EAGLEMOSS
COLLECTIONS

Изысканная выпечка

47

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

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ



В этом выпуске:

- Печенье «Битое стекло»
- Запеченная бриошь с соусом
- Тарт с пореем и тархуном
- Польское слоеное пирожное
- Медовый пирог с яблоками
- Пряное печенье «Ушки»
- Торт с шоколадом и ягодами
- Суфле из козьего сыра
- Тарт с апельсинами

...а также для вашей коллекции

Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь



EAGLEMOSS
COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 47

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, 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 37
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: 28 000 экз.
Сдано в печать 22.10.2013 г.

Фото: обложка, 5–7 EM/Tim Hill; 9 EM; 11 EM/Ian Garlick; 13 StockFood/Rua Castilho; 15 EM/Thomas Odulate; 17 EM; 19 StockFood/Linda Burgess; 21 StockFood/Gareth Morgans; 23 EM; 24–25 EM/Tim Hill; 26 EM/Karl Adamson.

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

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

Формочки для печенья в виде звездочек являются неотъемлемой частью выпуска. Не продавать отдельно.

P888-N

12+

СОДЕРЖАНИЕ

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ
Печенье «Битое стекло» 4
Печенье из песочных рамочек с разноцветными прозрачными серединками, напоминающими битые цветные стеклышки.

ДЕСЕРТЫ
Запеченная бриошь с соусом 8
Ломтики бриоши запекают с изюмом в густом сливочном креме на основе белого шоколада, ароматизированном виски.

ХЛЕБ И Ко
Тарт с пореем и тархуном 10
Начинка из порея в сливочном соусе, изысканно приправленном свежим тархуном, очень понравится вегетарианцам.

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ
Польское слоеное пирожное 12
Традиционное пирожное получило всемирную известность после того, как Иоанн Павел II признался, что это было его любимое лакомство в детстве.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА
Медовый пирог с яблоками 14
Мед наполняет этот яблочный пирог душистым ароматом и вкусом, а значит, такая выпечка понравится всей семье.

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**.











ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Пряное печенье «Ушки» 16

Печенье в виде ушек любят и взрослые, и дети, а с тушеными фруктами оно получается особенно аппетитным.



ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Торт с шоколадом и ягодами 18

Торт из коржей на темном шоколаде с кремом из белого шоколада и густой шоколадной глазурью.

ХЛЕБ И Ко

Суфле из козьего сыра 20

Козий сыр становится популярным среди ценителей здорового питания, и эти суфле – прекрасный вариант закуски для них.

ДЕСЕРТЫ

Тарт с апельсинами 22

Чрезвычайно эффектный и очень ароматный апельсиновый пирог с… козьим сыром!

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология

Корзиночки-волованы 24

Пошаговые инструкции по приготовлению волованов разных размеров и форм с помощью формочек для печенья.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты

Уксус 26

Уксус разных типов улучшает вкус и аромат самых разнообразных блюд, в том числе – сладких.





Печенье «Битое стекло»

ПРИМЕРНО НА 20–30 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 12 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты
для печенья
200 г муки
25 г крахмала
100 г сливочного масла
½ лимона
50 г сахарной пудры
разноцветные леденцовые карамельки с разными вкусами

Утварь
2 противня
пекарская бумага
формочки-выемки для печенья в виде звездочек
нож-шпатель
тонкая ленточка или шнурок (дополнительно)

Ребятишкам непременно понравится такое яркое необычное печенье. Хрустящие песочные рамочки удерживают прозрачные цветные «стеклышки», напоминающие самоцветы.

ВЕСЕЛОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Конечно, такие изделия подходят для праздничных застолий, их даже можно развешивать в качестве украшений на елку (см. «Вариации» ниже). Хотя зачем ждать новогодних праздников, чтобы порадовать себя и малышей? А вашим детям наверняка понравится не только лакомиться этим оригинальным печеньем, но и помогать вам его печь, тем более что на детском дне рождения такие сладости точно произведут фурор. Ваши формочки для печенья в виде цветка прекрасно подойдут для весенних и летних праздников.

КАК ВЫРЕЗАТЬ ЗАГОТОВКИ И ИСПЕЧЬ ПЕЧЕНЬЕ

Варьируйте размер печенья и берите формочки разных видов для центральных вырезов. Также можно варьировать толщину краев теста. Печенье с более тонкими краями лучше отложить на другой противень, поскольку оно будет печься быстрее и может подгореть, пока более толстое еще будет готовиться. Обрезки теста собирайте и раскатывайте снова для следующей партии изделий. Количество подготовленных заготовок и карамелек будет зависеть от размера печений и толщины их краев.

Вариации

Это печенье будет смотреться волшебно на новогодней елочке. Для этого лучше испечь печенье с более толстыми краями, а перед выпеканием сделать спицей в одном из лучей дырочку в тесте. Непосредственно после выпекания, возможно, лучи придется повторно проколоть в этом же месте. Когда печенье остынет, протяните через дырочку ленточку или шнурок и завяжите петлей.



Как приготовить тесто для печенья

1 Просейте муку с крахмалом в большую миску. Нарежьте масло кубиками и разотрите пальцами с мучной смесью в мелкие крошки.

2 Снимите мелкой теркой цедру с половины лимона и выдавите из плода сок. Подмешайте в мучные крошки сахарную пудру, лимонную цедру и 2 ст. л. лимонного сока, перемешайте ножом с округлым тупым лезвием.





Вырезка и выпекание печенья

5 С помощью одной из трех самых крупных формочек-выемок вырежьте из теста звездочки. Переложите на выстеленный бумагой противень. Работайте ножом-шпателем, чтобы не деформировать фигурки.

6 Меньшими формочками вырежьте из звездочек серединки. Аккуратно выньте вырезанную серединку и добавьте к обрезкам теста для последующего раскатывания на очередную партию или испеките отдельно, как обычное печенье.







3 Соберите массу руками, замесите тесто. Тепло ваших рук размягчит масло и поможет ему слепить тесто воедино. Тесто должно быть мягким, с гладкой поверхностью, но и достаточно плотным, чтобы его можно было раскатывать. Если оно тугое, влейте немного лимонного сока, если слишком мягкое – поставьте на холод на 15 минут.

4 Разогрейте духовку до 180 °С. Выстелите противни пекарской бумагой. Раскатайте тесто в пласт толщиной 5 мм на слегка припыленной мукой рабочей поверхности.



7 Пеките печенье 4 минуты. Достаньте из духовки и положите в центр каждого изделия леденцовую карамельку. Если дырочки в звездочках очень большие, используйте две конфеты.

8 Снова поставьте противень в духовку и пеките еще 6–7 минут, пока печенье не станет светло-золотистым, а карамельки расплавятся и заполнят дырочку. Следите, чтобы изделия не пережарились, иначе кончики лучей подгорят. Аккуратно снимайте с бумаги полностью остывшие звездочки.



Запеченная бриошь с соусом

Дополнительные желтки придают этому десерту, который является вариацией на тему классического английского хлебного пудинга, плотную однородную текстуру

НА 6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 35 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты

225 мл молока
225 мл нежирных сливок
125 г мелкокристаллического сахара
1 стручок ванили (разрезать вдоль)
150 г белого шоколада (мелко порубить)
буханка бриоши (весом 300 г)
50 г кишмиша
4 желтка
2 яйца
3 ст. л. виски

Утварь

глубокая квадратная силиконовая форма со стороной 20,5 см
противень

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 200 °C. На слабом огне, размешивая, в молоке со сливками и разрезанным стручком ванили растворите сахар. Увеличьте огонь и варите, помешивая, до кипения смеси.

ШАГ 2

Снимите с огня и добавьте в нее белый шоколад. Размешивайте тщательно, пока он полностью не расплавится и не образует однородную массу с молочной эмульсией. Отставьте.

ШАГ 3

Поставьте силиконовую форму на противень. Нарежьте бриошь ломтиками толщиной 1 см, переложите в форму. Посыпьте ровным слоем кишмиш.

ШАГ 4

Венчиком разотрите желтки с яйцами и виски. Удалите из молочно-шоколадной массы ванильный стручок и влейте еще горячую массу во взбитую яичную смесь, хорошо взбивая венчиком. Залейте полученным соусом ломтики бриоши в форме. Стручок ванили можно промыть, высушить и использовать для ароматизации сахара.

ШАГ 5

Запекайте 25–30 минут. Выньте из духовки, когда запеканка станет золотистой. Дайте постоять 5 минут и подавайте.

Финальный штрих

Если вы любите хрустящие карамельные верхушки на десертах, готовьте такую бриошь в огнеупорной форме. Запекайте, накрыв форму фольгой, готовой запеканке дайте постоять 5 минут. Смажьте верх парой столовых ложек абрикосового джема и посыпьте сахарной пудрой. Поставьте под разогретый гриль.





Тарт с пореем и тархуном

Тархун из Западной Азии в Европу завезли мавры. Он стал важной зеленью во французской кухне, сладковатый вкус и приятный анисовый аромат листьев растения отлично сочетаются с яичными и сырными блюдами, сливочными соусами.

НА 6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 45 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40–45 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста
100 г сливочного масла
200 г муки
2 желтка (разболтать вилкой)

для начинки
75 г сливочного масла
1 кг порея (промыть, очистить и нарезать белую часть)
4 желтка
350 г густой сметаны
1 ст. л. зернистой горчицы
2 ст. л. листочков свежего тархуна (нарезать)

Утварь
силиконовая форма для киша диаметром 23 см
противень
пекарская бумага
сухие бобы

ШАГ 1

Для теста разотрите сливочное масло с мукой в мелкие крошки. Добавьте разболтанные желтки и замесите тесто. Оберните пленкой и поставьте в холодильник на 30 минут.

ШАГ 2

Приготовьте начинку: растопите в сотейнике сливочное масло и спассеруйте порей, не допуская изменения его цвета, периодически перемешивая (примерно 30 минут). Дайте остыть. Разогрейте духовку до 180 °C.

ШАГ 3

Раскатайте тесто и выложите его в форму для киша. Наколите часто вилкой. Поставьте форму на противень, накройте тесто пекарской бумагой и всыпьте бобы. Пеките 10 минут, затем удалите бумагу с бобами и готовьте корж еще 5 минут.

ШАГ 4

Венчиком взболтайте желтки со сметаной, горчицей и тархуном, приправьте по вкусу. Влейте соус в тушеный порей и хорошо перемешайте. Выложите ложкой порей с соусом в форму с испеченным коржом. Поставьте в духовку на 25–30 минут – начинка должна стать твердоватой. Подавайте в горячем или холодном виде.

Подсказка

В отличие от многих других трав, аромат тархуна в ходе тепловой обработки усиливается. Однако не увлекайтесь, вводя его в начинку, поскольку характерный запах пряности перекроет менее яркие и стойкие ароматы. Если тархун использован правильно, он придает утонченное благоухание самым простым блюдам.





Польское слоеное пирожное

НА 9 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 35 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты
350 г домашнего (см. 29-й выпуск, стр. 24–25) слоеного теста или готового
100 г мелкокристаллического сахара
25 г крахмала
50 г порошка для готового заварного крема
450 мл молока
300 мл взбитых сливок
40 г сливочного масла
2 ч. л. ванильного экстракта
3 желтка
сахарная пудра для присыпки
лепестки роз (дополнительно)

Утварь
2 противня
квадратная силиконовая форма со стороной 18 см

Польское пирожное представляет собой «сэндвич» из двух слоеных коржей, промазанных толстым слоем заварного крема.

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 200 °C. Смажьте маслом 2 противня. Разделите тесто пополам и раскатайте каждую половину в квадрат со стороной 20,5 см. Наколите тесто вилкой и пеките 10–12 минут – коржи поднимутся и станут золотистыми.

ШАГ 2
Дайте немного остыть, затем обрежьте каждый корж в квадрат со стороной 18 см. Положите один корж на дно силиконовой формы и поставьте на противень.

ШАГ 3
Смешайте в кастрюльке сахар, крахмал и порошок для крема. Частями подливайте молоко, хорошо растирая, затем – сливки. Поставьте на слабый огонь, доведите до кипения, постоянно размешивая. Уменьшите огонь до минимума и варите крем еще 1–2 минуты. Положите сливочное масло, влейте ванильный экстракт и размешивайте до полного растворения масла.

ШАГ 4
Снимите загустевший крем с огня. Отдельно разотрите венчиком желтки, введите немного горячего крема до получения однородной массы и влейте в кастрюльку с оставшимся кремом. Хорошо размешайте. Перелейте приготовленный крем в силиконовую форму со слоеным коржом, равномерно распределяя слой сладкой массы. Накройте вторым слоеным коржом верхней стороной вниз. Поставьте в холодильник, чтобы крем хорошо застыл. Осторожно выложите из формы и разрежьте на квадратные пирожные. Посыпьте сахарной пудрой и при желании украсьте лепестками роз.

Происхождение

ПОЛЬСКОЕ СЛОЕНОЕ ПИРОЖНОЕ

Считают, что первоначально такое пирожное польские пекари стали готовить, желая использовать оставшиеся от другой выпечки продукты – готовые коржи и заварной крем. Говорят, что это была любимая выпечка папы римского Иоанна Павла II, который рассказывал о своей любви к этому пирожному в детстве, когда приезжал в родной город в 1999 году.





Медовый пирог с яблоками

Мед придает особенную приятную сладость этому яблочному пирогу, покрытому кремом из сливочного сыра с корицей. Изделие прекрасно сохранится в течение трех дней под крышкой в холодильнике, но чтобы вкус пирога максимально раскрылся, дайте ему постоять при комнатной температуре до подачи.

НА 10 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
1 час 10 минут – 1 час 20 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста
2 средних яблока
1 ст. л. лимонного сока
200 г сливочного масла (размягченного)
100 г прозрачного меда
100 г коричневого сахара (демерара)
3 средних яйца
300 г муки + 2 ч. л. разрыхлителя
1 ч. л. измельченной на терке лимонной цедры
6 ст. л. молока

для крема
75 г сливочного масла (размягченного)
300 г жирного сливочного сыра
5 ст. л. прозрачного меда
1 ч. л. молотой корицы
1 яблоко
2 ст. л. лимонного сока
соломка лимонной цедры для украшения
дополнительно мед для подачи

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

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Очистите яблоки от кожуры, вырежьте семенные коробочки, фрукт нарежьте ломтиками. Полейте лимонным соком, хорошо перемешайте яблочные кусочки руками и отставьте. Взбейте сливочное масло с сахаром добела. Введите по одному яйца, хорошо взбивая каждый раз. Всыпьте с последним яйцом 2 ст. л. муки и оставшуюся муку с разрыхлителем, просеивая их через сито. Добавьте лимонную цедру и молоко, вымешайте тесто большой металлической ложкой или лопаткой до однородности.

ШАГ 2

Поставьте силиконовую форму на противень и выложите ложкой половину теста на дно формы. Разложите ровным слоем на поверхности ломтики яблока, сверху выложите остальное тесто и разровняйте. Пеките в центре духовки 1 час 10 минут – 1 час 20 минут. Проверьте готовность спицей, когда пирог поднимется и станет румяным. Оставьте готовое изделие в форме.

ШАГ 3

Для крема взбейте сливочное масло со сливочным сыром, 4 ст. л. меда и корицей в однородную массу. Накройте и поставьте в холодильник. Вырежьте из оставшегося яблока семенную коробочку, нарежьте фрукт тонкими пластинками. Положите в кастрюльку, влейте лимонный сок и оставшийся мед. Поставьте на слабый огонь, нагревайте, пока жидкость не начнет слегка булькать. Варите 3–4 минуты, чтобы яблоки стали мягкими. Дайте остыть, выньте из сиропа шумовкой яблочные кусочки, давая хорошо стечь жидкости, и отложите.

ШАГ 4

Перед подачей выложите пирог из формы, намажьте ровным слоем медовый крем. Поместите сверху ломтики тушеных яблок, украсьте соломкой из лимонной цедры. Подавайте при желании с медом.





Пряное печенье «Ушки»

Крошечные слоеные печенья в виде ушек – прекрасное дополнение к сладким тушеным фруктам. В сочетании с взбитыми сливками получится сказочный ароматный зимний десерт.

НА 4 персоны
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 1 час
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты

для слоеного печенья
250 г домашнего (см. 29-й выпуск, стр. 24–25) слоеного теста или готового
40 г мелкокристаллического сахара
25 г сахарной пудры
1 ч. л. молотой корицы
¼ ч. л. молотого имбиря
¼ ч. л. молотого мускатного ореха

для тушеных яблок
450 г яблок (очистить, вырезать семенные коробочки, плоды нарезать кубиками)
50 г мелкокристаллического сахара
25 г изюма
25 г сушеных вишен
измельченная на терке цедра 1 апельсина
взбитые жирные сливки для подачи

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень

ШАГ 1

Раскатайте тесто на слегка припыленной мукой поверхности и обрежьте в аккуратный прямоугольник 25,5 x 30,5 см. Просейте в миску сахар, сахарную пудру, корицу, имбирь и мускатный орех. Посыпьте тесто с обеих сторон примерно ¼ пряной сахарной смеси.

ШАГ 2

Загните обе длинные стороны теста внутрь примерно на 2 см, посыпьте еще ¼ сахарной смеси. Снова загните внутрь обе длинные стороны так, чтобы они почти соединились. Вновь посыпьте пряным сахаром, оставив немного напоследок. Сложите тесто по продольной стороне пополам так, чтобы получилась одна длинная полоска толщиной в 6 слоев. Оберните пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 1 час.

ШАГ 3

Разогрейте духовку до 200 °C. Положите силиконовый коврик на противень. Посыпьте тесто оставшимся пряным сахаром. Острым ножом нарежьте тестяную заготовку на 20 кусочков и разместите на силиконовом коврике на достаточном расстоянии друг от друга. Выпекайте 10 минут. Переверните печенья на другую сторону и пеките еще 5–10 минут: ушки станут золотистого цвета, а сахар карамелизируется. Остудите выпечку на решетке.

ШАГ 4

Приготовьте яблоки: сложите фруктовые ломтики, сахар, изюм, вишню и цедру апельсина в сотейник. Накройте крышкой и поставьте на слабый огонь, тушите 15 минут, пока плоды не станут мягкими и не превратятся в пюре. Периодически перемешивайте. Дайте остыть. Подавайте ушки с тушеными яблоками и взбитыми сливками.

Вариации

Вместо яблок можно взять груши, а изюм заменить кишмишем. В остальном технология приготовления та же.





Торт с шоколадом и ягодами

НА 8–10 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 40 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
50 минут – 1 час
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста
225 сливочного масла (размягченного)
225 г мелкокристаллического сахара
4 яйца
200 г муки + 1½ ч. л. разрыхлителя
25 г какао-порошка

для начинки
125 г белого шоколада
125 г сливочного масла

для украшения
125 г темного шоколада
25 г сливочного масла
красная смородина или ежевика для украшения
сахарная пудра для присыпки

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

Крем для такого торта готовят на белом шоколаде. Верх изделия покрывают густой шоколадной глазурью и украшают яркими ягодами.

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 180 °C. Взбейте сливочное масло с сахаром добела. Взбивая, введите по одному яйца. Всыпьте, просеивая, муку с разрыхлителем и какао. Аккуратно перемешайте снизу вверх. У вас должно получиться однородное тесто.

ШАГ 2
Поставьте на противень силиконовую форму, выложите в нее тесто, сделайте ложкой в центре небольшую ямку. Пеките 50 минут – 1 час, проверьте готовность спицей или деревянной палочкой. Оставьте корж остывать в форме.

ШАГ 3
Для крема расплавьте белый шоколад в огнеупорной емкости на горячей водяной бане. Снимите с огня и дайте немного остыть. Взбейте сливочное масло в мягкий крем, частями в него подмешайте расплавленный шоколад. Выложите корж из формы и разрежьте по горизонтали пополам. Намажьте верх нижней части кремом, положите ее на вторую часть.

ШАГ 4
Для глазури расплавьте темный шоколад с маслом на водяной бане, дайте немного остыть, чтобы масса загустела. Намажьте верх торта глазурью, давая ей стечь по бокам толстыми струйками. Оставьте до застывания. Украсьте ягодами, выложив их горками, и слегка присыпьте торт сахарной пудрой.

Вариации

Для малиново-апельсинового торта снимите теркой цедру с одного апельсина и добавьте половину в шоколадное тесто вместе с 1 ч. л. апельсинового экстракта, прежде чем вводить муку. Подмешайте остальную цедру в крем из белого шоколада. Украсьте торт свежей малиной.





Суфле из козьего сыра

Подавайте сырные суфле в качестве легкого основного блюда или закуски. Вкус нежного козьего сыра с характерным привкусом замечательно сочетается со шпинатом, а пармезан придает этой комбинации бесподобную пикантность.

НА 6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 40 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10–12 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты
75 г мелкого молодого шпината
25 г сливочного масла + для смазывания
2 ст. л. муки
150 мл молока
25 г сыра пармезан (измельчить на терке)
150 г козьего сыра
соль и свежемолотый черный перец
3 яйца (желтки отделить от белков)

Утварь
6 x 125 мл керамических формочек для запекания
противень

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 200 °C. Смажьте формочки небольшим количеством сливочного масла и поставьте их на противень. Мелко порубите шпинат.

ШАГ 2
Разогрейте в сотейнике масло и разотрите с мукой. Пассеруйте минуту, постоянно размешивая. Снимите с огня, тщательно растирая смесь, порциями влейте молоко. Вновь поставьте на слабый огонь на 1–2 минуты, постоянно размешивайте, пока соус не загустеет. Добавьте тертый пармезан и козий сыр. Мешайте до полного растворения обеих видов сыра.

ШАГ 3
Приправьте по вкусу, взбивая, введите желтки. Снимите с огня и подмешайте нарубленный шпинат.

ШАГ 4
Взбейте белки в стойкую пену. Добавьте их четверть в соус и перемешайте. Перелейте сырную массу в оставшиеся взбитые белки и аккуратно перемешайте, чтобы белки распределились, но масса не опала.

ШАГ 5
Разложите массу ложкой по формочкам и запекайте 10–12 минут: суфле поднимутся и станут золотистыми. Подавайте сразу же.

Совет

У вас получится безупречное суфле, если вы правильно введете в основную массу взбитые белки. Действия должны быть аккуратными и легкими, чтобы белки только равномерно распределились, но не растворились, растеряв весь воздух.

Подсказка

Для суфле берите мягкий козий сыр без корочки. У него обычно мягкий вкус, который как раз и нужен для этого блюда. При желании добавьте в сырный соус немного мускатного ореха.





Тарт с апельсинами

Необычное предложение – использовать в креме для сладкого пирога козий сыр. Однако вкус карамелизированных апельсинов прекрасно контрастирует с ним, а сам тарт напоминает горячий чизкейк.

НА 6–8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
1 час 5 минут – 1 час 15 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C, затем 150 °C

Ингредиенты
250 г сладкого песочного теста
40 г козьего сыра
5 яиц
150 г мелкокристаллического сахара
200 мл жирных сливок
измельченная на терке цедра и сок 3 апельсинов

для украшения
75 г мелкого сахара
225 мл воды
2 апельсина (нарезать тонкими кружками)
3 ст. л. сахарной пудры

Утварь
силиконовая форма для тарта диаметром 23 см
противень
пекарская бумага и сухие бобы

Подсказка

Текстура козьего сыра варьирует от кремовой до традиционной плотной структуры твердого сыра. Для этого тарта лучше брать твердый или полутвердый козий сыр – его легче раскрошить.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 200 °C. Раскатайте тесто в круг примерно на 5 см шире диаметра формы. Выложите тесто в форму, хорошо прижмите и обрежьте тестяные излишки, чтобы заготовка на 1 см возвышалась над краями формы. Наколите тесто вилкой. Накройте листом пекарской бумаги и всыпьте сухие бобы. Поставьте на холод на 15 минут.

ШАГ 2

Положите форму на противень и выпекайте тесто «слепым» методом 10 минут, затем удалите бумагу с бобами и поставьте в духовку еще на 6–7 минут, чтобы корж стал светло-коричневым. Выньте из духовки и уменьшите температуру до 150 °C.

ШАГ 3

Раскрошите ровным слоем козий сыр на испеченный корж. Взбейте яйца с сахаром, сливками, цедрой и соком апельсина до однородности. Влейте в форму с коржом и пеките 45–55 минут, чтобы крем загустел.

ШАГ 4

Приготовьте карамелизированные апельсины. Всыпьте сахар в кастрюльку, залейте водой. Нагревайте, размешивая, до полного растворения сахара. Положите в сироп апельсиновые кружочки и припустите 3 минуты, после чего выложите цитрусы шумовкой, давая тщательно стечь (сироп не понадобится).

ШАГ 5

Когда изделие будет готово, переставьте форму на решетку для остывания. Аккуратно переложите тепловатый тарт из формы на противень. Разложите на креме кружочки апельсинов и присыпьте сахарной пудрой. Поставьте под разогретый гриль на 2–3 минуты: цитрусы станут золотистыми, а сахар карамелизируется.



Корзиночки-волованы

Эти простые и универсальные корзиночки можно подавать холодными или горячими, со сладкой и соленой начинками, на закуску или как основное блюдо. Сделайте их похожими на звездочки с помощью ваших новых формочек-выемок.

ПРИМЕРНО НА 6 корзиночек,
в зависимости от размера и формы
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
15–20 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты
350 г слоеного теста (см. «Подсказку»)
смесь из 1 яйца и 1 ч. л. воды

Утварь
формочки-выемки для печенья в виде звездочек
другие выемки для печенья (дополнительно)
силиконовый коврик
металлический противень

Подсказка

Слоеное тесто можно приготовить самостоятельно (см. 29-й выпуск, стр. 24-25). Покупая готовое тесто, обратите внимание, что для волованов лучше не брать предварительно раскатанное тесто, поскольку в промышленных условиях тесто раскатывают слишком тонко для таких изделий. Раскатайте тесто в пласт толщиной примерно 5 мм для верхних рамочек, а базовые заготовки можно сделать тоньше. Собирая обрезки для повторного раскатывания, не сдавливайте кусочки теста в шар, а сложите стопкой друг на друга, чтобы сохранить слоистую структуру теста.

1 Для волованов вам понадобятся формочки двух размеров: одна чуть меньше другой. Раскатайте тесто в пласт толщиной 5 мм и более крупной формочкой вырежьте из него фигурки.

2 Положите силиконовый коврик на металлический противень. Разместите половину вырезанных из теста фигурок на силиконовом коврике и смажьте сверху яичной смесью.

3 В оставшихся фигурках вырежьте серединки меньшими формочками и положите полученные рамочки на цельные фигурки на противне, совмещая края обеих изделий и слегка их придавливая. Вырезанные из середины элементы теста можно испечь отдельно и использовать в качестве «крышечек» для волованов.

4 Слегка смажьте рамочки из теста яичной смесью. Вы также можете сделать верхние рамочки в виде фигурок, отличающихся от нижних. Наши круглые формочки – идеальный вариант для закусочных волованов. Формочки в виде цветка хороши для сладких изделий. Импровизируйте – например, вырежьте звездочку в центре кружка.

5 Пеките волованы в разогретой духовке 15–20 минут – они поднимутся и станут золотистыми. Дайте остыть и наполните подготовленной начинкой.






3


4


5

Уксус

Натуральный уксус, известный издавна, готовят из яблочного сидра, пива, солода и, конечно, вина.



ПРИПРАВА И КОНСЕРВАНТ

Уксус готовят путем уксуснокислого брожения спиртосодержащей жидкости (вина или пива). Эту приправу используют для маринадов и консервации овощей. Соусы, супы и подливки заправляют небольшим количеством уксуса.

ВЫБОР УКСУСОВ

1 Бальзамический уксус – темный и выдержанный, настоящий бальзамик производят только в итальянской провинции Модена. **2** Яблочный уксус получают путем дистилляции из сидра, который готовят по методу ферментации свежего яблочного сока. Обладает очень мягким вкусом. **3** Светлый солодовый уксус готовят из неохмеленного пива. Темный солодовый уксус точно такой же, только подкрашен карамелью. **4** Красный винный уксус делают из красного вина. **5** Дистиллированный солодовый уксус бесцветен. Его добавляют в блюда, когда требуется усилить вкус, но не менять окраску. **6** Тархунный уксус – это белый уксус, настоянный на свежем тархуне. **7** Японский рисовый винный уксус готовят из ферментированного рисового вина, он имеет насыщенный выдержанный сладкий вкус. **8** Китайский рисовый винный уксус резче, острее на вкус и намного кислее японского двойника. **9** Белый винный уксус мягче на вкус, чем красный. Хорошая основа для различных заправок на основе фруктов и зелени. **10** Малиновый уксус – это винный уксус, ароматизированный свежей малиной.



УКСУС В ВЫПЕЧКЕ

Яблочный и белый винный уксус имеют более мягкий вкус, а потому чаще используются в кондитерском деле, но в целом для приготовления пищи и различных кухонных задач можно пробовать многие типы уксуса.

- Добавляйте в белки, чтобы стабилизировать их и добиться воздушного безе.
- Чтобы понять, живой ли уксус, всыпьте в него щепотку разрыхлителя: если он немедленно вспенится, значит да.
- Смажьте уксусом хлеб перед самым окончанием выпечки, чтобы получилась золотистая корочка.
- Чтобы смягчить сладость слишком сладких десертов и начинок для пирогов, добавьте каплю-другую уксуса.
- Уксус часто добавляют в некоторые виды теста, в частности, им гасят соду, чтобы получить смесь, которая будет заставлять тесто подниматься.

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.

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 48-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

АПЕЛЬСИНОВЫЕ БРИОШИ С ШОКОЛАДОМ: миниатюрные французские сдобные булочки, ароматизированные апельсином, с сюрпризом в виде расплавленного шоколада в центре.

ГРУШЕВЫЙ ПИРОГ С МИНДАЛЕМ: рассыпчатый песочный тарт с миндальным кремом и свежими грушами хорош как горячим, так и холодным.



ТОРТ «ПАВЛОВА» С МАНГО И ПАПАЙЕЙ: классический торт-безе можно приготовить и с экзотическими фруктами.



ПРЯНЫЕ БУЛОЧКИ К ЧАЮ: чудесная выпечка для чаепития, которую разрезают пополам и намазывают сливочным маслом.



...и силиконовая форма для порционных бриошей для вашей коллекции

...а также в 49-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ТОРТ «ПРИМУЛА»: необыкновенно красивый торт солнечного цвета станет прекрасным подарком близкому человеку на день рождения.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С МЕДОВЫМ КРЕМОМ: сочные яблоки с пряностями в тонкой хорошо пропеченной оболочке.

ПИРОГ С КУРЯТИНОЙ, ФЕТОЙ И ШПИНАТОМ: изделие из разноцветных слоев куриного мяса, шпината и феты.

ТАРТ С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ: песочные тарты традиционно пекут с заварным кремом и фруктами, а мы предлагаем его наполнить шоколадным кремом.



...и лопатка-утюжок и кулинарные щипцы для вашей коллекции



Очередной номер в продаже через две недели

www.goodbakes.ru

ISSN 2222-2650