

break!

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ ПЕЧЕНЬЯ

печенья
сабле
птифуры
галлеты
вафли
рожки
и всё-всё хрустящее



Содержание

Миндальное печенье	10	Вафли гофрети с пеканом	80
Амаретти	12	Пальмье (palmier) с водорослями	82
Бриллианты	14	и кунжутом	
Печенье «Croquant de Cordes»	16	Мендианы	85
Песочное печенье «Shortbread»	18	Шоколадный спекулюс	87
Ванильно-малиновое песочное	20	Вафли с козым сыром и	90
печенье «Shortbread»		томатами	
Карамельное печенье cookies с	21	Чуррос с козым сыром	92
пеканом		Вафельные трубочки	94
Печенье cookies с джандуйей	24	Рожок с джандуйей	96
Шоколадно-малиновое	26	Рожок с лососем и пармезаном	98
линцеровское печенье		Тако «Пина колада»	100
Печенье «кошачьи язычки»	28	Сабле с сыром манчего	102
Гриссини с кимчи и кунжутом	31	Печенье «Наоборот»	104
Миндальный тюиль	33	Альфахор	107
Тюиль с кунжутом и анисом	35	Глазированный претцель	108
Лимонное сабле	37	Закусочный претцель	110
Печенье «Лимон»	40	Печенье «Кархиньолис»	112
Венское сабле с фисташками	42	Печенье «Весенние цветки»	114
Сабле с чаем матча и юзу	44	Печенье «Рога газели»	116
Сабле Бретон	47	Струпвафли (Stroopwafel)	119
Печенье «Захер»	49	Печенье с предсказанием	120
Печенье «Реус»	54	Датское печенье	122
Печенье «Черный лес»	58	Печенье «Azulejo»	124
Печенье «Флорентини»	61	Печенье «Крок мюсли»	126
Печенье «Флорентини с	63	Хрустящие сферы	128
апельсиновым сабле»		Печенье «Польворон»	131
Бисквитное печенье с манго и	65	Имбирные человечки	133
кокосом		Пахлава (Дэвид Гил)	135
Мадлен	68	«Стружка» с	139
Экстра шоколадные мадлен	70	карамелизированным	
Вулканы с кокосом и шоколадом	72	шоколадом и арахисом	
Финансье с фундуком	74	Печенье «Petit Atelier»	141
«Русские сигареты»	76	Ванильные макарон	143
Двухцветные «Русские сигареты»	77	Макарон с какаовеллой	146
Осенние листья	79		

Мой друг Эрик попросил меня написать несколько строк для его первой книги на такую особенную тему, как «выпечка к чаю». Его большой вклад заключается в том, что он превратил такую классическую специальность, с очень четкими эстетическими линиями и известную всем, в современный продукт с большой визуальной привлека-тельностью, полностью изменив существующую концепцию, и все это без потери сущности хорошей ручной выпечки.

Вкусы, которые создает Эрик, не оставляют нас равнодушными. Он добивается тонких комбинаций из разного хрустящего теста и удивительных начинок. Следует также сказать, что все, что он раскрывает в книге, это именно то, что он делает в своей кондитерской, и что его клиенты могут пробовать ежедневно.

На сегодняшний день Эрик — один из самых совершенных кондитеров в нашей стране. Все, что он делает, он делает хорошо, но, кроме того, он стал специалистом по «выпечке к чаю». Неудивительно, что его творения дважды получали награду Dulcyras за лучшую «выпечку к чаю» в Испании. Одним словом, это книга, которая должна быть в библиотеках любой уважающей себя кондитерской или ресторана. Спасибо, Эрик, за этот великолепный вклад, который обогащает всех нас, профессионалов.

Пако Торребланка

Более тридцати статей и репортажей в наших журналах, а также несколько обложек — это цифры, которые говорят о продуктивности великого профессионала. За этими поразительными цифрами стоит шеф-кондитер, увлеченный своим ремеслом и обучением, который никогда не скрывает свои знания, потому что знает, что это путь вперед.

Но эти цифры не имели бы того веса, который у них есть, без сотруднических отношений, которые мало-помалу выковывались и уступили место тесным отношениям, основанным на искренности и участии, взаимном доверии и профессионализме.

С первой фотосессии с Эриком Ортуно мы поняли, что он не просто очередной кондитер. Его способность руководить коллективом необычным, приветливым и благородным стилем, его врожденная способность выражать самую трудоемкую работу простым способом, его решительный характер и настоятельная потребность в развитии — вот те качества, которые удерживали его в первых рядах в течение многих лет в пекарском деле в Испании, и помогли ему преодолеть все виды препятствий

Одним из аспектов, который всегда привлекал мое внимание в Эрике, была его скромность, качество, с которым он родился и которое невозможно подделать. Благодаря его скромности, простоте и терпению с ним очень легко работать, а на все сделанные нами предложения он отвечает утвердительно, даже если у него совсем нет времени. Даже когда мы бросаем ему вызов, он понимающе улыбается в ответ. Эта книга стала уникальной возможностью углубиться в знания профессионала, который всегда заставлял нас чувствовать себя частью его кондитерской семьи.

Спасибо за все, Эрик.

Луис Консенсьон Сепульведа

Я польщен и тронут неожиданной просьбой написать один из прологов вашей первой книги вместе с нашим любимым учителем, Пако Торребланка.

Мы знакомы почти 30 лет. Вы видели, как я прибыл в Вальрону, а через несколько лет вернулись на свою Родину, в Испанию. Как и в моем случае, ваш стаж должен был составлять два-три года, а в итоге уже больше 25. Когда мы встретились в кондитерской Мей Хофманн, я почувствовал, что мы разделяем мнения, опыт и взгляды на нашу профессию. Мы быстро сошлись. Ваша преданность к моим курсам необыкновенна и доказывает ваше желание прогрессировать, совершенствоваться, всегда делать лучше и по-другому. На протяжении всей книги вы показываете, пересматриваете выпечку, которая была частью нашего детства, и создаете новые виды «печенья к чаю». А также в своем Atelier вы ежедневно предлагаете своим клиентам свою лучшую выпечку и свое творчество. Всем этим вы показываете свое желание и потребность работать все лучше и лучше и развивать свою уникальность.

Индивидуальность, которая продолжает быть вашей торговой маркой, вашим штрихом, все это демонстрируется с исключительной скромностью и исключительной щедростью. Я горжусь тем, что выпуск этой вашей первой книги совпадает с вашим вступлением в семью Relais Desserts International, это другая возможность проявить свой талант. Хочу сказать вам со всей скромностью, что испанцам очень повезло с вами. Я желаю вам больших успехов с этой книгой и с вашей командой, с которой вы заставляете магию гурмана вибрировать с такой страстью и приверженностью. Со всем моим вниманием и дружбой, еще раз спасибо, что подумали обо мне.

Фредерик Бау



Дар универсальности

Его родители, которые родом из Альмерии и Арагона, проживали в Олеса-де-Монтсеррат (Барселона). Затем решили эмигрировать во Францию в поисках лучшего будущего для своих детей. Эрик Ортуно родился в Лавелане, муниципалитете на юге Франции, который часто упоминается в туристических путеводителях из-за его близости к одному из последних замков катаров, Монсегюру. Он первый кондитер в своей семье, и в возрасте восьми лет уже хотел посвятить себя этому делу, поэтому его подарками на день рождения были кулинарные книги. Однако именно книга «200 grands patisseries de France» склонила чашу весов в сторону его профессионального будущего. В нем были адреса всех кондитерских, и Эрик, не колеблясь, написал некоторым из них, чтобы начать работать в торговле, поскольку в то время почти не было школ, поэтому работа в мастерской была единственным способом обучения.

Так началась его карьера в кондитерской La Mascotte в Тулузе, где глава кондитерской Жан-Франсуа Арно стал его первым и великим учителем. Эта кондитерская открыла ему двери в мир великолепного французского кондитерского мастерства с его различными направлениями, такими как свадебные торты, шоколад, художественная карамель и кейтеринг.

Опыт работы в других отелях и ресторанах Франции проложил дорогу в его поступление в «Музей искусств карамели и шоколада» Ива Тюри (Yves Thuries Musee des Arts du Sucre et du Chocolat), это один из ключевых моментов в эволюции молодого Эрика Ортуно. Там Эрик еще раз встретился с Арно, который также начал работать в этом магазине шоколада, который является одним из самых влиятельных во Франции всех времен. Таким образом, Эрик становится вторым в мастерской и правой рукой Арно в течение 5 напряженных лет.

В 25 лет Ортуно покинул Францию, чтобы переехать в отель Rey Juan Carlos I в Барселоне в качестве главного кондитера, где он научился работать в более крупных масштабах. В его подчинении была бригада из десяти кондитеров, щедрый бюджет и масштабное производство. Однако это было не то, чего он хотел, поэтому он покинул отель, чтобы стать главой кондитерских исследований в школе Хофмана вместе с ее основательницей - Мей Хофманн. Плодотворный этап, когда он самым непосредственным образом участвовал в некоторых из наиболее важных проектов школы, таких как открытие кондитерской Хофманн. Кроме того, его преподавательская деятельность сопровождается духом соперничества, что привело его к победе в «Премии за лучший сливочный круассан» в Испании в 2010 году и Премии Dulcyras за лучшее тесто для «печенья к чаю» ручной работы в Испании в 2015 году.

В 2019 году Эрик Ортуно открыл новую и многообещающую главу в своей карьере, запустив L'Atelier Barcelona вместе с Хименой Пастор. Эта настоящая школа и кондитерская за очень короткое время стали одним из самых динамичных пространств Барселоны. Кроме того, это позволило ему продолжить увеличивать свой рекорд благодаря таким признаниям, как «Fava de Casau» Каталонии или приз за лучшую «выпечку к чаю» в Испании в 2020 году.

Как хороший бегун на длинные дистанции, Ортуно не переставал работать, чтобы сделать L'Atelier лучшим. Кульминацией этого неудержимого прогресса стала материализация мечты с его вступлением в Relais Desserts, престижную французскую ассоциацию первоклассных кондитерских со всего мира.

На сегодняшний день Ортуно является одним из самых полных профессионалов испанского кондитерского дела. Он знает, что одним из его главных достоинств является его универсальность в самых разных областях сладкой гастрономии, что позволило ему профессионально развиваться в самых разных направлениях, передавая методы и знания между разными дисциплинами. «Выпечка к чаю» является ярким примером этой универсальности.



«Печенье к чаю» - ремесленное производство

Книга «Break!» - это не только полная экскурсия по видам «печенья к чаю», но и кругосветное путешествие по самым культовым видам печенья. Польворон из Испании, амаретти из Италии, крокан де Кодес из Франции, пахлава из Турции, альфахор из Аргентины, американское печенье, японское печенье с предсказаниями и «рожки газели» из Магриба – это лишь малая часть разнообразия печенья, включенных в эту работу Эрика Ортуно. Всего 64 рецепта, начиная от самых традиционных, таких как датское печенье, и заканчивая авторскими предложениями, такими как Le petit Atelier, «Печенье наоборот» или «Хрустящие сферы».

Несмотря на мощь индустрии печенья (особенно французской и британской) в последние годы «печенье к чаю» пережило новый бум в пекарнях, который сопровождался большим вниманием к его презентации и продаже. В целом, печенье представляет собой хрустящее тесто, которое характеризуется его маленьким размером, идеальным для дегустации в несколько укусов вместе с чаем и кофе. Оно также имеет длительный срок хранения и включает в себя различные начинки, такие как джандуйя, пралине, ганаши, джемы... Ортуно начинает с классического рецепта и делает все возможное,

чтобы найти творческий подход с помощью новых видов теста, которые заменяют предыдущее, а также представляет инновационные концепции, приложения новых технологий, таких как 3D-принтеры, и методы других областей, таких как производство конфет, использование барабана для драже и т.д. Автор не только стремится к совершенству в традиционном печенье, но и никогда не устает изобретать заново, что он продемонстрировал, дважды получив награду Dulcypas Award за лучшее «печенье к чаю» в Испании. В этой области его универсальность и владение различными направлениями кондитерского дела имеют основополагающее значение, как и особый характер L'Atelier, где профессионалы из разных стран работают рука об руку и вносят свою гастрономическую культуру для обогащения целого. «Чтобы быть креативным, нужно уметь слушать», - уверяет Ортуно.

Настоящим толчком к этому постоянному новаторству стало то, что он вернулся к тесту, который он носил глубоко внутри себя благодаря своему французскому обучению, - сабле Бретон. И все это благодаря известному печенью Roue d'Or, которое он так любил в детстве. «Воспоминания о его вкусе, о том, как это сверхлегкое сабле рассыпалось,

когда вы его ели, — это то, чего вы больше всего хотите добиться и требовать в своих творениях, потому что это то, что вы знаете лучше всего», — утверждает он. Эта идея приводит его к созданию печенья из более тонкого и хрустящего теста, в котором он также отказывается от яиц в качестве ингредиента. Таким образом, Эрик достигает текстур, которые являются еще более рассыпчатыми или рыхлыми, чем оригинальный сабле Бретон. А для борьбы с излишней хрупкостью прибегает к шоколаду в виде изящной прослойки, придающей хрустящему тесту большую твердость и защиту и позволяющей сохранить его на более длительный срок. Из этой линии, вдохновленной конфетами, появились памятные творения, такие как «Захер» 2015 года, получивший вышеупомянутую премию Dulcypas Award за лучшее «печенье к чаю» в Испании.

Выпечка и необходимое замешивание

Тесто большинства видов печенья состоит из нескольких ингредиентов, основных в любой кондитерской: из сливочного масла, кондитерского сахара, муки для выпечки, яиц (яичных белков, яичных желтков или целых яиц), орехов, бикарбонатов (натрия или калия) или разрыхлителей и специй.

В зависимости от консистенции тесто можно раскатывать, формировать в шарики, формовать и высекать перед выпечкой либо в духовке, на сковороде, либо обжаривать в масле. На этом этапе рекомендуется духовка с вентилятором, более эффективная для регулирования низких температур выпечки обычно между 150 и 160°C.

Основные виды замеса следующие:

Песочное тесто Shortcrust

В этом процессе замешивания масло смешивают с мукой и солью до тех пор, пока не получатся маленькие кусочки масла, завернутые в муку. Затем мы добавляем жидкие ингредиенты, очень аккуратно вымешивая. Это тесто практически не эластичное.

Песочное сладкое тесто Sucree

Замешивание путем взбивания сливочного масла с сахаром. В этом замесе мы взбиваем масло с сахаром до получения кремообразной текстуры. Добавляем яйцо, молотые орехи и, в конце, муку, не вымешивая слишком сильно. Это чуть более плотное тесто после выпечки, что позволяет получить гораздо более компактное и крупное печенье.

Песочное тесто Sablee

В этом случае мы можем использовать любую из вышеперечисленных техник, в зависимости от желаемого результата. Замешивание до песчаной текстуры позволяет нам получить немного более твердое сабле. Замешивание путем взбивания сливочного масла дает более ломкую текстуру.

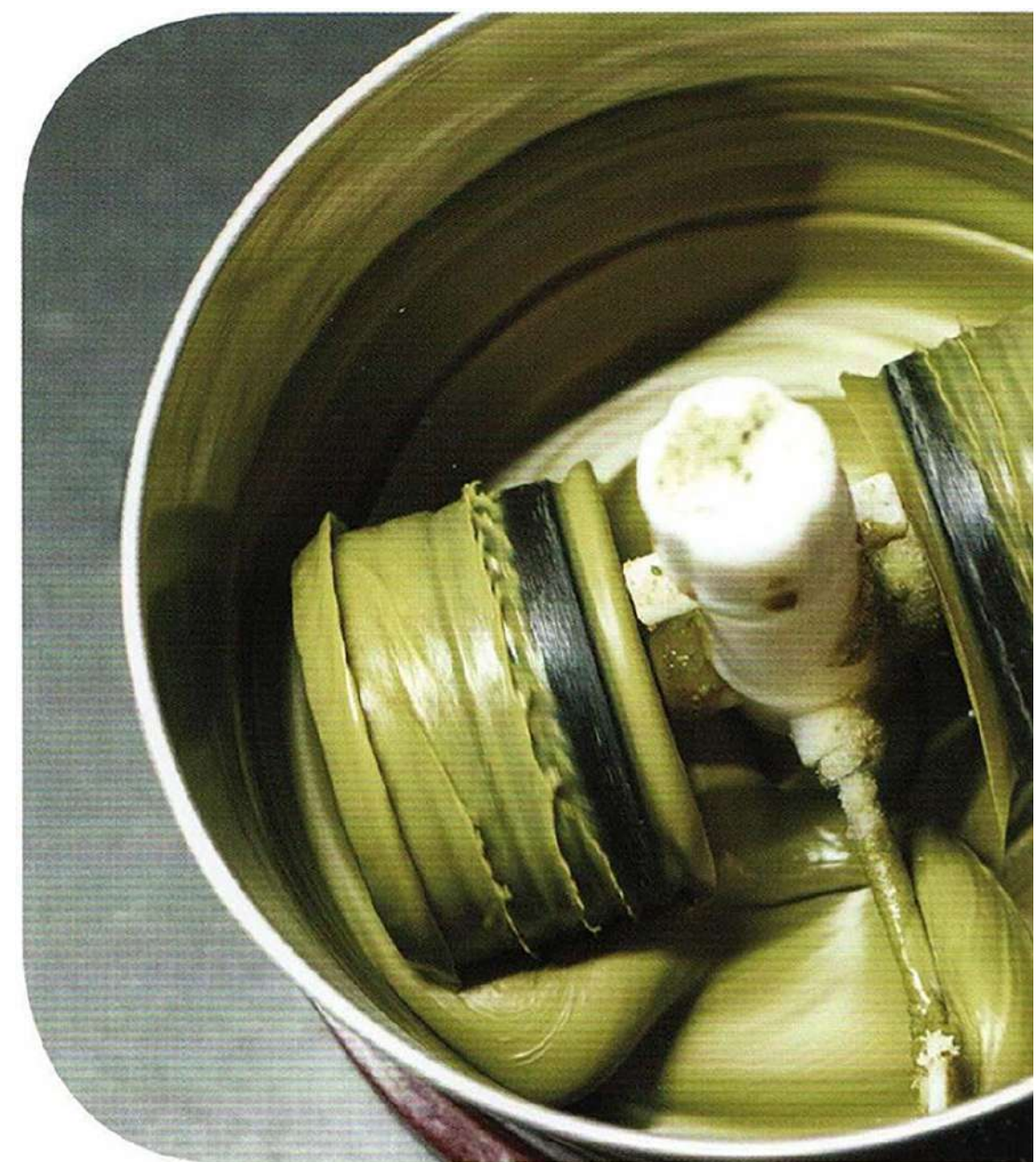
Функции глютена и крахмала

Глютен представляет собой набор белков, содержащихся в пшеничной муке, основном ингредиенте «печенья к чаю». Обычно эти белки удерживают газ и позволяют тесту расширяться и приобретать твердость. Они также отвечают за эластичность, функция, которая будет развиваться при более долгом замешивании теста. В целом, печенье представляет собой сухой и хрустящий продукт, где получение эластичности малоинтересно. Еще одним компонентом, влияющим на характеристики печенья, является крахмал. Его основная функция – впитывать воду во время выпечки. Это вызывает его желатинизацию, то есть переход из жидкого состояния в твердое. В заключение, чтобы облегчить развитие функций обоих компонентов, в большинстве рецептов печенья требуется мука с высоким содержанием крахмала и низким содержанием глютена.

Начинки, пралине и джандуя

Одним из наиболее важных аспектов продукта, «печенье к чаю», является его длительный срок хранения. В этой линии пралине и джандуя могут использоваться не только для изготовления бесконечного количества начинок, но и идеально подходят для использования в самом тесте печенья, поскольку они имеют очень низкую активность воды (AW), что продлевает срок их хранения. Процесс прост, так как можно использовать пралине и ореховую пасту, как купленную, так и домашнюю. Для измельчения нужен только кухонный комбайн, а также небольшая каменная мельница

или машина для конширования. Я использую пралине, когда хочу больше хрустящей начинки, и джандуя, когда моя цель — уменьшить количество сахара и получить больше вкуса. Мне нравятся пралине, которые не очень очищены, чтобы получить более хрустящий результат. Например, я обычно использую фундук, обжаренный в дровяной печи, чтобы получить максимальный аромат, и во время выпечки я не карамелизирую сахар слишком сильно, чтобы не сжечь орех. В миндальной джандуе я использую как жареные, так и соленые орехи. Вкус получается уникальным. Возможности джандуи безграничны – помимо фундука и миндаля, вы можете работать с самыми разными орехами, такими как соленая жареная макадамия, кешью или соленые фисташки, а также с семенами кунжута и подсолнечника.



Наиболее подходящая упаковка

Одной из основных задач при маркетинге «печенья к чаю» является то, что система упаковки должна быть максимально устойчивой и в то же время позволять продукту сохраняться как можно дольше. Это правда, что в идеале он должен быть защищен от света, но он часто плохо продается, если покупатель его не видит. Чтобы решить эту проблему, у нас есть коробки, напечатанные с фотографией продукта, чтобы избежать упаковки с прозрачной пленкой, через которую мог бы проникать свет. С другой стороны, идеальная температура хранения «печенья к чаю» составляет от 14°C до 18°C, особенно печенье с шоколадом и влажностью ниже 60%. Следует также учитывать, что многие виды теста можно замораживать в сыром виде. Основные виды упаковки «печенья к чаю» представлены ниже.

Картонная коробка

Преимущество: она может быть биоразлагаемой или компостируемой, а ее стоимость относительно низкая. Эта последняя характеристика, вероятно, делает ее наиболее широко используемой упаковкой для кондитерских изделий.

Недостаток: сохранение продукта всегда ограничено.

Тубусы из ПВХ

Преимущество: способствуют оптимальной сохранности продукта и обеспечивают хорошую видимость. Имеют относительно невысокую себестоимость (также широко используются в отрасли).

Недостаток: они не биоразлагаемы (не очень экологичны).

Целлофановые пакеты

Преимущество: обеспечивают хорошую сохранность, имеют очень низкую стоимость и обеспечивают хорошую видимость.

Недостаток: они не биоразлагаемы.

Компостируемая термозакрывающаяся упаковка

Преимущество: обеспечивают хорошую сохранность, экологична и обеспечивают хорошую видимость. Это идеальная альтернатива целлофану. И несколько брендов выпускают этот тип упаковки из биоразлагаемых или компостируемых материалов. Если имеется упаковочная машина, продукт можно упаковать при 50% вакууме, чтобы продлить срок его хранения.

Недостаток: стоимость несколько выше.

Банки

Преимущество: обеспечивают очень хорошую сохранность до нескольких месяцев в идеальных условиях. Они могут быть повторно использованы и переработаны и обеспечивают хорошую видимость продукта. Это идеальная упаковка, редко используемая для «печенья к чаю». Можно упаковывать в камерной

Недостатки: стоимость несколько выше.

(01



Миндальное печенье

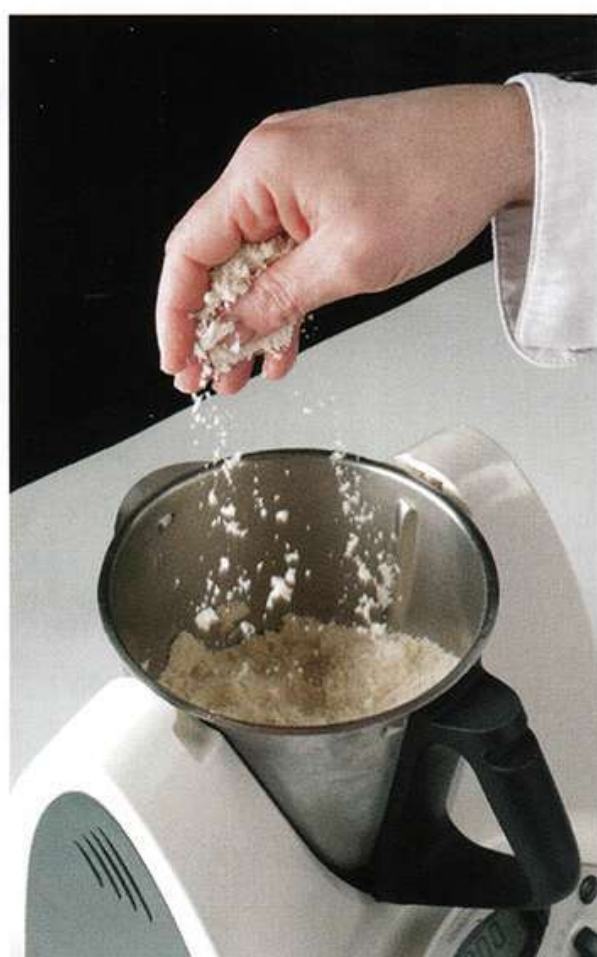
Сочетание миндаля, яиц и сахара можно найти в начале многочисленных разработок западного кондитерского производства. Миндальное печенье является одним из них, сухое печенье, которое, скорее всего, впервые было сделано в домашних условиях, а уже позже стало профессиональным в ремесленном и промышленном секторе. Этот продукт имеет главного героя, и обычно декорируется целым миндалем на каждом печенье, но также есть версии с лепестками миндаля сверху. Мы любим очень мягкое миндальное печенье, так как их текстура обеспечивает гораздо более приятный вкус во рту. По этой причине мы выпекаем их при 155°C 12 минут, чтобы не пересушить печенье. Однако, как в случае с амаретти, изменяя параметры выпечки, мы можем регулировать текстуру в соответствии с нашими предпочтениями или пожеланиями клиента. Также, если есть измельчитель, то миндаль можно измельчать вместе с сахаром самим. Вы получите более вкусное и более свежее миндальное печенье, чем при покупке уже готовой миндальной муки.

Ингредиенты

200 г. миндальной муки
300 г. сахара яичных белков
120 г. ванильного экстракта
3 г.
35 шт. поджаренного и
соленого цельного
миндаля

Измельчить миндальную муку с сахаром. Небольшими порциями добавить яичные белки и ванильный экстракт. Перемешивать, пока тесто не будет по текстуре похоже на марципан.
Выдавить на коврик или пергамент. Сверху уложить миндаль. Выпекать при 155°C 12 минут

I Срок хранения: 30 дней
Количество: 35 шт





Амаретти

«Амаретти», по-итальянски «горький», - это печенье для кофе и готовится из любимого ореха в Италии – миндаля. Печенье имеет потрескавшуюся поверхность и имеет несколько разновидностей. Однако хорошо известны 2 вида – амаретти di Saronno и амаретти di Sassello. Амаретти di Saronno являются более хрустящими и более хрупкими; амаретти di Sassello имеют более влажную текстуру, похожую на марципан. В кондитерской мы готовим амаретти di Saronno, версию, в которой используются бикарбонат аммония, так как это идеальный разрыхляющий агент для печенья с низким содержанием воды, а также которые недолго выпекаются. Бикарбонат аммония хорошо распределяется внутри теста, так что его действие будет равномерным. Для усиления вкуса традиционно используют небольшое количество горького миндаля или ядер абрикосовых косточек. Однако мы предпочитаем использовать эссенцию горького миндаля, так как ее легче найти на рынке, а также это позволяет с большей точностью регулировать постоянный уровень горечи.

Ингредиенты

160 г.	миндальной муки
240 г.	сахара
0,3 г.	бикарбоната аммония
7 шт.	капли эссенции горького миндаля
80 г.	яичных белков

Смешать миндальную муку с сахаром, бикарбонат аммонием и эссенцией горького миндаля. обавить яичные белки, замесить плотного теста, но достаточно гладкое, чтобы его можно было выдавить с помощью кондитерского мешка.

Выдавить на коврик. Поместите влажную ткань поверх амаретти, чтобы удалить полученные пики, печенье станет идеально круглыми.

Выпекать при 155°C 15 минут.

I Срок хранения: 30 дней
Количество: 25 шт



03



Бриллианты

Печенья называются «бриллиантами» из-за золотистого и блестящего эффекта, который создается сахарным покрытием при выпечке, это покрытие также придает хрустящую структуру. Также известно, как «зеркальное» печенье, это очень рассыпчатое печенье с высоким содержанием масла, которое содержит щепотку соли. Именно этот солевой оттенок добавляет бóльший вкус и делает каждый укус более захватывающим, чем предыдущий. В наших бриллиантах мы используем цветочную соль (fleur de sel), которая придает им бóльший гастрономический подход. К тому же, я люблю чувствовать кристаллы соли в печенье. Однако, если цветочная соль вам не доступна, то вы можете использовать любую другую соль или соленое сливочное масло. Чтобы сделать регулярную формовку печенья более практичной и быстрой, скатайте цилиндры и нарежьте их толщиной 1.5 см. Эти цилиндры можно хранить в морозильнике, завернутые в пищевую пленку, до момента использования. Для того, чтобы сформировать бóльший контраст между окрашенным печеньем и сахарной поверхностью, мы добавляем в тесто какао.

Ингредиенты

180 г.	мягкого сливочного масла
90 г.	сахара
4 г.	цветочной соли (fleur de sel)
250 г.	муки для кексов W110-130
15 г.	какао порошка 20-22%
100 г.	коричневого сахара большими кристаллами для покрытия

Смешать размягченное сливочное масло с сахаром и солью. Добавить просеянную муку с какао порошком. Замесить тесто (долго не месить). С помощью пергамента скатать из теста цилиндры диаметром 4 см. Заморозить в морозильнике.

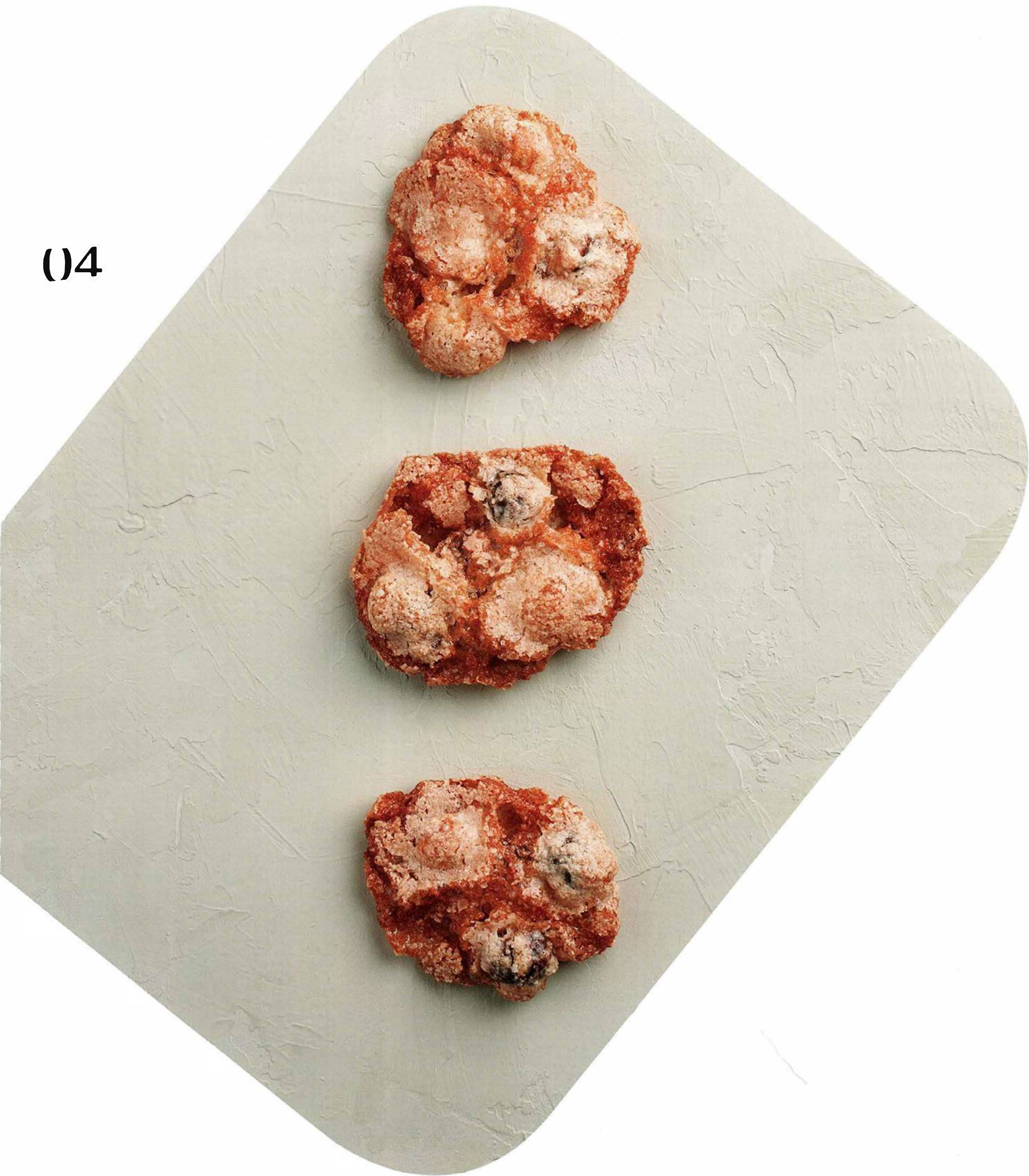
Покрывать коричневым сахаром и нарезать на кусочки толщиной 1.5 см. Выложить на перфорированный силиконовый коврик.

Выпекать при 155°C 16 минут

I Срок хранения: 30 дней
Количество: 35 шт



(04



Печенье «Croquant de Cordes»

Рецепт «Croquant de Cordes» простой: соединить сахар, муку, яичные белки и орехи. Однако в результате получается хрустящий, рассыпчатый легкий тюиль, который состоит из одинакового количества муки и белков, чтобы сформировать воздушное, похожее на суфле тесто, которое контрастирует с обжаренными и карамелизированными орехами. Рецепт для этой продукции, которая высоко ценится во Франции, отличается высоким содержанием сахара и приятным вкусом, получаемым при его карамелизации. Это универсальный продукт, который обычно подается в качестве десерта или закуски к чаю или кофе. Происхождение «Croquant de Cordes» датируется концом 19 века и приписывается Жаку Сикарду, кондитеру из средневековой деревни Корд-сюр-Сиель. Каждый июнь этот французский город организует фестиваль кроканта, чтобы воздать должное популярному в регионе сладкому печенью. Я узнал рецепт в Корд-сюр-Сиеле, когда работал в Музее сахара и шоколада у MOF Ив Тюрье под руководством моего учителя Жана-Франсуа Арно (Jean-François Arnaud). Ив Тюрье, который в 1976 г. выиграл двойной титул MOF – лучшего кондитера Франции в категориях «кондитерские изделия» и «мороженое», открыл этот музей в 1989 году. Свою кондитерскую он назвал «La Croquanterie» именно в честь кроканта – очень специального продукта для этой местности.

Ингредиенты

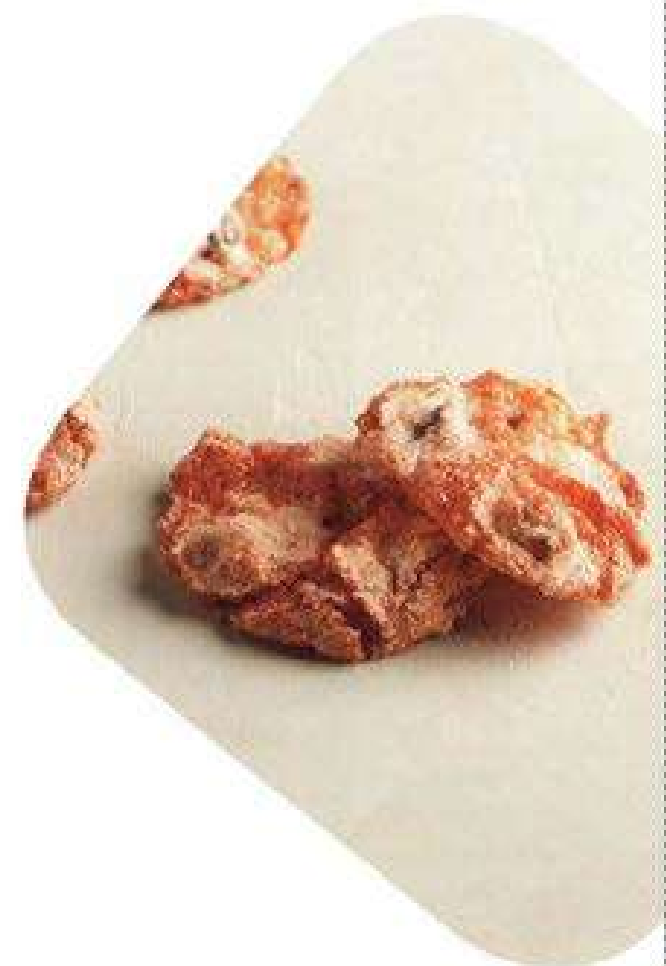
- 250 г. сахара
- 60 г. муки для кексов W110-130
- 60 г. яичных белков
- 80 г. обжаренного и карамелизированного миндаля
- 80 г. обжаренного фундука

Смешать сахар с мукой. Добавить яичные белки, вмешать орехи. С помощью спатулы выложить небольшое количество 16.5 г на пергамент.

Выпекать при 170°C 8 минут.

Примечание: цельные обжаренные орехи дают меньший объем при выпечки, чем при использовании кусочков орехов. Будьте осторожны при выпечке: если время или температура превышены, сахар будет сильнее карамелизоваться и крокант будет очень плоским.

I Срок хранения: 30 дней
Количество: 25 шт



05



Песочное печенье «Shortbread»

Эти печенья шотландского происхождения первоначально готовились с овсяной мукой, сегодня они пекутся с пшеничной мукой. Первоначально их потребление в Шотландии было связано с Рождеством и Новым годом. Однако в настоящее время печенье перестало выпекаться сезонно и получило популярность в разных странах, особенно в Ирландии, Дании и Швеции.

Их название уже говорит о составе. Это печенье содержит большое количество жира. Термин «short» происходит от английского кулинарного термина «укорочение», применяемого к растительным или животным жирам, используемым при приготовлении рассыпчатого теста (то есть жиры укорачивают или препятствуют образованию нитей глютена в муке). В результате получается компактное и рассыпчатое печенье. В нашем рецепте к пшеничной муке мы добавляем семолину и сахар более крупного размера (что-то среднее по размеру между белым крупным сахаром и сахарной пудрой). Пшеничная семолина, в меньшей степени сахар, придают непревзойденную хрустящую структуру. Это песочное печенье выпекается при низких температурах, чтобы цвет печенья оставался более светлым. Опционально вы можете посыпать печенье перед выпечкой коричневым сахаром.

Ингредиенты

- 225 г. мягкого сливочного
- 100 г. масла сахара
- 100 г. мелкой семолины
- 250 г. муки для кексов W110-130

Смешать размягченное сливочное масло с сахаром, добавить семолину и муку. Замесить тесто (долго не месить). Раскатать толщиной 5 мм между 2 листами пергамента. Охладить в морозильнике до состояния твердого теста. Вырезать круги диаметром 5 см.

Выложить на перфорированный силиконовый коврик. Выпекать при 150°C 15 минут.

Срок хранения: 30 дней
Количество: 25 шт



Ванильно-малиновое песочное печенье «Shortbread»

Ванильный ганаш:

225 г. сливок
530 г. белого шоколада
50 г. 35%инвертного
120 г. сахара сливочного
1 шт. масла стручок
ванили

Нагреть сливки с ванилью и инвертным сахаром. При 60°C вылить на растопленный до 40°C шоколад. Пробить блендром.

Добавить сливочное масло при температуре ганаша выше 35°C, пробить блендером.

Распределить на ацетатной пленке до 2 мм (с помощью силиконовых линеек толщиной 2 мм). Дать закристаллизоваться при 15°C в течение 12 часов. Покрывать поверхность тонким слоем темперированного белого шоколада. Вырезать вырубкой круги диаметром 5 см.

Малиновые шоколадные диски:

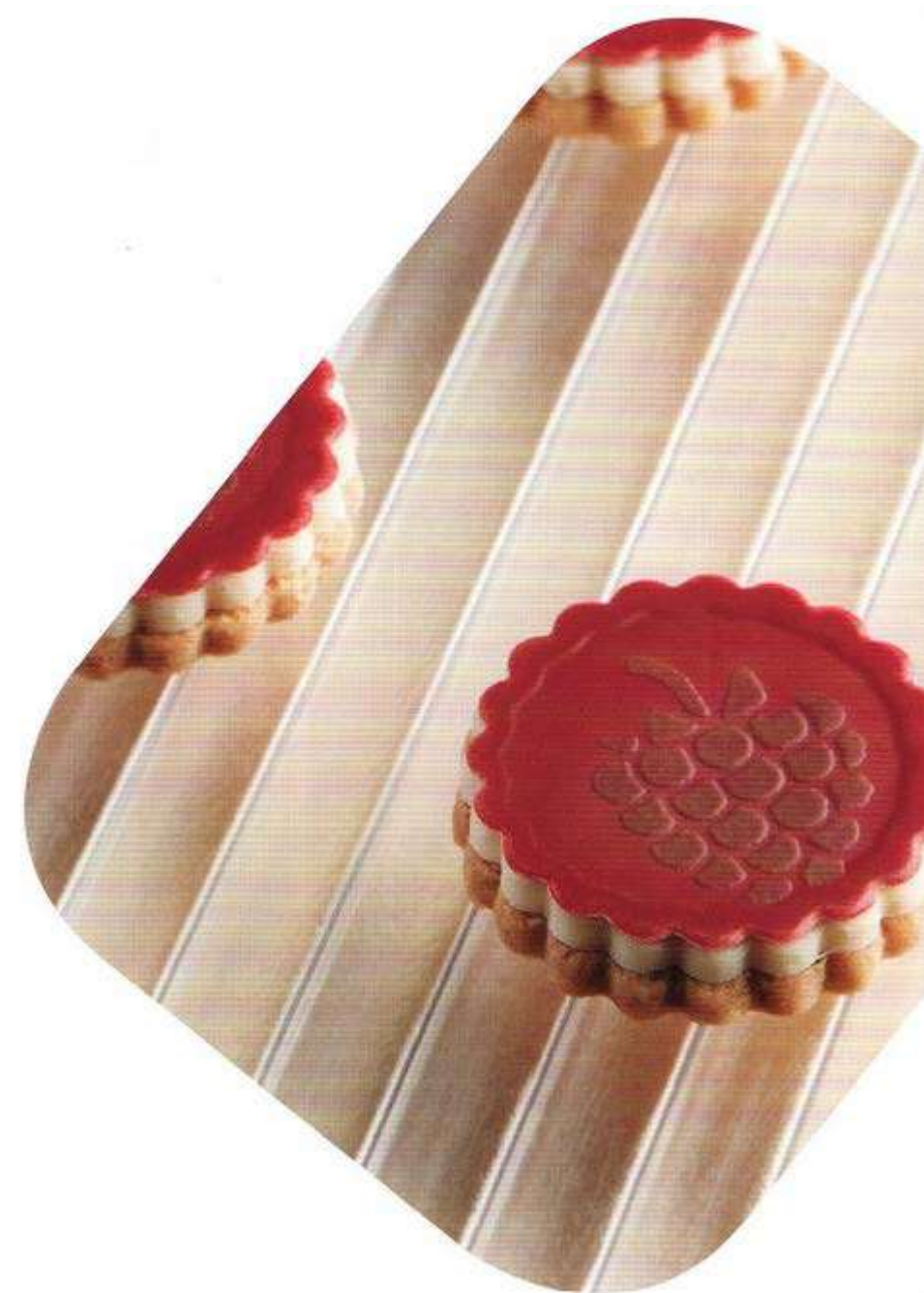
300 г. малинового
шоколада Valrhona
50 г. темного шоколада
30 г. 50%какао масла

Раскатать темперированный малиновый шоколад между 2 гитарными листами. Вырезать круги диаметром 5 см. Дать закристаллизоваться.

Растопить темный шоколад с какао маслом. Темперировать до 31°C, нанести краскопультом узор на малиновые диски с помощью трафарета.

Уложить диск ганаша между печеньями, приклеить капельками белого шоколада. Сверху уложить диск малинового шоколада.

Срок хранения: 15 дней
Количество: 35 шт





Карамельное печенье cookies с пеканом

Шеф-повар в Америке Рут Уэйкфилд (1903-1977) была создательницей первоначального рецепта печенья «cookies» с шоколадом, которое сейчас популярно во всем мире. Первоначальная идея состояла в том, чтобы немного изменить подаваемое с мороженым карамельное печенье с грецким орехом, которое позволило заработать целое состояние в ее известной гостинице Toll House в 1930-х годах. Уэйкфилд пробовала всевозможные вариации, когда она решила использоавть шоколадные батончики Nestle, который были под рукой. Используя нож для колки льда, она измельчила батончики на кусочки размером с горошину и добавили их в тесто. Однако при выпечке кусочки остались твердыми. Вскоре печенье стало очень популярным, и продажи шоколада Nestle резко возрасли. Этим рецептом я хочу воздать должное Рут Уэйкфилд и ее дополнительному вкладу в создание шоколадных чипсов. Мы вернулись к оригинальному рецепту печенья с кусочками пекана, но с необычной добавкой – соленой карамелью.

Тесто:

- 120 г. муки для кексов W110-130
- 2 г. соды
- 200 г. коричневого сахара
- 160 г. сливочного масла
- 50 г. яиц (1 шт)
- 240 г. капли молочного шоколада
- 4 г. соли
- 100 г. пекана

Просеять муку с содой и солью.

Смешать мягкое масло с сахаром. Добавить яйцо, перемешать. Добавить сухие ингредиенты и шоколад. Замесить тесто.

Сформировать шарики 30 г. Уложить их на противень с пергаментом. Сверху уложить пекан. Выпекать при 190°C 6 минут.

Срок хранения: 7 дней
Количество: 22 шт

Соленая карамель:

- 250 г. сахара
- 80 г. глюкозного сиропа
- 175 г. соленого сливочного
- 250 г. масла сливок

Карамелизировать сахар, добавить глюкозу. Отдельно довести до кипения сливки и сливочное масло. Вылить на карамель. Варить до 120°C, остудить.

Как только печенье вынули из духовки, с помощью кондитерского мешка начинаем печенье карамелью.





07



Печенье cookies с джандуйей

В отличие от карамельного печенья с пеканом, здесь мы заменяем небольшую часть муки какао порошком, чтобы усилился шоколадный вкус и достичь более темного цвета. Я люблю когда печенье легко выпечены и остаются мягкими, потому что я считаю, что это лучший способ оценить их текстуру. Здесь мы хотим, чтобы мягкая текстура печенья обволакивала начинку из джандуйи. Если мы хотим, чтобы джандуя при дегустации была мягче, то тогда мы выпекаем cookies замороженными. Украсьте наибольшим количеством рубленого фундука, таким образом, вы получите комбинацию шоколада внутри и фундука снаружи.

Тесто для cookies:

- 200 г. коричневого сахара
- 160 г. сливочного масла
- 50 г. яиц (1 шт)
- 110 г. муки для кексов W110-130
- 15 г. какао порошка 20-22%
- 2 г. соды
- 4 г. соли

- 100 г. жареного фундука

Просеять муку, какао порошок с содой и солью.
Смешать мягкое масло с сахаром. Добавить яйцо, перемешать. Добавить сухие ингредиенты. Замесить тесто.
Распределить между 2 листами пекарской бумаги. Вырезать круги диаметром 6 см. Уложить начинку из джандуйи между 2 дисками теста для печенья. Дать тесту немного подтаять, чтобы оно покрыло начинку. Посыпать рубленым фундуком. Выпекать при 190° С 6 минут.

Срок хранения: 7 дней
Количество: 22 шт



Начинка из джандуйи:

- 400 г. джандуйи с молочным шоколадом

Растопить, темперировать до 24-26°C, вылить в полусферы диаметром 1 см. Дать закристаллизоваться.

Примечание: этот вид печенья можно приготовить с каплями темного шоколада (240 г капель темного шоколада 55%). В этом случае, важно использовать шоколад с содержанием какао масла <31%, иначе какао масло будет таять и выходить наружу, и основание печенья будет с поджаренным шоколадом



08



Шоколадно-малиновое линцеровское печенье

Это печенье традиционно наполнено малиновым джемом. Печенье названо в честь старинного Линцеровского тарта, созданного в городе Линц, в Австрии. Первый рецепт датируется 1653 годом, был опубликован в поваренной книге графини Анны Маргариты Саграмосы из Краина, книга находится в архиве аббатства Адмонт. Для тарта высотой 2 см и диаметром 20см, наполненного малиновым джемом, основным отличием является наличие сверху решетки из полосок линцеровского теста. Выпекается этот тарт при 155°C 20 минут. В версии для печенья мы искали интересный контраст текстур и сочетания вкусов. В итоге, текстура и вкус сливочного масла в тесте контрастирует характерным малиновым джемом и ганашом из темного шоколада. Однако из-за этих начинок, срок годности у печенья очень короткий. Если мы хотим увеличить срок годности, мы должны заменить ганаш на джандую, а компоте – на мармелад. Этот вид печенья относится к подтипу Сабле.

Линцеровское тесто:

- 300 г. муки для кексов W110-130
- 2 г. разрыхлителя
- 280 г. холодного сливочного масла
- 100 г. сахарной пудры
- 3 г. молотой корицы
- 5 г. флер де сель
- 50 г. миндальной муки
- 4 шт. вареных желтков

Перемешать муку с разрыхлителем и холодным маслом до крошки. Добавить сахарную пудру, соль, корицу, миндальную муку и вареные желтки, пропущенные через сито. Перемешать. Раскатать толщиной 3 мм, между 2-мя листами пергамента. Охладить, чтобы тесто стало твердым. Вырезать круги диаметром 4 см. У половины кругов сделать в середине отверстие. Выпекать на перфорированном силиконовом коврикe при 155°C 15 минут.

Срок хранения: 3 дня
Количество: 40 шт

Ганаш с темным шоколадом:

- 490 г. сливок
- 525 г. темного шоколада 61%
- 100 г. сливочного масла
- 90 г. инвертного сахара

Нагреть сливки с инвертным сахаром до 60°C. Шоколад растопить до 40°C, добавить сливки, пробить блендером. Добавить сливочное масло при температуре смеси >35°C. Распределить на ацетатной пленке толщиной 3 мм, дать закристаллизоваться при 15°C в течение 12 часов. Поверхность ганаша смазать тонким слоем темперированного шоколада. Дать закристаллизоваться и вырезать круги диаметром 4 см.

Малиновый джем:

- 250 г. малины (целой или кусочками)
- 100 г. сахара
- 5 г. пектина NH

Нагреть пюре до 40°C, добавить смесь сахара с пектином, перемешать. Довести до кипения, охладить.

Сборка:

Уложить диск ганаша на один круг печенья, накрыть другим кругом с отверстием. В отверстие выдавить малиновый джем.



09



Печенье «кошачьи язычки»

Кошачьи язычки – традиционное тонкое и округлое печенье, а также это шоколадный батончик, который появился в конце 19 века, изобретение которого оспаривается австрийцами и венграми. Чтобы отдать должное этим двум изделиям с одинаковым названием, в кондитерской L'Atelier Barcelona мы предлагаем разработку, которая является результатом объединения обеих концепций. Мы усложнили рецепт классического печенья, одновременно покрывая его шоколадом. Таким образом, подходим к печенью так, как если бы это была конфета, которая в дополнение долго хранилась. Вместо обычного обмакивания печенья в шоколад мы хотели обогатить вкус слоями соленой карамели и пралине из кешью. Ну, и в заключение, для презентации мы поцарапали шоколадный корпус щеткой с шипами.

Тесто на кошачьи язычки:

- 100 г. мягкого сливочного масла
- 150 г. сахарной пудры
- 120 г. белков
- 125 г. муки для кексов W110-130

Смешать масло с просеянной сахарной пудрой, добавить белки, перемешать. Добавить муку. С помощью шпателя и трафарета нанести на силиконовый коврик в виде кошачьих языков. Выпекать при 165°C 10 минут.

Срок хранения: 30 дней
Количество: 30 шт

Соленая карамель:

- 250 г. 250 г сахара
- 80 г. 80 г сиропа глюкозы
- 250 г. 250 г сливок
- 175 г. 175 г сливочного масла

Карамелизировать сахар, добавить глюкозу. Отдельно довести до кипения сливки и сливочное масло. Вылить на карамель. Варить до 120°C, остудить.

Пралине из кешью:

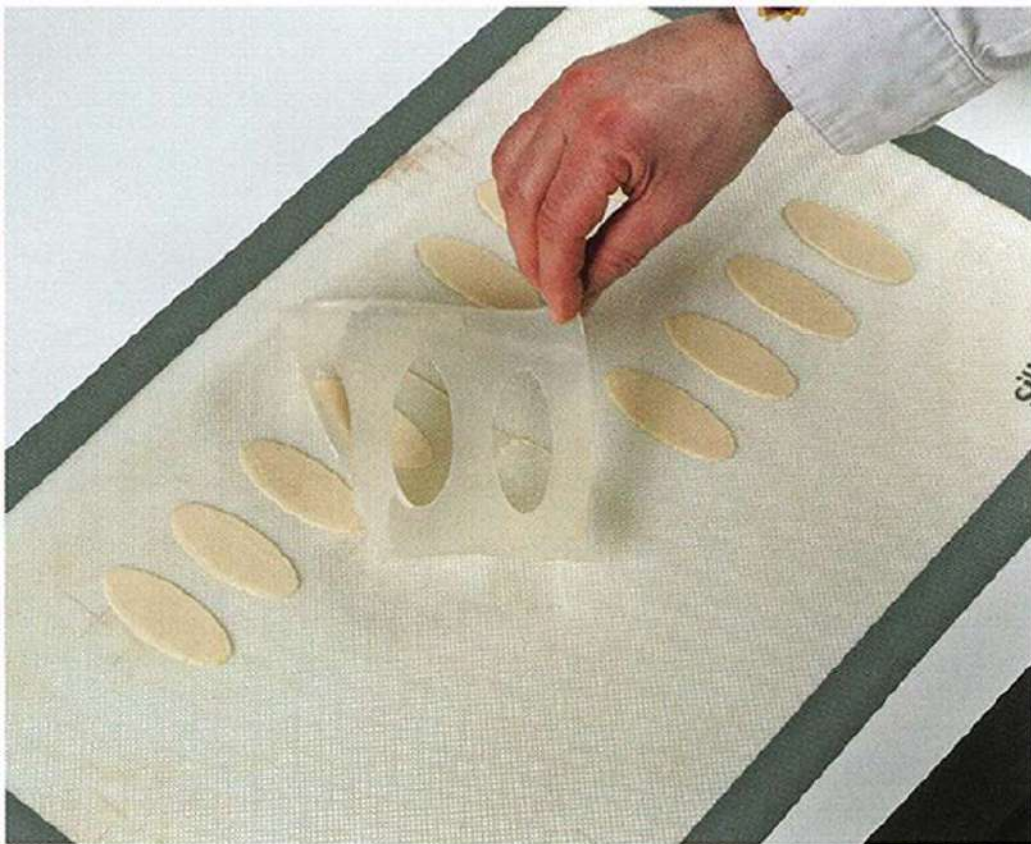
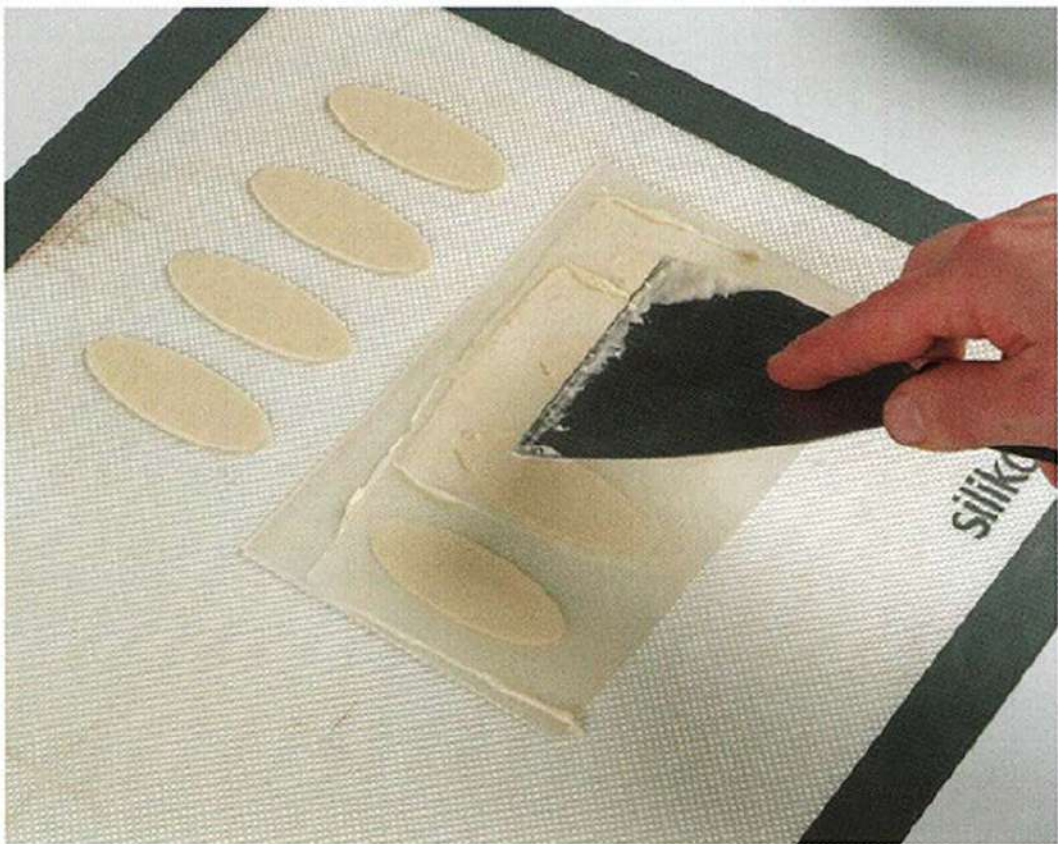
- 200 г. сахара
- 70 г. воды
- 200 г. кешью
- 400 г. молочного шоколада Azelia 35%

Довести сахар с водой до 114°C, добавить кешью и карамелизировать. Как только орехи карамелизировались, остудить. Пробить до нужной консистенции. Добавить темперированный шоколад.

Сборка

- 500 г. темного шоколада 61%

Темный шоколад затемперировать. Сделать корпус в формах в виде кошачьих язычков, дать закристаллизоваться. Наполнить формы слоем карамели, темперированным до 26°C пралине из кешью и сверху уложить печенье. Дать закристаллизоваться. Закрывать корпуса темперированным темным шоколадом. Вынуть из формы, поцарапать металлической щеткой корпус.







Гриссини с кимчи и кунжутом

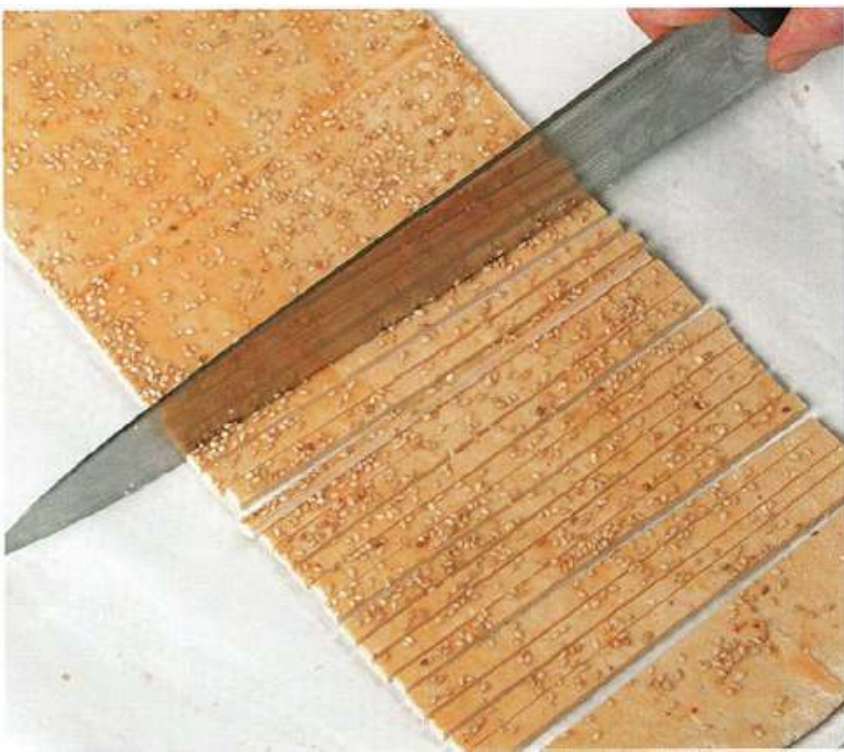
Гриссини (хлебные палочки) – это закуска из Турина, сделанная из хлебного теста, к которому добавляется масло. Согласно наиболее распространенной теории о происхождении этого продукта, все указывают на 1679 год, когда придворный пекарь Антонио Брунiero из королевского дома в Савойе создал эти хлебные палочки по указанию королевского врача Теобальда Печиио. У суверенного принца Витторио Амедео с детства были проблемы с пищеванием, которые беспокоили королевскую семью. Эти проблемы мешали ему переваривать мягкую часть хлеба, поэтому пекарю пришлось сделать легкий, твердый хлеб с очень мелким мякишем. Этим характеристикам необходима выпечка при низких температурах. В нашем случае, мы выпекаем при 155°C 15 минут. Мы адаптировали традиционный гриссини к кондитерской концепции L'Atelier, заменив хлебное тесто на песочное тесто. Вы также можете играть с тестом этого традиционного хлеба, например, приправляя его соусом кимчи и поджаренным кунжутом. Этот корейский соус представляет собой ферментированный продукт на основе азиатской капусты. Также можно использовать красные и зеленые пасты карри, пасту чили для разнообразия вкусов. При формовке важно раскатать тесто толщиной 4 мм между двумя листами пергамента, для более легкой нарезки на палочки поместить пласт в морозилку.

Ингредиенты:

- 250 г. муки для кексов W110-130
- 125 г. холодного сливочного масла
- 5 г. соли
- 70 г. воды
- 20 г. соуса от кимчи
- 30 г. обжаренных семян кунжута

Смешать муку, со сливочным маслом, солью до состояния крошки. Добавить воду, соус от кимчи, кунжут, перемешать слегка. Раскатать тесто толщиной 4 мм между двумя листами пергамента. Заморозить.

Срок хранения: 15 дней
Количество: 25 шт



Яичная смазка:

- 1 шт. яйцо
- Соус кимчи (опционально)
- Кунжут (опционально)

Яйцо и соус кимчи перемешать. Смазать палочки, посыпать кунжутом. Нарезать на полоски 16x8 мм. Выпекать на перфорированном коврике при 155°C 15 минут.





Миндальный тюиль

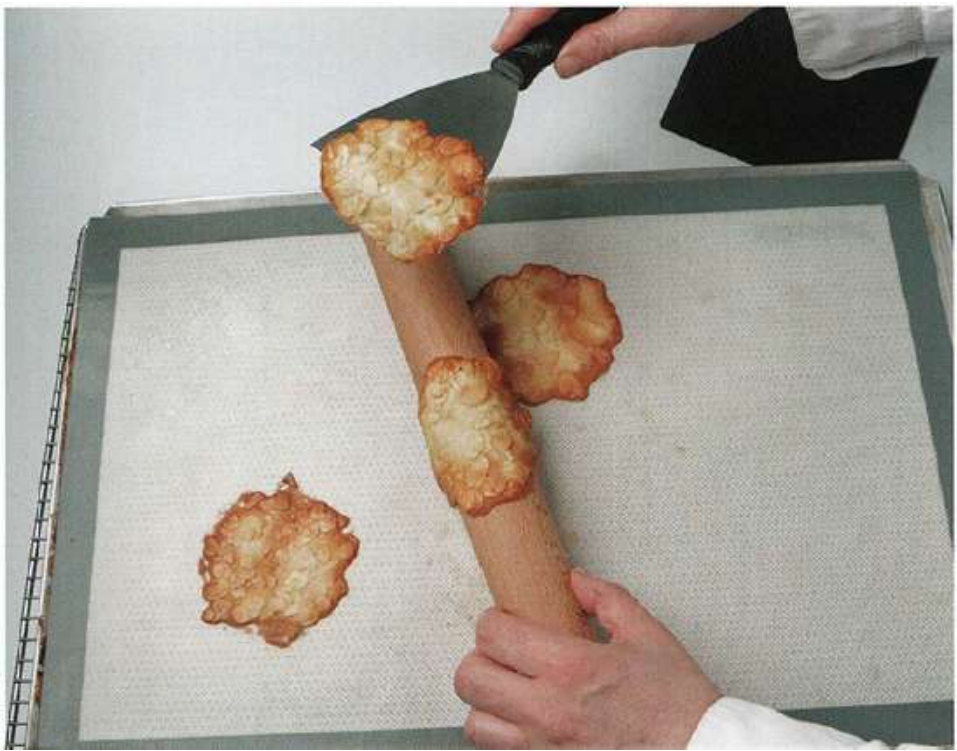
Миндальный тюиль считается сухим пtifуrom ("Larousse Gastronomique"), и все указывает на то, что тюиль возник во Франции. В этой стране он не только стал частью незаменимого ассортимента «печенья к чаю» в любом кондитерском магазине, но и приобрел универсальность в качестве добавки к мороженому и ресторанным десертам. Во Франции очень разные тюили с их собственными характеристиками, присущими для различных муниципалитетов и регионов. Некоторые даже можно найти с плоской формой (tuile valdotaine), хотя большинство из них имеет форму и цвет черепицы крыши типичных зданий некоторых населенных пунктов. В словаре Анни Перрье-Робер «de la Gourmandise» выделяют тюиль таких мест, как Вьенн Шовиньи (tuile poitevine) и особенно муниципалитетов региона Пикардии: Бове, Абвиль, Амьен, Перон и Марсей-ан-Бовези (tuiles d'or). Одним из самых популярных в мире является миндальный тюиль, традиционно приготовленный из измельченного миндаля, сахара, муки, меда, яичных белков и ванильного экстракта. В настоящее время мед больше не используется в этом рецепте, а также измельченный миндаль. Вместо этого используют лепестки миндаля, чтобы обеспечить более интересную хрустящую структуру. К тому же мы решили заменить ванильный сахар на натуральный ванильный экстракт, потому что он дает вкус, более приближенный к оригинальной специи.

Миндальный тюиль:

- 150 г. белков
- 200 г. сахара
- 60 г. сливочного масла
- 50 г. муки для кексов W110-130
- 180 г. миндальных лепестков
- 5 г. натуральный ванильный экстракт

Смешать белки с сахаром и растопленным сливочным маслом 50°C. Добавить муку, ванильный экстракт и лепестки миндаля. Оставить минимум на 2 часа в холодильнике до использования. Используя круглый трафарет диаметром 8 см и толщиной 0.5 мм, распределить тесто на силиконовый коврик. Выпекать при 165°C 8 минут. Еще горячими снять с коврика и уложить на скалку, чтобы придать характерную форму.

Срок хранения: 15 дней
Количество: 25 шт



12.



Тюиль с кунжутом и анисом

Одной из характерных особенностей тюиля является ароматизация теста цитрусовыми и орехами, такими как миндаль, хотя часто добавляют и специи, например анис и кунжут. Мы можем также добавлять другие семена, а также измельченную кокосовую стружку или даже какао бобы, которые обеспечивают другой ароматический оттенок. Рецепт этого тюиля с кунжутом и анисом существенно отличается от рецепта миндального тюиля. Хотя мы стремились облегчить конечный продукт, заменяя муку, яичные белки и лепестки миндаля на молоко, но также мы изменили консистенцию сырого теста, добавив пектин NH. В этом случае тесто не будет очень мягким и легче будет отходить от коврика. Как и другие виды тюиля, печенье снимаем с коврика в теплом виде и укладываем на скалку для придания формы.

Тюиль с кунжутом и анисом:

50 г.	молока
100 г.	сливочного масла
50 г.	глюкозного сиропа
3 г.	пектина NH
150 г.	сахара
50 г.	семян кунжута
5 г.	семян аниса

Нагреть молоко, масло и глюкозу до 40°C, всыпать смесь сахара и пектина. Готовить до 109°C. Всыпать кунжут и анис, снять с огня. Раскатать между 2 листами ацетатной пленки, заморозить. Вырезать круги диаметром 7 см. Выпекать 170°C 8 минут. Дать остыть несколько секунд, снять с коврика и уложить на скалку, чтобы придать характерную форму.

I Срок хранения: 7 дней в плотно закрытом контейнере
Количество: 35 шт





Лимонное сабле

Как известно, «sable» с французского означает «песчаный», а также обозначает тип хрупкого печенья, которое легко крошится, сохраняя свою хрустящую структуру. На самом деле, это больше, чем тип выпечки. Мы можем говорить о семействе, поскольку существуют несколько рецептов, каждый из которых имеет свои нюансы или особенности.

И во Франции, и в Испании есть слово, которое происходит от латинского (и, в конечном итоге, попало в английский язык), и идеально описывает характеристики сабле: friable – рыхлый, рассыпчатый, ломкий, хрупкий.

Задача - получить тесто с укороченной структурой через минимальную гидратацию глютена. Именно этого количества воды хватает для достаточного развития глютена. Соотношение между разными ингредиентами, особенно, между количеством ингредиентов, которые являются источниками воды, например яйца, сливочное масло, будет определять бóльшую или меньшую степень ломкости теста.

Есть 2 типа печенья из теста сабле: с яйцами и без яиц.

Печенья с яйцами делятся по степени аэрации (взбитости). Примером аэрированного сабле является сабле Бретон. Примером менее аэрированного сабле является это лимонное сабле. В его состав входит вареный желток, который добавляет вкус и практически не содержит воду. Результатом является очень ломкое печенье. Мы также усилили плотность и структуру теста путем добавления загущающего агента – картофельного крахмала, но без изменения структуры, которую мы хотим получить. В качестве начинки для этого сабле является лимонный мармелад, который усиливает вкус и продлевает срок годности конечного продукта, так же, как и глазурь.

Тесто сабле:

250 г.	мягкого соленого сливочного масла
90 г.	сахарной пудры
10 г.	сваренного вкрутую желтка
250 г.	муки для кексов W110-130
50 г.	картофельного крахмала
	Цедра 1 лимона

Смешать масло с сахарной пудрой и цедрой. Добавить протертые через сито варенные желтки, всыпать муку и крахмал. Перемешать. Раскатать тесто между 2 листами пергаменты толщиной 3 мм. Заморозить. Вырезать круги диаметром 4 см. Выложить на перфорированный силиконовый коврик. Выпекать при 155°C 15 минут.

I Срок хранения: 15 дней
Количество: 50 шт



Лимонный мармелад:

500 г.	лимонного сока
250 г.	сахара
10 г.	желтого пектина

Нагреть сок до 40°C, добавить смесь из сахара и пектина. Варить до 104°C. Охладить. Пробить блендером, чтобы получить кремовую текстуру.

Лимонная глазурь:

100 г.	лимонного сока
500 г.	сахарной пудры

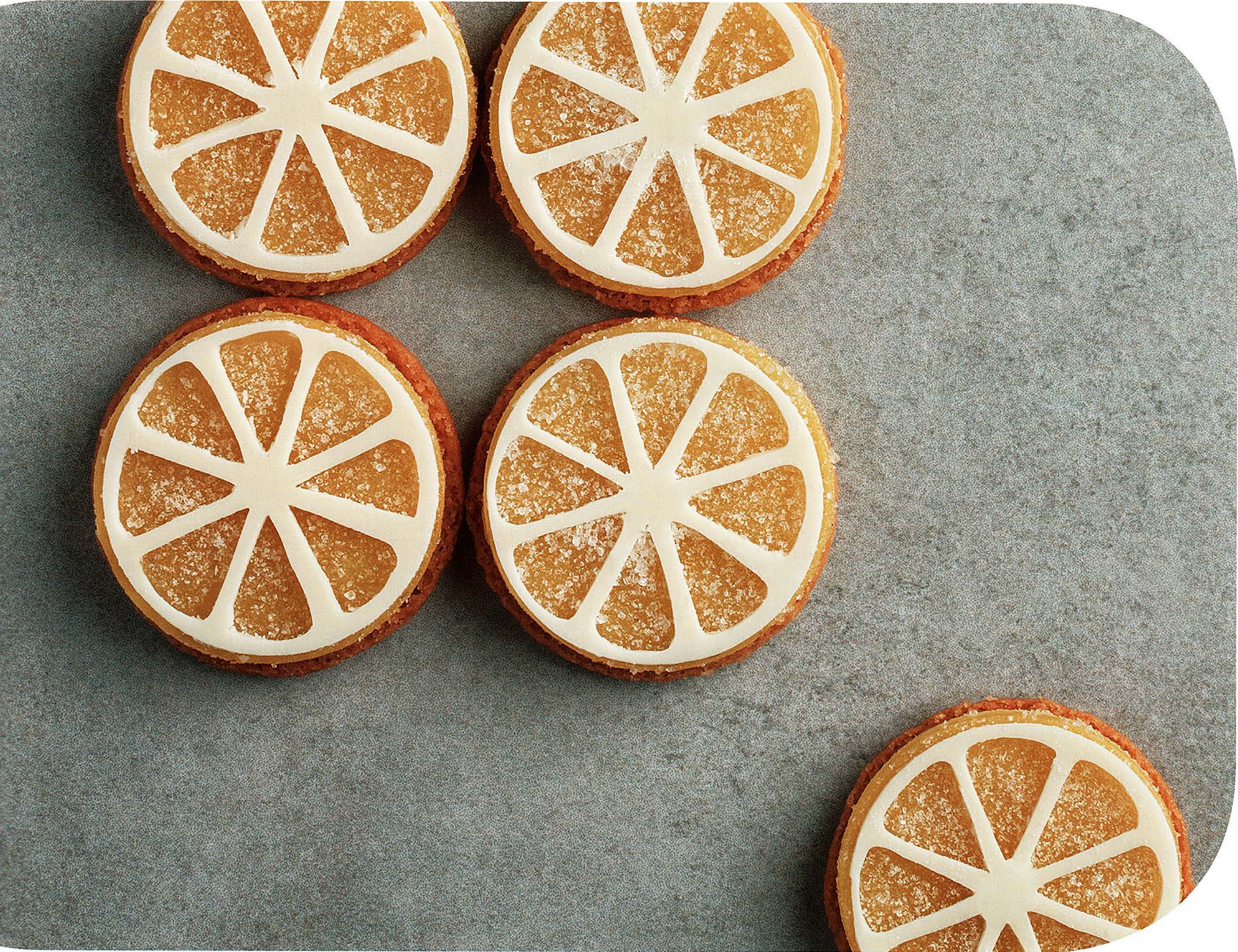
Смешать оба ингредиента до гладкой текстуры.

Сборка:

Соединить 2 круга сабле с помощью мармелада. Уложить печенье на решетку. Покрыть лимонной глазурью и запечь при 180°C 30 секунд.







Печенье «Лимон»

По словам французского физика и химика Эрве Тиса, сваренный и натертый желток в рецепте сабле – это эльзасский метод, используемый для добавления ароматизатора и небольшого количества воды в тесто. Именно масло становится важным элементов гидратации глютена, необходимого для создания структуры сабле.

Печенье «Лимон» - это печенье открытого формата, далекое от классического печенья, состоящего из двух дисков и начинки. Его различные текстуры и компонентны с фруктовой пастой и джандуйей приближают его к виду птифура. Кроме того, джандуя, приготовленная из натуральной цедры лимона, обеспечивает невероятную свежесть, хотя и добавляет более высокую активность воды. Это то, что мы должны принять во внимание, потому что это сократит срок его хранения. Для более длительного хранения необходимо обезвоживание кожуры лимона или использование эфирного масла.

Тесто сабле:

- 250 г. мягкого соленого сливочного масла
- 90 г. сахарной пудры
- 10 г. сваренного вкрутую желтка
- 250 г. муки для кексов W110-130
- 50 г. картофельного крахмала
- Цедра 1 лимона

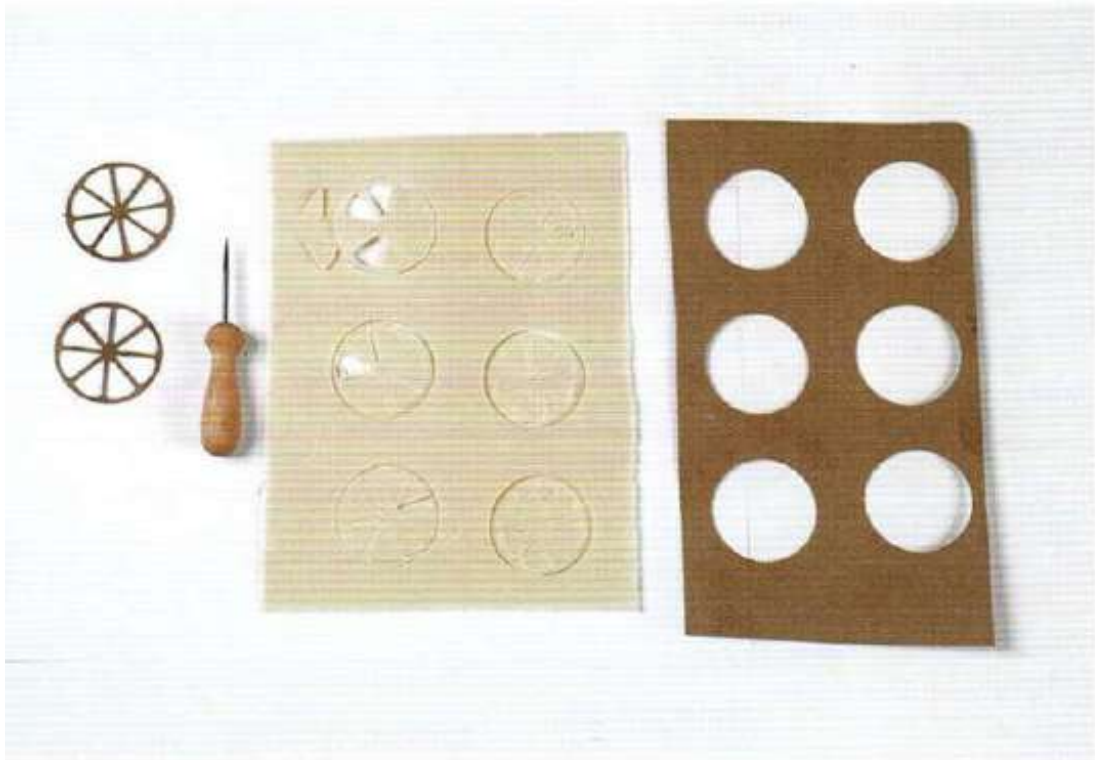
Смешать масло с сахарной пудрой и цедрой. Добавить протертые через сито варенные желтки, всыпать муку и крахмал. Перемешать. Раскатать тесто между 2 листами пергаменты толщиной 3 мм. Заморозить. Вырезать круги диаметром 4 см. Выложить на перфорированный силиконовый коврик. Выпекать при 155°C 15 минут.

I Срок хранения: 10 дней
Количество: 50 шт

Лимонно-фруктовый мармелад:

- 225 г. лимонного сока
- 150 г. пюре груши
- 9 г. желтого пектина
- 35 г. сахара
- 75 г. глюкозного сиропа
- 375 г. сахара
- 14 г. раствора тартарной кислоты (7 г воды +7 г кислоты)

Нагреть сок и пюре до 40°C, добавить смесь из сахара (35г) и пектина. Довести до кипения. Добавить вторую часть сахара и глюкозный сироп. Варить до 105°C или 70° Brix. Снять с огня, добавить кислоту, размешать. Распределить быстро толщиной 2 мм с помощью силиконовой линейки.



Джандуя:

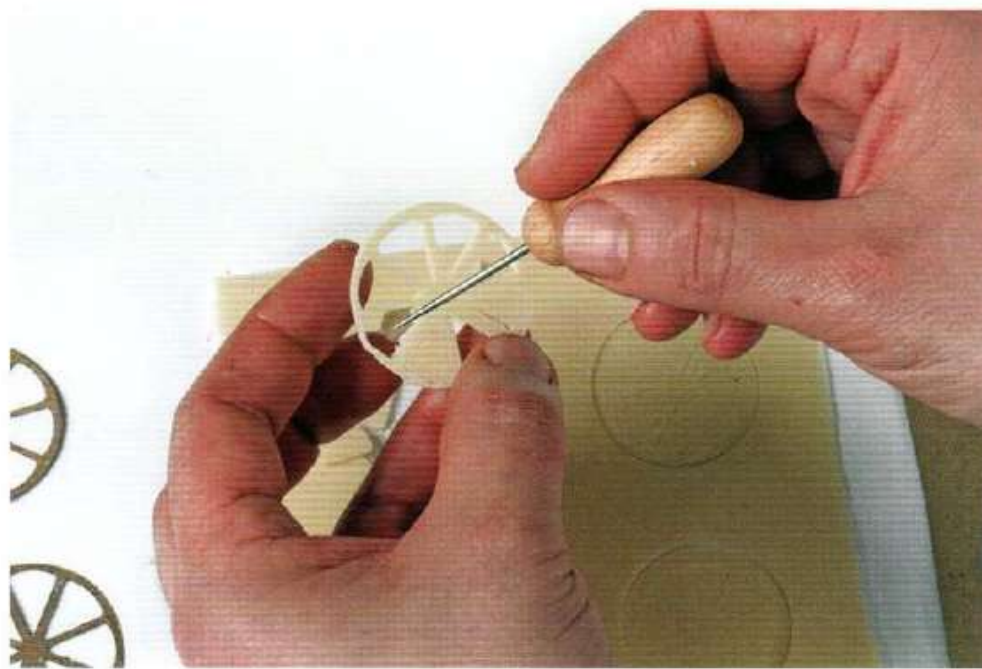
- 175 г. пасты из жареного и соленого миндаля
- 175 г. белого шоколада 35% Цедра 2-х лимонов

Смешать миндальную пасту с растопленным шоколадом и цедрой лимона. Темперировать до 24-26°C.

Шоколадный декор:

- 300 г. белого шоколада 35%
- 50 г. сахара

Затемперировать белый шоколад и смешать с сахаром. Нарезать дольки лимона с помощью трафарета и иголки.



Сборка:

Вылить джандуйю (350 г) сверху на мармелад. Дать закристаллизоваться в холодильнике при 5°C примерно 10 минут. Нарезать круги диаметром 4 см. Уложить на диск сабле. Используйте для склеивания джандуйю температурой 26°C. Украсьте шоколадным декором.



Венское сабле с фисташками

Это великая классика среди «печенья к чаю», с бесконечным количеством вариаций за счет разных покрытий и начинок. Обычно его подают украшенным цукатами, шоколадной глазурью, обсыпанными орехами, а также с начинками на основе джандуи, как и это печенье. Для увлажнения белков глютена в этом рецепте добавляют такие ингредиенты, как сливочное масло и яичные белки. В отличие от яичных желтков, белки обеспечивают большим количеством воды, поэтому сабле будет иметь более плотную текстуру и лучшую консититенцию. Это идеальный вид теста для «печенья к чаю», которое нужно выдавливать. Данное печенье выдавлено с помощью рифленой насадки. Кроме того, яичные белки коагулируют в тесте быстрее при температуре выше 62.5 °C, тогда как желтки начинают коагулировать при температуре выше 85 °C. То есть тесто приобретает форму раньше в процессе выпечки.

Венское сабле:

- 250 г. мягкого сливочного масла
- 90 г. сахарной пудры
- 40 г. яичных белков
- 2 г. соли
- 260 г. муки для кексов W110-130
- 3 г. ванильного экстракта

Смешать масло с сахарной пудрой. Добавить белки и соль. Вмешать муку и ванильный экстракт. Выдавить с помощью кондитерского мешка с рифленой насадкой на коврик. Выпекать при 155°C 16 минут.

I Срок хранения: 15 дней
Количество: 24 шт

Фисташковая джандуя:

- 250 г. фисташек
- 3 г. соли
- 250 г. белого шоколада 35%

Измельчить фисташки с солью в пасту. Добавить растопленный шоколад. Затемперировать до 24-26° C. Дать закристаллизоваться до пастообразной консистенции.

Сборка:

- 50 шт. кусочки фисташек для украшения

С помощью прямой насадки 8 мм отсадить джандую поверх сабле. Посыпать фисташками.





Сабле с чаем матча и юзу

«Печенье к чаю» является одной из разновидностью сабле с более плотной текстурой, как в случае с лимонным сабле. Яйцо обеспечивает бóльшую консистенцию, понижая рассыпчатость, то есть способность крошиться. Результатом будет являться сабле с более плотной текстурой. Этот вид печенья положил начало разработке целой концепции, которая успешно участвовала в конкурсе Dulcyras «Лучшее печенье к чаю». С другой стороны, в этом печенье мы показали технику декорирования с огромными возможностями, которые представляют собой образец, взятый из процесса конширования (приготовление шоколада), чтобы окрасить и ароматизировать шоколад. В этом случае, мы смешиваем белый шоколад и зеленый чай, хотя варианты бесконечны. Другими возможностями являются сублимированные или сушеные ингредиенты, а также специи для окрашивания и ароматизации. Зеленый чай также входит в состав теста, добавляя экзотическую нотку. Чтобы сохранить зелетый цвет, рекомендуется выпекать при низких температурах с открытой задвижкой, так как избыток пара будет изменять цвет.

Сабле с чаем матча:

325 г.	мягкого сливочного масла	Смешать масло с сахарной пудрой, добавить миндальную муку и яйца. Вмешать муку, смешанную с чаем матча. Раскатать тесто между 2 листами пергаменты толщиной 3 мм. Заморозить. Вырезать круги диаметром 4 см. Выложить на перфорированный силиконовый коврик. Выпекать при 145°C 16 минут.
150 г.	сахарной пудры	
150 г.	миндальной муки	
50 г.	яиц	
305 г.	муки для кексов W110-130	
10 г.	чая матча	

Срок хранения: 30 дней
Количество: 60 шт



Мармелад лимон-юзу:

225 г.	лимонного сока	Нагреть сок и пюре до 40°C, добавить смесь из сахара (35г) и пектина. Довести до кипения. Добавить вторую часть сахара и глюкозный сироп. Варить до 105°C или 70° Brix. Снять с огня, добавить кислоту, размешать. Распределить быстро толщиной 2 мм с помощью силиконовой линейки.
150 г.	сока юзу	
9 г.	желтого пектина	
35 г.	сахара	
75 г.	глюкозного сиропа	
375 г.	сахара	
14 г.	раствора тартарной кислоты (7 г воды +7 г кислоты)	

புதிய கட்டிடம் கட்டுவதற்குப் பணம் ஒதுக்கியுள்ளது.

350 Գ. ԼՆԻՆՈՒԴ ԴԴ ԽՆԼՄՅՈՒՆՆԵՐ Դ ԽՅՆՄՅՈՒՆՆԵՐ ՅԴՅՈՒՆՆԵՐ ԴՆԼՆԵՐՈՒՆԴԴԴԼՅՈՒՆՆԵՐՅՈՒՆՆԵՐ	Смешать миндальную пасту с растопленным шоколадом. Темперировать до 24-26°С.
350 Գ. ԵՅԴՅՈՒՆՆԵՐ ՍԵՐՎԵՐՅՈՒՆՆԵՐ 10#	

Шоколадный декор:

300 г.	белого шоколада 35%	Растопить шоколад, добавить в машину для конширования с чаем матча. Перемешать.
10 г.	чая матча	

Сборка:

Вылить слой джандуйи (350г) сверху на мармелад. Дать закристаллизоваться в холодильнике при 5°С примерно 10 минут. Перевернуть слой, на мармелад вылить джандую (350 г), дать закристаллизоваться при 15°С примерно 30 минут. Нарезать круги диаметром 4 см. Уложить между 2-мя дисками сабле, предварительно смазанными растопленным шоколадом Дульче. Сделать декор в виде «отпечатка» из зеленого шоколада, спользуя замороженный штамп.



17



Сабле Бретон

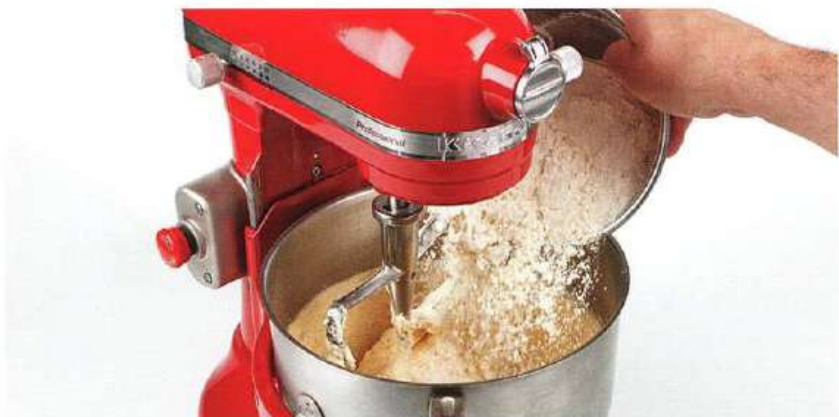
Среди разновидностей сабле с более воздушной текстурой сабле Бретон является лучшим примером. Бретань – место происхождения сабле Бретон. Для меня это одно из лучших «печений к чаю». Но мы не можем говорить о каком-то одном рецепте, потому что их много, почти столько же, сколько деревень в Бретани. Цель состоит в получении легкого и хрустящего печенья. Поэтому в начале процесса смешивания мы эмульгируем размягченное сливочное масло с миндалем и сахарной пудрой, постепенно делая смесь воздушной. Добавление подходящей муки – муки для кексов или муки с низким содержанием глютена W110-130, поможет нам добиться легкости, которую мы ищем. По сравнению с оригинальным рецептом сабле Бретон, наш рецепт не содержит разрыхлителя. Однако в наши дни в других географических регионах изготавливают этот тип сабле с разрыхлителем, так как опираются на изначальный рецепт, в который добавлен разрыхлитель. Но с точки зрения технологии, мы добавляем воздух в эмульсию, поэтому этот ингредиент уже не нужен. Также разрыхлитель можем влиять на послевкусию печенья.

Сабле Бретон:

- 175 г. мягкого сливочного масла
- 7 г. флер де сель
- 80 г. миндальной муки
- 90 г. сахарной пудры
- 40 г. желтков
- 125 г. муки для кексов W110-130

Смешать масло с солью, сахарной пудрой и миндальную муку насадкой «лопатка». Смешивать 1 минуту и сделать эмульсию путем введения воздуха. Добавить желтки и муку. Перемешать. С помощью кондитерского мешка выдавить тесто в силиконовые формы диаметром 4 см, толщиной 1 см. Выпекать при 155°C 15 минут

Срок хранения: 30 дней
Количество: 35 шт



18



Печенье «Захер»

Печенье «Захер» показывает новую стадию моего отношения к «печенью к чаю» в общем, и к сабле в особенности. В общем плане это начало поиска нового формата печенья, а также это попытка переосмыслить классику через «печенье к чаю». В определенной точки зрения, это также новый этап работы с самых хрустящим, но самым хрупким видом сабле.

Как видно из трех последующих рецептов: печенье Захер, Реус и Черный лес не содержит яиц в тесте, поэтому очень хрупкие. По этой причине рекомендуется наносить на это печенье защитное покрытие, чтобы обеспечить стабильность и возможность обращения с ним. Можно покрыть повехность шоколадом или печенье полностью окунуть в шоколад. Хрустящая текстура этого сабле связана с карамелизацией коричневого сахара в рецепте.

Это хрустящее тесто доставило нам огромную радость на двух конкурсах Dulcyras «Лучшее печенье к чаю в Испании» в 2015 и 2020 годах. В 2015 году мы представили это печенье «Захер», разработанное совместно с Joe Moretones, с которым я работал несколько лет. Мы потратили 15 дней на размышление и работу над этим печеньем, которое победило в первом конкурсе, где приняли участие все кондитерские Испании.

Хрустящее сабле:

Срок хранения: 30 дней
Количество: 70 шт

300 г.	мягкого соленого сливочного масла	Смешать масло сахаром и миндальной мукой. Добавить муку и роялтин, перемешать. Раскатать тесто между 2 листами пергаменты толщиной 3 мм. Заморозить. Вырезать круги диаметром 4 см. Выложить на перфорированный силиконовый коврик. Выпекать при 155°C 16 минут.
240 г.	коричневого сахара	
240 г.	миндальной муки	
240 г.	муки	
80 г.	измельченного роялтина (вафли)	

Хрустящее шоколадное сабле:

300 г.	мягкого соленого сливочного масла	Смешать масло сахаром и миндальной мукой. Добавить муку, какао порошок и роялтин, перемешать. Раскатать тесто между 2 листами пергаменты толщиной 3 мм. Заморозить. Вырезать круги диаметром 4 см. Выложить на перфорированный силиконовый коврик. Выпекать при 155°C 16 минут.
240 г.	коричневого сахара	
240 г.	миндальной муки	
240 г.	муки	
40 г.	какао-порошка	
80 г.	измельченного роялтина (вафли)	

Мармелад с абрикосом:

350 г.	пюре абрикоса	Нагреть пюре до 40°C, добавить смесь из сахара (35г) и пектина. Довести до кипения. Добавить вторую часть сахара и глюкозный сироп. Варить до 104°C или 70° Brіx. Снять с огня, добавить кислоту, размешать. Распределить быстро толщиной 2 мм с помощью силиконовой линейки.
9 г.	желтого пектина	
35 г.	сахара	
75 г.	глюкозного сиропа	
375 г.	сахара	
14 г.	раствора тартарной кислоты (7 г воды +7 г кислоты)	

Джандуйя с миндалем и белым шоколадом:

350 г.	пасты из жареного и соленого миндаля	Смешать миндальную пасту с растопленным шоколадом. Темперировать до 24-26°C.
350 г.	белого шоколада 35%	

Джандуйя с молочным шоколадом:

175 г. 175 г пасты из жареного и
соленого миндаля
175 г. 175 г молочного шоколада 40%

Смешать миндальную пасту с растопленным шоколадом. Темперировать до 24°C.

Сборка

Темный шоколад 61%
Молочный шоколад 35%

Вылить джандуйю с белым шоколадом (350 г) сверху на мармелад. Дать закристаллизоваться в холодильнике при 5°C примерно 10 минут. Перевернуть слой. Вылить сверху джандуйю с молочным шоколадом (350 г). Дать закристаллизоваться при 15°C примерно 30 минут. Нарезать на круги диаметром 4 см. Покрыть шоколадное сабле темным шоколадом 61%. Хрустящее сабле покрыть молочным шоколадом 35%. Уложить диск из начинки между 2-мя дисками сабле. Феном или горелкой нагреть слегка слои джандуйи для склеивания поверхностей. Также можно просто выдавить на диски сабле джандуйю 24-26°C. Из темного шоколада сделать диски с печатью. Украсить печенье.









Печенье «Реус»

В 2020 году в Севилье компания Dulcyras организовала четвертое вручение награды за лучшее «печенье к чаю» в Испании, и нам посчастливилось снова выиграть благодаря данному печенью, которое мы назвали «Реус». На этот раз мне было ясно, что важно думать сначала о вкусе, а потом о дизайне. И я стал искать лучший фундук, разновидность фундука негрет из Таррагоны, чтобы улучшить джандуйю и придать аромат сабле. И мы выбрали подходящий для данного случая шоколад Azelia от Вальроны, который имеет нотки фундука. А с соленой карамелью мы получили третью текстуру, сливочную, но эластичную, это дало интересный вкусовой контраст. Что касается презентации, мы разработали индивидуальную форму с использованием 3D-принтера и небольшой термоформовочной машины. Сегодня технологии дают нам большие возможности, чтобы продолжать изменять мир к лучшему.

Хрустящее сабле:

200 г.	мягкого соленого сливочного масла	Смешать масло сахаром и миндальной мукой. Добавить муку и роялтин, перемешать. Раскатать тесто между 2 листами пергаменты толщиной 4 мм. Заморозить. Вырезать круги диаметром 4 см. Выложить на перфорированный силиконовый коврик. Выпекать при 150°C 16 минут.
160 г.	коричневого сахара	
160 г.	миндальной муки	
200 г.	муки	
50 г.	измельченного роялтина (вафли)	

I Срок хранения: 60 дней
Количество: 40 шт

Соленая карамель:

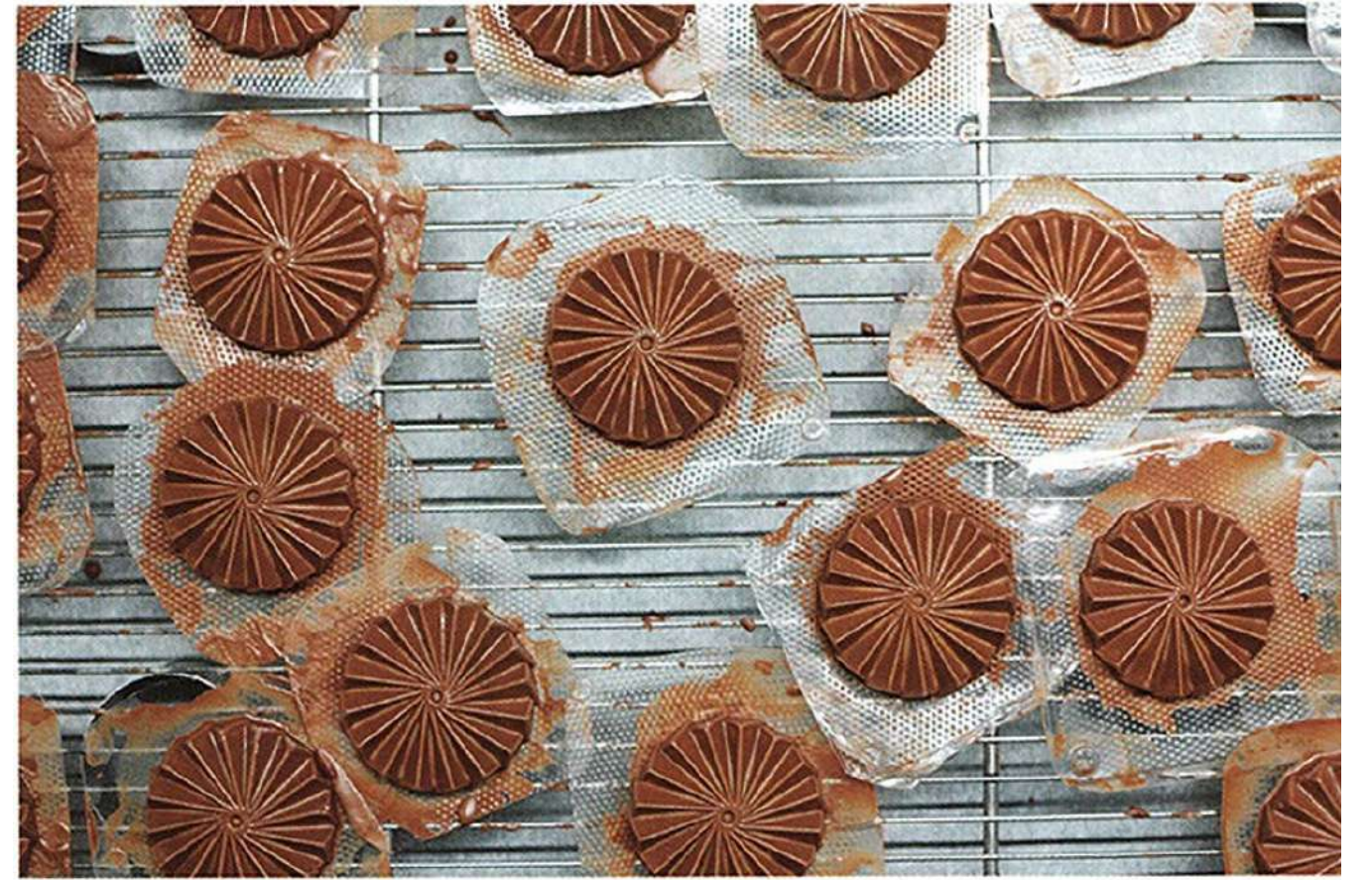
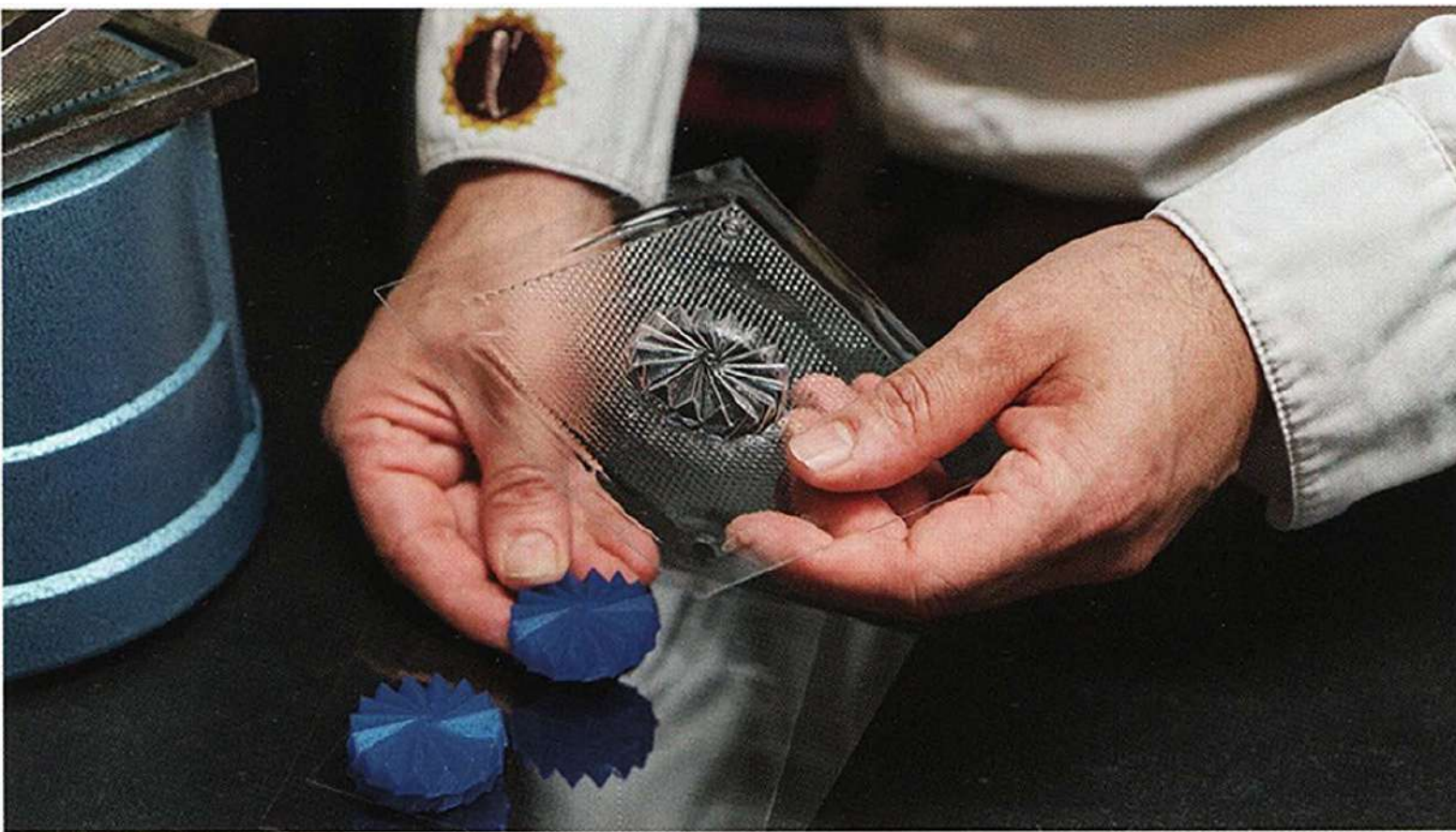
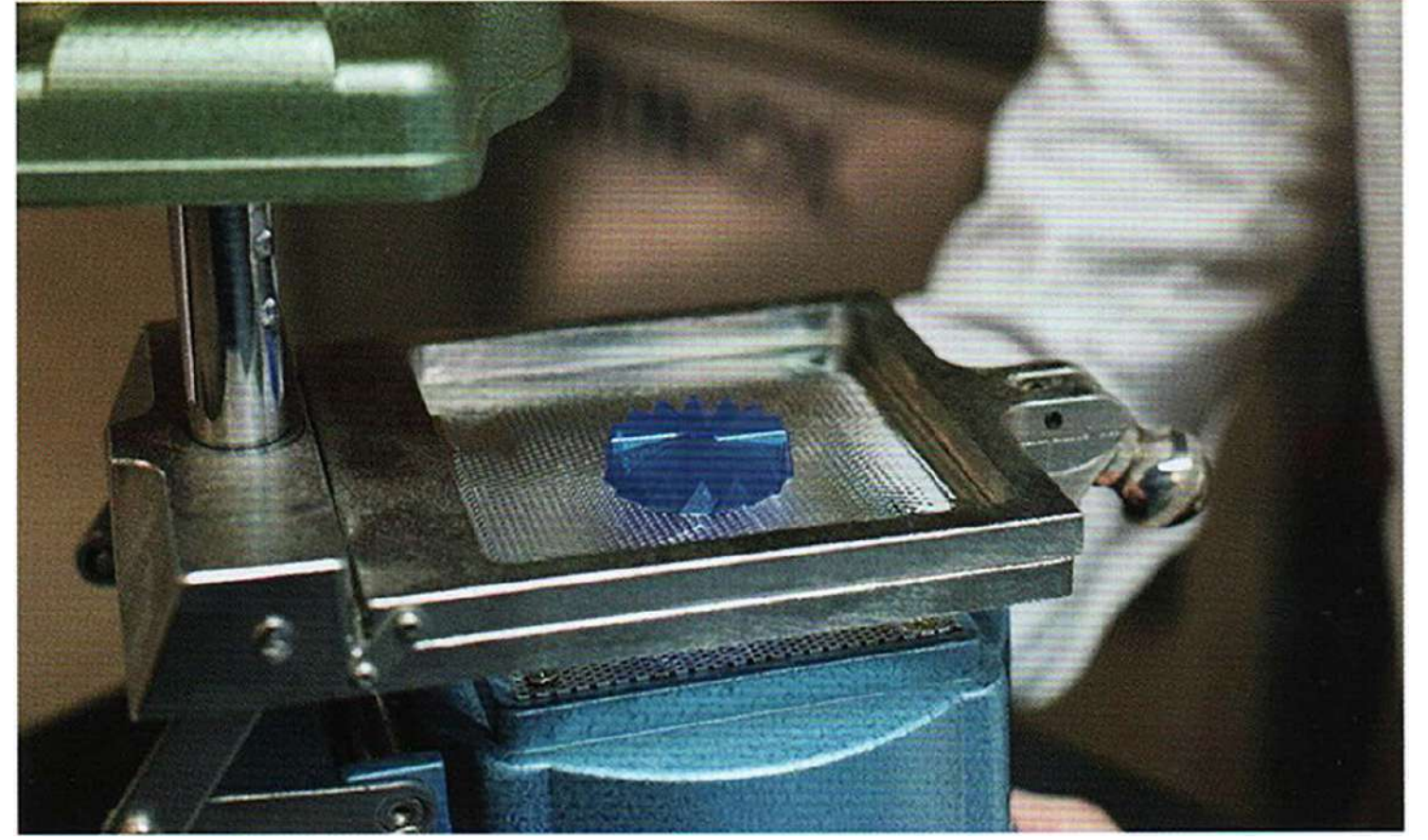
160 г.	сахара	Карамелизировать сахар, добавить глюкозу. Отдельно довести до кипения сливки, соль и сливочное масло. Вылить на карамель. Варить до 104°C, остудить
50 г.	сиропа глюкозы	
93 г.	сливок	
140 г.	сливочного масла	
2 г.	соли	

Джандуйя с фундуком:

200 г.	сахара	Сварить сироп из воды и сахара до 114°C. Добавить фундук, карамелизировать. Остудить, пробить до нужной текстуры. Смешать с растопленным шоколадом. Темперировать до 26°C.
70 г.	воды	
350 г.	пасты из жареного и фундука сорта негрет	
400 г.	молочного шоколада Azelia 35%	

Сборка

Молочный шоколад Azelia 35%	Покрывать пластиковые формы шоколадом Azelia, заполнить соленой карамелью и джандуйей, сверху уложить диск сабле, покрытый шоколадом Azelia
-----------------------------	---







Печенье «Черный лес»

Отсылка к классике открывает творческий путь в L’Atelier Barcelona. Преимуществом в этих случаях является то, что покупатели уже знакомы со вкусами и сочетаниями этой классики, даже если теперь они представлены в другом формате.

Наше печенье к чаю «Черный лес» представляет три стандартных вкуса, но в другой форме. Шоколадный бисквит теперь заменен на хрустящее шоколадное сабле, вишня – на вишневый мармелад, а густые сливки – на джандуйю из миндаля и белого шоколада. Кислотность вишни или гриота лучше всего сочетается со сладостью белого шоколада.

Хрустящее шоколадное сабле:

- 300 г. мягкого соленого сливочного масла
- 240 г. коричневого сахара
- 240 г. миндальной муки
- 240 г. муки
- 40 г. какао-порошка
- 80 г. измельченного роаятина (вафли)

Смешать масло сахаром и миндальной мукой. Добавить муку, какао порошок и роаятин, перемешать. Раскатать тесто между 2 листами пергамента толщиной 3 мм. Заморозить. Вырезать круги диаметром 4 см. Выложить на перфорированный силиконовый коврик. Выпекать при 155°C 16 минут.

Срок хранения: 60 дней
Количество: 40 шт



Джандуйя с миндалем и белым шоколадом:

- 350 г. пасты из жареного и соленого миндаля
- 350 г. белого шоколада 35%

Смешать миндальную пасту с растопленным шоколадом. Темперировать до 24-26°C.



Мармелад с вишней:

- 325 г. пюре вишни
- 9 г. желтого пектина
- 35 г. сахара
- 75 г. глюкозного сиропа
- 375 г. сахара
- 14 г. раствора тартарной кислоты (7 г воды +7 г кислоты)

Нагреть пюре до 40°C, добавить смесь из сахара (35г) и пектина. Довести до кипения. Добавить вторую часть сахара и глюкозный сироп. Варить до 104°C или 70° Brix. Снять с огня, добавить кислоту, размешать. Распределить быстро толщиной 2 мм с помощью силиконовой линейки.



Сборка

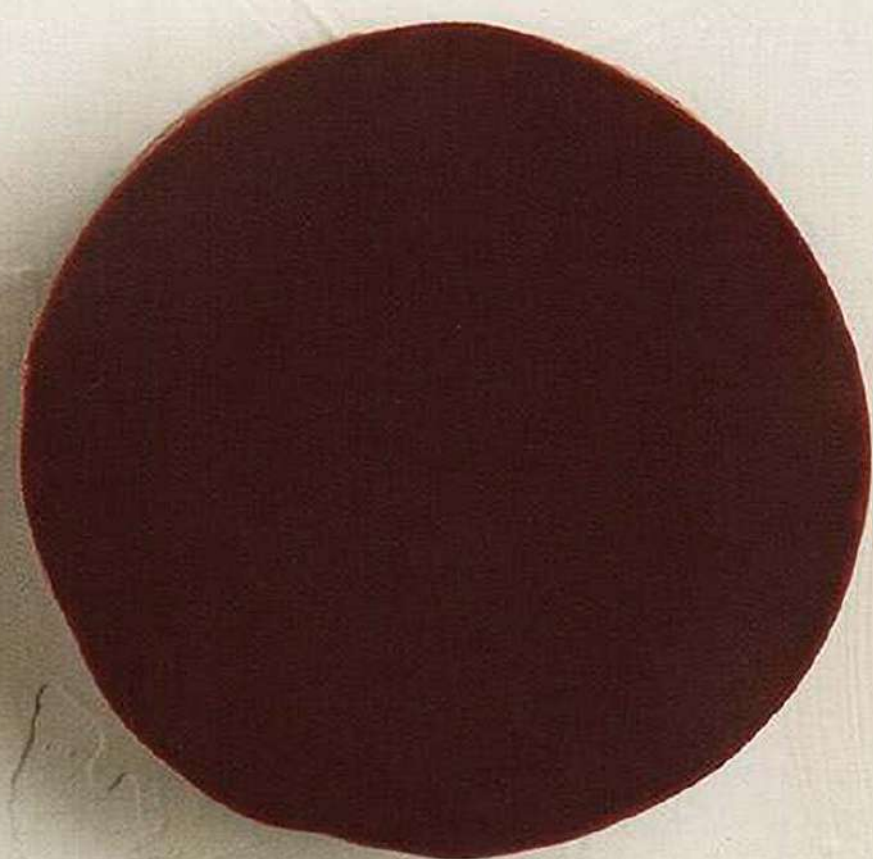
- Темный шоколад 61%

Вылить слой джандуйи (350 г) сверху на мармелад. Дать закристаллизоваться в холодильнике при 5°C примерно 15 минут. Перевернуть слой. Вылить сверху оставшееся количество джандуйи (350 г). Дать закристаллизоваться при 15°C примерно 30 минут. Нарезать на круги диаметром 4 см. Покрыть сабле темным шоколадом 61%. Уложить диск из начинки между 2-мя дисками сабле. Феном или горелкой нагреть слегка слои джандуйи для склеивания поверхностей. Также можно просто выдавить на сабле джандуйю 24-26°C. Из темного шоколада сделать диски с печатью на печенье.





21



Печенье «Флорентини»

Есть серьезные сомнения в итальянском происхождении флорентини. Как отмечает Эмико Дэвис, специалист по итальянской региональной кухне и автор книги «Флорентийская кухня: настоящая куня Флоренции», из-за своего внешнего вида и состава эта выпечка не имеет явного сходства с типичным флорентийским и тосканским печеньем, которые намного более тяжелые и твердые, не очень сладкие и обычно приготовленные из большого количества муки, такие как кантуччини из Прато, а также риччарелли и каваллуччи из Сиены. По мнению писателя, вполне вероятно, что сегодняшние флорентини происходят из Франции и были названы так в честь места рождения Екатерины Медичи, влиятельной королевы в истории Франции с гастрономической точки зрения. Согласно нескольким источникам, его название могло также относиться к золотой монете в Европе с 1252 по XV век, впервые отчеканенной во Флоренции. Флорентини – это карамель, приготовленная с небольшим количеством муки, что-то среднее между карамелизированным тьюилом и печеньем. Именно сахара при карамелизации формируют базу для лепестков миндаля. Таким образом, мука играет вторичную роль, так как лишь слегка усиливает структуру карамели. Я рекомендую продавать это печенье в герметичных пакетах или в вакуумных банках, чтобы сохранить всю его хрустящую корочку.

Флорентини:

- 120 г. сливок
- 100 г. сахара
- 70 г. глюкозы
- 20 г. меда
- 150 г. лепестков миндаля
- 40 г. муки для кексов W110-130

Довести до кипения сливки, сахар, мед и глюкозу. Снять с огня и добавить лепестки миндаля и муку. Смешать вместе. Выложить 8 г теста в силиконовые формы диаметром 4 см. Выпекать при 160°C 8 минут. Печенье должно хорошо карамелизироваться. Остудить.

Срок хранения: 15 дней в упаковке
Количество: 60 шт

Сборка

На ацетатную пленку распределить темперированный шоколад в виде дисков. Уложить флорентини сверху на каждый диск, дать закристаллизоваться.





Печенье «Флорентини с апельсиновым сабле»

Флорентини обычно содержат цукаты в дополнение к миндальным лепесткам. Однако цукаты твердеют при выпекании. Чтобы решить эту проблему, и в то же время создать новую версию, мы предлагаем совместить флорентини с сабле, которое будет включать в себя апельсиновые цукаты. Процесс состоит в том, чтобы сначала выпечь флорентини и сабле по отдельности, затем соединить 2 диска и выпечь вместе, благодаря карамелизации они идеально собираются в единое целое.

Флорентини:

- 120 г. сливок
- 100 г. сахара
- 70 г. глюкозы
- 20 г. меда
- 150 г. лепестков миндаля
- 40 г. муки для кексов W110-130

Довести до кипения сливки, сахар, мед и глюкозу. Снять с огня и добавить лепестки миндаля и муку. Смешать вместе. Выложить 8 г теста в силиконовые формы диаметром 4 см. Выпекать при 160°C 8 минут. Печенье должно хорошо карамелизироваться. Остудить.

Срок хранения: 15 дней
в упаковке
Количество: 50 шт

Апельсиновое сабле:

- 250 г. мягкого соленого сливочного масла
- 90 г. сахарной пудры
- 10 г. сваренного вкрутую желтка
- 250 г. муки для кексов W110-130
- 50 г. картофельного крахмала
- 100 г. апельсиновых цукатов

Смешать масло с сахарной пудрой. Добавить протертые через сито варенные желтки, вмешать муку и крахмал и цукаты. Раскатать тесто между 2 листами пергамента толщиной 6 мм. Заморозить. Вырезать круги диаметром 4 см. в силиконовые формы. Выпекать при 155°C 13 минут.

Сборка

Вынуть сабле из формы. Уложить их сверху на флорентини. Выпекать при 160°C в течение 4-х минут. Остудить. Вынуть из формы





Бисквитное печенье с манго и кокосом

В 1846 году в Нанте (Франция) была основана марка Lefevre-Utile, известная в сокращенном виде как LU, создавшая печенье, пользующееся большой популярностью во всем мире. В последние десятилетия 20 века компания способствовала широкомасштабной коммерциализации промышленного печенья как продукта массового потребления. Одним из творений, относящихся к этому периоду, является печенье Пима, состав которого отличается от типичного сухого «печенья к чаю». Это бисквит с джемом, глазированный шоколадом. Взяв за основу это легендарное печенье, мы предлагаем свою версию с более экзотическими вкусами: мягкий бисквит с кокосом и лаймом, джем из манго и ганаш из темного шоколада. В результате получается чрезвычайно изысканный продукт, который может состоять из множества комбинаций между фруктами, выбранными для бисквита и для джема.

Мягкий кокосово-лаймовый бисквит:

- 100 г. яиц
- 80 г. мелкого сахара
- 40 г. меда из цветков апельсина
- 5 г. ванильного экстракта
- 100 г. кокосовой стружки
- 1 шт. цедры лайма
- 65 г. муки для кексов W110-130
- 2 г. разрыхлителя
- 80 г. сливочного масла

Взбить яйца с сахаром до светлого цвета. Добавить мед, ванильный экстракт, цедру лайма, кокосовую стружку и муку, просеянную с разрыхлителем. Добавить растопленное сливочное масло 50°C. Убрать тесто в холодильник на 1 час. Заполнить силиконовые формы 3.5см шириной тестом высотой 4мм. Выпекать при 190°C 5 минут. Вынуть из духовки, сразу перевернуть. Аккуратно прижать, чтобы сделать плоскими основаниями.

Срок хранения: 7 дней
Количество: 50 шт

Манговый джем:

- 250 г. очищенного свежего манго
- 100 г. сахара
- 5 г. пектина NH

Нарезать манго на кубики. Нагреть до 40°C, добавить смесь сахара с пектином. Довести до кипения. Остудить.

Ганаш с темным шоколадом:

- 250 г. сливок
- 45 г. инвертного сахара
- 260 г. темного шоколада 61%
- 50 г. сливочного масла

Нагреть сливки и инвертный сахар до 60°C. Вылить на растопленный до 40°C темный шоколад. Пробить блендером. При температуре смеси >35°C смешать со сливочным маслом.

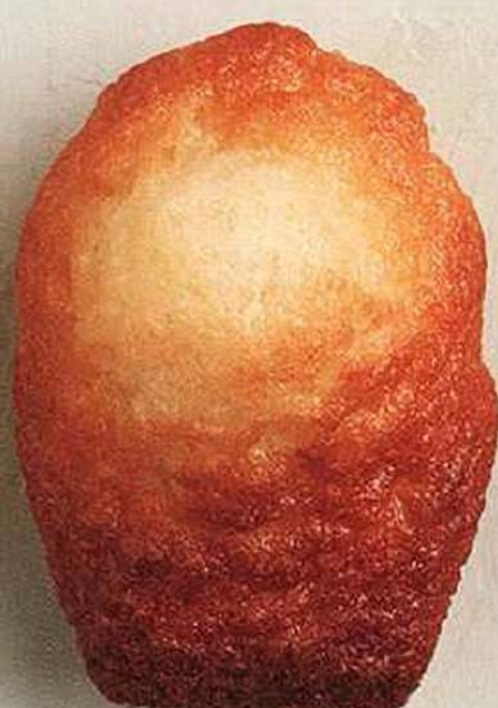
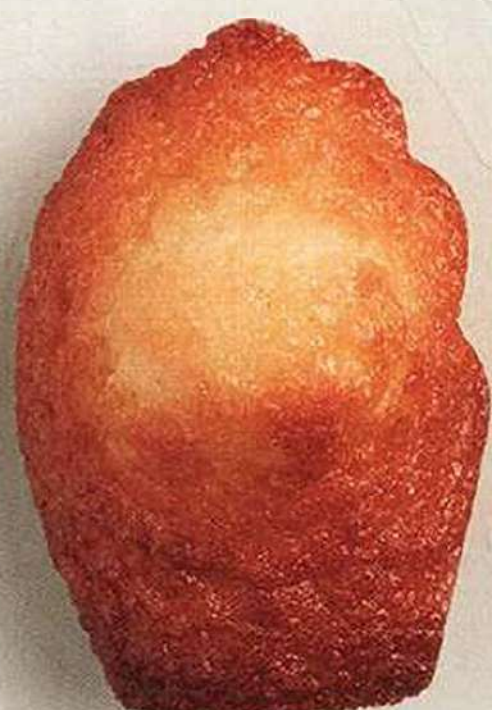
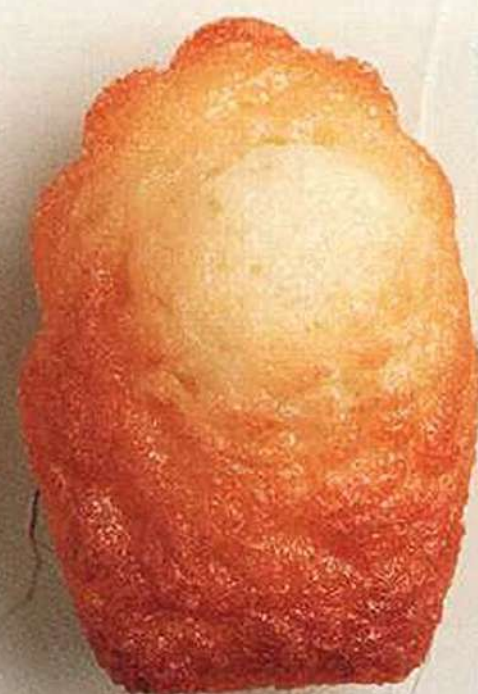
Сборка:

- 500 г. молочного шоколада 40%

Заполнить силиконовые формы-полусферы диаметром 3.5 см (высотой 2 см) темперированным молочным шоколадом. Дать закристаллизоваться. Заполнить манговым джемом и шоколадным ганашом. Сверху уложить диски бисквита. Дать закристаллизоваться при 15°C в течение 3 часов. Вынуть из формы.







Мадлен

Как и в случае с бесчисленными рецептами, происхождение мадлен полностью непонятно. Согласно Larousse Gastronomique, польский король Станислав Лещинский (1676-1766) обнаружил это печенье, приготовленное молодой крестьянкой Мадлен Пальмье, когда он отправился на охоту во Французский городок Коммерси. Они ему так понравились, что он назвал их в честь девочки. Печенье «Мадлен» вскоре завоевало двор Версаля, а затем и Парижа. Испанская версия указывает, что молодая девушка по имени Магдалена продавала эту выпечку по дороге в Сантьяго в качестве сувенира, напоминающего раковину морского гребешка, один из символов паломников. В нашей версии мы покрываем мадлен малиновым шоколадом, это также добавляет декоративный штрих.

Мадлен:

- 4 шт. яиц
- 170 г. сахара
- 40 г. меда
- 180 г. муки для кексов W110-130
- 6 г. разрыхлителя
- 8 г. соли
- 180 г. сливочного масла

Взбить яйца с сахаром, добавить мед, муку с разрыхлителем. Добавить растопленное сливочное масло 50°C. Убрать тесто в холодильник минимум на 3 часа. Заполнить силиконовые формы для мадлен. Выпекать при 195°C 6 минут. Охладить.

Срок хранения: 6 дней в упаковке
Количество: 50 шт

Сборка:

- 300 г. малинового шоколада Вальрона

Малиновый шоколад растопить, темперировать. Вылить в формы для мадлен, уложить готовые печенье. Дать застыть.



25



Экстра шоколадные мадлен

Наши экстра шоколадные мадлен имеют особенность. Какао впитывает воду и сушит тесто, поэтому необходимо добавить в рецепт больше жидкости. Можно также сказать, что они меньше похожи на французские мадлен, поскольку мы отказались от сливочного масла по причине того, что этот жир заставляет тесто твердеть и густеть больше, чем другие масла. Мы используем растительное масло, которое не кристаллизуется при комнатной температуре и дает более мягкую консистенцию. Использование растительного масла имеет и другие преимущества, так как оно позволяет легко вынимать мадлен из формы, а также придает очень яркий цвет нижней части изделий.

Шоколадные мадлен:

- 125 г. молока
- 3 г. белого винного уксуса
- 130 г. воды
- 30 г. какао порошка 20-22%
- 140 г. муки для кексов W110-130
- 2 г. соли
- 65 г. разрыхлителя
- 1 шт. яйцо
- 200 г. сахара
- 100 г. растительного масла

Соединить молоко и белый винный уксус, дать постоять 15 минут.
Вскипятить воду с какао порошком, остудить. Просеять муку с разрыхлителем и солью.
Смешать молоко с яйцом и сахаром. Добавить мучную смесь, растительное масло и смесь с какао порошком, перемешать. Убрать тесто в холодильник минимум на 1 час. Заполнить силиконовые формы для мадлен. Выпекать при 165°C 10 минут. Охладить.

Срок хранения: 6 дней
в упаковке
Количество: 50 шт

Сборка

300 г темного шоколада 61%

Шоколад растопить, темперировать. Вылить в формы для мадлен, уложить готовые печенье. Дать застыть.

Примечание:

Если есть пахта, то ее можно использовать вместо смеси молока и уксуса. Берите такое же количество – 128 г.





Вулканы с кокосом и шоколадом

Мягкое тесто или бисквиты, которые обычно используются в кондитерских изделиях, также могут быть частью нашего ассортимента «печений к чаю». Чтобы сделать это, мы должны найти правильный формат и продлить их срок хранения. В случае с этим «вулканом», тесто сделано из мягкого кокосового бисквита с добавлением шоколадного ганаша. В идеале этот ганаш должен иметь чуть более жидкую консистенцию, но в то же время он должен быть идеально устойчив к выпеканию при 190°C в течение 6 минут. Для того, чтобы сделать его более стойким при выпечке, мы выбрали нейтральную глазурь, такую как Absolu Cristal, которая благодаря высокому содержанию пектина помогает предотвратить подгорание ганаша в духовке. Другим вариантом, также термостойким, может быть использование густого варенья вместо нейтральной глазури. Ганаш можно использовать в любом другом тесте типа мадлен или булочек на основе теста бриошь.

Мягкий кокосовый бисквит:

- 100 г. яиц
- 80 г. мелкого сахара
- 40 г. меда из цветков апельсина
- 5 г. ванильного экстракта
- 100 г. кокосовой стружки
- 65 г. муки для кексов W110-130
- 2 г. разрыхлителя
- 80 г. сливочного масла

Взбить яйца с сахаром до светлого цвета. Добавить мед, ванильный экстракт, кокосовую стружку и муку, просеянную с разрыхлителем. Добавить растопленное сливочное масло 50°C. Убрать тесто в холодильник на 1 час.

Срок хранения: 6 дней
Количество: 30 шт

Ганаш для выпечки:

- 50 г. темного шоколада 70%
- 75 г. нейтральной глазури Absolut Cristal
- 20 г. сливок

Растопить шоколад. Добавить нейтральную глазурь и сливки при 50°C.

Сборка:

Заполнить силиконовые формы 3.5см x2 см тестом. Выдавить с помощью кондитерского мешка ганаш внутрь теста. Выпекать при 190°C 6 минут.





Финансье с фундуком

Финансье – это бисквит, обогащенный ореховой пастой, обычно миндальной или фундучной, растопленным сливочным маслом и яичными белками. Это взбитое тесто с добавлением жира, которым можно наслаждаться в любое время дня, особенно с чашкой чая или кофе. Как продукт «для путешествий», он имеет более длительный срок хранения, чем другая выпечка. Финансье можно готовить с любым орехом: фисташками, кешью, соленый миндаль и т.д. Важно избегать чрезмерного выделения масла при обработки орехов. Если это произойдет, то тесто будет значительно плотнее и жир будет ощущаться при дегустации. Хотя финансье обычно содержит разрыхлитель, мы не используем его, добавляя яичные белки. Белок позволяет бисквитному тесту расширяться и приобретать структуру бисквита, характерную для финансье.

Финансье:

- 250 г. масла нуазетт
- 150 г. поджаренного фундука
- 300 г. сахара
- 100 г. муки для кексов W110-130
- 270 г. яичных белков
- 25 г. меда

Приготовить масло нуазетт: масло готовить до 150°C до светло- коричневого цвета. Процедить. При добавлении в тесто, температура масла должна быть ниже 90°C. Измельчить фундук с сахаром и мукой. Добавить белки, мед и в конце – масло нуазетт. Перемешать. Убрать тесто в холодильник на 1 час. Заполнить силиконовые формы 3.5см x2 см тестом. Выпекать при 190°C 6 минут.

Срок хранения: 6 дней
в упаковке
Количество: 35 шт

Примечание:

Не перегревайте орехи при измельчении, чтобы они не выделили масло.





«Русские сигареты»

Хрупкие и очень хрустящие из теста, похожего на вафельное. Эти цилиндры, известные, как «русские сигареты». Когда я учился делать эти «русские сигареты», их выкладывали с помощью кондитерского мешка на смазанные маслом противни. В результате всегда получалось немного толстоватое тесто. Однако, если тесто распределять с помощью спатулы и трафарета, то тесто будет тоньше, равномернее и более хрустящим. В этом рецепте, по сравнению с другими, мы значительно уменьшили количество сахара, чтобы найти идеальный баланс между маслом, мукой, сахарной пудрой и яичными белками. Таким образом, мы получаем не слишком сладкое «печенье к чаю» с превосходной текстурой.

Сигаретное тесто:

100 г. масла нуазетт
100 г. муки для кексов W110-130
100 г. сахарной пудры
3 г. соли
100 г. яичных белков

Приготовить масло нуазетт: масло готовить до 150°C до светло-коричневого цвета. Процедить. При добавлении в тесто, температура масла должна быть ниже 90°C. Муку просеять с сахарной пудрой, добавить белки, соль и масло нуазетт. Перемешать. Убрать тесто в холодильник на 1 час. Это сделает тесто плотнее.

Срок хранения: 15 дней
Количество: 20 шт

Сборка:

Уложить трафарет 15x8 см и толщиной 0.5мм на силиконовый коврик. С помощью спатулы распределить тесто. Выпекать при 165°C 7 минут. Вынуть из духовки, свернуть вокруг трубочки толщиной 1.5 см.



Двухцветные «Русские сигареты»

Использование трафаретов это уже сама по себе интересная техника. Мы решили придать элегантности нашему печенью, поэтому выбрали трафарет в виде осенних листьев, которые будут сделаны из такого же самого теста, только шоколадного. Рецепт тот же, но вместо 15 граммов муки, берем 15 грамм какао-порошка.

Шоколадное сигаретное тесто:

100 г.	масла нуазетт
86 г.	муки для кексов W110-130
15 г.	какао порошка
100 г.	сахарной пудры
3 г.	соли
100 г.	яичных белков

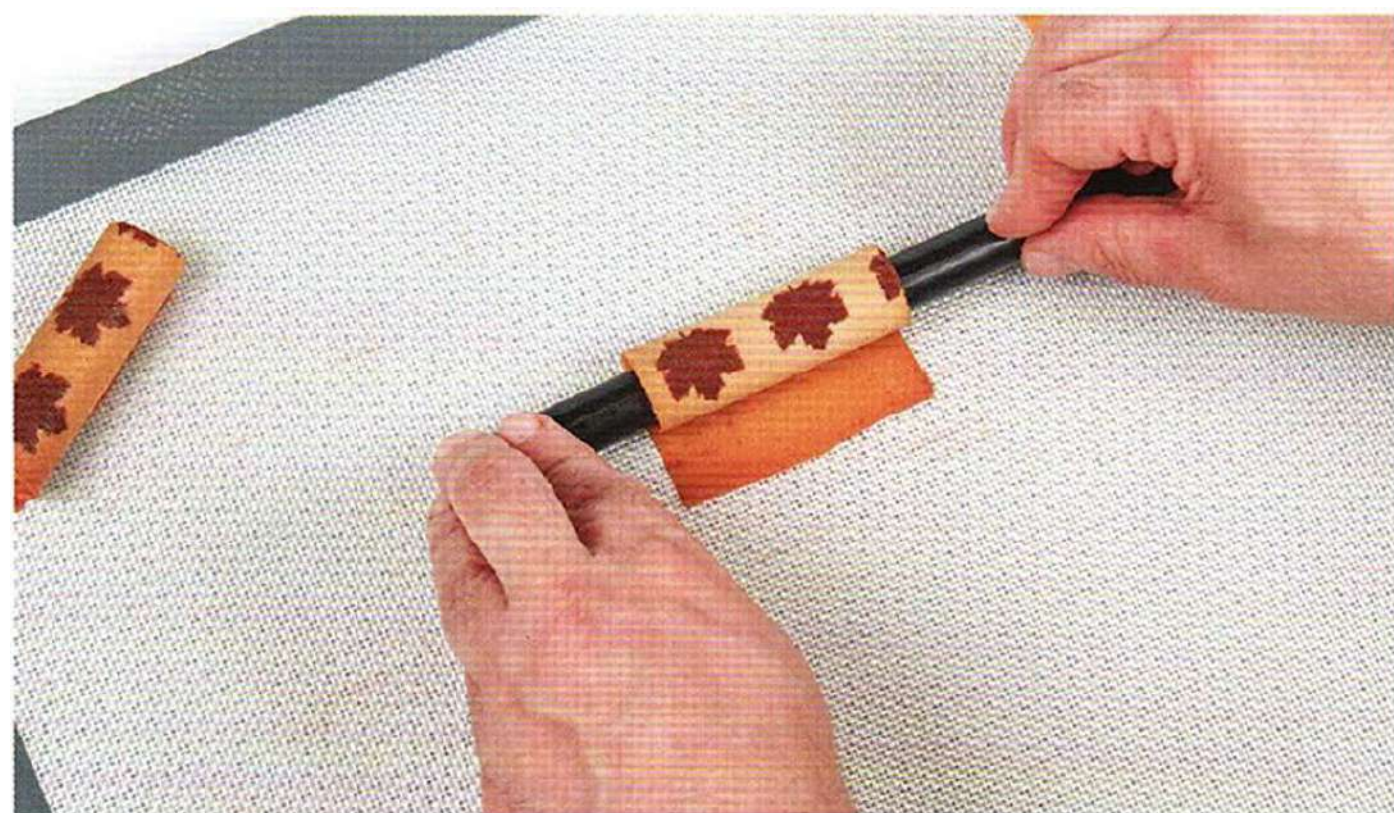
Приготовить масло нуазетт: масло готовить до 150°C до светло-коричневого цвета. Процедить. При добавлении в тесто, температура масла должна быть ниже 90°C. Муку просеять с сахарной пудрой и какао порошком, добавить белки, соль и масло нуазетт. Перемешать. Убрать тесто в холодильник на 1 час. Это делает тесто плотнее.

I Срок хранения: 15 дней
Количество: 35 шт

Сборка:

С помощью трафарета для листьев, распределить шоколадное тесто на силиконовом коврике. Заморозить. Уложить трафарет 11x8 см поверх листьев. С помощью спатулы распределить светлое тесто. Выпекать при 165°C 7 минут.

Вынуть из духовки, свернуть вокруг трубочки толщиной 1.5 см.



Осенние листья

Как настоящие осенние листья, они, кажется, сошли с двухцветных сигарет, чтобы обрести собственную жизнь в виде тонких хрустящих кусочков.

I Срок хранения: 15 дней
Количество: 80 шт

Шоколадное сигаретное тесто (см. рецепт выше).

Расположите трафарет в форме листа толщиной 1 мм на силиконовом коврик. Распределить шоколадное сигаретное тесто с помощью спатулы. Снять трафарет. Выпекать при 165°C 7 минут. Для придания объема поместите еще теплые листья в слегка изогнутые силиконовые формы.)





Вафли гофрети с пеканом

Гофрети – это сухое «печенье» к чаю, похожее на вафли, но приготовленные с помощью более легкого, хрустящего и сухого теста. Обычно его готовят из типичного швейцарского теста, bracelet, хотя часто его делают из сигаретного теста. Гофрети могут быть плоскими, сложенным веером или даже свернутыми. В словаре Анни Перрье-Робер «de la Gourmandise» говорится, что швейцарка Элизабетт Вегели впервые использовала начинку для вафель в 1938 году. Это были первые дни существования швейцарской вафельной фирмы Gottlieb, и идея заключалась в использовании крема пралине в качестве начинки для вафель.

Наша версия готовится из сигаретного теста и имеет плоский формат. Мы также решили наполнить их джандуйей из орехов пекан. Это тесто выпекается на вафельнице, хотя в качестве альтернативы его также можно выпекать в духовке при температуре 170°C. Однако при использовании вафельницы получается более плоское печенье с более хрустящей текстурой.

Сигаретное тесто:

- 100 г. масла нуазетт
- 100 г. муки для кексов W110-130
- 100 г. сахарной пудры
- 3 г. соли
- 100 г. яичных белков

Приготовить масло нуазетт: масло готовить до 150°C до светло-коричневого цвета. Процедить. При добавлении в тесто, температура масла должна быть ниже 90°C. Муку просеять с сахарной пудрой, добавить белки, соль и масло нуазетт. Перемешать. Убрать тесто в холодильник на 1 час. Это делает тесто плотнее.

Срок хранения: 15 дней
Количество: 30 шт

Джандуйя с пеканом:

- 300 г. пекановой пасты
- 300 г. молочного шоколада 40%

Смешать пасту с растопленным шоколадом. Темперировать до 24-26°C.

Сборка:

Нагреть вафельницу до 200°C. С помощью кондитерского мешка выдавить небольшое количество теста (8г), приготовить. Распределить джандуйю между 2-мя дисками гофрети. Из темного шоколада на поверхности сделать оттиск.



30



Пальмье (palmier) с водорослями и кунжутом

В словаре Анни Перрье-Робер «de la Gourmandise: конфеты и другие сладости» происхождение пальмье следует искать в Париже в 1930-х годах. Вполне вероятно, что возникновение этого кусоча слоеного теста произошло под вдохновением от Международной колониальной выставки, которая проходила в 1931 году. Пальмовый лист был в коллективном воображении того времени экзотическим элементом, связанным с заморскими колониями. Основой для пальмье является слоеное тесто с характерной легкой текстурой и сливочным вкусом. Эти две характеристики интересны для адаптации рецепта к формату «печенье к чаю». Чтобы усилить этот экзотический оттенок, мы сделали ставку на спирулину, тип одноклеточных водорослей, все чаще встречающихся в гастрономии. Спирулина дает интенсивный зеленый цвет, что позволяет отказаться от искусственных красителей. Чтобы не потерять этот цвет при выпечке, мы выпекаем пальмье при относительно низкой температуре и с открытой задвижкой в конвекционной печи.

Слоеное тесто:

- 250 г. муки средней силы W210-240
- 5 г. соли
- 125 г. воды
- 20 г. безводного сливочного масла 84%
- 170 г. безводного сливочного масла 84%
- 10 г. спирулины
- 50 г. черного кунжута

Смешать муку, соль, воду, 20г сливочного масла. Конечная температура теста должна быть 22°C. Сформировать шар, тесту дать отдохнуть 15 минут. Раскатать и положить в холодильник при 3°C.

Смешать 170 г сливочного масла со спирулиной, чтобы получить зеленое масло. Раскатать масло между 2-мя листами в квадрат 14x14 см. Охладить в холодильнике при 3°C.

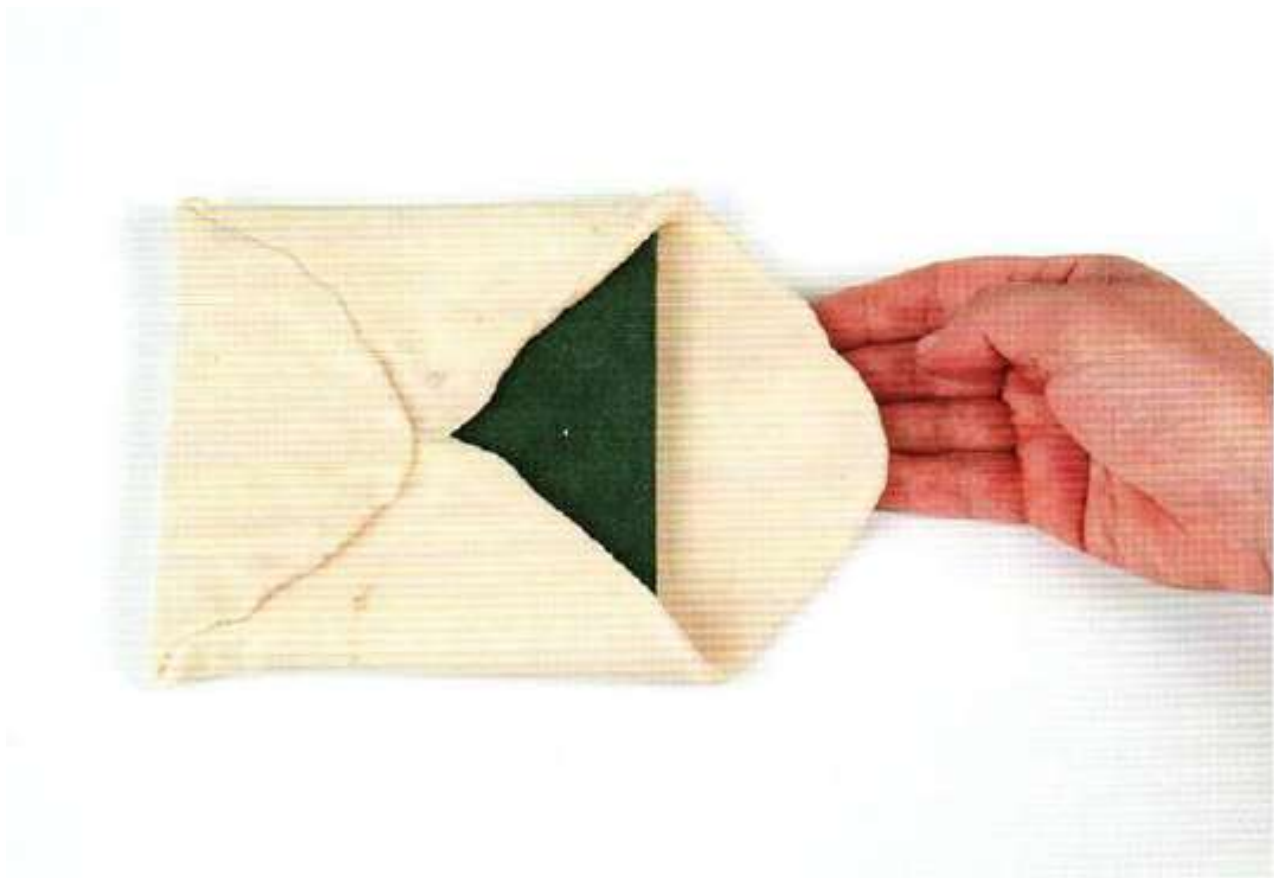
Раскатать охлажденное тесто в квадрат 20x20 см. Уложить масло в центр, сложить концы, чтобы они закрыли масло. Раскатать тесто с прямоугольником длиной 40 см. Сделать двойную складку (сложить в 4 раза). Охладить тесто при 3°C 1 час. Повторить процедуру раскатки и складывания. Охладить при 3°C 1 час.

Раскатать, сделать простую складку (сложить тесто в 3 раза). Дать тесту охладиться при 3°C 1 час.

Срок хранения: 6 дней
Количество: 20 шт

Сборка:

Раскатать тесто в квадрат 25x25 см толщиной 2.5 мм. Скатать края, чтобы получились цилиндры. Побрызгать водой, посыпать кунжутом. Нарезать толщиной 1 см. Уложить на противень, застеленный пергаментом. Выпекать при 150°C с конвекцией 25 минут.







Мендианы

Эти сладости присутствуют практически по всему Средиземноморью с различными названиями и небольшими вариациями. Во Франции они известны как мендианы (mendicants) и обычно состоят из шоколадной основы с орехами и сухофруктами – фундука, миндаля, изюма и сушеного инжира. Каждый орех добавляет цвет, который идентифицируется с каждым из бродячих религиозных орденов (mendicant), отсюда и название. Испанская версия известна как musico, по-видимому, в Каталонии музыкантам, отправлявшимся играть в деревни, в подарок давали орехи и сухофрукты, продукты, которыми они не пачкали руки и могли продолжать играть. Под этим названием производятся десерты, пирожные, а также печенье к чаю, похожее на то, что мы представляем здесь. Наша основа – крошка, а формат, более игривый и менее распространенный, - кольцо, полученное с помощью молда.

Крамбл:

- 110 г. муки для кексов W110-130
- 100 г. фундучной муки
- 4 г. флер де сель
- 100 г. коричневого сахара
- 100 г. сливочного масла (холодного)

Смешать муку, фундучную муку, соль, коричневый сахар и сливочное масло, порезанное на кусочки, до получения комочков. Выпекать при 155°C 15 минут.

Смесь орехов и сухофруктов:

- 50 г. изюма
- 50 г. рубленого пекана
- 50 г. рубленого миндаля
- 50 г. рубленого фундука

Смешать все ингредиенты до однородности.

Сборка:

- 300 г. молочного шоколада 40%

Используйте поликарбонатную или силиконовую форму. Уложить на дно орехи и сухофрукты, залейте темперированным шоколадом и посыпьте крамблом. Дайте шоколаду закристаллизоваться. Вынуть из формы.

Срок хранения: 15 дней
Количество: 30 шт





Шоколадный спекулюс

Этот вид печенья изначально был связан с определенным календарным периодом, но с приходом промышленности его потребление стало не только глобальным, но и всесезонным. Печенье спекулюс произошло в различных частях Европы (Бельгия, Голландия, Германия – Вестфалия и Рейнланд, северная Франция) и тесно связано с Рождеством и формами, напоминающими жизнь Николая Барийского, чья фигура породила создание Санта-Клауса. Печенье имеет компактную структуру из-за слабого развития при выпекании и характеризуется ярко выраженным пряным ароматом, в основном корицы, но также ароматом семян аниса, имбиря, гвоздики и мускатного ореха.

Спекулюс:

- 275 г. муки для кексов W110-130
- 2 г. соды
- 90 г. сливочного масла
- 110 г. коричневого сахара
- 50 г. яиц
- 8 г. смесь специй для спекулюса
- 2 г. соли

Просеять муку с содой. Мягкое сливочное масло смешать с сахаром. Добавить яйца, смесь специй, соль. Всыпать муку с содой. Перемешать. Раскатать между 2-мя листами пергамента. Отправить в морозилку, пока тесто не станет твердым. Нарезать тесто на прямоугольники. Уложить на перфорированный силиконовый коврик. Выпекать при 160°C 15 минут.

Срок хранения: 30 дней
Количество: 25 шт

Смесь специй:

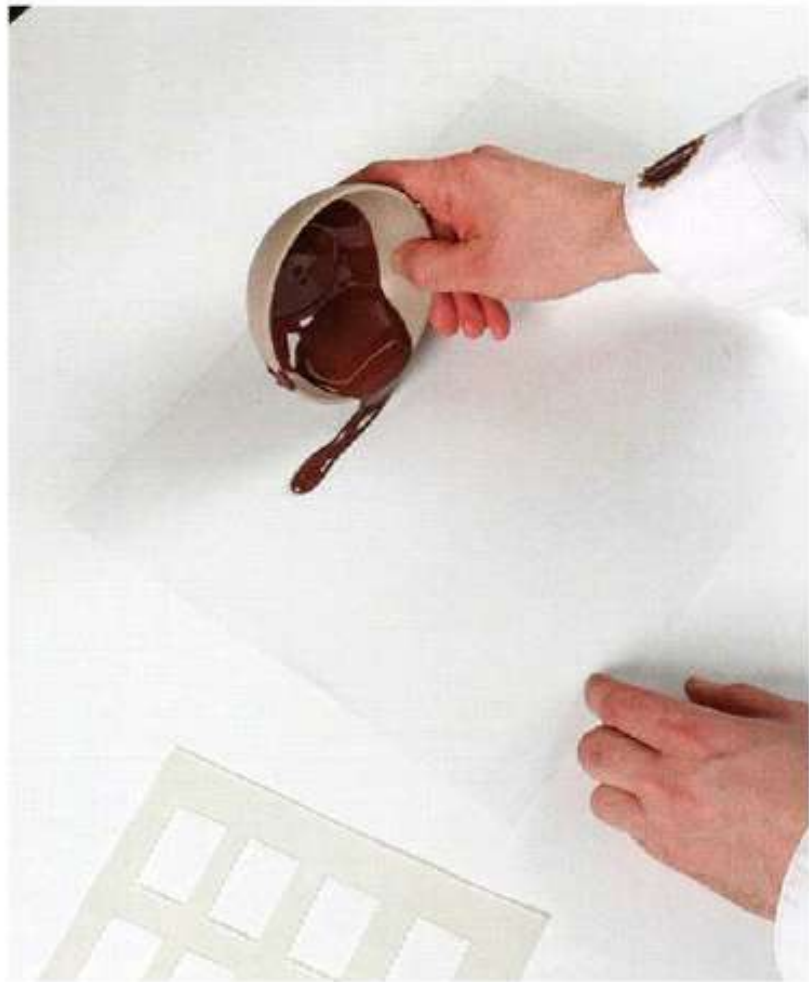
- 20 г. корицы
- 5 г. аниса
- 10 г. молотого имбиря
- 3 шт. бутонов гвоздики
- 3 г. мускатного ореха

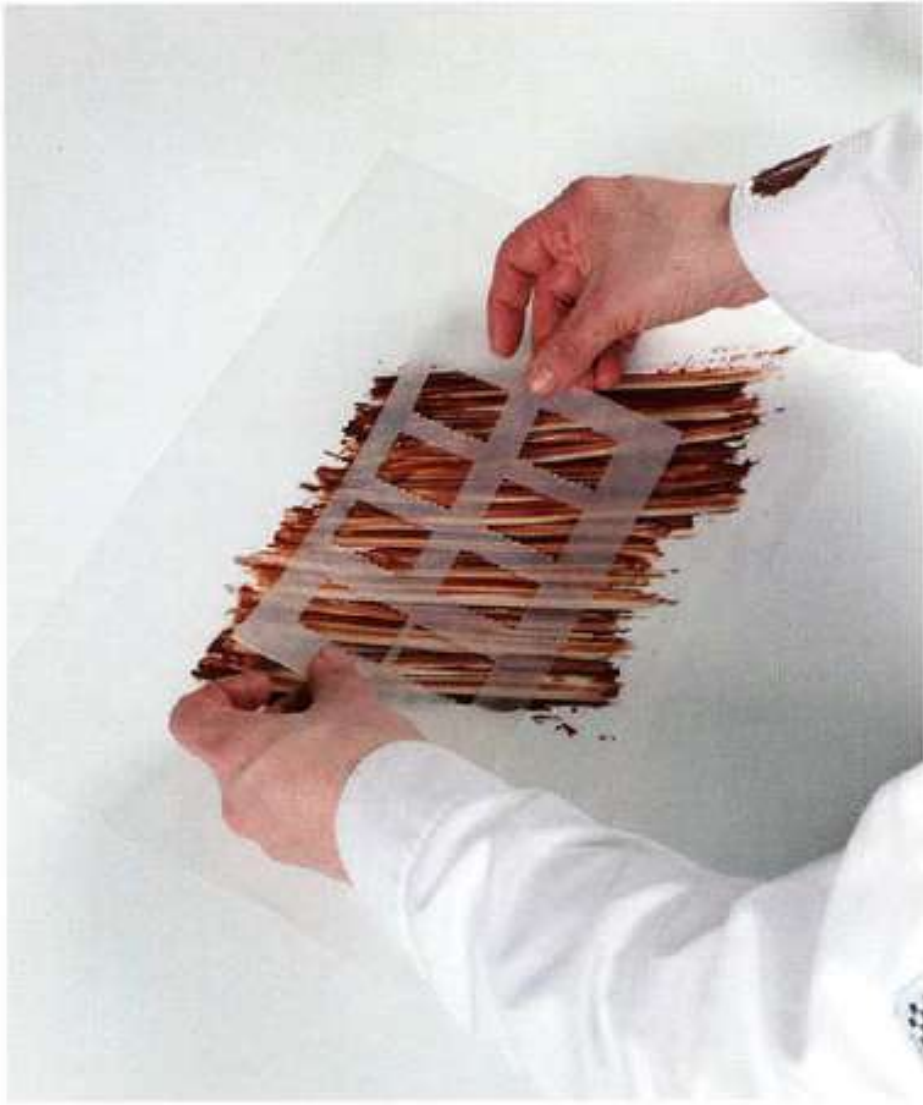
Смолоть специи до мелкого состояния.

Сборка:

- 100 г. темного шоколада 70%
- 300 г. молочного шоколада 40%

Темным шоколадом сделать полосы на ацетатной пленке. Дать закристаллизоваться. Уложить сверху шаблон для прямоугольников. Вылить на шаблон темперированный молочный шоколад. Сверху уложить выпеченное печенье. Дать застыть. (30 минут при 15°C. Снять шаблон







Вафли с козьим сыром и томатами

Это печенье является адаптацией блюда шеф-повара Оливера Пенья из ресторана Enigma. В него добавляют муку юкки вместо обычной пшеничной муки. Таким образом, мы можем предложить чайное печенье без глютена, чтобы удовлетворить явно растущий спрос. А также это очень универсальное тесто, так как его можно печь в духовке, готовить в сковороде и даже жарить, получается разный результат. Например, в духовке тесто раздувается, как попкорн, а в сковороде получаются похожие на классические мини-арепы. В качестве начинки мы выбрали «пикантную джандуйю» с помидорами и миндалем, а чтобы не сокращать его стабильность и срок годности, мы выбрали ингредиенты, в которые не добавляют воду, например, сушеные помидоры.

Вафли:

- 200 г. муки для кексов W110-130
- 140 г. сахара
- 480 г. воды
- 5 г. ванильного экстракта
- 20 г. сливочного масла

Смешать муку с сахаром, добавить воду и ванильный экстракт, смешать до гладкого теста, все комочки должны разойтись. Добавить растопленное до 50°C сливочное масло. Дать тесту остыть в холодильнике 1 час, потом использовать.

Срок хранения: 15 дней
Количество: 26 шт

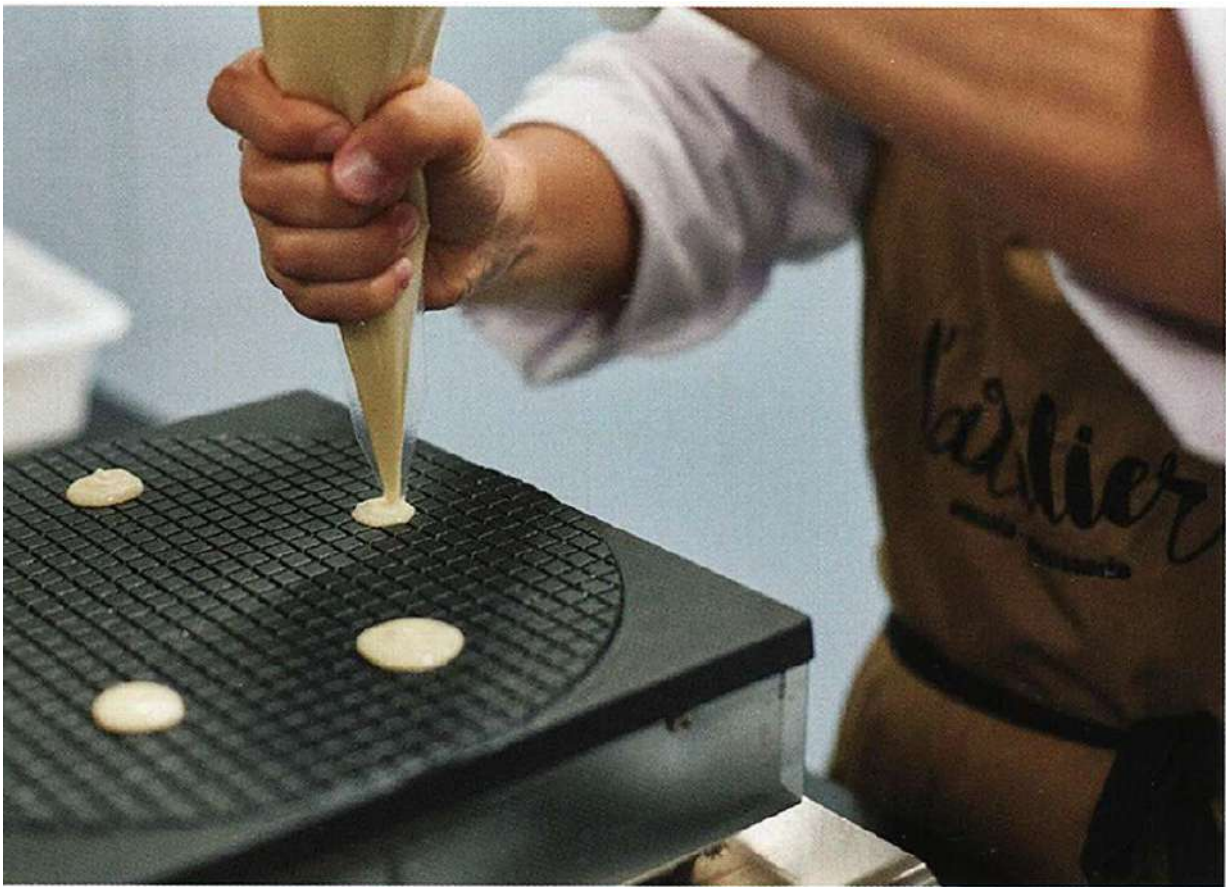
Джандуйя с томатами и миндалем:

- 200 г. жареного и соленого миндаля Marcona
- 30 г. сублимированного томата
- 30 г. оливкового масла
- 3 г. молотого черного перца
- 60 г. какао масла

Пробить миндаль и сублимированный томат, оливковое масло, перец и растопленное какао масло при 40°C. Если есть машина для конширования или каменная мельница, то коншировать в течение 3-х часов. С помощью конширования томаты очень хорошо перемешиваются с шоколадом и текстура не имеет крупинчатую структуру. Темперировать до текстуры пасты

Сборка:

Выдавите томатную пасту на вафлю, накройте второй вафлей.





Чуррос с козьим сыром

Из того же теста из юкки и козьего сыра, созданного, вдохновишись рецептом повара Оливера Пенья, и используемого в вафлях с сыром и помидорами, мы также приготовили чуррос. Так как тесто обжаривалось, его следует использовать немедленно. При подаче мы добавим конкассе из помидоров и базилика, чтобы придать им более гастрономический оттенок. С другой стороны, важно отсадить спирали на квадратный или круглый кусок пергаментной бумаги одинакового размера, чтобы отсадить диаметр 10 см. Этот размер мы берем как порцию.

Тесто с южкой и козьим сыром:

- 120 г. воды
- 150 г. муки юкки
- 150 г. рулет козьего сыра без корочки

Нагреть воду до 60°C. Добавить муку юкки. Пробить блендером до гладкости, текстура должна быть без комочков. Вмешать козий сыр спатулой. Нарезать пергамент на кусочки, чтобы можно было отсадить спираль диаметром 10 см. Используя насадку «звезда» размером 8мм, выдавить тесто в виде спирали. Подсушить тесто примерно 5 минут. Жарить в масле при 180°C (будьте аккуратны – масло разбрызгивается).

Срок хранения: подавать сразу
Количество: 15 шт

Конкассе с томатами и базиликом:

- 10 шт. очищенных от кожицы и семян томатов
- 20 г. белого винного уксуса
- 3 г. соли
- 2 г. черного перца
- 5 г. сахара
- 5 шт. листьев базилика

Высушить томаты при 60°C 2 часа. Нарубить, добавить уксус, соль, сахар, черный перец и нарубленный базилик. Конкассе может храниться несколько дней, но важны органолептические свойства. Конкассе уложить на чуррос.





Вафельные трубочки

Вафельная трубочка – это разновидность скрученных вафель, которые, по всей вероятности, родом из Испании. Это легкое и хрустящее тесто из муки, сахара и масла, приправленное ванилью, очень популярно в таких городах, как Мадрид, где до сих пор существует образ баркильеро – уличного торговца этим деликатесом. В Каталонии вафельные трубочки известны, как «неула», происхождение которых предшествует туррону. В статье гастронома Нестора Лухана «Краткая история турронов и вафель», опубликованной в 1975 г в журнале Historia y Vida, он объясняет, что «neula» означает «туман» и происходит от латинского «туманность». Это слово описывает тонкость и легкость десерта, который на Рождество контрастировал с богатством туррона на каталонских, майорканских и валенсийских столах. Автор утверждает, что «неулы» впервые появляются на банкете короля Арагона Якова I Завоевателя, отмечаемом в 1267 году. Согласно Лухану, цилиндрическая форма «неулы» появилась гораздо позже, возможно в 17 веке, и в них отливались знаки, сигналы, эмблемы и даже краткие тексты религиозных молитв, как это показано в некоторых отрывках такого универсального произведения, как «Дон Кихот».

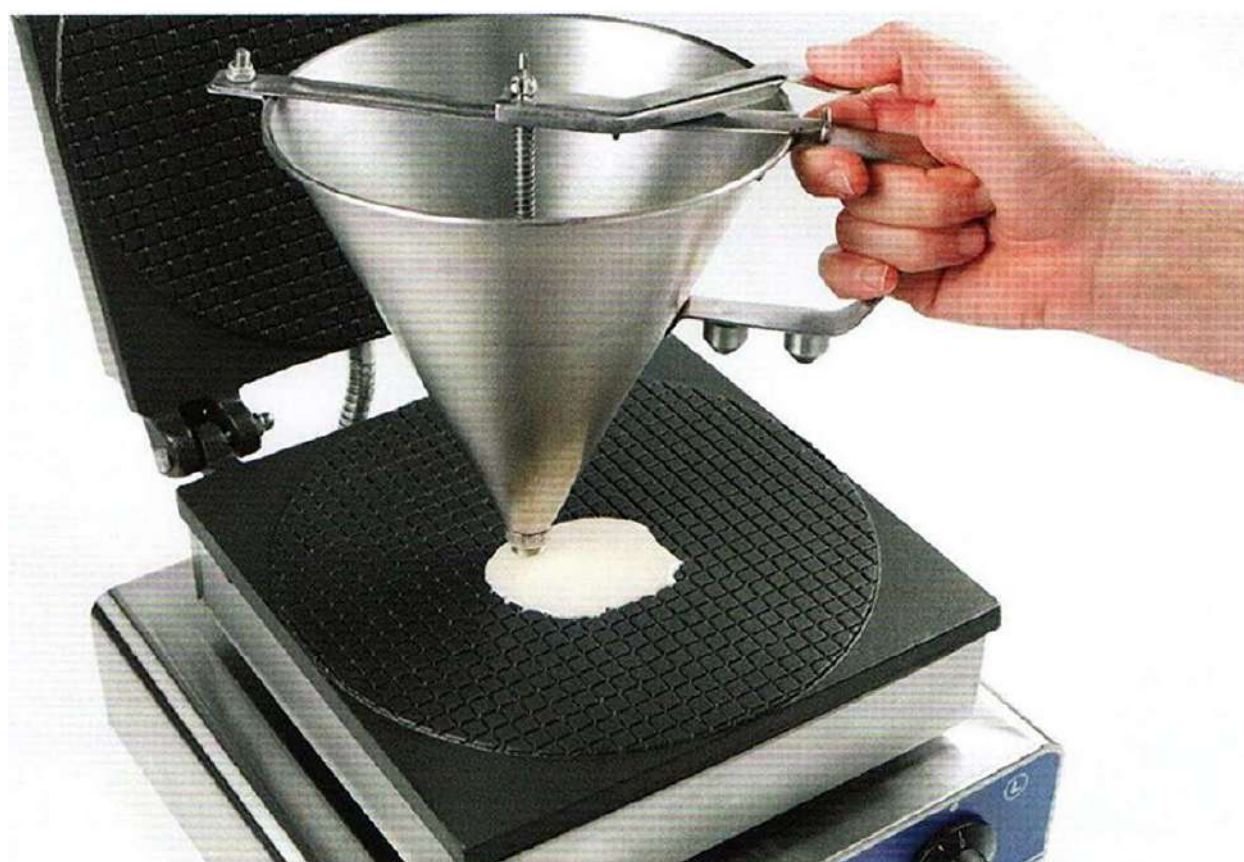
Вафельное тесто:

200 г.	муки для кексов W110-130
140 г.	сахара
480 г.	воды
5 г.	ванильного экстракта
20 г.	сливочного масла

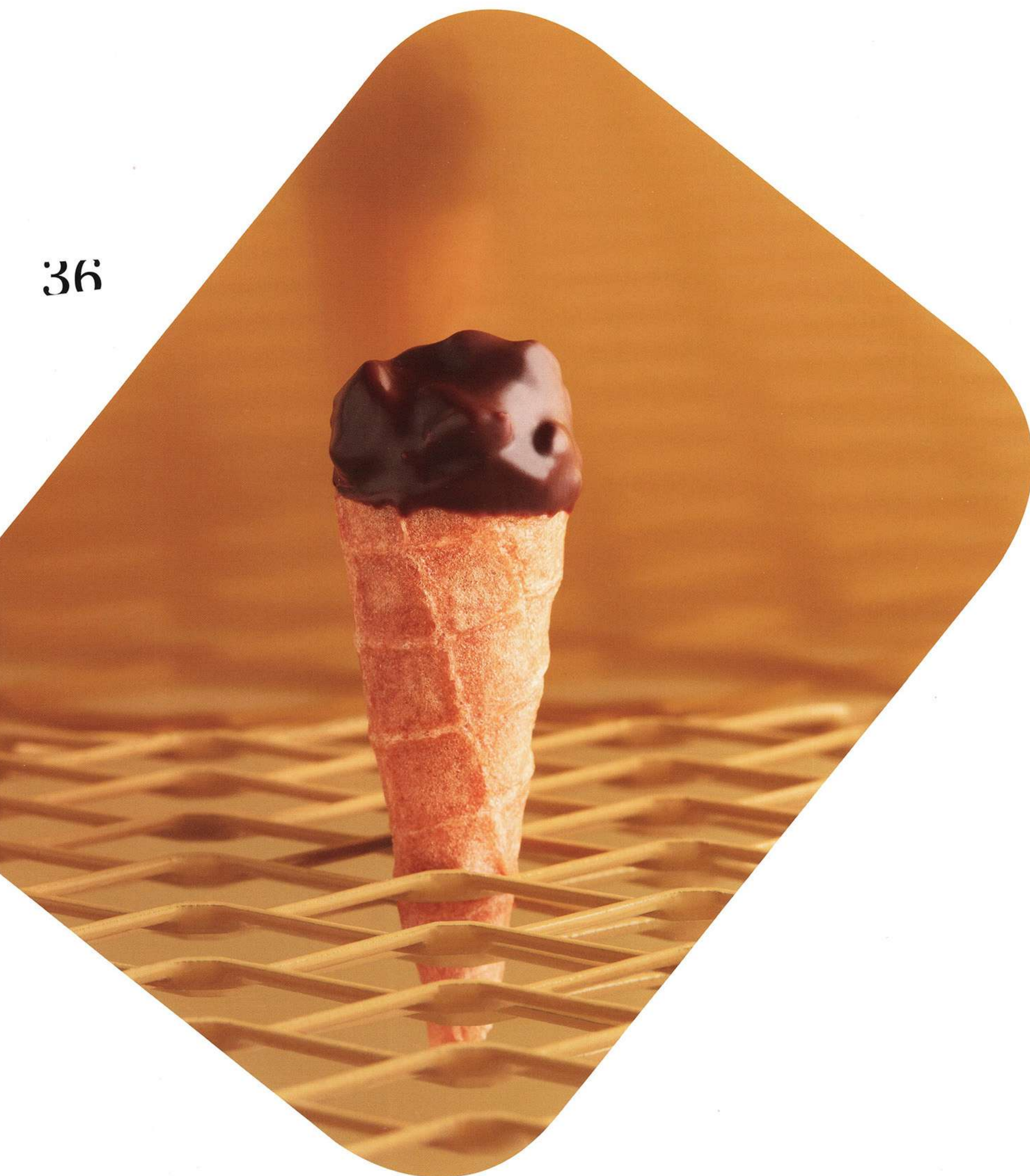
Смешать муку с сахаром, добавить воду и ванильный экстракт, смешать до гладкого теста, все комочки должны разойтись. Добавить растопленное до 50°C сливочное масло. Дать тесту остыть в холодильнике 1 час, потом использовать.

Нагреть вафельницу до 200°C. С помощью кондитерского мешка выдавить небольшое количество теста. Испечь. В горячем состоянии скатать в трубочку с помощью трубочки или цилиндра.

I Срок хранения: 30 дней
Количество: 30 шт



36



Рожок с джандуйей

Джандуйя – один из классических вкусов в производстве конфет, а также для «печений к чаю». Одна из особенностей, которая делает начинки из джандуйи особенно интересными, заключается в том, что они не сокращают срок годности готового продукта, так как практически не обладают активностью воды. Благодаря характеристикам джандуйи мы можем обойтись без покрытия внутренней части конуса для его коммерческого использования. Однако, если мы это сделаем, они могут храниться даже месяцами. Еще одним интересным техническим моментом является то, что перед закатыванием в конус нужно сделать начальную складку. Это делается для того, чтобы конструкция выдержала вес начинки. В конце формования нужно хорошо прижать конец для герметизации.

Вафельное тесто:

200 г.	муки для кексов W110-130
140 г.	сахара
480 г.	воды
5 г.	ванильного экстракта
20 г.	сливочного масла

Смешать муку с сахаром, добавить воду и ванильный экстракт, смешать до гладкого теста, все комочки должны разойтись. Добавить растопленное до 50°C сливочное масло. Дать тесту остыть в холодильнике 1 час, потом использовать.
Нагреть вафельницу до 200°C. С помощью кондитерского мешка выдавить небольшое количество теста. Испечь. В горячем состоянии скатать в трубочку с помощью трубочки или цилиндра.

Срок хранения: 30 дней
Количество: 30 шт

Начинка из джандуйи:

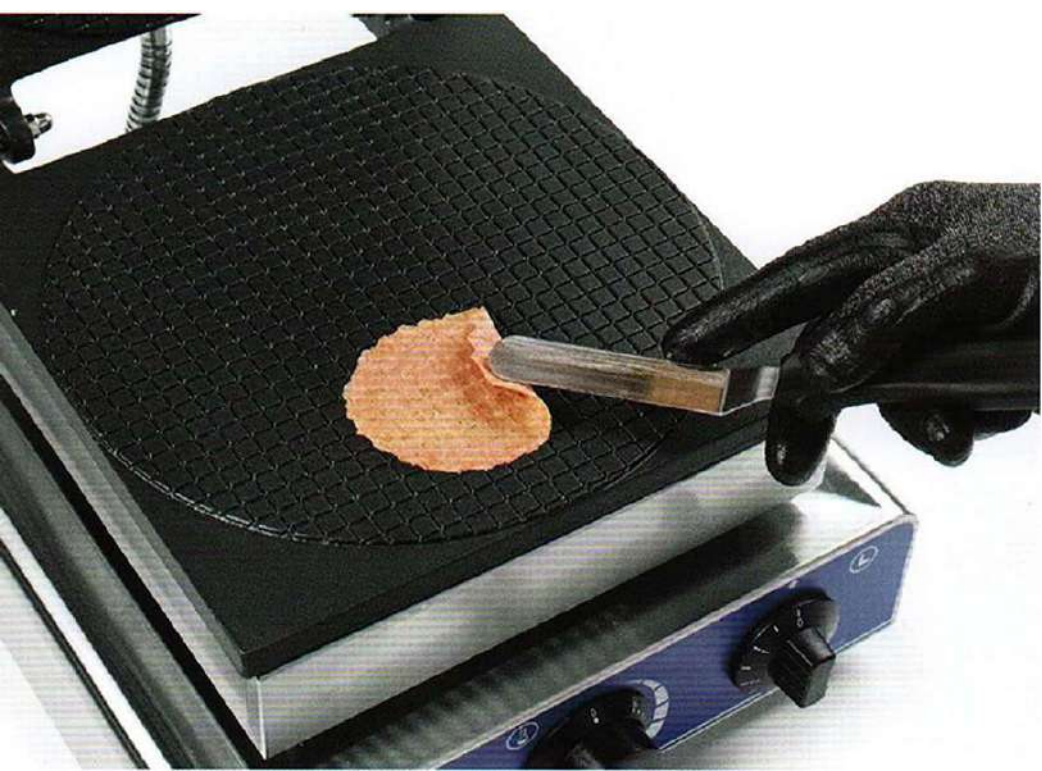
400 г.	фундучной джандуйи с молочным шоколадом
--------	---

Нагреть джандуйю в микроволновой печи до состояния пасты (чтобы можно было работать с кондитерским мешком). С помощью насадки 8 мм выдавить начинку в рожок и верхушку сделать, как у мороженого – чтобы начинка выступала над рожком. Дать закристаллизоваться 1 час при температуре между 15-20°C.

Шоколадное покрытие с фундуком:

200 г.	темного шоколада GuanaJa 70%
30 г.	какао-масла
50 г.	рубленого обжаренного фундука

Темперировать шоколад и какао масло: растопить, до 55°C, остудить до 29°C и снова нагреть до 31-32°C.
Добавить рубленый фундук. Покрыть выступающую начинку из джандуйи глазурью.





Рожок с лососем и пармезаном

Вафельное тесто также может стать идеальной закуской к коктейлю. Хорошим примером является этот рожок из лосося и пармезана. В этом рецепте мы приправили тесто 100 г сыра пармезан и заменили 5 г ванили на 3 г молотого перца. Мы также добавили в пикантные канапе обычную начинку – крем из авокадо. В рецепте мы можем заменить пармезан на любой прессованный или вяленый сыр (манчего, маон, гауда и т.д.) в тех же количествах. Имейте в виду, что добавление пармезана в тесто и начинку значительно сократит срок годности готового продукта.

Вафельное тесто с сыром и перцем

- 200 г. муки для кексов W110-130
- 140 г. сахара
- 480 г. воды
- 100 г. сыра пармезан
- 3 г. молотого черного перца
- 20 г. сливочного масла

Смешать муку с сахаром, добавить воду и черный перец, пармезан, смешать до гладкого теста, все комочки должны разойтись. Добавить растопленное до 50°C сливочное масло. Дать тесту остыть в холодильнике 1 час, потом использовать. Нагреть вафельницу до 200°C. С помощью кондитерского мешка выдавить небольшое количество теста. Испечь. В горячем состоянии завернуть край с помощью спатулы. Затем с помощью металлического рожка сформировать конус.

Срок хранения: подавать сразу
Количество: 50 шт

Начинка из авокадо:

- 200 г. авокадо
- 200 г. крем чиза
- 30 г. лимонного сока
- 4 г. соли
- 3 г. молотого черного перца
- 300 г. ломтики копченого лосося

Пробить блендером авокадо с крем чизом, добавить лимонный сок, соль и перец.

Наполнить рожки кремом, добавить лосось.





Тако «Пина колада»

Это творение основано на коктейле «Пина колада». Отсюда и его начинка: слой мармелада из ананаса с добавлением рома в сочетании с джандуйей, в которую мы добавили тертый кокос. Мы не можем использовать кокосовое пюре в джандуйе, так как пюре содержит воду. Следует учитывать, что джандуя может содержать только жир. А чтобы усилить его экзотический характер, мы превращаем вафли в мексиканское «тако». Для этого, пока тесто готовится в вафельнице, с помощью простого металлического прямоугольника по 2 см с каждой стороны и небольшой лопаточки придаем характерную форму тако. Таким образом, мы получаем закуску со вкусом и текстурой, очень отличающимися от обычных, и с игривым оттенком.

Вафельное тесто:

- 200 г. муки для кексов W110-130
- 140 г. сахара
- 480 г. воды
- 5 г. ванильного экстракта
- 20 г. сливочного масла

Смешать муку с сахаром, добавить воду и ванильный экстракт, смешать до гладкого теста, все комочки должны разойтись. Добавить растопленное до 50°C сливочное масло. Дать тесту остыть в холодильнике 1 час, потом использовать. Нагреть вафельницу до 200°C. С помощью кондитерского мешка выдавить небольшое количество теста. Испечь. В горячем виде с помощью металлического бруска со сторонами 2 см сформировать тако.

Срок хранения: 7 дней
Количество: 60 шт

Мармелад с ананасом и ромом:

- 350 г. пюре ананаса
- 35 г. сахара
- 9 г. желтого пектина
- 375 г. сахара
- 75 г. глюкозы
- 30 г. рома
- 14 г. тартарной кислоты (7 г воды+ 7 г кислоты)

Нагреть пюре до 40°C, добавить смесь 35 г сахара и пектина, довести до кипения, постоянно помешивая и добавить 375 г сахара с глюкозой. Варить до 104°C или до 70°Brix. Добавить ром и тартарную кислоту. Распределить на силиконовой коврикe толщиной 2мм с помощью силиконовой линейки.

Кокосовая джандуя:

- 200 г. стружки кокоса
- 400 г. белого шоколада 35%

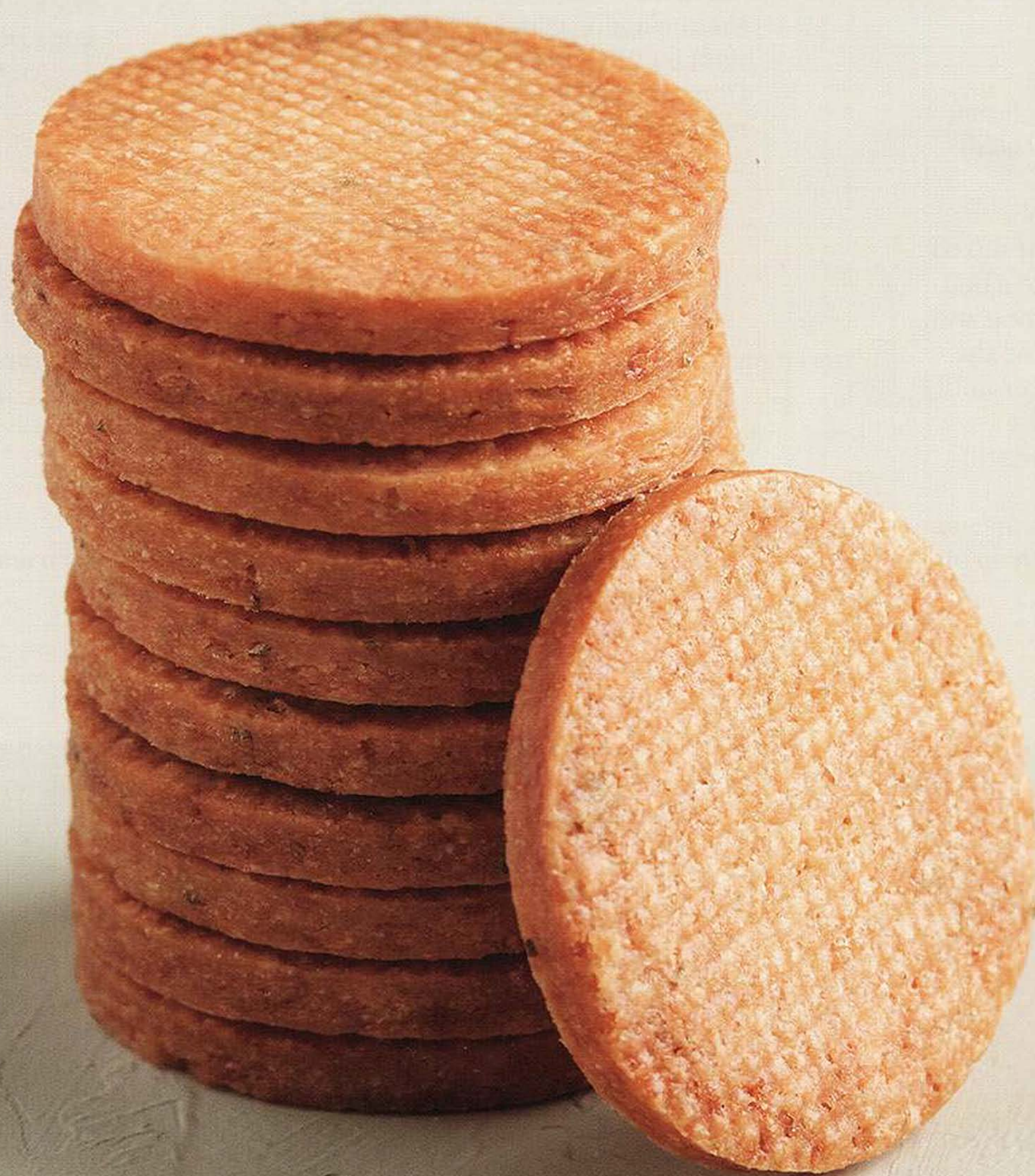
Измельчить кокосовую стружку. С помощью машины для конширования измельчить до состояния пасты. Добавить растопленный белый шоколад, затемперировать до 24-26°C.

Сборка:

На мармелад распределить 300 г джандуи, дать закристаллизоваться 10 минут при 5°C. Перевернуть слой, на мармелад выложить оставшуюся джандуйю (350г), дать закристаллизоваться 30 минут при 15°C. Вырезать круги диаметром 4 см. Порезать по размеру тако, наполнить начинкой вафельные тако.



39



Сабле с сыром манчего

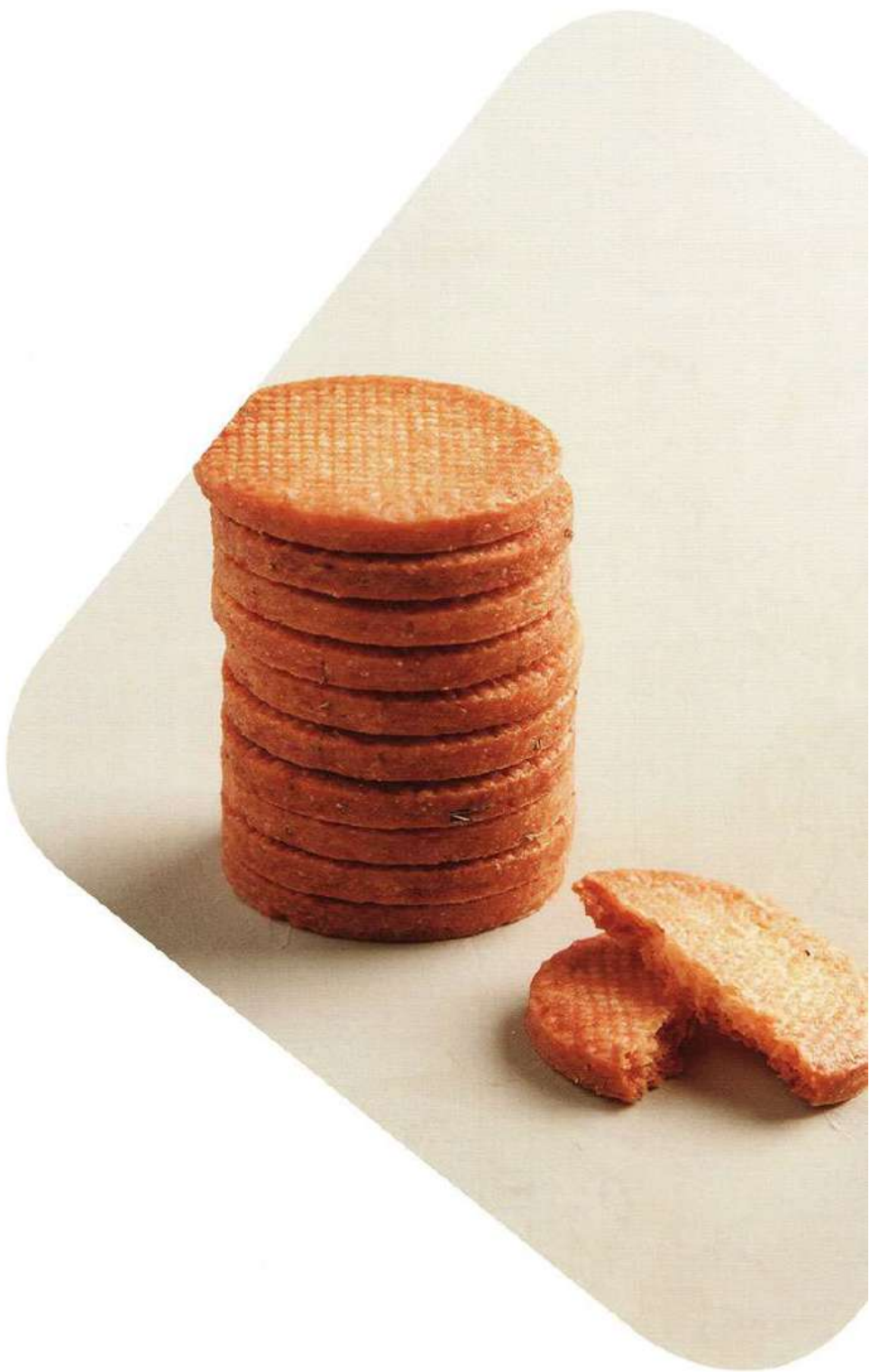
Манчего – прессованный сыр из овечьего молока одноименной породы, имеющее защищенное наименование места происхождения (protected designation of origin -PDO). Это слегка кислый сыр, с сильным и пряным вкусом. Для этого сабле мы использовали манчего с розмарином, чтобы приготовить пикантное печенье, которое идеально подходит в качестве закуски в ресторане. В это тесто можно добавлять другие виды прессованного сыра: идиасабаль, пармезан или пекорино.

Сабле с манчего:

- 120 г. сыра манчего с розмарином
- 180 г. муки для кексов W110-130
- 35 г. сахара
- 130 г. сливочного масла
- 50 г. желтков
- 10 г. воды

Натереть сыр вместе с розмарином. Смешать муку, сахар, сливочное масло до крошки. Добавить сыр, разбавленные водой желтки. Аккуратно перемешать. Раскатать между 2-мя листами пергаментной бумаги толщиной 5 мм. Охладить в морозилке, тесто должно стать твердым. Вырезать круги. Выложить на перфорированный силиконовый коврик. Выпекать при 155°C 15 минут.

Срок хранения: 15 дней
Количество: 35 шт



40



Печенье «Наоборот»

В последние годы кондитерское искусство подвергло сомнению традиционную архитектуру и форматы, что привело к созданию творений, в которых, например, порядок факторов меняется на противоположный, и внутренняя часть не учитывается, а внешняя становится начинкой. Следуя этой тенденции, я предлагаю «печенье к чаю», которое можно считать экспериментальным. Под видом известного печенья, названного в честь королевской особы, кроется состав совсем не такой, как кажется. Пластиковые формы для печенья заливаем шоколад Almond Inspiration (Вальрона) в качестве корпуса, во внутрь наносим слой ганаша из того же шоколада. Даем закристаллизоваться, получаем гладкое покрытие с твердой, но не хрустящей текстурой, достаточно плотное, чтобы покрывать изделие в течение всего срока его хранения. Внутри будет скрываться неожиданная хрустящая текстура – шоколадное печенье.

Шоколадное печенье:

- 120 г. мягкого сливочного масла
- 90 г. сахарной пудры
- 30 г. фундучной муки
- 50 г. яиц
- 230 г. муки для кексов W110-130
- 30 г. какао порошка 20-22% жира
- 3 г. соли

Смешать масло с сахарной пудрой, фундучной мукой и яйцами. Добавить муку, просеянную с какао порошком. Перемешать. Раскатать между 2-мя листами пергаменты толщиной 3 мм. Заморозить. Нарезать на круги диаметром 3 см. Выпекать на перфорированном коврикe 15 минут при 155°C.

Срок хранения: 30 дней
Количество: 35 шт

Ганаш с миндальным шоколадом (almond inspiration, Valrhona):

- 105 г. сливок
- 16 г. глюкозного сиропа
- 177 г. миндального шоколада

Нагреть сливки с глюкозой до 60°C. Смешать с растопленным до 40°C миндальным шоколадом. Пробить блендером. Остудить до 31°C.

Сборка:

- 400 г. миндального шоколада (Вальрона)

Темперировать шоколад. Сделать из него корпус пластиковых форм для печений. Заполнить ганашом. Дать закристаллизоваться. Вынуть из формы, уложить шоколадное печенье в качестве начинки, накрыть второй половинкой из ганаша и шоколада.





Альфахор

Его название происходит от испано-арабского «al-hasu» и, по-видимому, возникло оно в Аль-Андалусе, во времена мусульманского господства в Испании. В колониальный период его экспортировали в несколько стран Латинской Америки, которые сегодня имеют свои собственные версии альфахора. Эти вариации имеют круглую или вафельную форму благодаря альфахорам, происходящим из Андалусии. В книге «Альфахор -аргентинская икона» Хорхе Д’Агстини отстаивает актуальность этого печенья в гастрономической культуре своей страны и рассказывает его историю. Согласно Д’Агостини, в начале 19 века альфахор стал популярным в Аргентине благодаря уличным продажам, затем он перешел в заведения, где продавались всевозможные продукты питания и где была развита большая общественная жизнь. Примерно в 1940 году стал продаваться в киосках и в кондитерских. Сегодня Аргентина не только имеет большое внутреннее потребление, но и экспортирует во многие другие страны. Этот рецепт моего аргентинского друга Фелипе де Санта-Крус, и он подчеркивает начинку этого печенья – сгущенное молоко (dulche de milk). Как утверждает Санта-Крус, альфхор должен отдохнуть в течение дня с начинкой перед подачей на стол, чтобы быть идеальным при дегустации.

Тесто:

- 110 г. мягкого сливочного масла
- 2 г. соли
- 3 г. ванильной пудры
- Цедра 1 апельсина
- 110 г. сахарной пудры
- 50 г. яиц
- 10 г. меда
- 200 г. муки для кексов W110-130
- 10 г. какао порошка
- 50 г. пшеничного крахмала
- 3 г. разрыхлителя
- 2 г. соды

Смешать масло с солью, ванилью и цедрой апельсина. Добавить сахарную пудру, яйца, мед. Перемешать. Добавить муку, просеянную с какао порошком, разрыхлителем и содой. Перемешать. Раскатать между 2-мя листами пергаменты толщиной 6 мм. Заморозить. Нарезать на круги. Выпекать на перфорированном коврикe 15 минут при 155°C.

Срок хранения: 30 дней
Количество: 30 шт

Сборка:

- 200 г. вареного сгущенного молока для альфахор
- 400 г. молочного шоколада

Начинить альфахор вареным сгущенным молоком. Темперировать молочный шоколад. Окунуть печенье в шоколад, декорировать шоколадной печатью.

**Вареное сгущенное молоко имеет более плотную структуру, которую можно резать. Его текстура позволяет избежать смещения крышек при глазировании.*





Глазированный претцель

Претцель – это печенье или хлеб, скрученный в форме лука, имеет слегка соленый вкус. Они продаются связанными на веревочке и всегда на каждом празднике в Германии вместе с пивом и сосисками. Сегодня он также очень популярен в Швейцарии, Австрии и США.

Хотя ясно, что происхождение этого слова происходит от немецкого слова «brezel», которое происходит от латинского «bracellus» - «стрелковое оружие» и, возможно, символизирующего скрещенные руки, историки не согласны с происхождением продукта.

В процессе его разработки особое внимание следует уделить формовке.

После застывания теста в морозильнике необходимо нарезать полоски размером 12x0.5 мм. Возьмите 2 конца и перекрестите их. Растяните концы, пока они не коснутся верхней части изделия, и оставьте их хорошо приклеенными. Немного растяните крендель, чтобы он стал шире и принял форму. После выпечки покройте их сахарной глазурью из сахарной пудры и апельсинового сока, добавьте кубики апельсиновых цукатов для фруктовых оттенков и продления срока хранения. В качестве альтернативы вместо апельсиновой пасты можно использоавть пюре из цукатов апельсина.

Претцель:

- 120 г. мягкого сливочного масла
- 90 г. сахарной пудры
- 30 г. миндальной муки
- 3 г. соли
- 30 г. пасты из апельсиновых цукатов
- 50 г. яиц
- 250 г. муки для кексов W110-130

Смешать масло с сахарной пудрой, миндальной мукой, солью, апельсиновой пастой и яйцами. Добавить муку. Раскатать между 2-мя листами пергамента толщиной 4 мм. Охладить в морозильнике, тесто должно стать твердым. Нарезать полоски 12x0.5 см. Сформировать претцели. Выложить их на перфорированный силиконовый коврик. Выпекать при 160°C 15 минут.

Срок хранения: 30 дней
Количество: 50 шт

Сахарная глазурь:

- 500 г. сахарной пудры
- 100 г. апельсинового сока
- 50 г. апельсиновых цукатов

Смешать сахарную пудру с апельсиновым соком. Глазировать претцели. Украсить цукатами. Выпечь при 180°C 1 минуту.



43



Закусочный претцель

В Германии есть два типа претцелей в зависимости от используемого теста. На этот раз у нас более хлебное, пикантное тесто, в отличие от предыдущего, похоже больше на песочное.

Традиционно перед выпечкой на это тесто наносится раствор каустической соды, что придает изделию более золотистый цвет и хрустящую текстуру. Однако это ингредиент очень агрессивен, и обращение с ним сопряжено с определенным риском, поэтому мы заменили его на пищевую соду, которая также улучшает его окончательный цвет и текстуру.

Закусочный претцель:

250 г.	муки	Замесить тесто из муки, сахара, дрожжей, соли и молока. Месить 10 минут. Добавить сливочное масло. Дать тесту подняться в течение 1 часа при комнатной температуре. Раскатать тесто и порезать на полоски 12х0.5 см. Сформировать претцели. Отправить в холодильник на 1 час.
3 г.	сахара	
12 г.	свежих дрожжей	
5 г.	соли	
135 г.	молока	
45 г.	сливочного масла	

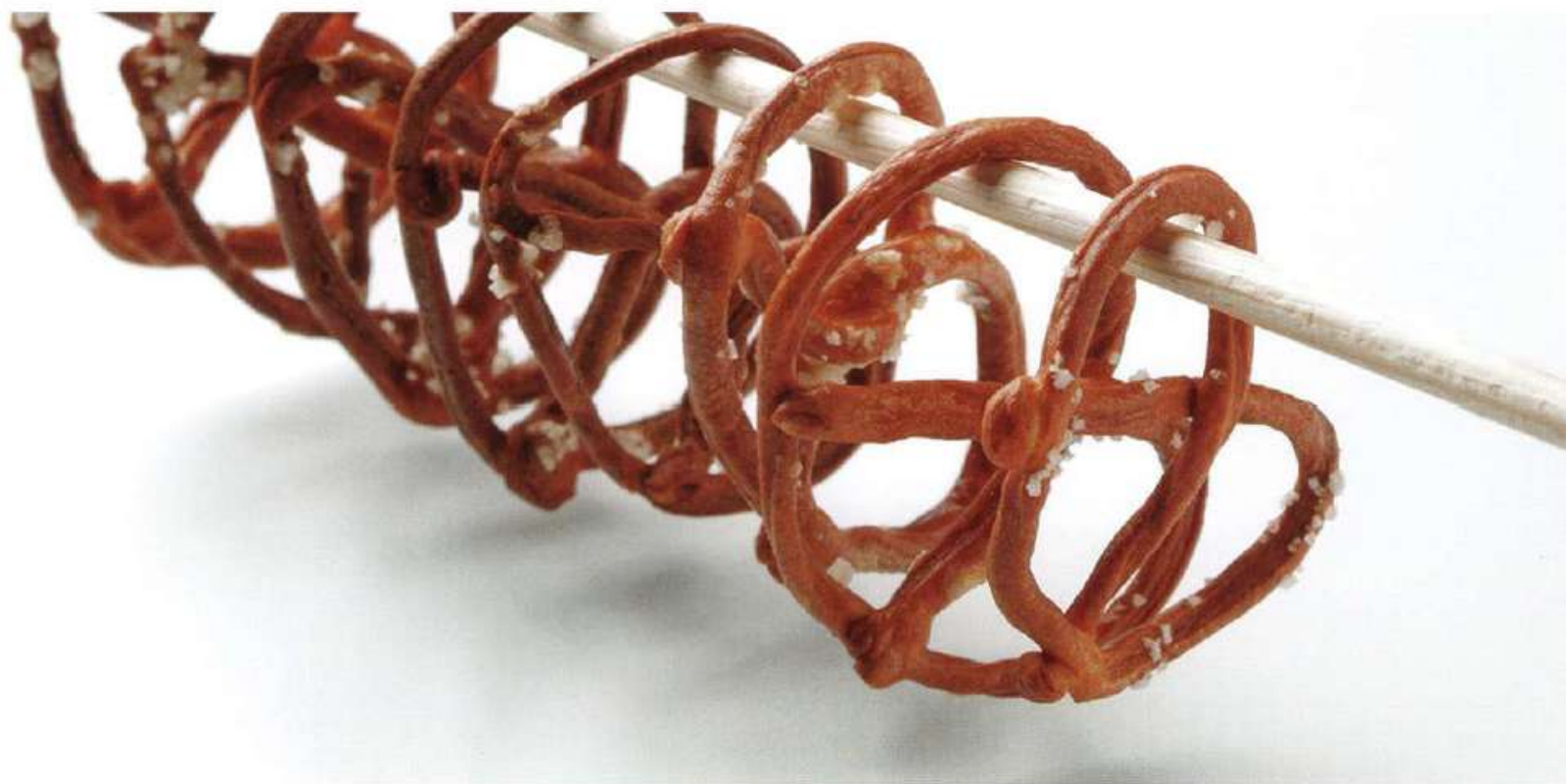
Срок хранения: 30 дней
Количество: 60 шт

Раствор пищевой соды:

1000 г.	воды	Воду довести до кипения, добавить соду
20 г.	соды	

Сборка:

Окунуть претцели в раствор пищевой соды на 10 секунд. Выложить их на противень, застеленный пергаментом. Посыпать солью. Выпекать при 180°C 8 минут.
--





Печенье «Кархиньолис»

Хотя его происхождение остается неясным, упоминания о кархиньолисе можно найти в работе Джозефа Майе «Современный кондитер» (1851 г). Его употребление давно укоренилось в Каталонии, а его забавное название является результатом французской аллитерации «scoquignole», которая в свою очередь, происходит от «scoquer», что означает «хрустеть».

Главная особенность этого «печенья к чаю» в том, что это очень сухое и хрустящее тесто. Поэтому его дегустация обычно сопровождается сладким вином или даже виура (разновидность сладкого вина в Каталонии). Рецепт, который мы готовим, принадлежит моему другу Дани Вила, владельцу пакарни Vila в Сан-Селони и Сант-Эстеве-де-Палаутордера (недалеко от Барселоны). Как вы увидите, в нем мы следуем технике двойной выпечки, при которой тесто сначала выпекается единым блоком при 160°C в течение 15 минут, разрезается на ломтики, пока оно еще горячее, а затем снова выпекается, теперь уже при 165°C в течение 10 минут. Таким образом, кархиньолис подсушиваются и приобретают характерный внешний вид, похожий на бискотти (разновидность поджаренного хлеба), оригинальное название которого - fetta biscottata). Множественное число этого выражения fetta biscottate буквально означает «запеченный дважды». Другим ключевым элементом этого продукта является миндаль, который добавляется в сыром, цельном и небланшированном виде в самом начале замешивания. Таким образом, когда тесто разрезается, миндаль хорошо встроен в печенье.

Тесто:

- | | |
|--------|---|
| 500 г. | муки для кексов W110-130 |
| 250 г. | сахара |
| 300 г. | небланшированного цельного сырого миндаля |
| 125 г. | молока |
| 75 г. | яиц |
| 3 г. | молотой корицы |
| 2 г. | молотой ванили |

Смешать муку с сахаром и миндалем. Добавить молоко, яйца, корицу, ваниль. Раскатать на слегка припыленной мукой поверхности и сформировать рулет. Выложить его на противень, застеленный пергаментом. Яйца разбить, полученной смесью смазать рулет. Выпекать при 160°C 15 минут. Вынуть из духовки, сразу разрезать на куски толщиной 0.5 см. Выпечь при 165°C 10 минут, ломтики должны подсухнуть и зарумяниться.

Яйца для смазывания

Срок хранения: 60 дней
Количество: 60 шт





Печенье «Весенние цветки»

Это печенье, вероятно итальянского происхождения, формируется с помощью специального пресса, который является эквивалентом ремесленных приспособлений для выдавливания (экструдеров), используемых в производстве печенья. Для того, чтобы выдавливать нужной формы легко, мы будем работать с мягким тестом, с густой текстурой, состоящей из масла, соли, сахар, муки и яиц, к которым мы добавляем немного ванильного порошка. Хорошая идея для украшения – использование разных видов шоколада, которые придают печенью не только аромат, но и цвет. Это позволяет нам идентифицировать их и даже создать ассортимент с помощью этого печенья.

Тесто для выдавливания:

- 200 г. сливочного масла
- 2 г. соли
- 2 г. молотой ванили
- 100 г. сахара
- 50 г. яиц
- 250 г. муки для кексов W110-130

Смешать масло с солью и ванилью добавить сахар и яйца. Добавить просеянную муку. Заполнить пресс тестом, выдавить печенье на перфорированный силиконовый коврик. Вставить деревянные шпажки в основании. Выпечь при 160°C 15 минут.

Срок хранения: 30 дней
Количество: 55 шт

Декор:

- 100 г. темного шоколада
- 100 г. молочного шоколада
- 100 г. белого шоколада
- 100 г. карамелизированного шоколада Дульче (Вальрона)
- 100 г. малинового шоколада (Inspiration, Вальрона)

Каждый вид шоколада по отдельности растопить, темперировать, выдавить на печенье. Дать закристаллизоваться примерно 20 минут.





Печенье «Рога газели»

Это одно из великих классических кондитерских изделий Магриба (Алжир, Ливия, Мавритания, Марокко, Западная Сахара и Тунис). Это печенье, имитирующее рога антилоп африканской саванны, имеет очень несладкое тесто для печенья, по текстуре нечто среднее между тестом сабле и рассыпчатым песочным тестом. Сладость этого «печенья к чаю» обусловлена начинкой, сиропом, которым пропитываются печенья после выпечки, и сахарной пудрой. Ингредиентом, который придает индивидуальность, является традиционная в гастрономии Магриби вода цветов апельсина. Однако мы значительно уменьшили количество ароматизированной воды, содержащейся в оригинальных рецептах, чтобы адаптировать ее для более широкой публики.

Тесто:

125 г.	холодного сливочного масла кусочками	Смешать масло, муку, ваниль до состояния крошки. Добавить апельсиновую воду, замесить.
250 г.	муки для кексов W110-130	Раскатать толщиной 3 мм. Вырезать крути диаметром 10 см.
2 г.	измельченной ванили	Наполнить 15 г начинкой, закрыть, обернув начинку и придав форму полумесяца. Выпекать при 155°C 15 минут.
50 г.	воды апельсиновых цветков	

Срок хранения: 15 дней
Количество: 20 шт

Начинка:

200 г.	миндальной муки	Смешать миндальную муку, сахар, апельсиновую воду, цедру лимона до марципановой текстуры.
100 г.	сахара	
30 г.	воды апельсиновых цветков	
	Цедра 1 лимона	

Сироп:

300 г.	300 г воды	Довести воду с сахаром до кипения, добавить апельсиновую воду. Остудить.
200 г.	200 г сахара	Когда печенье испечется, вынуть из духовки, покрыть сиропом и посыпать сахарной пудрой.
20 г.	20 г воды апельсиновых цветков	





Струпвафли (Stroopwafel)

Родом из Нидерландов, это печенье, похожее на вафли, представляет собой довольно твердое ферментированное тесто, которое выпекают на горячей сковороде. Во время приготовления тесто раздувается, а затем разрезается пополам, как лаваш. Помимо особой мягкой и губчатой текстуры, еще одной характерной особенностью этого продукта является его вязкая и очень сладкая начинка. Начинка представляет собой карамель с сильным ароматом патоки (мелассы), которая благодаря своей вязкости скрепляет два вафельных диска. Помимо патоки карамель содержит сливочное масло, коричневый сахар и молотую корицу. Именно эти последние три ингредиента также присутствуют в тесте для вафель, что придает единство и цельность вкусу. Важно отметить, что голландцы имеют давнюю традицию производства патоки, которая восходит к тому времени, когда они основали свои колонии в Азии.

Тесто для струпвафель:

- 500 г. муки для хлеба W360
- 20 г. свежих дрожжей
- 50 г. коричневого сахара
- 5 г. молотой корицы
- 12 г. соли
- 125 г. яиц
- 250 г. сливочного масла

Смешать муку с дрожжами, коричневым сахаром, корицей, солью и яйцами. Добавить сливочное масло. Оставить подниматься в течение 1 часа. Разделить тесто на порции по 15г. Сформировать шарики.

Выпекать на вафельнице при 180°C 1 минуту.

Срок хранения: 7 дней
Количество: 30 шт

Начинка:

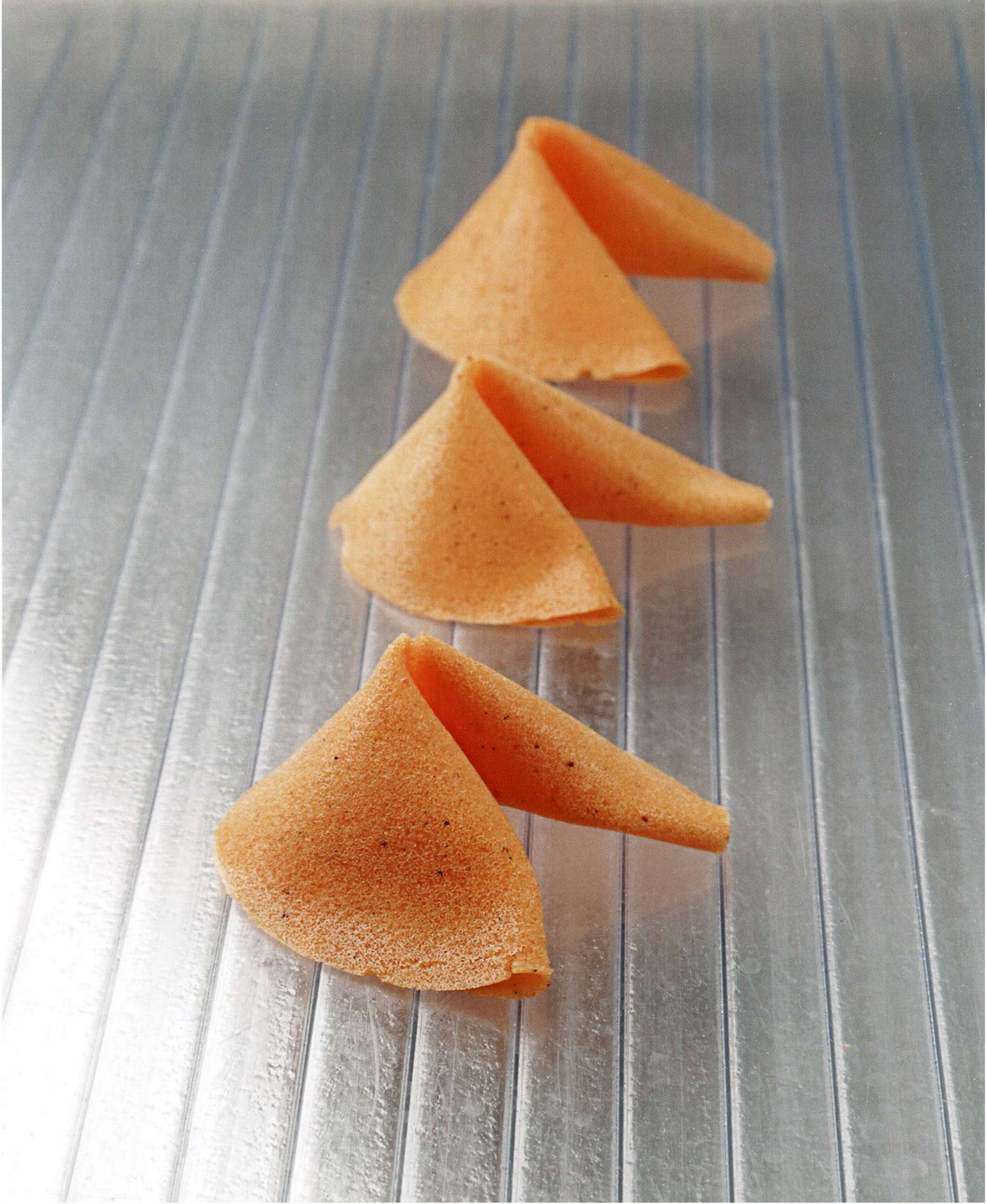
- 250 г. мелассы
- 100 г. сливочного масла
- 200 г. коричневого сахара
- 2 г. молотой корицы

Нагреть мелассу со сливочным маслом, корицей и коричневым сахаром на медленном огне до того момента, как сахар полностью растворится. Остудить.

Сборка:

Разделить вафлю еще в теплом состоянии на 2 половинки, начинить.





Печенье с предсказанием

Это одно из популярных печений в кино. Предполагалось, что произошло в Китае, печенье очень популярное из-за маленьких полосок бумаги с пророчествами, шутками о будущем или мудрыми посланиями, которые они содержат внутри. Однако, как описано журналистом Дженнифером Ли в «Хрониках печенья с предсказанием» (и в блоге El Comidista от El Pais), его происхождение не китайское, а японское. Об этом заявил Исторический суд США в 1983 году. Историческая путаница связана с тем, что китайские бизнесмены захватили японские пекарни в Сан-Франциско, где продавалось это печенье. А после Второй мировой войны их стали подавать вместе со счетом в китайских ресторанах. В 1940-х годах многие солдаты и моряки, посещавшие эти рестораны, считали само собой разумеющимся, что сладости являются частью традиционной китайской кухни, и стали заказывать их навывнос. Это было началом того, что станет процветающей отраслью в США с 1950-х годов. Печенье имеет тонкую хрустящую корочку и готовится из очень жидкого теста, похожего на тесто для сигарет, в котором сливочное масло заменено подсолнечным маслом, поскольку первое не использовалось в японской или китайской выпечке в 19 веке.

Тесто:

- 100 г. муки для кексов W100-130
- 100 г. сахарной пудры
- 2 г. молотой ванили
- 2 г. соли
- 2 г. соды
- 100 г. яичных белков
- 80 г. растительного масла

Смешать просеянную муку с сахарной пудрой, ванилью, содой и солью. Белки взбить до плотных пиков, добавить к сухим ингредиентам, влить растительное масло. Перемешать до гладкого теста. Распределить тесто на силиконовой коврик толщиной 1.5мм с помощью шаблона. Выпекать при 170°C 6 минут до золотистого состояния. Пока печенье горячее поместить в него полоску с предсказанием. Выпечь при 170°C еще 4 минуты.

Срок хранения: 15 дней
Количество: 20 шт



49



Датское печенье

Это печенье связано с Рождеством, это один из самых экспортируемых пищевых продуктов Дании в кондитерской промышленности страны. И столь же известными, как датское печенье, являются голубые металлические коробки, в которых они продаются, переработанные как универсальная упаковка в домах по всему миру. Датское печенье всегда отличалось ярко выраженным сливочным вкусом. Поэтому они также известны как масляное печенье. Их очень просто сделать. При его приготовлении используются два ингредиента в одинаковой пропорции: размягченное сливочное масло и мука для выпечки. Шаг, требующий большей точности и мастерства, — это придание круглой формы из рифленой насадки. Чтобы было проще, будем работать с тестом довольно густой консистенции. Также принято посыпать поверхность печенья сахаром перед выпечкой, чтобы подчеркнуть его хрустящую текстуру.

Тесто:

- 125 г. мягкого сливочного масла
- 50 г. сахарной пудры
- 3 г. соли
- 125 г. муки для кексов W100-130
- 30 г. сахара для посыпки

Смешать масло с сахарной пудрой и солью. Добавить муку. Отсадить печенье с помощью кондитерского мешка и насадкой «звезда» на перфорированный силиконовый коврик. Посыпать сахаром. Выпечь при 150°C 15 минут.

Срок хранения: 30 дней
Количество: 25 шт



50



Печенье «Azulejo»

Так называемая декоративная или творческая выпечка – это не новое явление, хотя в последние годы она пережила особый бум, особенно в англо-саксонском мире. Эта тенденция направлена на украшение тортов, кексов и печенья с использованием сахарной пасты, которая создает визуальный эффект. Их яркие формы и цвета, которые контрастируют с простой структурой внутреннего содержания, покорили социальные сети и телевидение. Двумя наиболее распространенными ингредиентами этого типа выпечки являются сахарная паста (помадка) и королевская глазурь. Мы также повторяем эту тенденцию с печеньем – покрываем королевской глазурь и сбрызгиваем шоколадом. Более густой глазурью делаем контур, а более жидкой заполняем внутреннюю часть.

Печенье:

- 125 г. мягкого сливочного масла
- 50 г. сахарной пудры
- 3 г. соли
- 125 г. муки для кексов W100-130
- 30 г. сахара для посыпки

Смешать масло с сахаром и солью. Добавить яйца и муку. Раскатать толщиной 4 мм. Охладить в морозильнике. Вырезать печенье нужной формы. Выпечь при 155°C 16 минут.

Срок хранения: 30 дней
Количество: 20 шт

Королевская глазурь (сахарная глазурь):

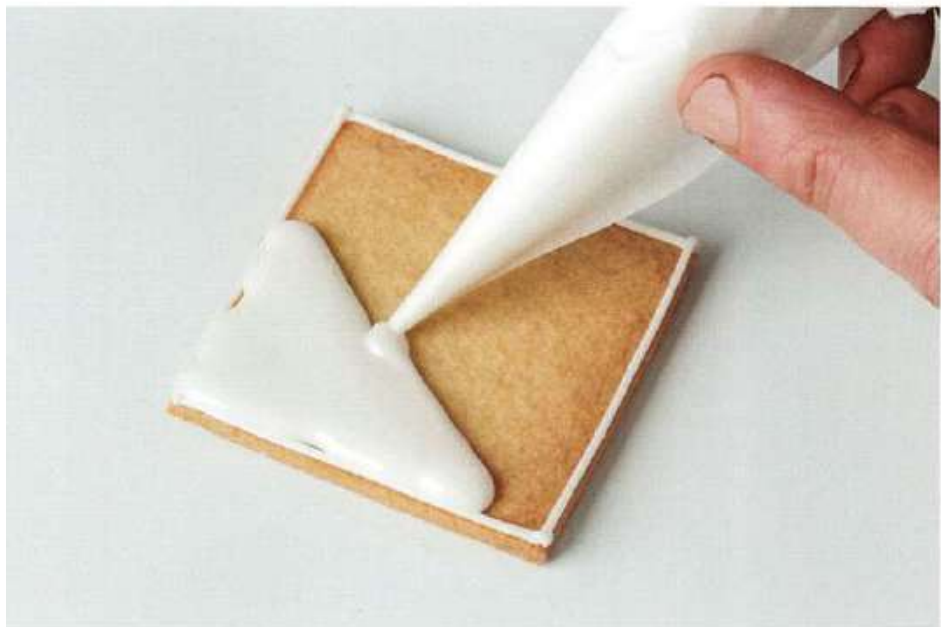
- 200 г. сахарной пудры
- 30 г. яичных белков
- 10 г. лимонного сока

Смешать сахарную пудру с яичными белками. Смешать до кремовой текстуры (можно использовать насадку «лопатка» в планетарном миксере). Добавить лимонный сок и смешивать еще 1 минуту. Получить нужную текстуру, добавить воду по каплям.

Сборка:

- 100 г. темного шоколада
- 60 г. какао масла

Шоколад темперировать. Тесто вынуть из формы. Заполнить формы шоколадом, сверху уложить печУкрасить печенье сахарной глазурью. Начать плотной глазурью – сделать контур. Более жидкой глазурью заполнить внутри контура. Дать высохнуть при комнатной температуре в течение 1 часа. Растопить шоколад с какао маслом. Темперировать до 30°C. С помощью аэрографа и трафарета нанести шоколадную смесь поверх глазури.





Печенье «Крок мюсли»

Говорят, что ужин пастуха в Альпах вдохновил на создание одного из самых универсальных и полезных завтраков, которые мы когда-либо знали: мюсли. Неудивительно, что его создатель, швейцарский врач Максимилиан Бирхер-Беннер, вскоре осознал питательную, сытную и энергетическую ценность открытого блюда, сочетающего в себе злаки, орехи и сухофрукты. Вдохновленные этим завтраком и батончиками мюсли, потребляемыми во всем мире, мы предлагаем безглютеновое печенье не только для больных целиакией. Крок мюсли содержат универсальную смесь безглютеновой муки. Помимо кукурузной, рисовой и овсяной муки, в его состав входят технологические ингредиенты, придающие текстуру и структуру тесту для печенья, такие как картофельный крахмал и ксантан. Эти два ингредиента помогают нам получить необходимую им эластичность и консистенцию при отсутствии глютена. Дополняем смесь другими типичными для мюсли ингредиентами: овсяными хлопьями, изюмом, тыквенными семечками, молотым миндалем и семенами подсолнечника. Кроме того, чтобы его было легко брать пальцами, мы делаем небольшую основу из кристаллизованного шоколада.

Безглютеновая мука:

- 50 г. картофельного крахмала
- 50 г. кукурузного крахмала
- 50 г. рисовой муки
- 50 г. безглютеновой овсяной муки
- 0,75 г. ксантана

Смешать масло с сахаром и солью. Добавить яйца и муку. Раскатать толщиной 4 мм. Охладить в морозильнике. Вырезать печенье нужной формы. Выпечь при 155°C 16 минут.

Срок хранения: 15 дней
Количество: 10 шт

Тесто на печенье:

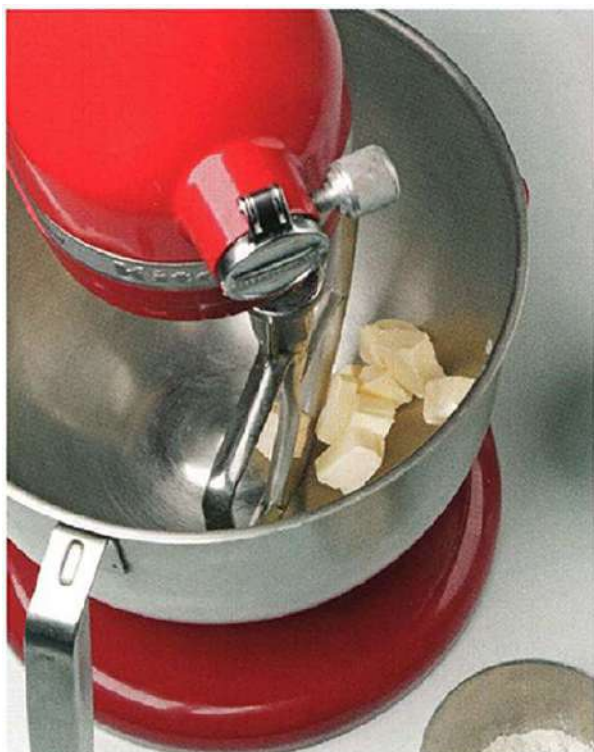
- 50 г. безглютеновой муки
- 50 г. холодного сливочного масла
- 3 г. соли
- 50 г. коричневого сахара
- 50 г. безглютеновых овсяных хлопьев
- 50 г. изюма
- 25 г. семян тыквы
- 50 г. рубленого миндаля
- 25 г. семян подсолнечника

Смешать муку с маслом, солью, сахаром до состояния «крошки». Добавить овсяные хлопья, изюм, семена и миндаль. С помощью аэрографа и трафарета нанести шоколадную смесь поверх глазури. Замесить комковатое тесто. Выложить в силиконовые формы диаметра 8см. Выпекать при 160°C в течение 15 минут.

Сборка:

- 200 г. темного шоколада 61%

Шоколад темперировать. Тесто вынуть из формы. Заполнить формы шоколадом, сверху уложить печенье, прижать. Дать закристаллизоваться.



52



Хрустящие сферы

Мы смотрим на печенье, шоколадный трюфель или драже? Я уверен, что сам Луи Дюфур, предполагаемый создатель французского шоколадного трюфеля «Savoie» согласился бы с тем, что его изобретение можно использовать в других творениях. Примером могут служить эти хрустящие шарики с двойной начинкой и двойным покрытием. Наша основа – формованное печенье, которое мы начиняем орехово-шоколадным пралине и соленой карамелью, покрываем молочным кувертюром и, наконец, посыпаем какао-порошком. Таким образом, мы начинаем с концепции «трюфельного шарика», чтобы в конечном итоге приготовить наполненное и хрустящее драже с помощью барабана для драже.

Тесто для сфер:

100 г.	сливочного масла	Масло приготовить в сотейнике до 150°C до светло-коричневого цвета (масло нуазетт). Просеять муку с содой и сахарной пудрой. Добавить 80 г белков и соль. Влить масло нуазетт. Взбить 120 г белков с сахаром. Вмешать меренгу в тесто. Перемешать. Выложить тесто в формы «сферы» диаметром 3 см. выпекать при 170°C 10 минут. В середине выпечки срежьте выступающее тесто ножницами. Сделайте отверстие с помощью ложки для дыни, чтобы заполнить его позже. Завершите выпекание при температуре 170°C еще 10 минут.
100 г.	муки для кексов W100-130	
3 г.	соды	
50 г.	сахарной пудры	
80 г.	яичных белков	
3 г.	соли	
50 г.	сахара	
120 г.	яичных белков	

Срок хранения: 30 дней
Количество: 30 шт

Соленая карамель:

160 г.	сахара	Карамелизовать сахар. Сливки нагреть с маслом, глюкозой и солью до кипения. Влить в карамель, перемешать. Остудить
140 г.	сливочного масла	
93 г.	сливок	
50 г.	глюкозы	
2 г.	соли	

Фундучное пралине с шоколадом:

70 г.	воды	Сварить сироп из сахара и воды до 114°C. Добавить фундук и карамелизовать. Остудить. Пробить блендером до нужной текстуры. Добавить молочный шоколад. Затемперировать до 26°C.
200 г.	сахара	
200 г.	жареного фундука «негрет»	
400 г.	молочного шоколада 40% Jivara (Вальрона)	

Сборка:

100 г.	какао порошка 20-22%	Наполнить сферы пралине и соленой карамелью. Дать закристаллизоваться. В барабане для драже сделать драже из сфер и темперированного молочного шоколада. Дать шоколаду закристаллизоваться на поверхности сферы и обсыпать какао порошком.
300 г.	молочного шоколада 40% Jivara (Вальрона)	





53



Печенье «Польворон»

Это одно из лучших рождественской выпечки в Испании, родом из Эстепы, возле Севильи, Андалусия. В этой местности много дубовых рощ и исторически производился избыток сала, что объясняет традиционное производство польворон и мантекадо. По данным Регулирующего совета “Polvoron de Estera”, самые старые рецепты обоих продуктов относятся к 16 веку и находятся в монастыре Санта-Клара-де-Эстепа. Только в 1870 году в соседнем городе Микаэла Руис Теллес «La Colchona» модернизировала рецепт. Она внесла фундаментальные изменения, такие как рафинирование и поджаривание муки для смягчения вкуса, а также улучшила консервацию для продажи в других частях Испании. Успех привел к созданию первой семейной фабрики в Эстепе - La Colchona. Сегодня насчитывается 19 фабрик, некоторыми из них управляет пятое поколение семьи.

По традиции, в нашем польвороне мы поджарили муку и приправили тесто корицей и миндалем. Однако, по сравнению с другими классическими рецептами, мы облегчили наш польворон как внутри, так и снаружи. Внутри мы немного уменьшили долю сала по отношению к муке, а процент кондитерского сахара уменьшили вдвое. Снаружи мы придумали более современную презентацию, чем у традиционных польворон – форма батончика, чтобы придать ему более изысканный вид.

Тесто для пальворон:

- 200 г. муки для кексов W100-130
- 100 г. свиного сала
- 50 г. сахарной пудры
- 3 г. молотой корицы
- 30 г. кусочки жареного миндаля

Обжарить в духовке муку при 160°C 1 час. Смешать сало с поджаренной мукой, сахарной пудрой, корицей и миндалем. Месить в миксере насадкой «лопатка» до получения густого теста. Раскатать толщиной 2 см. Нарезать полосками 2х5 см. Выпекать при 180°C 15 минут. Посыпать сахаром.

Срок хранения: 40 дней
Количество: 25 шт





Имбирные человечки

Первое имбирное печенье в форме человека датируется 16 веком, при дворе Елизаветы I в Англии, согласно Линде Кэмпбелл Франклин в «300 летней коллекции кухни». Как поясняет автор, эти первые фигурки должны были иметь определенное сходство с ее самыми важными гостями и были подарком королевы. Популярность печенья не переставала расти до такой степени, что оно появилось как персонаж в английской детской народной сказке, которая сегодня известна во всем мире: «Пряничный человечек», впервые опубликованной в 1875 году. Сегодня в ее изложении делается особый акцент по выделению черт лица. Хотя это могут быть просто углубления в самом печенье, гораздо чаще их украшают глазурью и шоколадом, а также пуговицы и манжеты рубашки, а также некоторые детали брюк. Наше имбирное печенье изготовлено из теста с интенсивным ароматом известного китайского порошка из пяти специй в идеальном сочетании, которое обеспечивает нужные дозы сладости, кислотности, горечи, умами и соленого оттенка в любом приготовлении. Украшение должно быть выполнено бумажным конусом, результат всегда визуально более привлекателен, если делать его разноцветным.

Имбирное печенье:

125 г.	мягкого сливочного масла
200 г.	коричневого сахара
3 г.	соли
50 г.	яиц
350 г.	муки для кексов W100-130
2 г.	соды
5 г.	смесь китайских пяти специй*
50 г.	темного шоколада
50 г.	белого шоколада
50 г.	малинового шоколада

Смешать масло с сахаром, солью, яйцами. Добавить муку с содой и специями. Замесить тесто. Раскатать толщиной 4 мм, оставить охлаждаться. Вырезать фигурки человечков. Выпекать при 160°C 14 минут на перфорированном силиконовом коврике. Остудить. Украсить растопленным шоколадом.

**Китайская кассия Tung Hing, молотый бадьян, молотый анис, молотый имбирь, молотая гвоздика*

Срок хранения: 30 дней
Количество: 25 шт



55



Пахлава (Дэвид Гил)

У меня сложились особые профессиональные и дружеские отношения с Дэвидом Хилом с тех пор, как я руководил обучением кондитерского мастерства в школе Хофманн в Барселоне. Для меня большая честь иметь его в книге, потому что, на мой взгляд, он один из самых креативных кондитеров своего поколения, с большим потенциалом и способный изменить любую концепцию и перевернуть ее. Его участие — это приглашение открыть для себя новые подходы к печению. Эта пахлава является хорошим примером этого. Как рассказывает Присцилла Мэри Исин в книге «Изобилие империи. История османской кухни», пахлава — фирменное блюдо, зародившееся в Османской империи и укоренившееся на кухнях турок, аббасидов, сельджуков и византийцев в Центральной Азии. Сегодня это по-прежнему очень популярное блюдо, традиционно приготовленное из фисташковой пасты или дробленых грецких орехов, выложенных на тесте фило. Готовый продукт обмакивают в сироп или медовый сироп. Пахлава Гила начинается с воздушного теста фило, наполненного джандуйей с фисташками и самым карамелизированным тестом фило, джемом из кумквата и фисташковым кремом. Наконец, мы покрываем его фисташковым шоколадом, который придает цвет, аромат и защищает выпечку от влаги.

Тесто фило:			Срок хранения: 15-30 дней Количество: 20 шт
550 г.	муки для кексов	Смешать муку, воду, яйца, соль и растительное масло. Замесить твердое гладкое тесто. Завернуть в пакет, оставить на 30 минут при комнатной температуре. После того, как тесто отдохнет, нарезать на небольшие кусочки, раскатать до тонкого состояния, подпыляя тесто крахмалом. Хорошо завернуть тесто, чтобы оно не заветрилось, сохранить до использования.	
175 мл.	воды		
2 шт.	яиц		
7 г.	соли		
10 г.	подсолнечного масла		
	Картофельный крахмал		
Пахлава:			
	Тесто фило	Разогреть духовку до 220°C с гаштроскостью высотой 5 см. Нарезать тесто фило на квадраты со стороной 7 см. Положите в миску с влажной тканью, чтобы предотвратить его высыхание. Разложить на доске квадрат теста фило. В центр квадрата положите кусочек сливочного масла, сверху положите еще один квадрат теста фило. Используя термоуплотнительную машину, запечатайте фило так, чтобы получился квадрат со стороной 5 см с маслом в центре. Излишки теста фило обрезать по боками, оставляя как можно тоньше. Готовьте пахлаву около минуты на раскаленной сковороде, пока тесто не поднимется и не приобретет поджаренный цвет. Упакуйте в герметичный контейнер с силикагелем.	
	Сливочное масло		
Фисташковый крем:			
30 г.	растительного масла	Нагреть растительное масло с Glisce до растворения. Смешать фисташковую пасту, соль и масло с Glisce, дать закристаллизоваться в холодильник. Выложить в кондитерский мешок и храните в холодильнике.	
7,2 г.	Glisce (моно и диглицериды жирных кислот, E471, текстура Ферран Адриа)		
150 г.	пасты из зеленых фисташек		
2 г.	соли		

Карамелизированное фило тесто:

2 шт. листов теста фило
сахарная пудра

Уложить тесто фило на противень, застеленный пергаментом. Посыпать сахарной пудрой всю поверхность. Карамелизировать при 200°C, пока тесто хорошо не зарумянится. Остудить. Поломать на мелкие кусочки.

Фисташковая джандуйя:

27 г. иранских зеленых фисташек
27 г. кусочков миндаля
150 г. белого шоколада
200 г. пасты из зеленых фисташек
0,8 г. соли
0,5 г. молотой корицы
0,5 г. молотого бадьяна
0,5 г. молотого мускатного ореха
109 г. карамелизированного теста фило

Кусочки фисташек и миндаля обжарить в духовке при 150°C в течение 15 минут. Остудить. Растопить белый шоколад, смешать с фисташковой пастой, солью, специями. Добавить карамелизированное тесто фило и орехи. Хранить в кондитерском мешке.

Джем из кумквата:

100 г. кумквата
10 г. глюкозы
50 г. сахара

Нарезать кумкват на кусочки, проварить с сахаром и глюкозой до загущения и состояния джема. Дать остыть, переложить в кондитерский мешок.

Фисташковый шоколад:

90 г. иранских фисташек
90 г. какао масла
150 г. белого шоколада
90 г. сахара
1,5 г. лецитина

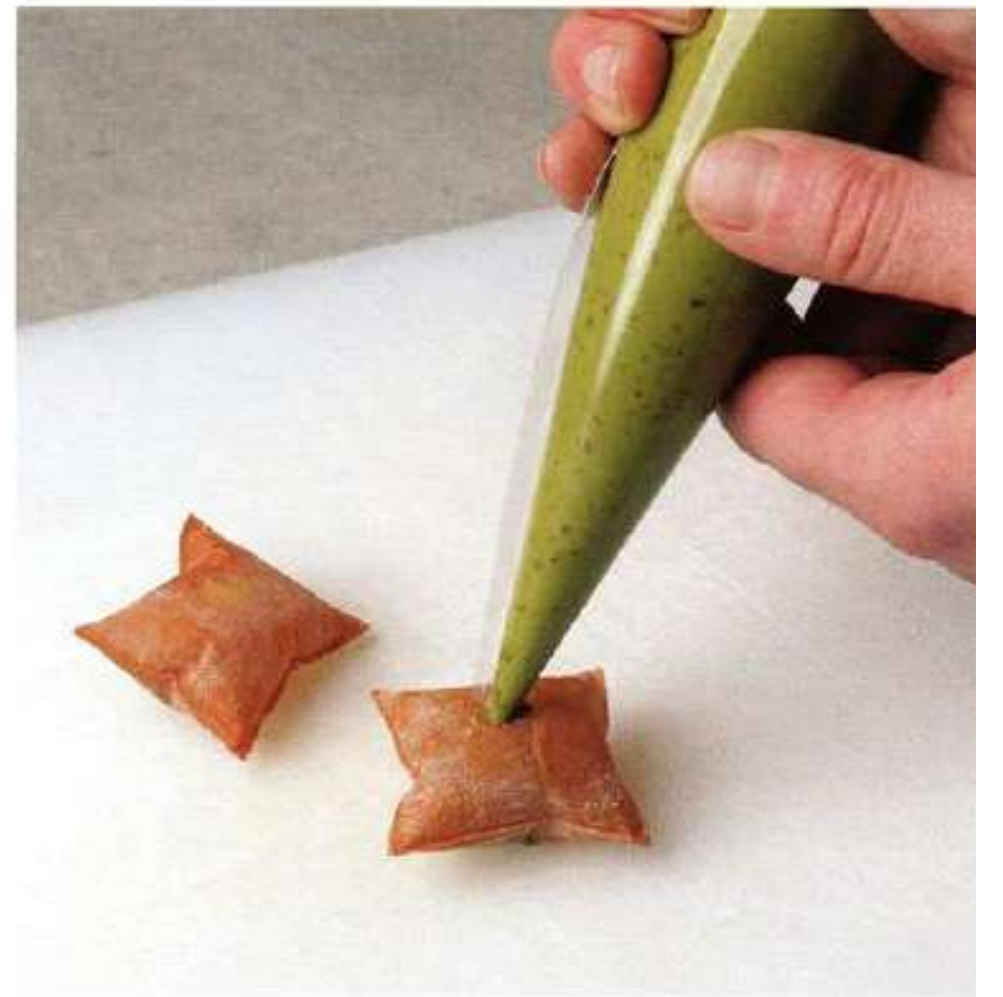
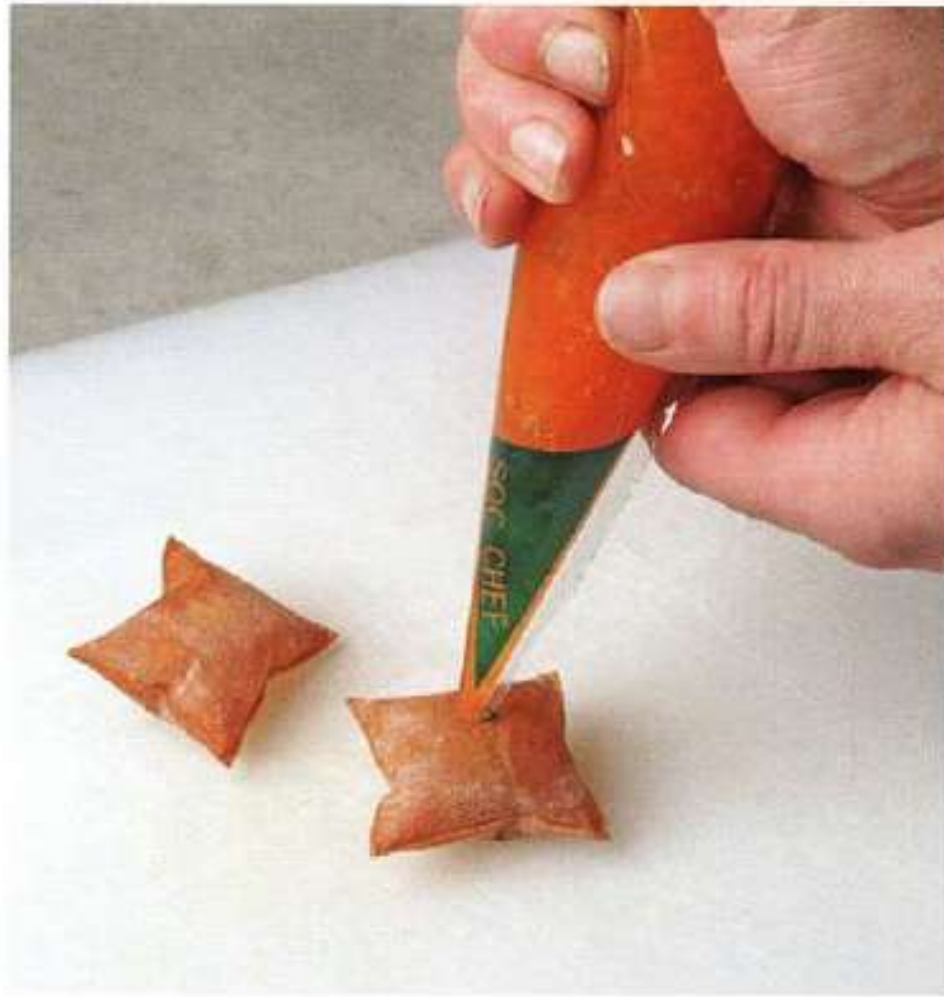
Высушить фисташки при 40°C 24 часа. Измельчить в термомиксе. Коншировать с растопленным какао маслом и белым шоколадом, сахаром и лецитином 24 часа. Когда будет получен гладкий шоколад, вынуть из машины, отложить до использования.

Сборка:

20 шт. фило теста
200 г. фисташкового крема
100 г. джема из кумкватов
200 г. фисташковой джандуйи с фило
500 г. фисташкового шоколада

Аккуратно сделайте небольшое отверстие в нижней части пахлавы. Выдавить немного фисташкового крема, пока основание не будет покрыто, а также распределить по поверхности. Выдавить капельку джема из кумквата на поверхность фисташкового крема. Выдавить фисташковую джандуйю, убедитесь что заполнили только половину пахлаву. Дайте начинке закристаллизоваться. Темперировать фисташковый шоколад до 26°C. Распределите темперированный шоколад на ацетатной пленке толщиной 2 мм. Пока шоколад кристаллизуется, поместите на шоколад пахлаву, закрывая отверстие на дне. Дать шоколаду закристаллизоваться. Аккуратно снимите пахлаву от ацетатной пленки, удалите излишки шоколада. Окуните пахлаву в темперированный шоколад, переверните вилкой, чтобы пахлава полностью покрылась шоколадом. Уложите на ацетатную пленку, пока шоколад не кристаллизовался используйте замороженный штамп, чтобы нанести рисунок фисташки. Дать шоколаду закристаллизоваться при комнатной температуре.







«Стружка» с карамелизированным шоколадом и арахисом

День отца отмечается в Испании каждое 19 марта в честь святого Иосифа – это традиционный праздник, который обычно сопровождается сладостями в большинстве регионов Испании. Одним из главных действующих лиц этого праздника всегда было печенье «стружка Сан-Хосе». Они по-прежнему распространены в таких регионах, как Валенсия, Наварра и Страна Басков, где их называют txirloras. Во всех разработках форма печенья представляет собой древесную стружку, связанную с профессией святого Иосифа.

С вариациями в зависимости от региона тесто обычно готовят из муки, яичных белков, сахарной пудры, сливочного масла и ванильного экстракта. В этом составе яичные белки помогут нам обеспечить эластичность, которая нам понадобится в момент формирования. Таким образом, после относительно короткого времени выпечки, чтобы не пересушить тесто, и в горячем виде формируют «стружку». Потом они покрываются миндалем и обмакиваются в шоколад. Версия L'Atelier Barcelona создана под вдохновением этой традиционной выпечки, но включает арахис вместо миндаля и светлый шоколад Dulcey.

Тесто на «стружку»:

- 200 г. муки
- 200 г. сахарной пудры
- 115 г. яичных белков
- 50 г. растопленного сливочного масла
- 50 г. порубленного арахиса

Просеять муку с сахарной пудрой. Добавить яичные белки и сливочное масло. Перемешать. Распределить с помощью трафарета на силиконовый коврик, посыпать арахисом. Выпекать при 170°C 6 минут. В горячем виде свернуть вокруг металлической трубочки. Остудить.

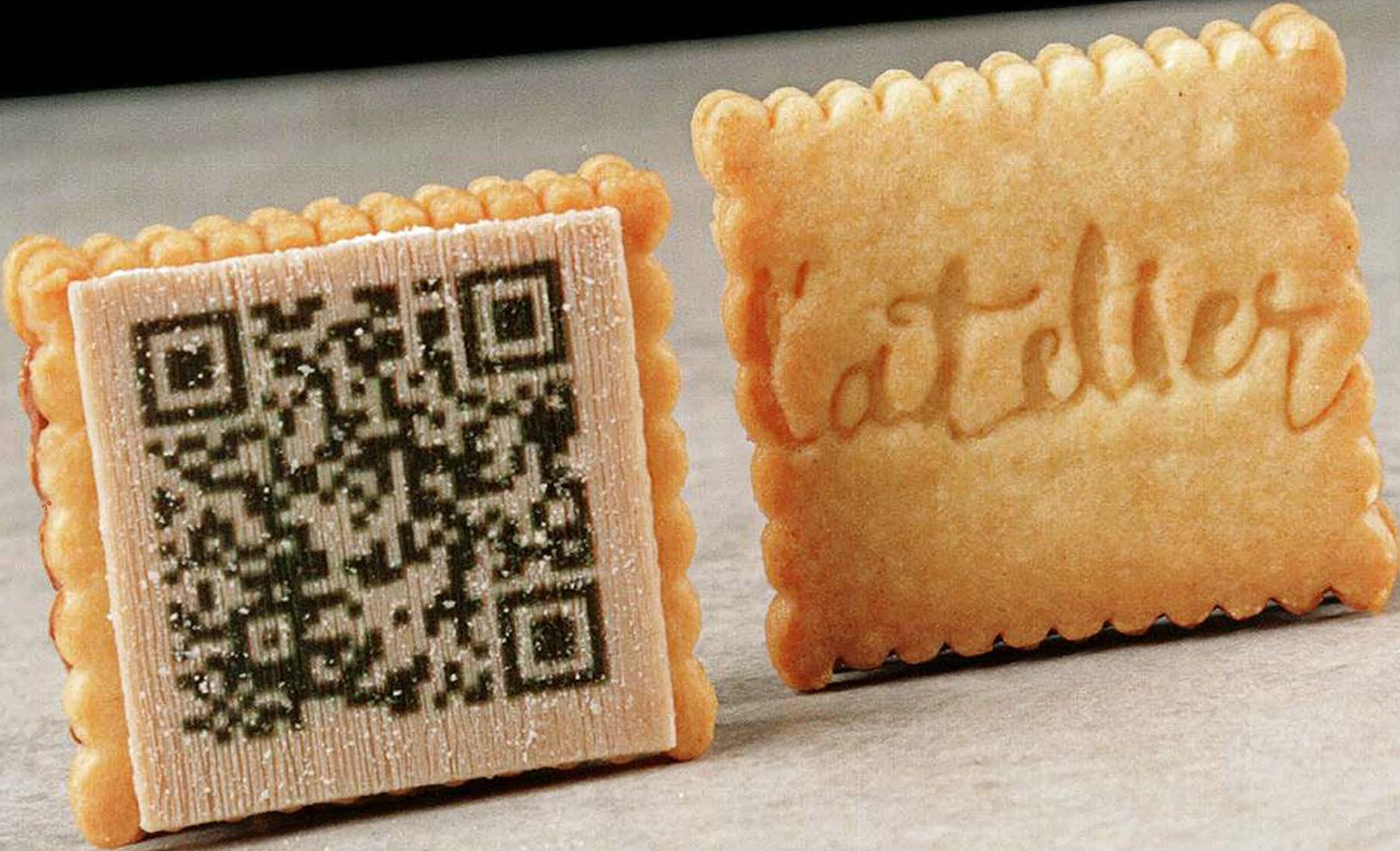
Срок хранения: 30 дней
Количество: 30 шт

Сборка:

- 400 г. карамелизированного шоколада Дульче 35% (Вальрона)

Шоколад растопить. Затемперировать. Покрыть стружку.





Печенье «Petit Atelier»

Когда в 1897 году иллюстратор Фирмин Буассе нарисовал фигурку маленького мальчика для афиши, рекламируемой запуск печенья «Petit Beurre» или Ecolier во Франции, он и представить не мог, до какой степени она станет не только одной из эмблем процветания известного французского бренда LU, но и иконой. Это прямоугольное печенье с зубчатыми краями покорило детей всего мира ярко выраженным сливочным вкусом и прикрепленным шоколадным диском со знаменитым рисунком маленького мальчика. Взяв за основу эмоциональную ценность этого печенья, мы создали «Petit Atelier» со вкусами, напоминающими о детстве: шоколад, оливковое масло и соль. Хлеб с шоколадом, с добавлением крупной соли или оливкового масла – это традиционная закуска, которая также используется в качестве десерта в ресторанах высокой кухни. Наш хлеб представляет собой печенье, в которое мы добавили начинку из шоколада и оливкового масла с небольшим количеством соли. В украшение печенья мы добавили шоколадный диск с напечатанным QR-кодом, который ведет на сайт L’Atelier.

Печенье:

- 130 г. мягкого сливочного масла
- 100 г. сахарной пудры
- 3 г. соли
- 50 г. яиц
- 230 г. муки
- 20 г. картофельного крахмала

Смешать масло с сахарной пудрой, солью и яйцом. Добавить просеянную муку с крахмалом. Перемешать. Раскатать между 2-мя листами пергамента толщиной 3 мм. Заморозить. Вырезать печенье, уложить на перфорированный коврик. Сделать надпись L’Atelier на тесте с помощью штампа. Выпекать при 155°C 15 минут

Шоколадная начинка с оливковым маслом:

- 150 г. темного шоколада 70%
- 60 г. оливкового масла
- 3 г. соли

Сделать эмульсию из шоколада температурой 35°C, оливкового масла и соли. С помощью линейки распределить на листе пергамента толщиной 2 мм. Дать закристаллизоваться. Нарезать.

Шоколадные пластины:

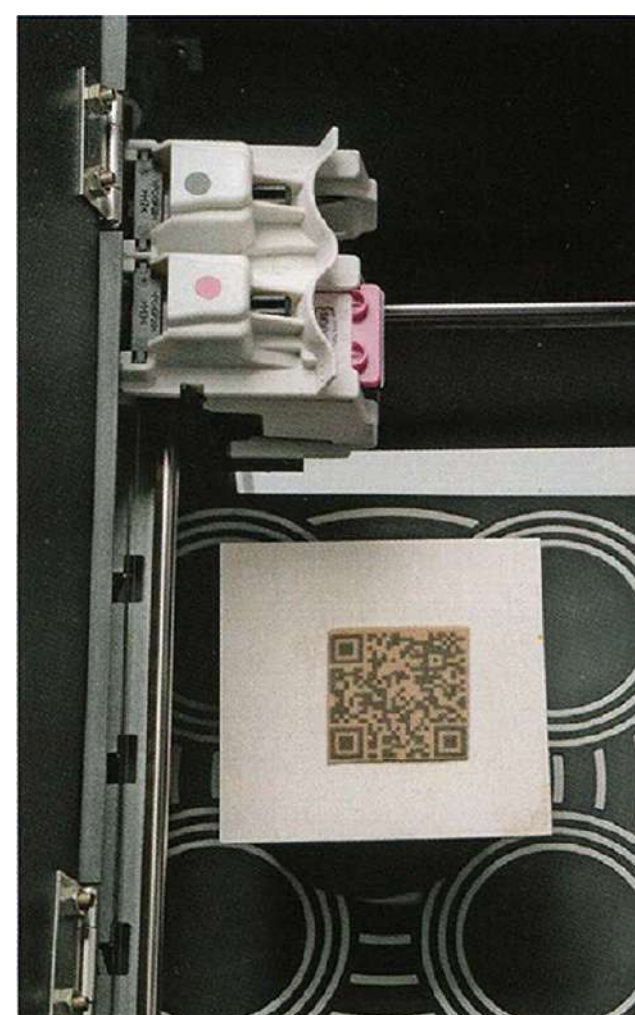
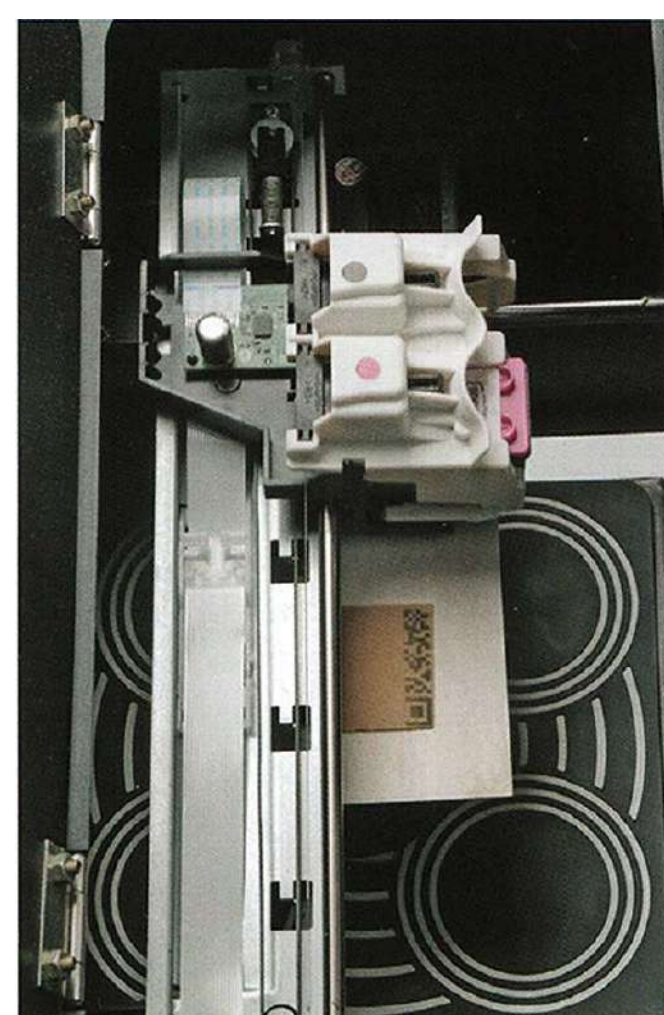
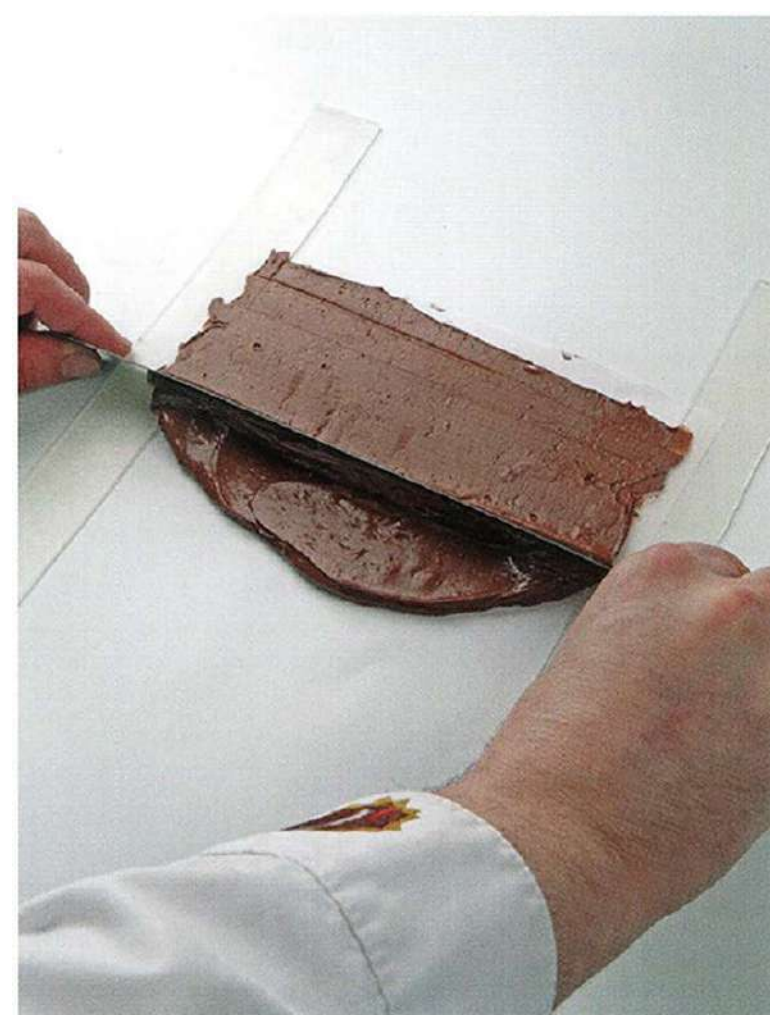
- Молочный шоколад

Шоколад затемперировать. Распределить, дать застыть. Напечатать QR- код, используя пищевой принтер.

Сборка:

- Собрать печенье с начинкой. Прикрепить шоколадный диск на поверхности печенья с помощью капли шоколада.

Срок хранения: 30 дней
Количество: 50 шт





Ванильные макарон

Как поясняет энциклопедия «Larousse Gastronomique», считается, что происхождение макарон происходит из Венеции эпохи Возрождения, откуда оно перешло во многие французские города, которые переняли его и включили в свое предложение наряду со своими местными деликатесами. Однако только в 1830-х годах макаронные диски стали подавать парами и с начинкой. Из различных версий, появившихся во Франции, наиболее известной сегодня является та, которая началась в парижском районе Бельвиль. Эта адаптация позже стала популярной, главным образом, благодаря двум заведениям: чайной Rons в Латинском квартале Парижа, ныне исчезнувшей, и знаменитой Laduree. Именно последний начал различать их по цветам и вкусам, позже создавая коллекции. Миндальное печенье состоит из двух компонентов: марципана (молотый миндаль, сахарная пудра и яичные белки) и итальянской меренги (сахар, вода и яичные белки). Одним из самых классических макарон является именно ванильный, который наполнен ганашом, приправленным ванилью. После того, как макарон заполнен начинкой, необходимо дать ему отдохнуть, чтобы получить продукт, мягкий внутри и хрустящий снаружи. Кроме того, их также можно заморозить и разморозить в холодильнике перед продажей. В этом случае макарон будет готов к дегустации через 2-3 часа.

Марципан:			Срок хранения: 30 дней в морозиле или 3 дня в холодильнике Количество: 40 шт
300 г.	миндальной муки	Смешать сахарную пудру, миндальную муку и белки.	
300 г.	сахарной пудры		
100 г.	яиц		
Итальянская меренга:			
350 г.	сахара	Сварить сироп из сахара и воды до 120°C. Вылить сироп во взбивающиеся белки. Взбить до мягких пиков. Дать меренге остыть до 45°C. Смешать марципан и меренгу спатулой, тесто должно стать мягче. Выдавить на силиконовый коврик. Дать подсохнуть при комнатной температуре 20 минут, при касании макарон не должны липнуть к пальцу. Выпекать при 135°C 12 минут.	
100 г.	воды		
110 г.	яиц		
Ванильный ганаш:			
250 г.	сливок	Довести до кипения сливки и ваниль. Настоять 1 час. Нагреть снова до 60°C и вылить на растопленный шоколад 40°C. Пробить блендером, добавить желатин, предварительно замоченный в воде. Дать закристаллизоваться в холодильнике 12 часов, потом использовать.	
1 шт.	стручок ванили		
200 г.	белого шоколада 35%		
4 г.	желатина 220 Блум		
20 г.	воды		
Сборка:			
Наполнить макарон ванильным ганашом. Охладить в холодильнике 24 часа в плотно закрытом контейнере.			



59



Макарон с какаовеллой

Какаовелла (шелуха какао), основной побочный продукт какао-бобов, находит различное применение во все большем числе творений L'Atelier Barcelona. Несмотря на его гастрономическую ценность и антиоксидантные питательные свойства, от его использования в пищу традиционно отказывались, за исключением его использования в настоях, как это принято в Уругвае. Уже больше года мы интегрируем этот ингредиент в различные творения с очень интересными результатами. Например, в этом «печенье к чаю» мы ароматизировали крышку макарон какао-порошком, а ганаш — какаовеллой.

Марципан:

- 300 г. миндальной муки
- 300 г. сахарной пудры
- 100 г. яиц
- 20 г. какао-порошка 20-22%

Смешать сахарную пудру, миндальную муку, какао порошок и яичные белки.

Срок хранения: 30 дней в морозиле или 3 дня в холодильнике
Количество: 40 шт

Итальянская меренга:

- 350 г. сахара
- 100 г. воды
- 110 г. яиц

Сварить сироп из сахара и воды до 120°C. Вылить сироп во взбивающиеся белки. Взбить до мягких пиков. Дать меренге остыть до 45°C.

Смешать марципан и меренгу спатулой, тесто должно стать мягче. Выдавить на силиконовый коврик. Дать подсохнуть при комнатной температуре 20 минут, при касании макарон не должны липнуть к пальцу.

Выпекать при 135°C 12 минут.

Ганаш с какаовеллой:

- 250 г. сливок
- 30 г. какаовеллы
- 200 г. белого шоколада 35%
- 4 г. желатина 220 Блум
- 20 г. воды

Довести до кипения сливки и какаовеллу, дать настояться 10 минут. Процедить, проверить вес, довести сливками до 250 г. Нагреть снова до 60°C и вылить на растопленный шоколад 40°C. Пробить блендером, добавить желатин, предварительно замоченный в воде.

Дать закристаллизоваться в холодильнике 12 часов, потом использовать.

Сборка:

Наполнить макарон ганашом с какаовеллой. Охладить в холодильнике 24 часа в плотно закрытом контейнере.



Благодарности

Моим родителям Мигелю и Ампаро за все их усилия, направленные на то, чтобы я смог осуществить свои мечты.

Тео, Леа и Ангелам, потому что они моя сила.

Моим братьям и сестрам, Мишелю и Сильвии.

Всей моей семье.

Моей команде.

Моим ученикам.

Альберто, Жауме, Луису, Фернандо и всей команде Vilbo за то, что они всегда были рядом со мной все эти годы.

Хосе Мария Варгас за поддержку и возможность осуществить мою мечту о собственной кондитерской.

Моему партнеру Химене Пастор за доверие.

Мэй Хофманн за все эти прекрасные годы.

Моему учителю Жану-Франсуа Арно.

И всем людям, которые так или иначе помогли мне вырасти профессионально.