

Изысканная

79

выпечка

РАЗ В 2 НЕДЕЛИ Рекомендуемая цена: 259 руб., 54,95 грн

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ



В ЭТОМ ВЫПУСКЕ:

- Печенье «Любящие сердца»
- Тыквенный чизкейк
- Миндальные пирожные в глазури
- Кокосово-малиновый торт
- Спельтовый хлеб с фундуком
- Лимонные мадленки
- Банановый кекс с орехами и черникой
- Брауни с маршмеллоу
- Пицца «Чили кон карне»

...а также для
вашей коллекции



В ЭТОМ ВЫПУСКЕ:

- Печенье «Любящие сердечки»
- Тыквенный чизкейк
- Миндальные пирожные в глазури
- Кокосово-малиновый торт
- Спельтовый хлеб с фундуком
- Лимонные мадленки
- Белый хлеб с орехами и корицей
- Брауны с ванилью
- Плитки глазури для кексов

— В ЭТОМ ДЛЯ
ВАШЕЙ КОЛЛЕКЦИИ

Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь

EAGLEMOSS
COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 79

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
Дистрибушн Сервисиз»
Рекомендуемая цена: 259 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 Едішінз»

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 «Компанія «Інвест Маркетинг»

01004, г. Киев, ул. Шейнманівська, 10

Тираж: 10 100 экз.

Сдано в печать 30.12.2014 г.

Фото: обложка, 5–7 EM/Simon
Smith; 9 StockFood/James Scherzi;
11 StockFood/Johnér; 13 Stock-
Food/Paul Poplis; 15 StockFood/
Karl Newedel; 17 StockFood/Alain
Caste; 19 StockFood/Katharine Pol-
lak; 21, 23 StockFood/Ian Garlick;
24–26 EM/Simon Smith, 28 (вверху
справа) StockFood/Paul Poplis,
(в центре справа) StockFood/Joy
Skipper FoodStyling.

Иллюстрации: Натали Абадзис

Редактор: Уэнди Свитсер

Дизайн: Howells Design Ltd.

© 2015 Eagle Moss Ltd.

Право пользования принадлежит

ООО «Иглмосс Эдишинз»

и ООО «Иглмосс Едішінз».

Выемки для печенья являются

неотъемлемой частью выпуска.

Не продавать отдельно.

Р888-N

12+

Изысканная **79**
выпечка

СОДЕРЖАНИЕ

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Печенье «Любящие сердечки» 4

С помощью выемок в форме сердечек вы испечете
изящное печенье в подарок близким людям.

ДЕСЕРТЫ

Тыквенный чизкейк 8

Любите чизкейк? Не знаете, что делать с оставшейся
тыквой? Тогда этот рецепт специально для вас!

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

Миндальные пирожные в глазури 10

Маленькие миндальные бисквиты, покрытые сахарной
глазурью, идеально подойдут к кофе или чаю.

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Кокосово-малиновый торт 12

Легкие бисквитные коржи переслаиваются масляным кремом
и малиновым джемом и обсыплются свежей стружкой кокоса.

ХЛЕБ И Ко

Спельтовый хлеб с фундуком 14

Этот полезный хлеб из спельтовой муки станет
прекрасной альтернативой обычному хлебу.

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.



СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ ■ ■ ■

Лимонные мадленки

16

Предлагаем начинить эти крошечные лакомства в виде ракушек лимонным курдом. Они просто тают во рту!

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА ■ ■ ■

Банановый кекс с черникой

18

подавайте фруктовый кекс как самостоятельное угощение или намажьте ломтики сливочным маслом.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ ■ ■ ■

Брауни с маршмеллоу

20

Настоящее искушение, перед которым не устоять, – необычное сочетание двух популярных лакомств.

ХЛЕБ И Ко ■ ■ ■

Пицца «Чили кон карне»

22

Два популярнейших блюда в мире – чили кон карне и пицца – объединились в одно яркое и вкусное угощение.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология ■ ■ ■

Использование выемок-сердечек

24

Эти приспособления – отличные помощники в создании сладостей и соленых закусок.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты ■ ■ ■

Сладкий перец

26

Поговорим об одном из самых ярких и популярных в мире овощей и продуктах из него.





Печенье «Любящие сердечки»

ПРИМЕРНО на 24 штуки
(в зависимости от размера выемок)

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 1 час 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

около 10 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для теста

200 г сливочного масла

200 г мелкокристаллического сахара

1 яйцо

400 г муки

½ ч. л. молотой корицы

для начинки

150 г сливочного масла

275 г сахарной пудры

2 ст. л. молока

1 ч. л. ванильного экстракта

8 ст. л. малинового варенья

(протереть, чтобы удалить косточки),

консервированного желе

или покупного кондитерского геля

Утварь

2 выемки для печенья в виде сердечек из вашего набора (мы использовали самую большую и среднюю выемки) силиконовый коврик, выложенный на металлический противень, и еще 2 металлических противня, выставленных пекарской бумагой

Почему бы не проявить фантазию и не превратить обычное песочное печенье в романтическое угощение? Наполните центр этих милых сердечек вареньем или гелем.

ХОЛОДНОЕ ТЕСТО

Поскольку в таком тесте содержится большой процент сливочного масла, оно начинает липнуть к рукам, если переусердствовать при замесе или оставить его в теплой кухне. Поэтому, почувствовав, что тесто стало слишком мягким и с ним трудно работать, оберните его пищевой пленкой или пергаментной бумагой и поставьте в холодильник. Как только тесто затвердеет и его можно будет раскатывать, положите его между двумя листами пергаментной бумаги, чтобы оно не липло к скалке и рабочей поверхности. Кроме того, в таком случае не будет необходимости присыпать рабочую поверхность мукой и тесто не вберет в себя лишнюю муку, а значит, не станет сухим и меньше потрескается. Вырезав сердечки из теста, разложите их на противнях и перед выпеканием снова поставьте в холодное место: на 30 минут в холодильник или на 10–15 минут в морозилку.

КРАСОЧНО И ЯРКО

Мы решили использовать самую большую и среднюю выемки для печенья в виде сердечек, но вы можете испечь меньшие или совсем крошечные лакомства. Поскольку заготовки будут охлажденными, во время выпекания тесто не сильно увеличится в размере. Тем не менее раскладывайте фигуры на расстоянии друг от друга, чтобы они не слиплись.

Для начинки можно использовать консервированное желе, варенье без косточек или подслащенный кондитерский гель ярких цветов. С одной стороны, он достаточно вязкий и легко выдавливается из тубика, с другой – довольно плотный, поэтому держит форму. Такой гель остается блестящим и придает изделиям особую привлекательность. Выберите начинку одного цвета или нескольких оттенков.

Вариации

Вместо корицы добавьте в тесто измельченную на мелкой терке цедру апельсина, а молоко и ванильный экстракт в начинке замените апельсиновым соком.



Как приготовить и раскатать тесто для печенья

1 Взбейте масло с сахаром в пышную светлую массу. Добавьте яйцо и взбивайте до однородности, просейте муку с корицей.

2 Затем вымешайте тесто до однородности и соберите массу в шар. Не месите тесто слишком активно, иначе оно станет липким. Оберните тесто пергаментной бумагой или пищевой пленкой и положите в холодильник на 1 час.



Как вырезать, выпечь и собрать печенье

5 Снимите верхний лист пергаментной бумаги и самой большой выемкой вырежьте фигуры.

6 В половине заготовок прорежьте серединку выемкой меньшего размера. Соберите обрезки, замесите, раскатайте тесто и вырежьте следующую партию сердечек. Переложите их на противни и поставьте в холодильник на 30 минут. Разогрейте духовку до 180 °С. Выпекайте печенье 10 минут. Оставьте на противне на несколько минут, переложите на решетку до полного остывания.





3



4

3 Чтобы тесто не прилипло к скалке и рабочей поверхности, раскатывайте его между двумя листами пергаментной бумаги. Разложите лист пергамента на рабочей поверхности и положите на него тестяной шар. Ладонью прижмите тесто и накройте вторым листом бумаги.

4 Раскатайте тесто между двумя листами бумаги в пласт толщиной 5 мм, равномерно надавливая на скалку.



7



8

7 Для приготовления масляного крема взбейте масло в кремообразную массу. Частями просеивая сахарную пудру, тщательно взбейте массу в пышный крем. Введите молоко и ванильный экстракт. Намажьте кремом целые печенье.

8 Выложите немного варенья или желе в центре изделия, сверху положите печенье с вырезанной серединкой и аккуратно прижмите. Если используете гель, сначала положите печенье с вырезанной серединкой, а затем выдавите из тюрбика гель.



Тыквенный чизкейк

НА 10 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: примерно

1 час 35 минут

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: около 2 часов

ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: ночь

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 170 °С

Ингредиенты

для основы

65 г сливочного масла (растопить)

225 г сухого имбирного печенья

(раскрошить в мелкую крошку)

для начинки

500 г рикотты

350 г отварной тыквы

(остудить и размять в пюре)

225 г золотистого

мелкокристаллического сахара

1 ч. л. молотой корицы

¼ ч. л. тертого мускатного ореха

4 яйца

300 мл сметаны

для подачи

взбитые сливки

веточки мяты

карамельный соус

рубленые грецкие орехи

сахарная пудра для посыпки

Утварь

круглая неглубокая силиконовая

форма диаметром 22,5 см

(см. «Подсказку»)

металлический противень

Если у вас осталось немного тыквы и вы не знаете, что с ней делать, этот рецепт – для вас! Подавайте этот чудесный десерт со взбитыми сливками и карамельным соусом, присыпав грецкими орехами.

ШАГ 1

Для основы: полейте растопленным маслом крошку из печенья и тщательно размешайте. Поставьте силиконовую форму на противень и руками выложите в нее массу, хорошо придавливая. Поставьте в холодильник, пока готовите начинку. Разогрейте духовку до 170 °С.

ШАГ 2

В большой миске разотрите рикотту с тыквенным пюре, 150 г сахара, корицей и мускатным орехом до получения однородной массы. По одному вбейте яйца. Перелейте массу в форму с застывшей основой и выпекайте примерно 1 час 30 минут. Сверху чизкейк станет достаточно плотным, а в середине останется чуть мягким.

ШАГ 3

Взбейте сметану с оставшимся сахаром, достаньте чизкейк из духовки, залейте сметанным кремом и разровняйте. Пеките еще 5 минут, достаньте чизкейк из духовки и остудите в форме. Прикройте пищевой пленкой, не затягивая, и поставьте в холодильник на ночь.

ШАГ 4

Перед подачей аккуратно выложите чизкейк на блюдо. Украсьте розочками из взбитых сливок и веточками мяты. Подавайте с карамельным соусом и рублеными грецкими орехами, слегка присыпав сахарной пудрой.

Подсказка

Чтобы чизкейк было легче вытащить из формы, не повредив его, до распределения основы из печенья вырежьте две полоски фольги, сложите их вдвое и положите в форму под прямым углом друг к другу так, чтобы концы полосок выступали за верхний край формы. За эти «ручки» вы вытащите чизкейк из формы.





Миндальные пирожные в глазури

НА 6 порций

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45–50 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для бисквитов

150 г размягченного сливочного масла

150 г мелкокристаллического сахара

2 яйца (разболтать вилкой)

125 г муки

1½ ч. л. разрыхлителя

50 г молотого миндаля

примерно 1 ст. л. молока

для глазури

225 г сахарной пудры

3–4 ст. л. свежевыжатого сока лайма

тонкая стружка из цедры лайма

для украшения

Утварь

6 порционных силиконовых

формочек для пудингов

широкая жаропрочная форма

Эти воздушные бисквитики ароматизированы миндалем и покрыты лаймовой сахарной глазурью. Чтобы подчеркнуть освежающие цитрусовые нотки, пирожные украшают тонкой соломкой из цедры лайма.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °С. Взбейте масло с сахаром в пышную светлую кремообразную массу. Частями введите яйца, добавляя с каждой порцией по 1 ст. л. муки, чтобы масса не расслаивалась. Просейте оставшуюся муку с разрыхлителем, добавьте миндаль и молоко, тщательно вымешайте до образования однородного теста.

ШАГ 2

Поставьте силиконовые формочки в жаропрочную форму и разложите в них тесто. Влейте в форму горячую (но не кипящую) воду так, чтобы она доходила до середины силиконовых формочек. Выпекайте 45–50 минут, пока бисквиты не поднимутся, станут золотистыми и будут пружинить под пальцами при надавливании.

ШАГ 3

Остудите бисквиты в формочках. Проведите обратной стороной лезвия ножа по стенкам формочек и переверните на решетку.

ШАГ 4

Для глазури: просейте в миску сахарную пудру и подмешайте достаточное количество сока лайма, чтобы получилась однородная, довольно густая глазурь. Выложите бисквитики на сервировочные тарелки, полейте глазурью так, чтобы она стекла по бокам. Украстье стружкой из цедры лайма.



Совет

Чтобы сделать тонкую длинную стружку из цедры лайма, можно воспользоваться специальным ножом для цедры или срезать цедру с лаймов ножом для чистки овощей, удалить остатки белой горькой мякоти и тонко нарезать цедру.





Кокосово-малиновый торт

НА 10–12 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 45 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: около 40 минут

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: около 1 часа

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для коржей

225 г размягченного сливочного масла

225 г мелкокристаллического сахара

4 яйца

225 г муки + 2 ч. л. разрыхлителя

3 ст. л. молока

1 ч. л. ванильного экстракта

для крема

250 г размягченного сливочного масла

400 г сахарной пудры

1 ч. л. кокосового экстракта

2 ст. л. молока

8 ст. л. малинового варенья

(протереть, чтобы удалить косточки)

для украшения

тертая мякоть свежего кокоса

Утварь

2 парные круглые силиконовые

формы диаметром 18 см

металлический противень

нож-шпатель

Такой эффектный торт украсит любой праздничный стол или семейное чаепитие. Бисквитные коржи прослаиваются масляно-кокосовым кремом и малиновым вареньем.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °С. Поставьте обе силиконовые формы на противень. Взбейте масло в кремообразную массу и частями введите сахар, не прекращая взбивать, – у вас должен получиться пышный крем. По одному добавляйте яйца, подсыпая с каждым по 1 ст. л. муки, чтобы масса не расслаивалась. Просейте оставшуюся муку с разрыхлителем, добавьте молоко и ванильный экстракт и вымешайте до получения однородного теста.

ШАГ 2

Разделите тесто пополам. Одну часть поровну распределите по формам и разровняйте. Пеките около 20 минут, пока коржи не поднимутся, станут золотистыми и будут пружинить под пальцами при легком надавливании. Остужайте коржи в формах 10 минут, затем переверните на решетку. Вымойте и обсушите формы и испеките еще два коржа из оставшегося теста – всего должно получиться четыре одинаковых коржа.

ШАГ 3

Для крема: в большой миске взбейте масло в кремообразную массу. Частями просейте сахарную пудру, каждый раз тщательно взбивая. В конце добавьте кокосовый экстракт и молоко.

ШАГ 4

Если во время выпекания коржи вздулись, срежьте все выпуклые части, чтобы коржи стали ровными. Намажьте три коржа малиновым вареньем. Намажьте поверх варенья масляный крем и аккуратно сложите коржи друг на друга. Накройте четвертым (пустым) коржом. Обмажьте торт со всех сторон оставшимся кремом. Ножом-шпателем вдавите в крем тертую свежую кокосовую стружку.

Вариации

Можете украсить торт сушеной кокосовой стружкой. Слегка обжарьте стружку – тогда она приобретет ореховый привкус.





Спельтовый хлеб с фундуком

НА 1 большую буханку

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут

ВРЕМЯ ПОДХОДА ТЕСТА: около 1 часа

30 минут

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: около 1 часа

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25–30 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 230 °С

Ингредиенты

300 г цельнозерновой спельтовой (полбяной) муки
200 г хлебопекарной муки (с высоким содержанием клейковины) + для замеса и формовки
1½ ч. л. соли
7 г быстродействующих дрожжей
75 г фундука (порубить)
350 мл теплой воды
растительное масло для смазывания
молоко или взбитое яйцо для смазывания

Утварь

силиконовый коврик
металлический противень

Подсказка

Спельта (полба) – древний продукт питания, набирающий популярность у приверженцев здорового образа жизни. Еще в V в. до н. э. он был основным продуктом питания. Спельта, в которой содержится больше питательных веществ, чем в гибридных сортах пшеницы, обладает ореховым привкусом.

подавайте этот полезный хлеб еще теплым к мясной нарезке, сырной тарелке или к густому супу. Спельтовый хлеб лучше съесть в день приготовления, ведь он быстро черствеет. Хотя в таком случае из него можно будет сделать отличные тосты.

ШАГ 1

Всыпьте спельтовую и пшеничную муку в чашу стационарного миксера и установите насадки-крюки для теста. Добавьте соль, дрожжи и фундук.

ШАГ 2

Включите миксер на низкой скорости и перемешивайте, подливая воду. Увеличьте скорость до средней и замесите эластичное тесто (см. «Совет»). Выложите тесто из чаши и сформируйте шар. Переложите в смазанную маслом миску, накройте пищевой пленкой и поставьте в теплое место подходить примерно на 1 час 30 минут – тесто должно увеличиться в объеме вдвое.

ШАГ 3

Выбейте подошедшее тесто кулаком, переверните на припыленную мукой доску и вымешивайте руками 1 минуту. Положите силиконовый коврик на противень. Сформируйте из теста овал и переложите на коврик. Большим острым ножом, присыпанным мукой, сделайте на буханке крестообразный надрез. Накройте тесто промасленной пищевой пленкой и поставьте расстаиваться в теплое место примерно на 1 час до увеличения в объеме вдвое.

ШАГ 4

Разогрейте духовку до 230 °С. Смажьте тесто молоком или яйцом и пеките 25–30 минут до готовности (при постукивании по низу буханки должен раздаваться глухой звук). Переложите остывать на решетку. Подавайте теплым или полностью остывшим.

Совет

Тесто можно замесить руками, не используя миксер, но для этого придется запастись силами и терпением, ведь вымешивать его придется не менее 8 минут.





Лимонные мадленки

НА 18 штук

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 25 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10–12 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °С

Ингредиенты

125 г сливочного масла

2 яйца

125 г золотистого
мелкокристаллического сахара

цедра 1 маленького лимона
(натереть на мелкой терке)

125 г муки

50 г молотого миндаля

3 ст. л. лимонного крема (курда)

Утварь

2 силиконовые формы

для мадленок

2 металлических противня

Французские пирожные в виде ракушек ароматизированы цедрой лимона и начинены лимонным курдом. Для выпечки используйте специальные силиконовые формы, которые вы получили с 9-м и 66-м выпусками.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 190 °С. Поставьте силиконовые формы для мадленок на противни. Растопите сливочное масло и смажьте углубления в формах. Оставшееся масло отставьте остывать.

ШАГ 2

Соедините в большой миске яйца, сахар и лимонную цедру. Взбивайте миксером на паровой бане до образования очень густой, кремообразной массы.

ШАГ 3

Снимите миску со смеси с кастрюли и продолжайте взбивать, пока миска не остынет. Просейте муку, добавьте молотый миндаль и аккуратно перемешайте большой металлической ложкой или лопаткой, двигаясь от центра к краям снизу вверх. Когда мука и миндаль почти полностью войдут в тесто, тонкой струйкой влейте остывшее сливочное масло и аккуратно вымешайте, выполняя движения в виде восьмерки.

ШАГ 4

Выложите тесто в формы, заполняя их на $\frac{3}{4}$. Выложите в центр каждой мадленки немного лимонного курда. Очень важно, чтобы крем был в центре пирожного и не касался стенок углублений. Поверх курда выложите оставшееся тесто. Выпекайте 10–12 минут, пока мадленки не поднимутся, станут золотистыми и будут пружинить под пальцами. Оставьте в формах на 10 минут и переложите на решетку до полного остывания.

Совет

Углубления в силиконовых формах следует смазать сливочным маслом не только для того, чтобы готовые мадленки сохранили свою характерную форму ракушки, но и чтобы выпечка получилась хрустящей и золотистой.

Подмешивая растопленное масло, действуйте аккуратно: при слишком энергичных движениях из теста будет выходить воздух и готовые мадленки получатся тяжелыми.







Банановый кекс с черникой

НА 1 кекс

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: около 1 часа

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

250 г муки

1 ч. л. пищевой соды

1 ч. л. молотой корицы

½ ч. л. тертого мускатного ореха

75 г размягченного сливочного масла

175 г светло-коричневого сахара

2 яйца

2 очень спелых банана
(около 275 г в неочищенном виде)

75 г черники

50 г грецких орехов (порубить)

Утварь

силиконовая форма-буханка на 900 г
металлический противень

Секрет бананового кекса заключается в том, что его нужно печь из переспевших, коричневых бананов – именно из тех, которые мало кто станет есть. Для обогащения вкуса и текстуры кекса мы добавили чернику и грецкие орехи.

ШАГ 1

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

ШАГ 2

Просейте в миску муку, пищевую соду, корицу и мускатный орех. Отдельно взбейте сливочное масло с коричневым сахаром в светлую кремообразную массу. По одному введите яйца, добавляя с каждым по 1 ст. л. сухих ингредиентов, чтобы масса не расслаивалась.

ШАГ 3

Очистите бананы и разомните в пюре. Подмешайте в масляную смесь и всыпьте оставшиеся сухие ингредиенты. В конце добавьте чернику и грецкие орехи и вымешивайте до образования однородного теста.

ШАГ 4

Переложите тесто в форму и выпекайте 1 час до пробы на сухую спицу в центре кекса. Если через 40 минут после начала выпекания кекс довольно сильно подрумянится и поднимется, но в середине еще не пропечется, накройте форму листом фольги и продолжайте выпекать. Оставьте в форме на 30 минут и переверните на решетку до полного остывания.

Вариации

Вместо черники и грецких орехов добавьте в тесто черешню (без косточек) и орехи пекан или малину и бразильские орехи. Чтобы добиться структуры, напоминающей грубоватую крестьянскую выпечку, замените обычную муку цельнозерновой (всю или половину) и добавьте пару столовых ложек молока: цельнозерновая мука делает тесто суше.

Совет

Яйца с бананами можно перемешать в кухонном комбайне или блендером и затем подмешать их в масляную массу поочередно с сухими ингредиентами.





Брауни с маршмеллоу

НА 16 порций

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 35 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30–35 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °C

Ингредиенты

225 г сливочного масла
(нарезать мелкими кусочками)

375 г черного шоколада
(разломать на мелкие кусочки
или крупно порубить)

3 яйца

275 г темно-коричневого сахара
1 ч. л. ванильного экстракта

275 г муки

2 ст. л. какао-порошка

125 г маршмеллоу (крупные
маршмеллоу нарезать кусочками)

50 г изюма

сахарная пудра для посыпки

Утварь

силиконовая прямоугольная форма
металлический противень

Классические брауни из черного шоколада заиграют новыми красками, если вы добавите в тесто маршмеллоу. Результат вас приятно удивит.

ШАГ 1

Растопите на паровой бане сливочное масло и шоколад, периодически перемешивая. У вас должна получиться однородная масса. Остудите.

ШАГ 2

В отдельной большой миске взбейте миксером яйца с сахаром в пышную, густую массу. Добавьте шоколадно-масляную смесь и ванильный экстракт, аккуратно перемешайте до однородности большой металлической ложкой или лопаткой.

ШАГ 3

Просейте муку с какао и аккуратно перемешайте, стараясь максимально сохранить пышность массы (не выбивать воздух). В конце подмешайте маршмеллоу и изюм.

ШАГ 4

Поставьте форму на противень, выложите в нее тесто и разровняйте ложкой или лопаткой. Выпекайте 30–35 минут, пока брауни не покроется корочкой. В середине выпечки должна быть плотной, но не сухой. Остудите в форме, переверните и разрежьте на 16 квадратов. Посыпьте сахарной пудрой и подавайте.

Вариации

Вместо маршмеллоу в брауни можно добавить крупно нарезанные орехи (бразильские, грецкие или пекан). Изюм можно заменить курагой, вишней, клюквой или кишмишем.





Пицца

«Чили кон карне»

НА 2 пиццы диаметром 20,5 см

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ПОДХОДА ТЕСТА: около 1 часа

10 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 35–40 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 220 °С

Ингредиенты

для теста

175 г муки хлебопекарной муки

(с высоким содержанием
клейковины) + для замеса

¼ ч. л. соли

1 ч. л. сухих дрожжей

150 мл теплой воды

1 ст. л. оливкового масла

для начинки

3 ст. л. оливкового масла

1 маленькая луковица

(очистить и мелко порубить)

2 зубка чеснока (очистить и растолочь)

250 г фарша из постной говядины

2 ч. л. порошка чили (или по вкусу)

4 ст. л. консервированной красной

фасоли (слить жидкость и промыть)

4 ст. л. томатного соуса (к пасте)

2 ст. л. соуса из красного сладкого

перца (к пасте)

4 ст. л. тертой моцареллы

2 ч. л. свежих листьев тимьяна

Утварь

силиконовый коврик

2 металлических противня

(на один положить силиконовый

коврик, второй слегка смазать

оливковым маслом)

Пицца и чили кон карне – два популярнейших блюда, которые подают на ужин во многих домах. Объединив эти блюда в одно, вы получите угощение, от которого придет в восторг вся семья. Если у вас есть камень для выпечки пиццы, используйте его вместо противней.

ШАГ 1

Для теста: смешайте в подогретой миске муку, соль и дрожжи. В центре горки сделайте ямку, влейте теплую воду и оливковое масло. Замесите мягкое тесто. Вымешивайте руками (или в стационарном миксере с насадками-крючками) еще 5 минут – должно получиться однородное эластичное тесто. Переложите тесто обратно в миску, накройте пищевой пленкой и поставьте подходить в теплое место до увеличения в объеме вдвое (примерно на 1 час).

ШАГ 2

Для начинки: разогрейте в сковороде 1 ст. л. оливкового масла и на слабом огне обжарьте лук с чесноком до мягкости. Добавьте фарш, разомните ложкой крупные кусочки, добавьте порошок чили и хорошо перемешайте. Увеличьте огонь до среднего и жарьте фарш, часто перемешивая, пока он не станет коричневым. Снимите сковороду с огня и подмешайте фасоль.

ШАГ 3

Разогрейте духовку до 220 °С. Подогрейте оба противня в духовке. Переложите тесто на припыленную мукой доску и вымешивайте 2–3 минуты. Разделите тесто пополам и раскатайте каждую часть в круг диаметром 20,5 см.

ШАГ 4

Достаньте из духовки горячие противни, переложите на них раскатанные круги теста и поставьте в теплое место на 10 минут. Смажьте тесто оставшимися 2 ст. л. оливкового масла, перемешайте томатный и перечный соусы и намажьте тесто. Ровным слоем выложите обжаренный фарш с фасолью и посыпьте тертым сыром. Пеките пиццы 20–25 минут, пока тесто не подрумянится, а сыр не начнет пузыриться. Посыпьте пиццы свежим тимьяном и подавайте.





Использование выемок-сердечек

Ингредиенты

количество ингредиентов зависит от размера используемых выемок

для канapé из тостов

ломтики белого хлеба средней толщины
мягкий паштет
помидоры черри или сладкий красный перец (нарезать кубиками)
маслины и веточки укропа для украшения

для пряного печенья

1 порция теста для пряного печенья, например для печенья с масалой из 72-го выпуска
белок для смазывания (разболтать)
мак или кунжут

для печенья «Арлекин»

1 порция теста для печенья со стр. 4–7 без корицы
1 ст. л. какао-порошка

для сердечек-слоек

слоеное тесто
начинка на выбор (например, нарезанная ветчина, раскрошенный голубой сыр, нарезанные отварные овощи)
яйцо для смазывания (разболтать)

Утварь

выемки для печенья в форме сердечек
силиконовая кисточка
силиконовый коврик
металлический противень
нож-шпатель

Мы подготовили для вас сладкие и соленые идеи, как использовать ваши новые выемки в виде сердечек. Для всех вариантов можно брать формочки любого размера.

- 1 Для канapé из тостов: поджарьте ломтики хлеба с обеих сторон и выемками вырежьте сердечки. Намажьте мягким паштетом и украсьте кубиками помидоров или красного сладкого перца, кусочками маслин и веточками укропа. Подавайте к аперитиву.
- 2 Для пряного печенья: приготовьте тесто и раскатайте в пласт толщиной 5 мм. Вырежьте сердечки. Смажьте печенье белком, посыпьте маком или кунжутом и выпекайте до золотистого цвета. Подавайте с сыром.
- 3 Для печенья «Арлекин»: приготовьте тесто для печенья и разделите его пополам. В одну половину добавьте какао-порошок и вымесите до однородности. Если тесто станет слишком сухим, влейте немного воды. Отдельно раскатайте обе части теста и самой большой выемкой вырежьте сердечки. Меньшей выемкой вырежьте центр из каждого сердечка и вдавите в большое белое сердечко маленькое шоколадное, а в большое шоколадное – маленькое белое. Переложите на противень и выпекайте.
- 4 Для сердечек-слоек: раскатайте тесто в пласт толщиной 5 мм и вырежьте сердечки любого размера. Переложите на противень. Выложите в центр каждого сердечка немного начинки, смажьте края теста яйцом и накройте сердечком такого же размера. Смажьте яйцом и отправьте выпекаться.





Сладкий перец

Сладкий перец – один из самых распространенных и популярных овощей – и продукты, приготовленные из него, добавляют различным блюдам красочности и характерной сладости.

ВЫБОР ПЕРЦА

Сладкий перец – одна из двух групп (другая – острый перец) стручкового перца (его также называют болгарским перцем, испанским перцем, паприкой). Чаще всего сладкий перец бывает красного, желтого, оранжевого и зеленого цветов, однако в разных частях мира можно встретить непривычные нам расцветки: белые перцы, полосатые, бледно-сиреневые и темно-фиолетовые. Красный сладкий перец содержит в девять раз больше каротина и ликопина и в два раза больше витамина С, чем зеленый.

СЛАДКИЕ ПЕРЦЫ И ПРОДУКТЫ ИЗ НИХ

- 1** Соус из красных печеных перцев делают путем измельчения до консистенции пюре мякоти запеченных перцев с добавлением растительного масла, а иногда и некоторых других ингредиентов, к примеру миндаля, чеснока или пармезана.
- 2** Жаренные на гриле и залитые оливковым маслом перцы чаще всего продаются в консервированном виде, иногда – на развес.
- 3** Мелкие перцы черри (или томатовидные) маленькие и круглые, размером с помидор черри. Вкус у них разный – от мягкого до чуть острого. Такие перцы часто фаршируют сыром рикоттой и консервируют.
- 4** Зеленый соус «Табаско» готовят из крупных зеленых стручковых перцев халапеньо. Он мягче по вкусу, чем красный «Табаско», но и зеленый соус придает блюдам острые ноты.
- 5** Перцы рамиро имеют удлиненную неправильную форму и более тонкий слой мякоти, чем болгарские.
- 6** Болгарский перец (перец овощной) – самый распространенный из сладких сортов стручкового перца.
- 7** Копченая паприка – это пряность, которую готовят из высушенных сладких перцев. Широко применяется в испанской кухне, придает блюдам копченый, древесный привкус.

СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ В НЕСЛАДКИХ ЗАПЕЧЕННЫХ БЛЮДАХ

Нарезанный полосками или кубиками перец – великолепный вариант начинки для пиццы. Также сладкий перец добавляют в начинки для пирогов, кишей, пирожков и рулетов. Болгарский перец и перец рамиро можно разрезать, начинить пикантным фаршем, посыпать сыром и запечь. Добавляйте соус из печеного сладкого перца в подливку для начинки, которой будете фаршировать мясной пирог, намазывайте этот соус на лепешки, лаваш, основу для пиццы и добавляйте в запеченные блюда с пастой.



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.

Max 240 °C / Min 40 °F
Max 400 °F / Min 40 °C
Максимальная и минимальная температура использования.

Используя силиконовую посуду, помните: тесто с определенными видами фруктов или ягод либо же ингредиентами с сильными красящими веществами может вызвать изменение окраски форм. Чтобы снизить риск обгорания формы, избегайте чересчур высокой температуры нагрева духовки. Если в духовке есть функция обдува (конвекция), снизьте температуру и время приготовления согласно указаниям производителя. Обычно достаточно уменьшить в таких случаях температуру на 10–20 °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 80-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ПРАЗДНИЧНЫЕ СЛАДКИЕ ЛОДОЧКИ: лодочки из песочного теста наполняют апельсиновым заварным кремом и украшают фруктами.

СВЕКОЛЬНО-ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС: нет-нет, это не ошибка – свекла и шоколад просто созданы друг для друга!

ОВОЩНЫЕ ТАРТАЛЕТКИ: начинка для этих хрустящих тарталеток вобрала в себя все ароматы солнечного Средиземноморья.

ТОРТ «ПАВЛОВА» С КОРИЦЕЙ И ЯГОДАМИ: коричневый сахар и корица придают изысканному десерту из воздушного беже новые вкусовые нотки.



...и силиконовая форма с углублениями в виде лодочек для вашей коллекции

...а также в 81-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ЦВЕТУЩЕЕ ЖЕЛЕ: воспользуйтесь силиконовой формой с цветами, приготовьте шикарное желе и подайте его на печенье.

ЦВЕТОЧНЫЕ БИСКВИТЫ: эти милые угощения к чаю, покрытые сахарной мастикой, также выпекаются в вашей новой форме.

СЛАДКИЕ СЭНДВИЧИ: хрустящее печенье, прослоенное мороженым, – это необычное лакомство поразит всех!

ПИРОГ С КУРИЦЕЙ, ШПИНАТОМ И СЫРОМ: ароматный пирог идеально подойдет для семейного обеда или ужина.



...и силиконовая форма с углублениями в виде цветов для вашей коллекции

Очередной номер в продаже через две недели

www.goodbakes.ru



Вы скачали Журнал кулинарный Изысканная выпечка №79/2015г для ознакомления на сайте <http://www.panatex.com.ua>. Инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, возможность скачать бесплатно.