



Черничные финансье



Ореховые мадлены

Мадлены и финансье



Мадлены
и финансье
MirKnig.com

Мадлены и финансье





Мадлены

Классические мадлены	4
Медовые мадлены	6
Мадлены с зеленым чаем	8
Лимонные мадлены.....	10
Ванильные мадлены	12



Пряные мадлены	14
Мадлены с какао.....	16
Апельсиновые мадлены.....	18
Мадлены с «Нутеллой».....	20
Ореховые мадлены	22
Мадлены из каштановой муки	24

Финансье

Классические финансье	26
Ореховые финансье.....	28
Медовые финансье.....	30
Орехово-шоколадные финансье.....	32
Малиновые финансье	34
Финансье с «Нутеллой»	36
Черничные финансье	38
Кокосовые финансье.....	40
Флердоранжевые финансье.....	42
Финансье с розовой водой.....	44
Финансье с апельсиновой цедрой и маком.....	46

Классические мадлены

На 30 шт.

Приготовление: 20 мин. Выпекание: 10 мин.

Сложность: легко Стоимость: дешево

2 яйца
140 г сливочного масла
комнатной температуры
+ 15 г для смазывания
форм
140 г сахарного песка
100 г муки
Соль на кончике ножа

Вам понадобится
Формы для мини-мадлен
Миксер

- 1 Разогрейте духовку до 200 °С. Отделите белки от желтков и взбейте белки в крепкую пену.
2. Взбейте масло с сахаром в однородную пышную массу. Добавьте муку, желтки и соль и замесите тесто. Аккуратно соедините со взбитыми белками.
3. Смажьте маслом формы и наполните тестом до половины. Имейте в виду, что в духовке мадлены поднимаются.
4. Выпекайте 10 мин. Мадлены должны подняться и приобрести золотистый оттенок. Остудите, выньте из форм и подсушите на решетке.



Медовые мадлены

На 30 шт.

Приготовление: 20 мин. Выпекание: 10 мин.

Сложность: легко Стоимость: дешево

2 яйца
140 г сливочного масла
комнатной температуры
+ 15 г для смазывания
форм
100 г сахарного песка
2 ч. л. каштанового меда
100 г муки
Соль на кончике ножа

Вам понадобится

Формы для мини-мадлен
Миксер

1. Разогрейте духовку до 200 °С. Отделите белки от желтков и взбейте белки в крепкую пену.

2. Взбейте масло с сахаром и медом в однородную пышную массу. Добавьте муку, яичные желтки, соль, замесите тесто и аккуратно соедините со взбитыми белками.

3. Смажьте маслом формы и наполните тестом до половины. Имейте в виду, что в духовке мадлены поднимаются.

4. Выпекайте 10 мин. Мадлены должны подняться и приобрести золотистый оттенок. Остудите, выньте из форм и подсушите на решетке.



Мадлены с зеленым чаем

На 30 шт.

Приготовление: 20 мин. Выпекание: 10 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

2 яйца
140 г сливочного масла
комнатной температуры
+ 15 г для смазывания
форм
140 г сахарного песка
100 г муки
1 ч. л. порошкового
зеленого чая матча
Соль на кончике ножа

Вам понадобится

Формы для мини-мадлен
Миксер

1. Разогрейте духовку до 200 °С. Отделите белки от желтков и взбейте белки в крепкую пену.

2. Взбейте масло с сахаром в однородную пышную массу. Добавьте муку, яичные желтки, соль и порошковый чай, замесите тесто и аккуратно соедините со взбитыми белками.

3. Смажьте маслом формы и наполните тестом до половины. Имейте в виду, что в духовке мадлены поднимаются.

4. Выпекайте 10 мин. Мадлены должны подняться и подрумяниться. Остудите, выньте из форм и подсушите на решетке.



Лимонные мадлены

На 30 шт.

Приготовление: 20 мин. Выпекание: 10 мин.

Сложность: легко Стоимость: дешево

2 яйца
140 г сливочного масла
комнатной температуры
+ 15 г для смазывания
форм
140 г сахарного песка
100 г муки
1 небольшой свежий
лимон
Соль на кончике ножа

Вам понадобится
Формы для мини-мадлен
Миксер

1 Разогрейте духовку до 200 °С. Вымойте и обсушите лимон, натрите цедру, разрежьте лимон пополам и отожмите сок. Отделите белки от желтков и взбейте белки в крепкую пену.

2. Взбейте масло с сахаром в однородную пышную массу. Добавьте муку, яичные желтки, соль, лимонную цедру и лимонный сок, замесите тесто и аккуратно соедините со взбитыми белками.

3. Смажьте маслом формы и наполните тестом до половины. Имейте в виду, что в духовке мадлены поднимаются. Выпекайте 10 мин. Мадлены должны подняться и приобрести золотистый оттенок. Остудите, выньте из форм и подсушите на решетке.



Ванильные мадлены

На 30 шт.

Приготовление: 20 мин. Выпекание: 10 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

2 стручка ванили
2 яйца
140 г сливочного масла
комнатной температуры
+ 15 г для смазывания
форм
140 г сахарного песка
100 г муки
Соль на кончике ножа

Вам понадобится
Формы для мини-мадлен
Миксер

1. Разогрейте духовку до 200 °С. Разрежьте стручки ванили вдоль пополам и выскребите семена. Отделите белки от желтков и взбейте белки в крепкую пену.

2. Взбейте масло с сахаром в однородную пышную массу. Добавьте муку, яичные желтки, соль, семена ванили, замесите тесто и аккуратно соедините со взбитыми белками.

3. Смажьте маслом формы и наполните тестом до половины. Имейте в виду, что в духовке мадлены поднимаются. Выпекайте 10 мин. Мадлены должны подняться и приобрести золотистый оттенок. Остудите, выньте из форм и подсушите на решетке.



Пряные мадлены

На 30 шт.

Приготовление: 20 мин. Выпекание: 10 мин.

Сложность: легко Стоимость: дешево

2 яйца
140 г сливочного масла
комнатной температуры
+ 15 г для смазывания
форм
140 г сахарного песка
100 г муки
1 ч. л. смеси для пряников
Соль на кончике ножа

Вам понадобится

Формы для мини-мадлен
Миксер

1 Разогрейте духовку до 200 °С. Отделите белки от желтков и взбейте белки в крепкую пену.

2 Взбейте масло с сахаром в однородную пышную массу. Добавьте муку, яичные желтки, соль и смесь для пряников, замесите тесто и аккуратно соедините со взбитыми белками.

3 Смажьте маслом формы и наполните тестом до половины. Имейте в виду, что в духовке мадлены поднимаются.

4 Выпекайте 10 мин. Мадлены должны подняться и приобрести золотистый оттенок. Остудите, выньте из форм и подсушите на решетке.



Мадлены с какао

На 30 шт.

Приготовление: 20 мин. Выпекание: 10 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

2 яйца
140 г сливочного масла
комнатной температуры
+ 15 г для смазывания
форм
140 г сахарного песка
100 г муки
1 стручок ванили
1 ч. л. какао высшего сорта
Соль на кончике ножа

Вам понадобится

Формы для мини-мадлен
Миксер

1 Разогрейте духовку до 200 °С. Разрежьте стручок ванили вдоль пополам и выскребите семена. Отделите белки от желтков и взбейте белки в крепкую пену.

2. Взбейте масло с сахаром в однородную пышную массу. Добавьте муку, яичные желтки, соль, какао и ваниль, замесите тесто и аккуратно соедините со взбитыми белками.

3. Смажьте маслом формы и наполните тестом до половины. Имейте в виду, что в духовке мадлены поднимаются.

4. Выпекайте 10 мин. Мадлены должны подняться и приобрести золотистый оттенок. Остудите, выньте из форм и подсушите на решетке.



Апельсиновые мадлены

На 30 шт.

Приготовление: 20 мин. Выпекание: 10 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

2 яйца
140 г сливочного масла
комнатной температуры
+ 15 г для смазывания
форм
140 г сахарного песка
100 г муки
½ апельсина
2 ч. л. ликера «Гран
Марнье»
Соль на кончике ножа

Вам понадобится

Формы для мини-мадлен
Миксер

1 Разогрейте духовку до 200 °С. Вымойте и обсушите апельсин. Вам понадобится только половина апельсина: натрите цедру и отожмите сок. Отделите белки от желтков и взбейте белки в крепкую пену.

2. Взбейте масло с сахаром в однородную пышную массу. Добавьте муку, яичные желтки, соль, апельсиновую цедру, сок и ликер, замесите тесто и аккуратно соедините со взбитыми белками.

3. Смажьте маслом формы и наполните тестом до половины. Имейте в виду, что в духовке мадлены поднимаются.

4. Выпекайте 10 мин. Мадлены должны подняться и приобрести золотистый оттенок. Остудите, выньте из форм и подсушите на решетке.



Мадлены с «Нутеллой»

На 30 шт.

Приготовление: 20 мин. Выпекание: 10 мин.

Сложность: легко Стоимость: дешево

2 яйца
140 г сливочного масла
комнатной температуры
+ 15 г для смазывания
форм
140 г сахарного песка
100 г муки
100 г «Нутеллы»
Соль на кончике ножа

Вам понадобится

Формы для мини-мадлен
Миксер

1. Разогрейте духовку до 200 °С. Отделите белки от желтков и взбейте белки в крепкую пену.

2. Взбейте масло с сахаром в однородную пышную массу. Добавьте муку, яичные желтки и соль, замесите тесто и аккуратно соедините со взбитыми белками.

3. Смажьте маслом формы и положите в середину примерно чайную ложку теста, на него ½ ч. л. «Нутеллы», сверху еще 1 ч. л. теста. Не наполняйте формы до краев: в духовке мадлены поднимаются.

4. Выпекайте 10 мин. Мадлены должны подняться и приобрести золотистый оттенок. Остудите, выньте из форм и подсушите на решетке.



Ореховые мадлены

На 30 шт.

Приготовление: 20 мин. Выпекание: 10 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

2 яйца
140 г сливочного масла
комнатной температуры
+ 15 г для смазывания
форм
140 г сахарного песка
60 г муки
50 г пудры из фундука
Соль на кончике ножа

Вам понадобится

Формы для мини-мадлен
Миксер

1 Разогрейте духовку до 200 °С. Отделите белки от желтков и взбейте белки в крепкую пену.

2. Взбейте масло с сахаром в однородную пышную массу. Добавьте муку, яичные желтки, соль и ореховую пудру, замесите тесто и аккуратно соедините со взбитыми белками.

3. Смажьте маслом формы и наполните тестом до половины. Имейте в виду, что в духовке мадлены поднимаются.

4. Выпекайте 10 мин. Мадлены должны подняться и приобрести золотистый оттенок. Остудите, выньте из форм и подсушите на решетке.



Мадлены из каштановой муки

На 30 шт.

Приготовление: 20 мин. Выпекание: 10 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

2 яйца
140 г сливочного масла
комнатной температуры
+ 15 г для смазывания
форм
120 г сахарного песка
60 г пшеничной муки
40 г каштановой муки
1 ч. л. каштанового меда
1 стручок ванили
Соль на кончике ножа

Вам понадобится

Формы для мини-мадлен
Миксер

1 Разогрейте духовку до 200 °С. Разрежьте стручок ванили вдоль пополам и выскребите семена. Отделите белки от желтков и взбейте белки в крепкую пену.

2. Взбейте масло с сахаром в однородную пышную массу. Добавьте пшеничную и каштановую муку, яичные желтки, соль, мед, семена ванили, замесите тесто и аккуратно соедините со взбитыми белками.

3. Смажьте маслом формы и наполните тестом до половины. Имейте в виду, что в духовке мадлены поднимаются.

4. Выпекайте 10 мин. Мадлены должны подняться и приобрести золотистый оттенок. Остудите, выньте из форм и подсушите на решетке.



Классические финансье

На 30 шт.

Приготовление: 15 мин. Выпекание: 10 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

100 г яичных белков
(белки 4 крупных яиц)
115 г сливочного масла
40 г муки
150 г сахара
100 г миндальной пудры
25 г миндальной стружки
Соль на кончике ножа

Вам понадобится

Формы для мини-финансье
Миксер

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Смешайте в миске сахар, миндальную пудру, муку и соль.

2. Растопите в кастрюле на среднем огне масло и поддержите еще 3–5 мин., чтобы масло приобрело красивый ореховый оттенок. Снимите с огня и немедленно перелейте в другую посуду.

3. Взбейте белки в крепкую пену. Соедините со смесью муки, сахара и миндальной пудры. Понемногу добавляйте масло. У вас должно получиться довольно густое гладкое тесто.

4. Смажьте маслом формы и наполните тестом. Не кладите слишком много теста, потому что в духовке финансье поднимутся. Присыпьте миндальной стружкой и выпекайте 10 мин. Финансье должны подняться и приобрести золотистый оттенок. Остудите, выньте из форм и подсушите на решетке.



Ореховые финансье

На 30 шт.

Приготовление: 15 мин. Выпекание: 10 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

100 г яичных белков
(белки 4 крупных яиц)
115 г сливочного масла
40 г муки
150 г сахара
100 г пудры из фундука
Соль на кончике ножа

Вам понадобится

Формы для мини-финансье
Миксер

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Смешайте в миске сахар, ореховую пудру, муку и соль.

2. Растопите в кастрюле на среднем огне масло и подержите еще 3–5 мин., чтобы масло приобрело красивый ореховый оттенок. Снимите с огня и немедленно перелейте в другую посуду.

3. Взбейте белки в крепкую пену. Соедините со смесью муки, сахара и ореховой пудры. Понемногу добавляйте масло. У вас должно получиться довольно густое гладкое тесто.

4. Смажьте маслом формы и наполните тестом. Не кладите слишком много теста, потому что в духовке финансье поднимутся. Выпекайте 10 мин. Финансье должны подняться и приобрести золотистый оттенок. Остудите, выньте из форм и подсушите на решетке.



Медовые финансье

На 30 шт.

Приготовление: 15 мин. Выпекание: 10 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

100 г яичных белков
(белки 4 крупных яиц)
115 г сливочного масла
40 г муки
100 г сахара
100 г миндальной пудры
50 г каштанового меда
25 г миндальной стружки
Соль на кончике ножа

Вам понадобится

Формы для мини-финансье
Миксер

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Смешайте в миске сахар, миндальную пудру, муку и соль.

2. Растопите в кастрюле на среднем огне масло и подержите еще 3–5 мин., чтобы масло приобрело красивый ореховый оттенок. Снимите с огня и немедленно перелейте в другую посуду.

3. Взбейте белки в крепкую пену. Соедините со смесью муки, сахара и миндальной пудры. Понемногу добавляйте масло и мед. У вас должно получиться довольно густое гладкое тесто.

4. Смажьте маслом формы и наполните тестом. Не кладите слишком много теста, потому что в духовке финансье поднимутся. Присыпьте миндальной стружкой и выпекайте 10 мин. Финансье должны подняться и приобрести золотистый оттенок. Остудите, выньте из форм и подсушите на решетке.



Орехово-шоколадные финансье

На 30 шт.

Приготовление: 15 мин. Выпекание: 10 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

100 г яичных белков
(белки 4 крупных яиц)
115 г сливочного масла
40 г муки
150 г сахара
100 г пудры из фундука
50 г шоколадной крошки
Соль на кончике ножа

Вам понадобится

Формы для мини-финансье
Миксер

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Смешайте в миске сахар, ореховую пудру, муку и соль.

2. Взбейте белки в крепкую пену. Соедините со смесью муки, сахара и ореховой пудры. Растопите в кастрюле на слабом огне масло и поддержите несколько минут, чтобы масло приобрело красивый темно-золотистый оттенок. Добавьте в тесто. В последнюю очередь добавьте шоколадную крошку.



3. Смажьте маслом формы и наполните тестом. Не кладите слишком много теста, потому что в духовке финансье поднимаются.

4. Выпекайте 10 мин. Остудите, выньте из форм и подсушите на решетке.

Малиновые финансье

На 30 шт.

Приготовление: 15 мин. Выпекание: 10 мин.

Сложность: легко Стоимость: недешево

100 г яичных белков
(белки 4 крупных яиц)
115 г сливочного масла
40 г муки
150 г сахара
100 г миндальной пудры
100 г крупной малины
Соль на кончике ножа

Вам понадобится

Формы для мини-финансье
Миксер

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Смешайте в миске сахар, миндальную пудру, муку и соль.

2. Растопите в кастрюле на среднем огне масло и подержите еще 3–5 мин., чтобы масло приобрело красивый ореховый оттенок. Снимите с огня и немедленно перелейте в другую посуду.

3. Взбейте белки в крепкую пену. Соедините со смесью муки, сахара и миндальной пудры. Понемногу добавляйте масло. У вас должно получиться довольно густое гладкое тесто.

4. Смажьте маслом формы и наполните тестом. Не кладите слишком много теста, потому что в духовке финансье поднимутся. В середину положите по одной или две ягоды малины и выпекайте 10 мин. Финансье должны подняться и приобрести золотистый оттенок. Остудите, выньте из форм и подсушите на решетке.



Финансье с «Нутеллой»

На 30 шт.

Приготовление: 15 мин. Выпекание: 10 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

100 г яичных белков
(белки 4 крупных яиц)
115 г сливочного масла
40 г муки
150 г сахара
100 г миндальной пудры
50 г «Нутеллы»
Соль на кончике ножа

Вам понадобится

Формы для мини-финансье
Миксер

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Смешайте в миске сахар, миндальную пудру, муку и соль.

2. Взбейте белки в крепкую пену. Соедините со смесью муки, сахара и миндальной пудры. Добавьте масло, растопленное на слабом огне и выдержанное до получения орехового оттенка. У вас должно получиться довольно густое гладкое тесто.

3. Смажьте маслом формы. В каждую выемку положите примерно 1 ч. л. теста, на него ½ ч. л. «Нутеллы», сверху еще 1 ч. л. теста. Не кладите слишком много теста, потому что в духовке финансье поднимутся.

4. Выпекайте 10 мин. Остудите, выньте из форм и подсушите на решетке.



Черничные финансье

На 30 шт.

Приготовление: 15 мин. Выпекание: 10 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

100 г яичных белков
(белки 4 крупных яиц)
115 г сливочного масла
40 г муки
150 г сахара
100 г миндальной пудры
100 г черники
Соль на кончике ножа

Вам понадобится

Формы для мини-финансье
Миксер

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Смешайте в миске сахар, миндальную пудру, муку и соль.

2. Взбейте белки в крепкую пену. Соедините со смесью муки, сахара и миндальной пудры. Добавьте масло, растопленное на слабом огне и выдержанное до получения красивого орехового оттенка. У вас должно получиться довольно густое гладкое тесто.

3. Смажьте маслом формы и наполните тестом. Не кладите слишком много теста, потому что в духовке финансье поднимутся. Положите в каждую форму по 2–3 ягоды черники и выпекайте 10 мин. Остудите, выньте из форм и подсушите на решетке.



Кокосовые финансье

На 30 шт.

Приготовление: 15 мин. Выпекание: 10 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

100 г яичных белков
(белки 4 крупных яиц)
115 г сливочного масла
40 г муки
150 г сахара
50 г миндальной пудры
50 г тертой мякоти
кокосового ореха
1 стручок ванили
Соль на кончике ножа

Вам понадобится

Формы для мини-финансье
Кухонный комбайн

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Разрежьте стручок ванили вдоль пополам и выскребите семена. Смешайте в кухонном комбайне сахар, миндальную пудру, тертый кокос, муку, ваниль и соль. Включите комбайн примерно на 5 мин., затем пересыпьте смесь в миску.

2. Растопите в кастрюле на среднем огне масло и поддержите еще 3–5 мин., чтобы масло приобрело красивый ореховый оттенок. Снимите с огня и немедленно перелейте в другую посуду.

3. Взбейте белки в крепкую пену. Соедините со смесью муки, сахара, миндаля и кокоса. Понемногу добавляйте масло. У вас должно получиться довольно густое гладкое тесто.

4. Смажьте маслом формы и наполните тестом. Не кладите слишком много теста, потому что в духовке финансье поднимутся. Выпекайте 10 мин. Финансье должны подняться и приобрести золотистый оттенок. Остудите, выньте из форм и подсушите на решетке.



Флердоранжевые финансье

На 30 шт.

Приготовление: 15 мин. Выпекание: 10 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

100 г яичных белков
(белки 4 крупных яиц)
115 г сливочного масла
40 г муки
150 г сахара
100 г миндальной пудры
3 ч. л. флердоранжевой
воды
1 апельсин
Соль на кончике ножа

Вам понадобится

Формы для мини-финансье
Миксер

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Смешайте в миске сахар, миндальную пудру, муку и соль. Вымойте апельсин и натрите цедру.

2. Растопите в кастрюле на среднем огне масло и подержите еще 3–5 мин., чтобы масло приобрело красивый ореховый оттенок. Снимите с огня и немедленно перелейте в другую посуду.

3. Взбейте белки в крепкую пену. Соедините со смесью муки, сахара и миндальной пудры. Понемногу добавляйте масло, апельсиновую цедру и флердоранжевую воду. У вас должно получиться довольно густое гладкое тесто.

4. Смажьте маслом формы и наполните тестом. Не кладите слишком много теста, потому что в духовке финансье поднимутся. Выпекайте 10 мин. Финансье должны подняться и приобрести золотистый оттенок. Остудите, выньте из форм и подсушите на решетке.



Финансье с розовой водой

На 30 шт.

Приготовление: 15 мин. Выпекание: 10 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

100 г яичных белков
(белки 4 крупных яиц)
115 г сливочного масла
40 г муки
150 г сахара
100 г миндальной пудры
1 ч. л. розовой воды
Соль на кончике ножа

Вам понадобится

Формы для мини-
финансье
Миксер

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Смешайте в миске сахар, миндальную пудру, муку и соль.

2. Взбейте белки в крепкую пену. Соедините со смесью муки, сахара и миндальной пудры. Добавьте масло, растопленное на слабом огне и выдержанное до получения красивого орехового оттенка, и розовую воду. У вас должно получиться довольно густое гладкое тесто.

3. Смажьте маслом формы и наполните тестом. Не кладите слишком много теста, потому что в духовке финансье поднимутся.

4. Выпекайте 10 мин. Остудите, выньте из форм и подсушите на решетке.



Финансье с апельсиновой цедрой и маком

На 30 шт.

Приготовление: 15 мин. Выпекание: 10 мин.

Сложность: легко Стоимость: недорого

100 г яичных белков
(белки 4 крупных яиц)
115 г сливочного масла
40 г муки
150 г сахара
100 г миндальной пудры
1 ч. л. мака
1 апельсин
Соль на кончике ножа

Вам понадобится

Формы для мини-финансье
Миксер

1. Разогрейте духовку до 180 °С. Смешайте в миске сахар, миндальную пудру, муку и соль. Вымойте апельсин и натрите цедрю.

2. Растопите в кастрюле на среднем огне масло и подержите еще 3–5 мин., чтобы масло приобрело красивый ореховый оттенок. Снимите с огня и немедленно перелейте в другую посуду.

3. Взбейте белки в крепкую пену. Соедините со смесью муки, сахара и миндальной пудры. Понемногу добавляйте масло, мак и апельсиновую цедрю. У вас должно получиться довольно густое гладкое тесто.

4. Смажьте маслом формы и наполните тестом. Не кладите слишком много теста, потому что в духовке финансье поднимутся. Выпекайте в течение 10 мин. Финансье должны подняться и приобрести золотистый оттенок. Остудите, выньте из форм и подсушите на решетке.



УДК 641/642(084)
ББК 36.997(4Фра)
М13

Мадлены и финансье **Madeleines et financiers**

Рецепты

Автор всех рецептов Thomas Feller

Фотографии

Автор всех фотографий Natacha Nikouline

Перевод с французского Е. Головиной

Редактор Е. Тарусина

Корректор Т. Чернышева

Технический редактор Л. Синицына

Компьютерная верстка О. Краюшкина

Подписано в печать 15.06.2013

Бумага мелованная. Печать офсетная

Тираж 10 000 экз. N-VSK-13283-01-R

Отпечатано в Китае

ISBN 978-5-389-05897-2

© 2012, Hachette Livre (Hachette Pratique), Paris

© Е. Головина, перевод на русский язык, 2013

© ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2013
КоЛибри®