

СОДЕРЖАНИЕ

ЧАСТЬ 1

Основы

- Что такое шоколадный ганаш и как с ним работать 10
- Разбираемся с меренгой 12
- Заварное тесто от А до Я 14
- Теория масляного крема 16
- Как правильно взбивать сливки 18

ЧАСТЬ 2

Рецепты

ТОРТЫ

- Медовик «Ателье» 22
- Клюквенный торт с маскарпоне 24
- Торт «Три шоколада» 26
- Торт «Смородина в шоколаде» 28

- Шоколадный-шоколадный торт 30
- Торт «Черный лес» 32
- Маковый торт с кофейным кремом 34
- Морковный торт с кремом из сливочного сыра 36
- Блинный торт с заварным кремом 38
- Торт «Шоколадная девочка» 40
- Торт «Киевский» 42
- Торт «Ленинградский» 44
- Торт «Птичье молоко» 46
- Домашний «Наполеон» с кремом «Пломбир» 48
- Тыквенный рулет с кремом из сливочного сыра 50

ПИРОЖНЫЕ

- Заварные кольца с творожным кремом 52



Пирожные шу с кремом «Бейлиз»	54	Чизкейк «Сан-Себастьян»	88
Лимонные пирожные с глазурью	56	Королевская ватрушка	89
Шоколадные пирожные макарон с ромовым ганашем	58	Холодный вишневый чизкейк	90
Черничные пирожные макарон	60	Холодный манговый чизкейк	92
Пирожное «Картошка» по-взрослому	62	Сыромак	94
Шоколадные эклеры	64	Нежный творожник с малиной	96
Эклеры с ванильным заварным кремом	66	Заварной творожник на медовом тесте	98
Юмбрики	68	ТАРТЫ И ТАРТАЛЕТКИ	
Пирожные «Пенёчки»	70	Малиновый тарт с маскарпоне	100
Вупи пай со сливочным кремом	72	Клубничный тарт с заварным кремом	102
Муссовое пирожное с шоколадом и маракуйей	73	Творожный тарт с персиками	104
ЧИЗКЕЙКИ И ТВОРОЖНИКИ		Тарт с миндалем и молочным шоколадом	106
Классический чизкейк «Нью-Йорк»	76	Апельсиновый тарт со сливочным кремом	108
Тройной шоколадный чизкейк	78	Пряный яблочный пирог	110
Чизкейк с нутеллой	80	Смородиновый тарт с франжипаном	111
Тыквенный чизкейк	82	Кофейные тарталетки	112
Чизкейк «Шоколадное безумие»	84	Ореховые тарталетки с карамелью	114
Чизкейк «Тирамису»	86	Лимонные тарталетки с меренгой	116
		Корзиночки с белковым кремом	118

