



PRO ДЕСЕРТЫ

PRO

*Залеvская
Анастасия*

ДЕСЕРТЫ

Издательство АСТ
Москва

УДК 664.4
ББК 36.86
З-23

Залевская, А.

З-23 PRO десерты / Анастасия Залевская. — Москва: Издательство АСТ, 2021. — 160 с.: ил. — (#Рецепты Рунета).

ISBN 978-5-17-133350-8

Думаете, торт — это сложно? А зефир никогда не получится воздушным, а безе — хрустящим? На самом деле в приготовлении всеми любимых десертов нет никакой магии, достаточно найти хорошего наставника, заручиться терпением и... практиковаться и снова практиковаться!

Анастасия Залевская — профессиональный кондитер. Благодаря ее рецептам вы научитесь печь удивительно вкусные торты, кексы, печенья, готовить муссы, маршмеллоу и другие вкусности. С первого раза! Причем готовка не займет много времени, ведь автор — мама двух дочек и фуд-блогер по совместительству, она знает не понаслышке, что скорость и качество — самое ценное для современного кондитера.

УДК 664.6
ББК 36.86

ISBN 978-5-17-133350-8

© А. Залевская, фотографии, текст, 2021
© Издательство «АСТ», 2021



ВСТУПЛЕНИЕ

Я хочу, чтобы каждый из вас поверил в себя и свои силы! Я очень часто слышу от своих читателей:

- «Этот рецепт у меня не получится».
- «Это очень сложно».
- «Я мечтаю приготовить красивый торт, но боюсь неудач».

Именно поэтому я решила поделиться с вами не просто рецептами тортов, десертов, выпечки, а той информацией, которая действительно поможет начать готовить ваши первые шедевры.

Все представленные в книге рецепты проверены мной множество раз. И даже если вы впервые решили приготовить торт, он обязательно у вас получится! Самое главное — хорошее настроение, необходимый инвентарь, правильные продукты и, конечно, четкое следование рецептуре.

У вас все получится!





ОБ АВТОРЕ

Сколько себя помню, я всегда увлекалась выпечкой. Когда мне было 14 лет, я часто готовила вместе с мамой шарлотку. Именно тогда я впервые начала экспериментировать на кухне, но, к сожалению, информации вокруг было очень мало и многие рецепты у меня не получились...

Недолго думая, я пошла учиться в кулинарный колледж, чтобы научиться всему там. Тогда я и решила стать кондитером. Учеба мне давалась легко, я с огромным удовольствием изучала все азы кондитерского дела.

И знаете, мне очень повезло! Я нашла любимое дело и работу своей мечты. Я сотрудничала с лучшими шеф-поварами, перенимала их опыт, посещала кондитерские курсы, чтобы не стоять на месте и учиться новому. Мне было интересно все. Я могла сутками сидеть в соцсетях и смотреть мастер-классы, переписывая в блокнот интересные рецепты.

И вот, когда мне было 24 года и я была невероятно увлечена работой, моя жизнь начала кардинально меняться. Мне сделали просто невероятное предложение: даже в самых смелых мечтах я не могла представить, что меня пригласят сниматься на телевидение! Я снималась с известными белорусскими телеведущими и целых два года вела кондитерскую рубрику в передаче «Дело вкуса». Это было невероятное время, которое мне дало огромный толчок для развития!

В 2016 году я родила старшую дочь, но не перестала заниматься любимым делом. Я продолжала прорабатывать рецепты и помогала открывать кафе и рестораны, составляя меню и обучая персонал.

С рождением второй дочки я решила начать вести кондитерский блог. В нем я выкладываю видео-рецепты как простых десертов, так и сложных, а также даю полезную информацию, чтобы приготовить вкусный десерт смог каждый!

А сейчас я написала книгу. Для вас. И верю, что благодаря ей вы сможете порадовать себя и своих близких. А кто-то — возможно! — найдет свое призвание!





ИНВЕНТАРЬ

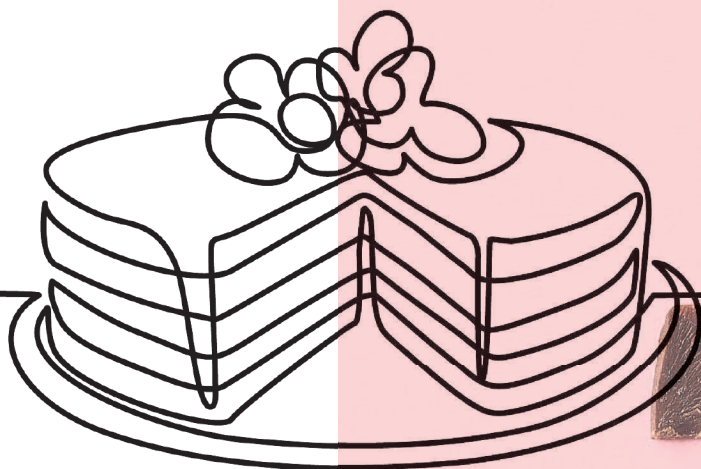
Профессиональному кондитеру нужно большое количество кухонного инвентаря, который не только позволяет создавать красивый декор, но и значительно ускоряет рабочий процесс. Новичку же будет достаточно базового набора инструментов, а все остальное можно будет докупить со временем, по необходимости.

Итак, в мой базовый набор входят:

- фартук;
- скалка;
- силиконовый коврик;
- сито;
- венчик;
- лопатка силиконовая;
- кисти кулинарные;
- скребки и шпатели;
- формы для выпечки (желательно разъемные);
- кондитерский мешок с насадками;
- весы кухонные;
- кулинарный термометр;
- миксер и блендер.

ТОНКОСТИ
КОНДИТЕРСКОГО
МАСТЕРСТВА

БАЗА







Классический БИСКВИТ

Ингредиенты:

на форму 27–28 см

- яйца — 8 шт.
- сахар — 200 г
- мука — 200 г

Приготовление:

1. Хорошо взбейте охлажденные яйца и сахар (примерно 20 минут). Полученная пышная масса должна держать форму. Когда вы проводите лопаткой по массе, след не должен затекать.
2. В яичную смесь в несколько заходов всыпьте просеянную муку, после чего аккуратно вымешивайте тесто сверху вниз либо лопаткой, либо ручным венчиком. Работая на этом этапе, не используйте миксер и не мешайте круговыми движениями, чтобы не осадить взбитую пену.

При приготовлении бисквита муку нужно обязательно просеять. Это несложное действие обогатит тесто кислородом, дополнительно разрыхлит и сделает его более пышным.

3. Вылейте тесто в форму и выпекайте в разогретой до 180°C духовке примерно 30–40 минут — бисквит не любит высоких температур! Не открывайте духовку первые 10–15 минут. Проверьте готовность деревянной шпажкой или зубочисткой — нужно, чтобы она была сухой.
4. Лучше всего дать бисквиту отлежаться 10–12 часов. Тогда он практически не будет крошиться, после пропитки не размокнет и не потеряет форму.





Японский Бисквит

«КАСТЕЛЛА»

Ингредиенты:

на форму 18 см

- яйца — 5 шт.
- молоко — 80 г
- сливочное масло — 80 г
- мука — 80 г
- сахар — 80 г
- ванильный сахар — 5 г

Приготовление:

1. Молоко соедините со сливочным маслом и поставьте на горячую плиту до полного растворения масла.
2. Яйца разделите на желтки и белки.
3. Смешайте муку с крахмалом и соедините с молочно-масляной смесью. Все перемешайте и добавьте ваниль и желтки.
4. Взбейте белки со щепоткой соли на небольшой скорости до появления крупных пузырей, затем постепенно добавляйте сахар, увеличивая скорость. Взбить нужно до хороших плотных пиков.
5. Аккуратно смешайте обе массы. Дно формы для выпечки оберните в несколько слоев фольги и вылейте тесто. Поставьте форму в противень с горячей водой (воздух в духовке должен быть увлажненным). Не открывайте духовку первые 10–15 минут. Выпекайте при температуре 150°C около 50 минут.
6. Проверьте готовность деревянной шпажкой или зубочисткой — нужно, чтобы она была сухой.