EAGLEMOSS
COLLECTIONS

Изысканная выпечка

81

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

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ



В этом выпуске:

- Цветущее желе
- Персиковый пирог с франжипаном
- Сладкие сэндвичи
- Шикарный шоколадный торт
- Пирог с курицей и шпинатом
- Кекс с курагой и клюквой
- Ванильные чизкейки с малиной
- Печенье с пеканом
- Мини-фокачча

...а также для вашей коллекции



Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь



Изысканная выпечка 81

СОДЕРЖАНИЕ

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

Цветущее желе 4

Приготовьте эти уникальные желейные пирожные в виде цветков и подавайте их на песочных печеньях.

ДЕСЕРТЫ

Персиковый пирог с франжипаном 8

Основу из песочного теста покрывают французским кремом (франжипаном) и украшают ароматными персиками.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Сладкие сэндвичи 10

Порадуйте ребятишек сладкими сэндвичами с их любимым мороженым.

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Шикарный шоколадный торт 12

При виде этого торта у всех присутствующих на торжественном застолье пропадет дар речи!

ХЛЕБ И Ко

Пирог с курицей и шпинатом 14

Ищете свежий рецепт сытного пирога для семейного обеда? Приготовьте пирог из хрустящего теста с сочной начинкой.

EAGLEMOSS COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 81

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: collections@eaglemoss.ru
www.eaglemoss.ru
Главный редактор: Павел Звонов
Распространение: ООО «Бурда Дистрибьюшен 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 «Іглмосс Едішенз»
Адрес издателя и редакции: ул. Б. Хмельницкого, 30/10, оф. 21, г. Киев, Украина, 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, Украина, 01054
Главный редактор и ответственный за выпуск: Юлия Коваль

Распространение:
ООО «Бурда Дистрибьюшен», г. Киев; тел.: (+380-44) 494-07-92
Рекомендуемая цена: 54,95 грн

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
Киев, ул. Дмитриевская, 44 б
Тираж: 9600 экз.

Сдано в печать 12.02.2015 г.

Фото: обложка, 5–7 EM/Simon Smith; 9 StockFood/Dave King; 11 StockFood/Clive Streeter; 13 StockFood/Gareth Morgans; 15 StockFood/Keller & Keller Photography; 17 StockFood/Firofoto; 19 StockFood/Ian Garlick; 21 StockFood/Bayside; 23 StockFood/Cuboimages; 24–26 EM/Simon Smith.

Иллюстрации: Натали Абадзис
Редактор: Уэнди Свитсер
Дизайн: Howells Design Ltd.

© 2015 Eaglemoss Ltd.
Право пользования принадлежит ООО «Иглмосс Эдишинз» и ООО «Іглмосс Едішенз».

Форма с углублениями в виде цветов является неотъемлемой частью выпуска.
Не продавать отдельно.

P888-N

12+

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, г. Москва, 109240.
ПРОШЛЫЕ ВЫПУСКИ Восполните свою коллекцию – закажите любой недостающий журнал. Купите его, зайдя на сайт **www.eaglemoss.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 заказ.
ДРУГИЕ СТРАНЫ Ответы на наиболее часто задаваемые вопросы вы можете найти на сайте **www.goodbakes.ru**.






НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Кекс с курагой и клюквой 16

Этот вкусный кекс – отличный перекус, если до ужина еще далеко…



ДЕСЕРТЫ

Ванильные чизкейки с малиной 18

Эти порционные чизкейки готовятся из имбирного печенья и нежнейшего крема из рикотты и сливочного сыра.



ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Печенье с пеканом 20

Симпатичные миниатюрные печенья порадуют вас не только хрустящей текстурой, но и ароматом имбиря.



ХЛЕБ И Ко

Мини-фокачча 22

Любите итальянскую фокаччу? Предлагаем оригинальный вариант подачи в качестве канапе к напиткам.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология

Цветочные бисквиты 24

Испеките с помощью новой формы еще один вариант пирожных – бисквитные с «шапочкой» из мастики.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты

Шоколадные украшения 26

Предлагаем рассмотреть некоторые виды шоколадных украшений, которые придадут особый шик вашим десертам.





Цветущее желе

С помощью этой уникальной силиконовой формы вы приготовите эффектные пирожные и превратите обычное желе в изысканное угощение. Аккуратные слои желе на хрустящем лимонном печенье при желании можно подать со свежей малиной.

НА 4 порции
(плюс оставшиеся печенья)
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 45 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут
(для теста на печенье)
ВРЕМЯ ЗАСТЫВАНИЯ: около 1 часа
(для каждого слоя желе)
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °C

Ингредиенты

для печенья (примерно на 20 штук)
175 г размягченного сливочного масла
75 г золотистого мелкокристаллического сахара
1 желток
тертая цедра 1 лимона
2 ст. л. лимонного сока
250 г муки

для прозрачного желе
8 пластинок листового желатина
или 40 г порошкового
200 мл осветленного яблочного сока
1 ст. л. гранатового сиропа (гренадина)

для сливочно-ягодного желе
250 г малины
7 пластинок листового желатина
или 35 г порошкового
75 г сахарной пудры
150 мл жирных сливок

Утварь
рифленая выемка для печенья диаметром 7,5 см
силиконовый коврик
2 металлических противня (один выстелить пекарской бумагой)
силиконовая форма с углублениями в виде цветов
разделочная доска

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЖЕЛЕ

Поскольку углубления в виде цветов в вашей новой форме рельефные, мы добавляем в желе больше желатина, чем обычно, чтобы желе хорошо застыло и его можно было извлечь из формы, не повредив узор. Правда, выкладывать желейные пирожные из формы нужно очень аккуратно и внимательно, чтобы маленький кусочек прилипшего желе не испортил десерт. Чтобы избежать этого, подождите, пока прозрачное желе полностью застынет, но будет чуть мягким сверху – именно в этот момент следует заливать сливочное желе.

ВАРИАЦИИ НА ТЕМУ

Сливочное желе можно приготовить не только с малиной, но и с добавлением других ягод или фруктов, например клубники, ежевики, манго или абрикосов. Как и в малине, в ежевике много мелких косточек, поэтому пюре придется протереть через сито, что совсем не обязательно в случае с клубникой или косточковыми фруктами. Если для сливочного желе вы выбрали желтые или оранжевые фрукты, тогда прозрачное желе приготовьте на основе апельсинового сока и исключите из него гренадин – желе не получится прозрачным, но будет хорошо сочетаться по цвету со сливочно-фруктовым слоем. Для приготовления желе нельзя использовать папайю и киви, поскольку в них содержится фермент, расщепляющий желирующие вещества в желатине, поэтому желе на их основе попросту не застынут.

Подсказка

Чтобы аккуратно выложить желе из формы, проведите заостренным кончиком узкого ножа по стенкам каждого углубления, а затем осторожно снимите форму с желе.



Приготовление печенья и прозрачного желе

1 Взбейте масло с сахаром в кремообразную массу. Вбейте желток, цедру и сок лимона, подмешайте муку и замесите руками мягкое тесто. Оберните пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 30 минут.

2 Разогрейте духовку до 190 °С. Раскатайте тесто между 2 листами пекарской бумаги в пласт толщиной 5 мм и рифленой стороной выемки вырежьте кружки. Соберите обрезки теста, раскатайте и вырежьте следующую партию печенья. Переложите на противни и выпекайте 15 минут до светло-золотистого цвета.



Приготовление сливочного желе и сборка десерта

5 Для сливочного желе: измельчите малину в пюре и протрите через сито.

6 Замочите пластинки или порошок желатина в холодной воде на 5 минут, как в шаге 3. Разогрейте малиновое пюре, но не доводите до кипения. Вмешайте сахарную пудру до полного растворения. Отожмите пластинки желатина. Опустите пластинки или разбухший порошок желатина в пюре и помешивайте, пока желатин не распустится полностью. Перелейте в чистую посуду и остудите. Подмешайте сливки.







3 Положите пластинки или порошок желатина в пиалу, залейте холодной водой и оставьте на 5 минут. Разогрейте яблочный сок, но не доводите до кипения. Снимите с огня и подмешайте гранатовый сироп. Отожмите пластинки желатина. Опустите пластинки или разбухший порошок в горячий яблочный сок и помешивайте, пока желатин не распустится полностью.

4 Разлейте яблочную смесь по углублениям, наполняя их до середины. Остудите и поставьте в холодильник на 1 час до застывания.





7 Перелейте сливочную смесь в кувшинчик и разлейте поверх прозрачного желе, заполняя формочки доверху. В зависимости от того, сколько жидкости вы выдавите из малинового пюре, сливочной смеси может оказаться больше, чем на 4 порции. Из оставшейся части можно приготовить дополнительные порции десерта.

8 Поставьте желейные пирожные в холодильник примерно на 1 час до полного застывания. Отделите желе от формы (см. «Подсказка»). Аккуратно переверните желе на песочные печенья.



Персиковый пирог с франжипаном

НА 8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30–35 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для коржа
375 г сладкого песочного теста
мука для раскатки

для начинки
75 г размягченного сливочного масла
75 г мелкокристаллического сахара
2 яйца
125 г молотого миндаля
4–5 свежих спелых, но плотных персиков (разрезать пополам, удалить косточки)
сахарная пудра для посыпки

Утварь
прямоугольная силиконовая форма
металлический противень

Франжипан – это особый запеченный французский крем на основе большого количества молотого миндаля, благодаря которому масса получается очень мягкой. Подавайте пирог с заварным кремом, взбитыми сливками или ванильным мороженым.

ШАГ 1

Для коржа: раскатайте тесто на припыленной мукой поверхности в прямоугольник толщиной примерно 5 мм. Поставьте силиконовую форму на противень и выложите в нее раскатанное тесто, прижимая по всей поверхности, в уголках и по бокам формы. Обрежьте излишки теста по верхнему краю. Поставьте в холодильник на 30 минут.

ШАГ 2

Для начинки: взбейте масло с сахаром в мягкую кремообразную массу. Вбейте яйца, затем введите молотый миндаль и вымешайте до получения однородной массы.

ШАГ 3

Разогрейте духовку до 180 °C. Достаньте форму с тестом из холодильника и ровным слоем распределите на тесте миндальную массу. Аккуратно вдавите в крем половинки персиков срезом вниз, распределяя их равномерно.

ШАГ 4

Выпекайте пирог 30–35 минут до золотисто-коричневого цвета. Подавайте теплым или полностью остывшим, посыпав сахарной пудрой. Предложите отдельно заварной крем, сливки или мороженое.



Вариации

Персики можно заменить половинками груш – свежими или консервированными. Прежде чем раскладывать груши на миндальную массу, положите каждую половинку на доску срезом вниз и разрежьте вдоль на тонкие ломтики. С помощью ножа аккуратно переложите нарезанные половинки груш на миндальную массу так, чтобы ломтики не распались. Слегка придавите – ломтики груш раскроются в виде веера.





Сладкие сэндвичи

Печенья прослаивают мороженым и кладут в морозилку, чтобы мороженое снова затвердело. Выберите мороженое, которое придется по вкусу всем членам семьи.

НА 10 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15–20 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для печенья
125 г размягченного сливочного масла
½ ч. л. ванильного экстракта
тертая цедра ½ лимона
75 г мелкокристаллического сахара
25 г светло-коричневого сахара мусковадо или нерафинированного коричневого сахара
75 г арахисового масла с кусочками орехов
175 г муки + для раскатки
1 ч. л. пищевой соды
40 г пекана или грецких орехов (крупно порубить)

для начинки
1 упаковка мороженого (можно использовать разные сорта)

Утварь
силиконовый коврик
2 металлических противня (один выстелить пекарской бумагой)

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 180 °C. Положите силиконовый коврик на противень, не застеленный бумагой. Взбейте масло с ванильным экстрактом, лимонной цедрой, мелкокристаллическим сахаром, мусковадо или коричневым сахаром и арахисовым маслом до получения однородной массы.

ШАГ 2
Просейте муку с содой, добавьте рубленые орехи и хорошо перемешайте. Соберите массу руками в мягкий тестяной шар. Разделите тесто на 20 равных частей. Припылите ладони мукой и скатайте кусочки теста в шарики. Разложите по 10 шариков теста на каждом противне на большом расстоянии друг от друга – во время выпекания печенье увеличится в объеме. Слегка расплющите каждый шарик ладонью.

ШАГ 3
Пеките печенье 15–20 минут до золотистого цвета. Оставьте на противнях на 5 минут и переложите на решетку до полного остывания.

ШАГ 4
Сложите печенья попарно, склеивая их небольшими шариками мороженого, и слегка прижмите.



Финальный штрих

Чтобы превратить это печенье в изысканный десерт, подавайте его на изящных тарелках, полив теплым соусом из черного или молочного шоколада.





Шикарный шоколадный торт

При виде этого роскошного шоколадного торта дух захватывает! Поверьте, его сборка не потребует от вас больших усилий, а фантастический результат с лихвой окупит потраченное время.

НА 1 двухъярусный торт
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
45–50 минут (на квадратный корж),
25–30 минут (на прямоугольный корж)
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: около 2 часов
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для коржей
350 г размягченного сливочного масла
350 г светло-коричневого сахара мусковадо
3 яйца
350 г муки
3 ст. л. какао-порошка
1 ст. л. разрыхлителя

для крема
350 г размягченного сливочного масла
450 г сахарной пудры
2 ст. л. какао-порошка + 2 ст. л. горячей воды (размешать до однородности и остудить)

для украшения
сигариллы из белого и черного шоколада или похожие шоколадные палочки
ассорти из шоколадных конфет
декоративная лента

Утварь
квадратная силиконовая форма со стороной 18 см
прямоугольная силиконовая форма
2 металлических противня

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 180 °C. Поставьте силиконовые формы на противни. В большой миске взбейте масло в кремообразную массу. Частями вбивайте сахар, пока смесь не станет пышной. Вбейте по одному яйца, добавляя с каждым по 1 ст. л. муки. Просейте оставшуюся муку с какао-порошком и разрыхлителем и тщательно вымешайте.

ШАГ 2
Разделите тесто пополам, выложите в формы и разровняйте. Выпекайте квадратный корж примерно 45–50 минут, прямоугольный – 25–30 минут до пробы на сухую спицу. Остужайте коржи в формах примерно 30 минут и переверните на решетку до полного остывания.

ШАГ 3
Для крема: взбейте сливочное масло в кремообразную массу. Частями введите просеянную сахарную пудру, тщательно взбивая после каждого добавления. Когда введете всю пудру, подмешайте в крем разведенное остывшее какао. Если во время выпекания коржи неравномерно раздулись, подровняйте их ножом. Разрежьте квадратный корж пополам по горизонтали (это меньший ярус), а прямоугольный – пополам поперек так, чтобы получилось два примерно одинаковых квадратных коржа (это больший ярус). Соберите два торта, промазывая коржи частью крема. Оставшимся кремом обмажьте оба торта сверху и по бокам.

ШАГ 4
Металлической лопаткой аккуратно переложите меньший торт на больший. Вдавите шоколадные сигариллы или палочки в крем по периметру обоих тортов, расставляя их вертикально. На верхнем торте разложите шоколадные конфеты (мы положили четыре конфеты, но при желании можно выложить конфеты горкой), а нижний торт обвяжите декоративной лентой.





Пирог с курицей и шпинатом

Для приготовления этого пикантного пирога отлично подойдут остатки вчерашней курицы и тушеного или отварного шпината. Если планируете специально отварить курятину для пирога, возьмите бедрышки без костей: они вкуснее и дешевле грудок.

НА 6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
примерно 1 час 15 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста
250 г муки + для раскатки
150 г сливочного масла (нарезать кубиками)
1 яйцо
3–4 ст. л. холодной воды

для начинки
2 ст. л. оливкового масла
2 средние луковицы (очистить и нарезать тонкими кольцами)
2 зубка чеснока (очистить и мелко порубить)
300 г шпината (срезать жесткие черешки, листья мелко нашинковать)
4 яйца
2 ч. л. дижонской горчицы без зерен
225 г отварной курятины (нарезать)
3 ст. л. свежей рубленой кинзы
150 г зрелого сыра чеддер (измельчить на терке)

Утварь
круглая неглубокая силиконовая форма диаметром 22 см
металлический противень

ШАГ 1

Для теста: просейте муку в миску и разотрите с кубиками масла в мелкую крошку. Отделите желток от белка. Разболтайте желток с 3 ст. л. воды и введите в масляно-мучную крошку (белок отставьте). Замесите руками однородное тесто, добавив при необходимости немного воды. Оберните тесто пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 30 минут.

ШАГ 2

Тем временем приготовьте начинку. Разогрейте масло в большой сковороде и обжарьте лук на слабом огне до мягкости, не допуская подрумянивания. Добавьте чеснок и жарьте еще 2–3 минуты. Промойте нашинкованный шпинат в дуршлаге под проточной водой, переложите в большую кастрюлю, накройте крышкой и пропаривайте 2–3 минуты, пока листья не станут мягкими. Откиньте шпинат на дуршлаг, отожмите воду и подмешайте в жареный лук с чесноком. Снимите с огня.

ШАГ 3

Разогрейте духовку до 180 °C и поставьте силиконовую форму на противень. На припыленной мукой поверхности раскатайте тесто в круг. Выложите тестом силиконовую форму, покрывая и бортики формы. Наколите тесто вилкой, накройте листом пекарской бумаги и всыпьте сухие бобы. Выпекайте корж 15 минут. Удалите бумагу с бобами, смажьте тесто слегка разболтанным белком и пеките еще 5 минут до золотистого цвета.

ШАГ 4

Достаньте форму из духовки. Разболтайте яйца с горчицей и залейте луково-шпинатную массу. Добавьте нарезанную курятину и кинзу и тщательно перемешайте до однородности. Переложите начинку на корж, посыпьте сыром и выпекайте 30–35 минут, пока начинка не застынет и не станет золотисто-коричневой. Подавайте пирог горячим или холодным с салатом из помидоров.





Кекс с курагой и клюквой

Этот легкий фруктовый кекс – идеальный вариант на тот случай, когда домочадцы проголодались, а до ужина еще несколько часов. Сухофрукты для кекса можно выбирать на свой вкус – отличный повод использовать залежавшиеся в шкафчике остатки.

НА 1 кекс весом 900 г
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 час 30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 170 °C

Ингредиенты
350 г муки + 1½ ч. л. разрыхлителя
75 г сливочного масла (нарезать кубиками)
125 г нерафинированного светло-коричневого сахара
1 ч. л. молотой корицы
175 г кураги (нарезать)
75 г сушеной клюквы
75 г кишмиша
1 яйцо
4 ст. л. кленового сиропа
300 мл молока

Утварь
силиконовая форма-буханка на 900 г
металлический противень

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 170 °C. Поставьте силиконовую форму на противень.

ШАГ 2
Просейте муку с разрыхлителем в миску и разотрите с кубиками масла в мелкую крошку. Подмешайте сахар и корицу, добавьте нарезанную курагу, клюкву и кишмиш.

ШАГ 3
Взбейте яйцо с кленовым сиропом и молоком и вмешайте в сухую смесь до получения однородной массы. Переложите тесто в форму и разровняйте.

ШАГ 4
Выпекайте кекс около 1½ часа до пробы на сухую спицу. Как только верх кекса достаточно подрумянится, накройте его листом фольги и не снимайте до конца выпекания. Переставьте форму на решетку и полностью остудите кекс в форме. Выложите из формы, нарежьте ломтиками и подавайте.

Вариации

Полейте готовый кекс сахарной глазурью, приготовленной из сахарной пудры и небольшого количества лимонного или апельсинового сока. Пока глазурь не застыла, разложите вдоль центральной линии кекса смесь из нарезанной кураги, клюквы и кишмиша.

Совет

Если у вас нет кленового сиропа, замените его жидким медом.





Ванильные чизкейки с малиной

Творожные запеканки и пироги были популярны в Центральной и Восточной Европе задолго до того, как американские эмигранты изобрели на основе классических рецептов чизкейк, ставший любимым десертом в Нью-Йорке.

НА 6 порций
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20–25 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ:
не менее 4 часов
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 170 °C

Ингредиенты
для основы
175 г имбирного печенья
50 г сливочного масла (растопить)

для крема
200 г сливочного сыра
200 г рикотты
100 мл сметаны средней жирности
100 г мелкокристаллического сахара
2 яйца
1 ч. л. ванильного экстракта
150 г малины

для подачи
малина
веточки мяты

Утварь
6 силиконовых колец для выпечки
металлический противень

Подсказка

Если для измельчения печенья вы используете кухонный комбайн, включите устройство и опускайте печенье в отверстие для загрузки по одному – это залог того, что все печенья равномерно измельчатся и не останется ни одного крупного кусочка.

ШАГ 1
Для основы: в кухонном комбайне раскрошите печенье в мелкую крошку или сложите печенье в полиэтиленовый пакет, скрутите и раскатайте либо разбейте скалкой. Пересыпьте крошку в миску, полейте растопленным маслом и вымешивайте, пока крошка не слипнется.

ШАГ 2
Поставьте силиконовые кольца на противень и равномерно распределите по ним крошку, придавливая обратной стороной ложки, чтобы получились ровные тонкие коржики. Поставьте в холодильник, пока будете готовить крем.

ШАГ 3
Разогрейте духовку до 170 °C. Взбейте сливочный сыр с рикоттой, сметаной, сахаром, яйцами и ванильным экстрактом в однородную массу и подмешайте малину.

ШАГ 4
Аккуратно разложите сливочный крем ложкой по кольцам и разровняйте. Выпекайте 20–25 минут, пока чизкейки не станут плотными. Полностью остудите и поставьте в холодильник минимум на 4 часа. Перед подачей проведите ножом по краям чизкейков, чтобы отделить их от колец. Металлической лопаткой аккуратно переложите чизкейки с кольцами на тарелки. Очень осторожно снимите кольца так, чтобы чизкейки не развалились. Подавайте с малиной и веточками мяты.





Печенье с пеканом

ПРИМЕРНО НА 20 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста
75 г размягченного сливочного масла
75 г светло-коричневого сахара мусковадо
3 ст. л. молока
250 г муки + чтобы припылить руки
1 ч. л. молотого имбиря
50 г орехов пекан (мелко порубить)

для украшения
около 20 половинок орехов пекан
сахарная пудра для посыпки

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень

Это ароматное печенье с тонким привкусом имбиря и приятной хрустящей текстурой как нельзя лучше подойдет к чашке чая или кофе. Вы и глазом моргнуть не успеете, как домашние съедят все печенье и попросят приготовить еще!

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Положите силиконовый коврик на противень. Соедините в миске масло и сахар и взбейте в светлую кремообразную массу. Вбейте молоко, затем просейте муку с имбирем и перемешайте. Добавьте рубленые орехи и замесите руками мягкое однородное тесто.

ШАГ 2

Разделите тесто примерно на 20 частей и припыленными мукой руками скатайте каждую в виде овала. Разложите на противне и слегка расплющите ладонью. Вдавите в каждую заготовку половинку орешка пекан.

ШАГ 3

Выпекайте около 15 минут до золотисто-коричневого цвета. Оставьте на противне на 5 минут, затем переложите на решетку до полного остывания. Перед подачей слегка посыпьте сахарной пудрой.

Вариации

Вместо орехов пекан украсьте печенье цельными бланшированными ядрами миндаля, а в тесто добавьте молотый миндаль. Изысканным финальным штрихом станет тонкая паутинка на печенье из растопленного белого или черного шоколада.

Подсказка

Печенье хорошо сохранится в герметичном контейнере в течение недели (если оно у вас так долго залежится!). Размякшее и хрустящее печенье храните раздельно, иначе спустя короткое время все печенье в коробке станет мягким!





Мини-фокачча

Приготовьте фокаччу в виде канапе и подавайте к аперитиву или с итальянским ассорти антипасто – мясной нарезкой, маслинами и печеными овощами. Если не нашли копченую моцареллу, замените ее обычной.

ПРИМЕРНО НА 48 канапе
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПОДХОДА: около 1 часа
ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: около 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 220 °C

Ингредиенты

для дрожжевого теста
250 г хлебопекарной муки (с высоким содержанием клейковины) + для замеса
1 ч. л. соли
7 г сухих дрожжей
1 ст. л. оливкового масла + для смазывания
200 мл теплой воды

для топпинга
около 8 средних помидоров (нарезать кружочками)
225 г копченой моцареллы (нарезать тонкими ломтиками)
листья базилика для украшения

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень

ШАГ 1

Просейте муку в чашу стационарного миксера, установите насадку-крючок, подмешайте соль и дрожжи. Влейте оливковое масло и 150 мл воды. Включите миксер на низкой скорости и замесите тесто, частями подливая оставшуюся воду. Увеличьте скорость миксера до средней и вымешивайте тесто еще 5 минут, пока оно не станет однородным и эластичным. Накройте чашу с тестом пищевой пленкой или чистым кухонным полотенцем и поставьте в теплое место примерно на 1 час до увеличения теста в объеме вдвое.

ШАГ 2

Положите силиконовый коврик на противень. Выбейте подошедшее тесто кулаком, переложите на слегка припыленную мукой поверхность и месите руками 1–2 минуты. Переложите тесто на противень и раскатайте скалкой или расплющите руками в прямоугольник размером примерно 22 x 30,5 см. Неплотно накройте тесто промасленной пищевой пленкой и поставьте в теплое место расстаиваться на 30 минут до увеличения в объеме вдвое.

ШАГ 3

Разогрейте духовку до 220 °C. Разложите на тесте кружочки помидоров и ломтики моцареллы, сбрызните оливковым маслом и выпекайте 20 минут до золотистого цвета. Подавайте в горячем или теплом виде, разрезав примерно на 48 квадратиков. Украсьте канапе листиками базилика.



Совет

При копчении вкус моцареллы становится более выраженным, и сыр покрывается золотисто-коричневой корочкой. Поищите копченую моцареллу в крупных супермаркетах. Если не найдете, замените ее обычной, но не в рассоле, а более сухой моцареллой.



Цветочные бисквиты

Эти симпатичные пирожные станут милым украшением утреннего кофе или чаепития с гостями! Мастику для украшения можно подкрасить как в яркие базовые цвета, так и в нежные пастельные оттенки – все зависит от вашего вкуса и фантазии.

НА 6 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 40 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: около 2 часов
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20–25 минут (на одну партию)
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для миндальных бисквитов
125 г сливочного масла + для смазывания
125 г мелкокристаллического сахара
2 яйца
1 ч. л. миндального экстракта
125 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя

для украшения
4 ст. л. однородного абрикосового джема (подогреть)
сахарная пудра для посыпки
350 г сахарной мастики (подкрасить любыми пищевыми красителями)

Утварь
силиконовая форма с углублениями в виде цветов (пеките 2 партиями)
металлический противень
рифленая выемка для печенья диаметром 7,5 см

Подсказка

Силиконовые формы редко промасливают, но в данном случае мы рекомендуем смазать углубления формы растопленным сливочным маслом. Это поможет добиться румяной корочки и подчеркнуть рифленые бока и цветочный рисунок на поверхности пирожных.

1 Поставьте силиконовую форму на противень и смажьте все углубления небольшим количеством растопленного масла. Разогрейте духовку до 180 °С. Взбейте сливочное масло с сахаром, введите яйца и миндальный экстракт, подмешайте муку с разрыхлителем. Разложите ²/₃ теста по углублениям в форме и разровняйте.

2 Выпекайте бисквиты 20–25 минут до пробы на сухую спицу. Оставьте в форме на 30 минут, затем переложите на решетку до полного остывания. Испеките еще два бисквита из оставшейся трети теста. Вымойте и высушите форму.

3 Смажьте верх остывших бисквитов теплым абрикосовым джемом. Посыпьте углубления в силиконовой форме и рабочую поверхность сахарной пудрой. Раскатайте мастику и рифленой выемкой вырежьте 6 кругов.

4 Положите круги из мастики в углубления силиконовой формы и придавите пальцами по всей поверхности, чтобы на мастике четко отпечатался цветочный рисунок.

5 Аккуратно отделите кружки мастики от формы и переложите на бисквиты руками или шпателем. Приготовьте еще два круга из мастики для оставшихся бисквитов. Разгладьте мастику на пирожных.








3


4


5

Шоколадные украшения

Готовые украшения превратят самую простую выпечку в изысканное угощение за пару минут и при минимуме усилий. Изучите ассортимент шоколадных украшений, которые стоит поискать в продаже.



БОГАТЫЙ ВЫБОР

Ассортимент шоколадных украшений в крупных супермаркетах и кондитерских магазинах (в том числе в интернет-магазинах) не может не радовать как любителей, так и профессиональных кондитеров. Конечно, звездочки, сердечки или широкие завитки несложно приготовить самостоятельно, но если времени совсем нет, то готовые изделия станут настоящей палочкой-выручалочкой.

КРАСИВО И ВКУСНО

1 Шоколадные сигариллы непросто будет найти, но их можно заменить любыми похожими шоколадными палочками или трубочками. Используйте их для украшения больших тортов, например шоколадного торта со стр. 12–13. **2** Вафельные трубочки с шоколадным кремом – отличное дополнение к мороженому, муссам или любым кремовым десертам. **3** и **4** Различные фигурки из белого или молочного шоколада, например сердечки и звездочки, бывают разных размеров. **5** Шоколадные кофейные зерна станут изящным украшением для кофейно-шоколадных десертов и тортов. **6** Шоколадной взрывающейся посыпкой, или конфетками, хорошо украшать шоколадные капкейки или пирожные на палочке, ведь они щелкают, лопаются и трещат во рту. **7**, **8** и **9** Посыпка бывает самых разных форм и размеров, включая хлопья из черного шоколада (**7**), шоколадные жемчужинки (**8**) и шоколадную вермишель (**9**). **10** Шоколадные зерна в сахарной глазури: глазурь бывает всех цветов радуги. **11** Мелкие шоколадные завитки можно использовать в качестве посыпки для тортов, покрытых масляным кремом, или аккуратно подмешать во взбитые сливки и отсадить из кондитерского мешочка.



КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ УКРАШЕНИЯ

■ Будьте осторожны, чтобы не испачкать руки шоколадом, и следите, чтобы изделия не начали таять от тепла ваших рук.

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 °C или меньше, морозильной камеры – -20 °C.
- 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 °C, 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 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

...а также в 83-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ПИРАМИДКИ «ШОКОЛАДНАЯ ЛАВА»: этот фантастический десерт просто тает во рту! Обычно «Шоколадную лаву» готовят в круглых формочках, но мы предлагаем оригинальный вариант.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПИРОГ С ПОЛЕНТОЙ: при выпечке этого воздушного пирога вместо муки используется молотый миндаль и полента.

ЧИЗКЕЙК С КИШМИШЕМ: плотный, сладкий и очень сытный десерт, который понравится всей семье.

МУСС ИЗ СПАРЖИ И ШПИНАТА: еще одно изысканное блюдо для приготовления в вашей новой форме.





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

Очередной номер в продаже через две недели

www.goodbakes.ru

ISSN 2222-2650

Вы скачали Журнал кулинарный Изысканная выпечка №81/2014г для ознакомления на сайте http://www.panatex.com.ua.Инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, возможность скачать бесплатно.