

Тулский, Андрей.

T82

Про любовь к десертам. Dolce Vita / Андрей Тульский. — Москва : Эксмо, 2018. — 192 с. : ил. — (Инстакулинария).

Мечтать о сладкой жизни хорошо, а воплощать мечты в жизнь – еще лучше! Думаете, что это невозможно? Ничего подобного! Для настоящей Dolce Vita вам понадобится: ваша кухня, обыкновенная плита, ближайший продуктовый магазин, щепотка хорошего настроения и главный секретный ингредиент — эта книга! Стремительно набирающий популярность фуд-стилист Андрей Тульский предлагает вам новый взгляд на привычные рецепты приготовления пирогов и булочек. А великолепные подборки фотографий, сделанные лично автором, не смогут оставить вас равнодушными.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-089780-3

© Текст, фото. Тульский А., 2018
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2018

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

ИНСТАКУЛИНАРИЯ

Тулский Андрей

ПРО ЛЮБОВЬ К ДЕСЕРТАМ DOLCE VITA

Ответственный редактор *Анна Братушева*

Редактор *Татьяна Сотникова*. Художественный редактор *Елена Мишина*

Дизайн и верстка *Юлии Анохиной*. Технический редактор *Тамара Анохина*

Корректор *Людмила Воробьева*. Препресс *Антон Бельтиков*

Во внутреннем оформлении использованы элементы дизайна:

EnsUPER, Mark Carrel, Filipchuk Maksym, Edward Kmita, Jakub Krechowicz, Picsfive / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию, в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо» www.eksmo.ru/certification

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 02.07.2018. Формат 84x100^{1/16}.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 18,67.

Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-04-089780-3



В электронном виде книга доступна на сайте www.litres.ru

ЛитРес:



Андрей Тульский

Dolce Vita

**ПРО ЛЮБОВЬ
К ДЕСЕРТАМ**



#инстакулинария



Андрей Тульский

Dolce Vita

**ПРО ЛЮБОВЬ
К ДЕСЕРТАМ**

ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва
2018





Посвящаю эту
книгу всем
мамам, которые
воспитывают в нас
любовь и чувство
прекрасного.

Содержание

От автора..... 9

1/ ПИРОГИ

Персиковый пирог..... 17

Пирог с чаем «Эрл Грей»
и черникой..... 20

Коблер с клубникой и ревенем..... 25

Гречневый пирог со сливами..... 29

Корзиночки с козьим сыром
и инжиром 32

Корзиночки с маракуйей
и мягкой меренгой..... 35

Шоколадные пироги с грушей
и карамелью 39

Тыквенные пирожки 40

Имбирный пирог с брусникой..... 43

Крамбл с красной смородиной 45

2/ ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

Пирожные «Черничные мечты»..... 53

Женуаз без муки
с томленными грушами 55

Торт «Монблан»..... 59

Торт с хурмой..... 64

Малиновый мильфей
с шоколадным кремом..... 67

Шоколадный рулет
с марципаном..... 68

Яблочный торт «Дольче вита» 71

Торт «Лимонный остров»..... 75

Медовые цукаты из кумквата..... 79

Торт «Ламингтон» 82

БИСКВИТЫ

БОНУС

Бисквит с крыжовником..... 86

Мандариновый бисквит 90

Бисквит с малиной и маком..... 90

Ореховый бисквит на йогурте 91

Абрикосовый бисквит 91

3/ БУЛОЧКИ И ПЕЧЕНЬЕ

Булочки с крыжовником
и апельсином..... 99

Ореховые булочки с карамелью.... 102

Сладкие творожные бриоши
с ягодами 105

Печенье «Курабье» с клюквой 109

Шоколадное печенье
с вареной сгущенкой 110

Бискотти с арахисовой
пастой..... 113

Заварные пирожные «Шу»..... 114

Печенье с хурмой
и шоколадным ганашем..... 118

Хворост из детства 121

Ажурное имбирное печенье
с ромовой глазурью 126

Плетеная бабка с пралине
и шоколадом 129

4/ КЕКСЫ

Яблочный кекс 135

Чайная коврижка 138

Грушевая шарлотка
(семейный рецепт)..... 142

Лимонный манник (адаптированная версия семейного рецепта)	145
Мраморный кекс	146
Тыквенно-шоколадный кекс	151
Рождественский кекс с сухофруктами	154
Гречневые маффины с авокадо, яблоком и бананом	157
Морковные маффины	158
Кекс на белом вине с инжиром и виноградом	161

5/ НАПИТКИ И МОРОЖЕНОЕ

Тропический коктейль	169
Ананасово-имбирный лимонад ...	169
Сангрия с клубникой и ревенем ...	172
Фруктовый пунш	174
Пряный сидр	175
Арахисово-шоколадное мороженое	178
Мороженое с черным хлебом	181
Малиновый семифредо	182
Сэндвич-мороженое «Дует брауни и тирамису»	185
Указатель	190



От автора

Спасибо, что держите в руках эту книгу. Она о сладкой жизни, которой вы можете взять сколько захотите — один кусочек или торт целиком — и сделать ее вашей постоянной спутницей.

Эта книга, впрочем, не только о еде, но и об историях, которые, я уверен, дополнят вкус выпечки ноткой романтики, а у простого ужина появится еще и особый сюжет. Вроде бы булочки или кекс — что в этом такого? Все пробовали, многие пекли, никто из поваров здесь велосипед не изобретет. Поэтому мы с вами просто возьмем лучшее, приправим красивой подачей и помечаем. Думаю, из этого получатся отличные путешествия и приятные воспоминания.

Еще эта книга о любви, которая живет во всем, начиная с прогулки по родным уральским лесам и заканчивая поцелуем со вкусом итальянского семифредо или персикового пирога.

Я знаю, что вы умеете хранить тайны, и хочу прямо сейчас поделиться с вами одной своей. По рецептам из этой книги я много раз готовил дома, на своей скромной кухне, где у меня стоит обычная электрическая плита и работает самый обыкновенный ручной миксер. Продукты я покупаю в простом гипермаркете, а в кондитерский магазин захожу только за некоторыми особыми приспособлениями, шоколадом или марципаном. Именно поэтому я уверен, что все блюда по моим рецептам у вас должны получиться (при условии должного внимания и хорошего настроения). И совершенно не важно, печете ли вы с детства или возьметесь за это дело в первый раз.

Что касается меня, должен признаться, я не из тех, кто готовил с малых лет. Любовь к этому занятию пришла ко мне через фотографию. В одном из своих постов в Инстаграме я как-то написал, что если бы в детстве мне сказали, что я буду автором книги, то, во-первых, я бы не понял шутки, а во-вторых, прибежал бы к маме и «заревел» все ее платье — когда узнал бы, что книга-то эта будет поваренной.





Для меня фотография — это целая жизнь. Это, если хотите, параллельный мир, в котором быт сам по себе прекрасен, а любой ужин обязательно заканчивается сладким.

И да, это выдуманный мир, в котором никто из нас не живет, но может оказаться там в любую минуту, чтобы остановиться, вдохновиться, надышаться ароматами любимых продуктов и вернуться обратно с полными карманами идей и вкусных планов на этот вечер.



1 / ПИРОГИ

Какой вкус будет у выпечки, если ее вынести за пределы кухни? Кофейни и рестораны не в счёт, ведь там невозможно попробовать десерты, сделанные своими руками. Герои этого короткого текста никогда не спрашивали об этом друг друга, потому что были уверены: однажды случится день, когда они без суевливых поисков узнают ответ.

Поездка за пределы кухни случилась поздним летом. За день до того, как жадные от солнцепека комбайны скосили пшеницу. Цветы, которые росли среди колосьев, ей казались такими же красивыми, как розы или пионы. Ему же было важно найти подходящее для пикника место и обустроить его по уму, с любовью и так, чтобы можно было укрыться от постороннего любопытства.

Оно нашлось так же случайно, как это бывает, среди тысяч и тысяч уральских лесов и полей. Ориентиром стал вздыхающий березовой тенью перелесок. Машине удалось съехать на грунтовую дорогу, которая сначала шла вдоль него, а когда тот закончился, разделила поле на низкое клеверное слева и полудикое пшеничное справа. Последнее было не похоже ни на одно другое буйством диких цветов и растений. Они росли здесь так эстетично и вежливо по отношению к колосьям, что могло показаться, будто их высадили специально. Дикий горошек изящно обнимал края поля. А полынь и таволга застенчиво росли в глубине и своими строгими желто-белыми букетами вынуждали нежданных посетителей брать в руки фотоаппарат и забывать про главную цель поездки.

Надышавшись непривычным отсутствием суевы и спешки, они собрали столик, накрыли его ветхой льняной скатертью. Меню на ужин было скромное, но без надоевших бутербродов: лимонад, свежие яблоки и пирог, заставивший их проснуться сегодня очень рано. Испеки они его вчера, эксперимент бы ни за что не удался, ведь пирог, каким бы простым он ни был, всегда должен появляться на столе свежим.

Именно в таком виде он приближает нас к разгадке магии вкуса, секрета слияния ингредиентов в духовке в момент заветных ста восьмидесяти градусов по Цельсию.

Итак, пирог был аккуратно разрезан. Они не успели даже устроиться на стульях, как каждый обнаружил себя с небольшим кусочком в руках. О, это хрустящее песочное тесто! А внутри – мягкие персики, удивляющие все живое вокруг ароматом нездешних южных краев.

Терпеть нельзя было ни секунды, так хотелось попробовать!

Переглянулись...

Каждый подумал, что с этого момента мечтать нужно чаще и дольше.

По взгляду они поняли, что это далеко не последний их ужин под открытым небом.

И несмотря на то что в словах «любовь» и «пирог» совпадает только одна буква, на самом деле между ними гораздо больше общего. Давайте убедимся в этом вместе! А тем, кто посмелее, рекомендую попробовать результат своих кулинарных экспериментов вне кухни, желательно под пение птиц и с видом на поле, которому незнаком ритм городского муравейника.