



Пироговедение

60

ПРАЗДНИЧНЫХ РЕЦЕПТОВ

от

Ирины
Чадаевой

[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)



ОТ АВТОРА

Пожалуй, ни одна область кулинарии не может похвастаться такой притягательностью, как выпечка. Великолепные торты, пирожные, пироги и печенье вызывают желание испечь и попробовать и у тех, для кого кондитерские изделия – постоянный источник наслаждения, и у тех, кто считает их просто хранилищем огромного количества лишних калорий.

И дело тут вовсе не в результате (хотя он тоже немаловажен), а в процессе. Что говорить, чувствуешь себя немного волшебником, глядя, как белки превращаются в хрупкую пену, загустевает на лопаточке заварной крем,

вытягивается в тончайший лист тесто или вырастает в духовке нежный пористый бисквит. Сколько удовольствия: создавать, наблюдать, осязать, вдыхать аромат, чувствовать себя практически всемогущим! Вы скажете, что до идеала вам далеко, а я отвечу – зачем вам идеал? Каждый шаг приближает к цели, но согласитесь, идти намного интереснее, чем стоять, пусть даже и в нужном месте в нужное время. Возможность учиться, фантазировать, расти – вот что захватывает в кондитерском деле новичков, вот ради чего становятся профессионалами.

Для меня процесс выпечки начинается с момента, когда я выкладываю продукты на стол. Каждый следующий шаг несет в себе неповторимую красоту и вдохновение, мне нравится все: капли шоколада на столе, пустая миска со следами теста, крошки от печенья и подгоревшая корочка хлеба.

Я пытаюсь передать свои чувства вам: вот оно, мое тесто, я сделала его сама, с любовью и прилежанием, раскатала на столе припыленной мукой скалкой, вырезала формочкой круглые печенья... А вот мой кекс, я испекла его дома, он для моей семьи, я режу его на деревянной доске и ароматные крошки падают на полотенце...

Я пытаюсь фотографировать и писать так, чтобы вам захотелось вместе со мной ощутить радость – радость уметь, радость видеть, радость понимать и чувствовать. Надеюсь, иногда мне это удается.

chadeyka.livejournal.com



пирожное
«ИДЕАЛ»

с. 28



пирожное
«КАРТОШКА»

с. 30



творожные
КОЛЕЧКИ
с малиной с. 34



ЗЕФИР

с. 42



ПАСТИЛА

с. 44



торт «ПТИЧЬЕ
МОЛОКО»

с жасмином с. 46



апельсиново-
КЛЮКВЕННЫЙ
пирог с. 62



лимонно-
МЕДОВЫЙ
пирог с. 64



двухслойный
ЛИНЦСКИЙ
пирог с. 70



СМЕТАНИК

с. 80



КАРАМЕЛЬНЫЙ

кекс с. 88



ФИАЛКОВЫЙ

кекс с. 90



МОРКОВНЫЙ

кекс с. 92



ПРЯНИЧНЫЙ

хлеб с. 94



АНГЕЛЬСКИЙ

бисквит с. 96



**классический темный
РОЖДЕСТВЕНСКИЙ**

кекс с. 108



**быстрый
РОЖДЕСТВЕНСКИЙ**

кекс с мандаринами с. 110



шоколадно-
СМОРДИНОВЫЙ
кекс *с. 126*



торт
«ЗАХЕР»
с. 132



пирог с шоколадным
ФРАНЖИШАНОМ
и грушами *с. 134*



ЛИМОННЫЙ
торт с маком *с. 148*



шоколадно-
АПЕЛЬСИНОВЫЙ
торт *с. 158*



ОРЕХОВЫЙ
торт с черешней *с. 160*



яблочная
ШАРЛОТКА
с карамелью *с. 162*



ТОРТ-БЕЗЕ
с кофейным кремом *с. 166*



смородиновый торт
С РИСОВЫМ
кремом с. 174



ванильное
МОРОЖЕНОЕ
с. 180



МАЛИНОВЫЙ
сорбет с. 182



МАНГОВЫЙ
сорбет с. 183



торт-
МОРОЖЕНОЕ
с. 184



БЕЛЕВСКАЯ
пастила с. 188



РОЖКИ
газели с. 190



ФЛОРЕН-
ТИЙСКОЕ
печенье с. 192

...и еще много
интересных
рецептов.
Ищите полное
содержание
на с. 202



[Почитать описание, отзывы и купить на сайте МИФа](#)



[Почитать описание, рецензии и купить на сайте МИФа](#)



[Почитать описание, рецензии
и купить на сайте](#)

Лучшие цитаты из книг, бесплатные главы и новинки:

