EAGLEMOSS
COLLECTIONS

Изысканная выпечка

53

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

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ



В этом выпуске:

- Розовый торт «Завиток»
- Абрикосовые пирожные «Дакуаз»
- Шоколадный пирог на пиве
- Пирожные с сухофруктами
- Пирог с луком и петрушкой
- Абрикосовый пирог
- Кокосовые печенья
- Тарт с малиной и белым шоколадом
- Лепешки с кунжутом

...а также для вашей коллекции



Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь



EAGLEMOSS COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 53

Россия
Свидетельство о регистрации средства массовой информации Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций Российской Федерации ПИ № ФС77-56057 от 15.11.2013 г.
Учредитель и издатель:
ООО «Иглмосс Эдишинз»
Адрес издателя и редакции:
ул. Николоямская, 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 «Іглмосс Едішенз»
Адрес издателя и редакции:
ул. Б. Хмельницкого, 30/10, оф. 21, г. Киев, 01030;
тел.: (+380-44) 373-68-74
факс: (+380-44) 373-68-75
e-mail: info@eaglemoss.com.ua
Адрес для писем:
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 «Компания «Юнивест Маркетинг»
01054, г. Киев, ул. Дмитриевская, 44 б

Тираж: 18 100 экз.
Сдано в печать 17.01.2014 г.

Фото: обложка, 5–7 EM/Simon Smith; 9 EM; 11 EM/Graham Kirk; 13 EM; 15 EM/Thomas Odulate; 17 StockFood/John Hay; 19 StockFood/Georgina Palmer; 21 StockFood/Peter Cassidy; 23 StockFood/Barbara Lutterbeck; 24-26 EM/Simon Smith.

Менеджер проекта:
Джина Мэйхед
Директор по маркетингу:
Алекс Нил
Менеджер по маркетингу:
Фрэнсис Уокер
Редактор: Клэр Листер, Никки Моан
Дизайн: Howells Design Ltd.
Дизайнер: Кэролайн Гримшоу
Иллюстрации:
Натали Абадзис

© 2014 Eaglemoss Ltd
Право пользования принадлежит ООО «Иглмосс Эдишинз» и ООО «Іглмосс Едішенз».

Прессы и штампы являются неотъемлемой частью выпуска. Не продавать отдельно.

P888-N

12+

www.goodbakes.ru

Изысканная выпечка 53

СОДЕРЖАНИЕ

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Розовый торт «Завиток» 4

Такой торт станет главным украшением праздничного стола, например на день рождения.

ДЕСЕРТЫ

Абрикосовые пирожные «Дакуаз» 8

Пирожные из миндального безе со сладкими сливками и пюре из свежих абрикосов с лимонным ароматом.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Шоколадный пирог на пиве 10

Плотный шоколадный кекс покрывают масляным кремом, ароматизированным апельсинами.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Пирожные с сухофруктами 12

Сладкими пирожными с сухофруктами, покрытыми меренгой, приятно полакомиться не только в праздничные дни.

ХЛЕБ И Ко

Пирог с луком и петрушкой 14

Начинка из лука, чеснока, свежей петрушки и пармезана станет приятным разнообразием в череде обычных овощных смесей для несладких тартов.

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_vmeste** или связавшись с нами по телефону **8 (4852) 64-99-73**. Написать нам можно по адресу: ООО «Иглмосс Эдишинз», а/я 71, г. Ярославль, 150961.
ПРОШЛЫЕ ВЫПУСКИ Восполните свою коллекцию – закажите любой недостающий журнал. Купите его, зайдя на сайт **www.eaglemoss.ru/shop** или позвонив по телефону **8 (4852) 64-99-73**. Стоимость каждого выпуска состоит из цены номера (указана на обложке), почтового сбора и платы за упаковку. Рассылка заказанных журналов зависит от их наличия на складе. В случае отсутствия журналов редакция оставляет за собой право аннулировать заказ.
ДРУГИЕ СТРАНЫ Ответы на наиболее часто задаваемые вопросы вы можете найти на сайте **www.goodbakes.ru**.











НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Абрикосовый пирог 16

Отличный вариант выпечки, пригодной для относительно длительного хранения в герметичном контейнере.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Кокосовые печенья 18

Эти печенья пользуются большой популярностью в продаже. Почему бы не попробовать приготовить их дома?

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

Тарт с малиной и белым шоколадом 20

Сладкая основа представляет собой корзинку для волшебного крема из белого шоколада и сливок со свежей малиной.

ХЛЕБ И Ко

Лепешки с кунжутом 22

Такие лепешки необычайно вкусны с хумусом и восточным пловом, также их можно подать к табуле.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология

Как использовать пресс-формы 24

Формы для создания узоров понадобятся для декорирования печенья и тортов, покрытых сахарной мастикой или помадой.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты

Пиво 26

Чем отличаются разные сорта пива друг от друга и как их можно использовать при приготовлении блюд.









Розовый торт «Завиток»

Элегантный торт украсить очень просто с помощью ваших новых пресс-форм. Ярко-розовый цвет – сигнал того, что этот торт станет подарком близкой подруге или родственнице. Если такой необычный сюрприз вы решите преподнести мужчине, лучше возьмите темно-синюю мастику и гладкую ленту.

НА 16 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ЗАМАЧИВАНИЯ ФРУКТОВ: 24 часа
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 2 часа 30 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 1 час (для фруктов), 6 часов или на ночь (для пирога)
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 150 °С

Ингредиенты

для пирога
175 г сливочного масла
450 г ассорти из разных видов кишмиша, изюма и коринки
175 г кураги (нарезать)
175 г сушеных яблок (нарезать)
125 г ассорти цукатов из цедры
175 г мелкого темно-коричневого сахара
цедра и сок 2 лимонов
175 мл апельсинового сока
75 мл коньяка или рома
2 ч. л. молотой корицы
1 ст. л. темной патоки
4 яйца
250 г муки
1 ч. л. разрыхлителя

для украшения
4 ст. л. абрикосового джема (подогреть и протереть через сито)
350 г марципана
500 г сахарной мастики (или помады)
белая королевская глазурь
белые сахарные жемчужинки

Утварь
квадратная форма со стороной 19 см
металлический противень
кондитерский утюжок
набор пресс-форм
силиконовый кондитерский мешочек

КАК ПОДГОТОВИТЬ ФОРМУ

Как правило, силиконовую форму не смазывают маслом и не выкладывают пергаментной бумагой, но в данном случае мы советуем это сделать, поскольку тяжелые пироги с большим количеством сухофруктов выпекаются несколько часов. Это нужно для того, чтобы не дать выпечке слишком сильно подрумяниться снаружи, пока она не станет готовой внутри. Смажьте форму маслом и выложите двойным слоем пекарской бумагой, затем оберните форму с внешней стороны двойным слоем пекарской бумаги и обвяжите шпагатом. К концу выпекания, когда поверхность пирога станет достаточно коричневой, накройте ее листом фольги или пекарской бумаги, чтобы не допустить подгорания.

КАК УКРАШАТЬ ТОРТ

Торт можно подать как на серебряной доске, так и на плоском блюде. Если выбрана доска, покройте ее выступающие края декоративной помадой (или мастикой). Если подаете десерт на блюде, то оно должно быть абсолютно плоским, чтобы он лежал ровно. Вдавливайте пресс-формочки в еще мягкую мастику: если она высохнет, то при вдавливании пресса скорее появятся трещины, а не рисунок.

Подсказка

Кишмиш, изюм и коринку берите по своему вкусу и в желаемых пропорциях, подойдет и готовая покупная смесь.

Вариации

Покрыв торт мастикой, переложите его на плоское блюдо, а не на доску. Из кондитерского мешочка со средней гладкой насадкой выложите королевскую глазурь в виде шариков по контуру основания изделия (см. 18-й выпуск, стр. 24–25). Украсьте розовыми сахарными жемчужинками, оберните торт ленточкой и зафиксируйте булавками или каплями королевской глазури. Дайте ей высохнуть.



Как подготовить и испечь пирог и покрыть его марципаном

1 Положите в сотейник масло, сухофрукты, цукаты, сахар, цедру и сок лимонов, апельсиновый сок. Разогревайте до кипения. Перемешивайте деревянной ложкой, пока масло не растопится. Накройте крышкой и тушите на слабом огне 10 минут. Снимите с огня, влейте коньяк или ром, всыпьте корицу, перемешайте и переложите в миску. Дайте остыть, накройте и поставьте в прохладное место на сутки. Подмешайте яйца и патоку.

2 Разогрейте духовку до 150 °С. Просейте муку с разрыхлителем и подмешайте во фруктовую смесь.





Как покрыть и украсить торт

5 Смочите марципан водой, раскатайте мастику на доске, припыленной сахарной пудрой, и с помощью скалки переложите на пирог так, чтобы края свободно свисали на выступающие концы доски. Разровняйте мастику, разгладьте сверху и по бокам, обрежьте лишние края.

6 Пока мастика еще мягкая, вырежьте из пекарской бумаги квадрат по размеру поверхности торта, сложите дважды по диагонали, чтобы определить центр квадрата. Разверните бумагу и аккуратно положите на торт. Вколите в точку центра булавку.









3 Поставьте силиконовую форму на противень, выложите в нее фруктовое тесто и разровняйте поверхность. Поставьте в духовку на 2 часа 30 минут. Дайте полностью остыть, затем переверните пирог и удалите бумагу.

4 Положите изделие на доску или блюдо и смажьте со всех сторон абрикосовой глазурью. Раскатайте марципан на доске, припыленной сахарной пудрой, и переложите на пирог с помощью скалки. Разровняйте и разгладьте сверху и по бокам пирога, обрезав излишки.





7 Отталкиваясь от центра квадрата, вдавите в мастику, не сильно нажимая, зеленую пресс-форму в четырех диагональных направлениях. Переворачивайте пресс-форму, чтобы использовать ее с обеих сторон для получения зеркального рисунка.

8 Наполните кондитерский мешочек с маленькой гладкой насадкой королевской глазурью и выложите по намеченному пресс-формой узору. Добавьте между узорами белые сахарные жемчужинки, фиксируя их королевской глазурью.



Абрикосовые пирожные «Дакуаз»

Прекрасная идея для летней вечеринки – чудесный десерт со свежими ароматными абрикосами.

НА 6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
1 час 25 минут – 1 час 30 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 30 минут (безе), 30 минут (абрикосовое пюре)
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 140 °C

Ингредиенты

для безе
4 белка
¼ ч. л. винного камня
225 г мелкокристаллического сахара
75 г молотого миндаля

для начинки
350 г свежих абрикосов (разделить пополам, удалить косточки)
срезанная тонким ножом цедра и сок 1 маленького лимона
1 стручок ванили
65 г мелкокристаллического сахара
300 мл жирных сливок
50 мл вина марсала
100 г густого несладкого йогурта (греческого)

для украшения
сахарная пудра для присыпки
жареная миндальная соломка

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 140 °C. Переместите на противень силиконовый коврик. Для безе взбейте белки в большой чистой емкости в пышную пену с мягкими вершинками. Взбивая, введите винный камень и по ложке – сахар. Продолжайте взбивать, пока не получите стойкую блестящую меренгу. Аккуратно подмешайте молотый миндаль.

ШАГ 2

С помощью двух ложек выложите на силиконовый коврик 12 аккуратных горок одинакового размера, разровняйте поверхность. Поставьте в духовку на 1 час, дайте заготовкам остыть.

ШАГ 3

Для начинки переложите абрикосы в кастрюльку, добавьте цедру и сок лимона, стручок ванили и всыпьте половину сахара. Накройте крышкой и тушите 15–20 минут, пока фрукты не станут мягкими. Удалите лимонную цедру и ванильный стручок. Измельчите фруктовую массу в кухонном комбайне или погружным блендером. Перелейте пюре обратно в кастрюльку. Варите 10 минут, чтобы оно уварилось и загустело. Остудите и поместите в холодильник до подачи.

ШАГ 4

Взбейте сливки так, чтобы они держали форму. Взбивая, введите вино и оставшийся сахар. Подмешайте йогурт. Сложите безе попарно, промазывая сливками и абрикосовым пюре. Присыпьте сахарной пудрой и подавайте, украсив миндальной соломкой.

Происхождение

ДАКУАЗ

Хрустящие ореховые безе стали называть так в честь города Дакс на юго-западе Франции. Жительниц Дакса по-французски называют «дакуаз», поэтому можно предположить, что таким образом местные кондитеры выражали свою любовь к дамам и верили, что именно они больше всего оценят их сладкое творение.





Шоколадный пирог на пиве

Пиво на этот раз используется в необычной для него роли – в качестве секретного ингредиента, который преображает шоколадный кекс в замечательное лакомство. Волны масляного крема на кексе напоминают шапку пены на кружке пива.

НА 8–10 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 час 15 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 2 часа
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста
225 г сливочного масла (размягченного)
350 г светло-коричневого сахара
4 яйца (разболтать)
250 г муки
½ ч. л. разрыхлителя
2 ч. л. пищевой соды
400 мл крепкого темного пива (например «Гиннесс»)
125 г какао-порошка

для масляного крема
275 г сахарной пудры (просеять)
150 г сливочного масла (размягченного)
4 ч. л. свежего апельсинового сока
1 ч. л. измельченной на мелкой терке цедры апельсина

Утварь
круглая глубокая силиконовая форма диаметром 20,5 см
металлический противень
ровный нож-шпатель

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Поставьте силиконовую форму на противень. В большой миске взбейте масло с сахаром в пышный светлый крем. Не прекращая взбивать, частями введите разболтанные яйца. Подсыпайте с каждой порцией немного муки, чтобы масса не расслаивалась.

ШАГ 2

Просейте оставшуюся муку с разрыхлителем и пищевой содой. Размешайте какао-порошок в пиве. Поочередно вводите в масляную массу мучную смесь и шоколадно-пивную эмульсию, перемешивайте до равномерного распределения (получится жидковатое тесто неоднородной консистенции).

ШАГ 3

Перелейте тесто в форму. Выпекайте 1 час 15 минут, проверьте готовность деревянной палочкой или спицей: после прокалывания центра изделия она должна остаться чистой. Ближе к концу выпекания следите, чтобы пирог не подгорел. Если верх начинает слишком сильно коричневеть, накройте форму листом фольги или пекарской бумаги. Дайте изделию остыть в форме.

ШАГ 4

Для крема взбейте все ингредиенты до получения воздушной кремовой массы. Ножом-шпателем намажьте ее на пирог толстым слоем, сделайте шпателем волны с вершинками.

Вариации

Для праздничного варианта приготовьте крем не из сливочного масла, а из сливок: взбейте 300 мл жирных сливок с 50 г сахарной пудры и 1 ст. л. ирландского виски в плотную массу. Ножом-шпателем намажьте ее на изделие, выводя волны.





Пирожные с сухофруктами

Поскольку сухофрукты продаются круглый год, не обязательно ждать новогодних праздников, чтобы испечь эти пирожные. На хрустящие миндально-песочные коржики выкладывают начинку из сухофруктов и покрывают меренгой, ароматизированной апельсиновым ликером.

НА 4 персоны
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: около 20 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C и 180 °C

Ингредиенты

для песочных пирожных
1 яйцо (отделить белок от желтка)
1 ч. л. миндальной эссенции
125 г муки + для вымешивания и раскатки
2 ст. л. молотого миндаля
75 г сливочного масла (нарезать кубиками)
50 г мелкокристаллического сахара + для посыпки

для начинки и меренги
2 белка
½ ч. л. винного камня
125 г мелкокристаллического сахара
измельченная на мелкой терке цедра ½ апельсина
1 ст. л. апельсинового ликера, например «Гран Марнье»
225 г фарша из смеси сухофруктов

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень
силиконовая кондитерская кисточка
ровный нож-шпатель

ШАГ 1

Поместите силиконовый коврик на металлический противень. Для песочного теста слегка разболтайте желток с миндальной эссенцией. Просейте в миску муку, подмешайте молотый миндаль и разотрите с маслом пальцами в мелкие крошки. Введите сахар, желтковую эмульсию, хорошо перемешайте и соберите тесто руками в шар.

ШАГ 2

Переложите на слегка припыленную мукой поверхность и вымесите до гладкости. Оберните тесто пищевой пленкой и поместите в холодильник на 30 минут. Разделите на четыре одинаковые части и раскатайте каждую на припыленной мукой поверхности в круг диаметром 7,5 см. Переложите на силиконовый коврик.

ШАГ 3

Разогрейте духовку до 200 °C. Пеките заготовки 12 минут – до золотистого цвета. Выньте из духовки, слегка разболтайте белок и смажьте коржики. Посыпьте 1 ст. л. сахара и поставьте в духовку еще на 3 минуты. Оставьте для остывания на противне.

ШАГ 4

Разогрейте духовку до 180 °C. Для меренги взбейте белки с винным камнем в плотную пену с мягкими вершинками. По чайной ложке подсыпайте сахар и продолжайте взбивать до получения стойкой, плотной и блестящей белковой массы. Подмешайте апельсиновую цедру и ликер. Выложите на песочные коржики фарш из сухофруктов и полностью покройте апельсиновой меренгой, выполняя волны. Поставьте в духовку на 5 минут, чтобы меренга стала золотистой. Подавайте сразу же или дайте полностью остыть.





Пирог с луком и петрушкой

Ломтик этого пирога будет одинаково хорош как прямо из духовки, так и в холодном виде. Его сливочная начинка сочетает в себе пикантность пармезана, сладковатый обжаренный лук с чесноком и свежую петрушку.

НА 6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 10 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 50–55 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты

для тестяной основы

450 г готового или домашнего слоеного теста (см. 29-й выпуск, стр. 24–25)
мука для раскатки

для начинки

2 ст. л. оливкового масла
25 г сливочного масла
3 крупные репчатые луковицы (очистить и нарезать тонкими кольцами)
225 г лука-шалота (очистить и нарезать тонкими кольцами)
1 зубок чеснока (очистить и истолочь)
300 мл жирных сливок
3 ст. л. измельченного на терке сыра пармезана
2 яйца
3 ст. л. рубленой свежей петрушки

Утварь

силиконовая форма для киша диаметром 23 см
металлический противень

ШАГ 1

Раскатайте тесто тонким слоем на припыленной мукой поверхности. Поставьте силиконовую форму на противень и выложите в нее тесто. Не обрезайте излишки теста, выступающие над бортиком формы. Поставьте в холодильник на 30 минут.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 200 °C. Накройте тесто пекарской бумагой, всыпьте сухие бобы и поставьте в духовой шкаф на 15 минут. Удалите бумагу с бобами и пеките еще 5 минут – до золотистого цвета. Выньте из духовки и аккуратно срежьте излишки коржа поверх бортиков формы острым ножом.

ШАГ 3

Нагрейте на сковороде оливковое масло со сливочным. Пассеруйте репчатый лук с шалотом и чесноком на слабом огне, пока овощи не станут мягкими и золотистыми. Снимите с огня и отставьте на 10 минут. Взбейте сливки с яйцами и пармезаном, посолите и поперчите по вкусу. Подмешайте в жареный лук с чесноком, добавьте петрушку.

ШАГ 4

Ложкой переложите начинку в форму с испеченным коржом, выпекайте 30–35 минут – начинка затвердеет и покроется желтовато-коричневатой корочкой. Подавайте пирог теплым или холодным.

Совет

Предложите к пирогу салат из молодого картофеля. Поскребите щеточкой клубни молодого мелкого картофеля (общим весом 900 г), чтобы удалить грязь и кусочки кожуры. Отварите в кипятке или на пару до мягкости. Откиньте на дуршлаг, переложите в салатницу еще теплый картофель, добавьте мелкорубленую луковицу и 4–5 ст. л. заправки из масла и уксуса. Дайте остыть и подмешайте 300 мл майонеза, ароматизированного лимоном.





Абрикосовый пирог

НА 8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
50 минут – 1 час
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты
75 мл апельсинового сока
125 г кураги (нарезать мелкими кусочками)
225 г сливочного масла (размягченного)
200 г золотистого сахара
4 яйца
250 г муки
1 желток
1½ ч. л. разрыхлителя
75 г капель из черного шоколада («чипсов»)

Утварь
круглая глубокая силиконовая форма диаметром 20,5 см
металлический противень

Приготовление предлагаемого пирога не вызовет у вас затруднений, к тому же сделать его можно из продуктов, которые наверняка есть у вас в кухонном шкафчике. Курагу при желании замените любыми другими сухофруктами.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Поставьте силиконовую форму на противень. Переложите в пиалу нарезанную курагу, полейте апельсиновым соком и оставьте размачиваться, пока будете готовить тесто.

ШАГ 2

В большой емкости взбейте сливочное масло с сахаром в пышный светлый крем. Взбивая, по одному введите яйца, всыпая с каждым по ложке муки, чтобы масса не расслаивалась. Подмешайте желток.

ШАГ 3

Просейте сверху оставшуюся муку с разрыхлителем и аккуратно перемешайте до однородности. Добавьте курагу с апельсиновым соком и шоколадные капли, хорошенько размешайте, чтобы они равномерно распределились. Переложите тесто в форму и разровняйте поверхность ложкой.

ШАГ 4

Пеките от 50 минут до 1 часа, проверьте готовность, проколов центр изделия деревянной палочкой или спицей (одна должна остаться чистой). Оставьте пирог в форме для остывания, холодный выложите на блюдо.

Вариации

Замените 25 г муки таким же количеством какао-порошка, а черные шоколадные капли – белыми. Пирог можно также глазировать шоколадной глазурью. Вскипятите 175 мл жирной сметаны, снимите с огня и подмешайте 250 г рубленого темного, молочного или белого шоколада до полного расплавления. Дайте остыть при комнатной температуре, чтобы глазурь загустела до консистенции, когда ее можно будет намазывать (периодически размешивайте). Взбейте миксером 1–2 минуты до пышности и намажьте полученной глазурью пирог.





Кокосовые печенья

ПРИМЕРНО НА 12 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 170 °C

Ингредиенты
2 белка
¼ ч. л. винного камня
100 г мелкокристаллического сахара
25 г молотого миндаля
1 ч. л. ванильного экстракта
225 г свежей мякоти кокоса (нашинковать)

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень
большой силиконовый кондитерский мешочек с большой насадкой-звездочкой

Кокосовые лакомства радуют своей сочной, рассыпчатой и приятной текстурой. Чтобы печенья получились действительно сочными, лучше брать свежую мякоть кокоса, а не сушеную кокосовую стружку.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 170 °C. Переложите силиконовый коврик на металлический противень. Взбейте белки до появления пены. Добавьте винный камень и продолжайте взбивать до плотной пены с мягкими вершинками.

ШАГ 2

Подсыпайте по чайной ложке сахар и продолжайте взбивать, пока белки не станут плотными, стойкими и блестящими. Большой металлической ложкой подмешайте миндаль, ванильный экстракт и мякоть кокоса.

ШАГ 3

Наполните полученной массой кондитерский мешочек с большой насадкой-звездочкой и отсадите на противень 12 горок на большом расстоянии друг от друга.

ШАГ 4

Пеките 20 минут, пока печенья не станут плотными и золотистыми. Дайте полностью остыть, затем снимите с силиконового коврика. Храните в герметичной посуде.

Совет

Если вы не слишком умело обращаетесь с кондитерским мешочком, белково-кокосовую массу можно выложить на противень в виде горок с помощью двух десертных ложек. Старайтесь не сделать из них лепешки, потому что у готового печенья должна быть аккуратная округлая форма с несколько заостренным центром.

Подсказка

Свежая мякоть кокоса, конечно же, намного сочнее и влажнее сухой кокосовой стружки. Поищите готовую нарезанную мякоть кокоса в крупных супермаркетах или в магазинах азиатской кухни.





Тарт с малиной и белым шоколадом

Под плотным слоем свежей малины прячется восхитительный крем из сметаны, жирных сливок и ванили, обогащенный белым шоколадом… Именно так должен выглядеть тарт, который вы приготовите для завершения обеда на свежем воздухе.

НА 8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 45 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут (тесто), 2 часа (начинка)
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25–30 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 30 минут (корж), 30 минут (начинка)
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для коржа
350 г готового или домашнего сладкого песочного теста (см. 30-й выпуск, стр. 24–25)
мука для раскатки

для начинки
150 мл жирной сметаны
225 мл жирных сливок
150 г белого шоколада (порубить)
1 ч. л. ванильного экстракта

для украшения
250 г малины
сахарная пудра для присыпки

Утварь
силиконовая форма для тартов размером 24 x 15 см
металлический противень

ШАГ 1
Раскатайте песочное тесто на припыленной мукой поверхности. Поставьте силиконовую форму на противень и выложите ее тестом, аккуратно вдавливая в уголках. Обрежьте тестяные излишки сверху. Наколите часто вилкой и поставьте в холодильник на 30 минут.

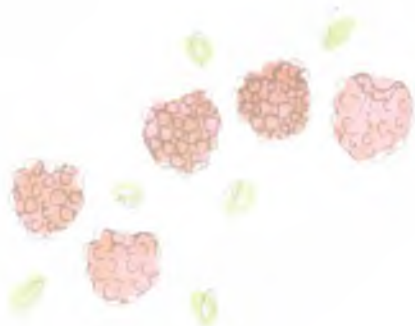
ШАГ 2
Разогрейте духовку до 180 °C. Накройте тесто пекарской бумагой и всыпьте сухие бобы. Пеките 15 минут, потом удалите бумагу с бобами и готовьте корж еще 10–15 минут – он станет хрустящим и золотистым. Выньте из духовки и дайте полностью остыть, затем аккуратно переложите корж на блюдо.

ШАГ 3
Нагрейте половину сливок со сметаной и доведите почти до кипения. Снимите с огня и подмешайте шоколад – он должен полностью расплавиться. Перелейте в чистую емкость, дайте остыть и поставьте в холодильник на 2 часа.

ШАГ 4
Взбейте оставшиеся сливки с ванильным экстрактом до загустения и подмешайте в шоколадную массу. Переложите полученный крем ложкой на корж ровным слоем. Разложите сверху малину и посыпьте перед самой подачей сахарной пудрой.

Вариации

Вместо белого шоколада в крем добавьте черный, а ванильный экстракт замените измельченной на мелкой терке цедрой маленького апельсина. Для украшения тарта возьмите другие ягоды и фрукты – попробуйте, например, клубнику, абрикосы, персики, вишню или черешню без косточек или же ассорти из разных ягод с красной и белой смородиной.







Лепешки с кунжутом

НА 8 штук (пеките двумя партиями)
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПОДХОДА ТЕСТА: 1–2 часа для теста + 15 минут (для второго подхода каждой партии лепешек)
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15–20 минут (для каждой партии)
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °С

Ингредиенты
450 г муки высшего сорта с высоким содержанием клейковины («хлебной») + для замеса и раскатки
7 г сухих быстродействующих дрожжей
1 ч. л. соли
2 ст. л. несладкого йогурта
50 г сливочного масла (растопить)
300 мл тепловатой воды
2 ст. л. оливкового масла + для смазывания
4 ст. л. кунжута
2 ст. л. свежей рубленой зелени тимьяна

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень

Мексиканцы пекут тортильи, индийцы – наан, греки и турки – питу. Лепешки по этому рецепту посыпают кунжутом и тимьяном, они идеально подойдут к блюдам ближневосточных народов – к хумусу, салату табуле или закуске из печеных баклажанов баба гануш.

ШАГ 1

Просейте в большую миску муку, подмешайте соль и дрожжи. Добавьте йогурт, растопленное масло и воду, замесите мягкое тесто. Вымесите его на припыленной мукой доске до однородности и эластичности (10 минут).

ШАГ 2

Переложите тесто в промасленную миску, накройте пленкой и поставьте в теплое место подходить на 1–2 часа – до увеличения в объеме вдвое.

ШАГ 3

Выбейте тесто и разделите пополам. Половину оставьте в миске и снова накройте пищевой пленкой. Вторую половину разделите на 4 части и раскатайте каждую на припыленной мукой поверхности в круг диаметром 15–18 см. Поместите на металлическом противне силиконовый коврик, разложите на нем тестяные круги. Накройте промасленной пищевой пленкой и поставьте в теплое место подходить на 15 минут.

ШАГ 4

Разогрейте духовку до 200 °С. Смажьте лепешки растительным маслом, посыпьте половиной кунжута и половиной тимьяна. Пеките 15–20 минут – до золотистого цвета. Из второй половины теста, оставшегося кунжута и тимьяна испеките вторую партию лепешек.

Совет

Лепешки можно приготовить загодя, но лучше все же подавать их еще теплыми. Остывшие изделия можно разогреть, для этого нужно немного сбрызнуть их холодной водой и поставить на пару минут под горячий гриль (следите, чтобы не подгорели!). Еще один способ: смочить лепешки водой, обернуть фольгой и разогреть в течение 10 минут в горячей духовке.



Как использовать пресс-формы

Легко превратить вкусную выпечку в произведение кондитерского искусства с помощью ваших новых пресс-форм.

Ингредиенты
сахарная мастика
сахарная пудра для раскатки
сахарные жемчужинки или крупная сахарная посыпка
сладкое песочное тесто (или любое тесто для печенья)
мука для раскатки
пищевой блеск
порошковый пищевой краситель

Утварь
набор пресс-форм
маленькие кисточки для рисования
силиконовый коврик
металлический противень

Подсказка

Раскатайте сахарную мастику тонким слоем на доске, припыленной сахарной пудрой, и покройте ею торт или вырежьте табличку для украшения. Припылите режущий край формочки сахарной пудрой, чтобы не липла к мастике. Держите формочку строго горизонтально и вдавите в мастику, не слишком усердствуя, чтобы получился четкий орнамент, но мастика не прорвалась. Аккуратно вытащите формочку из мастики и выполните следующий узор. Можно сделать рисунки одной формочкой или разными фигурками.

1 Три формочки из комплекта представляют собой симметричный рисунок с одним острым режущим краем, который и вдавливают в необходимый материал. У двух других рисунок есть и на верхней, и на нижней сторонах, поэтому можно выполнить зеркальные украшения.

2 Самое простое и эффектное украшение для торта – сахарная табличка. Выберите формочку из комплекта и придавите ее на тонко раскатанном кусочке сахарной мастики. Декорируйте узор сахарными жемчужинками или крупной сахарной посыпкой. Дайте мастике высохнуть, затем смочите водой снизу и вдавите на верхнюю или боковую поверхность торта.

3 Полученный контур слегка увлажните водой с помощью кисточки. Выполняя узор на мастике, не придавливайте формочку слишком сильно, иначе линии орнамента получатся чересчур глубокими.

4 Увлажненный узор посыпьте блеском или порошковым красителем. Излишки блеска или порошка на окружающей орнамент мастике снимите сухой кисточкой. Осторожно смачивайте орнамент, чтобы жидкость не капала и не размазывалась по остальной мастике, иначе к ней прилипнет блеск.

5 Раскатайте тесто на доске, припыленной мукой, и вырежьте желаемые печенья. Переложите на силиконовый коврик на противне и выполните на каждом орнамент с помощью пресс-формы из комплекта. С нажимом вдавливайте ее в тесто, чтобы получился глубокий узор. Когда печенье испечется, возможно, орнамент нужно будет повторить еще раз.








3


4


5

Пиво

Пиво различается по сырью, из которого оно варится, по способу брожения и крепости. Кстати, цвет, богатый и уникальный вкус напитка облагораживают вкус запеченных блюд.



КАК ВАРЯТ ПИВО?

Пиво делают из четырех основных ингредиентов – воды, ячменя, дрожжей и хмеля, – которые вместе сбраживаются. По способу брожения напиток бывает двух основных типов – лагер и эль. Первый – пиво «низового брожения», которое происходит медленнее и при низких температурах, полученное пиво выходит более легким. Второй бывает мягким, легким и светлым, его варят «верховым брожением» при более высокой температуре. В ходе ферментации дрожжи образуют слой пены на поверхности, и готовое пиво приобретает богатый сложный вкус. По сравнению с вином и крепкими алкогольными напитками в пиве невысокое содержание спирта, поэтому при тепловой обработке спирт быстро испаряется, а остается только вкус пива, который обогащает готовое блюдо.

ТИПЫ ПИВА И ИХ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ВЫПЕЧКЕ

1 Стаут – темное пиво, варят из жареного ячменя и медленно ферментируют. Один из самых известных стаутов – «Гиннесс», широко используемый в британской кухне для приготовления фруктовых и шоколадных кексов, хлеба и чизкейков. **2** Горькое охмеленное пиво (биттер) легче стаута, им часто смягчают красное мясо, такое как говядина или оленина, которое медленно тушат для использования в качестве начинки для пирогов. **3** Лагер – еще легче, чем биттер, его лучше брать для блюд из курятины или свинины. **4** Траппистское пиво производят только в стенах бельгийских монастырей католического ордена траппистов, весь доход от пивоварения из которых идет на благотворительность. На сегодня существует всего семь официальных видов этого хмельного напитка. Его можно добавить в подливку или соус к мясному пирогу. **5** Шоколадное пиво – неотразимое сочетание пива и шоколада, и это только один из многочисленных видов ароматизированного и фруктового напитка. **6** Легкий эль имеет мягкий вкус, его лучше использовать, как и лагер, для белого мяса. **7** Имбирное пиво бывает алкогольным и безалкогольным. При добавлении в хлебное тесто действует в качестве разрыхляющего компонента, вызывающего подъем теста. **8** Лондонский портер варят с начала XVIII века, назвали его в честь уличных и речных грузчиков Лондона (портеров), которым этот напиток очень нравился. Насыщенный, густой и темный портер похож на стаут, идеальный вариант его применения – рождественские темные тяжелые кексы с сухофруктами и пудинги.



Правила безопасности и гигиенические нормы

- Прежде чем прикасаться к любым пищевым продуктам, обязательно вымойте руки.
- Перед употреблением фрукты и овощи необходимо мыть.
- Рабочие поверхности и доски для нарезки следует содержать в чистоте; для сырого мяса и рыбы должны быть отдельные доски.
- Не покупайте треснувшие яйца.
- Детям, беременным и пожилым людям не рекомендуется употреблять блюда, содержащие сырые яйца.
- Температура обычной камеры холодильника должна составлять +5 °С или меньше, морозильной камеры – -20 °С.
- Как можно чаще стирайте кухонные полотенца, тканевые салфетки, фартуки, тканевые держатели и рукавицы. Не разрешайте домашним питомцам ходить по рабочей поверхности и столу на кухне.
- Сырые и приготовленные продукты храните в холодильнике отдельно друг от друга. Мясо держите в нижней части холодильника, молочные продукты – вместе, на полках повыше, а листовые салаты и свежие овощи – в специальном отсеке.
- Свежие продукты кладите в холодильник или морозильную камеру как можно быстрее после покупки.







Меры веса

- **Всегда следите за системой мер и весов, указанной в рецептах.**
- **Если вес дается в ложках, имеется в виду полная ложка без горки (если не указано иначе).**
- **Ст. л., дес. л. и ч. л. – соответственно обозначают «столовая ложка», «десертная ложка», «чайная ложка». Ст. л. = 3 ч. л./15 мл; дес. л. = 2 ч. л./10 мл; ч. л. = 5 мл.**
- **Яйца обычно берутся большие (если не оговаривается иначе).**

Условные обозначения

- **Эти обозначения помогают понять, как лучше использовать силиконовую посуду:**

Безопасно для пищевых продуктов.

Пригодно для использования в микроволновой печи.

Пригодно для использования в морозильной камере.

Пригодно для мытья в посудомоечной машине (верхняя полка).

Не подвергать действию прямого огня.

Не использовать на плите.

Не использовать острые предметы.

+464 F +240 C
-40 F -40 C *Максимальная и минимальная температура использования.*

Используя силиконовую посуду, помните: тесто с определенными видами фруктов или ягод либо же ингредиентами с сильными красящими веществами может вызвать изменение окраски форм. Чтобы снизить риск обгорания формы, избегайте чересчур высокой температуры нагрева духовки. Если в духовке есть функция обдува (конвекция), снизьте температуру и время приготовления согласно указаниям производителя. Обычно 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 54-М ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...



МОРКОВНЫЙ ПИРОГ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ: сочное плотное изделие с кремом из сливочного сыра.

АБРИКОСОВЫЙ ПИРОГ «БЕЙКВЕЛЛ»: традиционный английский пирог, ароматизированный курагой, размоченной в сиропе.

ТОРТ «МИССИСИПИ» ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА: ценителей шоколадной выпечки ждет торт из белого шоколада, покрытый густым кремом из белого шоколада и украшенный завитками белого и молочного шоколада.



ГРУШЕВО-МАЛИНОВЫЙ ШТРУДЕЛЬ: хрустящий слоистый рулет порадует вас ароматной фруктовой начинкой.



...и силиконовая квадратная форма со стороной 18 см для вашей коллекции

...а также в 55-М ВЫПУСКЕ





Среди рецептов...

ПИРОГ «КОРЗИНКА С ЯГОДАМИ»: песочная корзинка, полная свежих ягод, прикрыта золотистой решеткой.

КЕКС С ПЕКАНОМ: ароматное изделие с орехами пекан подают с теплым коньячным кремом.

ПЕРСИКИ «МЕЛЬБА» НА БЕЗЕ: хрустящие безе с топлеными сливками, припущенными персиками и малиновым пюре.

ТАРТ С ГРУШАМИ, ШПИНАТОМ И ГОРГОНЗОЛОЙ: классическая комбинация ингредиентов в средиземноморской кухне.



...и фигурный ролик для теста для вашей коллекции

Очередной номер в продаже через две недели

www.goodbakes.ru

ISSN 2222-2650

Вы скачали журнал для ознакомления на сайте http://www.panatex.com.ua.Вы узнаете о тонкостях кулинарных рецептов, технологиях приготовления. Изысканная выпечка №53 / 2014 Формат: PDF