

## Лисицына, Мария Геннадьевна.

ЛБЗ Сладкая Италия : солнечные десерты для любой погоды / Мария Лисицына. — Москва : Эксмо, 2022. — 160 с. : ил. — (Кулинарное открытие).

В Италии еда — это не просто топливо для организма, это то, о чем говорят часами, это снова и снова тема для жарких споров, это культурное наследие целой страны и отдельно взятой семьи, это способ сказать «я люблю тебя», а десерты — это вишенка на торте autentica cucina italiana. Итальянские десерты не терпят суеты и скорости, они не привыкли быть съеденными на ходу, для них нужно dolce far niente, или попросту сладкое безделье, когда все срочные дела вдруг становятся несрочными, все важные встречи неважными и остается только одно — наслаждаться моментом и идеальным итальянским десертом. Рецепты солнечных десертов и выпечки собрала для вас в книгу Мария Лисицына — девушка с русскими корнями и итальянским сердцем. Давайте вместе приготовим сладкие корнетти, знаменитые амаретти, фэготтини с грушами и фантастически вкусные заварные пирожные «Дзепполе». Давайте готовить и наслаждаться!

УДК 641.55  
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-120786-1

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2022

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

КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

Лисицына Мария Геннадьевна

СЛАДКАЯ ИТАЛИЯ

СОЛНЕЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ ДЛЯ ЛЮБОЙ ПОГОДЫ

Фото Лисицына Мария

Портреты Новая Ольга

Ответственный редактор Анна Братушева. Дизайн верстки Юлия Анохина  
Технический редактор Тамара Анохина. Препресс Антон Бельтиков  
Корректор Людмила Воробьева

Во внутреннем оформлении использованы иллюстрации:  
Anastasia Lembrik, Depiano, HoyaBouquet / Shutterstock.com  
Используется по лицензии от Shutterstock.com

Страна происхождения: Российская Федерация  
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, стронне 1, этаж 20, каб. 2013.  
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Факс: «ЭКСМО»-КБ Басканы.

123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат, 20 кабинет, офис: 2013 ж.  
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: [www.eksmo.ru](http://www.eksmo.ru) E-mail: [info@eksmo.ru](mailto:info@eksmo.ru)

Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: [www.book24.ru](http://www.book24.ru)

Интернет-магазин: [www.book24.kz](http://www.book24.kz)

Интернет-дүкен: [www.book24.kz](http://www.book24.kz)

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республика Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасындағы дистрибутор және өнім бойынша арыз-талалтарды

қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-50/91/92; E-mail: [RDC-Almaty@eksmo.kz](mailto:RDC-Almaty@eksmo.kz)

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайты: [www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

Свидения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ

о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

[www.eksmo.ru/certifisavl](http://www.eksmo.ru/certifisavl)

Өндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления / Подписано в печать 01.11.2021.

Формат 84x100<sup>1</sup>/<sub>16</sub>. Печать офсетная. Усл. печ. л. 15,56.

Тираж экз. Заказ

ЧИТАЙ  
ГОРОД




16+

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

ХЛЕБ\*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

МЫ В СОЦСЕТЯХ:

   [breadsalt.publisher](http://breadsalt.publisher)

ISBN 978-5-04-120786-1



9 785041 207861 >

Официальный  
интернет-магазин  
издательской группы  
«ЭКСМО-АСТ»

book 24.ru

В электронном виде книга издается вы можете  
купить на [www.litres.ru](http://www.litres.ru)



ЛитРес:  
одна книга. две книги





Мария Лисицына

# Сладкая Италия

*Солнечные десерты  
для любой погоды*



@maria\_dolcevita

ХЛЕБ\*СОЛЬ

Москва  
2022

# 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 фэготтини 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 карнавальная  
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 «Джандуйя» 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





# От автора

Протяни руку, дотронься...  
Чувствуешь – она совсем рядом!  
Твоя сладкая Италия...

**И** это не только всем знакомые панна котта и тирамису. На твоей кухне теперь будут жить любимые и простые сладости итальянских бабушек, а также современные торты и десерты с южным характером и вкусом. Корнетти, амаретти, мерингата, кастаньоле, фроллини – эти сладкие имена звучат как музыка. Давай пробовать их вместе и удивляться: откуда и как попали на Апеннинский полуостров русские творожные пончики и сочни? И почему пасхальная пицца из центральных регионов Италии так похожа на наш кулич? Встретим итальянский карнавал со знаменитыми булочками-персиками из города Прато, испечем не простые, а королевские бискотти (да-да, я не шучу!) и, конечно же, побалуем домашних настоящим тирамису без сырых яиц. Но если вдруг не найдешь в супермаркете маскарпоне и савоярди – не беда! Сделаем их сами!

Итальянцы всей душой любят тесто – песочное, слоеное, дрожжевое, – умеют с ним общаться и не боятся трудностей. Подружиться с тестом нам помогут секреты и советы итальянских мастеров. А еще у шефа-кондитера Роберто Кантолакуа я специально узнала, как достичь успеха, если ты только-только делаешь свои первые шаги в выпечке.

Итальянцы ценят простые домашние рецепты с изюминкой, и мы выбрали их вместе с ними для этой книги. Вот синьора Пия, маленькая шустрая итальянка из соседнего двора, смеется, как девчонка, и ругает свой шоколадный кекс-чамбеллоне. Кекс не слушается ее и вместо того, чтобы расти и хорошеть в духовке, вдруг сдувается и оседает, как лопнувший пузырь. Но Пия не унывает, съедает чамбеллоне и печет еще! А это наш друг Джанни, он внезапно появляется в дверях



с улыбкой двухметрового загорелого Баббо Натале (это итальянский Дедушка Мороз). В руках мешок, из мешка бегут к столу абрикосы. Джанни ждет, пока я превращу абрикосовое море в ароматный джем с розмарином, испеку песочные пироги-кrostаты с оранжевым настроением и уютным летним вечером соберу за большим сладким столом все итальянские улыбки наших соседей!

Признаюсь честно, в рецепты тортов, пирогов и пирожных я добавила секретный ингредиент: это радость. Радость, с которой моя семья, мои итальянцы пробовали, угощались и наслаждались сладкой солнечной Италией, узнавали и заново открывали ее вкусные сокровища. Радость, которую я хочу передать и тебе.

*Только протяни руку,  
смелее — сладкое путешествие  
начинается прямо сейчас!*





# GELATERIA CIOCCOLATERIA

SANTA MONICA









# Базовые рецепты и советы



# Ингредиенты

Спешу открыть тебе самый главный секрет итальянской кухни: ее неповторимый вкус начинается с вкусных ингредиентов! А точнее — с правильного их выбора. Здесь не нужна спешка: как для любого дома важен фундамент, и от каждого кирпичика в нем зависит его прочность, так любое, даже самое простое блюдо станет лакомым, если бережно и внимательно выбрать для него ингредиенты. Здесь я расскажу о тех, что часто встречаются в итальянских рецептах и точно пригодятся для выпечки по этой книге. И поделюсь полезными базовыми рецептами, которые помогут сделать твои десерты вкуснее и ароматнее.

## Мука

Для пиццы и для хлеба, для сдобы и для пасты, сильная и слабая, белая и не очень — в Италии среди полков с разными видами муки легко можно заблудиться! Здесь мы будем говорить о пшеничной, так как в большинстве рецептов книги используется именно она. Итальянцы делят ее на несколько типов и различают по номерам: 00, 0, 1, 2. Эти цифры никак не влияют на силу муки и количество протеинов в ней, но подсказывают, насколько она рафинированная: начиная с самой белой, полностью очищенной от оболочек зерна (тип 00) и заканчивая полуцельнозерновой мукой (тип 2), похожей на российскую второго сорта. А что же такое сила муки? Как и для чего ее определяют?

Добавляя к муке жидкость и замешивая тесто, мы запускаем в нем процесс образования клейковины (глутена) — белковые соединения и крахмал связываются между собой, образуя эластичную упругую «сеть». Структура теста при замесе постепенно меняется, развитый глутен особенно важен для дрожжевого теста, так как помогает ему

лучше подниматься и дает в результате красивый пушистый мякиш. А вот для бисквитов и песочного печенья такая упругость теста совсем не нужна, поэтому замес будет недолгим, и мука используется слабая — с малым количеством протеинов.

Для измерения силы теста в 1921 году во Франции изобрели специальный прибор — альвеограф Марселя Шопена. И каждый, кто в детстве пробовал надувать из сладкой жвачки большие пузыри, поймет, как работает альвеограф. Под давлением воздуха он растягивает стандартный по весу и степени влажности кусочек теста до тех пор, пока «пузырь» не лопнет. Количество энергии, затраченной на это, обозначают буквой W с цифрой (от 90 до 400), и чем выше эта цифра, тем более упругое было замешено тесто и более сильная мука перед нами.

К сожалению, на упаковках муки для домашнего использования не указывают параметр W, поэтому ее силу мы можем определить только приблизительно, ориентируясь на количество протеинов (белка) в ней: