

СОДЕРЖАНИЕ

ЧАСТЬ 1

Основы

Подготовка ингредиентов для кексов и бисквитов	10
Подготовка форм для выпечки	11
Охлаждение и хранение кексов и бисквитов	13
10 базовых правил для вкусного печенья	14
10 золотых правил работы с духовкой для идеальной выпечки	16

ЧАСТЬ 2

Рецепты

КЕКСЫ И МАФФИНЫ

Кекс с изюмом	20
Ромовый кекс	22

Творожный кекс по ГОСТу	24
Морковный кекс с финиками и орехами	26
Фисташковый кекс с рикоттой	28
Апельсиновый кекс с шоколадом	30
Кекс с корицей	32
Кекс «Данди»	34
Вишнево-маковый кекс	36
Лимонные финансье	38
Кекс со сливами и хрустящим штрейзелем	40
Шоколадные маффины	42
Медовые кексики	43
Капкейки «Красный бархат»	44
Капкейки «Огео»	46
Капкейки «Тирамису»	48
Маффины с хрустящей шапочкой	50



ПЕЧЕНЬЕ

Кофейное печенье «Мокка»	52
Творожное печенье «Сердечки»	54
Рождественское имбирное печенье	56
Мягкие пряники в глазури	58
Печенье «Орешки» со сгущенкой	60
Ванильные мадлен с малиной	62
Шоколадные мадлен с шоколадной крошкой	63
Шоколадно-ванильные мадлен	64
Мягкое овсяное печенье с шоколадом	66
Клюквенно-апельсиновое печенье	68
Тающее арахисовое печенье	70
Печенье с шоколадной крошкой	71
Лимонное печенье в сахарной пудре	72
Карамельное печенье на сгущенке	74
Песочное кольцо с орехами по ГОСТу	76
Курабье	78
Линцское печенье с малиновым джемом	80
Песочное печенье «Ленты»	82

Сырное печенье с тимьяном	84
Сырный хворост к пиву	85
Закусочные творожные палочки	86
Сочники	88
Сконы с сыром и ветчиной	90

ПИРОГИ

Нежный миндальный пирог с грушами	92
Брауни со сливочным сыром и малиной	94
Пирог с карамельными бананами	96
Crazy Cake	98
Песочный сливовый пирог	100
Бисквитный пирог с малиной	102
Пирог на вареной сгущенке	104
Манник с малиной	105
Тыквенный пирог с грецкими орехами	106
Имбирный пирог-перевертыш с яблоками	108
Указатель	110

