

Воскресенская, Ася.

В76 Дома — лучше! : печенья, пирожные и торты как в магазине, только вкуснее / Ася Воскресенская. — Москва : Эксмо, 2021. — 160 с. : ил. — (Кулинария. Домашний кондитер).

Ася Воскресенская — популярный фуд-блогер и фотограф, чей блог в Instagram @sunday_woman полюбили уже больше 100 000 человек. Все дело в рабочих рецептах, уютных эстетичных фото и особой, домашней атмосфере.

В своей новой книге Ася расскажет, как приготовить своими руками десерты, которые обычно мы покупаем в магазинах. Зачем идти на компромисс, искать и не находить десерты с хорошим составом, если все это можно сделать самим, на своей кухне и из качественных ингредиентов? Печенье «Курабье», торт «Панчо», глазированные сырки и шоколадные батончики — эти и другие сладости теперь доступны каждой хозяйке, которая заботится о своей семье!

УДК 641.55
ББК 36.997

© Воскресенская А., текст, фото, 2020
© Ольшанская В.В., фото, 2020
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2021

ISBN 978-5-04-113452-5

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. ДОМАШНИЙ КОНДИТЕР

Воскресенская Ася

ДОМА — ЛУЧШЕ!

ПЕЧЕНЬЯ, ПИРОЖНЫЕ И ТОРТЫ КАК В МАГАЗИНЕ, ТОЛЬКО ВКУСНЕЕ

Портреты Веры Ольшанской

Ответственный редактор М. Панфилова. Технический редактор Т. Анохина
Младший редактор В. Горбунова. Дизайн обложки Е. Зубаревой
Макет и верстка Ю. Анохиной. Препресс А. Бельтиков
Корректор Л. Воробьева




Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

Хлеб*соль

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Мы в соцсетях:

   breadsalt.publisher

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндүрүш: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы,
123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат, 20 қабат, офис 2013 ж.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы»,
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қайылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Алматы қ., Дембровский көш., 3-қ., литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92, E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification
Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification
Өндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления / Подписано в печать 02.11.2020. Формат 80x100¹/₁₆.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 14,81. Тираж экз. Заказ

16+

В электронном виде книги издательства Эксмо®
доступны на www.litres.ru
ЛитРес:
один клик до книги

ISBN 978-5-04-113452-5



9 785041 134525 >

book 24.ru

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»

Дома - лучше!

Печенья, пирожные и торты
как из магазина, только вкуснее





АСЯ ВОСКРЕСЕНСКАЯ

Дома – лучше!

Печенья, пирожные и торты
как из магазина, только вкуснее

@sunday_woman

ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва
2021



*Посвящается тем, кто делает
нас лучше, — нашим детям*



Содержание

От автора	9
-----------------	---

Инвентарь & советы

Инвентарь.....	15
Советы, хитрости и заготовки	21
Сахар с натуральной ванилью	24
Цукаты.....	27
Инвертный сироп	28

Рецепты

№ 1. Мелкая выпечка

Сочни с творогом.....	35
Овсяное печенье	36
Слоеные ушки	39
Песочное кольцо	43
Печенье Oreo	44
Бискотти	47
Печенье «Курабье»	48
Печенье с мармеладом.....	51
Gevulde Koek, или голландское печенье.....	55
Пряники в сахарной глазури.....	57
Орешки с вареной сгущенкой	61

№ 2. Пирожные

Александровская полоска	65
Корзиночки с лимонной начинкой	67
Ягодное лукошко «Клюква-розмарин»	70
Vaba au rhum, или Ромовая баба	73
Батончики «Твикс»	74
Муссовое пирожное «Сникерс».....	77
Шоколадный «Чоко Пай»	81
Пахлава	85
Пирожное «Буше»	87
Десерт «Бонжур»	91
Пирожное «Картошка»	95

№ 3. Торты

Шоколадно-вишневый торт «Панчо».....	101
Тирольский пирог	105
Торт «Эстерхази»	109
Торт «Птичье молоко» с лимоном	113
Торт «Муравейник»	117
Торт «Гигантский Киндер Пингви»	119
Торт «Прага».....	123
Торт-мороженое «Тирамису»	127

№ 4. Десерты без выпечки

Зефир в шоколаде	131
Молочные ириски	132
Творожный глазированный сырок.....	135
Подсолнечная халва	136
Нуга	139
Дынный сорбет	140
Пастила «Черная смородина-лаванда»	143
Маршмеллоу.....	147
Шербет с орехами	151
Конфеты «Мягкий грильяж в шоколаде»	152

Алфавитный указатель	157
----------------------------	-----





От автора

Дорогие друзья!

Спасибо за то, что держите в руках эту книгу. Значит, наши взгляды совпадают — вы, как и я, поддались магии домашней выпечки, любите вкусно готовить и радовать своих близких.

Домашняя выпечка всегда ассоциируется с уютом, теплом, волшебными ароматами корицы, ванили и шоколада, разносящими по дому, с уютными чаепитиями в кругу близких людей и, конечно, с качественными ингредиентами, потому что для родных мы выбираем все самое лучшее.

В этой книге я собрала рецепты десертов и выпечки, которые мы привыкли покупать в магазине, а между тем их можно приготовить дома самостоятельно, на обычной кухне и из обычных продуктов. Без красителей, усилителей и заменителей. Ведь дома мы не сильно беспокоимся о продлении сроков годности, потому что домашняя выпечка исчезает почти мгновенно, и не экономим в ущерб качеству, а значит, можем себе позволить обходиться без всевозможных замен и ненужных добавок. Вкус домашних сладостей не только ничем не уступает магазинным, но и превосходит их за счет использования хороших свежих продуктов и, конечно, благодаря вложенной любви.

История этой книги началась несколько лет назад, когда на моей кухне появился маленький неутомимый помощник и большой любитель сладкого. Именно для него я стала готовить дома очень многое из того, что раньше исключительно покупалось в магазине. Если вы хоть раз читали состав некоторых магазинных сладостей, то поймете меня. Я начала вести в своем блоге в инстаграме небольшую рубрику «продажные сладости», в которой делилась воспроизведенными на домашней кухне рецептами магазинных десертов и выпечки. Тогда самым популярным и бесконечно цитируемым стал рецепт молочного ломтика, он есть в моей первой книге «Самое лучшее — на десерт».

Потом все новые и новые рецепты копились у меня в заметках и записках, дорабатывались, переделывались, проверялись самым строгим домашним жюри и наконец нашли воплощение в этой книге. Здесь вы найдете точные, подробные и проверенные рецепты. Это и наши любимые десерты из детства, и советская классика, и современные сладости, появившиеся сравнительно недавно. Рецепты одних десертов представлены в привычном варианте, другие я адаптировала для домашнего приготовления, внесла в них авторские нотки или переработала. Но все сладости обязательно порадуют своим вкусом и подарят настоящее удовольствие.

Никаких сложных ингредиентов и техник в рецептах нет, мне было важно подобрать материал таким образом, чтобы практически любая хозяйка могла готовить по этой книге. Самое главное, что вам понадобится, это вдохновение. Готовьте для своих близких, обязательно готовьте с детьми, если они проявляют к этому интерес. Добрые воспоминания о весело проведенном вместе времени на кухне и о теплых семейных чаепитиях останутся навсегда.

Уверена, вы получите наслаждение от приготовления любимых сладостей по этой книге, точно будете знать, из каких продуктов они сделаны, и не будете сомневаться в составе.

Готовьте с удовольствием!

Ася ♥







**Инвентарь
&
советы**



RETI
ROCKET
BALANCE
LBS
0
2
4
6
8
10
12
14
16
18
20

