EAGLEMOSS
COLLECTIONS

Изысканная выпечка

85

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

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ



В этом выпуске:

- Пирожные в глазури
- Слоеные пирожные с фруктами
- Пирог с бататом
- Сырные палочки с паприкой
- Кокосовый торт «Экзотика»
- Квадратики с лимонным курдом
- Торт-безе с фундуком
- Грушево-ежевичный крамбл
- Луково-сметанный тарт
- Шоколадные бомбочки

...а также для вашей коллекции



Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь



Изысканная выпечка 85

СОДЕРЖАНИЕ

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Пирожные в глазури 4

Эти пирожные, покрытые помадкой, вы приготовите с помощью вашей новой силиконовой формы.

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ

Слоеные пирожные с фруктами 8

Воздушная слойка наполняется нежным заварным кремом и украшается разноцветным фруктовым ассорти.

ДЕСЕРТЫ

Пирог с бататом 10

Традиционный праздничный американский десерт с кремом из сладкого картофеля получается в меру сладким и пряным.

ХЛЕБ И Ко

Сырные палочки с паприкой 12

Подавайте эти простые в приготовлении сырные палочки к аперитиву или в качестве перекуса в любое время дня.

НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА

Кокосовый торт «Экзотика» 14

Крем из сливочного сыра довершает великолепие этого необыкновенного торта с кусочками папайи и манго.

EAGLEMOSS COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 85

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 «Юнивест Маркетинг» 01054, г. Киев, ул. Дмитриевская, 44 б

Тираж: 6400 экз.

Сдано в печать 09.04.2015 г.

Фото: обложка, 5–7 Eaglemoss/Simon Smith; 9 StockFood/Chris Alack; 11 StockFood/Clive Streeter; 13 StockFood/Chris Alack; 15, 17 StockFood/Paul Poplis; 19, 21, 23 StockFood/Chris Alack; 24–26 Eaglemoss/Simon Smith.

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

© 2015 Eaglemoss Ltd.
Право пользования принадлежит ООО «Иглмосс Эдишинз» и ООО «Іглмосс Едішенз».
Форма с углублениями в виде полусфер является неотъемлемой частью выпуска. Не продавать отдельно.

P888-N

12+

РОССИЯ – ОТДЕЛ ПО РАБОТЕ С КЛИЕНТАМИ Ответы на часто задаваемые вопросы можно получить на сайте **www.eaglemoss.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 **shop.eaglemoss.com/ru** 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.eaglemoss.ru**.











ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ

Квадратики с лимонным курдом 16

Разнообразьте традиционные двойные круглые печенья – сделайте их квадратными и промажьте лимонным курдом.



ДЛЯ ТОРЖЕСТВА

Торт-безе с фундуком 18

Приготовьте к семейному торжеству этот изысканный торт из безе и насыщенного шоколадного ганаша.

ДЕСЕРТЫ

Грушево-ежевичный крамбл 20

Крамбл – один из самых универсальных десертов, рецептами которых пополнились наши блокноты за последние годы.



ХЛЕБ И Ко

Луково-сметанный тарт 22

Классическая французская выпечка из тающей во рту основы и пикантной начинки в сметанном соусе.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология

Шоколадные бомбочки 24

Учимся готовить забавные шоколадные бомбочки с нежным кремом наподобие зефира.





Пирожные в глазури

Помадка – один из базовых кондитерских продуктов, без которых не обходится приготовление множества сладостей. Ее производят в промышленных масштабах, и кажется, что это очень сложно. На самом деле сделать помадку в домашних условиях сможет любая хозяйка!

НА 8 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 50 минут
ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: 30 минут
ВРЕМЯ ВЫСТАИВАНИЯ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для теста
125 г размягченного сливочного масла
125 г золотистого мелкокристаллического сахара
2 яйца
100 г муки + ¾ ч. л. разрыхлителя
тертая цедра и сок ½ лимона
50 г молотых фисташек

для помадки
100 мл воды
250 г сахарного песка
2 ст. л. жидкой глюкозы
1 ч. л. ванильного экстракта
желтый и зеленый пищевые красители

для украшения
100 г белой сахарной мастики
желтый, фиолетовый и зеленый пищевые красители
цветная кондитерская пудра
сахарные жемчужинки
немного королевской глазури

Утварь
силиконовая форма с углублениями в виде полусфер
металлический противень
сахарный термометр
плунжер-цветок

РАБОТА С ПОМАДКОЙ

Помадку готовят из сахарного сиропа, который уваривают до определенного состояния, остужают и взбивают или растирают до образования очень мелких кристалликов сахара. Далее помадку оставляют для выстаивания и застывания, после чего нагревают и используют в виде однородной, почти прозрачной глазури. В домашних условиях проще и удобнее взбивать сироп миксером, а не растирать массу шпателем или лопаткой на мраморном столе, как того требует традиционная рецептура. Взбивайте сироп до образования густой, кремообразной, нелипкой массы и выдержите помадку 30 минут. Можно приготовить больше помадки, чем вам нужно, и хранить излишки достаточно долго в герметично закрытой посуде в прохладном месте.

УКРАШЕНИЕ ПИРОЖНЫХ

Мы подкрасили помадку в желтый и зеленый цвета, чтобы подчеркнуть основные вкусовые добавки в тесте (фисташки и лимон), но вы можете использовать любые другие оттенки. Для украшения сделайте симпатичные цветочки из мастики с помощью плунжера из 31-го выпуска. Присыпьте серединки цветочков кондитерской пудрой и приклейте сахарную жемчужинку. Добавьте несколько листиков из мастики. Либо изготовьте из мастики бабочек, взяв выемки из 70-го выпуска. Декоративные элементы приклейте королевской глазурью.

Подсказка

При нагревании помадку нужно непрерывно помешивать. Из слишком горячей помадки получится очень жидкая глазурь, которая стечет с пирожных, а из слишком холодной – излишне густая. Перед покрытием следующего пирожного размешайте помадку. При необходимости ее можно немного разогреть.



Как приготовить тесто и испечь основы

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Поставьте силиконовую форму на противень. Взбейте масло с сахаром в пышную светлую кремообразную массу. Разболтайте яйца вилкой и частями введите в масляную смесь, тщательно взбивая каждый раз. Если масса начинает расслаиваться, добавьте столовую ложку муки.

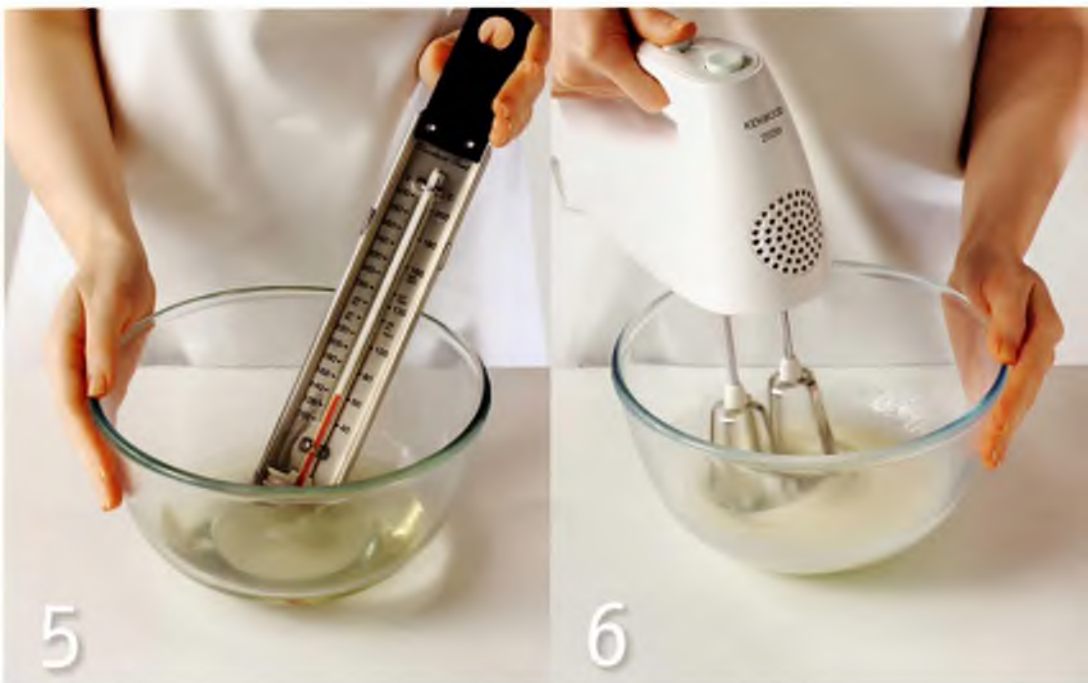
2 Добавьте муку и разрыхлитель и тщательно вымешайте. Добавьте цедру и сок лимона. В конце введите молотые фисташки.



Приготовление помадки и оформление пирожных

5 Разогрейте в сотейнике воду с сахаром и глюкозой, непрерывно помешивая, до полного растворения сахара. Дайте закипеть и кипятите без помешивания, пока сироп не нагреется до 113 °С. Перелейте в жаропрочную миску и остудите примерно до 60 °С (около 20–30 минут).

6 Добавьте ванильный экстракт и начинайте взбивать сироп миксером. Сначала взбивайте на низкой скорости и постепенно увеличивайте ее, пока масса не побелеет и не станет густой. Накройте и дайте выстояться не менее 30 минут.







3 Разделите тесто пополам и разложите одну половину по четырем углублениям формы. Разровняйте тесто ложкой или маленьким ножом-шпателем.

4 Пеките 15–20 минут, пока основы пирожных не будут пружинить под пальцами. Оставьте в форме на 5 минут и переложите на решетку до полного остывания. Вымойте и обсушите форму и испеките описанным образом еще 4 основы из оставшегося теста.





7 Перелейте половину помадки в миску и поставьте на кастрюлю с кипящей водой. Нагревайте на слабом огне, помешивая, пока масса не станет жидкой. Снимите с огня и подкрасьте зеленым красителем. Обмакните 4 основы в помадку и переложите на решетку. Растопите оставшуюся помадку, подкрасьте желтым красителем и покройте еще 4 основы.

8 Подкрасьте мастику и сделайте цветочки. Украсьте их пудрой, жемчужинками и королевской глазурью приклейте на пирожные вместе с листиками.



Слоеные пирожные с фруктами

Этот яркий десерт можно приготовить заранее. Подавайте пирожные в конце трапезы или как изысканное угощение к чаю или кофе в любое время дня.

НА 6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 45 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты

для основ
250 г готового или домашнего слоеного теста (см. 29-й выпуск, стр. 24–25)
мука для раскатки
1 желток + 1 ч. л. воды (разболтать)

для заварного крема
4 желтка
75 г мелкокристаллического сахара
2 ст. л. крахмала
300 мл молока
150 мл жирных сливок

для украшения
1–2 апельсина (очистить от кожуры и пленок и разделить на сегменты)
2 киви (очистить и нарезать на 8 частей)
4–6 ягод клубники (разрезать пополам)
4–6 ягод винограда (разрезать пополам)
3 ст. л. абрикосового джема (подогреть и протереть через сито, чтобы измельчить кусочки фруктов)

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень
силиконовая кондитерская кисточка

ШАГ 1

Положите силиконовый коврик на металлический противень. Раскатайте тесто на припыленной мукой доске в прямоугольник размером 30 x 33 см. Разрежьте на 6 одинаковых прямоугольников размером примерно 15 x 11 см. С каждой продольной стороны отрежьте по полоске шириной около 1 см. Переложите прямоугольники теста на противень. Смажьте желтковой болтушкой и положите сверху по продольным краям отрезанные полоски теста, смажьте их болтушкой и поставьте в холодильник на 30 минут.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 200 °C. Наколите тесто в центре основ вилкой, чтобы оно не раздувалось во время выпекания. Пеките 20 минут, пока коржи не поднимутся и станут золотистыми. Переложите остывать на решетку.

ШАГ 3

Тем временем приготовьте заварной крем. Взбейте желтки с сахаром и крахмалом. Вскипятите молоко в сотейнике и влейте в желтковый крем, непрерывно растирая венчиком. Перелейте обратно в сотейник. Проварите крем на слабом огне, непрерывно помешивая, до загустения. Снимите с огня. Накройте посуду влажным листом пергаментной бумаги и остудите крем.

ШАГ 4

Перед подачей взбейте сливки до мягких пиков. Взбейте холодный заварной крем, чтобы немного разжижить его, и введите взбитые сливки. Ложкой выложите крем на основы и разложите фрукты. Смажьте фрукты подогретым абрикосовым джемом и дайте застыть.

Совет

Пирожными лучше полакомиться в день сборки. При желании сами слойки можно испечь заранее и хранить в герметичной посуде в течение недели. Заварной крем можно сварить за сутки и поставить в холодильник до использования.





Пирог с бататом

Один из любимых американцами сладких пирогов, которые они пекут на Рождество и День благодарения, готовится очень просто. Непривычная для нас начинка из сладкого картофеля получается вкусной, а благодаря пряностям еще и ароматной.

НА 8 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 45 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 1 час
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °C, затем 180 °C

Ингредиенты

для коржа

225 г муки + для раскатки
1 ч. л. молотой корицы
125 г охлажденного сливочного масла (нарезать кубиками)
2 ст. л. светло-коричневого сахара мусковадо

для начинки

450 г батата (очистить и нарезать кусочками по 2,5 см)
125 г размягченного сливочного масла
200 г золотистого мелкокристаллического сахара
125 мл сгущенного молока
2 яйца
½ ч. л. молотого мускатного ореха
½ ч. л. молотой корицы
1 ч. л. ванильного экстракта

Утварь

силиконовая форма диаметром 20,5 см
металлический противень

ШАГ 1

Для коржа: просейте муку с корицей в миску и разотрите с кубиками масла в мелкую крошку. Подмешайте сахар. Добавьте достаточное количество холодной воды, чтобы замесить мягкое тесто. Оберните тесто пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 15 минут. Поставьте силиконовую форму на противень. Раскатайте тесто на припыленной мукой поверхности в круг диаметром около 30 см. Выложите тестом форму так, чтобы оно полностью покрывало дно, а бортики – примерно на 4–5 см. Поставьте в холодильник на 30 минут.

ШАГ 2

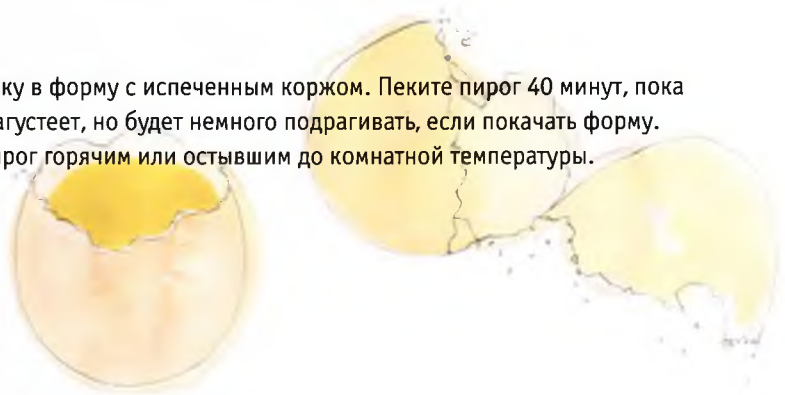
Разогрейте духовку до 190 °C. Накройте тесто в форме пекарской бумагой и всыпьте сухие бобы. Пеките корж около 15 минут. Удалите бумагу с бобами и пеките корж еще 5 минут. Убавьте температуру духовки до 180 °C.

ШАГ 3

Тем временем варите батат в кипящей воде 10 минут до мягкости. Слейте всю воду и измельчите отварной батат со сливочным маслом в кухонном комбайне до образования пюре. Взбейте яйца с сахаром, сгущенным молоком, мускатным орехом, корицей и ванильным экстрактом в однородную смесь. Влейте в чашу комбайна и перемешайте до однородности.

ШАГ 4

Влейте начинку в форму с испеченным коржом. Пеките пирог 40 минут, пока начинка не загустеет, но будет немного подрагивать, если покачать форму. Подавайте пирог горячим или остывшим до комнатной температуры.







Сырные палочки с паприкой

ПРИМЕРНО НА 25 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10–12 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты
125 г твердого сыра (например, чеддера)
125 г размягченного сливочного масла
200 г муки
1 ч. л. паприки + для посыпки
яйцо для смазывания (разболтать)

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень
силиконовая кондитерская кисточка

Испеките эти вкусные пикантные печенья и подайте их к аперитиву еще теплыми. В остывшем виде палочки можно хранить в герметичной посуде в течение недели.

ШАГ 1
Положите силиконовый коврик на противень. Измельчите сыр на мелкой терке (например, в кухонном комбайне с насадкой-теркой).

ШАГ 2
Уберите из комбайна насадку-терку и установите насадку для перемешивания. Добавьте к сыру масло и вымешайте до образования светлой кремообразной массы. Добавьте муку, паприку и перемешивайте, пока масса не начнет собираться в шар. При необходимости добавьте одну-две чайные ложки воды.

ШАГ 3
Раскатайте тесто на слегка припыленной мукой доске в пласт толщиной примерно 5 мм. Разрежьте на полоски длиной около 15 см и шириной 5 мм.

ШАГ 4
Скрутите спиральку из каждой полоски и переложите на противень. Поставьте в холодильник на 30 минут.

ШАГ 5
Разогрейте духовку до 200 °C. Смажьте палочки яйцом и посыпьте паприкой. Пеките 10–12 минут до золотистого цвета. Оставьте на пару минут на противне и переложите на решетку до полного остывания.

Совет

Если у вас нет кухонного комбайна, тесто можно приготовить вручную. Пальцами разотрите масло с мукой в крошку. Подмешайте паприку и тертый сыр. Руками соберите массу в тесто, добавив при необходимости немного воды. Далее следуйте рецепту.

Вариации

Попробуйте приготовить палочки с разными видами сыра, например с испанским манчего или швейцарским грюйером. Копченая паприка придаст печенью более пикантный вкус и аромат. Чтобы палочки получились острее, добавьте в тесто немного молотого чили.



Кокосовый торт «Экзотика»

Этот экзотический торт, наполненный ароматами кокоса, манго и папайи, на вкус еще лучше, чем на вид.

НА 8–10 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ:
30 минут + замачивание
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для теста
50 г кокосовой стружки
4 ст. л. молока
175 г размягченного сливочного масла
175 г золотистого мелкокристаллического сахара
3 яйца (разболтать)
175 г муки + 1½ ч. л. разрыхлителя
2 ст. л. сухого кокосового молока
по 50 г мягких сушеных манго и папайи

для крема
200 г размягченного сливочного сыра
100 г размягченного сливочного масла
450 г сахарной пудры
2 ст. л. молока
½ ч. л. кокосового ароматизатора (по желанию)
1 ст. л. ванильного экстракта

для украшения
50 г свежей или сушеной кокосовой стружки (обжарить)
несколько кусочков сушеных манго или папайи

Утварь
2 круглые силиконовые формы диаметром 18 см
металлический противень

ШАГ 1
Поставьте силиконовые формы на противень. Залейте кокосовую стружку молоком и оставьте размачиваться на 30 минут.

ШАГ 2
Разогрейте духовку до 180 °C. Взбейте масло с сахаром в пышную светлую кремообразную массу. Частями введите яйца, тщательно взбивая каждый раз. Просейте муку с разрыхлителем, добавьте сухое кокосовое молоко и вымешайте до однородности. Добавьте размоченную кокосовую стружку с молоком, кусочки манго и папайи и перемешайте до равномерного распределения.

ШАГ 3
Разложите тесто поровну по формам и разровняйте. Пеките около 25 минут, пока коржи не станут золотистыми и плотными. Оставьте в формах на 5 минут и переложите на решетку до полного остывания.

ШАГ 4
Для крема: разотрите сливочный сыр с маслом в пышную светлую массу. Частями введите сахарную пудру, тщательно взбивая каждый раз. Добавьте молоко, кокосовый ароматизатор (если используете) и ванильный экстракт.

ШАГ 5
Переложите один корж на блюдо и намажьте примерно половиной крема. Накройте вторым коржом. Обмажьте торт оставшимся кремом. Вдавите в бока торта обжаренную кокосовую стружку, а верх украсьте кусочками сушеных манго и папайи.





Квадратики с лимонным курдом

Двойное печенье с прослойкой из джема любят все. Предлагаем испечь лимонную версию этого традиционного лакомства.

ПРИМЕРНО НА 15 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10–12 минут (на одну партию)
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для печенья
1 лимон
200 г муки
25 г крахмала
100 г сливочного масла (нарезать кубиками)
50 г сахарной пудры + для посыпки

для начинки
125 г лимонного курда

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень
квадратные выемки для печенья со стороной 3,5 см и 6 см
нож-шпатель

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Измельчите на мелкой терке цедру половины лимона и выдавите сок из целого плода. Просейте в большую миску муку с крахмалом и разотрите с маслом в мелкую крошку.

ШАГ 2

Добавьте сахарную пудру, цедру и 2 ст. л. сока лимона и перемешайте ножом с тупым закругленным лезвием. Соберите массу руками. Тесто должно получиться достаточно мягким (тогда оно не растрескается сверху) и довольно плотным, чтобы его можно было раскатать и вырезать заготовки. Если тесто получилось слишком крутым, добавьте немного лимонного сока, если слишком мягким – поставьте в холодильник на 15 минут.

ШАГ 3

Положите силиконовый коврик на противень. На слегка припыленной мукой поверхности раскатайте тесто в пласт толщиной 3 мм. Ребристым краем большей выемки вырежьте квадраты. Ровным краем меньшей выемки вырежьте из половины заготовок серединки. Переложите на противень, используя нож-шпатель.

ШАГ 4

Пеките печенье 10–12 минут до светло-золотистого цвета. Оставьте на противне на несколько минут и переложите на решетку до полного остывания. Вырежьте из оставшегося теста следующие партии печенья и испеките. Целые квадраты намажьте лимонным курдом и накройте печеньями с вырезанными серединками. Перед подачей присыпьте сахарной пудрой.



Вариации

Лимонный курд можно заменить малиновым вареньем. Немного подогрейте варенье перед использованием, чтобы оно легче намазывалось. Перед подачей полностью остудите.





Торт-безе с фундуком

Шоколад и фундук – идеальная парочка. Если вам нужен изысканный праздничный торт, вот рецепт, который вам подойдет!

НА 8–10 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
1 час 30 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 140 °C

Ингредиенты

для фундучного безе
4 белка
225 г золотистого мелкокристаллического сахара
100 г молотого фундука

для шоколадно-фундучного ганаша
150 г черного шоколада
75 г шоколадно-фундучной пасты
150 мл жирных сливок
1 ст. л. рома или бренди (по желанию)

для оформления
обжаренный бланшированный фундук
шоколадная стружка
сахарная пудра для посыпки

Утварь
2 металлических противня
пекарская бумага
силиконовый кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром 1 см

Совет

Чтобы сделать шоколадную стружку, растопите шоколад и распределите ровным слоем на мраморной доске или противне и дайте затвердеть. Удерживая нож под небольшим углом к пласту, пройдитесь по нему лезвием, снимая шоколад в виде стружки.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 140 °C. Нарисуйте на каждом листе пекарской бумаги круг диаметром 23 см. Переверните и расстелите на противнях.

ШАГ 2

В большой чистой миске взбейте белки до стойких пиков. Добавляйте сахар по столовой ложке, непрерывно взбивая белки до образования очень плотной блестящей массы. Подмешайте молотый фундук.

ШАГ 3

Переложите белковую массу в большой кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром 1 см. Начиная от центра, отсадите белковую массу в виде двух спиралей в пределах начерченных на бумаге кругов. Поставьте подсушиваться в духовку на 1½ часа. В середине выпекания поменяйте противни местами. Выключите духовку и, не открывая дверцу, оставьте противни в духовке до полного остывания.

ШАГ 4

Для шоколадно-фундучного ганаша: растопите шоколад на паровой бане. Снимите миску с кастрюльки и подмешайте шоколадно-фундучную пасту. Частями введите сливки, каждый раз тщательно размешивая до однородности. По желанию добавьте ром или коньяк. Дайте ганашу остыть, периодически растирая, пока масса не загустеет до нужной для намазывания консистенции.

ШАГ 5

Положите безейный корж на блюдо, намажьте ганашем и накройте вторым коржом. Украсьте жареным фундуком и шоколадной стружкой. Присыпьте сахарной пудрой.





Грушево-ежевичный крамбл

Ежевику чаще используют в десертах с яблоками, но сочетание с грушами получается ничуть не менее интересным. Благодаря теплой пряной нотке имбиря в начинке и крамбле вкус десерта получается более насыщенным.

НА 6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 35–45 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для начинки
25 г сливочного масла
700 г твердых спелых груш (очистить, вырезать семенные коробочки и нарезать дольками)
250 г ежевики
1 кусочек консервированного имбиря (нарезать)

для крамбла
200 г муки
100 г сливочного масла
2 ст. л. мелкокристаллического сахара
50 г бланшированного фундука (крупно порубить)
1 ч. л. молотого имбиря

Утварь
огнеупорная неглубокая форма объемом 1,2 л

ШАГ 1
Разогрейте духовку до 180 °C. Растопите масло в сотейнике среднего размера и добавьте груши. Тушите на слабом огне, периодически перемешивая, пока груши не станут мягкими. Переложите в огнеупорную форму.

ШАГ 2
Сверху разложите ежевику и кусочки имбиря. Старайтесь, чтобы ингредиенты распределились в форме равномерно.

ШАГ 3
Просейте муку в большую миску. Нарежьте масло кубиками и добавьте к муке. Разотрите пальцами в крупную крошку. Подмешайте сахар, фундук и имбирь.

ШАГ 4
Распределите крамбл ровным слоем на фруктах. Выпекайте на средней полке духовки 30–40 минут, пока крамбл не станет золотистым, а начинка не начнет пузыриться по краям формы. Дайте постоять 10 минут и подавайте.

Вариации

Возьмите вместо груш яблоки. Если яблоки кислые, добавьте при тушении 1 ст. л. светло-коричневого сахара мусковадо. Следите, чтобы яблоки не перетушились, иначе они потеряют форму.







Луково-сметанный тарт

НА 6 персон
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 45 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
1 час 10 минут – 1 час 25 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ:
200 °C, затем 180 °C

Ингредиенты

для теста
225 г муки + для раскатки
150 г охлажденного сливочного масла (нарезать кубиками)
1 желток

для начинки
2 ст. л. оливкового масла
25 г сливочного масла
3 крупные луковицы (нарезать кольцами)
2 яйца
300 мл сметаны
соль и молотый белый перец
щепотка свежемолотого мускатного ореха

Утварь
силиконовая форма для киша диаметром 23 см
металлический противень

Французский закусочный пирог подойдет для пикника, легкого обеда, перекуса на работе или в качестве закуски на фуршете. Подавайте горячим с молодым картофелем и зелеными овощами или холодным с микс-салатом.

ШАГ 1

Для теста: просейте муку в миску и разотрите с маслом в мелкую крошку. Введите желток и перемешайте. Добавьте 3–4 ст. л. холодной воды (или сколько потребуется) и замесите мягкое тесто. Оберните пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 15 минут. Поставьте силиконовую форму на противень. Раскатайте тесто на припыленной мукой поверхности и выложите им форму. Обрежьте излишки теста по верхнему краю формы. Охлаждайте 30 минут.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 200 °C. Накройте тесто листом пекарской бумаги и всыпьте сухие бобы. Пеките 15 минут. Удалите бумагу с бобами и пеките корж еще 5 минут. Убавьте температуру духовки до 180 °C.

ШАГ 3

Для начинки: разогрейте оливковое и сливочное масло в большом сотейнике, положите лук. Тушите под крышкой на слабом огне 10 минут, пока лук не станет мягким. Снимите крышку, немного прибавьте огонь и тушите еще 10–15 минут, периодически перемешивая, пока лук не станет светло-золотистым.

ШАГ 4

Распределите лук ровным слоем на корже. Разболтайте в пиале яйца. Добавьте сметану, посолите, поперчите, введите мускатный орех и хорошо размешайте. Залейте лук.

ШАГ 5

Пеките тарт 30–40 минут до золотисто-коричневого цвета. Дайте постоять несколько минут и подавайте горячим. Или полностью остудите в форме, затем переложите на блюдо и поставьте в холодильник до подачи.





Шоколадные бомбочки

Эти восхитительные шоколадные пирожные с начинкой из зефира станут любимыми в вашей семье.

НА 8 штук
ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час + застывание
ВРЕМЯ РАССТОЙКИ: 20 минут
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 10–12 минут
ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 170 °C

Ингредиенты

для печенья
125 г муки
¼ ч. л. разрыхлителя
40 г светло-коричневого сахара мусковадо
50 г сливочного масла
2 желтка
около 1 ст. л. молока

для зефира
2 белка
125 г мелкокристаллического сахара
1 ст. л. жидкой глюкозы
½ ч. л. ванильного экстракта

для украшения
300 г молочного или черного шоколада или обоих видов в равных пропорциях

Утварь
силиконовый коврик
металлический противень
круглая выемка для печенья диаметром 7 см
лопатка
силиконовая форма с углублениями в виде полусфер

1 Для начала приготовьте печенье. Просейте муку с разрыхлителем в большую миску и подмешайте коричневый сахар. Нарежьте масло кубиками и разотрите с мукой в мелкую крошку.

2 Сделайте в центре горки углубление. Разболтайте желтки вилкой и влейте в углубление. Соберите массу руками, смешивая муку с желтками. Добавьте при необходимости немного молока, чтобы замесить плотное, крутое тесто. Накройте и оставьте на 20 минут в прохладном месте.

3 Разогрейте духовку до 170 °C. На слегка припыленной мукой поверхности раскатайте тесто в пласт толщиной примерно 5 мм.

4 Выемкой вырежьте круги. Раскатайте обрезки и вырежьте еще заготовки – всего должно получиться 8 кругов. Выпекайте на силиконовом коврике 10–12 минут до светло-золотистого цвета.

5 Оставьте на противне на пару минут, чтобы печенья немного затвердели, после чего лопаткой переложите на решетку до полного остывания.

Подсказка

Темперированный шоколад в процессе застывания приобретает блеск и идеальную текстуру. Чтобы темперировать шоколад, подмешайте пару кусочков шоколада в посуду с растопленной, еще теплой шоколадной массой.






3
4
5

Темперирование шоколада





1 Растопите на паровой бане 125 г шоколада, периодически помешивая. Снимите миску с кастрюльки, добавьте в растопленную массу 25 г шоколада и перемешивайте, пока он не растопится.

2 Ложкой выложите немного шоколада в каждое углубление силиконовой формы и равномерно распределите по стенкам.

Приготовление зефира и сборка пирожных





1 В чистой сухой посуде соедините белки, сахар, глюкозу и ванильный экстракт. Поставьте миску на кастрюлю с кипящей водой так, чтобы дно миски не касалось воды, и взбивайте до образования очень густой массы.

2 Разложите половину белковой массы по углублениям, заполнив их на две трети.





3 Сверху положите печенья и несильно придавите, чтобы печенья оказались чуть ниже верхнего края углублений.

4 Снова растопите шоколад. Смажьте каждое печенье шоколадом так, чтобы пирожное было полностью им покрыто. Дайте застыть и переверните на решетку. Приготовьте описанным образом еще 4 пирожных.

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 86-м ВЫПУСКЕ





Среди рецептов...

ТОРТ «УЗОРЫ»: используйте новый трафарет, чтобы нанести на торт изящный рисунок и превратить его в кондитерский шедевр.

УЗОРЧАТЫЕ КАПКЕЙКИ: новые оригинальные идеи по украшению капкейков.

ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ИЗЮМОМ: вы испечете это рассыпчатое печенье быстро и без лишних хлопот.

СЛОЙКИ С СЫРОМ И ШПИНАТОМ: воздушные слоеные пирожки с изысканной начинкой из шпината и трех видов сыра.



...и кондитерский трафарет для вашей коллекции

...а также в 87-м ВЫПУСКЕ





Среди рецептов...

КЛУБНИЧНЫЕ КАПКЕЙКИ: кексы с клубникой и белым шоколадом покрывают взбитыми сливками и дополнительной порцией клубники.

ШОКОЛАДНЫЕ ЧАШЕЧКИ: домашнее ванильное мороженое подается в шоколадных чашечках с шоколадной ложечкой.

КЕКС С КАРАМЕЛЬНЫМ КРЕМОМ: ароматный имбирный кекс украшен вкуснейшим карамельным кремом.

ЛЕПЕШКА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ: деревенская хлебная лепешка запекается с луком, моцареллой и розмарином.



...и 6 квадратных силиконовых формочек для вашей коллекции

Очередной номер в продаже через две недели

www.eaglemoss.ru

ISSN 2222-2650

Вы скачали Журнал кулинарный Изысканная выпечка №85/2015г для ознакомления на сайте http://www.panatex.com.ua.Инструкции по эксплуатации, руководства пользователя, рецепты, рецепты для мультиварок, книги, журналы, возможность скачать бесплатно.