



Чудесная книга рецептов, которая порадует каждую хозяйку! Более 30 вариантов вкуснейших десертов на каждый день и для особого случая. Шоколадные торты, воздушные пирожные, оригинальные брауни и капкейки, – множество прекрасных идей для всеми любимых десертов!

Пошаговые инструкции с фотографиями позволят вам просто и быстро научиться кондитерскому волшебству!

- Более 30 рецептов вкуснейших шоколадных десертов
- Традиционные и оригинальные начинки и кремы
- Торты, пирожные, брауни, кексы на любой вкус и под любое настроение!

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-3885-5



9 786171 238855

ШОКОЛАДНЫЕ ТОРТЫ

пирожные,
кексы, брауни,
капкейки



Виктория
Головашевич



Вкусные
шедевры



ШОКОЛАДНЫЕ ТОРТЫ

пирожные,
кексы, брауни,
капкейки

Виктория
Головашевич



ХАРЬКОВ  КЛУБ
2017  СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641.5
ББК 36.991
Г61



Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Алина Ачкасова*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

ГОЛОВАШЕВИЧ Вікторія

ГОЛОВАШЕВИЧ Виктория

**Шоколадні торти, тістечка,
кекси, брауні, кашкейки**

(російською мовою)

**Шоколадные торты, пирожные,
кексы, брауни, кашкейки**

Керівник проекту *С. І. Мозгова*
Відповідальний за випуск *К. В. Новак*
Редактор *О. О. Григор'єва*
Художній редактор *Ю. О. Дзекунова*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*

Руководитель проекта *С. И. Мозговая*
Ответственный за выпуск *Е. В. Новак*
Редактор *О. О. Григорьева*
Художественный редактор *Ю. А. Дзекунова*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*

Підписано до друку 22.08.2017.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Vodoni». Ум. друк. арк. 6,45.
Наклад 9000 пр. Зам. №

Подписано в печать 22.08.2017.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Vodoni». Усл. печ. л. 6,45.
Тираж 9000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.unisoft.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

Отпечатано с готовых диапозитивов на ЧП «ЮНИСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
www.unisoft.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

ISBN 978-617-12-3885-5

© Книжный Клуб «Клуб семейного досуга», издание на русском языке, 2017
© Книжный Клуб «Клуб семейного досуга», художественное оформление, 2017

От автора

В этой книге раскрыта тема шоколадной выпечки для дома. Здесь вы найдете много интересного от простейших шоколадных капкейков, брауни и блонди до более сложных многосоставных пирожных и тортов.

Рецепты составлены так, что вам не потребуется очень сложный инвентарь или оборудование. Для приготовления брауни достаточно иметь миску и венчик, форму для выпечки и духовку. В рецептах, где встречаются кремы, конечно, понадобится миксер. Также миксер нужен для приготовления бисквитов и муссов.

Рецепты пронизаны культурой стран, на основании классических рецептов которых разработаны десерты книги. Например, брауни и капкейки наиболее популярны в США, королевская шарлотта имеет английские корни, а муссовые пирожные и торты имеют французский акцент.

Важно отметить, что в рецептах не используются диковинные ингредиенты и все компоненты адаптированы под современные реалии нашей жизни.

Приглашаем вас в увлекательное путешествие в страну сладкой шоколадной выпечки!

ВАЖНО!

ПОДГОТОВКА К ЛЮБОМУ РЕЦЕПТУ

Перед тем как начинать действовать, обязательно прочтите рецепт от начала до конца.

Проверьте, все ли ингредиенты есть в наличии.

Посмотрите, какие формы для выпечки у вас есть.

Если нет таких, как указаны в рецепте, выберите из своих имеющихся, при этом учтите пропорции (объем) выпечки.

Составьте мысленный план действий. Можете записать на листочке, в какой последовательности будете готовить, ведь

рецепты бывают сложными по порядку действий: что-то необходимо готовить и охлаждать в течение ночи, что-то необходимо заморозить. Продумайте последовательность таким образом, чтобы к моменту сборки у вас были готовы все необходимые компоненты рецепта.

Обратите внимание, что некоторые слои более сложных пирожных или тортов надо готовить непосредственно перед сборкой, например муссы. Нельзя приготовить мусс и оставить его на пару часов в миске, это приведет к тому что в нем начнется процесс желирования и невозможно будет его выложить без комкования.

Если вы хотите что-то изменить в рецепте, делайте это осознано — с учетом свойств заменяемых ингредиентов и пропорций в рецепте.

Старайтесь слишком не отступать от рецепта, ведь он составлен с учетом физико-химических свойств продуктов и, конечно, с учетом вкусовых сочетаний.

Вкусных вам десертов!

ОБ ИНГРЕДИЕНТАХ

Для того чтобы даже самое простое пирожное, состоящее из заварного теста и заварного крема, было по-настоящему вкусным, следует выбирать натуральные и качественные ингредиенты.

МУКА ПШЕНИЧНАЯ

Для приготовления заварного теста лучше брать так называемую «сильную» муку, такую же, как для выпечки хлеба. Содержание клейковины в муке считается высоким, если ее массовая доля (в сыром виде) достигает 28 %, о чем должно быть указано на упаковке. Содержание клейковины в зерне в основном зависит от сорта пшеницы и от условий ее выращивания. Но подойдет любая мука высшего сорта, которую вы постоянно используете.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Хорошее масло — натуральный источник витаминов, минералов и микроэлементов. Оно необходимо для работы мозга, увлажнения и питания кожи, укрепления сосудов, профилактики артрита и повышения иммунитета. Имейте в виду, что жирность качественного сливочного масла начинается от 82 %. От качества масла будет зависеть вкус изделия.

ЯЙЦА КУРИНЫЕ

Яйцо состоит из яичного белка и желтка. Желток содержит белки, а также жиры. Яичный белок состоит на 90 % из воды, на 10 % из различных белков. Яйца необходимо взвешивать после того, как вы извлекли их из скорлупы. Яйцо без скорлупы весит от 35 г до 70 г. Желток крупного яйца весит около 20 г, белок — около 30—40 г.

СЛИВКИ

Молочный продукт, получаемый из цельного молока путем сепарации. Для потребления в свежем виде сливки выпускают в продажу, как правило, пастеризованные с содержанием жира 10—20 % (обыкновенные) и 35 % (жирные). В продаже имеются также консервированные и сухие сливки, способ употребления таких сливок указан на этикетке. Благодаря высокому содержанию жира сливки являются очень питательным продуктом. Жирные сливки легко и быстро взбиваются в густую пену и используются преимущественно для приготовления сладких блюд и кондитерских изделий. Для приготовления кремов, ганашей, муссов наилучшим образом подходят сливки животного происхождения 30—35 % жирности.

ЖЕЛАТИН

Желеобразующее вещество, полученное при вываривании в воде сухожилий, связок, костей и некоторых других тканей, в состав которых входит коллаген (белок). В сухом виде выпускается в виде порошка

или листов. Сухой пищевой желатин — бесцветный или светло-желтый, без вкуса и запаха. Набухший желатин растворяется при нагревании, образуя раствор, который при застывании при температуре ниже 20 °С. Для приготовления десертов не имеет значения, какой желатин использовать — порошок или листовой, но следует учитывать рекомендации производителя.

КРАХМАЛ

Безвкусный порошок белого цвета, нерастворимый в холодной воде. В горячей воде набухает, образуя коллоидный раствор — клейстер. Крахмал является наиболее распространенным углеводом в рационе человека и содержится во многих основных продуктах питания. Главными источниками крахмала в мире являются зерновые культуры: рис, пшеница, кукуруза; различные корнеплоды, в том числе картофель, а также маниок. Для приготовления десертов лучше использовать кукурузный крахмал, он не имеет никаких посторонних запахов при заваривании.

СИРОП ГЛЮКОЗЫ

Бесцветная прозрачная вязкая масса для шоколадных ганашей, конфет, мороженого, сорбетов, напитков и других кондитерских изделий. Глюкоза не позволяет сахару кристаллизоваться, поддерживает эластичность и длительную сохранность изделий. Не путать с сухой аптечной глюкозой! Сироп глюкозы можно заменить медом со слабым ароматом, например медом акации, но следует учитывать, что мед обладает своим вкусом и ароматом, а также может быть аллергеном.

ОРЕХОВАЯ МУКА

По сути это смолотые в порошок (мелкую крупку) просушенные орехи. Ореховая мука дает свой вкус, аромат и полезные свойства орехов, из которых она изготовлена. Часто ореховую муку используют в безглютеновой выпечке, а также чтобы увеличить питательную ценность десерта

и сделать его текстуру более влажной и мягкой.

Ореховую муку можно сделать самостоятельно с помощью кофемолки.

Чтобы орехи не превращались в пасту, берите их небольшими порциями по 2 ст. л. за один раз и включайте кофемолку пульсирующим способом, то есть включили на 1 секунду, тут же выключили, опять включили, выключили — примерно 5—6 раз.

ШОКОЛАД

Это кондитерское изделие на основе масла какао, являющееся продуктом переработки какао-бобов — семян шоколадного дерева, богатых теоброминном и кофеином.

Родиной шоколада, как и дерева какао, является Центральная и Южная Америка. Индейцы майя, а потом и ацтеки на протяжении многих столетий смешивали молотые и обжаренные какао-бобы с водой, а затем в эту смесь добавляли горький перец. В итоге получали горьковатый, острый пенный напиток высокой жирности, который пили холодным.

В Европе напиток из какао известен с 1520-х годов; первым из европейцев его отведал конкистадор Эрнан Кортес. Холодный и горький напиток в Европе превратился к началу XVII века в горячий и сладкий. Несмотря на его популярность, дороговизна сырья ограничивала потребление горячего шоколада достаточно узким кругом наиболее состоятельных людей.

Современный период в истории шоколада открыл голландец Конрад ван Гутен, запатентовавший в 1828 году недорогой способ выжимки масла какао из тертого какао. Это открытие позволило создавать твердый шоколад, который постепенно вытеснил из рациона европейцев шоколад жидкий.

В 1875 году Даниэль Петер из Веве после многих неудачных экспериментов наконец сумел, добавив в число компонентов сухое молоко, получить первый молочный шоколад; вскоре производство этого продукта наладил его партнер Анри Нестле. Еще через 4 года другой швей-

царец, Родольф Линдт, первым освоил конширование шоколадной массы. Эти открытия позволили швейцарским кондитерам надолго стать законодателями мод в производстве шоколада.

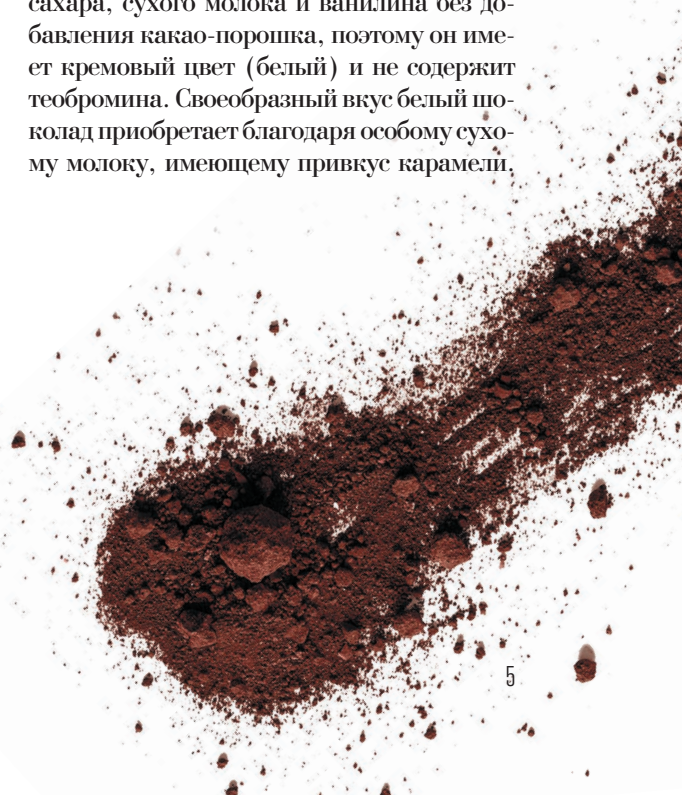
ВИДЫ ШОКОЛАДА

В зависимости от состава шоколад делят на черный (горький), молочный и белый:

Черный (горький) шоколад делают из тертого какао, сахарной пудры и масла какао. Изменяя соотношение между сахарной пудрой и тертым какао, можно изменять вкусовые особенности получаемого шоколада — от горького до сладкого. Чем больше в шоколаде тертого какао, тем более горьким вкусом и более ярким ароматом обладает шоколад.

Молочный шоколад с добавками изготавливают из тертого какао, масла какао, сахарной пудры и сухого молока. Чаще всего используют сухое молоко 2,5 % жирности или сухие сливки. Аромат молочному шоколаду придает какао, вкус складывается из сахарной пудры и сухого молока. Молочный шоколад имеет светло-коричневый оттенок.

Белый шоколад готовят из масла какао, сахара, сухого молока и ванилина без добавления какао-порошка, поэтому он имеет кремовый цвет (белый) и не содержит теобромина. Своеобразный вкус белый шоколад приобретает благодаря особому сухому молоку, имеющему привкус карамели.



БРАУНИ

Эспрессо брауни

Размер формы 24 × 24 см

Состав

- Брауни
- Шоколадный соус
- Мороженое сливочное (для подачи)

Количество порций 16—20

Вкус кофе не доминирует в этом десерте, но хорошо оттеняет шоколад, делает его ярче и богаче.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ БРАУНИ

- 225 г черного шоколада (70 %)
- 225 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 190 г яиц
- 150 г молотого миндаля
- 100 г нарубленных кусочками грецких орехов
- Ванильный сахар

ДЛЯ ШОКОЛАДНОГО СОУСА

- 75 г черного шоколада (70 %)
- 125 г сливок (30—35 % жирности)
- 2 ч. л. растворимого кофе
- 2 ст. л. воды
- 1 ст. л. сиропа глюкозы (меда акации)



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БРАУНИ

Разогрейте духовку до температуры 170 °С. Форму для выпечки застелите пергаментом для выпечки.

Растопите шоколад и масло на медленном огне в кастрюле или в СВЧ.

Яйца взбейте с сахаром.

Соедините растопленную шоколадную смесь с яйцами, затем с молотым миндалем и грецкими орехами, перемешайте до однородности.

Вылейте тесто в форму и выпекайте в предварительно разогретой духовке в течение 25—30 минут.

Вытащите форму из духовки и остудите брауни. Затем разрежьте их на 16 равных квадратов.

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАДНЫЙ СОУС

Растопите шоколад в СВЧ или на водяной бане.

Сливки слегка подогрейте.

Кофе растворите в кипяченой воде.

Соедините шоколад, сливки, растворенный кофе, ванильный сахар и сироп глюкозы, взбейте блендером.

Соус нужно использовать сразу.

Особенно вкусно, если слегка теплые брауни подать с шариком сливочного мороженого и полить горячим шоколадным соусом.



Брауни с вишней

Это влажные, насыщенно шоколадные брауни с приятной вишневой кислинкой. Вишня всегда выгодно подчеркивает вкус черного шоколада.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ БРАУНИ

- 90 г сушеной вишни
- 115 мл свежего апельсинового сока
- 380 г черного шоколада (от 60 %)
- 240 г сливочного масла
- 420 г яиц
- 480 г сахара
- 150 г муки
- 30 г какао-порошка
- 90 г орехов

- 45 г шоколадных капель (или мелко нарубленного шоколада)
- Масло для смазывания формы

ДЛЯ ГАНАША

- 200 г горького шоколада, нарезанного на мелкие кусочки
- 200 мл жирных сливок (30—35 % жирности)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

БРАУНИ

Разогрейте духовку до температуры 175 °С. Форму для выпечки застелите пергаментом для выпечки.

В сотейник налейте сок, добавьте вишни и доведите до кипения. Снимите с огня и охладите.

Смешайте шоколад с маслом в огнеупорной миске и подогрейте на водяной бане или в СВЧ, размешайте до однородности.

Яйца с сахаром взбейте в светлую пену. Вылейте шоколадную смесь в яичную и сразу смешайте.

Просейте муку и какао вместе. Добавьте в тесто и аккуратно, но уверенно смешайте до однородности ингредиентов.

Слейте сок с вишен. Добавьте в тесто вишни, орехи и шоколадные капли, аккуратно перемешайте.

Выложите тесто в подготовленную форму и разровняйте. Выпекайте около 15—20 минут.

Перенесите брауни на решетку, чтобы охладить.

ГАНАШ

Сливки доведите до кипения.

Вылейте горячие сливки на шоколад и размешайте.

Текстура ганаша должна быть нежной и шелковистой.

Распределите ганаш по поверхности брауни. Оставьте до полного застывания или уберите в холодильник.

Нарежьте брауни для подачи на 20 или 40 квадратов.

Храните в холодильнике до 3 дней, или заморозьте на срок до 1 месяца.

Размер формы 32 × 45 см

Состав

- Брауни с вишней и орехами
- Шоколадный ганаш

Количество порций 20—40



Вишни можно приготовить заранее и оставить на ночь в холодильнике, тогда они впитают в себя больше жидкости и аромата.

Орехи следует крупно нарубить, тогда они более равномерно распределятся по тесту.

Шоколадные капли могут быть как из горького, белого или молочного шоколада для глазури, так и из обычной плитки шоколада, нарубленной на кусочки.



Брауни с мятой

Шоколад с ментолом *aftereight* — это тонкие пластинки из черного шоколада с ментоловой начинкой. Он отличается непередаваемым вкусом с мятными нотками, который не оставит равнодушным даже самого утонченного гурмана.

Брауни с мятой очень похожи по вкусу на знаменитые шоколадки *aftereight* благодаря ментоловому ликеру в составе крема. Если вы делаете брауни для детей, то вместо ликера можно использовать мятный сироп.

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ БРАУНИ

- 230 г сливочного масла
- 225 г черного шоколада (50—60 %)
- 300 г сахара
- 250 г яиц
- 100 г коричневого сахара (можно заменить обычным)
- ½ ч. л. соли
- 85 г пшеничной муки
- 25 г какао-порошка
- Ванильный сахар

Размер формы 22 × 32 см

Состав

- Брауни
- Мятный крем
- Шоколадная глазурь

Количество порций 30—40

ДЛЯ МЯТНОГО

КРЕМА

- 115 г сливочного масла
- 200 г сгущенного молока
- 50 мл мятного ликера или мятного сиропа
- 10 листиков мяты
- Зеленый краситель (по желанию)

ДЛЯ ШОКОЛАДНОЙ

ГЛАЗУРИ

- 115 г сливочного масла
- 200 г черного шоколада (50—60 %)



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

БРАУНИ

Разогрейте духовку до 175 °С. Форму застелите пергаментом для выпечки или смажьте маслом.

Растопите шоколад и сливочное масло в СВЧ или на водяной бане и хорошо перемешайте.

К шоколадной смеси добавьте оба вида сахара, затем яйца по одному, каждый раз перемешивая до однородности.

Затем добавьте муку, соль, ванильный сахар и просеянное какао, замесите тесто.

Выложите тесто в подготовленную форму и выпекайте в предварительно разогретой духовке 25—30 минут.

Достаньте форму из духовки, охладите брауни.

МЯТНЫЙ КРЕМ

Сливочное масло комнатной температуры взбейте добела.

Мяту измельчите в блендере и добавьте к сгущенному молоку.

Затем в 2—3 приема добавляйте сгущенное молоко комнатной температуры во взбитое масло, не прекращая взбивать крем.

В последнюю очередь введите ликер и взбейте еще раз в течение примерно 1 минуты.

Распределите крем равномерным слоем поверх охлажденного слоя брауни. Поставьте десерт в холодильник. Необходимо, чтобы крем застыл к тому моменту, когда вы будете наносить слой шоколадной глазури.

Для того чтобы крем не расслаивался, нужно чтобы все составляющие были одинаковой комнатной температуры. Мятный ликер или сироп дают зеленоватый оттенок крему, но если нужен более интенсивный цвет, то можно добавить каплю зеленого пищевого красителя.



ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ

Растопите шоколад и сливочное масло в СВЧ или на водяной бане и хорошо перемешайте, дайте слегка остыть.

Нанесите глазури равномерным слоем поверх застывшего мятного крема.

СБОРКА

Перед подачей нарежьте брауни на равные квадраты со стороной 4—5 см.

Чизкейк-брауни

Особенность и в то же время прелесть этих брауни заключается в том, что тесто и начинка выпекаются вместе, при этом получается вкуснейший шоколадный десерт с запеченной ванильной кремовой начинкой.

Размер формы 23 × 33 см

Состав

- Брауни
- Чизкейк начинка

Количество порций 20—40

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ БРАУНИ

- 60 г черного шоколада
- 145 г молочного шоколада
- 290 г сливочного масла
- 200 г яиц
- 260 г сахара
- 2 г соли
- 115 г пшеничной муки
- Ваниль

ДЛЯ ЧИЗКЕЙК-НАЧИНКИ

- 225 г сливочного сыра
- 55 г сахара
- 20 г яичных желтков
- Ваниль



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Разогрейте духовку до температуры 175 °С. Форму для выпечки застелите пергаментом для выпечки.

БРАУНИ

Растопите два вида шоколада и масло в огнеупорной миске на водяной бане.

Смешайте яйца, сахар, соль и ваниль до однородности. Добавьте к смеси растопленный шоколад с маслом.

Введите в тесто просеянную муку и выложите его в подготовленную форму.

ЧИЗКЕЙК-НАЧИНКА

С помощью венчика или миксера на невысокой скорости взбейте сливочный сыр до мягкости.

Добавьте сахар и ваниль и перемешайте.

Добавьте яичный желток и перемешайте.

СБОРКА И ВЫПЕЧКА

На шоколадное тесто с помощью столовой ложки выложите чизкейк-начинку небольшими порциями.

На темном тесте появятся светлые «пятна». Деревянной шпажкой поведите по тесту, задевая при этом начинку, при этом образуются красивые разводы.

Выпекайте чизкейк-брауни в предварительно разогретой до 175 °С духовке около 30 минут.

Достаньте форму из духовки и дайте полностью остыть.

Пред подачей нарежьте на квадраты со стороной 5 см.



Брауни с малиной и чизкейком на белом шоколаде

Размер формы 22 × 32 см

Состав

- Брауни
- Чизкейк на белом шоколаде
- Малиновый сироп

Очень сочные, с ярким шоколадным вкусом, нежным ванильным чизкейком, яркой ягодной кислинкой и ароматом малины — эти брауни вызывают восторг!

ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ БРАУНИ

- 150 г пшеничной муки
- $\frac{3}{4}$ ч. л. соли
- 2 ст. л. какао-порошка
- 340 г черного шоколада (порубленного на кусочки)
- 230 г сливочного масла
- 450 г сахара
- 350 г яиц

ДЛЯ ЧИЗКЕЙКА НА БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ

- 115 г белого шоколада (порубленного на кусочки)
- 340 г сливочного сыра (или очень мягкого творога)
- 150 г сахара
- 130 г яиц
- Ванильный сахар

ДЛЯ МАЛИНОВОГО СИРОПА

- $\frac{3}{4}$ стакана свежей малины
- 3 ст. л. сахарного песка



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

БРАУНИ

Разогрейте духовку до 175 °С. Форму застелите пергаментом для выпечки или смажьте маслом.

Смешайте муку, какао и соль в отдельной миске.

В другой миске растопите шоколад и сливочное масло в СВЧ или на водяной бане и хорошо перемешайте.

Добавьте к растопленному шоколаду сахар, затем яйца и смешайте до однородности.

В последнюю очередь добавьте сухие ингредиенты и замесите тесто. Выложите тесто в подготовленную форму.

ЧИЗКЕЙК НА БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ

Растопите шоколад в СВЧ или на водяной бане.

Слегка подогрейте сливочный сыр, добавьте к нему яйца комнатной температуры и сахар, все смешайте и добавьте растопленный теплый шоколад и ванильный сахар. Взбейте блендером.

Вылейте смесь для чизкейка поверх сырого теста брауни.

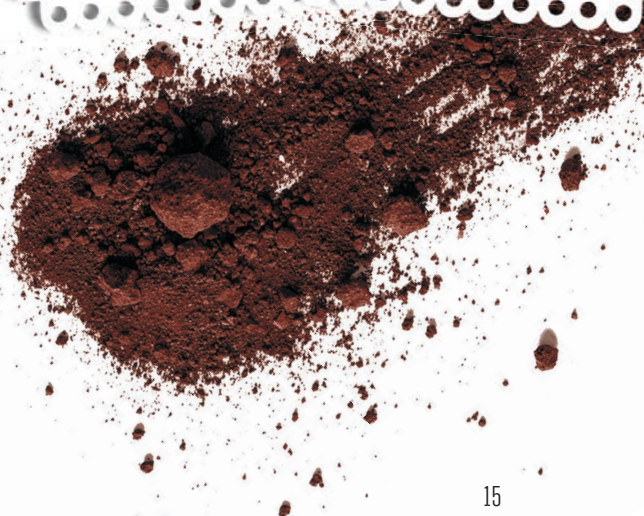
МАЛИНОВЫЙ СИРОП

Малину протрите через сито и смешайте с сахаром.

Столовой ложкой сделайте в нескольких местах на чизкейке «лужицы» малинового сиропа. Зубочисткой или шпажкой нанесите на чизкейк с сиропом фантазийный рисунок.

Поставьте десерт в предварительно разогретую духовку и выпекайте 30—40 минут.

Такие брауни с чизкейком лучше подавать в охлажденном виде.

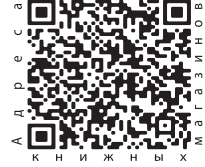


Содержание

От автора	3	(ding-dong cupcakes)	40
БРАУНИ	6	Мраморные капкейки (Marble Cupcakes)	42
Эспрессо брауни	6	Сморс-капкейки (S'mores Cupcakes)	44
Брауни с вишней	8	Кексы вишневые	46
Брауни с мятой	10	ПИРОЖНЫЕ	48
Чизкейк-брауни	12	Подушеры с шоколадным муссом в глазури	48
Брауни с малиной и чизкейком на белом шоколаде	14	Тарталетки с соленой карамелью и шоколадом	50
Блонди с арахисовым маслом и шоколадными дробсами	16	Пирожное с апельсиново-шоколадным кремом и банановой прослойкой	52
Брауни Миллионера	18	Пирожное с ванильным кремом, шоколадным парфе и малиной	54
Блонди апельсиновые	20	Шары с меренгами в шоколадном трюфеле	58
Брауни с ореховой пастой Nutella	22	Молочный ломтик	60
Капкейки	24	ТОРТЫ	62
Капкейки с меренгой и шоколадной глазурью	24	Торт «Пицца дьявола» (Devil's Food Cake)	62
Неаполитанские капкейки с клубникой	26	Шоколадный торт со смородиновым чизкейком	64
Тройные шоколадные капкейки	28	Торт «Ферреро Роше»	66
Капкейки лавандовые	30	Шоколадный торт с мандаринами	68
Капкейки «Бейлис»	32	Рулет шоколадный с ванильным кремом	70
Капкейки с малиновым кремом	34	Торт «Захер»	72
Капкейки с печеньем «Орео»	36	Королевская шарлотта	74
Капкейки с карамелью и грецким орехом (Chocolate Turtle Cupcakes)	38	Торт «Антарес»	76
Капкейки с шоколадной глазурью и начинкой из маршмеллоу			

УКРАИНА

- по телефонам справочной службы
(050) 113-93-93 (МТС); (093)170-03-93 (life)
(067) 332-93-93 (Киевстар); (057) 783-88-88
- на сайте Клуба: **www.bookclub.ua**
- в сети фирменных магазинов см. адреса на сайте Клуба или по QR-коду



Высылается бесплатный каталог

Для оптовых клиентов

Харьков

тел./факс +38(057)703-44-57
e-mail: trade@bookclub.ua
www.trade.bookclub.ua

Киев

тел./факс +38(067)575-27-55
e-mail: kyiv@bookclub.ua

Одесса

тел./факс +38(067)572-44-28
e-mail: odessa@bookclub.ua

**Приглашаем к сотрудничеству
авторов**

e-mail: publish@bookclub.ua

**Приглашаем к сотрудничеству художников,
переводчиков, редакторов**

e-mail: editor@bookclub.ua

Більше 30 рецептів із покровковими інструкціями та яскравими ілюстраціями допоможуть вам навчитися готувати неперевершені десерти. Традиційні й оригінальні солодощі на будь-який смак: безліч варіантів шоколадних тортів, повітряні тістечка з різноманітними начинками і кремами, смачні брауни та капкейки... Чудова книжка для цінителів кондитерського мистецтва!

Головашевич В.

Г61 Шоколадные торты, пирожные, кексы, брауни, капкейки / Виктория Головашевич. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб семейного досуга», 2017. — 80 с.

ISBN 978-617-12-3885-5

Более 30 рецептов с пошаговыми инструкциями и яркими иллюстрациями помогут вам научиться готовить непревзойденные десерты. Традиционные и оригинальные сладости на любой вкус: множество вариантов шоколадных тортов, воздушные пирожные с разнообразными начинками и кремами, вкуснейшие брауни и капкейки... Великолепная книга для ценителей кондитерского искусства!

УДК 641.5
ББК 36.991