

ВАЛЕРИ ДРУЭ И ПЬЕР-ЛУИ ВЬЕЛЬ

ДЕСЕРТЫ

А ЕЩЕ ТОРТЫ,
ПИРОЖНЫЕ, КЕКСЫ
И ПЕЧЕНЬЕ



Валери Друэ

**Десерты, а еще торты,
пирожные, кексы и печенье**

«Азбука»

2013

УДК 641 (084)
ББК 36.997(4Фра)

Друэ В.

Десерты, а еще торты, пирожные, кексы и печенье / В. Друэ —
«Азбука», 2013

ISBN 978-5-389-24320-0

Коллекция сладких рецептов для взыскательных сладкоежек: тирамису с бретонским печеньем и карамелью понравится ценителям итальянской классики, торт «Три шоколада» и шоколадно-апельсиновый кекс порадуют любителей шоколада, замороженная нуга с фисташками освежит в жаркий день, а эффектная пирамида из шу украсит праздничный стол – недаром французы предпочитают ее многоярусным тортам! Пирог-перевертыш с малиной, кофейный дакуаз, баскский пирог с черешней, апельсиновая ромовая баба, пирожное «Колодец любви», разноцветные мини-маффины, канеле, мадлен с лимоном, кофе и зеленым чаем, морковный кекс с грецкими орехами и шафраном, нежнейший тарт-татен... более 40 рецептов на любой вкус и случай! А еще авторы приготовили для вас рецепты соусов, кули, карамели и кремов, которые станут отличным дополнением к десерту. В формате PDF A4 сохранён издательский дизайн.

УДК 641 (084)
ББК 36.997(4Фра)

ISBN 978-5-389-24320-0

© Друэ В., 2013
© Азбука, 2013

Содержание

Песочное тесто	7
Заварное тесто	9
Кремы и меренга	10
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Валери Друэ и Пьер Луи Вьель

Десерты, а еще торты, пирожные, кексы и печенье

Valéry Drouet & Pierre-Louis Viel
GATEAUX! (desserts mythiques à partager)

Перевод с французского *Оксаны Постниковой*

© 2013, Mango

© Постникова О., перевод на русский язык, 2020

© Издание на русском языке. ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2022

КоЛибри®

Рецепты и стиль Валери Друэ

Фотографии Пьера-Луи Вьеля



Песочное тесто



ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 минут

ВЫДЕРЖКА: 7 часов

ИНГРЕДИЕНТЫ

Примерно на 500 г теста

1 яйцо + 1 желток

Несколько капель ванильного экстракта или флёрдоранжевой воды

280 г муки

150 г размягченного сливочного масла

150 г мелкого сахара

- Смешайте в миске масло и сахар. Добавьте яйцо и желток, затем муку и выбранный ароматизатор. Перемешайте.
- Выложите тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность и разомните ладонью до однородности. Скатайте тесто в шар, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 6 часов. Достаньте тесто из холодильника за 20 минут до использования.
- Раскатайте тесто, выложите им форму и верните в холодильник на 1 час: контраст низких и высоких температур не даст тесту сползти со стенок формы, особенно если вы выпекаете основу без начинки.

Заварное тесто

ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 минут

ВЫПЕКАНИЕ: 30 минут

ИНГРЕДИЕНТЫ

На 6 порций

4 яйца

120 г просеянной муки

100 мл молока

100 г сливочного масла

15 г мелкого сахара

100 мл воды

Щепотка соли

- Разогрейте духовку до 180 °С. Налейте молоко и воду в кастрюлю. Добавьте сахар, соль и нарезанное кусочками масло. Доведите все до кипения. Снимите с огня, всыпьте муку и перемешайте лопаткой. Поставьте кастрюлю на средний огонь и подсушивайте тесто 4–5 минут, мешая лопаткой, пока оно не соберется в ком. Выложите тесто в миску и дайте остыть до чуть теплого состояния. Энергичными движениями вбейте в тесто яйца по одному.

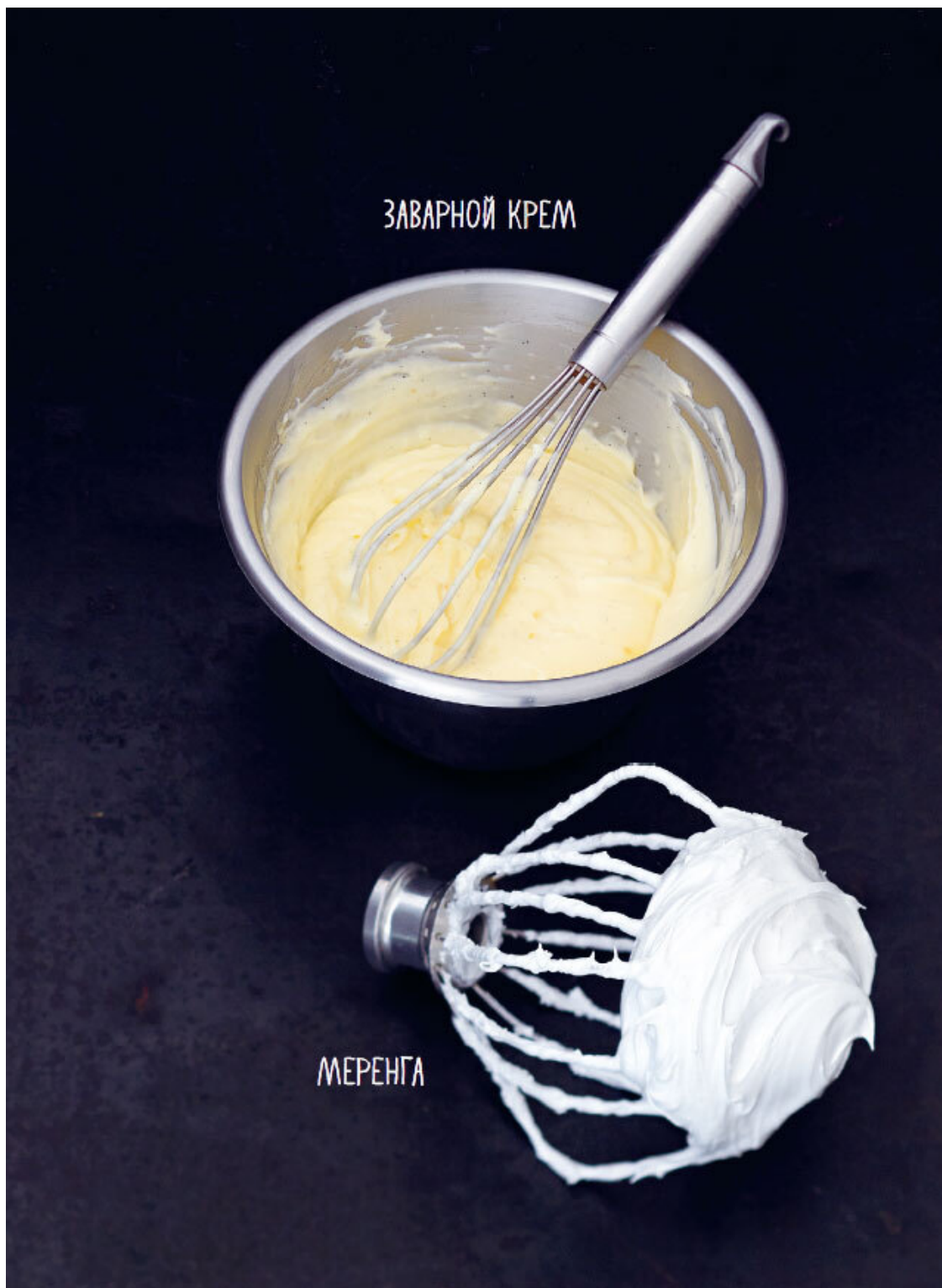
- Отсадите заготовки нужной формы на противень, застеленный пергаментной бумагой или силиконовым ковриком. Выпекайте 30–35 минут. За 5 минут до готовности приоткройте дверцу духовки, чтобы выпустить пар.

- Достаньте заготовки из духовки. Остудите, прежде чем начинать.

Кремы и меренга



МАСЛЯНЫЙ КРЕМ



МАСЛЯНЫЙ КРЕМ

В кастрюле, поставленной на средний огонь, нагревайте 50 г мелкого сахара с 50 мл воды до 125–130 °С, чтобы получить густой сахарный сироп. Не допускайте его потемнения (лучше всего использовать кухонный термометр). Взбейте в крепкую пену 2 яичных белка со щепоткой соли, а затем влейте в них горячий сахарный сироп. Продолжайте взбивать до полного остывания. Добавьте выбранный ароматизатор (кофейный экстракт или пралине) в 100 мл англий-

ского крема, затем введите эту смесь во взбитые белки. Добавьте 150 г размягченного сливочного масла и аккуратно перемешайте.

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.