

ВАЛЕРИ ДРУЭ И ПЬЕР-ЛУИ ВЬЕЛЬ

# ДЕСЕРТЫ

А ЕЩЕ ТОРТЫ,  
ПИРОЖНЫЕ, КЕКСЫ  
И ПЕЧЕНЬЕ



**Пьер-Луи Вьель  
Валери Друэ**

**Десерты, а еще торты,  
пирожные, кексы и печенье**

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=69607795](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=69607795)*

*Десерты, а еще торты, пирожные, кексы и печенье: КоЛибри, Албука-Антикус; Москва; 2022  
ISBN 978-5-389-24320-0*

### **Аннотация**

Коллекция сладких рецептов для взыскательных сладкоежек: тирамису с бретонским печеньем и карамелью понравится ценителям итальянской классики, торт «Три шоколада» и шоколадно-апельсиновый кекс порадуют любителей шоколада, замороженная нуга с фисташками освежит в жаркий день, а эффектная пирамида из шу украсит праздничный стол – недаром французы предпочитают ее многоярусным тортам! Пирог-перевертыш с малиной, кофейный дакуаз, баскский пирог с черешней, апельсиновая ромовая баба, пирожное «Колодец любви», разноцветные мини-маффины, канеле, мадлен с лимоном, кофе и зеленым чаем, морковный кекс с грецкими орехами и шафраном, нежнейший тарт-татен... более 40 рецептов на любой вкус и случай! А еще авторы приготовили для

вас рецепты соусов, кули, карамели и кремов, которые станут отличным дополнением к десерту.

В формате PDF A4 сохранён издательский дизайн.

# Содержание

Песочное тесто	7
Заварное тесто	9
Кремы и меренга	11
Карамель	18
Соусы и кули	20
Конец ознакомительного фрагмента.	27

**Валери Друэ и  
Пьер Луи Вьель  
Десерты, а еще торты,  
пирожные, кексы и печенье**

Valéry Drouet & Pierre-Louis Viel  
GATEAUX! (desserts mythiques à partager)

Перевод с французского *Оксаны Постниковой*

© 2013, Mango

© Постникова О., перевод на русский язык, 2020

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

КоЛибри®

Рецепты и стиль Валери Друэ  
Фотографии Пьера-Луи Вьеля



# Песочное тесто



**ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 10 минут**

**ВЫДЕРЖКА: 7 часов**

**ИНГРЕДИЕНТЫ**

**Примерно на 500 г теста**

1 яйцо + 1 желток

Несколько капель ванильного экстракта или  
флёрдоранжевой воды

280 г муки

150 г размягченного сливочного масла

150 г мелкого сахара

- Смешайте в миске масло и сахар. Добавьте яйцо и желток, затем муку и выбранный ароматизатор. Перемешайте.
- Выложите тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность и разомните ладонью до однородности. Скатайте тесто в шар, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 6 часов. Достаньте тесто из холодильника за 20 минут до использования.
- Раскатайте тесто, выложите им форму и верните в холодильник на 1 час: контраст низких и высоких температур не даст тесту сползти со стенок формы, особенно если вы выпекаете основу без начинки.

# Заварное тесто

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 минут**

**ВЫПЕКАНИЕ: 30 минут**

**ИНГРЕДИЕНТЫ**

**На 6 порций**

4 яйца

120 г просеянной муки

100 мл молока

100 г сливочного масла

15 г мелкого сахара

100 мл воды

Щепотка соли

- Разогрейте духовку до 180 °С. Налейте молоко и воду в кастрюлю. Добавьте сахар, соль и нарезанное кусочками масло. Доведите все до кипения. Снимите с огня, всыпьте муку и перемешайте лопаткой. Поставьте кастрюлю на средний огонь и подсушивайте тесто 4–5 минут, мешая лопаткой, пока оно не соберется в ком. Выложите тесто в миску и дайте остыть до чуть теплого состояния. Энергичными движениями вбейте в тесто яйца по одному.

- Отсадите заготовки нужной формы на противень, застеленный пергаментной бумагой или силиконовым ковриком. Выпекайте 30–35 минут. За 5 минут до готовности приоткройте дверцу духовки, чтобы выпустить пар.

- Достаньте заготовки из духовки. Остудите, прежде чем начинять.

# Кремы и меренга



МАСЛЯНЫЙ КРЕМ



ЗАВАРНОЙ КРЕМ



МЕРЕНГА



## **МАСЛЯНЫЙ КРЕМ**

В кастрюле, поставленной на средний огонь, нагревайте 50 г мелкого сахара с 50 мл воды до 125–130 °С, чтобы получить густой сахарный сироп. Не допускайте его потемнения (лучше всего использовать кухонный термометр). Взбейте в крепкую пену 2 яичных белка со щепоткой соли, а затем влейте в них горячий сахарный сироп. Продолжайте взбивать до полного остывания. Добавьте выбранный ароматизатор (кофейный экстракт или пралине) в 100 мл английского крема, затем введите эту смесь во взбитые белки. Добавьте 150 г размягченного сливочного масла и аккуратно перемешайте.

## **ЛЕГКИЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ**

Разрежьте большой стручок ванили вдоль пополам и выскоблите семена ножом. В кастрюле доведите до кипения 600 мл молока с семенами ванили. В миске взбейте добела 2 яйца и 2 желтка со 105 г мелкого сахара. Добавьте 45 г кукурузного крахмала и перемешайте венчиком. Влейте кипящее ванильное молоко и снова перемешайте. Перелейте полученную смесь обратно в кастрюлю, доведите до кипения и варите, помешивая, 3 минуты. Выложите крем в миску и

сразу же накройте его пищевой пленкой, чтобы на поверхности не образовалась корочка. Дайте крему остыть до комнатной температуры. Взбейте венчиком 200 мл холодных жирных сливок и введите в заварной крем. Получившийся крем нужно использовать быстро.

## **МЕРЕНГА**

Взбейте в крепкую пену 5 белков со щепоткой соли. Постепенно добавьте 170 г мелкого сахара, продолжая взбивать белки на полной скорости еще 3 минуты. Немного уменьшите скорость миксера, постепенно добавьте 170 г сахарной пудры и взбивайте еще 5 минут. Отсадите меренгу на противень, застеленный пергаментной бумагой или силиконовым ковриком, и выпекайте 1–1,5 часа в разогретой до 110 °С духовке. Достаньте меренгу из духовки и дайте ей постоять при комнатной температуре не меньше 3 часов.

## **КРЕМ «ШАНТИЛЬИ» С ВАНИЛЬЮ**

В глубокой миске смешайте 350 мл жирных сливок с 50 мл молока. Уберите миску в холодильник на 2 часа: смесь молока и сливок должна охладиться до 3–4 °С. Разрежьте большой стручок ванили вдоль пополам и выскоблите семена ножом. Добавьте их в охлажденную молочно-сли-

вочную смесь и взбейте миксером на средней скорости. Когда крем начнет густеть, постепенно всыпьте в него 80 г просеянной сахарной пудры и продолжайте взбивать до тех пор, пока не получите крепкую пышную массу (добившись этого, сразу выключите миксер, чтобы взбитые сливки не превратились в масло!).



# Карамель



## ИНГРЕДИЕНТЫ

**Примерно на 400 г**

50 мл воды

360 г мелкого сахара

- Поместите сахар и воду в кастрюлю.

- Нагрейте смесь на среднем огне, регулярно проводя по стенкам кастрюли смоченной в воде кисточкой: это позволит избежать мгновенной кристаллизации сахара (на стенках могут образоваться кристаллы сахара, которые будут падать в смесь). Не перемешивайте карамель венчиком или другими приспособлениями.

- Готовьте, продолжая регулярно очищать стенки влажной кисточкой, пока сахарный сироп не превратится в карамель. Как только карамель примет желаемый цвет, окуните дно кастрюли в холодную воду, чтобы остановить процесс карамелизации.

- Используйте карамель сразу же.

Чтобы приготовить карамельный соус, снимите кастрюлю с карамелью с огня, добавьте 100–150 мл горячей воды и перемешайте лопаткой. Верните на огонь и варите полминуты.

# Соусы и кули



КЛУБНИЧНЫЙ КУЛИ



АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ



АБРИКОСОВЫЙ КУЛИ



СЛИВОЧНАЯ КАРАМЕЛЬ



КЛАССИЧЕСКИЙ  
КАРАМЕЛЬНЫЙ СОУС



ШОКОЛАДНЫЙ СОУС



**Соусы и кули рассчитаны на 6 порций (около 400 мл). Подавайте их к вашим десертам.**

## **КЛУБНИЧНЫЙ КУЛИ**

*Подойдет к тарту «Павлова», тарту с меренгой и белым шоколадом, шарлотту, малиновому пирогу-перевертышу, меренговому тарту с маракуйей и ягодами, малиновому тарту с розовой водой, замороженной нуге.*

- Вымойте 250 г очень ароматной клубники, удалите плодоножки и нарежьте ягоды кусочками. Положите их в блендер вместе с соком 1/2 лимона и 60 г сахарной пудры и измельчайте 2 минуты. Протрите соус через мелкое сито. Храните в холодильнике.

## **АБРИКОСОВЫЙ КУЛИ**

*Подойдет к тарту «Три шоколада», ананасовому пирогу, абрикосовому клафутти, абрикосовому чизкейку, савойскому бисквиту с черникой, шоколадному полену «Маркиза», замороженной нуге.*

- В кастрюле доведите до кипения 80 г сахара со 100 мл воды и готовьте 5 минут, чтобы получить сироп. Вымойте 180 г абрикосов, удалите косточки и нарежьте абрикосы ку-

сочками. Поварите абрикосы в сиропе 8–10 минут. Откиньте на сито, поставленное на миску, и остудите.

- Положите абрикосы в блендер, добавьте немного сиропа, в котором они варились, и 50 мл оршада. Измельчайте в течение 2 минут. Храните кули в холодильнике.

## АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ

*Подойдет к малиновому пирогу, дакуазу, тарту «Три шоколада», ананасовому пирогу, савойскому бисквиту с черникой, шоколадному полену «Маркиза».*

- Разрежьте большой стручок ванили вдоль пополам и выскоблите семена ножом. В кастрюле доведите до кипения 500 мл молока с семенами ванили.

- В миске взбивайте 4 желтка и 125 г мелкого сахара 3–4 минуты, пока масса не побелеет. Влейте кипящее ванильное молоко и перемешайте. Перелейте смесь в кастрюлю подходящего размера и варите 8–10 минут на слабом огне, постоянно помешивая лопаткой (крем не должен кипеть). Для проверки готовности достаньте лопатку из крема и проведите по ней пальцем: крем должен обволакивать лопатку так, что след от пальца не будет сглаживаться.

- Вылейте приготовленный крем в миску и поставьте ее на вторую миску большего размера, наполненную ледяной водой, чтобы остановить процесс варки. Регулярно перемешивайте крем до полного охлаждения, оставив в нем стручок

ванили, чтобы крем как следует настоялся.

## СЛИВОЧНАЯ КАРАМЕЛЬ

*Подойдет к шоколадному шарлотту, тирамису, миль-фёю, шоколадному полену «Маркиза».*

- В кастрюле нагревайте 120 г мелкого сахара с 50 мл воды до получения светло-коричневой карамели.
- Снимите кастрюлю с огня и медленно введите 150 мл жирных сливок и 20 г слабосоленого сливочного масла. Поставьте кастрюлю на медленный огонь и перемешайте содержимое лопаткой до однородной консистенции. Дайте покипеть полминуты.
- Снимите с огня и дайте остыть; соус должен слегка загустеть. Перелейте его в банку и храните в холодильнике.

## КЛАССИЧЕСКИЙ КАРАМЕЛЬНЫЙ СОУС

*Подойдет к яблочному фондану, пирожным «Колодец любви», замороженной нуге, тарту-татен.*

- В кастрюле нагревайте 100 г мелкого сахара с 50 мл воды и 10 каплями лимонного сока до получения светло-коричневой карамели.
- Снимите с огня, влейте 100–150 мл воды (остерегайтесь горячих брызг!). Поставьте кастрюлю на средний огонь и пе-

ремешайте лопаткой до однородной консистенции (добавьте немного воды, если соус слишком густой). Дайте покипеть полминуты. Снимите с огня и остудите. Перелейте соус в банку и храните при комнатной температуре.

# 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.