Александр Селезнев

БИБЛИЯ КОНДИТЕРА

Издание 4-е, дополненное

«Прага»
Безе
Трюфели
Медовые пряники
«Ленинградский»

Зефир яблочный
Нуга
«Чародейка»
Эклеры
Грильяж

Меренги
Десерт «Павлова»
Паутинка
Тирамису
Штрудель

КОНДИТЕРСКИЙ БЕСТСЕЛЛЕР

УДК 641/642
ББК 36.997
С 29

Фуд-стилист Orsola Ciriello Kogan

Художественное оформление А. Мусина

Оформление переплета Г. Булгаковой

Фотографии А. Тряскова, Е. Моргуновой

Интересы автора представляет литературно-маркетинговое агентство
Westland Marketing (WMG) www.westlandmarketing.ru

Селезнев А.
С 29 Библия Кондитера. — 4-е изд. / Александр Селезнев. — М. : Эксмо, 2013. — 528 с. : ил. — (Подарочные издания: Кулинарные праздники с А. Селезневым).

ISBN 978-5-699-64742-2

«Библия Кондитера» — уникальное подарочное издание, подготовленное Александром Селезневым. Это настоящая энциклопедия выпечки от самого звездного кондитера России. Александр Селезнев — абсолютный чемпион России по кондитерскому мастерству, лауреат Кубка мира по кулинарии в Люксембурге, ведущий программы «Сладкие истории» на телеканале «Домашний», шеф-директор собственного кондитерского дома, в котором заказывают десерты и выпечку Людмила Путина, Алла Пугачева, Анастасия Волочкова, Оксана Федорова, Надежда Бабкина. При этом для своих книг Александр принципиально подбирает и придумывает такие рецепты, готовить по которым сможет любая домохозяйка! «Библия Кондитера» — для всех, кто любит как современную выпечку, так и любимые всеми советские торты и пирожные и готов стать настоящей звездой в кондитерском мастерстве под чутким руководством Александра Селезнева.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-64742-2

© Селезнев А., 2013
© Оформление.ООО «Издательство «Эксмо», 2013

Инструменты
9

Дрожжевое тесто
19

Тесто на основе молока и кисломолочных продуктов
55

Бисквитное тесто
75

Песочное тесто
105

Слоеное тесто
127

Заварное тесто
147

Кексовое тесто
161

Штрудель. Тесто фило
183

Пряничное тесто. Медовое тесто
195

Пресное тесто
209

Тесто на основе круп
225

Жидкое тесто
239

Безе. Даккуаз
261

Птифуры
273

Невыпечные торты
283

Начинки и украшения
295

Кремы
321

Соусы
353

Сиропы
365

Глазури
373

Карамель и сахар
381

Джемы, варенья, конфитюр, мармелад
395

Десерты
409

Конфеты и шоколад
431

Пудинги, суфле, муссы, самбуки
443

Советские пирожные и торты
481

Специи
499

Испечь, украсить, подать...

Я — Александр Селезнев — кондитер и телеведущий. Вся моя жизнь прочно связана с приготовлением сладкого. Я готовлю на работе, готовлю в различных телепроектах и, конечно же, готовлю в своей рубрике программы «Спросите повара» на телеканале «Домашний». Более того, я с удовольствием пеку пироги, мастерю торты и собираю десерты для своих друзей, которые любят приезжать ко мне в гости. И, представьте себе, мне это совсем не надоедает. Напротив, каждый год я езжу учиться за границу в различных кондитерских школах. Кулинария и ее возможности безграничны! Я в этом уверен и хочу убедить в этом своих читателей.

В моей предыдущей книге «Сладкие рецепты. Готовим вместе домашнюю выпечку» были собраны очень разные, но простые рецепты. Однако читатели часто задают мне вопросы гораздо более профессиональные, чем я мог бы предположить. Именно поэтому родилась идея написать «Библию кондитера». Книгу, в которой будет собрано максимально много разнообразной информации о том, как, не будучи профессиональным кондитером, научиться готовить профессионально.

Вряд ли среди нас найдется человек, который не любит сладости. Конечно, есть такие, кто вполне может обойтись без конфет, а кто-то равнодушен к мучному. Но! Я уверен, что сладкое и уж тем более выпечку любят все. Просто нужно найти свое блюдо, свое лакомство. Представьте себе — такое возможно! Попробуйте испечь что-то своими руками: самые вкусные пирожки и булочки — только те, которые вы приготовили сами! Сладкоежкам по призванию я предлагаю разнообразить свое меню. Ведь в мире так много пирожных, тортов и десертов, о существовании которых вы и не подозреваете.

В «Библии кондитера» я уделил внимание не только практике, но и теории. Перед каждым разделом есть подробное описание видов теста, на основе которого мы будем мастерить тот или иной торт, десерт или пирожное.

Уникальность «Библии кондитера» состоит в том, что в ней есть не только кондитерские изделия, но и все, что можно приготовить из теста. А также многочисленные начинки.

Интересен раздел невыпечных тортов и пирожных. Их вы можете приготовить практически в любых условиях и очень быстро. Некоторые рецепты помогут вам избавиться от остатков конфет и печений, которые частенько скапливаются у нас дома: выбросить жалко, а есть уже никому не хочется.

Особенный раздел — блюда из теста на основе круп. На прилавках магазинов вы наверняка видели и пшенную, и кукурузную, и гречневую крупы. Делать из них каши многие давно перестали. Может, оно и калорийно, но в новой роли, в составе теста, необычно.

Я научу вас готовить, казалось бы, простые омлеты, которые станут изысканным десертом, если в них добавить орехи, взбитые со сливками, фруктами. Вы найдете множество шарлоток, сможете научиться комбинировать разные виды теста, а крем для своих тортов будете не просто взбивать, но варить и даже печь.

Очень часто постоянные зрители программы «Сладкие истории» на телеканале «Домашний» и те, кто прочел предыдущие книги, мне говорят: «Саша, готовить мы постепенно учимся и уверены, что научимся печь самые сложные торты. Но! Есть то, что мы никогда не сможем сделать: украсить торты!» Зачем отчаиваться?! В «Библии кондитера» я подробно покажу, как украсить свои изделия. Здесь вы найдете все этапы приготовления цветов из карамели, фигур из шоколада. Шаг за шагом станет понятно, что и в этой науке нет ничего сложного, есть лишь маленькие секреты. Также я расскажу, как делать нугу, марципан.

Процесс выпекания и приготовления любого блюда не терпит фамильярности и невнимательности. Рецепт — не что иное, как формула. Практически математическая.

И все же не устану повторять другой, противоположный этому закону, лозунг: «Кондитерский процесс — процесс творческий! Не бойтесь экспериментировать, творить! Путь к мастерству лежит через неудачи, но итог — вкусен!» С «Библией кондитера» в руках вас ждут только приятные, сладкие хлопоты!

ИНСТРУМЕНТЫ

На всех этапах приготовления теста нужны различные приспособления — кондитерские инструменты.
Залог удачного торта, пирога или десерта в строгом следовании рецептуре.

Для того чтобы отмерить нужное количество миллилитров или граммов, можно воспользоваться обычным стаканом или столовой ложкой. В некоторых рецептах используется именно такая мера веса. Чтобы отмерить нужное количество граммов, необходимы весы. Лучше иметь дома электронные *(рис. 1)* с функцией «сброс веса тары», позволяющие досыпать необходимые в процессе готовки ингредиенты без предварительного завешивания. Для сыпучих и жидких продуктов вполне подойдет мерный стакан *(рис. 2)* с нанесенной шкалой граммов и миллилитров.

Практически во всех кондитерских рецептах необходимо что-то взбивать или смешивать.

Деревянные ложки и лопатки необходимы для взбивания масла и яиц, а также для замешивания теста. Деревянными *(рис. 3)* и тефлоновыми лопатками переворачивают блины, блинчики и оладушки. Ими удобно доставать готовое изделие из формы или перекладывать с противня на блюдо. Лопатки с силиконовым наконечником *(рис. 4)* позволяют собирать остатки теста со стенок емкости.

С помощью силиконового скребка можно размазать тесто на противне, взбитые сливки и крем на торте и пироге, разделить тесто на несколько кусков.

Для получения лучшего результата и ускорения процесса взбивания используют миксеры с различными насадками: насадки, показанные на рис. 5, предназначены для взбивания яиц, жидкого теста, спиралевидные — для взбивания более плотного теста. К тому же миксеры позволяют менять скорость взбивания, что актуально при взбивании, к примеру, белков.

Для взбивания яиц и яичных белков, а также для приготовления жидкого теста можно использовать различные венчики *(рис. 6)*. Помимо ручных венчиков существуют электрические, которые часто продаются в качестве одной из насадок к блендеру. С помощью других насадок блендера можно измельчать орехи, сыр, сахар *(рис. 7а)*. Для измельчения специй, орехов ручным способом используют ступку и толкушку *(рис. 7)*.

Для измельчения шоколада, имбиря, а также на определенном этапе приготовления песочного теста может понадобиться многофункциональная терка *(рис. 8)*.

Часто в технологии приготовления необходимо подогреть тот или иной продукт, растопить сахар или сварить сироп.

6
25
24
24
14
24
4
23
18
6
30
29
6
21

Для этого лучше всего подходят неэмалированные кастрюли с толстым дном *(рис. 9)*.

Снимать пенку с варенья рекомендуется шумовкой *(рис. 10)*, через дырочки которой сироп сливается обратно в кастрюлю, а пенка и прочие примеси остаются на ней. Однако использовать ложки, шумовки и какие-либо другие инструменты для перемешивания карамели нельзя: из-за разницы температур карамель может засахариться и не будет прозрачной. Так что варить карамель необходимо в кастрюле с ненагреваемой ручкой, чтобы взбалтывать сахарный сироп без посторонних предметов. Незаменимый помощник в определении температуры нагревания карамели — градусник для карамели *(рис. 11)*.

Для разливания желе, варений по формам идеально подойдет половник *(рис. 12)*.

Существуют специальные силиконовые формочки для желе *(рис. 13)*. Они не только придают ровную и одинаковую форму желе, их большое преимущество перед стеклянными и металлическими формами в том, что из них желе легко перекладывается на тарелку или в вазочку, в зависимости от того, с чем желе будет подаваться. В этих же формах можно выпекать крем-брюле, мелкую выпечку.

Немаловажную роль в приготовлении выпечных изделий играет качество муки. Для того чтобы улучшить его — освободить от комочков и примесей, насытить кислородом, — муку необходимо просеять через сито *(рис. 14)*. В последнее время появились механические сита. Через сито перед добавлением в тесто стоит пропускать какао и крахмал. Если нет сита, то можно воспользоваться дуршлагом *(рис. 15)*, но с ячейками диаметром не более 3 мм. Через дуршлаг процеживают сиропы, протирают в случае неудачи заварной крем.

Незаменимый инструмент в приготовлении кондитерских блюд — скалки *(рис. 16)*. Они пригодятся и для раскатывания песочного, дрожжевого, слоеного, пресного теста, и для приготовления декора из мастики. Их делают из дерева, фарфора и пластмассы. Узоры на раскатанное тесто наносят скалкой с рифленой поверхностью. Внутри скалка полая, и в зависимости от того, какое тесто вы готовите, ее можно заполнять водой разной температуры. Для дрожжевого теста скалку наполняют горячей водой, а для песочного или слоеного — холодной. Благодаря материалу, из которого изготовлена скалка, тесто к ней не прилипает.

Существуют специальные силиконовые коврики для раскатывания теста *(рис. 17)*. Их можно расстелить на любой поверхности, а после окончания работы помыть в раковине.

В рецептуре некоторых изделий советуется проколоть тесто вилкой, для этих же целей используется валик с зубчиками *(рис. 18)*.

Придать форму тесту можно несколькими способами. Самый распространенный — с помощью различного диаметра стаканов, но только края должны быть без сколов, и форм-выемок *(рис. 19)*. Изготовляются они в основном из жести или пластмассы. Выбирая формы-выемки, следует обратить внимание на то, чтобы края их были достаточно острыми, жесть — крепкой и швы плотно запаяны. Можно использовать также пластмассовые выемки. Иногда необходимо придать форму краям изделий из дрожжевого или слоеного теста. Для этого необходимы специальные ножницы *(рис. 20)*. Ими можно вырезать и украшения из теста и марципана.

19
19
31
19
13
17
29
12
29
24
8
22
15

Существуют приспособления для нарезания сырого теста в виде колесика с неровными краями *(рис. 21)*. С его помощью можно из песочного, пресного, слоеного и любого раскатываемого теста вырезать изделия нужной формы с аккуратными краями.

Для приготовления одинаковых пирожных используют металлическую форму «капля» *(рис. 22)*.

Для украшения кремом уже готовых тортов используют корнеты, шприцы, кондитерские мешки. С их же помощью можно отсаживать тесто безе, заварное, дакуазы и меренги.

Специальные отсадочные мешки изготовляют из плотной ткани или силикона, а в узкий конец мешка вставляют металлический наконечник. Корнеты можно сделать из пергаментной бумаги или целлофана. Свернутые края корнетов смазывают яичным белком, чтобы они не расходились. На краях вырезают зигзаги нужных размеров и формы или в корнет вкладывают металлический наконечник кондитерского шприца.

Для глазирования готовых изделий, а также смазывания выпечки до выпекания используются кисточки *(рис. 23)*. Их изготавливают из искусственных и натуральных волокон, а также силикона.

Выпекают булочки, пироги, пирожки и пирожные в металлических *(рис. 24)* и силиконовых формах *(рис. 25)* разного размера, с выемками для порционных кексов, а также на специальных силиконовых ковриках *(рис. 26)*. Преимущество силиконовых форм в том, что в них можно готовить без масла, нужно только слегка смочить водой. Вынимать из такой формы тоже легко: достаточно слегка надавить на стенки и дно.

На силиконовых ковриках можно выпекать печенья, безе, пирожки — все, что не теряет формы во время выпекания. А для приготовления бисквита или чизкейков вам пригодится форма со съемными бортами.

После того как основа для торта выпечена, ее предстоит украсить и дополнить кремом, пропитками и прочими элементами. В некоторых рецептах рекомендуется выпекать один корж, а затем разрезать его на несколько коржей. Для этого идеально подходит нож с неровным лезвием *(рис. 27)*. А для разрезания пиццы существует специальный нож в форме колесика *(рис. 28)*.

Чтобы крем и глазурь ровно распределились по торту, необходимы специальные лопатки и скребки *(рис. 29)*. Лучше, если между самой лопаткой и ручкой будет изгиб *(рис. 30)*, — это позволит ровнять крем, не касаясь поверхности и боков торта. Эти же лопатки можно использовать для изготовления украшений из шоколада.

Некоторые пироги не подразумевают в своей рецептуре кремов и глазурей, а украшаются сахарной пудрой через специальный трафарет *(рис. 31)*.

7a
1
TECHNO
13
28
27
20
26
7
3
16
2
9
11
5
10

Таблица мер продуктов (г, мл)

Продукты	Стакан		Ложка	
	чайный или граненый (до краев) [250 мл]	граненый (до каймы) [200 мл]	столовая	чайная
Мука пшеничная, ржаная	160	130	25	8
Сухари молотые	130	110	20	5
Крахмал картофельный	200	160	30	9
Крупы:				
– манная	200	160	25	8
– гречневая (ядрица)	210	170	25	8
– рисовая, перловая	230	185	25	8
– пшенная	220	180	25	8
– ячневая, пшеничная, кукурузная	180	145	20	6
– овсяная	170	135	18	5
Фасоль	220	175	-	-
Горох	230	185	-	-
Молоко, кефир, ряженка, сливки	250	200	18	5
Молоко сухое	120	95	20	10
Молоко сгущенное	300	220	30	12
Сметана:				
– 10%	250	200	20	9
– 30%	250	200	25	11
Творог	-	-	17	6
Творог мягкий, диетический	-	-	20	7
Масло сливочное	-	-	50–70	30
Масло сливочное (растопленное)	245	195	20	8
Масло растительное	250	200	17	5
Маргарин (растопленный), майонез	230	180	15	4
Мед натуральный (жидкий)	415	330	30	9
Сахар-песок	200	160	25	8
Сахарная пудра	190	140	25	10
Соль	325	260	15	10
Сода питьевая	-	-	28	12
Уксус	250	200	15	5
Ликер	-	-	20	7
Лимонная кислота	-	-	25	8
Желатин (порошок)	-	-	15	5
Какао	-	-	15	5
Кофе молотый	-	-	20	7

Продукты	Стакан		Ложка	
	чайный или граненый (до краев) [250 мл]	граненый (до каймы) [200 мл]	столовая	чайная
Вишня, черешня	165	130	-	-
Голубика, черника	200	160	-	-
Ежевика	190	150	-	-
Клубника	150	120	25	-
Клюква	145	115	-	-
Крыжовник	210	165	-	-
Малина	180	145	-	-
Смородина красная	175	140	-	-
Смородина черная	155	125	-	-
Соки фруктовые и овощные	250	200	18	5
Томатный соус	220	180	25	8
Томатная паста	-	-	30	10
Варенье	-	-	45	20
Джем	-	-	40	15
Повидло	-	-	36	12
Яблоки сушеные	70	55	-	-
Изюм	165	130	25	-
Мак	155	120	15	4
Орехи:				
– арахис	175	140	25	8
– миндаль, грецкие	160	130	30	10
– фундук, фисташки	170	130	30	10
– орехи толченые	120	90	20	7
Специи:				
– гвоздика молотая	-	-	-	3
– гвоздика немолотая	-	-	-	4
– корица молотая	-	-	20	8
– перец душистый (горошек)	-	-	-	4,5
– ваниль	-	-	-	8
– имбирь (тертый)	-	-	25	8

Яйцо	50 г
– яичный белок	30 г
– яичный желток	20 г

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Только совсем несведущему кондитеру может показаться, что тесто всегда и везде используется одно и то же. Действительно, не поспоришь, что в основе каждого лежат одни и те же продукты: мука, сахар, вода, яйца. Но так ли одинаковы все кондитерские изделия на вкус? А все потому, что основные продукты — это как ноты в музыке: вроде их всего 7, но уже много веков композиторы складывают их по-разному, и у каждого получается свой шедевр. Так же в кондитерском искусстве: каждый кондитер создает свое блюдо, а вслед за ним все повторяют с большим или меньшим успехом.
И, как в музыке, в кондитерстве есть свои основы: виды теста. И снова музыкальная параллель. Одно тесто можно сравнить с вальсом, другое — с полонезом, третье — с полькой. Музыкальные параллели можно проводить бесконечно. Но вы открыли эту книгу вовсе не затем, чтобы повторить музыкальную грамоту. Так давайте поговорим о видах теста.

В зависимости от способа приготовления тесто бывает пресным, слоеным, кислым, заварным, сдобным, бисквитным, песочным, лапшовым. Видов теста великое множество, и каждому из них будет посвящена отдельная глава.

Самое главное — дрожжевое. Оно основное и, по мнению многих, самое сложное.

В основе дрожжевого теста есть компонент, отличающий его от всех остальных видов теста, — дрожжи.

Дрожжи — это грибки, микроорганизмы, которые в теплой и жидкой среде (молоке или воде), насыщаясь кислородом, и в питательной среде (муке и сахаре) начинают «просыпаться» и «расти».

Дрожжи бывают двух видов. Свежие дрожжи светло-коричневого цвета легко крошатся, без трещин и темных пятен. Их следует хранить в холодильнике, завернутыми в двухслойную алюминиевую фольгу или пищевую пленку. Так они остаются свежими 3—4 дня, а в морозильной камере способны храниться до четырех месяцев. После разморозки они хотя и превращаются в кашицу, но столь же качественны, как и свежие.

Второй вид дрожжей — сухие. Количество сухих дрожжей в пакетике — 10 г — соответствует примерно 50 г свежих. Преимущество сухих дрожжей в том, что их необязательно хранить в холодильнике.

Сухие дрожжи можно смешать с мукой (в этом случае тесто замешивается сразу, в один прием), но лучше предварительно развести в воде или молоке.

В среднем на 500 г муки необходимо 10 г дрожжей. Есть закономерность: чем больше вы кладете дрожжей, тем тесто

получится мягче и быстрее увеличится в объеме, но и быстрее прокисает. Количество дрожжей зависит и от наличия жира и прочих добавок, например сухофруктов.

Начинается приготовление дрожжевого теста с замешивания опары.

Дрожжевое тесто можно приготовить **опарным** и **безопарным** способом.

Изделия из дрожжевого теста выпекают на противне, предварительно смазанном растительным маслом, или во фритюре на пергаменте при температуре 200—220 °С.

ОПАРНЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА

Опарный способ приготовления теста делится на два этапа. Первый — приготовление и брожение опары. Второй — приготовление и брожение теста.

Чтобы приготовить опару, в молоке или воде комнатной температуры разводят дрожжи, столовую ложку сахара и две столовые ложки муки. Выкладывают в форму, значительно большую, чем объем опары, накрывают полотенцем или пищевой пленкой и оставляют на 40—50 минут в теплом месте. Опару нельзя перекваши вать, иначе тесто получится кислым.

В готовую — поднявшуюся и увеличившуюся в объеме примерно в два раза — опару добавляют остальные продукты, указанные в рецепте: оставшиеся муку и сахар, пряности, яйца, сливочное или растительное масло.

Тесто тщательно вымешивают, пока оно не начнет отставать от рук и стенок емкости. Затем выкладывают на стол и вымешивают еще раз.

Вымешанное тесто кладут в емкость, слегка посыпают мукой, накрывают полотенцем или пищевой пленкой и ставят в теплое место на полтора-два часа. По мере поднимания теста его 2—3 раза обминают.

Тесто готово, если сделанное в нем углубление не исчезает; если же оно выравнивается, тесто еще не подошло.

Из готового теста формуют пирожки, выкладывают на противень и дают постоять в теплом помещении 15—20 минут. За это время тесто еще слегка поднимается. Перед тем как ставить пироги в духовку, их смазывают желтком или растопленным маслом. Духовка должна быть предварительно разогрета. Края больших пирогов нужно проткнуть заостренной спичкой или вилкой, чтобы пар выходил и верхняя корка не вздувалась и не отпотевала.

Выпекают пироги от 20 до 60 минут. Время зависит от их размера и количества начинки.

Готовые пироги из духовки перекладывают на блюдо в один ряд, смазывают сверху сливочным маслом или брызгают водой, чтобы отмякла корочка, и закрывают льняным полотенцем.

Основной рецепт дрожжевого опарного теста

Опара: 50 г дрожжей,
0,5 стакана молока,
2—3 ч. ложки сахара,
0,5 стакана муки.
Тесто: 900 г муки,
0,5 стакана молока,
0,75 стакана сахара,
100—150 г сливочного масла
или маргарина, 3 яйца,
1 ч. ложка соли

Для сладких дрожжевых изделий в начале замеса можно добавить в тесто ароматические вещества: цедру лимона или апельсина, мускатный орех, кардамон, ванилин.

БЕЗОПАРНЫЙ СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА

В отличие от опарного способа в безопарном все продукты замешивают сразу. Норма дрожжей в таком случае обычно несколько увеличивается. При приготовлении теста безопарным способом дрожжи, 1—2 ч. ложки сахарного песка и полстакана муки разводят в небольшом количестве теплой жидкости, хорошо перемешивают и ставят в теплое место на 15—20 минут.

В теплую жидкость добавляют соль, сахар, пряности, просеянную муку и замешивают. Затем вливают туда дрожжи, взбитое сливочное масло или другие жиры.

Тесто вымешивают до тех пор, пока оно не станет однородным и не будет отставать от рук и стенок посуды. Вымешанное тесто кладут в емкость, слегка посыпают мукой, накрывают полотенцем или пищевой пленкой, ставят в теплое место на два-три часа. За это время тесто надо раза два-три обмять. После обминки тесто становится эластичным. Когда тесто подойдет окончательно, его следует выложить на поверхность стола или специальную разделочную доску, лучше деревянную. Еще раз обмять и дать полежать минут 15, чтобы оно еще раз подошло. После этого из теста формуют пирожки и булочки.

Основной рецепт дрожжевого безопарного теста

1 кг пшеничной муки, 50 г дрожжей, 1,5 стакана молока, 5—6 яиц, 200—250 г сливочного масла или маргарина, 0,5 ч. ложки соли, 1,5—2 стакана сахара.
Можно добавить: 1 стакан изюма, 0,5 ч. ложки порошка ванилина, 2—3 ст. ложки рубленого миндаля или 1 ст. ложку измельченной цедры апельсина

Особый вид безопарного теста — тесто бриошь подходит для приготовления булочек и пирожков. Для его приготовления необходимо большое количество яиц, масла. В отличие от остальных видов дрожжевого теста его необходимо заморозить: входящие в состав жиры и яйца делают тесто жидким.

Дрожжи растворяют в холодной воде или молоке и смешивают с мукой. Далее ввести по одному, каждый раз помешивая, яйца. В уже вымешанное тесто добавить размягченное масло. И снова вымесить. Из теста делают шар, плотно заворачивают в фольгу или пленку и ставят в холодильник на 12 часов. Когда тесто подойдет, его вымешивают и ставят в холодное место еще на 20 минут. Такое тесто отлично подходит для выпекания булочек, плетенок и хлеба.

Выпечку из теста, приготовленного холодным способом, ставят в холодную духовку, чтобы дрожжи могли подняться во время нагрева духовки до нужной температуры.

Основной рецепт теста бриошь

50 г молока, 40 г дрожжей, 11 яиц, 20 г соли, 100 г сахара, 1 кг муки, 500 г сливочного масла

Бриошь тонкая

500 г муки
50 мл молока
40 г дрожжей
20 г соли
100 г сахара
6 яиц
600 г сливочного масла

Замесить тесто без масла.

Добавить размягченное масло. Начать вымешивать. Когда тесто станет отлипать от стенок и будет блестеть, надо выложить его в кастрюлю и дать подойти.

Обмять тесто и поставить в холодильник при температуре 5 °С на 2—3 часа.

Сделать булочки одним из способов.

Конверт с абрикосом. Раскатать тесто до 3,5 мм, вырезать квадраты, 9х9 см. Края завернуть к середине, смазать яйцом, середину украсить заварным кремом и абрикосом.

Полоска с заварным кремом. Раскатать тесто до 2 см, вырезать прямоугольники 9×5 см, дать тесту подойти. Готовые изделия разрезать пополам. На нижний слой нанести крем, накрыть второй половиной и заглазировать верх глазурью.

Оставить в теплом месте на 2 часа.

Выпекать 10—15 минут при 200 °С — большие булочки, при 240 °С — маленькие.

Черная смородина с миндалем

500 г теста бриошь
1 яйцо

Начинка миндальная с черной смородиной:
100 г сахарной пудры
100 г миндаля, измельченного в пудру
60 г пюре черной смородины

Приготовить начинку. Перемешать все ингредиенты до однородной массы.

Раскатать тесто бриошь до 3 мм размером 60x25 см.

Аккуратно выложить начинку на тесто и завернуть в рулет. Поставить на 15 минут в холодильник.

Нарезать рулет на порции по 6 см, на каждом сделать по три надреза. Вывернуть, как улитку: две части в одну сторону, две — в другую.

Дать подойти. Смазать яйцом.

Выпекать 10 минут при 220 °С, затем 15 минут при 170 °С.

Кольцо бриошь

1 кг теста бриошь
1 яйцо

Разделить тесто на 5 частей по 200 г. Каждый раскатать в жгут длиной 50 см и свернуть его в кольцо.

Сделать ножницами надрезы.

Дать расстояться.

Смазать яйцом.

Выпекать 10 минут при 200 °С, затем 15 минут при 150 °С.

Плетенка бриошь

1 кг теста бриошь
1 яйцо

Разделить тесто на 5 частей по 200 г. Скатать их в шарики. Затем каждую часть разделить на 2 части по 100 г. Скатать в шарики, из которых сделать жгуты длиной по 50 см.

Жгуты переплести крест-накрест и завернуть в плетенку.

Дать расстояться.

Смазать яйцом.

Выпекать 10 минут при 200 °С , затем 15 минут при 150 °С.

Шоколадно-грушевая булочка

1 кг теста бриошь

Начинка:
100 г заварного крема
10 г миндальной пудры
50 г шоколада
125 г консервированных груш

Перемешать заварной крем с миндальной пудрой, кусочками шоколада и кубиками груши.

Раскатать холодное тесто до 3 мм и вырезать 20 дисков диаметром 9 мм. На нижний круг положить начинку и накрыть вторым диском. На него положить нарезанные груши.

Дать расстояться.

Выпекать 10 минут при 220 °С, затем 15 минут при 170 °С.

Медовик дрожжевой

1 кг муки
250 г меда
250 г сахара
4 яйца
1 стакан молока
20 г дрожжей
100 г сливочного масла
сода или разрыхлитель
по 1 ч. ложке молотой корицы и гвоздики
100 г измельченных орехов
100 г цукатов или варенья из дыни

Растереть масло с сахаром и яйцами.

Влить сваренный с корицей мед, разведенные в молоке дрожжи и вымесить.

Добавляя понемногу муку, растирать тесто до густоты сметаны.

Когда появятся пузырьки, вымесить с грубо измельченными орехами, цукатами или вареньем из дыни.

Вылить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму.

Выпекать сначала при 190 °С, а когда тесто подойдет — 1 час при 200 °С. Вынимать из формы холодным.