ДНЕВНИК КОНДИТЕРА

хлеб*соль®
Москва 2019

Привет, сладкоежки! Прежде чем вы зададитесь вопросом, что это за дневник такой и для кого он, поспешу кратко, но содержательно ответить. Для всех тех, кто хотя бы несколько раз в году готовит вкусности на самые важные праздники, и для тех, у кого выпечка занимает всё свободное и несвободное время.

Его использование — это абсолютный полёт вашей фантазии, но с моей маленькой помощью в виде разметки. Когда я ещё готовила на заказ и мой муж наблюдал за моими попытками как-то систематизировать в блокнотах заказы и самые востребованные рецепты, ему пришла идея дневника. На тот момент это было всего лишь «хм, как интересно», а теперь нам выпала возможность её реализовать, и прямо сейчас вы держите в руках «Дневник кондитера».

Возможно, вам покажется, что в нём нет ничего сверхъестественного и необычного, но в этом вся суть! (Смеюсь.) Всё дело в удобстве — и надеюсь, вы это оцените.

Дальше будут приведены некие примеры использования дневника. Просто так, для вдохновения.

Самых вкусных вам десертов, и чтобы духовка никогда не подводила!

С любовью, Виктория.

Уверена, что вы найдёте наилучшее применение этому дневнику. Просто хочу поделиться несколькими вариантами.

- Самые любимые и востребованные рецепты, а также разнообразные техники, советы и лайфхаки.
- Для записей своих заказов (лично мне всегда было удобнее всего делать это в письменном виде).
- Планы на день: кулинарные и не очень.
- Цели на месяц или год, мечты и желания. Запишите себе, у кого и где вы бы хотели поучиться, какие книги приобрести. Может, мечтаете о новом оборудовании или инвентаре, крутых формах?
- Ну и конечно же, запись новых идей для своих десертов. Не забывайте зарисовывать! Ручки или карандаша достаточно, но поверьте, это очень помогает.

Этот дневник недатированный, поэтому всё в ваших руках. При ежедневных записях его хватит ровно на полгода. Шесть месяцев, которые условно разделены вкусными рецептами быстрых, но беспроигрышных десертов.

Ещё, если присмотреться, вы заметите, что на каждой странице есть маленькие, еле заметные точечки. Если провести через них вертикальную линию, каждый лист можно разделить на две или три ровные колонки. Очень удобно, если вам нужно написать какой-нибудь список.

А для чего же чёрточки справа? Учитывая, что 80% владельцев этого дневника будут использовать его для записей рецептов и заказов, мы сделали их для того, чтобы можно было отделять каждую запись горизонтальной линией, не используя для этого линейку. И делать это только там, где необходимо.

Вначале вы можете сами написать содержание своего дневника, так как все страницы пронумерованные, — систематизируйте! А в самом конце вас ждут пустые страницы. Включайте воображение и творите!

Ну и для вдохновения держите подборку классных фильмов о еде:

- Документальный сериал Chef's table
- Пряности и страсти
- Джули и Джулия
- Тост
- Окно напротив
- Шоколад
- Повар на колёсах
- Рататуй
- Вкус жизни
- Душевная кухня
- Просто вместе
- Под солнцем Тосканы
- Анонимные романтики
- Полетта
- Шеф Адам Джонс
- Ешь, молись, люби

25 декабря

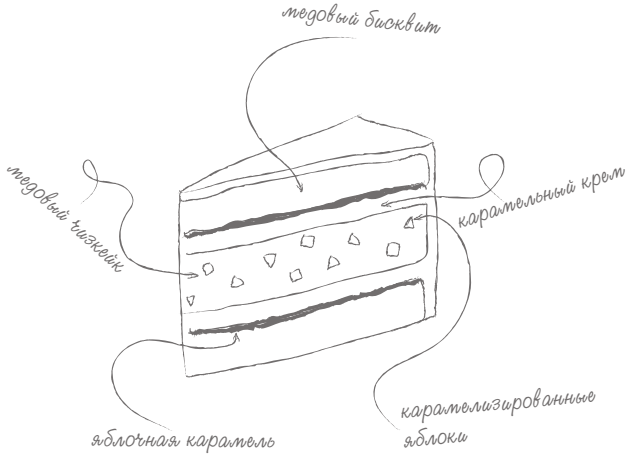
Марина, @ev_malin
торт 2 кг
8924073756
Москва, ул. Вишнёвая, 90-45
доставка в 13:00

Торт вишнёво-кокосовый, д. 17 см. Оформить в нежно-кофейном цвете с меренгами. Заказ от мамы дочке в подарок. Не забыть про 10 воздушных шариков.

Константин, kostyk@mail.ru
торт 3 кг, коробочка зефира и 6 эклеров
8955320551
Москва, самовывоз от м. «Бабушкинская» в 15:30

Малиново-фисташковый торт, очень просил сделать 2-ярусным (д. 17 и 12 см). Жене на юбилей, оформить большим количеством ягод и свежей зеленью, сделать карамельные подтёки. Зефир черносмородиновый. Эклеры шоколад — боб тонка.

Новая идея для торта (обязательно попробовать в выходные)



!Поход в кино, 19:40

Пожалуйста, не забудь! Ты и так много работала все эти дни.

Главное —
не превращать
свою
истинную страсть
в хобби!

СОДЕРЖАНИЕ

Арахисовое печенье

сливочное масло 165 г
яйцо 1 шт.
сахар 140 г
арахис 180 г
мука 300 г
разрыхлитель ½ ч. л.
сода ¼ ч. л.
соль ¼ ч. л.

*Экспериментируйте с другими видами орехов. Вы только представьте, какое красивое печенье получится с фисташкой!

Арахис запекать при 160°С 15 минут до золотистого цвета. Остудить, очистить и измельчить в блендере или скалкой.

Духовку разогреть до 180-200°С, противень застелить бумагой для выпечки.

Сливочное масло комнатной температуры взбить с сахаром (2-3 минуты). Добавить яйцо и ещё раз взбить.

Муку просеять с разрыхлителем, солью и содой и добавить к масляно-яичной смеси, всыпать арахис и сначала перетереть всё в крошку (или размешать миксером), а потом быстро собрать тесто в комок.

Отщипнуть кусочек теста (размером с грецкий орех, примерно по 30 г), скатать шарик и выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки. Придавить печенье вилочкой.

Выпекать 10-15 минут до золотистого цвета и вкусного запаха. Не передержите печенье в духовке! Оно ещё будет мягким, но при остывании затвердеет и станет хрустящим.

Такая решеточка, которая делается вилкой, — традиционный отпечаток для арахисового печенья. Очень вкусно есть его с холодным молоком!