EAGLEMOSS
COLLECTIONS

Изысканная выпечка

15

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

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ



В этом выпуске:

- Торт королевы Виктории
- Пирожные с вишней
- Апельсиновые колесики
- Пирог с маслинами
- Пирожные с ягодами
- Тарт Татен с зелеными помидорами
- Шоколадный шифоновый торт
- Tarte aux pommes

...а также для вашей коллекции



Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь



Изысканная выпечка 15

СОДЕРЖАНИЕ

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Торт королевы Виктории 4

Два коржа ванильного бисквита, переслоенные малиновым вареньем и взбитыми сливками.

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

Пирожные с вишней 8

Вариант сдобно-дрожжевой выпечки, идеальной для завтрака, которая непременно поднимет вам настроение.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Апельсиновые колесики 10

Симпатичное полосатое печенье будет восхитительно смотреться в вашей стеклянной банке для печенья.

ХЛЕБ И Ко

Пирог с маслинами 12

Хотя во Франции его называют пирогом, это вкуснейший хлеб с ароматными добавками.

ДЕСЕРТЫ

Пирожные с ягодами 14

Изящные сласти с неповторимой хрустящей текстурой – идеальная основа для летних ягод.

«Изысканная выпечка» № 15

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
ООО «Компания «Юнивест Маркетинг»
01054, г. Киев, ул. Дмитриевская, 44 б

Тираж: 95 000 экз.
Сдано в печать 26.07.2012 г.

Фото: Обложка: 5, 7 EM/Simon Smith; 6–7 EM/Tim Hill; 9 Photocuisine/Riou; 11 EM/Steve Lee; 13 SuperStock/Food and Drink; 15 Photocuisine/Amiel; 17–19 EM/Ken Field; 21 EM/Jon Whitaker; 23 Getty/Dorling Kindersley; 24–25 EM/Karl Adamson; 26 EM/Simon Smith.

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

© 2012 Eaglemoss Ltd
Право пользования принадлежит ООО «Иглмосс Эдишинз» и ООО «Іглмосс Едішенз».

Информационная продукция для детей, достигших возраста 6 лет.

Силиконовая форма является неотъемлемой частью выпуска. Не продавать отдельно. P888-N

www.goodbakes.ru

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**











ХЛЕБ И Ко

Тарт Татен с зелеными помидорами 16

Неожиданное предложение! Яблочный тарт Татен известен уже всем. А как насчет соленого варианта этого пирога, да еще и с неспелыми томатами?

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Шоколадный шифоновый торт 20

Шелковистый шоколадный бисквит со сливочной прослойкой и шоколадным верхом.

ДЕСЕРТЫ

Tarte aux pommes 22

Во Франции любят песочный пирог с искусно выложенными рядами тончайших ломтиков яблок под сладкой глазурью.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология

Масляные бисквиты 24

Самое главное об одном из основных видов сладкого теста.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты

Помидоры 26

Как правильно выбрать краснобокие овощи для конкретного рецепта.





panatex.com.ua



Торт королевы Виктории

Бисквитные коржи этого торта отличает крошащаяся текстура. Традиционно их ароматизируют ванилью и прослаивают вареньем. При желании добавьте взбитые сливки и масляный крем со свежими ягодами.

НА 8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20–25 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 20 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты
175 г сливочного масла (комнатной температуры)
175 г мелкокристаллического сахара
3 яйца (растереть)
175 г муки + ½ ч. л. разрыхлителя
2 ст. л. жирного молока
1 ч. л. ванильного экстракта или сахара
малиновое варенье

для сливочного крема
250 мл сливок для взбивания

для масляного крема
75 г сливочного масла (размягченного)
150 г сахарной пудры (просеять)
1 ст. л. жирного молока
1 ч. л. ванильного экстракта или сахара

для украшения
сахарная пудра и малина

Утварь
2 круглые силиконовые формы для выпечки диаметром 18 см

ТОЧНАЯ ВЫПЕЧКА

Точное взвешивание ингредиентов для выпечки обеспечивает сверхуспешный результат всей работы, поэтому следует использовать весы, а не отмеривать продукты на глаз. Электронные весы самые точные, но и обычные механические, при условии, что вы ими пользуетесь постоянно и будете отмерять на них все ингредиенты для выпечки, тоже сгодятся. Масляный бисквит представляет собой изделие из теста, замешенного из одинакового количества масла, сахара, яиц и муки. Если у вас яйца разного размера, взвешивайте сразу 3 (без скорлупы), а затем отмерьте такое же количество жира, сахара и муки. Во многих рецептах предполагается использование крупных яиц, каждое из которых весит от 55 до 60 г.

ВЗБИВАНИЕ КАК ПУТЬ К УСПЕХУ

Настоящий викторианский бисквит получится восхитительно воздушным, если взбить масло с сахаром до консистенции взбитых сливок. Используйте для этого сливочное масло комнатной температуры (но не растаявшее!). Традиционно кондитеры растирали продукты деревянной ложкой, сейчас же электрический миксер вдвое сокращает время взбивания, а уж что говорить о физических усилиях, они практически сводятся к нулю. Однако взбивание после добавления может сделать тесто жестким, поэтому муку лучше подмешивать металлической ложкой, чтобы не выбить воздух.

Происхождение

ТОРТ КОРОЛЕВЫ ВИКТОРИИ

После смерти мужа принца Альберта в 1861 году убитая горем королева Виктория удалилась от общества. Говорят, что через несколько лет ее уговорили начать давать приемы в саду, чтобы придворные могли вновь видеть государыню на чаепитиях, где особым деликатесом стал воздушный бисквит, прослоенный вареньем или джемом из ягод. Именно его стали именовать «Тортом королевы Виктории», или викторианским бисквитом.



Как приготовить викторианский бисквит

1 Разогрейте духовку до 180 °С. В большой емкости взбейте размягченное масло с сахаром и ванильным сахаром или экстрактом до состояния взбитых сливок.

2 Отдельно слегка взбейте яйца. Добавьте их частями во взбитое масло.





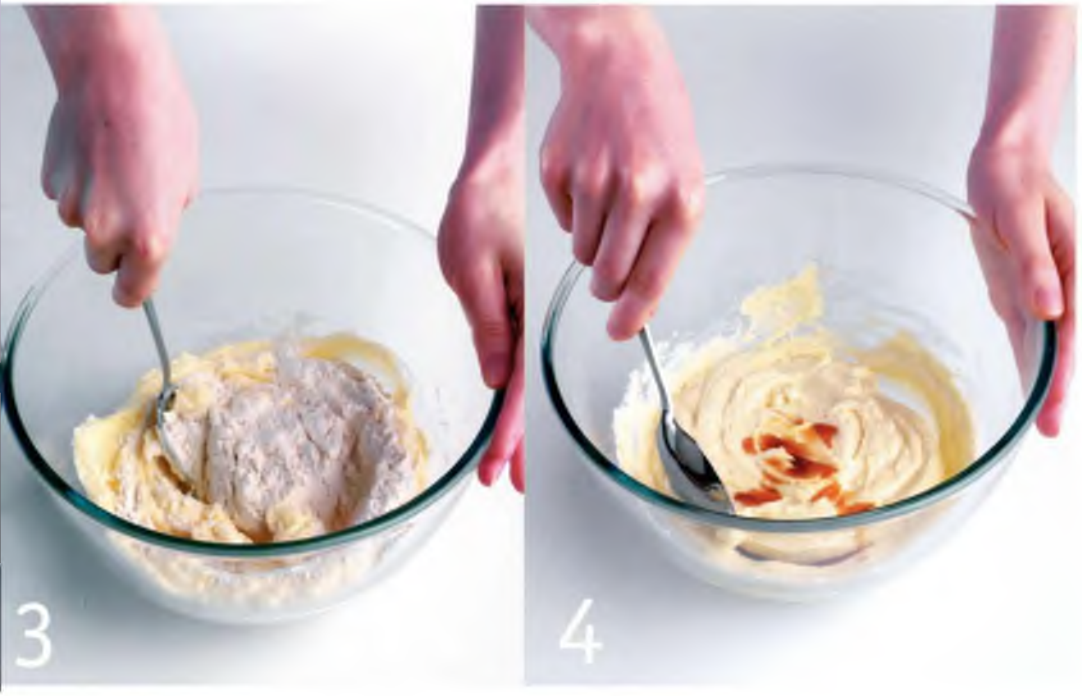
Как испечь и собрать торт

5 Лопаткой распределите тесто поровну в две формы. Разровняйте поверхность теста ножом. Поставьте в духовку на среднюю полку и выпекайте 20–25 минут: коржи хорошо поднимутся и будут пружинить под пальцами. Оставьте испеченные заготовки в формах на 10 минут, затем переверните на решетку для полного остывания.

6 Взбейте сливки в стойкую массу. Если решили использовать масляный крем, взбейте масло с сахарной пудрой, молоком, ванильным сахаром или экстрактом в пышный светлый крем.







3 Просейте в массу частями муку и аккуратно введите, перемешивая снизу вверх металлической ложкой.

4 Влейте молоко (ванильный экстракт можно добавить на этом этапе) и хорошо перемешайте. Поставьте силиконовые формы на большой противень.



7 Намажьте один корж с нижней стороны вареньем, другой с верхней стороны – сливками или кремом.

8 Положите коржи друг на друга, соединив начинки. Переложите на блюдо, присыпьте просеянной сахарной пудрой и украсьте малиной или иными свежими ягодами.



Пирожные с вишней

НА 8 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20–25 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °C

Ингредиенты
425 г слоено-дрожжевого теста
125 г готового марципана
1 баночка консервированной вишни без косточек
75 г миндаля в пластинках
1 яйцо (взбить)
сахарная пудра

Утварь
2 больших противня (смазать маслом и выстелить пекарской бумагой)
чашка-сито для сахарной пудры

Незамысловатые слойки из готового слоеного теста превращены в изысканные сладости благодаря кисловатым вишням и тающему во рту марципану.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 190 °C. На присыпанной мукой поверхности разложите готовое раскатанное тесто и разрежьте на 8 одинаковых частей. Переложите их на подготовленные противни. Слегка вымесите марципан, чтобы он стал более податливым, и сформуйте цилиндр диаметром около 5 см. Разрежьте на 8 дисков, выложите по одному в центр каждого квадратика теста.

ШАГ 2

На каждое пирожное понадобится примерно столовая ложка вишен. Набирайте шумовкой из банки нужное количество ягод, давая соку стечь в емкость, где могут еще остаться плоды. Разложите вишни поверх марципана, посыпьте небольшим количеством пластинок миндаля и быстро заложите на начинку уголки теста.

ШАГ 3

Смажьте каждое пирожное взбитым яйцом, чтобы при запекании получилась глазурь. Присыпьте слегка сахарной пудрой и пластинками миндаля. Выпекайте 20–25 минут – тестяные изделия поднимутся и станут золотистыми. При подаче предложите к пирожным сливки.

Совет

Для пирожных подойдут и кислые вишни. Еще вкуснее будут слойки со свежими ягодами, которые предварительно следует припустить в сахарном сиропе. Не храните консервированные ягоды после вскрытия в жестяной банке, обязательно переложите их с соком в стеклянную тару. Храните вишни в холодильнике.





Апельсиновые колесики

ПРИМЕРНО НА 30 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 1 час
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10–12 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты
350 г муки
2 ч. л. разрыхлителя
175 г сливочного масла (размягченного)
150 г мелкокристаллического сахара
пара капель ванильного экстракта или ванильный сахар по вкусу
цедра и сок 2 апельсинов
4 ст. л. какао-порошка

Утварь
2 противня (слегка смазать маслом)

Симпатичное полосатое печенье, напоминающее колесики, приготовить куда проще, чем может показаться. Секрет прост: базовое тесто делят пополам, в одну половину добавляют только апельсин, во вторую – цитрус с какао. Оба вида теста скатывают вместе и получают двухцветный рисунок.

ШАГ 1
Сложите в чашу кухонного комбайна муку, разрыхлитель, масло и сахар. Перемешивайте, пока не получите мелкие крошки. Добавьте ванильный экстракт или ванильный сахар, сок и цедру апельсина и продолжайте перемешивать, пока крошки не станут однородным тестом.

ШАГ 2
Разделите тесто пополам. Несильно вымешивайте руками половину, добавив какао-порошок, пока тесто равномерно не окрасится.

ШАГ 3
На присыпанной мукой поверхности раскатайте каждую часть теста в прямоугольник 25 x 40 см. Положите один пласт теста на другой и сверните в тугой рулет. Плотно оберните пищевой пленкой и поставьте в холодильник на час.

ШАГ 4
Разогрейте духовку до 180 °C. Разрежьте тесто на кружочки, разложите на подготовленных противнях на расстоянии 2 см друг от друга. Выпекайте 10–12 минут до золотисто-коричневого цвета. Дайте остыть на решетке. Печенье можно хранить 3–4 дня в герметичной упаковке.

Вариации

Попробуйте лимонно-апельсиновые колесики. Разделите тесто пополам на первом этапе замеса (мелкие крошки). В одну половину добавьте сок и цедру 1 апельсина и каплю-другую оранжевого пищевого красителя. Во вторую половину введите сок и цедру 1 лимона. Далее действуйте по рецепту.





Пирог с маслинами

НА 1 большую буханку
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30–45 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты
75 г полосок сала
50 г маслин (удалить косточки и мелко нарезать)
75 г вяленых или сушеных помидоров в масле
125 г сыра пармезан (измельчить на крупной терке)
450 г муки
1 ст. л. разрыхлителя (без горки)
3 стебля зеленого лука (мелко порубить)
75 г сыра реблошон, фонтина или другого мягкого сыра в корочке (нарезать кубиками)
½ ч. л. хлопьев чили
1 ч. л. свежего или сушеного тимьяна
200 мл молока
25 г сливочного масла (растопить)
1 яйцо
150 мл нежирной сметаны или йогурта

Утварь
силиконовая форма-буханка вместимостью 900 г (смазать маслом)

Во Франции такое изделие называют пирогом, хотя из-за технологии приготовления его можно причислить к хлебу. Поскольку для подхода теста вместо дрожжей используют разрыхлитель, вы испечете буханку по представленному рецепту быстро и без хлопот.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Обжарьте полоски сала до хрустящей корочки. Добавьте нарезанные маслины и снимите с огня. Слейте масло с помидоров, обсушите их на бумажных полотенцах и нарежьте. Присыпьте дно и бока формы небольшим количеством тертого пармезана.

ШАГ 2

Просейте муку с разрыхлителем в большую емкость с 1 ч. л. соли и свежемолотым черным перцем по вкусу. Подмешайте помидоры, зеленый лук, кубики сыра, хлопья чили, тимьян и сало с маслинами. Сделайте в центре горки колодец.

ШАГ 3

Перелейте отмеренное молоко в большой кувшин, венчиком разболтайте в нем растопленное масло, яйцо и сметану или йогурт. Влейте в мучную смесь, соедините все в однородное тесто. Переложите в форму, разровняйте (тесто будет комковатым), присыпьте оставшимся пармезаном. Выпекайте от 30 до 45 минут (в зависимости от духовки и размера формы), пока хлеб хорошо не поднимется и не подрумянится. После прокалывания середины пирога спица должна остаться чистой или со следами растопленного сыра. Оставьте изделие в форме на 15 минут, затем переверните на блюдо. Подавайте ломтики теплого или остывшего пирога к первым блюдам или как закуску.

Совет

Смажьте внутренние стенки и дно формы небольшим количеством масла, чтобы пармезан к ним прилип. Благодаря сыру буханка приобретет чудесную корочку. Такой пирог можно заморозить.





Пирожные с ягодами

Коржик из рисовой муки с тростниковым сахаром – безупречная основа для свежей клубники на облаке из нежнейшего крема из маскарпоне или сметаны.

НА 8 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 1 час
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10–15 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста
125 г муки + ½ ч. л. разрыхлителя
25 г рисовой муки
125 г холодного сливочного масла (нарезать кубиками)
25 г коричневого тростникового сахара

для начинки
150 мл маскарпоне или густой некислой сметаны
1 ст. л. сахарной пудры (просеять)
пара капель ванильного экстракта или ванильный сахар по вкусу
250 г клубники
2 ст. л. клубничного варенья (протереть через сито)
веточки мяты для украшения

Утварь
большой жарочный лист (смазать растительным маслом и выстелить пекарской бумагой)

ШАГ 1

Просейте муку с разрыхлителем и рисовой мукой в большую емкость. Разотрите с маслом в мелкие крошки (это можно сделать и при помощи кухонного комбайна). Добавьте тростниковый сахар, перемешивайте, пока крошки не начнут формироваться в шар. Расплющите его в виде цилиндра, оберните пищевой пленкой и положите на час на полку холодильника.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 180 °C. Разделите тесто на 8 равных частей и раскатайте каждую на присыпанной мукой поверхности в кружки диаметром примерно 7,5 см. Гладкой формочкой или перевернутым стаканом подровняйте заготовки в ровные круги. Переложите на противень и выпекайте 10–15 минут – коржики станут золотистыми.

ШАГ 3

Разотрите маскарпоне или сметану с сахарной пудрой и ароматизируйте по вкусу ванильным экстрактом либо ванильным сахаром. Нарежьте клубнику аккуратными кусочками. Разогрейте протертое клубничное варенье, добавив такой же объем воды. Перед подачей положите на каждую тарелку по одному коржику, намажьте небольшим количеством крема. Разложите нарезанную клубнику. Украсьте веточками мяты и полейте протертым вареньем.

Совет

Рисовая мука и тростниковый сахар придают песочному тесту необыкновенную рассыпчатость. Коржики лучше использовать в день выпекания, а собирать пирожные только непосредственно перед подачей, иначе клубника на креме истечет соком.





Тарт Татен с зелеными помидорами

Ароматные зеленые помидоры карамелизируют на сковороде как яблоки в классическом варианте этого знаменитого пирога. Все остальное согласно традиционному рецепту: на начинку выкладывают слоеное тесто, выпекают, переворачивают и подают!

НА 6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты

для теста
растительное масло для жарения
8 зеленых помидоров (разрезать пополам по ширине)
кубик сливочного масла
2 ч. л. тростникового коричневого сахара
225–275 г домашнего или готового слоеного теста (замороженное разморозить)

для заправок (при желании)
8 ст. л. оливкового масла
2 ст. л. бальзамического уксуса
8 дес. л. сметаны
сок ½ лимона или лайма

для украшения (при желании)
несколько листьев свежего базилика (нашинковать)
стружка свежего сыра пармезан
1 маленькая красная луковица (нарезать тонкими кольцами)
крупная морская соль и крупномолотый черный перец (по желанию)

Утварь
неглубокая форма для выпечки диаметром 25 см или подходящая для духовки сковорода

ЗЕЛЕНЫЕ ПОМИДОРЫ

Для этого пирога лучше не заменять зеленые помидоры красными. Кисловатый привкус зеленых овощей прекрасно сочетается со сладкой карамелью. Впрочем, если вы хотите заменить их твердыми красными, сократите время приготовления на 5–10 минут.

ФОРМА ДЛЯ ТАРТА ТАТЕН

Для этого изделия важно подобрать правильного размера форму, сковороду или жаропрочное блюдо, которое можно ставить в духовку. Дело в том, что начинка, в данном случае помидоры, должна ложиться в один слой в точности по диаметру формы. Это непременное условие, гарантирующее исконный вид пирога.

В ЛЮБОМ МЕСТЕ, В ЛЮБОЕ ВРЕМЯ

Пряный пирог хорош и в качестве ланча, и как блюдо легкого ужина с зеленым салатом и молодым картофелем или как закуска перед обедом, если подать его с рекомендованной заправкой. Ну и, конечно же, это идеальный вариант для пикника. Пирог изумителен как в горячем, так и в холодном виде.

Происхождение

ТАРТ ТАТЕН

Татен назван по фамилии сестер Татен, которые держали ресторан во Франции в начале XX века и стали знаменитыми благодаря своему яблочному пирогу-перевертышу, хотя рецепт изделия был известен задолго до них.



Карамелизирование помидоров и выпекание

1 Нагрейте сковороду и добавьте немного оливкового масла. Разложите по дну половинки помидоров срезами вниз кругами, заполняя всю сковороду. Приправьте солью и свежемолотым черным перцем. Увеличьте огонь, чтобы помидоры жарились, а не тушились.

2 Через минуту добавьте сливочное масло и посыпьте равномерно сахаром. Жарьте 1–2 минуты, встряхивая сковороду, чтобы помидоры равномерно покрывались соком и начинали карамелизироваться. Снимите с огня и дайте остыть.



Завершение и оформление тарта

5 Смажьте помидоры немного сливочным маслом и присыпьте дополнительно сахаром, чтобы придать начинке еще более насыщенный темно-карамельный вид. Быстро разогрейте под грилем, пока сахар не начнет пузыриться.

6 Переложите карамелизированный пирог на большую тарелку. Для заправок смешайте масло с уксусом; приправьте сметану солью и свежемолотым черным перцем, добавьте по вкусу сок лимона или лайма.







3 Раскатайте тесто в круг диаметром 25 см. Накройте тестом помидоры. Слегка прижмите, чтобы на тесте отпечатались помидоры, и аккуратно подогните по бокам края теста.

4 Выпекайте тарт 25 минут, пока тесто не станет золотистым и хрустящим. Оставьте Татен в форме на пару минут, потом переверните на сервировочное блюдо (если пирог пекся в сковороде, помните, что ручка будет очень горячей).





7 Разлейте сметанную и уксусную заправки полосками в виде сеточки на каждой тарелке. Положите в центр кусочек пирога и посыпьте рубленым базиликом и стружкой пармезана.

8 Украсьте колечками красного лука, присыпьте немного морской солью и перцем. Подавайте с салатом.



Шоколадный шифоновый торт

НА 12 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20–25 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 170 °C

Ингредиенты

175 г муки
50 г какао-порошка
1 ч. л. с горкой разрыхлителя
1 ч. л. с горкой пищевой соды
2 ст. л. темной патоки или меда
2 яйца
75 г мелкокристаллического сахара
150 мл молока
150 мл растительного масла

для начинки и украшения
175 г темного или молочного шоколада без добавок (порубить)
250 мл жирных сливок
25 г сливочного масла
шоколад для завитков

Утварь

2 силиконовые формы для торта диаметром 18 см

Предлагаем украсить такой шоколадный шифоновый кекс на основе темной патоки шоколадным ганашем и прослоить взбитыми сливками. Декорировать торт можно шоколадными завитками или конфетами.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 170 °C. Просейте муку с какао, разрыхлителем и содой в большую миску. Добавьте остальные ингредиенты для теста и взбейте миксером в однородную массу. Тесто можно приготовить и в кухонном комбайне.

ШАГ 2

Разлейте тесто пополам по двум формам и выпекайте 15–20 минут. Готовые коржи оставьте в форме на 10 минут, затем осторожно переверните на решетки и дайте полностью остыть.

ШАГ 3

Для украшения растопите шоколад с 75 мл жирных сливок на водяной бане. Подмешайте масло, остудите однородную массу. Взбейте оставшиеся сливки в стойкую пену. Остывшие бисквиты переслоите взбитыми сливками и намажьте сверху толстым слоем остывшего шоколадного крема. Украсьте, по желанию, шоколадными завитками или конфетками.



Совет

В так называемом шифоновом тесте впервые вместо традиционного сливочного масла стали использовать растительное, благодаря которому коржи приобретают плотную, почти шелковистую текстуру, отчего они и получили свое название. Растительное масло, в отличие от животных жиров, не твердеет и не взбивается до пышности, прихватывая с собой пузырьки воздуха, поэтому тесту требуются разрыхлитель и сода для подъема.





Tarte aux pommes

Классический французский яблочный пирог прост, как все гениальное. Корзинку из очень сладкого теста наполняют яблочными кусочками, которые ароматизируют лимонным соком. Готовый пирог покрывают абрикосовой глазурью с корицей.

НА 6–8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30–45 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты

300 г муки
100 г сахарной пудры
щепотка соли
200 г холодного сливочного масла (нарезать кубиками)
1 яйцо (взбить)

для начинки

750 г твердых яблок
сок и цедра 1 лимона

для глазури

абрикосовый джем
1 ч. л. молотой корицы

Утварь

силиконовая форма диаметром 20,5 см с ребристыми боками

ШАГ 1

Просейте муку с сахарной пудрой и солью в большую миску и разотрите со сливочным маслом в мелкие крошки. Добавьте яйцо и быстро перемешайте, формуя шар. Оберните тесто пищевой пленкой и охлаждайте 30 минут.

ШАГ 2

На присыпанной мукой поверхности раскатайте тесто в тонкий пласт и выложите им форму так, чтобы тестяные края свисали по ее бокам. Аккуратно и равномерно вдавите пальцами тесто в дно и стенки формы. Срежьте по контуру излишки теста, наколите тесто в форме вилкой. Поставьте охлаждаться, пока готовите яблоки.

ШАГ 3

Разогрейте духовку до 200 °C. Очистите яблоки, вырежьте семенные коробочки. Нарежьте очень тонкими ломтиками и выложите ровными рядами на тесте. Посыпьте цедрой лимона и сбрызните соком цитруса. Выпекайте 30 минут. Пока пирог немного остывает, разведите примерно 3 ст. л. абрикосового джема небольшим количеством воды и разогрейте. Протрите через сито в чашку и подмешайте корицу. Смажьте кисточкой яблоки абрикосовой глазурью, подавайте изделие теплым или холодным.

Совет

Не забудьте, что вам понадобится время для очистки и нарезки яблок. Кусочки плодов не потемнеют, если вы опустите их в холодную воду, подкисленную лимонным соком.

Сладкое песочное тесто раскатывать непросто. Предлагаем вам натереть холодное тесто на крупной терке сразу в форму и распределять, вдавливая пальцами по дну и бокам.





Масляные бисквиты

Есть несколько золотых правил, которых необходимо придерживаться для получения отличных коржей.

НА 8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
см. таблицу ниже
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты
равное по весу количество сливочного масла, мелкокристаллического сахара, яиц, муки (с разрыхлителем в пропорции, указанной на пакетике)
немного молока

предлагаемые варианты добавок
ванильный экстракт
какао-порошок
кофе
сок лимона или апельсина
пряности

Утварь
круглые формы для торта, противни для булочек или формы-буханки (см. таблицу)

1 Воздушная текстура масляного бисквита зависит от того, сколько воздуха вы сможете ввести в тесто в начале взбивания, и удастся ли вам сохранить его во время последующего перемешивания, чтобы корж хорошо поднялся в духовке. До середины прошлого века тесто взбивали деревянной ложкой, и если у вас достаточно сил в руках, попробуйте этот проверенный временем метод – он не подведет. Обязательно дайте маслу как следует размягчиться при комнатной температуре (НИКОГДА не берите мягкие, мажущиеся маслоподобные продукты наподобие спреда – в них слишком много растительных жиров и воды), но не растаять. Масло взбивают до такого состояния, когда сахар уже растворяется и масса скорее напоминает взбитые сливки.

2 При добавлении яиц, даже комнатной температуры, всегда есть риск, что масса может начать распадаться. Это легко исправить, добавив в массу немного отмеренного количества муки.

3 Перед добавлением к маслу растереть сами яйца (но не взбивать), чтобы они стали однороднее и воздушнее. Все сыпучие продукты всегда нужно просеивать – это предотвратит появление комочков и обогатит продукт воздухом. Вводите все сыпучие продукты, а также остальные добавки, постепенно и аккуратно перемешивая ложкой или лопаткой движениями снизу вверх и в сторону. Выпекайте бисквитное тесто сразу же.

РАСЧЕТ ВРЕМЕНИ ВЫПЕКАНИЯ МАСЛЯНЫХ БИСКВИТОВ

Бисквитное тесто хорошо поднимается только в предварительно разогретой до рекомендованной температуры духовке. Если последняя будет холодной, текстура бисквита получится тяжелой, и корж может осесть в центре. Если духовка будет слишком горячей, в центре тесто быстро поднимется и растрескается, и бисквит покроется плотной коркой.

Помимо традиционных форм, бисквитное тесто можно испечь индивидуальными порциями на противнях с углублениями для маффинов или булочек, а также в виде кекса в форме-буханке.

тесто на 175 г (3 яйца)		**положение в духовке**
круглая форма 18 см	20–25 минут при 180 °C	полка над центром
форма-буханка 16 x 9 см	50–60 минут при 190 °C	центральная полка
противень для маффинов либо булочек	15–20 минут при 190 °C	полка над центром
тесто на 100 г (2 яйца)		**положение в духовке**
круглая форма 18 см	15–20 минут при 180 °C	полка над центром
форма-буханка 13,5 x 7,5 см	40–45 минут при 180 °C	центральная полка









Помидоры

Сладость томатов оттеняет горьковато-кисловатый привкус. Эти богатые ликопеном плоды чрезвычайно полезны, особенно, что удивительно, в обработанном виде.



ИЗУМИТЕЛЬНОЕ РАЗНООБРАЗИЕ

Относительно недавно свежие помидоры стали продаваться круглый год, однако наиболее вкусными они бывают летом и осенью, когда овощи созревают на грядке под лучами солнца. Помимо томатных соусов, которые можно приготовить только из очень спелых свежих помидоров, в продаже вы найдете консервированные, пюрированные, вяленые и сушеные помидоры в растительном масле. **1** Консервированные очищенные помидоры и **2** нарезанные консервированные плоды без кожицы используют для приготовления соусов. **3** Пассата – так итальянцы называют протертые в пюре свежие помидоры. Используют в качестве соуса или базы для пиццы. **4** Сушеные на солнце помидоры можно размягчить в растительном масле и использовать для усиления вкуса соусов; **5** вяленые или почти высушенные на солнце помидоры вкусны с ломтиком свежеиспеченного хлеба. **6** Сушеные на солнце помидоры в оливковом масле – традиционная средиземноморская добавка в хлеб и соленую выпечку. **7** Сорт «бычье сердце» – лучший вариант для фарширования помидоров. **8** Томатное пюре придает интенсивный вкус и цвет запеканкам и рагу. **9**, **10** и **11** Некоторые сорта, размеры, цвета и формы свежих помидоров: дозревшие на ветке самые вкусные.



КАК ПОДГОТОВИТЬ ПОМИДОРЫ

- Помидоры продолжают дозревать после того, как их сорвали с ветки. Из зеленых помидоров можно приготовить тарт Татен (см. стр. 16) или чатни; если же вы хотите, чтобы томаты дозрели, положите их в миску с одним спелым помидором или яблоком.
- Для немедленного использования берите плотные спелые плоды с равномерной окраской по всей поверхности и блестящей кожицей без пятен. Помидоры прекращают дозревание в холодильнике. Рекомендуем использовать свежие помидоры комнатной температуры.
- Нарезайте томаты ножом с лезвием в форме помидора (см. фото) или с зубчатым лезвием, чтобы гладкое не скользило по шелковистой кожице. Для грилирования или украшения разрежьте помидоры поперек пополам. Для того чтобы нарезать помидоры дольками, сначала разрежьте плод вдоль пополам через черенок. Разрежьте каждую половинку на 2 или 4 части. При желании удалите ложкой водянистую слизь с семенами.

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 16-м ВЫПУСКЕ...



Среди рецептов...

НАПОЛЕОН: неотразимые золотистые пласты слоеного теста, промазанные кондитерским кремом и украшенные сахарной глазурью.

МИНДАЛЬНЫЙ МАННИК С ЛИМОННЫМ КРЕМОМ: легкий миндально-манный кекс со слегка хрустящей текстурой отлично сочетается со свежими ягодами.

ЭККЛСКИЕ СЛОЙКИ: хрустящие сливочные слойки с ассорти сухофруктов.

ЛИНЦЕРСКИЙ ТОРТ: классическая выпечка австрийской кухни.







...и разноцветный венчик для вашей коллекции силиконовой утвари

...а также в 17-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

БАТТЕНБЕРГ: ароматный кекс с оригинальным разноцветным шахматным рисунком на разрезе, в изысканной рубашке из мягкого марципана.

БАГЕЛИ: еврейские бублики, присыпанные кунжутом, подают со сливочным сыром и лососем.

МИНДАЛЬНЫЕ КВАДРАТИКИ: мягкие, пропитанные ароматом апельсина изделия с хрустящей корочкой из ореховых пластинок.

ШУКЕТЫ: воздушные облачка из заварного теста в посыпке из жемчужного сахара.





...глубокая квадратная форма для выпечки для вашей коллекции силиконовой утвари

Очередной номер в продаже через две недели

www.goodbakes.ru

ISSN 2222-2650