

Изысканная ⁶⁷ выпечка

РАЗ В 2 НЕДЕЛИ Рекомендуемая цена: 215 руб., 44,95 грн

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

В этом выпуске:

- Капкейки с маком
- Финиковый пудинг
- Говяжья вырезка в тесте
- Песочные полоски с джемом
- Сметанный пирог
- Имбирный кекс с сухофруктами
- Корзинки с пюре из артишоков
- Заварные пирожные
- Ангельский торт

...а также для
вашей коллекции



Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь

Изысканная
выпечка

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ МИРОВОЙ КУХНИ

В этом выпуске:

- Капкейки с маком
- Финиковый пудинг
- Говяжья вырезка в тесте
- Песочные полоски с джемом
- Сметанный пирог
- Ибирный кекс с сухофруктами
- Корзинки с пюре из артишоков
- Запеченные пирожные
- Английский торт

...и также для
вашей коллекции

Традиционные рецепты | Современная технология | Превосходная утварь

EAGLEMOSS
COLLECTIONS

«Изысканная выпечка» № 67

Россия

Свидетельство о регистрации средства массовой информации Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций Российской Федерации ПИ № ФС77-56057 от 15.11.2013 г.

Учредитель и издатель:

ООО «Иглмосс Эдишинз»

Адрес издателя и редакции:

ул. Никольская, д. 26, стр. 1-1а, г. Москва, Россия, 109004;

тел.: (+7-495) 666-44-85;

факс: (+7-495) 666-44-87;

e-mail: eaglemoss@dzb.ru

www.eaglemoss.ru

Главный редактор: Павел Звонков

Распространение: ООО «Бурда

Дистрибушн Сервисиз»

Рекомендуемая цена: 215 руб.

Украина

Свидетельство

о государственной регистрации

печатного средства массовой

информации Государственной

регистрационной службы

Украины КВ № 18493-7293ПР

от 05.12.2011 г.

Учредитель и издатель:

ООО «Иглмосс Едешенз»

Адрес издателя и редакции:

ул. Б. Хмельницкого, 30/10, оф. 21,

г. Киев, 01030;

тел.: (+380-44) 373-68-74;

факс: (+380-44) 373-68-75;

e-mail: info@eaglemoss.com.ua

Адрес для писем:

а/я 37, г. Киев, Украина, 01054

Главный редактор:

Наталья Павловская

Ответственный за выпуск:

Юлия Свиридюк

Рекомендуемая цена: 44,95 грн

Распространение:

ООО «Бурда Дистрибушн», г. Киев; тел.: (+380-44) 494-07-92

Казахстан

Распространение:

ТОО «КП «Бурда-Алатау Пресс»,

г. Алматы;

тел.: (+7-727) 311-12-41

Республика Беларусь

Импортер и дистрибутор в РБ:

ООО «РЭМ-ИНФО», переулок

Козлова, д. 7, 220037, г. Минск, РБ;

тел. (+375-17) 297-92-74.

Отпечатано в типографии

Univest Print

2000 Коммунальный переулок, 44-6

01054, г. Киев, ул. Дегтеревская, 44-6

Тираж: 12 200 экз.

Сдано в печать 25.07.2014 г.

Фото: обложка, 5-7 EM/Simon

Smith; 9 EM; 11 EM/Steve Lee;

13 StockFood/Colin Erricson Inc;

15 EM; 17 StockFood/John Hay/FC;

19 StockFood/Great Stock!;

21 Photocuisine/Foodfolio;

23 StockFood/Jim Norton;

24-25 (внизу) EM/Simon Smith;

25 (вверху) StockFood/Eising

Studio, Food Photo & Video;

26 EM/Simon Smith & Karl Adamson.

Иллюстрации: Натали Абадзис

Редактор: Жаклин Бельфонтейн

Дизайн: Howells Design Ltd

Менеджер проекта:

Джина Мэйхед

Директор по маркетингу:

Алекс Нил

Менеджер по маркетингу:

Фрэнсис Уокер

Редактор: Клэр Листер

Дизайнер: Кэролайн Гримшоу

© 2014 Eaglemoss Ltd.

Право пользования принадлежит

ООО «Иглмосс Эдишинз»

и ООО «Иглмосс Едешенз».

Формочки-цифры от 5 до 9

являются неотъемлемой частью

выпуска. Не продавать отдельно.

P888-N

12+

www.goodbakes.ru

Изысканная
выпечка

СОДЕРЖАНИЕ

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА ■ ■ ■

Капкейки с маком

4

Праздничные капкейки с сахарными цифрами можно приготовить как на детский, так и на взрослый праздник.

ДЕСЕРТЫ ■ ■ ■

Финиковый пудинг

8

Трудно придумать более соблазнительный десерт, чем этот пудинг в карамельном соусе.

ХЛЕБ И Ко ■ ■ ■

Говяжья вырезка в тесте

10

Тестяные конверты с вырезкой и паштетом – порционный вариант праздничного французского блюда.

ЛЮБИМЫЕ СЛАДОСТИ ■ ■ ■

Песочные полоски с джемом

12

Для многих из нас песочные пирожные с малиновым джемом и хрустящей крошкой – лакомство из детства.

ДЕСЕРТЫ ■ ■ ■

Сметанный пирог

14

Тонко нарезанные яблоки, тонущие в сладком сметанном креме, заключены в оболочку из песочного теста.

РОССИЯ – ОТДЕЛ ПО РАБОТЕ С КЛИЕНТАМИ Ответы на часто задаваемые вопросы можно получить на сайте www.goodbakes.ru, в официальной группе ВКонтакте http://vk.com/pechem_vmeste или связавшись с нами по телефону **8-800-70-737-70** (звонок бесплатный).

Написать нам можно по адресу: ООО «Иглмосс Эдишинз», а/я 71, г. Ярославль, 150961.

ПРОШЛЫЕ ВЫПУСКИ Восполните свою коллекцию – закажите любой недостающий журнал.

Купите его, зайдя на сайт www.eaglemoss.ru/shop или позвонив по телефону **8-800-70-737-70** (звонок бесплатный). Стоимость каждого выпуска состоит из цены номера (указана на обложке), почтового сбора и платы за упаковку. Рассылка заказанных журналов зависит от их наличия на складе. В случае отсутствия журналов редакция оставляет за собой право аннулировать заказ.

ДРУГИЕ СТРАНЫ Ответы на наиболее часто задаваемые вопросы вы можете найти на сайте www.goodbakes.ru.



НЕПРЕХОДЯЩАЯ КЛАССИКА ■ ■ ■

Имбирный кекс с сухофруктами

16

Сказочный аромат этого кекса объясняется тем, что сухофрукты на ночь замачивают в имбирном вине.

ХЛЕБ И Ко ■ ■ ■

Корзинки с артишоками

18

Симпатичные корзинки из вытяжного теста наполнены артишоковым пюре, украшенным ломтиками лосося.

СЛАДКИЕ ШЕДЕВРЫ ■ ■ ■

Заварные пирожные

20

Профитролы для этих классических пирожных можно приготовить заранее, а начинить – перед подачей.

ДЛЯ ТОРЖЕСТВА ■ ■ ■

Ангельский торт

22

Нежный ангельский бисквит, приготовленный на белках, мы дополнили ароматным лимонным кремом.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ технология ■ ■ ■

Корзинки с пюре из артишоков

24

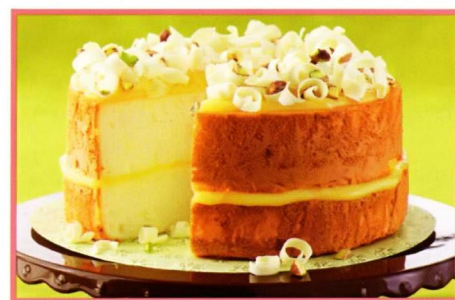
Узнайте, как правильно подготовить артишоки к кулинарной обработке.

КОНДИТЕР ОБУЧАЕТ ингредиенты ■ ■ ■

Артишок и топинамбур

26

Два разных, но одинаково вкусных и полезных растения с похожими названиями.





Капкейки с маком

НА 4 штуки

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 1 час

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 35 минут

ВРЕМЯ ОСТЫВАНИЯ: около 2 часов

ВРЕМЯ ПОДСЫХАНИЯ (для цифр):

4–5 часов или в течение ночи

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

для капкейков

175 г сливочного масла

175 г золотистого

мелкокристаллического сахара

3 яйца

1 ч. л. ванильного экстракта

175 г муки

2 ч. л. разрыхлителя

25 г мака

для цифр

125 г розовой сахарной мастики

125 г оранжевой сахарной мастики

для масляного крема

150 г сливочного масла (размягчить)

275 г сахарной пудры

2 ст. л. молока

оранжевый и розовый

пищевые красители

для украшения

цветная сахарная посыпка

Утварь

4 силиконовые формы

для больших маффинов

противень

силиконовая лопатка

нож-шпатель

большой силиконовый кондитерский

мешочек с насадкой-звездочкой

формочки-цифры

Если вы ищете оригинальные рецепты сладостей для праздничного стола, то эти яркие пирожные, украшенные пышными шапочками масляного крема и сахарными цифрами, – именно то, что нужно.

КАК ВЫЛОЖИТЬ КАПКЕЙКИ ИЗ ФОРМ

Поскольку силиконовые формы глубже обычных формочек для капкейков, извлекать из них готовые изделия надо максимально осторожно, чтобы не повредить румяную корочку. Вынув капкейки из духовки, дайте им остыть в формах около получаса: за это время тесто немного уплотнится. Затем начинайте осторожно отделять капкейки от стенок силиконовых форм, стягивая их, как бумагу. Освободив капкейк от формы, переложите его на решетку до полного остывания и только потом украшайте. Если вы не уверены, что сможете аккуратно извлечь капкейки из форм, безопаснее будет смазать формы растительным маслом, прежде чем наполнять их тестом.

ФИНАЛЬНЫЙ ШТРИХ

В розничной продаже и в специализированных интернет-магазинах можно найти сахарные посыпки самых разных оттенков и видов. Мы предпочли украсить наши капкейки посыпкой в форме звездочек, чтобы подчеркнуть звездный статус гостей, а вы можете выбрать любую другую посыпку. Например, для годовщины свадьбы отлично подойдут сердечки.

Вариации

Если вы не любите выпечку с маком, замените его мелкорублеными орехами, тертой цедрой 1 лимона или 1 маленького апельсина либо вообще обойдитесь без добавок. Масляный крем и сахарные цифры можно подкрасить в любой цвет. Мы выбрали провокационные яркие оттенки, однако крем спокойных пастельных тонов будет смотреться не менее привлекательно.

Совет

Такие капкейки понравятся не только детям – ведь с помощью сахарных цифр эти пирожные можно превратить в поздравление с днем рождения и для взрослого человека. Используя все имеющиеся у вас формочки-цифры, вы без труда составите нужное число. Например, это могут быть знаковые даты – 18, 21, 25, 30 или 50.



Как испечь капкейки и приготовить крем

1 Разогрейте духовку до 180 °С. Поставьте силиконовые формы для капкейков на противень. Для теста: положите в большую миску размягченное и нарезанное на кубики масло, сахар, муку и разрыхлитель, добавьте яйца и ванильный экстракт. Взбейте миксером или разотрите деревянной ложкой в однородную кремообразную массу.

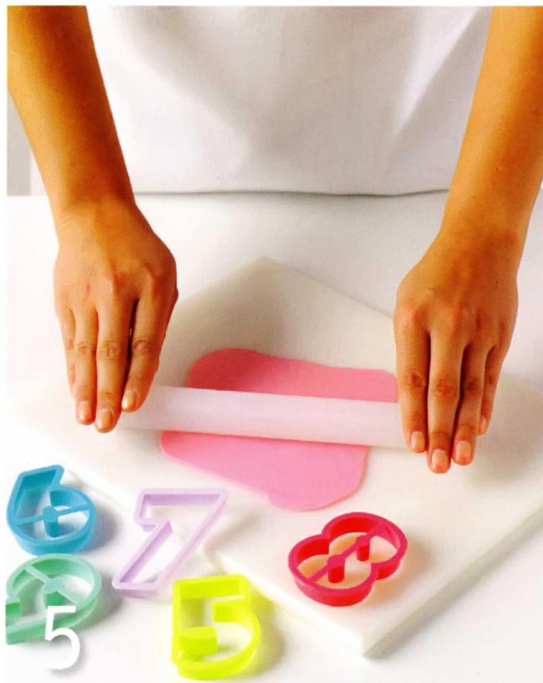
2 Лопаткой вмешайте в тесто мак до равномерного распределения.



Изготовление цифр и украшение капкейков

5 На доске, припыленной сахарной пудрой, раскатайте розовую сахарную мастику в тонкий пласт.

6 Возьмите нужные формочки-цифры. Кладите их на раскатанную мастику и осторожно, но уверенно вдавливайте до упора. Отделяйте вырезанную из мастики цифру с помощью ножа-шпателя и перекладывайте на тарелку или противень. Оставьте цифры на 1–2 часа подсыхать при комнатной температуре. Вырежьте следующую партию цифр из оранжевой мастики.





3



4

3 Разложите тесто по формочкам, разровняйте его поверхность. Выпекайте 35 минут до золотисто-коричневого цвета и пробы на сухую спицу. Остудите готовые капкейки в формах 30 минут, затем извлеките (см. стр. 4) и переложите на решетку до полного остывания.

4 Для крема: взбейте масло в пышную кремообразную массу. По частям всыпайте сахарную пудру и каждый раз взбивайте. Подмешайте молоко и подкрасьте одну половину крема оранжевым красителем, а другую – розовым.



7



8

7 Наполните кремом кондитерский мешочек с насадкой-звездочкой и отсаживайте крем на капкейки в виде спирали, начиная от внешнего края и продвигаясь к центру.

8 Перед самой подачей осторожно вдавите в крем сахарные цифры, чтобы они стояли вертикально, и украсьте кремовые шапочки сахарной посыпкой.



Финиковый пудинг

НА 8 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 30 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

150 мл апельсинового сока

225 г фиников без косточек
(крупно нарезать)

1 ч. л. пищевой соды

50 г сливочного масла (размягчить)

175 г мелкокристаллического сахара
измельченная на мелкой терке цедра

1 апельсина

1 ч. л. ванильного экстракта

2 яйца

225 г муки

1 ч. л. разрыхлителя

для карамельного соуса

300 мл жирных сливок

225 г светло-коричневого сахара
(мусковадо)

125 г сливочного масла

Утварь

квадратная силиконовая форма
со стороной 20,5 см
металлический противень

Сочный финиковый пудинг с апельсиновой кислинкой и сладким карамельным соусом хорошо подавать со взбитыми сливками или мороженым.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Влейте в кастрюльку апельсиновый сок, добавьте финики, пищевую соду и 150 мл воды. Поставьте на огонь и доведите до кипения. Снимите с огня.

ШАГ 2

Взбейте сливочное масло с сахаром в пышный крем. Вбейте апельсиновую цедру и ванильный экстракт, затем введите по одному яйца, каждый раз тщательно взбивая. Осторожно подмешайте муку с разрыхлителем. Снова вскипятите финиковую смесь и частями введите в тесто.

ШАГ 3

Поставьте силиконовую форму на противень и перелейте в нее тесто. Выпекайте 30 минут до пробы на сухую спичу.

ШАГ 4

Тем временем приготовьте карамельный соус. В кастрюльке с толстым дном нагревайте на слабом огне, постоянно помешивая, сливки с сахаром и маслом, пока сахар не растворится. Прибавьте огонь и доведите смесь до кипения, тщательно размешайте и снимите с огня. Разрежьте пудинг на 8 порций и разложите по десертным тарелкам. Полейте соусом и подавайте пудинг самостоятельно или дополните взбитыми сливками либо мороженым.

Совет

Карамельный соус по мере остывания густеет. Поэтому, если соус долго остывал и сильно загустел, немного разогрейте его перед подачей.







Говяжья вырезка в тесте

НА 4 персоны

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 220 °C

Ингредиенты

около 350 г постной говяжьей вырезки
соль и свежемолотый черный перец
250 г слоеного теста – домашнего
(см. выпуск № 29, стр. 24–25)
или готового
мука для раскатки
125 г мясного паштета грубой
консистенции
50 г грибного паштета
1 желток
1 ст. л. молока

Утварь

силиконовый коврик
металлический противень
силиконовая кондитерская кисточка

Говяжья вырезка с паштетом в золотистом слоеном тесте – отличный выбор для праздничного стола. Лучше всего приготовить это изысканное блюдо за несколько часов до подачи.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 220 °C. Разрежьте говяжью вырезку на 4 равные части и хорошо посолите и поперчите с обеих сторон. На слегка припыленной мукой поверхности раскатайте слоеное тесто в квадрат со стороной 30,5 см. Разрежьте на 4 одинаковых маленьких квадрата и выложите в центр каждого четверть мясного паштета.

ШАГ 2

Положите на паштет кусок вырезки и прижмите. Намажьте вырезку грибным паштетом. Разболтайте желток с молоком и смажьте края теста. Заложите края теста на начинку в виде конверта, тщательно прижимая все стыки.

ШАГ 3

Уложите силиконовый коврик на противень и переложите на него слоеные конверты швами вниз. Ножом нанесите на тесто решетчатый узор, не разрезая тесто насквозь. Смажьте яичной болтушкой.

ШАГ 4

Выпекайте конверты 20 минут, пока тесто не станет золотистым и хрустящим. Подавайте с овощами.

Подсказка

Это праздничное блюдо требует легкого овощного гарнира. Идеально подойдут мелкие овощи, приготовленные на пару. Заправьте их небольшим количеством приправленного сливочного масла и несколькими каплями лимонного сока.

Вариации

Паштет можно заменить грибной начинкой. В кухонном комбайне измельчите 250 г коричневых шампиньонов. Нагрейте в сотейнике 2 ст. л. оливкового масла и 50 г сливочного масла, обжарьте 2 мелко рубленые луковицы шалот в течение 3 минут, добавьте грибы и ½ ч. л. сушеного тимьяна. Жарьте около 10 минут, часто перемешивая, пока грибы не станут мягкими. Щедро посолите и поперчите, влейте 75 мл сухого белого вина и тушите около 10 минут, пока вино полностью не впитается.





Песочные полоски с джемом

НА 12 штук

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 10 минут

ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 30 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 20 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °C

Ингредиенты

350 г муки + 1¼ ч. л. разрыхлителя

75 г молотого миндаля

250 г сливочного масла

125 г мелкокристаллического сахара

2 желтка

175 г малинового варенья или джема

Утварь

силиконовая прямоугольная

форма с бортиками

металлический противень

Песочные пирожные – любимое лакомство из детства.

Их огромный плюс в том, что готовятся они в мгновение ока из продуктов, которые всегда есть под рукой. Вместо малинового можно взять любой другой джем или варенье.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °C. Смешайте в большой миске муку с разрыхлителем и миндаль и разотрите с маслом в крупную крошку. Подмешайте сахар и отложите четверть крошки в другую посуду.

ШАГ 2

Добавьте в основную часть крошки желтки и замесите плотное тесто. Переложите его в силиконовую форму и распределите по дну ровным слоем (проще придавливать тесто дном стакана). Поставьте в холодильник на 30 минут.

ШАГ 3

Достаньте форму с тестом из холодильника и поставьте на металлический противень. Аккуратно намажьте тесто малиновым вареньем, не доходя немного до края коржа.

ШАГ 4

Посыпьте варенье отложенной крошкой и отправьте в духовку. Выпекайте 20 минут, пока крошка не станет золотистой. Поставьте форму с выпечкой на решетку до полного остывания. Осторожно выложите корж из формы и разрежьте на полоски.

Вариации

Кокосовые полоски с малиновым джемом: замените молотый миндаль 50 г кокосовой стружки.

Овсяные песочные полоски: крошка для посыпки получится вкуснее, если добавить в нее 25 г овсяных хлопьев.







Сметанный пирог

НА 6 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 40 минут

ВРЕМЯ РАССТОЙКИ И ОХЛАЖДЕНИЯ:

45 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 55 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °C

Ингредиенты

для теста

350 г муки + для раскатки

2 ст. л. сахарной пудры + для посыпки

175 г холодного сливочного масла

(нарезать кусочками)

1 желток

для начинки

550 г сладких яблок

(очистить, вырезать семенные

коробочки и нарезать

тонкими пластинками)

измельченная на терке

цедра и сок 1 лимона

300 г сметаны

2 яйца (разболтать)

125 г мелкокристаллического сахара +

для посыпки

1 ч. л. ванильного экстракта

15 г крахмала

1 белок для смазывания

(разболтать вилкой)

сахарная пудра для посыпки

Утварь

силиконовая форма для кша

диаметром 23 см

металлический противень

силиконовая кондитерская кисточка

Этот пирог похож на знаменитый Цветаевский яблочный пирог, которым сестры Марина и Анастасия Цветаевы угощали гостей.

ШАГ 1

Для теста: смешайте в чаше комбайна муку с сахарной пудрой, добавьте кусочки масла, желток и 2–3 ст. л. холодной воды. Перемешивайте все в импульсном режиме, пока масса не начнет собираться вместе. Выложите ее и слепите в шар. Дайте тесту расстояться 15 минут. Раскатайте $\frac{3}{4}$ теста на слегка припыленной мукой поверхности и выложите им дно, стенки и бортик формы. Поставьте в холодильник на 30 минут.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 190 °C. Для начинки: перемешайте пластинки яблок с соком и цедрой лимона. Отдельно взбейте венчиком сметану с яйцами, сахаром, ванильным экстрактом и крахмалом до однородного состояния.

ШАГ 3

Поставьте форму с тестом на противень и немного смажьте тесто белком. Белок создаст защитный слой, который не позволит тесту размокнуть. Добавьте к яблокам половину сметанного крема и перемешайте. Выложите в форму с тестом, полейте начинку оставшимся сметанным кремом.

ШАГ 4

Раскатайте оставшееся тесто в круг. Смажьте бортик пирога белком и уложите сверху раскатанный круг теста. Соедините края. В центре пирога сделайте маленький разрез, чтобы пар мог свободно выходить. Смажьте тесто белком и немного посыпьте сахаром.

ШАГ 5

Выпекайте пирог на средней полке духовки около 55 минут, пока он не станет золотистым и хрустящим. Дайте пирогу немного остыть и перед подачей посыпьте сахарной пудрой.







НА 12 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут

ВРЕМЯ ЗАМАЧИВАНИЯ: в течение ночи

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

2 часа – 2 часа 30 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 170 °С,
затем 150 °С

Ингредиенты

для кекса

225 г изюма

125 г коринки

125 г кишмиша

200 мл имбирного вина

200 г сливочного масла

200 г светло-коричневого сахара
(мусковадо) или обычного белого
мелкокристаллического

3 яйца

измельченная на мелкой терке

цедра 1 апельсина

225 г муки

½ ч. л. смеси пряностей для выпечки

½ ч. л. молотой корицы

щепотка молотой гвоздики

2 ч. л. молотого имбиря

75 г грецких орехов (крупно порубить)

1 кусочек консервированного имбиря
(нарезать)

для украшения

4 ст. л. имбирного вина

глазированные цукаты из citrusовых
корочек (нарезать тонкими ленточками)

засахаренная вишня

глазированные апельсиновые дольки

Утварь

глубокая квадратная силиконовая форма
со стороной 18 см
металлический противень

Имбирный кекс с сухофруктами

К выпеканию этого сочного, очень ароматного кекса надо подготовиться заранее и замочить сухофрукты на ночь. Но поверьте, результат стоит затраченных усилий!

ШАГ 1

Положите в посуду изюм, коринку и кишмиш, залейте имбирным вином и перемешайте. Накройте и оставьте на ночь.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 170 °С. Взбейте масло с сахаром в пышный крем. Добавьте по одному яйца, каждый раз тщательно взбивая. Подмешайте цедру апельсина.

ШАГ 3

Введите муку с пряностями. Добавьте размоченные сухофрукты вместе с вином, в котором они замачивались. Затем введите грецкие орехи и консервированный имбирь и вымешайте тесто до однородного состояния.

ШАГ 4

Поставьте форму на противень и переложите в нее тесто. Разровняйте поверхность и сделайте в самом центре ямку. Выпекайте кекс 30 минут. Убавьте температуру духовки до 150 °С и выпекайте еще полтора-два часа до пробы на сухую спицу.

ШАГ 5

Для украшения: еще теплый кекс наколите по всей поверхности спицей и полейте имбирным вином. Переставьте форму с кексом на решетку и дайте выпечке полностью остыть. Выложите кекс из формы на блюдо и украсьте цукатами.

Совет

Если вы забыли замочить сухофрукты с вечера, процесс их размачивания можно ускорить, если слегка проварить сухофрукты в вине, а затем остудить. В герметичной посуде кекс прекрасно сохранится до 2 недель.





Корзинки с пюре из артишоков

НА 6 штук

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут

ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 1 час

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 12–15 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 190 °C

Ингредиенты

для начинки

банка консервированных сердцевин
артишоков (285 г)
(слить рассол и нарезать)
150 мл жирных сливок
1 ч. л. лимонного сока
соль и свежемолотый черный перец

для корзинок

4 листа вытяжного теста (фило)
25 г сливочного масла (растопить)

для оформления

листья кресс-салата
6 ломтиков копченого лосося
6 крупных каперсов на веточке

Утварь

силиконовая форма
для 6 высоких тарталеток
металлический противень
силиконовая кондитерская кисточка

Эти изысканные корзинки украсят самый торжественный стол. Причем готовить их очень просто. Испечь корзинки можно заранее, а начинить – перед самой подачей.

ШАГ 1

Для начинки: положите в чашу блендера или комбайна артишоки, влейте сливки и лимонный сок. Измельчите в пюре, посолите, поперчите и поставьте в холодильник минимум на 1 час.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 190 °C. Немного смажьте листы теста растопленным маслом и положите их друг на друга. Разрежьте на 6 одинаковых квадратов. Поставьте форму на противень. Смажьте углубления сливочным маслом и выложите в каждое по квадрату теста промасленной стороной вверх. Обрежьте ножницами края теста, чтобы получились аккуратные корзиночки.

ШАГ 3

Выпекайте 10 минут, пока края теста не станут золотистыми. Аккуратно выложите корзинки из формы и поставьте вверх дном на противень. Отправьте в духовку еще на 2–4 минуты, чтобы доньшки тоже подрумянились и стали хрустящими. Дайте корзинкам немного остыть и переложите на решетку до полного остывания.

ШАГ 4

Положите в корзинки немного кресс-салата и наполните их артишоковым пюре, сверху положите по ломтику копченого лосося. Поперчите и украсьте каперсом.

Подсказка

Каперсами называют как нераспустившиеся бутоны, так и ягоды одноименного растения. Ягоды, как правило, овальные, бурозеленые и небольшие, с мелкую ягоду винограда. У ягод и бутонов вкус очень похож, но ягоды отличаются менее выраженной кислинкой.

Совет

При желании начинку можно приготовить из свежих сердцевин артишоков. Как это сделать, читайте на стр. 24. Отварите, остудите и залейте артишоки маринадом из равных частей лимонного сока и оливкового масла. В таком виде артишоки можно хранить в холодильнике в течение недели.







Заварные пирожные

НА 6 штук

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 20 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 25–30 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 200 °C

Ингредиенты

для профитролей

75 г сливочного масла

200 мл воды

100 г хлебопекарной муки

3 яйца (разболтать)

для крема

300 мл жирных сливок

1 ст. л. сахарной пудры

1 ч. л. ванильного экстракта

для украшения

50 г черного шоколада

1 ст. л. молока

15 г сливочного масла

4 ст. л. сахарной пудры

завитки из карамели или белого шоколада

Утварь

силиконовый коврик

металлический противень

большой силиконовый

кондитерский мешочек

маленький силиконовый кондитерский

мешочек (дополнительно)

насадка (дополнительно)

Совет

Заранее испеченные профитроли нужно хранить в герметично закрытой посуде. Перед использованием разогрейте профитроли в горячей духовке в течение 5 минут и дайте им остыть.

Эти пирожные со взбитыми сливками, политые шоколадом, – непревзойденное лакомство!

ШАГ 1

В кастрюлю с водой добавьте масло. Нагрейте на среднем огне, пока масло не растопится, после чего быстро доведите до бурного кипения. Снимите с огня и тут же всыпьте всю муку. Разотрите массу деревянной ложкой, пока тесто не начнет образовывать шар, отстающий от стенок посуды. Дайте ему остыть.

ШАГ 2

Разогрейте духовку до 200 °C. Положите силиконовый коврик на противень. В остывшее тесто введите по одному яйца, каждый раз взбивая миксером.

ШАГ 3

С помощью двух десертных ложек выложите тесто на противень в виде 6 больших шариков. Выпекайте 20–25 минут, пока профитроли как следует не поднимутся и не станут золотистыми. Достаньте их из духовки и кончиком ножа проколите дырочки в боковой стороне профитролей, чтобы изнутри мог выйти пар. Снова отправьте профитроли в духовку и подсушите еще 5 минут, затем переложите на решетку до полного остывания.

ШАГ 4

Для крема: взбейте сливки с сахарной пудрой и ванильным экстрактом в стойкую пену с мягкими вершинками. Ложкой переложите сливки в большой кондитерский мешочек без насадки. Увеличьте дырочки в профитролях, чтобы можно было вставить кончик кондитерского мешочка, и наполните профитроли кремом. Для украшения: растопите на паровой бане шоколад с молоком и сливочным маслом, после чего вбейте в шоколадную массу сахарную пудру. Покройте пирожные шоколадной глазурью с помощью кондитерского мешочка. Украсьте завитками из карамели и шоколада.

Вариации

Превратите эти пирожные в еще более изысканный десерт. Добавьте во взбитые сливки 3 ст. л. марсалы или мадеры. Наполните профитроли кремом и украсьте свежими фруктами. Подавайте с карамельным соусом, для чего смешайте 50 г сливочного масла с 50 г мусковадо и 150 мл жирных сливок и доведите до кипения при непрерывном помешивании.





Ангельский торт

НА 8–10 персон

ВРЕМЯ ПОДГОТОВКИ: 15 минут

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 35 минут

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ: 180 °С

Ингредиенты

для теста

125 г муки

75 г сахарной пудры

8 белков

¼ ч. л. соли

1 ч. л. винного камня

1 ч. л. ванильного экстракта

150 г мелкокристаллического сахара

для прослойки и украшения

300 г лимонного крема (курда)

(см. «Совет»)

завитки из белого шоколада

фисташки

Утварь

круглая глубокая силиконовая форма

диаметром 20,5 см

противень

Этот популярный американский бисквит прославляют лимонным кремом. Ангельский торт готовится на основе белков, поэтому он золотистый снаружи и белоснежный внутри.

ШАГ 1

Разогрейте духовку до 180 °С. Просейте муку с сахарной пудрой и отставьте.

ШАГ 2

В большой миске взбейте белки в пену. Добавьте соль, винный камень и ванильный экстракт. Продолжайте взбивать на высокой скорости, частями подсыпая сахар. Белковая масса должна стать плотной и стойкой, с крепкими пиками.

ШАГ 3

Просейте муку с сахарной пудрой (еще раз) на белковую массу и очень осторожно перемешайте металлической ложкой или лопаткой. Поставьте форму на противень и перелейте в нее тесто. Выпекайте 35 минут, пока бисквит не станет золотисто-румяным и не будет пружинить под пальцами.

ШАГ 4

Дайте бисквиту полностью остыть в форме, затем выложите его. Разрежьте бисквит на 2 коржа, намажьте половиной лимонного крема нижний корж и накройте его верхним. Намажьте торт оставшимся кремом сверху и посыпьте шоколадными завитками и фисташками.

Совет

Лимонный крем должен быть свежим и хорошего качества. Лучше приготовьте его сами (см. выпуск № 26, стр. 20).

Финальный штрих

Придайте этому нежному торту роскоши, добавив к лимонному крему между коржами слой взбитых сливок.







Ингредиенты
свежие артишоки
лимоны
вода

Совет

Сердцевина артишока образует мягкое доньшко, которое можно начинить и запечь, добавить в хлебное тесто и другие блюда или слегка проварить и подать в качестве овощного гарнира. Как подготовить артишок к кулинарной обработке, вы узнаете из пошаговых инструкций справа. Молодые и нежные артишоки можно есть целиком – достаточно обстричь острые кончики с листьев и удалить волокнистое содержимое доньшка. Консервируют чаще всего сердцевинки средних по возрасту артишоков. Подробнее читайте на стр. 26.

Вариации

Классический способ подачи артишоков – с голландским соусом. Обрежьте стебель артишока и снимите внешние листья, ножницами состригите верхушки оставшихся листьев. Отварите до мягкости (30 минут). Слейте воду. Удалите листья в центре (их можно добавить в салат) и выскоблите донце. Полейте внутри соусом. От артишока отрывают листья и обмакивают в соус.

Подготовка артишоков

Съедобными считаются только сердцевинки артишоков и мягкие мясистые подушечки у основания листьев. Волокнистый пушок в центре и жесткие внешние листья удаляют. Артишоки подают как полноценное овощное блюдо, а также добавляют в начинку для пирогов и пиццы.

- 1 Удерживая артишок за стебель, острым ножом с зубчатым лезвием отпилите верхнюю половину артишока и выбросьте.
- 2 Снимите как можно больше внешних листьев, отщипывая их по кругу, пока не обнажатся светло-желтые внутренние листья. По мере обнажения светлых частей артишока натирайте их лимонным соком.
- 3 Отрежьте стебель артишока. Маленьким острым ножом обрежьте оставшиеся листья, чтобы обнажить белую «основу». Обрезанные участки натирайте половинкой лимона.
- 4 Ложкой выскребите из серединки артишока волокнистый пушок.
- 5 Опустите подготовленное доньшко артишока в чашу с водой с небольшим количеством лимонного сока и продолжайте чистить следующие артишоки. Отваривайте доньшки до мягкости (8–10 минут).







Артишок и топинамбур

Как ни странно, иерусалимский артишок не имеет никакого отношения к обычному артишоку. Это всего лишь альтернативное название топинамбура, или земляной груши.

КОРЕНЬ И ЦВЕТОК

Небольшие узловатые клубни топинамбура имеют лиловатую или светло-коричневую кожуру и твердую мякоть кремового цвета. Нарезанные тонкими пластинками, топинамбуры едят в сыром виде и добавляют в салаты. Эти полезные овощи варят, тушат, пассеруют, жарят, запекают, делают из них пюре. По вкусу отварной топинамбур немного напоминает артишок, только топинамбур слаще. Колючие артишоки, похожие на чертополох, на первый взгляд особо не впечатляют. Однако характерный, чуть сладковатый вкус этих чудесных даров природы стоит затраченных усилий. Съедобными являются только цветоложа, или донышки, и мягкие мясистые подушечки листьев. Волокнистые тычинки с пушком в центре артишока, а также жесткие части листьев удаляют. Молодые и мягкие небольшие артишоки можно есть целиком.

ВЫБОР АРТИШОКОВ И ТОПИНАМБУРОВ

1 Обычные (посевные) артишоки продаются круглый год, но самые вкусные они в период естественного созревания, летом. Выбирайте артишоки с плотно закрытой чашечкой и пушком на листьях. Эти овощи бывают зелеными и зелено-лиловыми (зеленые, как правило, немного слаще). **2** Маленькие артишоки (бэби) – длиной всего 5 см. Более крупные экземпляры недостаточно мягкие, чтобы есть их целиком. «Малыши» тоже хороши только летом. **3** Иерусалимские артишоки (топинамбуры) появляются осенью и ранней весной. Хорошие клубни должны быть твердыми, со светло-коричневой или лиловато-коричневой кожурой. Не берите клубни с темными или мягкими участками и слишком узловатые и перекрученные – их будет сложнее чистить. **4** Сердцевинки артишоков (уже готовые к употреблению) обычно консервируют в масле или маринуют в рассоле.

ПОДГОТОВКА ТОПИНАМБУРОВ

В сыром виде топинамбур можно употреблять с кожурой, а вот во время варки она становится слишком жесткой, но зато и отделяется гораздо проще, так что срезайте кожуру с клубней после варки. А если очищаете свежий топинамбур, то периодически опускайте клубень в воду, подкисленную лимонным соком, чтобы мякоть не потемнела.



Правила безопасности и гигиенические нормы

- Прежде чем прикасаться к любым пищевым продуктам, обязательно вымойте руки.
- Перед употреблением фрукты и овощи необходимо мыть.
- Рабочие поверхности и доски для нарезки следует содержать в чистоте; для сырого мяса и рыбы должны быть отдельные доски.
- Не покупайте треснувшие яйца.
- Детям, беременным и пожилым людям не рекомендуется употреблять блюда, содержащие сырые яйца.
- Температура обычной камеры холодильника должна составлять +5 °C или меньше, морозильной камеры – -20 °C.
- Как можно чаще стирайте кухонные полотенца, тканевые салфетки, фартуки, тканевые держатели и рукавицы. Не разрешайте домашним питомцам ходить по рабочей поверхности и столу на кухне.
- Сырые и приготовленные продукты храните в холодильнике отдельно друг от друга. Мясо держите в нижней части холодильника, молочные продукты – вместе, на полках повыше, а листовые салаты и свежие овощи – в специальном отсеке.
- Свежие продукты кладите в холодильник или морозильную камеру как можно быстрее после покупки.

Меры веса

- Всегда следите за системой мер и весов, указанной в рецептах.
- Если вес дается в ложках, имеется в виду полная ложка без горки (если не указано иначе).
- Ст. л., дес. л. и ч. л. – соответственно обозначают «столовая ложка», «десертная ложка», «чайная ложка».
- Ст. л. = 3 ч. л./15 мл;
дес. л. = 2 ч. л./10 мл; ч. л. = 5 мл.
- Яйца обычно берутся большие (если не оговаривается иначе).

Условные обозначения

- Эти обозначения помогают понять, как лучше использовать силиконовую посуду:



Безопасно для пищевых продуктов.



Пригодно для использования в микроволновой печи.



Пригодно для использования в морозильной камере.



Пригодно для мытья в посудомоечной машине (верхняя полка).



Не подвергать действию прямого огня.



Не использовать на плите.



Не использовать острые предметы.

+464 F +240 °C
-40 F -40 °C
Максимальная и минимальная температура использования.

Используя силиконовую посуду, помните: тесто с определенными видами фруктов или ягод либо же ингредиентами с сильными красящими веществами может вызвать изменение окраски форм. Чтобы снизить риск обгорания формы, избегайте чересчур высокой температуры нагрева духовки. Если в духовке есть функция обдува (конвекция), снизьте температуру и время приготовления согласно указаниям производителя. Обычно достаточно уменьшить в таких случаях температуру на 10–20 °C, а время приготовления – примерно на 10 минут из расчета на каждый час приготовления. Обесцвеченные или обожженные пятна на поверхности не отражаются на качестве силиконовой посуды.



В 68-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ЛИМОННЫЙ ТАРТ: корзинка из теста с фундуком наполнена изумительно вкусным лимонным кремом, а завершают десерт кружочки лимона.

ТОМАТНЫЕ ПЫШКИ С БАЗИЛИКОМ: эти ароматные пышки можно разрезать вдоль и начинить ломтиками сыра или намазать сливочным маслом.

ПИЦЦА СО СЛИВАМИ И МИНДАЛЕМ: если в вашей семье есть фанаты пиццы, порауйте их сладкой версией этого блюда со сливами и миндальным франжипаном.

ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ С ФУНДУКОМ: съешьте кусочек такого брауни в конце тяжелого дня, и все дурные мысли тут же улетучатся!



...и квадратная силиконовая форма со стороной 20,5 см для вашей коллекции

...а также в 69-м ВЫПУСКЕ



Среди рецептов...

ТОРТ «КРОЛИК»: этот торт стоит испечь хотя бы ради того, чтобы увидеть, как загорятся от восторга глаза ваших детей!

ПИРОГ С ВИШНЯМИ И ФРАНЖИПАНОМ: сладкую песочную основу этого французского пирога начинают миндальным кремом и сочными вишнями.

ПРЯНЫЙ ТОРТ С ПАСТЕРНАКОМ: в тесто для этого необычного торта добавляется пастернак, а в крем из сливочного сыра – корица.

ПИРОЖКИ С КАРТОШКОЙ И СКУМБРИЕЙ: в сытную начинку слоеных пирожков для пикантности добавляют зеленый лук.



...и силиконовая форма в виде кролика для вашей коллекции

Очередной номер в продаже через две недели

www.goodbakes.ru

