



Содержание

Зарождение булочной	8
Об этой книге	10
Прежде чем начать	12
Ингредиенты	14
Оборудование	20
Хлеб	24
Основы хлебопечения и технология	26
Закваска	40
Опара	48
Хлеб с добавками	62
Хлеб на дрожжевом тесте	96
Оливковый хлеб	120
Выпечка	144
Основы и техники	146
Круассаны и слойки	166
Пироги и рулетики	192
Открытые пироги	246
Другие кондитерские изделия	296
Торты и печенье	298
Десерты	342
Алфавитный указатель	356

T-1507

Y16753

BQ



Boulangerie

BOURKE ST

633

Bourke street bakery



Зарождение булочной

«Булочная на Бурке-стрит» родилась в старой помятой машине. Когда два друга начинают говорить о своих мечтах и чаяниях, понятно, что дорога предстоит долгая. Мы с Дэвидом провели на дороге шесть месяцев, кружа по Сиднею в поисках идеального местечка. И во время остановок, как мы их называли — «перекурами на поесть», мы начали тестировать рецепты. И обнаружили, что у нас схожие идеи, вкусы и взгляды.

Наше видение идеальной булочной было таким: маленькая, деревенская, домашняя, вне времени и в очень уютном пространстве. Мы хотели создать место, где бы люди чувствовали себя комфортно, и выпекать изделия, которые людям хотелось бы покупать ежедневно. И, что более важно, это стало бы призывом ко всему сообществу, чтобы возродить пекарское и кондитерское искусство. Главным объектом нашего внимания было качество ингредиентов, а не эстетическое оформление. Мы оба были в прошлом шеф-поварами со специализацией «хлебопечение и кондитерское искусство». У Дэвида было больше опыта в сладкой выпечке, а у меня по части хлеба, поэтому распределение полномочий было очевидно.

После множества фальстартов мы наконец нашли место в доме номер 633 по Бурке-стрит в районе Сурри Хиллз. Булочная на Бурке-стрит прекрасна своим необъяснимым очарованием и самобытным характером. Этот эффект только усиливается благодаря расположенным рядом высоткам — местной наркологической клиникой и градостроительным комитетом, нависающими над ресторанами и художественно-ремесленными улочками квартала. Это было по-настоящему идеальное место, и мы бесконечно обязаны его бывшим владельцам, Крисси и Джей Си, за то, что они продали его нам, позволив воплотить нашу мечту.

Нашими первыми проданными изделиями были слойка с изюмом и слойка «медвежья лапа». Было чуть после семи во вторник утром 5 июля 2004 года. Мы еще не были уставшими, хотя это было впереди, мы ощущали только страх и возбуждение перед неизведанным и невероятное чувство ответственности из-за того, что начинали новый бизнес. Это оказался единственный день, который мы можем вспомнить из первых шести месяцев. Дальше в памяти туманной вереницей проносится череда безумных дней.

Мы с Дэвидом работали с четырех утра до девяти вечера каждый день. А в те немногие часы, что нам удавалось побыть с нашими семьями, мы только ругались. Это звучит эгоистично, но это казалось неважным. Каждый новый день был лучше предыдущего, но все равно это был замкнутый круг. Мы хотели, чтобы булочная приносила прибыль, но каждая лишняя проданная булочка заставляла нас печь все больше и больше. У нас был параноидальный страх перед тем, чтобы доверить печь постороннему человеку, к тому же тогда еще не очень верилось в успех дела. Мы опасались брать в штат еще одного человека, ведь ему нужно платить зарплату, поэтому мы, как загнанные лошади, мчали вперед — получался какой-то социальный эксперимент на тему выживания двух мужчин в одной кухне на протяжении семнадцати часов ежедневно.

Но мы выдержали эти тяжелые времена. Однако год спустя у нас стало катастрофически не хватать места, и Дэвид со своим кондитерским производством переехал.

Так появилась «Булочная на Бурке-стрит на Бродвее». Мы обменивались свежеспеченной продукцией рано утром примерно год. Оба магазина пользовались успехом, и мы стали искать третью точку, более просторную, на более долгий срок, где могли бы снова объединить наши производства. Такое место нашлось в Александрии. Хлебное и кондитерское производство счастливо сосуществовали два года. А затем, как можно было ожидать, начались споры из-за миксера, весов и рабочего стола. Большим спросом пользовалось место в холодильнике, и все это в конечном итоге провоцировало локальные стычки. И снова, вместо того чтобы погрузиться в первобытный хаос, мы предпочли отселить кондитерское производство. Летом 2008 года мы отправили его в Мэрриксвилл. А высвободившееся драгоценное пространство позволило расширить ассортиментный ряд хлебной продукции.

Развитие «Булочной на Бурке-стрит» было совершенно органичным. В тот первый знаменательный день мы не имели грандиозных планов. Мы не торопились. Мы просто хорошо делали свое дело. Мы оставались (и, безусловно, остаемся) верными качеству своей продукции. Мы никогда не связывались с маркетологами, рекламщиками и пиарщиками. Мы всегда ощущали, что должны сделать своей пиар-машиной каждого входящего в наши двери. А для этого мы стараемся изо дня в день, чтобы наши изделия были чертовски вкусны. Все просто!

Если перечислять людей, которые помогали нам в те первые дни, недели и месяцы, то это будут, конечно же, родственники и друзья, которые заслужили самую сердечную благодарность. Успех нашей булочной и ее кульминационное бытие, так же как и собрание наших чудесных рецептов в этой книге, были бы невозможны без наших друзей, профессиональных кулинаров, которые помогали нам каждую свободную минутку. Без брата Дэвида, который взял на себя все плотницкие заботы, без моей сестры, которая подобрала нам теплую и спокойную шоколадную гамму для оформления интерьера. Без наших верных помощниц, которые обслуживали и обстирывали нас и улыбались нам сострадательно, сквозь усталость и грусть. Нашему хорошему другу Дэну, который поддерживал нас бесчисленными порциями кофе, светскими сплетнями и дельными советами.

Многочисленным родственникам моей жены, которые выкупали, пожалуй, половину ассортимента каждый день. И, конечно, моим родителям, которые не только сделали наш магазин уютным благодаря домашним вышитым салфеткам, подушечкам и думочкам, но и прислушивались к каждому моему слову, которое тут же воплощали в дело.

И, самое главное, спасибо всем нашим постоянным покупателям, которые по-прежнему не могут себе представить своего обеденного стола без нашей выпечки и разносят славу о «Бурке-стрит» далеко за пределы своих районов.

Спасибо



Об этой книге

Выпечка — это отчасти наука, отчасти тяжелый труд и отчасти безудержная увлеченность своим делом. Но не увлеченность сделает вашу выпечку всегда качественной и безупречной на вкус, а наука, практика и целеустремленность. Это вовсе не означает, что вы не сможете почувствовать крепкую почву под ногами и достичь мастерства без определенного образования.

На «Бурке-стрит» мы закупаем органическую муку напрямую с жерновой мельницы. Если убрать с нашей кухни электропечь и миксер, она будет немногим отличаться от того, как выглядела кухня XVI века. Высококачественные продукты и некоторые познания в технологическом процессе возьмут все остальное на себя. Хорошие весы и электрический миксер для пекаря сегодня просто необходимы. Мы проверяли и перепроверяли эти рецепты, но все же нужно делать поправки на оборудование и опыт каждого: не все миксеры одинаковы. Существенное, а порой даже глобальное значение имеет такая переменная, как климат, даже для промышленной пекарни, не говоря уже о домашней кухне. Очень отличаются между собой и печи, а также их термостаты.

Если плоды ваших первых усилий будут выглядеть не совсем так, как на картинках в этой книге, не нужно сдаваться. Попробуйте проанализировать, почему вышло не так, и тогда в следующий раз у вас будет больше шансов на успех. Когда вам кажется, что вы нашли, где суть проблемы, меняйте только один этот фактор: старайтесь не менять слишком много одновременно, чтобы понимать взаимосвязи и учиться на своих ошибках. Это процесс долгий, но необходимый для того, чтобы стать хорошим пекарем, и, как вы достаточно быстро увидите, результаты более чем стоят этих усилий.



Please re-set
Oven at 240c
3 top heat
1 bottom heat
every

bread work flow



Прежде чем начать

Для каждого пекаря, тем паче домашнего, возможность творить из того, что есть под рукой, всегда удивительна и прекрасна. А украсить своим творением семейный стол — двойное удовольствие. Домашняя выпечка для своих любимых и друзей всегда будет вашей радостью и гордостью. И независимо от того, что у вас в результате получится, вы можете быть твердо уверены в одном: это всегда будет свежее и вкуснее купленного в супермаркете.

Как и в любом деле, здесь так же важно умение обращаться с инвентарем и знание технологического процесса. Пекарское ремесло не отличается от других: вашими инструментами могут быть голые руки, а принадлежностями мука, вода, дрожжи и масло, но при этом также важно знать, как они должны действовать и взаимодействовать с другими компонентами.



Ингредиенты

Этой книгой лучше пользоваться в духе «Булочной на Бурке-стрит»: не беспокоиться о внешнем виде будущего изделия. Беспокойтесь о том, где вы собираетесь доставать ингредиенты: муку, масло, соль. Если вы приметесь за дело, имея в распоряжении ингредиенты самого высшего качества, какое смогли найти, отличный результат получится сам собой.

Мука

Мука – самый важный ингредиент выпечки. Чтобы разобраться в муке, необходимо разобраться в строении зерна. Данная книга задумывалась не как учебное издание, а как удобный справочник для домашнего пекаря, потому изложим дело кратко и просто.

Зерно состоит из трех основных частей: оболочки (отруби), эндосперма и зародыша. Отруби являются внешним слоем и содержат витамины группы В и клетчатку. Эндосперм представляет собой самую большую часть зерна, в которой, собственно, заключены практически весь белок и крахмал. Зародыш, т.е. та часть зерна, которая дает росток, содержит жиры.

Современная технология позволяет при помощи специальных машин удалять с зерна внешнюю оболочку. Таким образом, в помол идут только эндосперм и зародыш. Обычно зародышевую часть затем отделяют, поскольку она содержит большое количество жиров, что сокращает срок хранения муки. Сила муки зависит от процентного содержания белка и различается так же сильно, как сорта пшеницы.

К примеру, чтобы получить цельнозерновую муку (она же мука обойная или грубого помола), смальвают зерно целиком, что укорачивает срок хранения полученной муки, так как она содержит большое количество жиров из-за наличия зародышей и отрубей. Отруби также имеют короткий срок хранения, т.к. получают их путем помола внешнего слоя, содержащего масла. Для получения белой муки смальвают один только эндосперм, так как именно в нем заключена большая часть крахмала и белка, и при этом совсем немного жиров. Белая мука имеет самое высокое процентное содержание белка и самый длительный срок хранения.

Когда вы покупаете упаковку пшеничных зародышей, вы держите в руках отделенные и смолотые зародышевые сегменты, которые несут пользу для вашего здоровья, поскольку содержат большое количество питательных веществ и жиров. А в следующий раз, когда вы запустите ложку в миску с табули* и отметите, как вкусны пшеничные хлопья, вы будете знать, что для этого блюда пшеничные зерна плющат после того, как они очищены от внешней оболочки.

Различные сорта муки, которые вы видите в супермаркете, являются смесями: например, для получения муки с высоким содержанием белка, его вводят в дополнительном объеме. Для кондитерской муки, напротив, – лишний белок удаляют, как удаляют часть зародышей или отрубей для получения менее грубого варианта цельнозерновой муки.

*Табули – салат из свежей зелени с пшеничными хлопьями. (Здесь и далее примечания редактора.)

При производстве белой рафинированной муки теряется большая часть полезных для здоровья веществ. Одна из главных причин этого – повышенная температура муки, возникающая под воздействием высокой скорости процесса помола, убивающая большую часть питательных веществ муки. Другой враг полезных веществ – отбеливание, в процессе которого муку искусственно отбеливают, чтобы мякиш хлеба был более белее, тоньше и деликатнее*. Этот процесс совершенно не является необходимым, поскольку мука отбеливается естественным образом, если оставить ее на пару недель, – но все же активно используется для удовлетворения рыночного спроса. В хлебопечении желателно использовать органическую муку, которая от природы является более крупинчатой, с насыщенным вкусом и высоким содержанием белка. Лучше всего покупать ее в магазинах здорового питания или в булочных, таких как наша (мы всегда рады продать вам немного муки из своих запасов). Домашний пекарь просто обязан приложить усилия и найти самую лучшую муку. Хорошая органическая мука даст вам больше шансов, что ваш хлеб после выпечки будет более пышный и ароматный по сравнению с тем, что вы получите при использовании муки более дешевой и менее качественной. Если вы готовы потратить время на приготовление закваски и ухода за ней, вы должны быть готовы к поискам самой лучшей муки.

Однако для тортов и сдобного теста вам потребуется мука «слабая». Это мука с низким содержанием белка. Для кондитерских изделий нет необходимости месить тесто и укреплять клейковину для получения эластичного теста. Обычная мука (универсальная) будет лучшим вариантом, поскольку она имеет низкое содержание белка и обеспечивает мягкую рассыпчатую текстуру, необходимую для большинства кондитерских изделий. Добавим к этому, что обычная органическая мука из-за слишком высокого содержания белка препятствует действию разрыхлителей. Она имеет свой собственный ярко выраженный насыщенный вкус, который для кондитерских изделий может быть нежелателен – ведь вы не хотите, чтобы вкус муки перебивал вкус всех других ингредиентов. Однако это правило может действовать и наоборот, когда вы готовите кондитерское изделие, которое от вкуса органической муки только выиграет. Но это дело вкуса и личных предпочтений, и все здесь познается в процессе и отрабатывается на практике.

Вся мука, используемая на «Бурке-стрит» для хлеба на закваске, поступает с сертифицированной органической жерновой мельницы. Медленный процесс жернового помола означает, что не образуется высокой температуры и полезные вещества мука не теряет. Конечно, такая мука не всегда доступна для домашнего пекаря, поэтому мы советуем не усложнять дело до предела: просто попытайтесь найти добросовестного производителя, на чьей муке (предпочтительно органической) вы будете печь свои изделия.

Соль

В хлебопечении и в процессе приготовления теста для круассанов соль выполняет сразу две важные функции. Она придает вкус и действует как стабилизатор, сдерживая активность дрожжей**. В кондитерских изделиях соль уравнивает сахар и другие вкусовые добавки.

*Мука отбеливается естественным образом за время отлежки, но искусственное отбеливание позволяет избежать этих затрат времени.

**Соль также укрепляет белки муки, способствуя формированию прочного клейковинного каркаса, способного хорошо удерживать выделяемый дрожжами углекислый газ.



Для хлеба лучше использовать морскую соль: органическую, неочищенную, которая даст наилучший вкус. Вам не потребуется толочь кристаллы морской соли, поскольку они сами растворятся в тесте. Каменная соль будет иметь слишком насыщенный вкус, а ее кристаллы чересчур велики и с трудом растворятся в тесте. Для сдобного же теста лучше всего подходит старая добрая поваренная соль, поскольку ее мелкие кристаллы легко растворяются и равномерно распределяются в любой смеси.

Вода

Дома можно использовать для выпечки бутилированную воду. Мы на «Бурке-стрит» не можем себе этого позволить, поэтому используем фильтрованную водопроводную. Еще один вариант: оставить ведро воды из-под крана постоять ночь, и часть вредных веществ выйдет. Можно также использовать воду прямо из-под крана, но это не лучший вариант. А для приготовления закваски для опары надежнее взять воду из бутылки – точно так же, как вы стали бы заботиться о новорожденном и уберечь его от контакта с любыми пагубными проявлениями враждебного внешнего мира.

Еще одним важным фактором в нашем деле является температура воды. Большинство видов теста, которые мы готовим у себя в «Булочной на Бурке-стрит», должно выходить из миксера с температурой 26 °С, а это значит, что вам нужно менять температуру воды в зависимости от времени года. Изменить температуру воды – самый простой способ изменить температуру теста. Как правило, для приготовления сдобного теста вам потребуется охлажденная вода, поскольку сливочное масло должно оставаться в тесте пластичным, а не таять в нем.

Сливочное масло

Сливочное масло столь же необходимо для кондитерских изделий, как мука для хлебобулочных. В нашей булочной мы всегда используем сливочное масло, привезенное из Европы. Сначала мы закупали датское, а теперь бельгийское. Мы используем только несоленое сливочное масло. В современном мире нет смысла использовать соленое масло, поскольку соль добавляли раньше для продления срока хранения этого продукта. А сегодня, когда большинство людей имеет в своем распоряжении холодильник, это не является проблемой. Кроме того, важно контролировать содержание соли во всем, что вы готовите. Сливочное масло может содержать различное количество жира и иметь разный вкус, но самое главное, что у него разная роль в зависимости от того, готовите ли вы круассаны или другие виды кондитерских изделий. Такое простое изделие, как круассан, полностью зависит от хорошего масла: без хорошего масла он попросту не получится. Поэтому если вы готовите их дома, используйте натуральное сливочное масло хорошего качества.

Но когда вы готовите другие кондитерские изделия*, роль сливочного масла несколько иная. Проще говоря, масло с высоким содержанием воды, то есть обычное дешевое масло из супермаркета, сделает ваши изделия легкими и рассыпчатыми. То есть иногда лучше взять как раз более дешевое сливочное масло с низким содержанием жиров и соответственно высоким содержанием воды.

*Например, песочное тесто.