

СОГРЕВАЮЩАЯ ВЫПЕЧКА







СОДЕРЖАНИЕ

Введение **7**

Продукты для скандинавской выпечки **8**

Основные рецепты **12**

Печенье **17**

Семь видов печенья

Быстрые рецепты **41**

Чувство hugga

Рецепты на каждый день **61**

Что такое fika

Пирожные **93**

Изысканная fika

Торты **117**

Зимние праздники

Булочки и выпечка с дрожжами **141**

С любовью к выпечке

Указатель **174**

Благодарности **176**

ВВЕДЕНИЕ

ScandiKitchen, наше чудесное кафе с продуктовым магазинчиком в лондонском Вест-Энде, появилось в результате чистой ностальгии и необходимости организовать такое место, где мы могли бы встречаться с друзьями и устраивать *fika* – выпивать по чашечке кофе с чем-то сладким. Место, где можно встретиться всей семьей или пригласить друзей, просто чтобы насладиться обществом друг друга, – это как раз и значит *hygge*, – сбегать ненадолго от бешеного ритма городской жизни и делиться простыми радостями. Когда около десяти лет назад нам в голову пришла идея открыть кафе в скандинавском стиле, было почти невозможно раздобыть те продукты, к которым мы так привыкли дома. Поэтому мы открыли и магазинчик – чтобы показать свою любовь к этой самой еде.

Будучи шведом и датчанкой, мы считаем естественным, что в нашем кафе, в каждой его детали воплотились столь привычные для нас идеи *fika* и *hygge*. Первая вещь, которая появилась в разработанном Йонасом меню и неизменно там остается, – это традиционные булочки с корицей. А Бронте какое-то время даже хотела назвать кафе *Hygge*, что говорит о важности данного понятия для нас обоих. Впрочем, мы решили, что это не самое простое слово для произношения, так что название стало отражением того, чем является кафе: домашняя скандинавская кухня, которой управляют гостеприимные люди. Главным приоритетом для нас было создание уютной атмосферы, чтобы каждый почувствовал себя в нашем кафе как дома, будь то скандинав-экспат, соскучившийся по соленой лакрице, или просто прохожий, ищущий местечко, чтобы в спокойной атмосфере выпить кофе и съесть кусок пирога. Чувство *hygge* – это прекрасное ощущение теплоты и умиротворенности, когда ты проводишь время с близкими и все остальное становится неважным.

Конечно, мы понимаем, что не все могут запросто войти в наше кафе и сказать «Привет!». Потому мы и решили, что нужна эта книга. В ней мы делимся нашими любимыми осенними и зимними вкусами – идеальными для коротких дней и темных холодных вечеров. От булочек до тортов и маленьких пирожных – мы подобрали такие рецепты, чтобы вы могли устроить *fika* у себя дома и создать особую атмосферу *hygge* в кругу тех, кого любите. Мы готовили с любовью, и надеемся, что вы это почувствуете.

С тех пор как мы открыли наше кафе, образ Скандинавии в глазах жителей других стран изменился. На момент открытия никто и слыхом не слыхивал слов *fika* и *hygge*. Просто чудесно, что мир заинтересовался этими понятиями, а люди стали ценить возможность отвлечься от ежедневной рутины. Конечно, можно было такому научиться и без Скандинавии, но нам кажется очень важным объяснить, что мы чувствуем, чтобы помочь и другим перенять столь прекрасные традиции.

Надеемся, что вам понравятся рецепты нашей любимой домашней согревающей выпечки из Скандинавии, а *fika* и *hygge* станут частью жизни вас и ваших близких.

Бронте и Йонас Аурель

ПРОДУКТЫ ДЛЯ СКАНДИНАВСКОЙ ВЫПЕЧКИ

Скандинавия – огромный регион, так что определение «местный продукт» может сильно отличаться, будь то холмистая Норвегия или равнинная Дания – между ними расстояние в 2 500 километров. Тем не менее всех нас объединяет любовь к простым продуктам; и основные из них, необходимые для домашней выпечки, перечислены далее. Мы составили этот список, исходя из того, что используем в нашем кафе, кроме того, мы стараемся подсказать, какие специфически скандинавские продукты можно заменить более доступными аналогами.

Популярные специи

Тмин /kommen /kummin /karve

В Скандинавии тмин называют словом *kommen*, и звучит оно очень похоже на «кумин», поэтому при переводе рецептов часто возникает путаница (кумин называется *spidskommen*). Мы используем много тмина при выпечке хлеба и добавляем его в сыры. В этой книге мы предлагаем приготовить хрустящие хлебцы с тмином (см. стр. 167).

Кардамон /karenumme /kardemumma

Первыми в наш регион кардамон привезли викинги из Константинополя. Хотя в основном кардамон используется в сладкой выпечке и хлебе, иногда его добавляют и в несладкие блюда (например, он встречается в местных рецептах фрикаделек). Им также ароматизируют крепкий алкоголь.

Мы используем молотый кардамон, который несложно найти в супермаркетах и магазинах азиатских продуктов. Но мне больше всего нравится свежемолотая специя, потому что кардамон быстро выдыхается, будучи смолотым. Выбирая свежемолотый кардамон, регулируйте его количество, так как он гораздо ароматнее, чем молотый покупной.

Чтобы смолоть кардамон самим, купите целые семена или коробочки (скандинавы предпочитают зеленый кардамон) и смелите в ступке или мельнице для специй. Если у вас целые коробочки, аккуратно извлеките из них семена перед измельчением.

Корица /kanel

Что бы мы, северяне, делали без наших любимых булочек с корицей? В выпечку мы постоянно добавляем корицу – от печенья до тортов и хлеба. Корица бывает разной, выбирайте самую качественную.

Гвоздика /nelliker /krydnejlika /nellik

Мы используем как целую, так и молотую гвоздику, особенно на Рождество – добавляем целые бутончики в глинтвейн, а молотую специю – в имбирное печенье.

Семена фенхеля /fennikel frø /fänkålsfrön

Обычно семена фенхеля мы добавляем в хлеб и хрустящие хлебцы.

Имбирь /ingefær /ingeära

Молотый имбирь добавляется в тесто для имбирного печенья и мягких имбирных кексов, а также в другую выпечку. Сушеный корень имбиря обязательно кладется в глинтвейн.

Лакрица /lakrids /lakrits

Хотя любовь к лакрице имеет долгую историю, печь с нею мы начали сравнительно недавно, в основном потому, что на рынке появилась чистая качественная лакрица (марок *Lakrids* из Дании и *Lakritsfabrikken* из Швеции). В рецептах сладостей используется и сироп, и порошок лакрицы.

Соль

Скандинавы засаливали продукты для хранения веками, и мы любим добавлять соль во все, в том числе и в сладкие блюда, например в кексы и печенье, а еще нам нравится соленая лакрица. Чтобы придать лакрице соленый вкус, добавляется хлорид

аммония. Вкус специфический, но раз попробовав нечто столь необычное, вы можете полюбить это на всю жизнь.

Шафран / safran / saffran

Жители Швеции и Норвегии используют шафран в декабре, когда пекут булочки Люсии. Мы обычно выбираем молотый шафран, так что если у вас специя в виде нитей, перед добавлением в тесто разотрите ее в ступке. Чтоб сделать цвет выпечки насыщенным, лучше предварительно замочить шафран в теплой воде.

Цедра померанца / pomerans

Она добавляется в глинтвейн и в некоторые виды выпечки. Можно заменить ее на цедру обычного апельсина, но она не даст такого нежного горьковатого вкуса.

Ваниль / vanilje / vanilj

В скандинавских рецептах часто встречается ванильный сахар – более простая замена стручку с семенами. Можете сделать его сами: всыпьте в кухонный комбайн 250 г (1 стакан) сахарной пудры или мелкого сахара и добавьте 2 стручка ванили (лучше хорошо высушенных, как раз сможете их пустить в дело). Измельчите все в пульсирующем режиме, затем просейте, чтобы удалить крупные кусочки стручков. Ванильный сахар продается в каждом скандинавском магазине, но по желанию вы, конечно, можете заменить его ванильным экстрактом или свежим стручком ванили.

Ягоды

Морошка / muldebær / hjortron

Свежую морошку найти сложно. Она растет в дикой природе у Полярного круга, а сезон ее сбора длится всего 3 недели в июле и августе. Ее невозможно культивировать, о ней недавно вообще мало кто знал! Проще отыскать мороженую морошку, но она дорогая. Морошка – продукт для гурманов, даже в Скандинавии. В большинстве скандинавских магазинов можно купить варенье из морошки, и именно его мы часто используем в наших рецептах. Морош-

ка – ягода терпкая, поэтому варенье из нее мы не намазываем на тосты, к тому же оно тоже недешевое. Лучше подать его с сырами с сильным вкусом или дополнить им десерты (можно разогреть варенье и полить им ванильное мороженое). Замену морошке в рецепте найти почти невозможно.

Брусника / tyttebær / lingon

У норвежцев, финнов и шведов брусника в морозилке круглый год; свежую бруснику собирают в августе. На полках магазинов всегда есть брусничный джем и компот. Для выпечки можно брать как свежие, так и мороженые ягоды, а в некоторых случаях подойдет и джем. В зависимости от рецепта, бруснику можно заменить клюквой или малиной. В скандинавских магазинах практически всегда можно купить мороженую бруснику.

Крупы и мука

Овес / havregryn

Используется для гранолы, мюсли, каши и выпечки. А еще мы едим сырые овсяные хлопья с молоком на завтрак и очень их любим.

Картофельный крахмал / kartoffelmel / potatismjöl / potetmel

Его можно купить в специализированных магазинах. Когда вы добавили картофельный крахмал, блюдо уже нельзя доводить до кипения (особенно это касается фруктовых и ягодных соусов, которые после закипания становятся мутными).

Ржаная мука / rugmel / rågmjöl

В магазинах встречается два вида ржаной муки: темная цельнозерновая и светлая (сеяная) мука. Светлая ржаная мука, по сути, это та же цельнозерновая, но просеянная, так что вы можете взять темную муку и просеять, чтобы использовать в рецепте.

Смесь ржаной и пшеничной муки / sigtemel / rågskit

В Швеции и Дании такая смесь очень популярна. Это 60% пшеничной и 40% светлой ржаной – можете просто смешать эти два вида муки в той же пропорции, если в рецепте требуется данная смесь.

Ржаные хлопья / rugflager / råglingor

Я люблю добавлять их в гранолу, оладьи и кашу (в смеси с овсяными хлопьями) – они дают приятный ореховый привкус и текстуру. Их можно купить в магазинах продуктов для здоровья. Готовятся они дольше, чем овсяные, и они более плотные. Попробуйте для разнообразия заменить овсяные хлопья в рецепте на смесь овсяных и ржаных.

Манная крупа / semuljegrn / semulegrn

Используется для приготовления каш и десертов.

Мука из полбы / speltmel / dinkelmjöl

Древняя разновидность пшеницы, полба гораздо полезнее. В наших рецептах мы используем обе разновидности муки из нее: белую и цельнозерновую. В полбе гораздо меньше глютена, чем в пшенице.

Разрыхлитель

Используется, чтобы выпечка хорошо поднималась и становилась хрустящей.

Свежие дрожжи

25 г свежих дрожжей (их еще называют прессованными) – эквивалент 13 г сухих активных дрожжей. Обычно продаются брикетами по 50 г и выглядят как глина. Не убейте свежие дрожжи высокой температурой и не добавляйте к дрожжам соль, раньше чем муку. Если вы используете тяжелую муку, например ржаную, дрожжам понадобится больше времени, чтобы разрыхлить тесто, а выпечка будет более плотной. Если хотите получить пышный хлеб, смешивайте темную муку с пшеничной.

Сухие активные дрожжи

Маленькие гранулы высушенных дрожжей, которые нужно активировать в теплой воде. Почти так же хороши, как и свежие дрожжи. Залейте их теплой водой на 15 минут, до появления пены, затем используйте так же, как и свежие.

Сухие дрожжи

Если у вас нет возможности использовать свежие или активные сухие дрожжи, берите обычные сухие – в виде порошка, продаются в маленьких пакетиках. Пропустите процедуру активации в теплой воде и добавляйте их в смесь сухих ингредиентов.

Другие продукты

Марципан / marzipan

Во многих наших рецептах присутствует покупной марципан, хотя мы приводим и рецепт самодельного с 50% миндаля (см. стр. 15). В США и Англии покупной марципан состоит лишь на 25% из миндаля. Если боитесь есть сырой яичный белок, можете заменить его в рецепте на воду, но именно белок делает марципан эластичным, и с ним легче работать. Тем не менее остатки марципана на воде дольше хранятся в холодильнике.

Пунш

Разновидность шведского ромового ликера, его часто используют для ароматизации, например, ромовых шариков (см. стр. 56). По необходимости его можно заменить на качественную ромовую эссенцию.



ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ

Они фигурируют во множестве рецептов данной книги. Вы можете дополнять базовые варианты любой другой начинкой по вашему выбору – конечно, когда перепробуете то, что предлагаем вам мы! Внимательно проверяйте, какое именно количество будет использоваться в конкретном рецепте – целая порция или лишь половина.

КОРЖИ ДЛЯ ТОРТОВ

Эти коржи похожи на очень легкий генуэзский бисквит. Вы можете выпекать их в трех формах, чтобы они были идеально ровными, но я предпочитаю нарисовать на пергаменте круги, а неровности подровнять ножом после выпечки. Некоторые пекут такие бисквиты с разрыхлителем, но я использую только сахар и яйца, мне кажется, результат в этом случае более нежный. Тем не менее здесь есть свои тонкости. Главное – правильно взбить яйца с сахаром – до стадии ленты, это может занять несколько минут. Кроме того, вмешивая муку, действуйте очень осторожно, проводя лопаткой «восьмерки», чтобы не выпустить из теста воздух.

25 г сливочного масла, растопленного и остывшего

4 яйца

120 г ($\frac{2}{3}$ стакана) мелкого сахара

120 г ($\frac{2}{3}$ стакана) + 2 ст. л. пшеничной муки

щепотка соли

1 ч. л. ванильного сахара или экстракта или семена

1 стручка ванили

3 противня, смазанных маслом и выстеленных пергаментом

Разогрейте духовку до 180 °С.

Взбейте яйца с сахаром в стационарном миксере на высокой скорости или используйте ручной миксер. Взбивайте до стадии ленты – когда вынимаете венчик из смеси, на поверхности остается след в виде ленты.

С помощью тарелки диаметром 20 см нарисуйте на пергаменте три круга. Вырежьте их и поместите по одному кругу на каждый из трех противней.

В миске смешайте муку с солью и ванилью. Постепенно, маленькими порциями аккуратно вме-

шайте муку в яичную смесь, движениями в виде «восьмерки». По стенке миски влейте остывшее растопленное масло и так же аккуратно его вмешайте, стараясь, чтобы тесто оставалось воздушным.

Выложите тесто поровну на круги из пергаменты и размажьте ровно обратной стороной ложки. Если чуть выйдете за пределы круга – не страшно, потом обрежете.

Выпекайте в разогретой духовке 5–7 минут, до золотистого цвета.

Достаньте из духовки и дайте немного остыть на противнях, затем удалите пергамент. Если он прилип, слегка смочите пергамент холодной водой, он легко снимется. Острым ножом срежьте возможные неровности по краям.

Важно: Если хотите, можете добавить разрыхлитель – 1 ч. л. в муку, так тесто гарантированно поднимется.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Многие боятся делать слоеное тесто с нуля. Конечно, чтобы его приготовить, нужно время, но когда вы однажды попробуете и испечете из него что-нибудь, вы поймете, что это того стоило. В англоговорящих странах такое тесто называется «датским», хотя в Данию его рецепт привезли пекари из Австрии в 1850-е годы.

25 г свежих или 13 г сухих дрожжей
150 мл ($\frac{2}{3}$ стакана) цельного молока, нагретого до 36–37°C
50 г ($\frac{1}{4}$ стакана) мелкого сахара
50 г ($3\frac{1}{2}$ ст. л.) сливочного масла, размягченного
350 г ($2\frac{1}{2}$ стакана) муки из твердых сортов пшеницы + на подпыл
1 ч. л. соли
1 яйцо + 1 желток

НАЧИНКА:

350 г сливочного масла, размягченного
25 г (3 ст. л.) пшеничной муки
противень, выстеленный пергаментом

Если у вас свежие дрожжи, соедините их с молоком в чаше миксера с насадкой для теста и перемешайте до их растворения. Если у вас сухие дрожжи, всыпьте их в миску с молоком, перемешайте, накройте пленкой и оставьте в тепле на 15 минут, до появления пены. Перелейте в чашу миксера с насадкой для теста.

Вмешайте в дрожжевую смесь сахар и масло, затем смесь муки с солью, понемногу, небольшими порциями. Когда всыплете половину муки, добавьте также яйцо и желток. Всыпав всю муку, вымешивайте тесто не менее 5 минут. Готовое тесто должно быть чуть липким.

Накройте чашу пленкой и оставьте для расстойки на 1 час, до увеличения в объеме вдвое.

Выложите тесто на подпыленную мукой рабочую поверхность и вымесите, добавив больше муки по необходимости, чтобы получилось эластичное тесто. Раскатайте в как можно более ровный квадрат 35×35 см.

Для начинки руками смешайте масло с мукой, чтобы получился шар. Важно, чтобы эта смесь была такой же по консистенции, что и тесто, – так будет легче раскатывать. Руками или с помощью скалки, положив масло между квадратами пергаменты, расплющите его в квадрат 25×25 см и выложите на тесто под углом 45°, чтобы накрыть его углами теста, как конверт.

Аккуратно накройте масло углами теста, чтобы полностью его закрыть. Посыпьте мукой и раскатайте в прямоугольник 30×50 см. Сложите края к центру друг на друга, как письмо (у вас получится три слоя теста с маслом). Важно раскатывать аккуратно, чтобы не нарушить слои.

Поместите масло в пленке на 15 минут в холодильник. Повторите процесс раскатывания и складывания – у вас уже 9 слоев масла. Снова охладите в течение 15 минут и повторите раскатывание и складывание – у вас получится 27 слоев масла. После охлаждения тесто готово к использованию.

В любой момент, если ваши руки или тесто нагрелись, уберите тесто в холодильник, иначе оно не получится.

СЛАДКОЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Это основное сладкое песочное тесто используется в большом количестве рецептов в книге. Если вам нравится менее сладкое, просто скорректируйте количество сахара. Помните: чем холоднее масло, тем более рассыпчатой получится текстура.

200 г холодного сливочного масла, нарезанного кубиками

350 г (2²/₃ стакана) пшеничной муки

125 г (1 стакан) + 1 ст. л. сахарной пудры

1 ч. л. ванильного экстракта или семена из половины стручка ванили

1 яйцо

НА 700 Г ТЕСТА

Разотрите холодное масло с мукой в мелкую крошку, добавьте сахарную пудру и ваниль. Влейте яйцо и замесите тесто руками до однородности, стараясь слишком долго не вымешивать. Также тесто можно сделать в кухонном комбайне в пульсирующем режиме.

Заверните тесто в пленку и уберите в холодильник минимум на 30 минут перед использованием.

ЗАВАРНОЙ КРЕМ

В выпечке с заварным кремом есть что-то волшебное и уютное, не правда ли? Я обожаю делать заварной крем сама, а потом использую его и как начинку для тортов, и для прослаивания тортов, просто подаю, посыпав раскрошенным печеньем (в этом случае я слегка развожу его молоком). Главное – не дать молоку пригореть, иначе все пропало.

500 мл цельного молока

1 стручок ванили, выскрести семена

1 яйцо + 1 желток

100 г (1/2 стакана) мелкого сахара

30 г кукурузного крахмала

1/2 ч. л. соли

25 г (2 ст. л.) сливочного масла

НА 600–625 Г

В кастрюле прогрейте молоко с семенами ванили.

В миске взбейте яйцо, желток и сахар, затем вмешайте крахмал.

Когда молоко дойдет до точки кипения, снимите его с огня и влейте треть в яичную смесь, постоянно вымешивая венчиком.

Когда вымешаете до однородности, перелейте яичную смесь с молоком в кастрюлю с оставшимся молоком. Верните на огонь (самый малый), доведите до кипения, постоянно вымешивая венчиком, и дождитесь, когда крем загустеет, это займет менее минуты. Снимите с огня, вмешайте соль и масло до полного растворения масла.

Перелейте в холодную миску и выложите сверху кусок пергамента, чтобы не подсыхала поверхность. Крем можно хранить в холодильнике несколько дней.

МАРЦИПАН (ДЛЯ ВЫПЕЧКИ)

Люблю выпечку с марципаном – тарты, пирожные и даже булочки, у хорошего марципана много применений. В США и Великобритании в марципане всего 25% миндаля, остальное – сахар. В Скандинавии мы используем два вида марципана: с 50% миндаля для выпечки и с 60% миндаля для птифуров и тортов. Сделать марципан самому несложно. Я добавляю в него сырой яичный белок, а значит, и хранится он недолго, так что делайте лишь столько, сколько требуется по рецепту.

200 г очень мелко смолотого миндаля (если покупной крупноват, перемелите его пару раз в кухонном комбайне)

100 г (½ стакана) мелкого сахара

100 г (⅔ стакана) сахарной пудры

1 ч. л. миндального экстракта

белок 1 среднего яйца (около 30 г), лучше пастеризованного

ПРИМЕРНО НА 400 Г

Измельчите все ингредиенты в кухонном комбайне до однородной пасты.

Скатайте из марципана колбаску, плотно заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 1 час перед использованием.

МИНДАЛЬНАЯ ПАСТА РЕМОНСЕ

Классическая начинка на основе миндаля для выпечки из слоеного теста. Ее практически никогда не едят в сыром виде, а используют именно как начинку, она входит в рецепт многих северных пирожных и тортов. Иногда в нее добавляют корицу, ваниль и темный коричневый сахар (например, для булочек с корицей). Иногда ее называют «начинкой бургомистра». Возможно, это пошло от выпечки с миндальной начинкой – *Borgmesterkringle*, что переводится как «пирог бургомистра».

100 г марципана (минимум 50% миндаля, см. рецепт выше)

100 г (7 ст. л.) сливочного масла, размягченного

100 г (¾ стакана) + 1½ ст. л. сахарной пудры, просеянной

Натрите марципан в миску.

Добавьте размягченное масло и сахарную пудру.

Хорошо все вымешайте, чтобы получилась однородная паста. Она готова к использованию.