

Пол Аллам и Дэвид МакГиннесс

Улица свежего хлеба

**Полное руководство
по выпечке от профессионалов**

Courke street bakery





Улица свежего хлеба

**Полное руководство
по выпечке от профессионалов**

Пол Аллаам и Дэвид МакГиннесс



**ЭКМО
Москва**



Содержание

Зарождение булочной	8
Об этой книге	10
Прежде чем начать	12
Ингредиенты	14
Оборудование	20
Хлеб	24
Основы хлебопечения и технология	26
Закваска	40
Опара	48
Хлеб с добавками	62
Хлеб на дрожжевом тесте	96
Оливковый хлеб	120
Выпечка	144
Основы и техники	146
Круассаны и слойки	166
Пироги и рулетики	192
Открытые пироги	246
Другие кондитерские изделия	296
Торты и печенье	298
Десерты	342
Алфавитный указатель	356

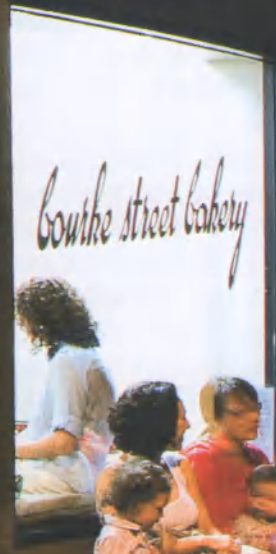
T-1507

6753



Wangerei

BOURKE ST



Зарождение булочной

«Булочная на Бурке-стрит» родилась в старой помятой машине. Когда два друга начинают говорить о своих мечтах и чаяниях, понятно, что дорога предстоит долгая. Мы с Дэвидом провели на дороге шесть месяцев, кружа по Сиднею в поисках идеального местечка. И во время остановок, как мы их называли — «перекурами на поесть», мы начали тестировать рецепты. И обнаружили, что у нас схожие идеи, вкусы и взгляды.

Наше видение идеальной булочной было таким: маленькая, деревенская, домашняя, вне времени и в очень уютном пространстве. Мы хотели создать место, где бы люди чувствовали себя комфортно, и выпекать изделия, которые людям хотелось бы покупать ежедневно. И, что более важно, это стало бы призывом ко всему сообществу, чтобы возродить пекарское и кондитерское искусство. Главным объектом нашего внимания было качество ингредиентов, а не эстетическое оформление. Мы оба были в прошлом шеф-поварами со специализацией «хлебопечение и кондитерское искусство». У Дэвида было больше опыта в сладкой выпечке, а у меня по части хлеба, поэтому распределение полномочий было очевидно.

После множества фальстартов мы наконец нашли место в доме номер 633 по Бурке-стрит в районе Сурри Хиллз. Булочная на Бурке-стрит прекрасна своим необъяснимым очарованием и самобытным характером. Этот эффект только усиливается благодаря расположенным рядом высоткам — местной наркологической клиникой и градостроительным комитетом, нависающими над ресторанами и художественно-ремесленными улочками квартала. Это было по-настоящему идеальное место, и мы бесконечно обязаны его бывшим владельцам, Крисси и Джей Си, за то, что они продали его нам, позволив воплотить нашу мечту.

Нашими первыми проданными изделиями были слойка с изюмом и слойка «медвежья лапа». Было чуть после семи во вторник утром 5 июля 2004 года. Мы еще не были уставшими, хотя это было впереди, мы ощущали только страх и возбуждение перед неизведанным и невероятное чувство ответственности из-за того, что начинали новый бизнес. Это оказался единственный день, который мы можем вспомнить из первых шести месяцев. Дальше в памяти туманной вереницей проносятся черед безумных дней.

Мы с Дэвидом работали с четырех утра до девяти вечера каждый день. А в те немногие часы, что нам удавалось побыть с нашими семьями, мы только ругались. Это звучит эгоистично, но это казалось неважным. Каждый новый день был лучше предыдущего, но все равно это был замкнутый круг. Мы хотели, чтобы булочная приносила прибыль, но каждая лишняя проданная булочка заставляла нас печь все больше и больше. У нас был параноидальный страх перед тем, чтобы доверить печь постороннему человеку, к тому же тогда еще не очень верилось в успех дела. Мы опасались брать в штат еще одного человека, ведь ему нужно платить зарплату, поэтому мы, как загнанные лошади, мчали вперед — получался какой-то социальный эксперимент на тему выживания двух мужчин в одной кухне на протяжении семнадцати часов ежедневно.

Но мы выдержали эти тяжелые времена. Однако год спустя у нас стало катастрофически не хватать места, и Дэвид со своим кондитерским производством переехал.

Так появилась «Булочная на Бурке-стрит на Бродвее». Мы обменивались свежеспеченной продукцией рано утром примерно год. Оба магазина пользовались успехом, и мы стали искать третью точку, более просторную, на более долгий срок, где могли бы снова объединить наши производства. Такое место нашлось в Александрии. Хлебное и кондитерское производство счастливо сосуществовали два года. А затем, как можно было ожидать, начались споры из-за миксера, весов и рабочего стола. Большим спросом пользовалось место в холодильнике, и все это в конечном итоге провоцировало локальные стычки. И снова, вместо того чтобы погрузиться в первобытный хаос, мы предпочли отселить кондитерское производство. Летом 2008 года мы отправили его в Мэрриксвилл. А высвободившееся драгоценное пространство позволило расширить ассортиментный ряд хлебной продукции.

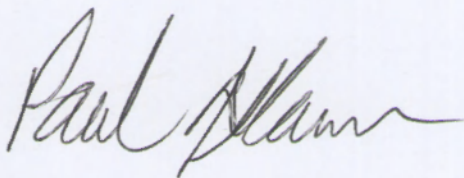
Развитие «Булочной на Бурке-стрит» было совершенно органичным. В тот первый знаменательный день мы не имели грандиозных планов. Мы не торопились. Мы просто хорошо делали свое дело. Мы оставались (и, безусловно, остаемся) верными качеству своей продукции. Мы никогда не связывались с маркетологами, рекламщиками и пиарщиками. Мы всегда ощущали, что должны сделать своей пиар-машиной каждого входящего в наши двери. А для этого мы стараемся изо дня в день, чтобы наши изделия были чертовски вкусны. Все просто!

Если перечислять людей, которые помогали нам в те первые дни, недели и месяцы, то это будут, конечно же, родственники и друзья, которые заслужили самую сердечную благодарность. Успех нашей булочной и ее кульминационное бытие, так же как и собрание наших чудесных рецептов в этой книге, были бы невозможны без наших друзей, профессиональных кулинаров, которые помогали нам каждую свободную минутку. Без брата Дэвида, который взял на себя все плотницкие заботы, без моей сестры, которая подобрала нам теплую и спокойную шоколадную гамму для оформления интерьера. Без наших верных помощниц, которые обслуживали и обстирывали нас и улыбались нам сострадательно, сквозь усталость и грусть. Нашему хорошему другу Дэну, который поддерживал нас бесчисленными порциями кофе, светскими сплетнями и дельными советами.

Многочисленным родственникам моей жены, которые выкупали, пожалуй, половину ассортимента каждый день. И, конечно, моим родителям, которые не только сделали наш магазин уютным благодаря домашним вышитым салфеткам, подушечкам и думочкам, но и прислушивались к каждому моему слову, которое тут же воплощали в дело.

И, самое главное, спасибо всем нашим постоянным покупателям, которые по-прежнему не могут себе представить своего обеденного стола без нашей выпечки и разносят славу о «Бурке-стрит» далеко за пределы своих районов.

Спасибо



Об этой книге

Выпечка — это отчасти наука, отчасти тяжелый труд и отчасти безудержная увлеченность своим делом. Но не увлеченность делает вашу выпечку всегда качественной и безупречной на вкус, а наука, практика и целеустремленность. Это вовсе не означает, что вы не сможете почувствовать крепкую почву под ногами и достичь мастерства без определенного образования.

На «Бурке-стрит» мы покупаем органическую муку напрямую с жерновой мельницы. Если убрать с нашей кухни электропечь и миксер, она будет немногим отличаться от того, как выглядела кухня 16-го века. Высококачественные продукты и некоторые познания в технологическом процессе возьмут все остальное на себя. Хорошие весы и электрический миксер для пекаря сегодня просто необходимы. Мы проверяли и перепроверяли эти рецепты, но все же нужно делать поправки на оборудование и опыт каждого: не все миксеры одинаковы. Существенное, а порой даже глобальное, значение имеет такая переменная, как климат, даже для промышленной пекарни, не говоря уже о домашней кухне. Очень отличаются между собой и печи, а также их термостаты.

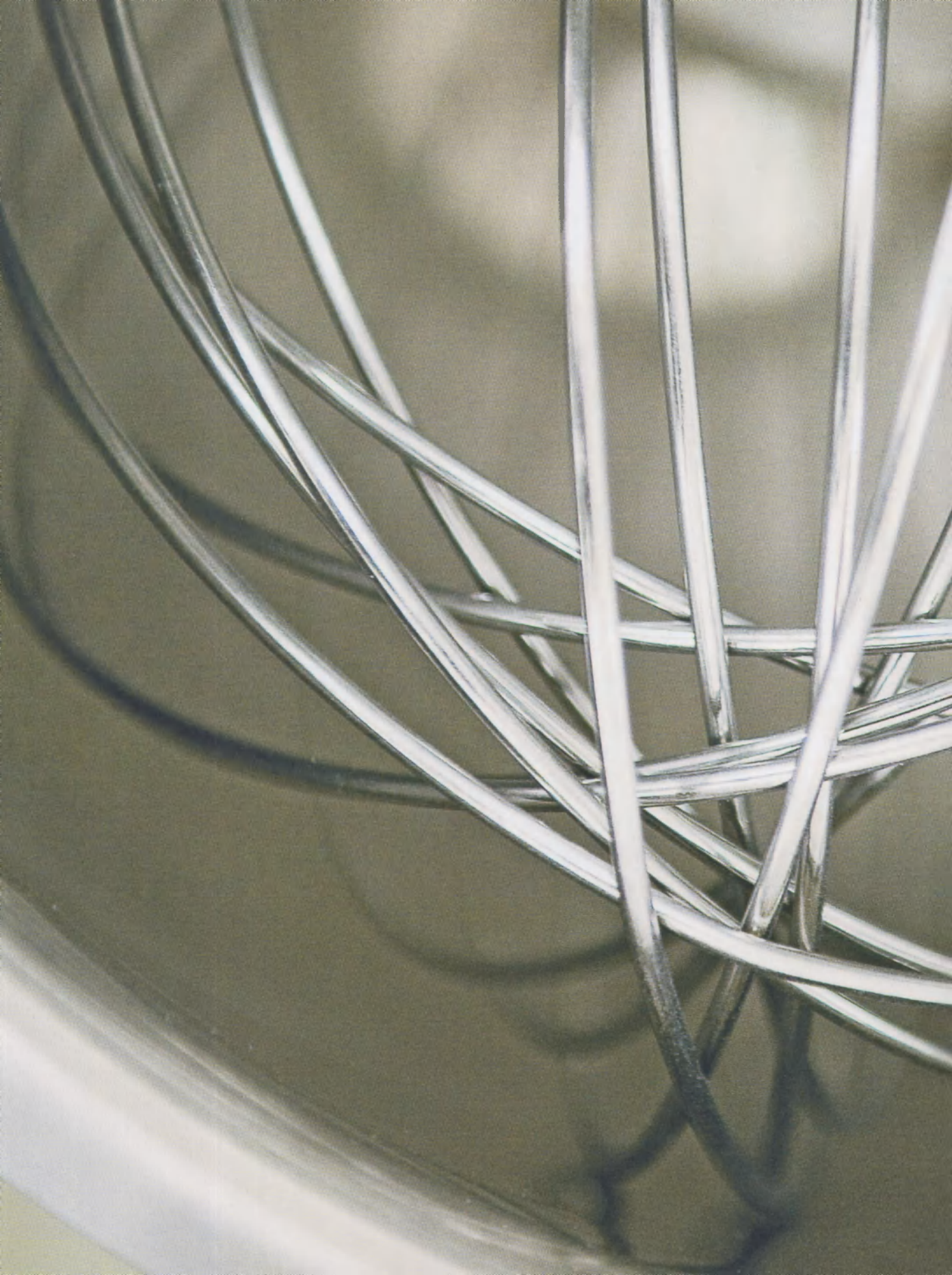
Если плоды ваших первых усилий будут выглядеть не совсем так, как на картинках в этой книге, не нужно сдаваться. Попробуйте проанализировать, почему вышло не так, и тогда в следующий раз у вас будет больше шансов на успех. Когда вам кажется, что вы нашли, где суть проблемы, меняйте только один этот фактор: старайтесь не менять слишком много одновременно, чтобы понимать взаимосвязи и учиться на своих ошибках. Это процесс долгий, но необходимый для того, чтобы стать хорошим пекарем, и, как вы достаточно быстро увидите, результаты более чем стоят этих усилий.

Please re-set
Oven at 240c
3 top heat
1 bottom heat
every

bread work flow

1. Dough	2. Proof	3. Bake	4. Cool	5. Store
6. Slice	7. Pack	8. Sell	9. Distribute	10. Consume
11. Waste	12. Recycle	13. Compost	14. Landfill	15. Incinerate
16. Export	17. Import	18. Trade	19. Finance	20. Marketing
21. Research	22. Development	23. Innovation	24. Education	25. Training
26. Quality	27. Control	28. Safety	29. Hygiene	30. Health
31. Environment	32. Sustainability	33. Ethics	34. Law	35. Regulation
36. Policy	37. Strategy	38. Planning	39. Execution	40. Review
41. Feedback	42. Improvement	43. Adaptation	44. Change	45. Growth
46. Expansion	47. Diversification	48. Innovation	49. Risk	50. Management
51. Leadership	52. Teamwork	53. Communication	54. Collaboration	55. Partnership
56. Network	57. Influence	58. Power	59. Authority	60. Respect
61. Honor	62. Dignity	63. Integrity	64. Honesty	65. Transparency
66. Accountability	67. Responsibility	68. Commitment	69. Dedication	70. Passion
71. Enthusiasm	72. Energy	73. Creativity	74. Innovation	75. Problem Solving
76. Decision Making	77. Critical Thinking	78. Analytical Skills	79. Logical Reasoning	80. Mathematical Proficiency
81. Language Proficiency	82. Cultural Awareness	83. Global Perspective	84. Cross-Cultural Communication	85. Intercultural Understanding
86. Empathy	87. Compassion	88. Kindness	89. Generosity	90. Selflessness
91. Humility	92. Modesty	93. Simplicity	94. Frugality	95. Prudence
96. Diligence	97. Hard Work	98. Persistence	99. Resilience	100. Perseverance





Прежде чем начать

Для каждого пекаря, тем паче домашнего, возможность творить из того, что есть под рукой, всегда удивительна и прекрасна. А украсить своим творением семейный стол — двойное удовольствие. Домашняя выпечка для своих любимых и друзей всегда будет вашей радостью и гордостью. И независимо от того, что у вас в результате получится, вы можете быть твердо уверены в одном: это всегда будет свежее и вкуснее купленного в супермаркете.

Как и в любом деле, здесь так же важно умение обращаться с инвентарем и знание технологического процесса. Пекарское ремесло не отличается от других: вашими инструментами могут быть голые руки, а принадлежностями мука, вода, дрожжи и масло, но при этом так же важно знать, как они должны действовать и взаимодействовать с другими компонентами.



Ингредиенты

Этой книгой лучше пользоваться в духе «Булочной на Бурке-стрит»: не беспокоиться о внешнем виде будущего изделия. Беспокойтесь о том, где вы собираетесь доставать ингредиенты: муку, масло, соль. Если вы приметесь за дело, имея в распоряжении ингредиенты самого высшего качества, какое смогли найти, отличный результат получится сам собой.

Мука

Мука – самый важный ингредиент пекаря. Чтобы разобраться в муке, необходимо разобраться в строении зерна. Данная книга задумывалась не как учебное издание, а как удобный справочник для домашнего пекаря, потому изложим дело кратко и просто.

Зерно состоит из трех основных частей: оболочки (отруби), эндосперма и зародыша. Отруби являются внешним слоем и содержат витамины группы В и клетчатку. Эндосперм представляет собой самую большую часть зерна, в которой, собственно, заключены практически весь белок и крахмал. Зародыш, т.е. та часть зерна, которая дает росток, содержит жиры.

Современная технология позволяет при помощи специальных машин удалять с зерна внешнюю оболочку. Таким образом, в помол идут только эндосперм и зародыш. Обычно зародышевую часть затем отделяют, поскольку она содержит большое количество жиров, что сокращает срок хранения муки. Сила муки зависит от процентного содержания белка и различается так же сильно, как сорта пшеницы.

К примеру, чтобы получить цельнозерновую муку (она же мука обойная, обдирная или грубого помола), смалывают зерно целиком, что укорачивает срок хранения полученной муки, так как она содержит большое количество жиров из-за наличия зародышей и отрубей. Отруби также имеют короткий срок хранения, т.к. получают их путем помола внешнего слоя, содержащего масла. Для получения белой муки смалывают один только эндосперм, так как именно в нем заключена большая часть крахмала и белка, и при этом совсем немного жиров. Белая мука имеет самое высокое процентное содержание белка и самый длительный срок хранения.

Когда вы покупаете упаковку пшеничных зародышей, вы держите в руках отделенные и смолотые зародышевые сегменты, что означает большую пользу для вашего здоровья, поскольку данный продукт содержит большое количество питательных веществ и жиров. А в следующий раз, когда вы запустите ложку в миску с табули* и отметите, как вкусны пшеничные хлопья, вы будете знать, что для этого блюда пшеничные зерна плющат после того, как они очищены от внешней оболочки.

*Табули – салат из свежей зелени с пшеничными хлопьями. (Здесь и далее примечания редактора.)

Различные сорта муки, которые вы видите в супермаркете, являются смесями: например, для получения муки с высоким содержанием белка, его вводят в дополнительном объеме. Для кондитерской муки, напротив – лишний белок удаляют, удаляют также и часть зародышей или отрубей для получения диетического варианта цельнозерновой муки.

При производстве белой рафинированной муки теряется большая часть полезных для здоровья веществ. Одна из главных причин этого – большая скорость процесса помола, в результате чего образуются высокие температуры, убивающие большую часть питательных веществ и ферменты. Другой враг полезных веществ – отбеливание, в процессе которого муку искусственно отбеливают, чтобы глютен был более растяжимым. Этот процесс совершенно не является необходимым, поскольку мука отбеливается естественным образом, если оставить ее на пару недель, – но все же активно используется для удовлетворения рыночного спроса. В хлебопечении обычно используется органическая мука, которая от природы является более крупянистой и насыщенной, имея высокое содержание белка. Лучше всего покупать ее в магазинах здорового питания или в булочных, таких как наша (мы всегда рады продать вам немного муки из своих запасов). Домашний пекарь просто обязан приложить усилия и найти самую лучшую муку. Хорошая органическая мука даст вам больше шансов, что ваш хлеб после выпечки будет более пышный и ароматный по сравнению с тем, что вы получите при использовании муки более дешевой и более низкого качества. Если вы готовы к такому усилию и трате времени, как приготовление закваски для опары и уход за ней, вы также должны быть готовы к поискам самой лучшей муки.

Однако для тортов и сдобного теста вам потребуется мука мягкая. Это мука с низким содержанием белка. Для кондитерских изделий нет необходимости месить тесто и растягивать волокна клейковины для получения эластичного теста. Обычная мука (универсальная) будет лучшим вариантом, поскольку она имеет низкое содержание белка и обеспечит мягкую рассыпчатую текстуру, необходимую для большинства кондитерских изделий. Добавим к этому, что обычная органическая мука из-за слишком высокого содержания белка препятствует действию разрыхлителей. Она имеет свой собственный ярко выраженный насыщенный вкус, который для кондитерских изделий может быть нежелателен – ведь вы не хотите, чтобы вкус муки перебивал вкус всех других ингредиентов. Однако это правило может действовать и наоборот, когда вы готовите кондитерское изделие, которое от вкуса органической муки только выиграет. Но это дело вкуса и личных предпочтений, и все здесь познается в процессе и отрабатывается на практике.

Вся мука, используемая на «Бурке-стрит» для хлеба на закваске, поступает с сертифицированной органической жерновой мельницы. Медленный процесс жернового помола означает, что не образуется высокой температуры и полезные вещества мука не теряет. Конечно, такая мука не всегда доступна для домашнего пекаря, поэтому мы советуем не усложнять дело до предела: просто попытайтесь найти добросовестного производителя, на чьей муке (предпочтительно органической) вы будете печь свои изделия.



Соль

В хлебопечении и в процессе приготовления теста для круассанов соль выполняет сразу две важные функции. Она придает вкус и действует как стабилизатор, сдерживая излишне быстрый рост дрожжей. В кондитерских изделиях соль уравнивает сахар и другие вкусовые добавки.

Для хлеба лучше использовать морскую соль: органическую, неочищенную, которая даст наилучший вкус. Вам не потребуется толочь кристаллы морской соли, поскольку они сами растворятся в тесте. Каменная соль будет иметь слишком насыщенный вкус, а ее кристаллы чересчур велики и с трудом растворятся в тесте. Для сдобного же теста лучше всего подходит старая добрая поваренная соль, поскольку ее мелкие кристаллы легко растворяются и равномерно распределяются в любой смеси.

Вода

Дома можно использовать для выпечки бутилированную воду. Мы на «Буркестрит» не можем себе этого позволить, поэтому используем фильтрованную водопроводную. Еще один вариант: оставить ведро воды из-под крана постоять ночь, и часть вредных веществ выйдет. Можно также использовать воду прямо из-под крана, но это не лучший вариант. А для приготовления закваски для опары надежнее взять воду из бутылки — точно так же, как вы стали бы заботиться о новорожденном и оберегать его от контакта с любыми пагубными проявлениями враждебного внешнего мира.

Еще одним важным фактором в нашем деле является температура воды. Большинство видов теста, которые мы готовим у себя в «Булочной на Буркестрит», должно выходить из миксера с температурой 26 °С, а это значит, что вам нужно менять температуру воды в зависимости от времени года. Изменить температуру воды — самый простой способ изменить температуру теста. В целом, для приготовления сдобного теста вам потребуется охлажденная вода, поскольку сливочное масло должно оставаться в тесте в виде крошек, а не таять в нем.

Сливочное масло

Сливочное масло столь же необходимо для кондитерских изделий, как мука для хлебобулочных. В нашей булочной мы всегда используем сливочное масло, привезенное из Европы. Сначала мы закупали датское, а теперь бельгийское. Мы используем только несоленое сливочное масло. В современном мире нет смысла для использования соленого масла, поскольку соль добавляли раньше для продления срока хранения этого продукта. А сегодня, когда большинство людей имеет в своем распоряжении холодильники, это не является проблемой. Кроме того, важно контролировать содержание соли во всем, что вы готовите. Сливочное масло может иметь различное содержание жира и разный вкус, но самое главное, что у него разная роль в зависимости от того, готовите ли вы круассаны или другие виды кондитерских изделий. Такое простое изделие, как круассан, полностью зависит от хорошего масла: без хорошего масла он попросту не получится. Поэтому если вы готовите их дома, используйте натуральное сливочное масло хорошего качества.

Но когда вы готовите другие кондитерские изделия, роль сливочного масла несколько иная. Проще говоря, масло с высоким содержанием воды, то есть обычное дешевое масло из супермаркета, сделает ваши изделия легкими и рассыпчатыми. В этом случае лучше взять как раз более дешевое сливочное масло с низким содержанием жиров и соответственно высоким содержанием воды.

Интересно отметить, что одно время мы не имели возможности получать датское масло (с содержанием жира 80 процентов), к которому привыкли и которое полюбили. Не имея выбора, мы перешли на другое масло, с содержанием жира 99 процентов. И это обернулось настоящей катастрофой: наши круассаны получались жирными и маслянистыми. Так что вы можете видеть на нашем плачевном примере, что не всегда чистый продукт лучше того, что с примесями.

Дрожжи

Для своей булочной мы закупаем прессованные свежие дрожжи, представляющие собой живой одноклеточный грибок, имеющий определенную продолжительность жизни. Использование свежих дрожжей позволяет нам опережать сроки годности. Для домашнего пекаря сухие дрожжи в большинстве случаев будут более простым и удобным вариантом, хотя мы все-таки рекомендуем по мере возможности использовать свежие дрожжи. Срок годности необходимо проверять как на свежих, так и на сухих дрожжах. Если вы используете активные сушеные дрожжи, а не свежие, нужно разделить указанное в рецепте количество надвое и развести теплой водой, взяв примерно 10 процентов от указанного в рецепте количества, и лишь потом смешивать активированные дрожжи с другими ингредиентами.

Свежие дрожжи нужно хранить в оригинальной упаковке в холодильнике: им требуется дышать, поэтому, если вы герметично завернете их в полиэтиленовую пленку, это будет губительно для них. Обычно срок жизни свежих дрожжей составляет месяц, но со временем они теряют свою жизнеспособность и силу. И свежие, и сухие дрожжи выполняют ту же функцию, что закваска (см. стр. 40–45). Суть их работы заключается в том, что они превращают сахар в углекислый газ, благодаря которому тесто и поднимается, причем сухие дрожжи делают это быстрее.

Сегодня на полках супермаркетов, в магазинах здорового питания и в магазинах пивоваренных принадлежностей появляются все новые и новые виды сухих дрожжей. В большинстве наших рецептов требуется длительная медленная расстойка, позволяющая сформироваться искомому вкусу и необходимой текстуре. Активные сухие дрожжи для выпечки лучше, поскольку быстродействующие сухие дрожжи действуют слишком напористо. Если вы будете использовать для выпечки по нашим рецептам быстродействующие сухие дрожжи, ваше тесто перестоит, перекистет и опадет, прежде чем вы успеете посадить его в печь. Сухие дрожжи могут храниться месяцами — и даже дольше, если держать их в холодильнике или морозильной камере.

Оборудование

Для многих из нас поход в магазин кухонных принадлежностей имеет терапевтический эффект (а для некоторых это привычка!), и просто невозможно уйти из него, не прикупив очередную «полезную вещь». Однако, для того, чтобы хорошо печь, вовсе не обязательно иметь все кухонные приспособления, придуманные человечеством: так вы только загромоздите кухню. Но мы можем посоветовать вам следующие принадлежности, которые помогут вам с выпечкой и в целом сделают работу на кухне более приятной.

Весы

Хорошие электронные весы — самая важная принадлежность домашнего пекаря. Вы можете приобрести надежные небольшие весы в любом приличном магазине кухонной утвари или в специализированном магазине. Хорошим приобретением будут электронные весы, рассчитанные максимум на 5 кг, с делениями не более 2 г. Для получения наилучших результатов каждый ингредиент необходимо взвешивать. Мы в булочной основываемся в том, что касается измерений, именно на взвешивании, так как оно дает наиболее постоянный и точный результат. Грамм — это везде грамм, чего не скажешь о стаканах или чашках. Кроме того, люди по-разному наполняют стаканы, чашки и ложки, а также утрамбовывают или же нет их содержимое. Сегодня мы живем в цифровом мире, и потому советуем вам использовать для точных измерений весы.

Электрический миксер

Если вы регулярно печете, электрический миксер будет стоящим приобретением. Самое важное, что следует проверить при покупке, это чтобы у него был сильный мотор. Мотор приводит в движение шип, на котором крепятся насадки: крючок для теста или лопатка для крема. Если мотор перегреется и перегорит, собственно, придется заменить весь миксер целиком. Такое может случиться, если вы часто месите слишком крутое тесто, густое и неподатливое, которое препятствует движению насадки миксера и заставляет мотор работать в режиме перегрузки. Это не стоит того, чтобы сжигать мотор миксера. Если вы видите, что миксеру тяжело, а насадка то и дело останавливается, извлеките тесто и завершите замес вручную, что придаст вашему тесту еще более замечательную текстуру.

Термощуп (кулинарный термометр)

Термощуп представляет собой острый металлический шип, к которому прикреплен циферблат со шкалой. Это просто замечательный инструмент, который позволяет определить температуру теста. У нас в булочной тесто выходит из миксера с температурой примерно 25–27 °С. Дрожжам, натуральным или нет,





требуется тепло, чтобы нормально шла реакция превращения сахаров в углекислый газ, поэтому так важно иметь точный измерительный прибор для определения температуры.

Таймер

Таймер также неоценимый помощник на кухне. В пекарском деле все решают секунды, и весьма полезно вести им счет, особенно при замесе и когда тесто стоит в печи. Скорее всего, ваши миксер и духовка не имеют в своем арсенале превосходных таймеров. Поэтому очень кстати будет приобрести надежное и точное устройство, предназначенное специально для выпечки.

Записная книжка

Небольшая записная книжка для наблюдений за выпечкой — очень хорошая вещь, поскольку учиться на своих ошибках получается только в том случае, если вы их помните. Если записывать, как прошел замес, расстойка и выпекание или даже свои ожидания, это будет важным двигателем вашего прогресса. Заглянув в записную книжку перед тем, как воспользоваться тем же рецептом в следующий раз, вы сможете себе избежать повторения тех же неприятностей (конечно, если они были).

Прочие кухонные принадлежности

Есть также ряд мелких инструментов, которые могут заметно облегчить жизнь, особенно если вы печете регулярно. Вот перечень самых популярных предметов, которые, безусловно полезны в хлебопекарном и кондитерском начинании:

- широкий зубчатый нож или шпатель для насечки
- скребок, чтобы счищать муку с рабочего стола
- разделитель, чтобы делить тесто на равные части
- термометр для духового шкафа, чтобы проверить точность показаний встроенного термостата
- пара добротных рукавиц-прихваток
- камень для пиццы (необходимо ставить в духовку заранее, чтобы он разогрелся). Целесообразность выпекания на камне заключается в том, чтобы сразу сильно прогреть тесто снизу, отчего оно поднимется больше, чем при выпекании на противне
- пульверизатор для воды, чтобы сбрызгивать духовой шкаф
- пульверизатор для масла, чтобы смазывать противни и формы
- жаропрочная лопаточка
- кисточка с натуральной (не нейлоновой) щетиной для смазывания выпечки
- кондитерский шприц (он же кондитерский, или отсадочный, мешок).
А в идеале пара кондитерских шприцов среднего размера и еще один для сладкой выпечки, и к ним несколько насадок-носиков разного размера
- два пластмассовых ведерка с крышками емкостью 2–3 литра для закваски



Хлеб





Основы хлебопечения и технология

Терпение для пекаря не добродетель, а предмет первой необходимости. Хороший пекарь управляет процессом развития теста, контролируя среду, в которой оно находится. Но порой в хлебопечении, как и в жизни, не все идет по плану, и, возможно, вам придется действовать, исходя из поведения теста, а не наоборот. Рецепты в этой книге являются лишь общим руководством, а не строгой доктриной. Хлебопечение — конечно, наука и, как любая наука, оставляет место для свободного творчества и новых открытий, в чем и заключена его прелесть. Если по опыту вы чувствуете, что хлеб пора отправлять в печь, а в рецепте говорится выждать еще 10 минут, сажайте негодника в печь и верьте себе. Самое худшее, что может случиться, — вы наберетесь опыта и начнете различать интонации и оттенки вашего настырного внутреннего голоса.

Даже в промышленной пекарне работникам приходится приспосабливаться к повадкам печи и миксера. Хитрость тут заключается в том, чтобы заметить, как изменилось тесто или выпеченный хлеб, и затем попытаться увязать это с особенностями оборудования, которым вы пользовались. К примеру, если печь прогревается сильнее у задней стенки, чем спереди, вам понадобится поворачивать хлеб чаще. Также подумайте о том, что происходит с тестом во время расстойки: тесто нагревается, становится влажным или поднимается чересчур быстро. И поразмышляйте о том, что вам нужно поменять, чтобы подкорректировать тот или иной процесс.

Мы в нашей булочной не являемся сторонниками теории о том, что чем лучше оборудование, тем лучше получится изделие. Дорогие игрушки не сделают вас хорошим пекарем. Владение технологией и знания, а главное, практический опыт — вот те единственные непререкаемые доктрины, которые помогут вам испечь отличный хлеб.



Замес

Глиадин и глютен — вот два белка, которые имеются в муке, и при замесе они образуют нити клейковины. Функция клейковины заключается в том, чтобы захватывать пузырьки углекислого газа, отчего тесто поднимается и увеличивается в объеме.

Чтобы проверить, готово ли тесто, возьмите маленький шарик теста, скатайте его и растяните пальцами, чтобы получилось окошко. Если это окошко прозрачное и не рвется, вы вымесили тесто отлично. Если же оно порвалось, не успев образовать окошко, или вам с трудом удалось сделать окошко, это значит, что тесто нужно месить еще.

Если вы месите тесто вручную, то можете быть спокойны, так как при этом способе очень сложно перемесить тесто слишком сильно. В действительности любое тесто можно (а порой и нужно) вымешивать вручную, но с некоторыми более жидкими видами теста, такими как тесто для пиццы или тесто на оливковом масле, работать может быть не очень удобно. Перед тем как выложить такое тесто на стол, тщательно перемешайте все ингредиенты в миске ложкой (лучше деревянной).

Для облегчения задачи можно вымешивать эти виды теста в два-три захода с перерывами продолжительностью 5–10 минут между ними. Это не только побережет ваши руки, но и улучшит структуру теста. Можно также сбрызгивать стол в перерывах небольшим количеством растительного масла, а также регулярно очищать поверхность стола скребком во время замеса.

Помните также, что замес — это техника с вековой историей. Бездумная яростная активность ни к чему вас не приведет. Основанием кисти руки надавливайте на тесто, чтобы образовать воздушные карманы, а второй рукой помогайте себе растягивать тесто. Волокна клейковины захватывают воздух и удерживают его внутри теста. И именно этот воздух внутри теста позволяет хлебу подниматься и увеличиваться в объеме.

Если вы используете электрический миксер, убедитесь, что теста в чаше не слишком много. В зависимости от объема чаши вашего миксера может потребоваться поделить количество, указанное в рецепте, на две или три части. Сверьте таймер своего миксера по другому таймеру и точно так же, как при ручном замесе, регулярно соскребайте остатки теста со стенок чаши в процессе работы.

Отдых

И в хлебопечении, и для сдобного теста требуется отдых, т.е. период, когда тесто «отдыхает». Это дает волокнам клейковины время, чтобы расслабиться и вернуться в первоначальное состояние. Здесь можно провести аналогию с мышцами нашего тела, которые после работы расслабляются и возвращаются в исходное положение. С той лишь разницей, что тесто работает, что называется «созревает», все время, даже когда отдыхает. Отдых — это термин, используемый для обозначения периода после соединения муки с водой, когда тесту позволяют отдохнуть, что дает волокнам клейковины время восстановиться естественным образом. У нас в «Булочной на Бурке-стрит» мы смешиваем закваску, муку и воду, а затем оставляем тесто постоять на 20 минут, после чего вводим соль и вымешиваем тесто снова.

Отдых перед формовкой очень важен для конечной формы изделия. К примеру, когда вы раскатываете тесто на оливковом масле, чтобы потом нарезать на небольшие кусочки для булочек, тесту необходимо дать постоять перед разделкой, чтобы волокна клейковины расслабились и вернулись к первоначальной форме. Если вы нарежете тесто на части, не дав тесту предварительно отдохнуть, волокна клейковины сожмутся, вернувшись к своей исходной форме, уже после этого и тем самым испортят форму изделий.

Расстойка

Расстойка имеет две основные фазы: предварительная и окончательная. Предварительная расстойка происходит на выходе из миксера или после ручного замеса, когда тесто оставляют в смазанной маслом миске или контейнере. Окончательная расстойка – это этап, когда из теста сформированы изделия, которые лежат в корзине или на противне, готовые отправиться в печь (см. стр. 36). Для предварительной расстойки не требуется повышенной влажности или высоких температур, комнатной температуры (20–22 °C) вполне достаточно.

Практически для всех рецептов в этой книге мы применяем длительный процесс брожения в ходе предварительной расстойки, не требующий повышенной температуры окружающей среды. Это придает тесту и готовым изделиям больше естественного хлебного аромата.

Обминка

Обминка следует за расстойкой. Это механический процесс, когда пекарь складывает тесто в два или три слоя (см. пошаговую иллюстрацию напротив).

Это преследует несколько целей. Равномерно распределяются температура и питательная среда дрожжей (неважно, натуральных или нет), а также вновь активизируются волокна клейковины, после того как они отдохнули и расслабились. Еще обминка позволяет скопившемуся внутри газу выйти, прежде чем он разорвет однородную структуру теста, что в свою очередь позволяет тесту в процессе дальнейшего созревания стать более эластичным. Обминка обычно производится по истечении половины времени предварительной расстойки (первого этапа брожения), иногда более одного раза. После обминки практически всегда тесту надо дать побродить еще час.

Формовка и разделка

После обминки и расстойки вы можете приступать к формованию изделий. Главное при этом, что вы создаете в тесте напряжение, поскольку замес, созревание и обминка уже позади. Но не следует мять тесто слишком интенсивно, ведь вам вовсе не нужно, чтобы из теста вышли все воздушные капсулы.

Обычно мы выпекаем круглые караваи и продолговатые батоны, несколько похожие на багеты, но короче и шире.



1. Чтобы произвести обминку теста, выложите его на слегка припыленную мукой поверхность стола и растяните в прямоугольник.



2. Зрительно поделите прямоугольник на три части и загните боковые трети, так чтобы они легли друг на друга посередине.



3. Возьмитесь за край, ближайший к вам, и снова мысленно поделите прямоугольник на три части.



4. Загните ближайшую к вам треть наверх.



5. Теперь уложите сверху оставшийся край. Процесс обминки завершен.



6. На срезе теста отчетливо видна серия линий. Это слои, образовавшиеся в процессе обминки.



Теперь нужно разделить тесто на требуемое в рецепте количество частей. Беря по одной такой порции, кладите ее на чистую рабочую поверхность (присыпать поверхность мукой не нужно). Обхватите тесто сложенными чашечками ладоней, плотно прижав их к нему. Двигаясь против часовой стрелки, скатайте из теста тугой шар с гладкой поверхностью. После того как это вам удалось, переложите шар на слегка присыпанную мукой поверхность. Повторите с оставшимися кусками теста и оставьте тесто на присыпанной мукой поверхности на 20 минут.

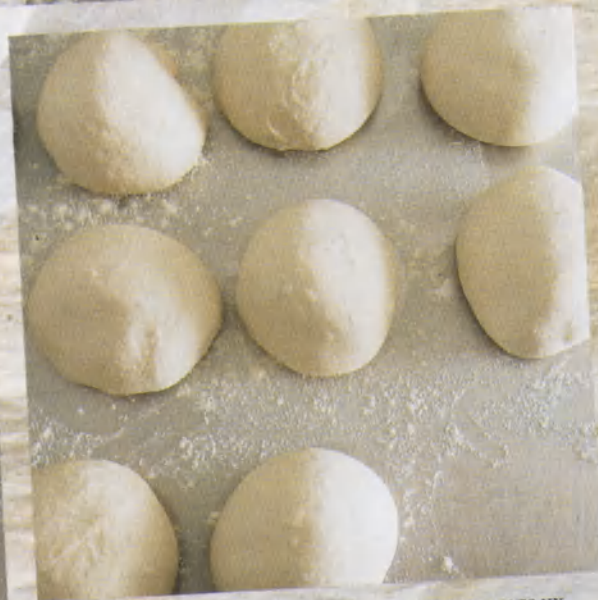
Когда будете готовы к финальной формовке, от вас потребуется придать изделию либо круглую, либо продолговатую форму. Чтобы придать круглую форму, растягивайте каждую порцию теста, чтобы она увеличилась в ширину в два раза. Загните одну треть к середине. Затем сверху наложите противоположную треть. Основанием ладони надавливайте на тесто и толкайте от себя. На этом этапе не нужно прикладывать очень много силы, поскольку сейчас вы только создаете напряжение и придаете форму. Если тесто рвется, это значит, что вы прилагаете слишком много силы. Одной рукой катайте шар вперед-назад, а второй рукой вминайте тесто внутрь, можно взять немного муки, чтобы упростить процесс. В результате у вас должен получиться плотный, гладкий шар с заметным швом в месте схождения краев теста. Чтобы закрыть шов, возьмите шар за верхнюю часть и вложите в ладонь вашей главной руки. Опрокиньте его, зажав между двумя ладонями, и мизинцем верхней руки прогладьте шов, чтобы края надежно соединились.

Для формовки батончиков (см. фото на стр. 34–35) растягивайте куски теста, чтобы они увеличились в ширину в два раза. Загните одну треть к середине и наложите сверху противоположную. Затем так, как если бы вы делали бумажный самолетик, подверните, чтобы получился острый нос на конце, дальнем от края стола. Прижмите, чтобы выдавить воздух, иначе образуются воздушные карманы. Сильно надавите пальцами на острие носа и заверните его внутрь, так же сильно надавливая – это называется скручивать жгутом. Мелкими движениями пальцев загибайте край теста наверх, прижимая его для создания напряжения и придания формы. Продавливайте тесто на половину толщины, а затем основанием ладони доминантной руки надавливайте на шов, чтобы тесто склеилось. Продолжайте так двумя руками, загибая тесто поверх шва. Проверьте, чтобы в конце шов был прямым и заклеенным. Если нет, защипните его, чтобы он заклеился.

Местоположение шва – важный нюанс формовки. Если вы печете круглый хлеб, то шов должен быть посередине на нижней части каравая. Если это багет или батон, то нужен красивый прямой шов, проходящий ровно посередине. Всегда кладите тесто на противень печи швом вниз, поскольку во время выпечки он имеет тенденцию расходиться, если положить изделие швом вверх.



1. Чтобы сформовать изделие, возьмите шар теста двумя сложенными чашечками ладонями, держа их все время плотно прижатыми к шару. Катайте против часовой стрелки, чтобы получить гладкий плотный шар.



2. После того как все тесто скатано в шары, оставьте их на присыпанной мукой поверхности под полиэтиленовой пленкой как минимум на 20 минут.



5. Чтобы получить батон, загните углы теста на конце, дальнем от края стола, чтобы получился носик, как у бумажного самолетика.



6. Прижмите носик и заверните тесто наверх, затем снова плотно прижмите.



3. После того как тесто отдохнет, возьмите один шар и растяните, так чтобы со всех сторон он был ровным.



4. Загните одну треть к середине, затем загните другую треть и уложите ее поверх предыдущей. На этом этапе вы можете сформировать круг или батон. Чтобы получить круг, подверните тесто внутрь, чтобы образовался плотный гладкий шар, и продолжайте, как указано в пункте 7, а затем заклейте шов.



7. Небольшими осторожными движениями пальцев загибайте тесто дальше и прижимайте, придавая форму.



8. Продолжайте двигаться дальше, а потом закройте шов основанием ладони доминантной руки, у батона он должен проходить ровно посередине.

Окончательная расстойка

Окончательную расстойку хлеба можно проводить в корзине круглой или овальной формы без поперечной ручки. Традиционно используется корзинка, застланная льном и присыпанная мукой или же просто присыпанная мукой, если она тростниковая. Корзинка позволяет тесту сохранить нужную форму, служа для поддержки. Чтобы организовать что-то подобное, застелите небольшую корзинку кухонным полотенцем, присыпьте мукой и положите в нее сформованное изделие швом вверх. Если у вас тростниковая корзинка, можно обойтись без полотенца и просто присыпать корзинку мукой. Если у вас нет никакой корзинки, просто положите тесто на противень, застелив его пергаментной бумагой, швом вниз, и свободно накройте полиэтиленовым пакетом. Не используйте полиэтиленовую пленку, поскольку нужно оставить тесту место для увеличения в объеме в процессе брожения, но накрыть нужно обязательно, иначе образуется сухая корка.

Если вы готовите хлеб опарным способом (на закваске), перед окончательной расстойкой его нужно выдержать. Это означает, что тесто помещают в корзинках в холодильник на период от 8 до 12 часов. Это долгое медленное брожение позволяет хлебу приобрести характерную кислинку. Если же вы готовите дрожжевой хлеб или оливковый, выдерживать тесто не нужно, и вы можете переходить к окончательной расстойке.

Именно в момент окончательной расстойки терпит поражение большинство домашних пекарей: в основном из-за того, что создать нужные условия оказывается довольно затруднительно. Окончательная расстойка требует специального климата: 80%-ной влажности и постоянной температуры в районе 25–27°C. Тесту требуется тепло, чтобы подняться, и влажность, которая способствует этому процессу. Тепло активизирует дрожжи (натуральные или нет), которые питаются сахаром, превращая его в углекислый газ, в результате чего тесто «подходит». Тепло и влажность — вот те вещи, которые вам требуется найти или создать у себя на кухне. Для домашнего пекаря наилучший способ достижения стабильной среды для расстойки в условиях открытой кухни без расстоечного шкафа — использовать разогретую электрическую сковороду, наполненную водой, которую необходимо поставить в буфет, шкаф или специальное сооружение из простыни наподобие палатки. Если у вас закрытая кухня, можно включить плиту для образования тепла и использовать кастрюлю с кипящей водой для влажности.

Определить, когда ставить хлеб в печь, может быть сложно, поскольку все зависит от окружающей среды и предшествующего процесса. На этом этапе нужно следить за несколькими ключевыми признаками. Во-первых, тесто должно увеличиться в размере на треть, а чаще на две трети. Во-вторых, если нажать на тесто пальцем, углубление должно на ваших глазах расправиться. Если углубление долго не затягивается, вовсе не затягивается или тесто сдувается, значит тесто перестояло. В этом случае все, что вам остается, — поскорее поставить тесто в печь. Не делайте насечку, иначе выйдет последний оставшийся газ, а он нужен тесту, чтобы подняться при выпечке. Если сделать вмятину не удастся совсем или тесто слишком долго не возвращается в исходную форму, то оно еще не выбродило, и вам нужно оставить его дозревать.





1. Для насечки используйте маленький острый нож-скальпель или маленький зубчатый нож. Насечка поможет высвободиться части скопившегося внутри теста газа и создаст красивую форму для конечного продукта.



2. Надсекая круглый хлеб, можно сделать два надреза одинаковой длины и глубины, чтобы хлеб поднялся равномерно.

Насечка

Насечка – это надрезы, наносимые на тесто ножом. Насечка помогает тесту полностью подняться. Насечка высвобождает немного скопившегося внутри газа, поэтому тесто поднимается вверх, чтобы заполнить образовавшуюся пустоту, и приобретает красивую форму. Мы в своей булочной делаем насечку не на всем ассортименте хлеба, и она не является обязательной, особенно для изделий с высоким содержанием воды. На некоторых изделиях насечку делают перед окончательной расстойкой, благодаря чему тесто успевает немного подняться и частично заполнить насечку до того, как попадет в печь. Лучшая принадлежность для насечки – это маленький острый нож. Второй по удобству инструмент – небольшой зубчатый нож. Есть огромное множество вариантов насечки. Мы посоветуем вам не усложнять дело. Начните с крестообразной насечки глубиной 2 см или просто прямой линии по центру. Изменив угол, под которым вы держите нож, вы создадите различные эффекты. Если вы сделаете насечку ровно посередине, держа нож строго вертикально, то тесто при подъеме заполнит углубление симметрично и корочка не уйдет в сторону. Если вы сделаете насечку справа налево, держа нож под углом 45 градусов, корочка отойдет от места надреза и получится что-то вроде открытой дверцы автомобиля.

Выпекание

Выпекание поистине должно стать для вас самым простым из трех канонических этапов рождения хлеба: замес, расстойка, выпекание. Когда тесто готово к выпеканию, опрокиньте корзинку, в которой оно лежит, на противень, застеленный пергаментной бумагой, швом вниз. Не забудьте предварительно прогреть духовку или печь в соответствии с инструкциями и затем убавить огонь, перед тем как поместить туда хлеб. Если используете камень, его нужно поместить в духовку тогда, когда вы начинаете прогревать ее, чтобы он стал горячим, а не тогда, когда вы ставите печься хлеб. Проверьте, чтобы термостат духовки работал правильно, при помощи отдельного термометра, и отрегулируйте его соответственно. Для создания влажности, с тем чтобы тесто могло полностью раскрыться в печи (максимально подняться), после того как вы поставили хлеб, закройте дверцу, оставив очень узкую щель, чтобы только вошел носик пульверизатора, и 10 секунд сбрызгивайте внутреннее пространство водой. Без влажности тесто моментально образует корочку и не сможет подниматься дальше.

В процессе выпечки вам нужно будет обязательно повернуть хлеб по истечении половины времени, чтобы он пропекся равномерно. Если он на поддоне, просто переставьте поддон другой стороной. Если на камне, вам понадобятся длинные щипцы, чтобы прихватить его. Если вы выпекаете четыре карава, по два на двух противнях, стоящих на разных полках, вам нужно будет не только повернуть противни, но и поменять их местами.

Когда хлеб испекся, снимите его с противня и постучите снизу. Если услышите сухой звук, он готов. Дайте ему немного остыть, а затем можно нарезать и подавать. Если после того как вы остудили и нарезали хлеб, внизу ломтиков вы обнаружите липкую полоску, значит, хлеб недопекся.



Закваска

Если вы смешаете муку с водой и оставите в теплом месте, через несколько дней в этой смеси разовьются дикие дрожжи — из бактерий, содержащихся в муке и воздухе. Эти дикие дрожжи будут питаться содержащимися в муке природными сахарами, превращая их в углекислый газ (отчего образуются пузырьки) и молочную кислоту (придающую кисловатый вкус). Как только начался этот процесс естественной ферментации, мы имеем то, что называется закваской. Это первый важный шаг в деле приготовления хлеба на опаре. Как и всякое живое существо, закваска требует питания и заботы. Вы должны побеспокоиться о том, чтобы температура в помещении была более-менее постоянной, и о том, чтобы в закваску не попали такие губительные для нее вещества, как соль, сахар, кислота или уксус. Закваску нужно кормить раз в день водой и мукой. Со временем аромат закваски становится более ярким и многокомпонентным.

Существует множество способов кормления закваски и ухода за ней. Кто-то ратует за то, чтобы добавлять немного органического апельсинового сока или виноградную кожицу, а также изюм, йогурт, мед, картофельный отвар или солод. Суть в том, что добавки, естественным образом содержащие культуры бактерий, помогут получить дикие дрожжи гораздо быстрее, а природные сахара, содержащиеся в этих ингредиентах, будут пищей для закваски и помогут ей скорее набрать силу.

Если соблюдать порядок ежедневного кормления пшеничной или ржаной закваски, процесс пойдет легче. Попробуйте установить для подкормки закваски определенное время: отлично подойдет завтрак, поскольку завтракают все. Если климат у вас жаркий, по истечении первой недели на ночь поместите закваску в холодильник и делайте так ежедневно до конца ее жизни. На день можете оставлять закваску при комнатной температуре, но если выдался особенно жаркий день, скажем выше 26 °C, держите ее между подкормками в холодильнике. В условиях повышенной температуры она начинает питаться интенсивнее, съедает все, не дождавшись следующей подкормки, начинает голодать и слабеет. Следует снизить температуру закваски, чтобы между подкормками ей хватало еды для роста и развития.

Пшеничная закваска

Ниже приведен рецепт пшеничной закваски, которым пользуемся мы в своей булочной, но в него можно добавить любой из ингредиентов, упомянутых на странице 41. Мы посоветовали бы немного спелого органического винограда. Для приготовления замеса закваски возьмите два чистых пластмассовых ведерка или две чистые пластмассовые миски.

День 1

Начало, или зарождение. Смешайте муку и воду в соотношении 50% и 50%. Для этого возьмите чистое ведро и поместите в него 50 мл воды и 50 г простой органической муки.

День 2

Первое кормление. Общий вес закваски сейчас составляет 100 г. Для первого кормления возьмите 50 мл воды и 50 г ($\frac{1}{3}$ стакана*) простой органической муки. Перемешайте столовой ложкой, затем влейте в полученную смесь закваску и все смешайте (слегка, чтобы только соединить компоненты). Накройте полиэтиленовой пленкой и отставьте на ночь.

День 3

Второе кормление. Вес закваски сейчас составляет 200 г. Для второго кормления возьмите 100 мл воды и 100 г ($\frac{2}{3}$ стакана) простой органической муки. Смешайте воду с мукой столовой ложкой, затем влейте в полученную смесь закваску и перемешайте. Накройте полиэтиленовой пленкой и отставьте в сторону на ночь.

День 4

Третье кормление. Вес закваски составляет сейчас 400 г. Для третьего кормления возьмите 200 мл воды и 200 г ($1 \frac{1}{3}$ стакана) муки. Смешайте воду с мукой, влейте закваску и перемешайте. Накройте и отставьте до следующего дня.

День 5

На этом этапе вам нужно будет избавиться от части закваски, иначе у вас окажется слишком большой объем закваски, которая еще недостаточно активна для применения. На пятый день вес закваски составит 800 г. Вам нужно оставить только 100 г, а остальное вылить.

По истечении первых пяти дней вам нужно будет точно так же повторить первое, второе и третье кормление и так продолжать три недели (см. еженедельное расписание кормлений на стр. 44). На четвертой неделе нужно увеличить интенсивность кормлений, чтобы подготовить закваску к использованию ее для приготовления теста (см. финальное расписание кормлений на стр. 45).

*См. стр. 362.

Ржаная закваска

Процесс получения ржаной закваски очень схож с процессом получения пшеничной закваски, только намного проще, поскольку ржаная мука начинает бродить значительно быстрее. Основной принцип действий тот же, но пропорциональное соотношение составляет 60% воды к 40% муки, т.к. ржаная мука способна поглотить большее количество воды, вследствие чего для брожения требуется немного увеличить количество воды.

День 1

Момент зарождения. Возьмите чистое ведерко и поместите в него 60 мл ($\frac{1}{4}$ стакана) воды и 40 г органической ржаной муки. Перемешайте ложкой. Накройте полиэтиленовой пленкой и отставьте в сторону до следующего дня.

День 2

Первая подкормка. Общий вес закваски сейчас составляет 100 г. Первой подкормкой будет 60 мл ($\frac{1}{4}$ стакана) воды и 40 г органической ржаной муки. Перемешайте ложкой, затем влейте закваску и снова перемешайте. Накройте полиэтиленовой пленкой и отставьте в сторону.

День 3

Вторая подкормка. Общий вес закваски составляет сейчас 200 г. Для второй подкормки возьмите 120 мл воды и 80 г органической ржаной муки. Перемешайте ложкой, затем влейте закваску и снова перемешайте. Накройте пленкой и отставьте.

День 4

Третья подкормка. Вес закваски сейчас 400 г. Третья подкормка будет состоять из 240 мл воды и 160 г органической ржаной муки. Перемешайте, влейте закваску и перемешайте еще раз. Накройте пленкой и отставьте.

День 5

Общий вес закваски на пятый день будет 800 г. Нужно оставить 100 г, а остальное утилизировать.

Продолжайте, следуя расписанию кормлений как для пшеничной закваски (см. графики на стр. 44–45), меняя объем подкормки соответственно. Ржаная закваска не пузырится и не пенится так сильно, как пшеничная. Она поднимется совсем слегка, а потом сильно опадет, когда у нее закончится сахар и нечего будет превращать в углекислый газ, так что не с чего будет подниматься. Это признак того, что ваша закваска активизировалась и требует питательной среды.

Еженедельный график подкормок пшеничной закваски Недели 1–3

время подкормки	вода	мука	общий вес
ДЕНЬ 1			
Начало, в 7:00	50 мл	50 г ($\frac{1}{3}$ стакана)	100 г
ДЕНЬ 2			
Первая подкормка, в 7:00	50 мл	50 г ($\frac{1}{3}$ стакана)	200 г
ДЕНЬ 3			
Вторая подкормка, в 7:00	100 мл	100 г ($\frac{2}{3}$ стакана)	400 г
ДЕНЬ 4			
Третья подкормка, в 7:00	200 мл	200 г (1 $\frac{1}{3}$ стакана)	800 г
ДЕНЬ 5 <i>Выбросите 700 г смеси. Снова начинайте подкормку оставшихся 100 г закваски.</i>			
Первая подкормка, в 7:00	50 мл	50 г ($\frac{1}{3}$ стакана)	100 г
ДЕНЬ 6			
Вторая подкормка, в 7:00	100 мл	100 г ($\frac{2}{3}$ стакана)	400 г
ДЕНЬ 7			
Третья подкормка, в 7:00	200 мл	200 г (1 $\frac{1}{3}$ стакана)	800 г

После третьей недели закваска должна быть достаточно сильна, чтобы использовать ее для приготовления теста. Когда вы собираетесь замесить тесто, нужно увеличить частоту подкормок, чтобы закваска стала сильнее. В день замеса возьмите 100 г закваски и кормите ее трижды (см. график на стр. 45). После третьей подкормки она в наилучшей форме.

Если готовите ржаную закваску, подкорректируйте соотношение так, чтобы было 60% воды и 40% экологически чистой ржаной муки. В день, когда планируете использовать ржаную закваску для изготовления теста, возьмите 100 г закваски и покормите ее трижды, следуя графику на стр. 45 – и внося соответствующие коррективы в пропорциональное соотношение ингредиентов.

Финальный график подкормок пшеничной закваски Неделя 4

время подкормки	вода	мука	общий вес
ДЕНЬ ЗАМЕСА			
Первая подкормка, в 13:00	50 мл	50 г ($\frac{1}{3}$ стакана)	200 г
Вторая подкормка, в 21:00	100 мл	100 г ($\frac{2}{3}$ стакана)	400 г
Третья подкормка, в 6:00	200 мл	200 г (1 $\frac{1}{3}$ стакана)	800 г

При таком графике кормлений лучшее время для замеса опары или ржаного теста – около 13:00. Можно допустить незначительные отклонения от указанного графика: плюс-минус час картину сильно не изменят. Вы можете изменить этот график, в зависимости от времени последующего замеса теста. Однако надо помнить, что закваска является самой важной составляющей успеха. Если она не готова или если ее неправильно кормить, нет смысла замешивать тесто.

Когда соберетесь использовать закваску для замеса теста, не забудьте отложить отдельно 100 г и продолжать кормить на будущее. Если вы нечасто печете хлеб, а у вас имеется активная закваска, она выживет в холодильнике при кормлении раз в 2–4 дня. Нужно будет достать ее за пару дней до того, как вы намереваетесь приготовить тесто. Дайте ей свое искреннее тепло и заботу и не забудьте о сытном трехразовом питании из муки и воды накануне дня, когда будете месить тесто.

Можно также заморозить пшеничную закваску и потом отогреть ее с той же любовью и щедростью, как описано выше. Замораживать закваску нужно в стерилизованном ведерке в фазе наивысшей активности (т.е. ближе к концу третьей подкормки).

Как правильно кормить закваску

- Для первого замеса всегда используйте органическую муку и родниковую воду, поскольку это существенно повысит ваши шансы на успех.
- Во время подкормки используйте чистые пластиковые ведерки.
- При смешивании муки с водой не нужно взбивать смесь до получения пастообразной смеси, просто соедините муку с водой, влейте закваску и еще раз слегка перемешайте. Если останется несколько комочков муки, это не страшно, поскольку это заставит природные дрожжи работать чуточку усерднее.
- Когда закваска стала активной, подкормки важно проводить по всем правилам, т.к. закваска должна пузыриться и иметь пузырьки воздуха. Вы не должны разрушать эти пузырьки, поэтому, когда соединяете закваску с новой порцией муки и воды, старайтесь быть нежными, но при этом смешивайте ингредиенты тщательно.
- Ржаная мука сбраживается быстрее, чем пшеничная. Поэтому можно, следуя графику для пшеничной закваски, заменить на первой неделе пшеничную муку ржаной, пока закваска не станет активной. После этого можно придерживаться графика подкормок пшеничной мукой. По сути, у вас получится пшеничная закваска, получившая на пороге жизни большой эволюционный рывок вперед.

Важные признаки

- Если все идет по плану, ваша закваска должна забродить (начать пузыриться и пениться) по истечении 1–2 недель.
- Если на каком-либо этапе вы заметите слой прозрачной жидкости наверху, это означает, что закваске холодно, и нужно переставить ее куда-то в более теплое место. Также это может означать, что она голодна, так что покормите ее. И наконец, что хуже всего, это может быть знаком того, что ваша закваска покинула этот мир. Если вы не видите никаких признаков деятельности (пузырьков) по истечении двух недель, с вашей закваской что-то кардинально не ладится, и вам нужно начинать все заново.
- Если закваска опала, как сдувшийся шарик, это также признак голодания и, возможно, слишком высокой температуры окружающей среды (но закваска жива и активна). В этом случае ее надо покормить и переставить в чуть более прохладное место.
- Если закваска пузырится, пенится и активно поднимается, это означает, что она чувствует себя превосходно, сыта, полна жизненных сил и готова порадовать вас пышным караваем.





Опара

Опара — это душа хлеба. Человечество готовило опару тысячелетиями, со времен фараонов, начиная примерно с 1400 г. до н.э. Пекарское дело подвергалось усовершенствованиям, появлялось новое оборудование, развивалась компьютерная технология, а опара по-прежнему была рядом с человеком. В 20-х годах двадцатого столетия были созданы промышленные штаммы дрожжей, и хлеб стали печь в промышленных масштабах на огромных заводах, что стало причиной упадка и разорения огромного количества мелких булочных, и выпечка хлеба на опаре стала большой редкостью. К сожалению, этот хлеб массового производства, нарезанный и упакованный, утратил не только свои питательные свойства и аромат, но и связь с прошлым. И как ни грустно, этот ватный ароматизированный хлеб до сих пор является нормой для многих семей.

Но не все еще потеряно. Один раз попробовавшему вкус опарного хлеба, человеку уже сложно вернуться к хлебу из супермаркета по соседству. Если вы ищете полезный для здоровья, натуральный хлеб с низким гликемическим индексом (GI), без консервантов и добавок, тогда опарный хлеб для вас. Приготовление опарного хлеба требует времени, упорства и терпения, но результат того стоит. Сначала нужно приготовить закваску, которая будет поднимать ваш хлеб. Единственная сложность в приготовлении закваски — то, что она требует постоянной заботы, обеспечить которую очень занятым людям удастся не всегда. Решение проблемы заключается в том, чтобы придерживаться ежедневного порядка кормления точно в одно и то же время, так чтобы это дошло у вас до автоматизма (см. методику на стр. 40–5). Покормить закваску — минутное дело, но весь процесс получения активной закваски занимает до 3–4 недель. Если вам покажется, что это долгий срок, то в пекарнях в некоторых странах мира живут закваски, которым сотни лет. А у нас на Бурке-стрит закваска совсем еще детского возраста — ей всего лишь пять лет.

Ингредиенты:

405 г пшеничной закваски (см. стр. 42–45)

765 г тонкого помола органической муки

400 мл воды

20 г (2 ст. л.) морской соли

Как только у вас получилась активная и сильная закваска, приготовить на ней тесто очень просто. Единственное неудобство — процесс затягивается на целый день и состоит из нескольких этапов. Вам понадобится печь, мука, вода, соль, терпение и нацеленность на результат. Чтобы не пришлось вставать слишком рано, планируйте замешивать тесто во второй половине дня и выдерживать его перед выпечкой в течение ночи. Теоретически вы можете подняться с постели и поставить тесто в теплое влажное место на 1–4 часа и еще успеть выпечь свежий хлеб к ланчу*. Что на самом деле замечательно. Свежий хлеб должен быть на столе к ланчу и к ужину обязательно. А на завтрак вы просто подрумяните оставшийся с вечера хлеб, ведь он может храниться несколько дней и отлично подходит для тостов.

После того как вы замесите тесто на закваске, вы можете использовать часть его для приготовления любого из многочисленных видов хлеба с добавками, которые вы найдете на стр. 62–95.

Хлеб на закваске

Выход: 1,5 кг теста или 3 батона

Способ приготовления

Чтобы замесить тесто вручную, поместите закваску в большую миску вместе с мукой и водой и перемешайте большой ложной, чтобы получилось тесто. Выложите тесто на чистую рабочую поверхность и месите руками около 10 минут, чтобы в результате получился шар. На этом этапе не обязательно, чтобы тесто было гладким. Накройте полиэтиленовой пленкой и отставьте в сторону на 20 минут. Затем посыпьте тесто солью и месите еще 20 минут или пока оно не станет гладким и эластичным.

Чтобы замесить тесто, воспользовавшись электрическим миксером, поместите закваску в миску миксера и установите насадку-крюк для теста. Всыпьте муку и влейте воду. Перемешивайте на низкой скорости 4 минуты, затем

*Ланч — обеденный прием пищи.

увеличьте скорость до средневысокой и месите еще 3 минуты или пока не получится подобие теста. Накройте миску и оставьте на 20 минут. Посыпьте тесто солью и месите на слабой скорости еще 1 минуту. Увеличьте скорость до средневысокой и месите еще 6 минут или пока не получится гладкое эластичное тесто.

Чтобы проверить, что тесто приобрело нужную текстуру, скатайте из него небольшой комочек и растяните, чтобы получилось «окошко». Если тесто рвется при малейшем прикосновении, вы недомесили его и вам нужно продолжить. В конечном результате вам нужно добиться, чтобы тесто растягивалось до тончайшего прозрачного слоя. На этом этапе температура теста должна быть 25–27°C. Если она ниже, то для расстойки поместите тесто в чуть более теплое место. Слегка сбрызните емкость растительным маслом и поместите в нее тесто. Накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте на час для расстойки при комнатной температуре (приблизительно 20°C).

Чтобы произвести обминку, выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и растяните в прямоугольник толщиной примерно 2,5 см. Руками загните одну треть наверх, затем повторите с оставшейся третью. Поверните тесто на 90 градусов и снова сложите в три слоя. Затем поместите тесто в смазанную маслом емкость и оставьте для расстойки еще на час.

Тупым ножом или разделителем поделите тесто на три равные порции весом по 500 г. Беря по одной порции, сформируйте батоны, следуя инструкциям на стр. 30–35.

Застелите три небольшие корзинки для хлеба вафельными полотенцами, слегка присыпьте мукой и положите внутрь батоны, швом вверх. Если вы используете тростниковые корзиночки, полотенце не требуется, и вы можете просто присыпать корзиночку мукой. Или же можно выложить батоны на противень, выстланный пергаментной бумагой, швом вниз. Поместите батоны в холодильник, свободно накрыв полиэтиленовым пакетом, на 8–12 часов.

Разогрейте духовку до максимальной температуры. Достаньте батоны из холодильника и дайте им постоять в теплом месте (при температуре примерно 25°C и влажности 80%) приблизительно 1–4 часа в зависимости от климата. Расстойка завершена, когда батоны увеличились в размере на две трети. Если они сдуваются при легчайшем прикосновении, значит они перестояли и вам нужно выпечь их как можно быстрее, не делая насечки. Если они сохраняют отпечаток пальца, они недостояли и нужно оставить их еще на какое-то время. Если же батоны быстро восстанавливаются при легком нажатии пальцем, они готовы отправиться в печь. Сделайте насечку (см. стр. 39) и поставьте батоны печься.

Сбрызните духовку водой. Выпекайте хлеб 20 минут, затем поверните противни или батоны и пеките еще 10 минут. Проверьте готовность, постучав по нижней стороне батонов: если звук сухой, они испеклись. Общее время выпекания батонов не должно составлять более 40 минут.

Ингредиенты:

390 г пшеничной закваски (см. стр. 42–45)

440 г простой органической муки

145 г органической обойной муки

145 г органической ржаной муки

360 мл воды

20 г (2 ст. л.) морской соли

В старые добрые времена пол мельницы в конце дня был усыпан смесью разных видов муки. Его мели, а сметенную муку, сметку, как гласит история, ссыпали в мешки и продавали под маркой «мельницкая мука». Так же называется и этот хлеб, поскольку он сделан из смеси пшеничной, ржаной и обойной муки.

Пшеничная мука придает ему легкость и воздушную структуру, а ржаная и обойная мука — яркий глубокий вкус и делают хлеб полезным для здоровья. Вы можете использовать этот рецепт для приготовления любого хлеба с добавками (со страниц 62–95).

Мельницкий хлеб

Выход: 1,5 кг теста или 3 круга

Способ приготовления

Чтобы замесить тесто вручную, смешайте в большой миске закваску, пшеничную муку, ржаную и обойную муку. Влейте воду и перемешайте большой ложкой, чтобы смесь образовала тесто. Выложите его на чистую рабочую поверхность и примерно 10 минут месите руками, чтобы образовался шар. Накройте пленкой и дайте постоять 20 минут. Посыпьте солью и месите еще 10 минут. Накройте и отставьте на 10 минут. Хорошенько вымесите в течение еще 5 минут или пока тесто не станет гладким и эластичным.

Чтобы замесить тесто с использованием электрического миксера, поместите в миску миксера закваску и установите насадку-крючок для теста. Всыпьте мучную смесь, влейте воду. Месите на минимальной скорости 4 минуты, затем увеличьте скорость до средневысокой и месите еще 3 минуты. Накройте миску и отставьте на 20 минут. Затем посыпьте тесто солью и месите на минимальной скорости 1 минуту. Увеличьте скорость до средневысокой и месите еще 4–5 минут или пока тесто не станет гладким и эластичным.

Чтобы проверить, что тесто приобрело нужную текстуру, скатайте из него небольшой комочек и растяните, чтобы получилось «окошко». Если тесто рвется при малейшем прикосновении, вы недомесили его и вам нужно продолжить. В результате вам нужно добиться, чтобы тесто растягивалось до тончайшего прозрачного слоя.

Слегка сбрызните емкость растительным маслом и поместите в нее тесто. Накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте на час для расстойки при комнатной температуре (приблизительно 20 °С).

Чтобы произвести обминку, выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и растяните в прямоугольник толщиной примерно 2,5 см. Руками загните одну треть наверх, затем повторите с оставшейся третью. Поверните тесто на 90 градусов и снова сложите в три слоя. Снова поместите тесто в смазанную маслом емкость и оставьте для расстойки еще на час.

Тупым ножом или разделителем поделите тесто на три равные порции весом по 500 г. Беря по одной порции, сформируйте шары, следуя инструкциям на стр. 30–35.

Застелите три небольшие корзинки для хлеба вафельными полотенцами, слегка присыпьте мукой и положите хлеб в корзинки, швом вверх. Если вы используете тростниковые корзиночки, полотенце не требуется, и вы можете просто присыпать корзиночки мукой. Или же можно выложить тесто на противень, выстланный пергаментной бумагой, швом вниз. Теперь поместите тесто в холодильник, свободно накрыв полиэтиленовым пакетом, на 8–12 часов.

Разогрейте духовку до максимальной температуры. Достаньте тесто из холодильника и дайте ему постоять в теплом влажном месте при температуре примерно 25 °С, – расстойка должна занять от 1 до 4 часов, – пока оно не увеличится в объеме на две трети. Если тесто быстро восстанавливается при легком нажатии пальцем, оно готово отправиться в печь. Сделайте насечку (см. стр. 39) и поставьте его печься.

Сбрызните духовку водой. Выпекайте хлеб 20 минут, затем поверните противни или хлеб и пеките еще 10 минут. Внимательно следите за тем, чтобы хлеб не сгорел. Проверьте готовность, постучав по нижней стороне: если звук сухой, хлеб испекся. Общее время выпекания не должно составить более 40 минут.





Ингредиенты:

310 г пшеничной закваски (см. стр. 42–45)

810 г органической белой спельтовой муки

360 мл воды

15 г (1 ½ ст. л.) морской соли

Спельта относится к тому же семейству, что и пшеница, но является ее предшественницей: много веков назад она была главной культурой на полях Европы. Главным отличием между двумя этими видами является то, что зерно спельты имеет жесткую внешнюю оболочку, которая не отделяется при молотье. Поэтому спельтовое зерно отсылают для обмолота на специальной машине, из-за чего ее так не любят фермеры и соответственно так высока ее цена.

Люди часто думают, что спельтовый хлеб не содержит клейковины, но это не так. Спельтовое тесто содержит добрую порцию клейковины, однако эта клейковина легче переваривается, чем обычная пшеничная. Если вас сильно беспокоит наличие клейковины, наилучшим выбором для вас будет 100%-ный ржаной хлеб. Также спельта имеет низкий гликемический индекс и потому очень подходит диабетикам. Этот хлеб имеет очаровательный карамельный вкус, и если закрыть глаза, может даже показаться, что вы перенеслись в прошлое.

Спельтовый* хлеб на закваске

Выход: 1,5 кг теста или 3 батона

Способ приготовления

Чтобы замесить спельтовое тесто на закваске вручную, смешайте в большой миске закваску, муку и воду. Перемешайте большой ложкой, чтобы смесь образовала тесто. Выложите его на чистую рабочую поверхность и примерно 10 минут месите руками, чтобы образовался шар. Накройте пленкой и дайте постоять 20 минут. Посыпьте солью и месите еще 10 минут. Накройте и отставьте на 10 минут. Хорошенько вымесите в течение еще 5 минут или пока тесто не станет гладким и эластичным.

Если вы пользуетесь электрическим миксером, поместите в миску миксера закваску и установите насадку-крючок для теста. Всыпьте муку, влейте воду. Месите на минимальной скорости 4 минуты, затем увеличьте скорость до

*Спельтовую муку можно заменить мукой из твердых сортов пшеницы тонкого помола.

средневысокой и месите еще 3 минуты. Накройте миску и оставьте на 20 минут. Затем посыпьте тесто солью и месите на минимальной скорости в течение 1 минуты. Увеличьте скорость до средневысокой и месите еще 6 минут или пока тесто не станет гладким и эластичным.

Чтобы проверить, что тесто приобрело нужную текстуру, скатайте из него небольшой комочек и растяните, чтобы получилось «окошко». Если тесто рвется при малейшем прикосновении, вы недомесили его и вам нужно продолжить. В результате вам нужно добиться, чтобы тесто растягивалось до тончайшего прозрачного слоя.

Слегка сбрызните емкость растительным маслом и поместите внутрь тесто. Накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте на час для расстойки при комнатной температуре (приблизительно 20 °C).

Чтобы произвести обминку, выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и растяните в прямоугольник толщиной примерно 2,5 см. Руками загните одну треть наверх, затем повторите с оставшейся третью. Поверните тесто на 90 градусов и снова сложите в три слоя. Снова поместите тесто в смазанную маслом емкость и оставьте для расстойки еще на час.

Тупым ножом или разделителем поделите тесто на три равные порции весом по 500 г. Беря по одной порции, сформируйте батоны, следуя инструкциям на стр. 30–35.

Застелите три небольшие корзинки для хлеба вафельными полотенцами, слегка присыпьте мукой и положите хлеб в корзинки, швом вверх. Если вы используете тростниковые корзиночки, полотенце не требуется, и вы можете просто присыпать корзиночки мукой. Или же можно выложить тесто на противень, выстланный пергаментной бумагой, швом вниз. Теперь поместите тесто в холодильник, свободно накрыв полиэтиленовым пакетом, на 8–12 часов.

Разогрейте духовку до максимальной температуры. Достаньте тесто из холодильника и дайте ему постоять в теплом влажном месте при температуре примерно 25 °C, – расстойка должна занять от 1 до 4 часов, – пока оно не увеличится в объеме на две трети. Если тесто быстро восстанавливается при легком нажатии пальцем, оно готово отправиться в печь. Сделайте насечку (см. стр. 39) и поставьте его печься.

Сбрызните духовку водой. Выпекайте хлеб 20 минут, затем поверните противни или хлеб и пеките еще 10 минут. Внимательно следите, чтобы хлеб не сгорел. Проверьте готовность, постучав по нижней стороне: если звук сухой, хлеб испекся. Общее время выпекания не должно составить более 40 минут.

Ингредиенты

560 г ржаной закваски (см.стр. 43–45)

1,150 кг органической ржаной муки

20 г (2 ст. л.) морской соли

30 г (1 ст. л.) мелассы*

650 мл воды

100% Ржаной хлеб

Выход: 2,4 кг или 3 буханки

Успех этого рецепта полностью зависит от качества имеющейся у вас ржаной закваски. Ржаная мука не имеет такого высокого содержания клейковины, как пшеничная, и соответственно не имеет больших возможностей для того, чтобы растягиваться, захватывать и удерживать пузырьки воздуха и формировать пористую структуру, благодаря чему тесто поднимается.

100%-ный ржаной хлеб на натуральном разрыхлителе всегда будет достаточно плотным. Ржаной хлеб дольше не черствеет в сравнении с другими видами хлеба. Тому есть две причины: он гигроскопичен, т.е. поглощает влагу из воздуха, и практически не содержит клейковины. В целом ржаной хлеб полезнее для вас, полезнее для вашего желудка, полезнее для вашего пищеварения, полезнее для вашего настроения, но не очень-то подходит для бургеров.

Во время расстойки и выпечки ржаному хлебу требуется поддержка, поэтому для него используются жестяные формочки, служащие ему опорой, пока он неторопливо поднимается. В печи ржаной хлеб имеет тенденцию быстро пересыхать, а форма помогает удержать часть влаги.

*Меласса – кормовая патока, получается при переработке кормовой (сахарной) свеклы. Можно заменить обыкновенной патокой в равной пропорции.

Способ приготовления

Чтобы замесить ржаное тесто вручную, смешайте в большой миске закваску, муку, соль, мелассу и воду. Перемешайте большой ложкой, чтобы смесь образовала тесто, — на это уйдет примерно 15 минут, и хотя тесто может быть поначалу несколько липким, старайтесь справиться с ним. Затем выложите его на чистую рабочую поверхность и месите руками примерно 10 минут, чтобы образовался шар, гладкий и чуть липкий.

Чтобы замесить тесто с использованием электрического миксера, поместите в миску миксера закваску и установите насадку-крючок для теста. Всыпьте муку, соль, мелассу, влейте воду. Месите на минимальной скорости 8 минут, затем увеличьте скорость до максимальной и месите еще 1 минуту или пока ингредиенты полностью не смешаются. Поскольку содержание клейковины в ржаной муке составляет ничтожную долю процента, нет смысла долго вымешивать ржаное тесто на высокой скорости, ведь растягиваться особенно нечему.

Слегка сбрызните емкость растительным маслом и поместите внутрь тесто. Накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте на час для расстойки при комнатной температуре (приблизительно 20°C).

Чтобы произвести обминку, выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и растяните в прямоугольник толщиной примерно 2,5 см. Руками загните одну треть наверх, затем повторите с оставшейся третью. Поверните тесто на 90 градусов и снова сложите в три слоя. Снова поместите тесто в смазанную маслом емкость и оставьте для расстойки еще на час.

Тупым ножом или разделителем поделите тесто на три равные порции весом по 800 г. Возьмите одну порцию и обхватите ее сложенными чашечками ладонями и все время держите их плотно прижатыми к тесту. Двигаясь против часовой стрелки, скатывайте тесто в тугий шар с гладкой поверхностью. Оставьте на присыпанной мукой поверхности, накрыв пленкой, на 20 минут.

Слегка смажьте маслом три формы для хлеба размером 15×9 см и глубиной около 10 см. Беря по одному шару теста за раз, растягивайте тесто, чтобы оно увеличилось в ширину в два раза. Загните треть к середине, затем наложите сверху противоположную треть. Затем, как если бы вы делали бумажный самолетик, подверните углы, чтобы получился нос самолета, на дальнем от вас крае теста. Прижмите получившийся нос, чтобы не было воздушных карманов.



Придайте тесту форму, в которой вы будете укладывать его в формы. Плот-но сжав пальцы, нажимайте на носик самолета и закручивайте его к себе, все время прижимая. Мелкими движениями пальцев придавайте нужную форму и склеивайте тесто. Скручивайте тесто в жгут, прижимая пальцами до середины толщины, затем основанием ладони своей доминантной руки нажимайте на шов, заклеивая его. Продолжайте работать обеими руками, каждый раз запечатывая шов. Проверьте, чтобы шов был прямым и надежно заклеенным. В противном случае защипните его. Поместите тесто в формы и, не прижимая к тесту, накройте пленкой. Расстойку ржаного хлеба лучше всего проводить при комнатной температуре (20 °С) в течение 6–12 часов. Ржаной хлеб не выигрывает от длительной расстойки в прохладных условиях, поскольку закваска не сможет хорошо сработать. Буханки должны подняться на треть. Тесто не будет восстанавливаться, если вы дотронетесь до него.

Нагрейте духовку до 200 °С. Сбрызните духовку водой и снизьте температуру до 150 °С. Выпекайте хлеб 25 минут, затем поверните формы или противни и выпекайте еще 15 минут. Проверьте готовность, постучав по нижней стороне каждой буханки: готовый хлеб должен издавать приглушенный сухой звук. Время выпечки не должно превышать 50 минут. Если при нарезке вы увидите сырую полоску у нижней корочки, это означает, что вы достали хлеб из духовки рано.



Хлеб с добавками

Теперь, когда вы умеете готовить базовое пшеничное тесто на закваске, тесто из смеси разных видов муки и спельтовое тесто, вы можете создавать на их основе различные вариации. Добавляя орехи, фрукты, специи или овощи в простой хлеб, вы можете получить огромное разнообразие вкусов. Очень часто добавляют ржаную закваску, поскольку она придает глубокий ореховый вкус, который так любим мы на Бурке-стрит. Ржаная закваска также помогает вводить в тесто дополнительные ингредиенты, действуя как желатиновая капсула.

Для рецептов в этом разделе вам понадобится примерно 715–890 г теста на закваске. По рецепту пшеничного теста на закваске у вас получится 1,5 кг теста, таким образом, у вас останется примерно 610–785 г. Вы можете либо приготовить две разновидности хлеба с разными добавками, либо из оставшегося теста испечь простой белый хлеб. Если будете печь каравай большого размера, следуйте тем же инструкциям, что даны для пшеничного хлеба на закваске, но ките чуть дольше, примерно 45 минут (для 785 г).

Нужно быть очень осторожными, замешивая в тесто дополнительные ингредиенты, чтобы сильно не нарушить структуру теста. Быстрый замес после ввода дополнительных ингредиентов может разорвать уже сформированные волокна клейковины. Все, что вам нужно сделать, – это осторожно смешать тесто и дополнительные ингредиенты. При использовании электрического миксера это должно занять не более 3–4 минут на самой минимальной скорости. Вам нужно будет помочь миксеру, остановив его в течение этого времени несколько раз, чтобы распределить тесто по миске. Вручную это займет чуть дольше. Способ приготовления не меняется, независимо от того, какие дополнительные ингредиенты вы вводите.

Продолжительность выпечки может меняться в зависимости от того, что вы добавили. Она не будет сильно отличаться от базового времени выпечки простого теста на закваске, однако если вы вводите ингредиенты с высоким природным содержанием сахара, такие как фрукты в сиропе, необходимо внимательно следить за хлебом ближе к концу времени выпечки, поскольку корочка легко может подгореть.

Ингредиенты:

Для вымоченного изюма (выход 220 г)

50 г (1/3 стакана) мелкого темного изюма

без косточек

150 г (1 1/4 стакана) крупного изюма без косточек

140 мл воды

720 г теста на закваске (см. стр. 50–51)

70 г (1/2 стакана) цельного жареного очищенного фундука

85 г ржаной закваски (см. стр. 43–45)

Это популярное лакомство — одно из тех, что сначала выпекали из дрожжевого теста, а затем стали готовить на закваске. Это вкуснейший фруктовый хлеб, в котором много орехов и изюма. После жарки фундук становится рассыпчатым и еще более ароматным. Особенно вкусен этот хлеб с рикоттой или джемом, а наши клиенты говорят, что из него получается восхитительный пудинг.

Хлеб на закваске с фундуком и изюмом

Выход: 2 шт.

Способ приготовления

Чтобы подготовить изюм, поместите его в миску и залейте водой. Накройте пленкой и оставьте на ночь. Слейте через дуршлаг, воду вылейте, а ягоды оставьте в сторону.

Следуйте инструкциям по замесу теста на закваске на стр. 50–51, и проделайте тест на «окошко». Отмерьте 125 г вымоченного изюма и смешайте с фундуком и ржаной закваской. Осторожно смешайте с тестом. Это можно сделать вручную, осторожно замешивая добавки лопаточкой, или же можно поместить все в миску миксера и смешивать 2–3 минуты на самой минимальной скорости. Нужно будет помочь миксеру, остановив его несколько раз, чтобы распределить тесто по миске.

Слегка сбрызните емкость растительным маслом и поместите внутрь тесто. Накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте на час для расстойки при комнатной температуре (приблизительно 20 °C).

Чтобы произвести обминку, выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и растяните в прямоугольник толщиной примерно 2,5 см. Руками

загните одну треть наверх, затем повторите с оставшейся третью. Поверните тесто на 90 градусов и снова сложите в три слоя. Снова поместите тесто в смазанную маслом емкость и оставьте для расстойки еще на час.

Тупым ножом или разделителем поделите тесто на две равные порции весом по 500 г. Беря по одной порции, сформируйте шары, следуя инструкциям на стр. 30–35.

Застелите две небольшие корзинки для хлеба вафельными полотенцами, слегка присыпьте мукой и положите хлеб в корзинки, швом вверх. Если вы используете тростниковые корзиночки, полотенце не требуется, и вы можете просто присыпать корзиночки мукой. Или же можно выложить тесто на противень, выстланный пергаментной бумагой, швом вниз. Теперь поместите тесто в холодильник, свободно накрыв полиэтиленовым пакетом, на 8–12 часов.

Разогрейте духовку до максимальной температуры. Достаньте тесто из холодильника и дайте ему постоять в теплом влажном месте при температуре примерно 25 °С, — расстойка должна занять от 1 до 4 часов, — пока оно не увеличится в объеме на две трети. Если тесто с готовностью восстанавливается при легком нажатии пальцем, оно готово отправиться в печь. Сделайте насечку (*см. стр. 39*) и поставьте его печься.

Сбрызните духовку водой и снизьте температуру до 220 °С. Выпекайте хлеб 20 минут, затем поверните противни или хлеб и пеките еще 10 минут. Внимательно следите, чтобы хлеб не сгорел. Проверьте готовность, постучав по нижней стороне: если звук сухой, хлеб испекся. Общее время выпекания не должно составить более 40 минут.

Примечание

Если хотите изменить количество замоченного изюма, исходите из пропорционального соотношения одна треть мелкого изюма и две трети крупного. Обязательно взвешивайте ягоды, перед тем как добавить к тесту. Оставшиеся ягоды можно хранить в холодильнике в герметичной емкости в течение месяца, но затем их нужно будет съесть, добавив в кашу или хлопья.





BOURKE ST
BAKERY

Please put
Joseph in 2014
Tiger hair
bottom hair
After every
be
hand here

Please put
Joseph

Ингредиенты

725 г теста на закваске (см. стр. 50–51)

10 г барбариса

40 г вымоченного изюма (см. стр. 64)

145 г (¾ стакана) сушеного инжира, разрезанного на дольки

85 г ржаной закваски (см. стр. 43–45)

У этого хлеба есть все, что необходимо хлебу с фруктовыми добавками. Он отлично подходит для утренних тостов, бесподобный с сыром и вином, и, подобно хлебу с изюмом и фундуком со стр. 64–5, невероятно вкусен в составе пудинга. Барбарис — это ягода из Ирана, похожая на клюкву и имеющая богатый кисло-сладкий вкус. Барбарис можно купить в магазинах ближневосточной кухни и в специализированных магазинах деликатесов.

Хлеб на закваске с инжиром и барбарисом

Выход: 2 шт.

Способ приготовления

Следуйте инструкциям по замесу теста на закваске на стр. 50–51, и сделайте тест на «окошко». Осторожно соедините с тестом предварительно смешанные барбарис, изюм, инжир и ржаную закваску. Это можно сделать вручную, осторожно замешивая добавки в тесто силиконовой лопаточкой, или же можно поместить все в миску миксера и смешивать 2–3 минуты на самой минимальной скорости. Нужно будет помочь миксеру, остановив его несколько раз, чтобы распределить тесто по миске. Слегка сбрызните подходящую емкость растительным маслом и поместите внутрь тесто. Накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте на час для расстойки при комнатной температуре (приблизительно 20 °C).

Для обминки выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и растяните в прямоугольник толщиной примерно 2,5 см. Руками загните одну треть наверх, затем повторите с оставшейся третью. Поверните тесто на 90 градусов и снова сложите в три слоя. Снова поместите тесто в смазанную маслом емкость и оставьте для расстойки еще на час.

Тупым ножом или разделителем поделите тесто на две равные порции весом по 500 г. Беря по одной порции, сформируйте батоны, следуя инструкциям на стр. 30–35.

Застелите две небольшие корзинки для хлеба вафельными полотенцами, слегка присыпьте мукой и положите хлеб в корзинки, швом вверх. Если вы используете тростниковые корзиночки, полотенце не требуется, и вы можете просто присыпать корзиночки мукой. Или же можно выложить тесто на противень, выстланный пергаментной бумагой, швом вниз. Теперь поместите тесто в холодильник, свободно накрыв полиэтиленовым пакетом, на 8–12 часов.

Разогрейте духовку до максимальной температуры. Достаньте тесто из холодильника и дайте ему постоять в теплом влажном месте при температуре примерно 25 °С, – расстойка должна занять от 1 до 4 часов, – пока оно не увеличится в объеме на две трети. Если тесто с готовностью восстанавливается при легком нажатии пальцем, оно готово отправиться в печь. Сделайте насечку (см. стр. 39) и поставьте его печься.

Сбрызните духовку водой и снизьте температуру до 220 °С (7-й уровень). Выпекайте хлеб 20 минут, затем поверните противни или хлеб и пеките еще 10 минут. Внимательно следите, чтобы хлеб не сгорел. Проверьте готовность, постучав по нижней стороне: если звук сухой, хлеб испекся. Общее время выпекания не должно составить более 40 минут.



Хлеб с инжиром и барбарисом — самый популярный фруктовый хлеб у нас в булочной на «Бурке-стрит». Инжир из Турции, барбарис из Ирана, мука из Ганнеды, соль из Муррея, изюм крупный из Калифорнии, а мелкий из Викторни, и наконец, вода из Варрагамбы. Это изделие более чем заслуживает своего статуса, представляя собой идеальное природное сочетание кислого и сладкого. Инжир просто тает у вас во рту и так вкусен, что хочется вынуть его весь и съесть еще до того, как хлеб будет нарезан.

Ингредиенты

25 г ржаной крупы или киноа*
70 мл воды
20 г (2 ст. л.) семян подсолнечника
865 г теста на закваске (см. стр. 50–51)
5 г (2 ½ ч. л.) семян тмина
½ ч. л. кумина (зиры)
90 г ржаной закваски (см. стр. 43–45)

Это настоящий хит у нас на «Бурке-стрит». Мы как-то пытались убрать его из ассортимента и сильно пожалели об этом. Реакция была бурной. Не то чтобы по улицам маршировали демонстрации, но мы получили с десятков гневных электронных писем. И заслуженно.

Один ломтик этого хлеба — уже пиршество. Такие восхитительные у него вкус и текстура. Семена кумина попали в рецепт уже позже. Как и многие великие открытия, это тоже было сделано случайно, когда один из новых работников, который не особенно видел разницу между семенами тмина и кумина, высыпал кумин в бак с тмином — и вуаля.

Ржаное зерно нужно предварительно замачивать в течение двух дней.

Ржаной хлеб с тмином

Выход: 2 шт.

Способ приготовления

Поместите рожь в миску и залейте водой. Накройте пленкой и оставьте на два дня для набухания. Слейте воду и отставьте в сторону.

Обжарьте семена подсолнечника. Для этого высыпьте их на противень и подержите в предварительно нагретой до 180°C духовке около 8 минут или пока они слегка не подрумянятся. Отставьте в сторону и дайте полностью остыть, прежде чем добавлять в тесто. Следуйте инструкциям по замесу теста на закваске на стр. 50–51, и сделайте тест на «окошко». Осторожно соедините с тестом рожь, предварительно смешанные семена и ржаную закваску. Это можно сделать вручную, осторожно замешивая добавки в тесто силиконовой лопаточкой, или же можно поместить все в миску миксера и смешивать 2–3 минуты на самой минимальной скорости. Нужно будет помочь миксеру, остановив его

* Киноа — зерновая культура, произрастающая в Андах и в Южной Америке. Можно заменить мукой из рисовой лебеды или мукой из дикого риса.

несколько раз, чтобы распределить тесто по миске. Слегка сбрызните подходящую емкость растительным маслом и поместите внутрь тесто. Накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте на час для расстойки при комнатной температуре (приблизительно 20 °С).

Для обминки выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и растяните в прямоугольник толщиной примерно 2,5 см. Руками загните одну треть наверх, затем повторите с оставшейся третью. Поверните тесто на 90 градусов и снова сложите в три слоя. Снова поместите тесто в смазанную маслом емкость и оставьте для расстойки еще на час.

Тупым ножом или разделителем поделите тесто на две равные порции весом по 500 г. Беря по одной порции, сформируйте шары, следуя инструкциям на стр. 30–35.

Застелите две небольшие корзинки для хлеба вафельными полотенцами, слегка присыпьте мукой и положите хлеб в корзинки, швом вверх. Если вы используете тростниковые корзиночки, полотенце не требуется, и вы можете просто присыпать корзиночки мукой. Или же можно выложить тесто на противень, выстланный пергаментной бумагой, швом вниз. Теперь поместите тесто в холодильник, свободно накрыв полиэтиленовым пакетом, на 8–12 часов.

Разогрейте духовку до максимальной температуры. Достаньте тесто из холодильника и дайте ему постоять в теплом влажном месте при температуре примерно 25 °С, – расстойка должна занять от 1 до 4 часов, – пока оно не увеличится в объеме на две трети. Если тесто с готовностью восстанавливается при легком нажатии пальцем, оно готово отправиться в печь. Сделайте насечку (см. стр. 39) и поставьте его печься.

Сбрызните духовку водой и выпекайте хлеб 20 минут, затем поверните противни или хлеб и пеките еще 10 минут. Внимательно следите, чтобы хлеб не сгорел. Проверьте готовность, постучав по нижней стороне: если звук сухой, хлеб испекся. Общее время выпекания не должно составить более 40 минут.





Ингредиенты

775 г теста на закваске (см. стр. 50–51)

1 ч. л. молотой корицы

1/2 ч. л. молотого душистого перца

3/4 ч. л. мускатного ореха

1/2 ч. л. молотой гвоздики

220 г замоченного изюма (см. стр. 64)

Мы создали этот вариант хлеба с изюмом, добавив в стандартное тесто на закваске смесь специй, состоящую из молотого душистого перца, мускатного ореха, гвоздики, корицы, и замоченный изюм. В первый год работы мы продавали это изделие в качестве замены пасхальным булочкам (поскольку у нас не было соответствующего оборудования, то было крайне затруднительно изготовить большое количество булочек с крестом). И правильно делали, поскольку, как гласит легенда, изначально эти булочки готовились именно на закваске.

Хлеб на закваске с изюмом и пряностями

Выход: 2 шт.

Способ приготовления

Следуйте инструкциям по замесу теста на закваске на стр. 50–51 и проделайте тест на «окошко». Осторожно соедините с тестом смесь специй и замоченный изюм. Это можно сделать вручную, осторожно замешивая добавки в тесто силиконовой лопаточкой, или же можно поместить все в миску миксера и смешивать 2–3 минуты на самой минимальной скорости. Нужно будет помочь миксеру, остановив его несколько раз, чтобы распределить тесто по миске. Слегка сбрызните подходящую емкость растительным маслом и поместите внутрь тесто. Накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте на час для расстойки при комнатной температуре (приблизительно 20 °C).

Для обминки выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и растяните в прямоугольник толщиной примерно 2,5 см. Руками загните одну треть наверх, затем повторите с оставшейся третью. Поверните тесто на 90 градусов и снова сложите в три слоя. Снова поместите тесто в смазанную маслом емкость и оставьте для расстойки еще на час.

Тупым ножом или разделителем поделите тесто на две равные порции весом по 500 г. Беря по одной порции, сформируйте шары, следуя инструкциям на стр. 30–35.

Застелите две небольшие корзинки для хлеба вафельными полотенцами, слегка присыпьте мукой и положите хлеб в корзинки, швом вверх. Если вы используете тростниковые корзиночки, полотенец не требуется, и вы можете просто присыпать корзиночки мукой. Или же можно выложить тесто на противень, выстланный пергаментной бумагой, швом вниз. Теперь поместите тесто в холодильник, свободно накрыв полиэтиленовым пакетом, на 8–12 часов.

Разогрейте духовку до максимальной температуры. Достаньте тесто из холодильника и дайте ему постоять в теплом влажном месте при температуре примерно 25 °С, — расстойка должна занять от 1 до 4 часов, — пока оно не увеличится в объеме на две трети. Если тесто с готовностью восстанавливается при легком нажатии пальцем, оно готово отправиться в печь. Сделайте насечку (*см. стр. 39*) и поставьте его печься.

Сбрызните духовку водой и убавьте газ до температуры 220 °С. Выпекайте хлеб 20 минут, затем поверните противни или хлеб и пеките еще 10 минут. Внимательно следите, чтобы хлеб не сгорел. Проверьте готовность, постучав по нижней стороне: если звук сухой, хлеб испекся. Общее время выпекания не должно составить более 40 минут.





Ингредиенты

30 г сухих органических семян сои

300 мл воды

890 г теста на закваске (см. стр. 50–51)

20 г (1 ½ ст. л.) семян льна

30 г (⅓ стакана) соевой муки

Здоровая альтернатива хлебу для сэндвичей, которую мы используем у себя в булочной для приготовления вегетарианского ассортимента. Этот хлеб приятно хрустит, и от него просто веет здоровьем и долголетием. Сою нужно замочить накануне.

Соевый хлеб на закваске с льняным семенем

Выход: 2 шт.

Способ приготовления

Поместите сою в миску и залейте водой. Накройте пленкой и оставьте на ночь. Слейте воду и отставьте сою в сторону.

Следуйте инструкциям по замесу теста на закваске на стр. 50–51 и проделайте тест на «окошко». Посыпьте тесто семенами льна. Затем осторожно соедините с тестом сою и соевую муку. Это можно сделать вручную, осторожно замешивая добавки в тесто силиконовой лопаточкой, или же можно поместить все в миску миксера и смешивать 2–3 минуты на самой минимальной скорости. Нужно будет помочь миксеру, остановив его несколько раз, чтобы распределить тесто по миске. Слегка сбрызните подходящую емкость растительным маслом и поместите в нее тесто. Накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте на час для расстойки при комнатной температуре (приблизительно 20 °С).

Для обминки выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и растяните в прямоугольник толщиной примерно 2,5 см. Руками загните одну треть наверх, затем повторите с оставшейся третью. Поверните тесто на 90 градусов и снова сложите в три слоя. Снова поместите тесто в смазанную маслом емкость и оставьте для расстойки еще на час.

Тупым ножом или разделителем поделите тесто на две равные порции весом по 500 г. Беря по одной порции, сформируйте шары, следуя инструкциям на стр. 30–35.

Застелите две небольшие корзинки для хлеба вафельными полотенцами, слегка присыпьте мукой и положите хлеб в корзинки, швом вверх. Если вы используете тростниковые корзиночки, полотенце не требуется, и вы можете просто присыпать корзиночки мукой. Или же можно выложить тесто на

противень, выстланный пергаментной бумагой, швом вниз. Теперь поместите тесто в холодильник, свободно накрыв полиэтиленовым пакетом, на 8–12 часов.

Разогрейте духовку до максимальной температуры. Достаньте тесто из холодильника и дайте ему постоять в теплом влажном месте при температуре примерно 25 °С, – расстойка должна занять от 1 до 4 часов, – пока оно не увеличится в объеме на две трети. Если тесто с готовностью восстанавливается при легком нажатии пальцем, оно готово отправиться в печь. Сделайте насечку (см. стр. 39) и поставьте его печься.

Сбрызните духовку водой и выпекайте хлеб 20 минут, затем поверните хлеб или противни и пеките еще 10 минут. Внимательно следите, чтобы хлеб не сгорел. Проверьте готовность, постучав по нижней стороне: если звук сухой, хлеб испекся. Общее время выпекания не должно составить более 40 минут.





Ингредиенты

70 г грецкого ореха

725 г теста на закваске (см. стр. 50–51)

125 г замоченного изюма (см. стр. 64)

90 г ржаной закваски (см. стр. 43–45)

Хлеб с изюмом и грецким орехом лучше всего сочетается с хорошим сыром, и тогда он демонстрирует все свое величие. Также хорошими друзьями для него будут рикотта и айва. Если грецкий орех предварительно обжарить для высвобождения природных масел, это будет совсем другой вкус.

Хлеб с изюмом и грецким орехом

Выход: 2 шт.

Способ приготовления

Обжарьте грецкий орех на противне в нагретой до 180 °С духовке в течение 7 минут или пока он не приобретет золотистый цвет. Перед тем как замешать орех в тесто, дайте ему полностью остыть.

Следуйте инструкциям по замесу теста на закваске на стр. 50–51 и проделайте тест на «окошко». Затем осторожно соедините с тестом смесь грецкого ореха, изюма и ржаной закваски. Это можно сделать вручную, осторожно замешивая добавки в тесто силиконовой лопаточкой, или же можно поместить все в миску миксера и смешивать 2–3 минуты на самой минимальной скорости. Нужно будет помочь миксеру, остановив его несколько раз, чтобы распределить тесто по миске. Слегка сбрызните подходящую емкость растительным маслом и поместите в нее тесто. Накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте на час для расстойки при комнатной температуре (приблизительно 20 °С).

Для обминки выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и растяните в прямоугольник толщиной примерно 2,5 см. Руками загните одну треть наверх, затем повторите с оставшейся третью. Поверните тесто на 90 градусов и снова сложите в три слоя. Снова поместите тесто в смазанную маслом емкость и оставьте для расстойки еще на час.

Тупым ножом или разделителем поделите тесто на две равные порции весом по 500 г. Беря по одной порции, сформируйте шары, следуя инструкциям на стр. 30–35.

Застелите две небольшие корзинки для хлеба вафельными полотенцами, слегка присыпьте мукой и положите хлеб в корзинки, швом вверх. Если вы используете тростниковые корзиночки, полотенце не требуется, и вы можете

просто присыпать корзиночки мукой. Или же можно выложить тесто на противень, выстланный пергаментной бумагой, швом вниз. Теперь поместите тесто в холодильник, свободно накрыв полиэтиленовым пакетом, на 8–12 часов.

Разогрейте духовку до максимальной температуры. Достаньте тесто из холодильника и дайте ему постоять в теплом влажном месте при температуре примерно 25 °С, – расстойка должна занять от 1 до 4 часов, – пока оно не увеличится в объеме на две трети. Если тесто с готовностью восстанавливается при легком нажатии пальцем, оно готово отправиться в печь. Сделайте насечку (см. стр. 39) и поставьте его печься.

Сбрызните духовку водой и снизьте температуру до 220 °С. Выпекайте хлеб 20 минут, затем поверните хлеб или противни и пеките еще 10 минут. Внимательно следите, чтобы хлеб не сгорел. Проверьте готовность, постучав по нижней стороне: если звук сухой, хлеб испекся. Общее время выпекания не должно составить более 40 минут.

Ингредиенты

70 г натуральных овсяных хлопьев

40 мл воды

715 г теста на закваске (см. стр. 50–51)

185 г яблок, очищенных от кожицы и сердцевины
и нарезанных на кусочки размером 2–3 см

Сытный, питательный и полезный вариант для завтрака, он чудесно сочетается с творогом или рикоттой, этот хлеб также можно подать с сыром, поскольку благодаря своему мягкому и сдержанному вкусу он не будет перебивать сыр. Овес придает тесту кашеобразную консистенцию, и тосты из этого хлеба крошатся. Расстойка этого теста проходит чуть дольше, и оно дольше стоит в печи, поскольку из-за овса оно имеет более тяжелую структуру. По желанию вы можете менять количественное соотношение овсяных хлопьев к тесту, и тогда хлеб получится более воздушным и будет быстрее печься.

Овсяный хлеб с яблоками

Выход: 2 шт.

Способ приготовления

Поместите овсяные хлопья в миску и залейте водой. Оставьте на 5 минут, накройте пленкой и отставьте в сторону.

Следуйте инструкциям по замесу теста на закваске на стр. 50–51 и проделайте тест на «окошко». Затем осторожно соедините с тестом заранее смешанные яблоки и хлопья. Это можно сделать вручную, осторожно замешивая добавки в тесто силиконовой лопаточкой, или же можно поместить все в миску миксера и смешивать 2–3 минуты на самой минимальной скорости. Нужно будет помочь миксеру, остановив его несколько раз, чтобы распределить тесто по миске. Слегка сбрызните подходящую емкость растительным маслом и поместите в нее тесто. Накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте на час для расстойки при комнатной температуре (приблизительно 20 °С).

Для обминки выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и растяните в прямоугольник толщиной примерно 2,5 см. Руками загните одну треть наверх, затем повторите с оставшейся третью. Поверните тесто на 90 градусов и снова сложите в три слоя. Снова поместите тесто в смазанную маслом емкость и оставьте для расстойки еще на час.

Тупым ножом или разделителем поделите тесто на две равные порции весом по 500 г. Беря по одной порции, сформируйте шары, следуя инструкциям на стр. 30–35.

Застелите две небольшие корзинки для хлеба вафельными полотенцами, слегка присыпьте мукой и положите хлеб в корзинки, швом вверх. Если вы используете тростниковые корзиночки, полотенце не требуется, и вы можете просто присыпать корзиночки мукой. Или же можно выложить тесто на противень, выстланный пергаментной бумагой, швом вниз. Теперь поместите тесто в холодильник, свободно накрыв полиэтиленовым пакетом, на 8–12 часов.

Разогрейте духовку до максимальной температуры. Достаньте тесто из холодильника и дайте ему постоять в теплом влажном месте при температуре примерно 25 °С, – расстойка должна занять от 1 до 4 часов, – пока оно не увеличится в объеме на две трети. Если тесто с готовностью восстанавливается при легком нажатии пальцем, оно готово отправиться в печь. Сделайте насечку (см. стр. 39) и поставьте его печься.

Сбрызните духовку водой и снизьте температуру до 220 °С. Выпекайте хлеб 25 минут, затем поверните хлеб или противни и пеките еще 10 минут. Внимательно следите, чтобы хлеб не сгорел. Проверьте готовность, постучав по нижней стороне: чистого сухого звука здесь достичь сложно, поскольку овес меняет структуру теста. Вы должны услышать несколько приглушенный сухой звук. Общее время выпекания не должно составить более 40 минут.





Ингредиенты

775 г теста на закваске (см. стр. 50–51)

5 г (2 ½ ч. л.) цельных семян фенхеля

175 г замоченного изюма (см. стр. 64)

55 г ржаной закваски (см. стр. 43–45)

Мы на «Бурке-стрит» очень любим фенхель. И не только мы, ведь он занимает почетное место в итальянской, индийской и ближневосточной кухне. Также используется фенхель в китайской, малазийской и немецкой кухне. Он имеет насыщенный анисовый вкус, который ни с чем не спутаешь.

Хлеб на закваске с изюмом и анисом

Выход: 2 шт.

Способ приготовления

Следуйте инструкциям по замесу теста на закваске на стр. 50–51 и проделайте тест на «окошко». Затем осторожно соедините с тестом фенхель, изюм и ржаную закваску. Это можно сделать вручную, осторожно замешивая добавки в тесто силиконовой лопаточкой, или же можно поместить все в миску миксера и смешивать 2–3 минуты на минимальной скорости. Нужно будет помочь миксеру, остановив его несколько раз, чтобы распределить тесто по миске. Слегка сбрызните подходящую емкость растительным маслом и поместите в нее тесто. Накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте на час для расстойки при комнатной температуре (приблизительно 20 °C).

Для обминки выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и растяните в прямоугольник толщиной примерно 2,5 см. Руками загните одну треть наверх, затем повторите с оставшейся третью. Поверните тесто на 90 градусов и снова сложите в три слоя. Снова поместите тесто в смазанную маслом емкость и оставьте для расстойки еще на час.

Тупым ножом или разделителем поделите тесто на две равные порции весом по 500 г. Беря по одной порции, сформируйте шары, следуя инструкциям на стр. 30–35.

Застелите две небольшие корзинки для хлеба вафельными полотенцами, слегка присыпьте мукой и положите хлеб в корзинки, швом вверх. Если вы используете тростниковые корзиночки, полотенце не требуется, и вы можете просто присыпать корзиночки мукой. Или же можно выложить тесто на противень, выстланный пергаментной бумагой, швом вниз. Теперь поместите тесто в холодильник, свободно накрыв полиэтиленовым пакетом, на 8–12 часов.

Разогрейте духовку до максимальной температуры. Достаньте тесто из холодильника и дайте ему постоять в теплом влажном месте при температуре примерно 25 °С, – расстойка должна занять от 1 до 4 часов, – пока оно не увеличится в объеме на две трети. Если тесто с готовностью восстанавливается при легком нажатии пальцем, оно готово отправиться в печь. Сделайте насечку (см. стр. 39) и поставьте его печься.

Сбрызните духовку водой и снизьте температуру до 220 °С. Выпекайте хлеб 20 минут, затем поверните хлеб или противни и пеките еще 10 минут. Внимательно следите, чтобы хлеб не сгорел. Проверьте готовность, постучав по нижней стороне: если звук сухой, хлеб испекся. Общее время выпекания не должно составить более 40 минут.

Ингредиенты

125 г картофеля сорта Дезире, нарезать кубиками
размером 3 см
30 мл (1 ½ ст. л.) оливкового масла
щепотка соли
щепотка свежемолотого черного перца
830 г теста на закваске (см. стр. 50–51)
6 веточек розмарина, снять листья
20 г (2 ст. л.) соевой муки
5 г (2 ч. л.) семян чернушки (нигеллы)*

Это еще одно изделие, которое зародилось как хлеб на дрожжевом тесте, а затем перебралось в группу изделий на закваске (см. на стр. 108 рецепт дрожжевого картофельного хлеба). Мы используем картофель сорта Дезире (розовый с желтой крепкой мякотью), поскольку он доступен круглый год и не сильно деформируется при термической обработке, но на самом деле можно использовать любой картофель для жарки. Картофель сначала обжаривается в оливковом масле, затем приправляется специями и жарится в горячей печи, чтобы он был практически готов к моменту замеса в тесто. Семена чернушки в магазинах индийских специй называют калонджи. Также широко распространено название черный тмин.

Картофельный хлеб

Выход: 2 шт.

Способ приготовления

Нагрейте духовку до 220 °С. Выложите нарезанный кубиками картофель на противень и полейте 3 чайными ложками оливкового масла. Приправьте солью и свежемолотым черным перцем, пеките в духовке 15 минут или пока нож не будет проходить через картофель практически свободно. Дайте остыть. На этом этапе картофель достаточно пропечь наполовину, поскольку его термическая обработка продолжится вместе с тестом. Если картофель передержать, то он рассыплется при попытке замешать его в тесто. А вам нужно, чтобы после нарезки готового хлеба на ломтики можно было увидеть аккуратные кусочки картофеля, что является признаком хлеба, приготовленного вручную.

Следуйте инструкциям по замесу теста на закваске на стр. 50–51 и проделайте тест на «окошко». Затем осторожно соедините с тестом картофель, розмарин,

*Чернушка (нигелла) – разновидность лютика. Ее семена вы можете приобрести в любой аптеке.



Cowlike street bakery

соевую муку, семена чернушки и оставшееся оливковое масло. Это можно сделать вручную, осторожно замешивая добавки в тесто силиконовой лопаточкой, или же можно поместить все в миску миксера и смешивать 2–3 минуты на минимальной скорости. Нужно будет помочь миксеру, остановив его несколько раз, чтобы распределить тесто по миске. Слегка сбрызните подходящую емкость растительным маслом и поместите в нее тесто. Накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте на час для расстойки при комнатной температуре (приблизительно 20 °С).


Для обминки выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и растяните в прямоугольник толщиной примерно 2,5 см. Руками загните одну треть наверх, затем повторите с оставшейся третью. Поверните тесто на 90 градусов и снова сложите в три слоя. Снова поместите тесто в смазанную маслом емкость и оставьте для расстойки еще на час.

Тупым ножом или разделителем поделите тесто на две равные порции весом по 500 г. Беря по одной порции, сформируйте шары, следуя инструкциям на стр. 30–35.

Застелите две небольшие корзинки для хлеба вафельными полотенцами, слегка присыпьте мукой и положите хлеб в корзинки, швом вверх. Если вы используете тростниковые корзиночки, полотенце не требуется, и вы можете просто присыпать корзиночки мукой. Или же можно выложить тесто на противень, выстланный пергаментной бумагой, швом вниз. Теперь поместите тесто в холодильник, свободно накрыв полиэтиленовым пакетом, на 8–12 часов.

Разогрейте духовку до максимальной температуры. Достаньте тесто из холодильника и дайте ему постоять в теплом влажном месте при температуре примерно 25 °С, — расстойка должна занять от 1 до 4 часов, — пока оно не увеличится в объеме на две трети. Если тесто с готовностью восстанавливается при легком нажатии пальцем, оно готово отправиться в печь. Сделайте насечку (см. стр. 39) и поставьте его печься.

Сбрызните духовку водой и снизьте температуру до 220 °С. Выпекайте хлеб 20 минут, затем поверните хлеб или противни и пеките еще 10 минут. Внимательно следите, чтобы хлеб не сгорел. Проверьте готовность, постучав по нижней стороне: если звук сухой, хлеб испекся. Общее время выпекания не должно составить более 40 минут.

A close-up photograph of a baker's hands in a white uniform, working with dough on a wooden surface. In the background, several round loaves of dough are visible on a tray. The scene is set in a bakery with a warm, golden light.

Хлеб на дрожжевом тесте

Кроме бриошей, все следующие далее виды дрожжевого теста содержат следующую комбинацию разрыхлителей: свежие дрожжи и пшеничную закваску. Хлеб на комбинированном разрыхлителе имеет немного кислинки и нежную текстуру, как у теста на закваске, но получается более воздушным. В то время как тесто на одной лишь закваске долго расстаивается и имеет толстую «резиновую» корочку, дрожжевое тесто требует для расстойки меньше времени, а корочка его получается тонкой и хрустящей. Сочетание пшеничной закваски и промышленных штаммов дрожжей дает наилучшую комбинацию, обеспечивая короткий производственный цикл. А на выходе вы получаете легчайший хлеб с нежной корочкой, подходящий даже для маленьких детей. И при этом он имеет аромат и текстуру хлеба на закваске.



Ингредиенты

540 г пшеничной закваски (см. стр. 42–45)

680 г органической пшеничной муки

10 г свежих дрожжей

275 мл воды

12 г (1 ¼ ст. л.) морской соли

Этот хлеб взял лучшее от старого и нового мира, сочетая тесто на старой доброй закваске с промышленными дрожжами. Универсальность и многоликость этого теста потрясает: из него можно сделать обычные батоны, багеты или маленькие булочки (см. стр. 100–103), а также замечательный «волшебный хлеб».

Пшеничный хлеб на дрожжевом тесте и закваске

Выход: 1,5 кг теста или 3 шт.

Способ приготовления

Чтобы замесить тесто вручную, смешайте в большой миске закваску, муку, дрожжи и воду. Перемешайте большой ложкой, чтобы смесь образовала тесто. Выложите его на чистую рабочую поверхность и примерно 10 минут месите руками, затем соберите тесто в шар. Накройте пленкой и дайте постоять 20 минут. Посыпьте солью и месите еще 10 минут. Накройте и оставьте на 10 минут. Хорошо вымесите в течение еще 5 минут или пока тесто не станет гладким и эластичным.

Чтобы замесить тесто с использованием электрического миксера, поместите в миску миксера закваску и установите насадку-крючок для теста. Добавьте муку, дрожжи, соль и воду. Месите на минимальной скорости 4 минуты, затем снимите тесто со стенок миски. Увеличьте скорость до максимума и месите еще 5 минут или пока тесто не перестанет липнуть к стенкам миски и не станет гладким и эластичным.

Чтобы проверить, что тесто приобрело нужную текстуру, скатайте из него небольшой комочек и растяните, чтобы получилось «окошко». Если тесто рвется при малейшем прикосновении, вы недомесили его и вам нужно продолжить. В результате вам нужно добиться, чтобы тесто растягивалось до тончайшего прозрачного слоя, образуя подобие окошка. Накройте миску и оставьте на 20 минут.

Слегка сбрызните какую-нибудь емкость растительным маслом и поместите в нее тесто. Накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте на час для расстойки при комнатной температуре (приблизительно 20 °С).

Для обминки выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и растяните в прямоугольник толщиной примерно 2,5 см. Руками загните одну треть наверх, затем повторите с оставшейся третью. Поверните тесто на 90 градусов и снова сложите в три слоя. Снова поместите тесто в смазанную маслом емкость и оставьте для расстойки еще на час.

Теперь тесто готово к разделке и формовке. Тупым ножом или разделителем поделите тесто на три равные порции весом по 500 г. Возьмите одну порцию и обхватите ее сложенными чашечками ладонями и все время держите их плотно прижатыми к тесту. Двигаясь против часовой стрелки, скатывайте тесто в тугой шар с гладкой поверхностью. Оставьте на присыпанной мукой поверхности, накрыв пленкой, на 20 минут.

Слегка смажьте маслом три формы для хлеба размером 15×9 см и глубиной около 10 см. Беря по одному шару теста за раз, растягивайте тесто, чтобы оно увеличилось в ширину в два раза. Загните треть к середине, затем наложите сверху противоположную треть. Затем, как если бы вы делали бумажный самолетик, подверните углы, чтобы получился нос самолета, на дальнем от вас крае теста. Прижмите получившийся нос, чтобы не было воздушных карманов.

Придайте тесту тот облик, в котором вы будете укладывать его в формы выпечки. Плотно сжав пальцы, нажимайте на носик самолета и закручивайте его к себе, все время прижимая, – это называется скручивать жгутом. Мелкими движениями пальцев придавайте тесту нужную форму и склеивайте его. Скручивайте тесто в жгут, прижимая пальцами до середины толщины, затем основанием ладони своей доминантной руки нажимайте на шов, заклеивая его. Продолжайте работать обеими руками, каждый раз запечатывая шов. Проверьте, чтобы шов был прямым и надежно заклеенным. В противном случае защипните его. Поместите тесто в формы и свободно накройте пленкой. Или же можно выложить тесто на противень, застеленный пергаментной бумагой, швом вниз. Поставьте тесто в холодильник на 1 час.

Разогрейте духовку до максимальной температуры. Достаньте тесто из холодильника и дайте ему постоять в теплом влажном месте при температуре примерно 25 °С, – расстойка должна занять от получаса до полутора часов, – пока оно не увеличится в объеме на две трети. Если тесто с готовностью восстанавливается при легком нажатии пальцем, оно готово отправиться в печь.

Сбрызните духовку водой и выпекайте хлеб 20 минут, затем поверните хлеб или противни и пеките еще 10 минут. Проверьте готовность, постучав по хлебу с нижней стороны: если звук сухой, хлеб испекся. Общее время выпекания не должно составить более 40 минут.

Ингредиенты

1,5 кг пшеничного теста на дрожжах и закваске
(см. стр. 98–99)

Традиционный багет обычно весит 250 г и имеет 6 см в ширину, а в длину багет может достигать до метра. Конечно, вам придется остановиться на такой длине, которая войдет в вашу духовку и ляжет на ваш противень. Багет должен иметь хрустящую корочку и при этом внутри не должен быть сухим, а это означает, что печь его нужно быстро при высокой температуре. По этому рецепту вы также можете приготовить булочки или мини-багеты.

Багеты

Выход: 7 шт.

Способ приготовления

Следуйте инструкциям на стр. 98–99 и проведите тест на «окошко». Тупым ножом или разделителем поделите тесто на семь равных порций, каждая весом 200 г. Скатайте в шары, положите на присыпанный мукой противень и оставьте на 20 минут.

Беря по одному шару, расплющивайте их ладонью. Сложите расплющенный пласт теста в три слоя, сильно и равномерно надавливая. Поверните тесто так, чтобы образовавшийся шов смотрел на вас, и начинайте скручивать тесто жгутом от дальнего края. Для этого кончиками пальцев загибайте край теста к себе, вниз и внутрь одновременно (см. иллюстрации на соседней и следующей страницах). Повторите этот процесс еще три раза для большей плотности. Основанием ладони проходите вдоль шва и продолжайте скручивать тесто жгутом, пока у вас не получится что-то вроде цилиндра. Заклейте шов, проведя по нему основанием ладони. Вы услышите хлопающий звук, когда шов заклеится полностью. Если вы перевернете получившийся цилиндр, то шов должен идти ровной линией. Теперь можно приступать к формовке багета.

Положите обе ладони вместе на середину цилиндра из теста. Надавливайте и катайте, чтобы цилиндр удлинился. Старайтесь, чтобы толщина везде была одинаковой и не было перешейков и кочек, которые получаются, когда одна рука, обычно доминантная, давит слишком сильно. Переверните багет швом вниз. Продолжайте процесс раскатки, пока багет не достигнет приблизительно 30 см в длину и 5 см в ширину.

Нагрейте духовку до максимальной температуры. Мы на «Бурке-стрит» расстаиваем багеты на куше (это бельгийская ткань). В домашних условиях вы можете положить на противень льняное или вафельное полотенце и обильно посыпать его мукой. Уложите у края полотенца один багет, швом вверх, и сделайте



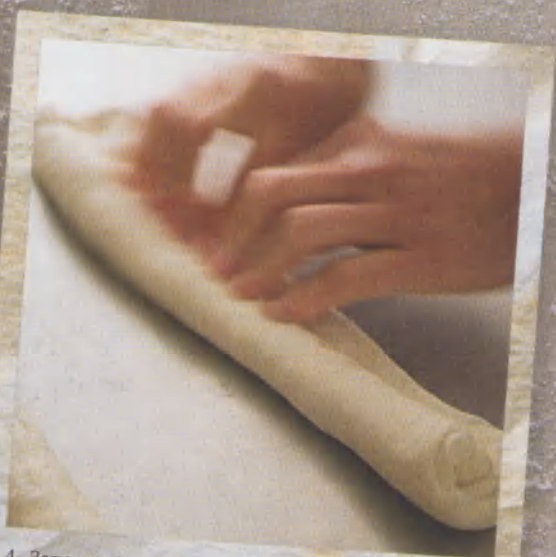
1. Расплющите кусочек теста ладонью, чтобы получился ровный прямоугольник. Загните одну треть, затем поверните ее еще одну.



2. Поверните тесто так, чтобы шов смотрел на вас, и кончиками пальцев закручивайте тесто наверх и к себе.



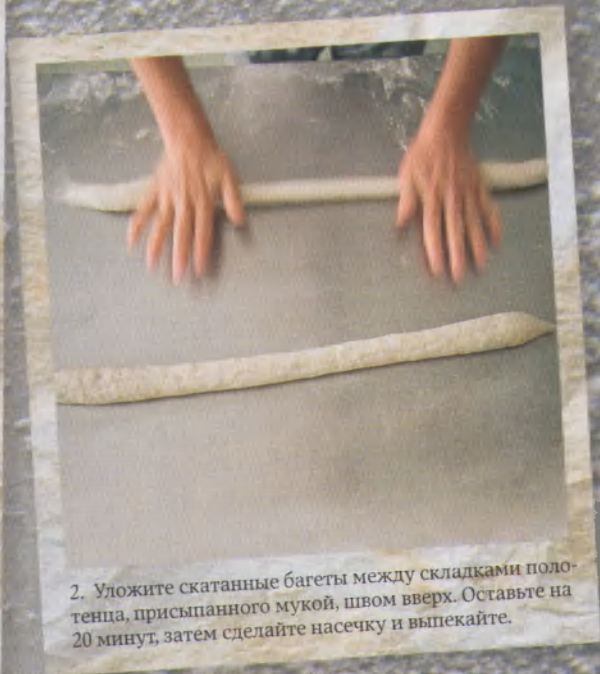
3. Когда вы скручиваете багет, пальцы должны быть напряжены.



4. Запечатайте шов основанием ладони и выровняйте его. Хлопок будет указывать на то, что шов заклеился полностью.



1. Раскатайте багеты в жгуты, стараясь надавливать обеими руками равномерно.



2. Уложите скатанные багеты между складками полотенца, присыпанного мукой, швом вверх. Оставьте на 20 минут, затем сделайте насечку и выпекайте.



3. Чтобы сделать заостренные кончики, прижмите тесто на концах багета пальцами. Точно так же сформируйте еще шесть багетов.

из ткани складку, которая будет служить барьером между двумя соседними багетами. Продолжайте присыпать полотенце мукой, укладывая следующие багеты. Когда все багеты уложены, свободно накройте противень полиэтиленовым пакетом и поставьте в теплое место (25 °С) для расстойки на 30 минут.

Чтобы проверить, готовы ли багеты к выпеканию, осторожно нажмите на один из них пальцем – он должен восстановиться. Осторожно перекатите багеты с полотенца швом вниз на застеленный пергаментной бумагой противень.

Для насечки вам понадобится очень острый нож. Осторожно возьмитесь за багет рукой и другой рукой сделайте по диагонали пять-шесть надрезов длиной 6 см посередине багета с равными интервалами. Каждый следующий надрез делайте, перекрывая на треть и создавая так называемый мостик. Не нужно много суетиться. Просто посмотрите, где вы хотите сделать надрез, и сделайте его. Это не тот процесс, где нужно долго агонизировать. Но при этом вам все же нужно сосредоточиться.

Поместите багеты в духовку и сбрызните духовку водой. Выпекайте 10 минут, затем поверните противень, проверьте, чтобы нижняя сторона не подгорела, и выпекайте еще 10–15 минут.

Другой вариант

Чтобы приготовить из этого теста булочки, вы можете сформовать багеты, дать им отлежаться и затем разрезать каждый багет по диагонали на пять частей, у вас получатся булочки ромбовидной формы.

Если вы хотите приготовить круглые булочки, вам нужно разделить тесто на кусочки весом 60 г после замеса теста и предварительной расстойки. Затем дайте им отлежаться 20 минут. Скатайте шарики, уложите на противень и оставьте на 30 минут.

Если вы хотите приготовить мини-багеты, скатайте тесто в шары желаемого веса и оставьте для отдыха на 20 минут. Далее следуйте инструкциям по формовке багета.

Укладывайте прямо на противни, застеленные пергаментной бумагой.

Выпекайте булочки и мини-багеты 10 минут, затем поверните противень и выпекайте, при необходимости, еще 5 минут.





Ингредиенты

260 г пшеничной закваски (см. стр. 42–45)

40 г ржаной закваски (см. стр. 43–45)

145 г органической пшеничной муки

375 г органической ржаной муки

10 г свежих дрожжей

12 г (1 ¼ ст. л.) морской соли

300 мл воды

Этот ржаной хлеб действительно полезен для здоровья, вкусен и хранится, как минимум, неделю. В этом рецепте используется 72 процента ржаной муки, а оставшуюся часть составляет пшеничная мука, клейковина которой позволяет тесту подниматься. Ржаная же мука клейковины не имеет. Продолжительность замеса этого теста соответственно короче.

Легкий ржаной хлеб

Выход: 2 шт.

Способ приготовления

Чтобы замесить тесто вручную, смешайте в большой миске пшеничную и ржаную закваски, оба вида муки, дрожжи, соль и воду. Перемешивайте большой ложкой, пока смесь не образует тесто, примерно 10 минут. Выложите тесто на чистую рабочую поверхность и примерно 15 минут месите руками, чтобы образовался шар, гладкий и эластичный.

Чтобы замесить тесто с использованием электрического миксера, поместите в миску миксера закваски и установите насадку-крючок для теста. Добавьте муку, дрожжи, соль и воду. Месите на минимальной скорости 7 минут, затем соскребите тесто со стенок миски и продолжайте на максимальной скорости еще 3 минуты или пока тесто не станет гладким и эластичным.

Слегка сбрызните чистую миску растительным маслом и поместите в нее тесто. Накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте на час для расстойки при комнатной температуре (приблизительно 20 °C).

Для обминки выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и растяните в прямоугольник толщиной примерно 2,5 см. Руками загните одну треть наверх, затем повторите с оставшейся третью. Поверните тесто на 90 градусов и снова сложите в три слоя. Снова поместите тесто в смазанную маслом емкость и оставьте для расстойки еще на час.

Тупым ножом или разделителем поделите тесто на две равные порции весом по 500 г. Беря по одной порции, сформуруйте батоны, как описано на стр. 30–35.

Разогрейте духовку до максимальной температуры. Положите батоны на противень и слегка посыпьте ржаной мукой. Сделайте насечку. Поскольку этот хлеб имеет высокое содержание ржаной муки, можно делать насечку до окончательной расстойки. Насечка на этом этапе не лишит тесто способности подниматься, и даже наоборот – позволит ему увеличиться в объеме, заполнив пустоты, образовавшиеся в результате надрезов. Теперь поставьте батоны для расстойки в теплое место (25 °С) на 40 минут.

Поставьте батоны в духовку и сбрызните духовку водой. Убавьте температуру до 200 °С. Выпекайте батоны 30 минут, затем поверните противень и выпекайте еще 10–15 минут, до насыщенного коричневого цвета. Также вы должны услышать глухой сухой звук при постукивании по батонам с нижней стороны.

Ингредиенты

125 г картофеля, нарезать кубиками по 3 см
20 мл (1 ст. л.) оливкового масла
110 г пшеничной закваски (см. стр. 42–45)
225 г органической обойной муки
225 г тонкого помола органической муки
8 г (3 ч. л.) морской соли
5 г свежих дрожжей
300 мл воды
4 веточки розмарина, только листочки

Это исконный рецепт картофельного хлеба, еще до перехода на закваску. Его текстура более воздушная и чистая. Но все меняется путем добавления семени чернушки и исключения обойной муки. Картофельный хлеб на закваске (стр. 92–95) имеет более прорезиненную, толстую корочку и более богатый вкус, с доминирующей нотой специй. Этот хлеб прекрасен своей простотой, он украшен картофельными дольками и розмарином.

Дрожжевой картофельный хлеб

Выход: 2 шт.

Способ приготовления

Нагрейте духовку до 220 °С. Выложите нарезанный кубиками картофель на противень и полейте 3 чайными ложками оливкового масла. Приправьте солью, свежемолотым черным перцем и печите в духовке 15 минут или пока нож не будет проходить через картофель практически свободно. Дайте остыть. На этом этапе картофель достаточно пропечь наполовину, поскольку его термическая обработка продолжится вместе с тестом. Если картофель передержать, то он рассыплется при попытке замесить его в тесто. Небезупречное исполнение, как правило, является признаком ручной работы. Если при нарезке хлеба высыпятся картофельные ломтики, ясно, что это дело человеческих рук.

Чтобы замесить тесто вручную, смешайте в большой миске пшеничную закваску, оба вида муки, дрожжи, соль и воду. Перемешивайте большой ложкой, пока смесь не образует тесто, примерно 10 минут. Выложите тесто на чистую рабочую поверхность и примерно 15 минут месите руками, чтобы образовался гладкий шар.

Чтобы замесить тесто с использованием электрического миксера, поместите в миску миксера закваску и установите насадку-крючок для теста. Добавьте

муку, дрожжи, соль и воду Месите на минимальной скорости 4 минуты, затем соскребите тесто со стенок миски и продолжайте на максимальной скорости еще 6 минут или пока тесто не станет гладким (эластичным оно не будет).

Когда тесто готово, замешайте в него картофель и розмарин, вручную или очень осторожно при помощи миксера, на минимальной скорости.

Слегка сбрызните подходящую емкость растительным маслом и поместите в нее тесто. Накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте на час для расстойки при комнатной температуре (приблизительно 20 °С).

Для обминки выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и растяните в прямоугольник толщиной примерно 2,5 см. Руками загните одну треть наверх, затем повторите с оставшейся третью. Поверните тесто на 90 градусов и снова сложите в три слоя. Снова поместите тесто в смазанную маслом емкость и оставьте для расстойки еще на полчаса.

Тупым ножом или разделителем поделите тесто на две равные порции весом по 500 г. Беря по одной порции, сформируйте шары, следуя инструкциям на стр. 30–35.

Застелите две небольшие корзинки для хлеба вафельными полотенцами, слегка присыпьте мукой и положите хлеб в корзинки, швом вверх. Если вы используете тростниковые корзиночки, полотенце не требуется, и вы можете просто присыпать корзиночки мукой. Или же можно выложить тесто на противень, выстланный пергаментной бумагой, швом вниз. Теперь поместите тесто в холодильник, свободно накрыв полиэтиленовым пакетом, на час.

Разогрейте духовку до максимальной температуры. Достаньте тесто из холодильника и дайте ему постоять в теплом влажном месте при температуре примерно 25 °С, – расстойка должна занять от 1 до 4 часов, – пока оно не увеличится в объеме на две трети. Если тесто с готовностью восстанавливается при легком нажатии пальцем, оно готово отправиться в печь. Сделайте насечку (см. стр. 39) и поставьте его печься.

Сбрызните духовку водой и снизьте температуру до 220 °С. Выпекайте хлеб 20 минут, затем поверните хлеб или противни и пеките еще 10 минут. Внимательно следите, чтобы хлеб не сгорел. Проверьте готовность, постучав по нижней стороне: если звук сухой, хлеб испекся. Общее время выпекания не должно составить более 40 минут.





Ингредиенты

40 г пшеничной закваски (см. стр. 42–45)
110 г органической ржаной муки
340 г органической пшеничной муки
2 ½ ст. л. йогурта
250 мл (1 стакан) воды
10 г свежих дрожжей
1 ст. л. коричневого сахара
10 г (1 ст. л.) морской соли
165 г очищенных зеленых яблок без сердцевины,
нарезанных кубиками размером 2–3 см
2 ч. л. молотой корицы

Этот восхитительный хлеб должен иметь воздушную текстуру и аромат корицы. Вы должны чувствовать сладость коричневого сахара и яблок, кислинку йогурта и насыщенный ржаной вкус.

Ржаной хлеб на йогурте с яблоками и корицей

Выход: 2 шт.

Способ приготовления

Чтобы замесить тесто вручную, смешайте в большой миске пшеничную закваску, оба вида муки, йогурт, дрожжи, сахар, соль и воду. Перемешивайте большой ложкой, пока смесь не образует тесто, примерно 5 минут. Выложите тесто на чистую рабочую поверхность и примерно 15 минут месите руками, чтобы образовался гладкий шар.

Чтобы замесить тесто с использованием электрического миксера, установите насадку-крючок для теста и поместите в миску миксера закваску, муку, йогурт и воду. Добавьте раскрошенные дрожжи, соль и сахар. Месите на минимальной скорости 4 минуты, затем продолжайте на максимальной скорости еще 6 минут.

Когда тесто готово, замешайте в него яблоки с корицей, вручную или очень осторожно при помощи миксера, на минимальной скорости.

Слегка сбрызните подходящую емкость растительным маслом и поместите в нее тесто. Накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте на полчаса для расстойки при комнатной температуре (приблизительно 20 °C).

Для обминки выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и растяните в прямоугольник толщиной примерно 2,5 см. Руками загните одну треть наверх, затем повторите с оставшейся третью. Поверните тесто на 90 градусов и снова сложите в три слоя. Снова поместите тесто в смазанную маслом емкость и оставьте для расстойки еще на полчаса.

Тупым ножом или разделителем поделите тесто на две равные порции, весом по 500 г. Беря по одной порции, сформуруйте шары, следуя инструкциям на стр. 30–35. Выложите тесто на противень, выстланный пергаментной бумагой, швом вниз. Поставьте в холодильник, свободно накрыв полиэтиленовым пакетом, на час.

Разогрейте духовку до максимальной температуры. Достаньте тесто из холодильника и дайте ему постоять в теплом влажном месте при температуре примерно 25 °С, – расстойка должна занять от получаса до полутора часов, – пока оно не увеличится в объеме на две трети. Если тесто с готовностью восстанавливается при легком нажатии пальцем, оно готово отправиться в печь. Сделайте насечку (см. стр. 39) и поставьте его печься.

Сбрызните духовку водой и снизьте температуру до 220 °С. Выпекайте хлеб 20 минут, затем поверните хлеб или противни и пеките еще 10 минут. Внимательно следите, чтобы хлеб не подгорел. Проверьте готовность, постучав по нижней стороне: если звук сухой, хлеб испекся. Общее время выпекания не должно составить более 40 минут.





Ингредиенты

190 г пшеничной муки (тонкого помола), охладить

4 г свежих дрожжей, охладить

15 г сахарной пудры, охладить

30 мл (1 ½ ст. л.) молока, охладить

3 яйца, охладить

5 г (1 ч. л.) соли

125 г несоленого сливочного масла, нарезать кубиками размером 1,5 см, комнатной температуры, плюс дополнительно для смазывания формы
яичная смазка (см. стр. 168), для обмазывания сверху

Бриошь

Выход: 1 буханка

Это роскошный хлеб. Или, может быть, это кекс? Возможно, лучше всего будет описать это изделие как дрожжевой кекс, хотя он не обязательно должен быть сладким. В любом случае вам нужно испечь его хотя бы раз в жизни. Тесто получается очень жидкое, и его невозможно вложить в классическую гофрированную форму, но в этом и прелесть этого рецепта — обилие яиц и сливочного масла, дающее богатый, насыщенный вкус. Выпекайте его в форме для хлеба. Лучше всего есть его, нарезая толстыми ломтями и обжаривая в тостере. Или же можно уложить сверху ломтики фруктов и мороженое или заварной крем, и получится красивый десерт. Подавайте его с джемом и рикоттой на завтрак или с жареными грибами и паштетом в качестве элегантной закуски.

Способ приготовления

Нагрейте духовку до 220°C. Смажьте и застелите форму для хлеба размером 22×7,5×7,5 см. Поместите муку, дрожжи, сахар, молоко, яйца и соль в миску электрического миксера с насадкой-крюком для теста. Мешайте 3 минуты на минимальной скорости, затем на максимальной еще 3 минуты. Снизьте скорость до средней и, продолжая мешать, добавляйте по несколько кусочков масла за раз, давая им полностью раствориться в тесте перед тем, как всыпать новую порцию. В готовом виде тесто должно быть гладким, мягким и очень липким, до такой степени, что с ним трудно работать. Вам будет легче, если вы присыплете тесто и свои руки мукой.

Переложите тесто в миску, слегка смазанную сливочным маслом, и накройте чистым полотенцем. На час поставьте в холодильник.

Выложите тесто на слегка присыпанную мукой рабочую поверхность. Надавливая на тесто, растяните его в прямоугольник толщиной примерно 2,5 см, осторожно выбивая скопившийся внутри воздух. Загните одну треть теста наверх, затем повторите с оставшейся третью. Поверните тесто на 90 градусов и снова сложите в три слоя. Снова поместите тесто в смазанную маслом емкость, подвернутыми краями вниз, накройте и поставьте в холодильник для расстойки еще на час.

Выложите тесто на присыпанную мукой поверхность и аккуратно постучите, чтобы выбить воздух. Растяните из теста прямоугольник и загните стороны к центру. Ширина получившегося прямоугольника должна равняться длине формы. Приплющите тесто и, начав с дальнего от вас края, скатайте тесто в направлении к себе так, чтобы получился валик. Ладонью запечатайте идущий вдоль валика шов. Уложите тесто в форму швом вниз. Смажьте сверху яичной обмазкой. Снизьте температуру в духовке до 180°C. Выпекайте 40 минут, до золотистого цвета. После извлечения из формы звук при постукивании по нижней корочке должен быть глухим.





Оливковый хлеб

Тесто на оливковом масле дает удивительные возможности для разнообразия. Оно похоже на тесто для чабатты, с небольшой разницей. Базовое оливковое тесто можно использовать для выпечки панини*, лепешек, основы для пиццы, скьяччаты** или гриссини***.

В состав оливкового теста входит молоко, оливковое масло первого холодного отжима (экстра вирджин) и закваска (в данном случае вчерашнее тесто), которую добавляют в середине замеса. Благодаря молоку изделие не крошится и имеет плотную внутреннюю структуру. Оливковое масло холодного отжима действует как натуральный консервант и ароматизатор. Закваска же имеет двойную функцию. Она помогает тесту увеличиться в объеме во время расстойки, но самое главное – изменяет его текстуру и вкус. Без закваски тесто получилось бы более легким и воздушным. А после введения закваски хлеб получается более плотным и чуть кисловатым. На первый раз вы можете решить, что обойдетесь без приготовления закваски, и попробовать легкий вариант. В любом случае это даст вам возможность сравнить тесто с закваской и без.

Оливковый хлеб должен иметь тонкую корочку и быть мягким внутри. Если нарезать его для тостов, не должно быть крупных отверстий, в которые будет уходить джем. Такое эластичное тесто позволяет достигать высокого процентного содержания воды. Это тесто готовится из пшеничной муки, которая, в отличие от той, что мы использовали для всех видов дрожжевого теста до этого, не является органической. Значит, волокна могут растягиваться сильнее и вбирать больше воды, что увеличивает выход продукта.

После того как хлеб будет выпечен, часть воды испарится, и вы получите очень хрустящую корочку, что неплохо, если именно к этому результату вы стремились. Мы в «Булочной на Бурке-стрит» стараемся, чтобы изделия получались мягкими, подходящими для детей. Предпочтения у всех разные, и потому важно понимать, как каждый ингредиент влияет на результат, чтобы благодаря нехитрым манипуляциям вы могли приготовить хлеб на свой индивидуальный вкус.

*Панини – булочка для закрытых бутербродов.

**Скьяччата – открытый пирог из хлебного теста.

***Гриссини – хлебные палочки.

Ингредиенты

100 г пшеничной муки

2,5 г (1 ч. л.) морской соли

$\frac{3}{4}$ ч. л. оливкового масла холодного отжима (экстра вирджин)

$\frac{1}{2}$ ч. л. молока

70 мл воды

2 г свежих дрожжей

Вот рецепт приготовления закваски, если вы желаете выпечь свой первый оливковый хлеб на закваске. В дальнейшем вам больше не понадобится специально готовить ее, поскольку вы сможете просто оставлять на будущее немного старого оливкового теста и использовать в качестве закваски его. В данном случае роль закваски в поднятии теста не первостепенна, так что сгодится даже тесто двух- или трехдневной давности. А вот если оно более старое, лучше сделать новую закваску. Хранить закваску необходимо в холодильнике. Можно заморозить закваску на более отдаленное будущее, но нужно разделить ее на порции и размораживать за день до использования.

Исходная закваска

Выход: 180 г

Способ приготовления

Чтобы выполнить замес вручную, поместите все ингредиенты в миску и перемешивайте приблизительно в течение 5 минут. Если используете электрический миксер, поместите все ингредиенты в чашу миксера и 2 минуты перемешивайте на минимальной скорости. Увеличьте скорость до максимума и продолжайте мешать еще 5 минут или пока тесто не станет гладким и эластичным. Переложите тесто в емкость, сбрызнутую оливковым маслом. Накройте полиэтиленовой пленкой и оставьте на ночь в холодильнике.

Ингредиенты

600 г пшеничной муки
13 г свежих дрожжей
400 мл воды
20 мл оливкового масла первого холодного отжима
20 мл молока
15 г (1 ½ ст. л.) морской соли
180 г закваски (см. стр. 121) (по желанию)

По этому рецепту получается два батона и остается достаточно лишнего теста для использования в качестве закваски в следующий раз. Оливковое тесто очень влажное и трудно месится вручную. Поэтому, если у вас есть электрический миксер, самое время достать его. Автоматизированный замес облегчит вам работу и даст неизменно лучший результат, однако вы значительно лучше почувствуете, как тесто меняется и развивается, если сначала замесите его вручную. Если давать тесту отдохнуть между замесами и дополнительно обмять его, у вас значительно повысятся шансы получить хорошее, зрелое тесто. После того как вы приготовите базовое оливковое тесто, вы можете использовать его для выпечки панини, лепешек, скьяччаты, гриссини или рулетов с чоризо и тимьяном — рецепты вы найдете на следующих страницах.

Оливковое тесто

Выход: 1 кг теста или 2 шт.

Способ приготовления

Чтобы замесить тесто вручную, смешайте в большой миске муку, дрожжи и воду. Перемешивайте большой ложкой, пока смесь не образует тесто, затем отставьте в сторону на 10 минут. Добавьте масло, молоко и соль и тщательно перемешайте. Выложите тесто на чистую рабочую поверхность и примерно 10 минут месите руками, а затем дайте тесту 10 минут отдохнуть. Добавьте закваску (если используете) и месите еще 10 минут.

Чтобы замесить тесто с использованием электрического миксера, установите насадку-крючок для теста и поместите в миску миксера все ингредиенты, кроме закваски. Вымешивайте на минимальной скорости 2 минуты, затем продолжайте на максимальной скорости еще 5 минут. Если используете закваску, разломите ее руками на мелкие кусочки и посыпьте тесто в миске. Продолжайте месить на минимальной скорости 1 минуту, затем на максимальной 5 минут, пока тесто не будет совершенно однородным — может потребоваться пара лишних минут.

Готовое тесто не должно липнуть к стенкам миски и должно иметь шелковистую поверхность.

Поместите тесто в сбрызнутую оливковым маслом емкость, накройте пленкой и оставьте для расстойки на полтора часа. Каждые полчаса производите обминку, т.е. за это время дважды.

Для обминки выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и растяните в прямоугольник толщиной примерно 2,5 см. Руками загните одну треть наверх, затем повторите с оставшейся третью. Поверните тесто на 90 градусов и снова сложите в три слоя. Снова поместите тесто в смазанную маслом емкость и оставьте для расстойки еще на час. Как только тесто поднялось, его можно разделять и формовать.

Выложите тесто для разделки на присыпанную мукой поверхность. Надавливая на тесто, сформируйте из него квадрат со сторонами 20 см. Тупым ножом или разделителем поделите тесто на две равные половинки. Обрежьте углы, чтобы получились овалы. Каждый должен весить 500 г. Если вы сильно ошибетесь с размером, вы можете растянуть кусочек теста и прикрепить его к одному из концов. Только при укладке на противень проследите, чтобы это место оказалось внизу. Обрезки, которыми сейчас завален ваш рабочий стол, – это закваска для завтрашнего хлеба. Положите их в сбрызнутую оливковым маслом емкость, накройте пленкой и уберите в холодильник.

Выложите тесто на противень, выстланный пергаментной бумагой. Слегка присыпьте мукой и поставьте в теплое влажное место (25 °С) для расстойки примерно на 40 минут, в зависимости от условий в помещении. Тесто должно подняться на две трети и восстанавливаться при нажатии. Оно должно быть воздушным и похожим на губку. В удачный день хорошо приготовленное тесто напоминает крученый шелк.

Разогрейте духовку до максимальной температуры. Поставьте хлеб и сбрызните духовку водой. Пеките 20 минут, затем поверните хлеб другой стороной и пеките еще 10 минут, внимательно следя, чтобы он не подгорел. Проверьте готовность, постучав по нижней стороне: если звук сухой, хлеб испекся. Общее время выпечки не должно составить более 40 минут.

Ингредиенты

1 кг теста на оливковом масле (см. стр. 122–123)

мука или манная крупа для посыпки

Панини — это булочка с начинкой. По сути сэндвич для тех, кому нет дела до исторического наследия. Панини (множественное число) — это лакомство для детей. Маленькие булочки для маленьких пальчиков. Их легко нарезать на кусочки нужного размера и наполнить начинкой по своему выбору.

Панини

Выход: 30 шт.

Способ приготовления

Следуйте инструкциям для приготовления оливкового теста на стр. 122–123. Для разделки и формовки выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и растяните до толщины примерно 5 см. Раскатайте тесто до толщины 2 см. Тесто должно быть гладким, а толщина одинаковой везде. Загните половину теста наверх и присыпьте стол под ней мукой. Снова положите тесто на место и повторите со второй половиной. Так тесто не будет прилипать, когда вы приступите к разделке. Дайте тесту постоять 5–10 минут, чтобы оно немного сжалось, вернувшись к своему исходному состоянию.

Нарежьте тесто вдоль на полосы шириной 4 см, затем каждую полосу нарежьте на аккуратные квадратики. 180 г обрезков вы можете использовать в качестве закваски для следующего раза или заморозить на будущее. Чтобы сделать круглые панини, воспользуйтесь формочками для теста диаметром 4 см.

Нагрейте духовку до максимума. Выложите панини на противни, застеленные пергаментной бумагой, посыпьте мукой или манкой. Оставьте в теплом влажном месте (25 °C) для расстойки на 20–30 минут. После расстойки панини должны подняться на одну треть и выглядеть как упругие пышные подушечки. Если нажать на них пальцем, они должны восстанавливаться, а не сдвигаться. Если они опадают, значит, они перестояли.

Поставьте панини в духовку и сбрызните духовку водой. Выпекайте 10 минут, затем, в зависимости от размера ваших панини, возможно, вам нужно будет повернуть противни и выпекать еще 5–10 минут или до увеличения в размере на одну треть и золотисто-коричневого цвета.



Ингредиенты

1 кг оливкового теста (см. стр. 122–123)

У нас в булочной лепешки — это лакомство выходного дня. Не требующие острых инструментов для деления на части, они хороши, чтобы перекусить с друзьями (или подкрепиться по пути домой), поскольку у них уже есть вкусная начинка. Также они замечательно подходят для пикников или ланча в стиле мезе (комплексный обед).

Когда вы приготовили оливковое тесто, вам нужно положить в него начинку по истечении половины срока расстойки: после того как тесто успеет хорошо подняться, не будучи придавленным добавками, и не так поздно, что оно сдувается, как только вы пробуете что-нибудь замешать в него. Лучше, если добавки будут простыми, и будут состоять из двух-четырех ингредиентов. Несколько наиболее популярных комбинаций перечислены ниже, но также нам очень нравятся оливковые лепешки с зелеными оливками, лепешки с анчоусами и орегано или с оливками и травами: эстрагоном, шнитт-луком, орегано, тимьяном и даже семенами чернушки.

Лепешки

Выход: 2

Способ приготовления

Следуйте инструкциям по приготовлению оливкового теста на стр. 122–123. После завершения расстойки можно формовать лепешки.

Выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и равномерно надавливайте руками, чтобы получился прямоугольник размером примерно 25×10 см и толщиной 2 см. Поделите тесто на две равные порции, по 500 г, и обрежьте, чтобы получилось два прямоугольника размером 25×5 см. Не забудьте, что, если вы планируете в ближайшее время снова готовить оливковые лепешки, нужно завернуть 180 г обрезков в пленку и убрать в холодильник для дальнейшего использования в качестве закваски.

Уложите лепешки на противень, застеленный пергаментной бумагой и пальцами слегка надавите на тесто по всей поверхности, чтобы остались неглубокие выемки. Поставьте в теплое место (25°C) для расстойки на 15 минут.

Замесите добавку по своему выбору и оставьте для расстойки еще на 15–20 минут. Нагрейте духовку до 180°C. Поставьте лепешки в духовку и сбрызните духовку водой. Выпекайте 25–30 минут, повернув лепешки по истечении 15 минут. Достаньте из духовки, дайте остыть и можно угощаться.

Розмариново-оливковый топтинг*

Ингредиенты

20 мл (1 ст. л.) оливкового масла первого холодного прессования (экстра вирджин)

2 веточки розмарина, только листочки

100 г (2/3 стакана) крупно порубленных черных маслин без косточки

Способ приготовления

Смажьте каждую лепешку оливковым маслом. Посыпьте каждую половиной количества порубленных маслин, розмарином и свежемолотым черным перцем.

Топтинг из стручкового перца и копченой паприки

Ингредиенты

1 зеленый стручок перца, удалить семена и мембрану и нарезать на кусочки размером 3 см

1 желтый стручок перца, удалить семена и мембрану и нарезать на кусочки размером 3 см

1 красный стручок перца, удалить семена и мембрану и нарезать на кусочки размером 3 см

1 1/2 ч. л. копченой паприки

55 мл оливкового масла первого холодного отжима (экстра вирджин)

Способ приготовления

Нагрейте духовку до 200°C. Смешайте все перцы в миске, добавив щепотку соли и свежемолотый черный перец. Выложите на противень и запекайте в духовке 30 минут, до мягкости. Дайте остыть. Всыпьте паприку в оливковое масло и смажьте каждую лепешку. Возьмите пригоршню остуженного печеного перца и вдавите в тесто, чтобы кусочки погрузились в него наполовину.

*Топпинги — в данном контексте это начинка для ваших изделий.





Топпинг из сумаха и жареного чеснока

Этот чесночный топпинг готовится несколько часов, но может храниться в холодильнике в оливковом масле до месяца. Вы можете использовать чесночное конфи в ежедневном меню. Он очень удобен, т.к. придает пряный чесночный вкус запеканкам и супам, а также отлично подходит для маринования мяса и курицы.

Ингредиенты

500 г зубчиков чеснока, нарезать на половинки

500 мл (2 стакана) оливкового масла

3 ч. л. сумаха

55 мл оливкового масла первого отжима (экстра вирджин)

Способ приготовления

Для приготовления чесночного конфи поместите чеснок и оливковое масло в кастрюлю с толстым дном и поставьте на слабый огонь. Тушите 3 часа, до мягкости. Снимите и дайте остыть. Посыпьте оливковое масло сумахом и смажьте лепешки. Возьмите 6 ст. л. зубчиков чеснока и вдавите в каждую лепешку, защищая тесто поверх них, чтобы закрыть их.

Топпинг с черри-томатами, пармезаном и базиликом

Ингредиенты

20 черри-томатов, нарезать на половинки

50 г пармезана, крупно порубить

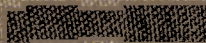
1 большая пригоршня листьев базилика, нарвать на кусочки

55 мл оливкового масла первого отжима (экстра вирджин)

Способ приготовления

Вдавите половинки помидоров и кусочки сыра в лепешки, чтобы они наполовину погрузились в тесто. Помидоры лучше смотрятся, если класть их срезом вверх. На этом этапе вы можете точно так же уложить на лепешки листья базилика и смазать сверху оливковым маслом или же вы можете поместить базилик вместе с маслом в кухонный комбайн или блендер и смешать до получения однородной, но не жидкой массы. Во втором случае базиликовым маслом нужно смазать лепешки после того, как вы достанете их из печи.

Bourke Street Bakery



0511

www.bourkestreetbakery.com



Ингредиенты

400 г оливкового теста (см. стр. 122–123)

500 г черного винограда без косточек

2 веточки розмарина, листья снять и слегка порубить

коричневый сахар (по желанию)

Мы используем оливковое тесто для приготовления этого классического блюда итальянской кухни. Мы готовим его только в сезон, поскольку успех его полностью зависит от хорошего винограда. Первые несколько партий мы выпекли на обычном черном винограде, но поскольку виноградные косточки пришлись публике не по душе, пришлось перейти на черный виноград без косточек.

Виноградная скьяччата

Выход: 2 шт.

Способ приготовления

Следуйте инструкциям по приготовлению оливкового теста на стр. 122–123. По окончании расстойки можно приступить к формовке скьяччаты.

Поделите тесто на две равные порции. Скалкой раскатайте каждую порцию, чтобы получился прямоугольник размером 30×15 см и толщиной около 5 мм, давая тесту отдохнуть перед каждой раскаткой пару минут. Осторожно перенесите тесто на противень, застеленный пергаментной бумагой. Поставьте в теплое место (25 °C) для расстойки на 20 минут.

Нагрейте духовку до 220 °C. Переберите и помойте виноград и поместите в миску. Помните его кулаками, чтобы вышла часть сока. (Не нужно мять ягоды в кашу, поскольку желательно все же, чтобы было видно, что это виноград.) Сок слейте. Проверьте тесто на готовность пальцем: оно должно быстро подняться и выглядеть пышным и блестящим.

Посыпьте тесто виноградом, отступая от краев 5 мм, и слегка вомните его в тесто. Затем посыпьте розмарином и сахаром.

Убавьте температуру духовки до 200 °C и выпекайте 25 минут, повернув по истечении 10 минут. Этот хлеб не требует создания дополнительного пара, поскольку уже содержит много влаги, находящейся в ягодах винограда. Важно проверять нижнюю сторону, чтобы убедиться, что тесто пропеклось полностью. Скьяччату лучше всего печь на камне, поэтому если у вас лежит камень, купленный для пиццы, самое время воспользоваться им.

Ингредиенты

Жареный лук (на выходе 510 г)

1,1 кг лука, нарезать ломтиками

40 мл (2 ст. л.) оливкового масла

2 клубня картофеля

400 г оливкового теста (см. стр. 122–123)

10 ломтиков прошутто (пармской ветчины) (по желанию)

2 веточки розмарина, только листья

Терка-мандолина* — новый вариант слайсера, но для овощей. Это опасное, но бесценное оборудование для вашей кухни. Даже на профессиональных кухнях люди прикладывают массу усилий, чтобы уберечь свои пальцы. Но если вы освоитесь с мандолиной, результат будет потрясающим. Искусство требует жертв, и, наверное, не стоит жалеть каких-то нескольких пальцев.

Картофельная скьяччата

Выход: 2 шт.

Способ приготовления

Чтобы пожарить лук, разогрейте масло в кастрюле с толстым дном на слабом огне. Всыпьте лук и тушите 2 часа, перемешивая каждые 10 минут, до карамелизации содержащихся в луке сахаров и образования золотисто-коричневого цвета. Дайте остыть. На терке-мандолине или острым ножом нарежьте картофель тонкими ломтиками, толщиной примерно 2 мм. Поместите их в большую миску с водой, затем воду слейте. Положите картофельные ломтики в кастрюлю, залейте водой и варите на слабом огне 3–5 минут, почти до мягкости, а затем поместите в холодную воду и оставьте, пока не потребуются. Тем временем приготовьте, следуя инструкциям на стр. 122–123, оливковое тесто. Для формовки теста разделите его на две равные порции. Раскатайте каждую порцию, чтобы получился прямоугольник размером 30×15 см и толщиной примерно 5 мм, позволяя тесту отдохнуть пару минут перед каждой раскаткой. Осторожно переложите тесто на смазанный и застеленный бумагой противень. Оставьте для расстойки в теплом влажном месте (25 °С) на 10 минут. Нагрейте духовку до 220 °С. Выложите тонким слоем поверх каждой лепешки из теста жареный лук, отступая от краев 1 см. Сверху уложите ломтики картофеля, так чтобы они слегка перекрывали друг друга. Если будете использовать прошутто, равномерно уложите ломтики поверх картофеля. Посыпьте розмарином, приправьте специями и сбрызните оливковым маслом первого отжима. Оставьте для расстойки еще на 10 минут.

Убавьте температуру в духовке до 200 °С и пеките 25 минут, по истечении 10 минут повернув. В готовом виде скьяччата должна иметь хрустящую нижнюю корочку коричневого цвета и такие же края. Если вы добавили прошутто, ломтики должны стать рассыпчатыми.

*Терка-мандолина — автоматическая шинковка.



J. KARN.
TIMES
NET

SEI
BOOK 2

No. 10 VIENNA



Ингредиенты

1 кг оливкового теста (см. стр. 122–123)

100 мл оливкового масла

25 веточек розмарина, листья снять и порубить

5 г (2 ½ ст. л.) семян фенхеля, смолоть

Мы на «Бурке-стрит» готовим гриссини, чтобы использовать остатки оливкового теста. Они отлично смотрятся, горой возвышаясь на прилавке, и крайне просты в изготовлении, хотя местами работа весьма кропотлива. Если хранить их, герметично закрыв, они будут свежими, как минимум, неделю. Гриссини очень удобно макать в соусы. Также они хороши в качестве сэнэков для детей.

Гриссини

Выход: 35–40 шт.

Способ приготовления

Следуйте инструкциям по изготовлению оливкового теста на стр. 122–123. По окончании расстойки можно разделять тесто и формировать гриссини.

Выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и скалкой равномерно раскатайте до толщины примерно 5 мм. Если тесто порвется, склейте его и оставьте на пару минут, прежде чем снова взяться за скалку. Затем оставьте тесто на 5 минут для расстойки.

Нагрейте духовку до 170°C. Нарезьте тесто вдоль на полосы шириной 1 см. Полоски получатся длиной 25–30 см. Уложите их на противень, застеленный пергаментной бумагой, и смажьте маслом. Посыпьте розмарином или молотым фенхелем. Поставьте в теплое место (25°C) на 20–30 минут.

Убавьте температуру до 150°C и выпекайте без пара 30 минут или пока тесто не станет бледно-золотистым и рассыпчатым.

Ингредиенты

185 г чоризо, нарезать на кубики размером 1,5 см

250 г (1 стакан) жареного лука (см. стр. 134)

6 веточек тимьяна, снять листья

2 ч. л. молока

1 кг оливкового теста (см. стр. 122–123)

Для этих конвертиков используется оливковое тесто, в которое завернуты жареные колбаски чоризо, тимьян и карамельный лук. Вы можете приготовить вегетарианский вариант, просто убрав чоризо, или же можно менять начинку по своему вкусу.

Конвертики с чоризо и тимьяном

Выход: 8 шт.

Способ приготовления

Нагрейте духовку до 200 °С. Уложите чоризо на противень, застеленный пергаментной бумагой, и жарьте 5 минут. Переверните и жарьте еще 5 минут. Оставьте в сторону и дайте остыть.

Смешайте чоризо в миске с жареным луком, вместе с маслом обоих ингредиентов, и добавьте тимьян. Влейте молоко, перемешайте и отставьте в сторону, пока начинка не потребуется.

Следуйте инструкциям на стр. 122–123 и приготовьте оливковое тесто. Для формовки выложите тесто на слегка присыпанную мукой поверхность и раскатайте в прямоугольник размером 45×15 см и толщиной примерно 1,5 см. Уложите прямоугольник так, чтобы длинная сторона проходила вдоль края стола, и пальцем разметьте трети. На среднюю треть уложите начинку, равномерно распределив ее до краев. Загните правую треть и слегка прижмите, чтобы вышли пузырьки воздуха. Сверху выложите ровным слоем оставшуюся начинку и накройте левой третью. Прижмите, чтобы запечатать.

Прибавьте температуру до 220 °С. Пальцами разметьте трети, на этот раз параллельно краю стола. Загните верхнюю треть поверх средней, затем загните нижнюю треть. Надавите на тесто, чтобы заклеить, и оставьте на полчаса.

Разрежьте тесто на четыре полосы, затем каждую разрежьте на два кусочка. Выложите на смазанный противень и поставьте в духовку. Сбрызните духовку водой. Убавьте температуру до 200 °С и выпекайте 20 минут, по истечении 10 минут повернув противень, — до золотистого цвета.





Ингредиенты

600 г пшеничной муки
15 г (3 ч. л.) морской соли
20 мл (1 ст. л.) оливкового масла
15 мл (3 ч. л.) молока
410 мл воды
10 г дрожжей

Нам в «Булочной на Бурке-стрит» удалось создать пиццу с тонким, рассыпчатым, нежным основанием. Приводимый ниже рецепт — адаптация рецепта оливкового теста, только мы увеличили количество воды, оливкового масла и молока, уменьшив количество дрожжей и совсем убрав закваску.

Тесто для пиццы

Выход: 2 шт.

Способ приготовления

Поместите все ингредиенты в миску электрического миксера. Смешивайте на минимальной скорости 3 минуты, затем на максимуме 7 минут или пока тесто не будет отставать от стенок миски и не станет гладким и шелковистым. Положите тесто в сбрызнутую оливковым маслом миску. Накройте пленкой и оставьте для расстойки на 20 минут.

Нагрейте духовку до 220°C. Слегка смажьте два прямоугольных противня размером 36×26 см. Поделите тесто на две равные части и скалкой раскатайте каждую в прямоугольник размером 40×30 см и толщиной примерно 3 мм. Желательно делать это поэтапно, давая тесту отдохнуть и расслабиться. Осторожно перенесите тесто на подготовленные противни, обрезая края, чтобы оно комфортно в них размещалось. Оставьте на пару минут.

Поверх теста выложите свой любимый томатный соус, моцареллу и один или два топпинга. Поставьте в теплое место (25°C) для расстойки на 15–20 минут. Выпекайте примерно 15 минут. Если у вас есть камень для пиццы, переложите пиццу на камень по истечении 8 минут. При использовании камня останется допечь ее только 3 минуты.

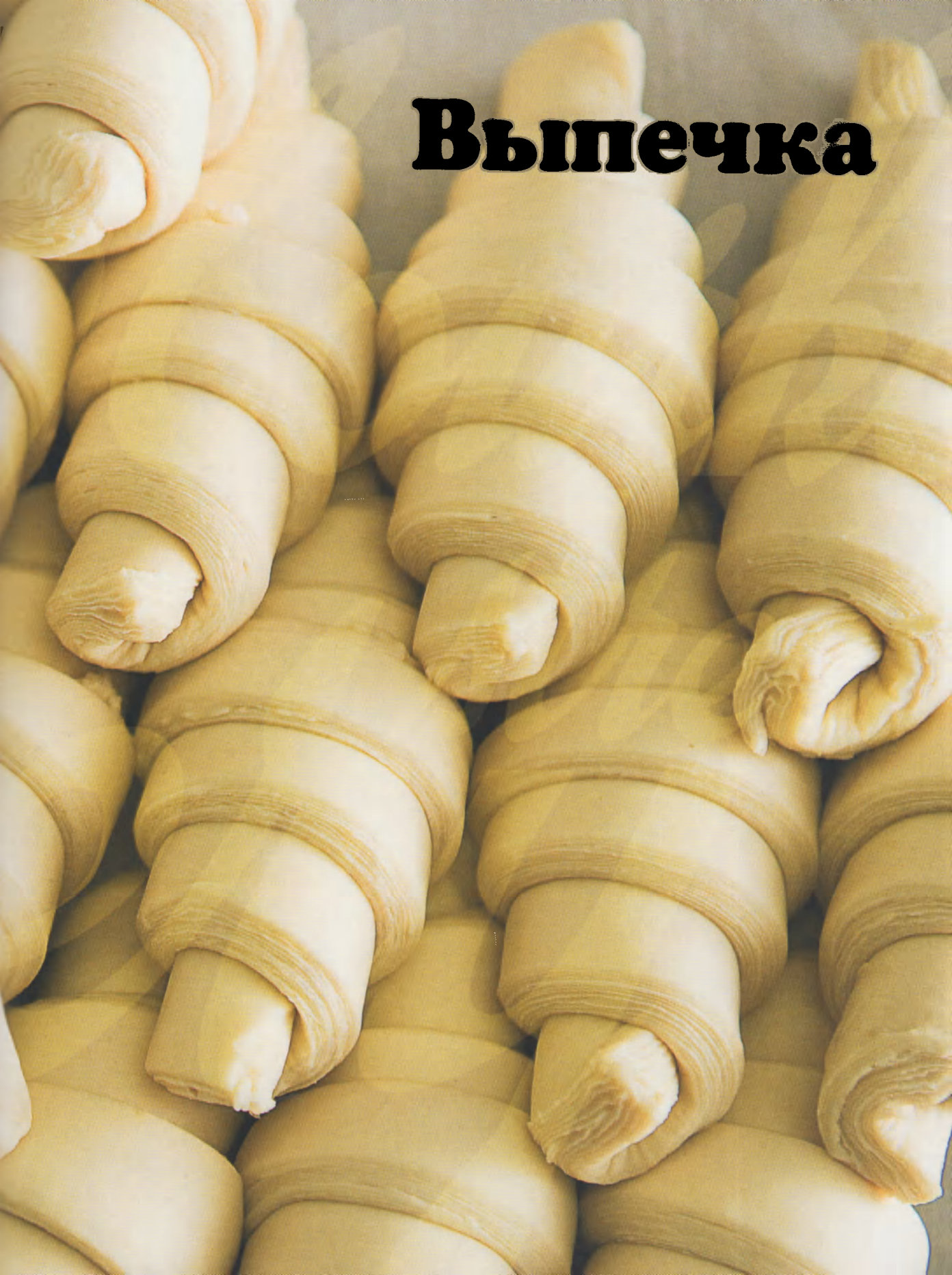
Мы на «Бурке-стрит» нарезаем пиццу на кусочки и складываем их, чтобы можно было разогреть, как сэндвичи. Получается удобное лакомство, чтобы перехватить на бегу.







Выпечка



Основы и техники

Научиться печь — одно из самых радостных достижений на кухне. Когда вы готовите своими руками, качество всегда будет гораздо лучше, чем можно найти в самом замечательном супермаркете, а после нескольких проб вы увидите, что достаточно быстро можете освоить практически все, что угодно.

Во время приготовления и выпекания есть множество нюансов, которые вы можете не учесть, поэтому очень важно вести пошаговые записи. И тогда вы сможете учиться на собственных ошибках, если что-то пойдет не так, но главное здесь — настойчивость. И не беспокойтесь сильно о внешнем виде изделия: если не все удалось сделать идеально, все равно продолжайте, ведь главное — что получится вкусно.

Мы предлагаем те способы замеса теста, раскатки и укладки в формы, к которым привыкли у себя на «Бурке-стрит». Если у вас уже имеется опыт, есть свои удобные методы и приемы, ни в коем случае не переучивайтесь. Если же вы в этом деле пока новичок, наши советы очень упростят вам жизнь на кухне.



Ингредиенты

Закваска для круассанов

100 г пшеничной муки, охладить

55 мл молока, охладить

5 г (1 ч. л.) коричневого сахара, охладить

2,5 г (½ ч. л.) соли, охладить

5 г свежих дрожжей, охладить

20 г несоленого сливочного масла, размячить

935 г пшеничной муки, охладить

550 мл молока, охладить

60 г (⅓ стакана) коричневого сахара, охладить

15 г (3 ч. л.) соли, охладить

35 г свежих дрожжей, охладить

500 г несоленого сливочного масла, отдельно,
для формирования слоев

Тесто для круассанов

Выход: 1 партия

Приготовление теста для круассанов, пожалуй, сподручнее хлебопеку, а не кондитеру. Неспешная расстойка и кусочек вчерашнего теста (в качестве закваски) помогут получить более глубокий, насыщенный и сложный вкус. Аккуратность при обминке теста (формировании слоев) обеспечит идеально тонкие и рассыпчатые пласты. Из теста для круассанов также выпекаются слойки с шоколадом, слойки с изюмом, датские слойки, грушевые слойки и слойки с пралине.

Способ приготовления

Для приготовления закваски поместите все ингредиенты в миску и одной рукой комкайте смесь, пока она не будет похожа на крошки. Выложите на чистую рабочую поверхность и месите примерно 10 минут или пока не получится гладкое эластичное тесто, которое не будет рваться при легком растяжении. Чтобы замесить закваску при помощи электрического миксера, поместите все ингредиенты для нее в миску миксера и установите насадку-крючок для теста. Перемешивайте на минимальной скорости 3 минуты или пока не получится гладкое эластичное тесто. Соберите тесто в шар и оставьте при комнатной температуре на 2 часа. Накройте полиэтиленовой пленкой и поставьте на ночь в холодильник или на срок до трех дней.

Чтобы замесить тесто для круассанов вручную, поместите муку, молоко, сахар, закваску, соль и дрожжи в миску и одной рукой комкайте ингредиенты, пока смесь не будет напоминать крошку. Выложите на чистую поверхность и месите примерно 10–15 минут.

Если вы используете электрический миксер, поместите муку, молоко, сахар, закваску, соль и дрожжи в миску миксера с насадкой-крючком. Перемешивайте на минимальной скорости примерно 3–4 минуты, затем прибавьте скорость и вымешивайте на максимуме еще 2 минуты.

У вас должно получиться гладкое эластичное тесто, которое не рвется, если его слегка растянуть. Соберите тесто в шар. Поместите в полиэтиленовый пакет и уберите в холодильник, как минимум, на 2 часа или предпочтительно на ночь.

Перед формированием слоеного теста достаньте отложенное отдельно сливочное масло из холодильника. Оно должно быть холодным, но пластичным. Скалкой осторожно раскатайте масло между листами пергаментной бумаги, так чтобы получился квадрат со сторонами 20 см толщиной примерно 1 см.

Присыпанной мукой скалкой раскатайте из теста прямоугольник размером примерно 20×40 см. Положите сливочное масло в центр и загните края теста. Защипните края теста, чтобы закрыть масло внутри. Осторожно раскатайте из теста прямоугольник размером примерно 20×90 см. Загните вверх одну треть теста, так чтобы получился прямоугольник размером 20×60 см. Затем загните другой край, и теперь получится прямоугольник размером 20×30 см. Подобным образом складывают письмо, прежде чем вложить его в конверт.

Положите тесто в полиэтиленовый пакет или герметично укройте полиэтиленовой пленкой и уберите в холодильник примерно на 20 минут, чтобы дать волокнам клейковины расслабиться. Повторите этот процесс складывания и отдыха еще дважды, каждый раз поворачивая тесто на 90 градусов, так чтобы когда вы будете раскатывать его, вы растягивали его в направлении, противоположном тому, что было в прошлый раз.

После того как тесто раскатано и сложено три раза и отлежалось в последний раз 20 минут в холодильнике, оно готово к тому, чтобы быть раскатанным и сформованным в круассаны или же в другие слоеные изделия на ваше усмотрение (слойки с шоколадом, слойки с изюмом, датские слойки, грушевые слойки, слойки с пралине).

Ингредиенты

300 г несоленого сливочного масла, охладить
и нарезать кубиками 1,5 см
600 г (4 стакана) «сильной»* муки, охладить
5 г (1 ч. л.) соли
15 мл (3 ч. л.) уксуса, охладить
170 мл (2/3 стакана) воды, охладить

Если вам нужен какой-нибудь один вид теста, которое вы будете готовить лишь изредка, то лучше остановиться именно на этом рецепте, поскольку это тесто можно использовать для любых видов начинки, в том числе сладкой. До работы в булочной на Буркестрит я для всего использовал именно его. Способ приготовления схож со способом приготовления сладкого песочного теста, поэтому вы можете пользоваться иллюстрациями на стр. 156–157, где приведены пошаговые инструкции.

Данного количества теста достаточно для двенадцати пирогов (кишей) диаметром 12,5 см. Если вы будете готовить пироги с мясной или овощной начинкой, вам понадобится только половина этого количества, но вместо того чтобы убавлять количество ингредиентов, советуем застелить все двенадцать формочек и заморозить шесть из них на будущее. В замороженном виде тесто можно хранить до двух месяцев.

Несладкое песочное тесто

Выход: 1 партия

Способ приготовления

Достаньте масло из холодильника за 20 минут до начала замеса: оно должно слегка размягчиться, но быть по-прежнему холодным, чтобы оно не растаяло и не растеклось, пока вы замешиваете тесто.

Если вы проводите замес вручную, поместите в большую миску муку и соль и засыпьте кусочки масла. Пальцами вотрите муку в масло, чтобы они частично соединились. Если используете кухонный комбайн, поместите муку и соль в миску комбайна, затем засыпьте масло и перемешайте рывками продолжительностью в 1 секунду, сделав примерно три-четыре таких рывка.

Сейчас перед вами должна быть мучная смесь, через которую видны размятые кусочки масла. Выложите смесь на чистую поверхность и соберите

*«Сильная» мука — кондитерская мука тонкого помола с высоким содержанием клейковины.

в подобие шара. Смешайте уксус с холодной водой и сбрызните мучную смесь. Основанием ладони толкайте смесь в направлении от себя, как бы размазывая ее по столу. Снова соберите тесто и повторите этот процесс еще дважды. Возможно, вам придется проделать это лишние пару раз, прежде чем вам удастся собрать тесто в шар. Но в тесте обязательно должны остаться прожилки масла, которые придадут готовому изделию рассыпчатость. Поделите тесто на две равные порции и скатайте в два округлых плоских диска толщиной примерно 2 см. Заверните каждый в полиэтиленовую пленку и поместите в холодильник, как минимум, на 2 часа или на ночь.

Достаньте тесто из холодильника за 20 минут до того, как вы планируете приступить к его раскатке. Присыпьте стол мукой и вотрите немного муки в скалку. Начиная от центра, осторожно раскатывайте тесто от себя, затем поверните на 30 градусов и проделайте это еще раз. Продолжайте, пока у вас не получится диск толщиной примерно 3 мм. Присыпайте стол и скалку мукой, если необходимо, но старайтесь использовать муку как можно меньше: если во время раскатки вы переусердствуете с мукой, то готовое изделие получится некрасивым, с неприятным вкусом и текстурой. Раскатывая тесто, помните о том, что вашей целью является раскатать его в аккуратный диск, а не растянуть со всей силы во всех возможных направлениях. Если вы растянете его, это приведет только к тому, что оно заметно сожмется во время выпечки. Снова поставьте тесто в холодильник, накрыв полиэтиленовой пленкой, как минимум, на 2 часа, чтобы дать волокнам клейковины расслабиться.

Если вы будете использовать тесто для изготовления пирогов, смажьте двенадцать формочек диаметром 12,5 см небольшим количеством сливочного масла. Вырежьте из теста кружочки диаметром 15 см при помощи круглой формочки. Положите тесто поверх формочки, так чтобы оно оказалось точно по центру, и пальцами осторожно протолкните его внутрь, пройдясь по всей кромке, чтобы тесто плотно прилегало по всему периметру. Сейчас тесто у вас должно выступать за края формочек примерно на 1 см. Осторожно загните эти края, чтобы получилась широкая кромка для прикрепления крышечки из теста. Формочки, которые вы не планируете выпекать сразу же, можно убрать в морозилку и хранить в течение 2 месяцев.

Ингредиенты

400 г несоленого сливочного масла, охладить,
нарезать кубиками размером 1,5 см

20 мл (1 ст. л.) уксуса, охладить

100 г очень мелкого сахарного песка, охладить

170 мл ($\frac{2}{3}$ стакана) холодной воды

665 г «сильной» муки, охладить

5 г (1 ч. л.) соли

Песочное тесто для сладких пирогов

Выход: 1 партия

Настоящий рецепт даст вам не совсем ровный край пирога, отчего он будет выглядеть по-деревенски и по-домашнему, чего мы, собственно, и добиваемся на «Бурке-стрит». Если вам нужен идеальный край пирога, это не совсем тот рецепт. В этом тесте высокое содержание воды, а это значит, что во время выпекания из-за испарения воды оно сильно сжимается: нижеприведенный способ приготовления призван помочь справиться с этой «усадкой». Если вам нужен безупречный результат, обратитесь к рецепту сладкого песочного теста на стр. 159, но оно более рассыпчатое и ломкое, чем данное.

Количества полученного по этому рецепту теста достаточно для двадцати формочек диаметром 8 см, и еще немного останется. Количество у всех получается разное и зависит от того, насколько тонко вы раскатаете тесто. Замороженное тесто можно хранить в течение 2 месяцев, поэтому имеет смысл застелить все формочки, лишние убрать в морозилку, а затем просто и быстро выпекать по мере надобности.



Способ приготовления

Достаньте масло из холодильника за 20 минут до начала замеса: оно должно слегка размягчиться, но быть по-прежнему холодным, чтобы не растаяло и не растеклось, пока вы замешиваете тесто.

Поместите уксус и сахар в миску и влейте воду. Тщательно перемешайте. Отставьте на 10 минут, затем еще раз перемешайте, чтобы сахар полностью растворился.

Если вы проводите замес вручную, поместите в большую миску муку и соль и засыпьте кусочки масла. Пальцами вотрите муку в масло, чтобы только соединить их.

Если используете кухонный комбайн, поместите муку и соль в миску комбайна, затем засыпьте масло и слегка перемешайте рывками продолжительностью 1 секунду, сделав примерно три-четыре таких рывка.

Сейчас перед вами должна быть мучная смесь, через которую видны размятые кусочки масла. Выложите смесь на чистую поверхность и соберите в подобие шара. Смешайте уксус с холодной водой и сбрызните мучную смесь. Основанием ладони толкайте смесь в направлении от себя, как бы размазывая ее по столу. Снова соберите тесто и повторите этот процесс еще дважды. Возможно, вам придется проделать это лишние пару раз, прежде чем вам удастся собрать тесто в шар. Но в тесте обязательно должны остаться прожилки масла, которые придадут готовому изделию рассыпчатость. Поделите тесто на две равные порции и скатайте в два округлых плоских диска толщиной примерно 2 см. Заверните каждый в полиэтиленовую пленку и поместите в холодильник, как минимум, на 2 часа или на ночь.

Достаньте тесто из холодильника за 20 минут до того, как вы планируете приступить к его раскатке. Присыпьте стол мукой и вотрите немного муки в скалку. Начиная от центра, осторожно раскатывайте тесто от себя, затем поверните на 30 градусов и проделайте это еще раз. Продолжайте, пока у вас не получится диск толщиной примерно 3 мм. Присыпайте стол и скалку мукой, если необходимо, но старайтесь использовать муку как можно меньше: если во время раскатки вы переусердствуете с мукой, то готовое изделие получится некрасивым, с неприятным вкусом и текстурой. Раскатывая тесто, помните о том, что вашей целью является раскатать его в аккуратный диск, а не растянуть со всей силы во всех возможных направлениях. Если вы растянете его, это приведет только к тому, что оно заметно сожмется во время выпечки. Снова поставьте тесто в холодильник, накрыв полиэтиленовой пленкой, как минимум, на 2 часа, чтобы дать волокнам клейковины расслабиться.

Мы на «Бурке-стрит» предпочитаем формы со съёмным дном, стенки которых расположены под прямым углом к основанию. Прямые стенки обеспечивают тесту лучшую поддержку, чем наклонные, и облегчают процесс выемки хрупкого теста. Тут опять же важно не растягивать тесто при укладке его в формы.

Смажьте двадцать формочек диаметром 8 см небольшим количеством сливочного масла. Нарезьте тесто при помощи круглой выемки для теста диаметром 11 см. Возьмите один кружок теста и положите его поверх формочки, так чтобы он был по центру, и пальцами осторожно вложите тесто внутрь, пройдясь

по всему периметру, чтобы тесто нигде не отходило. Теперь у вас должно остаться свисающим с краев примерно 1 см теста. Указательным и большим пальцами пройдитесь по краю, вдавливая тесто внутрь, чтобы выступающего за край теста не осталось или почти не осталось. В том месте, где стенка теста сходится с доньшком, должен быть острый угол, и тесто здесь нужно плотно прижать: благодаря такому методу тесто меньше сожмется во время выпечки. Поставьте уложенное в формочки тесто в холодильник, как минимум, на 20 минут, чтобы волокна клейковины расслабились и держали свою форму, перед тем как вы приступите к укладке фольги.

После того как вы застелили формочки и дали клейковине отдохнуть, в большинстве рецептов требуется запечь тартинки без начинки. Так тесто гарантированно пропечется и будет рассыпчатым. Если у вас есть камень для пиццы, это замечательно. Его нужно предварительно прокалить и формочки ставить прямо на него.

Прогрейте духовку до 200 °С. Застелите тесто сверху сложенной в два слоя алюминиевой фольгой и тщательно подоткните фольгу в уголки. Насыпьте внутрь шарики для выпечки или рисовую крупу и выпекайте 20–25 минут. Продолжительность выпекания зависит от особенностей духового шкафа. Если тартинки выпечены правильно, они должны иметь ровный золотистый цвет, особенно румяный в центре, который обычно зажаривается последним. Теперь хрустящие формочки можно заполнять начинкой.



1. Вы можете замесить тесто вручную или при помощи электрического миксера. Пальцами втирайте муку в масло, чтобы только соединить их.



2. Сбрызните сахарной смесью и основанием ладони надавливайте на смесь, двигая ее в направлении от себя.



5. После того как тесто отдохнет, как минимум, два часа, круглой выемкой диаметром 11 см вырежьте из него двадцать кружков.



6. Чтобы застелить тестом формочку, положите кружок теста поверх нее и вдавите в доньшко. Двигаясь по краю, прижимайте его к стенкам формочки.



3. Поделите тесто на два равных диска, накройте полиэтиленовой пленкой и поставьте на 2 часа в холодильник.



4. Раскатайте оба диска до толщины 3 мм, двигаясь от середины и все время поворачивая. Используйте скалку, чтобы перенести тесто на противень, и уберите в холодильник.



7. Указательным и большим пальцами вдавните тесто по краю внутрь формочки, чтобы оно не выступало за край. В месте стыка стенок и доньшка формочки должен быть острый угол.



8. Когда тесто разложено по формочкам, можно отправлять их в духовку. Можно заморозить их на будущее и выпекать, когда потребуются.



Ингредиенты

500 г несоленого сливочного масла,
охлаждать и нарезать на кубики размером
1,5 см
10 г (2 ч. л.) соли

260 г сахарной пудры, просеять
и охладить
80 г (примерно 5 шт.) яичных желтков,
охлаждать
665 г «сильной» муки, охладить

Это тесто более сдобное, чем предыдущее песочное тесто, так как имеет более высокое соотношение сливочного масла к муке. Поскольку оно совершенно не содержит воды, это тесто также получается более сухим и хрупким. Оно лучше держит форму и остается рассыпчатым дольше, чем предыдущее. Вы можете использовать его так же, как любое другое песочное тесто.

Сладкое песочное тесто

Выход: 1 партия

Способ приготовления

Достаньте масло из холодильника за 20 минут до того, как начнете замес. Масло должно чуть размягчиться, но быть по-прежнему очень холодным. Если будете проводить замес вручную, поместите масло, сахарную пудру и соль в миску и тщательно перемешайте деревянной ложкой. Постепенно введите желтки, тщательно перемешивая, прежде чем влить следующую порцию. Используйте деревянную ложку и просто добейтесь соединения ингредиентов. Смесь не должна получиться совершенно однородной. Если будете проводить замес с использованием кухонного процессора, поместите масло, сахарную пудру и соль в миску процессора и перемешайте 2-секундными рывками примерно 10 раз, пока смесь не станет бледной и кремообразной. Влейте желтки в два приема, перемешивая 2 секунды после каждой порции или пока желтки полностью не соединятся со смесью в миске. Всыпьте муку в три захода и перемешивайте 2 секунды после каждой порции.

Выложите тесто на чистую рабочую поверхность и соберите в шар. Поделите на три равные порции и скатайте из них круглые плоские диски толщиной примерно 2 см. Заверните каждый в полиэтиленовую пленку и уберите в холодильник, как минимум, на 2 часа или на ночь. Достаньте тесто из холодильника за 20 минут до того, как приступите к раскатке его. Раскатайте тесто между листами пергаментной бумаги для выпечки до толщины примерно 2–3 см, уложите на противни и поставьте в холодильник на 2 часа. Смажьте двадцать формочек для порционных пирогов диаметром 6,5 см небольшим количеством сливочного масла. Нарезьте тесто на кружочки при помощи круглой выемки диаметром 8,5 см и 7 см для крышечек. Остатки соберите и снова раскатайте, чтобы использовать все тесто эффективно. Следуйте инструкциям на стр. 154–157, чтобы застелить тестом формочки, а затем начините формочки нужной вам начинкой.



Ингредиенты

450 г (3 стакана) «сильной» муки

7 г (1 ½ ч. л.) соли

210 мл воды, охладить

1 ч. л. уксуса

1 яйцо

50 г нутряного сала (*см. примечание*)

В первое лето существования нашей булочной мы закрылись на пять недель и уехали из города. Дэйв отправился во Францию, а я — в Южную Америку. И влюбился в эмпанадас. Я съел их столько, что, кажется, уже и по венам у меня текло горячее нутряное сало. По возвращении я под впечатлением создал наш вариант эмпанадас — не гламурный и, наверное, не слишком полезный для здоровья, но зато чертовски вкусный. Для меня эмпанада — это уличная еда. Они гораздо вкуснее, если есть их на краю оживленной улицы, наблюдая за торопящимся миром, — например, около нашей маленькой булочной.

Вы можете приготовить эмпанады, используя вместо приведенного ниже рецепта слоеное тесто или тесто фило, и выбрать размер по своему предпочтению или по ситуации.

Тесто для эмпанадас*

Выход: 1 партия

Способ приготовления

Поместите муку и соль в миску. Сделайте в центре углубление и влейте в него воду, уксус и яйцо. Натрите в середину нутряное сало и тщательно перемешайте все ингредиенты ложкой. Выложите полученную смесь на слегка присыпанный мукой стол и месите 3 минуты, а затем отставьте в сторону на 5 минут, чтобы тесто отдохнуло. Затем месите еще 5 минут или пока тесто не станет гладким и эластичным. Заверните в полиэтиленовую пленку и уберите на 2 часа в холодильник. Раскатайте из теста прямоугольник размером 30×75 см, толщиной примерно 2 мм. При помощи выемки диаметром 14 см или подходящей тарелки или крышки вырежьте из теста десять кругов. Обрезки снова раскатайте и вырежьте еще 2 круга, чтобы в итоге получилось общим счетом 12 штук. Теперь можно класть начинку (*см. стр. 242–243*).

Примечание

Нутряное сало, или нутряной жир, — это затвердевший говяжий или бараний жир из поясничной и околопочечной областей. Продается в специализированных мясных магазинах.

*Эмпанадас — пирожки из теста на жиру с начинкой.

Ингредиенты

135 г несоленого сливочного масла, нарезать кубиками размером 1,5 см и охладить
675 г (4 ½ стакана) «сильной» муки, охладить
20 г (1 ст. л.) соли
20 мл (1 ст. л.) уксуса, охладить
300 мл воды, охладить
500 г несоленого сливочного масла дополнительно, для формирования слоев, охладить

Отличительной чертой слоеного теста является способ его приготовления, многократное складывание: подобно тесту для круассанов, это тесто складывается во множество слоев, отделяемых друг от друга прослойками сливочного масла, что формирует четкие пласты, благодаря которым изделие получается более рассыпчатым. Это тесто идеально для любой выпечки, в том числе сладкой. Мы готовим из него преимущественно сосиски в тесте, крышки для пирогов и галеты. Начинать приготовление слоеного теста нужно за день-два до его использования.

Слоеное тесто

Выход: 1 партия

Способ приготовления

Достаньте кубики масла из холодильника за 20 минут до начала замеса. Масло должно размягчиться, но остаться очень холодным, чтобы оно не потекло во время замеса.

Если замешиваете тесто вручную, смешайте муку и соль в большой миске и всыпьте кусочки масла. Пальцами вотрите муку в масло. Выложите тесто на чистый стол и соберите в шар. Смешайте уксус с холодной водой и сбрызните тесто. Осторожно вымесите, чтобы тесто стало гладким.

Если вы пользуетесь кухонным комбайном, поместите масло, муку и соль в миску комбайна и на максимальной скорости взбивайте 30 секунд или пока смесь не будет напоминать песок. Смешайте уксус с холодной водой и влейте в полученную мучную смесь, а затем все перемешайте 3–4 толчками, чтобы получилось гладкое тесто. Расплющите тесто, чтобы получился диск толщиной примерно 2 см. Заверните в полиэтиленовую пленку и поставьте в холодильник, как минимум, на 20 минут или на ночь. Перед формированием слоев достаньте отложенное дополнительное сливочное масло из холодильника: оно должно быть холодным, но податливым. Скалкой осторожно раскатайте его между листами пергаментной бумаги, чтобы получился квадрат со стороной 20 см и толщиной примерно 1 см.

Достаньте тесто из холодильника и раскатайте на слегка присыпанной мукой поверхности, чтобы получился прямоугольник размером 20×40 см. Положите масло на одну половину теста и накройте второй.

Поверните тесто на 90 градусов и раскатывайте в направлении от себя равномерными движениями. Когда получится прямоугольник размером 20×90 см, загните края, чтобы они встретились в середине. Теперь сложите тесто пополам, словно закрываете книгу. Слегка присыпьте тесто мукой, накройте и уберите на полчаса в холодильник. Первый этап завершен.

Повторите этот процесс еще три раза. Каждый раз кладите тесто для раскатки на стол так, чтобы «корешок закрытой книги» шел под углом 90 градусов к переднему краю стола по левую руку от вас. Это обеспечит поворот теста на 90 градусов каждый раз, как вы будете раскатывать и складывать его. Между раскатками давайте тесту постоять полчаса в холодильнике, чтобы волокна клейковины расслабились. Иначе тесто будет сложно раскатывать, и оно с большой степенью вероятности сожмется во время выпечки. Некоторые кондитеры предпочитают после проведения первых двух раскаток ставить тесто в холодильник на всю ночь, а финальные две раскатки производить 24 часа спустя. Такой способ дает более четко выраженные слои и предпочтителен, если позволяют время и холодильник. Если будете использовать этот метод, обязательно дайте тесту после проведенной в холодильнике ночи выстояться при комнатной температуре в течение получаса, чтобы оно снова стало пластичным. После того как процесс слоения полностью завершен, желательно еще раз выдержать тесто в течение 24 часов в холодильнике для предотвращения сжимания. После этого тесто желательно использовать в течение 1 дня или заморозить, поскольку оно быстро теряет вид и качество.

Достаньте тесто из холодильника за 30 минут до разделки. Слегка подпылите стол и скалку мукой. Начиная от середины куска, осторожно раскатывайте в направлении от себя, затем поверните тесто примерно на 45 градусов и снова раскатайте. Повторяйте этот процесс, пока не получите плоский прямоугольник или квадрат толщиной около 5 мм.

Поставьте тесто в холодильник, как минимум, на полчаса, перед тем как нарезать его на кусочки нужной формы и размера. Резать тесто нужно острым ножом и тянуть его через тесто, а не давить вниз, иначе слишком сильное надавливание приведет к тому, что край склеится, и тесто не поднимется и не получится слоистым, а значит, вы зря потратили столько времени.

Если вы вырезаете из слоеного теста крышки для пирогов, используйте круглую выемку для теста. Ее диаметр должен быть, как минимум, на 1 см больше дна формы, чтобы вы могли легко склеить края.

Примечание

Неиспользованное тесто можно раскатать, нарезать на кусочки нужной формы и хранить в морозилке в течение 2 месяцев завернутым в полиэтиленовую пленку. Перед выпечкой не размораживайте.



1. После того как вы замесили тесто и дали ему отлежаться, можно приступать к слоению. Сначала необходимо раскатать из теста прямоугольник размером 20×40 см.



2. После того как вы раскатали сливочное масло до нужного размера, положите его на одну половину теста и накройте второй.



5. Загните края теста, чтобы они встретились посередине.



6. Затем сложите тесто пополам, как бы закрывая книгу.



3. Защипните края теста, чтобы герметично закрыть масло внутри.



4. Поверните тесто на 90 градусов и раскатайте его равномерными движениями, чтобы получился вытянутый прямоугольник размером 20×90 см.



7. Припылите тесто мукой, заверните в полиэтиленовую пленку и уберите на полчаса в холодильник. Первый этап слоения завершен.



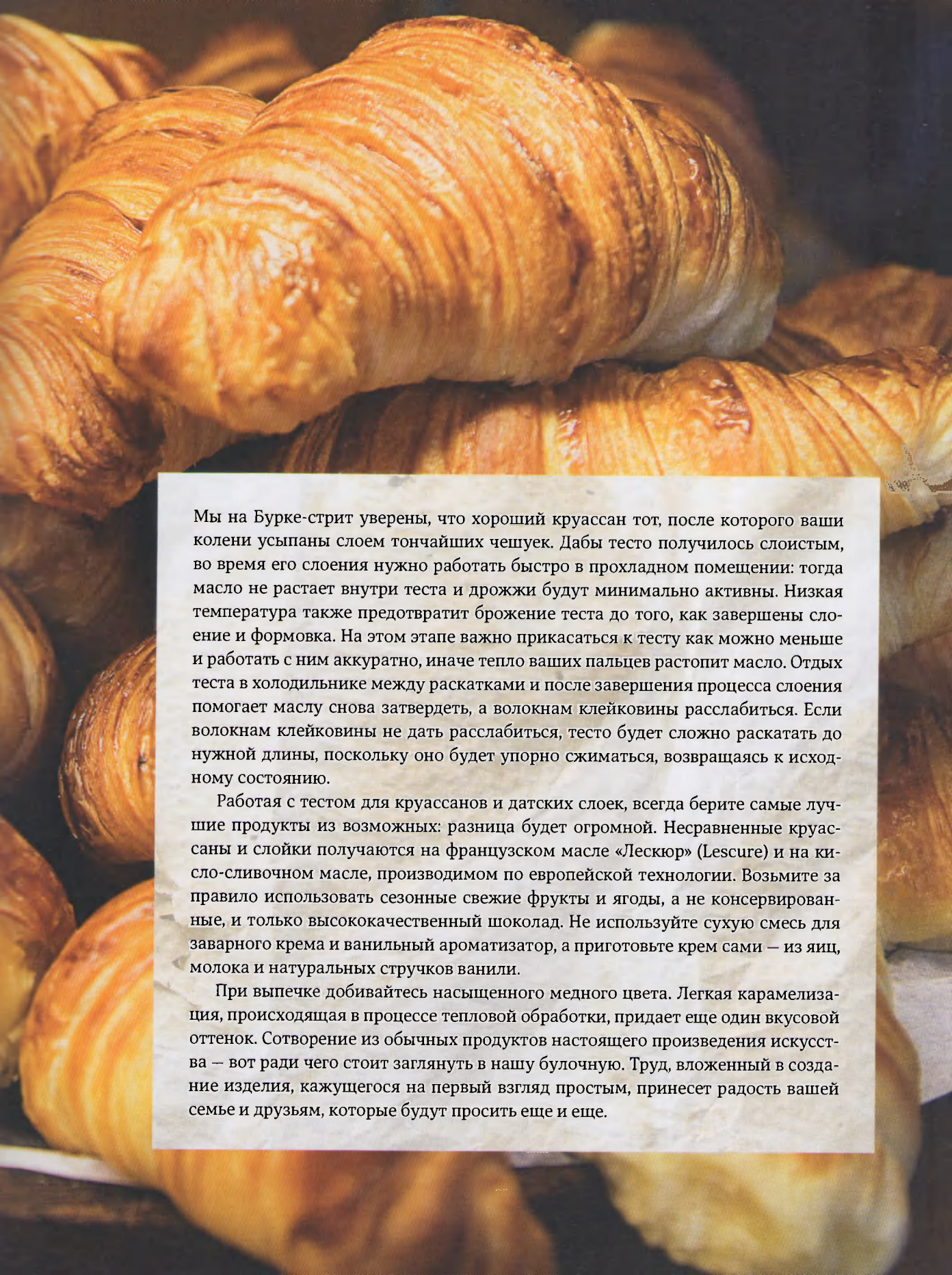
8. Повторите этот процесс еще три раза, каждый раз поворачивая тесто на 90 градусов. После того как слоение завершено, перед использованием нужно подержать тесто в холодильнике 24 часа.



Круассаны и слойки

Нам хочется верить, что причиной, по которой люди неизменно толпятся у дверей нашей булочной по утрам, является не только чашечка хорошего кофе, но и возможность посмотреть на церемонию «рождения» из печи свежих булочек.

Утренние булочки пекутся из теста для круассанов и теста для датских слоек. Во французской кухне этот раздел кондитерской науки известен как «вьенуазри» (венская сдоба). Это достаточно сложные для освоения изделия, но быстро становятся второй натурой. И, следуя набору приведенных ниже несложных правил, вы вскоре будете вознаграждены превосходными результатами.



Мы на Бурке-стрит уверены, что хороший круассан тот, после которого ваши колени усыпаны слоем тончайших чешуек. Дабы тесто получилось слоистым, во время его слоения нужно работать быстро в прохладном помещении: тогда масло не растает внутри теста и дрожжи будут минимально активны. Низкая температура также предотвратит брожение теста до того, как завершены слоение и формовка. На этом этапе важно прикасаться к тесту как можно меньше и работать с ним аккуратно, иначе тепло ваших пальцев растопит масло. Отдых теста в холодильнике между раскатками и после завершения процесса слоения помогает маслу снова затвердеть, а волокнам клейковины расслабиться. Если волокнам клейковины не дать расслабиться, тесто будет сложно раскатать до нужной длины, поскольку оно будет упорно сжиматься, возвращаясь к исходному состоянию.

Работая с тестом для круассанов и датских слоек, всегда берите самые лучшие продукты из возможных: разница будет огромной. Несравненные круассаны и слойки получаются на французском масле «Лескюр» (Lescure) и на кисло-сливочном масле, производимом по европейской технологии. Возьмите за правило использовать сезонные свежие фрукты и ягоды, а не консервированные, и только высококачественный шоколад. Не используйте сухую смесь для заварного крема и ванильный ароматизатор, а приготовьте крем сами — из яиц, молока и натуральных стручков ванили.

При выпечке добивайтесь насыщенного медного цвета. Легкая карамелизация, происходящая в процессе тепловой обработки, придает еще один вкусовой оттенок. Сотворение из обычных продуктов настоящего произведения искусства — вот ради чего стоит заглянуть в нашу булочную. Труд, вложенный в создание изделия, кажущегося на первый взгляд простым, принесет радость вашей семье и друзьям, которые будут просить еще и еще.

Ингредиенты

Яичная обмазка

1 яйцо

100 мл молока

щепотка соли

1 порция теста для круассанов (см. стр. 148–149)

Круассаны

Выход: 18 штук

Способ приготовления

Для приготовления яичной обмазки поместите яйцо, молоко и соль в миску и хорошенько взбейте вилкой. Отставьте в сторону.

Достаньте отлежавшееся тесто из холодильника и раскатайте из него прямоугольник размером примерно 25×100 см и толщиной 5–8 мм. Раскатка теста может потребовать некоторых усилий, поскольку тесто может оказаться упрямым и возвращаться к исходной форме. В этом случае уберите тесто в холодильник еще на 10 минут и после этого продолжите раскатку. Охлаждение может понадобиться провести некоторое количество раз. Если тесто уже не входит в холодильник, просто сложите его и уложите на противень, а потом ставьте в холодильник.

Вырежьте из раскатанного теста 18 треугольников с длиной основания 18 см и боковыми сторонами высотой 21 см. Можно подготовить шаблон, начертив такой треугольник на листе картона, и использовать его в качестве лекала.

Уложите треугольники на противень, застеленный пергаментной бумагой, прикройте чистым вафельным полотенцем и поставьте в холодильник примерно на 10 минут. Достаньте и, беря по одному треугольничку, осторожно растяните. Начиная с короткой стороны основания, скатывайте треугольнички в направлении к острому кончику и затем крепко прижмите кончик, чтобы он надежно приклеился (см. иллюстрации на стр. 170).

Нагрейте духовку до 240 °С. Уложите скрученные круассаны обратно на покрытые пергаментом противни, выдерживая большие интервалы. Свободно накройте влажным полотенцем. Поставьте в теплом помещении (25–27 °С) на 1 ½ – 2 часа или пока заготовки не увеличатся в размере приблизительно вдвое. Периодически сбрызгивайте полотенце водой по мере его высыхания.

Снимите полотенце, слегка смажьте круассаны сверху яичной обмазкой и поставьте в духовку. Убавьте температуру до 190 °С и пеките около 15 минут, до темно-золотого цвета. Перед подачей на стол дайте немного остыть прямо на противне.





1. Начиная с короткой стороны, скручивайте треугольники в направлении к кончику. При этом надавливайте на тесто равномерно, а по завершении процесса хорошо прижмите кончик, чтобы он надежно приклеился.



2. Расстаивайте тесто 1 $\frac{1}{2}$ -2 часа, до увеличения объема вдвое.





Ингредиенты

тесто для круассанов (см. стр. 148–149)
480 г темного шоколада (содержание какао 55%),
поломать/порубить на крупные кусочки
яичная обмазка (см. стр. 168), для смазки

Если вы большой любитель шоколада, это утреннее лакомство специально создано для вас. По сути, это круассан, в который завернут кусочек отличного шоколада (самого лучшего, какой только сможете найти). Мы используем палочки шоколада, специально выпускаемые для этой цели, которые можно купить в специализированных магазинах.

Слойки с шоколадом

Выход: 24 шт.

Способ приготовления

Достаньте отлежавшееся тесто из холодильника и раскатайте из него прямоугольник размером примерно 35×100 см и толщиной 5–8 мм. Раскатка теста может потребовать некоторых усилий, поскольку тесто может оказаться упрямым и возвращаться к исходной форме. В этом случае уберите тесто в холодильник еще на 10 минут и после этого продолжите раскатку. Охлаждение может понадобиться провести некоторое количество раз. Если тесто уже не входит в холодильник, просто сложите его и уложите на противень, а потом ставьте в холодильник.

Вырежьте из теста 24 прямоугольника размером примерно 8×16 см. Уложите их на противни, выстланные пергаментной бумагой, и поставьте в холодильник на 10 минут. Достаньте. Беря по 10 г шоколада, выкладываете из кусочков линию вдоль короткой стороны прямоугольников, ближайшей к вам, и загибайте край теста, чтобы закрыть шоколад. Взяв еще 10 г шоколада, выложите еще одну линию рядом с первой, и продолжайте скручивать тесто, чтобы получился рулетик (см. иллюстрации на стр. 174).

Нагрейте духовку до 240°C. Уложите рулетики обратно на застеленные противни, выдерживая интервалы, швом вниз. Свободно накройте влажным полотенцем. Поставьте в теплое помещение (25–27°C) на 1½–2 часа, до увеличения в объеме примерно вдвое. Время от времени сбрызгивайте полотенце водой по мере его высыхания.

Снимите полотенце, смажьте яйцом и поставьте в печь. Убавьте температуру до 190°C и пеките около 15 минут или до темно-золотого цвета. Слегка остудите прямо на противнях и подавайте к столу.



1. Выложите линию из кусочков шоколада или уложите шоколадную палочку у одного края заготовки из теста и загните край теста, чтобы закрыть шоколад.



2. Уложите еще одну линию или еще одну шоколадную палочку около первой и туго скрутите, чтобы закрыть шоколад.



3. Скрутите прямоугольник до конца, чтобы получился рулетик. Прижмите, чтобы заклеить шов, и уложите на противень, застеленный пергаментной бумагой, швом вниз.



4. После того как все рулетики скручены, накройте влажным полотенцем и оставьте на 1 ½ - 2 часа для расстойки до увеличения в объеме в два раза. После этого слойки можно ставить в духовку и выпекать.



Ингредиенты

600 г (4 $\frac{3}{4}$ стакана) светлого изюма (кишмиша)
200 г (1 $\frac{1}{3}$ стакана) темного изюма без косточек
1,25 л (5 стаканов) кипятка
60 г ($\frac{1}{3}$ стакана) коричневого сахара
 $\frac{1}{2}$ ч. л. смеси специй (для тыквенного пирога)
Тесто для круассанов (см. стр. 148–149)
250 г (1 стакан) заварного крема (см. стр. 276–277)
яичная обмазка (см. стр. 168)
сахарная пудра, для посыпки

Дети, выросшие в Австралии, знают это лакомство как «улитку», которое обязано своим названием спиралевидной форме, в которую уложено тесто. Замочить изюм и приготовить заварной крем необходимо накануне.

Плюшки с изюмом

Выход: 30 шт.

Способ приготовления

Положите оба вида изюма в миску и залейте кипятком. Поставьте остывать. Накройте пленкой и поставьте на ночь в холодильник или на 2–3 дня. Слейте воду, добавьте сахар и специи. Тщательно перемешайте. Отставьте в сторону.

Достаньте отлежавшееся тесто из холодильника и раскатайте из него прямоугольник размером примерно 35×100 см и толщиной 5–8 мм. Раскатка теста может потребовать некоторых усилий, поскольку тесто может оказаться упрямым и возвращаться к исходной форме. В этом случае уберите тесто в холодильник еще на 10 минут и после этого продолжите раскатку. Охлаждение может понадобиться повторить несколько раз. Если тесто уже не входит в холодильник, просто сложите его и уложите на противень, а потом ставьте в холодильник.

Разрежьте тесто надвое, чтобы получилось два прямоугольника размером 35×50 см. Уложите тесто на противни, застеленные пергаментной бумагой, и поставьте в холодильник примерно на 10 минут.

Положите один пласт теста на слегка присыпанную мукой поверхность, так чтобы короткий край шел параллельно краю стола. Распределите $\frac{1}{2}$ стакана заварного крема по всему прямоугольнику ровным слоем, до самых краев. Сверху выложите ровным слоем половину изюма. Начав с короткого края, дальнего от вас, туго скрутите тесто в направлении к себе, как газету. Заверните получившийся рулет в пергаментную бумагу и уберите в холодильник примерно на 20 минут для затвердения. Пропорции все тоже самое со второй половиной.

Снимите с обоих рулетов пергаментную бумагу и уложите их на чистую рабочую поверхность. Нарежьте оба рулета на ломтики толщиной примерно 1,5 см, чтобы общим счетом получилось 30 штук.

Нагрейте духовку до 240 °С. Уложите тестовые заготовки обратно на противни, выдерживая интервалы. Свободно накройте влажным полотенцем. Поставьте в теплое помещение (25–27 °С) на 1 ½–2 часа, до увеличения в объеме примерно вдвое. Время от времени сбрызгивайте полотенце водой по мере его высыхания.

Снимите полотенце, смажьте плюшки яйцом и поставьте печься. Убавьте температуру до 190 °С и выпекайте около 15 минут или до темно-золотого цвета. Слегка остудите прямо на противнях и подавайте к столу.





Ингредиенты

400 г (1 $\frac{3}{4}$ стакана) сахарной пудры
40 мл глюкозного сиропа
200 мл воды
200 г бланшированного миндаля
тесто для круассанов (см. стр. 148–149)
250 г (1 стакан) заварного крема (см. стр. 276–277)
яичная обмазка (см. стр. 168)
сахарная пудра для посыпки

Это одно из наших самых популярных сладких изделий. Мягкое липкое тесто, хрустящие орешки и тоффи (разновидность ириски) — настоящая приманка для посетителей, зашедших за утренним кофе. Эти булочки любят и сами наши пекари, — но ту их часть, которую не видят клиенты. Это сливочная карамель, которая вытекает из булочек во время выпекания и тонкой корочкой остается на пергаментной бумаге.

Плюшки с пралине

Выход: 60 шт.

Способ приготовления

Для приготовления пралине поместите сахар и глюкозный сироп в кастрюлю и поставьте на средний огонь. Влейте воду и доведите до кипения, тщательно помешивая, чтобы сахар растворился. Как правило, при смешивании большого количества сахара с водой после закипания воды помешивание прекращают, чтобы сахар не кристаллизовался. Вместо помешивания держите в мисочке с водой кондитерскую кисть и время от времени проходите ею по внутренней стороне кастрюли, чтобы помешать образованию кристаллов. Кипятите смесь, пока она не приобретет темный карамельный цвет.

Снимите с огня и засыпьте миндаль. Смесь будет горячей, поэтому будьте осторожны и не ошпарьтесь брызгами. Перелейте смесь в глубокий противень, застеленный пергаментной бумагой. Отставьте в сторону до остывания, затем молоточком для мяса или подобным тяжелым предметом расколите ореховую карамель на кусочки размером примерно 3 см. Переложите в миску кухонного комбайна и прокрутите, чтобы смесь была похожей на крупные хлебные крошки. Отставьте в сторону.

Достаньте отлежавшееся тесто из холодильника и раскатайте из него прямоугольник размером примерно 35×100 см и толщиной 5 мм. Для раскатки теста, возможно, потребуются некоторые усилия, поскольку тесто может восстанавливаться. В этом случае уберите тесто в холодильник еще на 10 минут и после

этого продолжите раскатку. Охлаждение может понадобиться повторить несколько раз. Если тесто уже не входит в холодильник, просто сложите его и уложите на противень, а потом ставьте в холодильник.

Разрежьте тесто надвое, чтобы получилось два прямоугольника размером 35×50 см. Уложите тесто на противни, застеленные пергаментной бумагой, и поставьте в холодильник примерно на 10 минут.

Положите один пласт теста на слегка присыпанную мукой поверхность, так чтобы короткий край шел параллельно краю стола. Распределите $\frac{1}{2}$ стакана заварного крема по всему прямоугольнику ровным слоем, до самых краев. Сверху выложите ровным слоем половину изюма. Начав с короткого края, дальнего от вас, туго скрутите тесто в направлении к себе, как газету. Заверните получившийся рулет в пергаментную бумагу и уберите в холодильник примерно на 20 минут для затвердения. Прделайте все тоже самое со второй половиной.

Снимите с обоих рулетов пергаментную бумагу и уложите их на чистую рабочую поверхность. Нарезьте оба рулета на ломтики толщиной примерно 1,5 см. Вылейте оставшееся пралине на рабочую поверхность. Согните заготовку так, чтобы пересечение образовало цифру восемь, и обмакните в пралине, чтобы равномерно покрыть с обеих сторон.

Нагрейте духовку до 240°C. Уложите тестовые заготовки обратно на противни, выдерживая интервалы. Свободно накройте влажным полотенцем. Поставьте в теплое помещение (25–27°C) на 1 $\frac{1}{2}$ –2 часа, до увеличения в объеме примерно вдвое. Время от времени сбрызгивайте полотенце водой по мере его высыхания.

Снимите полотенце, смажьте плюшки яйцом и поставьте печься. Убавьте температуру до 190°C и выпекайте около 15 минут или до темно-золотого цвета. Слегка остудите прямо на противнях и подавайте к столу.





Ингредиенты

Запеченный ревень

2 кг ревеня, обрезать, промыть и нарезать на кусочки длиной 3 см

850 г ванильного сахара (см. примечание)

тесто для круассанов (см. стр. 148–149)

250 г (1 стакан) заварного крема (см. стр. 276–277)

яичная обмазка (ст. стр. 168)

Это замечательный рецепт для ревеня, вкус и цвет которого здесь очень выигрышают. Точно таким же способом мы готовим и сливы, когда они поспевают. Количество сахара можно увеличить или уменьшить в зависимости от степени спелости плодов и желаемого вкуса. Сироп, который остается после тепловой обработки, используется для заливки фруктов при хранении. Можно также использовать сироп для приготовления желе, или же вы можете просто полить сиропом с кусочками фруктов мороженое, и быстрый десерт готов. Ревень и заварной крем нужно приготовить накануне.

Конвертики с ревенем

Выход: 36 шт.

Способ приготовления

Чтобы запечь ревень, нагрейте духовку до 160°C. Уложите ревень в два противня, так чтобы кусочки лежали плотно, и посыпьте ванильным сахаром. Свободно накройте фольгой и запекайте примерно 12–15 минут, проверяя каждые 5 минут, только чтобы кусочки ревеня стали достаточно мягкими, но при этом по-прежнему крепкими. Достаньте, остудите и храните в сиропе в герметичной емкости. До использования держите в холодильнике.

Достаньте отлежавшееся тесто из холодильника и раскатайте из него прямоугольник размером примерно 35×100 см и толщиной 5 мм. Для раскатки теста, возможно, потребуются некоторые усилия, поскольку тесто может восстанавливаться. В этом случае уберите тесто в холодильник еще на 10 минут и после этого продолжите раскатку. Охлаждение может понадобиться повторить несколько раз. Если тесто уже не входит в холодильник, просто сложите его и уложите на противень, а потом ставьте в холодильник.

Нарежьте тесто на 36 квадратиков со стороной 9 см. Уложите квадратики на противни, застеленные пергаментной бумагой, и поставьте в холодильник приблизительно на 10 минут.

Достаньте квадратики из холодильника и, беря по одному, загибайте углы, чтобы они сошлись в центре. Сильно прижмите место соединения. Получатся квадратики меньшего размера. Уложите заготовки обратно на противни, соблюдая интервалы. Выложите в середину 1 ½ ч. л. заварного крема и сверху примерно 5 кусочков ревеня.

Нагрейте духовку до 240°C. Уложите тестовые заготовки обратно на противни, выдерживая интервалы. Свободно накройте влажным полотенцем. Поставьте в теплое помещение (25–27°C) на 1 ½–2 часа, до увеличения в объеме примерно вдвое. Время от времени сбрызгивайте полотенце водой по мере его высыхания.

Снимите полотенце, смажьте конвертики яйцом и поставьте печься. Убавьте температуру до 190°C и выпекайте около 15 минут или до темно-золотого цвета. Слегка остудите прямо на противнях и подавайте к столу.

Примечание

Вы можете приготовить ванильный сахар самостоятельно или купить в супермаркете. Собственный предпочтительнее и готовится весьма легко. Метод приготовления заключается просто в том, что один стручок ванили кладут в банку с сахарной пудрой (500 г) и хранят в герметичной емкости, как минимум, 1 неделю. Ваниль придаст сахару восхитительный аромат. Это отличный способ хранения стручков ванили до их использования, ведь в результате вы получаете от них двойную пользу.





Ингредиенты

Груши в сиропе

1 стручок ванили

1,2 кг (5 ¼ стакана) сахарной пудры

2 лимона, нарезать ломтиками

2 л (8 стаканов) воды

10 груш сорта «Бербоск» («Конференц»), очистить и разрезать на восемь долек

тесто для круассанов (см. стр. 148–149)

250 г (1 стакан) заварного крема (см. стр. 276–277)

яичная обмазка (см. стр. 168)

На «Бурке-стрит» мы позиционируем это лакомство как здоровую альтернативу для утренних круассанов, жирных от обилия сливочного масла, — ведь здесь добавлены свежие фрукты. Груши можно заменить другими фруктами. Груши очень хороши в сезон, как и сливы. Ваниль можно также заменить палочками корицы или смесью звездного аниса, корицы, гвоздики и полосок апельсиновой цедры. Ломтики лимона добавляются, чтобы груши не потемнели. Груши и заварной крем нужно будет приготовить накануне.

Конвертики с грушами

Выход: 36 шт.

Способ приготовления

Чтобы приготовить груши, разрежьте стручок ванили пополам и выскребите зернышки в кастрюлю. Добавьте сахар, лимон и воду. Доведите до кипения на сильном огне, тщательно помешивая для растворения сахара, а затем убавьте огонь до очень слабого кипения. Выложите в слабо кипящий сироп груши и варите примерно 20 минут или пока груши не будут легко протыкаться шпажкой. Продолжительность варки будет зависеть от степени зрелости груш. Снимите с огня, дайте остыть и храните груши в сиропе в герметичной емкости в холодильнике.

Достаньте отлежавшееся тесто из холодильника и раскатайте из него прямоугольник размером примерно 40×85 см и толщиной около 5 мм. Для раскатки теста, возможно, потребуются некоторые усилия, поскольку тесто может восстанавливаться. В этом случае уберите тесто в холодильник еще на 10 минут и после этого продолжите раскатку. Охлаждение может понадобиться повторить несколько раз. Если тесто уже не входит в холодильник, просто сложите его и уложите на противень, а потом ставьте в холодильник.

Нарежьте тесто на 36 квадратиков со стороной 9 см. Уложите квадратик на противни, застеленные пергаментной бумагой, и поставьте в холодильник приблизительно на 10 минут.

Достаньте квадратик из холодильника и, беря по одному, загибайте углы, чтобы они сошлись в центре. Сильно прижмите место соединения. Получатся квадратик меньшего размера. Уложите заготовки обратно на противни, соблюдая интервалы. Выложите в середину 1 ½ ч. л. заварного крема и сверху 2 кусочка груши.

Нагрейте духовку до 240 °С. Уложите тестовые заготовки обратно на противни, выдерживая интервалы. Свободно накройте влажным полотенцем. Поставьте в теплое помещение (25–27 °С) на 1 ½ – 2 часа, до увеличения в объеме примерно вдвое. Время от времени сбрызгивайте полотенце водой по мере его высыхания.

Снимите полотенце, смажьте конвертики яйцом и поставьте печься. Убавьте температуру до 190 °С и выпекайте около 15 минут или до темно-золотого цвета. Слегка остудите прямо на противнях и подавайте к столу.

Ингредиенты

625 г (2 ½ стакана) миндального крема

(франжипана) (см. стр. 276–277)

тесто для круассанов (см. стр. 148–149)

яичная обмазка (см. стр. 168)

сахарная пудра для посыпки

Сначала отгрызаются хрустящие медвежьи пальчики, а потом доходишь до восхитительно нежной миндальной сердцевины. Можно начинить эти слойки фруктами или изюмом, по желанию, или сочетать фруктовую начинку с франжипаном.

Миндальные слойки (медвежьи лапы)

Выход: 28 шт.

Способ приготовления

Достаньте отлежавшееся тесто из холодильника и раскатайте из него прямоугольник размером примерно 35 × 100 см и толщиной около 5 мм. Для раскатки теста, возможно, потребуются некоторые усилия, поскольку тесто может восстанавливаться. В этом случае уберите тесто в холодильник еще на 10 минут и после этого продолжите раскатку. Охлаждение может понадобиться повторить несколько раз. Если тесто уже не входит в холодильник, просто сложите его и уложите на противень, а потом ставьте в холодильник.

Нарежьте тесто на 28 прямоугольников размером 8 × 14 см. Уложите на противни, застеленные пергаментной бумагой, и поставьте в холодильник приблизительно на 10 минут.

Достаньте из холодильника и выложите в середину каждого по 1 ст. ложке франжипана. Сложите каждый прямоугольничек вдоль пополам и прижмите край, чтобы он заклеился. Сделайте четыре 3-сантиметровых надреза вдоль заклеенного края, чтобы было похоже на медвежьи пальцы.

Нагрейте духовку до 240 °С. Свободно накройте слойки влажным полотенцем. Поставьте в теплое помещение (25–27 °С) на 1½–2 часа, до увеличения в объеме примерно вдвое. Время от времени сбрызгивайте полотенце водой по мере его высыхания.

Снимите полотенце, смажьте слойки яйцом и поставьте печься. Убавьте температуру до 190 °С и выпекайте около 15 минут или до темно-золотого цвета. Слегка остудите прямо на противнях и подавайте к столу.






Пироги и рулетики

Без сомнения, пироги, пирожки и булочки с мясной начинкой занимают в наших сердцах особое место. Плохой пирог — это просто неприемлемо для Австралии.

Чтобы приготовить хороший пирог, нужно правильно сделать несколько вещей. Прежде всего, грамотно приготовленная начинка должна быть хорошо измельчена, чтобы не падала на рубашку и галстук, а мясо должно быть нежным и сочным. Следующим важным моментом является тесто, из которого сделано основание пирога. Именно на нем держится весь пирог, и потому тесто должно быть достаточно прочным, чтобы пирог можно было есть, держа в одной руке. И при этом толщина теста должна составлять всего несколько миллиметров, ведь иначе уместится меньше начинки, которой должно быть много, как вправде считать клиент.



Сегодня большинство пирогов готовится на кулинарном маргарине, который придает тесту дополнительную твердость, но также оставляет неприятную пленку у вас во рту после еды. Лучше сливочное масло. Мы прошли через череду вариантов песочного теста, чтобы найти идеальное соотношение сливочного масла и муки: чем больше масла вы положите, тем более хрупким получится тесто. И наконец, мы накрываем пироги слоеным тестом. В большинстве пекарен просто пользуются для этого остатками того же песочного теста, что, без сомнения, проще. Но мы считаем, что другая текстура теста привносит новый аспект вкуса и удовольствия, особенно если это хрустящее и рассыпчатое слоеное тесто, которое тает у вас во рту.

Вариант для тех, кто живет стремительно и не имеет времени на приготовление двух видов теста: приготовьте начинку и уложите ее непосредственно в форму для запекания. Смажьте или сбрызните стенки формы оливковым маслом и накройте начинку тестом по своему выбору (обычно им оказывается слоеное тесто). Смажьте тесто сверху яичной обмазкой и проколите в середине крышечки отверстие для выхода пара. Поставьте в нагретую до 220°C духовку, убавьте температуру до 190°C и выпекайте 30 минут, до золотисто-коричневого цвета.

А теперь рулетики или булочки с мясной начинкой. Нам кажется, что слишком долго их незаслуженно обходят вниманием. Длинное, увесистое и полное мяса, это изделие как-то потерялось: в него стали класть меньше мяса и больше хлебных крошек. На самом деле, по всей Австралии время от времени шумят дебаты относительно того, что же действительно идет в начинку этих изделий.

Продаваемые в школьных столовых и в кафетериях спорткомплексов, а также поставляемые крупными пищевыми корпорациями, они потеряли свой чистый вкус, что с трудом поддается какому-то пониманию. Завернуть в слоеное тесто ароматную мясную начинку не так сложно, а получается очень вкусно. Мы следуем нескольким простым правилам: берем только лучшее мясо у лучшего мясника, только свежие специи и приправы и качественное слоеное тесто. Ручная формовка также сказывается на вкусе изделий положительно.

Ингредиенты

40 мл (2 ст. л.) оливкового масла первого отжима
(экстра вирджин)
150 г репчатого лука, очистить и нарезать кубиками
1–1,5 см
3 зубчика чеснока, мелко порубить
4 веточки тимьяна, снять листья
150 г моркови, нарезать кубиками 1–1,5 см
150 г сельдерея, нарезать кубиками 1–1,5 см
375 г помидоров, крупно порубить
55 мл солодового уксуса*
10 г (2 ч. л.) соли
2,5 г (1 ч. л.) белого перца
900 г говяжьей щековины, обрезать жир и нарезать
на кубики размером 2–3 см
4 г (1 ч. л.) картофельной муки/крахмала
песочное тесто для пирогов (см. стр. 150–151)
слоеное тесто, половину количества
(см. стр. 162–165)
яичная обмазка (см. стр. 168)

Пирог с говядиной

Выход: 6 шт.

Для этого рецепта мы используем говяжью щековину, которая подходит идеально. Она замечательно тушится, не разваливаясь при этом, и имеет прекрасный аппетитный запах: мясной, наваристый, — и, что самое главное, она не становится сухой, подобно другим кускам. При этом щековина очень неприятна тем, что ее нужно долго зачищать, — поэтому лучше попросить мясника сделать это за вас, а потом просто нарезать мясо кубиками (2–3 см). На всякий случай возьмите лишних 100 г, чтобы можно было вырезать все жилы, но подготовленное к тушению мясо все равно обязательно взвесьте.

*Солодовый уксус — уксус на основе перебродившего пивного сусла. Можно заменить на бальзамический.

Способ приготовления

Разогрейте масло в кастрюле на слабом огне и обжаривайте лук, чеснок и тимьян в течение 5 минут, до мягкости. Выложите морковь и сельдерей и жарьте еще 5 минут. Всыпьте помидоры, добавьте уксус, соль и перец и тушите еще 5 минут, помешивая.

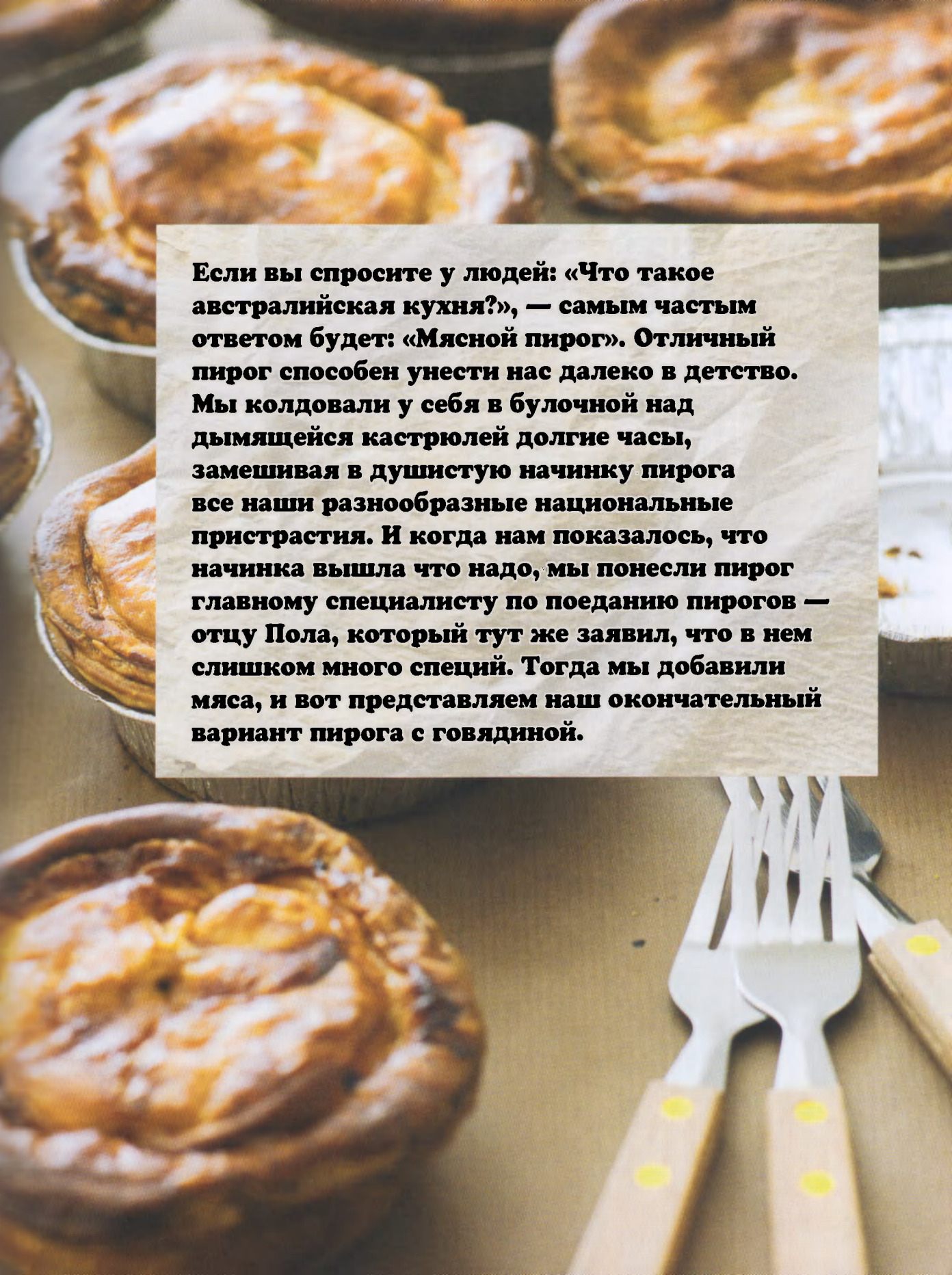
Положите в кастрюлю мясо и залейте водой, чтобы полностью покрыть мясо. Доведите до кипения, убавьте огонь и тушите 2 часа, приблизительно каждые 20 минут снимая пену и помешивая, пока мясо не станет мягким, — но при этом оно должно сохранить форму кубиков. Мясо не должно разваливаться, а жидкость должна стать заметно гуще. Не переваривайте мясо, поскольку оно доварится, пока будет остывать, и еще раз во время выпечки самого пирога. Если мясо было плохо зачищено, много кусочков могут оказаться хрящеватыми, — их нужно достать ложкой и выбросить.

Когда мясо будет мягким, выложите его на тарелку и отставьте в сторону. Процедите бульон, в котором оно варилось, верните обратно в кастрюлю и поставьте на сильный огонь. Варите бульон, пока он не уварится приблизительно на одну треть. Смешайте картофельную муку с 2 чайными ложками воды и влейте в бульон при постоянном помешивании. Снова выложите мясо в бульон. Приправьте солью и белым перцем по вкусу. Переложите смесь в широкую емкость для скорейшего охлаждения и время от времени перемешивайте.

Нагрейте духовку до 200 °С. Раскатайте песочное тесто для пирогов, следуя инструкциям на стр. 150–151, и застелите им шесть форм для пирогов диаметром 12,5 см. Раскатайте слоеное тесто, следуя инструкциям на стр. 162–165, и вырежьте шесть кружков диаметром 13,5 см, чтобы накрыть пироги.

Ложкой уложите начинку в застеленные тестом формы, наполняя их до самого верха. Смажьте край теста небольшим количеством яичной обмазки и наложите сверху крышечки из слоеного теста. Осторожно, но надежно защипните край по всему кругу большим и указательным пальцами. Смажьте сверху яичной обмазкой и сделайте в середине небольшой прокол для выхода пара. Убавьте температуру в духовке до 180 °С и выпекайте пироги 30–35 минут, до темно-золотого цвета крышечки. Достаньте из форм, дайте остыть пару минут и подавайте.





Если вы спросите у людей: «Что такое австралийская кухня?», — самым частым ответом будет: «Мясной пирог». Отличный пирог способен унести нас далеко в детство. Мы колдовали у себя в булочной над дымящейся кастрюлей долгие часы, замешивая в душистую начинку пирога все наши разнообразные национальные пристрастия. И когда нам показалось, что начинка вышла что надо, мы понесли пирог главному специалисту по поеданию пирогов — отцу Пола, который тут же заявил, что в нем слишком много специй. Тогда мы добавили мяса, и вот представляем наш окончательный вариант пирога с говядиной.

Ингредиенты

250 г баклажанов, нарезать кубиками (3 см)
60 мл (¼ стакана) оливкового масла первого отжима (экстра вирджин)
125 г лука, мелко порубить
4 зубчика чеснока, мелко порубить
6 веточек тимьяна, снять листья
750 г филе куриных бедер (без кожи и костей), нарезать кубиками по 3 см
55 мл верджуса (горчичного соуса)
250 г мелких шампиньонов, разрезать на четвертинки
5 г (1 ч. л.) белого перца
5 г (1 ч. л.) соли
50 г тертого пармезана
1 пригоршня базилика, листья порвать на мелкие кусочки
песочное тесто для пирогов (см. стр. 150–151)
слоеное тесто, половина количества (см. стр. 162–165)
яичная обмазка (см. стр. 168)
кунжут для посыпки
тыквенные семечки для посыпки

Для соуса бешамель

125 мл (½ стакана) молока
12 г сливочного масла
12 г «сильной» муки, просеять

Куриный пирог с баклажанами и грибами

Выход: 6 шт.

Это удивительно простой куриный пирог с большими кусочками мяса, грибов, баклажана и листьями базилика в соусе бешамель. Вы почувствуете и каждый ингредиент по отдельности, и их сочетание.

Способ приготовления

Нагрейте духовку до 220 °С. Уложите кубики баклажанов в один слой на противень и посыпьте щепоткой соли. Отставьте в сторону на 10 минут, затем хорошо промойте. Уложите баклажаны на противень, застеленный пергаментной бумагой, сбрызните половиной оливкового масла и запекайте 15–20 минут до мягкости. Достаньте из духовки и отставьте в сторону.

Разогрейте в большой кастрюле на среднем огне оставшееся оливковое масло. Засыпьте лук, чеснок и тимьян и жарьте 5 минут до мягкости. Выложите курицу и жарьте 5 минут, часто помешивая. Влейте верджус и тушите, помешивая, примерно 30 секунд, пока немного не уварится, затем влейте столько воды, чтобы покрыть курицу. Доведите до кипения, затем убавьте огонь и тушите 1 час или пока курица не станет мягкой.

Всыпьте грибы и печеные баклажаны, приправьте солью и перцем. Тушите еще 10 минут, пока не проварятся грибы, затем процедите бульон в другую кастрюлю, оставив курино-овощную смесь в большой кастрюле. Продолжайте варить бульон на сильном огне до уваривания вполовину.

Для приготовления соуса бешамель разогрейте молоко в кастрюле на слабом огне, чтобы оно только стало теплым (не горячим). В другой кастрюле растопите сливочное масло и всыпьте муку, помешивая, пока смесь не схватится по краям кастрюли. Медленно вливайте теплое молоко и взбивайте венчиком, пока смесь не станет гладкой и густой. Снимите с огня, влейте к овощной смеси и взбейте до однородной консистенции. Засыпьте пармезан и перемешайте. Залейте соусом куриную смесь и перемешайте, а затем попробуйте и добавьте специй, если нужно. Прежде чем закладывать листья базилика, дайте остыть.

Раскатайте песочное тесто для пирогов, следуя инструкциям на стр. 150–151, и застелите им шесть форм для пирогов диаметром 12,5 см. Раскатайте слоеное тесто, следуя инструкциям на стр. 162–165, и вырежьте шесть кружков диаметром 13,5 см, чтобы накрыть пироги.

Ложкой уложите начинку в застеленные тестом формы, наполняя их до самого верха. Смажьте край теста небольшим количеством яичной обмазки и наложите сверху крышечки из слоеного теста. Осторожно, но надежно защипните край по всему кругу большим и указательным пальцами. Смажьте сверху яичной обмазкой, посыпьте кунжутом и тыквенными семечками и сделайте в середине небольшой прокол для выхода пара. Убавьте температуру в духовке до 180 °С и выпекайте пироги 30–35 минут, до темно-золотого цвета крышечки. Достаньте из форм, дайте остыть пару минут и подавайте.





Ингредиенты

185 г сухой красной фасоли
20 мл (1 ст. л.) оливкового масла
6 зубчиков чеснока, мелко порубить
8 маленьких красных стручков чили, очистить от семян и порубить
125 г лука, порубить
1 кг говяжьего фарша
65 г ($\frac{2}{3}$ стакана) панировочных сухарей
15 г (3 ч. л.) белого перца
25 г (1 $\frac{1}{4}$ ст. л.) соли
слоеное тесто (см. стр. 162–165)
яичная обмазка (см. стр. 168)
сушеный чили для посыпки

Рулетки с говядиной и фасолью

Выход: 12 шт.

Вдохновением для этих рулетиков послужило традиционное блюдо чили кон карне. Мы разработали этот рецепт для наших партнеров из «Централ бэйкин депо». Это филиал сиднейской сети, который активно перестраивается. Эти сытные рулетки были выбраны строителями: сочная говядина со свежим чили и роскошной красной фасолью в рассыпчатом тесте — то, что нужно сильным мужчинам в девять утра.

Способ приготовления

Поместите фасоль в миску, залейте водой и поставьте замачиваться на ночь, до размягчения. Утром воду слейте и влейте 3 стакана свежей воды. Доведите до кипения и тушите до мягкости. Снимите с огня и дайте остыть прямо в воде. Затем слейте воду.

Разогрейте масло в кастрюле на среднем огне. Всыпьте чеснок и чили и жарьте 2 минуты, пока не пойдет сильный аромат. Добавьте лук и жарьте еще 2–3 минуты, до мягкости. Добавьте фасоль и жарьте еще 5 минут, помешивая. Снимите с огня и дайте смеси остыть.

Переложите смесь в большую миску и смешайте с говяжьим фаршем, панировочными сухарями, солью и перцем. Перемешивайте руками в течение 3 минут, чтобы масса стала однородной.

Раскатайте слоеное тесто в прямоугольник размером примерно 92×32 см. Разрежьте на шесть прямоугольников размером примерно 15×30 см. Нагрейте духовку до 200 °С.

Поделите начинку на шесть равных частей. На чистом столе скатайте из каждой порции колбаску длиной 30 см и толщиной 3 см. Уложите все колбаски по центру прямоугольников из теста вдоль длинной стороны и смажьте один длинный край яичной обмазкой. Туго скрутите тесто, нажимая, чтобы оно заклеилось. Концы оставьте открытыми. Разрежьте каждый такой рулет на две равные части и уложите на противни, выстланные пергаментной бумагой, швом вниз. Смажьте сверху яичной обмазкой и посыпьте хлопьями чили. Убавьте температуру до 190 °С и выпекайте 35–40 минут или пока запах не станет настолько вкусным, что вы не удержитесь и откроете дверцу духовки, чтобы, обжигаясь, полакомиться сочной горячей фасолью с ароматным мясом в нежнейшем тесте.





Ингредиенты

100 г сладкого картофеля (батата), очистить и нарезать кубиками 1,5 см
40 мл (2 ст. л.) оливкового масла холодного прессования (экстра вирджин)
60 г репчатого лука, мелко порубить
5 зубчиков чеснока, мелко порубить
500 г филе куриных бедер без кожи и костей, нарезать на кусочки размером 3 см
200 г помидоров, порубить
60 мл (¼ стакана) верджуса
5 г (1 ч. л.) соли
5 г (1 ч. л.) свежемолотого черного перца
4 г (1 ч. л.) картофельного крахмала
50 г маринованных лаймов, мелко порубить (см. примечание)
80 г (½ стакана) гороха
1 большая пригоршня листьев кориандра (кинзы)
песочное тесто для пирогов (см. стр. 150–151)
слоеное тесто, половина количества (см. стр. 162–165)
яичная обмазка (см. стр. 168)
кунжут для посыпки

Пирог со сладким картофелем, курицей и маринованным лаймом

Выход: 6 шт.

Это уже стало традицией у нас на «Бурке-стрит», что, когда мы закрываемся на профилактические работы, мы позволяем себе ланч на Кливленд-стрит, оживленной улочке в Сурри Хиллз, где полно индийских ресторанов и которая расположена всего в двух минутах ходьбы от нашей булочной. Так у нас начался роман с маринованными лаймами, очень приятный, одновременно жаркий, сладкий и острый. Именно вкус маринованного лайма доминирует в этом курином пироге. Лаймы нарезают и маринуют с разнообразными специями, такими как чеснок, имбирь, куркума и чили.

Способ приготовления

Нагрейте духовку до 200 °С. Уложите батат в противень, сбрызните половиной масла и жарьте в духовке около 15 минут, чуть-чуть не доведя до мягкости. Достаньте из духовки и поставьте остывать.

Разогрейте оставшееся масло в кастрюле на среднем огне. Всыпьте лук и чеснок и жарьте 5 минут, до мягкости. Выложите кусочки курицы и жарьте еще 5 минут, пока курица не побелеет. Добавьте помидоры, верджус, соль и перец.

Залейте водой, чтобы покрыть курицу. Доведите до кипения, затем убавьте огонь и томите около 1 часа, пока курица не станет мягкой. Процедите бульон в другую кастрюлю, оставив курицу и овощи в большой кастрюле. Держите на огне, пока жидкость не уварится на треть. Снимите с огня. Смешайте картофельный крахмал с 2 чайными ложками воды и влейте в бульон, все время помешивая. Добавьте маринованные лаймы и тщательно перемешайте.

Добавьте печеный батат, горох и кориандр в куриную смесь и тщательно перемешайте. Перелейте бульон обратно к курино-овощной смеси и тщательно перемешайте. Дайте остыть.

Раскатайте песочное тесто для пирогов, следуя инструкциям на стр. 150–151, и застелите им шесть форм для пирогов диаметром 12,5 см. Раскатайте слоеное тесто, следуя инструкциям на стр. 162–165, и вырежьте шесть кружков диаметром 13,5 см, чтобы накрыть пироги.

Ложкой уложите начинку в застеленные тестом формы, наполняя их до самого верха. Смажьте край теста небольшим количеством яичной обмазки и наложите сверху крышечки из слоеного теста. Осторожно, но надежно защипните край по всему кругу большим и указательным пальцами. Смажьте сверху яичной обмазкой и сделайте в середине небольшой прокол для выхода пара. Убавьте температуру в духовке до 180 °С и выпекайте пироги 30–35 минут, до темно-золотого цвета крышечки. Достаньте из форм, дайте остыть пару минут и подавайте.

Примечание

Маринованные лаймы используются преимущественно в индийской кухне. Их можно купить в баночках в индийских продуктовых магазинах и в хороших супермаркетах. Берите лаймы средней остроты, чтобы вкус чили не перебивал все остальное.





Ингредиенты

250 г сухого нута
40 мл (2 ст. л.) оливкового масла
4 зубчика чеснока, мелко порубить
100 г репчатого лука, мелко порубить
250 г красного перца, удалить семена и мембрану
и крупно порубить
1 маленький стручок красного чили, семена удалить
и мелко порубить
1 ч. л. тмина
1 ч. л. кориандра
800 г молодого шпината
40 г (2 ст. л.) тахини (кунжутной пасты)
20 г панировочных сухарей
20 мл (1 ст. л.) свежавыжатого лимонного сока
20 г (1 ст. л.) йогурта без сладкого наполнителя
1 большая пригоршня свежих листьев мяты,
порубить
1 большая пригоршня свежих листьев кинзы,
порубить
5 г (1 ч. л.) соли
½ ч. л. кайенского перца
слоеное тесто (см. стр. 162–165)
яичная обмазка (см. стр. 168)
паприка для посыпки

Рулетики с нутом

Выход: 12 шт.

Наши рулетики с нутом вдохновлены фалафелем. Фалафель — это обжаренные во фритюре шарики из нута или конских стручков, которыми вместе с салатом начиняют лепешки пита. Этому рецепту уже несколько тысячелетий, и по сути это ближневосточный вариант фастфуда.

Нашему рецепту не так много лет, но это еще более скорая версия быстрой еды. Рулетики с нутом действительно немного остры из-за чили, и если вам это не по вкусу, просто не кладите чили. Можно использовать английский шпинат или мангольд.

Способ приготовления

Поместите нут в миску, залейте водой и оставьте замочать на ночь для размягчения.

Слейте воду и переложите нут в кастрюлю с 1 л воды, поставьте на сильный огонь, доведите до кипения, затем убавьте огонь до слабого кипения и варите до мягкости. Слейте воду и измельчите до кашеобразного состояния при помощи блендера или переложите в кухонный комбайн и прокрутите, чтобы масса стала почти однородной. Небольшие кусочки гороха все же должны попадаться.

Разогрейте масло в кастрюле на среднем огне. Выложите чеснок, лук, перец и чили и жарьте 3–4 минуты, до мягкости. Посыпьте тмином и кориандром и жарьте еще 10 минут, регулярно помешивая, до появления аромата. Выложите шпинат, жарьте, помешивая, 1 минуту или пока листья не станут вялыми, затем снимите с огня. Дайте остыть.

Переложите смесь в большую емкость и добавьте нут, тахинную пасту, панировочные сухари, лимонный сок, йогурт, мяту и кориандр. Посыпьте солью и кайенским перцем и очень тщательно вымесите.

Раскатайте слоеное тесто в прямоугольник размером примерно 92×32 см. Разрежьте на шесть прямоугольников размером примерно 15×30 см. Нагрейте духовку до 200 °С.

Поделите начинку на шесть равных частей. На чистом столе скатайте из каждой порции колбаску длиной 30 см и толщиной 3 см. Уложите все колбаски по центру прямоугольников из теста вдоль длинной стороны и смажьте один длинный край яичной обмазкой. Туго скрутите тесто, нажимая, чтобы оно заклеилось. Концы оставьте открытыми. Разрежьте каждый такой рулет на две равные части и уложите на противни, выстланные пергаментной бумагой, швом вниз. Смажьте сверху яичной обмазкой и посыпьте паприкой. Убавьте температуру до 190 °С и выпекайте 35–40 минут, до золотисто-коричневого цвета.

Ингредиенты

20 мл (1 ст. л.) оливкового масла холодного отжима
(экстра вирджин)
4 зубчика чеснока, мелко порубить
50 г репчатого лука, мелко порубить
75 г сельдерея, нарезать на кусочки длиной 1,5 см
2 веточки розмарина, снять листья
8 веточек тимьяна, снять листья
600 г свиной лопатки, нарезать кубиками по 2–3 см
250 г помидоров, порубить
5 г (1 ч. л.) соли
2,5 г (½ ч. л.) белого перца
110 г яблок, очистить от кожуры, удалить
сердцевину и нарезать кубиками по 1,5 см
150 г красной капусты, нашинковать соломкой
длиной 3 см
4 г (1 ч. л.) картофельного крахмала
песочное тесто для пирогов (см. стр. 150–151)
слоеное тесто, половина количества
(см. стр. 162–165)
яичная обмазка (см. стр. 168)
семена фенхеля для посыпки

Пирог со свининой, яблоками и пряной подливкой

Выход: 6 шт.

Этот пирог кажется гораздо вкуснее зимой. Даже не пытайтесь готовить его, если за окном теплее чем минус 18. Кроме того, обязательно необходим хотя бы морозящий дождь.

Способ приготовления

Разогрейте масло в кастрюле на среднем огне. Выложите чеснок, лук, сельдерей, розмарин и тимьян и жарьте 5 минут или пока лук не размякнется. Выложите свинину и жарьте 5 минут, время от времени помешивая, пока она не побелеет. Добавьте помидоры и залейте водой, чтобы полностью покрыть кусочки свинины. Посолите и поперчите. Доведите до кипения, затем убавьте огонь и тушите примерно 1,5 часа, снимая пену и помешивая каждые полчаса, пока свинина не станет нежной. Дайте остыть.

Добавьте яблоки и капусту и продолжайте варить еще 15 минут. Процедите бульон в другую кастрюлю, оставив смесь свинины с овощами в большой кастрюле. Варите бульон на сильном огне до уваривания на треть. Снимите с огня. Смешайте картофельный крахмал с 2 чайными ложками воды и влейте в бульон, а затем перелейте бульон к овощной смеси и тщательно перемешайте.

Нагрейте духовку до 200°C. Раскатайте песочное тесто для пирогов, следуя инструкциям на стр. 150–151, и застелите им шесть форм для пирогов диаметром 12,5 см. Раскатайте слоеное тесто, следуя инструкциям на стр. 162–165, и вырежьте шесть кружков диаметром 13,5 см, чтобы накрыть пироги.

Ложкой уложите начинку в застеленные тестом формы, наполняя их до самого верха. Смажьте край теста небольшим количеством яичной обмазки и наложите сверху крышечки из слоеного теста. Осторожно, но надежно защипните край по всему кругу большим и указательным пальцами. Смажьте сверху яичной обмазкой и сделайте в середине небольшой прокол для выхода пара. Убавьте температуру в духовке до 180°C и выпекайте пироги 30–35 минут, до темно-золотого цвета крышечки. Достаньте из форм, дайте пару минут остыть и подавайте.

Ингредиенты

Для хариссы (выход 400 г)

5 стручков красного перца, очистить от семян и мембраны и мелко порубить

350 г репчатого лука, мелко порубить

6 зубчиков чеснока, мелко порубить

2 маленьких стручка красного чили, мелко порубить

1 ½ ч. л. кориандра

15 г (3 ч. л.) копченой паприки

100 мл воды

75 г бланшированного миндаля

1,2 кг фарша из молодой баранины

75 г кускуса

110 г (¾ стакана) мелкого черного изюма

20 г (1 ст. л.) соли

2,5 г (½ ч. л.) свежемолотого черного перца

слоеное тесто (см. стр. 162–165)

яичная обмазка (см. рецепт на стр. 168)

семена мака для посыпки

Рулетки с ягнятиной, хариссой и миндалем

Выход: 12 шт.

Эти мясные рулетки — просто изумительное сочетание вкусов и текстур. Вначале вы ощущаете вкус ягнятины, затем сладость красного перца с острой ноткой чили, а позже на сцене появляются хрустящий миндаль и нежный изюм. Все вместе более чем вкусно.

Харисса — это североафриканская паста из чили, сладкого перца, чеснока, кориандра и помидоров. В нашем исполнении она получается не вполне традиционной, но недалеко от нее. Оказалось, что эти рулетки очень по душе всем беременным женщинам Сиднея. Лучше сначала приготовить хариссу, что весьма несложно, но требует регулярного помешивания.





Способ приготовления

Для приготовления хариссы поместите сладкий перец, лук, чеснок, чили, кориандр и паприку в большую кастрюлю и поставьте на средний огонь. Залейте водой и тушите 2 часа, помешивая каждые 10–20 минут, пока смесь не уварится до густой пасты. Когда смесь начнет сгущаться, сахар начнет выходить из сладкого перца и приставать к дну кастрюли, поэтому вам нужно быть начеку и помешивать чаще. Снимите с огня и дайте остыть. Отвесьте 350 г хариссы для рулетиков.

Нагрейте духовку до 200 °С. Положите миндаль на противень и жарьте в духовке 5 минут, до светло-золотистого цвета. Крупно порубите и положите в большую миску вместе с мясом, кускусом, изюмом, хариссой, солью и перцем. Тщательно вымесите руками. Изюм и кускус впитают вытекающий сок и соединят смесь воедино.

Раскатайте слоеное тесто в прямоугольник размером примерно 92×32 см. Разрежьте на шесть прямоугольников размером примерно 15×30 см.

Поделите начинку на шесть равных частей. На чистом столе скатайте из каждой порции колбаску длиной 30 см и толщиной 3 см. Уложите все колбаски по центру прямоугольников из теста вдоль длинной стороны и смажьте один длинный край яичной обмазкой. Туго скрутите тесто, нажимая, чтобы оно заклеилось. Концы оставьте открытыми. Разрежьте каждый такой рулет на две равные части и уложите на противни, выстланные пергаментной бумагой, швом вниз. Смажьте сверху яичной обмазкой и посыпьте маком. Убавьте температуру до 190 °С и выпекайте 35–40 минут, до золотисто-коричневого цвета.

Ингредиенты

40 мл (2 ст. л.) оливкового масла первого отжима
(экстра вирджин)
200 г репчатого лука, мелко порубить
5 зубчиков чеснока, мелко порубить
6 веточек тимьяна
100 г очищенного тертого картофеля
55 мл верджуса
125 мл (½ стакана) воды
800 г молодого шпината
400 г (1 ⅔ стакана) сыра рикотта
200 г (2 стакана) тертого пармезана
1 пригоршня листьев базилика
8 г (1 ½ ч. л.) соли
5 г (1 ч. л.) белого перца
песочное тесто для пирогов (см. стр. 150–151)
слоеное тесто, половина количества
(см. стр. 162–165)
яичная обмазка (см. стр. 168)
мак для посыпки

Пирог со шпинатом и рикоттой

Выход: 6 шт.

Это классический вегетарианский пирог. У каждого есть свой вариант этого пирога. Мы сделали ставку на простоту и свежесть ингредиентов, но если хочется чего-то особенного, можно добавить немного тертого мускатного ореха или корицы в самом конце приготовления. Мы используем молодой шпинат, но также прекрасно подходит мангольд.

Способ приготовления

Разогрейте масло в кастрюле на среднем огне. Выложите лук и чеснок и жарьте 10 минут до легкого зарумянивания. Добавьте тимьян и жарьте еще 2 минуты, постоянно помешивая. Добавьте картофель, верджус и воду, накройте крышкой и убавьте огонь до минимума. Тушите картофель 10 минут, часто помешивая, чтобы он почти сварился. Переложите в большую емкость и дайте остыть.

Ополосните кастрюлю и снова поставьте на средний огонь. Выложите половину шпината и держите на огне 1 минуту, постоянно помешивая, чтобы листья увяли.

Снимите с огня и слейте образовавшуюся жидкость в дуршлаг. Повторите со второй половиной шпината. Слегка охладите, а затем отожмите для удаления избыточной влаги.

Смешайте шпинат с картофельной смесью и сыром рикотта, пармезаном, базиликом, солью и перцем.

Нагрейте духовку до 200 °С. Раскатайте песочное тесто для пирогов, следуя инструкциям на стр. 150–151, и застелите им шесть форм для пирогов диаметром 12,5 см. Раскатайте слоеное тесто, следуя инструкциям на стр. 162–165, и вырежьте шесть кружков диаметром 13,5 см, чтобы накрыть пироги.

Ложкой уложите начинку в застеленные тестом формы, наполняя их до самого верха. Смажьте край теста небольшим количеством яичной обмазки и наложите сверху крышечки из слоеного теста. Осторожно, но надежно защипните край по всему кругу большим и указательным пальцами. Смажьте сверху яичной обмазкой и сделайте в середине небольшой прокол для выхода пара. Убавьте температуру в духовке до 180 °С и выпекайте пироги 30–35 минут, до темно-золотого цвета крышечки. Достаньте из форм, дайте пару минут остыть и подавайте.



ROLLS • SANDWICHES • COFFEE CAKES • PASTRIES

BAKERY



Ингредиенты

30 мл (1 ½ ст. л.) оливкового масла первого
холодного отжима (экстра вирджин)
6 зубчиков чеснока, мелко порубить
40 г (3 ½ ст. л.) семян фенхеля, порубить
4 веточки тимьяна, снять листья
150 г золотистого репчатого лука, мелко порубить
150 г сельдерея, мелко порубить
150 г моркови, мелко порубить
1,2 кг нежирного свиного фарша
40 г панировочных сухарей
20 г (1 ст. л.) соли
15 г (3 ч. л.) белого перца
слоеное тесто (см. стр. 162–165)
яичная обмазка (см. стр. 168)
семена фенхеля для посыпки

Рулетики со свиной и фенхелем

Выход: 12 шт.

В самых лучших мясных магазинах Сиднея имеется огромное разнообразие деликатесных мясных колбасок, и мы подумали, что они будут еще вкуснее, если вместо кишки их завернуть в нежное сливочное тесто.

Во дворах домов Сиднея постоянно жарятся на барбекю свиные колбаски с фенхелем, поэтому мы были уверены, что наши рулетики будут популярны, но даже и не думали, что настолько. Сиднейцы, кажется, просто не могут жить без них. Нас часто спрашивают, кладем ли мы внутрь какой-то наркотик. Но, как вы можете видеть из приведенного выше списка, мы используем только обычные ингредиенты самого лучшего качества (да и цена нам не позволила бы).

Способ приготовления

Разогрейте масло в кастрюле на среднем огне. Выложите чеснок и жарьте 30 секунд. Добавьте фенхель и тимьян и жарьте, помешивая, 1 минуту, до появления сильного аромата. Добавьте лук и сельдерей и жарьте еще 5 минут, или пока лук не станет мягким. Добавьте морковь и жарьте примерно 20 минут, часто помешивая, пока овощи не превратятся в однородную массу. Снимите с огня и дайте остыть.

Положите свиной фарш в большую миску и добавьте остывшие овощи, панировочные сухари, соль и белый перец. Энергично перемешивайте вручную 3 минуты до получения однородной консистенции. На этом этапе лучше всего скатать из мясной смеси небольшой шарик и обжарить его на раскаленной сковороде в течение 2 минут, чтобы проверить, достаточно ли специй. Вам может показаться, что немного солоновато, но когда смесь будет разложена по формочкам из теста, соль уйдет. А вот если соли совсем не чувствуется, добавьте пару щепоток.

Раскатайте слоеное тесто в прямоугольник размером примерно 92×32 см. Разрежьте на шесть прямоугольников размером примерно 15×30 см.

Поделите начинку на шесть равных частей. На чистом столе скатайте из каждой порции колбаску длиной 30 см и толщиной 3 см. Уложите все колбаски по центру прямоугольников из теста вдоль длинной стороны и смажьте один длинный край яичной обмазкой. Туго скрутите тесто, нажимая, чтобы оно заклеилось. Концы оставьте открытыми. Разрежьте каждый такой рулет на две равные части и уложите на противни, выстланные пергаментной бумагой, швом вниз. Смажьте сверху яичной обмазкой и посыпьте фенхелем. Убавьте температуру до 190 °С и выпекайте 35–40 минут, до золотисто-коричневой корочки и ароматнейшего горячего сока.





Ингредиенты

500 г баклажанов, нарезать кубиками по 2–3 см
60 мл (¼ стакана) оливкового масла холодного отжима (экстра вирджин)
8 зубчиков чеснока, мелко порубить
100 г репчатого лука, мелко порубить
600 г сладкого красного стручкового перца, убрать семена и мембраны и порубить
300 г помидоров, порубить
100 мл воды
200 г зеленой фасоли, стручки зачистить и разрезать на три части
300 г кабачков, кончики обрезать и нарезать на кружочки толщиной 1,5 см
100 г консервированных артишоков, разрезать на четвертинки
50 г (½ стакана) тертого пармезана
5 г (1 ч. л.) соли
5 г (1 ч. л.) свежемолотого черного перца
1 горсть листьев петрушки
1 горсть листьев базилика
песочное тесто для пирогов (см. стр. 150–151)
слоеное тесто, половина количества (162–165)
яичная обмазка (см. стр. 168)
чернушка (нигелла) для посыпки

Рататуй

Выход: 6 шт.

На «Бурке-стрит» вегетарианский ассортимент готовится исключительно из овощей. Мы хотели сохранить этот вегетарианский пирог абсолютно чистым и полезным для здоровья и потому решили обойтись без добавления в начинку крахмала, муки или масла в качестве связывающего компонента. Рататуй был первым нашим вегетарианским пирогом, и, кажется, местные жители его до сих пор помнят: одна леди постоянно останавливает нас на улице и просит вернуть его.

Способ приготовления

Нагрейте духовку до 220 °С. Положите баклажаны в один слой на противень и чуть присолите. Оставьте на 10 минут, затем тщательно промойте. Переложите на противень, застеленный пергаментной бумагой, сбрызните половиной оливкового масла и жарьте в духовке 15–20 минут, до мягкости. Достаньте из духовки и оставьте в сторону.

Разогрейте оставшееся масло в сковороде на среднем огне. Выложите чеснок и жарьте 2 минуты, до золотистого цвета. Добавьте лук, перец и помидоры. Влейте воду и приправьте солью и перцем. Доведите до кипения, затем убавьте огонь и тушите от 45 минут до часа, помешивая приблизительно каждые 10 минут. Эта смесь будет связующим компонентом для начинки, поэтому она должна получиться весьма густой. Когда она будет прилипать к ложке, блендером измельчите ее до однородной консистенции. (Если у вас нет блендера, переложите смесь в кухонный комбайн и прокрутите, а затем переложите обратно в горячую сковороду.)

Добавьте фасоль и жарьте 2–3 минуты, затем добавьте кабачки и жарьте 10–15 минут, пока все овощи не станут мягкими. Снимите с огня и смешайте в миске с баклажанами, артишоками, пармезаном, солью и перцем. Дайте остыть, затем добавьте петрушку и базилик. Тщательно перемешайте.

Нагрейте духовку до 200 °С. Раскатайте песочное тесто для пирогов, следуя инструкциям на стр. 150–151, и застелите им шесть форм для пирогов диаметром 12,5 см. Раскатайте слоеное тесто, следуя инструкциям на стр. 162–165, и вырежьте шесть кружков диаметром 13,5 см, чтобы накрыть пироги.

Ложкой уложите начинку в застеленные тестом формы, наполняя их до самого верха. Смажьте край теста небольшим количеством яичной обмазки и наложите сверху крышечки из слоеного теста. Осторожно, но надежно защипните край по всему кругу большим и указательным пальцами. Смажьте сверху яичной обмазкой и сделайте в середине небольшой прокол для выхода пара. Убавьте температуру в духовке до 180 °С и выпекайте пироги 30–35 минут, до темно-золотого цвета верхней корочки. Достаньте из форм, дайте пару минут остыть и подавайте.

Ингредиенты

75 г (1/3 стакана) нута
500 мл (2 стакана) воды
300 г баклажанов
70 мл оливкового масла экстра вирджин
60 г репчатого лука, мелко порубить
6 зубчиков чеснока, мелко порубить
1/2 ч. л. тмина
600 г бараньего фарша
150 г натурального йогурта
мелко натертая цедра 2 лимонов
5 г (1 ч. л.) соли
2,5 г (1/2 ч. л.) белого перца
4 г (1 ч. л.) картофельного крахмала
1 большая горсть листьев кинзы
песочное тесто для пирогов (см. стр. 150–151)
слоеное тесто, половина количества (см. стр. 162–165)
яичная обмазка (см. стр. 168)

Пироги с мясным фаршем всегда немного водянисты, и этот не исключение. Но степень неудобства при еде вполне компенсируется необыкновенным вкусом. Можете также взять баранью лопатку и нарезать ее кубиками или же обойтись без теста и приготовить вместо этого отличную мясную запеканку.

Пирог с бараниной, нутом и баклажанами

Выход: 6 шт.

Способ приготовления

Положите нут в миску и залейте водой. Оставьте на ночь, затем воду слейте. Замоченный нут положите в кастрюлю, поставьте на сильный огонь и залейте водой. Доведите до кипения, затем убавьте огонь до минимума и тушите до мягкости. Снимите с огня и дайте остыть прямо в воде. Слейте воду.

Разрежьте баклажаны пополам и уложите на противень, застеленный пергаментной бумагой, срезом вниз. Сбрызните половиной оливкового масла и жарьте в духовке 20–30 минут, до мягкости. Дайте немного остыть, затем ложкой выскребите мякоть, а кожицу выбросите. Отложите в сторону.

Разогрейте оставшееся масло в кастрюле на сильном огне. Выложите лук и чеснок и жарьте 5 минут, до мягкости. Добавьте тмин и жарьте 2–3 минуты,

помешивая. Выложите бараний фарш и жарьте 5 минут, помешивая и разбивая большие кусочки фарша. Влейте йогурт, положите цедру, соль и перец.

Влейте столько воды, чтобы полностью покрыть мясо. Доведите до кипения, затем убавьте огонь и тушите 2 часа, снимая пену и перемешивая каждые полчаса, пока баранина не станет нежной.

Добавьте вареный нут и мякоть баклажана к мясной смеси и тушите еще примерно 5 минут, помешивая, чтобы все вкусы перемешались. Перелейте бульон через сито в другую кастрюлю, а мясную смесь оставьте в большой кастрюле. Держите бульон на сильном огне. Пока не уварится на треть. Снимите с огня. Смешайте картофельный крахмал с 2 ч. л. воды и влейте в бульон, затем перелейте бульон обратно к мясной смеси и тщательно перемешайте. Всыпьте кинзу и добавьте специй, если необходимо. Дайте остыть.

Нагрейте духовку до 200 °С. Раскатайте песочное тесто для пирогов, следуя инструкциям на стр. 150–151, и застелите им шесть форм для пирогов диаметром 12,5 см. Раскатайте слоеное тесто, следуя инструкциям на стр. 162–165, и вырежьте шесть кружков диаметром 13,5 см, чтобы накрыть пироги.

Ложкой уложите начинку в застеленные тестом формы, наполняя их до самого верха. Смажьте край теста небольшим количеством яичной обмазки и наложите сверху крышечки из слоеного теста. Осторожно, но надежно защипните край по всему кругу большим и указательным пальцами. Смажьте сверху яичной обмазкой и сделайте в середине небольшой прокол для выхода пара. Убавьте температуру в духовке до 180 °С и выпекайте пироги 30–35 минут, до темно-золотого цвета крышечки. Достаньте из форм, дайте пару минут остыть и подавайте.

Примечание

Если вы возьмете баранью лопатку, вам потребуется тушить мясо несколько дольше. Если же вы пойдете по пути приготовления запеканки, вычеркните из списка крахмал и немного убавьте количество специй.

Ингредиенты

20 мл (1 ст. л.) оливкового масла
2 зубчика чеснока, мелко порубить
120 г репчатого лука, мелко порубить
375 г бекона в нарезке, мелко порубить
250 г зеленого лука, порубить
1,2 кг куриного фарша
55 г панировочных сухарей
10 г (2 ч. л.) соли
5 г (1 ч. л.) белого перца
слоеное тесто (см. стр. 162–165)
яичная обмазка (см. стр. 168)
кунжут для посыпки

Это гадкий утенок среди трех рулетиков: со свининой и фенхелем, и с бараниной. Но для персонала это любимое лакомство. У них совсем легкий вкус, хотя вряд ли они будут в ближайшее время отмечены Ассоциацией кардиологов.

Рулетики с курицей и беконом

Выход: 12 шт.

Способ приготовления

Разогрейте масло в кастрюле на среднем огне. Положите чеснок и жарьте 2 минуты. Затем положите лук и жарьте 2–3 минуты, до мягкости. Добавьте бекон и жарьте 10 минут, регулярно помешивая, пока не пойдет аромат. Снимите с огня, положите зеленый лук и тщательно перемешайте. Дайте остыть. Переложите получившуюся смесь в большую миску и добавьте куриный фарш, панировочные сухари, соль и белый перец. Руками энергично вымешивайте смесь в течение 3 минут. Раскатайте слоеное тесто в прямоугольник размером примерно 92×32 см. Разрежьте на шесть прямоугольников размером примерно 15×30 см. Поделите начинку на шесть равных частей. На чистом столе скатайте из каждой порции колбаску длиной 30 см и толщиной 3 см. Уложите все колбаски по центру прямоугольников из теста вдоль длинной стороны и смажьте один длинный край яичной обмазкой. Туго скрутите тесто, нажимая, чтобы оно заклеилось. Концы оставьте открытыми. Разрежьте каждый такой рулет на две равные части и уложите кусочки на противни швом вниз. Смажьте сверху яичной обмазкой и посыпьте кунжутом. Убавьте температуру до 190 °С и выпекайте 35–40 минут, до золотисто-коричневой корочки и ароматного куриного сока, вытекающего из рулетиков.



Ингредиенты

Для маринованной айвы

500 г сахарной пудры
1 л (4 стакана) белого винного уксуса
6 можжевеловых ягод
4 гвоздики
5 цельных горошин перца
6 плодов айвы, очистить, удалить сердцевину и разрезать на четвертинки

1,5 кг крольчатины, зачистить и нарезать на кусочки размером 3 см, кости не выбрасывать
1 лавровый лист
1 корень сельдерея, порубить
1 морковь, порубить
30 мл (1 ½ ст. л.) оливкового масла экстра вирджин

100 г красного лука, мелко порубить
10 зубчиков чеснока, мелко порубить
6 ягод можжевельника
20 веточек тимьяна, снять листья
100 г сельдерея, мелко порубить
100 г перловки
½ ч. л. картофельного крахмала
5 г (1 ч. л.) соли
2,5 г (½ ч. л.) свежемолотого черного перца.

песочное тесто для обеденных пирогов (см. стр. 150–151)
слоеное тесто, половину количества (см. стр. 162–165)
яичная обмазка (см. стр. 168)
тмин (кумин) для посыпки

Пирог с кроликом и айвой

Выход: 6 шт.

Практически весь наш ассортимент нацелен на то, чтобы угодить клиенту, ведь нам хочется, чтобы все были довольны. Но время от времени мы готовим что-нибудь такое, что, понятно, не станет бестселлером, и все же мы делаем это, чтобы попробовать свои силы и в надежде, что наткнемся на что-то действительно новое, стоящее и по-настоящему вкусное. Этот пирог — результат таких усилий.

Этот пирог с крольчатинной готовился специально к пасхальным каникулам. Думается, Багз Банни был бы рад умереть ради этого пирога, для которого ему было бы не найти лучшей компании, чем спелая айва.

Способ приготовления

Для приготовления маринованной айвы поместите сахар, белый винный уксус, ягоды можжевельника, гвоздику и горошины перца в тяжелую кастрюлю из нержавеющей стали и поставьте на средний огонь. Добавьте четвертинки айвы, доведите до кипения, затем убавьте огонь и тушите 2 часа, до мягкости, но при этом айва должна сохранить форму. Достаньте айву из кастрюли и отложите для остывания. Оставшимся сиропом можно залить неизрасходованную айву и хранить в стерильной герметичной емкости. В холодильнике можно хранить до 3 месяцев и употреблять как приправу к сыру, паштету или салату.

Положите кроличьи кости в большую кастрюлю, добавьте лавровый лист, сельдерей и морковь. Залейте 2,5 л (10 стаканами) воды и доведите до кипения, а затем убавьте огонь и тушите 1 час, до ароматного запаха. Процедите бульон, кости выбросите.

Разогрейте масло в сковороде на среднем огне. Положите лук и чеснок и жарьте 5 минут, до мягкости. Добавьте можжевеловые ягоды, тимьян, сельдерей и мясо кролика и жарьте 5 минут, пока мясо не потеряет розовый цвет. Залейте бульоном, чтобы полностью покрыть кусочки мяса, и доведите до кипения, а затем убавьте огонь и тушите 1 ½ часа, чтобы мясо стало почти мягким.

Всыпьте в сковороду перловку и продолжайте тушить на слабом огне примерно полчаса, пока мясо и перловка не станут нежными. Процедите бульон в другую кастрюлю. Измерьте количество бульона. Идеальное количество — 200 мл. Если у вас больше, продолжайте уваривать бульон на сильном огне до нужного объема. Смешайте картофельный крахмал с 2 чайными ложками воды и влейте к бульону. Перелейте бульон к мясу, посолите, поперчите и тщательно перемешайте с айвой. Дайте остыть.

Нагрейте духовку до 200 °С. Раскатайте песочное тесто для пирогов, следуя инструкциям на стр. 150–1, и застелите им шесть форм для пирогов диаметром 12,5 см. Раскатайте слоеное тесто, следуя инструкциям на стр. 162–5, и вырежьте шесть кружков диаметром 13,5 см, чтобы накрыть пироги.

Ложкой уложите начинку в застеленные тестом формы, наполняя их до самого верха. Смажьте край теста небольшим количеством яичной обмазки и наложите сверху крышечки из слоеного теста. Осторожно, но надежно защипните край по всему кругу большим и указательным пальцами. Смажьте сверху яичной обмазкой и сделайте в середине небольшой прокол для выхода пара. Убавьте температуру в духовке до 180 °С и выпекайте пироги 30–35 минут, до темно-золотого цвета крышечки. Достаньте из форм, дайте пару минут остыть и подавайте.





**-BOURKE
BAKER**

Ингредиенты

сладкое песочное тесто, двойное количество (см. стр. 152–157)
6 груш, очистить, удалить сердцевину и нарезать сантиметровыми кубиками
40 г несоленого сливочного масла, нарезать сантиметровыми кубиками

50 г коричневого сахара
¼ ч. л. молотой корицы
2 ч. л. свежего лимонного сока
185 г черники
яичная обмазка (см. стр. 168)

Это настоящее лакомство — съесть такой пирожок прямо из печи. Эти пирожки готовятся без предварительной тепловой обработки корзиночек из теста, а сразу вместе с начинкой. Груши сначала запекаются с коричневым сахаром и корицей для усиления аромата и частичного выпаривания сока, который иначе будет вытекать во время выпечки.

Пироги с грушей и черникой

Выход: 20 шт.

Способ приготовления

Раскатайте тесто, следуя инструкции на стр. 152–157, и застелите им двадцать 8-сантиметровых круглых формочек для пирогов с рифленным краем и съемным дном. Вырежьте двадцать кружков диаметром 9 см для использования в качестве крышечек. Поместите формочки и крышечки в морозилку, как минимум, на 20 минут. Нагрейте духовку до 200 °С. Положите груши в миску и добавьте масло, сахар, корицу и лимонный сок. Перемешайте. Уложите на противень, в котором смесь лежала бы довольно плотно, но слоем не более 2 см. Пеките в духовке 12 минут, чтобы кусочки груш стали мягкими, но все еще держали форму. Достаньте из духовки, переложите в миску и перемешайте с черникой, пока груши еще горячие. Дайте остыть при комнатной температуре, затем сок слейте через дуршлаг. Выложите 2 ½ ст. л. этой смеси в каждую формочку из теста, наполняя чуть выше верхней линии. Чтобы прикрепить крышечки, смажьте корзиночки и крышечки по краю небольшим количеством яичной обмазки и наложите крышечки поверх корзиночек. Осторожно защипните край большим и указательным пальцами, чтобы он надежно заклеился. Смажьте сверху яйцом и сделайте небольшое отверстие в середине для выхода пара. Посыпьте сахарной пудрой и поставьте на противень. Убавьте температуру до 180 °С и пеките 20–25 минут, пока тесто не будет темно-золотого цвета. Эти пироги лучше подавать горячими, но можно есть и в холодном виде.



Ингредиенты

75 г (½ стакана) мелкого темного изюма
без косточек
75 г крупного изюма
30 г цедры ассорти (смесь цедры различных
цитрусовых в сахаре)
2 ст. л. бренди
80 мл (⅓ стакана) яблочного сидра
50 г несоленого сливочного масла
75 г коричневого сахара
¼ ч. л. смеси специй для тыквенного пирога
¼ ч. л. молотой корицы
300 г яблок, вынуть сердцевину, очистить и нарезать
на кубики размером 5 мм
25 г бланшированного миндаля, крупно порубить
мелко натертая цедра половинки лимона
сок половинки лимона
песочное тесто для сладких пирогов (см. стр. 159)
сахарная пудра для обсыпки

Рождественские фруктовые пироги

Выход: 20 шт.

Сухофрукты в вине встречаются во многих рождественских сладостях, и этот фруктовый пирог не исключение. Мы используем для его приготовления самое маслянистое песочное тесто, которое тает во рту. Этот не тот тип рождественского пирога, который можно хранить в буфете неделями в ожидании Рождества, хотя он может простоять 5 дней в холодильнике, и его можно заморозить на 3 недели. Но для лучшего результата ешьте его сразу же, как только он испечется и немного остынет. Изюм нужно замочить в бренди за неделю.

Способ приготовления

Положите изюм и цедру в сахар в миску и залейте бренди и сидром. Тщательно перемешайте. Накройте пленкой и уберите, как минимум, на неделю.

Растопите масло в сковороде на среднем огне, добавьте коричневый сахар, смесь специй и корицу, тщательно перемешайте. Добавьте яблоки и жарьте 2–3 минуты, до мягкости, но яблоки должны сохранить форму кубиков. Снимите с огня и смешайте с заспиртованным изюмом. Добавьте миндаль, лимонную цедру и сок и тщательно перемешайте.

Смажьте двадцать порционных формочек для пирогов диаметром 6,5 см небольшим количеством сливочного масла. Раскатайте тесто, следуя инструкциям на стр. 159, и вырежьте кружочки, чтобы застелить формочки. Раскатайте обрезки, чтобы вырезать двадцать крышечек.

Нагрейте духовку до 170 °С. Выложите 2 ½ ч. л. начинки в каждую корзиночку из теста. Чтобы прикрепить крышечку, смажьте по краю и корзиночку, и крышечку яйцом и уложите крышечку сверху. Защипните край, чтобы он надежно заклеился. Прodelайте в середине небольшое отверстие для выхода пара и слегка посыпьте сахарной пудрой. Выпекайте 20 минут или пока верхняя корочка не станет золотистой.

Примечание

Готовые замороженные пироги можно разогреть перед подачей на стол в духовке при температуре 150 °С в течение 12 минут.



Boulangerie



Ингредиенты

Тесто для эмпанадас (см. стр. 161)

120 г сухого нута

400 г баклажанов, нарезать кубиками по 5 мм

50 мл (2 ½ ст. л.) оливкового масла

2 зубчика чеснока, мелко порубить

100 г репчатого лука, мелко порубить

150 г свежего козьего сыра

300 г помидоров, нарезать кубиками по 5 мм

1 небольшая пригоршня листьев кинзы

мелко натертая цедра половинки лимона

2 сваренных вкрутую яйца, мелко порубить

2 ч. л. паприки

5 г (1 ч. л.) соли

яичная обмазка (см. стр. 168)

Эмпанадас с нутом, козьим сыром и баклажаном

Выход: 12 шт.

Способ приготовления

Положите нут в миску и залейте водой. Оставьте на ночь.

Раскатайте тесто для эмпанадас, следуя инструкциям на стр. 161, и вырежьте двенадцать кружков диаметром 14 см.

Слейте воду с нута и переложите в кастрюлю. Поставьте на сильный огонь. Залейте водой и доведите до кипения. Убавьте огонь до среднего и тушите до мягкости. Слейте. Тупой стороной ножа или в ступке пестиком помните половину нута, затем верните обратно к цельным зернам.

Положите баклажаны на противень и слегка присыпьте солью. Отставьте в сторону на 10 минут, затем тщательно ополосните.

Разогрейте масло в сковороде на среднем огне и положите в масло кубики баклажанов. Жарьте 5 минут, до мягкости и хрустящей корочки. Добавьте чеснок и жарьте еще 4 минуты, до золотистого цвета. Добавьте лук и жарьте 5 минут, до мягкости. Снимите с огня и отставьте в сторону, чтобы смесь остыла. Смешайте с нутом и козьим сыром, помидорами, кинзой, лимонной цедрой, яйцом, паприкой и солью и тщательно перемешайте.

Нагрейте духовку до 250 °С. Положите 2–3 столовые ложки начинки в середину каждого круга теста. Сложите тесто вдвое и вилкой пройдите по всему краю, чтобы заклеить его. Смажьте яичной обмазкой и уложите на противень, застеленный пергаментной бумагой.

Убавьте огонь до 230 °С и печите эмпанадас в течение 20 минут, по истечении 10 минут повернув противень, до золотистого цвета. Подавайте горячими.

Ингредиенты

тесто для эмпанадас (см. стр. 161)
110 г нутряного сала (см. стр. 161)
6 зубчиков чеснока, мелко порубить
120 г репчатого лука, мелко порубить
650 г говяжьего фарша
1 длинный стручок красного чили, удалить семена и мелко порубить
90 г ($\frac{3}{4}$ стакана) изюма
110 г ($\frac{1}{2}$ стакана) оливок, вынуть косточки и мелко порубить
1 ч. л. паприки
7 г (1 $\frac{1}{2}$ ч. л.) соли
1 небольшая горсть листьев петрушки
2 сваренных вкрутую яйца, мелко порубить
яичная обмазка (см. стр. 168)

Эмпанадас с говядиной

Выход: 12 шт.

Способ приготовления

Раскатайте тесто для эмпанадас, следуя инструкциям на стр. 161, и вырежьте двенадцать кружков диаметром 14 см.

Растопите нутряное сало в сковороде на слабом огне, затем профильтруйте и снова влейте в сковороду: должно получиться приблизительно 75 мл топленого сала. Прибавьте огонь до среднего уровня и засыпьте чеснок. Жарьте 1 минуту, до золотистого цвета. Добавьте лук и жарьте 3–4 минуты, до мягкости, затем добавьте говядину и жарьте 5 минут, разбивая деревянной ложкой большие комочки фарша. Добавьте чили, изюм, оливки, паприку и соль и жарьте еще 5 минут, помешивая. Снимите с огня, переложите в миску и смешайте с петрушкой и яйцом. Дайте остыть.

Нагрейте духовку до 250°C. Положите 2–3 столовые ложки начинки в середину каждого круга теста. Сложите тесто вдвое и вилкой пройдитесь по всему краю, чтобы заклеить его. Смажьте яичной обмазкой и уложите на противень, застеленный пергаментной бумагой.

Убавьте огонь до 230°C и пеките эмпанадас в течение 20 минут, по истечении 10 минут повернув противень, до золотистого цвета. Подавайте горячими.









Открытые пироги

Хрустящая корочка и необыкновенная начинка — вот что такое отличный открытый пирог. Для достижения такого результата на «Бурке-стрит» открытые пироги выпекаются по несколько раз в день. Клиенты уже набалованы и не возьмут товар, пролежавший на прилавке больше чем пару часов. Некоторые признавались, что подавали наши тартинки гостям, говоря, что приготовили их сами. Теперь мы предоставляем вам рецепты, чтобы вы могли делать это без чувства вины.



Ингредиенты

песочное тесто для обеденных пирогов
(см. стр. 150–151)

35 г сливочного масла

1 большой стебель лука-порея
(примерно 200 г), только белая часть,
промыть и нарезать тонкими ломтиками

80 мл (1/3 стакана) белого вина

300 мл жирных сливок для взбивания
(35% жирности)

300 г мягкого козьего сыра

4 яйца

3 веточки тимьяна, снять листья

1/2 ч. л. соли

1/2 ч. л. свежемолотого черного перца

Воскресный поздний завтрак, вы сидите на террасе под виноградными лозами, наблюдая, как неспешно течет река вдалеке, со стаканом Семильона в руке, а перед вами на столе стоит салат из груш с рокетом и гренками и открытый пирог с козьим сыром и пореем. Можно положить сверху пару запеченных помидоров или лесных грибов, обжаренных в сливочном масле с петрушкой, непосредственно перед выпеканием.

Открытые пироги с козьим сыром и пореем

Выход: 8 шт.

Способ приготовления

Нагрейте духовку до 220°C. Раскатайте песочное тесто для обеденных пирогов, как описано на стр. 150–151, и застелите им восемь гофрированных формочек диаметром 10 см со съёмным дном. Поставьте в холодильник. Растопите сливочное масло в сковороде на среднем огне и обжарьте порей в течение 5 минут, до мягкости. Влейте вино, перемешайте и дайте полностью выпариться. Снимите с огня и отставьте в сторону. Разогрейте сливки в кастрюльке на среднем огне и покрошите в них козий сыр. Постоянно помешивайте, пока сыр полностью не растворится и сливки не загустеют. Поместите яйца в электрический миксер с насадкой для взбивания и взбивайте 3 минуты на максимальной скорости, пока масса не станет воздушной. Добавьте сливочно-сырную смесь, тимьян, соль и перец и продолжайте взбивать на слабой скорости примерно 30 секунд, чтобы консистенция стала однородной. Поставьте формочки на противень, застеленный пергаментной бумагой, и выложите в них остывший порей. Сверху залейте сливочной смесью. Поставьте противень на среднюю полку духовки, убавьте температуру до 180°C и выпекайте 30–35 минут, до золотистого цвета. Достаньте из духовки и перед подачей на стол дайте чуть остыть.

Ингредиенты

Песочное тесто для обеденных пирогов
(см. стр. 150–151)
12 побегов спаржи, зачистить и нарезать
на кусочки длиной 5 см
8 яиц
400 мл сливок для взбивания
(жирность 35%)

2,5 г (½ ч. л.) соли
240 г тертого грюйера
4 веточки эстрагона, снять листья
и крупно порубить
свежемолотый черный перец,
по вкусу

Изначально киш был пирогом с несладким заварным кремом, запеченным в корзиночке из теста с беконом. Сегодня любое сочетание овощей и иногда даже мясная начинка, запеченные таким образом, называются киш. Придумывайте собственные комбинации, но помните, что они должны быть простыми, и не пытайтесь сделать вкус очень ярким: главную партию здесь играет заварной крем. Будьте осторожны, чтобы не передержать заварной крем: он должен быть густым и гладким. Как и при варке яиц, если передержать всего одну минуту, результат будет кардинально отличаться от того, который мог бы быть.

Киш со спаржей и грюйером*

Выход: 8 шт.

Способ приготовления

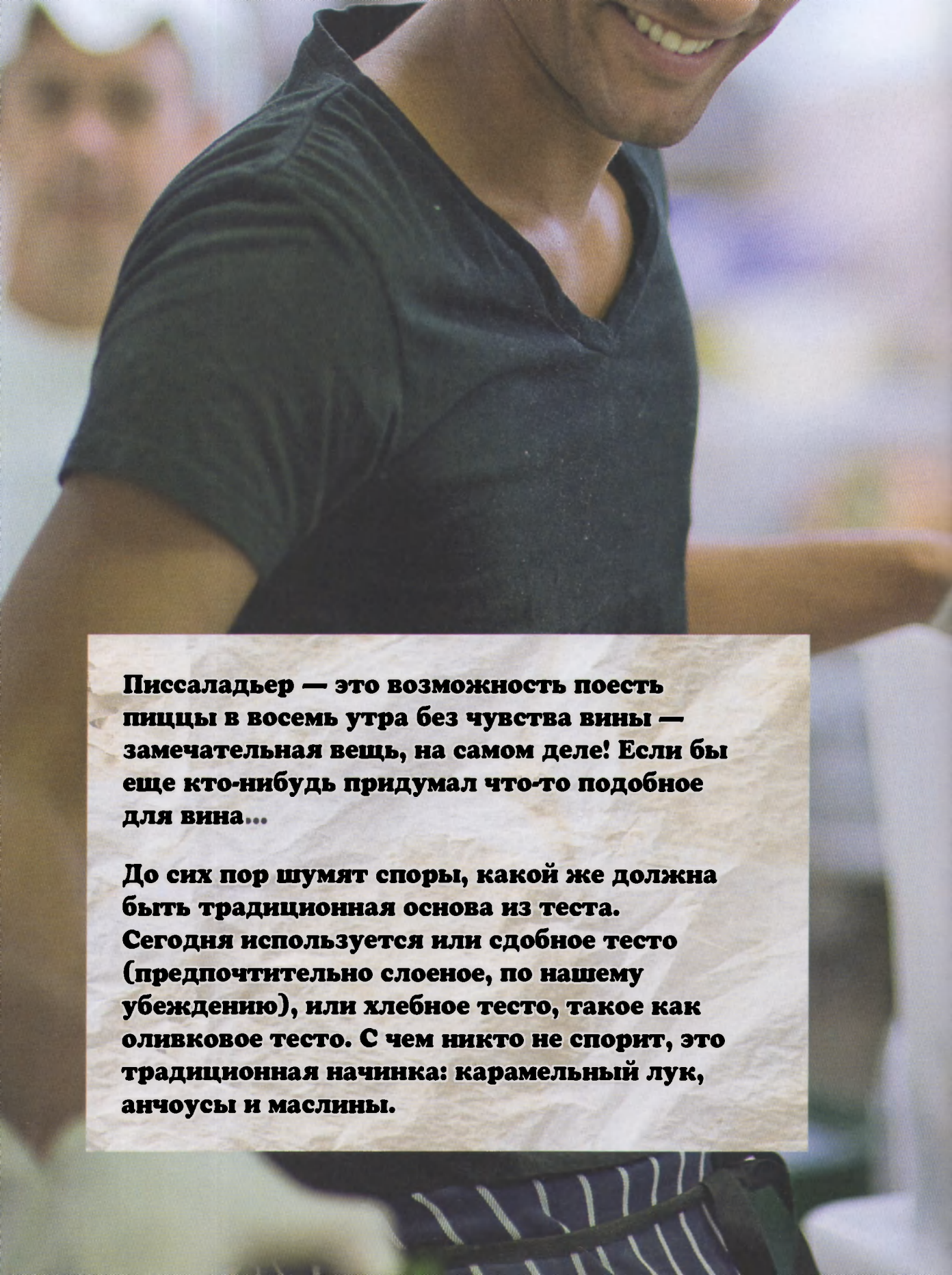
Раскатайте песочное тесто для обеденных пирогов, как описано на стр. 150–151, и застелите им восемь гофрированных формочек диаметром 10 см со съёмным дном. Поставьте в холодильник. Нагрейте духовку до 220 °С.

Погрузите спаржу на 1 минуту в кастрюлю с кипящей водой, затем сразу же погрузите в миску с холодной водой. Воду слейте и отставьте спаржу в сторону.

Поместите яйца, сливки и соль в миску и взбейте вилкой. Поставьте формочку с тестом на противень. Уложите в каждую спаржу и сыр, поровну распределив их между всеми формочками, а сверху посыпьте эстрагоном. Доверху залейте заварным кремом. Приправьте по вкусу перцем. Поставьте противень на среднюю полку, убавьте температуру до 170 °С и запекайте 30–35 минут, только чтобы заварной крем схватился и начал зарумяниваться сверху. Достаньте из духовки и перед подачей на стол дайте чуть-чуть остыть.

*Грюйер — один из самых знаменитых сортов выдержанного швейцарского сыра. Можно заменить на полутвердый сыр с ярким вкусом, например маасдам.





Писсаладьер — это возможность поесть пиццы в восемь утра без чувства вины — замечательная вещь, на самом деле! Если бы еще кто-нибудь придумал что-то подобное для вина...

До сих пор шумят споры, какой же должна быть традиционная основа из теста. Сегодня используется или сдобное тесто (предпочтительно слоеное, по нашему убеждению), или хлебное тесто, такое как оливковое тесто. С чем никто не спорит, это традиционная начинка: карамельный лук, анчоусы и маслины.

Ингредиенты

слоеное тесто (см. стр. 162–165)

яичная обмазка (см. стр. 168)

250 г (1 стакан) карамельного лука (см. стр. 134)

6 ломтиков прошутто

6 свежих фигов (плодов инжира), разрезать на четвертинки

90 г сыра горгонзола

30 мл (1 ½ ст. л.) оливкового масла

В XIV веке французы решили отвергнуть сразу два итальянских института — папство и пиццу. В Авиньоне был посажен антипапа, а местные римские повара, по всей видимости, научили французов кое-чему из науки выпекания пиццы. Французы переделали ее на свой вкус, и то, что из этого получилось, и дошло до наших дней — это писсаладьер.

Писсаладьер с фигами, прошутто и горгонзолой

Выход: 6 шт.

Способ приготовления

Для приготовления основы раскатайте слоеное тесто, чтобы получился прямоугольник размером 25×38 см, толщиной около 3 мм. Обрежьте края и разрежьте тесто на 12-сантиметровые квадратики. Общим числом должно получиться шесть. Помните, что во время нарезки слоеного теста не нужно растягивать его ножом, а нужно вести нож сверху вниз. Уложите квадратики на противень, застеленный пергаментной бумагой, оставляя между ними интервал 3 см. Смажьте края теста яичной обмазкой.

Нагрейте духовку до максимальной температуры. Выложите 2 ст. л. карамельного лука на каждый квадратик теста, отступая 2 см от края. Сверху положите один ломтик прошутто и четыре четвертинки инжира. Посыпьте горгонзолой и сбрызните оливковым маслом.

Жарьте 15 минут, перевернув противень по истечении 10 минут, пока тесто полностью не пропечется. Дайте слегка остыть и подавайте.

Вариант

Можно приготовить канале, нарезав тесто на квадратики со стороной 4 см и соответственно подкорректировав начинку. Жарьте 10 минут при 180°C.



Ингредиенты

слоеное тесто (см. стр. 162–165)
яичная обмазка (см. стр. 168)
2 красных перца
250 г (1 стакан) карамельного лука (см. стр. 134)
18 анчоусов
24 оливки без косточек, разрезать на половинки
120 г мягкого козьего сыра
30 мл (1 ½ ст. л.) оливкового масла

Писсаладьер с красным перцем, анчоусами, оливками и козьим сыром

Выход: 6 шт.

Способ приготовления

Для приготовления основы раскатайте слоеное тесто, чтобы получился прямоугольник размером 25×38 см, толщиной около 3 мм. Обрежьте края и разрежьте тесто на 12-сантиметровые квадратики. Общим числом должно получиться шесть. Помните, что во время нарезки слоеного теста не нужно растягивать его ножом, а нужно вести нож сверху вниз. Уложите квадратики на противень, застеленный пергаментной бумагой, оставляя между ними интервал 3 см. Смажьте края теста яичной обмазкой.

Разрежьте стручки перца на четвертинки, удалите семена и мембраны. Уложите перец кожей вверх на решетку разогретого гриля и жарьте до почернения кожицы. Остудите в полиэтиленовом пакете, снимите кожицу и нарежьте мякоть на полоски.

Нагрейте духовку до максимальной температуры. Выложите 2 ст. л. карамельного лука на каждый квадратик теста, отступая 2 см от края. Сверху положите по центру три кусочка анчоусов, а поверх них четыре полоски перца, крест-накрест. Посыпьте оливками и сыром, сбрызните оливковым маслом.

Жарьте 15 минут, перевернув противень по истечении 10 минут, пока тесто полностью не пропечется. Дайте слегка остыть и подавайте.

Примечание

Обрезки слоеного теста можно использовать, смазав их оливковым маслом, посыпав небольшим количеством соли и перца, можно сыром, и обжарив при 180°C в течение 10 минут до золотистого цвета.

Ингредиенты

слоеное тесто (см. стр. 162–165)
яичная обмазка (см. стр. 168)
600 г свежих грибов
125 мл (½ стакана) оливкового масла
3 веточки розмарина, снять листья
8 веточек тимьяна, снять листья
250 г (1 стакан) карамельного лука (см. стр. 134)
2 шарика моцареллы буффало (буйволиной моцареллы), разрезать на три части

Писсаладьер с грибами и травами

Выход: 6 шт.

Способ приготовления

Для приготовления основы раскатайте слоеное тесто, чтобы получился прямоугольник размером 25×38 см, толщиной около 3 мм. Обрежьте края и разрежьте тесто на 12-сантиметровые квадратики. Общим числом должно получиться шесть. Помните, что во время нарезки слоеного теста не нужно растягивать его ножом, а нужно вести нож сверху вниз. Уложите квадратики на противень, застеленный пергаментной бумагой, оставляя между ними интервал 3 см. Смажьте края теста яичной обмазкой.

Нагрейте духовку до максимальной температуры. Зачистите грибы: удалите ножку и, если они грязные, ополосните под холодной водой. Небольшой кисточкой смажьте грибы оливковым маслом и уложите на противень, застеленный пергаментной бумагой. Посыпьте розмарином и тимьяном и жарьте 7–10 минут, почти до мягкости. Дайте остыть.

Выложите 2 ст. л. карамельного лука на каждый квадратик теста, отступая 2 см от края. Поровну поделите грибы между квадратиками. Если они слишком большие, разрежьте на половинки. Приправьте солью и свежемолотым черным перцем по вкусу.

Жарьте 15 минут, перевернув противень по истечении 10 минут, пока тесто полностью не пропечется. Дайте слегка остыть и подавайте.





Ингредиенты

10 яиц

200 г сахарной пудры

250 мл (1 стакан) свежего лимонного сока

300 мл сливок для взбивания (жирность 35%)

песочное тесто для сладкой выпечки

(см. стр. 152–157)

Эта лимонная начинка готовится на водяной бане, что делает ее шелковисто-гладкой. Чтобы приготовить крем из маракуйи, замените лимонный сок процеженным соком маракуйи.

Корзиночки с лимонным кремом

Выход: 20 шт.

Способ приготовления

Чтобы приготовить лимонный крем, поместите яйца, сахар и лимонный сок в миску из нержавеющей стали. Взбивайте венчиком 2–4 минуты или пока сахар полностью не растворится. Влейте сливки и тщательно взбейте, чтобы смесь стала однородной. Вставьте миску в кастрюлю со слабо кипящей водой и венчиком постоянно перемешивайте крем. Держите на огне примерно 10 минут, пока смесь не станет густой и гладкой. Держите под рукой силиконовую лопаточку, чтобы снимать смесь со стенок. Крем во время варки должен трансформироваться: сначала перед вами жидкие сливки с пеной наверху, затем они сгущаются и появляется множество пузырьков, которые полностью исчезают по истечении 5 минут. Самое важное – постоянно помешивать, иначе структура у вашего крема будет зернистой. Когда крем готов, снимите с огня, еще 1 минуту перемешивайте, чтобы немного остыл, затем уложите прямо на поверхность крема пленку и поставьте в холодильник, как минимум, на 8 часов или на ночь.

Следуйте инструкциям на стр. 152–157, чтобы раскатать тесто и застелить им двадцать круглых 8-сантиметровых гофрированных формочек со съемным дном. Поставьте корзиночки в морозилку, как минимум, на 20 минут.

Выпеките корзиночки без начинки в предварительно нагретой духовке при 200 °С в течение 20–25 минут, до золотистого цвета. Достаньте из духовки и дайте остыть.

При помощи кондитерского шприца с простым носиком небольшого размера отсадите приблизительно 2 ст. л. крема в каждую корзиночку и подавайте.

Ингредиенты

песочное тесто для сладкой выпечки (стр. 152–157)

850 г высококачественного молочного шоколада,
мелко порубить

500 мл (2 стакана) сливок для взбивания
(жирность 35%)

Разница между нашим шоколадным ганашем и другими шоколадными ганашами в том, что мы используем молочный шоколад. Его вкус не такой горький и насыщенный, как у темного, поэтому лакомиться этими корзиночками могут не только самые завзятые шокоголики.

Корзиночки с шоколадным ганашем

Выход: 20 шт.

Способ приготовления

Следуйте инструкциям на стр. 152–157, чтобы раскатать тесто и застелить им двадцать круглых 8-сантиметровых гофрированных формочек со съёмным дном. Поставьте корзиночки в морозилку, как минимум, на 20 минут.

Выпеките корзиночки без начинки в предварительно нагретой духовке при 200 °C в течение 20–25 минут, до золотистого цвета. Достаньте из духовки и дайте остыть.

Чтобы приготовить шоколадную начинку, поместите шоколад в миску из нержавеющей стали. Налейте сливки в небольшую кастрюлю и доведите до кипения на сильном огне. Это нужно сделать быстро, чтобы сливки не успели выпариться и загустеть. Залейте сливками шоколад и перемешайте силиконовой лопаточкой или деревянной ложкой до однородной консистенции. Старайтесь, чтобы не образовывались воздушные пузырьки, поскольку из-за них поверхность крема получится рябой.

Перелейте крем в кувшин и разлейте по выпеченным корзиночкам из теста, наполняя их до краев.

Дайте крему застыть при комнатной температуре в течение ночи в герметичной пластиковой емкости. Лучше не ставить эти корзиночки в холодильник и съесть в течение 24 часов. Если их не доели (ну вдруг!), можно поставить их на 2 дня в холодильник, а перед едой подержать при комнатной температуре, но в холодильнике на поверхности крема образуется конденсат, который несколько испортит внешний вид.







Ингредиенты

720 мл сливок для взбивания (жирность 35%)
5 см корня имбиря, нарезать тонкими ломтиками
1 стручок кардамона, размять
½ палочки корицы
10 яичных желтков
80 г (⅓ стакана) сахарной пудры плюс
дополнительное количество для поджигания
песочное тесто для сладкой выпечки
(см. стр. 152–157)
1 ½ ст. л. порубленных фисташек

Имбирный крем-брюле

Выход: 20 шт.

Идея этого десерта пришла много лет назад, когда я путешествовал по индийским Гималаям. Именно там я впервые попробовал чай масала, сладкий пряный чай с молоком, который подают во всех чайных магазинах Индии. Поначалу я хотел приготовить с этими специями заварной крем и, едва наша булочная открылась, много лет спустя, сделал это, только это уже был не заварной крем, а крем-брюле. Хотя мы называем его имбирным крем-брюле, на самом деле он содержит несколько специй, которые традиционно используются для чая масала. У нас в булочной это лакомство пришлось по душе многим.

Эта начинка — самая сложная для приготовления во всей книге, поскольку крем-брюле легко передержать и легко недодержать. Данный вариант начинки приготовлен на сливках жирностью 35%, отчего начинка получается несколько более мягкой, чем у нас в булочной, где используются сливки жирностью 45%. но их довольно трудно достать.

Способ приготовления

Налейте сливки в небольшую кастрюлю, поставьте на сильный огонь и добавьте имбирь, кардамон и корицу. Как только молоко закипит, снимите с огня, перелейте в большой контейнер или миску, накройте полиэтиленовой пленкой и поставьте в холодильник на ночь, чтобы все вкусовые оттенки перемешались.

Разогрейте сливки со специями в кастрюле на среднем огне, доведите почти до кипения и снимите с огня. Отставьте в сторону.

Поместите яичные желтки в миску из нержавеющей стали и слегка взбейте венчиком. Добавьте сахар и продолжайте взбивать 30 секунд или пока сахар не растворится. Перелейте теплые сливки через мелкое сито, специи выбросите, затем влейте сливки с желткам с сахаром и тщательно взбейте.

Вставьте миску в кастрюлю со слабо кипящей водой, так чтобы миска не касалась воды, и продолжайте помешивать венчиком примерно 10–15 минут, пока смесь не станет густой и блестящей, регулярно соскребая со стенок миски силиконовой лопаточкой. Важно не прерывать помешивания, иначе смесь свернется. Снимите с огня и энергично взбивайте примерно 2 минуты, чтобы быстро охладить крем. В течение следующего часа взбивайте смесь каждые 10 минут, пока она не остынет. Силиконовой лопаточкой снимите со стенок и уложите прямо поверх крема пленку. Поставьте на ночь в холодильник для застывания.

Следуйте инструкциям на стр. 152–157, чтобы раскатать тесто и застелить им двадцать круглых 8-сантиметровых гофрированных формочек со съемным дном. Поставьте корзиночки в морозилку, как минимум, на 20 минут.

Выпеките корзиночки без начинки в предварительно нагретой духовке при 200 °С в течение 20–25 минут, до золотистого цвета. Достаньте из духовки и дайте остыть.

При помощи кондитерского шприца с обычным носиком отсадите крем по корзиночкам – он должен несколько переполнить их. Лопаточкой разровняйте крем, чтобы он был ровень с краями корзиночки. Поставьте в холодильник для застывания на 4 часа.

Посыпьте крем сверху примерно 1 ч. л. сахарной пудры и подожгите кондитерской горелкой, чтобы сахар карамелизовался. Перед подачей посыпьте фисташками.

Вариант

Можно обойтись без поджигания и подавать корзиночки с имбирным заварным кремом, просто посыпав фисташками.





Ингредиенты

Для шоколадного мусса (выход: 3 стакана)

200 г (1 1/3 стакана) мелко порубленного темного шоколада (содержание какао 55%)

300 мл жирных сливок (35%)

3 желтка

25 г сахарной пудры для взбивания желтков

2 белка

10 г (2 ч. л.) сахарной пудры для взбивания белков

Для малинового пюре

125 г (1 стакан) малины

65 г сахарной пудры

песочное тесто для сладкой выпечки

(см. стр. 152–157)

1/2 стакана шоколадной крошки (см. стр. 307)

Корзиночки с шоколадным муссом

Выход: 20 шт.

В этом восхитительном пирожном соединены два наиболее хорошо сочетающихся вкуса: шоколад и малина. Ложечка малинового пюре на дне корзиночки, спрятанная под слоем мусса, становится приятным сюрпризом для тех, кто лакомится этим угощением в первый раз. Посыпка из крошки — еще одно шоколадное удовольствие. Шоколадный мусс — это отличная вещь, которой можно найти много применений. Можно подать его на десерт в бокале для мартини со свежими ягодами и сливками в духе старой школы. А можно использовать в качестве крема для шоколадного торта.

Чтобы шоколадный мусс удался, нужно, чтобы все было под рукой. Требуется практика, но здесь как и со всеми шоколадными рецептами: если взять высококачественный шоколад и не дать ему подгореть, результат получится вполне приемлемым. Если у вас мало времени, можно обойтись без крошки и подавать, украсив свежими ягодами малины.

Способ приготовления

Чтобы приготовить шоколадный мусс, поместите шоколад и 100 мл сливок в миску из нержавеющей стали. Доведите до кипения кастрюлю воды, снимите с огня и вставьте в нее миску, так чтобы дно миски не касалось воды. Медленно растопите шоколад, время от времени помешивая. Это должно занять около 10 минут.

Оставшиеся сливки перелейте в миску и взбейте до устойчивых пиков. Только не переусердствуйте. Уберите в холодильник.

Перелейте желтки в миску из нержавеющей стали и всыпьте отмеренное для них количество сахарной пудры. Тщательно взбейте. Поставьте над кастрюлей со слабо кипящей водой, так чтобы дно миски не касалось воды. Непрерывно взбивайте 2–3 минуты, пока желтки не станут воздушными. Если вынуть венчик и дать желткам стечь с него обратно в миску, они должны несколько секунд лежать горкой сверху, и только потом раствориться в общей массе. Снимите с огня.

Взбейте белки в чистой миске до пены, затем всыпьте отмеренную сахарную пудру и непрерывно взбивайте до образования устойчивых пиков.

Достаньте сливки из холодильника и если они стали жидкими, взбейте снова до образования устойчивых пиков. Добавьте 3 ст. л. взбитых сливок к растопленному шоколаду. Введите, непрерывно взбивая, теплую желтковую смесь в теплую шоколадную: важно чтобы обе они были теплыми, иначе ничего не получится (если шоколад остыл, нужно будет медленно разогреть его). Осторожно соедините белковую смесь с оставшимися взбитыми сливками, затем так же осторожно соедините с шоколадной смесью. Накройте пленкой и уберите на ночь в холодильник для затвердения.

Чтобы приготовить малиновое пюре, положите ягоды и сахар в кухонный процессор и взбейте. Переложите в миску, накройте пленкой и уберите в холодильник.

Следуйте инструкциям на стр. 152–157, чтобы раскатать тесто и застелить им двадцать круглых 8-сантиметровых гофрированных формочек со съёмным дном. Поставьте корзиночки в морозилку, как минимум, на 20 минут.

Выпеките корзиночки без начинки в предварительно нагретой духовке при 200 °С в течение 20–25 минут, до золотистого цвета. Достаньте из духовки и дайте остыть.

Чтобы собрать пирожные, выложите примерно по $\frac{3}{4}$ ч. л. малинового пюре на дно каждой корзиночки из теста. Мусс переложите в кондитерский мешок и через обычную насадку отсадите в корзиночки, так чтобы получилось чуть-чуть через край. Лопаточкой выровняйте мусс, чтобы он был ровень с краем корзиночки. Посыпьте крошкой и подавайте.





Ингредиенты

Для земляничного джема

250 г (1 $\frac{2}{3}$ стакана) земляники, промыть и обрезать чашелистики

120 г сахарной пудры

Для крем-брюле

720 мл жирных сливок (35%)

1 стручок ванили, разрезать вдоль

10 желтков

80 г ($\frac{1}{3}$ стакана) сахарной пудры (мелкого сахарного песка) плюс дополнительное количество для

поджигания

песочное тесто для сладкой выпечки

(см. стр. 152–157)

Корзиночки с ванильным крем-брюле и свежим земляничным джемом

Выход: 20 шт.

Совсем не редкость — классический ванильный крем-брюле, подаваемый в ресторане на тарелке со свежей земляникой, уложенной рядом. Наш вариант: классический крем-брюле, отсаженный в корзиночку из теста, на дне которой спрятано земляничное пюре. Целый десерт в аккуратном виде и маленькой съедобной упаковке. Вы также можете запечь крем просто в горшочках и обжечь его сверху — получится классический крем-брюле. Как и имбирный крем-брюле, этот крем может вызвать некоторые сложности в процессе приготовления.

Способ приготовления

Чтобы приготовить земляничное пюре, поместите ягоды с сахаром в кухонный процессор и измельчите. Переложите в миску, накройте пленкой и уберите в холодильник.

Чтобы приготовить крем-брюле, налейте сливки в кастрюлю, выскребите семена из стручка ванили и положите вместе со стручком в миску со сливками. Доведите до кипения на сильном огне. Снимите с огня и поставьте в сторону примерно на 10 минут.

Перелейте желтки в миску из нержавеющей стали и венчиком взбейте. Добавьте сахар и продолжайте взбивать примерно 30 секунд или пока сахар не растворится. Пропустите немного остывшие сливки через мелкое сито, а ваниль выбросите. Затем влейте сливки к желткам и тщательно перемешайте.

Установите миску над кастрюлей со слабо кипящей водой, так чтобы ее дно не доставало до воды, и продолжайте помешивать венчиком в течение 10–15 минут, пока смесь не загустеет, снимая со стенок силиконовой лопаточкой. Важно не прерывать помешивания, иначе смесь свернется. Снимите с огня и энергично взбивайте примерно 2 минуты, чтобы быстро охладить крем. В течение следующего часа взбивайте смесь каждые 10 минут, пока она не остынет. Силиконовой лопаточкой снимите со стенок и уложите прямо поверх крема пленку. Поставьте на ночь в холодильник для застывания.

Следуйте инструкциям на стр. 152–157, чтобы раскатать тесто и застелить им двадцать круглых 8-сантиметровых гофрированных формочек со съемным дном. Поставьте корзиночки в морозилку, как минимум, на 20 минут.

Выпеките корзиночки без начинки в предварительно нагретой духовке при 200 °С в течение 20–25 минут, до золотистого цвета. Достаньте из духовки и дайте остыть.

Чтобы собрать пирожные, уложите примерно по $\frac{3}{4}$ ч. л. земляничного пюре в центр каждой корзиночки из теста. При помощи кондитерского шприца с обычным носиком отсадите крем по корзиночкам — он должен несколько переполнить их. Лопаточкой разровняйте крем, чтобы он был вровень с краями корзиночки. Поставьте в холодильник для застывания на 4 часа.

Посыпьте крем сверху примерно 1 ч. л. сахара и подожгите кондитерской горелкой, чтобы сахар карамелизовался. Если нет кондитерской горелки, пирожные все равно будут очень вкусны без посыпки сахаром и без поджигания.

Вариант

Чтобы приготовить классический крем-брюле, нагрейте духовку до 140 °С. По рецепту, приведенному выше, приготовьте крем, но после соединения сливок с желтками разлейте теплую смесь по горшочкам (10 горшочков). Поставьте горшочки в глубокий противень и влейте столько воды, чтобы она дошла до середины стенок горшочков. Выпекайте 45 минут, чтобы крем схватился. Достаньте противень и дайте крему остыть, затем поставьте, как минимум, на 4 часа в холодильник. Посыпьте 2 ч. л. сахара и подожгите кондитерской горелкой.





Ингредиенты

Для патисьера

250 мл (1 стакан) молока
1 стручок ванили, разрезать вдоль
50 г сахарной пудры/мелкого сахара
3 желтка
15 г «сильной» муки

Для франжипана

170 г ($\frac{3}{4}$ стакана) сахарной пудры/мелкого сахара
170 г несоленого сливочного масла
3 яйца
280 г (2 $\frac{3}{4}$ стакана) рубленого миндаля
60 мл ($\frac{1}{4}$ стакана) Гран Марнье (апельсиновый
коньяк)
песочное тесто для сладкой выпечки
(см. стр. 152–157)
20 грушевых долек в сиропе (см. стр. 188), разрезать
на половинки

Тартинки с грушами и миндалем

Выход: 20 шт.

Для этих тартинок используются груши в сиропе, но вы также можете взять запеченный ревень или сливы со стр. 184.

Франжипан можно использовать без патисьера, но нам кажется, что этот крем делает пирожные более сочными и нежными.

Миндаль можно заменить рубленым фундуком или фисташками.

Способ приготовления

Чтобы приготовить крем, влейте молоко в кастрюлю и всыпьте в него семена и стручок ванили. Прогрейте почти до закипания, затем снимите с огня и перелейте в другую емкость. Дайте остыть. Уберите в холодильник, как минимум, на 6 часов, чтобы молоко настоялось на ванили.

Разогрейте молоко на слабом огне. Влейте желтки в миску из нержавеющей стали и взбивайте, добавляя понемногу сахар, пока не получится однородная смесь. Продолжайте взбивать и понемногу подсыпайте муку. Доведите до однородной консистенции. Перелейте теплое молоко через мелкое сито прямо к желтковой смеси и тщательно взбейте, чтобы масса стала однородной. Переложите полученную смесь в чистую кастрюлю и доведите до кипения, постоянно помешивая деревянной ложкой. Как только крем закипит, убавьте огонь и держите на самом слабом огне еще 5 минут, постоянно помешивая. Снимите с огня, дайте остыть и переложите в герметичную емкость. Накройте пленкой, уложив ее прямо на поверхность крема, затем крышкой и уберите в холодильник. Можно приготовить крем заранее и хранить в холодильнике 3 дня.

Чтобы приготовить франжипан, положите сахар и сливочное масло в миску электрического миксера и установите насадку-лопаточку. Прокрутите на минимальной скорости, чтобы цвет стал почти белым, а консистенция кремовой. Добавьте яйца, по одному за раз, и тщательно перемешивайте перед тем, как добавить каждое следующее. Добавьте миндаль и смешайте на слабой скорости, затем добавьте Гран Марнье и перемешайте до однородной консистенции. Отставьте в сторону.

Следуйте инструкциям на стр. 152–157, чтобы раскатать тесто и застелить им двадцать круглых 8-сантиметровых гофрированных формочек со съемным дном. Поставьте корзиночки в морозилку, как минимум, на 20 минут.

Выпеките корзиночки без начинки в предварительно нагретой духовке при 200 °С в течение 20–25 минут, до золотистого цвета. Достаньте из духовки и дайте остыть.

Убавьте температуру до 190 °С. Чтобы собрать пирожные, осторожно смешайте франжипан и патисьер, затем выложите по 2 ст. л. в корзиночки. Уложите сверху красивым орнаментом ломтики груш и выпекайте 20 минут, до золотистого цвета.



Ингредиенты

песочное тесто для сладкой выпечки

(см. стр. 152–157)

1 кг (4 стакана) сыра рикотта

100 г сахарной пудры, просеять

1 стручок ванили, разрезать вдоль

1 кг клубники, промыть, почистить и разрезать на четвертинки

Мы редко готовим эти корзиночки у себя в булочной из-за того, что они очень быстро теряют вид. И хотя мы готовим несколько партий пирожных в день, опыт показал, что эти корзиночки должны быть съедены в течение 2 часов после приготовления, что, конечно, очень досадно, ведь они так просты и при этом гармоничны. Рикотта для этого рецепта требуется как можно более сухая. Если у вас сыр мягкий и водянистый, оставьте его на ночь в холодильнике на сите, застеленном чистым вафельным полотенцем. Также отлично смотрится в этих корзиночках инжир — в осенние месяцы, когда он бывает по-настоящему спелым. Сырный крем можно просто уложить на десертное блюдо и украсить фруктами — получится простой, но свежий летний десерт.

Корзиночки с клубникой и рикоттой

Выход: 20 шт.

Способ приготовления

Следуйте инструкциям на стр. 152–157, чтобы раскатать тесто и застелить им двадцать круглых 8-сантиметровых гофрированных формочек со съемным дном. Поставьте корзиночки в морозилку, как минимум, на 20 минут.

Выпеките корзиночки без начинки в предварительно нагретой духовке при 200 °С в течение 20–25 минут, до золотистого цвета. Достаньте из духовки и дайте остыть.

Чтобы приготовить начинку, смешайте рикотту в кухонном процессоре с сахарной пудрой и семенами ванили (створки стручка выбросите).

Отсадите примерно 2 ст. л. начинки в каждую корзиночку, так чтобы наполнить до самого верха. Уложите сверху ягоды и сразу же подавайте на стол.





Ингредиенты

Песочное тесто для сладкой выпечки

(см. стр. 152–157)

30 ягод чернослива без косточек,
разрезать на три части

80 мл (1/3 стакана) бренди

Для яичной обмазки

2 желтка

25 мл жирных сливок (жирность 35%)

Для заварного крема

5 желтков

45 г сахарной пудры

415 мл жирных сливок (35%)

1 стручок ванили, разрезать вдоль

Корзиночки с заварным кремом и черносливом

Выход: 20 шт.

Это необычайно вкусные пирожные, навеянные классическим французским рецептом корзиночек с черносливом в арманьяке. Летом их можно готовить с любыми косточковыми фруктами, а зимой с сухофруктами, размоченными в вине. Также отлично подойдут груши в сиропе со стр. 188.

Чтобы справиться с этим рецептом, придется постараться, однако если вы хотите, чтобы в вашем распоряжении было угощение, которое вызовет восторженные комплименты, это как раз тот рецепт, который стоит освоить. Хитрость состоит в том, чтобы приготовить заварной крем из желтков так, чтобы он не свернулся. И нужно достаточно высокое соотношение количества фруктов к заварному крему, чтобы было лишь небольшое озерцо крема вокруг фруктов, возвышающихся в середине. Выпекайте пирожные на верхней полке духовки, и если у вас есть функция нагрева и снизу, и сверху, то включите верхний нагрев на максимум. Указанный температурный режим призван служить лишь ориентиром, и здесь, как ни в одном другом случае, нужно искать температуру и продолжительность выпекания, подходящие для вашей духовки. Обязательно ведите записи и каждый раз фиксируйте время и температуру, чтобы, когда все получится на «отлично», можно было повторять такой результат снова и снова.

Способ приготовления

Положите чернослив в миску и залейте бренди. Накройте пленкой и оставьте на 24 часа.

Следуйте инструкциям на стр. 152–157, чтобы раскатать тесто и застелить им двадцать круглых 8-сантиметровых гофрированных формочек со съемным дном. Поставьте корзиночки в морозилку, как минимум, на 20 минут.

Выпеките корзиночки без начинки в предварительно нагретой духовке при 200 °С в течение 20–25 минут, до золотистого цвета. Достаньте из духовки и дайте остыть.

Приготовьте яичную обмазку, тщательно смешав желтки со сливками. Смажьте дно и стенки корзиночек из теста и выпекайте в течение примерно 4 минут, чтобы запечатать – т.е. чтобы яичная глазурь образовала твердый блестящий слой. Теперь заварной крем не будет впитываться в тесто, превращая его в неприятное мокрое месиво.

Уложите на дно каждой формочки 4–5 кусочков чернослива. Убавьте температуру до 180 °С.

Чтобы приготовить заварной крем, положите желтки и сахар в чашу электрического миксера и установите насадку-венчик для взбивания. Добавьте зерна ванили и смешайте на средней скорости в течение 1 минуты. Влейте в желтковую смесь сливки и перемешайте вручную венчиком. Оставьте на полчаса.

Разлейте крем по корзиночкам поверх чернослива, наполняя их до самого верха. Поставьте на верхнюю полку и выпекайте примерно 5 минут – пирожные чуть зарумянятся сверху, и крем начнет схватываться. Слегка встряхните противень: крем должен чуть-чуть схватиться по краю. Он не должен пузыриться и кипеть, поскольку это испортит его текстуру. Убавьте температуру до 110 °С и зафиксируйте дверцу приоткрытой – при помощи деревянной ложки, если нужно. Оставьте пирожные еще на 20 минут допекаться в чуть теплой духовке. Проверьте готовность крема, легонько встряхивая противень.

Эти пирожные лучше подавать к столу примерно через 2 часа после выпечки, когда они остынут до комнатной температуры.





Ингредиенты

Песочное тесто для сладкой выпечки
(см. стр. 152–157)

Для ванильно-лаймовой паннакотты

400 мл жирных сливок (35%)
200 мл цельного молока
120 г сахарной пудры
½ стручка ванили, разрезать вдоль
мелко натертая цедра 2 лаймов
листовой желатин 2×2 г или 1 ч. л. порошкового
желатина
1 ст. л. свежего лаймового сока
1 ст. л. воды

Для лаймового желе

320 мл свежего лаймового сока
80 мл (⅓ стакана) воды
80 г (⅓ стакана) сахарной пудры
6×2 г листов желатина или 3 ч. л. порошка желатина

Корзиночки с ванильно-лаймовой паннакоттой

Выход: 20 шт.

Паннакотта — один из самых простых в приготовлении десертов. Это желе на молоке со сливками. По сути, все, что от вас требуется сделать, — это подогреть ингредиенты, добавить желатин и дать застыть. Ванильный крем, с ноткой лайма, просто превосходная вещь. Сверху крем покрывается тонким слоем лаймового желе, которое усиливает лаймовый вкус и придает поверхности красивый блеск.

Способ приготовления

Следуйте инструкциям на стр. 152–157, чтобы раскатать тесто и застелить им двадцать круглых 8-сантиметровых гофрированных формочек со съёмным дном. Поставьте корзиночки в морозилку, как минимум, на 20 минут.

Выпеките корзиночки без начинки в предварительно нагретой духовке при 200 °С в течение 20–25 минут, до золотистого цвета. Достаньте из духовки и дайте остыть.

Чтобы приготовить паннакотту, поместите сливки, молоко и сахар в кастрюлю и поставьте на средний огонь. Выскребите семена из стручка ванили и вместе со створками положите в кастрюлю со сливочной смесью. Помешивайте примерно 2 минуты, пока сахар не растворится, затем снимите с огня, не давая смеси закипеть. Добавьте лаймовую цедру и перемешайте. Если используете листовой желатин, замочите пласты для размягчения в 1 л (4 стакана) холодной воды примерно на 2 минуты, затем отожмите для удаления лишней воды. Добавьте в сливочную смесь вместе с лаймовым соком и водой. Если используете желатин в порошке, насыпьте желатин в кастрюлю, залейте лаймовым соком и водой, поставьте на слабый огонь и помешивайте до растворения желатина, а затем влейте сливочную смесь и все перемешайте. Оставьте до остывания до комнатной температуры, примерно на час.

Перелейте сливочную смесь через мелкое сито, чтобы удалить зерна и створки стручка ванили, а также лаймовую цедру, затем осторожно разлейте по корзиночкам, наполняя их на три четверти. Поставьте в холодильник до полного затвердевания, примерно на 2 часа.

Пока застывает паннакотта, приготовьте лаймовое желе. Влейте лаймовый сок и воду в маленькую кастрюльку, добавьте сахар, поставьте на средний огонь и только доведите до кипения. Сразу снимите с огня. Если используете листовой желатин, замочите пласты для размягчения в 1 л (4 стакана) холодной воды примерно на 2 минуты, затем отожмите для удаления лишней воды. Положите в лаймовую смесь и перемешайте. Если используете желатин в порошке, смешайте его в миске с водой и 2 ст. л. лаймового сока, тщательно перемешайте. Поместите оставшийся лаймовый сок и сахар в маленькую кастрюльку, поставьте на средний огонь и доведите до кипения. Сразу снимите с огня, влейте желатиновую смесь и тщательно перемешивайте до полного растворения желатина.

Дайте лаймовому желе остыть до комнатной температуры, затем осторожно разложите ложкой по корзиночкам поверх паннакотты, по 1–2 ст. л., – паннакотта должна быть совершенно твердой, иначе желе потечет вниз через нее. Будьте аккуратны и не повредите ложкой гладкую поверхность паннакотты. Затем снова поставьте в холодильник для затвердения на 1 час.

Вариант

Эту паннакотту можно также приготовить просто в керамических горшочках. Данного количества ингредиентов хватит примерно на шесть горшочков емкостью 100 мл. Разлейте желе по горшочкам, дайте застыть, затем полейте паннакоттой и подержите в холодильнике, чтобы она затвердела.

Ингредиенты

Для итальянской меренги

200 г сахарной пудры плюс
дополнительно 20 г
100 мл воды
4 белка

Для баварского крема с маракуйей

300 мл молока
3×2 г листа желатина или 2 ч. л.
желатинового порошка

6 желтков

175 г сахарной пудры

250 мл (1 стакан) сока маракуйи
(см. примечание на стр. 291)

350 мл жирных сливок (35%)

песочное тесто для сладкой выпечки

(см. стр. 152–157)

Эти корзиночки наполнены баварским кремом, который по сути представляет собой мусс без яичных белков. Мягкая меренга — это итальянская меренга, она готовится путем введения горячего сахарного сиропа в яичные белки, которые в процессе под воздействием тепла коагулируются (варятся). Вам потребуется термометр для сахара, чтобы измерять температуру сахарного сиропа. После взбивания температурной обработки уже не требуется, но обычно меренги подают к столу после секундного обжига пламенем кондитерской горелки.

Корзиночки с маракуйей и мягкой меренгой

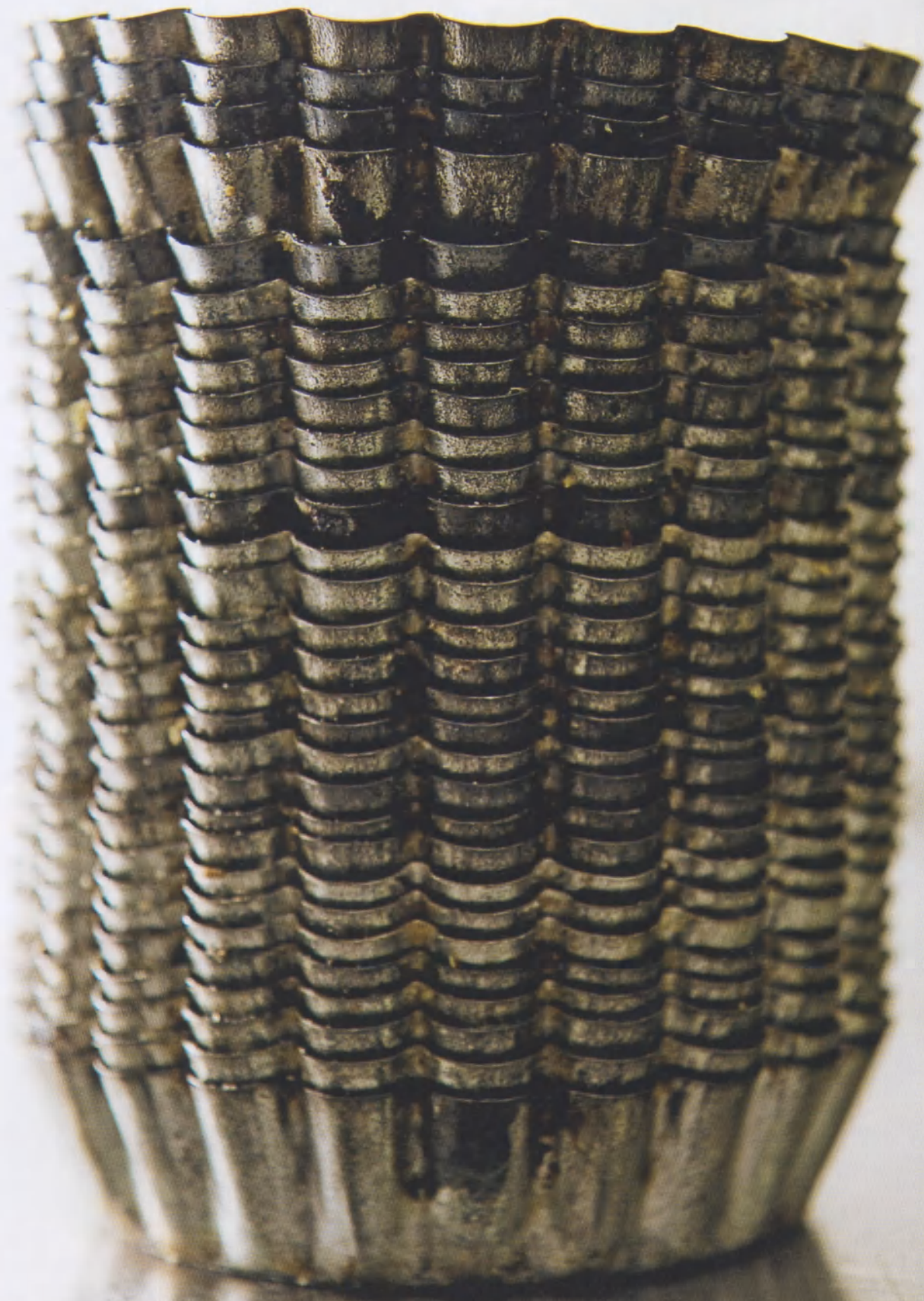
Выход: 20 шт.

Способ приготовления

Следуйте инструкциям на стр. 152–157, чтобы раскатать тесто и застелить им двадцать круглых 8-сантиметровых гофрированных формочек со съёмным дном. Поставьте корзиночки в морозилку, как минимум, на 20 минут. Выпеките корзиночки без начинки в предварительно нагретой духовке при 200 °С в течение 20–25 минут, до золотистого цвета. Достаньте из духовки и дайте остыть. Чтобы приготовить баваруа (баварский крем) с маракуйей, влейте молоко в кастрюлю и доведите до кипения на сильном огне. Сразу снимите. Размягчите листья желатина в 1 л (4 стаканах) холодной воды. Если используете желатиновый порошок, смешайте в отдельной миске с 2 ст. л. молока. Оставшееся молоко влейте в кастрюлю и на сильном огне доведите до кипения. Снимите.

Взбейте яичные желтки с сахаром и соком маракуйи в миске из нержавеющей стали. Вставьте миску в кастрюлю со слабо кипящей водой, чтобы дно миски не касалось воды. Влейте горячее молоко и продолжайте взбивать примерно





5 минут, пока смесь не станет густой. Отожмите лишнюю воду из пластов желатина, добавьте желатин в миску с фруктовой смесью и взбейте. Если используете порошковый желатин, влейте в миску с фруктовым кремом смесь желатина с молоком и взбейте. Процедите через мелкое сито и поставьте в холодильник на 30 – 60 минут, чтобы смесь только начала застывать. Если останется лишний крем, можно разлить его по горшочкам и использовать позже в качестве простого десерта.

Взбейте сливки до устойчивых пиков, затем осторожно соедините с фруктовой смесью, – старайтесь не взбить сливки слишком сильно, иначе их нелегко будет соединить с кремом. Разлейте крем по корзиночкам, наполняя до самого верха. Поставьте в холодильник на 2–3 часа, до затвердения.

Пока крем застывает, приготовьте итальянскую меренгу. Вам потребуется кондитерский термометр, чтобы измерять температуру сахарного сиропа, иначе меренга может не получиться. Держите под рукой стакан с холодной водой и кондитерскую кисть для снятия смеси со стенок, чтобы сахар не выкристаллизовывался.

Поместите сахар с водой в небольшую кастрюлю с толстым дном и поставьте на сильный огонь. Доведите до кипения, помешивая, а после закипания помешивание прекратите, поскольку иначе будут образовываться кристаллы сахара. Снимайте смесь со стенок мокрой кондитерской кистью каждые две минуты или когда увидите, что начинают образовываться кристаллы сахара. Продолжайте кипятить смесь, пока ее температура не достигнет 118 °С, затем сразу же снимите с огня.

Поместите яичные белки в очень хорошо промытую чашу электрического миксера и установите насадку-венчик для взбивания. Взбивайте на максимальной скорости примерно 2 минуты, до образования пены, затем всыпьте дополнительную порцию сахара и взбивайте до образования устойчивых пиков. Не выключая миксер, вливайте тонкой струйкой сахарный сироп, небольшими порциями, давая предыдущей полностью раствориться, прежде чем вливать следующую. Старайтесь не лить горячий сироп непосредственно на насадку миксера во избежание попадания на кожу горячих брызг. После того как вы ввели весь сироп, переключите миксер на минимальную скорость и продолжайте взбивать еще 10–15 минут, пока меренга не охладится.

Выложите меренгу в кондитерский мешок и отсадите поверх фруктового крема, полностью покрывая его. Затем немного взерошьте меренгу лопаточкой. Обжарьте меренгу пламенем кондитерской горелки или подержите 30–45 секунд под очень горячим грилем до легкого зарумянивания. Нужно быть очень внимательными, поскольку меренга сгорает очень быстро.

Примечание

Чтобы приготовить сок маракуйи, поместите мякоть плодов на сито, вставленное в миску, и давите ее задней стороной ложки. Понадобится примерно 10–15 плодов, чтобы приготовить 1 стакан сока, в зависимости от размера и спелости.

Ингредиенты

песочное тесто для сладкой выпечки

(см. стр. 152–157)

750 г (3 стакана) патисьера (см. стр. 276–277, тройное количество)

20 мл (1 ст. л.) Гранд Марнье

80 мл (1/3 стакана) жирных сливок (35%)

250 г земляники, промыть, почистить и разрезать на половинки

125 г малины, промыть

125 г черники, промыть

125 г ежевики, промыть

Это замечательный десерт для ланча-барбекю. Лучше всего собирать его в последнюю минуту, чтобы тесто не успело намокнуть. Крем должен быть шелковисто-гладким, а ягоды самого лучшего качества и максимальной спелости.

Корзиночки с заварным кремом и лесными ягодами

Выход: 20 шт.

Способ приготовления

Следуйте инструкциям на стр. 152–157, чтобы раскатать тесто и застелить им двадцать круглых 8-сантиметровых гофрированных формочек со съёмным дном. Поставьте корзиночки в морозилку, как минимум, на 20 минут.

Выпеките корзиночки без начинки в предварительно нагретой духовке при 200 °С в течение 20–25 минут, до золотистого цвета. Достаньте из духовки и дайте остыть.

Взбейте крем патисьерс Гранд Марнье электрическим миксером на максимальной скорости до однородной консистенции. Взбейте сливки до устойчивых пиков. Осторожно соедините взбитые сливки с кремом и поставьте в холодильник на час для охлаждения.

Разложите крем по корзиночкам, примерно по 2 ст. л. сверху уложите ягодное ассорти. Сразу подавайте.





Ингредиенты

4 яблока (сорта «Гренни Смит»)

200 г коричневого сахара

4 лимона

половина количества слоеного теста (см. стр. 162–165)

125 г (½ стакана) крема патисьер (см. стр. 276–277)

яичная смесь для обмазки (см. стр. 168)

Мы готовим эти фруктовые галеты на слоеном тесте, но вы можете также использовать тесто для круассанов (дрожжевое слоеное тесто). Яблоки нарезаются очень тонкими ломтиками, маринуются ночь и укладываются на тесто с патисьером. Затем галета запекается в горячей печи до зарумянивания краев яблочных ломтиков в глубокий карамельный цвет. Тесто должно очень сильно зарумяниться и стать рассыпчатым, поэтому не бойтесь оставить его в печи на 3–4 минуты дольше, даже если думаете, что галеты уже готовы. Яблоки необходимо подготовить за день до выпечки.

Яблочные галеты

Выход: 6 порций


Способ приготовления

Снимите с яблок кожицу и срежьте щечки с двух сторон, затем срежьте два оставшихся полумесяца. Нарежьте эти кусочки на ломтики толщиной 2 мм и снова сложите. Уложите ломтики в сложенном виде в квадратную или прямоугольную емкость, в которой они помещаются достаточно плотно. Сверху утрамбуйте сахар. Мелко натрите цедру лимонов. Отожмите лимонный сок в миску и смешайте с цедрой, затем вылейте к яблокам поверх сахара. Накройте пленкой и на ночь уберите в холодильник.

Нагрейте духовку до максимума. Раскатайте тесто и вырежьте прямоугольник размером примерно 17×30 см, толщиной 3 мм. Уложите тесто на противень, застеленный пергаментной бумагой. Выложите сверху крем, оставив по краю 1 см.

Отожмите яблоки и уложите сверху, отступив от края теста. Ломтики должны немного находить друг на друга. Смажьте край теста небольшим количеством яичной смеси и выпекайте в духовке 12–15 минут, до темно-карамельного цвета. Остудите на противне, нарежьте на порции и подавайте.





**Другие
кондитерские
изделия**



Торты и печенье

Торты, печенье и кексы, которые мы выпекаем на «Бурке-стрит», имеют вид деревенской домашней выпечки, всегда отличной текстуры и вкуса. Это лакомства, которыми можно угоститься в любое время дня, когда хочется сладкого. Они подходят для утреннего или послеобеденного чая, могут составить отличный, пусть и кощунственный ночной ужин, а если их приправить сливками и фруктами или сладким соусом, получится неплохой декадентский десерт.



Ингредиенты

70 г грецких орехов
150 г (1 стакан) мучной смеси (с разрыхлителем)
1/8 ч. л. пекарского порошка
1/8 ч. л. соды
1/4 ч. л. молотой корицы
1/8 ч. л. молотой гвоздики
1/8 ч. л. молотого мускатного ореха
1/4 ч. л. соли
55 мл (примерно 2) яичных белка
60 г (1/4 стакана) сахара для белков
1 яйцо
1 желток
160 г (3/4 стакана) сахара для желтков
170 мл (2/3 стакана) оливкового масла экстра
вирджин
125 г моркови, почистить и натереть

Глазурь из сливочного сыра

20 г (1 ст. л.) сахарной пудры плюс дополнительное количество для посыпки
20 г (1 ст. л.) сливочного масла, размягчить
145 г сливочного сыра
40 мл (2 ст. л.) жирных сливок (35%)

Морковный торт

Выход: 10 порций

Чтобы этот торт получился удачно, нужно работать быстро. Все ингредиенты взбиваются для максимального насыщения воздухом, а в конце осторожно соединяются с сухими ингредиентами. Взбитые белки дают фантастическую хрустящую верхнюю корочку, похожую на безе. Мы располагаем большим количеством миксеров, поэтому можем производить все замесы одновременно, а для домашней кухни предпочтительно работать в порядке, который мы здесь предлагаем.

Способ приготовления

Нагрейте духовку до 200 °С. Смажьте круглую форму для торта диаметром 18 см и застелите дно и стенки пергаментной бумагой для выпечки. Бумага должна выступать из формы примерно на 2,5 см.

Поместите орехи на противень и жарьте 4–5 минут до легкого зарумянивания. Остудите и разрежьте каждый кусочек на три части. Просейте муку, пекарский порошок, соду, специи и соль в миску. Повторите, чтобы смесь получилась однородной.

Поместите белки в очень чисто вымытую чашу миксера и установите насадку-венчик для взбивания. Взбейте белки на максимальной скорости до образования устойчивых пиков. Постепенно введите сахар, отвешенный для белков, но не переусердствуйте: меренга должна быть мягкой. Быстро выложите меренгу в другую миску и отставьте в сторону.

Поместите в чашу миксера яйцо и желток и добавьте отмеренный сахар. Смешивайте на максимальной скорости 3–4 минуты или пока смесь не увеличится в объеме вдвое и не будет воздушной. Не выключая миксер, влейте тонкой струйкой оливковое масло, так чтобы масса сильно не усела.

Достаньте чашу из миксера и лопаточкой или рукой в перчатке осторожно соедините с мучной смесью. Добавьте морковь и орехи и осторожно перемешайте. Быстро и аккуратно соедините с меренгой. Не нужно добиваться однородной консистенции, прожилки меренги должны быть видны. Перелейте смесь в подготовленную форму и выпекайте 1 час 10 минут, пока воткнутая в середину шпажка не выйдет чистой. Возможно, нужно будет убавить температуру до 180 °С по истечении первого получаса, если торт будет слишком быстро зарумяниваться сверху.

Тем временем приготовьте глазурь из сливочного сыра. Смешайте в миксере сахарную пудру со сливочным маслом, чтобы получился бледный крем однородной консистенции. Введите небольшими порциями сливочный крем, давая полностью раствориться перед тем, как добавить следующую порцию. Соскребайте смесь со стенок чаши для получения однородной массы. Влейте сливки и перемешайте, но будьте осторожны и не переусердствуйте, иначе сливки свернутся и отделятся. Если вы используете другой сорт сливочного сыра, может потребоваться чуть больше сливок: глазурь должна быть пастообразной, но ни в коем случае не жидкой и не текучей.

Достаньте торт из печи и дайте остыть прямо в форме в течение примерно 30 минут, а затем опрокиньте его на решетку для окончательного остужения. Зубчатым ножом разрежьте корж горизонтально, чтобы получилось два одинаковых слоя, и прослоите сырным кремом. Сверху посыпьте торт сахарной пудрой и подавайте.





Ингредиенты

165 г (1 $\frac{2}{3}$ стакана) овсяных хлопьев

220 г «сильной» муки

100 г кокосовой стружки

210 г коричневого сахара

50 г сушеного барбариса

45 мл кипятка

185 г несоленого сливочного масла

60 г меда

1 $\frac{1}{2}$ ч. л. соды

60 мл ($\frac{1}{4}$ стакана) воды

Это печенье выпекается по рецепту печенья анзак с добавлением сухого барбариса, вымоченного в кипятке с коричневым сахаром. Барбарис — мелкая красная ягода, похожая на красную смородину и часто используемая в ближневосточной кухне. Имеет чуть кисловатый вкус. Мы в булочной прижимаем печенье прессом, чтобы оно получалось очень тонким.

Овсяное печенье с барбарисом

Выход: 12 шт.

Способ приготовления

Нагрейте духовку до 170°C.

Поместите овес, муку, кокос и 175 г сахара в миску и тщательно перемешайте.

Барбарис положите в отдельную миску вместе с оставшимся сахаром и залейте кипятком. Перемешайте, чтобы сахар растворился.

Поместите масло с медом в кастрюлю и поставьте на слабый огонь. Перемешивайте, пока масло не растопится. Засыпьте барбарис вместе с сиропом. Снимите с огня. Смешайте соду с водой и влейте в кастрюлю. Влейте жидкую смесь в сухую и перемешайте пенящуюся массу большой ложкой.

Берите по 3 ст. л. смеси и скатывайте ровные шарики. Должно получиться 12 шариков. Уложите шарики на противни, застеленные пергаментной бумагой, и прижмите тонкой металлической лопаточкой, чтобы получились очень тонкие кружочки. Выпекайте партиями 15–20 минут. Дайте остыть прямо на противнях. В герметичной емкости это печенье может храниться неделю.





Ингредиенты

2 яйца
150 мл пахты/ряженки
125 г «сильной» муки
40 г картофельного крахмала
½ ч. л. пекарного порошка
⅛ ч. л. пекарной соды
65 г какао-порошка без сахара

¼ ч. л. соли
280 г (1 ¼ стакана) сахарной пудры
110 г несоленого сливочного масла,
нарезать кубиками по 3 см, размягчить
1 ¼ стакана шоколадного мусса,
для прослойки (см. стр. 268–269)
свежая малина, для оформления
сахарная пудра для посыпки

Шоколадный торт

Выход: 10 порций

Способ приготовления

Нагрейте духовку до 180°C. Смажьте две круглые формы для бисквита диаметром 20 см и застелите дно и стенки пергаментной бумагой. Поместите яйца с пахтой в миску и взбейте до однородной консистенции. Отставьте в сторону. Просейте муку, крахмал, пекарный порошок, соду, какао и соль в чашу миксера и установите насадку-лопаточку для теста. Добавьте сахар и сливочное масло и смешивайте на минимальной скорости 1 минуту. Прибавьте скорость до средней и введите тремя порциями яичную смесь, перемешивая каждую порцию примерно 30 секунд и снимая со стенок после каждой порции. Поровну разлейте тесто в две формы и выпекайте 20–25 минут или пока воткнутая в середину шпажка не выйдет чистой. Дайте коржам 10 минут, чтобы немного остыть прямо в форме, затем опрокиньте на решетку и дайте остыть полностью. Прослоите. Украсьте малиной и посыпьте сахарной пудрой перед подачей на стол.

Примечание

Вы можете приготовить из одного из этих коржей шоколадную крошку, используемую для корзинок с шоколадным муссом на стр. 268–269. Просто нарежьте один корж после остывания на кусочки размером 3 см. Уложите на противень и пеките при 150°C примерно полчаса, до высушивания. Переложите в кухонный комбайн небольшую порцию и измельчите до получения крупных крошек. Так же измельчите остальные порции. Выложите на противень и пеките еще 30 минут, до высыхания, затем снова измельчите в кухонном комбайне. Дайте остыть и храните в герметичной емкости в течение 5 дней.

Ингредиенты

250 г несоленого сливочного масла

355 г сахарной пудры

семена стручка ванили

4 яйца

200 г сметаны

300 г (2 стакана) мучной смеси

с разрыхлителем, просеять

24 дольки груш в сиропе (см. стр. 188)

125 г (1 стакан) свежей малины

Это настоящий торт-перевертыш: мы на «Бурке-стрит» сначала заливаем в форму тесто, а затем укладываем сверху фрукты. Фрукты тонут в тесте и в конце выпечки оказываются снизу. А потом торт переворачивают перед подачей.

Сметанно-сливочный торт с грушами и малиной

Выход: 16 порций

Способ приготовления

Нагрейте духовку до 200°C. Смажьте круглую форму диаметром 28 см и застелите дно и стенки пергаментной бумагой. Бумага должна выходить из формы на 2,5 см.

Поместите масло, сахар и зерна ванили в чашу миксера и установите насадку-венчик для взбивания. Взбивайте на минимальной скорости, пока не получится крем светлого оттенка. Добавьте по одному яйца, тщательно взбивая смесь после каждого. Двумя порциями введите сметану, затем так же двумя порциями муку и все тщательно взбейте. Силиконовой лопаточкой переложите смесь в подготовленную форму. Уложите грушевые дольки ровным кругом, затем сверху рассыпьте малину. Выпекайте 55 минут – 1 час 15 минут или пока воткнутая в середину шпажка не выйдет чистой. Накройте верх пергаментной бумагой, если он будет слишком быстро зарумяниваться. Достаньте из духовки и дайте остыть прямо в форме 10 минут, а затем опрокиньте на решетку. Лучше всего есть этот торт сразу после того, как он полностью остынет, но можно также хранить в герметичной емкости в течение 3 дней.

Вариант

Разные фрукты оседают на разную глубину, а еще можно залить тестом уложенный в форму слой фруктов. Подходят практически любые свежие фрукты, если они не слишком водянистые, а если они твердые, то сначала их надо припустить в сиропе. Можно также обойтись и вовсе без фруктов, или же можно добавить 2 ст. л. кондитерского мака и мелко натертую цедру 2 лимонов.





Ингредиенты

7 яиц, комнатной температуры
175 г сахарной пудры / мелкого сахара
60 г несоленого сливочного масла
170 г «сильной» муки
200 мл жирных сливок (35%), взбить
200 г малинового джема
сахарная пудра для посыпки

Бисквитный торт

Выход: 10 порций

Способ приготовления

Нагрейте духовку до 190 °С. Смажьте две круглые формы диаметром 20 см и застелите пергаментной бумагой – бумага должна выходить из формы сверху на 2,5 см.

Разбейте яйца в чашу электрического миксера и установите насадку-венчик для взбивания. Добавьте сахар и взбивайте на максимальной скорости 4–5 минут или пока смесь не увеличится в объеме почти в три раза. Пока взбиваются яйца, растопите масло и просейте 3 раза муку.

Достаньте чашу из миксера и ручным миксером замесите примерно половину просеянной муки – примерно шести-семи энергичных движений руки будет достаточно. Всыпьте остаток муки и быстро замесите, стараясь, чтобы смесь сильно не усела. Так же аккуратно введите масло.

Перелейте смесь в подготовленные формы. Выпекайте 25–30 минут или пока бисквит не будет восстанавливаться при легком нажатии пальцем. Коржи также начнут отставать от стенок формы, когда полностью испекутся. Достаньте из духовки и дайте немного остыть прямо в формах в течение примерно 10 минут, затем опрокиньте на решетку и дайте полностью остыть.

Когда бисквит остынет, прослоите его взбитыми сливками и джемом и посыпьте сахарной пудрой.

Ингредиенты

235 г темного шоколада (содержание какао 55%),
порубить
150 г (1 стакан) «сильной» муки
40 г (1/3 стакана) какао-порошка без сахара
1 1/2 ч. л. пекарной соды
1/2 ч. л. соли
100 г несоленого сливочного масла
240 г коричневого сахара
2 яйца
85 г сушеной вишни

Это очень шоколадное печенье, которое, если выпечь его идеально, хрустит снаружи и остается тягучим внутри. Попадающиеся кусочки вишни прорезают густую сладость свежей кислинкой. Можно заменить вишню другими сушеными ягодами или смесью сухофруктов и орехов.

Шоколадное печенье с вишней

Выход: 12 шт.

Способ приготовления

Нагрейте духовку до 165 °С.

Положите шоколад в большую миску из нержавеющей стали и установите над кастрюлей со слабо кипящей водой, чтобы дно миски не доставало до воды. Дайте воде прокипеть 2 минуты, затем выключите огонь и перемешайте тающий шоколад. Просейте муку, какао, соду и соль в другую миску. Положите масло с сахаром в чашу миксера и установите насадку для взбивания. Взбивайте на средней скорости, пока не получится бледный крем. Добавьте яйца, по одному за раз, и тщательно взбивайте смесь после каждого. Затем введите тремя партиями сухую смесь, тщательно взбивая тесто после каждой партии, и наконец, добавьте растопленный шоколад и еще раз тщательно все перемешайте. Достаньте чашу из миксера и осторожно добавьте сухую вишню. Смесь может получиться довольно липкой, и вам придется поставить ее на 15 минут в холодильник, прежде чем из нее можно будет лепить печенье. Берите по 3 ст. л. смеси и катайте шарики одинакового размера. Должно получиться 12 штук. Уложите шарики на противни, застеленные пергаментной бумагой, оставляя большие интервалы. Еще на полчаса уберите в холодильник или пока не затвердеют. Выпекайте партиями по 15–20 минут, пока печенье не поднимется и не растрескается сверху. Остудите прямо на противнях и подавайте к столу или храните в герметично упакованном виде в течение 3 дней.



Ингредиенты

Для бананового теста

250 г несоленого сливочного масла
355 г мелкого сахара
1 стручок ванили, раскрыть вдоль
4 яйца
200 г сметаны
300 г (2 стакана) пекарной смеси муки
с разрыхлителем, просеять
2–3 спелых банана
20 г карамельного сиропа или коричневого сахара

Для карамельного соуса

200 мл жирных сливок (35% жирности)
100 мл воды
300 г мелкого сахара
30 мл глюкозного сиропа, по желанию
80 г несоленого сливочного масла

Банановый торт с карамельным соусом

Выход: 16 порций

У нас дома, если остается много перезрелых бананов, обычно они заканчивают свой путь именно в этом торте. Если позволяет время, приготовьте карамельный соус и полейте им торт, но вообще этот торт очень вкусен и сам по себе. Карамельного соуса по этому рецепту получается несколько больше, чем нужно (просто меньшее количество очень сложно приготовить так, чтобы он не подгорел). Его можно хранить в холодильнике, как минимум, неделю, и им отлично можно поливать мороженое. Мы в «Булочной на Буркестрит» также используем карамель в качестве нижнего слоя для шоколадных корзиночек. Чтобы вернуть ее в текучее состояние после хранения в холодильнике, подогрейте ее на медленном огне. Глюкозный сироп препятствует кристаллизации сахара, но вы можете не добавлять его.

Способ приготовления

Нагрейте духовку до 200 °С. Смажьте круглую форму диаметром 28 см и застелите пергаментной бумагой, так чтобы она выходила сверху на 2,5 см.

Положите масло и сахар в чашу миксера и установите насадку для взбивания. Добавьте зерна ванили. Взбейте на слабой скорости, чтобы получился почти белый крем. По одному введите яйца, хорошенько взбивая смесь после каждого. Добавьте двумя порциями сметану, затем так же двумя порциями муку и все тщательно взбейте.

Помните бананы и полейте сиропом или посыпьте коричневым сахаром. Осторожно соедините с тестом и выложите в форму. Выпекайте 55 минут – 1 час 15 минут или пока воткнутая в середину шпажка не выйдет чистой. Накройте торт сверху пергаментной бумагой, если он будет слишком быстро зарумяниваться.

Тем временем приготовьте карамельный соус. Влейте сливки в кастрюлю и поставьте на сильный огонь. Доведите почти до кипения.

Поместите воду, сахар и глюкозный сироп, если используете, в большую кастрюлю и поставьте на сильный огонь. Помешивайте, пока сахар не растворится. Как только сахар растворится, прекратите мешать и держите на огне 7–10 минут или пока жидкость не приобретет карамельный цвет. Снимите с огня (сироп будет по-прежнему темнеть, поэтому важно не дать ему потемнеть слишком сильно до снятия с огня).

Влейте в кастрюлю с карамелью горячие сливки, соблюдая осторожность, поскольку смесь будет кипеть у стенок, поднимаясь в высоту в четыре раза. Снова поставьте смесь на огонь и взбивайте до образования однородного и гладкого соуса. Снимите с огня, дайте немного остыть и введите, взбивая, сливочное масло.

Достаньте торт из печи и дайте остыть 10 минут, затем выложите из формы на большое блюдо. Перед подачей на стол наколите торт шпажкой примерно в сорока местах и полейте карамельным соусом, пока торт еще теплый.





Ингредиенты

260 г темного шоколада (55% какао), мелко порубить
135 мл молока
40 г йогурта
4 яйца
105 г мелкого сахарного песка, для яиц
4 яичных белка
160 г мелкого сахарного песка, для белков
135 мл сливок для взбивания (жирность 35%)
55 г какао-порошка без сахара, просеять

Это замечательный торт: по сути, это мусс, который сильно поднимается во время выпечки и оседает после извлечения из печи, образуя плотную середину. Лучше всего съесть его в течение 4 часов после того, как он будет выпечен, пока верх остается рассыпчатым, придавая этому торту еще один вкусовой оттенок. Прелесть этого торта, да и другой шоколадной выпечки, состоит в том, что даже если что-то пойдет не так и ваше изделие подгорит, у вас все равно получится вполне годный продукт.

Шоколадный торт без теста

Выход: 12 порций

Способ приготовления

Нагрейте духовку до 150 °С. Смажьте разъемную форму диаметром 20 см и застелите бумагой. Она должна выходить сверху на 2,5 см.

Поместите шоколад в большую миску из нержавеющей стали и поставьте над кастрюлей с кипящей водой так, чтобы дно не касалось воды. Миска должна быть очень большой, чтоб вместить всю смесь для торта. Дайте воде прокипеть 2 минуты, затем выключите огонь и перемешайте тающий шоколад.

Влейте молоко и йогурт в кастрюлю и поставьте на огонь чуть больше среднего. Доведите до кипения. Выключите огонь. У вас должно получиться свернувшееся молоко.

Поместите яйца с сахаром в чашу миксера и установите насадку для взбивания. Взбивайте яйца на средней скорости примерно 10 минут, чтобы смесь стала очень легкой и воздушной и увеличилась в объеме в два раза.

В очень чистой миске взбейте белки до мягких шапок, затем постепенно вводите, продолжая взбивать, сахар, чтобы получилась блестящая меренга. Главное, не переусердствовать, чтобы смесь не стала слишком густой и твердой. Поставьте в холодильник.

Взбейте до устойчивых пиков сливки и уберите в холодильник.

У вас должно быть наготове для соединения: растопленный шоколад, свернувшееся молоко, взбитые яйца, меренга, взбитые сливки и какао-порошок. Влейте молоко в шоколад и взбейте, затем добавьте какао и все тщательно взбейте. Соедините в три захода со взбитыми яйцами, тщательно перемешивая после каждой добавленной порции. Не волнуйтесь, если консистенция будет не совсем однородной. Осторожно соедините меренгу со взбитыми сливками, стараясь, чтобы смесь сильно не осела. Соедините эту смесь с шоколадной в три партии, тщательно перемешивая перед каждой следующей.

Лопаточкой переложите смесь в подготовленную форму и дважды осторожно постучите ею по столу, чтобы разровнять смесь. Выпекайте 1 час 15 минут – 1 час 30 минут. (Если вы почувствуете вкусный запах пекущегося торта в первые 25 минут, температура слишком высока, и вам нужно убавить ее.) Не трогайте торт в первые 45 минут, а по истечении этого времени поверните форму другим боком. Если верх слишком сильно зарумянивается, нужно накрыть его пергаментной бумагой и убавить температуру. Чтобы проверить, готов ли торт, положите на него руку и слегка потрясите его: вы должны почувствовать, что он насквозь твердый. Достаньте из духовки и дайте остыть в течение приблизительно получаса непосредственно в форме, а затем снимите стенки. Когда торт полностью остынет, переложите на сервировочное блюдо.

Для нарезки этого торта лучше использовать острый нож с тонким лезвием. Держите под рукой кувшин с очень горячей водой. Погружайте в нее нож, держите 10 секунд, чтобы металл прогрелся, затем обтирайте полотенцем и режьте. Повторяйте весь процесс после каждого кусочка и получите идеально ровные края.

Примечание

Этот шоколадный торт можно хранить при комнатной температуре в герметичной упаковке в течение 1–2 дней, а в холодильнике до 5 дней. Отогревайте его при комнатной температуре за 2 часа до подачи на стол или же, что еще лучше, подогревайте в разогретой до 150 °С духовке в течение примерно 10 минут, чтобы освежить. Можно также нарезать этот торт на порции и подогревать на пару примерно 6–8 минут, а затем сверху уложить свежие ягоды и густые сливки.





Ингредиенты

150 г (1 ½ стакана) рубленого миндаля
90 г «сильной» муки
240 г сахарной пудры, просеять
1 ч. л. пекарного порошка
280 мл (примерно 8) яичных белков
250 г несоленого сливочного масла, растопить
6 ягод клубники, очистить и разрезать на половинки

Эти маленькие миндальные кексы обязательно выпекаются у нас к утреннему открытию: посетители берут их к утреннему кофе. Они отлично подходят к утреннему чаю, и их также можно выпекать в маленьких керамических горшочках. Сверху укладывается один кусочек фруктов, таких как клубника, черника, малина, манго или киви. Для разнообразия можно заменить половину миндаля кокосовой стружкой или рублеными фисташками. Если тесто останется, оно может простоять в холодильнике до трех дней.

Маффины с клубникой

Выход: 12 штук

Способ приготовления

Нагрейте духовку до 190 °С. Слегка смажьте сливочным маслом обычную форму на 12 маффинов емкостью ½ стакана.

Положите орехи, муку, сахар и пекарный порошок в большую миску. Добавьте белки, небольшими порциями, тщательно перемешивая после каждой. Влейте растопленное масло и слегка взбейте.

Выложите полученную смесь в углубления формы, наполняя их почти доверху. Аккуратно уложите сверху половинки ягод. Выпекайте примерно полчаса, пока тесто не зарумянится и воткнутая в середину шпажка не выйдет чистой. Выложите на решетку для охлаждения и подавайте.



Ингредиенты

400 г (2 ² / ₃ стакана) «сильной» муки
2 ч. л. пекарного порошка
300 г мелкого сахара
310 г несоленого сливочного масла
480 мл пахты/ряженки
3 яйца
150 г (1 стакан) клубники, очистить и нарезать ломтиками
150 г (1 стакан) малины
150 г (1 стакан) черники
30 г коричневого сахара

Разве это маффины? Некоторые пуристы скажут, что нет, поскольку маффины обычно содержат меньше сахара и выпекаются на растительном масле, а не на сливочном. Также эти маффины имеют очень невысокое соотношение муки к маслу, из-за чего, по словам некоторых клиентов, текстура получается похожей на пудинг. Маффины это или нет, но они чрезвычайно популярны по утрам среди любителей сладкого. Возможных сочетаний ягод и фруктов может быть бесчисленное количество, достаточно просто дать волю воображению и брать в магазине только самый свежий товар.

Маффины с ягодным ассорти

Выход: 12 шт.

Способ приготовления

Нагрейте духовку до 190 °С. Слегка смажьте две формы для больших маффинов (по 6 отверстий) и застелите бумажными корзиночками. Просейте муку и пекарный порошок в большую миску, добавьте сахар и тщательно перемешайте. Растопите сливочное масло с кастрюле на среднем огне, снимите с огня и смешайте с пахтой. Введите яйца, взбивая венчиком. Влейте к сухой смеси и взбейте. Не беспокойтесь, если на этом этапе будут комочки муки. Затем большой ложкой осторожно замешайте ягоды. Выложите смесь в подготовленные формы, наполняя почти доверху. Сверху посыпьте коричневым сахаром. Убавьте температуру до 180 °С и выпекайте 25–30 минут. Возможно, потребуется убавить температуру за 10 минут до конца, если маффины начнут сильно зарумяниваться сверху. Чтобы проверить, готовы ли маффины, осторожно надавите на них сверху, чтобы почувствовать, твердые ли они внутри. Также выложите один из форм и посмотрите, подрумянился ли он снизу. Достаньте из духовки и дайте остыть прямо в формах примерно 10 минут, а затем выложите на решетку для полного остывания.









Ингредиенты

400 г (2 $\frac{2}{3}$ стакана) «сильной» муки
2 ч. л. пекарного порошка
300 г мелкого сахара
310 г несоленого сливочного масла
480 мл пахты/ряженки
3 яйца
225 г темного шоколада (55% какао), порубить
на крупные кусочки
225 г малины, промыть
55 г коричневого сахара
сахарная пудра для посыпки

Это самые популярные маффины в нашей булочной. Теплые, недавно из печи, пока шоколад еще мягкий, эти маффины действительно настоящее лакомство.

Маффины с темным шоколадом и малиной

Выход: 12 шт.

Способ приготовления

Нагрейте духовку до 190 °С. Слегка смажьте две большие формы для маффинов на 6 ячеек и застелите бумажными стаканчиками.

Просейте муку с пекарным порошком в миску и добавьте сахар. Тщательно перемешайте.

Растопите сливочное масло в кастрюле на слабом огне, затем снимите с огня и влейте, перемешивая, пахту. Влейте яйца, взбивая венчиком. Залейте этой смесью сухие ингредиенты и взбейте до однородной массы – пусть вас не беспокоит, если на этом этапе будут комочки муки. Засыпьте шоколад и ягоды и осторожно перемешайте большой ложкой.

Выложите смесь ложкой в подготовленные стаканчики для маффинов. Посыпьте сверху сахаром. Убавьте температуру в духовке до 180 °С и выпекайте 25–30 минут. Возможно, придется убавить температуру за 10 минут до конца выпечки, если маффины будут сильно зарумяниваться сверху. Чтобы проверить, готовы ли маффины, осторожно надавите на них сверху, чтобы почувствовать, твердые ли они внутри. Также выложите один из формы и посмотрите, подрумянился ли он снизу. Достаньте из духовки и дайте остыть прямо в формах примерно 10 минут. Посыпьте сахарной пудрой и подавайте.

Ингредиенты

300 г (1 $\frac{1}{3}$ стакана) чернослива без косточек, разрезать пополам
200 мл бренди, коньяка или горячего черного чая
55 г «сильной» муки
40 г ($\frac{1}{3}$ стакана) какао-порошка без сахара
 $\frac{1}{4}$ ч. л. соли

2 ч. л. пекарного порошка
300 г качественного темного шоколада (55% какао)
80 г несоленого сливочного масла
300 г мелкого сахарного песка
4 яйца
100 г сметаны
145 г (1 стакан) темного шоколада в галетах (содержание какао 55%)

Эти брауни с очень насыщенным вкусом получаются очень сочными благодаря замоченному в бренди черносливу, который нужно приготовить тремя днями ранее. Если предпочитаете, бренди можно заменить чаем, который придает черносливу восхитительный аромат. Чернослив можно заменить другими сухофруктами или орехами.

Шоколадно-сливовые брауни

Выход: 32 шт.

Способ приготовления

Поместите чернослив в миску и залейте бренди, коньяком или чаем. Накройте и поставьте замачиваться на 3 дня. Нагрейте духовку до 170 °С. Смажьте прямоугольную форму для торта размером 20×30×4 см и застелите дно и стенки пергаментной бумагой. Просейте муку, какао, соль и пекарный порошок в миску. Положите шоколад, сливочное масло и сахар в миску из нержавеющей стали и поставьте над кастрюлей с кипящей водой. Дно миски не должно доставать до воды. Перемешивайте 10 минут, пока шоколад полностью не растает. Дайте остыть, затем переложите в чашу электрического миксера и установите насадку-лопаточку. Смешайте на средней скорости и добавьте яйца, по одному за раз, хорошо взбивая после каждого. Добавьте мучную смесь, перемешайте, затем добавьте сметану, шоколад и чернослив вместе с сиропом и все перемешайте. Выложите полученную смесь ложкой в подготовленную форму и выпекайте 1 час или пока тесто не затвердеет. Положите сверху руку, в середине. И слегка потрясите тесто, чтобы проверить, твердое ли оно внутри. Дайте полностью остыть, а затем достаньте из формы. Разогретым ножом нарежьте на квадратики. Брауни можно завернуть в пленку и хранить до 4 дней при комнатной температуре.





Ингредиенты

1, 125 кг (7 ½ стакана) «сильной» муки

5 г (1 ч. л.) соли

5 г (1 ч. л.) пекарной соды

15 г (1 ½ ст. л.) рубленого имбиря

5 г (2 ч. л.) молотой корицы

5 г (2 ч. л.) молотого мускатного ореха

400 г несоленого сливочного масла

400 г коричневого сахара

320 г сахарного сиропа или меда

1 яйцо

4 желтка

Для королевской глазури

250 г (2 стакана) сахарной пудры

1 белок

½ ч. л. свежего лимонного сока

Имбирное печенье

Выход: 48 шт.

Имбирное печенье — отличное развлечение для детей, которые вырезают из этого теста разные фигурки и украшают их глазурью и леденцовым конфетти. Также это тесто можно использовать для пряничных домиков. Нарезьте на кусочки нужного размера, но не раскатывайте слишком тонко, иначе после выпечки они будут слишком хрупкими. Постройте на чем-то твердом домик и используйте глазурь, чтобы скрепить его.

Способ приготовления

Нагрейте духовку до 170 °С. Просейте муку, соль, соду и специи вместе в большую миску.

Поместите сливочное масло, сахар и сироп в большую миску и смешайте ручным электрическим миксером на средней скорости до кремообразной консистенции и светлого оттенка. Тонкой струйкой влейте яйцо и желтки и тщательно взбейте. Тремя порциями всыпьте сухие ингредиенты и все тщательно перемешайте. Поделите тесто на четыре равные порции и расплющите каждую, чтобы получился плоский диск. Накройте пленкой и уберите в холодильник, как минимум, на 20 минут или на 3 дня.

Достаньте из холодильника и дайте тесту слегка размягчиться. Раскатайте каждый диск между двумя листами пергаментной бумаги до толщины примерно 3 мм. Вырежьте фигурными выемками для теста или ножом фигурки нужной формы. Обрезки снова раскатайте и используйте.

Выложите печенье на противни, застеленные пергаментной бумагой, и выпекайте партиями по 15–20 минут или пока тесто слегка не вздуется и не подрумянится. Дайте остыть прямо на противнях.

Тем временем приготовьте глазурь. Просейте сахарную пудру через мелкое сито. Перелейте яичный белок в миску и добавьте 1 ст. ложку сахарной пудры. Взбейте деревянной ложкой, чтобы получилась паста однородной консистенции, затем постепенно добавляйте сахар, по столовой ложке, взбивая после каждой порции. Введите, продолжая взбивать, лимонный сок. Смесь должна получиться такой консистенции, чтобы ее можно было отсаживать из кондитерского шприца. Можно разделить глазурь на несколько частей и подкрасить пищевыми красителями в разные цвета. Переложите глазурь в кондитерский шприц, установите тонкий носик и отсадите глазурь на печенье теми узорами, которые вам нравятся. Печенье можно есть, как только застынет глазурь, или убрать в герметичную емкость и хранить в течение 2 недель.





Ингредиенты

175 г несоленого сливочного масла

250 г (1 $\frac{2}{3}$ стакана) «сильной» муки

60 г ($\frac{1}{3}$ стакана) рисовой муки

1 ч. л. пекарного порошка

$\frac{1}{2}$ ч. л. соли

125 г мелкого сахарного песка

80 г ($\frac{1}{2}$ стакана) орехов макадамия, порубить

Это очень сливочное песочное тесто. Вместо макадамии (самые дорогие и редкие орехи в мире) можно взять любые орехи, или же орехи вообще можно не класть, и тогда получатся простые коржики. Будьте осторожны при выпечке, чтобы тесто сильно не зарумянилось — оно должно получиться нежно-золотое.

Печенье с макадамией

Выход: 16 шт.

Способ приготовления

Нагрейте духовку до 180°C. Застелите пергаментной бумагой квадратную форму со стороной 20 см и глубиной примерно 4 см.

Достаньте масло из холодильника за 20 минут до приготовления теста. Просейте пшеничную и рисовую муку вместе с пекарным порошком и солью в большую миску. Добавьте сахарный песок и перемешайте.

Нарежьте масло кубиками размером 1,5 см и пальцами вотрите в него сухую смесь, чтобы получилась масса, напоминающая хлебные крошки или сухари. Добавьте орехи и продолжайте перетирать ингредиенты пальцами, затем вымесите тесто и соберите его в шар.

Вложите тесто в подготовленную форму и разгладьте сверху задней стороной ложки, так чтобы его поверхность была ровной. Поставьте на 20 минут в холодильник.

Выпекайте 30–40 минут или пока печенье не будет светло-золотым и твердым на ощупь. Дайте остыть прямо в форме, а затем выложите и нарежьте на узкие прямоугольные кусочки зубчатым ножом. В герметичной упаковке это печенье можно хранить в течение 5 дней.

Ингредиенты

Для сухофруктов в бренди

(готовится за 5 недель до выпечки)

55 г (¼ стакана) мелкого сахарного песка

55 мл воды

160 мл бренди

90 г (¾ стакана) светлого изюма

80 г (½ стакана) мелкого черного изюма

80 г (⅓ стакана) чернослива

без косточек, порубить

80 г (½ стакана) свежих фиников

без косточек, порубить

150 г (1 ¼ стакана) темного изюма

55 г (⅓ стакана) засахаренной

цитрусовой цедры ассорти

135 г (¾ стакана) порубленного сухого инжира

Для теста

100 г (⅔ стакана) «сильной» муки

½ ч. л. смеси специй для тыквенного пирога

15 г сухого рубленого миндаля

110 г несоленого сливочного масла

100 г коричневого сахара

2 ч. л. меда

2 ст. л. патоки

1 ч. л. мармелада

3 яйца, слегка взбить

150 мл бренди, для пропитки

Для крема

200 г несоленого сливочного масла, размягчить

125 г (1 стакан) сахарной пудры, просеять

60 мл (¼ стакана) бренди

Рождественский пирог из «Булочной на Бурке-стрит»

Выход: 12–16 порций

Способ приготовления

Насыпьте сахар в кастрюлю, залейте водой и доведите на сильном огне до кипения, помешивая, чтобы растворить сахар. Снимите с огня и дайте остыть. Налейте бренди и остывший сахарный сироп в герметичную емкость и положите сухофрукты. Перемешайте. Закройте и держите при комнатной температуре примерно 5 недель. В течение первой недели нужно перемешивать ежедневно. В течение последующих четырех недель достаточно перемешивать один раз в неделю. Должна получиться густая сиропообразная фруктовая смесь. Если вы еще не готовы выпекать пирог, уберите смесь в холодильник, где она может храниться 2 месяца – от этого она станет только лучше. Нагрейте духовку до 190°C. Смажьте две круглые формы диаметром 12,5 см и застелите дно и стенки пергаментной бумагой.

Просейте муку, смесь специй и миндальный порошок в большую миску. В чаше электрического миксера, установив насадку-лопаточку, смешайте сливочное масло, сахар, мед, патоку и мармелад, чтобы получился крем светлого оттенка. Добавьте яйца, небольшими порциями, тщательно перемешивая перед каждой новой порцией – будьте осторожны, чтобы смесь не свернулась на этом

этапе. Если увидите, что она начала расслаиваться, добавьте немного муки, чтобы снова соединить ее. Не выключая миксер, всыпьте муку. Как только все перемешается, сразу выключите миксер. Надев перчатки, рукой замешайте в тесто вымоченные фрукты. Поделите смесь поровну и выложите в приготовленные формы. Сильно постучите по столу, чтобы тесто улеглось. Установите формы на противень и поставьте в духовку. Сразу же убавьте температуру до 160 °С и выпекайте примерно 40 минут. Поверните противень и выпекайте еще 20 минут. Коржи готовы, когда воткнутая в середину шпажка выйдет чистой. Время выпечки может достигать 1 часа 20 минут. Если верх начнет подгорать, накройте его пергаментной бумагой, уложив ее свободно поверх коржей. После извлечения из духовки дайте остыть прямо в формах. Прodelайте в каждом корже 20–30 отверстий шпажкой, примерно на три четверти глубины. Отрежьте два больших листа фольги и два больших листа пергаментной бумаги. Уложите лист фольги на стол и сверху лист пергаментной бумаги. Беря по одному коржу, укладывайте на бумагу и загибайте края фольги и бумаги кверху, а наверху скрутите, чтобы получилось что-то вроде контейнера, куда будет стекать лишняя пропитка. Для пропитки отогните верхний край фольги и смажьте корж 1 ч. л. бренди. Повторяйте каждые 3–4 дня в течение 8–10 недель или пока не увидите, что бренди больше не впитывается. После каждой пропитки плотно закрывайте фольгу, чтобы бренди не испарялся и тесто не высыхало. Лучше всего держать коржи в герметичной емкости, чтобы внутрь не попали муравьи или другие мелкие насекомые, падкие на сладкое (и спиртное). После того как вы пропитали коржи, хорошо заверните их и держите в герметичной емкости в темном прохладном месте. Чтобы приготовить сливочный крем, положите масло и пудру в чашу электрического миксера и установите насадку-венчик. Взбейте масло с сахаром на средней скорости в легкую кремообразную массу светлого цвета. Не выключая миксер, постепенно влейте бренди, тщательно взбивая после добавления каждой порции. Затем переложите в герметичную емкость и уберите в холодильник. В холодильнике крем может храниться 2 недели. Перед подачей крем нужно подержать при комнатной температуре.

Рождественские пироги из «Булочной на Бурке-стрит» вручную завернуты в бумагу и перевязаны бечевкой, готовые к оживленным предпраздничным неделям. Мы делаем эти пироги небольшого размера, поскольку они очень сытные, а после обильного праздничного обеда или ужина для больших кусков, как правило, места не остается. Кроме того, эти пироги долго пекутся. Чтобы сделать пироги большего размера, формы пришлось бы дополнительно застилать картоном, чтобы тесто не пригорело к стенкам. По этому рецепту получается два небольших пирога, но вы легко можете удвоить и утроить количество ингредиентов, если только у вас есть миксер соответствующего размера, чтобы вместить все компоненты.

Это очень плотный пирог, полный сухофруктов. Как и всякий хороший фруктовый пирог, он готовится за несколько месяцев и после выпечки промачивается спиртной пропиткой каждые 3-4 дня в течение периода продолжительностью до 10 недель. Эти пироги можно разогревать на пару или в микроволновке и есть теплыми, как пудинг, подавая со сливочным кремом с добавлением бренди. Крем можно приготовить несколькими неделями раньше, чтобы снять с себя часть забот в праздничный день.





The background of the page is a close-up photograph of marbled paper. The marbling features intricate, wavy patterns in shades of brown, tan, and cream, creating a textured, organic appearance. The patterns resemble liquid swirls or marbled stone.

Десерты

Вот пара-тройка десертов, которые нам очень нравятся, но мы готовим их только по спецзаказу. Они очень разные, но все отлично подходят для фуршета, семейного ужина или изысканной вечеринки.

Ингредиенты

105 г (примерно 3) яичных белка

210 г мелкого сахарного песка

Мы на «Бурке-стрит» выяснили, что лучше всего для индивидуальных порций подходит швейцарская меренга, которая получается мягкой внутри. Рецепт очень прост: в два раза больше сахара по весу, чем белков. Сначала меренга нагревается на водяной бане для растворения сахара, а затем уже белки взбиваются в твердые шапки. Для вкуса можно добавить во взбитую массу немного какао-порошка без сахара или взять бутылочку (как для томатного соуса) и непосредственно перед выпечкой нарисовать узоры малиновым, клубничным или любым другим джемом.

Меренга

Выход: 12–18 маленьких или 4–6 больших

Способ приготовления

Нагрейте духовку до 130°C. В очень чистой миске из нержавеющей стали смешайте белок с сахаром. Установите миску над кастрюлей с кипящей водой и продолжайте перемешивать, постоянно снимая смесь со стенок силиконовой лопаточкой, чтобы не образовывалось кристаллов сахара. Как только весь сахар растворится и у вас получится однородная прозрачная теплая жидкость, снимите ее с огня. Вытрите дно миски, чтобы вода не попала в белково-сахарную смесь.

Переложите теплую смесь в чистую чашу электрического миксера, установите насадку для взбивания. Взбивайте на самой высокой скорости примерно 10 минут, пока смесь не охладится и не образуются твердые горки пены.

Выложите смесь ложкой или отсадите из кондитерского мешка непосредственно на противни, застеленные пергаментной бумагой для выпечки, придав пирожным желаемую форму. Убавьте температуру до 100°C и пеките примерно полтора часа или пока меренга не будет хрустящей снаружи и мягкой внутри. Если вы предпочитаете сухую меренгу, можно держать ее в печи до 6 часов. Лучший способ проверки на готовность — разломить одну и посмотреть: мягкая меренга должна иметь хрустящую корочку, а центр должен быть как у зефира, и она должна прогреться насквозь. Продолжительность выпекания меренги разного размера существенно различается. Доведя до готовности, достаньте из духовки и остудите на решетках. Как только меренга остынет, можно подавать ее к столу или хранить в герметично упакованном виде 2–3 дня.

Вариант

Шоколадная меренга пользуется большой популярностью у детей и взрослых. Мы выпекаем ее, только если удастся вставить в плотный график или если остались белки от другого рецепта. Обычно такие случаи бывают раз в полгода, и клиенты бурно протестуют.

После приготовления белково-сахарной смеси для меренги, как описано выше, просейте 100 г несладкого какао-порошка в большую миску. Большой ложкой для раздачи берите шарики меренги размером чуть больше теннисного мяча и отсаживайте в миску с какао-порошком. Наклоняйте миску, так чтобы полностью обвалить шарик в шоколадной посыпке. Осторожно выньте шарик и положите его на противень, застеленный пергаментной бумагой. Так получится 6 шариков. Осторожно погрузите кончики пальцев в меренгу и проведите вверх: получатся мраморные прожилки белой и шоколадной меренги. Выпекайте при 100 °С примерно полтора часа или пока не получится хрустящая корочка и мягкая сердцевина.

Секреты успешной меренги

- Чтобы меренга удалась, все ваше оборудование должно быть безупречно чистым, сухим и не должно иметь никаких следов жира. После тщательного мытья всех мисок и оборудования можно протереть их для обезжиривания лимонным соком, а затем просушить.
- Будьте очень аккуратны, разбивая яйца и отделяя белки от желтков, поскольку малейшая капля желтка, попавшая в белки, не даст им взбиться в пышную пену или же они могут вообще не взбиться.
- Если работать в медной миске, пена будет выше и будет лучше держаться.
- Высокая влажность на кухне может сказаться на меренге негативно. И лучше не держать меренгу долго после взбивания: быстро отсадите порциями на противень и тут же сажайте в печь.





Ингредиенты

Для меренги

4 яичных белка

250 г мелкого сахарного песка

1/3 ч. л. натурального ванильного экстракта

1/3 ч. л. белого уксуса

Для фруктовой начинки с маскарпоне

2 яичных белка

25 г мелкого сахарного песка, для белков

2 яичных желтка

35 г мелкого сахарного песка, для желтков

500 г сыра маскарпоне

2–3 спелых манго

125 мл мякоти маракуйи

Слоеная меренга с манго и маракуйей

Выход: 10 порций

Этот десерт — игра с классикой (торт «Павлова») и итальянским тирамису. В нашей версии бисквит заменяют слои меренги, которые прослаиваются ломтиками манго и маракуйи с сыром маскарпоне. Десерт можно подавать в стиле фуршет, предоставляя гостям накладывать из общей тарелки большой ложкой. Для более торжественных случаев можно приготовить его в разъемных формах для тортов диаметром 30 см, затем аккуратно нарезать на кусочки и подавать на тарелочках.

Способ приготовления

Нагрейте духовку до 140°C. Застелите бумагой три противня размером 30×20 см.

Перелейте яичные белки в очень чистую чашу электрического миксера и установите насадку для взбивания. Взбейте на самой большой скорости в твердую пену. Не выключая миксер, постепенно всыпьте сахар и взбейте до образования твердых блестящих шапок. Силиконовой лопаточкой замешайте ванильный экстракт и уксус. Выложите меренгу на три противня и широким ножом быстро размажьте. Выпекайте 20–25 минут, только до начала зарумянивания. Достаньте из духовки и дайте остыть прямо в противнях. Пройдите по краю противня ножом, чтобы отделить меренгу, и выложите для охлаждения.

Чтобы приготовить начинку, поместите белки в очень чистую чашу миксера и взбейте на максимальной скорости до мягких шапок. Не выключая миксер, медленно всыпьте сахар и снова взбейте до мягких шапок. Не переусердствуйте, иначе пена получится слишком твердой. Переложите в другую миску и уберите в холодильник.

Смешайте желтки и отмеренный для них сахар в чистой чаше и взбейте на средней скорости. Добавьте сыр и продолжайте взбивать еще полминуты или пока смесь не станет однородной. Добавьте в два захода охлажденные взбитые белки и осторожно перемешайте, стараясь сильно не примять пену.

Очистите манго и нарежьте на ломтики толщиной примерно 5 мм. Уложите слой выпеченной меренги на дно керамической формы размером 20×30×6 см, немного подрезав при необходимости. Поверх меренги выложите половину сырной начинки и разровняйте ножом с широким лезвием до самого края. Уложите в один слой ломтики манго и половину мякоти маракуйи. Накройте вторым пластом выпеченной меренги, нанесите оставшийся сырный крем и уложите сверху оставшиеся ломтики манго и мякоть маракуйи. Наконец, накройте последним пластом меренги. Уберите в холодильник, как минимум, на 4–6 часов, до затвердения.

Вариант

Для этого десерта можно использовать бесконечное количество фруктовых комбинаций. Мы использовали ревень, который предварительно запекается в духовке, присыпанный сахаром, а также свежие персики, которые просто восхитительны в сезон. Можно также добавить в меренгу коксовую стружку или молотый миндаль.





Ингредиенты

Для грушевого желе

15×2 г листов желатина или 1 ½ ст. л. желатинового порошка

600 мл грушевого сиропа (см. стр. 188)

500 мл (2 стакана) воды

Для апельсинового желе

18×2 г листов желатина или 2 ¼ ст. л. желатинового порошка

800 мл свежего апельсинового сока, процедить

200 мл воды

200 г мелкого сахара

Для крема

750 мл (3 стакана) молока

200 г мелкого сахара

1 стручок ванили, раскрыть вдоль

9 желтков, слегка взбить

1 пласт бисквита (см. стр. 311)

185 мл (¾ стакана) хереса

4 персика, вынуть косточки и разрезать каждый на 8 долек

250 г клубники, очистить и разрезать на половинки

Бисквит в вине с персиками и клубникой

Выход: 10 порций

Крем англес, использованный в этом десерте, — жидкий заварной крем примерно той же консистенции, что и сливки, но в результате десерт получается более сочным, чем то, к чему привыкло большинство. Этот крем можно подавать теплым или холодным, поливая им свежие сезонные фрукты. Это отличное дополнение к шоколадному торту со стр. 318–319. Если вы планируете захватить этот десерт на пикник, лучше использовать крем патисьер (см. стр. 276–277), поскольку он лучше застывает. Можно даже использовать ванильно-лаймовую паннакотту (см. стр. 286–287). Если будете использовать патисьер или паннакотту, заливайте ими десерт до того, как они успеют застыть.

Способ приготовления

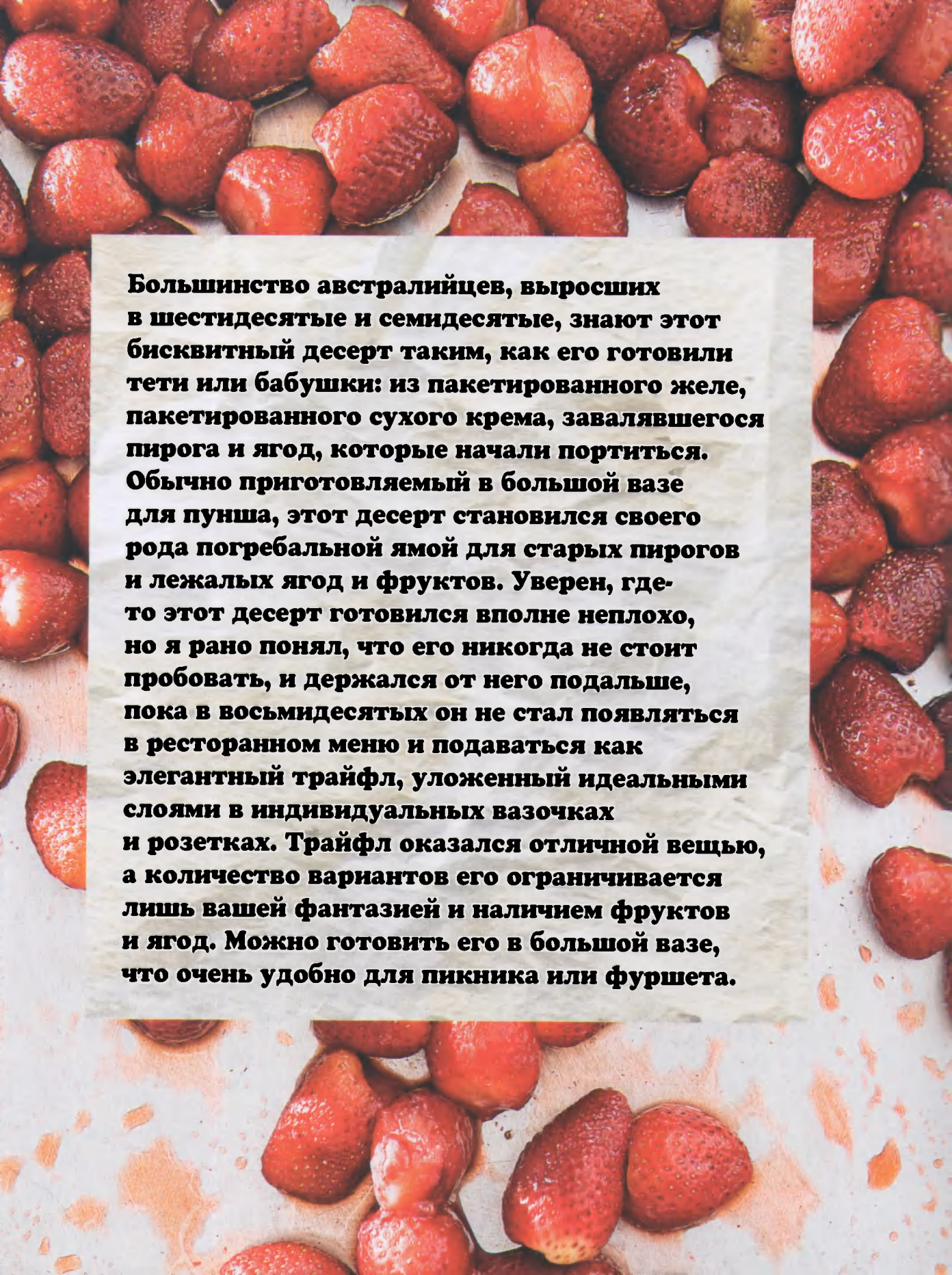
Чтобы приготовить грушевое желе, замочите листы желатина в большой миске холодной воды на 2–3 минуты для размягчения. Если используете порошковый желатин, положите его в миску со 100 мл воды и перемешайте до растворения. Налейте грушевый сироп и воду в кастрюлю, поставьте на средний огонь и доведите до кипения, снимая пену, если появится на поверхности. Снимите с огня. Достаньте листы желатина из воды, отожмите лишнюю воду и положите их в горячий грушевый сироп. Перемешайте, чтобы желатин растворился. Если используете порошковый желатин, влейте желатиновую смесь в горячий сироп и перемешайте. Процедите через мелкое сито. Остудите. Перелейте в миску и уберите на ночь в холодильник, чтобы желе застыло.

Чтобы приготовить апельсиновое желе, замочите листы желатина в большой миске холодной воды на 2–3 минуты для размягчения. Если используете порошковый желатин, положите его в миску со 100 мл воды и перемешайте до растворения. Налейте воду в кастрюлю, добавьте сахар, поставьте на средний огонь и доведите до кипения, помешивая для растворения сахара. Снимите с огня, как только сироп закипит. Достаньте листы желатина из воды, отожмите лишнюю воду и положите их в горячий сироп. Перемешайте. Если используете порошковый желатин, влейте желатиновую смесь в горячий сироп и перемешайте. Процедите через мелкое сито. Остудите немного. Затем влейте апельсиновый сок и перемешайте. Перелейте в миску и уберите на ночь в холодильник, чтобы желе застыло.

Чтобы приготовить крем, смешайте в кастрюле молоко и сахар, поставьте на средний огонь. Добавьте стручок ванили и сами створки стручка. Держите на огне, помешивая для растворения сахара, пока не доведете почти до кипения, затем сразу снимите с огня.

Перелейте молочную смесь в миску со слегка взбитыми желтками и взбейте. Обратно перелейте смесь в кастрюлю, поставьте на огонь чуть меньше среднего и постоянно помешивайте деревянной ложкой 8–12 минут, пока крем слегка не загустеет. Не давайте крему закипеть, иначе он свернется. Обычный метод определения готовности заварного крема на профессиональной кухне заключается в том, что ложку достают из крема и проводят по задней ее стороне пальцем — если остался четкий след, то крем готов. Перелейте крем через мелкое сито и взбивайте несколько минут, чтобы остудить. Накройте полиэтиленовой пленкой и уберите в холодильник.

Нарежьте бисквит кубиками 3–4 см и уложите в большое и глубокое сервировочное блюдо. Полейте хересом. Посыпьте фруктовым ассорти. Нарежьте желе кубиками 2–3 см и посыпьте бисквит и фрукты. Полейте половиной крема и поставьте в холодильник примерно на 2 часа, чтобы бисквит пропитался кремом. Подавайте, налив оставшийся крем в кувшинчик, и передавайте его по кругу.



Большинство австралийцев, выросших в шестидесятые и семидесятые, знают этот бисквитный десерт таким, как его готовили тети или бабушки: из пакетированного желе, пакетированного сухого крема, завалявшегося пирога и ягод, которые начали портиться. Обычно приготовляемый в большой вазе для пунша, этот десерт становился своего рода погребальной ямой для старых пирогов и лежалых ягод и фруктов. Уверен, где-то этот десерт готовился вполне неплохо, но я рано понял, что его никогда не стоит пробовать, и держался от него подальше, пока в восьмидесятых он не стал появляться в ресторанном меню и подаваться как элегантный трайфл, уложенный идеальными слоями в индивидуальных вазочках и розетках. Трайфл оказался отличной вещью, а количество вариантов его ограничивается лишь вашей фантазией и наличием фруктов и ягод. Можно готовить его в большой вазе, что очень удобно для пикника или фуршета.





BOURKE ST

Boulangeur

Bourke Street Bakery

People sitting at outdoor tables on the left side of the bakery.

A line of people waiting outside the bakery entrance, including a man in a white shirt and shorts holding a leash, and a man in a green shirt in the foreground.

A small dog on a leash in the foreground.

People sitting on a bench on the right side of the bakery.

Указатель

А

Айва 233
Активные сухие дрожжи 19
Анисово-фруктовый хлеб 90
Анчоусы 255

Б

Багет 100
Базилик 130
Баклажаны 242
Банановый торт с карамельным соусом
314
Баранина 214, 228
Барбарис 68, 304
Батат 206
Батон 30
Бекон 230
Белая мука 15, 16
Бисквит в вине с персиками и клубникой
352
Бисквитный торт 311
Брауни 330
Бренди 339
Бриошь 116
Брожение 36
Быстродействующие сухие дрожжи 19

В

Ваниль 185
Ванильно-лаймовая паннакотта 286
Ванильный сахар 185
Виноград 133
Виноградная скьяччата 133
Вишня 312

Влажность 36
Вода 18
Вода для закваски 18
Вымачивание изюма 65

Г

Ганаш 260
Глазурь из сливочного сыра 301
Гликемический индекс 49, 56
Говядина 202, 243, 194
Горгонзола 253
Грецкий орех 84
Грибы 198
Гриссини 137
Груши 276, 236, 188, 308
Грюйер 29

Д

Датские слойки 188, 184
Датские слойки с грушами 188
Датское сливочное масло 19
Десерты 273, 279, 272, 286, 344, 348, 352
Дикие дрожжи 41
Дрожжевое слоеное тесто 148, 166
Дрожжевой хлеб 96
Дрожжи 19
Духовки 27

З

Заварной крем 250, 264, 272, 282, 292
Закваска 43, 63
Замес 29
Замораживание закваски 45

И

Изюм 64, 84
Имбирное печенье 333
Имбирь 264, 333
Ингредиенты 15–19
Инжир 68, 253
Йогурт 112

К

Каменная соль 18
Камень для выпечки 39
Камень для пиццы 23
Капуста 212
Каравай, формовка 33
Карамельный соус 314
Картофель 92, 108, 134
Картофельная скьяччата 134
Картофельный хлеб 92
Картофельный хлеб на дрожжах
и закваске 108
Киш со спаржей и грюйером 29
Клейковина 29, 56
Клубника 272, 279, 322, 352
Козий сыр 242, 249
Конвертики с ревенем 184
Кондитерский мешок 23
Кондитерский шприц 23
Конфи чесночное 130
Корзиночки с ванильно-лаймовой
паннакоттой 286
Корзиночки с ванильным крем-брюле
и клубникой 272
Корзиночки с грушами и миндалем 276
Корзиночки с заварным кремом
и лесными ягодами 292
Корзиночки с заварным кремом
и черносливом 282
Корзиночки с имбирным крем-брюле 264
Корзиночки с клубникой и рикоттой 279
Корзиночки с лимонным кремом 259

Корзиночки с маракуйей и мягкой
меренгой 288
Корзиночки с шоколадным ганашем 260
Корзиночки с шоколадным муссом 268
Корица 112
Кормление закваски 41, 46
Красная капуста 212
Крем заварной 250, 264, 272, 282, 292
Крем лимонный 259
Крем сливочный с бренди 339
Крем-брюле 273
Кролик 232
Крольчатина 232
Круассаны 168
Курица 198, 206, 230

Л

Лаймы маринованные 206
Лепешки 126, 127, 130
Лепешки с копченой паприкой
и сладким перцем 127
Лепешки с розмарином
и маслинами 127
Лепешки с сумахом и жареным
чесноком 130
Лепешки с черри-томатами, пармезаном
и базиликом 130
Лесной орех 64
Лимонный крем 259
Лук-порей 249

М

Макадамия 337
Малина 308, 329
Манго 348
Мандолины 134
Маракуйя 288, 291, 348
Маринованная айва 233
Маринованный лайм 206

Маслины 127
Маффины с клубникой
и миндалем 322
Маффины с темным шоколадом
и малиной 329
Маффины с ягодным ассорти 324
Медвежьи лапы 190
Меренга 344
Миксер 20, 29
Миндаль 214, 276, 322
Миндальные маффины с клубникой 322
Морковный торт 300
Морская соль 18
Мука 15–16
Мягкая меренга 288

Н

Насечка 39
Несоленое сливочное масло 18
Нигелла 92
Нут 202, 210, 228, 242
Нутряное сало 161

О

Обминка 30
Обойная мука 15
Оборудование 20
Обрезка теста 255
Овсяное печенье с барбарисом 304
Овсяный хлеб с яблоками 86
Оливки 127
Оливковое тесто 29, 122
Оливковый хлеб 120
Опара 45, 49
Органическая мука 16
Орех грецкий 84
Орех лесной 64
Отбеливание муки 16

Открытый пирог с козьим сыром
и пореем 249
Отдых 29
Отруби 15

П

Панини 124
Паннакотта 286
Паприка 127
Пармезан 130
Перец стручковый сладкий 127, 255
Персики 352
Песочное тесто 159
Песочное тесто для обеденных пирогов
150, 156
Песочное тесто для сладкой выпечки 159
Печенье 304, 312, 333, 337
Печенье с макадамией 337
Пирог с бататом, курицей
и маринованным лаймом 206
Пирог с говядиной 194
Пирог с крольчатинной и айвой 232
Пирог с курицей, баклажанами
и грибами 198
Пирог со свиной, яблоками и пряной
подливой 212
Пирог со шпинатом и рикоттой 218
Пироги с грушами и черникой 236
Писсаладьер с анчоусами, красным
перцем, оливками и козьим
сыром 255
Писсаладьер с грибами и травами 256
Писсаладьер с инжиром, прошутто
и горгонзоллой 253
Пицца 29, 141
Плюшки с пралине 180
Получение закваски 46
Порей 249
Пралине 180
Проверка теста 29

Прошутто 253
Пряничный домик 333
Пшеничная закваска 42, 44
Пшеничная мука 15,16
Пшеничное тесто на дрожжах
и закваске 98

Р

Раскатка теста 166
Расписание кормления закваски 44, 45
Расстойка 30
Рататуй 226
Рафинированная мука 16
Ревень 184
Ржаная закваска 43, 63
Ржаная мука 58
Ржаной хлеб 58, 106, 72
Ржаной хлеб с тмином 72
Рикотта 218, 279
Рождественские фруктовые пироги 238
Рождественский пирог 338
Рожь 58
Розмарин 127
Рубленое песочное тесто 152
Рулетики с бараниной, хариссой
и миндалем 214
Рулетики с говядиной и фасолью 202
Рулетики с курицей и беконом 230
Рулетики с нутом 210
Рулетики с чорисо и тимьяном 138
Рулетики со свиной и фенхелем 222

С

Сахар ванильный 185
Свинина 212, 222
Секреты меренги 345
Семена фенхеля 90
Сладкая выпечка 166
Сладкий картофель 206

Сладкое песочное тесто 152
Слайсер 134
Сливочное масло 18–19
Сливочный крем с бренди 339
Сливочный сыр 301
Слоеная меренга с манго и маракуйей
348
Слоение 166
Слоеное дрожжевое тесто 148, 166
Слоеное тесто 162
Слойка с изюмом 176
Слойки с шоколадом 173
Сметанно-сливочный торт с грушами
и малиной 308
Содержание закваски 46
Сок маракуйи 291
Соль для хлебопечения 18
Соль каменная 18
Соль морская 18
Соус карамельный 314
Соя 80
Спаржа 29
Спельта 56
Спельтовый хлеб на закваске 56
Сумах 130
Сухие дрожжи 19
Сыр 250, 242, 301, 253, 249, 255, 218, 279
Сыр козий 242, 249

Т

Температура воды 18
Терки 134
Тесто для круассанов 148, 166
Тесто для пиццы 29, 141
Тесто для эмпанадас 161
Тесто на закваске и дрожжах 96
Тесто на оливковом масле 29, 122
Тесто песочное 159
Тесто слоеное 162
Тимьян 138



Тмин 72
Торты 314, 338, 300, 307, 318, 308, 311

У

Углекислый газ 41
Уход за закваской 46

Ф

Фенхель 90, 222
Формовка 30, 33
Фруктовый хлеб 64, 68, 76, 84, 86, 90, 112
Фруктовый хлеб с пряностями 76
Фундук 64

Х

Харисса 214
Хлеб без клейковины 56, 58
Хлеб на йогурте с яблоками, рожью
и корицей 112
Хлеб с грецким орехом и изюмом 84
Хлеб с изюмом и пряностями 76
Хлеб с инжиром и барбарисом 68, 71
Хлеб с льняным семенем и соей 80
Хлеб с фундуком и изюмом 64
Хлебные корзиночки 36
Хлебопечение 27

Ц

Цельнозерновая мука 15
Черника 236
Чернослив 282, 330

Ч

Чернушка 92
Черри-томаты 130
Чеснок 130

Чесночное конфи 130
Чорисо 138

Ш

Шинковки 134
Шоколад 173, 260, 268, 307, 312, 318, 329, 330
Шоколадное печенье с вишней 312
Шоколадно-сливовые брауни 330
Шоколадный торт 307
Шоколадный торт без теста 318
Шпинат 218
Шприц кондитерский 23

Э

Электрический миксер 20, 29
Эмпанадас 161
Эмпанадас с говядиной 243
Эмпанадас с нутом, козым сыром
и баклажанами 242

Я

Яблоки 295, 86, 112, 212
Яблочные галеты 295
Ягнятина 214, 228
Ягоды 292, 324, 236

МЕРЫ ВЕСОВ (от редактора)

1 стакан воды – 250 г
1 стакан белой муки – 140 г
1 стакан просеянной белой муки – 115 г
1 стакан муки для тортов – 130 г
1 стакан просеянной муки для тортов – 100 г
1 стакан цельнозерновой муки – 150 г
1 стакан просеянной цельнозерновой муки – 130 г
1 стакан хлебной муки – 160 г
1 стакан просеянной хлебной муки – 130 г
1 стакан сахара – 200 г
1 стакан картофельных хлопьев – 70 г



Благодарность

Прежде всего выражаем благодарность нашим стойким бойцам: Мэри, лучшему в наших рядах изготовителю круассанов. Надин, за рецепты, которыми она щедро делилась в первые дни нашей булочной. Клэгги, за электронные письма. Кернзу, «не ешь столько шоколада». Дэну Занелло, по части орешков. Катрине, «будь на месте в четыре утра». Гиддо, который работает только по пятницам. Джи, лучшему изготовителю круассанов вне штата. Сибэю, за чистые стекла наших витрин. Куперу, который пытается всеми руководить. Спасибо также нашим неутомимым менеджерам Робу и Рэн. Джэйсону Варвику, который так многому научил нас по части выпечки. Волу, без которого ничего бы не вышло. И всему персоналу, бывшему и нынешнему. Нашим умельцам, дизайнерам и поставщикам спасибо за отличную работу и качество.

И спасибо команде Murdoch Books за то, что помогли этой книге состояться.



От Пола

Мы считаем нашу булочную коммунальной пекарней. Столько людей, живущих по соседству, причастны к ее успеху, пусть понемногу, но существенно. Поэтому всем вам, кто помогает и организует, общается и советует, терпеливо выстаивает в очереди, коротая время за чашечкой кофе с булочкой, – всем им огромное спасибо. Это благодаря вам состоялась наша булочная и эта книга.

Я должен поблагодарить нескольких основных участников. Во-первых, моих родителей, которые встают с первым лучом солнца каждую неделю, чтобы отправиться во Флемингтон за лучшими овощами и фруктами, и благодаря которым мы всегда утопаем в цветах. Я очень рад, что вы участвуете в работе нашей булочной, и никогда не смогу отблагодарить вас достаточно. Моей жене Джессике, самому яркому событию в моей жизни. Спасибо за твою веру в меня и преданность. Нашему малышу Гидеону, который придает всему перспективу. Никогда не думал, что буду любить кого-то так сильно.

Спасибо моим бывшим боссам Ким де Лэв и Алексу Герберту за то, что научили меня признавать только лучшее. Самоотверженному помощнику редактора Кате Гринберг, благодаря которой книга получилась в сто раз лучше. Спасибо моей сестре Габриэль, которая в первые дни существования нашей булочной всегда находила время на дельные советы по дизайну интерьера. Спасибо также Стручоку Гринбергу, неиссякаемому источнику мудрых мыслей, щедрости и доброго юмора.

От Дэвида

Спасибо Сэм, моему партнеру, – самому доброму и заботливому человеку, которого я знаю. Спасибо за то, что являешься самым строгим критиком и ярым защитником нашей булочной. Ты купила три чашки для персонала в день открытия булочной в качестве торжественного подарка: мне, Полу и еще одному работнику, если мы его найдем, – и мы наняли. Нашей дочери Сафине, спасибо, что появилась на свет, пока мы писали эту книгу. Моя жизнь каждый день становится намного радостнее благодаря тебе. Моему брату Роду, спасибо, что вместо отпуска плотничал в нашей первой торговой точке. Мама и папа, нет родителей лучше вас. Спасибо вам.

Джессика, спасибо за твою непрерывную работу в булочной, которую не все замечают: она неоценима. Спасибо семье Гринберг за беспредельную щедрость по отношению к булочной с момента открытия ее дверей.

Аллам П.
А 50 Улица свежего хлеба. Полное руководство по выпечке / Пол Аллаам и Дэвид МакГиннесс ; [пер. с англ. Ольги Озеровой]. – М. : Эксмо, 2012. – 368 с. : ил.

Интересуетесь ли вы выпечкой хлеба или хотите, чтобы у вас получилась идеальная сдоба, это подробное руководство поможет вашим стараниям увенчаться успехом. От старых добрых пирогов до сказочной красоты и безупречного вкуса тортов, пирожных и десертов – эта книга собрала все лучшие рецепты.

Пол Аллаам и Дэвид МакГиннесс – дипломированные пекари, кондитеры и совладельцы популярной сети сиднейских кафе-пекарен «Булочная на Бурке-стрит» – долго хранили в секрете деревенское очарование и натуральный вкус хлеба, пирогов и пирожных ручной работы. В этом подробнейшем руководстве по выпечке авторы наконец делятся своими самыми заветными рецептами и секретными технологиями с остальным миром.

От дышащего хлеба на закваске, испеченного по старинным рецептам, невероятно вкусных пирогов до восхитительных пирожных, тортов и печенья – эта книга поможет вам насладиться лучшими творениями «Булочной на Бурке-стрит» у себя дома.

УДК 641/642
ББК 36.997

© Text Paul Allam and David McGuinness
© Design and photography Murdoch Books Pty Limited, 2009
All rights in this publication are reserved to Murdoch Books.
No part of this publication may be reproduced stored in any retrieval system or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise without the prior written permission of Murdoch Books
© Озерова О., перевод на русский язык, 2012
© Издание на русском языке, оформление.
ООО «Издательство «Эксмо», 2012

ISBN 978-5-699-59037-7

Издание для досуга

Пол Аллаам и Дэвид МакГиннесс
УЛИЦА СВЕЖЕГО ХЛЕБА
Полное руководство по выпечке от профессионалов

Paul Allam, David McGuinness
Bourke Street Bakery

Ответственный редактор *С. Ильичева*
Редактор *Н. Савинова*
Художественный редактор *Г. Федотов*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Подписано в печать 12.10.2012. Формат 84x108^{1/16}.
Гарнитура «Mirandolina». Печать офсетная. Усл. печ. л. 38,64.
Тираж 3000 экз. Заказ 6399/12.

Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами
в ООО «ИПК Парето-Принт», г. Тверь, www.pareto-print.ru

ISBN 978-5-699-59037-7



9 "785699"590377 >

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:

ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»**
E-mail: international@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.
international@eksmo-sale.ru

**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам,
в том числе в специальном оформлении,
обращаться по тел. 411-68-59, доб. 2299, 2205, 2239, 1251.**
E-mail: vipzakaz@eksmo.ru

**Оптовая торговля бумажно-беловыми
и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:**

Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).
e-mail: kanс@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanс-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е.
Тел. (812) 365-46-03/04.

В Нижнем Новгороде: Филиал ООО «Торговый Дом «Эксмо» в Нижнем Новгороде,
ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70.

В Казани: Филиал ООО «РДЦ-Самара», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46.

В Ростове-на-Дону: Филиал ООО «Издательство «Эксмо» в г. Ростове-на-Дону,
пр-т Стачки, 243 «А». Тел. +7 (863) 305-09-12/13/14.

В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е».
Тел. (846) 269-66-70.

В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел. +7 (343) 272-72-01/02/03/04/05/06/07/08.

В Новосибирске: ООО «РДЦ-Новосибирск», Комбинатский пер., д. 3.
Тел. +7 (383) 289-91-42. E-mail: eksмо-nsk@yandex.ru

В Киеве: ООО «РДЦ Эксмо-Украина», Московский пр-т, д. 6.
Тел./факс: (044) 498-15-70/71.

В Донецке: ул. Артема, д. 160. Тел. +38 (062) 381-81-05.

В Харькове: ул. Гвардейцев Железнодорожников, д. 8. Тел. +38 (057) 724-11-56.

Во Львове: ул. Бузкова, д. 2. Тел. +38 (032) 245-01-71.

Интернет-магазин: www.knigka.ua. Тел. +38 (044) 228-78-24.

В Казахстане: ТОО «РДЦ-Алматы», ул. Домбровского, д. 3а.
Тел./факс (727) 251-59-90/91. RDC-Almaty@eksмо.kz

**Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо»
можно приобрести в магазинах «Новый книжный» и «Читай-город».**
Телефон единой справочной: 8 (800) 444-8-444.
Звонок по России бесплатный.

В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:
«Парк культуры и чтения», Невский пр-т, д. 46. Тел. (812) 601-0-601
www.bookvoed.ru

**По вопросам размещения рекламы в книгах издательства «Эксмо»
обращаться в рекламный отдел. Тел. 411-68-74.**

Интернет-магазин ООО «Издательство «Эксмо»
www.fiction.eksмо.ru

Розничная продажа книг с доставкой по всему миру.
Тел.: +7 (495) 745-89-14. E-mail: imarket@eksмо-sale.ru

