

Елена Владимировна Маслякова

Твоя кондитерская

УДК 641/642
ББК 36.997
МЗ1

Маслякова, Е. В.

МЗ1 Твоя кондитерская / Е. В. Маслякова. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2021. — 274 с. — (Готовим легко и просто!).

На земном шаре найдется не так много людей, равнодушных к кондитерским изделиям разных видов и сортов. Все мы еще с детства любили посещать кафе-мороженое, кондитерские в надежде полакомиться своим любимым изделием. Эта книга расскажет о том, как правильно и красиво устроить настоящую кондитерскую у себя дома. Кроме того, читателю будет любопытно узнать множество новых вкусовностей, которые без особого труда можно приготовить на собственной кухне.

BIC WBA
BISAC CKB000000

Введение

Как часто серым дождливым вечером, возвращаясь домой после нелегкого трудового дня, мечтаешь побаловать себя хоть чем-то вкусненьким, тем, чего никто еще не пробовал. Душа просит сладкого, а нос капризно отворачивается от вчерашнего картофельного пюре и соевых пельменей...

Но хватит! Прощайте, серые будни и неудачные кулинарные опыты! Лежащая перед вами книга является не просто очередным сборником кулинарных рецептов. В ней вы найдете множество сведений, которые станут действительно полезными и необходимыми вам на кухне.

Книга «Твоя кондитерская» рассчитана на широкий круг читателей: начинающему кондитеру она поможет обойтись без досадных неудач, вместо этого вы сможете угостить друзей прекрасным тортом собственного приготовления. Даже кондитер-профессионал пополнит коллекцию своих коронных блюд парочкой-другой рецептов.

Из этой книги вы также узнаете, чем лакомились и услаждали свой вкус великие мира сего, какие изысканнейшие яства вкушали они на десерт. Вы познакомитесь с оригинальными рецептами экзотических сластей, восхитительный вкус и аромат которых сможет приятно удивить не только двоюродную сестру бабушки мужа, неожиданно приехавшую из Тынды, но и ваших знакомых, привыкших ужинать в ресторанах.

Тем, кто следит за своей фигурой и заботится о своем здоровье, особенно пригодятся сведения о содержании калорий в кондитерских изделиях.

Если вы только совершаете свои первые шаги в кулинарии, значит, вам будут полезны советы опытных кондитеров, и благодаря им ваше тесто больше не

прилипнет к противню. Ну а подробные сведения о том, как приготовить тесто, начинку, крем для пирогов, пирожков, булочек, плюшек, тортов и пирожных, различные рецепты конфет, мармелада, желе, муссов в сочетании с желанием сотворить кулинарное чудо и искрой фантазии помогут вам приятно разнообразить свою жизнь и сильнее привяжут ваших близких к такому замечательному кондитеру.

Вы узнаете о том, как без особенных затрат изменить вкус самых обыденных блюд, какой напиток наилучшим образом подойдет к вашим любимым пирожным. А если вы вдобавок к этому познакомитесь с правилами сервировки и оформления блюд, то к вашему столу не стыдно будет пригласить даже английскую королеву.

Мы надеемся, что книга «Твоя кондитерская» станет вашим постоянным и самым надежным спутником и помощником в мире сладостей и поможет раскрасить во все цвета радуги даже, казалось бы, самые серые будни.

Удачи вам!!!

Глава 1. Оборудование для домашней кондитерской

Если вы занимаетесь выпечкой мучных и кондитерских изделий в домашних условиях, вам необходимо подумать об оборудовании. Для того чтобы ваши кондитерские изделия выглядели красиво и необычно, перед подачей к столу их следует украсить. Конечно, многое зависит от вашей фантазии, но также и от того, каким оборудованием вы располагаете.

Любимые лакомства великих

Известно, что знаменитая Грета Гарбо никогда особенно и не придерживалась строгих диет, была ужасной сластеной, и просто обожала пудинги. Одним из наиболее любимых ею пудингов был карамельный – с ванилью и шоколадом.

Требуется: 200 г сахара, 3 яйца, большой апельсин, лимон среднего размера, 6 кусочков сахара, 2 стакана сливок, 1 ч. л. сахарной пудры, 4 ст. л. тертого темного шоколада, ванилин.

Способ приготовления. Взбейте яйца с половиной порции сахара. Очистите лимон и апельсин, цедру натрите с сахаром и смешайте с яичной массой, добавьте 1/2 стакана сливок. Оставшийся сахар разогрейте до получения карамели. Карамель залейте в форму, добавьте крем, закройте крышкой, поставьте водяную баню, готовьте 1–1,5 часа. Пудинг остудите и выложите на тарелку. В заключение взбейте сливки и сахар, украсьте пудинг. Сверху посыпьте тертым шоколадом.

К устройствам и оборудованию, которое используется при изготовлении кондитерских изделий, можно отнести формы для выпекания коржей и тортов, специальные формы для изготовления кексов, а также небольшие формочки для печенья, всевозможные электрические вафельницы, устройство для приготовления мороженого. Еще одно незаменимое в хозяйстве электрическое «чудо» – миксер, впрочем, миксеры могут быть и ручные. Один из необходимых элементов – кондитерский мешок или специальный пистолет для крема с прилагающимися к нему насадками, а также специальные

ножи, мешалки и ложки – все это сослужит неплохую службу любой домохозяйке.

А теперь подробнее расскажем о различном кондитерском оборудовании. Если вы решили порадовать своих близких или гостей песочным печеньем, вам не обойтись без специальных форм для его вырезания. Эти формы могут быть пластмассовыми или металлическими, иметь разную форму и размер: в виде звездочек, цветочков, полумесяца, кружочков, сердечек, квадратов, ромбиков – вариантов множество. При формовке теста лучше пользоваться формами с острыми краями. Тупые края мнут тесто, что мешает его подъему. Металлические формочки для печенья после употребления сразу же смачивают водой и мокрыми протирают с солью, затем ополаскивают и высушивают.

Сформовав печенье с помощью выемок и выложив их на противень, смазанный маслом, опытные кулинары слегка протыкают их металлической, лучше из нержавеющей стали, вилкой, чтобы при выпекании не образовались пузыри.

Кондитерские советы

Готовность бисквита вы можете проверить, нажав на него пальцем. Тесто должно быть упругим и принимать первоначальную форму, как только вы уберете палец.

С помощью этих выемок и затейливых по форме кусочков теста вы всегда украсите всевозможные пироги и кулебяки. Красиво оформить выпечку можно при помощи кондитерского колесика. Оно представляет собой незатейливый механизм: маленькое колесико, закрепленное на пластмассовой ножке. С его помощью вырезаются полоски теста с красивыми рифлеными

краями, и эти полоски укладываются поверх начинки пирога крест-накрест или в виде решетки. Оно также может пригодиться для изготовления макарон и лапши в виде бантиков или бабочек.

Многие кулинары-кондитеры для приготовления ромовых баб используют гофрированные или гладкие конусообразные формы. Крупные формы имеют в середине трубку, благодаря которой изделие лучше выпекается и быстрее охлаждается. Такие же формы используются и для выпекания куличей. Тесто заливают на треть высоты формочки, оставляют на час, чтобы оно подошло, и потом уже ставят в духовку.

Совершенно необходимо иметь в своем «кухонном арсенале» разнообразные формы для выпекания тортов и пирогов. Нелишне иметь и специальную разъемную форму для выпекания коржей. Формы для тортов, пирогов и кексов бывают необычной конфигурации: в виде сердечка (прекрасный вариант на День святого Валентина или день рождения), прямоугольные, круглые с разнообразными выемками и выпуклостями. Формы для кексов более «консервативны». Чаще всего они круглые, рифленые по бокам, иногда с трубочкой посередине. Благодаря этому в центре кекса получается отверстие. Такой кекс можно посыпать сверху сахарной пудрой, полить растопленным шоколадом или глазурью.

Экзотические рецепты КАЗАХСКИЙ ЧАК-ЧАК

Требуется: 4 стакана муки, 8 яиц, 1/4 стакана молока, 1 ст. л. сахара, 3 стакана топленого масла, 2 стакана меда, 2 ст. л. коньяка или водки, леденцы (для украшения).

Способ приготовления. Смешайте муку, молоко, сахар, яйца и коньяк или водку. Замесите тесто. Поделите его на несколько

частей, каждую из которых скатайте в виде жгутика толщиной около 1 см. Каждый жгутик порежьте на небольшие кусочки, по величине и форме напоминающие орешки. На сковороде растопите масло, дайте ему закипеть и обжарьте на нем «орешки». Не забывайте их постоянно перемешивать, чтобы шарики приобрели золотистый оттенок. В другой посуде сварите мед с сахаром. Возьмите немного сиропа между двумя пальцами, сожмите и растяните. Получившаяся ниточка укажет на степень его готовности. Выложите шарики в эмалированную миску, залейте растопленным медовым сиропом и тщательно перемешайте. Если смочите руки в холодной воде, вам проще будет вылепить из получившейся массы любую фигурку. Украсьте блюдо мелкими леденцами.

Если вам от мамы или бабушки осталась в наследство причудливая сковородка с углублениями внутри в виде птиц, цветов или же орехов на одной стороне и выпуклостями на другой, вам повезло – с помощью этой сковородки можно приготовить замечательные печенья, оригинальная форма которых удивит и обрадует гостей. Все, что вам надо, – правильно приготовить тесто, уложить его на смазанную поверхность сковороды, закрыть другой стороной и держать над огнем или поставить в нагретую духовку. Выемку для начинки можно наполнить сгущенным молоком или повидлом.

Еще одним необходимым прибором для вашей кондитерской будет электрическая вафельница. Электровафельницы могут быть рассчитаны как на приготовление вафель довольно значительных размеров, так и треугольных (пекущая поверхность таких вафельниц

разделена по диагонали). Перед использованием вафельницу прогревают, смазывают обе ее половинки растительным маслом. Тесто выкладывают столовой ложкой и разравнивают. Выпекают в течение 2–3 минут. Как только выделится пар – вафли готовы.

Готовые вафли выложите на решетку и охладите. Ни в коем случае не кладите их одна на другую, что бы они не стали мягкими. В горячем виде можете нарезать их ножницами, придав им желаемую форму, свернуть трубочкой или конвертиком, наполнив начинкой: кремом, вареной сгущенкой, даже мороженым. Если вы задумали испечь вафельный торт, обзаведитесь цельной вафельницей.

Существуют и вафельницы для жарки на огне, принцип выпечки примерно такой же. Огонь должен быть несильным, вафельницу следует регулярно двигать и переворачивать, чтобы вафли пропеклись равномерно.

Еще одно чудо можно встретить на кухне некоторых хозяек – мороженицу. Она представляет собой немалых размеров электрическое устройство, в которое закладываются все ингредиенты, согласно инструкции. Как правило, это молоко и сахар в требуемых пропорциях. Через определенный промежуток времени получается мороженое. В настоящее время в специализированных магазинах можно отыскать более модернизированный аналог мороженицы, который позволит не только быстро и легко приготовить лакомство, но и обеспечит полную безопасность домохозяек и их детей.

Ну и, конечно же, ни одна уважающая себя женщина не представляет свою кухню без кондитерского мешочка. Его можно изготовить самостоятельно, если не приобрели готовый. Сделать его довольно просто. В плотном полиэтиленовом пакете с уголка прорежьте небольшую дырку, заполните его кремом или тестом – и мешок готов.

С его помощью можно украшать торты или готовить печенье. Один из минусов такого мешочка – его недолговечность. Полиэтилен очень быстро рвется от слишком густого теста или крема. И, кроме того, самодельный мешочек не имеет никаких насадок. Но вы все же можете разнообразить форму отверстия мешка, аккуратно вырезав уголок пакета в форме звездочки.

Гораздо проще и приятнее работать с фабричным кондитерским мешочком, у которого имеется ряд разнообразных насадок, да и прослужит он вам гораздо дольше, чем самодельный. С его помощью вы почти профессионально украсите торты, начиная от простых цветочков, для которых имеются специальные насадки, до сложнейших по технологии изготовления роз. Можете к тому же выводить разнообразные надписи на праздничных тортах или пирогах.

Любимые лакомства великих

Говорят, что гениальный писатель Эрнст Хемингуэй из всех сладостей предпочитал торты, причем особенно был ему по вкусу банановый торт с ромом – весьма оригинальный десерт с потрясающим вкусом.

Требуется на 20 порций для теста: по 250 г муки, сливочного масла и сахара, ванильный сахар, 3 ст. л. рома, 5 яиц, 2 ст. л. разрыхлителя, соль.

Для начинки: по 2 лимона и апельсина, 5 бананов, 250 г свежих сливок, 50 г бананового ликера, ванилин.

Для украшения: 500 г сливок, тертый шоколад, кусочки банана и апельсина.

Способ приготовления. Размягченное сливочное масло взбейте с сахаром, ванильным сахаром и солью до увеличения объема смеси в 2 раза. В крем влейте ром,