EAGLEMOSS
COLLECTIONS

Изысканная выпечка

43

РАЗ В 2 НЕДЕЛИ Рекомендуемая цена: 209 руб., 37,95 грн

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

В этом выпуске:

- Кофейные кольца в шоколаде
- Кекс «Мадера»
- Шоколадные бискотти с пеканом
- Мильфей с лимонным кремом
- Маффины с черникой
- Бисквитный торт с ягодами
- Пирог с горгонзолой
- Корзиночки с вишневым клафути

...а также для вашей коллекции



Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь



EAGLEMOSS
COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 43

Россия
Свидетельство о регистрации средства массовой информации Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций Российской Федерации ПИ № ФС77-47407 от 25.11.2011 г.
Учредитель и издатель:
ООО «Иглмосс Эдишинз»
Адрес издателя и редакции:
ул. Николоямская, д. 26, стр. 1–1а, г. Москва, Россия, 109004;
тел.: (+7-495) 666-44-85,
факс: (+7-495) 666-44-87;
e-mail: eaglemoss@dzb.ru
www.eaglemoss.ru
Главный редактор:
Павел Звонов
Распространение:
ООО «Бурда Дистрибьюшен Сервисиз»
Рекомендуемая цена: 209 руб.

Украина
Свидетельство о государственной регистрации печатного средства массовой информации Государственной регистрационной службы Украины КВ № 18493-7293ПР от 05.12.2011 г.
Учредитель и издатель:
ООО «Іглмосс Едішенз»
Адрес издателя и редакции:
ул. Б. Хмельницкого, 30/10, оф. 21, г. Киев, 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, 01054
Главный редактор:
Наталия Павловская
Рекомендуемая цена: 37,95 грн.

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

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

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

Отпечатано в типографии
Univest Print
ООО «Компания «Юнивест Маркетинг» 01054, г. Киев, ул. Дмитриевская, 44 б

Тираж: 34 300 экз.
Сдано в печать 03.09.2013 г.

Фото: обложка, 5–7 EM/Simon Smith; 9 EM/Amanda Heywood; 11 StockFood/R&R Publications Marketing Pty Ltd; 13 EM; 15 EM/Simon Smith; 17 EM/Karl Adamson; 19 EM/Thomas Odulate; 20–21 EM/Simon Smith; 23 Alamy/numb; 24–26 EM/Tim Hill & EM.

Иллюстрации: Natalie Abadzis
Редактор: Nikki Mohan
Дизайн: Howells Design Ltd

© 2013 Eaglemoss Ltd
Право пользования принадлежит ООО «Иглмосс Эдишинз» и ООО «Іглмосс Едішенз».

Ребристые формочки для саваренов являются неотъемлемой частью выпуска. Не продавать отдельно. P888-N

12+

www.goodbakes.ru

Изысканная выпечка 43

СОДЕРЖАНИЕ

ДЕСЕРТЫ

Кофейные кольца в шоколаде 4

Сладкие кофейные кольца покрывают шоколадной глазурью и наполняют сливками и клубникой.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Кекс «Мадера» 8

Один из лучших рецептов кондитеров Туманного Альбиона – кекс, украшенный полосками из цукатов.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Шоколадные бискотти с пеканом 10

Эти знаменитые итальянские печенья запекают дважды, благодаря чему они приобретают характерную структуру.

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

Мильфей с лимонным кремом 12

Любимые всеми слоеные пирожные доставляют не только вкусовое, но и эстетическое удовольствие.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Маффины с черникой 14

Американская сладкая выпечка с ягодами черники, радующая также тонким ароматом мускатного ореха.

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











ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Бисквитный торт с ягодами 16

Тортик с ванильным кремом и свежими ягодами – сезонное угощение, которое обязательно понравится вашим гостям.

ХЛЕБ И Ко

Пирог с горгонзолой 18

Голубой сыр с пассерованным пореем и грецкими орехами – вот какова аппетитная начинка этого закусочного пирога.

ДЕСЕРТЫ

Корзиночки с вишневым клафути 22

Золотистые изделия с начинкой из ароматного вишневого клафути, обожаемого французами.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология

Приготовление пломбира 24

Домашний пломбир станет хитом среди приготавливаемых вами десертов.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты

Ваниль и ее производные 26

Все, что важно знать о пряности, которая на самом деле не пряность.







Кофейные кольца в шоколаде

Воздушные кексы в виде колечек, ароматизированные кофе и политые шелковистой шоколадной глазурью, – несколько непривычный десерт. Наполните серединку колечек взбитыми сливками, густым натуральным йогуртом или ванильным пломбиром и украсьте яркими свежими ягодами.

НА 6 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 40 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 12–15 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 1 час
ВРЕМЯ ЗАСТЫВАНИЯ: 1 час
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для кофейного теста
125 г сливочного масла
125 г золотистого мелкокристаллического сахара
2 яйца
125 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя
2 ч. л. растворимого кофе, растворенного в 1 ст. л. теплой воды (остудить)

для шоколадной глазури
125 г темного шоколада (порубить)
1 ст. л. молока
75 г сливочного масла (мелко порезать)

для украшения
200 мл жирных сливок или сливок для взбивания
50 г расплавленного молочного шоколада (дополнительно, см. «Финальный штрих»)
свежая клубника
шоколадные фигурки (см. выпуск № 42, стр. 14)

Утварь
6 порционных формочек для саваренов
противень
решетка, установленная над большой формой
кулинарная кисточка
кондитерский мешочек с большой насадкой-звездочкой

В ХОРОШЕЙ ФОРМЕ

Поскольку у ваших силиконовых формочек ребристые края, грешно было бы испортить изделия, покрыв их толстым слоем густой глазури. Вот почему мы предлагаем приготовить шоколадную глазурь, которую можно намазать на колечки тонким слоем. Такой подход позволяет не только сохранить оригинальную форму изделий, но и существенно сэкономить количество глазури, стекающей во время застывания с выпечки, чем в случае, когда глазурью поливают изделия.

МЕНЯЕМ ОДЕЖКИ

Тесто можно ароматизировать шоколадом, а глазурь – кофе. Для этого замените в тесте растворимый кофе 1 ст. л. какао-порошка, растворенного в 1 ст. л. теплой воды, остудите и введите вместе с мукой. Для кофейной глазури нагрейте на слабом огне 50 г сливочного масла с 3 ст. л. молока и 2 ст. л. растворимого кофе, периодически перемешивая, до получения однородной массы. Снимите с огня и частями просейте 225 г сахарной пудры, тщательно растирая после каждой порции, чтобы смесь стала однородной. Дайте остыть и намажьте кисточкой на испеченные кольца.

Финальный штрих

Если вы хотите добавить еще один слой глазури, как это сделали мы (см. фото на стр. 5), покройте кольца глазурью из темного шоколада и дайте застыть. Наполните кондитерскую ручку 50 г расплавленного молочного шоколада и выдавите тонкими полосками поверх темной глазури. Дайте застыть и после этого начиняйте кольца.



Как приготовить и испечь кофейные кольца

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Поставьте шесть формочек на противень. В большой миске взбейте сливочное масло с сахаром в пышный светлый крем.

2 По одному введите яйца, всыпая с каждым по ложке муки, чтобы масса не расслаивалась.



Выпекание и украшение колец

5 Разровняйте поверхность каждого кольца маленьким ножом-лопаткой и поставьте выпекаться на 12–15 минут: изделия поднимутся до верхнего края формочек и будут пружинить на ощупь.

6 Оставьте колечки в форме на 30 минут, переверните на решетку остывать. Для шоколадной глазури сложите шоколад в огнеупорную миску, добавьте молоко и нарезанное кубиками масло. Поставьте на горячую водяную баню и нагревайте, пока шоколад и масло не начнут плавиться. Размешайте, чтобы получилась однородная масса.







3 Введите оставшуюся муку с растворенным кофе в масляную массу.

4 Двумя чайными ложками разложите тесто по формочкам – его будет достаточно, чтобы положить в каждую по 5 чайных ложек.





7 Переставьте решетку с остывшими кофейными кольцами на противень или большую форму, чтобы собирать стекающую глазурь. Намажьте кисточкой шоколадную глазурь на изделия по всей поверхности. Отставьте на час.

8 Переложите глазированные кексы на тарелки. Взбейте сливки и выложите ложкой или из кондитерского мешочка в центр колечек. Нарежьте крупные ягоды клубники пластинками или ломтиками. Разложите на сливках и украсьте шоколадными фигурками.



Кекс «Мадера»

Этот классический британский кекс отличают сливочный вкус и характерная плотная текстура. Полоски цитрусовых цукатов или засахаренных долек выкладывают в центр перед выпеканием, что придает пирогу очень узнаваемый внешний вид.

НА 10–12 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 час
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

250 г муки + 1½ ч. л. разрыхлителя
175 г сливочного масла (размягченного)
175 г мелкокристаллического сахара
измельченная на мелкой терке цедра ½ лимона
3 яйца
½ ч. л. ванильного экстракта
2–3 ст. л. молока
1–2 лимонные или апельсиновые дольки либо крупных цуката (см. «Совет»)
сахарная пудра для присыпки

Утварь

круглая глубокая силиконовая форма диаметром 18 см
противень

ШАГ 1

Просейте муку с разрыхлителем. Взбейте масло с сахаром добела в пышный крем. Подмешайте лимонную цедру. Взбейте яйца с ванильным сахаром и подмешайте небольшими порциями в масляный крем, добавляя каждый раз по ложке просеянной муки, чтобы масса не расслаивалась. Перемешивая массу, всыпьте остаток муки. Постепенно влейте молоко, чтобы у вас получилось тесто мягкой текстуры, которое падает с ложки.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 180 °C. Поставьте силиконовую форму на противень и переложите в нее тесто, разровняв поверхность ложкой. Пеките 30 минут, затем уложите в центр кекса полоски лимонных или апельсиновых долек либо цукатов и пеките еще 30 минут. Проверьте готовность спицей.

ШАГ 3

Оставьте пирог остывать в форме на полчаса, затем переверните на решетку и подождите до полного остывания. Присыпьте сахарной пудрой перед подачей.

Совет

Кекс «Мадера» обычно украшают цукатами или дольками не столько из лимонов, сколько из цитронов, еще одного цитруса, напоминающего внешне крупные лимоны. Свежими в продаже они попадаются редко, а вот цитрусы в виде длинных полос стоит поискать в отделах, где торгуют сухофруктами.

Происхождение

КЕКС «МАДЕРА»

Несмотря на свое название, кекс не имеет никакого отношения к архипелагу Мадейра. Рецепт этой выпечки берет начало в Викторианской эпохе, когда ломтики кексов и бисквитов принято было подавать с бокалом вина мадера, поскольку считалось, что легкий лимонный привкус и плотная текстура кекса идеально сочетаются со сладким крепленым вином.





Шоколадные бискотти с пеканом

ПРИМЕРНО НА 36 печений
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 20–30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 и 170 °C

Ингредиенты
75 г сливочного масла (размягченного)
150 г мелкокристаллического сахара
3 яйца
300 г муки
1½ ст. л. молока
125 г рубленого пекана
25 г какао-порошка
75 г поленты
1½ ч. л. разрыхлителя

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень

В Италии в любом ресторане или баре к чашечке эспрессо обычно подают один бискотти.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Взбейте масло с сахаром добела в пышный крем. Введите по одному яйца, тщательно взбивая каждый раз и добавляя по ложке муки со вторым и третьим яйцом, чтобы масса не расслаивалась. Подмешайте молоко и нарезанные орехи пекан.

ШАГ 2

Просейте сверху оставшуюся муку с какао-порошком, полентой и разрыхлителем. Соберите массу руками и замесите мягкое тесто. Разделите на 3 части и скатайте каждую руками в колбаску длиной 30,5 см. Положите силиконовый коврик на противень и переложите на него тестяные колбаски, слегка приплюснув каждую.

ШАГ 3

Пеките 30 минут: заготовки поднимутся и станут золотистыми. Выньте из духовки и оставьте колбаски на 20–30 минут. Уменьшите температуру духовки до 170 °C. Нарежьте колбаски по косой диагональными ломтиками шириной 1 см и разложите их плоской стороной на силиконовом коврике на противне. Поставьте в духовку на 10 минут (при необходимости пеките партиями).

Происхождение

БИСКОТТИ

Сушка продуктов питания приобрела популярность в средневековые времена, поскольку это позволяло значительно продлевать время их хранения. Бискотти – традиционные итальянские печенья, название которых происходит от латинского biscoctus, что означает «дважды запеченный» (из этого же слова в результате образовалось слово печенье по-английски – biscuit). Сегодня в Италии бискотти также называют кантучини или кантучи. Такие сладкие сухарики слишком крепки, чтобы есть их сразу, поэтому, как правило, их обмакивают в чашечку эспрессо, чтобы размягчить.





Мильфей с лимонным кремом

Французское пирожное мильфей, которое мы привыкли называть наполеоном, – это хрустящие воздушные пласты слоеного теста с начинкой из лимонного крема и взбитых сливок.

НА 4 порции
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 1 час
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 230 °C

Ингредиенты
500 г готового слоеного теста
мука для раскатки
300 мл жирных сливок (взбить)
250 г лимонного крема (курда)
сахарная пудра для присыпки

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень

Вариации

Для шоколадно-малиновых пирожных: разведите 1 ст. л. какао-порошка в 1 ст. л. теплой воды, остудите и вбейте в сливки, а лимонный крем замените малиновым вареньем. Сверху пирожные можно покрыть шоколадной глазурью. Смешайте 200 г сахарной пудры с 1 ст. л. какао-порошка и достаточным количеством холодной воды, чтобы получилась густая однородная глазурь. Намажьте ее на слойку без начинки и дайте застыть, после этого выложите глазурь на слойки с начинкой и разрежьте на четыре пирожных.

ШАГ 1

Раскатайте тесто на поверхности, слегка припыленной мукой, в прямоугольник размером примерно 25 x 38 см. Подравняйте края коржа, наколите его вилкой. Положите силиконовый коврик на металлический противень. Накатайте корж на скалку, затем аккуратно раскатайте на коврике. Поставьте на полку холодильника на 20 минут.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 230 °C. Пеките слоеный корж 20 минут: тесто поднимется и станет золотисто-коричневым. Дайте ему соскользнуть с противня на решетку и оставьте остывать.

ШАГ 3

Когда заготовка полностью остынет, аккуратно разрежьте ее очень острым ножом поперек на три равные части. Намажьте две слойки ровным слоем взбитых сливок. Сверху выложите ложкой лимонный крем. Сложите друг на друга обе слойки и накройте сверху третьей без начинки. Посыпьте сахарной пудрой, просеивая ее через ситечко.

ШАГ 4

Раскалите металлическую спицу докрасна, удерживая ее рукой в огнеупорной рукавице. Вдавите спицу в слой сахарной пудры на пирожном, чтобы получить решетку из ромбиков: сначала сделайте несколько параллельных косых полос в одну сторону, затем – в противоположную. По мере необходимости снова раскаляйте спицу. До подачи держите изделия на холоде. Разрежьте ножом на 4 одинаковых пирожных.

Подсказка

Чтобы пирожные получились аккуратными с хорошо заметными по бокам тонкими воздушными слоями теста, вам понадобится острый нож, желательно с ребристым лезвием. Из-за тупого лезвия ножа коржи будет раздавливаться, а не разрезаться, и вся начинка расползется по бокам изделий.





Маффины с черникой

Такие маффины в хрустящий оболочке радуют своей сочностью, которая получается благодаря сливкам.

НА 12 штук
ВРЕМЯ ЗАМОРАЖИВАНИЯ (для ягод): 1 час
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 18–20 минут (для каждой партии изделий)
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты
2 яйца
75 г светло-коричневого сахара
250 мл подсолнечного масла
225 мл жирных сливок
1 ч. л. ванильного экстракта
¼ ч. л. измельченных на терке мускатных орехов
150 г муки
1 ст. л. разрыхлителя
150 г цельнозерновой муки для выпечки
175 г свежей черники (заморозить, чтобы ягоды стали твердыми перед добавлением в тесто)

Утварь
силиконовый противень для 6 глубоких тарталеток (пеките маффины в два подхода)
металлический противень

Подсказка

При замешивании теста для маффинов помните, что главное при этом не переусердствовать с перемешиванием, иначе изделия получатся тяжелыми и плотными, а не легкими и воздушными.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 200 °C. В большой миске взбейте яйца с сахаром, подсолнечным маслом, сливками и ванильным экстрактом.

ШАГ 2

Просейте сверху мускатный орех с мукой и разрыхлителем, добавьте цельнозерновую муку и перемешайте, чтобы ингредиенты равномерно распределились в массе.

ШАГ 3

В конце подмешайте в тесто замороженную чернику. Поставьте силиконовый противень на металлический. Перелейте приготовленное тесто в кувшин и разлейте половину в чашки на противне. Пеките маффины 18–20 минут: изделия поднимутся и станут золотисто-коричневыми. Оставьте на противне на 10 минут, потом осторожно выложите на решетку до полного остывания. Испеките аналогичным образом еще шесть маффинов из оставшейся половины теста.

Происхождение

АМЕРИКАНСКИЕ МАФФИНЫ

Английские маффины – это маленькие круглые дрожжевые оладьи, а американские больше похожи на порционные кексы, но менее сдобные. Много рецептов маффинов можно найти в американских кулинарных книгах XIX века, но по-настоящему популярными они стали в 1980-х годах, когда в американских городах появились сети кафе-кондитерских, в которых посетителям начали предлагать маффины в качестве дополнения к чашке дымящегося капучино или латте.



Бисквитный торт с ягодами

Бисквит с небольшим количеством растопленного сливочного масла профессионалы называют генуэзским. Это прекрасная основа для праздничного торта с масляным кремом и ягодами.

НА 8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 40 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25–30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для генуэзского бисквита
3 яйца
75 г мелкокристаллического сахара
½ ч. л. ванильного экстракта
75 г муки
25 г сливочного масла (растопить)

для крема и украшения
200 г сливочного масла (размягченного)
400 г сахарной пудры (просеять)
1 ч. л. ванильного экстракта
2–3 ст. л. молока
ягоды клубники и черники

Утварь
круглая силиконовая форма для выпечки диаметром 20,5 см
противень
нож-лопатка
кондитерский скребок

Совет

Ввести в процессе взбивания в тесто как можно больше воздуха – это главное условие для получения правильного генуэзского бисквита. Воздух собирается крупными пузырями в яично-сахарной массе. При выпекании влага в этих пузырях расширяется и превращается в пар, заставляя бисквит подниматься вверх.

ШАГ 1

Для бисквита разогрейте духовку до 180 °C. В большой миске взбейте миксером яйца с сахаром в очень густой светлый крем (от венчиков при подъеме должна ленточкой тянуться толстая нитка крема).

ШАГ 2

Добавьте ванильный экстракт. Аккуратно подмешайте металлической ложкой немного просеянной муки и растопленного масла. Продолжайте поочередно добавлять в тесто муку и масло до их полного перемешивания.

ШАГ 3

Поставьте силиконовую форму на противень. Перелейте в нее бисквитное тесто и пеките 30 минут (тонкая спица после прокалывания готового коржа останется чистой и сухой). Оставьте бисквит в форме на 10 минут, затем переверните на решетку до полного остывания.

ШАГ 4

Для крема взбейте миксером масло в крем. Понемногу подсыпайте сахар, продолжая взбивать, влейте ванильный экстракт и достаточное количество молока, чтобы получилась масса, которую можно намазывать. Разрежьте бисквит на два пласта, нижний переложите на блюдо. Намажьте половиной масляного крема. Разложите сверху немного ягод и накройте вторым коржом. Обмажьте торт со всех сторон оставшимся кремом и сделайте на нем декоративные полосы с помощью кондитерского скребка. Украсьте сверху по краю кольцом из клубники и черники.







Пирог с горгонзолой

Пикантный итальянский сыр с плесенью горгонзола идеально сочетается с мягким вкусом порея и грецких орехов. Красное вино подчеркивает вкус начинки, но также окрашивает ее в темный цвет, поэтому при желании можно взять сухое белое вино.

НА 6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
1 час – 1 час 5 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты
550 г подготовленного лука-порея
125 г сливочного масла
90 мл сухого красного вина
около 10 листов вытяжного теста
250 г сыра горгонзола
(нарезать кубиками)
150 г грецких орехов
(крупно порубить)
2 яйца
300 мл жирных сливок

Утварь
разъемная форма для выпекания
диаметром 23 см
кулинарная кисточка
противень

СКАЖИТЕ «СЫ-Ы-Ы-ЫР!»

Хотя мы считаем, что горгонзола как нельзя лучше подходит для этого пирога, вы можете заменить ее любым другим голубым сыром. Поскольку горгонзола плохо хранится, по возможности покупайте свежий кусочек в день использования. Если сыр нужно оставить на хранение, оберните его тщательно в вощеную бумагу или пищевую пленку и держите в холодильнике. Если подаете горгонзолу на сырной тарелке, обязательно достаньте сыр из холодильника минимум за два часа до подачи, поскольку полнее всего этот сыр раскрывает свой вкус при комнатной температуре.

ЧУДЕСНЫЕ ОСТАТКИ

Подсохшие остатки горгонзолы можно перемешать с луком-шалот, обжаренным с нарезанными цукини и сладким красным перцем, добавлять в начинку для пирожков, кишей или запеканки с макаронными изделиями, такими как каннеллони, лазанья или гигантские ракушки. Смешайте с жирными сливками, сметаной или густым натуральным йогуртом и шнитт-луком – отличная заливка для запеченного картофеля готова. Разомните горгонзолу со сливочным сыром, небольшим количеством горчицы, хорошо поперчите и подавайте к хрустящему хлебу или тостам.

Подсказка

Сыр горгонзола, который назван в честь деревушки в Ломбардии, где его впервые произвели, обладает более нежной и кремовой текстурой, чем рокфор, и намного более мягким вкусом. Его жирность прекрасно сбалансирована зелено-голубыми жилками плесени, пронизывающими мякоть сыра, поэтому он прекрасно подходит к соусам для пасты, начинкам для пирогов, салатам и супам.



Как приготовить начинку и выложить форму тестом

1 Нарежьте порей тонкими кольцами. Растопите на большой сковороде 25 г сливочного масла и спассеруйте порей на слабом огне до мягкости (около 10 минут). Влейте вино, приправьте и увеличьте огонь. Тушите, пока вино не впитается. Отставьте остывать.

2 Растопите оставшееся масло и смажьте кисточкой дно и бока разъемной формы. Смажьте пласт вытяжного теста растопленным маслом и переложите его в форму, разравнивая тесто в уголках кисточкой. Края теста должны свисать по бокам формы.





Завершение и выпекание пирога

5 Разогрейте духовку до 180 °С. Взбейте яйца со сливками в кувшине и залейте начинку в форме.

6 Соберите края теста и загните поверх начинки. Действуйте осторожно, чтобы не разорвать тестяные пласты.









3 Уложите в форму аналогичным образом еще пять промасленных пластов теста по одному за раз, перед следующим пластом теста поворачивайте форму на 60 градусов.

4 Выложите на тесто спассерованный порей, сверху разложите кубики сыра, посыпьте грецкими орехами.





7 Смажьте оставшиеся четыре пласта теста растопленным маслом и выложите на начинку поочередно, поворачивая форму перед каждым следующим пластом. Подогните внутрь края теста.

8 Смажьте сверху оставшимся маслом и разрежьте верхние пласты теста острым ножом, намечая 6 равных порций. Поставьте форму на противень и выпекайте 45–50 минут до золотисто-коричневого цвета. Оставьте на 5 минут, потом аккуратно выложите из формы. Подавайте, разрезав на порции по намеченным линиям.



Корзиночки с вишневым клафути

Клафути – популярный французский десерт в виде запеканки из ягод или фруктов в сладком яично-молочном креме. В данном случае предлагаем объединить два классических рецепта – песочные корзиночки с кремом и клафути с вишнями.

НА 6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут
(на каждую партию изделий)
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 35–40 минут
(на каждую партию корзиночек)
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 и 170 °C

Ингредиенты
375 г сладкого песочного теста
мука для раскатки
225 мл сливок низкой жирности
1 стручок ванили
2 яйца
2 желтка
25 г мелкокристаллического сахара
2 ст. л. кирша (дополнительно)
350 г свежих вишен или черешен
(разрезать пополам
и удалить косточки)
сахарная пудра для присыпки

Утварь
блюдце или десертная тарелка
диаметром 15 см
3 силиконовые порционные формочки
для киша*
(пеките в два подхода, пока
не получите позже еще три формочки
для полного комплекта)
противень
пекарская бумага и сухие бобы

ШАГ 1

Раскатайте половину теста на присыпанной мукой поверхности и с помощью блюдца или тарелочки вырежьте три круга диаметром 15 см. Выложите ими три порционные формочки для киша. Соберите обрезки с оставшейся половиной теста для последующего выпекания. Наколите тесто в формочках вилкой и поставьте в холодильник на 30 минут.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 180 °C. Поставьте формочки на противень и накройте тестяные заготовки пекарской бумагой, всыпьте бобы. Пеките «слепым» методом 10 минут, затем удалите бумагу с бобами и поставьте формочки в духовку еще на 10 минут, чтобы тесто стало золотистым.

ШАГ 3

Уменьшите температуру духовки до 170 °C. Влейте в кастрюльку сливки, разрежьте стручок ванили вдоль пополам, кончиком ножа соскребите семена в сливки и вскипятите. Взбейте в большом кувшине венчиком яйца с желтками, сахаром и киршем (если используете). Вливая горячие сливки, непрерывно взбивайте смесь до однородности. Разложите половину ягод по формочкам с корзиночками и залейте половиной яичной смеси. Запекайте 20 минут, пока крем не станет плотноватым. Испеките аналогичным образом еще три корзиночки. Подавайте теплыми или холодными, присыпав сахарной пудрой.

Совет

Классический клафути всегда делают со свежими вишнями, причем с косточками. Позднее десерт стали готовить круглогодично, используя консервированную вишню или черешню. В этом случае тщательно слейте с ягод сок или сироп, иначе он разбавит и некрасиво окрасит крем.





Приготовление пломбира

Самое вкусное мороженое – пломбир на сливках, а не из смеси молока и сливок. Мороженица для его приготовления не понадобится, саму массу во время замораживания нужно лишь раз растереть.

НА 6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 5 минут
ВРЕМЯ ЗАМОРАЖИВАНИЯ: 2–3 часа, затем 6 часов или всю ночь

Ингредиенты
4 желтка
125 г ванильного сахара
300 мл сливок низкой жирности
300 мл сливок повышенной жирности

Утварь
контейнер для замораживания с крышкой

Вариации

Для шоколадного мороженого измельчите на терке или мелко порубите 150 г темного шоколада подмешайте его в горячий крем до расплавления. Для кофейного мороженого добавьте в нагревающиеся сливки 2 ч. л. растворимого кофе. Для фруктового мороженого подмешайте вместе со взбитыми сливками в холодный крем 250 г пюрированной клубники, малины или других ягод либо фруктов. Мраморное мороженое или мороженое в крапинку можно получить, если подмешать в наполовину замороженную массу фруктовое пюре, шоколадные капли или мелко нарезанный консервированный имбирь, не размешивая до полной однородности.

1 Деревянной ложкой разотрите желтки с сахаром в однородную кремовую массу. На слабом огне доведите до кипения нежирные сливки.

2 Влейте горячие сливки в желтковый крем, непрерывно взбивая венчиком до получения однородной эмульсии. Поставьте смесь на огонь и варите, помешивая, на слабом огне 2–3 минуты. Не допускайте закипания крема, иначе желтки заварятся и крем свернется. Перелейте смесь в чистую посуду и оставьте до полного остывания. Периодически перемешивайте, чтобы сверху не образовывалась пленка.

3 Взбейте жирные сливки в стойкую пену и, несильно нажимая на лопатку, введите в холодный крем. Перелейте в литровый контейнер для замораживания и поставьте в морозилку, ничем не накрывая. Масса должна стать плотной по краям, начнут образовываться кристаллы льда, при этом в середине мороженое все еще будет мягким.

4 Переложите пломбир в чистую посуду и взбейте миксером до получения однородной воздушной массы со всеми разбитыми кристалликами льда.

5 Снова переложите массу в контейнер, накройте крышкой и поставьте замораживаться до полного затвердения. Переставьте мороженое в холодильник на 30 минут до подачи, чтобы оно стало мягче и его можно было выложить шариками.








3


4


5

Ваниль и ее производные

Самая дорогая в мире пряность после шафрана – ваниль, высоко ценимая кулинарами за ее сложный цветочный аромат.



ЧТО ТАКОЕ ВАНИЛЬ?

Стручки ванили – это плод растения из семейства орхидных, родиной которого является Мексика, хотя сейчас его выращивают во всем тропическом регионе, где оно буйно растет в жарком влажном климате. Крупнейший в мире «производитель» ванили – остров Мадагаскар. Название растения происходит от испанского слова vainilla – стручочек. Растение растет как лиана, карабкаясь вверх по соседним деревьям, столбам или иным опорам. Длинные зеленые плоды обрабатывают по довольно сложной технологии, завершением которой является этап длительной сушки. Несколько месяцев спустя вяленые стручки становятся блестящими и черными, сжимаясь примерно на треть от своего оригинального размера. На этом этапе ваниль начинает благоухать. Она стоит очень дорого, поскольку сбор урожая ванили и его обработка требуют больших усилий. Стручки должны быть влажными и мясистыми, а не сухими и хрупкими, хранят их в герметичной посуде, чтобы пряность больше не сохла. Во внутренней мембране стручков содержатся многочисленные крошечные семена. Их можно выскоблить ножом и добавить в соусы, десерты, мороженое, напитки, а оставшиеся половинки стручка положить в емкость с сахаром, чтобы у себя дома получить натуральную ванильную сладость.

ВАНИЛЬ В РАЗНЫХ ФОРМАХ

1 Натуральный порошок, или пудра, ванили (в отличие от синтетического порошка ванилина). Бывает белым и черным, получают его путем перемалывания цельных стручков в мелкий порошок и последующего подсушивания.
2 Цельные стручки ванили обычно продают поштучно или попарно. Их можно использовать повторно, даже если семена уже вычищены, поскольку стручок сохраняет аромат. После использования промойте и просушите стручок, храните его в герметичной упаковке, чтобы он не стал хрупким. **3** Ванильный экстракт – самый концентрированный и чистый из жидких ванильных ароматизаторов. Используйте экономно – не больше 1 чайной ложки на блюдо. **4** Ванильная эссенция менее насыщенная, чем экстракт. **5** Ванильный ароматизатор – самый слабый по концентрации и часто делается на основе искусственного ванилина. **6** Ванильная паста очень концентрированная, ее готовят методом настаивания цельных стручков и ванильного экстракта в сахарном сиропе и спирте. Семена из стручков удаляют и вместе с загустителем растирают в пасту.



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.

...и в 44-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ГЛАЗИРОВАННЫЙ БЕЛЫЙ ОРЕХОВЫЙ ТОРТ: торт для особых случаев, украшенный трафаретными цветочками из глазури.

ПИРОГ-ПЕРЕВЕРТЫШ С АНАНАСАМИ: идеальный десерт из воздушного бисквита со сладкой фруктовой начинкой.

ПИЦЦА С ПЕРЦЕМ И МОЦАРЕЛЛОЙ: вегетарианская пицца с разноцветными перцами и настоящим итальянским сыром.

ВАНИЛЬНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ШОКОЛАДОМ: кто откажется от такого вкусного и аппетитного американского печенья?







...и еще нож-лопатка и три трафарета для вашей коллекции

...а также в 45-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ПИРОЖНЫЕ С МАЛИНОВЫМ МУССОМ: изделия из тонких бисквитных коржей с высоким слоем малинового мусса украшают малиной и сливками.

ПИРОГ С ЛИМОННЫМИ КРОШКАМИ: сочный влажный пирог, пропитанный лимонным сиропом со сказочно ароматной лимонной посыпкой.

ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ ТАРТ: хрустящее сладкое миндальное тесто наполняют заварным ванильным кремом и украшают ровными рядами летних ягод.

АБРИКОСОВЫЙ ПИРОГ С ЛАЙМОМ: нежный крем со свежими абрикосами и интенсивным ароматом лайма на подушке из тающего во рту песочного теста.





...и три формочки-кольца для выпечки для вашей коллекции

Очередной номер в продаже через две недели

www.goodbakes.ru

ISSN 2222-2650