

A portrait of a man with a beard and short brown hair, smiling, wearing a black chef's jacket. He is standing against a textured, greyish-green background. His hands are in his pockets.

Мой девиз?
«Не жалея себя
никогда!» Шеф-повар
должен думать
не о том, кто что
скажет и подумает,
а о том, что лучше
для его ресторана.

Виталий Истомин

Vitaliy Istomin

нескучные десерты

издание № 2

**Краткая
нестандартная
книга рецептов**

Виталий Истомин

Нескучные десерты

Серия «Кулинарное открытие (Эксмо)»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=51191655
Нескучные десерты / Виталий Истомин: Эксмо; Москва; 2020
ISBN 978-5-04-105727-5

Аннотация

«Нескучные десерты» – вторая книга от шеф-повара популярных ресторанов «Техникум» и «Сахалин». Веселый и обаятельный Виталий Истомин давно покорила кулинарный олимп и теперь настроен помочь нам достичь тех же вершин. В новой книге автор познакомит нас с лучшими рецептами выпечки и классическими десертами, откроет свои лайфхаки по работе с капризными ингредиентами, а также ненавязчиво поделится обрывками своих наблюдений на многие темы: любовь, отношения и поиск себя.

В каждом разделе вы найдете знакомые с детства рецепты: орешки со сгущенкой, клубничный чизкейк, тирамису и медовик, а творожные кольца по рецепту его мамы – это самое вкусное лекарство от осенней простуды, зимней хандры и ретроградного Меркурия!

Само собой, Виталий не оставит нас без авторских десертов собственного изобретения: морковный торт с вишней, черничный

бисквит с ананасами, сливовый тарт татен. Задать вопросы, уточнить нюансы приготовления и особенности ингредиентов можно в блоге Виталия Истомина – @istomin_vitaly.

В формате PDF A4 сохранен издательский макет.

Содержание

Кондитерский инвентарь	11
Продукты	21
Песочное тесто	29
Рецепт базового песочного теста	30
Ягодный тарт	33
Конец ознакомительного фрагмента.	36



**Виталий Истомин
Нескучные
десерты. Краткая
нестандартная книга
рецептов. Издание № 2**



© Виталий Истомин, текст, 2020

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2020



Привет, ребята!

Сначала я хотел вам рассказать, что не все было так легко и просто, и за этими страницами стоит огромный тяжкий труд, годы лишений и прочее. Но это совершенно не так, человек я легкий, но не легкомысленный и на мир смотрю широко открытыми от удивления глазами и радуюсь всему, что со мной происходит.

Последние три месяца, вместо того чтобы есть жареного судака и запивать белым вином, я ел торты, эклеры и тарталетки с малиной, запивая сладким чаем. Непростой период. По мере того как росла книга, увеличивалась талия. И сейчас цифра на весах просто неприличная. Но мы, люди, склонные к полноте, знаем, что весы врут. Нет к ним доверия.

Когда мне предложили написать первую книгу, то я сразу ответил: «Как же так, ведь я шеф-повар, порхающий, как пчела, между двумя лучшими ресторанами Москвы, когда мне книги писать?» А моя тогда девушка, а теперь жена Лия со свойственной ей мудростью и спокойствием ответила: «Отдай мне рецепты, я напишу тебе книгу».

И написала.

Лиечка, спасибо тебе огромное за помощь и поддержку, ты человек, который заставил меня поверить в то, что чудо возможно. Я тебя очень люблю и рассчитываю написать третий манускрипт с твоей помощью.

Отдельной благодарности заслуживают мои коллеги Ана-

толий Баклагин, Даша Баклагина и Рия Беккер. Я, пользуясь служебным положением, втерся к ним в доверие и заставил днями и ночами проверять рецепты, чтобы все десерты потом получились у вас дома.

Приятного аппетита, товарищи, и не беспокойтесь – не слипнется.

Кондитерский инвентарь

Кондитерские мешки делятся на *одноразовые*, которые изготавливаются из пищевого полиэтилена, и *многоразовые*, их делают из более прочных материалов, таких как хлопок и винил. Преимущество одноразовых мешков в том, что их не надо мыть после использования, а многоразовых – в том, что они позволяют избегать загрязнения окружающей среды.

Кондитерский шпатель обычно изготавливают из пластмассы или резины, необходим для распределения и выравнивания теста, а также кремов на изделиях.

Кондитерские кисточки. Обычно их изготавливают из:

- натуральных материалов,
- синтетических материалов,
- силикона.

Кисти из *натуральных материалов* являются наиболее востребованными, однако использовать их можно только для холодных и теплых блюд.

У *синтетических* кистей более жесткая щетина. Ими можно выполнять работы, не требующие высокой точности. *Силиконовые* кисти являются термоустойчивыми, поэтому применять их можно на горячих и раскаленных блюдах. Они не впитывают запахи и не склеиваются. Силиконовую кисточку достаточно хорошо промыть моющими средствами, тщательно ополоснуть и высушить.

Формы для выпечки бывают разные. *Разъемные*, в которых выпекают основы для тортов, бисквиты и пироги. Они считаются самыми удобными и позволяют освободить выпечку от формы в два счета. Как правило, имеют антипригарное покрытие и подходят практически для любого вида изделий. При покупке стоит обращать внимание на жесткость материала. *Неразъемные*: более долговечны за счет отсутствия подвижных частей, но и не такие удобные.





PADERNO
SILPAT
N31



FLEX
45cm / 18"

Коврики для выпечки не позволяют выпечке прилипнуть. Значительно удобнее, чем пергаментная бумага. Их большой плюс в том, что они многоразовые, долговечные и не загрязняют окружающую среду.

Термометр используется не только в кондитерской индустрии, но и при приготовлении пищи в целом. К примеру, с помощью такого термометра можно узнать готовность мяса, проткнув кусок до середины. Можно купить в магазинах для дома, заказать в интернете, или даже найти в строительном магазине.

Миксер. Не только взобьет пышную пену из яиц, равномерно размешает крем, но и специальной лопаткой сможет вымесить отличное тесто.

Ковши. Я использую ковши с толстым дном для равномерного распределения нагрева и для предотвращения пригорания.

Духовки. Все рецепты приготовлены в духовках с конвекцией или обдувом – для равномерного распределения нагрева по всему объему печи.

Продукты

Желатин часто применяется в кулинарии для изготовления желе и муссов.

Желатин бывает *порошков*ый и *ли*стовой. Листовой больше распространен в профессиональной кулинарии, и найти его можно в специальных магазинах для кондитеров. Работать с ним намного проще, так как листы бывают по 2,5 г либо по 5 г, поэтому вы можете не использовать весы. Также большой плюс, что не нужно отмерять воду, можно просто залить лист желатина водой, и он сам впитает необходимое количество. Однако листовой желатин намного дороже привычного нам порошкового желатина. Порошкообразный желатин можно купить в любом продуктовом магазине. Он дешевле, чем листовой. Замачивать его нужно в воде в соотношении обычно 1:6.

Оба вида желатина выполняют свою работу одинаково, но есть мнение, что листовой желатин имеет более чистый вкус и равномерно плотную структуру. Желатин – это вещество животного происхождения и поэтому не подходит для вегетарианцев и веганов.

Важно! Замачивать желатин нужно в холодной воде.







Крахмал – это углеводный загуститель. В кондитерской индустрии чаще всего используется *кукурузный* или *картофельный* крахмал. Крахмал в основном применяют для загущения кремов и соусов.

Мука. Самая распространенная мука – *пшеничная* высшего сорта. Именно ее я использую во всех рецептах, если не указано иное. *Миндальная* мука – это измельченные в пудру миндальные орехи. Такую муку можно легко приготовить в домашних условиях. Для этого нужно размолоть в кофемолке орехи и слегка подсушить в духовке. Использование такой муки делает выпечку воздушной и значительно улуч-

шает вкус.

Крем-сыр, он же *сливочный сыр*. Часто используется для изготовления чизкейков, кремов, соусов. Имеет нежную текстуру и в отличие от других сыров не требует созревания.

Сливки. Если не указано иное, я использую сливки жирностью 33 %.

Молоко использую жирностью 3,5 % во всех рецептах.

Шоколад. Если не указано иное, то я использую шоколад с содержанием какао 53 %–55 %.

Сливочное масло я всегда использую жирностью 82,5 %.

Яйца во всех рецептах – С1.

Ваниль. Я обычно использую ваниль, но знаю, что это труднодоступный ингредиент. Поэтому как замена подойдет *ванилин*. Если используется ваниль, то стручок разрезается вдоль кончиком ножа и выскабливается содержимое стручка. Стручок и его содержимое проваривается, а потом процеживается.

Дрожжи использую сухие активные, если не указано иное.

Греческий йогурт – натуральный йогурт без добавок в виде сахара и ароматизаторов.

Осторожно! Важно!

В состоянии аффекта в процессе
пользования этой книгой можно
прибавить пару килограммов.





Песочное тесто

21



22



25



28



Рецепт базового песочного теста

На тарт диаметром 22 см

Сладкое песочное тесто:

Сахарная пудра 120 г

Масло сливочное 120 г

Яйца 2 шт.

Сметана 50 г

Мука пшеничная 300 г

Разрыхлитель 7 г

◆ Соединяем в глубокой миске сливочное масло и сахарную пудру. Взбиваем на умеренной скорости до белой пышной массы.

◆ Не прекращая взбивать, вводим яйца по одному, каждый раз перемешивая до однородности, и продолжаем взбивать примерно 1 минуту.

◆ Получившуюся массу аккуратно смешиваем со сметаной, затем добавляем просеянную с разрыхлителем муку.

◆ Заворачиваем тесто в пищевую пленку и даем отдохнуть 2 часа в холодильнике.

◆ Для тарта охлажденное тесто раскатываем в круглый пласт толщиной 2 мм, удобно делать это между двумя листами пергамента. Выкладываем тесто в форму, прижимая

плотно ко дну и формируя бортик. Охлаждаем форму с тестом в холодильнике в течение 10–15 минут. Перед выпечкой делаем проколы вилкой по всей поверхности теста. Застилаем тесто пергаментом и насыпаем груз (обычно я многократно использую фасоль, потому что она равномерно покрывает всю поверхность) до краев, это не даст тесту подняться, ведь нам нужен тонкий корж.

◆ Выпекаем корж в заранее разогретой до 170 °С духовке 15 минут.

◆ Убираем пергамент вместе с грузом, а корзинку ставим в духовку и выпекаем до равномерного светло-коричневого цвета. Остужаем.



Ягодный тарт



На тарт диаметром 22 см

Тесто по рецепту Рецепт базового песочного теста

Крем патисьер:

Яйца 2 шт.

Сахар 125 г

Крахмал кукурузный 30 г

Сливки жирностью 33 % 250 мл

Молоко 250 мл

Ваниль 1 стручок или ванилин 1 г

Масло сливочное 50 г

Малиновый соус:

Малина замороженная 150 г

Сахар 45 г

Вода 50 мл

Для украшения:

Малина 100 г

Черника 100 г

Клубника 200 г

► Приготовим тесто и выпечем основу для тарта по базовому рецепту на стр. 18.

► Для крема в сотейнике смешиваем сливки и молоко. Стручок ванили разрезаем кончиком ножа вдоль пополам,

вынимаем семена и добавляем их вместе со стручком в сотейник, либо добавляем ванилин. Доводим смесь до кипения.

► Тем временем в отдельной миске венчиком смешиваем яйца, сахар и кукурузный крахмал до растворения сахара.

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.