

выпечка

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

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

В ЭТОМ ВЫПУСКЕ:

- Элегантные капкейки
- Тарт с черникой и марципаном
- Слойки с грушей и красным луком
- Перечное печенье в шоколаде
- Кекс с тмином в сахарной глазури
- Праздничный торт с ягодами
- Яблочные башенки
- Кальцоне с пепперони
- Квадратики с шоколадом

...а также для
вашей коллекции





36

EAGLEMOSS
COLLECTIONSИзысканная
выпечка

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

В этом выпуске:

- Ассорти элегантных капкейков
- Тарт с черникой и марципаном
- Слойки с грушей и красным луком
- Перечное печенье в шоколаде
- Кекс с тмином
- Праздничный торт с голландом
- Яблочные башенки
- Кальдон с переперо
- Квадратики с шоколадом

...а также для
вашей коллекции

Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь

EAGLEMOSS
COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 36

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:
000 «Иглмоос 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@eaglemoos.ru

www.eaglemoos.ru

Главный редактор:

Павел Звонков

Распространение:

000 «Бурда Дистрибушн
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:
000 «Иглмоос Едшэнз»

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@eaglemoos.com.ua

Адрес для писем:

01054, г. Киев, а/я 37

Главный редактор:

Наталья Павловская

Рекомендуемая цена: 37,95 грн.

Распространение:

000 «Бурда Дистрибушн»,
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 дистрибутор в РБ:

000 «РЭМ-ИНФО», 220037, РБ,
г. Минск, переулок Козлова, д. 7;
тел. (+375-17) 297-92-74.

Отпечатано в типографии

Univest Print

ООО «Компані «Унівест Міддлс»

01054, г. Київ, ул. Давидовська, 44 Б

Тираж: 40 000 экз.

Сдано в печать 20.05.2013 г.

Фото: обложка, 5–7 EM/Simon

Smith; 9 EM; 11 StockFood/
Rua Castilho; 13 StockFood/
Albert Fritz; 15 EM/Thomas
Odulete; 17 StockFood/Frank
Wieder; 19 EM/Chris Alack;
21 EM; 23 EM/Iain Bagwell;
24–26 EM/Simon Smith.

Иллюстрации: Natalie Abadzis

Редактор: Nikki Mohan

Дизайн: Howells Design Ltd

© 2013 Eaglemoos Ltd

Право пользования принадлежит

000 «Иглмоос Эдишинз»

и 000 «Иглмоос Едшэнз».

Кондитерский мешочек

с насадками является
неотъемлемой частью выпуска.
Не продавать отдельно. P888-N

Изысканная
выпечка

36

СОДЕРЖАНИЕ

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Элегантные капкейки

4

Роскошные пирожные украсят любой праздничный стол
или торжественное чаепитие.

ДЕСЕРТЫ

Тарт с черникой и марципаном

8

Легкую песочную корзинку наполняют марципаном, сладким
кремом и украшают хрустящими миндальными пластинками
и свежей черникой.

ХЛЕБ И Ко

Слойки с грушей и красным луком

10

Вкуснейшее сочетание сыра фета, красного лука
и сочной груши на закусочных слойках.

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

Перечное печенье в шоколаде

12

Печенье, источающее неповторимый теплый аромат
пряностей и покрытое белой глазурью и шоколадом.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Кекс с тмином в сахарной глазури

14

Классический кекс обретает новое звучание
благодаря аромату и хрустящей текстуре семян
тмина и неповторимому мускатному ореху.

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, «Иглмоос Эдишинз», Ярославль, 150961.

ПРОШЛЫЕ ВЫПУСКИ Восполните свою коллекцию – закажите любой недостающий журнал.

Купите его, зайдя на сайт www.eaglemoos.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.

6+



ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Праздничный торт с ягодами 16

Такой торт со взбитыми сливками, сочными ягодками и свежими цветочками радует глаз своей простотой и красотой.

ДЕСЕРТЫ

Яблочные башенки 18

Необычный вариант подачи английского яблочного пая в виде тонких колечек яблок, собранных башенкой на коржиках.

ХЛЕБ И КО

Калыцоне с пепперони 20

Закрытый вариант пиццы с ароматной начинкой, в которой смешаны рикотта, острый перчик, маслины и колбаска.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Квадратики с шоколадом 22

Золотистые кексовые квадратики с островками растопленного шоколада и хрустящими орешками пекан.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология

Добавки к хлебному тесту 24

Наши идеи помогут вам разнообразить наполнение, текстуру и форму домашних изделий из хлебного теста.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты

Перец-горошек 26

Очень популярными стали не только классический черный перец, но и зеленый, белый и даже розовый перец-горошек.





Элегантные капкейки

НА 12 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
(плюс время для украшения)
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
30–40 минут (на обе партии)
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °С

Ингредиенты

для капкейков

175 г сливочного масла
(размягченного)
175 г мелкокристаллического сахара
3 яйца (разболтать)
175 г муки + 1½ ч. л. разрыхлителя
65 г молотого миндаля
2–3 ст. л. молока

для глазури из мастики

4 ст. л. абрикосового джема
(подогреть и протереть)
250 г белой сахарной мастики
пастообразные пищевые красители
сахарная пудра для раскатки

для украшений из сахарной глазури

королевская сахарная глазурь
(см. «Как приготовить королевскую
сахарную глазурь»)
пастообразные пищевые красители

Утварь

6 силиконовых формочек
для маффинов или капкейков
(пеките двумя партиями)
металлический противень
гладкая выемка для печенья
диаметром 6,5 см
силиконовый кондитерский
мешочек с 5 насадками
декоративные бумажные формочки
для пирожных (дополнительно)

Элегантно украшенные пирожные испеките для взрослых гостей, которые собираются к вам на праздничное застолье.

Декорировать сладости вам поможет силиконовый кондитерский мешочек с разными насадками.

КАК ПРИГОТОВИТЬ КОРОЛЕВСКУЮ САХАРНУЮ ГЛАЗУРЬ

В большой чистой сухой миске начинайте взбивать 2 белка. Работайте быстро, чтобы белки превратились в пену. После этого добавляйте по столовой ложке 450 г просеянной сахарной пудры, непрерывно взбивая смесь на высокой скорости до получения густой блестящей глазури. В конце добавьте в белковую массу 2 ч. л. лимонного сока и 1 ч. л. глицерина. Используйте глазурь сразу же или обтяните миску пищевой пленкой, чтобы поверхность глазури не пересыхала и не образовывалась корочка.

УКРАШЕНИЕ КАПКЕЙКОВ

Мы украшали капкейки с помощью кондитерского мешочка с разными насадками, которые вы получили с этим выпуском. Конечно, вы можете следовать собственным желанием, дайте волю фантазии и декорируйте пирожные как угодно. А еще мы вырезали из сахарной мастики цветочки с помощью выемок-плунжеров, которые уже есть у вас в коллекции.

Финальный штрих

Декоративные бумажные «воротнички» для капкейков и других пирожных продаются в крупных супермаркетах и специальных магазинах для кондитеров.





Как приготовить капкейки и покрыть их мастикой

1 Разогрейте духовку до 190 °С. Поставьте формочки для капкейков на металлический противень. Взбейте сливочное масло с сахаром в большой миске в крем. Частями вводите яйца, добавляя с каждым по ложке муки, чтобы масса не сворачивалась.

2 Просейте оставшуюся муку с разрыхлителем и подмешайте в общую массу с молотым миндалем и молоком до получения однородного теста.



Украшение капкейков

5 Используя гладкую насадку на кондитерском мешочке, выложите поверх мастики королевскую глазурь в виде ровных линий от одного до другого края изделия на небольшом расстоянии друг от друга. Линии можно проводить от края до центра.

6 С помощью насадки-звездочки из королевской глазури сделайте завитки, чтобы получились цветочки. При желании подкрасьте глазурь для цветочков в разные цвета.





3



4

3 Разложите половину теста поровну по формочкам и выпекайте 15–20 минут. Готовые капкейки переложите остывать на решетку. Испеките вторую часть теста.

4 Смажьте все капкейки сверху подогретым джемом. Подкрасьте белую мастику пастообразными красителями по выбору. Раскатайте кусок мастики на доске, присыпанной сахарной пудрой, и вырежьте формочкой (гладкой стороной) круги по 6,5 см. Положите их на капкейки, тщательно пригладите, надавливая по всей площади.



7



8

7 Благодаря гладкой насадке королевскую глазурь можно выложить также в виде точек по всей поверхности капкейка или группками в виде рисунков.

8 Цветочки можно купить или приготовить из сахарной мастики с помощью формочек-плунжеров. Приклейте их глазурью и украсьте листиками из глазури. Вставьте насадку-листик в мешочек, наполните его глазурью. Удерживая мешочек так, чтобы углубления на листике ложились горизонтально, выдавите глазурь в виде маленьких листиков.



Тарт с черникой и марципаном

НА 6–8 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 15 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40 минут

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 30 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °С

Ингредиенты

350 г сладкого песочного теста
мука для раскатки

для кондитерского крема

375 мл молока

1 стручок ванили

75 г мелкокристаллического сахара

5 желтков

25 г муки

40 г марципана (измельчить на терке)

125 г пластинок миндаля

сахарная пудра для присыпки

150 г свежей черники

Утварь

силиконовая форма для кша
диаметром 23 см
металлический противень

Необычный тарт, в котором под слоем сладкого крема скрывается тертый марципан. Свежая черника приятно гармонирует с выраженной сладостью крема и песочного теста, а пластинки миндаля придают приятную хрустящую нотку.

ШАГ 1

Раскатайте тесто на припыленной мукой поверхности. Поставьте форму на противень. Переложите тесто в форму, вдавливая его по дну и бортикам, обрежьте излишки по краю. Наколите вилкой тесто и охладите (15 минут).

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 200 °С. Накройте тесто в форме листом пекарской бумаги и всыпьте сухие бобы. Пеките 10 минут. Удалите бумагу с бобами и выпекайте еще 10 минут. Дайте коржу остыть в форме.

ШАГ 3

Разрежьте стручок ванили вдоль и кончиком ножа переложите семена в молоко, положите туда же половинки стручка ванили, всыпьте половину сахара. Доведите молоко до кипения на слабом огне. Разотрите желтки с оставшимся сахаром до получения крема, подмешайте муку. Удалите из молока шумовкой половинки стручка ванили. Взбивая, влейте молоко в желтковый крем. Перелейте смесь в кастрюльку и проварите на слабом огне при постоянном помешивании до получения загустевшего соуса. Варите еще минуту.

ШАГ 4

Равномерно притрусите корж в форме тертым марципаном, выложите ложкой крем. Посыпьте пластинками миндаля и поставьте в духовку на 15 минут: начинка затвердеет, а миндаль станет золотистым. Подавайте пирог теплым или полностью охлажденным, присыпав сахарной пудрой и украсив черникой.

Подсказка

Готовый кондитерский крем должен получиться блестящим и гладким, поэтому если вам кажется, что по мере закипания в нем появляются комочки, тщательно разотрите или взбейте венчиком крем после того, как снимете его с огня. Готовая загустевшая смесь должна обволакивать деревянную ложку.





Слойки с грушей и красным луком

НА 4 персоны
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 10 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
около 25 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °С

Ингредиенты

375 г готового слоеного теста
(в раскатанном виде)
разболтанное яйцо для смазывания
2 ст. л. оливкового масла
2 красные луковицы
(очистить и нарезать кольцами)
200 г сыра фета (раскрошить)
2 спелые, но твердые груши (очистить,
удалить семенные коробочки, плоды
нарезать пластинками)
листья с 3 веточек тимьяна

Утварь

силиконовый противень
металлический противень

Фантастическое сочетание островатого сыра фета, сладкого красного лука, сочных груш и ароматного тимьяна превращает незамысловатые слойки в изысканное современное угощение. Эти изделия лучше всего подавать сразу из духовки горячими, но можно приготовить их заранее и подогреть перед подачей.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 200 °С. Поставьте силиконовый противень на металлический. Разложите тесто на рабочей поверхности и разрежьте на 8 равных частей. Переложите на силиконовый противень и смажьте тесто яйцом. Следите, чтобы яйцо не стекало по краям, иначе оно склеит слои теста и не даст хорошо подняться выпечке.

ШАГ 2

Нагрейте на сковороде оливковое масло, обжарьте кольца лука до мягкости, но не до золотистого оттенка. Выложите шумовкой и дайте остыть (10 минут).

ШАГ 3

Разложите на тестяных заготовках поровну сыр, жареный лук и ломтики груш. Пеките 12–15 минут, пока тесто не поднимется и не станет слегка коричневатым. Посыпьте сверху листьями тимьяна и сразу же подавайте.

Вариации

Смело комбинируйте компоненты начинок, пробуя различные сочетания. Хорошая комбинация – кружочки яблока или айвы и полутвердый голубой сыр, как и кружочки вареной свеклы и козий сыр. К яблокам и айве вместо тимьяна добавьте шалфей, к свекле – свежий укроп. На фуршет приготовьте ассорти из миниатюрных слоев к напиткам. Разрежьте пласт теста на квадратики по 3–4 см, добавьте на каждый немного начинки (красный лук и груши в этом случае лучше мелко порезать) и поставьте в духовку на 10 минут перед самой подачей.







Перечное печенье в шоколаде

ПРИМЕРНО НА 30 штук

пеките печенье двумя партиями

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 1 час 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

около 20 минут

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: около 1 часа

ВРЕМЯ ЗАСТЫВАНИЯ: около 1 часа

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для печенья

125 г сливочного масла

(размягченного)

125 г светло-коричневого сахара

1 яйцо (растереть)

125 г прозрачного светлого меда

400 г муки + 2 ч. л. разрыхлителя

(плюс мука для раскатки)

½ ч. л. молотой гвоздики

1 ч. л. молотого имбиря

½ ч. л. молотой корицы

½ ч. л. тертого мускатного ореха

1 щепотка молотого бадьяна

1 щепотка черного перца

для белой глазури

175 г сахарной пудры

для шоколадной глазури и украшения

125 г черного шоколада

125 г молочного шоколада

Утварь

гладкая формочка для печенья

диаметром 6 см

силиконовый противень

металлический противень

силиконовый кондитерский мешочек

с гладкой насадкой

Такое печенье с глазурью готовят почти так же, как сладости из Силезии, исторической области в Центральной Европе, где всегда любили добавлять в выпечку разнообразные пряности. Коричневый сахар и мед в комбинации с пряностями в тесте придает печенью теплый перечный аромат.

ШАГ 1

Взбейте масло с сахаром в кремовую массу. Продолжая взбивать, добавьте яйцо и мед. Просейте муку с разрыхлителем и пряностями и замесите плотное тесто. Слегка вымесите его на присыпанной мукой поверхности до однородности. Сформируйте из теста шар, оберните пищевой пленкой и поставьте на холод на 30 минут.

ШАГ 2

Раскатайте половину теста на слегка присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной примерно 5 мм. Вырежьте формочкой около 15 кружков. Положите на металлический противень силиконовый, переложите на него тестяные круги. Поместите на полку холодильника на 30 минут.

ШАГ 3

Разогрейте духовку до 180 °С. Пеките печенье 8–10 минут, пока оно не станет твердым на ощупь. Оставьте на противне на 5 минут, затем переложите изделия на решетку до полного остывания. Испеките вторую партию печенья из оставшегося теста.

ШАГ 4

Просейте сахарную пудру и, долив достаточное количество холодной воды, разотрите до получения однородной густой глазури. Намажьте получившейся белой глазурью половину печенья и оставьте до застывания. Расплавьте черный шоколад на водяной бане или в микроволновой печи и обмакните в него оставшееся печенье верхней стороной. Дайте застыть. Расплавьте молочный шоколад и нанесите его на изделия в виде спиралек из кондитерского мешочка.





Кекс с тмином в сахарной глазури

НА 8 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45 минут

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 2 часа

ВРЕМЯ ЗАСТЫВАНИЯ: 1 час

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для кекса

175 г сливочного масла

(размягченного)

175 г мелкокристаллического сахара

3 яйца

225 г муки + 1½ ч. л. разрыхлителя

2–3 ст. л. семян тмина (по вкусу)

¼ – ½ ч. л. свежемолотого
на терке мускатного ореха (по вкусу)

2 ст. л. молока

для глазури

50 г сахарной пудры

1–2 ч. л. воды или лимонного сока

Утварь

круглая силиконовая форма

диаметром 18 см

металлический противень

Классический кекс, ароматизированный тмином и мускатным орехом, – традиционная выпечка, любимая уже не одним поколением. Мы решили придать кексу еще большей привлекательности, полив его сахарной глазурью.

ШАГ 1

Взбейте масло с сахаром в светлую кремовую массу. Продолжая взбивать, введите по одному яйца, добавляя с каждым по 1 ст. л. муки. Просейте оставшуюся муку с разрыхлителем и подмешайте тмин, мускатный орех и достаточное количество молока, чтобы получить тесто мягкой консистенции, которое будет падать с ложки.

ШАГ 2

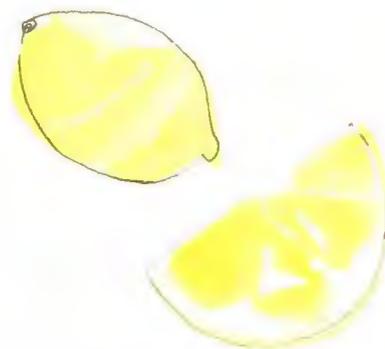
Разогрейте духовку до 180 °С. Поставьте форму на противень и переложите в нее тесто. Разровняйте поверхность и сделайте ложкой в центре ямку, чтобы кекс равномерно поднимался. Пеките 45 минут, проверьте готовность. Оставьте изделие в форме для остывания.

ШАГ 3

Просейте сахарную пудру и, подмешав достаточное количество воды или лимонного сока, разотрите до получения густой пасты, которая будет обволакивать ложку. Ложкой нанесите глазурь на поверхность кекса.

Вариации

Если анисовый аромат тмина вам не слишком нравится, используйте мак, его понадобится столько же, сколько и пряности. Для приготовления орехового кекса с более влажной текстурой замените 50 г муки таким же количеством молотого миндаля.







Праздничный торт с ягодами

НА 25 персон (примерно)

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 час 25 минут

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 55 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для большого слоя

275 г сливочного масла

(размягченного)

275 г мелкокристаллического сахара +

для присыпки

5 яиц

275 г муки

3 ч. л. разрыхлителя

для меньшего слоя

175 г сливочного масла

(размягченного)

175 г мелкокристаллического сахара +

для присыпки

3 яйца

175 г муки

2 ч. л. разрыхлителя

для украшения

600 мл жирных сливок

(взбить в стойкую пену)

450 г ассорти из ягод

измельченная на мелкой терке

цедра 1 апельсина

свежие цветочки

Утварь

неглубокая круглая силиконовая

форма диаметром 22,5 см

(печь коржи отдельно)

2 металлических противня

2 x 18 см силиконовые парные круглые

формы для торта

Многоярусный бисквитный торт для летнего пиршества придется по вкусу именинникам, которые не любят тяжелые жирные изделия. Приготовьте и украсьте оба торта отдельно и сложите друг на друга перед самой подачей.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °С. Для большого торта сложите все ингредиенты в большую миску и взбейте миксером в однородную массу. Поставьте силиконовую форму диаметром 22,5 см на противень и переложите в нее половину теста, разравнивая поверхность. Пеките примерно 30 минут до золотисто-коричневого цвета, пока бисквит не будет пружинить под пальцами. Оставьте в форме на 20 минут, затем переверните на решетку до полного остывания. Вымойте и обсушите форму, чтобы испечь в ней оставшуюся часть теста.

ШАГ 2

Приготовьте описанным образом меньший торт, поставив на противень сразу две силиконовые формы и разделив между ними поровну тесто. Пеките коржи около 25 минут, оставьте в формах на 15 минут, затем переверните на решетку до полного остывания.

ШАГ 3

Сложите оба больших коржа, промазав в середине примерно половиной сливок, выложив сверху треть ягод и немного присыпав сливки цедрой апельсина.

ШАГ 4

Соберите аналогичным образом меньший торт, соединив коржи половиной оставшихся сливок и половиной ягод и посыпав сливки цедрой. Намажьте на этот торт сверху оставшиеся сливки. Разложите на сливках оставшиеся ягоды и вложите между ними цветочки. Переложите большой торт на сервировочное блюдо, посыпьте мелкокристаллическим сахаром и аккуратно положите на него меньший торт.





Яблочные башенки

НА 6 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 минут
(плюс недолгое разогревание)

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 30 минут

ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 4–6 часов

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °С

Ингредиенты

175 г сладкого песочного теста

мука для раскатки

6 сладких яблок

40 г сливочного масла

1 ст. л. светло-коричневого сахара

250 г однородного яблочного соуса
или яблочного пюре

2–3 ст. л. сахарной пудры

Утварь

ровная формочка для печенья

диаметром 7,5 см

силиконовый противень

2 металлических противня

3 x 7,5 см силиконовых кольца

для теста (пеките в 2 подхода,

пока позже не получите еще 3 кольца

для полного комплекта)

Оригинальный вариант порционной подачи традиционного английского яблочного пая. Тесто печется отдельно, затем на него укладывают яблочные ломтики и яблочное пюре.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 190 °С. Раскатайте тесто в тонкий пласт и вырежьте ровной формочкой диаметром 7,5 см 6 кружков. Положите силиконовый противень на металлический и переложите на него тестяные круги. Чтобы во время выпекания кружки не вздулись, накройте их листом пекарской бумаги и прижмите вторым противнем. Пеките 10 минут, затем снимите верхний противень и бумагу и поставьте кружки в духовку еще на 5 минут.

ШАГ 2

Очистите яблоки, вырежьте семенные коробочки и нарежьте тонкими кольцами. Разогрейте на сковороде 25 г сливочного масла и быстро обжарьте яблочные колечки с обеих сторон по несколько штук за раз до светло-золотистого цвета. Когда поджарятся все колечки, добавьте к ним оставшееся масло и переверните все колечки несколько раз, чтобы они полностью покрылись маслом. Посыпьте сверху светло-коричневым сахаром и дайте карамелизоваться (если яблоки не покрылись карамелью, добавьте 2 ч. л. воды). Отставьте яблоки остывать.

ШАГ 3

Положите на тарелку 3 силиконовых кольца и вложите в каждое по 3 яблочных колечка. Намажьте ½ ч. л. яблочного соуса или пюре, положите сверху еще 2 колечка, поверх – еще соус. Заполните описанным образом эти 3 кольца (вы должны использовать половину яблочных колечек и половину соуса). Обтяните кольца сверху пищевой пленкой, поставьте под пресс и поместите в холодильник на 2–3 часа. Удалите пленку и аккуратно снимите силиконовые кольца с полученных яблочных башенок. Подготовьте описанным образом еще 3 яблочных башенки из оставшихся яблочных колечек и соуса или пюре.

ШАГ 4

Перед подачей аккуратно переложите лопаткой яблочные башенки на тестяные кружки и быстро подогрейте в микроволновой печи или разогретой при средней температуре духовке (около 10 минут). Посыпьте сахарной пудрой и поставьте карамелизоваться под горячим грилем (или используйте газовую горелку для крем-брюле). Подавайте со взбитыми сливками или мороженым.

Подсказка

Обжаривая яблочные колечки на сливочном масле, не давайте им сильно размягчаться, иначе они распадутся.





Кальцоне с пепперони

НА 2 персоны

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20–25 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 220 °С

Ингредиенты

для теста

175 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя
(плюс мука для замешивания
и раскатки теста)
¼ ч. л. соли
25 г сливочного масла
175 мл молока

для начинки

1 ст. л. томатной пасты
2 крупных помидора
(очистить кожицу, удалить
семена и нарезать мякоть)
1 ст. л. свежего рубленого базилика
1 ст. л. свежего рубленого орегано
(душицы)
1 небольшой острый перчик (удалить
семена и мелко нарезать овощ)
50 г рикотты (размять на кусочки)
1 небольшая луковица
(очень мелко порубить)
25 г маслин без косточек
50 г пепперони (нарезать кружочками)
1 яйцо для смазывания (разболтать)
листки свежего базилика
для украшения

Утварь

силиконовый противень
металлический противень

Открытый пирог с начинкой на тонком тесте итальянцы называют пиццей, точно такую же выпечку, но закрытую – кальцоне. Этот неаполитанский эксклюзив с начинкой из помидоров, рикотты, маслин, базилика и орегано лучше всего подавать прямо из духовки, дополнив свежим салатом.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 220 °С. Просейте муку с разрыхлителем и солью, разотрите со сливочным маслом в крошки. Сделайте в центре горки колодец и влейте две трети молока. Замесите мягкое тесто, добавляя понемногу столько оставшегося молока, сколько потребуется для достижения нужной консистенции. Переложите тесто на чуть-чуть присыпанную мукой доску и слегка вымесите.

ШАГ 2

Раскатайте тесто в круг диаметром 25 см. Положите силиконовый противень на металлический и переложите на него тесто. Намажьте половину круга томатной пастой. Выложите сверху нарезанные помидоры, базилик, орегано, перец, горки рикотты, маслины и кружочки колбаски. Посолите, поперчите, смажьте края теста разболтанным яйцом и накройте начинку свободной половиной теста. Скалкой придавите края теста в месте стыка и соедините пальцами, чтобы начинка не вытекала. Смажьте тесто сверху яйцом и наколите центр вилкой, чтобы пар свободно выходил, не раздувая его.

ШАГ 3

Пеките кальцоне 20–25 минут до золотисто-коричневого цвета. Перед подачей разрежьте изделие пополам, украсьте листиками базилика и разложите по двум тарелкам. Подавайте с листовым салатом.

Подсказка

Пепперони – это итальянская острая колбаса. Вместо нее можно взять любую другую сыровяленую или копченую колбасу: салями, чоризо, охотничьи колбаски или польские кабаноси.







Квадратики с шоколадом

НА 16–20 штук

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

125 г сливочного масла

250 г коричневого сахара

2 яйца (разболтать)

225 г муки

2 ч. л. разрыхлителя

1 ч. л. ванильного экстракта

175 г темного шоколада

(крупно порубить)

125 г орехов пекан

(крупно порубить)

Утварь

силиконовая прямоугольная форма

25,5 x 20,5 см

металлический противень

Золотистые соблазнительные квадратики сочатся шоколадом, который расплавляется во время выпечки и в сочетании с орехами пекан и коричневым сахаром придает лакомству чудесный карамельный привкус.

ШАГ 1

Разогрейте масло в сотейнике, снимите с огня, подмешайте коричневый сахар, яйца и тщательно разотрите массу до однородности. Просейте муку с разрыхлителем и подмешайте вместе с ванильным экстрактом.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 180 °С. Добавьте в тесто рубленый шоколад и орешки пекан. Поставьте силиконовую форму на металлический противень, выложите в нее тесто, разровняйте ложкой, заполняя форму до самых уголков.

ШАГ 3

Пеките 30 минут, пока корж не поднимется и не станет золотисто-коричневым. Остудите в форме, переложите на доску и разрежьте на квадратики.

Вариации

Черный шоколад можно заменить молочным или белым либо же добавить в тесто разный шоколад в равных пропорциях.

Вместо орехов пекан возьмите любые другие, например, фундук, грецкие орехи или макадамия. Для любителей пряностей в тесто можно добавить вместе с мукой и разрыхлителем 1 ч. л. молотой корицы или имбиря.







Добавки к хлебному тесту

Как разнообразить вкус и текстуру хлебобулочных изделий.

ВЫХОД: 1 x 900 г буханка
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут (плюс время для замеса хлебного теста)
ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: примерно 2 часа
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25–30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 220 °С

Ингредиенты

хлебное тесто (см. 16-й выпуск, стр. 24–25), подошедшее перед расстойкой

для картофельной начинки

8 клубней молодого картофеля (бланшировать 3 минуты)
оливковое масло для смазывания
1 ст. л. каменной соли
листья 4 пучков свежего тимьяна

для зерновой корочки

50 г семян кунжута
1 ст. л. семян кумина
1½ ст. л. черных луковых семян

для сырно-перечных булочек

100 г козьего сыра (раскрошить)
150 г твердого чеддера
½ ч. л. сушеных хлопьев чили

для маковой улитки

2 ст. л. семян мака

для розмариновой хлебной «короны»

3 ст. л. молока
1 веточка свежего розмарина

Утварь

силиконовый противень
металлический противень
неглубокая круглая силиконовая форма диаметром 23 см

- 1** Для картофельной начинки. Положите силиконовый противень на металлический. Уложите в центр хлебное тесто и расплющите рукой в плоскую лепешку. Сделайте ямки на тесте и вложите в них кружочки картофеля. Смажьте оливковым маслом. Посыпьте каменной солью, потом – листьями тимьяна. Дайте тесту расстояться и пеките по рецепту.
- 2** Для зерновой корочки. Смешайте все семена в пиале и залейте теплой водой. Оставьте размокнуть на 20 минут. Обваляйте сформованные хлебобулочные изделия в зернах, переложите на силиконовый противень, уложенный на металлический, дайте тесту расстояться и ставьте в духовку.
- 3** Для сырно-перечных булочек. Раскатайте тесто в прямоугольник, раскрошите сверху козий сыр и посыпьте 100 г тертого чеддера. Притрусите хлопьями чили и скатайте в рулет с длинной стороны. Разрежьте на 9 частей и переложите их срезами вниз в форму для выпекания, поставленную на противень. Дайте расстояться, посыпьте оставшимся чеддером и пеките.
- 4** Для маковой улитки. Скатайте тесто в колбаску толщиной 7 см. Переложите на силиконовый коврик на противне и сверните в виде улитки, начиная от центра, приподнимая тесто вверх, чтобы изделие получилось объемным вверх. Смочите водой и посыпьте маком. Дайте расстояться и пеките.
- 5** Для розмариновой хлебной «короны». Разделите тесто на 12 частей и скатайте каждую в шарик. Поставьте форму на противень и уложите в нее шарики так, чтобы они едва касались друг друга. Дайте тесту расстояться, смочите молоком, добавьте нарезанный розмарин и поставьте печься.





Перец-горошек

Всевозможные перцы горошком – ценнейшие пряности, которые добавляют и в несладкие, и даже в сладкие блюда.

ЧТО ТАКОЕ ПЕРЕЦ-ГОРОШЕК?

Черный перец-горошек – это сушеные плоды древесного цветущего лазящего растения перец черный, родина которого – Юго-Восточная Азия. Эта лиана может достигать в высоту 4 метров. Каждый ее стебель выбрасывает початки, на которых растут плоды (костянки). Когда незрелые зеленые плоды начинают краснеть, початки срезают и раскладывают сушиться на солнце (или сушат механическими методами). Подсушенные плоды становятся горошинами, которые сначала сортируют, потом определяют их качество и отправляют на продажу в молотом или цельном виде. Белый перец – это семена черного перца, только лишенные темной оболочки в результате мочения или обработки.

ВИДЫ ПЕРЦА-ГОРОШКА

1 Цельный черный перец-горошек чуть острее и намного ароматнее белого перца, это самая универсальная в мире пряность, его добавляют в соусы, карри, блюда из риса, бульоны, супы и удаляют в конце, когда перец уже успел отдать еде весь свой аромат. Свежемолотый перец несравнимо ароматнее молотого готового перца из пакетиков. **2** Готовый молотый черный перец используют и как специю, и как самостоятельную приправу, его почти всегда добавляют в смеси пряностей в индийской, каджунской и восточной кухнях. **3** Душистый, или ямайский, перец – высушенные плоды дерева ямайский перец (или пимента лекарственная). **4** Белый перец молотый добавляют в белые соусы, картофельное пюре, рыбные блюда, а также в тех случаях, когда важно, чтобы кушанье не портило вид черных точек черного перца. **5** Белый перец-горошек используют вместо черного перца-горошка. **6** Сычуаньский перец – незаменимый ингредиент китайской смеси порошка пяти специй, также широко применяется в гжуче-острой сычуаньской кухне. **7** Высушенные розовые горошины перца – это плоды дерева шинус мягкий (или перуанский перец). Они мягче и деликатнее, чем черный перец, обладают более сладковатым вкусом, их добавляют в легкие соусы и блюда из морепродуктов. **8** Маринованный розовый перец-горошек перед использованием промывают в чистой воде. **9** Зеленый перец-горошек – это незрелые плоды черного перца, которые продают высушенными, на зарубежных рынках можно встретить сырой зеленый перец-горошек на стебле, ягоды которого собраны в плотные грозди, словно крошечный виноград. **10** Маринованный зеленый перец горошком перед использованием промывают в чистой воде.



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 °C или меньше, морозильной камеры – -20 °C.
- 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.

+66°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 достаточно уменьшить в таких случаях температуру на 10–20 °C, 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 37-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ШОКОЛАДНЫЕ БРАУНЫ классический вариант ставшего чрезвычайно популярным во всем мире американского лакомства.

ДВОЙНЫЕ ПЕЧЕНЬЯ С КРЕМОМ И КЛУБНИКОМ хрустящее печенье с ванильным кремом и изумительным клубничным соусом.

РЫБНОЕ ФИЛЕ В ТЕСТЕ рыбное филе, переслоенное начинкой из креветок и шпината, запекают до хрустящей корочки.

БАНАНОВО-КАРАМЕЛЬНАЯ «ПАНАКОТТА» десерт из меренги с кофейными сливками украшен бананами и карамельным соусом.



...и прямоугольная глубокая форма для вашей коллекции

...а также в 38-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ПОРЦИОННЫЙ ХЛЕБ буханочки домашнего серого хлеба, необыкновенно легкие и наполненные ароматами кунжута и посыпки из овсяных хлопьев.

ШОКОЛАДНЫЙ ТРИО трио шоколадных муссов на легкой шоколадной основе.

ТАЮЩИЕ ВО РТУ ТРЕУГОЛЬНИКИ тающие во рту треугольники из золотистого слоеного теста с нежной начинкой из куриного мяса и грибов с неповторимым ароматом тархуна.

КОРЗИНОЧКА С КРЕМОМ сладкий крем в песочных корзиночках с кедровыми орешками и абрикосовым джемом.



...и 3 мини-фармы в виде буханки для полного комплекта из 6 формочек для вашей коллекции

Очередной номер в продаже через две недели
www.goodbakes.ru

