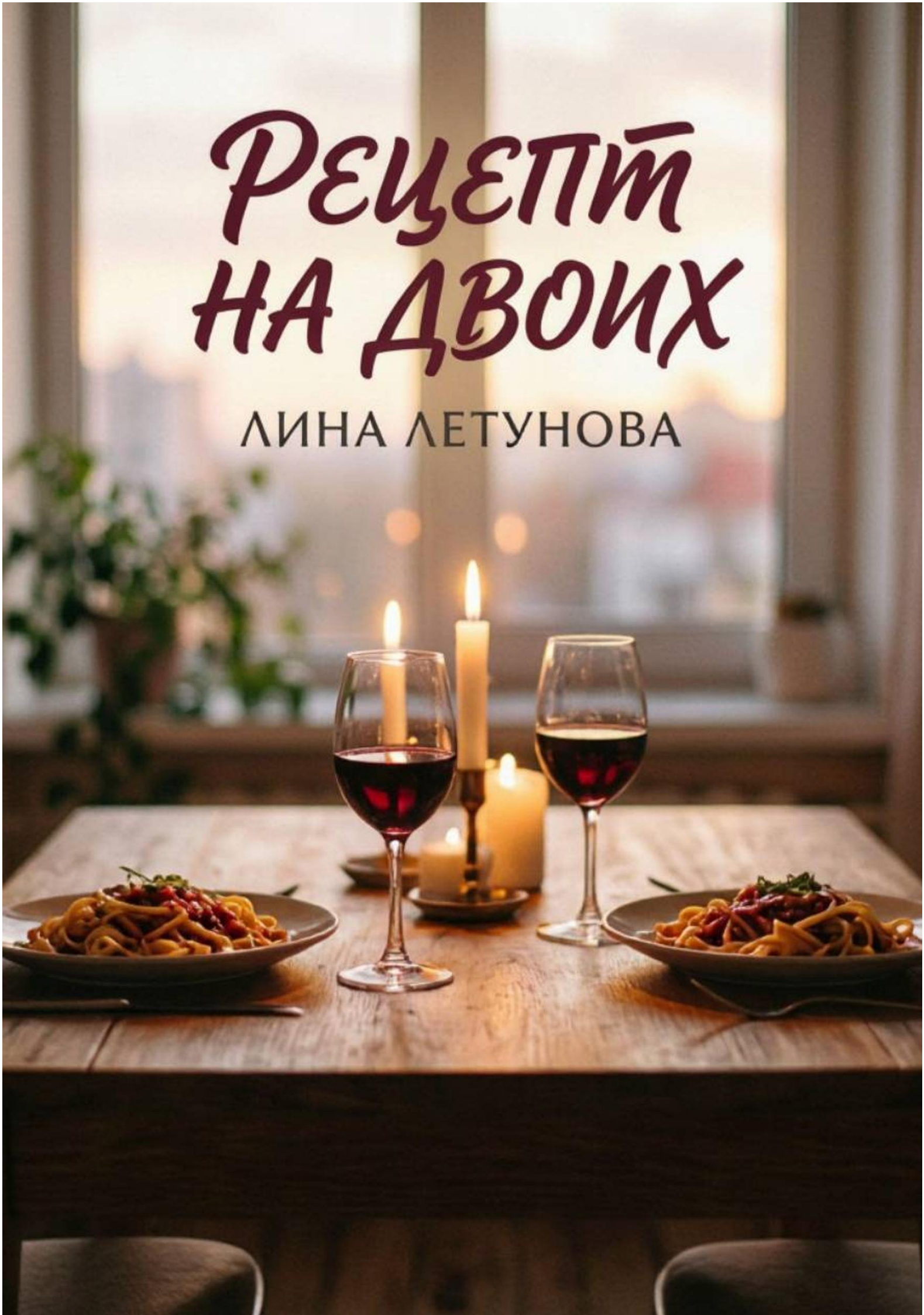
Рецепт на двоих

Лина Летунова



Лина Летунова

«Рецепт на двоих»

«Автор»
2026

Летунова Л.

«Рецепт на двоих» / Л. Летунова — «Автор», 2026

Она — начинающий кондитер, у которой всё рушится: тесто не поднимается, декор плывёт, а заказ на свадебный торт вот-вот уйдёт к другому. Он — шеф небольшого кафе, который терпеть не может «милые десерты», но обожает порядок и точность. Их сводит нелепый конкурс: нужно за три дня сделать идеальный десерт-дуэт, и отказаться нельзя — на кону репутация. Сначала они спорят о каждом грамме сахара, потом учатся слышать друг друга, а в финале понимают, что лучший рецепт — это когда рядом тот, кто не даёт сдаться. История про то, как любовь рождается там, где сталкиваются разные вкусы — и не только к еде.

© Летунова Л., 2026
© Автор, 2026

Содержание

Глава 1 5
Глава 2 7
Конец ознакомительного фрагмента. 9

Лина Летунова
«Рецепт на двоих»

Глава 1

В кондитерской пахло так, будто счастье можно было зачерпывать ложкой: ванилью, карамелью и чуть-чуть — горечью пережжённого сахара. Последнее, правда, было моей личной неудачей.

Я смотрела на торт и чувствовала, как внутри всё сжимается в тугой узел. Верхний ярус накренился, словно решил сбежать с подложки, крем растёкся неровными волнами, а розочки из крема выглядели так, будто их лепил кто-то, у кого дрожали руки. А у меня они и правда дрожали.

— Ну, — пробормотала я, присаживаясь на край табурета и обхватывая колени, — это не «воздушность и лёгкость». Это «паника и отчаяние».

Телефон на столе завибрировал, и я вздрогнула, будто он мог взорваться. На экране светилось сообщение от организатора конкурса «Десерт-дуэт»:

«Ты в деле. Напарник — Кирилл Воронов. Завтра в 9:00 на площадке. Не опаздывай».

Кирилл Воронов. Я слышала это имя. Шеф кафе «Уголок», человек, который однажды на мастер-классе сказал, что «милые тортики» — это не про кулинарию, а про маркетинг. Он верил в точность, в граммы, в температуру до десятых долей. А я верила в «чуть-чуть по ощущениям» и в то, что если очень хочется, чтобы получилось — получится.

И теперь мы должны были сделать десерт-дуэт. За три дня. На глазах у жюри.«Не паниковать», — сказала я себе. Но паника уже уютно устроилась где-то под рёбрами и не собиралась уходить.

Площадка для конкурса оказалась просторным светлым помещением с длинными столами, профессиональными плитами и холодильниками, которые гудели, как недовольные драконы. Всё было новеньким, блестящим и каким-то слишком серьёзным для моих венчиков и пакетиков с ванилью.Я пришла пораньше, чтобы занять стол, разложить инструменты и хотя бы сделать вид, что я здесь хозяйка. Расставила миски, проверила миксер, потрогала лопатку, будто она могла шепнуть мне правильный рецепт.Дверь скрипнула.

Он вошёл так, будто пространство само подстраивалось под него: уверенно, без суеты. Высокий, в белом кителе, с таким выражением лица, будто уже знал, что всё пойдёт не так — и был к этому готов.— Ты? — спросил он, даже не здороваясь. — Та, что делает «милые тортики»?Я выпрямилась. Взяла лопатку как щит.— Я делаю десерты, — сказала спокойно, хотя внутри всё кричало. — И да, они бывают милыми. Но ещё они бывают вкусными.Он хмыкнул и окинул взглядом мой стол: миски, пакетики, баночки, венчик, который я зачем-то поставила вертикально, будто это был флаг.

— У нас три дня, — произнёс он. — Если хочешь, чтобы это выглядело как еда, а не как арт-объект, делай всё по рецепту. Никаких «чуть-чуть» и «по ощущениям».— А если рецепт не сработает? — спросила я. — Что тогда?Он на секунду задумался, и в этом взгляде мелькнуло что-то человеческое — не только сталь и правила.— Тогда будем искать, где ошибка, — сказал он. — Но не будем называть это «творчеством».Я улыбнулась. Сама не ожидала, что смогу. Но эта улыбка была не от веселья — она была от облегчения. Потому что, каким бы колючим он ни казался, в его словах была опора. План. А мне сейчас отчаянно нужен был хоть какой-то план.

— Ладно, — кивнула я. — Давай начнём с самого простого. Что ты умеешь делать идеально?Он чуть приподнял бровь, будто вопрос его удивил.— Держать температуру, — ответил он. — И не сдаваться.— Этого хватит, — сказала я. — Для начала хватит.Он кивнул, будто

принял этот ответ. Подошёл к столу, сдвинул одну миску, поставил другую, открыл холодильник и достал какие-то аккуратные контейнеры с этикетками. Всё у него было подписано, рассортировано, учтено.

А я смотрела на это и думала: может, из нашей несочетаемости и получится что-то настоящее. Не идеальный торт по учебнику, а что-то своё — где моя смелость встретится с его точностью.— Сначала проверим оборудование, — сказал Кирилл, включая духовку и глядя на термометр. — Потом обсудим концепцию. И никаких розовых розочек, пока не будет стабильной текстуры.Я прикусила губу, чтобы не спорить. Но одну розочку я всё-таки мысленно оставила. Просто на удачу

Глава 2

Утро второго дня пахло не ванилью, а напряжением.Кирилл уже стоял у духовки, сверялся с каким-то своим блокнотом и хмурился так, будто печь лично его подвела. Я же пыталась сделать вид, что у меня всё под контролем: взбивала сливки, смотрела на них и молилась, чтобы они не расслоились.— Температура не та, — бросил Кирилл, даже не оборачиваясь. — Ты ставишь миску на стол, а стол тёплый. Сливки нагреваются. Отсюда и проблемы.Я замерла с венчиком в руке. Хотелось ответить что-то вроде «спасибо, капитан очевидность», но я вспомнила, зачем мы здесь: не чтобы выяснять, кто круче, а чтобы сделать десерт, который жюри не захочет отправить в мусорное ведро.

— Ладно, — выдохнула я. — Что делать?Он наконец повернулся. В его взгляде не было злорадства — только деловитость.— Ставь миску в холодильник. На пять минут. И возьми другую — металлическую, она лучше держит холод.Я послушно схватила миску, сунула её в холодильник, а потом остановилась.— А если мы так и будем делать всё по твоим правилам? — спросила тихо. — Получится идеально, но… не моё.Кирилл чуть прищурился, будто пытался понять, шутка это или вызов.— Идеальное — не значит без души, — сказал он. — Идеальное — значит, что каждый элемент на своём месте. Если ты хочешь добавить что-то своё — давай. Но сначала убедимся, что база не развалится.

Я кивнула. Это было… неожиданно честно. Не «твои идеи — мусор», а «давай сначала сделаем надёжно, а потом добавим твоего».

Через двадцать минут мы стояли у стола, и между нами впервые не висело молчание, полное упрёков. Мы спорили, да, но уже по делу.— Нам нужен контраст, — говорила я, размахивая лопаткой. — Сладкое и кислое. Лёгкое и плотное. Десерт-дуэт — это про противоположности.— Контраст — да, — кивал Кирилл. — Но не хаос. Если мы делаем лимонный элемент, он должен быть стабильным. Не просто «кислый сок», а курд с правильным загущением.— Тогда я сделаю курд, — предложила я. — Но добавлю туда чуть-чуть цедры и капельку лаванды. Для настроения.Он на секунду задумался, будто взвешивал каждое слово.

— Лаванда — рискованно, — признал он. — Но если ты точно знаешь пропорции — ладно. Только не «чуть-чуть по ощущениям». Дай мне цифры.Я улыбнулась. Это была маленькая победа.— Два грамма сушёной лаванды на сто миллилитров сливок. И я всё запишу.Кирилл хмыкнул, но в этом звуке уже не было презрения — скорее, признание: мол, ладно, посмотрим, что выйдет.

Пока я варила курд, он занялся бисквитом. И тут я впервые увидела, как он работает: без лишних движений, будто каждое действие было отрепетировано тысячу раз. Он отмерял муку, просеивал её дважды, следил за температурой яиц — и делал это так спокойно, что даже напряжение вокруг будто становилось тише.— Ты всегда такой… точный? — не удержалась я.Он пожал плечами, не отрываясь от теста.— Когда-то я делал всё «по ощущениям». И однажды из-за этого подвёл людей. Больше не хочу.В его голосе прозвучало что-то такое, что заставило меня не задавать лишних вопросов. Просто кивнула и вернулась к своему курду.

А потом случилось то, чего мы оба не ждали.Курд начал густеть, я помешивала его, стараясь не отвлекаться, но краем глаза заметила, как Кирилл вдруг резко наклонился к духовке, потом выругался — тихо, сквозь зубы.— Что? — я тут же повернулась.— Бисквит садится, — процедил он. — Температура упала на три градуса. Кто-то открыл дверь, когда я ставил.Я почувствовала, как внутри всё сжалось. Второй день. Первый серьёзный элемент — и уже проблема.— Мы можем его спасти? — спросила я, хотя уже знала, что вопросы сейчас лишние.

— Не спасти, — отрезал Кирилл, но тут же добавил: — Но можем использовать. Если он не поднимется, сделаем из него крошку. Добавим в мусс, сделаем текстуру. Это не провал, если мы придумаем, как это подать.Я смотрела на него и вдруг поняла: он не просто спасал

бисквит. Он спасал наш шанс.— Я могу сделать мусс на основе моего курда, — быстро сказала я. — С лавандой. И добавить эту крошку — получится слоистый эффект. Как будто так и задумано.Кирилл на секунду задержал взгляд на мне — будто оценивал не идею, а меня саму. Потом кивнул.

— Хорошо. Делай мусс. Я займусь крошкой и проверю, где ещё можно вытянуть вкус. И… спасибо, что не начала паниковать.Я хотела сказать «да ладно», но вместо этого просто улыбнулась. Потому что паника всё ещё сидела где-то внутри, но теперь она была не главной.

К обеду у нас уже был первый рабочий вариант: слои мусса с лимонно-лавандовым курдом, крошка из бисквита, сверху — тонкая карамельная сетка и одна-единственная розовая розочка. Маленькая, аккуратная — та самая, которую я мысленно оставила «на удачу» ещё вчера.— Выглядит… интересно, — признал Кирилл, оглядывая тарелку. — Не по учебнику. Но… работает.— Потому что мы сделали это вдвоём, — тихо сказала я.

Он не стал спорить. Просто взял ложку, попробовал, закрыл глаза на секунду. А когда открыл, в его взгляде было что-то новое — не строгость, а… удовлетворение.

— Да, — кивнул он. — Работает.

И в этот момент я поняла: возможно, наш дуэт — это не про идеальный десерт. А про то, как два разных человека учатся слышать друг друга. Даже если один верит в граммы, а другой — в удачу.

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.