



# Содержание

ВСТУПЛЕНИЕ .....	5
ИНВЕНТАРЬ .....	6
КАК СОБРАТЬ ТОРТ .....	8

## *Печенье, конфеты и другие сладости*

СМЕТАННОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ГЛАЗУРЬЮ .....	13
РОЗОВОЕ САХАРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ .....	14
ПЕЧЕНЬКИ «ТУТТИ-ФРУТТИ» .....	16
ПЕЧЕНЬЕ С ПОСЫПКОЙ .....	18
МЯТНЫЕ БЕЗЕ «ПОЦЕЛУЙЧИКИ» .....	21
СМОРОДИНОВОЕ МАРШМЕЛЛОУ С ЗАВИТУШКАМИ .....	22
КЕЙК-ПОПСЫ «РОЗОВЫЙ ШОКОЛАД» .....	25
ТРЮФЕЛИ «КЛУБНИЧНЫЙ ШОКОЛАД» .....	26
РОЗОВЫЕ ПАНКЕЙКИ .....	29
ВАФЛИ «КРАСНЫЙ БАРХАТ» .....	30
КРЕП-РУЛЕТЫ .....	33
ФАДЖ .....	34

## *Капкейки и пирожные*

ПОНЧИКИ .....	39
КЛУБНИЧНЫЕ КАПКЕЙКИ .....	40
РОЗОВЫЕ КАПКЕЙКИ .....	42
ЧЕРНИЧНЫЕ МАФФИНЫ .....	44
МАЛИНОВЫЕ ЭКЛЕРЫ .....	46
РАЗНОЦВЕТНЫЕ БЛОНДИ .....	48
РОЗОВЫЕ «РОКИ-РОУД» .....	51
ВУПИ-ПАЙ «КРАСНЫЙ БАРХАТ» .....	52
«ПАВЛОВА» .....	54





## *Пироги и торты*

ЧИЗКЕЙК-ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ .....	58
КЕКС С ЯРКОЙ ПОСЫПКОЙ .....	60
КЛУБНИЧНЫЙ ПИРОГ НА ПРОТИВНЕ .....	62
РОЗОВЫЙ КЛУБНИЧНЫЙ ПИРОГ .....	64
КЛУБНИЧНЫЙ ЧИЗКЕЙК БЕЗ ВЫПЕЧКИ .....	66
ТОРТ «РОЗОВЫЙ МРАМОР» .....	68
ТИРАМИСУ-ТОРТ .....	70
БЛИННЫЙ ТОРТ .....	72
ТОРТ «КОНФЕТТИ» .....	75
ШОКОЛАДНО-КЛУБНИЧНЫЙ ТОРТ .....	78

## *Без выпечки*

КЛУБНИЧНЫЙ ЧИА-ПУДИНГ .....	83
МАЛИНОВЫЙ МУСС .....	84
КЛУБНИЧНАЯ ПАННА-КОТТА .....	87
АРБУЗНАЯ ГРАНИТА .....	88
НЕЖНОЕ КОКОСОВОЕ МОРОЖЕНОЕ С МАЛИНОЙ .....	91
КЛУБНИЧНЫЙ МИЛКШЕЙК .....	92
КЛУБНИЧНО-БАЗИЛИКОВЫЙ ЛИМОНАД .....	95





# Вступление

Сегодня у вас особенное настроение и хочется конфетти, блесков и побольше розового цвета? Или вы вспомнили, как в детстве устраивали кукольные чаепития из малюсеньких розовых чашек? Или же решили пересмотреть фильм с Марго Робби и Райаном Гослингом? А может быть, вы проводили генеральную уборку и наткнулись на коробку с журналами про самую знаменитую куклу в мире, которые собирали, будучи девочкой? В любом случае, если именно сегодня вам хочется провести время в розовых мечтах, у нас есть для вас рецепт. И даже не один! Доставайте ингредиенты, миксер и формы для выпечки. Давайте отправимся в мир розовых десертов!





# Инвентарь

**Выпечка** — не такая сложная штука, как может показаться на первый взгляд, если под рукой есть нужные инструменты. Конечно, без многого можно обойтись, но зачем усложнять себе жизнь — мы ведь собрались здесь, чтобы весело провести время, верно?

**Миксер с венчиком, ручной или стационарный**, — поможет качественно взбивать яйца, сливочное масло и жидкое тесто.

**Кухонные весы** — очень важный инструмент, если хотите получать идеальную выпечку! Весы помогут точно отмерить ингредиенты, а значит, результат всегда будет предсказуемым.

**Миски большие и маленькие, в том числе подходящие для микроволновки**, — для растапливания желатина и шоколада, смешивания ингредиентов и взбивания.

**Ручной венчик** — пригодится, чтобы хорошо соединять сухие ингредиенты или помешивать заварной крем.

**Силиконовая лопатка** — незаменимый инструмент для перемешивания теста, кремов и других компонентов.

**Кондитерская кисточка, силиконовая или из щетины**, — пригодится, чтобы смазывать сковороду тонким слоем масла или пропитывать коржи для тортов.

**Формы для выпечки: разъемные круглые, прямоугольные, глубокие для кексов, формы с ячейками для капкейков и пончиков** — без них обойтись никак не удастся.

**Кондитерский мешок с круглой насадкой и насадкой-звездой** — с его помощью удобнее



украшать кремом капкейки и торты, а еще — готовить эклеры.

**Пергамент для выпечки** — застилайте им противни и формы для выпечки. Лучший пергамент — силиконизированный, к нему ничего не прилипнет. А еще старайтесь выбирать бумагу, в составе которой прописан именно пергамент, а не подпергамент — он выдерживает более высокую температуру, что важно для выпечки.

**Кулинарный термометр** — поможет точно определить температуру кипящего сиропа и других эскалатору. Это необязательный инструмент, который пригодится в паре рецептов, но если вы любите точность во всем — он вам понравится.

**Широкий шпатель и узкая spatula** — инструменты не первой необходимости, но если вы

хотите идеально ровно собрать торт, приобретите их. Узкой spatulой удобно разравнивать слои крема внутри и наверху, а шпателем — выравнивать крем с боков.

**Поворотный столик** — еще один необязательный, но полезный инструмент для выравнивания крема на тортах. Вместо того чтобы бегать вокруг торта, вы сможете стоять на месте, зафиксировать руку со spatulой и вращать столик вместе с тортом. Удобно!

# Как собрать торт

**В** книге вы встретите несколько рецептов тортов, и если вы захотите идеально ровно покрыть их кремом, инструкция ниже — для вас. Не расстраивайтесь, если с первого раза не получится все сделать на сто баллов — процесс требует тренировки. Практикуйтесь, и все получится.

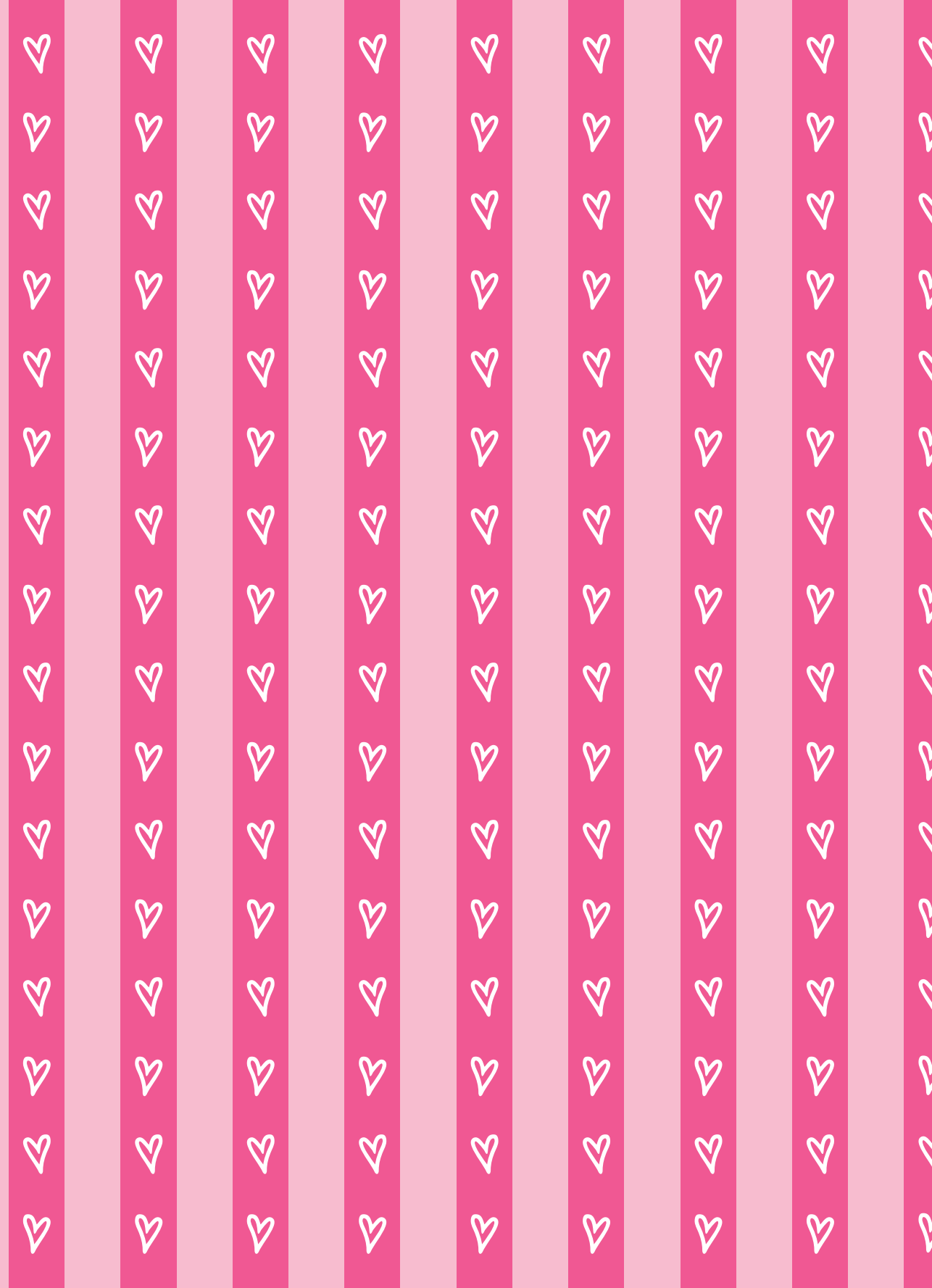
Впрочем, это не обязательно, ведь торты, выглядящие по-домашнему, ничуть не хуже! В креме, нанесенном ложкой, есть свое уютное очарование, а вкус останется таким же отличным. Выбор за вами!


Взбейте масло и сахар миксером до светлой пышной массы. Добавьте ванильный экстракт, яйцо и соль и перемешайте.

- 1.** Подготовьте плоское блюдо или поднос, на котором будете подавать торт. Выложите на него первый корж. Если рецепт требует, пропитайте корж с помощью кисточки.
- 2.** Покройте корж слоем крема: нанесите его с помощью кондитерского мешка спиралью или зигзагом. Разровняйте слой тонкой spatulой. Выложите начинку. Соберите торт до последнего коржа. На этом этапе можно убрать торт в холодильник на пару часов, накрыв пищевой пленкой, если коржи норовят «поехать» из-за мягкого крема.
- 3.** Нанесите на весь торт тонкий слой крема — это нужно, чтобы сгладить неровности и закрыть крошки от коржей. Слой не обязательно доводить до идеала, это только черновик. Уберите торт в холодильник на 30 минут, чтобы крем застыл.
- 4.** Плотнo, без зазоров нанесите крем на весь торт с помощью кондитерского мешка. Шпатель слегка прижмите к поверхности и разровняйте верх. Затем прижмите шпатель к боку торта, держа его вертикально, и проведите по всей окружности, приглаживая крем. В процессе вращайте торт другой рукой — именно здесь вам и пригодится поворотный столик. Шпатель всегда держите не перпендикулярно к торту, а под углом примерно 45 градусов, чтобы крем именно разглаживался, а не снимался.
- 5.** После выравнивания у торта останется «корона» из крема. Снимите ее с помощью того же шпателя, все так же вращая торт. Идеально, если получится сделать это одним круговым движением. Теперь можно убрать торт в холодильник на пару часов, чтобы крем застыл, а потом украсить!







The background consists of vertical stripes in two shades of pink. The darker stripes are decorated with a repeating pattern of small white hearts. The text is centered within a dark pink, cloud-like shape.

***Печенье,  
конфеты  
и другие  
сладости***