

Изысканная

75

выпечка

РАЗ В 2 НЕДЕЛИ Рекомендуемая цена: 239 руб., 54,95 грн

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

В ЭТОМ ВЫПУСКЕ:

- Лимонные капкейки
- Печенье с розмарином
- Шоколадный торт с блинчиками
- Чизкейк с помидорами
- Торт «Мизерабль»
- Тарт с безе и клубникой
- Чамбелла с инжиром
- Арахисовый брауни
- Пицца «Бьянка»

...а также для
вашей коллекции





Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь

В этом выпуске:

- Лимонные капкейки с свирлином
- Печенье с кургаой и розмарином
- Шоколадный торт с беже и блинчиками
- Чизкейк с помидорами
- Торт «Мизерабль»
- Тарт с беже и клубничкой
- Чизкейк с орехами и минералом
- Брауны с арахисовым маслом
- Паста «Бьянка»

EAGLEMOSS
COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 75

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 «Иглмоос 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 Дистрибушн Сервисиз»
Рекомендуемая цена: 239 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 «Иглмоос Едшшенз»
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: 54,95 грн

Распространение:
ООО «Бурда Дистрибушн»,
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 дистрибутор в РБ:
ООО «РЭМ-ИНФО», переулок
Козлова, д. 7, 220037, г. Минск, РБ;
тел. (+375-17) 297-92-74

Отпечатано в типографии
Univest Print
ООО «Университетский Маркетинг»
ул. М. Гоголя, 10, Белгородская обл., г. Белгород

Тираж: 9 100 экз.
Сдано в печать 12.11.2014 г.

Фото: обложка, 5-7 EM/Simon Smith; 9 Photocuisine/Studio; 11 StockFood/Gareth Morgans; 13 Photocuisine/Riviere; 15, 17 Photocuisine/Thys/Supperdelux; 19 StockFood/John Hay; 21 StockFood/Michael Grand; 23 Photocuisine/Roche; 24-26 EM/Simon Smith.

Иллюстрации: Натали Абадзис
Редактор: Уэнди Свитсер
Дизайн: Howells Design Ltd.

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

© 2014 Eaglemoss Ltd.
Право пользования принадлежит
ООО «Иглмоос Эдишинз»
и ООО «Иглмоос Едшшенз».

Приспособление для удаления
сердечки в кексе является
неотъемлемой частью выпуска.
Не продавать отдельно.

P888-N

12+

Изысканная ⁷⁵
выпечка

СОДЕРЖАНИЕ

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА ■ ■ ■

Лимонные капкейки

4

С помощью нового приспособления вы легко вырежете сердинки из капкейков, чтобы наполнить их вареньем.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ ■ ■ ■

Печенье с розмарином

8

Это печенье с хрустящими краями и мягкой серединкой пахнет розмарином и просто тает во рту.

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА ■ ■ ■

Шоколадный торт с блинчиками

10

Оригинальный шоколадный торт с апельсиновым кремом, шапкой из воздушного безе и... блинчиками.

ХЛЕБ И Ко ■ ■ ■

Чизкейк с помидорами

12

Чизкейки могут быть не только сладкими, но и пряными, например, как этот чизкейк со средиземноморскими нотками.

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ ■ ■ ■

Торт «Мизерабль»

14

Кусочек этого бельгийского торта, вопреки своему названию, доставит минуты счастья всем сладкоежкам!

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_vmesle или связавшись с нами по телефону **8-800-70-737-70** (звонок бесплатный).

Написать нам можно по адресу: ООО «Иглмоос 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.



ДЕСЕРТЫ ■ ■ ■

Тарт с бeze и клубникой

16

Корзинку из хрустящего шоколадно-миндального теста наполняют легким пышным бeze и свежей клубникой.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА ■ ■ ■

Чамбелла с инжиром

18

Итальянский пирог в форме кольца начиняют орехами, сухофруктами, цедрой, пряностями и шоколадом.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ ■ ■ ■

Арахисовый брауни

20

Арахисовое масло и жареный арахис сделают популярный брауни еще более соблазнительным.

ХЛЕБ И Ко ■ ■ ■

Пицца «Бьянка»

22

Восхитительная начинка этой пиццы состоит из красных помидоров, зелени и мягкого белого сыра.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология ■ ■ ■

Закусочные маффины

24

Узнайте, чем можно наполнить закусочные маффины, предварительно вырезав из них серединку.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты ■ ■ ■

Пряные пасты

26

Самые популярные в мире пряные пасты, способные сделать богаче вкус очень многих блюд.





Лимонные капкейки

НА 12 штук

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 45 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15–20 минут

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 1 час

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для капкейков

175 г сливочного масла (размягчить)

175 г мелкокристаллического сахара
измельченная на мелкой терке
цедра 1 лимона

3 яйца

175 г муки + 1½ ч. л. разрыхлителя

для крема и начинки

175 г сливочного масла (размягчить)

350 г сахарной пудры

2 ст. л. лимонного сока

розовый пищевой краситель

около 6 ст. л. малинового варенья

или джема

для украшения

розовая сахарная посыпка

Утварь

12 силиконовых формочек для кексов
металлический противень

приспособление для удаления
серединки в кексе

большой силиконовый кондитерский
мешочек с насадкой-звездочкой

Нарядные капкейки с пышным розовым кремом не оставят равнодушными ни детей, ни взрослых. А когда, откусив первый кусочек, ваши гости узнают, что внутри прячется малиновая начинка, их восторгу не будет предела!

КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ СЕРЕДИНКИ

С помощью нового кондитерского приспособления вы без труда вырежете в кексах, бисквитах и маффинах аккуратные углубления, не повредив при этом изделия. Возьмите приспособление вертикально, поставьте на кекс посередине, аккуратно прижмите на $\frac{2}{3}$ глубины кекса и мягко прокрутите, чтобы вырезать серединку. Вытащите приспособление и нажмите на плунжер, чтобы удалить вырезанный кусочек кекса. Из таких кусочков можно сделать крошку и приготовить из нее пирожные на палочке (см. выпуск № 64, стр. 24–25).

КРЕМОВЫЕ РОЗОЧКИ

Крем можно нанести на капкейки по-разному. Если вы пока не слишком ловко управляетесь с кондитерским мешочком, просто намажьте кексы кремом с помощью ложки и разровняйте его шпателем. Главное – не смешать крем с малиновой начинкой. Мы украсили капкейки кремовыми розочками, используя для этого кондитерский мешочек с большой насадкой-звездочкой. Чтобы шапочка из крема напоминала распутившуюся розочку, нужно начать движение от центра капкейка и продвигаться по спирали к краю. Однако куда проще выложить простую спираль, двигаясь от края к центру. Смотреться будет не менее эффектно!

Вариации

Начинку-сюрприз можно выбрать по своему вкусу. А еще интереснее приготовить ассорти из капкейков с разными начинками. Попробуйте использовать абрикосовое, клубничное, черносмородиновое или персиковое варенье, шоколадный или ореховый спред, лимонный курд, творожный крем или арахисовое масло.



Как приготовить тесто

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Поставьте формочки для кексов на противень. Взбейте миксером или разотрите деревянной ложкой масло с сахаром в кремообразную массу.

2 Вбейте лимонную цедру, затем введите по одному яйца, каждый раз добавляя по ложке муки, чтобы масса не расслаивалась.



Начинка и украшение капкейков

5 С помощью кондитерского приспособления вырежьте серединки из капкейков, не разрезая их до дна.

6 Для крема: взбейте масло до кремообразного состояния. Частями введите просеянную сахарную пудру, хорошо взбивая после каждой порции. Подмешайте лимонный сок и достаточное количество розового пищевого красителя – крем должен приобрести насыщенный розовый цвет.





3 Всыпьте оставшуюся муку с разрыхлителем и большой металлической ложкой вымешайте массу до получения однородного теста.

4 С помощью двух ложек разложите тесто по формочкам. Выпекайте 15–20 минут до пробы на сухую спицу. Остудите 30 минут, затем переложите капкейки из формочек на решетку для полного остывания.



7 Ложечкой положите немного малинового варенья в серединку каждого капкейка.

8 Наполните крем кондитерский мешочек и выложите крем на капкейки в виде розочек, начиная от центра и продвигаясь к краю. Кремная спираль должна полностью покрыть капкейк и спрятать малиновую начинку. Украсьте капкейки розовой посыпкой.



Печенье с розмарином

НА 18 штук

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10–12 минут
(на каждую партию)

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °С

Ингредиенты

150 г сливочного масла (размягчить)

150 г мелкокристаллического сахара
1 яйцо

175 г кураги

(нарезать мелкими кусочками)

1 ч. л. мелкорубленых листиков
свежего розмарина

200 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя

Утварь

силиконовый коврик
(пеките двумя партиями)
металлический противень

Это необычное печенье с мягкой серединкой и хрустящими краями ароматизировано курагой и розмарином. Печенье лучше есть свежим, хотя в плотно закрытой посуде оно может храниться неделю.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 190 °С. Положите силиконовый коврик на металлический противень.

ШАГ 2

Взбейте масло с сахаром в пышную кремообразную массу. Вбейте яйцо и подмешайте курагу и розмарин.

ШАГ 3

Просейте сверху муку с разрыхлителем и вымешайте массу до получения однородного теста. Столовой ложкой выложите на противень 9 горок теста на достаточном расстоянии друг от друга (печенье во время выпекания расплзается). Сформируйте с помощью ложки из каждой горки лепешку.

ШАГ 4

Выпекайте 10–12 минут до золотистого цвета. Дайте печенью остыть на противне пару минут, затем переложите на решетку для полного остывания. Точно так же испеките остальное тесто.

Подсказка

Добавляйте в тесто только листочки розмарина, так как стебли жесткие. Вместо свежего розмарина можно взять сушеный, уменьшив его количество до ½ ч. л. (сушеная зелень намного ароматнее свежей).

Вариации

Печенье можно испечь и с другими сухофруктами, например с клюквой, черникой или мелко нарезанным сушеным манго. Розмарин попробуйте заменить мелкорубленным свежим базиликом или измельченной на мелкой терке цедрой апельсина.







Шоколадный торт с блинчиками

НА 8 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 45 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 40 минут

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 2 часа

ВРЕМЯ ЗАСТЫВАНИЯ: 30 минут
(для шоколада)

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для коржей

125 г сливочного масла

(нарезать кубиками и размягчить)

125 г мелкокристаллического сахара

3 желтка

150 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя

50 г какао-порошка

150 мл пахты или кефира

150 г сметаны

1 ч. л. ванильного экстракта

для безе

3 белка

150 г мелкокристаллического сахара

для прослойки

6 ст. л. апельсинового крема (курда)

для украшения

8 готовых тонких блинчиков

50 г черного шоколада (расплавить)

Утварь

круглая глубокая силиконовая форма

диаметром 18 см

круглая силиконовая форма диаметром

18 см (из парных форм)

2 металлических противня

Необыкновенно оригинальный торт для любителей шоколада! Шоколадные коржи, прослоенные апельсиновым кремом, покрыты воздушным безе и украшены золотистыми блинчиками. Апельсиновый крем можно заменить лимонным.

ШАГ 1

Поставьте формы на противни. Разогрейте духовку до 180 °С. Взбейте миксером сливочное масло с сахаром и желтками в пышную, светлую кремообразную массу. Постепенно введите просеянную смесь из муки с разрыхлителем и какао-порошка, чередуя ее с пахтой и сметаной. Каждый раз тщательно вымешивайте массу. В конце подмешайте ванильный экстракт.

ШАГ 2

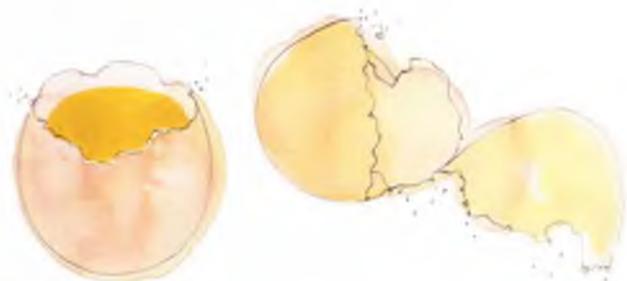
Разложите тесто по формам, разровняйте. Для безе: взбейте белки до образования мягких пиков. Частями введите сахар, продолжая взбивать до получения плотной блестящей массы. Выложите безе на тесто в глубокой форме.

ШАГ 3

Выпекайте коржи 25 минут, пока корж без безе не станет плотным. Достаньте форму с этим коржом из духовки. Корж с безе накройте фольгой и пеките еще 15 минут. Готовые коржи остудите в формах, затем осторожно переложите на решетку для полного остывания.

ШАГ 4

Намажьте корж без безе апельсиновым кремом (не до самого края). Накройте его коржом с безе и слегка прижмите. Сложите блинчики треугольниками и разложите на безе. Полейте торт тонкой струйкой расплавленного шоколада. Дайте шоколаду застыть.







Чизкейк с помидорами

НА 6 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: около 1 часа

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: около 3 часов

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 150 °С

Ингредиенты

для коржа

125 г сливочного масла (растопить)

225 г овсяного печенья (раскрошить)

для начинки

2 ст. л. подсолнечного масла

1 цукини (нарезать мелкими кубиками)

1 красный острый стручковый перец

романо (удалить семена и нарезать

мелкими кубиками)

500 г сыра рикотта

100 г измельченного на терке зрелого

твердого сыра (чеддера)

4 яйца

100 г вяленых помидоров в масле

(масло слить, помидоры мелко нарезать)

50 г каперсов (рассол слить, стебли

отрезать, каперсы мелко нарезать)

молотый черный перец

для подачи

2 ч. л. порошка паприки

листья рукколы

несколько каперсов

(рассол промокнуть)

Утварь

круглая силиконовая форма

диаметром 18 см

металлический противень

Это закусочный вариант традиционного сладкого чизкейка, в котором яркие средиземноморские овощи заливают кремом из мягкой рикотты и твердого сыра чеддер. Перед подачей чизкейк посыпает паприкой.

ШАГ 1

Для коржа: всыпьте раскрошенное печенье в растопленное масло и перемешайте до однородного состояния. Поставьте форму на противень и выложите в нее ровным слоем приготовленную массу. Разровняйте обратной стороной ложки. Поставьте в холодильник на 30 минут.

ШАГ 2

Для начинки: нагрейте масло на сковороде и обжарьте цукини с перцем до мягкости. Выложите их шумовкой и остудите. Разотрите рикотту с тертым твердым сыром до получения однородной массы. Вбейте по одному яйца, добавьте жареные цукини и перец, а также вяленые помидоры и каперсы. Хорошо вымешайте и приправьте молотым черным перцем.

ШАГ 3

Разогрейте духовку до 150 °С. Вылейте сырный крем на застывший корж в форме и отправьте в духовку примерно на 1 час, пока крем не станет плотным. Остудите чизкейк в форме и поставьте в холодильник минимум на 2–3 часа до подачи.

ШАГ 4

Посыпьте чизкейк паприкой. Ножом-шпателем осторожно отделите его от стенок формы, накройте форму тарелкой и переверните конструкцию, чтобы чизкейк оказался на тарелке. Накройте его блюдом и переверните еще раз. Нарежьте чизкейк порциями, гарнируйте рукколой и каперсами.

Вариации

Если вы хотите сделать начинку более жирной и нежной, замените рикотту сливочным сыром, а чеддер – сыром грюйер. Резкий, островатый вкус каперсов нравится не всем, поэтому вместо них в начинку можно положить нарезанные оливки или маслины без косточек либо шампиньоны.





Торт «Мизерабль»

НА 6 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25–30 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для коржей

5 белков

175 г мелкокристаллического сахара

200 г молотого миндаля

50 г муки

для масляного крема

125 г сливочного масла

(размягчить)

225 г сахарной пудры

1 ч. л. ванильного экстракта

для украшения

2 ст. л. сахарной пудры

4 ст. л. хлопьев свежего кокоса
(или сушеной кокосовой стружки)

Утварь

2 круглые силиконовые формы

диаметром 18 см

2 металлических противня

*Слово *misérable* переводится с французского как «несчастный человек». Довольно странное название для роскошного торта, который очень популярен на своей родине, в Бельгии. И местные жители отнюдь не чувствуют себя несчастными, наслаждаясь очередным кусочком этого восхитительного лакомства!*

ШАГ 1

Для коржей: поставьте формы на противни. Разогрейте духовку до 180 °С. Взбейте в большой посуде белки до образования мягких пиков. Вбейте по чайной ложке 40 г сахара. Взбивайте, пока белки не станут плотными.

ШАГ 2

В другой посуде смешайте оставшийся сахар, миндаль и муку. Подмешайте к ним белки, осторожно перемешивая массу до равномерного распределения ингредиентов. Разложите ее поровну по формам, разровняйте и выпекайте 25–30 минут, пока коржи не станут твердыми. Достаньте их из духовки, дайте остыть 30 минут, после чего переложите на решетку для полного остывания.

ШАГ 3

Для крема: взбейте масло до кремообразного состояния. Частями просейте сверху пудру, хорошо взбивая после каждой порции. Когда введете всю пудру, подмешайте в крем ванильный экстракт.

ШАГ 4

Намажьте один корж кремом (или выложите крем из кондитерского мешочка) и накройте вторым коржом. Перед подачей посыпьте торт сахарной пудрой и разложите сверху кокосовые хлопья (или стружку).

Подсказка

Взбитые белки вводят в сухую смесь из орехов и муки очень осторожно, чтобы не выбить из белков воздух. Лучше делать это большой ложкой. Массу следует мягко перемешивать, но ни в коем случае не взбивать. Если выбить из белков воздух, коржи плохо поднимутся.





Тарт с безе и клубникой

НА 6–8 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 45 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 35–40 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °С, 180 °С

Ингредиенты

для коржа

125 г сливочного масла

(нарезать кубиками)

225 г муки (плюс для раскатки)

1 ст. л. какао-порошка

для начинки

3 белка

175 г мелкокристаллического сахара

450 г клубники

сахарная пудра

(для посыпки)

Утварь

круглая силиконовая форма

диаметром 22 см

металлический противень

Вариации

По желанию, прежде чем выкладывать на готовый корж безе, разложите на нем в один слой нарезанную клубнику. Также очень вкусным получается тарт с малиной или черникой.

Хрустящий шоколадный корж-основа и по цвету, и по текстуре прекрасно контрастирует с воздушным безе и сочной клубникой. Подавайте тарт еще теплым, слегка присыпав сахарной пудрой.

ШАГ 1

Для теста: разотрите масло с мукой и какао-порошком в мелкую крошку. Подмешайте 3–4 ст. л. холодной воды и вымешивайте массу ножом с закругленным лезвием, пока крошка не начнет слипаться. Затем слегка вымесите тесто руками до однородности, оберните пищевой пленкой и положите в холодильник на 30 минут.

ШАГ 2

Поставьте форму на противень. Раскатайте тесто на слегка припыленной мукой доске и выложите в форму, мягко прижимая его ко дну и стенкам. Наколите тесто вилкой и отправьте в холодильник еще на 15 минут. Разогрейте духовку до 190 °С. Накройте тесто пекарской бумагой, всыпьте бобы и выпекайте корж 15 минут. Удалите бумагу с бобами и продолжайте печь еще 5 минут. Достаньте форму с коржом и отставьте в сторону. Убавьте температуру духовки до 180 °С.

ШАГ 3

Для начинки: взбейте белки в большой посуде до образования стойких пиков. Введите по 1 ст. л. сахар, непрерывно взбивая, пока белковая масса не станет плотной. Переложите взбитые белки на корж и равномерно распределите. Выпекайте 15–20 минут, пока безе не станет золотистым.

ШАГ 4

Тем временем удалите у клубники плодоножки, разрежьте две крупные ягоды на четвертушки. Достаньте готовый тарт из духовки и, слегка вдавливая в безе, разложите крупные ягоды клубники по краю пирога, а мелкие и четвертушки – по центру. Присыпьте тарт сахарной пудрой и сразу подавайте.







Чамбелла с инжиром

НА 8–10 персон

ВРЕМЯ ЗАМАЧИВАНИЯ: 12 часов
(или в течение ночи)

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 45 минут

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 30 минут

ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 1 час 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20–25 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 170 °С

Ингредиенты

для начинки

125 г сушеного инжира
(нарезать)

50 г изюма

50 г кишмиша

150 мл вина марсала
измельченная на мелкой терке
цедра и сок 1 апельсина

1 ч. л. молотой корицы

¼ ч. л. измельченного на терке
мускатного ореха

200 мл прозрачного меда

50 г рубленого миндаля

100 г рубленых грецких орехов

50 г черного шоколада

(измельчить на терке)

для теста

400 г муки (плюс для раскатки)

150 г сахарной пудры

175 г сливочного масла

(нарезать кубиками и размягчить)

2 яйца (взболтать)

измельченная на мелкой терке

цедра 1 лимона

взболтанное яйцо (для смазывания)

Утварь

силиконовый коврик
металлический противень

Название этой итальянской выпечки переводится как «пирог-кольцо с ореховой начинкой». Мы предлагаем положить в начинку не только орехи, но и сухофрукты, цедру, пряности, шоколад.

ШАГ 1

Для начинки: смешайте сухофрукты, цедру и сок апельсина с пряностями, залейте марсалой и перемешайте. Накройте и поставьте в прохладное место на 12 часов (или на ночь). Затем переложите пропитавшиеся сухофрукты в сотейник, влейте мед и, помешивая, нагревайте на слабом огне до получения массы, напоминающей ириску. Подмешайте миндаль и грецкие орехи, дайте остыть. Добавьте шоколад.

ШАГ 2

Для теста: просейте муку в большую миску, подмешайте сахарную пудру. Сделайте в центре ямку и положите в нее кубики масла, лимонную цедру и яйца. Замесите тесто. Положите силиконовый коврик на противень. Раскатайте тесто на припыленной мукой поверхности в овал размером примерно 45 x 15 см. Переложите на противень, поставьте в холодильник на 1 час.

ШАГ 3

Разложите посередине теста начинку, оставив свободной кромку в 1 см. Затем смажьте края яйцом, заверните тесто вверх начинки и соедините продолговатые стороны овала, чтобы получилась длинная «колбаска». Острым ножом сделайте на тесте косые надрезы.

ШАГ 4

Сложите «колбаску» в кольцо, соедините концы. Смажьте ее яйцом и поставьте в холодильник на 30 минут. Разогрейте духовку до 170 °С и выпекайте чамбеллу 20–25 минут. Остудите 10 минут, затем переложите на решетку и дайте выпечке полностью остыть или подавайте еще теплой, нарезав щедрыми порциями.







Арахисовый брауни

НА 12–16 порций

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25–30 минут

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: около 1 часа

ВРЕМЯ ЗАСТЫВАНИЯ: 45 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 170 °С

Ингредиенты

для теста

100 г сливочного масла
(размягчить)

150 г арахисового масла
с кусочками орехов

150 г светло-коричневого сахара
1 яйцо (взболтать)

1 ч. л. ванильного экстракта
125 г муки

1 ч. л. разрыхлителя

125 г несоленого обжаренного арахиса
(порубить)

2 ст. л. молока

для топпинга

125 г черного шоколада
(порубить)

125 г сметаны

1 ст. л. светлой патоки (или меда)

125 г рубленого жареного арахиса
(см. «Совет»)

100 г смеси капель из белого
и черного шоколада

Утварь

квадратная силиконовая форма
со стороной 20,5 см
металлический противень

Брауни настолько популярны, что едва ли нуждаются в рекламе. Однако в нашем брауни шоколад присутствует только в глазури, а в само тесто и топпинг добавлены вкуснейшее арахисовое масло и жареный арахис.

ШАГ 1

Перед тем как приступить к работе, разогрейте духовку до 170 °С. Затем поставьте форму на противень.

ШАГ 2

Разотрите сливочное масло с арахисовым маслом в мягкую кремообразную массу. Добавьте сахар, яйцо, ванильный экстракт и тщательно разотрите до однородного состояния. Затем просейте сверху муку с разрыхлителем и вымешайте. В конце введите рубленый арахис и молоко.

ШАГ 3

Переложите тесто в форму, распределите и выпекайте 25–30 минут: брауни должен приобрести золотистый цвет, а в центре остаться немного влажным и рыхлым. Дайте пирогу остыть – за это время он уплотнится в центре.

ШАГ 4

Для топпинга: помешивая, расплавьте шоколад в жаропрочной посуде на паровой бане (должна получиться однородная масса). Переставьте посуду с шоколадом на рабочую поверхность и вбивайте сметану с патокой до образования гладкой блестящей глазури. Намажьте брауни глазурью и посыпьте рубленым арахисом и шоколадными каплями. Дайте глазури застыть, затем выложите пирог из формы и нарежьте квадратиками.

Совет

Чтобы пирог приобрел характерную для брауни слегка липкую текстуру, выньте его из духовки, когда в центре он будет еще немного влажным и рыхлым. Лучше дать брауни уплотниться в процессе остывания, чем перегреть его.

Если вам нравятся сладости с солью, посыпьте пирог жареным соленым арахисом. В тесто же добавляйте только несоленый арахис, так как избыток соли испортит вкус брауни.





Пицца «Бьянка»

НА 2 пиццы

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут

ВРЕМЯ ПОДХОДА: 1 час

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °С

Ингредиенты

для теста

225 г хлебопекарной муки
с высоким содержанием клейковины
(плюс для раскатки)
½ ч. л. соли
½ ч. л. сухих быстродействующих
дрожжей
4 ст. л. оливкового масла первого
отжима (плюс для смазывания)
150 мл чуть теплой воды

для начинки

150 г сыра моцарелла
225 г листьев шпината
(отварить и нарезать)
175 г помидоров черри
(нарезать четвертушками)
150 г тонких побегов спаржи
(бланшировать)
50 г рукколы

Утварь

2 металлических противня
силиконовый коврик

Благодаря простоте приготовления пицца превратилась из блюда для бедняков в одно из наиболее популярных блюд интернациональной кухни. Тесто для пиццы можно купить готовое, но лучше, конечно, замесить домашнее.

ШАГ 1

Для теста: просейте муку с солью, подмешайте дрожжи. Сделайте в центре ямку и частями введите 1 ст. л. оливкового масла и воду. Соберите руками мягкое тесто. Вымесите его 8–10 минут на слегка припыленной мукой поверхности, пока оно не станет однородным и эластичным (или вымесите в течение 5 минут в кухонном комбайне, используя насадку-крюк для теста). Переложите тесто в намавленную миску и поворачивайте его, чтобы оно покрылось маслом. Затяните миску пищевой пленкой и поставьте тесто в теплое место на 1 час.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 200 °С. Положите силиконовый коврик на противень, второй противень припылите мукой. Поставьте оба противня в духовку подогреться, пока готовите начинку. Выбейте подошедшее тесто кулаком и разделите пополам. Раскатайте каждую половину в круг диаметром 23 см, разложите на них нарезанную кружочками моцареллу, шпинат, помидоры и спаржу. Приправьте по вкусу и сбрызните пиццы 1 ст. л. оливкового масла.

ШАГ 3

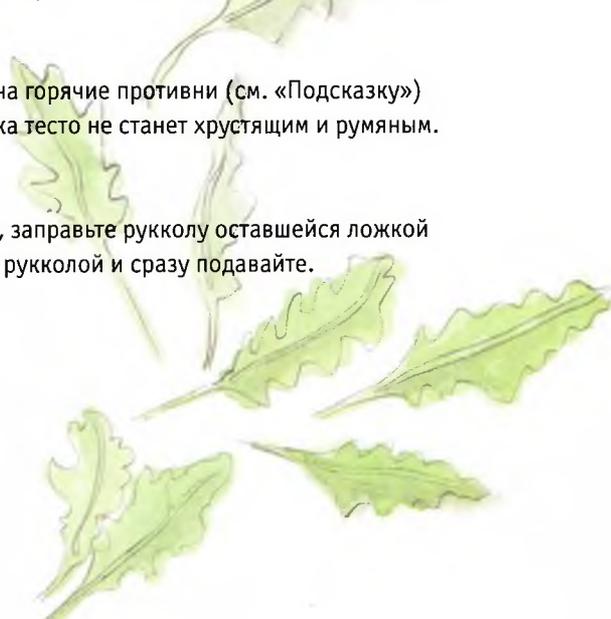
Осторожно переместите пиццы на горячие противни (см. «Подсказку») и выпекайте около 20 минут, пока тесто не станет хрустящим и румяным.

ШАГ 4

Когда пиццы будут почти готовы, заправьте рукколу оставшейся ложкой масла. Посыпьте горячие пиццы рукколой и сразу подавайте.

Подсказка

Раскатывайте коржи на доске или на холодном противне. Разложив начинку, вы легко перенесете пиццы на горячие противни, просто дав каждой из них соскользнуть на противень.







Закусочные маффины

НА 6 персон

(каждый вид начинки
рассчитан на 6 маффинов)

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут

Ингредиенты

6 сырных маффинов с зеленью
(см. выпуск № 32, стр. 22–23)
или других закусовых маффинов

для начинки из копченой форели

50 г сливочного сыра

50 г копченой форели

1 ст. л. свежего рубленого укропа

для начинки из сладкой кукурузы

и сладкого перца

4 ст. л. зерен консервированной

сладкой кукурузы

2 сладких красных перца

(запечь и нарезать тонкими полосками)

2 ст. л. майонеза

для начинки из креветок и шнитт-лука

75 г мелких очищенных креветок

2 ст. л. шнитт-лука (мелко порубить)

2 ст. л. лимонного майонеза

2 ч. л. кетчупа

для начинки из курицы карри и кураги

50 г отварной курицы (нарезать)

1 ч. л. пасты карри

6 штук кураги (мелко нарезать)

2 ст. л. сметаны

копченая паприка (для посыпки)

мелкие маслины без косточек

(разрезать пополам)

Утварь

приспособление для удаления
середины в кексе

*Подать на завтрак или ужин закусовые маффины с начинкой –
хорошая, а главное, неизбитая идея.*

- 1** Вдавите приспособление для удаления серединки в центр каждого маффина, прокрутите и вытащите вместе со столбиком теста.
- 2** Для начинки из форели: смешайте сыр с форелью, нарезанной маленькими кусочками (несколько кусочков отложите для украшения). Подмешайте укроп, оставив немного для украшения. Наполните маффины начинкой, украсьте рыбой и укропом.
- 3** Для начинки из сладкой кукурузы и перца: смешайте все ингредиенты, отложив немного кукурузы и перца для украшения. Наполните маффины начинкой, украсьте каждый несколькими зернышками кукурузы и парой полосок перца.
- 4** Для начинки из креветок и шнитт-лука: отложите немного креветок для украшения, остальные нарежьте. Перемешайте майонез с кетчупом, добавьте нарезанные креветки и три четверти шнитт-лука, хорошо перемешайте. Наполните маффины начинкой, украсьте креветками и посыпьте шнитт-луком.
- 5** Для начинки из курицы карри и кураги: перемешайте сметану с пастой карри до однородности. Добавьте курятину и курагу, снова перемешайте, чтобы ингредиенты покрылись соусом. Наполните маффины начинкой и посыпьте паприкой. Украсьте маслинами. Независимо от начинки, маффины не требуют никакого дополнения, кроме листьев салата.







Пряные пасты

Эти концентрированные пасты помогут сделать вкус несладкой выпечки более богатым и насыщенным.

КАК ИХ ДЕЛАЮТ?

Для начала измельчают базовый продукт, например артишоки, перцы чили или цельные пряности, а затем полученное пюре или порошок вымешивают с растительным маслом до однородного состояния.

ВИДЫ ПРЯНЫХ ПАСТ

1 Артишоковую пасту готовят из пюрированных донышек артишоков. Она очень популярна в Италии. На банках с этой пастой часто пишут слово «артишок» по-итальянски – *carciofi*. **2** Анчоусная паста бывает разной – от нежной до очень концентрированной, соленой, с заметным вкусом рыбы. **3** Умами – это японская приправа с ярко выраженным вкусом, которую готовят из ряда ингредиентов, в том числе из соевых бобов, соевого соуса, чеснока, соков цитрусовых, пряностей и грибов. **4** Тахини – паста из измельченных сырых или жареных семян кунжута, заправленная растительным маслом. Очень популярна в ближневосточной кухне, в частности это один из главных компонентов хумуса. **5** Паста из каперсов – мелких почек средиземноморских растений семейства каперсовых – отличается резким, довольно острым вкусом. **6** Паста из вяленых на солнце помидоров по вкусу более концентрированная, чем томатная паста. **7** Зеленый соус песто готовят из свежего базилика, сыра пекорино, кедровых орешков, чеснока и оливкового масла. Также существует красный соус песто, для приготовления которого в базовый песто добавляют помидоры и сладкий красный перец. **8** Розовая харисса – одна из многих разновидностей пасты из острого перца чили. Широко используется в кухне Северной Африки. **9** Тапенад – это паста из маслин или оливок. Бывает соответственно черного или зеленого цвета. **10** Корма – самая мягкая разновидность индийской пасты карри. Более острые варианты – мадрас и виндалу. Пасты карри готовят также в Таиланде.

ПРЯНЫЕ ПАСТЫ В ВЫПЕЧКЕ

Намажьте поджаренные ломтики багета соусом песто, тапенадом, пастой из вяленых помидоров или артишоковой пастой – и получите кростини. Пару ложек любой пасты можно добавить в паштет, террин или соус для пиццы. Умами, розовую хариссу или пасту карри кладут в начинку мясных и рыбных пирогов, а тахини – в тесто для печенья и хлеба.



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.

В 76-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ПЕЧЕНЬЕ «ЗВЕРЮШКИ»: это лакомство для детей всех возрастов вы сможете испечь с помощью новых формочек в виде домашних животных.

КЕКСИКИ С ЕЖЕВИКОЙ: маленькие симпатичные кексики – прекрасное дополнение к чашке чая или кофе в любое время дня.

ХЛЕБНЫЙ ПУДИНГ С ШОКОЛАДОМ: шоколад превращает традиционный английский пудинг из хлеба в изысканный десерт.

МИНИ-КИШИ: эти маленькие киши – идеальный вариант завтрака или легкого ужина.



...и комплект формочек в виде животных для вашей коллекции



...а также в 77-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

РУССКАЯ ШАРЛОТКА: савоярди выкладывают в виде заборчика вокруг крема с маракуйей, а верх десерта украшают взбитыми сливками и малиной.

ТАРТ ТАТЕН С ИНЖИРОМ: в этом французском пироге-перевертыше мы заменили яблоки свежим инжиром.

ПИРОГ СО СЛИВАМИ И МИНДАЛЕМ: миндальный корж со сливами украшают хрустящими пластинками миндаля.

ЛЕПЕШКИ НААН: индийский хлеб наан с острыми колбасками и луком – прекрасный вариант обеда на скорую руку.



...и форма для савоярди для вашей коллекции



Очередной номер в продаже через две недели
www.goodbakes.ru



Вы скачали Журнал кулинарный Изысканная выпечка №75/2014г для ознакомления на сайте <http://www.panatex.com.ua>. Инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, возможность скачать бесплатно.