

24-5696-Б

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

РОДОЛЬФ ЛАНДЕМЕН

НАУЧНЫЙ РЕДАКТОР АНН КАЗОР
ФОТОГРАФИИ ПЬЕРА ЖАВЕЛЯ
ИЛЛЮСТРАЦИИ ЯНИСА ВАРУЦИКОСА

БОЛЬШОЙ УЧЕБНИК
**ВЕНСКАЯ
ВЫПЕЧКА**

ГОТОВЬТЕ КАК ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ПЕКАРЬ



24-05696

ХЛЕБ*СОЛЬ



БОЛЬШОЙ УЧЕБНИК
ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА
(И НЕ ТОЛЬКО)

РОДОЛЬФ ЛАНДЕМЕН

БОЛЬШОЙ УЧЕБНИК
**ВЕНСКАЯ
ВЫПЕЧКА**

ГОТОВЬТЕ КАК ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ПЕКАРЬ

хлеб*соль®

Москва 2024

УДК 641.55
ББК 36.997
Л22

LE PETIT MANUEL DU VIENNOISERIE
Rodolphe Landemaine

Viennoiserie © Hachette Livre (Marabout), Vanves, 2020

Перевод с французского *Марии Пшеничниковой*

Оформление переплета *Е. Пуговкиной*

Ландемен, Родольф.

Л22 Венская выпечка : большой учебник : готовьте, как профессиональный пекарь / Родольф Ландемен ; [перевод с французского М. Пшеничниковой]. — Москва : Эксмо, 2024. — 144 с.: цв. ил. — (Кулинарный мастер—класс. Рецепты и навыки для гурманов и любителей).

ISBN 978—5—04—192900—8

Кто пробовал венскую выпечку, говорит, что это самое нежное, что может быть на свете. Что ж, пришло время убедиться в этом самим и приготовить изысканное угощение дома. Книга названа большим учебником, потому что подробно поэтапно разбирает все процессы, которые ведут к постижению искусства венской, а также парижской сдобной выпечки. Вы узнаете об ингредиентах, техниках и базовых рецептах, которые помогут вам испечь настоящие домашние сладости. Круассаны, бриоши, булочки-конвертики, булочки-улитки, пончики, кринглы, шукеты — все они станут подвластны вам и подарят истинное наслаждение вашим близким.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-192900-8

© М. Пшеничникова, перевод, 2024
© ООО «Издательство «Эксмо», 2024

СОДЕРЖАНИЕ

ОСНОВЫ

Пшеничная мука	10
Свежие хлебопекарные дрожжи	11
Молоко.....	12
Соль.....	13
Сливочное масло.....	14
Сахар и яйца	15
Ручное замешивание	16
Механическое замешивание	18
Ферментация.....	20
Формование	22
Смазывание.....	28
Сдобное тесто	30
Поднявшееся слоеное тесто.....	32
Тесто для бриоши	36
Обратное слоение	38
Заварной крем	42
Миндальный крем	44
Яблочное пюре	46

РЕЦЕПТЫ

Круассаны.....	50
Круассаны с миндалем	54
Слоеные булочки с шоколадом	56
Булочки с изюмом	58
Швейцарские булочки- конвертики	62
Сакристан	64
Слоеные пирожки с яблоками	66
Плетенка с яблоками.....	70
Кунь-аман	74
Сдобные лодочки.....	78
Сдобный багет	80
Пончики с начинкой.....	82
Булочки-улитки с корицей	86
Парижская бриошь.....	90
Бриошь с розовым пралине.....	94
Плетеная бриошь.....	98
Слоеная бриошь	102
Слоеная бриошь с шоколадом	106
Муна	110
Босток.....	114
Бабка.....	118
Кекс Куглоф	122
Крингл.....	126
Сахарные булочки.....	130
Шукеты	132

ПРИЛОЖЕНИЯ

Оборудование	136
Работа с тестом.....	138
Работа со сливочным маслом и яйцом	140
Основы.....	141
Указатель рецептов	142
Указатель ингредиентов.....	142