EAGLEMOSS
COLLECTIONS

Изысканная выпечка

18

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

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ



В этом выпуске:

- Шоколадный торт «Анна»
- Картофельные палочки
- Тарталетки с личи
- Суфле с лососем и крессом
- Торт «Париж–Брест»
- Лимонный кекс с маком
- Эмпанады
- Грэнтемское печенье

...а также для вашей коллекции



Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь



Изысканная выпечка 18

СОДЕРЖАНИЕ

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Шоколадный торт «Анна» 4

Бисквитные коржи переслаивают масляным кремом, затем все это великолепие покрывается блестящим ганашем.

ХЛЕБ И Ко

Картофельные палочки 8

Поляки называют такие оригинальные изделия с картофелем «пальчиками».

ДЕСЕРТЫ

Тарталетки с личи 10

Хрустящие тарталетки с ванильным кремом, сладкими фруктами и ароматными лепестками роз.

ХЛЕБ И Ко

Суфле с лососем и крессом 12

Горячее пушистое суфле готовят в порционных формочках, благодаря чему оно чудесно смотрится на праздничном столе.

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

Торт «Париж–Брест» 14

Классика от французских пекарей – золотистое кольцо из заварного крема, наполненное сливками и клубничкой.

EAGLEMOSS COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 18

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

Тираж: 70 000 экз.
Сдано в печать 10.09.2012 г.

Фото: Обложка: 5–7 EM/Simon Smith; 9 Photocuisine/Desgrieux; 11 EM/Thomas Odulate; 13 EM/Edward Allwright; 15-17 EM/Simon Smith; 19 EM; 21 Photocuisine/Nikouline; 23 EM/Steve Lee; 24–25 EM/Simon Smith; 26 EM, Alamy/Bon Apetit и iStock/lunanaranja, EM.

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

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

Кондитерский мешочек является неотъемлемой частью выпуска. Не продавать отдельно. P888-N

Информационная продукция для детей, достигших возраста 6 лет.

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**.











НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Лимонный кекс с маком 18

Изумительное изделие с легкой кисло-горькой ноткой лимона и хрустящим маком.

ХЛЕБ И Ко

Эмпанады 20

Впервые появившись в средневековой Испании, эти пирожки облетели весь мир и стали популярными от Латинской Америки до Сингапура.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Грэнтемское печенье 22

Хрустящее печенье со вкусом имбиря, появившееся как ошибка кондитера.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология

Кондитерский мешочек 24

Как изящно декорировать любимую выпечку с помощью кондитерского мешочка.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты

Семена 26

Все об ароматных семенах.







Шоколадный торт «Анна»

НА 10–12 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45 минут–1 час
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для коржа
250 г черного шоколада
4 ст. л. молока
200 г сливочного масла (размягченного)
200 г светло-коричневого сахара
5 яиц (желтки отделить от белков)
125 г муки
2 ч. л. разрыхлителя
100 г картофельного крахмала

для масляного крема
125 г сливочного масла (размягченного)
225 г сахарной пудры
1 ст. л. какао-порошка + 1 ст. л. горячей воды (растворить и остудить)

для шоколадного ганаша
250 г черного шоколада
125 г молочного шоколада
300 мл жирных сливок

Утварь
круглая глубокая силиконовая форма для выпечки диаметром 20,5 см
кондитерский мешочек с большой насадкой-звездочкой

Много ли найдется тех, кто способен устоять перед соблазном отведать кусочек роскошного шоколадного торта, который прячет в себе вкуснейший шоколадный крем и покрыт умопомрачительным шоколадным ганашем?

ПРАВИЛЬНЫЙ ШОКОЛАД

Настоящий черный шоколад, содержащий много какао, обычно выше 80 %, достаточно дорог. Но для приготовления тортов и шоколадного ганаша он не всегда подходит, поскольку вкус изделий получается очень насыщенным и довольно горьковатым. Возьмите шоколад с содержанием какао 50–60 % или используйте специальный кондитерский.

ГЛАДКИЙ ФИНАЛ

Прежде чем покрывать торт ганашем (или глазурью), обязательно подровняйте поверхность коржа, если она получилась бугристой. Отложите половину ганаша в отдельную емкость, дайте ему остыть, чтобы можно было ножом с широким лезвием обмазать верх и бока изделия ровным слоем. Когда слой застынет, растопите оставшийся ганаш до жидкого состояния, вылейте его на торт сверху и распределите стекающие струйки лопаткой по бокам – так у вас получится идеально гладкая и блестящая поверхность торта.

Вариации

Мы украсили наш торт шоколадным масляным кремом – сделали им надпись, розочки и ракушки по нижнему краю. Вы можете декорировать изделие по-своему: добавить на розочки по орешку в шоколаде, шоколадные конфетки, свежие фрукты либо ягоды – клубнику или малину, посыпать серебристыми сахарными шариками или шоколадными крошками.

Масляный крем вместо какао можно ароматизировать тертой апельсиновой цедрой и 1 ст. л. апельсинового сока или заменить какао кофе, разведя растворимые гранулы в указанной для какао пропорции.


Anna

Как подготовить и испечь корж

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Положите кусочки шоколада в емкость. Влейте молоко и поставьте на водяную баню. Растопите шоколад, постоянно помешивая, до получения гладкой массы. Можно и в микроволновке (функция размораживания): обрабатывайте шоколад импульсами по 30 секунд в течение 2 минут, перемешивая между подогревами.

2 Отдельно взбейте масло с сахаром в крем. Взбивая, подмешайте по одному желтки, затем – растопленный остывший шоколад.





Как собрать торт и покрыть ганашем

5 Для крема взбейте мягкое масло с сахарной пудрой, подмешайте какао. Для ганаша порубите черный и молочный шоколад на кусочки, доведите сливки до кипения и влейте в миску с шоколадом. Размешивайте до получения однородной текстуры. Подровняйте корж сверху, если он получился неровным, разрежьте по горизонтали на 2 коржа и переслоите кремом.

6 Отлейте половину ганаша в другую миску и поставьте в холодильник. Обмажьте им торт сверху и по бокам. Поставьте в холодильник, чтобы ганаш стал твердым.









3 Просейте муку. Лопаткой перемешайте ингредиенты, аккуратно работая сверху вниз от края к центру, – получится однородное тесто. Взбейте белки в стойкую пену, подмешайте в шоколадную массу сначала 1 ст. л. белков, чтобы разжижить ее, а затем введите оставшуюся часть.

4 Выложите тесто в форму, разровняйте поверхность и выпекайте от 45 минут до часа. Проверьте готовность спицей: проколите ею центр коржа, убедитесь, что она чистая и сухая. Оставьте в форме на 10 минут, потом переверните на решетку остывать.





7 Переложите корж на решетку, установленную на противне (туда будет стекать ганаш). Растопите на водяной бане оставшийся ганаш и вылейте на корж. Наклоняйте решетку в разные стороны, чтобы ганаш стекал равномерно. Дайте ему застыть. Переложите торт на блюдо с помощью двух лопаток.

8 Наполните оставшимся кремом кондитерский мешочек с большой насадкой-звездочкой и выложите розочки по внешнему верхнему краю торта, а по нижнему – ракушки.



Картофельные палочки

ПРИМЕРНО НА 20 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 1 час
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10–15 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 220 °C

Ингредиенты
125 г сливочного масла (нарезать кубиками)
125 г муки + для раскатывания
125 г холодного картофельного пюре
1 яйцо (взбить)
1–2 ст. л. семян кунжута, мака или тмина

Утварь
большой противень (смазать маслом)

Масляные палочки содержат секретный компонент – картофельное пюре, вот почему лучше полакомиться ими еще горячими. Обязательно посыпьте палочки семенами: кунжутом, маком или тмином.

ШАГ 1

В большой миске разотрите муку с маслом в мелкие крошки. Добавьте картофельное пюре и замесите мягкое тесто. Оберните его пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 1 час – тесто станет плотным для раскатки. Если оно даже холодное остается липким, подмешайте немного муки.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 220 °C. Раскатайте тесто в тонкий пласт на присыпанной мукой доске и острым ножом или специальным колесиком для теста нарежьте его тонкими полосками шириной около 1 см. Обрезки соберите, снова раскатайте и нарежьте еще полосок.

ШАГ 3

Переложите полоски теста на смазанный жиром противень, смажьте взбитым яйцом. Посыпьте семенами по выбору и выпекайте в духовке 10–15 минут до золотисто-коричневого цвета. Подавайте палочки как закуску или дополнение к напиткам. Перед подачей украсьте перьями шнитт-лука.

Происхождение

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПАЛОЧКИ

В переводе с польского название этой популярной выпечки – paluszki – означает «пальчики». Существует множество вариаций на тему традиционных палочек на основе картофельного теста. Одной из самых эффектных по праву можно считать палочки, на один край которых вдавливается орешек миндаля, благодаря чему палочки действительно становятся похожими на пальцы.





Тарталетки с личи

НА 6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут + 30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °C

Ингредиенты

для основы и заварного крема
350 г песочного теста
мука для раскатывания
4 желтка
75 г мелкокристаллического сахара
25 г крахмала
300 мл молока
1 стручок ванили (разрезать вдоль)
2 ст. л. жирных сливок
25 г сливочного масла

для топпинга
2 маленькие баночки консервированных личи
лепестки 3–4 роз (хорошо промыть)
3–4 ст. л. красносмородинового желе
2 ст. л. розовой воды (при желании)

Утварь
6 силиконовых формочек для тарталеток диаметром 10 см

Песочные тарталетки с легким заварным кремом украшают ароматными личи и лепестками роз – красиво и вкусно.

ШАГ 1

На присыпанной мукой поверхности раскатайте тесто в пласт толщиной 3 мм. Выложите им 6 формочек для тарталеток диаметром 10 см, аккуратно обрезав тесто по верху емкостей. Поставьте в холодильник на 20 минут. Разогрейте духовку до 190 °C. Накройте тесто листами пекарской бумаги, всыпьте сухие бобы и переставьте формочки на противень. Выпекайте «слепым» методом 10 минут, достаньте из духовки, удалите бумагу с бобами. Пеките тарталетки еще 7 минут до золотистого цвета и хрустящей корочки.

ШАГ 2

Для крема взбейте желтки с сахаром и крахмалом до однородности. Очистите стручок ванили от семян, положите их в кастрюльку с молоком и поставьте на плиту. Снимите закипевшее молоко и влейте его тонкой струйкой в желтковый крем, тщательно взбивая массу. Перелейте крем в кастрюльку, в которой кипело молоко, и разогрейте, размешивая, на среднем огне до образования густого крема. Снимите с огня, подмешайте сливки и масло. Дайте заварному крему немного остыть, после чего оберните верх кастрюльки пищевой пленкой, чтобы на креме не образовывалась корочка.

ШАГ 3

Разложите остывший крем по тарталеткам, распределите ровным слоем и поместите на полку холодильника как минимум на 30 минут. Слейте сироп с личи, разрежьте ягоды пополам. Украсьте тарталетки половинками личи, вкладывая между ними лепестки роз. Разогрейте красносмородиновое желе и добавьте при желании розовую воду. Дайте смеси немного остыть. Смажьте кисточкой начинку тарталеток, чтобы она заблестела. Подавайте со сливками.

Совет

Цветы, купленные в цветочном магазине или на базаре, опрыскивают пестицидами, поэтому перед использованием обязательно тщательно промойте их под проточной водой.





Суфле с лососем и крессом

Изумительное суфле готовят в порционных формочках, чтобы торжественно подать на праздничный стол. Поскольку копченый лосось сам по себе солон, не увлекайтесь при замесе специями.

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

Ингредиенты
50 г сливочного масла +
для смазывания
3 ст. л. натертого на мелкой терке
свежего пармезана +
для присыпки формочек
50 г муки
300 мл молока
4 яйца (желтки отделить от белков) +
1 белок
175 г копченого лосося
(нарезать ломтиками)
1 пучок кресса (грубые стебли удалить,
листья мелко порубить)
2 ст. л. лимонного сока
соль и черный перец

Утварь
противень
4 формочки на 300 мл каждая

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 200 °C. Поставьте в духовку противень для разогрева. Смажьте формочки сливочным маслом, присыпьте пармезаном и повращайте, слегка постукивая по бокам, чтобы сыр равномерно распределился. Поставьте охладиться в холодильник. Разогрейте в сотейнике масло, посыпьте мукой и спассеруйте 2 минуты, постоянно размешивая. Влейте молоко и дайте закипеть, не прекращая помешивать. Соус получится густым и однородным.

ШАГ 2
Дайте соусу немного остыть. Взбивая, добавьте в него по одному желтки. Подмешайте лосось, кресс, 2 ст. л. пармезана, лимонный сок, соль и перец по вкусу. В чистой обезжиренной посуде взбейте белки в плотную стойкую пену. Подмешайте в соус с лососем ложку белков, чтобы немного его разжижить. Перелейте весь соус в емкость с белками и аккуратно перемешайте снизу вверх большой металлической ложкой, чтобы получилась однородная масса.

ШАГ 3
Разложите суфлейную массу по формочкам, наполняя каждую примерно на три четверти. Посыпьте оставшейся ложкой пармезана. Проведите кончиком ножа по внутренним стенкам формочек, чтобы отсоединить верхний край массы от емкости. Поставьте формочки на подогретый противень и запекайте 15 минут – изделия поднимутся и станут золотисто-коричневыми. Подавайте немедленно.

Совет

Суфле не требует никаких дополнений при подаче, к тому же предлагать его гостям следует, сразу вынув формочки из духовки, иначе оно опадет. Однако будет нелишним предложить отведать суфле с зеленым салатом, приготовленным загодя, который уже стоит на столе в момент, когда вы ставите формочки с блюдом перед домашними или друзьями.





Торт «Париж–Брест»

Великолепный вариант праздничного десерта – кольцо из хрустящего заварного теста, которое начиняют взбитыми сливками и яркой клубникой.

НА 8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 40 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты

для кольца из заварного теста
150 г муки высшего сорта
200 мл холодной воды
100 г сливочного масла (нарезать кубиками)
1 ст. л. мелкокристаллического сахара
4 яйца (взбить)
1 ст. л. пластинок миндаля

для смазывания
остатки взбитого яйца или молоко

для начинки
2 ст. л. мелкокристаллического сахара
300 мл жирных сливок
225 г клубники (удалить плодоножки, нарезать половинками или пластинками, маленькие оставить цельными)
сахарная пудра для присыпки

Утварь
противень
силиконовый кондитерский мешочек с большой ровной насадкой

ПОДБОР ПРОДУКТОВ

Если в некоторых других рецептах пропорций продуктов не обязательно строго придерживаться, в случае с заварным тестом чрезвычайно важно точно взвешивать и отмеривать каждый ингредиент. Правильно приготовленное тесто должно быть блестящим и идеально однородным, но при этом держать форму – слишком мягкое тесто растечется в процессе выпекания и не будет достаточно хрустящим. Если у вас крупные яйца, вводите их в тесто порциями, чтобы вовремя остановиться для получения нужной консистенции.

КАК РАЗОГРЕТЬ ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Если готовое заварное кольцо после остывания размякло, его можно без труда вернуть к первоначальной хрустящей текстуре: разрезанные половинки заварного кольца переложите на противень срезами вверх и снова поставьте в духовку, разогретую до 220 °C, примерно на 5 минут. Таким образом разогревают заварные булочки или профитроли.

Совет

Не хотите возиться с кондитерским мешком – выложите тесто на бумагу с помощью двух десертных ложек, следя, чтобы между горками теста не было пустот, иначе при перекладывании готового кольца с бумаги оно может развалиться. Если это все же случилось, склейте разрывы взбитыми сливками.

Происхождение

ТОРТ «ПАРИЖ–БРЕСТ»

Впервые торт испекли в 1910 году в честь велосипедной гонки, трасса которой пролегла от центра Парижа до города Брест во французской Бретани. Круглая форма заварного кольца символизировала колесо велосипеда. Веломарафон Париж–Брест, впервые проведенный в 1891 году, по сей день остается одним из старейших в мире состязаний велосипедистов.



Как подготовить заварное кольцо

1 Разогрейте духовку до 200 °С. Нарисуйте на листе пекарской бумаги круг диаметром 18 см и переверните лист на влажный противень.

2 Просейте муку в миску или на лист пекарской бумаги. В кастрюльке растопите в воде с сахаром масло. Быстро вскипятите, снимите с огня и всыпьте всю муку сразу.





Как испечь и украсить заварное кольцо

5 Выпекайте 40 минут – кольцо поднимется. Разрежьте поперек пополам. Переверните верхнюю половинку вверх дном, положите рядом на противне с нижней половинкой и поставьте в духовку на 5 минут, чтобы тесто в центре подсохло. Переложите половинки кольца на решетку и оставьте до полного остывания.

6 Для начинки взбейте сливки с сахаром в плотную массу. Если после остывания тесто размякло, разогрейте его еще раз в горячей духовке (около 5 минут).









3 Быстро разотрите, пока масса не начнет собираться в шар, который станет отходить от стенок кастрюльки. Взбивая, введите частями яйца. Учтите, что возможно понадобиться не вся яичная масса, поскольку тесто должно быть и мягким, и плотным, чтобы не растеклось.

4 Выложите тесто из кондитерского мешка на противень по намеченному на бумаге кругу. Внутри 1-го круга выложите еще одно кольцо и, наконец, 3-е кольцо теста – сверху, между двумя кругами. Смажьте тесто яйцом или смочите молоком, вдавите сверху пластинки миндаля.





7 Наполните кремом кондитерский мешочек с большой насадкой-звездочкой и выложите сливки на нижнюю половину заварного кольца.

8 Разложите на креме пластинки, половинки или цельную клубнику, накройте верхней половинкой заварного кольца и присыпьте сахарной пудрой.



Лимонный кекс с маком

НА 6–8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 час 10 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 1 час
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста
175 г сливочного масла (размягченного)
175 г мелкокристаллического сахара
3 яйца (взбить)
175 г муки + ½ ч. л. разрыхлителя
75 г молотого миндаля
измельченная на мелкой терке цедра 2 лимонов
25 г семян мака

для лимонного сиропа
3 ст. л. лимонного сока
3 ст. л. сахарной пудры
цедра 1 лимона, нарезанная тонкой соломкой и бланшированная (см. «Совет»)

Утварь
форма-буханка на 900 г

Мягкий вкусный кекс, напоенный лимонным сиропом и наполненный цедрой с лопающимися на зубах семенами мака. Благодаря молотому миндалю тесто приобретает удивительную сочность.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Для теста взбейте масло с сахаром в пышный светлый и воздушный крем. Не прекращая взбивать, частями введите яйца. Добавьте муку с миндалем, аккуратно перемешивая тесто снизу вверх от центра к краю. Подмешайте 2 ст. л. лимонной цедры, 2 ст. л. воды и мак.

ШАГ 2

Выложите тесто в форму и выпекайте 1 час – кекс поднимется и станет золотистым, а спица после прокалывания центра изделия останется чистой. В сотейнике разогрейте лимонный сок с сахаром. Добавьте бланшированную цедру, увеличьте огонь и варите 3–5 минут до получения сиропа.

ШАГ 3

Выньте кекс из духовки, сделайте многочисленные проколы спицей и полейте еще горячим лимонным сиропом с цедрой. Оставьте кекс в форме и дайте полностью остыть, прежде чем перекладывать.

Совет

Ножом для чистки картофеля или с маленьким острым лезвием срежьте тонким слоем цедру с лимона. Белую мякоть старайтесь не задевать, поскольку из-за нее готовое тесто будет горчить. Нарежьте цедру тонкой соломкой. Бланшируйте в кипятке 1 минуту. Выложите шумовкой и дайте стечь воде. Повторите процедуру еще дважды, каждый раз меняя воду, благодаря чему цедра приобретет мягкость и избавится от горечи.

Вариации

Попробуйте кекс с кремом. Не используйте лимонный сироп и дайте готовому кексу полностью остыть. Разотрите 200 г сливочного сыра до однородности. Добавьте сок 1 лимона и 1 ст. л. мелкого сахара (по вкусу), продолжайте растирать до получения воздушного крема. Намажьте кремом остывший кекс и посыпьте 1 ст. л. мака.





Эмпанады

Мясные пирожки с яйцом, овощами и пряностями – прекрасный выбор еды для пикника или обеда в офисе.

НА 8 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 45 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 1 час
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста

350 г муки + для раскатывания
1½ ч. л. разрыхлителя
½ ч. л. соли
50 г сливочного масла
40 г белого растительного твердого жира или смальца

для начинки

2 ст. л. оливкового масла
1 луковица (мелко порубить)
1 маленький сладкий зеленый перец (очистить от семян и мелко порубить)
1 кубик говяжьего бульона
250 г фарша из нежирной говядины
1 ч. л. молотой копченой паприки
1 ч. л. молотой зиры или семян зиры
1 сваренное вкрутую яйцо (очистить, нарезать и слегка размять вилкой)
взбитое яйцо для смазывания
полоски зеленого сладкого перца для украшения

Утварь

1–2 противня (смазать жиром)

ШАГ 1

Просейте муку с разрыхлителем и солью. Нарежьте масло кубиками, а жир или смалец – маленькими кусочками, добавьте к муке и разотрите пальцами в мелкие крошки. Влейте достаточное количество холодной воды, чтобы замесить мягкое тесто. Слегка вымесите тесто до однородности, оберните пищевой пленкой и положите на полку холодильника на 1 час.

ШАГ 2

Нагрейте на сковороде масло, обжарьте лук с перцем до мягкости, не давая овощам подрумяниться. Раскрошите на них бульонный кубик, добавьте фарш, разламывая крупные комки деревянной ложкой. Хорошо разомните и перемешайте, добавьте копченую паприку и зиру. Жарьте, непрерывно перемешивая, пока мясо не потеряет свой цвет (5 минут). Переложите в миску и дайте остыть. Подмешайте нарезанное и размятое яйцо.

ШАГ 3

Разогрейте духовку до 180 °C. Разделите тесто на 8 одинаковых частей, раскатайте один кусочек в тонкий круг на присыпанной мукой поверхности. Выложите немного начинки на одну половинку теста, смажьте края взбитым яйцом и загните свободную половину теста на начинку, придавливая края вилкой и фигурно соединяя пальцами. Подготовьте 8 эмпанад. Переложите на смазанный жиром противень и смажьте взбитым яйцом. Выпекайте 12–15 минут до золотистого цвета.

Происхождение

ЭМПАНАДЫ

Эти пирожки получили свое название от испанского слова empanar: «заворачивать в тесто» или «панировать». Первый известный рецепт эмпанад появился в книге Llibre del Coch каталонского кулинара Рупетро де Нола в 1520 году, однако несколько веков спустя золотоискатели из английского графства Корнуолла привезли с собой в Мексику свой рецепт пирожков. Маленькие пирожки такого типа в Испании называют эмпанадильями.





Грэнтемское печенье

ПРИМЕРНО НА 30 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25–30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 150 °C

Ингредиенты
100 г сливочного масла (размягченного)
250 г мелкокристаллического сахара
1 яйцо
250 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя
1 ч. л. молотого имбиря

Утварь
2–3 противня с антипригарным покрытием или обычных, смазанных жиром

Такое печенье отличается от своих собратьев – оно хрустящее снаружи и мягкое, сливочное внутри, к тому же изделия светлые, поскольку ни черной патоки, ни темного меда в них нет.

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 150 °C. В миске разотрите масло с сахаром в мягкий крем. Взбивая, введите яйцо, просейте муку с молотым имбирем.

ШАГ 2
Деревянной ложкой перемешайте до однородности, потом руками разомните массу до получения гладкого и мягкого теста. Сформируйте из теста 30 шариков и разложите на трех противнях на расстоянии друг от друга, поскольку во время выпекания печенье растечется.

ШАГ 3
Пеките печенье (при необходимости партиями) 25–30 минут до светло-коричневого цвета. Оставьте на жарочных листах на 5 минут, после чего аккуратно переложите ножом-шпателем на решетку для остывания.

Происхождение

ГРЭНТЕМСКОЕ ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

В 1740-х годах Уильям Эгглстоун, пекарь из городка Грэнтем в английском графстве Линкольншир, прославился тем, что пек настоящие точильные бруски – плоские твердые печенья, которые предлагались в дальнюю дорогу путешественникам по Восточной Англии. По легенде, пекарь приготовил тесто из неправильных ингредиентов, и таким образом на свет появилось Грэнтемское имбирное печенье, которое по сей день остается местным специалитетом.

Совет

Как и всякое печенье, его лучше есть свежеиспеченным, но и в герметичной упаковке оно пролежит целую неделю.



Кондитерский мешочек

Будь то обычный бисквит или грандиозный торт для торжества, их необходимо изящно украсить. Лучше это делать с помощью кондитерского мешочка.

Ингредиенты
торт, покрытый глазурью или кремом

для украшения
масляный крем или сахарная королевская глазурь (достаточно плотные для удержания формы, в то же время мягкие, чтобы их можно было выдавливать из мешочка)

Утварь
силиконовый кондитерский мешочек и насадки

Совет

НАБОР ИЗ КОНДИТЕРСКОГО МЕШОЧКА С НАСАДКАМИ
Вставьте в кондитерский мешочек насадку так, чтобы ее кончик выглядывал из заостренного конца мешочка. Наполните последний кремом или глазурью (остальную часть накройте пищевой пленкой). Наполовину заполненный мешочек соберите сверху и скрутите концы. Несильно надавливайте на верх мешочка, чтобы появился крем.

Одной рукой удерживайте скрученный верхний край мешочка и мягко продавливайте крем вниз. Другой рукой удерживайте мешочек снизу, направляя насадку в нужную сторону. Держите мешочек под углом 45°, если выкладываете ракушки, а если розочки – вертикально. Всегда двигайтесь от дальнего края выкладываемого узора к себе.

1 Завитки или спиральки выкладывают по верхнему краю тортов. Вставьте в кондитерский мешок насадку-звездочку и выложите сначала маленький завиток, притягивая мешочек немного к себе, чтобы у завитка получился заостренный хвостик. Начиная с него, сделайте следующий завиток.

2 Маленькие «камушки» формируют красивый бортик по нижнему краю торта. Возьмите ровную насадку или насадку-звездочку и выдавите маленький шарик крема. Продолжайте выкладывать шарики непрерывной линией, двигая мешочек по направлению к себе после каждого шарика.

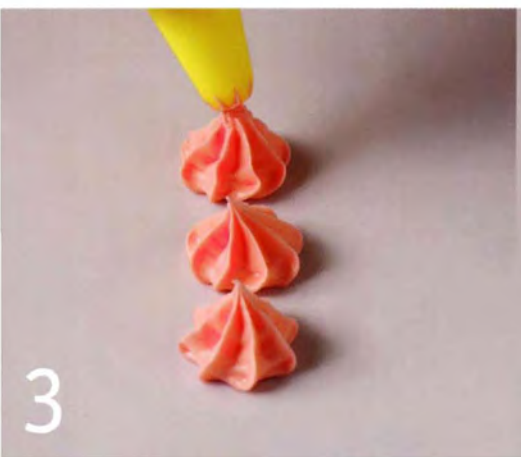
3 Розочки выкладывают на поверхности торта и по нижнему краю, поштучно и группами. Возьмите большую или маленькую насадку-розочку, выдавите розочку желаемого размера, после чего поднимите кондитерский мешочек вертикально вверх – так крем вытянется заостренным кончиком. Если кончик получился очень высоким, снимите излишки маленьким ножом.

4 По верхнему или нижнему краю торта можно выложить бортик из ракушек по тому же принципу, что и «камушки». Используйте насадку наполовину ровную, наполовину заостренную. Удерживайте мешочек плоской стороной насадки вниз по отношению к поверхности торта.

5 С помощью большой или маленькой ровной насадки на торте можно выложить гладкие розетки по тому же принципу, что и розочки.






3


4


5

Семена



Несмотря на непритязательный внешний вид семян всевозможных растений, разные народы с удовольствием используют их для выпечки.

УЙТИ В СЕМЕНА

Съедобные семена растений бывают разных форм и размеров – от крошечных черных точек в коробочках кардамона или в стручке ванили до гигантского морского кокоса, который растет на пляжах Сейшельских островов. Семена – ценный пищевой продукт, в них содержится большое количество белка, волокон, витаминов и минералов, многие из них добавляют в каши, пищевые добавки и растительные масла. Но особенно ценятся в мировой кухне мелкие ароматные семена, которые собирают с душистых кустов, трав, лиан и деревьев, поскольку их уникальный вкус облагораживает как сладкие, так и соленые блюда.

СОВЕТЫ ПО ПРИМЕНЕНИЮ СЕМЯН

1 Семена фенхеля обладают сладким анисовым вкусом и ароматом, их добавляют в рыбные кушанья и хлебное тесто; **2** сливочный либо черный кунжут имеет ореховый привкус; особо любим поварами Ближнего и Дальнего Востока; **3** семена горчицы бывают желтыми и черными, последние чуть острее; добавляйте их в заправки для салатов или присыпайте индийские лепешки; **4** фенугрек отличается горьковатым привкусом, поэтому его чрезвычайно осторожно добавляют в смеси пряностей, в частности на Шри-Ланке; **5** цвета слоновой кости или синевато-черные семена мака; первые популярны в индийских блюдах, черные – во многих традиционных европейских кушаньях и хлебной выпечке; **6** семена тмина обожают кулинары Германии, их добавляют в пироги, хлеб и печенье; **7** выраженный аромат семян аниса, как правило, безошибочно узнаваем в выпечке, конфетах с лакрицей, французском абсенте и греческом узо; **8** семенами зиры со сладковатым привкусом посыпают плоские ближневосточные лепешки; **9** черные луковые семена отличает орехово-перечный привкус, их добавляют в индийские лепешки наан и разнообразные булочки; **10** коробочки кардамона бывают черными, светло-зелеными и бежевыми; растолките их и выньте из серединки семена; добавляйте в кремовые пудинги, выпечку и хлеб; **11** семена укропа, радующие легким анисовым ароматом, особенно хороши в рыбных блюдах; **12** семена кориандра умеренно пряные, с ненавязчивым апельсиновым привкусом облагораживают индийские, марокканские и ближневосточные яства.



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 19-м ВЫПУСКЕ...



Среди рецептов...



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

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

ТАРТАЛЕТКИ С КЛЮКВОЙ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ: кисло-сладкая клюква запекается вместе с грецкими орешками в 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

...а также в 20-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...



КЕКС С ТРОПИЧЕСКИМИ ЦУКАТАМИ: карибский вариант традиционного английского кекса с сухофруктами, радующий вкусом манго, папайи, ананаса и клюквы.

ПИРОГ С КРАБАМИ, БРИ И ШНИТТ-ЛУКОМ: предлагаем необычное изделие, которое поразит своим великолепным вкусом ваших гостей.

АНГЛИЙСКИЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ: один из фаворитов выпечки готовят с кислыми яблоками в бисквитном и песочном тесте.

РАССЫПЧАТОЕ ПЕЧЕНЬЕ С МАЛИНОЙ: малину редко добавляют в печенье, но этот вариант исключение, которое обязательно придется вам по вкусу.



...и глубокая круглая форма для выпечки диаметром 20,5 см для вашей коллекции

Очередной номер в продаже через две недели

www.goodbakes.ru

ISSN 2222-2650