EAGLEMOSS
COLLECTIONS

2

Изысканная выпечка

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

РАЗ В 2 НЕДЕЛИ Рекомендуемая цена: 199 руб.



В этом выпуске:

- Кекс с лимонной глазурью
- Печенье «Англси»
- Торт «Захер»
- Хлеб с оливками и пармезаном
- Пирог «Татен»
- Пицца «Маргарита»
- Английские лепешки
- «Наполеон» с ягодами

...форма-буханка для вашей коллекции



Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь



«Изысканная выпечка» № 2

Россия
Свидетельство о регистрации средства массовой информации Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций Российской Федерации
ПИ № ФС77-47407
от 25.11.2011 г.
Учредитель и издатель:
ООО «Иглмосс Эдишинз»
Адрес издателя и редакции:
105064, г. Москва,
ул. Земляной Вал, д. 8;
тел.: (+7-495) 666-44-85,
факс: (+7-495) 666-44-87;
e-mail: info@eaglemoss.ru
Главный редактор:
Наталья Волкова
Распространение:
ЗАО «Издательский дом «Бурда»
Рекомендуемая цена 199 руб.

Украина
Учредитель и издатель:
ООО «Іглмосс Едішенз»
Адрес издателя и редакции:
01030, г. Киев,
ул. Б. Хмельницкого, 30/10, оф. 21
тел./факс: (+380-44) 239-73-04
e-mail: info@eaglemoss.com.ua
Адрес для писем:
01054, г. Киев, а/я 84
Главный редактор:
Андрей Сапожников
Распространение:
ДП «Бурда-Украина», г. Киев;
тел.: (+380-44) 494-07-92

Казахстан
Распространение:
ТОО «КГП «Бурда-Алатау Пресс»,
г. Алматы;
тел.: (+7-727) 311-12-41

Республика Беларусь
Импортер и дистрибьютор в РБ:
ООО «РЭМ-ИНФО», 220037, РБ,
г. Минск, переулок Козлова, д. 7г;
тел. (+375-17) 297-92-75.

Отпечатано в типографии:
Univest Print

Тираж: 580 000 экз.
Сдано в печать 27.12.2011 г.

© 2012 Eaglemoss Ltd.
Все права защищены.

Фото: Обложка: Tim Hill;
4-5 EM/Thomas Odulate;
9 EM/Steve Lee;
11 Photolibrary.com/
Food Collection; 13 EM/Simon Anning; 14-15 EM/Tim Hill;
17 EM/Thomas Odulate;
19 EM/Steve Lee;
21 Photolibrary.com/Food Collection; 23 EM/Tim Hill;
24-25 EM/Karl Adamson;
26 EM/Iain Bagwell.

Иллюстрации: Natalie Abadzis
Редактор: Nikki Mohan
Дизайн: Howells Design Ltd

Форма для выпечки является неотъемлемой частью выпуска. Не продавать отдельно. P888-N

www.goodbakes.ru

Изысканная выпечка 2

СОДЕРЖАНИЕ

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

«Наполеон» с ягодами 4

Коржи из сливочного слоеного теста промазаны взбитыми сливками и прослоены свежими ягодами.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Печенье «Англси» 8

Рассыпчатое печенье, сложенное попарно, с серединкой из домашнего малинового варенья, очень популярно в Англии.

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Торт «Захер» 10

Элегантное шоколадное наслаждение из Вены – города, в котором чашечка кофе и кусочек торта стали неотъемлемой частью быта его жителей.

ХЛЕБ И Ко

Хлеб с оливками и пармезаном 12

Ароматная буханка наполнена дарами Средиземноморья – сыром, зеленью, оливками и сладким перцем.

ДЕСЕРТЫ

Пирог «Татен» 16

Один из самых простых и при этом вкусных вариантов яблочного пирога, который появился на свет из-за ошибки.

ОТДЕЛ ПО РАБОТЕ С КЛИЕНТАМИ Ответы на наиболее часто задаваемые вопросы можно получить на сайте **www.goodbakes.ru** или связавшись с нами по телефону **8 (4852) 64-99-73**.
Написать нам можно по адресу: а/я 71, «Иглмосс Эдишинз», Ярославль, 150961.
ПРОШЛЫЕ ВЫПУСКИ Восполните свою коллекцию – закажите любой недостающий журнал. Купите его, зайдя на сайт **www.goodbakes.ru** или позвонив по телефону **8 (4852) 64-99-73**.
Стоимость каждого выпуска состоит из цены номера (указана на обложке), почтового сбора и платы за упаковку.
УКРАИНА И КАЗАХСТАН Ответы на часто задаваемые вопросы вы найдете на сайте **www.goodbakes.ru**.











НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Английские лепешки 18

Свежеиспеченные лепешки принято подавать со сливочным маслом или сливками и джемом.

ХЛЕБ И Ко

Пицца «Маргарита» 20

Эта пицца, названная в честь первой королевы Италии, выдержана в красных, белых и зеленых тонах итальянского флага. Она стала одной из самых любимых во всем мире.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Кекс с лимонной глазурью 22

Светлый, воздушный лимонный кекс пропитан цитрусовым сиропом и украшен сахарной глазурью и лимонными дольками.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология

Как приготовить тесто для пиццы 24

Готовим дома коржи для пиццы.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология

Кондитерское дело и дрожжи 26

Секреты, которые помогут достичь нужного объема хлебобулочных изделий.





panatex.com.ua



«Наполеон» с ягодами

Хрустящие коржи из слоеного теста переслаивают насыщенным сливочно-сметанным кремом. Свежая клубника и слой клубничного варенья или соуса кули приятно изменят внешний вид и вкус этого любимого лакомства.

НА 4 персоны
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30–35 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты

750 г готового слоеного теста на сливочном масле

для крема

150 мл жирных сливок (взбить)
450 г жирной густой некислой сметаны
150–200 г сахарной пудры и еще для посыпки

для ягодной части

225–350 г разрезанной пополам клубники (отложить 4 ягоды для украшения)
8 ст. л. домашнего клубничного варенья или джема

Утварь

1–2 противня, выстеленных пекарской бумагой

ЛЕТНЕЕ ВЕЛИКОЛЕПИЕ

Эта версия «Наполеона» менее калорийна по сравнению с классическим тортом с масляным заварным кремом благодаря сливочному крему и ягодам. Собирать изделие лучше перед подачей, а подготовить все составляющие – заблаговременно. Испечь слоеные коржи можно за 2 дня до прослаивания и хранить их в коробке. Сливочный крем станет вкуснее, если приготовить его загодя и поставить на час или два в холодильник. Клубнику также можно заранее нарезать и положить в варенье, чтобы ягоды стали глазированными. Если клубника очень спелая и ароматная, то делать этого, конечно же, не нужно, правда, тепличная клубника все-таки требует такой ароматической обработки.

ТОНКОСТИ

Если прямоугольники слоеного теста слишком сильно поднимаются и становятся неровными сверху, срежьте ножом с маленьким острым лезвием тонкий верхний слой коржа, как и все его неровные края.

Финальный штрих

КЛУБНИЧНЫЙ КУЛИ

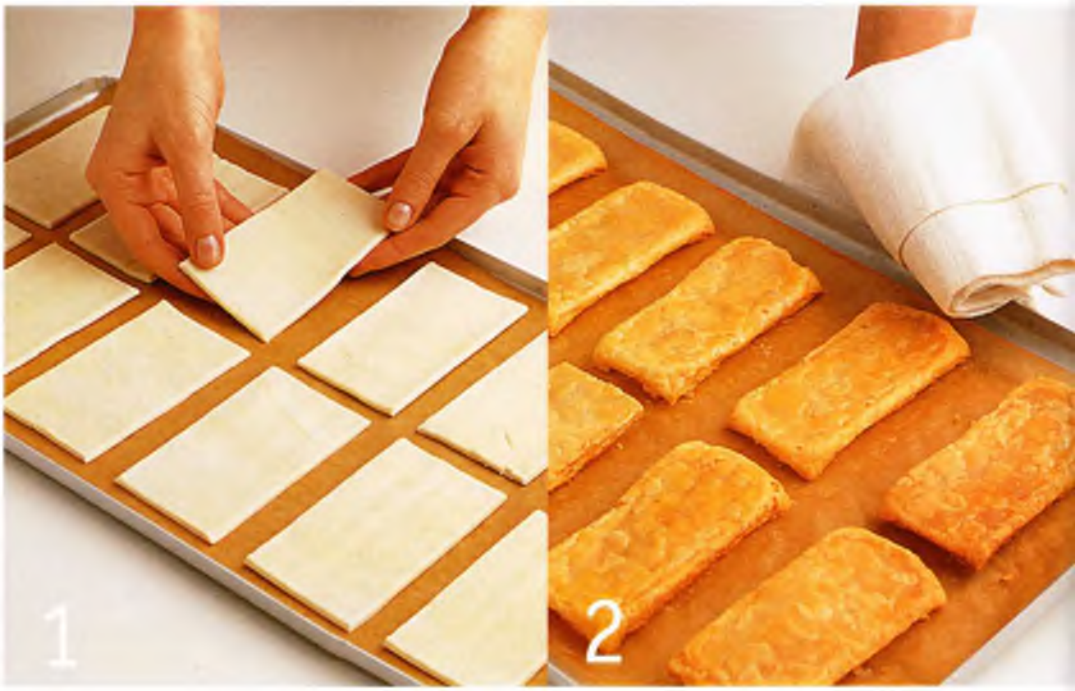
Клубничное варенье или джем – отличный подсластитель для не очень спелых ягод, но их лучше заменить соусом кули. Положите в кастрюльку 450 г нарезанной пластинками клубники, всыпьте 100 г сахарной пудры, влейте 85 мл воды и добавьте пару капель лимонного сока. Разогревайте на слабом огне 5 минут. Снимите с огня и перемешайте до получения однородной массы в блендере или кухонном комбайне, после чего протрите через сито, чтобы получилось однородное пюре.



Как приготовить «Наполеон» с ягодами

1 Разогрейте духовку до 200 °С. Раскатайте слоеное тесто в пласт толщиной 2–3 мм на посыпанной мукой поверхности. Вырежьте из теста 12 прямоугольников размером 11 х 6 см и переложите на противень. Поставьте расстаиваться в холодильник на 15 минут.

2 Выпекайте 20 минут, после чего уменьшите температуру до 130 °С и выпекайте еще 10–15 минут, чтобы коржики стали хрустящими и золотистыми.



Как собрать пирожное

5 Если вы используете свежую спелую клубнику, не добавляйте к ней ничего. Если же ягоды не слишком сладкие, разрежьте их пополам и положите в домашний джем или варенье, чтобы подсластить и дать образоваться глазури.

6 Положите корж на сервировочную тарелку. Выложите немного крема, добавьте ложку варенья или джема и разложите половинки ягод. Накройте другим коржом и повторите слои крема и ягод.







3 Для крема. Взбейте жирные сливки в стойкую пену и перемешайте с густой сметаной. Перемешивайте аккуратно, не интенсивно, иначе молочная смесь станет жидкой.

4 Просейте сахарную пудру на сливочную массу и аккуратно перемешайте, чтобы она приобрела плотную консистенцию, способную удерживать свежие ягоды. Поставьте крем в холодильник примерно на час.





7 Соберите описанным образом все пирожные. Обмакните оставшиеся цельные ягоды клубники в джем или варенье.

8 Посыпьте изделие сахарной пудрой и положите в центр каждого пирожного по одной цельной ягодке с глазурью.



Печенье «Англси»

ПРИМЕРНО на 20 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты
225 г сливочного масла комнатной температуры
125 г мелкокристаллического сахара
350 г муки + 1½ ч. л. разрыхлителя
½ ч. л. соли
6 ст. л. малинового варенья
1 ст. л. сахарной пудры

Утварь
2 больших противня, выложенных пекарской бумагой
формочка для печенья диаметром 5 см
самая маленькая формочка для печенья или насадка для кондитерского шприца

«Англси» – это парочка сладких песочных коржиков, склеенных между собой тонким слоем джема и посыпанных сахарной пудрой.

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 180 °C. Разотрите сливочное масло с сахаром до образования крема, подмешайте муку и соль.

ШАГ 2
Сформуйте из теста плотный шар и переложите на посыпанную мукой поверхность. Раскатайте в пласт толщиной 6 мм и вырежьте 40 кругов формочкой для печенья диаметром 5 см (для этого потребуется несколько раз раскатать обрезки теста). В центре половины заготовок вырежьте небольшое отверстие – для этого вам понадобится самая маленькая формочка для печенья или же одна из насадок для кондитерского шприца либо мешочка.

ШАГ 3
Разложите тестяные круги на выложенных пекарской бумагой противнях на небольшом расстоянии друг от друга. Выпекайте 10 минут: печенье поднимется и станет золотистым. Переложите остывать на решетку, после чего соедините изделия попарно, предварительно смазав их малиновым вареньем. Посыпьте сахарной пудрой перед подачей.

Вариации

Для праздничного чаепития сделайте в центре печенья не кружок, а звездочку или листик остролиста (специальной формочкой). Традиционное малиновое варенье замените абрикосовым конфитюром, сахарную пудру – молотым миндалем. Добавьте тонкий слой масляного крема вместе или вместо варенья. Это придаст печенью изысканности.

Происхождение

ПЕЧЕНЬЕ «АНГЛСИ»
Первого января каждого года ребятишки на британском острове Англси, что относится к Уэльсу, ходят по традиции от дома к дому и распевают новогодние пожелания соседям (совсем как наши колядующие). Хозяева в ответ угощают детишек вот таким печеньем с вареньем.





Торт «Захер»

Этот блестящий венский торт отличает насыщенный вкус высококачественного темного шоколада и воздушность бисквита, которую ему обеспечивают взбитые белки.

НА 10 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 час
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

200 г сливочного масла (размягченного)
200 г мелкокристаллического сахара
10 яиц (отделить белки от желтков, белки взбить в стойкую пену)
300 г шоколада без добавок с содержанием какао не менее 70%
150 г муки (просеять)
50 г сухарных крошек
абрикосовый конфитюр (протереть через сито)

для подачи
взбитые сливки и шоколадные завитки

Утварь
силиконовая круглая форма для торта диаметром 23 см

Совет

Вы легко и быстро сделаете сухарные крошки, поэтому не стоит тратить деньги на их приобретение. Срежьте с ломтиков белого подсохшего хлеба корочки, разложите мякиш на противне и поставьте подсушиться в теплую духовку до золотистого цвета. После этого сухарики либо измельчите в крошки в блендере, сделав несколько импульсных движений, либо положите в полиэтиленовый пакет и раскрошите скалкой.

ШАГ 1

Взбейте сливочное масло в мягкий крем, после чего начинайте по очереди добавлять понемногу сахар и по одному желтку, не прекращая тщательно взбивать смесь, пока не используете все ингредиенты и не добьетесь образования пышной и светлой массы. Разогрейте духовку до 180 °C. Поломайте 200 г шоколада на кусочки и растопите на водяной бане. Введите, взбивая, шоколад в масляно-желтковую массу. Металлической ложкой подмешайте смешанные муку и сухарные крошки. Аккуратно введите взбитые белки и перемешайте тесто до полной однородности. Перелейте его в подготовленную форму и выпекайте один час – корж должен немного отстать от стенок формы. Дайте остыть пару минут в форме, после чего переверните на решетку до полного остывания.

ШАГ 2

Намажьте корж сверху и с боковых сторон тонким слоем абрикосового джема. Растопите оставшийся шоколад, как указано выше, и быстро распределите его сверху и по бокам торта. Чтобы после нанесения шоколада придать глазури роскошный блеск, поместите торт на 3 минуты в духовку, разогретую до 170 °C.

Вариации

Существует два варианта торта «Захер»: один шоколадный корж, покрытый шоколадом (как показано у нас), который выпускают в венской кондитерской «Демель» (Demel), и торт из двух коржей, переслоенных абрикосовым джемом, обмазанный сверху и по бокам шоколадным ганашем, и именно его потомки Франца Захера считают единственным и настоящим рецептом торта «Захер».

Происхождение

ТОРТ «ЗАХЕР»

Этот торт появился на свет в 1832 году благодаря Францу Захеру, будущему главному кондитеру австрийского канцлера Меттерниха. На сегодняшний день считается одним из самых знаменитых венских тортов.





Хлеб с оливками и пармезаном

От одного только аромата, исходящего от этой теплой буханки хлеба, напичканной сыром, зеленью, оливками и сладким перцем, слюнки текут! Подавайте его к супу или салату.

НА 4–6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40–45 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты
сливочное масло для смазывания
75 г фаршированных оливок
75 г консервированного красного перца (желательно пименто)
1 ст. л. листьев тимьяна
1 ст. л. мелкорубленого шнитт-лука
125 г измельченного на терке сыра пармезан
350 г муки
2 ч. л. разрыхлителя
½ ч. л. пищевой соды
по 1 ч. л. соли и черного перца
1 ч. л. сухой горчицы
2 яйца (взбить)
300 мл пахты или смеси пахты и несладкого йогурта
2–3 ст. л. оливкового масла
яичная болтушка из 1 яйца и небольшого количества холодной воды
веточки тимьяна, кусочки сладкого перца и морская соль для украшения

Утварь
форма-буханка для выпечки объемом 900 г

СОДОВЫЙ ПОДЪЕМ

Легкий, рыхлый хлебушек, который хорошо подходит благодаря соде, разрыхлителю и пахте. Приготовить его очень просто, однако, учитывая, что сода и разрыхлитель незамедлительно распушивают и поднимают тесто и при этом быстро вызывают его оседание, важно иметь под рукой все ингредиенты, чтобы после замеса немедленно поставить изделие в духовку.

СЛИШКОМ ХОРОШ, ЧТОБЫ ДОЛГО ХРАНИТЬСЯ

Этот хлеб лучше есть свежим, прямо из духовки, но можно и через пару дней. Оставшуюся часть буханки оберните фольгой и разогрейте в духовке или нарежьте ломтиками и поджарьте в тостере.



Совет

Что добавлять в пряную выпечку по средиземноморским мотивам, решать только вам: начиненные лимоном оливки придадут выпечке особый, неповторимый вкус, можно также попробовать смесь из маслин и оливок, которые уже приправлены ароматными травами. Сладкий перец можно заменить вялеными помидорами или ломтиками острой колбаски, например пеперончини. Какие бы маринованные либо консервированные добавки вы ни выбрали, важно дать им хорошо стечь от рассола или масла и обсушить насухо, прежде чем добавлять в тесто.



Подготовка ингредиентов

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Смажьте форму сливочным маслом и выложите пекарской бумагой или присыпьте слегка мукой.

2 Нарежьте оливки и сладкий перец кусочками. Оборвите листья тимьяна с веточек, нарежьте ножницами шнитт-лук на мелкие кусочки. Измельчите пармезан на терке.



Выпекаем хлеб

5 Подмешайте в тесто оливки, перец, зелень и сыр. Сделайте в центре углубление и влейте смесь пахты с яйцами. Перемешивайте до получения густого, липковатого теста.

6 Лопаткой соскребите подготовленное тесто в форму-буханку.





3 Просейте муку с пищевой содой, разрыхлителем, солью, черным перцем и сухой горчицей в большую чашу.

4 Взбейте яйца в отдельной посуде. В кувшине взбейте пахту или йогурт с пахтой и оливковое масло, влейте в яичную смесь и взбейте обе части вместе.



7 Разровняйте поверхность хлеба лопаткой и смажьте яичной смесью. Украсьте тимьяном и перцем. Посыпьте морской солью. Выпекайте в духовке 40–45 минут: хлеб хорошо поднимется и станет золотистым; после прокалывания в центре спица должна остаться чистой.

8 Оставьте буханку в форме не менее чем на 10 минут, после чего переверните на решетку и оставьте до полного остывания. Нарежьте ломтиками и подавайте.



Пирог «Татен»

Соблазнительное сочетание сладких яблок в карамели и легкого, хрустящего теста. По особому случаю добавьте в начинку горсть сушеной клюквы.

НА 6–8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30–40 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты

для теста
250 г муки
150 г сливочного масла (нарезать кубиками)
50 г сахарной пудры
1 яйцо (взбить)

для начинки
50 г сливочного масла
125 г мелкокристаллического сахара
2 ст. л. воды
50 г сушеной клюквы (по желанию)
450–750 г сладких яблок (очистить, нарезать пластинками)
сливки для подачи

Утварь
неглубокая силиконовая форма для торта или форма для пирога диаметром 23 см
противень

ШАГ 1

Поставьте противень в духовку и разогрейте ее до 200 °C. Положите ингредиенты для теста в кухонный комбайн и перемешайте, чтобы получилось тесто (не переусердствуйте). Или просейте муку в чашу и быстро разотрите с маслом до получения мелких крошек. Добавьте сахар и яйцо, перемешайте, пока крошки не слипнутся. Аккуратно вымесите тесто, сформуйте шар. Плотно оберните его пищевой пленкой и поместите в холодильник, пока будете готовить начинку.

ШАГ 2

Растопите в кастрюльке сливочное масло, добавьте сахар и воду. Размешайте на слабом огне до полного растворения сахара. Увеличьте огонь и проварите без помешивания, пока смесь не превратится в карамель насыщенного коричневого цвета. Перелейте ее в форму. Посыпьте клюквой (если используете), разложите сверху вплотную и внахлест ломтики яблок.

ШАГ 3

На посыпанной мукой поверхности раскатайте тесто в круг чуть больше по диаметру, чем форма. Переложите тестяной круг на яблоки, подогните края. Поставьте форму на противень. Выпекайте изделие 30–40 минут, чтобы корж стал светло-золотистым. Выньте из духовки, оставьте на 5 минут и переверните на большое блюдо. Подавайте сразу же со сливками.

Происхождение

ПИРОГ «ТАТЕН»

По легенде, блюдо появилось на свет в отеле «Татен» во французской коммуне Ламотт-Беврон в 1898 году. Управляли гостиницей две сестры Татен, одна из них, Стефани, была поваром. Однажды она по ошибке довела тушеные яблоки до такого состояния, при котором они уже покрылись карамелью (попросту забыла о них). Чтобы скрыть оплошность, Стефани накрыла яблоки тестом, поставила в духовку и подала испеченный пирог вот в таком перевернутом виде. Гостям десерт понравился – так родился будущий классический рецепт.





Английские лепешки

Традиционное английское чаепитие, или five o'clock, будет неполным без свежеиспеченных лепешек. Эти легкие изделия едят свежайшими, они – прекрасная основа для сливочного масла, сливок и любимого варенья или конфитюра.

НА 12 лепешек
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10–15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15–20 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 220 °C

Ингредиенты
450 г муки
50 г мелкокристаллического сахара
2 ч. л. пищевой соды
1 ч. л. лимонной кислоты
щепотка соли
50 г сливочного масла
1 яйцо (взбить)
285 мл пахты или натурального йогурта
молоко для смазывания

для подачи
сливочное масло, топленые сливки
или взбитые жирные сливки
варенье или джем

Утварь
формочка для печенья диаметром 6 см
противни

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 220 °C. Слегка смажьте маслом и посыпьте мукой один большой или два маленьких противня. Просейте муку с сахаром, пищевой содой, лимонной кислотой и солью в большую емкость. Нарежьте сливочное масло кубиками и разотрите пальцами с мучной смесью в крошки.

ШАГ 2

Сделайте в центре углубление, влейте яйцо, пахту или йогурт. Замесите мягкое, чуть липковатое тесто. Переверните на посыпанную мукой поверхность и слегка вымесите до однородности. Раскатайте тесто в пласт толщиной 1 см и вырежьте 12 кругов (при необходимости собирайте и снова раскатывайте обрезки теста). Переложите на противни на небольшом расстоянии друг от друга. Смажьте тесто молоком и выпекайте 15–20 минут, чтобы лепешки хорошо поднялись и стали золотистыми.

ШАГ 3

Переложите выпечку остывать на решетку. Разрежьте поперек пополам и подавайте с маслом, сливками и вареньем на выбор.



Подсказка шефа

Пищевая сода и лимонная кислота, вступая во взаимодействие с кисломолочным продуктом, обеспечивают выпечке воздушность и нежность. Эти добавки указаны в ложках без горки, поэтому будьте внимательны: переизбыток придаст лепешкам химический привкус. Вместо пахты или йогурта можете использовать кислое молоко.





Пицца «Маргарита»

Одна из самых низкокалорийных, наиболее популярных в мире и простых в приготовлении пицц. Если готовите «Маргариту» летом, используйте крупные, мясистые помидоры. В другое время года вас выручит баночка консервированных томатов.

НА 2 пиццы
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 220 °C

Ингредиенты

1 порция теста для пиццы (рецепт на стр. 24–25)
400 г консервированных помидоров (кожицу очистить)
6 ст. л. оливкового масла первого отжима
соль и свежемолотый черный перец
морская соль в хлопьях
225 г сыра моцарелла (нарезать тонкими ломтиками) или твердого неострого сыра
2 ст. л. измельченного на терке пармезана или твердого острого сыра
листья базилика (мелко порвать) или 1 ч. л. свежей душицы (либо ½ ч. л. сушеной)

Утварь

камень для пиццы или противни

ШАГ 1

Приготовьте порцию теста для пиццы (см. рецепт на страницах 24–25). Разогрейте духовку до 220 °C. Если используете камень для пиццы, поставьте его в духовку, прежде чем включить духовой шкаф.

ШАГ 2

Положите помидоры в кастрюльку, влейте 2 ст. л. оливкового масла и доведите до кипения под крышкой. Снимите крышку, тушите помидоры 6–8 минут до образования густого соуса. Посолите поваренной солью, поперчите и снимите с огня.

ШАГ 3

Сформуйте из теста две пиццы, как показано на страницах 24–25. Намажьте тесто томатным соусом, посыпьте хлопьями морской соли, сбрызните каждую пиццу 1 ст. л. масла. Выпекайте на камне или на противнях 15 минут.

ШАГ 4

Достаньте пиццы из духовки, разложите ломтики моцареллы, посыпьте пармезаном и поставьте в духовку еще на 5 минут. Готовую пиццу сбрызните оставшимся маслом, посыпьте листочками базилика либо свежей или сушеной душицей. Подавайте с оливковым маслом и свежеизмельченным пармезаном.

Происхождение

ПИЦЦА «МАРГАРИТА»

Считают, что эта пицца появилась на свет в ознаменование визита в Неаполь в XIX веке королевы Маргариты, жены короля Италии Умберто I. Красные, зеленые и белые цвета начинки отображали расцветку национального флага новообразованного итальянского государства.





Кекс с лимонной глазурью

Нежный кекс на сливочном масле преображается благодаря слегка острому лимонному сиропу, который пропитывает корочку изделия. Украсьте выпечку глазированными дольками лимона и ниточками сахарной глазури.

НА 1 кекс из 8–10 ломтиков
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 час
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты
175 г сливочного масла
175 г мелкокристаллического сахара
3 яйца (слегка взбить)
225 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя
2 ст. л. молока
измельченная на мелкой терке цедра 1 лимона
6 ст. л. лимонного сока
3 ст. л. светлой патоки

для украшения
1 маленький лимон (нарезать тонкими кружками)
50 г сахара
1 ст. л. лимонного сока
немного холодной воды
50 г сахарной пудры (просеять)

Утварь
силиконовая форма-буханка объемом 900 г

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °С, смажьте тонким слоем сливочного масла и посыпьте мукой силиконовую форму-буханку объемом 900 г. Разотрите масло с сахаром в пышную массу. Подмешайте небольшими порциями яйца. Если масса начнет сворачиваться, добавляйте по ложке отмерянную муку с рахрыхлителем. Просейте оставшуюся муку и введите в масляно-яичный крем, перемешивая металлической ложкой. Добавьте молоко, цедру и половину лимонного сока. Переложите тесто в форму, разровняйте поверхность. Выпекайте в духовке 1 час или пока спица после прокалывания кекса не останется чистой.

ШАГ 2

Пока кекс выпекается, разрежьте лимонные кружочки пополам. В кастрюльке растворите сахар в 100 мл воды. Положите дольки лимона, варите их на слабом огне 10 минут, пока сироп не начнет густеть. Отставьте остывать, после чего переложите дольки подсохнуть на бумажные полотенца. Перед тем как достать кекс из духовки, разогрейте оставшийся лимонный сок с патокой.

ШАГ 3

Наколите еще теплый кекс со всех сторон спицей и полейте лимонным сиропом. Остудите изделие в форме. Приготовьте глазурь из лимонного сока, холодной воды и сахарной пудры. Выдавите ее из маленького кондитерского мешочка (или аккуратно полейте из кувшинчика) тонкими полосками на кекс, после чего разложите сверху глазированные дольки лимона.

Финальный штрих

Измельчите на мелкой терке цедру 1 лимона (или даже двух), размешайте ее с достаточным количеством крупнокристаллического сахара до однородности. Дайте смеси подсохнуть 30 минут. Посыпьте ею равномерно еще теплый, пропитанный сиропом кекс.





Как приготовить тесто для пиццы

Корж для пиццы – основа для разнообразных начинок. Готовя изделие, варьируйте толщину теста и диаметр коржа по собственному вкусу.

НА 2 пиццы диаметром 20,5 см
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20–25 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 220 °С

Ингредиенты
175 г обычной пшеничной муки
¼ ч. л. соли
1 ч. л. быстродействующих сухих дрожжей
150 мл тепловатой воды
1 ст. л. оливкового масла

Утварь
смазанные маслом противни или камни для пиццы

Совет

Если вы ограничены во времени, воспользуйтесь специальными готовыми смесями для теста, только в этом случае оливковое масло замените теплой водой – это улучшит вкус теста. Вымешивайте тесто 5 минут, затем дайте постоять 10 минут и поместите в духовку.

Подсказка шефа

Вода должна быть такой температуры, чтобы руке было комфортно. Если температура будет выше, дрожжи погибнут.

Если хорошо разогреть противень или камень для пиццы, тесто получится изумительно хрустящим.

1 Смешайте муку с солью и дрожжами в теплой миске. Сделайте в центре горки углубление, влейте теплую воду и оливковое масло. Руками или деревянной ложкой перемешивайте ингредиенты до получения мягкого теста.

2 Переложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность. Вымешивайте 5 минут, чтобы тесто стало однородным и эластичным. Чем энергичнее вы будете работать, тем лучше получится тесто.

3 Переложите тестяной шар в миску, прикройте пищевой пленкой или влажным кухонным полотенцем и поставьте в теплое место до увеличения теста в объеме в два раза (от 45 минут до 1 часа).

4 Разогрейте духовку до 220 °С. Поставьте разогреться слегка смазанные маслом противни или камни для пиццы. Переложите тесто на посыпанную мукой поверхность и вымесите 2–3 минуты. Разделите тесто пополам, раскатайте в круги диаметром 20,5 см и переложите на разогретые противни или камни.

5 Аккуратно сделайте по краям теста гофрированный бортик, чтобы начинка не растекалась. Смажьте тесто маслом, накройте и дайте постоять в теплом месте 10 минут. Разложите подготовленную начинку и выпекайте 20–25 минут: пицца как следует поджарится и начинка будет пузыриться.








3


4


5

Кондитерское дело и дрожжи



В хлебопекарском деле во всей европейской кухне чаще используют дрожжи в качестве закваски и разрыхляющего вещества. Волшебное взаимодействие дрожжей и муки способствует появлению неповторимого вкуса и аромата свежеиспеченного хлеба.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

Дрожжи – это живой организм. Под действием тепла и влаги они производят углекислый газ, благодаря которому тесто поднимается, то есть увеличивается в объеме. В духовке дрожжи погибают, их действие прекращается. В продаже существуют дрожжи трех видов. **Свежие дрожжи** – это мягкие бруски бежевого цвета, их растирают с водой, после чего перемешивают с мукой. За неимением таковых можно взять сухие дрожжи. **Сухие дрожжи** продаются в гранулированной форме. Перед добавлением в муку их перемешивают с мукой и «подкармливают» сахаром, чтобы активировать (см. ниже). Проще использовать гранулированные **быстродействующие** дрожжи: достаточно перемешать их с мукой и жидкостью.

СЕКРЕТЫ УСПЕХА

- Свежие дрожжи можно хранить в морозильной камере до 3 месяцев или в холодильнике, но всего пару дней. Сухие дрожжи хранят в герметичной посуде до 6 месяцев. Следите за сроком годности быстродействующих дрожжей – от старых дрожжей нужно избавиться, поскольку со временем они погибают, и тесто на таких дрожжах просто не подойдет.
- 15 г свежих дрожжей эквивалентны 1 ст. л. сухих или 3–4 ч. л. быстродействующих дрожжей.
- Чтобы ускорить действие дрожжей, используйте муку и посуду комнатной температуры или даже чуть теплее.
- Ставьте тесто подходить в теплое место, однако температура воздуха не должна превышать +30 °С, поэтому не поддавайтесь искушению поставить тесто в духовку. Отличное место – проветриваемый шкафчик.
- На подход теста уходит обычно минимум час в теплом месте. За это время тесто увеличивается в объеме вдвое, становится ноздреватым и чуть липким.
- Когда тесто полностью поднимется, его выбивают кулаком и оставляют подходить еще раз. Этот этап подхода заставляет клейковину муки растягиваться, благодаря чему получается воздушный хлеб с однородной текстурой.



Правила безопасности и гигиенические нормы

- Прежде чем прикасаться к любым пищевым продуктам, обязательно вымойте руки.
- Перед употреблением фрукты и овощи необходимо мыть.
- Рабочие поверхности и доски для нарезки следует содержать в чистоте; для сырого мяса и рыбы должны быть отдельные доски.
- Не покупайте треснувшие яйца.
- Детям, беременным и пожилым людям не рекомендуется употреблять блюда, содержащие сырые яйца.
- Температура обычной камеры холодильника должна составлять +5 °С или меньше, морозильной камеры – -20 °С.
- Как можно чаще стирайте кухонные полотенца, тканевые салфетки, фартуки, тканевые держатели и рукавицы. Не позволяйте домашним питомцам ходить по рабочей поверхности и столу на кухне.
- Сырые и приготовленные продукты храните в холодильнике отдельно друг от друга. Мясо держите в нижней части холодильника, молочные продукты – вместе, на полках повыше, а листовые салаты и свежие овощи – в специальном отсеке.
- Свежие продукты перекладывайте на хранение в холодильник или морозильную камеру как можно быстрее после покупки.







Меры веса

- **Всегда следите за системой мер и весов, указанной в рецептах.**
- **Если вес дается в ложках, имеется в виду полная ложка без горки (если не указано иначе).**
- **Ст. л., дес. л. и ч. л. – соответственно обозначают «столовая ложка», «десертная ложка», «чайная ложка». Ст. л. = 3 ч. л./15 мл; дес. л. = 2 ч. л./10 мл; ч. л. = 5 мл.**
- **Яйца обычно берутся большие (если не оговаривается иначе).**

Условные обозначения

- **Эти обозначения помогают понять, как лучше использовать силиконовую посуду:**

Безопасно для пищевых продуктов.

Пригодно для использования в микроволновой печи.

Пригодно для использования в морозильной камере.

Пригодно для мытья в посудомоечной машине (верхняя полка).

Не подвергать действию открытого огня.

Не использовать на плите.

Не использовать острые предметы.

+464 F +240 C
-40 F -40 C
Максимальная и минимальная температура использования.

Используя силиконовую посуду, помните: тесто с определенными видами фруктов или ягод либо же ингредиентами с сильными красящими веществами может вызвать изменение окраски форм. Чтобы снизить риск обгорания формы, избегайте чересчур высокой температуры нагрева духовки. Если в духовом шкафу есть функция обдува (конвекция), снизьте температуру и время приготовления согласно указаниям производителя. Обычно достаточно уменьшить в таких случаях температуру на 10–20 °С, а время приготовления – примерно на 10 минут из расчета на каждый час приготовления. Обесцвеченные или обожженные пятна на поверхности не отражаются на качестве силиконовой посуды.

В 3-м ВЫПУСКЕ



Из рецептов вас ожидают...

ГУГЕЛЬХУПФ: воздушная сладкая баба из Эльзаса, тающая во рту.

КИШ ЛОРЕН: самый известный в мире соленый пирог с беконом и яйцом в сливочном соусе.

ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ: идеально сочетается с твердым сыром.

ПЕЧЕНЬЕ «АНЗАК»: появилось на свет в ознаменование участия австралийских и новозеландских войск во Второй мировой войне.







...и силиконовая форма для киша (пирога) для вашей коллекции

...и В 4-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ТОРТ «ПАВЛОВА» С ЭКЗОТИЧЕСКИМИ ФРУКТАМИ: комбинация из воздушного хрустящего безе с ароматным сливочным кремом и кусочками тропических фруктов.

ПЕЧЕНЬЕ «ПАЛЬМИРА»: посыпанные сахаром сладости в форме верхушки пальмового дерева.

ПЕЧЕНЬЕ С ШОКОЛАДНЫМ ТРИО: настоящее искушение для сладкоежек – мягкое печенье с белым, молочным и темным шоколадом.

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ: палочки с приятной горчичной остротой – отличная закуска к напиткам.







...и силиконовые кисточка с лопаткой для вашей коллекции

Очередной номер в продаже через две недели!

www.goodbakes.ru

ISSN 2222-2650
02
9 772222 265000