EAGLEMOSS
COLLECTIONS

Изысканная выпечка

29

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

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

В этом выпуске:

- Бриошь
- Торт с безе из фундука
- Грейпфрутовый пирог с меренгой
- Слоеный пирог с овощами
- Торт с шоколадной помадкой
- Имбирные экю
- Слойки «Груши»
- Фруктовый кекс с инжиром

...а также для вашей коллекции



Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь



EAGLEMOSS COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 29

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: 209 руб.

Украина
Свидетельство о государственной регистрации печатного средства массовой информации Государственной регистрационной службы Украины КВ № 18493-7293ПР от 05.12.2011 г.
Учредитель и издатель:
ООО «Іглмосс Едішенз»
Адрес издателя и редакции:
ул. Б. Хмельницкого, 30/10, оф. 21, г. Киев, 01030;
тел.: (+380-44) 373-68-74
факс: (+380-44) 373-68-75
e-mail: info@eaglemoss.com.ua
Адрес для писем:
01054, г. Киев, а/я 84
Главный редактор:
Наталия 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

Тираж: 47 500 экз.
Сдано в печать 12.02.2013 г.

Фото: обложка, 5–7 EM/Tim Hill; 9 StockFood/Achim Deimling-Ostrinsky; 11–15 EM; 17 Photocuisine/Asset; 19–21 EM/Jon Whitaker; 23 StockFood/Beata Polatynska; 24-25 EM/Thomas Odulate; 26 EM.

Иллюстрации: Natalie Abadzis
Редактор: Nikki Mohan
Дизайн: Howells Design Ltd

© 2013 Eaglemoss Ltd
Право пользования принадлежит ООО «Иглмосс Эдишинз» и ООО «Іглмосс Едішенз».

Ребристая форма для бриоши является неотъемлемой частью выпуска. Не продавать отдельно.
P888-N

6+

www.goodbakes.ru

Изысканная выпечка 29

СОДЕРЖАНИЕ

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

Бриошь 4
Классика кондитерской хлебобулочной выпечки, которая стала популярной во всем мире.

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Торт с безе из фундука 8
Многослойный торт из тонких пластов орехового безе, бисквита, крема и вишневого варенья.

ДЕСЕРТЫ

Грейпфрутовый пирог с меренгой 10
Лимонный пирог получает новое воплощение – в цитрусовую основу мы добавили сладковато-горький грейпфрут.

ХЛЕБ И Ко

Слоеный пирог с овощами 12
Изделие с рисом и разноцветным ассорти из овощей – полноценное блюдо для вегетарианского обеда.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Торт с шоколадной помадкой 14
Темный шоколадный бисквит с прослойками из нежнейшей шоколадной помадки.

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.eaglemoss.ru/shop** или позвонив по телефону **8 (4852) 64-99-73**. Стоимость каждого выпуска состоит из цены номера (указана на обложке), почтового сбора и платы за упаковку. Рассылка заказанных журналов зависит от их наличия на складе. В случае отсутствия журналов редакция оставляет за собой право аннулировать заказ.
ДРУГИЕ СТРАНЫ Ответы на наиболее часто задаваемые вопросы вы можете найти на сайте **www.goodbakes.ru**.











ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Имбирные экю 16

Ароматные имбирные коржики со сладкой сахарной глазурью и притягивающими взор шоколадными спиральками.

ДЕСЕРТЫ

Слойки «Груши» с франжипаном 18

Под симпатичной золотистой корочкой прячется целая груша, припущенная в сладком сиропе и начиненная миндальным кремом.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Фруктовый кекс с инжиром 22

Сушеный инжир придает этому легкому кексу с сухофруктами необыкновенный вкус и дополнительную сочность.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология

Приготовление слоеного теста 24

Замесите воздушное золотистое тесто с хрустящими «чешуйками».

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты

Зелень 26

Поговорим об ароматных травах.







Бриошь

НА 8 порций
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПОДЪЕМА ТЕСТА: около 1 часа
ВРЕМЯ ПОДХОДА: около 1 часа
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 230 °C

Ингредиенты
225 г муки высшего сорта («хлебной») + для замеса теста
7 г пакетик быстродействующих дрожжей
½ ч. л. соли
1 ст. л. мелкого сахара
2 ст. л. тепловатой воды
2 яйца (растереть)
50 г сливочного масла (растопить)
подсолнечное масло для смазывания
взбитое яйцо для смазывания

Утварь
большая силиконовая форма для бриоши
противень

Достояние французской кухни – воздушная сладкая булка с мягкой корочкой; она вкусна со свежим сливочным маслом и джемом или медом. Бриоши пекут разных форм, самой популярной считают так называемую парижскую бриошь (brioche à tête) – большую шарообразную булку, поверх которой возлежит меньшая.

ТЕСТО В МИКСЕРЕ

При наличии стационарного миксера или кухонного комбайна приготовление теста облегчается донельзя. Сложите в чашу все сухие ингредиенты, на миксере установите насадки-крючки, в кухонном комбайне – пластиковую плоскую насадку для теста. Недолго перемешав, введите жидкие ингредиенты, не выключая аппарат. Продолжайте перемешивать, пока не получите мягкое однородное тесто. Дайте ему подойти, выбейте и снова вымешайте в аппарате в течение минуты, прежде чем переходить к формовке.

КАК НЕ УБИТЬ ДРОЖЖИ

При приготовлении любого дрожжевого теста очень важно следить, чтобы жидкость, которую вводят в тесто, не была слишком горячей, иначе дрожжи погибнут, и тесто не поднимется. Температура жидкости не должна быть комнатной, но в то же время не слишком горячей. Проверить температуру очень просто: макните в нее палец, жидкость должна быть очень теплой, комфортной для кожи.

Происхождение

БРИОШЬ

Первое упоминание о бриоши во Франции относят к 1404 году, задолго до печально знаменитой фразы, которую якобы произнесла Мария-Антуанетта, супруга короля Людовика XVI, накануне Великой французской революции: «Если у них нет хлеба, пусть едят пирожные!» (в оригинале – «бриоши»), когда двор столкнулся с бунтом голодных крестьян. Правда, историки продолжают жаркие споры о том, имела ли место эта реплика в действительности.



Приготовление бриошного теста

1 Смешайте в большой емкости муку, сухие дрожжи, соль и сахар. Добавьте тепловатую воду, яйца и растопленное масло.

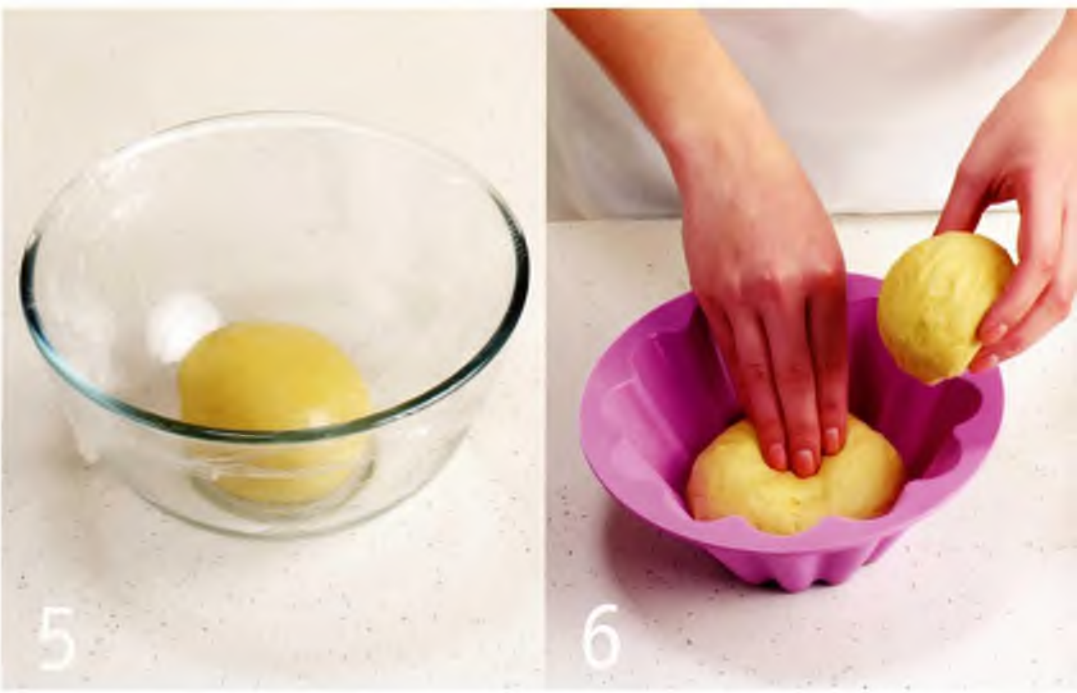
2 Взбивайте или вымешивайте руками, пока ингредиенты не соединятся в общую однородную массу. Замесите руками мягкое тесто.



Формовка и выпекание бриоши

5 Поставьте в теплое место примерно на 1 час, пока тесто не увеличится в объеме вдвое.

6 Выбейте тесто кулаками, выложите из миски на припыленную мукой доску и вымешивайте 1–2 минуты. Отделите небольшую часть и сформуйте из оставшейся половины ровный круглый шар. Положите его в форму для бриоши. Пальцами сделайте в центре теста углубление. Из оставшегося тестяного куска сформуйте маленький ровный шарик и положите сверху на тесто, вдавив слегка в углубление.







3 Переложите тесто на присыпанную мукой доску и вымешивайте около 5 минут, пока оно не станет однородным и эластичным.

4 Смажьте миску маслом, положите в нее тесто и накройте промасленной пищевой пленкой.





7 Накройте тесто промасленной пищевой пленкой и поставьте в теплое место подходить до увеличения в объеме вдвое. Снимите пищевую пленку и смажьте тесто взбитым яйцом.

8 Разогрейте духовку до 230 °С. Поставьте форму на противень и пеките 20 минут до появления коричневой корочки. Если через 15 минут после начала выпекания бриошь уже достаточно подрумянилась, накройте ее фольгой. Переверните готовое изделие на решетку и оставьте остывать. Подавайте с маслом, джемом либо медом.



Торт с безе из фундука

Необычный многослойный торт из воздушного бисквита, орехового безе со сливочным кремом и вишневой начинкой. Украшают это великолепие коктейльные вишни.

НА 8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40–45 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С и 170 °С

Ингредиенты

для бисквита
3 яйца
75 г мелкокристаллического сахара
65 г муки
1 ст. л. крахмала
40 г сливочного масла (растопить и остудить)

для безе
2 белка
65 г мелкокристаллического сахара
40 г молотого фундука
1 ст. л. муки

для крема и начинки
200 г сливочного масла (размягченного)
400 г сахарной пудры (просеять)
2 ст. л. молока
½ ч. л. ванильного экстракта
6 ст. л. красного вишневого варенья или джема

для украшения
40 пластинок миндаля (поджарить)
сахарная пудра для присыпки
коктейльные вишенки

Утварь
2 одинаковые круглые разъемные формы диаметром 18 см
2 противня

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °С. Взбейте миксером яйца с сахаром в большой миске на горячей водяной бане до получения густого пышного светлого крема, который будет тянуться толстой ниткой от поднятых венчиков. Просейте вместе муку с крахмалом и введите половину в яичную массу. Влейте по краю миски растопленное масло и очень аккуратно введите, перемешивая сверху вниз, остаток муки. Поставьте обе формы на противень и разлейте в них поровну тесто. Выпекайте 25–30 минут, пока бисквиты как следует не поднимутся и не будут пружинить под пальцами при нажатии. Дайте остыть в формах, после чего выложите.

ШАГ 2

Уменьшите температуру духовки до 170 °С. Нарисуйте на двух листах пекарской бумаги по одному кругу диаметром 18 см, переложите на противни. Взбейте белки в плотную массу до стойких пиков. Всыпая по ложке сахар, продолжайте взбивать, пока белковая масса не станет очень плотной и блестящей. Подмешайте молотый фундук и муку. Намажьте белковую массу поровну в пределах нарисованных на листах бумаги кругов, распределите ложкой ровным тонким слоем, поверхность разрыхлите вилкой. Выпекайте 15 минут, пока коржи не станут плотными. Аккуратно снимите остывшие коржи безе с бумаги.

ШАГ 3

Взбейте мягкое сливочное масло в крем, постепенно подсыпайте сахарную пудру и продолжайте взбивать. С последней порцией пудры добавьте молоко и ванильный экстракт. Соберите торт послойно: разделите крем на три части, намажьте один корж безе одной третьей крема и накройте бисквитным коржом. Намажьте вареньем или джемом, накройте вторым бисквитом, намажьте еще одной третьей крема и накройте оставшимся коржом безе.

ШАГ 4

Обмажьте оставшимся кремом бока торта и вдавите в него пластинки миндаля. Посыпьте торт сахарной пудрой и украсьте коктейльными вишнями.





Грейпфрутовый пирог с меренгой

Рассыпчатую песочную основу заполняют кремом с ярко выраженным цитрусовым вкусом и украшают шапкой из сладкого безе – вариация на тему классического лимонного пирога с меренгой. Подавайте пирог теплым или холодным.

НА 6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °C и 180 °C

Ингредиенты

для тестяной основы
250 г сладкого песочного теста
мука для раскатки теста
1 желток (растереть с небольшим количеством холодной воды)

для грейпфрутовой начинки
300 мл грейпфрутового сока
2 ст. л. лимонного сока
50 г мелкокристаллического сахара
3 ст. л. крахмала
2 желтка
50 г сливочного масла (нарезать кусочками)

для безе
3 белка
150 г мелкокристаллического сахара

Утварь
круглая силиконовая форма для пирогов диаметром 20,5 см
противень

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 190 °C. Раскатайте тесто на слегка присыпанной мукой поверхности в пласт и выложите им форму. Обрежьте тестяные края и охлаждайте 30 минут. Переставьте форму с тестом на противень, наколите тесто вилкой. Накройте листом пекарской бумаги и всыпьте сухие бобы. Выпекайте 10 минут, удалите бумагу с бобами и пеките еще 10 минут, пока тесто не станет золотистым. Смажьте желтком и отставьте.

ШАГ 2

Уменьшите температуру духовки до 180 °C. В сотейнике разогрейте грейпфрутовый и лимонный соки с сахаром, помешивая до растворения последнего. Размешайте крахмал с 2 столовыми ложками холодной воды в пасту. Вскипятите цитрусовый сироп и, взбивая, введите в него крахмальную смесь. Варите 1–2 минуты, помешивая, до получения загустевшей гладкой массы. Снимите с огня. Остудите 5 минут, после чего вбейте желтки и масло кусочками. Влейте полученный крем в форму с тестом.

ШАГ 3

Взбейте белки в стойкую пену с мягкими вершинками. Всыпьте, взбивая, порциями половину сахара – у вас должна получиться стойкая блестящая масса, после чего подмешайте металлической ложкой оставшийся сахар. Выложите белковую массу на начинку, распределяя ее ровным слоем до края формы. Ножом-шпателем пройдитесь хаотично по белковой массе, формируя завитки и острые вершинки. Подсушите в духовке 15 минут – безе станет золотистым.

Вариации

Для приготовления начинки можно использовать другие цитрусы, например, апельсины, лаймы, мандарины или танжерины, только учитывайте разную степень сладости этих плодов и корректируйте соответствующим образом количество сахара.





Слоеный пирог с овощами

Яркое и сытное основное блюдо, которое в равной мере оценят как вегетарианцы, так и мясоеды. Под золотистой корочкой теста прячется начинка из запеченных овощей, риса и свежих ароматных трав. Дополнения к такому пирогу требуется немного – достаточно смешанных листьев салата, слегка заправленных оливковым маслом и бальзамическим уксусом.

НА 8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 час 20 минут – 1 час 35 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: около 1 часа
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты

2 красных сладких перца (очистить от семян и мелко нарезать)
2 красные луковицы (очистить и нарезать дольками)
1 баклажан (нарезать маленькими кусочками)
1 клубень фенхеля (нарезать тонкими пластинками)
75 мл оливкового масла
1 крупный цукини (нарезать кружочками)
25 г сливочного масла
275 г длиннозерного риса
½ ч. л. ниточек шафрана (раскрошить)
750 мл горячего овощного бульона
400 г консервированных сердцевинок артишоков (слить жидкость и разрезать на четыре части)
6 помидоров (очистить от кожицы и нарезать мякоть)
4 ст. л. крупно порубленных свежих листьев базилика
2 ст. л. рубленой свежей петрушки
900 г слоеного теста
мука для раскатки теста
взбитое яйцо для смазывания

Утварь

большая форма для запекания
большой противень

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 200 °C. Смешайте нарезанные сладкий перец, лук, баклажан и фенхель, заправьте оливковым маслом, приправьте по вкусу и выложите в форму для запекания. Запекайте в духовке 20 минут, добавьте цукини и готовьте еще 20 минут, пока овощи не станут мягкими и не начнут подрумяниваться по краям.

ШАГ 2

Разогрейте в большом сотейнике сливочное масло, подмешайте рис и шафран, влейте бульон. Вскипятите, накройте крышкой и тушите на слабом огне 15 минут, пока рис не станет мягким. Слейте остатки жидкости и переложите рис в миску. Подмешайте запеченные овощи, нарезанные артишоки, помидоры и зелень. Дайте остыть.

ШАГ 3

Раскатайте 225 г теста на припыленной мукой поверхности в прямоугольник размером 18 x 35 см и переложите на противень. Выложите в центр рисово-овощную начинку и разровняйте по всей поверхности коржа, оставляя по краям бортик примерно 2,5 см. Смажьте края теста яйцом. Раскатайте 450 г теста в прямоугольник размером 23 x 40 см и накройте им начинку, придавливая края верхнего и нижнего пластов теста и прижимая их вилкой.

ШАГ 4

Раскатайте оставшееся тесто и нарежьте тонкими полосками. Смочите полоски теста водой и разложите на пироге в форме сеточки, мягко придавливая их в тесто. Вырежьте наверху пирога две дырочки, чтобы мог выходить пар, и поставьте в холодильник на 30 минут. Разогрейте духовку до 200 °C. Смажьте тесто оставшимся взбитым яйцом и выпекайте 35–40 минут – до золотистого цвета. Подавайте пирог горячим.





Торт с шоколадной помадкой

Любители шоколадных тортов мгновенно внесут этот рецепт в список своих фаворитов. Легкие шоколадные бисквиты промазаны плотной шоколадной помадкой со всех сторон – мечта!

НА 8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 45 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40–45 минут (для выпекания трех коржей)
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: примерно 30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста
275 г муки
3 ст. л. какао-порошка
1 ¼ ч. л. разрыхлителя
½ ч. л. пищевой соды
125 г черного шоколада (порубить)
150 г сливочного масла (размягченного)
225 г светло-коричневого сахара
2 яйца
150 г несладкого йогурта
½ ч. л. ванильного экстракта

для шоколадной помадки
175 г сливочного масла
75 г какао-порошка
135 мл молока
700 г сахарной пудры (просеять)

для украшения
шоколадные завитки или крупная стружка

Утварь
2 одинаковые силиконовые формы для выпекания (испеките 2 коржа, затем в одной форме испеките третий корж)
большой противень

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Просейте муку, какао, разрыхлитель и пищевую соду. Растопите шоколад на водяной бане, помешивая до получения однородной массы. Взбейте миксером масло с сахаром в пышный крем. Взбивая, введите по одному яйца, добавляя с каждым по 1 ст. л. муки. Подмешайте в полученную кремовую массу растопленный шоколад, йогурт и ванильный экстракт. Всыпьте оставшуюся мучную смесь. Поставьте на противень силиконовые формы и разложите в каждую по трети теста, разровняйте поверхности. Оставшуюся треть теста испеките после того, как будут готовы первые два коржа.

ШАГ 2

Пеките коржи 20–25 минут, проверьте готовность спицей. Переверните на решетку, вымойте формы и испеките в одной из них оставшееся тесто.

ШАГ 3

Смешайте масло с какао-порошком, молоком и сахарной пудрой в большой миске. Поставьте на водяную баню и размешивайте до получения однородной массы. Оставьте до полного остывания, периодически перемешивая, пока масса не загустеет настолько, чтобы ее можно было намазывать как крем. Сложите друг на друга три бисквитных коржа, промазав их половиной шоколадной помадки. Переложите изделие на блюдо. Обмажьте торт со всех сторон оставшейся помадкой с помощью ножа-шпателя и украсьте шоколадными завитками или шоколадной стружкой.

Совет

Помадке лучше остыть при комнатной температуре, а не в холодильнике, ее следует периодически перемешивать, чтобы масса равномерно густела. Если помадка слишком загустела, слегка разогрейте ее на водяной бане или в микроволновке в режиме размораживания.



Имбирные экю

Симпатичные шоколадно-имбирные коржики с броским украшением из белой глазури и шоколадных спиралек – именно то, что нужно в разгар дня, когда хочется побаловать себя сладким с чашечкой чая.

НА 12 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты
175 г сливочного масла (размягченного)
175 г светло-коричневого сахара
3 яйца (растереть)
175 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя
25 г какао-порошка
1 ч. л. молотого имбиря
1 ст. л. молока

для глазури и украшения
200 г сахарной пудры
немного растопленного черного шоколада или шоколадная глазурь для украшения

Утварь
силиконовый противень для 6 глубоких кексов (пеките в 2 подхода)
жарочный лист
силиконовая кондитерская ручка с маленькой гладкой насадкой

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 180 °C. Взбейте масло с сахаром в пышный крем. Взбивая, введите частями растертые яйца, добавляя каждый раз по столовой ложке муки, чтобы масса не сворачивалась. Просейте сверху оставшуюся муку с разрыхлителем, какао-порошком и имбирем. Мешайте, пока не получится однородная масса. В конце влейте молоко.

ШАГ 2
Поставьте силиконовую форму на противень, разложите тесто по выемкам. Пеките 12–15 минут: коржики поднимутся и будут пружинить под пальцами. Оставьте на противне на 15 минут, после чего переложите на решетку и дайте полностью остыть. Промойте противень и испеките оставшееся тесто.

ШАГ 3
Взбейте сахарную пудру с небольшим количеством воды в однородную густую глазурь. Ложкой вылейте на коржики и распределите ровным слоем до краев. Когда глазурь схватится, наполните кондитерскую ручку растопленным шоколадом и выложите его спиральками поверх сахарной глазури. Либо украсьте экю купленной готовой шоколадной глазурью.

Вариации

Хотя кондитеры отдают в этом рецепте предпочтение молотому имбирю и молоку, мы предлагаем вместо имбиря взять мелко натертую цедру апельсина, а молоко заменить апельсиновым соком.





Слойки «Груши» с франжипаном

Припущенные груши с начинкой из миндального франжипана в оболочке из слоеного теста затмят любое иное лакомство на вашем столе. Хрустящая корочка отлично контрастирует с мягкой фруктовой сердцевиной и ореховым кремом.

НА 6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 1 час
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут или дольше
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30–40 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты

для груш
6 груш (очистить от кожуры, черенки оставить)
сок ½ лимона
1 стручок ванили
350 г мелкокристаллического сахара
450 мл воды

для франжипана
125 г сливочного масла (размягченного)
125 г мелкокристаллического сахара
2 яйца
75 г молотого миндаля
измельченная на мелкой терке цедра и сок 1 лимона
25 г муки

для тестяной оболочки
450 г готового слоеного теста
мука для раскатки
2 желтка (слегка взбить)

для подачи
жидкий мед

Утварь
нож для фруктов
противень (смазать маслом)

НАЧИНКА ИЗ ФРАНЖИПАНА

В кондитерском деле франжипаном называют миндальный крем на масле. Его изысканный ореховый привкус прекрасно сочетается с ароматными грушами и превращает довольно простой десерт в особенное и праздничное лакомство. Франжипан по этому рецепту можно приготовить не только из миндаля, но и из жареного молотого фундука, орехов кешью или бразильских орехов. При желании лимонную цедру замените апельсиновой или лаймовой, либо используйте молотые пряности – корицу, имбирь и мускатный орех.

КАК ОБЕРНУТЬ ГРУШИ ТЕСТОМ

Выньте тесто из холодильника за 15 минут до использования. Слишком холодный продукт трудно равномерно раскатать, а чересчур мягкая масса будет растягиваться и ломаться, теряя свои бесценные масляные слои. Чтобы обернуть груши тестом, намотайте тестяные полоски вокруг плода чуть внахлест в виде спиральных витков. Начинайте с основания груш. Дойдя до черенка, аккуратно придавите тесто, обрежьте излишки, чтобы получился идеальный край.

ПОДГОТОВЬТЕСЬ ЗАРАНЕЕ

Груши в тесте можно подготовить заранее и положить в холодильник, пока не понадобиться запечь плоды. Домашнее слоеное тесто (см. стр. 24–25) можно приготовить заблаговременно и заморозить.

Совет

Не переусердствуйте, припуская груши, иначе они станут мягкими и будут распадаться. Передержанные фрукты будет трудно обертывать тестом – оно станет влажным из-за избыточного сока, и десерт будет испорчен. Проверьте готовность груш через 6–7 минут, проколов плоды острием ножа: лезвие должно мягко входить в мякоть, но фрукт должен оставаться цельным и плотным.



Как припустить груши и приготовить франжипан

1 Поставьте груши вертикально в кастрюльку, сбрызните лимонным соком, влейте воду, добавьте сахар и ванильный стручок. Доведите до кипения на слабом огне, периодически перемешивая сироп, чтобы сахар равномерно растворялся. Припускайте груши примерно 8 минут, периодически поливая сиропом (см. «Совет»). Оставьте фрукты остывать в сиропе.

2 Для франжипана разотрите масло с сахаром в крем. Взбивая, введите по одному яйца, подсыпая с каждым немного молотого миндаля.





Как обернуть груши тестом и испечь

5 Раскатайте тесто на припыленной мукой поверхности в прямоугольник размером 60 х 18 см и смажьте желтком. Ножом обрежьте ровно края теста и разрежьте прямоугольник на 6 длинных полос шириной 3 см каждая.

6 Начините груши франжипаном. Оберните каждую грушу, начиная с «донышка», тестяными полосками в виде спиралевидных витков внахлест. Обрежьте тестяные излишки, аккуратно прижмите тесто вокруг черенка плода.









3 Добавьте цедру лимона, введите оставшийся молотый миндаль и муку. В конце подмешайте лимонный сок и разотрите до однородности.

4 Выложите остывшие груши из сиропа и аккуратно вырежьте с нижней стороны семенные коробочки ножом для фруктов. Если черенки отломились, сохраните их, чтобы в дальнейшем прилепить тестом. Переложите на бумажное полотенце, чтобы подсушить плоды.





7 Поставьте груши на противень и поместите в холодильник на 30 минут или дольше. Разогрейте духовку до 200 °С и пеките груши в тесте 25–30 минут до золотистого цвета оболочки.

8 Франжипан облагораживает вкус десерта. При подаче обязательно сервируйте гостям десертные ножи, вилки и ложки, чтобы каждый мог самостоятельно разрезать грушу вдоль по центру и насладиться франжипаном с каждым кусочком плода в тесте. Подавайте груши горячими, сбрызнув медом.



Фруктовый кекс с инжиром

Воздушный кекс с сухофруктами приобретает новые оттенки вкуса и текстуры благодаря сушеному имбирю. Нарежьте изделие толстыми ломтиками и подавайте со сливочным маслом.

НА 8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
1 час 15 минут – 1 час 30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 160 °C

Ингредиенты
75 г сливочного масла
350 г муки + 1 ½ ч. л. разрыхлителя
125 г светло-коричневого сахара
1 ч. л. молотой корицы
125 г кишмиша
75 г кураги (нарезать)
125 г сушеного инжира (нарезать)
50 г разноцветных вяленых вишен (нарезать)
4 ст. л. кленового сиропа
2 яйца
150 мл молока

для украшения
сахарная пудра для присыпки
еще немного сушеного инжира (нарезать пластинками)

Утварь
большая силиконовая форма-буханка
жарочный лист

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 160 °C. Разотрите масло с мукой в мелкие крошки. Подмешайте коричневый сахар, корицу, кишмиш, курагу, инжир и вишни. Взбейте отдельно яйца с молоком и кленовым сиропом, соедините, перемешивая. Смесь должна стать однородной.

ШАГ 2

Поставьте силиконовую форму на противень, выложите в нее тесто и разровняйте. Чтобы кексы не получились со вздутым верхом, сделайте в центре теста углубление большой металлической ложкой. Пеките изделие 1 час 15 минут – 1 час 30 минут, проверьте готовность спицей. Если через час выпекания верх кекса уже достаточно подрумянился, накройте форму листом фольги.

ШАГ 3

Оставьте изделие в форме на 15 минут, переверните на решетку и дайте полностью остыть. Просейте сверху сахарную пудру и украсьте перед подачей при желании нарезанным сушеным инжиром.

Совет

Роль кленового сиропа в десерте сыграет жидкий мед. Вводите его в тесто отдельно, если не получается взбить с яйцами и молоком.

Вариации

Вместо предложенных сухофруктов используйте другие по вкусу – цитрусовые цукаты, коринку, изюм и клюкву. Разнообразить внешний вид и вкус кекса можно глазурью: смешайте сахарную пудру с достаточным количеством лимонного сока, чтобы получилась однородная смесь, которую можно намазать или выдавить из кондитерской ручки. Кусочки инжира выкладывайте на кекс, пока глазурь еще не застыла.



Приготовление слоеного теста

ВЫХОД: примерно 450 г
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 3 часа
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 220 °С

Ингредиенты
225 г сливочного масла (холодного)
225 г муки высшего сорта + для раскатки
щепотка соли
1 ч. л. лимонного сока
150 мл ледяной воды

Утварь
холодная поверхность для раскатки, например, охлажденная мраморная доска, скалка

Слоеное тесто в процессе выпекания увеличивается в объеме, разделяясь на многочисленные хрустящие тончайшие слои.

1 Разомните 25 г масла ножом с округлым лезвием. Просейте в миску муку с солью, добавьте размятое масло мелкими кусочками и разотрите пальцами.

2 Размешайте воду с лимонным соком и влейте две трети к мучнистым крошкам. Перемешивайте ножом-шпателем, постепенно подливая оставшуюся воду, – у вас получится мягкое пластичное тесто. На слегка припыленной мукой поверхности соберите тесто в круг, сделайте в центре крестообразный надрез ножом, разрезая тесто до середины. Оберните пищевой пленкой и положите в холодильник на 20 минут.

3 Переложите тесто на припыленную мукой поверхность и растяните в стороны 4 намеченных крестом части. Раскатайте каждую тонким пластом, оставляя центр теста толстым. Разомните оставшееся масло: положите его между двумя листами пекарской бумаги и расплющите скалкой.

4 Положите в центр раскатанной тестяной формы масло, заложите поверх него все четыре края теста и защипите их, придавив скалкой. Раскатайте тесто в прямоугольник размером 30 х 15 см. Заложите края прямоугольника в центр, затем сложите тесто пополам. Придавите края теста скалкой и поместите в холодильник на 20 минут.

5 Повторите процесс раскатки и складывания теста еще четырежды так, чтобы длинный шов всякий раз оказывался по левую сторону. Охлаждайте блок теста после каждой серии раскатки.

Подсказка

Крышечкой из слоеного теста можно накрыть рагу в форме и поставить запекаться или обернуть сосиски. Из него же пекут различные пирожки, основу для многочисленных пирогов, кишей и фланов. Из слоеного теста готовят также волованы, вырезав круглой формочкой тестяные круги и колечки. Из прямоугольников слоеного теста оформляют пирожные мильфей («тысячелистник», или наполеон). В зависимости от размеров формы температура духовки может слегка варьировать, но основное правило не меняется: слоеное тесто пекут в горячей духовке, как правило, при 220 °С.








3


4


5

Зелень



Ароматные травы, радующие нас мягкими сочными листиками и черешками, больше подвержены порчи и увяданию, чем более жесткие насыщенные розмарин и тимьян.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЯГКУЮ ЗЕЛЕНЬ

Такие виды зелени лучше всего использовать непосредственно с грядки, вкус и аромат содержится в их маслах, которые начинают ощущаться, когда зелень режут. Поскольку такие травы очень нежные, их подвергают непродолжительной тепловой обработке, лучше же ими посыпать уже готовые блюда.

АССОРТИМЕНТ МЯГКОЙ ЗЕЛЕНИ

1 Фиолетовый базилик (реган) – разновидность обычного зеленого базилика, только с цветными листьями и менее выразительным вкусом. **2** Мята обладает чудесным освежающим вкусом, отлично сочетается с бараниной, ее часто добавляют в десерты, выпечку и шоколад. **3** У кервеля деликатный аромат с нотками аниса. **4** Зеленый базилик отличается насыщенным, ярко выраженным перечным привкусом, который особенно хорошо сочетается с помидорами, сыром и тестом. **5** Кудрявую петрушку рубят и добавляют в соленые соусы или присыпают ею готовые кушанья для украшения. **6** У шнитт-лука мягкий вкус, лучше добавлять его в блюда в конце приготовления. **7** Тархун (эстрагон) обладает выраженным, сладковатым, с легкой анисовой горчинкой вкусом и ароматом, особенно хорошо сочетается с курятиной и рыбой. **8** Обыкновенная плосколистная петрушка обладает деликатным и менее горьковатым привкусом, чем кудрявая.



КАК ПРИГОТОВИТЬ ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО

■ Разотрите пачку сливочного масла добела. Добавьте 3 столовые ложки мелкорубленой зелени (хорошо сочетается смесь из петрушки, шнитт-лука и кервеля), разотрите для равномерного распределения. Переложите масло на лист пекарской бумаги, скатайте в колбаску.

■ Заверните полученный цилиндр масла в бумагу, на которой он лежит, закрутив плотно концы бумаги, как фантик на конфете. Поместите в морозилку. Масло должно стать плотным, но не затвердеть. Как только масло как следует охладится, снимите бумагу, нарежьте цилиндр аккуратными кружками. Остаток храните в морозилке.

■ Из монеток зеленого масла получаются вкусные бутерброды. Нарежьте багет толстыми ломтиками, намажьте зеленым маслом, снова соберите ломтики в форме багета, оберните фольгой и поставьте в горячую духовку на 15 минут.

Правила безопасности и гигиенические нормы

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







Меры веса

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

Условные обозначения

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

Безопасно для пищевых продуктов.

Пригодно для использования в микроволновой печи.

Пригодно для использования в морозильной камере.

Пригодно для мытья в посудомоечной машине (верхняя полка).

Не подвергать действию прямого огня.

Не использовать на плите.

Не использовать острые предметы.

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

Используя силиконовую посуду, помните: тесто с определенными видами фруктов или ягод либо же ингредиентами с сильными красящими веществами может вызвать изменение окраски форм. Чтобы снизить риск обгорания формы, избегайте чересчур высокой температуры нагрева духовки. Если в духовке есть функция обдува (конвекция), снизьте температуру и время приготовления согласно указаниям производителя. Обычно 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 30-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ШОКОЛАДНЫЕ КОРЗИНОЧКИ С МАЛИНОЙ: хрупкие тестяные лукошки с шелковистым шоколадным кремом.

СЛОЙКИ СО СПАРЖЕЙ И КАМАМБЕРОМ: необыкновенная начинка для традиционных слоеных тарталеток: пюре из сладкого перца, расплавленного сыра и нежные побеги спаржи.

РИСОВЫЕ ПУДИНГИ С КОКОСОМ: популярный десерт в новом исполнении – с экзотическими фруктами.

ТОРТ «УКУС ПЧЕЛЫ»: немецкий торт с хрустящей ореховой посыпкой, медовой серединкой и нежным кремом.







...и три индивидуальные силиконовые формы для тарта для вашей коллекции

...а также в 31-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ШОКОЛАДНОЕ КОЛЬЦО С ЦВЕТОЧКАМИ: используйте ваши новые формочки в виде цветочков, чтобы украсить этот изумительный вкуснейший торт.

СЫРНАЯ ЗАПЕКАНКА С ПОМИДОРАМИ: сытный микс из хлеба, сыра и помидоров порадует вас, как горячий бутерброд после долгой прогулки.

СЛОЕНЫЕ БУЛОЧКИ С ШОКОЛАДОМ: неотразимый образец французского кондитерского искусства, необходимый для приятного начала дня.

КОРНУЭЛЬСКИЙ ШАФРАННЫЙ КЕКС: традиционное изделие к чашечке чая особенно вкусно со сливочным маслом.





...и комплект из трех пружинных поршневых формочек в виде цветков для вашей коллекции

ISSN 2222-2650

Очередной номер в продаже через две недели

www.goodbakes.ru