

Современная Выпечка

КЕКСЫ, ПЕЧЕНЬЕ, ХЛЕБ, СЛОЕНОЕ И СДОБНОЕ ТЕСТО

**30
хитов**
для кондитерских,
кафе и ресторанов
от Елены Шрамко



Информационная
Ресторанные
ВЕДОМОСТИ



Елена Шрамко

Современная выпечка

КЕКСЫ, ПЕЧЕНЬЕ, ХЛЕБ, СЛОЕНОЕ И СДОБНОЕ ТЕСТО

30
хитов

для кондитерских,

кафе и ресторанов

от Елены Шрамко



Информационная
группа
Ресторанные
ВЕДОМОСТИ

УДК 641.852(083.12)
ББК 36.991.5я27

Ш85

Охраняется законом РФ об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

**Ш85 Современная выпечка. Кексы, печенье, хлеб, слоеное и сдобное тесто.
30 хитов для кондитерских, кафе и ресторанов от Елены Шрамко / Елена
Шрамко — М.: ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2017. — 96 с. : ил.**

ISBN 978-5-9500149-0-1

Сегодня тема выпечки актуальна как никогда. Гости кафе, кондитерских и ресторанов хотят свежие круассаны, ароматные кексы, изысканные эклеры и много вкусного печенья. Но, увы, далеко не каждое заведение может предложить ассортимент достойного качества. Елена Шрамко, непревзойденный мастер кондитерского искусства, президент Академии кулинарного искусства «Эксклузив», соорганизатор Международного Кремлевского Кулинарного Кубка, знает, как из любой плюшки сделать шедевр. Она делится авторскими рецептами и технологиями приготовления классической выпечки.

В книге представлено 30 рецептов выпечки и хлеба, которые будут хитами любого заведения — от демократичной столовой до изысканного ресторана, от кофейни до кондитерской.

ISBN 978-5-9500149-0-1

© ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости», 2017
© Шрамко Елена Васильевна, 2017

СОДЕРЖАНИЕ



КЕКСЫ 6



18 СЛОЕНОЕ
ТЕСТО



СДОБНОЕ
ТЕСТО
И ВЫПЕЧКА 50

74 ПЕЧЕНЬЕ





Уважаемые коллеги!

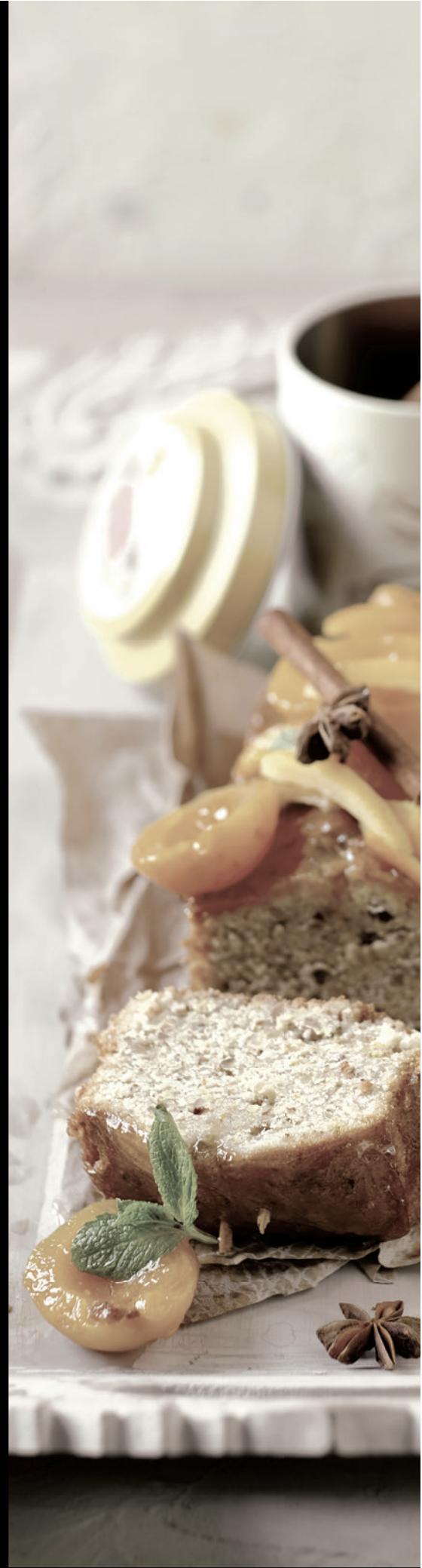
Эта книга создана специально для вас, если вы выбрали профессию кондитера. Эта работа творческая и достаточно сложная. В моей книге вы найдете рецепты выпечки, которая популярна и востребована в кондитерских, кафе и ресторанах. Бриоши, пироги, печенье, слойки, круассаны и многое другое представлено в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

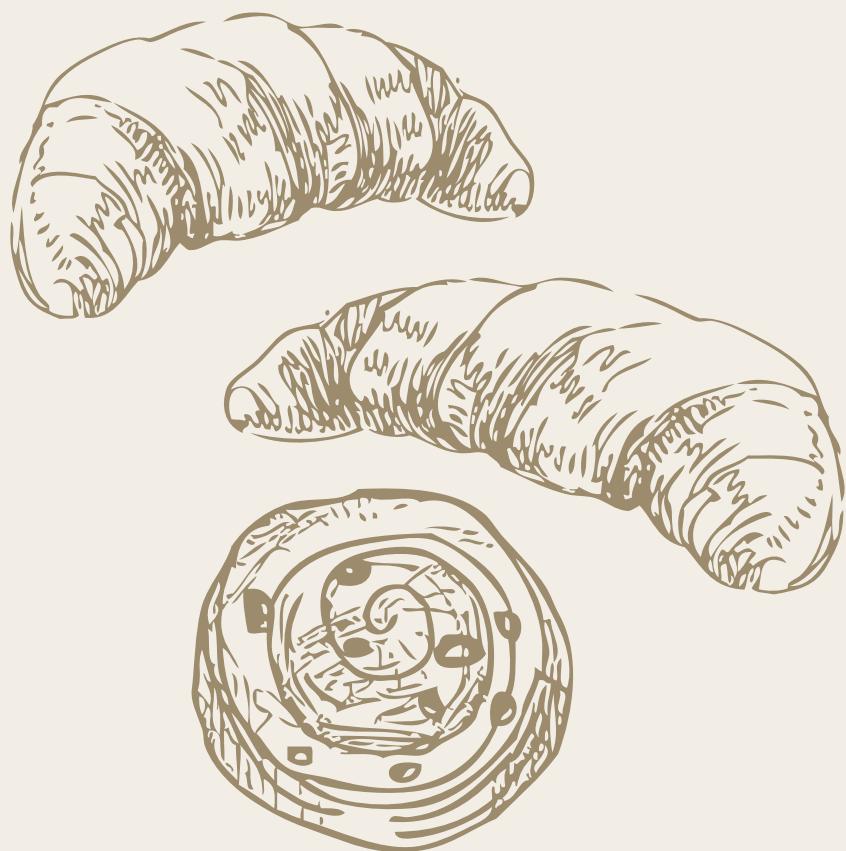
*С любовью к профессии,
Елена Шрамко*

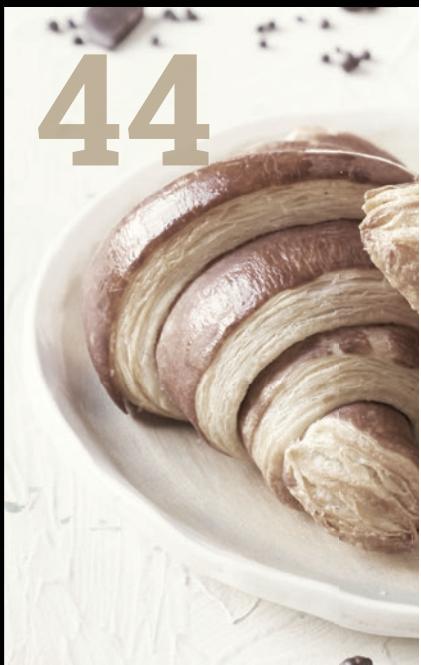
12





СЛОЕНОЕ ТЕСТО







31



32



39



40



47



48



















Елена Шрамко:

Сливки KALLEH густые, обладают хорошей текстурой и отличаются от обычных жирных сливок своей консистенцией за счет выжимки из водорослей. На их основе получается плотная соленая карамель, которую не нужно дополнительно загущать. Идеально подходят для муссов. Для патисьера и кремов горячего приготовления их лучше разбавлять молоком, что делает использование продукта более экономичным

и рациональным.



скоро в новом
дизайне

СЛИВКИ МОЛОЧНЫЕ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ HELENPRO

Сливки торговой марки Kalleh – натуральный продукт, изготовленный из цельного молока без добавления консервантов. Массовая доля жира – 30%. Легко и быстро взбиваются в густую пену, которая долго не оседает. Применяются для приготовления взбитых кремов, десертов и тортов. Перед взбиванием сливки рекомендуется охладить в течение 24 часов (для равномерного остывания всей массы) до температуры +2...+6°C и добавить не менее 7% сахара.



СДОБНОЕ ТЕСТО
»» И ««
ВЫПЕЧКА







63



64



72



71





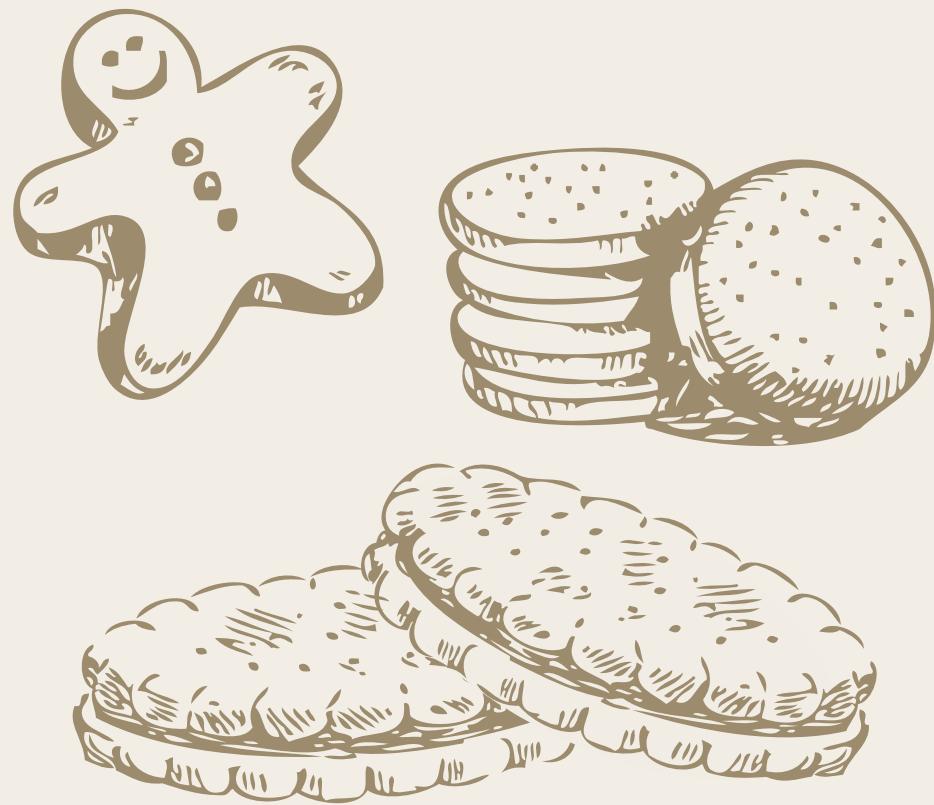








→→→ ПЕЧЕНЬЕ <<-



78



81



85





82



86

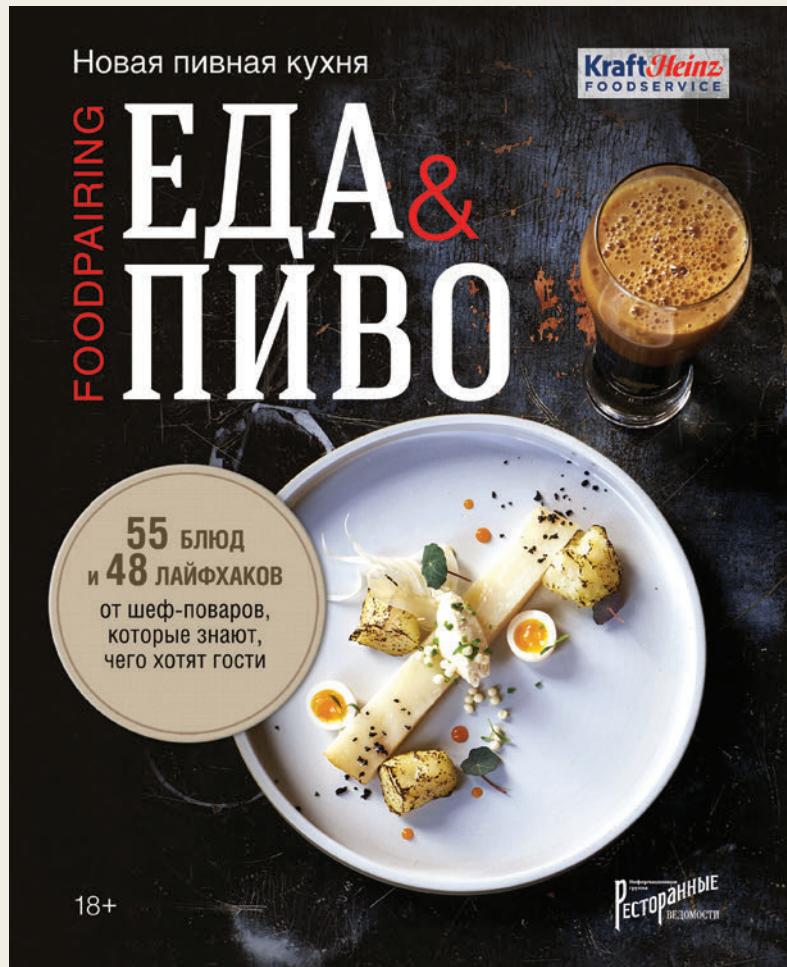


89









Некоторые прогрессивные шеф-повара раньше других поняли, что гостям уже недостаточно стандартного набора пивных закусок в виде куриных крылышек, луковых колец и сухариков с чесноком. Они придумывают и предлагают посетителям новые вкусовые решения «под пиво». От этого выигрывают все: заведения увеличивают выручку за счет недорогих по себестоимости новинок в меню, а гости испытывают свежие гастрономические впечатления. О том, как удачно сочетать авторскую кухню с различными стилями пива в рамках небольших крафтовых баров и сетевых ресторанов, рассказывают 16 креативных шеф-поваров. А в роли консультантов книги выступили Тимур Абузяров и Роман Воротников — они одними из первых в нашей стране заговорили о гастрономическом союзе пива и еды и продемонстрировали это на практике в своем московском гастробаре Beer Happens.



Заказать книги:
тел.: (495) 921-3625 (доб. 214)
e-mail: podpiska@restoved.ru • www.restoranoff.ru • www.restoved.ru



СЕКРЕТНЫЕ МАТЕРИАЛЫ шеф-поваров

CHEFART

ВПЕРВЫЕ ЗВЕЗДНЫЕ ШЕФЫ
РАСКРЫВАЮТ СЕКРЕТЫ МАСТЕРСТВА

Ресторанные
ВЕДОМОСТИ



«Секретные материалы шеф-поваров. Впервые звездные шефы раскрывают секреты мастерства» – это авторские приемы, ноу-хау, эксклюзивные инструменты, индивидуальные решения, фирменный стиль и уникальный опыт, в общем, все то, что составляет профессиональный капитал человека. Самые прогрессивные российские шеф-повара делятся своими авторскими идеями и приемами по некоторым направлениям: продукт, оборудование, технология, сервировка, рецепт, комплимент. «Секретные материалы шеф-поваров» – это коллекция идей, приемов, спецэффектов, это эксклюзив, который нельзя повторить, но который можно использовать для вдохновения и создания собственного гастрономического почерка на профессиональной кухне.



Заказать книги:

тел.: (495) 921-3625 (доб. 214)

e-mail: podpiska@restoved.ru • www.restoranoff.ru • www.restoved.ru

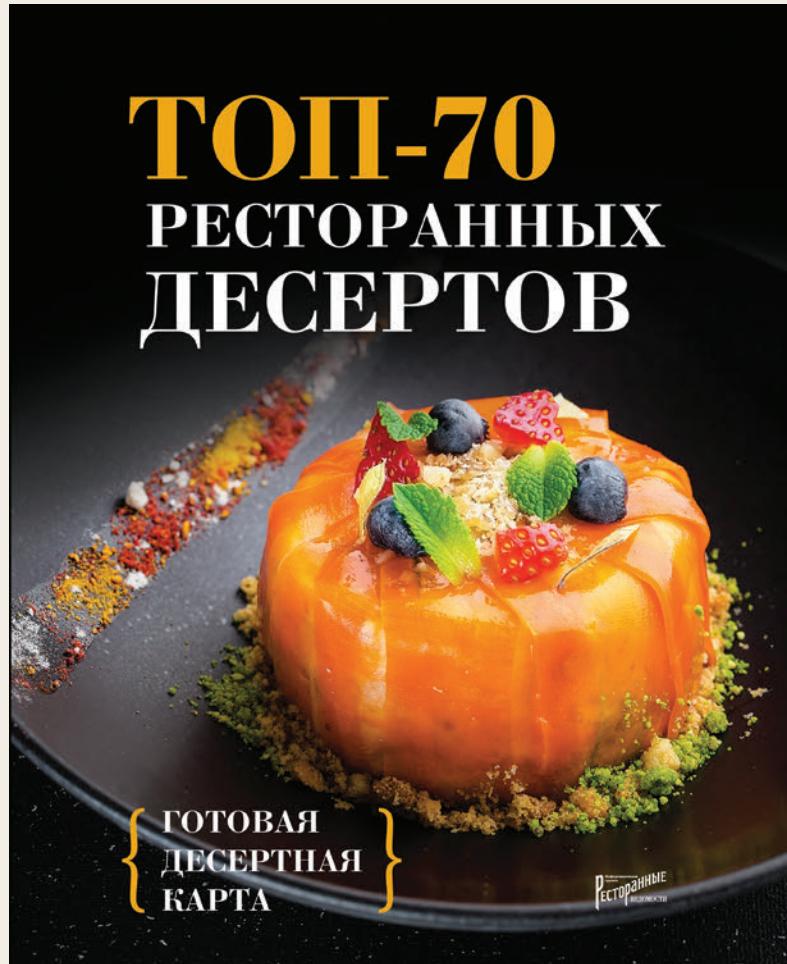


Сегодня на наших глазах происходит удивительное гастрономическое явление: гамбургеры, сэндвичи, роллы, греческий гирос, турецкий донер и прочая уличная еда проникают в меню ресторанов среднего сегмента и премиум-класса. Фастфуд и стритфуд, эти выходцы с улицы, стали полноценным ресторанным трендом, сформировав новую гастрономическую моду. Шеф-повара вне зависимости от концепции своих заведений включают в меню блюда стритфуда и фастфуда. Потому что сегодня так хотят гости!

В этой актуальной и смелой книге представлены рецепты блюд уличной кухни и фастфуда разных национальностей в авторской интерпретации трендовых шеф-поваров. Как простой гамбургер превратить в авторское блюдо? 160 идей под одной обложкой!



Заказать книги:
тел.: (495) 921-3625 (доб. 214)
e-mail: podpiska@restoved.ru • www.restoranoff.ru • www.restoved.ru



{ ГОТОВАЯ
ДЕСЕРТНАЯ
КАРТА }

Ресторанные
ВЕДОМОСТИ

В книге «Топ-70 ресторанных десертов. Готовая десертная карта» собраны лучшие десерты именитых столичных шеф-поваров и шеф-кондитеров, полюбившиеся посетителям звездных ресторанов и кофеен. Приготовление десертов – это целое искусство, постигнуть которое можно только вместе с лучшими поварами, представившими в книге как классические рецепты в авторской подаче, так и совершенно новые идеи.

Рецепты оформлены в виде мастер-классов с авторскими комментариями, демонстрацией поэтапного приготовления каждого блюда и оригинальной сервировки. Книга незаменима при составлении десертной карты в заведениях любого формата, а также как руководство по приготовлению сладких блюд.



Заказать книги:

тел.: (495) 921-3625 (доб. 214)

e-mail: podpiska@restoved.ru • www.restoranoff.ru • www.restoved.ru

По вопросам приобретения книг информационной группы «Ресторанные ведомости»
обращайтесь по адресу: 115093, Москва, ул. Дубининская, 90.
Тел.: (495) 921-3625, www.restoved.ru, e-mail: podpiska@restoved.ru



Елена Шрамко

СОВРЕМЕННАЯ ВЫПЕЧКА

КЕКСЫ, ПЕЧЕНЬЕ, ХЛЕБ, СЛОЕНОЕ И СДОБНОЕ ТЕСТО

**30 ХИТОВ ДЛЯ КОНДИТЕРСКИХ, КАФЕ
И РЕСТОРАНОВ ОТ ЕЛЕНЫ ШРАМКО**

Генеральный директор: **Дмитрий Одинцов**

Редакторы: **Елена Аносова, Ксения Устинова**

Обложка и дизайн-макет: **Наталья Кожинова**

Верстка: **Виорел Стришка**

Фотографы: **Анна Кантемирова, Юрий Лукин, Игорь Савкин**

Рецепты публикуются на некоммерческой основе.
За актуальность предоставленной информации, а также содержание
рекламных материалов редакция ответственности не несет.

Подписано в печать 28.04.2017. Формат 60 × 90 1/8. Бумага мелованная.
Гарнитура PT Sans, Georgia. Печать плоская офсетная.
Усл.-печ. л. 12. Тираж 5000 экз. Заказ № .

ООО «Медиа группа «Ресторанные ведомости»

115093, Москва, ул. Дубининская, 90

Тел.: (495) 921-3625

E-mail: info@restoved.ru



Елена Шрамко

Создатель и генеральный директор Академии кулинарного искусства «Эксклюзив», автор и преподаватель кондитерских курсов, чемпион мира по кондитерскому искусству Париж-2008, соорганизатор Международного Кремлевского Кулинарного кубка, чемпионата России по кулинарии и сервису, студенческого ПИРа.

Уровень ее мастерства в кондитерском искусстве по достоинству оценили как коллеги, так и судьи международных соревнований. Елена Шрамко совершенствует свое мастерство, повышая квалификацию в международных школах по всему миру, в том числе во Франции, Финляндии, Сингапуре, Швейцарии и Англии. Неоднократный участник и призер российских и международных конкурсов, фестивалей, чемпионатов и салонов.

