EAGLEMOSS
COLLECTIONS

Изысканная выпечка

82

РАЗ В 2 НЕДЕЛИ Рекомендуемая цена: 259 руб., 64,95 грн

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ



В этом выпуске:

- Торт с цветами и оборками
- Ревеневый пирог со штрейзелем
- Миндально-малиновые пирожные
- «Графские развалины»
- Пирог с беконом и яйцами
- Кофейный торт с пеканом
- Кокосовые безе с шоколадом
- Шоколадные сердечки
- Маффины с помидорами

...а также для вашей коллекции



Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь



EAGLEMOSS COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 82

Россия
Свидетельство о регистрации средства массовой информации Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций Российской Федерации ПИ № ФС77-56057 от 15.11.2013 г.
Учредитель и издатель:
ООО «Иглмосс Эдишинз»
Адрес издателя и редакции:
ул. Николоямская, д. 26, стр. 1–1а, г. Москва, Россия, 109004;
тел.: (+7-495) 666-44-85,
факс: (+7-495) 666-44-87;
e-mail: collections@eaglemoss.ru
www.eaglemoss.ru
Главный редактор: Павел Звонов
Распространение: ООО «Бурда Дистрибьюшен 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 «Іглмосс Едішенз»
Адрес издателя и редакции:
ул. Б. Хмельницкого, 30/10, оф. 21, г. Киев, Украина, 01030;
тел.: (+380-44) 373-68-74,
факс: (+380-44) 373-68-75;
e-mail: info@eaglemoss.com.ua
Адрес для писем:
а/я 37, г. Киев, Украина, 01054
Главный редактор
и ответственный за выпуск:
Юлия Коваль

Распространение:
ООО «Бурда Дистрибьюшен», г. Киев; тел.: (+380-44) 494-07-92
Рекомендуемая цена: 64,95 грн

Казахстан
Распространение:
ТОО «КГП «Бурда-Алатау Пресс», г. Алматы; тел.: (+7-727) 311-12-41

Республика Беларусь
Импортер и дистрибьютор в РБ:
ООО «РЭМ-ИНФО», переулок Козлова, д. 7, 220037, г. Минск, РБ;
тел.: (+375-17) 297-92-74

Отпечатано в типографии
Univest Print
ООО «Компания «Univest Marketing» 01054, г. Киев, ул. Дмитриевская, 44 б
Тираж: 9600 экз.

Сдано в печать 25.02.2015 г.

Фото: обложка, 5–7 EM/Simon Smith; 9 StockFood/Chris Alack; 11 StockFood/Stuart West; 13, 15, 17 StockFood/Gareth Morgans; 19 Alamy/Lee Avison; 21 StockFood/Hilde Meche; 23 StockFood/Colin Erricson; 24–26 EM/Simon Smith.

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

© 2015 Eaglemoss Ltd.
Право пользования принадлежит ООО «Иглмосс Эдишинз» и ООО «Іглмосс Едішенз».

Набор кондитерских штампов является неотъемлемой частью выпуска.
Не продавать отдельно.

P888-N

12+

www.goodbakes.ru

Изысканная выпечка 82

СОДЕРЖАНИЕ

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Торт с цветами и оборками 4

Приготовьте изящный торт с декором в виде оборок, напоминающий бальное платье.

ДЕСЕРТЫ

Ревеневый пирог со штрейзелем 8

Воздушный бисквит с апельсиновым ароматом покрыт начинкой из ревеня и хрустящей крошкой.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Миндально-малиновые пирожные 10

Самая подходящая выпечка на случай, когда очень нужно сладкое, а времени на длительные приготовления нет.

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

«Графские развалины» 12

Великолепный десерт из пирожных-безе, склеенных сливками и нежным шоколадным соусом.

ХЛЕБ И Ко

Пирог с беконом и яйцами 14

Этот пирог – отличный вариант для сытного, вкусного и небанального ужина.

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 **8-800-555-44-85** (звонок бесплатный).
Написать нам можно по адресу: ООО «Иглмосс Эдишинз», а/я 46, г. Москва, 109240.
ПРОШЛЫЕ ВЫПУСКИ Восполните свою коллекцию – закажите любой недостающий журнал. Купите его, зайдя на сайт **www.eaglemoss.ru/shop** или позвонив по телефону **8-800-555-44-85** (звонок бесплатный). Стоимость каждого выпуска состоит из цены номера (указана на обложке), почтового сбора и платы за упаковку. Рассылка заказанных журналов зависит от их наличия на складе. В случае отсутствия журналов редакция оставляет за собой право аннулировать заказ.
ДРУГИЕ СТРАНЫ Ответы на наиболее часто задаваемые вопросы вы можете найти на сайте **www.goodbakes.ru**.






НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Кофейный торт с пеканом 16

Уверены, что все без исключения попросят вторую порцию этого ароматного кофейного торта.



СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

Кокосовые безе с шоколадом 18

Приготовьте кокосовые безе и полейте их шоколадом. Это лакомство прекрасно подойдет для чаепития.



ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Шоколадные сердечки 20

Эти печенья представляют собой осовремененную версию традиционного шотландского шортбреда.



ХЛЕБ И Ко

Маффины с помидорами 22

Мы немного усовершенствовали рецепт необыкновенно популярных в США маффинов, добавив в них острый чили.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология

Как использовать набор штампов 24

Мы научим вас делать красивые цветки азалии для праздничного торта и гвоздики для капкейков.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты

Финальные штрихи 26

Изучаем современный кондитерский ассортимент: пудры, блестки, спреи, пищевое золото и мерцающие красители.





Торт с цветами и оборками

Этот шикарный торт станет гвоздем программы на любом торжестве. Он украшен оборками и цветками азалии, которые вы сделаете с помощью вашего нового набора штампов. Вы можете подкрасить мастику красителем любого цвета.

НА 1 торт диаметром 20,5 см
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут (плюс на украшение)
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 час 15 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 170 °C

Ингредиенты

для торта

225 г размягченного сливочного масла
225 г мелкокристаллического сахара
4 яйца
175 г муки + 1½ ч. л. разрыхлителя
50 г молотого миндаля
2–3 ст. л. молока

для украшения

4 ст. л. абрикосового джема (подогреть и протереть)
1,5 кг сахарной мастики, подкрашенной светло-бирюзовым красителем
темно-бирюзовый краситель
сахарная пудра для раскатки
около 10 цветков азалии из мастики (см. стр. 24–25)
светло-голубая сахарная глазурь для фиксации цветков на торте
белые пищевые блестки

Утварь

глубокая круглая силиконовая форма диаметром 20,5 см
металлический противень
кондитерский утюжок
круглая серебристая подставка для тортов диаметром 28 см
атласная ленточка
двусторонний скотч
набор из 4 кондитерских штампов
маленькая кондитерская кисточка для рисования

ПОКРЫТИЕ МАСТИКОЙ

Когда покроете торт мастикой, острым ножом аккуратно обрежьте излишки по нижнему краю и разгладьте руками мастику сверху и по бокам. С помощью металлической лопатки аккуратно перенесите торт на серебристую подставку. Купите подставку диаметром примерно на 7,5 см больше, чем используемая форма для выпечки, иначе вы рискуете повредить хрупкие оборки при переноске торта. Мы слегка смочили подставку водой, покрыли ее пластом тонко раскатанной светло-бирюзовой мастики (350 г) и приклеили двусторонним скотчем атласную ленту.

ЦВЕТЫ НА ТОРТЕ

На стр. 24–25 мы подробно рассказываем, как сделать цветочки для украшения этого торта. На 10 цветков понадобится около 150 г мастики, но после украшения торта и вырезания оборок у вас должно остаться достаточно обрезков. Цветки вылеплены из мастики разных оттенков. Ваш новый набор состоит из основной вырубки и трех центральных деталей разных размеров, которые позволят сделать цветок маленьким, средним или большим. Оставьте цветы высыхать на ночь на противне, выстеленном фольгой, а затем присыпьте белыми блестками. Светло-голубой глазурью приклейте цветы в центре торта.

Вариации

Вместо масляного бисквита за основу можно взять фруктовый кекс или шоколадный торт. Фруктовый кекс сначала покрывают пластом марципана, а затем мастикой.



Как испечь и покрыть мастикой торт

1 Поставьте форму на противень. Разогрейте духовку до 170 °С. Взбейте масло с сахаром. По одному введите яйца, затем подмешайте муку с разрыхлителем, миндаль и молоко. Переложите в форму и выпекайте 1¼ часа до пробы на сухую спицу. Остудите и выложите из формы.

2 Смажьте бисквит джемом. На доске, припыленной сахарной пудрой, раскатайте 750 г сахарной мастики в круг такого диаметра, чтобы полностью покрыть торт. Обрежьте излишки по нижнему краю торта и утюжком разгладьте мастику.



Как сделать оборки

5 Для первого ряда оборок: раскатайте темно-бирюзовую мастику на доске, припыленной сахарной пудрой. Вставьте в вырубку большой круг и вырежьте из мастики оборку.

6 Удалите серединку и разрежьте кольцо из мастики. Опустите зубочистку в сахарную пудру и прокатайте несколько раз по каждой дуге оборки, чтобы получились складки. Удалите с торта бумагу. Смочите внутренний верхний край оборки водой и прижмите к торту, ориентируясь по дырочкам от булавок.





3 Разделите оставшуюся мастику пополам и подкрасьте одну половину темно-бирюзовым красителем. На каждый слой оборок потребуется 75 г мастики. Верхний ряд оборок сделан из светло-бирюзовой мастики, нижние – из темно-бирюзовой.

4 Отрежьте полосу пергаментной бумаги длиной, равной окружности торта, и шириной 2,5 см. Сложите в 5 раз, вырежьте дугу. Булавками прикрепите полосу по нижнему краю торта, чтобы обозначить положение нижней оборки.



7 Сделайте еще четыре ряда оборок, располагая их на торте внахлест, чтобы скрыть места соединений. Начинайте выкладывать новый ряд только тогда, когда завершите предыдущий, располагая его чуть выше.

8 Затем присыпьте оборки и торт белыми блестками. Как сделать цветочки, см. на стр. 24–25. Приклейте их к торту светло-голубой глазурью.



Ревеневый пирог со штрейзелем

Подавайте пирог с кисловатой начинкой и хрустящей корочкой теплым с натуральным йогуртом или сметаной. Рекомендуем использовать молодые ярко-розовые стебли ревеня – блюдо будет не только вкуснее, но и красивее.

НА 8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 час 15 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста
175 г размягченного сливочного масла
175 г золотистого мелкокристаллического сахара
тертая цедра 1 апельсина
3 яйца
175 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя
50 г молотого миндаля
2 ст. л. апельсинового сока

для начинки и штрейзеля
350 г ревеня
1 ст. л. золотистого мелкокристаллического сахара
125 г муки
1 ч. л. молотой корицы
75 г сливочного масла
25 г бланшированного миндаля (крупно порубить)
50 г коричневого сахара демерара

Утварь
круглая глубокая силиконовая форма диаметром 20,5 см
металлический противень

ШАГ 1
Поставьте силиконовую форму на противень. Разогрейте духовку до 180 °C. Для теста: взбейте масло с сахаром и апельсиновой цедрой в пышную светлую кремообразную массу. По одному вбейте яйца, добавляя с каждым по столовой ложке муки, чтобы масса не расслаивалась. Введите оставшуюся муку с разрыхлителем, добавьте молотый миндаль, а в конце – апельсиновый сок. Переложите тесто в форму и разровняйте.

ШАГ 2
Подготовьте ревень: нарежьте стебли кусочками по 2,5 см. Обваляйте в сахаре и разложите ровным слоем на тесте.

ШАГ 3
Для штрейзеля: просейте муку с корицей в миску, добавьте кусочки масла и разотрите в мелкую крошку. Подмешайте рубленый миндаль и коричневый сахар. Равномерно посыпьте ревень крошкой и слегка придавите.

ШАГ 4
Выпекайте около 1¼ часа, пока пирог не поднимется и станет золотистым. Подавайте теплым или полностью остывшим.



Вариации

Вместо ревеня можно взять фрукты (например, абрикосы, яблоки, груши, сливы) или экзотические плоды – манго либо ананасы.





Миндально-малиновые пирожные

НА 12 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 35 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для песочного коржа
175 г муки + 1 ч. л. разрыхлителя
40 г молотого миндаля
125 г сливочного масла
50 г мелкокристаллического сахара
1 желток

для начинки и верхнего слоя
150 г малинового варенья
150 г размягченного сливочного масла (нарезать кубиками)
150 г мелкокристаллического сахара
3 яйца
125 г муки + ¾ ч. л. разрыхлителя
75 г молотого миндаля
75 мл молока
125 г свежей малины
нарезанный миндаль для подачи

Утварь
силиконовая прямоугольная форма
металлический противень

Чудесные пирожные из тонкого песочного коржа с малиновым вареньем, миндальным верхним слоем и свежей малиной можно подать к чаю, взять с собой на пикник или дать ребенку в школу. При желании вместо малины используйте абрикосы, клубнику и ежевику.

ШАГ 1

Для песочного коржа: просейте муку с разрыхлителем в миску и подмешайте молотый миндаль. Руками разотрите масло с миндально-мучной массой в крупную крошку. Подмешайте сахар, введите желток и быстро замесите тесто.

ШАГ 2

Переложите в силиконовую форму. Стаканом или обратной стороной ложки распределите тесто ровным слоем. Поставьте в холодильник на 30 минут.

ШАГ 3

Разогрейте духовку до 180 °C. Достаньте форму из холодильника и поставьте на противень. Намажьте тесто малиновым вареньем, не доходя до стенок формы. Взбейте масло с сахаром в пышную кремообразную массу. По одному вбейте яйца, добавляя с каждым по столовой ложке муки, чтобы масса не расслаивалась. Введите оставшуюся муку с разрыхлителем, миндаль, молоко и тщательно вымешайте.

ШАГ 4

Аккуратно выложите миндальную массу на тесто с вареньем. Разложите сверху малину и слегка вдавите. Выпекайте 35 минут, пока тесто не поднимется и станет золотистым. Полностью остудите в форме, затем аккуратно выложите на блюдо и нарежьте. Посыпьте каждую порцию нарезанным миндалем.





«Графские развалины»

НА 12–15 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 2 часа
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 2 часа
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 110 °C

Готовитесь к торжеству? Предлагаем испечь этот роскошный праздничный десерт в виде башенки из шоколадных безе, которые соединяются взбитыми сливками и шоколадным соусом и украшаются свежими ягодами и орехами.

Ингредиенты

для безе
4 белка
225 г золотистого мелкокристаллического сахара
75 г черного шоколада (мелко порубить или натереть)

для шоколадного соуса
225 г черного шоколада (порубить)
25 г сливочного масла
6 ст. л. жирных сливок

для украшения
450 мл жирных сливок
1 ч. л. ванильного экстракта
свежая малина и клубника (нарезать четвертушками)
50 г жареного фундука (крупно порубить)

Утварь
силиконовый коврик
3 металлических противня (два из них выложить пергаментной бумагой)
нож-шпатель
большой силиконовый кондитерский мешок с большой круглой насадкой

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 110 °C. Взбейте белки в большой чистой миске до образования стойких пиков. Не прекращая взбивать, введите сахар: сначала по столовой ложке за раз, а когда белковая масса начнет густеть – тонкой струйкой. Большой металлической ложкой подмешайте рубленый или тертый шоколад.

ШАГ 2

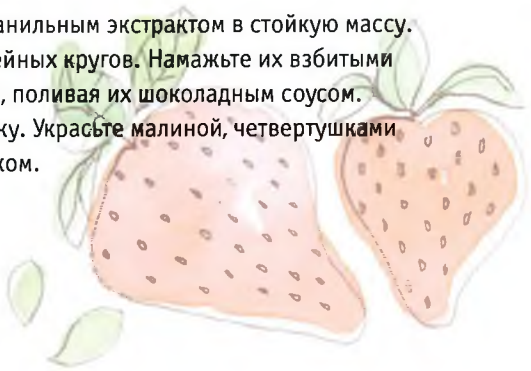
Положите силиконовый коврик на свободный металлический противень. Выложите на него пять горок из белковой массы и шпателем разровняйте их в круги диаметром 7,5 см и высотой примерно 2,5 см. Оставшуюся белковую массу переложите в кондитерский мешок с большой круглой насадкой и отсадите на два других противня кружочки диаметром примерно 4 см. Выпекайте 2 часа, пока безе не станут сухими и хрустящими. Оставьте остывать в выключенной духовке, затем аккуратно переложите на решетку.

ШАГ 3

Для шоколадного соуса: растопите на паровой бане шоколад с маслом и сливками. Вымешайте до получения однородной блестящей массы. Снимите миску с шоколадным соусом и оставьте остывать.

ШАГ 4

Соберите башенку: взбейте сливки с ванильным экстрактом в стойкую массу. Выложите на блюдо пять больших безейных кругов. Намажьте их взбитыми сливками и выложите маленькие круги, поливая их шоколадным соусом. Продолжайте, пока не соберете башенку. Украсьте малиной, четвертушками клубники и рубленым жареным фундуком.







Пирог с беконом и яйцами

НА 4–6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 45 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: около 1 часа
ВРЕМЯ НАСТАИВАНИЯ: 15 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °C

Ингредиенты

для теста
300 г муки + для раскатки
175 г сливочного масла (нарезать кубиками)
1 яйцо

для начинки
1 ст. л. подсолнечного масла
8 ломтиков копченого бекона
6 яиц
5 ст. л. молока
свежемолотый черный перец

Утварь
круглая силиконовая форма для тарта диаметром 20,5 см
металлический противень

Сочетание бекона и яиц – одно из самых популярных в кухнях разных народов. Если хотите испечь сытный пирог, используйте эти ингредиенты. Щедро поперчите начинку, но не солите, ведь бекон и так достаточно соленый.

ШАГ 1

Для теста: просейте муку в миску. Разотрите масло с мукой в мелкую крошку. Разболтайте яйцо с 1 ст. л. холодной воды и добавьте в масляно-мучную крошку. Замесите мягкое тесто. Оберните пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 30 минут, пока готовите начинку.

ШАГ 2

Для начинки: разогрейте масло в сковороде и обжарьте ломтики бекона до появления золотистой корочки. Выложите шумовкой из сковороды на сложенные в несколько раз бумажные полотенца и остудите. Кухонными ножницами разрежьте каждый ломтик на три полоски.

ШАГ 3

Поставьте силиконовую форму на противень. Разогрейте духовку до 190 °C. Раскатайте чуть больше половины теста и выложите им форму. Разложите на тесте кусочки бекона и разбейте 4 яйца на равном расстоянии друг от друга. Два яйца тщательно разболтайте с молоком и поперчите.

ШАГ 4

Аккуратно вылейте молочно-яичную болтушку на корж (2 ст. л. смеси оставьте для смазывания теста) так, чтобы она равномерно распределилась между беконом и яйцами. Раскатайте оставшееся тесто в круг такого диаметра, чтобы накрыть форму. Смочите бортики теста в форме водой и закройте тестяным кругом. Прижмите края верхнего и нижнего пластов теста и острым ножом обрежьте излишки. Смажьте тесто молочно-яичной болтушкой и выпекайте пирог примерно 50 минут: начинка должна загустеть, а пирог стать золотистым. Дайте пирогу настояться 15 минут, разрежьте на порции и подавайте.

Совет

Чтобы проверить, готова ли начинка, проколите пирог в центре спицей или кончиком острого ножа. Если из прокола вытекает жидкость, пеките пирог еще 5–10 минут, затем повторите пробу.





Кофейный торт с пеканом

НА 8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 40 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 45–50 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: около 2 часов
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °C

Ингредиенты

для теста
175 г размягченного сливочного масла
175 г светло-коричневого сахара мусковадо
1 ст. л. кофейной эссенции
3 яйца
225 г муки + 1½ ч. л. разрыхлителя
1 ст. л. молока
50 г рубленых орехов пекан

для крема
175 г размягченного сливочного масла
225 г сахарной пудры
1 ст. л. кофейной эссенции

для украшения
половинки орехов пекан
шоколадные кофейные зерна

Утварь
круглая глубокая силиконовая форма диаметром 20,5 см
металлический противень

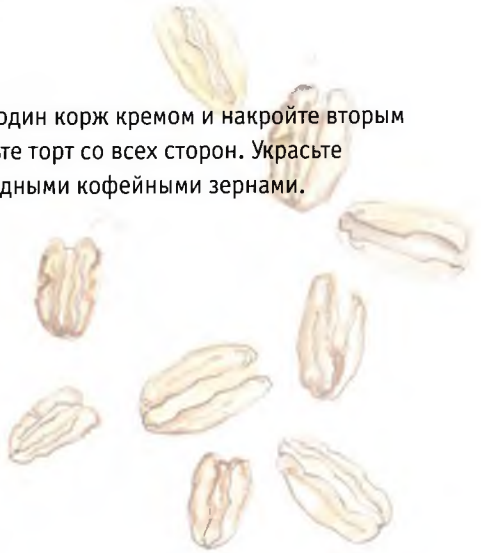
Приготовить этот изысканный торт очень просто. Подайте его к чаю или кофе и ждите, когда домашние сластены попросят еще кусочек! Это лакомство никого не оставит равнодушным.

ШАГ 1
Поставьте форму на противень. Разогрейте духовку до 190 °C. Взбейте сливочное масло с сахаром в пышную кремообразную массу. Подмешайте кофейную эссенцию, затем вбейте по одному яйца, добавляя с каждым по столовой ложке муки, чтобы масса не расслаивалась. Просейте оставшуюся муку с разрыхлителем и вымешайте до однородности, добавив молоко и рубленые орехи пекан.

ШАГ 2
Переложите тесто в форму и разровняйте поверхность. Выпекайте 45–50 минут до пробы на сухую спицу. Готовый бисквит должен пружинить под пальцами. Оставьте в форме на 30 минут и переложите на решетку до полного остывания.

ШАГ 3
Для крема: взбейте масло в пышную массу. Частями введите просеянную сахарную пудру, тщательно взбивая после каждого добавления. Когда сахарная пудра растворится, а масса станет светлее и увеличится в объеме, введите кофейную эссенцию.

ШАГ 4
Разрежьте корж пополам. Намажьте один корж кремом и накройте вторым коржом. Оставшимся кремом обмажьте торт со всех сторон. Украсьте половинками орехов пекан и шоколадными кофейными зернами.



Совет

Кофейную эссенцию можно приготовить самостоятельно: разведите 2 ст. л. растворимого кофе в 3–4 ст. л. горячей воды и размешайте до однородности. Остудите и используйте.





Кокосовые безе с шоколадом

Приготовить классические английские безе совсем не сложно. Украсьте их тонкой паутинкой из растопленного шоколада и подавайте к чаю – лакомства разойдутся очень быстро.

НА 20 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: около 1 часа
ВРЕМЯ ЗАСТЫВАНИЯ: около 45 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для безе
200 г мелкокристаллического сахара
200 г кокосовой стружки
4 белка
2 ст. л. муки
1 ч. л. миндального экстракта

для украшения
75 г черного шоколада (растопить)

Утварь
силиконовый коврик
2 металлических противня
(один противень выстелить
пекарской бумагой)
нож-шпатель
кондитерский мешок

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 180 °C. Положите силиконовый коврик на свободный металлический противень.

ШАГ 2
Соедините в большой миске белки, мелкокристаллический сахар, кокосовую стружку, муку и миндальный экстракт. Тщательно перемешайте до образования густой липкой массы.

ШАГ 3
Выложите на противни белково-кокосовую массу небольшими кружками, оставляя большое расстояние между ними. Выпекайте 15 минут, пока безе не станут золотисто-коричневыми. Оставьте на противнях на 5 минут и ножом-шпателем переложите на решетку до полного остывания.

ШАГ 4
Поставьте решетку с безе на противень. Наполните кондитерский мешок растопленным шоколадом, отрежьте кончик и полейте безе шоколадом в виде тонкой паутинки или зигзагообразных полос. Подождите, пока шоколад застынет. Храните безе в герметично закрывающейся посуде.

Совет

Такая белковая масса получается очень липкой, поэтому выкладывать ее на противни лучше с помощью двух ложек.

Вариации

Существует американская версия кокосовых безе. Они получаются более мягкими и вязкими, поскольку по рецепту вместо сухой кокосовой стружки нужно использовать мелко нарезанную мякоть свежего кокоса. Взбейте 2 белка до стойких пиков, введите 200 г мякоти кокоса, 25 г молотого миндаля, 100 г мелкокристаллического сахара, 1 ст. л. молотого риса и ½ ч. л. миндальной эссенции. Время выпекания увеличьте до 20–25 минут.





Шоколадные сердечки

НА 15–20 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15–20 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 160 °C

Ингредиенты
175 г муки + для замеса
1 ст. л. какао-порошка
125 г размягченного сливочного масла (нарезать кубиками)
75 г темно-коричневого сахара мусковадо
гранулированный сахар для посыпки

Утварь
большая выемка для печенья в форме сердечка
силиконовый коврик
2 металлических противня (один противень выстелить пергаментной бумагой)
нож-шпатель

Это рассыпчатое лакомство – разновидность классического шотландского песочного печенья. Сложите угощение в красивую коробочку и преподнесите в качестве подарка близкому человеку.

ШАГ 1

Просейте муку с какао-порошком в большую миску и пальцами разотрите с маслом в мелкую крошку. Подмешайте коричневый сахар и соберите массу руками в ком. Переложите на припыленную мукой поверхность и слегка вымесите до однородности. Оберните пищевой пленкой или пергаментной бумагой и поставьте в холодильник на 30 минут.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 160 °C. Положите силиконовый коврик на свободный противень. Раскатайте тесто между двумя слоями пищевой пленки или пергаментной бумаги в пласт толщиной около 5 мм.

ШАГ 3

Выемкой вырежьте из теста сердечки и переложите на противни с помощью ножа-шпателя. Соберите обрезки, раскатайте и вырежьте следующую партию заготовок. Повторяйте, пока не закончится тесто. Присыпьте печенье гранулированным сахаром.

ШАГ 4

Выпекайте печенье 15–20 минут. Оставьте на противнях на 10 минут, затем аккуратно переложите ножом-шпателем на решетку.

Совет

Песочное тесто удобнее раскатывать между двумя слоями пленки или пергаментной бумаги, чтобы оно не липло к скалке и рабочей поверхности.

Вариации

Апельсины и шоколад великолепно сочетаются друг с другом, поэтому при желании вместе с сахаром в тесто можно добавить тертую цедру одного среднего апельсина. А еще с шоколадом хорошо сочетается вишня – попробуйте добавить к муке 75 г нарезанной сушеной или засахаренной вишни.





Маффины с помидорами

НА 12 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20–25 минут (на каждую партию)
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты
400 г муки + 2 ч. л. разрыхлителя
½ ч. л. соли
125 г сливочного масла
125 г консервированной сладкой кукурузы (жидкость слить)
50 г тертого пармезана
250 г помидоров черри (разрезать пополам)
2 крупных зеленых перца чили (вычистить семена и нарезать тонкими колечками или мелкими кубиками)
225 мл молока
2 яйца

Утварь
силиконовая форма на 6 высоких кексов (пеките 2 партиями)
металлический противень

Зеленые перцы чили придают маффинам острую нотку, а помидоры черри – яркий цвет. Подавать маффины лучше теплыми в день приготовления, хотя их можно заморозить, а в день подачи разморозить и разогреть в духовке.

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 200 °C. Поставьте силиконовую форму на противень.

ШАГ 2
Просейте муку с разрыхлителем в большую миску и подмешайте соль. Нарежьте масло кубиками и разотрите с мукой в мелкую крошку. Подмешайте кукурузу, пармезан, половинки черри и чили. Вымешайте до равномерного распределения всех ингредиентов.

ШАГ 3
Разболтайте молоко с яйцами и влейте в мучную массу. Быстро размешайте вилкой, чтобы намочить сухие ингредиенты, но не перестарайтесь: тесто для маффинов должно быть комковатым и неоднородным.

ШАГ 4
Разложите половину теста по углублениям в силиконовой форме и выпекайте 20 минут, пока маффины не поднимутся и не станут золотистыми. Извлеките их из формы. Помойте и высушите форму и испеките описанным способом вторую партию маффинов. Подавайте маффины теплыми как самостоятельное блюдо или со сливочным маслом. Такая выпечка хорошо сочетается с жареным беконом, колбасой, сосисками и яичницей.

Подсказка

Не поддавайтесь соблазну тщательно растереть тесто до однородности и равномерного распределения всех ингредиентов, иначе маффины получатся тяжелыми и липкими, а не воздушными и легкими.



Как использовать набор штампов

С помощью нового набора штампов можно делать не только оборки для тортов, но и формовать красивые цветочки, например цветки азалии, как на праздничном торте со стр. 4–7, или изящные гвоздики, как на капкейках.

Ингредиенты

сахарная мастика, подкрашенная любыми красителями по вашему выбору
сахарная пудра для посыпки
готовые капкейки
абрикосовый джем (подогреть и протереть)

Утварь

скалка для раскатки мастики
набор из 4 кондитерских штампов
маленький острый нож
зубочистка
маленькая и средняя кондитерские кисточки для рисования
круглая выемка для печенья, диаметр которой равен диаметру верхушки капкейков

1 **Для цветков азалии:** на поверхности, присыпанной сахарной пудрой, очень тонко раскатайте кусочек сахарной мастики размером с грецкий орех. Установите в вырубку самый маленький круг и вырежьте деталь.

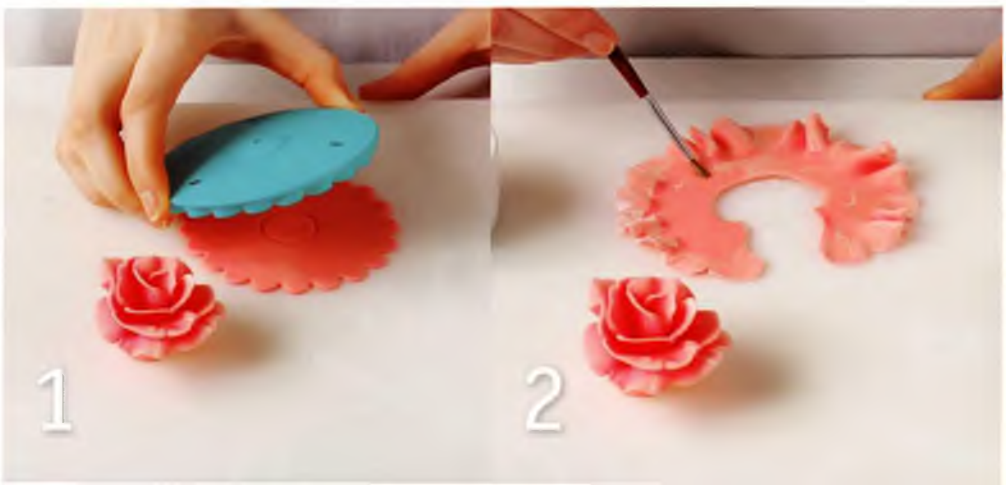
2 Удалите вырезанную серединку, разрежьте образовавшееся кольцо острым ножом и слегка раскройте его. Опустите кончик зубочистки в сахарную пудру и прокатайте несколько раз по каждой дуге оборки, чтобы получились складки. Ровную часть детали слегка смочите водой с помощью кисточки.

3 Скрутите один край разрезанного кольца, чтобы получился центр цветка, и аккуратно оберните его оборкой, мягко прижимая каждый слой. Сухой кисточкой слегка раскройте лепестки цветка и оставьте до полного высыхания.

4 **Для гвоздик:** тонко раскатайте мастику и выемкой для печенья вырежьте круги. Смажьте верхушки капкейков подогретым абрикосовым джемом и придавите сверху круги из мастики. Установите в вырубку большой круг и вырежьте по 3 рифленых круга из мастики для каждого капкейка. Разрежьте оборку, раскройте ее, сделайте складки и смочите ровный край, как описано в шаге 2. Смочите водой круги на капкейках и придавите по кругу первую оборку, начиная от внешнего края и аккуратно подгибая край к центру. Таким же образом прикрепите оставшиеся оборки.

Подсказка

Если мастика начинает липнуть к штампу, присыпьте его сахарной пудрой и удалите налипшие кусочки мастики, а затем продолжайте работу. Создавая зубочисткой складки, не забывайте постоянно опускать ее кончик в сахарную пудру – тогда зубочистка не будет липнуть к мастике и складки получатся аккуратными.






3


4а


4б

Финальные штрихи

Сторонникам профессионального украшения сладостей будет приятно узнать, что ассортимент пудры, блесток и красителей постоянно расширяется. Рассмотрим несколько новинок, с помощью которых вы сделаете яркий финальный штрих на любой выпечке.



БЛЕСТЯЩИЕ УКРАШЕНИЯ

1 Пищевое золото в листах получают путем отбивания настоящего золота до образования тончайших хрупких листов, которые либо вкладывают между листами бумаги, либо вдавливают в лист. **2** Кондитерские спреи бывают различных цветов и оттенков, например серебристого или жемчужного. **3, 4, 5** и **6** Блестки и пудры представлены всеми цветами радуги, а также белым, золотистым и серебристым цветом. Их можно наносить на мастику, которой покрыт торт, цветки, оборки, фигурки и т. д. **7** и **8** Золотистый и серебристый пищевые красители наносят маленькой кондитерской кисточкой для рисования, чтобы подчеркнуть отдельные детали торта. **9** Кондитерский лак – это прозрачный пищевой лак, которым покрывают фигурки, сделанные из мастики для лепки. В процессе высыхания он твердеет.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

- Вся подобная продукция признана безопасной для употребления в пищу, но следует ограничивать ее количество: легкое напыление пудры, немного красителя или спрея, крошечные кусочки пищевого золота.
- Пищевое золото, прикрепленное к бумаге, накладывают на изделие, слегка трут необходимый участок и снимают бумагу – золото остается на выпечке. Пищевое золото, переслоенное листами бумаги, наносят на изделия с помощью сухой кисточки.
- Баллончик с кондитерским спреем следует держать на расстоянии примерно 15 см от изделия, на которое наносится спрей. Блестящую пудру наносят мягкой кисточкой.
- Золотистый и серебристый красители следует размешать зубочисткой перед использованием – эти красители быстро расслаиваются.
- Кондитерский лак наносят кисточкой и оставляют высыхать до образования твердого сверкающего слоя. Для белых изделий не подходит лак медового цвета, который к тому же имеет резкий запах, исчезающий после высыхания слоя.



Правила безопасности и гигиенические нормы



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



Меры веса

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

Условные обозначения

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

Безопасно для пищевых продуктов.

Пригодно для использования в микроволновой печи.

Пригодно для использования в морозильной камере.

Пригодно для мытья в посудомоечной машине (верхняя полка).

Не подвергать действию прямого огня.

Не использовать на плите.

Не использовать острые предметы.

+464 F +240 C
-40 F -40 C *Максимальная и минимальная температура использования.*



Используя силиконовую посуду, помните: тесто с определенными видами фруктов или ягод либо же ингредиентами с сильными красящими веществами может вызвать изменение окраски форм. Чтобы снизить риск обгорания формы, избегайте чересчур высокой температуры нагрева духовки. Если в духовке есть функция обдува (конвекция), снизьте температуру и время приготовления согласно указаниям производителя. Обычно достаточно уменьшить в таких случаях температуру на 10–20 °C, а время приготовления – примерно на 10 минут из расчета на каждый час приготовления. Обесцвеченные или обожженные пятна на поверхности не отражаются на качестве силиконовой посуды.

В 83-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...



ПИРАМИДКИ «ШОКОЛАДНАЯ ЛАВА»: этот фантастический десерт просто тает во рту! Обычно «Шоколадную лаву» готовят в круглых формочках, но мы предлагаем оригинальный вариант.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПИРОГ С ПОЛЕНТОЙ: при выпечке этого воздушного пирога вместо муки используется молотый миндаль и полента.

ЧИЗКЕЙК С КИШМИШЕМ: плотный, сладкий и очень сытный десерт, который понравится всей семье.

МУССЕ ИЗ СПАРЖИ И ШПИНАТА: еще одно изысканное блюдо для приготовления в вашей новой форме.



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

...а также в 84-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...



ПРАЗДНИЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ «МИШКИ»: юные гости будут в восторге от этих печений в виде забавных мордашек медведей.

КИШ С БЕКОНОМ И ГРИБАМИ: вкусный и сытный вариант для домашнего обеда или ужина.

ПЕЧЕНЬЕ «МИШКИНЫ ДРУЗЬЯ»: с помощью нового набора выемок для мордочки медведя вы испечете веселую компанию милых зверят.

ПРЯНОЕ КОЛЬЦО С ЯБЛОКАМИ: классический кекс с пряностями получается изумительно сочным благодаря добавлению в тесто нарезанных яблок.



...и набор выемок для мордочки медведя для вашей коллекции

Очередной номер в продаже через две недели

www.goodbakes.ru

ISSN 2222-2650

Вы скачали Журнал кулинарный Изысканная выпечка №82/2015г для ознакомления на сайте http://www.panatex.com.ua.Инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, возможность скачать бесплатно.