

Пирожное «Буше»
с. 12



**Французский открытый
пирог с фасолью и грудинкой** с. 32



Курник
с. 65



Содержание

Вступление • 6



**Сложность
приготовления**

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Несладкое рассыпчатое тесто (песочное) основной рецепт	30
Пирог с брынзой	36
Печенье «Фроллини» с тертым сыром	44

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Дрожжевое тесто (основной рецепт)	52
Пирожки с капустой	56
Пицца с ветчиной и грибами	68
Американские пончики «Донатс»	70

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Слоеные пирожки с тунцом	90
Слоеные улитки с ветчиной и сыром	102
Рогалики с горьким шоколадом	104

ДРУГИЕ ВИДЫ ТЕСТА

Пирог со спаржей и шпинатом	108
Сырники	130
Классическая шарлотка с яблоками	132

Другие условные обозначения:



Количество порций



Время приготовления



Сложность приготовления

БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

Бисквитное тесто (основной рецепт)	10
Апельсиновый кекс по-гречески	16
Кекс с шоколадом	22
Торт «Захер»	24

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Французский открытый пирог с фасолью и грудинкой	32
Пирог с лососем и рукколой	34
Яичные тарты	38
Мясной пирог «Туртьер»	42
Королевская ватрушка с клубникой	47

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Кальцоне	54
Кулебяка с лососем и грибами	60
Курник	65
Коричные булочки со сливочным сыром	74
Французские бриоши с ромом	76
Немецкий штолен с цукатами	80

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Открытый пирог с копченым лососем	92
Жюльен в слоеных корзиночках	96
Берлинское печенье с маракуйей	100

ДРУГИЕ ВИДЫ ТЕСТА

Эльзасский яблочный пирог	112
Чизкейк с черникой	114
Маффины с яблоками и кедровыми орешками	118
Пирог с кедровыми орешками	120
Торт «Муравейник»	124
Мраморный кекс	138



Сложность приготовления

БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

Пирожное «Буше»	12
Бисквитный рулет с клубникой и киви	18

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Фокачча с картофелем и розмарином	58
-----------------------------------	----

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Бездрожжевое слоеное тесто (основной рецепт)	84
Пирог с сардинами и лимонной чермулой	86

ДРУГИЕ ВИДЫ ТЕСТА

Профитроли с заварным кремом	126
Торт «Медовик»	134

Актуальные способы украшения пирога • 140

Таблица объема и массы продуктов • 143





Выпечка

Веками на Руси говорили: не красна изба углами, а красна пирогами.

Так уж укоренилось в нашей культуре, что удавшийся на славу пышный, ароматный пирог — верный признак того, что хозяйка в доме хорошая.

Пряное печенье, лакомые булочки, аппетитные пирожки, соблазнительные пиццы, оригинальные кексы и даже вкуснейшие торты для самых торжественных поводов... Благодаря рецептам из нашей книги вы сможете приготовить все это без труда.

Помимо подробных инструкций и хорошего настроения вам потребуются еще и качественные продукты. Основной

ингредиент выпечки — это **мука**. Традиционно используется пшеничная высшего сорта. Это мука самого тонкого помола. Она хороша для сладкой выпечки и тортов. Мука первого сорта грубее, но в ней больше витаминов и других полезных веществ. Она подойдет для несладких пирогов и кулебяк. Цельнозерновая мука — самая полезная, но выпечка из нее получается слишком жесткой, поэтому

если вы хотите использовать именно этот сорт, то лучше смешать его с мукой более тонкого помола.

Еще один важный компонент выпечки — это **дрожжи**. По сути, дрожжи — это грибок, состоящий всего из одной клетки. Он быстро размножается и выделяет углекислый газ, который разрыхляет тесто — делает его пышным и нежным. Дрожжи бывают прессованные и сухие. Прессованные дрожжи обладают отличной бродильной активностью и, если на них есть ГОСТовская маркировка, не имеют в своем составе дополнительных примесей и химикатов. Хранятся они только в холодильнике и не дольше 20 дней. Сухие дрожжи имеют более длительный срок хранения, но уступают по бродильной активности. Производители часто добавляют в них вещества, ускоряющие процесс брожения. Используя сухие дрожжи, обязательно следуйте инструкции на упаковке. Некоторые виды дрожжей нужно предварительно растворить в молоке или воде. Другие добавляются непосредственно в муку.

Альтернатива дрожжам — химические разрыхлители теста. К ним относятся пищевая двууглекислая сода и углекислый аммоний. Также в продаже имеются готовые смеси пекарских порошков и разрыхлителей сходного состава и действия.

Обязательно добавляют в тесто сахар. Он улучшает качество теста и особенно необходим для нормальной деятельности дрожжевой клетки. Молоко и кисломолочные продукты улучшают пластичность теста и усиливают процесс разрыхления. Жиры (растительное,

сливочное масло и маргарин) придают выпечке хрупкость, нежность, свойственный сдобным изделиям аромат.

Яйца в приготовлении теста играют тройную роль. Они повышают питательную ценность и вкус выпекаемых изделий, делают их нежными и рассыпчатыми. Взбитые белки разрыхляют тесто, а благодаря особому свойству желтка образовывать эмульсию все продукты соединяются в гладкую массу. К тому же яйца вместе с мукой укрепляют корочку выпекаемого изделия.

Приятного аппетита!





Бисквитное тесто



Бисквитный ролет
с клубникой и киви с. 18



Кекс с шоколадом
с. 22



Торт «Захер»
с. 24

и еще 2 рецепта

Бисквитное тесто (основной рецепт)



1 час

4 яйца комнатной температуры

100 г муки

120 г сахара

15 г ванильного сахара

сливочное масло и мука

для подготовки формы

Для бисквитного теста необходимо тщательно отделять белки от желтков. Важно следить, чтобы в белки не попало ни капли желтка (если это случилось — можно очень аккуратно удалить желток ватной палочкой).



1 Форму для выпечки смажьте сливочным маслом, обсыпьте мукой, излишки стряхните. Муку для бисквита просейте дважды. Разогрейте духовку до 190 °С.

2 Яйца разделите на белки и желтки.

3 Яичные желтки выложите в миску и венчиком разотрите с половиной сахара и ванильным сахаром, пока не образуется густая, тягучая бледно-желтая масса.



4 В просторной миске начните взбивать белки миксером, работающим на средней скорости. Когда белки образуют пышную пену, увеличьте скорость работы миксера и начните добавлять оставшийся сахар небольшими порциями. Продолжайте взбивать до образования плотных, устойчивых пиков.



5 Переложите к желткам примерно треть взбитых белков и аккуратно перемешайте силиконовой лопаткой. Переложите в миску с белками и аккуратно, но тщательно перемешайте. Просейте на эту массу муку и еще раз аккуратно перемешайте, поднимая тесто со дна миски. Мешайте круговыми движениями от края миски, вращая при этом миску. Старайтесь не разрушить пузырьки воздуха, иначе бисквит не поднимется.

6 Переложите тесто в форму, разровняйте поверхность и выпекайте 25–30 минут. Готовый бисквит будет отставать от бортиков формы и пружинить при нажатии на его поверхность.

7 Достаньте форму с бисквитом из духовки. Проведите по периметру бисквита деревянной шпажкой или тупой стороной столового ножа. Переверните форму на решетку и аккуратно достаньте бисквит. Полностью остудите на решетке.



Пирожное «Буше»



5 50 мин.

Для бисквитной основы:

3 яйца

60 г сахара

70 г муки

 $\frac{1}{2}$ ч. л. ванильного сахара

Для крема:

75 мл воды

230 г сахара

80 г сгущенного молока

350 г сливочного масла комнатной температуры

Для покрытия:

100 г шоколада

1 ст. л. растительного масла

1 ч. л. ликера

яйца



сахар



мука



ванильный сахар



сгущенное молоко



сливочное масло



шоколад



растительное масло



ликер



1 Противень застелите бумагой для выпечки. Нарисуйте на бумаге 20 окружностей диаметром 6 см, расположив их на некотором расстоянии друг от друга.

2 Разогрейте духовку до 190 °С.

3 Приготовьте бисквитное тесто из имеющихся ингредиентов, как описано в рецепте на странице 10.



4 Переложите часть теста в кондитерский мешок или плотный полиэтиленовый пакет. Срежьте уголок, чтобы образовалось отверстие диаметром 2 см. Отсадите круглые заготовки на размеченный лист бумаги для выпечки. Повторите со второй половиной теста. Старайтесь отсаживать тесто так, чтобы получались плоские лепешки нужного диаметра.

5 Выпекайте заготовки 20–25 минут, до золотистого цвета. Выключите духовку и оставьте в ней заготовки еще на 5–7 минут. Достаньте противень из духовки и переложите заготовки на решетку. Полностью остудите.

6 Пока заготовки остывают, приготовьте крем. В небольшом ковше смешайте сахар и воду. Доведите до кипения и варите 5 минут. Добавьте сгущенное молоко, перемешайте, снова доведите до кипения. Снимите ковш с плиты и остудите сироп до комнатной температуры.



7 Масло нарежьте кубиками и взбейте миксером на средней скорости в однородную пышную массу. Продолжая взбивать, добавляйте небольшие порции молочного сиропа.



8 Смажьте кремом плоскую сторону половины бисквитных заготовок и соедините их попарно с оставшимися заготовками.

9 Шоколад смешайте с растительным маслом в небольшой миске, пригодной для использования в микроволновой печи. Поставьте в микроволновую печь на максимальную мощность на 30 секунд. Перемешайте шоколад и прогрейте еще раз. Повторяйте нагрев и перемешивание, пока шоколад не растопится полностью. После чего вмешайте ликер.

10 Обмакните пирожные одной стороной в растопленный шоколад. Дождитесь, пока застынет шоколадная глазурь, и подавайте к столу.



Апельсиновый кекс по-гречески



4

1 час
20 мин.

Для теста:

250 г муки

300 мл апельсинового сока

200 г сахара

5 ст. л. растительного масла

25 г сливочного масла

2 ч. л. цедры апельсина

 $\frac{1}{2}$ ч. л. соли

3 ст. л. винного уксуса

1 ч. л. соды

1 ч. л. пекарского порошка

Для сиропа:

100 мл свежевыжатого апельсинового сока

75 г сахара

Готовый кекс можно украсить цукатами, фруктами, посыпать сахарной пудрой.



- 1 Смажьте форму сливочным маслом. Разогрейте духовку до 180 °С.
- 2 Налейте в миску апельсиновый сок, добавьте растительное масло и уксус. Перемешайте венчиком, чтобы образовалась однородная смесь (эмульсия).
- 3 В другой миске смешайте сахар и апельсиновую цедру, разотрите ложкой, чтобы сахар увлажнился. Добавьте муку, соль, соду и пекарский порошок, перемешайте венчиком. Влейте масляную смесь и еще раз перемешайте.



- 4 Перелейте тесто в форму, разровняйте и поставьте в духовку. Выпекайте 30–35 минут, до готовности теста.
- 5 Достаньте форму с кексом из духовки, переверните на решетку, снимите форму. Полностью остудите кекс.

Чтобы проверить готовность кекса, воткните зубочистку в середину кекса. Когда вы ее достанете обратно, она должна остаться сухой.

- 6 Приготовьте сироп. Для этого смешайте в сотейнике апельсиновый сок и сахар, доведите до кипения и варите, постоянно помешивая, на умеренном огне 15 минут. Пропитайте остывший кекс горячим сиропом. Подавайте кекс полностью остывшим.

