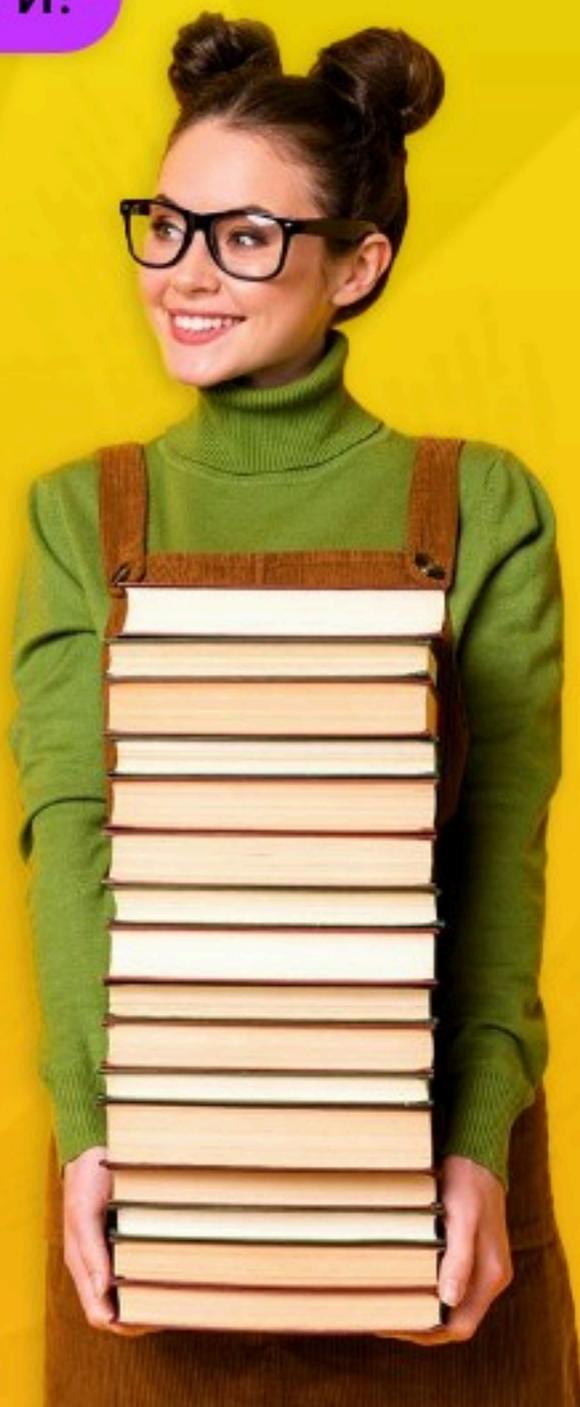


## "Знакомьтесь, новые книги!"

Уважаемые пользователи!  
Отдел технической и  
экономической литературы  
Национальной библиотеки  
Республики Адыгея предлагает  
вашему вниманию цикл  
библиографических обзоров  
книжных новинок, поступивших  
в фонд отдела «Знакомьтесь,  
новые книги!». В течение всего  
2023 года отдел будет знакомить  
вас с книжными новинками.





Бернар Лоранс

ДЕСЕРТЫ СО ВСЕГО СВЕТА



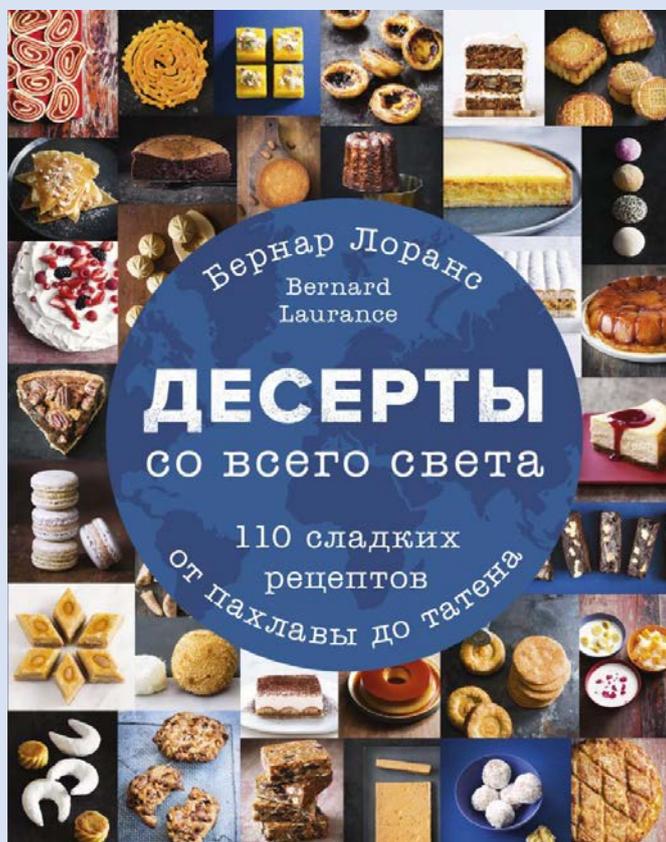
Если вас попросят назвать традиционные десерты разных стран, то что вы ответите? Наверняка у Франции это будет круассан, в Италии все только и думают, что о gellato, а в Турции – о рахат-лукуме. Но что вы скажете о печенье хаврефларн и канеле? Или пралине по-тайски? Никогда не слышали? Бернар Лоранс поможет вам устранить пробел в этих знаниях, а еще – расскажет, как готовить лучшие торты, печенья, пирожные и конфеты со всего света!

В его книге вы найдете:

- самые изысканные рецепты Америки, Европы, Индии, Японии и даже Океании;
- секреты приготовления различных десертов, которые автор выводил у коренных жителей разных стран, чьи семьи многими поколениями хранят их и передают только верному слушателю;
- адаптированные рецепты для тех, кто считает себя профи в этом деле, и для тех, кто стоит первый раз у духовки, но жить не может и без кусочка сладкого.

Изучайте мир, готовьте десерты и наслаждайтесь!

**Лоранс Б.** Десерты со всего света = Baklava to Tarte Tatin : 110 сладких рецептов от пахлавы до татена / Бернар Лоранс ; фотографии рецептов Амели Рош ; перевод с французского Светланы Першиной и Анны Жалбы. – Москва : Хлеб\*Соль : Эксмо, 2022. – 277 с. : цв. ил., фот. цв. – (Кулинария. Вилки против ножей). – ISBN 978-5-04-099395-6.



В этой книге раскрыты все тайны мировых рецептов!

*Все рецепты проверены!*



Bernard Laurance, photograph by Philippe Malouin (с) Plaisance

Хотите разгадать секреты легендарных десертов со всего мира? Присоединяйтесь к нашему кругосветному путешествию: мы посетим Европу, Азию, обе Америки, Африку и Ближний Восток, чтобы познакомиться с лучшими из лучших. Попробуйте традиционное португальское пирожное паштей-де-ната, нежный чизкейк «Нью-Йорк», необычный японский десерт мати или итальянское ореховое печенье «Пашелли дамы».

Все рецепты разделены по регионам, и вы сможете не только приготовить тот или иной десерт, но и узнать о нем пару интересных фактов! Выберите своего сегодняшнего фаворита и создайте своими руками шедевр мировой кулинарии!



*Никогда не теряйте терпенье!*



ISBN 978-5-04-099395-6  
9 785040 993956

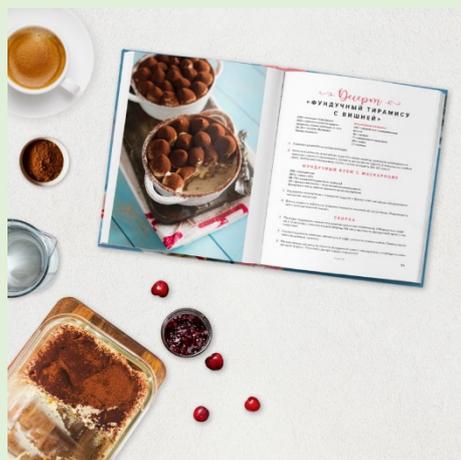
Создание Studio Plaisance

**ХЛЕБ\*СОЛЬ**  
новый формат кулинарии  
@thebreadsalt

Кто бы мог подумать, что ароматный, тающий во рту зефир так легко приготовить самостоятельно? В дебютной книге Лилии Завадской собраны самые точные рецепты воздушного зефира на любой вкус и цвет, нежного мусса и любимого маршмеллоу.

Подробная теория, детальные процессы приготовления, пошаговый разбор ингредиентов – всё для того, чтобы у вас получился идеальный зефир, который точно украсит ваш день. Книга для тех, кто знает толк в воздушных сладостях.

**Завадская Л. Р.** Зефир и воздушные сладости / Лиля Завадская. – Москва : Хлеб\*Соль : Эксмо, 2021. – 109 с. : портр., фот. цв. – (Кулинария. Домашний кондитер). – ISBN 978-5-04-109420-1.




**ЧТО ВЫ ЛЮБИТЕ БОЛЬШЕ?**

Сочный ароматный зефир или воздушное суфле «Птичье молоко» с миллионом пузырьков? Пушистый маршмеллоу или шелковый шоколадный мусс? Не надо выбирать – все это можно приготовить дома своими руками!

В этой книге я постаралась рассказать о десертах понятным языком, чтобы вы не боялись их! Берите и делайте! Все получится!

Много лет назад, когда я впервые пробовала готовить зефир, все приходилось делать практически наугад – у меня не было достоверного источника, который развеял бы мои сомнения и прояснил скользкие моменты в варке сиропа, например. Сегодня у начинающих кулинаров такой источник есть – это чудесная книга Лилии Завадской.

Я очень ценю, когда в кулинарных книгах есть подробная (но не занудная!) теоретическая часть. В этой книге все сошлось – и разложенная по полочкам теория, и чудесные рецепты. Поэтому хватайте ее в руки – и вперед, к нежному зефиру и воздушному маршмеллоу!

ТАТЬЯНА НАЗАРУК, шеф-повар,  
автор кулинарных бестселлеров,  
автор сайта «Вкусный блог»

ISBN 978-5-04-109420-1  
9 785041 094201

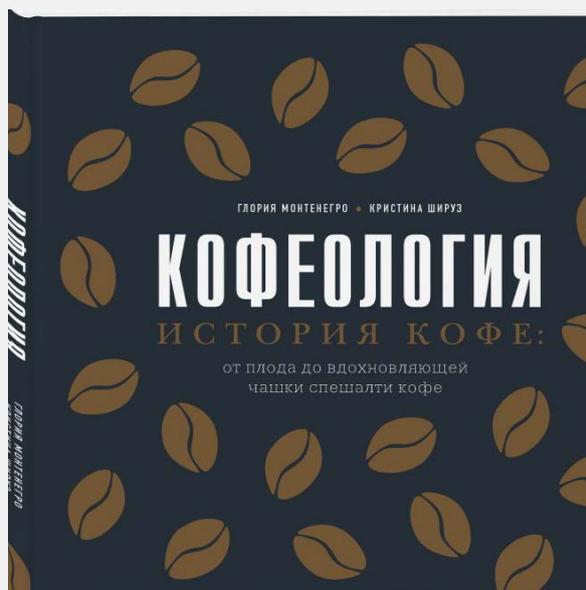
**ХЛЕБ\*СОЛЬ**  
книжки, которые делают жизнь вкуснее  
@sholekbooks

Знаете ли вы, какие тайны хранит в себе чашка эспрессо? О, их великое множество! Окунуться в прошлое ароматного напитка и познакомиться с его необычной историей поможет этот кофейный путеводитель. Начните путь с подборки любопытных фактов о кофейном дереве и его плодах – дальше будет еще интереснее! Из книги вы узнаете, как ваш любимый утренний напиток связан с климатологией, почвоведением, социологией, политологией, психологией и другими науками. Вы получите представление о взаимоотношениях кофе и человека, узнаете об удивительных свойствах этого напитка и откроете для себя секреты кофе высочайшего класса. «Кофеология» также станет отличным подарком для ценителей кофе.

**Монтенегро Г.** Кофеология = Cafeologie : история кофе: от плода до вдохновляющей чашки спешалти кофе / Глория Монтенегро, Кристина Шируз ; перевод с французского Елены Зегоновой. – Москва : Хлеб\*Соль : Эксмо, 2021. – 239 с. : ил., портр., фот., цв. ил. – (Вина и напитки мира). – ISBN 978-5-04-110899-1.

КОФЕОЛОГИЯ

ГЛОРИЯ МОНТЕНЕГРО  
КРИСТИНА ШИРУЗ



Хлеб – основа жизни с самых давних времен. Потому что готовится из самых простых продуктов, потому что неприхотлив, потому что очень вкусен. Это знает весь мир, и поэтому весь мир его готовит. Эта удивительная книга вобрала в себя опыт приготовления хлеба в разных странах Европы, Азии, Африки, Америки и Океании. Вот виды хлеба, с которыми мы знакомы: пита из Греции, багет из Франции, чиабатта из Италии, бублик из России, хачапури из Грузии, хала из Израиля, бретцели из Германии, тортилья из Мексики. А вот совершенно незнакомые нам: шокупан из Японии, парата из Индии, пебете из Аргентины, матлу из Магриба, тингмо из Тибета и т. д. Приготовление любого из них описано подробно, для всех рецептов дано время подготовки, отдыха, расстойки и выпечки.

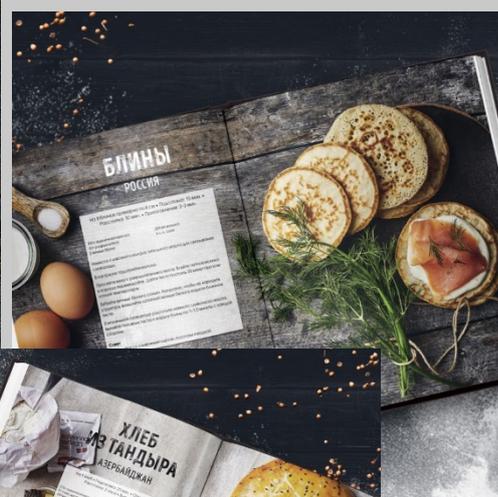
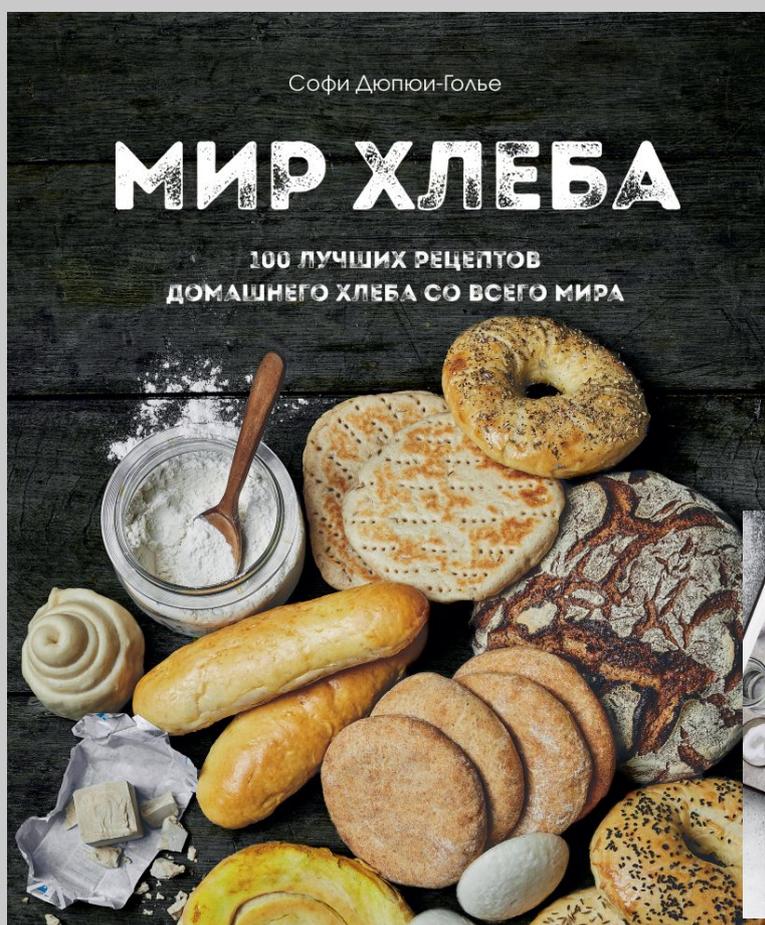
Книгу сопровождают превосходные иллюстрации. Вообще дизайн придает книге какой-то особенный аромат, и возникает непреодолимое желание немедленно что-либо приготовить. Готовьте и получайте наслаждение от хлеба!

Дююи-Голье С. Мир хлеба : 100 лучших рецептов домашнего хлеба со всего мира / Софи Дююи-Голье ; фотограф Гийом Черв ; перевод с французского Эльвиры Веселковой. – Москва : Хлеб\*Соль, 2023. – 221 с. : фот. цв. – (Домашний хлеб). – ISBN 978-5-04-165285-2.



Хлеб — универсальный продукт, который составляет основу повседневного рациона цивилизованного мира. Это основа веры и долготы — миса, вода, соль и дрожжи. Со временем этот продукт адаптировался к особенностям каждого региона: хлеб пекли из пшеничной, ржаной, ячменной, овсяной и даже из картофеля муки (картофель, батат, маниок). Встречаются также: фасоль, горошек, зерновой, пророщеный хлеб, фокация, чиабатта, хлеб из топленого молока, инжир, хлеб с начинкой (пастушачьи, мясные), а также знаменитые бублики и ватрушки. Секреты для всех классических и оригинальных рецептов вы найдете в этой книге!

Вся в ваших руках! Вы получите их в тарелку!



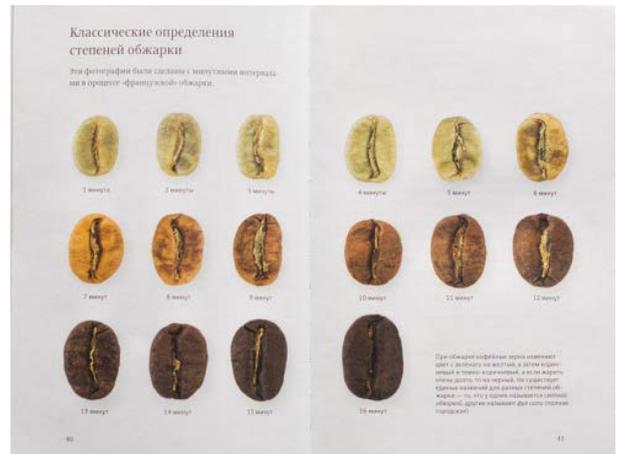


Издание посвящено тем предварительным этапам, которые проходит кофе, прежде чем из него начнут готовить напиток – от транспортировки сырых зерен до хранения уже обжаренных. Автор не сводит свой обширный опыт к четким правилам, но делится важными принципами – следование этим принципам поможет профессионалам быстрее добиться идеальной обжарки зерен и стабильно поддерживать высокий результат.

Подробно визуализированная техническая информация позволяет лучше понимать физические процессы, происходящие с зерном при разных способах обжарки, и применять выводы на практике в зависимости от ростера и сорта зерен.

Рассказывая о процессе обжарки, Скотт Рао дает множество практических советов, которые будут полезны обжарщикам, баристам, производителям и поставщикам сырья для кофеен.

**Рао С. Справочник обжарщика = The Coffee Roaster's Companion / Скотт Рао ; перевод с английского И. Сыровой. – Москва : Издательство студии Артемия Лебедева, 2019. – 203 с. – ISBN 978-5-98062-115-5.**



**Линейный состав зерен и обжаренных зерен (%)**

Зерно	Обжаренно
Вода	12 2
Растворимые углеводороды	9 10
Крахмалы и пектины	15 15
Клетчатка	51 52
Тригонеллины	1 1
Масло	11 15
Зола	5 4
Протеины	12 15
Кофеин	1 1
Нелетучие кислоты	7 7
CO <sub>2</sub>	— 2

Таким образом, наиболее существенные изменения, происходящие в кофейных зернах во время обжарки, — это потеря внутренней влаги (ее количество уменьшается с 12 до 2%, от веса зерна) и образование CO<sub>2</sub> (от незначительно малых количеств до 2% от веса зерна).

Относительное количество большинства сухих компонентов увеличивается на 1% вследствие потери воды. Их вес в процессе обжарки не меняется, но возрастает ее доля в общей массе зерна.

Обратите внимание: цифры в таблице дают представление о расчетных нормах; реальные соотношения будут варьироваться в зависимости от вида зерна и кофе, степени обжарки и других факторов. (См.: Барнер Р. Краткое введение в теорию и практику приготовления обжарки // Теория кофе. Третье издание. 2004. № 66. С. 34–37. Приводится с разрешения от журнала «The mind coffee» (третье издание).

### Развитие кислот в процессе обжарки

Кислотность придает кофе живость и яркость вкуса, мягкость и многогранность букета. Хотя многие потребители полагают, что кислотность делает напиток горьким или неприятным, на самом деле кофе без кислоты имеет плоский и неинтересный вкус. Можно получить представление о кофе с очень низкой кислотностью, если готовить его с холодной водой на протяжении нескольких часов. Такой напиток может казаться мягким и шоколадным на вкус, но в нем не будет тонких оттенков, и при регулярном употреблении вкус воспринимается как монотонный.

Преобладающей кислотой в составе сырых кофейных зерен является ХТК (Хлорогеновая кислота), на ее долю приходится 6–8% сухой массы<sup>1</sup> лип в одном растении нет столь высокого содержания ХТК, как в кофе<sup>2</sup>. Именно ХТК в значительной степени придает кислотность и горечь кофейному напитку, а также обеспечивает некоторый стимулирующий эффект<sup>3</sup>.

В процессе обжарки содержание ХТК неуклонно уменьшается; при светлой обжарке в кофе сохраняется 50% ХТК, а при темной обжарке — около 20%. При расходе ХТК образуются хининовая и кофеиновая кислоты — два излучающих фенольных соединения, формирующих плотность тела. Присутствие хининовой и кофеиновой кислот в небольших количествах способствует появлению в напитке приятной яркости и кислотности<sup>4</sup>, но в больших количествах они придают кофе кислый и терпкий вкус<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> В кофейном напитке также происходит разложение ХТК, особенно когда температура опускается ниже 70 °С. Чтобы стабилизировать уровень ХТК в напитке, следует поддерживать кислотность и температуру, температура готового напитка должна оставаться в диапазоне 79–91 °С.

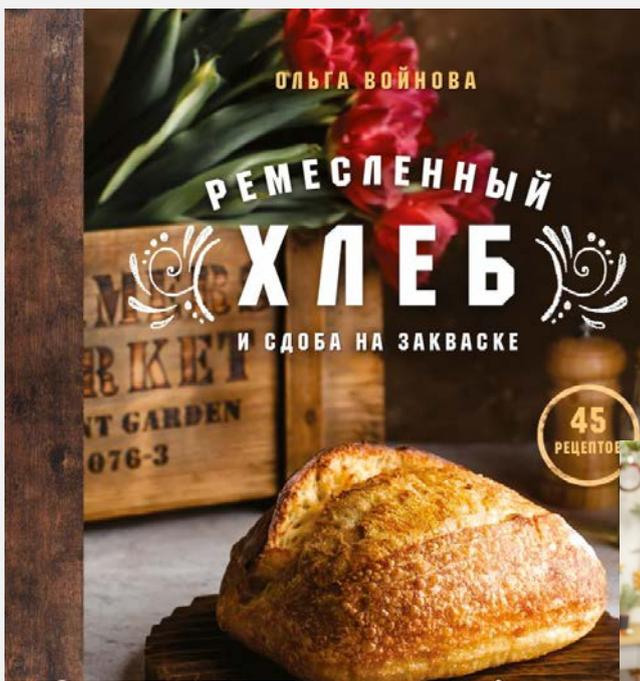
О. ВОЙНОВА  
РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ  
И СДОБА НА ЗАКВАСКЕ

Правильный хлеб – это хлеб на закваске. Это традиционный способ приготовления хлеба с особым вкусом, нежной текстурой и безоговорочной пользой.

Работа с закваской – это отдельный вид искусства, которому вас научит Ольга Войнова.

В книге вы найдете полную информацию от выбора ингредиентов для разных заквасок до замеса и выпечки. А также более 45 рецептов хлеба и сдобы.

**Войнова О. А.** Ремесленный хлеб и сдоба на закваске : 45 рецептов : технологии, которые нужно знать о закваске и выпечке на ее основе / Ольга Войнова. – Москва : Хлеб\*Соль : Эксмо, 2022. – 158 с. : ил., портр., табл., фот. цв. – (Домашний хлеб). – ISBN 978-5-04-154004-3.



*нужно знать о закваске  
и выпечке на ее основе*

**Ольга Войнова** – пекарь-технолог, основатель и преподаватель международной онлайн-школы по выпечке на закваске. Автор блога @oivoynova

**Правильный хлеб** – это хлеб на закваске. Это традиционный способ приготовления хлеба с особым вкусом, нежной текстурой и безоговорочной пользой. Работа с закваской – это отдельный вид искусства, которому вас научит Ольга Войнова. В книге вы найдете полную информацию – от выбора ингредиентов для разных заквасок до замеса и выпечки. А также более 45 рецептов хлеба и сдобы.



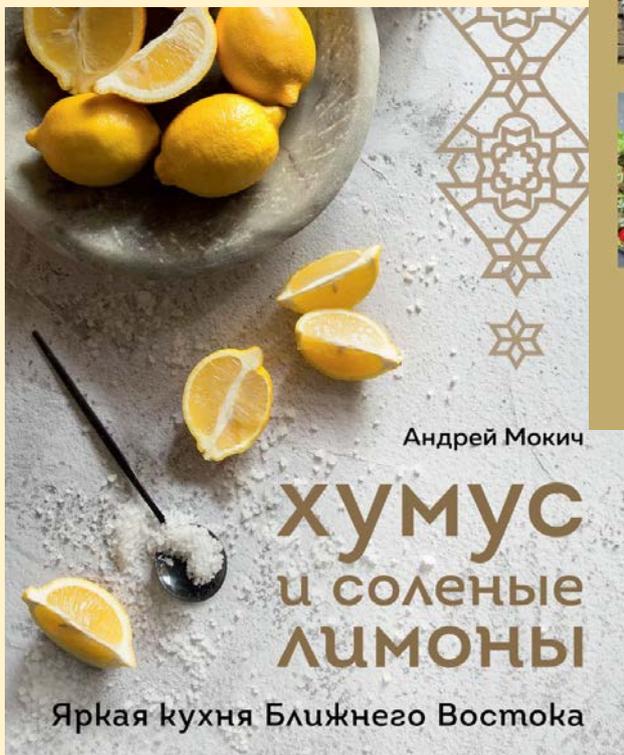
ХЛЕБ\*СОЛЬ  
www.xlebsol.ru  
@xlebsol\_publisher





Чтобы познакомиться с чужой культурой, необязательно отправляться в далекое путешествие. Андрей Мокич собрал более 60 рецептов ближневосточной кухни и адаптировал их, чтобы каждый смог побаловать себя удивительными заморскими блюдами. В книге вы найдете рецепты приготовления традиционных соусов и приправ, мяса, рыбы и овощей, а также большой раздел с десертами и выпечкой, ведь как представить любой восточный рынок без мармелада и гор из халвы. Главное, помните – многое зависит от наличия продуктов и фантазии того, кто готовит, поэтому еда отражает основной принцип философии ближневосточного стиля жизни – жить в моменте, жить с удовольствием, жить, вдыхая пряный аромат блюд, которые вобрали в себя тысячелетний кулинарный опыт Ближнего Востока.

**Мокич А. А.** Хумус и соленые лимоны : яркая кухня Ближнего Востока / Андрей Мокич. – Москва : Хлеб\*Соль : Эксмо, 2022. – 140 с. : ил., фот. цв. – (Кулинария. Готовит шеф). – ISBN 978-5-04-169912-3.



Материал подготовила главный библиограф отдела технической и экономической литературы Ахагова Н. М.