EAGLEMOSS
COLLECTIONS

Изысканная выпечка

28

РАЗ В 2 НЕДЕЛИ Рекомендуемая цена: 209 руб., 37,95 грн

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

В этом выпуске:

- Пирожные святого Клемента
- Шоколадный торт с вишнями
- Обсыпные пирожные
- Кекс с рикоттой и клюквой
- Галактобуреко
- Шоколадные башенки «Бурбон»
- Имбирный кекс с кремом
- Фламиш с сыром марой



...а также для вашей коллекции



Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь



EAGLEMOSS COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 28

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: 209 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: 37,95 грн.

Распространение:
ООО «Бурда Дистрибьюшен», г. Киев;
тел.: (+380-44) 494-07-92

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

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

Отпечатано в типографии
Univest Print

Тираж: 47 500 экз.
Сдано в печать 24.01.2013 г.

Фото: Обложка, 5–7 EM/Simon Smith; 9 Photocuisine/H et M; 11 EM/Jon Whitaker; 13 EM; 15 Alamy/Foodfotos; 17–19 EM/Simon Smith; 21 EM; 23 Photocuisine/D'avril; 24–25 EM/Jon Whitaker; 26 Tim Hill, EM/Amanda Heywood.

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

© 2013 Eaglemoss Ltd
Право пользования принадлежит ООО «Иглмосс Эдишинз» и ООО «Іглмосс Едішенз».

Формочки для пудинга являются неотъемлемой частью выпуска. Не продавать отдельно. P888-N

6+

Изысканная выпечка 28

СОДЕРЖАНИЕ

ДЕСЕРТЫ

Пирожные святого Клемента 4
Испеките эти цитрусовые бисквиты в ваших новых формочках для пудингов и подавайте с ароматным сиропом.

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Шоколадный торт с вишнями 8
Неотразимая комбинация из темно-шоколадного коржа с муссом из сливок и белого шоколада с вишнями и карамелью.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Обсыпные пирожные 10
Яркое абрикосовое пюре запекается в оболочке из орехово-геркулесового теста – идеальный перекус к чаю или кофе.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Кекс с рикоттой и клюквой 12
Нежный мягкий кекс буквально тает во рту благодаря рикотте и взбитым белкам.

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

Галактобуреко 14
Классика греческой кухни: хрустящие пласты вытяжного теста, прослоенные ванильным кремом.

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. Рассылка заказанных журналов зависит от их наличия на складе.
В случае отсутствия журналов редакция оставляет за собой право аннулировать заказ.
ДРУГИЕ СТРАНЫ Ответы на наиболее часто задаваемые вопросы вы можете найти на сайте **www.goodbakes.ru**.











ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Шоколадные башенки «Бурбон» 16

Изумительные башенки на основе классического британского печенья с пластом брауни и необыкновенным шоколадным кремом.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Имбирный кекс с кремом 20

Имбирный кекс на темной патоке превращает в изысканное лакомство крем из маскарпоне и сливок с ромом.

ХЛЕБ И Ко

Фламиш с сыром марой 22

Популярный пирог на севере Франции: дрожжевое тесто с ломтиками острого сыра марой в сметанной заливке.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология

Приготовление круассанов 24

Приготовьте любимейшую выпечку наследников галлов.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты

Соль 26

Незаменимая специя и для сладкой, и для пряной выпечки.







Пирожные святого Клемента

«„Апельсины и лимоны", – говорят колокола Св. Клемента», – так начинается знаменитая британская детская песенка, о которой напомнят эти мягкие бисквиты. Британцы вводят в свои пудинги пряности, поэтому мы решили добавить в сироп для пропитки душистый бадьян.

НА 6 порций
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45–50 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для бисквитов
150 г сливочного масла (размягченного)
150 г мелкокристаллического сахара
2 яйца (растереть)
1 лимон
1 апельсин
175 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя (просеять)
примерно 1 ст. л. молока
6 дес. л. светлой патоки

для цитрусового сиропа
3 ст. л. светлой патоки
125 г мелкокристаллического сахара
200 мл воды
1 звездочка бадьяна
1 апельсин

для украшения
6 крупных ягод клубники (разрезать в виде вееров – читайте описание)

Утварь
6 порционных силиконовых формочек для пудинга (пеките в два подхода, пока не получите позднее второй набор формочек для полного комплекта)
широкая огнеупорная стеклянная или металлическая форма для запекания

КАК СДЕЛАТЬ КЛУБНИЧНЫЙ ВЕЕР

Возьмите крупные спелые, но плотные ягоды клубники с плодоножками. Положите ягоду на разделочную доску. Держите одной рукой за плодоножку, а другой сделайте острым ножом вплотную друг к другу продольные разрезы, отступая немного от плодоножки и разрезая насквозь до конца. Слегка прижмите разрезы пальцами, чтобы они раскрылись в виде веера.

ПОДОЙДУТ ЛИ ДЛЯ СИРОПА ДРУГИЕ ПРЯНОСТИ?

Возьмите на выбор – палочку корицы (разломите пополам), 6 коробочек кардамона или пару соцветий гвоздики. Также вместо цельных пряностей можно добавить чайную ложку молотой корицы, имбиря или щепотку молотого мускатного ореха, но учтите, что сироп в этом случае получится мутным и немного потеряет глянец.

Совет

Хотя бисквитное тесто не должно прилипнуть к формочкам, на всякий случай, прежде чем переворачивать пудинги, пройдитесь ножом с округлым лезвием по краям формочек. Также их можно слегка смазать маслом и положить на дно круги из пекарской бумаги, чтобы не пропала ни капля патоки.



Приготовление бисквитов

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Разотрите или взбейте масло с сахаром в мягкий светлый крем. Частями вводите яйца, продолжая взбивать до однородности.

2 Измельчите на терке цедру лимона и апельсина, подмешайте в кремовую массу.



Выпекание бисквитов и приготовление сиропа

5 Наполните тестом формочки чуть выше середины стенок. Влейте в форму для запекания горячую воду до середины стенок формочек с тестом и выпекайте 35–40 минут, пока бисквиты хорошо не поднимутся и не станут золотистыми.

6 Влейте в кастрюльку воду, патоку, оставшиеся соки, добавьте бадьян и сахар. Вскипятите, помешивая до растворения последнего. Нарежьте апельсин тонкими кружочками, разрежьте каждый круг на четыре части и добавьте в сладкую жидкость. Уменьшите огонь и проварите 10 минут до сиропообразной консистенции.







3 Всыпьте муку с разрыхлителем и перемешайте большой металлической ложкой. Введите молоко. Выдавите сок из цитрусов, подмешайте по столовой ложке каждого сока в тесто (остальные оставьте для сиропа).

4 Поставьте формочки для пудингов в форму для запекания и влейте в каждую формочку по десертной ложке светлой патоки.





7 Когда пудинги будут готовы, выложите формочки из большой формы и аккуратно переверните изделия на блюдо (снимите бумагу, если использовали).

8 Полейте бисквиты сиропом и разложите сверху кусочки апельсинов из сиропа и подавайте, украсив веерами из клубники.



Шоколадный торт с вишнями

Двухцветный торт – наполовину белый, наполовину черный – с творожно-сливочным муссом украшен сверкающими осколками карамели и вишенками.

НА 10–12 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 40 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 час 5 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 6 часов или ночь
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста
175 г светло-коричневого сахара
175 г сливочного масла (размягченного)
160 г муки
1½ ч. л. разрыхлителя
25 г какао-порошка
3 яйца
4 ст. л. молока

для мусса
300 г качественного белого шоколада (крупно порубить)
300 мл жирных сливок
300 г творога
300 г сливочного сыра
50 г мелкокристаллического сахара
400 г консервированных вишен (сок слить)

для украшения
100 г мелкокристаллического сахара
2 ст. л. воды

Утварь
круглая разъемная форма диаметром 23 см (смазать маслом и выстелить пекарской бумагой)
противень, выстеленный пекарской бумагой

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Положите в большую емкость сливочное масло, всыпьте сахар, муку, разрыхлитель, какао-порошок, влейте яйца и молоко. Взбейте миксером до получения однородного теста. Переложите ложкой в подготовленную форму, разровняйте поверхность и выпекайте 35–40 минут. Проверьте готовность чистой спицей. Оставьте корж в форме на 10 минут. Переверните на решетку для полного остывания. Вымойте форму, промаслите и выложите пекарской бумагой разъемное кольцо. Переложите остывший корж обратно в форму.

ШАГ 2

Растопите шоколад на водяной бане, размешивайте, чтобы масса получилась однородной. В большой миске взбейте сливки, творог, сливочный сыр и сахар в пышный однородный крем. Подмешайте растопленный остывший шоколад. Разложите по краю коржа большую часть вишен, влейте или переложите ложкой приготовленный шоколадно-сливочный мусс, стараясь не задевать ягоды. Разровняйте поверхность, накройте форму пленкой и поместите в холодильник минимум на 6 часов или на ночь до полного застывания.

ШАГ 3

Поставьте на слабый огонь кастрюльку с сахаром и водой, разогревайте до растворения сахара. Увеличьте огонь и варите, пока сироп не превратится в насыщенную золотисто-коричневую карамель (на это уйдет около 10 минут). Немедленно вылейте карамель ровным слоем на выстеленный пекарской бумагой противень и оставьте до полного остывания и затвердения. Поломайте карамель крупными кусочками. Аккуратно снимите с изделия разъемное кольцо и переложите на блюдо. Удалите пекарскую бумагу с торта и украсьте осколками карамели и оставшимися вишенками.





Обсыпные пирожные

НА 8 изделий
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 час
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °С

Ингредиенты
500 г кураги
150 г сливочного масла (нарезать кубиками)
275 г муки
125 г светло-коричневого сахара
150 г хлопьев геркулеса (немного измельчить)
1 ст. л. рубленого фундука

Утварь
глубокая квадратная силиконовая форма со стороной 18 см
противень

Если вы проголодались, а до следующего приема пищи еще далеко, эти сытные орехово-овсяные пирожные с курагой отлично утолят голод и насытят организм полезными веществами.

ШАГ 1

Потушите курагу в 300 мл воды в течение 30 минут до мягкости. Пюрируйте курагу с жидкостью, в которой она тушилась, в кухонном комбайне или блендером и остудите.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 200 °С. Разотрите масло с мукой в мелкие крошки. Подмешайте сахар, хлопья геркулеса и рубленый фундук. Влейте 2 ст. л. воды, быстро замесите и соберите массу. Поставьте форму на противень. Разложите плотным слоем на дне половину овсяного теста. Сверху выложите абрикосовое пюре и разровняйте обратной стороной ложки.

ШАГ 3

Измельчите в крупные крошки оставшееся тесто, посыпьте ими изделие. Поставьте в духовку на 30 минут. Остудите в форме, затем выложите на блюдо и разрежьте на 8 пирожных. В герметичной посуде изделия сохранятся до 4 дней, кроме того, их можно заморозить.

Совет

Попробуйте пирожные с другими сухофруктами: инжиром, черносливом или финиками без косточек, либо же добавьте к курaге очищенное яблоко или грушу – начинка получится нежнее и воздушнее. Овсяные хлопья – один из уникальных пищевых даров природы с низким гликемическим индексом. Они помогают снижать холестерин, полны клетчаткой. Вы дольше чувствуете себя сытыми после съеденного печенья. Пирожные можно сделать еще полезнее, заменив половину обычной муки цельнозерновой.





Кекс с рикоттой и клюквой

Легкий кекс с нежнейшей рикоттой, клюквой и грецкими орехами получается не только вкусным, но и питательным. Вместо разрыхлителя в тесто вводят большое количество взбитых белков, которые помогают ему хорошо подняться.

НА 8–10 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 час 15 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 1 час или дольше
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты
175 г сливочного масла (размягченного)
175 г мелкокристаллического сахара
6 яиц (белки отделить от желтков)
175 г рикотты
150 г сушеной клюквы
75 г рубленых грецких орехов
измельченная на мелкой терке цедра 2 маленьких апельсина
измельченная на мелкой терке цедра 1 лимона
65 г муки (просеять)
растительное масло для смазывания

Утварь
глубокая круглая силиконовая форма диаметром 20,5 см (смазать маслом и выстелить пекарской бумагой – см. «Совет»)
противень

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Взбейте сливочное масло с сахаром в пышный светлый крем. Введите желтки по одному, тщательно взбивая массу после каждой порции. Отдельно разотрите до пышности рикотту, подмешайте клюкву, грецкие орехи и цедру апельсинов и лимона. Объедините обе смеси.

ШАГ 2

Всыпьте муку, хорошо размешайте. В чистой емкости взбейте белки в стойкую пену. Добавьте в тесто сначала полную столовую ложку, чтобы немного разжижить его, затем подмешайте оставшиеся белки. Поставьте форму на противень и переложите в нее ложкой тесто. В центре сделайте ямку, чтобы кекс равномерно поднимался.

ШАГ 3

Выпекайте 1 час 15 минут – кекс станет золотистым, плотным и воздушным. Оставьте в форме на 1 час, переложите на блюдо. Подавайте чуть теплым или полностью остывшим.

Совет

Хотя к силиконовым формам тесто редко прилипает, перед выпеканием этого кекса рекомендуем выстелить бумагой для выпечки дно и стенки формы. Поскольку такое тесто тяжелее стандартного бисквита, благодаря бумаге его легче будет выкладывать из формы.

Финальный штрих

Если подаете кекс теплым, предложите к нему клюквенный соус. Потушите 450 г свежих или замороженных ягод в 150 мл апельсинового сока на слабом огне 10–15 минут, пока оболочка клюквы не начнет лопаться. Снимите с огня и растворите, помешивая, 75 г сахара.





Галактобуреко

Традиционный греческий десерт из хрустящего вытяжного теста с начинкой из ванильного крема с лимонным сиропом.

НА 10–12 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 30–40 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30–35 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для крема
125 г мелкокристаллического сахара
140 г манки
50 г крахмала
1,4 л молока
65 г сливочного масла (нарезать кусочками)
1 ч. л. ванильного экстракта
3 яйца (растереть)

для теста
12 листов вытяжного теста (фило)
75 г сливочного масла (растопленного)

для лимонного сиропа
250 г мелкокристаллического сахара
225 мл воды
измельченная на мелкой терке цедра и сок 1 лимона

Утварь
широкая стеклянная, керамическая или металлическая форма для запекания размером примерно 23 x 30 см

ШАГ 1

Смешайте в чаше сахар, манку и крахмал. В большом сотейнике вскипятите молоко. Снимите с огня и частями вбейте венчиком в горячую жидкость сухую смесь. Поставьте на слабый огонь и, постоянно размешивая, доведите до кипения, чтобы масса загустела и стала однородной. Снимите с огня и подмешайте сливочное масло. Взбивая крем, введите ванильный экстракт и яйца. Оставьте до полного остывания, периодически перемешивайте.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 180 °C. Смажьте 6 пластов вытяжного теста растопленным маслом и сложите друг на друга в форме так, чтобы края всех пластов свисали по бокам формы. Выложите сверху ложкой крем, распределяя его ровным слоем, заложите свисающие края теста. Смажьте оставшиеся пласты теста растопленным маслом и накройте ими крем, подгибая края вдоль стенок формы под нижние пласты теста. Сделайте на изделии ножом диагональные надрезы по всей длине, чтобы получились ромбики. Разрезайте вглубь не больше, чем на несколько пластов теста. Выпекайте 30–35 минут до золотисто-коричневого цвета.

ШАГ 3

Пока изделие печется, приготовьте сироп. В кастрюльке смешайте воду, цедру и сок лимона, сахар. Разогревайте на слабом огне, помешивая, пока сахар не растворится. Варите 10 минут. Выньте готовый пирог из духовки, полейте равномерно горячим сиропом и оставьте до полного остывания. Перед подачей охладите в холодильнике.

Происхождение

ГАЛАКТОБУРЕКО

После пахлавы (или баклавы, как говорят греки) этот пирог с кремом – самая популярная выпечка в Греции. Сложное название произошло из двух слов: «гала» – по-гречески означает молоко, а «бурек» по-турецки – пирог или выпечка.





Шоколадные башенки «Бурбон»

Шоколадный десерт из классического британского печенья «Бурбон», мягкого брауни и соблазнительного ганаша заставит поволноваться сердце шоколадомана!

НА 8 порций
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для печенья «Бурбон»
125 г сливочного масла (размягченного)
125 г мелкокристаллического сахара + для посыпки
1 яйцо (растереть)
275 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя
8 ст. л. какао-порошка
6–8 ст. л. молока

для брауни
175 г сливочного масла + для смазывания
125 г какао-порошка
3 яйца
350 г мелкокристаллического сахара
125 г муки
1 ч. л. ванильного экстракта
2 ст. л. крепкого черного кофе

для ганаша
225 г темного шоколада без наполнителей с содержанием какао не меньше 50–60 % (порубить)
250 мл жирных сливок
2 желтка
25 г мелкокристаллического сахара

Утварь
1 большая форма для выпекания с небольшим выступающим бортиком по верхнему краю размером примерно 25 x 40 см (смазать маслом)

ПОЗДНЯЯ СБОРКА

Все составляющие этих лакомых башенок можно приготовить отдельно и загодя, поскольку собирать их нужно буквально перед подачей, иначе печенье станет влажным и тяжелым. Десерт подается охлажденным, поэтому испеките заранее печенье и брауни, приготовьте ганаш, дабы перед подачей у вас под рукой были все готовые и охлажденные компоненты. Для того чтобы брауни получился тонким и ровным, вам понадобится большая форма или противень для выпекания с небольшим бортиком. Когда брауни будет готов, вымойте форму или противень и пеките на нем же печенье.

МЯГКИЕ, НО ХРУСТЯЩИЕ

Помимо насыщенного шоколадного вкуса башенки радуют контрастом между мягкой, тающей во рту серединкой и хрустящим печеньем. Оно получится таким, если вы раскатаете тесто очень тонко, а готовые изделия переложите остывать на решетку. Хранить их можно в герметичном контейнере в течение суток, после чего, как и большинство видов печенья, оно начинает терять свой приятный хруст.

Происхождение

ПЕЧЕНЬЕ «БУРБОН»

Популярное в Британии продолговатое шоколадное печенье, переслоенное попарно шоколадным кремом, впервые появилось в 1910 году под названием «Креола». Его выпускала компания кондитерских изделий Peek Freans на фабрике в лондонском Бермондси, районе, который стали называть «городом печенья».

Совет

Для приготовления насыщенного кофейного сиропа, который отлично дополнит вкусные башенки, растворите 150 г мелкокристаллического сахара в 300 мл крепкого черного кофе и уварите полученный напиток на плите наполовину. Для взрослых добавьте немного ликера «Тиа Мариа» или «Калуа».



Приготовление печенья, брауни и ганаша

1 Для печенья: взбейте миксером масло с сахаром, добавьте яйцо, после чего всыпьте просеянные муку и какао. Замесите, подливая достаточно молока, чтобы получилось мягкое тесто. Оберните пищевой пленкой и положите в холодильник на 20 минут.

2 Для брауни: растопите сливочное масло и разотрите с какао-порошком. Взбейте яйца с сахаром добела и введите кофейно-масляную смесь. Подмешайте остальные ингредиенты.



Выпекание печенья и сборка башенок

5 Раскатайте тесто для печенья в пласт толщиной 3 мм и вырежьте 16 прямоугольников по шаблону: вырежьте из картона прямоугольник с округлыми уголками размером 6 х 10 см. Переложите в форму для выпекания.

6 Коктейльной палочкой сделайте в печеньях дырочки и поставьте выпекаться в разогретую до 180 °С духовку на 10 минут. Остудите на решетке.







3 Разогрейте духовку до 180 °С. Перелейте тесто для брауни в форму и распределите слоем толщиной 5 мм. Выпекайте 7 минут, переверните и дайте остыть. Вымойте форму, снова смажьте маслом и выложите бумагой.

4 Растопите шоколад с половиной сливок. Взбейте желтки с сахаром в густой крем. Введите шоколадную массу и взбивайте до получения однородного крема. Слегка взбейте оставшиеся сливки и подмешайте в крем. Поставьте в прохладное место (не в холодильник) до подачи. Периодически перемешивайте.





7 Разрежьте корж брауни на 16 прямоугольников чуть меньших по размеру, чем печенья. Намажьте на печенье слой ганаша, положите сверху брауни, намажьте толстым слоем ганаша. Накройте еще одним брауни, намажьте ганашем и прижмите сверху печеньем. Должно получиться 8 башенок.

8 Посыпьте «Бурбоны» мелкокристаллическим сахаром. Сервировочные тарелки полейте кофейным сиропом (см. «Совет») и положите сверху башенки.



Имбирный кекс с кремом

Ароматные пряности, тягучий ром и насыщенный вкус патоки в сочетании со сливочным кремом и сладким имбирем превращают этот кекс в притягательный десерт, который будет уместен и на праздничном столе, и на столике, сервированном для дружеского чаепития.

НА 6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 час
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 2–3 часа
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 2 часа
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 150 °C

Ингредиенты

для имбирного теста
175 г сливочного масла
175 г темно-коричневого сахара
65 г темной патоки
1 яйцо
350 г муки (просеять)
1 ч. л. молотого имбиря
1 ч. л. молотой корицы
1 ч. л. пищевой соды
150 мл апельсинового сока

для начинки
3 ст. л. темного рома
250 г маскарпоне
4 ст. л. сиропа от консервированного сладкого имбиря
300 мл жирных сливок
3 кусочка консервированного имбиря (сироп слить, корень мелко нарезать)

для украшения
консервированный имбирь или дягиль (нарезать тонкими полосками)

Утварь
большая силиконовая форма-буханка
противень

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 150 °C. Взбейте масло с сахаром добела. Продолжая взбивать, добавьте патоку и яйцо. Наконец, всыпьте муку с молотыми имбирем и корицей. Погасите соду в апельсиновом соке и подмешайте в тесто. Поставьте форму-буханку на противень и перелейте в нее тесто. Пеките в духовке 1 час, проверьте готовность спицей. Дайте полностью остыть в форме, прежде чем выкладывать изделие.

ШАГ 2
Разрежьте кекс на три коржа. Сбрызните каждый ромом. В большой миске разотрите до получения гладкого крема маскарпоне с сиропом от сладкого консервированного имбиря. Отдельно взбейте миксером сливки в мягкую пену. Подмешайте к маскарпоне и добавьте нарезанный сладкий имбирь.

ШАГ 3
Положите имбирный корж на блюдо, намажьте третьей частью крема из маскарпоне. Сложите остальные коржи, перемазывая каждый оставшимся кремом. Поставьте в холодильник минимум на 2 часа. Украсьте готовый кекс тонкими полосками сладкого имбиря или дягиля.

Совет

Если вы готовите для детей или тех, кто не употребляет алкоголь, замените ром апельсиновым соком. Не любите сладкий имбирь? Возьмите вместо него цукаты из ананаса или курагу.





Фламиш с сыром марой

Сытный дрожжевой пирог со сливочной начинкой с сыром прибыл к вам с севера Франции. Подавайте его теплым с салатом из помидоров и лука.

НА 4 персоны
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 минут
ВРЕМЯ ПОДХОДА: 1 час
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °C

Ингредиенты

для теста
275 г муки высшего сорта («хлебной») + для раскатывания
1½ ч. л. сухих дрожжей быстрого действия
½ ч. л. соли
1½ ч. л. мелкокристаллического сахара
1 яйцо (растереть)
125 мл тепловатого молока
растительное масло для смазывания

для начинки
225 г сыра марой (корочку срезать и нарезать продукт ломтиками)
150 г некислой сметаны средней жирности
1 яйцо
свежемолотый черный перец

Утварь
силиконовая форма для пирогов диаметром 20,5 см
противень

Совет

Если вы не любите сыр марой, возьмите вместо него сыр с мягкой упругой мякотью и тонкой корочкой, например реблошон или зрелый, но плотный бри или камамбер.

ШАГ 1

Просейте в большую миску муку, подмешайте дрожжи, соль и сахар. Влейте молоко и растертое яйцо, замесите тесто. Переложите на припыленную мукой поверхность и вымесите до эластичности (5 минут). Переложите в промасленную миску, накройте пищевой пленкой и оставьте на 1 час до увеличения в объеме вдвое.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 190 °C. Выбейте кулаками тесто, вымешивайте 1 минуту на припыленной мукой поверхности. Раскатайте тонко в круг по размеру формы толщиной примерно 3 мм. Поставьте форму на противень и перенесите в нее тесто, хорошо придавливая его к стенкам.

ШАГ 3

Разложите на тесте ломтики сыра. Взбейте сметану с яйцом, приправьте свежемолотым черным перцем и залейте ломтики сыра. Пеките в горячей духовке 40 минут, пока тесто не станет золотисто-коричневым, а начинка не застынет. Подавайте теплым.

Происхождение

ФЛАМИШ С СЫРОМ МАРОЙ

Фламиш, что по-фламандски означает «лепешка», считается фирменным блюдом провинции Пикардия на севере Франции. Традиционно эти пироги начиняют пореем и другими овощами в соленом кремовом соусе. В данном случае используется сыр марой, получивший свое название от деревушки в регионе Нор-Па-де-Кале, где его до сих пор с гордостью производят. Этот сыр из коровьего молока, впервые приготовленный монахом в Маройском аббатстве в 962 году, отличается насыщенным, крепким вкусом с ореховыми нотками.



Приготовление круассанов

Круассаны требуют времени и терпения, но их вкус заставит вас забыть об этом.

НА 12–16 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час
ВРЕМЯ ПОДХОДА: около 3 часов
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 2 часа
ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: 1 час
при комнатной температуре
или ночь в холодильнике
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: около 20 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 230 °С и 190 °С

Ингредиенты
450 г пшеничной муки высшего сорта + для вымешивания и раскатывания
7 г сухих дрожжей быстрого действия
1 ч. л. сахара
1 ч. л. соли
300 мл теплого молока
275 г сливочного масла (размягченного)
растертый желток для смазывания

Утварь
2 противня (хорошо смазать маслом)

1 Смешайте муку, дрожжи, сахар и соль. Сделайте в центре углубление, влейте молоко и положите 50 г сливочного масла, нарезанного кубиками. Замесите липкое тесто, вымесите его на припыленной мукой поверхности 2–3 минуты.

2 Накройте миску с тестом пленкой и оставьте подходить до увеличения в объеме вдвое. Выбейте подошедшее тесто и оставьте снова подходить. Раскатайте тесто в прямоугольник толщиной 1 см. Намажьте оставшимся мягким маслом две трети верха теста, оставив 2-см бортик по краям.

3 Заложите на масло непромасленную треть теста и накройте ее оставшейся третью. Мягко придавите края, чтобы полностью закрыть масло. Поверните на 90° и снова слегка раскатайте, пока не получите пласт, длина которого будет в три раза больше его ширины. Загните пласт теста трижды, как в предыдущий раз, оберните и охладите (1 час).

4 Раскатайте тесто вдоль и снова согните трижды. Поверните на 90°, еще раз раскатайте и снова согните трижды. Оберните пленкой и поставьте в холодильник еще на час. Раскатайте тесто в пласт толщиной 3 мм. Разрежьте на квадраты со стороной 15 см, а каждый квадрат – на два треугольника.

5 Заложите вершину треугольника поверх самой длинной стороны вниз. Подверните боковые уголки, чтобы получился полумесяц. Переложите на противни, накройте полотенцем и оставьте на 1 час. Разогрейте духовку до 230 °С. Смажьте круассаны желтком и пеките 3 мин. Уменьшите температуру духовки до 190 °С и готовьте изделия еще 15 мин.

Подсказка

Раскатывайте и складывайте тесто так, чтобы масло не вытекало, а оно само хорошо растягивалось. Давайте тесту достаточно времени для хорошего подхода и расстойки. Из-за спешки круассаны получатся тяжелыми и жесткими, а не воздушными, легкими, с четко различимыми слоями теста, какими они должны быть.








3


4


5

Соль

Важнейшая и незаменимая специя в любой национальной кухне, которая обогащает вкус как соленых, так и сладких блюд.



КАК ПРОИЗВОДЯТ СОЛЬ И ПОЧЕМУ ЕЕ ИСПОЛЬЗУЮТ?

Поваренную соль получают двумя способами: выпариванием морской воды (морская соль) или добычей галита в соляных шахтах (каменная соль). Затем ее измельчают в мелкий порошок или рубят на кристаллы. Соль используют в зависимости от личных вкусовых пристрастий, хотя врачи рекомендуют ограничивать ее употребление. Соль ведет к важнейшим изменениям в составе и качестве готового продукта. Например, в хлебном тесте соль контролирует степень брожения и улучшает качество хлебных крошек, а это означает, что буханка дольше сохранится свежей.

ВЫБОР СОЛИ

1 Соль карамельного цвета из графства Англси в Уэльсе имеет насыщенный копченый привкус. **2** Морскую соль производят в виде кристаллов или порошка мелкого либо грубого помола. **3** Каменной солью в кристаллах посыпают продукты или измельчают в солонке-мельнице. **4** Halen Môn – знаменитая морская соль из Англси с деликатным ароматом. **5** Флор де саль – средиземноморская соль, которую получают в водах, омывающих Балеарские острова. **6** Кошерную соль, в которую запрещено добавлять что бы то ни было, используют иудеи для приготовления пищи по правилам кашрута. **7** Мелкая столовая соль – это рафинированная каменная соль с добавлением карбоната магния, благодаря которому специя высыпается из солонки. **8** Gros sel, или крупная соль, – еще один вид высоко ценимой морской соли с Атлантического побережья Франции. **9** Молдонскую морскую соль получают из устья реки Блэкуотер в Англии.



КАК ПРИГОТОВИТЬ АРОМАТИЗИРОВАННУЮ СОЛЬ

■ Соль, приправленная травами и пряностями, превращается в полезную специю. Смешивать можно любые комбинации, только брать лучше сушеные, а не свежие травы. Цельные пряности, измельченные в мельнице для перца или электрической кофемолке, подарят более свежий и насыщенный аромат, чем купленные помолотыми пряности.

■ Смешайте 225 г столовой соли с 1 столовой ложкой свежемолотого черного перца, 1 столовой ложкой крупно истолченных семян кориандра и 1 чайной ложкой свежемолотого мускатного цвета. Храните смесь в герметичной посуде в темном прохладном месте.

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 29-М ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

БРИОШЬ: разнообразьте завтрак или чаепитие вкусом одного из самых любимых французских тестяных изделий – пышной бриошью.

ТОРТ С ШОКОЛАДНОЙ ПОМАДКОЙ: темный шоколадный бисквит обмазывают шоколадной помадкой.

СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ: соленая выпечка для фуршета или семейного обеда – идеальный вариант для гостей-вегетарианцев.

СЛОЙКИ «ГРУШИ»: сладкие плоды целиком запекают в золотистом слоеном тесте – быстрый, но изысканный десерт.







...и специальная большая ребристая форма для бриоши для вашей коллекции

...а также в 30-М ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ШОКОЛАДНЫЕ КОРЗИНОЧКИ С МАЛИНОЙ: нежные, хрупкие корзиночки из теста с шелковистым шоколадным кремом.

СЛОЙКИ СО СПАРЖЕЙ И КАМАМБЕРОМ: необыкновенная изысканная начинка для традиционных слоеных тарталеток: пюре из сладкого перца, ломтики расплавленного сыра и нежные побеги спаржи.

РИСОВЫЕ ПУДИНГИ С КОКОСОМ: популярный десерт из детства в новом исполнении со вкусом экзотических фруктов.

ТОРТ «УКУС ПЧЕЛЫ»: один из самых изысканных немецких тортов с хрустящей ореховой посыпкой, медовой серединкой и нежным кремом.





...и три индивидуальные силиконовые формы для тарта для вашей коллекции

ISSN 2222-2650

Очередной номер в продаже через две недели

www.goodbakes.ru