

Ирина Чадеева



Пироги

и кое-что еще



Бисквитный ягодный пирог • Лимонный кекс • Шоколадный пирог
Миндальные кексы • Тарт Татен • Киш Лорен



Ирина Чадеева

ЧУДО-ВЫПЕЧКА

Уроки кулинарного волшебства для детей и родителей



Вы, конечно, догадались: в этой книге собраны разнообразные рецепты выпечки.

Но это не главное! Ведь чтобы испечь вафельные рожки, пряничные домики или шоколадный торт, вам понадобятся не только мука, сахар или яйца. Вам нужно будет вспомнить (или узнать) законы физики и химии, поэкспериментировать с продуктами и узнать любопытные факты из истории кулинарии. И вот тогда процесс выпечки превратится для вас в урок кулинарного волшебства.



В нашей книге вы найдете не только рецепты, но и информацию о необходимых на кухне предметах и продуктах. А также образцы рисунков кулинарных украшений и трафареты для пряничных домиков!



Все новинки здесь:
<http://fiction.eksmo.ru/catalogue/koolinar/>





Ирина Чадеева

ПИРОГИ

♦ И КОЕ-ЧТО ЕЩЕ ♦

РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕЙ
ВЫПЕЧКИ



ЭКСМО

МОСКВА
2015

Чадеева, Ирина Валентиновна.
Ч-13 Пирог и кое-что еще... : рецепты домашней выпечки / Ирина Чадеева. –
Москва : Эксмо, 2015. – 144 с. – (Кулинария. Авторская кухня).

ISBN 978-5-699-77005-2

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-77005-2

© Чадеева И.В., 2014
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2015

Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. АВТОРСКАЯ КУХНЯ

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

Фото на переплете *Надежда Серебрякова*
Дизайн переплета *Павел Золин*

Редактор *Надежда Кузнецова*
Ответственный редактор *Анна Братушева*
Дизайн макета и верстка *Юлия Анохина*
Технический редактор *Тамара Анохина*
Корректор *Людмила 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: «ЭКМО» 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

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо», 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»
E-mail: international@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.
international@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном
оформлении, обращаться по тел. +7(495) 411-68-59, доб. 2261, 1257.
E-mail: ivanova.ey@eksmo.ru

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 17.12.2014. Формат 84x108¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 15,12.

Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-77005-2



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

ЛитРес:
один клик до книг





...**ГОТОВНОСТЬ НАЧИНАЙТЕ ПРОВЕРЯТЬ** ЗА 5 МИНУТ ДО ОКОНЧАНИЯ ВЫПЕЧКИ, И ТОЛЬКО ПОСЛЕ ТОГО, КАК ЯМОЧКА ПОСЕРЕДИНЕ БИСКВИТА ИСЧЕЗНЕТ...

ПОДРОБНЕЕ ОБ ОСНОВНОМ БИСКВИТЕ СМОТРИТЕ НА СТР. 24

...**А ЛЕТОМ ПОПРОБУЙТЕ ИСПЕЧЬ** ТАКОЙ ПИРОГ С КЛУБНИКОЙ, НЕ ПОЖАЛЕЕТЕ!

КАК ПРИГОТОВИТЬ ВКУСНЫЙ ПИРОГ С КЛУБНИКОЙ, СМОТРИТЕ НА СТР. 69



...**ВО ФРАНЦИИ ТАКИЕ КЕКСИКИ** НАЗЫВАЮТСЯ «ФИНАНСЬЕ» (FINANCIER). ДЛЯ ОСНОВНОГО РЕЦЕПТА ПОТРЕБУЕТСЯ ПОДЖАРЕННОЕ МАСЛО — СЛИВОЧНОЕ МАСЛО РАСТОПИТЕ И ПОДЕРЖИТЕ НА СРЕДНЕМ ОГНЕ 5-7 МИНУТ, ДО ПОЯВЛЕНИЯ ЯРКОГО ОРЕХОВОГО ЗАПАХА...

ПОДРОБНЕЕ О МИНДАЛЬНЫХ КЕКСАХ, ИЛИ FINANCIER, ЧИТАЙТЕ НА СТР. 54

...ЭТОТ ЗНАМЕНИТЫЙ ФРАНЦУЗСКИЙ ПЕРЕВЕРНУТЫЙ ПИРОГ ИМЕЕТ ИНТЕРЕСНЕЙШУЮ ИСТОРИЮ. Много лет назад сестры Татэн 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 Татэн, или Tarte Tatin,
на стр. 78



...**ФРАНЖИПАН** — ЭТО КРЕМ НА ОСНОВЕ СЛИВОЧНОГО МАСЛА, МИНДАЛЯ И ЯИЦ, ПРИ ВЫПЕЧКЕ ОН СИЛЬНО ПОДНИМАЕТСЯ И КРАСИВО ЗАПЕКАЕТСЯ НЕЖНОЙ КОРОЧКОЙ ШОКОЛАДНОГО ЦВЕТА...

ИЩИТЕ РЕЦЕПТЫ
с франжипаном на стр. 93–95



...**МОЖЕТ БЫТЬ, У ВАС ДОМА** найдутся обычные РАКУШКИ? Отличная память о море и, между прочим, удобные формочки для печенья! Используйте их вместе с детьми, совмещая выпечку с игрой...

УЗНАЙТЕ СПОСОБ приготовления печенья с помощью ракушек на стр. 110

◆

Мука, масло, яйца, сахар — вот четыре основных ингредиента для любого теста. Всего лишь меняя технологии и пропорции, добавляя орехи, фрукты или молочные продукты, можно создать бесконечное множество кулинарных шедевров на любой вкус. Надеюсь, эта книга станет для вас источником знаний и вдохновения. Удачи!

◆



Содержание



1 ГЛАВА

**Всё
для выпечки**

13

2 ГЛАВА

**Бисквитное
тесто**

23

3 ГЛАВА

**Тесто
для кексов**

43

4 ГЛАВА

**Слоеное рубленое
тесто**

63

5 ГЛАВА

**Песочное
и сладкое рубленое
тесто**

87

6 ГЛАВА

**И еще кое-что
вкусное**

127

ВВЕДЕНИЕ	10	ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ	50
		С ГРУШАМИ	52
		С ЦУКАТАМИ	53
1 ГЛАВА			
Всё для выпечки			
13			
2 ГЛАВА			
Бисквитное тесто			
23			
ОСНОВНОЙ БИСКВИТ	24		
БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ	26		
БИСКВИТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ	27		
МОЛОЧНЫЙ ПИРОГ			
TRES LECHEС	28		
С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ	30		
В КАРИБСКОМ СТИЛЕ	31		
ТОРТ «БАСКСКИЙ БЕРЕТ»			
VERET BASQUE	32		
Ганаш и трюфели	34		
Горячий шоколад	35		
БИСКВИТНЫЙ			
ЯГОДНЫЙ ПИРОГ	36		
Рулет	37		
ГАЛИСИЙСКИЙ ПИРОГ			
TARTA DE SANTIAGO	38		
С АПЕЛЬСИНОМ	39		
СЛИВОЧНЫЕ ПИРОЖНЫЕ			
С ШОКОЛАДОМ	40		
С ЯГОДАМИ	41		
3 ГЛАВА			
Тесто для кексов			
43			
ОСНОВНОЙ ЛИМОННЫЙ КЕКС	44		
ПЕРСИКОВЫЙ ПИРОГ С ХЕРЕСОМ	46		
С ЯБЛОКАМИ	48		
С БАНАНАМИ	49		
		МИНДАЛЬНЫЕ КЕКСЫ	
		FINANCIER	54
		НА СЛИВКАХ	55
		АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПИРОГ	
		С МЕДОМ	56
		КЕКСОВЫЙ ТАТЭН	58
		СЛИВОВЫЕ КЕКСИКИ	59
		ПИРОЖНЫЕ МАДЛЕН	
		MADELEINES	60
		С МАЛИНОЙ	61
		С ШОКОЛАДОМ	61
4 ГЛАВА			
Слоеное рубленое тесто			
63			
		СЛОЕНОЕ РУБЛЕННОЕ ТЕСТО	64
		ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	
		СО СМЕТАНОЙ	67
		С БРУСНИКОЙ	68
		С КЛУБНИКОЙ	69
		РОГАЛИКИ	
		ИЗ ТВОРОЖНОГО ТЕСТА	70
		Корзинки с клюквой	72
		Миндальные пирожные	73
		ПИРОЖНЫЕ «БЕЛЕМ»	
		PASTÉIS DE BELÉM	74
		СО СЛИВАМИ	76
		«Улитки» с кремом	77
		ТАРТ ТАТЭН TARTE TATIN	78
		С МАНГО	80
		С АБРИКОСАМИ	81
		ЛОТАРИНГСКИЙ ПИРОГ	
		QUICHE LORRAINE	82
		С ЛУКОМ И ГРУДИНКОЙ	84
		С БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТОЙ	85

5 ГЛАВА

**Песочное и сладкое
рубленое тесто**

87

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО	88
СЛАДКОЕ РУБЛЕННОЕ ТЕСТО	90
Выпечка изделий	92
ФРАНЦУЗСКИЙ ТОРТ	
С ФРАНЖИПАНОМ	93
Корзиночки	95
БАСКСКИЙ ПИРОГ	
GATEAU BASQUE	96
С ВАРЕНЬЕМ	98
С ЧЕРЕШНЕЙ	99
ЛИМОННЫЕ ТАРТАЛЕТКИ	
С МЕРЕНГОЙ	100
Лимонный пирог	102
Лаймовый пирог	103
ПИРОГ С ОРЕХАМИ	
И СМОРОДИНОЙ	104
С ЧЕРНИКОЙ	106
С КЛЮКВОЙ	107
ШОРТБРЕД SHORTBREAD	108
«РАКУШКИ»	110
С КАРАМЕЛЬНОЙ КРОШКОЙ	111
ПИРОЖНЫЕ С ЗАВАРНЫМ	
КРЕМОМ И ЯГОДАМИ	112
Клубничный пирог	113
Заварной крем	114
СУХАРИКИ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ	
BISCOTTI	115
С корочкой	117
ЯБЛОЧНАЯ КРОШКА	118
Творожная крошка	119
Ягодная крошка	119
ОЧЕНЬ ШОКОЛАДНЫЕ	
ПИРОЖНЫЕ	120
Печенье с синим сахаром	121
БРЕТОНСКИЙ ПИРОГ	122
С ЧЕРНОСЛИВОМ	124
С ОРЕХАМИ	125

6 ГЛАВА

И еще кое-что вкусное

127

КЛАФУТИ CLAFOUTIS	128
С МАЛИНОЙ	130
Флоньярд	131
АПЕЛЬСИНОВЫЙ ПИРОГ	
С ШОКОЛАДОМ	132
СОЧНЫЙ АПЕЛЬСИНОВЫЙ	
ПИРОГ	134
ОВСЯНО-МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ	
С АПЕЛЬСИНАМИ	136
ПЕЧЕНЬЕ АМАРЕТТИ	
АМАРЕТТИ	138
ТАБЛИЦА ПОЛЕЗНЫХ	
ПОДСКАЗОК	140



Введение



У книги, которую вы держите в руках, довольно длинная история. Началась она в 2006 году, когда я, сидя дома с новорожденным сыном, решила создать блог о пирогах и выпечке. Уже через пару лет там накопилось больше сотни рецептов и много интересной информации, и можно было попробовать сделать из этого книгу. Книга была готова за полгода, она называлась «Пироги и кое-что еще...» и появилась в магазинах в 2009 году.

Книга читателям очень понравилась, выдержала несколько изданий, а сейчас мы решили выпустить ее в новом, более современном варианте. **ГЛАВНАЯ ТЕМА МОЕЙ КНИГИ — 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 есть, впрочем, несколько печений и парочка тортов. Но основа — то, что зовется в разных странах по-разному: пай, тарт, кекс, пудинг... А смысл один, это тесто и начинка.

ТЕСТО — ОСНОВА ДЛЯ ПИРОГА И АЗЫ ДЛЯ КУЛИНАРА. Освоив приемы его приготовления, можно самим, без оглядки на рецепты, придумывать изумительные пироги с разнообразнейшими наполнителями и начинками.

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

Все рецепты многократно проверены мной и интернет-читателями моего блога.

◆
КСТАТИ, ЗАДАТЬ ВОПРОС ИЛИ НАЙТИ
НОВЫЙ РЕЦЕПТ ВЫ ВСЕГДА СМОЖЕТЕ ПО АДРЕСУ:
CHADEYKA.LIVEJOURNAL.COM



◆

ПОЧЕМУ ТЕСТО ПОДНИМАЕТСЯ в духовке? Дело в том, что газ, находящийся в нем, при нагреве начинает расширяться. В случае с бисквитом — это воздух, который попадает в тесто при взбивании. Если пирог дрожжевой, то это углекислый газ, выделяемый дрожжами. В жидком тесте работает пар, а в тесте с разрыхлителем — снова углекислый газ.

◆





1 ГЛАВА

ВСЁ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

КРАХМАЛ **14** / МУКА **14** • пшеничная мука **14** • другие виды муки **14** /
САХАР **15** / МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ **16** • молоко **16** • сливки **16** •
сметана **16** • творог **16** • сливочное масло **17** / ЯЙЦА **17** / ОРЕХИ **18** •
миндаль **18** • грецкие орехи **18** • фисташки **19** • кедровые орехи **19** •
фундук **19** / ПРЯНОСТИ **19** • лимонная и апельсиновая цедра **19** •
ваниль и ее производные **19** / ШОКОЛАД **20** • какао-порошок **20** •
темный шоколад **20** • молочный шоколад **21** • белый шоколад **21** •
термостабильный шоколад **21** / АЛКОГОЛЬ **21**





МУКА



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 хрусткими и рассыпчатыми.



В КУЛИНАРИИ ОБЫЧНО
ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПШЕНИЧНАЯ МУКА,
РЕЖЕ — РИСОВАЯ И КУКУРУЗНАЯ.



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. Впрочем, в кексах и бисквитах вы можете совершенно спокойно использовать такую муку вместо пшеничной, так как в этих видах теста работает не клейковина, а крахмал, которого в любой муке (кроме ореховой) более чем достаточно.

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 немислима 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.

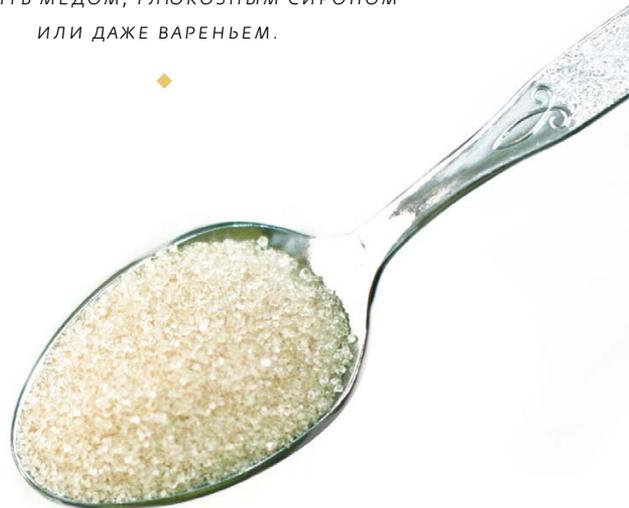
САХАРНАЯ ПУДРА

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 печеню, 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.

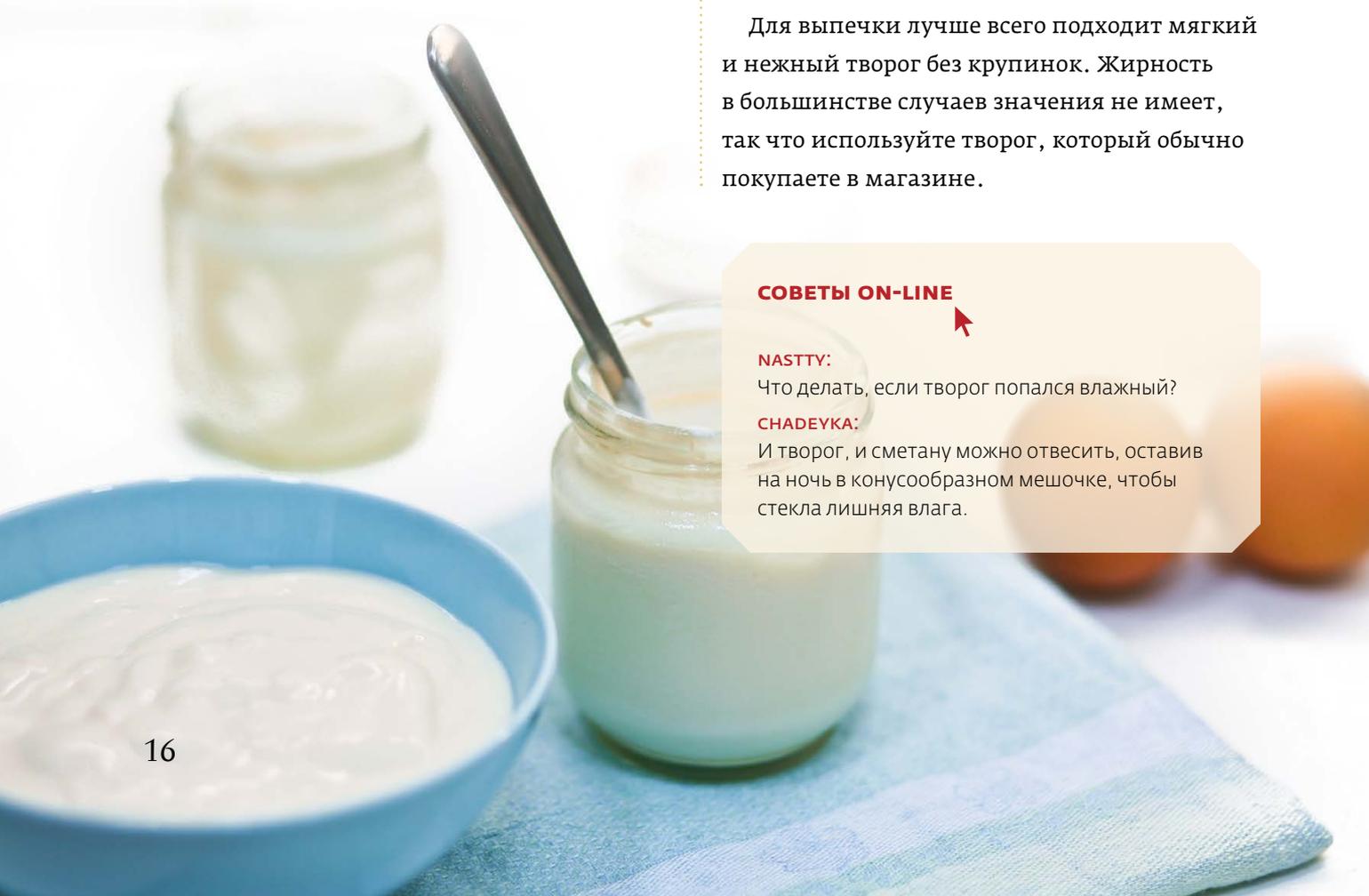
СОВЕТЫ ON-LINE

NASTTY:

Что делать, если творог попался влажный?

СНАДЕУКА:

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 прогретого (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.

