EAGLEMOSS
COLLECTIONS

Изысканная выпечка

56

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

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

В этом выпуске:

- Овощные башенки
- Ягодный торт с белым шоколадом
- Чизкейк с изюмом
- Профитроли со сливками
- Апельсиновый торт
- Миндальные пряники
- Клафути с абрикосами
- Медовый кекс с маракуей
- Кольцо из сконов с кунжутом



...а также для вашей коллекции



Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь



Изысканная выпечка 56

СОДЕРЖАНИЕ

ХЛЕБ И Ко

Овощные башенки 4

Все ароматы солнечного Средиземноморья собраны воедино в разноцветных овощных башенках.

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Ягодный торт с белым шоколадом 8

Роскошный торт, переслоенный зефирным кремом, украшен белым шоколадом и короной из алых ягод.

ДЕСЕРТЫ

Чизкейк с изюмом 10

Отведайте кусочек вкуснейшего чизкейка с высоким бокалом лате и на миг представьте, что находитесь в Нью-Йорке – городе, который никогда не спит.

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

Профитроли со сливками 12

Эти воздушные заварные пирожные присыпаны хрустящими орешками и наполнены сладкими миндальными сливками!

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Апельсиновый торт 14

Торт из бисквитных коржей, переслоенных масляным кремом, украшен засахаренной цедрой апельсина.

EAGLEMOSS COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 56

Россия
Свидетельство о регистрации средства массовой информации Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций Российской Федерации ПИ № ФС77-56057 от 15.11.2013 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: 17 200 экз.
Сдано в печать 27.02.2014 г.

Фото: обложка, 5–7 EM/Simon Smith; 8–9 рецепт и фото © Loupe Images/Kate Whitaker, рецепт крема © Annie Rigg; 11 EM; 13 Alamy/Oliver Hoffmann; 15 StockFood/Alena Hrbkova; 17 StockFood/Karl Newedel; 19 EM/Thomas Odulate; 21 StockFood/John Hay; 23 EM/Ken Field; 24–26 EM/Simon Smith.

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

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

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

Силиконовые кольца являются 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 (4852) 64-99-73**. Написать нам можно по адресу: ООО «Иглмосс Эдишинз», а/я 71, г. Ярославль, 150961.
ПРОШЛЫЕ ВЫПУСКИ Восполните свою коллекцию – закажите любой недостающий журнал. Купите его, зайдя на сайт **www.eaglemoss.ru/shop** или позвонив по телефону **8 (4852) 64-99-73**. Стоимость каждого выпуска состоит из цены номера (указана на обложке), почтового сбора и платы за упаковку. Рассылка заказанных журналов зависит от их наличия на складе. В случае отсутствия журналов редакция оставляет за собой право аннулировать заказ.
ДРУГИЕ СТРАНЫ Ответы на наиболее часто задаваемые вопросы вы можете найти на сайте **www.goodbakes.ru**.











ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Миндальные пряники 16

Классические немецкие пряники мы испекли с молотым миндалем и покрыли растопленным шоколадом.

ДЕСЕРТЫ

Клафути с абрикосами 18

Этот французский десерт из золотистых абрикосов, запеченных в нежном сливочном креме, покорит всю семью.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Медовый кекс с маракуей 20

Воздушное бисквитное кольцо полито лимонной глазурью и украшено мякотью экзотической маракуйи.

ХЛЕБ И Ко

Кольцо из сконов с кунжутом 22

Приправленное сыром чеддер, зеленым луком и кунжутом, это кольцо из сконов лучше всего подавать прямо из духовки.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология

Кольца для выпечки 24

Мы расскажем, как с помощью силиконовых колец для выпечки оригинально подать соленые и сладкие блюда.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты

Имбирь 26

Читайте, о возможных способах использования этой популярной и универсальной пряности.









Овощные башенки

Если захотите приготовить овощное блюдо, возьмите ваши силиконовые кольца для выпечки и создайте вкусные башенки. Кружочки сладкого перца, баклажанов, цукини, помидоров и картофеля складываются стопками и переслаиваются ароматным песто. Подайте в качестве вегетарианской закуски или на гарнир к мясу гриль или рыбе с выраженным вкусом.

НА 6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 45 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40–45 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты
2 баклажана
3 круглых цукини
оливковое масло для смазывания
2 крупные картофелины
1 крупный сочный помидор («Бычье сердце»)
3 красных сладких перца
275 г слоеного теста (см. 29-й выпуск, стр. 24–25, или используйте готовое тесто)
мука для раскатки
3 ст. л. соуса песто
свежемолотый черный перец
яйцо для смазывания (разболтать)

для украшения
веточки базилика
2 ч. л. соуса песто
3 ст. л. оливкового масла

Утварь
неглубокая форма для запекания или противень
6 силиконовых колец для выпечки
выемка для печенья диаметром 9 см
силиконовая кисточка
большой шпатель

ВЫБОР ПРОДУКТОВ

В зависимости от размера вам может понадобиться больше или меньше овощей, чем указано в списке ингредиентов. Постарайтесь подобрать баклажаны, цукини, помидор и картофель примерно такого же диаметра, как и силиконовые кольца – тогда у вас получатся аккуратные и ровные башенки. Если какой-то кружочек будет слишком маленьким, разрежьте его пополам по центру иположите между половинками кусочек овоща подходящего размера, чтобы заполнить пустоту. Самые аккуратные и красивые кружочки выкладывайте на дно каждой башенки, поскольку они запекаются вверх дном, поэтому при подаче эти кружочки окажутся сверху.

ПОДАЧА

В процессе запекания башенок овощи пустят сок, который будет вытекать из-под колец. Чтобы не забрызгать духовку, выложите форму для запекания фольгой так, чтобы капли не вытекали из формы. Большую часть жидкости дают помидоры, поэтому, хотя овощи можно собирать в стопки в любом порядке, лучше всего добавлять в каждую башенку всего один кружок помидора.

Вариации

Вместо соуса песто некоторые овощные слои можно промазать небольшим количеством пюре из вяленых помидоров или тапенадой (пастой из маслин). Если башенки подаются как закуска, аккуратно переверните их на огнеупорные тарелки, посыпьте немного тертым пармезаном и/или чеддером и поставьте ненадолго в микроволновку под гриль, пока сыр не начнет пузыриться. Кружочки картофеля можно заменить моцареллой, правда, брать следует более сухую моцареллу, которую рекомендуется использовать в кулинарных целях, а не моцареллу буффало.



Как подготовить овощи и тесто

1 Отрежьте черешки у баклажанов и цукини и нарежьте плоды кружками толщиной 5 мм. Переложите в выстеленную фольгой форму для запекания или на противень.

2 Смажьте кружочки баклажанов и цукини маслом и запекайте под грилем до мягкости. Нарежьте картофель кружочками толщиной 5 мм. Варите в кипящей воде 4–5 минут, пока кусочки не станут мягкими, но они не должны распадаться. Откиньте на дуршлаг и отставьте. Нарежьте помидор по горизонтали кружками толщиной 5 мм.



Сборка и запекание башенок

5 Выложите форму для запекания или противень чистой фольгой и поставьте на нее силиконовые кольца для выпечки. В них сложите стопками кружочки овощей, промазывая некоторые слои небольшим количеством песто и приправляя свежемолотым черным перцем. Слегка прижимайте овощи и заполняйте кольца доверху.

6 Наколите кружки из теста вилкой и разложите их на овощных башенках. Смажьте тесто яйцом.







3 Застелите сковороду-гриль фольгой и обжаривайте перцы, пока кожица не почернеет и не лопнет. Регулярно переворачивайте перцы, чтобы они равномерно обжарились. Плотно заверните в фольгу каждый перец и отставьте, пока перцы не остынут настолько, чтобы с ними можно было работать. Разверните и удалите фольгу, очистите кожицу, разрежьте перцы пополам, удалите черешки и семена.

4 Раскатайте тесто на слегка присыпанной мукой поверхности и вырежьте выемкой для печенья 6 кружков.





7 Разогрейте духовку до 200 °С и запекайте башенки 15 минут, пока тесто не станет золотистым. Достаньте из духовки. Просуньте лопатку под каждую башенку, а верхний кружок из теста прижмите шпателем.

8 Переверните башенку вверх дном на подогретую тарелку и аккуратно снимите силиконовое кольцо. Аналогичным образом выложите на тарелки остальные башенки и подавайте, украсив веточками базилика. Размешайте песто с оливковым маслом и полейте соусом овощи. Подавайте сразу же.



Ягодный торт с белым шоколадом

Этот роскошный торт уместен на любом торжестве. Особенность десерта – необычный крем, похожий по вкусу на зефир, и яркие алые ягоды. Лакомство будет выглядеть эффектнее, если смазать веточки смородины белком и присыпать мелкокристаллическим сахаром.

НА 12–16 порций
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 35 минут (на каждый корж)
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 15 минут (на каждый корж)
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для коржей
225 г размягченного сливочного масла
300 г мелкокристаллического сахара
4 яйца (разболтать)
375 г муки
2 ч. л. ванильного экстракта
цедра 1 лимона (натереть на терке)
2 ч. л. разрыхлителя
1 ч. л. пищевой соды
200 мл пахты или йогурта

для крема
200 г мелкокристаллического сахара
3 белка
250 г размягченного сливочного масла (нарезать кубиками)
1 ч. л. ванильного экстракта

для украшения
6 ст. л. клубничного варенья
200 г белого шоколада (натереть на терке)
350 г мелких ягод клубники
250 г малины
125 г красной смородины

Утварь
круглая глубокая силиконовая форма для выпечки диаметром 20,5 см (выпекать коржи в 2 приема)
металлический противень
сахарный термометр

ШАГ 1

Для коржей: разогрейте духовку до 180 °C. Поставьте силиконовую форму на противень. Взбейте сливочное масло с сахаром. Частями вводите яйца, добавляя с каждой порцией немного муки, чтобы масса не расслаивалась. Подмешайте ванильный экстракт и цедру лимона. Просейте оставшуюся муку, смешанную с разрыхлителем и содой, добавьте пахту или йогурт и вымешивайте до получения однородного теста.

ШАГ 2

Выложите половину теста в форму и выпекайте 35 минут. Готовность проверяйте зубочисткой. Остудите в форме 15 минут, затем переверните на решетку и оставьте до полного остывания. Вымойте и обсушите силиконовую форму и испеките в ней второй корж из оставшегося теста. Остывшие коржи разрежьте по горизонтали пополам.

ШАГ 3

Для крема: взбивайте белки с сахаром на паровой бане, пока температура белковой массы не достигнет 60 °C на сахарном термометре. Снимите с огня и продолжайте взбивать белки до пиков, пока масса не увеличится в объеме вдвое и не остынет (примерно 3 минуты). Частями вбивайте сливочное масло до получения однородного крема. В конце введите ванильный экстракт.

ШАГ 4

Положите на блюдо один корж и намажьте его 2 ст. л. варенья, затем 2 ст. л. крема и накройте следующим коржом. Соберите таким образом весь торт. Верх не обмазывайте. Обмажьте кремом бока торта и вдавите в крем тертый шоколад. Оставшимся кремом намажьте верхнюю часть торта и украсьте ягодами.





Чизкейк с изюмом

НА 8 порций
ВРЕМЯ ЗАМАЧИВАНИЯ: 2 часа
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ:
минимум 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45–50 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C,
затем 180 °C

Ингредиенты

для пропитки изюма
50 г изюма
2 ст. л. темного рома

для теста
175 г муки + для замеса и раскатки
75 г сливочного масла
(нарезать кубиками)
50 г мелкокристаллического сахара
цедра ½ лимона
(натереть на мелкой терке)
1 желток
1 ст. л. коньяка или молока

для начинки
450 г рикотты или творога
150 мл жирных сливок
сок ½ лимона
3 яйца (разболтать)
50 г мелкокристаллического сахара

для украшения
сахарная пудра для присыпки

Утварь
круглая силиконовая форма
для выпечки диаметром 20,5 см
металлический противень

Предлагаем нашу разновидность чизкейка, который в знаменитых заведениях Манхэттена подают с молочными шейками и большими чашками кофе. Тонкий корж из песочного теста наполняют кремом из мягкого творога, который ароматизируют лимоном и сочным изюмом, размоченным в роме.

ШАГ 1
Положите изюм в пиалу и залейте ромом. Оставьте размачиваться на 2 часа.

ШАГ 2
Для теста: просейте в миску муку и пальцами разотрите со сливочным маслом в мелкую крошку. Подмешайте сахар и цедру лимона. Сделайте в центре массы ямку и влейте желток с коньяком или молоком. Руками соберите массу в шар. Переложите на припыленную мукой поверхность и слегка вымесите до однородности. Заверните тесто в пищевую пленку и поставьте в холодильник минимум на 30 минут.

ШАГ 3
Разогрейте духовку до 200 °C. Поставьте силиконовую форму на противень. Переложите рикотту или творог в миску и тщательно перемешайте со сливками, лимонным соком, яйцами и сахаром до получения однородной массы. Раскатайте тесто на слегка присыпанной мукой поверхности и выложите им форму до середины бортиков. Разложите на корже изюм с ромом и равномерно залейте творожной массой.

ШАГ 4
Выпекайте 10 минут, затем убавьте температуру духовки до 180 °C и выпекайте еще 35–40 минут, пока начинка не застынет в центре, а корж не станет золотисто-коричневым. Дайте остыть в форме и только после этого перекладывайте. Перед подачей посыпьте сахарной пудрой.

Подсказка

Тесто получается очень рассыпчатым, и трудно раскатать его без трещин. Если вам не удается это сделать, частями вдавите руками тесто в форму до середины бортиков.





Профитроли со сливками

НА 16 порций
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 1 час
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты

для заварных булочек
50 г сливочного масла (нарезать кубиками)
150 мл холодной воды
75 г муки (желательно крупчатки)
2 яйца (слегка разболтать)
2 ст. л. миндальных хлопьев

для крема
200 мл жирных сливок
1 ч. л. миндального экстракта
2 ч. л. мелкокристаллического сахара

для украшения
сахарная пудра для присыпки

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень

Профитролями называют маленькие круглые заварные пирожные с кремом. Подавайте их как отдельное угощение или с соусом из молочного шоколада (см. 17-й выпуск, стр. 24–25).

ШАГ 1

Налейте в кастрюльку воду, положите сливочное масло, поставьте на огонь и доведите до бурного кипения – масло должно полностью растопиться. В один прием всыпьте всю муку и начинайте взбивать массу миксером или растирать деревянной ложкой на слабом огне, пока тесто не соберется в ком. Снимите с огня и дайте остыть 10 минут.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 200 °C. Частями вводите в тесто яйца (см. «Подсказку») и перемешивайте в одну сторону до однородности. Положите на противень силиконовый коврик и с помощью двух чайных ложек выложите на него 16 горок из теста с интервалами не менее 5 см – булочки сильно увеличатся в размере. Посыпьте миндальными хлопьями.

ШАГ 3

Выпекайте 20 минут, пока булочки не поднимутся и не подрумянятся. Проколите профитроли зубочисткой, чтобы выпустить пар, и переложите остывать на решетку.

ШАГ 4

Для крема: взбейте сливки с сахаром и миндальным экстрактом в стойкую пену. Разрежьте каждую булочку пополам и наполните кремом. Сложите профитроли горкой на блюде и обильно присыпьте сахарной пудрой.

Подсказка

Заварное тесто должно быть мягким и однородным и в то же время достаточно плотным, чтобы держать форму. Если тесто получится слишком жидким, булочки при выпекании растекутся и станут плоскими, а не поднимутся шариками. Поэтому, если берете очень крупные яйца, не спешите добавлять в тесто всю яичную массу, чтобы добиться нужной консистенции.







Апельсиновый торт

Торт непривычной формы с масляным кремом украшен переливающимся декором из засахаренной апельсиновой цедры.

НА 8 порций
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 45 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: около 1 часа
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ:
2 часа (для торта)
30 минут (для апельсиновой цедры)
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста
150 г размягченного сливочного масла
200 г муки
2 ч. л. разрыхлителя
200 г мелкокристаллического сахара
3 яйца
6 ст. л. молока
цедра 1 апельсина
(натереть на мелкой терке)

для масляного крема
175 г сливочного масла
250 г сахарной пудры
1 ч. л. ванильного экстракта
1–2 ст. л. молока

для украшения
2 апельсина
100 мл воды
125 г мелкокристаллического сахара

Утварь
силиконовая форма-буханка на 900 г
металлический противень

ШАГ 1

Для теста: разогрейте духовку до 180 °C и поставьте силиконовую форму на противень. Соедините в миске все ингредиенты для теста и взбейте миксером до образования однородной кремообразной массы. Ложкой переложите тесто в форму, разровняйте поверхность и выпекайте 40–50 минут до золотисто-коричневого цвета – готовность проверяйте зубочисткой. Дайте остыть в форме и затем переложите.

ШАГ 2

Для масляного крема: взбейте сливочное масло в кремообразную массу. Частями просеивайте сахарную пудру и тщательно растирайте или взбивайте после каждого добавления. Введите ванильный экстракт и достаточное количество молока, чтобы получился гладкий однородный крем.

ШАГ 3

Разрежьте испеченный корж на три части по горизонтали. Намажьте каждый корж кремом и соберите торт.

ШАГ 4

Для украшения: с помощью ножа для чистки картофеля аккуратно срежьте с апельсинов цедру и маленьким острым ножом мелко нашинкуйте. Разогрейте воду с сахаром до полного растворения сахара. Доведите до кипения и варите, пока сироп не станет золотистым, периодически проворачивая кастрюльку, но не размешивайте сироп ложкой. Убавьте огонь, опустите в сироп цедру и проварите 10 минут. Оставьте цедру остывать в сиропе, затем ложкой разложите на торте (если цедра будет горячей, масляный крем расплавится и внешний вид торта испортится).

Совет

Срезая цедру с апельсинов, действуйте аккуратно, чтобы захватывать только цветную ароматную шкурку и не зацепить белый слой, иначе цедра будет горькой.







Миндальные пряники

НА 20 порций
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 40 минут
ВРЕМЯ ПОДСУШИВАНИЯ: 6 часов
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20–25 минут
ВРЕМЯ ЗАСТЫВАНИЯ: 1 час
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 170 °C

Ингредиенты

для имбирного теста
3 яйца
300 г мелкокристаллического сахара
1 ч. л. молотого имбиря
1 ч. л. молотой корицы
цедра 1 лимона
(натереть на мелкой терке)
65 г смеси сухофруктов
или нарезанных цукатов
½ ч. л. разрыхлителя
350–400 г молотого миндаля

для украшения
175 г черного шоколада

Утварь
2 металлических противня
съедобные тонкие вафельные коржи
или рисовая бумага

В тесто вместо муки добавляют молотый миндаль, который придает выпечке влажноватую текстуру. Традиционно эти пряники выпекают на вафельных коржах. Мы предлагаем полить их растопленным шоколадом.

ШАГ 1

Выложите на противни съедобные вафельные коржи или рисовую бумагу. Миксером взбейте яйца с сахаром до консистенции мусса. Введите пряности и лимонную цедру и равномерно распределите их в тесте. Аккуратно подмешайте сухофрукты или цукаты. В конце добавьте разрыхлитель и частями введите достаточное количество молотого миндаля для получения густой массы, которая будет держать форму (количество миндаля, которое нужно добавить в тесто, зависит от размера яиц).

ШАГ 2

Ложкой выложите на каждый противень по 10 горок из полученной массы, оставляя между ними 5 см. Влажными пальцами разгладьте заготовки и оставьте подсыхать при комнатной температуре на 6 часов.

ШАГ 3

Разогрейте духовку до 170 °C. Выпекайте пряники 20–25 минут, пока они не станут золотисто-коричневыми и слегка не поднимутся. Остудите на противнях 10 минут, затем переложите остывать на решетку. Обрежьте рисовую бумагу или вафли по кругу вокруг каждого пряника. Расплавьте шоколад в огнеупорной посуде на паровой бане, полейте им пряники и дайте застыть.

Происхождение

ОРЕХОВЫЕ ПРЯНИКИ

Германия славится своими пряниками (lebkuchen), а нюрнбергские пряники, к числу которых принадлежит и представленный здесь вариант, считаются самыми вкусными. Их готовят на основе орехов мелкого помола вместо муки. С 1996 года нюрнбергский пряник является защищенной торговой маркой, которой можно называть только пряники, испеченные в пределах города Нюрнберг.

Совет

Вместо вафель или рисовой бумаги пряники можно испечь на силиконовом коврике, однако выпекать в два подхода будет не очень практично. В таком случае съедобная вафельная или рисовая бумага не потребуется – пряники и так не прилипнут.





Клафути с абрикосами

В сезон душистых абрикосов самое время печь нежные кремовые клафути, которые можно подать со взбитыми сливками, присыпав небольшим количеством миндальных хлопьев или рубленых фисташек.

НА 8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 50 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °C

Ингредиенты

450 г свежих или консервированных абрикосов, разделенных на половинки
4 ст. л. коньяка
125 мл молока
150 мл сливок низкой жирности
½ ч. л. ванильного экстракта
4 яйца
125 г мелкокристаллического сахара + для присыпки
25 г муки

Утварь

круглая огнеупорная форма объемом 1,5 л (смазать сливочным маслом и присыпать мелкокристаллическим сахаром) или круглая неглубокая силиконовая форма диаметром 22 см (поставить на металлический противень)

ШАГ 1

Положите половинки абрикосов в неглубокую форму и сбрызните коньяком. Оставьте пропитываться, пока готовите тесто.

ШАГ 2

Налейте в кастрюльку молоко и сливки и доведите до кипения. Снимите с огня и подмешайте ванильный экстракт. Взбейте яйца с сахаром и вбейте молочно-сливочную смесь. В конце всыпьте муку. Разогрейте духовку до 190 °C.

ШАГ 3

Переложите половинки абрикосов срезами вниз в подготовленную форму. Залейте фрукты тестом и выпекайте 50 минут, пока тесто не станет золотистым и крепким, но будет неустойчивым в центре. Достаньте из духовки, дайте остыть пару минут и присыпьте мелким сахаром. Подавайте клафути теплым.

Вариации

Один из самых популярных французских десертов – клафути – поистине универсальное блюдо. Абрикосы можно заменить другими фруктами и ягодами, например, вишней, черешней, яблоками, персиками, сливами, грушами, черникой и ревенем. Вместо ванильного экстракта ароматизируйте тесто миндальным экстрактом или сладкими пряностями, например корицей. Какой бы фрукт вы ни выбрали, он должен быть в меру плотным, чтобы держать форму в процессе выпекания. При необходимости удалите из плодов косточки, очистите и вырежьте семенные коробочки.







Медовый кекс с маракуей

Воздушное бисквитное кольцо украшает жидкая лимонная глазурь и сладкая мякоть маракуйи – идеальное угощение как для семейного чаепития, так и для праздничного стола. В сезон кекс можно дополнить свежими ягодами.

НА 8–10 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 35–40 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 2 часа
ВРЕМЯ ЗАСТЫВАНИЯ: 30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста
175 г размягченного сливочного масла
125 г мелкокристаллического сахара
2 ст. л. жидкого прозрачного меда
3 яйца
225 г муки
2 ч. л. разрыхлителя

для украшения
150 г сахарной пудры
примерно 2 ст. л. лимонного сока
мякоть 2 плодов маракуйи

Утварь
большая силиконовая форма-кольцо
металлический противень

ШАГ 1
Поставьте силиконовую форму-кольцо на противень. Разогрейте духовку до 180 °C.

ШАГ 2
В большой миске взбейте сливочное масло с сахаром. Подмешайте мед. Вводите по одному яйца, добавляя с каждым по ложке муки. Просейте оставшуюся муку с разрыхлителем и аккуратно введите в тесто.

ШАГ 3
Выложите тесто в форму-кольцо и выпекайте 35–40 минут – готовность проверяйте зубочисткой. Остудите кекс в форме и переложите на блюдо.

ШАГ 4
Для украшения: просейте сахарную пудру в миску и подмешайте лимонный сок, чтобы получилась густая однородная глазурь. Полейте глазурью кекс так, чтобы она стекала по бокам. Сверху ложечкой разложите мякоть маракуйи, пока глазурь не застыла. Подождите, пока глазурь полностью застынет.

Подсказка

Если провести всемирный опрос на определение самого ароматного фрукта, маракуйя наверняка займет верхние строчки хит-парада. На первый взгляд, эти морщинистые коричневато-фиолетовые шарики не слишком привлекательны, но пусть вас не вводит в заблуждение морщинистая кожура: чем больше она скукожилась, тем более спелой и ароматной оказывается мякоть с семенами. Плоды разрезают маленьким ножом пополам по центру и ложечкой извлекают сладкие семена с мякотью.







Кольцо из сконов с кунжутом

Хлебное кольцо из сконов приобретает восточный вид благодаря посыпке из кунжута. Подавайте блюдо теплым, дополнив сконы сливочным маслом и хуммусом.

НА 4–6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: около 25 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 220 °C

Ингредиенты
225 г муки + для замеса и раскатки
1½ ч. л. разрыхлителя
¼ ч. л. соли
50 г сливочного масла (нарезать кубиками)
100 г зрелого твердого сыра (например, чеддера), натертого на мелкой терке
4 ст. л. семян кунжута
2 крупных стебля зеленого лука (очистить, разрезать вдоль пополам и мелко нарезать)
1 яйцо (разболтать)
125 мл пахты или йогурта
молоко для смазывания

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень
выемка для печенья диаметром 6 см

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 220 °C. Положите силиконовый коврик на металлический противень. Просейте муку с разрыхлителем и солью и пальцами разотрите со сливочным маслом в крошку. Подмешайте три четверти сыра, 2 ст. л. кунжута и рубленый зеленый лук.

ШАГ 2
Подмешайте в крошку яйцо и пахту или йогурт и замесите мягкое, немного липкое тесто. Переложите на присыпанную мукой доску и вымесите до однородности. Раскатайте в пласт толщиной 2,5 см и вырежьте выемкой 4 круга. Аккуратно вымесите обрезки, раскатайте и вырежьте еще 3 круга. Собирайте обрезки и раскатывайте, пока не закончится тесто. У вас получится примерно 8 сконов.

ШАГ 3
Смажьте булочки молоком и выложите на силиконовом коврике кольцом вплотную друг к другу. Посыпьте двумя третями оставшегося сыра, затем двумя третями оставшегося кунжута.

ШАГ 4
Выпекайте 20 минут, пока сконы не поднимутся и не станут золотистыми. Смешайте оставшиеся сыр и кунжут, посыпьте готовые сконы и поставьте в духовку еще на пару минут, пока сыр не расплавится.

Финальный штрих

Приготовьте хуммус к этим сконам: слейте жидкость из 400-граммовой банки консервированного нута и промойте водой. Измельчите нут в пюре в кухонном комбайне, влив сок 1 лимона. Добавьте 5 ст. л. тахины (пасты из кунжута), 2 ст. л. оливкового масла и 1 раздавленный зубок чеснока и еще раз как следует вымешайте до однородности. Переложите в сервировочную пиалу и поместите в холодильник до подачи. Непосредственно перед подачей сбрызните хуммус оливковым маслом и посыпьте паприкой.





Кольца для выпечки

Посмотрите, как можно использовать ваши силиконовые кольца для создания эффектных сладких и соленых кушаний.

Ингредиенты

Закуска из пекорино (на 6 порций)
65 г натертого на терке сыра пекорино
1 ч. л. растолченного сушеного чили или семян фенхеля

Гарнир из моркови и пастернака (на 4 порции)
1 яйцо (разболтать)
450 г моркови (отварить)
450 г пастернака (отварить)
4 ст. л. свежей рубленой петрушки

Салат из мяса краба и авокадо (на 4 порции)
225 г белого мяса краба
4 ст. л. креветочного соуса
1 авокадо (нарезать мелкими кубиками)
3 ст. л. лимонного майонеза
¼ огурца (нарезать кружочками)

Бриошь с фруктами (на 4 порции)
4 круга для булочек диаметром 7,5 см (слегка подсушить на сковороде)
3 крупные спелые груши
8 ст. л. яблочного пюре или соуса
1 красное яблоко (нарезать кружочками)
50 г сливочного масла (растопить)
2 ст. л. мелкокристаллического сахара

Корзиночки с макаронами и сыром (на 4 порции)
450 г готового слоеного теста
175 г отварных макарон
125 г грибов (пассеровать на масле)
450 мл густого сырного соуса

Утварь

силиконовый коврик, уложенный на металлический противень с бортиками
силиконовые кольца для выпечки
выемка для печенья диаметром 7,5 см

1 **Закуска из пекорино:** поставьте кольцо на силиконовый коврик и всыпьте в него часть тертого сыра и чили или семян фенхеля. Снимите кольцо и подготовьте таким образом 6 сырных кружков. Запекайте в духовке при 200 °С 5 минут, пока сыр не станет золотистым.

2 **Гарнир из моркови и пастернака:** поставьте на силиконовый коврик 4 силиконовых кольца. Измельчите морковь и пастернак в пюре. Половину разболтанного яйца добавьте в морковное пюре, а вторую половину – в пюре из пастернака. Выложите в кольца морковное пюре, посыпьте сверху петрушкой и выложите пюре из пастернака. Запекайте при 180 °С 15 минут.

3 **Салат из мяса краба и авокадо:** смешайте мясо с креветочным соусом, а авокадо – с майонезом. Выложите в кольца слоями и украсьте огурцом.

4 **Бриошь с фруктами:** вложите в каждое кольцо по кружку бриоши. Выложите слоями кружочки груши и яблочное пюре или соус. Накройте яблочными кружочками. Смажьте растопленным маслом, посыпьте сахаром и запекайте 15 минут при 180 °С. Снимите кольца и подрумяньте десерт под грилем.

5 **Корзиночки с макаронами и сыром:** Выложите 4 кольца изнутри тестом и выпекайте «слепым» методом (см. 4-й выпуск, стр. 24–25) при 200 °С 25 минут, удалив бумагу с бобами через 15 минут. Снимите кольца. Смешайте макароны с грибами, добавьте ¾ сырного соуса, наполните полученной массой слоеные корзиночки и полейте оставшимся соусом. Поставьте в духовку еще на 10 минут, затем подрумяньте корзиночки под грилем.








3


4


5

Имбирь

Имбирь, такой жгучий и острый, но сладкий и согревающий, считается одной из самых распространенных пряностей в мире.



ЧТО ТАКОЕ ИМБИРЬ?

Имбирем мы называем корневище растений из семейства имбирных. С незапамятных времен цивилизации имбирь выращивали на юго-востоке Азии, а сегодня его можно найти и в Восточной Африке, и на Карибах. Он использовался в качестве пряности и лекарства. Говорят, что многим беременным женщинам он помогает справиться с токсикозом. Имбирь улучшает пищеварение, унимает зубную боль и является эффективным народным средством для лечения простуд, кашля и ринитов. Корни имбиря покрыты шишечками и скручены, у них твердая, волокнистая и очень сочная текстура. На корешках тонкая гладкая кожура бежевого цвета, которую перед использованием обязательно нужно срезать.

ИМБИРЬ ВО ВСЕХ ЕГО ФОРМАХ

1 Очищенный свежий имбирь можно нарезать кружочками, натереть на терке или мелко нарезать. **2** Пюре из имбиря – это паста из истолченного имбирного корня. **3** Молотый имбирь получают путем высушивания корневищ и измельчения их в порошок. **4** Засахаренный и **5** консервированный имбирь готовят из молодых корней. Корень обваливают в сахаре для засахаривания, а консервированный варят в сахарном сиропе. **6** Гари, или маринованный имбирь, в Японии подают к суши. Тонко нарезанный молодой имбирь маринуют в уксусе с сахаром и используют в натуральном виде или подкрашивают пищевыми красителями в розовый цвет. **7** Галангал (или калган) также относится к имбирным: его корневища имеют похожий, но более выраженный вкус, чем у имбиря. **8** Сушеный галангал продают в виде ломтиков или в порошке.



КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ИМБИРЬ В ВЫПЕЧКЕ

Молотый имбирь добавляют в кексы, пироги, пряники и печенье. В Англии имбирными пряниками называют темные липковатые изделия, а в Центральной и Северной Европе – разнообразную пряную выпечку, в том числе всевозможные виды печенья, которые особенно популярны в рождественские дни. Нарезанный засахаренный или консервированный имбирь придает душистый аромат бисквитам и фруктовым кексам. Измельченным на терке свежим имбирем, как и имбирным пюре, приправляют преимущественно соленые блюда.

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 57-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

БУКЕТ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ: миндальные изделия украшают разноцветной сахарной мастикой и собирают в виде симпатичного букетика.

ЯГОДНЫЙ КРАМБЛ: сочные черника и ежевика запекаются под орехово-пряной крошкой, которую готовят из цельнозерновой муки.

АРАХИСОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ С СЫРОМ: пикантный привкус голубого сыра и арахисового масла подчеркивает приятная острота горчицы.

ПИРОГ С ПАТОКОЙ: классический английский десерт из хрустящего песочного теста со сладкой начинкой из патоки, хлебной крошки и лимона.







...и три набора выемок для печенья в форме цветков для вашей коллекции

...а также в 58-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

МИНИ-ТАРТАЛЕТКИ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ: крошечные миндальные тарталетки, наполненные кремом из сливочного сыра, украшены ягодами.

ТОРТ «ТРИ ШОКОЛАДА»: многослойный шоколадный торт украшен розочками из шоколадного крема, ганашем и шоколадными пластинками.

КАРАМЕЛЬНАЯ ШАРЛОТКА С КОРИЦЕЙ: дольки карамелизированных яблок запекаются в воздушном коричном бисквите.

ПИЦЦА С МОЦАРЕЛЛОЙ БУФФАЛО: тонкая хрустящая пицца выпекается с моцареллой и пармезаном и подается с салатом из помидоров и базилика.





...и форма на 9 тарталеток для вашей коллекции

ISSN 2222-2650

Очередной номер в продаже через две недели

www.goodbakes.ru

Вы скачали журнал для ознакомления на сайте http://www.panatex.com.ua.Вы узнаете о тонкостях кулинарных рецептов, технологиях приготовления.
Изысканная выпечка №56 / 2014
Формат: PDF