

Содержание



От автора.....	7
Введение.....	9

Рецепты

Яблочный зефир по классической технологии как база для других вкусов.....	24
Смородиновый зефир по классической технологии.....	28
Банановый зефир с шоколадной карамелью по классической технологии.....	31
Зефир из детского пюре по заварной технологии.....	33
Зефир из консервированных ананасов по заварной технологии.....	37
Зефир «Груша-фундук-кофе» по заварной технологии.....	39
Зефир в виде эскимо «Клубничный орео» по заварной технологии.....	43
Вишневые зефирные пирожные с начинкой.....	45
Зефир «Малина-манго» по заварной технологии.....	49

Зефир «Ежевика-мята».....	51
Ванильное птичье молоко	57
Птичье молоко шоколадное	60
Фисташковое птичье молоко	63
Карамельное птичье молоко на желатине	66
Торт «Птичье молоко абрикос-клюква-фисташка»	69
Десерт в стаканчике «Грушевое облако».....	73
Шоколадный мусс с ликером «Бейлиз».....	77
Десерт в стаканчике «Облепиха-имбирь»	81
Десерт в стаканчике «Малиновая нежность».....	84
Десерт в стаканчике «Взбитый лимонный чизкейк»	87
Панакотта «Банановый йогурт»	90
Десерт «Фундучный тирамису с вишней»	93
Шоколадно-ореховые безе	94
Фруктовые безе с ганашем	97
Торт «Павлова» с брусничным соусом.....	98
Лимонный маршмеллоу	101
Маршмеллоу из черной смородины.....	102
Маршмеллоу из маракуйи с ванилью.....	105
Фисташковая нуга	106
Указатель	109