8(727) 251 59 89, 90, 91, 92
Факс: 8(727) 251 58 12, вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген. Өндірген мемлекет: Ресей

© Танака Иори, текст, 2024
© Пинхасова Г. А., иллюстрации, 2024
© ООО «Издательство АСТ», 2024

ISBN 978-5-17-156714-9



СОДЕРЖАНИЕ

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА 4

Дынная булочка из аниме «Кулинарные скитания в параллельном мире» 7

Бисквит из аниме «Унесенные призраками» 8

Изюмно-яблочный пирог из аниме «Темный дворецкий» 11

Шахматное печенье из аниме «K-on» 12

Клубничный торт из аниме «Кот, мастер на все лапки, сегодня снова грустит» 15

Печенье с конфитюром из аниме «Кафе из другого мира» 16

Баумкухен из аниме «Великолепный кондитер» 19

Печенье «Медвежата» из аниме «Путь домохозяина» 20

Лимонный пирог с меренгой из аниме «Темный дворецкий» 23

Песочное печенье из аниме «Кафе из другого мира» 24

Кексы из аниме «K-on» 27

Печенье шпиона с миндалем из аниме «Семья шпиона» 28

Фруктовый пирог из аниме «Темный дворецкий» 31

Дораяки из аниме «Кулинарные скитания в параллельном мире» 32

Печенье «Весенние листья» из аниме «Кафе из другого мира» 35

Клубничный рулет из аниме «K-on» 36

Улитка с изюмом из аниме «Великолепный кондитер» 39

Шоколадный торт из аниме «Семь обличий Ямато Надэсико» 40

Рождественский пудинг из аниме «Темный дворецкий» 43

Печенье «Мадлен» из аниме «Великолепный кондитер» 44

Домашнее шоколадное печенье из аниме «Семья шпиона» 47

Морковный торт из аниме «Великолепный кондитер» 48

Тайяки из аниме «K-on» 51

Хотто кээки из аниме «Ведьмина служба доставки» 52

Пончики из аниме «Триган» 55

Булочки ан-пан из аниме «Унесенные призраками» 56

Моти из аниме «K-on» 59

Итонская мешанина из аниме «Темный Дворецкий» 60

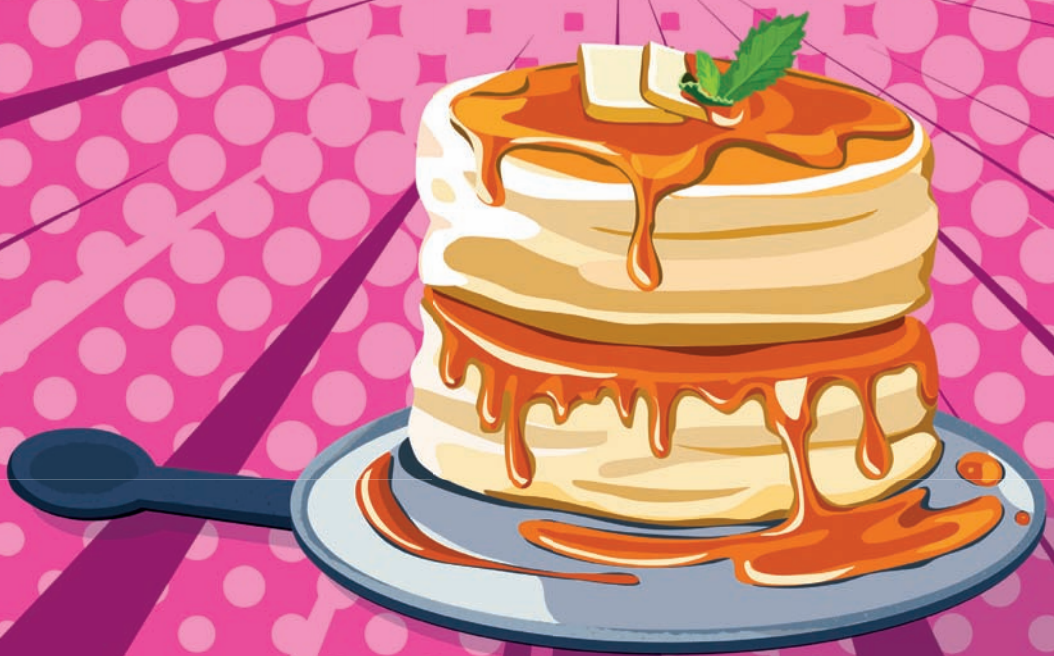


Шоколадный чизкейк из аниме «Кафе из другого мира» ... 63
Фруктовый лед из аниме «Наруто» ... 64
Конняку с виноградом из аниме «Кулинарные скитания в параллельном мире» ... 67
Ягодный мусс из аниме «Великолепный кондитер» ... 68
Мятно-шоколадное парфе из аниме «Кафе из другого мира» ... 71
Блинчики с бананом и сливками из аниме «Путь домохозяина» ... 72
Вараби моти из аниме «Повар небесной гостиницы» ... 75
Аммицу из аниме «Наруто» ... 76
Клубничное парфе из аниме «Токийский гуль» ... 79
Фруктовый сорбет из аниме «Повар небесной гостиницы» ... 80
Трюфели с чаем матча из аниме «Великолепный кондитер» ... 83
Данго из аниме «Наруто» ... 84
Лимон в меду из аниме «Путь домохозяина» ... 87
Профитроли из аниме «Кафе из другого мира» ... 88
Дайфуку из аниме «K-on» ... 91
Фруктовый сэндвич со сливками из аниме «Кафе из другого мира» ... 92
Клубничный тарт из аниме «Семья шпиона» ... 95
Фруктовое желе из аниме «Кафе из другого мира» ... 96
Мороженое с матчей из аниме «Семь обличий Ямато Надэсико» ... 99
Ягодно-молочное желе из аниме «Повар небесной гостиницы» ... 100
Монблан из аниме «Кафе из другого мира» ... 103
Пудинг из аниме «K-on» ... 104
Охаги из аниме «Кот, мастер на все лапки, сегодня снова грустит» ... 107
Сорбет из помидоров из аниме «Повар небесной гостиницы» ... 108
Какигори из аниме «Кафе из другого мира» ... 111
Фруктовые спринг-роллы из аниме «Повар небесной гостиницы» ... 112
Трайфл с арахисом из аниме «Семья шпиона» ... 115



НАПИТКИ ... 116
Кофейное молоко из аниме «Кулинарные скитания в параллельном мире» ... 118
Кофе глясе из аниме «Кафе из другого мира» ... 121
Фруктовый пунш из аниме «Повар небесной гостиницы» ... 122
Мокко из аниме «Токийский гуль» ... 125
Домашний лимонад из аниме «Путь домохозяина» ... 126

ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА





ДЫННАЯ БУЛОЧКА ИЗ АНИМЕ «КУЛИНАРНЫЕ СКИТАНИЯ В ПАРАЛЛЕЛЬНОМ МИРЕ»

Нинлиль не только богиня ветра, но и большая любительница сладостей!
Она готова даровать Мукоде благословение, но с одним условием:
он должен делать еженедельные подношения в виде десертов.
В качестве первого подношения она попросила дынную булочку.
Как бы из-за нее подношение не превратилось в ежедневное!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г муки
- 100 мл молока
- 100 мл воды
- 80 г сливочного масла
- 6 г дрожжей
- 3 г разрыхлителя
- 2 яйца
- 6 ст. л. сахара
- 1½ ст. л. подсолнечного масла
- 1 ст. л. дынного сиропа
- 1 ч. л. соли

ПОРЦИИ: 12



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Приготовим дрожжевое тесто. В сотейнике смешиваем молоко с водой и сиропом, слегка подогреваем на слабом огне.
- В глубокой миске смешиваем 300 г муки с 2 ст. л. сахара, дрожжами и солью. Постепенно вливаем молочную смесь, перемешиваем. Добавляем подсолнечное масло и вымешиваем тесто. Накрываем миску пищевой пленкой и отправляем «отдыхать» при комнатной температуре минимум на час.
- Приготовим песочное тесто. В глубокой миске взбиваем размягченное сливочное масло с 4 ст. л. сахара и яйцами. Постепенно просеиваем 200 г муки с разрыхлителем, вымешиваем тесто.
- Формируем из готового теста колбаску, делим на 12 равных порций, затем лепим из них шарики. Отправляем песочное тесто «отдыхать» в холодильник на 2 часа.
- Формируем из дрожжевого теста 12 одинаковых шариков. Шарики из песочного теста раскатываем в тонкие лепешки.
- В середину подготовленной лепешки выкладываем дрожжевые шарики. Соединяем края лепешки, полностью обернув дрожжевой шарик. На подготовленных булочках делаем сетку и обваливаем в сахаре. Выкладываем булочки на противень и отправляем выпекаться при 180 °С на 40 минут.
- Готовые дынные булочки подаем к столу. Приятного аппетита!

БИСКВИТ ИЗ АНИМЕ «УНЕСЕННЫЕ ПРИЗРАКАМИ»

Этот бисквит был на столе во время встречи Тихиро и Безликого у Дзенибы — сестры-близнеца Юбабы. Тихиро вернула Дзенибе печать, которую украл Хаку по распоряжению Юбабы. После чаепития Безликий не только вкусно поел, но и нашел свое предназначение!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 90 г муки
- 90 г сахара
- 20 г сливочного масла
- 1 ст. л. молока
- 1 ч. л. ванилина
- 3 яйца

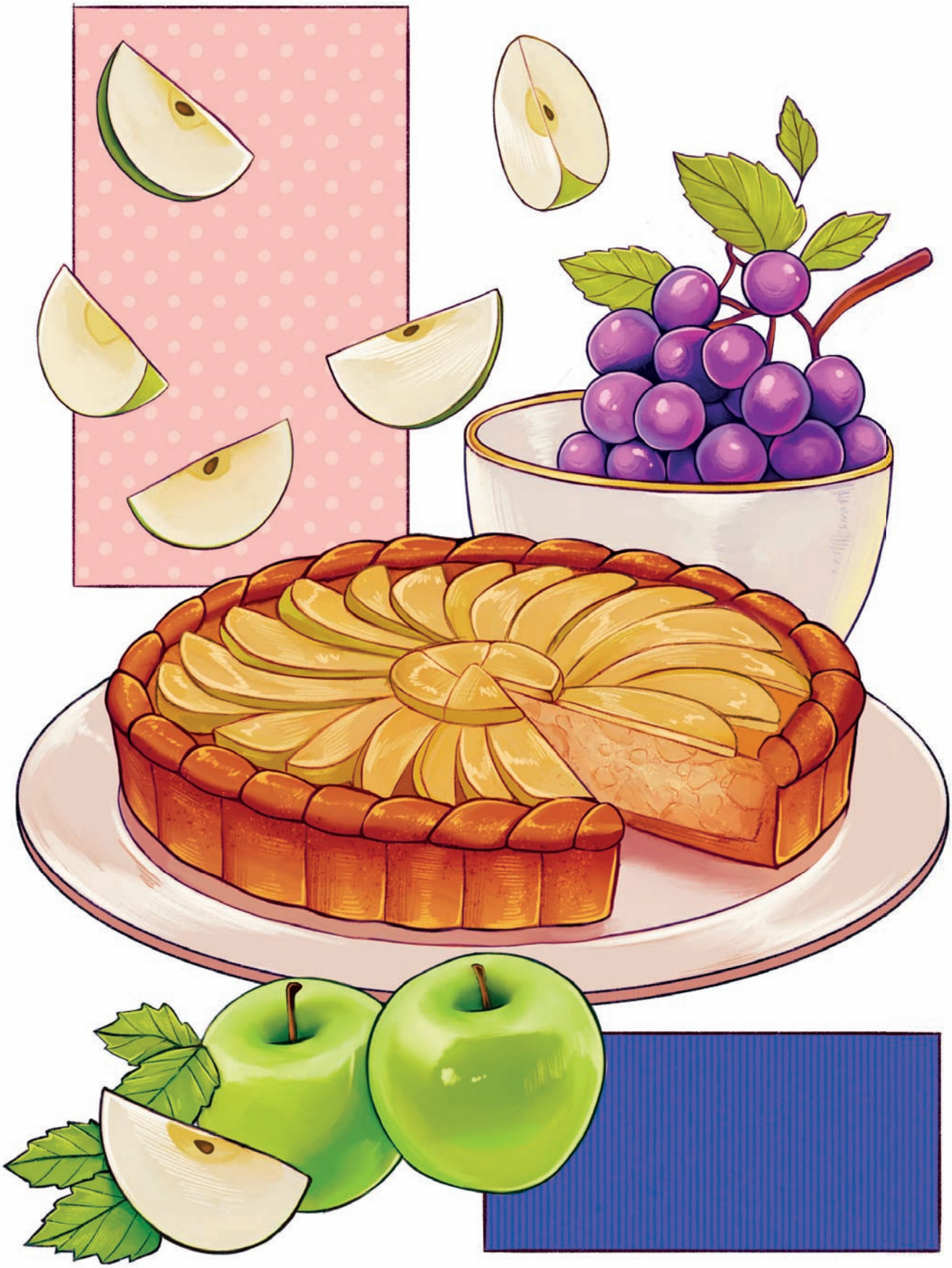


ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Разогреваем духовку до 180 °С. Застелите форму для выпечки пергаментной бумагой снизу и по бокам.
- В одной миске растапливаем сливочное масло с молоком, в другой — дважды просеиваем муку.
- Взбиваем яйцо с сахаром. Подготавливаем водяную баню (нужно поставить миску над кастрюлей с кипящей водой на слабом огне) и на ней продолжаем взбивать венчиком яичную смесь до тех пор, пока она не станет теплой и сахар не растворится. Снимаем миску с водяной бани, добавляем ванилин и продолжаем взбивать смесь миксером до очень густой консистенции.
- Делим просеянную муку на три части. Вмешиваем в яичную смесь порционно. Затем вливаем смесь из растопленного сливочного масла и молока, снова тщательно перемешиваем до однородности.
- Выкладываем тесто в подготовленную форму. Выпекаем в течение 20–25 минут.
- После выпекания даем бисквиту «отдохнуть» в течение 15 минут. Вынимаем бисквит из формы и подаем к столу!

ПОРЦИИ: 1 БИСКВИТ





ИЗЮМНО-ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ ИЗ АНИМЕ «ТЕМНЫЙ ДВОРЕЦКИЙ»

После встречи с тетушкой Анжелиной Себастьян предложил этот пирог Сиэлю к полуденному чаю. Но Сиэль так и не успел попробовать пирог — его похитил Адзурро Венер. Себастьян пообещал себе, что после спасения хозяина накормит его изюмно-яблочным пирогом. Даже снайперская атака не помеха — Себастьян ценой своей жизни спас пирог!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 300 г пшеничной муки
- 100 г изюма
- 100 г размягченного сливочного масла
- 10 г разрыхлителя теста
- 4 яблока
- 2 яйца
- 6 ст. л. сахара
- 1 г ванилина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Заливаем изюм горячей водой и даем набухнуть в течение 10 минут.
- Взбиваем миксером размягченное сливочное масло с сахаром. Добавляем яйца и снова взбиваем. Затем просеиваем муку и разрыхлитель, снова взбиваем.
- Два яблока нарезаем дольками, еще два — кубиками. Яблочные кубики и изюм вмешиваем в тесто.
- Смазываем форму для выпечки маслом и равномерно распределяем тесто. Выкладываем яблочные дольки для украшения.
- Отправляем пирог выпекаться на 40–45 минут при температуре 180 °С.
- Готовый пирог подаем к столу с любимым напитком. Приятного аппетита!



ПОРЦИИ: 1 ПИРОГ