EAGLEMOSS
COLLECTIONS

16

Изысканная выпечка

РАЗ В 2 НЕДЕЛИ Рекомендуемая цена: 199 руб., 34,95 грн

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

В этом выпуске:

- Наполеон
- Польская баба
- Тарталетки с козьим сыром
- Альфахорес
- Кокосовый торт с курагой
- Манник с лимонным кремом
- Линцерский торт
- Экклские слойки



...а также для вашей коллекции



Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь



Изысканная выпечка 16

СОДЕРЖАНИЕ

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

Пирожное «Наполеон» 4

Хрустящие золотистые слоеные коржи переслаивают заварным кремом и украшают сахарной глазурью.

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Польская баба 8

Такой сдобный сладкий кекс с большим количеством желтков готовят в Польше на Пасху.

ХЛЕБ И Ко

Тарталетки с козьим сыром 10

Изумительные тарталетки наполняет крем из козьего сыра, приправленного чесноком и травами.

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

Альфахорес 12

Сладкие парочки печенья скреплены прослойкой из смеси шоколада и сгущенки.

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Кокосовый торт с курагой 14

Изделие без муки с большим количеством кокоса и ароматной курагой венчает толстый слой взбитых сливок.

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.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.
УКРАИНА И КАЗАХСТАН Ответы на часто задаваемые вопросы вы найдете на сайте **www.goodbakes.ru**.

EAGLEMOSS COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 16

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
www.eaglemoss.ru
Главный редактор:
Павел Звонов
Распространение:
ООО «Бурда Дистрибьюшен Сервисиз»
Рекомендуемая цена: 199 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, 01030; тел.: (+380-44) 373-68-74 факс: (+380-44) 373-68-75 e-mail: info@eaglemoss.com.ua
Адрес для писем:
01054, г. Киев, а/я 84
Главный редактор:
Наталия Павловская
Рекомендуемая цена: 34,95 грн.

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

Тираж: 80 000 экз.
Сдано в печать 09.08.2012 г.

Фото: Обложка: 5–7 EM/Tim Hill; 9 StockFood/wawrzyniak.asia; 11 EM/Frank Weider; 13 Alamy/Photostock-Isreal; 15 EM/William Reavell; 17 SuperStock/Stellar Stock; 19 Photocuisine/Veigas; 21–23 EM/Ken Field; 24–25 EM/Iain Bagwell; 26 EM/ Howard Shooter

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

© 2012 Eaglemoss Ltd
Право пользования принадлежит ООО «Иглмосс Эдишинз» и ООО «Іглмосс Едішенз».

Информационная продукция для детей, достигших возраста 6 лет. Разноцветный венчик является неотъемлемой частью выпуска. Не продавать отдельно. P888-N











ДЕСЕРТЫ

Манник с лимонным кремом 16

Популярный в Германии пирог готовится на манке, а не на муке, так как крупа придает ему мягкую консистенцию.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Линцерский торт 18

Миндальный пирог с малиновым вареньем снискал большую популярность еще в XVII веке.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Эккаские слойки 20

Любимые булочки, придуманные некогда кухарками северной части Англии, традиционно подают к чашечке чая.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология

Как испечь хлеб 24

Приготовление белого хлеба – задача несложная и увлекательная.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты

Кулинарные жиры 26

Учитесь правильно выбирать жир для определенного вида кулинарной обработки.





panatex.com.ua



Пирожное «Наполеон»

НА 4–6 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 18–23 минуты
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 1 час
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 220 °C

Ингредиенты

для коржей
2 х 375 г пакета замороженного раскатанного слоеного теста (разморозить)

для заварного крема
3 желтка
200 г мелкокристаллического сахара
50 г муки
25 г крахмала
500 мл молока
½ ч. л. ванильного экстракта

для сахарной глазури
¼ ч. л. ванильного экстракта
225 г сахарной пудры (просеять)
кипяток

для шоколадной паутинки
25 г черного шоколада (растопить)

Утварь
2 противня (выстелить пекарской бумагой)
2 противня или формы в качестве груза
силиконовый венчик
силиконовая кондитерская ручка

Любимый всеми с детства торт «Наполеон» с гордостью представляет своего французского собрата, мильфея. Его тонкие золотистые коржи из слоеного теста, напоминающие текстурой печенье, переслаивают нежным заварным кремом. Предлагаем украсить пирожные не традиционной крошкой из коржей, а сахарно-шоколадной глазурью.

ХРУСТИТ НА ЗУБАХ

Эти вкуснейшие насыщенные и очень нежные пирожные делают из хрустящих коржей. Выпекайте тонкие пласты теста в раскаленной духовке, причем под грузом, чтобы тесто не вздувалось. Проверьте коржи к концу времени выпекания и удалите груз за несколько минут до окончания, чтобы тесто успело подрумяниться. Подравнивайте и нарезайте только полностью остывшие коржи. Из предложенного количества продуктов вы испечете дополнительный корж, который можно промазать начинкой, если она останется, или подать, нарезав прямоугольниками, со свежими фруктами и сливками или мороженым.

СЕКРЕТЫ ЗАВАРНОГО КРЕМА

Заварной, или кондитерский, крем – густой крем-соус, которым наполняют открытые фруктовые пироги, мелкие и большие пирожные. Как загуститель в рецепте используется не только мука, но и крахмал, благодаря которому масса приобретает особую нежность и мягкий кремовый цвет. Для данных изделий приготовьте заварной крем очень густым, иначе он вытечет из пирожных.

Совет

Сахарная глазурь также не должна получиться жидковатой. Сначала добавьте в пудру ванильный экстракт, и только после этого кипяток, причем по каплям, постоянно растирая смесь до получения густой, блестящей глазури, которую можно намазывать.



Как испечь коржи и подготовить начинку

1 Разогрейте духовку до 220 °С. Выстелите 2 противня пекарской бумагой. Раскройте пласты слоеного теста и перенесите на подготовленные противни, наколите часто вилкой. Прижмите каждый тестяной пласт к жарочному листу. Возможно, лучше печь коржи партиями.

2 Выпекайте в разогретой духовке 18–23 минуты, пока коржи не станут золотистыми. Перенесите их для остывания на решетку. Разрежьте каждую тестяную заготовку пополам и подровняйте края. Останется одна лишняя часть коржа.



Сборка «Наполеона»

5 Переложите на доску одну часть испеченного коржа. Покройте толстым слоем крема. Накройте вторым куском и вновь намажьте кремом.

6 Накройте последним коржом и намажьте сверху ровным слоем сахарную глазурь.







3 Взбейте желтки с сахаром добела, добавьте муку, крахмал и хорошо размешайте. Влейте ¼ часть молока, чтобы разжижить массу. Вскипятите оставшееся молоко с ванильным экстрактом. Размешивая, влейте молоко в желтковый крем и варите, помешивая, до загустения. Переложите крем в чистую емкость, накройте пищевой пленкой и дайте остыть.

4 Влейте ванильный экстракт в сахарную пудру и, размешивая венчиком, вливайте по ложке кипяток, пока не получится гладкая густая глазурь.





7 Растопите шоколад на водяной бане и наполните им кондитерскую ручку. С ее помощью проведите поверх сахарной глазури тонкие горизонтальные полоски на одинаковом расстоянии друг от друга.

8 Возьмите тонкую металлическую спицу и легкими движениями проведите диагональные полоски поперек горизонтальных шоколадных линий, чтобы получился перистый узор. Дайте глазури хорошо застыть и только после этого разрежьте изделие острым ножом на аккуратные пирожные.



Польская баба

Польская баба – изделие из дрожжевого теста с большим количеством желтков, которое пекут к концу предпасхального поста. Баба получается невероятно воздушной, с очень мелкопористой текстурой. Некоторые хозяйки в тесто добавляют цукаты, изюм либо иные сухофрукты.

НА 12 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 40 минут
ВРЕМЯ ПОДХОДА: 3 часа
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 50 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

225 мл молока
475 г муки
2 ст. л. сухих дрожжей
50 мл тепловатой воды
150 г мелкокристаллического сахара
15 желтков
2 ч. л. соли
1 ч. л. ванильного экстракта
125 мл растопленного сливочного масла
150 г цитрусовых цукатов (при желании)
75 г миндаля пластинками (при желании)
75 г изюма (при желании)

для сахарной глазури
225 г сахарной пудры (просеять)
2 ст. л. сока апельсина или лимона
немного кипятка

Утварь

форма для выпечки кексов с отверстием в центре емкостью 2 литра или форма-кольцо для кексов (смазать растительным маслом)
миксер с насадками-крючками

ШАГ 1

Разогрейте молоко, доведя его почти до кипения, и перелейте в большую миску. Всыпьте 175 г муки и тщательно перемешайте. Дайте остыть. Разведите дрожжи в тепловатой воде, добавьте 1 ст. л. сахара и оставьте на 5 минут. Подмешайте в молочно-мучную смесь. Накройте и оставьте подходить до двойного увеличения объема.

ШАГ 2

В большой емкости взбейте желтки с солью в густую светлую массу. Добавьте оставшийся сахар и ванильный экстракт. Введите желтковый крем в подошедшее тесто, перемешивая последнее, затем – оставшуюся муку. Электрическим миксером с насадками-крючками взбивайте тесто около 7 минут. Влейте растопленное масло и взбивайте еще 10 минут, после чего подмешайте цукаты, миндаль и изюм. Накройте миску промасленной пищевой пленкой и поставьте тесто подходить в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме вдвое, выбейте его кулаком и снова поставьте подходить до увеличения объема вдвое.

ШАГ 3

Выбейте тесто. Смочите руки водой и переложите тесто в форму. Накройте форму и оставьте подходить, пока тесто не заполнит форму доверху. Разогрейте духовку до 180 °C. Выпекайте изделие 50 минут. Проверьте готовность: после прокола середины бабы спица должна остаться чистой. Дайте остыть и переверните на блюдо.

ШАГ 4

Для украшения взбейте сахарную пудру с цитрусовым соком, добавляя при необходимости кипяток, чтобы довести массу до консистенции густой, но льющейся глазури. Полейте глазурью бабу.





Тарталетки с козьим сыром

Начинку из расплавившегося до нежного крема козьего сыра ненавязчиво оттеняют ароматы чеснока, вина и трав, сочетающихся между собой. Все это великолепие окружает золотистый тестяной круг.

НА 6 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 45 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °С, затем – 180 °С

Ингредиенты

для теста
225 г муки
½ ч. л. соли
50 г холодного сливочного масла (нарезать кубиками)
50 г холодного смальца (нарезать кубиками)

для начинки
3 зубка чеснока (не чистить)
1 пучок зеленого лука (очистить, мелко порубить)
100 мл белого вина
1 ч. л. бальзамического уксуса
142 мл жирных сливок
1 яйцо
2 x 100 г кружка мягкого козьего сыра
1 ст. л. свежего или 1 ч. л. сушеного тимьяна
9 помидоров черри (разрезать пополам)
листья салата для украшения

Утварь
6 формочек для тарталеток диаметром 10 см
пекарский пергамент
сухие бобы для выпечки
противень

ШАГ 1

Смешайте муку с солью, добавьте холодные кубики масла и смальца, разотрите пальцами в мелкие крошки. Добавьте 2–3 ст. л. холодной воды и соедините в шар из мягкого теста. Оберните пищевой пленкой и охлаждайте 30 минут.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 200 °С. Разделите тесто на 6 частей, раскатайте каждую в кружок. Вдавите тестяные круги в формочки для тарталеток и обрежьте, оставив «воротник» высотой 1 см. Наколите тесто вилкой, выстелите заготовки пергаментом и всыпьте бобы. Поставьте формочки на противень, выпекайте тарталетки 15 минут. Уберите из формочек бумагу с бобами и выпекайте еще 5 минут. Уменьшите температуру духовки до 180 °С.

ШАГ 3

Опустите неочищенные зубки чеснока в кастрюльку с небольшим количеством воды, варите 10 минут, пока чеснок не станет мягким. Слейте воду, выдавите из шелухи чеснок и мелко порубите. Смешайте с зеленым луком, вином и бальзамическим уксусом, проварите на плите, пока не испарится почти вся жидкость. Снимите с огня. Взбейте яйцо со сливками, посолите и поперчите. Отдельно раскрошите козий сыр и смешайте со свежим или сушеным тимьяном, подмешайте получившийся чесночный соус.

ШАГ 4

Заполните формочки начинкой, залейте соусом. Положите на каждую тарталетку по 3 половинки помидоров и выпекайте около 20 минут до золотистого цвета. Выньте слегка остывшие изделия из формочек. Подавайте, украсив листьями салата. С такими тарталетками мы советуем подать домашний чатни, например луковый.





Альфахорес

Страны Южной Америки предлагают европейцам несколько отличных рецептов этого печенья, состоящего из коржиков, прослоенных шоколадно-молочным кремом.

ПРИМЕРНО НА 25–30 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут
ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: 2 часа
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 8–12 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 170 °C

Ингредиенты

125 г сливочного масла (размягченного)
125 г мелкокристаллического сахара
4 желтка (растереть)
1 ч. л. ванильного экстракта
2 ст. л. коньяка или молока
измельченная на мелкой терке цедра 1 лимона
275 г муки
150 г крахмала
щепотка соли
1 ч. л. пищевой соды
½ ч. л. разрыхлителя
1 банка сгущенного молока (обычного или вареного)
50 г черного шоколада (растопить)
125 г кокосовой стружки
сахарная пудра для присыпки

Утварь

противни, выложенные пекарской бумагой
формочка для печенья диаметром 5 см
сито для сахарной пудры

ШАГ 1

Взбейте сливочное масло с сахаром в легкий пышный крем. Взбивая, добавьте по одному желтки, ванильный экстракт, коньяк или молоко, цедру лимона. Отдельно смешайте муку с крахмалом, солью, содой и разрыхлителем. Силиконовым венчиком перемешайте сухие ингредиенты. Всыпьте сухую смесь в масляный крем и быстро размешайте. Руками замесите очень мягкое тесто. Не поддайтесь соблазну и не добавьте лишней муки! Недолго вымешав тесто, сформуйте из него шар, оберните пищевой пленкой и поставьте расстаиваться в холодильник на 2 часа (или на ночь).

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 170 °C. Разрежьте тесто на четыре части, пока работаете с одной частью, остальные пусть лежат в холодильнике. Сделайте из четверти теста неплотный шар, положите между двумя листами пищевой пленки и раскатайте в пласт толщиной 5 мм. Силиконовой формочкой для теста вырежьте около 60 кружков, собирая и раскатывая обрезки теста. Разложите заготовки на противнях и пеките печенье (при необходимости партиями) 8–12 минут, пока они не станут светло-золотистыми. Остудите на решетке.

ШАГ 3

В небольшой миске смешайте половину банки сгущенного молока с растопленным шоколадом. Намажьте толстым слоем получившегося крема плоскую сторону коржика и сложите попарно кремовой стороной к другой заготовке. Быстро подсушите кокосовую стружку на сковороде или в духовке и высыпьте ровным слоем на тарелку. Обкатайте бока собранного печенья в кокосовой стружке так, чтобы она прилипла к начинке. Перед подачей присыпьте альфахорес сахарной пудрой.





Кокосовый торт с курагой

Необычный торт с неожиданной комбинацией ингредиентов подойдет в качестве лакомства даже тем, кто придерживается диеты, поскольку мука в нем отсутствует. Пропитанная апельсиновым соком курага в сочетании с кокосом и толстым слоем взбитых сливок подарит вам незабываемое удовольствие.

НА 6–8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста
6 яиц (желтки отделить от белков)
100 г мелкокристаллического сахара
125 г кокосовой стружки
1 ч. л. ванильного экстракта

для крема и украшения
150 мл апельсинового сока
175 г кураги
125 г кокосовой стружки
125 г мелкокристаллического сахара
1 ч. л. лимонного сока
280 мл жирных сливок
3 ст. л. тертой свежей мякоти кокоса, слегка поджаренной (по желанию)

Утварь
глубокая форма для выпечки диаметром 20,5 см

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Смажьте сливочным маслом и присыпьте мукой форму. Взбейте желтки с сахаром в густой светлый крем. Аккуратно подмешайте кокосовую стружку и ванильный экстракт. Взбейте отдельно белки в стойкую пену и частями введите в кокосовую массу. Выпекайте около 45 минут. Дайте остыть и разрежьте на два коржа.

ШАГ 2

Разогрейте на слабом огне апельсиновый сок и положите в него курагу. Снимите с огня и накройте крышкой, дайте кураге размокнуть, пока печется корж. Сбрызните кокосовую стружку холодной водой и отставьте. Смешайте в кастрюльке 90 мл воды с сахаром и лимонным соком. Варите 5 минут, чтобы увлажнить кокосовую стружку, и еще пару минут – стружка станет мягкой и кремообразной, а сахар растворится. Выложите курагу на бумажные полотенца и обсушите. Взбейте сливки в крем.

ШАГ 3

Соберите торт: намажьте половиной кокосового крема нижний корж, разложите курагу, намажьте оставшимся кремом. Накройте вторым коржом, обмажьте торт взбитыми сливками и украсьте, если хотите, свежей кокосовой стружкой.

Совет

Если свежего кокоса нет, украсьте торт тонкими полосками апельсиновой или лимонной цедры либо же мелко нарезанной курагой.





Манник с лимонным кремом

Вкуснейший нежный пирог с изысканным ароматом миндаля отличает легкая, хрупкая текстура. Манка, которая заменяет в пироге муку, дарит ему слегка хрустящую корочку, прекрасно контрастирующую с кремом и ягодами.

НА 6–8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25–30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста
сливочное масло для смазывания
3 яйца
125 г мелкокристаллического сахара
50 г манки грубого помола
25 г молотого миндаля
1 ч. л. миндального экстракта
сахарная пудра для присыпки
свежие ягоды для подачи

для лимонного крема
150 мл жирных сливок (для взбивания)
2 ст. л. лимонного мармелада или конфитюра

Утварь
глубокая силиконовая форма для выпечки диаметром 20,5 см
пекарская бумага
противень

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Смажьте маслом форму и выложите дно кругом из пекарской бумаги (тесто на взбитых яйцах имеет склонность прилипать даже к стенкам силиконовых форм). Поставьте форму на противень. Отделите желтки от белков и взбейте последние в стойкую пену. Желтки с сахаром поставьте на водяную баню и взбивайте до получения густого светлого крема. Снимите с огня и подмешайте в крем манку, молотый миндаль и миндальный экстракт. Аккуратно введите взбитые белки и переложите тесто в форму. Слегка разровняйте поверхность и выпекайте 25–30 минут, пока манник хорошо не поднимется и не станет золотистым. Дайте пирогу немного остыть в форме, переверните на решетку и аккуратно снимите бумагу.

ШАГ 2

Взбейте сливки в мягкую пену, подмешайте мармелад или конфитюр. Присыпьте остывший пирог сахарной пудрой, нарежьте порциями и подавайте с кремом и порцией ягод.

Совет

Этот пирог родом из Германии, где его называют Griestorte (от нем. Gries – манка). Манку грубого помола, получаемую из пшеницы твердых сортов, используют в мировой кухне в качестве замены муки. Крупу в выпечке ценят за то, что она превращает верх изделия в крошащуюся корочку. Приверженцы здорового питания заменяют манкой панировочные сухари.

Вариации

Благодаря лимонному конфитюру крем получится очень сладким. Если вам хочется более яркого, неприторного вкуса, добавьте в сливки 1 ч. л. просеянной сахарной пудры и измельченную на терке цедру лимона. Другой вариант – цедра апельсина и 1 ст. л. ликера «Куантро».





Линцерский торт

НА 6–8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 2 часа
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25–30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты
125 г молотого миндаля
125 г муки
125 г сливочного масла (размягченного и нарезанного кубиками)
1 желток
125 г мелкокристаллического сахара
1 ч. л. фруктовой водки
щепоть молотой гвоздики
1 ч. л. корицы
измельченная на терке цедра лимона или лайма
1 баночка малинового или клубничного варенья

Утварь
силиконовая форма для тартов диаметром 20,5 см

Классический австрийский пирог только на первый взгляд кажется обычным изделием с джемом – чудесный вкус и текстура миндального теста, ароматизированного гвоздикой и корицей, превращают его в кулинарный шедевр.

ШАГ 1
Для теста смешайте все указанные ингредиенты, кроме варенья, в большой миске. Разотрите пальцами в мягкое гладкое тесто. Последнее можно замесить в кухонном комбайне. Сформуйте из теста шар, оберните пищевой пленкой и поместите в холодильник примерно на час.

ШАГ 2
Отрежьте треть теста и вновь положите на полку холодильника. Расплющите оставшееся тесто в круг и вдавите его в форму для тарта, распределяя равномерно по дну и бокам и хорошо прижимая. Поставьте в холодильник на 30 минут.

ШАГ 3
Сформуйте из оставшейся трети теста шар и уложите между двумя листами пищевой пленки. Раскатайте в круг, чуть меньший по размеру диаметра формы для тарта. С помощью тарелки вырежьте ровный круг, затем нарежьте его аккуратными тонкими полосками. Намажьте охлажденное тесто в форме вареньем с помощью лопатки и осторожно разложите сверху полоски теста в виде сеточки. Охладите пирог (30 минут).

ШАГ 4
Разогрейте духовку до 180 °C. Выпекайте пирог 25–30 минут, пока тесто не станет золотистым и хрустящим. Подавайте теплым или холодным со сливками.

Происхождение

ЛИНЦЕРСКИЙ ПИРОГ
Простая и необычно вкусная выпечка получила свое название от австрийского города Линц. Говорят, что это самый старый из известных сладких пирогов в мире – его первый печатный рецепт появился в 1690-х годах. Часто вместо варенья берут красносмородиновое желе.





Экклские слойки

Экклские слойки – не что иное, как пряные слоеные булочки с изюмом, которые издавна пекут в английском графстве Ланкашир. К традиционной начинке с сухофруктами мы предлагаем добавить яблоки.

НА 4–6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут + 20 минут на расстойку
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30–40 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты
50 г сливочного масла + для тушения яблок
2 крупных сладких яблока (очистить, вырезать семенные коробочки и нарезать кубиками по 3 мм)
50 г светло-коричневого сахара
50 г мелкого изюма
50 г кишмиша
1 ст. л. цитрусовых цукатов (при желании)
щепоть корицы
измельченная на мелкой терке цедра 1 лимона
375 г готового слоеного теста
1 белок (растереть в пену)
гранулированный сахар для присыпки

Утварь
противень (смазать маслом)

БОЛЬШИЕ И МАЛЕНЬКИЕ

По предложенному рецепту можно приготовить как порционные слойки, так и одно большое изделие, которое перед подачей следует нарезать порциями. Порционные слойки хорошо подать к чаю, их удобно взять в школу или на пикник, а большую слойку – нарезать ломтиками и подать со сливками.

ВЕТЕР ПЕРЕМЕН

Начинка классических экклских слоек представляет собой комбинацию из коринки, кишмиша, цукатов и пряностей, но почему бы ее не разнообразить? Добавьте в начинку нарезанную курагу либо замените один темный сухофрукт пластинками миндаля, рубленым фундуком или пеканом. Для более сладкой начинки можно взять засахаренную вишню.



Происхождение

ЭККЛСКИЕ СЛОЙКИ

Считается, что эти лакомства, популярные на севере Англии, «пришли» на берега Туманного Альбиона из Ближнего Востока. Рецепт выпечки принесли с собой участники крестовых походов на Святую Землю, которые привозили домой южные сухофрукты и пряности, а кухарки в городке Экклс стали добавлять их в слойки.



Как подготовить начинку и тесто

1 Растопите в кастрюльке на среднем огне кусочек сливочного масла, положите кубики яблок. Потушите несколько минут, чтобы они стали мягкими. Снимите с огня.

2 Разотрите сливочное масло с коричневым сахаром, добавьте коринку, кишмиш, цукаты, корицу и цедру лимона. Подмешайте остывшие яблоки.



Как сформовать, испечь и подать

5 Тонкой металлической лопаткой аккуратно переложите экклские слойки или слойку на смазанный маслом противень швом вниз. Слегка раскатайте слойку, чтобы немного расплющить ее (попытайтесь сохранить круглую форму). Поставьте в холодильник на 20 минут.

6 Смажьте тесто взбитым белком, присыпьте крупным сахаром. Сделайте на большой слойке 6 разрезов ножом, на маленьких – по 4.







3 Раскатайте тесто в пласт толщиной 2–3 мм. Вырежьте из него или один большой круг диаметром 30–35 см, или маленькие круги (15–18 см), используя тарелки в качестве шаблона. Переложите на присыпанную мукой поверхность.

4 Выложите в центр круга начинку, оставляя по бокам широкий бортик. Начиная с внешнего края, сделайте на бортике разрезы до начинки. Смочите полученные «лепестки» теста водой и загните по всему кругу друг на друга внахлест. Придавите края по всему кругу.





7 Выпекайте 30–40 минут до золотистого цвета. Нарежьте одну большую слойку порциями и подавайте в теплом или холодном виде со сливками.

8 Порционные экклские слойки часто традиционно подают к чашечке чая.

Как испечь хлеб

НА 1 буханку весом 900 г
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 40 минут
ВРЕМЯ ПОДХОДА: 2 часа 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25–30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 220 °С

Ингредиенты
1 ч. л. сахара
225 мл теплой воды
1½ ч. л. сухих дрожжей
375 г муки высшего сорта («хлебной»)
1 ч. л. соли

Утварь
силиконовая форма-буханка на 900 г

Приготовление хлеба своими руками – это особое удовольствие для хозяйки, невзирая на потраченные время и усилия.

1 Растворите сахар в 150 мл воды. Всыпьте дрожжи и размешайте венчиком. Отставьте на 20–30 минут, чтобы образовалась толстая пенистая шапка.

2 В большой миске смешайте муку с солью, сделайте в центре ямку и влейте в нее опару и оставшуюся воду. Перемешайте ингредиенты деревянной ложкой, затем вымесите руками и соберите в шар.

3 Переложите тесто на припыленную мукой поверхность и вымешивайте 5–10 минут, пока тесто не станет эластичным. Удерживайте край теста ребром ладони, другой рукой тяните его к себе.

4 Заложите тесто пополам, поверните на 90° и повторите процесс. Вы должны почувствовать изменения в консистенции теста после первых 5 минут замеса. Для этого этапа можно использовать миксер с насадками-венчиками, чтобы вдвое сэкономить время. Сформуйте из теста шар, оберните промасленной пищевой пленкой и поставьте в теплое место подходить на 1– 2 часа – тесто увеличится вдвое в объеме.

5 Тесто должно чуть липнуть к рукам. Переложите его из миски на припыленную мукой поверхность, выбейте кулаком и вымешивайте 2 минуты. Придайте тесту форму буханки и переложите в форму. Накройте и оставьте снова подходить на 30–40 минут, чтобы тесто заполнило форму доверху. Присыпьте тесто мукой и пеките в разогретой духовке 25–30 минут. При постукивании по дну готовой буханки слышится пустой звук.


1


2




3


4


5

Кулинарные жиры

Мы расскажем о том, какой вид жира лучше выбрать для той или иной кулинарной обработки – жарения, запекания или выпечки.



ЧТО ЕСТЬ ЧТО

1 Растительное перетопленное масло – вегетарианская альтернатива сливочному маслу, которое готовят из переработанного гидрогенизированного растительного масла. **2** Смалец – это растопленное и очищенное свиное сало, его используют для запекания и выпечки, особенно для некоторых видов теста. **3** Маргарин придумали как дешевую замену сливочного масла; твердые маргарины подходят для выпечки и жарения, хотя они не обладают вкусом настоящего масла. **4** Гидрогенизированный жир – безвкусный белый жир, который получают путем переработки жидкости до полутвердого состояния. Хорошо зарекомендовал себя в качестве замены сливочному маслу или смальцу в выпечке. **5** Гусиный жир вытапливается из тушки птицы в процессе жарения и запекания. Если жарить на нем картошку, она приобретает приятный вкус. **6** Твердый мясной жир – затвердевшие жирные соки, которые выделяются из кусков мяса во время жарения. **7** Нутряное сало – это твердый белый жир, окружающий почки и другие внутренние органы животного. **8** Готовое нутряное сало продают уже измельченным на терке и обсыпанным крахмалом. Как правило, его добавляют в тесто и пудинги в английской кухне. **9** Кокосовое масло имеет твердую консистенцию в странах с умеренным климатом и жидкую – в странах, где растут кокосовые орехи.

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ И ХРАНИТЬ ЖИРЫ

- Собранные с зажаренного мяса соки слейте в миску и дайте затвердеть. Ложкой соскребите сверху твердый слой (см. слева) и храните в холодильнике.
- Замените сливочное масло смальцем или возьмите оба жира пополам, чтобы приготовить по-настоящему легкое, рассыпчатое песочное тесто.
- Твердые маргарины и другие заменители сливочного масла можно использовать для выпечки пирогов. Не используйте мягкие маргарины (спреды) для жарения и выпечки.
- Твердые жиры хорошо хранятся в холодильнике. Не забывайте их накрыть, поскольку маргарины быстро впитывают посторонние запахи.
- Гидрогенизированный жир можно хранить в холодильнике до 2 месяцев.
- Если вы собираетесь измельчить на терке кусок нутряного сала для теста, присыпьте его крахмалом, иначе мелкая тертая стружка соберется в твердый ком.





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 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.

...и в 17-м ВЫПУСКЕ...



Среди рецептов...

БАТТЕНБЕРГ: кекс с шахматным рисунком на разрезе в изысканной рубашке из мягкого сладкого марципана.

БАГЕЛИ: еврейские бублики, присыпанные кунжутом, часто подают со сливочным сыром и лососем.

МИНДАЛЬНЫЕ КВАДРАТИКИ: мягкие, пропитанные ароматным апельсином квадратики под хрустящей корочкой из пластинок миндаля.

ШУКЕТЫ: воздушные облачка из заварного теста в посыпке из жемчужного сахара.







...и глубокая квадратная форма для выпечки для вашей коллекции силиконовой утвари

...а также в 18-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ «АННА»: мечта любого шоколадомана – роскошный праздничный торт.

ТОРТ «ПАРИЖ-БРЕСТ»: хрустящее золотистое кольцо из заварного теста с кремом из свежих сливок и клубникой.

ЭМПАНАДЫ: испанские пирожки с пикантной начинкой для пикника.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПАЛОЧКИ: хрустящие палочки из картофельного теста родом из Польши предлагаем подать к аперитиву.





...и силиконовый кондитерский мешочек с пятью насадками для вашей коллекции

Очередной номер в продаже через две недели

www.goodbakes.ru

ISSN 2222-2650 16