

Содержание

7 От автора

Теория

- 10 Инвентарь и ингредиенты
- 14 Теория бисквитов
- 30 Теория начинок
- 36 Теория кремов
- 42 Как создать собственный вкус
- 48 Как собрать ровный торт
- 52 Если что-то пошло не так

Торты

- 58 Торт с черникой и лимоном
- 62 Фисташковый торт с малиновой намелакой
- 66 Черный лес
- 70 Шоколадный торт с лесными ягодами
- 74 Торт с грушей и муссом из голубого сыра
- 76 Торт с персиком, манго и малиной
- 80 Гречневый торт с черносливом, грушей и сметанным кремом

- 84 Миндальный торт с лаймом и клубникой
- 88 Торт с цитрусами и малиной
- 92 Торт с ежевикой и лавандой
- 96 Очень шоколадный торт
- 100 Торт с бананами, пеканом и кокосовым кремом
- 104 Кофейно-фундучный торт
- 108 Морковный торт с карамелью
- 112 Торт с маракуйей и молочным шоколадом

К чаю

- 118 Чизкейк с фундуком и грушей
- 120 Шоколадный чизкейк с вишней
- 124 Тирамису с соленым шоколадом
- 128 Ягодный зефир
- 130 Кофейные эклеры с «Бейлисом»
- 134 Шу
- 136 Шоколадная тарталетка
- 138 Тарталетки с фундуком и соленой карамелью

-
- 142 Указатель