

# Изысканная 26 выпечка

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

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

## В этом выпуске:

- Ассорти тарталеток
- Лаймовые пудинги
- Шоколадный торт с кремом
- «Снежки»
- Сливовый пирог со штрейзелем
- Хлебный пудинг
- Печенье с кремом
- Эклеры с малиной

...а также для  
вашей коллекции





# Изысканная выпечка 26

## СОДЕРЖАНИЕ

ХЛЕБ И Ко ■■■

### Ассорти тарталеток

4

*Высокие открытые мешочки, наполненные морепродуктами, овощами и нежным соусом.*

ДЕСЕРТЫ ■■■

### Лаймовые пудинги

8

*Легкие бисквитные изделия с ароматным шлейфом цитруса и необычной ноткой кокосовых сливок.*

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА ■■■

### Шоколадный торт с кремом

10

*Классическая комбинация из мяты и черного шоколада напоминает: этот торт пекут по особому случаю.*

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ ■■■

### «Снежки»

12

*Любимые лакомства шотландцев – круглые двойные печенья в сахарной глазури – придутся в самый раз к чашке чая.*

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА ■■■

### Сливовый пирог со штрейзелем

14

*Классический рецепт кекса с фруктами под хрустящим ореховым штрейзелем.*

EAGLEMOSS  
COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 26

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 «Иглмоос 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@eaglemoos.ru  
www.eaglemoos.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 «Иглмоос Эдишинз»

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@eaglemoos.com.ua

Адрес для писем:

01054, г. Киев, а/я 84

Главный редактор:

Наталья Павловская

Рекомендуемая цена: 37,95 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», 220037, РБ,  
г. Минск, переулок Козлова, д. 7г;  
тел.: (+375-17) 297-92-75.

Отпечатано в типографии

Univest Print

ул. Мухоморова, 48 В

Тираж: 48 500 экз.

Сдано в печать 27.12.2012 г.

Фото: Обложка, 5–7 EM/Simon  
Smith; 9 EM; 11 Photocuisine/  
Leser; 13 EM; 15 StockFood/Rua  
Castilho; 17–19 EM/Ken Field;  
21 Photocuisine/Studio; 23  
Photocuisine/Riou; 24–25 EM/  
St John Asprey; 26 EM/Steve Lee.

Иллюстрации: Natalie Abadzis

Редактор: Nikki Mohan

Дизайн: Howells Design Ltd

© 2013 Eaglemoos Ltd

Право пользования принадлежит  
ООО «Иглмоос Эдишинз»  
и ООО «Иглмоос Эдишинз».

Форма для кексов является  
неотъемлемой частью выпуска.  
Не продавать отдельно. P888-N

6+

www.goodbakes.ru

**ОТДЕЛ ПО РАБОТЕ С КЛИЕНТАМИ** Ответы на наиболее часто задаваемые вопросы можно получить на сайте [www.goodbakes.ru](http://www.goodbakes.ru) или связавшись с нами по телефону **8 (4852) 64-99-73**.

Написать нам можно по адресу: а/я 71, «Иглмоос Эдишинз», Ярославль, 150961.

**ПРОШЛЫЕ ВЫПУСКИ** Восполните свою коллекцию – закажите любой недостающий журнал. Купите его, зайдя на сайт [www.eaglemoos.ru/shop](http://www.eaglemoos.ru/shop) или позвонив по телефону **8 (4852) 64-99-73**. Стоимость каждого выпуска состоит из цены номера (указана на обложке), почтового сбора и платы за упаковку. Рассылка заказанных журналов зависит от их наличия на складе.

В случае отсутствия журналов редакция оставляет за собой право аннулировать заказ.

**ДРУГИЕ СТРАНЫ** Ответы на наиболее часто задаваемые вопросы вы можете найти на сайте [www.goodbakes.ru](http://www.goodbakes.ru).



#### ДЕСЕРТЫ ■ ■ ■

## Хлебный пудинг

16

*Хорош сам по себе или с ванильным кремом в качестве аккомпанемента.*

#### ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ ■ ■ ■

## Печенье с кремом

20

*Хрустящие рассыпчатые печенье с начинкой из кисленького цитрусового крема.*

#### СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ ■ ■ ■

## Эклеры с малиной

22

*Неотразимые пирожные – без шоколадной глазури, зато со сливками и свежей малиной!*



#### КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология ■ ■ ■

## Формование хлеба

24

*Придайте домашнему хлебу профессиональные штрихи.*

#### КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты ■ ■ ■

## Сухофрукты

26

*Самое важное об этих универсальных продуктах.*





# Ассорти тарталеток

**НА 6 штук с одной начинкой**  
**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 25 минут  
**ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ:** 30 минут  
**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** около 25 мин  
**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 180 °С

## Ингредиенты

*для 6 штук с одной начинкой*  
350 г песочного теста  
мука для раскатки  
2 яйца

*для начинки с кумжей и укропом*  
175 г филе кумжи  
1 ст. л. мелкорубленого свежего укропа  
100 мл молока  
125 г нежирной сметаны

*для прованской начинки*  
1 цукини (обрезать концы  
и нарезать кусочками)  
1 красный сладкий перец  
(очистить от семян, овощ нарезать)  
2 ст. л. оливкового масла  
25 г мелких маслин без косточек  
200 мл молока  
25 г сливочного сыра с чесноком  
и травами

*для начинки с креветками и спаржей*  
150 г очищенных вареных креветок  
75 г тонкой спаржи  
(нарезать кусочками по 2 см)  
150 мл нежирных сливок  
75 мл молока  
2 ч. л. мелкорубленого шнитт-лука

## Утварь

силиконовый противень для 6 кексов  
выемка для печенья диаметром 13 см  
или пиала

*Пикантные высокие тарталетки не могут не понравиться, ведь начинки в них в два раза больше, чем в обычном изделии. Предлагаем на выбор три начинки для тарталеток, которые вкусны как теплыми, так и холодными.*

## ВЫКЛАДЫВАЕМ ТЕСТО В ФОРМУ

В вашей новой силиконовой форме углубления довольно глубокие, и аккуратно выложить их тестом сложновато. Наполняйте тестом углубления так, чтобы стенки заготовок возвышались над формой – это не только сделает изделия краше, но и позволит наполнить большим количеством начинки. Раскатывайте тесто как можно тоньше, поскольку тарталетки с толстыми тестяными стенками получаются тяжелыми и не очень вкусными. Придавливайте тесто на самом дне углублений, но старайтесь его не растягивать, иначе во время запекания заготовка сожмется.

## НАЧИНКИ И ИХ РАЗНООБРАЗИЕ

Обязательно остужайте приготовленную начинку, прежде чем наполнять тарталетки, иначе размягчите сырое тесто. Если кумжи нет, подойдет более дешевое филе другой красной рыбы, например форели или горбуши, либо тунец, укроп можно заменить тархуном. Для прованской начинки постарайтесь найти самые мелкие маслины, чтобы их можно было давить целиком. Что касается начинки из креветок и спаржи, то очень тонкие побеги спаржи даже не нужно предварительно отваривать, но толстые побеги обязательно подержите на пару 3–4 минуты.

## Вариации

Предложенные начинки делают только из рыбы, креветок и овощей, а вот все остальные ингредиенты можно менять. Нам особенно нравятся такие сочетания:

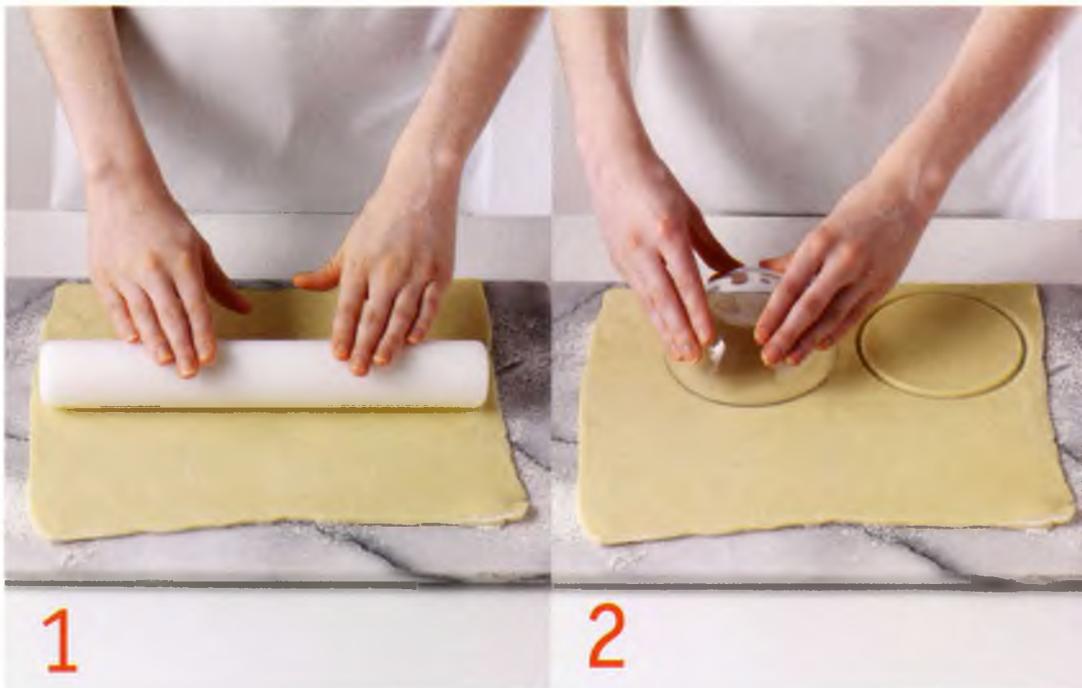
- порезанный обжаренный бекон с пореем и кусочками сыра бри;
- тонкие колечки красного лука, обжаренные до прозрачности и мягкости, с листьями тимьяна и мягким козьим сыром;
- кусочки колбасы чоризо, тушенные с шампиньонами и нарезанными полосками вяленых помидоров.



## Как приготовить тестяные основы и начинку из кумжи

**1** Если тесто куплено в магазине, оставьте его ненадолго при комнатной (прохладной) температуре. Раскатайте как можно тоньше на рабочей поверхности, припыленной мукой.

**2** Гладкой выемкой для печенья диаметром 13 см или пиалой того же диаметра вырежьте из теста 6 кругов, собирая и заново раскатывая обрезки теста. Если на пиале есть тонкий ободок, воспользуйтесь ею, как формочкой, вдавливая в тесто. Если нет, приложите емкость и обведите вокруг нее острым ножом.



## Завершение начинки с кумжей и подготовка других начинок

**5** Взбейте венчиком молоко со сметаной, яйцами и черным перцем до однородности. Перелейте в кувшин.

**6** Разогрейте духовку до 180 °С. Переложите силиконовый противень на противень и разложите по тестяным заготовкам рыбу с укропом.





3



4

**3** Несильно вдавите тесто в углубления формы на дне, чтобы оно равномерно распределилось. Поставьте в холодильник на 30 минут.

**4** Для начинки из кумжу и укропа обжарьте филе на гриле 5–6 минут до готовности, перевернув рыбу один раз в середине приготовления. Переложите филе на тарелку и снимите кожу. Удалите косточки и разомните рыбу вилкой. Дайте остыть. Нарезьте укроп, посыпьте им кумжу.



7



8

**7** Влейте в заготовки с начинкой яичную заливку. Пеките 25 минут.

**8** Для прованской начинки обжарьте на оливковом масле цукини с красным перцем. Подмешайте маслины, остудите и разложите по формочкам с тестом. Взбейте молоко с яйцами и черным перцем, положите в формочки сыр и разлейте заливку. Для начинки из креветок разложите по формочкам креветки и спаржу. Взбейте молоко со сливками, яйцами, шнитт-луком и черным перцем. Залейте начинку. Пеките, как рыбные тарталетки.



# Лаймовые пудинги

НА 6 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 35 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

## Ингредиенты

75 г сливочного масла (размягченного)  
+ для смазывания  
125 г мелкокристаллического сахара  
измельченная на мелкой терке цедра  
и сок 2 лаймов  
3 яйца (отделить желтки от белков)  
40 г муки (просеять)  
200 мл кокосовых сливок  
6 ст. л. молока  
сахарная пудра для присыпки  
манговый сорбе или мороженое  
для подачи

## Утварь

6 x 150–175 мл порционных  
керамических или силиконовых  
формочек

*Легкие бисквитные пудинги подают теплыми с шариком мангового сорбе или мороженого. Кокосовые сливки и цедра с соком лайма придают изделиям манящий тропический аромат.*

## ШАГ 1

Смажьте формочки сливочным маслом и отставьте. Разогрейте духовку до 180 °С. В большой миске разотрите сливочное масло с сахаром и цедрой лайма в воздушный крем. Добавьте цитрусовый сок, желтки, муку, кокосовые сливки и молоко, разотрите до однородности. Отдельно взбейте белки в стойкую, но не сухую пену. Введите в тесто 1 ст. л. белков, чтобы немного его разжижить, затем – остальные, перемешивая смесь металлической ложкой.

## ШАГ 2

Разделите тесто по формочкам и поставьте в глубокую форму для запекания. Влейте в форму кипяток до середины. Выпекайте 35 минут, чтобы пудинги поднялись и стали золотистыми.

## ШАГ 3

Оставьте пудинги на пару минут в формочках, потом осторожно пройдитесь ножом по краям емкостей и переверните десерт на тарелки. Присыпьте слегка сахарной пудрой и подавайте сразу же с шариком сорбе из манго или мороженого.

## Вариации

Приготовьте один большой апельсиново-лимонный пудинг на 8 персон: вместо цедры и сока лайма возьмите цедру и сок 2 лимонов и 1 большого апельсина. Кокосовые сливки и молоко замените в общей сложности 600 мл коровьего молока, удвойте количество масла, сахара, яиц и муки. Масса получится комковатой, но не переживайте – вкус готового пудинга вас не разочарует. Перелейте тесто в смазанную сливочным маслом огнеупорную форму объемом 2,5 л и готовьте на водяной бане 1 час.

## Совет

Если вас беспокоит, что вам не удастся аккуратно перевернуть пудинги на тарелки, подайте их в формочках.



# Шоколадный торт с кремом

**НА 8 персон**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 45 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 35–40 минут

**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 180 °С

## Ингредиенты

*для коржа*

150 г муки

65 г какао-порошка

2 ч. л. разрыхлителя

200 г сливочного масла

(размягченного)

200 г темно-коричневого сахара

(мусковадо)

4 яйца

2 ч. л. мелкорубленых листьев

свежей мяты

*для крема*

150 мл жирных густых сливок

2 ст. л. мятного ликера

или ½ ч. л. мятного ароматизатора

*для шоколадной глазури*

150 мл жирных сливок

150 г темного шоколада (разломать)

*для украшения*

шоколадные мятные листики

(дополнительно)

## Утварь

круглая глубокая силиконовая форма

для выпечки диаметром 20,5 см

*Черный шоколад и прохладная освежающая мята придают торту неповторимый шарм. Изделие вряд ли понравится детям, зато будет по достоинству оценено взрослыми гурманами.*

## ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °С. Просейте муку с какао-порошком и разрыхлителем. В большой миске разотрите масло с темно-коричневым сахаром в пышный крем. Отдельно разотрите яйца с мятой и порциями введите в масляный крем, добавляя с каждой немного муки, чтобы масса не свернулась. Всыпьте оставшуюся муку и вымесите массу до однородности. Переложите тесто в форму, разровняйте поверхность и пеките 35–40 минут. Проверьте готовность спицей. Оставьте корж в форме на 15 минут, затем переверните на решетку до полного остывания.

## ШАГ 2

Взбейте сливки с ликером или ароматизатором в стойкий крем. Разрежьте шоколадный корж по горизонтали на две части. Намажьте нижнюю кремом и накройте второй.

## ШАГ 3

Разогрейте сливки до закипания, снимите с огня. Залейте шоколад в миске, хорошо размешивая, чтобы он расплавился и образовалась гладкая масса. Дайте остыть и немного загустеть. Поставьте торт на решетку, установленную над тарелкой, чтобы собирать стекающие капли. Полейте глазурью, распределяя ее ножом-шпателем равномерно сверху и по бокам. Украсьте при желании шоколадными мятными листиками.

## ШАГ 4

Для шоколадных мятных листиков возьмите крупные листья свежей мяты с хорошо очерченными прожилками на коротком стебельке. Смажьте с внутренней стороны каждый листик растопленным шоколадом, переложите на тарелку, выстеленную пекарской бумагой. Поставьте в прохладное место (не в холодильник!) и дайте застыть. Осторожно потяните листик за стебелек и аккуратно снимите его с шоколадной заготовки.





НА 8 штук

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ЗАСТЫВАНИЯ: 1 час

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 12–15 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °С

#### Ингредиенты

125 г муки + для вымешивания

125 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя

½ ч. л. соли

75 г мелкокристаллического сахара

75 г сливочного масла

(нарезать кубиками)

1 яйцо

1 желток

150 г сахарной пудры

пара капель ванильного экстракта

75 г несладкой кокосовой стружки

#### Утварь

слегка смазанный маслом противень

8 бумажных формочек

для маленьких кексов

### Совет

Печенье без глазури можно замораживать до 3 месяцев. Разложите на доске или тарелке и поставьте в морозилку до затвердения, затем переложите в пакет для замораживания или контейнер, плотно закройте и оставьте на хранение в морозилке. Перед сборкой и оформлением тесто должно полностью разморозиться при комнатной температуре.

## «Снежки»

*Сладкие шарики в сахарной глазури и кокосовой стружке – популярные сладости в Шотландии. Внешне напоминают наши любимые конфеты «Рафаэлло», но с иной начинкой.*

#### ШАГ 1

Разогрейте духовку до 200 °С. Просейте муку с разрыхлителем, размешайте с сахаром. Разотрите до однородности с маслом в мелкие крошки, добавив яйцо и желток. Соберите массу руками и слегка вымесите на припыленной мукой доске в гладкое, плотное тесто. Разделите на четыре равные части, затем каждую – еще на четыре порции. Скатывайте каждую часть в шарик и перекладывайте на слегка смазанный маслом противень.

#### ШАГ 2

Пеките в духовке 12–15 минут, пока шарики не затвердеют и не станут золотистыми (они немного растекутся и расплывчатся в процессе выпекания). Переложите на решетку остывать. Просейте сахарную пудру в миску и размешайте с ванильным экстрактом и примерно ½ ч. л. холодной воды до получения очень густой глазури. Складывайте печенье попарно плоскими сторонами внутрь, обмазывая глазурью внутри и сверху так, чтобы получились шарики. Переложите на решетку. Примерно через 30 минут глазурь застынет.

#### ШАГ 3

Просейте оставшуюся сахарную пудру в миску, добавьте пару капель ванильного экстракта и примерно 2 ст. л. холодной воды, чтобы получилась жидковатая глазурь, которую можно намазывать. Смажьте готовые шарики жидкой глазурью и присыпьте кокосовой стружкой. Переложите еще на 30 минут на решетку, установленную на тарелке. Подавайте в бумажных формочках.







# Сливовый пирог со штрейзелем

**НА 8–10 персон**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 25 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 1 час

**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 180 °С

## Ингредиенты

для теста

125 г сливочного масла

(размягченного)

125 г мелкокристаллического сахара

2 яйца (взбить)

200 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя

75 г молотого миндаля

½ ч. л. ванильного экстракта

3 ст. л. молока

350 г слив (удалить косточки,

разрезать пополам или нарезать

толстыми ломтиками,

в зависимости от размера)

для штрейзеля

40 г сливочного масла

50 г муки

25 г цельного бланшированного

миндаля (крупно порубить)

1 ч. л. молотой корицы

40 г коричневого сахара

## Утварь

силиконовая глубокая квадратная

форма для выпечки со стороной 18 см

противень

*Сдобные пироги с фруктами и ягодами (их выбор зависит от предпочтений хозяйки) под хрустящими крошками очень популярны в Германии и Польше. Мы представляем изделие со сливами, но не менее вкусным оно будет с абрикосами, персиками, ежевикой и вишней.*

## ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °С. В большой миске разотрите масло с сахаром в пышный крем. Порциями вводите яйца в масляный крем, подсыпая с каждой немного муки, чтобы масса не свернулась. Добавьте оставшуюся муку, молотый миндаль и ванильный экстракт, вымесите массу до однородности. В конце подлейте молоко в тесто. Переложите его в форму, разровняйте поверхность и поставьте на противень.

## ШАГ 2

Разложите на тесте кусочки слив аккуратными кругами кожицей вниз. Для штрейзеля разотрите масло с мукой, подмешайте рубленый миндаль, корицу и коричневый сахар.

## ШАГ 3

Равномерно распределите штрейзель поверх слив ровным слоем. Пеките пирог 1 час – он хорошо поднимется и станет коричневатым. Оставьте в форме 15 минут, затем переложите на решетку. Подавайте изделие теплым с несладким йогуртом или взбитыми сливками. Впрочем, такие пироги хороши и холодными.



## Совет

Испеките пирог в глубокой круглой форме диаметром 20,5 сантиметров.





НА 6–8 персон

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 30 минут

**ВРЕМЯ ЗАМАЧИВАНИЯ:**  
на ночь (фрукты), 30 минут (хлеб)

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

около 30 минут

**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 180 °С

#### Ингредиенты

50 г кураги (мелко нарезать)  
50 г цукатов из апельсиновой цедры  
(нарезать)  
100 мл апельсинового ликера  
(Grand Marnier)  
50 г сливочного масла  
(размягченного) + для смазывания  
12 ломтиков белого хлеба  
средней толщины  
8 желтков  
175 г мелкокристаллического сахара  
½ ч. л. ванильной эссенции  
300 мл молока  
300 мл жирных сливок  
мелкокристаллический сахар  
для глазирования

#### Утварь

глубокая форма-блюдо для запекания  
объемом 1,75 л (хорошо смазать  
сливочным маслом)  
большая форма для запекания  
(которая подойдет для водяной бани)

# Хлебный пудинг

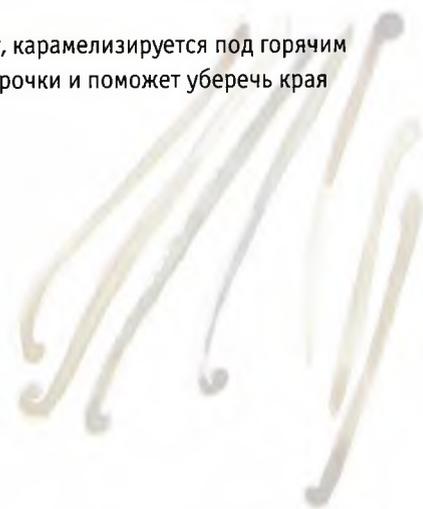
*Курага и апельсиновые цукаты, замоченные в апельсиновом ликере, в сочетании со сливками превращают этот английский десерт в настоящую усадлу для лакомок.*

#### ТОРОПИТЕСЬ?

Если время поджимает, пудинг можно поставить запекать сразу, а не давать хлебу размочиться в яично-сливочной заливке. Правда, замачивание на полчаса позволяет хлебу впитать все подмешиваемые вкусы, да и в результате у изделия будет мягкая и более однородная текстура. Этот пудинг – идеальный вариант использования черствого хлеба, который впитает больше влаги, чем свежий.

#### ЗОЛОТИСТАЯ КОРОЧКА

Слой сахара, которым присыпан сверху пудинг, карамелизируется под горячим грилем до получения блестящей хрустящей корочки и поможет уберечь края ломтиков хлеба от обугливания.



## Происхождение.....

### ХЛЕБНЫЙ ПУДИНГ

Один из первых рецептов хлебного пудинга запечатлен в «Поварском и кондитерском словаре» Джона Нога в 1723 году, в котором он назывался «молочным пудингом». В некоторых ранних рецептах вместо сливочного масла использовали костный мозг, а хлеба заменяли рисом. Последняя вариация позднее стала иным популярным британским десертом – рисовым пудингом.



## Как замочить сухофрукты и подготовить хлеб

**1** Сложите нарезанную курагу и цукаты в миску и залейте ликером. Затяните миску пищевой пленкой и поставьте в прохладное место мариноваться на ночь.

**2** Намажьте ломтики белого хлеба сливочным маслом, срезая корочки и разрезая каждый ломтик на четыре треугольника. Слейте ликер с кураги и цукатов.



## Приготовление крема и запекание пудинга

**5** Разогрейте молоко со сливками и ликером до закипания. Влейте сливочный соус в желтковую массу, размешивая венчиком.

**6** Залейте хлеб в форме теплым соусом так, чтобы все треугольники покрылись жидкостью. Отставьте на 30 минут. Разогрейте духовку до 180 °С. Поставьте форму-блюдо в глубокую форму, влейте горячую воду так, чтобы она покрыла три четверти стенки формы для запекания.





3



4

**3** Выложите в форму треть намазанных маслом хлебных ломтиков в один слой маслом вверх немного внахлест. Посыпьте половиной размоченных сухофруктов, положите еще треть хлеба. Покройте сухофруктами и накройте оставшимися хлебными треугольниками.

**4** Взбейте желтки с сахаром и ванильной эссенцией в светлый густой крем так, чтобы от венчика тянулась толстая нитка крема.



7



8

**7** Готовьте примерно 25 минут, пока пудинг не начнет твердеть. Проверьте готовность: придавите изделие пальцами – оно должно пружинить.

**8** Снимите форму с пудингом с водяной бани. Посыпьте изделие сахаром так, чтобы он полностью покрыл пудинг. Поставьте форму-блюдо под разогретый гриль на 2–3 минуты, чтобы поверхность карамелизовалась до блестящей коричневой корочки.



# Печенье с кремом

**ПРИМЕРНО** на 12 двойных печений

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 30 минут

**ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ:** 3–4 часа

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 25–30 минут

**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 160 °С

## Ингредиенты

для печенья

175 г сливочного масла (размягченного)

125 г мелкокристаллического сахара

225 г муки + для раскатки

для начинки

100 г мелкокристаллического сахара

2 ст. л. крахмала

измельченная на мелкой терке

цедре 2 лимонов

125 мл лимонного сока

90 г сливочного масла

(нарезать кубиками)

3 желтка

1 яйцо

## Утварь

3 противня (слегка смазанных маслом)

силиконовый кондитерский мешочек

с гладкой или звездчатой насадкой

*Хрустящее песочное печенье, сложенное попарно и соединенное рядом жемчужинок из кисленького лимонного крема, – идеальное угощение к чашечке чая. Желательно подавать изделия в день приготовления, иначе крем начнет его размягчать, поэтому если вдруг (хотя вряд ли!) вы не съедите за чаем печенье, лучше испечь его заранее и начинить при случае.*

## ШАГ 1

Разотрите масло до кремообразного состояния, понемногу подсыпая сахар. Просейте сверху муку, соберите массу руками, слегка вымешивая, чтобы тесто получилось однородным. Разделите его пополам, присыпьте мукой руки и скатайте каждую часть в колбаску длиной примерно 15 см. Оберните пищевой пленкой или фольгой и охлаждайте 3–4 часа до затвердения.

## ШАГ 2

Всыпьте в сотейник сахар и крахмал, положите цедру. Увеличьте объем лимонного сока до 200 мл холодной водой. Хорошенько размешивая венчиком крахмальную смесь, влейте получившуюся жидкость. Поставьте на средний огонь и варите, постоянно размешивая, до загустения. Снимите с огня, введите желток и цельное яйцо, снова поставьте на огонь. Разогревайте, постоянно растирая, 2–3 минуты. Крем получится настолько густым, что будет падать с ложки, если ее немного встряхнуть. Дайте крему немного остыть, затем наполните ложкой кондитерский мешочек с гладкой насадкой.

## ШАГ 3

Разогрейте духовку до 160 °С. Снимите пленку или фольгу с теста, разрежьте каждую колбаску острым ножом на 12 тонких кружков. Переложите на противни на небольшом расстоянии друг от друга. Пеките 15–20 минут, пока печенье не станет золотистым. Переложите на решетку до полного остывания. Выложите крем шариками на половину остывшего печенья, накройте остальными изделиями.

## Совет

Такое тесто получается довольно мягким, поэтому прежде чем нарезать порционные кружки, обязательно его охладите, иначе оно будет крошиться.





# Эклеры с малиной

**НА 12 штук**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 30 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 30 минут

**ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ:** 1 час

**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 200 °С,  
затем – 190 °С

## Ингредиенты

*для заварного теста*

50 г сливочного масла

(нарезать кубиками)

150 мл воды

65 г муки высшего сорта (просеять)

2 яйца (взбить)

*для начинки*

300 мл сливок для взбивания

1 ч. л. ванильного экстракта

250 г свежей малины

сахарная пудра для присыпки

## Утварь

силиконовый кондитерский мешочек

с гладкой насадкой диаметром 1 см

2 противня (слегка смазать маслом)

*Когда вам захочется побаловать себя и близких сладким шедевром, обратитесь к рецепту эклеров с кремом. Но в этом случае мы предлагаем не покрывать пирожные шоколадной глазурью, а добавить в крем ароматную малину.*

## ШАГ 1

Разогрейте воду с маслом до растворения. Дайте закипеть, снимите с огня и всыпьте в один подход всю муку. Разотрите смесь, пока она не превратится в тесто, которое собирается в шарик и отстает от стенок. Отставьте на 5 минут. Введите понемногу яйца, растирая тесто, пока оно не превратится в гладкую блестящую пасту – мягкую, но держащую форму. Следите за консистенцией теста, могут понадобиться не все яйца.

## ШАГ 2

Разогрейте духовку до 200 °С. Наполните заварным тестом кондитерский мешочек и отсадите на каждый противень по 6 эклеров длиной 15 см на большом расстоянии друг от друга. Пеките 10 минут, затем уменьшите температуру до 190 °С и готовьте еще 20 минут, чтобы заготовки стали золотисто-коричневыми. Выньте из духовки, сделайте разрез сбоку в каждом изделии, чтобы выпустить пар. Переложите на решетку до полного остывания.

## ШАГ 3

Взбейте сливки с ванильным экстрактом в стойкую пену, наполните кремом эклеры из кондитерского мешочка или ложкой. Сверху на сливки выложите малину и присыпьте готовые пирожные сахарной пудрой.

## Происхождение.....

### ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Заварное тесто впервые приготовил в 1540 году флорентийский повар Пантерелли, который переехал в Париж вместе с Екатериной Медичи, когда она вышла замуж за короля Франции Генриха II. Пантерелли готовил из этого теста торты, а в XVII веке некий французский кондитер испек из него порционные булочки. Говорили, что эти булочки напоминали по форме капусту, поэтому их назвали тесто шу, что по-французски означает «капуста».





# Формование хлеба

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 10–15 минут  
(плюс для замеса теста)

**ВРЕМЯ ПОДХОДА:** 1–2 часа

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**  
30–40 минут для буханки на 450–900 г,  
20 минут – для булочек  
и маленьких буханок

**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 220 °С

## Ингредиенты

1 порция хлебного теста, которое  
поднялось, но не подошло до конца  
(см. выпуск 16, стр. 24 и 25)

мука для присыпки  
или яйцо для смазывания  
семена мака или коринка  
для украшения

## Утварь

промасленный противень

*Маленькие хлебные изделия – буханочки, багеты и булочки – быстрее привлекут взгляд ваших проголодавшихся домочадцев.*

- 1** Батон: сформируйте тесто в толстую округлую сосиску с чуть приплюснутыми концами, переложите на смазанный маслом противень и оставьте подходить. Перед выпеканием сделайте острым ножом косые надрезы на батоне.
- 2** Французская деревенская буханка: сформируйте из теста плоский круг и переложите на противень для подхода. Перед выпеканием сделайте на поверхности 5 или 6 надрезов – несколько в одном направлении, парную тройку в другом, чтобы получилась решетка. Присыпьте мукой и выпекайте.
- 3** Косичка: сформируйте из теста 3 длинные колбаски. Начиная с середины, сплетите косичку сначала в один конец, затем – в другой. Склейте водой концы колбасок между собой (не соединяйте хвосты косички в кольцо!), подогните хвостики внутрь. Переложите на смазанный маслом противень, дайте тесту подойти, смажьте взбитым яйцом и пеките.
- 4** Булочки «Клеверный лист»: сформируйте из теста шарики примерно 3 см в диаметре. Соедините по три, придавливая друг к другу. Переложите на промасленный противень, дайте тесту подойти, смажьте взбитым яйцом и присыпьте маком.
- 5** «Ежики»: сформируйте из теста булочки в виде капельки, дайте подойти тесту. Ножницами сделайте разрезы на округлом крае булочки, чтобы получились ряды «иголок», на заостренном – воткните две коринки для глазок. Переложите на противень, смажьте яйцом и пеките.

## Совет

Смазывайте изделие непосредственно перед выпеканием – лучше яйцом – и присыпайте разными добавками по вкусу. Овсяные хлопья придают хлебным изделиям ореховый привкус и деревенский колорит. Мак, тмин или семена кунжута дарят булочкам приятный хруст и аромат, а тертый сыр, которым присыпают изделия плотным слоем, покрывает их солонатовой корочкой.









# Сухофрукты

*Высушивание помогает не только сконцентрировать содержание сахара и насыщенность вкуса фруктов, но и существенно продлить срок их годности. Сухофрукты – один из обязательных ингредиентов в базовом ассортименте любого кондитера, поскольку их добавляют не только в выпечку, пироги, хлеб и печенье, но и готовят из них вкуснейшие десерты.*

## ВЫБИРАЙТЕ НА СВОЙ ВКУС

**1** Абрикосы и персики, как правило, сушат после сбора, исключение составляют очень сухие дикие абрикосы хунза, которые собирают только после полного высыхания на дереве. Правда, внешне они больше похожи на светлые грецкие орехи, чем на более привычные нам ярко-оранжевые плоды. **2** Самый лучший чернослив в Европе производят во французском Ажене и португальском Эльвасе. **3** Из сушеных груш и яблок варят самый вкусный и очень полезный компот (узвар), это отличная добавка к зимним салатам. **4** Сладкие мясистые финики часто начиняют орехами и сыром или добавляют нарезанными в тесто. **5** Сушеный инжир едва ли напоминает по вкусу роскошные свежие плоды, но его своеобразная текстура и хрустящие семена ценятся в кондитерском деле. **6** Черника (слева), вишня (в центре) и клюква (справа) придают кислотовато-сладкий вкус кексам, маффинам и сконам.



## КАК СВАРИТЬ КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ

- Снимите длинную полоску цедры с 1 лимона и 1 апельсина. Положите в большую чашу, выжмите туда же сок из лимона.
- Добавьте 1 палочку корицы, 4 звездочки аниса и слегка истолченные семена из 6 коробочек кардамона, положите 700 г сухофруктов, например, груш, кураги, инжира, персиков, чернослива и колечек яблочек, влейте 450 мл сухого белого вина. Оставьте на ночь.
- Переложите размоченные сухофрукты с соком в кастрюльку, добавьте 450 мл яблочного сока и проварите 5–10 минут, пока фрукты не станут мягкими.
- Шумовкой переложите фрукты в пиалу и уварите жидкость наполовину. Полейте фрукты и оставьте остывать. Перед подачей очистите апельсин, нарежьте дольками и подмешайте в компот.



# 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 Максимальная и минимальная температура использования.  
-40 F / -40 C



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 в таких случаях достаточно уменьшить 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 27-м ВЫПУСКЕ



## Среди рецептов...

**ПЕППАРКАКОР В ГЛАЗУРИ:** для выпекания шведского рождественского перечного печенья вам понадобятся новые формочки.

**КАСТАНЬЯЧЧО:** пирог, который пекут на севере Италии из каштановой муки с кедровыми орешками и розмарином.

**ПАСТИЛЛА С КУРЯТИНОЙ:** традиционный марокканский пирог из хрустящего теста с куриным мясом и сладко-пряной начинкой.

**РУЛЕТ С РИКОТТОЙ, БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ И МАЛИНОЙ:** нежный бисквитный рулет с кремом из белого шоколада и малины.



...и 5 фигурных формочек для печенья разных размеров для вашей коллекции



# ...а также в 28-м ВЫПУСКЕ



## Среди рецептов...

**ПИРОЖНЫЕ СВЯТОГО КЛЕМЕНТА:** испеките в новых формочках для пудинга эти цитрусовые лакомства, которые придется по вкусу всем вашим родным.

**ИМБИРНЫЙ КЕКС С РОМОВЫМ КРЕМОМ:** насыщенный ароматный кекс облагораживает изысканный крем из маскарпоне и сладкий имбирь.

**ФЛАМИШ С СЫРОМ МАРОЙ:** фламиш называют «белой пиццей», такой открытый дрожжевой пирог пекут на севере Франции.

**ШОКОЛАДНЫЕ БАШЕНКИ «БУРБОН»:** классическое британское шоколадное печенье «Бурбон» преобразилось в изысканные пирожные с шоколадным ганашем.



...и 3 формочки для пудинга для вашей коллекции

Очередной номер в продаже через две недели

[www.goodbakes.ru](http://www.goodbakes.ru)

