

РЕЦЕПТЫ ДЕСЕРТОВ

БЫСТРО И БЕЗ ХЛОПОТ



Четко и по делу

Екатерина Жданова

**Рецепты десертов.
Быстро и без хлопот**

«Издательство АСТ»

2026

УДК 641.55
ББК 36.991

Жданова Е.

Рецепты десертов. Быстро и без хлопот / Е. Жданова —
«Издательство АСТ», 2026 — (Четко и по делу)

ISBN 978-5-17-187704-0

Превратите готовку десертов в удовольствие с книгой «Рецепты десертов. Быстро и без хлопот»! Здесь собраны простые и вкусные рецепты — от нежного чизкейка и воздушных муссов до хрустящих «Орешков» и песочных трюфелей. Никаких сложных техник и редких ингредиентов: только проверенные сочетания, которые порадуют вас и ваших близких. Каждый рецепт включает полный список ингредиентов с точными граммовками и понятные пошаговые инструкции — от подготовки продуктов до подачи. Следуйте указаниям, и результат превзойдёт все ожидания, даже если вы впервые на кухне! В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

УДК 641.55
ББК 36.991

ISBN 978-5-17-187704-0

© Жданова Е., 2026
© Издательство АСТ, 2026

Содержание

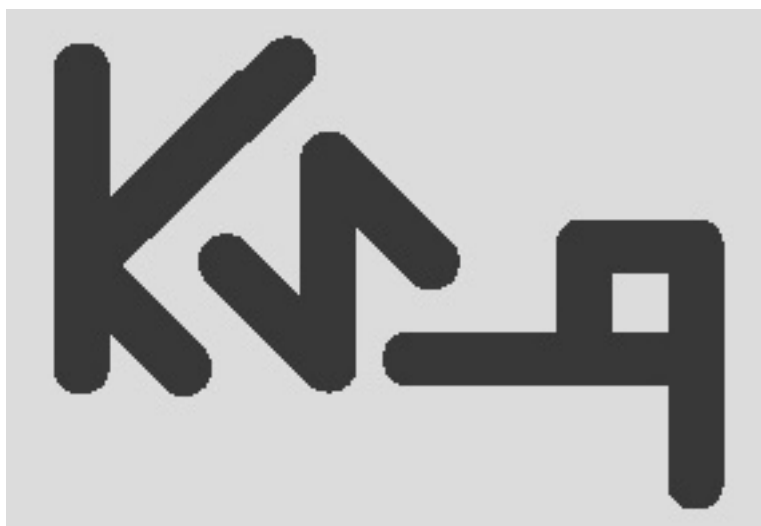
Вступление	6
Слоеное тесто	7
Наполеон	7
Конец ознакомительного фрагмента.	8

Екатерина Жданова

Рецепты десертов. Быстро и без хлопот



Серия «Четко и по делу»



© Оформление. ООО «Издательство АСТ», 2026

Вступление

Десерт – это не просто еда, а маленький повод для радости. С детства каждый помнит вкус бабушкиного пирога, домашних печений или торта, который мама пекла по праздникам. Именно такими сладостями хочется наслаждаться из раза в раз, даже когда дети становятся старше – не только из-за теплых воспоминаний, но и потому, что домашняя выпечка всегда кажется вкуснее, так как сделана родными руками с любовью. В этой книге собраны самые разнообразные рецепты для домашней кондитерской практики: от проверенной классики до любимых хитов; от нежного чизкейка и хрустящих «Орешков» до воздушных муссов и простых песочных трюфелей. Здесь нет ничего слишком сложного или недоступного – только те десерты, которые готовить легко и приятно.

Если заглянуть в историю, становится ясно, что сладкое люди любили всегда. Самыми первыми десертами по праву считаются мед и сушеные на солнце фрукты – натурально и просто. Но позже, когда стал доступен сахар, кондитеры со всего мира начали экспериментировать, придумывая все более интересные угощения. Арабские кулинары привезли в Европу халву, после чего французские повара популяризировали своим мастерством всеми любимые бисквиты и слоеное тесто, а знаменитые торты вроде «Захера» или «Черного Леса» появились уже как итог плодотворного сотрудничества кулинарной фантазии и мастерства. В XX веке, когда почти в каждом доме появились плита и миксер, готовить сладости стало обычным делом, а семейные тетради с рецептами начали пополняться новыми находками. Так десерты окончательно перестали быть чем-то редким и экзотичным и превратились в часть повседневного уюта.

Приготовление десертов – с одной стороны, довольно точный процесс, почти как химия в условиях кухни. Но с другой – пространство для эксперимента и удовольствия. Чтобы все получилось, безусловно нужно соблюдать пропорции, следить за температурой продуктов и не пропускать этапы, описанные в каждом рецепте. Однако и бояться тут нечего: каждый шаг подробно объяснен, и если четко следовать инструкции, то результат оправдает все приложенные усилия.

Мы надеемся, что эта книга станет для вас удобным и любимым помощником. Готовьте в удовольствие, пробуйте новое, угощайте близких и не переживайте, если что-то идет не совсем по плану – ведь это тоже часть кухонной жизни. Пусть каждый рецепт приносит вам маленькую радость и повод собраться за одним столом. Приятного аппетита и вкусных экспериментов!

Слоеное тесто

Наполеон

Ингредиенты:

Для теста:

- Мука – 350 г + для раскатки
- Сливочное масло – 250 г
- Вода – 120 мл
- Яйцо – 1 шт.
- Уксус 9% – 1 ч. л.
- Соль – $\frac{1}{2}$ ч. л.

Для крема:

- Молоко – 500 мл
- Сахар – 150 г
- Яйца – 2 шт.
- Мука – 50 г
- Сливочное масло – 100 г

Приготовление:

1. Для теста муку просейте на стол, 50 г холодного масла порубите ножом и перетрите с мукой в крошку. Оставшиеся 200 г масла нарежьте тонкими пластинами.

2. В ледяной воде размешайте яйцо, уксус и соль. Влейте в мучную крошку и быстро замесите тесто – оно должно быть неоднородным.

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.