

ЛИНДА ЛОМЕЛИНО

ИСКУССТВО
ДЕСЕРТА
И ФОТОГРАФИИ

ХЛЕБ*СОЛЬ

МОСКВА
2018



СОДЕРЖАНИЕ

ВСТУПЛЕНИЕ 4

САДОВЫЕ МЕЧТАНИЯ 7

[ПРИГОТОВЛЕНИЕ] 33

ОСЕННИЙ УРОЖАЙ 49

ЦИТРУСОВЫЕ НОТКИ 61

[УКРАШЕНИЕ] 83

ВКУС ШОКОЛАДА 97

[СТИЛИЗАЦИЯ И ФОТОГРАФИРОВАНИЕ] 129

ОРЕШКИ И КАРАМЕЛЬ 145

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ 180



Линда Ломелино — шведский кулинарный блогер, профессиональный фотограф и декоратор. Восхитительный кулинарный автор, чистое сокровище. С безукоризненно выверенными рецептами выпечки. Идеальными рецептами.

Рецепты Линды пропитаны **lagom** — любимое шведское слово, обозначающее «ничего лишнего, достаточно, в самый раз».

Вот и рецепты Линды выстроены на безукоризненных пропорциях, гарантирующих такой же безукоризненный вариант. В них нет ни одного лишнего продукта, никаких лишних телодвижений. В них один сплошной **лагом** — ровно столько, сколько надо.

Фотографии автора к рецептам — это не просто снимки блюд, каждая — как завершенный натюрморт кисти малых голландцев. И секретами своих шедевральных фотографий Линда тоже делится в этой книге. Это не обычный сборник рецептов выпечки, это подробный рассказ о том, как создаются чудеса.

В своих рецептах Линда использует популярную в Швеции меру измерения продуктов — децилитр, **dl**. Мы готовили по этим рецептам всей редакцией и тоже сочли эту меру наиболее удобной и точной. Нам очень понравилось, и поэтому мы не стали переводить продукты в граммы и чашки (cup), а оставили все как есть. В том самом виде, в котором этот рецепт раскрывает сам автор.

1 децилитр (dl) — это мера объема жидких или сыпучих продуктов, она составляет объем в 100 миллилитров, 1/10 часть литра. Когда отмеряешь продукты такими маленькими мерами, то гораздо проще и точнее соблюдать нуж-

ные пропорции, а выпечка, как ничто другое, требует точных пропорций.

Купите в Икеа шведские мерные ложки — набор на связке, и у вас всегда под рукой будут и dl, и столовая и чайная ложки. Очень удобно и невероятно просто.

Сама Линда Ломелино дает вот такую таблицу для перевода объема в массу и напоминает, что 60 граммов муки и 60 граммов какао-порошка могут весить одинаково, но это не означает, что они имеют одинаковый объем.

1 ч.л.	5 мл
1 с.л.	15 мл
стаканы в миллилитры	
1/4 ст.	60 мл / 0,6 дл
1/3 ст.	75 мл / 0,75 дл
1/2 ст.	120 мл / 1,2 дл
2/3 ст.	150 мл / 1,5 дл
3/4 ст.	175 мл / 1,75 дл
1 ст.	240 мл / 2,4 дл
2 ст. / 1 пинта	475 мл / 4,75 дл
1 кварта	1000 мл / 1 л
децилитры в стаканы	
1 дл / 100 мл	1/3 ст. + 1 1/2 ст.л.
2 дл / 200 мл	3/4 ст. + 1 1/2 ст.л.
3 дл / 300 мл	1 1/4 ст.
4 дл / 400 мл	1 2/3 ст.
5 дл / 500 мл	2 ст. + 2 ст.л.

ВСТУПЛЕНИЕ

Первую свою настоящую выпечку я приготовила примерно пять лет назад. Я, конечно, готовила тортики и раньше, но в тот раз мною руководило нечто иное, чем просто желание покушать сладенького. Я хотела создать что-то, что было бы не только вкусным, но и аппетитно выглядящим.

А несколько дней спустя я решила завести кулинарный блог, и так как его нельзя представить себе без красивых фотографий, я стряхнула пыль с моей камеры и начала тренироваться. Я до сих пор помню, как выглядела моя первая «настоящая» фотография, и помню, как была довольна, когда села за компьютер и увидела ее на экране. На фотографии были мини-капкейки в разноцветных формах в крапинку на фоне глянцево-белового кофейного столика (который до сих пор стоит в моей гостиной).

На самом деле я и сейчас работаю примерно так же. У меня нет никакой крутой студии, и я не думаю, что она мне нужна.

У меня отлично получается готовить в моей маленькой захлавленной кухне и фотографировать в гостиной или даже на балконе. У меня есть угол с маленьким столиком, где я точно знаю, под каким углом падает свет в течение дня. Мой жених иногда смеется надо мной, когда видит, как я пытаюсь удержать равновесие, стоя на стульях, закрывая свет тонкой занавеской и одновременно стараясь удержать камеру, чтобы сделать красивую фотографию. Вот поэтому-то и приходится время от времени подкручивать карниз к стене.

Но важен лишь конечный результат, а не то, как делается фотография. Не имеет значения, где фотографировать: на вашем старом подоконнике или в новомодной студии; и не беда, если ваш тортик немножко развалился (в боль-

шинстве случаев это можно скрыть под слоем глазури).

Лучше работать там, где вы чувствуете себя как дома, где все на своих местах и где вы знаете, какое вокруг освещение. Самое главное, чтобы вы были довольны своим результатом.

Я также не считаю, что для создания красивой фотографии требуется дорогая техника последней модели.

Научитесь работать с тем, что у вас есть: обыкновенный смартфон вполне может заменить полноценный фотоаппарат. Самое главное — научиться видеть фотографию. Что делает ее красивой? Что в ней притягательного? Поиграйте со светом, поэкспериментируйте с цветом и формой. Возможно, вам потребуются не день и не неделя, чтобы найти свой стиль, но чем больше фотографий вы делаете, тем лучше они становятся. Поверьте мне!

Мне и самой кажется, что я никогда не достигну совершенства ни в выпечке, ни в стилизации и фотографировании. Но практика — как раз то, что делает процесс таким увлекательным! Это просто потрясающе, какие чувства будят во мне красивая выпечка или фотографии с ней. Не правда ли, весело запечатлеть ту красоту, которую вы создали? Именно эту комбинацию — красивую выпечку и стильную фотографию — я рада представить вам в этой книге.

Здесь я собрала все мои лучшие рецепты и подсказки, как заставить выпечку выглядеть так, что ваши гости потеряют дар речи. И если вы захотите сфотографировать свои творения, то можете воспользоваться моими советами о стилизации и фотографировании. Я надеюсь, что это книга принесет вам вдохновение и даст полезные знания!

Линда Ломелино

ГЛАВА 1

САДОВЫЕ МЕЧТАНИЯ





КОКОСОВЫЙ ТОРТ

ЭТОТ ТОРТ, украшенный сверху сиренью, — настоящая садовая мечта. Даже если вы не будете есть цветы, важно, чтобы они были чистыми, сорванными с куста. Цветки из магазина, к сожалению, часто опрыскиваются.

КОРЖИ

- 3 ¼ децилитра (225 г) муки
- 1 ½ ч. л. разрыхлителя теста
- щепотка соли
- 125 г сливочного масла комнатной температуры
- 2 ¼ децилитра (202,5 г) сахара
- 3 яйца
- 2 децилитра (200 мл) концентрированного кокосового молока (см. ниже)
- 1 ст. л. «малибу» (кокосового ликера) или экстракта кокосового ликера

КОНЦЕНТРИРОВАННОЕ КОКОСОВОЕ МОЛОКО

- 1 банка кокосового молока (400 мл)

КОКОСОВЫЙ КРЕМ

- 2 ½ децилитра (250 мл) сливок для взбивания
- ¼ децилитра (15 г) сахарной пудры
- 1 ½ децилитра (150 мл) кокосовых сливок
- 1 ч. л. «малибу» (кокосового ликера) или экстракта кокосового ликера

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНЦЕНТРИРОВАННОГО КОКОСОВОГО МОЛОКА

1. Вылейте кокосовое молоко в кастрюлю и доведите до кипения. Варите примерно 20 минут до тех пор, пока объем молока не уменьшится вдвое. Помешивайте время от времени.
2. Остудите до комнатной температуры и затем поставьте в холодильник. Молоко можно приготовить за пару дней до выпекания торта.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОРЖЕЙ

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Смажьте маслом и обсыпьте мукой 3 формы для выпекания диаметром 15 см.
2. Смешайте в миске муку, разрыхлитель и соль.
3. В другой миске взбейте масло и сахар до образования светлого крема. Добавьте яйца по одному, каждый раз тщательно взбивая массу.

4. Просейте половину мучной смеси и добавьте половину концентрированного кокосового молока. Вмешайте в тесто, просейте оставшуюся мучную смесь и добавьте остаток концентрированного кокосового молока и ликера «Малибу». Размешивайте до однородной консистенции.
5. Равномерно распределите тесто по формам и выпекайте 20–23 минуты (проверяйте готовность, прокалывая коржи зубочисткой, пока корж не перестанет быть влажным внутри). Остудите немного коржи в формах, затем переверните их на решетку и дайте остыть до конца.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОКОСОВОГО КРЕМА

1. Взбивайте сливки и сахар до тех пор, пока масса не начнет густеть.
2. Добавьте кокосовые сливки, ликер «Малибу» и взбейте еще немножко. Будьте внимательны: не взбивайте слишком долго, иначе крем свернется.

СОБИРАЕМ ТОРТ

Положите первый корж на поднос и намажьте его толстым слоем крема. Повторите то же самое с остальными коржами, поверх всего тортика распределите оставшийся крем. Я решила убрать излишки крема с краев, так, чтобы торт казался голым, но это, конечно, дело вкуса, какой стиль глазировки вы выберете. Украсьте цветками сирени.

[подсказки]

- высокие сливочные торты бывает иногда сложно сделать устойчивыми. но есть хитрость: вставьте зубочистку или тонкую деревянную палочку в центр тортика на всю его длину
- поставьте торт в холодильник, чтобы он схватился, прежде чем нарезать его на кусочки.

БИСКВИТ С ГЛАЗУРЬЮ ИЗ БУЗИНЫ

ИДЕАЛЬНЫЙ бисквит, который становится совершенно уникальным с глазурью из бузины. Купленный в магазине сироп бузины не идет ни в какое сравнение с собственно приготовленным, но нужно «поймать» короткий период в июне, когда дерево цветет.

БИСКВИТ

2 яйца
2 децилитра (180 г) сахарного песка
3 децилитра (180 г) пшеничной муки
2 ч. л. разрыхлителя для теста
щепотка соли
75 г сливочного масла
1 децилитр (100 мл) молока
мелко натертая цедра 1 лимона

ГЛАЗУРЬ ИЗ БУЗИНЫ

2 децилитра (120 г) сахарной пудры
2 ст. л. концентрированного сиропа бузины

ПРИГОТОВАНИЕ БИСКВИТА

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Смажьте и обсыпьте мукой форму для выпекания бисквита объемом ½ литра.
2. Взбейте в миске яйца и сахар до образования светлой и пышной массы. Смешайте в другой миске муку, разрыхлитель и соль, затем просейте мучную массу в яичную.
3. Растопите масло и вмешайте его в тесто вместе с молоком и цедрой. Перемешивайте до однородной массы и вылейте в форму для бисквита.
4. Выпекайте 45–50 минут в нижней части духовки (проверяйте зубочисткой, что бисквит не влажный внутри перед тем, как вынуть его из духовки). Остудите немного коржи в формах затем, переверните их на решетку и дайте остыть до конца.

ПРИГОТОВАНИЕ ГЛАЗУРИ ИЗ БУЗИНЫ

1. Смешайте в миске сахарную пудру и сироп из бузины.
2. Полейте остывший тортик глазурью.







СПОНЖ КЕЙК СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ И СЫРОМ МАСКАРПОНЕ

ЭТО ОДНА ИЗ ВАРИАЦИЙ сливочного торта, где сыр маскарпоне придает начинке свежий вкус и плотную консистенцию, что облегчает работу. Оставьте края спонж кейка голыми, как на картинке, или покройте весь торт кремом.

СПОНЖ КЕЙК

3 децилитра (180 г) пшеничной муки
2 ч. л. разрыхлителя для теста
щепотка соли
175 г сливочного масла комнатной температуры
1 $\frac{3}{4}$ децилитра (157,5 г) сахарного песка
1 ч. л. жидкого экстракта ванили
или $\frac{1}{4}$ ч. л. ванильной пудры
3 яйца
1 $\frac{1}{2}$ ст. л. молока

КРЕМ ИЗ СЫРА МАСКАРПОНЕ

250 г сыра маскарпоне
2 ст. л. сахарной пудры
2 децилитра (200 мл) сливок для взбивания
250 г разных свежих ягод
сахарная пудра для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СПОНЖ КЕЙКА

1. Разогрейте духовку до 175 °С. Смажьте маслом две формы для выпекания диаметром 15 см, вырежьте два кружка из пекарской бумаги и положите на дно форм. Посыпьте мукой по краям.
2. Смешайте в миске муку, разрыхлитель и соль.
3. Взбивайте в другой миске масло, сахар и ваниль до образования светлого крема примерно 5 минут.
4. Добавьте яйца по одному, каждый раз тщательно взбивая массу.
5. Всыпьте мучную смесь и перемешайте тесто лопаточкой. Добавьте молоко и вымесите до гладкой консистенции.
6. Равномерно разделите тесто по формам и выпекайте в центре духовки в течение 25–30 минут (проверяйте зубочисткой, что корж не влажный внутри перед тем, как вынуть его из духовки). Остудите немного в формах, затем переверните коржи на решетку и дайте им остыть. Удалите бумагу с коржей.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРЕМА ИЗ СЫРА МАСКАРПОНЕ

Взбивайте сыр маскарпоне и сахарную пудру до кремообразного состояния. Добавьте сливки и взбивайте крем, пока он не достигнет плотной консистенции.

СОБИРАЕМ ТОРТ

Положите первый корж на поднос. Намажьте его толстым слоем крема и положите часть свежих ягод. Положите сверху еще один корж и распределите сверху оставшийся крем. Украсьте ягодами и сахарной пудрой.