Инна Сапегина

Кондитерское искусство

от новичка
до мастера



ПРЕДИСЛОВИЕ

Начать — это действительно самое сложное.

В книжном магазине мы иногда сразу заглядываем на последние страницы — не советую этого делать! В конце книги очень сложные проекты тортов, это может вызвать страх и неуверенность. Но, кажется, вы уже заглянули?

Думаете, сотворить такое может не каждый? Уверяю, всё возможно!

В детстве я мечтала стать актрисой или режиссёром, писала стихи, выступала в театре, любила стряпать на кухне, но выбрала другой путь — работала на телевидении диктором, корреспондентом, занималась видеосъёмкой. У меня нет художественного или кондитерского образования. И только когда в возрасте немного за тридцать увидела торт, покрытый мастикой, и маленького сахарного медвежонка, решила во чтобы то ни стало повторить его для своего трёхлетнего сына.

Первые тортики не были шедеврами, но делать их мне безумно нравилось. Я шла методом проб и ошибок, изобретала рецепты, использовала подручные средства… И учила этому других, выкладывая видеоуроки в социальных сетях. Так постепенно хобби превратилось в профессию, и почти сразу появилась мысль о книге, которую когда-то напишу.

Я очень хочу, чтобы эта книга стала вам другом и наставником, который развеет все страхи, всегда поддержит и поможет начать кондитерский путь легко, идти уверенно и быстро к мечте — стать кондитером. Не простым кондитером, а волшебником, декоратором тортов и десертов. Поэтому, позволь, мой читатель, как к другу обращаться к тебе на «ты».

Если ты читаешь эти страницы, не важно, 12 тебе лет или 60, не важно, какое у тебя образование, умеешь ли ты печь или ничего не знаешь о создании десертов — никогда не рано и не поздно начать! Эта книга создавалась именно для того, чтобы помочь пройти путь от новичка до мастера кондитерского искусства!

Кто-то спросит, к чему такие сложности в декорировании десерта? Всё просто — чтобы делать мир ярче! Ты сотворишь вокруг себя сказочный сладкий мир,

в котором будет хорошо всем. Создание декора отвлечёт от будней, грустных мыслей. Процесс лепки фигур вообще сравним с медитацией, это несомненно приносит огромное удовольствие, умиротворение и даже счастье.

И пусть иногда что-то не получится, будет казаться не идеальным, никогда не расстраивайся: для твоих родных всё, что ты сделаешь, будет лучшим. Их мир тоже изменится, он станет радостным, добрым, светлым, наполнится улыбками и смехом.

Планируешь ли ты стать профессиональным кондитером, или только украшать семейные праздники, удивлять друзей и подруг, печь торты для детей, внуков, или вместе с ними рисовать на пряниках — такие моменты вы будете всегда вспоминать в вашей семье как самые приятные! Поэтому эта книга тебе нужна!

В этой книге я хочу поблагодарить свою маму,
Марию Григорьевну.

Спасибо тебе за то, что не ругала за испорченые продукты,
разбитые тарелки,
всегда разрешала готовить все, что вздумается,
поддерживала меня во всех начинаниях и до сих пор
остаешься первым помощником в кондитерской студии.
ТЫ лучшая мама на свете!

Спасибо!

Мы начнём с самого простого и будем двигаться постепенно. Обычно на первых страницах кулинарной книги сложная терминология, перечисления огромного списка инвентаря и т.д., не хочу тебя пугать этим. Конечно, в кондитерском деле много чего потребуется, но всё можно приобретать постепенно. Давай с каждым рецептом будем знакомиться с новым продуктом и покупать что-то из инструментов.



Несомненно, первое, что необходимо купить — это **весы**. Можно было бы измерять штуками, ложками, стаканами, но, если ты хочешь, чтобы результат был такой же, как у меня — надо взвесить в граммах. Когда я решила писать книгу для новичков, дочь попросила обязательно рассказать и о том, что можно обнулить вес миски, а не складывать вес ингредиентов. Поставь миску на весы и нажми на ноль, обнуляй каждый раз перед добавлением следующего продукта. А если потребуется взвесить 2–3 г? Небольшое количество не все весы способны увидеть, в этом случае, наоборот, не обнуляй чашку, добавь эти граммы к её весу.



Миксер, конечно, облегчит труд. Для начала можно купить ручной, но обращай внимание на мощность (максимум для таких миксеров — 800–1000 Вт) и на лопасти — чтобы они не разбрызгивали содержимое вверх из ёмкости. Позже можно приобрести стационарный миксер, с ним проще будет изготавливать зефир, например. Не обязательно покупать самый дорогой, для домашней выпечки подойдёт любой с мощностью, в зависимости от модели, от 1000 до 1800 Вт. В работе потребуются оба миксера, одно яйцо удобнее всё же взбить ручным, а большой объём — стационарным.



Если на твоей кухне ещё нет **силиконовой лопатки**, купи, это очень удобная штучка: можно выскребать из миски все до последней капли. Бери сразу цельные, без стыков, чтобы в них не забивался крем.



Сито — просеивать муку нужно всегда, даже если она свежая и насекомых в ней не обнаружено, делается это для того, чтобы насытить муку воздухом, кислородом, выпечка будет более воздушной, лёгкой и нежной.



Для первого десерта ещё нужны **чайные чашки** и **кондитерские мешки с насадками**. Чаще используются одноразовые кондитерские мешки, но хороши и более плотные для тугих кремов. Не стоит покупать сразу огромные наборы насадок, у меня десятки теперь валяются без дела. Покупай постепенно только нужные поштучно. Абсолютно точно можно брать закрытые звёзды разных размеров, все они дают красивый, глубокий, рельефный рисунок.



Для удобства работы с кремом пригодится **скребок**. Но и без него можно найти выход — подтянуть крем в мешке пластиковой картой!

Итак, приступим...


3
КОФЕЙНЫЕ ЧАШКИ
УРОВЕНЬ НОВИЧОК
40 МИНУТ

ТОРТ В ЧАШКЕ

Так звучит перевод с английского слова «*cupcake*». Десерт появился ещё в XVIII веке и выпекался в кружке именно потому, что в таком виде удобно брать с собой в дорогу. Сейчас существует множество капкейков, они обязательно с высокой «шапочкой» крема, а украшение может быть самое разное: простой вариант — ягоды, шоколадки, печенье, посыпки; сложный — цветы из крема, изделия из шоколада или мастики. Начнём с самого простого.



- *60 г* мука высшего сорта
- *5 г* какао-порошок
- *1 щепотка* сода и соль
- *25 г* сливочное масло
- *30 г* сахарная пудра
- *30 г* желток (1 штука)
- *60 г* йогурт
- *35 г* ореховая паста (можно её не добавлять)
- *25 г* кусочки горького (молочного) шоколада
- *35 г* белок
- *15 г* вода
- *75 г* сахар
- *несколько капель* лимонный сок



1. Включи духовку без конвекции (то есть вентилятор выключен), температура 180 градусов.

Запомни: ставить тесто нужно всегда в горячую духовку.

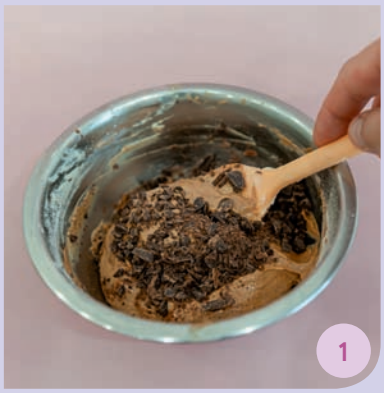
2. Смешай в отдельной миске все сухие ингредиенты — муку, соль, соду, какао.

3. Сливочное масло комнатной температуры разотри с сахарной пудрой, добавь желток и взбей 30 секунд ручным миксером с одним венчиком.

4. Подмешай к смеси 1/3 сухих ингредиентов, добавь весь йогурт, аккуратно перемешай и добавь всю сухую смесь и мелко порубленный шоколад. Выбери шоколад на свой вкус. С тёмным — он будет насыщенный с горчинкой. **РИС.1**

5. В чашку помести 35 г теста, в центр положи ложку любой шоколадно-ореховой пасты и снова 30 г теста. Запекай в духовке 25 минут. **РИС.2**, **РИС.3**, **РИС.4**

6. Если торопишься, гости уже на пороге, поставь чашку в микроволновку на 1 минуту при максимальной мощности. Хотя выпечка в микроволновке немного отличается от классического запекания, такой вариант тоже возможен.


1


2


3


4


5


6

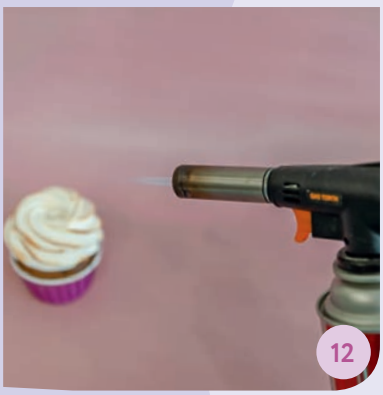

7


8


9


10


11


12

7. У нас остался белок яйца, но не пропадать же ему! Сделаем простой белковый заварной крем. Соедини воду и сахар.

Запомни: сахар с водой мешать не нужно никогда, сироп может засахариться.

8. После закипания сделай огонь ниже среднего, добавь сок лимона или щепотку лимонной кислоты, и начинай взбивать белок.

9. Через 2 минуты, когда сироп станет слегка карамельного цвета, тонкой струйкой влей его в белок, не прекращая взбивания, старайся не попадать на венчик, иначе карамель разбросает по всей миске.

10. Взбивай ещё три минуты до устойчивой крепкой пены.

Если будешь увеличивать дозу, то и время варки сиропа увеличится до 5–7 минут. Так как градусники могут быть не точными, научись ловить состояние сиропа, он должен «лениво» булькать и быть густым.

11. Чтобы удобно было накладывать крем, положи кондитерский мешок с насадкой в стакан, как на фото. Хорошо закрути мешок в руке, чтобы крем не выскочил вверх. Обрати внимание, как нужно держать мешок. Поставь руку перпендикулярно поверхности кекса, не спеши, дави уверенно и старайся двигаться по кругу ровно. Сделай два ряда крема, постепенно поднимая руку выше. В центре оставь углубление, в него выложи малину или другие ягоды. **РИС.5**, **РИС.6**, **РИС.7**, **РИС.8**, **РИС.9**, **РИС.10**

12. А что делать, когда гостей много, а чашек мало? Сейчас в продаже есть огромный ассортимент капсул для кексов самых разных расцветок, для любой вечеринки. Точно так же выкладывай тесто в формы. **РИС.11** Ещё можно купить маленькую газовую горелку и слегка обжечь белковый крем, рельеф станет ещё более красивый. **РИС.12**



Новый инструмент, который может пригодиться — удалитель серединки из кекса, часто его называют **плунжер**. Плунжер (от англ. *plunge* — нырять, погружаться) — инструмент для вырезания чего-либо, имеющий поршень (выталкиватель). Плунжеры бывают и для вырезания печенья, цветов и т. д.

Ещё нужны **капсулы для капкейков**, выбирай цвет и дизайн, подходящий для праздника.





Если оставить кекс без украшения, то его часто называют маффин.



Новый ингредиент — ***пектин***, он будет часто нужен в самых разных рецептах, можно смело брать большую упаковку, 250–500 г. Пищевая добавка Е440 — это и есть пектин, природный загуститель, который находится почти во всех растительных продуктах. Самое высокое содержание — в яблоках, поэтому чаще встречается именно яблочный.



Пектин отлично загущает, но способен изменить цвет, сделать его темнее, поэтому, если важна прозрачность, лучше взять цитрусовый (жёлтый).

Есть ещё пектин FX, его применяют для молочных продуктов. Термообратимый называют NH, только с ним делают нейтральную глазурь, остатки которой можно хранить в холодильнике и повторно нагревать именно благодаря этому пектину. А также лучше именно его применять в муссовые торты.



12 ШТУК

УРОВЕНЬ **НОВИЧОК**

45 МИНУТ

ВАНИЛЬНЫЕ КАПКЕЙКИ

Основа капкейков, как и тортов — это бисквит. Классический бисквит — это всего три ингредиента — яйца, сахар и мука. Но только представь, сколько людей проводило эксперименты, добавляя те или иные продукты и получая новые вкусы. Каких только бисквитов сейчас нет — шифоновый, шоколадный, морковный, с орехами, на кефире, кипятке, горячем молоке и т. д. Возможно, когда-то ты изобретёшь свой любимый! А мой любимый — «Ванильный» на горячем молоке!



Тесто

1.
- *100 г* яйца
- *100 г* сахар
- *1 щепотка* соль

2.
- *85 г* молоко
- *35 г* сливочное масло
- *1/2 пакета* ванильного сахара

3.
- *140 г* мука
- *3 г* разрыхлитель



Крем

- *120 г* сливочное масло, 82,5%
- *300 г* сливочный творожный сыр
- *100 г* сахарная пудра
- ваниль



Начинка

- *50 г* сахар
- *5 г* пектин
- *100 г* клубничного пюре
- *140 г* персик
- *8 г* лимонный сок



Делаем тесто: ингредиенты из первого пункта взбивай 8–10 минут на высокой скорости.

Кстати, яйца лучше брать комнатной температуры, бисквит будет выше.

13. Всё, что во втором пункте, соедини в сотейнике и нагрей до растворения сливочного масла.

14. Ингредиенты из третьего пункта смешай и просей.

Успех изготовления любого бисквита — в скорости соединения этих компонентов. Как правило, если бисквит осел, значит, слишком мало взбивала яйца или слишком долго смешивала компоненты.


1


2


3


4


5


6


7


8


9


10


11


12

15. Когда яйца взбиты, сразу большой силиконовой лопаткой начинай мешать тесто снизу вверх, по часовой стрелке. Движения быстрые и уверенные — забрось 1/3 сухой смеси, затем 1/2 молочной, снова 1/3 сухой и 1/2 молочной, и ещё 1/3 сухой. Хорошо и быстро перемешай, чтобы не осталось комочков, и как можно быстрее распредели по капсулам. Выпекай без конвекции при температуре 180 градусов 20 минут. **РИС. 1**, **РИС. 2** **РИС. 3**, **РИС. 4**, **РИС. 5**, **РИС. 6**



Проверь готовность, проткнув кекс шпажкой, она должна быть сухая.

16. Пока кексы в духовке, делаем начинку. Персик нарежь кубиком.

17. Сахар хорошо перемешай с пектином, чтобы не образовалось комочков.

18. Разморозь клубничное пюре, сыпь «дождиком» сахарно-пектиновую смесь, помешивая венчиком. Доведи до кипения, добавь лимонный сок и кипяти две минуты. Затем выключи, охлади и добавь кубики персика.

19. Из кексов извлеки серединки ножом или при помощи плунжера. Распредели начинку. **РИС. 7**, **РИС. 8**



Часто пишут, что масло нужно взбивать только комнатной температуры, но у всех же она разная, ещё и в разное время года. Идеальная температура для взбивания масла — 18–20 градусов.

20. Для крема хорошо взбей масло комнатной температуры с сахарной пудрой, добавь творожный сыр и объедини массы на средних оборотах миксера буквально 1–2 минуты, долго взбивать не нужно.

21. Наполни кондитерский мешок с насадкой «звёздочка» кремом. Сделай красивые «шапочки» крема. **РИС. 9**, **РИС. 10**



Если хочешь, чтобы они были одинаковые, ставь кекс на весы, обнули вес и сделай «шапочку» весом 42 г на каждый.

22. В качестве украшения используй ягоды, кусочки шоколадок и готовое печенье. **РИС. 11**, **РИС. 12**



38 ШТУК

УРОВЕНЬ **НОВИЧОК**

5,5 ЧАСОВ

ФИСТАШКОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

А можно и самостоятельно сделать печенье — несомненно, оно будет вкуснее и полезнее, — придумать самые разные уникальные формы и виды, чтобы удивить гостей.



Тесто

150 г масло сливочное

130 г сахарная пудра

1 шт. яйцо и белок

60 г миндальная мука

230 г мука

70 г крахмал

3–5 капель ароматизатор фисташка



Ганаш

160 г белый шоколад

45 г сливки жирность 33%

25 г фисташковая паста

20 г сливочное масло

10 г глюкоза



1. Ганаш важно приготовить заранее, поскольку ему требуется время на стабилизацию. Доведи до кипения сливки с глюкозой, вылей на шоколад и дай ему прогреться одну минуту, потом хорошо перемешай, чтобы шоколад растопился. Добавь фисташковую пасту и масло. Оставь до стабилизации в холодильнике не менее 5 часов.

2. Смешай миндальную и обычную муку, добавь крахмал.

3. Взбей масло с сахарной пудрой, добавь яйцо и белок на средней скорости миксера до объединения. Понемногу добавляй сухую смесь, продолжи замес руками. Положи тесто в пакет и убери в холодильник на 2 часа.

4. Скалкой раскатай холодное тесто до толщины 3 мм, старайся сделать это равномерно.



Кстати, скалку лучше сразу покупать металлическую, с крутящимися ручками, она будет самым надёжным и удобным помощником в раскатке.

5. Вырежи чётное количество сердец, размер формы 5 см. В каждом втором вырезай маленькое сердце плунжером. Выпекай печенье на пергаменте





Купи **набор вырубок разного размера «Сердце»,** он пригодится не только для следующего рецепта. И ещё набор плунжеров маленьких сердец.

Если не хватает терпения ждать вырубки и хочется сделать печенье прямо сейчас, то используй стакан. Нужно вырезать кружочки, как вырезают тесто на пельмешки, и просто склеить два кружочка фисташковым ганашом. Такой вариант тоже для начала пойдёт.

Потребуется **пергамент**, это бумага для выпечки, лучше всего подойдёт силиконизированная, она полностью предотвращает пригорание и прилипание.
Или можно приобрести многоразовый силиконовый или перфорированный коврик.







7 минут при температуре 150 градусов, режим «Конвекция». **РИС. 1**, **РИС. 2**, **РИС. 3**, **РИС. 4**

6. Распредели ганаш сразу на все целые сердца, накрой сверху сердцем с «окошком». Такое печенье красиво смотрится и само по себе, но также послужит прекрасным украшением капкейков, тортов и других десертов. **РИС. 5**, **РИС. 6**, **РИС. 7**, **РИС. 8**

7. Печенье способно кардинально изменить вид обычного десерта, а оригинальная подача удивит всех гостей. Следующий рецепт точно убедит тебя в этом.







Новый ингредиент — ***глюкозный сироп***, он довольно часто будет встречаться в рецептах. Глюкоза — это вид сахара в виде густого прозрачного сиропа, продукт переработки крахмала. Чаще всего её добавляют для увеличения сроков годности, но у неё много других полезных свойств: глюкоза «связывает» воду, что очень важно, например, в приготовлении начинок конфет, также предотвращает кристаллизацию сахара при варке карамели, делает пластичной и глянцевой глазурь для муссовых тортов. Так что смело можно брать большой объём.

Миндальная мука — это не что иное, как измельчённые миндальные орехи. Если для приготовления сложных пирожных «Макарон» нужна сухая и очень мелкая мука, то для печенья можно просто мелко потолочь орешки.

Натуральная фисташковая паста имеет зеленоватый оттенок, её можно использовать в качестве красителя. Конечно, и вкус она придаёт особый. Вкус начинки будет меняться, если вместо неё использовать арахисовую, миндальную пасту или фундучное ореховое пралине, просто сердечко в центре не будет зелёным.



5 МАЛЕНЬКИХ РЮМОК

УРОВЕНЬ **НОВИЧОК**

1 ЧАС

ТРИ ШОКОЛАДА

Десерт, который я предлагаю приготовить, появился во Франции в XIX веке и до сих пор остаётся популярным среди любителей шоколадных муссов.
Удивить своих гостей вкусным и оригинальным десертом ты можешь уже в ближайшие выходные. Думаю, красивые бокалы или рюмки дома найдутся.



- *30 г* белый шоколад
- *30 г* молочный шоколад
- *30 г* тёмный шоколад
- *110 г* молоко
- *1 шт.* желток
- *10 г* сахар
- *8 г* желатин
- *40 г* вода
- *120 г* сливки, жирность 33%



1. Подготовь сразу три миски с разным шоколадом.

2. В отдельной ёмкости соедини желатин и воду.

3. Из молока, яйца и сахара сварим ***crème anglaise***. На основе данной рецептуры можно экспериментировать с добавками, заменять молоко на различные ягодные пюре, например, и каждый раз это будет уже новый вкус. **РИС. 1**



***Crème anglaise* — это классический английский заварной крем, основа многих десертов.**

4. Доведи молоко до кипения, соедини в миске желток и сахар, взбей вилкой или маленьким венчиком. Влей кипящее молоко тонкой струйкой в желток, постоянно помешивая. Поставь эту смесь на водяную баню и вари до лёгкого загущения, слегка помешивая венчиком. **РИС. 2**

Не перегрей, иначе получится омлет.

5. Если есть погружной градусник (щуп), то ждём температуру 82–83 градуса.













Нам потребуется ***желатин*** — это продукт переработки соединительных тканей животных, частично гидролизованный белок коллаген. Думаю, этот ингредиент тебе знаком.

Чтобы каждый раз не указывать в рецепте воду, запомни формулу: на 1 часть желатина нужно взять 5 частей воды.

Самый удобный желатин — мелкий быстрорастворимый, он будет готов к использованию уже через пять минут замачивания, и не нужно ждать полчаса.

Желатин заливают только водой комнатной температуры, ни в коем случае не заливай горячей.

Желательно использовать погружной **термометр**, он нужен довольно часто. Английский заварной крем без него рискуешь превратить в омлет, а карамель можно просто не доварить. Предпочитаю термометр с выносным щупом и табло, где можно выставить нужную температуру, при её достижении срабатывает звуковой сигнал.

Есть ещё *листовой прозрачный желатин*, как правило, он дороже и чуть сильнее, 2 г листового желатина соответствуют 3 г порошкового. Листовой желатин удобен тем, что сам берёт нужное количество воды.

6. Сразу весь желатин добавь в заварной крем. Взвесь полученную смесь и разлей на три шоколада поровну. Подожди, когда шоколад хорошо прогреется, затем перемешай до однородного состояния. **РИС. 3**

7. Отдельно ручным миксером взбей холодные сливки и также распредели по весу на три миски. В каждой должно получится по 125 г мусса.

8. Аккуратно ложечкой заливаем белый мусс, в моем варианте 7 г, можешь визуально разделить свои рюмки на три части и взвесить, сколько будет одна треть. Столько же наливай в другие стопочки, чтобы все были одинаковые. **РИС. 4**

9. Помести в холодильник на 2 минуты. Залей так же смесь с молочным шоколадом. А затем с тёмным. **РИС. 5**

Если смесь сильно остыла, можешь подогреть буквально 5 секунд в микроволновке или на водяной бане.

Каждую рецептуру можно дополнить, изменить под себя и свои вкусы. Я бы вместо слоя белого мусса сделала желе из клубники, вишни или апельсина. К клубнике можно добавить веточку мяты или зелёного базилика, к вишне — бергамот, а к апельсину пряности — это уже варианты для гурманов. А если испечь шоколадный бисквит и залить муссы в форме — это уже будет торт «Три шоколада». Экспериментируй и создавай новые варианты десерта!



10. Классический десерт готов. **РИС. 6** И выглядит чудесно, и вкусный очень, но можно сделать ещё более эффектную подачу! Всего несколько штрихов превратят рюмки в ресторанный десерт.

Для рецепта нужно купить ***три вида шоколада***. Ты, конечно, можешь приобрести шоколадные плитки в магазине, но так как шоколад нам потребуется для будущих рецептов, рекомендую купить его в каллетах — это такие капельки, монетки. Можно выбрать шоколад любой фирмы. На рынке представлен огромный ассортимент, но безусловно, здесь важен вкус. У каждого из нас свои предпочтения: приобретая шоколад разных фирм, ты найдёшь своего фаворита.

Для будущих рецептов нам будет важно, чтобы белый шоколад содержал побольше какао-масла, поэтому можешь сразу выбрать нужную упаковку, на которой обычно крупно пишут 25%, 29%, 32% — это как раз цифры содержания какао-продуктов в шоколадной массе.

Также на упаковке ты увидишь рисунок пяти капель, из которых несколько будут закрашены. Эти капли обозначают текучесть шоколада. 3–4 окрашенные капли — то, что нам нужно.

Тёмный шоколад — это не тоже самое, что горький, нам нужен с содержанием какао-массы не более 55–60%, это также указано на упаковках, не стоит пока покупать 70%, он нужен в редких случаях. А для нашего десерта сегодня можно и просто ориентироваться на вкус и стоимость.

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие 3
Торт в чашке 7
Ванильные капкейки 11
Фисташковое печенье 15
Десерт «Три шоколада» 19
Рулет с ягодами 25
Капкейк «Зеленые тропики» 29
Трайфл «Зеленое поле» 33
Рулет «Снежная сказка» 37
Мини-чизкейк «Рождественский сувенир» 41
Десертный салат «Оливье» 47
Торт «Кувшинки» 53
Торт и десерт в бокале «Космос» 61
Кокосовый трюфель 67
Корпусная конфета «Мохито» 71
Торт «Плюшевый мишка» 75
Торт «Книга» 85
Зефиросэндвич 93
Десерт «Ёлочка» 99
Торт «Ёлочные шарики» 103
Торт «Изба» 107
Торт «Соты» 117
Торт «Колобок» 123
Торт «Кот-Проглот» 131
Торт «Сердце Океана» 137
Десерт «Океан в бокале» 143



Стр. 235

Свадебный торт «Белые розы в небесной синеве»



Торт «По щучьему велению».....147
Торт «Радуга».....155
Торт «Паровоз».....163
Торт «Подарок медвежат».....173
Торт «Ромашки».....185
Десерт в вазе и капкейки «Осенний букет».....189
Торт «Орхидея».....199
Торт «Грибное место».....207
Торт «Букет в коробке».....215
Свадебный торт «Белоснежный».....223
Свадебный торт «Эустома».....231
Свадебный торт «Белые розы в небесной синеве».....235
Свадебный торт «Серебро».....239
Свадебные подарки.....243
Десерт «Сад хризантем».....247
Торт «Аромат весны».....251
Торт «Нежность лепестков».....259
Свадебный торт «Плетистый сад».....267
Свадебный торт «Хрустальные сердца».....273
Торт «Пчёлки».....277
Торт «Эра динозавров».....283
Торт «Крещение».....291
Заключение.....301

Муссовый десерт 50
Зеркальная глазурь 51
Темперирование 58
Шоколадные конфеты 65
Основной рецепт заварного зефира 93
Пластичная глазурь для лепки 111
Карамель 118
Мастика медовая для покрытия и мелкого декора 124
Безе 166
Шоколадный панчо 167
Сахарная мастика для цветов 177
Гибкое кружево 201
Пластичный шоколад 215
Пряник 217
Мастика для крепких конструкций 223
Айсинг на альбумине 239
Белково-масляный крем 260

УДК 641.55
ББК 36.997
С19

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

Для оформления текстового материала
используются изображения по лицензии
Shutterstock/FOTODOM

Сапегина, Инна Игнатьевна

С19 Кондитерское искусство: от новичка до мастера / Инна Сапегина. — Москва : Издательство АСТ, 2026. — 304 с. — (*#Рецепты Рунета*).

ISBN 978-5-17-168676-5

Вы держите в руках не просто книгу — это учебник, азбука для всех, кто хочет познать кондитерский мир. Мы начнём с самых простых рецептов и будем постепенно знакомиться с новыми ингредиентами и инструментами. Поэтому книга подойдёт всем, и студентам-кондитерам, и мамам, мечтающим украшать праздники своих детей, и профессионалам, желающим освоить новые техники кондитерского дела.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-168676-5

© Сапегина И., текст, фотографии
© ООО «Издательство АСТ», 2026