

Содержание



Введение

11

ПРО РЕЦЕПТЫ ЭТОЙ КНИГИ	12
ПРОДУКТЫ	18

ГЛАВА 1

Бисквитное тесто и изделия из него

20

РАБОТА С БИСКВИТНЫМ ТЕСТОМ	22
Бисквит основной	26
Бисквит с какао	28
Бисквит с орехами	30
Бисквитное пирожное с ореховым кремом	37
Бисквитное пирожное с шоколадным кремом	40
Бисквитное пирожное с белковым кремом	42
Пирожное «Мокко»	44
Бисквит «Буше». Основной рецепт	51



Пирожное «Буше» ореховое	54
Пирожное «Буше» помадное	56
Бисквит для рулета основной	60
Рулет с масляным кремом и желе	62
Рулет «Экстра»	
с творожным кремом	66
Рулет «Чешский»	70
Пирожное «Картошка»	75
Пирожное «Буковинский орех»	78
Торт «Подарочный»	82
Торт «Прага»	85
Торт «Сказка»	88
Торт «Трюфель»	92
Торт «Вацлавский»	95
Торт «Гусиные лапки»	98
Торт «Калач»	100
Торт «Журавушка»	102
Торт «Кольцо»	106

ГЛАВА 2
Заварное тесто
и пирожные из него
108

РАБОТА С ЗАВАРНЫМ ТЕСТОМ	110
Заварное тесто. Основной рецепт	112
Эклеры	114
Пирожные «Орешек»	118
Заварное кольцо	
с творожным кремом	120
Пирожные «Шу»	
с белковым кремом	122



ГЛАВА 3
Воздушные торты
и пирожные

126

ПРАВИЛА РАБОТЫ С БЕЛКАМИ	128
Безе с кремом	130
Пирожные «Идеал»	132
Торт «Полет»	136
Торт «Киевский»	138
Торт «Грильяжный»	142

ГЛАВА 4
Песочное тесто,
торты и пирожные

146

РАБОТА С ПЕСОЧНЫМ ТЕСТОМ	148
Песочное тесто. Основной рецепт	150

Корзиночки с белковым кремом и фруктовой начинкой	155
Корзиночки с масляным кремом и фруктами	158
Корзиночки с кремом «Зефир».....	160
Полоски, глазированные помадой.....	162
Пирожное «Краковское»	164
Пирожное «Варшавское»	166
Песочное кольцо с орехами	168
Пирожное «Геркулес»	170
Пирожное «Дачное» с сахарной пудрой...	173
Торт «Абрикотин»	179
Торт «Ленинградский»	182
Торт «Листопад»	186
Торт «Добрынинский»	190

ГЛАВА 5
Кексы

194

РАБОТА С КЕКСОВЫМ ТЕСТОМ	196
--------------------------------	-----

Кекс «Столичный»	199
Кекс «Творожный»	202
Кекс «Ореховый»	204
Кекс «Уфимский»	206
Кекс «Свердловский»	208
Кекс «Шафранный»	210
Кекс в шоколаде	212
Кекс «Бисквитный»	214
Кекс «Янтарный»	216

ГЛАВА 6
**Слоеное тесто
и изделия из него**

218

РАБОТА СО СЛОЕНЫМ ТЕСТОМ	220
Слоеное тесто. Основной рецепт	222
Пирожные «Бантики».....	224
Пирожное «Наполеон»	226
Языки слоеные.....	228
Пирожное «Берлинское»	230

ГЛАВА 7
**Зефир, суфле
и пастила**

232

ЗЕФИР	236
ПАСТИЛА	241
ТОРТ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»	244



ГЛАВА 8

Кое-что еще

248

Овсяное печенье	250
Коржики	252
Заварная коврижка	254
Сочник	256
Печенье «Глаголики»	258
Миндальное пирожное	260
Печенье «Юбилейное»	264
Куравье бакинское	266
Нан бухарский	268

ГЛАВА 9

Мороженое

270

Пломбир в стаканчике	276
Эскимо	278
Крем-брюле	280
Фруктовое мороженое	284
Молочный коктейль	286

ГЛАВА 10

Оснoвы

288

Сироп для промочки	294
Тиражный сироп	295
Помада	296
Помадка из сахарной пудры	299

Грильяж	300
Крем на сгущенке	304
Крем «Шарлотт»	305
Крем «Глясе»	307
Белковый заварной крем	308
Жареная бисквитная крошка	311
Список использованной литературы	316
Указатель	318

