

Екатерина и Роман
Савкины

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

25-1708

25-01708

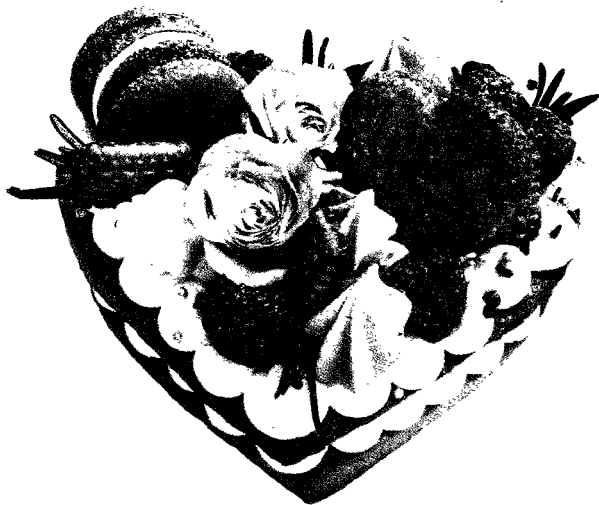
СТАНЬ ПРОСТЫЕ ДЕСЕРТЫ И НАШИ НЕВЕРОЯТНЫЕ ИСТОРИИ КОНДИТЕРОМ



Екатерина и Роман
Савкины

СТАНЬ КОНДИТЕРОМ

ПРОСТЫЕ ДЕСЕРТЫ
И НАШИ НЕВЕРОЯТНЫЕ ИСТОРИИ



 ПИТЕР®

Санкт-Петербург • Москва • Минск

2025

ББК 36.997
УДК 641.568
С13

Савкина Екатерина, Савкин Роман

С13 Стань кондитером. — СПб.: Питер, 2025. — 192 с.: ил.
ISBN 978-5-4461-4244-6

Екатерина и Роман Савкины уже 11 лет занимаются кондитерским искусством, Екатерина готовит десерты, а Роман разрабатывает контент — снимает их на фото и видео.

В книге собраны самые популярные десерты, которые можно с легкостью приготовить на домашней кухне, потому что главный девиз авторов — **БЫСТРО-ПРОСТО-ВКУСНО!** Подробное пошаговое описание приготовления вкуснейших десертов — от классического ванильного торта до морковного, «красного бархата» с вишней, а также капкейки, трюфели, безе, брауни, моти, вишневый зефир и чизкейки.

Также в книге вы найдете полезные, смешные и порой грустные истории, которые случались с авторами за 11 лет. Именно этот опыт помог Екатерине и Роману стать профессионалами, открыть международную кондитерскую онлайн-школу и сняться в шоу кондитеров на федеральном канале.

Для кондитеров начинающих и профессионалов, для тех, кто хочет готовить вкусные десерты дома и интересуется профессией кондитера.

Приятного изучения и успехов в кондитерском деле!

16+ (В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2010 г. № 436-ФЗ.)

ББК 36.997
УДК 641.568

Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.

Издательство не несет ответственности за доступность материалов, ссылки на которые вы можете найти в этой книге. На момент подготовки книги к изданию все ссылки на интернет-ресурсы были действующими.



*Посвящали нашей селье,
вы верили в нас.*



Содержание

От авторов.....	5
Как я стала кондитером.....	6
С чего всё началось.....	9
Покупка, которая изменила нашу жизнь.....	13
Ломаю шаблоны.....	17
Как я разлюбила и снова полюбила своё дело.....	20
Открываю студию мечты.....	24
Моё «я сама» сломалось — нужна помощь.....	28
В роли преподавателя: первый кондитерский мастер-класс.....	31
Работа на три фронта.....	35
Финал — это не конец, это начало нового.....	40
Инвентарь и оборудование.....	42
Химия процессов.....	44

РЕЦЕПТЫ

ТОРТЫ	54
Классический.....	55
Как мой торт поспорил маму с подругой.....	64
Как случайная реклама суши изменила мою жизнь.....	67
Как Рома возил первый заказ в Нижний Новгород.....	70
Шоколадный.....	73
Начинка из кошачьей шерсти.....	75
Морковный.....	77

Мэрилин Монро, или Сладкая киса	79
«Я её убила»	80
«Угощайтесь тортиком»	82
Клубничный	85
Почему розмарин не блестит?	87
«Красный бархат» с вишней	89
Как меня «кинула» клиентка, но я заработала в 20 раз больше	91
Торт «Арахис-карамель»	93
Лужа под тортом	96
Двухъярусный торт «Зебра»	99
«Екатерина, зачем вы травите людей? Вам нужно бросать это дело»	104
Фисташка-малина	107
Заказали, оплатили — не забрали	109
Бенто-торт «Клубничный пломбир»	111
ДЕСЕРТЫ	115
Капкейки апельсиновые	117
Глаза боятся, а руки делают, или Сколько капкейков можно испечь за сутки в газовой духовке	118
Замороженный творожный сыр	120
Трюфель	123
«Картошка»	125
«Птичье молоко»	127
Торт, которого не было	128
Безе разноцветное	131
Безе «Павлова»	133
Меренговый рулет	135

Я купила машину!.....	136
Брауни	139
Эклеры	141
Как отказывать капризным клиентам	143
Зефир вишнёвый.....	145
Моти манго-маракуйя-кокос.....	147
МУССОВЫЕ ДЕСЕРТЫ	149
Три шоколада	151
Как спасти свадебный торт и свою репутацию.....	153
Тропическая пина колада	157
«Прага».....	161
«Ты мой космос!».....	163
Торт с ладошкой.....	164
ЧИЗКЕЙКИ	167
Черничный	169
Торты тоже падают.....	171
Фисташка-малина.....	173
«Сан-Себастьян».....	175
Ассортимент успешного кондитера.....	176
Участвую в шоу «Король десертов»	178
Я не прощаюсь	182
Отзывы учениц.....	183
Перерасчёт ингредиентов	184