Илья Мельников

Вкусные пирожные

Кулинария

Илья Мельников

Вкусные пирожные

«Мельников И.В.»

Мельников И. В.

Вкусные пирожные / И. В. Мельников — «Мельников И.В.», — (Кулинария)

ISBN 978-5-457-22135-2

Не многие хозяйки радуют семью пирожными домашней выпечки, хотя затраты времени и продуктов на их изготовление ничуть не больше, чем на торт, не говоря уже о пирожках. Предлагаемые в этой книге рецепты пирожных подтверждают сказанное. Испытайте два-три рецепта и, кто знает, может быть Вы попадете на свое «фирменное» изделие.

ISBN 978-5-457-22135-2

© Мельников И. В.
© Мельников И.В.

Содержание

Пирожное кофейное 5
Бисквитное пирожное с вареньем 6
Пирожное чайное 7
Яблочное пирожное 8
Конец ознакомительного фрагмента. 9

Илья Мельников
Вкусные пирожные

Пирожное кофейное

Продукты: мука 1 стакан, сахарная пудра 1 стакан, яйца 6 шт, 6%-ный уксус 0,5 столовой ложки.

Для кофейного крема: белки яйц 6 штук, сахар 3,5 стакана, масло сливочное 250 г, кофе в порошке и ванилин по вкусу.

Для кофейной глазури: сахар 1,5 стакана, вода 250 г, 6%-ный уксус 0,5 столовой ложки.

Для приготвления пирожного необходимо взбить желтки с сахарной пудрой в пышную массу, добавить уксус, на массу положить муку и взбитые белки, осторожно вымешать и выложить на противень, выстланный смазанной маслом бумагой, разровнять и выпекать в духовке со средним жаром. Готовый бисквит остудить, разрезать по горизонтали на два пласта, сбрызнуть каждый пласт некрепким сладким кофе, положить 2/3 всего крема, накрыть верхним пластом и покрыть глазурью. Когда глазурь застынет, разрезать пласт на квадратные пирожные и через узорную трубочку украсить оставленным кремом.

Приготовление кофейного крема.

Для приготовления кофейного крема нужно размешать белки с сахаром, поставить на паровую баню и взбить в крутую пену. Снять с огня и остудить до температуры парного молока, добавить по одной столовой ложке растертого масла, смешанного с растворимым кофе и ванилином.

Приготовление глазури.

Из сахара и подкисленной воды сварить сироп, залить им растворимый кофе и хорошенько перемешать.

Бисквитное пирожное с вареньем

Продукты: мука пшеничная 250 г, яйца 10 штук, сахар 250 г, сахар для сиропа 0,5 стакана, сок из половины лимона, варенье 1 стакан, глазурь, помадка.

Приготовление бисквитного теста.

Яйца отбить в миску, добавить 2 столовые ложки (50 г) сахара на каждое яйцо и взбивать, пока пена не станет светлой и не загустеет. Тогда добавить муку и слегка перемешать до получения однородного теста. Приготовление теста вручную требует много времени. Целесообразнее для этого использовать миксер.

Приготовление глазури.

Продукты: яичный белок 1 штука, сахарная пудра 1 стакан, лимонный сок или разведенная лимонная кислота (для устойчивости глазури) 10 капель.

Белок отделить от желтка и взбить его спиралькой, миксером или венчиком в миске до увеличения белка в 4 раза. При взбивании белка постепенно небольшими порциями всыпать сахарную пудру, затем добавить кислоту или сок лимона (если нет сока и кислоты, можно капнуть 5 капель столового уксуса). Глазурь растирать до тех пор, пока она не станет белой и пышной. При желании ее можно подкрасить в нужный цвет. В глазурь, кроме того, можно ввести какао, шоколад, процеженный клюквенный сок и т. д. Глазурь используется для отделки.

Приготовление помадки.

Продукты: сахар-песок 2 стакана, вода 1 стакан.

Для приготовления помадки необходимо сахар смешать с водой и варить до пробы «слабый шарик», когда сироп, влитый в холодную воду, не растворяется, а разминается в пальцах как мягкое тесто. Во время варки сиропа края кастрюли необходимо часто отбирать мокрой тряпочкой, чтобы сироп не засахарился. Доведенный до пробы сироп снять с огня и охладить. Поверхность сиропа сбрызнуть холодной водой, чтобы не образовалась сахарная корочка. Сироп должен остыть до температуры парного молока, затем его взбивают до получения однородной белой массы. Готовую помадку накрыть мокрой чистой салфеткой. Белую помадку можно подкрасить какао, крепким кофейным отваром, соком любых ягод и фруктов. Перед употреблением в помадку влить немного воды и разогреть.

Приготовление пирожного.

Для приготовления пирожного необходимо готовое бисквитное тесто налить в металлический противень или форму. Противень слегка смазать маслом и чуть присыпать мукой. Заполнить его тестом на 2/4 высоты и выпекать бисквит при температуре 220 градусов. Готовый бисквит разрезать по горизонтали на два слоя и каждый слой слегка пропитать сиропом, потом смазать вареньем без косточек. Пласты бисквита уложить один на другой так, чтобы варенье оказалось в середине. Верх бисквита глазировать помадкой и украсить ягодами из варенья, орехами или цукатами. После этого бисквит разрезают на кусочки.

Пирожное чайное

Продукты для теста: 200 г сливочного масла, 1 тонкий стакан муки, тертая лимонная цедра с половины лимона, 0,5 пачки порошка для печенья, 200 г сахара, 100 г молотого миндаля, 5 г молотой корицы, 2 яйца.

Для начинки: фруктовое повидло, ванильный сахар.

Из всех продуктов вымесить крутое тесто, небольшую часть его отложить, а остальные раскатать скалкой в пласт толщиной 2 – 3 см и уложить на противень. Поверхность пласта смазать фруктовым повидлом. Из отложенного теста скатать тонкие жгутики и уложить их сверху в виде сетки. Выпеченный пирог нарезать квадратиками 4 на 4 см и посыпать ванильным сахаром.

Яблочное пирожное

Продукты для теста: мука пшеничная 2 стакана, масло или маргарин 100 г, яйцо 2 штуки, щепотка соли, вода 2 столовые ложки.

Для начинки: 1 стакан джема или повидла, 1 яйцо или желток для смазки.

Приготовление теста.

Для приготовления теста в 3/4 общего количества воды растворить соль и лимонную кислоту или лимонный сок, добавить яйца, затем муку и замесить тесто, постепенно добавляя оставшуюся воду. Вымешанное тесто оставить на столе на 30 минут для набухания и ослабления клейковины. Пока расстаивается тесто, необходимо подготовить масло: промять его, выжать влагу, перемешать с мукой, следя за тем, чтобы не образовались комки. Затем из него нужно сформировать брусок. Готовое тесто раскатать на столе в виде небольшого прямоугольника так, чтобы края были немного тоньше, чем середина. На середину положить подготовленный кусок масла и завернуть тесто в виде конверта. Затем на столе, посыпанным мукой, тесто раскатать толстой скалкой во все стороны и сложить его вчетверо так, чтобы противоположные края сходились не посередине пласта, а немного отступая в одну сторону. Подготовленное таким образом тесто охладить 20 минут. Затем раскатать его вновь, сложить вчетверо, охладить 30 минут и еще раз раскатать и сложить втрое. Через 45 минут охлажденную слойку раскатать в последний раз и сложить втрое. Пирожные из этого теста получаются очень нежными.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.