

СБОРНИК КОНДИТЕРСКИХ РЕЦЕПТОВ

Тарты, пироги, выпечка и изысканные десерты

1. ТАРТЫ И ТАРТЫ ТАТЕН

1. Яблочный тарт с франжипаном

ФОРМА: 22–24 СМ • ТРАДИЦИОННАЯ ФРАНШИЗА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Песочная основа:

Мука — 180 г
Сливочное масло — 90 г
Сахарная пудра — 60 г
Яйцо — 1 шт.
Соль — 1 щепотка

Франжипан:

Сливочное масло — 70 г
Сахар — 70 г
Миндальная мука — 80 г
Яйцо — 1 шт.
Мука — 15 г
Ваниль

Для верха:

Яблоки — 3–4 шт.
Сливочное масло — 20 г
Коричневый сахар — 1 ст. л.
Корица — ½ ч. л.
Абрикосовый джем — 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Холодное масло нарежьте кубиками и быстро перетрите с мукой, сахарной пудрой и солью в крошку.
2. Добавьте яйцо и замесите тесто (не вымешивайте долго). Сформируйте диск, заверните и уберите в холодильник на 30–40 минут.
3. Раскатайте тесто, перенесите в форму, сформируйте бортики. Наколите дно вилкой.
4. **Франжипан:** Взбейте мягкое масло с сахаром. Добавьте яйцо, миндальную муку, пшеничную муку и ваниль.
5. Распределите крем по основе.
6. Яблоки очистите, разрежьте на тонкие дольки и выложите веером.
7. Смажьте растопленным маслом, посыпьте сахаром и корицей.
8. Выпекайте при 175°C 40–45 минут.
9. Горячий тарт смажьте слегка подогретым абрикосовым джемом.

Совет: Яблоки лучше брать плотные и слегка кислые. Они сохраняют форму и дадут красивый контраст сладкому франжипану.

2. Грушевый тарт с миндальным кремом и ванилью

ФОРМА: 22–24 см • НЕЖНЫЙ АРОМАТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа:

Мука — 180 г
Сливочное масло — 90 г
Сахарная пудра — 55 г
Яйцо — 1 шт., соль

Миндальный крем:

Сливочное масло — 70 г
Сахар — 70 г
Миндальная мука — 80 г
Яйцо — 1 шт., мука — 15 г, ваниль

Для верха:

Груши — 3 шт.
Лимонный сок — 1 ст. л.
Ваниль
Миндальные лепестки — 30 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовьте песочное тесто аналоговым способом. Охладите 30 минут.
2. Раскатайте и выложите тесто в форму. Наколите дно.
3. Для крема взбейте мягкое масло с сахаром, добавьте яйцо, миндальную муку, муку и ваниль. Выложите крем на основу.
4. Груши разрежьте пополам, удалите сердцевину и нарежьте тонкими ломтиками.
5. Сбрызните лимонным соком и выложите на крем. Посыпьте миндальными лепестками.
6. Выпекайте при 175°C 40–45 минут до золотистого цвета. Перед подачей присыпьте сахарной пудрой.

3. Сливовый тарт татен

ФОРМА / СКОВороДА: 22–24 см • ФРАНЦУЗСКИЙ ПЕРЕВЕРНУТЫЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Сливы — 700–800 г
Сахар — 120 г
Сливочное масло — 50 г
Слоёное тесто — 250 г
Ваниль, корица — ½ ч. л.
Щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сливы разрежьте пополам и удалите косточки.
2. В жаропрочной сковороде растопите сахар с маслом до золотистой карамели. Добавьте ваниль, корицу и соль.
3. Выложите сливы срезом вниз максимально плотно.
4. Накройте пластом слоёного теста, края подверните внутрь, сделайте проколы.
5. Выпекайте при 190°C около 30–35 минут.
6. Дайте постоять 5 минут, затем накройте тарелкой и аккуратно переверните.

Важно: Не ждите полного остывания перед переворачиванием, карамель должна оставаться текучей. Подавайте с шариком ванильного мороженого!

4. Малиновый тарт с фисташковым кремом

ФОРМА: 22 см • ИЗЫСКАННОЕ СОЧЕТАНИЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Песочная основа:

Мука — 170 г, Масло сл. — 90 г

Сахарная пудра — 55 г, Яйцо — 1 шт., соль

Фисташковый крем:

Фисташковая паста — 50 г, Масло сл. — 60 г

Сахарная пудра — 50 г, Яйцо — 1 шт.

Миндальная мука — 50 г

Для верха:

Свежая малина — 200–250 г

Фисташки — 30 г, сахарная пудра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовьте песочную основу, охладите 30 мин. Раскатайте, выложите в форму и наколите. Выпекайте при 175°C 15 мин с грузом, затем 5 мин без.
2. Для крема взбейте масло с пудрой, добавьте яйцо, миндальную муку и фисташковую пасту.
3. Распределите крем по остывшей основе и выпекайте еще 15–18 минут.
4. Полностью остудите. Выложите малину, посыпьте фисташками и пудрой.

Совет: Если малина кислая, сбрызните или покройте тонким слоем абрикосового джема для блеска.

2. ПИРОГИ, КЕКСЫ И ДРОЖЖЕВАЯ ВЫПЕЧКА

5. Яблочный крамбл с корицей и орехами

ПОРЦИЙ: 4–6 • БЫСТРЫЙ УЮТНЫЙ ДЕСЕРТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Начинка:

Яблоки — 700 г, Сахар — 50 г

Лимонный сок — 1 ст. л., Корица — 1 ч. л.

Кукурузный крахмал — 1 ст. л.

Крошка:

Мука — 100 г, Овсяные хлопья — 70 г

Масло сл. — 80 г, Сахар кор. — 70 г

Грецкие орехи — 50 г, Соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яблоки нарежьте кубиками, смешайте с сахаром, лимонным соком, корицей и крахмалом. Выложите в форму.
2. Для крошки смешайте муку, овсянку, сахар, соль и холодное масло. Перетрите в крошку, вмешайте орехи.
3. Распределите крошку поверх яблок. Выпекайте при 180°C 35–40 минут.

6. Грушевый пирог с карамелью и пеканом

ФОРМА: 22 см • ПРЯНЫЙ СОЧНЫЙ ПИРОГ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:

Масло сл. — 120 г, Сахар — 120 г
Яйца — 2 шт., Мука — 160 г
Разрыхлитель — 1 ч. л., Молоко — 50 мл
Ваниль, соль

Начинка & Карамель:

Груши — 3 шт., Пекан — 70 г, Корица
Сахар — 100 г, Масло сл. — 40 г
Сливки 33% — 80 мл, Соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Взбейте масло с сахаром, по одному введите яйца, затем муку, разрыхлитель, соль, ваниль и молоко.
2. Выложите тесто в форму. Сверху разложите дольки груш, посыпьте корицей и пеканом.
3. Выпекайте при 175°C 40–45 минут.
4. **Карамель:** Растопите сахар до янтарного цвета, добавьте масло, затем горячие сливки и соль. Полейте тёплый пирог.

7. Перевернутый яблочный пирог с карамельной корочкой

ФОРМА: 22 см • СОЧНАЯ КАРАМЕЛЬНАЯ ВЕРХУШКА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Яблоки — 4 шт.
Сливочное масло — 70 г
Сахар — 100 г
Яйца — 2 шт.
Мука — 140 г, Молоко — 40 мл
Разрыхлитель — 1 ч. л., Корица, ваниль, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Дно формы застелите пергаментом, растопите 30 г масла, посыпьте 50 г сахара. Выложите дольки яблок.
2. Оставшееся масло взбейте с сахаром, яйцами, ванилью, корицей, мукой, разрыхлителем и молоком.
3. Выложите тесто поверх яблок. Выпекайте при 175°C около 40 минут.
4. Дайте постоять 5–7 минут и аккуратно переверните на блюдо. Добавьте щепотку морской соли перед подачей.

8. Сливовый кекс с миндальным штрейзелем

ФОРМА: 22 × 10 см • ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кекс:

Сливы — 250–300 г, Масло сл. — 120 г
Сахар — 120 г, Яйца — 2 шт.
Мука — 170 г, Миндальная мука — 50 г
Разрыхлитель — 1 ч. л., Молоко — 50 мл

Штрейзель:

Мука — 40 г, Миндальная мука — 30 г
Сахар — 40 г, Сливочное масло — 30 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Взбейте масло с сахаром, яйцами, мукой, миндальной мукой, разрыхлителем, молоком и ванилью.
2. Выложите в форму половину теста, часть слив, затем остаток теста и слив.
3. Для штрейзеля перетрите сухие ингредиенты с холодным маслом и посыпьте сверху.
4. Выпекайте при 175°C 50–60 минут. Проверяйте шпажкой.

9. Миндальный пирог с виноградом и розмарином

ФОРМА: 22 см • НЕОБЫЧНЫЕ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ НОТКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Миндальная мука — 150 г, Мука — 80 г
Сливочное масло — 120 г, Сахар — 130 г
Яйца — 3 шт., Разрыхлитель — 1 ч. л.
Виноград без косточек — 250 г
Розмарин (иголки), Лимонная цедра, Соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Взбейте масло с сахаром, по одному введите яйца. Вмешайте миндальную и пшеничную муку, разрыхлитель, соль и цедру.
2. Выложите тесто в форму. Половинки винограда распределите по поверхности, добавьте иголки розмарина.
3. Выпекайте при 175°C 40–45 минут. Посыпьте сахарной пудрой.

10. Морковный торт с крем-чизом и грецкими орехами

ФОРМА: 20 см • ПРЯНЫЕ СОЧНЫЕ КОРЖИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Коржи:

Морковь — 250 г, Яйца — 3 шт.
Сахар — 160 г, Раст. масло — 120 мл
Мука — 180 г, Разрыхлитель — 1 ч. л.
Корица — 1 ч. л., Мускатный орех
Грецкие орехи — 80 г, соль

Крем:

Сливочный сыр — 400 г
Сливочное масло — 100 г
Сахарная пудра — 100 г, ваниль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Взбейте яйца с сахаром, влейте масло, добавьте муку, разрыхлитель, специи, тертую морковь и орехи.
2. Выпекайте при 175°C 40–45 минут. Остудите и разрежьте на 2–3 коржа.
3. Для крема взбейте масло с пудрой, введите холодный сливочный сыр и ваниль.
4. Соберите торт и выдержите в холодильнике от 4 часов.

11. Булочки с корицей и яблочной начинкой

ВЫХОД: 10–12 БУЛОЧЕК • АРОМАТНЫЕ СИННАБОНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тесто:

Молоко — 200 мл, Сухие дрожжи — 7 г
Сахар — 60 г, Яйцо — 1 шт.
Масло сл. — 60 г, Мука — 400–430 г

Начинка & Глазурь:

Яблоки — 2 шт., Масло сл. — 40 г
Сахар кор. — 70 г, Корица — 1.5 ч. л.
Сливочный сыр — 100 г, Пудра — 50 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Активируйте дрожжи в теплом молоке с 1 ч.л. сахара (5–10 мин). Замесите мягкое тесто с остальными ингредиентами. Расстойка 1 час.
2. Раскатайте, смажьте маслом, посыпьте сахаром, корицей, кубиками яблок и орехами. Сверните рулет, нарежьте.
3. Расстойка 30 мин. Выпекайте при 180°C 20–25 минут. Полейте сырной глазурью.

3. ШОКОЛАДНЫЕ ДЕСЕРТЫ И ЭКЛЕРЫ

12. Шоколадный тарт с солёной карамелью

ФОРМА: 22 см • НАСЫЩЕННЫЙ ГАНАШ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Песочная основа:

Мука — 150 г, Какао — 25 г
Сахарная пудра — 55 г, Масло сл. — 90 г
Яйцо — 1 шт., соль

Карамель & Ганаш:

Сахар — 120 г, Сливки 33% — 280 мл (суммарно)
Тёмный шоколад — 180 г, Морская соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесите шоколадное песочное тесто, охладите 30 мин. Выпекайте основу при 175°C 15 мин с грузом + 5 мин без.
2. **Карамель:** Растопите сахар, влейте горячие сливки (100 мл), масло и соль. Вылейте на основу, охладите 20 мин.
3. **Ганаш:** Залейте тёмный шоколад горячими сливками (180 мл), размешайте, добавьте 20 г масла. Залейте поверх карамели. Холодильник от 2 часов.

13. Брауни с вишней и фундуком

ФОРМА: 20 × 20 см • ВЛАЖНЫЙ ТЯГУЧИЙ ЦЕНТР

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тёмный шоколад — 180 г, Масло сл. — 120 г
Сахар — 150 г, Яйца — 3 шт.
Мука — 90 г, Какао — 25 г
Вишня без косточек — 150 г
Фундук — 80 г, Соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Растопите шоколад с маслом, вмешайте сахар, затем по одному яйца. Добавьте муку, какао и соль.
2. Вмешайте половину вишни и фундука. Выложите в форму, сверху разложите остаток вишни и орехов.
3. Выпекайте при 175°C 25–30 минут (центр должен остаться слегка влажным).

14. Шоколадный бисквит с грушей и кремом маскарпоне

ФОРМА: 20 см • ПРАЗДНИЧНЫЙ ТОРТ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Бисквит & Начинка:

Яйца — 3 шт., Сахар — 100 г, Мука — 80 г
Какао — 25 г, Разрыхлитель, Груши — 2 шт.

Крем:

Маскарпоне — 250 г, Сливки 33% — 200 мл
Сахарная пудра — 60 г, Ваниль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Взбейте яйца с сахаром (5-7 мин), вмешайте сухие ингредиенты. Выпекайте при 175°C 25 мин. Разрежьте на 2 коржа.
2. Обжарьте кубики груш на масле с сахаром и корицей.
3. Взбейте сливки с пудрой, введите маскарпоне. Соберите торт: корж - крем - груши - корж - крем.

15. Шоколадные эклеры с кофейным кремом

ФРАНЦУЗСКАЯ КЛАССИКА • ШЕЛКОВИСТЫЙ ЭСПРЕССО-КРЕМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Заварное тесто:

Вода — 125 мл, Молоко — 125 мл
Масло — 100 г, Мука — 150 г, Яйца — 4–5 шт.

Крем & Глазурь:

Молоко — 400 мл, Желтки — 4 шт.,
Эспрессо
Крахмал — 35 г, Шоколад тёмный — 100 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Заварите муку в кипящей смеси воды, молока и масла. По одному введите яйца до гладкости.
2. Выпекайте при 190°C 10 минут, затем при 170°C ещё 20–25 минут (духовку не открывать!).
3. **Крем:** Заварите кофейный заварной крем на желтках, молоке и крахмале. Остудите, наполните эклеры и покройте глазурью.

16. Шоколадный мусс с карамельным центром

6 ПОРЦИЙ • ПОРЦИОННЫЙ ДЕСЕРТ В КРЕМАНКАХ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Тёмный шоколад — 150 г
Сливки 33% — 380 мл (всего)
Желатин — 5 г (+ вода 25 мл)
Сахар — 80 г, Сливочное масло — 25 г,
Соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовьте сливочную карамель из сахара, сливок и масла. Остудите.
2. Соедините растопленный шоколад с горячими сливками с желатином, аккуратно вмешайте взбитые сливки (200 мл).
3. Наполните формы наполовину, добавьте карамельный центр, закройте муссом. Охлаждайте 4 часа.

17. Пирожные «Картошка» с шоколадным ганашем

10–12 ШТ. • ЛЮБИМЫЙ ВКУС С ОРЕХОВЫМ АКЦЕНТОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Шоколадный бисквит — 300 г
Сгущённое молоко — 120 г, Масло сл. — 80 г
Какао — 25 г, Фундук — 80 г
Тёмный шоколад — 80 г, Сливки — 40 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Крошку бисквита смешайте с кремом из масла, сгущенки и какао. Добавьте часть фундука.
2. Сформируйте пирожные, охладите 30 мин.
3. Покройте шоколадным ганашем и посыпьте оставшимся фундуком.

4. ЧИЗКЕЙКИ, ПАВЛОВА И ХОЛОДНЫЕ ДЕСЕРТЫ

18. Ежевичный чизкейк без выпечки

ФОРМА: 20–22 см • ЛЕГКАЯ ЯГОДНАЯ СВЕЖЕСТЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа:

Печенье — 200 г, Масло сл. — 80 г

Начинка:

Сливочный сыр — 500 г, Сливки 33% — 250 мл

Ежевика — 200 г, Желатин — 10 г

Сахарная пудра — 100 г, Лимонный сок

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Утрамбуйте крошку печенья с маслом в форму.
2. Смешайте сливочный сыр, взбитые сливки, протертое пюре ежевики и распущенный желатин.
3. Вылейте на основу, охлаждайте от 6 часов (лучше ночь). Украсьте ягодами и белым шоколадом.

19. Павлова с инжиром, виноградом и маскарпоне

7–8 ПОРЦИЙ • ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА И НЕЖНЫЙ ЦЕНТР

ИНГРЕДИЕНТЫ

Меренга:

Белки — 4 шт., Сахар — 220 г

Крахмал кукурузный — 1 ч. л., Сок лимона

Крем & Декор:

Маскарпоне — 250 г, Сливки — 200 мл

Инжир — 3–4 шт., Виноград, Фисташки, Мёд

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Взбейте белки с сахаром до глянцевых пиков, введите крахмал и сок лимона. Сформируйте гнездо 20 см.
2. Выпекайте при 120°C 1 ч 20 мин, остудите в духовке.
3. Взбейте крем из сливок и маскарпоне, выложите на меренгу, украсьте инжиром, виноградом, фисташками и мёдом.

20. Чизкейк с запечёнными грушами и карамелью

ФОРМА: 20–22 см • КЛАССИЧЕСКИЙ ЗАПЕЧЁННЫЙ ЧИЗКЕЙК

ИНГРЕДИЕНТЫ

Основа & Сырная масса:

Печенье — 200 г, Масло — 80 г

Сливочный сыр — 600 г, Сахар — 130 г

Яйца — 3 шт., Сметана — 150 г, Крахмал

Груши & Карамель:

Груши — 3 шт., Солёная карамель

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Выложите основу из печенья. Смешайте сыр, сахар, яйца, сметану и крахмал (не взбивая слишком сильно).
2. Выпекайте при 160°C 50–60 минут. Остудите и выдержите в холоде от 6 часов.
3. Обжарьте груши на масле с сахаром и корицей. Выложите на чизкейк и полейте соленой карамелью.