



Крис Фамилар

ТОРТ & ПИРОГ

Крис Фамилар

ТОРТ & ПИРОГ

«Автор»

2026

Фамилар К.

ТОРТ & ПИРОГ / К. Фамилар — «Автор», 2026

В этой книге собраны самые изысканные рецепты тортов и пирогов, способные покорить сердце даже самого искушенного гурмана. От нежного ягодного бисквита до сытного яблочного пирога — здесь найдется угощение на любой вкус и для любого случая. Каждый рецепт представлен с подробными инструкциями, советами профессиональных кондитеров и аппетитными фотографиями, которые вдохновят на кулинарные подвиги. Особое внимание уделено выбору ингредиентов, тонкостям приготовления теста и крема, а также секретам идеальной выпечки. Эта книга — ваш надежный помощник в создании кулинарных шедевров. Она станет прекрасным подарком для близких и незаменимой спутницей на кухне, превращая каждое приготовление выпечки в настоящее искусство. Погрузитесь в мир сладких соблазнов и откройте для себя новые грани кондитерского мастерства!

© Фамилар К., 2026

© Автор, 2026

Содержание

«Мечта» (шоколадный пирог)	5
«Мечта» с заварным кремом	6
Торт «Мечта» с творожно-сливочным кремом	7
Пирог «Мечта» с вишней	8
Пирог « Мечта» с ореховым слоем	9
Пирог «Мечта» с соленой карамелью	10
Шоколадно-ореховый пирог с карамелью	11
Ванильный пирог с шоколадной начинкой	13
Ванильный пирог с белым шоколадом и кокосом	14
Пирог «Ласковое лето» с соусом	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Крис Фамиляр

ТОРТ & ПИРОГ

«Мечта» (шоколадный пирог)

Это влажный шоколадный пирог с насыщенным вкусом и гладкой глазурью. Он получается невероятно сочным, мягким и пористым, а готовится из простых ингредиентов без долгого взбивания.

Для приготовления теста и глазури подготовьте следующие продукты:

Мука пшеничная — 210 г

Сахар — 180 г

Какао-порошок — 35 г

Молоко — 240 мл

Растительное масло (рафинированное) — 75 мл

Разрыхлитель — 1 пакетик (10 г)

Ванилин и соль — по одной щепотке

Плитка темного шоколада — 100 г (для глазури)

Молоко для глазури — 3–4 ст. л.

Приготовление

- Просейте в глубокую миску муку и какао-порошок. Добавьте сахар, разрыхлитель, соль и ванилин. Тщательно перемешайте всё венчиком.

- Влейте к сухой смеси теплое молоко и растительное масло. Быстро замесите тесто венчиком до однородности. Оно должно получиться гладким, без комочков, по консистенции как жидкая сметана.

- Смажьте форму каплей масла или застелите пергаментом. Вылейте тесто. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке примерно 35–40 минут. Готовность проверяйте деревянной зубочисткой — она должна выходить сухой.

Делаем шоколадную глазурь:

Поломайте плитку шоколада на кусочки, добавьте 3–4 ложки молока и растопите в микроволновке короткими импульсами или на водяной бане. Перемешайте до глянцевого состояния.

Украсить и подать. Полейте слегка остывший пирог теплой глазурью. По желанию сверху можно посыпать измельченными орехами или кокосовой стружкой.

Секрет шефа:

Если вы хотите сделать пирог еще более сочным, перед покрытием глазурью проткните его по всей поверхности деревянной шпажкой и пропитайте 50 мл теплого молока или некрепкого кофе.

«Мечта» с заварным кремом

Для этого пирога идеально подходит **нежный заварной крем**, который превратит его в настоящий роскошный торт. Крем отлично пропитает пористые коржи и сбалансирует насыщенный шоколадный вкус.

Ингредиенты для крема

Молоко — 400 мл

Сахар — 100 г

Яйца — 2 шт.

Кукурузный крахмал — 30 г (примерно 2 ст. л. с горкой)

Сливочное масло (размягченное) — 80 г

Ванильный сахар — 10 г (1 пакетик)

Пошаговое приготовление крема:

- В небольшом сотейнике соедините яйца, сахар, ванильный сахар и кукурузный крахмал. Тщательно разотрите венчиком в однородную массу без комочков.

- Тонкой струйкой влейте теплое молоко, постоянно помешивая. Поставьте сотейник на средний огонь.

- Варите крем, непрерывно помешивая венчиком, особенно на дне, чтобы масса не пригорела. Как только крем закипит и пойдут крупные пузыри, варите еще 30–60 секунд до явного загустения. Снимите с огня.

- Добавьте в горячий крем сливочное масло, перемешайте до полного растворения. Накройте крем пищевой пленкой «в контакт» (прямо на поверхность крема, чтобы не образовалась корочка) и остудите до комнатной температуры.

Собираем пирог с кремом:

Полностью остудите испеченный шоколадный пирог.

Разрежьте его вдоль на два одинаковых коржа с помощью длинного ножа или прочной нитки.

Выложите весь остывший заварной крем на нижний корж и разровняйте.

Накройте вторым коржом, слегка прижмите.

Полейте сверху теплой шоколадной глазурью из первого рецепта и уберите в холодильник минимум на 2–3 часа для пропитки.

Торт «Мечта» с творожно-сливочным кремом

Быстрый шоколадный крем на основе творожного сыра и сливок идеально подойдет к этому пирогу.

Он готовится всего за 5 минут, отлично держит форму, не течет и придает десерту благородный вкус шоколадного чизкейка.

Ингредиенты для крема

Творожный сыр (сливочный, без добавок) — 300 г

Сливки (жирность от 33%) — 100 мл

Темный или молочный шоколад — 100 г

Сахарная пудра — 50 г (отрегулируйте по вкусу)

Важное условие: творожный сыр и сливки должны быть очень холодными, прямо из холодильника.

Пошаговое приготовление

- Поломайте плитку шоколада на кусочки. Растопите в микроволновке короткими импульсами по 10–15 секунд (каждый раз перемешивая) или на водяной бане. Оставьте остывать до комнатной температуры — он должен остаться жидким, но не быть горячим.

- В глубокую миску выложите холодный творожный сыр, влейте холодные сливки и добавьте сахарную пудру. Взбивайте миксером сначала на минимальной скорости, затем на максимальной примерно 2–3 минуты. Масса должна стать пышной и плотной.

- Не прекращая взбивание, тонкой струйкой влейте остывший шоколад. Взбивайте еще около 1 минуты до получения однородного, гладкого крема красивого шоколадного цвета.

Собираем пирог!

Разрежьте остывший шоколадный пирог на два коржа. Выложите весь крем на нижний корж, разровняйте лопаткой и накройте вторым коржом. Поскольку этот крем плотный, пирог можно подавать к столу уже через час.

Пирог «Мечта» с вишней

Если вам хочется добавить в пирог фруктовых ноток, то яркая вишневая прослойка идеально с этим справится. Она получается густой, не растекается при разрезке пирога и превращает домашнюю выпечку в изысканный десерт.

Ингредиенты для прослойки:

Вишня (замороженная или свежая, без косточек) — 250 г

Сахар — 50–60 г (зависит от кислоты ягод)

Кукурузный крахмал — 12 г (1 ст. л. без горки)

Вода — 30 мл (для разведения крахмала)

Пошаговое приготовление

- Выложите вишню в сотейник. Если ягоды заморожены, размораживать их не нужно. Добавьте сахар и поставьте на средний огонь. Нагревайте, пока вишня не пустит сок, а сахар полностью не растворится.

- В отдельной небольшой чашке смешайте кукурузный крахмал с холодной водой до однородного состояния.

- Как только ягоды в сотейнике закипят, уменьшите огонь до минимума. Тонкой струйкой влейте разведенный крахмал, постоянно и интенсивно помешивая вишневую массу.

- Варите массу на слабом огне, непрерывно помешивая, примерно 1–2 минуты. Она должна стать густой и прозрачной. Снимите с огня и полностью остудите до комнатной температуры (при остывании она станет еще гуще).

Собираем пирог с кремом и вишневой прослойкой:

Разрежьте готовый шоколадный пирог на два коржа.

На нижний корж выложите весь приготовленный **шоколадный крем** и разровняйте его.

Сверху на крем аккуратно распределите остывшую **вишневую прослойку**.

Накройте вторым коржом и слегка прижмите.

Уберите пирог в холодильник минимум на 2 часа. Перед подачей украсьте верхушку сахарной пудрой или растопленным шоколадом.

Пирог «Мечта» с ореховым слоем

Хрустящий ореховый слой (крустилант) придаст пирогу текстуру премиального ресторанного десерта. Он выкладывается тонким слоем и потрясаяще контрастирует с нежным шоколадным кремом и мягким бисквитом.

Ингредиенты для хрустящего слоя:

Орехи (фундук, миндаль или грецкие) — 60 г

Вафельная крошка (или измельченные простые кукурузные хлопья) — 30 г

Молочный или темный шоколад — 50 г

Сливочное масло — 15 г

Пошаговое приготовление:

- Обжарьте орехи на сухой сковороде 3–5 минут до появления ароматного запаха. Остудите и порубите ножом в среднюю крошку (не в пыль, кусочки должны ощущаться).

- Шоколад разломайте на кусочки, добавьте сливочное масло и растопите в микроволновке короткими импульсами по 10 секунд, каждый раз перемешивая. Помадка должна стать жидкой и однородной.

- В миске смешайте рубленые орехи и вафельную крошку (или хлопья). Влейте растопленный шоколад с маслом и быстро перемешивайте лопаткой, пока каждая крошка не покроется шоколадной глазурью.

Собираем пирог со всеми слоями:

Шоколад в хрустящем слое быстро застывает на холоде, поэтому собирать пирог нужно сразу после его приготовления:

Возьмите нижний шоколадный корж.

Равномерно распределите по нему еще теплый **хрустящий слой** тонким пластом. Уберите корж в холодильник на 10 минут, чтобы шоколад схватился.

Сверху на застывший хрустящий слой выложите плотный **шоколадный крем**.

На крем аккуратно нанесите кислую **вишневую прослойку**.

Накройте вторым коржом и слегка прижмите десерт.

Отправьте готовый шедевр в холодильник на 2–3 часа. При разрезании пирога используйте горячий сухой нож, чтобы легко пройти сквозь хрустящий пласт.

Пирог «Мечта» с соленой карамелью

Домашняя соленая карамель идеально дополнит хрустящий слой, придав пирогу глубокий карамельный вкус и изысканный баланс сладости и соли. Она получается тягучей, шелковистой и не засахаривается.

Ингредиенты для карамели:

Сахар — 150 г

Сливочное масло (82.5%, холодное) — 60 г

Сливки (жирность от 33%, горячие) — 120 мл

Соль (лучше морская, мелкая) — 1/2 ч. л. (регулируйте по вкусу)

Пошаговое приготовление:

- Насыпьте сахар в сотейник с толстым дном. Поставьте на средний огонь. **Важно:** не мешайте сахар ложкой, иначе он кристаллизуется. Можно лишь слегка покачивать сотейник из стороны в сторону. Дождитесь, пока сахар полностью растопится и приобретет красивый янтарный цвет.

- Убавьте огонь до минимума. Добавьте в сотейник холодное сливочное масло, порезанное кубиками. Масса начнет сильно бурлить — непрерывно и активно перемешивайте ее венчиком до полного объединения.

- Заранее подогрейте сливки почти до кипения (они должны быть очень горячими). Тонкой струйкой влейте их в карамель, продолжая интенсивно мешать венчиком. Осторожно, пойдет горячий пар!

- Поварите карамель на слабом огне еще 1–2 минуты. Снимите сотейник с плиты, добавьте соль и тщательно перемешайте.

- Перелейте карамель в стеклянную баночку через сито (чтобы убрать возможные комочки). Остудите при комнатной температуре. По мере остывания карамель станет густой.

Порядок сборки супер-пирога:

Теперь у вас есть все компоненты для создания шедевра. Собирайте пирог на нижнем корже в следующем порядке:

Хрустящий слой (дать застыть в холодильнике 10 минут).

Соленая карамель (нанесите ее тонким слоем прямо на хрустящую корочку).

Шоколадный крем.

Вишневая прослойка (ягодная кислинка роскошно заиграет на контрасте с соленой карамелью).

Верхний шоколадный корж.

Шоколадно-ореховый пирог с карамелью

Это воздушный шоколадный бисквит, прослоенный домашней соленой карамелью и обжаренным арахисом или фундуком. По вкусу этот десерт очень напоминает знаменитый батончик «Сникерс».

Для вашего удобства мы объединим бисквитную основу и созданные ранее компоненты в один понятный рецепт.

1. Шоколадный бисквит

Этот бисквит всегда получается пышным, мягким и не требует деления яиц на белки и желтки.

Ингредиенты:

Мука — 160 г

Сахар — 150 г

Какао-порошок — 40 г

Яйца — 3 шт.

Растительное масло — 60 мл

Молоко — 100 мл

Разрыхлитель — 10 г

Соль — 1 щепотка

Приготовление:

- Взбейте яйца с сахаром и щепоткой соли миксером в пышную светлую пену (около 4–5 минут).

- Влейте молоко и растительное масло, аккуратно перемешайте миксером на самой низкой скорости.

- Просейте в жидкую смесь муку, какао и разрыхлитель. Быстро замесите лопаткой гладкое тесто.

- Вылейте тесто в форму (диаметром 18–20 см) и выпекайте при 180 °С примерно 30–35 минут. Готовность проверьте зубочисткой. Полностью остудите бисквит и разрежьте вдоль на два коржа.

2. Соленая карамель и орехи

Ингредиенты:

Сахар — 150 г

Сливочное масло 82.5% — 60 г

Горячие сливки 33% — 120 мл

Соль морская — 1/2 ч. л.

Орехи (арахис, фундук или миндаль) — 120 г

Приготовление:

Растопите сахар в сотейнике с толстым дном до янтарного цвета, не перемешивая ложкой.

Добавьте кубики холодного масла, активно вымешивая массу венчиком.

Тонкой струйкой влейте горячие сливки, проварите карамель 1 минуту, снимите с огня и посолите. Остудите.

Орехи обжарьте на сухой сковороде, очистите от шелухи и крупно порубите ножом. Смешайте орехи с остывшей карамелью (оставьте 2 ложки чистой карамели для декора).

3. Сборка пирога

Положите на тарелку первый шоколадный корж. По желанию слегка сбрызните его парой ложек молока или кофе для сочности.

Выложите всю карамельно-ореховую начинку и равномерно распределите ее по коржу. Накройте вторым шоколадным коржом и слегка прижмите.

4. Финальный декор

Растопите 50 г темного шоколада с 1 чайной ложкой растительного масла. Покройте верх пирога шоколадной глазурью, а сверху сделайте красивые разводы из отложенной соленой карамели. Уберите пирог в холодильник на 2–3 часа.

Ванильный пирог с шоколадной начинкой

Это пышный, ароматный бисквит «на кипятке», внутри которого скрывается нежный шоколадный крем-ганаш. Этот бисквит всегда получается очень мягким, влажным и не требует дополнительной пропитки.

1. Ванильный бисквит

Ингредиенты:

Мука пшеничная — 250 г

Сахар — 180 г

Яйца — 2 шт.

Молоко — 120 мл

Растительное масло (рафинированное) — 60 мл

Крутой кипяток — 120 мл

Разрыхлитель — 10 г (1 пакетик)

Ванильный экстракт — 1 ч. л. (или пакетик ванильного сахара)

Соль — 1 щепотка

Приготовление:

- В глубокой миске взбейте яйца с сахаром, солью и ванилью в пышную светлую пену (около 4–5 минут).

- Влейте молоко и растительное масло, перемешайте миксером на низкой скорости.

- Просейте в миску муку и разрыхлитель. Быстро замесите лопаткой густое тесто.

- Не переставая перемешивать тесто лопаткой, тонкой струйкой влейте крутой кипяток.

Тесто станет жидким и покроется пузырьками.

- Вылейте тесто в форму (диаметром 20–22 см), застеленную пергаментом. Выпекайте при 180 °С примерно 35–40 минут. Остудите и разрежьте вдоль на два коржа.

2. Насыщенная шоколадная начинка (Ганаш)

Ингредиенты:

Темный или молочный шоколад — 150 г

Сливки (жирность от 33%) — 150 мл

Сливочное масло — 30 г

Приготовление:

Поломайте шоколад на мелкие кусочки и сложите в миску.

Сливки прогрейте в сотейнике почти до кипения (но не кипятите) и залейте ими шоколад.

Оставьте на 1 минуту, затем тщательно размешайте венчиком до полного растворения шоколада и глянцевого состояния.

Добавьте мягкое сливочное масло, перемешайте еще раз.

Остудите начинку до комнатной температуры (чтобы она стала густой и тягучей, как паста).

3. Сборка пирога

Положите на тарелку нижний ванильный корж. Выложите всю шоколадную начинку и аккуратно разровняйте ее, немного не доходя до краев. Накройте вторым ванильным коржом и слегка прижмите. Сверху пирог можно посыпать сахарной пудрой или украсить остатками шоколадного крема. Перед подачей дайте ему постоять в холодильнике 1–2 часа.

Ванильный пирог с белым шоколадом и кокосом

Пирог из предыдущего рецепта станет еще вкуснее с этим хрустящим слоем. Этот пирог напоминает знаменитые конфеты «Рафаэлло». А пропитка коржей сделает пирог сочным, нежным и незабываемым.

Ингредиенты для хрустящего слоя

Белый шоколад (в каплях или качественная плитка) — 70 г

Вафельная крошка (или измельченные тонкие вафли без начинки) — 35 г

Кокосовая стружка — 20 г

Растительное масло (рафинированное, без запаха) — 1 ч. л.

Пошаговое приготовление:

Насыпьте кокосовую стружку на сухую сковороду. Постоянно помешивая, обжаривайте ее на среднем огне 2–3 минуты до легкого золотистого цвета. Это раскроет ее потрясающий ореховый аромат. Остудите.

Разломайте шоколад на кусочки, добавьте чайную ложку растительного масла (оно делает слой менее твердым при застывании). Растопите в микроволновке короткими импульсами по 10 секунд, каждый раз перемешивая. *Важно: белый шоколад очень капризный, не перегрейте его.*

В миске соедините вафельную крошку, обжаренную кокосовую стружку и растопленный теплый шоколад. Быстро и тщательно перемешайте лопаткой, чтобы вся крошка покрылась шоколадом.

Пропитка коржей на ваш выбор:

Вариант 1. Молочно-ванильная пропитка

Идеально подчеркивает нежный вкус ванильного бисквита и белого шоколада.

Ингредиенты: 80 мл молока, 1 ч. л. сахара, 1/2 ч. л. ванильного сахара.

Приготовление: Смешайте молоко с обычным и ванильным сахаром в сотейнике. Прогрейте на огне до полного растворения сахара (кипятить не обязательно). Полностью остудите перед использованием.

Вариант 2. Сливочно-кофейная пропитка (для любителей мокко)

Кофе потрясающе раскрывает и усиливает вкус темной шоколадной начинки.

Ингредиенты: 60 мл готового некрепкого кофе (растворимого или сваренного), 20 мл сливок (любой жирности) или молока, 1 ч. л. сахара.

Приготовление: В горячий кофе добавьте сахар и сливки, размешайте до растворения. Полностью остудите.

Как правильно пропитать и собрать пирог

Чтобы хрустящий слой не размок, соблюдайте строгую последовательность:

Пропитайте нижний корж: С помощью кулинарной кисти или чайной ложки равномерно распределите **половину** остывшей пропитки по нижнему ванильному коржу.

Нанесите хрустящий слой: Сразу выложите теплый хрустящий слой из белого шоколада на пропитанный корж. Уберите в холодильник на 15 минут до застывания. *Шоколадный барьер защитит хрустящую крошку от влаги бисквита.*

Добавьте начинку: На застывший хрустящий слой выложите густой шоколадный ганаш.

Пропитайте и уложите верхний корж: Сбрызните **второй половиной** пропитки внутреннюю сторону верхнего коржа. Аккуратно переверните его пропитанной стороной вниз и накройте им пирог.

Отправьте готовый пирог в холодильник минимум на 2 часа для финальной стабилизации.

Пирог «Ласковое лето» с соусом

Идеальный клубнично-персиковый пирог — это нежный, пористый ванильный бисквит, внутри которого гармонично сочетаются сочные ягоды клубники и мягкие персики. Этот пирог получается очень ярким, по-летнему ароматным и не требует сложных кондитерских навыков, а соус из клубники и персиков не оставит вас равнодушными.

Для формы диаметром 20–22 см вам понадобятся:

Мука пшеничная — 200 г

Сахар — 150 г

Яйца — 3 шт.

Сливочное масло (растопленное) — 50 г

Сметана (или натуральный йогурт) — 100 г

Разрыхлитель — 1 ч. л. (с горкой)

Ванильный сахар — 10 г

Клубника (свежая) — 150 г

Персики (свежие или консервированные) — 2 шт. (около 150 г)

Крахмал (кукурузный) — 1 ст. л. (посыпать фрукты)

Пошаговое приготовление:

Клубнику промойте, обсушите и разрежьте на половинки (или четвертинки, если ягоды крупные). Персики нарежьте небольшими дольками или кубиками. Сложите фрукты и ягоды в миску, присыпьте крахмалом и аккуратно перемешайте. Крахмал удержит сок внутри, и бисквит вокруг фруктов не станет влажным.

В глубокой миске соедините яйца, обычный и ванильный сахар. Взбивайте миксером на высокой скорости около 5 минут. Масса должна сильно побелеть, стать пышной и увеличиться в объеме.

Убавьте скорость миксера до минимума. Добавьте сметану и остывшее растопленное сливочное масло. Перемешайте в течение 15–20 секунд.

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.