EAGLEMOSS
COLLECTIONS

Изысканная выпечка

72

РАЗ В 2 НЕДЕЛИ Рекомендуемая цена: 220 руб., 49,95 грн

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

В этом выпуске:

- Печенье с масалой
- Шоколадные пудинги
- Пирожные шу на палочках
- Морковный кекс с изюмом
- Пирожки с малиной
- Тарт с инжиром и рикоттой
- Торт-мороженое
- Слойки с морепродуктами
- Печенье-сэндвич «Мокко»



...а также для вашей коллекции

Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь



EAGLEMOSS COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 72

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: 220 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: 49,95 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
ООО «Компания «Юнивест Маркетинг»
01054, г. Киев, ул. Дмитриевская, 44 б

Тираж: 10 100 экз.
Сдано в печать 25.09.2014 г.

Фото: обложка, 5–7 EM/Simon Smith; 9 StockFood/Alain Caste; 11 Photocuisine/Amiel; 13 Photocuisine/Studio; 15 StockFood/Foodcollection GesmbH; 17 StockFood/Chris Alack; 19 StockFood/Keller & Keller Photography; 21 EM; 23 StockFood/Teubner Foodfoto GmbH; 24–26 EM/Simon Smith.

Иллюстрации: Натали Абадзис
Редактор: Жаклин Бельфонтейн
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».

Комплект из 5 двусторонних квадратных формочек является неотъемлемой частью выпуска. Не продавать отдельно.

P888-N

12+

www.goodbakes.ru

Изысканная выпечка 72

СОДЕРЖАНИЕ

ХЛЕБ И Ко
Печенье с масалой 4
Крекеры с легким пряным привкусом станут чудесным дополнением к послеобеденной сырной тарелке.

ДЕСЕРТЫ
Шоколадные пудинги 8
Порционные шоколадные пудинги с малиновым кули – идеальный десерт для воскресного семейного обеда.

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ
Пирожные шу на палочках 10
Крошечные заварные пирожные с шоколадно-ореховым кремом подают на палочках, как леденцы. Дети будут в восторге!

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА
Морковный кекс с изюмом 12
Этот кекс, приготовленный без добавления молочных продуктов, отличает замечательная апельсиновая нотка.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ
Пирожки с малиной 14
Слоеные пирожки с душистой сочной начинкой из малины, яблок и мяты хороши как в холодном, так и в теплом виде.

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 **8-800-70-737-70** (звонок бесплатный).
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 **8-800-70-737-70** (звонок бесплатный). 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**.

















ДЕСЕРТЫ

Тарт с инжиром и рикоттой 16

Восхитительный итальянский десерт с кремом из рикотты и маскарпоне, который идеально сочетается с инжиром.

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Торт-мороженое 18

Это лучший торт для летних праздников – ведь в нем два толстых слоя мятного и шоколадного мороженого!

ХЛЕБ И Ко

Слойки с морепродуктами 20

Копченая пикша и креветки в сливочно-винном соусе подаются между половинками слоеных подушечек.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Печенье-сэндвич «Мокко» 22

Шоколад и кофе – превосходное сочетание, и это печенье – бесспорное тому подтверждение.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология

Как подать арбуз или дыню 24

Пять простых и оригинальных идей подачи арбуза и дыни как взрослым, так и детям.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты

Арбузы и дыни 26

Узнайте больше о сортах арбузов и дынь, а также о том, с какими продуктами они сочетаются.



Печенье с масалой

ПРИМЕРНО НА 24 крупных крекера
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10–15 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты
200 г муки + для раскатки
1 ч. л. разрыхлителя
1 ч. л. смеси пряностей гарам масала
50 г сливочного масла
5–6 ст. л. воды
семена зиры, тмина, фенхеля, кунжута, льняное семя
или морская соль в хлопьях и свежемолотый черный перец
для посыпки

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень
квадратные формочки для печенья
силиконовая кондитерская кисточка

Это домашняя версия известного соленого печенья на воде, которое благодаря пряностям приобретает удивительный аромат и вкус.

ТОНКОЕ И ХРУСТЯЩЕЕ

Несмотря на то что сначала печенье на воде готовили совершенно без жира, классическим английским рецептом стал вариант со сливочным маслом. Печенье, приготовленное по этому рецепту, по-прежнему было хрустящим и трескалось при надломе, однако небольшое количество масла делало его более вкусным и менее сухим. Чтобы крекеры получились тонкими и хрустящими, необходимо как можно тоньше раскатывать тесто. Кроме того, готовое печенье должно быть очень светлого песочного цвета. Горячие крекеры сухие, но мягкие, однако в процессе остывания они окончательно затвердеют. Поскольку формочки двусторонние, печенье можно сделать с ровными или волнистыми краями.

РАЗНООБРАЗИЕ ВКУСОВ И АРОМАТОВ

Это очень простое на первый взгляд печенье имеет замечательную особенность: его вкус и аромат можно постоянно варьировать. Мы выбрали классический рецепт с добавлением щепотки гарам масалы, которая придает крекерам тонкую пряную нотку. Но экспериментировать с травами или другими пряностями не запрещается! Можно даже попробовать добавить в тесто немного тертого пармезана. Кроме того, если заменить небольшое количество муки молотыми отрубями или цельнозерновой мукой, печенье получится более рассыпчатым, а если использовать вместо сливочного масла оливковое, вкус крекеров станет более пресным. Посыпать печенье можно морской солью в хлопьях и молотым черным перцем или ассорти из семян.

Происхождение

Печенье на воде, или крекеры

Когда-то давно печенье на воде пекли только из муки и воды, без добавления жиров, традиционно используемых в такой выпечке. Крекеры появились как вариация морских сухарей – сухого твердого печенья, которое могло храниться на кораблях на протяжении долгих плаваний. Современное печенье на воде по-прежнему остается тонким, твердым и ломким, но на вкус оно намного приятнее, чем морские сухари, зараженные к тому же жуками-долгоносиками. Сегодня крекеры, как правило, подают к сыру и вину.



Как сделать тесто

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Просейте муку с разрыхлителем в большую миску и добавьте гарам масалу. Перемешайте до равномерного распределения пряностей.

2 Нарежьте масло кубиками и добавьте к муке. Разотрите масло с мукой пальцами, повыше поднимая руки, чтобы крошка вобрала в себя побольше воздуха.





Формование и выпекание печенья

5 С помощью двусторонней формочки вырежьте из теста квадратики. Печенье можно сделать одинаковым, а можно – разных размеров и форм. Крупные квадратные крекеры подойдут для сырной тарелки, средние – для ассорти из дипов, а маленькие хороши как перекус.

6 Положите силиконовый коврик на противень и разложите на нем печенье. Соберите обрезки теста, раскатайте и подготовьте следующую партию крекеров. Используя силиконовую кисточку, смочите печенье водой.









3 Влейте 5 ст. л. воды и замесите тесто: сначала делайте режущие движения столовым ножом, а в конце соберите тесто руками. Если оно окажется немного суховатым, добавьте по чуть-чуть воды и продолжайте вымешивать, пока тесто не станет мягким, но не липким.

4 Раскатайте тесто на слегка припыленной мукой поверхности как можно тоньше. Почаще переворачивайте его, чтобы оно не липло. Возможно, тесто будет проще раскатывать, если разделить его на две части.





7 Посыпьте печенье семенами. Посыпка может быть одинаковой или нескольких вариантов. Например, посыпьте крекеры морской солью в хлопьях и/или молотым черным перцем.

8 Выпекайте печенье 10–15 минут, пока оно не подсохнет и не станет светло-золотистого цвета. Дайте крекерам немного остыть на противне, затем переложите на решетку до полного остывания.



Шоколадные пудинги

НА 6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20–25 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для пудингов
100 г черного шоколада
125 г сливочного масла +
для смазывания (размягчить)
125 г мелкокристаллического сахара
2 яйца (разболтать)
75 г муки + $\frac{1}{3}$ ч. л. разрыхлителя
50 г молотого миндаля
15 г пластинок миндаля

для малинового кули
225 г малины
2 ст. л. сахарной пудры
2 ст. л. малинового ликера
(по желанию)

Утварь
6 силиконовых формочек для пудингов
металлический противень

Рекомендуем взять этот рецепт на заметку! Меньше чем за час вы приготовите восхитительный шоколадный десерт, который можно подать не только с малиновым кули, но и с заварным кремом, сливками или шоколадным соусом.

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 180 °C. Разломайте шоколад на кусочки и положите в жаропрочную посуду. Поставьте на паровую баню и нагревайте, помешивая, пока шоколад не расплавится. Снимите с огня.

ШАГ 2
Взбейте сливочное масло с сахаром в пышную светлую кремообразную массу. Частями добавьте яйца, каждый раз тщательно взбивая. Просейте сверху муку с разрыхлителем, добавьте молотый миндаль и аккуратно вымешайте. Введите расплавленный шоколад.

ШАГ 3
Слегка смажьте формочки маслом и поставьте на противень. Разложите по формочкам пластинки миндаля, разлейте тесто. Выпекайте в центре духовки 20–25 минут, пока пудинги хорошо не поднимутся.

ШАГ 4
Тем временем приготовьте малиновый кули. Разомните малину вилкой и протрите ягодную массу через нейлоновое сито, чтобы удалить косточки. Подмешайте сахарную пудру и при желании – малиновый ликер. Для подачи: разлейте ложечкой малиновый кули по тарелкам. В центр тарелок переверните из формочек шоколадно-миндальные пудинги.

Подсказка

Для этого десерта лучше всего подойдет шоколад с содержанием какао около 52 %, особенно если вы планируете подать пудинг на семейный обед. А для более изысканного и менее сладкого пудинга можно смело брать шоколад, в котором содержится больше какао.







Пирожные шу на палочках

ПРИМЕРНО НА 30 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 40 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15–20 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты

для профитролей
50 г сливочного масла
150 мл воды
75 г муки с высоким содержанием клейковины
2 яйца (разболтать)

для крема
125 г спреда (сладкой пасты) из фундука или шоколадного
200 мл жирных сливок

для оформления
сахарная пудра

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень
силиконовый кондитерский мешочек
гладкая насадка диаметром 1 см
большая насадка-звездочка

Крошечные заварные пирожные на палочках, наполненные ореховым или шоколадным кремом, приведут в восторг ребятишек любого возраста. Если у кого-то из детей аллергия на орехи, используйте шоколадный крем.

ШАГ 1

Нагревайте на слабом огне воду со сливочным маслом, пока масло не растает. Доведите до бурного кипения. Снимите с огня и в один подход всыпьте муку, затем тщательно разотрите массу деревянной ложкой, пока она не начнет собираться в ком. Дайте остыть.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 200 °C. Положите силиконовый коврик на противень. Когда масляно-мучная масса остынет, добавьте частями яйца, каждый раз тщательно взбивая миксером. Наполните полученным заварным тестом кондитерский мешочек с гладкой насадкой и отсадите на противень небольшие шарики. Выпекайте 15–20 минут, пока профитроли как следует не поднимутся и не станут золотистыми. Переложите на решетку до полного остывания. Холодные профитроли разрежьте пополам.

ШАГ 3

Для крема: разогрейте спред на водяной бане до мягкости. Взбейте сливки в стойкую пену и подмешайте в спред. Вымешайте массу до однородного состояния. Вымойте и высушите кондитерский мешочек, установите насадку-звездочку. Выложите крем на нижние половинки профитролей и накройте их верхними половинками. Наколите пирожные шу на палочки для леденцов и подавайте, слегка посыпав сахарной пудрой.

Вариации

Пирожные можно подать на небольших десертных тарелках, полив лакомства подогретым спредом из фундука. Для более изысканного «взрослого» варианта крема разотрите 240 г каштанового пюре до мягкости и добавьте 2–3 ст. л. жирных сливок. Если вы не едите орехов, внимательно читайте этикетку на шоколадном спреде, поскольку в спешке можно по ошибке взять шоколадно-ореховую пасту.

Финальный штрих

Пирожные будут выглядеть особенно нарядно, если посыпать их розовой сахарной пудрой. Для этого добавьте в полиэтиленовый пакет с сахарной пудрой чуть-чуть красного пищевого красителя, скрутите концы пакета и несколько раз встряхните, пока пудра не окрасится в нежно-розовый цвет.





Морковный кекс с изюмом

Апельсиновый мармелад придает этому морковному кексу, приготовленному без молока, изумительную цитрусовую нотку. Кекс хорошо хранится в герметичной посуде в прохладном месте.

НА 8–10 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 час
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

3 яйца
125 мл подсолнечного масла
75 г светло-коричневого сахара мусковадо
225 г измельченной на терке моркови
75 г апельсинового мармелада с кусочками плодов + для глазури
100 г изюма
225 г муки (смешать с 1¼ ч. л. разрыхлителя)
1 ч. л. молотой корицы
½ ч. л. измельченного на мелкой терке мускатного ореха
1½ ч. л. разрыхлителя

Утварь

силиконовая форма-буханка на 900 г
противень

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Разболтайте яйца с маслом и сахаром до однородного состояния. Подмешайте тертую морковь, мармелад и изюм.

ШАГ 2

Просейте сверху муку с пряностями и разрыхлителем и быстро перемешайте сухую и влажную части до образования теста.

ШАГ 3

Поставьте форму на противень и перелейте в нее тесто. Выпекайте в центре духовки 1 час до пробы на сухую спицу.

ШАГ 4

Переставьте форму на решетку и дайте кексу остыть около 15 минут, затем выложите его из формы. Полейте еще теплый кекс небольшим количеством мармелада, чтобы он немного растопился и слегка растекся по бокам кекса. Дайте выпечке полностью остыть, после чего нарежьте порциями.

Подсказка

Выбирайте мармелад с тонкими или средними по толщине кусочками плодов, потому что с мармеладом более грубой консистенции сложнее получить хороший результат.

Вариации

Апельсиновый мармелад можно заменить лаймовым или имбирным, а изюм – кишмишем. Будет очень вкусно, если добавить в кекс орехи – около 75 г рубленых грецких орехов, орехов пекан или фундука.









Пирожки с малиной

НА 9 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20–25 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °C

Ингредиенты
1 маленькое яблоко
250 г малины
3 ст. л. мелкокристаллического сахара + для посыпки
1 ст. л. свежей рубленой мяты
450 г готового или домашнего слоеного теста (см. выпуск № 29, стр. 24–25)
мука для раскатки
1 белок
2 ст. л. манки
малина для украшения (по желанию)

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень
силиконовая кондитерская кисточка

Слоеные пирожки с малиново-яблочной начинкой, слегка ароматизированной мятой, хорошо подойдут к чаю или кофе. А в качестве праздничного десерта их можно подать еще теплыми со сливками или мороженым.

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 190 °C. Положите силиконовый коврик на противень. Очистите яблоко, вырежьте семенную коробочку и нарежьте мелкими кубиками. Положите в пиалу, добавьте малину, сахар и мяту. Хорошо перемешайте.

ШАГ 2
Разделите тесто пополам и раскатайте одну часть в прямоугольник размером 23 x 30,5 см. Разрежьте его на 9 прямоугольников размером 7,5 x 10 см. Переложите их на противень. Разболтайте белок с 1 ч. л. воды и смажьте тесто. Середину каждого прямоугольника посыпьте немного манкой и выложите малиновую начинку.

ШАГ 3
Раскатайте оставшуюся часть теста в чуть больший прямоугольник и разрежьте его на 9 прямоугольников. Сделайте в центре каждого прямоугольника 4–5 разрезов и разложите прямоугольники поверх малиновой начинки. Хорошо прижмите края теста по всему периметру.

ШАГ 4
Смажьте пирожки белковой болтушкой и посыпьте немного сахаром. Выпекайте 20–25 минут, пока они не станут хрустящими и золотистыми. Подавайте горячими или холодными, украсив по желанию малиной.



Совет

В процессе выпекания манка впитает часть сока малины, благодаря чему нижняя половинка пирожков не размокнет. Вместо манки можно взять молотый рис или миндаль.





Тарт с инжиром и рикоттой

Сказочно вкусный тарт с основой из рассыпчатого теста, нежным кремом из рикотты и маскарпоне и сочными плодами инжира – вполне самодостаточный десерт, хотя шарик ванильного пломбира вряд ли его испортит!

НА 8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ И РАССТОЙКИ: 45 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C, затем 180 °C

Ингредиенты

для теста
100 г сливочного масла
200 г муки
25 г сахарной пудры
2 желтка (разболтать)

для начинки
250 г рикотты
250 г маскарпоне
50 г мелкокристаллического сахара
2 яйца
1 ч. л. ванильного экстракта
6–8 плодов инжира (в зависимости от размера)

Утварь
силиконовая форма для киша диаметром 23 см
противень
качественная пекарская бумага (с силиконовым покрытием)
сухие бобы

ШАГ 1

Для теста: разотрите масло с мукой в мелкую крошку. Подмешайте сахарную пудру, добавьте желтки и замесите тесто. Накройте его пленкой и поставьте на 15 минут в холодильник для расстойки.

ШАГ 2

Раскатайте тесто и выложите им форму. Наколите тесто вилкой и отправьте в холодильник на 30 минут. Разогрейте духовку до 200 °C. Поставьте форму на противень, накройте тесто пекарской бумагой и всыпьте сухие бобы. Выпекайте 10 минут, затем удалите бумагу с бобами и пеките корж еще 5 минут. Убавьте температуру духовки до 180 °C.

ШАГ 3

Тем временем приготовьте начинку: слейте жидкость с рикотты. Разотрите рикотту с маскарпоне и сахаром, добавьте яйца и ванильный экстракт, вымешайте до однородного состояния. Переложите в форму с коржом, разровняйте.

ШАГ 4

Разрежьте плоды инжира на четвертинки и разложите на креме. Выпекайте тарт 30 минут, пока начинка не схватится. Дайте тарту остыть в форме 15 минут и подавайте теплым. Или оставьте до полного остывания, а затем поставьте в холодильник до подачи.

Вариации

В этом потрясающе вкусном итальянском тарте свежий инжир идеально сочетается с кремообразной рикоттой. Однако при желании инжир можно заменить абрикосами или сливами без косточек. Для тарта с английским акцентом возьмите вместо рикотты сливочный сыр, маскарпоне замените жирными сливками, а на креме разложите свежую ежевику.





Торт-мороженое

НА 10–12 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 40 минут
ВРЕМЯ ЗАМОРАЖИВАНИЯ: минимум 2–4 часа
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для бисквитного коржа
2 яйца
50 г мелкокристаллического сахара
40 г муки
2 ст. л. какао-порошка

для слоев мороженого
1 литр хорошего мятного мороженого с шоколадными каплями
1 литр хорошего шоколадного мороженого

для оформления
150 мл жирных сливок
2 ст. л. сахарной пудры
шоколадные завитки для украшения

Утварь
противень
круглая силиконовая форма диаметром 23 см

Этот торт-мороженое – идеальный десерт для летнего праздника, когда обычный торт будет слишком тяжелым.

ШАГ 1

Для бисквита: разогрейте духовку до 180 °C. Взбейте яйца с сахаром в густую светлую кремообразную массу (при поднятии венчиков от них должна тянуться ленточка крема). Просейте сверху муку с какао-порошком и аккуратно перемешайте до равномерного распределения. Перелейте тесто в форму и поставьте на противень. Выпекайте 10–15 минут, пока бисквит не будет пружинить под пальцами. Переставьте форму на решетку и дайте бисквиту остыть.

ШАГ 2

Достаньте из морозилки мятное мороженое и дайте ему немного размягчиться. Переложите в чистую посуду и тщательно разотрите до мажущей консистенции. Намажьте мороженым бисквитный корж в форме и поставьте в морозилку до полного затвердения.

ШАГ 3

Достаньте из морозилки шоколадное мороженое и дайте ему немного размягчиться. Разотрите как мятное мороженое. Намажьте ровным слоем на затвердевшее мятное мороженое и снова отправьте торт в морозилку.

ШАГ 4

Перед подачей достаньте торт из морозилки и осторожно переложите на блюдо. Хорошо взбейте сливки с сахарной пудрой (они должны держать форму) и намажьте на слой мороженого вихревыми движениями. Украсьте торт шоколадными завитками. Дайте ему постоять в холодильнике 20–30 минут и подавайте.

Подсказка

Для этого торта необходимо качественное традиционное мороженое. Дешевое мороженое, как правило, перевзбитое, поэтому при размягчении оно практически полностью оседает. Лучше всего приготовить мороженое своими руками (см. выпуск № 43, стр. 24–25) и добавить наполнитель по вкусу.

Вариации

Используйте для этого торта два ваших любимых сорта мороженого. Для ванильного бисквита возьмите 50 г муки, а какао-порошок замените 1 ч. л. ванильного экстракта. Сбрызните корж немного ромом, бренди или хересом и только после этого выкладывайте слои мороженого.





Слойки с морепродуктами

Копченая пикша и креветки в сливочном соусе – типичное сочетание для рыбного пирога по-английски. Предлагаем более изысканную и быструю вариацию на тему таких пирогов.

НА 4 порции
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 35 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 220 °C

Ингредиенты
225 г готового или домашнего слоеного теста (см. выпуск № 29, стр. 24–25)
яйцо (разболтать) или молоко для смазывания
450 мл рыбного бульона
350 г филе копченой пикши
25 г сливочного масла
6 стеблей зеленого лука (порубить)
25 г муки + для раскатки
200 мл белого вина
150 г мелких шампиньонов (нарезать пластинками)
4 ст. л. жирных сливок
175 г очищенных креветок
соль и свежемолотый черный перец
салатные листья и листья базилика для украшения

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 220 °C. Положите силиконовый коврик на противень. Раскатайте тесто на слегка припыленной мукой поверхности в квадрат со стороной 20,5 см. Разрежьте его на 4 квадрата со стороной 10 см. Переложите квадраты на силиконовый коврик.

ШАГ 2

Сделайте на тесте легкие косые надрезы и смажьте его разболтанным яйцом или молоком. Выпекайте 10–12 минут, пока подушечки как следует не поднимутся и не станут золотистыми. Разрежьте их по горизонтали пополам и разложите на противне срезами вниз. Дайте остыть.

ШАГ 3

Залейте пикшу рыбным бульоном и варите 6–7 минут, пока она не начнет легко распадаться на кусочки. Выложите рыбу из бульона, жидкость сохраните. Разомните филе вилкой и отставьте. Распустите на сковороде сливочное масло и обжарьте зеленый лук до мягкости. Посыпьте его мукой и пассеруйте, непрерывно перемешивая, 1 минуту. Снимите с огня и введите сохраненный бульон, растирая венчиком. Снова поставьте на огонь, влейте вино, добавьте грибы и потушите 5 минут, периодически перемешивая. Влейте сливки и потушите еще минуту. Положите в соус креветки и кусочки пикши и подогревайте, пока рыба не станет горячей.

ШАГ 4

Разложите нижние части подушечек на подогретые тарелки. Приправьте соус с морепродуктами по вкусу и разложите ложкой по подушечкам. Накройте вторыми половинками подушечек. Украсьте листьями салата, свежим базиликом и сразу подавайте.

Вариации

Замените копченую пикшу 275 г лососины, а креветки исключите. Добавьте в соус вместо грибов 125 г мелкой спаржи, разрезав побеги пополам.







Печенье-сэндвич «Мокко»

Ароматное кофейное печенье, вырезанное с помощью новых формочек, прослаивают кофейным кремом и обмакивают наполовину в расплавленный шоколад. Превосходное сочетание!

ПРИМЕРНО НА 20 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 12–15 минут (на каждую партию)
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для печенья
125 г сливочного масла (размягчить)
100 г мелкокристаллического сахара
3 ст. л. крепкого черного кофе
250 г муки + для раскатки
3 ст. л. крахмала

для начинки
50 г сливочного масла
125 г сахарной пудры
2 ст. л. какао-порошка
1 ст. л. крепкого черного кофе

для оформления
100 г черного шоколада

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень
квадратные формочки для печенья со стороной 6,5 см

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Положите силиконовый коврик на противень. Для печенья: взбейте масло с сахаром в пышную светлую массу. Вбейте остальные ингредиенты и вымешайте до образования гладкого теста.

ШАГ 2

На слегка припыленной мукой поверхности раскатайте тесто в пласт толщиной около 3 мм и вырежьте с помощью формочки квадратики. Переложите их на противень и выпекайте 12–15 минут до светло-золотистого цвета. Если второго противня нет, печенье придется печь в два подхода. Дайте готовому печенью остыть пару минут на противне, затем переложите на решетку до полного остывания.

ШАГ 3

Для крема: разотрите масло до мягкости. Частями введите сахарную пудру и какао-порошок, затем подмешайте кофе. Остывшее печенье сложите попарно, промазывая кофейно-шоколадным кремом. Разломайте шоколад на кусочки и положите в жаропрочную посуду. Поставьте на паровую баню и, помешивая, дайте шоколаду расплавиться.

ШАГ 4

Вымойте и высушите противень и силиконовый коврик. Положите коврик на противень. Обмакивая каждый сэндвич одним углом (до диагонали) в расплавленный шоколад, давайте стечь его излишкам и только потом выкладывайте сэндвич на противень. Дайте печенью подсохнуть.

Вариации

Если времени совсем мало, печенье можно прослоить готовым шоколадным спредом.



Как подать арбуз или дыню

Попробуйте приготовить арбузные леденцы и мороженое, канапе из дыни или дынные шарики – это не только вкусно, но и красиво!

Ингредиенты и утварь

чаши для салатов
1 маленькая дыня
ассорти из ягод по вашему вкусу
2–3 ст. л. рома, черносмородинового или апельсинового ликера

арбузное мороженое на палочках
арбуз
деревянные палочки для мороженого
металлический противень
силиконовый коврик

арбузные леденцы на палочках
большой арбуз или дыня на выбор
палочки для леденцов
формочка для печенья в виде цветка или звездочки

канапе из дыни и пармской ветчины
мускатная или мускусная дыня
ломтики пармской ветчины
коктейльные палочки

ассорти из дынных шариков
несколько разных сортов дыни
ложка для вырезания шариков из фруктов
половинки лимонов или апельсинов без мякоти или бокалы

1 **Чаши для салатов:** разрежьте дыню пополам, сделав кончиком ножа зигзагообразные разрезы по всей окружности. Выберите семена с волокнами. Подготовьте ассорти из ягод и разложите по половинкам дыни. Сбрызните ромом или ликером и подавайте.

2 **Арбузное мороженое:** разрежьте толстую дольку арбуза на несколько кусочков. В центре каждого кусочка сделайте кончиком ножа небольшой надрез в корке и вставьте в него плоскую деревянную палочку для мороженого. Разложите подготовленное мороженое на противне, устланном силиконовым ковриком. Отправьте замораживаться (ничем не накрывая), затем переложите в пакеты для замораживания. Подавайте прямо из морозилки.

3 **Арбузные леденцы:** нарежьте арбуз кружочками толщиной около 2 см. Самой маленькой формочкой для печенья из вашей коллекции вырежьте из арбузной мякоти цветочки или звездочки. Подавайте на палочках.

4 **Канапе из дыни и пармской ветчины:** нарежьте дыню аккуратными кубиками. Разрежьте пармскую ветчину на длинные полоски и оберните каждый кубик дыни. Зафиксируйте коктейльной палочкой.

5 **Ассорти из дынных шариков:** вырежьте шарики из мякоти дыни разных сортов. Разложите их по вычищенным половинкам апельсина или лимона или выложите разноцветными слоями в высокие бокалы.

Подсказка

Если дыня спелая, то ее «попка» при надавливании слегка пружинит. Что касается арбуза, то «девочки» (плоды с большой «попкой») считаются вкуснее «мальчиков» (плоды с маленькой «попкой»).








3


4


5

Арбузы и дыни

Дыни и арбузы относятся к бахчевым культурам. Ягодообразный плод этих растений называется тыквиной.



СПРАВОЧНИК ПОКУПАТЕЛЯ

Существует множество сортов дынь и арбузов, которые могут значительно различаться по форме, размеру и цвету. **1** Зимняя дыня испанского сорта «пьель де сапо» («жабья кожа»). **2** «Галия» – среднеспелый сорт дыни сферической формы с грубой, покрытой сетчатым рисунком коркой. Незрелая дыня зеленого цвета после дозревания становится коричневато-желтой. Мякоть белая или слегка зеленоватая. Израильские сорта крупнее, у них немного более вытянутая форма, а мякоть часто более темная. **3** Блестящая темно-зеленая корка арбузов обычно имеет пятнистый или полосатый рисунок черного цвета. Мякоть ярко-розовая или красная. Форма варьирует от идеально шаровидной до овальной, размеры также бывают очень разными. Арбуз имеет освежающий сладкий вкус, поэтому им особенно приятно лакомиться в жаркие дни. **4** Зимние дыни (мускатные) отличаются гладкой белой или ярко-желтой ребристой коркой. У них овальная форма и светлая зеленовато-желтая мякоть. Вкус очень деликатный, освежающий. **5** «Канталупа» – круглая дыня с зеленой, словно поделенной на сектора коркой. Мякоть может быть от бледно-зеленой до оранжевой. «Ожжен» (фото нет) – среднеспелая круглая дыня с гладкой зеленоватой или желтой коркой с продольными насечками. Мякоть зеленоватая. Шарантская дыня (фото нет) – маленькая, с бледно-зеленой гладкой коркой с глубокими продольными насечками по сегментам. Оранжевая мякоть этой дыни имеет сладкий экзотический вкус.



СЛАДКАЯ СВЕЖЕСТЬ

Спелые дыни и арбузы имеют приятный сладкий вкус и потому в подслащивании не нуждаются. Они хорошо сочетаются с мятой, имбирем, огурцами и вяленой ветчиной, а также с большинством фруктов. Освежающий вкус позволяет наслаждаться арбузом или дыней как до, так и после приема пищи. Оригинальные идеи по подаче читайте на стр. 24–25. Плоды хранят при комнатной температуре или слегка охлаждают. Разрезанную дыню или арбуз держат в холодильнике, обернув пленкой, чтобы аромат не распространялся по всему холодильнику. Дыню перед подачей разрезают пополам и удаляют семена.

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 73-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ПИРОЖНЫЕ-ЛОЖЕЧКИ: необычные песочные пирожные в форме ложечек с белым и черным ганашем.

КАРИБСКИЙ ТАРТ: миндальный тарт с начинкой из свежего ананаса в ромовом сиропе.

ИТАЛЬЯНСКИЙ КЕКС: не слишком приторный, с небольшим содержанием жира, этот кекс порадует вас вкусами кураги, изюма и апельсина.

ПАЛОЧКИ С КОРИЧНЫМ САХАРОМ: хрустящие палочки с посыпкой из коричного сахара.







...и форма с углублениями в виде ложечек для вашей коллекции

...а также в 74-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ФИНАНСЬЕ: эти маленькие пирожные, ароматизированные малиной и украшенные шоколадной глазурью, вы сможете испечь в своей новой форме.

БУЛОЧКИ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ: хрустящие булочки с разноцветными пятнышками сладкого перца выглядят нарядно и аппетитно.

АБРИКОСОВЫЙ ПИРОГ: корзинка из сладкого песочного теста наполняется сочными свежими абрикосами и покрывается тестяной сеточкой.

ПЕЧЕНЬЕ С КЛЮКВОЙ: эта традиционная английская выпечка прекрасно подойдет к чаю или кофе.





...и форма для финансье для вашей коллекции

Очередной номер в продаже через две недели

www.goodbakes.ru

ISSN 2222-2650

Вы скачали журнал для ознакомления на сайте http://www.panatex.com.ua.Вы узнаете о тонкостях кулинарных рецептов, технологиях приготовления. Изысканная выпечка №72 / 2014 Формат: PDF