



# ТАРТАЛЕТКИ

ВКУСНЫЕ ИДЕИ ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА



МЕЙКЕ СХАЛИНГ

# Мейке Схалинг

## Тарталетки. Вкусные идеи для праздничного стола

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=68670482](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=68670482)*

*Тарталетки: Вкусные идеи для праздничного стола / Мейке Схалинг ;  
[пер. с англ. Светланы Казмерик]. – М. : ,: КоЛибри, Азбука-Аттикус;*

*Москва; 2022*

*ISBN 978-5-389-22273-1*

### Аннотация

Мейке Схалинг, основатель Petit gâteau, одной из самых популярных кондитерских Амстердама, раскрывает секреты приготовления безупречных сладких тарталеток. Освоив базовые идеи и принципы их создания, вы сможете варьировать сочетания вкусов до бесконечности. Возьмите рассыпчатое песочное тесто, добавьте одну из нежных начинок (Лимонный, миндальный, или заварной крем? Клафути? А может, карамель или ганаш?), потом – немного фруктов или ягод (свежих или припущенных, запеченных или карамелизованных) и, наконец, украсьте в соответствии со своими симпатиями, например крамблом, орехами или шоколадом... Вуаля, роскошная тарталетка готова!

«Сами тарталетки действительно очень простые в приготовлении, а начинка часто состоит не более чем из трех

компонентов. Несмотря на это, тарталетки получаются очень аппетитными, красивыми и вкусными!» (Мейке Схалинг)

В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

# Содержание

Предисловие	8
1. Petit Gâteau	11
Тарталетки	12
Из Парижа	15
В Амстердам	19
Конец ознакомительного фрагмента.	21

**Мейке Схалинг**

**Тарталетки: Вкусные идеи  
для праздничного стола**

*Моей дорогой маленькой Джульетте  
Как я хотела бы, чтобы мы могли  
вместе испечь все эти тарталетки.*



Meike Schaling  
KLEINE TAARTJES

Впервые опубликовано в Нидерландах в 2018 году

*Перевод с английского* Светланы Казмерик



© Kosmos Publishers, 2018

© Renée Frinking, photos

© Nicole de Werk, styling

© Казмерик С., перевод на русский язык, 2022

© Издание на русском языке, оформление. ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2022

Кolibри®

# Предисловие



В моем огромном, переполненном книжном шкафу дома есть пара поваренных книг, корешки которых буквально стерты до нитей. Я надеюсь, что та же участь ждет эту книгу в вашем доме. В конце концов, это верный признак хорошей поваренной книги, к которой вы возвращаетесь снова и снова. Я решила поделиться с вами всеми своими секретами в этой книге, потому что хотела бы, чтобы вы получили от них такое же удовольствие, как и я. Секретами всегда идеального теста и приготовления крамблов и кремов всех вкусов на основе только одного адаптируемого рецепта. Например, в этой книге пятнадцать видов ганаша. Я расскажу вам, как сделать собственное пралине и заварное тесто для профитролей. По мере того как вы прокладываете (и выпекаете) свой путь по книге, вы научитесь искусству создания тарталеток. А если вам не хочется снова печь тарталетки, знайте, что здесь описано несколько способов варки, запекания и карамелизации фруктов, последний из которых является отличным способом приготовить яблоки перед добавлением их в тарталетку или блин.

На самом деле у себя дома вы можете добиться гораздо большего, чем мы здесь, в нашей кондитерской. Например, чтобы приготовить самый лучший франжипан (миндальный крем), рекомендуется сначала обжарить миндальную муку в духовке. При этом из муки выходит масло, придавая ей больше аромата. Однако здесь, в кондитерской, когда мы гото-

вим миндальный крем, нам приходится использовать сразу 5 кг муки, а столько не влезает ни в одну печь, даже в нашу. А еще, когда вы готовите вкусный миндальный крем, вы можете покрошить в него печенье амаретти, или даже два, чтобы получилась очень хрустящая тарталетка. Добавление небольшой изюминки – отличный способ сделать домашние тарталетки еще более особенными.

И именно поэтому я люблю делиться своими рецептами со всеми – на моих семинарах, а теперь и в этой книге.

А сейчас мы будем печь! Наслаждайтесь!

# 1. Petit Gâteau



# Тарталетки

Название Petit gâteau на самом деле никогда не означало «тарталетка». Я начала делать тарталетки – ставшие нашей торговой маркой – через несколько недель после того, как открыла свою первую кондитерскую в Париже, и то по чистой случайности. Однажды, когда я была занята ремонтом магазина, я решила зайти в магазин Petit Bateau через дорогу, чтобы купить одежду для моих тогда еще совсем маленьких детей. Пока я стояла на светофоре в ожидании перехода, название Petit Bateau внезапно превратилось в моей голове в Petit gâteau. Вуаля, я только что нашла идеальное название для своей кондитерской!

Когда я открыла магазин, то начала с классической французской выпечки: эклеров, макарон, мадленок, «Оперы» и так далее. Даже у моих тартов были классические вкусы: лимон с меренгой, шоколад, груша. Однажды у меня закончились кольца для выпечки, но, к счастью, в магазине наверху я нашла коробку с тридцатью маленькими кольцами, которые купила некоторое время назад. Когда я закончила выпекать крошечные тарталетки, я поставила их рядом с большими на витрине. Вскоре в магазин вошел джентльмен, желающий купить пирог, и я автоматически выбрала для него один из самых больших. Non, les miniminis!<sup>1</sup> – сказал он,

---

<sup>1</sup> Нет, мини-мини! (фр.)

прежде чем сообщить, что возьмет все тридцать крошечных тарталеток. И с того дня тарталетки стали известны под названием, которое дал им первый покупатель: мини-мини.

Некоторое время мы выставляли маленькие тарталетки на витрине рядом с большими. Но вскоре почти все стали покупать мини-мини вместо тартов нормального размера, поэтому мы вообще перестали делать большие. А еще мы начали производить мини-мини со все большим количеством вкусов, и слово «мини-мини» быстро стало нарицательным в округе.

В то время моя кондитерская была первой, полностью строившей свой бизнес на продаже «монопродукта». Сегодня в Париже магазины профитролей и эклеров не являются чем-то особенным, но тогда магазин, в котором не продавалось ничего, кроме тарталеток, был чем-то исключительным. И это все еще так. Не в последнюю очередь потому, что мы по-прежнему каждый день все делаем вручную и торгуем лишь свежее испеченной продукцией. И должна признаться, это – тяжелая работа.

Сами тарталетки действительно очень простые, а начинка часто состоит не более чем из трех компонентов. Хитрость заключается в том, чтобы не запутать вкусовые рецепторы, смешивая слишком много ароматов. Несмотря на свою простоту, тарталетки должны быть очень вкусными! И для этого мы используем только лучшие ингредиенты – например лучший шоколад. Мы получаем многие ингредиенты из Фран-

ции, где можно купить лучшую миндальную муку. Ведь если вы будете использовать хорошие продукты, у вас получатся хорошие тарталетки.

В Амстердаме мы выпекаем тарталетки прямо посреди магазина, как раньше в Париже. И делаем все сами. Скажем, если нам нужен яблочный соус, мы закатываем рукава и чистим яблоки вручную. Мы готовим все на собственной кухне, всегда добавляя что-то дополнительное, например бадьян или корицу. Зимой делаем больше шоколадных тарталеток, летом используем больше фруктов. В других случаях мы возвращаемся к сезонным фруктам, таким как инжир и ревень. Однажды я подсчитала все комбинации, которые мы когда-либо составляли: их около 150.

Во Франции мы часто слышали, что наши тарталетки выглядят очень *fait maison*<sup>2</sup>: совершенными, но не слишком. И когда клиенты говорят мне, что тарталетки напоминают им *les tartes de ma grand-mère*<sup>3</sup>, – лучшего комплимента и пожелать нельзя.

---

<sup>2</sup> По-домашнему (*фр.*).

<sup>3</sup> Тарталетки моей бабушки (*фр.*).

# Из Парижа



После окончания средней школы я поехала в Париж работать гувернанткой. Мой годовой перерыв превратился в два года, и в конце концов я решила остаться в Париже и учиться на переводчика. Я сняла *комнатку няни* – однокомнатную квартиру на самом верху высотного дома. Из нее открывался вид на Эйфелеву башню, а ночью ее свет бил прямо в мое окно – он был такой яркий, что я никогда не включала собственный. Лифта не было, поэтому всякий раз, когда я забывала купить себе багет, мне приходилось раздумывать, стоит ли одолевать спуск и подъем длиной в семь лестничных пролетов, которые вели из моей крошечной квартирки на первый этаж, и я, конечно, решала обойтись без багета. Однако у меня была мини-печь, и иногда я пекла себе эклеры в одиннадцать часов вечера или кекс во время рекламных пауз по телевизору.

К тридцати шести годам я была гордой владелицей бюро переводов, замужней женщиной, матерью троих детей и жила в недавно купленном доме недалеко от Парижа. Однажды утром, когда я ехала в город, я вдруг поняла, что пришло время осуществить давнюю мечту: стать кондитером – шеф-кондитером, о чем я мечтала с детства. В машине сразу обозначила в уме весь план. Небольшая пекарня, открытая кухня, чтобы клиенты могли видеть нас за работой, мастер-классы для детей и взрослых и утварь, которую люди могут купить, чтобы начать печь дома. Все очень идиллически.

Реальность, конечно, оказалась не такой безмятежной. Я позвонила во французскую торговую палату, и мне сказали, что для открытия кондитерской сначала понадобится диплом кондитера, или CAP, как его называют во Франции. Я стала искать школу и нашла ту, в которой еще оставалось место на шестимесячный курс, начинавшийся через четыре недели.

И, ощущая себя сильно за тридцать, я вернулась к школьным учебникам. Узнала все, что только можно представить о муке и шоколаде, многое о химии и о том, как управлять пекарней. Тратила каждый день на выпечку тарталеток, а также должна была пройти практику. Мне посчастливилось попасть в отмеченный звездой Мишлен ресторан La Grande Cascade в Париже. Это было *magnifique*<sup>4</sup>. Я понравилась кондитерам, и, хотя в ресторане они готовили и подавали только десерты, они научили меня печь круассаны и помогали готовиться к экзаменам. У них была книга с рецептами всех шеф-поваров, когда-либо работавших в кондитерской, и они разрешили мне взять некоторые из них для собственной пекарни. После получения диплома я еще три месяца провела в кондитерской La Grande Cascade. Иногда работала с шести утра до двух ночи – это было тяжело, – но я до сих пор с любовью оглядываюсь назад. Они просили меня остаться, но я уже нашла идеальное место для своего нового магазина.

Следующие шесть лет я управляла кондитерской в Сен-

---

<sup>4</sup> Потрясающе (*фр.*).

Жермен-ан-Ле, шикарном пригороде Парижа. Я также давала уроки выпечки и обучила в общей сложности более 8000 детей и 5000 взрослых. Однажды Патрис, мой будущий муж, зашел в пекарню. Остальное, как говорится, уже история. Мы объединили усилия и в конце концов открыли магазин на Харлеммерстраат в Амстердаме.

## В Амстердам

В 2012 году, во время поездки к сестре в Амстердам, я спросила ее, не думает ли она, что Petit gâteau может стать популярным и там. Во время прогулок по городу я не видела ничего похожего на наш магазин. Моя сестра сразу же пришла в восторг, отчасти потому, что это конечно же означало мое возвращение в Нидерланды. В тот день, когда мы должны были ехать обратно в Париж, Патрис заметил прекрасный дом на улице моей сестры с табличкой «Продается» в окне. Мы заглянули внутрь через большие витрины и, прижавшись носами к стеклу, широко улыбнулись увиденному. Я позвонила сестре из машины на обратном пути во Францию. Она договорилась о просмотре дома от нашего имени и позже перезвонила мне в состоянии легкой истерики: «Это просто замечательно! Но вам придется сразу же подать заявку, потому что остальные покупатели тоже думают, что это замечательно!» Мы сделали предложение, даже не увидев это место своими глазами и на самом деле раздумывая о покупке нового дома в Париже.



Следующим летом мы переехали в Амстердам, взяв с собой троих моих детей, почти подростков. Они были больше французами, чем голландцами, и не хотели уезжать: «У тебя же еще даже нет магазина!» В сентябре того же года мы нашли место на Харлеммерстраат и сразу же влюбились в него. Однако это место должно было освободиться лишь через полгода. Но мы были полны решимости сразу приступить к делу, поэтому начали печь дома.

# Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.