

РОМАНОВА ВИКТОРИЯ

# Крем-Хруст

Десерты с контрастами



# Романова Алексеевна Виктория

## Крем-хруст: десерты с контрастами

[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=73280398](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=73280398)

SelfPub; 2026

### Аннотация

«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: стаканные 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.

# Содержание

1) «Крем-хруст» в стакане: ванильный крем + солёный кранч + ягодное желе	4
Ингредиенты	5
Приготовление	8
2) Шоколадная панна-котта + крамбл из какао + апельсиновое желе	10
Ингредиенты	11
Приготовление	14
3) Лимонный курд + миндальный кранч + молочный крем-чиз	15
Ингредиенты	16
Приготовление	18
4) «Три шоколада» с хрустящим пралине и кофейным желе	19
Ингредиенты	20
Приготовление	22
5) Вишнёвый чизкейк в стакане: чиз-крем + шоколадный кранч + вишнёвое желе	23
Ингредиенты	24
Конец ознакомительного фрагмента.	25

# **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 пралине 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.