

# Изысканная 27 выпечка

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

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

В ЭТОМ ВЫПУСКЕ:

- Пеппаркакор в глазури
- Французский торт-бизе
- Панеллеты
- Кастаньяччо
- Пастилла с курятиной
- Кобблер со смородиной
- Слойки с помидорами
- Рулет с рикоттой и малиной

...а также для  
вашей коллекции





# Изысканная выпечка 27

## СОДЕРЖАНИЕ

### ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Пеппаркакор в глазури 4

*Попробуйте хрустящее печенье, благоухающее пряным перчиком. Оно непременно вам понравится!*

### ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Французский торт-бизе 8

*Классический торт из Франции порадует вас слоями орехового бизе, перемазанными кофейным кремом.*

### СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

Панеллеты 10

*Мягкие, обволакивающие миндальные сладости традиционно пекут в Испании на День Всех Святых.*

### НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Кастаньяччо 12

*Плотный пирог с насыщенным оригинальным вкусом готовится из каштановой муки с добавлением сухофруктов и орехов.*

### ХЛЕБ И Ко

Пастилла с курятиной 14

*Африканский пирог из хрупкого теста, в котором заключена дымящаяся начинка из куриного мяса, риса и кинзы.*

EAGLEMOSS  
COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 27

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@eagleboss.ru

www.eagleboss.ru

Главный редактор:

Павел Звонов

Распространение:

ООО «Бурда Дистрибьюшен Сервисиз»  
Рекомендуемая цена: 209 руб.

Украина

Свидетельство о государственной регистрации печатного средства массовой информации Государственной регистрационной службы Украины КВ № 18493-7293ПР от 05.12.2011 г.

Учредитель и издатель:

ООО «Иглмосс 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@eagleboss.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  
01054, г. Киев, ул. Дзержинская, 44-Б

Тираж: 48 500 экз.

Сдано в печать 11.01.2013 г.

Фото: Обложка, 5–7 EM/Tim Hill;

9 Photocuisine/Riviere;  
11 Getty/Photolibary; 13 Getty/  
Nico Tondini; 15 Photocuisine/  
Desgrieux; 17–19 EM/Edward  
Allwright; 21 EM/Steve Lee;  
23 EM; 24–25 EM/Howard  
Shooter; 26 EM/Ian Garlick.

Иллюстрации: Natalie Abadzis

Редактор: Nikki Mohan

Дизайн: Howells Design Ltd

© 2013 Eagleboss Ltd

Право пользования принадлежит  
ООО «Иглмосс Эдишинз»  
и ООО «Иглмосс Эдишенз».

Фигурные формочки для печенья являются 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, «Иглмосс Эдишинз», Ярославль, 150961.

**ПРОШЛЫЕ ВЫПУСКИ** Восполните свою коллекцию – закажите любой недостающий журнал. Купите его, зайдя на сайт [www.eagleboss.ru/shop](http://www.eagleboss.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 ■ ■ ■

## Кобблер со смородиной

16

*Сочетание кисловатых ягод и сладких груш под посыпкой из хрустящих крошек – отведайте угощение первых американских поселенцев.*

ХЛЕБ И КО ■ ■

## Слойки с помидорами

20

*Душистый соус песто, острый и соленый пармезан и сладковатые помидорчики указывают на средиземноморское происхождение этих слоек.*

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ ■ ■ ■

## Рулет с рикоттой и малиной

22

*Притягательный мягкий бисквитный рулет с изысканным кремом из рикотты, сливок, белого шоколада и малины.*

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология ■ ■ ■

## Консервированные фрукты в коньяке

24

*Превратите любимые плоды в незабываемый десерт для взрослых.*

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты ■ ■ ■

## Кофе

26

*Обожаемый многими напиток с волнующим ароматом – это еще и незаменимый ароматизатор.*





# Пеппаркакор в глазури

**НА 25 штук (примерно)**

(в зависимости от размера формочек)

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 20 минут

(плюс время на украшение)

**ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ:** несколько

часов или ночь

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 15 минут

**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 180 °С

## Ингредиенты

*для теста*

65 г сливочного масла (размягченного)

125 г светло-коричневого сахара

3 ст. л. сметаны

3 ст. л. светлой патоки

или густого меда

1½ ч. л. разрыхлителя

1½ ч. л. молотого имбиря

1½ ч. л. молотой корицы

1 ст. л. какао-порошка

½ ч. л. свежемолотого черного перца

примерно 250 г муки

*для украшения*

кондитерская мастика или

королевская глазурь

## Утварь

2 противня, выстеленных

пекарской бумагой

силиконовые формочки для печенья

силиконовая кондитерская ручка

*Название этого хрустящего изделия, которое обожают шведы, в переводе означает «перечное печенье». Печенье разных форм, часто в виде человечков, цветков, сердечек и животных, украшают сахарной глазурью. Для декорирования наших изделий мы использовали силиконовые формочки в виде цветка, цветную кондитерскую мастику и сахарную глазурь.*

## КАК ПОДКРАСИТЬ МАСТИКУ И САХАРНУЮ ГЛАЗУРЬ

Сейчас в кондитерских отделах крупных супермаркетов и специализированных магазинах можно найти готовую цветную кондитерскую мастику, но лучше купить обычную белую и самостоятельно ее расцветить. Печенье будет смотреться очень эффектно, если украсить его яркими цветами – мы выбрали розовый, оранжевый и желтый цвета. Вымесите белую мастику, добавьте пастообразные пищевые красители по желанию и вымесите на припыленной сахарной пудрой доске, чтобы краситель равномерно распределился в массе. Пастообразные красители более концентрированные, чем жидкие и порошковые, поэтому добавляйте их понемногу. В сахарную (королевскую) глазурь вводите пастообразный краситель, тщательно растирая массу после каждой порции, пока не добьетесь желаемого оттенка.

## КАК УКРАШАТЬ ПЕППАРКАКОР

Как видно на фото, мы превратили печенье в яркие цветы. Вырежьте фигурки из подкрашенной мастики с помощью меньших формочек и оставьте подсыхать на скотчанной пищевой пленке, после высыхания приклейте на печенье каплями сахарной глазури. Пока цветочки из мастики еще мягкие, прорисуйте детали лепестков, в завершении выложите сверху капельки сахарной глазури.

## Совет

Количество муки в тесте будет зависеть от того, как долго тесто пролежит в холодильнике и насколько тепло в кухне. Тесто должно быть довольно мягким, чтобы поверхность его была однородной и гладкой, без трещин, с другой стороны – довольно плотным и сухим, чтобы его можно было раскатывать и вырезать заготовки.



## Как приготовить тесто для печенья

**1** Разотрите размягченное масло в миске. Частицами всыпайте коричневый сахар и продолжайте растирать до получения однородного крема. Добавьте сметану, патоку или мед и хорошо размешайте.

**2** Введите разрыхлитель, молотый имбирь, корицу, какао-порошок и черный перец. Сделайте массу однородной. Просейте около 225 г муки, перемешайте, соберите и вымесите тесто, пока оно не станет мягким, но не липким.



## Выпекание и украшение печенья

**5** Разогрейте духовку до 180 °С. Снимите верхний слой пищевой пленки и вырежьте из теста печенье разных размеров силиконовыми формочками. Если используете наибольшую форму, серединку печенья сделайте наименьшей формочкой. Переложите заготовки на противни, соберите и раскатайте обрезки теста, подготовьте следующую партию печенья.

**6** Пеките изделия 15 минут. Оставьте на 10 минут на противнях, затем переложите на решетку до полного остывания.





**3** Присыпьте рабочую доску небольшим количеством муки и вымесите на ней тесто до гладкости, подсыпая при необходимости муки. Оберните тесто пищевой пленкой и поставьте в холодильник на несколько часов, желательнее на ночь.

**4** Расстелите на рабочей поверхности лист пищевой пленки. Отрежьте треть теста, положите в центр и накройте вторым пластом пленки. Раскатайте тесто скалкой в тонкий пласт между слоями пленки (тесто не будет липнуть к рабочей поверхности и не развалится на части).



**7** Раскатайте мастику. Формочками тех же размеров или чуть меньше вырежьте соответствующие фигурки. Слегка смочите фигурки из мастики водой и мягко придавите на печеня или приклейте снизу сахарной глазурью. Украшения из мастики могут быть одинарными или многослойными – разных цветов и меньшего размера.

**8** Наполните сахарной глазурью силиконовую кондитерскую ручку и сделайте произвольные фигурки из мастики.



# Французский торт-безе

**НА 8 персон**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 1 час  
**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 1 час  
**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 130 °С

## Ингредиенты

*для коржей*

75 г молотого фундука  
75 г молотого миндаля  
150 г сахарной пудры (просеять)  
1 ст. л. муки  
5 белков

*для крема*

175 г сахара  
175 мл воды  
4 желтка  
225 г сливочного масла  
(размягченного)  
1 ст. л. кофейной эссенции или  
2 ч. л. растворимого кофе,  
разведенного в 1 ст. л. кипятка

*для украшения*

1 ст. л. пластинок миндаля  
2 ст. л. сахарной пудры

## Утварь

3 противня, выстеленных  
пекарской бумагой  
силиконовый кондитерский мешочек  
с большой гладкой насадкой

*Изысканный французский торт из коржей хрустящего орехового безе с воздушным кофейным кремом можно подать в качестве десерта или особого угощения к чашечке кофе или чая.*

## ШАГ 1

Размешайте в миске молотые орехи, сахарную пудру и муку. Отдельно взбейте белки в стойкую пену с острыми пиками. Введите треть белковой массы в ореховую смесь, хорошо размешайте венчиком. Оставшиеся белки подмешайте большой металлической ложкой – у вас должна получиться однородная масса.

## ШАГ 2

Разогрейте духовку до 130 °С. Нарисуйте на листе пекарской бумаги на противнях круг диаметром 20,5 см. Наполните орехово-белковой массой кондитерский мешочек с большой гладкой насадкой и, начиная с центра каждого круга, выложите по спирали ровные плотные кольца. Подсушите в духовке до светло-золотистого цвета (1 час). Оставьте безе в выключенной духовке до полного остывания, затем осторожно переложите на решетку.

## ШАГ 3

В кастрюльке смешайте воду с сахаром. Разогрейте на слабом огне, помешивая, пока сахар не растворится. Желтки перелейте в большую миску. Когда сахар растворится, увеличьте огонь и уварите сироп до 108 °С по сахарному термометру. Работая миксером на высокой скорости, влейте в желтки кипящий сироп (следите, чтобы сиропная струя не попадала на венчики). Взбивайте до образования густого белого крема, дайте остыть. Отдельно разотрите или взбейте миксером сливочное масло в мягкую кремовую массу, частями введите в желтковый крем, хорошо взбивая. С последней порцией масла добавьте кофейную эссенцию или разведенный кофе.

## ШАГ 4

Положите на блюдо корж, шпателем намажьте равномерно частью кофейного крема. Накройте вторым коржом, намажьте кремом и накройте последним коржом, мягко надавив на крем. Обмажьте оставшимся кремом изделие по бокам. Посыпьте сверху миндалем. Вырежьте из пекарской бумаги полосы шириной 2,5 см, разложите на торте на расстоянии 2,5 см. Присыпьте торт сахарной пудрой, аккуратно уберите бумажные полосы.





# Панеллеты

**НА 36 штук (примерно)**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 30 минут

**ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ:** 1 час

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 10–15 минут

**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 180 °С

## Ингредиенты

*для теста*

125 г батата (отварить, остудить  
и размять в пюре)

100 г мелкокристаллического сахара

225 г молотого миндаля

1 желток

½ ч. л. ванильного экстракта

измельченная на мелкой терке цедра  
1 лимона

*для обсыпки*

1–2 белка (слегка взбить)

100 г кедровых орехов

1 желток (слегка взбить)

100 г бланшированного миндаля  
(крупно порубить)

100 г кокосовой стружки

## Утварь

2 противня, выстеленных  
пекарской бумагой

*Такие миндальные сладости в Испании часто подают к бокалу игристого вина «кава» или мускатного белого вина, которые идеально гармонируют с насыщенным ореховым вкусом печенья.*

## ШАГ 1

Положите в чашу кухонного комбайна пюре из батата, сахар, миндаль, желток, ванильный экстракт и цедру лимона. Перемешивайте до образования мягкого теста. Если комбайна нет, разотрите все ингредиенты в большой миске деревянной ложкой до получения однородной массы. Соберите ее руками в довольно липкое тесто. Оберните пищевой пленкой и поместите в холодильник минимум на 1 час.

## ШАГ 2

Разогрейте духовку до 180 °С. Разделите тесто на три равные части и скатайте из каждой части 12 шариков. Смажьте их взбитым белком, треть обваляйте в кедровых орешках, следующую дюжину – в рубленом миндале, а оставшиеся – в кокосовой стружке. (При желании панеллеты в кокосовой стружке можно вылепить в форме грибочков). Разложите все заготовки на противнях и смажьте желтком.

## ШАГ 3

Пеките 12–15 минут, пока обсыпка слегка не подрумянится. Переложите на решетку и оставьте до полного остывания. Подавайте на блюде или в формочках для мини-капкейков.

## Происхождение.....

### ПАНЕЛЛЕТЫ

Эти миндальные печенья традиционно пекутся в Испании на 1 ноября, День Всех Святых. В переводе с каталонского языка панеллеты означает «маленькие хлебцы», и хотя рецептов печенья не меньше, чем самих кондитеров, самыми популярными остаются панеллеты в кедровых орешках, смазанные желтком.





# Кастаньяччо

**НА 10–12 персон**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 15 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 45 минут

**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 150 °С

## Ингредиенты

300 г каштановой муки

1 ст. л. какао-порошка + для присыпки

40 г мелкокристаллического сахара

измельченная на мелкой терке цедра

1 маленького апельсина

50 г изюма или кишмиша

1 ст. л. кедровых орешков +

для украшения

½ ч. л. свежих листиков розмарина

(порубить очень мелко) + маленькие

веточки для украшения

300 мл холодной воды

2 ст. л. оливкового масла

## Утварь

круглая глубокая силиконовая форма

диаметром 20,5 см

противень

*Такой пирог отличает плотная текстура и очень насыщенный оригинальный вкус, поэтому лучше его нарезать небольшими ломтиками. В нем нет молочных продуктов, яиц и глютена – идеальное лакомство для тех, кто придерживается диеты.*

## ШАГ 1

Разогрейте духовку до 150 °С. Просейте каштановую муку и какао-порошок в миску, подмешайте сахар, цедру, изюм или кишмиш, орехи и мелкорубленый розмарин.

## ШАГ 2

Постепенно вливайте воду и взбивайте венчиком до получения однородного жидковатого теста. Когда вольете всю жидкость, введите, взбивая, по ложке оливковое масло.

## ШАГ 3

Поставьте форму на противень и перелейте в нее тесто. Пеките 45 минут, пока на верху пирога не начнут появляться трещинки. Выньте, оставьте в форме на 10 минут. Переложите на решетку и дайте полностью остыть. Подавайте, нарезав порционными кусками и украсив веточками розмарина. Присыпьте кедровыми орешками и чуть припудрите какао.



## Совет

Каштановую муку можно найти в специальных отделах супермаркетов или в магазинах здоровой пищи, где ее располагают в разделе «для диетического питания» или продуктов без содержания конкретных веществ. Если отправитесь в отпуск на юг Франции или в Италию, обязательно запаситесь парой пачек такой муки.

## Происхождение.....

### КАСТАНЬЯЧЧО

Такие пироги обычно пекут поздней осенью после ежегодного сбора урожая каштанов, которые высушивают и измельчают в муку. Кастаньяччо родом из итальянских провинций Лигурии и Тосканы, в которых каштаны некогда были важной составляющей рациона питания бедняков. Плоские пироги пекли в больших медных кастрюлях. Розмарин считается традиционным компонентом, а вот кедровые орешки, какао и изюм – это уже более поздние добавки, которые вводят при желании.





# Пастилла с курятиной

**НА 4 персоны**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 30 минут

**ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ:** 1 час

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 45–50 минут

**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 190 °С

## Ингредиенты

- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 луковица (мелко порубить)
- 2 зубка чеснока (истолочь)
- 1 ч. л. молотой зиры
- 1 ч. л. молотых семян кориандра
- щепотка ниточек шафрана (раскрошить)
- 100 г длиннозерного риса
- 300 мл куриного бульона
- 500 г куриных бедрышек (снять кожу и нарезать мякоть очень мелко или измельчить в фарш)
- сок 1 лимона
- 2 ст. л. свежей рубленой кинзы
- 6 листов вытяжного теста (фило)
- 50 г сливочного масла (топленого)

## для подачи

1 ч. л. молотой корицы

1 ч. л. сахарной пудры

## Утварь

большая широкая круглая или овальная форма для запекания (для сборки пастиллы)  
противень, выстеленный пекарской бумагой

*Слои из вытяжного теста скрывают начинку из куриного мяса и риса, напоенных ароматами корицы и зиры, что превращает это традиционное марокканское блюдо в волнующее кушанье для вашего ужина и даже праздничного стола.*

## ШАГ 1

Нагрейте масло на большой сковороде, спассеруйте лук и чеснок до мягкости. Добавьте зиру, корицу, молотый кориандр и шафран. Хорошо размешайте и пассеруйте минуту, всыпьте рис. Залейте бульоном, перемешайте, накройте плотно крышкой. Тушите примерно 15 минут, пока рис не впитает почти весь бульон и не станет мягковатым. Введите мелко нарезанную курятину и готовьте еще 5 минут без крышки, часто перемешивая, пока рис не впитает всю жидкость и не станет мягким. При необходимости подлейте немного бульона или воды. Дайте остыть. Подмешайте лимонный сок и кинзу.

## ШАГ 2

Смажьте три пласта теста топленным маслом и сложите друг на друга в большой форме для запекания. Разложите в центре начинку и распределите ее ровным слоем. Промажьте топленным маслом оставшиеся слои теста и накройте ими начинку, сглаживая тесто по краям. Подогните концы верхних пластов теста под нижние так, чтобы получился закрытый пирог.

## ШАГ 3

Разогрейте духовку до 190 °С. С помощью лопаток аккуратно переложите собранную в форме пастиллу на противень. Проследите, чтобы в тестяной оболочке не было прорех, из которых начинка во время запекания будет выпадать. Смажьте верх и бока изделия оставшимся топленным маслом и запекайте 20–25 минут до золотистой корочки. Если тесто достаточно подрумянилось, а начинка еще не успела как следует прогреться, накройте пирог листом фольги. Подавайте в горячем виде, присыпав через сито корицей и сахарной пудрой.







# Кобблер со смородиной

**НА 8 персон**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 35 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 30–35 минут

**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 200 °С

## Ингредиенты

*для начинки*

350 г красной смородины

(очистить от веточек)

½ ч. л. молотой корицы

щепотка молотой гвоздики

150 г мелкокристаллического сахара

1 ч. л. крахмала

5 груш среднего размера

*для топпинга*

150 г цельнозерновой муки

75 г обычной муки

1 ч. л. разрыхлителя

150 г мелкокристаллического сахара +

для присыпки

125 г сливочного масла (нарезать

кусочками) + для смазывания

100 мл сливок для взбивания

*для подачи*

взбитые сливки или жидкий

заварной крем

## Утварь

большая огнеупорная форма

примерно 30 x 23 см, смазанная

сливочным маслом

*Алые ягоды смородины и мягкие сладкие груши прячутся под слоем хрустящего рассыпчатого топпинга – мечта гурмана!*

## ВЫБИРАЕМ ГРУШИ

Отдайте предпочтение слегка недоспелым плодам с насыщенным ароматом, например «вильямс» или «конференц», поскольку они хорошо сохраняют форму во время запекания. Можно взять и сладкие яблоки, они придадут десерту приятный слегка кисловатый вкус, или попробуйте комбинацию груш и яблок.

## КАК ДОБИТЬСЯ ПРАВИЛЬНОЙ ТЕКСТУРЫ

Начинку кобблеров часто закрывают не посыпкой, а круглыми лепешками, вырезанными из теста, которые раскладываются по краю формы, но в данном рецепте начинка закрыта полностью. Топпинг напоминает крошки в обсыпных пирогах, только соединяются частички с помощью сливок, которые придают верху более насыщенный вкус. Важно, чтобы масса для топпинга была неравномерной, поэтому, подмешивая сливки в масляно-мучные крошки, не переусердствуйте и остановитесь, пока топпинг не превратился в однородную пасту, и им можно было посыпать начинку толстым слоем.

## Происхождение.....

### ФРУКТОВЫЙ КОББЛЕР

Первые поселенцы-европейцы в Северной Америке, которые не могли найти в новообретенной стране традиционных для них продуктов, например нутряного сала, для приготовления любимых пудингов, придумали этот десерт. Используя все, что было под рукой, они покрывали сезонные ягоды и фрукты корочкой из раскрошенного печенья или теста. Такое кушанье получило название кобблер, возможно, по аналогии с мощеной булыжником мостовой (от англ. cobble – «булыжник»).



## Подготовка фруктов

**1** Переложите в сотейник смородину, добавьте корицу и гвоздику, влейте 125 мл воды. Разогревайте пару минут, помешивая, пока масса не закипит, а ягоды не начнут лопаться.

**2** Всыпьте сахар в ягодную массу и варите еще минуту-две, помешивая, пока весь сахар не растворится. Разотрите крахмал с небольшим количеством воды в однородную пасту. Подмешайте в ягодный микс, сняв сотейник с плиты. Прогрейте на слабом огне, постоянно размешивая, пока сок слегка не загустеет.



## Сборка и запекание кобблера

**5** Разогрейте духовку до 200 °С. Смешайте оба вида муки с разрыхлителем и сахаром. Добавьте кусочки масла и порубите ножом с округлым лезвием в мелкие крошки.

**6** Влейте сливки и несильно размешайте вилкой, пока масса не начнет без следов отходить от стенок посуды. Не переусердствуйте – топпинг должен оставаться комковатым и неоднородным.





3



4

**3** Очистите груши и разрежьте вдоль пополам. Вырежьте семенные коробочки и нарежьте плоды вдоль довольно тонкими пластинками. Если подготавливаете груши загодя, положите их в чашу с холодной водой и лимонным соком.

**4** Положите пластинки плодов толстым слоем в смазанную форму. Ложкой распределите на грушах смородиновую массу ровным слоем. Старайтесь, чтобы фрукты не слишком перемешались.



7



8

**7** Раскрошите подготовленную массу из крошек поверх ягод ровным плотным слоем. Сверху присыпьте мелким сахаром, чтобы топпинг получился хрустящим и сахар карамелизировался.

**8** Запекайте 25–30 минут, пока верх не станет золотисто-коричневым, а фруктовая масса не будет пузыриться по краям. Подавайте кобблер теплым, добавив при желании взбитые сливки или жидкий крем.

# Слойки с помидорами

**НА 6 штук**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 15 минут

**ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ:** 30 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 20–25 минут

**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 200 °С

## Ингредиенты

350 г слоеного теста

мука для раскатывания

50 г измельченного пармезана +

сырная стружка для украшения

1 зубок чеснока (истолочь)

маленький пучок зеленого базилика +

листья для украшения

4 ст. л. оливкового масла

50 г кедровых орешков

350 г мелких помидоров (черри)

## Утварь

противень, выстеленный пекарской

бумагой

гладкая формочка-выемка для теста

диаметром 10 см

*Соус песто стоит того, чтобы приготовить его собственными руками, да времени и усилий у вас это много не потребует, а аромат и вкус будут более свежими, чем у готовой приправы. Тем, кто не придерживается вегетарианства, предлагаем в начинку добавить консервированное филе анчоусов.*

## ШАГ 1

Раскатайте тесто на слегка припыленной мукой поверхности и вырежьте формочкой-выемкой круги диаметром 10 см. При необходимости соберите и раскатайте обрезки теста (см. «Совет»). Переложите тестяные кружки на противень, наколите вилкой и поставьте в холодильник на 30 минут.

## ШАГ 2

Положите в чашу блендера измельченный пармезан, чеснок, базилик, кедровые орешки и влейте оливковое масло. Измельчите до получения однородной массы. Разогрейте духовку до 200 °С. Равномерно намажьте заготовки из теста полученным соусом песто. Сверху разложите несколько цельных помидорчиков.

## ШАГ 3

Пеките слойки 20–25 минут, пока тесто не поднимется и не станет золотистым. Посыпьте свежими листьями базилика и стружкой пармезана. Подавайте горячими.

## Совет

Собирая обрезки слоеного теста, не комкайте их, а сложите стопкой. Слегка придавите скалкой, затем раскатайте. Если скомкать слоеное тесто в шар, во время выпекания оно не будет подниматься слоями.







# Рулет с рикоттой и малиной

**НА 6 персон**

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 30 минут

**ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ:** 1–2 часа

**ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ:** 1–2 часа

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 8–10 минут

**ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:** 200 °С

## Ингредиенты

*для бисквитного коржа*

25 г сливочного масла (растопить и остудить) + для смазывания

4 яйца

125 г мелкокристаллического сахара

125 г муки

*для начинки*

250 г рикотты

175 г высококачественного белого шоколада (расплавить)

измельченная на мелкой терке цедра

1 апельсина

1 ч. л. ванильного экстракта

150 мл жирных сливок

(взбить в стойкую массу)

275 г свежей малины

*для украшения*

сахарная пудра

веточки мяты

## Утварь

противень с бортиками, выстеленный пекарской бумагой (размер 25 x 38–40 см)

*Сладкие рулеты всегда привлекают взор своим спиральным рисунком, а это воздушное бисквитное изделие вам понравится и необычной начинкой из итальянского сыра и белого шоколада со свежей малиной.*

## ШАГ 1

Разогрейте духовку до 200 °С. Смажьте пекарскую бумагу, которой выстелен противень, растопленным маслом. Взбейте яйца с сахаром в пышный, густой, почти белый крем, который будет тянуться толстыми нитками от поднятых венчиков. Просейте сверху муку и легкими движениями аккуратно подмешайте ее металлической ложкой. Перелейте тесто на подготовленный противень, наклоняя его в разные стороны, чтобы тесто равномерно растеклось до уголков.

## ШАГ 2

Пеките 8–10 минут, пока бисквит лишь чуть схватится сверху. Достаньте из духовки, переверните корж на чистое кухонное полотенце, снимите бумагу и оставьте остывать. Обрежьте края коржа. Сделайте ножом глубокий надрез вдоль одной продольной стороны, отступив 2,5 см от края, не разрезая до конца – это поможет вам начать сворачивать рулет.

## ШАГ 3

Разотрите ложкой рикотту, влейте теплый растопленный шоколад и хорошо разотрите до однородности. Добавьте цедру апельсина и ванильный экстракт, осторожно подмешайте взбитые сливки. Ножом-шпателем намажьте начинку из рикотты на бисквит, оставляя по краям 2,5-см бортик и доходя до надреза. Посыпьте малиной ровным слоем. Начиная с надсеченной продольной стороны, аккуратно сверните бисквит с начинкой в рулет. Поставьте в холодильник на 1–2 часа. Перед подачей присыпьте рулет сахарной пудрой и нарежьте острым ножом ломтиками. Украсьте веточками мяты.

## Вариации

Для рулета с коньячными фруктами замочите 150 г нарезанных засахаренных фруктов или ягод и цитрусовых цукатов на час в 2 ст. л. коньяка. Приготовьте бисквитный корж и начинку из рикотты по рецепту, но замените малину коньячными фруктами и цукатами.





# Консервированные фрукты в коньяке

**ВЫХОД:** 450 г

**ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:** 20 минут

**ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:** 10 минут

**ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ:** 30 минут

## Ингредиенты

300 мл воды

225 г мелкокристаллического сахара

10 коробочек кардамона

(вынуть семена и растолочь)

450 г спелых персиков без вмятин

150 мл коньяка

## Утварь

банка для консервации

(простерилизовать)

*Свежие фрукты, консервированные в пряном алкогольном сиропе, подавайте как отдельный десерт либо с хрустящим печеньем или безе, либо нежными бисквитными пирогами. Мы расскажем, как консервировать персики, хотя с равным успехом можно использовать другие фрукты. Главное – подобрать подходящий напиток, например, кальвадос к грушам или кирш к вишням.*

- 1 Налейте в кастрюльку воду. Всыпьте половину сахара, положите истолченный кардамон. Разогрейте сироп на слабом огне, помешивая до растворения сахара. Разрежьте персики пополам, удалите косточки.
- 2 С помощью шумовки погрузите половинки персиков в кипяток и проварите 15 секунд. Переложите плоды в емкость с холодной водой.
- 3 Дайте персикам стечь и снимите острым ножом с них кожицу. Наколите половинки персиков вилкой, чтобы они лучше пропитались сиропом.
- 4 Доведите сироп до кипения на слабом огне, опустите персики и варите 5 минут, пока фрукты не станут мягкими. Переложите плоды в дуршлаг, оставьте на 10–15 минут. Стекший с персиков сок можно добавить в сироп.
- 5 Всыпьте в сироп оставшийся сахар и растворите на слабом огне. Вскипятите и уварите сироп до 110 °С по сахарному термометру, остудите. Отмерьте 150 мл, влейте в сироп коньяк. Наполните простерилизованную банку плотно половинками персиков, залейте коньячным сиропом, закатайте и поставьте на хранение. Используйте фрукты не ранее через 2 месяца.

## Совет

Чтобы простерилизовать банки для консервации, тщательно вымойте их в горячей мыльной воде, ополосните и оставьте до высыхания. Когда продукция для консервации будет готова, поставьте банки в нагретую до средней температуры духовку на полку или решетку так, чтобы емкости не касались друг друга. Прогрейте 15 минут. Достаньте, наполните и герметично закройте.





# Кофе

*Едва ли какой-либо другой запах в мире сравнится с волнующим, манящим ароматом свежемолотых зерен кофе, поэтому неудивительно, что кофейный напиток столь популярен.*

## И ЭТО ТОЖЕ БОБЫ

**1** Кофе крупного (грубого) помола идеально подходит для запаривания в чашке: залейте молотый кофе кипятком, дайте настояться и налейте через ситечко. **2** Круглозерный кенийский «пибери» ценится очень высоко и обладает ярким отличительным вкусом. **3** У колумбийского кофе насыщенный равномерный вкус; Колумбия и Бразилия производят большую часть зерен, поставляемых на мировой рынок. **4** Яванский кофе отличается выраженный, пьянящий, пряный аромат. **5** Крепкий ароматный напиток по-турецки варят из кофе сверхтонкого помола, превращающего зерна почти в пудру. **6** Ямайский сорт «блю маунтин» называют лучшим в мире. **7** Средний помол идеально подходит для заваривания кофе во френч-прессе. **8** Помол «эспрессо» рассчитан на приготовление напитка в гейзерных кофеварках и кофе-машинах. **9** Фильтровой помол пригоден для варки кофе в кофеварках с фильтром. **10** Гватемальский сорт «марагоджип» радует особо крупными зернами.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КОФЕ В ВЫПЕЧКЕ

Кофе – популярный ароматизатор для самой разнообразной выпечки, будь то простой бисквит, изысканные пирожные или классические торты с кремом, например, традиционный «Кофейно-ореховый торт» (см. выпуск 5). Также его добавляют в тесто для печенья, запеченные десерты (чизкейки, безе, крем-карамель), в масляные и заварные кремы, различные виды глазури и марципан. Чтобы приготовить крепкий кофе для ароматизации пищи, заварите 1 ст. л. молотого кофе в 150 мл горячей воды, дайте настояться и процедите, либо же растворите в горячей воды гранулированный растворимый кофе. Симпатичным украшением для тортов будут кофейные зерна, покрытые шоколадом.

## ВЫРАЩИВАНИЕ КОФЕ

Впервые кофе стали использовать для приготовления стимулирующего напитка в XIII веке на африканском полуострове Сомали, откуда культура возделывания кофе распространилась на Ближний Восток и далее – по всему миру. На кофейных деревьях растут белые цветки, которые затем превращаются в ягоды («вишни», бобы), их оставляют созревать, затем собирают вручную либо с помощью машин, обрабатывают и обжаривают.



# 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 °C или меньше, морозильной камеры – -20 °C.
- 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.



## Мера 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.

MAX +240 °C  
MIN -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 чрезмерно 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 °C, 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 28-М ВЫПУСКЕ



## Среди рецептов...

**ПИРОЖНЫЕ СВЯТОГО КЛЕМЕНТА:** эти цитрусовые лакомства придутся по душе вашим родным.

**ИМБИРНЫЙ КЕКС С РОМОВЫМ КРЕМОМ:** насыщенный ароматный пряный кекс облагораживает изысканный крем из маскарпоне со сладким имбирем.

**ФЛАМИШ С СЫРОМ МАРОЙ:** открытый пирог с сыром, который пекут на севере Франции.

**ШОКОЛАДНЫЕ БАШЕНКИ «БУРБОН»:** британское печенье «Бурбон» преобразилось в пирожные с шоколадным ганашем и прослойкой брауни.



...и 3 формочки для пудинга для вашей коллекции

# ...а также в 29-М ВЫПУСКЕ



## Среди рецептов...

**БРИОШЬ:** украсьте завтрак или чаепитие одним из самых любимых французских тестяных изделий – пышной бриошью.

**ТОРТ С ШОКОЛАДНОЙ ПОМАДКОЙ:** торт из темного шоколадного бисквита, обмазанного шоколадной помадкой: подавайте к этому неотразимому лакомству нежные сливки.

**СЛОЕННЫЙ ПИРОГ С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ:** идеальная соленая выпечка для фуршета или семейного обеда, либо гостей-вегетарианцев.

**СЛОЙКИ «ГРУШИ»:** сладкие плоды целиком запекают в золотистом слоеном тесте – быстрый, но изысканный десерт.



...и специальная большая ребристая форма для бриоши для вашей коллекции

Очередной номер в продаже через две недели  
[www.goodbakes.ru](http://www.goodbakes.ru)

