[Чтобы начинка не вытекала. Варианты решения](http://fevronina.ru/chtoby-nachinka-ne-vytekala/%22%20%5Co%20%22%D0%A7%D1%82%D0%BE%D0%B1%D1%8B%20%D0%BD%D0%B0%D1%87%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B0%20%D0%BD%D0%B5%20%D0%B2%D1%8B%D1%82%D0%B5%D0%BA%D0%B0%D0%BB%D0%B0.%20%D0%92%D0%B0%D1%80%D0%B8%D0%B0%D0%BD%D1%82%D1%8B%20%D1%80%D0%B5%D1%88%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F)

12 Сентябрь 2013 года



Пирог с начинкой из свежих яблок

*Кулинарные хитрости для фруктовых начинок.*

*Чтобы не вытекала начинка из варенья.*

*Чтобы фруктовый пирог не становился мокрым от начинки.*

Мокрые начинки: варенье, повидло, свежие фрукты часто создают проблемы для новичков на кухне: начинка из варенья вытекает, фруктовый пирог от избытка сока становится мокрым и выглядит непропеченым.

Самое простое решение – положить меньше начинки. Не всем это понравится, вкуснее, когда начинки много. К тому же, если фрукты очень сочные, пирог мокнет и от малого количества начинки.

Другое решение – начинку следует загустить продуктом, который впитывает влагу. Желательно, чтобы этот продукт не навязывал свой вкус.

Точного рецепта относительно количества наполнителя быть не может, потому что используемое для начинки варенье может быть различной густоты, а качества продуктов- наполнителей сегодня отличаются у разных производителей.

Обычно хозяйки находят свой метод опытным путем.

**Чтобы не вытекала начинка из варенья, повидла или джема делают так:**

– заранее проварить варенье, добавить в него манную крупу. В среднем 1 чайная или 1 столовая ложка (зависит от густоты варенья или джема) на стакан варенья. Охладить, варенье загустеет и вытекать не будет;

– добавить к варенью или повидлу порошок ягодного или фруктового желе – 1 столовая ложка на стакан варенья;

– добавить пшеничную или кукурузную муку или овсяные хлопья около 1 столовой ложки на стакан варенья или джема;

– добавить кукурузный или картофельный крахмал, можно заранее проварить варенье с крахмалом. Какой крахмал лучше? Сегодня многие пишут, что кукурузный менее чувствуется, однако это зависит от производителя. То же самое можно сказать о количестве крахмала;

– добавить к варенью панировочные сухари, лучше, если приготовить их самостоятельно из очень хорошей белой булочки;

– добавьте к варенью молотое печенье (раздавить скалкой на разделочной доске), лучше крекер с нейтральным вкусом, без вкусовых наполнителей и не соленый;

– специально для выпечки приготовить очень густой джем с помощью  натуральных желирующих веществ: пектина, квиттина, желфикса, конфитюрки.

*p.s. Кстати, именно с таким джемом или мармеладом можно очень легко и быстро приготовить фруктовый бисквитный рулет:*

*Испечь тонкий бисквитный корж прямоугольной формы,*

*вместе с пекарской бумагой свернуть его рулетом,*

*затем, когда он остынет, аккуратно развернуть и намазать джемом или самодельным мармеладом, свернуть (без бумаги),*

*положить в целлофановый пакет,*

*поставить на 1 час в холодильник;*

–  можно сделать такую начинку: хорошо размешать варенье, взбить вилкой, добавить к нему взбитые в густую пену яичные белки.

**Чтобы пирог с фруктовой начинкой от избытка сока не получился слишком мокрым можно сделать так:**

–  выложить начинку из фруктов или ягод на раскатанное тесто,  посыпать начинку мукой из овсяных хлопьев (хлопья заранее размолоть блендером), например: 1-2 столовых ложки на 4-5 яблок среднего размера. Можно не молоть хлопья;

*p.s. Овсяные хлопья из цельного зерна прекрасно справляются с проблемой и не влияют на вкус. Я использую немецкие, у нас давно их продают везде.*

– раскатанное тесто присыпать крахмалом или желатином или молотыми сухарями, можно и нейтральным печеньем, поверх выложить фруктовую начинку. Если [слой  начинки высокий](http://fevronina.ru/fruktovyj-pirog-shtrejzel-na-biskvitnom-osnovanii/), посыпать еще и сверху;

*p.s. Я привыкла яблочную начинку из сорта Голден посыпать только сверху.*

– абрикосы, сливы, мелкие яблоки и груши разрезать на половинки, удалить косточки, сердцевину, выкладывать  в один слой шкуркой вниз, сверху присыпать сахаром, лепестками миндаля, молотыми сухарями. Можно для поглощения влаги добавить  к фруктам помытые, но не размоченные изюм или курагу, только не сухие как камень;

– крупные яблоки и груши можно разрезать на дольки и выложить шкуркой вниз как в [рецепте яблочного тарта](http://fevronina.ru/ochen-yablochnyj-pirog-apfel-tarte/) по-немецки;

–  свежую вишню промыть, дать стечь, посыпать сахаром, выдержать полчаса или час, чтобы она пустила сок, сок слить. Выложить вишню на тесто, сверху присыпать крахмалом;

– приготовить начинку из печеных яблок без шкурки;

– предварительно недолго проварить фрукты;

– если добавлять небольшие кусочки фруктов в тесто (вместо изюма): абрикосы, яблоки, груши и т.д., их надо предварительно обвалять в муке.

И еще, чтобы не отдирать от противня пригоревшее варенье или присохший  фруктовый сок, для выпечки с мокрыми начинками всегда используйте пекарскую бумагу.

Удачи!