

# *Содержание*



Вступление.....7

## **Глава 1** **Поговорим о теории**

Кремы ..... 13

Бисквиты ..... 19

Тесто ..... 23

Загустители и гелеобразователи..... 28

Меренга ..... 31

## **Глава 2** **Мировые торты**

Торт «Фрезье» ..... 35

Торт «Захер»..... 39

Торт «Добош»..... 41

Торт «Крокембуш»..... 44

Торт «Эстерхази» ..... 49

Торт «Павлова» ..... 53

Торт «Киевский»..... 55

Торт «Опера» ..... 58

Рулет «Буш де Ноэль»  
(«Рождественское полено»)..... 62

Торт «Айершекке» ..... 65

Чизкейк «Нью-Йорк»..... 68

Чизкейк на белом шоколаде  
с ежевикой ..... 72

Торт «Агнес Бернауэр»..... 75

Торт «Птичье молоко»..... 78

Торт «Панчо»..... 82

Торт «Наполеон»..... 86

Торт «Медовик»..... 91

Торт «Графские развалины»..... 95

Торт «Прага» ..... 99

Торт «Сент-Оноре».....101

Торт «Мокко».....107

Морковный торт .....111

Торт «Черный лес» .....115

Торт «Дунайские волны».....117

Торт «Капрезе».....121

Шварцвальдский торт .....122

Торт «Муравейник».....125

Японский блинный торт с чаем матча....126

Пирог «Банюфи».....129

## **Глава 3** **Десерты**

Лимонный тарт.....135

Тирамису.....137

Ягодная галета .....141

Крем-брюле .....143

Меренговый рулет.....145

Панна-котта .....149

Королевская ватрушка .....150

Мильфей.....153

Указатель.....157