



# СОДЕРЖАНИЕ

Введение 9

## ЧАСТЬ 1 ТЕОРИЯ

Что вместо сахара?	13
Как заменить подсластитель?	14
Какую муку использовать?	15
Меренга – основа идеального бисквита	17
Кремы для тортов	19
Пересчет ингредиентов на форму нужного диаметра	20
Чек-лист по выравниванию тортов	21
Секреты идеального ПП-бисквита	23
Сборка торта	24
Инвентарь	26

## ЧАСТЬ 2 РЕЦЕПТЫ

### ТОРТЫ

Торт с малиной и кокосом	33
Вишневый торт с кокосом	37
Миндальный торт с клубникой и ванилью	41
«Птичье молоко»	45
Торт «Захар»	47
Торт с малиной и молочным шоколадом	51
«Наполеон»	55
«Рыжик» с черносливом и грецкими орехами	57
Тирамису	61
Ореховый торт	65
Торт с черникой и лаймом	69
Ягодный торт	71
Шоколадный медовик с вишней	75
Шоколадный торт со смородиной и корицей	79
Яблочный торт с корицей	83

## ЧИЗКЕЙКИ

Чизкейк «Нью-Йорк»	89
Морковный чизкейк с карамелью	91
Грушевый чизкейк с дорблю и грецкими орехами	95
RAW-кешью-кейк «Малина-мята-лайм»	98
Ягодный чизкейк	101

## ДЕСЕРТЫ

Домашний шоколад	107
Капкейки «Клубничный мохито»	108
Творожные капкейки с малиной	111
Капкейки «Шоколад-апельсин»	113
Муссовое пирожное «Вишня-брауни»	115
Лимонный кекс с черникой	119
Марципановые конфеты	120
RAW-корзиночки со сливочным кремом	123
Крамбл с клубникой	124
Маршмеллоу	127
Меренговый рулет	128
Морковные маффины	131
Овсяное печенье с изюмом	132
Пирожное «Картошка»	135
Ванильный рулет с клубникой	136
Творожные пончики	139
Банюффи	140
Ореховый тарт	143
Шоколадные тарталетки	144
Ягодный тарт	147
Глазированные сырки со сгущенкой	148
Печенье с фундуком	151
Шоколадный кекс с бананом	152
Шоколадные трюфели с сыром	155
Шоколадный фондан	156
Указатель	158

