



Каким должен быть десерт?
Как считаете? Какая цель у
кондитера или хозяйки, которая
с любовью готовит для близких?

Правильно! Чтобы всем было
вкусно и впоследствии хоте-
лось ещё. Но где та грань меж-
ду «удивить» и «вкусно»? Как
понять, что нравится людям?
И как не потеряться среди бес-
конечного количества рецеп-
тов, техник, теории, мнений
и новых трендов?

**Ответ на все эти вопросы
только один и очень про-
стой — идти на кухню и
готовить! Упорно и неисто-
во. Как бы банально это ни
звучало, но часы практики
дадут вам многое понять.
Когда мне выпадает воз-
можность понаблюдать за
работой шефа, я не могу
оторвать глаз от его рук.
Чётко, уверенно, быстро,
но одновременно спокойно
и легко. Знания процессов —
это хорошо, но отточенные
движения создают нечто со-
вершенное и прекрасное.**

Если вы сейчас держите в руках
эту книгу, значит, мы двига-
емся в одном направлении и к
одной цели, а потому хочу дать
вам один-единственный совет:
наслаждайтесь процессом!



СОДЕРЖАНИЕ

Я НЕ ПРОЩАЮСЬ	9
ТЕЗИСНО О ЧИЗКЕЙКАХ	10
ПРО БАЗОВЫЙ КРАМБЛ	12
ОСНОВА ШАГ ЗА ШАГОМ	14
ТО САМОЕ СЛОЁНОЕ ТЕСТО	18
ТЕМПЕРИРУЕМ ШОКОЛАД	24
ЧТО ТАКОЕ ГАНАШ?	28
ВЕЛЮР	30
ГОТОВИМ ПЮРЕ САМИ	32
КОРОТКО О КОНФИ	34
МАГИЯ ДЕКОРА	36
КРАТКИЙ ЛИКБЕЗ	38

ЧИЗКЕЙКИ

КЛУБНИЧНЫЙ УЛУН	43
ТОТАЛЬНО ЯГОДНЫЙ	44
КАРАМЕЛЬ - ФУНДУК	47
ОЧЕНЬ МОРКОВНЫЙ	50
ЛАЙМ - КОКОС	52
КРЕМ - БРЮЛЕ	55
ХАНАМИ	56
МАЛИНА - МИНДАЛЬ	60
СГУЩЁНКА - ОБЛЕПИХА	63
ЯБЛОЧНЫЙ ГРЕХЕМ	64
ЙОГУРТОВЫЙ	68

ТОРТЫ

ОЧЕНЬ ЛИМОННЫЙ	72
ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ	74
НЕ ДЛЯ ВСЕХ	79
МАЛИНА - САБАЙОН	83
ЛИМЭТТА	87
МОЙ ЛЮБИМЫЙ ФУНДУЧНЫЙ	91
БАМБУК	94
НАПОЛЕОН II	99
КЛУБНИЧНЫЙ УМАМИ	101
КОФЕИН	105
ТОРТ ИЗ ДЕТСТВА	109

ДЕСЕРТЫ

КЛУБНИЧНЫЙ ТАРТ	114
ТВОРОЖНЫЕ БАТОНЧИКИ	120
ШОКОЛАДНЫЕ ТАРТАЛЕТКИ	123
СЫРНИЧКИ	126
СЫРКИ ГУРМЭ	129
БАНАНОВЫЕ МАФФИНЫ	133
ПРОСТО ЭКЛЕРЫ	134
МИЛЬФЕЙ	138
НЕ КЛАССИЧЕСКИЙ ПАРИ - БРЕСТ	143
МАКАРОН	147
ФУНДУЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	151
ЛЮБИМЫЕ КОНФЕТЫ	152
ПЛЕТЁНКА	155



я не прощаюсь

Писать вступление для последней части серии книг «Чизкейк внутри» даже немножко грустно. Но грусть эта приятная, светлая, потому что за этой маленькой частью моей жизни следует другая, ещё интереснее. Нет, с чизкейками ни в коем случае не покончено, это по-прежнему один из самых любимых десертов, но кондитерский мир настолько разнообразен, что хочется уделить побольше времени другим текстурам и формам.

Помню, как я сидела ровно на том же месте, что и сейчас, прокручивая в голове первые строки для своей первой книги. Да я ни за что бы тогда не поверила, что спустя ровно два года буду обращаться к вам с приглашением заглянуть в сладкий мир «Чизкейк внутри. Книга третья».

Признаюсь честно, я совершенно не планировала в этом году выпускать новую книгу, захотелось сделать перерыв, дать возможность соскучиться. Ну и чего таить? Я в очередной раз просто боялась, боялась сделать её хуже предыдущих, нужно было время на новую для вас теоретическую базу. Ведь я поняла, что уметь и научить — это очень разные вещи, поэтому требовалось разложить по полочкам информацию в своей голове так, чтобы она была понятна и доступна моим читателям.

В общем, в один момент такое вдохновение нахлынуло, что было тяжело остановиться! Мы с Ромой снова провели весь август взаперти от всех, как книжные отшельники. Абсолютно ничего не изменилось в процессе нашей совместной работы над книгами. Я всё так же готовила, фотографировала, писала текст, а муж неизменно дизайнил, верстал и заставлял меня то удалять какие-то ненужные (по его мнению, ага) слова, то дописывать, потому что, видите ли, текст не красиво смотрелся — всякие строки, все дела.

Я в этом мало понимаю, да и особо не хочу, мне своих проблем вполне хватает.

Вот как, например, решить дилемму формата написания количества яиц? В штуках не совсем точно, яйца разные бывают. Указывать категорию яиц тоже нецелесообразно, так как недавно я открыла для себя тот факт, что при одном и том же размере вес желтков и белков может отличаться. Да и у каждого производителя своя маркировка. Количество в граммах не всем людям подходит, так как меня многие спрашивали, как это — взвесить 67 г яиц. В общем, целая катастрофа! Мы две недели не могли решить проблему с яйцами. Вам вот смешно, но вы ещё не слышали, как мы вместе выбирали оттенок жёлтого. В общем, я поняла, что если не сейчас, то уже вряд ли позже. Поэтому вы и держите в руках третью часть. Жёлтую! И нет, с яйцами это абсолютно никак не связано.

Формат книги не поменялся, конечно же. Вы по-прежнему изучите сначала теоретическую часть, которая совсем не дублирует предыдущие книги, а дальше приступите к чтению рецептов чизкейков, тортов и десертов. Я очень надеюсь, что у меня получилось порадовать вас новенькими текстурами и вкусами.

Ещё у меня для вас совет созрел, небезосновательный. Перед тем как приступить к приготовлению, желательно полностью прочитать рецепт, потом ещё раз пробежать его глазами, составить в голове полный маршрут действий, ещё разок изучить те моменты, которые для вас новы, и только тогда начинать. Поверьте, так результат будет в разы лучше, а процесс обучения эффективнее.

Ну что, готовы? Кстати, помните фото мильфея из предыдущей книги? Да, который с малинкой сверху. Так вот, у меня для вас сюрприз!

Виктория Мельник