

Торты НАШЕГО ДЕТСТВА

«Наполеон» и «Мишка на Севере», «Муравейник» и «Кучерявый пинчер», «Черепаша» и «Спартак», «Полет» и «Пражский», медовики, сметанники и трубочки с кремом... От одних только названий текут слюнки, а мысли возвращаются в детство! Все это и многое другое готовили наши мамы и бабушки, проявляя чудеса изобретательности и создавая из самых обычных продуктов настоящие кондитерские шедевры. Теперь, заняв место у плиты, вы можете по достоинству оценить проверенную годами точность рецептов и простоту приготовления этой выпечки. Более 100 подробных пошаговых рецептов праздничных тортов и пирожных из бисквитного, песочного, слоеного, заварного и медового теста с кремами и начинками на сливочном масле, молоке, сливках с какао, шоколадом, ягодами, фруктами и орехами. Яркие иллюстрации подскажут, как можно украсить приготовленную вами вкуснятину!

www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-3758-7



9 1785991 1037587

www.bookclub.ua

ISBN 978-617-12-1648-8



9 1786171 1216488

Торты
НАШЕГО ДЕТСТВА



грильяжные
и слоеные

шоколадные
и вафельные

бисквитные и песочные

творожные и безе

зефирные
и заварные

ягодные
и суфле

Торты НАШЕГО ДЕТСТВА



КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА



Марты НАШЕГО ДЕТСТВА



ХАРЬКОВ
БЕЛГОРОД
2016

КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

УДК 641.5
ББК 36.86
Т61



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

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Торти нашого дитинства. Матусині ласощі!

(російською мовою)

Укладач КУЗЬМИНА Лариса Миколаївна

Керівник проекту В. В. Столяренко
Координатор проекту К. В. Новак
Відповідальний за випуск І. Р. Залатарьов
Редактор І. М. Крамаренко
Художній редактор Ю. О. Сорудейкіна
Технічний редактор В. Г. Євлахов
Коректор А. М. Семененко

Підписано до друку 07.10.2016.
Формат 70х100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «FuturaBook». Ум. друк. ар. 6,45.
Наклад 11 000 пр. Зам. №

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

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

Торти нашего детства. Мамочкина вкуснятина!

Составитель КУЗЬМИНА Лариса Николаевна

Руководитель проекта В. В. Столяренко
Координатор проекта Е. В. Новак
Ответственный за выпуск И. Р. Залатарев
Редактор И. Н. Крамаренко
Художественный редактор Ю. А. Сорудейкина
Технический редактор В. Г. Евлахов
Корректор А. М. Семененко

Підписано в печать 07.10.2016.
Формат 70х100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «FuturaBook». Усл. печ. л. 6,45.
Тираж 11 000 экз. Зак. №

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

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

ISBN 978-617-12-1648-8 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3758-7 (Россия)

- © DepositPhotos.com / Lianka, studioM, gresey, manyakotic, обложка, 2016
- © Iori.ru / Jan Jack Russo Media, обложка, 2016
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2016
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2016
- © ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2016

ВВЕДЕНИЕ

В этой книге собраны рецепты тортов и пирожных, которыми баловали нас мамы и бабушки и по которым мы сами учились готовить. Все они проверены и неоднократно испытаны. Чтобы выпечка всегда удавалась, следуйте простым правилам: используйте только свежие качественные продукты, не забывайте просеивать муку, какао и другие сухие ингредиенты и готовьте с хорошим настроением. Для рецептов приведены примерные рекомендации по времени и температуре выпекания, скорректируйте их с учетом особенностей вашей духовки. Многие ингредиенты указаны в стаканах — именно так, как их записывали наши мамы и бабушки. Учитывайте, что имеется в виду стакан объемом 250 мл. Если вам удобно измерять продукты в граммах, то считайте, что в 1 стакане содержится 160 г муки, 200 г сахара, 180 г сахарной пудры. В 1 столовую ложку вмещается 30 г муки, 25 г сахара и сахарной пудры. Дополняйте рецепты по своему вкусу, украшайте так, как подскажет фантазия, и чаще радуйте себя и родных домашней выпечкой!

ТОРТЫ НАШЕГО ДЕТСТВА

ТОРТ «СМУГЛЯНКА»



Для теста: 120 г маргарина, 1 стакан сахара, 6 яиц, 100 г шоколада, 1 стакан муки, молотая корица, кардамон по вкусу, щепотка соли

Для крема: 200 г темного шоколада, 1 стакан сахарной пудры, 120 г сливочного масла, 2 ст. ложки коньяка

Для украшения: какао и сахарная пудра

Белки отделить от желтков. Желтки растереть с размягченным маргарином и половиной стакана сахара, добавить соль, корицу и кардамон. Белки взбить с оставшимся сахаром. Шоколад растопить и немного остудить. Добавить к желткам шоколад, белки и просеянную муку. Аккуратно замесить тесто. Выпекать в форме в разогретой до 180 °С духовке около 30 мин. Дать остыть и разрезать корж на два пласта.

Для крема взбить размягченное масло с сахарной пудрой. Добавить мелко натертый шоколад и коньяк. Тщательно перемешать. Коржи смазать кремом. Сверху торт посыпать сахарной пудрой и какао.



ТОРТ «НОЧКА»



Для теста: 500 мл кефира, 1½ стакана сахара, 2—2¼ стакана муки, 2 яйца, 6—7 ст. ложек какао, 1 ч. ложка соды

Для крема: 500 мл молока, 1 стакан сахара, 2 яйца, 3 ст. ложки муки, 60—100 г сливочного масла, ванильный сахар

Взбить яйца с сахаром и кефиром, добавить просеянную муку, какао и соду. По консистенции тесто должно напоминать густую сметану. Разогреть духовку



ТОРТЫ НАШЕГО ДЕТСТВА

до 180 °С. Испечь в форме 4–7 коржей, время приготовления каждого — 7–10 мин. Пока пекутся коржи, сырое тесто не перемешивать.

Для крема растереть яйца с сахаром, ванильным сахаром и мукой, развести молоком. Поставить на огонь и варить до загустения, постоянно помешивая. Снять с огня, добавить сливочное масло и взбить. Смазать коржи остывшим кремом. Украсить торт по вкусу. Дать пропитаться 3–4 часа.

ТОРТ «ЛЕНИНГРАДСКИЙ»



Для теста: 2 стакана муки, 180 г сливочного масла, 5 ст. ложек сахара, 1 яйцо, 1 ч. ложка разрыхлителя

Для крема: 160 г сливочного масла, 5 ст. ложек сахара, 1 желток, 90 мл молока, 1 ст. ложка коньяка, 1 ч. ложка какао

Для глазури: 100 г шоколада, 50 г сливочного масла

Растереть размягченное масло с сахаром и яйцом до однородной консистенции. Добавить муку, смешанную с разрыхлителем, и вымесить тесто. Разделить его на 4 части. Из каждой раскатать на пергаментной бумаге квадрат со стороной 17–19 см. Положить раскатанные коржи в морозилку на 10 мин. Выпекать в разогретой до 220 °С духовке 10–12 мин. Дать коржам остыть, затем осторожно отделить их от бумаги.

Для крема растереть желток с молоком, добавить сахар и довести до кипения, постоянно помешивая. Дать остыть. Взбить размягченное масло, небольшими порциями добавить молочную смесь, не переставая взбивать. Влить коньяк и растереть. Отложить часть крема для украшения, в оставшийся добавить какао. Промазать коржи шоколадным кремом.

Растопить шоколад со сливочным маслом. Нанести теплую глазурь на верх торта. Сделать узоры белым кремом.

ТОРТ «МИШКА НА СЕВЕРЕ» (1-Й ВАРИАНТ)



Для теста: 2½–3 стакана муки, ¼ стакана сахара, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки какао, ½ ч. ложки соды, ванильный сахар

Для крема: 2 стакана сметаны, 1 стакан сахарной пудры

Для глазури: 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки какао, 50–70 г сливочного масла

Для украшения: измельченные орехи

Смешать сметану, сахар и ванильный сахар, добавить половину муки и соды. Разделить тесто на 2 части, в одну всыпать какао. Добавлять муку к каждой из частей, чтобы получилось тесто, которое не липнет к рукам. Разделить шоколадное и белое тесто на 3–4 части. Раскатать из каждой тонкие коржи (удобно делать это на пергаментной бумаге), наколоть вилкой. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 7–10 мин. Горячие коржи обрезать до нужной формы, дать остыть. Обрезки подсушить и смолоть в крошку.

ТОРТЫ НАШЕГО ДЕТСТВА

Приготовить крем. Откинуть сметану на дуршлаг, застеленный свернутой в несколько слоев марлей. Оставить на 3—5 ч в холодильнике, чтобы стекла лишняя жидкость. Затем загустевшую сметану взбить с сахарной пудрой.

Собрать торт: чередовать белые и шоколадные коржи, промазывая их кремом и посыпая орехами. Растереть сливочное масло с сахаром и какао, сварить глазурь и полить ею верх торта. Бока украсить крошкой и орехами. Перед подачей дать пропитаться тарту несколько часов.

ТОРТ «МИШКА НА СЕВЕРЕ» (2-Й ВАРИАНТ)



Для теста: 2½—3 стакана муки, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки какао, ½ ч. ложки соды

Для крема: 2½—3 стакана жирной сметаны, 2 стакана сахара, 1 ч. ложка ванильного сахара

Растереть яйца с сахаром, добавить размягченное масло и сметану. Всыпать половину муки и соду. Разделить тесто на 2 части, в одну всыпать какао. Добавлять муку к каждой из частей, чтобы получилось мягкое тесто, которое не липнет к рукам. Раскатать из шоколадного и белого теста 3—4 тонкие лепешки. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 6—8 мин. Горячие коржи обрезать до нужной формы.

Для крема взбить сметану с сахаром и ванильным сахаром. Смазать коржи кремом, чередуя белые и шоколадные. Украсить торт по желанию и дать пропитаться несколько часов.

ТОРТ «ГОРКА» С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ



Для теста: 2—3 яйца, 1 стакан сахара, 3—3½ стакана муки, 250 г маргарина, ½ ч. ложки соды, 1 стакан измельченных грецких орехов

Для крема: 500 г сметаны, 1 стакан сахара

Для глазури: 4 ст. ложки молока, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки какао

Для украшения: 30—40 г грецких орехов

Растереть маргарин с мукой в крошку. Яйца растереть с сахаром и содой. Добавить мучную смесь и измельченные орехи. Из части теста раскатать кругоснову, наколоть вилкой. Остальное тесто скатать колбаской, нарезать небольшими кусочками, сформовать шарики. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке основу и шарики 5—8 мин. Дать остыть.

Для крема взбить сметану с сахаром до растворения сахара.

Выложить на блюдо выпеченную основу, слегка смазать кремом. Шарики окунать в крем и выкладывать на основу горкой. Залить оставшимся кремом.

Для глазури смешать сахар и какао, влить молоко, довести до кипения и варить до загустения, добавить масло. Полить торт глазурью и посыпать измельченными орехами.



ТОРТ «ГРИБНАЯ ПОЛЯНА»



Для теста: 125 г сливочного масла, ½ стакана сахара, ½ стакана сахарной пудры, 2 яйца, 1 ч. ложка ванильного сахара, 1 стакан муки, ½ ч. ложки разрыхлителя, 1 ч. ложка соды, 2 ст. ложки какао, 60 мл горячей воды, 250 мл кефира

Для крема: 1 стакан сливок жирностью не менее 33 %, 500 мл молока, 2 желтка, ½ стакана сахара, 3 ст. ложки крахмала или муки, ½ ч. ложки ванильного сахара, 1 пачка загустителя для сливок, 2—3 капли мятной эссенции, 100 г темного шоколада

Для украшения (грибы): 2 белка, 3 ст. ложки сахарной пудры, 1 ч. ложка лимонного сока

Смешать масло с сахаром и сахарной пудрой до кремообразного состояния. Взбивая, по одному ввести яйца. Затем постепенно, перемешивая ложкой, всыпать муку, соду, какао и ванильный сахар, влить воду и кефир. Размешивать до однородности.

Разогреть духовку до 180 °С. Форму застелить пергаментной бумагой, смазать маслом. Вылить тесто в форму и выпекать 45—50 мин. Оставить корж в форме на 20 мин, вынуть и остудить на решетке. Разрезать на 3 пласта.

Для приготовления заварного крема взбить желтки с 1 ст. ложкой сахара, добавить муку или крахмал, хорошо перемешать. Молоко с остальным сахаром и ванилью довести до кипения. Постоянно помешивая, медленно влить молоко в яичную смесь. Варить, постоянно взбивая, на слабом огне до появления пузырьков,

ТОРТЫ НАШЕГО ДЕТСТВА

затем еще 2 мин. Снять с огня и перелить в другую емкость. Накрывать пищевой пленкой, чтобы она прилегалась к крему, и поставить в холодильник на 1 час.

Взбить сливки с загустителем в пышную массу. Добавить остывший заварной крем, аккуратно перемешать до однородности. Крем разделить на 2 части. В одну добавить растопленный и охлажденный шоколад и перемешать, в другую — мятную эссенцию, перемешать. Коржи промазать белым кремом, сверху и по бокам — шоколадным.

Украсить торт грибами из безе. Разогреть духовку до 150 °С. Застелить противень пергаментом, слегка смазать маслом. Взбить белки до крепких пиков. Понемногу, не прекращая взбивать, всыпать сахарную пудру и взбивать до получения густой блестящей массы. Добавить лимонный сок и взбивать до полного растворения пудры. Наполнить кондитерский мешочек с круглой насадкой получившейся массой и высадить на противень кружочки диаметром 2 см (шляпки грибов). Также из безе сделать овалы диаметром 5 мм (ножки грибов). Выпекать 30 мин, снять с бумаги и охладить. Смазать кремом низ шляпок и прикрепить к ним ножки, выложить грибочки на торт.

ТОРТ «МУРАВЕЙНИК» КЛАССИЧЕСКИЙ



Для теста: 250 г маргарина, ½ стакана сахара, 3 ст. ложки сметаны, 3 стакана муки

Для крема: 1 банка сгущенного молока

Для украшения: мак

Растереть маргарин с сахаром и сметаной. Всыпать муку и замесить крутое тесто. Поставить в холодильник на час, затем натереть на крупной терке и выложить на противень. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 мин до зарумянивания. Слегка остудить и разломать на небольшие кусочки. Добавить сгущенку, хорошо перемешать. Выложить на блюдо горкой и посыпать маком. Поставить в холодильник на 2–3 часа.

ТОРТ «МУРАВЕЙНИК» С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ



Для теста: 2 яйца, 250 г маргарина, ½ стакана сахара, 2½–3 стакана муки, щепотка соли

Для крема: 1 банка вареного сгущенного молока, 200 г сливочного масла

Для украшения: 50 г темного шоколада, 1 ст. ложка какао

Взбить яйца с сахаром и солью, добавить размягченный маргарин, хорошо размешать. Всыпать муку и замесить крутое тесто. Поставить в холодильник на час. Затем пропустить тесто через мясорубку и выложить получившиеся жгуты на противень. Выпекать в разогретой до 200 °С духовке 15–20 мин до зарумянивания. Поломать печенье на кусочки.

Для крема взбить вареную сгущенку со сливочным маслом. Перемешать кусочки печенья с кремом и выложить горкой на блюдо. Полить растопленным шоколадом и посыпать какао. Дать застыть в холодильнике.

СОДЕРЖАНИЕ

| | | | |
|--|----|--|----|
| ВВЕДЕНИЕ | 3 | МЕДОВИК КЛАССИЧЕСКИЙ | 23 |
| ТОРТ «СМУГЛЯНКА» | 4 | МЕДОВИК С КАРАМЕЛЬНЫМ КРЕМОМ ... | 23 |
| ТОРТ «НОЧКА» | 4 | МЕДОВИК С ОРЕХАМИ, ЧЕРНОСЛИВОМ И КУРАГОЙ | 24 |
| ТОРТ «ЛЕНИНГРАДСКИЙ» | 5 | МЕДОВИК СО СМЕТАННЫМ КРЕМОМ | 25 |
| ТОРТ «МИШКА НА СЕВЕРЕ» (1-Й ВАРИАНТ) | 5 | ШОКОЛАДНЫЙ МЕДОВИК | 25 |
| ТОРТ «МИШКА НА СЕВЕРЕ» (2-Й ВАРИАНТ) | 6 | «РЫЖИК» С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ | 26 |
| ТОРТ «ГОРКА» С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ | 6 | «РЫЖИК» С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ | 26 |
| ТОРТ «ГРИБНАЯ ПОЛЯНА» | 7 | БАБУШКИН «РЫЖИК» НА СКОВОРОДЕ ... | 28 |
| ТОРТ «МУРАВЕЙНИК» КЛАССИЧЕСКИЙ ... | 8 | ТОРТ НА СКОВОРОДЕ | 28 |
| ТОРТ «МУРАВЕЙНИК» С ВАРЕНОЙ СГУЩЕННОЙ | 8 | ТОРТ С ИЗЮМОМ, МАКОМ И ОРЕХАМИ ... | 28 |
| ТОРТ «МУРАВЕЙНИК» С ОРЕХАМИ И МАКОМ | 9 | ТОРТ С КУРАГОЙ, МАКОМ И ОРЕХАМИ ... | 30 |
| ТОРТ ШОКОЛАДНО-ВИШНЕВЫЙ | 9 | ТОРТ «АБРИКОТИН» | 30 |
| ТОРТ «НАПОЛЕОН» С КРЕМОМ ИЗ СГУЩЕННОГО МОЛОКА | 10 | ТОРТ «МОНАСТЫРСКАЯ ИЗБА» | 31 |
| ТОРТ «ПЬЯНАЯ ВИШНЯ» | 10 | ТОРТ «НЕЖНОСТЬ» | 32 |
| ТОРТ «СКАЗКА» | 12 | ТОРТ «МОНАСТЫРСКАЯ ИЗБА» С МЕДОМ И КОНЬЯКОМ | 32 |
| ТОРТ «ГРИЛЬЯЖ» | 12 | ТОРТ «ГЕНЕРАЛЬСКИЙ» С КРЕМОМ ИЗ ИРИСОК | 33 |
| ТОРТ «НАПОЛЕОН» С ОРЕХАМИ | 13 | ТОРТ «ГЕНЕРАЛЬСКИЙ» | 34 |
| ТОРТ «НАПОЛЕОН» КЛАССИЧЕСКИЙ | 14 | ТОРТ «ДАМСКИЙ КАПРИЗ» С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ | 34 |
| ТОРТ «ПАВЛОВА» | 15 | ТОРТ «ДАМСКИЙ КАПРИЗ» С МЕДОМ | 36 |
| ТОРТ С ВАРЕНЬЕМ И БЕЗЕ | 16 | БИСКВИТ С КРЕМОМ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА ... | 37 |
| ТОРТ «СПАРТАК» | 16 | АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТОРТ | 38 |
| ТОРТ «ЧЕБУРАШКА» С ЯБЛОЧНОЙ НАЧИНКОЙ | 17 | ТОРТ ЧЕРНОСЛИВОВЫЙ | 39 |
| ТОРТ «КУЧЕРЯВЫЙ ПИНЧЕР» | 18 | КРАКОВСКИЙ ПЕСОЧНЫЙ ТОРТ | 39 |
| ТОРТ «ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ» ИЗ БИСКВИТА | 18 | БИСКВИТ С ФРУКТАМИ И ЗЕФИРНОЙ ПРОСЛОЙКОЙ | 39 |
| ТОРТ «ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ» ИЗ БЕЗЕ | 19 | АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТОРТ С ЧЕРНОСЛИВОМ И ОРЕХАМИ | 40 |
| ТОРТ «ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ» | 20 | ТОРТ ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ | 41 |
| ТОРТ «ПОЛЕТ» | 20 | БИСКВИТ С ОРЕХОВОЙ ПРОСЛОЙКОЙ-БЕЗЕ | 42 |
| ТОРТ-БЕЗЕ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ ... | 20 | ТОРТ МАКОВО-ОРЕХОВЫЙ | 43 |
| ТОРТ «ГУСИНЫЕ ЛАПКИ» | 21 | ТОРТ «ВЕТКА» | 43 |
| ТОРТ «КИЕВСКИЙ» ДОМАШНИЙ | 22 | ТОРТ «КУТУЗОВ» | 44 |
| | | ТОРТ «ДЕНЬ И НОЧЬ» | 45 |
| | | ТОРТ «ЧЕРЕПАХА» | 45 |

СОДЕРЖАНИЕ

| | | | |
|------------------------------------|----|-----------------------------------|----|
| ОРЕХОВЫЙ ТОРТ СО СЛИВКАМИ..... | 45 | КОРЗИНОЧКИ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ | |
| ТОРТ «ВАЦЛАВСКИЙ»..... | 46 | И ЯГОДАМИ..... | 62 |
| ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ОРЕХОВЫМ | | ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА» | |
| КРЕМОМ..... | 46 | ИЗ ПЕЧЕНЬЯ..... | 62 |
| «ПТИЧЬЕ МОЛОКО» С МАНКОЙ..... | 47 | ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА» | |
| «ПТИЧЬЕ МОЛОКО» С ЖЕЛАТИНОМ..... | 48 | ИЗ БИСКВИТА..... | 62 |
| ТОРТ «ЧЕРНЫЙ ПРИНЦ» НА КЕФИРЕ..... | 48 | ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА» | |
| ТОРТ «ЧЕРНЫЙ ПРИНЦ»..... | 49 | ИЗ СУХАРЕЙ..... | 63 |
| СМЕТАННИК СЛОЕНЫЙ ПРОСТОЙ..... | 50 | БУШЕ..... | 64 |
| ТОРТ «ТРУХЛЯВЫЙ ПЕНЬ»..... | 50 | БУШЕ ОРЕХОВОЕ..... | 64 |
| МОРКОВНЫЙ ТОРТ С ОРЕХАМИ | | БУШЕ ПОМАДНОЕ..... | 65 |
| И ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ..... | 50 | ПИРОЖНОЕ «ЗАВАРНОЕ» | |
| СМЕТАННИК С ЧЕРНОСЛИВОМ | | С МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ..... | 65 |
| И ОРЕХАМИ..... | 52 | ПИРОЖНОЕ «ЗАВАРНОЕ» | |
| СМЕТАННИК С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ..... | 53 | С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ..... | 66 |
| СМЕТАННИК КЛАССИЧЕСКИЙ..... | 53 | ПИРОЖНОЕ «ПЕРСИКИ»..... | 67 |
| ТОРТ «КОФЕЙНЫЙ»..... | 53 | ПИРОЖНОЕ «ЛИМОННОЕ»..... | 67 |
| ТОРТ «КОФЕЙНО-ШОКОЛАДНЫЙ»..... | 54 | БЕЗЕ..... | 69 |
| БЫСТРЫЙ ТОРТ К ЧАЮ..... | 54 | БЕЗЕ «МОККО»..... | 69 |
| ТОРТ «ПРАЖСКИЙ»..... | 54 | БЕЗЕ ВОЗДУШНОЕ..... | 70 |
| ТОРТ «ПРАГА» ПО ГОСТУ..... | 56 | ВОЗДУШНОЕ ЛИМОННОЕ ПИРОЖНОЕ... 70 | |
| ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ | | ОРЕШКИ..... | 70 |
| СО СМЕТАННЫМ КРЕМОМ..... | 56 | ПИРОЖНОЕ «КРАКОВСКОЕ»..... | 71 |
| ТОРТ ЗЕФИРНЫЙ..... | 56 | ПИРОЖНОЕ «КОФЕЙНОЕ»..... | 72 |
| ТОРТ «ЗЕБРА»..... | 57 | КОФЕЙНОЕ ПИРОЖНОЕ | |
| СЛОЕНЫЕ ПОЛОСКИ | | С ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ..... | 72 |
| С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ..... | 58 | ПЕСОЧНОЕ КОЛЬЦО С ОРЕХАМИ..... | 73 |
| СЛОЕНЫЕ ПОЛОСКИ | | ПИРОЖНОЕ «БЕРЛИНСКОЕ»..... | 74 |
| СО СМЕТАННЫМ КРЕМОМ..... | 58 | ЗАВАРНОЕ КОЛЬЦО С ТВОРОЖНЫМ | |
| СЛОЕНЫЕ ТРУБОЧКИ С БЕЛКОВЫМ | | КРЕМОМ..... | 74 |
| КРЕМОМ..... | 59 | ПИРОЖНОЕ «БЕРЛИНСКОЕ» | |
| СЛОЕНЫЕ ТРУБОЧКИ С ЗАВАРНЫМ | | ТВОРОЖНОЕ..... | 75 |
| КРЕМОМ..... | 59 | ПИРОЖНОЕ «РАКУШКА»..... | 76 |
| КОРЗИНОЧКИ С МАСЛЯНЫМ | | ЯЗЫЧКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА..... | 76 |
| КРЕМОМ И ФРУКТАМИ..... | 60 | ПИРОЖНОЕ «ВАРШАВСКОЕ»..... | 76 |
| КОРЗИНОЧКИ С БЕЛКОВЫМ | | ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ..... | 77 |
| КРЕМОМ..... | 61 | ПИРОЖНОЕ «ДОМИНО»..... | 78 |