

СОДЕРЖАНИЕ



КЕКСЫ 6



18 СЛОЕНОЕ
ТЕСТО



СДОБНОЕ
ТЕСТО
И ВЫПЕЧКА 50

74 ПЕЧЕНЬЕ





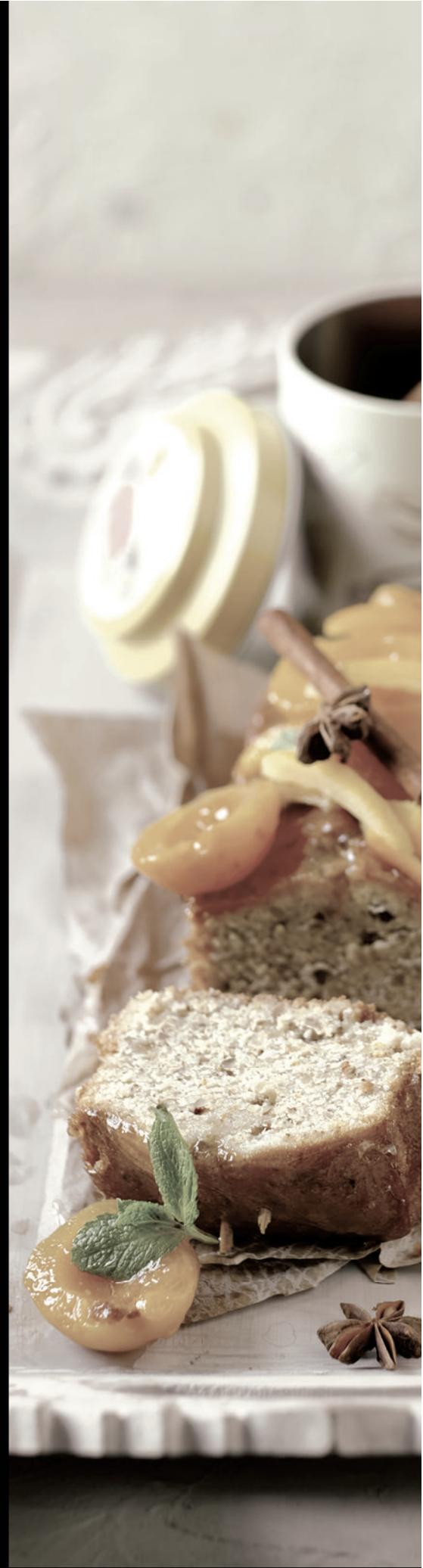
Уважаемые коллеги!

Эта книга создана специально для вас, если вы выбрали профессию кондитера. Эта работа творческая и достаточно сложная. В моей книге вы найдете рецепты выпечки, которая популярна и востребована в кондитерских, кафе и ресторанах. Бриоши, пироги, печенье, слойки, круассаны и многое другое представлено в этом издании.

Начинайте готовить только в хорошем настроении. Всегда помните, что к выпечке надо подходить с любовью. Если вы не в духе, к тесту лучше не прикасаться, так как выпечка и искусство приготовления еды — волшебство, которым вы делитесь с людьми.

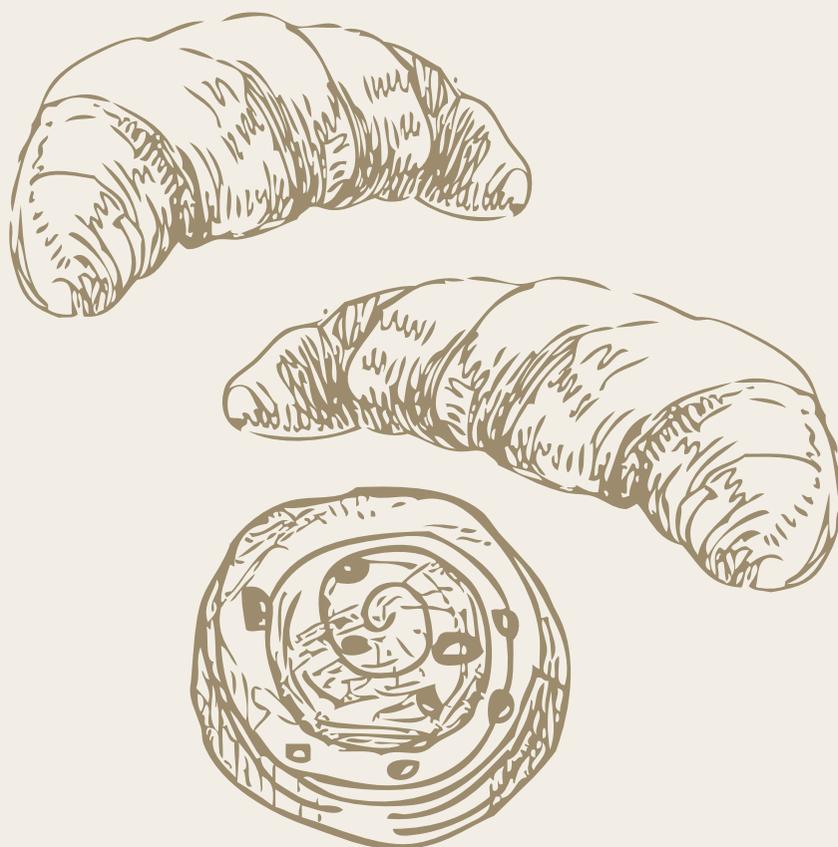
Надеюсь, что книга будет вам полезна. А если у вас есть сомнения в своих силах или вы хотите усовершенствовать навыки, я всегда жду вас в Академии кулинарного искусства «Эксклюзив», где вы сможете проработать различные изделия из слоеного и бисквитного теста, узнать особенности и секреты раскатки и выпекания, научиться работать с шоколадом и создавать невероятные шедевры из карамели.

*С любовью к профессии,
Елена Шрамко*





СЛОЕНОЕ »» ТЕСТО ««





24



27



28



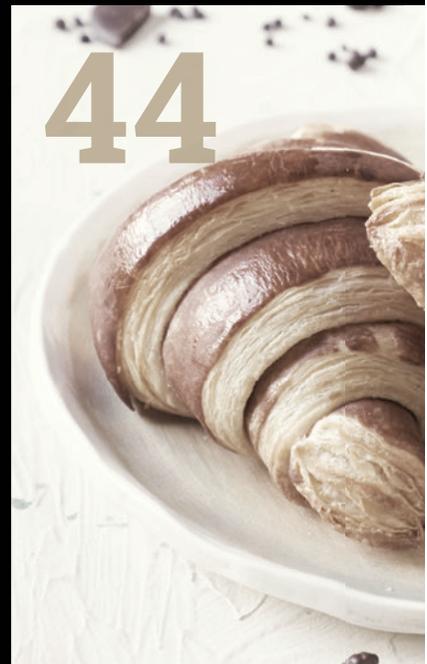
35



36



43



44













