

Ирина Чадеева



Пирогги

и кое-что еще... 2



Брауни • «Павлова» • Мороженое «Аляска» • Шоколадный фондан
Бананово-шоколадный кекс • Смородиновый пирог

Чадеева, Ирина Валентиновна.

Ч-13 Пирог и кое-что еще...2 : рецепты домашней выпечки / Ирина Чадеева. — Москва : Эксмо, 2015. — 160 с. : ил. — (Кулинарное открытие).

«Пирог и кое-что еще... 2» — это 7 потрясающих глав о выпечке. Здесь вы узнаете, как приготовить хрустящие, тающие во рту безе, как работать с различными видами теста, найдете рецепты выпечки, не требующей использования пшеничной муки, а также идеи приготовления невероятных шоколадных десертов. А если вы готовите вместе с детьми, то глава «Проще не бывает» — как раз для этого случая! Пусть домашняя выпечка станет верным спутником всех ваших застолий!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-78980-1

© Чадеева И. В., текст и фото, 2015
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015

Издание для досуга

КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

Чадеева Ирина Валентиновна
ПИРОГИ И КОЕ-ЧТО ЕЩЕ...2

Фото на переплете *Н. Серебрякова*
Дизайн переплета *П. Золин*

Ответственные редакторы *А. Братушева, М. Васильева*
Редактор *Н. Викторова*
Дизайн макета и верстка *Ю. Анохина*
Технический редактор *Т. Анохина*
Корректор *Л. Воробьева*

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел. 8 (495) 411-68-86, 8 (495) 956-39-21

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru.

Тауар белгісі: «Эксмо»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша
арыз-талаптарды қабылдаушының

өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3«а», литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 2 51 59 89, 90, 91, 92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат: [сайтта: www.eksmo.ru/certification](http://www.eksmo.ru/certification)

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить по адресу: <http://eksmo.ru/certification/>

Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 21.05.2015.

Формат 84x108¹/₁₆. Печать офсетная. Усл. печ. л. 16,8.

Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-78980-1



ИНТЕРНЕТ-МАГАЗИН
shop.eksmo.ru
Э К С М О

В электронном виде книги издательства Эксмо вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книги





ВВЕДЕНИЕ

1 ГЛАВА

Что надо для выпечки

13

2 ГЛАВА

Проще не бывает!

23

Клафути с вишней и шоколадом
Йогуртовый пирог
Йоркширские пудинги
Печатные пряники
Тимошкин абрикосовый пирог
Брауни

3 ГЛАВА

Безе и меренги

41

Основное безе
Безе с английским кремом
Амаретти
Звездочки с корицей
Пирог с красной смородиной
Корзиночки с клюквенным кремом
и медовой меренгой
Яблочный пирог с брусникой и безе
«Снежки»

7

Меренги «Павлова»
Мороженое «Аляска»
Миндальные тюили

60
62
64

4 ГЛАВА

Шоколад

67

Шоколадная глазурь
Шоколадный фондан
Печенье с синим сахаром
Шоколадное печенье с ириской
Шоколадно-малиновые пирожные
Печенье с трещинками
Бананово-шоколадный кекс
Пирог с шоколадом и карамелью
Шоколадный пудинг с халой
Шоколадно-апельсиновый
блинный торт

71
72
74
76
78
80
82
84
86
88

5 ГЛАВА

Пироги

91

Слоеное рубленое тесто
Сладкое рубленое тесто
Песочное тесто
Смородиновый пирог
Пирог с яблоками
и карамельной заливкой

93
94
95
96
98

Лаймовый пирог «Мохито»	100
Финский черничный пирог	102
Пирог с греческим йогуртом	104
Пирог с манным франжипаном	106
Пирог с медом, лимоном и яблоками	108
Пироги с сидром и яблоками	110
Пирог по-флорентийски	112

6 ГЛАВА
Выпечка
без пшеничной муки
 115

Маковый пирог с ромовой глазурью	118
Ореховый пирог	120
Торт «Капрезе»	122
Тирольский гречневый торт	124
Миндально-кукурузный кекс	126
Каштановый кекс	128
Шоколадно-каштановый пирог	130
Творожник с малиной или абрикосами	132
Рисовый пирог с карамелью	134
Ореховые пирожные	136

7 ГЛАВА
Напоследок

139	
Крем-брюле	140
Флан	142
Молочный рис	144
Яблоки, запеченные с сабайоном	146
Лимонный крем	148
Йогурт по-гречески	150
Соус «Английский крем»	152
Таблица полезных подсказок	154
Предметный указатель	159





Клафути

С ВИШНЕЙ И ШОКОЛАДОМ

ПОНАДОБИТСЯ: 6 формочек Ø 8 см | духовка, разогретая до 200 °С

Ну и название, скажете вы! Необычное, и непонятно как произносится, а уж готовится-то, наверное, совсем сложно... А вот и нет — произносится, как и большинство французских слов, с ударением на последнем слоге, а готовится гораздо проще, чем вы думаете.

Любые ягоды или фрукты заливаются сладким блинным тестом и отправляются в горячую духовку на полчаса. Есть клафути вкусно и теплым, и холодным, можно с мороженым или запивая молоком. Изначально клафути готовился с вишней, причем и косточки удалять совсем не надо. Для ароматизации обычно используют алкоголь, например коньяк или кальвадос, а в детском варианте идеальной добавкой будет шоколад. Именно этот клафути мы готовили на даче, и не в духовке, а в микроволновке, хватает двух-трех минут на максимальной мощности. А для выпечки в духовке вам потребуется полчаса при 200 °С, и сверху будет румяная корочка.



6 ПОРЦИЙ

ДЛЯ ТЕСТА:

200 мл молока

2 яйца

70 г сахара

50 г пшеничной муки

1 ст. ложка какао

300 г вишни

масло для смазывания
формочек



- 1 В миску просейте муку, добавьте сахар.
- 2 Влейте 70 мл молока и яйца, размешайте до получения однородного теста.
- 3 Добавьте какао, тщательно перемешайте.
- 4 Влейте оставшееся молоко и тщательно размешайте, чтобы получилось гладкое тесто, похожее на густой заварной крем, плотной, но нежной консистенции.
- 5 Формочки смажьте маслом и посыпьте мукой, выложите вишню. Залейте ягоды тестом и выпекайте в духовке 25–30 минут. Ешьте клафути теплыми!

◆
Помните, чтобы не было комочков, надо добавлять жидкость в тесто постепенно, небольшими порциями, каждый раз хорошенько размешивая.
◆



СОВЕТЫ ON-LINE

ANYA_KOGAN:

Из диетических соображений добавляла не белую муку, а муку из «цельной пшеницы» (не знаю, как это правильно по-русски). Получилось дубовое тесто. Вот и не пойму — то ли мука себя так повела, то ли я пропорцию нарушила (хотя и старалась все правильно посчитать)?

CHADEYKA:

Мука из цельной пшеницы требует больше влаги, так как сильно разбухает при замесе.

ПРОЩЕ
НЕ БЫВАЕТ!

ЙОГУРТОВЫЙ пирог

ПОНАДОБИТСЯ: форма Ø 23–25 см, смазанная маслом и посыпанная мукой |
духовка, разогретая до 180 °С

Такой пирог можно готовить на йогурте, на кефире или на ряженке и даже на жидкой сметане. Я обязательно добавляю разрыхлитель, без него пирог получится плотным!

Ну а что касается технологии, то проще пирогов и не бывает — все смешать, вылить в форму и поставить в духовку. Пирог хорош и сам по себе, и с добавлением фруктов, например яблок, груш или персиков. В этом случае фрукты режут и добавляют в приготовленное тесто.



10 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

2 баночки йогурта
(около 180 мл каждая)

3 баночки пшеничной муки

2 баночки сахара

3 яйца

1 пакетик разрыхлителя



♦
ПРОЩЕ
НЕ БЫВАЕТ!
♦





- 1 Отмерьте муку и просейте ее в большую миску. Добавьте разрыхлитель.
- 2 Всыпьте сахар, смешайте его с мукой.
- 3 Добавьте йогурт, яйца и перемешайте венчиком до получения однородного теста.
- 4 Выпекайте 1 час. Есть пирог можно теплым и холодным.

♦

Возможно, вам покажется, что это один из самых удобных рецептов в книге — здесь продукты отмеряются не по весу, а по объему. Просто возьмите чистую баночку из-под йогурта и отмеряйте ею продукты.

♦

СОВЕТЫ ON-LINE

FELES_GRACILIS:

Скажите, а можно вместо йогурта ряженку? Столько же? И какой жирности? А если сменату? Объем/жирность?

CHADEYKA:

Можно и ряженку, и сметану, жирность любая, объем, как и у йогурта. Здесь не требуется особой точности.

DOLKA:

А вчера добавила в тесто ваниль, цедру лайма с лимоном и вмешала кокосовую стружку. Получился совсем другой пирог, но просто отличный! А на завтрак со сливочным маслом — так вообще.

SVETLIACHOK:

У меня йогурт в банках по 500 мл. А как отмерить сахар и муку в таком случае?

CHADEYKA:

Взять какую-то посуду поменьше (чашку) и отмерять ею все продукты.

ЙОРКШИРСКИЕ пудинги

ПОНАДОБИТСЯ: формочки Ø 6–8 см | духовка, разогретая до 230 °С

Любите эклеры и заварные булочки? Тогда присмотритесь к этому рецепту. Жидкое тесто готовится очень просто, причем без масла, а на выходе получаются забавные корзинки, которые можно наполнить какой угодно начинкой, от сладкой до соленой. Очень важные условия — тесту надо дать постоять, формочки тщательно смазать, а духовку хорошо нагреть и не открывать, пока пудинги не зарумянятся.



14 штук

для теста:

125 г пшеничной муки

200 мл молока

2 яйца

соль

около 75 г сливочного масла
для смазывания формочек



- 1 Насыпьте в миску муку, добавьте яйца, соль и немного молока, замесите довольно густое тесто.
- 2 При помешивании добавляйте оставшееся молоко, пока не получится гладкое тесто без комочков. Дайте ему постоять как минимум полчаса, а лучше дольше.
- 3 Разогрейте духовку. В каждую формочку положите по кусочку масла весом 5–7 г, поставьте в духовку, чтобы формочки нагрелись и масло раскалилось.
- 4 Осторожно выньте формочки из духовки, тщательно смажьте растопившимся маслом и заполните их тестом на $\frac{2}{3}$ высоты. Пеките пудинги 30 минут, не открывая дверцу духовки, иначе они могут осесть.



ВООБЩЕ-ТО НАСТОЯЩИЕ ЙОРКШИРСКИЕ

пудинги готовятся на мясном соке, образовавшемся при запекании мяса, а в этом рецепте я использую молоко. Так получаются корзиночки не только для жаркого, но и для всего, что вы любите.

Из начинок

отлично подойдут, например, соленая рыба со сливочным сыром и маринованным огурцом, или запеченная свинина с брусникой и печеными яблоками, или на сладкое — обжаренные с сахаром груши со взбитыми сливками. Попробуйте готовую начинку положить прямо в тесто, до выпечки! Тоже здорово получается.

СОВЕТЫ ON-LINE

TARALANA:

Я вот люблю запекать их с начинкой из куриного филе, мелко порезанного и тушенного со сливками, как на жульен, посыпанного сыром.

JOIE_GG:

Пеку в электрической духовке, тесто хорошо поднимается, запекается. Но стоит его только из духовки вытащить, как оно на глазах начинает оседать. Может, есть какие-то секреты?

CHADEYKA:

В любом случае, если тесто воздушное, воздух в нем горячий. Когда он остывает, то сжимается, и изделие оседает. Чуть-чуть оседают изделия всегда, а чтобы избежать сильного оседания, надо в первую очередь печь до полной готовности, чтобы тесто держало форму.



ПРОЩЕ
НЕ БЫВАЕТ!



ПЕЧАТНЫЕ пряники

ПОНАДОБИТСЯ: противень, смазанный маслом или застеленный бумагой для выпечки | духовка, разогретая до 200 °С

Пряники — удивительно праздничная выпечка. Еще когда вы только замешиваете тесто, дом наполняется ароматами корицы, имбиря, кардамона, гвоздики, и все домашние свсгаются посмотреть — что будет? И скоро ли? Теперь скоро! Сейчас вы прочитаете рецепт и, возможно, пойдете на кухню как раз за тем, чтобы подготовить продукты и замесить тесто.

Главная особенность пряничного теста в том, что его можно бить и месить сколько угодно, хуже оно не станет. И потому это самый подходящий вариант для выпечки вместе с детьми. Если сладкое песочное или рубленое тесто от долгого вымешивания становится жестким и невкусным, то пряничное приобретает особую пластичность и тягучесть. Помните, что такое тесто с большим количеством пряностей хорошо бы выдержать несколько дней в холодильнике, аромат готовых пряников будет лучше. Но если не терпится испечь — пеките, все равно будет вкусно! А я вам расскажу еще кое-что интересное.

Вы, наверное, слышали про печатные пряники? И даже, возможно, покупали их в магазине. Знаменитые тульские пряники — именно печатные, когда на тесте с помощью специальной формы (обычно деревянной) оставляют оттиск, печать. Рисунки для формы могут быть любыми,

это зависит от фантазии автора. К сожалению, купить такие формы в России практически невозможно. Но не так уж сложно сделать их самим! Если кто-то из ваших родственников или знакомых увлекается резьбой по дереву, попросите его вырезать для вас форму. Она может быть любой — от простейшей, в виде рыбки или солнышка, до сложной, с надписями и украшениями. Единственное условие — ее надо тщательно отполировать и хорошо пропитать неполимирующим маслом, например льняным.

◆
Если формы у вас нет — не беда, из этого теста можно напечь пряничного печенья и даже сделать пряничный домик или украшения на елку. Это тесто универсальное, легко раскатывается, хорошо хранится, и, думаю, этот рецепт скоро станет в вашей семье одним из любимых.
◆

СОВЕТЫ ON-LINE

ПЕТЯ:

А как определить готовность пряников?

СНАДЕУКА:

Будьте осторожны — так как пряники темные, трудно заметить, что они подгорают. Следите за временем!





30–40 штук

для теста:

250 г пшеничной муки

50 г сахара

80 г меда

30 мл молока

1 яйцо

35 г сливочного масла

2 ч. ложки молотых пряностей

1 ч. ложка какао

для глазури:

½ яичного белка

60 г сахарной пудры



- 1 Смешайте муку, пряности и какао в большой миске.
- 2 Масло, сахар, мед, молоко смешайте в кастрюльке и поставьте на медленный огонь до растворения кристаллов сахара. Остудите.
- 3 В муке сделайте углубление и вылейте туда медовый сироп и яйцо. Замесите довольно мягкое тесто.
- 4 Тесто выложите на стол, присыпанный мукой и вымесите. Положите тесто в пакет и выдержите в холодильнике час или больше (до нескольких дней).
- 5 Раскатайте тесто на посыпанном мукой столе в пласт толщиной 2–3 мм и вырежьте печенье. Переложите его на противень, смахнув лишнюю муку. Оставшиеся кусочки теста можно собрать и снова раскатать.
- 6 Можно сделать печатные пряники. Для этого формы смажьте маслом и плотно набейте тестом, прокатав его скалкой. Аккуратно вытащите получившиеся фигурки.
- 7 Пеките вырезанные пряники (печенье) 8 минут, а печатные — 12–15 минут в зависимости от размера.
- 8 Для глазури взбейте белок в плотную пену, добавьте половину сахарной пудры и снова взбейте до плотности. Добавьте оставшуюся пудру и перемешайте. Переложите смесь в пакет, срежьте кончик и украсьте пряники. Дайте глазури подсохнуть пару часов.



СОВЕТЫ ON-LINE

МАША:

А что делать, если глазурь не сохнет?

CHADEYKA:

Такое может быть при повышенной влажности на кухне, поставьте украшенные пряники в духовку при 100 °C на 10–15 минут.

LESYOK:

А дырочки для лент вы уже после выпекания сделали, да? Поделитесь, пожалуйста, чем вы их делали.

CHADEYKA:

Дырочки в пряниках проще всего сделать пластиковой трубкой для коктейля, когда вы уже переложили заготовки на противень, но еще не поставили в духовку.

♦
ПРОЩЕ
НЕ БЫВАЕТ!
♦





Тимошкин



АБРИКОСОВЫЙ ПИРОГ

ПОНАДОБИТСЯ: противень, можно несмазанный | духовка, разогретая до 200 °С

Просто тесто и просто фрукты. Один из лучших рецептов, который любят и дети, и взрослые. За легкость приготовления, летний вкус и прекрасный аромат. Чтобы тесто при выпечке не размокло, кладите абрикосы срезом вверх, а также можно посыпать основу пирога ложкой крахмала или молотых орехов.

Абрикосы — исключительно летние фрукты, и они настолько вкусны и ароматны, что не требуют никаких добавок. Единственный недостаток — во время выпечки они становятся кислее, но это можно легко исправить, посыпав их сахаром.



6–8 порций

ДЛЯ ТЕСТА:

200 г пшеничной муки

100 г сливочного масла

5–6 ст. ложек ледяной воды

ДЛЯ НАЧИНКИ:

800 г абрикосов

1 ст. ложка крахмала или
молотых орехов (по желанию)

1 ст. ложка сахара
(по желанию)



- 1 Абрикосы разрежьте пополам и удалите косточки.
- 2 Приготовьте слоеное рубленое тесто. Для этого холодное масло порежьте маленькими кубиками и перемешайте с мукой. Перетрите смесь руками до получения крошки. Если масляно-мучная смесь стала теплой, поставьте ее в морозилку на 10–15 минут.
- 3 Сделайте в полученной крошке углубление и вылейте туда ледяную воду.
- 4 Быстро замесите тесто. Как только смесь соберется в комок, остановитесь и не месите. Тесто будет неоднородным. Раскатайте его в круглый пласт на посыпанном мукой столе и переложите на противень.
- 5 Присыпьте тесто крахмалом или орехами и разложите абрикосы, нижний ряд — срезом вверх, верхний ряд — срезом вниз.
- 6 Посыпьте сахаром и выпекайте 25–30 минут.