

Ирина Чадеева

Пироговладельцы

для начинающих

60

рецептов

Тироговедение

ДЛЯ
НАЧИНАЮЩИХ



Ирина Чадеева

Пироговедение

ДЛЯ
НАЧИНАЮЩИХ

60

рецептов

МОСКВА
«МАНН, ИВАНОВ И ФЕРБЕР»
2015



УДК 641.512.3
ББК 36.991
Ч13

Чадеева, Ирина

Ч13 Пироговедение для начинающих. 60 рецептов / Ирина Чадеева. —
М.: Манн, Иванов и Фербер, 2015. — 256 с.: ил.

ISBN 978-5-00057-288-7

Хотя выпечка по праву считается верхом кулинарного искусства, она, как и любое мастерство, начинается с очень простых вещей — теста и начинки. Ирина Чадеева раскладывает волшебство приготовления хорошего торта или пирога на понятные этапы и подробно разбирает каждый из них. Подобный математический подход — анализ, логика и точность — поможет избежать ошибок тем, кто уже давно на «ты» с тестом, и освоиться с выпечкой новичкам. Чтобы стать мастером выпечки, купите весы, возьмите в руки книгу и последовательно отработайте рецепт за рецептом. Пора на кухню!

УДК 641.512.3
ББК 36.991

Все права защищены.

Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.

Правовую поддержку издательства обеспечивает юридическая фирма «Вегас-Лекс»

VEGAS LEX

ISBN 978-5-00057-288-7

© Ирина Чадеева, текст, иллюстрации, 2015
© Оформление, ООО «Манн, Иванов и Фербер», 2015

Содерхатис



Творожный пирог
с джемом
154

1.

ПРОДУКТЫ

10

Мука	12
Сахар и сиропы	15
Масло	24
Яйца	26
Разрыхлитель	28
Орехи	29
Фрукты и ягоды	31
Пряности и ароматизаторы	34

ИНВЕНТАРЬ

36

Что потребуется на кухне?	38
---------------------------------	----

2.

ЭТО ТОЛЬКО НАЧАЛО!

46

Рецепты

Клафути	52
Лимонно-лаймовые брауниз	54
Пряничный кекс с яблоками	56
Черемуховый кекс с медом	58
Йоркширские пудинги	60

3.

СЛОЕНОЕ РУБЛЕННОЕ

ТЕСТО

62

Рецепты

Сливовый пирог	68
Пирог с рыбой и соусом бешамель	70
Томатный пирог	74
Киш	76
Тарт Татен	78
Грушевый пирог со сметаной и грецкими орехами	80
Персиковые корзиночки с медовой меренгой	82

Сливовый пирог

68



4.

РУБЛЕННОЕ СЛАДКОЕ

ТЕСТО

86

Рецепты

<i>Нарезное печенье</i>	94
<i>Галета со смородиной</i>	96
<i>Творожный пирог с черносливом</i>	98
<i>Корзиночки с сухофруктами</i>	100
<i>Тарталетки с маком</i>	104
<i>Лимонный пирог</i>	106
<i>Брусничный пирог со сметаной</i>	108

5.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

110

Рецепты

<i>«Снежное» печенье</i>	116
<i>Шортбред со сгущенкой и кедровыми орехами</i>	118
<i>Песочные квадратики с вишней и шоколадной крошкой</i>	120
<i>Лимонно-медовые палочки</i>	122
<i>Корзиночки с заварным карамельным кремом и клубникой</i>	124
<i>Бретонский пирог</i>	128
<i>Баскский пирог с маковым заварным кремом</i>	130

6.

КЕКСЫ И КЕКСОВОЕ

ТЕСТО

132

Рецепты

<i>Ванильный кекс с изюмом</i>	140
<i>Маковый кекс</i>	142
<i>Мраморный кекс</i>	144
<i>Рождественский кекс</i>	146
<i>Карамельно-банановый кекс</i>	150
<i>Пряный кекс с брусникой</i>	152
<i>Творожный пирог с джемом</i>	154



7.

БЕЗЕ И МЕРЕНГИ

156

Рецепты

<i>Безе с масляным кремом и орехами</i>	164
<i>Шоколадные безе</i>	166
<i>Амаретти с лимоном</i>	168
<i>Торт «Павлова»</i>	170
<i>Меренговый рулет</i>	172
<i>Миндальные пирожные</i>	174

8.

БИСКВИТЫ

176

Рецепты

<i>Карамельная шарлотка</i>	184
<i>Кофейный бисквит</i>	186
<i>Торт с ягодами и сметаной</i>	188
<i>Морковные бисквиты</i>	190
<i>Черемуховый пирог со сметанным кремом</i>	192
<i>Ореховый торт с заварным кремом и ягодами</i>	194
<i>Савоярди с кремом из пасты «Нутелла»</i>	198
<i>Шоколадный бисквит «Пицца ангелов»</i>	202

9.

ШОКОЛАД

206

Рецепты

<i>Шоколадный фондан</i>	214
<i>Орехово-шоколадный пирог</i>	216
<i>Кекс с финиками</i>	218
<i>Трюфельный пирог с корицей</i>	220
<i>Пирог с лимонным ганашем и ежевикой</i>	222
<i>Торт «Черный лес»</i>	226

10.

КРЕМЫ И ДЕСЕРТЫ

230

<i>Вареные кремы</i>	231
<i>Запеченные кремы</i>	238
<i>Взбитые кремы</i>	242
<i>Отзывы</i>	250



От автора

— УМЕЕТЕ ЛИ ВЫ ГОТОВИТЬ?

Хороший вопрос! Далеко не все могут на него ответить утвердительно, хотя еда — это то, что любят все без исключения. Где бы мы ни жили, на какой бы диете ни сидели, базовые понятия «вкусно» и «невкусно» есть у всех людей. Именно по этой причине каждый из нас может считать себя совершенно справедливым критиком. Слишком сладко или слишком пресно, слишком сухо, слишком клекло, просто невкусно... Любое из этих определений звучит очень обидно, тем более что ярлыки навешиваются мгновенно. «Она не умеет готовить!» — вот вердикт, установленный раз и навсегда мамой, бабушкой, подругами или мужем.

Оставив в стороне вопрос о принципиальной правомерности таких заявлений, давайте подумаем, действительно ли человек, окончивший как минимум среднюю школу, изучивший алгебру и тригонометрию, физику и химию, выучивший десятки стихов и прочитавший сотни книг, не в состоянии испечь вкусный пирог?

Согласитесь, это вряд ли.

«Пироговедение для начинающих» — это книга-учебник, в которой собраны важнейшие знания, помогающие кондитерам во всем мире. Мало прочитать рецепт — необходимо понять, что стоит за каждой буквой описания, за каждым ингредиентом. Почему так, а не иначе? Как только вы поймете «почему», появятся ответы и на оставшиеся вопросы. Выпечка перестанет быть красивым недоступным рецептом в книге, а будет каждодневным удовольствием, приятным отдыхом, занятием, радующим не только вас, но и всю вашу семью.

1. Шоғықтұл







Мука

Пшеничная мука

Пшеничная мука в основном состоит из крахмала, но особые свойства ей придают белки — глиадин и глютен. При соединении с жидкостью они образуют глютен, или, иначе, клейковину. Она позволяет сформировать из муки то, что мы называем тестом, — именно благодаря клейковине оно не распадается на отдельные кусочки, а представляет собой единую массу, которую можно месить, тянуть и раскатывать.

•

ГЛЮТЕН ФОРМИРУЕТСЯ ИЗ ПШЕНИЧНОГО БЕЛКА ПРИ СМЕШИВАНИИ ЕГО С ВОДОЙ. ПОПРОБУЙТЕ ПРИГОТОВИТЬ ДВА ВИДА ТЕСТА: ИЗ ПШЕНИЧНОЙ И КУКУРУЗНОЙ МУКИ. ПЕРВОЕ ПОЛУЧИТСЯ ЛИПКИМ И ТЯГУЧИМ, ВТОРОЕ — ПОХОЖИМ НА КРОШКУ, РАССЫПАЮЩИМСЯ.

•

Молекулы глютена в процессе замешивания цепляются друг за друга и образуют длинные эластичные цепочки. Формированию этих цепочек способствует достаточное количество влаги, а также тщательное вымешивание: липкий комок теста на глазах становится гладким, крепким и очень эластичным. Сделать глютен более прочным помогают вымешивание, соль, использование теплой воды, а также время — «отдых» теста.

•

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО В КОНДИТЕРСКОМ ДЕЛЕ ЧАСТО МЫ БУДЕМ РЕШАТЬ ПРЯМО ПРОТИВОПОЛОЖНУЮ ЗАДАЧУ — КАК НЕ ДОПУСТИТЬ ИЗЛИШНЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ГЛЮТЕНА? В НАШЕМ СЛУЧАЕ ЭТО БУДЕТ ОЗНАЧАТЬ, ЧТО НУЖНО МИНИМИЗИРОВАТЬ КОЛИЧЕСТВО ВЛАГИ, ВРЕМЯ ВЫМЕШИВАНИЯ И ВРЕМЯ «ОТДЫХА» ТЕСТА. ВПРОЧЕМ, ОБ ЭТОМ ЕЩЕ Поговорим ВПЕРЕДИ.

•

В зависимости от содержания белка мука может быть «слабой» и «сильной». В «слабой» муке содержится 10–12% белка. Это обычная хлебопекарная мука, которая прекрасно подходит для выпечки кондитерских изделий. Более того, чем меньше белка в муке, тем лучше, тем более нежным и рассыпчатым будет кондитерское тесто. Иногда можно встретить в магазинах специальную муку для кондитерских изделий с пониженным содержанием белка и увеличенным количеством крахмала. Но и в домашних условиях приготовить такую смесь не составит труда: просто замените в рецепте треть муки крахмалом.

«Сильная» мука делается из более редких и дорогих сортов пшеницы, содержит 13–14,5% белка и используется в основном для выпечки хлебобулочных изделий из дрожжевого теста. Но в кондитерском деле такая мука тоже пригодится, например для приготовления слоеного, вытяжного и заварного теста: из «сильной» муки слоеное тесто получается более прочным, и его можно очень тонко раскатывать, не боясь, что оно порвется, а на эклерах из «сильной» муки почти не бывает трещинок.

Обычно информацию о количестве белка вы можете увидеть на упаковке, то есть на любом пакете с мукой. В России выращиваются преимущественно сорта пшеницы с низким содержанием белка, и вряд ли вы найдете муку, в которой его больше 11%.

Поэтому, если вам требуется «сильная» мука, попробуйте поискать финскую или итальянскую.

•

В НЕКОТОРЫХ КНИГАХ МОЖНО ВСТРЕТИТЬ УПОМИНАНИЕ О 28–40% КЛЕЙКОВИНЫ, А МЫ ПОЧЕМУ-ТО ГОВОРИМ О 10–13%... ДЕЛО В ТОМ, ЧТО КОЛИЧЕСТВО БЕЛКА (ИНФОРМАЦИЯ НА УПАКОВКЕ) ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ В СУХОЙ МУКЕ, А УКАЗАННЫЕ ЦИФРЫ ОБОЗНАЧАЮТ КОЛИЧЕСТВО СЫРОЙ КЛЕЙКОВИНЫ В ТЕСТЕ. ЕСТЬ СТАНДАРТНЫЙ ТЕСТ НА ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА КЛЕЙКОВИНЫ В МУКЕ. ДЛЯ НЕГО ЗАМЕШИВАЮТ МУКУ С ВОДОЙ, ДАЮТ ПОЛЕЖАТЬ, А ПОТОМ ПРОМЫВАЮТ ШАРИК ТЕСТА ПОД СТРУЕЙ ВОДЫ. КРАХМАЛ ВЫМЫВАЕТСЯ, А КЛЕЙКОВИНА ОСТАЕТСЯ. ДАЛЕЕ ВЗВЕШИВАНИЕМ ОПРЕДЕЛЯЮТ, СКОЛЬКО ПРОЦЕНТОВ ОТ ВЕСА МУКИ СОСТАВЛЯЕТ КЛЕЙКОВИНА. ДЛЯ ХЛЕБОПЕКОВ ВАЖНУЮ РОЛЬ ИГРАЕТ НЕ ТОЛЬКО КОЛИЧЕСТВО КЛЕЙКОВИНЫ В ТЕСТЕ, НО И ЕЕ КАЧЕСТВО.

•

Второй важной составляющей пшеничной муки является крахмал. Кстати, в отличие от глютена, он содержится не только в пшеничной муке, но и в муке из любых зерновых — гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой.

Все знают основное применение крахмала на кухне — он используется для загущения соусов, начинок и варки киселей. При высокой температуре крахмал клейстеризуется (вспомните почти забытое слово «клейстер», обозначающее клей из крахмала и воды), то есть меняет структуру, разбухает и превращается в гель. Именно благодаря этому процессу мы можем не только варить кисели, но и печь кексы, бисквиты и запеканки.

Любой пирог с достаточным количеством влаги (молока, воды, яиц) готов, когда крахмал в тесте впитал всю жидкость и загустел под воздействием высокой температуры. Особенно хорошо это заметно на примере выпечки из жидкого теста (например, см. рецепт клафути на с. 52).

•

КОГДА ВЫ ПЫТАЕТЕСЬ ПОНЯТЬ, ГОТОВ ЛИ ВАШ ПИРОГ, ПОДУМАЙТЕ, КАКИМ БЫЛО ТЕСТО, КОГДА ВЫ ПОСТАВИЛИ ЕГО В ДУХОВКУ? ИЗМЕНЕНИЕ ГУСТОТЫ И СТРУКТУРЫ (БЫЛО ЖИДКИМ — СТАЛО ТВЕРДЫМ) КАК РАЗ И ОПРЕДЕЛЯЕТ СТЕПЕНЬ ГОТОВНОСТИ. САМЫЙ ПРОСТОЙ ПРИМЕР — БЛИНЧИКИ. НА ГОРЯЧЕЙ СКОВОРОДЕ КРАХМАЛ ОЧЕНЬ БЫСТРО КЛЕЙСТЕРИЗУЕТСЯ, И ЭТОТ ПРОЦЕСС МОЖНО НАБЛЮДАТЬ НЕВООРУЖЕННЫМ ГЛАЗОМ. ТО ЖЕ САМОЕ С ТЕСТОМ ПРОИСХОДИТ И В ДУХОВКЕ, ТОЛЬКО МЕДЛЕННЕЕ.

•

Так как для запекания влажного теста важен не глютен, а крахмал, в бисквитах, запеканках, пундингах (и прочей подобной выпечке) пшеничную муку можно заменять любой другой зерновой мукой и просто крахмалом.

•

А ВОТ В ОРЕХАХ КРАХМАЛА НЕТ ИЛИ ОЧЕНЬ МАЛО, ПОЭТОМУ ОРЕХОВАЯ МУКА (МОЛОТЫЕ ОРЕХИ) НЕ ФОРМИРУЕТ СТРУКТУРУ, И, ЗАМЕНЯ ПШЕНИЧНУЮ МУКУ НА ОРЕХОВУЮ, НУЖНО БЫТЬ ГОТОВЫМ К ТОМУ, ЧТО ВЫПЕЧЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ (ВИСКВИТЫ, КЕКСЫ) БУДУТ БОЛЕЕ НИЗКИМИ И МЕНЕЕ ПРОЧНЫМИ.

Цельнозерновая пшеничная мука

Для этой муки перемалывают не только внутреннюю часть зерна, но и его оболочки. Они содержат гораздо больше полезных веществ, но в то же время делают муку довольно темной и грубой. Такая мука может использоваться вместо обычной, но следует помнить, что тесто из нее получается более твердым, требует больше влаги для замеса, а при раскатывании не такое эластичное, как тесто из муки высшего сорта. Да и готовые изделия из нее получаются более твердыми. Оптимально использовать для приготовления теста цельнозерновую и обычную муку в равных пропорциях.

Другие виды муки

На полках магазинов вы можете встретить множество видов муки: гречневую, кукурузную, нуттовую, овсяную, ржаную, черемуховую и другие. Они содержат большое количество крахмала и белков, но, к сожалению, белки эти не образуют глютен при соединении с жидкостью (или образуют его недостаточно). Поэтому, чтобы создать эластичное тесто, такую муку обычно используют в сочетании с пшеничной. А вот жидкие виды теста (бисквитное, кексовое) с такой мукой получаются прекрасно!



Сахар и сиропы

Несколько сотен лет назад в Европе был известен в основном лишь один подсластитель — мед. Но после открытия Америки в странах с теплым климатом стали выращивать сахарный тростник, и тростниковый сахар распространился по всей Европе.

Сахар

КАК ДЕЛАЮТ САХАР

Если взять сок сахарного тростника или сахарной свеклы, очистить его от примесей и хорошо уварить до определенной густоты, то получится сироп с высоким содержанием сахара, и сироп этот будет стремиться закристаллизоваться. Обычно кристаллизуется не весь сироп (часть сиропа имеет иной химический состав и называется патокой), и потому сахар получается не сыпучим, а влажным.

•

РАНЬШЕ СИРОП КРИСТАЛЛИЗОВАЛИ ПРЯМО В БОЛЬШИХ ШИРОКИХ ЧАНАХ, ПОЛУЧАЛСЯ ПЛОТНЫЙ СЛИПШИЙСЯ КУСОК САХАРА — «САХАРНАЯ ГОЛОВА», — КОТОРЫЙ НУЖНО БЫЛО ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ КОЛОТЬ НА НЕБОЛЬШИЕ КУСОЧКИ. СЕЙЧАС КРИСТАЛЛЫ САХАРА ОТДЕЛЯЮТ ОТ ПАТОКИ С ПОМОЩЬЮ ЦЕНТРИФУГИ, И ПОТОМУ САХАР ПОЛУЧАЕТСЯ СУХИМ И СЫПУЧИМ.

•

ТРОСТНИКОВЫЙ САХАР

Сироп из сахарного тростника имеет насыщенный коричневый цвет и приятный пряный аромат. При кристаллизации получают светлые кристаллы и темную патоку (мелассу). Чтобы отделить сахар от мелассы, смесь много раз пропускают через центрифугу, каждый раз получая все более светлый, чистый и сухой сахар. Но совершенно нет необходимости всегда полностью очищать тростниковый сахар. Патока придает ему острый вкус, коричневый цвет и яркий аромат. Чем ее больше, тем интереснее вкус у сахара.

Например, вы можете встретить в магазинах темно-коричневый сахар под названием dark muscovado. В нем много мелассы, и потому он липкий, мягкий и очень ароматный; его нужно использовать в небольших количествах, к примеру в рождественской выпечке, кексах или пряниках. Сахар muscovado более светлого, «ирисочного» цвета, имеет мягкий вкус и прекрасно подходит для придания карамельного цвета и вкуса кремам или десертам.

Также в продаже можно встретить сахар золотистого цвета с разными названиями: демерара, тростниковый сахар, турбинадо. Такой сахар имеет легкий аромат и очень хорош для выпечки, он добавляет пряную нотку в тесто или крем.

•

ЗОЛОТИСТЫЙ САХАР МОЖЕТ ПРОИЗВОДИТЬСЯ ДВУМЯ СПОСОБАМИ. В ПЕРВОМ СЛУЧАЕ ЭТО НЕ ДО КОНЦА ОЧИЩЕННЫЙ ОТ МЕЛАССЫ САХАР. ВО ВТОРОМ — В ПОЛНОСТЬЮ ОЧИЩЕННЫЙ САХАР ДОБАВЛЯЕТСЯ МЕЛАССА. ПРИ ЭТОМ В ОБОИХ ВАРИАНТАХ СОДЕРЖАНИЕ МЕЛАССЫ В САХАРЕ ОДИНАКОВОЕ, НО ВО ВТОРОМ СЛУЧАЕ ЕЕ МОЖНО СМЫТЬ С КРИСТАЛЛОВ. НЕКОТОРЫЕ ОШИБОЧНО СЧИТАЮТ ЭТО ПРИЗНАКОМ ТОГО, ЧТО САХАР НЕ ТРОСТНИКОВЫЙ, НА САМОМ ЖЕ ДЕЛЕ ТАКОЕ СВОЙСТВО ОБУСЛОВЛЕНО СПОСОБОМ ПРОИЗВОДСТВА. В СВЯЗИ С ЭТИМ ТАКЖЕ СТОИТ УПОМЯНУТЬ, ЧТО ТРОСТНИКОВЫЙ САХАР БЫВАЕТ И СОВЕРШЕННО БЕЛОГО ЦВЕТА, ПОЛНОСТЬЮ ОЧИЩЕННЫЙ ОТ МЕЛАССЫ И ОТБЕЛЕННЫЙ.

•

ЧАСТО ПРИ ХРАНЕНИИ САХАР С БОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ МЕЛАССЫ (DARK MUSCOVADO И MUSCOVADO) СЛИПАЕТСЯ В ТВЕРДЫЙ КОМ, РАСКОЛОТЬ КОТОРЫЙ ОЧЕНЬ ТРУДНО. У ЭТОЙ ПРОБЛЕМЫ ЕСТЬ ПРОСТОЕ РЕШЕНИЕ — ПОЛОЖИТЕ САХАР В МИСКУ И НАКРОЙТЕ ЕЕ ВЛАЖНОЙ ТКАНЬЮ (ОТЖАТОЙ САЛФЕТКОЙ) ТАК, ЧТОБЫ ОНА НЕ КАСАЛАСЬ САХАРА. ОСТАВЬТЕ НА ПОЛЧАСА-ЧАС. САХАР СНОВА СТАНЕТ ВЛАЖНЫМ И МЯГКИМ.

•

СВЕКЛОВИЧНЫЙ САХАР

В Европе и России сахар производится из сахарной свеклы. В отличие от тростникового, свекловичный сахар должен быть очень хорошо очищен (неочищенный имеет неприятный запах). Для удаления запаха, а также для придания белоснежного цвета кристаллам сироп тщательно очищают от примесей и отбеливают. Так же, как и тростниковый, свекловичный сахар отделяют от патоки в центрифугах.

КАК ВЫБРАТЬ САХАР В МАГАЗИНЕ

Если вы покупаете сахар для добавления в тесто, то в первую очередь обратите внимание на размер кристаллов. Чем они мельче, тем быстрее растворится сахар, и тем лучше взобьются яйца для бисквита или белки для меренги. Очень крупные кристаллы могут вообще не раствориться. Для свекловичного сахара также важно отсутствие неприятного запаха. А вот оттенок его роли не играет — дело в том, что белоснежный цвет достигается с помощью процедуры отбеливания, при этом состав кристаллов не меняется, и, соответственно, отбеливание на качество сахара не влияет.

САХАРНАЯ ПУДРА

Сахарная пудра — это мелкомолотые кристаллы сахара. Ее можно получить из обычного сахара, растирая его в ступке или размалывая в кофемолке. Но сейчас проще купить сахарную пудру в магазине.

Как и сахар, сахарная пудра — продукт гигроскопичный, то есть легко впитывает влагу из воздуха. Поэтому при хранении сахарная пудра может слипаться в очень плотные комки. Чтобы этого не происходило, производители обязательно добавляют в пудру немного крахмала. Тем не менее комки в сахарной пудре встречаются, поэтому не забывайте просеивать ее перед употреблением, особенно при приготовлении глазурей и помадок.

•

ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ПРИГОТОВИТЬ УКРАШЕНИЕ ДЛЯ ТОРТА ИЗ ЗАСАХАРЕННЫХ ЯГОД, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ САХАРНУЮ ПУДРУ, ОНА ЧАСТО ЛОЖИТСЯ СЛИШКОМ ТОЛСТЫМ СЛОЕМ И СЛИПАЕТСЯ. ПОЛОЖИТЕ НЕМНОГО ОБЫЧНОГО САХАРНОГО ПЕСКА В СТУПКУ И СЛЕГКА ПЕРЕТРИТЕ — ПОЛУЧИТСЯ СМЕСЬ ПУДРЫ И МЕЛКИХ КРИСТАЛЛОВ БЕЛОГО ЦВЕТА. ИЗ ТАКОГО САХАРА ПОЛУЧАЮТСЯ НАИЛУЧШИЕ УКРАШЕНИЯ.

•

Незасахаривающиеся сиропы

Отдельные сорта меда, патока, меласса, глюкозный, кленовый, инвертный и некоторые другие сиропы имеют одно общее свойство: они не засахариваются, не образуют кристаллы и потому влияют на качество выпечки и десертов совершенно особым образом. Сахар — вещество, основная и «любимая» форма которого — кристаллическая. Поэтому при любом удобном случае (обычно, если сироп становится достаточно густым) сахар стремится закристаллизоваться. Чтобы при варке сахарных сиропов избежать кристаллизации, в них добавляют патоку, глюкозный или инвертный сироп. Они останавливают кристаллизацию, не меняя сладость и густоту продукта. А если в выпечке часть сахара заменить медом или другим незасахаривающимся сиропом, изделия гораздо дольше остаются свежими и не черствеют.

Патока и меласса

Как мы уже выяснили, в процессе получения сахара часть сиропа благодаря особым химическим свойствам не кристаллизуется. Этот сироп называют патокой. Патоку, полученную при очистке тростникового сахара, называют обычно мелассой. В России и патока, и меласса редко встречаются в продаже, а вот, например, в Америке или Великобритании они продаются в любом супермаркете и часто входят в рецептуру пирогов и тортов. При их добавлении изделия получают более мягкими, долго не черствеют, а также приобретают своеобразный вкус и аромат. Патоку и мелассу можно заменить медом или темным тростниковым сахаром.



Мед

Во многих рецептах мед не только придает выпечке аромат, но и значительно смягчает ее. Например, пряники на меду и на сахаре получаются совершенно разными по структуре. Всегда отмеряйте мед по весу, а не по объему. Засахарившийся мед тоже можно использовать, как правило, он сохраняет свои свойства.

Глюкозный сироп

Совершенно прозрачный сироп, который редко можно встретить в продаже. Но это один из важнейших компонентов «высокого» кондитерского искусства. Его добавляют в кремы, помадки, муссы и мороженое, так как он замечательно предотвращает образование кристаллов сахара, делая консистенцию идеально гладкой и нежной, и при этом не имеет посторонних привкусов и запахов.

Подсластители

Подсластители в таблетках и каплях не подходят для приготовления выпечки и десертов. Дело в том, что помимо придания выпечке сладости сахар выполняет еще целый ряд важных функций: фиксирует пену при взбивании, смягчает тесто, ослабляя развитие клейковины, позволяет изделиям дольше оставаться мягкими, а также увеличивает

их срок хранения, так как подавляет размножение микробов. Именно благодаря сахару выпечка приобретает аппетитную коричневую корочку.

Сахарный сироп

СВОЙСТВА СИРОПА

Умение работать с сахаром — очень важная составляющая кондитерского искусства, и ему вполне можно научиться дома. Правда, для этого понадобится не только прочитать эту главу, но и провести эксперимент на кухне. Надеюсь, после такого урока сахарные сиропы вы будете варить на отлично!

Как известно, сахар прекрасно растворяется в воде, и такой раствор называют сиропом. Густота сиропа зависит от количества растворенного сахара. Чем больше сахара — тем медленнее растворяется он в воде, и всегда наступает момент, когда сахар раствориться уже не может (при соотношении воды и сахара 1:3). Чтобы сделать сироп еще более густым, его придется уваривать. При варке вода испаряется, а концентрация сахара повышается. Растет и температура сиропа. В конце концов вода может полностью испариться, и в кастрюле останется просто расплавленный сахар, или карамель.

•

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ КАРАМЕЛЬ, НЕОБЯЗАТЕЛЬНО ВАРИТЬ СИРОП И ВЫПАРИВАТЬ ИЗ НЕГО ВСЮ ВОДУ, МОЖНО ПРОСТО НАСЫПАТЬ САХАР НА СКОВОРОДКУ, СЛЕГКА СМОЧИТЬ ВОДОЙ И НАЧАТЬ НАГРЕВАТЬ, ПОКА ОН НЕ РАСПЛАВИТСЯ И НЕ СТАНЕТ КОРИЧНЕВЫМ. ТАКОЙ СПОСОБ КАРАМЕЛИЗАЦИИ ЧАСТО ИСПОЛЬЗУЮТ, КОГДА КАЧЕСТВО (ОДНОРОДНОСТЬ И ПРОЗРАЧНОСТЬ КАРАМЕЛИ) НЕ ВАЖНЫ — НАПРИМЕР, В ТАТЕНАХ, КРЕМ-КАРАМЕЛИ ИЛИ В ПЕРЕВЕРНУТЫХ КЕКСАХ.

•

Температура кипения сиропа меняется в зависимости от его густоты. Скажем, при соотношении сахара и воды 1:1 сироп кипит при температуре 101°C, а температура расплавленного сахара (то есть сиропа, в котором содержание сахара 100%) — 165°C. Можно очень точно определить количество сахара в сиропе, зная температуру кипения.

Кроме того, кипящий сироп — жидкий, но при охлаждении он загустевает. По густоте остывшей капли также можно узнать процентное содержание сахара и температуру кипения сиропа. Мера густоты сиропа называется пробой. Вот таблица соответствия процентного содержания сахара в сиропе, густоты капли и температуры кипения.

50% САХАРА	КЛЕЙКАЯ КАПЛЯ	101°C	<i>сироп для пропитки тортов, варки фрук- товых начинок</i>
70% САХАРА	ТОНКАЯ НИТКА	105°C	<i>сироп для глазирования кексов и печенья</i>
85% САХАРА	МЯГКИЙ ШАРИК	115–117°C	<i>сироп для помады</i>
90% САХАРА	СРЕДНИЙ ШАРИК	120°C	<i>сироп для итальянской меренги</i>
98% САХАРА	СВЕТЛАЯ КАРАМЕЛЬ	150°C	~
100% САХАРА	ТЕМНАЯ КАРАМЕЛЬ	165°C	~

НАГРЕВ ВЫШЕ 165°C ДЕ-
ЛАЕТ САХАР ГОРЬКИМ
(ТАКОЙ САХАР НАЗЫ-
ВАЮТ «ЖЖЕНКОЙ»).

Кондитеры определяют температуру (и, соответственно, густоту сиропа) с помощью специального кулинарного («сахарного») термометра, шкала которого размечена от 30 до 180°C. Поэтому в профессиональной литературе можно встретить указания типа: «уварите сироп до 120°C». В домашних же условиях пробу можно снять, просто имея под рукой чашку с холодной водой. Холодная вода мгновенно остужает сироп, и нет необходимости долго ждать. Заметьте, кстати, что густой сироп не смешивается с водой.

КАК СВАРИТЬ СИРОП

Если вы никогда не варили сахарный сироп, предлагаю вам попробовать это сделать. В процессе вы сможете оценить густоту сиропа, снять пробы и понять основные принципы работы с ним.

ДЛЯ ВАРКИ СИРОПА ВАМ
ПОНАДОБЯТСЯ:

- *кастрюлька или сотейник с не слишком толстым дном;*
- *кисточка, подойдет силиконовая;*
- *широкая чашка, наполненная холодной водой с несколькими кубиками льда;*
- *чайная ложка.*

- **100 г сахара**
- **30 г воды**

ВЫ МОЖЕТЕ ВЗЯТЬ СКОЛЬ УГОДНО
МНОГО ВОДЫ, ПРОСТО УВАРИВАТЬ
ПРИДЕТСЯ ДОЛЬШЕ.

ТОЛСТОЕ ИЛИ ТОНКОЕ ДНО? ВЫБИРАЙТЕ САМИ!

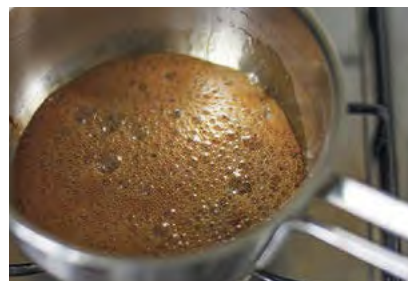
Обратите внимание на толщину дна вашей кастрюльки. Тонкое дно прекрасно проводит тепло, но если нагрев неравномерный (например, на газовой плите), дно тоже будет нагреваться неравномерно, поэтому сироп придется помешивать (не ложкой, а покачивая кастрюльку). Зато как только вы сняли кастрюльку с плиты, варка прекращается.

Если же дно толстое, оно не только обеспечивает равномерный нагрев (что очень хорошо!), но и сохраняет и накапливает тепло. Поэтому, даже если вы убрали кастрюлю с огня, нагрев продолжается, и сироп легко может перевариться. В этом случае нужно приготовить большую миску с холодной водой или мокрое полотенце, на которое можно будет поставить кастрюлю, чтобы охладить дно и остановить нагрев.

Также обратите внимание, что чем больше площадь дна, то есть чем шире кастрюля, тем быстрее сварится сироп.



- 1.** Насыпьте в кастрюльку сахар, налейте воду и поставьте на средний огонь (сиропа, если не указано иное, доводят до кипения на среднем, а варят на сильном огне). Приготовьте чашку с водой и чайную ложку.
- 2.** Помешивая, растворите сахар, старайтесь, чтобы не осталось крупинок.
- 3.** Когда сироп закипит, обмакните кисточку в холодную воду и смойте кристаллики сахара со стенок кастрюли (если их оставить, при остывании они будут способствовать засахариванию сиропа, так как представляют собой центры кристаллизации). По той же причине закипевший сироп нельзя мешать ложкой или лопаткой, а только потряхиванием кастрюльки.
- 4.** Увеличьте огонь и варите сироп, наблюдая за пузырьками. Сироп густеет, пузыри становятся более крупными и медленнее лопаются. Через минуту после начала кипения снимите пробу.
- 5.** Когда снимаете пробу, всегда убирайте кастрюльку с огня! Зачерпните немного сиропа чайной ложкой и опустите ложку в ледяную воду. Пальцами снимите сироп с ложки (он мгновенно остывает!) и попробуйте слепить шарик. Если сироп растекается — он еще не готов.
- 6.** Снимайте пробы каждую минуту или чаще, не забывая отодвигать кастрюльку с огня,* а если она с толстым дном — то ставить в миску с холодной водой или на мокрое полотенце.
- 7.** Мягкий шарик — из капли можно сформировать шарик, который держит форму, но очень легко расплющивается. Средний шарик — капля похожа на мягкий пластилин. Твердый шарик — капля отлично держит форму. Важно, что сироп варится все быстрее, и между двумя пробами (особенно если сиропа немного) счет времени может идти на секунды.
- 8.** Когда вы сняли пробу на твердый шарик, оставьте сироп на плите. Он будет постепенно становиться все темнее, превращаясь в карамель. Правильная карамель — хрустящая, золотисто-коричневого цвета, а недоваренная карамель будет не хрустеть, а липнуть к зубам.



* ЕСЛИ ВЫ ВАРИТЕ СИРОП НЕ ДО ОПРЕДЕЛЕННОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, А РАДИ ЭКСПЕРИМЕНТА, ТО ОТОДВИГАТЬ КАСТРЮЛЬКУ, КОНЕЧНО, НЕОБЯЗАТЕЛЬНО.



Обычно в сироп для карамели и помады* (мягкий шарик) добавляют лимонную кислоту или несколько капель лимонного сока. Сделать это нужно за пару минут до конца варки. Благодаря наличию кислоты часть сахара инвертируется (превращается в глюкозу и фруктозу, которые препятствуют кристаллизации), то есть кислота предотвращает засахаривание. Слишком большое количество кислоты (или слишком долгая варка с кислотой) инвертирует весь сироп, и карамель будет мягкой и тянучей. Если же кислоту не добавлять (например, при приготовлении грильяжа), вместо прозрачной карамели можно получить сахарную помадку.

Профессионалы вместо кислоты добавляют патоку или глюкозный сироп.

•

* ПОМАДА — ПОКРЫТИЕ ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ, ГУСТОЙ САХАРНЫЙ СИРОП, СОСТОЯЩИЙ ИЗ ОЧЕНЬ МЕЛКИХ САХАРНЫХ КРИСТАЛЛОВ. ЧЕМ МЕЛЬЧЕ РАЗМЕР КРИСТАЛЛОВ, ТЕМ ВЫШЕ КАЧЕСТВО ПОМАДЫ. КОНДИТЕРЫ ДЕЛАЮТ ПОМАДУ ИЗ САХАРНОГО СИРОПА, ВЗБИВАЯ И ОХЛАЖДАЯ ЕГО ОСОБЫМ ОБРАЗОМ. В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ ЧАЩЕ ДЕЛАЮТ ПОМАДУ ИЗ САХАРНОЙ ПУДРЫ И НАЗЫВАЮТ ЕЕ ПРОЩЕ — ПОМАДКА.

•

Молочная помадка

Сахарные сиропы можно варить не только на воде, но и на сливках или молоке. Вот рецепт молочной помадки, при приготовлении которой сахарный сироп засахаривается.

•
НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОТСКРЕБАТЬ ЗАСТЫВШУЮ КАРАМЕЛЬ СО СТЕНОК КАСТРЮЛЬ И СКОВОРОДОК! ЛЮБАЯ КАРАМЕЛЬ ЛЕГКО ОТМЫВАЕТСЯ: ЕСЛИ КАСТРЮЛЮ ЗАЛИТЬ ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ И ОСТАВИТЬ НА НЕКОТОРОЕ ВРЕМЯ— КАРАМЕЛЬ ПРОСТО-НАПРОСТО РАСТВОРИТСЯ.

150 мл молока
400 г сахара
150 г миндаля

- 1.** Орехи очистите и размелите в не слишком мелкую крошку. Поджарьте 10—15 минут при 180°C.
- 2.** Положите в широкую кастрюлю сахар, влейте молоко и варите на сильном огне до пробы на мягкий шарик. При варке образуется пена, сироп стремится «убежать», поэтому берите достаточно большую кастрюлю!
- 3.** Всыпьте теплые орехи (можно подогреть в СВЧ-печи), перемешайте и вылейте на смазанную маслом поверхность или силиконовый коврик. Разровняйте массу лопаткой.
- 4.** Когда помадка остынет, наломайте ее кусочками. Можно есть!





Масло

В этой книге вы не найдете рецептов выпечки с маргарином или растительным маслом. Если в рецепте содержится жир — то это обязательно сливочное масло, главные преимущества которого — прекрасный вкус, аромат и консистенция. Его можно взбивать, добавлять в кремы и различные виды теста — в любом случае использование сливочного масла облагораживает вкус и делает его «правильным».

Производство

Сливочное масло производится из коровьего молока (точнее, сливок) или сметаны. Молоко само по себе представляет собой эмульсию — капельки жира, равномерно распределенные в жидкости. Эта эмульсия не слишком стойкая. Если оставить на некоторое время свежее молоко, то шарики жира начнут собираться вверху (так как они легче), образуя сливки. Из сливок путем взбивания можно получить масло. Возможно, вы и сами хоть раз сделали это — когда случайно «перевзбили» сливки для торта.

•

МАСЛО, КОТОРОЕ ДЕЛАЮТ ИЗ СЛИВОК, НАЗЫВАЕТСЯ СЛАДКО-СЛИВОЧНЫМ; МАСЛО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ ИЗ СМЕТАНЫ, ТО ЕСТЬ СКВАШЕННЫХ ОСОБЫМИ БАКТЕРИЯМИ СЛИВОК, НАЗЫВАЕТСЯ КИСЛО-СЛИВОЧНЫМ. ВОЛОГОДСКОЕ МАСЛО ДЕЛАЮТ ИЗ ПАСТЕРИЗОВАННЫХ ПРИ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ (ТОПЛЕННЫХ) СЛИВОК. В ХОРОШЕМ МАСЛЕ СОДЕРЖИТСЯ 82% ЖИРА (ИЛИ БОЛЬШЕ), ОНО ИМЕЕТ ПРИЯТНЫЙ ЗАПАХ И НЕЖНЫЙ ВКУС.

•

Для увеличения сроков хранения (при отсутствии холодильников) масло раньше подсаживали. Сейчас это делают редко, но найти соленое масло в продаже можно. Оно отлично подходит для приготовления рубленого слоеного теста, а также некоторых видов печенья.

Свойства

Благодаря усилиям технологов пищевой промышленности существует множество продуктов, очень похожих на масло, — различные виды маргаринов и «легкого масла». Они так же мажутся и даже имеют неплохой вкус, но только сливочное масло обладает уникальными свойствами — оно тает на языке и имеет нежнейшую кремовую текстуру. Именно поэтому вы всегда отличите бутерброд с маслом от бутерброда с самым лучшим маргарином.

Так что, несмотря на огромное количество специальных маргаринов для выпечки, лучшие кондитеры всегда используют для своих изделий только сливочное масло.

Во многих видах теста масло используется в значительных количествах, и потому его вкус и аромат сильно влияют на качество изделий. Для выпечки всегда выбирайте самое вкусное и свежее масло, без посторонних привкусов и запахов.

•

КСТАТИ, ОБЕРТКОЙ ОТ МАСЛА ОЧЕНЬ УДОБНО СМАЗЫВАТЬ ФОРМУ ПЕРЕД ВЫПЕЧКОЙ.

•

Как работать с маслом

Между тем работать со сливочным маслом довольно сложно. В холодном виде оно твердое, но очень быстро нагревается при комнатной температуре. Если масло перегреть — оно тает и навсегда теряет свою структуру. В холодильнике оно может лежать без потери качества довольно долго, но вот масляные кремы, насыщенные воздухом, не рекомендуется хранить больше пары дней.

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ МАСЛО МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ В ТРЕХ ВИДАХ:

- **ТВЕРДОЕ** (из холодильника или даже морозильника) — для приготовления различных видов рубленого и слоеного теста;
- **РАЗМЯГЧЕННОЕ** (комнатной температуры) — для приготовления песочного и кексового теста, различных кремов, а также для смазывания форм;
- **РАСТОПЛЕННОЕ** — в некоторых видах теста, а также на растопленном, но затем охлажденном масле можно делать очень рассыпчатое печенье.

Масло Valio

Со светловолосой девушкой Valio я знакома почти всю свою жизнь. Когда мне было пять лет, в красной коробочке из-под сыра «Виола» я хранила свои сокровища. Десять лет спустя, чудом купив в магазине масло «Валио», я испекла свой первый торт с масляным кремом. Теперь я встречаюсь с «Валио» каждый день — покупаю йогурты детям, молоко мужу и масло — себе, для выпечки. Просто потому, что знаю, что встречу любимый, ставший уже почти родным, вкус, который не меняется уже много лет.



Яйца

Яйца используются почти во всех рецептах. Они обладают уникальными свойствами, благодаря которым могут одновременно поднимать тесто, увлажнять его и создавать структуру.

Как выбрать яйца?

Для любой выпечки желательно, чтобы яйца были свежими. В нашей стране принята маркировка яиц по свежести и по размеру. Под маркировкой С0 (отборные) продаются самые свежие и крупные яйца. Но обязательно смотрите на дату производства! В магазине яйца могут иной раз лежать месяцами. Оптимально, когда с даты производства до покупки прошло не более недели.

В свежих, нележалых яйцах белок густой и тягучий, желток заключен в прочную оболочку, и его легко отделить от белка. После месяца хранения белок становится более жидким, а желток легко растекается при малейшем воздействии. Свежесть яйца легко определить по размеру воздушной камеры в тупом конце — у свежих яиц она маленькая и плоская, у старых — большая.

•

ДЛЯ РЕЦЕПТОВ ЭТОЙ КНИГИ Я ИСПОЛЬЗУЮ В ОСНОВНОМ ЯЙЦА С₀ И С₁ — ТО ЕСТЬ СРЕДНЕЙ МАССОЙ 60–70 Г. В ТАКОМ ЯЙЦЕ БЕЛОК ВЕСИТ В СРЕДНЕМ 36 Г, А ЖЕЛТОК — 23 Г.

•

Мыть или не мыть?

Яичная скорлупа изначально сильно загрязнена. Причем производители знают это ничуть не хуже потребителей и проводят антибактериальную обработку перед фасовкой. Поэтому в норме на поверхности яйца болезнетворных микробов мало. Но ситуация меняется, если яйцо намочить. Во-первых, влажная среда — то, что нужно для размножения микроорганизмов, во-вторых, скорлупа пористая, и вместе с водяным паром внутрь яйца могут попасть бактерии или их споры. Таким образом, мытье яиц совсем не гарантирует их чистоту (и даже наоборот!).

Если вы беспокоитесь о том, что микробы со скорлупы могут попасть в пищу, отделяйте белок от желтка с помощью специального приспособления, чтобы избежать контакта содержимого со скорлупой.

Яйца в выпечке

Как ни странно, удобнее всего рассмотреть свойства желтка и белка на примере обычных вареных яиц — всмятку и в мешочек. В яйце всмятку совершенно жидкий желток окружен белком, ближе к скорлупе он очень плотный, а около желтка имеет желеобразную консистенцию. Белок у скорлупы полностью коагулировал (свернулся), а ближе к желтку только сгустился, так как температура была ниже.

Яйцо в мешочек — еще один хороший пример, но на этот раз для желтка. Желток в середине густой, но текучий, а ближе к белку — более светлый и крошащийся. Снаружи он свернулся, а внутри — только загустел. В выпечке принципиально важно, загустеют яйца или свернутся. Например, при выпечке

бисквита соединенные с мукой яйца нагреваются и запекаются, поэтому бисквит получается прочным, не оседающим. Совсем другое дело — начинка для пирога, если выпекать ее при слишком высокой температуре, белки свернутся — и вместо нежной гладкой начинки получится смесь из кусочков свернувшегося яйца и жидкости.

Способность яиц загустевать при повышении температуры используется в кондитерском деле очень широко. Например, английский крем (с. 233) и крем-брюле приобретают бархатную консистенцию именно благодаря сгущению желтков.

Как же предотвратить сворачивание яиц?

- Используйте для приготовления флана и крем-брюле водяную баню — она существенно понижает температуру запекания (подробнее на с. 238–240).
- Никогда не нагревайте яичные кремы без сахара.
- Предварительно заваривайте желтки с сахаром горячим молоком или сливками — это делает их более стойкими к воздействию тепла.
- Всегда готовьте кремы медленно, на небольшом огне, чтобы яйца успели «привыкнуть» к повышению температуры.
- Кремы и начинки с мукой или кислотой можно даже кипятить — эти ингредиенты предотвращают сворачивание яиц, кстати, именно поэтому яйца в тесте не сворачиваются при выпечке даже при высокой температуре.
- При возможности используйте сливки и сметану, а не молоко (то есть продукты с повышенным содержанием жира).

Разрыхлитель

В рецептах этой книги разрыхлитель встречается нечасто, но иногда без него не обойтись. Разрыхлитель — смесь веществ, которые при нагреве (или увлажнении) вступают в реакцию с выделением углекислого газа. Этот газ и разрыхляет выпечку, делая ее пышной и пористой.

Самый простой и всем известный разрыхлитель — это пищевая сода. Если добавить соду в тесто, содержащее кислые продукты (сметану, лимонный сок, пахту, творог и т.п.), она тут же вступит с ними в реакцию. Большая часть углекислого газа выделится еще до того, как вы успеете поставить пирог в духовку. Но часть соды прореагировать не сможет (обычно кислоты недостаточно) и будет работать уже в духовке — под воздействием тепла. Если соды слишком много или в тесте совсем нет кислоты, изделия получают характерный «содовый» привкус и иногда даже зеленоватый оттенок.

Часто хозяйки используют «гашеную» соду (чтобы ее получить, надо заранее в чайной ложечке капнуть на соду несколько капель лимонного сока).

Этот способ известен с давних пор, и, в общем-то говоря, не имеет особого смысла. Он хорош лишь тем, что позволяет избежать неприятного привкуса соды даже при ее избытке. Дело тут вот в чем: для того чтобы реакция соды и кислоты полностью завершилась, смесь надо подогреть, иначе часть соды остается в неизменном виде. Собственно, это и происходит, то есть когда пирог поднимается в духовке, работает именно оставшаяся «негашенной» сода. И можно было бы с самого начала использовать не чайную ложечку соды, а всего лишь щепотку (и не гасить ее).

Разрыхлитель в пакетиках бывает разного типа. Чаще всего это смесь соды и лимонной кислоты, которые, попадая во влажное тесто, тут же вступают в реакцию. Кроме того, в разрыхлитель иногда добавляют пирофосфат натрия — вещество, которое разрыхляет тесто только при нагреве. Дозировка разрыхлителя обычно указана на пакетике, в среднем это одна чайная ложка на кекс или пирог.

Орехи

Орехи очень часто добавляют в выпечку, во-первых, потому что они вкусны, и во-вторых, потому что чрезвычайно полезны. В одном и том же рецепте могут использоваться разные виды орехов, в зависимости от вашего вкуса и возможностей. Понятно, что далеко не всегда дома есть, скажем, именно миндаль. Поэтому в части рецептов я даже не указываю вид орехов — значит, здесь это не важно, не принципиально. Вы можете использовать фундук, миндаль или кешью — это, безусловно, отразится на вкусе изделия, но и только.

Любые орехи содержат много жира и белка, но почти совсем не содержат ни крахмала, ни клейковины. Это значит, добавление орехов в тесто делает изделия более рассыпчатыми, крошащимися, нежными.

Важно, что орехами можно как заменять часть муки, так и просто добавлять их в тесто. В зависимости от рецепта вы получите тесто либо более легкое, либо плотное и рассыпчатое.



Миндаль

Миндаль имеет нежный, не слишком яркий вкус, и это позволяет использовать его в подавляющем большинстве кондитерских изделий. В продаже чаще всего встречается уже очищенный от скорлупы (но не очищенный от тонкой коричневой кожицы) миндаль. На пакетике может быть написано «миндаль» или «сушеный миндаль», важно только, чтобы он не был жареным. Коричневую шкурку с орехов лучше счистить, но иногда я специально предлагаю использовать неочищенный миндаль, потому что он более ароматный.

КАК ПОЧИСТИТЬ МИНДАЛЬ

Положите орешки в миску, залейте кипятком и оставьте на 5–10 минут. Слейте воду, вновь залейте кипятком и оставьте, пока вода не станет приемлемой для рук температуры. Теперь можно брать каждый орешек и выдавливать его из шкурки. Очищенный миндаль надо подсушить на полотенце полчаса-час или в духовке при 180°C 5 минут.

КАК РАЗМОЛОТЬ МИНДАЛЬ

В России, к сожалению, очень трудно найти молотый миндаль, или, иначе говоря, миндальную муку. Она делается чаще всего из очищенного миндаля, имеет белый цвет и может использоваться для добавления в любое тесто. Дома приготовить ореховую (не только миндальную, но и фундучную) муку очень сложно. Дело в том, что в орехах содержится много масла. Если орехи молоть очень мелко, они начинают «замасливаться» — выделять ореховое масло. Особенно легко это происходит, если использовать технику с большим числом оборотов, например блендер или кофемолку. Поэтому, если вы все-таки хотите сделать муку в домашних условиях, советую использовать комбайн-чашу с вращающимися ножами.

Молоть можно как очищенный, так и неочищенный миндаль. Просто насыпьте его в чашу комбайна и размалывайте в пульсовом режиме. Чтобы размолоть как можно мельче и не допустить замаслива-

ния, добавьте к миндалю ложку-две сахара или сахарной пудры (из количества, указанного в рецепте).

КАК ПОДЖАРИТЬ МИНДАЛЬ

Жарьте очищенный от кожицы миндаль в духовке около 15 минут при 180–200°C, готовые орешки становятся красивого розовато-коричневого цвета.

Фундук

Вы можете встретить в продаже как сырые, так и жареные ядра фундука. Жареные обычно очищены от шелухи, а сырые легко очистить после жарки.

КАК ПОДЖАРИТЬ ФУНДУК

Положите орехи на противень, застеленный бумагой для выпечки, и поставьте в разогретую до 180–200°C духовку на 15 минут, пару раз перемешайте в процессе жарки. Орехи готовы, когда шелуха стала темно-коричневого цвета и потрескалась. Жареный фундук обязательно надо очистить. Проще всего высыпать горячие орехи на полотенце и хорошенько их потереть, шелуха останется на полотенце.



АРАХИС перед употреблением жарят и чистят так же, как и фундук.



ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ жарить обычно не надо, как и счищать с них шелуху. Но обратите внимание, что они имеют очень яркий вкус, содержат много жира и подходят далеко не для всех рецептов.



В РЕЦЕПТАХ ЭТОЙ КНИГИ ВСЕГДА ПОДРАЗУМЕВАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОРЕХОВ, УЖЕ ОЧИЩЕННЫХ ОТ СКОРЛУПЫ.



Фрукты и ягоды

Лучший способ сделать выпечку более полезной и разнообразной — это добавить в нее фрукты, овощи или ягоды. Выбирайте их в зависимости от сезона, вкусов и возможностей вашей семьи. Подготовка начинки — как раз тот случай, когда вы можете чувствовать себя наиболее свободно.

Выбор

К сожалению, сегодня очень сложно найти действительно вкусные фрукты и ягоды. Это связано с тем, что основные, необходимые производителю качества продукции — это урожайность, устойчивость к заболеваниям, возможность машинной уборки урожая и длительный срок хранения. Качества, нужные потребителям (то есть нам), такие как сочность, сладость, аромат, уже особой роли не играют. Поэтому надеяться на то, что вдруг произойдет чудо и невкусная пресная черешня в пи-



роге станет сладкой, не стоит. Помните, что в процессе выпечки сладкие фрукты становятся менее сладкими, а кислые — более кислыми. И учитывайте это при приготовлении.

Что делать со шкуркой?

Снимать или не снимать шкурку с фруктов? Это, во-первых, дело вкуса, во-вторых — традиции, а в-третьих, очень сильно зависит от вида плодов.

Например, зимние яблоки часто имеют жесткую невкусную кожицу, которую, безусловно, нужно удалять перед выпечкой. А вот шкурка всеми любимой антоновки — вкусная, кисленькая, не слишком плотная, и далеко не всегда от нее стоит избавляться.

У персиков не бывает вкусной шкурки — она всегда шершавая и неприятная, ее легко удалить, надрезав плоды крест-накрест и опустив в кипяток на пару минут.

У ближайших родственников персиков — слив и нектаринов, наоборот, кожица нежная, ароматная, и к тому же яркая, что может очень украсить блюдо.

Сушеные, вяленые, сублимированные...

Большинство сухофруктов, которые мы используем, на самом деле не сушеные, а вяленые. В отличие от сушеных они мягкие, то есть в них достаточно влаги. Это и курага, и изюм, и чернослив, а также клюква, вишня и тому подобные ягоды. Свежие, качественные сухофрукты обычно не нуждаются в замачивании перед выпечкой (часто это делают лишь для придания особой мягкости или вкуса). В последнее время в продаже появились сублимированные ягоды. Они обычно яркие, очень ароматные и совершенно сухие. Значит, их можно размолоть, например в кофемолке, и использовать полученную муку для добавления в выпечку или для украшения.

Замороженные ягоды и фрукты

Заморозка — отличный и недорогой способ сохранить не только плоды, но и витамины в них. Тем не менее далеко не все любят и используют замороженные ягоды для выпечки, потому что они часто дают слишком много сока и совершенно теряют форму. Что же делать? А вот что:

- замораживайте и покупайте ягоды в плотной оболочке — смородину, бруснику, клюкву, голубику;
- ягоды без шкурки, например клубнику или малину, используйте в протертом виде;
- если вам важно, чтобы ягоды сохранили форму, размораживайте их в холодильнике, заливая легким сиропом или просто холодной водой;
- если вы хотите сделать пюре из замороженных ягод со шкуркой, залейте их кипятком, оставьте на пару минут, а потом размелите в комбайне или блендере.





Пряности и ароматизаторы

Правильно подобранные пряности — это та самая «изюминка», которая превращает обычный пирог в кулинарный шедевр. Не пренебрегайте ими! Поскольку применение большинства пряностей не вызывает сомнений и вопросов, расскажу только о двух самых распространенных добавках — цедре цитрусовых и ванили.

Цедра

Цедра — это самый тонкий, цветной слой кожуры цитрусовых. Снимают ее либо специальной теркой, либо самой мелкой и острой теркой, какая имеется в вашем арсенале. Не используйте для снятия цедры терку для пюре.

Очень часто для лучшей сохранности на апельсины и лимоны наносят специальное восковое покрытие. Чтобы его удалить, помойте фрукты обычной пищевой содой и хорошенько высушите.

Ваниль

Натуральная ваниль — это специальным образом высушенные плоды тропической лианы. Внутри каждого ванильного стручка находится множество мелких семян. Именно они имеют тот самый всеми любимый ванильный аромат. Свежий стручок — гибкий и мягкий, как изюм. В негерметичной упаковке ваниль быстро высыхает и становится твердой.

Если у вас есть ваниль, используйте семена для добавления в соусы или кремы, а стручки положите в банку, засыпьте сахаром или пудрой и закройте поплотнее. Через пару недель у вас будет прекрасный ароматный ванильный сахар.

Также можно приготовить домашний ванильный экстракт. Это хорошо делать, если у вас есть несколько стручков в открытом пакете (хранить их бессмысленно, так как они быстро высохнут). Нарежьте помельче 4–5 стручков ванили, положите в банку и залейте водкой (150 мл). Банку плотно закройте. Экстракт готов приблизительно через месяц, но можно хранить его несколько лет, он будет становиться все темнее и насыщеннее. Половина чайной ложки такого экстракта заменит один стручок ванили. В магазинах вы также можете встретить готовый ванильный экстракт и натуральный ванильный сахар. Такой сахар обычно темного цвета — в него добавлены либо размолотые стручки ванили, либо ванильный экстракт.

•

ВАНИЛЬ ОТДАЕТ АРОМАТ ПОСТЕПЕННО, ПОЭТОМУ ДЛЯ АРОМАТИЗАЦИИ СЛИВОК ИЛИ МОЛОКА ОСТАВЬТЕ В НИХ СЕМЕНА НА ЧАС ИЛИ ДАЖЕ НА НОЧЬ.

•

Ванилин

Ванилин — химическое вещество, обладающее ароматом ванили. Для ароматизации килограмма теста требуется 1–2 г ванилина. Поскольку очень трудно оперировать такими маленькими количествами, ванилин чаще добавляют в сахар или сахарную пудру. В России сахар с добавлением ванилина называют ванильным сахаром. Пропорция, в которой сахар нужно добавлять в тесто, обычно написана на пакетике.

•

ВАНИЛИН ТОЖЕ ЕСТЬ В ПРОДАЖЕ. ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА ТО, ЧТО У НЕГО ЖГУЧИЙ ВКУС И СИЛЬНЫЙ АРОМАТ, ПОЭТОМУ ЕГО ДОБАВЛЯЮТ В ВЫПЕЧКУ БУКВАЛЬНО НА КОНЧИКЕ НОЖА.


•

ПРОДУКТЫ ИЗ ВАНИЛИ И ВАНИЛИНА ДОБАВЛЯЮТ В ТЕСТО РАЗНЫМИ СПОСОБАМИ:

- натуральную ваниль кладут в жидкости или тесто заранее, чтобы успел раскрыться аромат;
- ванильный экстракт вливают в тесто вместе с другими жидкими компонентами;
- ванильный сахар и ванилин добавляют в тесто вместе с сахаром.



Vanilla
Extract



Швейцарско



Что потребуется на кухне?

Сейчас в магазинах огромное разнообразие миксеров, комбайнов, форм, лопаточек и прихваток. Старайтесь выбирать качественные аксессуары — они не только помогут вам легче и быстрее замесить тесто, пышно взбить белки или крем, правильно приготовить карамель, но и верно прослужат долгие годы.

Миксер

МИКСЕР — важнейший инструмент кондитера. С его помощью можно взбивать и перемешивать практически любые виды теста. Выбрать подходящий миксер непросто — важно, чтобы он хорошо лежал в руке, а кнопка включения была удобной. В некоторых миксерах после выключения насадки какое-то время продолжают вращаться, из-за чего продукты могут разбрызгиваться. Постарайтесь найти модель, в которой при выключении насадки останавливаются сразу, а сама кнопка четко фиксирует каждую скорость.

Планетарный миксер

Отличный выбор, если на кухне много места. Такие миксеры прекрасно взбивают и замешивают тесто.

Блендеры

БЛЕНДЕР (ПОГРУЖНОЙ) пригодится в основном для того, чтобы делать пюре. Не рубите им орехи и тесто — ножи вращаются слишком быстро, из орехов начнет выделяться масло, а тесто превратится в кашу. Венчиком, который часто прилагается к погружному блендеру, можно также взбивать белки и яйца, но времени на это уходит больше, чем при взбивании миксером.

БЛЕНДЕР (ЧАША) или комбайн с ножами — мой самый надежный и практически незаменимый помощник на кухне! Он измельчит орехи, сделает пюре, замесит вытяжное, пресное, рубленое и заварное тесто.

Весы

ПОЖАЛУЙ, ВЕСЫ МНЕ СЛЕДОВАЛО ПОСТАВИТЬ НА ПЕРВОЕ МЕСТО!

Многие считают, что точность в выпечке не очень-то важна. Мол, мама и бабушка все делали на глаз, и у них прекрасно получалось. В этом есть доля истины — безусловно, существуют талантливые люди, которые «чувствуют» тесто и которым не нужны не только весы, но и мерные стаканы. Но, к сожалению, таких среди нас меньшинство. И если при работе с дрожжевым тестом еще можно полагаться на чутье, подсыпая муку на глазок, то с бисквитным или кексовым это может обернуться полной неудачей. Смею вас уверить, что профессиональные пекари и кондитеры всегда очень точно отмеряют продукты.

Поэтому настоятельно советую вам приобрести весы. Не гарантирую, что все сразу станет получаться, но зато не будет возникать вопросов о количестве ингредиентов — уж в этом-то вы будете точно уверены!

•

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО 1 ЛИТР ВОДЫ (ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ) — ЭТО ОБЪЕМ ОДНОГО КИЛОГРАММА ВОДЫ, ПОЭТОМУ, К ПРИМЕРУ, 230 МЛ ВОДЫ В РЕЦЕПТЕ ВЕСЯТ РОВНО 230 Г, ТО ЕСТЬ ВОДУ УДОБНО ОТМЕРЯТЬ НА ВЕСАХ (МОЛОКО ТОЖЕ).

•

Венчики, ложки, кисточки, лопатки

Обычный ручной **ВЕНЧИК** можно использовать и для взбивания, и для перемешивания. При перемешивании держите венчик вертикально, стараясь не вынимать из теста (крема), и делайте им энергичные круговые движения. Таким способом удобно перемешивать блинное тесто или заварной крем.

При взбивании венчик держат наклонно, так он захватывает воздух и добавляет его в смесь. Впрочем, чаще всего для взбивания все-таки используют миксер — венчиком обычно взбивать дольше и с непривычки тяжело.

Очень рекомендую для использования **СИЛИКОНОВЫЕ* ЛОПАТКИ**. С их помощью можно перемешивать тесто, а также очень удобно переключать продукты — силиконовая лопатка не оставит на стенках миски ни капли теста!

•

* НА ЭТИКЕТКЕ ДОЛЖНО БЫТЬ УКАЗАНО, ЧТО ЛОПАТКА ИЗ СИЛИКОНА. БЫВАЮТ ОЧЕНЬ ПОХОЖИЕ НА СИЛИКОН ПЛАСТИКОВЫЕ ЛОПАТКИ, У НИХ ЕСТЬ ОГРОМНЫЙ И ПРИНЦИПИАЛЬНО ВАЖНЫЙ НЕДОСТАТОК — ОНИ НЕ ВЫДЕРЖИВАЮТ ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУР.

•



ЛОЖКИ бывают чайные, десертные и столовые. Сейчас во многих наборах вместо столовых ложек используются десертные. В столовую ложку вмещается 15 г воды, в десертную 10 г или меньше. Поэтому обратите особое внимание на размер ваших ложек и в зависимости от него корректируйте рецепты. Впрочем, в рецептах я всегда пишу количество ингредиентов в граммах, а в ложках советую отмерять лишь тогда, когда точность не слишком важна.

•

ЕСЛИ У ВАС ПОКА НЕТ ВЕСОВ, ПРОШЕ ВСЕГО ОТМЕРЯТЬ ИНГРЕДИЕНТЫ ИМЕННО ЛОЖКАМИ:
— В СТОЛОВОЙ ЛОЖКЕ С О-ОЧЕНЬ БОЛЬШОЙ ГОРКОЙ (СКОЛЬКО УДЕРЖИТСЯ)
ОБЫЧНО 35–38 Г МУКИ;
— ТАКАЯ ЖЕ ЛОЖКА САХАРА (ГОРКА САХАРА ПОЛУЧАЕТСЯ ПОМЕНЬШЕ) ВЕСИТ 25 Г.

•

КИСТОЧКИ обычно используются для смазывания. Очень популярны силиконовые кисточки, которые легко моются и долго служат. Но иногда они оказываются слишком большими и тяже-

лыми — например, когда нужно смазать что-то нежное и ломкое. В этом случае используйте художественные кисти с жестким волосом или специальные кулинарные.

Ступка

Фарфоровая или мраморная ступка пригодится для измельчения пряностей или сахарного песка. Помните, что перед работой внутренняя поверхность ступки должна быть совершенно сухой.

Сито

Много лет назад кондитеры использовали проволочные сита из обычной стали. Контакт с кислотой им был противопоказан, поэтому пюре рекомендовали протирать через волосяные сита. С тех пор промышленность шагнула далеко вперед, и в продаже есть сита пластиковые и из нержавеющей стали. И те и другие совершенно нейтральны и могут контактировать с любыми, в том числе и кислыми, продуктами.

Что действительно важно — так это размер отверстий, поэтому желательно иметь на кухне несколько сит с разной сеткой. Через мелкую сетку очень хорошо посыпать изделия сахарной пудрой, а через крупную — протирать ягодные пюре.

Также можно приобрести специальное сито для просеивания муки в виде стакана с ручкой.

Терки

В основном в кондитерском деле используются два вида терок — крупная, для натирания масла в тесто, и терка для цедры (самая мелкая терка, но не для пюре).

Скалки

Очень удобна вращающаяся скалка — ею гораздо легче раскатывать тесто. Кроме того, рекомендую иметь на кухне маленькую скалку с одной ручкой, похожую на малярный валик, с ее помощью можно равномерно распределять тесто прямо в форме.

Духовка

Без духовки выпечкой заниматься бессмысленно, поэтому постарайтесь тщательно проверить и хорошо отрегулировать ее.

•

В ИДЕАЛЕ СПЕЦИАЛЬНЫЙ ДАТЧИК ДОЛЖЕН ОТСЛЕЖИВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ В ДУХОВОМ ШКАФУ И, В СЛУЧАЕ ЕСЛИ ОНА ПОМЕНИЛАСЬ, ПОДАВАТЬ СИГНАЛ НА АВТОМАТИЧЕСКОЕ УМЕНЬШЕНИЕ ИЛИ УВЕЛИЧЕНИЕ НАГРЕВА. ТОЛЬКО ТАК МОЖНО ПОДДЕРЖИВАТЬ ПОСТОЯННУЮ ТЕМПЕРАТУРУ В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО ВРЕМЕНИ ВЫПЕЧКИ. ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ КУПИТЬ ОТЛИЧНУЮ ДУХОВКУ, ПОИЩИТЕ ИМЕННО ТАКУЮ.

•

В обычных духовках температура изменяется регулировкой мощности нагревательного элемента. На ручьятке производитель размечает температурные режимы, и часто они действительно соответствуют реальным. Но встречаются и отклонения. Они могут быть связаны с разным напряжением в сети, плохой теплоизоляцией духовки, качеством стали, из которой она сделана.

Если вы часто сталкиваетесь с проблемой подгоревших пирогов или, наоборот, часами ждете, когда торт испечется, постарайтесь купить термометр для духовки. Впрочем, такой термометр будет полезен всем. С его помощью можно измерить температуру на разных уровнях духовки и выбрать оптимальные варианты для выпечки различных видов теста.

•

ОБЫЧНО ПРОИЗВОДИТЕЛЬ РЕКОМЕНДУЕТ РЕЖИМЫ ВЫПЕЧКИ И ТЕМПЕРАТУРЫ ДЛЯ РАЗНЫХ ВИДОВ ТЕСТА В ИНСТРУКЦИИ К ДУХОВКЕ, ПОЭТОМУ ВСЕГДА СОХРАНЯЙТЕ ЕЕ И, ЕСЛИ НЕ ЧИТАЛИ, ПОСТАРАЙТЕСЬ НАЙТИ И ПРОЧИТАТЬ.

•

100–120°C

подходящая температура для выпечки безе и яичных кремов, типа крем-брюле

140–160°C

при такой температуре выпекают плотные кексы (они пекутся долго, зато пропекаются), а также пироги с яичными заливками

170–180°C

оптимальная температура для небольших кексов и большинства пирогов

180–200°C

идеальная температура для выпечки бисквитов и всех видов масляного теста

200–230°C

подходит для выпечки дрожжевых пирогов и печенья с большим количеством сахара

•
РАНЬШЕ В РУССКИХ ПЕЧАХ ПРИМЕНЯЛИ ТАКОЙ СПОСОБ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ: КЛАЛИ НА ПРОТИВЕНЬ НЕБОЛЬШОЙ КУСОК (С ЛАДОНЬ) БЕЛОЙ БУМАГИ.

ЕСЛИ БУМАГА ТЕМНЕЕТ ЧЕРЕЗ 15 СЕКУНД — ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ 250–270°C,
ЧЕРЕЗ 30 СЕКУНД — 230–250°C,
ЧЕРЕЗ МИНУТУ — БОЛЬШЕ 200°C,
ЧЕРЕЗ 5 МИНУТ — 180–200°C,
ЧЕРЕЗ 10 МИНУТ — 150–180°C,
А ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НИЖЕ 150°C
БУМАГА НЕ ТЕМНЕЕТ.

•
Если в вашей духовке пирог подгорает всегда с одной стороны, или бисквит получается кривой, это говорит о том, что нагрев происходит неравно. Чтобы это исправить, нужно в духовку положить что-то, что будет накапливать тепло и равномерно его отдавать. Идеальный вариант — специальный камень для выпечки, но это также могут быть термостойкие кирпичи или камни, тяжелый толстый противень или большая форма (сковородка), наполненная водой (но имейте в виду, вода сильно повышает влажность в духовке, что не всегда хорошо, например при выпечке безе).

•
ВАЖНО!

В подавляющем большинстве случаев пироги нужно ставить в горячую духовку, то есть разогревать ее заранее.

•

Бумага для выпечки

Сортов бумаги для выпечки продается великое множество, но далеко не все из них хорошие. Правильная бумага для выпечки должна быть очень гладкой, блестящей, лучше с силиконовым покрытием — к ней уж точно ничего не прилипнет. Если ваши изделия прилипают к бумаге, скорее всего, она некачественная. В этом случае перед выпечкой смажьте лист маслом, затем можно также слегка присыпать его мукой.

•
ЧТОБЫ ЛЕГКО ВЫНУТЬ ГОТОВЫЙ ПИРОГ БЕЗ ПЕРЕВОРАЧИВАНИЯ ФОРМЫ, ЗАРАНЕЕ ПОЛОЖИТЕ НА ДНО ДВЕ ПОЛОСКИ БУМАГИ ШИРИНОЙ 2–3 СМ ТАК, ЧТОБЫ ИХ КРАЯ ВЫСТУПАЛИ ЗА КРАЯ ФОРМЫ, А НА НИХ УЖЕ ВЫКЛАДЫВАЙТЕ ТЕСТО.

•

Решетка для выпечки

Обычно решетка нужна для охлаждения печенья и пирогов. При остывании с поверхности изделий испаряется большое количество влаги. Скапливаясь у стенок формы, пар превращается в воду, которая размачивает бока и дно пирогов. Чтобы этого не происходило, часто пироги, кексы и бисквиты рекомендуют остужать на решетке. Это может быть специальная проволочная решетка или решетка от СВЧ-печки.

Формы

Формы для выпечки бывают металлическими, керамическими, силиконовыми, а также одноразовыми (из фольги или бумаги). Большинство из них взаимозаменяемы, но имеют свои особенности.

СИЛИКОНОВЫЕ ФОРМЫ бывают разных цветов, форм и размеров, но главное — они сделаны из материала, к которому в принципе ничего не прилипает. Силиконовые формы не нужно смазывать, и это их главное преимущество. Впрочем, свои недостатки у них тоже есть. Силикон мягкий материал, поэтому и до, и в процессе выпечки формы могут деформироваться, то есть пирог может получиться кривым. Кроме того, наполненную тестом форму часто бывает сложно перенести на противень, так как форма гнется, и тесто проливается.*Всегда ставьте силиконовую форму на противень или решетку до заполнения тестом. И понятно, что в этих формах нельзя печь пироги, которым нужно как-то держаться за стенки, например белковые бисквиты.



•

* СЕЙЧАС МОЖНО ВСТРЕТИТЬ СИЛИКОНОВЫЕ ФОРМЫ С МЕТАЛЛИЧЕСКИМ КАРКАСОМ, ОНИ ОЧЕНЬ УДОБНЫ.

•

КЕРАМИЧЕСКИЕ И СТЕКЛЯННЫЕ ФОРМЫ очень красивые (в них можно резать и подавать пирог прямо на стол), они плохо проводят тепло и распределяют его равномерно в процессе выпечки, и потому пироги в них редко подгорают. Из недостатков стоит отметить, пожалуй, только хрупкость, то есть с керамическими и стеклянными формами нужно обращаться особенно осторожно. Никогда не ставьте горячую форму на очень холодную поверхность — форма может треснуть. При покупке

следите, чтобы изделие было маркировано именно как форма для выпечки — только тогда есть гарантия, что оно выдержит высокие температуры.

МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ФОРМЫ обычно делаются из жести или из стали, часто на них наносится антипригарное покрытие. Такие формы — идеальный вариант и для любителей, и для профессионалов, так как именно они часто делаются с вынимающимся дном, что позволяет легко доставать пироги и тарты. Но обратите внимание на качество и толщину материала, из которого изготовлена форма, так как слишком тонкая жесь может стать неровной под действием высокой температуры.

УРОК МАТЕМАТИКИ, ИЛИ КАКОГО РАЗМЕРА ДОЛЖНА БЫТЬ ФОРМА?

ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПО ЭТОЙ КНИГЕ ЖЕЛАТЕЛЬНО ИМЕТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ФОРМЫ:

- круглую разъемную форму диаметром 20 см;
- круглую форму для торта диаметром 20–23 см;
- прямоугольную форму для кекса 10х20 см.

Возможно, именно такие формы уже есть у вас дома, но если нет — не бегите сразу в магазин. Давайте немного порассуждаем.

Внешний вид торта зависит не только от того, как вы его украсили. Не менее важны пропорции — красивый торт должен быть достаточно высоким. Обычный его диаметр в магазине — около 20 см, а высота — 8–10 см. Если форма больше, чем нужно, бисквит получится низким, слой крема слишком тонким, а сам торт будет смотреться плоским и приплюснутым. Так неужели без нужной формы никак не обойтись?

На самом деле вопрос решается просто. Если изменились пропорции формы — нужно точно так же изменить пропорции ингредиентов. Для этого нам потребуется всего лишь вспомнить пару формул.

ИТАК, СРАВНИМ ДВЕ ФОРМЫ — ДИАМЕТРОМ 20 И 25 СМ. ЕСЛИ НАША ЗАДАЧА — ПОЛУЧИТЬ В НИХ БИСКВИТ ОДИНАКОВОЙ ВЫСОТЫ, ТО ДОСТАТОЧНО ПРОСТО СРАВНИТЬ ПЛОЩАДИ ДНА ЭТИХ ФОРМ (А ТОЧНЕЕ, КВАДРАТЫ ИХ ДИАМЕТРОВ).

$$d_1 = 20 \text{ см} \quad d_2 = 25 \text{ см}$$

$$S_{\text{кр}} = \frac{\pi d^2}{4}$$

$$S_1 = \frac{\pi 20^2}{4} \quad S_2 = \frac{\pi 25^2}{4}$$

$$S_2 : S_1 = 25^2 : 20^2 = 1,56$$

Ого! Диаметр отличается всего на 5 см, а количество ингредиентов — в полтора раза! Теперь, если у вас в наличии только большая форма диаметром 25 см,* просто увеличьте количество всех используемых для торта продуктов в полтора раза — и получите высокий и красивый торт!

* ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО УВЕЛИЧИВАТЬ НАДО НЕ ТОЛЬКО КОЛИЧЕСТВО ИНГРЕДИЕНТОВ, НО И ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ!



КСТАТИ, АНАЛОГИЧНЫМ ОБРАЗОМ МОЖНО ПЕРЕСЧИТАТЬ ПРОПОРЦИЮ ПРИ ЗАМЕНЕ КРУГЛОЙ ФОРМЫ КВАДРАТНОЙ. ЧТОБЫ ИСПЕЧЬ ПИРОГ ПРАВИЛЬНЫХ ПРОПОРЦИЙ В КВАДРАТНОЙ ФОРМЕ, ОПРЕДЕЛИМ ДЛИНУ СТОРОНЫ КВАДРАТА ПРИ ОДИНАКОВОЙ ПЛОЩАДИ ДНА:

$$d = 20 \text{ см} \quad S_{кр} = \frac{\pi 20^2}{4}$$

$$S_{кр} = 314 \text{ см}^2$$

$$S_{кв} = 314 \text{ см}^2$$

$$l_{кв} = \sqrt{314} = 17,7 \approx 18 \text{ см}$$

Таким образом, круглой форме диаметром 20 см соответствует квадратная с длиной стороны 18 см.



А ВОТ ЕЩЕ ОДНА ПОВСЕДНЕВНАЯ ЗАДАЧКА. ВЫ ЗАДУМАЛИ ИСПЕЧЬ ПИРОГ (НАПРИМЕР, КЛАФУТИ) ИЗ ЭТОЙ КНИГИ, НО В ХОЛОДИЛЬНИКЕ У ВАС НЕ ТРИ, А ТОЛЬКО ДВА ЯЙЦА... СРОЧНО БЕЖАТЬ В МАГАЗИН? НЕТ, ПЕРЕСЧИТАТЬ ПРОПОРЦИЮ!

3 яйца

300 мл молока

100 г сахара

100 г муки

450 г вишни

Удобнее всего выполнить приведение к единице. Для этого посчитаем, сколько продуктов требуется в расчете на одно яйцо (а для этого разделим все на три):

1 яйцо

100 мл молока

33 г сахара

33 г муки

150 г вишни

Теперь мы можем рассчитать необходимое количество ингредиентов, просто умножая на нужное число — и для двух яиц, и для пяти и даже для двадцати.



ВАЖНО ОТМЕТИТЬ, ЧТО ЗА ТОЧКУ ОТСЧЕТА СОВСЕМ НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО БРАТЬ ИМЕННО ШТУЧНЫЕ ПРОДУКТЫ. ПРЕДСТАВЬТЕ, ЧТО В ПАКЕТЕ ОСТАЛОСЬ ТОЛЬКО 75 Г МУКИ... ЧТО ДЕЛАТЬ?

Подсчитаем, во сколько раз у нас муки меньше, чем в рецепте. Во столько раз меньше надо взять и всех остальных ингредиентов:

$$\frac{75}{100} = 0,75$$

$$3 \cdot 0,75 = 2,25 \text{ яйца}$$

$$300 \cdot 0,75 = 225 \text{ г молока}$$

$$100 \cdot 0,75 = 75 \text{ г сахара}$$

$$450 \cdot 0,75 \approx 340 \text{ г вишни}$$

*Гімн 2.
Моршко
Нарано!*





Если вы еще никогда ничего не пекли, то эта глава — для вас. Всего лишь пять вкусных и очень простых рецептов, которые удаются всем и всегда. Здесь не нужно ничего взбивать и раскатывать, достаточно просто смешать ингредиенты и поставить форму в духовку.

Урок физики, или почему тесто поднимается и оседает

В этой главе даже не хочется писать никакой теории, но есть важный вопрос, который занимает всех начинающих кондитеров:

— А ПОЧЕМУ У МЕНЯ ПИРОГ НЕ ПОДНЯЛСЯ?

Из школьного курса физики известно, что при постоянном давлении (согласно закону Гей-Люссака) отношение объема газа к его температуре неизменно. То есть при повышении температуры объем газа тоже увеличивается. Как только мы ставим пирог в горячую духовку, газ начинает нагреваться, расширяться, а пирог — подниматься.

ВАЖНО ЗАМЕТИТЬ, ЧТО ГАЗ МОЖЕТ БЫТЬ СОВЕРШЕННО РАЗНЫМ, НАПРИМЕР:

- **В БИСКВИТНОМ ТЕСТЕ** это воздух, добавленный венчиком при взбивании;
- **В ДРОЖЖЕВОМ ТЕСТЕ** это углекислый газ, производимый дрожжами;
- **В ТЕСТЕ С РАЗРЫХЛИТЕЛЕМ ИЛИ СОДОЙ** — тоже углекислый газ, который выделяется при реакции соды с кислотой (если она есть в составе теста) и при нагреве;
- **ВО ВЛАЖНОМ И МАСЛЯНОМ ТЕСТЕ** это водяной пар (который, например, разрывает корочку на кексе, образуя трещинки).

ИТАК, ЧТОБЫ ПИРОГ ПОЛУЧИЛСЯ ПЫШНЫМ, ВАЖНО СОБЛЮСТИ СЛЕДУЮЩИЕ УСЛОВИЯ:

ВО-ПЕРВЫХ, в тесте должно быть **ДОСТАТОЧНО ГАЗА**. Например, яйца для бисквитного теста нужно хорошо взбивать, а само тесто очень аккуратно перемешивать; слоеное тесто — раскатывать и готовить на холоде, чтобы масло не растаяло и не потеряло влагу (хотя в масле всего лишь порядка 20% воды, именно она, превращаясь в пар, поднимает настоящее слоеное тесто).

ВО-ВТОРЫХ, нужно **ОБЕСПЕЧИТЬ ХОРОШИЙ НАГРЕВ**, чтобы газ достаточно быстро расширился. Именно поэтому большинство пышных изделий пекут при высокой (порядка 200°C) температуре.

И В-ТРЕТЬИХ, параллельно с расширением и нагреванием **ДОЛЖНА ФОРМИРОВАТЬСЯ И ЗАКРЕПЛЯТЬСЯ (ЗАПЕКАТЬСЯ) СТРУКТУРА ТЕСТА**. Если структура слабая (например, в жидком тесте или тесте с малым количеством муки), пирог осядет, как только вы достанете его из духовки (но в некоторых случаях так и должно быть!).

ОТСЮДА ВЫТЕКАЕТ НЕСКОЛЬКО ПРАВИЛ, КОТОРЫЕ ПОМОГУТ ВАМ СПРАВИТЬСЯ С ВЫПЕЧКОЙ ЛЮБОЙ СЛОЖНОСТИ.

1.

Хорошо взбивайте и очень аккуратно перемешивайте взбитые виды теста.

2.

Выпекайте изделия при указанной в рецепте температуре.

3.

Не открывайте широко и надолго духовку, пока тесто не запеклось.

4.

Начинайте проверять готовность изделий, когда тесто поднялось равномерной горкой, без вмятинки посередине — это значит, весь воздух в тесте хорошо прогрелся (это не относится, например, к шоколадным пирогам, которые в идеальном случае должны остаться слегка недопеченными).

5.

Проверяйте готовность, втыкая лучинку в середину пирога — там тесто всегда пропекается медленнее, чем с краю.

**— ИНОГДА БЫВАЕТ, ЧТО
ПИРОГ В ДУХОВКЕ ПРЕКРАСНО
ПОДНИМАЕТСЯ, НО ПОСЛЕ
ВЫПЕЧКИ ОПАДАЕТ, ПОЧЕМУ?**

Многие изделия, в том числе бисквиты, уменьшаются в объеме, когда начинают остывать. Это связано с тем, что структура теста очень нежная, и когда воздух в порах остывает, они сокращаются. Правильно выпеченный бисквит теряет в объеме совсем немного, но этот процесс хорошо заметен. Более плотная выпечка (например, кексы), не опадает, потому что тесто хорошо держит форму. А вот примером выпечки, которая опадает (и должна опадать), является клафути (см. рецепт на с. 52).

•
ЕСЛИ ВАШ БИСКВИТ ИЛИ КЕКС ПОСЛЕ ВЫ-
ПЕЧКИ СИЛЬНО ОСЕДАЕТ, СКОРЕЕ ВСЕГО, ОН
НЕДОПЕЧЕН.

•



Рецепты



Клафути
52



Пряничный кекс
с яблоками
56





Лимонно-лаймовые брауниз
54



Черемуховый кекс с медом
58



Йоркширские пудинги
60

Клафути

*Клафути похоже на очень густой заварной крем.
Правильная консистенция — плотная у края и мягкая,
кремовая — в серединке.*

КЛАФУТИ́ (УДАРЕНИЕ НА ПОСЛЕДНИЙ СЛОГ) — ФРАНЦУЗСКИЙ ЛЕТНИЙ ПИРОГ, КОТОРЫЙ ОБЫЧНО ПЕЧЕТСЯ С ВИШНЕЙ ИЛИ ЧЕРЕШНЕЙ. ВОЗМОЖНО, ВАМ ПОКАЖЕТСЯ СТРАННЫМ, ЧТО ВИШНЮ КЛАДУТ В ТЕСТО ПРЯМО ВМЕСТЕ С КОСТОЧКАМИ И ВЕТОЧКАМИ. НО ИМЕННО В ЭТОМ ВЕСЬ СЕКРЕТ! ЦЕЛЫЕ ЯГОДЫ ОТЛИЧНО СОХРАНЯЮТ СОК, А КОСТОЧКИ ДЕЛАЮТ ПИРОГ ЕЩЕ БОЛЕЕ «ВИШНЕВЫМ» НА ВКУС. ЧТО КАСАЕТСЯ ВЕТОЧЕК, ТО ЭТО ПРОСТО МИЛАЯ ДЕТАЛЬ В ДЕРЕВЕНСКОМ СТИЛЕ.



8–10 ПОРЦИЙ

400 г вишни
250 мл молока
50 г сливок жирностью 30%*
100 г сахара
100 г муки
3 яйца
1 пакетик (10 г) ванильного сахара
1 ч. л. сахарной пудры

Форма 23–25 см,
смазанная маслом
и посыпанная мукой

Духовка 200°C

1. Смешайте яйца с сахаром, ванильным сахаром и сливками.
2. Всыпьте муку и перемешайте, чтобы получилось тесто.**
3. Добавляйте постепенно молоко, энергично размешивая, пока не получится однородное жидкое тесто.
4. Форму смажьте маслом и посыпьте мукой, уложите на дно ягоды.
5. Вылейте на ягоды тесто и поставьте пирог в заранее разогретую духовку. Пеките при 200°C 25–30 минут. Когда вы достанете пирог, он осядет. Подавайте клафути теплым, посыпав сахарной пудрой.

**Вы можете сочетать сливки и молоко в любой пропорции.*

***Чтобы не было комочков, любое жидкое тесто лучше готовить именно таким образом: сначала замесить достаточно густое тесто, а потом добавлять к нему понемногу оставшуюся жидкость.*



ВАРИАНТЫ:

- ТАКИЕ ПИРОГИ ОЧЕНЬ ВКУСНЫ С ЛЕТНИМИ ФРУКТАМИ И ЯГОДАМИ, А ЗИМОЙ — С ЯБЛОКАМИ И ПЕРСИКАМИ ИЗ КОМПОТА;
- КЛАФУТИ ТАКЖЕ УДОБНО ВЫПЕКАТЬ В ПОРЦИОННЫХ ФОРМОЧКАХ.

Лимонно-лаймовые Брауниз

БРАУНИЗ — ЭТО МАЛЕНЬКИЕ ШОКОЛАДНЫЕ ПИРОЖНЫЕ, КОТОРЫЕ ИМЕЮТ НЕМНОГО КРЕМОВУЮ, СЛЕГКА ЛИПКУЮ ТЕКСТУРУ.

ЖИДКОЕ ТЕСТО ОБЫЧНО ПЕКУТ В КВАДРАТНОЙ ИЛИ ПРЯМОУГОЛЬНОЙ ФОРМЕ И РЕЖУТ НА МАЛЕНЬКИЕ КВАДРАТИКИ. В БРАУНИЗ МНОГО МАСЛА, ШОКОЛАДА И САХАРА, И ИМЕННО ПОЭТОМУ ОНИ ТАКИЕ НЕЖНЫЕ. ПРИ ВЫПЕЧКЕ БУДЬТЕ ВНИМАТЕЛЬНЫ — ЕСЛИ ПИРОЖНЫЕ СЛИШКОМ ДОЛГО ДЕРЖАТЬ В ДУХОВКЕ, СЕРЕДИНКА ВЫСОХНЕТ, И ОНИ СТАНУТ СУХИМИ И НЕВКУСНЫМИ.



9–10 ПОРЦИЙ

150 г темного шоколада
150 г масла
180 г сахара
3 яйца
120 г муки
1 ст. л. с горкой какао
цедра и сок 1 лимона
цедра и сок 1 лайма
½ пакетика (5 г) разрыхлителя

Квадратная форма 20х20 см,
смазанная маслом
и посыпанная мукой

Духовка 180°C

1. Всыпьте в большую миску сахар, добавьте цедру лимона и лайма. Перемешайте и оставьте на 15 минут.
2. Растопите шоколад с маслом на водяной бане или в СВЧ-печи (подробнее на с. 238).
3. Добавьте к сахару свежевыжатый сок, яйца и хорошо перемешайте.
4. Влейте шоколадную смесь и опять тщательно перемешайте.
5. Добавьте муку, смешанную с какао и разрыхлителем. Перемешайте, чтобы не осталось комочков, удобно это делать венчиком.
6. Перелейте в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Выпекайте при 180°C 30 минут.*

**Если у вас форма большего размера, пеките немного меньше, 20–25 минут.*

ВАРИАНТЫ:

- ВМЕСТО ЧЕРНОГО ВПОЛНЕ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД, ОСОБЕННО ЕСЛИ ГОТОВИТЕ БРАУНИЗ ДЛЯ ДЕТЕЙ;
- ПОПРОБУЙТЕ ИСПЕЧЬ ТАКИЕ ПИРОЖНЫЕ, ЗАМЕНИВ ЛИМОН И ЛАЙМ АПЕЛЬСИНОМ;
- ОЧЕНЬ ВКУСНО ПОЛУЧИТСЯ, ЕСЛИ В ТЕСТО ВМЕСТО ЦЕДРЫ И СОКА ДОБАВИТЬ ПОЛСТАКАНА ТЕМНОГО ГОРЬКОГО ПИВА, КОТОРОЕ ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ К ТЕМНОМУ ШОКОЛАДУ.



Пьяничный кекс с яблоками

ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ ЭТОТ АРОМАТНЫЙ КЕКС, НУЖНО ВСЕГО ЛИШЬ СМЕШАТЬ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ, ПЕРЕЛИТЬ ТЕСТО В ФОРМУ И ИСПЕЧЬ. БЛАГОДАря РАЗРЫХЛИТЕЛЮ КЕКС ПОЛУЧАЕТСЯ ОЧЕНЬ ПЫШНЫМ И УПРУГИМ, А СПЕЦИИ И МЕД ПРИДАЮТ ЕМУ НЕПОВТОРИМЫЙ ПРЯНИЧНЫЙ АРОМАТ.

ВАРИАНТ:

— МОЖНО ИСПЕЧЬ КЕКС БЕЗ ЯБЛОК ИЛИ ДОБАВИТЬ ЛЮБЫЕ ДРУГИЕ, НЕ СЛИШКОМ СОЧНЫЕ ФРУКТЫ, НАПРИМЕР СЛИВЫ.



8-10 ПОРЦИЙ

300 г меда
100 мл молока
200 г пшеничной муки
50 г овсяной муки*
50 г жареного миндаля или
фундука, молотого
1 пакетик (10 г) разрыхлителя
1 яйцо
3 яблока, желательно антоновки
горсть клюквы
щепотка соли

ПРЯНОСТИ:**

1 ч. л. молотой корицы
½ ч. л. молотого имбиря
4 коробочки кардамона
душистый перец на кончике ножа
4 бутона гвоздики
¼ мускатного ореха
цедра одного лимона
1 ч. л. сахарной пудры
щепотка корицы

Форма 10x20 см,
смазанная маслом
и посыпанная мукой
Духовка 180°C



1. Мед залейте молоком и подогревайте, пока мед не растворится, остудите до температуры ниже 40°C (пальцу не должно быть горячо).
2. Из коробочек кардамона выньте семена и разотрите их в ступке. Верхушки бутонов гвоздики отломите и разотрите пальцами. Мускатный орех натрите на терке. Все сухие компоненты и пряности (кроме сахарной пудры и щепотки корицы) насыпьте в миску. Перемешайте.
3. Яблоки нарежьте на небольшие кусочки, с антоновки шкурку счищать не нужно.
4. В сухие компоненты добавьте яйцо, мед с молоком и перемешайте.
5. Всыпьте яблоки и клюкву, снова перемешайте.
6. Выложите тесто в форму и пеките при 180°C около часа.
7. Готовый кекс посыпьте сахарной пудрой с корицей.

*Если у вас нет овсяной муки, просто замените ее пшеничной.

**Как раз тот случай, когда вы можете выбрать пряности на свой вкус, особенно если печете кекс для детей.

Черемуховый кекс с медом

С ВИДУ ЧЕРЕМУХОВЫЙ КЕКС ПОХОЖ НА БУХАНКУ ОБЫЧНОГО ЧЕРНОГО ХЛЕБА, НО ПЕРВОЕ ВПЕЧАТЛЕНИЕ ОБМАНЧИВО.* ЗАМЕЧАТЕЛЬНОЕ СОЧЕТАНИЕ МЕДА И ЧЕРЕМУХИ ОЧЕНЬ ИНТЕРЕСНО И МАЛО КОГО ОСТАВИТ РАВНОДУШНЫМ. А ГЛАВНОЕ — НА ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА ВЫ ПОТРАТИТЕ НЕ БОЛЬШЕ ДЕСЯТИ МИНУТ, ТАК КАК ЭТОТ КЕКС ПОДНИМАЕТСЯ В ДУХОВКЕ НЕ ЗА СЧЕТ ВЗБИТОГО МАСЛА, А ЗА СЧЕТ ДОБАВЛЕНИЯ РАЗРЫХЛИТЕЛЯ И МЕДА.

**Ни в коем случае не хочу сказать ничего плохого про черный хлеб — сама люблю его гораздо больше тортов или кексов!*



8–10 ПОРЦИЙ

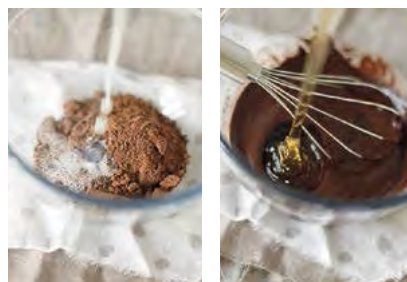
250 г меда
50 г коричневого сахара
120 мл молока
190 г муки
60 г черемуховой муки
50 г рубленого горького шоколада
1 яйцо
1 пакетик (10 г) разрыхлителя
щепотка соли

Форма для кекса 10х20 см,
смазанная маслом
и посыпанная мукой

Духовка 180°C

1. Молоко доведите до кипения, залейте им черемуховую муку, хорошо размешайте. Оставьте на полчаса, пока смесь не остынет до температуры около 40°C.*
2. К черемухе с молоком добавьте мед, соль и сахар, перемешайте.
3. Влейте яйцо, всыпьте муку и разрыхлитель, мешайте вилкой или венчиком. В конце добавьте рубленый шоколад.
4. Вылейте тесто в форму, печите при 180°C 40–45 минут. Проверьте готовность деревянной палочкой — на ней не должно быть прилипшего теста.

**Температуру в 40°C определить очень просто — опустите палец в смесь, она не должна ощущаться ни как горячая, ни как холодная.*



ВАРИАНТ:

— ВМЕСТО ЧЕРЕМУХОВОЙ МУКИ
ВОЗЬМИТЕ МЕЛКОМОЛОТЫЕ ОРЕ-
ХИ, МИНДАЛЬ ИЛИ ФУНДУК.



Йоркширские пудинги

ЙОРКШИРСКИЙ ПУДИНГ — НЕБОЛЬШАЯ БУЛОЧКА, ПУСТАЯ ВНУТРИ, ПРИГОТОВЛЕННАЯ ИЗ ЖИДКОГО БЛИННОГО ТЕСТА. В ОРИГИНАЛЕ ИХ ГОТОВЯТ КАК ГАРНИР К РОСТБИФУ, И ПОТОМУ ДЕЛАЮТ ТЕСТО С МЯСНЫМ СОКОМ, А ФОРМОЧКИ СМАЗЫВАЮТ ГОВЯЖЬИМ ЖИРОМ. НО УВЕРЯЮ ВАС, ОБЫЧНОЕ ТЕСТО НА МОЛОКЕ НИЧУТЬ НЕ ХУЖЕ. ТАКИЕ БУЛОЧКИ СОДЕРЖАТ МИНИМУМ КАЛОРИЙ, И ИХ МОЖНО ПОДАВАТЬ С РАЗНООБРАЗНЕЙШИМИ НАЧИНКАМИ, КАК СЛАДКИМИ, ТАК И НЕСЛАДКИМИ.

ВАРИАНТ:

— ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ НАПОЛНИТЬ ПУДИНГИ СЛАДКОЙ НАЧИНКОЙ, ДОБАВЬТЕ В ТЕСТО 20 Г САХАРА. ПРИ ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ОН КАРАМЕЛИЗУЕТСЯ И ПРИДАЕТ ВЫПЕЧКЕ ОЧЕНЬ ПРИЯТНЫЙ ВКУС.

Замесите тесто вместе с детьми и понаблюдайте за пудингами в духовке. По-настоящему волшебное зрелище! Что происходит? В очень горячей духовке в жидком тесте начинается интенсивное парообразование. Благодаря пару тесто сильно поднимается, а поскольку формочки очень горячие — быстро запекается на стенках. Форму булочек предсказать очень сложно, они всегда получаются разными.



8 ПОРЦИЙ

200 мл молока
115 г муки
2 яйца
щепотка соли
20 г масла для смазывания
формочек

8 формочек диаметром
6–8 см

Духовка 220°C

1. Смешайте яйца с мукой и солью, добавив немного молока. Смесь должна стать гладкой.
2. Влейте, постоянно помешивая, оставшееся молоко. Перелейте тесто в кувшин.*
3. Положите в формочки по кусочку масла и поставьте их в разогретую духовку на 5 минут. Достаньте горячие формочки и кисточкой смажьте растопленным маслом их стенки.
4. Быстро разлейте тесто, заполняя формочки не более чем на $\frac{2}{3}$ высоты.
5. Поставьте в духовку и пеките, не открывая дверцу, 30 минут.
6. Готовые пудинги можно использовать и теплыми, и холодными.**
7. Здесь я наполняю их салатом из отварного картофеля, поджаренной панчетты, вяленых помидоров, кедровых орешков и какого-нибудь салата с острым вкусом типа руколы или листовой горчицы.

* Из кувшина очень удобно быстро наливать тесто, пока формочки не остыли. Вы можете хранить такое тесто 1–2 дня в холодильнике.

** Кстати, это очень «диетичная» основа для любых начинок — в пудингах почти нет масла, в отличие от слоеных и песочных корзиночек и профитролей.





3.

Сливочное
рыбачье
тесто



В состав слоеного рубленого теста обычно входят мука, сливочное масло, вода и щепотка соли. Несмотря на простоту ингредиентов, тесто это вкусное и универсальное — оно одинаково хорошо подходит и для сладких, и для несладких пирогов.

Мука

Для рубленого теста используйте обычную хлебопекарную муку. Обратите внимание, что зимой в домах и квартирах очень сухой воздух, и мука гораздо более сухая, чем летом. Таким образом, в зависимости от времени года для замеса теста может потребоваться разное количество воды.

Масло

Для любого рубленого теста выбирайте вкусное сливочное масло. Плохое, лежалое масло может испортить весь пирог.

Для этого несладкого теста также прекрасно подойдет соленое сливочное масло (слабой соли). Тесто с таким маслом получается очень вкусным, и его удобно замешивать.



Что еще добавить?

Обычно в это тесто ничего не добавляют, но иногда для несладких пирогов его можно ароматизировать щепоткой пряных трав — тимьяном или розмарином, а также добавить горсть семечек или орехов.

Отдельно стоит рассказать про творожное тесто — в нем в равных пропорциях рубятся творог, масло и мука, тесто получается очень вкусным и прекрасно подходит для печенья и рогаликов.

Как замесить тесто?

СООТНОШЕНИЕ МУКИ И МАСЛА
В ЭТОМ ТЕСТЕ ЛЕГКО ЗАПОМНИТЬ,
ОНО СОСТАВЛЯЕТ 2:1, НАПРИМЕР:

200 г муки
100 г масла
5–6 ст. л. ледяной воды

- 1.** Приготовьте продукты — они все должны быть холодными. В миску насыпьте муку, в ледяной воде растворите соль (если используете несоленое масло). Масло можно предварительно положить в морозилку на 15–20 минут.
- 2.** В муку положите масло и порубите. Это можно сделать разными способами:
 - натрите масло на крупной терке, не забывая постоянно перемешивать стружку с мукой, чтобы она не слипалась;
 - порубите масло и муку ножом;
 - порубите масло и муку в комбайне.Важно, что в результате у вас должна получиться смесь из муки и кусочков холодного масла величиной с орешек (с ноготок).
- 3.** В получившейся смеси сделайте колодец, влейте всю воду и замесите тесто. Старайтесь замешивать быстро, но не слишком сильно. Как только тесто слипнется в комок, оно готово. Расплющите его, заверните в пленку и оставьте в холодильнике на полчаса. Если тесто еще холодное, его можно сразу раскатывать.



ПОЧЕМУ ТЕСТО ЗАМЕШИВАЮТ ИМЕННО ТАК? СНАЧАЛА КУСОЧКИ МАСЛА ОБВАЛИВАЮТСЯ В МУКЕ, А ПОТОМ ИЗ МУКИ И ВОДЫ ЗАМЕШИВАЕТСЯ ТЕСТО. ПРИ ЭТОМ КУСОЧКИ ХОЛОДНОГО МАСЛА ОКАЗЫВАЮТСЯ РАВНОМЕРНО РАСПРЕДЕЛЕННЫМИ В НЕМ. ПРИ РАСКАТКЕ ОНИ РАСПЛЮЩИВАЮТСЯ И РАЗДЕЛЯЮТ ТЕСТО НА СЛОИ. ТАКОМУ ТЕСТУ, КОНЕЧНО, ДАЛЕКО ДО НАСТОЯЩЕГО ПЫШНОГО СЛОЕНОГО, ТЕМ НЕ МЕНЕЕ ОНО ТОЖЕ ПОЛУЧАЕТСЯ СЛОИСТЫМ И ОЧЕНЬ ВКУСНЫМ.

Чтобы раскатать тесто, положите лепешку на стол, присыпанный мукой, и раскатайте, время от времени переворачивая пласт. Это тесто легко раскатывается и не рвется (кстати, сравните со сладким рубленым тестом — добавление даже небольшого количества сахара делает тесто заметно менее прочным и пластичным). Оптимальная толщина раскатки — 3–4 мм.

Раскатанное тесто переложите в форму (смазывать не нужно), прижмите ко дну и стенкам и проведите скалкой по краям, чтобы срезать излишки и закрепить тесто.

Как выпекать?

Слоеное рубленое тесто можно либо печь сразу с начинкой (если она густая), либо сначала испечь основу, а потом заполнить ее начинкой. Из-за наличия влаги внутри теста при выпечке дно формы может вздуться. О том, как этого избежать, подробно написано на с. 90.

Изделия из слоеного теста выпекают при 180–200°C, духовка обязательно должна быть разогрета заранее. На небольшие корзиночки уйдет 12–15 минут, а пирог с начинкой будет печься минут 40.

Проблемы?

- **ТЕСТО ПЛОХО СЛЕПЛЯЕТСЯ** — мало воды, можно добавлять воду по ложке;
- **ТЕСТО РАСПОЛЗАЕТСЯ** — масло растаяло, много влаги, можно подсыпать чуть больше муки при раскатке;
- **ИЗДЕЛИЯ ЖЕСТКИЕ** — слишком долго месили тесто, масло растаяло при замесе, много влаги в тесте;
- **ТЕСТО ПЛОХО СЛОИТСЯ** — начинка размочила тесто, не добавили соль, масло растаяло при замесе.





Томатный пирог
74



Киш
76

Сливовый пирог
68



Тарт Татен
78



*Пирог с рыбой
и соусом бешамель*
70



*Грушевый пирог со сметаной
и грецкими орехами*
80



Рецепты

*Персиковые корзиночки
с медовой меренгой*
82



Сливовый пирог

ТОЛЬКО СЛИВЫ, ТЕСТО
И НЕМНОГО ПРЯНОСТЕЙ. НО
КАКОЙ АРОМАТ! ГЛАВНАЯ
ХИТРОСТЬ В ТАКИХ ПИРО-
ГАХ — КРАСИВАЯ АККУРАТ-
НАЯ УКЛАДКА. ИМЕННО ОНА
ПРИДАЕТ ВЫПЕЧКЕ «ПРО-
ФЕССИОНАЛЬНЫЙ» ВИД.



8 ПОРЦИЙ

ТЕСТО:
200 г муки
100 г масла
щепотка соли
5–6 ст. л. ледяной воды

НАЧИНКА:
600 г сладких слив
25 г молотого миндаля
2 ст. л. с горкой сахара
щепотка корицы
несколько коробочек кардамона*
1 ч. л. меда
100 мл красного вина

Форма диаметром
20–23 см

Духовка 200°C



ВАРИАНТ:

— ТАКОЙ ПИРОГ ХОРОШ И СО СЛАДКИМИ ЯБЛОКАМИ, ИХ НУЖНО ОЧИСТИТЬ, УДАЛИТЬ СЕРДЦЕВИНУ, НАРЕЗАТЬ ТОНКИМИ ЛОМТИКАМИ И ВЫЛОЖИТЬ ПО КРУГУ; ВИНОМ ПОЛИВАТЬ НЕ СТОИТ, А СМАЗАТЬ МЕДОМ С ЛИМОННЫМ СОКОМ ОЧЕНЬ ЖЕЛАТЕЛЬНО.

1. Замесите слоеное рубленое тесто. Для этого муку порубите с холодным маслом так, чтобы кусочки масла стали величиной с лесной орех. Влейте подсолненную ледяную воду и быстро замесите тесто. Слепите его в шар, расплющите, заверните в пленку и оставьте в холодильнике на полчаса.
2. Из слив удалите косточки и нарежьте четвертинками.
3. В ступке разотрите семена кардамона, добавьте сахар и корицу, хорошо перемешайте. Отдельно смешайте мед с вином.
4. Раскатайте тесто и выложите в форму. Срежьте края (их можно срезать просто ножом ниже краев формы, поскольку высокие бортики в этом пироге не нужны). Присыпьте доньшко молотым миндалем, выложите сливы. Сливы посыпьте ароматным сахаром и сбрызните вином с медом.
5. Выпекайте при 200°C 30 минут. Пирог можно подавать и теплым, и холодным.

**Вы можете использовать любые пряности на свой вкус, например имбирь или смесь для пряников.*

Пирог с рыбой и соусом бешамель

ПРЕДЛАГАЮ ПРИГОТОВИТЬ
ПИРОГ С РЫБОЙ ГОРЯЧЕГО
КОПЧЕНИЯ. СОЛОНОВАТЫЙ
ВКУС И НЕЖНАЯ КОНСИ-
СТЕНЦИЯ РЫБЫ ЗДЕСЬ
ОТЛИЧНО СОЧЕТАЮТСЯ
С МОЛОЧНЫМ СОУСОМ
БЕШАМЕЛЬ. Я ОБЫЧНО ИС-
ПОЛЬЗУЮ КЕТУ ИЛИ ГОР-
БУШУ, НО ТАК ЖЕ ХОРОШО
ПОЛУЧАЕТСЯ СО СКУМБРИ-
ЕЙ ИЛИ ТРЕСКОЙ.



12

ПОРЦИЙ

ТЕСТО:

300 г муки
150 г масла
щепотка соли
8 ст. л. ледяной воды

НАЧИНКА:

500 г рыбы горячего
копчения

БЕШАМЕЛЬ:

50 г муки
50 г масла
650 мл молока

ПОСЫПКА:

горсть неочищенного миндаля
кусочек хлеба
несколько веточек петрушки
свежемолотый черный перец

Форма прямоугольная
20х30 см или круглая
диаметром 26–28 см, также
можно печь этот пирог
прямо на противне

Духовка 180°C



1. Для теста положите холодное масло, соль и муку в комбайн и порубите так, чтобы кусочки масла были размером с лесной орешек. В крошке сделайте углубление, влейте воду и замесите упругое тесто. В нем должны быть заметны кусочки масла.
2. Приготовьте соус бешамель. Для этого масло положите в сотейник, растопите и прогрейте на небольшом огне, чтобы выпарилась влага (масло перестанет шипеть).*
3. Всыпьте в масло муку и пассеруйте минут 5–7, пока не почувствуете приятный ореховый запах.

*В таком масле мука не слипается в комок, а пассеруется равномерно.

ВАРИАНТ:

— ИСПЕКИТЕ ТАКОЙ
ПИРОГ С ОТВАРНОЙ ИЛИ
ЗАПЕЧЕННОЙ РЫБОЙ.





- 4.** Вливайте молоко (приблизительно тремя порциями), каждый раз энергично размешивая венчиком до гладкости и исчезновения комочков.
- 5.** Получившийся соус поварите несколько минут, чтобы он был не слишком «мучным» на вкус.* Накройте соус пленкой так, чтобы она прилегала к поверхности и не давала образовываться пенке.
- 6.** Тем временем рыбу для начинки почистите и удалите косточки.
- 7.** Раскатайте тесто и выложите им форму, образуя небольшие бортики. На тесто выложите кусочки рыбы. Полейте их соусом. Соуса должно хватить на весь пирог, чтобы рыбы не было видно.
- 8.** Для посыпки в комбайне измельчите орехи, а затем добавьте хлеб и размелите в мелкую крошку. Всыпьте петрушку, поперчите и перемешайте. Посыпьте пирог.
- 9.** Выпекайте при 180°C 35–40 минут.

**Обычно в соус бешамель добавляют соль, но здесь она не нужна — чаще всего рыба и так слишком соленая. Но если вы готовите пирог из отварной рыбы, соус обязательно нужно посолить!*



Томатный пирог

КОНЕЧНО ЭТО ЛЕТНИЙ
И СВЕЖИЙ ПИРОГ! ПОМИ-
ДОРЫ ДЛЯ НЕГО ДОЛЖ-
НЫ БЫТЬ МЯСИСТЫМИ,
АРОМАТНЫМИ И СЛАДКИ-
МИ. ЧТОБЫ НАЙТИ ТАКИЕ,
ПРИДЕТСЯ ПОСТАРАТЬСЯ,
НО ЭТО ТОГО СТОИТ.



12 ПОРЦИЙ

ТЕСТО:

300 г муки
150 г соленого масла
несколько листочков
розмарина
8–9 ст. л. ледяной воды

НАЧИНКА:

300 г помидорной пасты кусочками
4 средних помидора
2 горсти помидоров черри
4 зубчика чеснока
1 небольшая луковица
или 2 луковицы шалота
1 ст. л. ложка оливкового масла
плюс еще немного для смазывания
щепотка соли
щепотка тимьяна
крупная морская соль
1 стручок перца чили

Противень,
застеленный бумагой
для выпечки

Духовка 200°C

1. Приготовьте тесто, как для рыбного пирога (с. 70), добавив мелко порубленный розмарин. Готовое тесто должно быть упругим, нелипким, в нем должны быть видны кусочки масла. Положите его в холодильник на полчаса.
2. Для начинки нарежьте мелко чеснок и лук. Пассеруйте их в масле на среднем огне до прозрачности, добавьте нарезанный перчик чили. Готовьте, помешивая, 3–5 минут, потом добавьте помидорную пасту, соль и тимьян. Уварите на небольшом огне до густоты. Остудите.
3. Помидоры надрежьте слегка крест-накрест, чтобы легко было снять шкурку. Залейте кипятком на 3 минуты. Снимите шкурку и нарежьте помидоры поперек толстыми кружочками.
4. Тесто раскатайте в пласт размером 20х30 см. Переложите на противень. Загните края вверх, формируя бортик, и наколите тесто вилкой. Выложите помидорную пасту со специями на тесто.
5. Выложите на соус кружочки помидоров, сверху разложите помидоры черри, нарезанные половинками или четвертинками. Посолите морской солью. Можно посыпать тимьяном.
6. Выпекайте при 200°C 35–40 минут. Готовый пирог смажьте оливковым маслом и подавайте. Он вкусен и горячим, и холодным!



Киш

КИШ — ЭТО ПИРОГ НА НЕ-
СЛАДКОМ ТЕСТЕ, НАЧИНКА
В КОТОРОМ ЗАЛИТА СМЕСЬЮ
ИЗ СЫРА, ЯИЦ И СЛИВОК
(СМЕТАНЫ). СУЩЕСТВУЕТ
МНОЖЕСТВО ВКУСНЫХ РЕ-
ЦЕПТОВ, И ВЫ НАВЕРНЯКА
ПРИДУМАЕТЕ СВОЙ. КИШ
ПЕЧЕТСЯ ДОВОЛЬНО ДОЛГО,
НО НА НЕГО СТОИТ ПОТРА-
ТИТЬ ВРЕМЯ. КУСОК ПИРОГА,
ОСОБЕННО ЕСЛИ ДОПОЛНИТЬ
ЕГО САЛАТОМ, МОЖЕТ СТАТЬ
УЖИНОМ, ЗАВТРАКОМ И ДАЖЕ
ОБЕДОМ— ЕГО УДОБНО БРАТЬ
С СОБОЙ, А ПОДОГРЕТЬ МОЖ-
НО В МИКРОВОЛНОВКЕ.

ВАРИАНТЫ:

— ДЛЯ КИША ПОДХОДЯТ ЛЮ-
БЫЕ ОВОЩИ, А ТАКЖЕ МЯСО,
РЫБА И КУРИЦА: ПРОБУЙТЕ
РАЗНЫЕ СОЧЕТАНИЯ И СО-
СТАВЛЯЙТЕ СВОИ ЛЮБИМЫЕ
РЕЦЕПТЫ;

— КИШ — ИДЕАЛЬНЫЙ ВАРИ-
АНТ ДЛЯ УТИЛИЗАЦИИ ЛИШ-
НИХ КУСОЧКОВ!



ТЕСТО:

200 г муки
100 г соленого масла
щепотка соли
5–6 ст. л. воды

НАЧИНКА:

1 красный сладкий перец
1 кабачок (около 300 г)
4 зубчика чеснока
4 сушеных помидора в масле
1 ст. л. растительного масла
щепотка соли
молотый перец чили

50 г сыра грюйер*

250 г сметаны
2 яйца
щепотка соли

Форма 20 см
Груз и бумага для
выпечки

Духовка 200°C,
потом 170°C

1. Приготовьте тесто. Для этого порубите муку с соленым маслом, чтобы получились кусочки масла размером с орешек. Добавьте холодную воду и замесите тесто. Положите его в холодильник на полчаса.
2. Приготовьте начинку. Налейте на сковородку растительное масло, разогрейте, положите неочищенные зубчики чеснока и перец, нарезанный полосками. Жарьте 10–15 минут на среднем или сильном огне, помешивая, пока перец не станет мягким. Переложите перец и чеснок в отдельную миску.
3. В разогретую сковородку налейте ложку масла от сушеных помидоров. Когда масло раскалится, положите нарезанный кабачок, добавьте перец чили и обжаривайте на среднем огне, помешивая, до полуготовности. Положите сушеные помидоры, нарезанные небольшими кусочками. Жарьте еще пару минут.
4. Зубчики обжаренного чеснока очистите и мелко порубите. Добавьте перец и чеснок к кабачкам, подсолите, жарьте 2–3 минуты.
5. Тесто раскатайте, переложите в форму, срежьте края с помощью скалки. Положите на тесто лист бумаги для выпечки, сверху насыпьте груз. Пеките при 200°C 15 минут, затем груз и бумагу удалите и пеките еще 7 минут.
6. Натрите сыр на крупной терке. Смешайте половину сыра, сметану и яйца. Подсолите.
7. В основу для пирога выложите оставшийся сыр, затем овощи. Влейте сметанную смесь. Выпекайте при 170°C 30 минут. В готовом пироге серединка прочная и не дрожит.
8. Подавайте пирог теплым.



**Вы можете использовать любой сыр по вкусу, в том числе брынзу и моцареллу, только не забывайте пробовать заливку на соль.*

Тарт Тартен

ИЗВЕСТНЕЙШИЙ ПИРОГ, ЯБЛОКИ ДЛЯ КОТОРОГО ТУШАТСЯ В КАРАМЕЛИ, А ПОТОМ НАКРЫВАЮТСЯ ТЕСТОМ И ОТПРАВЛЯЮТСЯ В ДУХОВКУ. ЗДЕСЬ ОЧЕНЬ ВАЖНО ВЫБРАТЬ ПРАВИЛЬНЫЙ СОРТ ЯБЛОК: СЛИШКОМ КИСЛЫЕ ПРЕВРАТЯТСЯ В ПЮРЕ, А СЛАДКИЕ ПРОСТО НЕИНТЕРЕСНЫ. ИДЕАЛЬНЫЙ ВАРИАНТ — ЭТО РЕНЕТ, ЯБЛОКИ КИСЛО-СЛАДКОГО, ОСВЕЖАЮЩЕГО, СЛЕГКА ВИННОГО ВКУСА (СОРТОВ РЕНЕТА МНОГО, У НАС ЧАЩЕ ВСЕГО ВСТРЕЧАЕТСЯ В ПРОДАЖЕ РЕНЕТ СИМИРЕНКО). ОБЫЧНО КАРАМЕЛЬ ГОТОВЯТ СРАЗУ В СПЕЦИАЛЬНОЙ ФОРМЕ ИЛИ В СКОВОРОДЕ СО СЪЕМНОЙ РУЧКОЙ. ЕСЛИ У ВАС НЕТ ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ, ПРИГОТОВЬТЕ КАРАМЕЛЬ В ОБЫЧНОЙ СКОВОРОДЕ И ПЕРЕЛЕЙТЕ ЕЕ В ФОРМУ.

ВАРИАНТ:

— МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ТАКОЙ ПИРОГ С ЛЮБЫМИ ФРУКТАМИ И ДАЖЕ ОВОЩАМИ. ЕСЛИ ФРУКТЫ СПЕЛЫЕ И МЯГКИЕ, ИХ МОЖНО НЕ ТУШИТЬ, А ПОЛОЖИТЬ НА КАРАМЕЛЬ, НАКРЫТЬ ТЕСТОМ И ОТПРАВИТЬ В ДУХОВКУ.



**8–10
ПОРЦИЙ**

ТЕСТО:
125 г масла
250 г муки
щепотка соли
7 ст. л. ледяной воды

КАРАМЕЛЬ:
120 г сахара
60 г соленого масла*

НАЧИНКА:
1 кг небольших яблок
(рент Симиренко)

Форма диаметром
23–25 см (неразъемная)**

Духовка 200°C



1. Приготовьте слоеное рубленое тесто. Для этого порубите муку с маслом и солью, влейте холодную воду и быстро замесите тесто. Уберите его в холодильник на полчаса.
2. Тем временем почистите яблоки, нарежьте их четвертинками и удалите семена.
3. Для карамели насыпьте на сковородку сахар, смочите его парой столовых ложек воды и поставьте на сильный огонь. Подождите, пока сахар не расплавится и не станет коричневым. Потряхивая сковородку, распределяйте сахар, чтобы он поджаривался и плавился равномерно.
4. Положите на сахар масло и перемешайте, потряхивая сковородку. Дождитесь, чтобы смесь стала красивого коричневого цвета. Горячую карамель перелейте в форму и равномерно распределите по дну.
5. Плотнo уложите на карамель яблоки выпуклостью вниз и поставьте в духовку, разогретую до 200°C на 15 минут. Достаньте и слегка остудите.
6. Раскатайте тесто, накройте им форму с яблоками и поставьте в духовку.*** Пеките при 200°C 25–30 минут.
7. Достаньте, подождите, пока кипение прекратится, переверните форму. Будьте очень осторожны, карамель горячая.

*Соль придает карамели более яркий «карамельный» вкус; если у вас нет соленого масла, используйте обычное, добавив щепотку соли.

**Не используйте разъемные формы — они могут протекать!

***Сироп в процессе приготовления может переливаться через край формы. Чтобы духовка осталась чистой, подстелите под форму кусок фольги.

Грушевый пирог со сметаной и грецкими орехами

ОДИН ИЗ САМЫХ МОИХ ЛЮБИМЫХ ПИРОГОВ ПРОСТ: НЕСЛАДКОЕ ТЕСТО, ОБЫЧНАЯ СМЕТАНА, АРОМАТНЫЕ ГРУШИ И НЕБОЛЬШАЯ ГОРСТЬ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ. ВРОДЕ НИЧЕГО ОСОБЕННОГО, НО ПИРОГ ПОЧЕМУ-ТО ПОЛУЧАЕТСЯ УДИВИТЕЛЬНОЙ ВКУСНОТЫ. ИСПЕКИТЕ — НЕ ПОЖАЛЕЕТЕ!

ВАРИАНТЫ:

— ТАКЖЕ ОЧЕНЬ ВКУСЕН ТАКОЙ ПИРОГ СО СЛАДКИМИ ЯБЛОКАМИ;

— ДЛЯ БОЛЕЕ НЕЖНОЙ НАЧИНКИ ВМЕСТО МУКИ ВОЗЬМИТЕ ТРИ ЯЙЦА.



8–10 ПОРЦИЙ

ТЕСТО:

200 г муки
100 г масла
1 ч. л. лимонного сока
щепотка соли
6 ст. л. ледяной воды

НАЧИНКА:

4 небольшие груши*
100 г грецких орехов
сок половины лимона

ЗАЛИВКА:

450 г сметаны жирностью 20%
80 г сахара
50 г муки
1 пакетик (10 г) ванильного сахара

Форма диаметром
20–23 см

Духовка 180°C



1. Приготовьте тесто. Для этого порубите муку с маслом и солью, пока кусочки масла не станут размером с ноготок. Затем добавьте воду с лимонным соком и замесите тесто.
2. Раскатайте тесто на припыленной мукой поверхности, перенесите в форму, срежьте края скалкой и наколите вилкой дно. Поставьте форму с тестом в холодильник на время, пока будете готовить начинку.
3. Груши нарежьте дольками, а затем тонкими ломтиками, полейте лимонным соком.
4. Отложите десять орешков для украшения. Оставшиеся крупно порубите.
5. В отдельной миске смешайте сметану, сахар, муку и ванильный сахар.
6. На основу из теста выложите груши, посыпьте орехами и залейте сметанной заливкой. Выпекайте при 180°C 45–50 минут.
7. Готовый пирог остудите и украсьте орехами.

**Груши должны быть спелыми и мягкими, иначе они могут не пропечься. Если вы хотите использовать твердые груши, испеките их предварительно прямо на основе для пирога и только потом добавьте сметану или припустите заранее в легком сахарном сиропе.*



Персиковые корзиночки с медовой меренгой

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭТИХ ПИРОЖНЫХ СОВСЕМ НЕ НУЖНО ЖДАТЬ, ПОКА ДОСПЕЮТ ПЕРСИКИ. ПОДОЙДУТ И ТВЕРДЫЕ, ЧУТЬ НЕДОСПЕВШИЕ, ГЛАВНОЕ, ЧТОБЫ ОНИ БЫЛИ АРОМАТНЫМИ. ПРИПУСТИТЕ ИХ В КАРАМЕЛИ, ВЫЛОЖИТЕ В ГОТОВЫЕ КОРЗИНОЧКИ И УКРАСЬТЕ ШВЕЙЦАРСКОЙ МЕРЕНГОЙ. ГОТОВО!

ВАРИАНТ:

— ВМЕСТО ПЕРСИКОВ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЯБЛОКИ ИЛИ ГРУШИ.



8–12 ПОРЦИЙ

ТЕСТО:

200 г муки
100 г масла
щепотка соли
5–6 ст. л. ледяной воды

НАЧИНКА:

75 г сахара
700 г персиков
40 г сливочного масла

МЕРЕНГА

1 крупный белок
25 г меда
30 г сахара

УКРАШЕНИЕ:

немного жареных орехов

Формочки диаметром
6–10 см

Груз и бумага для выпечки

Духовка 180°C

1. Приготовьте слоеное рубленое тесто. Для этого порубите масло с мукой и солью. Добавьте воду и замесите тесто. Оставьте его на полчаса в холодильнике.
2. Раскатайте тесто, вырежьте кружочки диаметром на 2 см больше диаметра формочек. Разложите тесто по формам, прижимая доньшки и вытягивая края вверх. Выстелите бумагой для выпечки и сверху насыпьте груз.* Пеките при 180°C 12 минут, потом удалите груз и бумагу и допеките еще 10 минут, пока корзиночки полностью не испекутся.
3. Для начинки на каждом персике сделайте крестообразный надрез и опустите их в кипяток на 2–3 минуты. Достаньте, снимите шкурку, удалите косточку. Нарезьте персики небольшими кусочками.

**Можно просто хорошо прижать бумагу к тесту, и груз не понадобится.*





4. Положите в сковородку сахар, смочите водой и поставьте на сильный огонь, дождитесь, пока сахар не начнет плавиться. Потряхиванием распределяйте сахар равномерно, чтобы он не подгорел. Когда получится коричневая карамель, аккуратно влейте немного горячей воды и размешайте, чтобы получился густой коричневый сироп.

5. В сироп положите персики и тушите на среднем огне, пока сначала персики не дадут сок, а потом эта жидкость не загустеет.

6. Положите к персикам кусочек масла и размешайте, чтобы масло соединилось с сахаром, персики станут блестящими и будут пахнуть ириской. Переложите их в миску и остудите. Наполните корзиночки персиковой начинкой.

7. Для швейцарской меренги* положите в миску мед, всыпьте сахар, добавьте белок. Поставьте миску над кастрюлей со слабо кипящей водой и мешайте миксером на самой маленькой скорости, пока сахар и мед не растворятся. Затем увеличьте скорость миксера и взбивайте, пока масса не станет плотной и блестящей, как обычная меренга. Снимите миску с огня и взбивайте, пока масса не остынет.

8. Переложите меренгу в кондитерский мешок и украсьте корзиночки. Можно просто выложить меренгу ложкой. При возможности слегка обжгите меренгу с помощью горелки. Посыпьте орешками.

**Подробнее про швейцарскую меренгу на с. 160.*



Раденье 4.
Сладкое
тесто





Пожалуй, это самое популярное тесто для домашней выпечки. Золотистое, в меру сладкое, хрустящее — оно отлично подходит как для печенья, так и для тортов и пирогов. В этой главе я постараюсь подробно рассказать, как сделать идеальное рубленое тесто и избежать распространенных ошибок.

Какие продукты нам понадобятся?

МУКА

Используйте самую обычную хлебопекарную муку. Если вы хотите приготовить тесто из цельнозерновой муки, имейте в виду, что такая мука требует, во-первых, гораздо больше влаги, а во-вторых, тесту из нее нужно обязательно дать полежать, чтобы более грубые частички смогли набухнуть. Изделия из цельнозерновой муки получаются более твердыми и грубыми, зато более полезными!



обратите внимание, что в этом тесте содержится сахар, который мешает формированию глютена. Это означает, что рубленое сладкое тесто непрочное и довольно легко рвется. Яйца помогают «склеить» тесто, а если использовать только сок или воду, работать с тестом будет чуть сложнее, но вполне возможно. Это особенно важно для тех, кто страдает аллергией на яичные продукты!

МАСЛО

Рубленое тесто замешивается с холодным маслом. Это значит, что масло должно быть только что из холодильника, и даже можно минут на 10–15 положить его в морозилку.

ЯЙЦА И ЖИДКОСТИ

Чаще всего для замешивания рубленого теста используются яйца с небольшим добавлением молока или воды. Но вы можете использовать любую жидкость — вино, сок, воду, жидкую сметану или кефир. Жидкость должна быть холодной, чтобы масло в тесте не начало таять при замесе. Также

САХАР

Как и в большинство видов кондитерской выпечки, в рубленое тесто старайтесь добавлять самый мелкий сахар. Можно использовать и сахарную пудру, но необязательно, сахар в таком тесте хорошо растворяется еще при замесе.

ЧТО ЕЩЕ ДОБАВИТЬ?

Ароматизировать тесто можно разными способами, например добавить цедру, корицу, любые орехи (не заменяя ими муку, а просто добавив в тесто!), какао-порошок, различные виды коричневого сахара, кукурузную, гречневую или овсяную муку, а также изюм и кусочки вяленых фруктов (последние варианты больше подходят для печенья, и раскатывать тесто можно потолще).

Готовое тесто можно оставить полежать в холодильнике (так с ним будет проще работать), а можно сразу раскатывать.

Как замесить тесто?

СОТНОШЕНИЕ МУКИ, МАСЛА И САХАРА В ЭТОМ ТЕСТЕ СОСТАВЛЯЕТ 4:2:1. ЗНАЯ УКАЗАННУЮ ПРОПОРЦИЮ, ВЫ МОЖЕТЕ ПРИГОТОВИТЬ ЛЮБОЕ КОЛИЧЕСТВО ТЕСТА. НАПРИМЕР:

200 г муки
100 г масла
50 г сахара
1 яйцо
1–2 ст. л. молока

1. Приготовьте продукты — они все должны быть холодными. В миску всыпьте все сухие ингредиенты и добавьте холодное сливочное масло. Можно натереть масло на крупной терке (не забывая постоянно смешивать стружку с мукой, чтобы она не слипалась), порубить ножом или в комбайне, перетереть руками. Должна получиться смесь, похожая на влажный песок. Потрогайте ее — она должна быть холодной на ощупь; если смесь нагрелась — просто поставьте ее в морозилку минут на 10.
2. В масляно-мучной крошке сделайте углубление и влейте всю жидкость. Начиная из середины, замесите тесто, постепенно добавляя крошку в жидкость. Если вы используете комбайн с ножами, просто месите тесто, пока оно не слипнется в комок. Это тесто ни в коем случае нельзя долго вымешивать — в нем растапливается масло,* и после выпечки изделия будут твердыми и грубыми. Поэтому остановитесь, как только из крошки получилось тесто.
3. Избыток жидкости очень вреден для рубленого теста. Правильно замешенное тесто пластичное, слипается в комок, но не липкое. Если вам кажется, что жидкости маловато, подливайте ее очень понемногу, по ложке, стараясь смачивать именно сухие участки.



•

* В НОРМЕ РУБЛЕННОЕ ТЕСТО МАТОВОЕ И НЕ ИМЕЕТ БЛЕСКА. ЕСЛИ В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ ВЫ ЗАМЕТИЛИ, ЧТО У ТЕСТА ПОЯВИЛСЯ БЛЕСК — ЭТО ПРИЗНАК ТОГО, ЧТО МАСЛО РАСТАПЛИВАЕТСЯ. ЧТОБЫ СПАСТИ ТАКОЕ ТЕСТО — ЕГО НУЖНО СРОЧНО ПОСТАВИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИК. ЕЩЕ РАЗ ОБРАЩАЮ ВАШЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО РАСТОПЛЕННОЕ МАСЛО УЖЕ НЕВОЗМОЖНО ВЕРНУТЬ В ПРЕЖНЕЕ СОСТОЯНИЕ, ДАЖЕ ОХЛАДИВ ЕГО, ПОЭТОМУ СТАРАЙТЕСЬ РАБОТАТЬ БЫСТРО, ЗРЯ НЕ ТРОГАТЬ ТЕСТО, И ЕСЛИ В КУХНЕ ТЕПЛО, ХОТЯ БЫ ОТКРОЙТЕ ОКНО.

•

Чтобы раскатать тесто, расплющите его в лепешку и положите на присыпанный мукой стол. Надавите на него припыленной скалкой несколько раз вдоль и поперек. Переверните, если нужно — добавьте муки на стол. Раскатывайте тесто плавными движениями, при этом старайтесь почаще переворачивать пласт — так он не прилипнет к столу.*

•
* МНОГИЕ ПРОФЕССИОНАЛЫ РАСКАТЫВАЮТ ТЕСТО МЕЖДУ ЛИСТАМИ ПЕКАРСКОЙ БУМАГИ, ТАК ОНО НЕ ПРИЛИПАЕТ НИ К СТОЛУ, НИ К СКАЛКЕ И НЕ ТРЕБУЕТ МУКИ ДЛЯ ПОДПЫЛИВАНИЯ.

•
Оптимальная толщина раскатанного пласта 2–3 мм. Теперь можно вырезать фигурки формочками или накрутить половину теста на скалку и переложить в форму.**

•
** ЧТОБЫ ПИРОГ ПОТОМ УДОБНО БЫЛО ДОСТАВАТЬ, ПОЛОЖИТЕ НА ДНО ФОРМЫ КРЕСТ-НАКРЕСТ ДВЕ ДЛИННЫЕ ПОЛОСКИ ПЕКАРСКОЙ БУМАГИ, А ПОТОМ УЖЕ ТЕСТО. ЧТОБЫ ДОСТАТЬ ГОТОВЫЙ ПИРОГ, НЕ ПЕРЕВОРАЧИВАЯ, БУДЕТ ДОСТАТОЧНО ВСЕГО ЛИШЬ ПОДНЯТЬ ЕГО ИЗ ФОРМЫ, ПОТЯНУВ ЗА КОНЦЫ ПОЛОСОК (УДОБНЕЕ ДЕЛАТЬ ЭТО ВДВОЕМ).

•
Форму смазывать ничем не нужно. Прижмите тесто к стенкам формы (если вы боитесь повредить пласт, используйте шарик, слепленный из этого же теста) и проведите скалкой по верхнему краю. Таким образом излишки теста срезаются, а тесто закрепляется на верхней кромке формы.

Как печь?

При выпечке тесто становится мягким и пластичным. Края (если они не были закреплены) начинают сползать вниз, так бортики могут получиться низкими и неровными. Кроме того, в тесте много влаги, и потому при выпечке образуется пар, который поднимает донышко. Чтобы избежать этих проблем, пироги из такого теста пекут «с грузом»***.

•
*** ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ ВРЕМЯ, МОЖНО ОБОЙТИСЬ И БЕЗ ГРУЗА. ДЛЯ ЭТОГО ХОРОШО (ДО ДНА!) НАКОЛИТЕ ДОНЫШКО ВИЛКОЙ, ПРОВЕРЬТЕ, ЧТОБЫ ТЕСТО БЫЛО ЗАКРЕПЛЕНО НА КРАЯХ ФОРМЫ. ПОСТАВЬТЕ ВЫПЕЧКУ В ДУХОВКУ, КАК ОБЫЧНО, И ВНИМАТЕЛЬНО СЛЕДИТЕ ЗА НЕЙ. КАК ТОЛЬКО ВЫ ЗАМЕТИТЕ, ЧТО ДОНЫШКО ВЗДУЛОСЬ — ПРОКОЛИТЕ ЕГО В НЕСКОЛЬКИХ МЕСТАХ ОСТРЫМ КОНЧИКОМ НОЖА, ЧТОБЫ ПАР ВЫШЕЛ И ТЕСТО ОПАЛО. ВОЗМОЖНО, ЭТО ПРИДЕТСЯ СДЕЛАТЬ НЕСКОЛЬКО РАЗ В ПРОЦЕССЕ ВЫПЕЧКИ.

Если начинка густая, то грузом, который прижимает тесто и держит бортики, служит она сама.

Если же начинка жидкая, она размочит тесто до того, как оно начнет запекаться. В этом случае положите в основу из теста лист пекарской бумаги, насыпьте груз (это может быть фасоль, горох, рис, специальные керамические шарики*) и отправьте в разогретую до 200°C духовку на 15 минут. Потом бумагу с грузом уберите и подсушите донышко при той же температуре 5–7 минут. Теперь в тартинку можно наливать начинку и ставить в духовку печься в соответствии с рецептом.

•

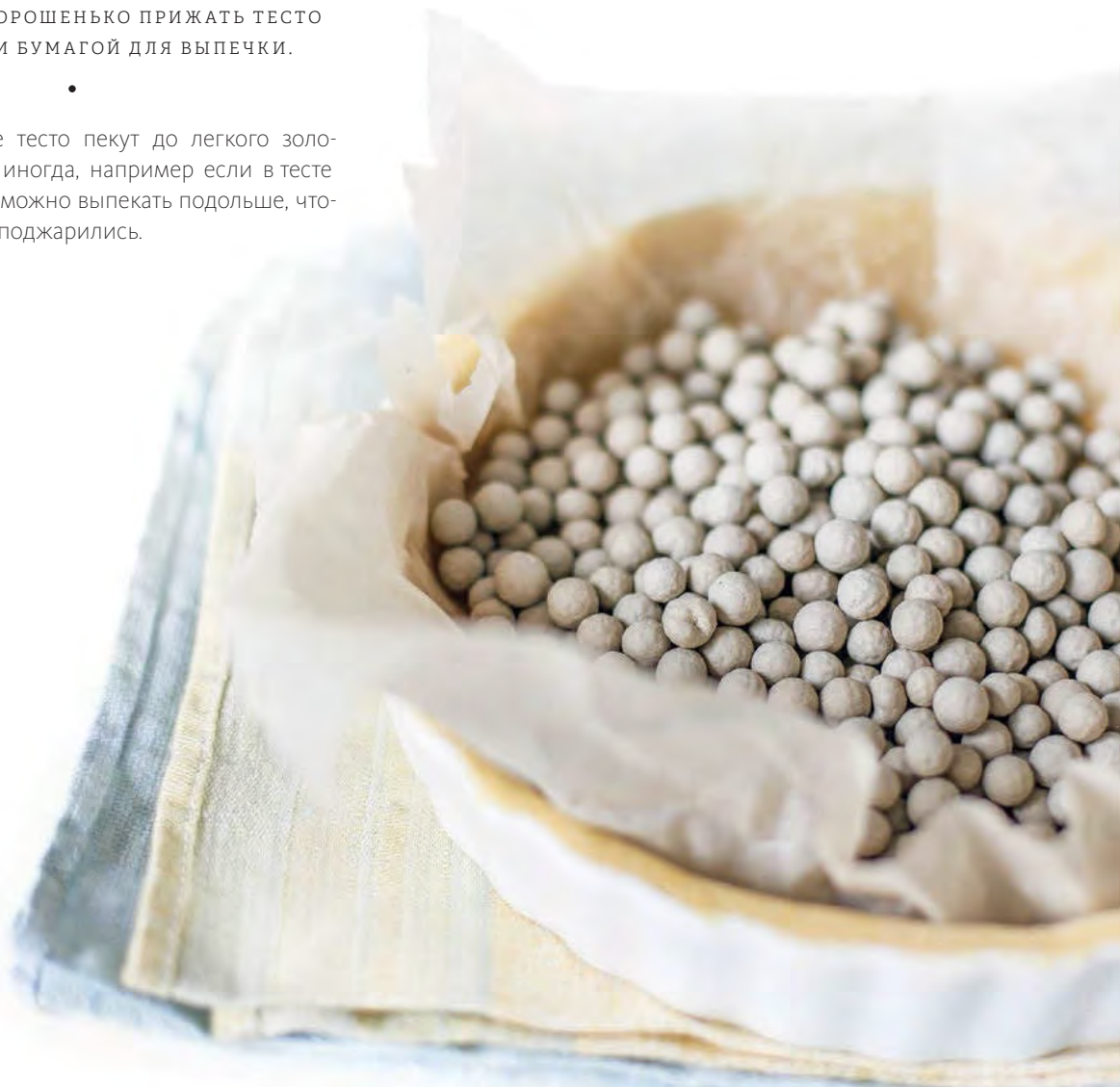
* ТАКОЙ ГРУЗ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ МНОГО РАЗ, ПРОСТО ПЕРЕСЫПЬТЕ ОСТЫВШУЮ КРУПУ В БАНКУ И ХРАНИТЕ, КАК ОБЫЧНО. КСТАТИ, МОЖНО И ВООБЩЕ НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ГРУЗ, ПРОСТО ХОРОШЕНЬКО ПРИЖАТЬ ТЕСТО ФОЛЬГОЙ ИЛИ БУМАГОЙ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ.

•

Обычно рубленое тесто пекут до легкого золотистого цвета, но иногда, например если в тесте много орехов, его можно выпекать подольше, чтобы орехи хорошо поджарились.

Проблемы?

- **СЛИШКОМ МЯГКОЕ, ЛИПКОЕ ТЕСТО** — много жидкости, масло растопилось (подсыпьте немного муки и выложите тесто в форму руками);
- **РАССЫПАЮЩЕЕСЯ, ПЛОХО РАСКАТЫВАЮЩЕЕСЯ ТЕСТО** — мало жидкости;
- **ИЗДЕЛИЯ ЖЕСТКИЕ** — масло растаяло еще при замесе, мало масла, слишком «сильная» мука;
- **ИЗДЕЛИЯ ПОТЕМНЕЛИ, НО СЫРЫЕ ВНУТРИ** — слишком горячая духовка.



Галета со смородиной
96



Нарезное печенье
94



Корзиночки
с сухофруктами
100



Брусничный пирог
со сметаной
108



Тарталетки с маком
104



Рецепты

Лимонный пирог
106



Творожный пирог
с черносливом
98



Нарезное печенье

ПРОСТЕЙШИЙ РЕЦЕПТ, В КОТОРОМ ТЕСТО НЕ ТРЕБУЕТСЯ ДАЖЕ РАСКАТЫВАТЬ. НУЖНО ВСЕГО ЛИШЬ СКАТАТЬ ЕГО В КОЛБАСКУ, ОХЛАДИТЬ, А ПОТОМ НАРЕЗАТЬ ЛОМТИКАМИ. БЫСТРО, УДОБНО, И НИКАКИХ ОТХОДОВ.

ВАРИАНТЫ:

- ПЕЧЕНЬЕ БУДЕТ ЕЩЕ ВКУСНЕЕ, ЕСЛИ ТОЛЬКО ЧТО НАРЕЗАННОЕ ТЕСТО СМАЗАТЬ ЯЙЦОМ И ПОСЫПАТЬ РУБЛЕННЫМИ ОРЕХАМИ;
- ДОБАВЬТЕ В ТЕСТО ГОРСТЬ СУШЕНОЙ КЛЮКВЫ ИЛИ ЦУКАТОВ;
- ГОТОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ ПОСЫПЬТЕ САХАРНОЙ ПУДРОЙ ИЛИ ПОЛЕЙТЕ ГЛАЗУРЬЮ.



20
ШТУК

200 г муки
100 г масла
50 г сахара
40 г жареных орехов*
1 яйцо
1 ст. л. молока

Противень, застеленный
бумагой для выпечки

Духовка 200°C

1. Орехи крупно порубите.
2. Для теста** смешайте орехи с мукой и сахаром, добавьте нарезанное кубиками масло.
3. Порубите смесь в комбайне, ножом или перетрите руками. Должна получиться крошка.
4. Сделайте в крошке колодец и вылейте туда яйцо и молоко. Замесите тесто.
5. Из теста скатайте колбаску, заверните в пленку и уберите в холодильник на полчаса.
6. Нарезьте колбаску ломтиками толщиной 1 см. Выложите их на противень, застеленный бумагой для выпечки.
7. Выпекайте при 200°C до легкого зарумянивания, приблизительно 12 минут.

* Используйте любые орехи на ваш вкус.

** Помните, что все продукты должны быть холодными.



Талетта со смородиной

САМЫЙ ПРОСТОЙ ПИРОГ
В ДЕРЕВЕНСКОМ СТИЛЕ,
КОТОРЫЙ ПЕЧЕТСЯ ПРЯМО
НА ПРОТИВНЕ. ЕГО МОЖНО
НАПОЛНЯТЬ ПРАКТИЧЕСКИ
ЛЮБЫМИ ФРУКТАМИ И ЯГОДА-
МИ, ГЛАВНОЕ, ЧТОБЫ ОНИ НЕ
БЫЛИ СЛИШКОМ СОЧНЫМИ.
ЕСЛИ ПИРОГ РАЗРЕЗАТЬ ЕЩЕ
ТЕПЛЫМ, ИЗ НЕГО ВЫТЕКАЕТ
СОК (ЯГОДНЫЙ СИРОП), ТАК
И ДОЛЖНО БЫТЬ. ОСОБЕННО
ВКУСНО ДОБАВИТЬ К ТАКО-
МУ ТЕПЛОМУ ПИРОГУ ШАРИК
МОРОЖЕНОГО ИЛИ НЕМНОГО
ГУСТЫХ СЛИВОК.



6–8 ПОРЦИЙ

ТЕСТО:

200 г муки
100 г масла
1 яйцо
25 г меда
25 г сахара
½ ч. л. корицы

НАЧИНКА:

300 г черной смородины*
2 ст. л. с горкой (50 г) сахарной пудры
1 ст. л. с горкой (25 г) крахмала

Противень

Духовка 200°C



1. Для теста положите в чашу комбайна все ингредиенты, кроме яйца, и порубите в мелкую крошку.
2. Влейте яйцо и месите, пока тесто не слипнется в комок.
3. Раскатайте тесто на листе пекарской бумаги в круг диаметром 30–35 см, переложите лист с тестом на противень.
4. Для начинки смородину посыпьте сахарной пудрой и крахмалом и аккуратно перемешайте, стараясь не раздавить ягоды.
5. Выложите ягоды на середину пласта и осторожно загните свободные края теста к середине, формируя складки.
6. Выпекайте при 200°C 30 минут, пока галета не зарумянится.
7. Во время выпечки один раз перемешайте ягоды ложкой, чтобы сверху не осталось следов пудры и крахмала.
8. Перед нарезкой полностью остудите.

**Замороженную смородину достаньте из холодильника, как только начнете готовить тесто.*

ВАРИАНТ:

— МОЖНО ПЕЧЬ ТАКУЮ ГАЛЕТУ С ЛЮБЫМИ ЛЕТНИМИ ФРУКТАМИ И ЯГОДАМИ, ОСОБЕННО ВКУСНЫМ ПОЛУЧАЕТСЯ ПИРОГ С ПЕРСИКАМИ И ВИШНЕЙ.

Творожный пирог с черносливом

ПРИВЫЧНОЕ СОЧЕТАНИЕ ТВОРОГА И ЧЕРНОСЛИВА СДЕЛАЕТ ЭТОТ ПИРОГ ОДНИМ ИЗ САМЫХ ЛЮБИМЫХ! ОЧЕНЬ ВАЖНО ВЫБРАТЬ СВЕЖИЙ, МЯГКИЙ, ВКУСНЫЙ ЧЕРНОСЛИВ И ТВОРОГ БЕЗ КРУПИНОК (А ЕСЛИ ЕСТЬ КРУПИНКИ, ПРОТРИТЕ ТВОРОГ ЧЕРЕЗ САМОЕ МЕЛКОЕ СИТО).

ВАРИАНТЫ:

- ЧЕРНОСЛИВ ТАКЖЕ ХОРОШ СО СМЕТАНОЙ. НАПРИМЕР, ПРИГОТОВЬТЕ ЗАЛИВКУ ИЗ 300 Г СМЕТАНЫ, 75 Г САХАРА, 40 Г МУКИ И ВАНИЛЬНОГО САХАРА;
- ВМЕСТО ЧЕРНОСЛИВА ПОПРОБУЙТЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ КУРАГУ ИЛИ СВЕЖИЕ ФРУКТЫ — АБРИКОСЫ, СЛИВЫ, ПЕРСИКИ, ВИШНЮ.



8-10 ПОРЦИЙ

ТЕСТО:

200 г муки
100 г масла
30 г рубленого жареного
фундука
25 г сахара
1 белок
2 ст. л. молока

НАЧИНКА:

225 г чернослива
50 мл черносмородинового ликера*
200 г творога
2 яйца
1 желток
60 г сахара
1 пакетик (10 г) ванильного сахара

Форма диаметром
20–23 см

Духовка 180°C



1. Замочите чернослив в черносмородиновом ликере на несколько часов.**
2. Для теста порубите вместе муку, масло, орехи и сахар. Добавьте белок, молоко и замесите тесто.
3. Раскатайте его на присыпанном мукой столе, переворачивая время от времени. Выложите в форму и проведите по краю формы скалкой, чтобы подрезать края.
4. Приготовьте начинку. Смешайте творог, сахар, ванильный сахар, 2 яйца и 1 желток миксером на небольшой скорости, блендером или вилкой. Смесь будет довольно жидкой!
5. На основу выложите чернослив и залейте творожной смесью. Выпекайте при 180°C 40–45 минут.

**Вместо ликера можно использовать крепкий чай, в том числе ароматизированный, а также рябиновую наливку, херес или ореховые ликеры.*

***Время замачивания зависит от качества чернослива, важно, чтобы он стал мягким.*



Корзиночки с сухофруктами

ТРАДИЦИОННЫЕ АНГЛИЙСКИЕ РОЖДЕСТВЕНСКИЕ «ПИРОЖКИ» В АНГЛИИ НЕ МЕНЕЕ ПОПУЛЯРНЫ, ЧЕМ КЕКСЫ. КОРЗИНОЧКИ ИЗ САМОГО ПРОСТОГО РУБЛЕНОГО ТЕСТА НАПОЛНЕНЫ НЕОБЫКНОВЕННО ВКУСНОЙ СМЕСЬЮ ИЗ ЯБЛОК, ИЗЮМА И ЦУКАТОВ С ДОБАВЛЕНИЕМ ТРОСТНИКОВОГО САХАРА И БРЕНДИ. ИХ ГЛАВНОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО — ДОЛГИЙ СРОК ХРАНЕНИЯ И ПРОЧНОСТЬ. ТАКИЕ КОРЗИНОЧКИ МОЖНО БЕЗ ОПАСЕНИЙ БРАТЬ С СОБОЙ В ГОСТИ, НА ДАЧУ ИЛИ НА ПИКНИК.



15–18 ШТУК

ТЕСТО:

300 г муки
150 г масла
2 яйца
35 г сахара
щепотка соли

НАЧИНКА:

200 г вяленой клюквы
50 г светлого изюма
50 г темного изюма
цедра 1 лимона
сок половины грейпфрута
60 г коричневого сахара
2 маленьких зеленых яблока
3 головки гвоздики
½ мускатного ореха
1 ч. л. корицы
3 ст. л. бренди или коньяка

15–18 формочек
диаметром 7–8 см
и высотой 3–2 см

Духовка 180°C



1. Для начинки яблоки очистите и нарежьте мелкими кубиками.
2. В большую жаропрочную миску положите все ингредиенты для начинки (кроме алкоголя), перемешайте и готовьте в микроволновой печи 10 минут на средней мощности (один раз перемешайте). Уменьшите мощность до минимальной и готовьте еще 15 минут, время от времени перемешивая.*
3. Достаньте начинку из микроволновки, добавьте алкоголь и перемешайте.** Остудите.
4. Для теста в миску положите муку, холодное масло, соль и сахар, перетрите смесь в мелкую крошку. Если она нагрелась — поставьте в холодильник на полчаса.
5. В холодную крошку добавьте яйца и замесите тесто.

*Можно готовить начинку и в духовке, при температуре 130°C на это уйдет полтора-два часа.

**Если вы не намерены использовать начинку сразу, ее можно переложить в банку еще горячей, охладить и хранить в холодильнике несколько недель.



ВАРИАНТЫ:

— СОВСЕМ НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО ВЫРЕЗАТЬ ЗВЕЗДОЧКИ, ЭТО МОГУТ БЫТЬ И ПРОСТО КРУЖОЧКИ, ВАЖНО ТОЛЬКО СДЕЛАТЬ НЕСКОЛЬКО ОТВЕРСТИЙ ДЛЯ ВЫХОДА ПАРА ПРИ ВЫПЕЧКЕ;

— ПРИГОТОВЬТЕ ОРЕХОВУЮ НАЧИНКУ, ВЗЯВ 200 Г КРУПНО ПОРУБЛЕННОГО ПОДЖАРЕННОГО МИНДАЛЯ, 50 Г ИЗЮМА И ЛОЖКУ-ДВЕ МЕДА;

— ИЛИ ВОЗЬМИТЕ ПОВОЛЬШЕ ЯБЛОК И СОВСЕМ НЕМНОГО ИЗЮМА И ПРЯНОСТЕЙ.

6. Раскатайте тесто на столе, присыпанном мукой, и вырежьте кружки такого диаметра, чтобы ими можно было выстелить дно и стенки ваших формочек.
7. Выстелите формочки тестом, хорошо прижимая его, и наполните остывшей начинкой.
8. Из остатков теста с помощью формочки сделайте звездочки и выложите их на начинку.
9. Выпекайте при 180°C 30 минут.





Тарталетки с маком



ТАРТАЛЕТКИ ИЗ РУБЛЕННОГО ТЕСТА С ФРАНЖИПАНОМ (МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ) — КЛАССИКА ФРАНЦУЗСКОЙ ВЫПЕЧКИ. НО Я ЗДЕСЬ ПРЕДЛАГАЮ БОЛЕЕ ИНТЕРЕСНЫЙ РЕЦЕПТ. С МАКОВЫМ КРЕМОМ. ЧТОБЫ ПИРОЖНЫЕ ПОЛУЧИЛИСЬ ВКУСНЫМИ, НУЖНО ОБЯЗАТЕЛЬНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ СВЕЖИЙ МАК (ОБРАЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА СРОК ХРАНЕНИЯ!) И РАЗМОЛОТЬ ЕГО В КОФЕМОЛКЕ ИЛИ ХОРОШО РАСТЕРЕТЬ В СТУПКЕ. И ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА ТЕСТО — ОНО ГОТОВИТСЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ МЕЛКОМОЛОТОГО МИНДАЛЯ И ПОТОМУ РАССЫПЧАТОЕ И ОЧЕНЬ ВКУСНОЕ!

ВАРИАНТЫ:

- ЕСЛИ ВМЕСТО МАКА ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТАКОЕ ЖЕ КОЛИЧЕСТВО МИНДАЛЯ, ВЫ ПОЛУЧИТЕ КЛАССИЧЕСКИЕ ТАРТАЛЕТКИ С ФРАНЖИПАНОМ (ЗАПЕЧЕННЫМ МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ);
- ПОСЛЕ ТОГО КАК ВЫ ВЫЛОЖИТЕ НАЧИНКУ В КОРЗИНОЧКИ, ДОБАВЬТЕ НЕСКОЛЬКО ЛОМТИКОВ ГРУШИ ИЛИ ПОЛОВИНКИ СЛИВ, ВДАВИВ ИХ В КРЕМ.

8/16

БОЛЬШИХ/МАЛЕНЬКИХ

ТЕСТО:

175 г муки
25 г молотого миндаля
100 г масла
50 г сахара
1 яйцо
1 ст. л. лимонного сока
щепотка соли

НАЧИНКА:

цедра 1 лимона
50 г сахара

КРЕМ:

100 г масла
2 яйца
100 г мака
100 г сахара

8 больших или
16 маленьких формочек
для тарталеток

Духовка 180°C

1. Для начинки смешайте цедру лимона с сахаром и оставьте, пусть постоит полчаса.
2. Для теста смешайте муку с солью и миндалем, посыпьте сахаром и добавьте нарезанное кубиками холодное масло. Порубите все в мелкую крошку.
3. Соберите крошку горкой и сделайте в ней колодец, влейте туда яйцо и лимонный сок и замесите тесто. Расплющите его и оставьте «отдохнуть» в холодильнике.
4. Сделайте крем.* Вилкой смешайте размягченное масло с сахаром, затем добавьте яйца по одному, чтобы получилась кремообразная смесь.
5. Размелите мак в кофемолке и добавьте его в смесь.
6. Тесто раскатайте как можно тоньше (до толщины 1–3 мм) и выложите им формочки для тарталеток.
7. На тесто выложите по чайной ложке сахара, смешанного с цедрой, а потом — маковый крем.
8. Выпекайте корзиночки при 180°C 20–30 минут (в зависимости от размера).



**Все ингредиенты для крема должны быть комнатной температуры.*

Лимонный пирог

НАДЕЖНЫЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ! С ЛИМОННЫМИ ПИРОГАМИ ЧАСТО ВОЗНИКАЮТ ПРОБЛЕМЫ, НО ЗДЕСЬ В ЗАЛИВКУ Я ПРЕДЛАГАЮ ДОБАВИТЬ НЕМНОГО МУКИ — ВО-ПЕРВЫХ, ОНА ЗАГУЩАЕТ НАЧИНКУ, А ВО-ВТОРЫХ, ХОРОШО ЗАЩИЩАЕТ ЯЙЦА ОТ ПЕРЕГРЕВА. ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА КОЛИЧЕСТВО САХАРА — ЕГО НУЖНО РЕГУЛИРОВАТЬ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ КИСЛОТЫ ЛИМОНОВ.

ВАРИАНТЫ:

— МОЖНО ИСПЕЧЬ ТАКОЙ ПИРОГ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ, ОН ПОЛУЧАЕТСЯ ОЧЕНЬ КРАСИВОГО ОРАНЖЕВОГО ЦВЕТА;

— ПЕРЕД ТЕМ КАК ЗАЛИТЬ НАЧИНКУ, ВЫЛОЖИТЕ НА КОРЖ 150–200Г СВЕЖЕЙ МАЛИНЫ (ЗАМОРОЖЕННУЮ НУЖНО СЛЕГКА РАЗМОРОЗИТЬ).



8

ПОРЦИЙ

ТЕСТО:

200 г муки

100 г масла

50 г сахара

1 яйцо

1 ст. л. лимонного сока
цедра половины лимона**НАЧИНКА:**

200 мл лимонного сока

(сок из 3 лимонов)

200 г сахара

4 яйца

50 г муки

цедра одного лимона

УКРАШЕНИЕ:

1 ч. л. сахарной пудры

Форма диаметром

20–23 см

Груз и бумага

для выпечки

Духовка 200°C,

потом 160°C



- 1.** Для теста порубите масло с сахаром, цедрой и мукой в мелкую крошку, добавьте лимонный сок и яйцо, замесите тесто.
- 2.** Тесто раскатайте на присыпанном мукой столе, перенесите в форму, срежьте края скалкой. Поставьте форму в холодильник на 15 минут.
- 3.** Для начинки смешайте сахар с цедрой, оставьте на 15 минут. Затем добавьте муку и перемешайте.
- 4.** Выжмите сок из лимонов, влейте в сахарную смесь, размешайте, затем добавьте яйца. Оставьте на полчаса, помешивая время от времени.
- 5.** Дно тартинки выстелите бумагой для выпечки, насыпьте груз и выпекайте при 200°C 15 минут. Удалите груз и бумагу, дайте запечься донышку еще 5 минут.
- 6.** На горячий корж через сито влейте начинку и верните пирог в духовку, уменьшив температуру до 160°C.
- 7.** Пеките, пока начинка не станет плотной, 30–35 минут. Остудите.
- 8.** Готовый пирог посыпьте сахарной пудрой или украсьте белковым кремом со с. 161.

Брусничные пироги со сметаной

ВКУСНЕЙШИЙ ПИРОГ, КОТОРЫЙ ОСОБЕННО ХОРОШ ЗИМОЙ. ЗАМОРОЖЕННУЮ БРУСНИКУ СЕЙЧАС МОЖНО КУПИТЬ

ПРАКТИЧЕСКИ В ЛЮБОМ МАГАЗИНЕ. В ЭТОЙ ЯГОДЕ МНОГО ВИТАМИНОВ, А ГЛАВНОЕ, У НЕЕ ОСОБЕННЫЙ ВКУС С ЛЕГКОЙ ГОРЧИНКОЙ. ЛУЧШЕ ВСЕГО ПОДАТЬ ТАКОЙ ПИРОГ СО СМЕТАННЫМ КРЕМОМ, НО МОЖНО УКРАСИТЬ ЕГО И МЕРЕНГОЙ — СЮДА ХОРОШО ПОДОЙДЕТ ШВЕЙЦАРСКАЯ МЕРЕНГА СО С. 160.

ВАРИАНТЫ:

— САМЫЙ ИЗВЕСТНЫЙ ВАРИАНТ ПОДОБНОГО ПИРОГА — ЛИМОННЫЙ. ДЛЯ ЗАЛИВКИ СМЕШАЙТЕ 5 ЯИЦ, СОК 4 ЛИМОНОВ, 200 Г САХАРА, ТЕРТУЮ ЦЕДРУ С 2 ЛИМОНОВ И 150 МЛ ГУСТЫХ СЛИВОК; ПЕКИТЕ, КАК УКАЗАНО В РЕЦЕПТЕ, ПРИ ПОДАЧЕ ПОСЫПЬТЕ САХАРНОЙ ПУДРОЙ;

— ДЛЯ ЛАЙМОВОГО ПИРОГА СМЕШАЙТЕ 300 Г СГУЩЕНКИ, СОК 2 ЛАЙМОВ И 2 ЯЙЦА.



8–10 ПОРЦИЙ

ТЕСТО:
200 г муки
100 г масла
50 г сахара
1 яйцо
1 ст. л. молока

НАЧИНКА:
500 г брусники
1 стакан кипятка
200 г сахара
150 г сметаны жирностью 20%
4 яйца

УКРАШЕНИЕ:
250 г сметаны жирностью 35–40%*
1 ст. л. сахарной пудры
½ ч. л. ванильного экстракта**

Форма диаметром 20 см

Духовка 160°C,
потом 200°C

1. Для начинки бруснику (свежую или замороженную) положите в комбайн с ножами, залейте стаканом кипятка, подождите 5 минут и размелите. Протрите получившуюся массу через сито.
2. Отмерьте 400 г протертого пюре, добавьте сахар и оставьте, чтобы сахар растворился.
3. Тем временем для теста в чашу комбайна положите муку, масло, сахар и порубите в крошку. Затем добавьте яйцо и молоко, месите, пока тесто не слепнется в комок.
4. Готовое тесто раскатайте на присыпанном мукой столе и переложите в форму. Аккуратно прижмите его к стенкам и проведите скалкой по верху формы, чтобы срезать излишки теста. Наколите тесто вилкой и выпекайте при 200°C 15 минут, пока тартинка слегка не зарумянится.
5. Приготовьте заливку. Для этого венчиком размешайте яйца со сметаной в гладкую массу, затем соедините с брусничным пюре.
6. Полученную смесь вылейте на горячую основу и верните пирог в духовку, уменьшив температуру до 160°C. Пеките 40 минут, начинка должна стать густой у краев, а в середине — похожей на желе.
7. Достаньте пирог из духовки, остудите и нарежьте.
8. Для украшения приготовьте сметанный крем. Смешайте сметану с сахарной пудрой и ванилью, добавьте к пирогу при подаче.



**Важно, чтобы сметана была жирной, сметана низкой жирности станет жидкой при добавлении сахарной пудры.*

***Вы можете использовать также ванильный сахар, но его нужно предварительно растереть в пудру.*



5.
Лесорубное
тесто



Песочное тесто — самое нежное, рассыпчатое и сладкое из всех видов масляного теста. Оно и называется песочным потому, что готовые изделия легко крошатся и ломаются. С одной стороны, изделия из этого теста очень вкусны, с другой — требуют осторожного обращения и соблюдения правил приготовления.

Как же приготовить правильное песочное тесто?

Чтобы готовые изделия были как можно более рассыпчатыми, нужно в первую очередь уменьшить количество клейковины в тесте. Как мы уже говорили (с. 13), на развитие клейковины влияют три основных фактора: сильная мука, достаточное количество влаги и тщательный замес. Таким образом, для приготовления песочного теста нужно брать муку с низким содержанием клейковины, добавлять как можно меньше жидкости и быстро и легко замешивать тесто.

Улучшить качество теста также можно, добавляя разрыхлитель. Тогда пласты теста получаются более ровными и рассыпчатыми.

МУКА

Обычная пшеничная хлебопекарная мука отлично подходит для песочного теста, но, заменив часть (до ½ по весу) муки крахмалом или мукой без клейковины (рисовой, кукурузной, ореховой), можно добиться наилучшего результата.

МАСЛО

Песочное тесто замешивается на размягченном сливочном масле. Это позволяет практически не добавлять в тесто жидкость (или добавлять в минимальном количестве). Чем меньше влаги в тесте — тем слабее развивается в муке клейковина, тем более рассыпчатым будет готовое изделие.

Слишком холодное масло будет плохо размешиваться, слишком теплое — быстро растает, потеряет свою структуру и сделает тесто слишком мягким. Если вы решили размягчить масло в микроволновой печи, будьте внимательны, следите, чтобы оно ни в коем случае не растопилось.*

Количество масла в этом тесте уменьшать не стоит, хотя в некоторых изделиях часть его можно заменить сметаной или небольшим количеством жидкости.

•

*ВАЖНО ОТМЕТИТЬ, ЧТО ТОПЛЕННОЕ МАСЛО ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ ОБЫЧНОГО ТЕМ, ЧТО В НЕМ СОВЕРШЕННО НЕТ ВЛАГИ. ПОЭТОМУ ПЕЧЕНЬЕ, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА ТАКОМ МАСЛЕ, ВСЕГДА ОЧЕНЬ РАССЫПЧАТОЕ. ТИПИЧНЫЙ ПРИМЕР — ИСПАНСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ ПОЛЬВОРОНЕС, КОТОРОЕ ПРИ ОТКУСЫВАНИИ РАССЫПАЕТСЯ ПРАКТИЧЕСКИ В ПЫЛЬ. ТРАДИЦИОННО ЕГО ГОТОВЯТ НА СВИНОМ ЖИРЕ (ВАЖНАЯ ОСОБЕННОСТЬ КОТОРОГО — СТОПРОЦЕНТНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРА), НО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ЕГО И НА ТОПЛЕННОМ МАСЛЕ (ДЛЯ ЭТОГО СЛИВОЧНОЕ МАСЛО РАСТАПЛИВАЮТ, ПРОГРЕВАЮТ, А ПОТОМ ОХЛАЖДАЮТ ДО ЗАСТЫВАНИЯ).

•

ЯЙЦА И ЖИДКОСТИ

Когда тесто замешивается с размягченным маслом, а не с твердым, как рубленое, для его формирования требуется меньше влаги. Именно поэтому при одинаковых пропорциях масла и муки для песочного теста мы возьмем желток, а в рубленое добавим целое яйцо. Можно и вообще не добавлять влагу.

В песочное тесто можно добавлять и желток (он лишь слегка связывает тесто, придавая ему рассыпчатость), и белок (он придает прочность), и молоко (тоже придает прочность), а также сметану, вино или сок. Нужно только помнить, что излишек жидкости для этого теста намного вреднее, чем недостаток.

САХАР

Песочное тесто обычно делают сладким. Причем очень желательно использовать не сахар, а сахарную пудру, так как из-за небольшого количества жидкости в тесте сахар может не раствориться, и в готовой выпечке будут заметны кристаллы. Вы можете совершенно спокойно уменьшать количество сахара в тесте до минимума, помня лишь о том, что менее сладкое тесто будет чуть менее хрустящим и рассыпчатым.

•

МУКУ В ЭТО ТЕСТО НУЖНО ВСЕГДА ДОБАВЛЯТЬ В ПОСЛЕДНЮЮ ОЧЕРЕДЬ, СТАРАЯСЬ МЕСИТЬ КАК МОЖНО МЕНЬШЕ. ЭТО ПОЗВОЛИТ МИНИМИЗИРОВАТЬ РАЗВИТИЕ КЛЕЙКОВИНЫ, И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ БУДУТ ОЧЕНЬ НЕЖНЫМИ. СЛЕДИТЕ, ЧТОБЫ МАСЛО НЕ РАСТАЯЛО В ПРОЦЕССЕ ЗАМЕСА — ЭТО СДЕЛАЕТ ТЕСТО СЛИШКОМ МЯГКИМ, А ВЫПЕЧКА, НАОБОРОТ, БУДЕТ ЖЕСТКОЙ.

•

Как приготовить тесто?

ОБЫЧНО ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО ЗАМЕШИВАЮТ В СООТНОШЕНИИ МУКИ, МАСЛА И САХАРА 2:1:1, НАПРИМЕР:

200 г муки
100 г масла
100 г сахарной пудры
1 желток

Вы можете увеличивать или уменьшать количество ингредиентов, сохраняя указанную пропорцию.

Для приготовления песочного теста все продукты должны быть комнатной температуры. Вначале масло растирают с сахарной пудрой, затем добавляют оставшиеся ингредиенты (кроме муки) и вымешивают до гладкости. В последнюю очередь всыпают муку и быстро замешивают тесто. Приготовленное тесто желательно использовать сразу, но в некоторых случаях можно дать ему полежать некоторое время в прохладном месте.* Выдержанное тесто будет более прочным и пластичным, что удобно, если вы собираетесь его раскатывать.



•
* ЗАМЕТЬТЕ, ЧТО ПОСЛЕ ОХЛАЖДЕНИЯ ТЕСТО БУДЕТ ТВЕРДЫМ, ТАК КАК МАСЛО В НЕМ ЗАСТЫНЕТ. ЕСЛИ ВЫ ХРАНИЛИ ТЕСТО В ХОЛОДИЛЬНИКЕ, ОСТАВЬТЕ ЕГО ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ НА ПОЛЧАСА, ЧТОБЫ ОНО РАЗМЯГЧИЛОСЬ.
•

Готовое тесто можно раскатывать и вырезать печенье, а можно руками распределять в формочках. Оптимальная толщина изделий из песочного теста 5–7 мм. Перед выпечкой обязательно нужно убрать подготовленные изделия в холодильник, чтобы масло застыло.

Обратите внимание: формы и противни для изделий из песочного теста смазывать не нужно — они не прилипнут, так как в тесте содержится много масла.

Как выпекать?

Изделия из песочного теста выпекают при высокой температуре — 180–200°C, духовка конечно же должна быть заранее разогрета. Мелкое печенье выпекают 8–12 минут, большие корзиночки — около 20 минут, толстые пласты теста и основы для тартинок — около получаса.

Проблемы?

- **ТЕСТО ПЛОХО СЛЕПЛЯЕТСЯ** — мало влаги;
- **МАСЛО ВЫТАПЛИВАЕТСЯ ПРИ ВЫПЕЧКЕ** — тесто было замешено на растопившемся масле, или тесто было слишком теплым в процессе работы, в духовку поставили неохлажденные изделия;
- **ИЗДЕЛИЯ ЖЕСТКИЕ** — мало масла или много влаги, слишком долго месили тесто, масло растаяло в процессе работы.



«Снежное» печенье
116



*Песочные квадратики
с вишней и шоколадной крошкой*
120



Бретонский пирог
128



*Шортбред со сгущенкой
и кедровыми орехами*
118

*Баскский пирог
с маковым заварным кремом*

130



Рецепты



*Корзиночки с заварным
карамельным кремом и клубникой*

124

Лимонно-медовые палочки

122



„Снежное“ печенье



ОДИН ИЗ МОИХ САМЫХ ЛЮБИМЫХ РЕЦЕПТОВ! В ЭТОМ ТЕСТЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ТОЛЬКО ЖЕЛТКИ, ПОЭТОМУ ПЕЧЕНЬЕ ПОЛУЧАЕТСЯ НЕЖНЫМ И РАССЫПЧАТЫМ, КРАСИВОГО ЖЕЛТОГО ЦВЕТА. ПРИГОТОВЬТЕ САХАРНУЮ ПУДРУ ЗАРАНЕЕ, ЧТОБЫ ОНА ХОРОШО ПРОПИТАЛАСЬ ВАНИЛЬНЫМ АРОМАТОМ. КСТАТИ, ЭТО ПЕЧЕНЬЕ МОЖНО ДЕЛАТЬ И СОВСЕМ КРОШЕЧНЫМ — НА ОДИН УКУС.

ВАРИАНТЫ:

- ДОБАВЬТЕ В ТЕСТО ЦЕДРУ ОДНОГО ЛИМОНА ИЛИ АПЕЛЬСИНА;
- ОБВАЛЯЙТЕ ПЕЧЕНЬЕ В САХАРЕ, А НЕ В ПУДРЕ, ЧТОБЫ ОНО БЫЛО БОЛЕЕ ХРУСТЯЩИМ, ТАКЖЕ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЦВЕТНОЙ САХАР;
- ЧТОБЫ ПОЛУЧИТЬ ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ, ДОБАВЬТЕ В СМЕСЬ МАСЛА И САХАРНОЙ ПУДРЫ СТОЛОВУЮ ЛОЖКУ С ГОРКОЙ КАКАО-ПОРОШКА, ХОРОШО РАЗМЕШАЙТЕ, А ПОТОМ ВСЫПАЙТЕ МУКУ.

20

ШТУК

100 г масла
75 г сахарной пудры
2 желтка
150 г муки
50 г крахмала
100 г сахарной пудры с ванилью

Противень, застеленный
бумагой для выпечки

Духовка 200°C



- 1.** Для теста положите в миску размягченное масло, пудру и желтки. Взбейте вилкой или миксером в гладкую кремообразную массу.
- 2.** Всыпьте муку с крахмалом и быстро замесите тесто. Сначала оно будет комочками, месите, пока тесто не станет однородным.
- 3.** Берите тесто чайной ложкой и скатывайте шарики. Кладите их на противень, застеленный пекарской бумагой.
- 4.** Пеките при 200°C 12 минут. Горячее* печенье обваляйте в ванильной пудре.**

**Печенье обязательно должно быть горячим, тогда сахарная пудра при остывании образует тонкую корочку и не осыпается.*

***Для приготовления ванильной сахарной пудры засыпьте расщепленный стручок ванили сахарной пудрой и оставьте на день-другой, перемешивая время от времени. Если у вас нет натуральной ванили, добавьте в сахарную пудру немного ванилина или два пакетика растертого ванильного сахара. Хранить такую пудру можно в плотно закрытой банке сколько угодно долго.*



Шортбред со сушеничкой и кедровыми орехами

ШОРТБРЕД — НЕЖНОЕ ПЕЧЕ-
НЬЕ, ТЕСТО ДЛЯ КОТОРОГО
ДЕЛАЕТСЯ С МИНИМАЛЬНЫМ
КОЛИЧЕСТВОМ ЖИДКОСТИ.
НИКАКИХ ЯИЦ, ТОЛЬКО МАС-
ЛО, САХАР И МУКА. ЧТОБЫ
ПЕЧЕНЬЕ БЫЛО ЕЩЕ БОЛЕЕ
РАССЫПЧАТЫМ, Я СОВЕТУЮ
ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОБАВИТЬ
КУКУРУЗНУЮ ИЛИ РИСОВУЮ
МУКУ. ТАКЖЕ МОЖНО ЧАСТЬ
МУКИ ЗАМЕНИТЬ КРАХМАЛОМ
ИЛИ ОЧЕНЬ МЕЛКО МОЛОТЫ-
МИ ОРЕХАМИ.



10-12

ПОРЦИЙ

ТЕСТО:

150 г соленого масла
75 г сахарной пудры
200 г муки
50 г кукурузной муки
1 банка вареного сгущенного молока
100 г кедровых орешков

Форма 20х30 см
или диаметром 25 см

Духовка 180°C



1. Для теста размягченное масло смешайте с сахарной пудрой. Растирайте, пока не получите кремообразную гладкую массу.
2. Всыпьте пшеничную и кукурузную муку. Хорошо размешайте вилкой, получится крошка.
3. Высыпьте крошку в форму и хорошо утрамбуйте.
4. Выпекайте при 180°C 20 минут. Достаньте из духовки и разрежьте горячий* пласт на кусочки.**
5. Дайте печенье остыть и намажьте его сгущенкой. Сначала нанесите сгущенку тонким слоем (чтобы не мешали крошки), а потом более толстым.
6. Кедровые орехи поджарьте на сковороде, постоянно ее потряхивая, чтобы орешки подрумянились со всех сторон и не пригорели.
7. Печенье лопаткой разделите на кусочки и посыпьте орешками.

**Важно разрезать печенье, пока оно горячее, тогда разрез будет ровным и аккуратным.*

***Если у вас круглая форма, режьте пласт на секторы, как торт или пирог.*

ВАРИАНТЫ:

- ДОБАВЬТЕ В МУЧНУЮ КРОШКУ ГОРСТЬ МЕЛКО РУБЛЕННЫХ ОРЕХОВ;
- ДЛЯ ПЕСОЧНОГО ТОРТА МОЖНО ИСПЕЧЬ ДВА ОДИНАКОВЫХ ПЛАСТА ПЕЧЕНЬЯ И СКЛЕИТЬ ИХ ВАРЕНЬЕМ ИЛИ ДЖЕМОМ, ПОКА ОНИ ТЕПЛЫЕ.

Теснотные квадратники с вишней и шоколадной крошкой

ЭТИ ПИРОЖНЫЕ ПОЛУЧАЮТСЯ ИЗУМИТЕЛЬНО МЯГКИМИ И НЕЖНЫМИ ЗА СЧЕТ НАЛИЧИЯ В ТЕСТЕ СМЕТАНЫ И РАЗРЫХЛИТЕЛЯ. НЕ РАСКАТЫВАЙТЕ ПЛАСТ ТЕСТА СЛИШКОМ ТОНКО — ЗДЕСЬ ОН ДОЛЖЕН БЫТЬ ДОСТАТОЧНО ПРОЧНЫМ, ЧТОБЫ ВЫДЕРЖАТЬ ВЕС ЯГОД.

ВАРИАНТЫ:

— ВМЕСТО ВИШНИ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЛЮБЫЕ ДРУГИЕ ЯГОДЫ, А ТАКЖЕ ЯБЛОКИ ИЛИ ГРУШИ;

— МОЖНО СДЕЛАТЬ ПИРОЖНОЕ БОЛЕЕ ПРАЗДНИЧНЫМ: ДЛЯ ЭТОГО НА ОСТЫВШУЮ ШОКОЛАДНУЮ КРОШКУ ВЫЛОЖИТЕ ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ И СРАЗУ ПОСТАВЬТЕ НА СТОЛ. А ЕСЛИ НЕТ ВРЕМЕНИ ОСТУЖАТЬ ПИРОЖНОЕ — ПОДАЙТЕ ЕГО С ШАРИКОМ ВАНИЛЬНОГО МОРОЖЕНОГО.



12

ПОРЦИЙ

ТЕСТО:

230 г муки
50 г сахарной пудры или
мелкого сахара
100 г масла
1 ст. л. с горкой сметаны
1 ч. л. с горкой разрыхлителя

НАЧИНКА:

600 г замороженной вишни
1 ст. л. крахмала

ПОСЫПКА:

60 г шоколадного масла*
60 г миндаля
60 г муки
20 г сахарной пудры
½ ч. л. корицы

Противень,
застеленный бумагой
для выпечки

Духовка 180°C

1. Разморозьте вишню.
2. Миндаль почистите, поджарьте до светло-коричневого цвета и порубите в не слишком мелкую крошку.
3. Для теста взбейте масло с сахаром до получения светлой массы.
4. Добавьте сметану и взбейте еще до гладкости.
5. Всыпьте муку, просеянную с разрыхлителем, и замесите тесто.
6. Распределите тесто на противне руками или скалкой, формируя пласт толщиной 4–5 мм и размером примерно 20х30 см.
7. Присыпьте тесто крахмалом и выложите на него вишню, отжав лишний сок.
8. Сделайте посыпку. Для нее смешайте в миске муку, рубленый миндаль, сахарную пудру и корицу. Добавьте холодное масло, нарезанное кубиками, и перетрите смесь руками в крошку.
9. Выложите крошку на вишню, стараясь распределять ее равномерно.
10. Выпекайте при 180°C 35–40 минут.
11. Остудите полностью и нарежьте квадратами.



**В этом рецепте я использовала шоколадное масло. Если у вас его нет, возьмите обычное, добавив в крошку дополнительно чайную ложку какао-порошка и чайную ложку сахарной пудры.*

Аминокислотно-медовые палочки

ТЕСТО ДЛЯ ТАКОГО ПЕЧЕНЬЯ
ДЕЛАЕТСЯ С ДОСТАТОЧНЫМ
КОЛИЧЕСТВОМ ВЛАГИ, ЧТОБЫ
ЕГО МОЖНО БЫЛО ЛЕГКО
ВЫДАВИТЬ ИЗ КОНДИТЕРСКО-
ГО ШПРИЦА. В ТО ЖЕ ВРЕМЯ
ВАЖНО СЛЕДИТЬ, ЧТОБЫ ТЕ-
СТО НЕ БЫЛО СЛИШКОМ ЖИД-
КИМ, ИНАЧЕ ПЕЧЕНЬЕ ПРОСТО
РАСПЛЫВЕТСЯ В ДУХОВКЕ.

ВАРИАНТЫ:

- ВЫ МОЖЕТЕ ВООБЩЕ ИСКЛЮЧИТЬ МЕД ИЗ РЕЦЕПТА, ЗАМЕНИВ ЕГО ЧАЙНОЙ ЛОЖКОЙ САХАРНОЙ ПУДРЫ И В ТЕСТЕ, И В ГЛАЗУРИ;
- ЭТО ПЕЧЕНЬЕ ТАК ЖЕ ХОРОШО ПОЛУЧАЕТСЯ С ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ СО С. 145.



35–40 ШТУК

ТЕСТО:

175 г муки
25 г крахмала
120 г масла
60 г сахарной пудры
1 ч. л. (20 г) цветочного меда
1 желток
1 ст. л. молока
цедра 1 лимона

ГЛАЗУРЬ:

100 г сахарной пудры
1 ч. л. меда
1 ст. л. лимонного сока

Противень, застеленный
бумагой для выпечки

Мешок с насадкой
диаметром не менее 1 см

Духовка 180°C

1. Для теста положите в миску размягченное масло, цедру лимона, мед, сахарную пудру и размешайте миксером на средней скорости в гладкую массу.
2. Добавьте желток и молоко, взбивайте, пока масса не станет однородной.
3. Всыпьте просеянную муку с крахмалом и замесите мягкое тесто.*
4. Переложите тесто в кондитерский шприц или мешок с насадкой и отсадите на противень, выстеленный бумагой для выпечки, полоски длиной 8 см.
5. Выпекайте при 180°C 10–12 минут, пока полоски слегка не зарумянятся.
6. Достаньте противень из духовки, остудите печенье.
7. Приготовьте глазурь. Для этого смешайте мед с лимонным соком и вылейте смесь на просеянную сахарную пудру. Перемешайте вилкой и слегка подогрейте, чтобы смесь стала более текучей.
8. Обмакивайте кисточку в глазурь, смазывайте ею печенье и кладите на решетку, чтобы поверхность подсохла.



**Тесто должно держать форму и с небольшим усилием отсаживаться из мешка. Если тесто получилось густоватым, добавьте еще ложку молока (не более), снова размешайте миксером и используйте.*

Корзиночки с заварным карамельным кремом и клубничкой

ЗДЕСЬ В РЕЦЕПТЕ ТЕСТА
ИСПОЛЬЗОВАН ТОЛЬКО БЕ-
ЛОК, БЕЗ ЖЕЛТКА, ПОЭТОМУ
КОРЗИНОЧКИ ПОЛУЧАЮТСЯ
ОЧЕНЬ РОВНЫМИ И ДОСТА-
ТОЧНО ПРОЧНЫМИ, ТАК ЧТО
ИХ ЛЕГКО МОЖНО ДОСТАТЬ ИЗ
ФОРМОЧЕК, НЕ ПОВРЕДИВ. ОБ-
РАТИТЕ ВНИМАНИЕ, ФОРМОЧ-
КИ НЕ НУЖНО СМАЗЫВАТЬ,
ПОСКОЛЬКУ В ПЕСОЧНОМ
ТЕСТЕ ДОСТАТОЧНО ЖИРА.

ВАРИАНТЫ:

- НАПОЛНИТЕ КОРЗИНОЧКИ
ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ, СВЕР-
ХУ УЛОЖИТЕ ЯГОДЫ;
- ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ НАЧИН-
КИ ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ
СО С. 210, ДОБАВИВ НЕМНОГО
АПЕЛЬСИНОВОЙ ЦЕДРЫ;
- ТАКЖЕ МОЖНО НАПОЛНИТЬ
КОРЗИНОЧКИ ЛЮБЫМ ПОКУП-
НЫМ ТВОРОЖНЫМ ДЕСЕРТОМ
ИЛИ ПУДИНГОМ.



6-10

КОРЗИНОЧЕК

ТЕСТО:
200 г муки
1 белок
100 г масла
100 г сахарной пудры

КРЕМ:
30 г сахара
20 г муки
20 г сахарной пудры
2 желтка
200 мл сливок жирностью 20%
около 50 мл молока
ваниль или ванильный экстракт

6-10 формочек
диаметром 5-10 см

Духовка 200°C

УКРАШЕНИЕ:
клубника



1. Для теста смешайте мягкое масло с пудрой и белком в гладкую кремообразную массу.
2. Всыпьте муку и размешайте в крошку.
3. Слепите крошки в комок, тесто разделите на 6 равных частей и руками выложите тесто в формочки.*
4. Выпекайте при 200°C 13 минут, корзиночки не должны сильно зарумяниться. Остудите их 10-15 минут и извлеките из формочек.

**Если ваши корзиночки маленькие, их может получиться 12, или даже 20. Главное — следить за толщиной теста, для этих корзиночек оптимальная толщина 3-5 мм.*





5. Для крема растопите сахар в кастрюльке.* Не мешая, а только потряхивая кастрюльку, подождите, пока он понемногу растопится и превратится в коричневую карамель.*



6. Уменьшите огонь и аккуратно влейте в карамель ложку-две кипятка, смесь будет пениться, помешивайте, чтобы карамель растворилась. Понемногу добавляйте горячие сливки, хорошо размешивая.

7. Подогревайте смесь на небольшом огне, пока кусочки карамели (если они есть) не растворятся.

8. Измерьте объем смеси, перелив ее в мерный стакан (осторожно, смесь очень горячая!), и долейте молоком до 250 мл. Добавьте ваниль или ванильный экстракт. Перелейте в кастрюльку и снова доведите до кипения.



9. Тем временем разотрите желтки с пудрой и мукой в глубокой миске. Влейте горячий сливочный сироп, хорошо размешивая.

10. Перелейте смесь в кастрюльку и варите до загустения, энергично перемешивая.

11. Крем остудите вначале при комнатной температуре, потом в холодильнике, переложив в миску и прикрыв пленкой (можно также налить сверху ложку молока).



12. Перед подачей крем взбейте и разложите по корзиночкам.

13. Сверху выложите нарезанную клубнику.

**Подробнее о том, как сделать карамель, смотрите на с. 238.*





Бреттонский пирог

ВАРИАНТ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С БОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ЖЕЛТКОВ, ЧТО-ТО СРЕДНЕЕ МЕЖДУ ПЕСОЧНЫМ ТЕСТОМ И КЕКСОМ. ОЧЕНЬ НЕЖНЫЙ И РАССЫПЧАТЫЙ ПИРОГ, КОТОРЫЙ ХОРОШО ХРАНИТСЯ И ЧЕРЕЗ ДЕНЬ-ДВА СТАНОВИТСЯ ТОЛЬКО ВКУСНЕЕ. ЧТОБЫ РИСУНОК ХОРОШО ОТПЕЧАТАЛСЯ НА ПОВЕРХНОСТИ ПИРОГА, ЕГО НУЖНО СМАЗАТЬ ЖЕЛТКОМ.

ВАРИАНТЫ:

— ДОБАВЬТЕ В ТЕСТО ГОРСТЬ КРУПНО ПОРУБЛЕННЫХ ОРЕХОВ И ЛОЖКУ РОМА ДЛЯ АРОМАТА;

— ПОСЛЕ ТОГО КАК ВЫ ВЫЛОЖИЛИ ТЕСТО В ФОРМУ, ВДАВИТЕ В НЕГО ЛОМТИКИ ЯБЛОК ИЛИ ГРУШ, ВЫПЕКАЙТЕ, КАК УКАЗАНО В РЕЦЕПТЕ;

— РАСКАТАЙТЕ ТЕСТО В ПЛАСТ И ОХЛАДИТЕ, ФОРМОЧКОЙ ИЛИ СТАКАНОМ ВЫРЕЖЬТЕ КРУГЛОЕ ПЕЧЕНЬЕ ВЫПЕКАЙТЕ ЕГО ПРИ 180°С ОКОЛО 15 МИНУТ.



8–10 ПОРЦИЙ

ТЕСТО:

125 г соленого масла
125 г сахара
200 г муки
3 желтка
1 желток для смазывания

Форма диаметром
23 см, смазанная маслом
и посыпанная мукой

Духовка 180°C



1. Для теста мягкое масло взбейте с сахаром до легкого посветления.
2. Добавьте по одному три желтка, взбивая, чтобы получилась однородная гладкая масса.
3. Всыпьте муку и замесите тесто. Выложите его в форму.*
4. Добавьте в желток чайную ложку воды, разболтайте и смажьте пирог. Нанесите вилкой узор.
5. Выпекайте при 180°C 40 минут.
6. Перед нарезкой пирог полностью остудите.

** Это тесто лучше выпекается, если постояло в холодильнике пару часов, также можно оставлять его на ночь.*



Баскский пирог с маковым заварным кремом

БАСКСКИЙ ПИРОГ — ЭТО ЗАКРЫТЫЙ ПИРОГ ИЗ СЛАДКОГО АРОМАТИЗИРОВАННОГО РОМОМ ТЕСТА С НАЧИНКОЙ ИЗ ЗАВАРНОГО КРЕМА. БАСКСКИЕ ПИРОГИ НАСТОЛЬКО ВКУСНЫ, ЧТО НИ ОДНА МОЯ КНИГА БЕЗ НИХ НЕ ОБХОДИТСЯ. ОТКРОВЕННО ГОВОРЯ, ЭТОТ РЕЦЕПТ СОВСЕМ НЕ ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ, НО Я УВЕРЕНА, ЧТО ВЫ ОБЯЗАТЕЛЬНО ЗАХОТИТЕ ИСПЕЧЬ ЭТОТ ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫЙ ПИРОГ. ГЛАВНАЯ ТРУДНОСТЬ ЗДЕСЬ — РАБОТА С ТЕСТОМ. ОНО ОЧЕНЬ НЕЖНОЕ И ЛЕГКО РВЕТСЯ. ВОЗМОЖНО, НЕ ВСЕ ПОЛУЧИТСЯ С ПЕРВОГО РАЗА, НО ПОМНИТЕ, ЧТО КУСОЧКИ ВСЕГДА МОЖНО СЛЕПИТЬ И РАСКАТАТЬ ЗАНОВО. УДАЧИ!



8–10 ПОРЦИЙ

ТЕСТО:

300 г муки
150 г сахара
125 г масла
1 яйцо
1 желток
2 ст. л. рома

КРЕМ ДЛЯ НАЧИНКИ:

4 желтка
плюс 1 для смазывания
400 мл молока
40 г муки
30 г сахара
1 пакетик (10 г) ванильного сахара
40 г сахарной пудры
1 ст. л. рома
100 г мака

Форма диаметром
20–23 см, высотой 3–4 см

Духовка 160°C

1. Для начинки сварите заварной крем. Желтки разотрите с сахарной пудрой и мукой в однородную массу.
2. Молоко подогрейте с сахаром и ванильным сахаром до кипения. Вылейте в желтки, непрерывно помешивая.
3. Слегка загустевшую смесь перелейте обратно в кастрюлю и варите на среднем огне, энергично помешивая, пока крем не загустеет. Влейте ром, размешайте. Остудите, накрыв пленкой так, чтобы она вплотную прилегала к поверхности крема.
4. Размелите мак. Добавьте его в остывший крем.
5. Для теста разотрите масло с сахаром и ромом. Добавьте яйцо и желток, размешайте до однородности. Всыпьте муку и замесите тесто. Дайте ему полежать 20 минут, прикрыв пленкой.
6. Раскатайте две трети теста и выложите в форму так, чтобы свисали края.* Наполните маковым кремом. Смажьте края желтком.
7. Раскатайте оставшуюся часть теста и накройте пирог. Проведите скалкой по краям, чтобы скрепить слои теста и удалить лишнее. Проколите палочкой отверстия для выхода пара. Можно сделать украшения из остатков теста.**
8. Пеките при 160°C 40 минут. Мне нравится, когда пирог остается светлым. Перед нарезкой полностью охладите.

*Тесто очень легко ломается, поэтому нужно работать быстро и аккуратно.

**Пирог будет более румяным, если смазать его желтком перед выпечкой.



№ 6.
Кексы
и кексовое
место





К каким же должен быть правильный кекс? Нежным, рассыпчатым, ломким, с плотной коричневой корочкой. В отличие от бисквита кекс совсем не обязан быть пышным и упругим. Именно поэтому его приготовление имеет свои особенности.

Обычное кексовое тесто состоит из муки, сахара, масла и яиц.* Каждый из этих компонентов играет важную роль, но тем не менее опытный кулинар может изменять пропорции, а также добавлять другие ингредиенты, например для того, чтобы снизить калорийность или улучшить вкус. Зная основные принципы работы с кексовым тестом, вы тоже сможете создать свой личный идеальный рецепт.

*** САМЫЙ ИЗВЕСТНЫЙ КЕКС — «ФУНТОВЫЙ», ДЛЯ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ БЕРУТСЯ В РАВНЫХ ПРОПОРЦИЯХ (1:1:1:1).**

ЗАПОМНИТЕ:

*1 яйцо (ок. 50 г)
50 г масла
50 г сахара
50 г муки*

Зная это соотношение, вы можете приготовить любое количество теста. На стандартную форму 10х20см обычно делают тесто из четырех яиц, а для обычной круглой высокой формы с отверстием (диаметром 23—25см) лучше сделать больше — из шести яиц.

Ингредиенты

Основной ингредиент, который делает кекс нежным и рассыпчатым, — это **сливочное масло**. Взбивая масло с сахаром, а затем и с яйцами, мы добавляем в тесто для кекса воздух — именно он при выпечке будет нагреваться, расширяться и поднимать тесто. Чем лучше взбито масло — тем выше поднимется кекс. Уменьшая количество масла или заменяя его другими продуктами, мы лишаем тесто воздуха, и чтобы исправить ситуацию, придется добавлять разрыхлитель. Кроме того, масло содержит мало влаги (это в основном жир), и потому при замесе с мукой практически не создается клейковина. Таким образом, масло способствует получению рассыпчатой и нежной выпечки. Заменяя масло сливками или сметаной, нужно помнить о том, что в этих продуктах в большом количестве содержится влага, которая при соединении с мукой, напротив, быстро образует клейковину (а также связывает крахмал, содержащийся в муке, — этот процесс называется клейстеризацией). Чем больше влаги в тесте — тем более липким и клеклым оно будет после выпечки. Избежать этого, как вы уже знаете, можно максимально уменьшая время вымешивания и добавляя разрыхлитель.

•

КСТАТИ, ЧАСТНЫМ ВАРИАНТОМ ТАКОГО ТЕСТА ЯВЛЯЕТСЯ ТЕСТО ДЛЯ МАФФИНОВ. ВСЕМ ИЗВЕСТЕН МЕТОД ИХ ЗАМЕШИВАНИЯ. СНАЧАЛА ПО ОТДЕЛЬНОСТИ СМЕШИВАЮТ СУХИЕ И ЖИДКИЕ КОМПОНЕНТЫ, А ЗАТЕМ ОЧЕНЬ БЫСТРО И ПРАКТИЧЕСКИ СОВЕРШЕННО НЕ ВЫМЕШИВАЯ СОЕДИНЯЮТ ОБЕ СМЕСИ. ТАКИМ ОБРАЗОМ МИНИМИЗИРУЮТ РАЗВИТИЕ

КЛЕЙКОВИНЫ И ПРИ НАЛИЧИИ ДОСТАТОЧНОГО КОЛИЧЕСТВА РАЗРЫХЛИТЕЛЯ ПОЛУЧАЮТ НЕЖНЫЕ ВОЗДУШНЫЕ БУЛОЧКИ, В КОТОРЫХ, В ОТЛИЧИЕ ОТ ОБЫЧНЫХ КЕКСОВ, ПРАКТИЧЕСКИ НЕ СОДЕРЖИТСЯ МАСЛА.

•

яйца добавляют в тесто влагу. Кроме того, белок отлично взбивается, а желток является эмульгатором, то есть позволяет сделать смесь гладкой и однородной. Чаще всего яйца взбивают вместе с маслом, но возможны различные варианты. Для получения особо пышного теста можно масло взбить только с желтками, а белки добавить в самом конце замеса, взбив их хорошенько до мягких пиков. Иногда (если масла в кексе мало) яйца взбивают с сахаром в пышную, тягучую, светлую пену, в которую затем добавляют остальные ингредиенты. Яичная пена менее прочная, чем масляная, поэтому замешивать тесто для такого кекса нужно осторожно, быстро и легко, стараясь не осадить его.

Количество яиц в тесте можно уменьшить, не забывая добавить влагу в виде молока, кефира или сметаны.

САХАР, помимо того что придает тесту сладкий вкус, еще и закрепляет взбитое масло и яйца. В духовке сахар поджаривается (карамелизуется), за счет чего выпечка приобретает красивый золотисто-коричневый цвет. Тем не менее количество сахара в тесте можно довольно сильно уменьшить, на качество выпечки это повлияет несильно.

ПШЕНИЧНАЯ МУКА, как ни удивительно, не самый необходимый компонент для кексового теста. Ее можно полностью заменять другими видами муки, важно только помнить, что выпечка в таком случае может получиться очень рассыпчатой.* Никогда не месите кексовое тесто долго! Это приводит к усилению клейковины, кекс получится плотным и «затянутым». Чем «слабее» мука — тем лучше для кекса!

•

*ДЕЛО В ТОМ, ЧТО В ТАКОМ ТЕСТЕ (ТАК ЖЕ КАК И В БИСКВИТНОМ) СТРУКТУРА ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ СОЗДАЕТСЯ В ОСНОВНОМ НЕ КЛЕЙКОВИНОЙ, А КРАХМАЛОМ. СВЯЗЫВАЯСЬ С ДОСТАТОЧНЫМ КОЛИЧЕСТВОМ ЖИДКОСТИ, ПРИ НАГРЕВЕ КРАХМАЛ КЛЕЙСТЕРИЗУЕТСЯ (ТАК ЖЕ, КАК КИСЕЛЬ ЗАВАРИВАЕТСЯ В КИПЯТКЕ), ФОРМИРУЯ СТРУКТУРУ КЕКСА. КРАХМАЛ СОДЕРЖИТСЯ И В КУКУРУЗНОЙ,

И В РИСОВОЙ МУКЕ — И ПОТОМУ КЕКСЫ И БИСКВИТЫ ИЗ ТАКОЙ МУКИ ПРЕКРАСНО ВЫПЕКАЮТСЯ. А ВОТ КЕКСЫ С ОРЕХАМИ (БЕЗ МУКИ) ПОЛУЧАЮТСЯ ИНОГДА СЛИШКОМ РАССЫПЧАТЫМИ, ПОТОМУ ЧТО В ОРЕХАХ НЕТ КРАХМАЛА. ТАКИМ ОБРАЗОМ, ПОНЯТНО, ЧТО В КЕКСАХ МОЖНО ЗАМЕНЯТЬ ПШЕНИЧНУЮ МУКУ ИЛИ ДРУГИМИ ВИДАМИ МУКИ, ИЛИ ОРЕХАМИ И КРАХМАЛОМ.

•

Как правильно замесить тесто?

Чтобы все продукты хорошо смешивались и образовывали однородное гладкое тесто, они должны быть одинаковой (комнатной) температуры. Слишком холодное масло просто не взобьется, а слишком теплое — растает и потеряет структуру. Достаньте масло и яйца из холодильника за час-два до начала приготовления.

ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ РАЗМЯГЧИТЬ МАСЛО В СВЧ-ПЕЧИ, БУДЬТЕ ОСОБЕННО ВНИМАТЕЛЬНЫ!

•

НЕСМОТЯ НА ВРАЩАЮЩИЕСЯ ПРОТИВНИ И ЗАПАТЕНТОВАННЫЕ СИСТЕМЫ РАСПРЕДЕЛЕНИЯ МИКРОВОЛН, НАГРЕВ В БОЛЬШИНСТВЕ СВЧ-ПЕЧЕЙ НЕРАВНОМЕРНЫЙ. ПОЭТОМУ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПРОДУКТЫ НУЖНО ОБЯЗАТЕЛЬНО ПЕРЕМЕШИВАТЬ.

НАПОМИНАЮ, ЧТО СЛИВОЧНОЕ МАСЛО ПРИ НАГРЕВАНИИ МОЖЕТ РАСТАЯТЬ (ТО ЕСТЬ ПРЕВРАТИТЬСЯ В ТОПЛЕНОЕ МАСЛО), И ПРИ ЭТОМ ОНО СОВЕРШЕННО МЕНЯЕТ СВОИ СВОЙСТВА. ВЗБИТЬ ЕГО УЖЕ НЕ ПОЛУЧИТСЯ.

•





Чтобы приготовить кексовое тесто, вначале масло взбивают с сахаром до заметного посветления (сахар не растворится!), а потом по одному добавляют яйца, каждый раз тщательно взбивая смесь. Так яйца с маслом превращаются в эмульсию, однородную, гладкую массу. Если яиц много, при добавлении последнего яйца масса может начать отсекаться, это нестрашно, все исправится после добавления муки.

Муку предварительно просеивают, а если в рецепт входит разрыхлитель — просеивают его вместе с мукой. Все перемешивают миксером на невысокой скорости или лопаткой, пока не получится гладкое тесто без комочков муки. Слишком долго мешать не стоит.

Что добавить в тесто?

Кексовое тесто — тесто «благодарное» и очень удобное в работе: оно «любит» различные добавки. В первую очередь это, конечно, ароматизаторы — цедра, алкоголь, ароматизированный чай, различные эссенции. Часть сахара в рецепте можно заменить медом или ароматизированными сиропами.

Кроме того, в тесто можно добавлять разные виды муки (например, кукурузную, каштановую или гречневую), порошок какао, молотые и рубленые орехи. Этими ингредиентами можно заменить часть муки при замесе, а можно добавить их в уже готовое тесто. Главное — следить за консистенцией, правильно приготовленное тесто хорошо держится на ложке, не льется и падает одним куском, если стукнуть ложкой о край миски. И конечно, не стоит забывать про свежие и сушеные (вяленые) фрукты. Классический вариант — кекс с изюмом — всем хорошо известен, но так же хорош и кекс с черносливом или вяленой клюквой.

•

В ЭТОЙ КНИГЕ НА С. 146 ЕСТЬ РЕЦЕПТ РОЖДЕСТВЕНСКОГО КЕКСА С ДОСТАТОЧНО БОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ СУХОФРУКТОВ. НО СУЩЕСТВУЮТ КЕКСЫ, В КОТОРЫХ ТЕСТО СЛУЖИТ ЛИШЬ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ СКРЕПИТЬ ВМЕСТЕ ОГРОМНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЦУКАТОВ, ИЗЮМА, ВЯЛЕНОЙ ВИШНИ И ОРЕХОВ.

•

А вот добавление свежих фруктов превращает обычный кекс в ароматнейший пирог. Кексовое тесто печется долго, так что даже самые твердые фрукты типа айвы успевают приготовиться, а тесто — пропитаться соком и ароматом. Самый простой вариант такого пирога печется прямо на противне, причем кусочки фруктов можно выложить сверху, а можно замешать прямо в тесто.

Традиционно поверхность кекса посыпают сахарной пудрой, покрывают глазурью или помадкой. Помимо украшения это имеет и достаточно утилитарный смысл — сахар закрывает поры и позволяет кексу дольше не черстветь и хорошо храниться. Совсем не обязательно точно следовать рецепту, если не хочется делать глазурь — просто посыпьте кекс сахарной пудрой.

Выпечка

Кексовое тесто — тяжелое и густое, оно долго пропекается. Поэтому пекут его в прямоугольных «кексовых» формах или в круглых формах с отверстием — так тепло распределяется равномерно. Если у вас нет специальных форм или вы хотите испечь кекс в круглой или квадратной форме, просто уменьшите температуру на 10–20°C и пекуте дольше. Так кекс успеет пропечься и не сгорит.

Чтобы подготовить форму, смажьте ее внутреннюю поверхность размягченным маслом и при-

сыпьте небольшим количеством муки. Хорошо постучите по дну и стенкам, чтобы мука распределилась равномерно, тонким слоем. Излишки муки нужно высыпать.

Готовность можно проверить лучинкой. Деревянную шпажку вставьте в середину кекса (в трещинку*), если на ней нет налипшего теста — кекс готов.

•

* КСТАТИ ГОВОРЯ, ТРЕЩИНКА — НЕОТЪЕМЛЕМЫЙ АТРИБУТ БОЛЬШИНСТВА КЕКСОВ. В КЕКСОВОМ ТЕСТЕ МНОГО САХАРА, И УЖЕ В НАЧАЛЕ ВЫПЕЧКИ ВЕРХНЯЯ КОРОЧКА ЗАПЕКАЕТСЯ И СТАНОВИТСЯ ДОВОЛЬНО ПРОЧНОЙ. МЕЖДУ ТЕМ ВНУТРИ ТЕСТО ЕЩЕ СЫРОЕ, ПРИ НАГРЕВАНИИ ВЫДЕЛЯЕТСЯ ПАР, КОТОРЫЙ И РАЗРЫВАЕТ КОРОЧКУ.

•

Проблемы?

- **ПРИ ЗАМЕСЕ ТЕСТО «РЯБИТ»**, отсекается, хотя вы добавили еще не все яйца — масло и яйца разной температуры, масло низкой жирности;
- **ИЗ ИЗДЕЛИЯ ПРИ ВЫПЕЧКЕ ВЫТАПЛИВАЕТСЯ МАСЛО** — тесто было замешено с растопленным или слишком мягким маслом;
- **МЯКИШ СЫРОЙ И КЛЕКЛЫЙ** — слишком горячая духовка, недостаточное время выпечки, мало разрыхлителя, тесто плохо взбито, тесто слишком жидкое;
- **КЕКС НЕ ПОДНЯЛСЯ** — тесто плохо взбито или слишком сильно вымешено.





Творожный пирог
с джемом
154



Мраморный кекс
144



Карамельно-банановый кекс
150



Рождественский кекс
146





Маковый кекс
142

Рецепты



Ванильный кекс
с изюмом
140

Пряный кекс с брусникой
152



Ватильные кексы с изюмом

БАЗОВЫЙ РЕЦЕПТ. НА ОСНОВЕ КОТОРОГО МОЖНО ИСПЕЧЬ МНОЖЕСТВО ВАРИАНТОВ КЕКСОВ С РАЗЛИЧНЫМИ ДОБАВКАМИ. ИСПОЛЬЗУЙТЕ НЕБОЛЬШИЕ ФОРМЫ ИЛИ ДАЖЕ МАЛЕНЬКИЕ БУМАЖНЫЕ ФОРМОЧКИ.*

**Помните, что маленькие гофрированные бумажные формы не выдерживают вес теста, и потому их сначала помещают в твердые формочки (силиконовые, металлические или керамические), а потом уже наполняют тестом.*



150 г масла
 150 г сахара
 2 крупных яйца
 150 г муки
 100 г изюма
 1/2 стакана крепкого чая
 разрыхлитель
 1 пакетик (10 г) ванильного сахара
 1/2 стакана крепкого чая
 разрыхлитель
 сахарная пудра

Форма 10х20 см, смазанная маслом
 и посыпанная мукой

Духовка 170°C

1. Изюм замочите в половине стакана крепкого чая на полчаса-час.*
2. Для теста все продукты должны быть комнатной температуры. Положите в миску масло, посыпьте его сахаром и ванильным сахаром и взбивайте на максимальной скорости миксера несколько минут, пока масло не посветлеет.
3. Добавьте одно яйцо и продолжайте взбивать. Масса сначала станет жидкой, а потом загустеет и будет похожей на масляный крем.
4. Влейте еще одно яйцо и снова взбивайте до загустения.
5. Всыпьте предварительно отжатый изюм и размешайте миксером или ложкой.
6. Добавьте муку, просеянную с разрыхлителем, и перемешайте миксером на низкой скорости, пока не получится гладкое тесто.
7. Выложите тесто в форму, выпекайте при 170°C около часа. Проверьте готовность лучинкой.
8. Готовому кексу дайте постоять в форме около десяти минут, а затем выньте его и остудите на решетке. Еще теплый кекс посыпьте сахарной пудрой через ситечко.



ВАРИАНТЫ:

— ПОЛОЖИТЕ ВМЕСТО ИЗЮМА ЯГОДЫ ИЛИ КУСОЧКИ ФРУКТОВ, НАПРИМЕР МАЛИНУ ИЛИ АБРИКОСЫ;

— ЧТОБЫ ПОЛУЧИЛСЯ ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС, ВСЫПЬТЕ В МУКУ 1 СТ. Л. С ГОРЬКОЙ КАКАО-ПОРОШКА.

** Можно использовать для замачивания ароматизированный чай, а также, при желании, алкоголь — коньяк или что-то подобное.*

Маковый кекс

ОЧЕНЬ ВАЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ ТЕСТА ИМЕННО РАЗМОЛОТЫЙ МАК, ТОГДА КЕКС ПОЛУЧИТСЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ВКУСНЫМ И АРОМАТНЫМ. МАК ЛЕГКО ПОМОЛОТЬ НЕБОЛЬШИМИ ПОРЦИЯМИ В ОБЫЧНОЙ КОФЕМОЛКЕ, ЭТО ЗАНИМАЕТ ЛИШЬ НЕКОЛЬКО МИНУТ.

ВАРИАНТ:

— ВМЕСТО МАКА МОЖНО ДОБАВИТЬ МОЛОТЫЕ ОРЕХИ, ЛУЧШЕ ВСЕГО МИНДАЛЬ ИЛИ ФУНДУК.



ТЕСТО:

175 г масла
4 яйца
100 г мака
200 г муки
160 г сахара
1 ч. л. разрыхлителя
1 ч. л. ванильного сахара

ГЛАЗУРЬ:

150 г сахарной пудры
1 ст. л. лимончелло*
1 ст. л. кипятка

Форма 20x10 см,
смазанная маслом
и посыпанная мукой

Духовка 170°C

1. Размелите мак. Насыпайте его в кофемолку небольшими порциями и размалывайте не слишком долго, так чтобы он остался сыпучим.
2. Для теста все продукты должны быть комнатной температуры. Масло взбейте с сахаром до посветления.
3. Добавьте по одному три яйца, каждый раз хорошо взбивая массу в крем. После добавления последнего яйца масса станет довольно жидкой, так и должно быть.
4. Всыпьте молотый мак, ванильный сахар и влейте последнее яйцо. Взбивайте все вместе тщательно пару минут на максимальной скорости миксера.
5. Добавьте муку, просеянную с разрыхлителем, и перемешайте.
6. Тесто выложите в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Отправьте в духовку, печите при 170°C 45–50 минут. Готовность проверьте деревянной палочкой, на ней не должно быть прилипшего теста.
7. Остудите кекс в форме минут 10, потом достаньте и остудите на решетке.
8. Когда кекс полностью остынет, приготовьте глазурь. Сахарную пудру залейте кипятком и лимончелло, размешайте и немного подогрейте,** чтобы глазурь стала более гладкой. Полейте кекс.



*Вместо ликера можно использовать цедру одного лимона и добавить еще одну ложку горячей воды.

**Самый удобный способ — поставить емкость с глазурью в горячую воду.



Мраморный кекс

КЛАССИЧЕСКОЕ СОЧЕТАНИЕ ВАНИЛЬНОГО И ШОКОЛАДНОГО ТЕСТА. САМОЕ ИНТЕРЕСНОЕ В ЭТОМ РЕЦЕПТЕ — НАПОЛНЯТЬ ФОРМУ. ВЫ МОЖЕТЕ НАЛИВАТЬ ТЕСТО СЛОЯМИ, МОЖЕТЕ ИЗ КОРНЕТИКА ОТСАДИТЬ В ШАХМАТНОМ ПОРЯДКЕ, А МОЖЕТЕ, КАК ПОКАЗАНО ЗДЕСЬ, ВЫЛОЖИТЬ ЕГО ПРОИЗВОЛЬНО. ВАЖНО ТОЛЬКО ОДНО — ЧТОБЫ ПОТОМ В ОТРЕЗАННОМ КУСОЧКЕ СОЧЕТАЛИСЬ ДВА ЦВЕТА И ДВА ВКУСА!



ТЕСТО:

200 г масла
 3 яйца
 150 г сахара
 1 пакетик (10 г) ванильного сахара
 220 г муки
 100 мл молока*
 1 ч. л. с горкой разрыхлителя
 2 ч. л. с горкой какао-порошка

ГЛАЗУРЬ:

60 г шоколада
 50 г масла

Форма 20x10 см, смазанная
 маслом и посыпанная мукой

Духовка 170°C



- 1.** Для теста взбейте масло с сахаром и ванильным сахаром до светлого, почти белого цвета.
- 2.** По одному добавляйте яйца, каждый раз тщательно взбивая массу в крем.
- 3.** Всыпьте муку, просеянную с разрыхлителем, влейте молоко и перемешайте до получения однородного теста.
- 4.** Разделите тесто на две равные части, в одну из них добавьте какао-порошок и размешайте.
- 5.** Выложите в форму оба вида теста (можно в форме слегка перемешать их вилкой). Постучите формой об стол несколько раз, чтобы тесто равномерно распределилось.
- 6.** Пеките при 170°C 45–50 минут, не забудьте проверить готовность лучинкой. Полностью остудите.
- 7.** Для глазури растопите масло с шоколадом, размешайте и полейте кекс. Поставьте в холодильник, чтобы глазурь застыла.

** Не забудьте, что молоко должно быть комнатной температуры!*

ВАРИАНТ:

— ПОПРОБУЙТЕ ВМЕСТО
 КАКАО-ПОРОШКА ДОБАВИТЬ
 СУБЛИМИРОВАННЫЕ ЯГОДЫ,
 СМОЛОТЫЕ В МУКУ.



Рождественский кекс



ТАКУЮ ВЫПЕЧКУ НАЧИНАЮТ ГОТОВИТЬ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО ЗА МЕСЯЦ-ПОЛТОРА ДО РОЖДЕСТВА, ЧТОБЫ КЕКС ВЫЛЕЖАЛСЯ, МЯКИШ СТАЛ ВЛАЖНЫМ И АРОМАТНЫМ. ЗДЕСЬ МНОГО САХАРА, СУХОФРУКТОВ, ЦУКАТОВ И ДОВОЛЬНО ТЯЖЕЛОЕ ТЕСТО. ЭТО ЗНАЧИТ, СЪЕСТЬ БОЛЬШЕ ОДНОГО КУСОЧКА ВАМ ВЯРД ЛИ УДАСТСЯ. НО ИСПЕЧЬ ЭТОТ КЕКС НУЖНО ОБЯЗАТЕЛЬНО! ОН ПРЕКРАСНО ХРАНИТСЯ ДАЖЕ БЕЗ ХОЛОДИЛЬНИКА И БУДЕТ УМЕСТЕН НЕ ТОЛЬКО В ПРАЗДНИЧНЫЙ ДЕНЬ, НО И НА ВЕСЕННЕМ ДАЧНОМ ПИКНИКЕ ИЛИ КАК ПОЛДНИК НА РАБОТЕ.

ПЕКИТЕ КЕКС ПРИ НЕВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ, ПОТОМУ ЧТО ОН ДОЛГО ПРОПЕКАЕТСЯ. А ЕСЛИ ВАША ДУХОВКА СКЛОННА ЗАЖАРИВАТЬ ВСЕ ПОДРЯД, ОБЕРНИТЕ ФОРМУ СНАРУЖИ СЛОЖЕННОЙ В НЕСКОЛЬКО РАЗ ВЛАЖНОЙ ГАЗЕТОЙ.

ТЕСТО:

200 г масла
 175 г коричневого сахара
 4 яйца
 220 г муки
 450 г смеси сухофруктов (изюм светлый
 и темный, цукаты, вяленая вишня и клюква)
 50 мл ароматного алкоголя
 (рома, хереса, мускатного вина)
 30 г молотого миндаля

УКРАШЕНИЕ:

2 белка
 120 г меда
 сухофрукты или цукаты

Форма диаметром
 20 см, смазанная маслом
 и посыпанная мукой

Духовка 150°C



- 1.** Сухофрукты сложите в банку с крышкой и залейте алкоголем. Оставьте на несколько дней (так их можно хранить несколько лет).*
- 2.** Сухофрукты (без жидкости, если она есть) выложите в миску, присыпанную ложкой муки.** Добавьте ложку муки и хорошо перемешайте, чтобы сухофрукты покрылись мукой.
- 3.** В большой миске взбейте масло с сахаром до посветления, добавьте яйца по одному, взбивая смесь каждый раз до кремообразного состояния.
- 4.** Всыпьте молотый миндаль и размешайте миксером на низкой скорости.

**Если у вас нет времени замачивать сухофрукты, сложите их в миску, залейте алкоголем и прогрейте в микроволновке около 10 минут на минимальной мощности, изредка перемешивая. Когда сухофрукты остынут, они будут готовы к употреблению.*

***Берите муку из отмеренного для выпечки количества.*



ВАРИАНТЫ:

- ВЫБИРАЙТЕ ЛЮБЫЕ СУХОФРУКТЫ НА ВАШ ВКУС, ДЛЯ ТАКОГО КЕКСА ИХ ОБЩИЙ ВЕС ДОЛЖЕН СОСТАВЛЯТЬ ОКОЛО 500 Г;
- ДЛЯ ПОКРЫТИЯ МОЖНО ТАКЖЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ШОКОЛАДНУЮ ГЛАЗУРЬ (С. 145), САХАРНУЮ ПУДРУ ИЛИ ПОМАДКУ.

- 5.** Добавьте муку, перемешайте до однородности и выложите сухофрукты. Перемешайте.
- 6.** Выложите тесто в форму, тщательно распределяя его лопаткой. В середине кекса сделайте ямку, так поверхность после выпечки будет более ровной.
- 7.** Выпекайте при 150°C около двух часов. За полчаса до окончания выпечки проверьте готовность лунчиком. После выпечки полностью остудите, не извлекая кекс из формы.
- 8.** Чтобы кекс стал максимально вкусным и приобрел свой неповторимый аромат, его нужно завернуть в пленку и оставить в холодильнике приблизительно на один месяц.
- 9.** Медовую глазурь готовят перед подачей. Установите миску для взбивания над кастрюлей со слабо кипящей водой, положите белки, добавьте мед и взбивайте миксером на максимальной скорости до получения очень густой массы. Снимите миску с огня.
- 10.** Когда меренга остынет, взбейте ее еще вручную, венчиком, и выложите на кекс.
- 11.** Украсьте по вкусу свежими или сушеными фруктами.



Карамельно-банановый кекс

ГЛАВНЫЙ СЕКРЕТ ЭТОГО КЕКСА — В КОРИЧНЕВОМ САХАРЕ. ВО ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ ИЗ САХАРА, МАСЛА И ФРУКТОВОГО СОКА ОБРАЗУЕТСЯ ОЧЕНЬ ВКУСНЫЙ АРОМАТНЫЙ СИРОП. ВМЕСТО БАНАНОВ ВЫ МОЖЕТЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЯБЛОКИ, ГРУШИ ИЛИ ПЕРСИКИ, НО ЕСЛИ ФРУКТЫ БУДУТ ЧЕРЕЗЧУР СОЧНЫМИ, СИРОПА МОЖЕТ ОКАЗАТЬСЯ МНОГОВАТО. ТАКЖЕ ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: КЕКС НУЖНО ПЕРЕВЕРНУТЬ НА ТАРЕЛКУ, ПОКА ОН ЕЩЕ ГОРЯЧИЙ, ТАК КАК ОСТЫВШИЕ ФРУКТЫ В СИРОПЕ МОГУТ ПРОСТО ПРИЛИПНУТЬ К ФОРМЕ.

ВАРИАНТ:

— ТАКОЙ КЕКС ОЧЕНЬ ХОРОШ С ЯБЛОКАМИ ИЛИ МАНГО, ПРОСТО ПОЛОЖИТЕ НА ДНО ФОРМЫ ВМЕСТО БАНАНОВ ЛОМТИКИ ФРУКТОВ.



ТЕСТО:

120 г муки
 130 г масла
 120 г сахара
 50 г молотых жареных орехов
 3 яйца
 ½ ч. л. разрыхлителя

НАЧИНКА:

2 банана
 50 г сахара dark muscovado*
 20 г масла для карамели

Форма для кекса 10х20 см

Духовка 170°C

1. Смажьте стенки (не дно!) формы размягченным маслом и посыпьте мукой.
2. Смешайте темный сахар и 20 г масла, выложите на дно формы и равномерно размажьте.
3. Приготовьте тесто. Масло взбейте с сахаром до посветления. Добавьте два яйца по одному, каждый раз взбивая до гладкости на максимальной скорости миксера.
4. Всыпьте орехи, добавьте оставшееся яйцо и еще раз взбейте смесь миксером.
5. Всыпьте муку, просеянную с разрыхлителем, размешайте на низкой скорости до получения однородного теста.
6. Каждый банан разрежьте на три части вдоль. Выложите подготовленные бананы в форму на сахарную смесь так, чтобы дно было покрыто ими полностью.
7. Сверху выложите тесто и хорошо постучите формой об стол, чтобы потом в кексе не было пустот.
8. Выпекайте при 170°C 50 минут. Выньте форму с кексом и срежьте верхушку, ведя нож по краю формы. Горячий кекс переверните на тарелку.

**Если у вас нет темного сахара, просто приготовьте карамель и налейте ее на дно формы.*



Тростниковый кекс с брусничкой

НЕОБЫЧНЫЙ РЕЦЕПТ, В КОТОРОМ МАЛО МАСЛА, ЗАТО МНОГО СМЕТАНЫ И МУКИ. ТЕСТО ПОЛУЧАЕТСЯ ВЛАЖНЫМ, И ОБРАЩАТЬСЯ С НИМ НУЖНО ОЧЕНЬ ОСТОРОЖНО. НЕ МЕСИТЕ ЕГО СИЛЬНО, ИНАЧЕ ГОТОВЫЙ КЕКС ПОЛУЧИТСЯ ПЛОТНЫМ И КЛЕКЛЫМ. ПОМНИТЕ, ЧТО В ЭТОМ ТЕСТЕ НЕОБХОДИМ РАЗРЫХЛИТЕЛЬ!

ВАРИАНТЫ:

- ВМЕСТО БРУСНИКИ ОТЛИЧНО ПОДОЙДЕТ КЛЮКВА;
- ПОПРОБУЙТЕ ЗАМЕНИТЬ 50 Г МУКИ В ТЕСТЕ ОВСЯНОЙ МУКОЙ ИЛИ ТОЛОКНОМ.



ТЕСТО:

300 г муки
 200 г коричневого сахара
 300 г сметаны
 2 яйца
 50 г масла
 плюс еще немного для смазывания
 200 г замороженной
 или свежей брусники
 1 ч. л. с горкой разрыхлителя
 цедра половины апельсина

ПРЯНОСТИ:

1 ч. л. молотой корицы
 ½ ч. л. молотого имбиря
 ¼ тертого мускатного
 ореха тертого
 5 головок гвоздики, только
 верхушки, растереть
 ½ ч. л. молотого кардамона*
 или 1 пакетик смеси для
 пряников**
 сахарная пудра для посыпки

Форма круглая диаметром
 23 см с отверстием посередине
 (можно много маленьких форм
 для маффинов), смазанная
 маслом и посыпанная мукой

Духовка 180°C

1. Замороженную бруснику залейте теплой водой и подождите, пока разморозится. Слейте воду и дайте ягодам немного подсохнуть.
2. Для теста обломайте верхушки у бутонов гвоздики и разотрите их в ступке. Положите в миску сахар, добавьте цедру и пряности. Влейте яйца. Взбивайте на максимальной скорости несколько минут, пока не получится густая, тягучая, однородная масса светло-желтого цвета.
3. Добавьте сметану, осторожно перемешайте, смесь станет более жидкой.
4. Всыпьте муку, просеянную с разрыхлителем. Аккуратно перемешайте, остановитесь, как только больше не будет видно белой муки. Тесто на вид будет неоднородным и слегка комковатым.
5. Влейте растопленное масло комнатной температуры и положите бруснику. Перемешайте.
6. Переложите тесто в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой.
7. Выпекайте при 180°C 40 минут. Проверьте готовность: деревянная палочка должна выходить сухой из середины пирога.
8. Оставьте готовый кекс в форме на 15 минут, а затем переверните на блюдо. Смажьте еще теплый кекс растопленным маслом и посыпьте сахарной пудрой. Оставьте до полного остывания.



*Подбирайте состав пряностей на ваш вкус, если кекс будут есть дети, указанное количество можно уменьшить в половину.

**Все пряности, которые вы добавляете в это тесто, должны быть молотыми.

Творожный пирог с джемом

ЗДЕСЬ МНОГО ТВОРОГА И ПОЧТИ ВЕСЬ САХАР ЗАМЕНЕН ФРУКТОВЫМ ДЖЕМОМ. ДЖЕМ И ТВОРОГ УПЛОТНЯЮТ ТЕСТО, И ПОЭТОМУ ВАЖНО ПРИ ЗАМЕШИВАНИИ ДОБАВИТЬ ДОСТАТОЧНОЕ КОЛИЧЕСТВО РАЗРЫХЛИТЕЛЯ. РАЗРЫХЛИТЕЛЬ СОДЕРЖИТ СОДУ, КОТОРАЯ, РЕАГИРУЯ С КИСЛОТОЙ (ОТ ТВОРОГА), ХОРОШО ПОДНИМАЕТ ТЕСТО.

ВАРИАНТ:

— ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЛЮБЫЕ ФРУКТЫ, НЕ ТОЛЬКО КОНСЕРВИРОВАННЫЕ, НО И СВЕЖИЕ.



ТЕСТО:

200 г творога без крупинок
(творог в пачках)*
50 г масла
80 г сахара
120 г абрикосового джема
2 яйца
цедра 1 лимона
160 г муки
20 г кукурузной муки
1 ч. л. с горкой (5 г или полпакетика)
разрыхлителя или ½ ч. л. соды

НАЧИНКА:

1 банка персиков в сиропе
(500 г)
1 ст. л. лимонного сока

Форма диаметром 23–28 см,
смазанная маслом
и посыпанная мукой

Духовка 170°C

1. Выложите джем на сито и протрите так, чтобы получилась приблизительно столовая ложка прозрачного джема без кусочков и мякоти. Этим густым сиропом нужно будет смазать пирог после выпечки. Отставьте его в сторону.
2. Джем с кусочками и цедрой лимона смешайте с маслом в большой миске и взбейте, чтобы масса посветлела.
3. Добавьте сахар и еще немного повзбивайте. Масса не будет гладкой.
4. Добавьте творог и смешайте миксером на максимальной скорости в гладкую массу.
5. Добавьте яйца по одному, тщательно размешивая до однородности. В результате получится довольно жидкая смесь. Всыпьте в нее оба вида муки и разрыхлитель. Размешивайте, пока не получится тесто.
6. Выньте персики из сиропа.
7. Выложите тесто в форму. Сверху положите половинки персиков, хорошо их вдавливая.
8. Пеките при 170°C 45–50 минут.
9. Остудите пирог, не вынимая из формы. Оставшийся протертый джем подогрейте с лимонным соком до текучести. Кисточкой смажьте пирог.

**Творог должен быть сухим и слегка рассыпчатым, влажный творог нужно отвесить, положив на сито, чтобы стекла лишняя жидкость. Если в твороге есть крупинки, протрите его через мелкое сито.*





*Торты
и
меренги* 7.



Безе были первым печеньем, которое я испекла самостоятельно. До сих пор помню, как из одного белка и пары ложек сахара за пять минут получилась пышная белоснежная пена. Прошло много лет, но я и сейчас очень люблю печь безе. И хочу, чтобы вы тоже научились этому волшебству. Увидите, это просто!

•

В ЭТОЙ КНИГЕ Я БУДУ НАЗЫВАТЬ ГОТОВУЮ, ИСПЕЧЕННУЮ БЕЛКОВУЮ МАССУ — БЕЗЕ, А СЫРУЮ, НЕВЫПЕЧЕННУЮ — МЕРЕНГОЙ.

•

Из чего печем?

Основа для меренги и безе — **яичный белок**. Можно использовать куриные и перепелиные яйца, при этом нужно помнить, что в среднем один белок весит 36 г; одному куриному яйцу соответствуют 6–7 перепелиных. По возможности используйте яйца качества С0 — они достаточно свежие и крупные.

•

В ЛЕЖАЛЫХ ЯЙЦАХ БЕЛОК СТАНОВИТСЯ БОЛЕЕ ЖИДКИМ, А ОБОЛОЧКА ЖЕЛТКА — ТОНКОЙ И СЛАБОЙ. ПОЭТОМУ ЧТОБЫ БЕЛОК ХОРОШО ОТДЕЛЯЛСЯ ОТ ЖЕЛТКА, ЯЙЦА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ДОСТАТОЧНО СВЕЖИМИ. ТАКЖЕ ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО ЛЕГЧЕ РАЗДЕЛИТЬ НА БЕЛОК И ЖЕЛТОК ХОЛОДНОЕ ЯЙЦО.

•

Если вы не уверены в своих силах, разбивайте каждое яйцо над отдельной чашкой — желток из неудачно разбитого яйца испортит только один белок.

САХАР — второй обязательный компонент меренги. Он не только придает сладость, но и закрепляет белковую пену. Важно отметить, что достаточно большое количество сахара в безе обусловлено отнюдь не желанием «сделать послаще», а оптимальной пропорцией, которая позволяет сахарно-белковой пене держать форму и хорошо переносить все виды обработки.

Можно использовать и коричневый сахар, но с ним изделия всегда получаются более мягкими, быстрее отсыревают, а при выпечке из них может вытекать карамельный сироп.

Но какой бы сахар вы ни взяли — он должен быть мелким! Чем мельче сахар, тем быстрее растворятся в белке его кристаллы, то есть масса будет взбита качественнее. Сахар с крупными кристаллами может вообще до конца не раствориться.

А МОЖНО ЛИ ДЕЛАТЬ МЕРЕНГУ С САХАРНОЙ ПУДРОЙ?

Часто возникает вопрос: если нужно, чтобы сахар быстрее растворился, почему бы не использовать вместо сахара сахарную пудру, ведь она очень быстро растворяется. К сожалению, сахарную пудру использовать нельзя. Дело в том, что, как ни удивительно, хотя сахар и закрепляет пену, он сильно затрудняет взбивание. Именно поэтому белки всегда предварительно взбивают без сахара, добавляя его только в крепкую, хорошо сформиро-

ванную пену. Если сахар всыпать в недозбитые белки (или использовать пудру), взбить эту смесь будет очень-очень сложно. С сахарной пудрой можно готовить швейцарскую меренгу (см. рецепт на с. 160).

А ЧТО ЖЕ ДЕЛАТЬ С ЖЕЛТКАМИ?

Этот вопрос важен, если вы печете меренговый торт или безе для большого количества гостей. Во-первых, с желтками можно приготовить пироги или десерты (бретонский пирог со с. 128, крем-брюле со с. 238 или английский крем со с. 233). Во-вторых, если у вас нет возможности тут же заняться выпечкой, желтки можно сохранить — например, залить целые нерастекшиеся желтки холодной водой и поставить в холодильник (так они могут храниться несколько дней). Также желтки (и белки) можно замораживать. Напишите на пластиковой коробке количество желтков или белков, плотно закройте и поставьте в морозилку.

Какая бывает меренга?

Меренги можно приготовить разными способами, в зависимости от того, какой результат вы хотите получить.

Например, просто взбитые белки с сахаром называются французской меренгой. Из этой массы отлично получаются безе и различные виды орехового печенья.

Если взбивать белок с сахаром, постоянно подогревая, то такая масса будет называться швейцарской меренгой. Она более густая и плотная, чем французская меренга, и прекрасно подходит для украшения пирогов и для любой выпечки.

И последний вариант (его чаще всего используют профессионалы) — когда взбитые белки завариваются горячим сахарным сиропом, — называется итальянской меренгой. Она наиболее плотная из всех и чаще всего используется для украшения, а также для приготовления знаменитых пирожных макарон.

ДЛЯ ЛЮБОГО ВИДА МЕРЕНГИ
ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ
СЛЕДУЮЩАЯ ПРОПОРЦИЯ:

1 белок
50 г сахара

•

ОБЯЗАТЕЛЬНО УЧИТЫВАЙТЕ, ЧТО МЕРЕНГУ НЕЛЬЗЯ ХРАНИТЬ, ОНА СТАНОВИТСЯ СЛАБОЙ И ТЕРЯЕТ СТРУКТУРУ. ТАК, ЕСЛИ ВЫ СОБИРАЕТЕСЬ ПЕЧЬ БЕЗЕ, ПРИГОТОВЬТЕ ЗАРАНЕЕ ПРОТИВЕНЬ, ВЫСТЕЛЕННЫЙ БУМАГОЙ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ. РАЗОГРЕЙТЕ ДУХОВКУ, ОТМЕРЬТЕ НЕОБХОДИМОЕ КОЛИЧЕСТВО САХАРА. ЕСЛИ ВЫ ДЕЛАЕТЕ МЕРЕНГУ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ — ВАШИ ТОРТ ИЛИ ПИРОГ ДОЛЖНЫ БЫТЬ УЖЕ ГОТОВЫ.

•

ФРАНЦУЗСКАЯ МЕРЕНГА

В большую миску влейте белки (они при взбивании увеличиваются в объеме в 7–8 раз) и начните взбивать их сразу на максимальной скорости миксера.*

•

* ВОЗМОЖНО, ВЫ ВСТРЕЧАЛИ СОВЕТ НАЧИНАТЬ ВЗБИВАНИЕ НА МАЛЕНЬКОЙ СКОРОСТИ, ПОТОМ ПОСТЕПЕННО УВЕЛИЧИВАЯ ЕЕ ДО МАКСИМУМА. ЭТО СВЯЗАНО ОБЫЧНО С ТЕМ, ЧТО ЕСЛИ БЕЛКОВ МНОГО, А ПЕНООБРАЗОВАНИЕ ЕЩЕ НЕ НАЧАЛОСЬ, ОНИ МОГУТ РАЗБРЫЗГИВАТЬСЯ. ПОЭТОМУ БЕЛКИ СНАЧАЛА «РАЗБИВАЮТ» НА НЕВЫСОКОЙ СКОРОСТИ, И ТОЛЬКО ПОТОМ СКОРОСТЬ УВЕЛИЧИВАЮТ. ЕСЛИ БЕЛКОВ МАЛО, А ПОСУДА ПОДХОДЯЩЕГО РАЗМЕРА, ТАКОЙ ПРОБЛЕМЫ БЫТЬ НЕ ДОЛЖНО.

•

Взбивайте белки, пока они не увеличатся в объеме в 6–8 раз, при этом насадки миксера должны оставлять четкий неисчезающий след, масса должна хорошо держаться на венчиках, а при переворачивании миски — не выпадать из нее.

Теперь можно добавлять сахар. Часто советуют всыпать сахар тонкой стружкой, постепенно, чтобы он лучше растворился.* Но как раз в этом случае сахар растворяется хуже, особенно тот, который добавили в последнюю очередь. Так что я рекомендую всыпать сразу весь сахар и взбивать дальше, не останавливая миксер.

•

* КАКИМИ ЖЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ БЕЛКИ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ — ТЕПЛЫМИ ИЛИ ХОЛОДНЫМИ? КОНЕЧНО ТЕПЛЫМИ (КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ)! В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ ЭТО СВЯЗАНО СО СКОРОСТЬЮ РАСТВОРЕНИЯ САХАРА. ИМЕННО У САХАРА СКОРОСТЬ РАСТВОРЕНИЯ ОЧЕНЬ СИЛЬНО ЗАВИСИТ ОТ ТЕМПЕРАТУРЫ. В ХОЛОДНЫХ БЕЛКАХ САХАР РАСТВОРЯЕТСЯ ПЛОХО, ХОТЯ ВЗБИВАЮТСЯ ОНИ ТАК ЖЕ ХОРОШО, КАК И ТЕПЛЫЕ (А МОЖЕТ, И ЛУЧШЕ!). ТЕМ НЕ МЕНЕЕ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ ТЕМПЕРАТУРОЙ БЕЛКОВ МОЖНО ПРЕНЕБРЕЧЬ. ДАЖЕ БЕЛКИ ИЗ ХОЛОДИЛЬНИКА ОЧЕНЬ БЫСТРО НАГРЕВАЮТСЯ ПРИ ВЗБИВАНИИ, В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ ЗА СЧЕТ ДОБАВЛЕНИЯ ВОЗДУХА.

•

Обычно на взбивание уходит несколько минут. Не прерывайте взбивание и не оставляйте недозбитую массу — она осядет, и взбить ее до прежнего объема будет уже невозможно.

Готовая масса — блестящая, белоснежная, плотная. Если достать из нее насадки — она остается на них в виде неоппадающих твердых пиков. Поэтому часто вы можете встретить указание «взбейте до твердых пиков». Разотрите немного меренги между пальцами — вы не должны ощущать крупинки сахара.

•

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: МЕРЕНГУ МОЖНО (ХОТЯ И ОЧЕНЬ СЛОЖНО) ПЕРЕВЗБИТЬ! НЕ ВЗБИВАЙТЕ СЛИШКОМ ДОЛГО, ОСТАНОВИТЕСЬ, КОГДА МЕРЕНГА БУДЕТ НУЖНОЙ ВАМ КОНСИСТЕНЦИИ. ПЕРЕВЗБИТАЯ МЕРЕНГА СТАНОВИТСЯ «СЛАБОЙ» И КОМКОВОЙ.

•

Готовую меренгу, не мешкая, положите в кондитерский мешок и отсадите или выложите на противень ложкой.

КАК ПЕЧЬ?

Выпекайте меренги при температуре 100–110°C, при этом они будут скорее сушиться, чем печься. В зависимости от размеров меренг у вас может уйти на выпечку от часа до двух. Если температура высоковата, из безе может вытапливаться сироп, кроме того, они получаются неоднородными, тягучими внутри и хрустящими снаружи.

Чтобы определить, испеклись ли безе, разломите одну штучку или слегка постучите по ее поверхности — звук должен быть сухой, шуршащий. Обратите внимание: если температура в духовке выше 120°C безе кажутся мягкими, даже если они уже готовы (так как сахарный сироп при этой температуре становится жидким). Чтобы определить готовность таких безе, достаньте одну штучку из духовки, подождите, пока остынет и тогда уже разламывайте.

•

ЧТОБЫ БЕЗЕ ПРИ ХРАНЕНИИ ОСТАЛИСЬ СУХИМИ И ХРУСТЯЩИМИ, ПОСЫПЬТЕ ИХ САХАРНОЙ ПУДРОЙ, КАК ТОЛЬКО ОНИ ОСТЫНУТ.

•

ПРОБЛЕМЫ?

- **МАССА НЕ ВЗБИВАЕТСЯ, ОСТАЕТСЯ ЖИДКОЙ** — в белок попал желток, посуда или венчики со следами жира, рано добавили сахар;
- **БЕЗЕ СЛИШКОМ ДОЛГО ПЕЧЕТСЯ** — низкая температура выпечки;
- **БЕЗЕ С ПЛОТНОЙ КОРОЧКОЙ, НО МЯГКОЕ ВНУТРИ** — высокая температура выпечки, мало сахара.

ШВЕЙЦАРСКАЯ МЕРЕНГА

Самый простой способ взбить белки — это приготовить швейцарскую меренгу. Не нужно ничего взбивать отдельно! Просто вылейте в миску белки, всыпьте сахар и поставьте на водяную баню.

Для начала поставьте на огонь кастрюлю с водой. Примерьте миску, в которой будете взбивать, — она должна быть достаточно большой и прочно стоять на бортиках кастрюли, не касаясь воды. Как только вода закипит, уменьшите огонь до минимума. В миску положите белки и сахар и поставьте над кастрюлей, помешивайте венчиками миксера, не включая его, пока сахар не растворится. Это займет 2–3 минуты. Как только сахар растворился, включите миксер на максимальную скорость и взбивайте, пока масса не станет густой и блестящей (до твердых пиков).* Не взбивайте слишком долго — меренга будет слишком густой и непластичной.

•

* КСТАТИ, ЭТО ОТЛИЧНЫЙ СПОСОБ ИСПРАВЛЕНИЯ НЕУДАВШЕЙСЯ ФРАНЦУЗСКОЙ МЕРЕНГИ. ЕСЛИ ВЫ СЛУЧАЙНО НЕДОВЗБИЛИ БЕЛКИ ИЛИ РАНО ВСЫПАЛИ САХАР — ПОСТАВЬТЕ СМЕСЬ НА ВОДЯНУЮ БАНЮ И ВЗБИВАЙТЕ, КАК УКАЗАНО ВЫШЕ.

•

Снимите меренгу с огня, не прекращая взбивания, и взбивайте, пока она не остынет. Остывшую массу переложите в корнетик и используйте для украшения или отсадите на противень и выпекайте, как обычное безе.

ПРОБЛЕМЫ?

- **МАССА ПРИ ОСТЫВАНИИ ПОТЕРЯЛА ГЛАДКОСТЬ И ПЛАСТИЧНОСТЬ** — слишком высокая температура нагрева, слишком долгое взбивание; чтобы исправить положение, взбейте обычным венчиком остывшую массу, она станет более плотной, но красивой.

ИТАЛЬЯНСКАЯ МЕРЕНГА

Для итальянской меренги нужно уварить сахарный сироп до пробы на средний шарик (температура 117–120°C), взбить белки и заварить их при взбивании горячим сиропом.

ПРОПОРЦИЯ:

*2 белка
100 г сахара
30 г воды*

Вылейте белки в большую миску и отставьте. В кастрюльку положите сахар, влейте воду и поставьте на средний огонь. Помешивая ложкой, чтобы сахар не пригорел, доведите сироп до кипения. После закипания не мешайте. Увеличьте огонь и кипятите сироп несколько минут до пробы на средний шарик (подробнее на с. 20-21).

Как только сироп будет готов, снимите его с огня и начните взбивать белки, как для обычной меренги. Взбивайте, пока смесь не станет густой и плотной и не будет выпадать из миски, если ее перевернуть.

Во взбитые белки медленно влейте горячий сироп, непрерывно взбивая на максимальной скорости, взбивайте еще несколько минут после добавления сиропа, пока меренга не остынет. Масса будет белоснежной и очень густой. Используйте ее для украшения.

ПРОБЛЕМЫ?

- **ПРИ ДОБАВЛЕНИИ СИРОПА ОБРАЗУЮТСЯ КОМОЧКИ** — сироп переварен, слишком густой;
- **БЕЛКИ ПОСЛЕ ДОБАВЛЕНИЯ СИРОПА ПЛОХО ВЗБИВАЮТСЯ** — сироп недоварен, или белки изначально плохо взбиты.





Шоколадные безе
166



Меренговый рулет
172



*Безе с масляным кремом
и орехами*
164

Амаретти с лимоном
168



Миндальные пирожные
174



Рецепты

Торт «Павлова»
170



Безе с масляным кремом и орехами

КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЦЕПТ, В КОТОРОМ ХРУСТЯЩИЕ БЕЗЕ ПРЕКРАСНО СОЧЕТАЮТСЯ С МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ. КСТАТИ, МАСЛЯНЫЙ — ЕДИНСТВЕННЫЙ КРЕМ, ОТ КОТОРОГО БЕЗЕ НЕ РАЗМОКАЮТ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЕГО, ЕСЛИ ХОТИТЕ, ЧТОБЫ БЕЗЕ ОСТАЛИСЬ ПРОЧНЫМИ И ХРУСТЯЩИМИ ДАЖЕ ПОСЛЕ ХРАНЕНИЯ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ.

ВАРИАНТЫ:

— ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЛАЖНЫЙ КРЕМ (НАПРИМЕР, СЛИВКИ), ПРОМАЖЬТЕ БЕЗЕ СНАЧАЛА РАСТОПЛЕННЫМ ШОКОЛАДОМ, ДАЙТЕ ЗАСТЫТЬ, А УЖЕ ПОТОМ НАНОСИТЕ КРЕМ;

— ПОМНИТЕ, ЧТО ДЛЯ БЕЗЕ ИДЕАЛЬНО ПОДХОДИТ ИМЕННО МАСЛЯНЫЙ КРЕМ, ТАК КАК ОН НЕ РАЗМАЧИВАЕТ ПИРОЖНЫЕ. ВЫ МОЖЕТЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЛЮБОЙ МАСЛЯНЫЙ КРЕМ ИЗ ЭТОЙ КНИГИ ИЛИ ТОТ, К КОТОРОМУ ПРИВЫКЛИ ДОМА.



15–20 ШТУК

БЕЗЕ:
3 белка
150 г мелкого сахара

КРЕМ:
2 желтка
1 ст. л. кипятка
60 г сахара
1 пакетик (10 г) ванильного сахара
100 г масла
75 г орехов

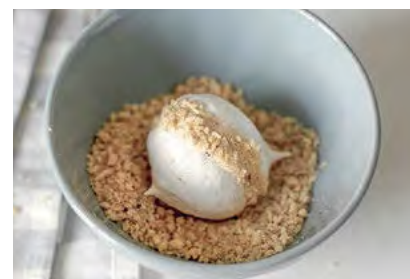
ПОСЫПКА:
1 ст. л. сахарной пудры

Противень, выстеленный
бумагой для выпечки

Духовка 100–110°C

1. Для посыпки заранее поджарьте и размелите орехи в не слишком мелкую крошку.
2. Для безе взбейте белки в большой миске до густой пены, которая держится на венчике и не выпадает из миски при переворачивании.
3. Всыпьте весь сахар и продолжайте взбивать, пока масса не станет очень густой, белоснежной и блестящей.
4. Меренгу выложите ложкой (или отсадите из корнетика) на противень, выпекайте при 100–110°C полтора-два часа, проверьте готовность, разломив одно безе.* Полностью остудите.
5. Пока печется безе, приготовьте крем. Для этого смешайте желток с сахаром, ванильным сахаром, добавьте ложку кипятка и взбивайте над миской с кипящей водой, пока масса не станет светлой и не загустеет. Снимите миску с бани и взбивайте еще, пока яичный сироп не остынет до комнатной температуры.
6. Взбейте размягченное масло и по ложке добавляйте туда желтковый сироп, каждый раз тщательно взбивая. В готовый крем добавьте ложку-две орехов и перемешайте.
7. Сборка. Соедините готовые безе кремом попарно. Боковую сторону обваляйте в орехах. Готовые пирожные присыпьте сахарной пудрой и отправьте в холодильник на час-два, чтобы крем хорошо застыл.

** Если в вашей духовке температура выше, безе испекутся быстрее, следите!*



Шоколадные дезе

ЭТИ ПИРОЖНЫЕ НИКОГО НЕ ОСТАВЛЯЮТ РАВНОДУШНЫМ. В НИХ ИЗЛИШНЯЯ СЛАДОСТЬ ПРЕКРАСНО КОМПЕНСИРУЕТСЯ ЧЕРНЫМ ШОКОЛАДОМ. ВЫБИРАЙТЕ ШОКОЛАД С СОДЕРЖАНИЕМ КАКАО БОЛЬШЕ 70% — И АПЛОДИСМЕНТЫ ВАМ ОБЕСПЕЧЕНЫ.

ВАРИАНТ:

— ДОБАВЬТЕ В МЕРЕНГУ МЕЛКОМОЛОТЫЕ СУБЛИМИРОВАННЫЕ ЯГОДЫ, ЭТО ОЧЕНЬ КРАСИВО И ВКУСНО, ТАК КАК ВНОСИТ ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ КИСЛУЮ НОТУ.



БЕЗЕ:

2 белка
100 г сахара
75 г темного шоколада

Противень, застеленный
бумагой для выпечки

Духовка 130°C

1. Застелите противень бумагой для выпечки и разогрейте духовку. Это важно сделать заранее.
2. Растопите шоколад в микроволновке или на водяной бане.
3. Положите в миску белки и взбивайте на максимальной скорости миксера до плотной белой пены. Она должна держаться на венчике и не быть текучей.
4. Всыпьте сахар и взбивайте еще несколько минут, масса должна стать белоснежной, плотной и блестящей.
5. Вылейте шоколад (он может быть нагрет до 40°C или ниже, это не важно) на белки, стараясь распределять его равномерно.*
6. Вилкой или ложкой двумя-тремя движениями быстро перемешайте белки с шоколадом. Ни в коем случае не вымешивайте! В массе должны быть четкие темные и белые полосы.
7. Сразу выложите массу на подготовленный противень** и выпекайте при 130°C 1 час (если безе довольно крупные, размером с половину ладони).

**Чем равномернее вы польете меренгу шоколадом, тем меньше вам придется перемешивать, тем красивее будут готовые безе.*

***Если масса постоит минут 5–10, она не осядет, а станет более равномерно окрашенной.*



Амаретти с миндалем

ЭТО МАЛЕНЬКОЕ ХРУСТЯЩЕЕ ПЕЧЕНЬЕ — ТРАДИЦИОННОЕ ИТАЛЬЯНСКОЕ ЛАКОМСТВО.

ЧТОБЫ СДЕЛАТЬ МИНДАЛЬНЫЙ АРОМАТ ЯРКИМ И НАСЫЩЕННЫМ, ОБЫЧНО ДОБАВЛЯЮТ В ТЕСТО 2-3 ЯДРЫШКА ГОРЬКОГО МИНДАЛЯ. У НАС ГОРЬКИЙ МИНДАЛЬ НЕ НАЙТИ, И ПОТОМУ Я СОВЕТУЮ, ВО-ПЕРВЫХ, ИСПОЛЬЗОВАТЬ СЫРОЙ НЕОЧИЩЕННЫЙ МИНДАЛЬ, А ВО-ВТОРЫХ, ЕСЛИ ЕСТЬ ВОЗМОЖНОСТЬ, ДОБАВИТЬ В ТЕСТО ЛОЖКУ МИНДАЛЬНОГО ЛИКЕРА, ПАРУ КАПЕЛЬ МИНДАЛЬНОГО МАСЛА ИЛИ МИНДАЛЬНЫЙ ЭКСТРАКТ.



30

ШТУК

ТЕСТО:

160 г сырого неочищенного миндаля
120 г сахара
1 белок
цедра 1 лимона
2 ст. л. сахарной пудры

Противень, застеленный
бумагой для выпечки

Духовка 170°C



1. Измельчите миндаль в комбайне* в достаточно мелкую крошку. Добавьте 100 г сахара и размалывайте дальше, как можно мельче.
2. Добавьте цедру лимона, перемешайте.
3. В небольшой миске взбейте белок до густой нетекучей пены, добавьте сахар и взбивайте еще, масса должна стать плотной и блестящей.
4. Смешайте аккуратно ложкой белок с миндалем.
5. Готовое тесто берите чайной ложкой, кладите на стол, посыпанный сахарной пудрой, и скатывайте шарики. Выкладывайте их на противень не слишком плотно.
6. Выпекайте при 170°C 15–20 минут.

**Не используйте ручной блендер — его ножи вращаются слишком быстро, и из миндаля при помоле может начать выделяться масло.*

ВАРИАНТЫ:

- ДОБАВЬТЕ В ТЕСТО ПАРУ ЛОЖЕК КАКАО, ЧТОБЫ ПОЛУЧИТЬ ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ, ИЛИ ЦЕДРУ АПЕЛЬСИНА ДЛЯ АПЕЛЬСИНОВОГО;
- ВМЕСТО МИНДАЛЯ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ФУНДУК.



Торт „Павлова“

ИЗВЕСТНЕЙШИЙ ДЕСЕРТ, КОТОРЫЙ БЫЛ ПРИДУМАН В АВСТРАЛИИ В НАЧАЛЕ XX ВЕКА И НАЗВАН В ЧЕСТЬ ЗНАМЕНИТОЙ РУССКОЙ БАЛЕРИНЫ АННЫ ПАВЛОВОЙ. ДЛЯ ЭТОГО ДЕСЕРТА ОСНОВА ВЫПЕКАЕТСЯ ПРИ ПОВЫШЕННОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ. ТАК ЧТОБЫ СВЕРХУ БЫЛА ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА, А СЕРЕДИНКА ОСТАЛАСЬ МЯГКОЙ. НАПОЛНЯЮТ ТАРТИНКУ ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ (ПРИ ЖЕЛАНИИ) И ФРУКТАМИ И ТОТЧАС ЖЕ ПОДАЮТ.



БЕЗЕ:

3 белка
 150 г мелкого сахара
 1 ч. л. крахмала*
 1 ч. л. лимонного сока
 ½ ч. л. ванильного экстракта
 или ½ пакетика (5 г) ванильного сахара

НАЧИНКА:

300 г клубники
 1 ч. л. апельсинового ликера
 1 ч. л. с горкой сахарной пудры

*Противень, застеленный
 бумагой для выпечки*

*Духовка 130°C,
 потом 170°C*

**ВАРИАНТЫ:**

— НАПОЛНИТЕ ТАРТИНКУ ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ (300 Г) И ТОЛЬКО ПОТОМ ВЫЛОЖИТЕ КЛУБНИКУ;

— НАИБОЛЕЕ КРАСИВО СМОТЯТСЯ ТАКИЕ ТОРТЫ, ЕСЛИ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СМЕСЬ ЛЕТНИХ ЯГОД — СМОРОДИНУ, ГОЛУБИКУ, МАЛИНУ И КЛУБНИКУ.

1. Для основы взбейте белки на максимальной скорости до густой массы, чтобы насадки венчика оставляли четкий след.
2. Всыпьте сахар и взбивайте пару минут до плотности и блеска. Сахар должен раствориться (это можно определить, растерев смесь между пальцами).
3. Всыпьте крахмал, влейте лимонный сок и экстракт, взбивайте еще несколько минут до получения очень густой плотной массы.
4. На бумаге начертите круг диаметром 20 см, застелите его противень и выложите массу в виде корзиночки, сформировав небольшие бортики.
5. Выпекайте при 130°C 50–60 минут, затем хорошо подсушите при 170°C минут 5–7. Готовая меренга — слегка карамельного оттенка.
6. Тем временем клубнику для начинки помойте и обсушите и нарежьте четвертинками. Добавьте сахарную пудру и ликер, перемешайте. Оставьте в холодильнике на час-полтора, перемешивая время от времени.
7. Готовую основу остудите до комнатной температуры. Посыпьте сахарной пудрой, чтобы сохранить корочку.
8. Наполните основу клубникой непосредственно перед подачей.

**Именно крахмал делает серединку похожей на зефир, причем не важно, какой крахмал вы будете использовать, кукурузный или картофельный, главное, чтобы он был хорошо очищен и не имел специфического запаха.*

Меренговый рулет

ЭТО — ОДИН ИЗ ВАРИАНТОВ
ПРЕДЫДУЩЕГО РЕЦЕПТА,
КОГДА СЛЕГКА ЗАПЕЧЕННАЯ,
МЯГКАЯ МЕРЕНГА СМАЗЫВА-
ЕТСЯ НАЧИНКОЙ И СВОРАЧИ-
ВАЕТСЯ В РУЛЕТ. ПРИ КАЖУ-
ЩЕЙСЯ СЛОЖНОСТИ РЕЦЕПТ
ОЧЕНЬ ПРОСТ. ГЛАВНОЕ УС-
ЛОВИЕ УСПЕХА — ДОБИТЬСЯ
ПЛОТНОЙ, НО ЭЛАСТИЧНОЙ
КОРОЧКИ СВЕРХУ, ЧТОБЫ
ОНА НЕ ПОРВАЛАСЬ
ПРИ СВОРАЧИВАНИИ.



МЕРЕНГА:

3 белка
150 г сахара

НАЧИНКА:

2 кислых яблока
1–2 ст. л. сахара
горсть брусники

ПОСЫПКА:

сахарная пудра

Противень 30x40 см,
застеленный бумагой для
выпечки

Духовка 170°C



1. Для начинки яблоки испеките, выскребите ложкой мякоть, добавьте сахар, размешайте, остудите, а потом уберите в холодильник.
2. Бруснику бланшируйте 3–4 минуты в кипятке, слейте воду, раздавите ложкой. Уберите в холодильник.
3. Для меренги взбейте белки в крепкую пену, добавьте сахар и взбивайте до очень плотной массы.
4. Выложите белковую массу на противень, разровняйте и печите при 170°C 20 минут. Выньте и остудите на доске, не снимая с бумаги. Выложите белковую массу на противень слоем толщиной 1 см, разровняйте.
5. Посыпьте остывшую меренгу сахарной пудрой, положите сверху лист бумаги для выпечки и переверните. Удалите бумагу, на которой пеклась меренга.
6. Намажьте меренгу холодным яблочным пюре, сверху разложите бруснику.
7. Осторожно с помощью бумаги* сверните рулет. Посыпьте сахарной пудрой и остудите.

**Для этого одной рукой тяните вверх лист бумаги, на котором лежит рулет, другой — придерживайте пласт, чтобы рулет сворачивался ровно.*

ВАРИАНТЫ:

— ЛУЧШЕ ВСЕГО ДЛЯ ТАКОГО РУЛЕТА ПОДХОДИТ КИСЛАЯ НАЧИНКА, НАПРИМЕР ЛИМОННЫЙ КРЕМ СО С. 247;

— ЕСЛИ ВЫ БОИТЕСЬ СВРАЧИВАТЬ РУЛЕТ, СДЕЛАЙТЕ ПИРОЖНЫЕ — ПРОСТО РАЗРЕЖЬТЕ ПЛАСТ НА ДВЕ ЧАСТИ И ПОЛОЖИТЕ ИХ ДРУГ НА ДРУГА, СМАЗАВ НАЧИНКОЙ.



Масляные Пирожные

ПОЖАЛУЙ, ПРАВИЛЬНЕЕ
БУДЕТ НАЗВАТЬ ЭТИ ПИ-
РОЖНЫЕ БЕЛКОВЫМИ БИС-
КВИТАМИ. КРАСИВЫЙ ЦВЕТ
И НЕЖНЫЙ ОРЕХОВЫЙ ВКУС
СДЕЛАЛИ БЕЛКОВО-ОРЕ-
ХОВЫЙ БИСКВИТ (ДАКУАЗ)
ОЧЕНЬ ПОПУЛЯРНЫМ СРЕДИ
КОНДИТЕРОВ. НАИБОЛЕЕ
ЧАСТО ЕГО ИСПОЛЬЗУЮТ
В КАЧЕСТВЕ ОСНОВЫ ДЛЯ
ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ,
А Я ПРЕДЛАГАЮ ИСПЕЧЬ
ПРОСТЕЙШЕЕ ПЕЧЕНЬЕ. ОНО
НЕЖНОЕ, СЛЕГКА ЛИПКОЕ
И ПРЕКРАСНО ПОДХОДИТ
К ЧАШЕЧКЕ КОФЕ.



10 ШТУК

ТЕСТО:

3 белка
75 г миндаля
75 г сахарной пудры
25 г сахара
1 ч. л. с горкой (10 г) муки

УКРАШЕНИЕ:

20 очищенных
миндальных орехов

Противень, застеленный
бумагой для выпечки

Духовка 170°C



1. Миндаль положите в кухонный комбайн и размелите в мелкую крошку. Добавьте сахарную пудру и размелите как можно мельче. Сахарная пудра предотвращает замасливание миндаля.
2. Добавьте в ореховую смесь муку и хорошо перемешайте.
3. В отдельной миске взбейте белки так, чтобы они хорошо держались на венчике. Добавьте сахар и взбивайте еще, чтобы масса стала блестящей и более плотной.
4. Добавьте в белки ореховую смесь и перемешайте лопаткой, тщательно, но аккуратно.
5. Переложите смесь в пакет и отсадите печенье* на противень.
6. Положите на каждое печенье по миндальному орешку и отправьте в духовку. Выпекайте при 170°C 20 минут. Остудите, не вынимая из духовки.
7. Осторожно снимите пирожные с бумаги и соедините попарно, они легко прилипнут друг к другу.

**Чтобы при отсадке печенье получилось плоским, одинаковым и аккуратным, держите мешок близко к поверхности противня и давите, не поднимая. Когда пирожное станет нужного вам диаметра, резко поднимите мешок, оставшийся хвостик можно пригладить чуть влажным пальцем. Помните, что печенье получается одинаковым, если вы делаете одинаковые движения.*

ВАРИАНТ:

— ОТСАДИТЕ ИЗ ЭТОГО ТЕСТА СПИРАЛЬ НУЖНОГО ДИАМЕТРА, ЧТОБЫ ПОЛУЧИТЬ ОСНОВУ ДЛЯ ТОРТА ИЛИ ПИРОЖНОГО. УКАЗАННОГО КОЛИЧЕСТВА ХВАТИТ НА ДВЕ СПИРАЛИ ДИАМЕТРОМ 20СМ. ВЫПЕКАЙТЕ ИХ 15 МИНУТ, ПОТОМ ОСТУДИТЕ.

8.
Tuckermuffin

ANFLOWER SEED
3 1/2



Бисквит — универсальная выпечка для кондитеров. Без бисквита не обходится практически ни один торт, из бисквита делают пирожные и рулеты, используют как основу для любых кондитерских изделий. Пышные, как облако, и довольно плотные, с маслом и со сливками, с орехами и с морковью — они бывают очень разные, но объединяет их технология приготовления. Какое бы ни было бисквитное тесто, для него просто необходимо взбить яйца (или отдельно белки и желтки) и как можно аккуратнее добавить остальные ингредиенты. Именно за счет воздуха, добавленного при взбивании, будет подниматься в духовке ваш бисквит.*

•

* ПРИ ВЫПЕЧКЕ БИСКВИТА ПРОИСХОДЯТ ОДНОВРЕМЕННО ДВА ПРОЦЕССА. ВО-ПЕРВЫХ, ВОЗДУХ В ТЕСТЕ НАГРЕВАЕТСЯ И, СООТВЕТСТВЕННО, РАСШИРЯЕТСЯ, ОН ЗАСТАВЛЯЕТ ТЕСТО В ДУХОВКЕ ПОДНИМАТЬСЯ, ТО ЕСТЬ УВЕЛИЧИВАТЬСЯ В ОБЪЕМЕ. ВО-ВТОРЫХ, ЕСЛИ ТЕПЛА ДОСТАТОЧНО (ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ВЫПЕЧКИ 180–200 °С) СТЕНКИ РАСТУЩИХ ПОР ЗАПЕКАЮТСЯ. ТАКИМ ОБРАЗОМ, ЧТОБЫ ПОЛУЧИТЬ ПРАВИЛЬНЫЙ БИСКВИТ, НУЖНО ХОРОШО ВЗБИТЬ ЯЙЦА, ДОБАВИВ КАК МОЖНО БОЛЬШЕ ВОЗДУХА, ПЕРЕМЕШАТЬ ТЕСТО, СТАРАЯСЬ НЕ «ПОТЕРЯТЬ» ДОБАВЛЕННЫЙ ВОЗДУХ, А ПОТОМ ПРАВИЛЬНО ИСПЕЧЬ ЕГО ПРИ ДОСТАТОЧНО ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ.

•

Из чего печем?

МУКА

Бисквиты запекаются благодаря процессу клейстеризации крахмала — при нагревании во влажном тесте он меняет свою структуру, становясь более густым и вязким. Поэтому для бисквита важно именно наличие крахмала, и, соответственно, его можно печь практически из любой муки — рисовой, пшеничной, кукурузной, гречневой (в любой муке содержится крахмал). Если заменять часть пшеничной муки крахмалом — бисквит будет более прочным и рассыпчатым. Можно испечь бисквит и вообще без муки, только на крахмале. А вот в ореховой муке (молотых орехах) крахмала нет, и потому бисквиты с ореховой мукой менее прочные и легко оседают.

Тем не менее кондитеры часто делают бисквиты с орехами — очень уж вкусно получается!

ЯЙЦА

Без чего бисквит в принципе испечь невозможно — так это без яиц. Именно яйца придают ему и пышность (при взбивании), и прочность (при запекании). Хорошо взбитая яичная масса — залог успеха при работе с бисквитом.

САХАР

Для бисквита берите обычный сахар, желательнее с мелкими кристаллами. Они быстрее растворяются, соответственно, и яйца с ними лучше взбиваются.

Как приготовить тесто?

СУЩЕСТВУЕТ МНОГО ВАРИАНТОВ БИСКВИТА, НО НАЧИНАТЬ СТОИТ С ПРОСТЕЙШЕГО РЕЦЕПТА, КОТОРЫЙ, ВПРОЧЕМ, НИЧУТЬ НЕ ХУЖЕ САМЫХ СЛОЖНЫХ. ЗАПОМНИТЕ ПРОПОРЦИЮ:

4 яйца
120 г сахара
120 г муки
И никакого разрыхлителя!

1. Для начала отмерьте все ингредиенты. Муку (а также крахмал, если используете) просейте — она насыщается воздухом и потом лучше размешивается в тесте. Разделите яйца на белки и желтки (помните, что на белки и желтки лучше всего разделяются холодные яйца), при этом для белков возьмите большую миску, а для желтков — средних размеров.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО ФОРМЫ И ПРОТИВНИ ДЛЯ БИСКВИТОВ НУЖНО ГОТОВИТЬ ЗАРАНЕЕ, ТАКЖЕ СЛЕДУЕТ ЗАБЛАГОВРЕМЕННО РАЗОГРЕТЬ ДУХОВКУ. КОГДА БИСКВИТНОЕ ТЕСТО ГОТОВО, ЕГО НЕОБХОДИМО СРАЗУ ЖЕ ПЕРЕЛОЖИТЬ В ФОРМУ (НА ПРОТИВЕНЬ) И ВЫПЕКАТЬ, НЕ ТЕРЯЯ ВРЕМЕНИ. БИСКВИТНОЕ ТЕСТО БЫСТРО ОСЕДАЕТ, И ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ОСЕВШЕГО ТЕСТА ПОЛУЧАЮТСЯ НИЗКИМИ И КЛЕКЛЫМИ.



2. Всыпьте в желтки половину сахара и взбейте миксером на максимальной скорости в густую, почти белую массу.
3. Вымойте и обсушите венчики и на максимальной скорости взбейте белки, пока масса не станет белой и густой. Насадки миксера должны оставлять четкий нерасплывающийся след. Только теперь всыпьте оставшийся сахар и взбивайте дальше, пока масса не станет белоснежной и блестящей.
4. Добавьте к белкам желтки и очень осторожно перемешайте ложкой,* чтобы масса стала однородной, светло-желтого цвета.



•

* КАК ПРАВИЛЬНО ПЕРЕМЕШИВАТЬ? ВОЗЬМИТЕ ЛОЖКУ И ОПУСТИТЕ БОКОВОЙ СТОРОНОЙ В СЕРЕДИНУ МИСКИ. ПРОВЕДИТЕ ВЫПУКЛОЙ ЧАСТЬЮ ЛОЖКИ ПО ДНУ (ПО НАПРАВЛЕНИЮ К СЕБЕ), ЗАТЕМ ПО СТЕНКЕ МИСКИ ВВЕРХ, ПРОДОЛЖИТЕ ДВИЖЕНИЕ НАД ТЕСТОМ И ОПЯТЬ ОПУСТИТЕ ЛОЖКУ В СЕРЕДИНУ. ЛОЖКА ОПИШЕТ ОКРУЖНОСТЬ. ПОВТОРЯЙТЕ ЭТО ДВИЖЕНИЕ, ДРУГОЙ РУКОЙ ПОВОРАЧИВАЯ МИСКУ. ТАКИМ ОБРАЗОМ БЫСТРО И АККУРАТНО ПЕРЕМЕШИВАЮТСЯ ВСЕ ВИДЫ БИСКВИТНОГО (И ДРУГОГО ВЗБИТОГО) ТЕСТА. ЭТОТ СПОСОБ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ НАЗЫВАЕТСЯ «МЕТОД СКЛАДЫВАНИЯ».

•

5. Всыпьте муку и прочие сухие ингредиенты. Перемешайте вновь методом складывания. Не нужно мешать слишком долго, так как тесто может слишком уплотниться. Как только исчезли комочки муки — остановитесь. Переложите тесто в форму, разровняйте поверхность и поставьте в духовку.

Что добавить?

В бисквит часто добавляют сливочное масло. Для этого его растапливают, остужают и вливают как можно осторожнее. Даже небольшое количество сливочного масла делает мякиш более вкусным и влажным, бисквиты с маслом дольше не черствеют.

Выпечка

Всегда разогревайте духовку заранее до температуры 180–200°C. Выпекать бисквиты желательно на среднем уровне духовки, можно использовать конвекцию. Постарайтесь не открывать духовку в первые 15 минут выпечки, чтобы не охладить воздух. Проверять готовность бисквита можно через 25–30 минут после начала приготовления. Готовый бисквит — всегда с равномерной горкой, золотисто-коричневого цвета. Проткните его в нескольких местах (ближе к середине) зубочисткой, на ней не должно быть прилипшего теста. Также можно нажать ладонью, готовый бисквит упругий и прочный.

Как подготовить форму?

Есть несколько способов подготовки форм и выпечки бисквита. Каждый имеет свои преимущества и недостатки. Иногда не имеет значения, в какой форме вы печете, а иногда это принципиально.

1-й СПОСОБ

Смажьте внутреннюю поверхность формы размягченным сливочным маслом (растопленное масло будет стекать, и ровного покрытия не получится). Сыпьте ложку муки и, потряхивая форму, распределите муку сначала по бортикам формы, а потом по дну. Хорошо постучите по форме, чтобы высыпаться излишки муки.

При этом способе бисквит совершенно не прилипает ко дну и стенкам формы. После выпечки в течение 5–10 минут бисквит остывает и немного уменьшается в размерах, при этом между стенкой формы

и бисквитом появляется небольшая щель, а на бисквите остается маленькая горка. Переверните бисквит на решетку, он легко вынется, при этом горка окажется внизу, а верх будет совершенно ровным.

НЕДОСТАТОК: при использовании этого способа бисквит получается чуть ниже.

2-й СПОСОБ

Не смазывайте форму, а дно застелите бумагой для выпечки.

При выпечке бисквит прилипнет к стенкам, но когда вы достанете форму, тоже будет оседать. Поскольку стенки осесть не могут (они прилипли), оседать будет «горочка», таким образом, при остывании поверхность бисквита станет ровной. Бисквит достают из формы только когда он полностью остынет. Для этого нужно очень осторожно провести ножом вдоль стенок, отделяя бисквит, и удалить форму. Бумагу для выпечки удаляют уже перед использованием бисквита.

НЕДОСТАТОК: для того чтобы отделять бисквит от стенок, нужны сноровка и аккуратность; нельзя использовать силиконовые формы.

3-й СПОСОБ

Не смазывайте форму и не кладите на дно бумагу для выпечки.

Этот способ подходит для самых легких и нежных бисквитов, которые осаживаются при остывании под собственной тяжестью. Это бисквиты с малым количеством муки и крахмала, а также белковые бисквиты. Обычно их рекомендуют охлаждать вверх ногами — для этого сразу после выпечки форму переворачивают и ставят на миски так, чтобы бисквит их не касался. В таком положении дно и борта бисквита приклеены к форме, он не выпадает, но и не оседает под собственным весом. Обратите внимание, что в этом случае важно правильно подобрать размер формы, чтобы бисквит не получился выше краев и его можно было перевернуть.

НЕДОСТАТОК: иногда сложно отделить бисквит от формы; для такой выпечки не подходят силиконовые формы.

ВАЖНО!

ЧТОБЫ БИСКВИТ НЕ РАЗМОКАЛ ПРИ ПРОПИТКЕ, БЫЛ ПРОЧНЫМ И УПРУГИМ, ЖЕЛАТЕЛЬНО ДАТЬ ЕМУ ПОЛЕЖАТЬ НЕСКОЛЬКО ЧАСОВ. ДЛЯ ТОРТОВ Я ОБЫЧНО ПЕКУ БИСКВИТ ВЕЧЕРОМ И НА НОЧЬ ОСТАВЛЯЮ В КУХНЕ. ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ, ЧТО БИСКВИТ НЕ ДОЛЖЕН ЗАСОХНУТЬ — ДЛЯ ЭТОГО, ЕСЛИ НА КУХНЕ СУХОЙ ВОЗДУХ, МОЖНО ПОСЛЕ ПОЛНОГО ОСТЫВАНИЯ УБРАТЬ БИСКВИТ В ПАКЕТ.

Как разрезать бисквит?

Один бисквит из четырех яиц, выпеченный в форме диаметром 20 см, обычно можно разрезать на три коржа. Чтобы разрезы были ровными, а коржи — одинаковыми по толщине, используйте несколько простых приемов.

Положите бисквит нижней стороной вверх — она очень ровная, и ваш торт сверху тоже будет ровным. В качестве подложки удобно использовать лист бумаги для выпечки, плоскую тарелку или решетку, главное — чтобы вы могли легко повернуть торт вместе с основанием. Приготовьте нож — очень желательно, чтобы он был острым, с лезвием, которое длиннее диаметра бисквита. Очень хорошо подходит хлебный нож с волнистым лезвием.

Наметьте ножом линии разреза глубиной около 1 см по окружности бисквита.

Вставьте нож в надрез и режьте, осторожно поворачивая бисквит и прижимая нож к нижнему коржу, он должен идти ровно по намеченной линии.

ТАКЖЕ МОЖНО РАЗРЕЗАТЬ БИСКВИТ НИТКОЙ. ДЛЯ ЭТОГО ВОЗЬМИТЕ ТОНКУЮ ПРОЧНУЮ НИТЬ, ВСТАВЬТЕ В НАДРЕЗ, ПЕРЕКРЕСТИТЕ КОНЦЫ И ПОТЯНИТЕ. НИТКА РАЗРЕЖЕТ БИСКВИТ. НО ПРИ ТАКОМ СПОСОБЕ РАЗРЕЗ МОЖЕТ ОКАЗАТЬСЯ НЕ ОЧЕНЬ РОВНЫМ.

МНОГИЕ ИСПОЛЬЗУЮТ ТАКЖЕ СПЕЦИАЛЬНУЮ СТРУНУ ДЛЯ НАРЕЗКИ БИСКВИТА. ПОМНИТЕ, ЧТО ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЕЙ НУЖНО НА ОЧЕНЬ РОВНОЙ ПОВЕРХНОСТИ.

Проблемы?

- **СЛИШКОМ ЖИДКОЕ ТЕСТО** — плохо взбили белки или желтки, слишком долго мешали тесто;
- **БИСКВИТ ПЛОХО ПОДНИМАЕТСЯ** — долго мешали тесто, плохо взбили яйца, слишком холодная духовка;
- **БИСКВИТ СИЛЬНО ОСЕЛ ПОСЛЕ ВЫПЕЧКИ** — плохо пропеклось тесто, мало муки или крахмала;
- **БИСКВИТ ОСЕЛ В ДУХОВКЕ** — слишком горячая духовка;
- **БИСКВИТ СИЛЬНО КРОШИТСЯ** — многовато крахмала.



Морковные бисквиты

190

Рецепты

*Шоколадный бисквит
«Пицца ангелов»*

202



*Ореховый торт с заварным
кремом и ягодами*

194



Кофейный бисквит
186



*Савоярди с кремом
из пасты «Нутелла»*
198



*Черемуховый пирог
со сметанным кремом*
192



Торт с ягодами и сметаной
188

Карамельная шарлотка
184



Карамельная шарлотка

КАК СДЕЛАТЬ ШАРЛОТКУ ПЫШНОЙ, НЕЖНОЙ И НЕ СЛИШКОМ СЛАДКОЙ? ОЧЕНЬ ПРОСТО! НУЖНО ГОТОВИТЬ ЕЕ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА. КОНЕЧНО, ВСЕМ ПРИВЫЧНЫЙ РЕЦЕПТ ТРЕБУЕТ МЕНЬШЕ ВРЕМЕНИ, ЗАТО БИСКВИТНАЯ ШАРЛОТКА ГОРАЗДО ЛЕГЧЕ И ПОЛЕЗНЕЕ. А ЕСЛИ ДОБАВИТЬ НЕМНОГО КАРАМЕЛИ, ПИРОГ ВПОЛНЕ ПОДОЙДЕТ И ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА.

ВАРИАНТ:

— ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ НАЧИНКИ ЛЮБЫЕ ФРУКТЫ, ГЛАВНОЕ, ЧТОБЫ ОНИ НЕ БЫЛИ СЛИШКОМ СОЧНЫМИ.



8

ПОРЦИЙ

ТЕСТО:
3 яйца
90 г сахара
90 г муки
3 яблока (антоновка)

КАРАМЕЛЬ:
3 ст. л. без горки сахара
30–50 г сливочного масла

Форма 20 см,
смазанная маслом
и посыпанная мукой

Духовка 180°C



1. Приготовьте карамель.* В кастрюльку насыпьте сахар, добавьте ложку воды, расплавьте на сильном огне и ждите, пока не получится коричневая карамель. Вылейте ее в форму и распределите по дну.
2. На карамель положите кусочки масла и отставьте, масло расплавится.
3. Яблоки нарежьте на четвертинки, а потом кусочками прямо в форму. (Антоновку чистить не нужно.)
4. Приготовьте бисквитное тесто. Разделите яйца на белки и желтки.
5. Взбейте желтки с половиной сахара до густой светлой массы.
6. Чистым венчиком взбейте белки так, чтобы насадка оставляла четкий след, добавьте сахар и взбивайте еще минуту-две до блеска.
7. Смешайте желтки и белки аккуратно, ложкой. Добавьте просеянную муку, перемешайте, зачерпывая тесто от края и опуская в середину.
8. Готовое тесто выложите в форму на яблоки. Стукните формой об стол, чтобы тесто распределилось равномерно. Выпекайте при 180°C около получаса, а потом при 160°C еще полчаса (в отличие от обычного бисквита, бисквит с яблоками печется дольше).
9. Еще горячую** шарлотку переверните на решетку и остудите.

*Более подробно на с. 238.

**Если шарлотке дать остыть в форме, она прилипнет ко дну.

Кофейный бисквит

ЭТОТ ПИРОГ ОЧЕНЬ ПОХОЖ НА ЗНАМЕНИТЫЙ ДЕСЕРТ ТИРАМИСУ. БИСКВИТ, КОФЕЙНАЯ ПРОПИТКА И НЕЖНЫЙ КРЕМ — ВОТ ЕГО ОСНОВНЫЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ. УДОБНЕЕ ВСЕГО ГОТОВИТЬ ПИРОГ ВЕЧЕРОМ, ЗА НОЧЬ ОН ХОРОШО ПРОПИТАЕТСЯ И БУДЕТ ПОЛНОСТЬЮ ГОТОВ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ.

ВАРИАНТЫ:

— ЭТОТ ПИРОГ — КОФЕЙНЫЙ ВАРИАНТ КЛАССИЧЕСКОГО ЮЖНОАМЕРИКАНСКОГО РЕЦЕПТА TRES LECHE. ВЫ МОЖЕТЕ ПРИДУМЫВАТЬ ЛЮБЫЕ ВИДЫ ЗАЛИВКИ ПО СВОЕМУ ВКУСУ — С КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ, С ДОБАВЛЕНИЕМ ШОКОЛАДА, МОЛОКА И СЛИВОК РАЗНОЙ ЖИРНОСТИ;

— СВЕРХУ ПИРОГ ОБЯЗАТЕЛЬНО УКРАШАЮТ (В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ ДЛЯ МАСКИРОВКИ НЕКРАСИВОЙ ПОВЕРХНОСТИ), ЭТО МОГУТ БЫТЬ РАЗЛИЧНЫЕ КРЕМЫ ИЛИ МЕРЕНГА.



9–12 ПОРЦИЙ

ТЕСТО:
4 яйца
120 г сахара
120 г муки

ЗАЛИВКА:*
150 г сгущенного молока
45 г кофе эспрессо
150 г сливок жирностью 10%
1 ст. л. ликера амаретто
100 г молока

КРЕМ:
300 г сливок жирностью не менее 30%
1 ст. л. сахарной пудры

Форма диаметром 23 см
или квадратная 20х20 см,
смазанная маслом
и посыпанная мукой

Духовка 200°C

1. Приготовьте бисквитное тесто. Для этого разделите яйца на белки и желтки; желтки взбейте с половиной сахара в густой светлый крем.
2. Белки взбейте до плотной пены, которая не выпадает из миски при переворачивании, добавьте оставшийся сахар и взбивайте еще до плотности и блеска.
3. Аккуратно ложкой смешайте белки и желтки, затем добавьте просеянную муку и аккуратно перемешайте, стараясь не осаживать тесто.
4. Переложите тесто в форму и выпекайте при 200°C около 30 минут. Проверьте готовность зубочисткой — на ней не должно оставаться прилипшего теста.
5. Пока печется бисквит, приготовьте сироп. Смешайте сгущенку, сливки, молоко, кофе и ликер.
6. Как только вы достали бисквит из духовки, быстро проколите в нем деревянной палочкой побольше отверстий и аккуратно залейте сиропом. Оставьте на столе до полного остывания, а потом уберите в холодильник на 6–8 часов или на ночь.
7. Перед подачей взбейте сливки, добавьте сахарную пудру и выложите на пирог.



**Вам может показаться, что заливки многовато, но это не так — в горячем бисквите влага распределяется очень равномерно, и готовый пирог будет в меру сочным, но не чересчур.*

Торт с ягодами и сметаной



ДЛЯ БИСКВИТА СОВСЕМ НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО ВЗБИВАТЬ ОТДЕЛЬНО ЖЕЛТКИ И БЕЛКИ. ЯЙЦА ОТЛИЧНО ВЗБИВАЮТСЯ ЦЕЛИКОМ. ПРОФЕССИОНАЛЫ ОБЫЧНО ВЗБИВАЮТ ИХ НА ВОДЯНОЙ БАНЕ, НО ДОМА ДОСТАТОЧНО, ЧТОБЫ ЯЙЦА БЫЛИ ПРОСТО КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. ТАКОЙ БИСКВИТ ПОЛУЧАЕТСЯ ЧУТЬ БОЛЕЕ ВЛАЖНЫМ, ЧЕМ ОБЫЧНЫЙ, НО ДЛЯ ЯГОДНОГО ПИРОГА ОН ОТЛИЧНО ПОДОЙДЕТ. НИКАКИХ РАЗРЕЗОВ, ПРОСТО ВЫНЬТЕ МЯКИШ ТАК, ЧТОБЫ ПОЛУЧИЛАСЬ ОСНОВА ДЛЯ ТОРТА С БОРТИКАМИ, И СМЕШАЙТЕ ЕГО СО СМЕТАННЫМ КРЕМОМ И ЯГОДАМИ. ОЧЕНЬ ЛЕГКИЙ, ЛЕТНИЙ, ВКУСНЫЙ ТОРТ!

ВАРИАНТЫ:

— ВМЕСТО СМЕТАННОГО КРЕМА ВОЗЬМИТЕ ЗАВАРНОЙ КРЕМ В ПРОПОРЦИИ ИЗ 4 ЖЕЛТКОВ (С. 234);

— ТАКОЙ ТОРТ ВКУСЕН ТАКЖЕ С ПЕРСИКАМИ ИЛИ ЯБЛОКАМИ, НО ИХ ПРЕДВАРИТЕЛЬНО НУЖНО ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРИПУСТИТЬ ДО ГОТОВНОСТИ, НАПРИМЕР, КАК В РЕЦЕПТЕ НА С. 82.

10–12 ПОРЦИЙ

ТЕСТО:
120 г сахара
120 г муки
4 яйца

КРЕМ:
250 г сметаны жирностью не менее 20%
50 г сахарной пудры
стручок ванили или пакетик (10 г)
ванильного сахара

НАЧИНКА:
400 г смеси ягод*

УКРАШЕНИЕ:
1 ст. л. с горкой рубленых орехов
1 ч. л. сахарной пудры

Форма диаметром 20–23 см,
смазанная маслом
и посыпанная мукой

Духовка 200°C

1. Приготовьте бисквит. Яйца вылейте в миску, добавьте сахар и взбивайте на максимальной скорости до очень густого состояния и почти белого цвета.** На это уйдет 5–10 минут в зависимости от мощности миксера.
2. Всыпьте в яичную массу муку, осторожно перемешайте, переложите тесто в форму. Выпекайте при 200°C 30 минут. Проверьте готовность деревянной шпажкой — на ней не должно быть прилипшего теста. Остудите бисквит 5 минут в форме, затем переверните на решетку. Оставьте на несколько часов или на ночь.
3. Для крема смешайте сметану с семенами стручка ванили (или ванильным сахаром) и сахарной пудрой.
4. Сборка. Срежьте у бисквита верхнюю корочку и выберите руками или ложкой (как вам удобно) мякиш так, чтобы остались дно и стенки толщиной около 1 см. Раскрошите мякиш не слишком мелко и смешайте его с кремом и половиной ягод. Наполните смесью подготовленную основу.
5. Корочку измельчите и поджарьте на сухой сковороде вместе с рублеными орехами. Дайте остыть и посыпьте получившейся крошкой торт.
6. Украсьте торт оставшимися ягодами и посыпьте сахарной пудрой.



** Можно использовать замороженные ягоды, их предварительно нужно слегка разморозить так, чтобы они сохранили форму.*

*** Правильная густота — когда след от насадок миксера исчезает не менее чем за 5 секунд.*

Морковные бисквиты

СМЕТАНА И МОРКОВКА — ПРЕКРАСНОЕ СОЧЕТАНИЕ, КОТОРОЕ ПРИДАЕТ БИСКВИТУ СОЧНОСТЬ, НЕЖНЫЙ ВКУС И ПРЕКРАСНЫЙ ЗОЛОТИСТЫЙ ЦВЕТ. ЭТОТ БИСКВИТ ЛЕГКО ГОТОВИТСЯ И МОЖЕТ СЛУЖИТЬ ОСНОВОЙ ДЛЯ ЛЮБЫХ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ. МОЖНО, НАПРИМЕР, ЗАМЕНИТЬ МОРКОВЬ ТЫКВОЙ ИЛИ ВОООЩЕ НЕ ДОБАВЛЯТЬ ОВОЩИ, А ВМЕСТО КРЕМА ПОЛИТЬ КЕКСЫ ПОМАДКОЙ.



ТЕСТО:

125 г сахара
125 г муки
75 г моркови
2 яйца
50 г сметаны жирностью 20%

КРЕМ:

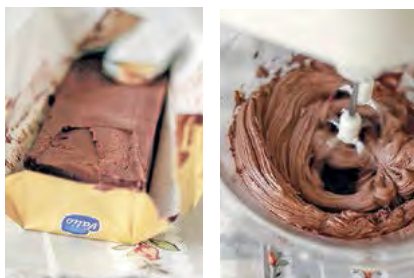
75 г масла
25 г сахарной пудры
25 г какао-порошка
1 ст. л. коньяка

УКРАШЕНИЕ:

1 ч. л. сахарной пудры

8 формочек диаметром
8–10 см, смазанных маслом
и посыпанных мукой

Духовка 200°C



1. Для теста яйца взбейте с сахаром в густую, однородную, светлую пену.
2. Добавьте сметану и морковь, натертую на самой мелкой терке (но не для пюре) и аккуратно перемешайте ложкой.
3. Всыпьте муку, осторожно перемешайте, стараясь не осадить тесто. Разлейте тесто по формочкам.
4. Выпекайте при 200°C 20 минут. Остудите.
5. Для крема взбейте размягченное масло с сахарной пудрой до посветления, добавьте какао и продолжайте взбивать. Влейте коньяк, взбейте еще немного.
6. Выложите крем в корнетик и отсадите на остывшие пирожные. Посыпьте сахарной пудрой.

ВАРИАНТЫ:

— для сливочного бисквита вместо сметаны и моркови добавьте 100 г взбитых сливок (используйте сливки жирностью не менее 30%);

— замените морковь не слишком сочной тыквой, такие бисквиты прекрасно сочетаются с глазурью из белого шоколада (50 г масла, 100 г шоколада).

Черемуховый пирог со сметанным кремом

КОНЕЧНО ЖЕ Я НЕ МОГУ НЕ РАССКАЗАТЬ В ЭТОЙ КНИГЕ ПРО ЧЕРЕМУХОВУЮ МУКУ.* ЕЕ ЧУДЕСНЫЙ МИНДАЛЬНЫЙ АРОМАТ СОСТАВИТ КОНКУРЕНЦИЮ ЛУЧШЕЙ ФРАНЦУЗСКОЙ ВЫПЕЧКЕ. БИСКВИТЫ С ЧЕРЕМУХОЙ ИМЕЮТ ТЕМНЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ЦВЕТ И ОТЛИЧНО СОЧЕТАЮТСЯ С ОБЫЧНЫМ СМЕТАННЫМ КРЕМОМ.

**Если вы живете в Сибири, то наверняка пробовали выпечку с этой мукой, а вот в других регионах она пока редкость. Но если встретите в продаже — купите обязательно!*



ТЕСТО:

2 яйца
100 г сахара
100 г муки
60 г черемуховой муки
200 г сметаны
½ ч. л. соды

КРЕМ:

200 г сметаны жирностью не менее 30%
1 ст. л. без горки сахарной пудры
семечки ½ стручка ванили или ½ ч. л.
ванильного экстракта

ГЛАЗУРЬ:

150 г сахарной пудры
1 ст. л. кипятка
25 г шоколада
1 ст. л. амаретто

Форма диаметром 20 см,
смазанная маслом и посыпанная
мукой

Духовка 180°C



- 1.** Для бисквита черемуховую муку смешайте со сметаной и оставьте.
- 2.** Яйца взбейте с сахаром в густую почти белую массу. Добавьте черемуху со сметаной, муку, соду и аккуратно перемешайте.
- 3.** Перелейте тесто в форму, пеките при 180°C 30 минут. Достаньте, остудите минут 5–10, переверните на решетку и охладите.
- 4.** Для крема смешайте сметану с ванилью и сахарной пудрой.
- 5.** Корж разрежьте пополам, прослоите сметаной.
- 6.** Для глазури растопите шоколад, положите в пакетик. Размешайте пудру с кипятком и ликером, вылейте на середину пирога и размажьте. Пока глазурь не застыла, срежьте уголок пакета и нарисуйте на торте шоколадом спираль. Проведите ножом полоски от центра торта к краям.

Ореховый торт с заварным кремом и ягодами

ЧАСТЬ МУКИ В БИСКВИТЕ МОЖНО ЗАМЕНЯТЬ ОРЕХАМИ, НАПРИМЕР МИНДАЛЕМ ИЛИ ФУНДУКОМ. ТАКИЕ БИСКВИТЫ ОЧЕНЬ ВКУСНЫ, ПРИЧЕМ ОНИ ГОРАЗДО БОЛЕЕ НЕЖНЫЕ, ЧЕМ ОБЫЧНЫЕ, И СИЛЬНЕЕ ОСЕДАЮТ ПОСЛЕ ВЫПЕЧКИ.* ЕСЛИ ЭТО ПРОИЗОШЛО — ПРОСТО СРЕЖЬТЕ НЕРОВНОСТИ, ИЗМЕЛЬЧИТЕ, ПОДЖАРЬТЕ И ИСПОЛЬЗУЙТЕ КАК ПОСЫПКУ ДЛЯ БОКОВЫХ СТОРОН ТОРТА ИЛИ КАК УКРАШЕНИЕ.

**О том, как остужать бисквиты и что при этом происходит, подробно написано на с. 180.*



10–12 ПОРЦИЙ

ТЕСТО:

120 г сахара
60 г орехов
4 яйца
65 г муки

КРЕМ:

4 желтка
30 г сахара
40 г сахарной пудры
40 г муки
400 мл молока
150 г сливок жирностью не менее 30%
1 пакетик (10 г) ванильного сахара

УКРАШЕНИЕ:

300 г свежих ягод

Форма диаметром 20–23 см,
ничем не смазанная

Духовка 180°C



1. Приготовьте ореховый бисквит. Для этого орехи поджарьте* и измельчите в крошку.
2. Взбейте желтки с половиной нормы сахара до тягучей почти белой массы.
3. Взбейте белки так, чтобы насадки оставляли четкий след, а масса держалась на венчике. Добавьте оставшийся сахар и взбивайте еще, пока масса не станет плотной и блестящей.
4. Аккуратно ложкой смешайте белки и желтки. Добавьте муку, орехи и перемешайте, стараясь, чтобы тесто не осело.

** Если вы используете фундук, его нужно сначала поджарить, а потом очистить от шелухи; миндаль же, наоборот, нужно очистить перед жаркой.*

ВАРИАНТ:

— ПРОСЛОИТЕ ТОРТ ЛЮБЫМ МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ ИЛИ СЛИВКАМИ, В КРЕМ МОЖНО ДОБАВИТЬ ЯГОДЫ.



- 5.** Переложите тесто в форму (смазывать не нужно) и выпекайте 30 минут при 200°C. Проверьте готовность, выньте из духовки, остудите (лучше всего в перевернутом виде, поставив форму на две одинаковые миски).
- 6.** Пока печется бисквит, сделайте заварной крем. В молоко всыпьте сахар, ванильный сахар и при помешивании доведите до кипения. Тем временем в желтки добавьте сахарную пудру, муку и перемешайте, чтобы получилась гладкая масса.
- 7.** Как только молоко закипит, влейте половину его в желтки и хорошо размешайте.
- 8.** Перелейте желтковую смесь обратно в кастрюльку, уменьшите огонь до среднего и при интенсивном помешивании доведите почти до кипения. Крем загустеет.
- 9.** Накройте крем пленкой, чтобы он не заветривался. Полностью остудите сначала в кухне, потом уберите в холодильник.
- 10.** Сборка. Если бисквит осел, срежьте неровный верх. Разрежьте бисквит на два коржа.
- 11.** Сделайте сливочно-заварной крем. Для этого взбейте холодные сливки и смешайте с заварным кремом.
- 12.** Выложите половину получившегося крема на нижний корж. Накройте вторым коржом и выложите оставшийся крем. Украсьте ягодами и подавайте.

DIGESTER TANKAGE
OAT'S & CO.
SUNFLOWER SEED
(MAX) 3%



Савоярди с кремом из пасты "Нутелла"

ЭТОТ РЕЦЕПТ Я ВЫБРАЛА ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОКАЗАТЬ, ЧТО ИЗДЕЛИЯ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА МОЖНО ВЫПЕКАТЬ ПРЯМО НА ПРОТИВНЕ. ИМЕННО ТАК ПЕКУТ ЗНАМЕНИТОЕ ПЕЧЕНЬЕ САВОЯРДИ, ОСНОВУ ТИРАМИСУ.* ЧТОБЫ ПОЛУЧИТЬ ВЛЕСТЯЩУЮ КОРОЧКУ, ТЕСТО ПЕРЕД ВЫПЕЧКОЙ ПОСЫПАЮТ САХАРНОЙ ПУДРОЙ.



12

ПИРОЖНЫХ

ТЕСТО:

2 желтка
3 белка
50 г сахара
40 г муки
20 г крахмала
сахарная пудра для
посыпки

КРЕМ:

75 г масла
75 г пасты «Нутелла»
1 ст. л. бренди

УКРАШЕНИЕ:

50 г фундука

Противень, застеленный
бумагой для выпечки

Духовка 180°C



1. Фундук поджарьте, очистите от шелухи и порубите в крошку.
2. Для бисквита взбейте желтки с половиной сахара в густую тягучую светлую массу.
3. Взбейте белки на максимальной скорости миксера до прочной пены, добавьте оставшийся сахар и взбивайте до плотности и блеска.
4. Смешайте ложкой желтки и белки, всыпьте просеянную муку с крахмалом и аккуратно перемешайте, чтобы масса не осела.

**Если вы готовите эти бисквиты для тирамису, оставьте их после выпечки на несколько часов, чтобы они не разваливались при пропитке.*

ВАРИАНТЫ:

- МОЖНО ОТСАДИТЬ КРУГЛЫЕ ЛЕПЕШКИ, ЕСЛИ ВАМ ЭТО УДОБНЕЕ;
- ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЛЮБОЙ МАСЛЯНЫЙ КРЕМ ИЛИ ДАЖЕ ДЖЕМ ДЛЯ ПРОСЛОЙКИ БИСКВИТОВ.



5. Переложите массу в кондитерский мешок,* срежьте кончик и отсадите на противень палочки длиной около 12 см.** Их будет 25–26 штук.

6. Присыпьте палочки через сито сахарной пудрой и поставьте в духовку, разогретую до 180°C , выпекайте 15 минут. Выключите духовку, приоткройте дверцу, но не доставайте бисквиты, пока они не остынут.

7. Тем временем приготовьте крем. Взбейте размягченное масло, затем добавляйте по ложке «Нутеллу», хорошо взбивая смесь. В конце добавьте бренди. Готовый крем уберите в холодильник на час-полтора, чтобы он лучше мазался.

8. Остывшие бисквиты снимите с бумаги и попарно соедините ореховым кремом. Боковые стороны пирожных (там, где выступает крем) обсыпьте рублеными орехами.

**Конечно, вместо мешка можно использовать обычный прочный пакет.*

***Если на вашем противне не хватит места, отсадите неуместившиеся палочки просто на лист пекарской бумаги. Их можно посыпать пудрой и испечь позже, но вот медлить с отсаживанием нельзя, так как тесто теряет структуру.*



Шоколадный бисквит

«Миша
Атгелов»

В ЭТОМ БИСКВИТЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ТОЛЬКО ВЗБИТЫЕ БЕЛКИ, БЕЗ ЖЕЛТКОВ. ПОЭТОМУ ОН ОЧЕНЬ ВОЗДУШНЫЙ И НЕЖНЫЙ. ЧТОБЫ ВСЕ ПОЛУЧИЛОСЬ, НУЖНО СТРОГО СОБЛЮДАТЬ НЕСКОЛЬКО ПРАВИЛ: ТЩАТЕЛЬНО ВЗБИВАТЬ БЕЛКИ, НЕ СМАЗЫВАТЬ ФОРМУ И ОСТУЖАТЬ БИСКВИТ ВВЕРХ НОГАМИ. КРОМЕ ТОГО, ДИАМЕТР ФОРМЫ ДОЛЖЕН БЫТЬ НЕБОЛЬШИМ — ИНАЧЕ СЕРЕДИНА БИСКВИТА ЕЩЕ ПРИ ВЫПЕЧКЕ ПРОСЯДЕТ ПОД СОБСТВЕННЫМ ВЕСОМ.

ЧАСТО СПРАШИВАЮТ, НЕЛЬЗЯ ЛИ ПОЛОЖИТЬ НА ДНО ФОРМЫ БУМАГУ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ, ЧТОБЫ БИСКВИТ ЛУЧШЕ ВЫНИМАЛСЯ, — ТАК ВОТ ОТВЕЧАЮ, НЕЛЬЗЯ! ПРИ ОСТЫВАНИИ ДНО БИСКВИТА ПРОСЯДЕТ, ОН БУДЕТ ПЛОТНЫМ И НЕКРАСИВЫМ.



8–10 ПОРЦИЙ

ТЕСТО:

5 крупных белков
75 г сахарной пудры
50 г сахара
1 пакетик (10 г)
ванильного сахара или
½ ч. л. ванильной эссенции
50 г муки
10 г какао
1 ч. л. лимонного сока

ОБМАЗКА И УКРАШЕНИЕ:

100 г джема*
80 г шоколада
60 г сливочного масла
150 г черники или голубики
заварной крем
(см. рецепт на с. 234),
английский крем
(см. рецепт на с. 233)
или взбитые сливки для подачи

Форма диаметром не более
20 см или прямоугольная
10х20 см, ничем
не смазанные

Духовка 180°C



1. Взбейте белки в плотную массу, в которой насадки оставляют четкий след.
2. Добавьте сахар (и ванильный сахар) и взбивайте несколько минут, пока масса не станет блестящей и плотной. Добавьте лимонный сок и повзбивайте еще немного.
3. Всыпьте муку, просеянную с какао и сахарной пудрой. Перемешайте ложкой, стараясь не осаживать белки.
4. Переложите тесто в несмазанную форму. Постучите формой об стол, чтобы вышли крупные пузырьки воздуха.

*Нужно использовать продукты, которые застывают при понижении температуры, например абрикосовый джем (протертый) или ягодные джемы с пектином.



ВАРИАНТ:

— ЕСЛИ НЕ ДОБАВЛЯТЬ КАКАО, А УВЕЛИЧИТЬ НА 10 Г КОЛИЧЕСТВО МУКИ, ВЫ ПОЛУЧИТЕ КЛАССИЧЕСКИЙ БЕЛОСНЕЖНЫЙ БИСКВИТ, КОТОРЫЙ ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ СО СЛИВКАМИ И ЯГОДАМИ.

5. Выпекайте при 180°C 25–30 минут. Сначала бисквит поднимется горкой, но в конце выпечки поверхность вновь станет ровной. Горячую форму с готовым бисквитом сразу поставьте вверх ногами на миски подходящего размера* (на них должны опираться только края формы).
6. После полного остывания проведите ножом вдоль стенок формы и хорошо стукните ею пару раз об стол, чтобы вынуть бисквит.
7. Подогрейте джем до текучего состояния и обмажьте бисквит. Дайте застыть в холодильнике.
8. Растопите шоколад с маслом, размешайте до гладкости и полейте пирог. Дайте застыть в холодильнике.
9. Украсьте ягодами, добавьте крем или сливки и подавайте.

**Принципиально важно для этого бисквита не смазывать форму и остужать вверх ногами — при выпечке бисквит прилипает к стенкам, а остывая в перевернутом виде, не проваливается и не проседает.*







9.
Mokkavag



Интересно, что в отличие, например, от бисквита шоколадная выпечка совсем не обязана быть пышной и легкой. Здесь в пирогах ценится не пористость, а их «шоколадность» и кремовая, гладкая консистенция. Вкус и аромат таких изделий зависит в первую очередь от качества шоколада. Как же достичь идеала?

Сорта и виды шоколада

На фабриках какао-бобы перемалывают и превращают в какао-массу (иногда ее называют шоколадным ликером). Эту массу разделяют на две фракции — отжимают какао-масло, и остается сухой какао-порошок. Из этих ингредиентов и делают обычно хороший шоколад.

•

ПОМИМО УНИКАЛЬНОГО ВКУСА И АРОМАТА ВАЖНОЕ СВОЙСТВО ШОКОЛАДА — ТЕМПЕРАТУРА ПЛАВЛЕНИЯ, СООТВЕТСТВУЮЩАЯ ТЕМПЕРАТУРЕ НАШЕГО ТЕЛА. ИМЕННО ПОЭТОМУ КУСОЧЕК ХОРОШЕГО ШОКОЛАДА ТАЕТ НА ЯЗЫКЕ, ОСТАВЛЯЯ СТОЛЬКО ПРИЯТНЫХ ОЩУЩЕНИЙ.

•

•

ОЧЕНЬ ВАЖНО ВНИМАТЕЛЬНО ЧИТАТЬ ЭТИКЕТКИ. В СОСТАВЕ ХОРОШЕГО ШОКОЛАДА НЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ИНЫХ МАСЕЛ, КРОМЕ КАКАО-МАСЛА.

•

В зависимости от количества какао-продуктов шоколад бывает горьким, темным, молочным и белым. В составе **ГОРЬКОГО ШОКОЛАДА** какао-масса и какао-масло, может быть добавлено немного ароматизаторов и эмульгаторы. Содержание какао-продуктов 80–99%. Из-за высокого содержания какао-масла и горького вкуса он не слишком подходит для выпечки, но может использоваться в случаях, когда необходим очень яркий, несладкий шоколадный вкус. В **ТЕМНОМ ШОКОЛАДЕ** содержание какао-продуктов 50–75%, при этом в составе могут быть сахар, эмульгаторы и различные вкусо-ароматические добавки.* Этот шоколад идеально подходит для выпечки и десертов.

•

*НА НИХ ОБРАТИТЕ ОСОБОЕ ВНИМАНИЕ — НЕ ВСЕМ НРАВИТСЯ ШОКОЛАД С РОМОВЫМ ИЛИ КОНЬЯЧНЫМ АРОМАТОМ!

•

В **МОЛОЧНОМ ШОКОЛАДЕ** обычно содержится сухое молоко или сливки, а также всяческие ароматизаторы и эмульгаторы. Молочный шоколад содержит много сахара, помните об этом, когда заменяете темный шоколад молочным. Что касается какао-продуктов, то в молочном шоколаде их обычно от 20 до 40%.

БЕЛЫЙ ШОКОЛАД из какао-продуктов содержит только какао-масло, и потому в нем много добавок, таких как сухое молоко и сахар.

•

ОБЫЧНО ВЫ ПОКУПАЕТЕ ДЕСЕРТНЫЙ ШОКОЛАД В ПЛИТКАХ, НО СУЩЕСТВУЕТ ТАКЖЕ СПЕЦИАЛЬНЫЙ ШОКОЛАД ДЛЯ ВЫПЕЧКИ — ОН ПРОДАЕТСЯ В УПАКОВКАХ ОТ 1 КГ И ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ МАЛЕНЬКИЕ ШОКОЛАДНЫЕ ЧИПСЫ (КАПЛИ). ДЕСЕРТНЫЙ ШОКОЛАД В ПЛИТКАХ ВЛЕСТИТ, ПОТОМУ ЧТО ОН ОБРАБОТАН СПЕЦИАЛЬНЫМ ОБРАЗОМ (ТЕМПЕРИРОВАН). РАЗВЕСНОЙ ШОКОЛАД ИМЕЕТ МАТОВУЮ ПОВЕРХНОСТЬ, ПОКРЫТУЮ БЕЛЫМ НАЛЕТОМ. ЭТО НЕТЕМПЕРИРОВАННЫЙ ШОКОЛАД, КОТОРЫЙ ИСПОЛЬЗУЮТ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ШОКОЛАТЬЕ. ДЛЯ ВЫПЕЧКИ НЕ ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЯ, ТЕМПЕРИРОВАН ШОКОЛАД ИЛИ НЕТ.

•

Какао-порошок

Какао-порошок — это сухой остаток от какао-бобов после отжима масла. Он имеет яркий шоколадный цвет и аромат, но практически не содержит жира. Используйте какао-порошок вместо шоколада, если хотите получить не слишком калорийный десерт. В тесте какао-порошком можно заменить часть муки. Всегда просеивайте какао-порошок перед использованием.

Шоколад в выпечке

Важно помнить, что шоколад заменяет в выпечке не масло, а муку! В первую очередь потому, что в холодном состоянии он твердый. Излишек шоколада и муки в выпечке делает изделия слишком плотными, лишает их нежности и мягкости.

Если вы хотите из простого пирога сделать шоколадный, просто замените часть муки равным количеством какао-порошка или в два раза большим количеством шоколада.

Как растопить шоколад?

Чтобы понять, как правильно работать с шоколадом, нужно изучить его основные свойства. Так, важно запомнить, что при перегреве шоколад сворачивается — становится густым и комковатым.*

•

*ИСПРАВИТЬ ТАКОЙ ШОКОЛАД МОЖНО, ЕСЛИ ДОБАВИТЬ ЛОЖКУ КИПЯТКА И ЭНЕРГИЧНО ПЕРЕМЕШАТЬ. НО ДЛЯ ГЛАЗУРИ ОН ВСЕ РАВНО НЕ ПОДОЙДЕТ.

•

Поэтому первое правило при работе с шоколадом — **НЕ ПЕРЕГРЕВАТЬ ЕГО**. А поскольку и в СВЧ-печи, и на плите, и на паровой бане шоколад нагревается неравномерно, можно вывести второе правило — при нагревании шоколад нужно **ПОСТОЯННО ПОМЕШИВАТЬ**. Третье правило — **НЕ ДОПУСКАТЬ ПОПАДАНИЯ ВОДЫ** (пара, конденсата) в шоколад, так как шоколад от воды меняет консистенцию. И четвертое — **БЕЛЫЙ И МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД ГОРАЗДО ЛЕГЧЕ ПЕРЕГРЕТЬ**, чем темный, поэтому при растапливании будьте особенно внимательны.

Также хочу отметить, что шоколад прекрасно растапливается вместе со сливками или маслом. Когда масло уже растопилось, а сливки горячие, шоколад еще только начинает плавиться, и делает это быстро и равномерно. Для покрытий и глазурей всегда растапливайте масло и нагревайте сливки вместе с шоколадом.

Зная и учитывая вышесказанное, вы можете выбрать любой из способов растапливания.

1-Й СПОСОБ

Положите шоколад в керамическую или стеклянную миску и нагревайте в СВЧ-печи на минимальной мощности (около 3 минут для 100-граммовой плитки). Перемешайте через минуту, а потом мешайте каждые 30 секунд. Я не советую растапливать в микроволновке белый шоколад — его легко перегреть.

2-Й СПОСОБ

Налейте в кастрюльку немного воды, доведите до кипения, уменьшите огонь и поставьте сверху миску с шоколадом так, чтобы дно ее не касалось воды. Помешивайте шоколад, проводя силиконовой лопаткой по дну миски. Следите, чтобы в шоколад не попал пар! Это самый безопасный для шоколада способ.

3-Й СПОСОБ

Положите шоколад в кастрюльку с толстым дном (то есть таким, которое равномерно нагревается) и на очень маленьком огне растопите шоколад при постоянном помешивании.

Не обязательно растапливать все до последнего кусочка — отставьте кастрюльку в сторону, и нерасплавленные кусочки расплавятся сами за несколько минут благодаря тому, что их окружает теплый шоколад. То же относится и к смесям — положите кусочки шоколада в растопленное масло или подогретые сливки и перемешайте — шоколад растает.

Ганаш

Ганаш представляет собой смесь из сливок и шоколада. И хотя к выпечке он не имеет непосредственного отношения, в кондитерском деле без ганаша не обойтись. Им наполняют пирожные, прослаивают торты, из него делают конфеты и начинки для тартинок.

Помимо сливок для ганаша могут использоваться и другие продукты — например, вино, сок, кофе, пюре, а также различные кремы.

Но самый популярный и простой рецепт — это ганаш из жирных сливок (не менее 30% жирности) и темного шоколада (50–70% какао).

СТАНДАРТНАЯ
ПРОПОРЦИЯ 1:1.
НАПРИМЕР:

200 г сливок жирностью
не менее 30%
200 г темного шоколада,
не менее 60% какао

ГАНАШ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ДВУМЯ
СПОСОБАМИ:

1-Й СПОСОБ

Подогрейте сливки до кипения. Тем временем наломайте шоколад кусочками в большую миску. Вылейте горячие сливки на шоколад, мешайте венчиком или лопаткой, пока смесь не станет гладкой и блестящей.

2-Й СПОСОБ

Положите наломанный шоколад в кастрюльку с толстым дном, залейте сливками и поставьте на маленький огонь. Постоянно помешивая, растворите шоколад в сливках. Мешайте, пока масса не станет однородной и блестящей. Ганаш готов.

Этот ганаш можно использовать сразу после приготовления в качестве глазури для торта, добавив туда предварительно 20 г сливочного масла.

Если ганаш оставить в холодильнике на 1–2 часа, он приобретет кремообразную консистенцию, им хорошо прослаивать торты.

Если же ганаш постоит в холодильнике 8–10 часов, то станет настолько плотным, что из него можно будет формировать конфеты — знаменитые трюфели.



Трюфели

100 г сливок жирностью не менее 30%
 100 г темного шоколада,
 не менее 60% какао
 30 г сливочного масла
 1 ст. л. апельсинового ликера
 какао-порошок или орехи,
 вафли, печенье для обсыпки

- 1.** Приготовьте ганаш из сливок и шоколада (любым способом). Когда образуется эмульсия, добавьте масло и размешайте до растворения. Влейте ликер и опять размешайте.
- 2.** Оставьте смесь на кухонном столе до полного остывания, затем уберите в холодильник на 6–8 часов.
- 3.** Размелите орехи (вафли, печенье) и насыпьте на тарелку. Чайной ложкой берите кусочки ганаша, кладите на тарелку, обваливайте, а потом руками придавайте круглую форму.
- 4.** Готовые конфеты можно хранить в холодильнике 1–2 недели.

Если вместо темного шоколада взять молочный, ганаш в вышеуказанной пропорции будет слишком жидким. Это связано с тем, что в шоколаде уже содержатся молочные продукты. Уменьшайте количество сливок вдвое! Обратите внимание, что качество ганаша с молочным шоколадом очень трудно гарантировать, потому что разные сорта шоколада содержат разное количество молока.

Кстати, ганаш с горьким шоколадом (от 80%) также может не получиться, так как из-за слишком высокого содержания какао-масла эмульсия может расслаиваться.



Шоколадный фондан
214



Орехово-шоколадный пирог
216



Кекс с финиками
218



Трюфельный пирог с корицей
220

Торт «Черный лес»
226



Рецепты

Пирог с лимонным ганашем
и ежевикой
222



Шоколадный фотугато

САМЫЙ ИЗВЕСТНЫЙ ШОКО-
ЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ, КОТОРЫЙ
ПОДАЕТСЯ К СТОЛУ ГОРЯ-
ЧИМ. ГЛАВНОЕ ЗДЕСЬ — ТЕХ-
НОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
ФОНДАН ДЕРЖАТ В ДУХОВ-
КЕ СОВСЕМ НЕДОЛГО, ЧТО-
БЫ КОРОЧКА ЗАПЕКЛАСЬ,
А ВНУТРИ ОСТАЛОСЬ ЖИД-
КОЕ ШОКОЛАДНОЕ ТЕСТО.



6 ПОРЦИЙ

ТЕСТО:

3 яйца
100 г темного шоколада,
не менее 60% какао
75 г масла
60 г сахара
45 г муки

Формочки, смазанные маслом
и посыпанные мукой или какао

Духовка 180°C



1. Растопите шоколад с маслом в микроволновке или на водяной бане. Остудите.
2. Смешайте, не взбивая, яйца с сахаром и мукой.
3. Влейте шоколад с маслом, перемешайте и разлейте по формочкам.
4. Пеките при 180°C 8–10 минут. Фондан готов, когда с краев тесто поднялось, а в серединке еще видна ямочка.*
5. Переверните формочки на тарелки, добавьте по шарик мороженого или английский крем (см. рецепт на с. 233), подавайте десерт горячим.

**Если вы забыли фонданы в духовке — не беда, за пять лишних минут они превращаются в прекрасные шоколадные кексы!*

ВАРИАНТ:

— положите в центр каждой формочки по кусочку белого шоколада или по ягоде малины — получится десерт с сюрпризом.



Орехово-шоколадный пирог

МОИ ДЕТИ СОВСЕМ НЕ ЛЮБЯТ ГОРЬКИЙ ШОКОЛАД, А ВОТ МОЛОЧНЫЙ ЕДЯТ С УДОВОЛЬСТВИЕМ. КОГДА Я ХОЧУ ИХ ПОРАДОВАТЬ, ТО ПЕКУ ЭТОТ ПИРОГ — СЛАДКИЙ, ОРЕХОВЫЙ И НЕ СЛИШКОМ ШОКОЛАДНЫЙ.



8–10 ПОРЦИЙ

ТЕСТО:

3 яйца
50 г кукурузной муки
100 г молотого миндаля или фундука
75 г масла
100 г молочного шоколада
120 г сахара
щепотка соли

Форма диаметром 20–23 см,
смазанная маслом
и посыпанная мукой.

Духовка 170°C



1. Растопите шоколад с маслом и остудите.
2. В большой миске перемешайте яйца с сахаром, не взбивая.
3. Смешайте орехи с кукурузной мукой и солью, добавьте к яйцам.
4. Влейте в смесь растопленный шоколад с маслом, замесите тесто, переложите его в форму.
5. Выпекайте при 170°C 35 минут, проверьте готовность зубочисткой. Готовый пирог достаньте из духовки и полностью остудите.

ВАРИАНТ:

— ЕСЛИ ВЫ ПРЕДПОЧИТАЕТЕ БОЛЕЕ НАСЫЩЕННЫЙ ШОКОЛАДНЫЙ ВКУС, ИСПЕКИТЕ ТАКОЙ ПИРОГ С ТЕМНЫМ ШОКОЛАДОМ.



Кекс с финиками

ЧТОБЫ ПОЛУЧИЛСЯ САМЫЙ ЧТО НИ НА ЕСТЬ ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС, ПРОСТО ДОБАВЬТЕ В ОБЫЧНОЕ КЕКСОВОЕ ТЕСТО ПОВОЛЬШЕ ШОКОЛАДА. ЧЕМ ВКУСНЕЕ ШОКОЛАД — ТЕМ ВКУСНЕЕ БУДЕТ КЕКС! А ЧТОБЫ СДЕЛАТЬ ЕГО БОЛЕЕ СЛАДКИМ, Я ИСПОЛЬЗУЮ ФИНИКИ, ОНИ ПРИДАЮТ КЕКСУ КАРАМЕЛЬНУЮ НОТУ И ПРИЯТНУЮ КОНСИСТЕНЦИЮ.

ВАРИАНТЫ:

— ИЗЫСКАННЫЙ ПИРОГ ПОЛУЧИТСЯ, ЕСЛИ ЗАМЕНИТЬ ФИНИКИ ЧЕРНОСЛИВОМ, ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ЗАМОЧИВ ЕГО В НЕБОЛЬШОМ КОЛИЧЕСТВЕ КОНЬЯКА;

— ЗАМЕНИТЕ ПОЛОВИНУ МУКИ МОЛОТЫМИ ОРЕХАМИ, ЧТОБЫ ПОЛУЧИТЬ БОЛЕЕ ЛОМКИЙ И НЕЖНЫЙ КЕКС.



8 ПОРЦИЙ

150 г темного шоколада,
не менее 60–70% какао
2 яйца
100 г масла
85 г сахара
100 г муки
150 г вяленых фиников

Прямоугольная форма 10х20 см,
смазанная маслом
и посыпанная какао

Духовка 170°C



1. Финики залейте кипятком и оставьте на 20 минут. Очистите от косточек и измельчите в комбайне так, чтобы в пюре остались небольшие кусочки.
2. Растопите шоколад и дайте ему остыть.
3. Положите в миску масло комнатной температуры, добавьте сахар и пюре из фиников. Взбивайте миксером на максимальной скорости, пока смесь не посветлеет.
4. Добавьте по одному два яйца, взбивая в кремообразную массу.
5. Влейте шоколад и взбейте еще до гладкости.
6. Добавьте муку, перемешайте миксером на небольшой скорости и выложите тесто в форму.
7. Пеките при 170°C 40 минут, проверьте готовность спичкой или зубочисткой.



Трюфельный пирог с корицей

ТРЮФЕЛЬНЫЕ ПИРОГИ ПЕКУТСЯ С БОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ШОКОЛАДА, СЛИВОЧНОГО МАСЛА И ИНОГДА ВООБЩЕ БЕЗ МУКИ. БЛАГОДАРЯ ШОКОЛАДУ ОНИ СОХРАНЯЮТ СТРУКТУРУ, А ОТСУТСТВИЕ МУКИ ДЕЛАЕТ ТЕСТО ОСОБЕННО НЕЖНЫМ И ТАЮЩИМ ВО РТУ.



8-10 ПОРЦИЙ

ТЕСТО:

200 г темного шоколада,
не менее 60% какао
100 г масла
3 яйца
75 г коричневого сахара
1 ст. л. с горкой крахмала
½ ч. л. корицы
1 ст. л. коньяка

ПОСЫПКА:

1 ч. л. корицы
1 ч. л. какао

Форма диаметром
20–23 см, смазанная маслом
и посыпанная мукой

Духовка 160°C



1. Растопите шоколад с маслом и отставьте.
2. Взбейте желтки с сахаром и коньяком в густую почти белую кремообразную массу.
3. Смешайте желтки с просеянным крахмалом и корицей, затем добавьте растопленный шоколад.
4. Взбейте белки в прочную пену и добавьте к желткам тремя порциями, каждый раз аккуратно, но тщательно перемешивая.
5. Перелейте тесто в форму и выпекайте при 160°C 25–30 минут. Проверьте готовность: серединка пирога должна быть еще не до конца запекшейся, похожей на желе, иначе пирог будет слишком сухим.
6. Пирог особенно хорош, пока еще теплый.* Можно подать его со сливками, сметаной или мороженым.

** Готовый пирог обязательно осядет, так и должно быть!*

ВАРИАНТ:

— В ТЕСТО МОЖНО ДОБАВИТЬ СВЕЖУЮ МАЛИНУ — ОНА ПРОСТО ПРЕКРАСНО СОЧЕТАЕТСЯ С ТЕМНЫМ ШОКОЛАДОМ.



Пирог с лимонным гашенцем и ежевикой

ЭТОТ ПИРОГ ИМЕЕТ УДИВИТЕЛЬНО НАСЫЩЕННЫЙ ВКУС И ПРИЯТНУЮ СЛЕГКА КРЕМОВУЮ ТЕКСТУРУ. КИСЛОВАТЫЙ ШОКОЛАДНО-ЛИМОННЫЙ КРЕМ ПРЕКРАСНО ОСВЕЖАЕТ И ОСОБЕННО ХОРОШ СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ.



8-10 ПОРЦИЙ

ТЕСТО:

3 яйца
75 г масла
60 г сахара
80 г молотого фундука
30 г муки
15 г какао-порошка
цедра половины лимона

ЛИМОННЫЙ ГАНАШ:

1 яйцо
1 крупный лимон
50 г сахара или
150 г лимонного крема
по рецепту со с. 236
80 г темного шоколада,
не менее 60% какао

УКРАШЕНИЕ:

250 г ежевики
1 ч. л. сахарной пудры
лимонная цедра

Форма 20 см, смазанная
маслом и посыпанная
мукой

Духовка 180°C



1. Снимите цедру с лимона, предназначенного для начинки. Половину этой цедры используйте для теста, половину — для лимонного крема.
2. Для теста взбейте размягченное масло с сахаром, добавьте по одному желтки и взбивайте до получения гладкого крема.
3. Всыпьте муку, просеянную с какао-порошком, лимонную цедру, орехи и перемешайте миксером на минимальной скорости.
4. Взбейте белки до плотной белой пены и добавьте их в тесто. Сначала положите треть белков, хорошо размешайте, чтобы размягчить тесто, затем введите оставшиеся белки.

ВАРИАНТЫ:

— ВЫ МОЖЕТЕ ПРИГОТОВИТЬ ТАКОЙ ГАНАШ С ЛЮБЫМ ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ — НА ОСНОВЕ АПЕЛЬСИНОВ, КЛЮКВЫ ИЛИ МОЛОКА;

— ПОМИМО ЕЖЕВИКИ К ЭТОМУ ПИРОГУ ПОДХОДЯТ МАЛИНА, ЧЕРЕШНЯ И КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ПЕРСИКИ.



- 5.** Переложите тесто в форму и выпекайте при 180°C 25 минут. Проверьте готовность лучинкой — на ней не должно быть прилипшего теста. Полностью остудите.
- 6.** Пока пирог печется, приготовьте крем.* В миску насыпьте сахар и тщательно перемешайте с цедрой половины лимона. Оставьте минут на 10.
- 7.** Из лимона выжмите сок и добавьте к сахару. Растворите сахар, влейте яйцо и хорошо перемешайте венчиком, не взбивая. Процедите смесь в кастрюльку.
- 8.** Нагревайте крем на медленном огне, постоянно помешивая, пока крем не загустеет.
- 9.** Приготовьте лимонный ганаш. Для этого в горячий крем положите кусочки шоколада и размешайте до получения блестящей гладкой массы. Оставьте ее при комнатной температуре.
- 10.** Остывший пирог намажьте ганашем, сверху выложите ягоды. Украсьте полосками цедры. Оставьте в холодильнике не менее чем на два часа.

**Если вы используете уже готовый лимонный крем, для приготовления ганаша его нужно подогреть почти до кипения.*



Торт „Черный лес“

ЭТОТ РЕЦЕПТ ВАМ КАЖЕТСЯ СЛИШКОМ СЛОЖНЫМ И ДЛИННЫМ? НЕ ПУГАЙТЕСЬ! ВАШИХ ЗНАНИЙ И УМЕНИЙ ВПОЛНЕ ХВАТИТ, ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ ЭТОТ ЗАМЕЧАТЕЛЬНЫЙ ТОРТ. Я ПРОСТО ПОСТАРАЛАСЬ КАК МОЖНО ПОДРОБНЕЕ ОПИСАТЬ ВСЕ ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ЧТОБЫ У ВАС НЕ ВОЗНИКЛО ВОПРОСОВ И ЗАТРУДНЕНИЙ.



8–12
ПОРЦИЙ

ТЕСТО:

4 яйца
120 г сахара
90 г муки
30 г масла
20 г крахмала
15 г какао-порошка
1 щепотка корицы

НАЧИНКА:

400 г замороженной вишни
200 мл воды
200 г сахара
1 рюмка (50 мл) кирша
½ ч. л. корицы

КРЕМ:

250 г сливок жирностью
не менее 30%
1 пакетик (10 г)
ванильного сахара
80 г темного шоколада,
не менее 60% какао

**СЛИВКИ ДЛЯ
УКРАШЕНИЯ:**

250 г сливок жирностью
не менее 30%
1 ч. л. с горкой
сахарной пудры

УКРАШЕНИЕ:

150 г шоколада
несколько орешков
или марципан
1 ст. л. сахарного песка

Форма диаметром
20 см, смазанная
маслом и посыпанная
мукой

Духовка 200°C



1. Для начинки переложите вишню из пакета в миску, не размораживая. Посыпьте корицей.
2. Приготовьте сироп: залейте сахар кипятком и размешайте до растворения, добавьте кирш. Залейте вишню сиропом и оставьте на несколько часов (лучше на ночь) мариноваться.
3. Испеките бисквит. Для этого взбейте желтки с половиной сахара до густой светлой массы..
4. Чистыми венчиками взбейте белки до густой плотной пены. Затем добавьте оставшийся сахар и взбивайте еще, пока масса не станет блестящей и густой.
5. Перемешайте аккуратно ложкой белки и желтки. Всыпьте просеянную муку с крахмалом, какао и корицей. Перемешайте как можно осторожнее.
6. Влейте растопленное негорячее сливочное масло. Еще размешайте от края к середине, стараясь минимально осаживать массу.



- 7.** Выложите тесто в форму. Пеките при 200°C 25–30 минут. Зубочистка должна выходить сухой из середины бисквита. Достаньте бисквит из духовки, подождите 5 минут и переверните его на решетку. Оставьте бисквит до полного остывания.
- 8.** Приготовьте сливочно-шоколадный крем. Вылейте сливки в кастрюльку, добавьте ванильный сахар и при помешивании подогрейте почти до кипения. Положите кусочки шоколада, снимите с плиты и размешивайте, пока не получится гладкая блестящая масса. Остудите ее в холодильнике 2–3 часа, чтобы она стала полностью холодной.
- 9.** Холодные сливки с шоколадом взбейте миксером на максимальной скорости, как обычные сливки. Когда масса станет пышной, густой и сильно посветлеет, остановитесь. Слишком долго не взбивайте, этот крем можно перевзбить. Готовый крем переложите в кондитерский мешок.*
- 10.** Сборка. Вишню откиньте на сито, чтобы стек сироп. Отложите десяток ягод для украшения.
- 11.** Разрежьте бисквит на три коржа. Примерно шестью столовыми ложками сиропа пропитайте нижний корж. Отсадите чуть меньше половины крема в виде окружностей на нижний корж. Выложите между кольцами крема вишню. Добавьте немного крема на вишню и размажьте, чтобы получился ровный слой.
- 12.** Накройте вторым коржом, пропитайте его и проделайте те же операции с оставшимся кремом и вишней. Пропитайте последний корж (сироп еще останется и больше не понадобится) и накройте им торт.
- 13.** Взбейте оставшиеся сливки, добавьте сахарную пудру и аккуратно размешайте. Отложите треть сливок в корнетик с фигурной насадкой для украшения, остальными обмажьте торт.

** Как и взбитые сливки, этот крем нужно использовать сразу после приготовления.*

ВАРИАНТЫ:

— ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ КЛАССИЧЕСКИЙ ШВАРЦВАЛЬДСКИЙ ТОРТ, ВМЕСТО ШОКОЛАДНЫХ СЛИВОК ДЛЯ НАЧИНКИ ВЗЬЕЙТЕ ОБЫЧНЫЕ СЛИВКИ НЕ МЕНЕЕ 30% ЖИРНОСТИ, А ВИШНЮ ВОЗЬМИТЕ НЕ ЗАМОРОЖЕННУЮ, А ИЗ КОМПОТА;

— ЕСЛИ ВЫ ГОТОВИТЕ ТОРТ ЛЕТОМ, ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ СВЕЖУЮ ВИШНЮ ИЛИ ЧЕРЕШНЮ С ВЕТОЧКАМИ И ЛИСТОЧКАМИ.

14. Для украшения с шоколадки комнатной температуры с помощью ножа снимите стружку и сразу положите в морозилку, чтобы она не растаяла. Оставшийся шоколад хорошо охладите и размелите в комбайне в крошку (или натрите на терке).

15. Бока торта обсыпьте шоколадной крошкой, в середине выложите шоколадную стружку. Отсадите розетки из сливок по краю торта.

16. Чтобы из мороженой вишни сделать украшение, в каждую ягоду положите по кусочку марципана или орешек, чтобы она держала форму. Разотрите в ступке сахар не слишком мелко и обсыпьте ягоды. Подсушите и обсыпьте еще раз. Выложите на торт. Поставьте торт в холодильник на 2 часа. Можно есть!



№ 10.
Кремы
и
десерты





В основе большинства тортов и пирожных лежат заготовки из теста — песочного, бисквитного или слоеного. Идеальным же дополнением, формирующим основной вкус, а часто и украшением, является крем — масляный, сливочный или заварной. Без крема и пирожное уже не пирожное, и торт совсем не тот. И хотя существует огромное количество разнообразных рецептов, есть всего лишь несколько базовых технологий, зная которые, вы сможете приготовить десерт любой сложности.

Вареные кремы

Как мы уже выяснили в первой главе, посвященной продуктам, подавляющее большинство кондитерских технологий основаны на изменении свойств муки и яиц при нагревании. Так, мука при соединении с жидкостью и нагреве загустевает благодаря содержащемуся в ней крахмалу. Яйца при нагреве тоже густеют — так как белок и желток коагулируют. Именно эти свойства муки (крахмала) и яиц используются при варке кондитерских кремов и яичных десертов.

РАБОТАТЬ С ЯИЧНЫМИ КРЕМАМИ И ДЕСЕРТАМИ НУЖНО ОСТОРОЖНО, ТАК КАК ОНИ ЛЕГКО СВРАЧИВАЮТСЯ ПРИ ПЕРЕГРЕВЕ. ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ПРОБЛЕМ, НАПОМНЮ НЕСКОЛЬКО ОСНОВНЫХ ПРАВИЛ:

- при возможности используйте водяную баню;
- никогда не нагревайте кремы без сахара;
- заваривайте желтки с сахаром горячим молоком, чтобы «закрепить» их;
- готовьте кремы на небольшом огне и при интенсивном помешивании.



Английский крем

400 г молока
4 желтка
40 г сахарной пудры
1 стручок ванили

- 1.** Острым ножом надрежьте стручок ванили вдоль и выскребите семена. Поставьте греться молоко с семенами ванили.
- 2.** Желтки в большой миске смешайте с сахарной пудрой.
- 3.** Залейте желтки кипящим молоком, хорошо перемешивая.
- 4.** Перелейте смесь обратно в кастрюлю, уменьшите огонь до минимума и варите, постоянно помешивая силиконовой лопаткой или деревянной ложкой, пока смесь не загустеет.
- 5.** Как только соус загустел, снимите его с огня и накройте поверхность пленкой, чтобы не образовалась корочка.

ХОТЯ ЭТОТ СОУС И НАЗЫВАЕТСЯ АНГЛИЙСКИМ КРЕМОМ, ОН ИМЕЕТ ЖИДКУЮ КОНСИСТЕНЦИЮ И ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В ОСНОВНОМ КАК ОСНОВА ДЛЯ ДЕСЕРТОВ И МОРОЖЕНОГО. В СОСТАВ АНГЛИЙСКОГО КРЕМА ВХОДЯТ ЖЕЛТКИ, МОЛОКО (МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ И СЛИВКИ), САХАР И НАТУРАЛЬНАЯ ВАНИЛЬ. ВАРИТЕ ЕГО ОЧЕНЬ ОСТОРОЖНО, НА МИНИМАЛЬНОМ ОГНЕ, И КАК ТОЛЬКО СОУС ЗАГУСТЕЕТ — СНИМАЙТЕ С ПЛИТЫ, ИНАЧЕ ЖЕЛТКИ МОГУТ СВЕРНУТЬСЯ, А ВМЕСТО СОУСА ПОЛУЧИТСЯ КОМКОВАТЫЙ СЛАДКИЙ ОМЛЕТ.

КОГДА СОУС ГОТОВ, У НЕГО МЕНЯЕТСЯ КОНСИСТЕНЦИЯ — СМЕСЬ СТАНОВИТСЯ БОЛЕЕ ГУСТОЙ, ХОТЯ И ОСТАЕТСЯ ТЕКУЧЕЙ. ЕСЛИ ДОСТАТЬ ИЗ КАСТРЮЛЬКИ ЛОПАТКУ, ОНА БУДЕТ ПОКРЫТА ТОНКИМ СЛОЕМ СОУСА.

ПРОВЕДИТЕ ПО ЛОПАТКЕ ПАЛЬЦЕМ — ОСТАНЕТСЯ НЕИСЧЕЗАЮЩИЙ СЛЕД. ЭТО ЗНАЧИТ, СОУС ГОТОВ, ЕГО МОЖНО СНИМАТЬ С ОГНЯ И ОСТУЖАТЬ, ПРИКРЫВ ПЛЕНКОЙ.



В ЗАВАРНОЙ КРЕМ ПОМИМО ЯИЦ ДОБАВЛЯЕТСЯ МУКА. ЭТО ПОЗВОЛЯЕТ ПОЛУЧИТЬ ГУСТУЮ МАССУ, КОТОРОЙ МОЖНО ПРОСЛАИВАТЬ ТОРТЫ И НАЧИНЯТЬ ПИРОЖНЫЕ.

МУКА НЕ ТОЛЬКО ЗАГУЩАЕТ СМЕСЬ — ОНА ТАКЖЕ ПОМОГАЕТ ЕЙ ВЫДЕРЖИВАТЬ БОЛЕЕ ВЫСОКИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ, ТАК ЧТО ЗАВАРНОЙ КРЕМ МОЖНО ГОТОВИТЬ НА ДОСТАТОЧНО СИЛЬНОМ ОГНЕ И НАГРЕВАТЬ ДО КИПЕНИЯ. ПРИ ОСТЫВАНИИ КРЕМ ПОКРЫВАЕТСЯ ТОНКОЙ ПЛОТНОЙ КОРОЧКОЙ, ПОЭТОМУ ЖЕЛАТЕЛЬНО ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАКРЫТЬ КРЕМ ПИЩЕВОЙ ПЛЕНКОЙ, ПРИЖАВ ЕЕ К ПОВЕРХНОСТИ КРЕМА.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА РЕЦЕПТ — В НЕМ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ И САХАР, И САХАРНАЯ ПУДРА. САХАР РАСТВОРЯЕТСЯ В МОЛОКЕ, А ПУДРА ДОБАВЛЯЕТСЯ В ЖЕЛТКИ. ПОЧЕМУ ИМЕННО ПУДРА? ОНА РАСТВОРЯЕТСЯ ОЧЕНЬ БЫСТРО И МАКСИМАЛЬНО ЗАЩИЩАЕТ ЖЕЛТКИ ОТ ПЕРЕГРЕВА, КОГДА МЫ ИХ ЗАЛИВАЕМ ГОРЯЧИМ МОЛОКОМ.

Заварной крем

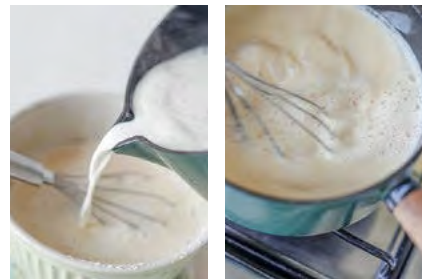


2 желтка
 20 г сахара
 20 г сахарной пудры
 20 г муки
 200 г молока*
 1 стручок ванили**

- 1.** Положите желтки в достаточно большую миску, добавьте сахарную пудру и муку, перемешайте.
- 2.** Острым ножом надрежьте стручок ванили вдоль и выскребите семена. В молоко положите сахар, семена ванили и подогрейте до кипения, помешивая, чтобы сахар растворился.
- 3.** Залейте желтки кипящим молоком (можно вылить все молоко или только половину, в зависимости от размера миски), непрерывно мешая.
- 4.** Слегка загустевшую смесь перелейте обратно в кастрюлю, поставьте на средний огонь и, непрерывно и энергично помешивая венчиком, доведите почти до кипения. Крем станет густым и загустеет еще больше при остывании.
- 5.** Накройте поверхность крема пленкой и остудите его.

**Заварной крем можно также готовить со сливками, это делает его более бархатистым и нежным.*

***Если вы используете ванильный сахар, добавьте его в молоко, заменив им часть обычного сахара.*



ОЧЕНЬ НЕОБЫЧНЫЙ И ВКУС-
НЫЙ ДЕСЕРТ, КОТОРЫЙ
МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ
КАК САМОСТОЯТЕЛЬНО (ТАК
ЖЕ, КАК ВАРЕНЬЕ К ГРЕНКАМ
ИЛИ БЛИНЧИКАМ), ТАК И ДЛЯ
ПРОСЛОЙКИ ТОРТОВ, ПЕЧЕ-
НЬЯ, ДОБАВЛЕНИЯ В МУССЫ
И КРЕМЫ.

ЛИМОННЫЙ КРЕМ, КАК
И ОБЫЧНЫЙ ЗАВАРНОЙ,
ГОТОВИТСЯ ИЗ ЯИЦ, НО НЕ
С МОЛОКОМ, А С ЛИМОННЫМ
СОКОМ. ЗДЕСЬ ОЧЕНЬ МНОГО
САХАРА И КИСЛОТЫ, И ЭТИ
ДВА ИНГРЕДИЕНТА НЕ ТОЛЬКО
ФОРМИРУЮТ ВКУС, НО И ПРЕ-
ДОТВРАЩАЮТ СВОРАЧИВАНИЕ
ЯИЦ. ПОЭТОМУ ЛИМОННЫЙ
КРЕМ МОЖНО ГОТОВИТЬ НА
ДОСТАТОЧНО БОЛЬШОМ ОГНЕ
И, НЕ БОЯСЬ, ДОВОДИТЬ
ДО КИПЕНИЯ.

Лимонный заварной крем



сок 4 крупных лимонов
(около 300 г сока)
цедра 2 лимонов
4 яйца
200 г сахара*
40 г сливочного масла

1. Натрите цедру и смешайте с сахаром, оставьте на полчаса.
2. Выжмите сок из лимонов, добавьте к сахару, размешайте.
3. Влейте в смесь яйца, перемешайте и дайте постоять полчаса, время от времени перемешивая.
4. Процедите смесь через сито в кастрюльку и варите на среднем огне, постоянно помешивая.
5. Когда крем загустеет, добавьте масло, перемешайте и остудите.
6. Если вы планируете хранить** крем, его можно еще горячим разлить по баночкам.



**Лимоны бывают очень разной кислоты, поэтому вам может потребоваться разное количество сахара.*

***Крем хранится в холодильнике 2 недели.*

ВАРИАНТЫ:

— ПРИГОТОВЬТЕ ТАКОЙ КРЕМ ИЗ ЛЮБЫХ ЦИТРУСОВЫХ — ГРЕЙПФРУТОВ, АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ ЛАЙМОВ;

— ТАКЖЕ МОЖНО ВАРИТЬ ТАКОЙ КРЕМ ИЗ ЯГОД, НАПРИМЕР СМОРОДИНЫ ИЛИ КЛУБНИКИ, НО НУЖНО ПОМНИТЬ, ЧТО КИСЛОТЫ В ТАКИХ ЯГОДАХ МАЛОВАТО, МАССА ПРИ ИНТЕНСИВНОМ НАГРЕВЕ МОЖЕТ СВЕРНУТЬСЯ, И ПОТОМУ КРЕМЫ ИЗ НЕКИСЛЫХ ФРУКТОВ И ЯГОД ЛУЧШЕ ВАРИТЬ НА ВОДЯНОЙ БАНЕ.

Запеченные кремы

Заварные кремы совсем не обязательно варить в кастрюльке. Той же смесью можно наполнить основу для пирога (из песочного или рубленого теста) или несколько небольших формочек и поставить в духовку. В таком случае лучше всего использовать водяную баню — это позволяет приготовить крем быстро и при более высокой температуре.

Как сделать водяную баню в духовке? Поставьте маленькие формочки в большую форму и налейте в нее горячую воду. Маленькие формочки должны быть погружены в воду приблизительно на половину высоты (или больше).

Наиболее известным десертом такого типа является крем-брюле. Для его приготовления смесь из желтков, сахара, сливок и ванили разливают по формочкам и запекают в духовке при температуре 110–120°C около часа (если использовать водяную баню, температуру нужно сделать 160°C и запекать 30–40 минут).

Но основной изюминкой крем-брюле является сахарная корочка. Полностью остывший десерт посыпают толстым слоем сахара и расплавляют его специальной горелкой.

•

МНОГИЕ ЖАЛУЮТСЯ, ЧТО В ЯИЧНЫХ И ЖЕЛТКОВЫХ ДЕСЕРТАХ ЧУВСТВУЮТ ЯВНЫЙ И МНОГИМ НЕПРИЯТНЫЙ ЯИЧНЫЙ ВКУС. ЧТОБЫ ОН ИСЧЕЗ, ГОТОВЫЕ ДЕСЕРТЫ НУЖНО ОБЯЗАТЕЛЬНО ВЫСТАИВАТЬ НЕКОТОРОЕ ВРЕМЯ, В ИДЕАЛЕ — 8–10 ЧАСОВ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ. В ПРОЦЕССЕ ВЫСТАИВАНИЯ ФОРМИРУЕТСЯ ПРАВИЛЬНАЯ ПЛОТНАЯ СТРУКТУРА И УХОДИТ ТОТ САМЫЙ ПРИВКУС.

•

Крем-Карамель

ТАК КАК ДАЛЕКО НЕ У ВСЕХ ЕСТЬ ДОМА СПЕЦИАЛЬНАЯ ГОРЕЛКА ИЛИ МОЩНЫЙ ГРИЛЬ, Я ПРЕДЛАГАЮ ВАМ ПРИГОТОВИТЬ «КРЕМ-БРЮЛЕ НАОБОРОТ» — КРЕМ-КАРАМЕЛЬ. ДЛЯ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАРАМЕЛЬ ГОТОВЯТ ЗАРАНЕЕ, НАЛИВАЮТ НА ДНО ФОРМОЧЕК, А КОГДА ОНА ЗАСТЫНЕТ — ВЛИВАЮТ ЯИЧНУЮ СМЕСЬ И ЗАПЕКАЮТ В ДУХОВКЕ. В ПРОЦЕССЕ ВЫПЕЧКИ, ОХЛАЖДЕНИЯ И ВЫСТАИВАНИЯ КАРАМЕЛЬ ОБРАЗУЕТ АРОМАТНЫЙ И ОЧЕНЬ КРАСИВЫЙ СОУС, ТАК ЧТО И ПО ВКУСУ, И ПО ВНЕШНЕМУ ВИДУ ЭТОТ ДЕСЕРТ НИЧУТЬ НЕ УСТУПАЕТ ЗНАМЕНИТОМУ КРЕМ-БРЮЛЕ.

6 ПОРЦИЙ

4 желтка
400 г сливок жирностью 30%
60 г сахара
2 пакетика (20 г) ванильного сахара

КАРАМЕЛЬ:

100 г сахара

6 формочек диаметром 6 см
Большая форма для
водяной бани

Духовка 160°C

1. Насыпьте сахар на сковородку, смочите его столовой ложкой воды. Нагревайте на сильном огне, потряхивая сковородку, пока сахар не превратится в коричневую карамель.
2. Горячую карамель разлейте по формочкам.
3. Слегка подогрейте сливки с ванильным сахаром, помешивая, чтобы сахар растворился.
4. Желтки смешайте с сахаром, залейте сливками, хорошо размешайте.
5. Перелейте смесь в формочки (карамель к тому времени уже застынет), если есть пена на поверхности — удалите ее ложечкой.
6. Поставьте формочки в большую форму, влейте в нее кипяток и поставьте в духовку. Выпекайте при 160°C 30–40 минут. Готовый крем похож на желе.
7. Полностью остудите крем и уберите в холодильник на несколько часов (можно на ночь).
8. Чтобы достать крем-карамель, проведите ножом вдоль стенок формочки и переверните ее на тарелку.



ФЛАН

Флан готовится так же, как и крем-карамель, но для его приготовления используются не желтки и сливки, а цельные яйца и молоко. В результате консистенция флана получается более плотной и упругой, а вкус — более яичным. Попробуйте ароматизировать флан не ванилью, а лимонной цедрой, корицей или кардамоном, также можно использовать кокосовое или миндальное молоко. Стандартная пропорция:

2 яйца
200 мл молока
40 г сахара

50 г сахара для карамели

Яблочный флан

ЗАМЕНИТЕ МОЛОКО
ЯБЛОЧНЫМ ПЮРЕ, ЧТОБЫ
ПОЛУЧИТЬ ОЧЕНЬ ИНТЕ-
РЕСНЫЙ И АРОМАТНЫЙ
ДЕСЕРТ. ЕСЛИ ГОТОВИТЬ
ЕГО ИЗ ОСЕННИХ КИС-
ЛЫХ ЯБЛОК, ОН ЧЕМ-ТО
НАПОМИНАЕТ ЯБЛОЧНУЮ
ПАСТИЛУ.



6

ПОРЦИЙ

5 яблок или 500 г пюре
из печеных яблок
150 г сахара или меда,
или их смесь в любой пропорции
2 яйца
1 ст. л. меда для карамели

6 формочек диаметром 8–10 см
Большая форма для водяной бани

Духовка 160°C

- 1.** Яблоки испеките и ложкой выньте мякоть. Можно сделать гладкое пюре блендером, можно оставить небольшие кусочки.
- 2.** Добавьте в теплое пюре мед или сахар, размешайте.
- 3.** Добавьте яйца и вновь хорошо перемешайте.
- 4.** Ложку меда разогрейте в кастрюльке и варите, пока он не загустеет и не будет сильно пузыриться. Разлейте мед по формочкам.
- 5.** Выложите яблочную смесь поверх меда, а формочки поставьте в большую форму.
- 6.** Форму поставьте в духовку, влейте в нее кипяток, чтобы он доходил до середины маленьких формочек. Запекайте 50 минут — час при 160°C.
- 7.** Готовые фланы остудите и поставьте в холодильник на несколько часов.
- 8.** Перед подачей проведите ножом вдоль краев формочки, чтобы отделить флан от стенок, переверните на тарелку.



Взбитые кремы

Вы их прекрасно знаете — взбитые сливки и масляный крем использует для украшения почти каждая хозяйка. Основная проблема этих кремов — высокая калорийность, но есть и безусловные преимущества: они легко готовятся, допускают множество вариантов приготовления, хорошо хранятся и прекрасно держат форму, так что могут использоваться для украшения десертов.

ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ

Во французской кондитерской традиции взбитые сливки обычно называют «крем шантйи». Для приготовления этого крема уже более двухсот лет используются одни и те же составляющие: свежие густые сливки, сахарная пудра и ваниль. Жирность сливок должна быть не менее 30%, причем чем она выше — тем быстрее взбиваются сливки, и тем лучше держит форму готовый крем.

•

для того чтобы сливки не опадали после взбивания, раньше кондитеры добавляли в них желатин, который помогал держать форму. сейчас стабилизаторы добавляют в сливки еще на этапе производства, и потому на пакете вы практически всегда можете видеть надпись о том, что в сливках содержится загуститель — каррагинан. его, как и агар-агар, получают из морских водорослей.

•

Если вы хотите сделать крем шантйи очень густым и прочным, используйте загуститель (закрепитель) для взбитых сливок, он продается в кондитерских магазинах в небольших пакетиках и добавляется при взбивании. В сливках, как и в молоке, уже содержится сахар — лактоза, именно поэтому молоко имеет нежный сладковатый вкус. И крем шантйи обычно не требует большого количества сахара — его добавляют совсем немного, чтобы вкус сливок остался мягким и не приторным.

Сливки, как и белки, можно взбивать до твердых или мягких пиков. Слабо взбитые (до мягких пиков) сливки используют как гарнир к десертам или пирогам, а хорошо взбитые — для прослаивания тортов и украшения.

•

СЛИВКИ МОЖНО ЛЕГКО ПЕРЕВЗБИТЬ! В ЭТОМ СЛУЧАЕ КРЕМ СНАЧАЛА СТАНОВИТСЯ «РЯБОВАТЫМ», ТЕРЯЕТ ГЛАДКОСТЬ, А ПОТОМ ПРЕВРАЩАЕТСЯ В ПАХТУ С КУСОЧКАМИ СЛИВОЧНОГО МАСЛА. ПОЭТОМУ, КОГДА СЛИВКИ УЖЕ ЗАГУСТИЛИ, МОЖНО ЧУТЬ УМЕНЬШИТЬ СКОРОСТЬ МИКСЕРА, ЧТОБЫ НЕ ПРОПУСТИТЬ МОМЕНТ, КОГДА ОНИ ДОСТИГНУТ ПРАВИЛЬНОЙ КОНСИСТЕНЦИИ. ПЕРЕВЗБИТЫЕ СЛИВКИ (ПОКА ОНИ НЕ ПРЕВРАТИЛИСЬ В МАСЛО) МОЖНО ИСПРАВИТЬ, ЕСЛИ ИХ НАГРЕТЬ, ПЕРЕМЕШАТЬ ЛОЖКОЙ ДО ОДНОРОДНОЙ КОНСИСТЕНЦИИ И ПОТОМ ОХЛАДИТЬ.

•

Чтобы сливки хорошо взбились, а крем получился гладким, важно помнить несколько правил:

- сливки перед взбиванием должны быть очень холодными, можно даже положить их на 20–30 минут в морозилку;
- важно не отвлекаться и не прекращать взбивание, пока сливки не достигли нужной консистенции;
- сахарную пудру нужно добавлять только после того, как сливки полностью взбились, причем вмешивать ее лучше ложкой или миксером на самой маленькой скорости.

Шантишис

300 г сливок жирностью 30%
или больше
10–15 г сахарной пудры
семена половины стручка ванили
или
1 ч. л. ванильного сахара

- 1.** Острым ножом надрежьте стручок ванили вдоль и выскребите семена. Сливки налейте в глубокую миску, добавьте семена ванили* и оставьте в холодильнике на несколько часов.
- 2.** Взбивайте сливки на максимальной, а потом на средней скорости миксера.
- 3.** В готовые сливки добавьте сахарную пудру, перемешайте ложкой.
- 4.** Для украшения и прослаивания торта лучше использовать только что взбитые сливки, у них очень гладкая текстура, которая со временем портится.

**Если вы используете ванильный сахар, разотрите его в пудру и добавьте после взбивания.*



ВАРИАНТ:

ТАКЖЕ МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ ШАНТИИ — ДЛЯ ЭТОГО В ТЕПЛЫХ СЛИВКАХ РАСТВОРЯЮТ НЕМНОГО ШОКОЛАДА, ОСТУЖАЮТ И ВЗБИВАЮТ, КАК ОБЫЧНЫЕ СЛИВКИ.



Шоколадный шатиш

200 г сливок жирностью 30%
или больше
1 пакетик (10 г) ванильного сахара
100 г темного шоколада

- 1.** Налейте сливки в кастрюльку, поставьте на огонь, добавьте ванильный сахар. Мешайте, чтобы сахар растворился.
- 2.** Разломайте шоколад на кусочки и добавьте в теплые сливки. Готовьте на очень маленьком огне, постоянно помешивая, пока не получится гладкая однородная масса — ганаш. Остудите ганаш до комнатной температуры, а потом поставьте в холодильник на 1–2 часа.
- 3.** Взбивайте ганаш, как обычные сливки, пока масса не загустеет и не станет светло-шоколадного цвета. Осторожно, этот крем легко перевзбить!
- 4.** Готовый крем сразу используйте для прослойки или украшения.



СМЕТАННЫЙ КРЕМ

Пожалуй, сметанный крем — это домашний вариант крема «шантийи». Сметана представляет собой сливки, заквашенные особыми бактериями. Если вы сравните сметану и сливки одинаковой жирности, то увидите, что сметана гораздо гуще сливок. Тем не менее при добавлении сахара даже густая сметана становится более жидкой. Так что густой, держащий форму крем можно приготовить только из жирной сметаны, которая, как и сливки, должна иметь не менее 30% жирности.

Впрочем, часто от сметанного крема и не требуется быть густым, он используется для прослаивания и одновременного увлажнения коржей. В этом случае можно использовать и нежирную сметану.

МАСЛЯНЫЙ КРЕМ

Самый простой масляный крем вы наверняка готовили еще в школе. Сливочное масло, сгущенка и, быть может, немного сахарной пудры — именно такой рецепт знают и любят многие домашние кондитеры. Между тем существует огромное количество вариантов приготовления такого крема, и в основе их лежит одна и та же технология — получение эмульсии.

Эмульсия — это гладкая смесь мельчайших капелек жира и жидкости. Например, самой известной эмульсией является молоко, а также майонез (и, между прочим, любой крем для лица). Основное свойство эмульсии — она гладкая и блестящая, не расслаивается и сохраняет однородную консистенцию.

Сливочное масло может создавать эмульсию с достаточно большим количеством других ингредиентов. Обычно это сахарный сироп разной густоты, приготовленный на основе молока (сгущенка!), яиц или ягодного сока. Принципиальное значение здесь имеет только густота — если сироп слишком жидкий, масло сможет образовать эмульсию с меньшим количеством сиропа. Поэтому для крема часто используют именно густые сиропы или уже готовые сваренные кремы.

КСТАТИ ГОВОРЯ, МАСЛО — УЖЕ САМО ПО СЕБЕ ЭМУЛЬСИЯ, И ОНО НЕПЛОХО ВЗБИВАЕТСЯ ПРОСТО С САХАРНОЙ ПУДРОЙ.

Таким образом, вы можете использовать для приготовления масляного крема очень разные продукты, важно только соблюдать правильную пропорцию. Ниже я приведу несколько примеров масляных кремов. Все они готовятся по единой технологии:

- масло и сироп должны быть одинаковой комнатной температуры;
- сироп нужно добавлять в масло небольшими порциями, каждый раз тщательно взбивая до гладкости;
- если крем становится блестящим, соскальзывает с венчиков — значит, сиропа уже достаточно, при добавлении следующей порции крем может расслоиться;
- если крем расслоился, можно попробовать подогреть его немного на водяной бане (не выше 40°C), не прекращая взбивания, или добавить немного размягченного сливочного масла.

Яичный масляный крем

ЭТОТ КРЕМ ЛЕГКО И БЫСТРО ГОТОВИТСЯ, ИМЕЕТ ПРЕКРАСНЫЙ ВКУС, НО, ВОЗМОЖНО, НЕ ПОДОЙДЕТ ТЕМ, КТО ОПАСАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ДЕСЕРТАХ СЫРЫЕ ЯЙЦА.

100 г масла
1 яйцо
70 г сахара
1 пакетик (10 г) ванильного сахара
1 ст. л. коньяка или ликера

1.

Взбейте яйцо с сахаром и ванильным сахаром в тягучую, светлую, очень пышную массу. Сахар должен раствориться. Для лучшего взбивания можно использовать водяную баню.

2.

Размягченное масло взбейте до посветления, затем по ложке добавляйте яичную массу, каждый раз тщательно взбивая.

3.

В конце добавьте коньяк и еще раз взбейте.



Масляный крем на основе заварного крема

В ЭТОМ РЕЦЕПТЕ МАСЛО ВЗБИВАЮТ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ, БОЛЕЕ СЛАДКИМ, ЧЕМ ОБЫЧНО. МАССА ПОЛУЧАЕТСЯ ОЧЕНЬ ПЫШНОЙ. ЭТО ОДИН ИЗ САМЫХ ВКУСНЫХ ВАРИАНТОВ МАСЛЯНОГО КРЕМА!

150 г масла
1 ст. л. коньяка
или ликера

ЗАВАРНОЙ КРЕМ:

200 мл молока
2 желтка,
20 г сахара
60 г сахарной пудры
20 г муки

1.

Сварите заварной крем из указанных ингредиентов (см. рецепт на с. 234) и остудите до комнатной температуры.

2.

Взбейте масло до посветления, добавляйте небольшими порциями остывший заварной крем, каждый раз хорошо взбивая. В готовый крем добавьте коньяк или ликер, взбейте еще.

Лимонный масляный крем

ЭТОТ КРЕМ ИМЕЕТ ОЧЕНЬ ЯРКИЙ АРОМАТ, А ТАКЖЕ ДОСТАТОЧНО КИСЛЫЙ ВКУС. ЕГО ХОРОШО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В СОЧЕТАНИИ С ДРУГИМИ КРЕМАМИ. МОЖНО ГОТОВИТЬ ЕГО НЕ ТОЛЬКО НА ОСНОВЕ ЛИМОНОВ, НО И С ДРУГИМИ ЯГОДАМИ И ФРУКТАМИ — НАПРИМЕР, С ВИШНЕЙ, ЛАЙМОМ ИЛИ ГРЕЙПФРУТОМ.

ЛИМОННЫЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ:

100 г масла

1 яйцо
цедра и сок одного лимона
70 г сахара

1.

Сварите лимонный крем, как описано на с. 236, но из указанных ингредиентов, без добавления масла. Остудите его до комнатной температуры.

2.

Взбейте сливочное масло до посветления, затем добавьте небольшими порциями лимонный крем, хорошо взбивая.

Масляный крем с сахарной пудрой

ЭТОТ КРЕМ ОЧЕНЬ НАСЫЩЕННЫЙ, И ПРОСЛАИВАТЬ ИМ ТОРТ, ПОЖАЛУЙ, НЕ СТОИТ, ЗАТО ОН ОТЛИЧНО ПОДОЙДЕТ ВМЕСТО МАСЛА К КЕКСАМ, БЛИНЧИКАМ ИЛИ МАФФИНАМ.

100 г масла
100 г сахарной пудры
цедра 1 апельсина
2 ст. л. апельсинового ликера
2 ст. л. бренди

1.

Размягченное масло взбейте с цедрой и сахарной пудрой до посветления.

2.

Добавляйте по ложке алкоголь, тщательно взбивая.

3.

Охладите и используйте как ароматное масло для кексов или блинчиков.

Масляный крем с молочным киселем

ЭТОТ КРЕМ — ИЗ СОВЕТСКИХ ГОСТОВ; НЕСМОТря НА ПРОСТЕЙШИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ И ОТСУТСТВИЕ ЯИЦ, ОН ПРЕКРАСНО ВЗБИВАЕТСЯ, ИМЕЕТ ОЧЕНЬ КРАСИВЫЙ БЕЛЫЙ ЦВЕТ И ХОРОШ В ЛЮБЫХ ТОРТАХ И ДЕСЕРТАХ.

150 г масла
1 ст. л. ликера или
коньяка

МОЛОЧНЫЙ КИСЕЛЬ:

110 мл молока
100 г сахара
10 г ванильного сахара
15 г крахмала

1.

Размешайте крахмал в двух столовых ложках молока.

2.

Оставшееся молоко вскипятите с сахаром и ванильным сахаром.

3.

Влейте разведенный в молоке крахмал и варите минуту или больше, пока смесь не загустеет.

4.

Остудите кисель, накрыв пленкой, чтобы не образовывалась корочка.

5.

Взбейте масло до посветления, понемногу добавляйте кисель, хорошо взбивая. В конце добавьте ликер или коньяк.

•
ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА ТО, ЧТО В ЭТОЙ КНИГЕ ЕСТЬ ЕЩЕ НЕСКОЛЬКО РЕЦЕПТОВ МАСЛЯНЫХ КРЕМОВ: В РЕЦЕПТЕ БЕЗЕ СО С. 164, В РЕЦЕПТЕ САВОЯРДИ СО С. 198 И В РЕЦЕПТЕ МОРКОВНЫХ ВИСКИТОВ СО С. 190.



От читателей

Перед выпуском книги я попросила своих читателей поделиться историями любви к кондитерскому искусству. Читайте, вдохновляйтесь, верьте в свои силы!

БЛАГОДАря ВАШИМ РЕЦЕПТАМ Я ПЕРЕСТАЛА БОЯТЬСЯ ДЕЛАТЬ ЧТО-ТО СЛОЖНОЕ — ОНО ОКАЗАЛОСЬ ВОВСЕ НЕ ТАКИМ СЛОЖНЫМ, КАК ВИДЕЛОСЬ.

vasilina_irk



Я ПЕРЕЧИТАЛА ВЕСЬ ВАШ БЛОГ, ПОПРОБОВАЛА ПРИГОТОВИТЬ МНОГОЕ ПО ВАШИМ РЕЦЕПТАМ, ОСВОИЛА И УСПЕШНО ПРИМЕНЯЮ ВАШИ «ОСНОВЫ». БЛАГОДАря ЭТОМУ СТАЛА УВЕРЕННЕЕ И РАЗБОРЧИВЕЕ В ВЫБОРЕ РЕЦЕПТОВ В РАЗНЫХ ИСТОЧНИКАХ, СТАЛА НЕМНОГО ПОНИМАТЬ ХИМИЮ И ФИЗИКУ ПРОЦЕССА :-)

Марина Трещёва



ПОКА Я НЕ ПОЗНАКОМИЛАСЬ С ВАШИМ БЛОГОМ, Я ВООБЩЕ НЕ ПЕКЛА. ВО-ПЕРВЫХ, Я СЧИТАЛА, ЧТО МНЕ И ТАК ЕСТЬ ЧЕМ ЗАНЯТЬСЯ. ВО-ВТОРЫХ, Я ДУМАЛА, ЧТО ТРЕБУЕТСЯ БОЛЬШОЙ НАВЫК, НА КОТОРЫЙ НУЖНО ПОТРАТИТЬ ВРЕМЯ, А ВРЕМЕНИ БЫЛО ЖАЛЬ. А ОКАЗАЛОСЬ, ЧТО ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИРОГОВ И ПЕЧЕНЬЯ ОТВЛЕКАЕТ, РАССЛАБЛЯЕТ, ВЕСЕЛИТ, МОЖЕТ ЯВЛЯТЬСЯ ПРЕКРАСНЫМ СОВМЕСТНЫМ ДОСУГОМ ДЕТЕЙ И РОДИТЕЛЕЙ. ЕСЛИ СЛЕДОВАТЬ ВАШИМ РЕЦЕПТАМ, ВСЕ НЕИЗМЕННО ПОЛУЧАЕТСЯ, КАКИЕ-ТО РЕЦЕПТЫ СТАНОВЯТСЯ ЛЮБИМЫМИ. ТАК ПОСТЕПЕННО Я СТАЛА ПИРОГОВЕДОМ. БОЛЕЕ ТОГО, ЧТЕНИЕ БЛОГА СОВПАЛО С РОЖДЕНИЕМ РЕБЕНКА, И УЖЕ МНОГО ЛЕТ ДОМАШНИЕ ПИРОГИ К ЧАЮ И ТОРТЫ НА ДОМАШНИЕ ПРАЗДНИКИ — ЭТО ТРАДИЦИЯ.

sportloto



ВАШИ РЕЦЕПТЫ ПОМОГЛИ «ПОНИМАТЬ ВЫПЕЧКУ». ТЕПЕРЬ В НАШЕМ ДОМЕ ПИРОГИ — ЭТО БУДНИЧНО, И ВЫ, КОНЕЧНО, ПРЕДСТАВЛЯЕТЕ, КАК ПРЕКРАСНО ЭТО БУДНИЧНО :) И КАК ЛЕГКО, И КАКОЙ ПРОСТОР ДЛЯ ФАНТАЗИИ!

jejenshina



ГОДА ТРИ НАЗАД НАТКНУЛАСЬ НА ВАШ БЛОГ. И ТУТ НАЧАЛОСЬ: СОЧНИКИ, КЕКСЫ, ПИРОГИ, КОРЗИНОЧКИ. ЭТО ТОТ СЛУЧАЙ, КОГДА ПОГОВОРКА «В ЧУЖИХ РУКАХ ВСЕ ЛЕГКО» НЕ РАБОТАЕТ. У ВАС ВСЕГДА НАСТОЛЬКО НАГЛЯДНЫЕ РЕЦЕПТЫ, ЧТО ВСЕ ДЕЛАЕТСЯ НА САМОМ ДЕЛЕ ЛЕГКО. ДАЖЕ ДЛЯ ОЧЕНЬ НАЧИНАЮЩЕГО РЫЦАРЯ ДУХОВКИ И МИКСЕРА. КРОМЕ ТОГО, МНЕ КАК ИНЖЕНЕРУ ИМЕННО ПОСЛЕ ВАШИХ КНИГ СТАЛИ ПОНЯТНЫ НЕКОТОРЫЕ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ И ТАК НАЗЫВАЕМАЯ «ФИЗИКА» ПРОЦЕССА. В СЛУЧАЕ НЕУДАЧИ С ТАКИМИ ПОЗНАНИЯМИ ПРОЩЕ ПРОДЕЛАТЬ РАБОТУ НАД ОШИБКАМИ.

furba_toy



БЛАГОДАРИЯ ВАШЕМУ БЛОГУ И ПОСЛЕДНЕЙ КНИГЕ Я ПОВЕРИЛА В СЕБЯ И В ТО, ЧТО ПРАКТИЧЕСКИ ЛЮБОЙ ТОРТ, ПИРОГ И КЕКС МОГУ СДЕЛАТЬ САМА... ВОТ ЛЮБОЙ :) ЭТО САМОЕ ЦЕННОЕ, КОГДА МОЖЕШЬ ПОВТОРЯТЬ ЗА АВТОРОМ БЕЗ МАЛЕЙШЕЙ ОПАСКИ, БУДУЧИ УВЕРЕННЫМ В УСПЕХЕ НА СТО ПЯТЬДЕСЯТ ПРОЦЕНТОВ :)

marus_ok



ИРИНА, ВАШ БЛОГ БУКВАЛЬНО ИЗМЕНИЛ МОЮ ЖИЗНЬ, КАК БЫ ПАФОСНО ЭТО НИ ПРОЗВУЧАЛО :) НЕ МОГУ ТЕПЕРЬ СКАЗАТЬ ТОЧНО, КОГДА НАЧАЛА ЧИТАТЬ, НО ЕЩЕ ДО ВЫХОДА ПЕРВЫХ КНИГ. ВЫПЕЧКУ Я ЛЮБИЛА ВСЕГДА, НО САМА ПЕКЛА НЕЧАСТО, ПО КАКИМ-ТО СЛУЧАЙНЫМ РЕЦЕПТАМ И, ПРЯМО СКАЖЕМ, С ПЕРЕМЕННЫМ УСПЕХОМ. С ВАШИМИ РЕЦЕПТАМИ ВСЕ СТАЛО ИНАЧЕ. ВО-ПЕРВЫХ, РЕДКИЙ РЕЦЕПТ НЕ ХОТЕЛОСЬ ПОВТОРИТЬ НА СВОЕЙ КУХНЕ. ВО-ВТОРЫХ, ГОТОВЯ ПО НИМ, Я ПОСТЕПЕННО НАУЧИЛАСЬ ГЛАВНОМУ — ОСНОВАМ, БАЗОВЫМ ТЕХНОЛОГИЯМ И ПОНИМАНИЮ РАЗНЫХ ПРОЦЕССОВ. И НАВСЕГДА ЗАРАЗИЛАСЬ ОТ ВАС ЛЮБОВЬЮ К «СЛАДКОМУ ИСКУССТВУ». В КАКОЙ-ТО МОМЕНТ ЭТА ЛЮБОВЬ ДОШЛА ДО ТОГО, ЧТО Я РЕШИЛА КАРДИНАЛЬНО ИЗМЕНИТЬ СВОЮ ЖИЗНЬ: УЕХАЛА УЧИТЬСЯ КОНДИТЕРСКОМУ ДЕЛУ ВО ФРАНЦИЮ, ОКОНЧИЛА ПАРИЖСКИЙ LE CORDON ROUGE, И ТЕПЕРЬ «ПИРОГИ» — МОЯ ПРОФЕССИЯ :)

read_and_eat



Об издательстве

КАК ВСЕ НАЧИНАЛОСЬ

РАНЬШЕ МЫ ИЗДАВАЛИ ТОЛЬКО ДЕЛОВУЮ ЛИТЕРАТУРУ, НО В ИТОГЕ РЕШИЛИ: ЖИЗНЬ ТАК МНОГОГРАННА, ЧТО НЕЛЬЗЯ ОГРАНИЧИВАТЬСЯ ЛИШЬ ОДНИМ НАПРАВЛЕНИЕМ. ТЕПЕРЬ МЫ ИЗДАЕМ И ПОДАРОЧНЫЕ КНИГИ НА САМЫЕ РАЗНЫЕ ТЕМЫ.

КАК МЫ РАБОТАЕМ

- Мы издаем только те книги, которые считаем самыми полезными и самыми лучшими в своей области.
- Мы тщательно отбираем книги, тщательно их переводим, редактируем, публикуем и активно продвигаем (подробнее о том, как это делается, вы можете прочитать на сайте нашего издательства mann-ivanov-ferber.ru в разделе «Как мы издаем книги»).
- Дизайн для наших первых книг мы заказывали у Артемия Лебедева. Это дорого, но красиво и очень профессионально. Сейчас мы делаем книги с другими дизайнерами, но планка, поднятая Лебедевым, как нам кажется, не опускается.

**МЫ ЗНАЕМ: НАШИ КНИГИ
ПОМОГАЮТ ДЕЛАТЬ ВАШУ
ЖИЗНЬ ИНТЕРЕСНЕЙ
И ЛУЧШЕ. ДЛЯ ЭТОГО
МЫ И РАБОТАЕМ.**



Где купить наши книги

СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ КОМПАНИЙ

Если вы хотите купить сразу более 20 книг, например для своих сотрудников или в подарок партнерам, мы готовы обсудить с вами специальные условия работы. Для этого обращайтесь к нашему менеджеру по корпоративным продажам: +7 (495) 792-43-72, b2b@mann-ivanov-ferber.ru

КНИГОТОРГОВЫМ ОРГАНИЗАЦИЯМ

Если вы оптовый покупатель, обратитесь, пожалуйста, к нашему партнеру — торговому дому «Эксмо», который осуществляет поставки во все книготорговые организации.

142701, МОСКОВСКАЯ ОБЛ., ЛЕНИНСКИЙ Р-Н,
Г. ВИДНОЕ, Белокаменное ш., д. 1;
+7 (495) 411-50-74, reception@eksmo-sale.ru

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

ООО «СЗКО», 193029, г. Санкт-Петербург,
пр-т Обуховской обороны, д. 84, лит. «Е»;
+7 (812) 365-46-03 / 04, server@szko.ru

НИЖНИЙ НОВГОРОД

Филиал ТД «Эксмо» в Нижнем Новгороде,
603074, г. Нижний Новгород,
ул. Маршала Воронова, д. 3;
+7 (831) 272-36-70, 243-00-20, 275-30-02,
reception@eksmonn.ru

РОСТОВ-НА-ДОНУ

ООО «РДЦ Ростов-на-Дону», 344091,
г. Ростов-на-Дону, пр-т Стачки, д. 243а;
+7 (863) 220-19-34, 218-48-21, 218-48-22
info@rnd.eksmo.ru

САМАРА

ООО «РДЦ Самара», 443052, г. Самара,
пр-т Кирова, д. 75/1, лит. «Е»;
+7 (846) 269-66-70 (71...79),
RDC@samara.eksmo.ru

ЕКАТЕРИНБУРГ

ООО «РДЦ Екатеринбург», 620007,
г. Екатеринбург, ул. Прибалтийская, д. 24а,
+7 (343) 378-49-45 (46...49)

НОВОСИБИРСК

ООО «РДЦ Новосибирск», 630105,
г. Новосибирск, ул. Линейная, д. 114;
+7 (383) 289-91-42, eksmo-nsk@yandex.ru

ХАБАРОВСК

Филиал «РДЦ Новосибирск»
в Хабаровске, 680000, г. Хабаровск,
пер. Дзержинского, д. 24, лит. «Б», оф. 1;
+7 (4212) 21-83-81, eksmo-khv@mail.ru

КАЗАХСТАН

«РДЦ Алматы», 050039, г. Алматы,
ул. Домбровского, д. 3а;
+7 (727) 251-58-12, 251-59-90
(91, 92, 99), RDC-Almaty@mail.ru

Пироговедение 60 праздничных рецептов

КНИГА ИЗВЕСТНОГО БЛОГЕРА ИРИНЫ ЧАДЕЕВОЙ ПРИГОДИТСЯ И НАЧИНАЮЩИМ, И ОПЫТНЫМ КУЛИНАРАМ. ИЗЫСКАННЫЕ РЕЦЕПТЫ КЕКСОВ, ТОРТОВ, ПЕЧЕНЬЯ И ДЕСЕРТОВ ТЩАТЕЛЬНО ВЫВЕРЕНЫ И ДОПОЛНЕНЫ ПОДРОБНЫМИ ИНСТРУКЦИЯМИ С ПОШАГОВЫМИ ФОТОГРАФИЯМИ.



О ЧЕМ ЭТА КНИГА

Каждый пирог из этой книги достоин того, чтобы оказаться на праздничном столе, но при этом большинство из них не требуют больших затрат времени и сложных украшений.

ДЛЯ КОГО ЭТА КНИГА

Эта книга для всех, кто любит домашнюю выпечку и сладости, приготовленные своими руками. Не важно, новичок вы или опытный кулинар, вам понадобятся эта книга и кухонные весы, и все получится.

ОСОБЕННОСТИ КНИГИ

ВСЕГО 60 РЕЦЕПТОВ:

- торты и пирожные по ГОСТу;
- пироги и торты с шоколадом;
- пироги с заливками;
- многослойные торты;
- кексы «в подарок», а также мороженое, пастила и зефир.

Отдельная глава посвящена необходимым для выпечки продуктам и оборудованию. Все рецепты снабжены четкими инструкциями и пошаговыми фотографиями от автора.

Я ПЫТАЮСЬ ФОТОГРАФИРОВАТЬ И ПИСАТЬ ТАК, ЧТОБЫ ВАМ ЗАХОТЕЛОСЬ
ВМЕСТЕ СО МНОЙ ОЩУТИТЬ РАДОСТЬ — РАДОСТЬ УМЕТЬ, РАДОСТЬ ВИ-
ДЕТЬ, РАДОСТЬ ПОНИМАТЬ И ЧУВСТВОВАТЬ. НАДЕЮСЬ, ИНОГДА МНЕ ЭТО
УДАЕТСЯ.

Ирина Чадеева



Издание для досуга

ЧАДЕЕВА ИРИНА

Пироговедение

ДЛЯ
НАЧИНАЮЩИХ

60

рецептов

Главный редактор Артём Степанов
Руководитель редакции Марина Васильева
Ответственный редактор Варвара Алёхина
Литературный редактор Анна Туревская
Арт-директор Алексей Богомолов
Дизайн и верстка Екатерина Пысларь
Дизайн обложки Наталья Савиных, Екатерина Пысларь
Корректор Людмила Воробьева

В книге использованы иллюстрации
по лицензии shutterstock.com

ООО «Манн, Иванов и Фербер»
mann-ivanov-ferber.ru
facebook.com/mifbooks