

Изысканная выпечка

Рекомендуемая цена: 569 руб., 119,95 грн

НОВОГОДНИЙ
СПЕЦВЫПУСК

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

В ЭТОМ ВЫПУСКЕ:

- Пряничный домик
- Королевское кольцо
- Пирожки с сухофруктами
- Рождественское полено
- Оленина по-веллингтонски
- Рождественский фруктовый пирог
- Сахарное печенье на елочку
- Рождественский semifredo

...а также для
вашей коллекции





Изысканная выпечка

СОДЕРЖАНИЕ

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА ■ ■ ■

Пряничный домик 4

Превратите новогодние и рождественские праздники в настоящую сказку с помощью этого домика из сладостей.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА ■ ■ ■

Королевское кольцо 8

Нарядное дрожжевое кольцо в Испании пекут в ознаменование прибытия рождественских волхвов на день Богоявления.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ ■ ■

Пирожки с сухофруктами 10

Традиционные рождественские праздники в Великобритании немислимы без таких пирожков с начинкой из сухофруктов.

ДЕСЕРТЫ ■ ■ ■

Рождественское полено 12

Самая легкая версия французского рождественского лакомства с кремом из взбитых сливок и кленового сиропа.

ХЛЕБ И Ко ■ ■ ■

Оленина по-веллингтонски 14

Мягкое филе оленя в слоеном тесте станет неожиданной альтернативой традиционной новогодней птице.

EAGLEMOSS COLLECTIONS

«Изысканная выпечка»

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:

ул. Николаямская, д. 26, стр. 1–1а,

г. Москва, Россия, 109004;

тел.: (+7-495) 666-44-85,

факс: (+7-495) 666-44-87;

e-mail: eaglemoss@dzb.ru

www.eaglemoss.ru

Главный редактор:

Павел Звонов

Распространение:

ООО «Бурда Дистрибушнен

Сервисиз»

Рекомендуемая цена: 569 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 Эдишенз»

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:

а/я 37, г. Киев, 01054

Главный редактор:

Наталья Павловская

Рекомендуемая цена: 119,95 грн

Распространение:

ООО «Бурда Дистрибушнен»,

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»,

переулок Козлова, д. 7,

220037, г. Минск, РБ;

тел.: (+375-17) 297-92-74.

Отпечатано в типографии

Univest Print

ООО «Издательство «Универст Маркетинг»

01084, г. Киев, ул. Дмитровская, 44/6.

Тираж: 23 500 экз.

Сдано в печать 18.10.2013 г.

Фото: обложка EM/Simon

Smith; 4–7 EM/Simon Smith;

9 StockFood/J-F Hamon;

11 StockFood/Joy Skipper Food

Styling; 13 EM/Steve Lee; 14–17

EM/Simon Smith; 19 StockFood/

Ian Garlick; 21 Photocuisine/

Vaillant; 23 Alamy/Bon Appetit;

24–25 EM/Ian Bagwell;

26 Alamy/Barry Mason,

Alamy/imagebroker.

Иллюстрации: Natalie Abadzis

Редактор: Nikki Mohan

Дизайн: Howells Design Ltd

© 2013 EagleMoss Ltd

Право пользования принадлежит

ООО «Иглмосс Эдишинз»

и ООО «Иглмосс Эдишенз».

Форма для пряничного домика

является неотъемлемой

частью выпуска. Не продавать

отдельно.

P888-N

12+

www.goodbakes.ru

РОССИЯ – ОТДЕЛ ПО РАБОТЕ С КЛИЕНТАМИ Ответы на часто задаваемые вопросы можно получить на сайте www.goodbakes.ru в официальной группе ВКонтакте http://vk.com/pechem_vmeste или связавшись с нами по телефону 8 (4952) 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 (4952) 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.



НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА ■ ■ ■

Рождественский фруктовый пирог 18

Классический темный пирог с сухофруктами – один из символов рождественской поры в Англии.

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ ■ ■ ■

Сахарное печенье на елочку 20

Как красиво будут смотреться на вашей елке эти хрустящие сахарно-масляные изделия, украшенные белой сахарной глазурью и посеребренными орешками!

ДЕСЕРТЫ ■ ■ ■

Рождественский semifredo 22

Если традиционные пышные новогодние торты для вас слишком тяжелы, попробуйте приготовить этот чудесный десерт на основе домашнего мороженого и кекса с фруктами.



КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология ■ ■ ■

Как украсить праздничный пирог 24

Быстрое и несложное оформление рождественского пирога.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты ■ ■ ■

Новогодние фрукты и орехи 26

Интересные идеи для использования доступных зимой фруктов и орехов.





Пряничный ДОМИК

НА 1 пряничный домик

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час
(плюс время на украшение)

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 минут

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 1 час

ВРЕМЯ ЗАСТЫВАНИЯ: несколько часов

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для пряничного теста

3 ст. л. светлой патоки
или светлого меда

175 г сливочного масла (размягченного)

175 г темно-коричневого сахара
(мусковадо)

3 желтка

700 г муки + для раскатки

1 ч. л. пищевой соды

1 ст. л. молотого имбиря

примерно 140 мл молока

для украшения

готовая белая и зеленая сахарная
глазурь для украшения

или королевская глазурь

и мелкие разноцветные конфетки

и сладости (например, M&M's или
похожие, мармеладки и др.)

сладкая вата для «дыма»

сахар в виде блестящих кристалликов

и мелкие звездочки из белого шоколада

шоколадные круглые подушечки

две толстые цветные сахарные палочки

Утварь

силиконовая форма

для пряничного домика

2 противня

1 большая серебристая

кулинарная доска

силиконовая кондитерская ручка

Волшебный пряничный домик, напоминающий о произведении братьев Гримм про Гензель и Гретель, превратит новогодние и рождественские праздники в настоящую сказку для малышей. Используйте разнообразные конфеты, сладости и другие сахарные украшения для оформления домика по своему вкусу. И не забудьте привлечь к работе ребятшек!

КАК МЫ УКРАШАЛИ ПРЯНИЧНЫЙ ДОМИК

Соберите домик из испеченных деталей на серебристой доске (см. стр. 6–7) и оставьте до полного застывания глазури, которая скрепляет детали.

Выложите из кондитерского мешочка белую сахарную глазурь по краям панелей крыши, протягивая глазурь вниз в виде сосул. Вдавите разноцветные одинаковые конфетки по верхнему стыку крыши и по бокам, по коньку крыши. Выложите глазурь по верхнему контуру дымовой трубы в виде снега и вставьте в трубу распушенный кусочек сладкой ваты, имитирующей дым.

Маленьким острым ножом вырежьте из мармеладов или желе аккуратные кусочки по форме выемок в оконных рамах и приклейте их на место каплями глазури. Более крупные кусочки мармелада или желе прикрепите под нижними окнами, украсив подоконники белой глазурью из кондитерской ручки. Оконные рамы и переплеты украсьте зеленой сахарной глазурью.

Выложите белую сахарную глазурь – снег – по верхнему краю окошек, по верхнему и нижнему краю ставен и на двери. Мелкую цветную конфетку приклейте сахарной глазурью на дверь в виде ручки.

Полностью покройте белой сахарной глазурью всю видимую часть доски, приподнимая ее лопаткой наподобие снега, и выложите дорожку из шоколадных подушечек. Посыпьте «снег» блестящими кристалликами сахара и мелкими звездочками из белого шоколада.

Выложите белую и зеленую сахарную глазурь на пряничные кусты, посыпьте кристалликами сахара и поместите около домика. Поставьте украшенный домик в прохладное сухое место до полного застывания.



Как приготовить пряничное тесто

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Доведите патоку или мед на плите до жидкого состояния. В большой миске взбейте сливочное масло с сахаром в пышный крем. Продолжая взбивать, введите по одному желтки. Просейте муку с содой и имбирем, влейте патоку или мед и молоко.

2 Смешайте все ингредиенты в однородную массу. Пальцами сжимайте и аккуратно вымешивайте массу, чтобы получилось мягкое тесто. Возможно, на доске, припыленной мукой, вам будет проще работать.



Сборка пряничного домика

5 Выньте испеченные пряничные детали из половинок формы и переложите на решетку остывать. Для сборки домика выложите белую глазурь из кондитерского мешочка по бокам и дну стенок домика.

6 Поставьте стенки домика на доску, прижмите их друг к другу краями, выложенными глазурью. Придавите со всех сторон консервными банками, пока глазурь будет застывать, скрепляя детали. Оставьте на час, выложите порцию глазури по верхнему краю стенок и коньку крыши, чтобы потом установить панели крыши.





3 Разделите тесто на шесть одинаковых кусков, раскатайте каждый на припыленной мукой доске в пласт толщиной 5 мм, слегка присыпая скалку мукой.

4 Положите две половинки формы для пряничного домика на противни. Острым ножом обрежьте раскатанные куски теста по размеру каждой части формы, переложите в соответствующие части формы и плотно придавите тесто по всей площади, чтобы на нем отпечатались рисунки черепицы на крыше и окошек на стенах домика. Выпекайте до готовности – 15 минут.



7 Приклейте глазурью части дымохода к скату крыши. Кондитерской ручкой выложите белую сахарную глазурь по контурам черепиц.

8 Выложите глазурь вдоль одного края двери и приклейте ее к соответствующему отверстию в домике так, как будто она приоткрыта. Поставьте домик в прохладном месте на ночь, чтобы глазурь затвердела, и после этого приступайте к украшению. Описание нашего варианта оформления домика изложено на стр. 4.

Королевское КОЛЬЦО

НА 8–10 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 3 часа

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30–45 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

2 ст. л. быстродействующих
сухих дрожжей

4 ст. л. тепловатого молока
550–700 г муки

225 г мелкокристаллического сахара
¼ ч. л. соли

1 ½ ч. л. корицы

½ ч. л. семян аниса (цельных)
4 крупных яйца

175 г сливочного масла
(размягченного)

2 ст. л. коньяка

1 ст. л. апельсиновой воды
по 2 ч. л. апельсиновой

и лимонной цедры

маленькая пластиковая или
фарфоровая фигурка и одно крупное
зерно фасоли, обернутые в фольгу
(дополнительно)

для глазури

200 г ассорти засахаренных фруктов
или цукатов (нарезать полосками)

1 белок (взбить)

75 г белого сахара в кристалликах
или коричневого сахара (демерара)

Утварь

большой противень (смазать маслом)

Дословно с испанского это классическое угощение называется «королевский крендель». Королями, а точнее – царями, испанцы называют рождественских волхвов. В честь них и пекут этот пирог на 5 января – праздник царей-волхвов, или День подарков. В тесте часто запекают фарфоровую фигурку младенца, представляющую собой образ новорожденного Иисуса, и фасоль. Если попалась фигурка – это к удаче, а если зерно фасоли – вы платите за угощение!

ШАГ 1

Всыпьте дрожжи в теплое молоко в кувшине, оставьте в теплом месте на 10 минут до вспенивания. Просейте муку в большую миску. Четверть муки отложите, в оставшуюся часть подмешайте сахар, соль, корицу и анисовые семена.

ШАГ 2

В другой большой миске смешайте вспенившуюся дрожжевую массу с яйцами, маслом, коньяком, апельсиновой водой и цедрой обоих цитрусов. Частями вводите мучную смесь, вымешивая. Должно получиться мягкое тесто, с которым можно работать – если необходимо, подмешивайте отложенную часть муки до достижения нужной консистенции. На припыленной мукой поверхности вымешивайте тесто от 5 до 10 минут, пока оно не станет гладким и эластичным. Переложите тесто в промасленную миску, накройте пищевой пленкой и поставьте в теплое место на 2 часа, чтобы оно вдвое увеличилось в объеме.

ШАГ 3

Выбейте подошедшее тесто, сформируйте из него толстое бревнышко и, соединив концы, сделайте из него кольцо. Фигурку и зерно фасоли вставьте в заготовку на этом этапе с нижней стороны и сгладьте ямки. Переложите кольцо на смазанный маслом противень, разложите сверху засахаренные фрукты или цукаты, накройте и оставьте подходить еще примерно на час.

ШАГ 4

Разогрейте духовку до 180 °С. Смажьте тесто взбитым белком и посыпьте сахаром. Выпекайте 30–45 минут – изделие подрумянится. Подавайте остуженным. При желании сервируйте со сливками или кремом. Или разрежьте кольцо пополам по горизонтали и прослоите кремом либо сливками.





Пирожки с сухофруктами

НА 18 штук

из 450 г фарша из сухофруктов

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:

фарш из сухофруктов: 15 минут

пирожки: 20 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

фарш из сухофруктов: 25 минут

пирожки: 20 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °С

Ингредиенты

на 900 г фарша из сухофруктов

150 г изюма

125 г кишмиша

75 г сушеной клюквы

125 г кураги (мелко нарезать)

275 г яблок (вырезать семенные

коробочки и мелко нарезать

плоды – см. «Совет»)

½ ч. л. молотой корицы

½ ч. л. смеси молотых пряностей
для выпечки

250 мл темного пива (портера) или эля

1 ст. л. коньяка, рома или хереса

для пирожков с сухофруктами

450 г сладкого песочного теста

мука для раскатки

450 г фарша из сухофруктов

50 г смеси кедровых орешков и мелко

нарезанного миндаля

взбитое яйцо для замешивания

и смазывания

сахарная пудра для посыпки

Утварь

формочка для теста с рифленным краем

диаметром 7,5 см

противень на 6, 9 или 12 тарталеток

выемка для печенья в виде звездочки

Сладкие пирожки с начинкой из ароматной массы из сухофруктов, посыпанные орешками или украшенные звездочками, британцы традиционно пекут на рождественские праздники.

ШАГ 1

Для сладкого фарша положите в большой сотейник изюм, кишмиш, клюкву, курагу, яблоки, корицу, пряности, влейте пиво или эль. Тушите без крышки 25 минут, периодически перемешивая. Снимите с огня и добавьте коньяк, ром или херес. Остывшую массу переложите в чистые банки и укутайте.

ШАГ 2

Для пирожков раскатайте тесто на припыленной мукой поверхности и вырежьте 18 кружков рифленной формочкой диаметром 7,5 см. Выложите тестом углубления на противне для тарталеток (при необходимости выпекайте партиями). Ложкой разложите холодный готовый фарш в центр каждой тарталетки. Разогрейте духовку до 190 °С.

ШАГ 3

Соберите обрезки теста, снова раскатайте и вырежьте выемкой в форме звездочки 9 заготовок. Вдавите звездочки на фарш на половине будущих пирожков. Смесь из кедровых орешков и миндаля соедините небольшим количеством взбитого яйца и вдавите поверх начинки на остальных пирожках. Пирожки со звездочками смажьте оставшимся яйцом и выпекайте 20 минут, пока тесто и орешки не станут золотистыми. Подавайте теплыми, посыпав пирожки со звездочками сахарной пудрой.

Совет

На 18 пирожков понадобится половина приготовленного по рецепту фарша из сухофруктов, остальную часть можно хранить в холодильнике несколько недель, например для приготовления следующей партии сладостей в новогодние праздники, или заморозить. В этом варианте начинки в ней нет сахара или жира, поэтому у фарша гораздо более выраженный натуральный фруктовый вкус, что намного полезнее и менее калорийно, но, в отличие от фарша из сухофруктов с большим содержанием сахара, хранится не слишком долго.





Рождественское полено

НА 6 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 45 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

125 г темного шоколада (порубить)
4 яйца (белки отделить от желтков)
125 г мелкокристаллического сахара +
для посыпки
50 г орехов пекан (мелко порубить)
250 мл жирных сливок
4 ст. л. кленового сиропа

для украшения
шоколадные листья остролиста
и клюквы
сахарная пудра для присыпки

Утварь

металлическая форма для выпечки
размером 33 x 23 см
с высокими бортиками
жиронепроницаемая бумага
или фольга
пищевая пленка

Предлагаемый рецепт – упрощенный вариант знаменитого французского шоколадного десерта, напоминающего полено. Его готовят из шоколадного бисквита без муки на основе орехов, который сворачивают рулетом и наполняют сливками.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °С. Смажьте маслом и выстелите бумагой или фольгой металлическую форму. Расплавьте шоколад на водяной бане. Взбейте желтки с сахаром в очень густой и светлый крем – вам понадобится для этого около 15 минут. Подмешайте немного остывший шоколад и орехи.

ШАГ 2

Взбейте белки в стойкую пену и введите частями в шоколадный крем. Перелейте тесто в подготовленную форму и пеките 20 минут, пока бисквит хорошо не поднимется. Положите на стол лист жиронепроницаемой бумаги, посыпьте сахаром и переверните сверху бисквит из формы. Аккуратно снимите бумагу или фольгу с бисквита. Накройте пищевой пленкой и дайте остыть.

ШАГ 3

Взбейте сливки с кленовым сиропом в стойкий крем и намажьте им остывший шоколадный бисквит. С помощью подстилающей жиронепроницаемой бумаги осторожно сверните бисквит в рулет с короткой стороны, двигаясь вверх от себя. Переложите полено на блюдо швом вниз, украсьте сахарной пудрой, шоколадными листиками и клюквой.

Происхождение.....

РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ПОЛЕНО

Шоколадное рождественское полено – один из самых известных в мире рождественских десертов. Традиционной начинкой для него служит шоколадный масляный крем, его же выкладывают из кондитерского мешочка с насадкой с бороздкой на готовый рулет в виде продольных волнистых линий, которые имитируют рисунок коры на настоящем полене. Поверх крема выкладывают всевозможные украшения: настоящие листья остролиста, ягоды и орехи или марципановые грибочки и ягоды, листья из засахаренного дудника и горсти засахаренных вишен. Очень часто рождественское полено имеет боковые «ветви», которые делают из меньших по размеру шоколадных рулетов с кремом.





Оленина ПО-ВЕЛЛИНГТОНСКИ

НА 6 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: 1 час 15 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40–55 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 220 °С

Ингредиенты

для начинки

- 2 ст. л. подсолнечного масла
- 225 г шампиньонов (мелко нарезать)
- 25 г сливочного масла
- 1 луковица (мелко порубить)
- 2 ломтика копченого бекона с прожилками мяса без корочки (нарезать мелкими кусочками)
- 1 зубок чеснока (порубить)
- по 1 ч. л. свежего рубленого шалфея и тимьяна
- 50 г отваренных очищенных каштанов [готовых в упаковке] (нарезать)
- 25 г панировочных сухарей
- 1 ст. л. свежей рубленой петрушки
- 1 большая куриная грудка без кожи (нарезать очень мелко)
- 1 яйцо (разболтать)

для мяса в тесте

- 300 г слоеного теста
- мука для раскатки
- 700 г филейной части оленины без костей
- 50 г сливочного масла
- 4 тонких блинчика
- 1 яйцо (разболтать)

Утварь

- тяжелая большая форма для жарения
- или противень для выпечки с бортиками

Хрустящее золотистое тесто, в которое завернуто тающее во рту нежное мясо, – вот что такое мясо по-веллингтонски. Если вы никогда не пробовали оленину, вы убедитесь, что это очень вкусное мясо, хотя вместо него можно взять говяжьего филе.

ГЛАВНОЕ – ПЛАНИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ

В тщательном планировании ваших действий заключается секрет успеха. Для начала оленину обжарьте на сковороде (соки от жарения сохраните для подливки), чтобы в духовке уже обернутое в тесто мясо стало полностью готовым по вашему вкусу как раз к моменту, когда тестяная оболочка поднимется и подрумянится. Поскольку в данном случае не удастся проверить готовность мяса, придется положиться на опыт и интуицию, но помните, что мясо лучше слегка не доготовить, чем пережарить, поскольку в центре оно должно оставаться с кровью, а не быть пересушенным. Если вам не нравится мясо с кровью, на этапе предварительной обжарки готовьте оленину чуть дольше, а потом запекайте в течение указанного временного максимума. Если тесто уже достаточно подрумянилось, а мясо еще не готово, накройте рулет смятым листом фольги, чтобы тесто больше не золотилось.

ИЗУМИТЕЛЬНАЯ ПОДЛИВКА

Пока оленина в тесте расстаивается, слейте соки от жарения мяса в сотейник, добавьте 1 стакан портвейна или красного вина. Доведите до кипения, дайте покипеть вину минуту или две. Подмешайте 1 столовую ложку клюквенного или красносмородинового желе, работайте венчиком, чтобы смесь стала однородной. Сварите 500 мл говяжьего бульона. Разведите 1 столовую ложку крахмала небольшим количеством бульона до получения пасты. Введите в винный соус оставшийся бульон и пасту и дайте закипеть, постоянно размешивая, чтобы получилась густая гладкая подливка. Проварите 1–2 минуты и подавайте.



Как приготовить начинку, тесто и оленину

1 Нагрейте масло на сковороде и обжарьте шампиньоны. Переложите в большую миску. На той же сковороде разогрейте масло и обжаривайте пару минут лук с беконом, чесноком, шалфеем и тимьяном – лук станет мягким, а бекон подрумянится. Переложите в миску к грибам и остудите.

2 Добавьте каштаны, панировочные сухари и петрушку. В отдельной емкости приправьте нарезанное куриное мясо, влейте яйцо и перемешайте. Введите в каштаново-грибную смесь и хорошо перемешайте.



Сборка и запекание мяса по-веллингтонски

5 Разложите тесто на доске и раскройте. Положите в центр два блинчика рядом внахлест. Выложите сверху половину начинки. В центр поместите жареную оленину и начинку. Загните края блинчиков на мясо и накройте оставшимися блинчиками.

6 Смажьте края теста яйцом. Начиная с длинной стороны, сверните в рулет и придавите края теста. Переверните швом вниз и отрежьте лишние уголки теста, подогните оставшиеся тестяные края внутрь в сторону мяса. Переложите на противень швом вниз.





3 Раскатайте тесто на слегка припыленной мукой поверхности в прямоугольник размером 35,5 x 25,5 см. Подровняйте под линейку края прямоугольника, обрезки теста сохраните. Припылите тесто мукой, сложите пополам, оберните пищевой пленкой и дайте расстояться в холодильнике 30 минут.

4 Приправьте оленину по вкусу. Разогрейте в форме для жарения сливочное масло, положите мясо и обжарьте так, чтобы оно со всех сторон покрылось равномерной корочкой, но внутри осталось сырым. Дайте остыть.



7 Поставьте расстояться в холодильник на 30 минут. Смажьте тесто взбитым яйцом и украсьте листиками из теста, вырезанными из обрезков. Разогрейте духовку до 220 °С и запекайте рулет 30–35 минут для мяса с кровью или 40–45 минут для розового мяса. Дайте мясу расстояться 15 минут и подавайте.

8 Из куриных грудок сделайте порционные пироги по-веллингтонски. Разрежьте тесто на 4 квадрата, обмажьте куриные грудки паштетом из куриной печени. Соберите описанным образом. Запекайте при 200 °С 20–25 минут.



Рождественский фруктовый пирог

НА 1 пирог диаметром 20,5 см
ВРЕМЯ ЗАМАЧИВАНИЯ: на ночь
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут для пирога, 20 минут для марципана
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 4 часа 15 минут – 4 часа 30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 140 °С

Ингредиенты

450 г коринки
175 г кишмиша
175 г изюма
50 г засахаренных вишен (промыть под водой и мелко нарезать)
5 ст. л. виски + для пропитки
225 г муки
½ ч. л. соли
½ ч. л. молотого мускатного ореха
½ ч. л. душистого перца
225 г сливочного масла (размягченного)
225 г темно-коричневого сахара (мусковадо)
4 яйца
измельченная на терке цедра
1 апельсина и 1 лимона
50 г молотого миндаля
1 ст. л. темной патоки или меда

для оформления

сахарная пудра для присыпки
750 г готового марципана
разогретый и протертый абрикосовый джем

Утварь

круглая глубокая силиконовая форма для выпечки диаметром 20,5 см (смазать маслом и выстелить дно и бока пекарской бумагой) противень

Приготовьте эту восхитительную комбинацию из сухофруктов и пряностей, соединенных сладким кремом из масла и яиц.

Регулярно пропитывайте изделие виски, чтобы удивительный аромат пирога полностью раскрылся.

ШАГ 1

Сложите все сухофрукты в миску, залейте виски. Накройте и оставьте замачиваться на ночь.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 140 °С. Просейте муку с солью и пряностями в большую миску. Отдельно взбейте сливочное масло с сахаром в пышный крем. Разболтайте яйца и добавляйте частями в масляный крем, тщательно перемешивая массу. Введите муку с пряностями, затем – размоченные сухофрукты и оставшиеся после них виски, цедру, молотый миндаль и патоку или мед. Вымешайте получившуюся плотную массу до равномерного распределения всех ингредиентов. Переложите тесто в подготовленную форму. Оберните форму двойным слоем пекарской бумаги и зафиксируйте ее шпагатом. Пеките 4 часа 15 минут – 4 часа 30 минут. Не открывайте духовку как минимум первые 4 часа, после чего проверьте готовность спицей. Остудите полностью в форме, оберните пирог листом пекарской бумаги и переложите в герметичную посуду. Периодически сбрызгивайте пирог снизу виски.

ШАГ 3

Накануне дня, когда вы планируете оформить изделие, покройте его слоем марципана. Для начала подровняйте поверхность пирога острым длинным ножом. Посыпьте рабочую поверхность сахарной пудрой и раскатайте на ней марципан в пласт толщиной 5 мм. Используя форму, в которой пекся пирог, как шаблон, вырежьте из марципана круг на верх пирога. Смажьте верх изделия абрикосовой глазурью и уложите марципановый круг, мягко прокатав его скалкой, чтобы он как следует прилип. Измерьте высоту пирога по бокам и вырежьте полосу соответствующей ширины. Смажьте изделие по бокам абрикосовой глазурью и покройте полосами марципана, хорошо приклеивая их, особенно в местах стыков. Стеклянным стаканом с ровными стенками прокатайте марципан по бокам. Оставьте на ночь, чтобы марципан затвердел, и только после этого оформляйте пирог помадой. О том, как украсить рождественский пирог с сухофруктами, см. на стр. 24–25.





Сахарное печенье на елочку

ПРИМЕРНО на 20 штук
(в зависимости от размера формочки)

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 8–10 минут

ВРЕМЯ ЗАСТЫВАНИЯ: 2 часа

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °С

Ингредиенты

для печенья

125 г сливочного масла (размягченного)

125 г мелкокристаллического сахара

1 яйцо (разболтать)

1 ч. л. ванильной эссенции

300 г муки + для раскатки

для украшения

белая сахарная глазурь

или королевская глазурь

лимонный сок

миндаль в серебристой сахарной

глазури и другие серебристые сладкие

украшения

Утварь

формочки для новогоднего печенья,

например, в форме елочки, звездочки,

колокольчиков или сердечек

два противня (слега смазать маслом)

силиконовая кондитерская ручка

тонкая ленточка

Такое хрустящее печенье на яркой ленточке – не только красивое, но и вкусное украшение. Наши изделия мы покрыли серебристым миндалем, чтобы они получились еще наряднее.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 190 °С. Взбейте масло до кремообразного состояния. Взбивая, частями подсыпайте сахар до получения пышного крема. Продолжая взбивать, введите яйцо и ванильную эссенцию. Просейте муку и вымешайте деревянной ложкой до образования теста. Слегка вымесите до гладкости и оберните пищевой пленкой. Положите на полку холодильника на 30 минут.

ШАГ 2

Раскатайте тесто в тонкий пласт на припыленной мукой поверхности, вырежьте заготовки с помощью формочек. Собирайте обрезки теста, заново раскатывайте и сделайте следующую порцию изделий. Переложите фигурки на противни, в верхней части каждой проколите спицей дырочку. Пеките печенье 8–10 минут до светло-коричневого оттенка по бокам, переложите остывать на решетку.

ШАГ 3

Выложите кондитерской ручкой тонкую полоску белой сахарной глазури или королевской глазури по верхнему краю каждого изделия и оставьте застывать. Разжижьте оставшуюся глазурь небольшим количеством лимонного сока. Полейте ею печенье из ложечки, аккуратно распределяя кисточкой или зубочисткой глазурь до краев изделий. Украсьте серебристым засахаренным миндалем и оставьте до полного застывания глазури.

При необходимости той же толстой спицей откройте в каждом печенье отверстие по намеченному ранее контуру и протяните через него ленточку.

Вариации

Ароматизируйте печенье 1 ч. л. молотой корицы и небольшим количеством тертой лимонной или апельсиновой цедры. Вместо белой можно взять подкрашенную сахарную глазурь и не заливать ею полностью печенье, а украсить с помощью кондитерской ручки узорами в виде звездочек, снежинок, гирлянд и других фигурок. Засахаренный серебристый миндаль замените блестящей сахарной посыпкой (поищите в отделах с товарами для украшения кондитерских изделий), серебристыми сахарными шариками или крошечными листиками остролиста и ягодами из зеленой и красной сахарной мастики либо марципана.





Рождественский семифредо

НА 10 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: для коржа – 30 минут; для семифредо – 20 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

2 часа 15 минут + остывание

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 160 °С,
затем 150 °С

Ингредиенты

для коржа

140 г сливочного масла
(размягченного)

140 г мелкокристаллического сахара
2 яйца (разболтать)
175 г муки

125 г кураги (крупно нарезать)

125 г крупного кишмиша

100 г ассорти из цитрусовых цукатов
(мелко нарезать)

50 г очищенных фисташек без соли
(оставить цельными)

3 шарика имбиря в сиропе
(мелко нарезать)

2 ст. л. апельсиновой воды
цедра и сок 1 апельсина
цедра и сок 1 лимона

для мороженого

3 яйца (желтки отделить от белков)

285 мл жирных сливок или
сливок для взбивания

75 г мелкокристаллического сахара
1 ст. л. апельсинового ликера

Утварь

большая силиконовая форма-буханка
противень
пищевая пленка
пекарская бумага для прокладывания
формы

Домашнее мороженое с различными наполнителями итальянцы называют семифредо. Часто на праздники, например на Рождество, готовят «расширенный» вариант семифредо с добавлением печенья, бисквитных или кексовых коржей.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 160 °С. Чтобы тесто не пригорело, выстелите форму изнутри пекарской бумагой или положите специальный коврик, снаружи оберните форму двойным слоем пекарской бумаги, выступающей над краем формы минимум на 2,5 см, закрепите шпагатом. Поставьте на противень.

ШАГ 2

Взбейте масло с сахаром в пышный крем. Взбивая, частями добавьте яйца. Введите муку, затем добавьте сухофрукты, орехи, цукаты, фисташки и имбирь. В конце подмешайте в тесто апельсиновую воду, цедру и сок цитрусов. Вымешайте тесто до однородности (оно должно быть довольно рыхлым) и переложите в подготовленную форму. Разровняйте поверхность и пеките 30 минут. Уменьшите температуру духовки до 150 °С и пеките еще 1 час 45 мин. Кекс должен получиться плотным и золотистым, проверьте готовность деревянной палочкой. Оставьте кекс в форме минимум на час, затем переложите на решетку остывать. Изделие можно приготовить за несколько дней – такая выпечка становится только вкуснее спустя какое-то время.

ШАГ 3

Выстелите форму-буханку двойным слоем пищевой пленки. Для мороженого взбейте белки в стойкую пену. По отдельности взбейте сливки до загустения и желтки с сахаром и апельсиновым ликером в густой крем. Подмешайте взбитые сливки в желтковый крем, затем введите белки. Разрежьте половину кекса на узкие полоски и уложите один ровный слой на дно формы. Залейте половиной мороженого, сверху разложите еще слой полосок кекса, заполните форму оставшимся мороженым и накройте их последними кусочками кекса. Накройте пищевой пленкой и поставьте в морозилку на ночь. Когда семифредо затвердеет, выложите его из формы и оставьте в оболочке из пленки в морозилке. Десерт можно хранить замороженным до 6 недель. Достаньте семифредо из морозилки за час до подачи. Удалите пищевую пленку, нарежьте порциями и подавайте с рюмочкой апельсинового ликера.





Как украсить праздничный пирог

Для пирога диаметром 20,5 см вам понадобятся:

700 г готовой сахарной помады
сахарная пудра для раскатки
зеленый и красный пищевой красители
1 белок (слегка взбить)
мелкий сахар для присыпки

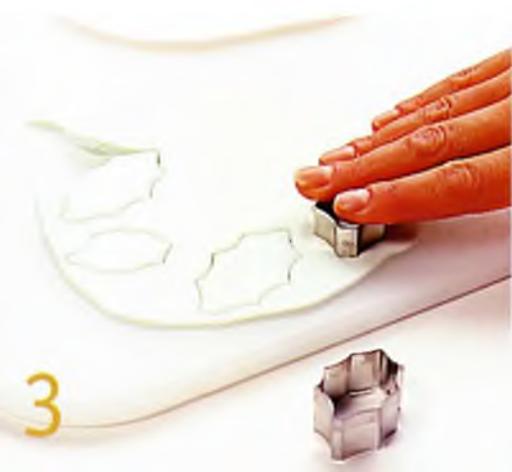
Перед Новым годом времени для готовки часто не хватает, поэтому предлагаем использовать готовую сахарную помаду.

- 1** Для покрытия пирога понадобится 450 г помады. Припылите рабочую поверхность сахарной пудрой и раскатайте помаду в большой круг толщиной 5 мм. Положите готовый к оформлению пирог на доску, накатайте раскатанный пласт помады на скалку и разложите на нем. Разгладьте сначала помаду на верху пирога, постепенно спускаясь на боковые стороны и разглаживая тщательно все складки. Внизу обрежьте излишки помады.
- 2** Раскатайте обрезки помады, вырежьте звездочки и отложите. Чтобы подкрасить помаду для листиков, вымесите ее до мягкости и гладкости, сделайте углубление пальцем и капните в него 2–3 капли красителя. Вымешивайте помаду до его равномерного распределения. Аналогичным образом приготовьте красные шарики из помады, которые будут имитировать ягоды.
- 3** Раскатайте зеленую помаду в пласт толщиной 3 мм и с помощью маленьких формочек или острого ножа вырежьте листики остролиста.
- 4** Для создания эффекта сияния на фигурках из помады смажьте их кисточкой с лицевой стороны слегка разболтанным белком.
- 5** Присыпьте фигурки мелкокристаллическим сахаром, излишки смахните кондитерской кисточкой. Оставьте фигурки на ночь подсохнуть и затвердеть. И, наконец, приклейте готовые звездочки, листики и ягоды на пирог белком и украсьте пирог ленточкой снизу и сверху.

Совет

Если вы хотите сделать похожим на снег верх изделия, покройте его для начала помадой, как указано в описании. После этого намажьте тонким слоем готовой королевской глазури (поищите в магазинах для кондитеров) на поверхность пирога и отрывистыми взмахами ножа поднимите от глазури мягкие вершинки. При желании в получившийся «снег» можно поставить мелкие новогодние фигурки – оленей, птичек, Деда Мороза и снеговика – и в конце украсьте пирог переливающейся ленточкой.





Новогодние фрукты и орехи

Вот несколько самых наших любимых фруктов и орехов и способы их интересного применения в зимние праздники.

ФРУКТОВО-ПРАЗДНИЧНОЕ НАСТРОЕНИЕ

1 Мандарины уншиу с тонкой, легко отстающей кожурой и сладкой мякотью, обычно без косточек, хорошо освежают вкусовые рецепторы после долгого застолья. **2** Сладкие клейкие финики одинаково хороши к напиткам как сами по себе, так и начиненные сливочным сыром или сладкой сметаной и посыпанные фисташками. **3** Для яркого зимнего салата обжарьте ломтики груш на сливочном масле с сахаром, выложите на пышную подушку из листьев салата, добавьте полоски пармской ветчины, кедровые орешки и раскрошенный сыр с голубой плесенью. Сбрызните заправкой на основе меда и бальзамического уксуса. **4** Вырежьте семенные коробочки из яблок, нафаршируйте в центре нарезанными сухофруктами с раскрошенным печеньем или панировочными сухарями (без приправ), перемешанными в однородную массу с добавлением растопленного сливочного масла. Положите запекаться вокруг рождественской индейки или новогодней курицы за 20 минут до готовности птицы. **5** Карамелизированные грецкие орехи – это вкуснейшие сладкие мелкие снеки. Смешайте 200 г половинок грецких орехов с 1 ст. л. воды и 150 г сахарной пудры. Прогрейте, постоянно перемешивая, на сковороде с антипригарным покрытием, пока орехи не начнут подрумяниваться и карамелизоваться. Переложите остывать на лист пекарской бумаги и разделите холодные на половинки. **6** Нарезанные вареные каштаны, смешанные с тимьяном, розмарином, сушеной клюквой и мелкими крошками черного хлеба, – отличная начинка для птицы, которую запекают целиком. **7** Зерна граната добавляйте в коктейли, пунши либо посыпайте ими фруктовые салаты, кремные десерты или мороженое.

КАК СДЕЛАТЬ АРОМАТИЧЕСКИЕ ШАРЫ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

- Припыленные пряностями цельные апельсины, напигованные бутончиками гвоздики, будут источать душистый аромат в квартире.
- Зубочисткой проколите дырочки в кожуре по всему цитрусу и вдавите в них гвоздички. Лучше делать это с помощью наперстка, чтобы не поранить пальцы. Выбирайте апельсины с толстой кожурой, не покрытой воском.
- Насыпьте молотую корицу, молотые смешанные пряности и тертый мускатный орех на тарелку, перемешайте и обваляйте в этой пряной смеси апельсины. Оберните каждый фрукт по отдельности в плотную бумажную салфетку и оставьте в теплом месте на 2 недели, чтобы дать время аромату созреть.



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.

НЕ ПРОПУСТИТЕ НИ ОДНОГО НОМЕРА

Изысканная выпечка



Пусть ваша коллекция журналов будет полной!

Посетите наш веб-сайт, чтобы оформить подписку или купить недостающие выпуски*. Здесь же вы найдете дополнительную информацию о получаемой силиконовой посуде и утвари, а также узнаете об интересных предложениях!

* Услуга доступна только на территории России.

www.goodbakes.ru



кулинарный журнал «Изысканная выпечка» Новогодний спецвыпуск 2013–2014г.–лучшие рецепты традиционной кухни, а также секреты и советы национальной кухни различных стран скачан с сайта <http://www.panatex.com.ua>