EAGLEMOSS
COLLECTIONS

Изысканная выпечка

50

РАЗ В 2 НЕДЕЛИ Рекомендуемая цена: 209 руб., 39,95 грн

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

В этом выпуске:

- Гугельхупф с клюквой
- Шоколадные макаруны
- Пиццы с копченым лососем
- Грушевые крамблы
- Торт «Колибри»
- Кекс с ревенем
- Сырные сконы
- Шоколадное суфле
- Овсяное печенье



...а также для вашей коллекции



Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь



Изысканная выпечка 50

СОДЕРЖАНИЕ

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Гугельхупф с клюквой 4

Традиционный рецепт на новый лад – классический гугельхупф с сушеной клюквой и апельсиновыми цукатами.

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

Шоколадные макаруны 8

Упрощенный вариант изысканных французских пирожных с шоколадно-миндальной основой и шоколадным кремом.

ХЛЕБ И Ко

Пиццы с копченым лососем 10

В качестве начинки для этой выпечки возьмите колечки красного лука, моцареллу, рукколу и полоски копченой рыбы.

ДЕСЕРТЫ

Грушевые крамблы 12

Десерт для всех членов семьи: нежные кусочки фруктов под масляно-миндальными крошками с ароматом корицы.

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Торт «Колибри» 14

Этот экзотический торт, появившийся в США, готовят из банановo-ананасовых коржей с орехами и крема из сливочного сыра.

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 (4852) 64-99-73**. Написать нам можно по адресу: ООО «Иглмосс Эдишинз», а/я 71, 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**.

EAGLEMOSS COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 50

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. Николоямская, 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 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: а/я 37, г. Киев, 01054
Главный редактор: Наталия Павловская
Ответственный за выпуск: Юлия Свиридюк
Рекомендуемая цена: 39,95 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», переулок Козлова, д. 7, 220037, г. Минск, РБ; тел. (+375-17) 297-92-74.

Отпечатано в типографии Univest Print

Тираж: 24 000 экз.
Сдано в печать 03.12.2013 г.

Фото: обложка, 5–7 EM/ Tim Hill; 9 StockFood/Rua Castilho; 11 EM; 13 EM/Steve Lee; 15 StockFood/Creative Photo Services; 17 StockFood/ Wolfgang Schardt; 19 EM/ Steve Lee; 21 EM; 23 Stock-Food/Rua Castilho; 24–26 EM/ Tim Hill.

Иллюстрации: Натали Абадзис
Редактор: Никки Моан
Дизайн: Howells Design Ltd

Менеджер проекта: Джина Мэйхед
Директор по маркетингу: Алекс Нил
Менеджер по маркетингу: Фрэнсис Уокер
Редактор: Клэр Листер
Дизайнер: Кэролайн Гримшоу

© 2014 Eaglemoss Ltd
Право пользования принадлежит ООО «Иглмосс Эдишинз» и ООО «Іглмосс Едішенз».

Форма для гугельхупфа является неотъемлемой частью выпуска. Не продавать отдельно.

P888-N

12+











НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Кекс с ревенем 16

Кисловатый вкус ревеня приятно контрастирует со сладостью кексового теста и мягким вкусом грецких орехов.



ХЛЕБ И Ко

Сырные сконы 18

Ароматные сконы с твердым сыром очень вкусны, разрезанные пополам и намазанные сливочным маслом.

ДЕСЕРТЫ

Шоколадное суфле 20

Шоколад и рюмочка «Куантро» невероятно обогащают базовую суфлейную массу.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Овсяное печенье 22

Полезные цельные овсяные хлопья придают этому печенью насыщенный вкус и оригинальную текстуру.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология

Фрукты из марципана 24

Они так похожи на натуральные, что трудно поверить, как просто делать такие сладости-украшения.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты

Пищевые красители 26

Учимся выбирать нужные красители для конкретных случаев.







Гугельхупф с клюквой

НА 8–10 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 45 минут
ВРЕМЯ ПОДХОДА: около 1 часа
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25–30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °C

Ингредиенты
1 апельсин
75 г апельсиновых цукатов
50 г сушеной клюквы
225 г муки
7 г сухих дрожжей
2 ст. л. мелкокристаллического сахара
½ ч. л. соли
1 яйцо
125 мл тепловатого молока
50 г сливочного масла (размягченного)
1 ст. л. пластинок миндаля
сахарная пудра для присыпки

Утварь
силиконовая форма для гугельхупфа
противень
миксер с насадками для теста

Мы превратили эту классическую европейскую выпечку, которую традиционно пекут с изюмом и миндалем, в современное лакомство с сушеной клюквой и апельсиновыми цукатами.

ПОЛУХЛЕБ, ПОЛУКЕКС

Гугельхупф – дрожжевой кекс из теста, похожего на то, из которого пекут бриошь, но менее сдобного. Это и не совсем сладкий хлеб, и не совсем кекс. Многим он понравится свежим, почти сразу после выпекания. А вот на родине гугельхупфа, в Эльзасе, его часто едят уже немного подсохшим, обмакивая в кофе, или поджаривают в тостере и подают со сливочным маслом и вареньем.

ФОРМА ДЛЯ ГУГЕЛЬХУПФА

Эта круглая форма с трубой в центре первоначально изготавливалась из эмалированной глины. Гугельхупф – это австрийский и немецкий брат дрожжевой бабы с изюмом, такую выпечку издавна пекут в формах подобного типа. С начала прошлого века по сложной этимологической цепочке в Северной Америке появился похожий на гугельхупф кекс – бандт. Он предположительно попал туда вместе с евреями-ашкеназами, переселявшимися в Новый Свет из Центральной и Восточной Европы. Бандт назвали так, скорее всего, из-за типа формы, в которой его выпекали. Главное отличие бандта от гугельхупфа – его готовят из жирного бисквитного, а не дрожжевого теста. В нашей форме можно испечь бандт из масляного бисквита на 3 яйцах.

Совет

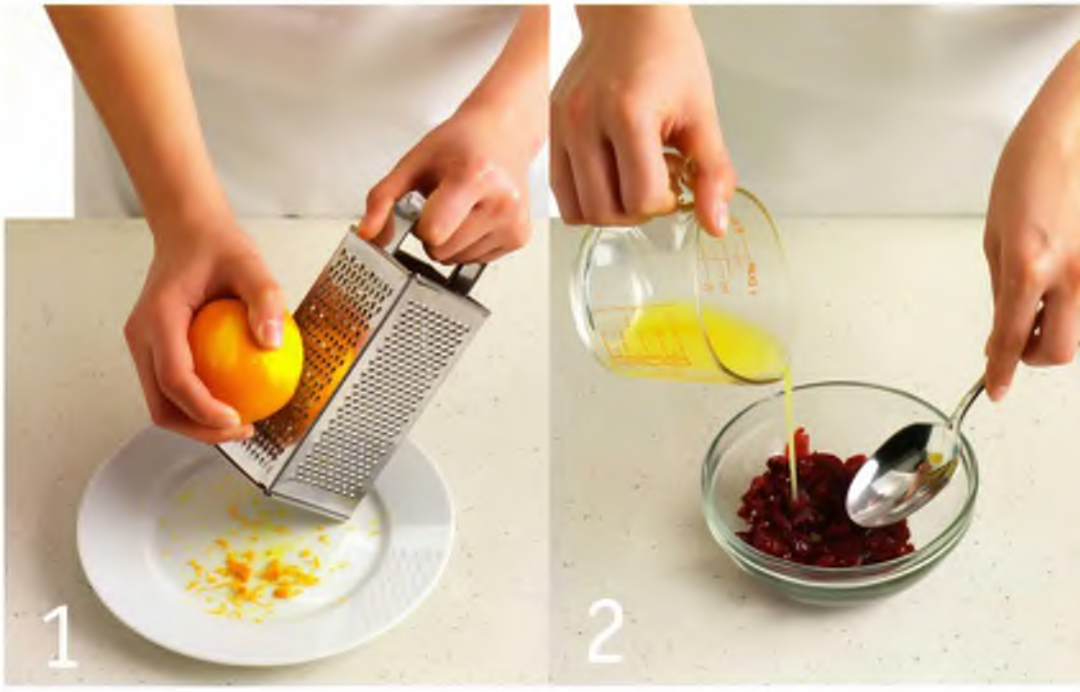
Формы для такой выпечки обязательно имеют ребристые стенки, из-за чего готовые изделия бывает трудно без ущерба вынуть из них. С силиконовой формой такие проблемы вряд ли возникнут, но все же лучше ее стенки немного смазать растопленным сливочным или растительным маслом и слегка присыпать мукой либо сахаром. Это вдвойне укрепит уверенность в том, что изделие не пострадает, когда вы будете вынимать его из формы.



Как приготовить тесто

1 Измельчите на мелкой терке цедру апельсина, выдавите из мякоти 2 ст. л. сока. Нарежьте кубиками апельсиновые цукаты.

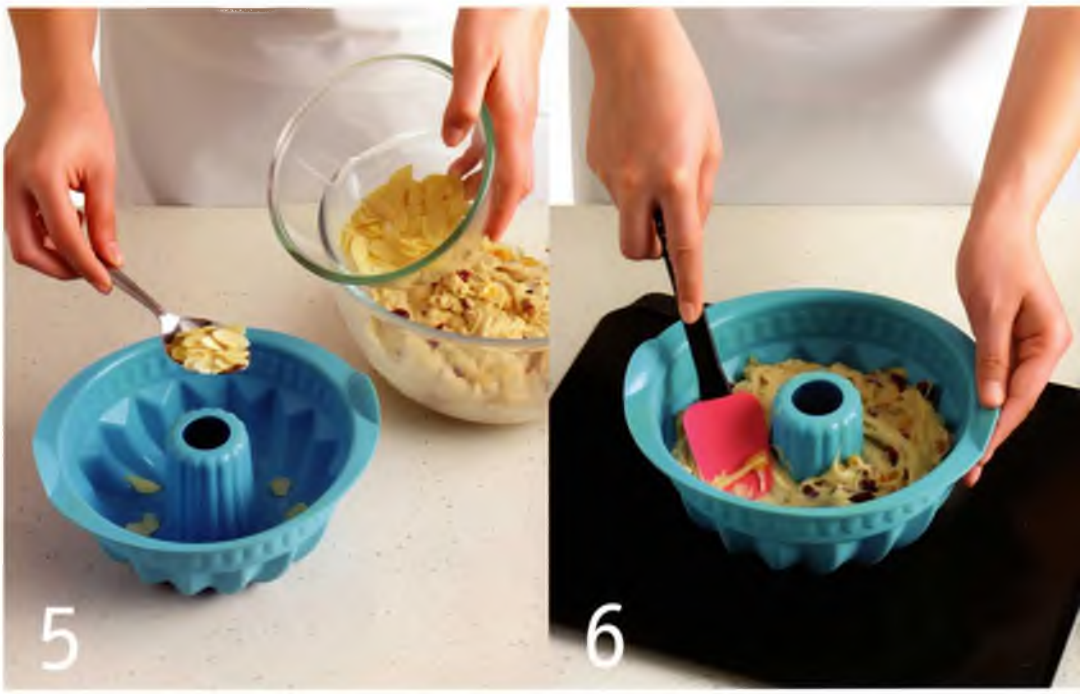
2 Положите в небольшую жаропрочную емкость клюкву, залейте апельсиновым соком и поставьте в микроволновку на 20 секунд. Отставьте настояться, пока будете замешивать тесто. Всыпьте муку в большую посуду и введите сухие дрожжи. Добавьте сахар, цедру апельсина и соль, хорошо перемешайте.



Подход и выпекание

5 Посыпьте дно формы для гугельхупфа пластинками миндаля (старайтесь, чтобы получился ровный слой). Поставьте форму на противень.

6 Переложите клейкое тесто в форму и разровняйте поверхность. Тесто заполнит чуть больше половины емкости. При помощи кисточки слегка промажьте растительным маслом лист пищевой пленки, чтобы тесто не липло к ней, когда будет подниматься, и неплотно затяните пленкой верх формы. Накройте форму влажным полотенцем и поставьте подходить в теплое место.







3 Введите яйцо и теплое молоко. Миксером с насадками для теста постепенно взбивайте массу, пока не образуется мягкое липкое тесто. Добавляйте понемногу сливочное масло и продолжайте взбивать до полного его распределения.

4 Увеличьте скорость оборотов миксера и продолжайте взбивать, пока тесто не начнет отлипать от стенок емкости и не будет накручиваться вверх на насадки-крючки (примерно 5–10 минут). Подмешайте цукаты и клюкву.





7 Разогрейте духовку до 190 °С. Когда тесто дойдет до верха формы (на это уйдет примерно час), снимите пленку и аккуратно переставьте форму в духовку. На этом этапе нельзя резкими движениями ставить или бросать форму, иначе кекс немного опадет.

8 Пеките гугельхупф 25–30 минут, чтобы корочка стала золотистой, а само изделие – плотным на ощупь. Оставьте в форме на 10 минут, затем переверните на решетку до полного остывания. Перед подачей присыпьте выпечку сахарной пудрой.



Шоколадные макаруны

ПРИМЕРНО на 30 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 140 °C

Ингредиенты

для макарун
4 белка
2 ч. л. лимонного сока
250 г мелкокристаллического сахара
2 ч. л. какао-порошка
175 г молотого миндаля

для крема
150 г темного шоколада без добавок
20 г сливочного масла
75 мл жирных сливок
сахарная пудра для присыпки

Утварь
2 больших противня, выстланных пекарской бумагой
большой силиконовый кондитерский мешочек

Если вы хотите преподнести оригинальный презент подруге, вспомните о рецепте этих воздушных шоколадных сладостей. Такой оригинальный подарок не оставит ее равнодушной.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 140 °C. Взбейте белки с лимонным соком в стойкую пену. Частями всыпая сахар, продолжайте взбивать, пока масса не станет очень плотной и шелковистой.

ШАГ 2

Просейте какао-порошок на белковую массу, подмешайте миндаль. Аккуратно перемешайте лопаточкой движениями сверху вниз от центра к краям емкости. Наполните полученной массой большой кондитерский мешочек без насадки и отсадите маленькие горки диаметром примерно 2,5 см на противни. Выпекайте в духовке около 40 минут, пока лепешки не подсушатся. Дайте полностью остыть на противнях.

ШАГ 3

Для крема расплавьте шоколад на водяной бане, добавьте сливочное масло и размешайте до однородности. Снимите шоколадную смесь с водяной бани и дайте остыть. Взбейте сливки в стойкую массу с мягкими пиками и аккуратно введите расплавленный шоколад.

ШАГ 4

Сложите изделия попарно, промазывая шоколадным кремом. Готовые пирожные слегка присыпьте сахарной пудрой перед подачей.

Подсказка

Макаруны без крема можно приготовить за неделю до подачи и хранить в герметичной посуде. Собранные пирожные храните в прохладном месте не дольше 4 дней. Если у вас только один противень, выложите на него силиконовый коврик и выпекайте изделия двумя партиями.







Пиццы с копченым лососем

НА 4 персоны
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПОДХОДА: 1 час
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
40–45 минут (на обе партии)
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 220 °C

Ингредиенты

для теста

600 г муки высшего сорта + для замеса
14 г быстродействующих дрожжей
1 ч. л. соли
1 ст. л. оливкового масла
примерно 360 мл тепловатой воды

для начинки

3 ст. л. оливкового масла
2 крупные красные луковицы
(нарезать тонкими колечками)
350 г моцареллы буффало
(нарезать ломтиками)
соль и свежемолотый черный перец
175 г рукколы
200 г копченого лосося
(нарезать полосками)
сметана или несладкий йогурт
для подачи

Утварь

силиконовый коврик
металлический противень

Такие мини-изделия с рыбной начинкой придутся по вкусу и малышам, и взрослым. Подавайте пиццы как главное блюдо ужина с друзьями или предложите как закуску на пикнике.

ШАГ 1

Всыпьте муку в большую миску и подмешайте дрожжи с солью. Влейте оливковое масло и достаточное количество воды, чтобы замесить мягкое тесто. Переверните его на слегка припыленную мукой поверхность и вымешивайте 5–10 минут до эластичности. Накройте и оставьте в теплом месте, чтобы тесто увеличилось в объеме в два раза.

ШАГ 2

Приготовьте начинку: нагрейте оливковое масло в сотейнике на минимальном огне. Положите лук и пассеруйте 15 минут, периодически перемешивая. Разогрейте духовку до 220 °C. Поместите силиконовый коврик на противень.

ШАГ 3

Переложите подошедшее тесто на припыленную мукой поверхность, выбейте его, недолго вымесите и разделите на 4 одинаковые части. Раскатайте 2 части в круги диаметром 20,5 см и переложите на противень. Разложите на заготовках половину пассерованного лука и ломтики моцареллы. Приправьте по вкусу.

ШАГ 4

Пеките пиццы 12–15 минут: они станут золотистыми, а сыр расплавится и начнет пузыриться. Переложите изделия лопаткой с противня на подогретые тарелки, сверху разложите на двух пиццах половину листьев рукколы и половину копченого лосося. Подавайте с ложкой сметаны или йогурта к каждой пицце. Испеките аналогичным образом две оставшиеся пиццы.

Совет

При наличии двух противней все четыре пиццы можно испечь одновременно. Слегка присыпьте противни мукой, чтобы изделия не прилипли. Пиццы равномерно пропекутся, если в середине приготовления вы поменяете противни местами.





Грушевые крамблы

Порционные десерты придутся как нельзя лучше к концу обильного застолья или в качестве легкого лакомства к чашечке чая или кофе. Подавайте крамблы в горячем или холодном виде с кремом, сливками, мороженым либо со сметаной.

НА 4 персоны
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25–28 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °C

Ингредиенты

4 твердые спелые груши (очистить, вырезать семенные коробочки и крупно нарезать)
1 ст. л. мелкокристаллического сахара

для посыпки

100 г сливочного масла (нарезать кубиками)
100 г коричневого сахара (демерара)
100 г молотого миндаля
100 г муки
1 ч. л. молотой корицы
2 ст. л. пластинок миндаля

Утварь

4 керамические или стеклянные порционные формочки
противень

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 190 °C. Переложите нарезанные груши в средний сотейник, всыпьте сахар и влейте 2 ст. л. воды. Потушите на слабом огне 5–8 минут, пока плоды не станут мягкими (точное время зависит от спелости фруктов). Шумовкой разложите готовые груши по 4 порционным формочкам.

ШАГ 2

Для посыпки поместите все ингредиенты, кроме пластинок миндаля, в чашу кухонного комбайна и в импульсном режиме перемешайте массу, чтобы получились мелкие крошки.

ШАГ 3

Посыпьте ими равномерно плоды в формочках, потом выложите пластинки миндаля. Поставьте формочки на противень и пеките 20 минут, чтобы крамблы стали золотистыми.





Подсказка

Чтобы приготовить десерт заранее, поместите тушеные груши в формочки и дайте остыть. Сверху разложите посыпку и держите в холодильнике в течение суток или морозильной камере до месяца. Замороженные десерты поставьте на ночь в холодильник, а дальше пеките по рецепту.

Вариации

Груши лучше всего покупать в сезон, когда они очень ароматные и вкусные. Впрочем, вместо них можно взять яблоки, абрикосы или ревень. Во всех случаях понадобится 450–550 г тушеных фруктов.





Торт «Колибри»

Такой торт – прекрасный выбор для семейного торжества. Его пряные ореховые коржи с ананасом и бананами переслаивают плотным кремом из сливочного сыра.

НА 12 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 40 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 час 25 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста
125 г орехов пекан (порубить)
3 спелых банана (нарезать)
100 г консервированных ананасов
300 г муки
3 яйца
300 г мелкокристаллического сахара
225 мл рапсового или подсолнечного масла
1 ч. л. молотой корицы
1 ч. л. молотой смеси пряностей для выпечки
1½ ч. л. разрыхлителя

для крема и украшения
250 г сливочного масла (размягченного)
375 г жирного сливочного сыра
300 г сахарной пудры
цедра 1 лимона
1½ ч. л. ванильного экстракта
25 г орехов пекан (порубить)

Утварь
круглая глубокая силиконовая форма диаметром 20,5 см
противень

Подсказка

Если нет консервированных ананасов кусочками, измельчите в кухонном комбайне консервированные колечки ананаса, добавив пару капель лимонного сока.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Распределите орехи пекан ровным слоем на противне и прокалите в духовке 5–8 минут – до золотистого цвета. Перемешайте с нарезанными бананами, ананасами и 50 г муки в миске.

ШАГ 2

Взбейте яйца с сахаром в очень густой пышный крем. Частями вливайте масло, продолжая взбивать до однородности. Просейте муку с пряностями и разрыхлителем, вымешайте до однородности. Добавьте орехово-фруктовую массу и перемешайте.

ШАГ 3

Поставьте силиконовую форму на противень, перелейте в нее тесто и разровняйте поверхность. Пеките 1 час 15 минут – корж станет плотным. Проверьте готовность: после прокалывания центра изделия деревянная палочка должна остаться чистой. Оставьте в форме на 10 минут, затем переверните на решетку до полного остывания.

ШАГ 4

Для крема взбейте масло в пышную массу. Продолжая взбивать, добавьте сливочный сыр, всыпьте частями сахарную пудру. Подмешайте лимонную цедру и ванильный экстракт. У вас должен получиться однородный крем.

ШАГ 5

Разрежьте испеченный корж на 4 части. Положите первую на блюдо и намажьте примерно $^1/_5$ крема, накройте второй коржом. Сложите, промазывая примерно одинаковым количеством крема, все коржи. Обмажьте оставшимся кремом торт со всех сторон и посыпьте сверху орешками пекан для украшения.





Кекс с ревенем

Вкус ревеневого кекса станет более насыщенным благодаря добавлению грецких орехов. Хрустящая корочка отличает его от обычных фруктово-ореховых изделий.

НА 8–10 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ВЫСТАИВАНИЯ: 10 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты
100 г ревеня
75 г грецких орехов
1 яйцо
125 мл молока
½ ч. л. ванильного экстракта
100 г сливочного масла
175 г муки
2 ч. л. разрыхлителя
125 г мелкокристаллического сахара
2 ст. л. коричневого сахара (демерара)

Утварь
силиконовая форма-буханка на 900 г
противень

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 180 °C. Нарежьте ревень и грецкие орехи мелкими кусочками. Взбейте яйца с молоком и ванильным экстрактом.

ШАГ 2
Растопите в кастрюльке сливочное масло. Дайте немного остыть и, взбивая, введите в яично-молочную эмульсию. Просейте муку с разрыхлителем и подмешайте сахар. Добавьте нарезанный ревень и большую часть грецких орехов. Перемешайте с яично-масляной смесью.

ШАГ 3
Поставьте силиконовую форму на противень и перелейте в нее тесто. Сверху посыпьте коричневым сахаром и оставшимися грецкими орехами. Пеките кекс 40 минут: он поднимется и станет золотистым, а деревянная палочка после прокалывания его центра останется чистой. Оставьте в форме на 10 минут, затем переверните на решетку и дайте полностью остыть.



Подсказка

Этот кекс лучше всего съесть в течение 2 дней. Храните в герметичной посуде. Для замораживания не подходит.

Вариации

Ревень и грецкие орехи в кексе можно заменить малиной и пеканом в равных количествах.





Сырные сконы

Сырные сконы англичане подают к чаю на полдник, их разрезают пополам и намазывают маслом. Гурманы оценят в качестве добавок к сконам мягкий чатни или сливочное масло с зеленью.

НА 12 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 12–15 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 220 °C

Ингредиенты
250 г муки
2½ ч. л. разрыхлителя
½ ч. л. горчичного порошка
50 г сливочного масла (нарезать кубиками)
125 г твердого сыра повышенной жирности (измельчить на терке)
1 яйцо
125 мл молока + для смазывания

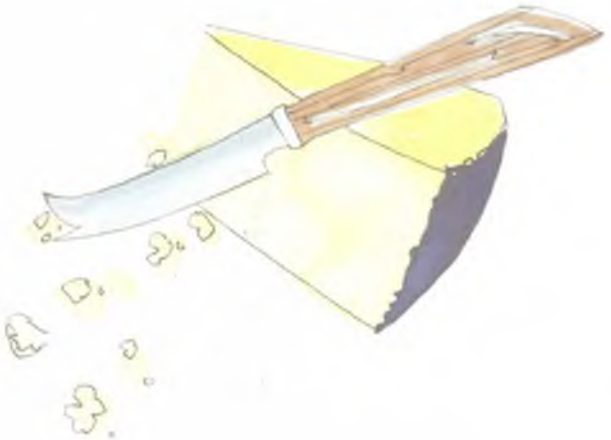
Утварь
силиконовый коврик
металлический противень
круглая формочка для печенья диаметром 7 см
силиконовая кондитерская кисточка

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 220 °C. Поместите силиконовый коврик на противень. Просейте муку с разрыхлителем и горчичным порошком. Положите сверху кубики масла и разотрите пальцами в мелкие крошки.

ШАГ 2
Подмешайте лопаткой примерно ¾ сыра, остальной измельченный сыр отставьте для посыпки. Слегка разболтайте яйцо с молоком и влейте в сухие ингредиенты. Перемешайте их ножом с округлым кончиком, затем слегка вымесите руками до образования мягкого гладкого теста.

ШАГ 3
Раскатайте в пласт толщиной 2 см и вырежьте формочкой для печенья кружки. Разложите их на силиконовом коврике на небольших интервалах. Силиконовой кисточкой смажьте верх заготовок небольшим количеством молока и посыпьте оставшимся сыром.

ШАГ 4
Пеките в духовке ближе к верхнему нагревательному элементу 12–15 минут, пока сконы не поднимутся и не станут светло-золотистыми. Оставьте на пару минут на противне, потом переложите остывать на решетку. Подавайте теплыми или холодными.



Подсказка

Сыр можно брать как мягкий на вкус, так и зрелый, с выраженным ароматом, например чеддер. Немного рубленого шнитт-лука или петрушки прекрасно дополнит вкус сырного теста.





Шоколадное суфле

Один из распространенных кулинарных мифов гласит, что суфле трудно готовить. Однако если неукоснительно следовать инструкциям по приготовлению этого шоколадного лакомства, то непременно получится отменный десерт.

НА 4 порции
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 35–40 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °C

Ингредиенты
100 г черного шоколада без наполнителей (порубить на кусочки) + для украшения
300 мл молока
50 г сливочного масла
40 г муки
5 яиц (отделить желтки от белков)
25 г мелкокристаллического сахара
4 ст. л. «Куантро» или другого апельсинового ликера
какао-порошок для присыпки

Утварь
форма для суфле объемом 1,4 л (смазать сливочным маслом и присыпать стенки и дно мелким сахаром)

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 190 °C. Положите шоколад в огнеупорную посуду, влейте 1 ст. л. молока и поставьте на водяную баню. Дайте шоколаду расплавиться.

ШАГ 2

Отдельно разогрейте в сотейнике сливочное масло, посыпьте мукой и, растирая, пассеруйте минуту. Снимите с огня и частями влейте оставшееся молоко, всякий раз тщательно растирая. Снова поставьте на огонь и, непрерывно помешивая, доведите до кипения и загустения. Слегка остудите. Поставьте противень в духовку разогреваться.

ШАГ 3

В загустевший молочный соус добавьте по одному желтки и сахар, после чего введите расплавленный шоколад и апельсиновый ликер. Взбейте отдельно белки в плотную пену до мягких вершинок. Подмешайте в шоколадную массу ложку взбитых белков, чтобы немного ее разжижить, затем – оставшиеся белки, стараясь выбивать как можно меньше воздуха.

ШАГ 4

Перелейте массу в форму для суфле и разровняйте. Поставьте на горячий противень и запекайте 35–40 минут, пока кушанье не поднимется. Снимите с шоколадной плитки ножом широкую стружку. Посыпьте готовое суфле какао-порошком, сверху разложите шоколадную стружку и сразу же подавайте.



Совет

Нельзя открывать духовку, пока печется суфле. Оставьте пробу на готовность до истечения времени приготовления, а если после этого суфле нужно допечь еще минуту-другую, закрывайте дверцу духовки очень мягко, чтобы из-за порыва холодного воздуха десерт не опал.





Овсяное печенье

ПРИМЕРНО НА 16 штук
(пеките 2 партиями)
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
24–30 минут (для обеих партий)
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °C

Ингредиенты
175 г сливочного масла (размягченного)
125 г мелкокристаллического сахара
1 желток
175 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя
100 г крупных овсяных хлопьев

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень

По предлагаемому рецепту изделия готовят из цельных овсяных хлопьев. Овсяные хлопья – источник медленных углеводов, они позволяют дольше сохранять энергию, что делает такое печенье идеальным вариантом перекуса или полдника.

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 190 °C. Положите силиконовый коврик на противень.

ШАГ 2
Взбейте сливочное масло с сахаром в пышный светлый крем, взбивая, введите желток. Всыпьте муку с разрыхлителем и вымешайте до однородности. В конце деревянной ложкой подмешайте овсяные хлопья.

ШАГ 3
Поместите тесто в холодильник на 30 минут – благодаря этому печенье не будет расплываться во время выпекания. Ложкой выложите тесто горками на противень на большом расстоянии друг от друга (используйте половину теста на первый раз).

ШАГ 4
Немного расплющите заготовки основанием стакана, предварительно припылив его мукой. Пеките печенье 12–15 минут – до золотистого цвета. Оставьте на противне на несколько минут, затем переложите до полного остывания на решетку. Испеките аналогичным образом остальную половину изделий.

Подсказка

В этом рецепте используются крупные и грубые хлопья, подходящие для разных вариантов овсяного печенья, которое отличается приятным хрустом или более плотным тестом. Если такие хлопья найти не удалось, обычный геркулес также подойдет. При добавлении хлопьев в тесто не надо использовать миксер, поскольку он их раскрошит.

Финальный штрих

Приготовьте простой, но безотказный и полезный подарок: сложите печенья стопочками и перевяжите пестрыми лентами. Оберните целлофановой упаковкой.



Фрукты из марципана

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

Ингредиенты
марципан
пищевые красители
(см. подробнее на стр. 26)
палочки гвоздики

Утварь
ватная палочка
тонкая рисовальная кисточка
терка
металлическая спица

Марципановые фрукты можно положить в бумажные формочки и подать вместе с другими птифурами или украсить ими торты.

1 **Сливы:** подкрасьте марципан темно-фиолетовым красителем и сформуйте в виде овалов. По одной продольной стороне плода сделайте спицей глубокий желобок. Палочка корицы заменит черешок.

2 **Яблоки и груши:** для первых скатайте небольшие кусочки зеленого марципана в виде плодов, в качестве черешка используйте палочку гвоздики. С помощью ватной палочки подрумяньте кожуру яблок небольшим количеством красного порошкового красителя. Для груш берите желто-зеленый марципан и формуйте его в виде фруктов, палочки гвоздики снова используйте в качестве черешков.

3 **Бананы:** сформуйте в виде бананов небольшие кусочки подкрашенного желтым цветом марципана. Для черешка и места завязи цветка используйте кусочки палочки гвоздики. Разведите водой коричневый пищевой краситель и с помощью кисточки нанесите на бананы полоски.

4 **Апельсины и лимоны:** сформуйте плоды цитрусов из марципана, окрашенного в соответствующие оттенки. Аккуратно прокатайте «фрукты» поверх мелкой терки, чтобы получилась пористая кожура, в место завязи цветка вдавите гвоздичку.

5 **Клубнички:** сформуйте подкрашенный в красный цвет марципан в виде клубничек и прокатайте их на мелкой терке, сделав характерные поры. Из раскатанного зеленого марципана вырежьте маленькие звездочки. Вдавите их на верхний широкий край клубнички, чтобы получились листочки.





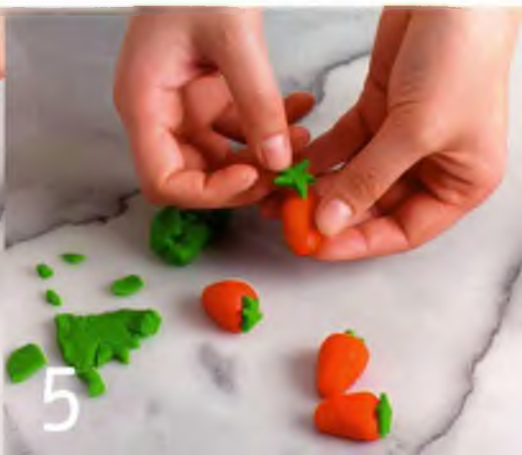
Подсказка

Используйте только качественный марципан, неокрашенный, иначе подкрашивать его в желаемые цвета будет трудно. Лучше всего, конечно, приготовить марципан самостоятельно (см. 24-й выпуск, стр. 24–25). По этому же принципу цветные фрукты для украшения можно приготовить из сахарной помады или мастики, правда, они будут не такими вкусными.




3


4


5

Пищевые красители



С помощью этих красок продуктам или напиткам придают желаемые оттенки. Они безвредны для здоровья, бывают разных видов – жидкости, порошки, гели и пасты.

ЦВЕТА И ОТТЕНКИ

Красители для кондитерских изделий можно применять по-разному: распылять в виде аэрозоля жидкий, присыпать сухим порошковым; красить кисточкой, писать кондитерской ручкой; вымешивать тесто или марципан, введя краситель; добавлять при взбивании в крем или глазурь, чтобы добиться равномерного окрашивания. Небольшого количества любого красителя хватает на большое количество продукта, поэтому всегда начинайте с одной-двух капель, тщательно растерев или перемешав до получения равномерной окраски, и только потом при необходимости добавляйте следующую порцию. Жидкие глазури и мягкие кремы окрасить очень просто – достаточно подмешать краситель во время приготовления до равномерного подкрашивания. Если нужно подкрасить сахарную помаду, мастику или марципан, добавляйте краситель с помощью зубочистки или спицы, затем тщательно вымешивайте до равномерного окрашивания и только потом введите, при необходимости, еще красителя.

КАК ВЫБРАТЬ ПИЩЕВЫЕ КРАСКИ

1 и **2** Жидкие пищевые красители, используемые чаще остальных, продаются в маленьких бутылочках. **3** и **4** Порошковые красители отлично помогают получать насыщенные оттенки, поскольку их можно использовать в больших количествах, не боясь разжижить глазурь или крем. Порошковые краски можно наносить в сухом виде кисточкой на глазурь, чтобы создать эффект переливающихся цветов или подчеркнуть либо подкрасить в другой оттенок кромку лепестков сахарных цветков. **5** Мерцающие или блестящие краски-пудры используют для придания сияния изделию или выполнения отдельных бликов. **6** Золотую и серебристую краски в виде порошка можно наносить кисточкой на торты для особенно торжественных узоров. **7** Пищевые красители в виде паст и гелей бывают самых разных цветов. Подходят для подкрашивания смесей, которые не слишком быстро растворяются в воде, например белый шоколад. Если такой краситель немного развести водой, то с помощью кисточки можно наносить узоры на глазированные изделия.

■ Базовый набор самых распространенных типов красителей вы найдете в любом крупном супермаркете, однако в специализированных магазинах (в том числе интернет-магазинах) выбор будет, конечно, несоизмеримо большим.



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 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.

В 51-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ШОКОЛАДНО-КАШТАНОВЫЙ РУЛЕТ: праздничный рулет из шоколадного бисквита с каштановым кремом покрывают шоколадной глазурью.

КОФЕЙНЫЙ «БАТТЕНБЕРГ»: розово-желтые шахматные клетки «Баттенберга» заменила комбинация кофейного и имбирного бисквитов.

ПИРОГ С КОЗЬИМ СЫРОМ И ШПИНАТОМ: золотистый круг с ярко-зеленым шпинатом и мягким козьим сыром, посыпанный мускатным орехом.

ХЛЕБНЫЙ ПУДИНГ С ЧЕРНОСЛИВОМ: сытный десерт, наполненный благоухающим черносливом, размоченным в апельсиновом соке.







...и три комплекта формочек в виде листочков для вашей коллекции

...а также в 52-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ТАРТАЛЕТКИ С ИНЖИРОМ, ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ И РИКОТТОЙ: восхитительную комбинированную начинку в хрустящем тесте с пармезаном гурманы оценят по достоинству.

ЛАЙМОВЫЙ ПИРОГ С МЕРЕНГОЙ: в этом пироге под пушистой шапочкой меренги вместо классического лимонного крема лежит более ароматный лаймовый.

РАССЫПЧАТЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ: сочные кусочки яблок во влажном пироге под хрустящей сахарной корочкой.

ШОКОЛАДНЫЕ БРАУНИ С КОКОСОМ: изделия с шоколадным кремом под кокосовой стружкой.





...и еще 3 порционные формы для киша для полного комплекта вашей коллекции

Очередной номер в продаже через две недели

www.goodbakes.ru

ISSN 2222-2650

Изысканная Выпечка –кулинарный журнал который познакомит вас с самым ценным и интересным из кондитерского искусства. Изысканная Выпечка. Номер:50-2014г. Язык: русский.скачать бесплатно http://www.panatex.com.ua