

Истомин, Виталий.

И89 Нескучные десерты / Виталий Истомин. — Москва : Эксмо, 2020. — 144 с. : ил. — (Кулинарное открытие).

«Нескучные десерты» — вторая книга от шеф-повара популярных ресторанов «Техникум» и «Сахалин». Веселый и обаятельный Виталий Истомин давно покорила кулинарный олимп и теперь настроен помочь нам достичь тех же вершин. В новой книге автор познакомит нас с лучшими рецептами выпечки и классическими десертами, откроет свои лайфхаки по работе с капризными ингредиентами, а также ненавязчиво поделится обрывками своих наблюдений на многие темы: любовь, отношения и поиск себя.

В каждом разделе вы найдете знакомые с детства рецепты: орешки со сгущенкой, клубничные чизкейки, тирамису и медовик, а творожные кольца по рецепту его мамы — это самое вкусное лекарство от осенней простуды, зимней хандры и ретроградного Меркурия!

Само собой, Виталий не оставит нас без авторских десертов собственного изобретения: морковный торт с вишней, черничный бисквит с ананасами, сливовый тарт татен. Задать вопросы, уточнить нюансы приготовления и особенности ингредиентов можно в блоге Виталия Истомина — @istomin_vitaly.

УДК 641.55

ББК 36.997

ISBN 978-5-04-105727-5

© Виталий Истомин, текст, 2020

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2020

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

Истомин Виталий

НЕСКУЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ

Фото на обложку *Кирилл Ском*
Фотографии к рецептам *Виталий Истомин*
Продюсер проекта *Тата Кальницкая*
Дизайн и верстка *Юлия Анохина*
Технический редактор *Тамара Анохина*
Препресс *Антон Бельтиков*
Корректор *Людмила Воробьева*

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндүрүш: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортер 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

қабилдаушы өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ

о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

www.eksmo.ru/certification

Өндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 15.01.2020. Формат 84x100¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 14,0.

Тираж экз. Заказ

16+



ISBN 978-5-04-105727-5



9 785041 057275 >

В электронном виде книгу можно заказать на сайте www.litres.ru

ЛитРес:
Идем вместе до книги







ВИТАЛИЙ ИСТОМИН

нескучные
ДЕСЕРТЫ

КРАТКАЯ НЕСТАНДАРТНАЯ
КНИГА РЕЦЕПТОВ

ИЗДАНИЕ № 2



Москва
2020

Содержание

| | |
|------------------------|----|
| Кондитерский инвентарь | 8 |
| Продукты | 11 |

Песочное тесто

| | |
|--|----|
| Рецепт базового песочного теста | 18 |
| Ягодный тарт | 21 |
| Печенье «Сабле», или ленивые орешки со сгущенкой | 22 |
| Шоколадный тарт | 25 |
| Орешки со сгущенкой | 26 |
| Мандариновый тарт | 28 |

Чизкейки

| | |
|--------------------|----|
| Тесто для чизкейка | 35 |
| Клубничный чизкейк | 36 |
| Ванильный чизкейк | 39 |
| Цитрусовый чизкейк | 40 |
| Банановый чизкейк | 43 |
| Шоколадный чизкейк | 44 |

Бисквит

| | |
|------------------------------|----|
| Черничный торт с ананасами | 48 |
| Черемуховый медовик с хурмой | 51 |
| Морковный торт с вишней | 52 |
| Медовик | 56 |
| Тирамису | 59 |
| Буше | 60 |
| Шоколадный торт | 62 |

Слоеное тесто

| | |
|----------------------------|----|
| Слоеное тесто дрожжевое | 66 |
| Слоеное тесто бездрожжевое | 68 |
| Торт «Наполеон» | 70 |
| Слоеные пирожки с вишней | 73 |
| Блинный торт | 74 |

Заварное тесто

| | |
|--------------------------------|----|
| Базовый рецепт заварного теста | 79 |
| Эклер с маком | 80 |
| Профитроли с карамелью | 84 |
| Творожное кольцо | 88 |

Хлеб

| | |
|-----------------------------|-----|
| Тесто для пиццы | 92 |
| Пинцетта | 93 |
| Пита | 96 |
| Хлеб бездрожжевой на опаре | 99 |
| Фокачча | 100 |
| Булочка для бургера | 103 |
| Куличи «Бабушкины» | 104 |
| Куличи на яблочной закваске | 107 |

Меренги

| | |
|------------------------------------|-----|
| Итальянская меренга (мягкая) | 112 |
| Французская меренга | 115 |
| Швейцарская меренга | 115 |
| Безе с клюквой и карамелью | 116 |
| Лимонный тарт с меренгой | 119 |
| Йогуртовый торт с манго и меренгой | 120 |
| Пирог с ревенем | 123 |
| Торт «Павлова» | 125 |
| Торт «Панчо» | 128 |

Горячие десерты

| | |
|---|-----|
| Фондан с вареной сгущенкой и банановым мороженым | 132 |
| Сливовый тарт татен | 135 |
| Крем-брюле | 136 |
| Штрудель | 139 |
| Финиковый пирог | 140 |



Привет, ребята!

Сначала я хотел вам рассказать, что не все было так легко и просто, и за этими страницами стоит огромный тяжкий труд, годы лишений и прочее. Но это совершенно не так, человек я легкий, но не легкомысленный и на мир смотрю широко открытыми от удивления глазами и радуюсь всему, что со мной происходит.

Последние три месяца, вместо того чтобы есть жареного судака и запивать белым вином, я ел торты, эклеры и тарталетки с малиной, запивая сладким чаем. Непростой период. По мере того как росла книга, увеличивалась талия. И сейчас цифра на весах просто неприличная. Но мы, люди, склонные к полноте, знаем, что весы врут. Нет к ним доверия.

Когда мне предложили написать первую книгу, то я сразу ответил: «Как же так, ведь я шеф-повар, порхающий, как пчела, между двумя лучшими ресторанами Москвы, когда мне книги писать?» А моя тогда девушка, а теперь жена Лия со свойственной ей мудростью и спокойствием ответила: «Отдай мне рецепты, я напишу тебе книгу».

И написала.

Лиечка, спасибо тебе огромное за помощь и поддержку, ты человек, который заставил меня поверить в то, что чудо возможно. Я тебя очень люблю и рассчитываю написать третий манускрипт с твоей помощью.

Отдельной благодарности заслуживают мои коллеги Анатолий Баклагин, Даша Баклагина и Рия Беккер. Я, пользуясь служебным положением, втерся к ним в доверие и заставил днями и ночами проверять рецепты, чтобы все десерты потом получились у вас дома.

Приятного аппетита, товарищи, и не беспокойтесь – не слипнется.

Кондитерский инвентарь

Кондитерские мешки делятся на *одноразовые*, которые изготавливаются из пищевого полиэтилена, и *многоразовые*, их делают из более прочных материалов, таких как хлопок и винил. Преимущество одноразовых мешков в том, что их не надо мыть после использования, а многоразовых – в том, что они позволяют избегать загрязнения окружающей среды.

Кондитерский шпатель обычно изготавливают из пластмассы или резины, необходим для распределения и выравнивания теста, а также кремов на изделиях.

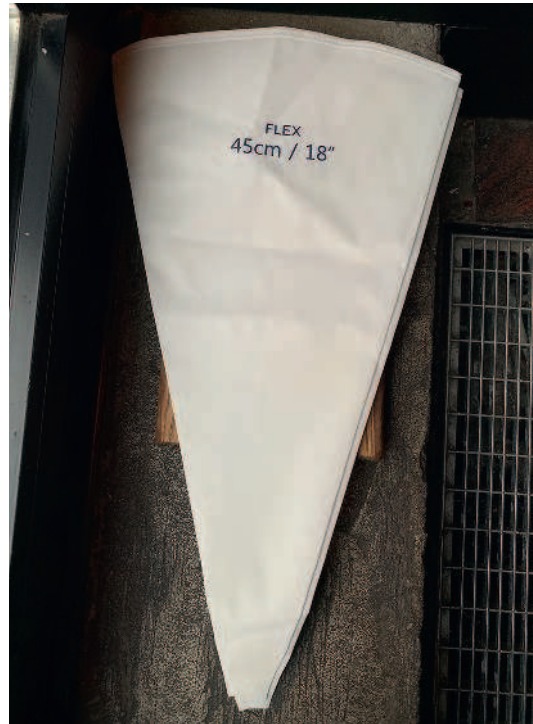
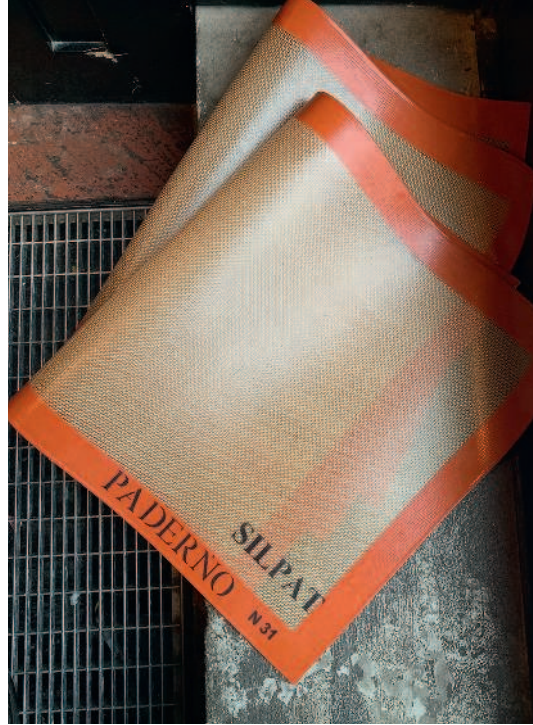
Кондитерские кисточки. Обычно их изготавливают из:

- натуральных материалов,
- синтетических материалов,
- силикона.

Кисти из *натуральных материалов* являются наиболее востребованными, однако использовать их можно только для холодных и теплых блюд.

У *синтетических* кистей более жесткая щетина. Ими можно выполнять работы, не требующие высокой точности. *Силиконовые* кисти являются термоустойчивыми, поэтому применять их можно на горячих и раскаленных блюдах. Они не впитывают запахи и не склеиваются. Силиконовую кисточку достаточно хорошо промыть моющими средствами, тщательно ополоснуть и высушить.

Формы для выпечки бывают разные. *Разъемные*, в которых выпекают основы для тортов, бисквиты и пироги. Они считаются самыми удобными и позволяют освободить выпечку от формы в два счета. Как правило, имеют антипригарное покрытие и подходят практически для любого вида изделий. При покупке стоит обращать внимание на жесткость материала. *Неразъемные*: более долговечны за счет отсутствия подвижных частей, но и не такие удобные.



Коврики для выпечки не позволяют выпечке прилипнуть. Значительно удобнее, чем пергаментная бумага. Их большой плюс в том, что они многоразовые, долговечные и не загрязняют окружающую среду.

Термометр используется не только в кондитерской промышленности, но и при приготовлении пищи в целом. К примеру, с помощью такого термометра можно узнать готовность мяса, проткнув кусок до середины. Можно купить в магазинах для дома, заказать в интернете, или даже найти в строительном магазине.

Миксер. Не только взобьет пышную пену из яиц, равномерно размешает крем, но и специальной лопаткой сможет вымесить отличное тесто.

Ковши. Я использую ковши с толстым дном для равномерного распределения нагрева и для предотвращения пригорания.

Духовки. Все рецепты приготовлены в духовках с конвекцией или обдувом – для равномерного распределения нагрева по всему объему печки.

Продукты

Желатин часто применяется в кулинарии для изготовления желе и муссов.

Желатин бывает *порошковый* и *листовой*. Листовой больше распространен в профессиональной кулинарии, и найти его можно в специальных магазинах для кондитеров. Работать с ним намного проще, так как листы бывают по 2,5 г либо по 5 г, поэтому вы можете не использовать весы. Также большой плюс, что не нужно отмерять воду, можно просто залить лист желатина водой, и он сам впитает необходимое количество. Однако листовой желатин намного дороже привычного нам порошкового желатина. Порошкообразный желатин можно купить в любом продуктовом магазине. Он дешевле, чем листовой. Замачивать его нужно в воде в соотношении обычно 1:6.

Оба вида желатина выполняют свою работу одинаково, но есть мнение, что листовой желатин имеет более чистый вкус и равномерную плотную структуру. Желатин – это вещество животного происхождения и поэтому не подходит для вегетарианцев и веганов.

Важно! Замачивать желатин нужно в холодной воде.

Крахмал – это углеводный загуститель. В кондитерской промышленности чаще всего используется *кукурузный* или *картофельный* крахмал. Крахмал в основном применяют для загущения кремов и соусов.

Мука. Самая распространенная мука – *пшеничная* высшего сорта. Именно ее я использую во всех рецептах, если не указано иное. *Миндальная* мука – это измельченные в пудру миндальные орехи. Такую муку можно легко приготовить в домашних условиях. Для этого нужно размолоть в кофемолке орехи и слегка подсушить в духовке. Использование такой муки делает выпечку воздушной и значительно улучшает вкус.

Крем-сыр, он же *сливочный* сыр. Часто используется для изготовления чизкейков, кремов, соусов. Имеет нежную текстуру и в отличие от других сыров не требует созревания.



Сливки. Если не указано иное, я использую сливки жирностью 33%.

Молоко использую жирностью 3,5% во всех рецептах.

Шоколад. Если не указано иное, то я использую шоколад с содержанием какао 53%–55%.

Сливочное масло я всегда использую жирностью 82,5%.

Яйца во всех рецептах – С1.

Ваниль. Я обычно использую ваниль, но знаю, что это труднодоступный ингредиент. Поэтому как замена подойдет *ванилин*. Если используется ваниль, то стручок разрезается вдоль кончиком ножа и выскабливается содержимое стручка. Стручок и его содержимое проваривается, а потом процеживается.

Дрожжи использую сухие активные, если не указано иное.

Греческий йогурт – натуральный йогурт без добавок в виде сахара и ароматизаторов.