

Завадская, Лилия Ришатовна.

3-13 Зефир и воздушные сладости / Лилия Завадская. — Москва : Эксмо, 2021. — 112 с. : ил. — (Кулинария. Домашний кондитер).

Десерты с воздушным настроением в дебютной книге Лилии Завадской никого не оставят равнодушным. Легкое суфле, пружинистый маршмаллоу и, конечно, нежный зефир. Все эти удивительные сладости вы сможете приготовить своими руками, потому что это совсем не сложно. Полезная теория, подробная информация по ингредиентам, пошаговый процесс приготовления — всё для того, чтобы десерты смогли приготовить и профессиональные кондитеры, и начинающие кулинары. Зефирьте в удовольствие!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-109420-1

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2021

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

Завадская Лилия Ришатовна ЗЕФИР И ВОЗДУШНЫЕ СЛАДОСТИ

Ответственный редактор А. Братушева

Технический редактор Т. Анохина

Дизайн, верстка Ю. Анохиной

Корректор Л. Воробьева

Препресс А. Бельтиков

Во внутреннем оформлении использованы фотографии и иллюстрации:
Krystyna Taran, Syda Productions, Pixavril, Alice July, Cavan-Images, Model Republique,
Megavectors / 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, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндiрушi: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы,

123308, Ресей, қала Мәскеу, Зорге көшесi, 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 белгiсi: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды

қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, 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 сайты: 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 27.07.2021.
Формат 80x100^{1/16}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 10,37.
Тираж экз. Заказ

ЧИТАЙ
ГОРОД

12+

ISBN 978-5-04-109420-1



9 785041 094201 >

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

ХЛЕБ*СОЛЬ

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

МЫ В СОЦСЕТЯХ:

breadsalt.publisher

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»

book 24.ru

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книги

Зефир

**И ВОЗДУШНЫЕ
СЛАДОСТИ**





Лиля Завадская

Зернир

И ВОЗДУШНЫЕ
СЛАДОСТИ



 @LILLOZAV

хлеб*соль

Москва
2021

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



От автора



– Зефирьте в удовольствие и без страха!

Я давным-давно придумала эту фразу и часто повторяю ее всем начинающим и продолжающим зефирным феям. А в этой книге мне захотелось к вкусному домашнему зефиру добавить еще и другие рецепты – нежное суфле «Птичье молоко», пружинистый маршмеллоу, эффектные десерты в стаканчиках...

Я постаралась очень подробно рассказать про каждый десерт, чтобы он получился с первого раза!

А еще подготовила для вас много полезной теории по ингредиентам и процессам приготовления десертов. Потому что понимание теории всегда помогает в кондитерском деле.

Моя книга подойдет как просто увлекающимся десертами, так и домашним кондитерам: в ней все понятно, подробно и разложено по полочкам!

Готовьте с удовольствием и без страха!

С любовью, ваша Лиля @lillozav Завадская



1

Begierne

ℒ

Теория зефира



ЗЕФИР – САХАРИСТОЕ КОНДИТЕРСКОЕ ИЗДЕЛИЕ, КОТОРОЕ ПОЛУЧАЮТ ПУТЕМ ВЗБИВАНИЯ ЯГОДНОГО ИЛИ ФРУКТОВОГО ПЮРЕ С ЯИЧНЫМ БЕЛКОМ И ДОБАВЛЕНИЕМ В ЭТУ СМЕСЬ ФОРМООБРАЗУЮЩИХ (СТУДНЕОБРАЗУЮЩИХ) АГЕНТОВ – ПЕКТИНА, АГАРОВОГО СИРОПА, ЖЕЛАТИНОВОЙ МАССЫ.

Технологический процесс производства зефира в домашних условиях:

- 1** Подготовка фруктового или яблочного пюре.
- 2** Приготовление массы из фруктово-ягодного пюре и яичного белка.
- 3** Приготовление сиропа на основе воды, агара, сахаров.
- 4** Производство зефирной массы.
- 5** Формовка зефирных половинок.
- 6** Стабилизация зефирных половинок.
- 7** Покрытие зефирных половинок сахарной пудрой или глазировка.

Если фабричный зефир готовится в основном на пектине, то домашний – на агар-агаре. Есть несколько технологий приготовления зефира в домашних условиях.

Самая популярная – **классическая технология**, когда фруктовое или ягодное

пюре взбивается вместе с яичным белком, затем в него добавляется горячий сироп на основе воды, сахаров и агара, и масса взбивается до пышности и воздушности. Зефир по классической технологии получается воздушный и нежный, мягкий, но стабилизироваться до окончательной просушки должен 20–24 часа.

Заварная технология приготовления зефира подразумевает более быструю стабилизацию – всего 8–15 часов в зависимости от вида пюре.

По заварной технологии отдельно взбивается меренга – яичный белок с сахаром, – и варится сироп на основе воды, фруктового или ягодного пюре, сахаров и агара, затем обе смеси соединяются и взбиваются до пышности и воздушности. Зефир по заварной технологии получается более плотным и упругим.

Микс-технология объединяет предыдущие и состоит в том, что фруктовое или ягодное пюре участвует как в процессе взбивания с яичным белком, так и в приготовлении сиропа.