EAGLEMOSS
COLLECTIONS

Изысканная выпечка

12

РАЗ В 2 НЕДЕЛИ Рекомендуемая цена: 199 руб., 34,95 грн

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ



В этом выпуске:

- Мраморное кольцо
- Блонди с черникой
- Горячее лимонное суфле
- Печенье с сыром и шалфеем
- Пряный имбирный кекс в глазури
- Пирожные «Фрейлина»
- Ягодный штрудель
- Пирог «Тартифлет»

...а также для вашей коллекции



Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь



«Изысканная выпечка» № 12

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
www.eaglemoss.ru
Главный редактор:
Павел Звонов

Распространение:
ООО «Бурда Дистрибьюшен Сервисиз»
Рекомендуемая цена: 199 руб.

Украина
Свидетельство о государственной регистрации печатного средства массовой информации Государственной регистрационной службы Украины КВ № 18493-7293ПР от 05.12.2011 г.
Учредитель и издатель:
ООО «Іглмосс Едішенз»
Адрес издателя и редакции:
ул. Б. Хмельницкого, 30/10, оф. 21, г. Киев, 01030;
тел.: (+380-44) 373-68-74
факс: (+380-44) 373-68-75
Адрес для писем:
01054, г. Киев, а/я 84
Главный редактор:
Наталия Павловская
Рекомендуемая цена: 34,95 грн.

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: 97 000 экз.
Сдано в печать 14.06.2012 г.
© 2012 Eaglemoss Ltd
Все права защищены.

Фото: Обложка: EM/Simon Smith; 5–7 EM/Simon Smith; 9 Photocuisine/Poisson D'avril; 11 Photocuisine/Roulier/Turiot; 13 Getty/StockFood Creative/Alexandra Grablewski; 15–17 EM/Amanda Heywood; 19 EM/Steve Lee; 21 Photolibrary.com/White/Justin Lightley; 23 Photolibrary.com/Photocuisine/Fenot Fenot; 24–25 EM/Karl Adamson; 26 EM/Howard Shooter.

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

Право пользования принадлежит ООО «Иглмосс Эдишинз» и ООО «Іглмосс Едішенз».

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

www.goodbakes.ru

Изысканная выпечка 12

СОДЕРЖАНИЕ

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Мраморное кольцо 4

Эффектный кекс в форме кольца, в котором сочетается богатство шоколадного вкуса и сладковато-кисловатый привкус свежего апельсина.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Блонди с черникой 8

Удобно устроившись в кресле с чашечкой кофе или чая, насладитесь кусочком этого золотистого лакомства.

ДЕСЕРТЫ

Горячее лимонное суфле 10

Воздушное и легкое, как облако, нежное и гладкое, как крем, – именно таким должен быть идеальный десерт.

ХЛЕБ И Ко

Печенье с сыром и шалфеем 12

Ароматное печенье можно подать и с кусочком сыра.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Пряный имбирный кекс в глазури 14

Темный пирог с терпким ароматом имбиря и мускатного ореха напоминает по вкусу пряник.

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.eaglemoss.ru/shop** 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**











СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

Пирожные «Фрейлина» 18

Одно из любимых пирожных британцев впервые появилось в эпоху Тюдоров и получило величайшее монаршее одобрение.

ДЕСЕРТЫ

Ягодный штрудель 20

Мягкие сладкие ягоды в хрустящей оболочке из золотистого теста с фруктовой начинкой.

ХЛЕБ И Ко

Пирог «Тартифлет» 22

Это сытное, согревающее блюдо считается фаворитом среди лыжников во Французских Альпах.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология

Как готовить суфле 24

Освойте мастерство приготовления великолепного суфле.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты

Сладкие пряности 26

Пряности обогащают своим неповторимым ароматом и вкусом любое тестяное изделие.





panatex.com.ua



Мраморное кольцо

НА 10–12 порций
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 3–4 часа
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста

225 г сливочного масла (размягченного и нарезанного кусочками)
225 г мелкокристаллического сахара
4 яйца (взбить)
300 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя
1 крупный апельсин
2 ст. л. какао-порошка + 3 ст. л. горячей воды (размешать до растворения и остудить)

для глазури и украшения

125 г черного шоколада (наломать)
125 мл жирных сливок
15 г сливочного масла
шоколадные завитки
1 маленький апельсин

Утварь

силиконовая форма-кольцо объемом 1,2 л

Кисловатый цитрусовый вкус и аромат апельсина прекрасно контрастируют с насыщенным сладким шоколадом. В нашем рецепте шоколадная и апельсиновая части теста смешиваются в красивый мраморный рисунок.

ШОКОЛАДНЫЕ ЗАВИТКИ

Эффектные шоколадные завитки и засахаренные апельсиновые дольки подскажут, из чего сделан кекс. Для шоколадных завитков растопите 100 г черного шоколада, вылейте его на мраморную доску или лист пекарской бумаги, разровняйте ножом-лопаткой и оставьте до застывания. Аккуратно снимите завитки ножом, держа его под углом. Храните в прохладном месте до использования, но не в холодильнике – из-за этого шоколад покроется белым налетом. Растопленный шоколад не должен затвердеть, иначе нож будет лишь соскабливать стружку. Рекомендуем использовать специальный кондитерский шоколад, а не обычный десертный, пусть и самого лучшего качества. Дело в том, что в кондитерском шоколаде содержится больше жира, что помогает завиткам мягче сворачиваться, не крошась.

ЗАСАХАРЕННЫЕ АПЕЛЬСИНОВЫЕ ДОЛЬКИ

Нарежьте маленький апельсин тонкими кружками и удалите косточки. Растворите 225 г обычного сахара в 125 мл воды на слабом огне в толстодонной кастрюльке. Кипятите 2 минуты, опустите в сироп кружочки апельсина и проварите 30–40 минут, пока ломтики не станут прозрачными. Дайте остыть в сиропе, выложите кружочки на решетку, установленную над тарелкой, чтобы собирать стекающий сироп, и дайте застыть. Разрежьте пополам и украсьте ими изделие.

Вариации

Попробуйте кофейно-ванильный кекс: замените какао тем же количеством растворимого кофе, разведенного в горячей воде, цедру и сок апельсина – 1 ч. л. ванильного экстракта и молоком. Обе части теста можно оставить в базовом варианте без добавок или подкрасить пищевыми красителями. Например, для девичьего дня рождения подойдут розовый и бледно-лимонный цвета, а для мальчишеского – синий и зеленый. Розово-лимонный кекс можно украсить глазурью из белого шоколада, изделие для мальчика – сахарной глазурью, подкрашенной в более темный цвет (может быть даже в черный!), чтобы сделать сине-зеленый пирог более ярким и эффектным.



Как приготовить кекс

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Взбейте масло миксером в однородную массу. Добавляя постепенно сахар, взбейте до получения мягкого крема.

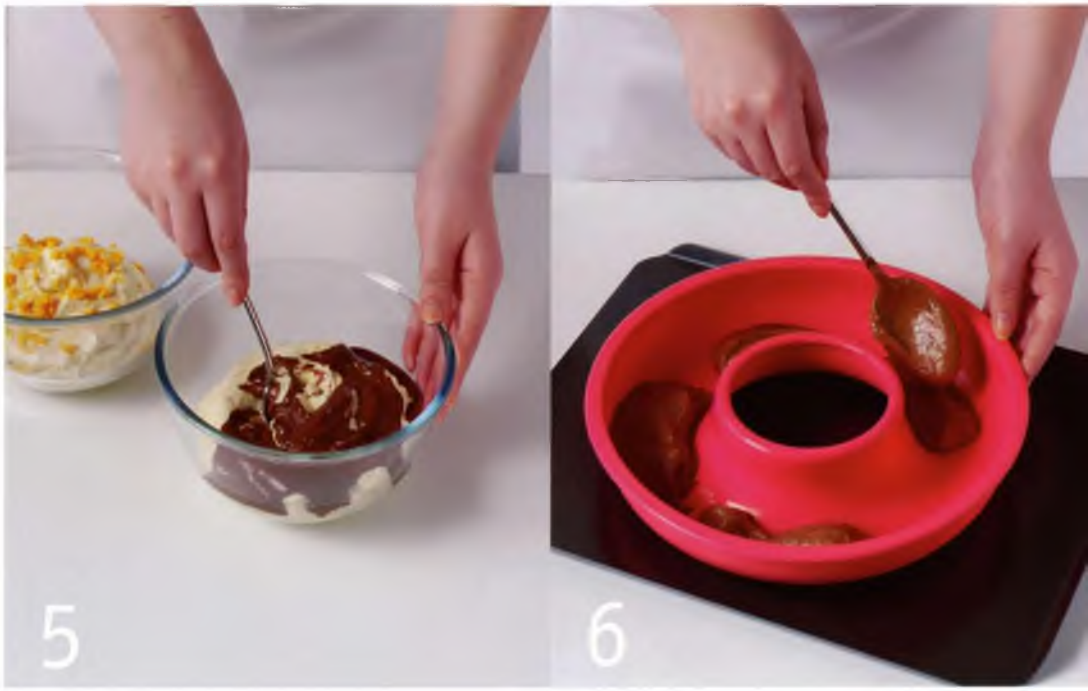
2 Частями вливайте яйца и продолжайте взбивать, добавляя по ложке муки, если масса начинает сворачиваться.

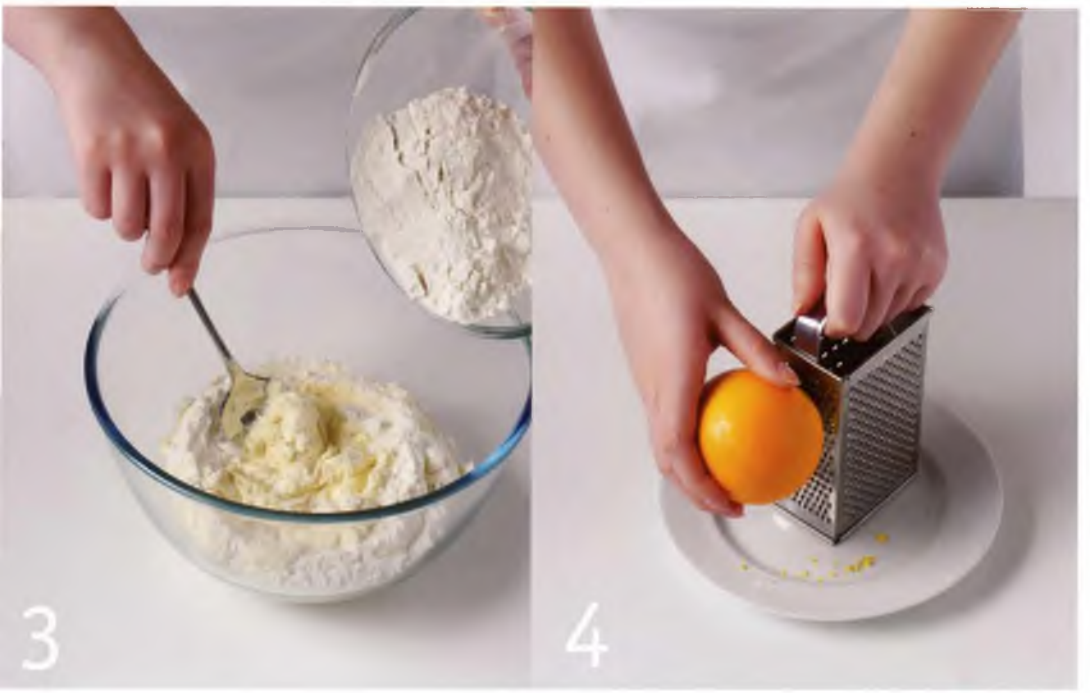


Как ароматизировать и украсить

5 Переложите половину теста в другую миску, добавьте измельченную на терке цедру и около 3 ст. л. сока апельсина. Оставшуюся часть тестяной массы подкрасьте разведенным какао.

6 Поставьте форму-кольцо на противень. Ложкой разложите в форме половину шоколадной массы на расстоянии друг от друга. Пустоты заполните половиной апельсинового теста. Спицей хаотично перемешайте оба теста до получения мраморного рисунка.





3 Когда все яйца будут введены, аккуратно подмешайте оставшуюся муку, чтобы получилась однородная масса.

4 Измельчите на терке цедру апельсина без белой горькой мякоти. Выжмите из плода сок.



7 Аналогичным образом выложите и перемешайте спицей оставшееся апельсиновое и шоколадное тесто. Выпекайте в духовке 30 минут. После прокалывания изделия спица должна быть чистой. Оставьте в форме на 15 минут. Переверните на решетку и дайте остыть.

8 В толстодонную кастрюльку положите шоколад, влейте сливки, добавьте масло. Разогревайте на слабом огне, постоянно размешивая до получения однородной массы. Полейте глазурью и украсьте пирог.



Блонди с черникой

Светлые «блонди» – чудесные пирожные с ягодами – готовят с белым шоколадом, отсюда и их ассоциативное название. Вы не успеете оглянуться, как все пирожные исчезнут с блюда!

НА 9 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30–35 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты
225 г мелкокристаллического сахара
4 яйца
225 г сливочного масла (растопить и остудить)
125 г черники
150 г муки
175 г белого шоколада (мелко порубить)

Утварь
квадратная силиконовая форма для выпечки со стороной 20,5 см

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 180 °С. Взбейте яйца с сахаром в пышный крем. Влейте тонкой струйкой по краю чашки треть растопленного масла и продолжайте взбивать до однородности. Добавьте еще одну треть и взбивайте, пока тесто не станет однородным, прежде чем добавлять оставшееся масло.

ШАГ 2
Присыпьте чернику 1 ст. л. муки, остальную просейте в чашу с кремом. Аккуратно перемешайте металлической ложкой, выводя ею восьмерки. В конце подмешайте нарубленный шоколад и чернику.

ШАГ 3
Переложите тесто в форму ровным слоем. Выпекайте 30–35 минут, пока после прокалывания центра изделия спица не останется чистой. Оставьте блонди в форме на 10 минут, переверните на решетку. Дайте остыть и нарежьте на 9 квадратов.

Совет

Чернику присыпают мукой, чтобы во время выпечки ягода не опустилась на дно.

Вариации

Блонди можно декорировать нежным кремом из сливочного сыра. Разотрите лопаткой 125 г сливочного сыра в однородную массу. Добавьте 50 г размягченного сливочного масла и 225 г просеянной сахарной пудры, растирайте до идеального мягкого крема. Используйте его сразу же, но наносите только на остывшие блонди либо же оберните миску пищевой пленкой, чтобы крем не покрылся корочкой.





Горячее лимонное суфле

НА 4 персоны
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты
15 г сливочного масла (растопить)
125 г мелкокристаллического сахара
2 яйца
2 белка
25 г муки
200 мл молока
измельченная на мелкой терке цедра и сок 2 лимонов
сахарная пудра для присыпки

Утварь
4 x 150 мл жаропрочных формочек с ровными стенками (или чашек)

В отличие от многих десертов суфле подают прямо из духовки, ведь если пройдет много времени после его приготовления до подачи, оно непременно осядет.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Поставьте противень на среднюю полку духовки. Кисточкой смажьте растопленным маслом изнутри 4 формочки или чашки (150 мл). Насыпьте в каждую немного сахара (всего 1 ст. л.), повертите, чтобы равномерно распределить сахар по дну и бокам емкости. Охладите, пока готовите суфле. Отделите белки от желтков, желтки поместите в маленькую чашу, белки – в большую, добавив туда же еще 2 белка. Подмешайте к желткам оставшийся сахар.

ШАГ 2

Взбейте муку и пару ложек молока в однородную массу. Нагрейте остальное молоко до закипания. Влейте в мучную пасту, тщательно взбивая, затем перелейте обратно в кастрюльку и разогрейте на слабом огне, постоянно взбивая, пока масса не загустеет и не станет однородной. Снимите с огня и частями взбейте с соком и цедрой лимона. Подмешайте желтки с сахаром и тщательно размешайте.

ШАГ 3

Взбейте белки в стойкую пену, добавьте в лимонный соус столовую ложку белков, после чего введите остальные белки, перемешивая большой металлической ложкой. Разложите суфле по формочкам или чашкам, заполняя их доверху, разровняйте поверхность и пройдитесь ножом по кромке формочек изнутри, чтобы суфле равномерно поднимались. Поставьте на противень и запекайте 15 минут – изделия станут золотистыми и плотными снаружи, но останутся мягкими внутри (проверьте, несильно нажав пальцем). Присыпьте сахарной пудрой и сразу же подавайте.

Совет

Очень важно тщательно размешать белки в основной части суфле, поскольку из-за белковых комков суфле не поднимется равномерно. Каждую формочку можно обернуть «воротником» из двойного слоя пекарской бумаги, которая будет выше кромки формочек на 2 пальца, и закрепить ниткой. Суфле лучше поднимется. Перед подачей «воротник» удалите.





Печенье с сыром и шалфеем

НА 20 штук (примерно)
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты
125 г муки
50 г сливочного масла (нарезать кусочками)
75 г тертого твердого сыра
1 желток
2 ч. л. рубленого свежего шалфея

Утварь
противни, слегка смазанные растительным маслом

Это хрустящее пряное печенье понравится вам и холодным, и теплым, с сыром и без него. Мелкое печенье хорошо бы подать к аперитиву на вечеринке, украсив мягким козьим сыром и половинкой черри или сливочным сыром и кусочком соленого лосося.

ШАГ 1
Смешайте в кухонном комбайне сливочное масло, сыр и муку в мелкие крошки. Добавьте желток, шалфей и перемешайте до образования мягкого теста.

ШАГ 2
Разогрейте духовку до 180 °C. Слегка вымесите тесто до однородности и разделите на 20 кусочков. Скатайте каждый в шарик, разложите на противнях на достаточном расстоянии друг от друга и расплющите пальцами в кружки.

ШАГ 3
Выпекайте в духовке 10 минут до светло-золотистого цвета. Выньте, но оставьте на противне на 5 минут. Аккуратно переложите ножом-лопаткой на решетку до полного остывания. Храните изделия в герметичном контейнере.

Вариации

Для печенья следует взять зрелый твердый сыр – эдам, чеддер, эмменталь. Хотите более пикантный вкус? Добавьте в комбайн вместе с мукой 1 ч. л. паприки. Тесто можно раскатать тонким пластом и вырезать коржики формочками. Переложите заготовки на противни, смажьте яйцом или смочите молоком, посыпьте кунжутом, семенами мака либо фенхеля.





Пряный имбирный кекс в глазури

Кусочек сладкого ароматного, похожего на пряник кекса с тонкой корочкой из лимонной сахарной глазури поднимет вам настроение за чашечкой чая вечером после трудового дня. Неповторимый аромат и сочность кексу придают темная и светлая патоки.

НА 12–16 порций
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1–1¼ ч
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 160 °С

Ингредиенты

для имбирного теста
4 ст. л. темной патоки
4 ст. л. светлой патоки
125 г сливочного масла
225 г муки
1 ч. л. пищевой соды
1 ст. л. молотого имбиря
1 ч. л. свежеизмельченного на терке мускатного ореха
1 ч. л. молотой корицы
½ ч. л. молотой гвоздики
150 мл молока
2 яйца

для глазури и украшения
75 г сахарной пудры
1 ст. л. лимонного сока
2 ст. л. сладкого консервированного имбиря (мелко нарезать)

Утварь
силиконовая форма-буханка для кекса весом 900 г

ТЩАТЕЛЬНОЕ ПЕРЕМЕШИВАНИЕ

Перемешивая сухие и влажные ингредиенты, следует тщательно растирать массу деревянной ложкой, чтобы получить гладкое, идеально однородное тесто. Тесто получится жидковатым, поэтому разровнять поверхность можно будет без дополнительных приспособлений.

ВСЕ ВЫШЕ И ВЫШЕ

Тесто этого типа (жидкое и нежирное) для подъема во время выпечки требует химических активаторов подъема. В данном случае используется пищевая сода, для активации которой требуется влажная кислая среда, в частности патока. Вступая в реакцию с последней, сода начинает шипеть, поэтому тесто после этого нужно перемешать и как можно скорее поставить в духовку.

Вариации

Пряный имбирный кекс можно не украшать сахарной глазурью, а намазывать каждый ломтик сливочным маслом или сливочным сыром. На десерт кекс можно подать теплым с шариками мороженого или взбитыми сливками. Если заменить оба вида патоки ароматным медом, только обязательно жидким, получится замечательный кекс с более мягким вкусом.





Как приготовить имбирный кекс

1 Налейте оба вида патоки в толстодонную кастрюльку и разогрейте на слабом огне.

2 Добавьте в теплую смесь сливочное масло, дайте ему растаять. Тщательно перемешайте вилкой до однородности.





Как испечь и украсить

5 Взбейте молоко и яйца, добавляя частями, пока не получится однородное жидковатое тесто. Перелейте в силиконовую форму.

6 Разогрейте духовку до 160 °С. Поставьте форму на противень и выпекайте имбирный кекс 1–1¼ ч: изделие хорошенько поднимется, после прокалывания его центра спица останется чистой. Оставьте в форме на 10 минут, затем переверните на решетку до полного остывания.









3 Просейте муку с содой и пряностями в большую глубокую миску.

4 После того как масляно-паточная смесь немного остынет, вливайте ее частями в муку, постоянно размешивая, пока все ингредиенты хорошо не перемешаются.





7 Для лимонной глазури просейте в пиалу сахарную пудру, влейте лимонный сок и размешайте до однородной массы. Полейте глазурью имбирный кекс.

8 Посыпьте сверху кусочками консервированного имбиря. Оставьте до полного застывания глазури и подавайте на стол.



Пирожные «Фрейлина»

Маленькие хрустящие корзиночки с тающим во рту творожным кремом с миндалем и изюмом популярны в Великобритании со времен Тюдоров.

НА 24 штуки
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15–20 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 220 °C

Ингредиенты
500 г слоеного теста
мука для раскатывания теста
225 г творога
2 яйца
125 г светло-коричневого сахара
4 ст. л. жидких сливок
2 ст. л. молока или коньяка
150 г молотого миндаля
50 г изюма без косточек
мелкий сахар или пудра для присыпки

Утварь
ровная или ребристая формочка для печенья диаметром 8,5 см
два противня для маффинов или кексов (по 12 углублений в каждом)

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 220 °C. Раскатайте тесто очень тонким пластом на присыпанной мукой поверхности и формочкой для печенья вырежьте 24 кружка. Обрезки теста складывайте друг на друга и снова раскатывайте. Вдавите кружки теста в углубления на противнях и поставьте в холодильник, пока готовите начинку.

ШАГ 2

В большой миске разотрите в однородный крем творог с яйцами, сахаром, сливками, молоком или коньяком и миндалем. Подмешайте изюм и разложите крем по формочкам с тестом.

ШАГ 3

Выпекайте пирожные 15–20 минут, пока начинка как следует не поднимется, а тестяные заготовки не станут золотисто-коричневыми. Оставьте в формочках на 5 минут, затем осторожно переложите на решетку до полного остывания. Перед подачей присыпьте сахаром или сахарной пудрой.

Происхождение

ПИРОЖНОЕ «ФРЕЙЛИНА»

По одной из легенд, король Генрих VIII назвал пирожные «Фрейлинами» после того, как стал свидетелем посещения фрейлинами его супруги королевы Екатерины Арагонской в Ричмондском дворце. Монарху так понравились пирожные, которыми его угощали в тот день, что правитель арестовал повариху и приказал ей печь только те сладости, которые по вкусу лишь Его Высочеству. Король также приказал ей хранить рецепт в тайне, по некоторым данным, рецепт даже был спрятан в железной коробке во дворце.

Совет

Тарталетки можно хранить 2–3 дня в герметичной коробке, хотя лучше всего полакомиться ими в день приготовления, иначе они станут менее хрустящими, а крем – очень плотным. Кроме слоеного, тесто можно взять и песочное, печь при той же температуре столько же минут.





Ягодный штрудель

Хотя обычно штрудели пекут с яблоками, этот великолепный рулет из хрустящего вытяжного теста можно сделать с любой фруктовой начинкой.

НА 4 персоны
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20–25 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты
450 г любых ягод (см. «Совет»)
4–6 листов вытяжного теста (фило) в зависимости от размера
1 ст. л. мелкокристаллического сахара
40 г сливочного масла (растопить)
сахарная пудра для присыпки
ягоды для подачи

Утварь
противень

ШАГ 1
Подготовьте ягоды: удалите черешки и плодоножки, крупную клубнику разрежьте пополам или на четыре части. Разогрейте духовку до 200 °C.

ШАГ 2
Выложите 2–3 листа теста в ряд на чистом кухонном полотенце так, чтобы длинный край одного листа находил на другой на 5 см. Смажьте небольшим количеством растопленного масла, накройте оставшимися пластами теста также внахлест и опять смажьте маслом.

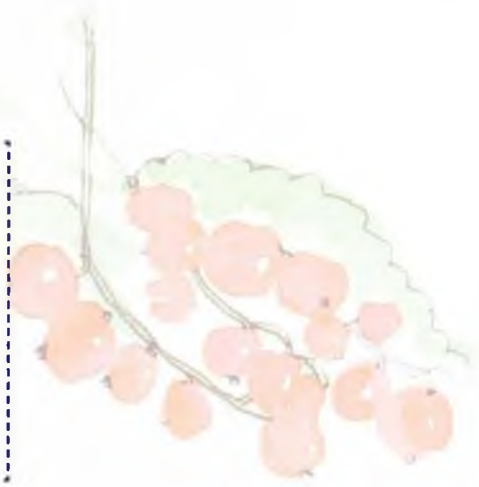
ШАГ 3
Разложите на тесте фруктовую начинку, оставляя по всем краям 4-сантиметровый бортик. Заложите на начинку короткие стороны теста и при помощи полотенца сверните с длинной стороны толстый рулет, чтобы спрятать начинку. Перекатите изделие на противень швом вниз и смажьте оставшимся растопленным маслом. Присыпьте сахаром и выпекайте 20–25 минут до золотисто-коричневого цвета. Подавайте теплым, нарезав толстыми ломтиками и присыпав сахарной пудрой, с ягодами.

Совет

В начинку для штруделя пойдет любой микс из ягод. В нашем рецепте использована клубника с малиной, ежевикой, черникой, черной, красной и белой смородиной.

Вариации

Замените половину ягод двумя большими спелыми грушами, очистив их и нарезав кусочками, и тремя кружочками ананаса, нарезав их мелкими кусочками. Зимой начинку можно приготовить из очищенных и нарезанных яблок с кружочками бананов и дольками апельсина без пленок.







Пирог «Тартифлет»

Традиционное сытное блюдо альпийской кухни из картофеля и бекона с сыром предлагаем испечь, как знаменитый «Татен» – на подложке из тонкого теста.

НА 6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
40–45 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °С

Ингредиенты

для теста
225 г муки + для раскатки
75 г сливочного масла
(нарезать кусочками)

для начинки
700 г картофеля
(не быстро разваривающегося)
175 г бекона с прожилками мяса
или панчетты
2 ст. л. оливкового масла +
для смазывания
250 г мягкого сыра с корочкой
(реблошон)

Утварь
жаропрочное блюдо с бортиками,
неразъемная форма для пирогов
или жаростойкая сковорода
диаметром примерно 23 см
(слегка смазать маслом)

ШАГ 1

Для теста просейте муку и разотрите с маслом в мелкие крошки. Подлейте 3–4 ст. л. ледяной воды и соберите воедино. Слегка вымесите на присыпанной мукой поверхности до однородности, оберните пищевой пленкой и охладите 30 минут.

ШАГ 2

Для начинки очистите картофель и отварите в кипятке до мягкости. Слейте воду, нарежьте корнеплоды пластинками толщиной 5 мм. Бекон или панчетту нарежьте ножницами тонкими полосками. Разогрейте на сковороде масло и обжарьте бекон или панчетту до светло-коричневого цвета (10 минут). Выложите шумовкой. Нарежьте сыр ломтиками или кубиками.

ШАГ 3

Разогрейте духовку до 200 °С. Разложите полоски бекона на блюде или в форме, сверху выложите слоями картофель и сыр. Раскатайте тесто на присыпанной мукой поверхности в круг чуть больший по диаметру, чем блюдо. Накройте тестом начинку и подогните края внутрь между начинкой и блюдом. Выпекайте 20–25 минут, пока тесто не станет золотисто-коричневым. Дайте постоять несколько минут, после чего переверните на сервировочное блюдо. Подавайте пирог горячим с зеленым салатом.

Происхождение

СЫР РЕБЛОШОН

Этот сыр изготавливают в департаменте Верхняя Савойя в альпийском регионе Франции. Впервые он появился в Средние века, когда фермеры платили налоги частично в виде своей молочной продукции. Стремясь не переплачивать налоги, они не доили коров полностью, пока надсмотрщики не покидали ферму. Молоко, надоенное позже, было жирнее и насыщеннее, из него-то и готовили мягкий, но с терпким ароматом сыр – реблошон.

Вариации

Если реблошона нет или вам не нравится его насыщенный терпкий аромат, возьмите бри или камамбер. Из слоеного теста корж получится более плотным и сытным.





Как готовить суфле

Профессионализм повара часто можно проверить по тому, может ли он подать к столу идеальное, хорошо поднявшееся суфле. Однако и новичок, вооруженный грамотными советами и подсказками, сможет уверенно справиться с этим коварным блюдом.

1 Цель взбивания белков – ввести в массу как можно больше воздуха в виде пузырьков, которые будут удерживаться белками. При нагревании пузырьки воздуха будут расширяться, заставляя суфле подниматься, но вскоре после того как его достанут из духовки, изделие начинает оседать: остывая, пузырьки воздуха уменьшаются и «тянут» суфле вниз. Взбивайте белки миксером или электрическим венчиком до получения стойкой плотной массы, которая держится, даже если миску перевернуть вверх дном. Непременное условие – идеально чистая сухая посуда и венчик(и), поскольку остатки жира или моющего средства не дадут белкам как следует подняться.

2 Как только белки будут взбиты до нужной консистенции, положите столовую ложку белков в суфле, чтобы немного его разжижить и облегчить введение белковой массы. Введите остальные белки, перемешивая суфле большой металлической ложкой, двигаясь снизу вверх. Не размешивайте будущее блюдо круговыми движениями, как сахар в чае, иначе выбьете весь воздух.

3 Другое важное условие – духовка должна быть предварительно разогрета до нужной температуры. Наполняйте форму суфле как минимум на ¾, ставьте на противень и отправляйте в горячий духовой шкаф. Не поддавайтесь соблазну и не открывайте дверцу духовки, чтобы проверить суфле, ранее чем за 5 минут до истечения рекомендованного времени, иначе из-за резкой смены температуры суфле опадет.

Совет

СЕКРЕТЫ УСПЕХА

- **Точно отмеряйте ингредиенты согласно рецепту, поскольку соотношение компонентов для суфле играет ключевую роль, пожалуй, большую, чем в любом другом блюде.**
- **Научитесь правильно взбивать и вводить в основу белки – от этого во многом зависит конечный успех приготовления суфле.**
- **Ни при каких условиях не открывайте дверцу духовки во время выпечки суфле, поскольку ворвавшийся холодный воздух мгновенно осадит поднявшийся десерт.**
- **Не задерживайтесь: это гости должны ждать горячее суфле, но никак не наоборот.**
- **Плотные ингредиенты обязательно измельчайте в фарш или пюрируйте, иначе белки не выдержат их тяжести.**
- **Предварительно нагрейте духовку до нужной температуры и ставьте формы с суфле на горячий противень, чтобы снизу изделие сразу начало подвергаться термической обработке.**

Подсказка

Формы для суфле – обязательно глубокие, с идеально ровными и гладкими стенками, лучше всего тепло проводит фарфоровая посуда. Порционные суфле можно приготовить в кофейных или чайных чашках, только стенки у них должны быть ровными, а не скошенными. Формы смазывают маслом, чтобы смесь могла хорошо подниматься. Иногда формы оборачивают двойным слоем пекарской бумаги, возвышающейся над краем емкости на 2,5–4 см, чтобы суфле было за что «держаться».




1


2


3

Сладкие пряности

Лишь некоторые пряности способны усилить сладкий вкус десертов, пирогов и прочей выпечки.



ЭКЗОТИЧЕСКИЕ ВКУСЫ

Пряности получают из семян, плодов, корней и коры ароматических растений. Цельные или молотые в порошок пряности добавляют в блюда или настаивают в горячей жидкости, чтобы извлечь их аромат и вкус. Они превращают обычное блюдо в особенное. Пряности всегда были очень дорогими и высоко ценились. Хранить их следует в герметичных контейнерах в прохладном сухом месте вдали от прямых солнечных лучей.

НА ПОЛКЕ МАГАЗИНА

1. Готовые смеси пряностей добавляют в тесто и пудинги. Чаще всего это молотая корица, гвоздика, мускатный орех и имбирь. **2.** Корица – высушенная кора вечнозеленого дерева из семейства лавровых. Обычно продается молотой или в виде свернутых в трубочки кусочков коры. Ореховый привкус и аромат корицы облагораживает многие кушанья. **3.** Анису присущ сладкий лакричный вкус. Его можно найти молотым или в виде семян. **4.** Гвоздику из-за резкого вкуса используют совсем чуть-чуть. Продается цельными бутонами или молотой. **5.** Ваниль с ее сладким вкусом и изумительным ароматом считается одной из самых популярных пряностей. Ее продают в виде стручков с семенами, из ванили делают экстракт и эссенцию. Стручок ванили можно положить в емкость с сахаром, чтобы получить натуральный ванильный сахар. **6.** Кардамон радует привкусом с нотками мяты и лимона. Продается в виде коробочек с семенами или уже в молотом виде. Семена из коробочек следует извлекать. **7.** Мускатный орех, семя мускатника душистого, отличает утонченный аромат, который лучше всего раскрывается в свежемолотом виде. Кружевной присемянник мускатного ореха, или мацис, также используют как пряность, обычно в молотом виде. **8.** Имбирь – мясистый, ароматный целебный корень, который продают в свежем виде или высушенным в порошке. Придает выпечке небольшую остроту и теплый привкус. **9.** Звездчатый анис ценят за его форму и слегка горьковатый привкус. Используют в молотом и цельном виде. **10.** Душистый, или ямайский, перец напоминает по вкусу и гвоздику, и корицу, и мускатный орех. **11.** Тмин добавляет пирогам и хлебу особенный, сладкий, резковатый аромат и привкус. **12.** Хотя шафран обычно ассоциируется с пряными блюдами, его часто добавляют в сладкую выпечку. Шафран в избытке может показаться резким, поэтому, да еще и с учетом его всегдашней дороговизны, используйте его весьма умеренно.



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 разрешайте 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 кладите 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 прямого 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 духовке есть функция обдува (конвекция), снизьте температуру и время приготовления согласно указаниям производителя. Обычно в таких случаях достаточно уменьшить 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.

...и в 13-м ВЫПУСКЕ...



Среди рецептов...

КОКОСОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ НА ПАХТЕ: мягкие бисквитные изделия со сладкой помадкой, свежими вишнями и кокосовой стружкой.

СЛАДКИЙ РИСОВЫЙ ПИРОГ: нежная шелковистая текстура этого десерта превращает его в полезную альтернативу жирного чизкейка.

ТАРТАЛЕТКИ С ГОРОШКОМ И МЯТОЙ: вкуснейшие корзиночки так и пышут ароматами лета. Вкусны в горячем виде или в холодном вместе с салатом на пикнике.

ВЕНСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ: хрустящее масляное печенье, оба конца которого обмакивают в шоколад. Устоять невозможно!







...и три мини-формы в виде буханки для вашей коллекции силиконовой утвари

...а также в 14-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

МАЛИНОВАЯ ЗАПЕЧЕННАЯ «АЛЯСКА»: бисквит с большим шаром из меренги, под которой прячется мороженое с ягодами.

ШОКОЛАДНОЕ КРЕМ-БРЮЛЕ: порционный шоколадный мусс станет прекрасным завершением званого ужина.

СЕРДЕЧКИ С ПАРМЕЗАНОМ: крошечные хрустящие изделия подавайте с бокалом любимого напитка.

МАКОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ С МАСКАРПОНЕ: сливочное печенье с кремом из маскарпоне с лаймом.





...и первая из двух круглых форм для тортов для вашей коллекции силиконовой утвари

Очередной номер в продаже через две недели

www.goodbakes.ru

ISSN 2222-2650