EAGLEMOSS
COLLECTIONS

# Изысканная выпечка

7

РАЗ В 2 НЕДЕЛИ Рекомендуемая цена: 199 руб., 34,95 грн

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

## В этом выпуске:


- Медово-лимонный кекс
- Кошачьи язычки
- «Шоколадная маркиза»
- Лимонные пирожные
- Чиабатта
- Ром-бабы
- Апельсиновое печенье с клюквой
- Tarta de Santiago


...формы для выпечки для вашей коллекции

Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь

**«Изысканная выпечка» № 7**

**Россия**
Свидетельство о регистрации средства массовой информации Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций Российской Федерации
ПИ № ФС77-47407
от 25.11.2011 г.
**Учредитель и издатель:**
ООО «Иглмосс Эдишинз»
**Адрес издателя и редакции:**
105064, г. Москва,
ул. Земляной Вал, д. 8;
тел.: (+7-495) 666-44-85,
факс: (+7-495) 666-44-87;
e-mail: info@eaglemoss.ru
www.eaglemoss.ru
**Главный редактор:**
Павел Звонов
**Распространение:**
ООО «Бурда Дистрибьюшен Сервисиз»
Рекомендуемая цена: 199 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 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:**
01054, г. Киев, а/я 84
**Главный редактор:**
Наталия Павловская

Рекомендуемая цена: 34,95 грн.
**Распространение:**
ДП «Бурда-Украина», г. Киев;
тел.: (+380-44) 494-07-92

**Казахстан**
**Распространение:**
ТОО «КГП «Бурда-Алатау Пресс»,
г. Алматы;
тел.: (+7-727) 311-12-41

**Республика Беларусь**
**Импортер и дистрибьютор в РБ:**
ООО «РЭМ-ИНФО», 220037, РБ,
г. Минск, переулок Козлова, д. 7г;
тел. (+375-17) 297-92-75.

**Отпечатано в типографии:**
Univest Print
ООО «Компания «Юнивест Маркетинг»
01054, г. Киев, ул. Дмитриевская, 44 б
**Тираж:** 154 000 экз.
Сдано в печать 04.04.2012 г.
© 2012 Eaglemoss Ltd.
Право пользования принадлежит ООО «Иглмосс Эдишинз» и ООО «Иглмосс Едішенз».
Все права защищены.
**Фото:** Обложка: EM/Tim Hill; 5 EM/Nigel James; 7 Photocuisine; 9–11 EM/Ken Field; 13 EM/Steve Lee; 15 Photolibrary.com/Fresh Food Images/Mario Mattasa; 17–19 EM/Tim Hill; 21 EM/Steve Lee; 23 Photolibrary.com/Pixtal Images; 24-25 EM/St John Asprey; 26 EM/Ken Field.
**Иллюстрации:** Natalie Abadzis
**Редактор:** Nikki Mohan
**Дизайн:** Howells Design Ltd
Формы для выпечки являются неотъемлемой частью выпуска. Не продавать отдельно.
P888-N

**www.goodbakes.ru**

# Изысканная 7 выпечка

## СОДЕРЖАНИЕ

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Медово-лимонный кекс 4

*Аппетитное изделие на меду, от которого так и веет домашним теплом, – отличный аккомпанемент к чаю.*

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

Кошачьи язычки 6

*Тонкое и элегантное – именно такое печенье понравится не только сладкоежкам, но и хрупким красавицам. Обычно его подают к мороженому, муссам и ягодным десертам.*

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

«Шоколадная маркиза» 8

*Сверхизысканное лакомство – идеально гладкий мусс из горького шоколада на подушке из воздушного бисквита.*

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Лимонные пирожные 12

*Прекрасная выпечка – лимонный бисквит с нежным кремом.*

ХЛЕБ И Ко

Чиабатта 14

*Итальянская кухня не прекращает свое победное шествие по столам всего мира. Домашний хлеб понравится всем!*

**ОТДЕЛ ПО РАБОТЕ С КЛИЕНТАМИ** Ответы на наиболее часто задаваемые вопросы можно получить на сайте **www.goodbakes.ru** или связавшись с нами по телефону **8 (4852) 64-99-73**. Написать нам можно по адресу: а/я 71, «Иглмосс Эдишинз», Ярославль, 150961.
**ПРОШЛЫЕ ВЫПУСКИ** Восполните свою коллекцию – закажите любой недостающий журнал. Купите его, зайдя на сайт **www.goodbakes.ru** 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.
**УКРАИНА И КАЗАХСТАН** Ответы на часто задаваемые вопросы вы найдете на сайте **www.goodbakes.ru**.

ДЕСЕРТЫ

Ром-бабы 16

*Сладкоежки не смогут устоять перед этими сочными кексами, пропитанными лимонно-ромовым сиропом.*

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Апельсиновое печенье с клюквой 20

*Это орехово-ягодное печенье можно также предложить с мороженым.*

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Tarta de Santiago 22

*Миндальный пирог с ноткой лимона легенда навсегда связала с паломниками из Сантьяго-де-Компостела.*

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология

Печем хрустящее печенье 24

*Секреты приготовления одного из вкусных видов печенья.*

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты

Яйца 26

*Главное о важнейшем из пищевых продуктов.*

# Медово-лимонный кекс

**НА 8 порций**
**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 15 минут
**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 40–45 минут
**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 160 °C

**Ингредиенты**
225 г цельнозерновой муки
щепотка соли
1 ч. л. смеси молотых пряностей для выпечки
½ ч. л. тертого мускатного ореха
1 ч. л. пищевой соды
200 г жидкого меда
50 г сливочного масла измельченная на терке
цедра и сок 1 лимона
2 яйца
2 ст. л. молока

*для сиропа*
4 ст. л. жидкого меда
2 ст. л. воды
цедра 1 лимона

**Утварь**
глубокая квадратная или круглая силиконовая форма со стороной или диаметром 18 см

*Ароматный, мягкий, чуть клейкий кекс приобретает благодаря меду свой теплый привлекательный цвет, а слегка приторную сладость изделия уменьшит ненавязчивый кисловатый лимон.*

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 160 °C. Просейте муку с солью, пряностями и пищевой содой в большую миску.

ШАГ 2
На слабом огне растопите мед с маслом, цедрой и соком лимона, размешивая до однородности. Сделайте в центре мучной горки углубление и влейте туда тонкой струйкой медово-масляную смесь. Размешивайте, пока масса хорошо не перемешается.

ШАГ 3
Взбейте яйца с молоком, небольшими порциями вливайте, размешивая массу, в полученное тесто. Перелейте тесто в форму. Выпекайте в духовке 40–45 мин: кекс хорошо поднимется и будет пружинить под пальцами. Если проколоть спицей готовый кекс в центре, она будет чистой и сухой.

ШАГ 4
Переставьте форму с кексом на решетку на 5 минут. Разогрейте ингредиенты для сиропа. Наколите кекс по всей поверхности спицей. Полейте горячим сиропом все изделие, оставьте его до полного остывания. Переложите кекс на блюдо. Квадратный кекс нарежьте квадратиками, круглый – ломтиками. Медовые кексы хорошо хранятся, а через пару дней будут еще вкуснее!

## *Происхождение* МЕДОВОГО КЕКСА

Мед – древнейший из известных подсластителей, обладающий целебными качествами и консервирующими свойствами. В различных кухнях мира есть оригинальные рецепты выпечки и сладкой консервации на меду. В зависимости от местных традиций туда же входят характерные добавки. Так, сочетание меда и пряностей укажет на ближневосточные корни рецепта, а меда и лимона – скорее, на северноевропейское происхождение.

# Кошачьи язычки

**НА 40 печений**
**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 20 минут
**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 4–5 минут
**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 220 °C

**Ингредиенты**
50 г сливочного масла комнатной температуры
50 г мелкокристаллического сахара
2 белка
50 г муки (просеять)

**Утварь**
противни
пекарская бумага
кондитерский мешочек
насадка диаметром 5 мм

*Это хрупкое изящное печенье обычно подают к мороженому и другим мягким нежным десертам, например муссу, сабайону или взбитым сливкам, поскольку хрустящие изделия отлично контрастируют с тающими десертами.*

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 220 °C. Выстелите противни пекарской бумагой и слегка смажьте сливочным маслом. Разотрите сливочное масло с сахаром в светлую пышную массу.

ШАГ 2
Слегка взбейте вилкой белки и порциями введите в масляный крем, хорошо растирая после каждого добавления яичной массы. Всыпьте муку, аккуратно перемешивая массу металлической ложкой.

ШАГ 3
Наполните тестом кондитерский мешочек с насадкой 5 мм и выложите на подготовленные противни полоски длиной 6 см на расстоянии 2–3 см друг от друга. Слегка постучите противнями по столу, чтобы удалить пузырьки воздуха, которые могли остаться в тесте.

ШАГ 4
Выпекайте на средней полке духовки 4–5 минут: в центре печенья лишь станут золотистыми, а по краям – румяными. Аккуратно отделите печенья ножом-лопаткой и переложите остывать на решетку.

## Вариации

**Из этого же теста можно приготовить корзиночки-цветки, которые затем наполнить мороженым, свежими фруктами, взбитыми сливками. Увеличьте количество сахара в тесто до 65 г. Выкладывайте тесто (примерно по 2 десертные ложки) на противни небольшими горками на расстоянии друг от друга. Чайной ложкой превратите горки в круги диаметром около 10 см. Пеките, пока лепешки не зарумянятся. Отделите ножом от противня и быстро вдавите лепешки в чайные чашки. Оставьте на минуту подсохнуть и закрепить форму. Лучше выпекать печенье партиями по несколько штук, иначе лепешки на противне могут затвердеть и остыть быстрее, чем вы успеете вложить их в чашки.**

# «Шоколадная маркиза»

*После необходимого охлаждения десерт превратится в истинное искушение сладкоежки. Перед подачей изделие аккуратно присыпают какао и украшают горкой шоколадных завитков.*

**НА 8–10 порций**
**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 30 минут
**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 20 минут для бисквита
**ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ:** 2–3 часа
**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 160 °С

**Ингредиенты**
4 яйца
225 г мелкокристаллического сахара
50 г какао-порошка высшего сорта
50 г муки

*для шоколадного крема*
2 листика желатина
(4 г гранулированного желатина)
600 мл жирных сливок
275 г шоколада без добавок
(с высоким содержанием какао)
50 мл воды
2 ст. л. жидкой глюкозы
2 желтка (дополнительно)

*для украшения*
темный и белый шоколад для завитков
какао-порошок

**Утварь**
противень для выпечки размером 30,5 х 20,5 см, выложенный пекарской бумагой
круглая форма для выпечки диаметром 20,5 см

## ТЕМНЫЙ И ОПАСНЫЙ

Трудно представить, но этот элегантный праздничный торт, который украсит собой самый торжественный стол, готовить чрезвычайно легко и просто. «Маркизу» можно готовить из любого вида шоколада, мы предлагаем вам использовать высококачественный черный шоколад с самым высоким содержанием какао, который придаст муссу неповторимый, слегка горьковатый вкус.

## ИГРЫ СО ВКУСОМ

Добавьте в шоколадную массу одну или две ложки апельсинового сока и 1 ст. л. апельсинового ликера, например «Куантро». Украсьте торт засахаренными апельсиновыми дольками или соломкой апельсиновой цедры. Ломтик цитрусового торта рекомендуем подать с рюмочкой апельсинового ликера.

### *Финальный штрих*

**Каким бы насыщенным не казался вкус «Шоколадной маркизы», роскошный крем шантильи никогда не будет лишним. Взбейте 300 мл кондитерских сливок, аккуратно подмешайте 1 ст. л. просеянной сахарной пудры и ванильный сахар или эссенцию. Подавайте кусочек торта с парой ложек крема.**

### Совет

**Жидкая глюкоза не такая приторная, как сахар. К тому же она придает муссам и кремам изумительный вкус. В аптеках найти ее не составит труда. Если вы решите добавить желтки, которые придадут шоколадному крему однородную насыщенную плотность, то вводите их только в хорошо остывшую шоколадную массу, иначе они свернутся. Если десертом будут лакомиться маленькие дети, беременные женщины или пожилые люди, сырые желтки подавать не следует.**

## Как приготовить бисквит и мусс

**1** Разогрейте духовку до 160 °С. Для бисквита взбейте яйца с сахаром в пышный светлый густой крем. Просейте вместе муку с какао и частями введите в яичный крем. Перелейте тесто на выстеленный бумагой противень. Выпекайте 20 мин. Остудите на противне.

**2** Переверните бисквит на доску. Сверху положите перевернутую силиконовую форму и слегка надавите, чтобы на бисквите остался контур. Острым ножом вырежьте круг по намеченному кругу, чтобы он точно соответствовал диаметру этой же круглой формы.

## Сборка и украшение

**5** Когда шоколадная масса остынет, подмешайте желтки (если используете). Помешивая, введите частями шоколадный крем во взбитые сливки.

**6** Перелейте шоколадную массу в форму. Накройте подготовленным круглым бисквитным коржом. Поставьте на 2–3 часа в холодильник до полного застывания.

**3** Для шоколадного крема: замочите желатин в небольшом объеме воды. Взбейте сливки в стойкую массу с мягкими вершинками. Поломайте шоколад на кусочки.

**4** Вскипятите воду с глюкозой, снимите с огня и дайте слегка остыть. Отожмите размоченные листики желатина и введите в сироп. Добавляйте частями шоколад и тщательно растирайте до получения однородного гладкого крема.

**7** Достаньте из холодильника торт, переверните из формы, украсьте завитками из темного и белого шоколада и присыпьте какао.

**8** Совет, как аккуратно достать торт из формы: если шоколадный мусс неохотно отстает от стенок, опустите форму (дно и боковые стороны) на пару секунд в чашу с горячей водой, чтобы мусс по бокам чуть размяк. Положите на форму с тортом сервировочное блюдо и аккуратно, но очень быстро переверните. Слегка постучите по бокам или встряхните форму.

# Лимонные пирожные

*Попробуйте бисквитные пирожные с кремом из сливок с цитрусовым наполнителем. Красные сочные ягоды в качестве декора превратят изделия в изысканное угощение, а физалис или манго привнесут экзотические нотки.*

**НА 12 изделий**
**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 30 минут, включая время для остывания крема
**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 25–30 минут
**ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ:** 30 минут
**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 180 °C

**Ингредиенты**

*для коржа*
175 г размягченного сливочного масла + для смазывания
175 г мелкокристаллического сахара
3 яйца
225 г муки
2,5 ч. л. разрыхлителя
измельченная на терке цедра и сок 1 лимона

*для крема*
150 мл жирных сливок
75 г лимонного конфитюра
ягоды для украшения

**Утварь**
противень для выпечки размером 18 x 28 см

ШАГ 1
Смажьте противень маслом. Разогрейте духовку до 180 °C. Сложите все ингредиенты для коржа в большую емкость и взбейте миксером до получения однородной массы.

ШАГ 2
Переложите тесто на подготовленный противень и выпекайте 25–30 минут, пока бисквит хорошо не поднимется и не будет пружинить под пальцами. Дайте остыть 5 минут и переложите заготовку на решетку для остывания.

ШАГ 3
Взбейте сливки в густой крем, подмешайте лимонный конфитюр.

ШАГ 4
Разрежьте корж на 12 квадратиков, каждый разрежьте пополам по горизонтали. Нижнюю половинку намажьте лимонными сливками, накройте верхней половинкой и намажьте сливками. Переложите пирожные на блюдо и украсьте свежими ягодами.

## Совет

Когда взбиваете сразу все ингредиенты для бисквита или кекса, начинать нужно с низкой скорости, иначе все вокруг будет забрызгано масляными крошками. Постепенно увеличивайте скорость миксера и взбивайте, пока масса не превратится в мягкое однородное тесто.

# Чиабатта

*По-итальянски «чиабатта» означает «тапочек», поэтому этот хлеб пекли в форме вытянутого тапка. Чиабатта готовится не быстро, отведите хотя бы день на ее приготовление и подавайте с чесночным оливковым маслом.*

**НА 12 порций**
**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** закваска – 10 минут плюс 24 часа на созревание; буханки – минимум 4 часа, включая время на подход
**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 20 минут
**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 220 °C

**Ингредиенты**

*для закваски пулиш*
⅛ ч. л. сухих дрожжей
7 ст. л. теплой воды
150 г хлебной пшеничной муки (с высоким содержанием клейковины)

*для теста*
½ ч. л. сухих дрожжей
2 ст. л. теплого молока
150 мл теплой воды
1 ст. л. оливкового масла
275 г хлебной пшеничной муки
1½ ч. л. соли

**Утварь**
миксер с насадками-крючками
2 больших противня

## Совет

**Хлебную муку делают из разнообразных так называемых «твердых» сортов пшеницы с высоким содержанием той самой клейковины (или глютена), которая придает тесту способность отлично подниматься и превращает его в воздушные пружинистые буханки. Рекомендуем использовать итальянскую муку (категории 00) для приготовления пасты.**

### ШАГ 1

Приготовьте пулиш (закваску): смешайте в средней миске дрожжи с 2 ст. л. воды. Дайте постоять 5 минут – смесь станет однородной и кремообразной. Подмешайте остальную воду и муку, разотрите до однородности. Продолжайте растирать еще 4 минуты, после чего обтяните миску пищевой пленкой и оставьте при комнатной температуре на ночь, лучше – на сутки.

### ШАГ 2

В маленькой чаше разведите дрожжи в теплом молоке. Дайте постоять 5 минут, чтобы смесь стала кремообразной. В большой миске смешайте закваску с молочно-дрожжевой смесью, теплой водой, оливковым маслом и мукой. Быстро перемешайте тесто миксером с насадками-крючками, затем добавьте соль и вымесите тесто до эластичного и однородного состояния (на это уйдет около 10 минут).

### ШАГ 3

Переложите тесто в смазанную оливковым маслом миску, обтяните пищевой пленкой и оставьте подходить при комнатной температуре до увеличения в объеме вдвое (примерно на 1½–2 часа). Тесто получится липким и с дырками. Посыпьте рабочую поверхность мукой и переверните на нее тесто. Разделите пополам (или на четыре части, чтобы испечь буханки меньшего размера). Выложите противни пекарской бумагой и разложите по одной большой или двум маленьким буханкам на жарочные листы. Сформуйте тесто в виде продолговатого «тапка» или неправильных овалов. Присыпьте тесто мукой и накройте чистыми, влажными кухонными полотенцами. Оставьте подходить при комнатной температуре еще на 1½–2 часа. Заготовки должны увеличиться в объеме вдвое.

### ШАГ 4

Разогрейте духовку до 220 °C. Пеките буханки около 20 минут до равномерного золотистого цвета. Подавайте с оливковым маслом, морской солью и свежемолотым черным перцем.

# Ром-бабы

*Эти ароматные изделия из сдобного дрожжевого теста имеют славянское происхождение. Как правило, их пропитывают сладким сиропом на основе рома и смазывают сахарной глазурью.*

**НА 12 штук**
**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 20 минут + 15–20 минут на подход теста
**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 10–12 минут
**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 180 °C

**Ингредиенты**

*для теста*
50 г изюма
150 мл рома
225 г муки
1 ст. л. сахара
щепотка соли
пакетик быстродействующих дрожжей (7 г)
3 яйца (взбить)
25 г размягченного сливочного масла

*для сиропа*
300 мл воды
225 г мелкокристаллического сахара
ром от размоченного изюма
измельченная на терке цедра и сок 1 лимона

**Утварь**
6 х 150 мл силиконовых цилиндрических формочек (для выпекания ром-баб в 2 подхода)
жарочный лист
глубокая форма для запекания (для пропитки изделий)

## ПОДЪЕМ, ЕЩЕ ПОДЪЕМ!

Благодаря быстродействующим дрожжам время подхода теста уменьшается, а вот пропитку следует сделать более долгой. Сдоба на основе сливочного масла, сахара и яиц обеспечивает ром-бабе мягкую текстуру. Тесто оставляют для подхода в теплом месте всего на 15–20 минут, на выпекание же уходит и того меньше. Еще теплыми их поливают ромово-лимонным сиропом, который пористое пружинистое тесто впитывает как губка.

## ВЫБИРАЕМ ФОРМУ

Вам решать, какой формы будет лакомство: в виде порционных небольших изделий или одной большой ромовой бабы, которую выпекают в круглой форме с дыркой в центре и фигурными выемками по бокам. Центр такого готового изделия можно заполнить свежими фруктами, ягодами, мороженым или кремом. Позже вы получите еще три цилиндрические формочки и другие формы для похожей выпечки.

### Совет

**Теплые бабы впитывают больше теплого сиропа, поэтому поставьте остывшие изделия в микроволновку на пару секунд, если их не удалось полить сиропом сразу после выпекания.**

### *Происхождение*

РОМ-БАБЫ

Говорят, что ромовая баба появилась на свет благодаря польскому королю Станиславу Лещинскому. Легенда гласит, что традиционный польский дрожжевой кекс (бабка) показался ему суховатым, и он решил обмакивать его в вино или ром. Ему так понравилось новое лакомство, что он назвал его в честь любимого героя из «Тысячи и одной ночи» Али-Бабы.

## Подготовка и подход теста

1 Замочите изюм в роме. Просейте в большую миску муку с сахаром и солью. Добавьте дрожжи и размешайте.

2 Добавьте яйца и сливочное масло и взбейте миксером в однородную массу. Разогрейте духовку до 180 °С.

## Выпекание и пропитка

5 Разложите первую партию ром-баб на жарочном листе и выпекайте 10 минут до румяного цвета. Достаньте из духовки, дайте остыть 10 минут и переверните на решетку. Приготовьте вторую партию изделий.

6 Приготовьте ромово-лимонный сироп. Смешайте в кастрюльке воду с сахаром, сохраненным ромом, соком и цедрой лимона. Вскипятите. Проварите, помешивая, пока сахар полностью не растворится. Продолжайте варить, пока сироп не начнет загустевать.

3 Слейте ром с изюма (сохраните). Подмешайте сухофрукты в тесто. Разделите тесто пополам, одну часть поместите ненадолго в прохладное место. Другую часть теста разложите по формочкам, заполняя их на треть.

4 Накройте формочки с тестом теплым влажным кухонным полотенцем или пищевой пленкой и поставьте в теплое место подходить на 15–20 минут. Если тесто поднялось выше краев формочек, уберите полотенце.

7 Влейте сироп в глубокую форму для запекания. Положите в форму 6 баб. Оставьте пропитываться, регулярно переворачивая изделия. Ром-бабы разбухнут и станут блестящими. Переложите их на большое блюдо.

8 Разогрейте оставшийся сироп для пропитки второй партии. Выложите пропитавшиеся изделия на блюдо с первой партией и полейте все ром-бабы оставшимся сиропом. Дайте полностью остыть.

# Апельсиновое печенье с клюквой

*Это печенье по праву можно назвать полезным, ведь оно состоит из овсяных хлопьев, ягод и орешков. Особенно вкусны еще теплые изделия с мороженым!*

**НА 18 изделий**
**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 15 минут
**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 11–13 минут
**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 190 °C

**Ингредиенты**

125 г муки
½ ч. л. разрыхлителя
¾ ч. л. пищевой соды
¾ ч. л. соли
150 г сливочного масла
75 г темно-коричневого сахара
5 ст. л. светло-коричневого сахара
½ ч. л. ванильной эссенции или пакетика ванильного сахара
цедра апельсина
цедра лимона
1 ч. л. лимонного сока
2 яйца (слегка взбить)
75 г овсяных хлопьев
65 г грецких орехов (крупно порубить)
125 г клюквы (свежей или замороженной)

**Утварь**

3 больших противня для выпечки
пекарская бумага

### ШАГ 1

Разогрейте духовку до 190 °C. Выстелите три противня пекарской бумагой или смажьте сливочным маслом.

### ШАГ 2

Просейте муку с разрыхлителем, содой и солью.

### ШАГ 3

Переложите в миску сливочное масло, сахар, ванильную эссенцию или ванильный сахар, цедру апельсина, цедру и сок лимона. Разотрите лопаткой или миксером до образования светлого однородного крема. Частями подмешивайте яйца.

### ШАГ 4

Добавьте порциями мучную смесь, тщательно вымешивая. Введите овсяные хлопья. В конце подмешайте орехи и клюкву.

### ШАГ 5

Набирая тесто десертной ложкой, выкладывайте его в виде шариков на противни на расстоянии 5 см друг от друга. Слегка прижмите каждый шарик и выпекайте 11–13 минут: изделия станут хрустящими и румяными по краям, не поднимаясь при этом в центре. Оставьте остывать на противнях.

## Совет

Если под рукой у вас нет свежей или замороженной клюквы, используйте сушеные ягоды. Перед замесом замочите 100 г сушеной клюквы в апельсиновом соке (или ликере) на час.

# Tarta de Santiago

*Этот миндальный пирог считается одним из кулинарных символов Испании, а точнее – галисийской кухни. Традиционно изделие украшают оригинальным крестом святого Иакова (по-испански – Сантьяго).*

**НА 8–10 порций**
**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 35 минут для теста, включая охлаждение, 10 минут для начинки
**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 30 минут
**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 180 °C

**Ингредиенты**
250 г песочного теста (домашнего или готового)
3 яйца
175 г мелкокристаллического сахара
измельченная на терке цедра 1 лимона
200 г молотого миндаля
щепотка молотой корицы (при желании)
3 ст. л. абрикосового джема (при желании)
сахарная пудра для присыпки

**Утварь**
круглая неглубокая форма для выпечки диаметром 20,5 см
лист бумаги для выпечки с шаблоном креста св. Иакова (при желании)

## Совет

**Готовый молотый миндаль обычно бывает очень мелким. Измельчить миндаль можно и в домашних условиях. Отмеренное количество орехов по рецепту залейте кипятком на несколько минут (иногда в несколько подходов) и очистите от шкурки. Орешки подсушите на кухонных полотенцах. Измельчите в кофемолке или комбайне в крошки разного размера.**

ШАГ 1
Раскатайте тесто и распределите равномерно и плотно по дну и бокам формы. Обрежьте края теста и поставьте форму в холодильник на 30 минут.

ШАГ 2
Разогрейте духовку до 180 °C. Взбейте яйца с сахаром в пышный и светлый крем. Добавьте цедру лимона и введите молотый миндаль с корицей (если используете). Перелейте миндальную массу в форму с охлажденным тестом и выпекайте в духовке 30 минут до золотистого цвета. Миндальная масса должна быть достаточно плотной на ощупь. Достаньте из духовки и остудите.

ШАГ 3
Пока пирог остывает, переведите на лист пекарской бумаги крест, изображенный на этой странице, и вырежьте шаблон. Выложите остывший пирог из формы на сервировочное блюдо. Разогрейте абрикосовый джем (если используете) с 1 ст. л. воды и протрите через сито. Намажьте поверхность пирога тонким слоем абрикосовой глазури. Теперь положите лист бумаги с шаблоном креста и посыпьте пирог толстым слоем сахарной пудры. Поднимите шаблон креста за обе стороны и уберите, чтобы на пироге остался аккуратная и чистая фигура креста. Нарежьте ломтиками и подавайте с кремом или сливками.

## *Происхождение*

TARTA DE SANTIAGO

Достоверно неизвестно, когда и почему этот старинный миндальный пирог начали ассоциировать с покровителем Испании св. Сантьяго Компостельским (нам он известен как Иаков Зеведеев, старший брат Иоанна Богослова). Издавна повелось так, что пилигримы, проделывавшие долгий путь до собора Сантьяго-де-Компостела, одного из центров мирового паломничества, брали с собой на обратном пути из собора продававшиеся там пироги, украшенные сверху крестом ордена Меча святого Сантьяго.

# Печем хрустящее печенье

*Правильно испеченное хрустящее печенье обычно бывает хрупким снаружи, но мягким и даже влажноватым внутри. Предлагаем классический рецепт такого печенья, которое можно приготовить без добавок.*

**НА 20 штук**
**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 15 минут
**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 11–12 минут
**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 200 °С

**Ингредиенты**

150 г муки
½ ч. л. разрыхлителя
1 ч. л. пищевой соды
½ ч.л. соли
125 г сливочного масла
100 г светло-коричневого сахара
3½ ст. л. гранулированного сахара
½ ч. л. ванильного экстракта или пакетика ванильного сахара
1 ст. л. патоки или светлого меда
1 крупное яйцо (слегка взбить)
175 г шоколадных капель с содержанием какао не менее 50%
50 г орехов пекан (порубить)

**Утварь**

3 больших противня, смазанных сливочным маслом или выложенных пекарской бумагой

1 Разогрейте духовку до 200 °С. Просейте муку с разрыхлителем, пищевой содой и солью. В другой миске разотрите сливочное масло со всеми видами сахара в очень светлую массу. Добавьте патоку или мед и хорошо перемешайте.

2 Добавьте частями растертое яйцо, хорошо взбивая при этом массу. Порциями введите мучную смесь.

3 Подмешайте шоколадные капли и орехи так, чтобы добавки равномерно распределились.

4 Выкладывайте тесто на противни небольшими шариками на расстоянии 5 см друг от друга, поставьте в духовку.

5 Выпекайте 11–12 минут, пока печенье не поднимется в центре, а по краям как следует не зарумянится. Достаньте из духовки и дайте остыть на противнях.

## Совет

**Такое печенье лучше всего есть в день приготовления, хотя остывшее печенье можно заморозить, а перед подачей разогреть. Сырое тесто тоже можно заморозить, только перед выпеканием хорошенько его разморозьте.**

3

4

5

# Яйца

*Каждый кондитер чувствует неоплатный долг благодарности перед несушками, которые откладывают этот уникальный по своей пищевой, питательной и кулинарной ценности продукт.*

## ДЕСЯТОК К ДЕСЯТКУ

Трудно представить наш повседневный рацион без вареных и жареных яиц как полноценного блюда. Что уж говорить о кулинарии в целом – без яиц мы бы не могли приготовить едва ли не половину кушаний. Желтки придают кремам, соусам, тесту и запеканкам цвет, насыщенную текстуру и однородную плотность. Белок скрепляет и объединяет воедино начинки, фарши и некоторые виды теста. Взбитые белки разрыхляют тесто, суфле, муссы, придают им воздушность. А чего стоят пирожные безе, состоящие только из белков!

## ВИДЫ И ПРИМЕНЕНИЕ

**1** и **2**. Яйца курицы. Именно их используют в большинстве рецептов. **3**. Яйца бентамки (карликовой курицы) похожи на обычные куриные, только маленькие. **4** и **5**. Яйца индейки и цесарки можно использовать вместо куриных. Среднее яйцо индейки весит 85 г, цесарки – 30 г. **6**. Перепелиные яйца. **7** и **8**. Утиные и гусиные яйца придают выпечке более насыщенный вкус.

- Куриные яйца делят на категории в зависимости от размера, а также от того, домашние они или промышленные.
- До и после работы с яйцами всегда мойте руки.
- Не покупайте яйца с треснувшей скорлупой.
- Используйте яйца в той последовательности, в какой они покупались.
- Храните яйца в прохладном месте или в нижней части холодильника.
- Раскладывайте яйца для хранения острым концом вниз: желток так останется в центре яйца, а воздушная камера сможет «дышать».
- Из-за пористой скорлупы яйца очень быстро впитывают запахи, поэтому храните их отдельно от остро пахнущих продуктов.
- Чтобы отделить желток от белка, ударьте самой широкой частью яйца поперек по кромке миски. Пальцами разломите скорлупу на две половинки. Стараясь не повредить оболочку желтка об острый край расколотой скорлупы, переливайте яйцо из одной половинки в другую: белок будет стекать в емкость, а в одной половинке скорлупы останется целый желток. Белки можно хранить в холодильнике до 7 дней, а желтки и расколотые яйца целиком следует использовать в течение двух суток.

# 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 перекладывайте на хранение 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 8-М ВЫПУСКЕ...

## *Среди рецептов...*

ЛИМОННЫЕ ТАРТАЛЕТКИ С МЕРЕНГОЙ: заслуженно признанный одним из лучших в английской кухне пирог из песочной основы, ароматного лимонного крема и хрустящего безе.

ПИССАЛАДЬЕР: французский аналог пиццы с луком и анчоусами.

БИСКОТТИ: сладкие итальянские сухарики с фундуком и апельсиновой цедрой – идеальное дополнение к чашечке капучино.

ПИРОЖНЫЕ В САХАРНОЙ ПОМАДКЕ: воздушные крошечные кексы, изящно украшенные.

...и эксклюзивная кондитерская ручка с многоразовым трафаретом из простых узоров

# ...*а также* В НОМЕРЕ 9

## *Среди рецептов...*

ПЕСОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ С КЛУБНИКОЙ: этот интернациональный хит состоит из нескольких коржей хрустящего теста, переслоенных сливками и ягодами.

МЕШОЧКИ С КОЗЬИМ СЫРОМ: аппетитные изделия с козьим сыром и сливовым чатни для настоящих гурманов.

ШОКОЛАДНЫЕ ТАРТАЛЕТКИ: изысканные тарталетки с шоколадным муссом украсят праздничный стол.

МАДЛЕНКИ: знаменитые крошечные лакомства в форме ракушки из французской кондитерской.

...и силиконовый противень для 9 пирожных-мадленок

**Очередной номер в продаже через две недели**

www.goodbakes.ru

ISSN 2222-2650