EAGLEMOSS
COLLECTIONS

Изысканная выпечка

17

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

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ



В этом выпуске:

- Шукеты
- Кекс «Баттенберг»
- Шоколадное печенье-безе
- Торт «Добош»
- Коричневая «Павлова»
- Вафельные трубочки
- Багели с кунжутом
- Миндальные квадратики

...а также для вашей коллекции

Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь



EAGLEMOSS COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 17

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
e-mail: info@eaglemoss.com.ua
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 «Univest Print»
01054, г. Киев, ул. Дмитриевская, 44 б

Тираж: 24 000 экз.
Сдано в печать 21.08.2012 г.

Фото: Обложка: EM/Simon Smith; 5 Photocuisine/Caste; 7–9 EM/Simon Smith; 11 EM/Steve Lee; 13 Alamy/image-broker/Karl Newedel; 15 EM/Ken Field; 17 Photocuisine/Riou; 19–21 EM/ Simon Smith; 23 SuperStock/Photononstop; 24–25 EM/St John Asprey; 26 EM/Howard Shooter

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

Изысканная выпечка 17

СОДЕРЖАНИЕ

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

Шукеты 4

Воздушные шарики из заварного теста в сахарной посыпке можно дополнить фруктовым или шоколадным соусом.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Кекс «Баттенберг» 6

Бело-розовый бисквит переслаивают абрикосовым джемом и обертывают сладким гладким марципаном.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Шоколадное печенье-безе 10

Печенье или безе либо их сочетание? Сладкоежка предпочтет все, ведь это очень вкусно!

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Торт «Добош» 12

Тончайшие бисквитные коржи в сочетании с вкуснейшим шоколадным кремом под корочкой золотистой карамели.

ДЕСЕРТЫ

Коричневая «Павлова» 14

Меренга, хрустящая снаружи и мягкая внутри, получает новые вкусовые оттенки благодаря коричневому сахару.

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

Вафельные трубочки 16

Любителям кофе придутся по вкусу эти лакомства с чашечкой обожаемого напитка.

ХЛЕБ И Ко

Багели с кунжутом 18

Появившиеся некогда в Польше, эти хлебные булочки, половинки которых намазывают сливочным кремом, стали популярны во всем мире.



ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Миндальные квадратики 22

Сочный миндальный бисквит под хрустящими пластинками миндаля как нельзя лучше подходит для семейного чаепития.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология

Шоколадный декор 24

Как правильно украшать сладости шоколадом.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты

Сахар 26

Выбираем правильный вид сахара для каждого рецепта.



panatex.com.ua



Шукеты

Легкие пышные шарики из золотистого заварного теста, присыпанные кристаллическим сахаром, который придает им чудесную хрустящую текстуру, – очередные гостинцы из французской корзинки сладостей. Шукеты хороши сами по себе и с начинкой из крема или шоколада.

НА 6–8 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15–20 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 220 °C

Ингредиенты

200 мл воды
100 г сливочного масла (нарезать кубиками)
1 ст. л. мелкокристаллического сахара
150 г пшеничной муки высшего сорта (просеять)
4 яйца (взбить)
2–3 ст. л. крупнокристаллического или «жемчужного» сахара (либо растолченные кусочки рафинада)

Утварь

2 противня (выстелить пекарской бумагой, смочить водой)
кондитерский мешочек со средней ровной насадкой

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 220 °C. Разогрейте на плите воду с маслом и сахаром, пока масло не растопится. Дайте хорошо закипеть, снимите с огня и всыпьте муку. Растирайте деревянной ложкой, пока масса не превратится в однородную пасту и не станет собираться в шар, легко и бесследно отходя от стенок.

ШАГ 2

Дайте немного остыть, после чего частями вводите взбитые яйца, тщательно растирая массу после каждого добавления. Тесто должно стать блестящим и достаточно мягким, чтобы его можно было выдавить из кондитерского мешочка, но при этом и достаточно плотным, чтобы держать форму, поэтому вполне возможно понадобятся не все яйца, что будет зависеть от их размера.

ШАГ 3

Наполните тестом кондитерский мешочек. Выдавите на противни, выложенные влажной пекарской бумагой, маленькие шарики теста на достаточных интервалах друг от друга, чтобы у шариков было место для увеличения в размере. Смажьте шарики сверху оставшимся яйцом (если использованы все яйца, возьмите молоко), посыпьте кристаллическим сахаром. Пеките 15–20 минут до золотисто-коричневого цвета. Достаньте из духовки. Проколите каждый шарик сбоку, чтобы выпустить пар. Остудите на решетке и подавайте.

Совет

При кулинарной обработке из смоченного пекарского пергамента испаряется влага, которая поможет заварным шарикам хорошо подняться во время выпекания. Если вы используете противни с антипригарным покрытием, достаточно облить рабочую сторону жарочного листа водой.

Шарики смазывают сверху яйцом или смачивают молоком, чтобы придать им глянец и не дать сахару осыпаться при подъеме теста.

Вариации

Шукеты, как и профитроли, можно наполнить взбитыми сливками, заварным кремом либо же полить растопленным шоколадом или фруктовым соусом. Предлагаем в тесто изделий добавить сладкие пряности, например корицу или имбирь.





Кекс «Баттенберг»

НА 8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30–35 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты
175 г сливочного масла (размягченного)
175 г мелкокристаллического сахара + для раскатки марципана
3 яйца
175 г муки
2 ч. л. разрыхлителя
75 г молотого риса
½ ч. л. ванильного экстракта
розовый пищевой краситель
4 ст. л. абрикосового джема
350 г белого марципана

Утварь
квадратная силиконовая форма для выпечки со стороной 20 см

Прямоугольный кекс, затянутый в оболочку из тонкого слоя изысканного марципана, стал, пожалуй, одним из самых узнаваемых в мире благодаря шахматному рисунку бисквита.

ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ

Пищевые красители бывают жидкими, порошковыми и пастообразными. Последние придают наиболее интенсивный цвет готовому изделию, хотя любые красители нужно использовать очень умеренно, ведь если перестараться, вместо ожидаемого нежного и однородного оттенка получится кричащий и режущий глаз цвет. Помните, пищевой краситель всегда можно будет добавить, чтобы добиться желаемого оттенка, а вот исправить ситуацию не получится.

КАК РАСКАТЫВАТЬ МАРЦИПАН

Перед раскатыванием слегка разомните и вымесите кусок марципана, только не переусердствуйте, иначе масса станет липнуть и оставлять следы. Доску или рабочую поверхность следует присыпать не традиционной мукой или крахмалом, а мелкокристаллическим сахаром. Благодаря этому «шубка» из марципана на торте будет поблескивать.

Вариации

Добавьте пару капель мятного ароматизатора и немного зеленого пищевого красителя в одну миску с частью теста и 2 ст. л. какао-порошка с 2 ст. л. молока – в другую. В миндальную пасту введите 2 ч. л. какао-порошка и хорошенько вымесите до равномерного окрашивания.

В одну часть теста добавьте тертую цедру 1 апельсина и пару капель оранжевого красителя, в другую – тертую цедру 1 лимона (без красителей). Абрикосовый джем замените лимонным кремом (курдом), а готовый кекс оберните желтым марципаном.

Происхождение

«БАТТЕНБЕРГ»

Несмотря на немецкое звучание, это изделие британской кухни. Говорят, что впервые его приготовили в ознаменование брака, заключенного в 1884 году между внучкой британской королевы Виктории принцессой Викторией Гессенской и принцем Людвигом Баттенбергом. Легенда гласит, что четыре шахматные клеточки торта, видимые на разрезе, символизируют четырех принцев Баттенбергов того времени: Людвига, Александра, Генриха и Франца-Иосифа.



Как испечь бисквит

1 Проложите вдоль центра формы сложенный вдвое лист фольги, разделяя форму точно пополам. Разогрейте духовку до 180 °С.

2 Разотрите масло с сахаром в крем. Введите по одному яйца, добавляя с каждым по ложке муки, и растирайте до пышной однородной массы. Сверху просейте оставшуюся муку с разрыхлителем, подмешайте молотый рис. Вымесите до однородности. Разделите тесто поровну в разные емкости.



Сборка «Баттенберга»

5 Выпекайте 30–35 минут, пока корж не поднимется и не станет золотистым. Оставьте в форме на 5 минут, затем переверните на решетку остывать. Аккуратно удалите фольгу, разделяя бисквит на половины.

6 Подровняйте обе половины бисквита со всех сторон, чтобы получились аккуратные прямоугольники. Разрежьте каждую половину бисквита вдоль пополам – у вас выйдет четыре узких коржа одинакового размера.







3 Подмешайте в одну часть теста ванильный экстракт. Добавьте в другую одну-две капли розового красителя, разотрите до получения однородного и равномерно окрашенного теста (при необходимости добавьте еще красителя).

4 Выложите в форму по одну сторону от фольги ванильное тесто, по другую – розовое так, чтобы обе части теста оказались на одном уровне.





7 Подогрейте абрикосовый джем и обмажьте теплой глазурью все коржи по бокам. Сложите 4 коржа попарно друг на друга, чередуя цвет, чтобы получился шахматный рисунок. Обмажьте торт оставшейся абрикосовой глазурью.

8 Раскатайте марципан в тонкий пласт на присыпанной сахаром поверхности. Оберните им пирог, слегка придавливая его по всему периметру и приглаживая руками, чтобы масса приклеилась к глазури. Обрежьте края и пальцем склейте стык марципана. Для подачи нарезайте торт ломтиками поперек.



Шоколадное печенье-безе

НА 10 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 12–15 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты
2 белка
125 г сахарной пудры (просеять)
125 г пресного печенья (мелко раскрошить)
100 г темного шоколада (растопить и остудить)
пара капель ванильного экстракта

Утварь
противень (выстелить пекарской бумагой)

Вместо муки в тесто добавляют раскрошенное печенье, что придаст выпечке особую текстуру, а благодаря крепко взбитым белкам изделия получаются с хрустящей корочкой, напоминающей безе.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Выложите противень непригораемой пекарской бумагой.

ШАГ 2

В чистой обезжиренной посуде взбейте белки в плотную пену. Добавляя по ложке сахарную пудру, продолжайте взбивать, пока не получите стойкую блестящую массу. Подмешайте большой металлической ложкой раскрошенное печенье, растопленный шоколад и ванильный экстракт.

ШАГ 3

Выложите тесто ложкой на противень небольшими горками, слегка придавливая их обратной стороной ложки. Выпекайте 12–15 минут, пока печенье не станет плотным под пальцами. Оставьте на жарочном листе на 5 минут, затем осторожно переложите лопаткой с бумаги на решетку для остывания.

Совет

Печенье можно раскрошить в кухонном комбайне, опуская их по штуке в отсек для подачи, чтобы получились одинаковые крошки. Или сложите печенье в полиэтиленовый пакет, завяжите его, потом положите на столешницу и пройдитесь сверху скалкой.

Белки отлично взобьются, только если добавлять пудру понемногу, чтобы она полностью растворилась. Если всыпать сразу всю сахарную пудру, она не успеет раствориться, а белки уже станут плотными. В результате во время выпекания из безе будет вытекать сахарный сироп.





Торт «Добош»

Тончайшие бисквитные коржи «Добоша» переслаивают шоколадным кремом и украшают сверху клинышками золотистой карамели.

НА 8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ И ЗАСТЫВАНИЯ: 1 час
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: около 30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты

для коржей
4 яйца
175 г мелкокристаллического сахара
1 ч. л. ванильного экстракта
150 г муки + ¾ ч. л. разрыхлителя

для шоколадного крема
2 белка
125 г сахарной пудры (просеять)
225 г сливочного масла (размягченного)
125 г черного шоколада (растопить и остудить)

для карамели
75 г крупнокристаллического сахара
25 мл воды

Утварь
2–3 противня

Совет

Торт «Добош» лучше подать в день приготовления, максимум в течение 12 часов, поскольку в дальнейшем влага из бисквита и крема приведет к размягчению карамели.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 200 °C. Для коржей нарисуйте на пекарской бумаге круги диаметром 20 см и переложите на противни. Из предложенной пропорции теста можно испечь 6 коржей. Взбейте яйца с сахаром и ванильным экстрактом в пышный, густой светлый крем. Просейте сверху муку и аккуратно введите в крем до получения однородного теста. Разделите тесто поровну по приготовленным бумажным шаблонам, разравнивая каждую порцию в тонкий слой. Выпекайте коржи партиями по 8–10 минут каждую, пока коржи не станут золотистыми. Подровняйте их края, чтобы они были одинаковыми, и остудите на решетке.

ШАГ 2

Для шоколадного крема поставьте емкость с белками на горячую водяную баню. Всыпьте к белкам сахарную пудру и взбивайте до получения стойкой пены. Отдельно разотрите сливочное масло в мягкую однородную массу, после чего небольшими порциями введите взбитые белки. Подмешайте растопленный шоколад. У вас должен получиться однородный гладкий крем.

ШАГ 3

Для украшения из карамели переложите бисквитный корж нижней частью вверх на лист пекарской бумаги. На слабом огне растворите сахар в воде, кипятите, пока сироп не превратится в золотистую карамель. Пару минут спустя вылейте ее ровным слоем на бисквитный круг. Когда карамель начнет застывать, но еще не затвердеет, ножом с промасленным лезвием (чтобы не прилипал) разметьте на карамельном круге 8 секторов. Когда карамель полностью затвердеет, ножницами красиво подровняйте края по контуру.

ШАГ 4

Сложите друг на друга оставшиеся коржи, перемазывая каждый шоколадным кремом. Сверху аккуратно выложите карамельный диск на бисквитной подложке. Обмажьте бока торта кремом, оставив немного для украшения. Наполните оставшимся кремом кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой и выложите на каждый клинышек карамели розочку.





Коричневая «Павлова»

Благодаря коричневому сахару безе приобретает более мягкий вкус. Ароматные нектарины и сочную малину замените любимыми фруктами.

НА 8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 час
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 150 °C

Ингредиенты

для безе
4 белка
125 г мелкокристаллического золотисто-коричневого сахара
125 г светло-коричневого сахара (просеять)
1 ч. л. уксуса
1 ч. л. крахмала

для начинки
300 мл жирных сливок для взбивания
2 спелых нектарина
75 г малины

Утварь
противень (выложить непригораемой пекарской бумагой)

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 150 °C. Нарисуйте на бумаге круг диаметром 20 см, положите его на противень нарисованной стороной вниз. В большой емкости взбейте белки в мягкую пену. Частями добавляйте оба вида коричневого сахара и продолжайте взбивать: сначала подсыпайте сахар по ложке, а когда белки загустеют и начнут приобретать форму, всыпайте тонкой струйкой, не прекращая взбивания. С последней порцией сахара введите уксус и крахмал.

ШАГ 2

Намажьте белковую массу на бумагу, заполняя обозначенный контуром круг и формируя бортики так, чтобы получилась корзинка. Подсушите в духовке около 1 часа, пока безе не станет светло-коричневым и хрустящим. Оставьте безе в выключенной духовке до полного остывания.

ШАГ 3

Холодное безе осторожно снимите с бумаги и переложите на блюдо. Не переживайте, если круг немного растрескается. Взбейте сливки в стойкую массу и выложите в центр корзинки безе. Разрежьте нектарины пополам и удалите косточки. Тонко нарежьте пластинками все половинки нектаринов и выложите вместе с малиной на сливках.

Совет

Бумагу лучше перевернуть изрисованной стороной вниз, чтобы на безе не отпечатались следы грифеля или фломастера.

Бумага не будет скользить, если ее зафиксировать парой шариков белковой массы, а потом уже выложить ее оставшуюся часть в пределах круга.

Подсказка

Уксус делает белковую массу более стабильной и не даст ей опадать во время выпекания, а благодаря крахмалу «Павлова» приобретает мягкую серединку.

Если готовите десерт с коричневым сахаром, обязательно берите поровну обычного коричневого и так называемого мягкого (липкого) светло-коричневого сахара. Как правило, коричневый сахар достаточно влажный, поэтому его избыток сделает безе слишком мягким.



Вафельные трубочки

ПРИМЕРНО НА 18 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 5–6 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты
75 г сливочного масла (размягченного)
100 г мелкокристаллического сахара
пара капель ванильного экстракта или миндальной эссенции
2 белка
75 г муки

Утварь
2 противня (выложить пекарской бумагой)

Хрупкое золотистое печенье в форме трубочек – идеальное дополнение к мороженому, кремам, сорбе и муссам. И к чашечке послеобеденного чая или кофе эти изящные «папироски» будут очень кстати.

ШАГ 1

Разотрите масло с сахаром в мягкий крем. Введите ванильный экстракт или миндальную эссенцию. Слега взбейте белки вилкой до образования пены, после чего подмешайте в масляную массу, добавляя белки третями с небольшим количеством муки и хорошо растирая крем до однородности. В конце введите оставшуюся муку.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 200 °C. Выложите на противни тесто горками на большом расстоянии друг от друга, разровняйте в тонкие круги диаметром 10 см.

ШАГ 3

Пеките партиями по 2–3 штуки по 5–6 минут до светло-золотистого цвета в центре, окаймленного более темной полоской. Лопаткой аккуратно отделите коржики от бумаги и еще мягкими оберните вокруг тонкой ручки деревянной ложки. Снимите с ручки и остудите на решетке. Холодные трубочки храните в герметичном контейнере.

Совет

Перед сворачиванием в трубочки горячему печенью нужно дать чуть остыть, но не дольше пары секунд, поскольку они быстро превращаются из плотных, но гибких, в твердые и хрупкие. Вот почему хорошо бы печь такие изделия по две-три штуки за раз. Если печенье все же затвердело, поставьте противень на минутку в духовку, и оно снова станет мягким.

Вариации

Лепешки формуют не только в виде трубочек, но и корзинок – приложите их по очереди к перевернутой чашке и придавите бока, чтобы получились бортики. Наполните кремом либо мороженым с фруктами.

В тесто можно добавить 25 г рубленого фундука или миндаля, а для цитрусового привкуса – измельченную на мелкой терке цедру лимона или лайма.







Багели с кунжутом

Золотисто-коричневые колечки подвергают двойной тепловой обработке – сначала их недолго проваривают, потом – выпекают. Хрустящие снаружи и мягкие в центре багели будут прекрасной основой для начинок, также их поджаривают в тостере и подают с маслом.

ПРИМЕРНО НА 12 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час
ВРЕМЯ ПОДХОДА ТЕСТА: 1 час 10 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты

125 мл молока
25 г сливочного масла
15 г мелкокристаллического сахара
8 г свежих дрожжей
½ ч. л. соли
1 яйцо (отделить белок от желтка)
200 г муки высшего сорта +
1 ч. л. разрыхлителя
2 ч. л. семян кунжута

для классической начинки

200 г сливочного сыра
12 тонких ломтиков копченого лосося
1 маленькая красная луковица (мелко порубить или нарезать тонкими колечками)
каперсы или крыжовник
корнишоны
лимонный сок
свежемолотый черный перец

Утварь

противень, смазанный маслом

Совет

Свежие дрожжи можно заменить сухими «быстрыми» – 1 ч. л. Подмешайте дрожжи в муку и только потом добавляйте теплую молочную смесь. Введите оставшиеся ингредиенты и следуйте далее по рецепту.

ФОРМУЕМ КОЛЕЧКИ

Придется немного попрактиковаться, чтобы добиться круглой формы багелей. Для начала сформуйте из теста одинаковые шарики. Припылите ладони мукой и надавите указательным и большим пальцами в центр каждого шарика. Продавите тесто насквозь, вращая его вокруг пальцев, чтобы получилась аккуратная булочка с дыркой в центре. Не снимая с пальца, прокатайте булочку вверх на пальце – благодаря этому дырка увеличится. Повращайте тесто на пальце, растягивая его, пока не получится аккуратная дырка, которая занимает примерно треть диаметра багеля.

КАК ПРИПУСТИТЬ БАГЕЛИ

Важно не переусердствовать, припуская багели в кипятке, – тесто должно лишь распухнуть. Выкладывайте припущенные колечки теста из кипятка шумовкой и дайте стечь воде. Колечки должны обсохнуть, только после этого их можно перекладывать на противень. Если тесто окажется в озерце воды, готовые багели будут тяжелыми и плохо пропеченными или клейкими снизу.

Происхождение

БАГЕЛИ

Эти еврейские булочки впервые появились на свет в Польше, где их пекли как альтернативу бубликам. Польские евреи, эмигрировавшие из родных мест, привезли рецепт багелей с собой, например, в лондонский Ист-Энд, где и по сей день на Брик Лейн можно найти «бейгельные», а также в Северную Америку, в крупнейшем городе которой – Нью-Йорке – они остаются особенно популярными.



Как замесить тесто

1 Вскипятите в кастрюльке молоко. Сразу же снимите с огня и подмешайте сахар с маслом. Размешивайте, пока масло полностью не растопится, а сахар не растворится.

2 Перелейте молочную смесь в большую емкость, дайте остыть до тепловатого состояния. Подмешайте дрожжи и оставьте примерно на 10 минут, пока поверхность не покроется пузырьками.





Как сформовать и испечь багели

5 Прокрутите тесто на пальце, чтобы дырка получилась больше, примерно на треть диаметра багеля. Отставьте заготовки подходить на 10 минут.

6 Разогрейте духовку до 200 °С. Проварите колечки теста без крышки в большой кастрюле с кипятком по 15 секунд каждое. Выложите шумовкой на тарелку, подсохшие изделия переложите на смазанный маслом противень.









3 Взбейте белок с солью с дрожжевой смесью. Вводя муку порциями, замесите гладкое тесто. Переверните на присыпанную мукой поверхность и вымешивайте около 15 минут до эластичности.

4 Накройте тесто и оставьте подходить на 1 час до увеличения в объеме вдвое. Разделите на 12 равных частей и скатайте в шарики. Сделайте из шариков колечки, продавив центр каждого шарика насквозь большим и указательным пальцами.





7 Разболтайте желток с 1 ч. л. воды, смажьте верх багелей. Присыпьте кунжутом и пеките 20 минут до золотистого цвета. Остудите на решетке.

8 Попробуйте изделия с классической начинкой. Разрежьте пополам поперек каждый багель и намажьте нижние половинки сливочным сыром. Разложите ломтики лосося, немного лука, каперсы или крыжовник и корнишоны. Сбрызните лимоном, посыпьте молотым перцем, накройте верхними половинками и подавайте.



Миндальные квадратики

НА 12 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты
275 г муки + 2 ½ ч. л. разрыхлителя
225 г сливочного масла (размягченного)
225 г золотисто-коричневого сахара
5 яиц (разболтать)
измельченная на мелкой терке цедра 1 апельсина
2 ст. л. апельсинового сока
75 г молотого миндаля
40 г миндаля пластинками

Утварь
форма для выпекания или запекания размером 30 x 18 см (промаслить и выстелить пекарской бумагой)

Невозможно удержаться и не попросить добавки этого вкуснейшего пирога. Пластинки миндаля, покрывающие пирог, замечательно контрастируют с мягкой бисквитной основой.

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 180 °C. Смажьте маслом форму размером 30 x 18 см и выстелите дно пекарской бумагой.

ШАГ 2
Сложите в большую емкость муку с разрыхлителем, маслом, сахаром, яйцами, цедрой и соком апельсина, молотый миндаль. Взбейте миксером на низкой скорости, пока все ингредиенты не смешаются. Увеличьте скорость до среднего уровня и продолжайте взбивать до получения однородного теста.

ШАГ 3
Выложите его в форму и разровняйте поверхность лопаткой. Посыпьте пластинками миндаля. Выпекайте 30 минут до золотисто-коричневого цвета, готовность проверьте спицей. Оставьте в форме на 15 минут, затем аккуратно выложите на решетку. Снимите бумагу и оставьте до полного остывания. Разрежьте пирог на квадратики.



Вариации

Подмешайте к другим ингредиентам 1 ч. л. молотой корицы и ¼ ч. л. измельченного на терке мускатного ореха.

Если добавить в тесто 1 ч. л. апельсиновой воды и присыпать пирог не пластинками миндаля, а рублеными фисташками, пирог приобретет ближневосточный оттенок.





Шоколадный декор

Шоколадные украшения – самые простые и самые любимые, они превращают любой десерт или выпечку в нечто особенное.

Ингредиенты

ганаш
для начинки и украшения одного высокого торта диаметром 20–23 см
375 г черного, белого или молочного шоколада (либо комбинации из крупно нарубленных двух третей черного шоколада и одной трети молочного шоколада)
300 мл жирных сливок

шоколадные тарталетки
испеченные песочные тарталетки
черный, молочный или белый шоколад (растопить)

шоколадные фигурки
черный, молочный либо белый шоколад (растопить)

соус из молочного шоколада
на 4 порции
200 г молочного шоколада (порубить)
200 мл жирных сливок

1 Растопите шоколад: порубите плитку на кусочки, сложите в миску и поставьте на горячую водяную баню. Аккуратно перемешивайте по мере того, как шоколад растапливается, до получения блестящей массы. Если шоколад перегреть, масса начнет распадаться и станет зернистой.

2 Для ганаша сложите нарубленный шоколад в емкость. Отдельно доведите до кипения сливки, влейте в миску с шоколадом. Дайте постоять 5 минут, пока шоколад не растопится, периодически перемешивая до получения гладкой однородной массы. По мере остывания ганаш будет застывать.

3 Если смазать испеченные основы для тарталеток изнутри растопленным шоколадом, это не только обогатит их вкус, но и предотвратит размокание теста от сока из фруктовой начинки. Намажьте кондитерской кисточкой тарталетки изнутри ровным слоем растопленного шоколада.

4 Ложкой вылейте растопленный шоколад тонкой струйкой произвольными движениями на противень или доску, выстеленные пекарской бумагой. Дайте фигуркам остыть и аккуратно снимите с бумаги ножом.

5 Приготовьте вкуснейший густой соус из молочного шоколада. Сложите шоколад в миску. Отдельно доведите сливки до кипения, влейте в шоколад. Аккуратно перемешивайте, пока шоколад полностью не растопится, а масса не станет гладкой и однородной. Соусом можно полить мороженое, кремовую выпечку или обычный кекс. Соус хорошо хранится в холодильнике до 2–3 дней под крышкой. Разогревайте на слабом огне.








3


4


5

Сахар

Сейчас в продаже вы найдете разные виды сахара, мы расскажем, как их правильно выбирать.



КАК ИЗГОТАВЛИВАЮТ САХАР?

Сахар делают из сахарного тростника и сахарной свеклы. После рафинации разницу между тростниковым и свекловичным сахаром определить очень трудно. Стебли подвергают раздавливанию механическими вилами для получения сока. Его нагревают для выпаривания влаги до консистенции густого темного сиропа, именуемого патокой, которую далее снова выпаривают для получения кристаллов. Свекловичный сахар производят схожим образом, только клубни свеклы нарезают и замачивают для получения сиропа.

НА ЛЮБОЙ ВКУС

1 Гранулированный сахар быстро растворяется в горячих напитках, используется для сладкой консервации; **2** мелкокристаллический сахар – такой же, только более мелкого помола, используют для приготовления холодных десертов; **3** сахарная пудра – стертый в порошок сахар, подходит для приготовления глазури и конфет; **4** сахар в кристаллах измельчается в виде более крупных гранул, им посыпают выпечку для украшения; **5** золотистый крупно- и мелкокристаллический сахар содержит примеси патоки; **6** в сахар для сладкой консервации добавлен пектин и лимонная кислота, которые помогают вареньям и джемам быстро застывать; **7** демерара – тростниковый сахар из Гайаны в виде крупных кристаллов. Он годится для приготовления хрустящих посыпок для запеканок, пирогов и печенья; **8** мелассовый сахар – клейкий, мягкий и темный, его добавляют в сдобные фруктовые пироги и пудинги; **9** темный неочищенный тростниковый сахар (мусковадо) подходит для запеченных десертов и сдобных пирогов; **10** светлый неочищенный сахар содержит меньше патоки; **11** простой («мягкий» или влажный) темно-коричневый и **12** простой светло-коричневый сахар может заменить в рецепте более дорогой мусковадо.



ХРАНЕНИЕ

- В герметичном контейнере в сухом прохладном месте сахар хранится бессрочно без ущерба для качества.
- Если сахарная пудра взялась комками, просейте ее несколько раз.
- Виды сахара, содержащие патоку, могут высыхать и собираться в большие комки. Отломите необходимый кусок и раскрошите или пересыпьте в чашу и накройте влажной тканью.

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 18-м ВЫПУСКЕ...



Среди рецептов...

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ «АННА»: мечта любого шоколадомана – шоколад и еще раз шоколад.

ТОРТ «ПАРИЖ–БРЕСТ»: хрустящее золотистое кольцо из заварного теста с кремом из свежих сливок и клубникой.

ЭМПАНАДЫ: испанские пирожки с пикантной начинкой для пикника.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПАЛОЧКИ: хрустящие палочки из картофельного теста родом из Польши, где их подают к напиткам.







...и силиконовый кондитерский мешочек с пятью насадками для вашей коллекции

...а также в 19-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ЛИМОННО-ИМБИРНЫЕ САВАРЕНЫ: мягкие кексы, вымоченные в пряном лимонном сиропе, наполняют сливками и фруктами.

ТОРТ «ОПЕРА»: элегантный многослойный торт с кофейным кремом и шоколадным ганашем.

ТАРТАЛЕТКИ С КЛЮКВОЙ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ: кисло-сладкая клюква запекается с грецкими орешками в золотистой песочной основе.

ПЕРСИКИ «МЕЛЬБА» В ЧЕРЕПИЧНЫХ КОРЗИНКАХ: хрустящие корзиночки наполняют припущенными персиками, мороженым и малиновым соусом.





...и три порционные формочки для саваренов для вашей коллекции

Очередной номер в продаже через две недели

www.goodbakes.ru

ISSN 2222-2650