

СОДЕРЖАНИЕ

ЧАСТЬ 1

Основы

| | |
|--|----|
| Как хранить домашнюю выпечку | 10 |
| 9 правил работы с рубленным тестом для идеальных кишей | 12 |
| Тонкости работы с дрожжевым тестом | 13 |

ЧАСТЬ 2

Рецепты

СЛАДКИЕ ПИРОГИ

| | |
|--|----|
| Сливовый пирог на творожном тесте | 18 |
| Ленивый яблочный пирог | 20 |
| Апельсиново-миндальный пирог на белках | 22 |
| Влажный шоколадный пирог с виски | 24 |
| Медовый пирог со сливами | 26 |

| | |
|--|----|
| Постный банановый пирог | 27 |
| Польский маковец с яблоками | 28 |
| Бисквитный пирог-перевертыш с персиками и вишней | 30 |
| Творожный пирог «Рабыня Изаура» | 32 |
| Песочный яблочный пирог | 34 |
| Цветаевский яблочный пирог | 36 |
| Шоколадный сметанник с вишней | 38 |
| Финский черничный пирог со сметаной | 40 |
| Пирог «Дунайские волны» | 42 |
| Парижский флан | 44 |
| Маковый рулет | 46 |
| Королевская ватрушка | 48 |
| Тарт «Татен» с яблоками | 50 |
| Вишневый пирог с хрустящей крошкой | 52 |
| Яблочный штрудель | 54 |



| | |
|---|----|
| Грушевый пирог со сливочным сыром | 56 |
| Пляцок «Вышиванка» с заварным кремом «Карпатка» | 58 |
| Айершекке — дрезденский яичный пирог | 62 |

НЕСЛАДКИЕ ПИРОГИ

| | |
|--|----|
| Куриный пирог с решеткой | 64 |
| Хачапури по-мегрельски | 66 |
| Пирог с капустой на дрожжевом тесте | 68 |
| Осетинские пироги с картофелем и сыром | 70 |
| Киш Лорен | 72 |
| Киш с лососем и брокколи | 74 |
| Тарт «Капрезе» | 76 |
| Киш с лисичками и копченой курицей | 78 |
| Тарт с белыми грибами и луком-пореем | 80 |
| Заливной пирог с капустой | 82 |
| Песочный рыбный пирог с рисом | 84 |
| Кукурузный пирог с копченой курицей | 86 |
| Мясной пирог с лесными грибами | 88 |

ПИРОЖКИ, БУЛОЧКИ И КОЕ-ЧТО ЕЩЕ

| | |
|---|-----|
| Пирожки с рисом и яйцом на хрущевском тесте | 90 |
| Пирожки с грибами и картофелем | 92 |
| Жареные пирожки с повидлом | 94 |
| Пирожки с ливером | 96 |
| Быстрые творожные булочки к завтраку | 98 |
| Пампушки к борщу | 99 |
| Королевские булочки | 100 |
| Булочки для бургеров | 102 |
| Сметанники | 104 |
| Булочки с сосисками | 106 |
| Картофельные булочки | 108 |
| Брецели | 110 |
| Беляши | 112 |
| Эмпанады с курицей и грибами | 114 |
| Ромовая баба с заварным кремом | 116 |
| Яблочные розы в слоеном тесте | 118 |





ВСТУПЛЕНИЕ

Хотите наполнить дом уютом — испеките пирог. Хотите порадовать друзей, которые только что переехали, — испеките пирог. Хотите отвлечься от проблем, занимающих все внимание... Пеките! Для этого и была создана эта книга.

В ней я собрала для вас рецепты на любой случай, начиная с самых простых пирогов на кексовом тесте и заканчивая выпечкой по особому поводу — с прослоенными кремом коржами и сложными комбинированными вкусами.

Вы научитесь обращаться с дрожжевым тестом, печь мягкие булочки, сочные хачапури и изысканные ромовые бабы. Вам с легкостью покорятся киши и тарты. А бисквитные пироги будут казаться чем-то невероятно простым и понятным.

Каждый рецепт в этой книге проверен — лично мной и многочисленными читателями «Вкусного Блога».

Вдохновляйтесь, дерзайте и пеките! Все получится!

Ваша Татьяна Назарук





ЧАСТЬ 1

ОСНОВЫ

Как хранить домашнюю выпечку

10

9 правил работы с рубленным тестом
для идеальных кишей

12

Тонкости работы с дрожжевым
тестом

13

КАК ХРАНИТЬ ДОМАШНЮЮ ВЫПЕЧКУ

Когда домашняя выпечка хранится правильно, мы можем наслаждаться ей гораздо дольше. Для каждого ее вида — кексов, пирогов, булочек и т. д. — есть свои правила хранения. Давайте разберемся во всех особенностях.

КЕКСЫ

Если в кексе нет добавлений в виде свежих фруктов или ягод, его можно хранить при комнатной температуре в плотно закрытом контейнере или завернутым в пленку или пакет. Такая выпечка без проблем хранится около недели. Кексы с ягодами и фруктами лучше хранить в холодильнике — все в том же контейнере или пленке, но максимум 3–4 дня.

ПЕЧЕНЬЕ

Здесь способ хранения необходимо выбирать в зависимости от вида печенья. Мягкое бисквитное печенье типа мадлен или финансье можно хранить по тому же принципу, что и кексы.

Сухое песочное рассыпчатое печенье прекрасно хранится при комнатной температуре в открытом виде — безо всяких крышек и пленок. Срок — до месяца. Но чтобы в него не попадала пыль, лучше все же прикрывать его крышкой.

ПИРОГИ

И сладкие, и несладкие пироги с начинками (дрожжевые, киши, бисквитные и т. д.) следует хранить в холодильнике в контейнере в течение 3–4 дней.

БУЛОЧКИ И ХЛЕБ

В условиях городской квартиры с сухим воздухом такую выпечку лучше хранить завернутой в пакет. Как правило, домашняя дрожжевая выпечка сохраняет свежесть около 2 суток.

ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ И ЧИЗКЕЙКИ

Здесь принцип и сроки хранения те же, что и для пирогов с начинками — то есть по факту и по опыту при температуре +2...+6 большинство тортов и чизкейков хранится до 3–4 суток. Но для самых осторожных читателей я приведу производственные нормы хранения тортов с разными видами кремов:

- Без отделки кремом, с кремом типа суфле («Птичье молоко»), белковым кремом, фруктово-ягодными начинками; пирожное «Картошка» — 72 часа (3 суток).
- С заварным и масляным кремом — 36 часов (1,5 суток).
- С кремом из взбитых сливок, творожно-сливочными начинками — 24 часа (1 сутки).
- С творожными начинками — 24 часа (1 сутки).



Помните, что эти сроки для производства установлены с запасом, для подстраховки. И при оценке качества хранимого торта нужно руководствоваться текущим состоянием продукта и здравым смыслом.

КАК ПРОДЛИТЬ СРОК ХРАНЕНИЯ ВЫПЕЧКИ?

Если вы поняли, что не успеете съесть все, что испекли, есть еще один вариант хранения — заморозка. Этот способ подходит для кексов, многих пирогов, сдобных булочек и хлеба. Неплохо переносят заморозку творожные запеканки и пироги.

Перед заморозкой плотно заверните выпечку в несколько слоев пищевой пленки. Размораживать выпечку нужно на нижней полке холодильника. Затем — прогреть в духовке при 200 °С минут 5.

КАК РЕАНИМИРОВАТЬ ЧЕРСТВЫЕ БУЛОЧКИ?

На третий день дрожжевые булочки, как правило, сложно есть с удовольствием, так как они неизбежно черствеют. Чтобы реанимировать такую выпечку, хорошо сбрызните ее водой из пульверизатора и отправьте в прогретую до 200 °С духовку с выключенной конвекцией на 5–7 минут. Получатся булочки, хрустящие снаружи и мягкие внутри. Правда, есть реанимированные булочки лучше сразу, в течение ближайшего получаса после разогрева.

9 ПРАВИЛ РАБОТЫ С РУБЛЕННЫМ ТЕСТОМ ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ КИШЕЙ

С рубленым тестом очень просто подружиться. Для этого достаточно выполнять несколько несложных правил. И тогда идеальные киши, тарты, закрытые и открытые пироги вам гарантированы.

- 1 ИНГРЕДИЕНТЫ** для несладкого песочного теста должны быть хорошо охлаждены. В идеале и температура в кухне не должна быть слишком высокой.
- 2 ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ ПОЛУЧИТЬ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО** со слоистой структурой (ложно-слоеное), не измельчайте масло с мукой слишком сильно. Пусть масло останется крупными вкраплениями — при выпекании они как раз и образуют те самые кармашки, создающие эффект слоеного теста.
- 3 ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ МАСЛА С МУКОЙ** выбирайте способы, исключающие контакт рук с тестом. При ручном перетирании масло тает от тепла рук, и структура выпеченного теста получается более плотной, а зачастую даже жесткой. Оптимальный вариант — кухонный комбайн. Или рубка масла с мукой ножом на доске.
- 4 ДОБАВЛЯЯ ВОДУ В ТЕСТО** на финальном этапе замеса, старайтесь не перебарщивать. Лейте ровно столько, чтобы тесто могло слепиться в шар. Лишняя вода дает более жесткое тесто.
- 5 НИКОГДА НЕ ПРЕНЕБРЕГАЙТЕ ОХЛАЖДЕНИЕМ** рубленого теста. Во время отдыха в холодильнике масло застывает, а клейковина расслабляется, обеспечивая нежную текстуру. Если масло будет мягким, оно просто впитается в тесто при раскатке, и выпеченная основа не получится слоистой. А если клейковине не дать расслабиться, тесто может выйти дубовым.
- 6 РАСКАТЫВАЙТЕ РУБЛЕННОЕ ТЕСТО** между двумя листами пергаменты. Так вы избавитесь от необходимости добавлять к тесту лишнюю муку. Само тесто не прилипает к рабочей поверхности и скалке. Ну и стоит ли говорить, что при таком способе раскатки тесто гораздо проще перенести в форму.
- 7 ВЫКЛАДЫВАЯ РАСКАТАННОЕ ТЕСТО В ФОРМУ**, плотно прижимайте его ко дну и бортикам — воздушных карманов остаться не должно, иначе пирог может деформироваться при выпекании.
- 8 ДЛЯ БОЛЕЕ ХРУСТЯЩЕЙ И ТАЮЩЕЙ ВО РТУ ОСНОВЫ** пирога практикуйте предварительное выпекание «слепым» методом. Тесто в форме можно накрывать фольгой или пергаментом, а в качестве груза использовать сухую фасоль, горох или перловку.
- 9 ПРИ ВЫПЕКАНИИ ЗАКРЫТОГО ПИРОГА** делайте в верхней части одно или несколько отверстий для выхода пара. Это позволит песочной основе остаться более хрустящей и не размокнуть от пара, выделяемого начинкой.