

Пироговедение

для
начинающих

[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)



[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)



Ирина Чадеева

Пироговедение

для
начинающих

60

рецептов

МОСКВА
«МАНН, ИВАНОВ И ФЕРБЕР»
2015

[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

УДК 641.512.3

ББК 36.991

Ч13

Чадеева, Ирина

Ч13 Пироговедение для начинающих. 60 рецептов / Ирина Чадеева. —
М.: Манн, Иванов и Фербер, 2015. — 256 с.: ил.

ISBN 978-5-00057-288-7

Хотя выпечка по праву считается верхом кулинарного искусства, она, как и любое мастерство, начинается с очень простых вещей — теста и начинки. Ирина Чадеева раскладывает волшебство приготовления хорошего торта или пирога на понятные этапы и подробно разбирает каждый из них. Подобный математический подход — анализ, логика и точность — поможет избежать ошибок тем, кто уже давно на «ты» с тестом, и освоиться с выпечкой новичкам. Чтобы стать мастером выпечки, купите весы, возьмите в руки книгу и последовательно отработайте рецепт за рецептом. Пора на кухню!

УДК 641.512.3
ББК 36.991

Все права защищены.

Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.

Правовую поддержку издательства обеспечивает юридическая фирма «Вегас-Лекс»

VEGAS LEX

ISBN 978-5-00057-288-7

© Ирина Чадеева, текст, иллюстрации, 2015

© Оформление, ООО «Манн, Иванов и Фербер», 2015

[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](#)

Содержание



Творожный пирог
с джемом

154

[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)

1.

ПРОДУКТЫ

10

Мука	12
Сахар и сиропы	15
Масло	24
Яйца	26
Разрыхлитель	28
Орехи	29
Фрукты и ягоды	31
Пряности и ароматизаторы	34

ИНВЕНТАРЬ

36

Что потребуется на кухне?	38
---------------------------------	----

3.

СЛОЕНОЕ РУБЛЕННОЕ

ТЕСТО

62

Рецепты

Сливовый пирог	68
Пирог с рыбой и соусом бешамель	70
Томатный пирог	74
Киш	76
Тарт Татен	78
Грушевый пирог со сметаной и гречкими орехами	80
Персиковые корзиночки с медовой меренгой	82

2.

ЭТО ТОЛЬКО НАЧАЛО!

46

Рецепты

Клафути	52
Лимонно-лаймовые брауниз	54
Пряничный кекс с яблоками	56
Черемуховый кекс с медом	58
Йоркширские пудинги	60

Сливовый пирог

68



4.

РУБЛЕННОЕ СЛАДКОЕ
ТЕСТО
86

Рецепты

Нарезное печенье	94
Галета со смородиной	96
Творожный пирог с черносливом	98
Корзиночки с сухофруктами	100
Тарталетки с маком	104
Лимонный пирог	106
Брусничный пирог со сметаной	108



5.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО
110

Рецепты

«Снежное» печенье	116
Шортбред со сгущенкой и кедровыми орехами	118
Песочные квадратики с вишней и шоколадной крошкой	120
Лимонно-медовые палочки	122
Корзиночки с заварным карамельным кремом и клубникой	124
Бретонский пирог	128
Баскский пирог с маковым заварным кремом	130

6.

КЕКСЫ И КЕКСОВОЕ
ТЕСТО
132

Рецепты

Ванильный кекс с изюмом	140
Маковый кекс	142
Мраморный кекс	144
Рождественский кекс	146
Карамельно-банановый кекс	150
Пряный кекс с брусникой	152
Творожный пирог с джемом	154

7.

БЕЗЕ И МЕРЕНГИ

156

Рецепты

Безе с масляным кремом и орехами	164
Шоколадные безе	166
Амаретти с лимоном	168
Торт «Павлова»	170
Меренговый рулет	172
Миндальные пирожные	174

9.

ШОКОЛАД

206

Рецепты

Шоколадный фондан	214
Орехово-шоколадный пирог	216
Кекс с финиками	218
Трюфельный пирог с корицей	220
Пирог с лимонным ганашем и ежевикой	222
Торт «Черный лес»	226

8.

БИСКВИТЫ

176

Рецепты

Карамельная шарлотка	184
Кофейный бисквит	186
Торт с ягодами и сметаной	188
Морковные бисквиты	190
Черемуховый пирог со сметанным кремом	192
Ореховый торт с заварным кремом и ягодами	194
Савоярди с кремом из пасты «Нутелла»	198
Шоколадный бисквит «Пицца ангелов»	202

10.

КРЕМЫ И ДЕСЕРТЫ

230

Вареные кремы	231
Запеченные кремы	238
Взбитые кремы	242
Отзывы	250



От автора

— УМЕЕТЕ ЛИ ВЫ ГОТОВИТЬ?

Хороший вопрос! Далеко не все могут на него ответить утвердительно, хотя еда — это то, что любят все без исключения. Где бы мы ни жили, на какой бы диете ни сидели, базовые понятия «вкусно» и «невкусно» есть у всех людей. Именно по этой причине каждый из нас может считать себя совершенно справедливым критиком. Слишком сладко или слишком пресно, слишком сухо, слишком клекло, просто невкусно... Любое из этих определений звучит очень обидно, тем более что ярлыки навешиваются мгновенно. «Она не умеет готовить! — вот вердикт, установленный раз и навсегда мамой, бабушкой, подругами или мужем.

Оставив в стороне вопрос о принципиальной правомерности таких заявлений, давайте подумаем, действительно ли человек, окончивший как минимум среднюю школу, изучивший алгебру и тригонометрию, физику и химию, выучивший десятки стихов и прочитавший сотни книг, не в состоянии испечь вкусный пирог?

Согласитесь, это вряд ли.

«Пироговедение для начинающих» — это книга-учебник, в которой собраны важнейшие знания, помогающие кондитерам во всем мире. Мало прочитать рецепт — необходимо понять, что стоит за каждой буквой описания, за каждым ингредиентом. Почему так, а не иначе? Как только вы поймете «почему», появятся ответы и на оставшиеся вопросы. Выпечка перестанет быть красивым недоступным рецептом в книге, а будет каждодневным удовольствием, приятным отдыхом, занятием, радующим не только вас, но и всю вашу семью.