

Тироговедение

ДЛЯ
НАЧИНАЮЩИХ



Ирина Чадеева

Пироговедение

ДЛЯ
НАЧИНАЮЩИХ

60

рецептов

МОСКВА
«МАНН, ИВАНОВ И ФЕРБЕР»
2015



УДК 641.512.3
ББК 36.991
Ч13

Чадеева, Ирина

Ч13 Пироговедение для начинающих. 60 рецептов / Ирина Чадеева. —
М.: Манн, Иванов и Фербер, 2015. — 256 с.: ил.

ISBN 978-5-00057-288-7

Хотя выпечка по праву считается верхом кулинарного искусства, она, как и любое мастерство, начинается с очень простых вещей — теста и начинки. Ирина Чадеева раскладывает волшебство приготовления хорошего торта или пирога на понятные этапы и подробно разбирает каждый из них. Подобный математический подход — анализ, логика и точность — поможет избежать ошибок тем, кто уже давно на «ты» с тестом, и освоиться с выпечкой новичкам. Чтобы стать мастером выпечки, купите весы, возьмите в руки книгу и последовательно отработайте рецепт за рецептом. Пора на кухню!

УДК 641.512.3
ББК 36.991

Все права защищены.

Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.

Правовую поддержку издательства обеспечивает юридическая фирма «Вегас-Лекс»

VEGAS LEX

ISBN 978-5-00057-288-7

© Ирина Чадеева, текст, иллюстрации, 2015
© Оформление, ООО «Манн, Иванов и Фербер», 2015

Содерхатис



Творожный пирог
с джемом
154

1.

ПРОДУКТЫ

10

Мука	12
Сахар и сиропы	15
Масло	24
Яйца	26
Разрыхлитель	28
Орехи	29
Фрукты и ягоды	31
Пряности и ароматизаторы	34

ИНВЕНТАРЬ

36

Что потребуется на кухне?	38
---------------------------------	----

2.

ЭТО ТОЛЬКО НАЧАЛО!

46

Рецепты

Клафути	52
Лимонно-лаймовые брауниз	54
Пряничный кекс с яблоками	56
Черемуховый кекс с медом	58
Йоркширские пудинги	60

3.

СЛОЕНОЕ РУБЛЕННОЕ

ТЕСТО

62

Рецепты

Сливовый пирог	68
Пирог с рыбой и соусом бешамель	70
Томатный пирог	74
Киш	76
Тарт Татен	78
Грушевый пирог со сметаной и грецкими орехами	80
Персиковые корзиночки с медовой меренгой	82

Сливовый пирог

68



4.

РУБЛЕННОЕ СЛАДКОЕ

ТЕСТО

86

Рецепты

<i>Нарезное печенье</i>	94
<i>Галета со смородиной</i>	96
<i>Творожный пирог с черносливом</i>	98
<i>Корзиночки с сухофруктами</i>	100
<i>Тарталетки с маком</i>	104
<i>Лимонный пирог</i>	106
<i>Брусничный пирог со сметаной</i>	108

5.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

110

Рецепты

<i>«Снежное» печенье</i>	116
<i>Шортбред со сгущенкой и кедровыми орехами</i>	118
<i>Песочные квадратики с вишней и шоколадной крошкой</i>	120
<i>Лимонно-медовые палочки</i>	122
<i>Корзиночки с заварным карамельным кремом и клубникой</i>	124
<i>Бретонский пирог</i>	128
<i>Баскский пирог с маковым заварным кремом</i>	130

6.

КЕКСЫ И КЕКСОВОЕ

ТЕСТО

132

Рецепты

<i>Ванильный кекс с изюмом</i>	140
<i>Маковый кекс</i>	142
<i>Мраморный кекс</i>	144
<i>Рождественский кекс</i>	146
<i>Карамельно-банановый кекс</i>	150
<i>Пряный кекс с брусникой</i>	152
<i>Творожный пирог с джемом</i>	154



7.

БЕЗЕ И МЕРЕНГИ

156

Рецепты

<i>Безе с масляным кремом и орехами</i>	164
<i>Шоколадные безе</i>	166
<i>Амаретти с лимоном</i>	168
<i>Торт «Павлова»</i>	170
<i>Меренговый рулет</i>	172
<i>Миндальные пирожные</i>	174

8.

БИСКВИТЫ

176

Рецепты

<i>Карамельная шарлотка</i>	184
<i>Кофейный бисквит</i>	186
<i>Торт с ягодами и сметаной</i>	188
<i>Морковные бисквиты</i>	190
<i>Черемуховый пирог со сметанным кремом</i>	192
<i>Ореховый торт с заварным кремом и ягодами</i>	194
<i>Савоярди с кремом из пасты «Нутелла»</i>	198
<i>Шоколадный бисквит «Пицца ангелов»</i>	202

9.

ШОКОЛАД

206

Рецепты

<i>Шоколадный фондан</i>	214
<i>Орехово-шоколадный пирог</i>	216
<i>Кекс с финиками</i>	218
<i>Трюфельный пирог с корицей</i>	220
<i>Пирог с лимонным ганашем и ежевикой</i>	222
<i>Торт «Черный лес»</i>	226

10.

КРЕМЫ И ДЕСЕРТЫ

230

<i>Вареные кремы</i>	231
<i>Запеченные кремы</i>	238
<i>Взбитые кремы</i>	242
<i>Отзывы</i>	250



От автора

— УМЕЕТЕ ЛИ ВЫ ГОТОВИТЬ?

Хороший вопрос! Далеко не все могут на него ответить утвердительно, хотя еда — это то, что любят все без исключения. Где бы мы ни жили, на какой бы диете ни сидели, базовые понятия «вкусно» и «невкусно» есть у всех людей. Именно по этой причине каждый из нас может считать себя совершенно справедливым критиком. Слишком сладко или слишком пресно, слишком сухо, слишком клекло, просто невкусно... Любое из этих определений звучит очень обидно, тем более что ярлыки навешиваются мгновенно. «Она не умеет готовить!» — вот вердикт, установленный раз и навсегда мамой, бабушкой, подругами или мужем.

Оставив в стороне вопрос о принципиальной правомерности таких заявлений, давайте подумаем, действительно ли человек, окончивший как минимум среднюю школу, изучивший алгебру и тригонометрию, физику и химию, выучивший десятки стихов и прочитавший сотни книг, не в состоянии испечь вкусный пирог?

Согласитесь, это вряд ли.

«Пироговедение для начинающих» — это книга-учебник, в которой собраны важнейшие знания, помогающие кондитерам во всем мире. Мало прочитать рецепт — необходимо понять, что стоит за каждой буквой описания, за каждым ингредиентом. Почему так, а не иначе? Как только вы поймете «почему», появятся ответы и на оставшиеся вопросы. Выпечка перестанет быть красивым недоступным рецептом в книге, а будет каждодневным удовольствием, приятным отдыхом, занятием, радующим не только вас, но и всю вашу семью.