

Ирина Чадеева



Большая книга

Искусство
идеального пирога





ГОТОВНОСТЬ НАЧИНАЙТЕ ПРОВЕРЯТЬ за 5 минут до окончания выпечки, и только после того, как ямочка посередине бисквита исчезнет.

ПОДРОБНЕЕ ОБ ОСНОВНОМ БИСКВИТЕ СМОТРИТЕ НА С. 32

ТАКОЕ ПЕЧЕНЬЕ немецкие хозяйки пекли к Рождеству.

Оно действительно создает атмосферу зимнего праздника.

КАК ПРИГОТОВИТЬ звездочки с корицей, узнайте на с. 58



ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ САД, то в нем почти наверняка есть красная смородина. Что бы с ней такое сделать?

РЕЦЕПТ пирога с красной смородиной ищите на с. 60



...ЭТОТ ЗНАМЕНИТЫЙ ФРАНЦУЗСКИЙ
ПЕРЕВЕРНУТЫЙ ПИРОГ ИМЕЕТ ИНТЕРЕСНЕЙШУЮ
ИСТОРИЮ. МНОГО ЛЕТ НАЗАД СЕСТРЫ ТАТЕН
ПЕКЛИ ПИРОГ ДЛЯ СВОИХ ПОСТОЯЛЬЦЕВ. И НАДО
ЖЕ БЫЛО ТАКОМУ СЛУЧИТЬСЯ — ПО РАССЕЯННОСТИ
ОДНА ИЗ ЖЕНЩИН ВЫЛОЖИЛА В ФОРМУ НЕ ТЕСТО,
КАК ОБЫЧНО, А ЯБЛОЧНУЮ НАЧИНКУ...

ПРОДОЛЖЕНИЕ ИСТОРИИ
про тарт «Татен», или Tarte Tatin,
на с. 220



ЙОГУРТ ДЛЯ ЭТОГО ПИРОГА ПРИГОТОВЛЕН ИЗ ТОПЛЕННОГО МОЛОКА,
И ПОТОМУ НАЧИНКА ПОЛУЧИЛАСЬ ТАКОГО ЗАМЕЧАТЕЛЬНОГО ЦВЕТА.

РЕЦЕПТ пирогa и греческого йогурта
ищите на с. 248, 302

ИЗЫСКАННЫЙ РЕЦЕПТ ПО МОТИВАМ
ЗНАМЕНИТОГО ФЛОРЕНТИЙСКОГО
ПЕЧЕНЬЯ. ГОТОВЫ ПОРАЗИТЬ
ОКРУЖАЮЩИХ?

УЗНАЙТЕ СЕКРЕТЫ
приготовления пирогa
по-флорентийски
на с. 264





Содержание



Введение	10	Торт «Баскский берет»	40
		Ганаши и трюфели	42
		Горячий шоколад	43
		Бисквитный пирог с ягодами	
		и кремом	44
		Рулет	45
		Сливочные пирожные с шоколадом	46
		с ягодами	47
ГЛАВА 1			
Что надо для выпечки			
13			
Продукты	14		
Оборудование	22		
ГЛАВА 2		ГЛАВА 3	
Бисквитное тесто		Безе и меренги	
31		49	
Основной бисквит	32	Основы	50
Бисквитный рулет	34	Основное безе	52
Бисквитное печенье	35	Безе с соусом «Английский крем»	54
Молочный пирог Tres Leches	36	«Амаретти»	56
с вареной сгущенкой	38	Звездочки с корицей	58
в карибском стиле	39	Пирог с красной смородиной	
		или брусникой	60

Корзиночки с клюквенным кремом и медовой меренгой	62
Яблочный пирог с брусникой и безе «Снежки»	64
Меренги «Павлова»	66
Мороженое «Аляска»	68
Миндальные тюили	70
	72

ГЛАВА 4

Тесто для кексов

75

Основной лимонный кекс	76
Персиковый пирог с хересом с яблоками	78
с бананами	80
с сидром и яблоками	81
Миндальные кексы на белках на сливках	82
Апельсиновый пирог с медом Сливовые кексики	84
Пирожные «Мадлен»	85
с малиной	86
с шоколадом	88
с жасмином	90
Ореховый кекс	91
Кекс с вином и виноградом	91
Английский фруктовый кекс	92
Бретонский пирог	94
с черносливом	96
с орехами	98
с клюквой и антоновкой	100
Сливовый кекс с миндальной корочкой	102
Сметанные кексы с клюквой	103
Коврижка с черносливом и орехами	104
Кекс а la Tatin	106
Малиновый пирог с миндалем	108
	110
	112
	114

ГЛАВА 5

С тыквой и морковкой

117

Солнечные овощи	118
Морковный кекс с цукатами	120
Тыквенный пирог с изюмом	122
Тыквенный торт с шоколадом	124
Киш с тыквой, курицей и каштанами	126
Кекс с тыквой, морковкой и орехами	128
Тыквенное печенье с ириской	130
Пирог с тыквой и горгонзоллой	132
Медовый кекс с тыквой	134
Швейцарский морковный торт	136
Рисовый пудинг с тыквой	138
	139

ГЛАВА 6

Шоколад

141

Что такое шоколад	142
Брауни	146
Шоколадный фондан	148



Шоколадный пирог	150
с грушами	152
с цукатами	153
Шоколадно-малиновые пирожные	154
Шоколадное печенье с ириской	156
Печенье с трещинками	158
Печенье с синим сахаром	160
Бананово-шоколадный кекс	162
Пирог с шоколадом и карамелью	164
Шоколадный пудинг с халой	166
Творожник с белым шоколадом	168
Шоколадно-апельсиновый пирог	170
Шоколадно-апельсиновый блинный торт	172

ГЛАВА 7

Выпечка без пшеничной муки

175

Маковый пирог с ромовой глазурью	178
Ореховый пирог	180
Торт «Капрезе»	182
Тирольский гречневый торт	184
Миндально-кукурузный кекс	186
Каштановый кекс	188
Шоколадно-каштановый пирог	190
Творожник с малиной или абрикосами	192
Рисовый пирог с карамелью	194
Ореховые пирожные	196
Галисийский пирог	198

ГЛАВА 8

Слоеное рубленое тесто

201

Слоеное рубленое тесто	202
Тимошкин абрикосовый пирог	206
Яблочный пирог со сметанной заливкой	208

с брусникой	210
с клубникой	211
Пирог с черносливом	
и сметанной заливкой	212
Пирог с яблоками	
и карамельной заливкой	214
Сливочные пирожные «Белем»	216
со сливами	218
«Улитки» с кремом	219
Тарт «Татен»	220
с манго	222
с абрикосами	223
Лотарингский пирог	224
с луком и грудинкой	226
с брюссельской капустой	227
Рогалики из творожного теста	228
Корзинки с клюквой	230
Миндальные пирожные	231
Слойки с нектаринами	231
Финский черничный пирог	232
Пирог с медом, лимоном	
и яблоками	234

ГЛАВА 9

Песочное и сладкое рубленое тесто

237

Песочное тесто	238
Сладкое рубленое тесто	240
Выпечка изделий	242
Смородиновый пирог с орехами	244
с черникой	246
с клюквой	247
Пирог с греческим йогуртом	248
Французский торт с грушами	
и франжипаном	250
Корзиночки	253
Пирог с манным франжипаном	254
Лимонные тарталетки с меренгой	256

Лимонный пирог	258
Лаймовый пирог	259
Лаймовый пирог «Мохито»	260
Смородиновый пирог	262
Пирог по-флорентийски	264
Шортбред	266
«Ракушки»	268
с карамельной крошкой	269
Баскский пирог GATEAU BASQUE	270
с вареньем	272
с черешней	273
с заварным кремом	274
Пирожные со свежими ягодами	276
Клубничный пирог	277
с лимонным кремом	278
Бискотти	280
с корочкой	282
Яблочная крошка	284
Творожная	285
Ягодная	285
Клубнично-творожная	286

ГЛАВА 10

И еще кое-что вкусное

289

ЗАВАРНОЙ КРЕМ	290
КРЕМ-БРЮЛЕ	292
ФЛАН	294
МОЛОЧНЫЙ РИС	296
ЯБЛОКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С САБАЙОНОМ	298
ЛИМОННЫЙ КРЕМ	300
ГРЕЧЕСКИЙ ЙОГУРТ	302
СОУС «АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ»	304
КЛАФУТИ	306
с малиной	308
Флонярд	309
«ФАР БРЕТОН»	310
ТАБЛИЦА ПОЛЕЗНЫХ ПОДСКАЗОК	312
ПРЕДМЕТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ	317



Введение



Эту книгу я решила написать, когда поняла, что на свете существует множество людей, не знающих, как испечь пирог. Казалось бы, ничего особенного... Но, к сожалению, бытует мнение, что выпечка — это долго, сложно, да и вообще неизвестно, что из этого получится.

И потому, спеша вечером с работы или направляясь в гости в выходной день, многие забегают в магазин — уж там-то все есть!

И действительно, пышные торты, нежные булочки, хрустящее печенье — глаза разбегаются, и появляется предательская мысль: «У меня так точно не получится!» Смею вас уверить — получится!

И не так, а гораздо вкуснее.

Дома мы можем позволить себе сделать все по собственному вкусу. Выбрать свежее масло, лучшие ягоды и фрукты, подумать над количеством сахара (его практически всегда можно уменьшить). Домашняя выпечка совсем не похожа на покупную и тем особенно хороша. Даже подгоревший краешек пирога, не слишком ровная форма или трещинка на кексе только прибавляют шарма изделиям собственного приготовления.

Так что пеките с удовольствием, не бойтесь, мои рецепты помогут вам освоить разные виды выпечки и начать собственные удачные эксперименты.

В основе книги — пироги. Пироги сладкие, несладкие, простые и не очень, воздушные и плотные, с яблоками и с лимоном, с малиной и с апельсинами, с заварным кремом и со сметаной, с орехами, с ванилью и даже со сгущенным молоком.

Среди рецептов, впрочем, затесалось несколько печений и парочка тортов. Но основа — то, что называют в разных странах по-разному: пай, тарт, кекс, пудинг... А смысл один — это тесто и начинка. То, что и называется замечательным словом «пирог».

Тесто — основа для пирога и азы для кулинара. Освоив приготовление теста, можно включить фантазию на полную мощность, придумывая разнообразнейшие наполнители и начинки.

Именно поэтому книга эта выстроена не по алфавиту и не по ингредиентам, а по видам теста. Для каждого вида есть полная технология приготовления и несколько иллюстрированных рецептов, в каждом из которых есть еще и парочка запасных вариантов на любой вкус.

Хочу поблагодарить тех, кто помогал мне при написании книги: моего мужа, который научил меня пользоваться фотоаппаратом и является бесменным дегустатором всех моих пирогов; моих детей, которые играли самостоятельно, пока их мама возилась на кухне; мою сестру, которая поддерживала и понимала меня; мою маму, ожидания которой мне хочется оправдать.

◆

А ТАКЖЕ БЛАГОДАРИЮ ВСЕХ ЧИТАТЕЛЕЙ МОЕГО БЛОГА, КОТОРЫЕ ПРОБУЮТ МОИ ПИРОГИ, НЕ БОЯТСЯ ЭКСПЕРИМЕНТИРОВАТЬ, ЗАДАЮТ ВОПРОСЫ, НА КОТОРЫЕ Я ПЫТАЮСЬ ДАВАТЬ ОТВЕТЫ, И СВОИМИ КОММЕНТАРИЯМИ ВОДОХНОВЛЯЮТ МЕНЯ НА НОВЫЕ СВЕРШЕНИЯ. КСТАТИ, НАЙТИ НОВЫЙ РЕЦЕПТ ИЛИ ЗАДАТЬ ВОПРОС ВЫ ВСЕГДА МОЖЕТЕ В ИНТЕРНЕТЕ ПО АДРЕСУ:

CHADEYKA.LIVEJOURNAL.COM

◆







ГЛАВА 1

ЧТО НАДО ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Продукты **14** / Мука **14** / Крахмал **14** / Сахар **15** / Молочные продукты **16** /
Яйца **17** / Орехи **18** / Пряности **19** / Шоколад **20** / Алкоголь **21** /
Оборудование **22** / Духовка **22** / Миксер **24** / Блендер **24** / Весы **25** /
Прочие приспособления **25** / Формы **27**



Продукты



МУКА



В кулинарии обычно используется
пшеничная мука, реже — рисовая и кукурузная.

ПШЕНИЧНАЯ МУКА

Чаще всего в продаже можно встретить обычную хлебопекарную муку, ее и используют при выпечке. Улучшить качество изделий

можно, заменяя часть муки (до половины от указанного количества) крахмалом. Он придает большую нежность бисквиту, а изделия из песочного теста становятся еще более хрупкими и рассыпчатыми.

ДРУГИЕ ВИДЫ МУКИ

В продаже можно встретить различные виды муки: гречневую, кукурузную, ореховую, рисовую и другие. Эти виды муки не содержат клейковины, то есть не способны образовывать тесто, поэтому в большинстве случаев их используют в смеси с пшеничной мукой. Небольшая добавка кукурузной или рисовой муки к песочному тесту сделает готовые изделия более хрустящими и ломкими.

КРАХМАЛ



В выпечке обычно используется в смеси с мукой. Его главная особенность — он хорошо связывает влагу и потому часто добавляется в начинку из сочных ягод.

В продаже чаще всего встречается картофельный крахмал, но можно использовать и кукурузный, чуть увеличив норму, указанную в рецепте.

САХАР

И ЕГО ЗАМЕНИТЕЛИ



БЕЗ САХАРА ПРАКТИЧЕСКИ НЕМЫСЛИМА сладкая выпечка, именно сахар помогает держать форму взбитым белкам и желткам.

САХАР-ПЕСОК

В выпечке чаще всего используется обычный белый сахар-песок, из сахарной свеклы. Чем он мельче, тем лучше, так как мелкие кристаллы быстрее растворяются. Но существуют и другие виды сахара, которые помогут сделать выпечку более интересной и красивой.

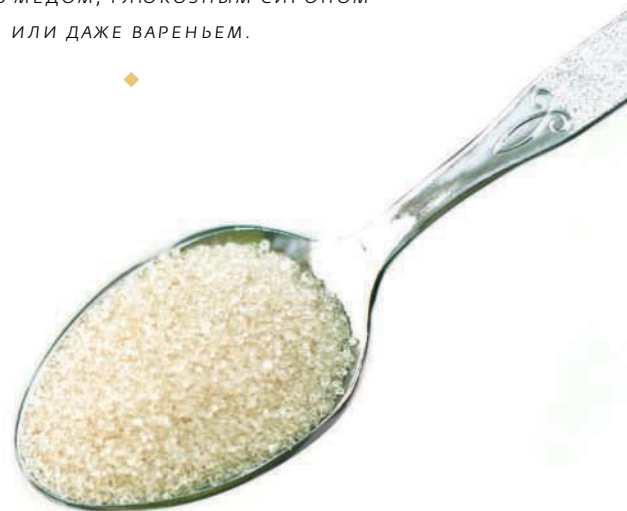
САХАРНАЯ ПУДРА

Обычно есть в продаже в кондитерских отделах супермаркетов. Пудра используется не только для посыпки и украшения изделий — без нее невозможно правильно приготовить некоторые виды теста или, например, сахарную глазурь. Так как сахарная пудра очень гигроскопична, она быстро отсыревает и слипается в прочные комки. Чтобы этого не происходило, производители добавляют немного крахмала, поэтому указание о наличии добавок на пакетике с сахарной пудрой не должно вас смущать.

КОРИЧНЕВЫЙ САХАР

Обычно такой сахар делают из сахарного тростника, он бывает нескольких видов, более светлый и более темный. Используя разный сахар, можно добиться интересных вкусовых нюансов.

САХАР В НЕКОТОРЫХ СЛУЧАЯХ МОЖНО ЗАМЕНИТЬ МЕДОМ, ГЛЮКОЗНЫМ СИРОПОМ ИЛИ ДАЖЕ ВАРЕНЬЕМ.



КУСКОВОЙ САХАР

Этот сахар годится не только для чая! Потерев кусочек об апельсин, вы снимете самый нежный, тончайший слой цедры, а сахар окрасится в прекрасный оранжевый цвет. Такой прием применяют при приготовлении соусов и подливок, а также для посыпки кексов и пирогов.

МЕД

Это отличная добавка к кексам или печенью, он имеет сильный аромат, а его вкус с легкостью может доминировать в изделии. К сожалению, при нагревании мед не сохраняет своих полезных свойств, поэтому в выпечке он используется исключительно ради вкуса и аромата.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



Молочные продукты, как и все другие компоненты выпечки, должны быть свежими и высокого качества. Желательно отсутствие всяческих добавок — закрепителей, загустителей, консервантов и красителей. Обязательно пробуйте молочные продукты, особенно молоко и сливки, после открывания пакета.

МОЛОКО

Молоко выпускается жирностью от 0,5 до 6%, и для выпечки и крема подходит любое. Если вы считаете калории, заменяйте обычное молоко обезжиренным.

СЛИВКИ

Выпускаются жирностью от 10 до 38%. Для взбивания подходят только сливки жирностью от 30%, перед взбиванием их нужно хорошо охладить.

Сливки часто используются для добавления в заливки для пирогов, жирность влияет не только на вкус изделия, но и на консистенцию будущего пирога.

СМЕТАНА

Покупая сметану, обязательно обращайте внимание на ее состав. Обычно это только сливки и закваска. Никаких закрепителей и загустителей в сметане быть не должно. Жирность сметаны колеблется от 10 до 40%, в большинстве рецептов оптимально использовать сметану жирностью 20%.

ТВОРОГ

Для выпечки лучше всего подходит мягкий и нежный творог без крупинок. Жирность в большинстве случаев значения не имеет, так что используйте творог, который обычно покупаете в магазине.

СОВЕТЫ ON-LINE

NASTTY:

Что делать, если творог попался влажный?

CHADEYKA:

И творог, и сметану можно отвесить, оставив на ночь в конусообразном мешочке, чтобы стекла лишняя влага.



СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

В своих рецептах я категорически не советую заменять масло маргарином, так как подобная замена сильно сказывается на вкусе и аромате готовых изделий.

Для выпечки и кремов используйте сливочное масло самого высокого качества, так как в некоторых видах теста содержится большое количество масла и его вкус является одним из основных в выпечке.

Содержание жира в хорошем сливочном масле составляет не менее 82%.

В продаже бывают обычно следующие виды:

- **СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ** масло, которое готовится из сливок;
- **КРЕСТЬЯНСКОЕ**, которое готовится из сметаны, оно имеет чуть кисловатый вкус;
- **ВОЛОГОДСКОЕ**, которое готовится из предварительно прогретого (топленого) молока.

В тесто можно класть любое из них, а для кремов наиболее подходящими являются вологодское и сладкосливочное масло.

ЯЙЦА



Хотя яйца часто сортируют по размеру, следует помнить, что основной важный показатель для яиц — их свежесть. Чем свежее яйца, тем легче они взбиваются, тем они вкуснее. Свежие яйца — это те, которые хранились не более недели.

Свежесть яйца можно определить по величине воздушной камеры в тупом конце. У свежих яиц она маленькая, поэтому такое яйцо тонет в стакане воды. Со временем размер камеры увеличивается, и двухнедельное яйцо плавает под водой, но на дно не опускается. Если яйцо пролежало больше месяца, оно всплывает на поверхность.



Цвет желтка (желтый или ярко-оранжевый) определяется добавками к корму кур и на вкус никак не влияет.



ОРЕХИ



ОРЕХИ — одна из самых распространенных добавок как в тесто, так и в начинку кондитерских изделий.

Любые орехи лучше покупать неочищенными, в скорлупе, так они гораздо дольше сохраняют свежесть и аромат. Но в современных условиях проще и быстрее использовать уже очищенные орехи, и с ними результат тоже будет хорошим.

МИНДАЛЬ

Главная особенность этого ореха — достаточно нейтральный и вместе с тем ни с чем не сравнимый вкус. Это позволяет использовать орехи и как основу для выпечки, и как добавку. В продаже можно встретить миндаль в разном виде.

НЕОЧИЩЕННЫЙ СУШЕНЫЙ МИНДАЛЬ. Для получения более яркого вкуса можно использовать миндаль, не очищая, но в большинстве случаев его используют без кожицы. Чтобы очистить миндаль, залейте его кипятком на 10 минут,

воду слейте и залейте кипятком еще раз. Как только вода остынет до приемлемой для рук температуры, можно чистить. Сжимайте пальцами каждый орех, выдавливая зернышко.

МОЛОТЫЙ МИНДАЛЬ. Это очищенные орехи, смолотые в муку. Отличная добавка практически в любое тесто. Чтобы помолоть миндаль самостоятельно, положите в комбайн с ножами очищенные орехи, добавьте немного сахарной пудры, размалывайте в самую мелкую крошку. Не используйте блендер: из-за слишком высокой скорости вращения ножей орехи могут замаслиться.

МИНДАЛЬНЫЕ ЛИСТОЧКИ. Очищенный миндаль, нарезанный вдоль на специальном автомате. Эти листочки — прекрасное украшение для любой выпечки. Продаются на развес или в вакуумной упаковке.

ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ

Это очень полезные орехи, но они довольно быстро портятся, поэтому не покупайте их впрок. Грецкие орехи обладают очень ярким вкусом и могут затмить собой даже некоторые пряности.





ФИСТАШКИ

Вкусом они похожи на миндаль, а главное их достоинство — ярко-зеленый цвет, поэтому часто именно фисташки используют для украшения выпечки. Но помните, что в выпечке используются несоленые фисташки, которые продаются полностью очищенными.

КЕДРОВЫЕ ОРЕХИ

Отличное лакомство и добавка для печенья.

ФУНДУК

Орехи с насыщенным, приятным вкусом, очень часто используются в выпечке и практически всегда в жареном виде. Чтобы очистить фундук, поджарьте его 15–20 минут при температуре 180 °С, пока шелуха не станет темно-коричневой и не начнет лопаться. Дайте орехам немного остыть и удалите шелуху пальцами.

ПРЯНОСТИ



Из пряностей в выпечке используются лишь несколько, но без них не проживешь! Здесь расскажу о самых распространенных.

ЛИМОННАЯ И АПЕЛЬСИНОВАЯ ЦЕДРА

Цедра — это самый тонкий, цветной слой кожуры цитрусовых. К сожалению, сейчас большинство фруктов покрывают воском перед отправкой на склады, поэтому апельсины, лимоны или лаймы надо тщательно вымыть с пищевой содой, а потом просушить. Для снятия цедры подойдет самая мелкая терка (но не для пюре).

ВАНИЛЬ

Ваниль — это стручки лианы семейства орхидных. Мы больше привыкли к ванильному сахару, но советую попробовать использовать настоящую ваниль (если найдете). В продаже сейчас бывает:

Ваниль — черные длинные мягкие стручки, в которых прячутся мелкие ароматные семена. В кулинарии чаще применяют семена, но использованные стручки не выкидывайте, складывайте их в банку, засыпая сахарным песком, так получится ванильный сахар. Используйте его вместо обычного сахара, чтобы сделать блюдо ароматным.

ВАНИЛЬНАЯ ЭССЕНЦИЯ — это концентрированный настой ванильных стручков, используется вместо ванили, одна кофейная ложечка заменяет стручок.

ВАНИЛЬНЫЙ САХАР. Настоящий ванильный сахар состоит из сахарного песка и молотой ванили (или ванильного экстракта). Имеет сероватый цвет.

ВАНИЛИНОВЫЙ САХАР. Часто на пакетиках написано «ванильный», хотя вместо ванили используется ванилин — искусственное вещество с ароматом ванили.

ВАНИЛИН. Иногда продается и просто ванилин, без сахара. Обращайте внимание на надпись на пакетике. Сам ванилин несладкий, а его избыток может придать неприятный привкус блюду, так что соблюдайте дозировку, указанную на упаковке.



ШОКОЛАД



Шоколад имеет очень насыщенный вкус и аромат, чем пользуются многие любители выпечки. А кроме того, доказано, что шоколад улучшает настроение!

Чтобы растопить шоколад, поломайте его на кусочки, положите в миску и поставьте над кастрюлей с кипящей водой (дно миски не должно касаться воды). Помешивайте время от времени, пока весь шоколад не растает. Также можно воспользоваться микроволновой печью, в режиме разморозки вы растопите 100-граммовую плитку за 3 минуты (перемешайте через минуту и дальше каждые 30 секунд).

В кулинарии используются следующие
КАКАО-ПРОДУКТЫ:

КАКАО-ПОРОШОК

Его получают из размолотых какао-бобов, высушивая остаток после отжима масла. Имеет горький вкус. Используется как добавка в тесто и для посыпки изделий.

ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД

Хороший шоколад состоит обычно из какао-масла, какао-массы и сахара, причем содержание какао-продуктов более 60%. Именно такой шоколад лучше всего использовать для приготовления кремов, конфет и муссов.

МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

Содержит молоко и потому имеет более мягкий и нежный вкус. Этот шоколад особенно

любят дети, поэтому используйте его в тортах и печеньях для детей.

БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

Из какао-продуктов он содержит только масло, и при этом в нем обычно множество добавок. Этот шоколад очень плохо переносит повышенные температуры, поэтому в микроволновой печи его растапливать не нужно, там он легко перегреется. Используйте только водяную баню, и с осторожностью!

ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЙ ШОКОЛАД

Это определенным образом приготовленные кусочки шоколада (в виде капелек), которые не плавятся и не теряют форму при высокой температуре. Иногда их называют шоколадными чипсами, они используются обычно как добавка в тесто для печеня.

СОВЕТЫ ON-LINE

TURBO_VENIK:

В шоколадной выпечке вы используете шоколад, а не какао — почему?

CHADEYKA:

Во-первых, шоколад используется вместо муки, то есть муки надо меньше, получается совсем другая консистенция. Во-вторых, шоколад имеет иной вкус, чем какао, он может быть и сладким, и кисловатым, и горьким, что дает множество вкусовых вариантов.



АЛКОГОЛЬ



Многие почему-то считают алкоголь

совершенно необязательной добавкой, просто исключая из рецепта. Между тем блюда, приготовленные с небольшой добавкой алкоголя, почти всегда намного вкуснее.

Обычно в тесто или начинку добавляют 1–2 столовые ложки спиртного, но иногда и намного больше. В рецептах я даю оптимальные пропорции и почти всегда предлагаю замену.

Оборудование



ДУХОВКА



Главное, без чего нам не обойтись, — это духовка. Неважно, газовая она или электрическая, старая или последней модели, с пятьюдесятью режимами или только с четырьмя. Надо, чтобы у нее была возможность разогреваться в нужном диапазоне температур и поддерживать заданную температуру с необходимой точностью. Помните, что самое важное при выпечке — это соблюдение температурного режима.

Именно с неправильной температурой часто связаны неудачи — подгоревшие края, непропеченное тесто, неподнявшиеся бисквиты. К сожалению, духовка — самая дорогая часть кухонного оборудования, и потому заменить ее при каких-то неполад-

ках нелегко. Гораздо проще попробовать наладить правильную работу духовки самостоятельно.

Если у вас старая духовка, очень вероятно, что термометр работает плохо и неправильно показывает температуру. Поэтому постарайтесь купить отдельно специальный термометр. Он позволит измерить температуру на каждом уровне (внизу, сверху и в середине) и выбрать оптимальный режим выпечки. Погрешность в 10 °C не является значимой, а вот бóльшая может сильно повредить.

КАК ИЗБЕЖАТЬ ПРОБЛЕМ?

Вот основные правила работы с духовкой:

- контролируйте температуру;
- ставьте пирог только в разогретую духовку (если только в рецепте не указано иное);
- располагайте форму на решетке, а не на противне для лучшего распределения воздуха в духовке;



- если в духовке неравномерный нагрев, положите на дно специальный камень или термостойкую толстую керамическую плитку;
- не открывайте дверцу в первые 5–10 минут выпечки, чтобы не нарушить температурный режим; в некоторых случаях не стоит открывать дверцу в течение всего периода выпечки;
- начинайте проверять готовность за 5–10 минут до указанного времени окончания выпечки.

Если ваши пироги все время подгорают снизу, попробуйте следующее:

- печите в керамических формах с толстым дном;
- подложите под форму фольгу, сложенную в несколько раз;
- поставьте в низ духовки глубокую форму, наполненную водой (но этот вариант не подходит для выпечки безе, потому что сильно увлажняет воздух);
- если нагревательный элемент внизу, ставьте пирог в самый верх духового шкафа.

Если пироги подгорают сверху, попробуйте такие варианты:

- через 10–15 минут от начала выпечки, когда пирог чуть зарумянится, накройте его фольгой (неплотно);
- если нагревательный элемент сверху, поставьте над пирогом противень.

Для различных видов выпечки используется разная температура, и это не прихоть, а необходимость.

- **100–120 °C** — при такой температуре выпекают безе или нежные кремы типа крем-брюле. У безе низкая теплопроводность, и, чтобы оно пропеклось, нужно много времени.



При более высокой температуре оно быстро стгорит сверху, а внутри останется сырым. Что касается кремов, то важно, чтобы они не свернулись при высокой температуре, и поэтому выбирают режим с минимальным температурным воздействием. Иначе вместо крем-брюле вы получите сладкий омлет.

- **140–160 °C** — температура для выпечки пирогов с нежными яичными заливками и некоторых кексов. С яйцами обращаются осторожно, чтобы они не свернулись, а большие кексы могут подгореть снаружи, не пропекшись внутри, если печь их при слишком высокой температуре.
- **160–180 °C** — оптимальная температура для выпечки кексов.
- **180–200 °C** — идеальная температура для бисквитов и масляных видов теста — слоеного рубленого, сладкого рубленого и песочного. При выпекании бисквитов важно быстро прогреть воздух в тесте, чтобы он расширился и бисквит стал пышным и высоким. Ну а остальные виды теста тоже нуждаются в высокой температуре — чтобы масло запеклось с мукой, так как при более низкой температуре масло может просто вытапливаться из пирога.
- **220–250 °C** — температура для выпечки некоторых кексов и вафель. Тесто с большим количеством сахара быстро пропекается и приобретает коричневый цвет именно при такой температуре.



◆
**ПРИ РАБОТЕ С МИКСЕРОМ ВАЖНО
ВЫБРАТЬ ПОДХОДЯЩИЕ НАСАДКИ —**
для взбивания насадки должны быть
тонкие, в виде пружинок или рамок.

◆

МИКСЕР



Я знаю, что многие пользуются для взбивания просто вилкой или венчиком, но миксер — настолько удобная вещь, что рекомендую всем рассмотреть возможность его приобретения.

С ним без проблем взбиваются белки, желтки, масло, и, главное, времени на это уходит гораздо меньше, чем при обычном ручном способе.

БЛЕНДЕР



Блендер — это чаша с вращающимися ножами или насадка к миксеру с ножами. Взбить что-то блендером невозможно, а вот мелко порубить или перемешать — вполне.

Это идеальный помощник для приготовления сладкого рубленого теста, измельчения орехов или превращения ягод в пюре.

Также очень распространены погружные блендеры — но их лучше использовать только для пюрирования продуктов, а вот замесить тесто или размолоть орехи таким блендером не получится: ножи, во-первых, маленькие, а во-вторых, вращаются слишком быстро. К такому блендеру часто прилагается специальная насадка-венчик, им можно вполне неплохо взбить белки.

ВЕСЫ



В выпечке, как ни в какой другой области кулинарии, нужно точно взвешивать и отмерять продукты.

Как ни крути, весы в этом случае являются практически необходимой вещью. Особенно это важно для начинающих кулинаров, которые еще не умеют на глаз определять нужную консистенцию теста. Да и профессиональные кондитеры обязательно точно взвешивают продукты. Это очень просто и удобно!

ПРОЧИЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ



Купите удобный **венчик** с гладкой нескользящей ручкой. Им удобно не только взбивать, но и перемешивать. Когда вы взбиваете, держите венчик под углом, а при перемешивании — вертикально.

Силиконовые или пластиковые **лопатки** помогут выскрести из миски все тесто до последней капельки. Удобно и аккуратно!

Длинным **ножом** вы легко разрежете бисквитный корж на пласты, важно только, чтобы нож был длиннее диаметра коржа. Следите, чтобы нож всегда был острым. Лучше всего затачивать ножи точильным бруском.

Шпателем удобно намазывать крем на торт или начинку на тесто.

Обычной жесткой кулинарной **кисточкой** хорошо смахивать лишнюю муку с печенья,

Если весов у вас нет и не предвидится, купите хороший мерный стакан — на нем указано соответствие объема и веса нескольких видов продуктов — муки, сахара, сливок.



а силиконовой **кистью** очень удобно смазывать формы.

Лопатка с плоским краем незаменима для помешивания кремов и начинок при варке — она плотно прилегает ко дну и исключает пригорание.

Обычное металлическое **сито** пригодится для протираания джема или процеживания начинки. Современные сита делаются либо из нержавеющей стали, либо из пластика. Поэтому через них можно протирать любые, в том числе и кислые, продукты. А для просеивания муки сито в виде стакана — самый лучший вариант.

Терки бывают разными, крупными или мелкими, на моей кухне наиболее часто используется



самая мелкая терка (но не для пюре) — на ней одинаково хорошо натирать и цедру цитрусовых, и морковь для пирога. Важная особенность — такая терка хорошо измельчает, не выжимая сок, но при условии, что она острая. На крупной терке удобно натирать масло для рубленого теста.

Для перемешивания начинок и теста подойдут обычные **ложки**.

Для замешивания теста всегда используйте большие **миски** — в них удобно мешать, ничего не проливая и не просыпая. Кроме того, большая посуда более тяжелая и устойчивая, не скользит по столу при замесе.

Никак не обойтись при раскатке теста без **скалки** — попробуйте купить вращающуюся, она гораздо удобнее, чем обычная скалка.

На противень лучше всего стелить **пЕКАРСКУЮ БУМАГУ (БУМАГУ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ)** — к ней не прилипнет печенье, да и противень останется чистым. С помощью такой бумаги можно также увеличить высоту круглой формы — вырежьте полосу нужной высоты, а длиной чуть больше длины окружности формы, сверните и скрепите степлером. А кружок вощеной бумаги на дне формы не позволит вашему бисквиту прилипнуть, и проще будет вынуть и переложить его на блюдо. А вот еще один секрет: если вы положите на дно формы под тесто крест-накрест две длинные узкие полоски бумаги, то готовый пирог вы легко достанете из формы, потянув за концы этих полосок.

Бисквиты, кексы и печенье лучше всего остужать на **РЕШЕТКЕ** — в этом случае доньшко и края не отсыреют.



ФОРМЫ



ФОРМЫ БЫВАЮТ РАЗНЫМИ, все они по-своему удобны. Мне, например, не очень нравятся силиконовые формы, зато я обожаю керамические. У вас, возможно, другое мнение, или у вас его еще вообще нет по этому вопросу. В любом случае я рекомендую попробовать печь в разных формах и выбрать те, что вам действительно удобны и подходят к вашей духовке.

Силиконовые формы удобны тем, что их не надо смазывать, ведь к ним никогда ничего не прилипает. Они бывают разных цветов, всевозможных видов и размеров. Такие формы

мягкие (хотя можно найти в продаже и формы с металлическим каркасом), поэтому перенести в духовку наполненную жидким тестом форму вам не удастся. Не забывайте ставить эти формы на противень или решетку заранее, до заполнения их тестом. Из недостатков хочу отметить блестящую, как будто лакированную поверхность готовой выпечки, мне это не нравится. Зато из этих форм можно легко вынуть любой пирог, просто отогнув края. Только не стоит в них готовить фланы и тому подобные десерты, слишком трудно достать их аккуратно, хотя, возможно, это дело привычки.



МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ФОРМЫ БЕЗ ПОКРЫТИЯ.

Эти формы бывают алюминиевые, жестяные, из нержавеющей стали. Их необходимо тщательно смазывать и посыпать мукой перед выпечкой, если этого требует вид теста. Не стоит ничего резать в этих формах, особенно в алюминиевых. На поверхности легко образуются царапины, к которым при последующей выпечке изделие может прилипнуть. Формы бывают разной толщины, но чаще всего — тонкими, поэтому легко деформируются, дно может выгибаться от температуры и со временем становится неровным. Если вы хотите, чтобы форма долго служила, не покупайте дешевые тоненькие формы. С другой стороны, только металлические формы бывают разъемными — в них удобно выпекать бисквиты или делать многослойные торты с желе, а также пироги, которые после выпечки нельзя переворачивать.

Можно заменить такую форму тяжелым кольцом, которое ставится прямо на противень (не забудьте подложить бумагу для выпечки). Такие кольца очень удобны, но встречаются только в магазинах профессионального инвентаря.

Также очень удобны **ФОРМЫ С ВЫНИМАЮЩИМСЯ ДНОМ**, они бывают и большими, и порционными. Из них без проблем можно достать пирог с любой начинкой.

Для выпечки кексов часто используются круглые формы с отверстием посередине. В них изделия пропекаются быстрее и равномернее за счет циркуляции воздуха в отверстии. В тех же целях используют прямоугольные формы.

В МЕТАЛЛИЧЕСКИХ ФОРМАХ С ТЕФЛОНОВЫМ ПОКРЫТИЕМ нельзя ничего резать, и это их главный недостаток. Также они требуют смазывания

и посыпания мукой для бисквитного и любого другого теста, не содержащего жиров. Некачественные формы тонкие, легко деформируются, как и обычные жестяные.

КЕРАМИЧЕСКИЕ ФОРМЫ, А ТАКЖЕ СТЕКЛЯННЫЕ (ИЗ ПИРЕКСА И Т. П.). Это мои любимые!

Они такие красивые, что любую выпечку можно прямо в них подавать на стол. У них более низкая теплопроводность и большая толщина, поэтому пироги в них меньше подгорают. Пирог можно резать прямо в форме, никаких царапин не будет.

И НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ:

- если вы боитесь, что начинка будет кипеть и выльется из формы, подстелите под форму фольгу;
- если у пирога с заранее выпекаемой основой сильно румянятся края, закройте их фольгой еще при первой выпечке (без начинки), а с начинкой печите без фольги;
- на дно любой формы стелите кружок бумаги для выпечки, так проще будет потом доставать пирог;
- смазывайте несиликоновые формы во всех случаях, кроме использования рубленого или песочного теста.

ОПТИМАЛЬНЫЙ НАБОР ФОРМ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПО РЕЦЕПТАМ ИЗ ЭТОЙ КНИГИ:

- круглая разъемная форма для бисквитов и кексов диаметром 20–23 см;
- прямоугольная форма для кексов 10×20 см (можно использовать одноразовые);
- круглая керамическая форма для пирогов диаметром 23–25 см;

- 6 порционных керамических или металлических формочек диаметром 6–8 см (можно использовать одноразовые);
- квадратная форма 20×20 см;
- противень;
- силиконовая форма для бисквитного печенья (мадлен).

КАК ПОДГОТОВИТЬ ФОРМУ К ВЫПЕЧКЕ

Перед выпечкой в большинстве случаев формы надо смазывать. Лучше — сливочным маслом, не растопленным (оно стечет со стенок), а размягченным. Промажьте форму рукой, кисточкой или бумажной оберткой от пачки масла. Насыпьте в форму немного муки и, потряхивая, равномерно распределите по дну и стенкам. Лишнюю муку высыпьте, хорошенько постучав по форме. Для посыпки можно использовать также молотые орехи, сахар или крахмал.



◆

ДА-ДА, ЭТО ТО САМОЕ ТЕСТО, КОТОРОЕ ЧАЩЕ ВСЕГО
ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ НАСТОЯЩИХ, ПЫШНЫХ ТОРТОВ С КРЕМОМ.
НЕ ДУМАЙТЕ, ЧТО ВАМ ОНО НЕ ПОД СИЛУ! ГЛАВНОЕ — ХОРОШО
ВЗБИТЬ БЕЛКИ И ЖЕЛТКИ, А ОСТАЛЬНОЕ ТОЧНО ПОЛУЧИТСЯ!
СКАЖУ ПО СЕКРЕТУ: ДЛЯ ЭТОГО И МИКСЕР НЕОБЯЗАТЕЛЕН,
НО ЕГО НАЛИЧИЕ СИЛЬНО УПРОЩАЕТ ЖИЗНЬ.

◆





ГЛАВА 2

БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

Основной бисквит **32** • Бисквитный рулет **34** • Бисквитное
печенье **35** / Молочный пирог Tres leches **36** • с вареной
сгущенкой **38** • в карибском стиле **39** / Торт «Баскский берет» **40**
• Ганаш и трюфели **42** • Горячий шоколад **43** / Бисквитный пирог
с ягодами и кремом **44** • Рулет **45** / Сливочные пирожные
с шоколадом **46** • с ягодами **47**



Основной БИСКВИТ

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 20–22 см или 6 формочек Ø 8 см, смазанные маслом и посыпанные мукой, или противень, застеленный бумагой для выпечки | духовка, разогретая до 200 °С

ВАРИАНТЫ: БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ | БИСКВИТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Самый простой бисквит печется из яиц, сахара и муки, без всяких добавок. Муку предварительно надо два-три раза просеять, таким образом она станет легкой, насыщенной воздухом, будет легче соединяться со взбитой яичной смесью. Чтобы получить очень нежный, светлый и пышный бисквит, треть от указанного количества муки можно заменить крахмалом. Для шоколадного бисквита вместо части муки нужно взять порошок какао, а для орехового — молотые орехи.



ДЛЯ ТЕСТА:

4 яйца (отделить белки от желтков)

120 г муки

120 г сахара



СОВЕТЫ ON-LINE



ТИМБУКТОО:

Зачем советуют резать бисквит ниткой? Я разрезаю коржи длинным тонким ножом — есть какая-то разница?

CHADEYKA:

С ниткой получается одинаковая толщина даже у тех, кто первый раз режет, у меня по молодости ножом часто криво получалось.

- 1 Взбейте желтки со 100 г сахара в очень густую, светлую пенистую массу, обычно это занимает 2–3 минуты. При взбивании установите на миксере максимальную скорость.
- 2 Белки взбейте до крепких пиков, добавьте оставшийся сахар.
- 3 Взбейте белки с сахаром до появления блеска и взбивайте, пока масса не станет плотной. Слишком долго взбивать не надо, обычно хватает 2–3 минут.
- 4 Добавьте желтки и аккуратно перемешайте. Мешать следует движениями снизу вверх, зачерпывая массу от края и опуская ее в середину. Как только смесь станет однородной, остановитесь. Излишнее перемешивание повредит тесту.

◆

КАК ИЗВЕСТНО, ПРИ НАГРЕВАНИИ ГАЗ РАСШИРЯЕТСЯ, А ЗНАЧИТ, В ПРОЦЕССЕ ВЫПЕЧКИ ВОЗДУХ, НАХОДЯЩИЙСЯ ВО ВЗБИТЫХ БЕЛКАХ И ЖЕЛТКАХ, УВЕЛИЧИВАЕТСЯ В ОБЪЕМЕ И ТЕСТО ПОДНИМАЕТСЯ. ПОКА СТЕНКИ ПУЗЫРЬКОВ НЕ ЗАПЕКЛИСЬ, ЛЮБОЕ СОТРЯСЕНИЕ МОЖЕТ ОСАДИТЬ ИЗДЕЛИЕ, ПОЭТОМУ ОБЫЧНО В ПЕРВЫЕ 15–20 МИНУТ ДУХОВКУ НЕ ОТКРЫВАЮТ. ЕСЛИ ДУХОВКА СЛИШКОМ ХОЛОДНАЯ, МЕНЬШЕ 180 °С, БИСКВИТНОЕ ТЕСТО БУДЕТ РАСПЛЫВАТЬСЯ, А НЕ ПОДНИМАТЬСЯ, ТАК КАК ТЕПЛА НЕ ХВАТИТ, ЧТОБЫ БЫСТРО ПРОГРЕТЬ ВОЗДУХ В ТЕСТЕ.

◆



- 5 Всыпьте просеянную муку. Если вы используете добавки, то сначала перемешайте все сухие просеянные ингредиенты в отдельной посуде.
- 6 Вновь перемешивайте указанным выше способом, добиваясь однородности, но стараясь не нарушить воздушность массы.
- 7 Смажьте форму (и дно, и стенки) кусочком размягченного сливочного масла, положите ложку муки и, потряхивая, распределите ее по всей форме. Остатки муки нужно высыпать.
- 8 Выложите тесто в форму, пригладьте так, чтобы в середине образовалось небольшое углубление.
- 9 Поставьте в духовку на средний или верхний уровень, выпекайте 25–30 минут при 200 °С.



Готовность начинайте проверять за 5 минут до окончания выпечки, и только после того, как ямочка посередине бисквита исчезнет, то есть бисквит поднимется ровной горкой: деревянная палочка (спичка или зубочистка) должна выходить из середины пирога сухой и чистой. Если палочка остается влажной, оставьте бисквит в духовке еще на 5 минут. Есть и другой способ определения готовности — нажмите пальцем на середину пирога, готовый бисквит упругий, и ямочка сразу исчезнет.



- 10 Достаньте бисквит и остужайте 5 минут в форме, а потом охладите на решетке, чтобы он не отмок.



Из бисквитного теста можно выпекать не только большие коржи, но и рулеты, печенье и маленькие пирожные в формочках.

ВАРИАНТ 1

БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ



Для рулета то же тесто (см. с. 32) надо выложить на застеленный бумагой противень ровным слоем толщиной 1 см и выпекать 8–10 минут. Бисквит должен остаться светлым.

- 1 Размажьте тесто по листу пекарской бумаги. Выпекайте 8–10 минут.
- 2 На влажное полотенце положите пекарскую бумагу, переверните на нее выпеченный бисквит и удалите бумагу, на которой он выпекался.
- 3 Накройте влажным полотенцем и оставьте до остывания.
- 4 Выложите начинку и сверните рулет, положите в холодильник на 2–3 часа. Срежьте неровные края, украсьте и подавайте.

СОВЕТЫ ON-LINE

MARINY_H:

Как вы полагаете, в силиконовой форме этот бисквит можно выпекать?

CHADEYKA:

В силиконовой можно, но сначала поставьте ее на решетку и только потом заполняйте тестом.



ВАРИАНТ 2

БИСКВИТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



Бисквитное печенье, слегка пропитанное сиропом, используют, к примеру, как основу для знаменитого десерта тирамису или для французской шарлотки.

- 1 Положите только что приготовленное тесто в полиэтиленовый пакет, срежьте уголок и выдавливajte на противень, застеленный пекарской бумагой, толстыми полосками шириной примерно 4–5 см и длиной 10–12 см. Если вам не хватает места на противне, отсадите полоски просто на пекарскую бумагу, пока тесто не потеряло структуру.
- 2 Посыпьте тесто 1 столовой ложкой сахарной пудры (через ситечко) и отправьте в духовку на 8–10 минут при 200 °С.
- 3 Готовые бисквиты остудите, в герметичной коробке они хранятся несколько недель.

◆

На следующих страницах вы увидите совершенно разные рецепты с бисквитом — от торта до пирожных. Возможно, вы решитесь и сами придумать что-то вкусное именно для себя.

◆

МОЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Tres leches

ПОНАДОБИТСЯ: форма 20×20 см с квадратным дном или круглая Ø 20–23 см, смазанная маслом и посыпанная мукой | духовка, разогретая до 200 °С

ВАРИАНТЫ: С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ | В КАРИБСКОМ СТИЛЕ

ЭТОТ РЕЦЕПТ ИЗ ЮЖНОЙ АМЕРИКИ прост и очень вкусен — надо всего лишь приготовить молочный сироп на основе обычной сгущенки и вылить на горячий, только что выпеченный бисквит.

Средняя пропорция — 100 мл сиропа на 1 яйцо в бисквитном тесте.



ДЛЯ ТЕСТА:

БИСКВИТ ПО ОСНОВНОМУ РЕЦЕПТУ
из 4 яиц

СИРОП:

150 мл топленого молока

150 мл сгущенного молока

150 мл сливок жирностью 20%

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

150 г сахарной пудры

1 белок

1 ч. ложка ликера «Бейлис»



- 1 Испеките обычный бисквит (подробнее см. с. 32).
- 2 Пока он печется, сделайте молочный сироп: смешайте сгущенное молоко, топленое молоко и сливки.
- 3 Поверхность только что вынутого из духовки пирога наколите деревянной палочкой (спичкой или зубочисткой) и залейте приготовленным сиропом. Лейте не слишком быстро, чтобы сироп успевал впитываться.
- 4 Охладите пирог, проще всего оставить на ночь.
- 5 Приготовьте помадку: в мисочку положите белок, сахарную пудру и слегка подогрейте на водяной бане (поставьте миску в другую, наполненную горячей водой), энергично помешивая лопаткой.



- 6 Добавьте ликер, размешайте и намажьте теплой глазурью пирог.
- 7 Как только глазурь застынет, пирог можно подавать, из формы заранее вынимать не надо.

Постояв ночь (минимум — до полного охлаждения), пирог становится очень вкусным и нежным, а украшают его обычно помадкой, меренгой или какой-нибудь посыпкой, так как его поверхность смотрится не слишком красиво.

СОВЕТЫ ON-LINE

MISS_INCH:

Тут (на юге США) этот рецепт становится все популярнее в варианте «4 молока»: сгущенка, концентрированное, сливки и вареная сгущенка. Я делала оба варианта, и «4 молока» оказался вкуснее.



ВАРИАНТ 1

С ВАРЕННОЙ СГУЩЕНКОЙ



Очень красивым и вкусным получается пирог с вареной сгущенкой. Делается просто, тем более что вареную сгущенку сейчас можно купить в магазине. Только постарайтесь выбрать натуральную, без всяких растительных добавок.

- 1 Для сиропа возьмите 120 г вареной сгущенки, долейте сливками до объема 400 мл и добавьте пару столовых ложек коньяка или рома.
- 2 Отличный вариант для покрытия — глазурь из белого или молочного шоколада (например, из рецепта «Сливочные пирожные с шоколадом», см. с. 46). Подавайте с ягодами.

СОВЕТЫ ON-LINE



JEЛKA:

Цвет сиропа на фото натолкнул на мысль о кофейном/капучиновом сиропе. Как вы полагаете, получилось бы что-нибудь? И как его тогда делать, интересно? Должен ли сироп быть густым?

CHADEYKA:

Думаю, как обычно для такого пирога, смесь сливок с молоком и сгущенкой, только добавить кофейный ликер, типа Tia Maria.





ВАРИАНТ 2

В КАРИБСКОМ СТИЛЕ



ЗАМЕНИВ ЧАСТЬ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ
 КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ, ПОЛУЧИМ ПРЕКРАСНЫЙ
 ПИРОГ В КАРИБСКОМ СТИЛЕ. ДЛЯ УКРАШЕНИЯ
 ПОДОЙДЕТ КОКОСОВАЯ МЕРЕНГА — КРЕПКО
 ВЗБИТЫЕ БЕЛКИ С САХАРОМ И КОКОСОВОЙ
 СТРУЖКОЙ. СТРУЖКУ МОЖНО ВЗЯТЬ И ГОТОВУЮ,
 НО Я РЕКОМЕНДУЮ КУПИТЬ СВЕЖИЙ ОРЕХ
 И НАТЕРЕТЬ НА МЕЛКОЙ ТЕРКЕ.

- 1 Залейте горячий пирог сиропом (200 мл сливок, 50 г коричневого тростникового сахара и 200 мл консервированного кокосового молока).
- 2 Для меренги взбейте 2 белка так, чтобы пена хорошо держалась на венчике, добавьте 100 г сахара и взбивайте до плотности и блеска, затем всыпьте натертый на мелкой терке кокосовый орех (200 г).
- 3 Намажьте меренгой пирог.
- 4 Запекайте в гриле или очень горячей духовке пару минут до легкого зарумянивания. При подаче можно добавить лайм или лимон.



ТОРТ

«Баскский берет»

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 22 см со скругленным дном, смазанная маслом и посыпанная мукой | духовка, разогретая до 200 °С

ВАРИАНТЫ: ГАНАШ И ТРЮФЕЛИ | ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД

Этот торт — двойной символ Страны Басков. Во-первых, он делается в виде берета, который является неотъемлемой частью баскского мужского национального костюма. Во-вторых, торт получается очень шоколадным. Дело в том, что именно баски были одними из первых поставщиков шоколада из Латинской Америки в Европу. Существует красивая легенда, что контрабандный шоколад прятали в бисквитных коржах — так и появился этот торт. Как бы то ни было, шоколада, и хорошего причем, не жалейте. Получится, и правда, вкусно и красиво.



ДЛЯ ТЕСТА:

4 яйца (отделить желтки от белков)

80 г муки

20 г КРАХМАЛА

20 г КАКАО-ПОРОШКА

120 г САХАРА

СИРОП ДЛЯ ПРОПИТКИ БИСКВИТА:

75 г САХАРА

150 мл воды

2 ст. ложки АПЕЛЬСИНОВОГО
ЛИКЕРА





ДЛЯ КРЕМА:

200 г темного шоколада
(содержание какао больше 60%)

200 г сливок жирностью 35%

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

100 г темного шоколада или готовой
шоколадной крошки



♦
Для торта понадобится
обычный бисквит
с добавлением какао.

- 1 Муку, крахмал и какао просейте вместе, добавьте в яичную смесь, как в основном рецепте (см. с. 32).
- 2 Выпекайте в круглой форме со скругленным дном, как обычный бисквит. Охладите на решетке, дайте постоять не менее 8 часов (бисквит не должен зачерстветь!).
- 3 Крем представляет собой ганаш — эмульсию из сливок и шоколада. Для получения эмульсии наломанный или натертый шоколад залейте кипящими сливками.
- 4 Энергично перемешайте круговыми движениями, пока не получится очень гладкая, блестящая и слегка тягучая масса. Оставьте при комнатной температуре на 1 час.
- 5 Приготовьте сироп для пропитки бисквита: сахар залейте водой и варите до полного растворения, охладите и добавьте ликер.
- 6 Бисквит разрежьте на три пласта широким длинным ножом. Пропитайте нижний корж сиропом ($\frac{1}{3}$) и намажьте четвертью крема. Следующие коржи кладите сверху и также пропитывайте, а затем смазывайте кремом. В заключение обмажьте кремом весь торт.
- 7 Шоколад измельчите в комбайне в крошку и посыпьте ею торт.



СОВЕТЫ ON-LINE

LESYOK:

Мне удалось избежать глобального таяния начинки в руках! Во-первых, я в морозилку положила несколько ложек и ими доставала ганаш из пиалок. Сразу «стряхивала» в миску с какао или орехами, обваливала, а только потом брала в холодные руки и катала шарики. Получилось быстро и без регулярного мытья рук и кучи салфеток.

ВАРИАНТ 1

ГАНАШ И ТРЮФЕЛИ



Кстати, ганаш — это именно то, из чего делают настоящие трюфели. Главное — выбрать хороший шоколад, содержание какао в нем должно быть от 60 до 80%, и желательно отсутствие всяческих добавок. Хотя трюфели из белого шоколада тоже интересный вариант.

◆
Когда вы освоите обычные трюфели, можно начинать любые эксперименты, например добавлять мед, орехи, цедру или сухофрукты.
◆

- 1 Возьмите сливки и шоколад в равных количествах (по 200 г). Сливки подогрейте до кипения и вылейте на порубленный шоколад, энергично размешайте до получения очень гладкой, ровной, блестящей массы.
- 2 Охладите до температуры около 40 °С и добавьте кусочки сливочного масла (25 г), размешайте. Теперь можно влить алкоголь, например ром или апельсиновый ликер (2–3 столовые ложки).
- 3 Оставьте ганаш в холодильнике на 8–10 часов, чтобы он выстоялся и стал более плотным.
- 4 Теперь можно брать кусочки чайной ложечкой и руками формировать шарики, которые затем обваливать в какао-порошке. Лучше, если руки во время этой операции будут холодными, также удобно использовать тонкие латексные перчатки.



А ЕСЛИ ВЗЯТЬ ЛИШЬ ПАРУ КУСОЧКОВ ШОКОЛАДА
и много сливок (или даже воды) — можно
получить то, что называется настоящим
горячим шоколадом. Соотношение сливок
и шоколада выбирайте на свой вкус, кому-то
нравится, когда шоколад очень густой,
а кому-то наоборот.

ВАРИАНТ 2

ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД



- 1 Шоколад поломайте и залейте горячими сливками.
- 2 Размешайте тщательно... И наслаждайтесь!

СОВЕТЫ ON-LINE



ONANEBREETNOGI

Мне кажется, можно приготовить эмульсию на жирных сливках, а потом долить горячее молоко обычной жирности, а то со сливками это прямо жировая бомба получается — 200 мл 20%-ных сливок + 50 г шоколада = 650–700 ккал.

CHADEYKA

Можно и так, правильно.

QUEENOFWORDS4

А если коньяку добавить немного — не перебьет вкус, как вы думаете?

CHADEYKA

Нет, не перебьет, можно и с другими напитками экспериментировать, и со специями тоже.



Бисквитный

ПИРОГ С ЯГОДАМИ И КРЕМОМ

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 22 см, смазанная маслом и посыпанная мукой |
духовка, разогретая до 200 °С

ВАРИАНТ: РУЛЕТ

Для этого пирога в бисквите нужно вырезать углубление для начинки. Она простая: сметанный крем смешивается с ванилью и бисквитными крошками, добавляются свежие ягоды... Готово! Настоящий летний ароматный пирог, который очень легко приготовить.



ДЛЯ ТЕСТА:

БИСКВИТ ПО ОСНОВНОМУ РЕЦЕПТУ
из 4 яиц

ДЛЯ КРЕМА:

250 г сметаны жирностью 20%

50 г сахарной пудры

1 стручок ванили

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

450 г разных ягод (земляника,
малина, черника)

1 ст. ложка миндаля, нарезанного
листочками



- 1 Выпеченному бисквиту дайте выстояться около 8 часов (ночь). Срежьте верхнюю корочку.
- 2 Выберите из коржа мякиш, отступив от края один сантиметр. Будьте внимательны — донышко должно остаться неповрежденным!
- 3 Вынутый мякиш разомните или порубите в комбайне в не слишком мелкую крошку. Отложите 2 столовые ложки этих крошек.
- 4 С помощью миксера (или обычной вилки) смешайте сметану с сахарной пудрой и сердцевинкой ванильного стручка до получения однородной тягучей массы. Добавьте большую часть крошек и аккуратно размешайте. Наполните кремовой массой бисквитную корзинку, сверху разложите ягоды.
- 5 Оставшиеся крошки перемешайте с миндалем и поджарьте до золотистого цвета. Посыпьте пирог.



СОВЕТЫ ON-LINE



ALEKSANDRA_LJ:

Подобное мама пекла на мой день рождения в детстве, только сердцевинка смешивалась с мороженым — и все быстро убиралось в морозилку для охлаждения. Мороженое, бисквит и ягоды — вкуснятина. Но баловство, конечно.



РУЛЕТ



ЕЩЕ ПРОЩЕ — ВЫЛИТЬ БИСКВИТНОЕ ТЕСТО
НА ПРОТИВЕНЬ, РАВНОМЕРНО РАСПРЕДЕЛИТЬ
И ИСПЕЧЬ, ОБЫЧНО ДЛЯ ЭТОГО ХВАТАЕТ 10 МИНУТ.
Если боитесь, что рулет не получится, —
НЕ СВОРАЧИВАЙТЕ, А ПРОСТО РАЗРЕЖЬТЕ КОРЖ
НА ТРИ ЧАСТИ И ПОЛОЖИТЕ ИХ ДРУГ НА ДРУГА.

- 1 Размажьте тесто на пекарской бумаге и выпекайте бисквит 8–10 минут.
- 2 Отложите 150 г ягод, оставшиеся ягоды разомните вилкой, слегка присыпав сахарной пудрой.
- 3 Переверните готовый бисквит на лист пекарской бумаги и удалите прилипшую бумагу, на которой он выпекался (подробнее см. с. 34). Бисквит полейте кремом, выложите размятые ягоды, сверху посыпьте целыми ягодами.
- 4 Сверните рулет с помощью бумаги, в нее же и заверните и поставьте на холод на ночь.



СЛИВОЧНЫЕ ПИРОЖНЫЕ с шоколадом

ПОНАДОБИТСЯ: 8 формочек Ø 8 см, смазанных маслом и посыпанных мукой |
духовка, разогретая до 190 °С

ВАРИАНТ: С ЯГОДАМИ

Это тесто — нечто среднее между кексом и бисквитом, оно содержит вдвое меньше яиц, чем обычный бисквит, но получается очень легким и нежным за счет добавления сливок. Вообще-то эти пирожные вкусны и сами по себе, без всяких добавок, но шоколадное сердечко очень порадует сладкоежек. Берите молочный или белый шоколад, слишком темный забьет нежный сливочный вкус.



ДЛЯ ТЕСТА:

2 яйца

125 г муки

125 г сахара

100 г сливок жирностью 35%

1 пакетик ванильного сахара (20 г)

ДЛЯ НАЧИНКИ:

8 кусочков молочного шоколада

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

75 г молочного шоколада

75 г сливочного масла

1 ч. ложка какао-порошка





- 1 Яйца смешайте с сахаром и ванильным сахаром, взбивайте несколько минут до образования пышной белой массы.
- 2 Добавьте просеянную муку.
- 3 Влейте сливки, аккуратно перемешайте и распределите тесто по смазанным маслом и посыпанным мукой формочкам. Наполняйте формочки примерно на $\frac{2}{3}$ высоты.
- 4 Положите в каждую формочку по кусочку шоколада.

- 5 Выпекайте 25 минут. Готовые бисквиты оставьте на несколько минут в формочках, а потом выложите остужаться на решетку.
- 6 Приготовьте глазурь: смешайте шоколад, сливочное масло и какао, растопленные на водяной бане или в микроволновой печи, до получения гладкой массы.
- 7 Полейте глазурью бисквиты, украсьте и охладите.

с ягодами



Из этого теста можно испечь пирог.

Сливочный вкус этого пирога можно дополнить и ягодами, например малиной.

Вы можете печь его круглый год, так как ягоды можно использовать и свежие, и замороженные.

- 1 Приготовьте тесто и выложите в форму, сверху разложите малину (125 г).
- 2 Выпекайте 35 минут при 190 °С. Дайте остыть.
- 3 Смажьте теплый пирог разогретым цветочным медом, посыпьте рублеными фисташками (20 г) и оставьте до застывания.

Если вы используете замороженные ягоды, оставьте их при комнатной температуре на 15 минут, полностью размораживать не надо.



◆

НЕ ВЕРИТСЯ, ЧТО ИЗ ОБЫЧНОГО ЯИЧНОГО БЕЛКА,
КОТОРЫЙ ПОЧТИ НЕ ОБЛАДАЕТ НИ ЦВЕТОМ, НИ ВКУСОМ,
НИ ЗАПАХОМ, МОЖНО ПОЛУЧИТЬ МНОЖЕСТВО ВЕЛИКОЛЕПНЫХ,
СТОЛЬ НЕПОХОЖИХ ДРУГ НА ДРУГА ИЗДЕЛИЙ. ХРУСТЯЩИЕ, ТАЮЩИЕ
ВО РТУ БЕЗЕ; МЯГКИЕ, ТЯГУЧИЕ МЕРЕНГИ; ПУШИСТЫЕ
И НЕЖНЫЕ «СНЕЖКИ».

◆





ГЛАВА 3

БЕЗЕ И МЕРЕНГИ

Основы **50** / Основное безе **52** / Безе с соусом «Английский крем» **54** /
«Амаретти» **56** / Звездочки с корицей **58** / Пирог с красной
смородиной или брусникой **60** / Корзиночки с клюквенным кремом
и медовой меренгой **62** / Яблочный пирог с брусникой и безе **64** /
«Снежки» **66** / Меренги «Павлова» **68** / Мороженое «Аляска» **70** /
Миндальные туюли **72**



ОСНОВЫ



В основе этих великолепных десертов лежит одна основная технология — взбивание, изучив которую вы без проблем справитесь со всем десятком рецептов из этой главы.

Для того чтобы белки хорошо взбились, а у вас не возникло никаких затруднений, запомните несколько правил, при выполнении которых обычно гарантирован удачный результат.





ЯЙЦА НЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОЧЕНЬ СВЕЖИМИ!

Как ни удивительно, но для того, чтобы белки хорошо взбились, они не должны быть совершенно свежими (стоит заметить, что совершенно свежих яиц у нас в продаже и не бывает, это касается в первую очередь деревенских яиц прямо из-под курочки). Чем дольше яйцо находится в скорлупе (то есть чем дольше оно хранится), тем меньше влаги остается в белке, он становится более густым и лучше взбивается. Белки, пролежавшие пару дней в холодильнике в посуде с крышкой, всегда взбиваются отлично.

ПОСУДА ДОЛЖНА БЫТЬ ЧИСТОЙ!

Взбиванию белков могут помешать частицы желтка, жира или капельки воды, поэтому начинайте взбивание в совершенно чистой и сухой посуде, чистым и сухим венчиком. Для гарантии чистоты многие кулинары рекомендуют про-

тереть миску для взбивания ломтиком лимона, помимо очищающих функций кислота также помогает взбиванию.

БЕЛКИ НЕ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ХОЛОДНЫМИ!

Хотя это и не столь важно, но для получения наилучшего результата рекомендуется взбивать яйца комнатной температуры, для этого их надо достать из холодильника за 30–40 минут до взбивания или просто положить в теплую воду. К тому же в теплых белках сахар растворяется гораздо быстрее, чем в холодных.



Помните, что взбивание — процесс непрерывный, не прекращайте его надолго, так как масса, особенно в которую еще не добавили сахар, оседает и до нужного объема потом не взобьется.



ОСНОВНОЕ БЕЗЕ



Итак, приступим. Если вы предполагаете выпекать меренгу, к концу взбивания все должно быть готово: нагрета духовка, приготовлен противень или пирог, который вы собираетесь украсить.

Посуда для взбивания белков должна быть большой, так как их объем при взбивании увеличивается в среднем в восемь раз!

Постарайтесь выбрать миску с округлым дном, чтобы масса не скапливалась в углах и взбивалась равномерно.

- 1 Протрите миску ломтиком лимона.
- 2 Аккуратно отделите белок от желтка. Способ, которым пользуюсь я, — аккуратно разбить яйцо на две половинки и переливать желток из одной скорлупки в другую, пока белок стекает в подставленную миску. Можно купить специальное приспособление или использовать собственную ладонь — вылейте на нее яйцо, слегка раздвиньте пальцы, желток останется, а белок стечет. Разбивайте каждое яйцо над небольшой чашкой, чтобы, если вдруг случайно повредится желток, испачкался только один белок, а не все. Кстати, помните, что гораздо легче разделить на белок и желток холодные яйца.
- 3 Приготовьте сахар. Лучше выбрать белый сахар с очень мелкими кристаллами, так как в процессе взбивания сахар должен полностью раствориться. Слишком крупные кристаллы растворяются медленно, и это сильно увеличит время взбивания. Насыпьте сахар в отдельную чашку из расчета 50 г сахара на один белок и отставьте.
- 4 Приготовьте миксер. Безусловно, белки можно взбить и в тарелке обычной вилкой, но миксер —

действительно удобная штука, и я рекомендую вам его приобрести, если вы решили печь хотя бы время от времени.

- 5 Начните взбивать. Сразу включите миксер на максимальную скорость и взбивайте. Через пару минут масса должна стать плотной, а насадки будут оставлять четкий след. При переворачивании миски белки не должны выпадать из нее.
- 6 Теперь всыпьте сахар и продолжайте взбивание на максимальной скорости. Масса начнет приобретать блеск, станет плотнее и белее. Взбивайте ее до необходимой плотности.

Для разных изделий белки нужно взбивать по-разному. Обратите внимание, что в процессе взбивания образуются сначала большие пузыри, которые потом становятся все мельче и мельче. Кондитеры различают две стадии взбивания белков с сахаром: до мягких пиков и до твердых пиков.

Когда масса еще нежная, а вытягиваемые венчиком пики мягкие, загибаются, пузыри в меренге еще достаточно крупные. Они имеют прочные стенки и содержат много воздуха. Если такую меренгу добавить в тесто, оно хорошо поднимется в процессе выпечки, так как содержащийся в пузырях воздух будет расширяться при нагревании. Именно такая меренга используется для некоторых видов теста, например бисквитного.

Если после стадии мягких пиков продолжить взбивание, то масса уплотнится, сильно побелеет, пики, вытягиваемые венчиком или вилкой, станут твердыми и будут хорошо держать форму. Пузырьки в меренге становятся все мельче, стенки все тоньше, такая масса не поднимается в духовке, а очень хорошо держит форму. Это наиболее часто используемая меренга, она отлично подходит для украшения, приготовления безе и печенья.



Для приготовления такой меренги обычно хватает 2–3 минут взбивания (после добавления сахара).

Будьте осторожны — белки можно перевзбить (правда, для этого нужно взбивать их очень долго)! Когда пузырьков становится слишком много, их стенки истончаются и лопаются. Такая меренга имеет неровную структуру и плохо держит форму.

7 Чтобы испечь безе, готовую массу двумя ложками выкладывайте на противень в виде продолговатых печений, также можно положить массу в корнетик и сделать фигурные печенья.

8 Выпекайте при 100–110 °C в течение 1–1,5 часа, время выпечки зависит от размера изделий. Большой корж для торта, возможно, придется печь около двух часов.

Важно! Сахар плавится при температуре около 160 °C, но даже при 120 °C в духовке он довольно мягкий. Поэтому, чтобы узнать, готово ли ваше печенье, иногда недостаточно его просто потрогать, надо вынуть одну штучку из духовки и подождать, пока она остынет. Готовое безе при постукивании издает сухой шуршащий звук.

Обычно безе после выпечки остается светлым, но иногда можно подержать его и подольше, до легкого зарумянивания, оно приобретает приятный карамельный вкус, и именно такое безе я рекомендую использовать в следующем рецепте.

Безе

С СОУСОМ «АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ»

ПОНАДОБИТСЯ: противень, застеленный бумагой для выпечки |
духовка, разогретая до 160 °С

У ЛЮБИТЕЛЕЙ БЕЗЕ СУЩЕСТВУЕТ БОЛЬШАЯ ПРОБЛЕМА — куда девать желтки? Дело в том, что они плохо хранятся и в холодильнике простоят максимум день-другой в плотно закрытой посуде.

Между тем существует довольно много способов утилизации желтков, и один из них — соус «Английский крем». Этот замечательный соус одинаково хорошо сочетается с шоколадным фонданом, рисовым пирогом или яблочным штруделем. А кроме того, в нем мало сахара, поэтому он идеально подходит к таким сладостям, как безе.



4 порции

для безе:

2 яичных белка

100 г сахара

для соуса:

2 яичных желтка

200 мл молока

20 г сахара

¼ стручка ванили



- 1** Испеките безе по основному рецепту.
- 2** Приготовьте соус «Английский крем» (см. с. 304).
- 3** Наломайте безе крупными кусочками, разложите по креманкам, соус подайте к столу в соуснике. К этому блюду также отлично подойдут ягоды.



СОВЕТЫ ON-LINE

ТОНЯ:

Испеченные безе постепенно становились все более и более липкими, через сутки скорее напоминали липкую карамель, чем безе...

СНАДЕУКА:

Это значит, что в помещении высокая влажность, в таком случае безе лучше хранить в плотно закрытой коробке, посыпав сахарной пудрой (да и то не гарантия), а в плохую погоду вообще не печь. У меня лучше всего удаются безе жарким летом или зимой, когда в доме тепло и сухо.

БЕЗ
ГЛЮТЕНА



«Амаретти»

ПОНАДОБИТСЯ: противень, застеленный бумагой для выпечки |
духовка, разогретая до 170 °С

Это маленькое печенье отлично подходит к кофе, а также часто используется в десертах как хрустящая добавка к нежным соусам и начинкам. С итальянского амаретти переводится как «горьковатый», и неспроста — обязательной добавкой в тесто является горький миндаль или миндальная эссенция. Поскольку найти эти продукты сложно, я предлагаю использовать хороший миндальный ликер, например Amaretto Disaronno.



40 штук

для теста:

2 небольших яичных белка

300 г миндаля

250 г мелкого сахара

2 ст. ложки ликера «Амаретто»

или несколько капель миндальной эссенции

сахарная пудра для посыпки



- 1 Миндаль измельчите в комбайне в мелкую крошку, добавьте 200 г сахара, перемешайте.
- 2 Влейте ликер или эссенцию, еще раз перемешайте.
- 3 Белки взбейте до получения крепкой пены, добавьте оставшийся сахар и снова хорошо взбейте до плотности и блеска.
- 4 Аккуратно, понемногу, вмешайте сахарно-миндальную смесь.
- 5 Готовое тесто должно получиться густым, из него на посыпанном сахарной пудрой столе скатайте колбаску, нарежьте кусочками, из которых скатайте шарики, посыпая руки сахарной пудрой.
- 6 Выпекайте 20 минут на верхнем уровне духовки.

♦
Вариантов приготовления существует множество,
например, можно взять очищенный или неочищенный миндаль
(в последнем случае печенье будет темнее, с более ярким вкусом),
а также абрикосовые косточки.
♦



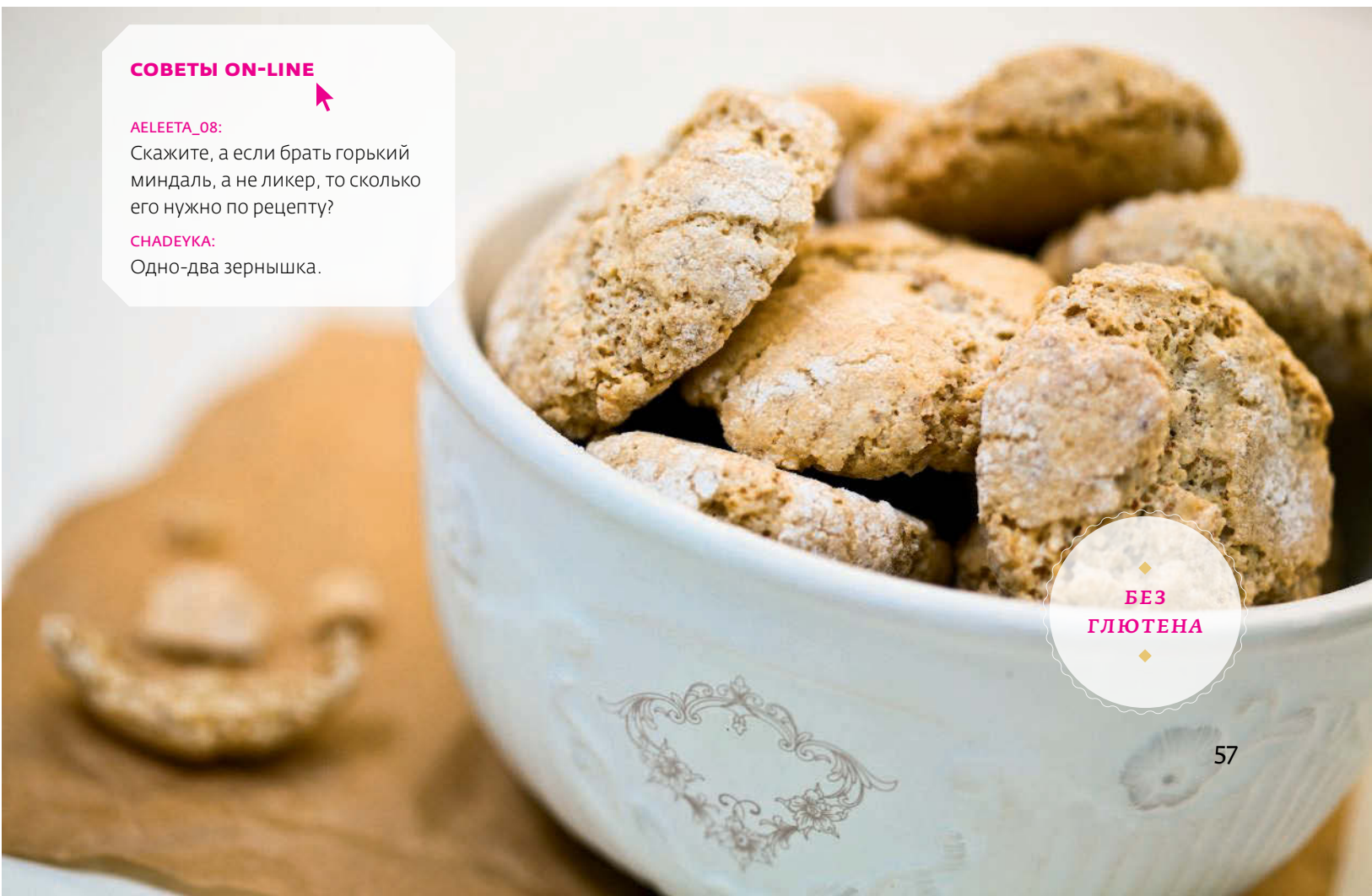
СОВЕТЫ ON-LINE

AELEETA_08:

Скажите, а если брать горький миндаль, а не ликер, то сколько его нужно по рецепту?

CHADEYKA:

Одно-два зернышка.



БЕЗ
ГЛЮТЕНА

Звездочки С КОРИЦЕЙ

ПОНАДОБИТСЯ: противень, застеленный бумагой для выпечки | духовка, разогретая до 160 °С

РАНЬШЕ ТАКОЕ ПЕЧЕНЬЕ НЕМЕЦКИЕ ХОЗЯЙКИ пекли к Рождеству. Оно действительно создает атмосферу зимнего праздника — и насыщенным ароматом, и белой, словно заледенелой поверхностью, и сладким изысканным вкусом. Кстати, сравните-ка два рецепта, этот и предыдущий! Они удивительно похожи — и удивительно разные! Выбирайте любой: АМАРЕТТИ — хрустящие и ломкие или звездочки — мягкие и слегка тягучие.



20 штук

ДЛЯ ТЕСТА:

2 НЕБОЛЬШИХ ЯИЧНЫХ БЕЛКА

200 г очищенного и молотого миндала

200 г сахарной пудры

1 ч. ложка молотой корицы

САХАР ДЛЯ ПОСЫПКИ



- 1 Белки взбивайте миксером до получения густой пышной массы.
- 2 Всыпьте просеянную сахарную пудру, хорошо размешайте. Отложите 3 полные столовые ложки смеси для глазури.
- 3 В оставшиеся белки добавьте молотый миндаль, корицу, замесите тесто. Накройте миску пленкой и поставьте в холодильник на 1–2 часа.
- 4 Готовое тесто раскатайте на посыпанном сахаром столе. Вырежьте звездочки.
- 5 Смажьте звездочки отложенной глазурью, оставьте на столе на пару часов подсохнуть.
- 6 Пеките 10 минут, чтобы печенье не успели зарумяниться.



СОВЕТЫ ON-LINE

ULTRENKA:

Только корочка сверху запеклась, а внутри оно такое вязкое.

CHADEYKA:

Густота зависит от величины белков! Если белки большие, может не хватить миндаля, лучше в таком случае часть белков заранее отложить, замесить тесто, а потом добавить, если надо.

◆
БЕЗ
ГЛЮТЕНА
◆





С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ ИЛИ БРУСНИКОЙ

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 23–25 см, горох или шарики для выпечки |
духовка, разогретая до 200 °С

Если у вас есть сад, то в нем почти наверняка есть красная смородина. Что бы с ней такое сделать? По привычке мы варим компоты и желе, а вот пироги с ней на столе появляются редко. А зря! Попробуйте разок, и потом будете радовать ваших близких почти все лето. Ведь сезон красной смородины долог — она не опадает и может висеть на ветках чуть не до сентября, набирая сладость и сочность. Эти последние ягоды — самые вкусные!



8–10 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

200 г пшеничной муки

100 г сливочного масла

50 г сахара

3 яичных желтка

1 ст. ложка молока

ДЛЯ НАЧИНКИ:

75 г молотого миндаля
(из них 25 г для посыпки)

400 г красной смородины

3 яичных белка

150 г сахара



- 1 Для сладкого рубленого теста (подробно см. с. 240) в комбайн положите муку, масло и сахар, порубите до получения крошки. Добавьте желтки и молоко, месите, пока тесто не слипнется в комок. Раскатайте его на присыпанном мукой столе, намотайте на скалку и перенесите в форму.
- 2 Уложите тесто в форме так, чтобы оно свисало с краев, а потом проведите по краю формы скалкой — лишнее тесто обрежется. Поместите форму в холодильник. Охлаждайте тесто не менее полчаса. Выпекайте при 200 °С 15 минут, положив на тесто бумагу и насыпав на нее горох, потом бумагу с горохом уберите и подсушите основу пирога при той же температуре 7–10 минут.
- 3 Для начинки белки взбейте в плотную пену, добавьте сахар и взбивайте еще несколько минут до получения плотной, очень густой и тягучей массы. Отложите треть массы в отдельную посуду.
- 4 Всыпьте молотый миндаль (50 г) в оставшуюся белковую массу, размешайте.
- 5 Добавьте помытую и обсушенную смородину, аккуратно перемешайте, выложите на выпеченную заготовку, предварительно посыпав ее миндалем (25 г). Сверху распределите оставшиеся белки.
- 6 Выпекайте при 180 °С 25–30 минут. Сверху меренга должна зарумяниться и стать ломкой и хрустящей.



СОВЕТЫ ON-LINE

SIMAPOLOSATAYA:

Обязательно сделаю в выходной, у меня как раз есть брусника и черника. Поскольку их вместе собирали, вперемешку, наверное, и в пирог можно их дружно?

CHADEYKA:

Черника сладковата для него, боюсь, будет приторно, я обычно выбираю что-нибудь покислее

PETIT_MARMITON:

Кстати, а если делать слоеное рубленое тесто (без желтков), хуже получится? Или желтки здесь добавлены по принципу «чтоб добро не пропадало» и без них вполне можно обойтись?

CHADEYKA:

Чтобы не пропадало. Желтки я никогда не храню, они быстро портятся.

Кстати, еще один замечательный вариант — сделать этот пирог с брусникой. Для посыпки можно взять не миндаль, а молотые сухари (50 г), а в белковую массу ничего, кроме ягод, не добавлять, так как брусника прочнее и дает меньше сока.



Корзиночки

С КЛЮКВЕННЫМ КРЕМОМ И МЕДОВОЙ МЕРЕНГОЙ

ПОНАДОБИТСЯ: 6 порционных формочек, горох или шарики для выпечки |
духовка, разогретая до 200 °С, потом до 250 °С

Один из самых популярных в мире рецептов — лимонный пай, где тонкий слой лимонной начинки покрыт шапкой взбитых белков. Отличное сочетание! Но предлагаю немного отступить от традиционного рецепта, выбрав вместо лимонов клюкву. Не удивляйтесь, ведь с осени до весны в продаже есть и свежая, и замороженная клюква, причем пользы и витаминов (чего зимой нам обычно не хватает) в ней не меньше, чем в лимонах.

Также здесь я показываю интересный способ взбивания белков. Обычно для десертов, которые не выпекаются, кондитеры используют так называемую итальянскую меренгу, при приготовлении которой белки завариваются горячим сахарным сиропом, что гарантирует отсутствие в готовом блюде болезнетворных микробов (за счет воздействия высокой температуры).

Но проблема в том, что сироп должен быть определенной густоты и температуры, что в домашних условиях сложно контролировать. Потому я хочу предложить вам способ взбивания белков на водяной бане, который также называют швейцарской меренгой. При этом белки тоже прогреваются, но никаких термометров не нужно — только миксер и 5 минут вашего внимания.

СОВЕТЫ ON-LINE

NIKA_Z:

Скажите, пожалуйста, какую роль выполняет сливочное масло в клюквенном креме?

CHADEYKA:

Оно помогает держать форму в остывшем виде и смягчает остроту, при варке оно также препятствует сворачиванию яиц.

**6 порций****ДЛЯ ТЕСТА:**

200 г пшеничной муки

100 г сливочного масла

5–6 ст. ложек ледяной воды

ДЛЯ КРЕМА:200 г клюквы (или 100 мл
свежевыжатого клюквенного сока)

1 яйцо

50 г сахара

20 г сливочного масла

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

1 яичный белок

40 г меда

30 г сахара



- 1** Приготовьте слоеное рубленое тесто (см. с. 202), раскатайте его в пласт, вырежьте стаканом или выемкой кружочки и разложите по порционным формочкам. Охладите не меньше часа в холодильнике.
- 2** Наколите заготовки, насыпьте горох, подстелив бумагу для выпечки, и выпекайте 15 минут при 200 °С, потом уберите горох и бумагу и подсушите корзиночки еще 5–7 минут при той же температуре.
- 3** Приготовьте клюквенный крем. Клюкву бланшируйте стаканом кипятка, слейте воду через 3 минуты, ягоды измельчите в блендере и отожмите сок. Отмерьте 100 мл.
- 4** Сложите все ингредиенты для крема (кроме масла) в миску, хорошо размешайте и дайте постоять полчаса, иногда перемешивая, чтобы сахар растворился. Процедите. Перелейте в кастрюльку, добавьте кусочки масла и варите на небольшом огне до загустения (5–7 минут), постоянно помешивая. Остудите.
- 5** Белок, мед и сахар положите в миску, которую установите над кастрюлей со слабо кипящей водой. Взбивайте белок миксером на максимальной скорости около 5 минут, пока масса не станет очень густой. Переложите готовую массу в пакет.
- 6** Остывший крем разложите по готовым корзиночкам, сверху отсадите из пакета готовую швейцарскую меренгу.
- 7** Запекайте под грилем или при температуре 250 °С до зарумянивания белков 1–2 минуты.

◆

Если же вы хотите сделать эти корзиночки в традиционном лимонном варианте, загляните на страницу 300 — там есть рецепт лимонного крема.

◆

Яблочный

ПИРОГ С БРУСНИКОЙ И БЕЗЕ

понадобится: противень, застеленный бумагой для выпечки |
духовка, разогретая до 200 °С, потом до 250 °С

Непреходящая классика — кисловатые фрукты под шапкой из сладкого безе.

Самый простой и красивый способ украшения — сделать «решетку» на почти готовом пироге и отправить в очень горячую духовку для зарумянивания. Здесь я для красоты добавила бруснику, но можно использовать также клюкву или смородину, а то и вовсе печь пирог не с яблоками, а с крыжовником. Из всего огромного количества сортов яблок я, конечно, рекомендую антоновку — она не только обладает необходимой кислотой, но и становится особенно нежной после запекания.



8 порций

для теста:

200 г пшеничной муки

100 г сливочного масла

50 г сахара

2 яичных желтка

2 ст. ложки сладкого вина

для начинки:

3 яблока

100 г брусники

для украшения:

2 яичных белка

100 г сахара





- 1** Для сладкого рубленого теста (см. с. 240) сделайте крошку из холодного масла, муки и сахара. Добавьте желтки и влейте холодное вино (или просто воду). Замесите тесто, раскатайте его в пласт толщиной 2–4 мм и переложите на противень. Охладите полчаса в холодильнике.
- 2** Подровняйте края, разложите очищенные и нарезанные дольками яблоки (я как можно быстрее поливаю их лимонным соком, чтобы не темнели, но антоновка все равно темнеет).
- 3** Помойте и обсушите бруснику. Насыпьте ее между яблоками.
- 4** Выпекайте 30 минут при 200 °С.
- 5** Тем временем взбейте белки. Сначала до крепких пиков, потом добавьте сахар и взбивайте минуты 3–4 до блеска. Масса должна быть очень густой.
- 6** Достаньте пирог и увеличьте температуру в духовке до 250 °С. Переложите взбитые белки в пакет с насадкой и выдавите в виде решетки на чуть остывший пирог.
- 7** Запекайте пару минут до зарумянивания, также можно использовать гриль.

СОВЕТЫ ON-LINE

FELINE_D:

Насколько важно использовать именно антоновку? Можно ли другой сорт?

CHADEYKA:

Можно и другой, но он должен быть кислым и быстро и хорошо пропекаться.

AMBERARIEL:

Скажите, пожалуйста, а можно использовать замороженную клюкву или бруснику, если можно, то как? Ведь она растает и сок даст?

CHADEYKA:

Можно и замороженную, а чтобы подстраховаться от сока, можно присыпать тесто крахмалом, молотыми орехами или просто мукой, сок впитается в эту прослойку, и тесто не размокнет.

«Снежки»

ХОРОШИЕ ХОЗЯЙКИ ВСЕГДА ЗАДУМЫВАЛИСЬ ОБ АККУРАТНОМ И ЭКОНОМНОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРОДУКТОВ.

ТИПИЧНАЯ ПРОБЛЕМА «КУДА ДЕВАТЬ ЖЕЛТКИ?» ПРЕКРАСНО РЕШЕНА В ЗНАМЕНИТОМ ДЕСЕРТЕ ПОД НАЗВАНИЕМ «СНЕЖКИ». ДЛЯ НЕГО ВЗБИТЫЕ БЕЛКИ ВАРЯТСЯ В МОЛОКЕ, А ПОДАЮТСЯ В ГЛУБОКОЙ ТАРЕЛКЕ, С СОУСОМ «АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ».



4 ПОРЦИИ

2 БОЛЬШИХ ЯИЧНЫХ БЕЛКА

25 Г САХАРА

100 Г МЕДА ИЛИ ГУСТОГО СИРОПА
ОТ ВАРЕНЬЯ

МОЛОКО ДЛЯ ВАРКИ
(ОКОЛО 500 МЛ)

СОУС «АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ»
ИЗ 4 ЖЕЛТКОВ (СМ. С. 304)



- 1 Взбейте белки до плотного состояния, добавьте сахар и взбейте еще — до блеска и растворения сахара.
- 2 Положите к белкам мед и взбивайте 3–5 минут до получения очень густой массы (если используете варенье, вливайте только сироп).
- 3 В широкой сковороде вскипятите молоко (желательно рассчитать так, чтобы оно закипело к концу взбивания). Берите двумя ложками белковую массу и опускайте в горячее молоко, варите 40–60 секунд с каждой стороны. Если варить дольше, «Снежки» будут более плоскими. Доставайте их шумовкой и кладите на салфетки, чтобы впиталось молоко.
- 4 Для подачи разлейте крем по тарелкам, а сверху положите «Снежки».



◆

СКАЗАТЬ ЧЕСТНО, В ДЕТСТВЕ МЕНЯ ЗАВОРАЖИВАЛ ЭТОТ РЕЦЕПТ, НО, РАЗ ПРИГОТОВИВ, Я РАЗОЧАРОВАЛАСЬ — ВКУС И ЗАПАХ ВАРЕННЫХ БЕЛКОВ ОКАЗАЛИСЬ ДЛЯ МЕНЯ НЕ СЛИШКОМ ПРИЯТНЫМИ. НО СО ВРЕМЕНЕМ Я НАШЛА ПРЕКРАСНЫЙ СПОСОБ СДЕЛАТЬ ЭТО БЛЮДО ГОРАЗДО ВКУСНЕЕ. ДЛЯ ЭТОГО ВМЕСТО САХАРА НАДО ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЕД ИЛИ ВАШЕ ЛЮБИМОЕ ВАРЕНЬЕ (ТОЛЬКО ПОМНИТЕ, ЧТО ОНО ДОЛЖНО БЫТЬ СВАРЕНО НА САХАРЕ И БЕЗ ПЕКТИНА). ПРИГОТОВЬТЕ, И ВЫ НЕ РАЗОЧАРУЕТЕСЬ!

◆

СОВЕТЫ ON-LINE

LESAT_SCORPIO:

А «Снежки», наверное, получатся вкуснее, если в них добавить немного ликера...

CHADEYKA:

Не знаю, любая лишняя влага для белков вредна, лучше уж эссенцию какую-нибудь.

АНЯ:

Можно ли использовать для крема молоко, в котором варились «Снежки»? Можно ли использовать что-то, кроме молока для варки «Снежков»?

CHADEYKA:

Конечно, можно, но предварительно его надо процедить. Для варки «снежков» можно использовать сахарный сироп (на 500 мл воды 100 г сахара).

◆
**БЕЗ
ГЛЮТЕНА**
◆



МЕРЕНГИ

«Павлова»

ПОНАДОБИТСЯ: противень, застеленный бумагой для выпечки | духовка, разогретая до 140 °С

Если вы видели в кинохронике Лебеда в исполнении Анны Павловой, то не забудете никогда. Удивительная грация, нежность и белоснежность, особенно заметная на черно-белой пленке... В двадцатых годах прошлого века великая русская балерина так поразила австралийцев, что в честь нее придумали десерт — белая, как пачка балерины, основа из меренги, хрустящая и словно накрахмаленная снаружи и мягкая внутри, заполненная облаком взбитых сливок и украшенная лучшими и красивейшими ягодами.



4 порции

для основы:

3 яичных белка

150 г сахара

1 ч. ложка (с горкой) крахмала

½ ч. ложки лимонного сока

1 кофейная ложка ванильного экстракта (по желанию)

для начинки:

200 мл сливок для взбивания

1 ст. ложка сахарной пудры

300 г разных ягод



- 1 Белки взбейте в крепкую пену, добавьте половину нормы сахара и взбейте до плотности и блеска.
- 2 Всыпьте оставшийся сахар, крахмал, влейте лимонный сок и ванильный экстракт. Взбивайте еще минут 5 до очень плотного состояния.
- 3 Полученную массу выложите ложкой на противень, застеленный пекарской бумагой, в виде четырех высоких лепешек, а затем сделайте в них углубления, чтобы получились корзинки.
- 4 Выпекайте 40 минут, меренги должны остаться светлыми.
- 5 Взбейте сливки, добавьте сахарную пудру и размешайте.
- 6 Наполните остывшие корзинки сливками и украсьте ягодами. Сразу же подавайте.

♦

Белки для меренги и вправду «подкрахмаливают» — небольшое количество крахмала придает серединке особую тягучесть и некоторую «зефирность».

♦



СОВЕТЫ ON-LINE

ANNA_LISOVSKAYA:

Мне показалось, что крахмал не дает безе подняться, я права?

CHADEYKA:

Правильно взбитое безе и не поднимается, так как слишком плотная пена. Поднимается недозбитое.

REFLECSPLINT:

Все-таки мягкие должны получиться?

CHADEYKA:

Именно, меренги в этом десерте хрустящие снаружи и нежные внутри! Потому их и пекут недолго и при более высокой температуре, чем обычные.

◆
**БЕЗ
ГЛЮТЕНА**
◆



МОРОЖЕНОЕ «Аляска»

ПОНАДОБИТСЯ: жаростойкое блюдо, в котором можно подать десерт на стол |
духовка, разогретая до 250 °С

Просто волшебство! Достаем горячий десерт из духовки, разрезаем, а там... Мороженое!
И, между прочим, совсем не растаявшее. Невероятно? А на самом деле очень просто. Взбитые белки, насыщенные пузырьками воздуха, действуют как отменная шуба и защищают холодное лакомство от раскаленной духовки. Неспроста этот десерт называли «Аляска» — он напоминает не только о снежных равнинах, но и о том, что зимой надо очень тепло одеваться!



4–6 порций

ломтики готового бисквита, кекса
или несколько толстых печений
(вафель)

1 упаковка мороженого (200 г)

3 яичных белка

220 г сахарной пудры



- 1 На керамическое термостойкое блюдо выложите ломтики бисквита.
- 2 Положите белки и сахарную пудру в миску и поставьте ее над кастрюлей с кипящей водой. Взбивайте 5 минут до получения очень густой массы.
- 3 Вынутое из морозилки мороженое положите на бисквит и обмажьте белками.
- 4 Поставьте в духовку на 3–5 минут, чтобы белки подрумянились.



♦
 Для того чтобы мороженое не растаяло, его
 кладут на бисквитную основу, а сверху тщательно
 обмазывают взбитым белком, и помните:
 чем толще «шуба» — тем лучше!
 ♦





Миндальные ТЮИЛИ



ПОНАДОБИТСЯ: противень, застеленный бумагой для выпечки |
духовка, разогретая до 210 °С

Лично знаю одного человека, у которого не взбиваются белки! Ну никак!

Возможно, после прочтения этой главы у вас все станет получаться, но если нет — даю рецепт, где белки взбивать вообще не нужно. Так что все получится даже у тех, кто пока на кухне чувствует себя неуверенно. В основе печенья — вафельное тесто, в котором очень много сахара.

Пока печенье горячее и сахар мягкий (расплавленный), оно гнется, но как только остынет — застывает и становится ломким и хрустящим. Таким свойством сладкого теста пользуются при производстве вафель, которые тоже скручивают в трубочки. Здесь все еще проще — готовые круглые печенье кладут на скалку или стакан, и они приобретают слегка изогнутую форму, потому их и называют «тюили», что переводится с французского как «черепица».



20 штук

для теста:

50 г сливочного масла

75 г сахара

2 яичных белка

50 г молотого миндаля

25 г пшеничной муки



- 1 Выньте продукты из холодильника за 40 минут до приготовления.
- 2 Разотрите лопаткой масло с сахаром.
- 3 Добавьте белки и размешайте, не взбивая, в однородную массу. Всыпьте смесь из муки и миндаля, тщательно перемешайте.
- 4 Выложите на противень с промасленной бумагой (пергаментом) по половине чайной ложки теста на большом расстоянии друг от друга (печенье растекается при выпечке).
- 5 Выпекайте 10–12 минут. Края печенья должны хорошо зарумяниться.
- 6 Горячее печенье выложите на скалку, чтобы оно приобрело изогнутую форму. Я использую и другой способ — бумагу, на которой выпекались печенье, сразу вместе с печеньями скручиваю в трубочку.



СОВЕТЫ ON-LINE

BABYGIRL12123:

Печенье получилось очень вкусное, но отодрать его от бумаги было нереально, пришлось ножом срезать...

CHADEYKA:

Если нет специальной бумаги для выпечки или она непромасленная, смажьте ее сливочным маслом, как обычно перед выпечкой.

SALUT:

Первый противень сгорел!

CHADEYKA:

С этими тонкими печеньями надо быть внимательными, они могут сгореть очень быстро, так что следите не только за часами, но и за духовкой!

♦
ПРОЩЕ
НЕ БЫВАЕТ!
♦



◆

Из этого теста пекут обычные кексы, а самое главное, оно является отличной основой для фруктовых пирогов. Состав простейший — недаром в разных странах это слышно в названии. Скажем, в Англии это фунтовый кекс, во Франции — «четыре четверти». Действительно, все ингредиенты берутся в равных количествах — по 250 г масла, сахара и муки, 5 яиц (вес одного яйца принимают равным 50 г). Зная эту пропорцию, вы можете испечь пирог любого размера.

◆





ГЛАВА 4

ТЕСТО ДЛЯ КЕКСОВ

- Основной лимонный кекс **76** / Персиковый пирог с хересом **78**
- с яблоками **80** • с бананами **81** • с сидром и яблоками **82** / Миндальные кексы на белках **84** • на сливках **85** / Апельсиновый пирог с медом **86**
 - Кексовый «татен» **88** • Сливовые кексики **89** / Пирожные «Мадлен» **90**
 - с малиной **91** • с шоколадом **91** • с жасмином **92** / Ореховый кекс **94** / Кекс с вином и виноградом **96** / Английский фруктовый кекс **98** / Бретонский пирог **100** • с черносливом **102** • с орехами **103**
 - с клюквой и антоновкой **104** / Сливовый кекс с миндальной корочкой **106** / Сметанные кексы с клюквой **108** / Коврижка с черносливом и орехами **110** / Кекс a la Tatin **112** / Малиновый пирог с миндалем **114**





Основной ЛИМОННЫЙ КЕКС



ПОНАДОБИТСЯ: форма 10×20 см с прямоугольным дном или круглая Ø 20–23 см, смазанная маслом и посыпанная мукой | духовка, разогретая до 180 °С

Подобные пироги хороши и сами по себе, и с различными добавками. Это могут быть молотые или дробленые орехи, фрукты (целые, резанные или тертые), фруктовый сок, различные ликеры и сладкие вина, сухофрукты и цукаты, кокосовое молоко, шоколад и мед. Выбор практически не ограничен. Главное, что стоит учитывать, — тесто с добавками становится более тяжелым, хуже поднимается в духовке, и для получения лучшего результата можно добавить разрыхлитель. Если вы решили испечь кекс, достаньте продукты из холодильника (яйца и масло) примерно за час, масло должно стать мягким, а яйца — прогреться до комнатной температуры (если времени мало, можно положить яйца в теплую воду).



ДЛЯ ТЕСТА:

4 яйца

200 г муки

200 г сахара (без ущерба для качества
можно уменьшить количество
сахара до 150 г)

200 г сливочного масла

цедра одного лимона

при желании ½ ч. ложки
разрыхлителя



- 1 Масло с сахаром взбивайте миксером на максимальной скорости около 2–3 минут до посветления.
- 2 Добавьте яйца по одному, каждый раз тщательно взбивая. После добавления яйца смесь становится жидкой, но при взбивании густеет. После добавления последнего яйца смесь может начать «рябить», перестанет быть однородной. Это нестрашно, все исправится при добавлении муки.
- 3 Переключите миксер на маленькую скорость и всыпайте понемногу просеянную муку и цедру (если добавляете разрыхлитель, его надо перемешать с мукой заранее).

◆

Тесто для кекса довольно тяжелое и в отличие от бисквита может плохо пропекаться. Чтобы таких проблем не возникало (особенно с большими кексами), используют прямоугольные кексовые формы или формы с отверстием посередине, тепло в этом случае распределяется более равномерно. Если вы печете небольшой кекс (или пирог) из 2–4 яиц, используйте любую форму, это тесто также можно выкладывать прямо на противень.

◆



- 4 Готовое тесто падает с ложки большими мягкими кусками.
- 5 Переложите тесто в смазанную и посыпанную мукой форму (или можно выстелить форму пергаментом).
- 6 Выпекайте около 45 минут. Если кекс большой, лучше уменьшить температуру (до 160 °C) и печь подольше, тогда изделие пропечется равномерно.
- 7 Перед тем как доставать кекс из духовки, проткните деревянной палочкой его середину — на палочке не должно быть прилипшего теста. Оставьте кекс в открытой духовке на 5 минут, а потом достаньте из формы и остудите на решетке. Если вы печете в керамической форме, пирог можно не доставать, а так и подавать на стол.

Пироги с фруктами

НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ
СТАНОВЯТСЯ ДАЖЕ ЛУЧШЕ — ТЕСТО
ПРОПИТЫВАЕТСЯ ВЛАГОЙ, ДЕЛАЕТСЯ
НЕЖНЫМ И БОЛЕЕ СОЧНЫМ.
Я ЧАСТО ПЕКУ ПОДОБНЫЕ ПИРОГИ
ВЕЧЕРОМ, И УТРОМ ГОТОВ
ОТЛИЧНЫЙ ЗАВТРАК!



Персиковый ПИРОГ С ХЕРЕСОМ

ПОНАДОБИТСЯ: форма 20×20 см с квадратным дном или круглая Ø 20-23 см, смазанная маслом и посыпанная мукой | духовка, разогретая до 180 °С

ВАРИАНТЫ: С ЯБЛОКАМИ | С БАНАНАМИ | С СИДРОМ И ЯБЛОКАМИ

Для нежных фруктовых пирогов кексовое тесто подходит идеально. Фрукты всегда остаются сочными, а тесто долго не черствеет.



Для теста:

КЕКСОВОЕ ПО ОСНОВНОМУ РЕЦЕПТУ
из 4 яиц

100 мл ХЕРЕСА

Для начинки:

4 персика или нектарина

Для украшения:

25 г мелкого сахара



- 1 Разогрейте духовку до 180 °С.
- 2 Готовое тесто (херес добавьте вместе с мукой) выложите в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой.
- 3 Персики очистите от шкурки, опустив в кипяток на минуту (нектарины очищать не надо), удалите косточки и нарежьте дольками.
- 4 Положите дольки на тесто, слегка вдавливая.
- 5 Выпекайте 45 минут, проверьте готовность.
- 6 Охладите перед подачей и посыпьте сахаром.

СОВЕТЫ ON-LINE



OLESYANAZ:

А детям выпечку с алкоголем можно?

CHADEYKA:

Можно, алкоголь испаряется во время выпечки. Но этот кекс, к примеру, имеет ярко выраженный хересный вкус, и не каждый ребенок согласится его есть.





ВАРИАНТ 1

С ЯБЛОКАМИ



Похожий пирог можно сделать с яблоками. В этом случае херес в тесто добавлять не надо.



- 1 Готовое тесто (из 4 яиц) выложить в форму, сверху разложить и вдавить подготовленные яблоки.
- 2 Выпекать при 180 °С около 20 минут, полить каждое яблоко кальвадосом и посыпать весь пирог крупно рубленным миндалем (50 г).
- 3 Выпекать еще 25–30 минут или пока деревянная палочка не будет выходить сухой из середины пирога.

Здесь я применяю очень красивый способ нарезки яблок: яблоки надо почистить, разрезать на половинки, удалить семена ложечкой, положить срезом на доску и надрезать очень тонкими ломтиками так, чтобы яблоко не распалось.

СОВЕТЫ ON-LINE

SANYSKA:

А вместо кальвадоса можно использовать бренди или коньяк?

CHADEYKA:

Можно, только поменьше, так как у них аромат интенсивней.

СОВЕТЫ ON-LINE

SIMJONICH:

А тесто не крутое получается?
Может, молочка немного
добавить?

CHADEYKA:

Кексовое тесто должно быть
определенной консистенции —
отрываться от ложки и падать
целым куском.

ВАРИАНТ 2

С БАНАНАМИ



Для подобных кексов можно брать не только кусочки, но и хорошо измельченные фрукты. Отличный пример — банановый кекс. Тесто делайте как обычно, только муку перед просеиванием смешайте с чайной ложечкой разрыхлителя.

- 1 Два банана разомните вилкой в пюре. В процессе замеса добавляйте в два-три приема поочередно муку и банановое пюре. Выпекайте при 180 °C 45 минут, охладите в форме.
- 2 Приготовьте медовую глазурь: смешайте 2 столовые ложки меда, сок половины лимона и 50 г рубленых грецких орехов.
- 3 Подогрейте смесь почти до кипения и полейте теплый кекс. Оставьте до охлаждения.

Бананы берите самые спелые, подойдут даже с потемневшей шкуркой.



ВАРИАНТ 3

С СИДРОМ И ЯБЛОКАМИ



понадобится: 6 формочек Ø 10 см,
смазанных маслом и посыпанных мукой

ЕЩЕ ОДНА ВАРИАЦИЯ НА ЭТУ ТЕМУ —
пироги с сидром и яблоками. Отличный
осенний рецепт!





СОВЕТЫ ON-LINE

SPICY_BREEZE:

А грушевый сидр не пробовали? Он гораздо более ароматный и насыщенный на вкус, чем яблочный, но от него также веет осенними нотками.

SPINKI:

а у меня наивный вопрос, а для чего муку всегда просеивают? И если у меня мука хорошего качества (от хорошего производителя), то все равно просеивать надо?

CHADEYKA:

муку любого качества просеивают, и не раз, чтобы она насытилась воздухом и пироги лучше поднимались.

- 1 Масло взбейте с сахаром до пышности и белого цвета.
- 2 Добавьте яйца по одному, каждый раз взбивая смесь в гладкий крем.
- 3 Всыпьте муку, просеянную с содой и корицей, влейте сидр.
- 4 Перемешайте тщательно и разлейте по формочкам.
- 5 Яблоки очистите и разрежьте каждое на 9 ломтиков. Вдавите их в тесто.
- 6 Выпекайте при 180 °C 35–40 минут.
- 7 Остудите пироги сначала в формочках, а потом на решетке.

Миндальные

КЕКСЫ НА БЕЛКАХ

ПОНАДОБИТСЯ: 6 формочек Ø 8 см, смазанных маслом и посыпанных мукой |
духовка, разогретая до 230 °С

ВАРИАНТ: НА СЛИВКАХ

Во Франции такие кексики называются «Финансье» (financier). Для основного рецепта потребуется поджаренное масло — сливочное масло растопите и подержите на среднем огне 5–7 минут, до появления яркого орехового запаха. Перед добавлением в тесто масло надо остудить. Собственно, это самое сложное, что вам придется сделать. Ведь для этих кексов взбивать ничего не надо — просто смешать ингредиенты, разлить по формочкам — и в горячую духовку!



ДЛЯ ТЕСТА:

4 белка

50 г муки

100 г молотого миндаля

150 г сахарной пудры

100 г сливочного масла



- 1 Масло растопите на сковороде и держите на среднем огне до появления выраженного орехового запаха. Остудите.
- 2 Смешайте сухие ингредиенты — муку, миндаль и сахарную пудру.
- 3 Добавьте белки и замесите жидкое тесто.
- 4 Влейте масло, размешайте до однородности и тут же разлейте тесто по смазанным маслом и посыпанным мукой формочкам.
- 5 Выпекайте 20–25 минут. Из формочек достаньте кексы еще горячими (иначе они могут прилипнуть к стенкам формы).



НА СЛИВКАХ



Если у вас совсем мало времени —
вместо масла возьмите жирные сливки,
получится тоже очень вкусно.

- 1** К смеси белков, муки, сахарной пудры и миндаля добавьте сливки (100 мл) и пакетик ванильного сахара.
- 2** Перелейте тесто в формочки и выпекайте 25 минут при 230 °С.
- 3** Горячими доставайте кексики из формочек и охлаждайте на решетке.

◆

Кстати, в «Финансье» особенно
вкусна корочка, так что постарайтесь
найти для них самые маленькие
формочки. В оригинальном варианте
нужны прямоугольные, но совсем
не обязательно, в обычных круглых
тоже очень неплохо получится.

◆



Апельсиновый ПИРОГ С МЕДОМ

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 26 см, смазанная маслом и посыпанная мукой |
духовка, разогретая до 180 °C

ВАРИАНТ: СЛИВОВЫЕ КЕКСИКИ

Такого рода пироги обязательно пекутся в красивой форме и прямо в ней подаются на стол.

Идея очень проста: начинка заливается кексовым тестом, которое в процессе выпечки пропитывается сиропом и ароматом фруктов.



для теста:

4 яйца

200 г муки

100 г сахара

50 г меда

200 г сливочного масла

тертая цедра 1 апельсина

для начинки:

25 г сливочного масла

50 г сахара

1 крупный апельсин

2 ст. ложки апельсинового ликера

для украшения:

1 маленький апельсин

сахарная пудра



- 1 Приготовьте начинку. С апельсина снимите цедру мелкой теркой. Острым ножом срежьте полностью кожуру и вырежьте дольки.
- 2 На сковороде растопите масло, всыпьте сахар и держите на среднем огне, пока сахар не расплавится и не станет светло-коричневым, затем положите апельсиновые дольки. Потушите пару минут, остудите и добавьте ликер.
- 3 Для теста взбейте масло с медом и сахаром в пышную светлую массу.
- 4 Добавляйте по одному яйца, хорошо взбивая каждый раз. Положите половину муки, размешайте, добавьте мелко натертую цедру и затем оставшуюся муку.
- 5 Один маленький апельсин нарежьте тонкими кружочками и выложите ими дно формы.
- 6 Перелейте в форму получившийся сироп с кусочками апельсинов, выложите тесто и выпекайте 40–50 минут.
- 7 Выньте пирог из духовки, остудите, посыпьте сахарной пудрой и подавайте на стол прямо в форме.



СОВЕТЫ ON-LINE



КУТОВРУША:

А с мандаринами вы бы рискнули такой пирог печь?

СНАДЕУКА:

Да, без проблем.





СОВЕТЫ ON-LINE



VARVARINAMAMA:

Вопрос от любителя-непрофессионала: а какие пропорции для большого кекса или примерно 12–18 маленьких?

CHADEYKA:

Для большого как раз четыре четверти — по 250 г масла, муки, 5 яиц (одно яйцо как раз около 50 г). Считается, что сахара тоже надо 250 г, но, на мой взгляд, это слишком сладко. Сколько слив — зависит от формы.

ВАРИАНТ 1

СЛИВОВЫЕ КЕКСИКИ



ЗАМЕНИТЕ В ТЕСТЕ ЧАСТЬ МУКИ ОРЕХАМИ,
А ДЛЯ НИЖНЕГО СЛОЯ ВОЗЬМИТЕ
ЛЕТНИЕ СЛИВЫ (300 г), ИХ ДАЖЕ ТУШИТЬ
НЕ НАДО, ОНИ ОЧЕНЬ БЫСТРО ПРОПЕКАЮТСЯ.

- 1 Очистите 75 г фундука от шелухи, предварительно обжарив несколько минут на сухой сковороде.
- 2 Уложите разрезанные на половинки сливы (300 г) на дно смазанных и посыпанных мукой формочек, сверху выложите тесто.
- 3 Выпекайте при 180 °С 30–35 минут.
- 4 Готовые кексы горячими переверните на решетку и посыпьте молотыми орехами (25 г) и сахарной пудрой.





ПИРОЖНЫЕ «Мадлен»

ПОНАДОБИТСЯ: 15–20 небольших формочек, смазанных маслом и посыпанных мукой | духовка, разогретая до 200 °С

ВАРИАНТЫ: С МАЛИНОЙ | С ШОКОЛАДОМ | С ЖАСМИНОМ

Эти пирожные в форме ракушек испекла служанка по имени Мадлен для знаменитого гостя, и было это в далеком 1755 году. С тех пор прошло много лет, рецепт не изменился, только теперь используют специальные формы, а раньше пекли в обычных ракушках. Вполне возможно, вам формочки купить не удастся, но это не повод отказываться от этого рецепта, используйте любые небольшие плоские формы.



ДЛЯ ТЕСТА:

2 крупных яйца

150 г муки

100 г сахара

120 г сливочного масла



- 1 Взбейте яйца с сахаром в почти белую, очень густую однородную массу.
- 2 Всыпьте муку, аккуратно перемешайте.
- 3 Влейте теплое растопленное масло и снова размешайте до однородности.
- 4 Разлейте тесто по смазанным маслом и посыпанным мукой формочкам и выпекайте 10–12 минут.
- 5 Выньте кексики из формочек, пока они еще теплые.



ВАРИАНТ 1

с малиной



ЗАМЕНИТЕ ЧАСТЬ МУКИ МИНДАЛЕМ,
а в серединку каждой формочки положите
по ягодке. Если использовать формочки в виде
сердечек, получится отличный подарок
ко Дню святого Валентина!



Кстати говоря, Марсель Пруст написал несколько
страниц именно благодаря кусочку «Мадлен»
и глотку липового чая — это сочетание из времен
его детства запустило целую череду воспоминаний.

Теперь этот эффект так и называют эффектом
Пруста, а мы печем «Мадленки», чтобы как-нибудь
потом и нам было что вспомнить.



ВАРИАНТ 2

с шоколадом



ЗАМЕНИТЕ 75 г МУКИ хорошим темным
шоколадом (100 г).

- 1** Шоколад растопите на водяной бане, остудите
и добавьте во взбитые с сахаром яйца.
- 2** Всыпьте муку.
- 3** Добавьте масло и выпекайте, как в основном
рецепте.

ВАРИАНТ 3

С ЖАСМИНОМ



Традиционно «Мадлен» — это маленькие кексики в форме ракушек, ароматизированные водой цветов апельсинового дерева или, иначе, флердоранжем. Но каждый кулинар придумывает свои рецепты — с ванилью, шоколадом, розовой водой или корицей. Я тоже не избежала этой участи, самые мои любимые — с ароматом жасминового чая.

СОВЕТЫ ON-LINE

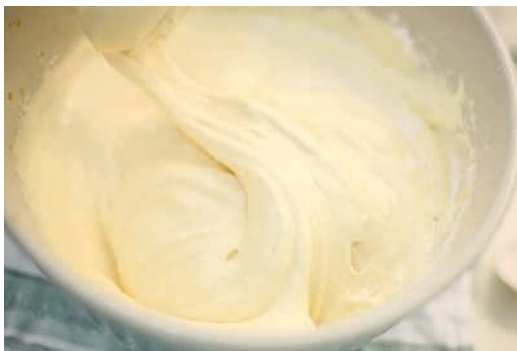


ЗАХАРОВНА:

Интересно, наверное, по такому же принципу можно делать с любым другим ароматным чаем?

ЧАДЕУКА:

Конечно! Выбирайте какой любите, можно, например, и мятный использовать.





20 штук

ДЛЯ ТЕСТА:

2 яйца

100 г сахара

150 г пшеничной муки

60 мл жасминового чая

75 г растопленного сливочного
масла**ДЛЯ СИРОПА:**

около 50 мл жасминового чая

1 ч. ложка сахара

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

2 ст. ложки сахарной пудры



- 1 Яйца взбейте с сахаром в белую пену.
- 2 Добавьте муку и размешайте.
- 3 Влейте процеженный чай и масло, размешайте и разлейте тесто по формочкам.
- 4 Выпекайте кексы 15–17 минут, затем выложите для остывания на решетку.
- 5 Для сиропа чай процедите, добавьте сахар и получившимся сиропом пропитайте остывшие пирожные (около 2 чайных ложек на одно пирожное). Оставьте на час пропитываться.
- 6 Посыпьте кексы сахарной пудрой, дайте подсохнуть и посыпьте еще раз.

◆

Чтобы аромат чувствовался в готовых изделиях, чай нужно заварить крепкий и дать ему постоять несколько часов. А можно вдобавок пропитать пирожные чайным сиропом.

Если у вас нет специальных формочек в виде ракушек, используйте любые небольшие формочки. Я, к примеру, выбрала «сердечки».

Для теста и пропитки вам хватит чайной ложки чая сорта «Жасминовая жемчужина», залитой 200 мл воды.

◆



Ореховый кекс

ПОНАДОБИТСЯ: форма 10×20 см, смазанная маслом и посыпанная мукой |
духовка, разогретая до 180 °С

Это очень простой кекс, и вы можете печь его хоть каждый день, меняя ингредиенты.
Он хорош и с маслянистыми грецкими орехами, и со сладкими кешью,
и с благородным миндалем.



8 порций

для теста:

100 г орехов (фундук)

100 г сливочного масла

100 г сахара

2 яйца

75 г пшеничной муки

1 ст. ложка коньяка



- 1** Орехи поджарьте в духовке или на сковороде, пока не начнет растрескиваться кожица, очистите их и размелите.
- 2** Взбейте масло с сахаром до получения светлой пышной массы.
- 3** Добавьте по одному яйца, хорошо взбивая каждый раз.
- 4** Всыпьте муку, перемешайте до однородности, добавьте коньяк и орехи.
- 5** Переложите тесто в форму и выпекайте 40–50 минут или пока зубочистка не будет выходить сухой из середины пирога.

♦
Для большей структурности столовую ложку орехов порубите крупно, это придаст выпечке дополнительную изюминку.
♦





Кекс с вином И ВІНОГРАДОМ

ПОНАДОБИТСЯ: форма 15×30 см с прямоугольным дном или круглая Ø 23–25 см, смазанная маслом и посыпанная мукой | духовка, разогретая до 170 °С

В БОЛЬШИНСТВЕ СЛУЧАЕВ ДОБАВКА В ТЕСТО для кекса пары ложек алкоголя значительно улучшает и вкус, и текстуру выпечки. Но есть рецепты, в которых не стоит ограничиваться двумя ложками. Этот кекс — лишнее тому подтверждение. Спелый сочный виноград и вино, например мускатное, покажут себя с лучшей стороны!



6–8 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

200 г сливочного масла

175 г сахара

4 яйца

250 г пшеничной муки

¼ ч. ложки соды

120 мл сладкого ароматного вина
(светлого)

1 небольшая гроздь винограда
без косточек



- 1 Масло взбейте с сахаром до получения светлой пышной массы. У меня на это уходит 3–4 минуты.
- 2 Добавьте яйца по одному, каждый раз тщательно взбивая до загустения.
- 3 Всыпьте половину муки, просеянной с содой, хорошо размешайте.
- 4 Влейте вино, всыпьте оставшуюся муку, размешайте.
- 5 Выкладывайте тесто в форму, перемежая ягодами винограда. Выпекайте кекс около часа или пока он не пропечется.

◆
ТЕМНЫЙ ВІНОГРАД содержит яркий сок, который может испачкать тесто, поэтому добавляйте его осторожно, в последнюю очередь, уже при перекладывании теста в форму.
◆



СОВЕТЫ ON-LINE



SWEETLADY_J:

Ой, а можно красное вино? Тогда он, наверное, красненько-розовый будет... Или не получится?

CHADEYKA:

С красным получится грязновато-розового цвета... Хотя это зависит от насыщенности вина и его цвета.



Английский ФРУКТОВЫЙ КЕКС



ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 23 см, высотой не ниже 10 см, смазанная маслом и посыпанная мукой | духовка, разогретая до 170 °С

Традиционный английский рождественский кекс — это высокий круглый или прямоугольный пирог с большим количеством разнообразных сухофруктов, пропитанный ромом или коньяком, украшенный орешками, сухофруктами или глазурью. Такие кексы очень хорошо хранятся и со временем становятся только вкуснее! Мякиш пропитывается фруктовым ароматом, а фрукты, в свою очередь, становятся нежнее и мягче. Вы можете испечь темный или светлый пирог — для темного берите коричневый сахар, для светлого — обычный.



10 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

200 г сливочного масла

200 г коричневого сахара

4 яйца

250 г пшеничной муки

50 г молотого миндаля

500 г разных сухофруктов:

150 г светлого изюма

200 г темного изюма

100 г смеси лимонных
и апельсиновых цукатов

50 г сушеной вишни

100 мл темного рома

75 г очищенного миндаля
для украшения



- 1 Сухофрукты за день-два до приготовления замочите в роме.
- 2 Отложите от отмеренного количества муки 2 столовые ложки для обваливания сухофруктов.
- 3 Для теста все продукты должны быть комнатной температуры. Взбейте масло и коричневый сахар в белую массу.
- 4 Добавьте по одному четыре яйца, каждый раз тщательно взбивая на максимальной скорости.
- 5 Постепенно всыпьте просеянную муку и молотый миндаль. Мешайте миксером на маленькой скорости.



- 6 Сухофрукты (ром должен полностью впитаться) обваляйте в муке. Смешайте тесто и сухофрукты.
- 7 Выложите в форму. Разровняйте поверхность и разложите узором очищенный миндаль.
- 8 Выпекайте больше часа, проверяя зубочисткой готовность, время зависит и от диаметра формы.
- 9 Дайте кексу полностью остыть, заверните его в пленку, уберите в коробку и положите в прохладное место. Не вспоминайте три недели как минимум!

Если испечь кекс в ноябре,
к Новому году у вас будет
отличное угощение к чаю!

Хранить кекс нужно
в прохладном месте или просто
в холодильнике, завернув
в фольгу.

Этот кекс в процессе хранения
можно пропитывать алкоголем —
ромом или бренди, это придаст
еще больше вкуса, увеличит
срок хранения и сделает мякиш
более нежным.





Бретонский



ПИРОГ

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 22 см, смазанная маслом и посыпанная мукой |
духовка, разогретая до 180 °С

ВАРИАНТЫ: С ЧЕРНОСЛИВОМ | С ОРЕХАМИ | С КЛЮКВОЙ И АНТОНОВКОЙ

ЭТОТ ПИРОГ — нечто среднее между песочным пирогом и кексом. Обычно с краю он запекается хрустящей корочкой, а в середине очень мягкий и нежный. Отличный завтрак — кусок пирога с чашкой теплого молока — оценит по достоинству вся семья.



ДЛЯ ТЕСТА:

150 г муки

120 г сахарной пудры

150 г масла

1 яйцо

3 желтка



- 1 Масло с сахарной пудрой взбейте в крем миксером.
- 2 Добавьте яйцо, взбивайте до загустения.
- 3 Положите желтки и взбивайте еще пару минут. Постепенно всыпьте муку, перемешивая миксером на маленькой скорости.
- 4 Готовое тесто (нечто среднее между песочным и кексовым) переложите в подготовленную форму, разровняйте и отправьте в холодильник на пару часов, а лучше на ночь.
- 5 Нанесите узор на поверхность пирога (например, вилкой) и выпекайте 35–40 минут.

СОВЕТЫ ON-LINE



SPORTLOTO:

А если блендером взбивать масло, получится?

CHADEYKA:

Если у вас нет миксера, лучше всего все операции делать деревянной лопаткой.



ВАРИАНТ 1

С ЧЕРНОСЛИВОМ



Как и кексовое, бретонское тесто любит фруктовые добавки. Причем любые, пирог от этого только выиграет. Например, попробуйте использовать чернослив. Он должен быть мягким и свежим, иначе во время выпечки станет слишком сухим.

- 1** Чернослив (100 г) распределите на тесте, вдавите хорошенько.
- 2** Форму с тестом охладите и дальше выпекайте, как в основном рецепте.





ВАРИАНТ 2 С ОРЕХАМИ



Это тесто очень вкусно с орехами.

Надо увеличить количество муки (на 30 г), выложить тесто на противень и посыпать орехами (100 г ваших любимых орехов).

- 1 Выложите тесто на противень, застеленный пекарской бумагой.
- 2 Размажьте тесто по противню слоем 1 см и посыпьте орехами. Охладите, как в основном рецепте, выпекайте 12–15 минут при 200 °С до светло-коричневого цвета.

СОВЕТЫ ON-LINE



RIZHAYA_BESTIYA:

Какая красота! Хочу попробовать. А миндаль обязательно очищать? Я как-то все так... неочищенным.

CHADEYKA:

В принципе, нежареный миндаль и нечищенный можно, но этот зажарится, и будет сухая шелуха. Лучше очистить, это просто.



ВАРИАНТ 3

С КЛЮКВОЙ И АНТОНОВКОЙ



ПОНАДОБИТСЯ: форма 20×20 см с квадратным дном, смазанная маслом и посыпанная мукой | духовка, разогретая до 180 °С

ЯБЛОЧНАЯ ПОРА НЕ ДАЕТ ПОКОЯ — все хозяйки пекут пироги, вспоминая старые и выдумывая новые рецепты. Вот еще один осенний рецепт — нежный, рассыпчатый, ароматный, незабываемый. Не верите? А вы попробуйте, и будете печь еще не раз в любое время года, тем более что начинку можно менять по своему усмотрению: например, летом рекомендую попробовать чернику с персиками или вишню, а весной — ревень и клубнику.





8–10 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

100 г САХАРА

150 г соленого сливочного масла

1 яйцо

3 яичных желтка

150 г пшеничной муки

150 г клюквы

ДЛЯ НАЧИНКИ:

2 крупных яблока

сок половины лимона

сахар для посыпки



СОВЕТЫ ON-LINE



PIAZZOLLA:

Ммм, какой вариант...

С брусникой, наверное, тоже можно?

CHADEYKA:

Может, с брусникой и лучше будет!

- 1 Масло с сахаром взбейте в легкую светлую массу.
- 2 Добавьте яйцо и взбивайте еще, до загустения.
- 3 Положите желтки, взбивайте 2–3 минуты до кремовой консистенции смеси.
- 4 Всыпьте муку и перемешайте миксером на низкой скорости или лопаткой до получения однородного теста.
- 5 Добавьте клюкву, промытую и обсушенную, перемешайте.
- 6 Выложите тесто в форму, разровняйте и поставьте в холодильник на два часа.
- 7 Нарезанные дольками очищенные яблоки сбрызните лимонным соком, чтобы не потемнели. Разложите дольки яблок на тесте, слегка вдавливая их. Посыпьте сахаром.
- 8 Выпекайте пирог 45 минут или больше, пока зубочистка не будет выходить сухой из середины пирога.

♦
Чтобы пирог получился по-настоящему вкусным,
 ♦
 сделайте его на соленом масле.



Сливовый кекс

С миндальной корочкой

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 23–25 см, смазанная маслом и посыпанная мукой |
духовка, разогретая до 180 °C

Изюминка этого пирога — в карамельной крошке. Для ее приготовления масло поджаривается с сахаром до карамелизации, а потом добавляется мука или орехи. Такая смесь может использоваться не только как посыпка для кекса, но и, к примеру, как наполнитель для печенья.



6–8 порций

для теста:

150 г сливочного масла

120 г сахара

3 яйца

150 г муки

8–10 слив

для посыпки:

20 г масла

40 г сахара

30 г молотого миндаля



- 1 Для приготовления крошек масло растопите в сковороде, посыпьте сахаром. Не мешая, подождите, пока сахар начнет темнеть. Всыпьте миндаль, энергично перемешайте, тут же сняв с огня. Мешайте, пока смесь не остынет и не превратится в крошки.
- 2 Для теста масло взбейте с сахаром до получения пышной белой массы, добавьте яйца по одному, каждый раз взбивая до загустения.
- 3 Всыпьте муку и перемешивайте миксером на низкой скорости.
- 4 Нарезьте сливы четвертинками и вмешайте в тесто.
- 5 Выложите тесто в форму, посыпьте крошкой и выпекайте кекс 40 минут.
- 6 Готовый пирог остудите на решетке.

◆
Кстати, именно в этом пироге хороши кисловатые сливы, также отлично будет с алычой или мирабелю.
◆





Сметанные КЕКСЫ С КЛЮКВОЙ



ПОНАДОБИТСЯ: 6 формочек Ø 6–8 см, смазанных маслом и посыпанных мукой |
духовка, разогретая до 200 °С

Некоторые мои читатели никогда не пекут кексы — они слишком калорийны для тех, кому приходится соблюдать диету. Именно сливочное масло — причина высокой калорийности большинства видов выпечки. Если исключить его — будет невкусно, а вот если заменить сметаной, выпечка получится нежной, не сухой и долго не зачерствеет.



6 штук

75 г сахара

1 яйцо

1 желток

100 г сметаны жирностью 20%

125 г пшеничной муки

¼ ч. ложки соды

100 г клюквы

20 г сливочного масла

сахарная пудра, настоящая
на ванили, для посыпки



- 1 Яйцо и желток взбейте с сахаром в пышную массу. Добавьте сметану и перемешайте.
- 2 Всыпьте просеянную с содой муку, аккуратно размешайте.
- 3 Всыпьте промытую и обсушенную клюкву, перемешайте.
- 4 Разложите тесто по формочкам и выпекайте 15–20 минут.
- 5 Готовые кексы остудите на решетке, смажьте маслом и посыпьте сахарной пудрой.

♦
В этих кексах я использую соду для разрыхления,
благодаря реакции с кислой сметаной содовый привкус
чувствоваться не будет.
♦



СОВЕТЫ ON-LINE

LEONIDA_DOR:

а сметана какой жирности, важно?

CHADEYKA:

я брала 20%-ную, но это не важно.

LENA:

Очень хочется попробовать сделать такие кексы, но все время, когда я пытаюсь делать кексы с ягодами, они оседают в самом низу. Подскажите, из-за чего такое может быть.

CHADEYKA:

тесто должно быть определенной густоты, чтобы ягоды не оседали. Оседают, потому что тесто жидковато.

BEAN_SEE:

Сколько теста нужно класть в одну формочку?

CHADEYKA:

для кексов и бисквитов обычно две трети высоты.



Коврижка

С ЧЕРНОСЛИВОМ И ОРЕХАМИ

ПОНАДОБИТСЯ: форма 15×20 см с прямоугольным дном, смазанная маслом и посыпанная мукой | духовка, разогретая до 180 °С

ЭТА КОВРИЖКА СОВСЕМ НЕ ПОХОЖА на обычную пряничную, она очень нежная и рассыпчатая, буквально тает во рту. Такую мягкость тесту придает чернослив, в этом рецепте он заменяет сливочное масло, что, кстати, сильно уменьшает калорийность. Выбирайте мягкий и свежий чернослив, из которого легко получить однородное пюре.



6–8 порций

50 г чернослива

2 ст. ложки крепкого чая

25 г масла

75 г сахара

2 яйца

50 г грецких орехов

100 г пшеничной муки

½ ч. ложки разрыхлителя

½ ч. ложки корицы



- 1 Замочите чернослив в чае на несколько часов. Измельчите блендером в пюре.
- 2 Масло, чернослив и сахар взбивайте миксером 3 минуты на максимальной скорости. Добавьте яйца по одному, каждый раз взбивая.
- 3 Всыпьте корицу и муку, просеянную с разрыхлителем, затем — крупно рубленые орехи.
- 4 Выложите тесто в форму, пригладьте поверхность мокрой рукой или лопаткой и выпекайте 25–30 минут.

СОВЕТЫ ON-LINE



РАММОШКА:

Кстати, если заменить чернослив курагой, то нормально получится при том же кол-ве муки/яиц/сахара?

CHADEYKA:

Думаю, нет. Тут дело именно в свойствах чернослива, курага суховата для размягчения теста...

ALEX_STERN:

А если его не в воде размачивать, а в ликерчике? (Предалась сладким мечтам.)

CHADEYKA:

Вариант! И порыхлее будет, кстати... Какой-нибудь ореховый подойдет.



Кекс a la Tatin

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 23–25 см, смазанная маслом и посыпанная мукой |
духовка, разогретая до 180 °С

Начинка для этого кекса готовится точно так же, как и для всемирно известного пирога сестер Татен. А так как кексы пекутся долго, яблоки не надо томить в карамели — они успеют приготовиться уже в духовке. Так что вам потребуется только приготовить карамель, выложить на нее яблоки, залить тестом — и через 50 минут вы достанете из духовки ароматнейший изысканный пирог!



8–10 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

170 г сливочного масла

150 г сахара

4 яйца

230 г муки

100 мл кальвадоса

5–6 небольших яблок

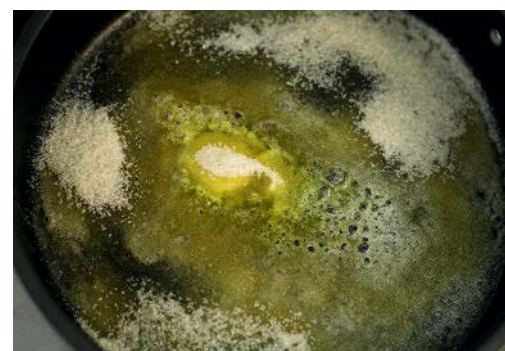
ДЛЯ КАРАМЕЛИ:

30 г масла

100 г сахара



- 1 Для карамели масло растопите в форме (на плите) и равномерно посыпьте сахаром. Держите на среднем огне, пока не получится карамель светло-коричневого цвета (не мешайте!), и снимите с огня.
- 2 Для теста взбейте масло с сахаром. Добавьте по одному яйца (масло и яйца должны быть комнатной температуры), каждый раз хорошенько взбивая.
- 3 Поочередно добавляйте муку и кальвадос, мешая миксером на низкой скорости.
- 4 Выложите на остывшую карамель яблоки, нарезанные четвертинками (большие яблоки разрежьте на 8 частей), сверху положите тесто.
- 5 Выпекайте 50 минут или пока зубочистка не станет выходить сухой из середины пирога. Переверните пирог на тарелку. Пирог вкусен и теплым, и холодным!





Малиновый

ПИРОГ С МИНДАЛЕМ

ПОНАДОБИТСЯ: форма 15×20 см, смазанная маслом и посыпанная мукой |
духовка, разогретая до 180 °С

ЭТОТ ПИРОГ НАСТОЛЬКО НЕЖНЫЙ, что не всегда получается аккуратно достать его из формы. Если вас беспокоит этот вопрос, просто печите его в порционных формочках. Но в любом случае вы не пожалеете: миндаль и малина — это сочетание, перед которым не устоит никто! Кстати, можно использовать эту смесь и как начинку для тартинки из песочного теста.



6–8 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

100 г сливочного масла

100 г сахарной пудры

100 г молотого миндаля

1 яйцо

2 яичных желтка

150 г малины

25 г пшеничной муки



- 1 Масло и сахарную пудру взбейте миксером в пышный крем.
- 2 Добавьте яйцо, взбейте до загустения, положите желтки и взбивайте еще.
- 3 Всыпьте миндаль и муку, размешайте.
- 4 Выложите тесто в форму, разложите сверху малину и выпекайте пирог около 40 минут.
- 5 Готовый пирог должен постоять, тогда он лучше держит форму и его проще резать.

СОВЕТЫ ON-LINE



ROSOMASHIK:

Обычный сахар и сахарная пудра чем-то отличаются в использовании для выпечки? То есть это принципиально?

CHADEYKA:

Пудра намного быстрее растворяется и лучше в итоге взбивается. Принципиально, если надо делать быстро.



◆
КАК СДЕЛАТЬ ВАШЕ МЕНЮ ПРАЗДНИЧНЫМ И ЯРКИМ,
ЧИТАЙТЕ В ЭТОЙ ГЛАВЕ. ДВА ОВОЩА, ТЫКВА И МОРКОВКА,
ОБЪЕДИНИЛИСЬ, ЧТОБЫ ПОКАЗАТЬ ВАМ РЕЦЕПТЫ ХОРОШЕГО
НАСТРОЕНИЯ — СОЛНЕЧНЫЕ, ВКУСНЫЕ И ПОЛЕЗНЫЕ!
◆





ГЛАВА 5

С ТЫКВОЙ И МОРКОВКОЙ

Солнечные овощи **118** / Морковный кекс с цукатами **120** /
Тыквенный пирог с изюмом **122** / Тыквенный торт с шоколадом **124** /
Киш с тыквой, курицей и каштанами **126** / Кекс с тыквой, морковкой
и орехами **128** / Тыквенное печенье с ириской **130** / Пирог с тыквой
и горгонзолой **132** / Медовый кекс с тыквой **134** / Швейцарский
морковный торт **136** / Рисовый пудинг с тыквой **139**



Солнечные овощи



ЧУДЕСНОЕ ВРЕМЯ — ОСЕНЬ! Природа полна красок, представляя в лучшем виде все оттенки красного, оранжевого и желтого. На рынке и в магазине овощи и фрукты показывают свои глянцевые бока, сияют свежестью и так и просятся в дом, на стол.



СОВЕТЫ ON-LINE



СНАДЕУКА:

Тыкву просто заготовить на зиму — обычно я натираю ее на крупной терке, раскладываю по пакетам и замораживаю.

Я одинаково люблю и тыквенную, и морковную выпечку, но первое место в кулинарном споре останется все же за тыквой. Помимо яркого цвета она обладает прекрасным ароматом, а бесчисленное множество рецептов позволит лакомиться тыквенными блюдами хоть каждый день. Пузатая «королева» имеет множество сортов, от сочных до маслянистых, от желтых до темно-оранжевых. Большинство из них отлично подходят для выпечки, а особенно масляная тыква, продолговатая, блекло-оранжевого цвета. Она не слишком сочная, но всегда очень сладкая и ароматная, что идеально для пирогов.

К тому же тыква очень полезный овощ — в ней полным-полно витаминов: А, С, Е, К, витамины группы В — все не перечислишь.

Но и морковь не отстает! В одной морковке содержится суточная норма каротина. Только помните, что наиболее хорошо он усваивается с жирами, сметаной или сливочным маслом, так что кекс из моркови — то, что надо!

И не беспокойтесь, если кто-то в вашей семье скептически относится к представленным тут овощам. Любовь к тыкве и морковке часто начинается именно с выпечки. Удачи!





Морковный



КЕКС С ЦУКАТАМИ

ПОНАДОБИТСЯ: форма 10×20 см, смазанная маслом и посыпанная мукой |
духовка, разогретая до 180 °С

ЭТОТ КЕКС ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ТАКОЙ, КАК НА КАРТИНКЕ, — СОЛНЕЧНЫЙ И ЯРКИЙ.

Морковка, кукурузная мука и цукаты вместе дают замечательный вкус и не менее замечательный цвет. Морковь для таких кексов и пирогов обычно трут на самой мелкой терке (но не для пюре). Именно в этом кексе можно использовать морковный жмых, оставшийся от отжима сока.



8–10 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

100 г моркови

50 г цукатов из апельсиновых
корочек

100 г сливочного масла

100 г коричневого сахара

2 яйца

100 г пшеничной муки

1 ст. ложка с горкой кукурузной муки

1 ч. ложка разрыхлителя

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

1 ст. ложка сахарной пудры
(по желанию)



- 1 Морковь натрите на мелкой терке (не для пюре).
- 2 Цукаты обваляйте в муке (используйте муку, уже отмеренную для кекса).
- 3 Для теста взбейте масло с сахаром до получения светлой пышной массы.
- 4 Добавьте яйца по одному, каждый раз взбивая до загустения.
- 5 Всыпьте оба вида просеянной с разрыхлителем муки, размешайте.
- 6 Добавьте в тесто морковь, цукаты и перемешайте. Выложите тесто в форму.
- 7 Выпекайте 45 минут. Остудите на решетке.
- 8 Готовый кекс посыпьте сахарной пудрой.

◆
НЕ ЗАБУДЬТЕ ПРО НЕБОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО РАЗРЫХЛИТЕЛЯ — ТЯЖЕЛОЕ
ТЕСТО С ДОБАВКОЙ ТЕРТЫХ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ ВСЕГДА ПЛОХО
ПОДНИМАЕТСЯ.
◆



СОВЕТЫ ON-LINE



МАРИНА:

Ирина, а морковку тыквой можно заменить? Как вам кажется, а?

СНАДЕУКА:

Можно и тыквой, и, к примеру, сладкими твердыми яблоками.



ТЫКВЕННЫЙ ПИРОГ С ИЗЮМОМ

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 23 см, смазанная маслом и посыпанная мукой |
горох или шарики для выпечки | духовка, разогретая сначала до 200 °С, затем до 170 °С

Для такого пирога надо выбирать сладкую ароматную сочную тыкву. Чем ярче оранжевый цвет – тем лучше. В начинку добавьте ваши любимые пряности, к примеру корицу, гвоздику, имбирь, лимонную или апельсиновую цедру, а также изюм или курагу. Из других добавок я люблю апельсиновый ликер, но отлично подойдут ром или фруктовая водка.

СОВЕТЫ ON-LINE

ВАНХАРЕВА:

О! вот запеканку такую я в воскресенье и сделаю, спасибо за идею!

ЧАДЕУКА:

Все-таки тесто нейтрализует немного цитрусовый вкус, а вот в запеканке он, пожалуй, слишком явный (по мне). Так что для запеканки я бы поменьше брала цедры.

ЧАДЕУКА:

Тыкву можно испечь в микроволновке, 15 минут при 1000 Вт.



8–10 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

250 г пшеничной муки

125 г сливочного масла

50 г сахара

1 крупное яйцо

ДЛЯ НАЧИНКИ:

300 г мякоти печеной тыквы,
протертой через сито (небольшая
тыква весом 1,5–2 кг)

50 г изюма

1 ст. ложка ликера «Куантро»

2 яйца

100 г коричневого сахара

35 г пшеничной муки

щепотка корицы

цедра 1 апельсина

100 мл сливок жирностью 33%

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

2 ст. ложки сахарной пудры



- 1 Тыкву нарежьте дольками и освободите от семян. Пеките в духовке около часа при 180 °С, тыква должна стать совершенно мягкой. Нарежьте ее кусочками и теплую измельчите блендером или протрите через сито. Отмерьте 300 г пюре.
- 2 Приготовьте сладкое рубленое тесто (см. с. 240). Раскатайте его, переложите в форму, наколите и охладите не менее 40 минут.
- 3 Выпекайте при 200 °С 15 минут с грузом, потом еще 10 минут без груза.
- 4 Изюм залейте ликером и оставьте на час.
- 5 Яйца размешайте с сахаром, не взбивая, добавьте муку, затем сливки и пряности.
- 6 Положите тыквенное пюре, изюм, размешайте и вылейте на основу.
- 7 Выпекайте 35 минут. Готовый пирог слегка студенистый в середине.
- 8 Остудите и посыпьте сахарной пудрой.

Рисунок на пирог наносится по трафарету, а также по посыпанной сахарной пудрой поверхности можно рисовать обычной деревянной палочкой. Делайте это сразу перед подачей – рисунок быстро впитывается во влажную поверхность и, к сожалению, исчезает.

Между прочим, начинка сама по себе очень вкусна, ее можно приготовить как запеканку, в порционных формочках.



ТЫКВЕННЫЙ ТОРТ С ШОКОЛАДОМ

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 23–25 см, смазанная маслом и посыпанная мукой |
духовка, разогретая до 200 °С

А ВОТ ЭТО НЕЧТО ОСОБЕННОЕ! Бисквит с добавлением морковного сока прослоен ганашем из тыквенного пюре и молочного шоколада. Такой торт будет главным украшением стола на осеннем празднике нечистой силы — Хеллоуине, блюда для которого по традиции (и необходимости) готовятся из тыквы. Еще более вкусным будет торт с белым шоколадом, в нем аромат и вкус тыквы чувствуются сильнее, а крем получается ярко-оранжевого цвета.



8–10 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

2 яйца

125 г сахара

50 мл сливок жирностью 35%

50 мл морковного или тыквенного
сока с мякотью

125 г пшеничной муки

1 ч. ложка разрыхлителя

ДЛЯ КРЕМА:

300 г тыквенной мякоти (лучше
масляная тыква, 1–1,5 кг)

150 г молочного шоколада





- 1 Тыкву нарежьте четвертинками и испеките в духовке. Остудите и очистите.
- 2 Пюрируйте тыкву в блендере или протрите через сито.
- 3 Для теста яйца взбейте с сахаром в воздушную светлую массу, добавьте муку, просеянную с разрыхлителем, и аккуратно перемешайте.
- 4 Влейте сок и сливки, размешайте и перелейте тесто в форму.
- 5 Выпекайте 30–35 минут, остудите 5 минут в форме, а потом на решетке, чтобы корж не отмок.
- 6 Для крема отмерьте 300 г пюре. Положите его в кастрюльку, добавьте наломанный шоколад и нагревайте на водяной бане при постоянном помешивании до полного расплавления шоколада и получения ровной гладкой смеси. Остудите крем до комнатной температуры.
- 7 Разрежьте остывший корж пополам, нижний пласт намажьте половиной крема.
- 8 Накройте второй частью коржа и нанесите оставшийся крем. Оставьте на ночь в холодильнике.

СОВЕТЫ ON-LINE



РАММОСНКА:

А небольшая тыква — это какая?
И сколько ее печь?

CHADEYKA:

Небольшая — килограмма
полтора.

А печь ее в духовке около часа
при 180 °С, а в микроволновке
у меня уходит от 15 до 20 минут
при 1000 Вт.



Киш с тыквой, курицей и каштанами



ПОНАДОБИТСЯ: разъемная форма Ø 20–23 см, горох или шарики для выпечки |
духовка, разогретая до 200 °С, потом до 180 °С

Осень! Дети приносят домой полные карманы каштанов — коричневых, твердых, блестящих. К сожалению, испечь из них ничего не удастся, каштаны в средней полосе растут несъедобные. А вот в магазине можно купить другие — в мягкой кожуре и с заостренным кончиком, это те самые, которые жарят на огне, как семечки, или добавляют в различные блюда. У них чуть сладковатый нежный вкус, и они, на мой взгляд, отлично подходят к тыкве.



6–8 порций

для теста:

200 г пшеничной муки

100 г соленого сливочного масла

5–6 ст. ложек ледяной воды

для начинки:

100 г жареных или вареных каштанов

200 г мякоти тыквы

200 г филе отварной курицы

1 маленький пучок тимьяна

100 г твердого сыра

200 мл сливок жирностью 15–20%

2 яйца

соль



- 1 Каштаны очистите (если не очищены) и крупно порубите.
- 2 Приготовьте слоеное рубленое тесто (см. с. 202), положите его в форму, наколите и поставьте в холодильник на полчаса. Выпекайте при 200 °С 15 минут с грузом, а потом 5–7 минут без груза.
- 3 Тыкву нарежьте кубиками и припустите в небольшом количестве воды до мягкости (7–10 минут). Куриное филе нарежьте кубиками, смешайте с теплой тыквой и каштанами. Добавьте несколько листочков тимьяна.
- 4 Сыр натрите на крупной терке. На выпеченную основу выложите половину тертого сыра, а потом тыквенную начинку.
- 5 Смешайте яйца и сливки, не взбивая, добавьте соль по вкусу (помните, что соленость будет зависеть от выбранного вами сыра), залейте начинку смесью. Сверху посыпьте оставшимся сыром.
- 6 Выпекайте 30 минут или больше при 180 °С. Достаньте из формы и сразу, горячим, подавайте.

♦
Чтобы пожарить каштаны, их надо надрезать и поставить в духовку минут на десять при 200 °С. А варят уже очищенные орехи, обычно это занимает 20–25 минут.
♦



СОВЕТЫ ON-LINE

ЗАХАРОВНА:

Киши я тоже люблю, но сама не делаю — они все в основном сырные, а у нас любительница сыра я одна.

СНАДЕУКА:

У меня муж сыр вообще не ест, а в кишах даже не замечает. Я стараюсь брать очень нейтральные сыры, без ярко выраженного запаха.

СНАДЕУКА:

Если у вас нет разъемной формы, используйте красивую керамическую, в которой пирог можно подать на стол.



Кекс с тыквой, МОРКОВКОЙ И ОРЕХАМИ

ПОНАДОБИТСЯ: форма 10×20 см с прямоугольным дном, смазанная маслом
и посыпанная мукой | духовка, разогретая до 170 °С

Что может быть вкуснее рассыпчатого ароматного орехового кекса? Только кекс, в который добавили еще и тыкву с морковкой. Не бойтесь предложить его самым ярым ненавистникам моркови — она в пироге совсем не то, что в супе! Как ни удивительно, люди, которые ненавидят вареную морковь, обычно с удовольствием едят кексы и пироги с морковными добавками.



8–10 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

70 г тыквы

70 г моркови

1 ст. ложка густых сливок
или сметаны

100 г сливочного масла

80 г сахара

2 яйца, разделенных на белки
и желтки

100 г пшеничной муки

1 ч. ложка разрыхлителя

100 г фундука (не слишком
мелко порубленного)

1 ст. ложка орехового ликера
или коньяка

сахарная пудра для посыпки



ПЕЧЕТСЯ КЕКС ДОЛГО, около часа, желательно делать его в форме с отверстием или прямоугольной, так как он долго пропекается.

Если ваша духовка склонна зажаривать все подряд, следите за поверхностью кекса, при сильном потемнении ее можно прикрыть фольгой.





- 1 Натрите на крупной терке тыкву и морковь, добавьте сливки или сметану, перемешайте, дайте смеси постоять.
- 2 Масло взбейте с сахаром в белую массу. Добавьте желтки и взбейте в крем на максимальной скорости.
- 3 Просейте муку и смешайте ее с рублеными орехами и разрыхлителем.
- 4 Всыпьте постепенно эту смесь во взбитое масло, мешая на маленькой скорости миксером. Добавьте овощи, перемешайте.
- 5 Влейте ореховый ликер или коньяк.
- 6 Взбейте белки и вмешайте около трети массы в тесто, чтобы его размягчить. А потом добавьте остальное и мешайте более аккуратно.
- 7 Выложите тесто в форму.
- 8 Выпекайте около часа, готовность проверьте зубочисткой.
- 9 Посыпьте сахарной пудрой и дайте хорошенько остыть.

СОВЕТЫ ON-LINE



MAGNETIT:

Подскажите, что такое форма с отверстием?

СНАДЕУКА:

Это форма для кекса, в середине которой труба, при выпечке горячий воздух проходит внутри формы, и кекс лучше пропекается.

Тыквенное ПЕЧЕНЬЕ С ИРИСКОЙ

ПОНАДОБИТСЯ: противень, застеленный бумагой для выпечки или смазанный маслом и посыпанный мукой | духовка, разогретая до 200 °С, потом до 180 °С

В тесто для этого печенья я добавляю отжатую тыквенную мякоть, а из оставшегося сока в смеси со сливками варю ириску. Почему-то именно такая ириска получается очень вкусной. Будьте внимательны — если ириску переварить, она затвердеет, а если недоварить — останется липкой и текучей.



25 штук

для теста:

1 стакан натертой тыквенной мякоти

100 г сахара

1 ст. ложка меда

100 г сливочного масла

300 г пшеничной муки

¼ ч. ложки соды

1 яйцо

для украшения:

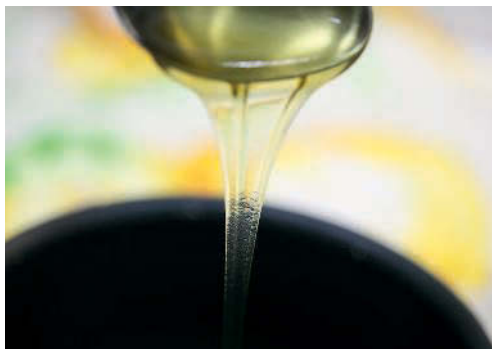
около 75 мл сливок жирностью 20%

75 г сахара

50 г сливочного масла



- 1 Засыпьте сырую мякоть тыквы сахаром и оставьте на ночь в холодильнике. Отожмите выделившийся сок в чашку.
- 2 Четыре столовые ложки этого сока, мед и сливочное масло подогревайте в кастрюльке, пока масло не растает.
- 3 Отжатую мякоть смешайте с мукой, просеянной с содой.
- 4 Влейте теплую масляную смесь и добавьте яйцо.
- 5 Замесите тесто. Количество муки зависит от влажности тыквы. Если тесто очень мягкое и липкое, промесите его, добавив еще муки. Это тесто можно месить, не боясь, что качество изделий ухудшится.
- 6 Раскатайте тесто на хорошо присыпанной мукой поверхности и вырежьте формочкой тыковки или кружочки.
- 7 Выпекайте 15 минут при 200 °С.



- 8 Когда печенье испечется, сделайте ириску. Долейте оставшийся тыквенный сироп до 125 мл сливками, добавьте сахар и масло.
- 9 Варите на сильном огне 5 минут или больше, пока масса не начнет отлипать от стенок и не будет состоять сплошь из больших светлых пузырей.
- 10 Намажьте ириску на печенье.

СОВЕТЫ ON-LINE



ТОМА:

А ириска застывает или остается мягкой? Хочется сыну в школу сделать на праздник, но чтобы не очень пачкались детки.

СНАДЕУКА:

Можно мягкой ириской склеить печенье попарно, тогда точно никто не испачкается!



Пирог с тыквой и ГОРГОНЗОЛЫ

ПОНАДОБИТСЯ: противень, застеленный бумагой для выпечки или смазанный маслом и посыпанный мукой | духовка, разогретая до 200 °С, потом до 180 °С

ЭТОТ ПИРОГ ОТЛИЧНО ПОЙДЕТ в качестве второго блюда на обед, он вкусный и сытный. В тесто основы я добавила тыквенные семечки, также рекомендую попробовать такое тесто с фундуком. Про сочетание тыквы и горгонзолы говорить не приходится — мягкая сладость тыквы отлично дополняется солоноватым пикантным сыром. Но тыква настолько универсальная вещь (за что ее и любим), что будет хороша с большинством других сыров — и твердых, и мягких. Для детей — сладковатый эмменталь, для взрослых — более пикантный рокфор, а самый нежный вариант — с моцареллой.



8–10 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

200 г пшеничной муки

100 г сливочного масла

50 г тыквенных семечек

5–7 ст. ложек ледяной воды

ДЛЯ НАЧИНКИ:

300 г мякоти тыквы

масло для смазывания

150 г горгонзолы

1 ст. ложка тыквенных семечек



- 1 Приготовьте слоеное рубленое тесто. Нарезанное кубиками масло (я беру соленое), муку и крупно рубленые семечки выложите в миску или на доску. Порубите ножом или специальным приспособлением до получения крупной крошки с кусочками масла размером с ноготок. Сделайте колодец, добавьте 5–6 столовых ложек ледяной воды и замесите тесто.
- 2 Соберите его в шар и положите в холодильник на 10 минут.
- 3 Раскатайте на присыпанной мукой поверхности и переложите на противень. Поставьте в холодильник.
- 4 Нарежьте тыкву ломтиками, выложите на тесто, смажьте маслом и запекайте 25 минут.
- 5 Покрошите сверху сыр, посыпьте тыквенными семечками и пеките еще 25 минут.

♦
ОТЛИЧНАЯ ИДЕЯ — СДЕЛАТЬ КРУГЛЫЙ ПИРОГ В ВИДЕ ПИЦЦЫ С НЕСКОЛЬКИМИ СОРТАМИ СЫРА НА ЛЮБОЙ ВКУС — ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ!
♦



СОВЕТЫ ON-LINE



ТИКК:

Не могли бы вы уточнить, каким маслом смазать тыкву — сливочным или растительным?

CHADEYKA:

Я смазываю сливочным, но ничем не хуже оливковое. Так что выбирайте на свой вкус, что любите.

АМА:

Ирина, а чем заменить горгонзолу?

CHADEYKA:

Такой пирог очень вкусен с любым не слишком соленным пикантным сыром.





Медовый КЕКС С ТЫКВОЙ



ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 23 см, смазанная маслом и посыпанная мукой |
духовка, разогретая до 180 °С

Если в обычном кексе вместо сахара взять мед, он поднимется не так хорошо, как обычный, с сахаром, зато вкус будет замечательный! Попробуйте. Для полноты ощущений можно добавить немного специй и что-нибудь фруктовое — я взяла сладкую тыкву.



6–8 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

100 г сливочного масла

120 г меда

2 яйца, разделенных на желтки и белки

100 г пшеничной муки

½ ч. ложки разрыхлителя

по щепотке корицы, мускатного
ореха и гвоздики

200 г сладкой тыквы



- 1 Масло с медом взбейте в пышную светлую массу.
- 2 Добавьте два желтка и взбейте до густоты.
- 3 Всыпьте просеянную с разрыхлителем муку, добавьте пряности. Размешайте до получения однородного теста.
- 4 Белки взбейте до плотности и добавьте в тесто, аккуратно размешайте.
- 5 Всыпьте нарезанную кусочками сладкую тыкву.
- 6 Выложите тесто в форму. Выпекайте 40–50 минут, проверьте готовность деревянной зубочисткой.



◆
Помните, что, если вы хотите получить от меда пользу, надо есть его сырым, ни в коем случае не нагревая, а в пирогах и тортах мед используется исключительно для придания пряного вкуса и аромата.
◆

СОВЕТЫ ON-LINE

SAFARLI:

Можно тыкву через терку? Думаю, так будет нежнее.

CHADEYKA:

Через терку будет больше влаги, и пирог хуже поднимется. Так что лучше кусочками.





Швейцарский МОРКОВНЫЙ ТОРТ



ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 25 см, смазанная маслом и посыпанная мукой |
духовка, разогретая до 180 °С

Каких только вариаций этого рецепта я не встречала! И добавить масла, и немножечко меда, и грецких орешков — просто-таки пирог знаменитого ослика Маффина, который помогали печь все его друзья. Но знаю на собственном опыте — в хороших рецептах нет ничего лишнего, они просты, удобны для исполнения и, безусловно, вкусны. Даже морковный пирог. Точнее — именно морковный пирог! В общем, если вы не любите вареную морковку — рекомендую.



8–10 порций

300 г моркови

200 г сахара

4 яйца

125 г молотого фундука

125 г молотого миндаля

50 г пшеничной муки

цедра 1 лимона

щепотка корицы

1 ч. ложка разрыхлителя

1 ст. ложка кирша

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

½ яичного белка

65 г сахарной пудры

8 морковок из марципана

несколько фисташек



- 1 Натрите морковь на мелкой (но не для пюре) терке.
- 2 Фундук поджарьте в духовке минут десять, пока не начнет растрескиваться кожица, очистите и размелите. Если у вас нет молотого миндаля, миндаль тоже нужно очистить и помолоть.
- 3 Яйца разделите на белки и желтки. Желтки взбейте с половиной нормы сахара в пышный белый крем.
- 4 Добавьте просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, тертую цедру лимона, кирш (можно заменить любой фруктовой водкой), корицу. Аккуратно перемешайте.
- 5 Смешайте получившуюся массу с морковкой. Всыпьте фундук и миндаль.



Основной состав — морковь, яйца, сахар и орехи. Традиционные дополнения — цедра лимона, вишневая водка и щепотка корицы.

И наконец украшение — марципановые морковки с фисташковыми хвостиками и белоснежная глазурь.

СОВЕТЫ ON-LINE

ТИКК:

У меня вот уже который пирог/торт возникает вопрос про то, что его необходимо подержать ночь, — он не теряет вкусовые качества? Ведь свежий (по идее) намного вкуснее, чем тот, который простоял 8–10 часов.

CHADEYKA:

Далеко не все блюда вкусны сразу после приготовления! Существует такая вещь, как выстаивание, — когда готовое изделие насыщается ароматами и равномерно распределяется влага. Это касается не только выпечки, но и некоторых супов и вторых блюд. Известнейшие английские фруктовые кексы гораздо вкуснее после пары месяцев хранения!



СОВЕТЫ ON-LINE



KATIA_JUNG:

Этот пирог родом из кантона, где я живу. Если точно, то он называется Aargauer Rüeblitorte.

CHADEYKA:

Секрет — чтобы верх был идеально ровным, просто переверните пирог доньшком вверх, выкладывая его на решетку.

- 6 Взбейте белки до крепких пиков, добавьте оставшийся сахар и взбивайте до плотности, но не слишком.
- 7 Смешайте морковную массу с белками. Вылейте в форму. Выпекайте 40–45 минут.
- 8 Остудите в форме 5–10 минут. Потом остужайте на решетке. Дайте постоять ночь или дольше.
- 9 Для глазури половину яичного белка взбейте в крепкую пену, добавьте половину нормы сахарной пудры, еще взбивайте, добавьте оставшуюся пудру и взбивайте 3 минуты на максимальной скорости. Смажьте пирог глазурью.
- 10 Подождите, пока глазурь подсохнет. Украсьте марципановыми морковками, в основания которых воткните хвостики из нарезанных фисташек.





Рисовый ПУДИНГ С ТЫКВОЙ



Это универсальный рецепт для любителей риса и тыквы. Вы можете съесть готовое блюдо горячим, как кашу, а можете охладить и добавить взбитые сливки — и это будет прекрасным десертом. Рисовый пудинг — традиционное рождественское блюдо в некоторых странах. В одной из порций прячут миндальный орешек, кому он достанется — тот будет счастлив весь год. Ничто не мешает использовать эту идею на любом детском празднике — кто доест до конца, найдет на дне сюрприз!



4 порции

200 г мякоти тыквы

около 800 мл молока

125 г круглозерного риса

60 г сахара

200 г сливок жирностью 33%
(по желанию)

несколько миндальных орешков



- 1 Тыкву очистите, порежьте небольшими кусочками, положите в кастрюлю, залейте водой, чтобы она лишь покрыла кусочки, и варите 10–15 минут до готовности. Разомните толкушкой.
- 2 Долейте молока до объема 1 л, всыпьте промытый на сите рис и варите на небольшом огне, иногда помешивая, 40 минут. В конце варки добавьте сахар. Остудите.
- 3 Взбейте сливки, предварительно хорошо их охладив, и осторожно смешайте с рисом.
- 4 Разложите по креманкам и украсьте орешками.



◆

**Большинству сладкоежек шоколад просто
необходим** для поддержания хорошего настроения!
Действительно — он красивый, вкусный, сладкий
и, безусловно, праздничный. А сколько десертов с ним
можно приготовить!..

◆





ГЛАВА 6

ШОКОЛАД

Что такое шоколад **142** / Брауни **146** / Шоколадный фондан **148** /
Шоколадный пирог **150** • с грушами **152** • с цукатами **153** / Шоколадно-
малиновые пирожные **154** / Шоколадное печенье с ириской **156** /
Печенье с трещинками **158** / Печенье с синим сахаром **160** / Бананово-
шоколадный кекс **162** / Пирог с шоколадом и карамелью **164** /
Шоколадный пудинг с халой **166** / Творожник с белым шоколадом **168** /
Шоколадно-апельсиновый пирог **170** / Шоколадно-апельсиновый
блинный торт **172**



Что такое шоколад



Если вы не можете жить без шоколада, эта глава для вас, здесь множество замечательных рецептов и идей, воплотить которые не составит труда. А чтобы вы на этом не останавливались, я расскажу несколько правил работы с шоколадом. Я уверена, скоро в этой книге появятся записи ваших собственных рецептов!

Шоколад делают из какао-бобов. Собранные стручки подсушивают, а потом содержащиеся в них бобы перемалывают, получая какао-массу. В эту массу — основу будущих шоколадок — при необходимости добавляют сахар, ароматизаторы, сухое молоко, орехи.

Из какао-массы получают еще два продукта — **КАКАО-МАСЛО** (белого цвета, оно является основным компонентом белого шоколада) и **КАКАО-ПОРОШОК**, который чаще всего используют для придания шоколадного вкуса выпечке.

В зависимости от желаемого результата можно при приготовлении десертов использовать как растопленный шоколад, так и какао-порошок. Шоколад обычно содержит сахар, ароматное масло или сухое молоко и потому, безусловно, сообщает тесту более богатый вкус, чем горький какао-порошок.

КАКАО-ПОРОШОК



Обычно его используют в легких видах теста, например бисквитном, заменяя им часть муки. Также порошок какао отлично подходит для украшения готовых десертов.

ШОКОЛАД В ПЛИТКАХ



Шоколад бывает разным — горьким, горько-сладким, белым, молочным, а значит, просто выбор определенной шоколадки позволит разнообразить вкус одного и того же блюда.

Шоколад при плавлении становится густым и тягучим и потому может плохо смешиваться с тестом и сильно осаживать его. Поэтому шоколад часто добавляют в тесто вместе





с расплавленным сливочным маслом, которое позволяет сделать массу более текучей.

При остывании после выпечки шоколад застынет, значит, добавляя шоколад в тесто, можно уменьшить количество муки. Обычно так и делают: при добавлении 100 г шоколада количество муки можно уменьшить на 50–70 г.

КАК ВЫБРАТЬ ХОРОШИЙ ШОКОЛАД

Для начала просто посмотрите на упаковку. В составе шоколада могут быть следующие продукты: какао-масса, какао-масло, какао-порошок, сухое молоко, эмульгаторы (обычно это лецитин). Никаких иных масел, кроме масла какао, в шоколаде быть не должно.

Одним из приятнейших свойств шоколада является то, что он тает во рту, то есть температура его плавления (плавления какао-масла) составляет 36–37 °С. Если в шоколад добавить более дешевые масла с другой температурой плавления, вместо того чтобы таять во рту, он будет просто жеваться и станет невкусным.

КАК РАСПЛАВИТЬ ШОКОЛАД

Обычно это делают на водяной бане — небольшую миску с наломанным шоколадом ставят над кастрюлей с кипящей водой и, время от времени помешивая, добиваются полного расплавления шоколада.

Следите, чтобы в шоколад не попали капельки воды или пар, — он может свернуться.

Также можно сделать это в микроволновой печи, для расплавления 100-граммовой плитки вам потребуется 3 минуты в режиме разморозки (помешайте смесь через минуту и потом каждые 30 секунд).

Еще один способ — положить шоколад в пакет, хорошо завязать и опустить в теплую воду.

Перед добавлением в тесто шоколад должен слегка остыть, до температуры приблизительно 40 °С.

ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ



ИДЕАЛЬНОЕ ПОКРЫТИЕ ДЛЯ ТОРТА —
шоколадная глазурь — делается очень
просто. Выбирайте вкусный шоколад без
добавок и самое лучшее сливочное масло.
Для одного торта диаметром 20–23 см
потребуется 120–150 г глазури.

Для ее приготовления растопите вместе
по 60–70 г масла и шоколада и слегка охладите.
Полейте торт глазурью и размажьте ее лопаточ-
кой.

Помните, что часть глазури с торта стечет,
поэтому подстилайте бумагу под решетку и всег-
да готовьте чуть больше глазури, чем требуется
по рецепту.

Брауни

ПОНАДОБИТСЯ: квадратная форма 20×20 см, смазанная маслом и посыпанная мукой | духовка, разогретая до 180 °С

Это очень простой пирог из жидкого теста. Много масла, шоколада, сахара и чуть-чуть муки. А также орехи, печенье или цукаты по вкусу. Обычно брауни пекутся в прямоугольной форме, а потом режутся на квадратные кусочки. Но если такой формы у вас нет — не беда, печите как обычный пирог. Я встречала разные пирожные — и влажные, и сухие внутри. То, какие они получатся, зависит от температуры духовки и времени выпечки. На мой взгляд, влажные вкуснее, зато сухие удобно брать с собой в школу или на работу.



8–10 порций

для теста:

100 г шоколада

100 г сливочного масла

3 яйца

75 г сахара

25 г пшеничной муки



- 1 Наломайте шоколад небольшими кусочками.
- 2 Растопите его вместе с маслом в микроволновке или на водяной бане.
- 3 Смешайте в отдельной миске яйца, сахар и муку.
- 4 Добавьте остывшую шоколадную смесь и размешайте.
- 5 Вылейте в форму и печите 20–25 минут. Остудите.



ПРОЩЕ
НЕ БЫВАЕТ!

СОВЕТЫ ON-LINE**SANYSKA:**

Если пирожные испечь с вечера, чтобы съесть на следующий день днем, они сильно зачерствеют-заветрятся?

CHADEYKA:

Пеките не так долго, а поменьше — и они останутся мягкими очень долго. Только в холодильник не ставьте.





Шоколадный ФОНДАН



ПОНАДОБИТСЯ: 2 порционные формочки Ø 8 см, смазанные маслом и посыпанные мукой | духовка, разогретая до 210 °С

ЭТОТ ИЗВЕСТНЕЙШИЙ ФРАНЦУЗСКИЙ ДЕСЕРТ иногда называют шоколадной помадкой, но в последнее время все чаще обходятся уже ставшим привычным названием — **ФОНДАН**. Для его приготовления надо смешать все компоненты, разлить по формочкам и поставить в духовку. Важно, чтобы края запеклись, а серединка осталась жидкой, поэтому запекают быстро и при высокой температуре. Подают фондан горячим, с шариком мороженого или ванильным «английским кремом». Возьмите ложечку, осторожно надломите корочку, и ароматный горячий шоколад смешается с ледяным ванильным мороженым.



2 порции

ДЛЯ ТЕСТА:

2 яйца

50 г сливочного масла

80 г шоколада

40 г сахара

30 г пшеничной муки



- 1 Растопите масло с шоколадом в микроволновой печи или на паровой бане.
- 2 Яйца тщательно смешайте с сахаром, но не взбивайте.
- 3 Добавьте растопленный с маслом шоколад, всыпьте муку, хорошо перемешайте.
- 4 Разлейте по формочкам. Хочу заметить, что мне нравится посыпать формы для шоколадных изделий мукой, она замечательно оттеняет шоколад, какая-то патина получается. Если вы против — посыпайте формы какао.
- 5 Выпекайте 10 минут.
- 6 Дайте остыть минут пять, а потом аккуратно переверните на тарелку, прижав тарелку к формочке. Добавьте крем или мороженое и подавайте, пока пирожное теплое!
- 7 Если печь 15 минут, серединка загустеет, и пирожные можно будет съесть и остывшими, как кексики.



СОВЕТЫ ON-LINE

THE_WORLD_IS_MY:

А можно в формочки для тарталеток заливать? Получится?

CHADEYKA:

Можно, только формочки должны быть достаточно глубокими, чтобы пирожное не успело пропечься.

POPELYUWKA:

А за счет чего они так мгновенно вырастают?

CHADEYKA:

Как и большинство бездрожжевой выпечки – за счет влаги, которая превращается в пар, сильно при этом расширяясь.



ПРОЩЕ
НЕ БЫВАЕТ!

Шоколадный ПИРОГ

ПОНАДОБИТСЯ: форма 15×15 см с квадратным дном или круглая Ø 15–20 см, смазанная маслом и посыпанная мукой | духовка, разогретая до 180 °С

ВАРИАНТЫ: С ГРУШАМИ | С ЦУКАТАМИ

Если взять побольше шоколада и поменьше муки, можно испечь прекрасный шоколадный пирог, который исключительно хорош сам по себе как теплым, так и холодным.



ДЛЯ ТЕСТА:

2 яйца (отделить желтки от белков)

50 г муки

75 г сахара

100 г масла

100 г темного шоколада

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

1 ст. ложка сахарной пудры
(по желанию)



- 1 Масло взбейте с половиной сахара (3 минуты), добавьте по одному желтки, взбивая до получения кремообразной массы.
- 2 Влейте растопленный на водяной бане и охлажденный до комнатной температуры шоколад.
- 3 Аккуратно перемешайте. Постепенно добавьте просеянную муку.
- 4 Взбейте белки с оставшимся сахаром и осторожно введите в тесто, стараясь, чтобы они не осели.
- 5 Вылейте в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, выпекайте 25 минут, проверьте готовность.
- 6 Для украшения можно посыпать сахарной пудрой.



Обычно мы привыкли добавлять в тесто не шоколад, а какао-порошок. А зря! Шоколад содержит ароматное масло и какао-массу, которые сделают выпечку неповторимой. Только помните, что шоколад заменяет в тесте не масло, а муку.

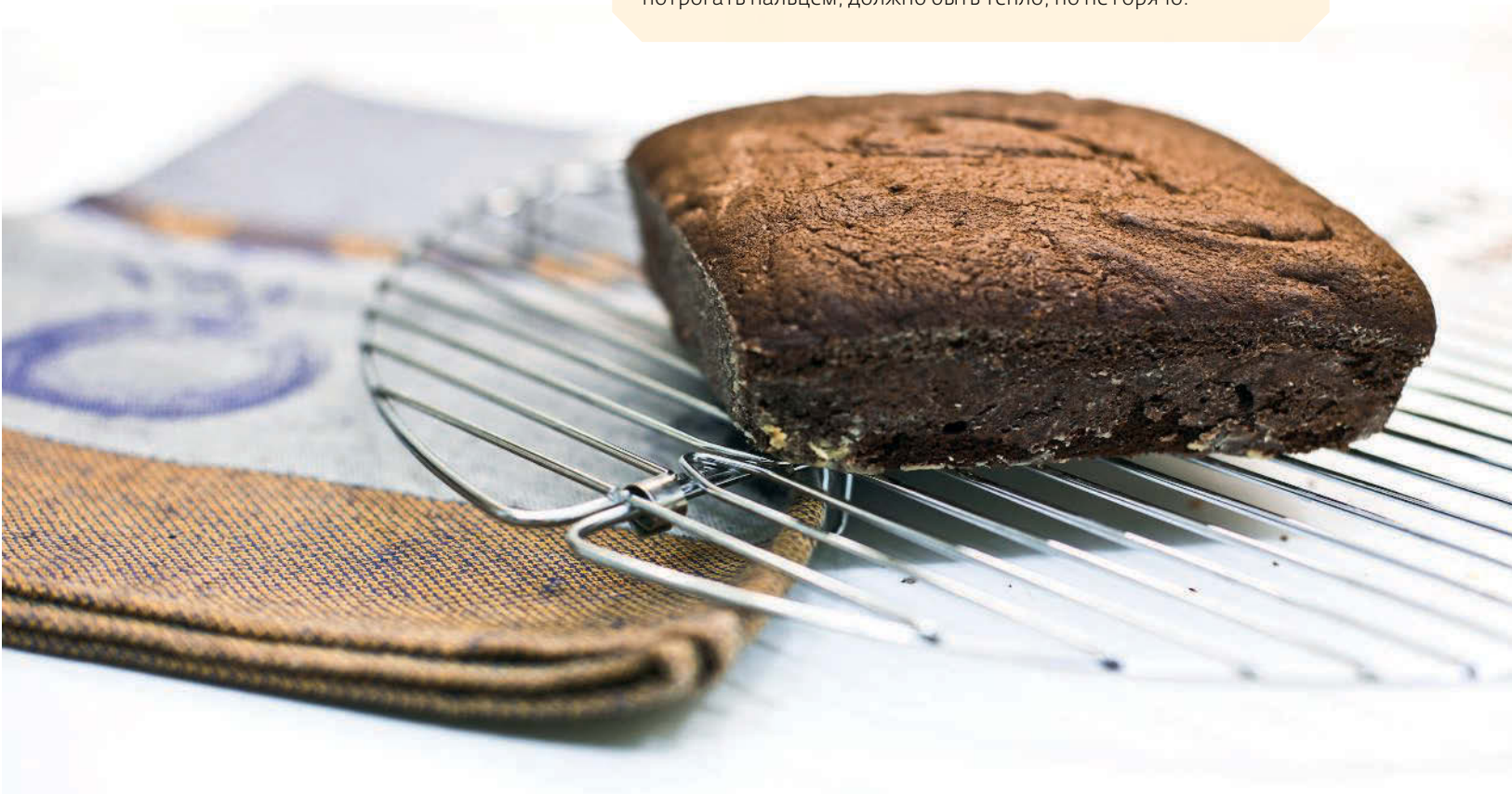
СОВЕТЫ ON-LINE

LITTLE_PERI:

А шоколад не застынет, если ждать, пока он остынет? И масло тоже не застывает?

CHADEYKA:

Температура плавления шоколада 36–37°C, сливочного масла — 30 °C. Так что их, конечно, не надо полностью остужать, надо просто, чтобы они не были горячими. Самый простой тест — потрогать пальцем, должно быть тепло, но не горячо.





ВАРИАНТ 1

С ГРУШАМИ



ЗНАЕТЕ ЗНАМЕНИТЫЙ ДЕСЕРТ «ЕЛЕНА ПРЕКРАСНАЯ»? Припущенные в сиропе или вине груши с шоколадным соусом... Прекрасное сочетание сладких груш и горького шоколада. Почему бы не попробовать испечь подобные кексы?

◆
ГРУШИ БЕРИТЕ нежные и спелые, иначе они могут остаться твердыми.

Я использовала 8 формочек диаметром 8 см.
◆

- 1** Небольшие груши (8 штук) почистите, оставляя хвостики, удалите сердцевину, сбрызните лимонным соком (чтобы не потемнели).
- 2** Готовое тесто разложите по смазанным и посыпанным мукой порционным формочкам, наполняя их не более чем на половину высоты. В каждую формочку положите по груше.
- 3** Выпекайте при 190 °C 15 минут, а потом при 160 °C 25 минут, чтобы груши пропеклись.

СОВЕТЫ ON-LINE

МУМИК62:
А как груши припускают?

CHADEYKA:
Припускать можно в сиропе: на 300 мл воды взять 100 г сахара, добавить чуть лимонного сока и варить на небольшом огне до мягкости около 15 минут.



СОВЕТЫ ON-LINE



REINKARNI:

А у меня есть только бумажные формочки. Можно их?

CHADEYKA:

Нет, они форму не держат, расплывутся.

REDHAT_UFA:

А если шоколад 99%-ный взять?

CHADEYKA:

В нем нет сахара, значит, надо будет добавить в тесто больше сахара.



ВАРИАНТ 2

С ЦУКАТАМИ



ДОБАВЬТЕ В ТЕСТО крупно рубленные орешки или апельсиновые цукаты, пеките в маленьких формочках. Такие кексикки можно взять с собой позавтракать на работе.

- 1** Нарезьте цукаты, порубите орешки (всего 150 г) и все перемешайте, добавив немножко муки.
- 2** Смешайте цукаты с тестом.
- 3** Наполните смазанные и посыпанные мукой формочки и выпекайте 20 минут при 180 °С.



ШОКОЛАДНО-МАЛИНОВЫЕ пирожные

ПОНАДОБИТСЯ: квадратная форма 20×20 см, смазанная маслом и посыпанная мукой |
духовка, разогретая до 180 °С

КАК НИ УДИВИТЕЛЬНО, ЭТИ ПИРОЖНЫЕ очень хороши с молочным, а не с черным шоколадом. Вообще, в выпечке молочный шоколад применяется незаслуженно редко, хотя он, в отличие от черного, имеет нежный мягкий вкус, так что идеален для детских блюд. Дети просто обожают эти пирожные, да и взрослые, без сомнения, оценят их по достоинству. Зимой малину берите, конечно, замороженную, также можно использовать чернику, вишню или ежевику.



8–9 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

3 яйца

100 г сахара

100 г шоколада

100 г сливочного масла

50 г пшеничной муки

150 г свежей или замороженной
малины

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

25 г рубленых фисташек
или миндаля





- 1 Если вы собираетесь использовать замороженную малину, достаньте ее из морозилки, когда начнете готовить тесто.
- 2 Яйца взбейте с сахаром.
- 3 Растопите шоколад и масло на водяной бане или в микроволновой печи, добавьте к яйцам.
- 4 Всыпьте муку и добавьте малину.
- 5 Вылейте тесто в выложенную бумагой форму, посыпьте рублеными орешками (фисташками или миндалем).
- 6 Выпекайте 30 минут. Разрежьте на порции.

◆
МОЖНО ЕСТЬ ПИРОЖНЫЕ
ТЕПЛЫМИ.

◆
**ПРОЩЕ
НЕ БЫВАЕТ!**
◆





Шоколадное ПЕЧЕНЬЕ С ИРИСКОЙ



ПОНАДОБИТСЯ: противень, застеленный пекарской бумагой | духовка, разогретая до 200 °С

СУПЕРШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ! Оно такое красивое, что легко может стать подарком, например, на День святого Валентина. Впрочем, не советую выбирать определенные даты — радуйте ваших близких почаще, независимо от праздников, ведь даже простейший рецепт добавит красок и настроения самому обычному буднему дню.



10 штук

ДЛЯ ТЕСТА:

180 г пшеничной муки

20 г какао-порошка

100 г сливочного масла

50 г сахара

1 маленькое яйцо

1–2 ст. ложки холодного молока

ДЛЯ НАЧИНКИ:

120 г сливок жирностью 15%

50 г сахара

1 ч. ложка с горкой какао-порошка

25 г сливочного масла



- 1 Для сладкого рубленого теста (см. с. 240) порубите в крошку муку, сахар, какао-порошок и холодное сливочное масло. Сделайте в полученной смеси углубление, вылейте туда яйцо и молоко, замесите нежное тесто.
- 2 Раскатайте его на присыпанном мукой столе в пласт толщиной 2 мм и вырежьте кружочки, в половине которых сделайте отверстия маленькой формочкой. Выпекайте 10–12 минут, остудите на решетке.
- 3 Для ириски сливки налейте в кастрюлю, положите сахар и какао-порошок, добавьте кусочек масла. Варите на среднем огне при помешивании (должны быть видны пузырьки), пока ириска не загустеет. Время от времени убирайте с огня и проверяйте густоту (капля правильно сваренной ириски застывает на блюдце и не растекается; переваренная ириска будет похожа на помадку).
- 4 Горячую ириску намажьте на печенье и прикройте сверху печеньями с отверстиями.





СОВЕТЫ ON-LINE

МАКАРЕНКО_8:

Есть одно «но» — ириска варилась очень долго, около получаса.

СНАДЕУКА:

Огонь делайте побольше, а кастрюлю возьмите пошире! Тогда сварится быстрее, у меня минут 7–10 обычно уходит.





Печенье

С ТРЕЩИНКАМИ



ПОНАДОБИТСЯ: противень, застеленный пекарской бумагой или смазанный маслом | духовка, разогретая до 180 °С

ИДЕАЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ ДЛЯ ЗИМНЕГО ДЕНЬКА, морозного, припорошенного снежком и потому слегка сказочного... Как здорово, вернувшись домой с прогулки (или с работы?), сесть в мягкое кресло (а может быть, и на кухонную табуретку?) с чашкой горячего кофе и парой печений на блюдечке, вдохнуть смесь ароматов, сделать глоток и откусить кусочек... Хотя вдохнуть аромат вы сможете еще в процессе выпечки, ведь настоящего шоколада в этом печенье почти четверть!



20 штук

ДЛЯ ТЕСТА:

1 яйцо

75 г сахара

60 г шоколада

100 г пшеничной муки

сахарная пудра



- 1 Яйцо взбейте с сахаром до получения густой светлой массы.
- 2 Растопите шоколад (на водяной бане или в микроволновой печи).
- 3 Добавьте теплый шоколад в яичную смесь. Аккуратно, но тщательно размешайте и всыпьте понемногу муку.
- 4 Готовое тесто берите чайной ложечкой и выкладывайте в тарелку с сахарной пудрой, помогая еще одной ложкой. Обваляйте в пудре, скатайте шарики и положите на противень, покрытый пекарской бумагой.
- 5 Выпекайте 15–20 минут. Печенье увеличится в размере, а поверхность потрескается.



СОВЕТЫ ON-LINE

JULI_LAM:

Оставили на блюде на пару часов до прихода гостей, и оно очень сильно зачерствело, в чем дело?

CHADEYKA:

Зимой в сухом воздухе такого рода печенье без масла могут сильно высыхать, их надо хранить в плотно закрытой жестяной банке (а если положить туда засохшее печенье и оставить на несколько дней, оно снова станет мягким).



Печенье

С СИНИМ САХАРОМ

ПОНАДОБИТСЯ: противень, застеленный пекарской бумагой | духовка, разогретая до 180 °С

ЭТО ТАИНСТВЕННОЕ ПЕЧЕНЬЕ готовится легко и просто, в песочное тесто вместо какао-порошка добавляется шоколад. За счет этого печенье получается очень хрупким и нежным и буквально рассыпается во рту!



12 штук

ДЛЯ ТЕСТА:

50 г шоколада

80 г сливочного масла

30 г сахарной пудры

120 г пшеничной муки

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

1 ст. ложка синего сахара





- 1** Растопите шоколад на водяной бане или в микроволновой печи, охладите до комнатной температуры.
- 2** Для песочного теста размягченное масло смешайте с сахарной пудрой в крем, добавьте шоколад.
- 3** Всыпьте постепенно муку, быстро размешивая. Получившиеся крошки слепите в комок.
- 4** Скатайте колбаску и положите в холодильник на полчаса. Нарежьте кусочками толщиной 1 см, разложите на противне.
- 5** Выпекайте 15 минут.
- 6** Еще теплые печенье переверните лопаткой и посыпьте синим сахаром. Обратная сторона влажная, и сахар к ней прилипнет.

СОВЕТЫ ON-LINE

FELESATRA:

Скажите, а порезать такое тесто формочками, как пряники на елку, получится?

CHADEYKA:

В принципе, получится, но тесто очень неудобное для раскатки, лучше сделать обычное песочное с добавлением какао.

БАНАНОВО-ШОКОЛАДНЫЙ кекс

ПОНАДОБИТСЯ: форма для кекса Ø 23–25 см | духовка, разогретая до 180 °С

Это просто чудо — где-то в далеком Хабаровске моя виртуальная подруга Света печет банановый кекс, фотографирует и выкладывает фотографии в своем блоге. А уже через несколько секунд я в Москве внимательно вчитываюсь в рецепт, рассматриваю подробности и понимаю, что без кекса к вечернему чаю мы сегодня не останемся! Рецептов в мире бесконечное количество, еще бы — ведь основной движущей силой на кухне являются фантазия и вдохновение. Именно из этих двух основных ингредиентов и получился этот кекс! Я лишь добавила немного корицы, чуть-чуть шоколада и капельку рома... Надеюсь, и вы создадите именно свой, персональный рецепт — я даже оставила вам несколько строчек для его записи. Отдельно хочу поблагодарить Свету — за вдохновение. Спасибо!

СОВЕТЫ ON-LINE

ROSOMASHNIK:

А ром для чего добавляют в выпечку? Ну вот зачем вы его себе добавили в кекс?

СНАДЕУКА:

Ради аромата, также алкоголь помогает разрыхлять тесто.



8–10 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

2 очень спелых банана среднего размера

200 г сметаны

25 г рома

250 г пшеничной муки

1 ч. ложка разрыхлителя

1 ч. ложка молотой корицы

1 ст. ложка с горкой какао-порошка

3 яйца

150 г сахара



- 1** Бананы разомните вилкой в неоднородное пюре.
- 2** Добавьте сметану, ром и перемешайте.
- 3** Просейте муку с разрыхлителем, корицей и какао.
- 4** Взбейте яйца с сахаром в очень густую светлую пену.
- 5** Всыпьте половину мучной смеси и размешайте. Добавьте сметану с бананами и остальную муку, еще раз перемешайте.
- 6** Вылейте тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Выпекайте кекс 40 минут или пока зубочистка не станет выходить сухой из его середины.
- 7** Охладите 5 минут в форме, а потом на решетке.

Пирог

С ШОКОЛАДОМ И КАРАМЕЛЬЮ

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 23–25 см | духовка, разогретая до 200 °С, потом до 160 °С

ДАВНЫМ-ДАВНО, В ДЕТСТВЕ, у меня были любимые конфеты — ириски, особенно я любила шоколадные... До сих пор вспоминаю бумажный кулечек с десятком конфет, обязательную принадлежность наших прогулок. А вы помните? Тогда вот вам пирог — такой же сладкий и шоколадный, как ириски из детства, но совсем не твердый, а нежный и рассыпчатый.



8–10 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

200 г пшеничной муки

100 г масла

50 г сахара

1 яйцо

1–2 ст. ложки холодного молока

ДЛЯ НАЧИНКИ:

1 крупная груша

150 г сахара

50 г воды

2 яйца

200 мл сливок жирностью 20%

25 г молочного шоколада



- 1 Приготовьте песочное тесто (см. с. 238), охладите его, выложив в форму, 40 минут в холодильнике.
- 2 Грушу нарежьте ломтиками. Разложите их на холодном тесте и запекайте при 200 °С 20 минут.
- 3 Тем временем приготовьте карамель. Сахар залейте водой, поставьте на сильный огонь и, потряхивая кастрюльку время от времени, дождитесь, пока смесь начнет темнеть.
- 4 Влейте понемногу подогретые сливки, постоянно помешивая. Уменьшите огонь и варите, помешивая, пока карамель не растворится.
- 5 В слегка остывший (40 °С) карамельный сироп положите шоколад и размешивайте смесь, пока она не станет почти однородной, добавьте яйца.



- 6 Мешайте, не взбивая, до получения однородной смеси. Залейте основу с грушами шоколадно-карамельным сиропом.
- 7 Выпекайте 40 минут при 160 °С или пока заливка не загустеет.

◆
Пирог должен постоять немного,
а потом его можно резать и есть
как теплым, так и холодным.
◆

СОВЕТЫ ON-LINE

AGUTI:

Сюда не добавляется мука?

CHADEYKA:

Вместо муки — шоколад, он тоже способствует застыванию.

DI_KEI:

Карамель почему-то светлее получилась, хотя по пропорциям все строго.

CHADEYKA:

Цвет зависит не от пропорций, а от того, как сильно поджарился сахар.



ШОКОЛАДНЫЙ ПУДИНГ

с халой

ПОНАДОБИТСЯ: 4 порционные формочки, смазанные маслом | духовка, разогретая до 180 °С

РЕЦЕПТ МНЕ ПРИСЛАЛА ЛЕНА, одна из читательниц моего блога. Она шьет замечательных мишек и, как выяснилось, обожает шоколадный пудинг. Рецепт довольно необычный, но простой. В его основе — сладкий сдобный хлеб, который у нас обычно называют халой. Его очищают от корочки, раскладывают по смазанным маслом формочкам, заливают шоколадным «английским кремом» и запекают в духовке. Конечно, я не удержалась от импровизации, добавив горсть лесных орехов, — и вам советую! Получается очень вкусно, за что Лене огромное спасибо!



4 порции

200 г сладкого сдобного хлеба (халы)
БЕЗ КОРОЧКИ

соус «Английский крем»
из 4 желтков (см. с. 304)

75 г шоколада

25 г поджаренного фундука



- 1** В горячий (40 °С) только что приготовленный «Английский крем» добавьте наломанный на кусочки шоколад и мешайте смесь, пока она не станет гладкой и однородной.
- 2** Кусочки халы разложите по порционным формочкам (или в одну большую форму). Залейте их кремом.
- 3** Дайте постоять около часа, чтобы хлеб пропитался соусом. Сверху посыпьте поджаренным и очищенным фундуком, крупно его порубив.
- 4** Запекайте пудинг 20–25 минут в маленьких формочках или 35 минут в большой. Такого рода пироги готовы, когда серединка еще не до конца запеклась. Есть вкусно теплым, или потом, как советует Лена, подогреть слегка в микроволновке.

**СОВЕТЫ ON-LINE****МАША:**

А как определить, что крем остыл до нужной температуры?

СНАДЕУКА:

Температура нашего тела около 37 °С, а 40 °С — это горячо, но не обжигает.



Творожник

С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø20–23 см, смазанная маслом и посыпанная мукой |
духовка, разогретая до 180 °С

Для этого пирога возьмите нежный и обязательно некислый творог. Он может быть не слишком жирным, но обязательно должен быть сухим. Смягчить вкус и сделать массу мягче можно, добавив немного сметаны, а вот шоколад лучше взять белый, его легкий аромат — как раз то, что нужно для этого творожника.



6–8 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

2 яйца

75 г сахара

40 г крахмала

100 г шоколада

160 г творога

100 г сметаны





- 1 Растопите шоколад на водяной бане.
- 2 Яйца взбейте с сахаром до пышной светлой пены.
- 3 Половину яичной смеси добавьте к шоколаду, чтобы немного размягчить его.
- 4 Творог разомните в миске со сметаной, всыпьте крахмал, добавьте небольшими порциями оставшиеся взбитые яйца.
- 5 Смешайте шоколадную и творожную массы.
- 6 Вылейте тесто в форму и выпекайте 45–50 минут.
- 7 После выпечки духовку не открывайте, оставив творожник остывать в духовке.

◆
ЧТОБЫ ТАКИЕ ПИРОГИ МЕНЬШЕ ОПАДАЛИ ПОСЛЕ ВЫПЕЧКИ, НЕ ДОСТАВАЙТЕ ИХ СРАЗУ, ОСТАВЬТЕ В ВЫКЛЮЧЕННОЙ ДУХОВКЕ ДО ПОЛНОГО ОСТЫВАНИЯ.
 ◆

СОВЕТЫ ON-LINE

MEMOIRES_PETITE:

Пирог чуть сел после того, как вынула из духовки.

CHADEYKA:

Творожники всегда садятся, это нормально.

ШОКОЛАДНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ пирог

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 20 см, смазанная маслом и посыпанная мукой |
духовка, разогретая до 180 °C

ЭТОТ ПИРОГ ПРИДУМАЛСЯ КАК-ТО РАЗ ВЕЧЕРОМ, И РЕЦЕПТ ОКАЗАЛСЯ НАСТОЛЬКО УДАЧНЫМ, ЧТО ПЕКУ ЕГО ТЕПЕРЬ ЧАСТЕНЬКО. ГЛАВНОЕ, ЧТО МОЖНО О НЕМ СКАЗАТЬ, — ОН СОВЕРШЕННО НЕ СКУЧНЫЙ! ЯРКИЙ ВКУС ЗАМЕЧАТЕЛЬНО СОЧЕТАЕТ В СЕБЕ ШОКОЛАДНУЮ И АПЕЛЬСИНОВУЮ НОТЫ, ОНИ ДРУГ ДРУГА ХОРОШО ДОПОЛНЯЮТ. ПОЖАЛУЙ, ЭТИМ РЕЦЕПТОМ ВЫ СМОЖЕТЕ УДИВИТЬ И ПОРАДОВАТЬ САМЫХ ПРИВЕРЕДЛИВЫХ ГОСТЕЙ.



ДЛЯ ТЕСТА:

1 большой апельсин

150 г темного шоколада
(содержание какао больше 70%)

150 г сливочного масла

150 г сахара

50 г молотого миндаля

4 яйца, разделенных на желтки
и белки

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

немного тонко нарезанной
апельсиновой цедры



- 1 Положите апельсин в воду и варите 1,5 часа на небольшом огне. Охладите, разрежьте и удалите косточки. Измельчите блендером в пюре.
- 2 Шоколад с маслом растопите на водяной бане и остудите.
- 3 Взбейте желтки со 120 г сахара в светлый крем.
- 4 Добавьте к желткам апельсин и миндаль, аккуратно размешайте. Влейте шоколад.
- 5 Взбейте белки в крепкую пену, положите сахар и взбивайте до плотности и блеска.



◆
Идеальным дополнением будут слегка
 подслащенные взбитые сливки или ванильное
 мороженое, а сам пирог вкуснее всего есть
 холодным.
 ◆



- 6** Смешайте обе массы, вылейте в выстеленную бумагой форму.
- 7** Выпекайте 30 минут. Украсьте несколькими полосками апельсиновой цедры.

◆
Единственная проблема может возникнуть
 при доставании пирога, так как он очень нежный. Проще всего
 использовать разъемную форму, выстелив ее дно пергаментом.
 Также можно использовать красивые одноразовые формочки,
 в которых и подавать пирог на стол.
 ◆

СОВЕТЫ ON-LINE

CHOCOLATEALMOND:

Кстати, апельсин варила в микроволновке, очень быстро получилось. Сначала 3 минуты при 600 Вт (посмотрела: был недостаточно мягкий), а потом еще 2 минуты при 900 Вт (он стал мягким, даже корочка наверху треснула).



ШОКОЛАДНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ блинный торт

Источником вдохновения для этого рецепта послужил известнейший французский десерт — блинчики «Сюзетт», в котором обычные тонкие блины подаются с карамельно-апельсиновым соусом, а иногда даже фламбируются апельсиновым ликером. К сожалению, блинчики, разложенные по тарелкам, быстро остывают, поэтому приготовить десерт на несколько человек — довольно сложная задача. А вот если складывать блинчики друг на друга, они дольше остаются теплыми, и такую стопку можно оформить в виде торта. А если еще добавить туда шоколада, ваши гости будут в полном восторге!



4 порции

для теста:

75 г пшеничной муки

50 г шоколада

25 г сахарной пудры

250 мл молока

1 яйцо

для соуса:

100 г сливочного масла

сок половины апельсина

50 мл ликера «Гранд Марнье» или
другого апельсинового ликера

50 г коричневого сахара



♦
ПРОЩЕ
НЕ БЫВАЕТ!
♦

**ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:**

цедра 1 апельсина

25 мл ликера «Гранд Марнье»
(по желанию)

Кстати, шоколадные блинчики очень любят дети, им хорошо подать их с ванильным мороженым или соусом «Английский крем».

- 1** Приготовьте блинное тесто. Для этого смешайте муку, сахарную пудру, яйцо и немного молока в однородную массу.
- 2** Растопите шоколад и добавьте к мучной смеси.
- 3** Влейте оставшееся молоко постепенно, тщательно перемешивая смесь. Готовое тесто оставьте при комнатной температуре на полчаса.
- 4** Для апельсинового соуса взбейте вилкой масло с сахаром.
- 5** Добавьте туда понемногу ликер и апельсиновый сок, взбивая до однородности. Держите при комнатной температуре.
- 6** Жарьте блинчики, как обычно, складывайте их в стопку, хорошо промазывая апельсиновым соусом.
- 7** Когда тесто закончится, выложите на ту же сковороду оставшийся соус и держите его на огне, пока он не закипит и не начнет густеть.
- 8** Полейте торт соусом и украсьте цедрой. Подавайте сразу.
- 9** Можно при подаче налить в ложку подогретый ликер, поджечь его и полить блинчики.

◆

**В ЭТОЙ ГЛАВЕ Я ПРИВОЖУ ОДИННАДЦАТЬ ИНТЕРЕСНЫХ
РЕЦЕПТОВ БЕЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ И БЕЗ ГЛЮТЕНА,
А ТАКЖЕ РАССКАЖУ О ТОМ, КАКИЕ КОМПОНЕНТЫ ПРИМЕНЯЮТСЯ
В ПОДОБНОЙ ВЫПЕЧКЕ.**

◆





ГЛАВА 7

ВЫПЕЧКА БЕЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Маковый пирог с ромовой глазурью **178** / Ореховый пирог **180** /
Торт «Капрезе» **182** / Тирольский гречневый торт **184** / Миндально-
кукурузный кекс **186** / Каштановый кекс **188** / Шоколадно-каштановый
пирог **190** / Творожник с малиной или абрикосами **192** / Рисовый пирог
с карамелью **194** / Ореховые пирожные **196** / Галисийский пирог **198**





СОВЕТЫ ON-LINE

ВИКТОРИЯ:

Подскажите, чем обсыпать форму тем, кто не использует пшеничную муку?

СНАДЕУКА:

Хороший вариант — кукурузная мука, у нее нейтральный вкус и красивый цвет.

Большинство людей уверены, что без пшеничной муки немислима любая выпечка. И отчасти они правы. Именно пшеничная мука способна при смешивании с жидкостью образовывать тесто — эластичную массу, которую можно месить, растягивать, раскатывать и которая после выпечки сохраняет форму и не рассыпается.

Но то, что жизненно необходимо кулинарам, может стать смертельно опасным для некоторых людей.

Мука превращается в тесто благодаря особому белку — глютену, который при соединении с водой и вымешивании склеивается в длинные эластичные волокна. К сожалению, иногда этот белок становится аллергеном или причиной некоторых заболеваний, и тогда его употребление строго запрещено.

Глютен (или клейковина) содержится далеко не во всех видах муки, например, его нет в рисовой, гречневой, кукурузной муке

или крахмале. Но именно из-за отсутствия глютена эта мука не образует тесто. Что же делать?

В кондитерской выпечке есть простое решение — как основу, скрепляющую тесто (или кондитерскую массу), использовать яйца. Добавляя к ним любую муку, а также молотые орехи или шоколад, можно получить огромное количество вкусных блюд. Ведь в тесте с большим количеством влаги при выпечке работает совсем не глютен, а крахмал (а он содержится практически во всех видах муки).

КОМПОНЕНТЫ

В ВЫПЕЧКЕ БЕЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ И БЕЗ ГЛЮТЕНА



ГРЕЧНЕВАЯ МУКА

Изделия из гречневой муки имеют очень характерный вкус, который многим нравится. Мука совершенно не содержит глютена, поэтому ее применяют либо в смеси с большим количеством яиц, либо с добавлением пшеничной муки. Самое известное блюдо — гречневые блины, которые обычно содержат равное количество пшеничной и гречневой муки.

КУКУРУЗНАЯ МУКА

Приятного светло-желтого цвета, такая мука придает изделиям очень красивую окраску. Следует различать кукурузную муку и крупу — последняя бывает разной крупности, и ее используют для варки поленты — густой кукурузной каши, которая при остывании становится плотной и, в принципе, тоже может использоваться в качестве основы для тортов и пирожных.

РИСОВАЯ МУКА И РИС

Рисовая мука в выпечке используется очень редко, а вот рис, сваренный в молоке, часто является основой для пудингов и пирогов. Обычно выбирают круглый, разваривающийся, клейкий рис, например, отлично подойдут сорта «кубань», «арборио», «иберика» или «японика».

ШОКОЛАД

Шоколад используется в выпечке вместо муки, но, к сожалению, полностью заменить им муку нельзя. Но он хорошо держит форму, и при использовании шоколада количество муки можно значительно уменьшить.

ОРЕХИ И МАК

Молотые орехи и мак в сочетании со взбитыми яйцами — основа большинства пирогов без глютена. Особенно часто используется молотый миндаль, так как он обладает достаточно нейтральным, но в то же время приятным вкусом. Но можно использовать и большинство других орехов.

КРАХМАЛ

Крахмал бывает картофельным или кукурузным (маисовым), последний более нежный и менее клейкий, его предпочтительнее использовать в выпечке. Изделия, выпеченные с крахмалом, более мягкие, пушистые и рассыпчатые, чем обычные.

Маковый

ПИРОГ С РОМОВОЙ ГЛАЗУРЬЮ

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 20 см, смазанная маслом и посыпанная мукой |
духовка, разогретая до 180 °С

Основа вкуса в этом пироге — мелко молотый мак. Возможно, вы считаете, что молоть мак излишне? На самом деле маковые семена покрыты очень прочной оболочкой. Их можно сравнить с обычными орехами. Если мак не молоть или не растирать, вы не сможете в полной мере оценить его вкус. Распространенная обработка — варка в молоке или в меду — здесь тоже не помощник, ведь мак нам требуется в сухом виде. Самое простое — использовать обычную кофемолку. Для помола порции мака достаточно 7–10 секунд.



6–8 порций

для теста:

50 г сливочного масла

75 г сахара

75 г мака

цедра ½ лимона

2 яйца, разделенных на белки
и желтки

для украшения:

100 г сахарной пудры

2 ст. ложки рома



- 1 Все продукты должны быть комнатной температуры. Масло взбейте с половиной сахара до пышности и светлого цвета.
- 2 Добавьте желтки. Взбейте миксером на средней скорости до загустения.
- 3 В масляную смесь добавьте размолотый мак и натертую на мелкой терке цедру.
- 4 Взбейте белки в крепкую пену, добавьте оставшийся сахар, взбейте хорошенько.



◆
БЕЗ
ГЛЮТЕНА
◆

- 5 Часть белков добавьте к маковому тесту, чтобы размягчить его, размешайте до гладкости. Теперь положите оставшиеся белки, осторожно перемешайте.
- 6 Готовое тесто перелейте в форму и выпекайте 30 минут. Пирог остудите.
- 7 Приготовьте глазурь: сахарную пудру залейте ромом и размешайте до гладкости. Смажьте глазурью теплый торт.

СОВЕТЫ ON-LINE

ЕЛЕНА:

У меня пирог почему-то горчит...

СНАДЕУКА:

Скорее всего, вам попался несвежий мак (он довольно быстро портится). А молотый мак не храните больше недели, он прогоркнет.





Ореховый ПИРОГ



ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 20–23 см, смазанная маслом и посыпанная мукой |
духовка, разогретая до 180 °С

В основе этого пирога — взбитые яйца и орехи, и вкус можно менять по своему усмотрению. Например, я предпочитаю использовать фундук, а вы можете выбрать миндаль или грецкие орехи. Очень важно, чтобы помол был неоднородным, то есть попадались и крупные, и мелкие кусочки.



6–8 порций

для теста:

150 г фундука

50 г сливочного масла

75 г коричневого сахара

2 яйца, разделенных на белки
и желтки



- 1 Орехи жарьте в духовке при 200 °С около 10 минут. Снимите шелуху. Размельчите в комбайне так, чтобы крошки получились разного размера, от самых мелких до довольно крупных.
- 2 Масло взбейте с половиной сахара в белую массу.
- 3 Добавьте желтки, взбивайте до получения кремообразной густой массы.
- 4 Всыпьте орехи. Размешайте миксером на маленькой скорости.
- 5 Взбейте белки до плотной пены, всыпьте оставшийся сахар и взбивайте еще, чтобы пена стала плотнее и появился блеск.
- 6 Добавьте часть белков в ореховую смесь, размешайте. Добавьте оставшиеся белки и выложите тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму.
- 7 Выпекайте пирог 35 минут.

◆
Чтобы масло хорошо взбилось и смешалось с яйцами, важно, чтобы продукты были комнатной температуры, достаньте их из холодильника за 40 минут до начала приготовления.
◆



СОВЕТЫ ON-LINE

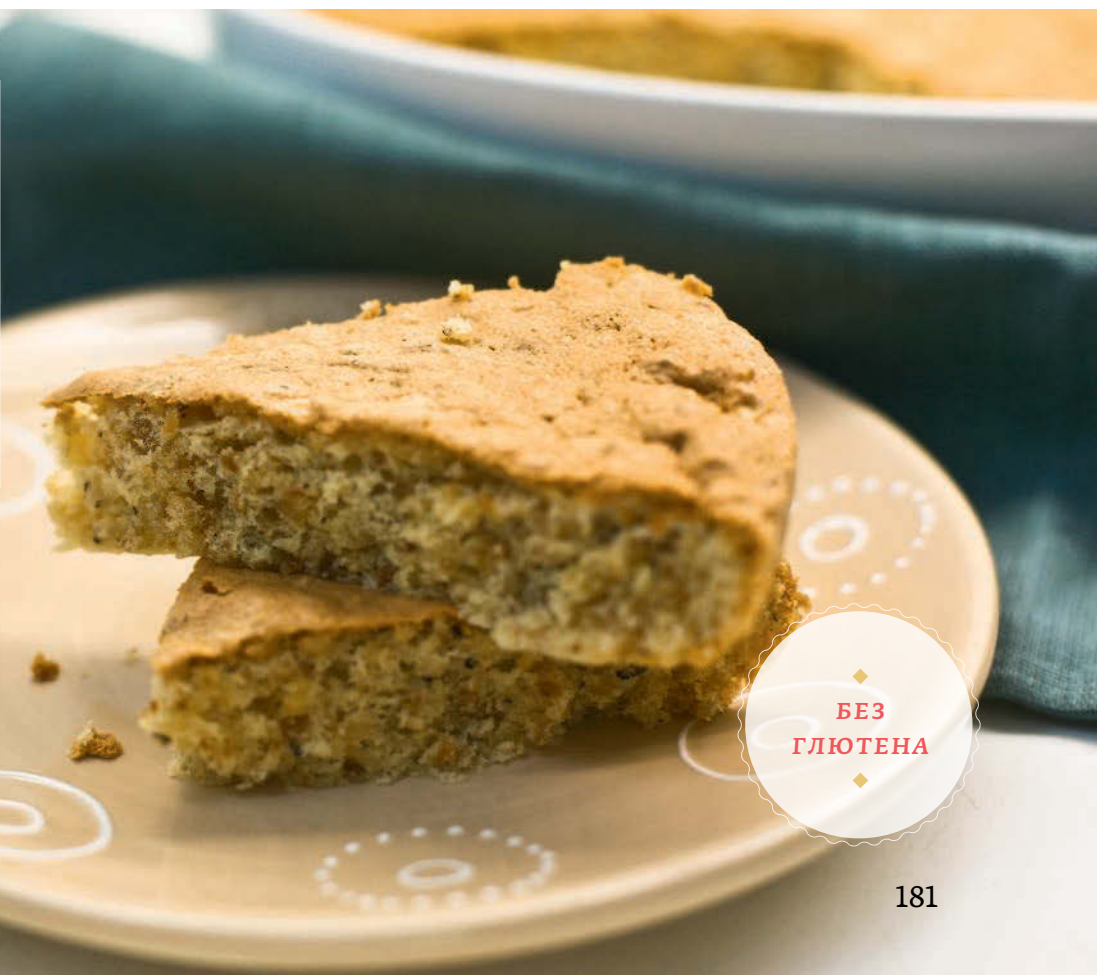


DASEG:

Скажите, пожалуйста, а почему важно поджарить орехи и счистить с них кожицу?

СНАДЕУКА:

Поджаривают, чтобы кожицу счистить, и вкус становится насыщенней. У неподжаренного фундука вкус более мягкий и молочный.



БЕЗ
ГЛЮТЕНА

ТОРТ «Капрезе»

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 23–25 см, смазанная маслом и посыпанная молотым миндалем | духовка, разогретая до 180 °С

«КАПРЕЗЕ» — ТОРТ, ПРИДУМАННЫЙ НА КАПРИ, одном из самых красивых островов Средиземного моря. Изумительное сочетание шоколада, молотого миндаля и взбитых с сахаром яиц! У этого торта не кремовая, а крупитчатая, хотя и очень нежная, слегка влажная текстура, и обычно в качестве декора его лишь присыпают сахарной пудрой. В общем, если у вас (как и у меня несколько лет назад) с островом Капри ассоциируются укороченные брюки или, к примеру, Максим Горький — срочно пеките пирог, и ассоциации будут сладкими и шоколадными!



6–8 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

150 г молотого миндаля

150 г сахара

30 г кукурузной муки

120 г сливочного масла

100 г шоколада

3 яйца

цедра 1 лимона

2 ст. ложки ликера «Лимончелло»

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

1 ст. ложка сахарной пудры



- 1 Смешайте миндаль и муку.
- 2 В миске растопите сливочное масло с шоколадом.
- 3 Яйца взбейте с сахаром в пышную белую тягучую массу (у меня уходит около 8 минут). Добавьте к яйцам шоколад с маслом и размешайте.
- 4 Всыпьте тертую цедру, добавьте ликер, миндаль с мукой, аккуратно перемешайте и вылейте в форму.
- 5 Выпекайте 40 минут. Готовый торт остудите.
- 6 Посыпьте сахарной пудрой, можно украсить цедрой.



◆
Мой вариант не классический — для того чтобы
 сделать вкус поинтереснее, я добавила цедру лимона
 и итальянский ликер «Лимончелло».

◆
**БЕЗ
 ГЛЮТЕНА**
 ◆

СОВЕТЫ ON-LINE

RIZHAYA_BESTIYA:

А «Лимончелло» можно заменить чем-то другим?

CHADEYKA:

Можно и без него, можно «Амаретто», можно попробовать апельсиновый и цедру апельсина.

AMBERARIEL:

У меня он получился очень рыхлый, а у вас такой плотный на фото. С чем это может быть связано, может, я плохо перемолола миндаль?

CHADEYKA:

Да, это связано с помолом. У меня сейчас мелкая мука, я ленюсь сама молоть, это хорошо, что он такой рыхлый.





Тирольский ГРЕЧНЕВЫЙ ТОРТ



ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 20–23 см, смазанная маслом и посыпанная мукой |
духовка, разогретая до 180 °С

Это очень интересный традиционный тирольский торт.

Несмотря на большое количество гречневой муки, гречневый вкус в нем не доминирует, а миндаль придает рыхлость и хорошую структуру. Для этого торта можно использовать брусничный или красносмородиновый джем, в зависимости от того, что вы предпочитаете.

Торт особенно хорош с чашечкой ароматного кофе, а гурманы могут попробовать его со сливками или ложкой свежайшей сметаны.



6–8 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

125 г гречневой муки

125 г сливочного масла

150 г молотого миндаля

125 г сахара

3 яйца, разделенных на белки
и желтки

ДЛЯ НАЧИНКИ:

150 г джема из брусники
или красной смородины

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

1 ст. ложка сахарной пудры



- 1 Масло комнатной температуры взбейте с половиной указанного количества сахара в пышную светлую массу.
- 2 Добавьте желтки и опять взбивайте, пока не получится густой крем.
- 3 Всыпьте просеянную муку и миндаль, перемешивайте миксером на минимальной скорости, тесто будет густое.
- 4 Белки взбейте до крепких пиков, добавьте оставшийся сахар и взбивайте еще.
- 5 Добавьте немного белков в тесто, чтобы размягчить его. Вмешайте оставшиеся белки, стараясь, чтобы они как можно меньше опадали.
- 6 Выложите тесто в форму, выпекайте 40 минут.
- 7 Остывший пирог разрежьте пополам и прослоите джемом.
- 8 Посыпьте сахарной пудрой и подавайте.



МИНДАЛЬНО-КУКУРУЗНЫЙ



ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 20–23 см, смазанная маслом и посыпанная мукой | духовка, разогретая до 180 °С

Пожалуй, такой кекс — один из самых распространенных пирогов с кукурузной мукой, и именно она придает ему яркий желтый цвет и неповторимый вкус. Время выпечки зависит от выбранной формы — в прямоугольной форме для кекса у вас уйдет 40–45 минут, а в обычной круглой форме пирог печется около получаса. Также хочу заметить, что нужно использовать именно муку, а не крупку, она похожа на пшеничную, только другого цвета.



6–8 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

100 г сливочного масла

100 г сахара

100 г молотого миндаля

50 г кукурузной муки

2 яйца

цедра 1 лимона

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

1 ст. л. сахарной пудры

5–6 миндальных орешков



- 1 Масло с сахаром взбейте в пышную массу.
- 2 Добавьте яйцо, взбивайте до получения густого крема.
- 3 Потом добавьте еще одно яйцо и взбивайте еще пару минут.
- 4 Всыпьте просеянную муку, размешайте.
- 5 Добавьте тертую цедру лимона и всыпьте молотый миндаль.
- 6 Получившуюся смесь выложите в форму. Выпекайте 25–30 минут. Чем тоньше пирог, тем быстрее он пропечется.
- 7 Дайте пирогу остыть и посыпьте сахарной пудрой. Украсьте орехами.



БЕЗ
ГЛЮТЕНА

СОВЕТЫ ON-LINE

КАТЮАКУЗ:

У меня всегда, когда добавляю яйца к маслу, взбитому с сахаром, масса расслаивается. Не подскажите, почему?

ШАДЕУКА:

Дело в количестве яиц. Когда их много, масса обязательно будет

расслаиваться. Если добавлять по одному, то расслоится, только когда добавите последнее яйцо. Если вам это не нравится, когда увидите, что начинает расслаиваться, добавьте немного муки и взбивайте дальше. Если расслаивается уже в начале взбивания — проверьте температуру масла и яиц, она должна быть одинаковой, то есть комнатной.





Каштановый



КЕКС

ПОНАДОБИТСЯ: форма 10×20 см, смазанная маслом и посыпанная молотым миндалем | духовка, разогретая до 180 °С

КАШТАНОВОЕ ПЮРЕ ИНОГДА МОЖНО ВСТРЕТИТЬ в продаже в отделах крупных супермаркетов.

Если вы не нашли его, попробуйте приготовить сами. Для этого очищенные каштаны надо сварить в молоке и протереть через сито (или измельчить в блендере). На полкило каштанов понадобится 250 мл молока, а время варки — до мягкости, 20–25 минут.

В моем рецепте я использую сладкое пюре, поэтому вам понадобится еще добавить перед взбиванием 100 г сахара.



6–8 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

250 г сладкого каштанового пюре

100 г сливочного масла

50 г молотого миндаля

2 яйца

1 стручок ванили, или 1 пакетик
ванильного сахара,
или 1 кофейная ложка ванильной
эссенции

2 ст. ложки коньяка

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

100 г глазированных каштанов
или засахаренного миндаля

сливки или сметана для подачи



- 1 Все продукты должны быть комнатной температуры. Смешайте миксером сначала на низкой скорости масло и каштановое пюре. Потом взбивайте на максимальной скорости несколько минут, пока масса не станет светлой и пышной.
- 2 Добавьте по одному яйца, каждый раз хорошенько взбивая. На этом этапе также нужно добавить сердцевину ванильного стручка, ванильную эссенцию или ванильный сахар.
- 3 Всыпьте миндаль, перемешайте, добавьте коньяк, еще раз хорошенько размешайте.
- 4 Выложите тесто в форму.
- 5 Глазированные каштаны (или засахаренный миндаль) крупно порубите, посыпьте кекс этой карамельной крошкой.
- 6 Выпекайте около часа или пока деревянная палочка не будет выходить сухой из середины пирога.
- 7 Дайте остыть в форме несколько минут, потом выложите на решетку. Подавайте со сливками или очень свежей сметаной.



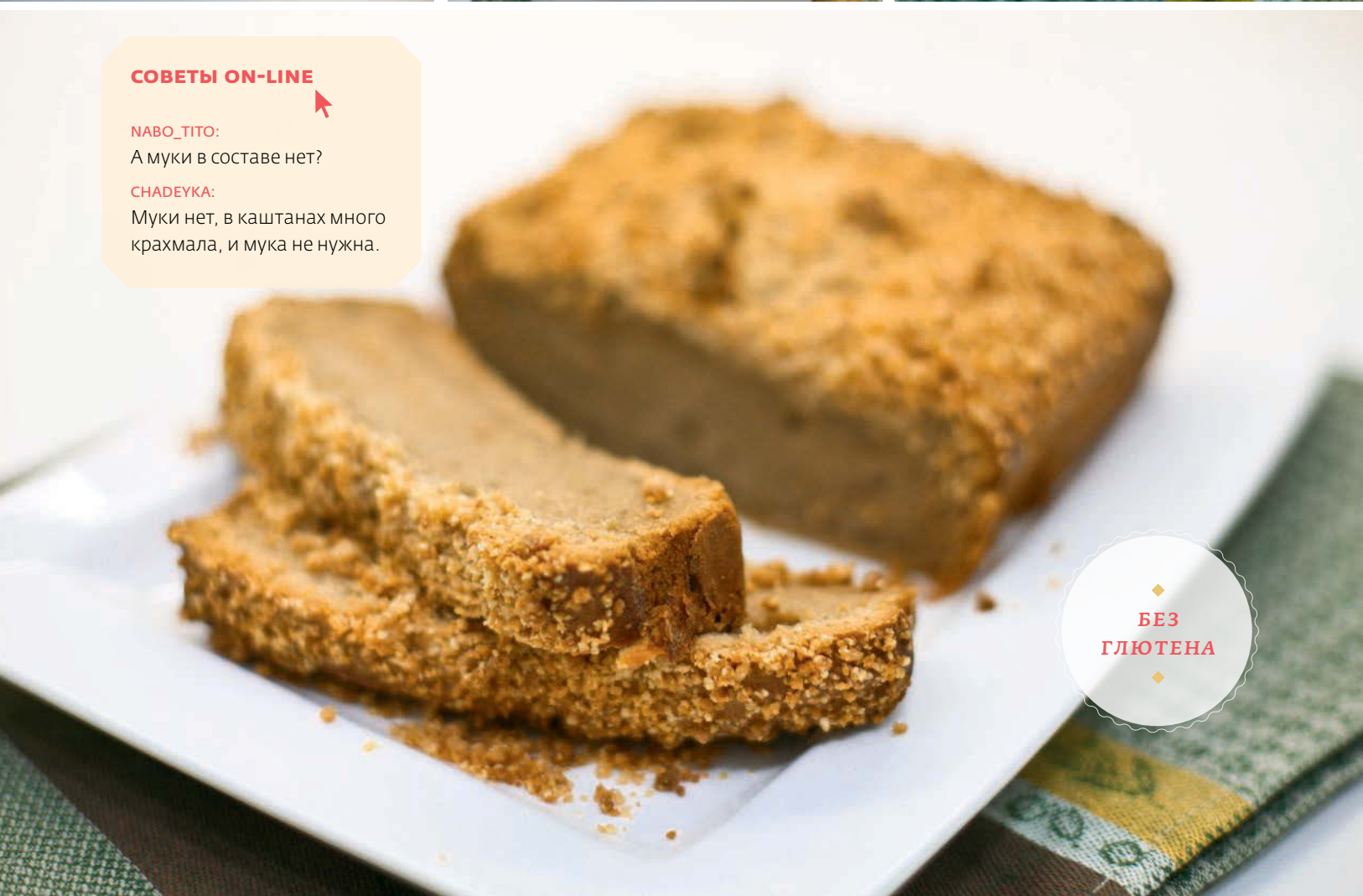
СОВЕТЫ ON-LINE

NAVO_TITO:

А муки в составе нет?

CHADEYKA:

Муки нет, в каштанах много крахмала, и мука не нужна.



◆
БЕЗ
ГЛЮТЕНА
◆

ШОКОЛАДНО-КАШТАНОВЫЙ пирог

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 23 см, смазанная маслом и посыпанная какао-порошком |
духовка, разогретая до 180 °С

КАШТАНЫ — ЭТО ОЧЕНЬ ПОЛЕЗНЫЕ ОРЕХИ, а выпечка с ними еще и очень вкусная.
ПРЕКРАСНЫЙ ТОМУ ПРИМЕР — шоколадный пирог, состав и приготовление которого очень просты,
а вкус порадует самого взыскательного дегустатора.



8–10 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

250 г каштанового пюре
с сахаром

100 г шоколада

75 г сливочного масла

2 яйца, разделенных на белки
и желтки

1 ст. ложка коньяка



- 1** Масло растопите с шоколадом в микроволновке или на водяной бане.
- 2** Выложите в миску каштановое пюре. Добавьте желтки, коньяк, шоколадную массу и размешайте.
- 3** Взбейте белки в крепкую пену, перемешайте с каштановой массой и переложите в форму.
- 4** Выпекайте 25 минут. Пирог хорош и теплым, и холодным.



СОВЕТЫ ON-LINE

FELES_GRACILIS:

Скажите, едят какой-то особый сорт каштанов? Или самые обычные, которые растут в парках?

СНАДЕУКА:

Съедобный каштан — это каштан европейский *Castanea sativa*, он растет в Средиземноморье, на Северном Кавказе, в теплом климате. У его плодов такая же

колючая оболочка, как и у здешних (московских) каштанов зубчатых *Castanea dentata*, но плоды внутри имеют мягкую скорлупу и сами тоже мягкие. У них заостренный кончик, а у парковых каштанов в средней полосе твердая скорлупа равномерной округлой формы и сами ядра твердые. Опять же, смотря в каких парках. В Европе, на Украине могут быть съедобные каштаны в парках, в средней полосе — нет.

БЕЗ
ГЛЮТЕНА



Творожник

С МАЛИНОЙ ИЛИ АБРИКОСАМИ

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 20–23 см, смазанная маслом и посыпанная молотым миндалем | духовка, разогретая до 180 °С

ТАКИЕ ПИРОГИ ПОЛУЧАЮТСЯ НЕЖНЫМИ и довольно плотными, с очень приятным вкусом, который просто идеально дополняется разными ягодами. Я выбрала малину, но очень вкусно с земляникой, черникой или абрикосами. Хорошим ароматизатором для творога является цедра лимона, в творожниках она мне кажется даже более уместной, чем ваниль.



6–8 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

2 яйца

75 г сахара

тертая цедра 1 лимона

200 г творога

40 г крахмала

1 ст. ложка молотого миндаля

200 г малины

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

1 ст. ложка сахарной пудры
(по желанию)



- 1 Если малина замороженная, достаньте ее из морозильника в начале приготовления пирога.
- 2 Яйца взбивайте с сахаром несколько минут до получения пышной светлой массы.
- 3 Добавьте мелко натертую цедру лимона.
- 4 Творог протрите через сито и смешайте со взбитыми яйцами, всыпьте крахмал.
- 5 Выложите тесто в форму, разложите сверху малину.
- 6 Выпекайте 45–50 минут.
- 7 При подаче можно посыпать сахарной пудрой.

◆
ТАКЖЕ ХОЧУ ОБРАТИТЬ ВАШЕ ВНИМАНИЕ, что я посыпала форму не мукой, а молотым миндалем. Образовалась вкуснейшая ореховая корочка — отличный вариант для тех, кто полностью отказался от муки.

◆
ЕЩЕ ОДИН ТВОРОЖНИК, с шоколадом, вы найдете на с. 168.



СОВЕТЫ ON-LINE

SPORTLOTO:

И еще один вопрос: чтобы цедру сделать — корочку свежего лимона тонко натереть?

CHADEYKA:

Взять лимон, мелкую терку (не для пюре) и тереть лимон, чтобы стереть только самый верхний желтый слой (белый не надо).

JEY_KA:

А как достать из формы кусочек пирога? Он не поломается? Может, простелить пергаментной бумагой?

CHADEYKA:

Отлично достается, ничего не прилипает. Бумага не нужна, я просто подцепляю лопаточкой для торта.

БЕЗ
ГЛЮТЕНА



Рисовый

ПИРОГ С КАРАМЕЛЬЮ

понадобится: форма Ø 23 см, смазанная маслом | духовка, разогретая до 180 °С

Рисовая каша с молоком в основе десерта — идея очень популярная.

Если кашу сварить пожиже и охладить — будет молочный рис, если запечь — рисовый пудинг, если сделать погуще и смешать со взбитыми сливками — рисовый мусс, а коли сварить совсем густую — то можно испечь пирог.



8–10 порций

225 г риса

1 л молока

1 стручок ванили

4 яичных желтка

75 г коричневого сахара

50 г сахара для карамели



- 1 Промойте рис на сите, всыпьте в кастрюлю.
- 2 Добавьте молоко и поставьте вариться.
- 3 Пока закипает, стручок ванили разрежьте пополам, выскребите семена и добавьте в молоко. Варите после закипания полчаса, время от времени помешивая. Добавьте коричневый сахар и варите еще 10 минут. Охладите немного и смешайте с желтками.
- 4 Приготовьте карамель: сахар положите в кастрюльку, добавьте 2 столовые ложки воды и кипятите, пока сироп не потемнеет и не будет сплошь в пузырьках. Перелейте его в форму и распределите по дну.
- 5 Выложите на карамель рисовую массу и выпекайте 40 минут, или до зарумянивания.
- 6 Режьте полностью охлажденным.



БЕЗ
ГЛЮТЕНА

Рис для такого пирога берут коротко- или круглозерный, липкий, хорошо разваривающийся — это могут быть сорта «АРБОРИО», «КУБАНЬ», «ИБЕРИКА», «ЯПОНИКА».

СОВЕТЫ ON-LINE

MARDUFF:

Я недавно попробовала в кафе рисовый пудинг и никак не могу забыть. Там было что-то такое мягкое, воздушное и невесомое.

CHADEYKA:

Туда, скорее всего, добавили взбитые сливки.



Ореховые ПИРОЖНЫЕ

ПОНАДОБИТСЯ: противень, смазанный маслом и посыпанный мукой или застеленный бумагой для выпечки | духовка, разогретая до 200 °С

Обычно в бисквитных тортах часть муки заменяют крахмалом — он обладает высокой гигроскопичностью, и бисквит получается более сухим, легким и пушистым. Можно печь бисквит и просто на крахмале, одна беда — это не очень вкусно, ведь крахмал, в отличие от муки, вкуса почти не имеет и, главное, не проявляет его при выпечке. Поэтому в такую выпечку лучше добавить чего-нибудь вкусненького, например молотых орехов.



ДЛЯ ТЕСТА:

4 яйца, разделенных на белки
и желтки

60 г фундука

40 г миндаля

30 г крахмала

100 г сахара

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

300 г сливок жирностью 33%

1 ст. ложка сахарной пудры

2 ч. ложки ликера «Бейлис»



- 1 Миндаль очистите и жарьте 10 минут при 200 °С.
- 2 Фундук жарьте при той же температуре 10 минут или пока кожица не начнет легко отделяться, очистите.
- 3 Размельите орехи как можно мельче, это удобно делать в кухонном процессоре.
- 4 Взбейте желтки и $\frac{3}{4}$ сахара до очень светлой густой пены, добавьте крахмал и размешайте.
- 5 Всыпьте орехи и еще раз перемешайте, очень аккуратно, но тщательно.
- 6 Взбейте белки до крепких пиков, всыпьте оставшийся сахар и взбивайте до плотности и блеска около минуты.
- 7 Смешайте белки и желтковую массу, выложите получившееся тесто на противень. Выпекайте 8–10 минут, готовность проверьте зубочисткой.
- 8 Оставьте бисквит на решетке не менее чем на 8 часов, затем срежьте верхнюю корочку и формочкой для печенья нарежьте пирожные.
- 9 Взбейте сливки, в конце взбивания добавьте пудру и ликер. Перемешайте и украсьте пирожные.



◆
ТАК КАК В ТЕСТЕ МАЛО МУКИ, БИСКВИТ ОЧЕНЬ ЛЕГКО
ОСЕДАЕТ, ПОЭТОМУ ПРОЩЕ ИСПЕЧЬ ЕГО НА ПРОТИВНЕ,
И НЕ ВОЛНУЙТЕСЬ, ЕСЛИ ОН ПОДСЕЛ, ЕГО СТРУКТУРА ВСЕ РАВНО
ОСТАНЕТСЯ ЛЕГКОЙ И ПОРИСТОЙ.

◆
В КАЧЕСТВЕ КРЕМА Я ИСПОЛЬЗОВАЛА ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ,
ПОЛУЧАЕТСЯ ОЧЕНЬ ПРОСТОЙ И ГАРМОНИЧНЫЙ ВКУС.

◆
БЕЗ
ГЛЮТЕНА
◆



Галисийский ПИРОГ

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 20 см, смазанная маслом и посыпанная молотым миндалем | духовка, разогретая до 170 °С

Раньше для приготовления галисийского пирога я тщательно взбивала яйца с сахаром и лишь потом добавляла миндаль и муку. Проще не бывает? Как выясняется, бывает!

Как-то раз я решила обойтись без взбивания — и все прекрасно получилось.

Более того, испанские друзья подсказали мне, что настоящий галисийский пирог печется как раз без взбивания. И это отличный вариант для тех, кто спешит! Достаточно смешать все ингредиенты, перелить получившееся тесто в форму и поставить все в духовку.

И напоминаю, что традиционно этот пирог украшают изображением креста в честь главного собора города Сантьяго-де-Компостела, столицы испанской области Галисии.



8 порций

для теста:

225 г молотого миндаля

225 г сахара

4 яйца

цедра 1 лимона

½ ч. ложки молотой корицы

для украшения:

1 ст. ложка сахарной пудры



- 1 В миску насыпьте сахар, миндаль, добавьте тертую цедру лимона и корицу. Все хорошо перемешайте.
- 2 Влейте 4 яйца и размешайте ложкой или вилкой до получения однородного теста. Перелейте тесто в форму и выпекайте 45 минут.
- 3 Пирог остудите на решетке и еще теплым посыпьте сахарной пудрой по трафарету.

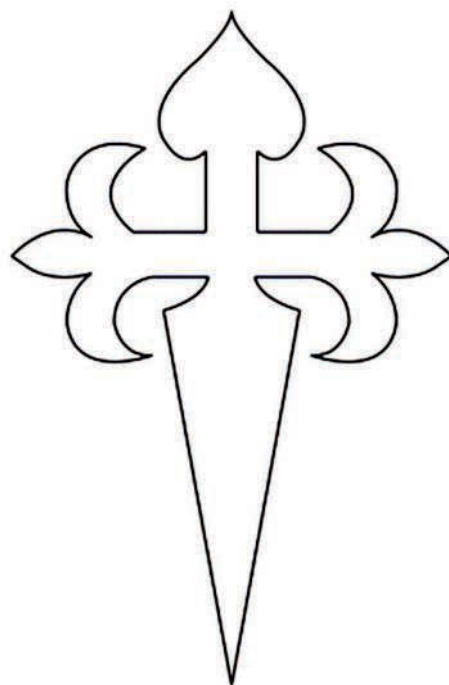
СОВЕТЫ ON-LINE

CHADEYKA:

Шаблон креста для посыпки вы найдете в моем блоге, в рецепте этого пирога.

МАМА_FENIX:

Ир, а яйца на «Тарта де Сантьяго» и не нужно взбивать. В крайнем случае просто перемешать вилкой до однородности. Он должен быть сухим и тонким. Можно еще туда рома ложечку плеснуть, а вместо лимонной цедры добавить апельсиновую (но это уже не классика, конечно). Я ровно наоборот делаю — крест оставляю не посыпанным пудрой, а вокруг — белое.



♦
ПРОЩЕ
НЕ БЫВАЕТ!
♦



◆

Иногда такое тесто называют быстрым слоеным,
его особенность в том, что, несмотря на обычный замес,
оно слегка слоится. Чаще всего это тесто используют
как основу для пирогов, как сладких, так и несладких.
Пропорция очень проста: на две части муки требуется
одна часть масла.

◆



ГЛАВА 8

СЛОЕНОЕ РУБЛЕННОЕ ТЕСТО

Слоеное рубленое тесто **202** / Тимошкин абрикосовый пирог **206** / Яблочный пирог со сметанной заливкой **208** • с брусникой **210** • с клубникой **211** /

Пирог с черносливом и сметанной заливкой **212** / Пирог с яблоками и карамельной заливкой **214** / Сливочные пирожные «Белем» **216** • со сливами **218** / «Улитки» с кремом **219** / Тарт «Татен» **220** • с манго **222** • с абрикосами **223** /

Лотарингский пирог **224** • с луком и грудинкой **226** • с брюссельской капустой **227** /

Рогалики из творожного теста **228** • Корзинки с клюквой **230** • Миндальные пирожные **231** • Слойки с нектаринами **231** / Финский черничный пирог **232** /

Пирог с медом, лимоном и яблоками **234**





Слоеное РУБЛЕННОЕ ТЕСТО



ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 22 см, или 6 формочек Ø 10 см, или противень,
застеленный бумагой для выпечки | духовка, разогретая до 200 °С

Это изумительное тесто состоит лишь из масла, муки и воды, но оно настолько же вкусное, насколько и удобное в работе. Если вы хотите, чтобы тесто хорошо слоилось, добавьте в воду для замеса чайную ложку лимонного сока и не забудьте оставить его «отдохнуть» в холодильнике хотя бы на полчаса перед раскаткой.



**ДЛЯ ТЕСТА:**

200 г муки

100 г масла

ЩЕПОТКА СОЛИ

5–6 ст. ложек ледяной воды



- 1 Муку посыпьте щепоткой соли, добавьте нарезанное кубиками холодное масло, положите на доску или в миску и рубите двумя ножами в крошку. Можно также использовать специальное приспособление или просто перетереть масло с мукой руками, но в этом случае получившуюся крошку надо будет поставить в холодильник минут на пятнадцать, чтобы масло затвердело.

КРОШКА НЕ ДОЛЖНА БЫТЬ СЛИШКОМ МЕЛКОЙ.

Мука при этом обволакивает кусочки масла, а когда потом тесто будет раскатано, масло разделит муку на тонкие слои, как и в настоящем слоеном тесте.

- 2 Из полученной масляной крошки сделайте «колодец», налейте в середину ледяную воду и замесите, как обычное тесто.
- 3 Готовое тесто скатайте в шар и примните его, чтобы удобнее было начать раскатку. Если тесто прилипает к рукам, присыпьте его небольшим количеством муки.



СОВЕТЫ ON-LINE

НАВО_ТИТО:

Вот у меня масло было очень холодное, крошки масла в оболочке из муки получились, структура была неоднородная, но при раскатке оно не стало гладким! И при выпечке развалилось на куски и крошки.

СНАДЕУКА:

У меня каждый раз разное количество воды уходит, и ложки немного разные, и мука разной сухости. Еще скажу, что тесто должно быть мягким, приятным. Не надо его слеплять из всех сил, лучше чуть больше влаги, чем меньше. Если получилось мягковато — при раскатке подсыпать муки чуть больше.

◆
НЕ МЕСИТЕ ДОЛГО: ЕСЛИ МАСЛО РАСТАЕТ, ТЕСТО СТАНЕТ

плотным, а готовые изделия будут жесткими. Главное, чтобы тесто слиплось в комок, ни в коем случае не добивайтесь полной гладкости, тесто должно быть неоднородным. При замесе желательно, чтобы руки были холодными, и воду берите ледяную, это сильно упрощает замес.

◆
ТЕСТО МОЖНО СДЕЛАТЬ И В КОМБАЙНЕ-ЧАШЕ с ножами.

Сначала порубите масло с солью и мукой. Потом добавьте воду и месите, пока тесто не слипнется в комок.

- ◆
- 4 Тесто раскатайте и выложите в форму (смазывать форму не надо, так как в тесте содержится много масла). Можно также распределить тесто в форме руками.
 - 5 Слегка наколите тесто вилкой, прокалывая доньшко насквозь. При выпечке масло тает, образуется пар из содержащейся в масле воды, и тесто может вздуться. Чтобы этого не происходило, перед выпечкой тесто накалывают, через эти отверстия свободно выходит пар.



◆

**ЭТО ТЕСТО ТРЕБУЕТ
ВЫСТАИВАНИЯ**, обычно это
не меньше 40 минут
в холодильнике.

Но охлажденное тесто сложнее
раскатать, поэтому я рекомендую
готовое тесто быстро (чтобы
масло не успело растаять)
раскатать сразу после замеса,
выложить в форму и уж тогда
поставить охлаждаться.
Не забудьте перед охлаждением
накрыть заготовку пищевой
пленкой, а шар из теста удобно
положить в полиэтиленовый
пакет.

◆

- 6 Если начинка для пирога будет жидкой, основу лучше предварительно выпечь, иначе жидкость пропитает тесто и не даст ему пропечься. Чтобы дно выпекаемой основы осталось ровным, надо его не только наколоть, но и прижать чем-нибудь тяжелым. Обычно это бобовые (сушеные горох или фасоль), но в магазинах можно встретить и специальные керамические шарики или алюминиевые «капельки». На тесто кладут бумагу для выпечки, затем насыпают груз.
- 7 Пекут, если нет других указаний, при 200 °C 15 минут, а потом, удалив груз и бумагу, еще подсушивают доньшко минут 10 при той же температуре.
- 8 Если уже в процессе предварительной выпечки у тартинки зарумянились края, закройте их лентой из фольги.
- 9 Если начинка густая или сухая, предварительная выпечка не нужна.



АБРИКОСОВЫЙ ПИРОГ

ПОНАДОБИТСЯ: противень, можно несмазанный | духовка, разогретая до 200 °С

Просто тесто и просто фрукты. Один из лучших рецептов, который любят и дети, и взрослые за легкость приготовления, летний вкус и прекрасный аромат. Чтобы тесто при выпечке не размокло, кладите абрикосы срезом вверх, а также можно посыпать основу пирога ложкой крахмала или молотых орехов. Абрикосы — исключительно летние фрукты, и они настолько вкусны и ароматны, что не требуют никаких добавок. Единственный недостаток — во время выпечки они становятся кислее, но это можно легко исправить, посыпав их сахаром.



6–8 порций

для теста:

200 г пшеничной муки

100 г сливочного масла

5–6 ст. ложек ледяной воды

для начинки:

800 г абрикосов

1 ст. ложка крахмала или молотых орехов (по желанию)

1 ст. ложка сахара (по желанию)



- 1 Абрикосы разрежьте пополам и удалите косточки.
- 2 Приготовьте слоеное рубленое тесто. Для этого холодное масло нарежьте маленькими кубиками и перемешайте с мукой. Перетрите смесь руками до получения крошки. Если масляно-мучная смесь стала теплой, поставьте ее в морозилку на 10–15 минут.
- 3 Сделайте в полученной крошке углубление и вылейте туда ледяную воду.
- 4 Быстро замесите тесто. Как только смесь соберется в комок, остановитесь и не месите. Тесто будет неоднородным. Раскатайте его в круглый пласт на посыпанном мукой столе и переложите на противень.
- 5 Присыпьте тесто крахмалом или орехами и разложите абрикосы, нижний ряд — срезом вверх, верхний ряд — срезом вниз.
- 6 Посыпьте сахаром и выпекайте 25–30 минут.



ПРОЩЕ
НЕ БЫВАЕТ!

СОВЕТЫ ON-LINE

SVETA_GOTYUN:

А у меня все тесто под фруктами раскисло.

CHADEYKA:

У меня оно тоже становится влажным, но мне это нравится. Если вас это смущает, можно присыпать поверхность теста столовой ложкой крахмала или молотого миндаля (а к абрикосам подойдут грецкие орехи).

Яблочный

ПИРОГ СО СМЕТАННОЙ ЗАЛИВКОЙ

ПОНАДОБИТСЯ: форма 15×25 см с прямоугольным дном или круглая форма Ø 20–23 см |
духовка, разогретая до 190 °С

ВАРИАНТЫ: С БРУСНИКОЙ | С КЛУБНИКОЙ

Очень простой и очень вкусный пирог, особенно если использовать настоящий
ванильный сахар! Яблоки берите обязательно сладкие и нежные.



**ДЛЯ ТЕСТА:**

СЛОЕНОЕ РУБЛЕННОЕ ТЕСТО ИЗ 200 г МУКИ
ПО ОСНОВНОМУ РЕЦЕПТУ

ДЛЯ НАЧИНКИ:

4 СРЕДНИХ СЛАДКИХ ЯБЛОКА

ДЛЯ ЗАЛИВКИ:

300 г СМЕТАНЫ

50 г МУКИ

75 г САХАРНОЙ ПУДРЫ
(ИЛИ ОБЫЧНОГО САХАРА)

1 ПАКЕТИК ВАНИЛЬНОГО САХАРА (20 г)

САХАРНАЯ ПУДРА ДЛЯ УКРАШЕНИЯ
(ПО ЖЕЛАНИЮ)



- 1 Разогрейте духовку до 190 °С.
- 2 Выложите форму тестом (см. с. 204), наколите и поставьте в холодильник.
- 3 Яблоки очистите, нарежьте четвертинками, а потом тонкими пластинками. Положите их слоями на тесто.
- 4 Смешайте сметану, сахарную пудру, ванильный сахар и муку, полейте этой смесью яблоки.
- 5 Пеките 45–50 минут. Готовый пирог можно посыпать сахарной пудрой.



◆
УКРАСЬТЕ ПИРОГ ЯБЛОКАМИ.

НАРЕЖЬТЕ, КОГДА ОН
ПОЛНОСТЬЮ ОСТЫНЕТ.



ВАРИАНТ 1

с брусникой



Если в сметанную смесь ДОБАВИТЬ
СВЕЖУЮ БРУСНИКУ ИЛИ КЛЮКВУ, ПОЛУЧИТСЯ
ОТЛИЧНЫЙ ОСЕННИЙ ПИРОГ.

- 1** В сметану добавьте муку, сахарную пудру и еще 25 г крахмала, затем положите 300 г брусники, перемешайте и выложите на основу.
- 2** Сверху разложите нарезанное ломтиками яблоко и посыпьте пирог 1 столовой ложкой сахара.
- 3** Выпекайте 45 минут при 190 °С.

СОВЕТЫ ON-LINE



OLGAVOLGA:

Такой соблазнительный пирог, мур, хочется прямо сейчас испечь, но есть только замороженная вишня... Можно печь из замороженных ягод?

CHADEYKA:

Можно, только сначала разморозить и слить сок.

ALYONKA_NEWLAND:

Скажите, а густое клубничное варенье никак не подойдет? не пропечется?

CHADEYKA:

Этот пирог хорош именно со свежей клубникой.



ВАРИАНТ 2

С КЛУБНИКОЙ



А ЛЕТОМ ПОПРОБУЙТЕ испечь такой пирог с клубникой, не пожалеете!

- 1** Очищенную и нарезанную половинками клубнику (300 г) разложите на основе.
- 2** Залейте сметанной смесью (см. с. 209).
- 3** Выпекайте при 200 °С 45 минут. Перед нарезкой дайте пирогу полностью остыть.



Пирог

С ЧЕРНОСЛИВОМ И СМЕТАННОЙ ЗАЛИВКОЙ

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 23см | духовка, разогретая до 200 °С

В ЭТОМ ПИРОГЕ ГЛАВНОЕ — сладкая сметанная заливка. Она подходит для многих фруктов, например, подобный пирог с яблоками пользуется неизменной популярностью в моем журнале. Для тех же, кто с удовольствием вспоминает советский десерт «Чернослив с грецкими орехами в сметане», именно этот пирог станет приятным сюрпризом. Только надо не забыть добавить орехи — либо начинить ими чернослив, либо попросту украсить пирог.



8 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

200 г пшеничной муки

100 г масла

6 ст. ложек воды

ДЛЯ НАЧИНКИ:

300 г сметаны жирностью 20%

250 г чернослива

½ чашки крепкого чая

75 г сахара, настоянного на ванили,
или просто сахар и 1 кофейная ложка
ванильного экстракта, или пакетик
ванильного сахара

40 г пшеничной муки



- 1 Порубите масло с мукой, добавьте ледяную воду и замесите тесто. Охладите его полчаса в холодильнике.
- 2 Чернослив замочите в чае на несколько часов. Если чернослив мягкий, его можно не замачивать.
- 3 Смешайте сметану, муку, сахар и ванильный сахар. Мешайте несколько минут, чтобы сахар растворился.
- 4 Тесто в форме наколите, выложите чернослив и залейте сметаной.
- 5 Выпекайте 40–45 минут. Пока пирог горячий, можно подровнять края.
- 6 Ешьте теплым или холодным.

СОВЕТЫ ON-LINE



MEWSETTE:

Как думаете, если сметану заменить несладким сметаноподобным творожком?

CHADEYKA:

Думаю, должно получиться. Пробуйте — заливка должна быть вкусной еще до выпечки.

MEWSETTE:

Получилось! Очень вкусно, спасибо!



СОВЕТЫ ON-LINE



MARINABG:

А жирность сметаны имеет значение?

CHADEYKA:

Нет, но чем жирнее, тем гуще будет заливка до запекания.



Пирог

С ЯБЛОКАМИ И КАРАМЕЛЬНОЙ ЗАЛИВКОЙ

понадобится: форма Ø 23–25 см | духовка, разогретая до 170 °С

Мои друзья привыкли, что карамель бывает только твердой, и потому в первый раз пирог отважились попробовать не сразу! На самом деле для меня карамель — это просто сливочный вкус с оттенком жженого сахара. Если вы любите крем-брюле — этот пирог для вас. Из фруктов я выбрала яблоки, но можно использовать груши или, например, клубнику. Отдельно замечу, что все, кто пробовал этот пирог, остались в восторге, так что очень советую приготовить!



ДЛЯ ТЕСТА:

200 г пшеничной муки

100 г сливочного масла

5–6 ст. ложек ледяной воды

ДЛЯ НАЧИНКИ:

150 г сахара

50 г воды

200 мл сливок жирностью 20%

4 яблока

2 яйца

1 ч. ложка с горкой пшеничной муки



- 1 Приготовьте слоеное рубленое тесто (см. с. 202), выложите его в форму, наколите и поставьте охлаждаться на полчаса.
- 2 Для карамельного сиропа налейте в кастрюлю воду, равномерно насыпьте сахар и держите на огне, не мешая, лишь потряхивая кастрюльку, пока сахар не начнет темнеть.
- 3 Полученную карамель залейте подогретыми сливками, уменьшите огонь и варите, пока карамель не растворится и масса не станет однородной. Остудите.
- 4 Яблоки очистите, удалите сердцевину, разрежьте каждое на 8 долек и разложите их на холодном тесте.



- 5 Выпекайте при 200 °С 20 минут.
- 6 Тем временем в остывший карамельный сироп добавьте яйца и муку, размешайте, процедите и вылейте смесь на горячий корж с яблоками.
- 7 Верните пирог в духовку, уменьшив огонь, и пеките 40 минут или пока заливка не станет плотной.
- 8 Перед нарезкой пирог остудите.

СОВЕТЫ ON-LINE

PIAZZOLLA:

Почему карамель могла получиться белой?

CHADEYKA:

Если мешали и если был слабый огонь. Считайте, что сахар надо просто поджарить — то есть на сильном огне — и ждать, пока зарумянится.



СЛИВОЧНЫЕ ПИРОЖНЫЕ



ПОНАДОБИТСЯ: 6 формочек Ø 8 см | духовка, разогретая до 250 °С

ВАРИАНТЫ: СО СЛИВАМИ | «УЛИТКИ» С КРЕМОМ

РЕЦЕПТ ЭТИХ ПИРОЖНЫХ был дан одним монахом кондитеру лиссабонской кофейни Pastéis de Belém в 1837 году, и с тех пор именно эти вкуснейшие корзиночки являются самой знаменитой сладостью Португалии. На самом деле настоящий рецепт хранится за семью печатями, но можно попробовать сделать что-то подобное. Основа — рубленое тесто, начинка — очень сладкий заварной крем из сливок, и все это посыпается сахарной пудрой с корицей. Уверена — не пожалеете!



ДЛЯ ТЕСТА:

300 г теста по основному рецепту

ДЛЯ КРЕМА:

4 желтка

50 г сахарной пудры

40 г муки

75 г сахара

350 мл сливок жирностью 35%

1 стручок ванили или пакетик
ванильного сахара

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

1 ст. ложка сахарной пудры

1 ч. ложка молотой корицы



- 1 Из теста скатайте колбаску, отрезайте небольшие кусочки и раскатывайте их, придавая округлую форму. Полученные кружки выложите в формочки, наколите доньшки и поставьте в холодильник.
- 2 Пока заготовки охлаждаются, сделайте заварной крем. Для этого желтки размешайте с сахарной пудрой и мукой.
- 3 Тем временем поставьте сливки с сахаром и сердцевинкой ванильного стручка или пакетиком ванильного сахара на огонь и доведите смесь до кипения, вылейте в желтки при энергичном помешивании.
- 4 Заваренную массу перелейте обратно в кастрюлю и варите на среднем огне до загустения, энергично мешая.
- 5 Разложите крем по формочкам, наполняя их на $\frac{2}{3}$.
- 6 Выпекайте 20 минут в очень горячей духовке, пирожные должны зарумяниться.
- 7 Перед подачей посыпьте сахарной пудрой, смешанной с корицей.



СОВЕТЫ ON-LINE

REINKARNI:

В Лиссабоне в это кафе очереди!

FELES_GRACILIS:

Можно ли выпекать в обычных керамических пиалках?

CHADEYKA:

Нет, формочки должны быть термостойкими, иначе могут просто треснуть.



СОВЕТЫ ON-LINE



MOLTO-GRAZIOSO:

Я еще подумываю сливки молоком заменить или 50 на 50?

CHADEYKA:

Конечно, обычно заварной крем на молоке делают, но мне кажется, на сливках вкуснее, особенно если крем довольно сладкий. А так хоть полпроцентное берите, будет вкусно.



ВАРИАНТ 1

СО СЛИВАМИ



- 1 Если готовите как пирожное, то в каждое положите сливу без косточки (можно и ягоду клубники), это очень красиво и изумительно вкусно!

- 2 Если готовите как пирог, положите в форму диаметром 22–23 см тонко раскатанный пласт теста, наколите его вилкой.
- 3 На тесто выложите заварной крем (см. с. 290), затем сливы, нарезанные дольками. Выпекайте 40–45 минут при 200 °С.





ВАРИАНТ 2

«УЛИТКИ» С КРЕМОМ



ЗАВАРНОЙ КРЕМ часто используется в выпечке, пример — классические «Улитки» с кремом и изюмом. Вам понадобится заварной крем из 2 желтков и 25 г светлого изюма, который надо замочить, например, в роме, на 4–5 часов.

- 1 Раскатайте тесто в прямоугольник.
- 2 Намажьте кремом, посыпьте отжатым изюмом, сверните плотным рулетом и положите в морозилку на 20–30 минут.
- 3 Нарежьте рулет кусочками шириной 1 см и выложите на выстеленный пекарской бумагой противень. Выпекайте 25 минут при 200 °С.

СОВЕТЫ ON-LINE



PIAZZOLLA:

И вопрос такой: стручок ванили, побывавший в молоке при приготовлении крема, надлежит безжалостно выкинуть или ему уготована вторая жизнь? А то жалко его как-то...

CHADEYKA:

Нет, ваниль надо высушить и засыпать сахаром в герметичной банке, через пару недель этот сахар можно использовать как обычный сахар. Я не кладу в молоко целый стручок, только семена, а стручок — сразу в банку.



Тарт «Татен»

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 22 см | духовка, разогретая до 200 °С

ВАРИАНТЫ: С МАНГО | С АБРИКОСАМИ

ЭТОТ ЗНАМЕНИТЫЙ ФРАНЦУЗСКИЙ ПЕРЕВЕРНУТЫЙ ПИРОГ ИМЕЕТ ИНТЕРЕСНЕЙШУЮ ИСТОРИЮ. Много лет назад сестры Татен пекли пирог для своих постояльцев. И надо же было такому случиться — по рассеянности одна из женщин выложила в форму не тесто, как обычно, а яблочную начинку... Что делать? Недолго думая, она накрыла яблоки тестом и отправила пирог в печь. То, что получилось в итоге, мы можем оценить и сейчас, это замечательный пирог, который не зря носит имя своих создательниц! Отдельно следует сказать про яблоки: они должны быть кисло-сладкими, подойдут популярные «Гренни смит» или «Ренет Симиренко».



ДЛЯ ТЕСТА:

тесто из 200 г муки
по основному рецепту

ДЛЯ НАЧИНКИ:

75 г масла

150 г сахара

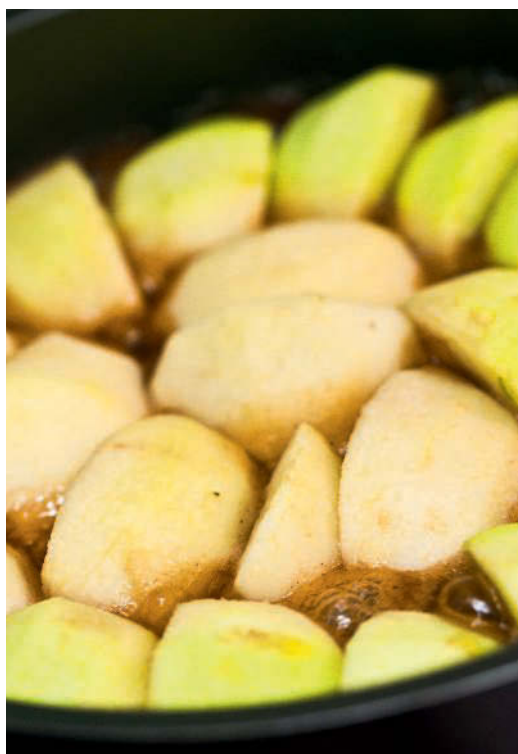
1 кг яблок, очищенных от кожицы
и семян, разрезанных на четвертинки



Для приготовления этого тарта идеально подойдет сковорода с тонким дном и съемной ручкой, чтобы ее можно было поставить в духовку, или обычная металлическая неразъемная форма.

Количество масла в рецепте можно уменьшить по вашему вкусу. Изначально этот пирог делался с соленым маслом, попробуйте и вы необычное сочетание сладкого с соленым.





- 1 Для приготовления карамели растопите на среднем огне масло и равномерно посыпьте его сахаром, не мешайте, лишь чуть-чуть пошевеливайте лопаткой, чтобы вовремя заметить, что сахар начал плавиться и коричневеть. Когда большая часть смеси станет коричневой, снимите форму с плиты.
- 2 Плотно уложите четвертинки очищенных яблок на карамель, верните форму на средний огонь и оставьте минут на семь, яблоки дадут сок и пропитаются карамельным сиропом.
- 3 Форму с яблоками остудите и накройте пластом слоеного теста, края которого надо подвернуть внутрь.
- 4 Выпекайте около 40 минут до легкого зарумянивания теста.
- 5 Достаньте тарт из формы, перевернув на доску или тарелку, как только сироп перестанет кипеть. Не оставляйте в форме до остывания, так как пирог может прилипнуть!
- 6 И поверьте, хотя в ресторанах к этому пирогу частенько подают сливки или мороженое, он не нуждается в добавках! Вкуснее всего этот пирог теплый.

СОВЕТЫ ON-LINE



ANNY_KEY:

У меня нет ни одной подходящей формы.

CHADEYKA:

Вариант — сделать карамель на сковороде, положить яблоки, потушить на плите, чтобы они пропитались и дали сок. Все это можно будет переложить потом в форму.



ВАРИАНТ 1

С МАНГО



Совсем не обязательно использовать только яблоки, подойдут и груши, и абрикосы, и персики. А я люблю делать такой пирог с манго. Выбирайте спелые и самые ароматные плоды.

СОВЕТЫ ON-LINE

ТАЙТСИ:

Когда вы накрываете форму тестом — вы просто обрезаете лишнее тесто или как-то его подворачиваете? И еще — что, кроме абрикосов (или яблок), вы бы посоветовали в качестве начинки?

CHADEYKA:

Тесто просто подворачиваю внутрь, как придется. Очень рекомендую попробовать «Татен» с тыквой и со сливами!

- 1 Очистите и нарежьте дольками 2 средних плода манго.
- 2 Сделайте карамель и готовьте пирог так же, как и яблочный, посыпав ломтики манго корицей.



СОВЕТЫ ON-LINE



SEASUN:

Пекла сегодня этот пирог, почему-то у меня тесто вздулось шаром, пришлось обминать. Что я не так сделала?

CHADEYKA:

Такое тесто вздувается, так как в нем масло кусочками, от этого при нагревании из масла выделяется пар, который поднимает тесто. Обычно, чтобы это предотвратить, тесто накалывают ножом или вилкой, но с «Татеном» этого можно не делать — хоть как угодно вздуется, потом же перевернем, и оно само прижмется.



ВАРИАНТ 2

С АБРИКОСАМИ



Абрикосовый «Татен» — настоящее летнее искушение! Он делается даже проще двух предыдущих пирогов. Абрикосы не требуют дополнительного приготовления, их надо просто положить на карамель срезом вниз, накрыть тестом и отправить в духовку.

- 1 Приготовьте карамель из 25 г масла и 100 г сахара, остудите, выложите на нее 600 г разрезанных на половинки абрикосов.
- 2 Накройте тестом, подогните внутрь края и выпекайте 30 минут при 200 °С. Готовый пирог переверните на тарелку, пока он еще горячий.





Лотарингский ПИРОГ



ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 20 см | духовка, разогретая до 200 °C

ВАРИАНТЫ: С ЛУКОМ И ГРУДИНКОЙ | С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ

Такой пирог называется кишем — на несладкое тесто выкладывается начинка и заливается смесью молока и яиц. Вариантов великое множество, и все такие вкусные и разные, что наскучить просто не могут. Самый известный из этих пирогов — лотарингский, или лоранский, киш, иначе его еще называют киш «Лорен». В качестве начинки используется поджаренная копченая грудинка, а заливают ее смесью из яиц, сыра и сливок.



ДЛЯ ТЕСТА:

тесто из 200 г муки
по основному рецепту

ДЛЯ НАЧИНКИ:

150 г копченой грудинки

ДЛЯ ЗАЛИВКИ:

2 яйца

200 мл сливок жирностью 20%

100 г натертого сыра

щепотка свежемолотого
белого перца



- 1 Форму выложите тестом и выпекайте 15 минут с грузом и 10 минут без груза, чтобы подсушить донышко.
- 2 Поджарьте грудинку на сковороде.
- 3 Смешайте яйца со сливками, затем добавьте сыр и перец.
- 4 На выпеченной основе разложите грудинку, залейте яичной смесью.
- 5 Выпекайте при 200 °C 25–30 минут.

◆
Кстати, сыр лучше выбрать с нейтральным вкусом,
типа эмментальского, но можно использовать
и более яркие сыры, например комте.
◆



СОВЕТЫ ON-LINE



DOLSI:

А форма разъемная или нет? Если нет, то как его вытащить?

CHADEYKA:

Здесь я использовала разъемную, точнее, с вынимающимся дном. Но этот пирог можно и перевернуть — на доску, прижав ее к форме, а потом сразу на тарелку. Отличный вариант — керамическая форма, в которой можно сразу и подавать.

ТАКИЕ ПИРОГИ НУЖНО ПОДАВАТЬ ГОРЯЧИМИ, ТАК ЧТО НИКОГДА НЕ ВЫПЕКАЙТЕ ИХ ЗАРАНЕЕ.

НО ЕСЛИ ОСТАЛОСЬ НЕСКОЛЬКО КУСОЧКОВ, ИХ ВПОЛНЕ МОЖНО РАЗОГРЕТЬ В СВЧ-ПЕЧИ.





ВАРИАНТ 1

С ЛУКОМ И ГРУДИНКОЙ



Если вместе с грудинкой обжарить пару стеблей лука-порей, пирог тоже получится очень и очень вкусным.

- 1** Обжарьте грудинку вместе с луком и выложите на выпеченную основу, посыпьте сыром.
- 2** Залейте яичной смесью и выпекайте 30 минут при 200 °С.

СОВЕТЫ ON-LINE



NEANMOINS:

Спасибо большое за рецепт! В субботу сделала киш с курицей, луком и сладким перцем. Получилось вкусно!

DOLKA:

Кстати, если нет яиц, то начинку можно делать на основе сметаны и сыра.



СОВЕТЫ ON-LINE

AKTNGF:

Обожаю киши. Мой рецепт с курицей — лук, тертое яблоко, мелко резанная вареная курица, все тушится в сливках, неплохо добавить черный перчик (можно еще немного сахара, тертый сыр и пару яиц. Выкладываем все в форму и запекаем. Очень вкусно!

CHADEYKA:

Про черный перчик это правильно, я здесь не добавляла, потому что ребенок чует. И с яблоком очень интересная мысль!

ВАРИАНТ 2

С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ



Простор для фантазии в этих пирогах огромный. Попробуйте в качестве заливки взять смесь из муки и сметаны, а для начинки подойдет брюссельская капуста.

1 Капусту (400 г) отварите и охладите.

2 Смешайте 300 г сметаны, 1 ст. ложку муки, 1 ст. ложку горчицы и немного зелени петрушки.

3 Залейте этой смесью выложенную на испеченную основу капусту. Выпекайте около 30 минут при 180 °С.

4 Перед нарезкой дайте пирогу слегка остыть и ешьте его теплым.





ИЗ ТВОРОЖНОГО ТЕСТА

ПОНАДОБИТСЯ: ПРОТИВЕНЬ, ЗАСТЕЛЕННЫЙ БУМАГОЙ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ |
духовка, разогретая до 200 °С

ВАРИАНТЫ: КОРЗИНКИ С КЛЮКВОЙ | МИНДАЛЬНЫЕ ПИРОЖНЫЕ
СЛОЙКИ С НЕКТАРИНАМИ

ТВОРОЖНОЕ ТЕСТО — ЭТО ВАРИАНТ СЛОЕНОГО РУБЛЕНОГО ТЕСТА, В НЕМ В РАВНЫХ ЧАСТЯХ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ МАСЛО, ТВОРОГ И МУКА. ЗАМЕШИВАТЬ ЕГО МОЖНО КАК С ВОДОЙ, ТАК И С ЯЙЦОМ.

НА ОСНОВЕ ЭТОГО ТЕСТА МОЖНО ПЕЧЬ И ПИРОГИ, И МЕЛКИЕ ИЗДЕЛИЯ, НАПРИМЕР РОГАЛИКИ.

ЭТО ТЕСТО ТАКОЕ ВКУСНОЕ, ЧТО НЕ ТРЕБУЕТ ДОБАВОК, РАЗВЕ ЧТО САХАРОМ ПРИСЫПАТЬ.



ДЛЯ ТЕСТА:

100 г муки

100 г сухого творога
БЕЗ КРУПИНОК

100 г масла

щепотка соли

1 желток

ДЛЯ НАЧИНКИ:

1 ст. ложка сахара



- 1 Насыпьте муку в миску, посыпьте щепоткой соли, разложите сверху кубики масла и творог и рубите (здесь я использую специальное приспособление, если у вас его нет — положите все ингредиенты на доску и рубите двумя ножами) до получения крошки.
- 2 Добавьте желток и замесите тесто. Месите быстро, тесто должно слиться в комок, но остаться неоднородным.
- 3 Тесто скатайте в шар, заверните в пищевую пленку и положите в холодильник минимум на 40 минут.
- 4 Раскатайте тесто на посыпанном мукой столе в длинный прямоугольник, нарежьте треугольниками, посыпьте сахаром и сверните рогалики.
- 5 Положите их на противень, застеленный пекарской бумагой, и поставьте в морозилку минут на тридцать. Это тесто перед выпечкой должно быть хорошо охлажденным, иначе из него может вытечь масло.
- 6 Выпекайте 20–25 минут.



СОВЕТЫ ON-LINE



МААРАА:

А сахар в тесто не надо?

СНАДЕУКА:

Нет, не надо. Оно как раз для сладких начинок и фруктов.



ВАРИАНТ 1

КОРЗИНКИ С КЛЮКВОЙ



НЕОХОТА ВЕРТЕТЬ РОГАЛИКИ?

Есть более простой способ — корзинки.
Для них нарезанное квадратами или кружками
тесто укладывается в формочки,
а сверху — начинка.



СОВЕРШЕННО ОТЛИЧНОЕ СОЧЕТАНИЕ —

КЛЮКВА И ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ!



- 1 Для начинки возьмите, например, по 100 г рубленых грецких орехов и сушеной клюквы (предварительно замоченной в чае или коньяке), добавив 50 г сахара.
- 2 Все перемешайте и выложите на тесто, выпекайте 15–20 минут при 200 °С.

СОВЕТЫ ON-LINE



AQIRA_ABRI:

Я сотворила эти пирожные. Но с курагой. У меня сильно рассыпалась начинка. Так и должно быть?

CHADEYKA:

Рассыпаемость зависит от влажности сухофруктов, ваша курага, видимо, более сухая, чем моя клюква.



ВАРИАНТ 2

МИНДАЛЬНЫЕ ПИРОЖНЫЕ



ЕЩЕ ОДИН ВАРИАНТ — ПРОСТО НАМАЖЬТЕ НАЧИНКУ НА ТЕСТО, СВЕРНИТЕ РУЛЕТОМ И ПОТОМ НАРЕЖЬТЕ. Начинка — миндальная.

- 1 Для начинки смешайте по 50 г миндаля и сахара, добавьте 20 г размягченного масла. Вмешайте в получившуюся массу 1 желток и 1 столовую ложку светлого рома.
- 2 Намажьте массой тесто, сверните плотным рулетом и положите в морозилку на 20–30 минут.
- 3 Нарезьте ломтиками шириной 1 см, разложите на пекарской бумаге на достаточном расстоянии друг от друга, так как пирожные в процессе выпечки увеличиваются в размере.
- 4 Выпекайте 25 минут при 200 °С.



ВАРИАНТ 3

СЛОЙКИ С НЕКТАРИНАМИ



ЭТО ТЕСТО ОТЛИЧНО СОЧЕТАЕТСЯ С ФРУКТАМИ!

Здесь можно использовать персики или нектарины, также подойдут крупные сливы. Если фрукты очень сочные, посыпьте перед выпечкой поверхность теста небольшим количеством крахмала или молотых орехов.

- 1 Раскатайте тесто и нарежьте его квадратами.
- 2 Присыпьте тесто молотыми орехами (50 г) и положите на каждый квадрат по половинке нектарина без косточек, надрезав кожицу сверху крестом. Загните выступающее тесто вверх, смачивая уголки водой, чтобы они склеились.
- 3 Выпекайте 20–25 минут при 200 °С. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.





Финский



ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 23–25 см | духовка, разогретая до 180 °C

ПОЧЕМУ ЭТОТ ПИРОГ НАЗЫВАЕТСЯ ФИНСКИМ? Наверное, потому, что в его составе много молочных продуктов, которыми знаменита Финляндия, — масла, сметаны и творога. Выбирайте для этого пирога только самые лучшие ингредиенты, свежие и без лишней кислоты. Ну а черника добавит сладости и аромата.



ДЛЯ ТЕСТА:

125 г пшеничной муки

50 г молотого миндаля

100 г сливочного масла

100 г творога

1 яйцо

соль

ДЛЯ НАЧИНКИ:

200 г сметаны жирностью 20%

75 г сахара

1 стручок ванили или 1 пакетик
ванильного сахара

3 яичных желтка

200 г черники



- 1 Для рубленого творожного теста просейте в миску муку, положите миндаль, нарезанное кубиками масло и кусочки творога. Добавьте щепотку соли и быстро порубите ножом или специальным приспособлением в крупную крошку.
- 2 Сделайте «колодец», положите яйцо, замесите тесто. Тесто должно быть нежным, нерассыпающимся. Выложите его на присыпанный мукой стол. Раскатайте, пока оно холодное, положите в форму, наколите и поставьте в морозилку на 20 минут.
- 3 Тем временем смешайте сметану, сахар, сердцевину одного стручка ванили или пакетик ванильного сахара, желтки. Мешайте венчиком тщательно, но не взбивайте.
- 4 Массу вылейте на подмороженный корж. Положите сверху чернику и выпекайте около часа или пока начинка не загустеет.
- 5 Пирог достаньте и остудите.

ЭТОТ ПИРОГ МОЖНО ИСПЕЧЬ И НА ДРУГИХ ВИДАХ ТЕСТА —
РУБЛЕНОМ ИЛИ СЛОЕНОМ, А ВМЕСТО ЧЕРНИКИ
МОЖНО ВЗЯТЬ МАЛИНУ.



СОВЕТЫ ON-LINE



ТАВ_11:

А творог, получается, не надо протирать?

СНАДЕУКА:

Ни в коем разе! Он должен быть кусочками.

СНАДЕУКА:

Для такого теста творог надо брать как можно более сухой, если вам попался влажный — выложите его на ночь на сито, выстеленное тканью, чтобы стекла лишняя влага.



Пирог

С МЕДОМ, ЛИМОНОМ И ЯБЛОКАМИ

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 20–23 см | духовка, разогретая до 160 °С

Какого только меда осенью не встретишь на ярмарках! И белый акациевый (мой любимый), и золотой липовый, ароматный горный, пряный тимьяновый, темный гречишный... Устоять невозможно! Остается только печь медовые пироги, и вот один из рецептов, простой и очень удачный.



ДЛЯ ТЕСТА:

200 г пшеничной муки

100 г сливочного масла

5–6 ст. ложек воды

ДЛЯ НАЧИНКИ:

2 яйца

200 г меда

1 ч. ложка с горкой муки

цедра 1 лимона

сок ½ лимона

по щепотке молотых корицы,
гвоздики и имбиря

4 сладких яблока

1 ст. ложка миндальных листочков
(или других орешков)



- 1 Приготовьте слоеное рубленое тесто (см. с. 202), раскатайте, выложите в форму, наколите и поставьте в морозилку на 20 минут.
- 2 Очистите яблоки, нарежьте их тонкими дольками, удалив семена.
- 3 Разложите яблоки на тесте и отправьте в духовку на 20 минут при 200 °С.
- 4 Тем временем приготовьте заливку: смешайте яйца, лимонный сок и мед, добавьте муку, цедру и пряности.
- 5 Вылейте готовую смесь на горячий пирог, посыпьте орехами и выпекайте 45 минут или больше. Если орешки не зарумянились, а начинка готова, подержите пирог еще 5 минут под разогретым грилем. Перед нарезкой пирог охладите.



СОВЕТЫ ON-LINE



MONGOLIA:

А если мед не жидкий? Также отмерить 200 граммов или меньше добавить?

CHADEYKA:

Все равно, так как речь о сладости, а не об объеме.

SLASHOP:

Мучает такой вопрос, а можно яблоки сливами заменить?

CHADEYKA:

Сама вчера выбирала между яблоками и сливами. Думаю, можно.



◆
Эти два вида теста делаются из одинаковых ингредиентов, но получаются очень разными.

Песочное — сладкое, хрупкое и ломкое, тает во рту, оно идеально для печенья и мелких пирожных. Рубленое же тесто более плотное, хорошо держит форму и не крошится при нарезке, это подходящая основа для тартинки или пирога с заливкой.

◆





ГЛАВА 9

ПЕСОЧНОЕ И СЛАДКОЕ РУБЛЕННОЕ ТЕСТО

Песочное тесто **238** / Сладкое рубленое тесто **240** / Выпечка изделий **242** /
Смородиновый пирог с орехами **244** • с черникой **246** • с клюквой **247** / Пирог
с греческим йогуртом **248** / Французский торт с грушами и франжипаном **250**
• Корзиночки **253** / Пирог с манным франжипаном **254** / Лимонные тарталетки
с меренгой **256** • Лимонный пирог **258** • Лаймовый пирог **259** / Лаймовый
пирог «Мохито» **260** / Смородиновый пирог **262** / Пирог по-флорентийски **264** /
Шортбред **266** / «Ракушки» **268** • с карамельной крошкой **269** / Баскский
пирог Gâteau Basque **270** • с вареньем **272** • с черешней **273** • с заварным
кремом **274** / Пирожные со свежими ягодами **276** • Клубничный пирог **277**
• с лимонным кремом **278** / Бискотти **280** • с корочкой **282** / Яблочная
крошка **284** • Творожная **285** • Ягодная **285** • Клубнично-творожная **286**



Песочное ТЕСТО

ПОНАДОБИТСЯ: 6 формочек Ø 10 см | духовка, разогретая до 200 °С

ЭТО ТЕСТО НАЗЫВАЮТ ПЕСОЧНЫМ, так как изделия из него легко крошатся.

Готовится оно из муки, масла и сахара в пропорции 2:1:1. Масло для приготовления этого теста надо достать из холодильника за час до приготовления, чтобы оно стало мягким и удобным для обработки. Вместо сахара удобнее использовать сахарную пудру, но с сахаром тоже все получится отлично. В это тесто можно вообще не класть яиц, но обычно добавляют целое яйцо или только желтки, в этом случае готовые изделия получатся еще более нежными и рассыпчатыми. Того же эффекта можно добиться, заменив часть муки (около трети) крахмалом. А чтобы сделать печенье более хрустящим, замените ложку обычной муки кукурузной или рисовой.



ДЛЯ ТЕСТА:

200 г муки

100 г сливочного масла

100 г сахарной пудры

1 яйцо (или два желтка)



Из такого теста чаще пекут
печенье или порционные
изделия с начинкой, а для
пирогов используют сладкое
рубленое тесто — оно прочнее
и не так сильно крошится
при нарезке.

- 1 Смешайте размягченное масло с сахарной пудрой в гладкий крем. Это удобно делать обычной вилкой.
- 2 Добавьте яйцо и размешайте до гладкости.
- 3 Небольшими порциями всыпайте муку, мешайте тщательно и быстро, длительность замеса не должна быть больше пары минут.
- 4 Быстро раскатайте тесто, переложите в форму (смазывать ее не надо) и поставьте охлаждаться на 30–40 минут. Если вы не уверены, что сможете хорошо раскатать тесто, можно распределить его по формочкам руками.
- 5 Чтобы сделать печенье, скатайте из теста колбаску, заверните в пленку и уберите в холодильник. Потом колбаску надо будет нарезать кружочками и выложить их на противень.
- 6 Охлажденные изделия (печенье) выпекайте при 200 °С, мелкие 7–15 минут, крупные — дольше, 25–30 минут.



Очень распространенным вариантом такого теста является миндальное, когда треть муки заменяют молотым миндалем. Это прекрасная основа для фруктовых тартинков. Конечно, вместо миндаля можно взять фундук или грецкие орехи.

Ароматизировать это тесто можно, как и другие виды теста, алкоголем, например ромом или анисовой водкой, апельсиновым или миндальным ликерами. Хорошей добавкой является шоколад.





РУБЛЕННОЕ ТЕСТО

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 22 см | духовка, разогретая до 200 °С

В ЭТОМ ТЕСТЕ САХАРА ИСПОЛЬЗУЕТСЯ МЕНЬШЕ, чем в песочном, а масло берется холодное, и оно не замешивается, а рубится с мукой. В результате получается плотное и пластичное тесто, которое отлично держит форму и подходит для любых пирогов со сладкой начинкой. Главный залог успеха при работе с этим тестом — это использование охлажденных продуктов.



ДЛЯ ТЕСТА:

200 г муки

100 г масла

50 г сахара

щепотка соли

1 яйцо



- 1** Положите в удобную миску или на доску муку, нарезанное кубиками холодное масло, посыпьте сахаром и солью. Рубите ножом (или специальным приспособлением) до получения мелкой крошки.
- 2** Добавьте яйцо и замесите тесто. Если яйцо маленькое, можно добавить столовую ложку воды. Не стоит месить это тесто долго, так как масло растает и готовые изделия получатся жесткими и невкусными. Как только тесто слиплось в комок, помесите секунд десять до гладкости.
- 3** Удобнее всего тесто раскатать сразу после замеса на присыпанном мукой столе, переложить в форму (смазывать не надо!), наколоть и отправить в холодильник минимум на час. Но можно сделать и иначе — сначала охладите тесто (завернув в пленку), а потом уже раскатывайте. Охлажденное тесто раскатывается хуже, поэтому новичкам рекомендую первый вариант.

◆
МОЖНО СДЕЛАТЬ ЭТО ТЕСТО В КОМБАЙНЕ: в чашу с ножами положите муку, соль, сахар и масло, порубите до получения крошки, а затем добавьте яйцо или жидкость и месите, пока тесто не слипнется в комок.
◆

◆
ОБЫЧНАЯ ПРОПОРЦИЯ,
КОТОРУЮ ТОЖЕ ЛЕГКО ЗАПОМНИТЬ:
МУКА, МАСЛО И САХАР БЕРУТСЯ
В СООТНОШЕНИИ 4:2:1.
НАРУБЛЕННУЮ КРОШКУ
ИЗ САХАРА, МАСЛА И МУКИ ОБЫЧНО
ЗАМЕШИВАЮТ ЯЙЦОМ, НО МОЖНО
ИСПОЛЬЗОВАТЬ И ПРОСТО ВОДУ,
МОЛОКО, А ТАКЖЕ ВИНО ИЛИ
ФРУКТОВЫЙ СОК.
◆



Выпечка изделий



В НЕКОТОРЫХ РЕЦЕПТАХ КОРЖАМ ИЗ ПЕСОЧНОГО ИЛИ РУБЛЕНОГО ТЕСТА ТРЕБУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ВЫПЕЧКА. ЭТО СВЯЗАНО С ТЕМ, ЧТО ЖИДКАЯ НАЧИНКА ОЧЕНЬ ЛЕГКО РАЗМАЧИВАЕТ ТЕСТО, ОНО ПЛОХО ПРОПЕКАЕТСЯ И ОСТАЕТСЯ КЛЕКЛЫМ.

И рубленое, и песочное тесто может вздуться при выпечке. Кусочки масла, содержащиеся в тесте, при выпечке тают и испаряют влагу, которая поднимает тесто, так что доньшко может получиться неровным.



◆

Если тесто наколоть вилкой или ножом, пар будет выходить через отверстия, это сильно уменьшает вероятность вздутия.

◆

Чтобы доньшко было ровным, можно использовать груз. Естественным грузом, который не дает тесту вздуться, является начинка, но при предварительной выпечке (без начинки) используют следующий прием: на тесто кладут пекарскую бумагу и насыпают, к примеру, сушеный горох или фасоль, также существуют специальные грузы, например керамические шарики, как на фотографии.

Выпекают изделия около 15 минут при 200 °С, потом бумагу с грузом убирают и подсушивают доньшко еще около 10 минут. Готовый корж используют, как указано в рецепте.

Изделия из песочного и рубленого теста никогда не стоит доводить до коричневого или даже светло-коричневого цвета, вкуснее всего, когда они остаются желтенькими, с золотистым оттенком.

◆

Если бортики коржа за время предварительной выпечки успевают зарумяниться, можно накрыть их фольгой.

Если начинка сухая, предварительная выпечка не нужна.

◆



Смородиновый ПИРОГ С ОРЕХАМИ

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 22 см | духовка, разогретая до 200 °С

ВАРИАНТЫ: С ЧЕРНИКОЙ | С КЛЮКВОЙ

Этот пай — один из самых простых в приготовлении. Его с одинаковым успехом можно готовить как в сезон, из свежей смородины, так и зимой — из замороженной. Когда за окном холод и снег, аромат этого пирога перенесет вас прямиком в лето. Для того чтобы тесто не отмокло и не стало клеклым, обычно доньшко тартинки посыпают крахмалом, я же предлагаю более вкусный и интересный вариант — с молотыми орехами. Они не только отлично впитывают ягодный сок, но и придают свой вкусовой оттенок.



для теста:

тесто из 200 г муки по основному рецепту рубленого теста (см. с. 240)

для начинки:

400 г черной смородины

75 г молотого миндаля или фундука

75 г сахарной пудры



- 1 Смешайте миндаль и сахарную пудру.
- 2 Если смородина замороженная, ошпарьте ее кипятком и обсушите, свежую надо просто промыть и обсушить. Поверхность ягод должна быть чуть-чуть влажной.
- 3 Добавьте ягоды в ореховую смесь и аккуратно перемешайте.
- 4 Все выложите в форму с охлажденным и наколотым тестом.
- 5 Выпекайте 30 минут.

СОВЕТЫ ON-LINE



TURBO_VENIK:

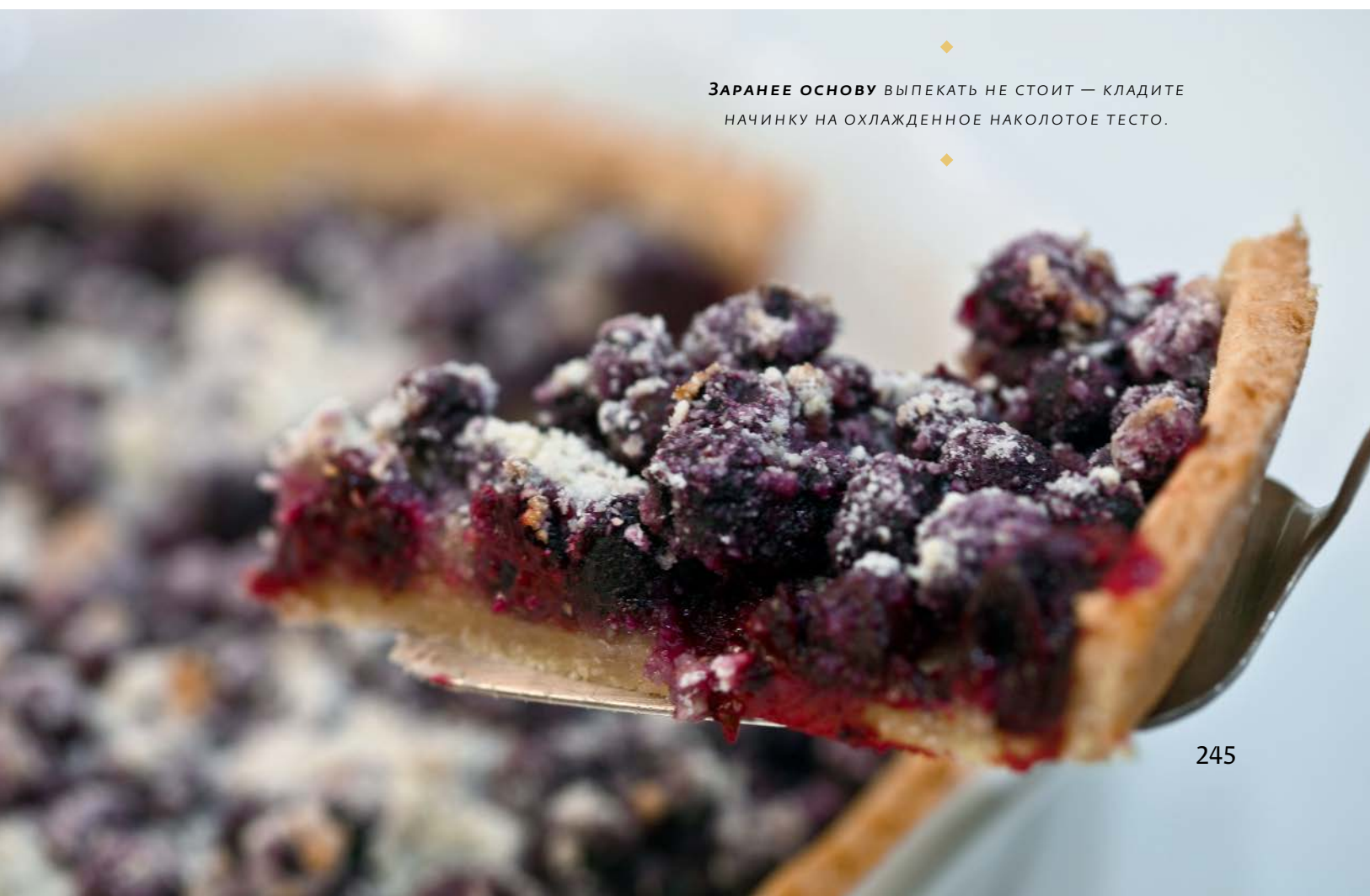
Получится ли без миндаля? Может, его заменить чем-то можно (не орехами)?

CHADEYKA:

Вы попробуйте немного начинки сделать без миндаля, с крахмалом, и положить на корж. Проверите, вдруг вкусно! На самом деле ягодные начинки часто загущают крахмалом, да и кисель многие любят. Так что не оставляйте кого-то без сладкого!



◆
ЗАРАНЕЕ ОСНОВУ выпекать не стоит — кладите
начинку на охлажденное наколотое тесто.
◆





ВАРИАНТ 1

С ЧЕРНИКОЙ



Кстати, с лишним соком
ПРЕКРАСНО СПРАВИТСЯ И ОБЫЧНЫЙ
ТВОРОГ. ПОПРОБУЙТЕ ИСПЕЧЬ
ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ, НАПРИМЕР,
С ЧЕРНИКОЙ.

- 1** Смешайте творог (200 г), муку и сахарную пудру (по 75 г) до получения мягкой крошки. Важно не месить, а легко смешивать ингредиенты, чтобы кусочки творога обволакивались мукой и сахарной пудрой.
- 2** Посыпьте крошкой основу из теста и сверху выложите чернику (можно использовать и свежую, и замороженную).
- 3** Посыпьте пирог 1 столовой ложкой миндаля, нарезанного листочками, и выпекайте полчаса при 200 °С. Перед нарезкой пирог остудите.



СОВЕТЫ ON-LINE

SIMAF:

Пирожные просто супер! Как всегда — оригинально и просто. Я использовала кешью, фундук и миндальные лепестки вместе с грецкими орехами, такой себе микс сделала. Ира, как всегда, спасибо огромное!



ВАРИАНТ 2

с КЛЮКВОЙ



Еще один интересный вариант — с клюквой и грецкими орехами. Великолепное сочетание! Орехи надо помолоть в пудру, иначе они не смогут впитать излишки сока, ведь клюква — очень сочная ягода.

- 1** Замороженную клюкву (125 г) залейте кипятком и оставьте на 5 минут. Воду слейте, ягоды обсушите.
- 2** Смешайте молотые орехи и сахарную пудру (по 25 г) и распределите смесь по корзиночкам с тестом. Сверху уложите клюкву.
- 3** Выпекайте при 200 °С 30 минут.

◆
Большой пирог делать не обязательно, можно испечь маленькие тарталетки.
◆



Пирог



С ГРЕЧЕСКИМ ЙОГУРТОМ

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 23–25 см | духовка, разогретая до 160 °С

Йогурт для этого пирога я приготовила из топленого молока, и потому начинка получилась такого замечательного цвета. Ни разу не видела подобного йогурта в продаже, но его несложно приготовить самим (см. с. 302). Впрочем, если по каким-либо причинам вы не хотите (или не можете) приготовить йогурт сами, используйте обычный магазинный продукт. Он должен быть натуральным, как можно менее кислым, без добавок.



ДЛЯ ТЕСТА:

200 г муки

100 г масла

50 г сахара

1 яйцо

1–2 ст. ложки воды или молока

ДЛЯ НАЧИНКИ:

300 г греческого йогурта

3 яичных желтка

75 г сахара

семена ½ стручка ванили

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

150 г клубники

1 ч. ложка сахарной пудры

1 ст. ложка клубничного ликера



- 1 Сделайте основу из сладкого рубленого теста (см. с. 240). Тесто раскатайте, подсыпав муку, выстелите им форму, охладите в морозилке 25 минут, хорошо наколов дно, затем выпекайте 20 минут безо всякого груза (потом, если что, просто рукой можно прижать поднявшееся тесто).
- 2 Йогурт слегка взбейте венчиком, чтобы он стал гладким.
- 3 Смешайте желтки, сахар, семена ванили в однородную массу. Добавьте желтковую смесь в йогурт, размешайте до однородности. Вылейте на горячую тартинку и выпекайте 25 минут.
- 4 Клубнику нарежьте четвертинками, смешайте с сахарной пудрой и ликером.
- 5 При подаче на тарелку кладите кусочек пирога и ложку клубники.



◆
Чтобы обычный йогурт стал более густым, его надо переложить в сито, выстеленное чистой тканью, и оставить на ночь. Лишняя сыворотка стечет, и останется густой, так называемый греческий йогурт.
◆





Французский

ТОРТ С ГРУШАМИ И ФРАНЖИПАНОМ

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 22–24 см, смазанная маслом и посыпанная мукой |
духовка, разогретая до 200 °С

ВАРИАНТ: КОРЗИНОЧКИ

Такой пирог лучше печь на миндальном песочном тесте, когда часть муки заменяется молотым миндалем. Груши обычно припускают в сахарном сиропе, но если они очень нежные и спелые, можно их класть в торт без предварительной обработки. Еще один вариант подготовки — сбрызнуть подготовленные груши парой столовых ложек алкоголя и запечь в духовке.



для теста:

150 г муки

50 г молотого миндаля

50 г сахара

100 г масла

1 маленькое яйцо

щепотка соли

для крема:

100 г масла

100 г сахара

100 г молотого миндаля

2 яйца

1 ч. ложка муки (с горкой)

2 ст. ложки арманьяка
(или другого алкоголя, например
рома или коньяка)

для начинки:

4 груши среднего размера

4 ст. ложки грушевой водки
или арманьяка

для украшения:

2 ст. ложки светлого сиропа
от варенья (при желании)



Франжипан — это крем на основе сливочного масла,

миндаля и яиц, при выпечке он сильно поднимается и красиво
запекается нежной корочкой шоколадного цвета.

- 1 Сделайте миндальное рубленое тесто. Муку, миндаль, сахар, соль и масло порубите в крошку (можно сделать это в комбайне).
- 2 Добавьте яйцо и замесите тесто.
- 3 Выложите тестом форму и уберите в холодильник.
- 4 Груши очистите, разрежьте на половинки, положите в смазанную маслом форму, полейте грушевой водкой или арманьяком и запекайте 20 минут при 200 °С.
- 5 Приготовьте миндальный крем (франжипан): смешайте яйца, размягченное масло, миндаль, сахар, муку и арманьяк.
- 6 Выложите крем на заготовку из теста. Сверху разложите готовые охлажденные груши.





СОВЕТЫ ON-LINE



DAIRAY:

А какие груши лучше всего?

CHADEVKA:

Сорт любой, мне нравится для выпечки «комис», очень хорошо, если груши будут небольшими, чтобы красиво уложить их в форму.

- 7 Выпекайте 40–45 минут. Поверхность пирога должна зарумяниться и стать шоколадного цвета. Проверьте готовность — деревянная шпажка должна выходить сухой из середины пирога.
- 8 Смажьте пирог сиропом для блеска (хотя это не обязательно). Пирог вкусен и теплым, и холодным.





КОРЗИНОЧКИ



ПОПРОБУЙТЕ СДЕЛАТЬ ПОДОБНЫЕ ТАРТАЛЕТКИ.

В качестве контраста к сладкому крему
я выбрала кисленький физалис,
но замечательно подойдут и любые
другие ягоды.

- 1 Тесто разделите на 8 кусочков, раскатывайте каждый скалкой и выкладывайте в тарталетки. Наколите дно и охладите.
- 2 Сделайте франжипан.
- 3 Распределите крем по охлажденным корзиночкам и разложите сверху очищенный физалис.
- 4 Выпекайте 25 минут при 200 °С.





Пирог



С МАННЫМ ФРАНЖИПАНОМ

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 23 см | духовка, разогретая до 200 °С

Представьте, что вы решили приготовить пирог, сделали почти половину по рецепту...

И тут выясняется, что одного, и причем важного, компонента не хватает. Именно это со мной и случилось, когда, решив приготовить тартинку с миндальным кремом, я выяснила, что как раз миндаль в доме закончился. Очень обидно, но выход нашелся легко — вместо миндаля я добавила обычную манную крупу. И вот спешу поделиться рецептом!

Потому что получилось очень и очень вкусно.



ДЛЯ ТЕСТА:

300 г пшеничной муки

150 г сливочного масла

100 г сахарной пудры

1 яйцо

ДЛЯ НАЧИНКИ:

100 г сливочного масла

100 г сахарной пудры

2 яйца

100 г манной крупы

2 ст. ложки ликера «Амаретто»

0,5 кг абрикосов

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

лавандовый или апельсиновый
сахар



- 1 Приготовьте песочное тесто (см. с. 236), выложите его в форму и охладите, предварительно наколыв донышко ножом или вилкой.
- 2 Приготовьте франжипан — размягченное масло взбивайте с сахарной пудрой, пока не получится очень светлая пышная масса.
- 3 Не прекращая взбивания, добавьте по одному яйца и ликер.
- 4 Всыпьте манку и перемешайте.
- 5 На основу выложите абрикосы половинками и залейте их приготовленным кремом.
- 6 Выпекайте пирог 40 минут, охладите.
- 7 Посыпьте сахаром, я выбрала лавандовый, также хорошо подойдет апельсиновый.

♦

В отличие от миндаля, манка не обладает ароматом, поэтому совсем не лишними будут две ложки миндального ликера, а также можно в качестве ароматизатора использовать лимонную или апельсиновую цедру.

♦



СОВЕТЫ ON-LINE

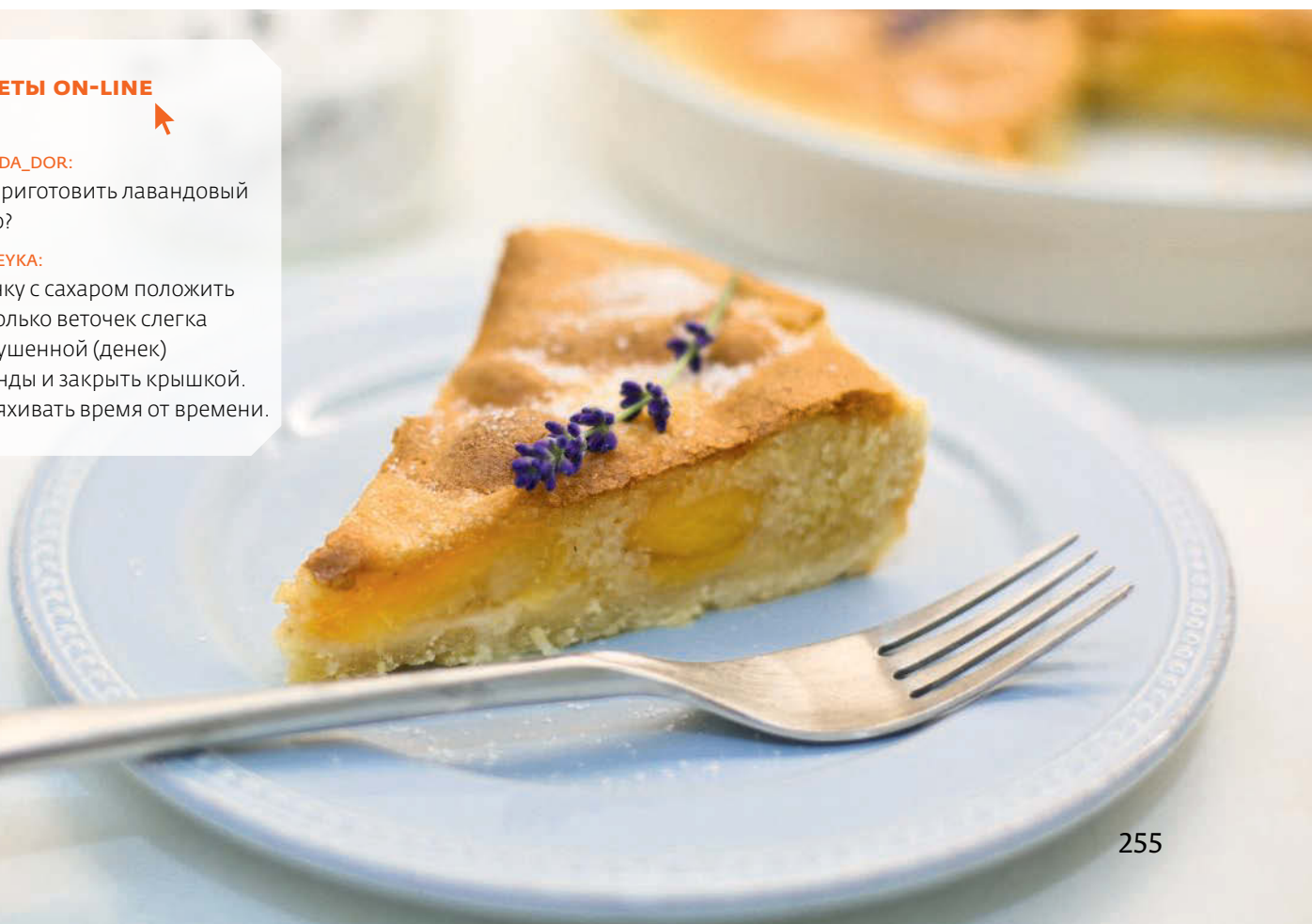


LEONIDA_DOR:

Как приготовить лавандовый сахар?

CHADEYKA:

В банку с сахаром положить несколько веточек слегка подсушенной (денек) лаванды и закрыть крышкой. Встряхивать время от времени.



ЛИМОННЫЕ ТАРТАЛЕТКИ

с меренгой

ПОНАДОБИТСЯ: 6 формочек Ø 10 см | духовка, разогретая до 200 °C

ВАРИАНТЫ: ЛИМОННЫЙ ПИРОГ | ЛАЙМОВЫЙ ПИРОГ

Классический популярный пирог, комбинация трех самостоятельных вкусов: нейтральная рассыпчатая основа, кислая начинка и сладкая, слегка тягучая меренга. Очень удобно печь этот пирог порционно, в маленьких тарталетках.



ДЛЯ ТЕСТА:

300 г песочного теста
по основному рецепту

ДЛЯ КРЕМА:

2 яйца

сок 2 лимонов

75 г сахара

50 мл сливок жирностью 20%

цедра ½ лимона

25 г сливочного масла

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

2 белка

100 г сахара



- 1 Выложите тестом (см. с. 236) формочки.
- 2 Испеките до готовности — сначала с грузом 20 минут, а потом без груза 5–10 минут.
- 3 Приготовьте лимонный крем: смешайте в миске яйца, сахар, цедру, лимонный сок и оставьте на полчаса настояться, помешивая время от времени, чтобы сахар растворился.
- 4 Процедите смесь в кастрюлю, добавьте сливки и варите при помешивании, пока крем не загустеет. Добавьте масло и размешайте, чтобы масло растаяло. Охладите, накрыв пленкой.
- 5 Выложите крем на выпеченные охлажденные тарталетки, вынутые из формочек. Расставьте пирожные на противне.
- 6 Взбейте белки до крепких пиков, всыпьте сахар и взбивайте еще несколько минут до плотности и блеска. Выложите эту массу из корнетика (можно использовать плотный полиэтиленовый пакет со срезанным уголком) поверх лимонного крема.
- 7 Зарумяньте под грилем или в очень горячей духовке.

ПЕСОЧНОЕ И СЛАДКОЕ РУБЛЕННОЕ ТЕСТО





ДЛЯ ТЕСТА:

для формы Ø 20–23 см
ПОНАДОБИТСЯ РУБЛЕННОЕ ТЕСТО
из 200 г муки

ДЛЯ НАЧИНКИ:

4 яйца

сок 3 лимонов

150 мл сливок

160 г сахара

ЦЕДРА 2 ЛИМОНОВ



ВАРИАНТ 1

ЛИМОННЫЙ ПИРОГ



Есть еще более простой способ испечь такой пирог! Вылейте смесь для крема на горячую выпеченную основу и верните в духовку. Только тесто лучше брать не песочное, а рубленое, чтобы не крошилось при нарезке.

- 1 Смешайте сахар с цедрой, залейте лимонным соком, оставьте на 15 минут.
- 2 Добавьте яйца, тщательно размешайте, дайте постоять еще полчаса, чтобы сахар растворился.
- 3 Добавьте сливки, хорошо размешайте, вылейте смесь на только что выпеченную основу и выпекайте 30 минут при 150 °С.
- 4 Перед тем как нарезать, полностью охладите и посыпьте сахарной пудрой.





ВАРИАНТ 2

ЛАЙМОВЫЙ ПИРОГ



Можно использовать не лимон, а лайм, а вместо сахара и сливок возьмите сгущенку.

Также в начинку можно добавлять цедру лайма, но будьте осторожны, у нее очень насыщенный вкус!

для формы Ø 20–23 см

СОВЕТЫ ON-LINE

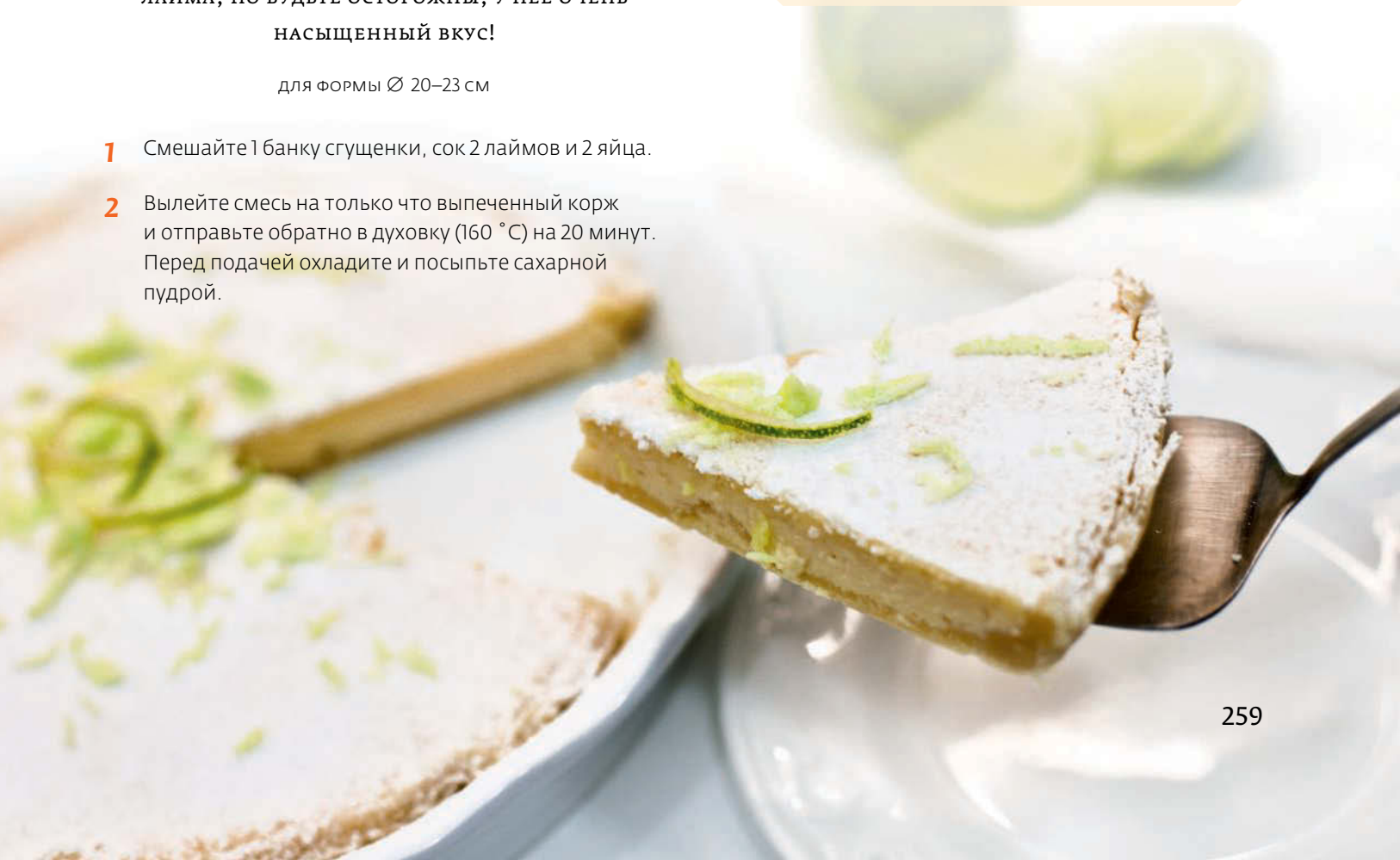
ULISHNA:

На мой вкус — чересчур сладко, хотя сока я добавила даже больше, чем в рецепте.

CHADEYKA:

Можно добавлять в начинку цедру лайма: получается более насыщенный вкус и не так чувствуется сладость.

- 1 Смешайте 1 банку сгущенки, сок 2 лаймов и 2 яйца.
- 2 Вылейте смесь на только что выпеченный корж и отправьте обратно в духовку (160 °C) на 20 минут. Перед подачей охладите и посыпьте сахарной пудрой.



ЛАЙМОВЫЙ ПИРОГ «Мохито»

понадобится: форма Ø 23–25 см, горох или шарики для выпечки |
духовка, разогретая до 160 °С

Когда дома есть мята, лаймы и ром, так и хочется приготовить знаменитый коктейль «Мохито».

Душным летним вечером он отлично освежает. Но у меня к вам предложение поинтереснее — испечь из этих ингредиентов пирог! Он получается достаточно легким, так что даже в жару будет отличным десертом и, безусловно, замечательным сюрпризом для ваших гостей.





ДЛЯ ТЕСТА:

200 г пшеничной муки

100 г сливочного масла

100 г сахарной пудры

1 яйцо

ДЛЯ НАЧИНКИ:

125 г сахара

1 пучок мяты

цедра 1 лайма

сок 3 лаймов

2 ст. ложки рома

2 яйца

200 мл сливок жирностью 35%

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

50 г сахара

горсть мяты

несколько капель рома



- 1 Приготовьте песочное тесто (см. с. 236), выложите его в форму, охладите в течение часа.
- 2 Сахар очень легко перемешайте с несколькими веточками мяты, слегка их разминая, и оставьте минут на десять.
- 3 Добавьте цедру одного лайма и немного разомните смесь, чтобы мята не развалилась на отдельные кусочки, но отдала аромат.
- 4 Добавьте в сахар сок, предварительно вынув мяту. Влейте ром.
- 5 Добавьте яйца и хорошенько размешайте. Дайте постоять около полутора часов.
- 6 Основу из теста наколите и пеките при 200 °C 20 минут, сначала 12 минут с грузом, а потом 7–10 минут без груза.
- 7 Влейте в яичную смесь сливки, размешайте и перелейте в удобную посуду. Не доставая корж из духовки, вылейте на него готовую смесь, уменьшив температуру.
- 8 Выпекайте 25–30 минут. Готовый пирог остудите.
- 9 Приготовьте мятный сахар — разотрите его в ступке с листочками мяты и несколькими каплями рома. Посыпьте мятным сахаром готовый пирог непосредственно перед подачей.

В отличие от модного коктейля пироги такого типа не стоит сильно охлаждать, тесто становится плотным и невкусным. Оптимальная температура подачи — 15–20 °C.

Смородиновый ПИРОГ

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 23–25 см, горох или шарики для выпечки |
духовка, разогретая до 170 °С

Удивительная ягода черная смородина! Почти незаметная, не особо красивая и не слишком любимая (то ли дело клубника и малина!), но как никакая другая насыщенная летним, теплым, пряным ароматом. Зимой такой пирог надо печь из замороженной смородины, а летом — из свежей, только что собранной. В обоих случаях он будет вкусным и красивым. Предлагаю вам зимний вариант.



ДЛЯ ТЕСТА:

200 г пшеничной муки

100 г сливочного масла

50 г сахара

1 яйцо

1 ст. ложка сладкого вина

ДЛЯ НАЧИНКИ:

250 г замороженной смородины

100 мл кипятка

150 г сахара

3 яйца

100 мл сливок жирностью 35%

сахарная пудра для посыпки



- 1 Приготовьте сладкое рубленое тесто (см. с. 240), раскатайте его и выложите в форму, проведите скалкой по краям, чтобы срезать лишнее тесто. Охладите в течение получаса, наколов доньшко вилкой.
- 2 Положите замороженные ягоды в комбайн (блендер), залейте кипятком, размелите.
- 3 Получившуюся массу процедите, отмерьте 300 мл получившегося сока и смешайте его с сахаром.
- 4 Добавьте яйца, хорошо размешайте и оставьте постоять некоторое время.
- 5 Основу пирога выпекайте при 200 °С, сначала с грузом 15 минут, а потом без груза еще 5–7 минут.
- 6 Яично-смородиновую смесь процедите, добавьте сливки и вылейте на готовый корж, уменьшив температуру в духовке. Выпекайте 30–35 минут.
- 7 Пирог остудите, посыпьте его сахарной пудрой и подавайте.



СОВЕТЫ ON-LINE

EVELINA:

А если смородиновое варенье?
Его можно сюда приспособить?
Тогда с чем смешать?

CHADEYKA:

Думаю, можно... Хотя не пробовала. Добавить немного воды,

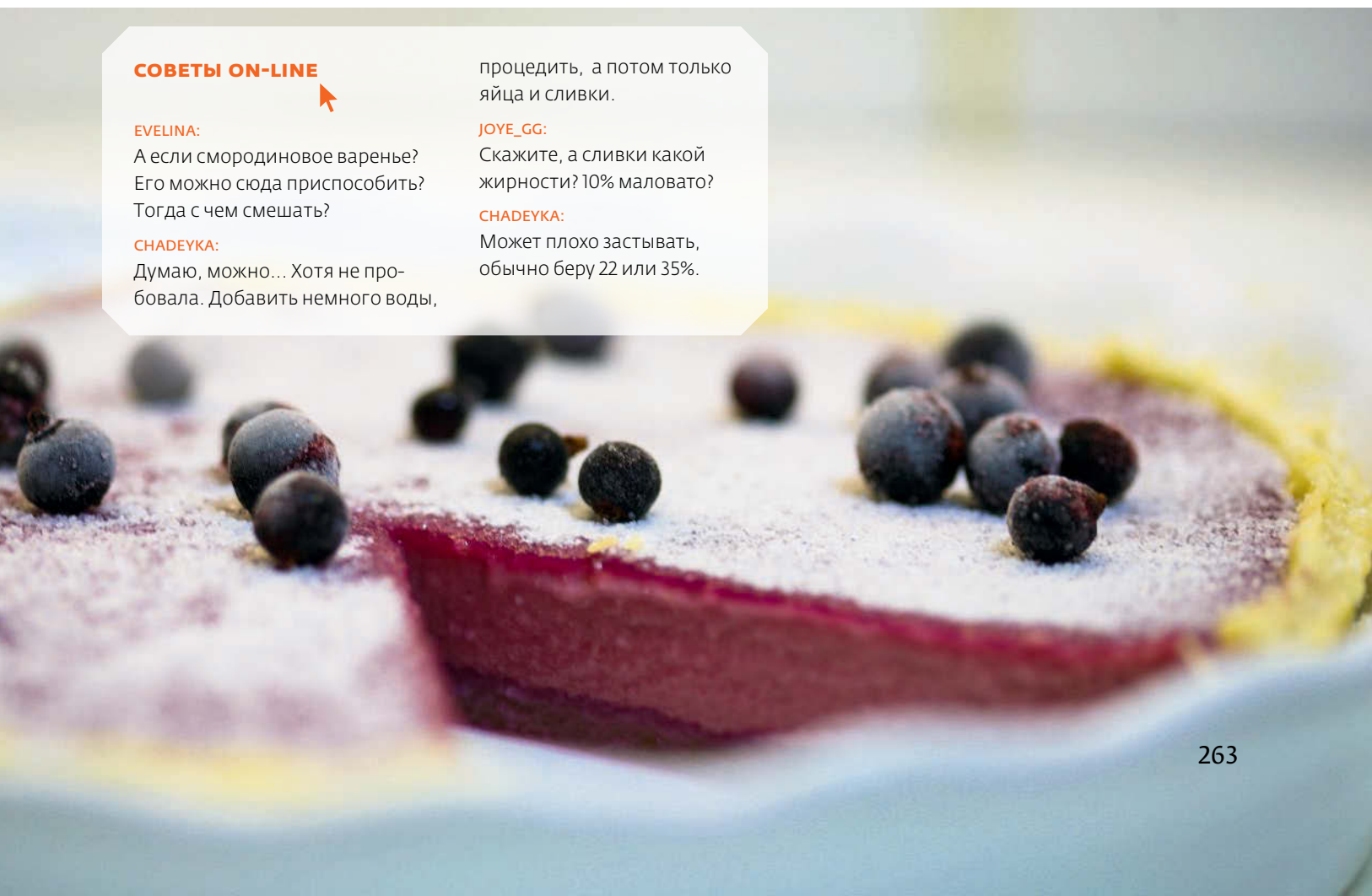
процедить, а потом только яйца и сливки.

JOYE_GG:

Скажите, а сливки какой жирности? 10% маловато?

CHADEYKA:

Может плохо застывать, обычно беру 22 или 35%.



Пирог

ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 23 см, горох или шарики для выпечки | духовка, разогретая до 200 °С

ИЗЫСКАННЫЙ РЕЦЕПТ ПО МОТИВАМ знаменитого флорентийского печенья — сухофрукты и орехи в сливочной карамели с глазурью из темного шоколада. Карамель в этом пироге остается мягкой и тягучей, как ириска. Что касается орехов и сухофруктов, то выбирайте их на свой вкус, очень хороши миндаль и фисташки, а также лимонные и апельсиновые цукаты. И не забудьте про апельсиновый ликер — с ним ваше творение приобретет великолепный аромат и особенный шарм. Готовы поразить окружающих?



ДЛЯ ТЕСТА:

200 г пшеничной муки

100 г сливочного масла

50 г сахара

1 маленькое яйцо

2 ст. ложки апельсинового сока

ДЛЯ НАЧИНКИ:

120 г разных сухофруктов (изюм, цукаты, сушеная вишня, клубника)

50 г очищенного и поджаренного миндаля

30 г очищенных несоленых фисташек

2 ст. ложки апельсинового ликера

100 г сахара

200 г сливок жирностью 33%

20 г сливочного масла

- 1 Замочите сухофрукты в ликере на несколько часов.
- 2 Приготовьте сладкое рубленое тесто (см. с. 240). Раскатайте его, выложите в форму и охладите. Наколите вилкой и пеките 15 минут с грузом, а потом 10 минут без груза.
- 3 Пока тесто горячее, подрежьте края заготовки на высоту 3 см. Охладите.





ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

120 г сливок жирностью 33%

100 г шоколада (60% какао)

2 ст. ложки апельсинового ликера

немного цукатов или тертого шоколада



- 4 Сварите карамель. Положите сливки, сахар и масло в кастрюлю с толстым дном и варите при помешивании на не слишком сильном огне до загустения. Масса при варке образует крупные пузыри, а потом должна начать отставать от стенок кастрюли и стать тягучей.
- 5 Смешайте орехи и сухофрукты и добавьте их в горячую карамельную массу. Размешайте.
- 6 Выложите смесь на тартинку и равномерно распределите, пока она не остыла. Охладите.
- 7 Приготовьте ганаш. Для этого подогрейте сливки до кипения и вылейте на наломанный кусочками шоколад. Энергично мешайте, пока масса не станет очень гладкой и блестящей. Добавьте ликер и еще раз хорошо размешайте.
- 8 Теплый ганаш вылейте на застывшую фруктово-карамельную массу и хорошо остудите. Для достижения правильной консистенции тарту надо несколько часов простоять в холодильнике.
- 9 Украсьте пирог цукатами или тертым шоколадом и подавайте, лучше всего с кофе или чаем.

Шортбред

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 22 см | духовка, разогретая до 180 °С

ВАРИАНТЫ: «РАКУШКИ» | С КАРАМЕЛЬНОЙ КРОШКОЙ

ШОРТБРЕД — ЭТО ТРАДИЦИОННОЕ ШОТЛАНДСКОЕ ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ, которое готовится из соленого масла, муки и сахарной пудры. Тесто для этого печенья представляет собой крошки, их надо выложить в форму, примять и потом выпекать. Форму традиционно берут круглую, так как это печенье символизирует весеннее солнышко. В тесте ложку пшеничной муки можно заменить кукурузной или рисовой мукой, печенье будет более хрустящим. Если форма керамическая, удобно замешивать тесто прямо в ней.



ДЛЯ ТЕСТА:

220 г муки

30 г рисовой или кукурузной муки
или КРАХМАЛА

100 г сахарной пудры

150 г соленого масла





- 1 Соленое масло размягчите до комнатной температуры. Если вы не смогли купить именно соленое масло, добавьте к обычному $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли, растертой в порошок.
- 2 К маслу добавьте сахарную пудру и размешайте в нежный крем.
- 3 Понемногу добавляйте муку, в итоге получатся крошки.
- 4 Набейте крошками форму, ножом нанесите радиальные линии (печенье потом по этим линиям будет легко разломать) и выпекайте при 180°C 25 минут.
- 5 Еще горячее печенье нарежьте и только потом остудите.

◆
Тесто должно приобрести золотистый оттенок,
но ни в коем случае не потемнеть.
◆

СОВЕТЫ ON-LINE



DOLKA:

У меня насечки так расплылись, что сломать по ним лепешку было невозможно. Еще горячую и потому немного мягкую лепешку я выложила из формы и нарезала ножом на кусочки, похожие по форме на печенье. Очень удобно и быстро.

BORMOZAYA:

Изумительно, как из жестяных банок. Как раз то, что я хотела. Просматривала много рецептов с розмарином, и он намозолил мне глаза :) Поэтому добавила. Аромат волшебный! Еще я приготовила его на $\frac{1}{2}$ из ржаной муки и две ложки пшеничной муки заменила рисовой. Спасибо, Ирина :)



ВАРИАНТ 1

«РАКУШКИ»



МОЖЕТ БЫТЬ, У ВАС ДОМА НАЙДУТСЯ обычные ракушки? Отличная память о море и, между прочим, удобные формочки для печенья! Используйте их вместе с детьми, совмещая выпечку с игрой.

- 1** Ракушки помойте (если вы их покупали в магазине, проследите, чтобы они не были покрашены или покрыты лаком).
- 2** В обычное тесто для шортбрэда добавьте чайную ложку какао и слегка размешайте, чтобы окраска была неоднородной.
- 3** Набейте ракушки тестом, приминая пальцами или лопаткой.
- 4** Выпекайте 15 минут при 200 °С.

СОВЕТЫ ON-LINE



MYRRR:

А ракушки не надо смазывать? Легко печенье вынимается?

CHADEYKA:

Смазывать не надо, вынимаются легко.



ВАРИАНТ 2

С КАРАМЕЛЬНОЙ КРОШКОЙ



К основному рецепту вы можете использовать любые добавки на свой вкус, например сухофрукты, орехи, цукаты, шоколад, — выбор за вами. Я предлагаю добавить в тесто хрустящую карамельную крошку, ее очень просто приготовить.

- 1** Растопите в кастрюле 50 г сливочного масла и добавьте 100 г сахара.
- 2** Слегка помешивая, дождитесь, пока сахар не станет светло-коричневым, и тогда всыпьте 70 г муки. Выключите огонь, хорошо размешайте до образования крошек. Охладите до комнатной температуры.
- 3** Смешайте карамельную крошку с тестом и примните в форме. Выпекайте, как указано выше. Это печенье лучше достать из формы еще теплым, действовать надо осторожно, так как оно хрупкое.

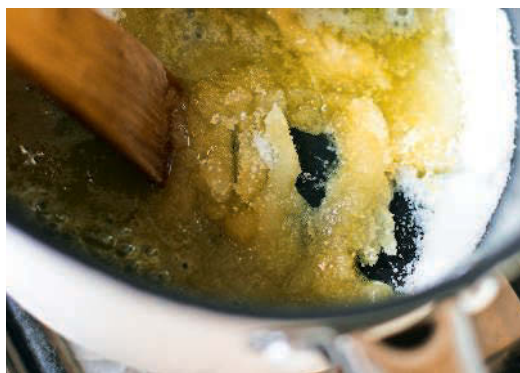
СОВЕТЫ ON-LINE

LEE_ONLINE:

Печенье получилось восхитительное! Но их было тааак тяжело вырезать из-за карамельной крошки. Я, наверное, сделала ее слишком крупной.

CHADEYKA:

Зато она и лучше чувствуется, наверное, но вообще я действительно делаю мелкую.



БАСКСКИЙ ПИРОГ

Gateau Basque

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 20 см, высотой 3 см | духовка, разогретая до 180 °С

ВАРИАНТЫ: С ВАРЕНЬЕМ | С ЧЕРЕШНЕЙ | С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

ВПЕРВЫЕ ЭТОТ ПИРОГ ИСПЕКЛИ ВО ФРАНЦИИ в далеком 1688 году. Классическим вариантом начинки считается черешневый конфитюр, также очень вкусен этот пирог с заварным кремом. Возможно, эти варианты покажутся вам слишком сладкими, тогда попробуйте начинить пирог свежей черешней, он получится неприторным и очень нежным.



ДЛЯ ТЕСТА:

300 г муки

150 г сахара

125 г масла

1 яйцо

1 желток

2 ст. ложки рома

ДЛЯ КРЕМА:

4 желтка

по 40 г сахарной пудры и сахара

40 г муки

400 мл молока

100 г молотого миндаля

1 ст. ложка рома

1 стручок ванили или 1 пакетик
ванильного сахара

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

1 желток



- 1 Для теста смешайте вилкой или лопаткой размягченное масло и сахар в нежный крем.
- 2 Добавьте яйцо, желток, ром и размешайте.
- 3 Постепенно всыпьте муку и замесите мягкое тесто. Разделите его на две части ($\frac{2}{3}$ и $\frac{1}{3}$) и охладите.
- 4 Приготовьте заварной крем (см. с. 290).
- 5 Добавьте в крем молотый миндаль, ром и перемешайте. Накройте поверхность крема пленкой и остудите.
- 6 Раскатайте большую часть теста и выложите в форму так, чтобы края пласта свисали наружу. Выложите крем, смажьте края теста желтком и накройте раскатанной второй частью.



Тесто для баскского пирога

ГОТОВИТСЯ ПЕСОЧНОЕ, ОЧЕНЬ
СЛАДКОЕ И МЯГКОЕ, И ЕГО
ОБЯЗАТЕЛЬНО АРОМАТИЗИРУЮТ
РОМОМ.



- 7 Скалкой проведите по краям формы, слепляя тесто и одновременно срезая его излишки. Если форма слишком высокая, срезать края теста можно тесторезкой или ножом.
- 8 Из остатков теста вырежьте украшения и уложите на пирог, смазывая желтком или водой.
- 9 Выпекайте 1 час. После выпечки полностью охладите.

СОВЕТЫ ON-LINE

CUINERA_CATALA:

Есть даже музей, посвященный этому пирогу. Говорят, его создатель жил во французской части Страны Басков, в городе Сар.



ВАРИАНТ 1
С ВАРЕНЬЕМ



ВМЕСТО ЗАВАРНОГО КРЕМА ВОЗЬМИТЕ БАНОЧКУ
ВИШНЕВОГО ИЛИ ЧЕРЕШНЕВОГО КОНФИКТЮРА.
Пирог получится очень сладкий, он отлично
ПОДОЙДЕТ для вечернего чаепития.

СОВЕТЫ ON-LINE



ELES_GRACILIS:

А можно тесто оставлять в холодильнике
надолго? На ночь, например?

CHADEYKA:

Можно, только лучше сначала его раскатать,
выложить в форму и потом накрыть пленкой, так
как это тесто плохо раскатывается холодным.





ВАРИАНТ 2 С ЧЕРЕШНЕЙ



В НАЧАЛЕ ЛЕТА все-таки попробуйте испечь пирог с черешней. Заварной крем совершенно не нужен, а вот миндаль все же понадобится — посыпьте им дно пирога, чтобы сок от черешни не размочил тесто.

СОВЕТЫ ON-LINE

POLOSATYI_KOT:

Как думаете, можно ли черешню на вишневый конфитюр заменить? Мне кажется, не должно быть большой разницы.

CHADEYKA:

Конечно, можно! Хотя яблочный берите — пирог, наверное, баскским не будет, но вкусным — обязательно!

- 1** Из черешни (500 г) удалите косточки.
- 2** Посыпьте тесто молотым миндалем (75 г) и выложите ягоды.
- 3** Накройте оставшимся тестом, хорошо слепите края и выпекайте при 180 °C 45–50 минут. Перед нарезкой остудите.



ВАРИАНТ 3

С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ



ПРИГОТОВИВ БАСКСКИЙ ПИРОГ ХОТЬ РАЗ,
ВЫ ОБЯЗАТЕЛЬНО СТАНЕТЕ ЕГО ГОРЯЧИМ
ПОКЛОННИКОМ. И ПОТОМУ ДАЮ ЕЩЕ ОДИН РЕЦЕПТ.
В ЭТОТ РАЗ Я ОБЪЕДИНИЛА ДВЕ САМЫЕ ВКУСНЫЕ
НАЧИНКИ — СВЕЖУЮ ЧЕРЕШНЮ
И ЗАВАРНОЙ КРЕМ.





8–10 порций

для теста:

300 г пшеничной муки

150 г сахара

125 г масла

1 яйцо

1 желток

2 ст. ложки рома

для начинки:

4 желтка

40 г сахарной пудры

40 г сахара

40 г муки

400 мл молока

100 г молотого миндаля

2 ст. ложки рома

1 стручок ванили или 1 пакетик
ванильного сахара

250 г черешни,
очищенной от косточек

для украшения:

1 желток



- 1** Для теста смешайте вилкой или лопаткой размягченное масло и сахар в нежный крем.
- 2** Добавьте яйцо, желток, ром и размешайте.
- 3** Постепенно всыпьте муку и замесите мягкое тесто. Разделите его на две части ($\frac{2}{3}$ и $\frac{1}{3}$) и поставьте в холодильник минимум на полчаса.
- 4** Приготовьте заварной крем. Подогрейте до кипения молоко с сердцевинной ванильного стручка и сахаром.
- 5** Тем временем смешайте желтки с сахарной пудрой и мукой в гладкую массу.
- 6** Снимите молоко с огня и, как только кипение прекратится, влейте его в желтки, энергично мешая.
- 7** Слегка загустевшую смесь перелейте обратно в кастрюлю и варите на небольшом огне при постоянном помешивании до загустения. Остудите готовый крем, переложив в небольшую посуду и накрыв пленкой.
- 8** Добавьте в остывший крем молотый миндаль, ром и перемешайте.
- 9** Раскатайте большую часть теста и выложите в форму так, чтобы края пласта остались снаружи. Выложите крем, затем черешню.
- 10** Смажьте края теста желтком и накройте раскатанной второй частью.
- 11** Скалкой проведите по краям формы, скрепляя тесто и одновременно срезая его излишки. Если форма слишком высокая, срезать края теста можно тесторезкой или ножом.
- 12** Из остатков теста вырежьте украшения и уложите на пирог, смазав желтком или водой.
- 13** Выпекайте 1 час. После выпечки полностью охладите.



Пирожные

СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

ПОНАДОБИТСЯ: 6 формочек Ø 10 см | духовка, разогретая до 200 °С

ВАРИАНТЫ: КЛУБНИЧНЫЙ ПИРОГ | С ЛИМОННЫМ КРЕМОМ

ЛЕТОМ, КОНЕЧНО, ХОЧЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ НЕЖНЫЕ ЯГОДЫ В СВЕЖЕМ ВИДЕ.

Черника, малина, клубника изумительно вкусны со сливочным или заварным кремом.

Для основы возьмите тарталетки из миндального теста, а украсить проще всего мятой.

Очень легкий, вкусный и красивый десерт!



ДЛЯ ТЕСТА:

ТЕСТО ИЗ 150 Г МУКИ ПО РЕЦЕПТУ
«ФРАНЦУЗСКИЙ ТОРТ С ГРУШАМИ
И ФРАНЖИПАНОМ» (СМ. С. 250)

ДЛЯ НАЧИНКИ:

250 Г РАЗНЫХ ЯГОД

ДЛЯ КРЕМА:

ЗАВАРНОЙ КРЕМ ИЗ 2 ЖЕЛТКОВ



- 1 Испеките тарталетки из миндального теста и охладите их.
- 2 Приготовьте заварной крем (см. с. 290).
- 3 Охлажденный крем распределите по корзиночкам, сверху положите ягоды.

◆
К СОЖАЛЕНИЮ, ТАКИЕ ПИРОЖНЫЕ БЫСТРО ТЕРЯЮТ
СВЕЖЕСТЬ И КРАСИВЫЙ ВИД, ТАК ЧТО ДЕЛАЙТЕ ИХ
ПРЯМО ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ ИЗ ЗАРАНЕЕ ПРИГОТОВЛЕННЫХ
КОМПОНЕНТОВ.
◆





КЛУБНИЧНЫЙ ПИРОГ



Если у вас мало времени, можно использовать вместо заварного крема взбитые сливки. И совсем не обязательно делать маленькие корзиночки! Испеките большую основу из миндального теста, наполните клубникой и выложите сверху взбитые сливки — получится классический клубничный пирог.

◆
Помните, что сливки надо брать жирностью не менее 35% (для этого пирога хватит 300 мл) и перед взбиванием хорошо их охладить. В уже взбитые сливки добавьте 1 столовую ложку сахара или сахарной пудры.
◆



ВАРИАНТ 3

С ЛИМОННЫМ КРЕМОМ



ПОНАДОБИТСЯ: 10 формочек Ø 10 см,
шарики для выпечки или горох

**САМАЯ СЛАДКАЯ ГОЛУБИКА И КИСЛЫЙ
ЛИМОННЫЙ КРЕМ** — удивительно освежающее
летнее сочетание! Крем в этом рецепте
готовится без паровой бани, поэтому на его
приготовление вы потратите лишь
10 минут. Кстати, его можно хранить
в холодильнике около двух недель, так что
есть смысл сделать побольше!





10 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

100 г масла

100 г молотого миндаля

100 г сахарной пудры

1 яйцо

200 г пшеничной муки

ДЛЯ КРЕМА:

сок 4 лимонов (300 мл)

цедра 2 лимонов

4 яйца

50 г сливочного масла

200 г сахара

ДЛЯ НАЧИНКИ:

300 г черники или голубики

1 карамбола (по желанию)



- 1 Для крема смешайте сок, сахар и цедру, добавьте яйца, тщательно перемешайте и дайте постоять полчаса или более, перемешивая время от времени.
- 2 Смесь процедите, перелейте в кастрюлю, добавьте кусочки сливочного масла и варите на небольшом огне до загустения. Охладите и храните в холодильнике.
- 3 Для теста все продукты должны быть комнатной температуры. Смешайте размягченное масло с сахарной пудрой, добавьте яйцо и хорошо размешайте в однородную массу.
- 4 Всыпьте миндаль, перемешайте и добавьте муку.
- 5 Замесите тесто, скатайте в шар, заверните в пленку и оставьте в холодильнике на полчаса или более.
- 6 Разделите тесто на 10 равных частей, распределите его по формочкам.
- 7 Выложите корзинки с тестом бумагой для выпечки, сверху насыпьте груз и выпекайте 15 минут, потом груз и бумагу удалите и пеките еще 7 минут. Остудите.
- 8 Разложите крем по корзинкам, сверху выложите ягоды.
- 9 Украсьте звездочками карамболы или мятой.

СОВЕТЫ ON-LINE**POLINA_56:**

А какой груз подойдет?

CHADEYKA:

Фасоль, горох, вторая формочка — все, что не даст краям теста стечь внутрь, а донышку — подняться.



Бискотти

ПОНАДОБИТСЯ: противень, застеленный бумагой для выпечки |
духовка, разогретая до 180 °C

ВАРИАНТ: С КОРОЧКОЙ

Бискотти, или, попросту говоря, сухарики, могут готовиться из разных видов теста. Объединяет эти изделия двойная выпечка — сначала печется почти до готовности целый батончик, а потом он, еще горячим, нарезается на кусочки, которые отправляют допекаться и подсушиваться в духовку.



ДЛЯ ТЕСТА:

170 г муки

50 г рисовой или кукурузной муки
или крахмала

150 г сахарной пудры

50 г масла

1 яйцо

50 г очищенного и крупно
рубленного миндаля

25 г кедровых орешков

25 г крупно рубленных несоленых
фисташек



♦
Для сухариков часто используют тесто вообще без масла, но небольшое его количество в этом тесте делает печенье более нежным.
♦





- 1** Смешайте масло с сахарной пудрой. Добавьте яйцо и тщательно размешайте.
- 2** Всыпьте просеянную муку (смесь пшеничной и кукурузной или рисовой) и замесите тесто.
- 3** Расплющите его в лепешку на столе, посыпанном мукой, сверху насыпьте орехи и перемешайте, слепите в комок.
- 4** Разрежьте шар пополам, положите половинки срезами на стол и сформируйте два батончика.
- 5** Выпекайте 25 минут при 180 °С (или пока деревянная шпажка не будет выходить сухой).
- 6** Горячие батончики нарежьте, разложите на противне и выпекайте еще 20 минут при той же температуре.

СОВЕТЫ ON-LINE



REINKARNI:

А миндаль замачиваете зачем?

CHADEYKA:

Заливаю кипятком два раза по 10 минут, чтобы шкурка легко снялась.

OUTCLOUD:

Спасибо, сделала, но где-то ошиблась в пропорциях, и получились скорее просто круглые бисквитики с орехами и цедрой лайма — на сухарики не похожи. Все равно вкусные, делала в СВЧ.

CHADEYKA:

В СВЧ получается мягче, они подсыхают после, в гриле.

с корочкой



ОРЕХИ НЕОБЯЗАТЕЛЬНО ДОБАВЛЯТЬ В ТЕСТО, можно помолоть их, смешать со взбитым с сахаром белком, намазать этой смесью сухарики и подсушить в духовке.

◆
ОБЯЗАТЕЛЬНО ПОПРОБУЙТЕ СДЕЛАТЬ ЭТО ПЕЧЕНЬЕ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ ИЛИ ФУНДУКОМ.
◆

СОВЕТЫ ON-LINE

NIKY:

А эти батончики действительно как сухарики получаются или помягче?

CHADEYKA:

Помягче. Чуть прочнее песочного печенья.

WITH_A_BOX:

Тесто крошилось и трудно было собрать в батончики — вместо двух больших получилось четыре поменьше. Количество продуктов — как в рецепте, только $\frac{1}{4}$ сахара заменила на темный фариновый. В итоге готовые батончики также очень крошились при нарезке. Как сделать тесто более плотным?

CHADEYKA:

Просто класть меньше муки. В таких видах теста количество муки стоит регулировать — мука разной сухости и гигроскопичности. Конечно, печенье бы досохло при повторной выпечке.

- 1 Смешайте взбитые, как для меренги, белки (2 белка и 100 г сахара) с молотыми орехами (100 г).
- 2 Намажьте на сухарики.
- 3 Выпекайте 30 минут при 150 °С.





Яблочная КРОШКА

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 20–23 см, смазанная маслом и посыпанная мукой |
духовка, разогретая до 180 °С

ВАРИАНТЫ: ТВОРОЖНАЯ | ЯГОДНАЯ | КЛУБНИЧНО-ТВОРОЖНАЯ

Вот уж пирог, проще которого и не бывает! Не надо никакого теста, просто перемешайте все ингредиенты до получения крошек, засыпьте подготовленные фрукты и отправляйте в духовку, как обычное песочное тесто. Такой пирог раскладывают ложкой или пекут в порционных формочках. Если выбранный вами сорт яблок долго пропекается, можно заранее слегка потушить яблоки в масле с небольшим количеством сахара.



ДЛЯ ТЕСТА:

300 г муки

200 г масла

150 г сахарной пудры

ДЛЯ НАЧИНКИ:

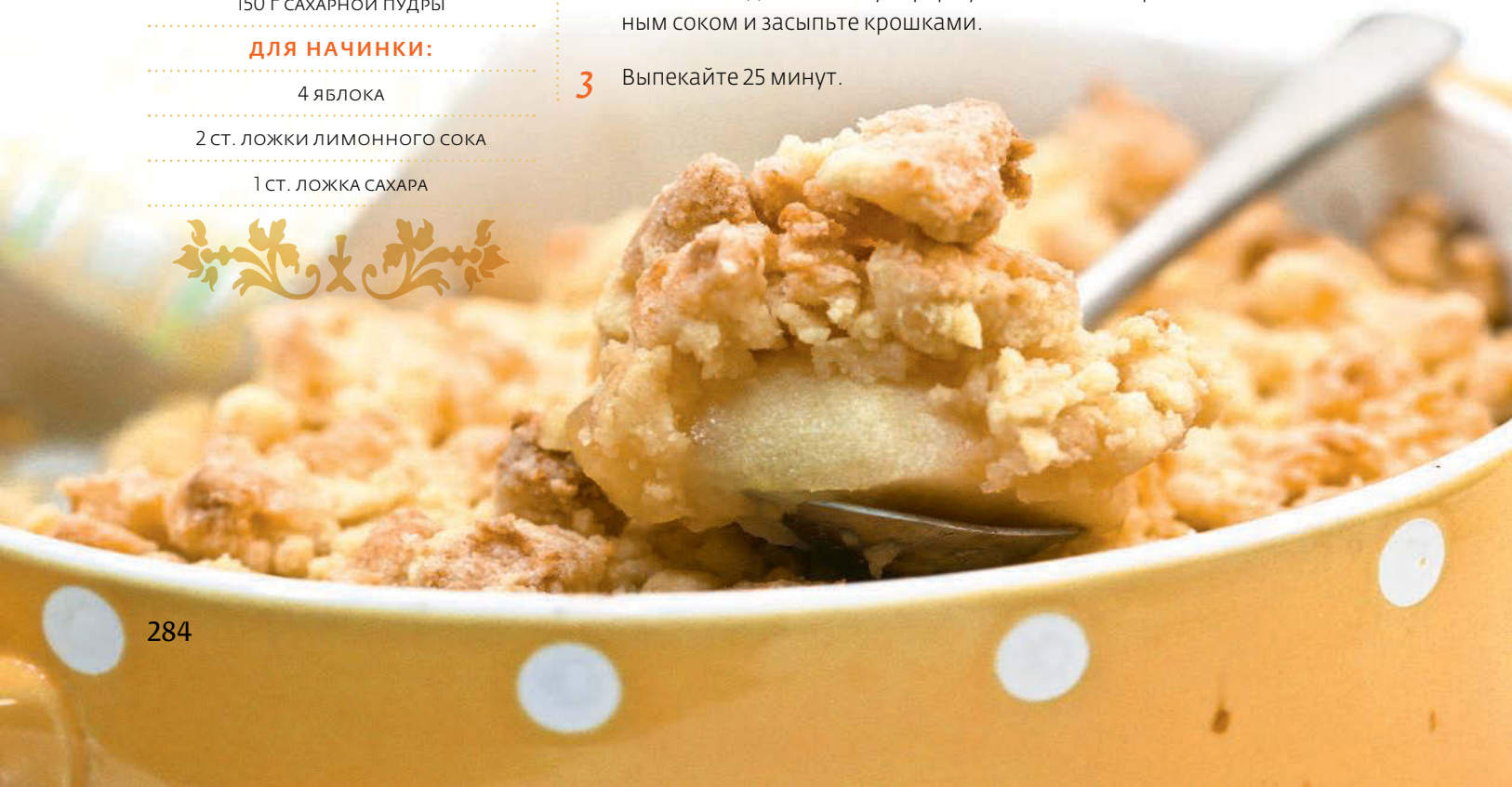
4 яблока

2 ст. ложки лимонного сока

1 ст. ложка сахара



- 1 Смешайте сахарную пудру и муку. Добавьте растопленное масло, мешайте вилкой. Важно именно мешать, а не месить, стараясь, чтобы образовались мягкие крошки. Если у вас плохо получается, берите размягченное, а не растопленное масло.
- 2 Уложите очищенные от кожицы и семян и нарезанные ломтиками яблоки в подготовленную форму, посыпьте сахаром, полейте лимонным соком и засыпьте крошками.
- 3 Выпекайте 25 минут.





ВАРИАНТ 1

ТВОРОЖНАЯ

Если в крошку добавить творог, будет тоже очень вкусно, дети точно это блюдо оценят по достоинству! Количество крошки можно уменьшить и взять любые фрукты, какие есть в доме. Например, отлично подойдут спелые нежные груши.

- 1** Смешайте творог (100 г) и растопленное масло (25 г). В отдельной миске смешайте сухие ингредиенты (50 г сахарной пудры, по 30 г молотого миндаля и муки). Всыпьте мучную смесь в творожно-масляную и перемешайте, чтобы получились мягкие крошки.
- 2** Уложите в форму очищенные и нарезанные груши, засыпьте крошкой и выпекайте 25 минут при 200 °С. Раскладывать удобно ложкой.

ВАРИАНТ 2

ЯГОДНАЯ

Если на дворе ягодная пора, сделайте такую крошку, например, с малиной, черникой или смородиной. Только крошек надо взять поменьше, половинную пропорцию, чтобы ягоды были лишь слегка прикрыты. Также рекомендую большую часть муки заменить **молотым миндалем.**

- 1** Смешайте сухие ингредиенты (50 г молотого миндаля, 25 г крупно рубленного миндаля, 25 г муки, 50 г сахарной пудры). Добавьте растопленное масло (50 г) и перемешайте.
- 2** Посыпьте крошкой разложенные по формочкам ягоды и запекайте около 25 минут при 180 °С.

ВАРИАНТ 3

КЛУБНИЧНО-ТВОРОЖНАЯ



ПОНАДОБИТСЯ: 4 порционные формочки |
духовка, разогретая до 200 °C

**СВЕЖИЙ ТВОРОГ, ФИСТАШКИ, КЛУБНИКА
И БЕЛЫЙ ШОКОЛАД** — ИЗ ЭТИХ ИНГРЕДИЕНТОВ
ОПРЕДЕЛЕННО ПОЛУЧИТСЯ ЧТО-ТО ПРЕКРАСНОЕ.

ПЕКИТЕ НА ЗДОРОВЬЕ!

♦
ПРОЩЕ
НЕ БЫВАЕТ!
♦





4 порции

для теста:

100 г сухого творога

25 г сливочного масла

35 г миндаля

15 г пшеничной муки

45 г сахарной пудры

50 г белого шоколада

для начинки:

400 г клубники

для украшения:

1 ст. ложка фисташек



- 1** Смешайте сухие ингредиенты для теста: муку, миндаль, сахарную пудру.
- 2** Добавьте смесь к творогу и разомните в крошку.
- 3** Влейте растопленное масло, аккуратно размешайте, чтобы получилась влажная крошка. Не месите, иначе у вас получится тесто!
- 4** Порубите белый шоколад и добавьте к творожной крошке.
- 5** Разложите помытую и нарезанную четвертинками клубнику по формочкам, осторожно разложите сверху крошку.
- 6** Порубите фисташки и посыпьте ими десерты.
- 7** Выпекайте 20 минут. Эти крошки вкусны и теплыми, и холодными.

СОВЕТЫ ON-LINE



ZAARIA:

Вот только у нас нет сухого творога... Может, мне его как-то обработать? Подсушить?

CHADEYKA:

Положите в сито тонкую ткань, на ткань — творог, на творог — груз и оставьте стекать на день или на ночь.

AMDELUXE:

А можно ли заменять клубнику на свежемороженую?

CHADEYKA:

Можно, а также можно брать любые замороженные ягоды, слегка разморозив перед приготовлением.







ГЛАВА 10

И ЕЩЕ КОЕ-ЧТО ВКУСНОЕ

Заварной крем **290** / Крем-брюле **292** / Флан **294** / Молочный
рис **296** / Яблоки, запеченные с сабайоном **298** / Лимонный
крем **300** / Греческий йогурт **302** / Соус «Английский крем» **304** /
Клафути **306** • с малиной **308** • Флонярд **309** / «Фар Бретон» **310**



Заварной КРЕМ

ДЕЛАЕТСЯ ОН ПРОСТО, если вы будете точно следовать инструкции. Для заварного крема есть известная пропорция: на 100 мл молока берем 1 желток и по 10 г сахарной пудры, сахара и муки.



ДЛЯ КРЕМА:

400 мл молока

4 желтка

40 г муки

40 г сахара

40 г сахарной пудры

стручок ванили или пакетик
ванильного сахара



- 1 Смешайте 4 желтка с сахарной пудрой и мукой в большой миске, не взбивайте.
- 2 Подогрейте почти до кипения молоко, растворив в нем сахар и добавив сердцевину ванильного стручка или ванильный сахар.
- 3 Когда молоко почти закипит, вылейте его в желтковую массу, хорошо мешая. Мука заварится, и масса немного загустеет.
- 4 Перелейте смесь обратно в кастрюлю из-под молока и варите на среднем огне до загустения, энергично мешая. Обычно этот процесс занимает несколько минут. Если получились комочки — не беда, готовый крем протрите через сито.
- 5 Переложите крем в маленькую мисочку и накройте пленкой, чтобы при охлаждении не образовалась корочка.

СОВЕТЫ ON-LINE

ANONYMOUS:

Ирина, подскажите, пожалуйста, исходя из вашего кулинарного опыта, чем отличаются заварной крем, приготовленный из целых яиц, и только из желтков.

CHADEYKA:

Из целых яиц я готовила, наверное, только раз, и очень давно, но совершенно точно, что у него более яичный запах и вкус.

ARISS:

Спасибо большое за подробное описание процесса, у меня вчера все получилось с первого раза, без комочков и вообще без проблем, на удивление легко! Я ожидала, что будет сложнее.



Крем-брюле

ПОНАДОБИТСЯ: 4 формочки | духовка, разогретая до 120 °С

САМЫЙ ИЗВЕСТНЫЙ ФРАНЦУЗСКИЙ ДЕСЕРТ — НЕЖНЫЙ КРЕМ, КОТОРЫЙ ПРЯЧЕТСЯ ПОД ХРУСТЯЩЕЙ КАРАМЕЛЬНОЙ КОРОЧКОЙ. ЧТОБЫ У ВАС ПОЛУЧИЛОСЬ ПРАВИЛЬНОЕ КРЕМ-БРЮЛЕ, ВАЖНО ГОТОВИТЬ ЕГО ПРИ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ИЛИ НА ВОДЯНОЙ БАНЕ. ПРИДЕТСЯ ОБЗАВЕСТИСЬ И СПЕЦИАЛЬНОЙ ГОРЕЛКОЙ — БЫСТРО РАСПЛАВИТЬ САХАР ПОД ГРИЛЕМ, КАК СОВЕТУЮТ НЕКОТОРЫЕ КУЛИНАРЫ, ВАМ ВРЯД ЛИ УДАТСЯ.



4 ПОРЦИИ

2 ЯИЧНЫХ ЖЕЛТКА

200 мл сливок жирностью 20%

40 г сахара

¼ стручка ванили

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ:

20 г коричневого сахара



◆
ЧЕМ БОЛЬШЕ ПО РАЗМЕРУ ФОРМОЧКИ, тем дольше будет запекаться крем. Поэтому выбирайте самые маленькие. Я, например, использую стеклянные баночки от покупных десертов.
◆

- 1 Смешайте желтки с сахаром, не взбивая. Добавьте семена ванили.
- 2 Влейте подогретые до 40 °С сливки (сливки подогревают, чтобы сахар растворился быстрее).
- 3 Аккуратно размешайте, разлейте по формочкам, поставьте в духовку и готовьте 1 час. Проверьте готовность (крем должен загустеть и при покачивании формы дрожать, как желе).
- 4 Остудите крем, а потом поставьте в холодильник не менее чем на 3 часа.
- 5 Готовый десерт перед подачей посыпьте коричневым сахаром и расплавьте его горелкой.



◆
БЕЗ
ГЛЮТЕНА
◆

СОВЕТЫ ON-LINE

ANTOUANETTE:

Запекать в баночках что-либо боюсь — вроде бы стекло слишком тонкое.

CHADEYKA:

Нет, при 100 °С ничего с ними не будет, это же температура кипения воды.

BAKSINDA:

Крем-брюле — только мечта! Нет у меня горелки...

CHADEYKA:

Можно просто посыпать очень мелким коричневым сахаром, и он через пару минут образует некое подобие корочки.

◆
ПРОЩЕ
НЕ БЫВАЕТ!
◆



Флан

ПОНАДОБИТСЯ: 4 формочки Ø 6–8 см | духовка, разогретая до 160 °С

Флан иногда называют «крем-брюле вверх ногами». Это тоже яичный десерт с карамельным вкусом, но для него карамель готовят заранее и наливают на дно формы. Для флана используют целые яйца (а не только желтки) и молоко (а не сливки). Таким образом, флан получается более плотным, не опадает и может готовиться в большой форме, так что потом его легко разрезать на порции. Чаще всего флан ароматизируют корицей, но можно также использовать ваниль. Чтобы флан красиво смотрелся на тарелке, берите высокие и не слишком широкие формочки.



4 порции

2 яйца

200 мл молока

40 г сахара

1 палочка корицы

для карамели:

50 г сахара



ПРОЩЕ
НЕ БЫВАЕТ!

- 1 Сахар насыпьте в кастрюлю с толстым дном и расплавьте в карамель. Налейте ее на дно формочек и равномерно распределите (это надо делать быстро, так как карамель при охлаждении застывает).
- 2 Молоко подогрейте с палочкой корицы до кипения и дайте остыть до 40 °С.
- 3 Смешайте яйца, молоко и сахар, удалив корицу. Процедите.
- 4 В большую форму поместите формочки с карамелью, налейте в них молочную смесь.
- 5 Поставьте большую форму в духовку и влейте в нее кипяток, так, чтобы вода доходила до середины формочек.
- 6 Готовьте 1 час или дольше, пока крем не загустеет.
- 7 Остудите и поставьте в холодильник на несколько часов.
- 8 Чтобы извлечь флан из формы, проведите ножом вдоль стенок и переверните его на тарелку.



СОВЕТЫ ON-LINE



SAVANDA:

Наверное, флан можно делать в формах для кексиков, которые по 6 штук на листе?

CHADEYKA:

Ну очень неудобно будет доставать! Я бы не рискнула. Обычно флан пекут в большой прямоугольной форме, чтобы он прогрелся.



БЕЗ
ГЛЮТЕНА

Молочный рис

Этот один из самых популярных испанских десертов поможет вам и вашим детям по-новому взглянуть на рисовую кашу. Просто сварите рис в молоке, добавив ваниль, или цедру лимона, или корицу, охладите до комнатной температуры и подавайте!



4 порции

125 г риса

1 л молока

50 г сахара

1 стручок ванили,
или 1 палочка корицы,
или цедра 1 лимона



- 1 Рис промойте на сите.
- 2 Положите в кастрюлю с толстым дном, добавьте молоко, доведите до кипения, помешивая.
- 3 Положите пряности, уменьшите огонь и варите 40 минут.
- 4 За 5 минут до окончания варки добавьте сахар.
- 5 Удалите корицу или кусочки цедры, если они были крупными.
- 6 Остудите и разложите по вазочкам.

◆
Если хотите сделать блюдо особенно нежным,
прежде чем заливать рис молоком, разварите его в небольшом
количестве воды. Рис выбирайте, конечно, короткозерный —
«Арборио», «Японика» или «Кубань».

◆

◆
ПРОЩЕ
НЕ БЫВАЕТ!
◆



◆
**БЕЗ
ГЛЮТЕНА**
◆

СОВЕТЫ ON-LINE

CHICARUSA:

А если его сварить не в простом молоке, а в кокосовом, ммм...

МАНЯ:

Если не мешать, рис у меня подгорает.

СНАДЕУКА:

Варите его в кастрюле с толстым дном, и ничего не пригорит!
Не варите больше 40 минут — переваренный рис невкусен!
А если не открывать и не мешать, каша получается особенно вкусной, так как молоко становится немного топленым.





Яблоки,



ЗАПЕЧЕННЫЕ С САБАЙОНОМ

ПОНАДОБИТСЯ: 4 формочки Ø 10–12 см | духовка, разогретая до 250 °С, или гриль

САБАЙОН — ИТАЛЬЯНСКИЙ СОУС НА ЖЕЛТКАХ, который готовится на паровой бане.

В процессе приготовления желтки сгущаются и, что немаловажно, пастеризуются. Традиционно в соус добавляют вино, скажем, шампанское или марсалу, но можно приготовить соус и без алкоголя, например с апельсиновым соком. Чтобы сабайон не расслоился, важно и при охлаждении не прекращать взбивания.



4 порции

2 сладких яблока

1 ч. ложка сахара

25 г сливочного масла

для соуса:

4 желтка

80 г сахара

4 ст. ложки хереса

для украшения:

2 ст. ложки поджаренного миндаля



- 1 Разогрейте в сотейнике масло, добавьте сахар, положите нарезанные ломтиками яблоки и обжарьте до готовности. Яблоки должны стать мягкими, но не потерять форму.
- 2 Для соуса сложите все ингредиенты в кастрюлю, поставьте на паровую баню и взбивайте миксером до очень густого состояния и светлого цвета.
- 3 Переставьте миску с соусом в холодную воду со льдом и взбивайте, пока соус не остынет.
- 4 Яблоки разложите по огнеупорным мисочкам и залейте соусом.
- 5 Посыпьте поджаренным миндалем. Запекайте в горячей духовке 5–7 минут или под грилем до зарумянивания.

♦
НА ОСНОВЕ ЭТОГО СОУСА можно сделать масляный крем
или крем с маскарпоне для тирамису.
♦

И ЕЩЕ КОЕ-ЧТО ВКУСНОЕ



◆
БЕЗ
ГЛЮТЕНА
◆



ЛИМОННЫЙ КРЕМ



Это один из самых известных десертов. Крем хорош и сам по себе, к чаю, и как начинка для тартинки. Почему-то большинство кулинаров готовят этот десерт на паровой бане, но я вас уверяю — и просто в кастрюльке на плите все получится! Гораздо проще и быстрее. Такой крем готовят не только из лимонов — подойдут любые кисловатые ягоды или фрукты, например смородина или клюква. Но в этом случае все-таки используйте паровую баню, так как при недостатке кислоты яйца могут свернуться.



СОК 4 КРУПНЫХ ЛИМОНОВ

ЦЕДРА 2 ЛИМОНОВ

4 ЯЙЦА

200 Г САХАРА

40 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА



- 1 Цедру смешайте с сахаром.
- 2 Добавьте лимонный сок, хорошо размешайте.
- 3 Яйца разболтайте вилкой (без пены), добавьте к соку. Дайте постоять полчаса, чтобы цедра отдала аромат.
- 4 Смесь процедите! Во-первых, чтобы отделить цедру, во-вторых — чтобы кусочки недоразмешанного белка не попали в смесь, иначе они свернутся, и в креме могут появиться белые хлопья.
- 5 Перелейте смесь в кастрюлю, добавьте сливочное масло и варите на среднем огне при помешивании до загустения. Разлейте по баночкам.



СОВЕТЫ ON-LINE

DRYFIELD:

Сколько времени (приблизительно) этот крем можно хранить в холодильнике, дня три-четыре постоит?

CHADEYKA:

Обычно две недели, но вряд ли он столько простоит.

WHITE_STREAM:

А в шу его можно положить? Не будет слишком жидко?

CHADEYKA:

В шу не очень-то вкусно, он жидковат и кисловат, слишком приторно получается.

◆
БЕЗ
ГЛЮТЕНА
◆





Греческий ЙОГУРТ



САМА Я ЙОГУРТ ДЕЛАЮ В ЙОГУРТНИЦЕ. Смешиваю пару больших ложек живого йогурта с литром молока (я очень люблю топленое), разливаю по баночкам и оставляю в йогуртнице на ночь. Если у вас йогуртницы нет, запомните — температура для сквашивания должна быть около 40 °С, при этом обычно достаточно 6–8 часов. Такой стабильной температуры можно добиться, если залить в кастрюлю теплое молоко (причем достаточно много, чтобы быстро не остыло) и, завернув в одеяло, поставить в очень теплое место. Второй вариант — попробовать делать в термосе с широким горлышком.



1 л молока

50 г йогурта



- 1 Если вы используете йогуртницу, молоко греть не обязательно. Просто положите 2 ложки йогурта в миску и залейте молоком. Хорошо размешайте.
- 2 Перелейте в удобный кувшин и разлейте смесь по баночкам.
- 3 Прикройте банки крышками, установив на них число, включите йогуртницу и оставьте на 6–8 часов.
- 4 Готовый йогурт поставьте в холодильник на несколько часов.
- 5 Чтобы получить густой йогурт, так называемый греческий, выложите готовый продукт в мешочек для отвешивания или просто на сито, выстеленное плотной тканью. Оставьте еще на несколько часов в прохладном месте, чтобы стекла сыворотка.

♦

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ — йогурт не любит движения, при перемешивании или сильном сотрясении сгусток разрушается. Поставили кастрюлю — и не трогайте ее, пока йогурт не приготовится.

Чтобы он был густым в любом случае, его надо положить в плотный мешочек (лучше треугольный, быстрее стекает) и повесить над миской на несколько часов. Из литра молока получится 400–500 г густого (греческого) йогурта.

♦



СОВЕТЫ ON-LINE

MAGNUNABEST:

А смешивать молоко нужно просто с покупным йогуртом?

CHADEYKA:

С живым покупным йогуртом (без добавок, с коротким сроком хранения). Или с тем, что вы готовили в прошлый раз.

◆
БЕЗ
ГЛЮТЕНА
◆



«АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ»

ПУСТЬ ВАС НЕ ОБМАНЫВАЕТ СЛОВО «КРЕМ» — СОУС ЭТОТ ЖИДКИЙ, ОЧЕНЬ НЕЖНЫЙ, С МЯГКИМ БАРХАТИСТЫМ ВКУСОМ И НЕ СЛИШКОМ СЛАДКИЙ. ПРИ ЭТОМ ГОТОВИТСЯ ОЧЕНЬ ПРОСТО, В ЕГО ОСНОВЕ — МОЛОКО (СЛИВКИ) И ЯИЧНЫЕ ЖЕЛТКИ.



4 ЖЕЛТКА

400 мл молока

40 г сахарной пудры

½ СТРУЧКА ВАНИЛИ



СОВЕТЫ ON-LINE

АНЯ:

Кстати, вопрос: можно ли использовать сахар, а не пудру?

СНАДЕУКА:

Можно, и все получится. Но лучше использовать пудру. Пудра намного быстрее растворится в горячем молоке и препятствует сворачиванию желтков. Сахар растворится только через некоторое время, и желткам будет проще свернуться, пока вы заливаете молоко.

- 1 Поставьте молоко греться с семенами ванили.
- 2 Смешайте желтки с сахарной пудрой, не взбивая.
- 3 Как только молоко начнет закипать, влейте его в желтки при энергичном помешивании. Лейте не слишком сильно, чтобы желтки не свернулись.
- 4 Перелейте смесь обратно в кастрюлю из-под молока и нагревайте при постоянном помешивании на слабом огне 5–7 минут, пока смесь не загустеет и не будет обволакивать лопатку. Как только смесь загустела, снимите ее с огня. Желтки сворачиваются уже при температуре 80 °C, поэтому смесь, конечно, не стоит доводить до кипения.

◆
ЧТОБЫ СОУС БЫЛ ИДЕАЛЬНЫМ, Я НЕ СОВЕТУЮ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВАНИЛИН ИЛИ ВАНИЛИНОВЫЙ (ВАНИЛЬНЫЙ) САХАР, ПОСТАРАЙТЕСЬ НАЙТИ СТРУЧКИ ВАНИЛИ ИЛИ ВАНИЛЬНЫЙ ЭКСТРАКТ.
◆

СОВЕТЫ ON-LINE

NASTTY:

А что делать с оставшимися стручками?

CHADEYKA:

Я кладу их в банку, засыпаю сахарным песком — и через пару недель у вас будет отличный ванильный сахар!

◆
**БЕЗ
ГЛЮТЕНА**
◆





Клафути



ПОНАДОБИТСЯ: 8 формочек Ø 8 см, смазанных маслом и посыпанных сахаром | духовка, разогретая до 180 °C

ВАРИАНТЫ: С МАЛИНОЙ | ФЛОНЯРД | ФАР БРЕТОН

Обычно для этого летнего и легкого десерта используют вишню или черешню, но вы можете попробовать различные варианты на свой вкус, скажем, с персиками или клубникой. Технология проста — в смазанную керамическую форму выкладываются ягоды и заливаются жидким, похожим на блинное, тестом. Клафути подают на стол прямо в форме, теплым, а также очень удобно использовать порционные формочки.



ДЛЯ ТЕСТА:

3 маленьких яйца или 2 больших

200 мл молока

100 мл сливок жирностью 10–20%

100 г сахара

50 г муки

25 г молотого миндаля
(можно не использовать)

1 стручок ванили или 2 пакетика
ванильного сахара

2 ст. ложки смородинового ликера
или коньяка

ДЛЯ НАЧИНКИ:

500 г вишни



- 1 Для теста смешайте сахар, миндаль и муку, добавьте семена ванили или ванильный сахар.
- 2 Положите яйца и размешайте в однородную массу.
- 3 Влейте небольшими порциями сливки и молоко, размешайте до однородности. Дайте постоять около получаса, помешивая время от времени. Добавьте ликер.
- 4 Помойте вишню, удалите косточки, если считаете нужным. Выложите на полотенце, чтобы ягоды обсохли.

◆

Косточки из вишни можно удалить обычной маленькой шпилькой для волос (так делали еще наши бабушки). Засуньте шпильку скругленным концом через отверстие для плодоножки, зацепите косточку и вытащите. Этот способ хорош тем, что не повреждает ягоды, они и после выпечки остаются сочными. Между прочим, косточки можно и не вынимать — десерт получится необычным и очень красивым, а кроме того — более сочным и вкусным.

◆

- 5 Смажьте маслом и посыпьте сахаром 6 маленьких формочек или одну большую.
- 6 Распределите ягоды по формам и залейте тестом на $\frac{2}{3}$. Выпекайте около 20 минут для маленьких формочек и 30–35 — для большой. В духовке тесто поднимется, но осядет, когда вы достанете клафути.
- 7 Посыпьте десерт сахарной пудрой или мелким сахаром. Подавайте теплым.



В ЭТОМ ТЕСТЕ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ довольно много яиц, и, возможно, вас остановит слегка «омлетный» вкус, но не бойтесь — его легко избежать, используя для ароматизации ваниль и коньяк или фруктовые ликеры.



ВАРИАНТ 1

С МАЛИНОЙ



Можно готовить клафути

с замороженными ягодами, например черникой или смородиной. Попробуйте использовать также малину, ягоды я предварительно размораживаю прямо в подготовленной форме.

- 1 Разморозьте ягоды, пока тесто выстаивается.
- 2 Залейте тестом и выпекайте 35–40 минут при 200 °С.
- 3 Готовому пирогу дайте постоять 15 минут, тесто приобретет правильную консистенцию. Посыпьте сахарной пудрой.





ВАРИАНТ 2

ФЛОНЯРД

Одним из аналогов клафутти является флонярд — это похожий пирог, в котором вместо вишни используются яблоки или груши. Как и клафутти, этот пирог готовится за десяток минут и подается теплым. Сразу после выпечки дайте пирогу немного остыть — тесто уплотнится и приобретет нужную консистенцию.

- 1** Смешайте муку, сахар (по 100 г) и 4 яйца, добавив ванильный сахар или сердцевину ванильного стручка.
- 2** Добавьте 300 мл сливок или молока, 50 мл кальвадоса и оставьте на полчаса (или больше).
- 3** Нарезьте в смазанную маслом и посыпанную мукой форму 2 небольших яблока и 2 небольшие груши (можно использовать яблоки из компота). Добавьте предварительно замоченный изюм (70 г).
- 4** Залейте фрукты тестом и выпекайте 40–50 минут при 210 °С.
- 5** Готовому пирогу дайте слегка остыть и затем посыпьте его сахарной пудрой.

СОВЕТЫ ON-LINE**POPELYUWKA:**

Такое тесто не поднимается, да? Потому что шарлотка у меня с содой хорошо вырастает.

CHADEYKA:

Оно поднимается, но потом падает обратно, слишком нежное.



ВАРИАНТ 3

«ФАР БРЕТОН»



ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 23 см
(или 6 порционных формочек), смазанная
маслом и посыпанная мукой | духовка,
разогретая до 220 °С, потом до 180 °С

Хочу предложить вам еще один простой

ВАРИАНТ ДЕСЕРТА. Он, на удивление,
сильно отличается от клафуты по вкусу,
в первую очередь за счет добавления
в тесто растопленного масла.

И называется «Фар Бретон».

◆
ПРОЩЕ
НЕ БЫВАЕТ!
◆





6–8 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

500 мл молока

125 г пшеничной муки

125 г сахара

25 г масла (лучше соленого)

3 яйца

1 кофейная ложка
ванильного экстракта

щепотка соли

ДЛЯ НАЧИНКИ:

12–15 штук чернослива

50 мл рома



- 1** Яйца, муку, сахар, соль и ванильный экстракт смешайте в однородное гладкое тесто.
- 2** Влейте понемногу молоко, хорошо мешая.
- 3** Добавьте растопленное масло.
- 4** В форме разложите замоченный в роме чернослив и залейте его тестом.
- 5** Выпекайте 15 минут при 220 °С, а потом полчаса при 180 °С. В духовке такие изделия всегда сильно поднимаются, а при остывании — полностью опадают. Так и должно быть.



Говорят, что впервые этот пирог был приготовлен на борту бретонского судна, возвращавшегося из дальних стран. Немного муки, немного чернослива, зато от души ванили и рома. Ну что ж, вполне логичная попытка сделать что-то практически из ничего. Чернослив выбирайте мягкий и замочите его в чае или роме на часок. Что должно получиться? Пирог с красивой коричневой корочкой, нежный внутри, в серединке, и плотный у самого края.



СОВЕТЫ ON-LINE



ETOILE_VERTE:

Испекла уже дважды, с черешнями из консервированного компота в кокотницах, и с изюмом побольше. Просто восхитительно!



Таблица

ПОЛЕЗНЫХ ПОДСКАЗОК

Жидкое тесто

В ТЕСТЕ КОМОЧКИ МУКИ

- добавили муку в жидкость или сразу влили всю жидкость (попробуйте обработать блендером)

Безе и меренги

БЕЛКИ ПЛОХО ВЗБИВАЮТСЯ

- в них попал желток (придется взбивать заново из новой порции)
- слишком рано добавили сахар (можно исправить взбиванием на водяной бане)

БЕЛКОВАЯ МАССА ЖИДКАЯ
И ТЕКУЧАЯ

- белки плохо взбиты

БЕЗЕ ПОДНИМАЕТСЯ В ДУХОВКЕ
(НЕ ДОЛЖНО ПОДНИМАТЬСЯ)

- масса плохо взбита

БЕЗЕ ПОДГОРАЕТ

- слишком высокая температура выпечки

ИЗ БЕЗЕ ПРИ ВЫПЕЧКЕ ВЫПЛАВЛЯЕТСЯ
КАРАМЕЛЬНЫЙ СИРОП

- слишком высокая температура выпечки
- использовали коричневый сахар

БЕЗЕ СНАРУЖИ ХРУПКОЕ, А ВНУТРИ
МЯГКОЕ

- не допекли

БЕЗЕ ПРИЛИПЛО К ПРОТИВНЮ

- не смазали противень или не застелили бумагой для выпечки

Шоколад

ШОКОЛАД СВЕРНУЛСЯ, СТАЛ
НЕОДНОРОДНЫМ ПРИ РАСТАПЛИВАНИИ
(ИСПРАВИТЬ НЕВОЗМОЖНО)

- слишком высокая температура
- не помешивали при растапливании в микроволновой печи

ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ ОСЕЛ

- чаще всего так и должно быть

Слоеное рубленое тесто

КРОШКА ИЗ МАСЛА И МУКИ СЛИПАЕТСЯ	слишком теплое масло (поставьте в холодильник)
ТЕСТО СЛИШКОМ ЛИПКОЕ	- много жидкости (добавьте немного муки) - масло стало мягким (поставьте в холодильник на полчаса)
ТЕСТО РАССЫПАЕТСЯ	мало жидкости, добавляйте воду по одной ложке, смачивая сухие места
ТЕСТО ПОДГОРАЕТ В ДУХОВКЕ	- слишком высокая температура - неравномерный нагрев (поставьте в низ духовки форму с водой)
ИЗДЕЛИЯ СУХИЕ И ЖЕСТКИЕ	- слишком долгое время выпечки - масло растаяло в процессе замеса теста - слишком много жидкости в тесте

Творожное тесто

ТЕСТО ОЧЕНЬ МЯГКОЕ И ЛИПКОЕ	использовали влажный творог
ТЕСТО РАССЫПАЕТСЯ	мало жидкости

Песочное тесто

ТЕСТО СЛИШКОМ МЯГКОЕ	- масло начало таять при замесе - много жидкости (добавьте немного муки)
ТЕСТО РАССЫПАЕТСЯ	- мало масла - слишком холодное масло (оставьте на столе на полчаса, накрыв пленкой) - мало жидкости (добавьте жидкость)
ИЗДЕЛИЯ СЛИШКОМ ЖЕСТКИЕ	- мало масла - масло растаяло при замесе - много влаги в тесте
ИЗ ТЕСТА В ДУХОВКЕ ВЫТАПЛИВАЕТСЯ МАСЛО	- изделия поставили в духовку теплыми - масло растаяло еще при замесе

Сладкое рубленое тесто

КРОШКА ИЗ МАСЛА И МУКИ СЛИПАЕТСЯ	• теплое масло (охладите тесто)
ТЕСТО ОЧЕНЬ ЛИПКОЕ	• много жидкости (добавьте муку) • не обваляли в муке • масло растаяло (поставьте в холодильник на полчаса)
ТЕСТО РАССЫПАЕТСЯ	• мало жидкости (добавляйте жидкость по ложке)
ГОТОВЫЕ ИЗДЕЛИЯ ТВЕРДЫЕ И СУХИЕ	• слишком долгое время выпечки • тесто долго хранили до выпечки • много влаги в тесте • мало масла

Кексовое тесто

ПРИ ДОБАВЛЕНИИ ЯИЦ СМЕСЬ РАССЛАИВАЕТСЯ	• масло и яйца разной температуры (оставьте смесь в кухне на некоторое время, продолжите взбивание) • плохо взбито масло • слишком много яиц (при добавлении последнего яйца смесь должна расслоиться, это нормально)
КЕКС НЕ ПОДНИМАЕТСЯ В ДУХОВКЕ	• плохо взбито масло с сахаром • масло растаяло при замесе теста
КЕКС СЛИШКОМ ПЛОТНЫЙ И КЛЕКЛЫЙ	• много муки • много жидкости • яйца не взбиты с маслом и сахаром, а просто подмешаны в тесто
КЕКС СЫРОЙ ВНУТРИ	• слишком высокая температура выпечки (зажаристая корочка, сырой внутри) • слишком низкая температура выпечки (кекс бледный и низкий)
ИЗ КЕКСА ПРИ ВЫПЕЧКЕ ВЫТАПЛИВАЕТСЯ МАСЛО	• масло растаяло при замесе теста

Начинка

ЖИДКАЯ НАЧИНКА НЕ ЗАГУСТЕЛА

- низкая температура выпечки
- мало яиц или крахмала
- малое время выпечки

ЖИДКАЯ НАЧИНКА СВЕРНУЛАСЬ

- слишком высокая температура выпечки

Бисквитное тесто (или любое тесто на взбитых яйцах)

БЕЛКИ ПЛОХО ВЗБИВАЮТСЯ

- в них попал желток (придется начать заново)
- слишком рано всыпали сахар (взбивайте на водяной бане)

БИСКВИТ ПЛОТНЫЙ, ТЕСТО ПЛОХО
ПОДНИМАЕТСЯ В ДУХОВКЕ

- плохо взбиты ингредиенты
- слишком долго мешали готовое тесто
- поставили тесто в холодную духовку
- тесто долго стояло перед выпечкой
- слишком много муки в тесте, муку сыпали «на глазок»

БИСКВИТ НЕ ПРОПЕКСЯ

- слишком высокая температура выпечки (зажаристая корочка, сырой внутри)
- слишком низкая температура выпечки (корж бледный и низкий)

БИСКВИТ ПЛОХО ВЫНИМАЕТСЯ
ИЗ ФОРМЫ

- форма только смазана маслом и не посыпана мукой
- очень старая форма с неровной поверхностью
- слишком много сахара в тесте

БИСКВИТ ОСЕЛ ПОСЛЕ ВЫПЕЧКИ

- бисквит не пропекся
- слишком много влаги (например, слишком сочная морковь в морковном бисквите)

БИСКВИТ ОСЕЛ В ДУХОВКЕ

- слишком высокая температура выпечки

БИСКВИТ СИЛЬНО КРОШИТСЯ
ПРИ НАРЕЗКЕ

- много крахмала в тесте
- тупой нож

Кремы

«АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ» ПОЛУЧИЛСЯ
С КОМОЧКАМИ

- желтки свернулись, так как крем слишком долго варили
- варили недолго, но при высокой температуре
- желтки заливали молоком, не добавив сахар

СЛИШКОМ СИЛЬНЫЙ ЯИЧНЫЙ ЗАПАХ
У КРЕМОВЫХ ДЕСЕРТОВ

- не выдержали десерт в холодильнике
- не добавили ваниль

ДЕСЕРТ СВЕРНУЛСЯ В ДУХОВКЕ

- слишком высокая температура выпечки
- попала вода из водяной бани

Карамель

КАРАМЕЛЬ СВЕТЛАЯ

- мало держали на сковородке
- слишком слабый огонь (увеличить огонь)

КАРАМЕЛЬ ЗАСТЫЛА КОМОЧКАМИ ПРИ
ДОБАВЛЕНИИ ВОДЫ ИЛИ СЛИВОК

- так и должно быть (варить до растворения комочков при помешивании)

КАРАМЕЛЬ ЗАСАХАРИЛАСЬ

- мешали ложкой после закипания (добавить еще воды, размешать до растворения кристаллов и вновь уварить)



ПРЕДМЕТНЫЙ указатель

А

Абрикосы **206, 254**
Апельсины **86, 122, 170, 172**
Арманьяк **250**

Б

Бананы **162**
Без глютена **54, 56, 58, 66, 68, 139, 190, 292, 170, 178, 180, 182, 186, 188, 192, 194, 196, 294, 296, 298, 300, 302, 304**
Бисквит (кекс/печенье/вафли) **70**
Блинное тесто **172**
Брусника **64**

В

Ваниль **44, 54, 68, 188, 194, 216, 232, 248, 270, 274, 290, 292, 296, 304, 306**
Вино сладкое/светлое **64, 96, 262**
Виноград **96**
Вишня (сушеная/свежая) **98, 264, 306**

Г

Гвоздика **134, 234**
Голубика **278**
Грудинка копченая **224**
Груши **164, 250**

Д

Джем (брусничный/красносмородиновый) **184**

З

Зелень (тимьян/мята) **126, 260**
Земляника **44, 68, 276**

И-Й

Изюм **98, 122, 264**
Имбирь **234**
Йогурт **248, 302**
Ириска **156, 130**

К

Какао-порошок **40, 46, 156, 162**

Кальвадос **112**
Карамбола **278**
Карамель **112, 164, 194, 214, 292, 294**
Каштаны **126, 188, 190**
Кирш **136**
Клубника (свежая/сушеная) **248, 264, 276, 286**
Клубника **287**
Клюква **62, 104, 108, 247**
Коньяк **94, 128, 188, 190, 306**
Корица **58, 110, 122, 134, 136, 162, 198, 216, 234, 294, 296**
Крахмал **40, 68, 168, 192, 196, 206, 266, 280**
Крупа манная **254**

Л

Лайм **260**
Ликер («Бейлис»/апельсиновый/«Амаретто»/«Куантро»/ореховый/«Гранд Марнье»/«Лимончелло»/клубничный/смородиновый) **36, 40, 56, 86, 122, 128, 172, 182, 196, 248, 254, 264**
Лимоны **76, 104, 136, 178, 182, 186, 192, 198, 234, 256, 258, 278, 296, 300, 306**
Мак **178**
Малина **44, 68, 114, 154, 192**
Манго **165**
Мед **62, 66, 86, 130, 134, 234**
Молоко (топленое/сгущенное/коровье/кокосовое) **36, 54, 60, 66, 139, 156, 164, 172, 194, 248, 270, 274, 290, 294, 296, 302, 304, 306, 310**
Миндаль **56, 58, 60, 72, 98, 106, 114, 154, 182, 184, 186, 188, 192, 198, 232, 275, 136, 254, 279**
Морковь **120, 128, 136**
Мороженое **70**
Мука (пшеничная/кукурузная/гречневая/рисовая) **32, 40, 46, 60, 62, 64, 72, 76, 84, 86, 90, 92, 94, 96, 98, 100, 104, 106, 108, 110, 112, 114, 120, 122, 124, 126, 128, 130, 132, 134, 136, 146, 148, 150, 154, 156, 158, 160, 162, 164, 172, 182, 184, 186, 202, 206, 208, 212, 214, 216, 228, 232, 234, 238, 240, 248, 250, 254, 260, 262, 264, 266, 270, 274, 278, 280, 284, 286, 290, 306, 310**
Мясо курицы **126**

Н

Нектарин **78**

О

Орехи (миндаль/фундук/грецкий/мускатный/фисташки/кедровые) **44, 56, 58, 60, 72, 84, 94, 98, 106, 110, 114, 128, 134, 136, 139, 154, 166, 170, 180, 182, 184, 186, 188, 192, 196, 198, 206, 232, 234, 244, 250, 264, 270, 274, 278, 280, 286, 298, 306**

П

Перец белый **224**

Персик **78**

Проще не бывает **72, 146, 148, 154, 172, 198, 206, 287, 311**

Р

Разрыхлитель **76, 110, 120, 124, 128, 134, 136, 162**

Рис **139, 194, 296**

Ром темный **98, 162, 178, 260, 270, 274, 310**

С

Сахар (белый/тростниковый/пудра/ванильный/коричневый/синий) **32, 36, 40, 44, 46, 54, 56, 58, 60, 62, 64, 66, 68, 70, 72, 76, 78, 84, 86, 90, 92, 94, 96, 98, 100, 104, 106, 108, 110, 112, 114, 120, 122, 124, 128, 130, 136, 139, 146, 148, 150, 154, 156, 158, 160, 162, 164, 168, 170, 172, 178, 180, 182, 184, 186, 192, 194, 196, 198, 206, 208, 212, 214, 216, 220, 228, 232, 238, 240, 244, 248, 250, 254, 256, 258, 260, 262, 264, 266, 270, 274, 278, 280, 284, 286, 290, 292, 294, 296, 298, 300, 304, 306, 310**
Сироп (абрикосовый/сливовый/брусничный) **250**
Сливы **106**

Сливки **36, 40, 46, 68, 122, 126, 128, 130, 139, 156, 164, 188, 196, 214, 216, 224, 256, 258, 260, 262, 264, 292, 306**
Сливочное масло **46, 60, 62, 64, 72, 76, 84, 86, 90, 92, 94, 96, 98, 100, 104, 106, 108, 110, 112, 114, 120, 122, 126, 128, 130, 132, 134, 146, 148, 150, 154, 156, 160, 164, 170, 172, 178, 180, 182, 184, 186, 188, 190, 202, 206, 212, 214, 220, 228, 232, 234, 238, 240, 248, 250, 254, 256, 260, 262, 264, 266, 270, 274, 278, 280, 284, 286, 298, 300, 310**
Сметана **44, 108, 128, 162, 168, 188, 208, 212, 232**
Смородина (красная/черная/замороженная) **60, 244, 262, 276**

Сода **96, 108, 130**

Сок (клюквенный/лимонный/морковный/тыквенный/апельсиновый) **62, 68, 124, 264, 284**

Сухофрукты **98, 110, 120, 122, 264**

Сыр (твердый/горгонзола) **126, 132, 224**

Т

Творог **168, 192, 228, 232, 286**

Тыква **122, 124, 126, 128, 130, 132, 134, 139**

Тыква (семена) **132**

Х

Хала **166**

Херес **78, 298**

Ц

Цукаты (лимонные/апельсиновые) **98, 120, 264**

Ч

Чай (жасминовый/черный) **92, 110, 212**

Черешня **274**

Черника **44, 68, 232, 246, 276, 278**

Чернослив **110, 212, 311**

Ш

Шоколад (темный/молочный) **40, 46, 124, 146, 148, 150, 154, 158, 160, 164, 166, 168, 170, 172, 182, 190, 264, 286**

Э

Эссенция (миндальная/ванильная) **56, 188**

Я

Яблоки **64, 104, 112, 208, 214, 220, 234, 284, 298**

Ягоды **68, 275, 279, 287**

Яйцо **32, 36, 46, 54, 56, 58, 60, 62, 64, 66, 68, 70, 72, 76, 84, 86, 90, 92, 94, 96, 98, 100, 104, 106, 108, 110, 112, 114, 120, 122, 124, 126, 128, 130, 134, 136, 146, 148, 150, 154, 156, 158, 162, 164, 168, 170, 172, 178, 180, 182, 184, 186, 188, 190, 192, 194, 196, 198, 214, 216, 224, 228, 232, 234, 238, 240, 248, 250, 254, 256, 258, 260, 262, 270, 274, 276, 278, 280, 290, 292, 294, 298, 300, 304, 306, 310**

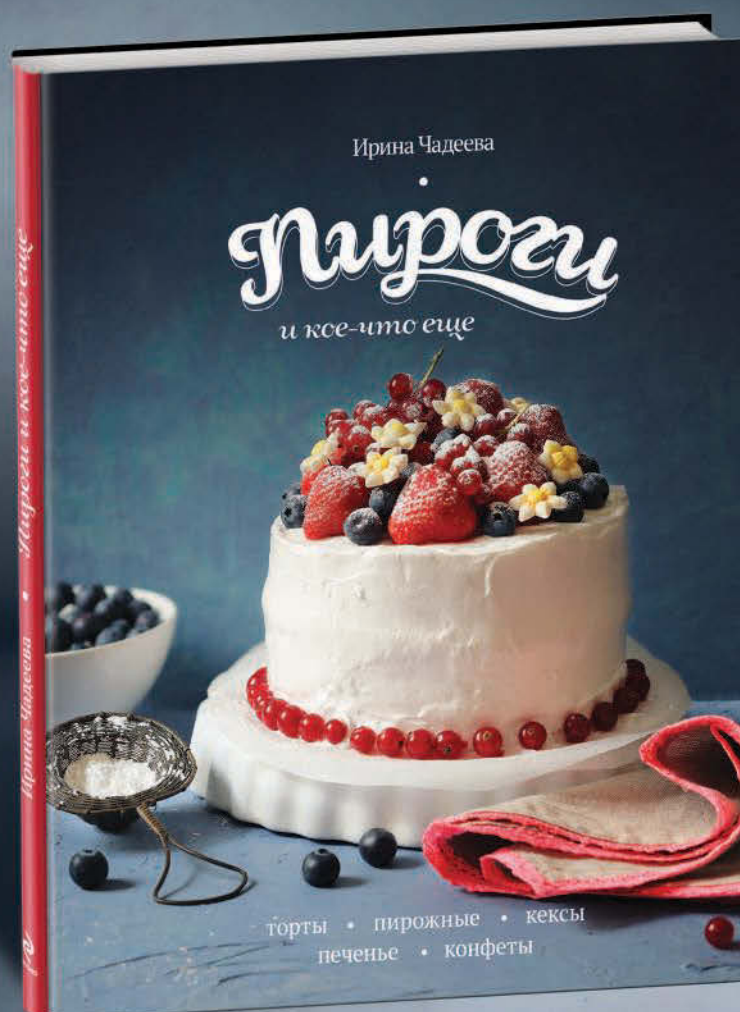
Ирина Чадеева

представляет бестселлер

Пирогги

и кое-что еще

рецепты от лучшего блогера Рунета



Подробное описание
видов теста



Полная технология
приготовления каждого
вида теста



Пошаговые фотографии
и полезные советы
к каждому рецепту



Все рецепты многократно
проверены автором
и интернет-читателями блога
chadeyka.livejournal.com

Наши кулинарные
новинки можно
увидеть здесь:



Чадеева, Ирина Валентиновна.

Ч-13 Искусство идеального пирога. Большая книга / Ирина Чадеева. – Москва :
Издательство «Э», 2016. – 320 с. : ил. – (Кулинарное открытие).

В нашей книге мы соединили рецепты двух потрясающих бестселлеров – «Пироги и кое-что еще» и «Пироги и кое-что еще...2». У нас получилась настоящая энциклопедия пирогов, которая станет незаменимым помощником вам, так как все рецепты Ирины описаны с потрясающей точностью и просто не могут не получиться.

УДК 641.55

ББК 36.997

ISBN 978-5-699-83670-3

© Чадеева И., 2016

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2016

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

Чадеева Ирина Валентиновна
ИСКУССТВО ИДЕАЛЬНОГО ПИРОГА
Большая книга

Фото на переплете: *Н. Серебрякова*
Фото в блоке: *И. Чадеева*
Ответственный редактор *А. Братушева*
Художественный редактор *М. Красюкова*

Во внутреннем оформлении использована фотография:
Your Design / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Э»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-66-86; 8 (495) 956-39-21.
Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тол. 8 (495) 411-66-86; 8 (495) 956-39-21.

Тәуар белгісі: «Э»
Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талғаттарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251-58-12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайтында Өндіруші «Э»
Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірілген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 09.10.2015. Формат 60х84¹/₈.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 37,33.
Тираж экз. Заказ



Не нужно искать повода, чтобы устроить себе праздник, тем более что с потрясающими рецептами Ирины Чадеевой вы сможете без труда воспроизвести брауни, бисквитный рулет, печенье «Амаретти» и совершенно потрясающий апельсиновый пирог с медом.

В нашем сборнике мы собрали рецепты из двух бестселлеров: «Пироги и кое-что еще» и «Пироги и кое-что еще... 2». Самые вкусные торты, самые воздушные пирожные, самые яркие фруктовые и ягодные начинки. Пусть ароматы апельсина, меда, миндаля, корицы и шоколада наполняют ваш дом.

Лучшие рецепты от Ирины Чадеевой!



Ирина Чадеева удивительно гармоничный человек. Она любит все, чем занимается. Садовые гортензии и розы на ее шести сотках выглядят так же аппетитно, как все пироги, пирожки и торты в ее книгах. Ирины рецепты всегда гарантированно получаются. Книги читаются на одном дыхании и остаются на наших кухнях навсегда. Почему так происходит?! Наверное, потому, что Ира любит делиться всем, что умеет, еще больше, чем готовить. А готовит Чадейка, на зависть всем, о-го-го как! Попробуйте! И сами убедитесь...

Алла Шелихова,
редакционный директор
журнала «ХлебСоль»

ISBN 978-5-699-83670-3



9 785699 836703 >

