EAGLEMOSS
COLLECTIONS

Изысканная выпечка

45

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

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

В этом выпуске:

- Пирожные с малиновым муссом
- Лимонный кекс на йогурте
- Торт «Волны Дуная»
- Черносмородиновый тарт
- Пирог с лимонными крошками
- Малиновый торт
- Пирожки с мясом и перцем
- Абрикосовый пирог с лаймом

...а также для вашей коллекции

Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь

EAGLEMOSS COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 45

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:
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

Тираж: 30 000 экз.
Сдано в печать 25.09.2013 г.

Фото: обложка, 5–7 EM/Tim Hill; 9 EM; 11 StockFood/Jo Kirchherr; 13 EM/Thomas Odulate; 15 EM/Graham Kirk; 17 StockFood/Charlotte Tolhurst; 19 StockFood/Teubner Foodfoto GmbH; 20–21 EM/Tim Hill; 23 EM/Chris Alack; 24–26 EM/Tim Hill.

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

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

Кольца для выпечки являются неотъемлемой частью выпуска. Не продавать отдельно.

P888-N

12+

www.goodbakes.ru

Изысканная выпечка 45

СОДЕРЖАНИЕ

ДЕСЕРТЫ

Пирожные с малиновым муссом 4

Легкий малиновый мусс между двумя тонкими бисквитными коржами – такой десерт можно приготовить заранее.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Лимонный кекс на йогурте 8

Тесто на йогурте с лимоном делает такую выпечку очень мягкой с приятным кисловатым привкусом.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Торт «Волны Дуная» 10

Торт, похожие рецепты которого известны многим хозяйкам, так назвали из-за «волн» шоколадного и ванильного бисквита.

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

Черносмородиновый тарт 12

Классический тарт с несколько непривычной начинкой из черной смородины в сиропе.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Пирог с лимонными крошками 14

Симпатичный традиционный кекс с кисло-сладкой крошкой отлично дополнит чашечку утреннего кофе.

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

Малиновый торт 16

Сочный миндальный бисквит со сливочным кремом и свежей малиной – угощение для особых случаев!

ХЛЕБ И Ко

Пирожки с мясом и перцем 18

Пирожки со свининой и сладким перцем идеально подходят для пикников и ланча.

ДЕСЕРТЫ

Абрикосовый пирог с лаймом 22

Порадуйте семью вкусным пирогом из тонкого песочного теста с бисквитной начинкой и свежими абрикосами.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология

Печенье из холодильника 24

Под рукой у хорошей хозяйки всегда найдется порция теста для печенья.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты

Йогурт 26

Выбираем подходящие типы йогуртов для кулинарных целей.

Пирожные с малиновым муссом

Этот десерт можно приготовить заранее, чтобы побаловать себя недолгим отдыхом перед приходом гостей. Бисквитные пирожные с муссом из свежей малины, украшенные ягодами малины и сливками, впечатлят ваших сотрапезников.

НА 6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ЗАСТЫВАНИЯ: 1–2 часа
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °C

Ингредиенты

для коржа
175 г размягченного сливочного масла
175 г мелкокристаллического сахара
3 яйца (слегка разболтать)
измельченная на терке цедра ½ апельсина
175 г муки + 1½ ч. л. разрыхлителя

для мусса
350 г малины
1 ст. л. желатина
3 ст. л. апельсинового сока
50 г сахарной пудры
200 г натурального густого йогурта
150 мл взбитых жирных сливок

для украшения
100 г жирных сливок (взбить)
2 ст. л. малинового джема (протереть через сито, чтобы удалить косточки)
сахарная пудра для присыпки

Утварь
силиконовая прямоугольная форма для выпечки
круглая формочка для печенья диаметром 7,5 см
силиконовые формочки-кольца для выпечки
противень
силиконовый кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой

ЯГОДА МАЛИНА И ДРУГИЕ

Мы приготовили мусс из свежей малины, но вы можете взять иные сезонные ягоды или фрукты. Вам понадобится около 150 мл пюре. Хороша для мусса клубника, но не хуже будут сливы, абрикосы или персики, которые можно припустить немного, а затем измельчать. Можно взять свежевыжатый апельсиновый сок или – тогда мусс получится кисловатым и освежающим – лимонный сок. Если готовите десерт для взрослых, нижние бисквиты можно сбрызнуть фруктовым ликером. Гладкие края готовых пирожных получатся, если мусс выкладывать в формочки, когда он начнет густеть, но еще не застыл. Охладите и часто перемешивайте, иначе мусс начнет застывать по краям миски. Если сборка пирожных проходит партиями, положите первые бисквиты в самый холодный отдел холодильника, а мусс оставьте при комнатной температуре, чтобы он не успел окончательно застыть, прежде чем будет завершена работа над изделиями.

ОБРЕЗКИ БИСКВИТА

В данном рецепте используется бисквит, слегка ароматизированный цедрой апельсина. Пекут корж в силиконовой прямоугольной форме, после чего вырезают заготовки формочками-кольцами. Выбрасывать обрезки не стоит. Измельчите их в крошки, которые пролежат в морозилке до 3 месяцев. Или же размешайте немного крошек с растопленным сливочным маслом и вдавите ровным слоем на дно формы – готова бисквитная основа под чизкейки, флана, тыквенного пирога и других десертов. Обрезки можно порезать на мелкие кусочки, сложить в декоративные бокалы и сбрызнуть хересом, а сверху выложить слоями фрукты или ягоды, крем и сливки – получится трайфл.

Как приготовить бисквит и мусс

1 Разогрейте духовку до 190 °С. Взбейте сливочное масло с сахаром в очень светлый пышный крем. Введите частями яйца, тщательно взбивая смесь. Добавьте цедру апельсина, подмешайте, работая металлической ложкой или лопаткой, муку.

2 Поставьте силиконовую форму на противень. Выложите в нее тесто и разровняйте. Пеките 15 минут – корж станет золотистым и будет пружинить под пальцами. Остудите в форме.

Сборка пирожных

5 Поставьте на противень формочки-кольца. Вырежьте из испеченного коржа формочкой для печенья диаметром 7,5 см 6 кружков. Аккуратно разрежьте каждый по горизонтали на 2 штуки. Вложите по одному коржику в каждую формочку-кольцо. Бисквиты должны плотно сидеть в кольцах.

6 Когда малиновый мусс начнет густеть, но еще не застынет, ложкой разлейте его поровну по формочкам. Накройте мусс вторыми коржиками. Поставьте в холодильник и выдерживайте до полного застывания мусса.

3 Отложите 50 г красивых ягод малины для украшения. Остальные пюрируйте и протрите ложкой через нейлоновое сито, чтобы удалить косточки.

4 В апельсиновый сок всыпьте желатин и дайте постоять пару минут, чтобы он разбух. Емкость с желатином поставьте в чашу с горячей водой и размешивайте, пока он полностью не растворится. Подмешайте в малиновое пюре, затем введите сахар и йогурт. В конце подмешайте взбитые сливки. Пока масса не начнет густеть, часто перемешивайте.

7 Ножом с округлым лезвием аккуратно отделите муссы от силиконовых колец. Мягко прижимая сверху бисквит, снимите с пирожного силиконовое кольцо. Переложите изделия на тарелки.

8 Подогрейте варенье с 1 ч. л. воды и размешайте. Выложите из кондитерского мешочка сливки в виде колечка по краю пирожного, а в центре – малину. Полейте вареньем ягоды или сначала смажьте верх пирожного вареньем, а затем выкладывайте малину. Присыпьте сахарной пудрой.

Лимонный кекс на йогурте

К чашечке утреннего кофе или послеобеденного чая непременно подайте ломтик этого кекса без начинки. А если вы предложите к нему банановo-йогуртовый крем, то вам не придется думать о десерте для праздничного обеда.

НА 8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45–50 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты
150 мл натурального йогурта
2 маленьких яйца
измельченная на терке цедра 1 лимона
200 г мелкокристаллического сахара
100 г сливочного масла (растопленного)
250 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя
сахарная пудра для присыпки

Утварь
круглая глубокая силиконовая форма диаметром 18 см
противень

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 180 °С. Положите в большую миску йогурт, яйца и лимонную цедру, всыпьте сахар. Взбейте миксером в однородную массу. Продолжая взбивать, добавьте растопленное масло. Подмешайте муку, у вас должно получиться тесто без комочков.

ШАГ 2
Поставьте силиконовую форму на противень и перелейте в нее тесто. Пеките в центре духовки 45–50 минут, проверьте готовность изделия.

ШАГ 3
Выньте кекс из духовки, поставьте форму на решетку, чтобы он полностью остыл. Аккуратно переложите изделие на блюдо и посыпьте сахарной пудрой. Подавайте, нарезав порционными кусочками.

Подсказка

Возьмите для кекса натуральный йогурт из цельного молока или греческий йогурт. Лимонный аромат выпечки усилится, если вы используете лимонный йогурт.

Финальный штрих

Подавайте пирог на десерт с банановo-йогуртовым кремом, украсив его крыжовником. Для крема разомните вилкой 1 спелый банан с 1 ст. л. лимонного сока. Добавьте 1 ст. л. сахарной пудры, 4 ст. л. густого несладкого йогурта, наподобие греческого, и 4 ст. л. некислой сметаны. Хорошо перемешайте и охладите до подачи. Перед подачей посыпьте немного лимонной цедрой.

Торт «Волны Дуная»

Знаменитый немецкий торт «Волны Дуная», вероятно, назвали так потому, что на срезе ломтика четко видны волны шоколадного и ванильного бисквита с кремом.

НА 12 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 40 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 2 часа
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста
150 г сливочного масла
150 г мелкокристаллического сахара
2 яйца
½ ч. л. ванильного экстракта
150 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя
2 ст. л. молока
1 ст. л. какао-порошка
125 г вишен в сиропе (вес без сиропа)

для начинки
25 г готового порошка для заварного крема
300 мл молока
100 г сливочного масла
50 г сахарной пудры

для глазури
50 г черного шоколада без начинки (70% какао)
15 г сливочного масла
1½ ст. л. молока
50 г сахарной пудры

Утварь
глубокая квадратная силиконовая форма со стороной 20,5 см
противень

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Взбейте сливочное масло с сахаром в пышный светлый крем. Продолжая взбивать, добавьте по одному яйца. Подмешайте ванильный экстракт и муку с разрыхлителем.

ШАГ 2

Поставьте силиконовую форму на противень и переложите в нее половину теста. Влейте в оставшееся тесто молоко, всыпьте какао и вымешайте до однородности. Распределите шоколадное тесто на ванильном в форме и перемешайте обе части теста вилкой или ножом хаотичными спиралями. Разложите поверху вишни. Пеките 25 минут. Остудите в форме.

ШАГ 3

Для начинки смешайте порошок для крема с небольшим количеством молока, чтобы получилась паста. Нагрейте оставшееся молоко почти до кипения и влейте в нее, тщательно размешивая до однородности. Поставьте на огонь и варите на слабом огне, постоянно размешивая, до загустения. Накройте смоченным водой кругом из пекарской бумаги и отставьте остывать. Взбейте сливочное масло с сахарной пудрой в пышный светлый крем и частями введите, взбивая, в остывший заварной крем. Намажьте на корж и дайте остыть.

ШАГ 4

Растопите шоколад со сливочным маслом и молоком в огнеупорной посуде на горячей водяной бане, тщательно размешивая до идеально однородной массы. Снимите с огня и подмешайте сахарную пудру, хорошо растирая глазурь до однородности. Намажьте ее на застывший крем и сделайте вилкой узоры.

Совет

Масляная масса и заварной крем перед перемешиванием должны достичь одной температуры, иначе крем не получится.

Черносмородиновый тарт

Для этого тарта нужно песочное тесто с добавлением молотого миндаля, который придает ему тающую текстуру. Вкус черной смородины прекрасно сочетается с нежным кремом.

НА 8–10 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ И ОХЛАЖДЕНИЯ: 1–2 часа
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты

для теста
250 г муки
2 ст. л. молотого миндаля
50 г сахарной пудры
150 г сливочного масла
1 яйцо (разболтать)

для крема
5 желтков
100 г мелкокристаллического сахара
2 ст. л. готового порошка для заварного крема
350 мл молока
½ ч. л. ванильного экстракта
2 ст. л. жирных сливок
25 г сливочного масла

для начинки
черная смородина в сиропе (банка 680 г)
3 ст. л. мелкокристаллического сахара

Утварь
прямоугольная силиконовая форма для тарта 24 x 15 см
противень

ШАГ 1
Для теста в чашу кухонного комбайна всыпьте муку, молотый миндаль и сахарную пудру, добавьте масло и яйцо. Перемешивайте в импульсном режиме, пока масса не начнет слипаться. Переложите тесто на доску и сформуйте шар. Раскатайте и выложите тестом силиконовую или металлическую форму для пирогов. Разогрейте духовку до 200 °C.

ШАГ 2
Накройте тесто пекарской бумагой и всыпьте сухие бобы. Поставьте в холодильник на 30 минут. Переставьте форму с тестом на противень и выпекайте 10 минут. Удалите бумагу с бобами и пеките 10–15 минут.

ШАГ 3
Для крема взбейте желтки с сахаром и готовым порошком. Нагрейте молоко почти до кипения и влейте в желтковую массу, тщательно растирая венчиком. Поставьте смесь на огонь и нагревайте на слабом огне, постоянно размешивая до загустения. Подмешайте ванильный экстракт, сливки и масло. Накройте и оставьте остывать, пока крем не станет чуть теплым. Переложите крем на испеченный корж и разровняйте. Остудите полностью и поставьте в холодильник минимум на 1 час.

ШАГ 4
Подготовьте начинку. Слейте сироп с черной смородины в кастрюльку. Разогрейте его с сахаром и уварите наполовину. Дайте полностью остыть. Подмешайте в сироп черную смородину и разложите на креме. Переложите тарт из формы на блюдо и подавайте.

Совет

Прежде чем выкладывать крем, намажьте испеченный корж небольшим количеством черносмородинового или абрикосового джема. Благодаря этому тесто не будет размокать и не станет тяжелым, кроме того, десерт получится еще слаще. Если готовите тарт за несколько часов до подачи, тогда крему лучше дать полностью остыть отдельно, а изделие собрать уже перед подачей.

Пирог с крошками

НА 8–10 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 час
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста
175 г сливочного масла
175 г мелкокристаллического сахара
3 яйца (слегка взбить)
225 г муки + 1½ ч. л. разрыхлителя
2 ст. л. молока
измельченная на терке цедра 1 лимона
6 ст. л. лимонного сока
3 ст. л. светлой патоки или меда

для крошек
измельченная цедра 1 лимона
мелкий сахар

Утварь
силиконовая форма-буханка на 900 г
противень

Кекс еще теплым поливают лимонным сиропом, благодаря чему его можно хранить несколько дней в прохладном месте.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Взбейте сливочное масло с сахаром в большой миске в пышный светлый крем. Продолжая взбивать, частями введите яйца, подсыпая с каждым немного муки, если масса начнет расслаиваться. Подмешайте оставшуюся муку с разрыхлителем, влейте молоко, добавьте цедру и половину сока лимона.

ШАГ 2

Поставьте силиконовую форму на противень и переложите в нее тесто. Пеките пирог 1 час, проверьте готовность деревянной палочкой или спицей.

ШАГ 3

Пока печется пирог, сделайте лимонные крошки. Положите в пиалу тертую цедру лимона, частями подсыпайте сахар, тщательно растирая, чтобы получились крошки. Разложите на листе пекарской бумаги и поставьте подсыхать в теплое место.

ШАГ 4

Когда пирог уже будет почти готов, разогрейте лимонный сок с патокой или медом, размешивая до однородности. Верх готового изделия проколите в нескольких местах коктейльной палочкой или тонкой спицей. Полейте тонкой струйкой лимонным сиропом и дайте полностью остыть в форме. Перед подачей переверните пирог на блюдо и посыпьте лимонно-сахарными крошками ровным слоем.

Вариации

Для лимонно-кокосовой выпечки пирога возьмите 175 г муки с разрыхлителем и добавьте 50 г кокосовой стружки.

Малиновый торт

Неотразимое сочетание свежей малины и сливок в качестве начинки к миндальным коржам говорит о том, что такой торт – прекрасный выбор выпечки для торжественного стола.

НА 10–12 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45–55 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 170 °C

Ингредиенты

для коржей
225 г мелкокристаллического сахара
225 г размягченного сливочного масла
4 яйца (разболтать)
175 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя
½ ч. л. миндального экстракта
75 г молотого миндаля

для начинки и украшения
300 мл жирных сливок
1 ст. л. сахарной пудры + для присыпки
2–3 ст. л. амаретто (при желании)
300 г малины
5–6 ст. л. малинового варенья

Утварь
круглая глубокая силиконовая форма диаметром 20,5 см
противень

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 170 °C. В большой миске взбейте сливочное масло с сахаром в пышный светлый крем. Взбивая, частями введите яйца, добавляя немного муки, если масса начнет расслаиваться. Влейте миндальный экстракт, аккуратно подмешайте оставшуюся муку с разрыхлителем и молотый миндаль.

ШАГ 2

Поставьте силиконовую форму на противень и переложите в нее тесто. Разровняйте поверхность ложкой и сделайте в середине небольшую ямку, чтобы тесто не сильно выпячивалось при выпекании. Пеките 45–55 минут – до золотистого цвета. Проверьте готовность. Оставьте остывать в форме.

ШАГ 3

Остывший кекс выложите из формы и аккуратно разрежьте ножом на два коржа. Переложите нижний на блюдо. Взбейте сливки с 1 ст. л. сахарной пудры и амаретто (если используете), чтобы сливки начали держать форму. Намажьте половиной крема нижний корж.

ШАГ 4

Разложите на креме немного малины. Намажьте варенье на верхний корж с внутренней стороны и накройте нижний корж с начинкой. Обмажьте оставшимся кремом торт сверху и разложите красиво оставшуюся малину. Посыпьте сахарной пудрой и подавайте.

Вариации

Ароматизируйте крем, если хотите, малиновым ликером вместо амаретто. Торт также получится очень вкусным с мелкой сладкой клубникой.

Пирожки с мясом и перцем

Хрустящие пирожки с пикантной начинкой непременно соблазнят мясоедов съесть несколько штук. В данном случае в качестве начинки мы выбрали необычное сочетание из сочного свиного фарша и ассорти из сладких перцев.

НА 12 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 40 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты

для теста
500 г муки + для присыпки
150 г сливочного масла
125 г смальца (или жирной сметаны)
1 яйцо (взбить)

для начинки
3 ст. л. оливкового масла
1 маленькая луковица (мелко порубить)
1 зубок чеснока (порубить)
1 маленький сладкий зеленый перец (очистить от семян и мелко порубить)
1 маленький сладкий красный перец (очистить от семян и мелко порубить)
1 маленький сладкий желтый перец (очистить от семян и мелко порубить)
250 г свиного фарша
1 ч. л. горчичного порошка
соль и свежемолотый черный перец

Утварь
силиконовый коврик
противень

ОБЩИЕ ЛЮБИМЦЫ

Начинка из мяса и овощей в тесте издавна была обязательной составляющей ассортимента любого повара, кондитера и домохозяйки. Пирожки с соленой начинкой в той или иной форме существуют во всех кухнях мира. Помимо хорошо знакомых нам пирожков в кухне славянских народов, известны индийские самоса, среднеазиатская самса, турецкие бореки, боливийские эмпанады. Мы гораздо чаще печем традиционные пирожки из дрожжевого теста, в других кухнях используют и пресное, и песочное, и слоеное тесто, начинки при этом весьма разнообразны. Популярность пирожков никогда не уменьшится, это идеальный вариант для перекуса, пикников, легких ланчей, завтраков в школу и даже атрибута праздничного стола.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Эти пирожки пекутся из традиционного для английской кухни песочного теста на смальце, который можно заменить жирной сметаной. Песочное тесто – традиционная основа для пирожков, оно не слишком жирное и при этом создает прекрасную хрустящую оболочку, которая отлично сочетается с мясной начинкой. Замешивая такое тесто вручную, старайтесь брать не слишком холодный жир, поскольку его нужно быстро растереть с мукой, а если смалец будет очень холодным, сделать это будет трудно. Для достижения наилучшего результата с песочным тестом не стоит возиться слишком долго. Тесто можно сделать только на сливочном масле (или хорошем маргарине), заменив им указанное количество смальца. Замесив тесто, его недолго охлаждают, чтобы легче раскатывалось. Пирожки пекутся достаточно быстро, поэтому мясо не должно быть сырым. Начинка всегда должна быть остывшей.

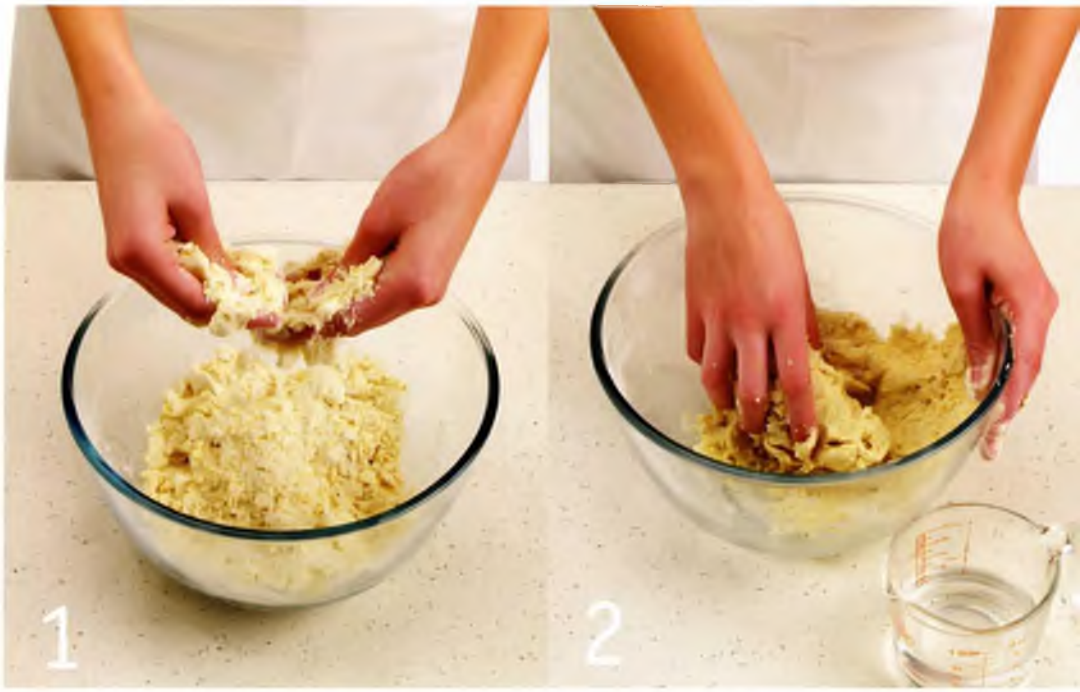
Совет

Сделайте тесто в кухонном комбайне. Перемешайте муку с жиром в импульсном режиме в крошки, влейте воду и продолжайте перемешивать, пока тесто не начнет слипаться. Переложите на доску и замесите руками.

Как приготовить тесто и начинку

1 Всыпьте муку в большую миску. Нарежьте масло и смалец кубиками и добавьте к муке. Разотрите жир с маслом в мелкие крошки.

2 По чуть-чуть подливая воду, замесите тесто. Поставьте в холодильник на 30 минут. Для начинки нагрейте масло и спассеруйте лук до мягкости. Добавьте чеснок, сладкий перец и продолжайте готовить, пока овощи не станут мягковатыми. Подмешайте свиной фарш и обжарьте до готовности. Подмешайте горчичный порошок и приправьте по вкусу. Дайте начинке остыть.



Формовка и наполнение пирожков

5 Проверьте, достаточно ли приправлен на ваш вкус фарш. Положите в центр каждого квадрата теста немного остывшей начинки. На каждые 4 квадратика теста должно идти примерно треть начинки.

6 Смажьте края теста взбитым яйцом и согните по диагонали в виде треугольников. Прижмите тесто, выдавливая как можно больше воздуха.

3 Разогрейте духовку до 200 °С. Разделите тесто на три равные части. На слегка присыпанной мукой поверхности раскатайте каждую часть теста в квадрат со стороной 25 см.

4 Обрежьте ровно все боковые стороны, чтобы получился аккуратный квадрат, и разрежьте его на четыре квадрата. Подготовьте аналогичным образом остальное тесто, чтобы получились 12 квадратов со стороной примерно 13 см.

7 Придавите края теста вилкой, прижимая по всему краю. Силиконовый коврик положите на противень и переложите на него пирожки.

8 Смажьте изделия взбитым яйцом. Пеките 15 минут, чтобы выпечка стала хрустящей и золотистой. Отставьте на 5 минут, затем переложите на блюдо. Пирожки подавайте горячими или холодными.

Абрикосовый пирог с лаймом

Этот пирог изумительно аппетитный как в теплом, так и в холодном виде с густыми жирными сливками или мороженым. Лаймовый мармелад придает пирогу оригинальный вкус, который делает такую выпечку нестандартной.

НА 8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 час
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °С, затем 180 °С

Ингредиенты

для теста
225 г муки
40 г сахарной пудры
125 г сливочного масла
1 желток

для начинки
2–3 ст. л. лаймового мармелада
50 г сливочного масла
50 г мелкокристаллического сахара
1 яйцо
50 г муки + ¼ ч. л. разрыхлителя
измельченная на терке цедра и сок 1 лайма
400 г свежих абрикосов (разделить пополам и удалить косточки)
сахарная пудра для присыпки

Утварь
круглая силиконовая форма диаметром 20,5 см
противень

Финальный штрих

Верх пирога можно глазировать: разогрейте 1–2 ст. л. лаймового мармелада или абрикосового джема с 2 ст. л. воды и протрите массу через мелкоячеистое сито.

ШАГ 1

Всыпьте в чашу кухонного комбайна муку и сахарную пудру, добавьте масло, желток и влейте 1 ст. л. воды. В импульсном режиме перемешивайте, пока масса не начнет слипаться. Переложите на доску и сформуйте руками шар. Раскатайте и выложите тесто в силиконовую форму. Охлаждайте не менее 30 минут.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 200 °С. Накройте тесто пекарской бумагой и насыпьте сухие бобы. Поставьте на противень и пеките 10 минут. Снимите бумагу с бобами и пеките еще 10 минут до светло-золотистого цвета. Уменьшите температуру духовки до 180 °С.

ШАГ 3

Намажьте испеченный корж лаймовым мармеладом. Взбейте масло с сахаром в пышную массу и добавьте яйцо. Подмешайте муку с разрыхлителем, цедру и сок лайма. Выложите ровным слоем на корж и разложите сверху абрикосы срезами вверх. Слегка вдавите половинки абрикосов в бисквитную массу.

ШАГ 4

Пеките пирог 30–40 минут. Готовое изделие достаньте из духовки и отставьте на 10 минут. Перед подачей слегка посыпьте сахарной пудрой. Подавайте пирог теплым или комнатной температуры. Не стоит подавать остывшие ломтики, поскольку вкус и текстура начинки сильно меняются.

Печенье из холодильника

Иметь под рукой запас теста для быстрого домашнего печенья – это так удобно! Такое тесто, которое достаточно нарезать и можно печь, храните в холодильнике до 2 недель или в морозилке до 2 месяцев.

ПРИМЕРНО НА 45 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: минимум 1 час
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10–12 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °C

Ингредиенты
275 г сливочного масла (размягченного)
200 г мелкокристаллического сахара
1 яйцо
1 ч. л. ванильного экстракта
350 г муки + 2 ч. л. разрыхлителя

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень
пекарская бумага

1 Разотрите или взбейте мягкое сливочное масло с сахаром в очень пышный светлый крем. Взбивая, введите яйцо и ванильный экстракт.

2 Подмешайте муку, соберите массу руками и замесите мягкое тесто.

3 Переложите тесто на лист неприлипаемой пекарской бумаги и сформуйте в виде колбаски диаметром 5 см. Формовать ровные аккуратные края поможет линейка, которую нужно прижимать к пекарской бумаге, формуя колбаску. Закатайте колбаску в бумагу и закрутите концы. Поставьте на холод минимум на 1 час.

4 Перед выпеканием разогрейте духовку до 190 °C. Положите силиконовый коврик на противень. Аккуратно снимите бумагу с теста и нарежьте колбаску ломтиками толщиной 5 мм. Поворачивайте колбаску после каждого ломтика, чтобы она не сплющивалась.

5 Переложите заготовки на противень, раскладывая их на большом расстоянии друг от друга. Пеките 10–12 минут до светло-золотистого цвета. Оставьте на противне на пару минут и переложите остывать на решетку.

Вариации

Перед мукой вы можете добавить в тесто одну из предложенных добавок.
- **75 г рубленых фисташек, фундука или пекана**
- **Измельченная цедра 1 апельсина или лимона**
- **100 г нарезанных засахаренных вишен или имбиря**
- **50 г кокосовой стружки**
- **Исключите ванильный экстракт и введите 1 ч. л. молотых пряностей**
- **1 ч. л. рубленых сушеных цветков лаванды (пищевой) или розмарина**

3

4

5

Йогурт

Йогурт – не просто вкусный молочный продукт, это очень ценный ингредиент для выпечки. Готовят его путем заквашивания молока двумя полезными молочнокислыми бактериями: Lactobacillus bulgaricus и Streptococcus thermophilus. Бактерии расщепляют лактозу в молоке до молочной кислоты, которая и придает йогурту характерный кисловатый вкус.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ ЙОГУРТА

Для приготовления домашнего йогурта подмешайте 1 чайную ложку с горкой живого йогурта в 600 мл тепловатого молока и перелейте в термос с широким горлышком. Оставьте на ночь, затем перелейте в подходящую емкость и храните в холодильнике. Йогурт можно добавлять в соусы, в подливки к рагу и запеканкам вместо или вместе со сливками, сметаной либо молоком. Полезные диетические заправки также можно готовить на йогурте вместо майонеза или сметаны. Йогурт – слишком нежный продукт, он не выдерживает сильного нагревания, поэтому при кипячении он сворачивается, если не стабилизировать его крахмалом. Йогурт в выпечке придает тесту и начинкам приятный вкус и очень мягкую текстуру, его можно использовать вместо кефира или пахты.

ВЫБИРАЙТЕ СВОЙ ЙОГУРТ

1 Популярный греческий йогурт готовят из коровьего или овечьего молока. Он имеет намного более густую консистенцию и концентрированный вкус. Содержание жира в коровьем йогурте – 9–10 %. Овечий йогурт более насыщенный и кремовый, содержание жира в нем примерно 6 %. Более высокое содержание жира в греческом йогурте позволяет смягчать кислотность продукта и придает ему кремовый привкус. Качество йогуртов, напоминающих греческий, сильно отличается друг от друга. **2** Застывший йогурт готовят из молока низкой жирности, ему и дают «застыть» в кастрюльке. Иногда такой продукт называют французским, его редко подмешивают в выпечку. **3** Ароматизированные и фруктовые йогурты иногда добавляют в десерты. Ванильный йогурт можно использовать вместо натурального в сладких блюдах. **4** Йогурт с низким содержанием жира готовят из концентрированного снятого молока, содержание жира в нем от 0,5 % до 2 %. Из-за этого такой йогурт непригоден для кулинарных целей. **5** Натуральный цельномолочный йогурт без добавок содержит 3–4% жира. Такой йогурт (если он настоящий и качественный) называют «живым», поскольку это базовое заквашенное йогуртовой культурой молоко, получившее свой освежающий, чистый, чуть кисловатый вкус.

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 46-М ВЫПУСКЕ

Среди рецептов...

ТОРТ «МИШКА»: изделие в форме симпатичного мишки – идеальный сладкий сюрприз ребенку на день рождения.

РУЛЕТ С ФЕТОЙ И ОВОЩАМИ: порционные рулеты из хрустящего теста фило с начинкой из пикантного сыра фета, цукини, помидоров и маслин.

ТАРТ СО СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ: летняя комбинация из апельсинового крема и ароматной клубники на хрустящем апельсиново-песочном тесте.

ПЕЧЕНЬЕ «СНИКЕРДУДЛ»: классическое сахарно-коричное печенье, которое очень популярно в Новой Англии.

...и еще изумительная силиконовая форма в виде мишки для вашей коллекции

...а также в 47-М ВЫПУСКЕ

Среди рецептов...

ПЕЧЕНЬЕ «БИТОЕ СТЕКЛО»: необыкновенно оригинальное печенье в форме звездочек – хрустящие рамочки печенья удерживают в центре прозрачные цветные «стеклышки».

МЕДОВЫЙ ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ: сочный яблочный пирог, ароматизированный медом, с нежным кремом.

ПРЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ «УШКИ»: очень простое в приготовлении хрустящее слоеное печенье подают с зимним десертом.

ТАРТ С ПОРЕЕМ И ТАРХУНОМ: изысканное угощение с ароматным тархуном и сливочной начинкой

...и пять формочек для печенья в виде звездочек для вашей коллекции

ISSN 2222-2650

Очередной номер в продаже через две недели

www.goodbakes.ru