

# Изысканная

37

## выпечка

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

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

### В этом выпуске:

- Шоколадные брауни
- Хлеб с изюмом и корицей
- Кокосовый тарт с сальсой
- Кукурузный пирог с ягодами
- Кардамонные квадратики
- Двойные печеня с кремом
- Лосось в тесте
- Карамельная «Павлова»

...а также для  
вашей коллекции



# Изысканная выпечка 37



EAGLEMOSS  
COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 37

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@eagleboss.ru

www.eagleboss.ru

Главный редактор:

Павел Звонков

Распространение:

ООО «Бурда Дистрибьюшен

Сервисиз»  
Рекомендуемая цена: 209 руб.

Украина

Свидетельство о государственной регистрации печатного средства массовой информации Государственной регистрационной службы Украины КВ № 18493-7293П от 05.12.2011 г.

Учредитель и издатель:

ООО «Иглмосс Едшешенз»

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@eagleboss.com.ua

Адрес для писем:

01054, г. Киев, а/я 37

Главный редактор:

Наталья Павловская

Рекомендуемая цена: 37,95 грн.

В этом выпуске:

- Шоколадные брауни
- Хлеб с изюмом и корицей
- Кокосовый тарт с сальсой
- Кукурузный пирог с ягодами
- Кардамонные квадратики
- Дрожжевые печенья с малиной
- Лосось в тесте
- Карамельная «Пазлова»



Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь

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. 7;  
тел. (+375-17) 297-92-74.

Отпечатано в типографии



Тираж: 40 000 экз.

Сдано в печать 03.06.2013 г.

Фот: обложка, 5–7 EM/Tim Hill;

9 StockFood/Martin Jacobs;  
11 EM; 13 StockFood/Stephen  
Conroy; 15 Alamy/MBI; 17 EM/  
Chris Alack; 19–21 EM/Jon  
Whitaker; 23 EM/Simon Smith;  
24–25 EM/Tim Hill; 26 EM/Tain  
Bagwell.

Иллюстрации: Natalie Abadzis

Редактор: Nikki Mohan

Дизайн: Howells Design Ltd

© 2013 Eagleboss Ltd

Право пользования принадлежит  
ООО «Иглмосс Эдишинз»  
и ООО «Иглмосс Едшешенз».

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

6+

## СОДЕРЖАНИЕ

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Шоколадные брауни

4

*Пирожные с плотной, напоминающей трюфельные конфеты начинкой, – беспорный хит у сладкоежек разных стран.*

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Хлеб с изюмом и корицей

8

*На каждом ломтике этого сладкого хлеба из дрожжевого теста – рисунок в виде спирали из коричневого сахара.*

ДЕСЕРТЫ

Кокосовый тарт с сальсой

10

*Рассыпчатое тесто с приятной кокосовой ноткой наполняют заварным кремом и подают с сальсой из тропических фруктов.*

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Кукурузный пирог с ягодами

12

*Праздничное изделие с ягодами для летнего торжества отличает приятная хрустящая текстура кукурузной муки.*

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

Кардамонные квадратики

14

*Сочные кокосовые кусочки с ароматом кардамона намазывают малиновым вареньем и присыпают кокосовой стружкой.*

**ОТДЕЛ ПО РАБОТЕ С КЛИЕНТАМИ** Ответы на наиболее часто задаваемые вопросы можно получить на сайте [www.goodbakes.ru](http://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.eagleboss.ru/shop](http://www.eagleboss.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](http://www.goodbakes.ru).



ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ ■ ■ ■

## Двойные печенья с кремом

16

*Двойные кружки, прослоенные мороженым, подают с соусом из свежей клубники.*

ХЛЕБ И КО ■ ■ ■

## Лосось в тесте

18

*Сочное рыбное филе с начинкой из шпината и креветок проглядывает через золотистую решетку слоеного теста.*

ДЕСЕРТЫ ■ ■ ■

## Карамельная «Павлова»

22

*Хрустящий корж из безе с кофейными сливками покрывают кусочками банана и поливают карамельным соусом.*

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология ■ ■ ■

## Изделия из сладкого теста

24

*Идеи по формованию дрожжевой выпечки.*

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты ■ ■ ■

## Крупы

26

*Краткий справочник по видам круп.*



# Шоколадные брауни

НА 16 пирожных

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30–35 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °С

## Ингредиенты

225 г сливочного масла

375 г черного шоколада

без наполнителей

3 яйца

300 г мелкокристаллического сахара

1 ч. л. ванильного экстракта

225 г муки

4 ст. л. какао-порошка

## Утварь

силиконовая прямоугольная

глубокая форма

противень

*Шоколадные брауни пекут в глубоких прямоугольных формах и в готовом виде нарезают, как правило, в виде квадратиков или прямоугольников. Вы можете приготовить их для чаепития или ребенку в школу на полдник, а также побаловать пирожными друзей на пикнике. Подавайте изделия со сливками, мороженым или жидким заварным кремом.*

## ОДНАЖДЫ В АМЕРИКЕ

Впервые брауни появились в Соединенных Штатах в конце XIX века, правда, настоящая популярность в США, Канаде и за их пределами пришла к пирожным лишь в последней четверти прошлого столетия. Сейчас набирает популярность вариант пирожных без шоколада и на коричневом сахаре – блонди.

## УНИВЕРСАЛЬНЫЕ БРАУНИ

Существует масса рецептов и вариантов приготовления брауни. В данном случае предлагаем испечь классические брауни с трюфельной, но плотной текстурой внутри и хрустящей корочкой сверху. При желании в тесто можно добавить рубленые орехи, шоколадные капли или сухофрукты. Чтобы брауни приобрели по-настоящему интенсивный шоколадный вкус, можно взять шоколад с содержанием какао не менее 70 %, однако некоторым десерт может показаться слишком насыщенным. Трудно представить, что от этого брауни останутся хотя бы крошки, но если среди вас окажутся сладкоежки с большой силой воли, хранить пирожные можно в герметичном контейнере до двух недель или заморозить на месяц.

## Происхождение.....

### БРАУНИ

Появились на свет в конце XIX века на кухне отеля «Палмер

Хаус» в Чикаго, шеф-повар которого приготовил этот десерт

по просьбе американской бизнес-леди и светской львицы

Берты Палмер, попросившей десерт в виде маленького

торта. Самый первый брауни был покрыт абрикосовой

глазурью и готовился с грецкими орехами. Кстати, брауни

по оригинальному рецепту в отеле пекут и по сей день.



## Как расплавить шоколад и взбить белки

**1** Нарезьте сливочное масло кубиками и переложите в жаростойкую миску. Поломайте шоколад кусочками и добавьте к маслу. Поставьте на водяную баню с несильно кипящей водой. Дно миски с шоколадом не должно касаться жидкости.

**2** Нагрейте на плите, периодически перемешивая шоколад с маслом, пока все ингредиенты не расплавятся и не соединятся в единую гладкую и блестящую массу. Снимите с огня и дайте остыть. Разогрейте духовку до 190 °С.



## Как ввести муку и испечь брауни

**5** Когда шоколад как следует соединится с яичным кремом, подмешайте ванильный экстракт. Перемешивайте массу очень мягкими движениями.

**6** Просейте муку с какао-порошком поверх шоколадной массы, мешайте, выполняя лопаткой восьмерки, до однородности. Перемешивайте массу аккуратно и медленно, чтобы не избавиться от ценного воздуха.





**3** В большой миске взбейте яйца с сахаром в густой светлый крем, к которому будет тянуться толстая нитка от поднятых венчиков.

**4** Аккуратно влейте остывший расплавленный шоколад. Мягко и тщательно вымешивайте массу, выполняя лопаткой восьмерки и слегка поворачивая саму миску с каждым движением, до получения пышной шоколадной массы однородной консистенции.



**7** Поставьте силиконовую форму на противень и влейте в нее шоколадное тесто. Распределите лопаткой массу ровным слоем. Пеките 30–35 минут, пока корж не покроется блестящей корочкой и не будет плотным под пальцами в центре.

**8** Дайте полностью остыть в форме, затем осторожно выложите брауни на доску и разрежьте на 16 пирожных.



# Хлеб с изюмом и корицей

**НА 8 персон**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 30 минут

**ВРЕМЯ ПОДХОДА:** 1 час

и 1 час 30 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 30–35 минут

**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 190 °C

## Ингредиенты

400 г муки высшего сорта («хлебной»)

7 г сухих дрожжей

3 ст. л. мелкокристаллического сахара

1¼ ч. л. соли

25 г сливочного масла

(нарезать маленькими кусочками)

4 ст. л. молока

175–200 мл теплой воды

50 г изюма

мука для обсыпки

2 ст. л. молотой корицы

2 ст. л. мелкокристаллического сахара

*для украшения*

50 г сахарной пудры

около 2 ч. л. воды

## Утварь

растительное масло для смазывания

миски, формы и пищевой пленки

силиконовая форма-буханка на 900 г

противень

*Когда нарежете буханку этого американского хлеба с изюмом ломтиками, вы увидите на кусочках спираль из коричневого сахара. Хлеб лучше всего съесть в день выпечки, хотя в герметичном контейнере он неплохо сохранится пару дней.*

## ШАГ 1

Просейте в миску муку, подмешайте сухие дрожжи, сахар и соль. Разотрите с кусочками сливочного масла. Добавьте молока и достаточное количество воды, чтобы замесилось мягкое тесто. Переложите его на рабочую поверхность и вымесите до эластичности (5 минут). Положите тесто в промасленную миску, перевернув его несколько раз, чтобы оно покрылось маслом. Накройте и поставьте в теплое место подходить примерно на час до увеличения в объеме вдвое.

## ШАГ 2

Переверните тесто на слегка присыпанную мукой поверхность, посыпьте сверху изюмом и несильно вымесите. Раскатайте или расплющите тесто в прямоугольник примерно 20 x 38 см. Смешайте сахар с корицей и равномерно посыпьте им тесто. Смочите края теста водой и, начиная с короткого края, скатайте тесто в тугой рулет. Переложите швом вниз в промасленную форму-буханку. Свободно накройте промасленной пищевой пленкой и оставьте в теплом месте подходить, пока тесто не заполнит форму доверху. Поставьте форму на противень.

## ШАГ 3

Разогрейте духовку до 190 °C. Пеките 30–35 минут до полной готовности, пока хлеб не станет золотистым. Накройте фольгой, если буханка слишком быстро подрумянивается сверху. Оставьте в форме на 5 минут, затем переверните на решетку до полного остывания.

## ШАГ 4

Просейте сахарную пудру в пиалу и, добавляя достаточное количество воды, размешивайте до получения густой однородной глазури льющейся консистенции. Полейте глазурью хлеб и дайте застыть перед подачей.

## Подсказка

**Чтобы подать хлеб свежим с утра, накануне вечером замесите тесто, дайте подойти и сформируйте. Поставьте в форме в холодильник на ночь. Выньте, дайте подняться и поставьте печься.**





# Кокосовый тарт с сальсой

**НА 8 персон**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 25 минут

**ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ:** 20 минут + остывание

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 55–60 минут

**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 200 °С, затем – 150 °С

## Ингредиенты

*для кокосового теста*

25 г кокосовой стружки

150 г муки

40 г сахарной пудры

100 г сливочного масла

(нарезать кубиками)

1 желток

цельные листики мяты для украшения

*для кремовой начинки*

3 яйца

2 желтка

125 г мелкокристаллического сахара

420 мл молока

*для сальсы из манго, ананаса и мяты*

1 манго (очистить, удалить косточку и нарезать мякоть кубиками)

1 папайя (очистить, удалить семена и нарезать мякоть кубиками)

½ маленького ананаса

(очистить и нарезать кубиками)

1 ч. л. мелкорубленной свежей мяты

## Утварь

круглая силиконовая форма для кишаша

диаметром 23 см

1 противень

*Кокосовая стружка придает тесту необыкновенные вкус и текстуру, прекрасно контрастирующую с гладкой кремовой начинкой. Идеальное завершение торжественного застолья.*

## ШАГ 1

Разогрейте духовку до 200 °С. Приготовьте кокосовое тесто. Измельчите кокосовую стружку в кухонном комбайне, насыпьте муку и сахарную пудру, перемешайте. Добавьте кубики сливочного масла, перемешивайте, пока не получатся крупные крошки. Разболтайте желток с 2 ч. л. воды, влейте к крошкам. Мешайте до образования мягкого теста, переложите на рабочую доску и соберите тесто руками, если нужно. Раскатайте и выложите в силиконовую форму для кишаша. Наколите тесто вилкой. Охлаждайте 20 минут.

## ШАГ 2

Накройте тесто пекарской бумагой, всыпьте сухие бобы. Поставьте в духовой шкаф на 10 минут, после чего удалите бумагу с бобами и печите еще 5 минут. Выньте из духовки и уменьшите температуру до 150 °С.

## ШАГ 3

Взбейте яйца с желтками и сахаром. Подмешайте молоко. Процедите через сито в форму с тестом. Готовьте пирог 40–45 минут, пока крем не станет твердоватым. Достаньте из духового шкафа и дайте остыть.

## ШАГ 4

Смешайте все ингредиенты для сальсы и поставьте в холодильник до подачи. Подавайте тарт с сальсой. Украсьте свежими листиками мяты.

## Совет

По окончании этапа «слепого» выпекания смажьте тесто в форме небольшим количеством смеси яйца и воды и снова поставьте в духовку на пару минут, чтобы склеить тесто и дать яичному крему пропитать его насквозь.







# Кукурузный пирог с ягодами

**НА 8 персон**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 30 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 35–40 минут

**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 160 °С

## Ингредиенты

*для теста*

125 г сливочного масла

3 яйца

125 г мелкокристаллического сахара

2 ст. л. апельсинового сока

измельченная на мелкой терке

цедра 1 апельсина

1 ч. л. ванильного экстракта

225 г мелкой кукурузной муки

(поленты)

½ ч. л. разрыхлителя

*для сиропа*

сок 2 апельсинов (примерно 150 мл)

сок ½ лимона

100 г мелкокристаллического сахара

1 стручок ванили (удалить семена)

*для украшения*

ассорти из ягод, например, малины,

клубники и черники

## Утварь

круглая силиконовая форма

для выпекания диаметром 20,5 см

противень

*Выпечка с легкой зернистой текстурой, при этом изумительно сочная и сладкая. В данном случае предлагаем подать пирог с ассорти из самых вкусных летних ягод, если не сезон – вполне подойдет любые другие свежие или припущенные фрукты.*

## ШАГ 1

Разогрейте духовку до 160 °С. Растопите сливочное масло на сковороде на слабом огне и дайте остыть. Взбейте миксером яйца с сахаром в густой пышный крем. Если масса хорошо взбилась, то от поднятого венчика потянется толстая нитка крема.

## ШАГ 2

Подмешайте растопленное масло, сок и цедру апельсина, ванильный экстракт. В конце всыпьте поленту и разрыхлитель, продолжая вымешивать массу до однородности. Поставьте силиконовую форму на противень и вылейте в нее тесто. Пеките пирог 30–40 минут – до золотистого цвета. Проверьте готовность зубочисткой или спицей – после прокола она должна остаться чистой.

## ШАГ 3

Сложите все ингредиенты сиропа в кастрюльку и нагревайте на слабом огне, помешивая, пока не растворится сахар. Вскипятите и варите 5 минут до получения сиропобразной консистенции.

## ШАГ 4

Пока пирог еще теплый, наколите спицей его верх. Полейте горячим сиропом и оставьте до полного остывания, пока сироп не впитается. Выложите пирог из формы на блюдо. Разложите в центре ягоды горкой и подавайте.

## Вариации

Если вы печете изделие для взрослых, подмешайте в готовый сироп немного апельсинового ликера или лимончелло.





# Кардамонные квадратiki

**НА 12 персон**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 20 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 30 минут

**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 190 °С

## Ингредиенты

для кекса

175 г мелкокристаллического сахара

175 г сливочного масла

(размягченного)

3 яйца (разболтать)

150 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя

50 г кокосовой стружки

½ ч. л. молотого кардамона

для украшения

75 г малинового варенья

(протереть от косточек)

25 г кокосовой стружки

## Утварь

квадратная силиконовая форма

со стороной 20,5 см

противень

*Влажный кокосовый корж, ароматизированный кардамоном, намазывают малиновым вареньем и посыпают кокосовой стружкой перед нарезанием на квадратiki. В теплом виде их также можно подать с кремом.*

## ШАГ 1

Разогрейте духовку до 190 °С. В большой миске взбейте масло с сахаром в пышную светлую массу. Взбивая, частями введите яйца. Аккуратно подмешайте металлической ложкой или лопаткой муку с разрыхлителем, кокосовую стружку и молотую корицу.

## ШАГ 2

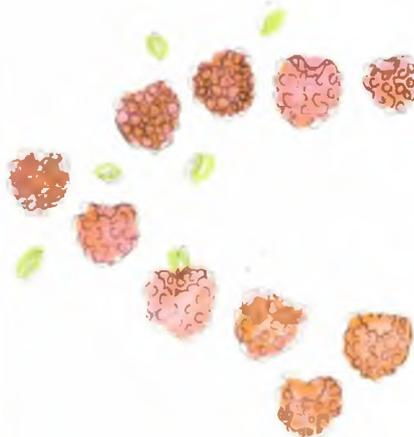
Поставьте силиконовую форму на противень и ложкой выложите в нее тесто. Разровняйте поверхность, сделайте в центре ложкой небольшую ямку. Пеките 30 минут – пирог станет светло-золотистым и будет пружинить под пальцами при легком надавливании.

## ШАГ 3

Оставьте корж в форме на пару минут, затем переложите на решетку до полного остывания. Разогрейте малиновое варенье на слабом огне, постоянно размешивая, пока оно не станет слегка жидким. При необходимости подлейте немного воды. Полейте подогретым вареньем изделие и равномерно распределите на его поверхности. Посыпьте кокосовой стружкой. Разрежьте на 12 квадратиков и подавайте.

## Совет

После добавления каждой следующей порции яиц следует тщательно взбивать масляную смесь, чтобы она не расслаивалась. Если все же масса начала расслаиваться, подсыпьте ложку муки, прежде чем добавлять следующую часть яиц.



## Вариации

Вместо малинового варенья используйте какое угодно, например черносмородиновое или абрикосовое. Либо покройте готовый бисквитный корж шоколадной глазурью, приготовленной из 75 г сахарной пудры, 1 ст. л. какао-порошка и достаточного количества холодной воды, что позволит получить гладкую глазурь, которую легко намазывать.





# Двойные печенья с кремом

**НА 8 персон**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 50 минут

**ВРЕМЯ ЗАМОРАЖИВАНИЯ:** 2–3 часа

**ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ:** 20 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 10 минут

**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 180 °С

## Ингредиенты

*для мороженого*

1 ч. л. ванильного экстракта

425 г готового яично-молочного

крема в упаковке

150 мл жирных сливок

сахарная пудра по вкусу

*для печенья*

125 г сливочного масла

125 г мелкокристаллического сахара

1 яйцо

275 г муки + 1½ ч. л. разрыхлителя

2–3 ст. л. молока

*для начинки*

450 г спелой клубники

175 мл воды

125 г мелкокристаллического сахара

## Утварь

контейнер для замораживания

силиконовая формочка для печенья

диаметром 7,5 см

противень

## Вариации

Эти сытные сладкие парочки – полноценный десерт, хотя к чаю можно подать облегченный вариант печенья, промазанного масляным кремом с клубничным джемом.

*К такому печенью с начинкой из мороженого подайте клубничный сироп. Печенье лучше собирать попарно перед подачей, поскольку тестяные половинки быстро размокнут от мороженого.*

### ШАГ 1

Для мороженого подмешайте в готовый крем ванильный экстракт. Взбейте сливки до образования мягких пиков и подмешайте в крем, добавляя по вкусу сахарную пудру. Перелейте в контейнер для замораживания. Замораживайте 2–3 часа (до затвердения).

### ШАГ 2

Взбейте масло с сахаром в пышный светлый крем. Продолжая взбивать, добавьте яйцо, подсыпьте муку. Подливая понемногу молоко, замесите мягкое тесто. Поставьте в холодильник на 20 минут. Раскатайте тесто в пласт толщиной 3 мм. Вырежьте формочкой 16 заготовок. В половине кружков проделайте круглое отверстие в центре. Переложите на противни, выпекайте 10 минут и остудите.

### ШАГ 3

Для клубничной начинки сложите все ингредиенты в кастрюльку и тушите, пока ягоды не станут очень мягкими. Снимите с огня, накройте крышкой и дайте остыть. Протрите массу через сито, чтобы получилось пюре. Вскипятите и уварите до получения очень густого сиропа. Дайте полностью остыть.

### ШАГ 4

Переставьте мороженое из морозильной камеры на полку холодильника, чтобы оно стало мягче. Намажьте на цельные печенья толстый слой мороженого, на него – клубничную начинку и накройте печеньями-колечками. Положите в морозилку на 10 минут. Подавайте с оставшимся клубничным сиропом, посыпав немного сахарной пудрой.







# Лосось в тесте

**НА 6–8 персон**  
**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 30 минут  
**ВРЕМЯ МАРИНОВАНИЯ:** 1 час  
**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 1 час  
**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 200 °С

## Ингредиенты

*для лосося*

сок 1 лимона  
соль и свежемолотый черный перец  
2 ст. л. свежего рубленого тархуна  
2 филе лосося одинакового размера  
по 450 г каждое (кожу удалить)

*для начинки*

25 г сливочного масла  
125 г лука-шалот (порубить)  
125 г очищенных креветок  
измельченная на терке цедра 1 лимона  
350 г замороженного нарезанного  
шпината (разморозить  
и хорошо отжать воду)  
2 ст. л. жирных сливок

*для теста*

700 г слоеного теста  
1 яйцо (разболтать)

**Утварь**

противень

*Блюдо из филе лосося, запеченного с креветками и овощами в хрустящем слоеном тесте, подавайте в горячем виде как основное блюдо на торжественный обед или в холодном виде на фуршетный стол.*

## ЗАПЕКАНИЕ В ТЕСТЕ

По-французски метод запекания любых продуктов в тесте называется *eprouvé*. Благодаря такой кулинарной технологии продукты сохраняют все свои соки и ароматы. Сочетание рыбной начинки и насыщенного слоеного теста создает приятный контраст вкуса и текстур. Лосось – идеальная рыба для запекания в тесте. Его плотное мясистое филе хорошо нарезается после приготовления, а светло-розовая мякоть симпатично проглядывает сквозь решетку золотистого теста. Нижнюю часть изделия выпекают первой, чтобы она хорошо поднялась и получилась хрустящей и слоистой. Обязательно выделите немного времени и выложите верх изделия в виде решетки, это будет смотреться намного эффектнее ровной крышечки. Смажьте все открытые части теста яйцом, чтобы готовое блюдо приобрело красивую золотистую корочку.

## СЛОИ ВКУСА

В этом рецепте филе лосося недолго маринуют в тархуне и лимонном соке, которые изысканно подчеркивают вкус рыбы. Далее два филе переслаивают шпинатом и креветками, поэтому в нарезанном виде порции выглядят изумительно. Вместо лосося можно взять, например, морскую форель или морского черта, а вместо шпината – грибы. А чтобы придать блюду налет роскоши, положите между филе вместо шпината несколько побегов спаржи.

## Финальный штрих

Лосось в тесте – сытное блюдо, которое только выиграет, если подать его с пикантным кисловатым соусом. Идеальный вариант – голландский соус с лимоном. В него можно добавить немного рубленого тархуна.





## Как приготовить рыбу, тесто и начинку

**1** Смешайте лимонный сок с солью, перцем и тархуном. Натрите смесью оба филе лосося, накройте и оставьте мариноваться минимум на 1 час.

**2** Разогрейте духовку до 200 °С. Раскатайте половину слоеного теста в прямоугольник 40 x 20 см. Переложите на противень. Наколите тесто вилкой и выпекайте 15 минут до золотистого цвета. Переложите остывать на решетку.



## Сборка и запекание

**5** Раскатайте оставшееся тесто в тонкий пласт и разрежьте на длинные полоски шириной 2 см для решетки. Смажьте края испеченного слоеного коржа яйцом.

**6** Переплетите в виде сеточки полоски теста на рыбе, чтобы получилась аккуратная решетка. Смажьте края каждой полоски теста яйцом и вдавите в корж-основу.





**3** Для начинки разогрейте сливочное масло в кастрюльке и поджарьте рубленый шалот 3–4 минуты. Положите креветки, цедру лимона, приправьте. Подмешайте сливки в шпинат и опять хорошо приправьте.

**4** Снова переложите испеченный слоеный корж на противень и уложите в центре одно филе. Распределите сверху шпинат, поверх выложите жареные креветки и накройте вторым куском рыбы.



**7** Аккуратно обрежьте полоски теста и смажьте всю решетку взбитым яйцом. Выпекайте 45 минут: полоски станут золотистыми, а рыба приготовится.

**8** Дайте готовому изделию постоять 5 минут, затем нарежьте порциями. Подавайте на стол в теплом или холодном виде с салатом.



# Карамельная «Павлова»

**НА 8 персон**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 25 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

1 час 15 минут

**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 150 °С

## Ингредиенты

*для «Павловой» и начинки*

4 белка

225 г мелкокристаллического сахара

1 ч. л. крахмала

1 ч. л. ванильного экстракта

1 ч. л. белого винного уксуса

3 банана

шоколадные завитки для украшения

*для кофейного крема*

300 мл жирных сливок

1 ч. л. сахарной пудры (просеять)

1 ст. л. растворимого кофе +

1 ст. л. кипятка (растворить)

*для карамельного соуса*

50 г светло-коричневого сахара

(мусковадо)

2 ст. л. светлой патоки или меда

200 мл жирных сливок

## Утварь

силиконовый коврик

противень

*Хрустящее безе, кофейные сливки, бананы и карамельный соус, оформленные шоколадными завитками, – уютопомрачительная комбинация, из которой получается очаровательный десерт.*

## ШАГ 1

Разогрейте духовку до 150 °С. Уложите на противень силиконовый коврик. Взбейте в большой миске белки до стойких пиков, далее частями всыпайте сахар, не прекращая взбивать до получения плотной блестящей массы. Посыпьте сверху крахмалом и подмешайте в белковую массу вместе с ванильным экстрактом и уксусом. Выложите белковую массу горкой в центр силиконового коврика, распределите в форме круга диаметром 20 см с приподнятыми бортиками. Пеките в духовке 1 час, пока безе не станет светло-золотистым и хрустящим. Дайте остыть на противне.

## ШАГ 2

Для кофейного крема взбейте сливки до мягких пиков. Подмешайте сахарную пудру и растворенный кофе. Для карамельного соуса в толстодонную кастрюльку всыпьте сахар, добавьте патоку или мед и сливки, разогрейте на слабом огне, помешивая, пока сахар не растворится, а сливки не начнут кипеть. Уменьшите огонь и варите, периодически перемешивая, 5–7 минут, пока соус не загустеет и не приобретет цвет ириски. Снимите с огня и дайте остыть.

## ШАГ 3

Очистите бананы и нарежьте пластинками наискосок. Переложите безе на блюдо. Намажьте в центре кофейными сливками. Разложите сверху кусочки банана и полейте карамельным соусом. Украсьте шоколадными завитками и подавайте.

## Совет

Безе можно испечь накануне, а соус приготовить за несколько дней до использования. «Павлову» всегда лучше собирать в день подачи десерта. Если делаете это за несколько часов до подачи, немного сбрызните кусочки банана лимонным соком, прежде чем выкладывать на крем, чтобы они не потемнели.





# Изделия из сладкого теста

## Ингредиенты

1 порция дрожжевого теста (см. стр. 8)

для добавок  
(при желании)

сухофрукты  
мелкокристаллический  
или светло-коричневый сахар  
смешанные пряности или корица

для смазывания  
растопленное сливочное масло,  
кленовый сироп  
или сахарная глазурь на воде

## Подсказка

Сформованные заготовки из дрожжевого теста нужно неплотно накрыть чем-нибудь, лучше промасленной пищевой пленкой или же обычным большим полиэтиленовым пакетом. Поставьте в теплое место и дайте тесту подойти, увеличившись в объеме почти вдвое. Дрожжевую выпечку, как правило, пекут в горячей духовке. Ориентир по времени: буханки пекутся примерно 35–40 минут, булочки – 20–25 минут. При постукивании по дну готовых изделий послышится глухой звук.

Тесто всегда нужно чем-то смазать: сладкие изделия – растопленным маслом, кленовым сиропом или молоком, а готовую выпечку не забудьте украсить сахарной глазурью.

*Из базового дрожжевого теста можно сформовать самые разнообразные изделия – от буханок и караваев до булочек и крендельков. Формуйте изделия после первого подхода теста.*

- 1 Разделите тесто на части и пеките в отдельных формах, например, в формах для бриоши или цилиндрических формочках-стаканчиках.
- 2 Для сигар из теста разделите тесто на одинаковые кусочки, скатайте каждый в гладкий шарик, затем покатайте шарики по очереди на доске, чтобы получилась сигара. Переложите на противень.
- 3 Для простых булочек без начинки или с сухофруктами слегка вымесите тесто, добавив к нему 175 г ассорти из нарезанных сухофруктов, чтобы они равномерно распределились в тесте. Разделите тесто на равные части и скатайте в гладкие шарики. Разложите на противень на расстоянии друг от друга.
- 4 Для спиральных булочек раскатайте тесто в прямоугольник примерно 20 x 38 см. Смажьте немного сверху растопленным маслом. Посыпьте смесью из сахара и пряностей. Сверху можно посыпать горстью сухофруктов. Сверните тесто в тугую рулет и нарежьте дисками толщиной 2,5 см. Переложите на противень.
- 5 Разделите тесто на равные части и скатайте в шарики. Выложите плотную друг к другу в круглую форму для выпекания. Шарики можно разложить плотную (во время выпекания они поднимутся и соединятся) в виде различных фигур – сердечка или квадрата – на противне.







# Крупы

*Крупы – это не только основа множества самых разнообразных блюд, но и продукт, из которого производят все виды муки.*

## ЧТО ТАКОЕ КРУПЫ?

Пшеница, рис, овес, кукуруза, ячмень и все остальные злаки и являются крупами, их зерно состоит из эндосперма, зародыша и отрубей. Крупы и злаки, как правило, делят на две большие группы: неочищенные (цельные) и рафинированные (очищенные). Последние перерабатывают с целью удалить отруби и зародыши, так же получают муку высшего сорта. Цельные злаки и крупы содержат неразрушенный зародыш зерна и отруби, это же отличает и цельнозерновую муку. Наиболее широко применяемый злак в кулинарии – пшеница.

## ЧТО ЕСТЬ ЧТО

**1** Манная крупа – это молотый эндосперм пшеничного злака. Из крупы среднего помола готовят каши и запеканки. Из мелкой – например, пасту в итальянской кухне. **2** Полента (слева внизу) – так итальянцы называют и мелкую кукурузную муку, и кашу из нее. Из поленты разные народы готовят свои виды каши и другие блюда: банош, мамалыгу, гоми. **3** Цельная пшеница продается предварительно обработанной. Из нее варят сытные каши, гарниры и готовят кутю. **4** Перловая крупа – рафинированное ячменное зерно, у которого удалена большая часть оболочки. Из нее варят каши и супы. **5** Овес обычно продается в виде муки и разнообразных овсяных хлопьев. Придает хрустящую текстуру печенье, штрейзелю и пирогам. **6** Кускус представляет собой зернышки манной крупы, скатанные, увлажненные и обваленные в более мелкой манке. Продается в полуготовом виде, его размачивают в воде или готовят на пару. **7** Булгур – крупа из обработанной пшеницы, у которой удалено небольшое количество отрубей. Помимо гарниров и супов, используется в хлебулочной выпечке, обладает легкой ореховой текстурой и вкусом. **8** Кинва (или менее правильный вариант – киноа) – зерновая культура южноамериканского происхождения, богатая ненасыщенными жирами. **9** Пшено отличает легкий ореховый привкус. Для каши варят в пропорции одна часть крупы на пять частей воды.

## КАК ПОКУПАТЬ И ХРАНИТЬ КРУПЫ

- Покупайте крупы в магазинах с быстрым оборотом товара и не храните их по окончании срока годности – старые продукты невкусные и прогорклые.
- Покупая крупу, следите, чтобы зернышки были плотными, а не сморщенными.
- Храните крупы в герметичных контейнерах в 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 спользовать 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.

+664 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 °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 38-м ВЫПУСКЕ



## Среди рецептов...

**ЗЕРНОВОЙ ПОРЦИОННЫЙ ХЛЕБ:** крошечные буханочки домашнего серого хлеба необыкновенно легкие и наполненные ароматами кунжута и посыпки из овсяных хлопьев.

**НЕАПОЛИТАНСКИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТЕРРИН:** трио шоколадных муссов на легкой шоколадной основе.

**ПИРОЖКИ С КУРЯТИНОЙ И ТАРХУНОМ:** таящие во рту треугольники из золотистого слоеного теста, наполненные начинкой из куриного мяса и грибов.

**КОРЗИНОЧКИ С КРЕМОМ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ:** сладкий крем в песочных корзиночках с кедровыми орешками и абрикосовым джемом.



...и 3 мини-формы в виде буханки для полного комплекта из 6 формочек



# ...а также в 39-м ВЫПУСКЕ



## Среди рецептов...

**АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПИРОГ С МИНДАЛЕМ:** этот необычный пирог готовят без муки на мякоти вареного апельсина.

**ШОКОЛАДНО-ЗОЛОТИСТОЕ ПОЛЕНО:** бисквитный рулет с кремом из ганаша на молочном шоколаде в хрустящей скорлупе из шоколадной глазури.

**ТАРТ С РЕВЕНЕМ:** нежные кусочки молодого ревеня покрывают слой заварного крема в хрустящей песочной корзинке.

**КИШ С ГРЮЙЕРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ:** изделие с сочной сытной начинкой из ароматных трав и пассерованного лука с большим количеством сыра.

...и круглая неглубокая форма для вашей коллекции



Очередной номер в продаже через две недели  
[www.goodbakes.ru](http://www.goodbakes.ru)

