

СОДЕРЖАНИЕ

ВСТУПИТЕЛЬНОЕ СЛОВО	6	Чизкейк «Сан-Себастьян»	79
Моя кондитерская философия	8	Черничный пирог	83
		Тирамису как в Италии.....	86
ПОДГОТОВКА: ПРОДУКТЫ И ИНСТРУМЕНТЫ	11	О ТОРТАХ	88
ПОРЦИОННЫЕ ДЕСЕРТЫ	22	Торт «Абрикос-ваниль»	90
Трюфельные конфеты.....	23	Торт «Шоколад-малина-маскарпоне».....	93
Трюфели с козьим сыром.....	24	Торт «Шоколад-грецкий орех»	97
Фисташковые конфеты.....	25	Торт «Сливки-персик-клубника»	99
Марципановые конфеты.....	26	Торт «Морковь-кокос».....	103
Капкейки.....	31	Торт с козьим сыром.....	107
Cake to go – торт в стакане	39	Лимонно-шоколадный торт	111
Кейкпопсы	43	Торт «Черемуховый».....	113
Зефир.....	44	Торт «Наполеон»	117
Муссовое «Эскимо»	49	СБОРКА ТОРТОВ	120
Муссовое пирожное	52	Что может пойти не так?	126
		Сроки и способы хранения	130
ПРОСТЫЕ СЛАДОСТИ	56	ВАШ АВТОРСКИЙ ДЕСЕРТ	132
Орехово-шоколадная паста	57	БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ	134
Печенье амаретти	58	Бисквиты	135
Кукис	61	Бисквит базовый	135
Песочное шоколадное печенье	62	Бисквит базовый фруктовый.....	136
ДЕСЕРТЫ НА КОМПАНИЮ	64	Заварной бисквит.....	136
Французский кекс с глазурью	65	Бисквит шоколадный	
Брусничный рулет.....	69	на горячем молоке	138
Чизкейк без выпечки.....	73	Морковный бисквит	139
Шоколадный чизкейк		Бисквиты-брауни.....	140
с намелакой и ягодами	77		

Бисквит на оливковом масле	142	Каменный ганаш.....	163
Бисквит на кэробе.....	143	Белково-масляный крем	164
Пропитки.....	144	Способы окрашивания.....	165
Молочная пропитка	144	Выравнивание торта.....	166
Кофейная пропитка	144	Как хранить кремы?.....	171
Фруктовая пропитка.....	145	Что может пойти не так?	172
Начинки.....	146		
Фруктовый ганаш	147	ДЕКОР	176
Шоколадный ганаш.....	148	Шоколад. Какао-масло	177
Карамель.....	148	Вафельная бумага.....	181
Курд с белым шоколадом.....	149	Красители	182
Конфи.....	150		
Кули 1	150	ГДЕ БРАТЬ ВДОХНОВЕНИЕ?	
Кули 2.....	151	КАК ПРИДУМАТЬ ДИЗАЙН?	184
Крустилант 1.....	151		
Крустилант 2	152	ДЕЛАЕМ ЭФФЕКТНЫЙ ДЕКОР	189
Намелака ореховая	153	Подтеки	191
Кремы для сборки торта	154	Мраморное покрытие.....	193
Сливочный крем	155	Текстура из ганаша	198
Сливочный/сырный крем-мусс	155	Золотые осколки.....	202
Шоколадно-фруктовый крем-мусс	156	Рисунок на каменном ганаше.....	206
Легкий ганаш	157	Объемная живопись	208
Плотный ганаш.....	157	Вязаный торт	210
Сметанный крем-мусс.....	158		
Отличные сочетания вкусов.....	159	КАК ДЕЛАТЬ КРАСИВЫЕ ФОТО	
		И НАЙТИ СВОЙ СТИЛЬ?	212
РЕЦЕПТЫ КРЕМОВ			
ДЛЯ ВЫРАВНИВАНИЯ И ДЕКОРА	160	Пожелания читателю	220
Белый шелковый ганаш	161		
Темный шелковый ганаш	162		