

Изысканная

33

выпечка

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

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

В этом выпуске:

- Имбирное семейство
- Торт-мороженое «Баттенберг»
- Яблочно-грушевый питьевье
- Творожный пирог с посыпкой
- Двойная «Павлова» с малиной
- Слойки с козым сыром и овощами
- Горячие шарлотки с абрикосами
- Ламингтоны

...а также для
вашей коллекции





EAGLEMOSS
COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 33

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 Дистрибушен 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 Едишенз»

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 37

Главный редактор:

Наталья Павловская

Рекомендуемая цена: 37,95 грн

Распространение:

ООО «Бурда Дистрибушен», 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 дистрибутор в РБ:

ООО «РЭМ-ИНФО», 220037, РБ, г. Минск, переулок Козлова, д. 7; тел. (+375-17) 297-92-74

Отпечатано в типографии

Univest Print
ООО «Универст Принт» Республика Беларусь
01054, г. Киев, ул. Дмитриевская, 44 в

Тираж: 42 500 экз.

Сдано в печать 11.04.2013 г.

Фото: обложка M/Simon Smith;

9 EM/Amanda Heywood; 11 EM;

13 StockFood/Jo Kirschheer;

15 EM; 17 EM/Karl Adamson;

19 EM/Ian Gartick; 20–21 EM/

Simon Smith; 23 StockFood/

R&R Publications Marketing;

24–25 EM/Simon Smith;

26 EM/Amanda Heywood.

Иллюстрации: Natalie Abadiz

Редактор: Nikki Mohan

Дизайн: Howells Design Ltd

© 2013 Eaglemoos Ltd

Право пользования принадлежит

ООО «Иглмоос Эдишинз»

и ООО «Иглмоос Едишенз».

Формочки для имбирных

человечков являются

неотъемлемой частью выпуска.

Не продавать отдельно. P888-N

6+

Изысканная выпечка 33

СОДЕРЖАНИЕ

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Имбирное семейство

4

Привлеките ребятшек к приготовлению этих веселых пряничных человечков, поручив им нарядить фигурки.

ДЕСЕРТЫ

Торт-мороженое «Баттенберг»

8

Замороженная версия классического торта «Баттенберг», но не из кекса, а из ванильного и клубничного мороженого.

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

Яблочно-грушевый пирог

10

Хрустящая оболочка из золотистого слоеного теста с начинкой из яблок и груш, пахнущих корицей и розмарином.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Творожный пирог с посыпкой

12

Вкуснейший пирог из творожной начинки на шоколадном тесте и под хрустящими шоколадными крошками.

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Двойная «Павлова» с малиной

14

Десерт из двух хрустящих ореховых коржей безе с начинкой из свежей малины в сливках.

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, «Иглмоос Эдишинз», Ярославль, 150961.

ПРОШЛЫЕ ВЫПУСКИ Восполните свою коллекцию – закажите любой недостающий журнал.

Купите его, зайдя на сайт 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

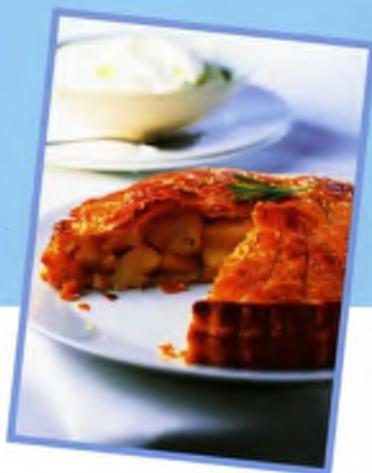
и платы за упаковку. Рассылка заказанных журналов зависит от их наличия на складе.

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.

www.goodbakes.ru



ХЛЕБ И КО ■ ■ ■

Слойки с козьим сыром и овощами 16

Хрустящие слоеные прямоугольники с овощами и пикантным козьим сыром – легкий ужин для любителей отличного сыра.

ДЕСЕРТЫ ■ ■ ■

Горячие шарлотки с абрикосами 18

Классический британский десерт в несколько неожиданном исполнении – вместо хлеба для основы шарлотки берут сдобную бриошь, а начинку готовят из абрикосов.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА ■ ■ ■

Ламингтоны 22

Бисквитные пирожные в соблазнительном шоколадном креме посыпают кокосовой стружкой – австралийский эксклюзив.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология ■ ■ ■

Приготовление фруктового кули 24

Изысканный соус из ягод и фруктов придает любому десерту вид профессионально сделанного изделия.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты ■ ■ ■

Сыры из козьего молока 26

Самое важное об этих вкуснейших молокопродуктах.





Имбирное семейство

ПРИМЕРНО на 25 штук

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
(плюс время на украшение)

ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 2–3 часа

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10–15 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для имбирного теста

75 г темно-коричневого сахара

125 г сливочного масла
(размягченного)

1 яйцо (растереть)

100 г светлой патоки или меда

375 г муки + для раскатки

1 ч. л. пищевой соды

½ ч. л. разрыхлителя

1 ч. л. молотой корицы

2 ч. л. молотого имбиря

для украшения

цветная сахарная мастика (или белая,
подкрашенная пищевыми красителями)

сахарная пудра для присыпки

белая и цветная жидкая сахарная
глазурь (включая черную)

сахарные шарики, цветная сахарная
вермишель и драже

Утварь

формочки для имбирных человечков

2–3 противня (смазать маслом
и выставить пекарской бумагой)

силиконовая кондитерская ручка
с маленькой ровной насадкой

Симпатичных имбирных человечков обязательно пекуте с детишками, которые помогут вам нарядить эту славную семейку в разноцветные сахарные одежды и украсить их лица широкими улыбочками.

ПРАЗДНИЧНАЯ ПУБЛИКА

Если вы решили испечь семейство имбирных человечков для детского праздника, то фигурки буквально оживут, если вы их поставите, а не сложите стопкой на блюде. Приставьте фигурки к поставленной на ребро большой столовой доске на краю стола. Или прижмите по шарикку сахарной мастики с обоих концов отрезка пластмассовой соломинки (или половинки зубочистки), мягко вдавите в спинку человечка один из шариков, а другой на соломинке или зубочистке придавите к доске так, чтобы фигурка стояла. Из обрезков имбирного теста можно вырезать котят, собачек либо любимые детские игрушки – мячики или паровозики – и украсить их соответственно.

КАК СОХРАНИТЬ ИМБИРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Имбирное фигурное печенье, как с украшениями, так и без, можно хранить в герметичном контейнере до недели. Декорированные изделия должны хорошенько подсохнуть, чтобы глазурь не расплзлась во время хранения. Складывайте печенье в контейнер, перекладывая кухонными полотенцами, чтобы не повредить хрупкие украшения.

Подсказка

Готовую цветную сахарную мастику и глазурь для украшения можно поискать в специализированных магазинах или приготовить самостоятельно. Если вы предпочитаете более яркие и насыщенные цвета, подкрашивайте сахарную мастику и глазурь пастообразными пищевыми красителями, а не жидкими, поскольку количество жидкого красителя, которое потребуется, чтобы добиться глубокого оттенка, существенно изменит консистенцию мастики и глазури и тем самым затруднит работу с ними.

Приготовление имбирного теста

1 Если коричневый сахар собрался в комки, раскрошите его (или быстро измельчите в кофемолке). Взбейте миксером сливочное масло с сахаром. Взбивая, добавьте яйцо. Подмешайте светлую патоку или мед. Взбейте до однородности.

2 Просейте в смесь муку, добавьте соду, разрыхлитель, корицу и имбирь. Перемешивайте, пока сухие ингредиенты не соединятся с масляным кремом.



Как вырезать имбирных человечков, испечь их и украсить

5 Разогрейте духовку до 180 °С. При помощи четырех формочек вырежьте из теста фигурки. Соберите обрезки теста и раскатайте их заново с оставшимся тестом.

6 Переложите человечков на противни. Вырежьте примерно одинаковое количество фигурок каждой формочкой, чтобы всего получилось около 25 штук. Пеките 10–15 минут – печенье станет твердоватым на ощупь. Оставьте его на противнях на 5 минут, затем аккуратно переложите на решетку до полного остывания.





3 Руками соберите, вымешивая, тесто в шар, переложите на слегка присыпанную мукой доску и месите пару минут до получения однородного теста. Сформируйте из него шар, оберните пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 2–3 часа.

4 Раскатайте половину теста на присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 5 мм (вторую половину теста оставьте под пленкой), посыпая скалку мукой, если тесто начинает липнуть.



7 Обведите карандашом формочки для человечков на листе пекарской бумаги. Вырежьте из нее шаблоны для изготовления одежды. Раскатайте сахарную мастику на доске и при помощи шаблонов вырежьте наряды.

8 Наклейте одежды на человечков, немного смачивая наряды снизу водой или капнув на них сахарной глазури. Ложкой наполните кондитерскую ручку сахарной жидкой глазурью и нарисуйте ею черты лиц и детали одежды. Украсьте сахарными присыпками разных форм и цветов.



Торт-мороженое «Баттенберг»

НА 8 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ЗАМОРАЖИВАНИЯ: 2–3 часа

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °C

Ингредиенты

для бисквита

3 яйца

75 г мелкокристаллического сахара +

для присыпки

½ ч. л. миндальной эссенции

75 г муки

1 ст. л. крахмала

для начинки

2 л ванильного мороженого
(твердого, не размягченного)

2 л клубничного мороженого
(твердого, не размягченного)

3–4 ст. л. клубничного джема
или варенья

для кули и украшения

225 г клубники (удалить плодоножки)

1 ст. л. сахарной пудры +

для присыпки

1–2 ст. л. воды

несколько ягодок клубники и веточки
свежей мяты для украшения

Утварь

противень с высокими бортиками
33 x 22 см (промаслить и выстелить

пекарской бумагой)

жиронепроницаемая бумага

В этом необычном варианте торта «Баттенберг» предлагаем сложить в шахматном порядке ванильное и клубничное мороженое, обернув его мягким, присыпанным сахаром бисквитом.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 190 °C. Взбейте яйца с сахаром до увеличения объема втрое. Взбивая, добавьте миндальную эссенцию. Просейте муку с крахмалом, подсыпьте ее в яичную смесь, аккуратно перемешивая металлической ложкой от края сверху вниз к центру. Перелейте тесто ровным слоем на противень с бортиками и пеките 10 минут, пока бисквит не станет упругим на ощупь. Присыпьте сверху мелкокристаллическим сахаром, накройте чистым кухонным полотенцем и дайте остыть.

ШАГ 2

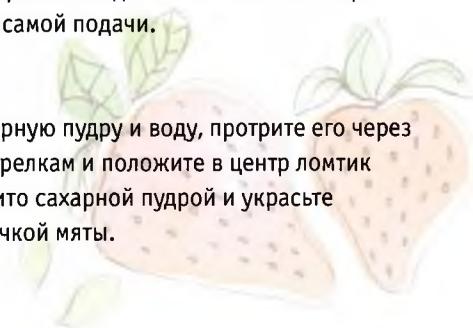
Для начинки переложите из упаковки блок ванильного мороженого на лист жиронепроницаемой бумаги и разрежьте вдоль на два бруска длиной около 19 см и шириной 3 см. Прodelайте то же самое с клубничным мороженым. На чистом листе жиронепроницаемой бумаги сложите, чередуя, бруски клубничного и ванильного мороженого. Оберните концами бумаги полученный блок мороженого и повторно заморозьте до твердости.

ШАГ 3

Переверните бисквит на лист жиронепроницаемой бумаги и снимите с него пекарскую бумагу. Намажьте корж сверху джемом или вареньем. Достаньте мороженое из морозилки, удалите бумагу и поставьте блок на бисквитный корж ниже центра. Обрежьте короткие концы бисквита у линии, где начинается мороженое. По продольным сторонам мороженого блока сделайте на бисквите разрезы, поднимите края бисквита и оберните ими боковые стороны и верх мороженого, подрезая концы по мере необходимости. Поставьте торт в морозилку минимум на 30 минут или до самой подачи.

ШАГ 4

Сделайте пюре из клубники, добавив сахарную пудру и воду, протрите его через сито. Разлейте кули по сервировочным тарелкам и положите в центр ломтик «Баттенберга». Слегка присыпьте через сито сахарной пудрой и украсьте каждую тарелку целой клубничкой и веточкой мяты.







Яблочно-грушевый ПИТИВЬЕ

НА 8 штук

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 35–40 минут

ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 220 °С,

затем – 230 °С

Ингредиенты

25 г сливочного масла

4 яблока (очистить, вырезать семенные коробочки, плоды нарезать кусочками)

4 груши (очистить, вырезать семенные коробочки, плоды нарезать кусочками)

25 г мелкокристаллического сахара

1 веточка свежего розмарина (только листики; мелко порубить) +

веточка для украшения

1 ч. л. молотой корицы

500 г готового слоеного теста

мука для раскатки

1 яйцо (растереть)

1 ст. л. сахарной пудры

Утварь

2 противня или 1 жарочный лист и доска

Разрезав хрустящую корочку из слоеного теста, вы обнаружите начинку из груш и яблок, благоухающих корицей и розмарином, а не традиционным для питивье миндальным кремом.

ШАГ 1

Разогрейте в большом сотейнике сливочное масло, положите яблоки и груши, посыпьте сахаром, мелкорубленным розмарином и корицей. Тушите на среднем огне 10–15 минут, чтобы фрукты стали мягче, но сохранили форму. Отставьте до полного остывания.

ШАГ 2

Раскатайте чуть меньше половины теста на присыпанной мукой рабочей поверхности. Используя столовую тарелку в качестве трафарета, вырежьте круг диаметром 25–26 см для основы пирога. Переложите на противень. Раскатайте оставшееся тесто в круг диаметром 28 см для верхней части пирога и переложите на другой жарочный лист или доску. Поставьте в холодильник обе заготовки на 30 минут.

ШАГ 3

Разогрейте духовку до 220 °С. Выложите в центр меньшего круга из теста (для основы) фруктовую начинку, оставляя по всему кругу 2,5-см бортик. Смочите его водой и накройте начинку второй заготовкой теста. Аккуратно придавите, чтобы запечатать начинку, и соедините фигурно края пальцами и ножом. Сделайте кончиком острого ножа спиральные завитушки на тесте от центра к краям, но не разрезайте верх насквозь.

ШАГ 4

Смажьте тесто взбитым яйцом и пеките питивье 20 минут. Выньте его из духовки и присыпьте сахарной пудрой. Увеличьте температуру духовки до 230 °С и пеките еще 5 минут – верх станет золотистым и сахар карамелизируется. Подавайте теплым, украсив веточкой розмарина. Нарезьте порциями и предложите к нему взбитые сливки.

Вариации

Яблоки с грушами можно заменить 700 г свежих абрикосов. Вместо корицы и розмарина в этом случае лучше добавить пару капель миндальной эссенции и столовую ложку рубленого свежего базилика.





Творожный пирог с посыпкой

НА 8 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 минут

ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 1 час

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 65 минут

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 2–3 часа

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для песочной основы

75 г сливочного масла

150 г муки + для раскатки

1 ст. л. какао-порошка

25 г мелкокристаллического сахара

1 желток

1 ст. л. воды

для творожной начинки

150 г сливочного масла

(размягченного)

200 г мелкокристаллического сахара

500 г творога

4 яйца (желтки отделить от белков)

75 г молотого миндаля

50 г манки

1 ч. л. ванильного экстракта

для хрустящей крошки

100 г сливочного масла

(нарезать кубиками)

125 г муки

1 ст. л. какао-порошка

1 ч. л. растворимого кофе

75 г коричневого сахара

сахарная пудра для присыпки

Утварь

силиконовая круглая глубокая форма

для выпечки диаметром 20,5 см

противень

пекарская бумага

сухие бобы

Усовершенствованный вариант любимой с детства творожной запеканки подавайте с чаем или молоком.

ШАГ 1

Разотрите масло с мукой в мелкие крошки. Просейте какао и мелкий сахар, подмешайте желток и воду. Быстро замесите тесто и слегка вымесите до однородности. Оберните пищевой пленкой и поместите в холодильник на 1 час.

ШАГ 2

Для творожной начинки разотрите масло с сахаром и творогом в однородную кремообразную массу. Взбивая, введите по одному желтки, добавьте молотый миндаль, манку и ванильный экстракт. Отдельно взбейте белки в плотную пену, быстро подмешайте их в творожную массу.

ШАГ 3

Разогрейте духовку до 180 °С. Раскатайте тесто в круг диаметром 20,5 см. Поставьте форму на противень и переложите в нее тесто. Наколите его вилкой, выложите пекарской бумагой, а на нее насыпьте ровным слоем сухие бобы. Пеките «слепым» методом 10 минут. Удалите бумагу с бобами и выпекайте еще 5 минут.

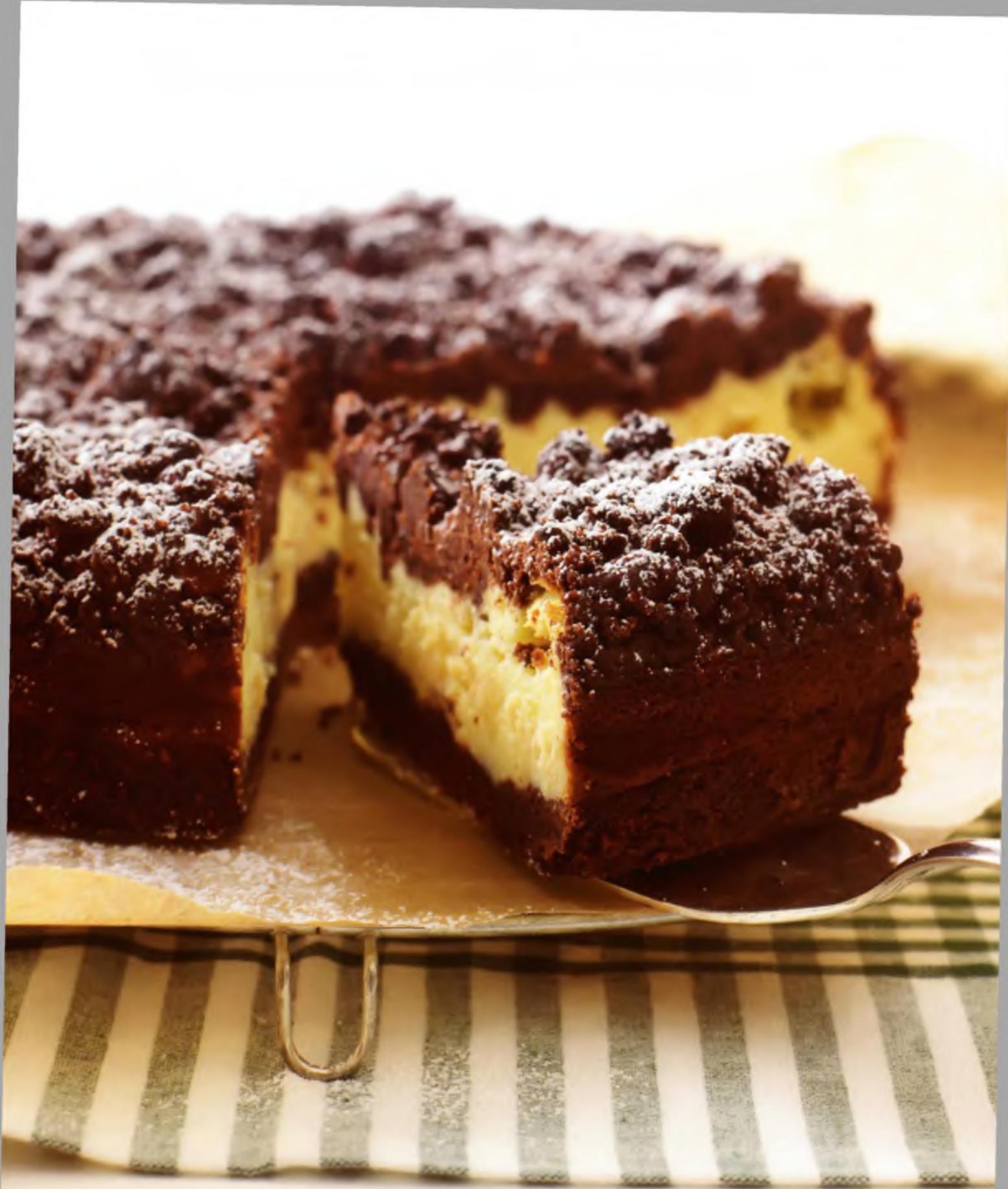
ШАГ 4

Разотрите масло с мукой в крупные крошки. Подмешайте кофе, какао-порошок и коричневый сахар. Выньте форму из духовки, вылейте на тесто творожную массу и посыпьте приготовленными крошками. Пеките пирог около 50 минут, пока он не станет плотным на ощупь. Остудите изделие в форме, прежде чем перекладывать на блюдо. Перед подачей посыпьте сахарной пудрой.

Происхождение.....

ТВОРОЖНЫЕ ПИРОГИ

В каждом регионе нашей страны есть свои рецепты такой выпечки, в творожную начинку которой добавляют не только изюм, но и орехи, ягоды, фрукты и сухофрукты. Считают, что изначально творожные пироги пекли на Пасху как обрядовое блюдо. В современных рецептах изделий часто вместо жирного творога кладут диетический, а порой и не совсем привычный для нас сливочный сыр или рикотту.





Двойная «Павлова» с малиной

НА 10–12 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 40 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1 час 10 минут

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: около 1 часа

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С,

затем – 170 °С

Ингредиенты

для меренги

125 г фундука (очистить от шелухи)

4 белка

225 г мелкокристаллического сахара

1 ст. л. уксуса

1 ½ ч. л. крахмала

для начинки и украшения

300 мл жирных сливок

2 ст. л. кирша или другой

фруктовой наливки

2 ст. л. сахарной пудры + для присыпки

225 г малины

смешанные красные ягоды, например,

клубника, земляника

и красная смородина

для подачи

кули из красных ягод

Утварь

силиконовая круглая глубокая форма

для выпечки диаметром 20,5 см

(пеките меренгу в два подхода)

растительное масло для смазывания

пекарская бумага

противень

Этот сладкий шедевр украсит собой меню званого ужина или домашнего фуршета. Мягкие ягоды в сливках идеально дополняют хрустящие ореховые коржи-безе.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °С. Смажьте форму маслом и выстелите пекарской бумагой ее дно и стенки. Распределите фундук на противне и поджарьте в духовке до золотистого цвета (около 10 минут). Измельчите его в кухонном комбайне или блендере в очень мелкие крошки. Уменьшите температуру духовки до 170 °С.

ШАГ 2

Взбейте белки в большой миске до образования мягких пиков. Не прекращая взбивать, всыпайте по ложке сахар, давая ему раствориться, прежде чем добавлять следующую порцию. Влейте уксус, всыпьте крахмал и продолжайте взбивать, пока меренга не станет густой и блестящей. В конце подмешайте большой металлической ложкой молотый фундук.

ШАГ 3

Поставьте силиконовую форму на противень и выложите в нее половину меренги, разравнивая ее ложкой. Пеките 30 минут, пока корж не поднимется и слегка не подрумянится. Выньте из духовки, дайте остыть и только после этого аккуратно выложите из формы. Вымойте, высушите форму, снова выстелите бумагой и испеките оставшуюся часть безе описанным образом.

ШАГ 4

Взбейте сливки с наливкой и сахарной пудрой до мягких пиков. Подмешайте малину. Сложите друг на друга оба коржа безе, намазав нижний малиновыми сливками. Сверху разложите ягоды и присыпьте сахарной пудрой. Подавайте с кули из красных ягод (см. стр. 24–25).







Слойки с козьим сыром и овощами

НА 4 персоны

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °С

Ингредиенты

375 г готового слоеного теста

3 ст. л. оливкового масла

1 небольшой баклажан (хвостик удалить и нарезать кубиками)

1 цукини (порезать)

1 красный сладкий перец (очистить от семян и нарезать)

2 помидора (нарезать)

125 г маслин без косточек

1 яйцо (растереть)

125 г козьего сыра в виде брусочка (нарезать кружочками)

для подачи

микс из зеленого салата

Утварь

2 противня

Необычная начинка из овощного средиземноморского рататюя придает слойкам яркий цвет и приятную структуру, которая отлично сочетается с кремообразной текстурой козьего сыра.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 200 °С. Разверните тесто и разрежьте пласт на 4 равные части. Острым ножом сделайте надрезы по периметру каждого прямоугольника теста, отступив вглубь от края 1 см, чтобы в процессе выпекания получились бортики. Переложите на противни по два прямоугольника теста.

ШАГ 2

Нагрейте на сковороде 2 столовые ложки масла и обжарьте баклажан, цукини и красный перец, пока овощи не станут мягкими (10 минут), периодически помешивая. Добавьте к ним помидоры и оливки и тушите еще 5 минут. Разложите овощи поровну в центре каждого тестяного прямоугольника, смажьте их края взбитым яйцом и сбрызните сверху оставшимся маслом.

ШАГ 3

Разложите на овощной начинке кружочки сыра так, чтобы, расплавившись, они не вытекали на тесто, не давая ему подняться. Пеките слойки 15 минут, пока тесто не станет золотисто-коричневым. Подавайте горячими с закуской из разнообразных салатных листьев.

Совет

Для кулинара-новичка раскатать блок слоеного теста в тонкий ровный пласт, особенно если тесто из холодильника, а потому еще слишком твердое, может оказаться сложным делом. Поэтому ему лучше покупать уже раскатанные пласты слоеного теста, сложенные в несколько раз. Все, что потребуется в данном случае, – снять упаковку и развернуть тесто.







Горячие шарлотки с абрикосами

НА 6 порций

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 минут

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 220 °C

Ингредиенты

125 г сливочного масла

(размягченного)

500 г свежих абрикосов

(удалить косточки и нарезать кусочками по 1 см) или 500 г кураги

(нарезать и замочить в горячем апельсиновом соке за 1–2 часа до использования)

50 г мелкокристаллического сахара

450 г бриоши

2 ст. л. абрикосового джема

для подачи

мелкие листья свежей мяты

взбитые сливки

Утварь

3 силиконовые формочки для пудинга

(пеките в два подхода, пока

не получите позже еще 3 аналогичные формочки для полного комплекта)

ровные силиконовые

формочки-вырубки для теста

диаметром 7,5 и 6 см

противень

Традиционная шарлотка – это, как правило, порционные десерты, которые состоят из слоев бисквита, хлеба или размоченного печенья и разнообразных начинок. В данном случае шарлотки готовят из бриоши и сочных абрикосов.

НАДЕЖНАЯ ОСНОВА ДЛЯ ФРУКТОВ

Чтобы фруктовые соки не просачивались сквозь тесто, укладывайте полоски бриоши в формочки очень плотно, чтобы получилась прочная оболочка, которая не развалится, когда шарлотки нужно будет перевернуть на тарелки. Вместо абрикосов десерт можно приготовить с персиками, сливами, грушами, вишнями, черносливом или розовым молодым ревенем, главное – дать фруктовой массе хорошо стечь после тушения, поскольку лишний сок чрезмерно пропитает булку и сделает десерт тяжелым. Оставшийся сок можно подать в качестве соуса.

ХЛЕБ ИЛИ БРИОШЬ?

Если вместо бриоши вы решили взять хлеб, то лучше брать белый, а не цельнозерновой. Остановите свой выбор на буханке с пружинистой бисквитной текстурой, а не с плотной и сдобной. Шарлотки – идеальный способ использования остатков хлеба, поскольку полежавший хлеб гораздо быстрее становится хрустящим во время выпекания и впитывает намного больше фруктовых соков. В зависимости от вида фруктов, которые вы решили использовать, и от того, хлеб или бриошь будет основой десерта, следует скорректировать количество сахара.

Совет

Шарлотку можно испечь не порционным, а одним большим десертом, например, в силиконовой круглой форме диаметром 18 см. Выложите форму полосками бриоши и пеките при той же температуре духовки 30–40 минут, пока булка не подрумянится и не станет хрустящей.

Подсказка

Следует отличать традиционную британскую шарлотку с фруктовой начинкой и размоченным хлебом или булкой от изобретенной французским поваром «Шарлотки по-русски», которая состоит из оправы в виде савоярди или бисквитов, удерживающих плотную кремовую массу в центре. Как правило, это желеобразный сливочный мусс или крем.



Как тушить фрукты и приготовить бриошь

1 Разогрейте в сотейнике кусочек сливочного масла, положите свежие абрикосы или отжатую размоченную курагу. Потушите на слабом огне 1–2 минуты, после чего подмешайте сахар.

2 Готовьте еще минуту, снимите сотейник с огня (абрикосы должны остаться плотными) и подмешайте абрикосовый джем. Попробуйте, сладкая ли масса, и при желании добавьте еще джема. Отставьте до полного остывания.



Сборка и выпекание шарлоток

5 Положите на дно формочек диски из бриоши промасленной стороной вниз. Выложите бока внахлест «пальчиками» из бриоши промасленной стороной наружу. Разогрейте духовку до 220 °С.

6 Разложите по формочкам остывшие абрикосы, плотно утрамбовывая их и оставляя лишний сок в сотейнике.





3 Пока фрукты тушатся, разрежьте бриошь на ломтики толщиной 1 см. Формочками вырежьте шесть небольших кружков для оснований десертов и шесть больших по размеру для крышечек.

4 Срежьте с оставшихся ломтиков бриоши корочки и нарежьте мякиш «пальчиками» по 2,5 см шириной. Намажьте их и кружки бриоши сливочным маслом с одной стороны.



7 Накройте шарлотки сверху большими кружками бриоши промасленной стороной внутрь, придавливая в середину выступающие концы полосок. Переставьте формочки на противень и выпекайте 15 минут.

8 Чтобы перевернуть шарлотки, накройте каждую формочку поочередно тарелкой и быстро переверните. Несильно потрясите формочку, чтобы шарлотка отделилась от стенок. Подавайте горячими, украсив свежей мятой и взбитыми сливками.



Ламингтоны

НА 12 штук

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 минут

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 1–2 часа

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для бисквита

125 г сливочного масла

(размягченного)

125 г мелкокристаллического сахара

2 яйца

½ ч. л. ванильного экстракта

225 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя

примерно 3 ст. л. молока

для глазури и посыпки

50 г сливочного масла (размягченного)

175 г сахарной пудры

1 ст. л. какао-порошка +

3 ст. л. теплой воды (растереть)

75 г кокосовой стружки

Утварь

силиконовая квадратная форма

со стороной 20,5 см

противень

Подсказка

Если масляно-шоколадный крем стал слишком густым и вы не успели покрыть им все пирожные, разжижьте его немного, подлив молока. Бисквиты будет легче намазывать кремом, если дать коржу выстояться сутки после выпекания – так структура теста уплотнится и оно будет меньше крошиться.

Воздушные бисквитные кубики, покрытые шоколадным кремом и посыпанные кокосовой стружкой, – выдумка австралийских пекарей. Эти сласти популярны у людей всех возрастов как приложение к чашке чая и как десерт на пикнике.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °С. Разотрите сливочное масло в мягкий крем, постепенно всыпая сахар. Взбивайте до получения пышной светлой массы. Введите, взбивая, по одному яйца. Подмешайте ванильный экстракт, просейте муку, добавьте в нее разрыхлитель и перемешайте, подливая понемногу молоко, чтобы получилось мягкое тесто, падающее с ложки. Переложите тесто в форму, выровняйте поверхность и пеките 30 минут, пока бисквит не станет румяным. Остудите в форме.

ШАГ 2

Разрежьте бисквитный корж на 12 прямоугольников. Для глазури разотрите масло в мягкую массу. Постепенно подсыпая в нее просеянную сахарную пудру, тщательно растирайте до получения крема. Когда вся пудра будет введена, подмешайте разведенный с водой какао-порошок, старательно растирая крем до однородности.

ШАГ 3

Насыпьте кокосовую стружку ровным слоем на тарелку. Обмажьте шоколадным кремом прямоугольники, потом при помощи двух вилок обвалите их в кокосовой стружке со всех сторон. Выложите ламингтоны на доску и оставьте до застывания.

Происхождение.....

ЛАМИНГТОНЫ

По одной из версий, эти шоколадно-кокосовые пирожные названы в честь барона Ламингтона, губернатора штата Квинсленд с 1896 по 1901 год, чей повар испек именно такие сладости на один из официальных приемов.





Приготовление фруктового кули

Ингредиенты

450 г свежих мягких фруктов, например персиков, абрикосов, манго, киви, или ягод: клубники, черники, ежевики, малины, черной смородины
50 г сахарной пудры (по вкусу)
пара капель сока лимона или лайма (или по вкусу)
2 ст. л. коньяка или фруктового ликера (по желанию)

Фруктовый кули – это соус, который готовят из фруктового или ягодного пюре, подслащенного по вкусу сахарной пудрой и иногда ароматизированного алкогольным напитком. Кули придает чудесный яркий цвет и вкус разнообразным десертам.

- 1 Подготовьте выбранные фрукты или ягоды: очистите, удалите косточки, плодоножки или черешки. Кули можно делать как из одного фрукта, так и из ассорти, например из лесных ягод и красной смородины.
- 2 Сложите подготовленные фрукты в кухонный комбайн или блендер (крупные сначала нарежьте кусочками) и измельчите в однородное пюре.
- 3 Если готовите кули из ягод с мелкими косточками (малины, клубники или ежевики), протрите смесь через сито, чтобы их удалить.
- 4 Перелейте в пиалу и подсластите по вкусу сахарной пудрой. Кислым ягодам и фруктам, в частности черной смородине, понадобится больше сахара, чем более сладким и сочным манго или персикам.
- 5 Попробуйте кули и добавьте пару капель сока лимона или лайма, чтобы сделать его вкус более ярким. Если кули получился слишком густым, разжижьте его до желаемой консистенции небольшим количеством холодной воды, яблочного или апельсинового сока. Для взрослых сладкоежек кули можно ароматизировать коньяком или фруктовым ликером, который будет совпадать с основным вкусом кули: малиновым (crème de framboise), черносмородиновым (crème de cassis) или ежевичным (crème de mûre).

Подсказка

Украсьте десертную тарелку завитками, зигзагами или полосками из кули, прежде чем выложить на нее десерт или кусочек пирога. Декорируйте дополнительно тем же видом фруктов или ягод, чтобы гости могли понять, из чего приготовлен кули. Если хотите, подайте десерт с двумя видами кули из фруктов или ягод контрастного цвета, например из манго и малины.





Сыры из козьего молока

Козий сыр можно использовать в запекаемых блюдах либо подать его в конце трапезы как самостоятельное кушанье.

ОЧЕНЬ ВКУСНЫЙ!

Козий сыр отличает неповторимый суховатый ореховый привкус. Вкус разных сортов варьируется от мягкого и кремового до выраженного островатого. Хотя большинство разнообразных видов козьего сыра поступает из Франции, во многих других странах, где разводят коз, готовят такой сыр по местным оригинальным рецептам.

АССОРТИМЕНТ СЫРОВ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА

1 Халуми – плотный, воскоподобный кипрский сыр, слегка солоноватый. **2** Чеддер из козьего сыра плотный по консистенции и мягкий по вкусу. **3** Сент-Мор-де-Турен – мягкий французский сыр в виде цилиндра, покрытого плесенью или золой и насквозь проткнутого соломинкой. **4** Пулиньи-Сен-Пьер усыпан золой и островат на вкус. **5** Бушерон – кремообразный, плотный и мягкий по вкусу, подходит для запекания и грилирования. **6** Козий сыр, маринованный в растительном масле и травах. **7** Сансер имеет толстую натуральную корочку, его кремовую структуру отличает острый вкус. **8** Бугон покрыт корочкой с налетом, обладает ореховым привкусом. **9** Кротен-де-Шавиньоль с хрустящей корочкой порадует ореховым пикантным вкусом. **10** Валансе из Луары также присыпан древесной золой, имеет выраженный ореховый привкус. **11** Мягкий молодой козий сыр деликатный на вкус и хорошо намазывается. **12** Сыр British Rosary цилиндрической формы, мягкий, молодой, обвален в тархуне. **13** Мягкий уэльский козий сыр однородный и деликатный на вкус. **14** Под корочкой «Золотого креста» из английского графства Суррей скрывается слой золы; обладает нежным вкусом и однородной консистенцией.

КОЗИЙ СЫР В КУЛИНАРИИ

- При нагревании козий сыр скорее размягчается, чем расплавляется, поэтому он идеально подходит для тепловой обработки. Его поджаривают на тосте и подают как горячий бутерброд вместе с салатом. Ломтики козьего сыра можно разложить на различных блюдах и выпечке перед запеканием, например, как в наших слойках с овощами и козьим сыром (стр. 16–17).
- Великолепно подходит для смешивания с другими ингредиентами (за исключением халуми и козьего чеддера), большинство таких сыров прекрасно разминаются, растираются или крошатся.



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 достаточно уменьшить в таких случаях температуру на 10–20 °С, а время приготовления – примерно на 10 минут из расчета на каждый час приготовления. Обесцвеченные или обожженные пятна на поверхности не отражаются на качестве силиконовой посуды.

...и в 34-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

КЛАССИЧЕСКИЙ ФРУКТОВЫЙ ТАРТ: песочная корзинка с кондитерским кремом и любыми свежими фруктами.

ЗАВАРНОЕ КОЛЬЦО С МАЛИНОЙ И ШОКОЛАДОМ: кольцо из заварного теста наполняют малиновым мороженым и поливают шоколадным соусом.

ГОРЧИЧНО-СЫРНОЕ СУФЛЕ: горячее суфле с пикантным привкусом горчицы станет прекрасным вариантом обеда.

ТОРТ «ШОКОЛАДНАЯ СИМФОНИЯ»: шоколадоманы воскликнут от восторга, увидев этот роскошный торт с шоколадным кремом и шоколадной глазурью.

...и простая прямоугольная форма для вашей коллекции



...а также в 35-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

АССОРТИ ИЗ МИНИ-МАФФИНОВ: испеките в ваших новых формочках ассорти из шоколадных, вишневых, с зеленым чаем и шоколадными каплями маффинов.

СИЦИЛИАНСКАЯ КАССАТА: кедровые орешки, цукаты и кишмиш придают этому вкуснейшему пирогу, похожему на чизкейк, узнаваемое очарование итальянской выпечки.

ТАРТ С КАРАМЕЛЬНЫМ КРЕМОМ: шелковистый карамельный крем в хрустящей корзинке из теста декорирован блестящими осколками из миндального пралине.

СВИНИНА В ТЕСТЕ: нежное свиное филе с острым перчиком в мешочке из вытяжного теста.

...и 12 разноцветных формочек для мини-маффинов для вашей коллекции



Очередной номер в продаже через две недели

www.goodbakes.ru

