

Ирина Чадеева

Пироговедение

РЕЦЕПТЫ ПРАЗДНИЧНОЙ ВЫПЕЧКИ



ПИРОГИ * КЕКСЫ * ТОРТЫ * ПЕЧЕНЬЕ * ДЕСЕРТЫ



Каждый рецепт
из этой книги –
БЕСТСЕЛЛЕР

СОДЕРЖАНИЕ



Продукты

с. 10

Оборудование

с. 20

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ

Пироги

с. 28

ЧАСТЬ ВТОРАЯ

Шоколад

с. 68

ЧАСТЬ ТРЕТЬЯ

Кексы

с. 108

ЧАСТЬ ЧЕТВЕРТАЯ

Торты

с. 150

ЧАСТЬ ПЯТАЯ

Пирожки по ГОСТу

с. 188

ЧАСТЬ ШЕСТАЯ

Кое-что еще

с. 208

ЧАСТЬ СЕДЬМАЯ

Мороженое

с. 222

УКАЗАТЕЛЬ

с. 238



ПРОДУКТЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

Продукты	10
Оборудование	20

РЕЦЕПТЫ

ЧАСТЬ ПЕРВАЯ

Пироги

Слоеное рубленое тесто	31
Сладкое рубленое тесто	33
Песочное тесто	35
Выпечка	36
Апельсиново-клюквенный пирог	38
Пирог с яблоками и вареной сгущенкой	41
Пирог с хересом, франжипаном и инжиром	44
Флорентийский пирог с орехами и ириской	46
Пирог с меренгой и карамельным кремом	48
Смородиновый пирог с меренгой	52
Двухслойный линцкий пирог	54
Лимонно-медовый пирог	58
Тарт Татен со сладким перцем	60
Сметанник	62
Пирог с виноградом	64
Мандариново-миндальный пирог	66

ЧАСТЬ ВТОРАЯ

Шоколад

Что такое шоколад?	70
Что такое ганаш?	71
Как растопить шоколад?	73
Шоколадная глазурь для торта	73
Ганаш из горького шоколада	74
Ганаш из молочного шоколада	75
Украшения из шоколада	76
Рисование	76
Декор	76
Черемуховый торт с шоколадом	78
Трюфельный пирог с абрикосовым джемом	80
Пирог «TRES LECHE» с шоколадным сиропом	82
Рулет с заварным шоколадным кремом	84
Пирог с белым шоколадом и сушеной клубникой	87
Пирог с шоколадным франжипаном и грушами	90
Апельсиново-шоколадный пирог	92
Торт «Захер»	95
Торт с кофейным ганашем и черносливом	98
Баскский пирог с шоколадом и вишней	101
Шоколадный торт с апельсиновым сиропом	104
Малиновый пирог с белым шоколадом	106

ЧАСТЬ ТРЕТЬЯ

Кексы

Про кексовое тесто	111
Черемуховый кекс	112
Карамельный кекс	115
Фиалковый кекс	118
Пряничный хлеб	120
Морковный кекс с апельсиновым джемом	122

Шоколадно-смородиновый кекс	124
Кунжутный кекс	126
Ангельский бисквит	129
Сливовый пирог с вином и кардамоном	132

РОЖДЕСТВЕНСКИЕ КЕКСЫ	134
<i>Как выбрать сухофрукты?</i>	135
<i>Как украсить кексы?</i>	136
Марципан	136
Рисовальная масса	138
Меренга	139
Шоколадная глазурь	141
Абрикосовая глазурь	141
Коньячное масло, или BRANDY BUTTER	142
Классический рождественский кекс	144
Апельсиновый кекс с шоколадом	146
Рождественский кекс с мандаринами	148

ЧАСТЬ ЧЕТВЕРТАЯ

Торты

Ореховый торт	
с карамелизованными яблоками	153
Ангельский торт со сливками и ягодами	156
Перевернутый сливочный пирог с клубникой	158
Ореховый торт с черешней	160
Маковый торт с лимонным кремом	162
Яблочная шарлотка с карамелью	166
Торт-безе с кофейным кремом	170
Домашний торт с кремом и ягодами	174
Смородиновый торт с рисовым кремом	176
Торт с урбечем	180
Черемуховый торт с брусничным муссом	183
Шарлотка в СВЧ-печи	186

ЧАСТЬ ПЯТАЯ

Торты по ГОСТу

Торт «Прага» с грильяжным кремом	190
«Полетная картошка»	194
Пирожное «Картошка»	196
Творожные колечки с малиной	200
Эклеры с кремом и карамельной помадкой	202
Торт «Птичье молоко» с жасмином	204

ЧАСТЬ ШЕСТАЯ

Кое-что еще

«Рожки газели»	210
Флорентийское ореховое печенье	212
Шведское овсяное печенье	214
Кокосовое печенье	216
Белевская пастила	218
Кос-халва	220

ЧАСТЬ СЕДЬМАЯ

Мороженое

Что такое мороженое?	225
Правила приготовления мороженого	225
Ванильное мороженое	226
Малиновый сорбет	228
Манговый сорбет	231
Сливочное мороженое	
с грильяжем и смородиной	232
Торт-мороженое	235
Указатель	238



-1-

Продукты

И ОБОРУДОВАНИЕ



ПРОДУКТЫ



САМОЕ УДИВИТЕЛЬНОЕ В ВЫПЕЧКЕ ТО, ЧТО МОЖНО СОЗДАВАТЬ
СОВЕРШЕННО РАЗНЫЕ БЛЮДА, ИСПОЛЬЗУЯ ОЧЕНЬ ОГРАНИЧЕННЫЙ
НАБОР ПРОДУКТОВ. МУКА, САХАР, МАСЛО, ЯЙЦА –
ВОТ ОСНОВА ЛЮБОГО ПИРОГА ИЛИ ТОРТА.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ НАЧАТЬ ГОТОВИТЬ ПО РЕЦЕПТАМ ИЗ КНИГИ,
СОВЕТУЮ ПРОЧИТАТЬ ЭТУ ГЛАВУ – ВЫ НАЙДЕТЕ МНОГО
ПОЛЕЗНОЙ ИНФОРМАЦИИ.

Пшеничная мука



Пшеничная мука делается из пшеницы. Это самая распространенная в мире мука, из которой миллионы людей во всем мире каждый день пекут сотни сортов хлеба и кондитерских изделий. Почему она так популярна?

Только мука из пшеницы содержит особый белок, который, связываясь с водой при замесе теста, образует глютен (или, иначе, клейковину). Глютен, впрочем, содержится и в других видах муки (например, в овсяной), но в небольшом количестве. Благодаря нитям глютена тесто становится эластичным и гладким, хорошо

раскатывается и не распадается на отдельные кусочки. Глютен лучше развивается при наличии достаточного количества воды, а также при тщательном вымешивании теста.

Количество и качество клейковины в тесте также зависит от сорта муки. Мука с большим количеством глютена используется в хлебопечении, а также для приготовления вытяжного и слоеного теста.

Еще один важный (и основной) компонент муки – крахмал. При нагреве зерна крахмала



разбухают, впитывая влагу, становятся плотными и клейкими. Этот процесс называется клейстеризацией, и именно благодаря ему происходит то, что мы называем выпечкой. Крахмал содержится в большинстве видов муки.

В кондитерском деле большое количество клейковины может сделать тесто слишком жестким и плотным, поэтому в бисквитах и песочном тесте иногда рекомендуют часть муки заменять крахмалом (кукурузным или картофельным) или

использовать специальную кондитерскую муку с повышенным содержанием крахмала, таким образом уменьшая количество клейковины в тесте. Кроме того, большинство кондитерских видов теста нельзя долго и сильно вымешивать, так как вымешивание ведет к усилению глютена.

Обычная хлебопекарная мука высшего сорта, которая продается в наших магазинах, хорошо подходит для приготовления всех видов кондитерского теста.

Другие виды муки



Сейчас в продаже можно встретить и другие виды муки – кукурузную, гречневую, овсяную, миндальную, фундучную и даже черемуховую. Все они обычно используются в небольшом количестве для придания интересного вкуса кондитерским изделиям. Эти виды муки не со-

держат (или содержат очень мало) глютена и потому придают рассыпчатость и нежность готовым кексам, тортам или пирогам. Все виды муки, кроме ореховой, содержат крахмал и потому могут заменять пшеничную муку во влажном тесте (кексовом или бисквитном).

Крахмал



Чаще всего в продаже встречается кукурузный и картофельный крахмал. Он используется для придания большей рассыпчатости тесту, а также как загущающий компонент в соусах и начинках. В России традиционно более распространен картофельный крахмал, но сейчас в магазинах можно встретить также и кукурузный.

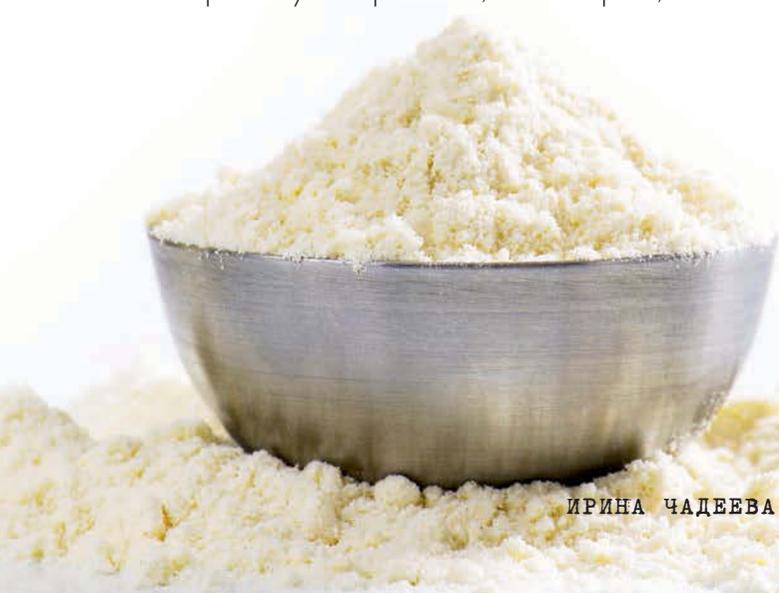
Главное, на что стоит обратить внимание при покупке крахмала, – его сорт и, соответ-

ственно, вкус. Обычный кукурузный крахмал имеет характерный вкус кукурузных зерен, а плохо очищенный картофельный крахмал пахнет картошкой. Конечно, для загущения нежного ягодного соуса или мороженого такой крахмал не подойдет.

Я рекомендую использовать модифицированный кукурузный крахмал, так как он не имеет посторонних привкусов и запахов.



ХОЧУ НАПОМНИТЬ, ЧТО МНОГО КРАХМАЛА СОДЕРЖИТСЯ В ПШЕНИЧНОЙ МУКЕ, и потому ее также можно использовать для загущения вместо кукурузного или картофельного крахмала (например, в заварном креме).



Масло



Масло – основа вкуса в песочном и рубленном тесте, также много масла в заварном тесте. Помните, что масло для выпечки должно быть в первую очередь вкусным.

Для кремов помимо вкуса важную роль играет также жирность масла. При взбива-

нии масла с сиропом образуется эмульсия, причем соотношение жира и воды в этой эмульсии постоянно, таким образом, более жирное масло способно образовать эмульсию с большим количеством сиропа. Когда масло уже не может «вбирать» влагу, эмульсия расслаивается, крем «отсекается».



**В ПОДАВЛЯЮЩЕМ БОЛЬШИНСТВЕ ПИРОГОВ И ТОРТОВ
я использую сливочное масло. В среднем его жирность
колеблется от 72 до 82,5%.**



Сахар



Пожалуй, не бывает кондитерских изделий без сахара. Его добавляют в тесто, кремы, суфле и соусы. Количество сахара в изделии определяется не только вкусом. Например, в меренгах сахар закрепляет белковую пену, и если сильно уменьшить количество сахара, безе просто не получится. В песочном и рубленом тесте сахар подавляет образование клейковины, поэтому такое тесто всегда более рассыпчатое и с ним трудно работать.

Для того чтобы сахар растворился, нужно достаточное количество жидкости. Если жидкости слишком мало, сахар не растворяется, а растворенный – может засахариться вновь. Именно поэтому масляные кремы никогда не делают с сахаром-песком – в них добавляют либо сиропы (яичный сироп, сгущенное молоко), либо сахарную пудру (надо сказать, что и кристаллы сахарной пудры тоже чувствуются в креме, так что это не лучший вариант).



В НАШЕЙ СТРАНЕ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ЧАЩЕ ВСЕГО ИСПОЛЬЗУЮТ СВЕКЛОВИЧНЫЙ САХАР (из сахарной свеклы). В магазинах можно встретить сахар разного качества. Надо следить, чтобы сахар не имел сильного запаха, а кристаллы в нем были как можно более мелкими. Размер кристаллов особенно важен при приготовлении меренги, так как крупные кристаллы при взбивании могут не раствориться.



Сахарные сиропы



Сахарные сиропы очень часто применяются в кондитерском деле. Научившись правильно варить сахарный сироп и определять степень его готовности, вы сможете освоить множество новых и интересных рецептов.

Сахар, полностью растворенный в воде, называется сиропом. Количество сахара в сиропе бывает разным. Легкий сироп (20–30% сахара) используют для припускания фруктов, варки компотов и соусов. Более крепкий сироп (50% сахара) используют для пропитки бисквитных коржей. Такие сиропы часто даже не требуют варки – достаточно залить сахар горячей водой и хорошо размешать.

Сиропы с высоким содержанием сахара требуют уваривания. Почему? Сахар способен без остатка раствориться лишь в достаточно большом количестве воды. Поэтому сначала сахар полностью растворяют в воде (на 100 г сахара 35 г воды), доводят до кипения при небольшом помешивании (после закипания мешать не надо, сироп может засахариться), снимают пену и на среднем огне уваривают до нужной густоты.

В кулинарных книгах часто указывают температуру, до которой надо уварить сироп, например: «...уварите сироп до 114 °С...». Что это значит?

В процессе уваривания, то есть при увеличении концентрации сахара, растет и температура кипения сиропа. Например, сироп, в котором содержится 20% сахара, кипит при 101 °С, а сироп с 90% сахара – при 120 °С. Таким образом, можно достичь момента, когда из сиропа испарится вся вода и останется только расплавленный сахар. Температура кипения сахара – около 160 °С.

Для того чтобы правильно определять густоту сиропа, можно воспользоваться специальным кулинарным термометром. Его шкала размечена от 30 до 170 °С, и его можно держать в кастрюльке с сиропом во время варки, постоянно контролируя температуру.

К сожалению, купить кулинарный термометр сложно, но не беда! Кондитеры легко определяют температуру сиропа, капая его с ложки в чашку с ледяной водой. Пока сироп горячий – он, конечно, жидкий, но при охлаждении густеет, причем густота зависит от содержания сахара в сиропе. Мера густоты сиропа называется «проба».

Для того чтобы правильно снять пробу, приготовьте чашку с ледяной водой и чайную ложку. Помните, что, пока вы снимаете пробу, сироп продолжает нагреваться и может перевариться. Поэтому всегда убирайте кастрюльку с огня.



Также хочу подчеркнуть, что сироп всегда очень горячий, и им можно серьезно обжечься. Будьте осторожны!

Итак, сдвиньте кастрюльку с огня, зачерпните ложечкой сироп и опустите ложку в чашку с очень холодной водой. Пальцами другой руки попробуйте прямо в воде слепить шарик. Если шарик не лепится и сироп растекается – его температура ниже 110 °С. Такой сироп используют для глазури.

Если вы можете слепить мягкий, очень податливый шарик – температура сиропа

115–117 °С. До этой пробы варят сироп для помады и суфле.

Если шарик достаточно твердый и похож на пластилин – проба называется «средний шарик» и соответствует 120 °С. Обычно до этой пробы варят сироп для итальянской меренги.

Часто уваривают сироп также до пробы на карамель – сироп приобретает золотистый цвет, а при опускании в воду полностью застывает и становится ломким. Из такого сиропа готовят грильяж и карамельные нити.

Сахарная пудра



Сахар – продукт очень гигроскопичный, то есть легко впитывает влагу. Соответственно, и сахарная пудра во влажном воздухе слипается в комки, которые потом трудно размолоть. Поэтому на производстве

в сахарную пудру всегда добавляют крахмал – он препятствует слеживанию. Несмотря на это, комки в сахарной пудре есть всегда, поэтому обязательно просеивайте ее перед применением.

Коричневый сахар



Наверняка вы встречали в магазине и тростниковый сахар. В отличие от свекловичного сахара, у которого при плохой очистке остается неприятный вкус и запах, неочищенный тростниковый сахар часто применяют в выпечке. Светло-коричневый сахар обычно име-

ет лишь легкую карамельную нотку, а в самом темном сахаре содержится много патоки, и он имеет очень насыщенный, пряный, даже острый вкус. Его часто добавляют в пряники, кексы и прочую новогоднюю и рождественскую выпечку.



ТЕМНЫЙ КОРИЧНЕВЫЙ САХАР
при излишней сухости воздуха
обычно застывает в очень
плотный и твердый кусок,
разбить который очень сложно.
Но эта проблема решается
просто: накройте миску
с сахаром влажным полотенцем
и оставьте на 20–30 минут,
он размягчится и вновь станет
сыпучим.





Яйца



Главное, на что стоит обращать внимание при покупке яиц, – это их свежесть. Старайтесь покупать яйца с маркировкой С0 – они не только более крупные, но и более свежие (по сравнению с С1 и С2). Кроме того, внимательно смотрите на дату сортировки, желательно, чтобы яйца были отсортированы не более недели назад.

У свежих яиц белок более густой, а желток находится в более прочной оболочке.

Белок от желтка легче отделяется у холодных яиц. Что касается температуры взбивания, то в домашних условиях не имеет большого значения, теплые белки вы взбиваете или из холодильника. Но стоит вспомнить, что сахар лучше растворяется в теплых жидкостях, поэтому быстрее и качественнее взбиваются теплые белки и желтки.

И белки, и желтки можно замораживать, они сохраняют свои свойства.

Ваниль и ванилин



Пожалуй, стоит написать немного об этих самых распространенных ароматизаторах. Натуральная ваниль – плоды тропической лианы, высушенные особым образом. Свежая ваниль представляет собой длинные, черные, мягкие стручки (по мягкости они похожи на изюм), полные мельчайших семян. Для ароматизации 1 л заварного крема, сливок или мороженого обычно достаточно одного стручка ванили. Для этого его разрезают вдоль, ножом выскребают семена и добавляют их в молоко (сливки). Оставшиеся шкурки лучше всего сложить в банку с сахарным песком, такой сахар после пары недель хранения приобретает сильный ванильный аромат.

Из ванильных стручков можно также приготовить экстракт – залить спиртом мелко нарезанные стручки и оставить на несколько недель в темном месте. Со временем настойка приобретает очень сильный ванильный аромат, ее удобно добавлять в тесто, взбитые белки или масляные кремы. Одна кофейная ложечка ванильного экстракта заменяет половину стручка ванили.

К сожалению, в России сложно купить свежую натуральную ваниль, и потому чаще всего в домашней кулинарии используют ванилин или ванилиновый сахар (его называют также ванильным сахаром). Ванилин – мелкокристаллический порошок с очень сильным ароматом, его используют в мизерных количествах, на 1 кг крема достаточно ванилина на кончике ножа. Будьте аккуратны – порошок имеет жгучий вкус!

Чтобы ванилином было удобнее пользоваться, производители чаще всего смешивают его с сахаром и расфасовывают в пакетики по 10–20 г. Такой продукт называется «ванильным сахаром», хотя в составе его ванилин, а не ваниль (такой сахар, впрочем, бывает и с ванилью, внимательно читайте этикетку на пакетике). Одного пакетика как раз хватит на 0,5–1 кг теста или крема.





ОБОРУДОВАНИЕ



Конечно, многие годы кондитеры (в том числе и профессиональные) взбивали и тесто, и белки вручную. Сегодня на нашей кухне имеется такое огромное количество всяческих устройств, что порой это даже мешает. Что и когда использовать? МИКСЕР, БЛЕНДЕР, КОМБАЙН? Чем они отличаются? И для чего нужны?





Миксер



Ручной электрический миксер необходим на каждой кухне. Именно с помощью миксера взбивают в пену белки, сливки, масляные кремы и яйца для бисквита. Специальные насадки для взбивания обычно представляют собой металлические рамки.

Вращаясь с высокой скоростью, они добавляют воздух в массу, которую вы взбиваете. Чем мощнее миксер – тем лучше и быстрее он взбивает. Обычно к такому миксеру прилагается еще пара спиральных насадок для вымешивания густого теста типа дрожжевого.

Венчик



Обычный проволочный венчик служит для ручного взбивания и перемешивания. Когда взбиваете – держите венчик наклонно, тогда он захватывает и добавляет много воздуха в крем или тесто.

Если же держать венчик вертикально и, не доставая его из смеси, делать аккуратные круговые движения, им можно перемешать, к примеру, шоколадный ганаш, не добавив лишнего воздуха.



Блендер



Погружной блендер представляет собой небольшие ножи на длинной ручке. Взбить им ничего невозможно, но зато он прекрасно делает пюре из любых фруктов и ягод и шоколадный ганаш. Так как скорость вращения ножей очень высокая, не стоит молоть блен-

дером орехи – они замаслятся, и получится ореховая паста. К блендеру часто прилагается насадка в виде венчика, хочу заметить, что взбить белки такой насадкой гораздо труднее, чем обычным миксером.

Комбайн с вращающимися ножами



При достаточно большом размере чаши такой комбайн станет вам идеальным помощником. В нем можно приготовить рубленое тесто, достаточно мелко измельчить орехи или шоколад, замесить обычное дрожжевое,

пряничное или вытяжное тесто. Кроме того, такой комбайн хорошо подходит для приготовления ягодных и фруктовых пюре, так что вполне заменит блендер.

Комбайн с различными насадками



Также существуют комбайны с чашей и различными насадками, как для взбивания и вымешивания теста, так и для протирания пюре и приготовления соусов. О том, для чего и как

использовать насадки, обычно написано в инструкции. Такой комбайн – отличный вариант для большой кухни.

Формы



При том, что формы сейчас делаются из очень разных материалов, главным в форме все же остаются ее размеры – диаметр и высота.

Традиционно чаще всего в продаже имеются круглые формы – в них равномерно

пропекаются все виды теста. В рецептах этой книги чаще всего используются формы диаметром 20 и 23 см. Если ваша форма больше, обязательно увеличивайте количество теста пропорционально размерам.



НАПРИМЕР, ТОРТЫ В ЭТОЙ КНИГЕ СТАНДАРТНОГО РАЗМЕРА – диаметром 20 см. Если у вас есть только форма диаметром 23 см – готовый торт будет чуть ниже, и количество продуктов можно не увеличивать. Но если вы намерены использовать форму диаметром 25 см, нужно увеличить количество продуктов в полтора раза – иначе торт будет низким и непропорциональным (а лучше всего попытаться найти в магазинах форму меньшего диаметра).

Для выпечки бисквитов удобно использовать разъемные жестяные формы. Независимо от того, есть на форме тефлоновое покрытие или нет, перед выпечкой надо смазать ее маслом и присыпать мукой. Не стоит резать бисквиты и торты в такой форме – на ней останутся царапины.

Для тартов и пирогов я люблю использовать керамические формы – в них тесто реже подгорает, равномернее пропекается; пирог можно подать на стол прямо в красивой форме и резать в ней же. Обратите внимание при по-

купке, что изделие должно быть маркировано именно как форма для выпечки – это говорит о том, что керамика термостойкая и выдержит нагрев в духовке.

Силиконовые формы удобны для выпечки порционных и фигурных изделий. Их не надо смазывать перед выпечкой, а поверхность готовых кексов и пирогов в такой форме получается блестящей и глянцевой. Не забудьте, что наполнять силиконовую форму тестом можно только после того, как вы поставили ее на противень или решетку.





-2-

Рецепты



ЧАСТЬ ПЕРВАЯ



ПИРОГИ



МНОГИЕ ИЗ НАС ПРИВЫКЛИ ПЕЧЬ ПИРОГИ С НАЧИНКАМИ НА ДРОЖЖЕВОМ ТЕСТЕ. ЭТО ТРАДИЦИОННЫЙ И ОЧЕНЬ ВКУСНЫЙ ВАРИАНТ, А ЕДИНСТВЕННЫМ ЕГО НЕДОСТАТКОМ ЯВЛЯЕТСЯ, ПОЖАЛУЙ, ТО, ЧТО ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ТРЕБУЕТ ВРЕМЕНИ. ПРИНИМАТЬ РЕШЕНИЕ О ТОМ, БУДЕТ ПИРОГ ИЛИ НЕТ, НАДО ЗА НЕСКОЛЬКО ЧАСОВ ДО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

ЗДЕСЬ Я ПРЕДЛАГАЮ ВАРИАНТЫ ТЕСТА, КОТОРЫЕ ТРЕБУЮТ МИНИМАЛЬНОГО КОЛИЧЕСТВА ВРЕМЕНИ, ВНИМАНИЯ И ПРОДУКТОВ, А ПОЛУЧАЮТСЯ ПРАКТИЧЕСКИ У ВСЕХ И ВСЕГДА.

Во внутреннем оформлении использованы фотографии:
AlessandraM, Toluk, Macrovector, fairy_ley, Donna Wells, Viktor1 / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

Чадеева, Ирина Валентиновна.

Ч-13 Пироговедение : рецепты праздничной выпечки / Ирина Чадеева. – Москва : Издательство «Э», 2017. – 240 с. : ил. – (Кулинарное открытие).

ISBN 978-5-699-98259-2

В магическом слове «пирог» столько уюта и тепла, что хочется сейчас же бросить все и побежать разогревать духовку. И вот тут начинается самое сложное: «сколько муки брать?», «почему мой пирог осел?», «как добиться воздушности теста?», «как понять, что сахарный сироп готов?» Кажется, что вопросов больше, чем ответов, но это просто потому, что не всегда можно найти правильный рецепт и четкое объяснение некоторых процессов. За правильным рецептом и хорошим советом в вопросах пирогов всегда лучше идти к тому, у кого эти пироги получаются самыми румяными и самыми вкусными, – к Ирине Чадеевой. Вам останется только подготовить все необходимые ингредиенты и внимательно прочитать рецепт.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-98259-2

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2017

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

Чадеева Ирина Валентиновна

ПИРОВОВЕДЕНИЕ

Руководитель проекта *Марина Васильева*
Ответственный редактор *Анна Братушева*
Дизайнер *Юлия Анохина*
Технический редактор *Тамара Анохина*
Корректор *Людмила Воробьева*

ООО «Издательство «Э»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Тәуар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский кеш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтыта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 09.08.2017. Формат 60x84¹/₈.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 28,0.

Тираж экз. Заказ



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

ЛитРес:
один клик – до книги



ISBN 978-5-699-98259-2



9 785699 982592 >