

Новогодняя высечка



Москва



ЭКСМО

2014

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
Торт бисквитный «Калач»	10
Бисквитный торт «Сказка»	12
Торт «Абрикотин»	14
Торт «Полет»	16
Торт «Прага» из шоколадного печенья	18
Тирамису	20
Холодный торт из печенья на сгущенном молоке	22
Пирожное «Песочное с кремом, глазированное помадой»	24
Пирожное «Шу»	26
Пирожное «Мостики»	28
Пирожное «Руллет трюфельный»	30
Пирожное песочное «Геркулес»	32
Заварные кольца с пралине	34
Пирожное «Песочное с белковым кремом»	36
Пирожное «Заварные трубочки с обсыпкой»	38
Чизкейк ванильный	40
Чизкейк шоколадный	42
Молочный ирис с печеньем	44
Греческий пирог «Сиртаки» с маслинами и сыром	46
Двойной а-ля сбаро с белой рыбой	48
Двойной а-ля сбаро со шпинатом и сыром	50
Двойной а-ля сбаро с вялеными томатами	52
Пирог с томатами, сыром и курицей	54
Куриный пирог под соусом «Цезарь»	56
Пирог с морковью и курагой	58
Сливовый пирог с безе	60
Яблочный пирог с клюквой и безе	62

Открытый пай с вишнями под карамельной корочкой	64
Открытый пай с грушами и миндальной крошкой	66
Пай с творогом, изюмом и мятой	68
Песочный пирог со свежей малиной	70
Пирог с лесными ягодами и сметанным кремом	72
Песочный пирог с шоколадом и цукатами	74
Венский тирамису	76
Вафельные орешки с кофейным ирисом	78
Песочные пирожные с кофейной прослойкой	80
Кофейно-миндальное печенье	82
Кофейные кексы «Флорида» с кофейными зернами в шоколаде	84
Кофейные маффины	86
Торт с мокко и капучино	88
Кофейное суфле с пралине	90
Кофейный торт	92
Творожный домик	94
Торт «Зебра» из печенья и творога	96
Шоколадный торт из печенья и мороженого	98
Пирожное «Картошка»	100
Конфеты из шоколадной пасты и овсяного печенья	102
Торт «Наполеон» с шоколадным кремом	104
Трюфельный рулет	106
Цитрусовый мильфей с шоколадной пастой	108
Торт медовик с шоколадным кремом	110
Шоколадные маффины с ягодным кремом	112
Круассаны с шоколадной пастой	114
Бисквитный рулет с шоколадной пастой и апельсиновым конфитюром	116
Рождественский кекс традиционный	118
Алфавитный указатель	120

ВВЕДЕНИЕ

Новый год — любимый, светлый, сказочный праздник! Пора чудес и волшебства, когда в воздухе витает атмосфера домашнего уюта и тепла. А что, как не домашняя выпечка, от аромата которой замирают мысли, может помочь создать подобную атмосферу? Тщательно продумав каждое блюдо новогоднего стола, любая хозяйка захочет удивить своих домочадцев необыкновенной выпечкой. В этой книге вы сможете выбрать рецепт именно для себя. А пошаговое описание сделает процесс приготовления приятным, легким и доступным каждому. Ниже вы сможете найти базовые рецепты, на основе которых вы без труда создадите шедевр!

Бисквит

4 яйца, 100 г муки, 1 ст. л. крахмала,
100 г сахарного песка, 1,5 ч. л. разрыхлителя,
1—2 г (пакет) ванилина

- 1.** Белки отделить от желтков.
- 2.** Взбить белки до крепких пиков и понемногу добавить сахар, взбивать до полного растворения сахара.
- 3.** По одному ввести желтки.
- 4.** В три приема ввести просеянную муку с крахмалом, разрыхлителем и ванилином, перемешивая деревянной/силиконовой лопаточкой.
- 5.** Влить в застеленную пергаментом форму (форму ничем не смазывать).
- 6.** Выпекать 30 минут при температуре 180 °С.
- 7.** Бисквит остудить в форме, для лучшего нарезания оставить на ночь (или на 6—8 часов).

Сдобное тесто

1 пачка сухих дрожжей, 1 стакан жирного молока, 2 яйца комнатной температуры, 500 г муки, 100 г маргарина/сливочного масла, 2 ст. л. сахарного песка, $\frac{1}{4}$ ч. л. соли

1. Размягченный маргарин смешать в крошку с 250 г муки.
2. Дрожжи развести в теплом молоке и дождаться, пока на них появится очень высокая шапочка.
3. К смеси маргарина и муки добавить сахар и взбитые яйца.
4. Затем, тщательно помешивая, влить молоко с дрожжами и добавить оставшуюся муку.
5. Тщательно вымесить, но не дать тесту забрать слишком много муки. Тесто должно получиться не очень густое. Накрывать его и оставить на 1 час. Затем тесто тщательно вымесить и дать ему расстояться 20 мин в теплом месте, накрыв чистым полотенцем.

Песочное тесто

400 г муки, 100 г сахарного песка, 200 г масла/маргарина, 1 яйцо, 1 яичный желток

Масло, сахар и яйца размешать до получения однородной массы. В эту массу всыпать муку и руками замесить тесто. Если оно нагрелось от рук, его надо до разделки охладить.

Бездрожжевое тесто

400 г муки, 200 г сливочного масла, 0,5 стакана воды, 1 ч. л. соды, щепотка соли, 1 ст. л. сахарного песка (если сладкая начинка)

1. Просеять на доску муку, смешать с содой, сделать в центре углубление и положить в него слегка размягченные куски масла.
2. Смешивая с мукой, порубить ножом масло в мелкую крошку.
3. Затем добавить воду, смешанную с солью и сахаром (если сладкая начинка). Все тщательно вымесить, пока тесто не будет отставать от рук.
4. Готовое тесто поставить на 15—20 мин в холодильник.

Слоеное тесто

500—600 г муки, 0,25 л (стакан) воды, $\frac{1}{4}$ ч. л. соли, 350 г сливочного масла

1. Смешать соль с мукой (500 г), а 100 г оставить на присыпку. Влить воду и 50 г растопленного масла. Замесить тесто и вымешивать около минуты. Затем положить его в пакет или завернуть в пленку и поместить на час в холодильник. Оставшееся масло распластать до толщины примерно в сантиметр.

2. Колобок из теста сверху глубоко надрезать ножом крест-накрест. Раскрыть четвертинки теста, как цветок и раскатать в пласти, не трогая середину. На нее нужно положить масло и закрыть его раскатанными пластинами-лепестками, укутав со всех сторон. Если теста не хватает, чтобы прикрыть масло, его можно слегка растянуть. Сверху посыпать мукой, отбить несильно скалкой и начать аккуратно раскатывать в прямоугольник одинаковой толщины. Раскатывают его в одном направлении. Полученный прямоугольный пласт сложить вдвое, завернуть в пленку и убрать на час в холодное место. Затем еще сделать 3—4 раскатывания, только уже в другом направлении. Не забывайте после каждого раскатывания убирать тесто в холодильник.

Заварное тесто

375 г муки, 120 г сливочного масла/маргарина, 9 яиц, стакан воды/молока, $\frac{1}{3}$ ч. л. соли

1. В кастрюлю налить молоко или воду, добавить соль и масло, размешать, довести до кипения и в кипящую смесь постепенно засыпать отмеренную и просеянную муку. На слабом огне быстро перемешать, а затем нагревать в течение 1—2 мин.

2. Снять массу, охладить, постепенно добавить яйца. Перемешать. Готовое тесто представляет собой вязкую массу.

Крем «Шарлотт»

100 г сахарного песка, 1 яйцо, полстакана молока, 120 г сливочного масла (82% жирности), 10 мл коньяка, 2 ст. л. какао-порошка, 1—2 г (пакет) ванилина

1. Приготовить молочный сироп: вскипятить молоко с сахаром, проварить 2 мин.
2. Взбить яйцо до пышной массы (до увеличения в объеме в 2—3 раза), это нужно для того, чтобы белок в дальнейшем не свернулся.
3. Не прекращая взбивать яйцо, влить тонкой стружкой горячий молочный сироп, взбивать 1—2 мин.
4. Помешивая, варить эту массу на среднем огне до загустения (до первых пузырьков), не кипятить! Иначе яйцо свернется.
5. Снять с огня, прижать пищевую пленку к поверхности молочной массы, чтобы не образовалась корочка, и остудить до комнатной температуры (не ниже, иначе масло при взбивании в крем свернется).
6. Масло комнатной температуры взбить миксером в пышную кремообразную белую массу 5—10 мин. Не прекращая взбивания, небольшими порциями добавлять остывшую молочную массу. Должен получиться пышный, однородный гладкий крем.
7. Добавить какао, ванилин и взбить до однородности, влить коньяк и перемешать.

Пропитка

75 г сахарного песка, 4 ст. л. воды, 10 мл коньяка

1. Проварить сахар с водой в течение 3—5 мин на среднем огне, снять с огня и добавить коньяк.
2. Остудить.

Белковый крем

3 яичных белка, 200 г сахарной пудры, 1—2 г (пакет) ванилина

1. Взбить белки до мягких пиков, небольшими порциями добавлять пудру.
2. Взбить до гладкой, пышной массы.

Крем сливочно-масляный

160 г сливочного масла, 80 г сахарной пудры, 60 г сгущенного молока, 50 мл коньяка, 1 ч. л. ванильного сахара

1. Масло комнатной температуры взбить на небольшой скорости в течение 3—4 мин до получения однородной массы, затем скорость увеличить и когда масло будет белеть, добавить сахарную пудру и сгущенное молоко.
2. В конце взбивания добавить ванильный сахар и коньяк. Крем должен иметь пышную структуру, глянцевую поверхность.

Творожный крем

200 г творога высокой жирности, 1 яйцо, 150 г ванильной сахарной пудры, 100 г сливочного масла

1. Сливочное масло следует нарезать на небольшие кусочки, добавить к нему сахарную пудру и взбить миксером до однородного состояния.
2. Творог необходимо протереть через сито и добавить к маслу с сахаром. Полученную смесь еще раз хорошо взбить, отдельно взбить яйцо и снова все хорошо взбить.
3. Охладить в течение часа, перед использованием также взбить.

Крем сливочно-масляный шоколадный

100 г сахарной пудры, 180 г сливочного масла, 80 г сгущенного молока, 5 мл коньяка, 2 г ванильной пудры, 3 ст. л. какао-порошка

1. Масло размять и взбить, добавить ванильную пудру, коньяк, просеянную тонкого помола сахарную пудру и, взбивая, наливать небольшими порциями сгущенное молоко, процеженное через сито. Если сгущенное молоко засахарилось, довести его до кипения, охладить, а затем добавить к маслу.

2. Добавить какао-порошок.

Изделия с кремом пропитывают сиропом с ванилью, коньяком, светлыми ликерными винами.

Изделия с фруктовыми начинками пропитывают сиропом с цедрой, фруктовым соком или вином, напоминающим аромат фруктов.

Помада основная

150 г сахарного песка/пудры, 5 ст. л. воды, 5 капель лимонной кислоты или ½ ч. л. 3%-ного уксуса

1. Всыпать сахар/пудру в кастрюлю, залить горячей водой и перемешивать до полного растворения. Смыть мокрой кисточкой или марлей налипший на внутренние края кастрюли сахар, поставить варить на сильный огонь без помешивания. Как только сироп начнет закипать, снять ложкой образовавшуюся на поверхности пену, снова смыть с краев кастрюли брызги сахарного сиропа, накрыть ее плотно крышкой и варить сироп до тех пор, пока содержание сахара в нем не достигнет пробы на мягкий шарик.

2. Перед концом варки добавить в сироп раствор лимонной кислоты из расчета 5 капель раствора на каждые 100 г взятого сахара или ½ чайной ложки 3%-ного уксуса. При добавлении в сироп большего количества кислоты помада плохо взбивается и не затвердевает на изделиях, а помада с малым количеством кислоты быстро кристаллизуется и дает глазурь без блеска.

3. После варки сбрызнуть поверхность сиропа водой, не помешивая, и как можно быстрее охладить. Для этого поместить кастрюлю с сиропом в холодную воду или на лед. Можно также положить на поверхность сиропа кусочки чистого пищевого льда, а затем образовавшуюся от него жидкость слить.

4. После охлаждения слить воду с поверхности сиропа и деревянной лопаточкой взбивать сироп в течение 10—20 мин, пока он не побелеет и не свернется в белую мелкокристаллическую массу, которая и называется помадой. При помощи лопаточки размять помаду, подогреть до 45—55 °С, все время помешивая, и добавить ароматические вещества.

5. Если помада окажется слишком густой, развести ее небольшим количеством воды, если жидкой — добавить просеянную сахарную пудру. Готовая для глазировки помада должна иметь консистенцию сметаны средней густоты.

6. Если в сахарном сиропе при охлаждении появятся крупинки, образовавшиеся из кристаллов сахара, то такой сироп взбивать не надо, так как глазированные изделия получатся не гладкими, а бугристыми, некрасивыми. В такой сироп надо добавить воды в 2 раза больше нормы и снова варить.

Торт бисквитный «Калач»

8
порций

Бисквит (с. 4)
Пропитка (с. 7)
Крем «Шарлотт» (с. 6)
Белковый крем (с. 7)

Для обмазки:

3 яичных желтка
Сахарная пудра
для посыпки

1. Бисквит разрезать на 2 части по горизонтали.
2. Приготовить сироп и остудить его.
3. Приготовить крем «Шарлотт».
4. Приготовить белковый крем.

Сборка торта «Калач»

1. У бисквита, отступя 2 см от края, вырезать отверстие длиной около 10 см в виде полумесяца.
2. Разрезать лепешку по горизонтали на две части, прослоить сливочно-шоколадным кремом, положить одну часть лепешки на другую, пропитать сиропом.
3. Вырезанную часть также пропитать сиропом, покрыть кремом и уложить поверх торта так, чтобы изделие приняло форму калача, смазать белковым кремом.
4. Кулинарный мешочек наполнить тем же кремом и нанести «гребешок» на калач, мягкой кисточкой смазать поверхность торта желтками и убрать в нагретый до 240 °С духовой шкаф на 3 мин.
5. Готовый торт обсыпать сахарной пудрой.





Бисквитный торт «Сказка»

8
порций

Бисквит (с. 4) 2 порции
ингредиентов

Крем сливочно-масляный
шоколадный (с. 8)

Пропитка (с. 7) без коньяка

Для обмазки:

2 ст. л. какао-порошка

300 г (1,5 стакана) жареной
бисквитной/сдобной крошки

50 мл десертного фруктово-
го вина

10 мл коньяка

Сборка торта «Сказка»

1. Каждый слой (или рулет) пропитать сиропом с добавлением десертного вина и прослоить шоколадным кремом.
2. Поверхность и бока торта смазать шоколадным кремом и загнутым кондитерским гребешком или широкой зубчатой трубкой нанести вдоль торта волнистые линии. Нижнюю часть боков торта посыпать крошкой.
3. Из кондитерского мешка с трубкой нанести крем в виде сучков.
4. Часть крема (25%) не смешивать с какао-порошком.
5. Этот крем окрасить пищевыми красками на ваш вкус и украсить им торт.
6. Украсить торт фруктами или цукатами.



