

РОМАНОВА ВИКТОРИЯ

Крем-Хруст

Десерты с контрастами



Романова Виктория

**Крем-хруст: десерты
с контрастами**

«Автор»

2026

Виктория Р. А.

Крем-хруст: десерты с контрастами / Р. А. Виктория — «Автор»,
2026

«Крем-хруст: десерты с контрастами (кранч/крем/желе)» — это книга для тех, кто любит десерты с характером: когда ложка сначала ломает хрустящий слой, потом проваливается в нежный крем и в конце ловит упругое, яркое желе. Внутри — подборка понятных, домашних рецептов без лишней сложности: стаканые десерты, тарталетки, рулеты, пирожные, трайфлы и мини-эклеры. Все рецепты расписаны подробно: пропорции, температурные ориентиры, текстуры «как должно быть», сборка слоёв и нюансы, чтобы кранч не размок, крем не свернулся, а желе получилось ровным и красивым. Книга учит собирать контрасты осознанно: сочетать кислое и сладкое, солёное и карамельное, шоколад и цитрус, орехи и ягоды — и каждый раз получать эффектный результат, который выглядит как из витрины, но делается на обычной кухне.

© Виктория Р. А., 2026

© Автор, 2026

Содержание

1) «Крем-хруст» в стакане: ванильный крем + солёный кранч + ягодное желе	5
Ингредиенты	6
Приготовление	8
2) Шоколадная панна-котта + крамбл из какао + апельсиновое желе	9
Ингредиенты	10
Приготовление	12
3) Лимонный курд + миндальный кранч + молочный крем-чиз	13
Ингредиенты	14
Приготовление	16
4) «Три шоколада» с хрустящим пралине и кофейным желе	17
Ингредиенты	18
Приготовление	19
5) Вишнёвый чизкейк в стакане: чиз-крем + шоколадный кранч + вишнёвое желе	20
Ингредиенты	21
Конец ознакомительного фрагмента.	22

Романова Виктория

Крем-хруст: десерты с контрастами

1) «Крем-хруст» в стакане: ванильный крем + солёный кранч + ягодное желе

Выход: 6 порций по 180–200 мл

Время: 30 минут + 4–6 часов на стабилизацию

Ингредиенты

Ягодное желе:



Ягоды (малина/смородина/клубника) – 300 г (можно замороженные)



Сахар – 60–90 г (по вкусу)



Вода – 80 мл



Желатин – 8 г + вода для набухания 40 мл

Ванильный крем:



Молоко – 500 мл



Яичные желтки – 3 шт



Сахар – 80 г



Крахмал кукурузный – 25 г



Ваниль (экстракт/паста) – 1 ч. л.



Сливочное масло – 30 г



Соль – щепотка

Солёный кранч:



Овсяные хлопья – 70 г



Орехи (миндаль/фундук) – 60 г



Сахар – 40 г



Сливочное масло – 40 г



Соль – 1/3 ч. л.

Приготовление

Желе. Желатин залейте 40 мл холодной воды, оставьте набухать. Ягоды прогрейте с водой и сахаром 3–5 минут, пробейте блендером и протрите через сито (по желанию). Подогрейте пюре до горячего (не кипятите), растворите желатин. Разлейте по стаканам слоем 1,5–2 см. Уберите в холодильник минимум на 1 час до схватывания.

Кранч. Орехи крупно порубите. На сковороде растопите масло, всыпьте овсянку, орехи, сахар и соль. Жарьте 5–7 минут до карамельного запаха, помешивая. Остудите на пергаменте – крошка станет хрустящей.

Крем. В миске взбейте желтки с сахаром, добавьте крахмал. Молоко нагрейте почти до кипения. Влейте половину молока в желтки, размешивая, затем верните всё в кастрюлю. Варите на среднем огне до густоты (2–4 минуты), постоянно мешая. Снимите, вмешайте ваниль, масло и соль. Накройте крем плёнкой «в контакт», остудите до комнатной температуры.

Сборка. На слой желе насыпьте 1–2 ст. л. кранча, сверху выложите крем. Перед подачей добавьте ещё немного кранча сверху, чтобы он не успел размокнуть.

2) Шоколадная панна-котта + крамбл из какао + апельсиновое желе

Выход: 6 порций

Время: 20 минут + 5 часов охлаждения

Ингредиенты

Апельсиновое желе:



Апельсиновый сок – 350 мл



Сахар – 40–70 г



Желатин – 7 г + вода 35 мл



Цедра 1 апельсина (по желанию)

Панна-котта шоколадная:



Сливки 33% – 400 мл



Молоко – 150 мл



Сахар – 60 г



Какао – 25 г



Тёмный шоколад – 80 г



Желатин – 8 г + вода 40 мл



Соль – щепотка

Какао-крамбл:



Мука – 80 г



Сахар – 40 г



Какао – 12 г



Масло сливочное холодное – 55 г



Соль – щепотка

Приготовление

Крамбл. Смешайте муку, сахар, какао, соль. Вотрите холодное масло до крошки. Выпекайте при 170°C 12–15 минут, разломайте, остудите.

Желе. Желатин набухает в воде 10 минут. Сок прогрейте с сахаром и цедрой до горячего, снимите, растворите желатин. Разлейте по формам/стаканам слоем 1–1,5 см, охладите до схватывания.

Панна-котта. Отдельно набухает желатин. Сливки, молоко, сахар и какао прогрейте почти до кипения, размешайте до однородности. Снимите, добавьте шоколад, перемешайте до растворения. Введите желатин, соль. Остудите до тёплого состояния и разлейте поверх желе.

Подача. Перед подачей посыпьте какао-крамблом.

3) Лимонный курд + миндальный кранч + молочный крем-чиз

Выход: 8 порций в стаканах

Время: 35 минут + охлаждение 2–3 часа

Ингредиенты

Лимонный курд:



Лимонный сок – 120 мл



Цедра 2 лимонов



Яйца – 2 шт



Желтки – 2 шт



Сахар – 140 г



Масло сливочное – 80 г



Соль – щепотка

Крем:



Сливочный сыр – 300 г



Сливки 33% – 200 мл



Сахарная пудра – 70 г



Ваниль – 1 ч. л.

Миндальный кранч:



Миндаль – 120 г



Сахар – 70 г



Вода – 20 мл



Соль – щепотка

Приготовление

Курд. В сотейнике смешайте сок, цедру, яйца, желтки, сахар, соль. Грейте на среднем огне, постоянно мешая, до загустения (как жидкая сметана). Снимите, вмешайте масло. Остудите.

Кранч. В сотейнике доведите воду с сахаром до кипения, всыпьте миндаль и соль. Варите, помешивая: сироп сначала станет белым и «песочным», затем снова расплавится и карамелизуется. Выложите на пергамент, остудите, порубите.

Крем. Сыр с пудрой и ванилью размешайте до гладкости. Сливки взбейте до мягких пиков и аккуратно вмешайте.

Сборка. В стакан: 1–2 ложки курда, кранч, крем. Повторите слои. Сверху – кранч (лучше перед подачей).

4) «Три шоколада» с хрустящим пранине и кофейным желе

Выход: форма 18–20 см или 8 порций

Время: 50 минут + ночь стабилизации

Ингредиенты

Кофейное желе:



Крепкий кофе – 250 мл



Сахар – 40 г



Желатин – 7 г + вода 35 мл

Мусс тёмный/молочный/белый (по очереди):



Сливки 33% – 600 мл (по 200 мл на каждый слой)



Молоко – 240 мл (по 80 мл)



Желатин – 15 г (по 5 г) + вода (по 25 мл)



Шоколад: тёмный 70% – 90 г, молочный – 100 г, белый – 110 г

Пралине-кранч:



Вафельная крошка/кранч-печенье – 80 г



Паста пралине/ореховая – 90 г



Масло сливочное – 30 г



Соль – щепотка

Приготовление

Кофейное желе. Сахар растворите в горячем кофе, введите желатин. Залейте тонким слоем на дно формы/стаканов, охладите.

Пралине-кранч. Растопите масло, смешайте с пастой пралине и солью, вмешайте вафельную крошку. Разложите по схватившемуся желе тонким слоем, слегка уплотните, охладите.

Муссы. Для каждого слоя отдельно: желатин набухает. Молоко нагрейте до горячего, растворите желатин. Смешайте с растопленным шоколадом до эмульсии. Сливки взбейте до мягких пиков и вмешайте. Вылейте слой, охладите 20–30 минут до «желеобразного» состояния, затем следующий слой.

Выдержка. Охладите 6–8 часов.

5) Вишнёвый чизкейк в стакане: чиз-крем + шоколадный кранч + вишнёвое желе

Выход: 6 порций

Время: 25 минут + 4 часа

Ингредиенты

●
Сливочный сыр – 350 г

●
Сливки 33% – 200 мл

●
Сахарная пудра – 90 г

●
Ваниль – 1 ч. л.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.