

Изысканная 80 *выпечка*

РАЗ В 2 НЕДЕЛИ Рекомендуемая цена: 259 руб., 54,95 грн

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

В ЭТОМ ВЫПУСКЕ:

- Сладкие праздничные лодочки
- Рисовый пудинг с шоколадом
- Торт «Ванильные облака»
- Ореховое печенье «Дуэт»
- Эмпанады с тунцом
- Коричная «Павлова» с ягодами
- Свекольно-шоколадный кекс
- Лимонные пирожные
- Овощные тарталетки

...а также для
вашей коллекции





Изысканная выпечка 80

EAGLEMOSS
COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 80

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. Николаямская, д. 26, стр. 1–1а,
г. Москва, Россия, 109004;
тел.: (+7-495) 666-44-85,
факс: (+7-495) 666-44-87;
e-mail: collections@eaglemooss.ru

www.eaglemooss.ru

Главный редактор: Павел Звонков

Распространение: ООО «Бурда Дистрибушн Сервисиз»
Рекомендуемая цена: 259 руб.

Украина

Свидетельство о государственной регистрации печатного средства массовой информации Государственной регистрационной службы Украины КВ № 18493-7293ПР от 05.12.2011 г.

Учредитель и издатель:

ООО «Иглмосс Едшешенз»
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@eaglemooss.com.ua

Адрес для писем:

а/я 37, г. Киев, Украина, 01054

Главный редактор и ответственный за выпуск:

Юлия Коваль

Рекомендуемая цена: 54,95 грн

Распространение:

ООО «Бурда Дистрибушн»,
г. Киев; тел.: (+380-44) 494-07-92

Казахстан

Распространение:

ТОО «КГП «Бурда-Алгатау Пресс»,
г. Алматы; тел.: (+7-727) 311-12-41

Республика Беларусь

Импортер и дистрибутор в РБ:

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

Отпечатано в типографии

Univest Print

ООО «Иллюстрация «Унивест Маркетинг»
01054 г. Киев ул. Патристическая, 44 в

Тираж: 9600 экз.

Сдано в печать 30.01.2015 г.

Фото: обложка, 5–7 EM/
Simon Smith; 9 StockFood/
Luzia Ellert; 11 StockFood/Chris
Alack; 13 StockFood/Michael
Paul; 15, 17 StockFood/Peter
Cassidy; 19 StockFood/Joy Skipper
FoodStyling; 21 StockFood/
Fred Hansen Photography;
23 StockFood/Ian Garlick;
24–26 EM/Simon Smith.

Иллюстрации: Натали Абадзис

Редактор: Узнди Свитсер
Дизайн: Howells Design Ltd.

© 2015 Eaglemooss Ltd.

Право пользования принадлежит
ООО «Иглмосс Эдишинз»
и ООО «Иглмосс Едшешенз».

Силиконовая форма
с углублениями в виде
лодочек является неотъемлемой
частью выпуска.

Не продавать отдельно.

P888-N

12+

СОДЕРЖАНИЕ

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ ■ ■ ■

Сладкие праздничные лодочки 4

Воспользуйтесь вашей новой формой с углублениями в виде лодочек и приготовьте чудесный десерт для фуршета.

ДЕСЕРТЫ ■ ■ ■

Рисовый пудинг с шоколадом 8

Испеките рисовый пудинг с черным шоколадом и сладким манго – результат вас приятно удивит!

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА ■ ■ ■

Торт «Ванильные облака» 10

Белый, нежный и воздушный, словно облачко, торт украшен изящными засахаренными цветочками.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ ■ ■ ■

Ореховое печенье «Дуэт» 12

Идеальным дополнением к утренней чашечке кофе будет парочка ореховых печений с шоколадным кремом.

ХЛЕБ И Ко ■ ■ ■

Эмпанады с тунцом 14

Испеките популярную в Испании и Латинской Америке закуску с тунцом и овощами.

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 **8-800-555-44-85** (звонок бесплатный).

Написать нам можно по адресу: ООО «Иглмосс Эдишинз», а/я 46, Москва, 109240.

ПРОШЛЫЕ ВЫПУСКИ Восполните свою коллекцию – закажите любой недостающий журнал. Купите его, зайдя на сайт www.eaglemooss.ru/shop или позвонив по телефону **8-800-555-44-85** (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 заказа.

ДРУГИЕ СТРАНЫ Ответы на наиболее часто задаваемые вопросы вы можете найти на сайте www.goodbakes.ru



СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ ■ ■ ■

Коричная «Павлова» с ягодами 16

Знаменитый десерт, не теряющий своей популярности, не грех подать и на семейном чаепитии, и на празднике.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА ■ ■ ■

Свекольно-шоколадный кекс 18

Испеките этот вкуснейший кекс и предложите гостям угадать секретный ингредиент.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ ■ ■ ■

Лимонные пирожные 20

Хрустящая песочная основа, толстый слой лимонного крема и обильная посыпка из сахарной пудры.

ХЛЕБ И Ко ■ ■ ■

Овощные тарталетки 22

Эти сытные тарталетки с овощами и расплавленной моцареллой хорошо подать на обед или ужин.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология ■ ■ ■

Закусочные лодочки 24

Готовим закусочные канапе в виде лодочек, которые пекутся в вашей новой форме.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты ■ ■ ■

Добавки на основе лимона 26

Изучаем ассортимент добавок и продуктов из лимона, которые используются в выпечке.





Сладкие праздничные лодочки

НА 24 штуки

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 45 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 минут
(на каждую партию) и 10 минут (на крем)

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °С

Ингредиенты

для лодочек

375 г сладкого песочного теста
мука для раскатки

для апельсинового заварного крема

2 желтка

40 г мелкокристаллического сахара

1 ст. л. крахмала

тертая цедра 1 апельсина

175 мл молока

2 ст. л. жирных сливок

20 г сливочного масла

для украшения

24 дольки свежего апельсина

24 кружочка киви (разрезать пополам)

24 маленькие веточки красной смородины

Утварь

силиконовая форма

с углублениями в виде лодочек

(пеките четырьмя партиями)

металлический противень

фольга

Вы запланировали фуршет и хотите приготовить не только оригинальные закуски, но и необыкновенный десерт? Хрустящие лодочки с заварным кремом, украшенные яркими фруктами, – именно то, что вам нужно. Лодочки можно испечь заранее.

ИДЕАЛЬНОЕ ТЕСТО

Сладкое песочное тесто довольно хрупкое, и работать с ним сложнее, чем с пресным, поэтому не держите его долго в теплом помещении и работайте как можно быстрее. В ином случае оно станет липким и начнет разваливаться при раскатке. Раскатанное тесто сразу выкладывайте в углубления-лодочки в силиконовой форме, стараясь не растягивать тесто. Этого нельзя делать, чтобы тесто не разорвалось и не сжалось во время выпекания. Накалывать тесто вилкой лучше перед охлаждением – это позволит выпустить оказавшийся между тестом и стенками формы воздух, и доньшки лодочек не будут раздуваться в процессе выпекания. Перед выпеканием тесто охлаждают 15 минут в морозилке или 30 минут в холодильнике.

ОДНОРОДНЫЙ КРЕМ

Поскольку в нашем рецепте заварного крема содержится крахмал, крем не свернется, даже если закипит. Более того, его обязательно нужно вскипятить, чтобы проварить крахмал. Однако не забывайте непрерывно перемешивать или взбивать венчиком крем, иначе в нем образуются комки. Если во время варки вы заметите в креме комочки, снимите кастрюльку с огня и энергично взбейте крем. Проще всего делать это плоским венчиком для соусов (см. фото внизу на стр. 6). В отличие от круглых венчиков, такое приспособление позволит работать по всей площади дна кастрюли. Как только крем загустеет, оставьте его на огне на 1 минуту, чтобы заварился крахмал, снимите с огня, перелейте в чистую посуду и затяните пищевой пленкой, чтобы поверхность крема не покрылась корочкой.



Вариации

По желанию лодочки можно украсить другими фруктами. Роскошно будет смотреться ягодное ассорти.



Приготовление теста и выпекание

1 На припыленной мукой доске раскатайте примерно треть теста в пласт толщиной 5 мм такого размера, чтобы полностью накрыть форму с углублениями в виде лодочек. Поставьте форму на противень и положите на нее тесто.

2 Действуйте аккуратно, чтобы не порвать и не растянуть тесто. Пальцами вдавите тесто в углубления и разгладьте его.



Приготовление крема и украшение лодочек

5 В чистой миске взбейте до однородности желтки с сахаром, крахмалом и апельсиновой цедрой.

6 Вылейте в сотейник молоко и доведите до закипания. Влейте горячее молоко в желтковую массу, непрерывно растирая венчиком, и перелейте смесь обратно в сотейник. Непрерывно помешивая, доведите крем до кипения. Варите минуту, снимите сотейник с огня и подмешайте сливки и сливочное масло. Перелейте в чистую посуду, затяните пищевой пленкой и охладите.





3 Маленьким острым ножом обрежьте излишки теста так, чтобы над углублениями выступали края примерно по 5 мм. Выровняйте края лодочек, аккуратно надавливая на тесто. Наколите вилкой дно и стенки лодочек и поставьте на 15 минут в морозилку или на 30 минут в холодильник.

4 Разогрейте духовку до 200 °С. Положите в каждую лодочку скомканный кусочек фольги и выпекайте 15 минут. Через 10 минут удалите фольгу. Остудите лодочки на решетке и испеките из оставшегося теста еще 18 лодочек.



7 Примерно за 2 часа до подачи снимите с крема пленку. Ложечкой разложите крем по лодочкам (примерно по 2 ч. л. в каждую лодочку), разравнивая обратной стороной ложки.

8 Украсьте каждую лодочку долькой апельсина, двумя половинками кружочков киви и маленькой веточкой смородины.



Рисовый пудинг с шоколадом

НА 6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 час
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °С

Ингредиенты

600 мл жирного молока
тертая цедра и сок 1 лимона
тертая цедра и сок 1 апельсина
75 г мелкокристаллического сахара
125 г круглозернового риса
(для пудинга)
75 г черного шоколада с содержанием
какао 70 % (порубить)
4 яйца (отделить желтки от белков)
1 спелое манго (очистить и нарезать
мякоть кубиками)
75 г кокосовой стружки
сахарная пудра для посыпки
кубики манго для подачи

Утварь

неглубокая квадратная силиконовая
форма со стороной 18 см
металлический противень

Подсказка

Варите рис на слабом огне
и к концу приготовления чаще
перемешивайте – тогда он не
прилипнет ко дну кастрюли.

Ароматное свежее манго и черный шоколад превращают простой рисовый пудинг во вкуснейший десерт. Подавайте пудинг с нарезанным манго и при желании с шариком ванильного мороженого или взбитыми сливками.

ШАГ 1

Влейте молоко в кастрюльку, всыпьте цедру лимона и апельсина, сахар и поставьте на слабый огонь. Доведите до кипения. Всыпьте рис и варите на слабом огне без крышки около 30 минут, периодически перемешивая, пока рис не станет мягким и не впитает молоко. Отставьте остывать на 15 минут.

ШАГ 2

Растопите шоколад на паровой бане. Перемешайте до однородности и снимите мисочку с кастрюли.

ШАГ 3

По одному введите в рисовую массу желтки. Подмешайте кубики манго, лимонный и апельсиновый сок и кокосовую стружку. Взбейте отдельно белки до стойких пиков, подмешайте ложку белков в рисовую массу, затем осторожно введите остальные белки.

ШАГ 4

Поставьте силиконовую форму на противень. Переложите в форму четверть рисовой массы и распределите по ней шоколад.

ШАГ 5

Выложите оставшуюся рисовую массу и выпекайте 30 минут, пока пудинг не схватится. Посыпьте сахарной пудрой и подавайте пудинг теплым с кубиками манго.







Торт «Ванильные облака»

НА 8 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 45 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 50 минут

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: около 2 часов

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для теста

150 г размягченного сливочного масла

150 г мелкокристаллического сахара

1 ч. л. ванильного экстракта

4 яйца (желтки отделить от белков)

75 г муки

1 ч. л. разрыхлителя

125 г молотого миндаля

для крема

75 г размягченного сливочного масла

75 г белого твердого

растительного жира

350 г сахарной пудры

2 ст. л. молока

1 ч. л. ванильного экстракта

для украшения

засахаренные цветки примулы

и мелких фиалок (см. «Подсказка»)

Утварь

круглая силиконовая форма

диаметром 20,5 см

металлический противень

Этот изящный белый торт украшен засахаренными цветками примулы и фиалок. Чтобы масляный крем получился белым, половина порции масла заменена на твердый растительный жир. При желании можно приготовить классический масляный крем.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °С. Поставьте форму на противень. Для теста: взбейте масло с сахаром в пышную светлую массу. Вбейте желтки и ванильный экстракт. Отдельно взбейте белки до мягких пиков.

ШАГ 2

Просейте в масляную смесь муку с разрыхлителем, добавьте молотый миндаль и тщательно вымешайте. Добавьте столовую ложку взбитых белков, чтобы немного размягчить тесто, а затем аккуратно подмешайте остальные белки.

ШАГ 3

Переложите тесто в форму, разровняйте поверхность и выпекайте 50 минут до пробы на сухую спицу. Оставьте в форме на 30 минут и переверните на решетку до полного остывания.

ШАГ 4

Для крема: взбейте масло с жиром до образования однородной кремообразной массы. Частями просейте сахарную пудру, тщательно взбивая при каждом добавлении. Введя всю сахарную пудру, добавьте в крем молоко и ванильный экстракт. Разрежьте бисквит на два коржа, промажьте их частью крема и соберите торт. Оставшимся кремом обмажьте торт со всех сторон, делая легкие завитки ножом с округлым лезвием. Украсьте засахаренными примулами и фиалками непосредственно перед подачей.

Подсказка

Для засахаривания берите домашние цветки, которые не удобряются химическими средствами. Промойте цветки в воде и обсушите. Обмакните в белок. Посыпьте мелкокристаллическим сахаром, стряхните излишки и положите на тарелку. Оставьте высыхать в теплом месте.





Ореховое печенье «Дуэт»

ПРИМЕРНО НА 20 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 12–15 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: около 1 часа
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для печенья

125 г размягченного сливочного масла
125 г мелкокристаллического сахара
225 г муки + для раскатки
50 г молотого фундука
примерно 4 ст. л. молока

для крема

225 г черного шоколада (порубить)
2 ст. л. нерафинированного
темно-коричневого сахара
200 мл сметаны
сахарная пудра для посыпки

Утварь

силиконовый коврик
2 металлических противня (выстелить
один противень пекарской бумагой)
круглая выемка для печенья
диаметром 5 см

Хрустящие ореховые печенья с тающим во рту шоколадным кремом – это лакомство придется по вкусу всем!

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °С. Положите силиконовый коврик на противень, не застеленный бумагой. Взбейте масло в пышную массу, частями вбейте сахар до образования светлой кремообразной массы. Подмешайте муку, молотый фундук и немного молока. Замесите достаточно крутое тесто.

ШАГ 2

Раскатайте тесто на слегка припыленной мукой поверхности в пласт толщиной примерно 5 мм и вырежьте выемкой для печенья круги диаметром 5 см. Переложите заготовки на противни. Соберите обрезки теста, раскатайте и вырежьте печенье. Повторяйте, пока не закончится тесто.

ШАГ 3

Пеките печенье 12–15 минут до золотистого цвета. Оставьте на противнях на 5 минут и переложите на решетку до полного остывания.

ШАГ 4

Для крема: растопите шоколад на паровой бане. Перемешайте до однородности. Снимите миску с шоколадом и вбейте венчиком сахар до полного растворения. Введите сметану. Сложите печенья попарно, промазывая шоколадным кремом. Посыпьте сахарной пудрой.

Подсказка

Если сметана очень холодная, добавляйте ее в шоколадную массу маленькими порциями, иначе крем затвердеет. Если это произойдет, разогрейте крем в микроволновке при низкой мощности импульсами по 5 секунд до достижения нужной консистенции.

Совет

Молотый фундук встречается в продаже нечасто. Измельчите орехи в комбайне или кофемолке либо мелко порубите ножом бланшированный фундук.





Эмпанады с тунцом

НА 10 штук

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: около 15 минут

ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30–35 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °С

Ингредиенты

2 ст. л. оливкового масла

1 луковица шалота

(очистить и мелко порубить)

1 зубок чеснока

(очистить и мелко порубить)

2 ч. л. свежего рубленого или ½ ч. л.

сушеного орегано (душицы)

150 г замороженного зеленого горошка

3 средних помидора (удалить кожицу

и мелко нарезать мякоть)

85 г консервированного тунца в масле

(слить масло)

250 г слоеного теста

мука для раскатки

1 яйцо для смазывания

(отделить желток от белка)

2 ч. л. молока

1 ст. л. семян тмина или кумина

Утварь

силиконовый коврик

металлический противень

круглая выемка для печенья

диаметром 7,5 см

кондитерская кисточка

Эмпанада в переводе с испанского – «пирожок». Как и во всех пирожках, начинка может быть различной – мясной, куриной, овощной или рыбной, как в данном случае. Эмпанады бывают любых размеров. Крошечные пирожки по-испански называют эмпанадильями.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 200 °С. Положите силиконовый коврик на металлический противень. Разогрейте в сковороде оливковое масло и обжарьте лук и чеснок до мягкости, не допуская подрумянивания. Посыпьте орегано (душицей), добавьте горошек, помидоры и тушите на среднем огне примерно 5 минут, пока горошек не разморозится, а жидкость не испарится.

ШАГ 2

Вилкой разделите рыбу на маленькие кусочки и добавьте к овощам в сковороде. Снимите с огня, переложите приготовленную смесь в чистую посуду и остудите.

ШАГ 3

На слегка припыленной мукой доске раскатайте тесто в пласт толщиной примерно 5 мм и вырежьте 10 кругов (соберите обрезки, снова раскатайте и вырежьте фигуры). Разложите начинку на половинку каждого кружка из теста. Вилкой разболтайте белок до появления пены. Смажьте белком края теста. Накройте начинку второй половинкой кружка и защипите края. Переложите на противень и поставьте в холодильник на 30 минут.

ШАГ 4

Разболтайте желток с молоком и смажьте пирожки. Посыпьте семенами тмина или кумина и выпекайте 20–25 минут, пока пирожки не поднимутся и не станут золотисто-коричневыми. Подавайте горячими или остывшими.

Совет

Собирая обрезки теста, нужно складывать кусочки теста друг на друга и только затем раскатывать. Если просто сжать кусочки теста в комок, то слоистость теста будет нарушена и выпечка плохо поднимется.







Коричная «Павлова» с ягодами

НА 6 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 час

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: около 2 часов

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 150 °С

Ингредиенты

для коржей

4 белка

225 г золотистого
мелкокристаллического сахара

1 ч. л. молотой корицы

1 ч. л. уксуса

1 ч. л. крахмала

для крема и украшения

300 мл жирных сливок

по 150 г малины и черники

сахарная пудра из золотистого
сахара для посыпки

Утварь

силиконовый коврик

2 металлических противня

(положить силиконовый коврик
на один противень)

нож-шпатель или лопатка

В классическом варианте «Павлова» состоит из одного коржа меренги, на который выкладывают сливки и фрукты. А мы отойдем от шаблона и приготовим два коржа. Получится еще вкуснее! Перед выпеканием нижний корж разровняйте, а на верхнем сделайте лопаткой или шпателем завитки с пиками.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 150 °С. Взбейте белки в чистой миске до образования мягких пиков. Добавьте частями золотистый сахар (сначала по ложке, а когда белковая масса уплотнится – тонкой струйкой) и взбивайте до образования плотной стойкой массы. В конце введите корицу, уксус и крахмал.

ШАГ 2

В равных количествах выложите белковую массу на два противня (второй выстелите пекарской бумагой). Лопаткой или шпателем распределите белковую массу на каждом противне в виде круга диаметром примерно 15 см. На одном корже выполните сверху завитки с четко обозначенными пиками, второй корж разровняйте. Подсушивайте коржи в духовке 1 час, пока меренга не станет хрустящей и светло-золотистой. Полностью остудите в выключенной духовке, переложите с противней и аккуратно снимите с одного коржа бумагу.

ШАГ 3

Перед подачей взбейте сливки в плотную массу. Две трети сливок выложите на нижний корж ровным слоем. Накройте коржом с завитками и выложите в центре оставшиеся сливки. Выложите немного ягод, а остальные подавайте отдельно. Посыпьте сахарной пудрой из золотистого сахара.

Совет

Коржи для торта можно приготовить за несколько дней до подачи десерта и хранить в герметично закрытой посуде. Переложите коржи (корж с вершинками должен лежать сверху) жиронепроницаемой бумагой.





Свекольно-шоколадный кекс

НА 8–10 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

225 г муки

2 ст. л. какао-порошка

2 ч. л. разрыхлителя

125 г черного шоколада

125 г сливочного масла

225 г темно-коричневого сахара

(мусковадо)

3 яйца

200 г отварной свеклы

(измельчить на терке)

для подачи

свежая малина

взбитые сливки или сметана

(по желанию)

Утварь

круглая глубокая силиконовая

форма диаметром 20,5 см

металлический противень

Каким бы странным ни казалось сочетание шоколада и свеклы, настоятельно советуем хотя бы раз попробовать такую выпечку. Сладость свеклы великолепно дополняет насыщенный горько-сладкий вкус черного шоколада.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °С. Поставьте силиконовую форму на противень. Просейте муку с какао-порошком и разрыхлителем.

ШАГ 2

Разломайте шоколад на мелкие кусочки, нарежьте масло кубиками. Растопите шоколад, сливочное масло и сахар на паровой бане, периодически помешивая до получения однородной массы.

ШАГ 3

Снимите миску с шоколадной массой с водяной бани и остужайте несколько минут. Вбейте по одному яйца.

ШАГ 4

Введите в шоколадную массу мучную смесь и вымешайте до однородности. В конце подмешайте тертую свеклу и переложите тесто в форму. Выпекайте 45 минут до пробы на сухую спицу. Оставьте в форме на 30 минут, переверните на решетку и дайте полностью остыть. Нарежьте порциями и подавайте со свежей малиной и по желанию с ложкой взбитых сливок или сметаны.

Подсказка

Если вы решили купить готовую отварную свеклу в кулинарии, будьте внимательны и не возьмите по ошибке маринованную в уксусе свеклу кусочками, иначе кекс приобретет очень необычный и не слишком приятный привкус.

Совет

Свеклу можно измельчить в кухонном комбайне до состояния неоднородного пюре. Если работаете с теркой, держите ее над тарелкой, чтобы сок не окрасил рабочую поверхность или доску.





Лимонные пирожные

Любимые многими песочные пирожные с лимонной начинкой рекомендуем перед подачей щедро посыпать сахарной пудрой.

НА 12 штук

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40–45 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 170 °С

Ингредиенты

для коржа

175 г пшеничной муки

75 г кукурузной муки мелкого помола

175 г сливочного масла

(нарезать кубиками)

75 г мелкокристаллического сахара

для начинки

175 г мелкокристаллического сахара

3 яйца

125 мл лимонного сока

тертая цедра 2 лимонов

3 ст. л. муки

сахарная пудра для посыпки

Утварь

квадратная силиконовая форма

со стороной 20,5 см

металлический противень

лопатка

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 170 °С. Поставьте форму на противень. Просейте в миску пшеничную муку и подмешайте кукурузную. Разотрите с кубиками масла в мелкую крошку и добавьте сахар. Слегка вымесите массу руками.

ШАГ 2

Руками распределите тесто в форме, растяните до стенок, лопаткой вдавливая в уголки формы. Наколите тесто вилкой и выпекайте 20 минут, пока края не станут светло-золотистыми.

ШАГ 3

Пока печется корж, приготовьте начинку. Взбейте яйца с сахаром. Добавьте сок и цедру лимонов, введите муку и взбивайте до однородности. Убедитесь, что в массе нет комочков.

ШАГ 4

Достаньте форму с коржом из духовки, влейте лимонную смесь и выпекайте 20–25 минут, пока начинка не загустеет. Остудите пирог в форме, аккуратно выложите, разрежьте на полоски или квадраты. Подавайте, посыпав просеянной сахарной пудрой.

Совет

Если края коржа и лимонная начинка слишком сильно подрумянились, обрежьте их острым ножом.

Вариации

Аналогичным образом можно испечь апельсиновые пирожные, заменив цедру и сок лимонов свежавыжатым апельсиновым соком и тертой цедрой одного среднего апельсина.





Овощные тарталетки

НА 6 штук

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 45 минут

ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 35–40 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °С

Ингредиенты

для теста

175 г муки

75 г сливочного масла

(нарезать кубиками)

50 г тертого сыра пармезан

1 желток

яйцо для смазывания

(разболтать вилкой)

для начинки

½ маленького баклажана

1 цукини

½ красного сладкого перца

½ зеленого сладкого перца

3 ст. л. оливкового масла

6 ст. л. томатного соуса (для пасты)

2 шарика моцареллы

(нарезать ломтиками)

2 ст. л. свежей рубленой петрушки

Утварь

6 силиконовых формочек

для тарталеток

металлический противень

пергаментная бумага

сухие бобы

силиконовая кондитерская кисточка

Благодаря ломтикам сыра моцарелла и начинке из баклажанов, цукини, красного и зеленого перца эти тарталетки получаются очень вкусными. Подавайте горячими с простым салатом.

ШАГ 1

Для теста: просейте муку в миску, положите кубики масла и разотрите в мелкую крошку. Подмешайте тертый пармезан, добавьте желток и 1 ст. л. холодной воды и замесите мягкое тесто (при необходимости добавьте воды). Оберните тесто пищевой пленкой и поставьте в холодильник примерно на 30 минут, пока готовите начинку.

ШАГ 2

Для начинки: нарежьте мелкими кусочками баклажан, цукини и перцы. Разогрейте в сковороде оливковое масло и обжарьте овощи до мягкости. Подмешайте томатный соус, дайте покипеть минуту и снимите с огня.

ШАГ 3

Разогрейте духовку до 190 °С. Разделите тесто на 6 равных частей и раскатайте каждую в кружок толщиной примерно 5 мм. Поставьте силиконовые формочки на противень и вдавите по кружку теста в каждую формочку так, чтобы над формой выступал небольшой край теста. Наколите тесто вилкой. Вложите в каждую формочку кусок пергаментной бумаги, всыпьте сухие бобы и выпекайте 15 минут. Удалите бумагу с бобами, смажьте тесто яйцом и пеките еще 5 минут до золотистого цвета.

ШАГ 4

Разложите подготовленную начинку по тарталеткам и положите сверху моцареллу. Пеките тарталетки 5–10 минут, пока начинка не прогреется, а сыр не расплавится. Посыпьте петрушкой и подавайте сразу же с простым листовым салатом.







Закусочные лодочки

Каждая порция начинки рассчитана на 24 лодочки из песочного теста

для лодочек с гуакамоле

- 1–2 спелых авокадо в зависимости от размера (разрезать пополам, удалить косточки)
- 1 ст. л. рубленой кинзы
- 2 помидора черри
- сок ½ лайма
- четвертушки помидоров черри и зелень кинзы для украшения

для лодочек с семгой

- 175 г копченой семги
- 75 г сливочного сыра
- 1 ст. л. лимонного сока
- 2 ст. л. жирных сливок
- красная икра и рубленый шнитт-лук для украшения

для лодочек с пармской ветчиной и маслинами

- 150 г сливочного сыра с чесноком и зеленью
- 1 ст. л. молока
- 4 ломтика пармской ветчины
- 24 маслины без косточек (разрезать пополам)
- ¼ консервированного запеченного красного сладкого перца (слить маринад и нарезать тонкими полосками)

Приготовьте на праздник ассорти из изящных лодочек с разнообразными изысканными начинками. Начинки можно приготовить заранее, а наполнять лодочки лучше за пару часов до подачи.

- 1** Для лодочек с гуакамоле: разомните в пиале мякоть авокадо, добавьте рубленую кинзу. Разрежьте пополам 2 помидора черри, удалите семена и острым ножом мелко нарежьте мякоть. Добавьте вместе с соком лайма к пюре из авокадо. Тщательно перемешайте и разложите гуакамоле по лодочкам. Украсьте каждую лодочку двумя четвертушками помидоров черри и листиком кинзы.
- 2** Для лодочек с семгой: нарежьте семгу мелкими кусочками и перемешайте в блендере или комбайне со сливочным сыром, лимонным соком и сливками до получения однородной массы. Разложите смесь ложечкой по лодочкам, украсьте икрой и рубленым шнитт-луком.
- 3** Для лодочек с пармской ветчиной и маслинами: разотрите сливочный сыр с молоком в кремообразную массу. Разложите по лодочкам ложечкой или отсадите из кондитерского мешочка. Кухонными ножницами нарежьте ломтики пармской ветчины мелкими кусочками и положите на каждую лодочку по 2–3 кусочка, выкладывая их завитками. Добавьте по две половинки маслин и тонкие полоски запеченного красного перца.

Подсказка

Начинку и лодочки можно приготовить предварительно, но начинять лодочки лучше незадолго до подачи, ведь чем дольше они будут стоять, тем больше начинка размягчит основы, в результате чего лодочки могут развалиться.





Добавки на основе ЛИМОНА

Лимон – один из самых популярных фруктов в мире, но из-за высокой кислотности самостоятельно в сыром виде его употребляют нечасто. Однако лимоны и многочисленные добавки, ароматизаторы и наполнители на их основе востребованы в сладкой и соленой выпечке.

ВЫБОР ВКУСОВЫХ ДОБАВОК

1 Если в рецепте требуется цедра, старайтесь найти лимоны, не обработанные воском. Если не нашли, тщательно промойте цитрусы в теплой воде и потрите щеточкой. **2** Цукаты из цедры чаще готовят не из лимонов, а из очень похожих на них, но менее кислых цитронов. **3** Консервированные или маринованные лимоны очень популярны в кухнях Северной Африки и Индии. **4** Лимонный ароматизатор в маленьких флакончиках продается в отделах для выпечки. **5** Лимонный курд (крем) обычно готовят в виде сладкой консервации. Это крем из яиц, сахара, сливочного масла, сока и цедры свежих лимонов. **6** Лимонный мармелад может быть однородным, почти желевым, а может содержать кусочки плодов или полоски цедры. **7** Лимонный экстракт получают путем настаивания лимонной кожуры на спирте, который приобретает крепкий цитрусовый вкус и аромат. **8** Лимончелло – это ликер, производимый преимущественно на юге Италии в округе Неаполя, который славится крупными сочными лимонами. **9** Свежевыжатый лимонный сок продают в бутылках и пластиковых «лимончиках». **10** У лимонного масла интенсивный аромат. Используйте для заправки пасты и салатов. **11** Лимонная соль – популярная специя в Швеции. **12** Лимонный тимьян сочетает природный аромат тимьяна и цитрусовую остроту лимона. **13** Лимонный перец – это приправа, которую готовят путем смешивания черного перца и тертой цедры лимона. **14** Лимонное сорго (лемонграсс, лимонная трава) широко используется в азиатской кухне, особенно в тайской. Стебли толкут или нарезают тонкими пластинками. **15** Пасту из лимонного сорго готовят из размятых стеблей с добавлением растительного масла.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ВЫПЕЧКЕ

Добавляйте тертую цедру и сок лимона в кремовые десерты, пироги, печенье и пудинги. Из лимонного курда получается великолепная начинка для пирогов и бисквитных тортов.

Заменяя свежевыжатый лимонный сок лимонным экстрактом, сокращайте указанное количество наполовину. Консервированные лимоны хорошо добавить в начинку для мясных и куриных пирогов и в блюда из риса.



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.



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 81-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ЦВЕТУЩЕЕ ЖЕЛЕ: воспользуйтесь силиконовой формой с цветами, приготовьте шикарное желе и подайте его на печенье.

ЦВЕТОЧНЫЕ КЕКСЫ: эти милые угощения к чаю, покрытые сахарной мастикой, также выпекаются в вашей новой форме.

СЛАДКИЕ СЭНДВИЧИ: хрустящее печенье, прослоенное мороженым, – это необычное лакомство поразит всех!

ПИРОГ С КУРИЦЕЙ, ШПИНАТОМ И СЫРОМ: ароматный пирог идеально подойдет для семейного обеда или ужина.



...и силиконовая форма с углублениями в виде цветов для вашей коллекции

...а также в 82-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ТОРТ С ЦВЕТАМИ И ОБОРКАМИ: изящные оборки и цветочки, которыми украшен этот элегантный торт, вы изготовите с помощью набора штампов.

КОКОСОВЫЕ БЕЗЕ С ШОКОЛАДОМ: эти пирожные покрыты тонкой паутинкой из шоколада.

«ГРАФСКИЕ РАЗВАЛИНЫ» С ШОКОЛАДОМ И ЯГОДАМИ: этот поистине королевский десерт произведет настоящий фурор на вашем празднике!

ПИРОГ С БЕКОНОМ И ЯЙЦАМИ: подавайте пикантный соленый пирог с отварным молодым картофелем и зелеными овощами или салатом.



...и набор штампов для оборок из мастики для вашей коллекции

Очередной номер в продаже через две недели
www.goodbakes.ru



Вы скачали Журнал кулинарный Изысканная выпечка №80/2014г для ознакомления на сайте <http://www.panatex.com.ua>. Инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, возможность скачать бесплатно.