

АНАСТАСИЯ ЗУРАБОВА

Журналист, блогер и главный редактор онлайн-журналов Russian Foodie и Photo Foodie. Кулинарией увлеклась еще в детстве благодаря бабушке и «Книге о вкусной и здоровой пище». Несколько лет назад начала вести кулинарный блог, а летом 2014 года основала первый в России электронный журнал о еде Russian Foodie, который на сегодняшний день читает огромная армия поклонников. Совсем недавно запустила образовательный проект по фуд-фотографии Photo Foodie, аналогов которому в нашей стране пока нет.

Handwritten notes in Russian:
207 Коричневый соус
2 яйца
120г мягкого сливочного масла
100г сливочного масла
1 ч.л. разрыхлителя
1 ч.л. соли
2 ч.л. ванильного сахара
Белое шоколадное ганаш
или... по вкусу



НАЧНИ С ДЕСЕРТА!

АНАСТАСИЯ ЗУРАБОВА



Москва
2017



Handwritten notes in Russian, including the name 'Анастасия Зурова' and other illegible text.



Ингредиенты:

1 SD ч. сливочного масла

150 гр. сахара

2 ч. ложки ванильного сахара

4 яйца

300 гр. муки

2 ч. ложки разрыхлителя

200 гр. изюма

Смесь приправ ваниль

Разрыхлитель сливочный, масло

с сахаром и ванилью

добавить изюм, смешать

до однородности. Яйца

добавить, перемешать

остатки. Как только

защипать

Коричный сахар

можно добавить

лучше за прис

форма

руководство себя

корично

ванильного сахара

ДЛЯ МЕНЯ ГЛАВНОЕ В БЛЮДЕ –
это простота его приготовления
и доступность ингредиентов, чтобы
по моим рецептам могли готовить
обычные люди, а не только мастера
кулинарного дела.

Restaurant &
NO. 1







СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ... *стр.* 9

ПЕЧЕНЬЕ ... *стр.* 17

КЕКСЫ ... *стр.* 47

БРАУНИ
и КВАДРАТИКИ ... *стр.* 77

МАФФИНЫ
и КАПКЕЙКИ ... *стр.* 107

ПОНЧИКИ ... *стр.* 145

ПИРОГИ, ТОРТЫ
и ТАРТЫ ... *стр.* 163



ВВЕДЕНИЕ

Сколько себя помню, я всегда грезила о собственной кулинарной книге. Воображение рисовало мне основательное издание в красивом переплете, где были бы собраны мои самые любимые и удачные рецепты, которые бы неизменно получались у всех, вне зависимости от уровня подготовки. И книга, которую вы сегодня держите перед собой, является воплощением моей давней и заветной мечты.

Несмотря на то что кулинарией я увлеклась еще в детстве благодаря прабабушке и «Книге о вкусной и здоровой пище» (приготовила по ней буквально все, даже грибы мариновала), профессиональным поваром я не стала, а выбрала совершенно другую специальность — журналистику. Однако готовить я никогда не переставала, с удовольствием предаваясь этому хобби в свободное от работы время. Что касается блюд, то я всегда отдавала предпочтение выпечке и десертам, поскольку они предоставляют огромный простор для творчества и всегда выглядят аппетитно и эффектно. Это праздник, который всегда с тобой и который ты создаешь собственными руками. Логическим продолжением моего увлечения стало открытие кулинарного блога несколько лет назад, а летом 2014 года я основала первый в России электронный журнал о еде Russian Foodie, который на сегодняшний день читает огромная армия поклонников. Совсем недавно я также запустила образовательный проект по фуд-фотографии Photo Foodie, аналогов которому в нашей стране пока нет.

Сегодня я с большим удовольствием пробую новые интересные блюда и делюсь результатами своих экспериментов со своими подписчиками в Instagram. За последнюю пару лет я собрала у себя в блоге большое количество проверенных рецептов десертов, многие из которых успели полюбить моим читателям, и, конечно же, все они нашли место в этой книге, снятой совместно с моей близкой подругой, фуд-фотографом Златой Панченко. Не проходит и недели, чтобы я не приготовила и не сфотографировала какой-нибудь новый пирог или торт. К счастью, мои домашние с огромным энтузиазмом под-

ВВЕДЕНИЕ ПРОДОЛЖЕНИЕ...

держивают все мои кулинарные начинания, потому что им принадлежит право первыми продегустировать результаты моих трудов. Есть у них и фавориты – шоколадный чизкейк (и вообще любая шоколадная выпечка), банановые маффины и уже ставшее знаменитым мягкое печенье с конфетками M&M's, которое я пеку на все детские праздники. Главное для меня в блюде – это простота его приготовления и доступность ингредиентов, чтобы моими рецептами могли пользоваться обычные люди, а не только мастера кулинарного дела. Кому-то собранные в книге преимущественно американские десерты могут показаться незамысловатыми и не такими изысканными, как, скажем, французские, но для меня они ассоциируются с домашним уютом и душевными чаепитиями в кругу близких. Это лакомства для жизни, а не только для особых поводов – яркие, жизнерадостные и очень теплые. Я надеюсь, что многие из них станут любимыми и в ваших семьях. Желаю вам приятного аппетита и удачных кулинарных экспериментов! И не забывайте делиться их результатами в соцсетях с хэштегом #начнисдесерта – мне будет очень приятно следить за вашими успехами.

Ваша Анастасия Зурабова