

Кулинарный мастер-класс
с А.Селезневым



Сладкие рецепты



Рецепты кексов, бискотти, печений,
пирожных, пудингов, штруделей, чизкейков,
десертов, тортов



Кулинарный мастер-класс
с А.Селезевым

Сладкие рецепты



Кулинарный мастер-класс
с **А.Селезневым**

Сладкие рецепты

Рецепты кексов, бискотти, печений, пирожных,
пудингов, штруделей, чизкейков, десертов, тортов

УДК 641/642
ББК 36.99
С 29

Оформление *Г. Булгаковой*

Фото *А. Тряскова*

Селезнев А.

С 29 Сладкие рецепты/ Александр Селезнев. — М. : Эксмо, 2011. — 208 с. : ил. — (Кулинарный мастер-класс с А. Селезневым).

ISBN 978-5-699-46415-9

У вас в руках книга абсолютного чемпиона России по кондитерскому мастерству, шеф-директора кондитерского дома Александра Селезнева. Виртуозно готовя торты и десерты для российской элиты, он убежден, что самое вкусное и самое изысканное на вашем столе то, что вы приготовили сами, своими руками. В книге собраны традиционные и авторские рецепты тортов, пирожных, десертов, приготовить которые сможет не только хозяйка с опытом, но и начинающий кондитер.

**УДК 641/642
ББК 36.99**

ISBN 978-5-699-46415-9

© Селезнев А., 2010
© Оформление. ООО «Издательство
«Эксмо», 2011

Не секрет, что человек, сколько бы лет ему ни исполнилось, любит помечтать. Я вообще уверен, что самое-самое заветное и яркое желание есть у каждого. Моя фантазия оказалась не совсем обычной: я с детства мечтал стать кондитером. Идя к мечте, я работал ночами, учил языки, корпел над учебниками — и все ради того, чтобы однажды изготовить неповторимый, невесомый и огромный, украшенный великолепными цветами, фигурками, вензелями и виньетками торт!

Первые опыты, конечно же, приходилось ставить на домашней кухне. Мне доверяли испечь шарлотку и печенье, приготовить шоколадную колбаску, поджарить хворост — стандартный набор советских хозяек. Но мечты не осуществляются сразу, до них невозможно дотянуться, просто вытянув руку. После школы мне пришлось поступить в текстильную академию, и только на четвертом курсе я поступил в кондитерский колледж «Царицыно». На первом практическом занятии я решил, что знаю о кулинарии все! Но, учась у лучших кондитеров мира: Мишеля Шаве, Дидье Ренардо, Хедеки Морикава и работая в лучших ресторанах Москвы: «Метрополь», «Эльдорадо», я понимал, сколько профессиональных тонкостей еще предстоит постичь и сколько загадок разгадать. Все это время я искал, придумывал, дорабатывал кондитерские рецепты. Своими знаниями, опытом делился с коллегами, выступая на российских и международных конкурсах, в которых занимал

призовые места. А в последние два года раскрываю секреты телезрителям.

Спустя время я открыл свой кондитерский дом. Нам часто заказывают торты для своих презентаций, вечеринок известные политики, бизнесмены, артисты и эстрадные исполнители — в общем, все те, кого принято называть звездами. Общаясь с ними, я понял, что многие, как, впрочем, и я, заблуждаются, полагая, что звезды в повседневной жизни предпочитают сложные торты и необычные десерты. Отнюдь: сложные многоярусные торты готовятся только для особых случаев. В повседневной же жизни звезды отдают предпочтение домашней выпечке. Конечно, на их столах появляются не магазинные кексы с изюмом, а изготовленные вручную вкуснейшие маффины с орехами и нектаринами или медовые кексы с грецкими орехами, финиками или бананами. Думаете, приготовить такое под силу только профессионалу?! А вот и ошибаетесь!

Всегда и всем я говорю одно и то же: «Кондитерское мастерство постигается и шлифуется практикой, а это значит, что вслед за сгоревшим пирогом у вас обязательно получится румяный, а после осевшего безе получится невероятно воздушное!» Именно поэтому я предлагаю вам, мои уважаемые читатели: давайте готовить вместе! Я постараюсь поделиться с вами своим опытом, и любые кондитерские головоломки окажутся вам под силу.

Итак, приступаем!

Содержание

Кексы	8
Бискотти	30
Печенье	50
Пирожные и пудинги	66
Штрудели	96
Чизкейки	118
Десерты	140
Торты	162
Украшения, кремы, соусы	193

Кексы

Ванильные кексы с черникой

Медовый кекс с грецкими орехами, финиками и бананами

Кекс с дыней

Кекс лимонный

Сметанный кекс с орехами

Маффины с орехами и нектаринами

Пасхальные кексы

Башня из кексов

Перевернутый кекс с грушами

Кофейный кекс с клюквой



Ванильные кексы с черникой

280 г муки
1 ст. ложка разрыхлителя
100 г сахара
225 г молока
3 яйца
115 г растопленного сливочного масла
1 ст. ложка ванильного сахара
200 г свежей или мороженой черники

- 1 Смешать муку, сахар и разрыхлитель. Перемешать молоко, яйца, масло и ванильный сахар. Добавить в муку.
- 2 Взбивать тесто до однородного состояния. Добавить чернику.
- 3 Разложить тесто по формочкам.
- 4 Выпекать в духовке при 200 °С 20 минут, пока кексы не поднимутся и не приобретут золотистый цвет.
- 5 Из формочек достать теплыми.

СОВЕТ

 Перед замешиванием теста нужно просеять муку несколько раз — тесто будет пышным и нежным.



Медовый кекс с грецкими орехами, финиками и бананами

225 г муки
0,5 ст. ложки молотой корицы
175 г мягкого сливочного масла
100 г сахара
3 ст. ложки меда
2 яйца
2 банана
100 г фиников без косточек
50 г грецких орехов

- 1 Смешать муку, корицу, масло, сахар, 2 ст. ложки меда и яйца.
- 2 Из бананов приготовить пюре. Мелко нарезать финики. Все перемешать.
- 3 Взбивать тесто деревянной ложкой или миксером 2—3 минуты. Тесто переложить в форму, сверху посыпать орехами.
- 4 Выпекать 1 час при температуре 160 °С.
- 5 Остывший кекс сверху смазать оставшимся медом.

СОВЕТ

Чтобы тонкое тесто удобней было переносить на противень, его нужно посыпать мукой, накрутить на скалку и разворачивать на противень, аккуратно выкладывая на поверхность.



Кекс с дыней

60 г сливочного масла или маргарина
1 ч. ложка мелко натертой лимонной цедры
300 г сахара
2 яйца
150 г блинной муки
150 г пшеничной муки
3 ч. ложки молотой корицы
240 г сметаны
500 г дыни
сахарная пудра

- 1 Взбить миксером масло, цедру, сахар и яйца.
- 2 Очистить от семечек и кожуры дыню. Мякоть крупно нарезать. Просеять муку, корицу, добавить сметану и дыню.
- 3 Вымешивать тесто до однородного состояния.
- 4 Выложить тесто в форму, промазанную маслом и покрытую бумагой для выпечки. Сверху кексы посыпать сахарной пудрой. Выпекать 30 минут при температуре 160 °С.

СОВЕТ

Для того чтобы пирог с фруктовой начинкой не промокал снаружи, нужно слой подготовленного теста намазать джемом, затем посыпать панировочными сухарями, а только потом класть начинку. При нагревании тесто поджаривается, а панировочные сухари впитывают сок ягод.



Кекс лимонный

250 г мягкого маргарина
250 г сахара
4 яйца
2 ст. ложки молока
300 г блинной муки
1 ч. ложка разрыхлителя
0,5 лимона (цедра)
2 ст. ложки сахарной пудры

- 1 Взбить миксером добела маргарин и сахар.
- 2 В отдельной посуде взбить яйца с молоком.
- 3 Смешать муку и разрыхлитель, постепенно соединить все смеси. Добавить измельченную цедру лимона.
- 4 Переложить тесто в подготовленную форму, проложенную бумагой, и разровнять поверхность.
- 5 Выпекать при температуре 160 °С 30 минут.
- 6 Готовые кексы сверху украсить цедрой лимона и посыпать сахарной пудрой.



СОВЕТ

Чтобы получить несколько капель лимонного сока, не обязательно разрезать целый плод. Для этого достаточно деревянной зубочисткой проколоть кожуру лимона и выдавить сок. Кстати, сок лимона можно использовать вместо лимонной кислоты. Сок одного лимона соответствует примерно 5 г лимонной кислоты.



Сметанный кекс с орехами

1 стакан орехов (грецких, миндаля или фундука)
1 стакан муки
1 стакан сахарной пудры
1 стакан сметаны
2 яйца
0,5 ч. ложки соды (негашеной)

- 1 Орехи измельчить.
- 2 Просеять муку. Смешать муку, соду, сахарную пудру. Добавить сметану и яйца.
- 3 Взбивать до однородного состояния.
- 4 Тесто вылить в форму, смазанную сливочным маслом и присыпанную мукой. Сверху украсить целыми орехами.
- 5 Выпекать при температуре 200 °С 20—25 минут. Кекс должен быть золотистого цвета.

СОВЕТ



Чтобы кекс не подгорел снизу, под форму нужно поставить емкость с водой.

