EAGLEMOSS
COLLECTIONS

Изысканная выпечка

86

РАЗ В 2 НЕДЕЛИ Рекомендуемая цена: 259 руб., 64,95 грн

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ



В этом выпуске:

- Торт «Узоры»
- Овсяное печенье с изюмом
- Тарталетки с яблоками
- Слойки с сыром и шпинатом
- Вишневый пирог с миндалем
- Банановый кекс с шоколадом
- Необычный шоколадный торт
- Ананасовый торт со сливками
- Хлебные булочки с сыром

...а также для вашей коллекции



Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь



EAGLEMOSS COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 86

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: 64,95 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
ООО «Компания «Юнивест Маркетинг»
01054, г. Киев, ул. Дмитриевская, 44 б
Тираж: 6100 экз.

Сдано в печать 23.04.2015 г.

Фото: обложка, 5–7 Eaglemoss/Simon Smith; 9 StockFood/Thom DeSanto; 11 StockFood/Octopus Collection; 13 StockFood/Jean-Christophe Riou; 15 StockFood/Rua Castilho, 17 StockFood/Mark Thomas; 19 StockFood/R&R Publications Marketing Pty Ltd; 21 StockFood/Keller & Keller Photography; 23 StockFood/Paul Williams; 24–26 Eaglemoss/Simon Smith.

Иллюстрации: Натали Абадзис
Редактор: Жаклин Бельфонтейн
Дизайн: Howells Design Ltd.

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

Кондитерский трафарет является неотъемлемой частью выпуска. Не продавать отдельно.

P888-N

12+

www.eaglemoss.ru

Изысканная выпечка 86

СОДЕРЖАНИЕ

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Торт «Узоры» 4

Этот простой в приготовлении, но совершенно неотразимый на вид торт украшен узором, нанесенным по трафарету.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Овсяное печенье с изюмом 8

Побалуйте себя этим классическим американским печеньем, которое готовится быстро и просто.

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

Тарталетки с яблоками 10

Эти изысканные тарталетки можно карамелизировать ручной горелкой или под грилем в духовке.

ХЛЕБ И Ко

Слойки с сыром и шпинатом 12

Слойки с пикантной начинкой из шпината и сыра украшают кружочками молодого козьего сыра.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Вишневый пирог с миндалем 14

Этот пирог с консервированной вишней или черешней можно приготовить в любое время года.

РОССИЯ – ОТДЕЛ ПО РАБОТЕ С КЛИЕНТАМИ Ответы на часто задаваемые вопросы можно получить на сайте **www.eaglemoss.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 **shop.eaglemoss.com/ru** 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.eaglemoss.ru**.













ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Банановый кекс с шоколадом 16

Банановый кекс ароматизирован шоколадными каплями и украшен шоколадной паутинкой.

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Необычный шоколадный торт 18

Отпразднуйте торжество, полакомившись этим оригинальным шоколадным тортом.

ДЕСЕРТЫ

Ананасовый торт со сливками 20

Этот торт состоит из хрустящего коржа и воздушного мусса, покрытого взбитыми сливками.

ХЛЕБ И Ко

Хлебные булочки с сыром 22

Разнообразьте будничный обед и подайте к супу вместо хлеба пышные булочки с сыром.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология

Капкейки с узором 24

Вы приятно удивитесь, узнав, как легко добиться эффектного результата, используя ваш новый трафарет.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты

Ананас и продукты из него 26

Изучаем популярный тропический фрукт и различные продукты, которые изготавливаются из него.



Торт «Узоры»

С помощью вашего нового кондитерского трафарета даже новичок добьется впечатляющего результата. Если раньше вы избегали возможности печь торты, требующие кропотливой работы, самое время решиться и взяться за дело.

НА 16 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:
45 минут + украшение
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
1 час 30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 160 °C

Ингредиенты

для теста
225 г размягченного сливочного масла
225 г золотистого мелкокристаллического сахара
50 г светлой патоки или меда
4 яйца
350 г муки + 2 ч. л. разрыхлителя
225 г коринки
150 г изюма
150 г кишмиша
4 ст. л. коньяка

для украшения
900 г марципана (по желанию)
900 г сиреневой сахарной мастики
немного белого растительного твердого жира
разноцветный кандурин
150 г королевской глазури
пищевой краситель сиреневого цвета

Утварь
кондитерский трафарет
глубокая квадратная силиконовая форма
металлический противень
кондитерская кисточка для рисования с мягкой щетиной
кондитерский мешок с маленькой насадкой-ракушкой
ленточка для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В качестве основы для торта мы выбрали светлый кекс с сухофруктами, но вы можете приготовить более плотный темный кекс с бóльшим количеством сухофруктов или же испечь бисквит и промазать его кремом. Чтобы поверхность стала идеально гладкой, лучше покрыть основу слоем марципана, хотя это не обязательное условие. Если марципана нет, возьмите больше мастики и сделайте слой толще, чтобы скрыть все неровности. Покрыв торт мастикой, переложите его на доску или блюдо. Доску предварительно также лучше покрыть мастикой.

ОФОРМЛЕНИЕ

Чтобы эффектно украсить торт узором с помощью трафарета, достаточно взять пару разных оттенков кандурина, хотя можно использовать много разных цветов. Кандурин бывает матовым или блестящим. Сама методика нанесения рисунка по трафарету очень проста, но на первых порах имеет смысл поэкспериментировать с разной мастикой и красителями, чтобы получить желаемый эффект. В качестве основы мы взяли мастику сиреневого цвета, два винных оттенка красного цвета, светло- и темно-золотистый оттенки. При наличии навыков работы с кондитерским мешочком вы можете украсить торт по верхнему краю бортиком из цепочки мелких ракушек, как это сделали мы. Подробно о приготовлении королевской глазури читайте в 25-м выпуске (стр. 24–25). Края трафаретного узора оставьте неукрашенными и по мере приближения к краям рисунка старайтесь делать краски более бледными.

Подсказка

Чтобы трафарет сохранил форму как можно дольше, после использования тщательно промойте его в мыльной воде, сполосните и высушите насухо. Следите, чтобы во время мытья и сушки края трафарета ни за что не цеплялись и не сгибались. Храните между двумя листами картона.



Как испечь основу и подготовить торт

1 Разогрейте духовку до 160 °С. Взбейте масло с сахаром в пышную светлую массу. Вбейте патоку или мед. Введите по одному яйца, тщательно взбивая после каждого добавления. Если масса начнет расслаиваться, всыпьте немного муки.

2 Добавьте сухофрукты и коньяк, вымешайте до равномерного распределения. Просейте оставшуюся муку с разрыхлителем и аккуратно перемешайте.



Нанесение рисунка по трафарету

5 Аккуратно смажьте поверхность мастики тонким слоем растительного жира. Положите трафарет гладкой стороной вверх и мягко прокатайте по нему скалкой. Это поможет зафиксировать трафарет.

6 Кондитерской кисточкой нанесите первый краситель. Начинайте с самого светлого оттенка и наносите краску круговыми движениями. Не надавливайте на кисточку, чтобы щетинки не попали под трафарет и не испачкали краской незакрашенные участки мастики.







3 Поставьте силиконовую форму на противень. Переложите в нее тесто и распределите так, чтобы в середине образовалась ямка. Выпекайте 1 час 30 минут до пробы на сухую спицу. Остудите в форме.

4 По желанию покройте готовый кекс марципаном. Раскатайте мастику и покройте ею торт, разгладьте поверхность руками или кондитерским утюжком. Обрежьте лишнюю мастику по нижнему краю торта.





7 Очистите кисточку на листе бумажного полотенца и удалите излишки кандурина с трафарета. Нанесите второй краситель, смешивая оттенки в местах их слияния. Продолжайте заполнять узор красками таким образом. После нанесения каждого красителя стряхивайте кисточкой излишки кандурина с трафарета.

8 Завершив работу, аккуратно снимите с торта трафарет. По желанию подкрасьте королевскую глазурь сиреневым красителем и отсадите по верхнему краю торта бортик из ракушек. Обвяжите торт ленточкой.



Овсяное печенье с изюмом

НА 12 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты
150 г муки
½ ч. л. разрыхлителя
½ ч. л. пищевой соды
150 г овсяных хлопьев
150 г светло-коричневого сахара мусковадо
50 г изюма
1 яйцо
125 мл подсолнечного масла
4 ст. л. молока

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень
нож-шпатель

Это печенье совсем не похоже на любимое нами с детства овсяное печенье, но от этого оно не менее вкусное.

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 200 °C. Положите силиконовый коврик на противень. Просейте муку с разрыхлителем и пищевой содой в большую миску и подмешайте овсяные хлопья, сахар и изюм.

ШАГ 2
В другой посуде вилкой разболтайте яйцо с молоком и маслом. Сделайте в центре мучной горки ямку и влейте яичную болтушку. Вымешайте деревянной ложкой до образования очень мягкого теста.

ШАГ 3
Ложкой разложите тесто горками на противне на большом расстоянии друг от друга – печенье расползется во время выпекания. Слегка приплюсните каждое печенье ножом-шпателем.

ШАГ 4
Выпекайте на средней полке духовки около 10 минут до золотистого цвета. Следите, чтобы печенье не перепеклось, иначе оно станет слишком твердым. Оставьте на противне на несколько минут и переложите на решетку до полного остывания.

Вариации

Этот рецепт универсален, потому что видоизменять его можно бесконечно. Попробуйте заменить изюм кишмишем, коринкой, сушеной клюквой или вишней. Чтобы получилось имбирное печенье, положите вместо изюма 1–2 кусочка консервированного имбиря.





Тарталетки с яблоками

НА 6 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 40 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 35 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты

для теста
150 г муки + для раскатки
50 г золотистого мелкокристаллического сахара
75 г охлажденного сливочного масла (нарезать кубиками)
50 г молотого фундука
2 желтка
1 яйцо для смазывания (разболтать)

для начинки
450 г кислых яблок
50 г сливочного масла
50 г золотистого мелкокристаллического сахара
3–4 маленьких сладких яблока
сахарная пудра для посыпки
6 ядер фундука (бланшировать)

Утварь
6 силиконовых формочек для тарталеток
металлический противень

Совет

Зажгите горелку и прогрейте, пока пламя не станет равномерным. Держите ее на расстоянии около 15 см от тарталеток. Двигайте горелку в нужном направлении, пока весь сахар не карамелизируется.

Тарталетки с неотразимым вкусом, которые можно приготовить заранее, отлично подойдут для десерта на торжественном ужине.

ШАГ 1

Просейте муку в большую миску и подмешайте молотый фундук. Добавьте масло и разотрите в мелкую крошку. Подмешайте сахар и введите желтки. Руками соберите массу в шар. При необходимости подлейте немного холодной воды. Оберните пленкой и поставьте в холодильник на 20 минут. Разделите тесто на шесть частей. Раскатайте каждую часть на припыленной мукой поверхности и выложите тестом силиконовые формочки так, чтобы края теста выступали над бортиками формы. Охлаждайте 20 минут.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 200 °C. Накройте тесто в форме пекарской бумагой и всыпьте сухие бобы. Выпекайте тарталетки 15 минут, затем удалите бумагу с бобами. Немного остудите тарталетки, острым ножом подровняйте края теста вровень с бортиками формочек и смажьте яйцом. Выпекайте еще 5–10 минут, чтобы основы подрумянились и стали хрустящими. Оставьте в формочках на 10 минут и переложите на решетку до полного остывания.

ШАГ 3

Тем временем приготовьте начинку. Очистите кислые яблоки, вырежьте семенные коробочки и нарежьте мякоть пластинками. Растопите сливочное масло в сотейнике, положите яблоки и посыпьте сахаром. Тушите под крышкой на слабом огне, периодически перемешивая, 10 минут, пока яблоки не станут очень мягкими и не начнут разваливаться. Снимите с огня, разомните в пюре и тщательно размешайте деревянной ложкой. Поставьте тарталетки на противень и распределите по ним яблочное пюре.

ШАГ 4

Очистите сладкие яблоки, вырежьте семенные коробочки, нарежьте мякоть тонкими пластинками и разложите на пюре. В центр поместите по ядрышку фундука. Щедро посыпьте тарталетки сахарной пудрой и карамелизируйте с помощью горелки или поставьте под разогретый гриль в духовке на пару минут, пока сахар не начнет карамелизироваться. Перед подачей полностью остудите.





Слойки с сыром и шпинатом

НА 4 штуки
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты

для начинки
100 г жирного сливочного сыра
50 г тертого твердого сыра
1 яйцо
200 г мелкого шпината (промыть и обсушить)
соль и свежемолотый черный перец
щепотка мускатного ореха

для тестяной основы
250 г готового или домашнего слоеного теста (см. 29-й выпуск, стр. 24–25)
мука для раскатки
1 желток + 1 ч. л. воды (разболтать)

для украшения
4 ломтика козьего сыра

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень
силиконовая кондитерская кисточка

Подавайте эти вегетарианские слойки, которые хороши и в горячем, и в холодном виде, в качестве закуски или легкого основного блюда. Козий сыр выберите молодой и без корочки.

ШАГ 1

Соедините в чаше кухонного комбайна сливочный и твердый сыры, яйцо, листья шпината, соль, перец и мускатный орех. Перемешивайте, пока шпинат не измельчится, а вся масса не станет однородной.

ШАГ 2

Раскатайте тесто на припыленной мукой доске в квадрат со стороной 30,5 см. Разрежьте на четыре равные части. Наколите центр теста вилкой и выложите начинку.

ШАГ 3

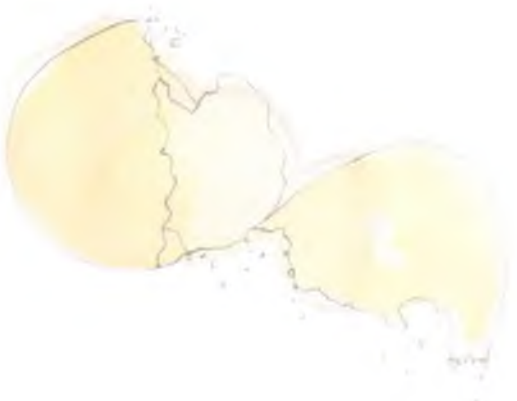
Загните уголки теста на начинку так, чтобы они почти сошлись в центре. Положите силиконовый коврик на противень и переложите на него слойки. Смажьте яичной болтушкой и положите в центр каждой слойки по ломтику козьего сыра. Поставьте в холодильник на 30 минут.

ШАГ 4

Разогрейте духовку до 200 °C. Пеките слойки 20 минут, пока они не поднимутся и станут золотистыми. Перед подачей остужайте не менее 10 минут. Подавайте теплыми или холодными.

Совет

Если у вас нет кухонного комбайна, мелко порубите шпинат и потом добавьте к остальным ингредиентам. Тщательно разотрите и вымешайте деревянной ложкой. Шпинат можно взять и замороженный, но его нужно разморозить и тщательно отжать воду.









Вишневый пирог с миндалем

Подайте этот чудесный пирог холодным к послеобеденному чаю или теплым на десерт, дополнив его заварным кремом или густыми свежими сливками.

НА 8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30–35 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты
150 г сливочного масла
150 г золотистого мелкокристаллического сахара
3 яйца
150 г муки + 1⅓ ч. л. разрыхлителя
50 г молотого миндаля
400 г консервированной вишни или черешни в собственном соку без косточек
сахарная пудра для посыпки

Утварь
круглая силиконовая форма диаметром 20,5 см
металлический противень
лопатка

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

ШАГ 2
Взбейте масло с сахаром в пышную кремообразную массу. Добавьте по одному яйца, тщательно взбивая каждый раз. Если масса начинает расслаиваться после введения яиц, добавьте ложку муки.

ШАГ 3
Просейте оставшуюся муку с разрыхлителем и всыпьте молотый миндаль. Вымешайте до образования однородного теста.

ШАГ 4
Перелейте тесто в форму и разровняйте поверхность лопаткой. Сверху равномерно разложите вишню или черешню, слегка вдавливая ягоды.

ШАГ 5
Пеките 30–35 минут, пока пирог не поднимется, станет золотистым и будет пружинить под пальцами. Оставьте в форме на 5 минут, переложите на блюдо, если подаете пирог теплым, или на решетку до полного остывания. Посыпьте сахарной пудрой.

Вариации

Пирог получится особенно вкусным со свежей вишней или черешней. Попробуйте испечь пирог с другими ягодами, например ежевикой или малиной. Выпечка получится изысканной и ароматной, если взять консервированную «пьяную» вишню или черешню.







Банановый кекс с шоколадом

ПРИМЕРНО НА 12 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30–35 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста
150 г размягченного сливочного масла
150 г золотистого мелкокристаллического сахара
3 яйца
2 средних банана
75 г шоколадных капель из черного шоколада
200 г муки
2 ч. л. разрыхлителя

для украшения
25 г белого шоколада (порубить)
25 г черного шоколада (порубить)

Утварь
квадратная силиконовая форма со стороной 20,5 см
металлический противень
лопатка
силиконовая кондитерская ручка или мешок (по желанию)

Шоколад и бананы – беспроигрышное сочетание, которое преобразит самую заурядную выпечку. Этот кекс прекрасно переносит транспортировку, а значит, его можно не только подать утром к кофе, но и взять на пикник или на работу.

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

ШАГ 2
Взбейте масло с сахаром в пышную кремообразную массу. Введите по одному яйца, тщательно взбивая каждый раз. Если масса начинает расслаиваться, добавьте немного муки. Очистите бананы, нарежьте крупными кусочками и добавьте в тесто вместе с шоколадными каплями.

ШАГ 3
Просейте муку с разрыхлителем и вымешайте до однородности. Переложите тесто в форму и разровняйте лопаткой. Пеките 30–35 минут, пока кекс не поднимется, станет золотистым и будет пружинить под пальцами. Дайте остыть в форме.

ШАГ 4
Аккуратно выложите из формы на доску или сервировочное блюдо. Растопите белый шоколад на паровой бане. С помощью кондитерской ручки или мешка выдавите на пирог шоколад тонкими полосками. Аналогичным образом растопите черный шоколад и полейте пирог. Нарежьте кекс порциями, прежде чем шоколад застынет.

Подсказка

Растопить небольшое количество шоколада на паровой бане сложно. Проще сделать это в микроволновке. Используйте режим размораживания и только короткие импульсы, чтобы шоколад не перегрелся и не подгорел.





Необычный шоколадный торт

Уникальный торт, в котором йогурт добавляют и в тесто, и в крем, благодаря чему выпечка получается удивительно нежной. Крем к тому же приобретает приятную кислинку.

НА 8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45–50 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °C

Ингредиенты

для теста
150 мл растительного масла
150 мл натурального йогурта
175 г светло-коричневого сахара мусковадо
3 яйца (разболтать)
225 г муки + 1½ ч. л. разрыхлителя
3 ст. л. какао-порошка
1 ч. л. пищевой соды
75 г черного шоколада (растопить)

для крема и украшения
300 мл натурального йогурта высокой жирности
400 мл жирных сливок
50 г сахарной пудры
350 г любых ягод, например клубники, черники или малины
25 г тертого черного шоколада

Утварь
круглая глубокая силиконовая форма диаметром 20,5 см
металлический противень
лопатка

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 190 °C. Поставьте форму на противень. В большой миске взбейте масло с йогуртом, сахаром и яйцами до однородности. Просейте муку, разрыхлитель, какао-порошок и пищевую соду и хорошо вымешайте. Затем добавьте растопленный шоколад и тщательно перемешайте до однородности.

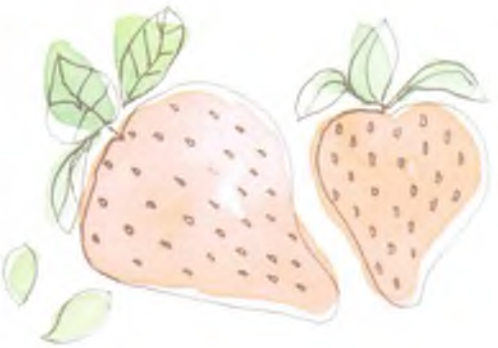
ШАГ 2
Перелейте тесто в форму. Пеките на средней полке духовки 45–50 минут до пробы на сухую спицу. Оставьте в форме на 5 минут и переложите на решетку до полного остывания. Холодный бисквит разрежьте на три коржа.

ШАГ 3
Для крема: налейте в большую миску йогурт и сливки. Просейте сахарную пудру и взбейте миксером до образования стойкой пены с мягкими пиками. Положите на блюдо нижний корж, намажьте частью крема. Распределите часть ягод.

ШАГ 4
Накройте вторым коржом, намажьте еще частью крема и разложите еще часть ягод. Накройте третьим коржом. Обмажьте торт оставшимся кремом, делая лопаткой завитки. Украсьте оставшимися ягодами и тертым шоколадом.

Совет

Промойте под водой целые ягоды и высушите насухо. Для этого оставьте ягоды в дуршлаге стекать, а затем обсушите на бумажных полотенцах. Клубнику нарежьте четвертушками или половинками в зависимости от размера.







Ананасовый торт со сливками

НА 6–8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 2 часа 45 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20–25 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты

для теста
100 г пшеничной муки + для раскатки
125 г цельнозерновой муки
25 г золотистого мелкокристаллического сахара
1 ч. л. молотого имбиря
125 г охлажденного сливочного масла (нарезать кубиками)
1 желток

для крема
125 г мелкокристаллического сахара
3 яйца (отделить желтки от белков)
15 г желатина
3 ст. л. свежевыжатого лимонного сока
400 г консервированных ананасов (нарезать кусочками, сироп слить)

для украшения
300 мл жирных сливок
3 ст. л. сахарной пудры

Утварь
силиконовая форма для киша диаметром 20,5 см
металлический противень

Классический американский пирог в этом варианте печется на цельнозерновой муке и прослаивается ананасовым кремом, который получается легким и воздушным, как мусс.

ШАГ 1

Для теста: просейте в миску пшеничную муку, подмешайте цельнозерновую, сахар и молотый имбирь. Добавьте масло и разотрите пальцами в мелкую крошку. Добавьте желток и 3–4 столовые ложки холодной воды (или сколько потребуется) и замесите мягкое тесто. Оберните пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 15 минут. Поставьте форму на противень. Раскатайте тесто на припыленной мукой поверхности и выложите им форму, подрезая верхний край по верхнему краю бортиков формы. Охлаждайте 30 минут.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 200 °C. Накройте тесто в форме пекарской бумагой и всыпьте сухие бобы. Выпекайте 15 минут. Удалите бумагу с бобами и пеките еще 5–10 минут, пока корж не станет золотистым и хрустящим. Достаньте из духовки и дайте полностью остыть, пока готовите крем.

ШАГ 3

Замочите желатин в холодной воде на 10 минут. Взбейте желтки с 25 г сахара до образования пены, добавьте лимонный сок. Поставьте миску с кремом на паровую баню и нагревайте, непрерывно взбивая, до загустения. Добавьте разбухший желатин и продолжайте взбивать, пока желатин не распустится и распределится равномерно. Снимите с огня и введите кусочки ананаса.

ШАГ 4

В чистой обезжиренной посуде взбейте белки в стойкую пену с мягкими пиками. Введите оставшийся сахар по ложке и продолжайте взбивать, пока белковая масса не станет густой и блестящей. Введите белки по трети в ананасовый крем, тщательно перемешивая каждый раз.

ШАГ 5

Переложите корж на блюдо и распределите на нем ровным слоем ананасовый крем. Поставьте в холодильник минимум на 2 часа. Перед подачей взбейте сливки с сахарной пудрой в стойкую пену с мягкими пиками. Выложите на крем и сделайте обратной стороной ложки волны с гребешками.





Хлебные булочки с сыром

Дрожжевое тесто, конечно, требует времени на подход и расстойку, но фактическое время нахождения хозяйки на кухне совсем не продолжительное. Подавайте эти ароматизированные сыром хлебные булочки самостоятельно или со сливочным маслом к горячему супу.

НА 12 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: 1 час
ВРЕМЯ ПОДХОДА ТЕСТА: 45 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты

500 г хлебопекарной муки (с высоким содержанием клейковины) + для замеса
150 г тертого твердого сыра
1 ч. л. быстродействующих сухих дрожжей
1 ч. л. мелкокристаллического сахара
1 ч. л. соли
300 мл теплой воды
2 ст. л. оливкового масла + для смазывания
яйцо + 1 ч. л. воды для смазывания (разболтать)

Утварь

силиконовый коврик
металлический противень
круглая выемка для печенья диаметром 7 см

Подсказка

Хозяйки часто допускают ошибку, добавляя лишнюю муку и делая тесто сухим. При первом замесе тесто должно получиться довольно липким, поэтому удержитесь от соблазна добавить муку. В процессе замеса на доске тесто становится однородным, эластичным и менее липким.

ШАГ 1

Всыпьте муку в большую миску и подмешайте примерно 125 г сыра. Добавьте сухие дрожжи, сахар и соль. Сделайте в центре ямку и влейте большую часть воды и масло. Пальцами начинайте перемешивать влажные ингредиенты и муку в центре, постепенно захватывая муку по краям. В конце замесите руками мягкое липкое тесто, добавив при необходимости оставшуюся воду.

ШАГ 2

Переложите тесто на слегка припыленную мукой поверхность и вымешивайте около 10 минут. Немного смажьте миску оливковым маслом. Соберите тесто в шар. Положите в промасленную миску, прокрутите шар несколько раз, чтобы тесто покрылось маслом. Накройте миску крышкой или пленкой и поставьте подходить в теплое место на 1 час до увеличения в объеме вдвое.

ШАГ 3

Положите силиконовый коврик на противень. Выложите тесто из миски, выбейте кулаком и хорошо обомните. Раскатайте в пласт толщиной 3 см и выемкой вырежьте круги. Переложите на противень на равном расстоянии друг от друга. Соберите обрезки, раскатайте и вырежьте следующую партию кругов.

ШАГ 4

Смажьте заготовки яичной болтушкой и посыпьте оставшимся сыром. Свободно накройте булочки и дайте еще раз подойти до увеличения в объеме вдвое.

ШАГ 5

Разогрейте духовку до 200 °C. Пеките булочки 30 минут, пока они не станут золотистыми, а при постукивании по дну не будет слышен глухой звук. Готовые булочки переложите остывать на решетку.



Капкейки с узором

Украшение сладких изделий узорами по трафарету активно набирает популярность в современном кондитерском деле. Вы легко освоите этот способ декорирования.

НА 12 капкейков

Ингредиенты

225 г сахарной мастики
сахарная пудра для посыпки
белый растительный твердый жир
пищевые пастообразные красители
немного королевской глазури
100 г масляного крема

Утварь

маленькая скалка и доска
большой кондитерский трафарет
кондитерская кисточка
для рисовальная
с мягкой щетиной
круглая выемка для печенья
диаметром 7 см
маленький нож-шпатель

1 Для простого **одноцветного рельефного рисунка**: раскатайте кусочек мастики на поверхности, припыленной сахарной пудрой. Смажьте обратную сторону трафарета очень тонким слоем растительного жира. Положите на мастику и слегка прокатайте сверху скалкой. Усильте давление и прокатайте скалкой еще несколько раз, аккуратно снимите трафарет и убедитесь, что на мастике остался рисунок. Нанесите на кексы тонкий слой масляного крема. Присыпьте выемку для печенья сахарной пудрой, вырежьте из мастики с нанесенным на нее рифленым рисунком кружки и положите на кексы.

2 Для создания **эффекта нарисованного краской трафаретного рисунка**: положите трафарет на мастику, как описано выше, и прокатайте плавно скалкой, чтобы зафиксировать его на месте. Обмакните кисточку в краситель, при необходимости разбавив его парой капель воды. Проведите кисточкой по краям блюдца, чтобы снять излишки красителя. Нанесите краситель по всей поверхности трафарета и оставьте до высыхания. Выемкой вырежьте кружки и положите на кексы.

3 Для создания **эффекта лепнины** используйте королевскую глазурь. Положите трафарет на мастику и слегка прокатайте скалкой, чтобы зафиксировать его. Аккуратно нанесите немного глазури на трафарет. Наносите глазурь в одном направлении, стараясь не придавливать, чтобы она не оказалась под трафаретом. Соскребите лишнюю глазурь и снимите с мастики трафарет. Вырежьте кружки и положите на кексы.

Подсказка

Экспериментируйте с разными вариантами. Используйте краситель одного или нескольких цветов, чтобы добиться другого эффекта. Возьмите белую или цветную мастику, чтобы усилить контраст. Попробуйте для начала на небольшом кусочке мастики, чтобы убедиться, что вам нравится полученный результат.








2


3а


3б

Ананас и продукты из него



Сладкий вкус сочного ананаса объясняет популярность этого фрукта как в свежем виде, так и в виде добавок в разнообразную выпечку и десерты.

ВЫПЕЧКА С АНАНАСОМ

Свежий и консервированный ананас, а также продукты из него – очень популярные вкусовые добавки к разнообразной выпечке и запеченным блюдам. Этот экзотический фрукт может выступать в качестве основного компонента, как, например, в классическом пироге-перевертыше с ананасами, или играть вспомогательную роль, придавая фруктовой выпечке дополнительную сладость и вкусовые нотки. Небольшое количество сушеного ананаса отлично дополнит печенье, а ананасовый джем можно использовать в качестве великолепной ароматной начинки для простого бисквитного торта вместо традиционного малинового или клубничного варенья.

ПРОДУКТЫ ИЗ АНАНАСА

1 Маленький ананас («бэби») – миниатюрная разновидность крупных плодов, но более округлая и яркая. Один маленький ананас – идеальное лакомство на двоих. **2** Свежий ананас. Выбирайте плоды со сладким насыщенным ароматом и свежими на вид листьями. Если плод спелый, листья легко отрываются. **3** Консервированный ананас кусочками можно использовать в десертах и соусах. **4** Консервированный ананас кольцами лучше брать в собственном соку, а не в сиропе, поскольку он слишком сладкий. **5** Ананасовый сок очень вкусный, его пьют отдельно и добавляют в коктейли. **6** Засахаренный ананас получают путем вымачивания в сахарном сиропе. Поищите мягкий и сочный засахаренный ананас, который можно хранить в герметичной упаковке до года. Используйте для украшения тортов. **7** Ананасовый джем – прекрасная начинка для бисквитных тортов. **8** Мягкий сушеный ананас бывает в виде кубиков и более крупных кусочков, часто его готовят с добавлением сахара. Мягкая текстура делает его идеальной добавкой в кексы с сухофруктами. **9** Обычный сушеный ананас намного суше мягкого сушеного ананаса, поэтому перед использованием его следует размочить.



КАК ОЧИСТИТЬ СВЕЖИЙ АНАНАС

Срежьте верхушку и низ ананаса, поставьте плод вертикально на доску и срежьте по вертикали кожуру, повторяя изгибы плода. Нарежьте мякоть дольками, прорезая толстую кочерыжку, или кольцами и вырежьте середину выемкой для печенья или ножом для удаления сердцевины из фруктов.

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 87-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...



КЛУБНИЧНЫЕ КАПКЕЙКИ: кексы с клубникой и белым шоколадом покрывают взбитыми сливками и дополнительной порцией клубники.

ШОКОЛАДНЫЕ ЧАШЕЧКИ: домашнее ванильное мороженое подается в шоколадных чашечках с шоколадной ложечкой.

КЕКС С КАРАМЕЛЬНЫМ КРЕМОМ: ароматный имбирный кекс украшен вкуснейшим карамельным кремом.

ЛЕПЕШКА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ: деревенская хлебная лепешка запекается с луком, моцареллой и розмарином.



...и 6 квадратных силиконовых формочек для вашей коллекции

...а также в 88-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...



ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ: хрустящий пирог с сочной начинкой из свежей черники украшен резной крышечкой.

АБРИКОСОВЫЙ ТОРТ: этот классический бисквитный торт с масляным кремом и прослойкой из абрикосового джема украшает шапка из декорированной мастики нежного абрикосового оттенка.

КИШ С ЛОСОСЕМ: хрустящая песочная основа отлично контрастирует с нежнейшей начинкой из филе лосося и брокколи.

ПЕЧЕНЬЕ «ЦВЕТОЧКИ»: эти веселые печенья из разноцветного теста вырезаются с помощью выемок-цветков.



...и декоративный кондитерский пресс для вашей коллекции

Очередной номер в продаже через две недели

www.eaglemoss.ru

ISSN 2222-2650

Вы скачали Журнал кулинарный Изысканная выпечка №86/2015г для ознакомления на сайте http://www.panatex.com.ua.Инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, возможность скачать бесплатно.