

Изысканная ⁷⁷ выпечка

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

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

В этом выпуске:

- Русская шарлотка
- Тарт Татен с инжиром
- Слойки с фисташками
- Шотландский торт
- Шоколадные маффины
- Молочные пудинги
- Кокосовое печенье
- Пирог со сливами
- Лепешки наан

...а также для
вашей коллекции



В этом выпуске:

- Русская шарлотка
- Тарт Татен с инжиром
- Слойки с фисташками
- Шотландский торт
- Шоколадные маффины
- Молочные пудинги
- Карамель печенье
- Парог со сливами
- Лепешки наан



Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь

EAGLEMOSS
COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 77

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. Николаевская, 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: 239 руб.

Украина

Свидетельство о государственной регистрации печатного средства массовой информации Государственной регистрационной службы Украины КВ № 18493-72931P от 05.12.2011 г.

Учредитель и издатель:

ООО «Иглмосс Едшэнз»

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 Дистрибьюшен»,
г. Киев; тел.: (+380-44) 494-07-92

Казахстан

Распространение:

ТОО «КП «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

ОШО «Унівест Прынт»
вул. Савіцкага, 10, Мінск, РБ

Тираж: 7 100 экз.

Сдано в печать 12.12.2014 г.

Фото: обложка, 5-7 EM/Simon

Smith; 9 StockFood/Louise Lister;

11 StockFood/Oliver Brachat;

13 Text © Bea Vo, Photography

© Loupe Images/Kate Whitaker;

15 Photocuisine/Adam;

17 Photocuisine/Food & Drink;

19 StockFood/Alan Richardson;

21 StockFood/Georgina Palmer;

23 StockFood/Chris Alack;

24-26 EM/Simon Smith

Иллюстрации:

Натали Абадзис

Редактор: Жаклин

Бельфонтейн

Дизайн: Howells Design Ltd.

© 2015 EagleMoss Ltd.

Право пользования принадлежит

ООО «Иглмосс Эдишинз»

и ООО «Иглмосс Едшэнз».

Форма для савоярди является

неотъемлемой частью выпуска.

Не продавать отдельно.

P888-N

12+

Изысканная ⁷⁷
выпечка

СОДЕРЖАНИЕ

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА ■ ■ ■

Русская шарлотка

4

Повар Мари-Антуан Карем назвал этот десерт в честь русского императора, у которого он служил.

ДЕСЕРТЫ ■ ■ ■

Тарт Татен с инжиром

8

Инжир и розмарин придают классическому французскому десерту современный акцент.

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ ■ ■ ■

Слойки с фисташками и карамелью 10

Аппетитные спиральные слойки с фисташково-карамельной начинкой готовятся в считанные минуты.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА ■ ■ ■

Шотландский малиновый торт 12

Классический бисквитный торт приобретает новые вкусовые нотки благодаря свежей малине.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ ■ ■ ■

Шоколадные маффины с чили 14

Перец чили придает шоколадным маффинам оригинальный вкус – это стоит попробовать!

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.

www.goodbakes.ru



ДЕСЕРТЫ ■ ■ ■

Молочные пудинги с яблоками 16

Порционные пудинги подаются с глазированными яблоками. Прекрасный вариант, чтобы использовать остатки хлеба.

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ ■ ■ ■

Кокосовое печенье в шоколаде 18

Испеките это хрустящее кокосовое печенье в своей новой форме для савоярди.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ ■ ■ ■

Пирог со сливами и миндалем 20

В традиционном немецком пироге сочные сливы прекрасно сочетаются с хрустящим миндалем.

ХЛЕБ И Ко ■ ■ ■

Лепешки наан с мясной начинкой 22

Это быстрое и простое блюдо идеально подойдет для импровизированного обеда.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология ■ ■ ■

Тирамису 24

Пошаговая инструкция по приготовлению популярного итальянского десерта, уже ставшего классикой.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты ■ ■ ■

Индийские пряности 26

Познакомьтесь поближе с основными индийскими пряностями, которые используются для ароматизации многих блюд.



Русская шарлотка

Классический французский десерт из баварского крема, обрамленного печеньем савоярди, а также взбитых сливок и ягод малины – прекрасная альтернатива традиционному праздничному торту.

НА 6–8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 40 минут
ВРЕМЯ ЗАСТЫВАНИЯ: минимум 2 часа
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 12–14 минут
 на каждую партию
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для бисквитного печенья савоярди

50 г муки
 сливочное масло для смазывания
 50 г мелкокристаллического сахара + для посыпки
 2 яйца (отделить желтки от белков)

для крема

450 мл молока
 4 желтка
 2 ч. л. крахмала
 50 г мелкокристаллического сахара
 1 ч. л. ванильного экстракта
 6 листов желатина
 3 ст. л. апельсинового сока
 200 мл жирных сливок (взбить)
 2 ст. л. апельсинового ликера
 мякоть 2 плодов маракуйи

для украшения

взбитые жирные сливки
 свежая малина

Утварь

силиконовая форма для савоярди
 металлический противень
 силиконовый кондитерский мешочек
 насадка диаметром 1 см
 глубокая форма для суфле
 вместимостью 1,2 л

«ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ»

Продолговатое бисквитное печенье савоярди, которое используется для приготовления не только шарлоток, но и других десертов, в разных странах называют по-разному. Чаще всего встречаются такие колоритные названия, как «будуарное печенье», «дамские пальчики» или «савойские пальчики». В тесто для этого воздушного печенья традиционно не добавляют разрыхлителей, и оно поднимается только благодаря воздуху, вбитому в яичную массу. Белки и желтки взбиваются по отдельности, а затем перемешиваются вместе с мукой. В савоярди больше муки, чем в классическом бисквите, поэтому печенье быстрее высыхает.

ПОЧЕМУ ШАРЛОТКА? ПОЧЕМУ РУССКАЯ?

Привычная для нас домашняя шарлотка с яблоками лишь отдаленно напоминает классический рецепт. Первоначально шарлоткой называли холодные и теплые десерты, которые готовились в форме, выложенной хлебом, бисквитом или печеньем и наполненной фруктовым пюре либо кремом. Со временем возникли вариации таких десертов. В различных странах Европы шарлотками называют совсем разные блюда, да и происхождение самого названия остается неясным. По одной из версий, шарлотка – это искаженное староанглийское слово «шарлит», означавшее «блюдо из крема». Другая версия гласит, что десерт был назван в честь королевы Шарлотты, супруги английского короля Георга III, а третья – что «виновницей» была Шарлотта Прусская, ставшая супругой российского императора Николая I (родного брата Александра I) и нареченная Александрой Федоровной. Русская шарлотка, которую мы предлагаем вам приготовить, появилась в Лондоне, ее автор – знаменитый Мари-Антуан Карем, основатель классической французской кухни. Он назвал ее русской в честь императора Александра I, у которого состоял на службе.

Совет

Чтобы перевернуть шарлотку, накройте форму перевернутым вверх дном блюдом и быстро переверните конструкцию. Затем резко встряхните форму, чтобы десерт отделился от стенок, и осторожно снимите ее. По краю шарлотки отсадите из кондитерского мешочка розочки из взбитых сливок, а по центру выложите малину.



Как приготовить печенье

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Просейте муку. Поставьте форму на противень, смажьте углубления сливочным маслом и присыпьте сахаром. Взбейте желтки с сахаром в густую массу – от поднятых венчиков будет тянуться толстая кремообразная нить. Теперь просейте муку на желтковую массу и аккуратно перемешайте.

2 Отдельно взбейте белки до образования острых пиков. Подмешайте примерно треть белков в желтковое тесто. В 2–3 подхода введите оставшиеся белки. Делайте все максимально осторожно.



Оформление десерта

5 Нагрейте молоко на слабом огне. Взбейте желтки с крахмалом и сахаром, вбейте в массу молоко. Поставьте на слабый огонь и варите, помешивая, пока крем слегка не загустеет. Подмешайте ванильный экстракт.

6 Переложите размягченные листы желатина в пиалу с апельсиновым соком. Нагревайте сок на водяной бане, пока желатин полностью не растворится. Подмешайте его в крем и, периодически помешивая, остужайте крем, пока он не начнет застывать.





3 Наполните тестом кондитерский мешочек с насадкой диаметром 1 см. Отсадите тесто в углубления формы. Выпекайте печенье 12–14 минут, пока оно не будет пружинить под пальцами.

4 Дайте печенье немного остыть в форме, затем аккуратно выдавите его из углублений и переложите остывать на решетку. Вымойте, высушите и подготовьте форму, как описано выше. Испеките еще одну партию печенья.



7 Слегка смажьте сливочным маслом и присыпьте сахаром стенки формы для суфле. Выложите печенье в плотный ряд вдоль стенок формы. Взбейте сливки с ликером в стойкую пену и введите в застывающий крем. Подмешайте мягкость маракуйи.

8 Аккуратно переложите крем в середину формы. Поставьте десерт в холодильник минимум на 2 часа, пока он полностью не застынет. Срежьте верхушки печенья ровень с кремом. Переверните шарлотку на блюдо и украсьте сливками и малиной.

Тарт Татен с инжиром

НА 6 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 40 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °С

Ингредиенты

225 г домашнего

(см. выпуск № 29, стр. 24–25)

или готового слоеного теста

мука для посыпки

125 г сливочного масла

125 г мелкокристаллического сахара

8–10 свежих плодов инжира

(вымыть, высушить и разрезать
пополам через черешок)

3–4 маленькие веточки свежего
розмарина плюс длинная
веточка для украшения

Утварь

2 металлических противня
круглая силиконовая форма
для кша диаметром 23 см

Еще один классический французский десерт – фруктовый пирог-перевертыш – приобретает новые вкусовые оттенки благодаря начинке из инжира и розмарина.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 200 °С. На слегка припыленной мукой поверхности раскатайте тесто в круг диаметром около 25,5 см. Поставьте на тесто перевернутую вверх дном форму и вырежьте аккуратный круг. Переложите его на противень, наколите тесто вилкой и поместите в холодильник.

ШАГ 2

Положите на сковороду сливочное масло, всыпьте сахар и нагревайте на среднем огне, периодически перемешивая, пока смесь не начнет карамелизоваться и не превратится в ириску. Снимите с огня и перелейте в форму. Не переживайте, если смесь начнет расслаиваться – во время выпекания тарта она перемешается с фруктовым соком.

ШАГ 3

Поставьте форму на второй противень. Разложите на карамели в форме половинки инжира срезом вверх. Посыпьте веточками розмарина. Переложите на инжир круг из теста и заверните края вниз.

ШАГ 4

Выпекайте 25–30 минут, пока тесто не станет хрустящим и золотистым. Дайте тарту остыть в форме 5 минут, чтобы ириска и фруктовый сок немного остыли и схватились, затем переверните пирог на блюдо и украсьте длинной веточкой розмарина. Подавайте со взбитыми сливками, мороженым или кремом «Крем де кассис» (см. «Финальный штрих»).

Финальный штрих

Этот изысканный крем изумительно сочетается с инжиром и слоеным тестом. Разотрите 250 г маскарпоне с 1 ст. л. сахарной пудры и 4 ч. л. черносмородинового ликера («Крем де кассис»). Отдельно взбейте 150 мл жирных сливок в стойкую пену с мягкими пиками и введите в маскарпоне. Поставьте в холодильник до подачи.







Слойки с фисташками и карамелью

НА 12 штук

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20–25 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °С

Ингредиенты

50 г сливочного масла
450 г домашнего (см. выпуск № 29,
стр. 24–25) или готового слоеного теста
мука для посыпки
125 г мелкокристаллического
золотистого или светло-коричневого
сахара мусковадо (см. «Подсказку»)
150 г фисташек (порубить)

Утварь

силиконовый коврик
металлический противень
силиконовая кондитерская кисточка

Слоеные спиральки с фисташками и карамелью – находка для сладкоежек! Кстати, фисташки можно с успехом заменить орехами пекан или фундуком.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 200 °С. Положите силиконовый коврик на противень и щедро смажьте растопленным сливочным маслом.

ШАГ 2

На слегка припыленной мукой поверхности раскатайте тесто в прямоугольник размером примерно 25,5 x 35,5 см. Поверните его длинной стороной к себе. Смажьте тесто растопленным маслом, отступив от краев по 2,5 см, затем посыпьте сахаром и большей частью фисташек.

ШАГ 3

Сверните тесто в рулет, начиная с длинной стороны. Положите рулет швом вниз и обрежьте края. Разрежьте рулет на 12 одинаковых кусочков и выложите их на противень спиралькой вверх.

ШАГ 4

Выпекайте 20–25 минут до золотистого цвета. Дайте слойкам остыть на противне 3–4 минуты, затем посыпьте их оставшимися фисташками. Переложите на решетку до полного остывания.

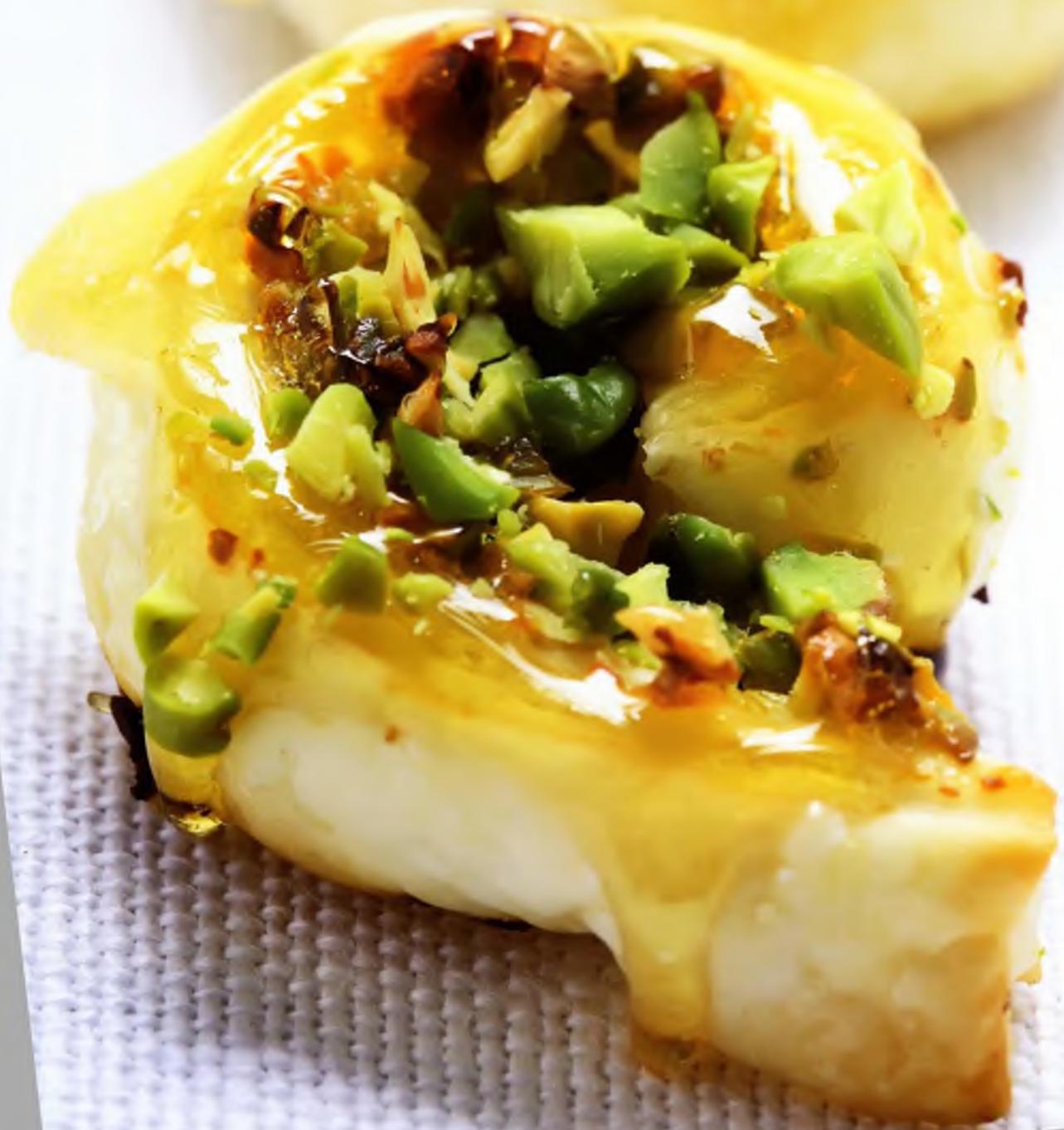
Совет

Если вы используете домашнее или охлажденное готовое тесто, сырые слойки можно заморозить. Разложите изделия на противне, выстеленном пекарской бумагой, и поставьте в морозильник, не накрывая. Замороженные слойки плотно оберните пленкой и храните в морозилке до 3 месяцев. А вот если тесто было замороженным, а вы его разморозили, то повторно замораживать его уже нельзя.

Подсказка

Золотистый сахар придаст начинке светло-золотистый цвет, а светло-коричневый сделает ее темнее и подарит слойкам более выраженный карамельный вкус.







Шотландский малиновый торт

НА 8 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20–25 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для теста

175 г размягченного сливочного масла

175 г мелкокристаллического сахара

3 яйца (разболтать)

175 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя

1 ч. л. ванильного экстракта

100 г свежей малины

для топпинга

25 г муки

2 ст. л. мелкокристаллического сахара

25 г сливочного масла

сахарная пудра для посыпки

для начинки

50 г размягченного сливочного масла

1 ст. л. молока

½ ч. л. ванильного экстракта

175 г сахарной пудры (просеять)

4 ст. л. качественного малинового

варенья или джема

Утварь

2 парные круглые силиконовые

формы диаметром 18 см

большой металлический противень

Этот шотландский вариант бисквитного английского торта «Королева Виктория» приобретает летнее очарование благодаря малине, которой славится Шотландия.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °С. Взбейте масло с сахаром в пышную, очень светлую кремообразную массу. Добавьте по частям яйца, каждый раз тщательно взбивая. Введите муку с разрыхлителем, ванильный экстракт и хорошо вымешайте до получения однородного теста.

ШАГ 2

Добавьте в тесто разрезанные пополам ягоды малины. Поставьте формы на противень и разложите в них тесто.

ШАГ 3

Для топпинга: смешайте муку с сахаром, добавьте кусочки сливочного масла и разотрите ингредиенты в крошку. Посыпьте крошкой один из коржей. Выпекайте коржи 20–25 минут, пока они не станут пружинить под пальцами. Дайте им остыть в формах 10 минут, затем переверните выпечку на решетку до полного остывания.

ШАГ 4

Для начинки: взбейте масло в светлую массу, добавьте молоко, ванильный экстракт и половину сахарной пудры. Взбивайте до образования пышного крема. Вбейте по частям оставшуюся сахарную пудру.

ШАГ 5

Намажьте верх нижнего коржа (без топпинга) масляным кремом, а низ верхнего – малиновым вареньем или джемом. Переложите торт на блюдо и слегка присыпьте сахарной пудрой.

Вариации

Попробуйте сделать клубничный торт: замените малину мелкой клубникой, разрезанной на четвертушки, и возьмите клубничное варенье или джем вместо малинового. Кстати, торт с земляникой получится совершенно восхитительным!





Шоколадные маффины с чили

НА 6 штук

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15–20 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 170 °С

Ингредиенты

125 г муки

25 г какао-порошка

1 ч. л. разрыхлителя

½ ч. л. порошка чили

(не очень острого)

1 яйцо

75 г мелкокристаллического сахара

2 ст. л. подсолнечного масла

100 мл молока

сахарная пудра для посыпки

Утварь

6 силиконовых формочек для кексов
металлический противень

Предложение добавить чили в сладкую выпечку может показаться странным, но перец действительно прекрасно оттеняет шоколад и оставляет приятное теплое послевкусие.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 170 °С. Поставьте формочки на противень. Просейте вместе муку, какао-порошок, разрыхлитель и порошок чили. Остальные ингредиенты, за исключением сахарной пудры, разболтайте вилкой в кувшине.

ШАГ 2

Влейте яично-молочную смесь в центр горки из сухих ингредиентов и не слишком тщательно перемешайте их деревянной ложкой, чтобы масса осталась слегка комковатой. Не перестарайтесь, иначе маффины получатся жесткими.

ШАГ 3

Ложкой разложите тесто по формочкам и выпекайте 15 минут, пока маффины не схватятся и не растрескаются сверху. Если они окажутся немного влажными, отправьте их в духовку еще минут на пять, чтобы тесто пропеклось и стало пружинить под пальцами.

ШАГ 4

Дайте маффинам слегка остыть в формочках, затем аккуратно извлеките их из формочек. Подавайте маффины, присыпав сахарной пудрой, чуть теплыми или остывшими до комнатной температуры.

Совет

Маффины лучше есть в день приготовления еще теплыми. В них совсем немного растительного масла, поэтому это относительно здоровая альтернатива очень жирной выпечке. С другой стороны, поскольку жира в тесте немного, то и высыхать такая выпечка будет гораздо быстрее.

Вариации

Чтобы усилить шоколадный вкус маффинов, добавьте в мучную смесь 75 г рубленого белого, молочного или черного шоколада и только затем влейте яично-молочную смесь. Неплохо добавить в тесто немного рубленых орехов – грецких или пекан.







Молочные пудинги с яблоками

НА 6 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут

ВРЕМЯ ЗАМАЧИВАНИЯ: 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для пудингов

125 г вчерашнего хлеба

150 мл молока

75 г сливочного масла +

для смазывания

2 ст. л. мелкокристаллического сахара + для посыпки

1 ч. л. ванильного экстракта

2 яйца (желтки отделить от белков)

50 г кишмиша

½ ч. л. молотой корицы

для глазированных яблок

3 яблока

25 г сливочного масла

щепотка молотой корицы

2 ст. л. мелкокристаллического сахара

2 ст. л. белого вина или

прозрачного яблочного сока

для украшения

сахарная пудра для посыпки

палочки корицы (по желанию)

Утварь

силиконовая форма

для 6 высоких кексов

металлический противень

Эти воздушные порционные пудинги с тонким коричневым ароматом подают с глазированными дольками яблок.

ШАГ 1

Для пудингов: нарежьте хлеб кубиками и замочите в молоке на 30 минут – хлеб должен впитать все молоко.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 180 °С. Смажьте углубления формы сливочным маслом и немного посыпьте сахаром. Взбейте масло с ванильным экстрактом в мягкую кремообразную массу, введите по одному желтки, каждый раз тщательно взбивая. Добавьте размоченный хлеб и кишмиш, хорошо вымешайте.

ШАГ 3

Взбейте белки в стойкую пену с мягкими пиками, вбейте частями сахар. В 2–3 приема введите белки в масляно-хлебную массу. Разложите ее по углублениям формы, посыпьте корицей и отправьте в духовку на 20 минут, пока пудинги не схватятся и не станут золотистыми.

ШАГ 4

Для глазированных яблок: специальным ножом вырежьте из яблок семенные коробочки и нарежьте плоды дольками. Нагрейте на сковороде сливочное масло и обжаривайте дольки яблок в течение 2 минут, затем посыпьте их корицей и сахаром и жарьте еще 2 минуты. Влейте вино или яблочный сок и тушите, пока яблоки не станут мягкими, а сироп слегка не загустеет.

ШАГ 5

Для подачи: дайте пудингам остыть пару минут в форме, затем аккуратно переверните их на тарелки. Посыпьте сахарной пудрой и подавайте с глазированными яблоками, украсив по желанию палочками корицы.

Совет

Чтобы сделать более эффектное украшение, разрежьте яблоки пополам по вертикали, срежьте по 1–2 тонких кружочка прямо через центр с черешком и только потом разрежьте оставшуюся часть плодов на дольки. Удалив семенные коробочки, потушите кружочки вместе с дольками и поставьте их вертикально возле пудингов.



Кокосовое печенье в шоколаде

НА 20–24 штуки

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 12–15 минут
на каждую партию (см. «Совет»)

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °С

Ингредиенты

125 г сливочного масла (размягчить)
150 г сахарной пудры
2 белка
225 г муки
125 г кокосовой стружки
50 г черного шоколада
(разломать на квадратики)

Утварь

силиконовая форма для савоярди
или силиконовый коврик (см. «Совет»)
металлический противень
большой силиконовый
кондитерский мешочек
маленький кондитерский мешочек
с насадкой для письма (по желанию)

Кокосовое печенье хорошо хранится, и если испечь его в форме для савоярди и украсить шоколадной глазурью, это изысканное лакомство не стыдно будет преподнести в подарок.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 190 °С. Поставьте форму для савоярди на противень. Взбейте сливочное масло с сахарной пудрой в пышную светлую кремообразную массу, затем вбейте по одному белки.

ШАГ 2

Вбейте муку с кокосовой стружкой – у вас должно получиться очень мягкое тесто. Ложкой переложите его в большой кондитерский мешочек без насадки и отсадите в углубления формы. Выпекайте 12–15 минут до золотистого цвета. Дайте остыть пару минут в форме и переложите на решетку до полного остывания. Точно так же испеките оставшееся тесто.

ШАГ 3

Постоянно помешивая, растопите шоколад на паровой бане. Полейте печенье шоколадом с помощью ложки, рисуя зигзаги, или воспользуйтесь маленьким кондитерским мешочком с насадкой для письма. Дайте шоколаду застыть.

Совет

Благодаря форме для савоярди все печенье получаются одинаковыми. Однако за один раз в этом случае удастся испечь не больше 8 штук. Поэтому, если у вас мало времени, испеките печенье в один подход на большом противне с силиконовым ковриком.

Вариации

Чтобы придать печенью цитрусовую нотку, добавьте в тесто ½ ч. л. апельсинового или лимонного экстракта. Или обмакните нижнюю часть печений в растопленный шоколад и выложите их застывать на силиконовый коврик. Последний вариант – для любителей шоколада.







Пирог со сливами и миндалем

НА 12 порций

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30–35 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

350 г слив

175 г размягченного сливочного масла

175 г светло-коричневого сахара

мусковадо

3 яйца

175 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя

75 г молотого миндаля

4 ст. л. молока

(при необходимости) – см. «Совет»

25 г пластинок миндаля

Утварь

силиконовая прямоугольная форма

металлический противень

Сочные сладкие сливы запекаются в миндальном тесте, посыпанном пластинками миндаля. Этот пирог хорошо транспортируется, поэтому его можно взять с собой в дорогу.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °С. Поставьте форму на противень. Удалите косточки из слив и нарежьте плоды крупными кусочками.

ШАГ 2

Взбейте масло с сахаром в пышную, светлую кремообразную массу. Введите по одному яйца, каждый раз тщательно взбивая. С помощью металлической ложки или лопатки подмешайте муку с разрыхлителем и молотый миндаль. При необходимости добавьте молоко (см. «Совет»).

ШАГ 3

Выложите в форму треть теста, разложите на нем ровным слоем нарезанные сливы. Сверху распределите оставшееся тесто.

ШАГ 4

Посыпьте пирог пластинками миндаля и выпекайте 30–35 минут, пока он не начнет пружинить под пальцами. Дайте ему остыть в форме, затем переверните и разрежьте на 12 порций.

Совет

Тесто получается довольно густым, поэтому при необходимости разбавьте его небольшим количеством молока – тогда вам проще будет распределять тесто по форме.

Подсказка

Такой пирог лучше всего печь в сезон слив, когда эти плоды особенно ароматные и вкусные. Причем пирог одинаково хорош как со спелыми – сладкими и очень сочными – сливами, так и с чуть недозревшими, кисловатыми.





Лепешки наан С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ

НА 2 порции

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 5 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10–15 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

4 говяжьи сосиски или колбаски
щедрая щепотка сушеных хлопьев чили

2–4 (в зависимости от размера)

домашние или готовые мини-лепешки

наан с чесноком или кинзой

(см. выпуск № 21, стр. 12)

2 ст. л. сметаны

½ красной луковицы

(очистить и нарезать тонкими кольцами)

2 ст. л. свежей рубленой мяты

горсть листьев рукколы

оливковое масло

Утварь

металлический противень

Иногда необходим рецепт быстрого, простого и очень вкусного блюда. И в таком случае эти лепешки – именно то, что нужно. Идеальный вариант для обеда экспромтом.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °С. Поставьте сковороду на средний огонь. Удалите оболочку с сосисок, нарежьте их кусочками и обжаривайте на сковороде с хлопьями чили, пока сосиски как следует не прожарятся и не подрумянятся. В процессе приготовления разламывайте сосиски на меньшие кусочки.

ШАГ 2

Поместите лепешки наан на противень, выложите на них жареные сосиски и сметану, равномерно распределяя начинку. Посыпьте красным луком и мятой и запекайте лепешки 10 минут.

ШАГ 3

Украсьте каждую лепешку рукколой, сбрызните оливковым маслом и подавайте немедленно.

Подсказка

Индийские лепешки наан довольно толстые: их готовят из теста на дрожжах или закваске и жарят в специальной печи, которая называется тандур или тандыр. Такие лепешки с разными добавками продаются во многих супермаркетах и хлебобулочных магазинах.

Вариации

Попробуйте приготовить пиццу наан, ведь эти лепешки – прекрасная альтернатива традиционному тесту, к тому же пицца будет готова почти мгновенно. Намажьте лепешку томатным соусом или пюре, разложите сверху кружочки моцареллы и любую начинку на ваш выбор. Выпекайте 10 минут.







НА 6–8 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут

ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: минимум 2 часа

Ингредиенты

500 г маскарпоне

6 ст. л. жирных сливок

4 ст. л. мелкокристаллического сахара

150 мл крепкого черного кофе

2 ст. л. ликера «Амаретто»

или кофейного ликера

примерно 16 печений савоярди

(см. стр. 4–7)

25 г черного шоколада

(измельчить на терке)

какао-порошок для посыпки

шоколадные кофейные зерна

для украшения

Утварь

силиконовая форма-буханка на 900 г

Тирамису

Этот популярный итальянский десерт по праву можно причислить к современной классике. Необходимое для него савоярди вы сможете испечь в новой силиконовой форме. Вам потребуется больше кофе, если возьмете покупное печенье – оно суше и впитывает больше жидкости.

- 1** Разотрите маскарпоне со сливками и сахаром в однородную массу. Размешайте кофе с ликером.
- 2** Разложите на дне формы первый ряд печенья. С помощью ложечки полейте печенье ароматизированным кофе, чтобы оно полностью пропиталось.
- 3** Выложите сверху слой крема из маскарпоне и посыпьте его половиной шоколада.
- 4** Разложите второй слой печенья, полейте его оставшимся кофе и покройте оставшимся кремом. Поставьте в холодильник минимум на 2 часа. Чем дольше тирамису пропитывается, тем вкуснее будет, поэтому его можно готовить за 2 дня до подачи.
- 5** С помощью ножа-шпателя отделите готовый тирамису от стенок формы и переверните на блюдо. Посыпьте оставшимся шоколадом и какао-порошком, украсьте шоколадными кофейными зернами.

Происхождение.....

ТИРАМИСУ

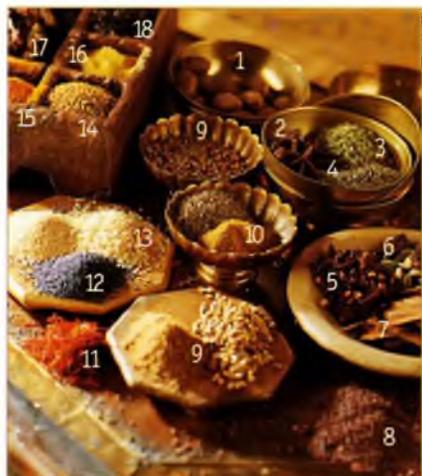
Слово «тирамису» в переводе с итальянского означает «взбодри меня». Тирамису – современный десерт, который впервые появился в 1969 году в Венеции с легкой руки Карминантонио Паннаконе. Однако он уже успел стать классикой.





Индийские пряности

Разнообразные индийские пряности не ограничиваются лишь смесями карри. А поскольку пряности используются в разной выпечке, как сладкой, так и закусочной, есть смысл познакомиться с некоторыми из них поближе.



ШИРОКИЙ ВЫБОР

1 Цельный мускатный орех используется во многих сладких блюдах. **2** Бадьян, **3** семена аниса и **4** фенхеля отличаются характерным лакричным вкусом, слегка напоминающим цитрусы. Хорошо сочетаются с рыбными и многими сладкими блюдами. Поджаренные семена аниса и фенхеля приобретают ореховый привкус. **5** Гвоздика, **6** зеленый и черный кардамон и **7** кора корицы широко используются в соленых и сладких блюдах, особенно в кухне Северной Индии. **8** Семена горчицы обладают острым перечным вкусом. Попробуйте добавить их в тесто для хлеба или несладкой выпечки. **9** Семена кориандра и порошок из них применяют для ароматизации и загущения карри, а листья этого растения, которые мы называем кинзой, добавляют в сырые чатни и используют для украшения. **10** Семена кумина (зиры) и порошок из них имеют сильный, пряный аромат и вкус. Наряду с кориандром кумин – одна из базовых пряностей в смеси гарам масала. **11** Шафран – пряность с цветочным ароматом; ею часто ароматизируют дрожжевую выпечку. **12** Семена черного и белого мака, а также **13** кунжута добавляют в хлебобулочные изделия, причем не только в Индии, но и во всем мире. **14** Семена пажитника (шамбалы) обладают горьковатым резким вкусом. Перед использованием их обязательно обжаривают. **15** Куркума – ароматная и острая пряность, ее добавляют почти во все разновидности гарам масалы. Неотъемлемая составляющая вегетарианского стола. **16** Асафетида отличается очень резким запахом и острым вкусом. Продается в прессованном виде или в виде порошка. **17** Тамаринд, использующийся на юге Индии, ценится за пикантный кисло-сладкий вкус. Продается в прессованном виде или в виде жидкого концентрата. Может применяться как основа для освежающего напитка. **18** Перец горошком – базовая пряность для большинства соленых блюд. Хлеб с добавлением толченых горошин перца получается особенно вкусным и ароматным.

ТЕМПЕРИРОВАНИЕ

Это особый кулинарный процесс, при котором пряности быстро обжаривают на сухой сковороде или с небольшим количеством очень горячего растительного масла. В результате аромат и вкус пряностей усиливаются.

СПОСОБ ХРАНЕНИЯ

Покупайте пряности в небольших количествах и храните в герметично закрывающейся посуде в темном прохладном месте.

Правила безопасности и гигиенические нормы

- Прежде чем прикасаться к любым пищевым продуктам, обязательно вымойте руки.
- Перед употреблением фрукты и овощи необходимо мыть.
- Рабочие поверхности и доски для нарезки следует содержать в чистоте; для сырого мяса и рыбы должны быть отдельные доски.
- Не покупайте треснувшие яйца.
- Детям, беременным и пожилым людям не рекомендуется употреблять блюда, содержащие сырые яйца.
- Температура обычной камеры холодильника должна составлять +5 °С или меньше, морозильной камеры – -20 °С.
- Как можно чаще стирайте кухонные полотенца, тканевые салфетки, фартуки, тканевые держатели и рукавицы. Не разрешайте домашним питомцам ходить по рабочей поверхности и столу на кухне.
- Сырые и приготовленные продукты храните в холодильнике отдельно друг от друга. Мясо держите в нижней части холодильника, молочные продукты – вместе, на полках повыше, а листовые салаты и свежие овощи – в специальном отсеке.
- Свежие продукты кладите в холодильник или морозильную камеру как можно быстрее после покупки.



Меры веса

- Всегда следите за системой мер и весов, указанной в рецептах.
- Если вес дается в ложках, имеется в виду полная ложка без горки (если не указано иначе).
- Ст. л., дес. л. и ч. л. – соответственно обозначают «столовая ложка», «десертная ложка», «чайная ложка».
- Ст. л. = 3 ч. л./15 мл;
дес. л. = 2 ч. л./10 мл; ч. л. = 5 мл.
- Яйца обычно берутся большие (если не оговаривается иначе).

Условные обозначения

- Эти обозначения помогают понять, как лучше использовать силиконовую посуду:



Безопасно для пищевых продуктов.



Пригодно для использования в микроволновой печи.



Пригодно для использования в морозильной камере.



Пригодно для мытья в посудомоечной машине (верхняя полка).



Не подвергать действию прямого огня.



Не использовать на плите.



Не использовать острые предметы.

•464 F / +240 C 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 °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 78-м ВЫПУСКЕ

Среди рецептов...

КЕКС-КОЛЬЦО С ФРУКТАМИ: кекс в форме кольца, в котором фруктов едва ли не больше теста, превосходно подойдет к послеобеденному чаю.

ХРУСТЯЩИЕ ЧАШЕЧКИ С ЯГОДАМИ И СЛИВКАМИ: золотистые чашечки из вытяжного теста начинают взбитыми сливками и ягодами.

СЫРНЫЕ ТАРТАЛЕТКИ СО СПАРЖЕЙ: тарталетки с пармезаном, наполненные сметанным кремом и украшенные спаржей и перцем чили.

КРАМБЛ С РЕВЕНЕМ И ИМБИРЕМ: классический крамбл с нотками имбиря и апельсиновой цедры.



...и силиконовая форма-кольцо для вашей коллекции



...а также в 79-м ВЫПУСКЕ

Среди рецептов...

ПЕЧЕНЬЕ «ЛЮБЯЩИЕ СЕРДЦА»: испеките это симпатичное печенье в виде сердечек к чаепитию с родными или друзьями.

КОКОСОВО-МАЛИНОВЫЙ ТОРТ: побалуйте себя воздушным бисквитным тортом с малиновым джемом, масляным кремом и мякотью кокоса.

БРАУНИ С МАРШМЕЛЛОУ: сюрприз для сладкоежек! Два популярных десерта – шоколадный брауни и тающие во рту маршмеллоу – в одном.

ПИЦЦА «ЧИЛИ КОН КАРНЕ»: популярное мексиканское блюдо в этом случае выступает в качестве начинки для пиццы.



...и выемки для печенья в виде сердечек для вашей коллекции



Очередной номер в продаже через две недели

www.goodbakes.ru



Вы скачали Журнал кулинарный Изысканная выпечка №77/2014г для ознакомления на сайте <http://www.panatex.com.ua>. Инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, возможность скачать бесплатно.