

К у х а р о ч к а В и

Выпечка и десерты



ЖИТЬ, А НЕ ПРОЖИВАТЬ
ЕСТЬ ВКУСНЫЙ ДЕСЕРТ, А НЕ КАЛОРИИ

СОДЕРЖАНИЕ

ГЛОССАРИЙ 6

ПУТЕВОДИТЕЛЬ 7

РЕЦЕПТЫ

Шоколадная глазурь 8

Сырники 10

Легкая запеканка 12

Ванильный бисквит 14

Шоколадный бисквит 18

Печенье с солью и шоколадом 22

Шоколадное печенье 24

Ленивый брауни 26

Брауни-маффин со смородиной 28

Кейкпопс «Красный бархат» 30

Шоколадная колбаса 32

Меренговый рулет 34

Анна Павлова 38

Пьяная вишня 42

Тирамису 46

Чизкейк 50

Чизкейк манго-маракуйя 54

Холодный чизкейк «Ягоды-фисташка» 58

Торжество лимона 62

Лимонная девочка 66

Лимонный тарт	70
Тарт «Орехи-карамель»	74
Персиковый пай	78
Морковный торт	82
Ржаной ананас	86
Медовик	90
Наполеон	94
Ягодный дом	98
Мамин торт	100
Красный бархат	104
Вишня-смородина	108
Оранжевый муд	112
Птичье молоко	116
Тонкие блины	120
Панеттоне	122
Традиционный кулич с апельсиновым ликером	126
Синнабоны	130
Фисташковый кекс	134
Банановый кекс	136
Итальянский ягодный пирог	138
Шарлотка с черной смородиной, яблоками и сливой	140



ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ

На покрытие небольшого торта

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 100 г темного шоколада
 - 30 г сливок
-

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. На водяной бане нам нужно растопить шоколад. Огонь нужен слабый, не средний и не высокий. Когда шоколад растопился, убираем его с огня и добавляем сливки, не переставая помешивать венчиком. Оставьте глазурь минут на 10 и после можете использовать!
2. Глазурь готова. Торт украшен. Рот в шоколаде и жизнь – тоже.
3. Традиционно кайфуем.





СЫРНИКИ



начни утро правильно

На 5 сырников

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 г творога 9% *(его нужно перетереть через сито ложкой)*
- 1 ст. л. манной муки без горки
- 2 ст. л. сахарной пудры без горки
- 1 желток
- 1 ст. л. муки без горки
- щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешиваем между собой все ингредиенты. Лепим 5 шариков (если делали из 200 г творога). Присыпаем мукой, придаем нужную форму. В конце прихлопнуть каждый сырник лопаткой, чтобы выровнять верх.
2. Обжариваем до золотистой корочки с обеих сторон на сливочном (а лучше на топленом) масле по 1-2 минуты с каждой стороны.
3. Выкладываем в противень на пергамент и убираем в духовку на 3 минуты при 180 °C.
4. Дали немного остыть, украсили.
5. Кайфанули и сказали «УРА, ТЕПЕРЬ Я БУДУ ДЕЛАТЬ КЛЕВЫЕ СЫРНИКИ».





ЛЕГКАЯ ЗАПЕКАНКА

можно есть ночью!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 г творога 9%
(перетереть через сито, если творог не из брикета)
- 1 яйцо
- 4 ст. л. кукурузной муки
(2 из них с горкой)
- 2 ст. л. либо сахарной пудры, либо нектара агавы
- либо просто добавьте шоколадную крошку
- щепотка корицы
- 3–4 горсти сушеных ягод
(можно просто изюм)
- 1 яблоко или несколько слив для украшения сверху

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. В творог добавьте яйцо. Перемешали. Затем муку. Перемешали. Затем подсластитель. Та же процедура. В конце идут сушеные ягоды и щепотка корицы. Перемешиваем.
2. Форму смазали сливочным маслом. Массу выложили в форму. Убрали в духовку на 15 минут при 170 °С. Затем выложили сверху дольки яблока или сливы. Убрали еще на 15 минут. Можно 20, если духовка старая/немощная.
3. Традиционно кайфуем и понимаем, насколько они – и жизнь, и запеканка – прекрасны.





ВАНИЛЬНЫЙ БИСКВИТ

рабочая классика

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 6 яиц С1
- щепотка соли
- 1 ч. л. ванильного сахара
или ½ ч. л. ванильного
экстракта
- 190 г сахара
- 150 г муки
- 1 ст. л. кукурузного
крахмала с небольшой
горкой (*крахмал не
модифицированный*)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разогрейте духовку до 180 °С.
2. Качественно отделите белки от желтков. Это важно, потому что жир от желтков не должен попасть в белки.
3. Желтки с сахаром вжик-вжик до белой пышной массы. Можно на водяной бане, чтобы сахар полностью растворился. Добавили просеянные сухие ингредиенты. Вжик-вжик.



4. Взбили белки в устойчивую пену без осадка на дне. Подмешали силиконовой лопаткой к общей массе до однородности. Делаем это аккуратно, чтобы не лишить тесто кислорода. Заливаем массу в форму.
5. Убираем в духовку на 30–35 минут при 180 °С. Если бисквит готов – зубочистка выходит из него сухой. Раньше 20 минут не открываем духовку и не проверяем готовность.
6. Остывший на решетке бисквит заматываем в пищевую пленку и убираем в холодильник минимум на 2 часа.
7. Делаем какой-нибудь вкуснящий торт и традиционно кайфуем!





ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

добавь немного какао

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 6 яиц С1
- щепотка соли
- 1 ч. л. ванильного сахара
или ½ ч. л. ванильного
экстракта
- 190 г сахара
- 150 г муки
- 1 ст. л. кукурузного
крахмала с небольшой
горкой
- 4-5 ст. л. какао-порошка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Разогрейте духовку до 180 °С.
2. Качественно отделите белки от желтков. Это важно, потому что жир от желтков не должен попасть в белки.

Вэрайети, Настя.

В97

Кухарочка Ви. Выпечка и десерты / Настя Вэрайети. — Москва : Эксмо, 2020. — 144 с. : ил. — (Кулинарное открытие).

С первых страниц дебютной книги Насти Вэрайети становится понятно, что она печет настолько уверенно и страстно, что даже ввела свой особый кулинарный язык для обозначения базовых ингредиентов и терминов. Кухарочка Ви — ее альтер эго, а сотейник и венчик — лучшие друзья. Читать и готовить по кратким, емким, остроумным инструкциям — одно удовольствие. На время, выделенное на приготовление каждого десерта, мы попадаем в особый мир, где миксер взбивает сливки ровно до необходимого состояния одним четким «Вжик», а сливочное масло становится податливым и немного брутальным героем рецепта — «Сливичем». Нам всем не хватает сказки и волшебства в жизни. Именно поэтому в руках вы держите книгу, в рецептах которой описаны формулы успеха, путь к которому вам проложила хрупкая, но невероятно сильная, самобытная и дерзкая Настя Вэрайети.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-106193-7

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2020

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

Вэрайети Настя

КУХАРОЧКА ВИ

Выпечка и десерты

Ответственный редактор А. Райдер

Редактор К. Агроник. Дизайн и верстка А. Шуклин

Младший редактор Ю. Чернова. Корректор О. Ковальчук

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды

қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ

о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

www.eksmo.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 30.09.2019. Формат 80х100¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 13,33.

Тираж

экз. Заказ



В электронном виде книгу издательства вы можете
купить на www.litres.ru



ЛитРес:
одна книга —
одна кнопка



ISBN 978-5-04-106193-7

9