

Ирина Чадеева



Большая книга

Искусство
идеального пирога



Чадеева, Ирина Валентиновна.

Ч-13 Искусство идеального пирога. Большая книга / Ирина Чадеева. – Москва :
Издательство «Э», 2016. – 320 с. : ил. – (Кулинарное открытие).

В нашей книге мы соединили рецепты двух потрясающих бестселлеров – «Пироги
и кое-что еще» и «Пироги и кое-что еще...2». У нас получилась настоящая энцикло-
педия пирогов, которая станет незаменимым помощником вам, так как все рецепты
Ирины описаны с потрясающей точностью и просто не могут не получиться.

УДК 641.55

ББК 36.997

ISBN 978-5-699-83670-3

© Чадеева И., 2016

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2016

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

Чадеева Ирина Валентиновна

ИСКУССТВО ИДЕАЛЬНОГО ПИРОГА
Большая книга

Фото на переплете: *Н. Серебрякова*

Фото в блоке: *И. Чадеева*

Ответственный редактор *А. Братушева*

Художественный редактор *М. Красюкова*

Во внутреннем оформлении использована фотография:

Your Design / Shutterstock.com

Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-66-86; 8 (495) 956-39-21.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тол. 8 (495) 411-66-86; 8 (495) 956-39-21.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талғаттарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251-58-12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтыта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірілген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 09.10.2015. Формат 60х84¹/₈.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 37,33.

Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-83670-3



В электронном виде книгу издательство вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:

Одна книга — две жизни





ГОТОВНОСТЬ НАЧИНАЙТЕ ПРОВЕРЯТЬ за 5 минут до окончания выпечки, и только после того, как ямочка посередине бисквита исчезнет.

ПОДРОБНЕЕ ОБ ОСНОВНОМ БИСКВИТЕ СМОТРИТЕ НА С. 32

ТАКОЕ ПЕЧЕНЬЕ немецкие хозяйки пекли к Рождеству.

Оно действительно создает атмосферу зимнего праздника.

КАК ПРИГОТОВИТЬ звездочки с корицей, узнайте на с. 58



ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ САД, то в нем почти наверняка есть красная смородина. Что бы с ней такое сделать?

РЕЦЕПТ пирога с красной смородиной ищите на с. 60



...ЭТОТ ЗНАМЕНИТЫЙ ФРАНЦУЗСКИЙ
ПЕРЕВЕРНУТЫЙ ПИРОГ ИМЕЕТ ИНТЕРЕСНЕЙШУЮ
ИСТОРИЮ. МНОГО ЛЕТ НАЗАД СЕСТРЫ ТАТЕН
ПЕКЛИ ПИРОГ ДЛЯ СВОИХ ПОСТОЯЛЬЦЕВ. И НАДО
ЖЕ БЫЛО ТАКОМУ СЛУЧИТЬСЯ — ПО РАССЕЯННОСТИ
ОДНА ИЗ ЖЕНЩИН ВЫЛОЖИЛА В ФОРМУ НЕ ТЕСТО,
КАК ОБЫЧНО, А ЯБЛОЧНУЮ НАЧИНКУ...

ПРОДОЛЖЕНИЕ ИСТОРИИ
про тарт «Татен», или Tarte Tatin,
на с. 220



ЙОГУРТ для этого пирога ПРИГОТОВЛЕН ИЗ ТОПЛЕННОГО МОЛОКА,
И ПОТОМУ НАЧИНКА ПОЛУЧИЛАСЬ ТАКОГО ЗАМЕЧАТЕЛЬНОГО ЦВЕТА.

РЕЦЕПТ пирога и греческого йогурта
ищите на с. 248, 302

ИЗЫСКАННЫЙ РЕЦЕПТ ПО МОТИВАМ
ЗНАМЕНИТОГО ФЛОРЕНТИЙСКОГО
ПЕЧЕНЬЯ. ГОТОВЫ ПОРАЗИТЬ
ОКРУЖАЮЩИХ?

УЗНАЙТЕ СЕКРЕТЫ
приготовления пирога
по-флорентийски
на с. 264





Содержание



ВВЕДЕНИЕ	10	ТОРТ «БАСКСКИЙ БЕРЕТ»	40
		ГАНАШ И ТРЮФЕЛИ	42
		ГОРЯЧИЙ ШОКОЛАД	43
		БИСКВИТНЫЙ ПИРОГ С ЯГОДАМИ	
		И КРЕМОМ	44
		РУЛЕТ	45
		СЛИВОЧНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С ШОКОЛАДОМ	46
		С ЯГОДАМИ	47
ГЛАВА 1			
Что надо для выпечки			
13			
ПРОДУКТЫ	14		
ОБОРУДОВАНИЕ	22		
ГЛАВА 2		ГЛАВА 3	
Бисквитное тесто		Безе и меренги	
31		49	
ОСНОВНОЙ БИСКВИТ	32	ОСНОВЫ	50
БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ	34	ОСНОВНОЕ БЕЗЕ	52
БИСКВИТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	35	БЕЗЕ С СОУСОМ «АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ»	54
МОЛОЧНЫЙ ПИРОГ TRES LECHE	36	«АМАРЕТТИ»	56
С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ	38	ЗВЕЗДОЧКИ С КОРИЦЕЙ	58
В КАРИБСКОМ СТИЛЕ	39	ПИРОГ С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ	
		или БРУСНИКОЙ	60

Корзиночки с клюквенным кремом и медовой меренгой	62
Яблочный пирог с брусникой и безе «Снежки»	64
Меренги «Павлова»	66
Мороженое «Аляска»	68
Миндальные тюили	70
	72

ГЛАВА 4

Тесто для кексов

75

Основной лимонный кекс	76
Персиковый пирог с хересом с яблоками	78
с бананами	80
с сидром и яблоками	81
Миндальные кексы на белках на сливках	82
Апельсиновый пирог с медом Сливовые кексики	84
Пирожные «Мадлен»	85
с малиной	86
с шоколадом	88
с жасмином	90
Ореховый кекс	91
Кекс с вином и виноградом	91
Английский фруктовый кекс	92
Бретонский пирог	94
с черносливом	96
с орехами	98
с клюквой и антоновкой	100
Сливовый кекс с миндальной корочкой	102
Сметанные кексы с клюквой	103
Коврижка с черносливом и орехами	104
Кекс а la Tatin	106
Малиновый пирог с миндалем	108
	110
	112
	114

ГЛАВА 5

С тыквой и морковкой

117

Солнечные овощи	118
Морковный кекс с цукатами	120
Тыквенный пирог с изюмом	122
Тыквенный торт с шоколадом	124
Киш с тыквой, курицей и каштанами	126
Кекс с тыквой, морковкой и орехами	128
Тыквенное печенье с ириской	130
Пирог с тыквой и горгонзоллой	132
Медовый кекс с тыквой	134
Швейцарский морковный торт	136
Рисовый пудинг с тыквой	138

ГЛАВА 6

Шоколад

141

Что такое шоколад	142
Брауни	146
Шоколадный фондан	148



Шоколадный пирог	150
с грушами	152
с цукатами	153
Шоколадно-малиновые пирожные	154
Шоколадное печенье с ириской	156
Печенье с трещинками	158
Печенье с синим сахаром	160
Бананово-шоколадный кекс	162
Пирог с шоколадом и карамелью	164
Шоколадный пудинг с халой	166
Творожник с белым шоколадом	168
Шоколадно-апельсиновый пирог	170
Шоколадно-апельсиновый блинный торт	172

ГЛАВА 7

Выпечка без пшеничной муки

175

Маковый пирог с ромовой глазурью	178
Ореховый пирог	180
Торт «Капрезе»	182
Тирольский гречневый торт	184
Миндально-кукурузный кекс	186
Каштановый кекс	188
Шоколадно-каштановый пирог	190
Творожник с малиной или абрикосами	192
Рисовый пирог с карамелью	194
Ореховые пирожные	196
Галисийский пирог	198

ГЛАВА 8

Слоеное рубленое тесто

201

Слоеное рубленое тесто	202
Тимошкин абрикосовый пирог	206
Яблочный пирог со сметанной заливкой	208

с брусникой	210
с клубникой	211
Пирог с черносливом и сметанной заливкой	212
Пирог с яблоками и карамельной заливкой	214
Сливочные пирожные «Белем» со сливами	216
«Улитки» с кремом	218
Тарт «Татен»	219
с манго	220
с абрикосами	222
Лотарингский пирог	223
с луком и грудинкой	224
с брюссельской капустой	226
Рогалики из творожного теста	227
Корзинки с клюквой	228
Миндальные пирожные	230
Слойки с нектаринами	231
Финский черничный пирог	231
Пирог с медом, лимоном и яблоками	232
	234

ГЛАВА 9

Песочное и сладкое рубленое тесто

237

Песочное тесто	238
Сладкое рубленое тесто	240
Выпечка изделий	242
Смородиновый пирог с орехами с черникой	244
с клюквой	246
Пирог с греческим йогуртом	247
Французский торт с грушами и франжипаном	248
Корзиночки	250
Пирог с манным франжипаном	253
Лимонные тарталетки с меренгой	254
	256

Лимонный пирог	258
Лаймовый пирог	259
Лаймовый пирог «Мохито»	260
Смородиновый пирог	262
Пирог по-флорентийски	264
Шортбред	266
«Ракушки»	268
с карамельной крошкой	269
Баскский пирог GATEAU BASQUE	270
с вареньем	272
с черешней	273
с заварным кремом	274
Пирожные со свежими ягодами	276
Клубничный пирог	277
с лимонным кремом	278
Бискотти	280
с корочкой	282
Яблочная крошка	284
Творожная	285
Ягодная	285
Клубнично-творожная	286

ГЛАВА 10

И еще кое-что вкусное

289

ЗАВАРНОЙ КРЕМ	290
КРЕМ-БРЮЛЕ	292
ФЛАН	294
МОЛОЧНЫЙ РИС	296
ЯБЛОКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С САБАЙОНОМ	298
ЛИМОННЫЙ КРЕМ	300
ГРЕЧЕСКИЙ ЙОГУРТ	302
СОУС «АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ»	304
КЛАФУТИ	306
с малиной	308
Флонярд	309
«ФАР БРЕТОН»	310
ТАБЛИЦА ПОЛЕЗНЫХ ПОДСКАЗОК	312
ПРЕДМЕТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ	317



Введение



Эту книгу я решила написать, когда поняла, что на свете существует множество людей, не знающих, как испечь пирог. Казалось бы, ничего особенного... Но, к сожалению, бытует мнение, что выпечка — это долго, сложно, да и вообще неизвестно, что из этого получится.

И потому, спеша вечером с работы или направляясь в гости в выходной день, многие забегают в магазин — уж там-то все есть!

И действительно, пышные торты, нежные булочки, хрустящее печенье — глаза разбегаются, и появляется предательская мысль: «У меня так точно не получится!» Смею вас уверить — получится!

И не так, а гораздо вкуснее.

Дома мы можем позволить себе сделать все по собственному вкусу. Выбрать свежее масло, лучшие ягоды и фрукты, подумать над количеством сахара (его практически всегда можно уменьшить). Домашняя выпечка совсем не похожа на покупную и тем особенно хороша. Даже подгоревший краешек пирога, не слишком ровная форма или трещинка на кексе только прибавляют шарма изделиям собственного приготовления.

Так что пеките с удовольствием, не бойтесь, мои рецепты помогут вам освоить разные виды выпечки и начать собственные удачные эксперименты.

В основе книги — пироги. Пироги сладкие, несладкие, простые и не очень, воздушные и плотные, с яблоками и с лимоном, с малиной и с апельсинами, с заварным кремом и со сметаной, с орехами, с ванилью и даже со сгущенным молоком.

Среди рецептов, впрочем, затесалось несколько печений и парочка тортов. Но основа — то, что называют в разных странах по-разному: пай, тарт, кекс, пудинг... А смысл один — это тесто и начинка. То, что и называется замечательным словом «пирог».

Тесто — основа для пирога и азы для кулинара. Освоив приготовление теста, можно включить фантазию на полную мощность, придумывая разнообразнейшие наполнители и начинки.

Именно поэтому книга эта выстроена не по алфавиту и не по ингредиентам, а по видам теста. Для каждого вида есть полная технология приготовления и несколько иллюстрированных рецептов, в каждом из которых есть еще и парочка запасных вариантов на любой вкус.

Хочу поблагодарить тех, кто помогал мне при написании книги: моего мужа, который научил меня пользоваться фотоаппаратом и является бесменным дегустатором всех моих пирогов; моих детей, которые играли самостоятельно, пока их мама возилась на кухне; мою сестру, которая поддерживала и понимала меня; мою маму, ожидания которой мне хочется оправдать.

◆

А ТАКЖЕ БЛАГОДАРИЮ ВСЕХ ЧИТАТЕЛЕЙ МОЕГО БЛОГА, КОТОРЫЕ ПРОБУЮТ МОИ ПИРОГИ, НЕ БОЯТСЯ ЭКСПЕРИМЕНТИРОВАТЬ, ЗАДАЮТ ВОПРОСЫ, НА КОТОРЫЕ Я ПЫТАЮСЬ ДАВАТЬ ОТВЕТЫ, И СВОИМИ КОММЕНТАРИЯМИ ВОДОХНОВЛЯЮТ МЕНЯ НА НОВЫЕ СВЕРШЕНИЯ. КСТАТИ, НАЙТИ НОВЫЙ РЕЦЕПТ ИЛИ ЗАДАТЬ ВОПРОС ВЫ ВСЕГДА МОЖЕТЕ В ИНТЕРНЕТЕ ПО АДРЕСУ:

CHADEYKA.LIVEJOURNAL.COM

◆







ГЛАВА 1

ЧТО НАДО ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Продукты **14** / Мука **14** / Крахмал **14** / Сахар **15** / Молочные продукты **16** /
Яйца **17** / Орехи **18** / Пряности **19** / Шоколад **20** / Алкоголь **21** /
Оборудование **22** / Духовка **22** / Миксер **24** / Блендер **24** / Весы **25** /
Прочие приспособления **25** / Формы **27**



Продукты



МУКА



В кулинарии обычно используется
пшеничная мука, реже — рисовая и кукурузная.

ПШЕНИЧНАЯ МУКА

Чаще всего в продаже можно встретить обычную хлебопекарную муку, ее и используют при выпечке. Улучшить качество изделий

можно, заменяя часть муки (до половины от указанного количества) крахмалом. Он придает большую нежность бисквиту, а изделия из песочного теста становятся еще более хрупкими и рассыпчатыми.

ДРУГИЕ ВИДЫ МУКИ

В продаже можно встретить различные виды муки: гречневую, кукурузную, ореховую, рисовую и другие. Эти виды муки не содержат клейковины, то есть не способны образовывать тесто, поэтому в большинстве случаев их используют в смеси с пшеничной мукой. Небольшая добавка кукурузной или рисовой муки к песочному тесту сделает готовые изделия более хрустящими и ломкими.

КРАХМАЛ



В выпечке обычно используется в смеси с мукой. Его главная особенность — он хорошо связывает влагу и потому часто добавляется в начинку из сочных ягод.

В продаже чаще всего встречается картофельный крахмал, но можно использовать и кукурузный, чуть увеличив норму, указанную в рецепте.

САХАР

И ЕГО ЗАМЕНИТЕЛИ



БЕЗ САХАРА ПРАКТИЧЕСКИ НЕМЫСЛИМА сладкая выпечка, именно сахар помогает держать форму взбитым белкам и желткам.

САХАР-ПЕСОК

В выпечке чаще всего используется обычный белый сахар-песок, из сахарной свеклы. Чем он мельче, тем лучше, так как мелкие кристаллы быстрее растворяются. Но существуют и другие виды сахара, которые помогут сделать выпечку более интересной и красивой.

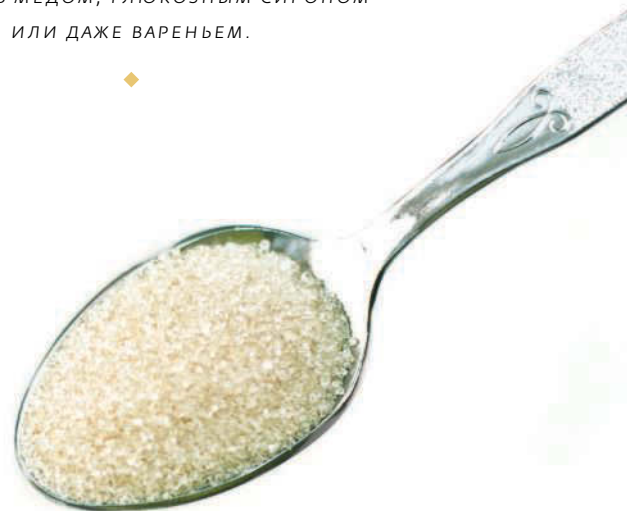
САХАРНАЯ ПУДРА

Обычно есть в продаже в кондитерских отделах супермаркетов. Пудра используется не только для посыпки и украшения изделий — без нее невозможно правильно приготовить некоторые виды теста или, например, сахарную глазурь. Так как сахарная пудра очень гигроскопична, она быстро отсыревает и слипается в прочные комки. Чтобы этого не происходило, производители добавляют немного крахмала, поэтому указание о наличии добавок на пакетике с сахарной пудрой не должно вас смущать.

КОРИЧНЕВЫЙ САХАР

Обычно такой сахар делают из сахарного тростника, он бывает нескольких видов, более светлый и более темный. Используя разный сахар, можно добиться интересных вкусовых нюансов.

САХАР В НЕКОТОРЫХ СЛУЧАЯХ МОЖНО ЗАМЕНИТЬ МЕДОМ, ГЛЮКОЗНЫМ СИРОПОМ ИЛИ ДАЖЕ ВАРЕНЬЕМ.



КУСКОВОЙ САХАР

Этот сахар годится не только для чая! Потерев кусочек об апельсин, вы снимете самый нежный, тончайший слой цедры, а сахар окрасится в прекрасный оранжевый цвет. Такой прием применяют при приготовлении соусов и подливок, а также для посыпки кексов и пирогов.

МЕД

Это отличная добавка к кексам или печенью, он имеет сильный аромат, а его вкус с легкостью может доминировать в изделии. К сожалению, при нагревании мед не сохраняет своих полезных свойств, поэтому в выпечке он используется исключительно ради вкуса и аромата.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



Молочные продукты, как и все другие компоненты выпечки, должны быть свежими и высокого качества. Желательно отсутствие всяческих добавок — закрепителей, загустителей, консервантов и красителей. Обязательно пробуйте молочные продукты, особенно молоко и сливки, после открывания пакета.

МОЛОКО

Молоко выпускается жирностью от 0,5 до 6%, и для выпечки и крема подходит любое. Если вы считаете калории, заменяйте обычное молоко обезжиренным.

СЛИВКИ

Выпускаются жирностью от 10 до 38%. Для взбивания подходят только сливки жирностью от 30%, перед взбиванием их нужно хорошо охладить.

Сливки часто используются для добавления в заливки для пирогов, жирность влияет не только на вкус изделия, но и на консистенцию будущего пирога.

СМЕТАНА

Покупая сметану, обязательно обращайте внимание на ее состав. Обычно это только сливки и закваска. Никаких закрепителей и загустителей в сметане быть не должно. Жирность сметаны колеблется от 10 до 40%, в большинстве рецептов оптимально использовать сметану жирностью 20%.

ТВОРОГ

Для выпечки лучше всего подходит мягкий и нежный творог без крупинок. Жирность в большинстве случаев значения не имеет, так что используйте творог, который обычно покупаете в магазине.

СОВЕТЫ ON-LINE

NASTTY:

Что делать, если творог попался влажный?

CHADEYKA:

И творог, и сметану можно отвесить, оставив на ночь в конусообразном мешочке, чтобы стекла лишняя влага.



СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

В своих рецептах я категорически не советую заменять масло маргарином, так как подобная замена сильно сказывается на вкусе и аромате готовых изделий.

Для выпечки и кремов используйте сливочное масло самого высокого качества, так как в некоторых видах теста содержится большое количество масла и его вкус является одним из основных в выпечке.

Содержание жира в хорошем сливочном масле составляет не менее 82%.

В продаже бывают обычно следующие виды:

- **СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ** масло, которое готовится из сливок;
- **КРЕСТЬЯНСКОЕ**, которое готовится из сметаны, оно имеет чуть кисловатый вкус;
- **ВОЛОГОДСКОЕ**, которое готовится из предварительно пропеченного (топленого) молока.

В тесто можно класть любое из них, а для кремов наиболее подходящими являются вологодское и сладкосливочное масло.

ЯЙЦА



Хотя яйца часто сортируют по размеру, следует помнить, что основной важный показатель для яиц — их свежесть. Чем свежее яйца, тем легче они взбиваются, тем они вкуснее. Свежие яйца — это те, которые хранились не более недели.

Свежесть яйца можно определить по величине воздушной камеры в тупом конце. У свежих яиц она маленькая, поэтому такое яйцо тонет в стакане воды. Со временем размер камеры увеличивается, и двухнедельное яйцо плавает под водой, но на дно не опускается. Если яйцо пролежало больше месяца, оно всплывает на поверхность.



ЦВЕТ ЖЕЛТКА (желтый или ярко-оранжевый) определяется добавками к корму кур и на вкус никак не влияет.



ОРЕХИ



ОРЕХИ — одна из самых распространенных добавок как в тесто, так и в начинку кондитерских изделий.

Любые орехи лучше покупать неочищенными, в скорлупе, так они гораздо дольше сохраняют свежесть и аромат. Но в современных условиях проще и быстрее использовать уже очищенные орехи, и с ними результат тоже будет хорошим.

МИНДАЛЬ

Главная особенность этого ореха — достаточно нейтральный и вместе с тем ни с чем не сравнимый вкус. Это позволяет использовать орехи и как основу для выпечки, и как добавку. В продаже можно встретить миндаль в разном виде.

НЕОЧИЩЕННЫЙ СУШЕНЫЙ МИНДАЛЬ. Для получения более яркого вкуса можно использовать миндаль, не очищая, но в большинстве случаев его используют без кожицы. Чтобы очистить миндаль, залейте его кипятком на 10 минут,

воду слейте и залейте кипятком еще раз. Как только вода остынет до приемлемой для рук температуры, можно чистить. Сжимайте пальцами каждый орех, выдавливая зернышко.

МОЛОТЫЙ МИНДАЛЬ. Это очищенные орехи, смолотые в муку. Отличная добавка практически в любое тесто. Чтобы помолоть миндаль самостоятельно, положите в комбайн с ножами очищенные орехи, добавьте немного сахарной пудры, размалывайте в самую мелкую крошку. Не используйте блендер: из-за слишком высокой скорости вращения ножей орехи могут замаслиться.

МИНДАЛЬНЫЕ ЛИСТОЧКИ. Очищенный миндаль, нарезанный вдоль на специальном автомате. Эти листочки — прекрасное украшение для любой выпечки. Продаются на развес или в вакуумной упаковке.

ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ

Это очень полезные орехи, но они довольно быстро портятся, поэтому не покупайте их впрок. Грецкие орехи обладают очень ярким вкусом и могут затмить собой даже некоторые пряности.





ФИСТАШКИ

Вкусом они похожи на миндаль, а главное их достоинство — ярко-зеленый цвет, поэтому часто именно фисташки используют для украшения выпечки. Но помните, что в выпечке используются несоленые фисташки, которые продаются полностью очищенными.

КЕДРОВЫЕ ОРЕХИ

Отличное лакомство и добавка для печенья.

ФУНДУК

Орехи с насыщенным, приятным вкусом, очень часто используются в выпечке и практически всегда в жареном виде. Чтобы очистить фундук, поджарьте его 15–20 минут при температуре 180 °С, пока шелуха не станет темно-коричневой и не начнет лопаться. Дайте орехам немного остыть и удалите шелуху пальцами.

ПРЯНОСТИ



Из пряностей в выпечке используются лишь несколько, но без них не проживешь! Здесь расскажу о самых распространенных.

ЛИМОННАЯ И АПЕЛЬСИНОВАЯ ЦЕДРА

Цедра — это самый тонкий, цветной слой кожуры цитрусовых. К сожалению, сейчас большинство фруктов покрывают воском перед отправкой на склады, поэтому апельсины, лимоны или лаймы надо тщательно вымыть с пищевой содой, а потом просушить. Для снятия цедры подойдет самая мелкая терка (но не для пюре).

ВАНИЛЬ

Ваниль — это стручки лианы семейства орхидных. Мы больше привыкли к ванильному сахару, но советую попробовать использовать настоящую ваниль (если найдете). В продаже сейчас бывает:

Ваниль — черные длинные мягкие стручки, в которых прячутся мелкие ароматные семена. В кулинарии чаще применяют семена, но использованные стручки не выкидывайте, складывайте их в банку, засыпая сахарным песком, так получится ванильный сахар. Используйте его вместо обычного сахара, чтобы сделать блюдо ароматным.

ВАНИЛЬНАЯ ЭССЕНЦИЯ — это концентрированный настой ванильных стручков, используется вместо ванили, одна кофейная ложечка заменяет стручок.

ВАНИЛЬНЫЙ САХАР. Настоящий ванильный сахар состоит из сахарного песка и молотой ванили (или ванильного экстракта). Имеет сероватый цвет.

ВАНИЛИНОВЫЙ САХАР. Часто на пакетиках написано «ванильный», хотя вместо ванили используется ванилин — искусственное вещество с ароматом ванили.

ВАНИЛИН. Иногда продается и просто ванилин, без сахара. Обращайте внимание на надпись на пакетике. Сам ванилин несладкий, а его избыток может придать неприятный привкус блюду, так что соблюдайте дозировку, указанную на упаковке.



ШОКОЛАД



Шоколад имеет очень насыщенный вкус и аромат, чем пользуются многие любители выпечки. А кроме того, доказано, что шоколад улучшает настроение!

Чтобы растопить шоколад, поломайте его на кусочки, положите в миску и поставьте над кастрюлей с кипящей водой (дно миски не должно касаться воды). Помешивайте время от времени, пока весь шоколад не растает. Также можно воспользоваться микроволновой печью, в режиме разморозки вы растопите 100-граммовую плитку за 3 минуты (перемешайте через минуту и дальше каждые 30 секунд).

В кулинарии используются следующие
КАКАО-ПРОДУКТЫ:

КАКАО-ПОРОШОК

Его получают из размолотых какао-бобов, высушивая остаток после отжима масла. Имеет горький вкус. Используется как добавка в тесто и для посыпки изделий.

ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД

Хороший шоколад состоит обычно из какао-масла, какао-массы и сахара, причем содержание какао-продуктов более 60%. Именно такой шоколад лучше всего использовать для приготовления кремов, конфет и муссов.

МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

Содержит молоко и потому имеет более мягкий и нежный вкус. Этот шоколад особенно

любят дети, поэтому используйте его в тортах и печеньях для детей.

БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

Из какао-продуктов он содержит только масло, и при этом в нем обычно множество добавок. Этот шоколад очень плохо переносит повышенные температуры, поэтому в микроволновой печи его растапливать не нужно, там он легко перегреется. Используйте только водяную баню, и с осторожностью!

ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЙ ШОКОЛАД

Это определенным образом приготовленные кусочки шоколада (в виде капелек), которые не плавятся и не теряют форму при высокой температуре. Иногда их называют шоколадными чипсами, они используются обычно как добавка в тесто для печеня.

СОВЕТЫ ON-LINE

TURBO_VENIK:

В шоколадной выпечке вы используете шоколад, а не какао — почему?

CHADEYKA:

Во-первых, шоколад используется вместо муки, то есть муки надо меньше, получается совсем другая консистенция. Во-вторых, шоколад имеет иной вкус, чем какао, он может быть и сладким, и кисловатым, и горьким, что дает множество вкусовых вариантов.



АЛКОГОЛЬ



Многие почему-то считают алкоголь

совершенно необязательной добавкой, просто исключая из рецепта. Между тем блюда, приготовленные с небольшой добавкой алкоголя, почти всегда намного вкуснее.

Обычно в тесто или начинку добавляют 1–2 столовые ложки спиртного, но иногда и намного больше. В рецептах я даю оптимальные пропорции и почти всегда предлагаю замену.

Оборудование



ДУХОВКА



Главное, без чего нам не обойтись, — это духовка. Неважно, газовая она или электрическая, старая или последней модели, с пятьюдесятью режимами или только с четырьмя. Надо, чтобы у нее была возможность разогреваться в нужном диапазоне температур и поддерживать заданную температуру с необходимой точностью. Помните, что самое важное при выпечке — это соблюдение температурного режима.

Именно с неправильной температурой часто связаны неудачи — подгоревшие края, непропеченное тесто, неподнявшиеся бисквиты. К сожалению, духовка — самая дорогая часть кухонного оборудования, и потому заменить ее при каких-то неполад-

ках нелегко. Гораздо проще попробовать наладить правильную работу духовки самостоятельно.

Если у вас старая духовка, очень вероятно, что термометр работает плохо и неправильно показывает температуру. Поэтому постарайтесь купить отдельно специальный термометр. Он позволит измерить температуру на каждом уровне (внизу, сверху и в середине) и выбрать оптимальный режим выпечки. Погрешность в 10 °C не является значимой, а вот бóльшая может сильно повредить.

КАК ИЗБЕЖАТЬ ПРОБЛЕМ?

Вот основные правила работы с духовкой:

- контролируйте температуру;
- ставьте пирог только в разогретую духовку (если только в рецепте не указано иное);
- располагайте форму на решетке, а не на противне для лучшего распределения воздуха в духовке;



- если в духовке неравномерный нагрев, положите на дно специальный камень или термостойкую толстую керамическую плитку;
- не открывайте дверцу в первые 5–10 минут выпечки, чтобы не нарушить температурный режим; в некоторых случаях не стоит открывать дверцу в течение всего периода выпечки;
- начинайте проверять готовность за 5–10 минут до указанного времени окончания выпечки.

Если ваши пироги все время подгорают снизу, попробуйте следующее:

- печите в керамических формах с толстым дном;
- подложите под форму фольгу, сложенную в несколько раз;
- поставьте в низ духовки глубокую форму, наполненную водой (но этот вариант не подходит для выпечки безе, потому что сильно увлажняет воздух);
- если нагревательный элемент внизу, ставьте пирог в самый верх духового шкафа.

Если пироги подгорают сверху, попробуйте такие варианты:

- через 10–15 минут от начала выпечки, когда пирог чуть зарумянится, накройте его фольгой (неплотно);
- если нагревательный элемент сверху, поставьте над пирогом противень.

Для различных видов выпечки используется разная температура, и это не прихоть, а необходимость.

- **100–120 °C** — при такой температуре выпекают безе или нежные кремы типа крем-брюле. У безе низкая теплопроводность, и, чтобы оно пропеклось, нужно много времени.



При более высокой температуре оно быстро стгорит сверху, а внутри останется сырым. Что касается кремов, то важно, чтобы они не свернулись при высокой температуре, и поэтому выбирают режим с минимальным температурным воздействием. Иначе вместо крем-брюле вы получите сладкий омлет.

- **140–160 °C** — температура для выпечки пирогов с нежными яичными заливками и некоторых кексов. С яйцами обращаются осторожно, чтобы они не свернулись, а большие кексы могут подгореть снаружи, не пропекшись внутри, если печь их при слишком высокой температуре.
- **160–180 °C** — оптимальная температура для выпечки кексов.
- **180–200 °C** — идеальная температура для бисквитов и масляных видов теста — слоеного рубленого, сладкого рубленого и песочного. При выпекании бисквитов важно быстро прогреть воздух в тесте, чтобы он расширился и бисквит стал пышным и высоким. Ну а остальные виды теста тоже нуждаются в высокой температуре — чтобы масло запеклось с мукой, так как при более низкой температуре масло может просто вытапливаться из пирога.
- **220–250 °C** — температура для выпечки некоторых кексов и вафель. Тесто с большим количеством сахара быстро пропекается и приобретает коричневый цвет именно при такой температуре.



◆
**ПРИ РАБОТЕ С МИКСЕРОМ ВАЖНО
ВЫБРАТЬ ПОДХОДЯЩИЕ НАСАДКИ —**
для взбивания насадки должны быть
тонкие, в виде пружинок или рамок.
◆

МИКСЕР



Я знаю, что многие пользуются для взбивания просто вилкой или венчиком, но миксер — настолько удобная вещь, что рекомендую всем рассмотреть возможность его приобретения.

С ним без проблем взбиваются белки, желтки, масло, и, главное, времени на это уходит гораздо меньше, чем при обычном ручном способе.

БЛЕНДЕР



Блендер — это чаша с вращающимися ножами или насадка к миксеру с ножами. Взбить что-то блендером невозможно, а вот мелко порубить или перемешать — вполне.

Это идеальный помощник для приготовления сладкого рубленого теста, измельчения орехов или превращения ягод в пюре.

Также очень распространены погружные блендеры — но их лучше использовать только для пюрирования продуктов, а вот замесить тесто или размолоть орехи таким блендером не получится: ножи, во-первых, маленькие, а во-вторых, вращаются слишком быстро. К такому блендеру часто прилагается специальная насадка-венчик, им можно вполне неплохо взбить белки.

ВЕСЫ



В выпечке, как ни в какой другой области кулинарии, нужно точно взвешивать и отмерять продукты.

Как ни крути, весы в этом случае являются практически необходимой вещью. Особенно это важно для начинающих кулинаров, которые еще не умеют на глаз определять нужную консистенцию теста. Да и профессиональные кондитеры обязательно точно взвешивают продукты. Это очень просто и удобно!

ПРОЧИЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ



Купите удобный **венчик** с гладкой нескользящей ручкой. Им удобно не только взбивать, но и перемешивать. Когда вы взбиваете, держите венчик под углом, а при перемешивании — вертикально.

Силиконовые или пластиковые **лопатки** помогут выскрести из миски все тесто до последней капельки. Удобно и аккуратно!

Длинным **ножом** вы легко разрежете бисквитный корж на пласты, важно только, чтобы нож был длиннее диаметра коржа. Следите, чтобы нож всегда был острым. Лучше всего затачивать ножи точильным бруском.

Шпателем удобно намазывать крем на торт или начинку на тесто.

Обычной жесткой кулинарной **кисточкой** хорошо смахивать лишнюю муку с печенья,

Если весов у вас нет и не предвидится, купите хороший мерный стакан — на нем указано соответствие объема и веса нескольких видов продуктов — муки, сахара, сливок.



а силиконовой **кистью** очень удобно смазывать формы.

Лопатка с плоским краем незаменима для помешивания кремов и начинок при варке — она плотно прилегает ко дну и исключает пригорание.

Обычное металлическое **сито** пригодится для протирания джема или процеживания начинки. Современные сита делаются либо из нержавеющей стали, либо из пластика. Поэтому через них можно протирать любые, в том числе и кислые, продукты. А для просеивания муки сито в виде стакана — самый лучший вариант.

Терки бывают разными, крупными или мелкими, на моей кухне наиболее часто используется



самая мелкая терка (но не для пюре) — на ней одинаково хорошо натирать и цедру цитрусовых, и морковь для пирога. Важная особенность — такая терка хорошо измельчает, не выжимая сок, но при условии, что она острая. На крупной терке удобно натирать масло для рубленого теста.

Для перемешивания начинок и теста подойдут обычные **ложки**.

Для замешивания теста всегда используйте большие **миски** — в них удобно мешать, ничего не проливая и не просыпая. Кроме того, большая посуда более тяжелая и устойчивая, не скользит по столу при замесе.

Никак не обойтись при раскатке теста без **скалки** — попробуйте купить вращающуюся, она гораздо удобнее, чем обычная скалка.

На противень лучше всего стелить **пЕКАРСКУЮ БУМАГУ (БУМАГУ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ)** — к ней не прилипнет печенье, да и противень останется чистым. С помощью такой бумаги можно также увеличить высоту круглой формы — вырежьте полосу нужной высоты, а длиной чуть больше длины окружности формы, сверните и скрепите степлером. А кружок вощеной бумаги на дне формы не позволит вашему бисквиту прилипнуть, и проще будет вынуть и переложить его на блюдо. А вот еще один секрет: если вы положите на дно формы под тесто крест-накрест две длинные узкие полоски бумаги, то готовый пирог вы легко достанете из формы, потянув за концы этих полосок.

Бисквиты, кексы и печенье лучше всего остужать на **РЕШЕТКЕ** — в этом случае доньшко и края не отсыреют.



ФОРМЫ



ФОРМЫ БЫВАЮТ РАЗНЫМИ, все они по-своему удобны. Мне, например, не очень нравятся силиконовые формы, зато я обожаю керамические. У вас, возможно, другое мнение, или у вас его еще вообще нет по этому вопросу. В любом случае я рекомендую попробовать печь в разных формах и выбрать те, что вам действительно удобны и подходят к вашей духовке.

Силиконовые формы удобны тем, что их не надо смазывать, ведь к ним никогда ничего не прилипает. Они бывают разных цветов, всевозможных видов и размеров. Такие формы

мягкие (хотя можно найти в продаже и формы с металлическим каркасом), поэтому перенести в духовку наполненную жидким тестом форму вам не удастся. Не забывайте ставить эти формы на противень или решетку заранее, до заполнения их тестом. Из недостатков хочу отметить блестящую, как будто лакированную поверхность готовой выпечки, мне это не нравится. Зато из этих форм можно легко вынуть любой пирог, просто отогнув края. Только не стоит в них готовить фланы и тому подобные десерты, слишком трудно достать их аккуратно, хотя, возможно, это дело привычки.



МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ФОРМЫ БЕЗ ПОКРЫТИЯ.

Эти формы бывают алюминиевые, жестяные, из нержавеющей стали. Их необходимо тщательно смазывать и посыпать мукой перед выпечкой, если этого требует вид теста. Не стоит ничего резать в этих формах, особенно в алюминиевых. На поверхности легко образуются царапины, к которым при последующей выпечке изделие может прилипнуть. Формы бывают разной толщины, но чаще всего — тонкими, поэтому легко деформируются, дно может выгибаться от температуры и со временем становится неровным. Если вы хотите, чтобы форма долго служила, не покупайте дешевые тоненькие формы. С другой стороны, только металлические формы бывают разъемными — в них удобно выпекать бисквиты или делать многослойные торты с желе, а также пироги, которые после выпечки нельзя переворачивать.

Можно заменить такую форму тяжелым кольцом, которое ставится прямо на противень (не забудьте подложить бумагу для выпечки). Такие кольца очень удобны, но встречаются только в магазинах профессионального инвентаря.

Также очень удобны **ФОРМЫ С ВЫНИМАЮЩИМСЯ ДНОМ**, они бывают и большими, и порционными. Из них без проблем можно достать пирог с любой начинкой.

Для выпечки кексов часто используются круглые формы с отверстием посередине. В них изделия пропекаются быстрее и равномернее за счет циркуляции воздуха в отверстии. В тех же целях используют прямоугольные формы.

В МЕТАЛЛИЧЕСКИХ ФОРМАХ С ТЕФЛОНЫМ ПОКРЫТИЕМ нельзя ничего резать, и это их главный недостаток. Также они требуют смазывания

и посыпания мукой для бисквитного и любого другого теста, не содержащего жиров. Некачественные формы тонкие, легко деформируются, как и обычные жестяные.

КЕРАМИЧЕСКИЕ ФОРМЫ, А ТАКЖЕ СТЕКЛЯННЫЕ (ИЗ ПИРЕКСА И Т. П.). Это мои любимые!

Они такие красивые, что любую выпечку можно прямо в них подавать на стол. У них более низкая теплопроводность и большая толщина, поэтому пироги в них меньше подгорают. Пирог можно резать прямо в форме, никаких царапин не будет.

И НЕСКОЛЬКО СОВЕТОВ:

- если вы боитесь, что начинка будет кипеть и выльется из формы, подстелите под форму фольгу;
- если у пирога с заранее выпекаемой основой сильно румянятся края, закройте их фольгой еще при первой выпечке (без начинки), а с начинкой печите без фольги;
- на дно любой формы стелите кружок бумаги для выпечки, так проще будет потом доставать пирог;
- смазывайте несиликоновые формы во всех случаях, кроме использования рубленого или песочного теста.

ОПТИМАЛЬНЫЙ НАБОР ФОРМ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПО РЕЦЕПТАМ ИЗ ЭТОЙ КНИГИ:

- круглая разъемная форма для бисквитов и кексов диаметром 20–23 см;
- прямоугольная форма для кексов 10×20 см (можно использовать одноразовые);
- круглая керамическая форма для пирогов диаметром 23–25 см;

- 6 порционных керамических или металлических формочек диаметром 6–8 см (можно использовать одноразовые);
- квадратная форма 20×20 см;
- противень;
- силиконовая форма для бисквитного печенья (мадлен).

КАК ПОДГОТОВИТЬ ФОРМУ К ВЫПЕЧКЕ

Перед выпечкой в большинстве случаев формы надо смазывать. Лучше — сливочным маслом, не растопленным (оно стечет со стенок), а размягченным. Промажьте форму рукой, кисточкой или бумажной оберткой от пачки масла. Насыпьте в форму немного муки и, потряхивая, равномерно распределите по дну и стенкам. Лишнюю муку высыпьте, хорошенько постучав по форме. Для посыпки можно использовать также молотые орехи, сахар или крахмал.



◆

ДА-ДА, ЭТО ТО САМОЕ ТЕСТО, КОТОРОЕ ЧАЩЕ ВСЕГО
ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ НАСТОЯЩИХ, ПЫШНЫХ ТОРТОВ С КРЕМОМ.
НЕ ДУМАЙТЕ, ЧТО ВАМ ОНО НЕ ПОД СИЛУ! ГЛАВНОЕ — ХОРОШО
ВЗБИТЬ БЕЛКИ И ЖЕЛТКИ, А ОСТАЛЬНОЕ ТОЧНО ПОЛУЧИТСЯ!
СКАЖУ ПО СЕКРЕТУ: ДЛЯ ЭТОГО И МИКСЕР НЕОБЯЗАТЕЛЕН,
НО ЕГО НАЛИЧИЕ СИЛЬНО УПРОЩАЕТ ЖИЗНЬ.

◆





ГЛАВА 2

БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

Основной бисквит **32** • Бисквитный рулет **34** • Бисквитное
печенье **35** / Молочный пирог Tres leches **36** • с вареной
сгущенкой **38** • в карибском стиле **39** / Торт «Баскский берет» **40**
• Ганаш и трюфели **42** • Горячий шоколад **43** / Бисквитный пирог
с ягодами и кремом **44** • Рулет **45** / Сливочные пирожные
с шоколадом **46** • с ягодами **47**



Основной БИСКВИТ

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 20–22 см или 6 формочек Ø 8 см, смазанные маслом и посыпанные мукой, или противень, застеленный бумагой для выпечки | духовка, разогретая до 200 °С

ВАРИАНТЫ: БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ | БИСКВИТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Самый простой бисквит печется из яиц, сахара и муки, без всяких добавок. Муку предварительно надо два-три раза просеять, таким образом она станет легкой, насыщенной воздухом, будет легче соединяться со взбитой яичной смесью. Чтобы получить очень нежный, светлый и пышный бисквит, треть от указанного количества муки можно заменить крахмалом. Для шоколадного бисквита вместо части муки нужно взять порошок какао, а для орехового — молотые орехи.



ДЛЯ ТЕСТА:

4 яйца (отделить белки от желтков)

120 г муки

120 г сахара



СОВЕТЫ ON-LINE



ТИМБУКТОО:

Зачем советуют резать бисквит ниткой? Я разрезаю коржи длинным тонким ножом — есть какая-то разница?

CHADEYKA:

С ниткой получается одинаковая толщина даже у тех, кто первый раз режет, у меня по молодости ножом часто криво получалось.

- 1 Взбейте желтки со 100 г сахара в очень густую, светлую пенистую массу, обычно это занимает 2–3 минуты. При взбивании установите на миксере максимальную скорость.
- 2 Белки взбейте до крепких пиков, добавьте оставшийся сахар.
- 3 Взбейте белки с сахаром до появления блеска и взбивайте, пока масса не станет плотной. Слишком долго взбивать не надо, обычно хватает 2–3 минут.
- 4 Добавьте желтки и аккуратно перемешайте. Мешать следует движениями снизу вверх, зачерпывая массу от края и опуская ее в середину. Как только смесь станет однородной, остановитесь. Излишнее перемешивание повредит тесту.

◆

КАК ИЗВЕСТНО, ПРИ НАГРЕВАНИИ ГАЗ РАСШИРЯЕТСЯ, А ЗНАЧИТ, В ПРОЦЕССЕ ВЫПЕЧКИ ВОЗДУХ, НАХОДЯЩИЙСЯ ВО ВЗБИТЫХ БЕЛКАХ И ЖЕЛТКАХ, УВЕЛИЧИВАЕТСЯ В ОБЪЕМЕ И ТЕСТО ПОДНИМАЕТСЯ. ПОКА СТЕНКИ ПУЗЫРЬКОВ НЕ ЗАПЕКЛИСЬ, ЛЮБОЕ СОТРЯСЕНИЕ МОЖЕТ ОСАДИТЬ ИЗДЕЛИЕ, ПОЭТОМУ ОБЫЧНО В ПЕРВЫЕ 15–20 МИНУТ ДУХОВКУ НЕ ОТКРЫВАЮТ. ЕСЛИ ДУХОВКА СЛИШКОМ ХОЛОДНАЯ, МЕНЬШЕ 180 °С, БИСКВИТНОЕ ТЕСТО БУДЕТ РАСПЛЫВАТЬСЯ, А НЕ ПОДНИМАТЬСЯ, ТАК КАК ТЕПЛА НЕ ХВАТИТ, ЧТОБЫ БЫСТРО ПРОГРЕТЬ ВОЗДУХ В ТЕСТЕ.

◆



- 5 Всыпьте просеянную муку. Если вы используете добавки, то сначала перемешайте все сухие просеянные ингредиенты в отдельной посуде.
- 6 Вновь перемешивайте указанным выше способом, добиваясь однородности, но стараясь не нарушить воздушность массы.
- 7 Смажьте форму (и дно, и стенки) кусочком размягченного сливочного масла, положите ложку муки и, потряхивая, распределите ее по всей форме. Остатки муки нужно высыпать.
- 8 Выложите тесто в форму, пригладьте так, чтобы в середине образовалось небольшое углубление.
- 9 Поставьте в духовку на средний или верхний уровень, выпекайте 25–30 минут при 200 °С.



Готовность начинайте проверять за 5 минут до окончания выпечки, и только после того, как ямочка посередине бисквита исчезнет, то есть бисквит поднимется ровной горкой: деревянная палочка (спичка или зубочистка) должна выходить из середины пирога сухой и чистой. Если палочка остается влажной, оставьте бисквит в духовке еще на 5 минут. Есть и другой способ определения готовности — нажмите пальцем на середину пирога, готовый бисквит упругий, и ямочка сразу исчезнет.



- 10 Достаньте бисквит и остужайте 5 минут в форме, а потом охладите на решетке, чтобы он не отмок.

