EAGLEMOSS
COLLECTIONS

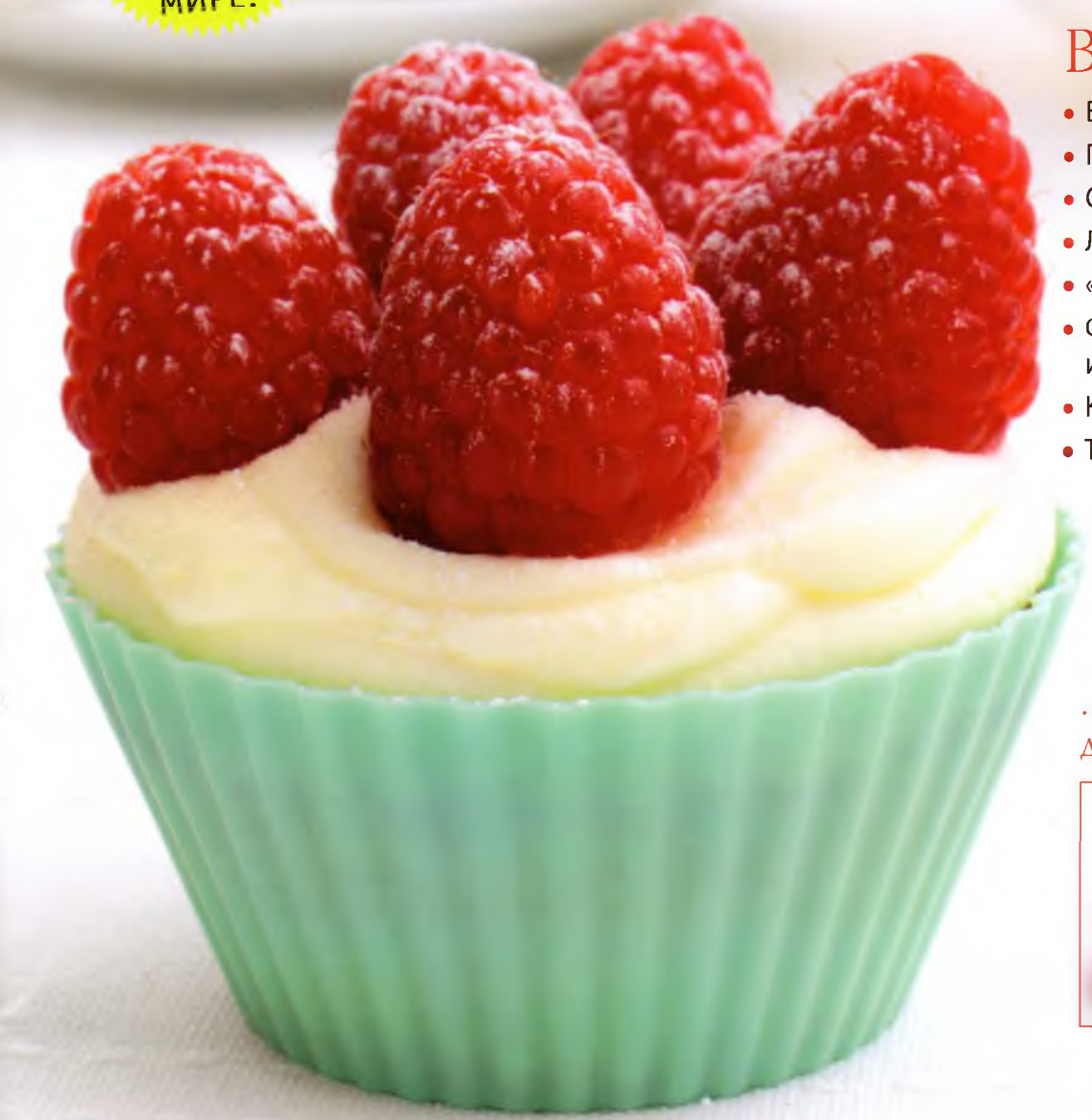
1

Изысканная выпечка

РАЗ В 2 НЕДЕЛИ Рекомендуемая цена: 99 руб.

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

УЖЕ ПРОДАНО БОЛЕЕ 3 МИЛЛИОНОВ ЖУРНАЛОВ ВО ВСЕМ МИРЕ!



В этом выпуске:

- Ванильные кексы с кремом
- Пудинги из горького шоколада
- Средиземноморские тарталетки
- Лебкухен
- «Макароны»
- Фокачча с тимьяном и розмарином
- Кекс «Данди»
- Торт «Сент-Оноре»

...формочки для кексов для вашей коллекции



Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь



EAGLEMOSS COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 1

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:
105064, г. Москва,
ул. Земляной Вал, д. 8;
тел.: (+7-495) 666-44-85,
факс: (+7-495) 666-44-87;
e-mail: info@eaglemoss.ru
Главный редактор:
Наталья Волкова
Распространение:
ЗАО «Издательский дом «Бурда»
Рекомендуемая цена 99 руб.

Украина
Учредитель и издатель:
ООО «Іглмосс Едішенз»
Адрес издателя и редакции:
01030, г. Киев,
ул. Б. Хмельницкого, 30/10, оф. 21
тел./факс: (+380-44) 239-73-04
e-mail: info@eaglemoss.com.ua
Адрес для писем:
01054, г. Киев, а/я 84
Главный редактор:
Андрей Сапожников
Распространение:
ДП «Бурда-Украина», 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», 220037, РБ,
г. Минск, переулок Козлова, д. 7г;
тел. (+375-17) 297-92-75.

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

Тираж: 610 000 экз.
Сдано в печать 5.12.2011 г.

© 2011 Eaglemoss Ltd.
Все права защищены.

Фото: Обложка: EM/Tim Hill, 3–5 EM/Tim Hill; 7 Photolibrary.com/ Food Collection; 9 Photolibrary.com/ Food Collection; 11 EM/Ian Garlick; 12–13 EM/ Amanda Heywood; 15 Photolibrary.com/ Fresh Food Images/Martin Brigdale; 17 Photolibrary.com/ Ingram Publishing; 19 EM/Jon Whitaker; 21 Photolibrary.com/ Fresh Food Images/Joff Lee; 23 EM/Karl Adamson; 24 EM/ Tim Hill.
Иллюстрации: Natalie Abadzis
Редактор: Nikki Mohan
Дизайн: Howells Design Ltd

Формочки для выпечки являются неотъемлемой частью выпуска. Не продавать отдельно. P888-T

www.goodbakes.ru

Изысканная выпечка 1

СОДЕРЖАНИЕ

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Ванильные кексы с кремом 4

Самые быстрые в приготовлении из всех порционных кексов – капкейки, которые понравятся сладкоежкам.

ХЛЕБ И Ко

Фокачча с тимьяном и розмарином 8

Теплый итальянский хлеб хрустит благодаря посыпке из морской соли, источая утонченный аромат розмарина…

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

«Макароны» 10

Французский десерт – элегантные, тающие во рту пирожные из миндального безе.

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Торт «Сент-Оноре» 12

Он лишь кажется сложным в приготовлении, на самом деле этот торт – результат умелого украшения заготовок.

ХЛЕБ И Ко

Средиземноморские тарталетки 16

Сытная комбинация из слоеного теста, ароматного базилика, анчоусов и помидоров.

ОТДЕЛ ПО РАБОТЕ С КЛИЕНТАМИ Ответы на наиболее часто задаваемые вопросы можно получить на сайте **www.goodbakes.ru** 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.goodbakes.ru** 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.
УКРАИНА И КАЗАХСТАН Ответы на часто задаваемые вопросы вы найдете на сайте **www.goodbakes.ru**.











ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Лебкухен 18

Наслаждайтесь немецкими рождественскими пряниками, когда захочется, или подарите их как оригинальный презент.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Кекс «Данди» 20

Традиционный шотландский кекс с сухофруктами и цукатами и сегодня популярен, как и в дни его изобретения в XIX веке.

ДЕСЕРТЫ

Пудинги из горького шоколада 22

Под оболочкой с трещинками в пудингах скрыт горячий растопленный черный шоколад.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология

Как приготовить заварное тесто 24

Готовим тесто для эклеров и торта «Сент-Оноре».

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ утварь

Как использовать силиконовые формы 26

Используйте все возможности силиконовых форм.





panatex.com.ua



Ванильные кексы с кремом

Небольшие кексы из воздушного бисквита покрыты соблазнительным масляным кремом и украшены свежей малиной – идеальное искушение.

НА 12 обычных или 24 мини-кекса
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15–20 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 20 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °C

Крем
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут

Ингредиенты

для кексов
125 г сливочного масла (размягченного)
125 г мелкокристаллического сахара
2 крупных яйца (растереть)
125 г муки (просеять)
1 ч. л. разрыхлителя для теста
2 ст. л. цельного или нежирного молока
3–4 капли ванильной эссенции (или ванилина по вкусу)

для крема
75 г сливочного масла (размягченного)
2 ст. л. цельного или нежирного молока
2–3 капли ванильной эссенции (или ванилина по вкусу)
225 г сахарной пудры (просеять)
пищевой краситель (дополнительно)
малина для украшения

Утварь
12 обычных или 24 маленьких формочек для кексов (силиконовых или бумажных)
противень с углублениями

ТОЛЬКО ЛУЧШИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Хотя вариантов теста для кексов существует столько же, сколько и самих кондитеров, базовый рецепт основан на замешивании сливочного масла, яиц, сахара и муки – проще простого. Единственный секрет идеальных кексов – тесто следует делать только из свежих продуктов. Всегда точно отмеряйте необходимое количество ингредиентов, распределяйте подготовленное тесто равномерно по формочкам и выпекайте в предварительно разогретой до нужной температуры духовке. Не поддавайтесь искушению и не заглядывайте в духовку во время выпекания, иначе кексы могут осесть.

КАК ВЗБИВАТЬ КРЕМ

Потребуется попрактиковаться, чтобы добиться изящных и стойких завитков крема на изделиях. Сначала непременно нужно тщательно просеять сахарную пудру, чтобы избавиться от комочков, затем взбить ее с размягченным маслом до нежного крема с легкой текстурой. Помните, что чем дольше его взбивать, тем более однородной и гладкой получится масса. Если результаты первых попыток покажутся вам слишком уж любительскими, не расстраивайтесь и замесите другую порцию крема.

Вариации

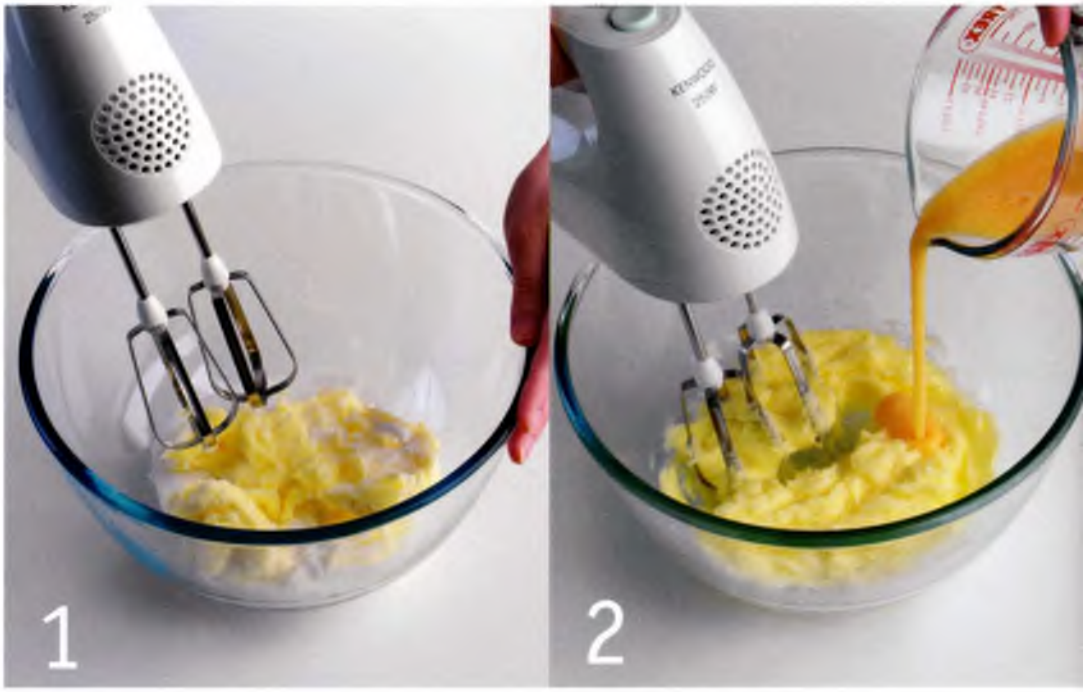
Замените столовую ложку муки столовой ложкой какао-порошка хорошего качества и просейте в масляно-яичную массу с мукой. Добавьте к пудре для крема столовую ложку просеянного какао и украсьте готовые пирожные тонкими завитками из темного шоколада.



Приготовление кексов

1 В большой емкости взбейте в светлую пышную массу размягченное сливочное масло с сахаром.

2 Подмешайте небольшими порциями растертые яйца, добавляя по ложке отмеренное количество просеянной муки, чтобы масса не свернулась.



Как покрывать кексы кремом

5 В большой чаше взбейте масло в мягкую массу. Влейте молоко, добавьте ванильную эссенцию (или ванилин), подмешайте половину сахарной пудры. Взбивайте несколько минут. Всыпьте оставшуюся пудру и продолжайте взбивать, пока у вас не получится светлый пышный крем. Если используете пищевой краситель, вводите его по капле, не прекращая взбивать, пока смесь не станет желаемого цвета.

6 Возьмите ножом-лопаткой шарик крема и намажьте им кекс сверху от центра к краю.







3 Металлической ложкой подмешайте в оставшуюся муку разрыхлитель, после чего введите молоко и ванильную эссенцию (или ванилин).

4 Положите бумажные или силиконовые формочки в углубления на специальном противне или на обычный большой жарочный лист. Равномерно распределите по формочкам тесто. Выпекайте в предварительно разогретой до 190 °С духовке, пока кексы не поднимутся и не станут золотистыми. Это займет от 15 до 20 минут. Переложите изделия на решетку и дайте им остыть.





7 Намажьте кремом и другую сторону кекса сверху так, чтобы получился ровный слой.

8 Наконец, работая от центра к краю, двигайте нож против часовой стрелки, чтобы получились завитки. Если совершенства добиться не удалось, любые симпатичные украшения или свежие ягоды прикроют допущенные огрехи. Выкладывайте их сразу же вслед за кремом, пока он не успел загустеть.



Фокачча с тимьяном и розмарином

Ароматная лепешка из духовки хороша сама по себе с качественным оливковым маслом и как аккомпанемент к тарелке с закусками.

НА 4 штуки
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПОДХОДА ТЕСТА: 1 час 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15–20 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 220 °C

Ингредиенты
450 г белой хлебной муки
2 ч. л. быстродействующих дрожжей
морская соль
1 ст. л. свежего рубленого розмарина и несколько веточек для украшения
1 ст. л. свежего рубленого тимьяна
4 ст. л. оливкового масла первого отжима

Утварь
2–4 промасленных противня

ШАГ 1
Просейте муку в большую миску, подмешайте дрожжи и 1 ч. л. морской соли. Добавьте рубленую зелень в муку, после чего деревянной ложкой или миксером с насадками для теста замесите мягкое тесто, подливая оливковое масло и достаточное количество теплой воды (около 250–300 мл). Переложите тесто на доску и вымешивайте 10 минут.

ШАГ 2
Смажьте маслом чистую емкость, положите в нее тесто и накройте влажной тканью или пищевой пленкой. Поставьте тесто в теплое место минимум на час, чтобы оно увеличилось вдвое в объеме.

ШАГ 3
Выбейте тесто кулаком раз или два, чтобы резко вышел воздух, и разделите массу на четыре части. Раскатайте каждую часть в овал толщиной примерно 1 см. Переложите лепешки на противни, накройте промасленной пищевой пленкой и оставьте подходить еще на 20 минут. Разогрейте духовку до 220 °C.

ШАГ 4
Вколите иголочки розмарина в лепешки, посыпьте их морской солью. Сбрызните маслом и выпекайте 15–20 минут. Оберните чистым кухонным полотенцем и дайте остыть. Подавайте на стол в тот же день.

Совет

Свежая зелень обладает более мягким и нежным ароматом, чем сушеная. Но для выпечки лучше использовать сушеные травы, которых для этого потребуется меньше, чем свежей зелени.

Вариации

Из предложенного количества теста можно сформовать одну большую овальную буханку, которая испечется за 20 минут. При желании замените розмарин и тимьян шалфеем, лавровым листом или орегано. Зелень можно вообще не добавлять, а положить в тесто горсть рубленых оливок или тушеный красный лук.





«Макароны»

Французы выпекают миндальные «макароны» с хрустящей оболочкой и тягучей серединкой. Сделайте цветные безейные основы и соедините их ванильным кремом разных цветов радуги.

НА 15 пирожных
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 8–10 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 150 °C

Начинка
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут

Ингредиенты

для безейных половинок
3 крупных белка (комнатной температуры)
25 г крупнокристаллического сахара
200 г сахарной пудры
125 г молотого миндаля
любые пищевые красители

для начинки
2 желтка
50 г крупнокристаллического сахара
3 капли ванильной эссенции (или ванилина по вкусу)
1 ст. л. муки
200 мл молока
любые пищевые красители

Утварь
1–2 противня для выпечки, выстеленных пекарской бумагой
кондитерский мешочек с насадкой диаметром 1 см

ШАГ 1

Взбейте белки в стойкую пену и, не прекращая взбивать, всыпьте порциями сахар, пока у вас не получится блестящая масса. Измельчите в блендере сахарную пудру с молотым миндалем в очень мелкий порошок, дважды просейте смесь и введите ее в безейную массу вместе с красителем. Тщательно перемешивайте, пока тесто не станет однородным и не будет опадать с лопатки широкой лентой. Проверьте консистенцию, резко сбросив с ложки небольшое количество теста на тарелку – должен получиться аккуратный купол без вершинок. Если на куполе есть заостренные вершинки, еще раз хорошо перемешайте тесто.

ШАГ 2

Нарисуйте на листе пекарской бумаги пять кругов в три ряда диаметром 4 см. Переложите бумагу нарисованной стороной вниз на противень. Перелейте тесто в кондитерский мешочек и выдавите в центр каждого круга по шарику. Стряхните противень, чтобы масса равномерно распределилась. Оставьте подсыхать на 15 мин. Перед выпечкой поверхность изделий должна стать неклейкой. Разогрейте духовку до 150 °C. Выпекайте 8–10 мин., пока безе не станут плотными. Дайте остыть и аккуратно снимите с бумаги. Всего потребуется 30 половинок.

ШАГ 3

Взбейте желтки с сахаром в густой светлый крем. Подмешайте муку. Разогрейте молоко (не доводя до кипения!) и влейте тонкой струйкой в яичный крем, не прекращая взбивать. Добавьте ванильную эссенцию (или ванилин) и краситель, после чего процедите в кастрюльку, где разогревалось молоко. Помешивая, доведите до кипения и дайте крему загустеть. Накройте и поставьте в холодильник. Намажьте кремом половинку безе. Накройте другой половинкой и прижмите.

Происхождение

«МАКАРОН»

Несмотря на французское название, появились эти крошечные лакомства во Франции в XVI веке, когда Екатерина Медичи приехала в страну из Италии, чтобы стать женой Генриха II, и привезла с собой своих кондитеров. Название пирожного происходит от слова macaronner, что означает «перемешивать тесто, пока оно не станет плотным и будет медленно опадать с ложки».





Торт «Сент-Оноре»

Торжество кондитерского искусства – классический французский торт «Сент-Оноре», который представляет собой смесь из нескольких видов теста, кремов и карамели. И внешний вид, и вкус торта восхищают!

НА 10–12 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: по 20–30 минут на каждый из двух видов теста
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °С

Ингредиенты

для коржа-основы
250 г сдобного песочного теста

для заварных булочек
140 г пшеничной муки
щепотка соли
4 яйца (слегка взбить)
300 мл холодной воды
115 г сливочного масла (нарезать мелкими кубиками)
1 яйцо + 2 ст. л. молока для смазывания (растереть)
300 мл сливок для взбивания (взбить), для начинки заварных булочек

для карамели и крема
225 г сахара
100 мл воды
215 г сахара
6 желтков
60 г муки
щепотка соли
750 мл горячего молока (вскипятить со стручком ванили или ванилином по вкусу, дать настояться и чуть остыть)
1 ст. л. порошкового желатина, распущенного в 2 ст. л. холодной воды
6 белков

Утварь
смазанный маслом противень
кондитерский мешочек с гладкой насадкой диаметром 2 см

ВЕНЕЦ КОНДИТЕРСКОЙ КОРОНЫ

Торт «Сент-Оноре» состоит из песочного коржа, на который выкладывают круг из заварного теста, а на него – кольцо из наполненных сливками и покрытых карамелью заварных булочек. Легкая, воздушная начинка представляет собой комбинацию из кондитерского крема и взбитых белков, именуемую кремом шибу или кремом «Сент-Оноре», прекрасно сочетающимся с легкой текстурой заварного теста. Торт венчает хрустящая корона из карамельных завитков.

ЗАВАРНОЙ ДИЗАЙНЕР

На песочный корж-основу из кондитерского мешка выкладывают кольцо заварного теста, для чего потребуется немного кондитерского мастерства. Но не стоит переживать, если не все получится идеально – неровности и пустоты можно скрыть булочками и заполнить кремом. Торт склеивается слоем карамели. Обо всех секретах приготовления заварного теста читайте в рубрике «КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология» на стр. 24–25.

Вариации

Чтобы приготовить двойные заварные пирожные «Монахини» (Religieuses), наполните заварные булочки слегка взбитыми и подслащенными сливками, покройте кофейной глазурью, соберите попарно и украсьте симпатичным колечком из взбитых сливок. Чудесное угощение к чашечке кофе или чая!

Происхождение

ТОРТ «СЕНТ-ОНОРЕ»

Говорят, это чудесное сочетание заварного и песочного видов теста в одном изделии назвали в честь Святого Гонория (Оноре), который был в VII веке архиепископом французского города Амьен и считался покровителем кондитеров. Другая версия гласит, что создатель начинки для торта кондитер Шибу открыл свой магазинчик на улице Сент-Оноре в Париже.



Корж-основа

1 Разогрейте духовку до 200 °С. Раскатайте готовое песочное тесто в корж диаметром 25 см. Переложите на противень и наколите часто вилкой. Приготовьте заварное тесто (см. рубрику «КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология» на стр. 24–25) и выдавите из кондитерского мешочка круг по краю песочного коржа. Выпекайте 30 минут – до золотистого цвета.

2 Выдавите из кондитерского мешочка на влажный противень 16 профитролей диаметром 4 см, смажьте яйцом, растертым с молоком. Выпекайте 20 минут.





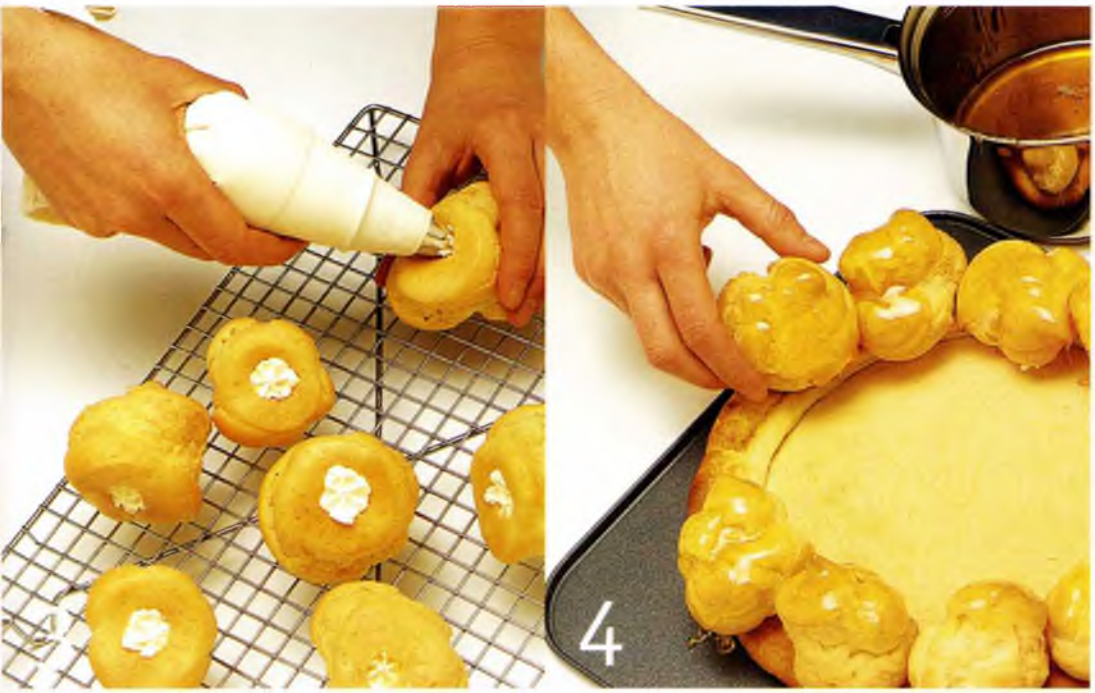
Начинка и сборка

5 Для начинки. Взбейте 6 желтков со 175 г сахара в густой пышный крем, подмешайте муку и соль. Перелейте массу в емкость с горячим молоком, проварите 2 минуты, постоянно перемешивая, после чего процедите через сито.

6 Подмешайте распущенный желатин в горячий кондитерский крем и оставьте до полного остывания. Взбейте белки с оставшимся сахаром до образования стойких вершинок и введите в застывший крем.







3 Сделайте маленький прокол в основании каждой профитроли и дайте остыть. При помощи кондитерского мешочка наполните остывшие пирожные взбитыми сливками.

4 Для карамели. Растворите сахар в воде и быстро сварите до получения золотистой карамели. Осторожно обмакните пирожное сверху и снизу в карамель и выкладывайте, склеивая друг с другом, на заварное кольцо по краю песочного коржа.



7 Выложите в центр торта кондитерский крем, разровняйте ножом-лопаткой и охладите до полного застывания.

8 Разогрейте остатки застывшей карамели на плите и декорируйте торт карамельными завитками.



Средиземноморские тарталетки

Вкуснейшие прямоугольники из слоеного теста с начинкой из помидоров, салями, анчоусов, маслин и базилика. Подавайте в качестве закуски или легкого обеда с порцией зеленого салата.

НА 8 тарталеток
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты

500 г готового слоеного теста на сливочном масле
200 г салями (нарезать тонкими ломтиками)
16 филе анчоусов (масло слить)
6 спелых плотных помидоров среднего размера
горсть маслин
свежемолотый черный перец
1 яйцо (взбить)
оливковое масло для сбрызгивания
листья базилика для украшения

Утварь

2 противня

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 200 °C. Раскатайте тесто в пласт толщиной 5 мм. Подровняйте края и разрежьте тесто на аккуратные прямоугольники. Слегка смажьте противни маслом, переложите на них тестяные полуфабрикаты на небольшом расстоянии друг от друга. Острым ножом проведите по краям каждого прямоугольника линии, отступив на 1 см и не разрезая тесто до конца.

ШАГ 2

Нарежьте помидоры аккуратными кружочками, анчоусы разрежьте вдоль пополам. Разложите на прямоугольниках из теста в произвольном порядке помидоры, анчоусы и ломтики салями, посыпьте маслинами, поперчите и сбрызните парой капель оливкового масла. Смажьте края тарталеток взбитым яйцом и выпекайте 20 минут, пока тесто хорошо не поднимется и не станет золотистым. Украсьте порванными листиками базилика. Подавайте тарталетки комнатной температуры.

Вариации

Смажьте тесто ложкой соуса сальса верде или песто, сверху выложите кружочки помидоров и тонкие ломтики козьего сыра либо раскрошенного сыра фета. Или же усильте привкус маслин: намажьте тесто сначала небольшим количеством пасты тапенада, а на нее выложите помидоры и смесь из маслин и оливок. Чтобы придать тарталеткам пикантность, можно посыпать их перед выпечкой мелкорубленым чесноком.





Лебкухен

Лебкухен, что в переводе означает «пряник», – любимое праздничное печенье жителей Германии. Как правило, в такие изделия добавляют различные пряности. Их покрывают сахарной или шоколадной глазурью, наше же печенье мы решили украсить золотом, что будет уместным для особого случая.

ПРИМЕРНО на 30 печений
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15–20 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты
250 г пшеничной муки
75 г молотого миндаля
1 ч. л. разрыхлителя
½ ч. л. пищевой соды
2 ч. л. молотого имбиря
½ ч. л. молотого мускатного ореха
½ ч. л. молотой корицы
½ ч. л. молотой гвоздики
цедра 1 апельсина и 1 лимона
200 мл светлого прозрачного меда
85 г сливочного масла

Для украшения
горсть половинок бланшированного миндаля
листики из съедобного золота (дополнительно)

Утварь
2 больших противня, выстеленных пекарской бумагой

ШАГ 1

Смешайте в большой миске муку с молотым миндалем, разрыхлителем, пищевой содой, пряностями, цедрой апельсина и лимона. Растопите на плите масло с медом, влейте в сухие ингредиенты и перемешайте до образования достаточно тугого теста. Накройте миску пищевой пленкой и оставьте тесто немного остыть.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 180 °C. Руками скатывайте из теста шарики диаметром около 3 см и выкладывайте на подготовленные противни на достаточном расстоянии друг от друга. Расплющите шарики ладонью в кружки. Положите в центр каждого печенья по половинке миндаля и посыпьте парой листиков съедобного золота (для украшения). Выпекайте около 15 минут, пока изделия не поднимутся и не станут золотистыми. Переверните на решетки и дайте остыть.

Вариации

Чтобы сделать лебкухен в глазури, не украшайте печенье миндалем и съедобным золотом, а обмакните готовые изделия в сахарную глазурь, для приготовления которой разотрите 120 г просеянной сахарной пудры с одним взбитым белком, и дайте застыть. При желании печенье можно обмакнуть в растопленный белый, молочный или темный шоколад, после чего полить тонкой струйкой шоколада другого цвета.

Происхождение

ЛЕБКУХЕН

Хотя в Германии такие пряники ассоциируются с рождественскими праздниками, это изысканно ароматизированное печенье придется вам по душе в любую пору года. Оберните их целлофаном, обвяжите праздничной ленточкой – прекрасный и оригинальный подарок готов.





Кекс «Данди»

Сочный ароматный кекс «Данди», который прекрасно хранится достаточно долгое время, считается одним из самых любимых из всех популярных кексов с сухофруктами на туманном Альбионе. Это сытное лакомство пекут медленно и долго.

НА 1 КЕКС из 16 ломтиков
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 2 ½ часа
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 170 °C

Ингредиенты

125 г коринки (или изюма бидана)
125 г изюма
125 г кишмиша
125 г нарезанных цукатов или засахаренной вишни (или смеси)
25 г бланшированного миндаля (порубить)
275 г пшеничной муки
225 г сливочного масла
225 г светло-коричневого сахара
цедра 1 крупного апельсина
цедра 1 крупного лимона
4 крупных яйца
32 цельных ядрышка миндаля (бланшировать)

Утварь

глубокая круглая форма для выпечки диаметром 20 см

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 170 °C. Смажьте маслом и выложите пекарской бумагой глубокую круглую форму для выпечки диаметром 20 см. Смешайте сухофрукты, цукаты и/или вишню и рубленый миндаль с мукой.

ШАГ 2

Разотрите до образования светлого крема сливочное масло с сахаром. Подмешайте цедру апельсина и лимона. Взбивая, введите по одному яйца, добавляя с каждым ложку муки, если вам кажется, что масса может свернуться. В конце подмешайте смесь муки с сухофруктами.

ШАГ 3

Переложите тесто в подготовленную форму и сделайте ложкой в центре небольшое углубление, чтобы во время выпекания кекс не вырастал в центре. Разложите на тесте кольцами миндаль.

ШАГ 4

Выпекайте в духовке 2–2½ часа, проверив готовность первый раз через 2 часа, затем – каждые 10 минут, пока кекс не будет плотным на ощупь. Если выпечка начнет сильно подрумяниваться сверху, накройте ее листом пекарской бумаги. Оставьте остывать в форме на полчаса, после чего переверните на решетку и оставьте до полного остывания.

Совет

Чтобы не покупать на развес несколько разных пакетов с сухофруктами и цукатами (которые редко используются до конца), приобретите пакет с готовой смесью из различных сортов изюма, цукатов, сушеных ягод.

Происхождение

КЕКС «ДАНДИ»

Первой фирмой, которая наладила коммерческий выпуск кексов с сухофруктами в конце XIX века, стала шотландская компания «Keillers of Dundee». С тех пор этот традиционный шотландский кекс, украшенный ядрышками миндаля, стал именоваться «Данди».





Пудинги из горького шоколада

Контраст между хрустящей оболочкой и мягкой, тающей начинкой превращает эти шоколадные пудинги в особенное угощение. Подготовить десерт можно заранее и поставить в духовку непосредственно перед тем, как гости сядут за стол.

НА 4 или 6 порций
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °C

Ингредиенты

125 г темного шоколада с содержанием какао не меньше 70 %
125 г сливочного масла плюс для смазывания
150 г мелкокристаллического сахара
2 крупных яйца + 2 желтка
50 г пшеничной муки

Утварь

4 x 200 мл или 6 x 150 мл формочек для суфле или пудинга (смазать сливочным маслом)

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 190 °C и смажьте сливочным маслом формочки. Разломайте шоколад на кусочки, добавьте кубики сливочного масла. Поставьте на водяную баню и дайте шоколаду с маслом растопиться. Перемешайте тщательно до однородности и дайте слегка остыть.

ШАГ 2

Взбейте яйца с желтками и сахаром до получения густого светлого крема, после чего введите растопленный шоколад с маслом. Подмешайте просеянную муку. Разложите тесто равномерно по формочкам и выпекайте 25 минут изделия в больших формочках и около 20 минут – в маленьких, пока пудинги слегка не поднимутся, чуть растрескаются и станут на ощупь похожими на бисквит. Подавайте теплыми со сливками, густым некислым йогуртом или мороженым.

Вариации

Добавьте в шоколадное тесто одну-две столовые ложки коньяка или крепкого кофе, чтобы усилить вкус сладостей. Чтобы разнообразить текстуру десерта, подмешайте в тесто горсть чипсов из молочного, черного или белого шоколада.

Финальный штрих

ШОКОЛАДНЫЙ СОУС

Подайте пудинги в озерце из густого шоколадного соуса. Медленно растопите на плите 110 г мелкокристаллического сахара с 175 г обычного шоколада без добавок, 2 ст. л. сливочного масла и 2 ст. л. коньяка (или другого алкоголя). Не допускайте закипания соуса! Тщательно разотрите растопленную массу, чтобы придать ей однородность и блеск. Остатки соуса можно заморозить и подать позже с мороженым.



Приготовление заварного теста

В заварном тесте содержится достаточно большое количество жидкости, благодаря чему это тесто при выпекании сильно разбухает, образуя внутри большую полость, которую удобно наполнять разнообразными начинками.

НА 16 профитролей или 10 булочек

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20–35 минут (в зависимости от размера)
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты
150 г пшеничной муки
щепотка соли
4 яйца (слегка растереть)
300 мл холодной воды
125 г сливочного масла (нарезать мелкими кубиками)

Утварь
пергаментная бумага
смазанный маслом противень

Советы

Не открывайте дверцу духовки в первые 15 минут выпекания, иначе изделия не поднимутся.

Как только достанете готовую заварную выпечку из духовки, сразу же проколите булочки, чтобы выпустить пар и не дать изделиям размокнуть.

Не наполняйте выпечку начинкой задолго до подачи, иначе заварное тесто станет мягким.

Замороженные заварные изделия доведите до комнатной температуры, потом поставьте на 5 минут в разогретую до средней температуры духовку, чтобы булочки стали хрустящими. Остудите и наполните начинкой.

1 Просейте дважды на лист пергаментной бумаги муку с солью. Если в кухне сыро, переложите лист с мукой в теплое место, чтобы смесь чуть подсохла.

2 Вскипятите масло с водой в кастрюльке, после чего всыпьте с листа сразу всю просеянную муку с солью. Взбивайте массу миксером или деревянной ложкой на слабом огне, пока тесто не начнет отходить от стенок посуды.

3 Дайте остыть 10 минут, после чего вводите порциями растертые яйца. Каждый раз вымешивайте тесто так, чтобы оно становилось гладким и однородным, но оставалось достаточно густым (возможно, понадобятся не все яйца). Слегка посыпьте мукой полиэтиленовый пакет и положите в него тесто. Охлаждайте 30 минут.

4 Разогрейте духовку до 200 °C. Смажьте маслом противень и смочите водой, чтобы в духовке образовался пар. При помощи двух ложек выложите заварное тесто в виде шариков на противень. Расстояние между изделиями должно составлять не меньше 5 см. Профитроли выпекайте 20 минут, булочки – 35 минут: они поднимутся и станут хрустящими и золотистыми.

5 Сделайте разрез на боковой стороне выпеченных изделий, чтобы выпустить пар. Если булочки остались немного мягкими внутри, поставьте их в духовку на низкой температуре еще на пару минут. Переложите остывать на решетку. Испеченные булочки можно хранить в морозильной камере почти месяц.








3


4


5

Как использовать силиконовые формы

Силиконовые формы и утварь широко используют во всем мире уже не первый год, и хотя еще до недавнего времени большинство домашних кухонь могли похвастаться разве что одной или двумя силиконовыми лопатками, формы из силикона становятся все более популярными у домашних кулинаров.



В качестве дополнительного бонуса подарочная коллекция вашей силиконовой посуды для выпечки выпускается в разнообразной цветовой гамме.

ЦЕННАЯ ГИБКОСТЬ

Силиконовые формы отвечают всем требованиям современных кондитеров. Материал форм достаточно стойкий, чтобы выдерживать и сильный жар духовки, и низкую температуру морозильной камеры, и активные выбросы энергии в микроволновке, и даже сильную вибрацию в посудомоечной машине. К формам ничего не прилипает, они легкие, гибкие, такую утварь легко хранить, на ней не образуются пятна и ржавчина. Кроме того, вся силиконовая посуда, которая составляет подарочную коллекцию журналов «Изысканная выпечка», выпущена в ярких современных цветах.

СОВЕТЫ ДЛЯ УСПЕХА

Перед первым использованием силиконовую посуду следует промыть в теплой мыльной воде. Если к посуде прилагается инструкция изготовителя, всегда строго следуйте указаниям по максимальной и минимальной температуре. Формы очень гибкие и мягкие, значит, под них всегда придется ставить жесткий противень в духовку или морозилку, чтобы содержимое формы не пролилось. Силиконовые формочки для булочек и кексов вкладывайте в металлические противни с углублением для кексов.



ВНИМАТЕЛЬНО!

Несмотря на то что силикон быстро остывает, в духовке он сильно нагревается, поэтому обязательно доставайте формы, надев специальные рукавицы – кстати, и они теперь выпускаются из силикона! При работе с такой посудой нельзя использовать острые ножи и металлические спицы, поскольку ими можно проколоть мягкий силикон. Мелкие силиконовые формочки могут всплывать в посудомоечной машине, поэтому лучше их мыть отдельно в мыльной воде. Если жидкое тесто все-таки прилипает к силикону, в следующий раз слегка смазывайте формочки маслом или посыпайте мукой.

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 перекладывайте на хранение 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 в таких случаях достаточно уменьшить 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.

ВО 2-М ВЫПУСКЕ...



Рецепты...

КЕКС С ГЛАЗИРОВАННЫМИ ЛИМОНАМИ: легкий бисквитный кекс пропитан цитрусовым сиропом и полит лимонной глазурью.



«НАПОЛЕОН»: знаменитое и всеми любимое лакомство, состоящее из воздушных коржей слоеного теста, склеенных между собой нежным кремом.

ПИРОГ «ТАТЕН»: этот яблочный пирог-перевертыш считается одним из самых знаменитых десертов в мире, его подают со сливками или мороженым.

ТОРТ «ЗАХЕР»: знаменитейший венский торт для истинных ценителей темного шоколада.



...и силиконовая форма-буханка для вашей коллекции

...и В 3-М ВЫПУСКЕ



Рецепты...

КИШ ЛОРАН: самый известный в мире соленый пирог с беконом и яйцом в сливочном соусе.

ФЛОРЕНТИЙСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ: соблазнительные сладости из орешков и фруктов в шоколаде.

ПИРОГ «ПИЩА АНГЕЛОВ»: изумительно воздушный бисквитный пирог, очень популярный в США, политый соусом и украшенный свежими ягодами.





ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ: идеально в сочетании с твердым сыром, и уж, конечно, домашнее печенье не идет ни в какое сравнение с покупным.



...и силиконовая форма для киша (пирога) для вашей коллекции

Очередной номер в продаже через две недели

www.goodbakes.ru