



Домашняя выпечка ПИРОЖНЫЕ



ДОМАШНИЕ

ПИРОГИ И ВЫПЕЧКА ОТ АЛЕКСАНДРА СЕЛЕЗНЕВА



ПИРОГИ И ВЫПЕЧКА ОТ АЛЕКСАНДРА СЕЛЕЗНЕВА



АЛЕКСАНДР СЕЛЕЗНЕВ

Домашняя выпечка ПИРОЖНЫЕ



ЭКСМО
МОСКВА
2011



Содержание

Корзиночки шоколадные	6
Вишневые ломтики с шоколадной глазурью	8
Клубничный чизкейк с белым шоколадом	10
Малиново-шоколадная фантазия	12
Пирожное «Наполеон» от Александра	14
Эклеры с кофейным кремом	16
Заварное кольцо с шоколадным кремом	18
Геркулесовые полосочки с клюквой и шоколадом	20
Яблочно-маковое пирожное	22
Фисташковый крем	22
Профитроли	24
Безе с желтым киви	26
Паровой апельсиновый пудинг	28
Старинный баварский яблочный штрудель	30
Персиковые пирожные с ореховым пралине	32
Абрикосовые пирожные с йогуртом	34
Чашечки с медом, рикоттой и ягодами	36
Слоеные клубничные пирожные	38
Миндальные полоски с курагой	40
Рис императриц	42
Абрикосовый восторг	44
Хворост	46
Фруктовый хворост	46



Корзиночки шоколадные

Для теста:

180 г муки
15 г какао
0,5 ч. л. мелкой морской соли
60 г сахара
60 г сливочного масла, мягкого
30 г темного шоколада (растопить и остудить)
1 яйцо

Для начинки:

150 мл молока
250 мл сливок жирностью 35%
250 г темного шоколада (не менее 70% какао)

Для украшения:

125 г малины

- Просеять вместе муку, какао и соль. В отдельной посуде взбить сахар с маслом, добавить растопленный и остывший шоколад. В смесь из муки и какао ввести яйцо, замесить мягкое тесто. Сформировать из него приплюснутый шар, завернуть в пленку и поместить в холодильник на 30 минут.
- Раскатать тесто до толщины 5 мм. Вырезать из него круги, используя формочку для кексов.
- Положить кружочки теста в формочки с плоскими краями. Проколоть тесто вилкой в нескольких местах. Поместить на 20 минут в прохладное место.
- Выпекать корзиночки в формах при температуре 200 °C 10—12 минут; если тесто будет вздуваться, прокалывать его вилкой.
- Остудить в форме 2—3 минуты, затем аккуратно вынуть из формы и окончательно остудить на решетке.

Начинка: Смешать молоко и половину сливок, довести до кипения и залить измельченный шоколад. Мешать в одном направлении, пока шоколад не растопится. Остудить до комнатной температуры. Взбить оставшиеся сливки в плотную пену, добавить к шоколадной смеси.

- Наполнить кулинарный мешочек шоколадным кремом и заполнить начинкой корзиночки, сверху выложить ягоды.
- При подаче пирожные должны быть комнатной температуры.

