

Изысканная

73

выпечка

РАЗ В 2 НЕДЕЛИ Рекомендуемая цена: 220 руб., 49,95 грн

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

В этом выпуске:

- Пирожные-ложечки
- Кекс с инжиром и миндалем
- Печенье «Звездочки»
- Карибский тарт
- Итальянский кекс
- Палочки с коричневым сахаром
- Кекс с фундуком и пьяной сливой
- Хлеб с карри
- Апельсиново-шоколадный торт

...а также для
вашей коллекции





В этом выпуске:

- Пирожное-ложечка
- Кекс с инжиром и миндалем
- Печенье «Звездочки»
- Карибский тарт
- Итальянский кекс
- Палочка с корицей и сахаром
- Кекс с фундуком и глянцевой глазурью
- Клуб с карре
- Апельсиново-шоколадный торт



Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь

EAGLEMOSS
COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 73

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. Николаямская, 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 Звонков
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 «Иглмосс Эдишинз»
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:
а/я 37, г. Киев, 01054
Главный редактор:
Наталья Павловская
Ответственный за выпуск:
Юлия Свиридюк
Рекомендуемая цена: 49,95 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

Тираж: 10 100 экз.
Сдано в печать 08.10.2014 г.

Фото: обложка, 5–7 EM/Simon Smith; 9 StockFood/Chris Alack; 11 StockFood/Maja Smend; 13 Photocuisine/Viegas; 15 Photocuisine/Viel; 17 Photocuisine/Food & Drink; 19 StockFood/Cultura; 21 Photocuisine/Radvaner; 23 StockFood/Deborah Ony; 24–26 EM/Simon Smith.

Иллюстрации: Натали Абадзис
Редактор: Жақлин Бельфонтейн
Дизайн: Howells Design Ltd.

Менеджер проекта:

Джина Мэйхед

Директор по маркетингу:

Алекс Нил

Менеджер по маркетингу:

Фрэнсис Уокер

Редактор: Клэр Листер**Дизайнер:** Каролайн Гримшоу

© 2014 EagleMoss Ltd.

Право пользования принадлежит
ООО «Иглмосс Эдишинз»
и ООО «Иглмосс Эдишинз».

Форма с углублениями в виде
ложечек является неотъемлемой
частью выпуска. Не продавать
отдельно.

P888-N

12+

Изысканная ⁷³ выпечка

СОДЕРЖАНИЕ

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ ■ ■ ■

Пирожные-ложечки

4

Песочные ложечки, испеченные в новой форме, наполняют шоколадным кремом и украшают орехами и ягодами.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА ■ ■ ■

Кекс с инжиром и миндалем

8

Покрытый шоколадной глазурью, этот кекс можно взять на работу, а можно поставить на праздничный стол.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ ■ ■ ■

Печенье «Звездочки»

10

Двойное печенье с лимонным кремом украшают сеточкой из белой шоколадной глазури.

ДЕСЕРТЫ ■ ■ ■

Карибский тарт

12

Финальный штрих этого песочного тарта с миндальным кремом – кусочки свежего ананаса в ромовом сиропе.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА ■ ■ ■

Итальянский кекс

14

Этот кекс с курагой, изюмом и тонким ароматом апельсина отличается плотной, почти хлебной текстурой.

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.



ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ ■ ■ ■

Палочки с коричневым сахаром 16

Тонкие хрустящие палочки, покрытые корочкой из коричневого сахара, подают к горячим сладким напиткам.

ДЕСЕРТЫ ■ ■ ■

Кекс с фундуком и пьяной сливой 18

Ароматный легкий кекс с ореховой текстурой дополняют сливами, припущенными в красном вине.

ХЛЕБ И Ко ■ ■ ■

Хлеб с карри 20

Ароматизированный карри, этот очень вкусный хлеб особенно понравится любителям пряностей.

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА ■ ■ ■

Апельсиново-шоколадный торт 22

Восхитительное сочетание шоколада и апельсина делает этот торт действительно непревзойденным.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология ■ ■ ■

Закусочные ложечки 24

Приготовьте с помощью своей новой формы закусочные ложечки и подавайте их к дипам, супам и паштетам.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты ■ ■ ■

Инжир и финики 26

Эти полезные фрукты – свежие, сушеные, в виде сиропа или варенья – широко применяются в кондитерском деле.





Пирожные-ложечки

ПРИМЕРНО НА 24 штуки

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 50 минут

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 10 минут

(для одной партии)

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 12–14 минут

(для одной партии)

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для ложечек

125 г муки

25 г крахмала

50 г мелкокристаллического сахара

100 г сливочного масла

для крема из черного шоколада

75 г черного шоколада

75 мл жирных сливок

1 ст. л. сахарной пудры

рубленый жареный фундук

для крема из белого шоколада

75 г белого шоколада

75 мл жирных сливок

свежая малина

сахарная пудра для посыпки

Утварь

силиконовая форма

с углублениями-ложечками

металлический противень

большой силиконовый кондитерский

мешочек с большой

насадкой-звездочкой

Эти пирожные в виде ложечек станут интересным дополнением к праздничному столу. Ложечки с кремом из черного шоколада украсьте жареным фундуком, а из белого – свежей малиной.

СЕКРЕТЫ УСПЕХА

Ложечки придется печь партиями, поскольку пропорции теста рассчитаны примерно на 24 печенья. Раскладывая тесто по формочкам, сначала хорошо прижимайте его пальцами, а затем разравнивайте тупым концом столового ножа. Излишки аккуратно срезайте. Поскольку песочное тесто твердеет по мере остывания, дайте готовому печенью остыть минимум 10 минут (а если время позволяет, то дольше) и только после этого выкладывайте ложечки из формы. Учтите, что печенье хрупкое, поэтому обязательно испеките парочку про запас. Силиконовую форму достаточно тщательно протереть бумажным полотенцем и можно снова наполнять тестом. Испеченные заранее ложечки храните в герметичном контейнере, иначе они размякнут и не смогут выдержать вес начинки. Начиняйте ложечки не раньше чем за час до подачи.

ЧУДО-ЛОЖЕЧКИ

Мы уверены, что применение этой новой силиконовой формы откроет перед вами широкий простор для творчества. Так, попробуйте приготовить шоколадные ложечки и подавайте их к шоколадному муссу, фруктово-сливочному крему, парфе или мороженому. Не ограничивайтесь сладкими вариантами – обязательно приготовьте и закусочные ложечки (см. стр. 24–25). Подавайте их к супам, закусочным муссам, паштетам и соусам дипам. Или начините ложечки по своему вкусу и предложите их в качестве оригинальной закуски к аперитиву.

Вариации

Песочные ложечки в шоколаде. Вымойте и высушите силиконовую форму, влейте в углубления немного расплавленного шоколада и положите в них испеченные ложечки, аккуратно вдавливая в шоколад. Дайте застыть и переверните. Этот способ пригодится также для «починки» поломанных ложечек.



Как замесить тесто и испечь печенье

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Просейте муку с крахмалом в миску и подмешайте сахар. Нарезьте кубиками масло и добавьте к муке.

2 Кончиками пальцев разотрите масло с сухими ингредиентами. Когда масса начнет слипаться, соберите тесто в ком, аккуратно придавливая его руками.



Приготовление крема и наполнение ложечек

5 Разломайте черный шоколад на кусочки и положите в жаропрочную посуду. Поставьте на кастрюльку со слабо кипящей водой. Нагревайте на паровой бане, помешивая, пока шоколад не расплавится.

6 Влейте струйкой сливки и разотрите смесь деревянной ложкой. Добавьте сахарную пудру, снова разотрите до получения однородной массы. Часто помешивая, охладите крем – он должен стать достаточно густым для того, чтобы его можно было отсаживать из кондитерского мешочка.





3



4

3 Разложите тесто по углублениям-ложечкам, прижимая его пальцами, и разровняйте тупым концом столового ножа. Поставьте форму на противень и отправьте в духовку. Выпекайте 12–14 минут до светло-золотистого цвета.

4 Остудите печенье в форме минимум десять минут, затем аккуратно переверните форму, чтобы ложечки выпали, и дайте им полностью остыть. Тщательно протрите форму бумажным полотенцем и испеките следующую партию печенья.



7



8

7 Точно так же приготовьте крем из белого шоколада, но без сахарной пудры. Когда крем достаточно загустеет, переложите его в кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой.

8 Аккуратно отсадите розетки шоколадного крема в ложечки и украсьте их рублеными орехами или малиной. По желанию посыпьте пирожные сахарной пудрой.



Кекс с инжиром и миндалем

НА 10–12 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут

ВРЕМЯ ЗАМАЧИВАНИЯ: 4 часа

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 50 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для кекса

350 г сушеного инжира

125 г изюма

125 г бланшированного миндаля
(порубить)

75 мл виски

175 г сливочного масла (размягчить)

175 г светло-коричневого сахара
мусковадо
3 яйца

125 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя

125 г молотого миндаля

для шоколадной глазури

100 г черного шоколада

75 мл жирных сливок

15 г сливочного масла

50 г сахарной пудры

для украшения

цельные бланшированные ядра миндаля
какао-порошок

Утварь

круглая глубокая силиконовая форма
диаметром 20,5 см
металлический противень

Этот сочный кекс с сухофруктами хорошо хранится и транспортируется, поэтому его всегда можно взять и на работу, и на пикник. В то же время он очень вкусный и нарядный, а значит, вполне подойдет для праздничного стола. В общем, кекс на все случаи жизни!

ШАГ 1

Положите в пиалу инжир, изюм и рубленый миндаль, полейте виски. Накройте и оставьте минимум на 4 часа.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 180 °С. Взбейте масло с сахаром в пышную светлую массу. Добавьте по одному яйца, каждый раз тщательно взбивая. Если масса начнет расслаиваться, с последним яйцом введите немного муки. Просейте оставшуюся муку с разрыхлителем и аккуратно подмешайте в кремообразную массу вместе с молотым миндалем. Добавьте размоченные фрукты с миндалем и вымешайте тесто до однородного состояния.

ШАГ 3

Переложите тесто в форму и поставьте ее на противень. Выпекайте кекс 50 минут до пробы на сухую спицу. Остудите в форме в течение 10 минут, затем переложите на решетку до полного остывания.

ШАГ 4

Для глазури: осторожно помешивая, расплавьте шоколад со сливками и сливочным маслом на слабом огне до получения однородной массы. Снимите с огня, вымешайте и оставьте остывать до мажущейся консистенции. Просейте сверху сахарную пудру и разотрите до загустения. Намажьте кекс глазурью и разложите кругами ядрышки миндаля, слегка вдавливая их в глазурь. Просейте сверху немного какао-порошка.

Вариации

Если у вас нет виски, сухофрукты и миндаль можно замочить в апельсиновом соке.







Печенье «Звездочки»

ПРИМЕРНО НА 20 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 8–10 минут
(для одной партии)
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °С

Ингредиенты

225 г сливочного масла
100 г сахарной пудры
1 желток
измельченная на мелкой терке
цедра 1 лимона
250 г муки + для раскатки
4–5 ст. л. лимонного крема (курда)
50 г белого шоколада

Утварь

силиконовый коврик
металлический противень
большая формочка-звездочка
для печенья
(мы взяли 2-ю по величине из 5
формочек комплекта)

Это двойное печенье с кремом может стать хорошим подарком, особенно если положить его в коробочку и перевязать лентой.

ШАГ 1

Положите в большую миску масло, добавьте сахарную пудру. Разотрите или взбейте их миксером в пышную, светлую кремообразную массу, вбейте желток. Добавьте лимонную цедру, просейте сверху муку и замесите руками мягкое тесто. Накройте и поставьте в холодильник на 30 минут.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 190 °С. Положите силиконовый коврик на противень. Раскатайте тесто на слегка припыленной мукой поверхности. Вырежьте звездочки и переложите на противень. Выпекайте 8–10 минут до чуть золотистого цвета. Дайте остыть пару минут на противне и переложите на решетку до полного остывания. Печенье придется печь 2–3 партиями.

ШАГ 3

Когда печенье полностью остынет, сложите его попарно, промазывая лимонным кремом (курдом). Выложите на противень, выстеленный силиконовым ковриком.

ШАГ 4

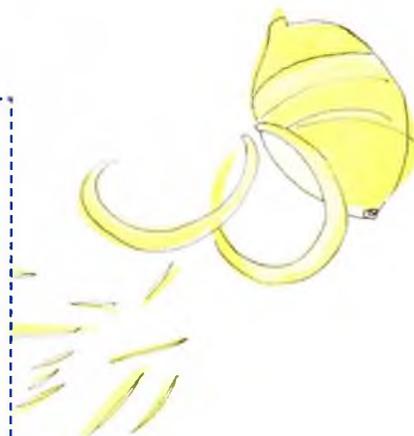
Расплавьте белый шоколад в жаропрочной посуде на паровой бане. С помощью чайной ложки полейте печенье тонкой струйкой, чтобы получилась сеточка. Дайте шоколаду застыть.

Совет

Тесто охлаждают, чтобы оно немного схватилось и его можно было раскатать. Во время раскатки важно не перестараться с мукой, иначе печенье получится жестким. Если тесто сложно раскатывать, положите его между двумя слоями пищевой пленки или пекарской бумаги.

Вариации

Попробуйте заменить лимонную цедру апельсиновой, а лимонный курд – масляным кремом, ароматизированным апельсином. Печенье украсьте молочным или черным шоколадом. Хорошая альтернатива цедре лимона – 1 ч. л. молотой корицы. Кроме того, печенье можно сделать одинарным и украсить смесью из белого, черного и молочного шоколада.







Карибский тарт

НА 8 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 35 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для песочного коржа

100 г сливочного масла (размягчить)

50 г мелкокристаллического сахара

150 г муки + ½ ч. л. разрыхлителя

для миндального крема

125 г сливочного масла

125 г мелкокристаллического сахара

2 яйца

100 г молотого миндаля

50 г муки + ¼ ч. л. разрыхлителя

½ ч. л. миндального экстракта

для ананасовой начинки

1 крупный ананас

50 г сливочного масла

125 г светло-коричневого сахара

мусковадо

3 ст. л. рома

листья мяты для украшения

(по желанию)

Утварь

прямоугольная силиконовая форма

противень

нож-шпатель

Песочный тарт с миндальным кремом и кусочками свежего ананаса в сладком ромовом сиропе подают с ложкой нежирной сметаны или шариком ванильного мороженого.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °С. Взбейте масло с сахаром в пышную, светлую кремообразную массу, вбейте муку с разрыхлителем. Поставьте форму на противень и с помощью ножа-шпателя распределите тесто по ее дну и бортикам.

ШАГ 2

Для миндального крема: положите все ингредиенты в большую миску и взбейте миксером до однородного состояния. Выложите крем в форму с коржом и равномерно распределите. Выпекайте 20–25 минут: готовый тарт должен хорошо подняться, стать золотистым и слегка пружинить под пальцами.

ШАГ 3

Тем временем приготовьте начинку. Очистите ананас, вырежьте сердцевину и нарежьте мякоть мелкими кусочками. Растопите масло на большой сковороде, всыпьте сахар и размешайте. Положите кусочки ананаса. Тушите на среднем огне 5–6 минут, периодически помешивая, пока ананас не станет мягким. Введите ром, прибавьте огонь и дайте сиропу выпариться наполовину.

ШАГ 4

После того как тарт немного остынет в форме, аккуратно переложите его на блюдо. Наколите пирог спицей и разложите ананасы, полейте сиропом. По желанию украсьте десерт веточками мяты и нарежьте порциями.

Вариации

Для тарта с фундуком и яблоками: вместо миндаля возьмите для крема молотый фундук, а миндальный экстракт исключите. **Для начинки:** очистите 4 сладких яблока, вырежьте семенные коробочки, нарежьте кубиками. Потушите на сливочном масле с сахаром в течение 1 минуты, влейте вместо рома 3 ст. л. коньяка. Далее следуйте основному рецепту.





Итальянский кекс

НА 8–10 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

125 г кураги

125 г изюма

2 ст. л. рома

225 мл молока

125 г сливочного масла

2 яйца

3 ст. л. подсолнечного масла

450 г муки + пакетик разрыхлителя

измельченная на терке

цедра 1 апельсина

200 г мелкокристаллического сахара

сахарная пудра для посыпки

Утварь

круглая глубокая силиконовая форма

диаметром 20,5 см

металлический противень

Изюм и курага делают этот плотный сладкий кекс, напоминающий по текстуре хлеб, не только вкусным, но и полезным. Подавайте его на завтрак к чашечке кофе.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °С. Нарежьте курагу кусочками и положите в маленький сотейник, добавьте изюм, полейте ромом. Подогревайте на слабом огне, пока ром не станет теплым. Снимите с огня, перемешайте и дайте остыть.

ШАГ 2

В другой посуде подогрейте, помешивая, молоко со сливочным маслом до полного растворения масла (следите, чтобы смесь не перегрелась!). В чистой миске с помощью вилки взболтайте яйца с подсолнечным маслом и частями вбейте в них молочно-масляную смесь.

ШАГ 3

Просейте в большую миску муку с разрыхлителем, подмешайте сахар и цедру апельсина. Влейте молочно-яичную смесь и вымешайте тесто, постепенно добавляя муку с боков. В конце введите в тесто размоченные сухофрукты.

ШАГ 4

Перелите тесто в форму и поставьте ее на противень. Выпекайте кекс 40 минут до золотистого цвета и пробы на сухую спицу. Дайте ему немного остыть в форме, затем переверните на решетку до полного остывания. Перед подачей посыпьте сахарной пудрой.

Вариации

Для того чтобы приготовить ореховый кекс, замените курагу и изюм рубленым фундуком и миндалем, а ром – ликером «Амаретто». Или попробуйте фруктово-ореховый вариант, добавив в тесто курагу и миндаль или изюм и грецкие орехи.

Финальный штрих

Конечно, итальянский кекс можно подать не только к завтраку, но и в любое другое время дня. А к чаепитию с гостями кекс нетрудно украсить апельсиновой глазурью. Просейте 125 г сахарной пудры, подмешайте тертую цедру ½ апельсина и 1–2 ч. л. апельсинового сока. Размешивайте до получения гладкой глазури. Намажьте кекс глазурью и дайте ей немного стечь по бокам.





Палочки с коричневым сахаром

НА 30 штук

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 40 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 18–20 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °С

Ингредиенты

125 г хлебопекарной муки
(с высоким содержанием клейковины) +
для замеса

½ ч. л. морской соли

125 г сливочного масла

примерно 5 ст. л. ледяной воды
2 ст. л. крупного гранулированного
сахара

½ ч. л. молотой корицы
немного яичного белка
(взболтать вилкой)

Утварь

силиконовый коврик
металлический противень
силиконовая кисточка

Тонкие палочки из ленивого слоеного теста, посыпанные коричневым сахаром, прекрасно подойдут к чашечке горячего крепкого кофе или ароматного шоколада, а также к ягодному пюре со взбитыми сливками или мороженому.

ШАГ 1

Просейте муку с солью в большую миску. Разделите масло на небольшие кусочки и разотрите с мукой в крупную крошку. На этом этапе в крошке могут попадаться кусочки масла.

ШАГ 2

Сделайте в центре ямку, влейте примерно 4 ст. л. холодной воды и замесите крутое тесто. При необходимости добавьте еще немного воды. Накройте тесто и поставьте в холодильник на 20 минут.

ШАГ 3

Переложите тесто на слегка припыленную мукой доску, мягко вымесите и сформируйте прямоугольник. Раскатайте его в прямоугольник размером 30,5 x 15 см. Из-за масла структура теста должна получиться мраморной.

ШАГ 4

Заверните к центру верхнюю треть теста и накройте ее нижней третью. Поверните тесто на четверть поворота и снова раскатайте в прямоугольник первоначального размера. Сложите и раскатайте тесто, как описано выше, и еще раз повторите весь цикл. Разогрейте духовку до 190 °С.

ШАГ 5

Положите силиконовый коврик на противень. Еще раз раскатайте тесто в прямоугольник размером 12,5 x 50 см и наколите вилкой. Смешайте сахар с корицей. Намажьте тесто взболтанным белком и равномерно посыпьте коричневым сахаром. Разрежьте на 30 полосок. Переложите их на противень на небольшом расстоянии друг от друга и пеките 18–20 минут, пока выпечка хорошо не поднимется и не станет золотистой. Дайте палочкам остыть пару минут на противне, затем переложите на решетку до полного остывания.

Совет

Мы предложили вам испечь палочки из ленивого слоеного теста, но при желании можно замесить и классическое слоеное тесто. Отличный вариант – использовать обрезки слоеного теста от другой выпечки.





Кекс с фундуком и пьяной сливой

НА 10 порций

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для кекса

125 г муки + ¼ ч. л. разрыхлителя

125 г бланшированного фундука

125 г сливочного масла (размягчить)

125 г мелкокристаллического сахара

2 яйца

измельченная на мелкой терке цедра

1 апельсина

сок ½ апельсина

сахарная пудра для посыпки

для пьяной сливы

200 мл красного вина

75 г светло-коричневого сахара

мусковадо

10 слив

некислая густая сметана для подачи

Утварь

круглая глубокая силиконовая форма

диаметром 18 см

металлический противень

Фундук придает кексу приятный ореховый вкус и слегка хрустящую текстуру. Кекс можно подать как изысканный десерт, с пьяной сливой, но он хорош и сам по себе.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °С. Высыпьте муку с разрыхлителем в чашу комбайна, добавьте фундук и перемешивайте, пока орехи не превратятся в очень мелкую крошку. Отдельно взбейте масло с сахаром в пышную светлую массу. Добавьте по одному яйца, каждый раз тщательно взбивая.

ШАГ 2

Аккуратно подмешайте в кремообразную массу половину орехово-мучной смеси, добавьте цедру и сок апельсина, а затем – оставшуюся мучную смесь. Вымешайте до получения однородного теста. Переложите его ложкой в форму и разровняйте. Поставьте форму на противень и выпекайте кекс 30 минут до пробы на сухую спицу.

ШАГ 3

Тем временем потушите сливу. Влейте в сотейник вино, добавьте сахар и, помешивая, доведите вино до кипения (сахар должен полностью раствориться). Опустите в вино сливы и припустите на слабом огне до мягкости (около 5 минут). Выньте сливы из вина шумовкой. Прибавьте огонь и прокипятите вино 5 минут, пока оно не уварится до густого сиропообразного состояния. Перелейте в кувшин и дайте остыть.

ШАГ 4

Посыпьте кекс сахарной пудрой, нарежьте порциями и подавайте со сливой, небольшим количеством сиропа и ложкой сметаны. Оставшийся сироп подайте отдельно.

Подсказка

Если у вас нет кухонного комбайна, измельчите фундук в кофемолке, а затем перемешайте с мукой. Перед тем как бланшировать, прокалите орехи в духовке в течение 10 минут, пересыпьте на полотенце, заверните и дайте им остыть. После этого горьковатая кожица легко снимется.







Хлеб с карри

НА 1 буханку

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 40 минут

ВРЕМЯ ПОДХОДА И РАССТОЙКИ ТЕСТА:

1 час 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °С

Ингредиенты

450 г хлебопекарной муки
(с высоким содержанием клейковины) +
для посыпки

1 ст. л. порошка карри средней остроты

1 ч. л. куркумы

25 г сливочного масла

1 ч. л. соли

3 ст. л. семян подсолнуха

3 ст. л. рубленых фисташек

пакетик сухих дрожжей (7 г)

300 мл теплой воды

растительное масло для смазывания

Утварь

силиконовая форма-буханка на 900 г

металлический противень

кухонное полотенце

силиконовая кисточка

Если вы любите пряности, то вам наверняка понравится хлеб, приправленный ароматной смесью карри. Хлеб отлично подойдет к супу, кроме того, с ним получаются очень вкусные бутерброды.

ШАГ 1

Всыпьте муку в большую миску, подмешайте карри и куркуму. Добавьте кусочки сливочного масла и разотрите его с мукой пальцами. Подмешайте соль, семена подсолнуха, фисташки и дрожжи. Сделайте в центре ямку и, порциями подливая воду, замесите мягкое, чуть липкое тесто.

ШАГ 2

Хорошо вымесите тесто на слегка припыленной мукой поверхности до гладкой эластичной консистенции (оно должно перестать липнуть). Слегка смажьте миску растительным маслом, положите в нее тесто и несколько раз поверните, чтобы оно покрылось маслом. Накройте миску полотенцем и поставьте в теплое место примерно на 1 час, пока тесто не увеличится в объеме вдвое.

ШАГ 3

Выложите тесто из миски и помесите 5 минут. Сформируйте буханку и положите ее в форму. Накройте форму влажным кухонным полотенцем и оставьте в теплом месте примерно на 30 минут, пока тесто как следует не поднимется.

ШАГ 4

Разогрейте духовку до 200 °С. Поставьте форму на противень и отправьте хлеб печься на 40 минут. Готовый хлеб приобретет золотистый цвет, а при постукивании по его дну будет раздаваться глухой звук. Переложите хлеб на решетку и дайте ему полностью остыть.

Вариации

Если вы фанат острых пряностей, можете добавить в тесто $\frac{1}{2}$ –1 ч. л. порошка острого красного перца или использовать острую смесь карри.







НА 8–10 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

50 минут – 1 час

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 170 °С

Ингредиенты

для теста

50 г какао-порошка

6 ст. л. кипятка

3 яйца

175 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя

½ ч. л. пищевой соды

125 г сливочного масла (размягчить)

225 г мелкокристаллического сахара

измельченная на терке цедра

и сок 1 апельсина

для крема

175 г сливочного масла (размягчить)

300 г сахарной пудры (просеять)

измельченная на мелкой терке

цедра 1 апельсина

3 ст. л. сока апельсина

дольки апельсина для украшения

Утварь

круглая глубокая силиконовая форма

диаметром 18 см

металлический противень

нож-шпатель

Совет

Прежде чем выкладывать на торт дольки свежего апельсина, промокните их бумажными полотенцами или используйте засахаренные апельсиновые дольки.

Апельсиново-шоколадный торт

Пожалуй, нет лучшего шоколадного торта, чем этот торт из шоколадных коржей с ароматом апельсина и волшебного вкусного апельсинового крема. Шоколад и апельсин – непревзойденное сочетание!

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 170 °С. Всыпьте какао-порошок в жаропрочную пиалу. Добавляйте частями кипяток и размешивайте порошок до получения однородной пасты. Остальные ингредиенты для теста взбейте в большой миске до однородного состояния, затем введите в тесто шоколадную пасту и тщательно вымешайте его.

ШАГ 2

Поставьте форму на противень и перелейте в нее тесто. Разровняйте поверхность и выпекайте корж 50 минут – 1 час до пробы на сухую спицу. Дайте ему остыть в форме 10 минут, затем переверните на решетку для полного остывания.

ШАГ 3

Для крема: в большой миске взбейте масло с половиной сахарной пудры в пышную светлую массу. Вбейте цедру и сок апельсина, введите частями оставшуюся сахарную пудру.

ШАГ 4

Когда корж полностью остынет, разрежьте его пополам по горизонтали, предварительно срезав неровную верхушку. Намажьте нижний корж примерно третью крема, накройте верхним. Оставшимся кремом обмажьте торт со всех сторон и с помощью ножа-шпателя сделайте узор волнами. Украсьте торт дольками апельсина.







Закусочные ложечки

ЛОЖЕЧКИ ИЗ ТЕСТА

ПРИМЕРНО НА 20 штук

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут

ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °С

Ингредиенты

125 г муки

1 ч. л. паприки

50 г сливочного масла

ПАРМЕЗАНОВЫЕ ЛОЖЕЧКИ

ПРИМЕРНО НА 10 штук

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °С

Ингредиенты

75 г сыра пармезан

(измельчить на терке)

Утварь

силиконовая форма
с углублениями в виде ложек

Используйте свою новую силиконовую форму и для приготовления соленых закусок. Хрустящие ложечки из пармезана можно подать как вполне самостоятельную закуску и как прекрасное дополнение к супу или рагу. Начинку для ложечек из теста выбирайте на свой вкус.

- 1 Ложечки из теста:** просейте муку в миску, добавьте паприку. Разотрите муку с маслом в крошку, затем влейте холодную воду (примерно 1 ст. л.) и замесите тесто. Отправьте в холодильник на 30 минут.
- Разогрейте духовку до 200 °С. Раскатайте тесто на слегка припыленной мукой поверхности и вырежьте ножом ложечки, используя как шаблон чайную ложку.
- Вложите тестяные заготовки в формочки, прижимая их к стенкам, и отправьте в духовку на 15 минут. Выпекайте до светло-золотистого цвета. Дайте ложечкам остыть пару минут и аккуратно выложите их из формочек.
- Переверните ложечки вверх дном и острым маленьким ножом срежьте все неровности. Начиняйте ложечки прямо перед подачей.
- 5 Пармезановые ложечки:** разогрейте духовку до 190 °С. Наполните формочки измельченным на терке пармезаном, равномерно распределите его и слегка придавите. Запекайте 10 минут. Дайте ложечкам остыть в форме.

Финальный штрих

Попробуйте наполнить ложечки из теста сливочным сыром, украшенным мелкими кусочками чили или вяленого помидора. Хорошие варианты начинки – гуакамоле, паштет из копченой рыбы или мяса. Пармезановые ложечки подавайте отдельно или со сливочным соусом дипом.





Инжир и финики

Инжир и финики – сладкие и очень полезные фрукты, которые обеспечивают наш организм важными витаминами и минералами.



ВИННЫЕ ЯГОДЫ

Инжир, или винные ягоды, или фиговые плоды, – это плоды фигового дерева, или смоковницы. Смоковница, дерево из рода фикусов, растет в основном в местах, климат которых похож на средиземноморский. Плоды инжира небольшие, приплюснутые, со множеством мелких съедобных косточек. Окраска кожуры варьирует от фиолетово-черной до золотисто-желтой и светло-зеленой. Окраска сочной мякоти спелого инжира может быть от розовой до винной. В продаже имеется инжир **1** – максимально высушенный, который требует размачивания, или **2** – высушенный, но готовый к употреблению, и это чудесный выбор для выпечки. Сушеный инжир можно хранить до 12 месяцев. Свежий инжир **3** продают летом и осенью. Плоды следует выбирать без вмятин и пятен, довольно тяжелые для своего размера. Свежий инжир лучше съесть сразу после покупки (в холодильнике он может храниться не больше 1–2 дней). Перед употреблением плоды надо подержать при комнатной температуре, так как при охлаждении их вкус сильно меняется. Варенье или джем из инжира **4** подают к сырной тарелке, мясной нарезке и дичи. Это очень вкусно!

ХЛЕБ ПУСТЫНИ

Финики – это плоды некоторых видов финиковой пальмы, произрастающей в регионах с жарким сухим климатом. Их едят в основном в сушеном виде **5**. В зависимости от содержания влаги финики, которые называют также «хлебом пустыни», разделяют на три группы: мягкие, например сорта «маджхоль» («королевские») **6**, полумягкие (сорт «деглет нур») и сухие (сорт «тури»). Выбирать лучше мясистые, равномерно окрашенные, блестящие плоды. Полностью или частично высушенные финики немного морщинистые, но они все равно должны выглядеть влажными и иметь равномерную окраску. Свежие плоды можно хранить в холодильнике в герметичной посуде в течение недели. Финиковый сироп **7** густой, вязкий и очень сладкий, с небольшим процентом кислотности, его добавляют для сладости в некоторые запеченные блюда, подают с овсяными лепешками и печеньем вместо патоки или меда. В продаже попадаются сушеные финики без косточек в нарезанном виде **8** или спрессованные в блоки **9**. И те и другие очень удобно использовать в выпечке. Плотно обернутые сушеные финики можно хранить при комнатной температуре до 6 месяцев.



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 Максимальная и минимальная температура использования.
40 F 40 C

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 74-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ФИНАНСЬЕ: эти маленькие пирожные, ароматизированные малиной и украшенные шоколадной глазурью, вы сможете испечь в своей новой форме.

БУЛОЧКИ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ: хрустящие булочки с разноцветными пятнышками перца выглядят нарядно и аппетитно.

АБРИКОСОВЫЙ ПИРОГ: корзинка из сладкого песочного теста наполняется сочными свежими абрикосами и покрывается тестяной сеточкой.

ПЕЧЕНЬЕ С КЛЮКВОЙ: эта традиционная английская выпечка прекрасно подойдет к чаю или кофе.



...и форма для финансье для вашей коллекции

...а также в 75-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ЛИМОННЫЕ КАПКЕЙКИ С СЮРПРИЗОМ: приготовить эти необычные капкейки с сюрпризом вам поможет приспособление для удаления серединки в кексе.

ЧИЗКЕЙК С ПОМИДОРАМИ: характерные для средиземноморской кухни ингредиенты – помидоры и каперсы – запекаются в кремообразной рикотте.

БРАУНИ С АРАХИСОВЫМ МАСЛОМ: американские брауни, которые так полюбились нашим лакомкам, приобретают особый вкус благодаря арахисовому маслу.

ТАРТ С БЕЗЕ И КЛУБНИКОЙ: шоколадный корж, беже и свежая клубника – необычное сочетание, перед которым невозможно устоять.



...и пластиковое приспособление для удаления серединки в кексе для вашей коллекции

Очередной номер в продаже через две недели

www.goodbakes.ru



Вы скачали журнал для ознакомления на сайте

<http://www.panatex.com.ua>. Вы узнаете о тонкостях кулинарных рецептов, технологиях приготовления. Изысканная выпечка №73 / 2014 Формат: PDF