EAGLEMOSS
COLLECTIONS

Изысканная выпечка

88

РАЗ В 2 НЕДЕЛИ Рекомендуемая цена: 259 руб., 64,95 грн

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

В этом выпуске:

- Черничный пирог
- Печенье «Цветочки»
- Кофейные пирожные
- Корзиночки с грибами
- Апельсиновый торт
- Кекс на йогурте
- Пудинги с абрикосами
- Творожный торт с ягодами
- Киш с лососем

...а также для вашей коллекции

Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь

EAGLEMOSS
COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 88

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: collections@eaglemoss.ru
www.eaglemoss.ru
Главный редактор: Павел Звонов
Распространение: ООО «Бурда Дистрибьюшен Сервисиз»
Рекомендуемая цена: 259 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, Украина, 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, Украина, 01054
Главный редактор и ответственный за выпуск:
Юлия Коваль

Распространение:
ООО «Бурда Дистрибьюшен», г. Киев; тел.: (+380-44) 494-07-92
Рекомендуемая цена: 64,95 грн

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, кв. 6

Тираж: 5100 экз.

Сдано в печать 21.05.2015 г.

Фото: обложка, 5–7 Eaglemoss/Simon Smith; 9 StockFood/Paul Poplis; 11 StockFood/Chris Alack; 13 StockFood/Eising Studio, Food Photo & Video; 15 StockFood/Ian Garlick; 17 StockFood/Stephen Conroy; 19 StockFood/Chris Alack; 21 StockFood/R&R Publications Marketing Pty Ltd; 23 StockFood/Chris Alack; 24–26 Eaglemoss/Simon Smith.

Иллюстрации: Натали Абадзис
Редактор: Уэнди Свитсер
Дизайн: Howells Design Ltd.

© 2015 Eaglemoss Ltd.
Право пользования принадлежит ООО «Иглмосс Эдишинз» и ООО «Іглмосс Едішенз».

Декоративный кондитерский пресс является неотъемлемой частью выпуска.
Не продавать отдельно.

P888-N

12+

www.eaglemoss.ru

Изысканная выпечка 88

СОДЕРЖАНИЕ

ДЕСЕРТЫ

Черничный пирог 4

Традиционный американский черничный пирог в праздничном оформлении.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Печенье «Цветочки» 8

Это разноцветное рассыпчатое песочное печенье в виде цветочков поднимет настроение всей семье.

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

Кофейные пирожные 10

Изящные пирожные с кофейным кремом на основе рикотты – воплощение европейских и восточных традиций.

ХЛЕБ И Ко

Корзиночки с грибами 12

Хрустящие корзиночки наполнены ароматной начинкой из грибов, чеснока и моцареллы.

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Апельсиновый торт 14

Эффектный шоколадный торт с кремом облагорожен тонким апельсиновым ароматом.

РОССИЯ – ОТДЕЛ ПО РАБОТЕ С КЛИЕНТАМИ Ответы на часто задаваемые вопросы можно получить на сайте **www.eaglemoss.ru**, в официальной группе ВКонтакте **http://vk.com/pechem_vmeste** или связавшись с нами по телефону **8-800-555-44-85** (звонок бесплатный).
Написать нам можно по адресу: ООО «Иглмосс Эдишинз», а/я 46, г. Москва, 109240.
ПРОШЛЫЕ ВЫПУСКИ Восполните свою коллекцию – закажите любой недостающий журнал. Купите его, зайдя на сайт **www.shop.eaglemoss.com/ru** или позвонив по телефону **8-800-555-44-85** (звонок бесплатный). 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.eaglemoss.ru**.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Кекс на йогурте 16

Благодаря йогурту обычный лимонный кекс приобретает необыкновенно мягкую текстуру.

ДЕСЕРТЫ

Пудинги с абрикосами 18

Воздушные кокосовые пудинги украшены абрикосами – оригинальное лакомство придется по душе всем.

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Творожный торт с ягодами 20

Чизкейк в немецком стиле с порцией творожно-сливочного крема и сочных ягод получается удивительно вкусным.

ХЛЕБ И Ко

Киш с лососем 22

Припущенный лосось и соцветия брокколи в пикантном сливочном соусе с сыром – идеальный вариант для обеда.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология

Абрикосовый торт 24

Превратите обычный бисквитный торт в праздничное угощение с помощью вашего нового кондитерского пресса.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты

Абрикосы 24

Рассмотрим яркие, сладкие и полезные абрикосы в свежем и обработанном виде.

Черничный пирог

Благодаря крышке, сделанной с помощью вашего нового декоративного пресса, классический американский пирог приобретает новый вид.

НА 6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 1 час 5 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
50 минут – 1 час
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:
200 °C, затем 180 °C

Ингредиенты

для теста
350 г муки + для раскатки
3 ст. л. сахарной пудры
50 г молотого миндаля
200 г сливочного масла (нарезать кубиками)
тертая цедра ½ лимона
2–3 ст. л. лимонного сока

для начинки
2 ст. л. мелкокристаллического сахара
2 ст. л. муки
½ ч. л. молотой корицы
¼ ч. л. молотого душистого перца
тертая цедра ½ лимона
500 г черники или голубики

для завершения
1 желток + 1 ч. л. воды (разболтать)
немного сахарного песка

Утварь
средняя силиконовая форма для киша
2 металлических противня
силиконовый коврик
декоративный кондитерский пресс
спица или зубочистка
силиконовая кисточка

ДЕКОРАТИВНАЯ КРЫШЕЧКА

Для приготовления пирога мы использовали очень вкусное песочное тесто, но работать с ним довольно сложно, поскольку оно получается мягким. Раскатывайте тесто на силиконовом коврике. Если тесто липнет к скалке, положите на него лист пекарской бумаги. Если при переносе в форму на тесте образовались разрывы, не расстраивайтесь – мягко придавите трещины и разрывы, чтобы склеить их. Вырезая крышечку, хорошо придавливайте пресс, чтобы он прорезал тесто насквозь. Мелкие кусочки теста, которые останутся на крышечке, удалите спицей или зубочисткой. Подготовленную крышечку следует хорошенько охладить, прежде чем выкладывать на пирог. Чтобы перенести ее на пирог, не повредив узор, приподнимите силиконовый коврик с крышечкой, наклоните под углом и приложите край крышки к краю пирога в форме, а затем быстрым и уверенным движением опрокиньте крышечку на пирог вместе с ковриком. Слегка придавите и очень аккуратно снимите силиконовый коврик с теста. Если не получилось уложить крышечку идеально по центру, не переживайте – этого никто не заметит. Обрезав излишки теста по краям, сделайте пальцами гофрированный бортик – это не только придаст кромке пирога оформленный вид, но и склеит верхний и нижний пласты теста.

НАЧИНКА

Мы начинили пирог сочной черникой, поэтому у нас получился классический американский или скандинавский пирог, но вы можете взять другие ягоды или фрукты, лучше всего – сезонные. Главное, чтобы они были ароматными и сочными. Если вы выбрали ягоды, помните, что в начинку нужно добавить какой-то загуститель, который свяжет соки – тогда тесто не размокнет. С этой целью мы взяли пшеничную муку, но можно присыпать основание пирога кукурузной мукой или молотым рисом. Пряности и лимонная цедра насытят начинку ароматом, сахар тоже лишним не будет. Попробуйте испечь пирог со сливами или абрикосами. Если берете твердые фрукты, такие как яблоки или груши, увеличьте время выпекания. Очень важно выкладывать ягоды или фрукты ровным слоем, чтобы на крышечке не образовывались бугорки.

Приготовление теста и начинки

1 Просейте муку с сахарной пудрой в миску, подмешайте молотый миндаль. Добавьте масло и разотрите в мелкую крошку. Введите цедру лимона и достаточно лимонного сока, чтобы замесить мягкое тесто. Поставьте в холодильник на 15 минут.

2 Раскатайте примерно три четверти теста на слегка припыленной мукой поверхности и выложите им форму, хорошо прижимая. Сделайте бортик из теста на кромке формы, обрежьте излишки и поставьте форму на противень. Охлаждайте 30 минут.

Сборка и выпекание пирога

5 Добавьте обрезки к оставшемуся тесту и раскатайте в большой круг на силиконовом коврике. Положите на пласт кондитерский пресс и сильно придавите ладонями, чтобы прорезать тесто насквозь.

6 Аккуратно снимите пресс с теста. Спицей или зубочисткой снимите прилипшие кусочки теста и подправьте детали узора. Переложите коврик с тестом на противень и охлаждайте 20 минут.

3 Для начинки: в большой миске смешайте сахар с мукой, пряностями и цедрой лимона. Добавьте чернику или голубику и тщательно обваляйте ее в сухой смеси.

4 Переложите ягодную массу на корж и распределите ровным слоем с помощью лопатки. Постарайтесь сделать ягодный слой как можно более ровным, иначе крышка получится бугристой.

7 Разогрейте духовку до 200 °С. Смажьте бортик теста в форме желтковой болтушкой. Быстро и аккуратно опрокиньте коврик с крышечкой на пирог, снимите коврик. Придавите тесто по краям и обрежьте излишки.

8 Гофрировано защипите края теста большим и указательным пальцами. Смажьте пирог желтковой болтушкой и посыпьте сахарным песком. Выпекайте 20 минут, убавьте температуру духовки до 180 °С и выпекайте еще 30–40 минут.

Печенье «Цветочки»

Воспользуйтесь выемками в виде цветов и приготовьте веселые разноцветные печенья в форме цветочков, подкрасив их концентрированными красителями.

ПРИМЕРНО НА 36 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 1 час
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 12–15 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

200 г золотистого мелкокристаллического сахара
200 г сливочного масла
1 яйцо
1 ч. л. ванильного экстракта
концентрированные пастообразные пищевые красители оранжевого, желтого и красного цветов
425 г муки + для раскатки

Утварь

металлический противень с силиконовым ковриком + 2 противня, выстеленных пекарской бумагой (или пеките партиями)
выемка для печенья в виде цветка диаметром 6 см и круглая выемка для печенья диаметром 2 см
нож-шпатель

Подсказка

Масляно-яичную массу трудно точно разделить на три части, поэтому не добавляйте в каждую часть сразу треть муки, поскольку для замеса теста может понадобиться чуть больше или меньше. Если у вас нет маленькой круглой выемки для печенья, вырезайте кружки обратной стороной большой насадки для кондитерского мешка.

ШАГ 1

Взбейте масло с сахаром в пышную светлую кремообразную массу. Вбейте яйцо и ванильный экстракт. Разделите массу на три равные части и переложите две части в две другие миски.

ШАГ 2

Добавьте оранжевый краситель в одну часть и разотрите до равномерного окрашивания. Просейте примерно треть муки и замесите руками тесто в миске, хорошо придавливая его до образования однородного шара. При необходимости подсыпьте муку. Оберните тесто пленкой и поставьте в холодильник на 30 минут. Подготовьте описанным образом остальные части теста, добавив в них желтый и красный красители.

ШАГ 3

Раскатайте одну часть теста в пласт толщиной 5 мм на слегка припыленной мукой поверхности или между двумя листами пекарской бумаги. Затем выемкой-цветком вырежьте заготовку, а круглой выемкой вырежьте из цветов серединку. Переложите на противни.

ШАГ 4

Подготовьте описанным образом заготовки из двух других частей теста и переложите на противни. В центр каждого цветка вставьте вырезанный кружок из теста другого цвета. Охлаждайте 30 минут. Разогрейте духовку до 180 °C. Выпекайте 12–15 минут, пока печенье не станет плотным. Оставьте на противнях на пару минут и переложите на решетку до полного остывания.

Кофейные пирожные

НА 4 штуки
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 3–5 минут (на каждую партию)
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты

для коржей
50 г сливочного масла
2 листа вытяжного теста фило размером 42 x 24 см каждый

для кофейного крема
250 г рикотты
2 ст. л. золотистого мелкокристаллического сахара
250 мл жирных сливок
3 ст. л. холодного крепкого заварного кофе или 4 ч. л. кофейного экстракта

для украшения
3 ст. л. фисташек (очень мелко порубить)

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень
силиконовая кисточка
силиконовый кондитерский мешок
маленькая насадка-звездочка

Изысканнейшие пирожные с тонкими хрустящими основами из вытяжного теста приобретают итальянские нотки благодаря кофейному крему со сливками и рикоттой.

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 200 °C. Нарежьте масло кубиками и растопите в кастрюльке на слабом огне. Отставьте на несколько минут, затем слейте верхний слой очищенного масла в пиалу так, чтобы молочный осадок остался в кастрюльке.

ШАГ 2
Положите силиконовый коврик на противень. Положите листы теста друг на друга и вырежьте прямоугольник размером 40 x 20 см. Разрежьте на 4 равные части сначала по горизонтали, затем по вертикали, чтобы получилось 32 кусочка. Смажьте заготовки растопленным сливочным маслом и переложите на противень промасленной стороной вниз.

ШАГ 3
Смажьте верх кусочков растопленным маслом и выпекайте 3–5 минут до золотистого цвета. Переложите остывать на решетку. Испеките описанным способом все заготовки. Внимательно следите за духовкой: тесто очень тонкое и быстро пригорит, если температура будет немного выше, чем нужно.

ШАГ 4
Взбейте рикотту с сахаром. Отдельно взбейте сливки в стойкую массу с мягкими пиками. Добавьте заварной кофе или кофейный экстракт и хорошо взбейте. Введите в сливки рикотту и взбивайте до однородности. Переложите крем в кондитерский мешок с насадкой-звездочкой.

ШАГ 5
Посыпьте одну основу из теста рублеными фисташками и отсадите из мешка крем. Сверху положите еще одну заготовку и повторяйте действия в той же последовательности, пока не соберете пирожное из 8 коржей. Сверху должна быть основа с фисташками. Пирожные лучше подавать сразу после сборки, чтобы коржи сохранили хрустящую текстуру.

Корзиночки с грибами

Хрустящие корзиночки наполняют пикантной начинкой из грибов, чеснока и моцареллы. Подавайте с зеленым салатом на закуску или в качестве легкого обеда.

НА 6 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 45 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 35 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:
200 °C, затем 180 °C

Ингредиенты

для теста
125 г муки
25 г сливочного масла (нарезать кубиками)
25 г сала или твердого белого растительного жира (нарезать кубиками)
1–2 ст. л. воды

для начинки
15 г сливочного масла
1 ст. л. оливкового масла
225 г шампиньонов разных видов (нарезать тонкими пластинками)
1 зубок чеснока (порубить)
1 ч. л. свежего рубленого орегано (душицы)
3 ст. л. сметаны
соль и свежемолотый черный перец
щепотка молотого мускатного ореха
75 г моцареллы (измельчить на терке)

Утварь
выемка для печенья диаметром 9 см
силиконовая форма для 6 высоких кексов
металлический противень

ШАГ 1

Просейте муку в миску, добавьте кубики масла и сала или растительного жира. Разотрите пальцами в мелкую крошку. Добавьте нужное количество воды, чтобы замесить мягкое тесто. Поставьте в холодильник на 15 минут.

ШАГ 2

Раскатайте тесто, выемкой диаметром 9 см вырежьте 6 кружков и выложите в углубления на силиконовой форме, мягко придавливая тесто к стенкам. Охлаждайте 30 минут.

ШАГ 3

Разогрейте духовку до 200 °C. Положите в каждую корзиночку шарик скомканной фольги. Выпекайте 10 минут, удалите фольгу и пеките корзиночки еще 10 минут до светло-золотистого цвета. Достаньте из духовки и убавьте температуру до 180 °C.

ШАГ 4

Приготовьте начинку. Растопите сливочное масло вместе с оливковым и обжарьте грибы с чесноком. Пассеруйте на медленном огне около 10 минут. Снимите с огня и подмешайте орегано и сметану. Посолите, поперчите и приправьте мускатным орехом по вкусу.

ШАГ 5

Слегка остудите испеченные корзиночки и аккуратно переложите их из формы на противень. Разложите по корзиночкам половину начинки. Посыпьте почти всей моцареллой и разложите оставшуюся грибную начинку. Посыпьте оставшейся моцареллой и выпекайте 10–15 минут, чтобы начинка прогрелась.

Подсказка

Чтобы грибная начинка получилась более ароматной и вкусной, возьмите шампиньоны разных видов: мелкие белые, коричневые и лесные.

Апельсиновый торт

Классическая комбинация шоколада и апельсинов гарантирует успех этого торта на праздничном столе.

НА 8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 40 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
1 час 10 минут – 1 час 15 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста
225 г размягченного сливочного масла
225 г мелкокристаллического сахара
4 яйца (разболтать вилкой)
250 г муки + 1½ ч. л. разрыхлителя
2 ст. л. какао-порошка
тертая цедра и сок ½ апельсина
150 г молочного шоколада
(разломать на кусочки)

для крема
150 г размягченного сливочного масла
300 г сахарной пудры
3 ст. л. апельсинового сока
оранжевый пищевой краситель
(по желанию)

для украшения
шоколадные апельсиновые дольки
шоколадные капли
какао-порошок для посыпки

Утварь
круглая силиконовая форма
диаметром 20,5 см
металлический противень

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Взбейте масло с сахаром в пышную светлую кремообразную массу. Частями введите яйца, тщательно взбивая после каждого добавления. Если масса расслаивается, добавьте 1 ст. л. муки. Просейте муку, разрыхлитель и какао-порошок и аккуратно вымешайте лопаткой или металлической ложкой до однородности. Частями введите цедру и сок апельсина. Растопите шоколад на паровой бане или в микроволновке и введите в тесто.

ШАГ 2

Переложите тесто в форму и разровняйте. Ложкой сделайте в центре небольшую ямку. Выпекайте 1 час 15 минут до пробы на сухую спицу. Оставьте в форме на 10 минут и переложите остывать на решетку.

ШАГ 3

Для крема: взбейте масло в пышную светлую массу. Частями введите сахарную пудру, непрерывно взбивая массу. Добавьте апельсиновый сок и при желании краситель и взбейте до равномерного распределения.

ШАГ 4

Разрежьте бисквит на 3 коржа. Переложите нижний корж на блюдо и намажьте третью крема. Накройте вторым коржом и также намажьте третью крема. Положите верхний корж и чуть прижмите. Намажьте верх оставшимся кремом, выполняя ножом спиралеобразные движения. Украсьте торт шоколадными апельсиновыми дольками и шоколадными каплями. Перед подачей присыпьте какао-порошком.

Подсказка

Свежий апельсин придает коржам и крему легкий аромат. Чтобы добиться более интенсивного вкуса и аромата, добавьте и в тесто, и в крем по 1 ч. л. апельсинового экстракта.

Кекс на йогурте

Простой домашний кекс с сахарной глазурью приобретает необыкновенную нежность благодаря йогурту. Этот кекс войдет в число ваших любимых.

НА 10 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40–45 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста
150 г муки
1 ч. л. пищевой соды
175 мл натурального жирного йогурта
125 г золотистого мелкокристаллического сахара
2 яйца
тертая цедра 1 лимона
1 ст. л. лимонного сока
½ ч. л. ванильного экстракта
85 г сливочного масла

для глазури
75 г золотистого мелкокристаллического сахара
3 ст. л. лимонного сока

Утварь
большая силиконовая форма-буханка
металлический противень

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 180 °C. Просейте муку с содой в большую миску. В другой посуде взбейте венчиком йогурт с сахаром, яйцами, цедрой и соком лимона и ванильным экстрактом в однородную массу.

ШАГ 2
Медленно введите яичную смесь в сухие ингредиенты, растирая или взбивая венчиком до образования однородного жидковатого теста. Растопите сливочное масло на слабом огне при постоянном помешивании. Влейте в тесто и вымешайте лопаткой до равномерного распределения.

ШАГ 3
Поставьте силиконовую форму на противень и влейте в нее тесто. Выпекайте на средней полке духовки 40–45 минут до пробы на сухую спицу.

ШАГ 4
Для глазури: в небольшой посуде соедините сахар с лимонным соком и размешайте до однородности. Полейте глазурью готовый кекс. Оставьте в форме на 10 минут и переложите на решетку до полного остывания.

Вариации

Разнообразьте выпечку, приготовив лаймовую глазурь. Чтобы придать выпечке тропические нотки, вместо лимона введите в тесто лайм и добавьте 50 г кокосовой стружки.

Пудинги с абрикосами

Эти мягкие сочные пудинги пекутся так просто и получаются такими вкусными, что вы наверняка будете часто их готовить.

НА 6 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

75 г кокосовой стружки
6 ст. л. светлой патоки или меда
6 свежих абрикосов (удалить косточки)
125 г размягченного сливочного масла
125 г золотистого мелкокристаллического сахара
2 яйца (разболтать вилкой)
125 г муки + 3/4 ч. л. разрыхлителя
1 ст. л. молока

Утварь

6 порционных силиконовых формочек для пудингов (если у вас только три штуки, пеките партиями)
металлический противень

ШАГ 1

На маленькой сковороде обжарьте на слабом огне половину кокосовой стружки до золотистого цвета. Отложите 1 ст. л. для украшения, остальное пересыпьте в пиалу. Добавьте патоку или мед и тщательно перемешайте.

ШАГ 2

Разложите кокосовую массу по формочкам. Нарежьте дольками абрикосы, положите по одному плоду в каждую формочку и поставьте на противень.

ШАГ 3

Разогрейте духовку до 180 °C. Взбейте масло с сахаром в пышную светлую массу. Частями введите яйца, тщательно взбивая каждый раз. Добавьте муку с разрыхлителем и оставшуюся кокосовую стружку, вымешайте металлической ложкой до образования однородного теста. Подмешайте молоко.

ШАГ 4

Разложите тесто по формочкам, не доходя до верхнего края примерно 1 см. Выпекайте около 30 минут, пока пудинги не поднимутся, станут золотистыми и будут плотными на ощупь.

ШАГ 5

Оставьте в формах на 5 минут и переверните на тарелки. Посыпьте отложенной поджаренной кокосовой стружкой и подавайте.

Совет

Пудинги не должны прилипнуть к формочкам, но на всякий случай сначала проведите ножом с закругленным лезвием по стенкам и только потом переворачивайте выпечку на тарелки.

Финальный штрих

Подавайте десерт со взбитыми неподслащенными сливками или заварным кремом. Добавьте в сливки немного абрикосового бренди, чтобы десерт получился изысканным.

Творожный торт с ягодами

Немецкий торт похож на американский чизкейк. В оригинале его готовят из кварка (мягкого некислого творога или, скорее, молодого сыра), который варят без сычужного фермента, а значит, он подходит и для вегетарианцев.

НА 12 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 50–60 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста
75 г сливочного масла (растопить) + для смазывания
175 г сухого печенья
125 г любых ягод
150 г мелкокристаллического сахара
50 г муки
300 г мягкого некислого творога
1 ч. л. ванильной пасты
3 яйца (слегка разболтать вилкой)

для крема и украшения
200 г любых ягод
2 ст. л. мелкокристаллического сахара
1 ст. л. крахмала
2 ст. л. апельсинового сока или воды
сахарная пудра для посыпки
150 мл жирных сливок
1 ч. л. ванильной пасты
100 г мягкого некислого творога

Утварь
большая глубокая круглая силиконовая форма
металлический противень

Подсказка

Для приготовления этого торта можно брать как свежие, так и замороженные ягоды. Отличное ассорти получится из ежевики, малины и вишни.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Смажьте маслом силиконовую форму. Раскрошите печенье в крошку: положите его в полиэтиленовый пакет, скрутите и разбейте скалкой. Смешайте раскрошенное печенье с растопленным сливочным маслом в однородную массу, распределите ровным слоем в форме и выложите небольшой бортик по стенкам. Разложите на корже ягоды и поставьте в холодильник до использования.

ШАГ 2

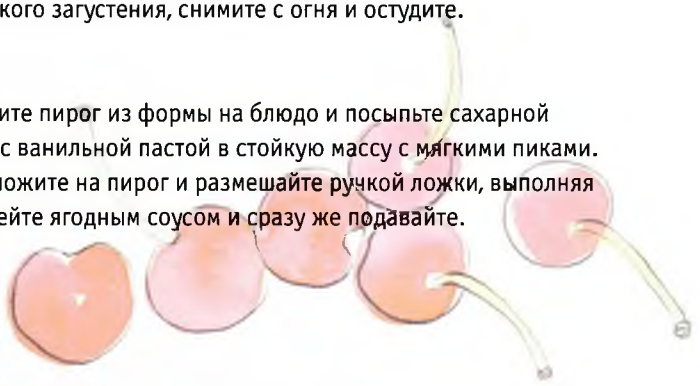
Всыпьте сахар в большую миску. Подмешайте муку. Добавьте творог, ванильную пасту и яйца. Тщательно разотрите до образования однородной кремообразной массы. Поставьте форму с коржом на противень. Влейте творожную смесь и выпекайте 50–60 минут до светло-золотистого цвета. При легком встряхивании формы творожная масса должна слегка подрагивать в центре, как желе. Достаньте пирог из духовки, остудите в форме и поставьте в холодильник до подачи.

ШАГ 3

Сложите ягоды для крема в сотейник, всыпьте сахар и разогревайте на слабом огне, перемешивая, пока ягоды не станут мягкими и не начнут пускать сок. Размешайте апельсиновый сок или воду с крахмалом и подмешайте в ягодную массу. Проварите до легкого загустения, снимите с огня и остудите.

ШАГ 4

Перед подачей переложите пирог из формы на блюдо и посыпьте сахарной пудрой. Взбейте сливки с ванильной пастой в стойкую массу с мягкими пиками. Подмешайте творог. Выложите на пирог и размешайте ручкой ложки, выполняя хаотичные завитки. Полейте ягодным соусом и сразу же подавайте.



Киш с лососем

Идеальный киш для ужина в середине недели. Подавайте с салатом или зелеными овощами и молодым картофелем. Гурманам предлагаем заменить брокколи спаржей.

НА 6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 45 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40–60 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:
200 °C, затем 180 °C

Ингредиенты

для теста
225 г муки
125 г сливочного масла (нарезать кубиками)
2–3 ст. л. холодной воды

для начинки
200 г филе лосося
150 г соцветий брокколи
3 яйца
300 мл сливок средней жирности
соль и свежемолотый черный перец
125 г тертого твердого сыра (например, грюйера)

Утварь
большая силиконовая форма для киша
металлический противень

ШАГ 1

Просейте муку в миску, добавьте масло и разотрите пальцами в мелкую крошку. Влейте достаточно воды, чтобы замесить мягкое тесто. Поставьте в холодильник на 15 минут. Раскатайте тесто и выложите им силиконовую форму. Охлаждайте 30 минут.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 200 °C. Накройте тесто в форме листом пекарской бумаги и всыпьте сухие бобы. Выпекайте 10 минут, затем удалите бумагу с бобами и пеките еще 5–10 минут до светло-золотистого цвета. Убавьте температуру духовки до 180 °C.

ШАГ 3

Для начинки: нарежьте филе лосося полосками шириной 2 см. Переложите на сковороду, влейте кипяток так, чтобы он едва покрывал рыбу, и припускайте на слабом огне 5 минут до готовности. Выложите шумовкой. Бланшируйте брокколи в кипятке 5 минут до готовности и откиньте на дуршлаг.

ШАГ 4

Разложите полоски лосося на корже, добавьте брокколи. Разболтайте сливки с яйцами до однородности. Хорошо посолите и поперчите. Залейте рыбу с брокколи на корже. Посыпьте тертым сыром и выпекайте 30–40 минут, пока начинка не загустеет и станет золотистой. Оставьте киш в форме не менее чем на 10 минут. Подавайте горячим или холодным.

Подсказка

Прежде чем выкладывать рыбу и брокколи на корж, очень важно дать им хорошо стечь. В ином случае начинка получится водянистой или корж размокнет и станет тяжелым. Чтобы начинка получилась более легкой, замените сливки молоком, и наоборот – возьмите жирные сливки, чтобы киш получился сытнее и нежнее.

Абрикосовый торт

С помощью кондитерского пресса вы без труда превратите самый обычный бисквитный торт в праздничное угощение. Абрикосовый джем и бренди в креме полностью преображают стандартную выпечку.

НА 1 торт

Ингредиенты

250 г сахарной мастики абрикосового цвета
сахарная пудра для раскатки
2 бисквитных коржа королевы Виктории диаметром 18 см или 20,5 см (см. 15-й выпуск, стр. 4–7)
1–2 ст. л. абрикосовой глазури
5 ст. л. абрикосового джема
250 г масляного крема (см. 15-й выпуск, стр. 4–7), ароматизированного
2 ст. л. абрикосового бренди

Утварь

декоративный кондитерский пресс

1 Слегка припылите сахарной пудрой рабочую поверхность и раскатайте мастику в круг размером, который позволит покрыть верх торта. Смажьте верх одного коржа абрикосовой глазурью и положите сверху раскатанную мастику.

2 Мягкими разглаживающими движениями разровняйте мастику на корже и обрежьте излишки маленьким острым ножом. Прокатайте пальцем по обрезанной кромке мастики, чтобы сделать ее гладкой.

3 Положите на мастику кондитерский пресс. Следите, чтобы пресс лежал строго по центру. Мягко придавите руками. Давление должно быть несильным, но равномерным, чтобы узор отпечатался на мастике, а пресс не прорезал ее насквозь.

4 Убедившись, что узор равномерно отпечатался на всей поверхности мастики, аккуратно снимите пресс.

5 Намажьте второй корж щедрым слоем джема, сверху нанесите крем. Накройте коржом с мастикой и переложите на блюдо.

Подсказка

Вкус и цвет торта можно варьировать в зависимости от любимого вами джема. Если берете малиновый джем или варенье, крем можно ароматизировать ванилью или коньяком, а мастику подкрасить в розовый цвет. Для торта, покрытого фиолетовой или сиреневой мастикой, возьмите черносмородиновый джем, а крем ароматизируйте черносмородиновым ликером («Крем де Кассис»). Шапку из мастики можно приклеить на торт не джемом, а тонким слоем масляного крема.

3

4

5

Абрикосы

Эти мягкие плоды теплых оранжево-красноватых оттенков со сладкой мякотью и неповторимым медовым ароматом исключительно полезны, хоть и содержат много сахара.

СВЕЖИЕ АБРИКОСЫ

Свежие абрикосы бывают разных сортов. Расцветка мягкой, покрытой пушком кожуры варьируется от светло-желтого до насыщенного оранжевого с розовым румянцем. Большинство сортов подходят не только для употребления в свежем виде, но также и для тепловой обработки и консервирования, правда, в разной степени. Мелкими сладкими десертными сортами абрикосов лучше лакомиться в свежем виде. Абрикосы выращивают в теплых странах умеренного климатического пояса. Самые вкусные абрикосы растут в Армении, Иране, Турции и Италии. Из новых экспортеров известность приобрели Австралия, Чили, ЮАР и американский штат Калифорния.

ПРОДУКТЫ ИЗ АБРИКОСОВ

1 Свежие абрикосы. Выбирайте мясистые, чуть мягкие плоды без червоточин. Храните при комнатной температуре несколько дней. **2** Консервированные абрикосы в собственном соку используют для приготовления открытых и закрытых пирогов и разнообразных десертов. **3** Курага (натуральная), не обработанная диоксидом серы, получается темной и отличается интенсивным вкусом. **4** Мягкая курага обладает приятным, неприторным вкусом. Хранится около 1 года. **5** Традиционную сильно высушенную курагу перед использованием рекомендуется размачивать в воде или апельсиновом соке в течение 30 минут. **6** Абрикосовый джем и варенье – беспроигрышная начинка для разной выпечки. Если джем разогреть с небольшим количеством воды и протереть через сито, получится великолепная глазурь. **7** Абрикосовой глазурью приклеивают на торты марципан и мастику или покрывают фрукты на пирогах и пирожных. **8** Абрикосовый бренди – это ароматный алкогольный напиток, который можно добавлять в масляные и сливочные кремы.

КАК УДАЛИТЬ КОСТОЧКУ

Острым ножом разрежьте плод по бороздке до косточки по всей окружности. Мягко прокрутите половинки абрикоса в противоположные стороны и разделите. Косточка легко удалится.

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.

В 89-м ВЫПУСКЕ

Среди рецептов...

ФИНИКОВЫЕ ПУДИНГИ: английские финиковые пудинги с насыщенным карамельным соусом получаются очень сладкими.

КЛУБНИЧНЫЕ ПОЛОСКИ: простая выпечка с клубничным вареньем и ореховой крошкой – идеальное домашнее угощение.

КУРИНОЕ ФИЛЕ «ВЕЛЛИНГТОН»: мягкие куриные грудки запекаются с грибным паштетом в золотистом слоеном тесте.

ФРУКТОВЫЕ РУЛЕТИКИ: хрустящие рулетики из вытяжного теста наполнены ароматной начинкой из свежих груш и черники.

...и еще 3 силиконовые формочки для пудинга для вашей коллекции

...а также в 90-м ВЫПУСКЕ

Среди рецептов...

БАШЕНКИ С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ: мягкие бисквитные башенки венчает пряный соус из черной смородины.

ШТРУДЕЛЬ С ОРЕХАМИ: вариация на тему классического австрийского штруделя печется с вишней в собственном соку, фундуком и миндалем.

ЗАКУСОЧНЫЙ ПИРОГ: приготовьте этот закусочный пирог на ужин по-итальянски и подавайте к тарелке антипасти.

ОРЕХОВЫЙ ТОРТ: пышный бисквитный торт с грецкими орехами и сладким кремом порадует любителей классической выпечки.

...и еще 3 цилиндрические силиконовые формочки для вашей коллекции

Очередной номер в продаже через две недели

www.eaglemoss.ru

ISSN 2222-2650

Вы скачали Журнал кулинарный Изысканная выпечка №88/2015г для ознакомления на сайте http://www.panatex.com.ua.Инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, возможность скачать бесплатно.