

Александр СЕЛЕЗНЕВ

АБСОЛЮТНЫЙ ЧЕМПИОН РОССИИ ПО КОНДИТЕРСКОМУ МАСТЕРСТВУ

ГОТОВИМ СЛАДКОЕ ЛЮБИМЫМ



Просто
Подробно
Доступно

БОНУС!
НЕСЛАДКИЕ
ПИРОГИ И
ХЛЕБ





Александр СЕЛЕЗНЕВ

АБСОЛЮТНЫЙ ЧЕМПИОН РОССИИ ПО КОНДИТЕРСКОМУ МАСТЕРСТВУ

ГОТОВИМ СЛАДКОЕ
ЛЮБИМЫМ

Просто  Подробно  Доступно



Содержание

Советы для начинающих кондитеров 6

Основы основ 10

Торты и пирожные

Лимонно-йогуртовый пирог с мятным сиропом 18

Пирог с виноградом 20

Торт «Тропизьен» 22

Шоколадный брауни 24

«Кокосовое наслаждение» 26

Абрикосовый чизкейк 28

Печенье, конфеты, птифуры

Бисквитные палочки Савоярди 30

Шоколадное печенье 32

Медовое «К вину» 34

Миндальный крокант 36

Масляные галеты 38

Печенье к кофе 40

Мини-каннели 42

Карамель 44

Конфеты «Метеорит» 46

Миндальные круассаны 48

Печенье «Кантучини» 50

Меренги ванильные 52

Имбирное печенье 54

Карамельные конфеты 56

Ягодный мармелад 58



Кексы и капкейки

- Кекс «Зебра» 60
- Лимонно-черничные маффины 62
- Капкейк из белого шоколада 64
- «Нонетта» 66
- Маффины с бананами 68
- Ванильные капкейки 70

Пироги, пирожки, хлеб

- Хлеб с маком 72
- Пирог с грушей и ветчиной 74
- Пирог с тыквой и голубым сыром 76
- Хлеб с чили-перцем 78
- Печенье из слоеного теста 80
- Шоколадно-ягодный торт 82
- Киш-лорен 84

Легкие десерты

- Самбук 86
- Шоколадная панакотта 88
- Шоколадное суфле с грейпфрутом 90
- Клафутти с вишней 92
- Таблица мер продуктов 94





Советы для начинающих кондитеров

Кондитерское искусство — отдельное направление кулинарии. Направление достаточно сложное, если говорить об освоении его на профессиональном уровне, и имеющее множество тонкостей и важных нюансов.

Я хотел бы рассказать вам об основных важных моментах, которые стоит учитывать при приготовлении кондитерских блюд.

Начнем с главного — с настроения! Если вы не в духе или поглощены заботами, лучше отложите приготовление на потом. Известное правило, что готовить можно только в хорошем настроении, ведь это напрямую скажется на конечном результате десерта.

Соблюдайте рецептуру. Особенно это правило касается начинающих кондитеров. Конечно, эксперименты на кухне — это прекрасно! Но прежде чем дать волю фантазии, освоите азы, приготовив классические рецепты по выверенным рецептурам и изучив особенности поведения выпечки в разных вариациях.

Обязательно просеивайте муку. Это процесс насыщения муки кислородом, в результате чего выпечка получается воздушной и пышной. Не нужно забывать об этой хитрости при работе с любым видом теста.

При использовании в рецепте разрыхлителя перемешивайте его с мукой, и только потом добавляйте к остальным ингредиентам.

Соду всегда следует гасить кислотой. В качестве нее можно использовать уксус или лимонный сок. Если вы добавляете в тесто сметану, то перемешивайте соду сначала со сметаной, а потом уже с остальными ингредиентами.

Если тесто приобрело красноватый оттенок (а вы не использовали никаких красящих ингредиентов), значит, вы переложили соды.

Любую выпечку следует ставить в предварительно разогретую духовку. Тогда ваше тесто сразу же начнет выпекаться, не успев осесть и деформировать первоначальную форму.

При выпекании не открывайте дверцу духовки в первые 15 минут процесса выпечки, иначе бисквит опадет.



При выпекании ставьте формы с десертами в центр противня или решетки. Если вы выпекаете одновременно две формы, в середине времени приготовления поменяйте их местами для того, чтобы они равномерно пропеклись.

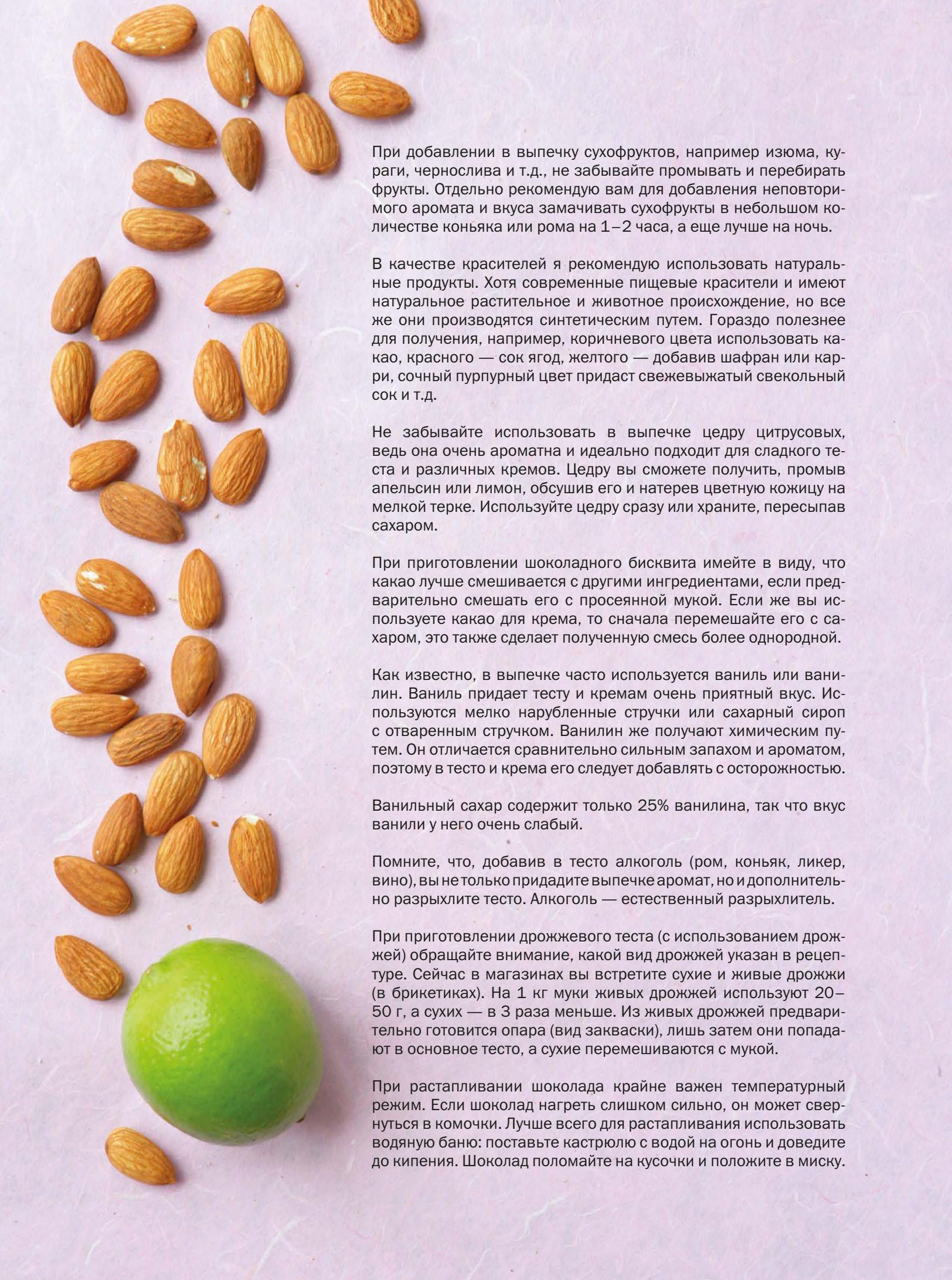
Для того чтобы начинка в процессе выпечки не выделила слишком много жидкости, смешайте ее с 1 столовой ложкой картофельного (или кукурузного) крахмала. Он абсорбирует влагу, и пирог не развалится.

Яйца добавляются в тесто для вкусовых и питательных свойств выпечки. Важно следить за качеством яиц: 1 несвежее яйцо может испортить все тесто. Добавляйте яйца по одному, предварительно поместив его в миску и удостоверившись в его свежести.

При отдельном взбивании белков крайне важно следить за тем, чтобы посуда была хорошо вымытой и сухой и никакие инородные продукты не попали к белкам. Очень тщательно отделяйте желтки: даже 1 капля способна привести к тому, что белки не поднимутся.

Для того чтобы белки быстрее и пышнее взбивались, добавьте к ним немного лимонного сока или несколько крупинок соли.

Соблюдайте указанные в рецепте пропорции. Некоторые ингредиенты, например сахар, могут сильно влиять на конечный результат. Недостаток сахара придает выпечке бледный вид, а его переизбыток замедлит брожение теста, в результате чего корочка поджарится, а середина изделия не пропечется вовсе.



При добавлении в выпечку сухофруктов, например изюма, кураги, чернослива и т.д., не забывайте промывать и перебирать фрукты. Отдельно рекомендую вам для добавления неповторимого аромата и вкуса замачивать сухофрукты в небольшом количестве коньяка или рома на 1–2 часа, а еще лучше на ночь.

В качестве красителей я рекомендую использовать натуральные продукты. Хотя современные пищевые красители и имеют натуральное растительное и животное происхождение, но все же они производятся синтетическим путем. Гораздо полезнее для получения, например, коричневого цвета использовать какао, красного — сок ягод, желтого — добавив шафран или карри, сочный пурпурный цвет придаст свежевыжатый свекольный сок и т.д.

Не забывайте использовать в выпечке цедру цитрусовых, ведь она очень ароматна и идеально подходит для сладкого теста и различных кремов. Цедру вы сможете получить, промыв апельсин или лимон, обсушив его и натерев цветную кожицу на мелкой терке. Используйте цедру сразу или храните, пересыпав сахаром.

При приготовлении шоколадного бисквита имейте в виду, что какао лучше смешивается с другими ингредиентами, если предварительно смешать его с просеянной мукой. Если же вы используете какао для крема, то сначала перемешайте его с сахаром, это также сделает полученную смесь более однородной.

Как известно, в выпечке часто используется ваниль или ванилин. Ваниль придает тесту и кремам очень приятный вкус. Используются мелко нарубленные стручки или сахарный сироп с отваренным стручком. Ванилин же получают химическим путем. Он отличается сравнительно сильным запахом и ароматом, поэтому в тесто и крема его следует добавлять с осторожностью.

Ванильный сахар содержит только 25% ванилина, так что вкус ванили у него очень слабый.

Помните, что, добавив в тесто алкоголь (ром, коньяк, ликер, вино), вы не только придадите выпечке аромат, но и дополнительно разрыхлите тесто. Алкоголь — естественный разрыхлитель.

При приготовлении дрожжевого теста (с использованием дрожжей) обращайтесь внимание, какой вид дрожжей указан в рецептуре. Сейчас в магазинах вы встретите сухие и живые дрожжи (в брикетиках). На 1 кг муки живых дрожжей используют 20–50 г, а сухих — в 3 раза меньше. Из живых дрожжей предварительно готовится опара (вид закваски), лишь затем они попадают в основное тесто, а сухие перемешиваются с мукой.

При растапливании шоколада крайне важен температурный режим. Если шоколад нагреть слишком сильно, он может свернуться в комочки. Лучше всего для растапливания использовать водяную баню: поставьте кастрюлю с водой на огонь и доведите до кипения. Шоколад поломайте на кусочки и положите в миску.

Миску с шоколадом установите на кастрюлю с кипящей водой и на пару растапливайте шоколад, помешивая его лопаткой.

Для того чтобы сливки лучше взбивались, предварительно охладите их. Используйте электрический миксер или взбивальную машину. Жирность сливок для взбивания должна быть не менее 33%.

При выпечке используйте современные силиконовые формы. Они крайне удобны тем, что не требуют смазывания стенок и дна маслом, эластичны и позволяют легко извлекать готовый десерт без повреждений его формы.

Если же вы все-таки используете металлические формы, не забывайте застилать их пергаментом или смазывать маслом.

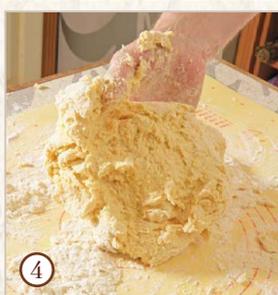
При переливании теста в форму для выпекания заполняйте форму на $\frac{1}{2}$: помните, практически любое тесто (за исключением некоторых видов) при выпекании поднимется и «дорастет» до краев формы.

Качественные продукты — залог успешной выпечки. Старайтесь следить за тем, чтобы избегать использования ингредиентов сомнительного качества: даже если вам повезет и здоровью ощутимого вреда они не принесут, то, по крайней мере, ваше блюдо может просто не получиться.



Основы основ

Соленое тесто



- 500 г муки
- 250 г мягкого сливочного масла
- 5 яиц
- 10 г соли

- ① Муку просейте горкой на рабочую поверхность.
- ② Сделайте в горке муки углубление и засыпьте в него соль и перемешанные яйца.
- ③ Начинайте замешивать тесто руками.
- ④ Постепенно добавляйте размягченное сливочное масло и тщательно вымешивайте тесто.
- ⑤ Уберите готовое тесто на 1 час в холодильник.



Изготовление корнета

- ① Вам потребуется лист пергамент размером 40x40 см.
- ② Разрежьте пергамент на равнобедренные треугольники.
- ③ Длинной стороной положите пергамент от себя, тупым углом к себе.
- ④ Поставьте палец одной руки на длинную сторону треугольника напротив угла, палец второй руки — на угол.
- ⑤ Заворачивайте один угол треугольника к центру, к тупому углу.
- ⑥ Положите на эту сторону ладонь и начинайте заворачивать пергамент вокруг ладони.
- ⑦ Вторым углом треугольника заворачивайте вокруг получившегося конвертика.
- ⑧ Подтяните уголок вниз, чтобы получилось острое основание.
- ⑨ Для того чтобы корнет не развернулся, положите его на стол и пригладьте стороны.
- ⑩ Острый кончик корнета подогните. Это не позволит содержимому протечь при наполнении корнета.
- ⑪ Когда корнет будет заполнен, например кремом, загните и верхние его края.

