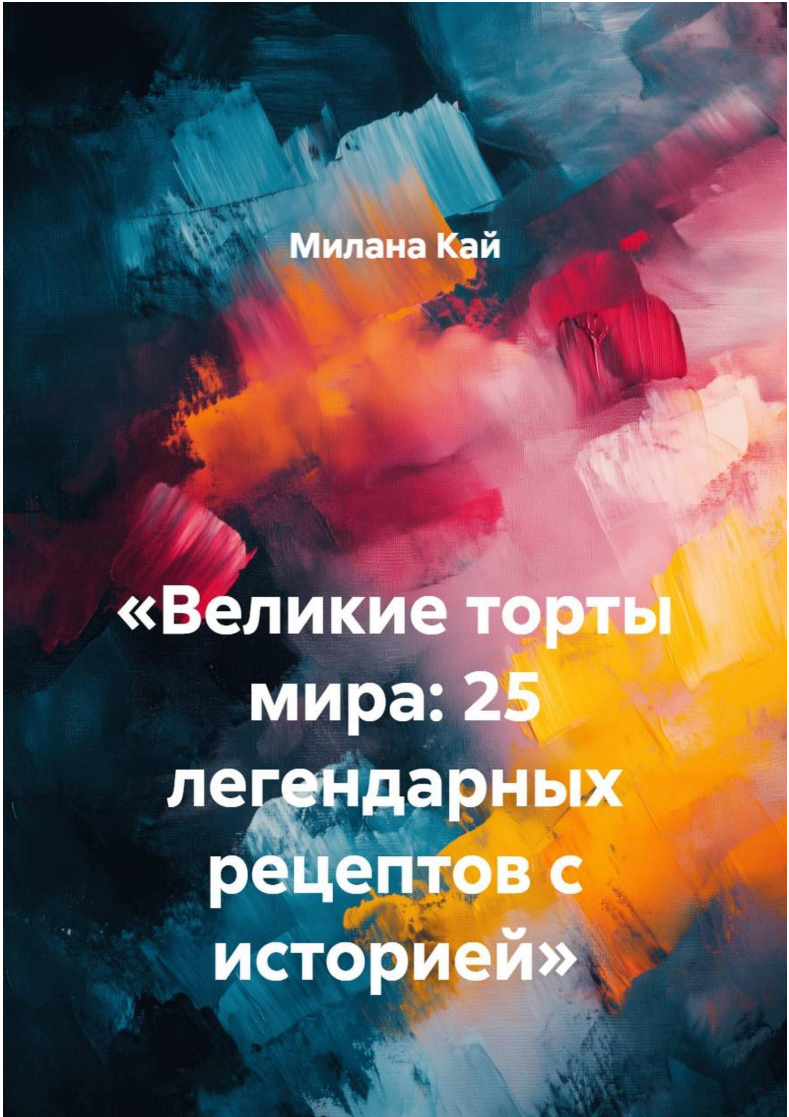

Милана Кай
«Великие торты мира: 25 легендарных рецептов с историей»

Милана Кай

«Великие торты мира: 25 легендарных рецептов с историей»

https://litres.ru/74802102
SelfPub; 2026

Аннотация

«Великие торты мира: 25 легендарных рецептов с историей» — это сборник, который познакомит вас с самыми знаменитыми тортами со всего мира. В книге вы найдёте не только рецепты, но и истории, связанные с каждым тортом, что позволит окунуться в богатую кулинарную культуру разных народов. Эта книга станет отличным подарком для любителей сладостей и кулинаров, желающих расширить свои горизонты.

Содержание

Глава 1. Классика Европы 7
Захер (Sachertorte) 8
Линцер (Linzer Torte) 10
Конец ознакомительного фрагмента. 11

«Великие торты мира: 25 легендарных рецептов с историей»

Оглавление

Введение — Почему эти торты стали знаменитыми

Глава 1. Классика Европы

Захер (Австрия)
Линцер (Австрия)
Чёрный лес / Шварцвальдский (Германия)
Французский «Опера»
Тарт Татен (Франция)
Мильфёй / Наполеон (Франция)
Сент-Оноре (Франция)

Глава 2. Средиземноморье и Балканы

Тирамису (Италия)
Панеттоне (Италия)

Кассата (Италия, Сицилия)
Баскский чизкейк (Испания)
Португальский паштел-де-ната (как мини-торт)
Медовик / Паприкаш (Венгрия)

Глава 3. Север и Британия

Виктория Сэндвич (Англия)
Стики-туффи-пудинг (Англия)
Принццесс-торта (Швеция)
Кронс-торта (Дания)

Глава 4. Америка

Нью-Йоркский чизкейк (США)
Красный бархат (США)
Морковный торт (США)
Пекановый пирог / Торт (США)
Добош (Венгрия-США, авторский)

Глава 5. Азия и Восток

Японский хлопковый чизкейк
Торт «Пандан» / Куэ Лапис (Индонезия)
Медовый торт «Медовик» (Россия) — финальный, с рус-

ской историей

Приложения

- Таблица температур и мер
- Базовые кремы: ганаш, крем-патисьер, крем-чиз, масляный крем
- Типичные ошибки и как их исправить
- Список инвентаря

Введение

Каждый великий торт — это не просто набор ингредиентов. Это история: ошибка кондитера, королевский каприз, кулинарная война между двумя городами или случайное изобретение, ставшее символом страны. В этой книге собраны 25 рецептов, которые прошли проверку временем и стали частью мировой культуры.

Для каждого торта вы найдёте:
- Историю — откуда он взялся и почему так называется
- Ингредиенты — с точными граммовками
- Пошаговый рецепт — с комментариями «почему так»
- Типичные ошибки — и как их избежать
- Вариации — для смелых

Глава 1. Классика Европы

Захер (Sachertorte)

История. В 1832 году австрийский канцлер Меттерних потребовал десерт для высоких гостей. Шеф-повар заболел, и 16-летний ученик Франц Захер испёк шоколадный торт с абрикосовым джемом. Торт стал легендой, а между венскими отелями «Захер» и кондитерской Демеля шла «тортовая война» — кто владеет оригиналом.

На 8 порций (форма 20 см):

- Шоколад тёмный 70% — 120 г
- Масло сливочное — 120 г
- Сахар — 100 г
- Яйца — 4 шт.
- Мука — 80 г
- Какао — 20 г
- Абрикосовый джем — 200 г
- Сливки 33% — 100 мл
- Шоколад для глазури — 100 г

Рецепт:

Растопите шоколад с маслом на водяной бане.

Разделите яйца. Желтки взбейте с половиной сахара до светлой массы.

Белки взбейте с оставшимся сахаром до устойчивых пиков.

Соедините шоколадно-масляную смесь с желтками. Аккуратно введите белки, затем просеянную муку с какао.

Выпекайте при 180°C около 35–40 минут (зубочистка должна выходить сухой).

Остудите, разрежьте на два коржа, прослоите джемом (тонко!).

Глазурь: растопите шоколад со сливками, полейте торт.

Ошибка: не пересушите корж — он должен быть влажноватым внутри.

Линцер (Linzer Torte)

История. Старейший известный рецепт датируется 1653 годом — это, возможно, самый старый торт в мире, записанный в кулинарной книге. Назван в честь города Линц. Характерная решётка из теста и джем из красной смородины.

На форму 24 см:

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.