

ЮЛИЯ ВЫСОЦКАЯ ДЕСЕРТЫ



ИЗДАНИЕ
ВТОРОЕ
+
НОВЫЕ
РЕЦЕПТЫ

УДК 641\642
ББК 36.997
В93

Дизайн макета: Анна Всесвятская

Фото: Сергей Моргунов, Вячеслав Поздняков, Игорь Рябцев,
Надя Серебрякова

Фото на обложке: Gerard Giaume

Фото: Aaron Amat, Africa Studio, Alex Staroseltsev, Angorius, Barbro Bergfeldt, Barbro Bergfeldt, CGissemann, Chezlov, Denis and Yulia Pogostins, Diana Taliun, Diana Taliun, Dimedrol68, Dionisvera, Dionisvera, Dionisvera, Dionisvera, Dionisvera, Drozdowski, eAlisa, Fribus Ekaterina, Fribus Ekaterina, FunStudio, gosphotodesign, gresei, gresei, Ioannis Pantzi, irin-k, Ivaschenko Roman, JetKat, Jiri Hera, kaband, Kesu, Lakthesis, Lasse Kristensen, Lepas, Magone, Magone, Marek R. Swadzba, Mauricio Avramow, NanoStock, Nattika, Nattika, Nattika, oriori, ravl, ravl, Robyn Mackenzie, S1001, Serhiy Shullye, svetara, Tischenko Irina, topseller, ULKASTUDIO. Viktor Malyshchyts, Viktor Malyshchyts, Viktor Malyshchyts, Volosina, xveron90x
Используется по лицензии shutterstock.com

Высоцкая Ю.

В 93 Десерты / Юлия Высоцкая. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Эксмо, 2012. — 144 с. : ил. — (Едим дома. Избранные рецепты).

ISBN 978-5-699-52911-7

Тематические сборники самых популярных рецептов из телепрограммы «Едим Дома!» адресованы тем, кто любит книги Юлии Высоцкой и готовит по ее рецептам.

В этой книге Юлия Высоцкая советует относиться к десертам не как к обыденному блюду, а как к настоящему лакомству, которое иногда можешь себе позволить. Поэтому совсем не обязательно наотрез отказываться от сладкого — нужно выбрать рецепт, приготовить что-то вкусное и побаловать себя и своих близких.

УДК 641\642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-55277-1

© ЗАО «Едим дома!», 2012
© Высоцкая Ю., 2012
© Поздняков В.Е., фото, 2012
© ООО «Издательство «Эксмо», 2012

содержание

8 десерты

Шоколадный мусс • Тирамису • Миндаль в шоколаде • Мусс из белого шоколада • Запеченный крем Earl Grey

20 пирожные и торты

Эклеры • Торт «Клубничный лес» • Шоколадный торт «Два ореха» • Шоколадный торт с имбирем • Марокканский торт • Творожный торт • Лимонный торт с миндалем • Сицилийский торт • Апельсиновый торт • Торт «Черный лес» • Ореховый торт со сливами • Пирожное «Блондинка с клюквой» • Шоколадное сердце с малиной • Торт «Почти Павлова» • Торт из шоколадных меренг с шоколадным кремом

52 фруктово-ягодные десерты

Маскарпоне с малиной • Клубничный десерт • Персиковый пудинг • Лимонные тарталетки • Груши с клюквой под хрустящим тестом • Чернослив в чае • Запеченные яблоки • Бананы в кляре • Ягодный десерт • Сливы, запеченные в вине • Запеченный инжир • Круассаны с яблоками • Груши à la Crème de Cassis • Марокканский десерт из сухофруктов • Освежающий десерт на завтрак

84 варенье

Просто абрикосовое варенье • Абрикосово-апельсиновое варенье • Абрикосово-имбирное варенье • Абрикосовое варенье с грецкими орехами • Апельсиновое варенье

90 желе

Ягодное желе с кокосовыми крекерами • Цитрусовое желе • Панна котта • Желе из джин-тоники • Шоколадная панна котта

102 сорбе

Черешневое сорбе • Грейпфрутовое сорбе с Сапрати • Лимонное сорбе • Сорбе из красного вина с клубникой • Черносмородиновое сорбе • Грушевое сорбе с граппой • Гранатовое сорбе • Дынное сорбе

120 мороженое

Ванильное мороженое • Карамельное мороженое • Блины фламбе с мороженым • Персиковое мороженое • Карамелизированные помидоры со сметанным мороженым • Мороженое с перцем • Семифреддо • Семифреддо по-русски, или Хлебное мороженое • Шоколадное мороженое с виски

138 алфавитный указатель

Если использовать вместо черного белый шоколад, нужно класть 40–50 г сахара.

Шоколадный мусс

На шестерых, а если выложить в маленькие кофейные чашки, то получится в два раза больше. И желание сладкого удовлетворили, и талию не испортили

1. Шоколад растопить на водяной бане.
2. Стручок ванили разрезать вдоль острым ножом, вынуть из него семена, положить их в сливки, затем влить сливки в растопленный шоколад.
3. Отделить белки от желтков.
4. Желтки взбить с сахаром, ввести в шоколадно-сливочную массу и аккуратно перемешать.
5. Белки со щепоткой соли взбить в крепкую пену.
6. Соединить белки с шоколадной массой и осторожно перемешать.
7. Переложить мусс в глубокую посуду, в которой вы будете его подавать, или в отдельные формочки-стаканчики, и поставить в холодильник на 4–5 часов.

150 г черного шоколада

4 яйца

80 г сахара

150 мл сливок

1 стручок ванили

щепотка морской соли





Если тирамису можно резать ножом, значит, это не тирамису! Тирамису накладывают только ложкой. Как правило, на завтра оно еще вкуснее!

Тирамису

Тут с порциями сложно, бывают такие любители, что вообще не хотят делиться, хотя, конечно, на компанию из 8–10 человек рассчитано

1. Отделить белки от желтков.
2. Желтки взбить с сахарной пудрой в светлую воздушную массу.
3. Добавить маскарпоне и вымешать.
4. Белки взбить в крепкую пену и перемешать с сырной смесью.
5. Разрезать бисквит на небольшие полоски.
6. В заваренный кофе добавить коньяк и пропитать кусочки бисквита или печенье.
7. Выложить в фаянсовую или стеклянную форму один слой бисквита, сверху слой сырной смеси, затем снова бисквит и снова крем (последним должен оказаться слой крема).
8. Поставить на несколько часов в холодильник. Перед подачей присыпать какао-порошком.

400 г сливочного сыра
маскарпоне

бисквит или **1** упаковка печенья
«Дамские пальчики» (300 г)

5 яиц

1/2 стакана сахарной пудры

250 мл крепкого кофе

2 ст. л. коньяка (или амаретто, или
рома)

2 ч. л. какао-порошка





Миндаль — один из самых полезных и вкусных орехов. Начинаешь его есть, и трудно остановиться! Миндаль в шоколаде очень хорош с крепким кофе после ужина.

Миндаль в шоколаде

на четверых

Духовку предварительно разогреть до 100 °С.

1. Миндаль высыпать на противень и сушить в разогретой духовке в течение 30–40 минут.
2. Шоколад растопить на водяной бане, не размешивая.
3. На бумагу для выпечки толстым слоем просеять какао.
4. Окунуть миндаль в шоколад и обвалить в какао.
5. Положить миндаль в сито и слегка потрясти, чтобы избавиться от лишнего какао.

Подавать, присыпав сахарной пудрой.

200 г миндаля

100 г шоколада (горький, молочный — какой вам больше по вкусу)

4 ст. л. какао-порошка

1 ст. л. сахарной пудры





А вот это для детей: я лично люблю черный шоколад, они же просто обожают белый (а также голубое, ядовитого цвета мороженое, песни Мики, фильмы про Супермена и много других, мне малодоступных вещей), хотя, что касается этого рецепта, получается очень нежно.

Мусс из белого шоколада

на двоих

1. Шоколад растопить на водяной бане, не поддаваясь искушению помешивать.
2. Кардамон и лавровые листья растереть в ступке и высыпать в маленькую кастрюлю.
3. Добавить к специям молоко и максимально нагреть его, не доводя до кипения, затем процедить через сито и влить в растопленный шоколад.
4. Белки взбить в крепкую пену.
5. Сливки тоже слегка взбить и, непрерывно помешивая, добавить в шоколад с молоком.
6. Не переставая помешивать, осторожно ввести в шоколадно-сливочную массу белки.
7. Выложить мусс в небольшие креманки и поставить на 4 часа в холодильник.
8. Остывший мусс присыпать какао-порошком.

200 г белого шоколада

100–150 мл сливок

100 мл молока

3 охлажденных белка

6 зерен кардамона

2 лавровых листа

1 ч. л. какао-порошка





Крем Earl Grey для тех, кто по-настоящему любит крем-брюле. Честно говоря, я могу спокойно без такого десерта обойтись, но у меня есть друзья-приятели, которые обожают крем-карамель, крем-брюле. И такой своеобразный вкус их очень радует, бергамот чудесный аромат дает.

Запеченный крем Earl Grey

на шестерых

Духовку предварительно разогреть до 150 °С.

1. Белки отделить от желтков.
2. Желтки взбить с 40 г сахара так, чтобы они посветлели.
3. Молоко и сливки влить в кастрюлю, добавить оставшийся сахар и чай, поставить на огонь и довести до кипения (ни в коем случае не кипятить!).
4. Процедить молоко со сливками и чаем через сито и ввести к желткам.
5. Все слегка взбить и аккуратно разлить по огнеупорным формочкам.
6. Поставить формочки с кремом в глубокий противень, наполненный горячей водой, и запекать в разогретой духовке 25–30 минут.
7. Крем остудить, затянуть пищевой пленкой и поставить на час в холодильник.

6 яиц

80 г сахара

260 мл молока

260 мл сливок

2 ч. л. или 4 пакетика чая Earl Grey





Прежде чем вводить яйца, убедитесь, что масса не очень горячая. Не открывайте духовку во время выпекания ни в коем случае! Некоторые считают, что духовку не нужно предварительно разогревать.

Эклеры

У меня получается 16–18 пирожных.

Духовку предварительно разогреть до 180 °С.

1. Муку просеять.
2. Масло, соль, сахар и стакан воды соединить в небольшой кастрюле и довести до кипения на медленном огне. Как только жидкость закипит, снять с огня.
3. Всыпать муку, очень энергично вымешивая, а затем оставить охлаждаться на 2–3 минуты.
4. Ввести по одному три яйца. Если консистенция будет слишком крутая — добавить еще одно. Тесто должно получиться гладким и блестящим.
5. Ложкой выложить тесто в форме шариков на противень на расстоянии 2–3 см друг от друга (можно использовать кондитерский шприц и выдавить «правильные» длинные эклеры).
6. Выпекать 20–25 минут, не открывая духовки, затем уменьшить температуру до 160 °С и оставить в духовке еще на 15 минут.
7. Приготовить крем: венчиком взбить сахарную пудру, желтки и кукурузную муку. Разрезать стручок ванили вдоль, вынуть из него зерна; добавить зерна и сам стручок в молоко и довести до кипения. Влить молоко в желтковую массу и очень быстро все вернуть на огонь. Постоянно помешивая, довести до кипения, затем протереть через сито и охладить.
8. Вынуть эклеры из духовки. Дать остыть и наполнить кремом.

Можно полить эклеры шоколадной глазурью.

150 г муки

100 г сливочного масла

3–4 яйца

2 желтка

50 г сахарной пудры

25 г кукурузной муки

250 мл молока

1 стручок ванили

1 ст. л. сахара

1 ч. л. морской соли

