



ШКОЛА ВЫПЕЧКИ



Моей маме

В память о невероятных узлах любви, связывавших нас.

Ты всегда будешь со мной, когда я буду печь.

Я очень тебя люблю.

Джули

ПРИМЕЧАНИЯ

Я писала и проверяла рецепты, отмеряя количество продуктов по весу (то есть в граммах), а жидкостей – по объему (в мл). Простоты ради для незначительного количества продукта я указывала только объем. Я предложила использовать по возможности такую систему измерения и вам, дорогие читатели.

Все рецепты тестировались в печи с конвекцией при указанных температурах.

К сожалению, я пока не нашла хорошей альтернативы пищевой пленке не из полиэтилена, но все еще продолжаю искать.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	7
РЕЦЕПТЫ И ТЕХНИКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА	9
ФРУКТЫ	47
СЛИВКИ И СЫР	77
ОРЕХИ	101
ОВОЩИ	127
МЯСО И РЫБА	153
СНЕКИ	185
Поставщики	202
Оборудование	203
Алфавитный указатель	204
Благодарности	207



Ренессанс выпечки штормом захватывает мир — и я в восторге от этого. Лучшие рестораны снова включают в меню пироги и слойки, открываются многочисленные артизанальные пекарни, а Instagram наводнен кондитерским декором и венской выпечкой. Можно с уверенностью сказать, что выпечка всех видов снова в моде.

Однако давайте не будем заблуждаться — выпечка выпечке рознь. Невыразительная безвкусная выпечка массового производства, зачастую с сомнительной начинкой, не идет ни в какое сравнение с той, что сделана своими руками, — красивой, потрясающего золотистого оттенка, с превосходной текстурой и глубиной вкуса. При этом следует понимать, что приготовленное с любовью тесто — это главная часть выпечки, а не просто средство для переноса начинки.

Как многие знают, творчески подходить к выпечке — мое любимое занятие. Часы, которые я потратила на оттачивание своих навыков в этом деле, были самыми умиротворяющими в моей жизни, они обострили разум и дали понимание, в чем смысл творчества. Однако не следует забывать, что главное при приготовлении выпечки всегда заключается в том, что она должна быть вкусной. У меня много воспоминаний о еде, но ярче всего те, которые связаны именно с выпечкой. Заварной пирог моей бабушки Мод, рождественские пирожки, пирог с бычьим хвостом и сфольетелла — это лишь некоторые из них. Хотя все они очень разные, я с любовью вспоминаю каждый из них, прежде всего из-за теста — хрустящего, золотистого и слоистого, каким оно и должно быть. Запомнила бы я их, будь они недопеченными, рыхлыми и невкусными? Разумеется, нет.

Я часто слышу, что неудачная выпечка приводит к унынию и полной утрате интереса к ней даже у самого опытного домашнего пекаря. Ответ на вопрос, с чем связана причина разочарования, остается загадкой. Но если проблема не решена, последующие попытки будут такими же, если не более разочаровывающими, чем первая. Поэтому вполне понятно, что многие в итоге сдаются в пользу готовой покупной альтернативы.

Похоже, для многих тесто — заклятый враг, и я действительно хочу это изменить. Взавшись за эту книгу, я поставила цель с самого начала устранить наиболее часто встречающиеся ошибки, чтобы

приготовление теста и выпечка стали приятным и любимым занятием для всех.

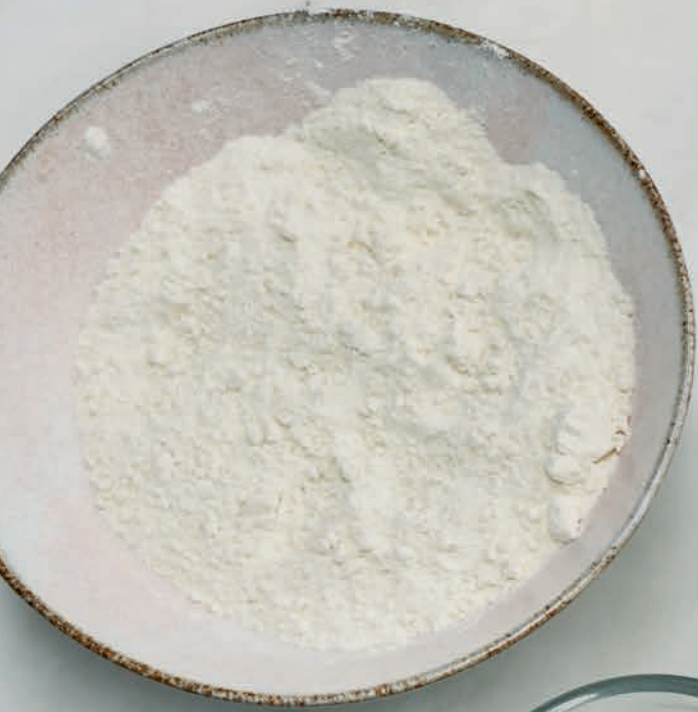
Как? Упрощая каждый процесс и избавляясь от непонятного, создавая простые для понимания и надежные рецепты, не требующие ни дорогостоящего или профессионального оборудования, ни диплома повара или кондитера.

Верьте мне, когда я говорю, что изучила и преодолела все возможные проблемы с рецептом во время его тестирования. Вам этого делать не придется. Я видела, как рвется пласт из масляного блока при приготовлении слоеного теста, а заварные булочки опадают, трескаются и засыхают на моих глазах. Инвертное слоеное тесто вело себя из рук вон плохо, а в вытяжном было больше разрывов, чем дырок в дуршлаге. Тем не менее после долгих размышлений и исследований, а также благодаря терпению и настойчивости я смогла точно определить и устранить возможные причины каждой проблемы. Запаситесь терпением. Стоит вам поспешить, пропустить какой-то этап или сэкономить несколько минут — и выпечка, несомненно, пострадает. В конечном итоге время будет потрачено напрасно.

На следующих страницах есть рецепты самого разного теста — всего их десять. От песочного до слоеного, от веганского до теста для венской выпечки. Смее похвастаться — я также включила сюда рецепт вкусного, хрустящего, легко раскатываемого теста без глютена. Последующие главы дают массу вдохновения для использования каждого из этих видов, и сладкого, и несладкого. Часть из моих рецептов выпечки вполне традиционные, часть — довольно экспериментальные, но все восхитительные. В каждом рецепте и на с. 44–45 вы найдете рекомендации по другим видам теста, которые можно использовать в качестве альтернативы.

Я надеюсь, что эта книга придаст вам уверенности. Вы с энтузиазмом возьметесь за приготовление теста и будете каждый раз готовить свое собственное, оставив использование покупного в прошлом. Оттачивайте свои навыки и передавайте их, продолжайте ренессанс выпечки и никогда не забывайте делиться беспорным утверждением о том, что...

«В выпечке главное — терпение!»





ГЛАВА 1

Рецепты и техники приготовления теста

НЕСЛАДКОЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Это отличное тесто — рассыпчатое, вкусное и хрустящее, идеально подходящее для открытых пирогов, где тесто обрамляет аппетитную начинку. Секрет в том, чтобы выпекать основу для такого пирога дольше, чем обычно. Нет никакого удовольствия есть рыхлое тесто, и уж определенно нет ничего привлекательного в промокшем корже! Этот рецепт дает достаточный выход теста, чтобы хватило на большую круглую форму диаметром 23 см и высотой 3,5 см, плюс немного останется для небольших украшений. Если вы делаете закрытый пирог, нужно будет приготовить теста вдвое больше.

НА 1 ПОРЦИЮ

230 г универсальной муки
125 г охлажденного сливочного масла, нарезанного кубиками со стороной 1 см
1 чайная ложка мелкой соли
1 яичный желток
2 столовые ложки молока

Яичная смесь для смазывания (если это указано в рецепте)

1 яичный желток
кипяток

В чашу стационарного миксера с насадкой-лопаткой всыпьте муку и соль, добавьте сливочное масло (1).

Перемешивайте массу на средней скорости, пока масло полностью не смешается с мукой и масса не станет напоминать хлебные крошки. Добавьте яичный желток и молоко (2). Продолжайте перемешивать, пока не образуется вязкое тесто (3), — это займет 30–60 секунд в зависимости от вашего миксера. Выложите тесто на рабочую поверхность (больше муки не нужно) и руками скатайте его в шар (не переусердствуйте) (4).

Отмерьте длинный лист пищевой пленки, уложите его на рабочую поверхность. Переложите тесто на одну половину листа, придавите ладонями, затем полностью накройте оставшейся частью пленки. Раскатайте тесто в пласт толщиной около 5 мм, стараясь придать ему круглую форму (5).

Если вы используете тесто для украшения пирога, оставьте его в холодильнике не менее чем на час. Я обнаружила, что если это тесто необходимо выложить в форму, то предварительное охлаждение приводит к его растрескиванию при формировании бортиков. Так что если вы планируете использовать это тесто для приготовления основы пирога, после раскатывания не убирайте его в холодильник, а просто оставьте в относительно прохладном месте не менее чем на час.

После того как тесто постоит, освободите его от пленки, раскатайте между двумя листами бумаги для выпечки с антипригарным покрытием (6) (мука дополнительно не требуется). Используйте готовое тесто согласно инструкциям в рецепте. Обратите внимание, что перед выпечкой форму с основой необходимо убрать в холодильник не менее чем на 30 минут.





*Советы по формированию основы в форме для выпечки,
по слепой выпечке и обрезке края см. на с. 38.*

СЛАДКОЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Это классическое тесто я использую для большинства сладких пирогов и тартов, рецепты которых вы найдете в этой книге. Никаких изменений вносить не требуется, кроме необходимого количества. Тем не менее, если вы хотите поэкспериментировать, можно добавить ароматизаторы — цедру цитрусовых, ваниль, молотые орехи и специи, — однако используйте их умеренно. Было бы крайне досадно подавить идеальный маслянистый вкус, которым обладает это тесто. Лично я вместо ароматизаторов в тесте предпочитаю наслаждение разных ароматов в начинке.

Одной порции теста достаточно для большой круглой формы диаметром 23 см и высотой 3,5 см, плюс немного останется для украшений. Если вы делаете закрытый пирог с декором, нужно будет приготовить теста вдвое больше.

НА 1 ПОРЦИЮ

230 г универсальной муки
125 г охлажденного сливочного масла, нарезанного кубиками со стороной 1 см
50 г сахарной пудры
1 яичный желток
2 столовые ложки молока

Яичная смесь для смазывания (если это указано в рецепте)

1 яичный желток
кипяток

В чашу стационарного миксера с насадкой-лопаткой всыпьте муку, добавьте сливочное масло **(1)**.

Перемешивайте массу на средней скорости, пока масло полностью не смешается с мукой и масса не станет напоминать хлебные крошки. Добавьте сахарную пудру, перемешивайте несколько секунд перед тем, как добавить яичный желток и молоко **(2)**. Продолжайте перемешивать, пока не образуется вязкое тесто **(3)** — это займет 30–60 секунд, в зависимости от вашего миксера. Выложите тесто на рабочую поверхность (больше муки не нужно) и руками скатайте его в шар (не переусердствуйте) **(4)**.

Отмерьте длинный лист пищевой пленки, уложите его на рабочую поверхность. Переложите тесто на одну половину листа, придавите ладонями, затем полностью накройте оставшейся частью пленки. Раскатайте тесто в пласт толщиной около 5 мм, стараясь придать ему круглую форму **(5)**. Перед использованием уберите в холодильник минимум на час.

Охлажденное тесто освободите от пленки, раскатайте между двумя листами бумаги для выпечки с антипригарным покрытием **(6)** (мука дополнительно не требуется). Используйте готовое тесто согласно инструкциям в рецепте.





*Советы по формированию основы в форме для выпечки,
по слепой выпечке и обрезке края см. на с. 38.*

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО НА КИПЯТКЕ

Это тесто обладает прекрасным вкусом и текстурой, а красивая, насыщенного золотистого цвета выпечка из него выглядит очень привлекательно. Хотя такое тесто традиционно используется для мясных пирогов, которые подаются холодными, оно успешно сочетается со многими другими начинками и остается столь же вкусным (если не лучше, на мой взгляд), когда подается теплым. Его действительно легко приготовить, и с ним приятно работать благодаря податливости — оно не трескается и не ломается при выкладывании в форму, а тонкие полоски теста можно раскатать довольно длинными. Затем их можно переплести и использовать для создания множества различных украшений.

Вопреки распространенному мнению это тесто можно раскатывать и использовать в холодном виде. Многих сбивает с толку название, заставляя думать, что заварное тесто нужно использовать лишь в горячем виде. Приготовленного по этому рецепту теста достаточно для большого пирога с небольшими украшениями; если требуется меньшее количество, можно приготовить половину. Чтобы разделить яйцо пополам, просто взбейте его, взвесьте, а затем отделите половину, перед тем как добавлять в муку.

НА 1 ПОРЦИЮ

450 г универсальной муки (и немного для посыпки)
1½ чайной ложки мелкой соли
1 яйцо
175 мл холодной воды
100 г сливочного масла, нарезанного кубиками со стороной 1 см
75 г смальца¹, нарезанного кубиками со стороной 1 см

Яичная смесь для смазывания (если это указано в рецепте)

1 яичный желток
кипяток

¹ Жир, вытопленный из свиного сала или околопочечного жира. Другое название — лярд. *Прим. ред.*



В большую миску всыпьте муку и соль, быстро перемешайте. Сделайте углубление в центре, вылейте в него яйцо и хорошо перемешайте вилкой **(1)**. В небольшой кастрюле смешайте воду, масло и смалец и осторожно нагревайте, пока жирные компоненты не распянутся **(2)**. Увеличьте огонь, проварите смесь около 20 секунд, снимите с огня.

Тонкой, но непрерывной струйкой вливайте жидкость в муку **(3)**, перемешивая лопаткой или деревянной ложкой, пока не получится густая масса **(4)**. Энергично перемешайте ее, затем накройте миску влажной салфеткой **(5)** и оставьте при комнатной температуре на час.

Выложите тесто на слегка посыпанную мукой рабочую поверхность и вымешивайте руками около 30 секунд, пока оно не станет более гладким и однородным **(6)**. Оберните пищевой пленкой и уберите в холодильник минимум на 30 минут, но желательно не дольше, чем на час.

Раскатайте тесто на слегка посыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 3–5 мм, в зависимости от того, для чего вы его используете (для основы или для украшения), и используйте согласно инструкциям в рецепте.

* Если вы предпочитаете вегетарианский вариант, откажитесь от смальца, а вместо него используйте 175 г сливочного масла.