

Содержание

От автора 7

Базовые рецепты и советы

Ингредиенты

- Мука 14
- Орехи 16
- Цитрусовые 17
 - Ароматная
цитрусовая паста 18
- Домашние цукаты 18
 - Кофе 19
- Кофейный экстракт 20
- Маскарпоне 20
- Домашний сыр маскарпоне 21
 - Рикотта 22
- Домашняя рикотта 22
- Какао-порошок 23
- Ненамокаемое какао 23

Базовые кремы

- Заварной крем 24
- Крем «Дипломат» 26
- Простой сливочный крем
с маскарпоне 27
- Шоколадный крем с рикоттой 28
- Шоколадно-ореховая паста 29

Советы по работе с тестом

- Песочное тесто 30
- Бисквитное тесто 32
- Слоеное тесто 35
- Заварное тесто 39
- Дрожжевое тесто 40

Прежде чем начать... 42

Рецепты

*Итальянский завтрак
начинается... с улыбки!* 47

Выпечка к завтраку

- Запеченная рикотта с лимоном 52
- Слоеные фাগоттини с грушами
и нутеллой 55
- Шоколадный чамбеллоне 56
- «Бабушкин пирог» 59
- Маритоцци со сливками 60
- Апельсиновый пирог 63
- Кальчони с рикоттой 64
- Сбричолата с маскарпоне
и клубникой 67

Корнетти с быстрым способом
слоения 68

Кростатине с абрикосами
и розмарином 71

Печенье

Амаретти 74

Королевские бискотти 76

«Поцелуи дамы» 79

Залетти 80

Савоярди 82

Апельсиновые «Канестрелли» 85

Фроллини 86

В поисках

итальянского торта... 88

Праздничные сладости

Миляччо 96

Кастаньоле 98

Сицилийская кассата 101

Панфорте 105

«Кьяккьере», или карнавальный
хворост 106

Пасхальная «пицца» – итальянский
кулич 109

«Персики» из Прато 113

Торты и пирожные

Торт «Мимоза» 118

Торт-тирамису с шоколадом
и черешней 121

Торт «Джандуя» 124

Торт-безе «Мерингата» 127

Заварные пирожные
«Дзепполе» 128

Торт с рикоттой и грушами 130

Сицилийские канноли 133

Торт «Дипломат» 136

Лимонные пирожные
«Делиция» 139

Десерты

Панна котта с базиликом
и клубничным соусом 144

Груши в красном вине 146

Шоколадная панна котта
без желатина 147

Ореховый semifreddo 149

Мороженое «Страччателла» 150

Дзуппа инглезе 152

Тирамису 154

Указатель 156