

СОДЕРЖАНИЕ

- 6** Введение: Мир сладкого
- 8** Что произошло со времени выхода нашей первой книги?
- 14** Прежде чем начать
- 22** Инструменты пекаря
- 25** Хитрости и советы



28	ГЛАВА ПЕРВАЯ: КЕКСЫ, ПИРОГИ И МАФФИНЫ
36	Начинки: масляные кремы и муссы
74	ГЛАВА ВТОРАЯ: ПЕЧЕНЬЕ
102	ГЛАВА ТРЕТЬЯ: СЛАДОСТИ
104	Темперирование шоколада – простой и быстрый способ
132	ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ: СЛАДКОЕ ТЕСТО
140	ГЛАВА ПЯТАЯ: ТАРТЫ
172	ГЛАВА ШЕСТАЯ: СЛАДКИЕ ПИРОЖКИ
182	ГЛАВА СЕДЬМАЯ: БЕЗДРОЖЖЕВОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО
204	ГЛАВА ВОСЬМАЯ: ЗАВАРНОЕ ТЕСТО
214	Начинки и глазури для изделий из заварного теста
222	ГЛАВА ДЕВЯТАЯ: КРУАССАНЫ И ДАТСКАЯ ВЫПЕЧКА
280	ГЛАВА ДЕСЯТАЯ: БРИОШЬ И СЛАДКИЙ ХЛЕБ
300	Благодарности
304	Указатель



ВВЕДЕНИЕ: МИР СЛАДКОГО

«Все сладкое» – это что-то вроде увлекательного и очень вкусного путешествия от рецепта к рецепту, которые вы будете осваивать с помощью нашей новой книги. Прошло уже десять лет с тех пор, как мы опубликовали первую книгу, и более десяти лет с тех пор, как мы открыли наше первое маленькое кафе на Bourke Street в Сиднее. Маленькая пекарня на углу сейчас превратилась в сеть из одиннадцати кондитерских. За все эти годы мы испекли столько разных тартов и кексов, печенья и хлеба, пирогов и других сладостей, что иногда шутим: даже наши сны присыпаны мукой и благоухают корицей.

Вместе с ростом бизнеса росли и наши семьи. С каждым годом слышался топот новой пары маленьких ножек, и все больше щекастых мордашек появлялось на кухне в поисках чего-нибудь сладенького. Для многочисленных детских дней рождения мы пекли разную классику нашей кондитерской, но малышам нужно было «ВСЕ СЛАДКОЕ»!

Тогда мы стали экспериментировать с теми рецептами, что помнили еще с детства, но старались вывести их на новый уровень, используя только самые качественные ингредиенты и пытаясь превратить их в нечто особенное.

Мы готовили рулеты с начинкой из самодельного айвового джема, а пончики начиняли бельгийским шоколадом. Мой четырехлетний сын просил купить ему шоколадные «соты», я ответил: «Когда я готовлю что-то для тебя и других, я выбираю только самые лучшие продукты, по-настоящему хорошие. Поэтому все, что вы пробуете, гораздо лучше, чем покупные сладости из супермаркета, полные никому не нужной химии».

На этих детских праздниках мы заметили неожиданную вещь: взрослые наслаждались сладостями не меньше, если не больше, чем малыши. Даже уходя

с вечеринки, родители задерживались, чтобы успеть попробовать сладкое. Дети хотели, чтобы мы готовили для них воздушный зефир, тягучую нугу, тарталетки с ягодами, десерт «Каменистая дорога» и меренги, а взрослые потом боролись за место у стола, чтобы тоже съесть эти невероятные вкусности.

Все дело в том, что мы вкладывали в приготовление сладостей нашу любовь. Некоторые из рецептов были придуманы дома, маленькие ручки помогали вымешивать сладкие смеси, миски вылизывались после того, как выпечка отправлялась в духовку. Другие рождались на профессиональной кухне в нашем кафе на Бурке-стрит.

Некоторые блюда в меню кафе сезонные, например пирог в персидском стиле или сметанник, другие мы печем лишь на заказ, но есть и такие, типа морковного пирога или шоколадного пирога без муки, которые мы подаем каждый день в течение уже многих лет, иначе наши посетители взбунтуются...

Теперь, с этой книгой, вы сможете все их приготовить сами и разделить с теми, кого любите. Как, собственно, происходит со всеми сладкими вещами...



Что произошло со времени выхода нашей первой книги?

Все эти годы, по мере роста сети наших кафе и нашей страсти ко всему сладкому, мы стали заниматься и другими проектами. Какой смысл развивать бизнес, если не получаешь от этого удовольствия и не придумываешь что-то новое, чтобы сделать мир чуточку лучше? На самом деле мы чувствовали, что Bourke Street — не просто пекарня. Она стала нашей любовью и нашей жизнью. Мы хотели вкладывать эту любовь не только в еду, но и в новые проекты.

Некоторые из них стали очень успешными. От других пришлось отказаться — какими бы мы ни были увлеченными, страстными и сумасшедшими, в сутках ведь всего 24 часа, правильно? Я оптимист, а потому расскажу лишь о тех проектах, что удались и сделали нашу жизнь ярче.

В 2011 году мы с женой поехали в Мае-Сот, городок на границе Таиланда и Мьянмы, где провели пару недель, обучая небольшую группу живущих в приюте женщин-беженок, как использовать маленькую духовку, принадлежащую приюту. С ее помощью они смогли начать небольшое собственное дело, чтобы обеспечивать нужды приюта, свои и своих детей. Я вернулся в Австралию, воодушевленный этим опытом, и понял, что такого рода социальные

проекты нужны и здесь. Это стало новым миром для меня, и этим я занимаюсь с тех пор, уже более пяти лет.

Социальный проект, вкратце, — это такой бизнес, который открывает возможности перед теми, кто более всего в них нуждается, или служит на пользу обществу. К счастью, мой партнер по бизнесу Дэвид МакГиннесс, который тоже всегда воспринимал Bourke Street как нечто большее, чем просто кафе, поддержал меня в этом начинании, благодаря чему мы смогли осуществить наш социальный проект в Сиднее: обучение эмигрантов и беженцев основам выпечки; мы назвали этот проект The Bread and Butter («Хлеб с маслом»).

The Bread and Butter — первая в Австралии социальная пекарня. Мы с Дэвидом пошли на это добровольно, и это стало для нас пусть и сложным, возможно, самым сложным, что мы делали в жизни, но приносящим огромное удовлетворение делом. Ему уже более трех лет, и у нас много выпускников, прошедших годичную программу обучения, которые нашли себе работу по профилю. А проект тем временем только разрастается.

The Bread and Butter — мощный бизнес с мощным эффектом: чем больше хлеба мы

продаем, тем больше людей мы в состоянии обучать. И выгодно это для всех. Думаю, вы понимаете, что подобный проект отнимает массу времени и сил. Но если вы сами когда-нибудь задумывались о собственном социальном проекте – осуществите его. Если в вашем бизнесе есть что-то, чем можно поделиться с нуждающимися, почему бы не сделать это? Я только хочу посоветовать правильно распределять усилия, ведь, раз начав подобное, хочется посвящать делу все свое время и все силы.

Другой наш проект связан с окружающей средой – замкнутый цикл использования отходов Closed Loop, и это первый подобный проект, осуществляемый в Австралии. Все органические отходы перерабатываются с помощью чудесной системы, превращаясь в течение 24 часов в компост, который мы продаем. Местные огородники утверждают, что наш компост – лучший в округе!

Мы стараемся заказывать минимальное количество упаковки и перерабатывать ее также максимально нейтрально. Мы установили огромные емкости для хранения муки – никакой больше выброшенной упаковки от расфасованной муки, и как можно меньше визитов грузовиков, сжигающих кислород. Наш собственный огород орошается очищенной дождевой водой, которую мы собираем в специальных емкостях. А еще вы можете там слышать жужжание пчел – мы используем в готовке только наш собственный органический мед.

Нужно сказать, что за все эти годы мы стали свидетелями и сами прошли через множество драм и волнующих событий –

Если вы сами когда-нибудь задумывались о собственном социальном проекте – осуществите его. Если в вашем бизнесе есть что-то, чем можно поделиться с нуждающимися, почему бы не сделать это? Я только хочу посоветовать правильно распределять усилия, ведь, раз начав подобное, хочется посвящать делу все свое время и все силы.

эпические истории любви, разбитые сердца и предательство (кому-то следует обязательно снять сериал о страстях, что бушуют в маленькой пекарне). В Bourke Street не заскучаешь! Среди наших сотрудников есть актеры, музыканты, художники, дизайнеры, молодые непоседы, которые заставляют нас с Дэвидом быть в тонусе и держат в курсе всего интересного, что происходит в городе. В конце каждого года мы закатываем грандиозные вечеринки, которые запоминаются надолго, и в основном по хорошим причинам.

Вкладывайте свою страсть; наводите беспорядок, чтобы убрать все позже; забудьте о сне (его переоценивают, любой хороший пекарь или шеф-повар это подтвердит); выбросьте все эти заменители сахара и прочие заменители (за пять лет мы изменили свою точку зрения по поводу их использования); ешьте хороший, вкусный хлеб, густо намазав его маслом и медом.

Спустя двенадцать лет кто-то из персонала обзавелся семьей и нарожал детишек, так что мы регулярно печем торты для свадеб и дней рождения малышей. Мы с Дэвидом чувствуем себя родителями, которые вырастили отличных детей, некоторые из которых открыли собственные пекарни и кондитерские – например, The Bread Social Пола Гиддингса в Байрон-Бей, Brickfields Саймона Канчо в Сиднее или Tivoli Road Bakery Майка Джеймса в Мельбурне, и это далеко не полный список.

Наша маленькая пекарня полна жизни, и это благодаря вам, наши постоянные посетители. Вы возвращаетесь снова и снова, делая наш труд не напрасным.

НАПУТСТВИЕ ПЕКАРЯ

Прежде чем мы погрузимся в тонкости приготовления заварного теста или шоколадных тартов, позвольте мне поделиться с вами самым сокровенным, что есть у меня, как у профессионального пекаря.

Делайте все руками; вкладывайте свою страсть; наводите беспорядок, чтобы убрать все позже; забудьте о сне (его переоценивают, любой хороший пекарь или шеф-повар это подтвердит); выбросьте все эти заменители сахара и прочие заменители (за пять лет мы изменили свою точку зрения по поводу их использования); ешьте хороший, вкусный хлеб, густо намазав его маслом и медом. (И да, сливочное масло – то, что нужно для выпечки, забудьте о маргарине.) Ешьте качественные сладости, сделанные из качественных ингредиентов, и наслаждайтесь их вкусом. Делитесь ими с теми, кого любите или кого хотите соблазнить! Когда вы начнете готовить сладости своими руками (и перестанете покупать их в супермаркете), вы обнаружите, что они намного вкуснее. Вы станете особенно ценить торты, которые кто-то будет печь на ваш день рождения. Запаситесь временем и делайте все правильно: вырастите собственную айву, сделайте прекрасный айвовый джем и приготовьте с ним самый потрясающий рулет в жизни!

Наслаждайтесь этой книгой и вспоминайте о ней, когда захотите приготовить что-то особенное.

Удачной вам сладкой выпечки,

Пол Аллам





BANK
INTER

THINKING
is the
hardest
work there
is, which is
probably the
reason so
few people
are successful
in it.
- Ben Franklin.
Drink Coffee.
Make it sweet!

133

BOURKE ST

Courke street bakery



ПРЕЖДЕ ЧЕМ НАЧАТЬ

Прежде чем вы освободите рабочую поверхность, закатаете рукава и наденете фартук, изучите некоторые базовые факты, касающиеся основных ингредиентов — муки, соли, воды, сливочного масла, дрожжей и сахара. Подумайте только — из этих обычных продуктов, которые есть на каждой кухне, вы можете приготовить самые восхитительные и изысканные сладости...

ТИПЫ МУКИ

Мука — основа большинства рецептов в репертуаре пекаря. Для тестирования рецептов в книге мы использовали обычную пшеничную муку и самоподнимающуюся муку (с добавлением разрыхлителя). В пекарне применяется несколько типов муки:

- * **Пекарская (хлебная) мука:** из мягких сортов пшеницы, «сильная», то есть с высоким содержанием белка (12–14%). Подходит для приготовления бриошей или круассанов.
- * **Мука для кондитерских изделий:** из мягких сортов пшеницы, «слабая», содержание белка ниже (8–10%), отбеленная или неотбеленная.
- * **Мука для бисквитов:** мука из мягких сортов пшеницы, содержание белка еще ниже (7–8%), всегда отбеленная, очень тонкий помол.
- * **Универсальная пшеничная мука (мука общего назначения):** смесь «сильной» и «слабой» муки из мягких сортов пшеницы, содержание белка 10–11%, отбеленная или неотбеленная.
- * **Самоподнимающаяся мука:** мягкая пшеничная мука, низкое содержание белка, с добавлением разрыхляющих веществ. Такую муку многие пекари предпочитают делать сами, чтобы быть уверенными в ее качестве.

Для этого смешиваются 150 г обычной пшеничной муки с 8 г (2 чайными ложками) разрыхлителя теста и 1 г мелкой соли.

КАКУЮ МУКУ ВЫБРАТЬ?

При выпечке хлеба вам обычно нужна органическая **мука из мягких сортов пшеницы**, «сильная», то есть с высоким содержанием белка. Ее можно поискать в магазинах здорового питания или пекарнях (мы такую продаем).

Для кексов или песочного теста выбирайте **«слабую» муку**, с низким содержанием белка — здесь не требуется развития глютена, чтобы придать тесту эластичность и растяжимость. Подойдет и мука для сдобной выпечки с низким содержанием белка — она придаст рассыпчатую и мягкую текстуру, что и требуется для кекса.

Органическая универсальная мука обычно содержит много белка и может ограничивать действие разрыхлителей в рецепте. У нее глубокий землистый вкус, который не подойдет для торта, например, — вы же не захотите, чтобы мучной вкус перебивал остальные. Впрочем, некоторым ее вкус нравится, так что выбор за вами.

Для **круассанов** требуется не самый мелкий, а средний помол. Многие пекари используют смесь «сильной» и «слабой» муки: тесто должно и тянуться, и хорошо сохранять форму.

СОЛЬ

В наши дни соль — модный продукт, вы можете видеть множество ее разновидностей на полке супермаркета или продуктового магазина. При этом любая из этих солей — хлорид натрия. У одних видов соли особая кристаллическая структура, в других содержатся дополнительные минеральные вещества. Для выпечки мы используем обычную старомодную соль. Впрочем, для посыпки изделий можно выбирать соль в виде хлопьев или цветную, это делает вид и вкус более интересными, — например, розовую гималайскую.

ВОДА

Как непрофессиональный кулинар, вы можете позволить себе использовать бутилированную воду. Мы не можем, поэтому фильтруем водопроводную. Если у вас из крана течет слишком хлорированная вода, наберите ее в емкость и оставьте на ночь; часть хлора улетучится.

Для приготовления теста обычно нужна охлажденная вода — нужно добиться, чтобы масло вмешалось в тесто, а не растаяло.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Для сладкой выпечки масло незаменимо, как мука для хлеба. Масло может содержать разный процент жира и быть разным по вкусу, но главное — оно выступает в разных ролях.

Простая выпечка, как круассан, требует очень качественное масло, иначе у вас получится невкусная выпечка. Мы всегда заказывали сливочное масло из Европы — сначала из Дании, теперь из Бельгии. Оно производится с использованием культур, схожих с теми, которые применяются при изготовлении йогурта. Именно они придают

Для сладкой выпечки масло незаменимо, как мука для хлеба. Масло может содержать разный процент жира и быть разным по вкусу, но главное — оно выступает в разных ролях. Для круассанов выбирайте европейское масло жирностью не менее 80%. Для сладкого теста можно брать масло попроще и подешевле, с менее высоким содержанием жиров и более высоким — влаги, это сделает ваше тесто более легким и рассыпчатым.

маслу характерный вкус, который отлично раскрывается в круассанах. Поэтому для круассанов выбирайте европейское масло жирностью не менее 80%.

Для сладкого теста можно брать масло попроще и подешевле, с менее высоким содержанием жиров и более высоким — влаги, это сделает ваше тесто более легким и рассыпчатым.

В какой-то момент мы не могли достать датское масло жирностью 80% и использова-