

И. Сави

**Булочки, пироги,
пирожные**

**Москва
«Книга по Требованию»**

УДК 641.5
ББК 36.99
И11

И11 **И. Сави**
Булочки, пироги, пирожные / И. Сави – М.: Книга по Требованию, 2013. –
264 с.

ISBN 978-5-458-45547-3

Домашняя выпечка имеет несравнимый вкус – это общеизвестный факт. С этой книгой Вы сможете устроить самый настоящий праздник для Ваших домашних. Здесь Вы найдете большое количество рецептов для выпекания булочек и пирожков с различными начинками, пирожных разных форм, домашнего печенья и многое другое. Все это легко можно приготовить дома в духовке. Книга рассчитана на широкую аудиторию любителей домашней выпечки. Второе издание.

ISBN 978-5-458-45547-3

© Издание на русском языке, оформление
«YOYO Media», 2013

© Издание на русском языке, оцифровка,
«Книга по Требованию», 2013

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг – не самое лучшее решение для восстановления текста в его первозданном виде, однако, наша цель – вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания – решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.



Серия Книжный Ренессанс

www.samizday.ru/reprint

сверху и снизу нежной коричневатой корочкой. Форму ставят на решетку, помещенную на дно духовки. Важно, чтобы выпекаемое изделие подошло до того, как его поверхность покроется корочкой. Если верхний жар слишком сильный, форму можно покрыть влажной или намасленной бумагой, круглую форму накрывают крышкой от кастрюли. Пригорания можно избежать также поместив пустой лист на верхнюю решетку или на низ духовки.

Лист с мелкими изделиями кладут на верхнюю или среднюю решетку. При выпекании учитывают также то, что жар должен быть сильным только в начале выпекания, до образования корочки. Позднее температуру следует понизить и перед окончанием выпечки выключить духовку.

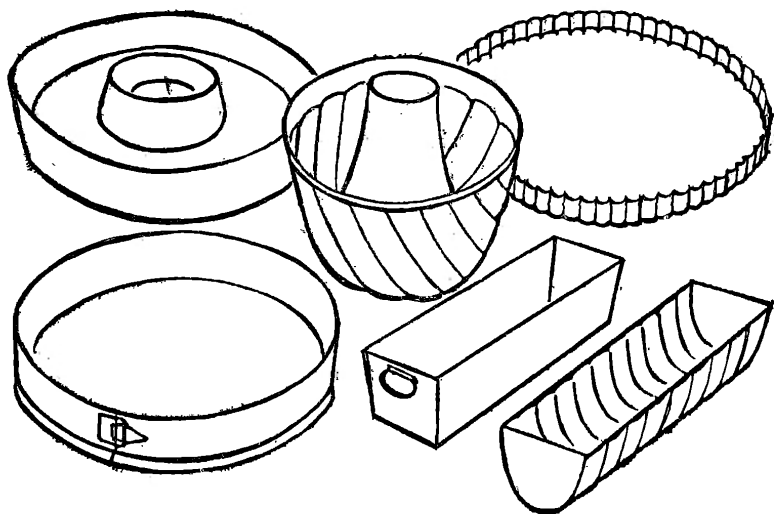
Готовность булок и изделий в форме определяют при помощи гладкой деревянной палочки. Палочку втыкают в самое толстое место, и если она остается чистой, то изделие готово.

Булочки, пирожные и печенье можно считать готовыми, если они достаточно подрумянились.

Необходимые кухонные принадлежности

Листы и противни выбирают в зависимости от размеров духового шкафа. Для выпечки жидкого теста больше подходят противни, края которых загнуты с четырех сторон. Можно использовать также обычные противни. В этом случае со стороны без борта кладут деревянную планку, которую покрывают смазанной маслом пергаментной бумагой.

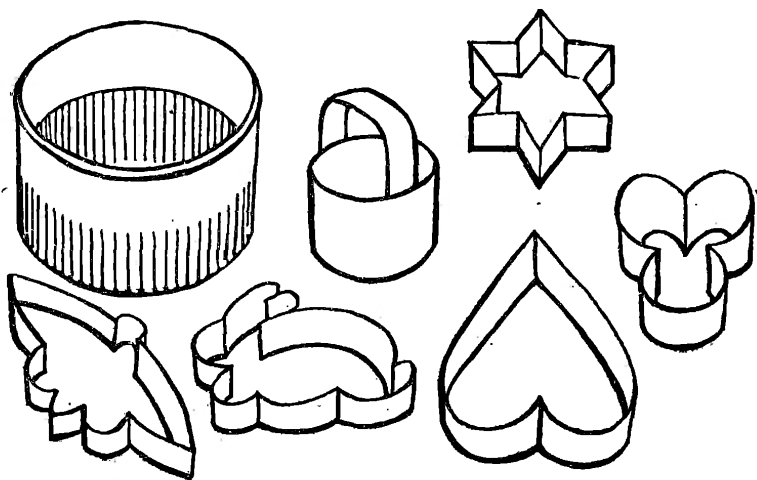
Новый лист тщательно очищают. Для этого его нужно прогреть, натереть грубой солью или золой, вытереть, вымыть и обсушить в теплом месте. Затем лист смазывается тонким слоем растительного масла или несоленым жиром и прогревается в духовке до тех пор, пока не начнет дымиться. Подготовленный подобным образом лист становится гладким и блестящим, выпекаемые изделия не будут к нему приставать и он не покроется ржавчиной. Перед выпечкой лист



Формы для выпечки

следует смазать. При выпекании булочек, пирожков, пряников и т. п. лист нагревают и слегка смазывают промасленной бумагой или кисточкой. Если же нужно, чтобы лист был покрыт более толстым слоем жира, например, при выпечке больших пирогов, то холодный лист смазывают размягченным маслом и посыпают панировочными сухарями или мукой. При выпечке пирожных и пирожков из песочного и слоеного теста лист не смазывается. В этих видах теста много жира, и они не пристают к листу. После использования лист тщательно вытирают чистой бумагой, а если нужно, моют и обсушивают.

Вафельницы: 1) тяжелые чугунные вафельницы, в которых можно выпекать вафли на дровяной или газовой плите. Чугунные вафельницы очищаются так же, как листы; 2) электровафельницы. Новую вафельницу прежде всего вытирают мягкой влажной тряпочкой и прогревают примерно 10 минут, чтобы сгорел слой смазки. После выпечки вафельницу очищают мягкой бумагой или тряпкой и хранят в сухом месте. Между верхней и нижней частью вафельницы можно проложить промокательную бумагу. Электровафельницу не моют водой, а в случае необходимости протирают влажной тряпкой.



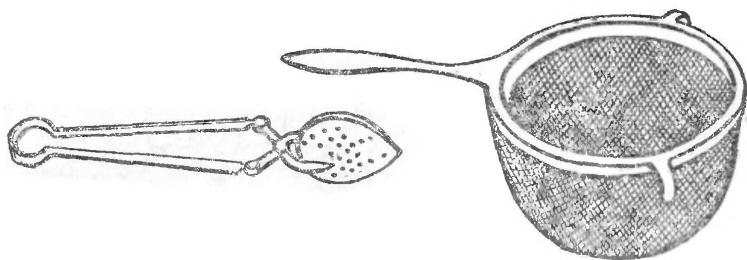
Кондитерские формы-выемки

Формы для выпечки бывают различными: 1) круглые разъемные формы, в которых выпекаются основы тортов, пироги с покрытием и булки; 2) формы с низкими гофрированными бортами для выпечки открытых пирогов; 3) высокие формы для выпечки различных изделий, обычно с трубочкой посередине, чтобы улучшить доступ нагретого воздуха к выпекаемому изделию; 4) продолговатые формы с гладкой или рифленой поверхностью. В них выпекают пироги и булки; 5) маленькие порционные формы.

Перед употреблением формы густо смазываются размягченным маслом и, как правило, посыпаются панировочными сухарями, мукой, толчеными орехами либо миндалем. После выпечки формы следует вымыть и высушить в теплом месте. При слишком высокой температуре формы сушить нельзя, ибо на сухом жару их швы могут разойтись.

Электроформы снабжены инструкцией. В них можно, помимо пирогов, выпекать булочки и печенье. Электроформы моют так же, как обычные формы.

Кондитерские формы-выемки обычно изготавливаются из светлой жести. Покупая формы-выемки, следует обратить внимание на то, чтобы края их были достаточно острыми, жест крепкой и швы плотно запаяны. Можно использовать также пластмассовые



Сита для сахара и муки

выемки. Печенье и пирожки формируют и при помощи стакана, но его края должны быть совершенно целыми.

Миски. Для замешивания теста, взбивания яиц и масла больше всего подходят фаянсовые миски, миски из огнеупорного стекла или совершенно целые эмалированные миски с выпуклым дном. Под миску хорошо подстелить кусок ткани.

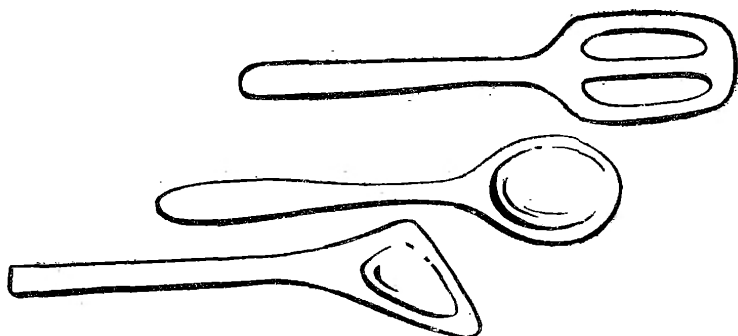
Сита для муки. Подходит частое пластмассовое или проволочное сито, которое легко очищается встряхиванием. Сито не нужно каждый раз мыть.

Ситечко для чая может иметь различную форму. С его помощью хорошо посыпать сахарной пудрой печенье и т. п.

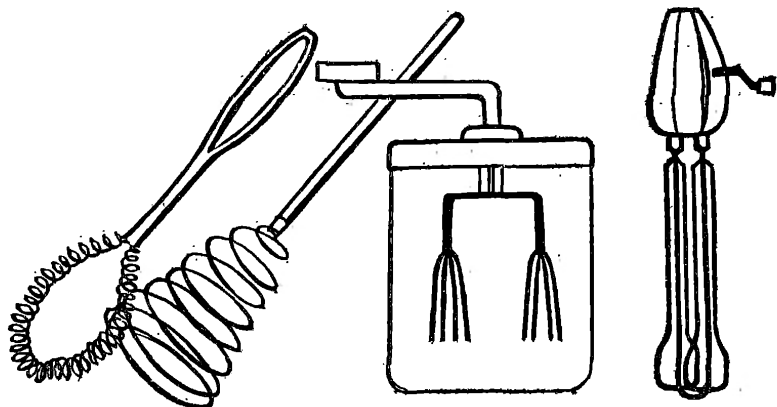
Кухонные доски изготавливаются из березы или ольхи, они должны быть гладкими и без щелей. На них раскатывают тесто, а также выкладывают вынутые из духовки булочки, пирожные и пироги. Под жирные пирожные и пироги лучше подложить пергаментную бумагу, чтобы доска не пропиталась жиром. Доски моют теплой водой и щеткой, ополаскивают холодной водой и просушивают. Раскатывать тесто и разделять тестяные изделия можно и на чистом кухонном столе с пластиковым покрытием. Для формовки изделий из слоеного и песочного теста больше подходит прохладная и гладкая мраморная доска.

Скалки чаще всего делают из различных пород лиственных деревьев, но бывают фарфоровые и пластмассовые скалки. Тесто раскатывается в тонкий пласт гладкой скалкой, узоры на раскатанное тесто наносятся скалкой с рифленой поверхностью.

Деревянные ложки и лопаточки для взбивания



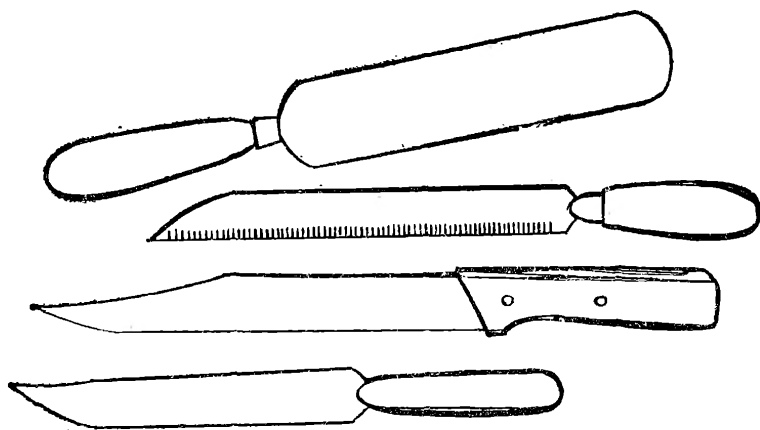
Деревянные ложки и лопатка



Взбивалки

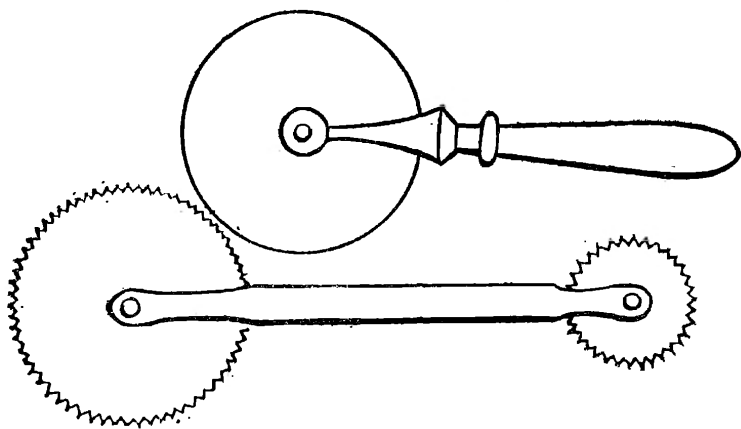
масла и яиц, а также для замешивания теста должны иметь крепкие черенки. Тогда не нужно будет бояться, что они сломаются, к тому же их удобнее держать в руках. Пользоваться для взбивания масла и замешивания теста металлическими ложками не рекомендуется.

Взбивалки для взбивания яиц и сливок должны быть из прочно спаянной проволоки. Они бывают различной формы. Покупая взбивалку, следует обратить внимание на то, чтобы взбивалка была прочно прикреплена к ручке. Яйца или яичные белки в небольших количествах можно взбивать и вилкой.

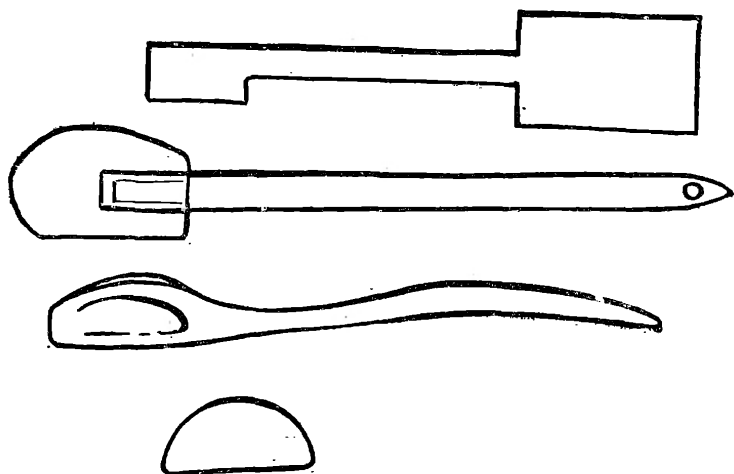


Ножи и палетка

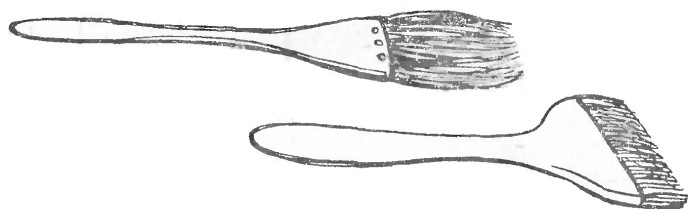
Труд хозяйки значительно облегчают кухонный комбайн и различные электровзбивалки. Пользуясь ими, важно выбрать правильную деталь. Так, неправильно пользуясь миксером, можно взбить белок, сливки или тесто слишком сильно. При этом разрушается структура продуктов, и выпеченное изделие не удастся. Для взбивания каждого продукта выбирается соответствующая скорость. Например, белок взбивают сначала медленно, а затем быстрее, сливки же с самого начала взбивают быстро.



Тесторезки



Скребки



Кисточки

Взбивалки и кухонный комбайн моют сразу же после употребления или кладут в холодную воду, чтобы яйцо, тесто и т. п. не присохли.

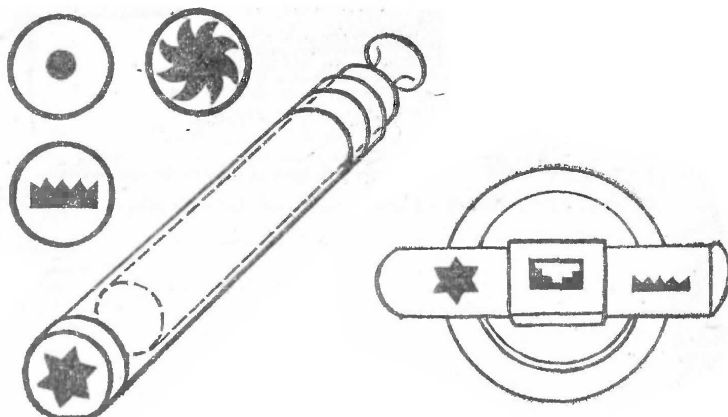
Ножи для нарезания теста и пирогов должны быть длинные и тонкие.

Для перекалывания пирожных, булочек и пирожков подходят широкие, гибкие ножи или лопатки, для нарезания свежей булки — различные ножи-пилы.

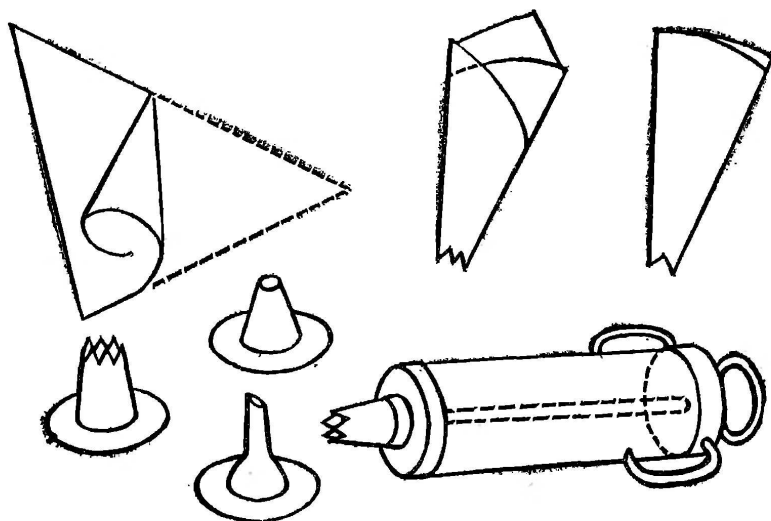
Тесторезки могут быть с гладкой или зубчатой режущей частью. Ими режут в основном тесто, режут готовые пироги. Перед тем как начать резать, тесторезку опускают в муку, чтобы не прилипало тесто.

Скребки изготавливаются из пластмассы или резины. Ими очищают от теста миски.

Кисточка нужна для смазывания булочек, пирож-



Кондитерские шприцы



Наконечники-корнеты и шприц

ных и пирожков, а также для пропитывания основ торта. Кисточку нельзя опускать в слишком горячую жидкость. После употребления кисточку моют и высушивают в теплом месте. Подходит любая широкая и мягкая кисточка.

Кондитерские шприцы и отсадочные мешки изготовляют из жести или плотной ткани. Они снабжены

наконечниками различной формы. Печенье может выжиматься также через мясорубку. В этом случае используется комбинированная мясорубка с решетками, имеющими отверстия разной формы.

Наконечники-корнеты делают из пергаментной бумаги или целлофана. Свернутые края корнетов смазывают яичным белком, чтобы они не расходились. Два корнета вкладываются один в другой, на краях вырезаются зигзаги нужных размеров и формы или в корнет вкладывается металлический наконечник кондитерского шприца. Специальные отсадочные мешки изготавливаются из плотной ткани, в узкий конец мешка вставляется металлический наконечник кондитерского шприца. После использования мешки моют в теплой воде, смягченной пищевой содой, полощут и высушивают.

Необходимые продукты

Мука — основной продукт в приготовлении теста. Пекут обычно из пшеничной и ржаной муки, реже из ячменной, гречневой и маисовой муки.

Из ржаной муки выпекают в основном различные виды хлеба, а также кровяные хлебцы и колобки, медовые пряники и пряники с сиропом, некоторые сорта печенья.

Ржаная мука делится на несколько сортов: 1) сеяная мука мелкая, серовато-белая, содержит мало отрубей; 2) обдирная мука грубее, имеет серый цвет, отруби составляют 13—14%; 3) обойная мука грубее и темнее, отруби не удалены.

Пшеничная мука бывает следующих сортов: 1) мука крупного помола состоит из мелких частиц, хорошо разбухает, отличается светло-кремовым цветом. Белый хлеб выпекается из нее редко, в основном муку крупного помола смешивают с мягкой мукой. Крупчатка подходит для выпечки различных пирогов в форме и приготовления песочного теста; 2) мука высшего сорта очень мелкая, белая, с чуть желтоватым оттенком, без отрубей. Ее используют для приготовления теста для булок, пирогов и пирожных; 3) мука I сорта белая, чуть желтоватая или сероватая, мягкая и тонкая, отрубей 2—3%, если присмотреться, то видны

крупичицы отрубей. Используется также для выпечки булок, пирогов и пирожных; 4) мука II сорта значительно темнее, содержит 10—12% отрубей. Используется для выпечки черного хлеба, простого белого хлеба и пряников; 5) обойная мука (из ободранных зерен). Мука более крупного помола, сероватая или серовато-желтая, содержит много отрубей. Используется для выпечки сепика, медовых пряников и пряников с сиропом.

Ячменная мука более грубая, содержит много отрубей, имеет серовато-белую окраску. Из нее выпекают лепешки, кровяные хлебцы и колобки и некоторые сорта печенья. В ячменной муке мало клейковины, поэтому рекомендуется при приготовлении теста смешивать ячменную муку с пшеничной ($\frac{2}{3}$ ячменной муки, $\frac{1}{3}$ пшеничной муки).

Качество выпеченных изделий — их подъем, вкус, внешний вид — зависит от качества муки.

Хорошая мука должна быть сухой, хорошо разбухать, не иметь привкуса и запаха, не должна быть горькой, кисловатой или слишком сладкой. Мука со сладковатым солодовым привкусом приготовлена из проросшего зерна. Она плохо разбухает, и выпекаемые из нее изделия быстро опадают. Муку из проросшего зерна можно смешивать с картофельной мукой, добавляя в тесто больше яиц или вымешивая более крутое тесто.

Муку следует хранить в сухом, хорошо проветренном помещении. Поблизости не должно находиться продуктов с сильным запахом — сельди, нафталина и т. п.

Перед приготовлением теста муку заносят в теплое помещение и просеивают, чтобы удалить инородные предметы и комки. Одновременно мука обогащается кислородом, вследствие чего тесто лучше поднимается. В ходе приготовления теста муку можно частично заменить картофельным или маисовым крахмалом, панировочными сухарями, манной крупой, овсяными или кукурузными хлопьями, рублеными орехами или миндалем и т. п.

Из мучных концентратов применяются:

1) блинная мука, которая содержит пшеничную муку высшего или I сорта (иногда добавляется также картофельный или маисовый крахмал и соевая мука),