

СОДЕРЖАНИЕ

ВСТУПЛЕНИЕ

Арсенал начинающего кондитера.....	8
Пересчет веса или формы торта.....	12
Функции ингредиентов	14
Шоколад и Ко.....	16
Желатин.....	21
Белки/желтки	23
Красители.....	24
Бонус: фуд-фотография.....	26

БИСКВИТЫ

1. Ванильный.....	30
2. Шоколадный.....	32
3. Морковный	34
4. «Красный бархат».....	36
5. Меренговый	38
6. Медовый	40
7. Ореховый	42
8. Фисташковый.....	44
9. Заварной японский (рулетный).....	46
10. Маковый	48

КРЕМЫ

1. Сырный.....	52
2. Пломбир.....	54
3. Ганаш (база).....	56
4. Масляной.....	58
5. Карамельный.....	60
6. Творожный	62
7. Ванильный шантильи.....	64
8. Руби.....	66
9. Манговый ганаш.....	68
10. Йогуртовый.....	70

ПРОСЛОЙКИ

1. Карамель	74
2. Ягодный курд.....	76
3. Джандуя (домашняя нутелла).....	78
4. Вишневый конфитюр.....	80
5. Апельсиновое компоте.....	82
6. Ореховый слой.....	84
7. Кофейная намелака	86
8. Выпечной миндальный крем.....	88
9. Кремю с чаем матча	90
10. Кокосовый скупрем	92

ПРОПИТКИ

1. Сахарный сироп..... 96
2. Лавандовая 96
3. Мятная..... 97
4. Три молока..... 97
5. Манго 98
6. Лимонная 98
7. Вишневая 99
8. Ромовая 99
9. Кофейная 100
10. Карамельная 100

ДЕКОРЫ

1. Шоколадные шарики..... 104
2. Итальянская меренга..... 106
3. Медовые соты 108
4. Рисовая бумага..... 110
5. Вяленые груши 112
6. Плоское безе 114
7. Кунжутные чипсы 116
8. Шоколадные медальки..... 118
9. Цукаты 120
10. Изомальт..... 122

СОЧЕТАНИЯ

1. Идеи сочетаний для экспериментов..... 126
2. Готовые сочетания из рецептов в книге 127

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

- Указатель..... 140