

Бернар Лоранс

Bernard Laurance

# ДЕСЕРТЫ

СО ВСЕГО СВЕТА

110 сладких рецептов  
от пахлавы до татена



## Baklava to Tarte Tatin

A World Tour  
in 110 Dessert Recipes



Бернар Лоранс

# ДЕСЕРТЫ СО ВСЕГО СВЕТА

110 сладких рецептов  
от пахлавы до татена

Фотографии рецептов  
Амели Рош

*Перевод с французского  
Светланы Першиной и Анны Жалбы*

ХЛЕБ\*СОЛЬ®

Москва  
2022

# Содержание

В детстве я представлял себя колдуном... 7



## Европа

Амандье 14  
Пралине, фисташковая и ореховая пасты 16  
Печенье хаврефларн 20  
Пирожные Париж-Брест 23  
Десерт канеле 27  
Шоколадный пирог ассассен 31  
Макарон с итальянской меренгой 36  
Макарон с французской меренгой 38  
Макарон с фисташковой начинкой  
и начинкой пралине 42  
Макарон с превосходным ванильным  
или с флердоранжевым ганашом 44  
Макарон с карамелью с соленым маслом 47  
Макарон с превосходным кокосовым  
ганашом 48  
Макарон с малиновой начинкой 51  
Макарон с лимонной начинкой 52  
Ореховый пирог моего папы 54  
Сладкий пирог скофа® 56  
Паштейш-де-ната 62  
Аликантийский туррон 66  
Хихонский туррон 69  
Сладкое песочное тесто 72  
Масляный пирог кунь-аман 75  
Бретонский фар 78  
Тонкое бретонское печенье 80  
Пышное бретонское печенье (Тгаou mad®) 82  
Венский яблочный штрудель 83  
Гигантское печенье с пралине 87  
Гигантское печенье с орехами 90  
«Скандалный» апельсиновый тарт 91

Шоколадный крем «Валери» 94  
Тарт фламбе со сливками и сахаром 96  
Гигантское печенье Бруайе-дю-Пуату 100  
Гигантское печенье моей мечты 102  
Миндальный кекс «Конда» 104  
Кроканты из Корд-сюр-Сьель 106  
Кроканты с орехами пинии, апельсином  
и шоколадом 110  
Кроканты с карамелью и фундуком 111  
Кроканты с миндалем и кофе 112  
Фламандские ванильные вафли 113  
Пряное печенье спекулос 116  
Овсяное печенье с орехами и шоколадом 118  
Парижский флан 119  
Тирамису 122  
Ванильный мильфей 124  
Миндальные тюиль 128  
Простой шортбред 132  
Шортбред миллионера 134  
Шортбред с орехами пекан и карамелью 135  
Тарт Татен 136  
Тарт с клубникой 139  
Фисташковый фрезье 142  
Вишневый клафути 146  
Печенье «Поцелуи дамы» 148  
«Черный лес» 150



## Америка

Тарт с орехами пекан 156  
Шоколадные брауни 158  
Брауни «Декадент» 160  
Чизкейк 161  
Батончики (или бары) с шоколадными  
каплями 164



Традиционное американское печенье  
с орехами и шоколадом **166**  
Клюквенное печенье с овсяными  
хлопьями **170**  
Три вида печенья **171**  
Американские шоколадные булочки **174**  
Батончики мюсли **176**  
Липкие булочки с орехами пекан **179**  
Сахарный пирог по-квебекски **182**  
Тапиока **184**  
Пирог боло-де-фуба **186**  
Рулет «Рокамболь» **188**  
Гойабада **190**  
Морковный торт **191**  
Куиндим **194**  
Молочный пудинг **196**



## Магриб и Ближний Восток

Печенье феккас **200**  
Марокканские «рожки газели» **203**  
Маамуль с финиками и орехами **207**  
Марокканские кокосовые шарики **210**  
Монтекаос **212**  
Злабия **214**  
Марокканские пончики сфенж **217**  
Сливочный десерт Ум Али **220**  
Ливанская пахлава с кешью **222**  
Домашний мед **225**  
Кунжутное печенье с пастой из лесных  
орехов **226**  
«Рожки газели» по-алжирски **228**  
Миндальная пахлава **232**

Сахарная пастила **236**  
Рахат-лукум **239**



## Азия и Океания

Классические моти (Mochi) **246**  
Дайфуку моти с арахисовым маслом **248**  
Дайфуку моти с фасолью адзуки **249**  
Дайфуку моти с кунжутом **251**  
Индийский морковный пирог с манной  
крупой **252**  
Пралине по-тайски **254**  
Яблочные пончики с хрустящей карамелью **256**  
Лунные пряники **258**  
Бананы с кокосовым молоком  
и пальмовым сахаром **262**  
Жемчужные водяные каштаны с тапиокой  
и панданом **264**  
Клейкий рис с манго **265**  
Кокосовые шарики на пару **266**  
Макиу **268**  
Яичный крем **269**  
Начинка из арахиса и кокоса **270**  
Козинак с арахисом **271**  
Козинак с кунжутом **272**  
Десерт «Павлова» **274**

Алфавитный указатель **276**  
Благодарности **278**







## Введение

### В детстве я представлял себя колдуном...

С самого раннего возраста я был очарован пропорциями и той властью, которую они имеют над рецептом: если его надо изменить, то достаточно уменьшить или увеличить всего несколько граммов того или иного продукта. Маленьким я представлял себе, что я колдун, смешивающий невероятные компоненты для получения зелий, придающих мне магические силы. С возрастом ощущение, что правильная дозировка и некие манипуляции руками могут привести к выдающимся результатам, больше не покидало меня никогда. И даже сегодня я продолжаю думать, что в кулинарном искусстве существуют замечательные, чарующие и увлекательные вещи.

У меня всегда была некая одержимость в отношении кухни и, в частности, в поиске Окончательного Рецепта: того, который является древним специалитетом со множеством вариантов приготовления; того, у которого репутация секрета; того, что хранится в сейфе у кондитера, который справился с тем, чтобы создать комбинацию ингредиентов, которой все хотели бы обладать. Я не могу с этим бороться, это сильнее меня! Как только попробую блюдо или десерт в путешествии, в ресторане или у друзей, и если это вкусно, имеет особую историю, а еще лучше, если у него репутация совершенно неосуществимого дома блюда, то иду на свою кухню-лабораторию, чтобы проводить всевозможные эксперименты. Как сумасшедший ученый, забываю обо всем, тестирую и смешиваю ингредиенты, добавляю немного больше того или другого, меняю время и режимы тепловой обработки и... пробую. Снова и снова. Я довольно упрям и начинаю все сначала, пока не добьюсь желаемого результата. Конечно, этот очень личный и полностью эмпирический процесс содержит многочисленные промахи и иногда даже у меня вызывает раздражение. Но когда наступает момент, которого я жду с нетерпением, тот, когда наконец мои глаза и нёбо говорят мне, что предмет моего эксперимента и результат слились воедино, этот момент для меня стоит всего золота мира! Разгадать секрет любого попробованного рецепта — разве это не то же, что найти Грааль, по крайней мере для нас, любителей и профессиональных кулинаров?

Я начал экспериментировать с рецептами, когда мне было около семи лет, воспроизводя то, чему учила меня мама: пирожные, печенье, а также и блюда, такие как тосты с артишоками, яйцами пашот и копченым лососем. К тринадцати годам, по возвращении из колледжа, меня захватила всепоглощающая

страсть к свежим дрожжам и их достоинствам. Я был поглощен их таинственным запахом и их способностью трансформировать тесто. По-настоящему именно тогда я начал воспроизводить рецепты, которые мне нравились. Мое бретонское происхождение обязывает, и поэтому первым был кунь-аман (*Le Kouign Amann*) — бретонский слоеный пирог. В семейном доме на берегу моря в Финистере, крае этого пирога, переполненного сливочным маслом и сахаром, я провел много каникул. Для меня этот пирог был настоящим деликатесом и тайной. В то время практически не существовало рецептов для широкой публики, раскрывающих технику формирования кунь-амана. По крайней мере мне такое описание не попадалось. Вот тогда и родилась моя мания точности рецептов. Поставив перед собой задачу, каждую неделю в течение нескольких месяцев я проводил эксперименты, начиная снова и снова, пока не достиг результата — такого же прекрасного пирога из пекарни, который все время держал в голове (привычка, появившаяся в юности, от которой так и не избавился). Я пробовал все возможные техники и пропорции до тех пор, пока не получил пирог моей мечты. Сегодня в этой книге предлагаю именно этот рецепт. С тех пор я стал применять этот метод для всех моих блюд и десертов. Делал и переделывал, пока не добивался желаемого результата. Рецепт — это секрет, но до тех пор, пока мы не расшифровали его ДНК: пропорции и способ приготовления. Обладая знаниями об этих двух элементах, все можно приготовить дома. Это похоже на охоту за сокровищами: вы должны разгадать подсказки, понять логику метода, правильно сработать руками, и как только все элементы собраны, остается лишь «клонировать» пирог, увиденный в витрине или продегустированный в кондитерской. Это увлечение детства стало для меня восхитительной одержимостью: найти и «взломать» ДНК всех блюд, что мне нравятся! Иногда я провожу за этим слишком много времени, иногда это изматывает меня, иногда я оставляю в покое некоторые специалитеты, чтобы вернуться к ним позже.

Еще будучи подростком, я тщательно записал в свою небольшую голубую записную книжку все рецепты блюд, которые любил, мечтая когда-нибудь опубликовать кулинарную книгу. У меня никогда не было желания открыть свой ресторан, хотя это и замечательное занятие, но очень трудное. В глубине души у меня всегда жила другая мечта моей юности — моя собственная кулинарная книга. Я вел активную жизнь, но эта мечта никогда меня не покидала.

В конце 2009 года, после сдачи профессионального экзамена, я подумал, что пришло время, когда желание написать кулинарную книгу наконец-то должно осуществиться. И тогда у меня возникла идея создать блог, чтобы поделиться своими открытиями с читателями и навести некоторый порядок в своих рецептах. Мне не потребовалось много времени, чтобы войти во вкус передачи знаний, и я увлекся этим до такой степени, что решил проводить кулинарные мастер-классы. Я был захвачен этой всепоглощающей страстью и желанием все попробовать, а затем воспроизвести на моей кухне. Ободренный успехом от того, что мой блог [lacuisinedebernard.com](http://lacuisinedebernard.com) удался, у меня появился совершенный предлог, чтобы готовить постоянно и фанатично!

Я стал для себя и для читателей неким «взломщиком» рецептов. Попробовав блюдо, я увлекаюсь идентификацией элементов, которые составляют его. Это относится и к соленому, и к сладкому, но к последнему в большей степени, потому что пропорции в этом случае имеют свое максимальное значение и мы не можем изменить их после того, как все поставили в духовку. Достаточно посмотреть на то, что можно сделать с простой мукой, сахаром, маслом и яйцами... Это почти магия: варьируя дозировку и техники смешивания, можно получить миллион комбинаций. Это похоже на клавиши пианино, из которых можно извлечь множество мелодий. Но если отправиться на поиски магической формулы поначалу жутко интересно, то в ходе экспериментов порой это начинает раздражать. Например, я потратил более 6 месяцев и сделал более 35 попыток, чтобы найти крем, который подходит мне для пирожных паштейш-де-ната, уже не говоря о моих первых катастрофических попытках приготовить туррон из Аликанте. Я исходил из того, что из ингредиентов, которые могут быть в любом кухонном шкафчике, все или почти все можно приготовить дома. Достаточно просто найти нужную комбинацию.

С тех пор я развлекаюсь поисками секретных рецептов, а затем уединяюсь у себя дома, позаботившись о том, чтобы сначала собрать все возможные подсказки. Когда погружаюсь во «взлом», то уже не выхожу из дома: начинаю снова и снова. Думаю об этом весь день, иногда даже ночью, потому что мне нужно найти решение. В этот момент моя кухня завалена разными емкостями и клочками бумаги, на которых записаны различные комбинации, которые уже попробовал, и редко перехожу к следующему рецепту, не разгадав тайну предыдущего.

Много лет я путешествую по миру и из поездок привожу домой образцы того, что удалось попробовать и что мне очень понравилось. Блюда, а также работа руками, свойственная каждому региону земного шара, завораживают меня. Я большой поклонник кулинарного наследия и традиций, с глубоким почтением пытаюсь понять их и, в свою очередь, передать.

Свой метод «взлома» рецептов я применял к тому, что привез из путешествий, и поэтому в руках оказалась целая коллекция рецептов со всего мира. Одни из них я опубликовал уже в своем блоге, а другие приберег для книги, той самой, которую вы держите сейчас в руках.

Так что эта книга — смесь всего: рецепты, найденные в последние годы; рецепты, выверенные мной так, чтобы они как можно больше были похожи на оригинальные и которые мне очень нравятся; и рецепты, которые соответствуют традиционным способам приготовления. От бордоских канеле до турецкого лукума, от нью-йоркского печенья до дайфуку моти... Я провел много времени в поисках рецепта, который дал бы максимально аутентичный результат. Не буду лгать вам: не всегда все блюда просто сделать, но все всегда преодолимо и все рецепты точно проверенные. Итак, сегодня я осуществил мечту. Моя книга написана и издана. Я выбрал тему десертов, потому что именно они вызвали у меня интерес к кухне и именно они наиболее чувствительны к вариациям ингредиентов. Теперь сделайте некоторые запасы в шкафах и холодильнике, не отказывайтесь от общественной жизни, как это делаю иногда я, и доверьтесь мне: с помощью этой коллекции рецептов, о которых я подробно рассказываю в текстах и иллюстрирую с помощью фото, откройте для себя восхитительный сладкий мир, не выходя из своей кухни!





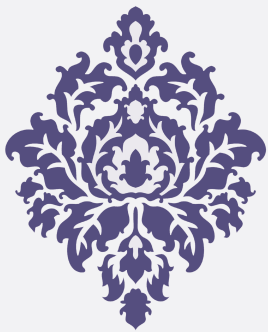








Европа



## Амандье

Для пирога диаметром 14 см

Подготовка: 15 минут

Приготовление: 35 минут

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

100 г миндальной муки

50 г сахарной пудры

50 г мелкого сахара

1 щепотка соли

60 г сливочного масла

40–45 г яиц

½ ч. л. экстракта ванили

Более известный в продаже как «Сюпрем де вулкан» (Suprême des volcans) или «Гато де Визан» (Gâteau de Visan), этот сладкий пирог неотразим: прекрасный вкус сливочного масла и миндаля, и все это без муки. В своем рецепте я использую смесь сахара и сахарной пудры. Сахарная пудра дает блестящую корочку, а сахар — красивый карамельный цвет. Здесь я предлагаю ту версию рецепта, по которой готовлю чаще всего сам, — с ванилью. Однако ничто не мешает вам придать выпечке другой вкус: можно заменить ваниль цедрой лимона или лайма или добавить несколько капель апельсинового экстракта.

Духовку в режиме конвекции разогрейте до 160 °С. В миске смешайте миндальную муку, соль, сахарную пудру и сахар.

Растопите масло на водяной бане или в микроволновой печи.

Добавьте его в приготовленную смесь вместе со взбитым яйцом и ванильным экстрактом. Перемешивайте тесто в течение 1 минуты, пока оно не станет однородным. На дно формы диаметром 14 см уложите пергамент, слегка смажьте его сливочным маслом. Выложите тесто. Поставьте форму в духовку на 35 минут. Выпекайте, пока верх пирога не приобретет красивый янтарный цвет. Осторожно выложите пирог из формы на решетку и дайте ему остыть. Заверните в пищевую пленку до подачи на стол. Амандье хранится без доступа воздуха в течение нескольких дней или даже недель (хотя он столь долго вряд ли сможет пролежать, чтобы его не съели). Идеально его подавать к чаю, нарезав ломтиками.

