

ЛОРЕН КО @LOKOKITCHEN



# ПИРОГОМЕТРИЯ

ТАРТЫ И ПИРОГИ, КОТОРЫЕ ВКУСНО  
РАССМАТРИВАТЬ И КРАСИВО ЕСТЬ

МИОО







The background of the page is a repeating geometric pattern in a golden-yellow color. The pattern consists of interlocking diamond and hexagonal shapes, creating a complex, crystalline lattice. The lines are thin and uniform in thickness. In the center of the page, there is a white rectangular box with a thin black border. Inside this box, the word "СОДЕРЖАНИЕ" is written in a bold, black, sans-serif font, centered horizontally and vertically.

СОДЕРЖАНИЕ

## ВВЕДЕНИЕ

КОГДА МИР СХОДИТ С УМА ИЗ-ЗА ПИРОГОВ 11

ИНВЕНТАРЬ 16

КЛАДОВКА 22

## ТАРТЫ

ИГРА В ТАРТЫ ДЛЯ ЧАЙНИКОВ:  
ТАКТИКА И НЕМНОГО  
ХОРЕОГРАФИИ 30

ТЕСТО ДЛЯ ТАРТОВ 34

БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА  
БЕЗ ЯИЦ 35

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО БЕЗ ЯИЦ  
С ШОКОЛАДОМ И МАТЧЕЙ 36

ТЕСТО ИЗ ПЕЧЕНЬЯ «ОРЕО» С РАДУЖНЫМ  
КОНФЕТТИ 37

ТЕСТО ИЗ ПЕЧЕНЬЯ «СПЕКУЛОС» 38

ТЕСТО ИЗ КОКОСОВОЙ СТРУЖКИ  
И ОРЕХОВ ПЕКАН 39

БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА 40

ШОКОЛАДНОЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО 42

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО С ЗЕЛЕННОЙ МАТЧЕЙ 45

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО ДЛЯ ТАРТА,  
КОТОРЫЙ ПРИТВОРЯЕТСЯ БЕЙГЛОМ 46

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ 48

ТАРТЫ КАК ИСКУССТВО 51

СПИРАЛЬ ЖИЗНИ 52

Сливочно-клубничное облако крема, абрикосы,  
шоколадное песочное тесто без яиц с матчей

РОЗОВЫЙ ВЗРЫВ 54

Курд из лайма и питайи, тесто из кокосовой стружки  
и орехов пекан

ТАЙНЫЙ КОД 58

Курд «Розовый лимонад», мускусная и медовая дыни,  
шоколадное песочное тесто





#### РАДОСТЬ ГУМАНИТАРИЯ 61

Клюквенный курд, киви, манго и питаия, тесто из печенья «Спекулос»

#### О СВЕКЛЕ И ЧЕРЕПИЦЕ 65

Начинка с рикоттой и медом, два вида свеклы, тесто с пряными травами

#### КАК ПРИРУЧИТЬ АКУЛУ 69

Курд из красного апельсина и перца чипотле, манго, нежное песочное тесто

#### КУЛЬТУРНЫЙ ОБМЕН 72

Курд из грейпфрута и лемонграсса, ананас, нежное песочное тесто

#### ФАНТАЗИЯ ПО МОТИВАМ 75

Яичный заварной крем в гонконгском стиле, клубника, песочное тесто с матчей

#### ВЕЧЕРИНКА В ЛИМОННОМ СТИЛЕ 78

Лимонный курд с базиликом, киви, нежное песочное тесто

#### СОЛНЕЧНЫЙ ДВОРИК 81

Курд из маракуйи, папайя, тесто из печенья «Спекулос»

#### ТАРТ-МОРОЖЕНОЕ 85

Мороженое, мятные шоколадки, тесто из печенья «Орео» и радужного конфетти

#### ТЕОРИЯ ЭВОЛЮЦИИ 88

Чизкейк с матчей и белым шоколадом без выпечки, кокосовые хлопья, шоколад, песочное тесто с матчей

#### РАЙСКАЯ СЕТКА 91

Лимонный курд со спирулиной, папайя, розовая питаия, тесто из кокосовой стружки и орехов пекан

#### СПАСАТЕЛЬНЫЙ КРУГ 96

Волны лимонного курда, киви, питаия, тесто из кокосовой стружки и орехов пекан

#### ЯГОДНАЯ СОКРОВИЩНИЦА 99

Сливочный крем с лавандой и ежевикой, ягоды, песочное тесто без яиц

#### КОРОЛЕВСТВО РЫБОК 102

Курд из голубики и мяты, киви, тесто из печенья «Спекулос»

#### КЛЮЧ ОТ ВСЕХ ДВЕРЕЙ 105

Мусс из белого шоколада и черного кунжута, черешня, песочное тесто с матчей

**ЗАВТРАК С АКУЛАМИ 108**

Начинка из сладкого крем-чиза, сливы, шоколадное песочное тесто без яиц с матчей

**ВЛАСТЕЛИН КОЛЕЦ 113**

Начинка из крем-чиза и копченого лосося, мелкоплодные помидоры, песочное тесто для тарта, который притворяется бейглом

**НА ГРЕБНЕ ВОЛНЫ 115**

Кофейный крем с кардамоном, груша, песочное тесто без яиц

**ВКУСНАЯ ШКАТУЛКА 119**

Крем со вкусом карамели и имбирного пряника, инжир, гранат, песочное тесто без яиц

**ВЯЗАНИЕ НА ВЫЖИВАНИЕ 123**

Мусс из арахисовой пасты, яблоко, тесто из печенья «Орео» и радужного конфетти

**СНИМОК НА ПАМЯТЬ 127**

Панна-котта с черным чаем, клубника, манго, нежное песочное тесто

**ЦЕЛИТЕЛЬНЫЙ МРАМОР 129**

Карамелизованный лук с картофелем, сыр чеддер, песочное тесто с пряными травами

**ВДОХ-ВЫДОХ 132**

Фундучный ганаш, инжир, шоколадное песочное тесто

**ПИРОГИ**

**СБОРНИК ЗАДАЧ ПО ПИРОГОМЕТРИИ:  
РЕШЕНИЯ И ОТВЕТЫ 137**

**ВЫПЕЧКА ПИРОГОВ 140**

**ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГОВ 143**

БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ ТЕСТА ДЛЯ ПИРОГОВ 144

СВЕКОЛЬНОЕ ТЕСТО 148

ТЕСТО С ЧЕРНЫМ КУНЖУТОМ 151

ТЕСТО С ГОЛУБИКОЙ 154

ТЕСТО С ГОЛУБОЙ МАТЧЕЙ 157

МОРКОВНОЕ ТЕСТО 160

ТЕСТО С ВАСИЛЬКОМ 162

ТЕСТО С ПИТАЙЕЙ 165

ТЕСТО С ОРЕХОВОЙ ПАСТОЙ NUTELLA 168

ШПИНАТНОЕ ТЕСТО 172

ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЕ ТЕСТО С СЫРОМ ЧЕДДЕР И ШНИТТ-ЛУКОМ 175



## ПИРОГИ КАК ИСКУССТВО 179

### КУДРЯШКИ МУДРЕЦА 180

Начинка с белой морковью и мисо-пастой, слоеное тесто с черным кунжутом

### ПО ТУ СТОРОНУ ИЗГОРОДИ 183

Тыквенная начинка с тахини из черного кунжута, слоеное тесто с черным кунжутом

### ЛЕГКОСТЬ ПЕРА 187

Сливочно-солодовый крем с шоколадом и бананом, слоеное тесто с ореховой пастой Nutella

### КОРОЛЕВА СПИРАЛЕЙ 191

Пикантная начинка с кленовым сиропом и орехами, слоеное тесто с питайей

### С-С-СВОБОДА ДЕЙСТВИЙ 193

Начинка с мускатной тыквой, беконом, макаронами и сыром, цельнозерновое слоеное тесто с сыром чеддер и шнитт-луком

### СИНДРОМ САМОЗВАНЦА 196

Начинка с нектарином и голубикой, слоеное тесто с голубой матчей

### ПАУТИНА ИЛЛЮЗИЙ 198

Начинка с виноградом и бальзамическим уксусом, свекольное слоеное тесто

### НА ЗЕЛеноЙ СТОРОНЕ 202

Начинка с говяжьими ребрышками без кости и томатилло, шпинатное тесто

### БЛАГАЯ ВЕСТЬ 206

Начинка с ананасом-гриль и корицей, слоеное тесто по базовому рецепту

### КУЛЬТ СОЛНЦА 210

Начинка с клубникой, манго и маракуйей, слоеное тесто с питайей, морковное слоеное тесто

### КОЛЕСО СУДЬБЫ 215

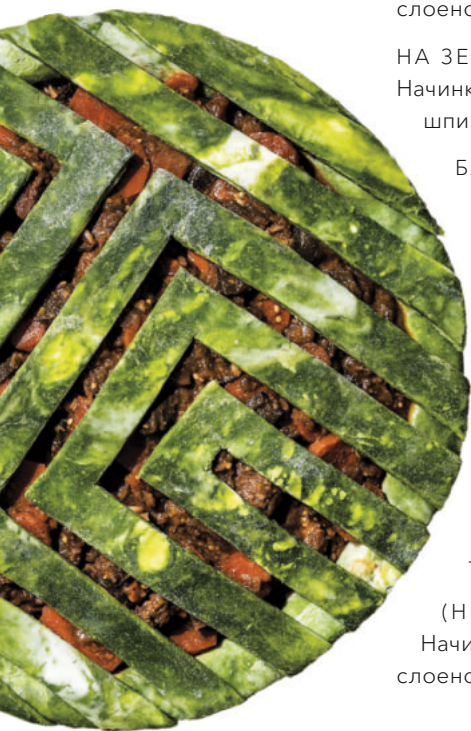
Начинка с голубикой и ревенем, слоеное тесто по базовому рецепту

### В ВИХРЕ ТАНЦА 218

Фисташковый франжипан, клубника и ревень, слоеное тесто по базовому рецепту

### (НЕ)УДАЧНЫЙ ЭКСПЕРИМЕНТ 223

Начинка с яблоком и имбирно-пряничной карамелью, слоеное тесто с голубикой





ПОЦЕЛУЙ ПРОШЛОГО 227

Фруктово-ягодная начинка с сангрией, слоеное тесто с питайей

ДЕТКА В КЛЕТКУ 230

Абрикосовая начинка с медом, слоеное тесто с васильком

МАЛЕНЬКАЯ АВАНТЮРА 233

Ягодно-яблочная начинка, слоеное тесто с васильком, слоеное тесто с голубой матчей

ЧУДО-ПЕРСИК 239

Персиковая начинка с мятой, слоеное тесто с голубой матчей, шпинатное слоеное тесто

ЦЕПЬ СОБЫТИЙ 243

Начинка с персиком, манго и имбирем, слоеное тесто по базовому рецепту, свекольное слоеное тесто

МАСТЕР КОМПРОМИССА 249

Индейка, шпинатное слоеное тесто, цельнозерновое слоеное тесто с сыром чеддер и шнитт-луком

БЕСЦЕННЫЙ ОПЫТ 257

Сливовая начинка с базиликом, слоеное тесто по базовому рецепту, слоеное тесто с голубикой, слоеное тесто с голубой матчей

УТЕШИТЕЛЬНЫЙ ПРИНТ 265

Черешневая начинка, свекольное слоеное тесто, слоеное тесто с ореховой пастой Nutella

СТАРИННЫЕ ИЗРАЗЦЫ 269

Начинка с грибами и луком-пореем, слоеное морковное тесто, шпинатное слоеное тесто с семенами мака

ФЕЙЕРВЕРК ОСКОЛКОВ 274

Пирог с голубикой, ананасом и лаймом, нежное слоеное и мраморное тесто

ТРАВА У ДОМА 277

Колбаски, вяленые помидоры, морковное тесто


ПАМЯТНЫЙ БУКЕТ 282

Пирог с грушей и мисо-карамелью, нежное слоеное тесто

**БЛАГОДАРНОСТИ 287**





The background of the page is a repeating geometric pattern in a reddish-pink hue. The pattern consists of interconnected lines forming a series of triangles and hexagons, creating a complex, crystalline structure. The lines are thin and uniform in color, set against a slightly darker shade of the same color.

# ВВЕДЕНИЕ

## КОГДА МИР СХОДИТ С УМА ИЗ-ЗА ПИРОГОВ

Я не спала почти тридцать часов: летела ночным рейсом, да еще и попала в зону сильной турбулентности. Перед глазами мелькали звезды, и это не метафора. Зато меня переполняли эмоции – от одного вида шикарной кухни, оснащенной по последнему слову техники. Надо ли говорить, что я понятия не имела, как пользоваться всеми этими приспособлениями? Марта Стюарт появилась, когда мои руки уже были по локоть в муке.

«О! Вы та самая дамочка, которая печет сногшибательные пироги! Восхищаюсь вашим мастерством!» Если прежде мое состояние можно было назвать полубоморочным, то теперь меня определенно убили наповал. Могло ли подобное случиться со мной наяву?

Марта продолжила: «Мне не терпится всему у вас научиться. Для меня загадка, как же вы создаете такие изысканные шедевры! Скорее бы начать!» Она величественно проследовала далее, я же так и не смогла вымолвить ни слова.

Нет, серьезно. Я же домашний кондитер-самоучка! Я увлеклась пирогами только потому, что не работала и не знала, чем заняться, а печь маффины с голубикой мне наскучило. Я сделала первый пирог в конце 2016 года, когда весь мой арсенал состоял из треснутой формы для выпечки, маленького овощного ножа и противня для печенья.

Спустя несколько месяцев, готовясь печь пирог в компании мировой кулинарной звезды, я все еще не могла сказать, что моя жизнь радикально изменилась. Нет, я, конечно, обзавелась линейкой и роликовым ножом для резки теста – и то и другое купила онлайн, по самой низкой цене. Я даже доросла до одноразовых алюминиевых форм для выпечки. Как видите, до того захватывающие перемены, что можно уснуть на ходу.

Как вообще обычный человек вроде меня может стать медийной персоной с армией почитателей? А оказаться в Нью-Йорке, да еще и на грани смерти от усталости и изумления?

### ВСЕ МОИ ПИРОГИ РОДОМ ИЗ ДЕТСТВА.

Я родилась в семье, где царил гурманство. Все здесь были настолько помешаны на еде, что, не успев приступить к обычному обеду из восьми блюд, уже обсуждали, что бы такого приготовить на ужин. Я тоже не жаловалась на аппетит. Я росла среди ценителей вкусной еды, в равной степени способных готовить божественные блюда и наслаждаться покупными закусками. Я утопала в ароматах паэли с морепродуктами и острых чипсов. Получала удовольствие от изысканного флана с карамелью и простого брауни из коробки.



Я бы могла приготовить севиче с креветками даже во сне или испечь целый противень тягучего печенья с шоколадными каплями. Даже торт на собственную свадьбу я сделала сама. Но пирог? Нет уж. Слишком страшно. Слишком долго. Честно говоря, я не помню ни одного пирога, который кто-либо из моей родни приготовил бы своими руками. Нашим пироговым дилером была Мари Каллендер\*.

Осенью 2016-го многое изменилось. Я только-только переехала в Сиэтл, и, пока я искала работу, у меня образовался излишек свободного времени. Чтобы закрыть вопрос о том, не заносило ли меня когда-либо на профессиональную кухню, сообщаю: я была социальным работником, затем – помощником руководителя в некоммерческой организации. Как вам такой офисный опыт с восьми до пяти каждый день?

Как-то вечером, бороздя просторы интернета, я наткнулась на чудесные фотографии пирогов с Pinterest. Пироги были украшены цветами и листьями из теста, и эти изысканные детали меня невероятно впечатлили. Оказывается, пирог может стать способом творческого самовыражения? Очарованная, я вдруг задумалась: а смогла бы я сама приготовить подобное? Решившись преодолеть страх (как выяснилось, беспочвенный) поражения в неравной схватке с пирогом, я взялась за дело. Женственная и романтическая эстетика в стиле Джули Джонс и Джо Харрингтон была мне не близка.

Вдобавок, единственным предметом, который мог бы мне помочь в декоре на тот момент, была форма для печенья в виде огромного тираннозавра. Так что я выбрала лаконичные прямые линии. Мой первенец – простой яблочный пирог – оказался хорош.

Месяц спустя я приготовила второй пирог и повезла на ужин в День благодарения – к родителям мужа. Я гордилась собой, ведь затейливый клетчатый узор, который я кропотливо выложила из теста, получился отличным. Увы, случилась катастрофа: из пирога сбежала ежевичная начинка! Она оказалась слишком сочной, и основа не пропеклась. Заднее сиденье машины выглядело как место жестокого убийства. Чудесные родители моего супруга все равно великодушно согласились попробовать пирог. Пока они ели, меня как будто парализовало от ужаса. Эпичное завершение моего кондитерского пути.

Так мне тогда казалось.

Предлагаю перемотать время на год вперед – на 29 августа 2017 года, когда я создала отдельный аккаунт @lokokitchen для фуд-фотографий. Я переживала, что стану *тем самым чудаковатым* другом, который публикует в своей ленте только пироги (Это я в походе! Это семь галет и летний салат! Это моя собака! Это пятьсот пирогов!). Новый аккаунт был мне нужен, чтобы документировать свои кулинарные успехи. Подписчиков набежало около сотни, среди них муж, моя маленькая двоюродная сестра и несколько одноклассников, с которыми

---

\* Мари Каллендер пекала пироги на продажу в Калифорнии в 1940-х. Они стали настолько популярны, что ее сын открыл магазин-пекарню и назвал в честь матери. Позже ассортимент значительно расширился, появилась сеть магазинов и ресторанов Marie Callender Pie Shops, Inc. В настоящее время так называется линейка «долгоиграющих» продуктов. *Здесь и далее – прим. перев.*







я даже не разговаривала после окончания старшей школы.

Я вернулась к выпечке, когда летом случилось досадное изобилие ягод и фруктов. Я съездила на ферму и опрометчиво набрала пять килограммов вишни. Маффины мне снова наскучили, и я настолько оправилась от пирогов-строфы-2016, что была готова к реваншу с тестом. Как минимум я не дала бы испортиться ягодам и фруктам. На первой фотографии, опубликованной в аккаунте @lokokitchen, был пирог с персиками, украшенный абстрактным геометрическим узором. Этот узор я создала с помощью овощного ножа и противня для печенья, заменившего мне линейку. Процесс был весьма своеобразным и примитивным, но тогда я и не предполагала, что есть какие-то другие способы, и осталась весьма довольна собой. Шестьсот человек в Instagram – тоже. Да ладно. Я была шокирована.

В последующие недели я выкладывала фотографии всего, что получалось в результате моих набегов на кухню. Я снимала на старенький iPhone, а в качестве фона использовала недорогую меловую доску. Удивительно, но количество подписчиков росло – незнакомые люди со всех уголков мира были определенно неравнодушны к моим творениям. Когда я опубликовала фотографию пирога с голубикой и декором в виде спицевого колеса (мое фирменное «Колесо судьбы», с. 215), число подписчиков перевалило за тысячу. И это вскружило мне голову.

Месяц спустя журнал Design Milk опубликовал в своем Instagram одну из моих фотографий. Количество подписчиков увеличилось до 12 000 со скоростью

света: всего за день на меня подписалось 8 000 человек. Раньше я даже не слышала о Design Milk, чего не скажешь о миллионе подписчиков этого журнала. Их внимание оказалось для меня сродни дебютному выходу в свет.

Начался период, когда каждому хотелось получить свой кусок пирога: то самое безумие, которое приходит, когда контент становится «вирусным». Такие медиаресурсы, как Food52 и BuzzFeed, журналы O и Vogue, публиковали мои фотографии и писали статьи о моем необычном стиле. Отклик был невероятный, моя известность росла как снежный ком.

Весь год я пекла пироги и тарты и выкладывала фотографии. Количество моих подписчиков достигло 200 000 человек. Мне предлагали интервью местные и международные новостные агентства. Популярные аккаунты в социальных сетях делились моими постами. BuzzFeed Tasty пригласили меня в студию и записали видео, которое сразу попало в тренды и топ-10 на YouTube, а на Facebook его за неделю посмотрели 12 миллионов человек. Я начала проводить мастер-классы в Сиэтле и летать по стране, посещая всевозможные мероприятия. Я отказалась от работы в офисе: во-первых, необходимо было вынырнуть из моря электронных писем от всех желающих купить пироги, а во-вторых, – отвоевать назад свои выходные, занятые бесконечными марафонами по выпечке.

Даже когда я выложила фото пирога, а в посте рассказала увлекательную историю о том, как (дважды!) наделала в штанишки в сознательном возрасте, люди не начали отписываться от моего аккаунта о приключениях в мире выпечки.

## НАКОНЕЦ-ТО ПЕРЕХОДИМ К ГЛАВНОМУ.

Мое пироговое искусство окутывал флер тайны, ведь я не разглашала рецепты и секреты. Многим до сих пор кажется, что подобный арт-проект по силам только мировому специалисту по выпечке и математику-теоретику в одном лице. Будем честны, я не шеф-кондитер и не гениальный ученый. Я скромный экспериментатор, любящий проводить много времени дома на кухне. И хотя у меня нет ни кулинарного, ни дизайнерского, ни тем более математического образования, я сумела вызвать взрыв интереса к стильным геометрическим пирогам, и этот взрыв прогремел на весь мир.

Я хочу сказать, что каким-то образом заворочила миллионы людей. Я убедила их в том, что владею чарами, использую тесто в качестве потустороннего связующего элемента между мирами и вдохновляюсь собственным безумием.

Но все тайное становится явным. Технология изготовления геометрических пирогов на самом деле намного проще, чем вы могли бы подумать. Вам не понадобится ни волшебная палочка, ни сливочное масло, сделанное из молока счастливых коров. Только время, терпение, заряд амбициозности и много-много теста.

Я та самая дамочка, которая не могла сообразить, с какой стороны закрывается блендер\* на кухне Марты Стюарт, и не освоила высшую математику. Но я овладела искусством пироговой геометрии, а значит, сможете и вы. Кем бы вы ни были – опытным специалистом гастроиндустрии,

\* Здесь и далее имеется в виду стационарный блендер. Вместо него можно использовать фуд-процессор или кухонный комбайн. Если у прибора есть импульсный режим, вам будет особенно легко следовать инструкциям автора, но можно обойтись прибором и без такого режима.

любопытным домашним кондитером или взыскательным гурманом – кусочек пирога достанется каждому. Пеку и приглашаю вас на свою вечеринку!

## ЛЮБИТЕЛИ ПИРОГОВ, ПОРА ЗАСУЧИТЬ РУКАВА!

Моя книга состоит из двух частей: «Тарты» и «Пироги». Каждую предваряет краткое руководство по изготовлению различных основ и видов теста. Обратите внимание: вы всегда можете соединить тесто для пирога и начинку для тарта или наоборот. И украсить тарт как пирог, а пирог – как тарт. После инструкции по оформлению каждого пирога я даю рекомендации, что с чем лучше сочетать и чем заменять. Но все-таки эта книга написана с целью вдохновить вас на создание собственной оригинальной выпечки. Экспериментируйте с основой, начинкой и оформлением, ведь из кусочков мозаики можно сложить не одну, а множество картинок. Пробуйте разные сочетания цветов и вкусов. Нырните в море тартов и пирогов и отдайтесь течению. Не терпится узнать, к какому берегу вас принесет.

Если вы не пробовали раньше печь и оформлять тарты и пироги, начните с таких вариантов, как «Тарт-мороженое» (с. 85) или «Королева спиралей» (с. 191): с этими рецептами у вас не возникнет никаких сложностей. Вы сможете попробовать ножкой воду в море пирогов и тартов, прежде чем заплыть подальше и взяться за что-то более сложное вроде «Бесценного опыта» (с. 257).



