EAGLEMOSS
COLLECTIONS

Изысканная выпечка

68

РАЗ В 2 НЕДЕЛИ Рекомендуемая цена: 220 руб., 44,95 грн

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ



В этом выпуске:

- Лимонный тарт
- Кокосовый торт со сливками
- Томатные пышки с базиликом
- Брауни с фундуком
- Пицца со сливами и миндалем
- Кофейный рулет-мороженое
- Тарталетки с тунцом
- Слойки с черникой
- Торт «Вашингтон»

...а также для вашей коллекции



Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь



EAGLEMOSS
COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 68

Россия
Свидетельство о регистрации средства массовой информации Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций Российской Федерации ПИ № ФС77-56057 от 15.11.2013 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: 220 руб.

Украина
Свидетельство о государственной регистрации печатного средства массовой информации Государственной регистрационной службы Украины КВ № 18493-7293ПР от 05.12.2011 г.
Учредитель и издатель: ООО «Іглмосс Едішенз»
Адрес издателя и редакции: ул. Б. Хмельницкого, 30/10, оф. 21, г. Киев, Украина, 01030; тел.: (+380-44) 373-68-74, факс: (+380-44) 373-68-75; e-mail: info@eaglemoss.com.ua
Адрес для писем: а/я 37, г. Киев, Украина, 01054
Главный редактор: Наталия Павловская
Ответственный за выпуск: Юлия Свиридюк
Рекомендуемая цена: 44,95 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: 12 200 экз.
Сдано в печать 06.08.2014 г.

Фото: обложка, 5–7 EM/Simon Smith; 9 Getty/Quentin Bacon; 11 EM/Steve Lee; 13 EM; 15 EM/Thomas Odulate; 17 EM; 19 Photocuisine/Desgrieux; 21 StockFood/Martina Schindler; 23 StockFood/Keller & Keller Photography; 24–25 EM/Simon Smith & Howard Shooter; 26 EM/Simon Smith.

Иллюстрации: Натали Абадзис
Редактор: Жаклин Бельфонтейн
Дизайн: Howells Design Ltd

Менеджер проекта: Джина Мэйхед
Директор по маркетингу: Алекс Нил
Менеджер по маркетингу: Фрэнсис Уокер
Редактор: Клэр Листер
Дизайнер: Кэролайн Гримшоу

© 2014 Eaglemoss Ltd
Право пользования принадлежит ООО «Иглмосс Эдишинз» и ООО «Іглмосс Едішенз».

Силиконовая квадратная форма (20,5 см) является неотъемлемой частью выпуска. Не продавать отдельно.

P888-N

12+

www.goodbakes.ru

Изысканная выпечка 68

СОДЕРЖАНИЕ

ДЕСЕРТЫ

Лимонный тарт 4

В этом тарте кислинка лимонного крема уравновешивается маслянисто-ореховым вкусом песочного теста.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Кокосовый торт со сливками 8

Необычный торт со сливками и свежим кокосом привнесет в ваше чаепитие дыхание тропиков.

ХЛЕБ И Ко

Томатные пышки с базиликом 10

Такие пышки с ломтиками сыра идеально подойдут для быстрого перекуса или пикника.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Брауни с фундуком 12

Вряд ли кто-то устоит перед вторым кусочком брауни с хрустящим жареным фундуком!

ДЕСЕРТЫ

Пицца со сливами и миндалем 14

Попробуйте приготовить оригинальный вариант сладкого пирога в виде пиццы.

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 **8-800-70-737-70** (звонок бесплатный).
Написать нам можно по адресу: ООО «Иглмосс Эдишинз», а/я 71, г. Ярославль, 150961.
ПРОШЛЫЕ ВЫПУСКИ Восполните свою коллекцию – закажите любой недостающий журнал. Купите его, зайдя на сайт **www.eaglemoss.ru/shop** или позвонив по телефону **8-800-70-737-70** (звонок бесплатный). 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**.









НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Кофейный рулет-мороженое 16

Бисквитный рулет с кофейным вкусом, наполненный мороженым, подают нарезанным толстыми ломтиками.



ХЛЕБ И Ко

Тарталетки с тунцом 18

Тунец, шпинат, помидоры… Тарталетки с такой начинкой – очередная вариация на тему средиземноморской кухни.



СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

Слойки с черникой 20

Золотистые слойки, политые черничной подливкой, одинаково хороши как в теплом, так и в холодном виде.



ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Торт «Вашингтон» 22

Бисквитный торт с заварным кремом прослаивают еще и малиновым вареньем и заливают шоколадной глазурью.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология

Фарш из сухофруктов 24

В Англии эту сладкую массу называют «минсмит» и добавляют во всевозможную выпечку без крема.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты

Крепленые вина и ликеры 26

Эти изысканные алкогольные напитки способны обогатить вкус любого десерта и выпечки.





Лимонный тарт

С глазированными кружочками лимона этот классический лимонный тарт смотрится просто сказочно.

НА 9 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ РАССТОЙКИ И ОХЛАЖДЕНИЯ: 45 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 50 минут – 1 час
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C, затем 150 °C

Ингредиенты

для теста
25 г бланшированного и обжаренного фундука (смолоть в мелкую крошку)
175 г муки
100 г холодного сливочного масла (нарезать кубиками)
50 г сахарной пудры
немного белка (разболтать)

для крема
3 лимона
3 яйца
3 желтка
150 г мелкокристаллического сахара
100 мл жирных сливок

для украшения
2 лимона (нарезать тонкими кружочками)
100 г мелкокристаллического сахара
100 мл воды

Утварь
пищевая пленка
квадратная силиконовая форма со стороной 20,5 см
металлический противень
пекарская бумага
сухие бобы
силиконовая кондитерская кисточка

ОРЕХОВОЕ ТЕСТО

Молотые орехи добавляют в сладкое песочное тесто не только для вкуса, но и для создания рассыпчатой текстуры. Однако с тестом, в которое добавлены молотые орехи, работать немного сложнее, особенно при раскатке, поскольку оно нередко получается очень мягким и растрескивается. Эту проблему можно решить, если раскатывать тесто между двумя листами пищевой пленки. Кроме того, с помощью пленки гораздо легче перенести тесто в форму. Еще один важный нюанс – песочное тесто нельзя перемешивать, иначе выпечка получится жесткой, даже несмотря на добавление орехов. Особенно легко переусердствовать с тестом при использовании кухонного комбайна, поэтому сразу после добавления жидкости перемешивайте массу не больше нескольких раз, причем в импульсном режиме, и как только она начнет слипаться, выложите тесто из чаши комбайна и домесите руками.

СОЧНЫЕ ЛИМОНЫ

Глазированные кружочки лимона украшают тарт просто идеально. Мы варили их в сиропе до тех пор, пока они не стали достаточно мягкими, сохранив при этом форму и цвет. Также лимоны можно глазировать до момента карамелизации и почти полного выпаривания жидкости, когда сироп начинает приобретать густую клейкую консистенцию. В этом случае они утратят немного мякоти, но смотреться будут не хуже. Тарт, украшенный такими карамелизированными лимонами, труднее разрезать на порции, но сами лимоны получаются настолько вкусными, что никто и не обратит внимания на внешний вид пирога.

Совет

Учтите, что при карамелизации лимонов сироп нагревается до очень высокой температуры, особенно при уваривании до густой консистенции. Поэтому будьте максимально осторожны, выкладывая готовые лимонные кружочки из сковороды, чтобы капли сиропа ни в коем случае не попали на кожу.





Как испечь корж

1 Высыпьте фундук и муку в чашу кухонного комбайна и быстро перемешайте. Добавьте масло и продолжайте перемешивать до образования мелкой крошки. Добавьте сахарную пудру, 2 ст. л. воды и перемешивайте до тех пор, пока тесто не начнет слипаться. Выложите его на рабочую поверхность и соберите в ком. При необходимости добавьте еще немного воды.

2 Оберните тесто пленкой и отправьте в прохладное место на 15 минут. Затем раскатайте его (см. стр. 4) в квадрат по размеру формы.



Приготовление крема и оформление тарта

5 Для крема: убавьте температуру духовки до 150 °C. На мелкой терке потрите цедру лимонов и выдавите сок. Отмерьте 100 мл сока и отставьте.

6 Взбейте яйца с желтками и сахаром до однородного состояния, затем введите сливки. Добавьте цедру и сок лимонов, тщательно взбивая венчиком, – смесь немного загустеет. Перелейте ее в кувшин, выложите испеченный корж из формы и поместите на противень.







3 Выложите тесто в форму, сделав по всему периметру бортик (с учетом усадки и подравнивания). Наколите вилкой и отправьте на 30 минут в холодильник. Разогрейте духовку до 200 °С.

4 Поставьте форму на противень, положите на тесто пекарскую бумагу, высыпьте на нее сухие бобы. Выпекайте корж 10 минут, затем удалите бумагу с бобами. Срежьте по краю излишки теста. Снова отправьте корж в духовку и выпекайте еще 10 минут. Достаньте корж из духовки и смажьте белком, чтобы «запечатать» его.





7 Вылейте на корж часть крема – до середины стенок. Поставьте противень с тартом на решетку в духовке, немного выдвиньте ее и вылейте оставшийся крем. Выпекайте пирог 30–40 минут.

8 Высыпьте сахар на сковороду, влейте воду и разогрейте ее на слабом огне, помешивая. Дайте закипеть, не прибавляя огонь, и прокипятите 5 минут. Опустите в воду кружочки лимонов, проварите около 10 минут и выложите из сковороды. Разложите кружочки лимонов на тарте и подавайте.



Кокосовый торт со сливками

НА 8–10 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25–30 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: около 2 часов
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 170 °C

Ингредиенты

для коржей
225 г сливочного масла (размягчить)
225 г золотистого мелкокристаллического сахара
4 яйца
225 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя
2 ст. л. кокосовых сливок или густого кокосового молока
125 г кокосовой стружки

для крема
450 мл жирных сливок
50 мл кокосовых сливок или густого кокосового молока
2 ст. л. сахарной пудры

для украшения
крупная стружка из свежего кокоса (слегка поджарить) – см. «Финальный штрих»

Утварь
2 круглые силиконовые формы диаметром 18 см
металлический противень

Этот роскошный торт со взбитыми сливками позволит вам ощутить вкус тропиков. Летом торт можно подать со свежей малиной, а зимой – с тушеными красными фруктами.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 170 °C. Поставьте обе силиконовые формы на противень.

ШАГ 2

Для теста: взбейте масло с сахаром в пышный светлый крем. Вбейте по одному яйца, добавляя с каждым по 1 ст. л. муки, чтобы масса не расслаивалась. Введите остальную муку с разрыхлителем, добавьте кокосовые сливки или молоко и кокосовую стружку.

ШАГ 3

Разделите тесто пополам и разложите в формы. Разровняйте поверхность и отправьте выпекаться на 25–30 минут, пока коржи не будут пружинить под пальцами. Дайте остыть в формах 10 минут, затем переложите остывать на решетку.

ШАГ 4

Разрежьте каждый корж пополам вдоль. Для крема: взбейте обычные сливки с кокосовыми сливками или молоком и сахарной пудрой в стойкую пену. Перемажьте коржи $^3/_4$ крема и посыпьте каждый корж с кремом поджаренной стружкой свежего кокоса. Остальной крем нанесите толстым слоем на торт сверху, оставив по краям бортик в 1 см. Посыпьте торт жареной кокосовой стружкой и отправьте в холодильник до подачи.

Финальный штрих

Приготовить жареную кокосовую стружку несложно. Ножом для чистки картофеля снимите мякоть с кусочка свежего кокоса тонкими полосками. Разложите полоски на сковороде-гриль, выложенной фольгой, и поджарьте под грилем на среднем огне до золотисто-коричневого цвета. Готовую стружку переложите на тарелку и дайте остыть. Внимательно следите за стружкой во время жарки и не раскаляйте гриль слишком сильно, иначе стружка подгорит.





Томатные пышки с базиликом

Эти пикантные пышки, которые готовятся по принципу английских сконов, прекрасно подойдут для быстрого перекуса. Хорошим дополнением к пышкам станут ломтики твердого сыра и помидоры черри.

НА 12 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты

для пышек
275 г муки + 1¼ ч. л. разрыхлителя + мука для раскатки
¼ ч. л. соли
50 г сливочного масла (нарезать кубиками)
1 ч. л. сушеного базилика
1 ст. л. томатной пасты
275 мл молока
1 яйцо (разболтать)
2 ст. л. семян кунжута

для подачи
твердый зрелый сыр (нарезать ломтиками)
помидоры черри

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень
силиконовая кондитерская кисточка

ШАГ 1

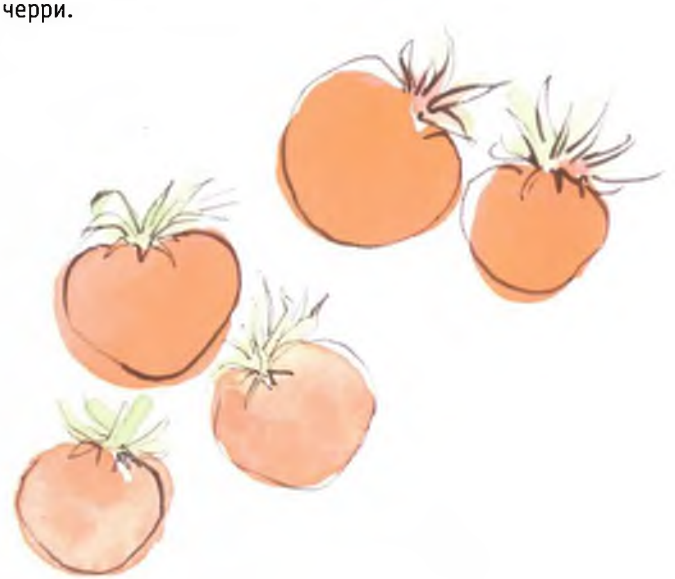
Разогрейте духовку до 200 °C. Положите силиконовый коврик на противень. Для теста: просейте муку с разрыхлителем и солью в большую миску и разотрите с маслом в мелкую крошку.

ШАГ 2

Подмешайте базилик, томатную пасту и молоко, добавьте половину разболтанного яйца и замесите мягкое, но не очень липкое тесто. Переложите его на слегка припыленную мукой доску и раскатайте в квадратный пласт толщиной примерно 2 см. Разрежьте на 12 квадратов.

ШАГ 3

Переложите квадраты на силиконовый коврик, смажьте их оставшимся яйцом и посыпьте кунжутом. Выпекайте 10 минут, пока пышки не станут золотисто-коричневыми и как следует не поднимутся. Подавайте теплыми или холодными, разрезав по горизонтали и вложив внутрь ломтики твердого зрелого сыра. Подавайте с помидорами черри.



Вариации

Тесто можно разрезать на квадратики меньшего размера и подать вместо хлеба к супу или салату. Базилик и томатную пасту попробуйте заменить сушеным тимьяном и цельнозерновой горчицей, сушеным розмарином и красным соусом песто. Или добавьте в тесто 6 мелко нарезанных маслин без косточек и пюре из вяленых на солнце помидоров.





Брауни с фундуком

НА 12 порций
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25–35 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты
100 г муки
150 г сахарной пудры
20 г какао-порошка
150 г черного шоколада
100 г сливочного масла
2 ст. л. светлой патоки или меда
2 яйца (разболтать)
1 ч. л. ванильного экстракта
40 г фундука
(поджарить и крупно порубить)

Утварь
силиконовая прямоугольная форма
с бортиками
металлический противень

Поджаренный фундук придает бархатистой текстуре брауни легкую хрустящую нотку. Разрежьте пирог на квадраты, сложите их горкой на блюде, украсьте свечками для торта и поздравьте друга с днем рождения.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Поставьте силиконовую форму на противень.

ШАГ 2

Просейте муку с сахарной пудрой и какао-порошком. Разломайте шоколад на кусочки или мелко порубите, нарежьте сливочное масло кубиками. Положите оба ингредиента в кастрюльку, добавьте патоку или мед. Нагревайте на очень слабом огне, пока шоколад и масло не расплавятся. Вымешайте до однородного состояния и снимите с огня. Остудите в течение 15 минут.

ШАГ 3

Введите в шоколадную массу яйца и ванильный экстракт, добавьте сыпучие ингредиенты. Тщательно, но аккуратно вымешайте, чтобы в тесте не осталось следов муки. Подмешайте рубленый фундук.

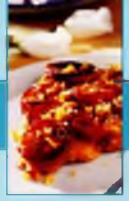
ШАГ 4

Перелейте тесто в форму и отправьте в духовку на 25–35 минут: сверху и по краям брауни должен покрыться корочкой, а внутри остаться слегка мягким. Дайте пирогу остыть в форме, затем выложите и разрежьте на 12 порций.

Вариации

Классический брауни можно превратить в элегантный десерт, если подать его еще теплым со сливочно-помадковым соусом. Для соуса: влейте в кастрюльку 5 ст. л. сливок (10–18 % жира), добавьте 125 г мелкокристаллического сахара, 175 г светлой патоки или меда, 25 г сливочного масла и ½ ч. л. ванильного экстракта. Нагревайте на слабом огне, пока сахар не растворится. Доведите до кипения, вымешивая до однородности. Подавайте теплым вместе с брауни. Фундук в тесте можно заменить орехами пекан и тертой цедрой крупного апельсина.





Пицца со сливами и миндалем

Рассыпчатый пирог со сливами и миндальным кремом, который готовится по принципу пиццы и даже посыпается фальшивым «пармезаном», станет настоящим сюрпризом для ваших гостей.

НА 6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ВЫСТАИВАНИЯ: сутки (для лимонного «пармезана»)
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 30 минут (для слив)
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут (для теста)
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40–45 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C и 180 °C

Ингредиенты

для лимонного «пармезана»
2–3 ст. л. мелкокристаллического сахара
измельченная на мелкой терке цедра 4 лимонов

для начинки из слив
15 г сливочного масла
12–14 красных слив (разрезать пополам и удалить косточки)
2 ст. л. светло-коричневого сахара
3 ст. л. воды

для основы
350 г сладкого песочного теста
мука для раскатки

для миндального крема
125 г сливочного масла (размягчить)
125 г мелкокристаллического сахара
2 яйца
75 г молотого миндаля
измельченная на мелкой терке цедра 2 лимонов
сок ½ лимона
25 г муки

Утварь
металлический противень
силиконовый коврик
силиконовая кондитерская кисточка

ШАГ 1

Для лимонного «пармезана»: разотрите лимонную цедру с достаточным количеством сахара, чтобы получилась гранулированная масса. Распределите ее по металлическому противню и оставьте в теплом месте на сутки, пока сахарная крошка не станет хрустящей. Храните крошку в банке с завинчивающейся крышкой.

ШАГ 2

Распустите на сковороде сливочное масло, положите сливы срезами вниз. Прибавьте огонь и обжаривайте сливы, пока их края не потемнеют. Посыпьте фрукты коричневым сахаром для карамелизации, но не давайте им слишком размягчаться, поскольку они еще будут допекаться в духовке. Переложите сливы на тарелку и остудите. Подмешайте к сокам на сковороде воду, чтобы получился сироп для глазировки пиццы. Перелейте его в пиалу и сохраните.

ШАГ 3

Для основы: положите силиконовый коврик на противень. Тонко раскатайте тесто на слегка припыленной мукой поверхности в круг диаметром примерно 30,5 см и переложите на противень. Наколите тесто вилкой и отправьте в холодильник на полчаса. Разогрейте духовку до 200 °C и выпекайте корж 10 минут. Достаньте его из духовки и убавьте температуру до 180 °C.

ШАГ 4

Для миндального крема: взбейте масло с сахаром в светлую кремообразную массу. Вбейте по одному яйца, добавляя с каждым по ложке молотого миндаля. Подмешайте остальной миндаль, лимонную цедру, лимонный сок и муку. Намажьте корж кремом и разложите сверху сливы срезами вверх. Выпекайте 20–25 минут до золотистого цвета. Еще теплую пиццу смажьте приготовленным сахарным сиропом и посыпьте лимонным «пармезаном». Подавайте сразу.







Кофейный рулет-мороженое

Легкий бисквит, пропитанный ликером, намазывают ванильным мороженым и сворачивают в рулет. Другой превосходный вариант начинки для этого рулета – мороженое крем-брюле.

НА 6–8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 6–8 минут
ВРЕМЯ ЗАМОРАЖИВАНИЯ: не меньше 2 часов
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 220 °C

Ингредиенты

для бисквита
3 яйца
75 г светло-коричневого сахара
75 г муки + $^1/_3$ ч. л. разрыхлителя
1 ст. л. растворимого кофе
2 ст. л. кофейного ликера, например «Тиа Мария»

для начинки
750 г ванильного мороженого (размягчить)
сахарная пудра для присыпки

Утварь
металлический противень размером 30,5 x 23 см с бортиками (смазать маслом и выложить пекарской бумагой)
силиконовая лопатка

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 220 °C. Для бисквита: в большой миске взбивайте миксером яйца с сахаром 4–6 минут до образования густой пены. Просейте сверху муку с разрыхлителем и, добавив растворимый кофе, перемешайте тесто лопаткой. Делайте все аккуратно, чтобы не выбить из теста воздух.

ШАГ 2

Перелейте тесто в подготовленный металлический противень и осторожно наклоните его в разные стороны, чтобы тесто равномерно распределилось до самых уголков. Выпекайте бисквит 6–8 минут, пока он не станет плотным в центре и не начнет отходить от стенок противня.

ШАГ 3

Переверните бисквит на лист пекарской бумаги и снимите бумагу, на которой он выпекался. Начиная с короткой стороны, сверните бисквит вместе с бумагой в неплотный рулет, переложите на решетку остывать. Затем переложите рулет на доску, разверните, удалите бумагу и сбрызните корж кофейным ликером.

ШАГ 4

Для начинки: разотрите мороженое в однородную мягкую массу и быстро намажьте корж ровным слоем. Снова сверните его в рулет, начиная с короткой стороны. Оберните пищевой пленкой и отправьте в морозилку минимум на 2 часа. За 20 минут до подачи переложите рулет из морозилки в холодильник. Слегка посыпьте сахарной пудрой и нарежьте ломтиками.

Вариации

Для цитрусового рулета-мороженого: приготовьте бисквит по рецепту, но вместо кофе добавьте 1 ст. л. измельченной на мелкой терке цедры апельсина, смешанной с 2 ч. л. воды. Готовый бисквит сбрызните лимончелло или апельсиновым ликером. Сначала намажьте бисквит 6 ст. л. лимонного или апельсинового курда и только затем выложите сверху мороженое, уменьшив его количество до 600 г.





Тарталетки с тунцом

Из тунца, шпината и помидоров черри получается вкусная и яркая начинка для тарталеток. Если времени мало, свежий тунец можно заменить консервированным.

НА 4 персоны
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 40 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 1 час
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: около 45 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °C

Ингредиенты

для теста
75 г сливочного масла (нарезать мелкими кубиками)
175 г муки + для раскатки
около 2 ст. л. холодной воды

для начинки
225 г стейка свежего тунца
2 ст. л. оливкового масла
1 луковица шалот (очистить и мелко порубить)
1 зубок чеснока (очистить и истолочь)
400 г свежего молодого шпината (крупно порубить)
2 ст. л. сметаны
10 помидоров черри (разрезать пополам)
3 ст. л. кедровых орешков

Утварь
4 порционные силиконовые формочки для тарталеток
противень

Вариации

Вместо тунца можно взять такое же количество филе лосося или скумбрии. Обжарьте рыбу на сковороде или под грилем, удалите кожу и кости, после чего разделите мякоть вилкой на маленькие – но не слишком – кусочки.

ШАГ 1
Для теста: разотрите масло с мукой в мелкую крошку. Подмешайте холодную воду – столько, чтобы можно было замесить мягкое тесто. Оберните тесто пищевой пленкой и отправьте на холод на 30 минут. Тем временем обжарьте тунец под грилем до готовности, примерно по 4–5 минут с каждой стороны в зависимости от толщины тунца. Дайте остыть и разделите мякоть вилкой на кусочки.

ШАГ 2
Поставьте силиконовые формочки на противень. Раскатайте тесто на слегка припыленной мукой доске и выложите в формочки. Обрежьте излишки, оставив бортик на 1 см выше кромок формочек (с учетом усадки теста). Наколите тесто вилкой и отправьте в холодильник еще на 30 минут.

ШАГ 3
Разогрейте духовку до 190 °C. Накройте тесто в формочках пекарской бумагой, всыпьте сухие бобы и выпекайте 10 минут. Достаньте из духовки, удалите бумагу с бобами и подсушите тарталетки еще 5 минут до золотистого цвета.

ШАГ 4
Для начинки: нагрейте на сковороде оливковое масло и обжаривайте шалот 5 минут – лук должен стать мягким, но не зажаренным. Добавьте чеснок, обжаривайте еще полминуты, затем положите половину шпината. Перемешивая, готовьте до мягкости, затем добавьте остальной шпинат. Тушите, пока весь шпинат не размягчится. Подмешайте сметану, посолите и поперчите. Разложите шпинатную начинку по тарталеткам, сверху выложите кусочки тунца и половинки помидоров, посыпьте кедровыми орешками. Отправьте в духовку на 10 минут, чтобы начинка подрумянилась.





Слойки с черникой

НА 8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 30 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 35 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты
300 г черники
3 ст. л. мелкокристаллического сахара
4 ст. л. воды
1 ч. л. лимонного сока
1½ ст. л. крахмала
225 г слоеного теста (см. выпуск № 29, стр. 24–25 или возьмите готовое)
мука для раскатки
яйцо для смазывания (разболтать)
сахарная пудра для посыпки

Утварь
силиконовый венчик
силиконовый коврик
металлический противень
силиконовая кондитерская кисточка
силиконовая лопатка

Мы предлагаем подать эти воздушные слойки холодными, но в теплом виде они будут ничуть не хуже. Пока печется слоеный корж, приготовьте черничную подливку, готовый корж сразу разрежьте на квадратные слойки, разложите их по тарелкам и полейте горячей подливкой.

ШАГ 1
Положите в кастрюльку 200 г черники, добавьте сахар, 2 ст. л. воды и лимонный сок. Тушите на слабом огне, помешивая, пока сахар не растворится. Дайте закипеть и снимите с огня.

ШАГ 2
Разотрите крахмал с оставшейся водой до получения однородной пасты. Вбейте венчиком в тушеную чернику и снова поставьте ее на слабый огонь. Дайте закипеть при постоянном помешивании и варите, пока сок не загустеет. Снимите с огня и подмешайте оставшуюся чернику. Дайте остыть.

ШАГ 3
Положите силиконовый коврик на противень. Раскатайте слоеное тесто на слегка припыленной мукой поверхности в прямоугольник размером 30,5 x 40,5 см. Переложите на силиконовый коврик и наколите тесто вилкой. Отправьте в холодильник на 30 минут.

ШАГ 4
Разогрейте духовку до 200 °C. Смажьте тесто разболтанным яйцом и выпекайте 15 минут. Достаньте из духовки и аккуратно придавите поднявшееся тесто лопаткой. Отправьте его в духовку еще на 10 минут, пока тесто не подрумянится. Остудите на противне 5 минут, затем переложите на решетку до полного остывания. Разрежьте корж на восемь квадратов, посыпьте сахарной пудрой и полейте черничной подливкой.

Вариации

Слойки можно приготовить с любыми другими ягодами, например малиной, клубникой, ежевикой или ягодным ассорти. Треть ягод подмешивают в уже готовую подливку с размягченными ягодами, чтобы придать топпингу более сложную и интересную консистенцию.







Торт «Вашингтон»

Изысканный бисквитный торт с заварным кремом и малиновым вареньем, покрытый толстым слоем шоколадной глазури, понравится и взрослым, и маленьким сладкоежкам.

НА 8–10 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30–35 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ:
около 1 часа для коржей,
около 30 минут для крема,
около 30 минут для глазури
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста
225 г сливочного масла (размягчить)
225 г мелкокристаллического сахара
4 яйца (желтки отделить от белков)
125 г муки
1½ ч. л. разрыхлителя
125 г молотого миндаля
1 ч. л. миндального экстракта

для крема и начинки из варенья
75 г мелкокристаллического сахара
3 ст. л. крахмала
2 желтка
450 мл молока
25 г сливочного масла
1 ч. л. ванильного экстракта
8 ст. л. малинового варенья (подогреть)

для шоколадной глазури и украшения
250 мл жирных сливок
125 г молочного шоколада (порубить)
150 г черного шоколада (порубить)
свежая малина

Утварь
2 круглые силиконовые формы диаметром 18 см
противень
силиконовый венчик
нож-шпатель

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Поставьте силиконовые формы на противень. Для теста: взбейте сливочное масло с сахаром в пышную кремообразную массу. Вбейте желтки, просейте сверху муку с разрыхлителем, вымешайте и введите молотый миндаль с миндальным экстрактом. Взбейте отдельно белки в стойкую пену с мягкими пиками. С помощью большой металлической ложки подмешайте в тесто сначала ложку белков, затем аккуратно введите остальную массу до получения однородного теста. Разлейте тесто по формам и разровняйте поверхность. Выпекайте 30–35 минут, пока бисквиты не будут пружинить под пальцами. Отсудите в формах 15 минут, затем выложите на решетку до полного остывания. Разрежьте каждый бисквит пополам, чтобы получилось 4 коржа.

ШАГ 2

Для заварного крема: разотрите сахар с крахмалом и желтками до однородного состояния. Нагрейте молоко до появления пузырьков и влейте в желтковую смесь, непрерывно помешивая. Поставьте на слабый огонь и варите, помешивая или растирая венчиком, пока смесь не загустеет и не станет однородной. Снимите с огня и вбейте сливочное масло и ванильный экстракт. Затяните посуду с кремом пищевой пленкой и полностью остудите.

ШАГ 3

Намажьте нижний корж половиной варенья, положите сверху второй корж. Намажьте его холодным заварным кремом. Третий корж намажьте оставшимся вареньем и уложите на слой крема. Накройте его последним, самым аккуратным, коржом. Осторожно придавите торт по всей поверхности, чтобы слои начинки равномерно распределились до краев коржей.

ШАГ 4

Для глазури: разогрейте сливки с шоколадом на водяной бане. Размешайте до однородности, дайте остыть и загустеть. С помощью ножа-шпателя ровным слоем нанесите половину глазури на торт сверху. Дайте застыть. Разогрейте оставшуюся глазурь и залейте торт полностью, равномерно распределяя глазурь ножом-шпателем по боковой поверхности изделия. Украсьте торт малиной.



Фарш из сухофруктов

Минсмит, или фарш из сухофруктов, в который добавляют пряности и яблоки, используют в Англии как начинку для пирогов, пирожных, печенья, штруделей и крамблов. Без минсмита невозможно представить английскую рождественскую выпечку, также им фаршируют буженину и индейку.

ВЫХОД: 1½–1¾ кг

Ингредиенты

200 г сушеного инжира
200 г кураги
550 г кислых яблок
200 г изюма
200 г кишмиша
125 г сушеной клюквы
1 ч. л. смеси молотых пряностей
1 ч. л. молотой корицы
1 ч. л. молотого имбиря
500 мл темного пива или бурого эля
2 ст. л. коньяка или портвейна руби

Утварь

кухонные ножницы
силиконовые мерные ложки
силиконовая лопатка

Подсказка

Прежде чем стерилизовать банки, вымойте их горячей водой с мылом и ополосните теплой. Поставьте банки вверх дном на решетку и отправьте в духовку, разогретую до 140 °С. Дайте банкам полностью высохнуть.

Количество сухофруктов можно варьировать в зависимости от вашего вкуса или заменять другими.

Чтобы разнообразить консистенцию и вкус минсмита, перед использованием добавьте в него рубленые орехи (пекан или бразильские) и свежие фрукты (ананасы).

1 Кухонными ножницами обрежьте у инжира хвостики и нарежьте мякоть кусочками. Такими же кусочками нарежьте курагу.

2 Разрежьте яблоки на четвертинки, удалите семенные коробочки и при желании снимите кожицу. Нарежьте кусочками.

3 Положите яблоки, инжир, курагу, изюм, кишмиш и клюкву в большой сотейник, добавьте смесь пряностей, корицу и имбирь. Залейте пивом или элем и проварите 30 минут, периодически помешивая.

4 Снимите с огня и подмешайте коньяк или портвейн. Дайте остыть.

5 Разложите минсмит по остывшим стерилизованным банкам (см. «Подсказку»), герметично закройте, наклейте этикетки и храните в холодильнике. Рецепт пирога с фото: выстелите силиконовую форму для тарта песочным тестом, выложите фарш из сухофруктов, сверху разложите несколько тонких пластинок яблок. Накройте начинку сеточкой из теста, которую легко сделать с помощью вашего фигурного ролика. Смажьте взбитым яйцом и выпекайте при температуре 200 °С около 25 минут до золотистого цвета. Подавайте пирог горячим с мороженым.


1


2




3


4


5

Крепленые вина и ликеры

Крепленые вина и ликеры придают выпечке неповторимый вкус и аромат.



ПОДНИМЕМ БОКАЛЫ

Крепленые вина получают путем добавления в винный материал в ходе сбраживания дополнительного объема спирта, что повышает содержание алкоголя в них до 17–20 %. Для сравнения: норма для столового вина – 12–13 %. Самые известные из крепленых вин – херес, портвейн, марсала, мадера, мускат. Ликеры – это крепкие, сладкие спиртные напитки из спиртованных соков или настоев душистых трав, фруктов, ягод, пряностей, цветов, орехов, кофе или шоколада. Существует множество ликеров с разным содержанием алкоголя.

ИНТЕРЕСНО ЗНАТЬ

1 Марсала похожа на портвейн, производится в окрестностях города Марсала на западном побережье Сицилии. **2** Creme de Cassis – черносмородиновый ликер, который считается фирменным продуктом французского района Бургундия. Здесь производят и похожие ликеры из клубники и малины. **3** Херес (или шерри) получил свое название от одноименного городка на юге Испании. Чем слаще это вино, тем темнее его окраска. **4** Лимончелло – это лимонный ликер, который производится в основном на юге Италии, особенно в местности, прилегающей к Неаполитанскому заливу. **5** Мускат «Бом де Вениз» (Muscat de Beaumes de Venise) – это сладкое крепленое вино из Франции. Получают его из винограда сорта мускат, в аромате которого присутствуют нотки личи и бузины. **6** «Гран Марнье» – один из известных апельсиновых ликеров, два других – «Куантро» и «Кюрасао». **7** Портвейн производят в долине реки Дору на северо-востоке Португалии. Как и херес, он бывает сухим и сладким, темно-красным и белым. **8** «Тиа Мария» – ликер, который родился на Ямайке. Он производится из ямайского рома и сорта кофе «Блю Маунтин», выращиваемого на этом острове. **9** Мадера – сладкое или сухое крепленое вино с острова Мадейра. Оно обладает ярким, сложным ароматом и пряно-смолистым вкусом.



КРЕПЛЕНЫЕ ВИНА И ЛИКЕРЫ В ВЫПЕЧКЕ

Вино марсала наиболее известно тем, что его добавляют в итальянский десерт сабайон, хотя ничуть не хуже оно проявляет себя в блюдах из грибов и курятины. Фруктовые ликеры, такие как лимончелло и «Гран Марнье», а также коньяк можно добавлять в сиропы, которыми пропитывают кексы и бисквиты, причем не только цитрусовые. Портвейном сдабривают начинки для рождественской выпечки.

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 °C или меньше, морозильной камеры – -20 °C.
- 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 °C, 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.

В 69-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ТОРТ «КРОЛИК»: этот торт стоит испечь хотя бы ради того, чтобы увидеть, как загорятся от восторга глаза ваших детей!

ПИРОГ С ВИШНЯМИ И ФРАНЖИПАНОМ: сладкую песочную основу этого французского пирога начиняют миндальным кремом и сочными вишнями.

ПРЯНЫЙ ТОРТ С ПАСТЕРНАКОМ: в тесто для этого необычного торта добавляется пастернак, а в крем из сливочного сыра – корица.

ПИРОЖКИ С КАРТОШКОЙ И СКУМБРИЕЙ: в сытную начинку слоеных пирожков для пикантности добавляют зеленый лук.







...и силиконовая форма в виде кролика для вашей коллекции

...а также в 70-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

КАПКЕЙКИ «БАБОЧКИ»: эти вкусные кокосово-малиновые капкейки еще и смотрятся очень привлекательно.

БАНАНОВО-АБРИКОСОВЫЙ ШТРУДЕЛЬ: изюминка этого штруделя – сладкая и ароматная начинка из бананов, абрикосов и орехов пекан.

ЕЖЕВИЧНО-ВАНИЛЬНЫЙ ЧИЗКЕЙК: нежный чизкейк без теста напоминает мягкую творожную запеканку.

ПИРОЖКИ С ЯБЛОКАМИ И СЫРОМ: пикантный голубой сыр и яблоки – довольно необычная начинка для слоеных пирожков.





...и три выемки для мастики «Бабочки» для вашей коллекции

Очередной номер в продаже через две недели

www.goodbakes.ru

ISSN 2222-2650

Вы скачали журнал для ознакомления на сайте http://www.panatex.com.ua.Вы узнаете о тонкостях кулинарных рецептов, технологиях приготовления. Изысканная выпечка №68 / 2014 Формат: PDF