

Изысканная ⁴⁹ выпечка

РАЗ В 2 НЕДЕЛИ Рекомендуемая цена: 209 руб., 39,95 грн

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ



В этом выпуске:

- Торт «Примула»
- Лимонное песочное печенье
- Корзиночки с цукини
- Тарт с шоколадным кремом
- Кекс на чае с бергамотом
- Пирог с розовым сиропом
- Пирог с курятиной
- Клубничные пирожные вупи
- Яблочный пирог с кремом

...а также для
вашей коллекции





Изысканная выпечка 49

СОДЕРЖАНИЕ

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Торт «Примула» 4

Испеките этот красивый торт для подруги на день рождения, а декорировать его вам помогут лопатка-утюжок и щипчики.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Лимонное песочное печенье 8

Немного измененный рецепт песочного печенья. Мы добавили лимонную цедру, чтобы придать ему приятную свежесть.

ХЛЕБ И Ко

Корзиночки с цукини 10

Вкусные слоеные корзинки с разноцветной начинкой из красного перца, цукини и шпината – хороший выбор для сытного обеда или ужина.

ДЕСЕРТЫ

Тарт с шоколадным кремом 12

Пирог с насыщенным шоколадным кремом, который лучше всего подать еще теплым, очень понравится вашим гостям.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Кекс на чае с бергамотом 14

Ароматный чай с бергамотом, вкусный мясистый кишмиш и изюм – все это делает кекс таким соблазнительным.

EAGLEMOSS
COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 49

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:
ул. Никольямская, д. 26, стр. 1–1а,
г. Москва, Россия, 109004;
тел.: (+7-495) 666-44-85,
факс: (+7-495) 666-44-87;
e-mail: eaglemoss@dzb.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 «Иглмосс Едшшенз»
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:
а/я 37, г. Киев, 01054
Главный редактор:
Наталия Павловская

Ответственный за выпуск:
Юлия Свиридюк
Рекомендуемая цена: 39,95 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», переулок
Козлова, д. 7, 220037, г. Минск, РБ;
тел.: (+375-17) 297-92-74.

Отпечатано в типографии
Univest Print
ООО «Универст Принт»
01054, г. Киев, ул. Давидовская, 44 Б

Тираж: 24 500 экз.
Сдано в печать 22.11.2013 г.

Фото: обложка, 5–7 EM/Simon Smith; 9 StockFood/Colin Erricson Inc; 11 StockFood/Rua Castilho; 13 EM; 15 Alamy/foodfolio; 17 StockFood/Jonathan Gregson; 19 EM; 21 StockFood/Victoria Firmston; 23EM/Edward Allwright; 24–25 EM/Simon Smith; 26 EM/Simon Smith & Jon Whitaker.

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

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

Лопатка-утюжок и кулинарные щипцы являются неотъемлемой частью выпуска. Не продавать отдельно.
P888-N

12+

РОССИЯ – ОТДЕЛ ПО РАБОТЕ С КЛИЕНТАМИ Ответы на часто задаваемые вопросы можно получить на сайте www.goodbakes.ru, в официальной группе ВКонтакте http://vk.com/pechem_vmesle 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/show 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.



НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА ■ ■ ■

Пирог с розовым сиропом

16

Йогурт придает изделию особую мягкость, а миндаль и лепестки роз превращают его в изысканное угощение.

ХЛЕБ И КО ■ ■ ■

Пирог с курятиной

18

Красивый, сытный и питательный пирог из слоев мягкого куриного мяса, шпината и сыра фета.

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ ■ ■ ■

Клубничные пирожные вупи

20

Эти сладости в США называют «лунными пирожными», но чтобы насладиться ими, совсем необязательно лететь на Луну.

ДЕСЕРТЫ ■ ■ ■

Яблочный пирог с кремом

22

Фруктовый пирог, в котором много яблочной начинки с благоухающими пряностями.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология ■ ■ ■

Как использовать щипчики

24

С помощью силиконовых щипчиков вы превратите глазированный торт в произведение искусства.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты ■ ■ ■

Черный чай

26

Обсуждаем самые известные сорта главного в мире напитка и варианты его применения в выпечке.





Торт «Примула»

НА 8–10 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
(+ время для украшения)
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
1 час 15 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 4–5 часов
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 170 °С

Ингредиенты для теста

125 г засахаренных вишен
175 г сливочного масла
175 г золотистого мелкого сахара
3 яйца
250 г муки + 1 ½ ч. л. разрыхлителя
125 г орехов пекан (порубить)
350 г кишмиша
125 г засахаренного ананаса
цедра 1 крупного лимона
2 ст. л. молока

для украшения торта

4 ст. л. абрикосового джема
350 г белого марципана
600 г желтой сахарной мастики
сахарная пудра для присыпки
коньяк или вода для смачивания
немного цветной мастики

для цветочков

2 ст. л. подкрашенного кускуса
сахарная глазурь для украшения
мелкие серебристые сахарные шарики
декоративная ленточка

Утварь

круглая силиконовая форма
диаметром 20,5 см
металлический противень
серебристая декоративная доска
для тортов диаметром 28 см
лопатка-утюжок и щипцы

Красивый, как картинка, этот торт солнечного оттенка станет превосходным подарком близкой родственнице или подруге. Наш торт выполнен в солнечно-желтых цветах, вы же можете окрасить его по своему вкусу.

ИДЕАЛЬНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ

С помощью силиконовой лопатки-утюжка вы украсите торт, как настоящий шеф-повар. Положив раскатанный пласт мастики на торт, покрытый марципаном, ладонями расправьте его, тщательно формируя поверхность и равномерно натягивая вниз по бокам. Мягко придавите мастику по краю торта на доске. Аккуратно обрежьте ее излишки по нижнему краю, потом пройдитесь лопаткой-утюжком по поверхности круговыми движениями, чтобы удалить оставшиеся пузырьки воздуха и сделать ее гладкой и шелковистой.

ЦВЕТОЧНАЯ СИЛА

Мы украсили торт большими цветочками, напоминающими цветки примулы, из сахарной мастики разных оттенков желтого цвета, который дополняет основной оттенок изделия. Вырезав цветочки из мастики с помощью формочек для печенья разного размера и декорировав их, мы вложили цветы в выемки на поддоне для яиц (из комплектации холодильника) и оставили подсыхать, чтобы они сохранили форму чашечки. Если держателя для яиц в холодильнике нет, сделайте из кусков фольги или пищевой пленки гнезда и вложите в них цветы. Цветочки из сахарной мастики сохраняют приданную им форму, если будут высыхать в течение 2–3 часов.

Подсказка

Середину цветов мы сделали из маленьких шариков сахарной мастики, покрытых крупинками кускуса, подкрашенного зеленым. Чтобы равномерно его окрасить, всыпьте указанное количество крупы в полиэтиленовый пакетик, добавьте немного порошкового пищевого красителя, закрутите открытый край пакета и хорошенько потрясите. Для этих целей подойдет и крупная манка, крупный гранулированный сахар или кокосовая стружка. Впрочем, серединку можно выложить в виде точек жидкой сахарной глазурью из кондитерской ручки.



Как приготовить, испечь и покрыть торт

1 Промойте под водой вишни, обсушите и нарежьте кусочками. Взбейте масло с сахаром добела. Продолжая взбивать, введите по одному яйца, всыпав 1 ст. л. муки, чтобы масса не расслаивалась.

2 Добавьте оставшуюся муку с разрыхлителем, вишни, орехи, кишмиш, ананас, цедру лимона и молоко. Вымешайте до однородности. Поставьте форму на противень и разогрейте духовку до 170 °С. Выложите тесто в форму и пеките 1 час 15 мин. Оставьте корж в форме. Когда он полностью остынет, переложите на решетку.



Украшение торта

5 Щипчиками выполните декоративный узор на мастике по краю доски и верху торта.

6 На припыленной сахарной пудрой поверхности раскатайте цветную мастику в тонкий пласт и вырежьте цветочки разного размера формочкой для печенья. Острым ножом или зубочисткой обозначьте на цветках лепестки и другие детали.





3



4

3 Поставьте пирог на серебристую доску, смажьте абрикосовым джемом и покройте марципаном (см. 25-й выпуск, стр. 6–7). На припыленной сахарной пудрой поверхности тонко раскатайте желтую сахарную мастику в такой круг, чтобы покрыть им верх и бока торта с учетом видимой части доски. Смажьте марципан водой или коньяком и выложите сверху раскатанную мастику.

4 Разгладьте мастику по всему тарту. Спустившись с боков, мягко прижмите ее к доске и аккуратно обрежьте излишки острым ножом.



7



8

7 Щипчиками выполните декоративный узор по краю каждого лепестка на цветках.

8 Скатайте кусочки мастики в шарики, смочите водой и обваляйте в подкрашенном кускусе. Смочите серединку каждого цветка водой и придавите сверху шарики, слегка приплюсывая. Оставьте цветки подсыхать на любой основе, которая придаст им чашеобразную форму. Приклейте цветочки на торт с помощью небольшого количества сахарной глазури. Вокруг разложите серебристые сахарные шарики. Закрепите декоративную ленточку.



Лимонное песочное печенье

ПРИМЕРНО на 16 штук

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 минут

ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 1 час

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 160 °С

Ингредиенты

225 г сливочного масла
(размягченного)

75 г золотисто-коричневого мелкого
сахара

измельченная на мелкой терке
цедра 1 лимона

275 г муки + для раскатки

75 г мелкой манной крупы

Утварь

силиконовый коврик
металлический противень

Если провести опрос среди любителей сладостей о печенье, которому они отдают предпочтение, пожалуй, одним из фаворитов станет песочное печенье. Такие аппетитные изделия с крошащейся текстурой пекут во многих странах мира.

ШАГ 1

В большой миске взбейте сливочное масло с сахаром в пышную кремовую массу. Взбивая, введите лимонную цедру. Просейте муку, подмешайте в масляную массу вместе с манной крупой. Соберите массу руками и замесите мягкое тесто.

ШАГ 2

Переложите на припыленную мукой поверхность, вымесите до однородности и сформируйте из теста колбаски диаметром примерно 5 см. Плотнo оберните пищевой пленкой и положите в холодильник не меньше чем на час.

ШАГ 3

Разогрейте духовку до 160 °С. Положите силиконовый коврик на противень. Снимите пленку с тестяной колбаски и ножом с маленьким лезвием нарежьте тесто кругами толщиной 1 см. Не переусердствуйте, нажимая на колбаску, иначе заготовки станут бесформенными. Переложите их на силиконовый коврик (при необходимости печите изделия партиями) и поставьте в духовой шкаф примерно 30 минут – печенье станет светло-золотистым. Оставьте изделия на 5 минут на противне, затем переложите на решетку до полного остывания.

Вариации

Мы подмешали в тесто лимонную цедру, вы же можете заменить ее каким угодно ароматизатором по собственному вкусу: корицей, кардамоном, имбирем или мускатным орехом. А если возьмете какао-порошок, то он не только сделает печенье коричневым, но и подарит ему шоколадный привкус. Цедра апельсина или лайма сделает печенье и ароматным, и слегка приятно горьковатым. Если хотите, сложите изделия попарно, перемазав масляным кремом, шоколадной или ореховой пастой, вареной сгущенкой.







Корзиночки с цукини

НА 4 персоны

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20–25 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °С

Ингредиенты

- 375 г готового раскатанного в пласт слоеного теста
- 1 яйцо (разболтать)
- 6–8 крупных листьев шпината
- 1 ст. л. оливкового масла
- 1 цукини (нарезать тонкими кружочками)
- 1 крупный сладкий красный перец (очистить от семян, нарезать)
- 125 г сыра моцарелла (нарезать мелкими ломтиками)
- 1 ч. л. свежего рубленого тимьяна

Утварь

- гладкая формочка для печенья, маленькая чашка или блюдце диаметром примерно 15 см
- силиконовый коврик
- металлический противень

Шпинат и сладкий перец добавят яркости этим вкусным корзинкам. Чтобы получились аккуратные круглые изделия, возьмите в качестве шаблона чашечку или маленькое блюдце.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 200 °С. Вырежьте из теста 4 одинаковых по размеру кружка с помощью большой гладкой формочки для печенья диаметром примерно 15 см либо положите на тесто чашку или блюдце и обведите по контуру острым ножом. Поместите силиконовый коврик на металлический противень и переложите на него тестяные круги. Сделайте острым ножом насечки по бортикам кружков, отступив от края 1 см. Слегка наколите середину каждого вилкой и смажьте разболтанным яйцом.

ШАГ 2

Срежьте жесткие черешки со шпината и порубите листья. Нагрейте на сковороде масло, протушите 5 минут на среднем огне цукини с красным перцем. Снимите с огня и подмешайте нарубленный шпинат.

ШАГ 3

Разложите овощную начинку на кружках теста, избегая обозначенного бортика. Вдавите между овощами ломтики моцареллы. Посыпьте корзинки тимьяном и поставьте в духовой шкаф на 15–20 минут: изделия поднимутся и подрумянятся.

Подсказка

Слоеное тесто можно, конечно, раскатать вручную, но готовые раскатанные пласты теста сэкономят время и усилия. Если же делаете это самостоятельно, учтите, что скалку нужно придавливать с одинаковым давлением, чтобы раскатанный пласт стал одинаковой толщины, иначе изделия поднимутся кривобоко. Слоеное тесто легко растянуть во время раскатки, а в процессе выпекания оно сожмется.

Вариации

Обжарьте на оливковом масле 1 красную луковицу, нарезанную тонкими колечками, до мягкости, подмешайте 8 разрезанных пополам помидоров черри и 75 г нарезанной брокколи с нежными стеблями. Переложите овощное рагу на тесто, сверху раскрошите 125 г сыра рокфор и поставьте выпекаться.





Тарт с шоколадным кремом

НА 8 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 3 часа

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40–45 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °С и 180 °С

Ингредиенты

для тестяной основы

175 г сливочного масла

(размягченного)

50 г мелкого сахара

250 г муки + для вымешивания

и раскатки

1 желток

1 ст. л. холодной воды

для крема

300 мл жирных сливок

150 мл молока

4 яйца

50 г мелкокристаллического сахара

1 ч. л. ванильного экстракта

1 ст. л. муки

150 г темного шоколада

(измельчить на терке)

2 ч. л. гранулированного

растворимого кофе

для подачи

сахарная пудра для присыпки

какао-порошок для присыпки

густой несладкий йогурт или сметана

Утварь

силиконовая форма для киш

диаметром 23 см

металлический противень

Предлагаемый нами пирог с шелковистым кремом из шоколада – десерт для взрослых. Нарезать такой тарт лучше тонкими ломтиками, чтобы сладкоежки полностью насладились насыщенным вкусом его начинки.

ШАГ 1

Для теста взбейте масло с сахаром в пышный светлый крем. Подмешайте 50 г муки. Добавьте желток и, перемешивая, всыпьте по столовой ложке оставшуюся муку. В конце влейте воду и замесите тесто. Переложите на припыленную мукой поверхность и слегка вымесите до гладкости. Оберните пищевой пленкой и положите на холод на 3 часа или дольше.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 200 °С. Поставьте форму для киш на противень. Раскатайте тесто на слегка припыленной мукой доске в круг размера большего, чем форма. Выложите в форму для киш тесто, обрежьте тестяные излишки. Накройте листом пекарской бумаги и всыпьте сухие бобы или горох. Пеките корж 10 минут, затем удалите бумагу с бобами и готовьте еще 10 минут, пока тесто не станет золотистым. Уменьшите температуру духового шкафа до 180 °С.

ШАГ 3

Для крема вскипятите сливки с молоком. В большой чашке разболтайте венчиком яйца с сахаром, ванильным экстрактом и мукой. Положите в горячую молочную смесь шоколад, тщательно размешайте и введите растворимый кофе. Вымешивайте, пока шоколад не расплавится, а кофе не растворится. Влейте тонкой струйкой яичный крем, тщательно растирая венчиком, чтобы получилась однородная масса. Перелейте в форму с коржом и вновь поставьте в духовку на 20–25 минут. Подавайте пирог теплым, посыпав сахарной пудрой и какао-порошком. Предложите к ломтику изделия йогурт или сметану.

Подсказка

Возьмите для крема шоколад с 50–60 % какао. Шоколад с большим содержанием какао придаст сладости резкий горьковатый привкус.





Кекс на чае с бергамотом

ПРИМЕРНО на 12 ломтиков
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 минут
ВРЕМЯ ЗАМАЧИВАНИЯ:
 6 часов или на ночь
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
 1 час 15 минут – 1 час 25 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 160 °C

Ингредиенты

200 г кишмиша
 200 г изюма
 измельченная на мелкой терке цедра
 и сок 1 апельсина
 150 мл свежесваренного крепкого
 черного чая с бергамотом
 125 г сливочного масла
 (размягченного)
 175 г светло-коричневого сахара
 2 яйца (разболтать)
 250 г муки + 1½ ч. л. разрыхлителя
 1 ч. л. смеси молотых пряностей

Утварь

силиконовая форма-буханка на 900 г
 металлический противень

Неожиданное добавление чая с бергамотом, с чарующим цитрусовым ароматом, делает этот фруктовый кекс необычайно аппетитным. Вместо чая с бергамотом возьмите другой ароматизированный чай, например сорта Лапсанг Сушонг или фруктовый.

ШАГ 1

Положите в мисочку кишмиш, изюм и цедру, влейте сок апельсина. Залейте горячим чаем. Остудите, затяните мисочку пищевой пленкой и оставьте фрукты размачиваться на 6 часов или на ночь.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 160 °C. Поставьте форму-буханку на противень. Взбейте масло с коричневым сахаром в большой миске в пышный крем. Частями введите яйца, всыпая с каждым по ложке муки, чтобы масса не расслаивалась. Просейте оставшуюся муку с разрыхлителем и молотыми пряностями, добавьте размоченные фрукты. Тщательно вымешайте массу до однородности и равномерного распределения фруктов.

ШАГ 3

Переложите тесто в форму и разровняйте поверхность. Выпекайте 1 час 15 минут – 1 час 25 минут: кекс поднимется и будет плотным на ощупь. Проверьте готовность деревянной палочкой. Оставьте изделие остывать в форме.

Подсказка

Чайные кексы лучше печь накануне подачи, тогда у буханки будет достаточно времени уплотниться и готовое изделие будет легче нарезать ломтиками. Храните кекс в герметичной посуде до недели, подавайте самостоятельно или со сливочным маслом.

Происхождение.....

ЧАЙ С БЕРГАМОТОМ

Такой чай называют «Эрл Грей», характерный изысканный аромат которого получился благодаря добавлению к черному чаю масла из кожуры плодов цитрусового растения бергамота. Назван чай в честь 2-го графа Грея, который был премьер-министром Великобритании в 1830-х годах. По слухам, он получил в подарок чай, ароматизированный бергамотом, ставший вскоре очень популярным.





Пирог с розовым сиропом

НА 8–10 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 50 минут

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 2 часа

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 170 °С

Ингредиенты

3 яйца

150 мл подсолнечного масла

150 мл несладкого густого йогурта

150 г мелкого сахара

225 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя

½ ч. л. пищевой соды

50 г молотого миндаля

3 ст. л. розового сиропа

для украшения

сахарная пудра для присыпки

лепестки роз

Утварь

круглая неглубокая силиконовая

форма диаметром 22 см

металлический противень

Воздушный кекс сбрызгивают ароматным розовым сиропом еще в теплом виде и дают остыть, чтобы изделие начало благоухать. Декорируйте кекс сахарной пудрой и несколькими лепестками цветов.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 170 °С. Поставьте силиконовую форму на металлический противень. В большой миске взбейте яйца с подсолнечным маслом, йогуртом и сахаром до однородности. Просейте муку с разрыхлителем и пищевой содой, подмешайте вместе с молотым миндалем.

ШАГ 2

Перелейте тесто в форму. Выпекайте 50 минут. Проверьте готовность деревянной палочкой. Наколите кекс палочкой по всей поверхности и полейте розовым сиропом. Дайте изделию остыть и только потом выложите из формы.

ШАГ 3

Непосредственно перед подачей посыпьте кекс сахарной пудрой и разложите лепестки роз.

Подсказка

В магазинах вы найдете различные сиропы, ароматизированные фруктами, орехами и травами. Самый благоухающий из них – розовый. Такой сироп используют главным образом для добавления в коктейльные миксы, но он также хорош и в выпечке, и в десертах. Будьте внимательны: не приобретите вместо сиропа розовую воду, не пригодную к употреблению.

Для украшения пирога выбирайте лепестки роз, выращенных в домашнем саду, без пестицидов.







Пирог с курятиной

НА 6 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ:

примерно 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 час – 1 час 5 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °С

Ингредиенты

- 3 ст. л. оливкового масла +
для смазывания
- 350 г куриных грудок без костей и кожи
(нарезать кусочками)
- 1 крупная луковица
(очистить и мелко нарезать)
- 2 зубка чеснока (растолочь)
- 150 мл белого вина
- 2 ст. л. томатной пасты
- 1 ст. л. дижонской горчицы
- 2 ст. л. свежего рубленого базилика
- 1 куриный бульонный кубик
- 450 г свежего шпината
- 225 г вытяжного теста
(фило; примерно 8 листов)
- 50 г сливочного масла (растопить)
- 225 г сыра фета (раскрошить)
- 2 яйца
- 150 мл жирных сливок
- цельные листики базилика
для украшения

Утварь

- круглая разъемная металлическая
форма для выпечки диаметром 20,5 см
(слегка смазать маслом)
- металлический противень

Пирог из слоев курятины, шпината и мягкого сыра фета следует подавать теплым, а лучшим аккомпанементом к нему станет закуска из помидоров и лука или хрустящих листьев салата.

ШАГ 1

Нагрейте 2 ст. л. оливкового масла на сковороде и обжарьте, постоянно перемешивая, кусочки курятины на сильном огне, пока они не покроются корочкой (3–4 минуты). Выложите шумовкой. Долейте на сковороду оставшееся масло и обжарьте на слабом огне лук с чесноком до мягкости (примерно 5 минут). Влейте вино, дайте покипеть минуту и подмешайте томатную пасту, горчицу и базилик. Раскрошите бульонный кубик, перемешайте и положите в получившийся соус обжаренную курятину. Тушите 5 минут, периодически перемешивая. Отставьте остывать.

ШАГ 2

Промойте шпинат, положите влажные листья в кастрюлю и пропарьте на плите под крышкой 2–3 минуты. Переложите шпинат в дуршлаг и обдайте холодной проточной водой. Тщательно отожмите листья, затем крупно нарежьте.

ШАГ 3

Разогрейте духовку до 200 °С. Поставьте форму на противень и в нее выложите 6 листов теста, предварительно смазав каждый растопленным сливочным маслом. Положите на тесто слоями шпинат, фету и курятину с овощами. Взбейте яйца со сливками и залейте начинку. Заложите на начинку свисающие края теста. Промажьте оставшиеся листы теста растопленным маслом и выложите на начинку, собрав их вместе в виде складок.

ШАГ 4

Выпекайте 40–45 минут до золотистого цвета. Оставьте в форме на 5 минут, потом переложите на блюдо. Нарежьте порциями и подавайте, украсив листьями базилика.

Вариации

Замените курятину аналогичным количеством плотного сыра тофу, а куриный бульонный кубик – овощным, чтобы приготовить вегетарианское угощение.





Клубничные пирожные вупи

НА 12 штук (пеките 2 партиями)

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ:

примерно 45 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

20–30 минут (на обе партии)

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для пирожных

125 г сливочного масла (нарезать кубиками и оставить размягчиться)

175 г мелкого сахара

1 яйцо

½ ч. л. клубничного экстракта
(см. «Подсказку»)

350 г муки

1 ч. л. пищевой соды

225 мл сметаны

4 ст. л. молока

пара капель пищевого красителя
розового цвета

для крема

125 г белых маршмеллоу

50 мл молока

125 г сливочного масла

Утварь

силиконовый коврик
металлический противень

Розовые пирожные очаруют ваших друзей, им особенно понравится необычный крем, напоминающий зефир. По желанию в начинку можно добавить тонкие пластинки свежей клубники.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °С. Разложите силиконовый коврик на металлическом противне. Положите в большую миску сливочное масло, яйцо, сахар, муку, соду и сметану, влейте клубничный экстракт и молоко. Взбейте миксером до получения однородного гладкого теста. Подмешайте пару капель пищевого красителя розового цвета, чтобы тесто равномерно окрасилось.

ШАГ 2

Выложите 12 столовых ложек теста на силиконовый коврик в виде лепешек на достаточном расстоянии друг от друга и пеките 10–15 минут, пока лепешки не станут плотными на ощупь. Оставьте на противне на 5 минут, затем переложите остывать на решетку. Испеките тем же способом заготовки из оставшегося теста.

ШАГ 3

Для крема крупные маршмеллоу нарежьте кухонными ножницами на мелкие кусочки. Переложите в кастрюльку, влейте молоко и дайте расплавиться на слабом огне. Взбейте масло в мягкий крем. Продолжая взбивать, введите небольшими порциями расплавленные маршмеллоу. У вас должна получиться однородная масса. Когда крем полностью остынет, сложите лепешки попарно, промазывая кремом.

Подсказка

Клубничный экстракт и другие натуральные фруктовые ароматизаторы найти непросто, попробуйте поискать эти очень крепкие эссенции в специальных кондитерских отделах или интернет-магазинах. Поскольку экстракты очень концентрированы, в тесто их добавляют чуть-чуть. Тесто на противень проще всего выкладывать с помощью специальной ложки для мороженого с пружиной.





Яблочный пирог с кремом

НА 8 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 минут

ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 55–60 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 220 °С и 190 °С

Ингредиенты

для пирога

- 350 г песочного теста
- 225 г мелкого сахара + для присыпки
- 65 г муки + для раскатки
- ¼ ч. л. молотого имбиря
- ¼ ч. л. молотого мускатного ореха
- ½ ч. л. молотой корицы
- 1 ч. л. измельченной на мелкой терке цедры лимона
- 1,1 кг яблок сорта «антоновка» или похожих (очистить, вырезать семенные коробочки)
- 40 г сливочного масла (нарезать кубиками)
- 1 ст. л. лимонного сока
- 1 ст. л. молока
- яйцо для смазывания (разболтать)

для пряного медового крема

- 175 мл жирных сливок
- 1 ст. л. прозрачного меда
- по ½ ч. л. молотых корицы, мускатного ореха и имбиря

для украшения

карамельные завитки
(см. «Финальный штрих»)

Утварь

- большая силиконовая форма для киша
- диаметром 23 см
- металлический противень

Традиционный закрытый песочный яблочный пирог с ароматной сочной начинкой – любимейший семейный десерт, а если дополнить его пряными медовыми сливками и карамельными завитками, получится угощение, достойное короля.

ШАГ 1

Поставьте силиконовую форму для киша на противень. Разрежьте тесто пополам, одну половину оберните пищевой пленкой и положите в холодильник. На припыленной мукой доске раскатайте вторую половину в круг толщиной 5 мм и диаметром, большим, чем форма. Тщательно вдавите тесто в уголки формы, обрежьте сверху излишки. Поставьте в холодильник на 30 минут.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 220 °С. Смешайте сахар с мукой, пряностями и лимонной цедрой в большой миске. Положите кусочки яблок и хорошо обваляйте, чтобы они полностью покрылись мучной смесью. Выложите яблочные ломтики в форму с тестом, сверху разложите кусочки масла, сбрызните лимонным соком. Смочите края теста молоком. Раскатайте оставшееся тесто и переложите его на начинку, подровняйте края и тщательно придавите вместе концы верхнего и нижнего пластов теста по всему кругу. Пальцами или вилкой сделайте край теста гофрированным, в центре тестяного пласта выполните два маленьких разреза. Смажьте тесто яйцом и посыпьте мелким сахаром. Выпекайте 15 минут, затем уменьшите температуру до 190 °С и готовьте еще 40–45 минут – до золотистого цвета.

ШАГ 3

Взбейте миксером все ингредиенты для крема в плотную массу. Подавайте пирог теплым с медовым кремом, украсив карамельными завитками.

Финальный штрих

Для карамельных завитков насыпьте 50 г мелкого сахара ровным слоем на дно толстодонной кастрюльки и поставьте на огонь. Нагревайте, пока сахар не расплавится и не превратится в золотистую карамель. Обмакните в нее ручку чайной ложки. Выложите тянущуюся карамель в виде завитков на противень (или тарелку), выстеленный пекарской бумагой. Дайте остыть и затвердеть.





Как использовать щипчики

Ингредиенты
торт, покрытый сахарной мастикой
или марципаном
сахарная пудра

Утварь
щипчики

Подсказка

Щипчики обвязаны резинкой, которую можно регулировать в зависимости от того, насколько широким вы хотите делать зашип. Чем выше будет резинка на щипчиках, тем толще и четче получится зашип.

Прежде чем делать зашип, обмакните кончики щипчиков в сахарную пудру и регулярно обмакивайте повторно, чтобы инструмент не становился липким и не «откусывал» мастику или помаду.

Держите щипчики, как пинцет, и вдавливайте их в мастику, сжимая вместе обе половинки, затем отпускайте и поднимайте инструмент вверх, только после этого переходите к следующему зашипу. Чем больше давление в пальцах, тем глубже будет рисунок.

Не обязательно быть квалифицированным кондитером, чтобы с помощью щипчиков сделать красивые узоры.

- 1 Ровные линии узоров, выложенные щипчиками, – эффектный способ украшения торта, покрытого мастикой или марципаном, либо доски, на которой лежит изделие. Если вы декорируете центр торта табличкой из мастики, узором, выложенным из кондитерского мешочка, или словами, сделайте контур щипчиками вокруг таблички или узора. Лепестки крупных цветков из мастики или помады также можно декорировать щипчиками.
- 2 Для украшения боковых сторон торта обозначьте фестончатый узор по окружности изделия с помощью булавки. Затем пройдите по намеченному узору щипчиками.
- 3 Чтобы сделать ленточки из мастики для украшения, вырежьте узкие полоски из тонкого раскатанного пласта мастики и декорируйте каждую полосу с обоих краев щипчиками. Сложите полоски в виде бантиков и склейте друг с другом водой. Дайте затвердеть, прежде чем украшать ими торт.
- 4 Чтобы украсить пальмовой веточкой или листом папоротника торт, покрытый только мастикой или помадой, декорируйте мастику или помаду зашипами попеременно то в одну, то в другую сторону от центральной оси. В сезон праздников каждую веточку можно украсить разноцветным драже и посыпкой в виде звездочек, чтобы симитировать новогоднюю елку.
- 5 С помощью щипчиков можно создать узор в виде метеоритов, солнышек или цветков, делая зашипы по кругу, двигаясь от центра наружу. Серединку цветочков обычно украшают сахарной глазурью или сахарными шариками.







Черный чай

Чай – не только идеальный напиток для любого времени дня, но и полезный ингредиент для выпечки. Родина растения – Дальний Восток, откуда чай начал триумфальное шествие по всему миру.

ТИПЫ ЧАЯ

Так называемый черный (ферментированный) чай получают частичной сушкой листьев и последующим раздавливанием, после которого их оставляют ферментироваться, затем сушат и расфасовывают. Улун (полуферментированный) – это чай, который получают, останавливая процесс ферментации листьев до их высыхания.

ВЫБИРАЕМ ЧАЙ

1 Эрл Грей – черный китайский чай, ароматизированный натуральным маслом бергамота. Его тонкий аромат прекрасно дополнит ломтик лимона.
2 Ассамский чай (ассам) – сорт индийского чая с глубоким насыщенным вкусом.
3 Цейлонским называют чай, выращенный на острове Шри-Ланка (бывший Цейлон).
4 Дарджилинг – сорт из одноименного индийского города, имеет богатый, но деликатный вкус. Хорошо подавать с молоком и лимоном, также его предлагают холодным со льдом.
5 «Английский завтрак» – это купаж индийских и цейлонских сортов чая. Имеет крепкий аромат, можно подавать с молоком.
6 Лапсанг Сушонг – китайский чай с «копченым» привкусом, его лучше предлагать без добавок.
7 Розовый Пушонг – китайский чай с добавлением сушеных лепестков роз, придающих утонченный аромат отвару.
8 Кимун – черный чай с мягким, несколько сладковатым привкусом. Особенно хорош в качестве послеобеденного чая с молоком.
9 Кенийский чай – качественные сорта и купажи чая с тонким благоуханием, их подают с молоком.
10 «Русский караван» – купаж китайских чаев, которые пили в торговых караванах, шедших из Китая.
11 Нилгири – индийский чай с насыщенным ароматом.
12 Юньнань – качественный китайский чай со сладким нежным вкусом, его лучше пить без добавок.

ВЫПЕЧКА С ЧАЕМ

Для фруктовых и чайных кексов сухофрукты хорошо размачивать в чае перед добавлением в тесто, это сделает выпечку влажной и ароматной. Чернослив, инжир или финики, смешанные со свежими фруктами, например яблоками и грушами, станут прекрасной начинкой для закрытых пирогов или крамбла. Потушите сухофрукты в свежесваренном чае (под крышкой) 10 минут, остудите и перемешайте со свежими фруктами.



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.

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 чрезмерно 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.

В 50-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ГУГЕЛЬХУПФ С КЛЮКВОЙ И ЦУКАТАМИ: традиционный немецкий дрожжевой кекс, радующий сладкоежек сушеной клюквой и апельсиновыми цукатами.

ПИЦЦЫ С КОПЧЕНЫМ ЛОСОСЕМ: на хрустящих основах порционных пицц красуются красный лук, копченый лосось и свежие листья рукколы.

ГРУШЕВО-МИНДАЛЬНЫЕ КРАМБЛЫ: нежные ломтики груши покрыты ароматными миндально-коричневыми крошками.

ТОРТ «КОЛИБРИ»: сочные бананово-ананасовые коржи пропитывают и покрывают кремом из сливочного сыра.



...и форма для гугельхупфа для вашей коллекции



...а также в 51-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ШОКОЛАДНО-КАШТАНОВЫЙ РУЛЕТ: восхитительный праздничный рулет из плотного шоколадного бисквита с каштановым кремом покрывают шоколадной глазурью.

КОФЕЙНЫЙ «БАТТЕНБЕРГ»: розово-желтые шахматные клетки «Баттенберга» заменила комбинация кофейного и имбирного бисквитов.

ПИРОГ С КОЗЬИМ СЫРОМ И ШПИНАТОМ: золотистый круг с ярко-зеленым шпинатом и мягким козьим сыром, посыпанный мускатным орехом.

ХЛЕБНЫЙ ПУДИНГ С ЧЕРНОСЛИВОМ: сытный десерт, наполненный благоухающим черносливом, размоченным в апельсиновом соке.



...и три комплекта формочек в виде листочков для вашей коллекции

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



кулинарный журнал «Изысканная выпечка» Номер:49-2014г.-лучшие рецепты традиционной кухни, а также секреты и советы национальной кухни различных стран
скачан с сайта <http://www.panatex.com.ua>