Ирина Чадеева

Выпечка по ГОСТу

ВКУС НАШЕГО ДЕТСТВА!

Кулинарные хиты советской эпохи

Ирина Чадеева

Выпечка по ГОСТу

Астрель
Москва

Издательский дом «Аркаим»

Про рецепты этой книги

Говорят,
хорошие воспоминания
сохраняются лучше,
чем плохие...

Не потому ли нам кажется, что в детстве трава была зеленее, воздух чище, люди добрее, а пирожные вкуснее? Не знаю, как быть с травой и небом, а вот пирожные вполне можно сравнить. Удивительно, но если готовить по ГОСТовским рецептам, вкус получается тот самый... из детства и юности, такой правильный и такой узнаваемый.

Все рецепты в книге проиллюстрированы автором.

Вот только готовить по этим рецептам непросто. Пропорции типа «возьмите 781 г муки, 139 г масла и 27 г яиц» остановят, пожалуй, даже опытных кулинаров.

Откуда же берутся такие странные цифры? Все очень просто. На предприятиях общественного питания очень важным параметром является масса и количество изделий: например, торт должен весить ровно 1 кг, а из заданного количества теста должно получиться ровно 100 пирожных. Поэтому для торта берут, к примеру, 370 г бисквита, 530 г крема, 50 г фруктов, 45 г помады и 5 г какао-порошка. Именно потому, что торт должен весить 1 кг, не больше и не меньше. Дома нам вес торта, в общем-то, не важен. Мы можем использовать чуть меньше крема или бисквита, добавить для украшения чуть больше фруктов – на вкус это не повлияет, а готовить будет удобнее. Кроме того, стоит учитывать, что на предприятиях немного другой подход к делу. Бисквит прослаивают кремом, а потом украшают, доводя вес до необходимого. А мы, если возьмем точно указанное в рецептуре количество крема или помады, не сможем толком украсить торт или заглазировать эклеры, так как это будет просто неудобно делать. А чтобы было удобно, хорошо бы иметь небольшой запас, тогда крем спокойно выдавливается из корнетика, а эклеры свободно окунаются в помаду.

Поэтому все рецепты были откорректированы с учетом того, что мы их будем готовить дома. Для изделий с кремовыми украшениями я увеличила количество крема, для песочных тортов сделала запас теста для удобства раскатки, а для глазированных изделий предлагаю брать чуть больше джема или помады.

Как составлена книга?

В ГОСТе все рецепты были разделены на группы в зависимости от теста, на основе которого делались торты и пирожные. Я не стала отступать от этого правила.

Вы найдете главы про бисквитное, песочное, слоеное, заварное, воздушное тесто. В начале каждой главы я привожу основной рецепт, рассказываю о технологии приготовления и правилах работы с тестом. Есть и отдельная глава, посвященная печенью, и даже... глава про мороженое.

Кроме того, в конце книги вы найдете подробную технологию приготовления крема Шарлотт, помады, грильяжа и некоторых других полуфабрикатов, совершенно необходимых для создания тортов и пирожных по ГОСТам.

Важно!

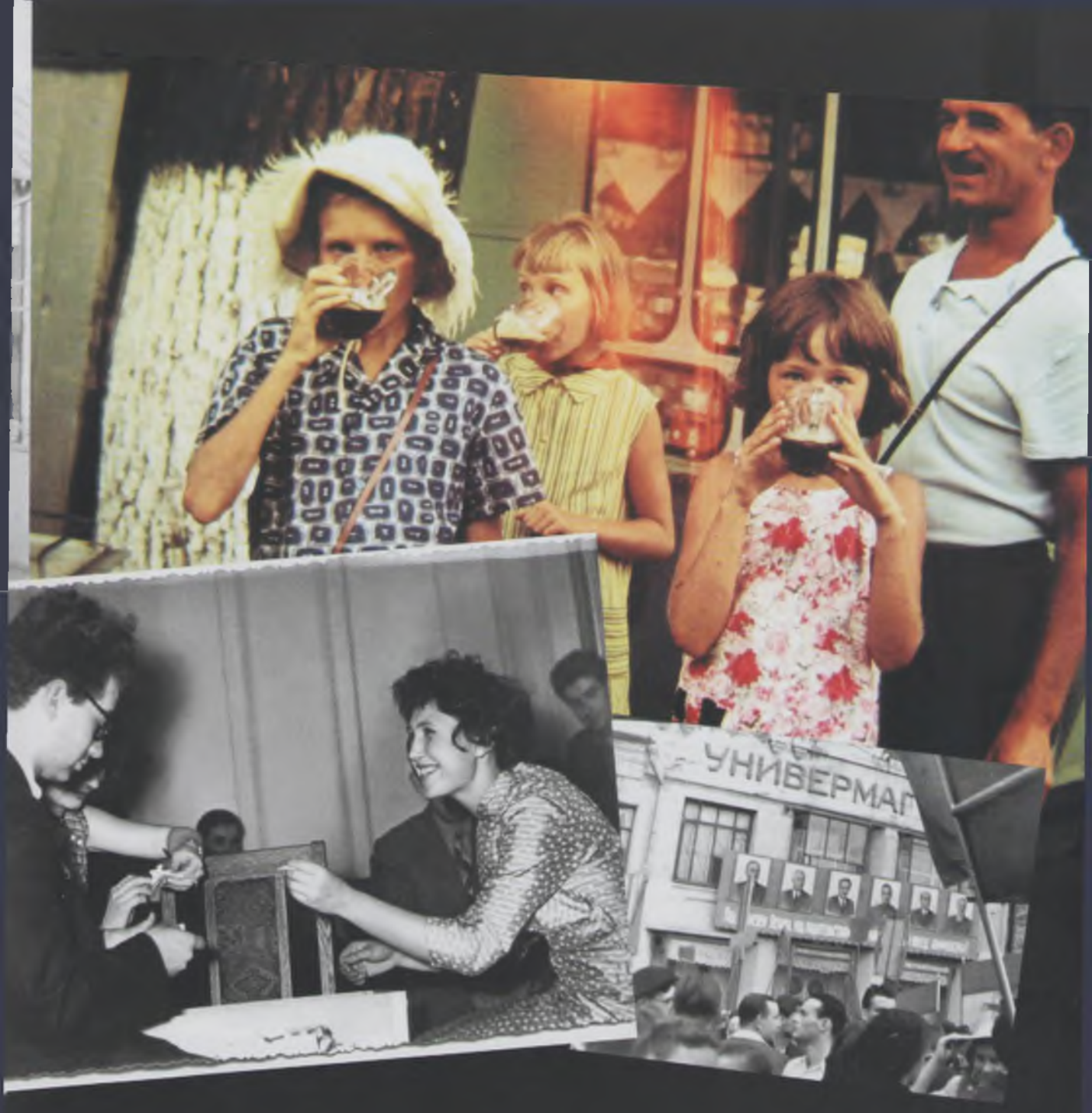
Хочу вас предупредить, что подавляющее большинство ингредиентов в этой книге должны быть отмерены в граммах. В выпечке точность важна, как в никакой другой области кулинарии. Тщательно отмеряя составляющие, вы гарантируете правильный результат. Поэтому ***весы – это главное, что надо иметь, приступая к выпечке по рецептам из ГОСТа.***

Также вы вряд ли обойдетесь без миксера и блендера. Миксер с насадками для взбивания просто необходим для приготовления бисквитов и кексов, а блендер поможет измельчить орехи, приготовить пюре или размолоть бисквит в крошку.

И обязательно проверьте температуру духовки! Это можно сделать, купив термометр для духовки и разместив его на противне, где собираетесь печь. Температура выпечки в рецептах этой книги взята из технологических указаний к ГОСТам и проверена мной в каждом рецепте.

Рис. 240. Коробки для тортов.

Рис. 241. Погрузка тортов в автомашину типа „Москвич".



Торты, пирожные и кексы, которые вошли в эту книгу, уже не раз приготовлены и опробованы читателями моего блога. Надеюсь, и вы освежите свои воспоминания или поможете вспомнить юность родителям, бабушкам и дедушкам.

Продукты

Мука

Мука во всех рецептах используется хлебопекарная, высшего сорта. Перед применением ее необходимо просеять, чтобы она насытилась воздухом и хорошо распределилась в тесте.

Масло

Хотя в большинстве видов теста по ГОСТу должно применяться сливочное масло, не секрет, что частенько его заменяли маргарином, в первую очередь из-за большей доступности последнего. Необходимо помнить, что стандартная жирность сливочного масла по ГОСТу – 82,5%. При использовании масла с меньшей жирностью могут возникнуть проблемы, например, с приготовлением крема. Масло способно создать стойкую эмульсию с определенным максимальным количеством жидкости, и если взять менее жирное масло, крем при взбивании может начать расслаиваться. Также жирность масла важна в слоеном тесте, где к маслу добавляют определенное количество муки для связывания лишней влаги.

Если вы вместо масла используете маргарин, проверьте, чтобы его жирность составляла не менее 82,5%.

Яйца

Чем свежее используемые яйца – тем лучше они взбиваются. Это не касается белков, которые для лучшего взбивания должны немного загустеть. Для этого их можно оставить в холодильнике на день-два или брать белки не от самых свежих яиц.

Также лучше взбиваются теплые яйца, потому что в них быстрее растворяется сахар. А вот белки в ГОСТе рекомендуют взбивать

охлажденными, хотя, на мой взгляд, более крепкой получается меренга из теплых (комнатной температуры) белков.

На предприятиях общественного питания часто вместо цельных яиц использовался меланж – замороженные яйца без скорлупы. Меланж невозможно разделить на белки и желтки, и многие рецепты основаны на использовании именно меланжа. В этой книге меланж заменен обычными яйцами.

Поскольку для ГОСТовских рецептов очень важна масса продуктов, в большинстве

рецептов я привожу массу яиц и количество целых яиц (или белков, желтков), которое этой массе соответствует.

Стандартное яйцо весит 55 г со скорлупой и 50 г без скорлупы, при этом желток весит 17–20 г, а белок – 30–35 г. Крупное яйцо весит 60–65 г, маленькое – 45–50 г.

Сахар

Сахар используется в подавляющем большинстве кондитерских изделий. Для того, чтобы кристаллы сахара быстрее растворялись при взбивании, я советую брать мелкий сахар. Но помните, что в сливочном масле (без яиц) сахар не растворяется. Именно поэтому в кремах рекомендуется использовать либо сироп, либо сахарную пудру и сгущенное молоко.

Ни в коем случае не заменяйте пудру сахаром (если в рецепте не указано иное) – в готовом креме сахар будет хрустеть на зубах! Будьте внимательны и с ванильным сахаром, растирайте его в ступке перед добавлением в крем, а если варите сироп для крема Шарлотт, его можно добавить с основной массой сахара перед варкой.

Орехи

Орехи могут использоваться в сыром или жареном виде. Чаще всего орехи очищают от шелухи, но иногда ([redacted] в миндальном печенье) этого не требуется.

Миндаль

Чтобы очистить миндаль, залейте его кипятком, выдержите 10 минут, затем воду слейте и залейте орехи кипятком еще раз. Как только вода остынет до приемлемой для рук температуры, можно чистить. Мокрые орехи легко чистятся. Сжимайте пальцами каждый орех, выдавливая зернышко. Влажный миндаль подсушите на полотенце.

Арахис и фундук

Чтобы очистить арахис, его надо поджарить в духовке при 180 °С минут 10–15. В процессе жарки желательно пару раз помешать. Поджаренные орехи можно завернуть в полотенце и покатать по столу – шелуха легко снимется.

Фундук готовят таким же образом.

Бисквит и изделия из него

Бисквит – один из основных полуфабрикатов для изделий по ГОСТу. Без него не обойдется большинство тортов и пирожных, а жареной бисквитной крошкой обсыпают верх и бока самых разных изделий.

Сразу хочу заметить, что рецепт бисквита по ГОСТу не отличается от аналогичных рецептов в других странах. Рецепт этот выверен многими поколениями кондитеров, отработан и доведен до совершенства. Правильный бисквит – пышный, нежный, упругий, с однородным пористым мякишем и светло-коричневой корочкой. Чтобы его приготовить, вам понадобятся только сахар, мука и яйца. И никакого разрыхлителя!

Для приготовления бисквита яйца или отдельно желтки и белки взбивают до полного растворения кристаллов сахара и перемешивают с мукой. Тесто надо использовать сразу, иначе оно осядет. Поэтому готовьте формы и разогревайте духовку заранее. Почему поднимается бисквит? Мельчайшие пузырьки во взбитом тесте наполнены воздухом, при нагревании воздух расширяется, и пузырьки увеличиваются в объеме, соответственно, поднимается и тесто. Бисквит пекут при достаточно высокой температуре, чтобы воздух в тесте быстро прогрелся, а яично-мучная основа запеклась. Для выпечки оптимальны температура 200 °С и время 20–25 минут. Если бисквит недопекся, он будет влажным и быстро опадет. Определить готовность можно с помощью деревянной шпажки или зубочистки. Проткните ею середину бисквита и достаньте, палочка должна остаться сухой и чистой.
Существует несколько способов приготовления бисквита. На выходе они дают немного разный результат, но в целом очень похожи и в большинстве случаев взаимозаменяемы.

Первый способ – самый обычный, домашний, когда желтки и белки по отдельности взбивают с сахаром, смешивают и добавляют муку. Таким образом приготовленное тесто хорошо держит форму, высоко поднимается и отлично подходит для выпечки тортовых коржей.

Второй способ связан с особенностями использования яиц в кондитерской промышленности. Напомню, что на предприятиях обычно используется

меланж – замороженные яйца без скорлупы, которые невозможно разделить на белки и желтки. Поэтому по второму способу яйца взбивают с сахаром целиком в густую, тягучую массу, которую потом смешивают с мукой. Такой бисквит чуть более плотный, но очень пластичный, из него хорошо сворачиваются рулеты.
Частенько в справочниках встречается и рецепт бисквита с подогревом. В этом случае смесь яиц с сахаром взбивают, нагревая на паровой бане до 40 °С, а потом при взбивании же охлаждают. Такой способ придуман для лучшего растворения кристаллов сахара и более качественного взбивания, особенно больших объемов смеси. Бисквит получается более сухим, чем предыдущий вариант, тесто лучше держит форму. Но, на мой взгляд, в домашних условиях при наличии мощного миксера бисквит с подогревом делать непрактично – уходит больше времени, а результат – такой же, как и в первом варианте.
Все вышеописанные бисквиты можно готовить также с какао-порошком и орехами. Для этого в рецептуре часть муки заменяется соответствующими продуктами. Некоторое количество муки можно заменить крахмалом (хотя хочу заметить, что хлебопекарная мука высшего сорта, продающаяся в России, в большинстве случаев отлично подходит для бисквитов и не требует замены крахмалом). Бисквиты с крахмалом меньше опадают после выпечки, но больше крошатся при нарезке, а кроме того, менее пластичные, и значит, не подходят для рулетов.
Иногда в бисквит добавляют немного сливочного масла – это хорошо увлажняет мякиш, бисквит получается более плотным, но очень хорошего вкуса.

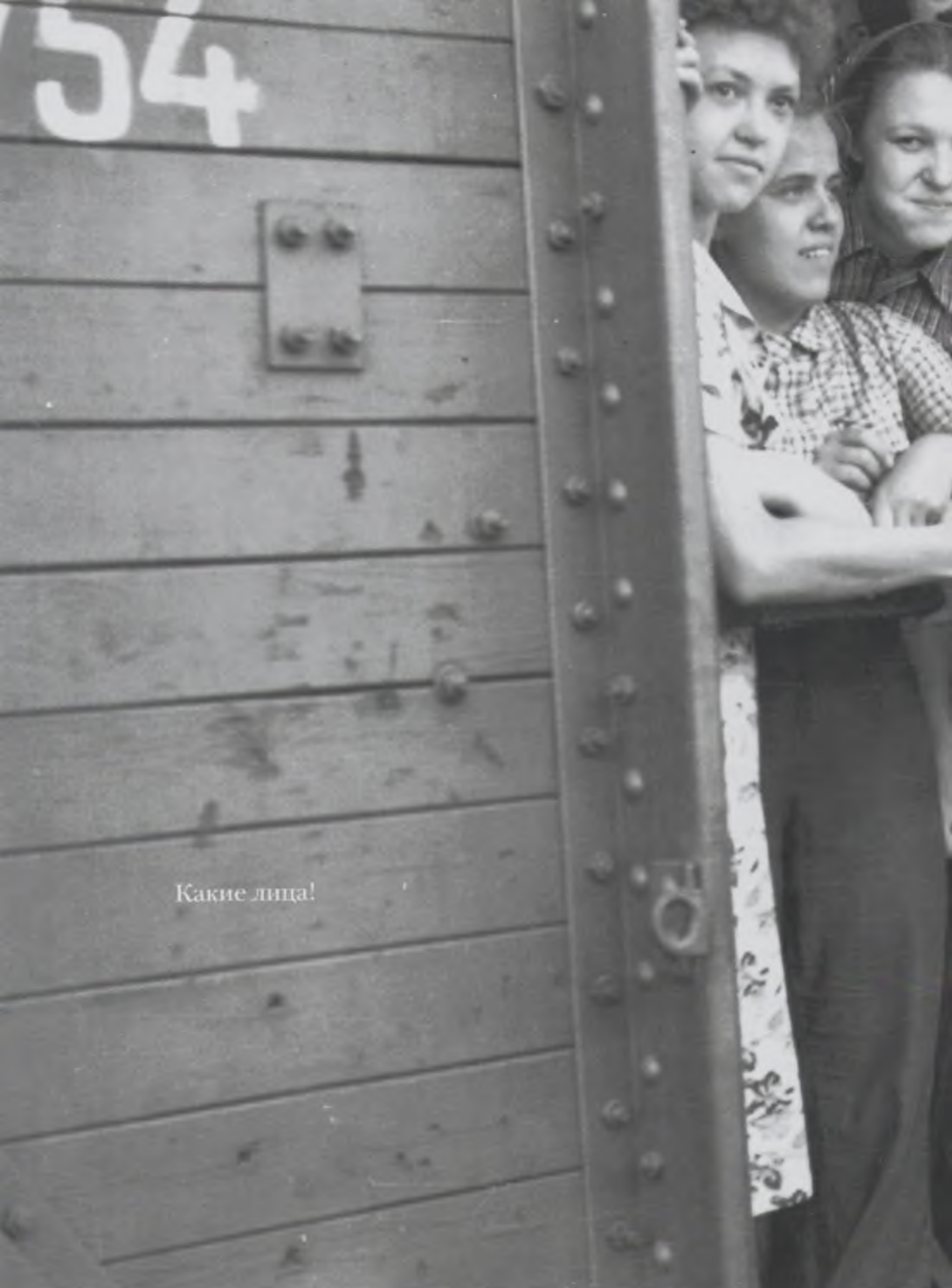
Еще один, немного особняком стоящий рецепт – «бисквит круглый», или бисквит Буше. Из этого бисквита пекут круглые лепешки для пирожных, отсаживая тесто прямо на застеленный бумагой противень. Очень важно, чтобы тесто хорошо держало форму и не расползалось, поэтому и рецептура немного отличается от рецептуры обычного бисквита: желтки и белки тщательно взбиваются отдельно, а сахара и муки берется меньше, чем обычно. Эти лепешки очень пористые и нежные.

Отдельно следует сказать про размеры форм. Стандартный килограммовый торт имеет диаметр 20 см, и для такой формы потребуется бисквит из четырех яиц. Из шести яиц получится бисквит для торта в полтора килограмма, диаметром 24 см.

Средняя высота выпеченного бисквита по нижеприведенным рецептам – 4,5–5,5 см. Чтобы бисквит хорошо вынулся из формы, стенки и дно ее смазывают мягким сливочным маслом и присыпают мукой, также можно на дно положить кружок бумаги.

Горячий выпеченный бисквит сначала оставляют в форме на 5–10 минут, за это время между стенками формы и бисквитом образуется щель, и бисквит легко вынимается переворачиванием на решетку. Советую всегда переворачивать выпеченную заготовку – тогда верх коржа получится идеально ровным. Если у вас нет решетки, остудите корж в форме и только потом переверните.

Бисквиты пекут заранее, так как только что выпеченный бисквит имеет слишком пышный и нежный мякиш. С ним сложно работать: он сильно крошится, а при пропитке сиропом размокает и превращается в кашу. Чтобы этого избежать, бисквит выстаивают, то есть оставляют при комнатной температуре на 8–12 часов или более. Если вы пекли бисквит на бумаге для выпечки, ее удалять не надо. Просто переверните бисквит на решетку и оставьте. Бумагу удаляют непосредственно перед использованием. Если дома у вас жарко и сухо, дождитесь, пока бисквит полностью остынет и заверните в пленку, иначе он может засохнуть.



Какие лица!

Бисквит (основной рецепт)

4 яйца (разделить на желтки и белки)
120 г сахара
120 г муки (или 100 г муки и 20 г крахмала)

форма диаметром 20 см или квадратная 18×18 см, смазать маслом и посыпать мукой
разогрейте духовку до 200 °С

1. Взбейте желтки с ⅔ сахара до получения светлой густой массы.

2. Белки взбейте до пиков, добавьте сахар и взбивайте дальше до плотности и блеска (около минуты). Слишком сильно (как для меренги) взбивать белки не стоит, бисквит может плохо подняться.

3. Смешайте осторожно белки и желтки в однородную массу.

4. Всыпьте просеянную муку и перемешайте аккуратно, но тщательно и довольно энергично. Мешать удобно движениями от края миски, опуская тесто в середину, при этом поворачивая миску.

5. Готовое тесто вылейте в смазанную маслом и посыпанную мукой форму.

6. Пеките 25 минут при 200 °С. Готовность определяют деревянной палочкой – на ней не должно остаться сырого теста, или нажатием – поверхность должна пружинить.

7. Готовый бисквит остудите в форме 5 минут, затем переверните на решетку.

8. Оставьте для выстаивания на 8–12 часов.

Шоколадный бисквит

Этот бисквит готовится, как и обычный бисквит (см. с. 18), но предварительно муку смешивают с какао-порошком и просеивают.

4 яйца
120 г сахара
100 г муки
20 г какао-порошка

круглая форма диаметром 20 см или квадратная 18×18 см, смазать маслом и посыпать мукой
разогрейте духовку до 200 °С

1. Просейте вместе какао и муку.

2. Разделите яйца на белки и желтки.

3. В желтки всыпьте ⅔ сахара и взбивайте до получения густой, почти белой, тягучей массы.

4. Белки взбейте в крепкую пену, затем всыпьте оставшийся сахар и взбивайте еще минуту до получения плотной пены.

5. Очень аккуратно смешайте взбитые белки с желтками ложкой.

6. Добавьте смесь из муки и какао и осторожно, но тщательно перемешайте.

7. Готовое тесто перелейте в смазанную маслом и посыпанную мукой форму.

8. Выпекайте 25 минут при 200 °С.

9. Выньте из духовки, остудите 10 минут в форме, а потом переверните на решетку.

10. Оставьте бисквит при комнатной температуре для выстаивания на 8–24 часа.

11. Высота готового бисквита – 4,5–5 см.

Бисквит с орехами

Орехи для этого бисквита можно брать любые. На предприятиях чаще всего использовали арахис, я же советую выбрать миндаль или кешью.

4 яйца
120 г сахара
20 г орехов
(очистить, поджарить и мелко порубить)
100 г муки

форма диаметром 20 см или квадратная 18×18 см, смазать маслом и посыпать мукой
разогрейте духовку до 200 °С

1. Орехи очистите, слегка поджарьте и мелко порубите.

2. Разделите яйца на белки и желтки.

3. В желтки всыпьте ⅔ сахара и взбивайте до получения густой, почти белой, тягучей массы.

4. Белки взбейте в крепкую пену, затем всыпьте оставшийся сахар и взбивайте еще минуту до получения плотной пены.

5. Очень аккуратно смешайте взбитые белки с желтками ложкой.

6. Добавьте просеянную муку, орехи и осторожно, но тщательно перемешайте.

7. Готовое тесто перелейте в смазанную маслом и посыпанную мукой форму.

8. Выпекайте 25 минут при 200 °С.

9. Выньте из духовки, остудите 10 минут в форме, а потом переверните на решетку.

10. Оставьте бисквит при комнатной температуре для выстаивания на 8–24 часа.

11. Высота готового бисквита – 4,5–5 см.

Нарезные бисквитные пирожные

При изготовлении этих пирожных пекут бисквит в квадратных или прямоугольных формах, охлаждают, прослаивают кремом, разрезают (обязательно срезая краешки) на ровные кусочки и только потом украшают. Так пирожные получатся аккуратными и красивыми.

В домашних условиях ничто не мешает по этим рецептам готовить торты, используя круглые формы. В форме размером 20×20 см вы получите бисквит для восьми прямоугольных пирожных.

Бисквитное пирожное с масляно-ореховым кремом

8 пирожных 4×9 см

Ореховый бисквит, ореховый крем и даже посыпка из орехов! Можно, как раньше, использовать арахис, а можно попробовать сделать с фундуком или кешью. Я делаю с миндалем и очень довольна. Кстати, орехи в тесто можно класть и сырые, и жареные, вкусно и так и так.

Бисквит:
4 яйца
120 г сахара
100 г муки
25 г орехов

Крем:
100 г сливочного масла
90 г сахара
1 желток
65 г молока
½ пакетика ванильного сахара (растереть в пудру).
15 г орехов (очистить, поджарить и мелко нарубить)
1 ч. ложка коньяка

Сироп:
60 г сахара
70 г воды

Украшение:
15 г орехов (жареных)
сахарная пудра для посыпки

квадратная форма 20×20 см, смазать маслом и посыпать мукой
разогрейте духовку до 200 °С

1. Бисквит. Приготовьте бисквит по рецепту «Бисквит с орехами» (см. с. 22). Остудите и дайте выстояться 8–12 часов.

2. Крем Шарлотт. Желток смешайте с молоком, процедите и добавьте сахар.

3. Нагревайте смесь на медленном огне, а потом кипятите несколько минут до загустения. Готовый сироп – желтый и слегка прозрачный. Остудите сироп, перелив в небольшую посуду и накрыв пленкой.

4. Масло взбейте с ванильным сахаром, пока не посветлеет, а потом добавляйте по столовой ложке сироп, тщательно взбивая. В готовый крем добавьте коньяк и орехи, взбейте.

5. Сироп. Залейте сахар кипятком, размешайте до полного растворения сахара и остудите.

6. Сборка. Разрежьте бисквит на два пласта. Каждый пласт пропитайте сиропом, нижний – чуть меньше, верхний – чуть больше.

7. Половиной крема промажьте нижний корж. Чтобы крем хорошо ложился и не смешивался с крошками, нанесите на корж сначала тонкий слой крема, хорошо разглаживая, а потом – оставшуюся часть крема.

8. На крем положите вторую половину бисквита, намажьте оставшимся кремом.

9. У готового бисквита с кремом срежьте края, а потом нарежьте его на пирожные размером 4×9 см. Чтобы разрезы были аккуратными, используйте острый узкий нож, смоченный горячей водой.

10. Украшение. Каждое пирожное посыпьте орехами, а затем сахарной пудрой. Охладите перед подачей.

Бисквитное пирожное с масляно-шоколадным кремом

8 пирожных 4×9 см

Шоколадные торты любили многие, но встречались они реже, чем обычные. А тортов с шоколадным бисквитом по основному рецепту вообще почти не было! Единственная радость советских шокоголиков – эти пирожные из шоколадного бисквита с шоколадным кремом. Крем я здесь покажу простой, на сгущенке. Он не такой вкусный, как Шарлотт, но проще готовится и может выручить в трудную минуту. К тому же он, в отличие от кремов с добавлением яиц, хорошо хранится. В этом рецепте количество крема указано с запасом, чтобы удобно было украшать пирожные.

Бисквит:
4 яйца
120 г сахара
100 г муки
20 г какао-порошка

Крем (с запасом на украшение):
150 г сливочного масла
70 г сахарной пудры
60 г сгущенки
1 пакетик ванильного сахара (растереть в пудру)
1 ч. ложка коньяка
15 г какао-порошка

Сироп:
75 г сахара
80 г воды
2 ч. ложки коньяка

Украшение:
15 г орехов

квадратная форма 20×20 см, смазать маслом и посыпать мукой
разогрейте духовку до 200 °С

1. Бисквит. Испеките шоколадный бисквит по рецепту на с. 20.

2. Остудите бисквит и оставьте на 8–12 часов для упрочнения структуры.

3. Сироп. Залейте сахар отмеренным количеством кипятка, размешайте до полного растворения. Добавьте коньяк и остудите.

4. Крем. Выньте продукты из холодильника заранее, чтобы они прогрелись до комнатной температуры.

5. В мягкое масло добавьте просеянную сахарную пудру, какао-порошок, ванильный сахар и взбивайте миксером на максимальной скорости 5–6 минут. Добавляйте понемногу сгущенное молоко, каждый раз тщательно взбивая. В конце взбивания добавьте коньяк или вино.

6. Готовый крем – пышный, гладкий и блестящий. Готовьте его непосредственно перед употреблением.

7. Отложите ⅓ крема в корнетик, он будет использоваться для украшения.

8 Сборка. Разрежьте бисквит на два пласта. Пропитайте оба пласта сиропом (нижний – чуть меньше, верхний – чуть больше).

9. Нижний пласт смажьте половиной оставшегося крема, накройте верхней частью бисквита.

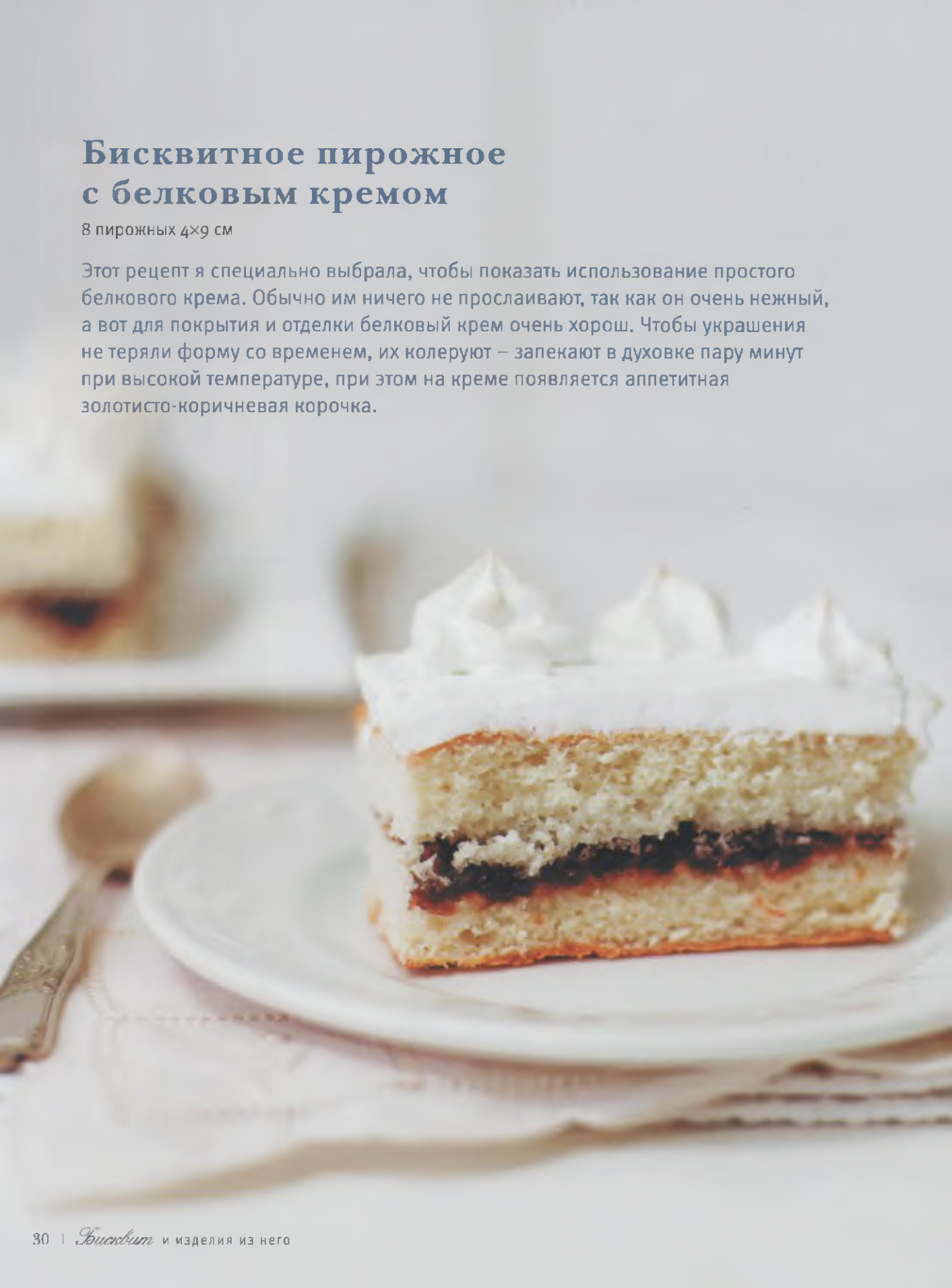
10. Смажьте верхний корж тонким слоем крема, а потом нанесите оставшийся крем. С помощью кондитерской гребенки можно провести на креме волнистые или прямые линии.

11. Украшение. Нарежьте пирожные, срезая боковые корочки, и украсьте их по вкусу кремом из корнетика и рублеными орехами.

Бисквитное пирожное с белковым кремом

8 пирожных 4×9 см

Этот рецепт я специально выбрала, чтобы показать использование простого белкового крема. Обычно им ничего не прослаивают, так как он очень нежный, а вот для покрытия и отделки белковый крем очень хорош. Чтобы украшения не теряли форму со временем, их колеруют – запекают в духовке пару минут при высокой температуре, при этом на креме появляется аппетитная золотисто-коричневая корочка.



Бисквит:
4 яйца
120 г сахара
120 г муки

Начинка:
140 г кислого джема или мармелада

Сироп:
50 г сахара
60 г воды
1 ст. ложка коньяка

Крем:
1 белок
60 г сахара
½ пакетика ванильного сахара

сахарная пудра для посыпки

корнетик с фигурной насадкой
квадратная форма 20×20 см
разогрейте духовку до 200 °С

1. Бисквит. Приготовьте тесто по основному рецепту (см. с. 18) и испеките квадратную заготовку размером 20×20 см. Остудите и выдержите 8–12 часов при комнатной температуре.

2. Сироп. Залейте сахар кипятком и размешайте до полного растворения. Остудите и добавьте коньяк.

3. Крем. Взбейте белок до плотной пены, добавьте сахар и ванильный сахар и еще тщательно взбейте до получения плотной, белой, блестящей массы. Такой крем надо использовать сразу, иначе он осядет.

4. Сборка. Разрежьте бисквит на два пласта и пропитайте их сиропом.

5. Нижний пласт смажьте слегка подогретым мармеладом или джемом.

6. Накройте верхним пластом.

7. Украшение. Смажьте бисквит половиной белкового крема, оставшуюся половину положите в корнетик.

8. Влажным ножом срежьте боковые корочки и разрежьте заготовку на пирожные. Каждое украсьте из корнетика.

9. Переложите пирожные на противень и заколеруйте в духовке 2–3 минуты при 250 °С.

10. Готовые пирожные слегка присыпьте сахарной пудрой.

На целину!

К сожалению, в итоге политика освоения целины себя не оправдала, хотя в первые годы с только что распаханных земель снимались рекордные урожаи.

СКАЗАЛА-
ТВЕТИЛ: „ЕСТЬ!"

Пирожные Буше

Такие пирожные делаются из бисквита, который выпечен порционно, в виде круглых лепешек. Встречались они довольно редко, так как забот с ними больше, чем с обычным бисквитом. Но многие помнят их – за нежный мякиш, красивую отделку и великолепный вкус. Предлагаю вам попробовать два вида таких пирожных: с орехами и фруктовой начинкой – и со взбитыми сливками и помадой.

Бисквит Буше основной

20 штук

Для этого бисквита важно особенно тщательно взбить белки и желтки. Тогда тесто будет хорошо держать форму. Его перекладывают в мешок (полиэтиленовый пакет), отрезают уголок так, чтобы диаметр отверстия получился около 20 мм, и отсаживают пирожные на противень, застеленный бумагой для выпечки.
В идеале все отсаженные пирожные должны сразу отправиться в духовку, иначе тесто осядет и расплывется. Поэтому не готовьте это тесто большими порциями.

Бисквит:
70 г муки
60 г сахара
3 желтка (60 г)
3 белка (90 г)

противень, застеленный бумагой для выпечки; на бумаге можно начертить 20 окружностей диаметром 60 мм
разогрейте духовку до 190 °С

1. Взбейте желтки с ⅔ сахара до густой, тягучей, светлой массы.

2. Взбейте белки до плотной пены, добавьте оставшийся сахар и взбейте до плотности и блеска.

3. Очень аккуратно перемешайте желтки и белки.

4. Всыпьте просеянную муку и быстро и тщательно, но осторожно замесите тесто.

5. Переложите тесто в пакет, срежьте кончик и отсадите на бумагу круглые заготовки. При выдавливании держите пакет вертикально, на небольшом расстоянии от противня, чтобы тесто образовывало плоскую лепешку. Старайтесь не оставлять хвостик из теста, когда убираете мешок.

6. Выпекайте сразу же 20–25 минут при 190 °С. Готовый бисквит имеет светло-коричневую корочку. Чтобы он не осел, я остужаю его прямо в духовке, постепенно.

7. Оставьте бисквит на 4–5 часов для выстаивания. Если вы планируете использовать его позже – переложите лепешки в пакет, чтобы они не зачерствели.

Пирожное Буше ореховое

10 пирожных

Прекрасное пирожное, в котором совсем нет крема, зато много орехов и вкусный абрикосовый мармелад. Именно абрикосовый мармелад застывает тонкой глянцевой корочкой, поэтому не заменяйте его другим! Это пирожное довольно сухое и прочное и прекрасно подходит, чтобы взять с собой на дачу или в дорогу.

Бисквит Буше:
70 г муки
60 г сахара
3 желтка (60 г)
3 белка (90 г)

Начинка:
60 г фруктовой начинки или мармелада
60 г орехов

Украшение:
80 г абрикосового джема, протертого через сито, или мармелада, или варенья
60 г орехов
1 ст. ложка тертого шоколада

противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 190 °С

1. Бисквит Буше. Приготовьте тесто и испеките 20 лепешек Буше по основному рецепту (см. с. 36). Остудите и оставьте для выстаивания на несколько часов.

2. Все орехи очистите, поджарьте и порубите.

3. Отберите самые ровные лепешки для верха. Смажьте их горячим абрикосовым джемом, протертым через сито, и посыпьте орехами.

4. Начинка. Мармелад смешайте с орехами и распределите на нижних лепешках.

5. Сборка, украшение. Накройте нижние лепешки верхними и украсьте тертым шоколадом. Готово!

Пирожное Буше помадное

10 пирожных

Начинка из взбитых сливок! Такая редкость! А все потому, что она быстро портилась и плохо держала форму. Так что чаще всего это пирожное встречалось в театральных буфетах, где его раскупали очень быстро. Да и как не попробовать нежнейшую бисквитную булочку со сладкими сливками и тянучей помадой... Помада, кстати, здесь просто необходима. Она не только придает вкус, но и защищает нежные пирожные от черствения.

Бисквит Буше:
70 г муки
60 г сахара
3 желтка (60 г)
3 белка (90 г)

Начинка:
200 г сливок 33%-й жирности
25 г сахарной пудры

Украшение:
100 г помады
5 г шоколада (1 ч. ложка с горкой какао-порошка)

противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 190 °С

1. Бисквит Буше. Приготовьте тесто и испеките 20 лепешек Буше по основному рецепту (см. с. 36). Остудите и оставьте на 4–5 часов.

2. Отберите половину лепешек, самых ровных, для верха.

3. Украшение. Подогрейте помаду и отложите чайную ложку теплой помады в корнетик. В оставшуюся помаду добавьте какао и тщательно размешайте. Если получится густовато, добавьте немного воды. Заглазируйте отобранные лепешки шоколадной помадой. Когда помада подсохнет, нанесите спиральный рисунок белой помадой из корнетика.

4. Начинка. Взбейте сливки, затем добавьте сахарную пудру и перемешайте.

5. Сборка. Оставшиеся лепешки положите в бумажные капсюли, сверху отсадите сливки и накройте заглазированными и украшенными Буше.

6. Готовые пирожные оставьте в холодильнике на несколько часов, чтобы они пропитались.

Рулеты

В домашних условиях рулеты получаются не у всех, так как они часто ломаются при скручивании. Чтобы таких проблем не возникало, соблюдайте несколько правил:

- пеките рулет из влажного теста, чтобы он был пластичным;
- размазывайте тесто потоньше, чтобы рулет хорошо гнулся;
- пеките заготовки на бумаге, которую снимайте только перед нанесением крема, чтобы бисквит не подсох;
- дайте выпеченному коржу постоять не менее 8 часов, а если очень сухо – прикройте пленкой;
- равномерно промачивайте бисквит сиропом перед нанесением крема;
- при намазывании крема следите, чтобы ближе к началу рулета слой крема был потолще, а ближе к концу – потоньше, тогда крем не будет выдавливаться при сворачивании.

Бисквит для рулета (основной рецепт)

3 яйца
90 г сахара
90 г муки

противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 200 °С

Из этого количества продуктов получится пласт для рулета размером 25×35 см. Обязательно используйте бумагу для выпечки – потом ее легко удалить.

1. Взбейте яйца с сахаром в пышную светлую массу.
2. Добавьте просеянную муку и замесите тесто.
3. Размажьте его на листе бумаги для выпечки как можно ровнее слоем 5 мм.
4. Пеките 10–12 минут при 200 °С.
5. Проверьте готовность деревянной шпажкой – она должна остаться сухой при прокалывании бисквита. Толщина готового бисквита – 5–7 мм.
6. Остудите бисквит прямо на бумаге и прикройте пленкой.
7. Оставьте на 8–12 часов для выстаивания.

Рулет
с масляным кремом и желе

10 порций

Самый обычный рулет, который частенько встречался в кафе и магазинах. Сочный, нежный, обсыпанный пудрой, с красным квадратиком желе на срезе. Вроде бы ничего особенного, просто еще одно хорошее воспоминание.

Бисквит:
3 яйца
90 г сахара
90 г муки

Сироп:
60 г сахара
60 г воды
1 ст. ложка коньяка

Крем:
100 г сливочного масла
1 желток
65 г молока
90 г сахара
½ пакетика ванильного сахара (растереть в порошок)
1 ст. ложка коньяка

Украшение:
60 г красного желе (сечением 1×1 см)
25 г жареной бисквитной крошки
сахарная пудра для посыпки

противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 200 °С

1. Бисквит для рулета. Приготовьте бисквит для рулета по основному рецепту (см. с. 42). Остудите и дайте вылежаться.

2. Сироп. Залейте сахар кипятком, размешайте до полного растворения сахара, остудите и влейте коньяк.

3. Крем. Сначала сварите сироп: смешайте желток с молоком, процедите, добавьте сахар и на медленном огне при постоянном помешивании доведите до кипения. Кипятите несколько минут, пока сироп не загустеет. Остудите.

4. Размягченное масло взбейте с ванильным сахаром в пышную светлую массу. Добавляйте небольшими порциями сироп, тщательно взбивая. В готовый крем добавьте коньяк.

5. Бисквитный пласт положите на стол (подстелив бумагу для выпечки) короткой стороной к себе, удалите бумагу, на которой бисквит выпекался, и пропитайте его сиропом.

6. Намажьте бисквит кремом (оставив две столовые ложки крема для обмазки), утолщая слой с одной стороны (более толстый слой крема будет потом в середине рулета).

7. На крем положите кусок желе длиной, равной длине будущего рулета.

8. Сверните рулет, хорошо обжимая каждый виток.

9. Заверните в бумагу и положите в холодильник швом вниз для застывания,– на это понадобится пара часов.

10. Украшение. Застывший рулет намажьте кремом и обсыпьте бисквитными крошками, а потом сахарной пудрой.

11. Срежьте края – и рулет готов!

Рулет с творожным кремом «Экстра»

10 порций

Этот рулет я сама не встречала и не пробовала. Меня в нем заинтересовал творожный крем. Он делается из обычного крема и творога и очень похож на творожный крем из заварных колечек. В оригинале рулет пропитывается ревеневым сиропом, я же использовала яблочный компот. Очень вкусно!

Бисквит:
3 яйца
90 г муки
90 г сахара

Сироп:
30 г сахара
40 г ревеневого сока
или
70 г сиропа от яблочного компота
1 ч. ложка коньяка

Крем:
185 г творога
70 г сливочного масла
50 г сахарной пудры
15 г сгущенки
½ пакетика ванильного сахара (растереть в пудру)
1 ст. ложка коньяка

противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 200 °С

1. Бисквит для рулета. Испеките бисквит по основному рецепту (см. с. 42) . Остудите, накройте пленкой, не снимая бумаги, и оставьте на 8–12 часов или на ночь.

2. Сироп. Подогрейте сок с сахаром до кипения и остудите, добавьте коньяк.

3. Крем. Взбейте масло с сахарной пудрой и ванильным сахаром, пока не посветлеет, добавьте сгущенку и опять хорошенько взбейте. В конце взбивания добавьте коньяк.

4. Творог протрите через сито и смешайте с приготовленным кремом.

5. Пласт бисквита положите на кусок пекарской бумаги нижней стороной вверх, удалите бумагу, на которой он выпекался, и пропитайте бисквит сиропом.

6. Намажьте творожный крем таким образом, чтобы с ближней стороны (откуда рулет будет сворачиваться) крема было больше, чем с дальней.

7. Сверните рулет, плотно обжимая. Отправьте в холодильник, чтобы крем хорошо застыл.

8. Перед подачей обрежьте неровные края и посыпьте рулет сахарной пудрой.

Рулет «Чешский»

10 порций

А это произведение искусства –
из ресторана «Прага»!
Такой рулет встречался нечасто,
но многие запомнили его на всю жизнь.
В нем необычный, довольно легкий
шоколадный крем, шоколадный бисквит
и глазурь из черного шоколада.
Что, собственно, еще нужно для счастья?
Может, только чашечка кофе...

Бисквит:
3 яйца
75 г муки
15 г какао-порошка
90 г сахара

Крем:
120 г сливочного масла
90 г сахара
90 г молока
13 г крахмала
5 г какао-порошка
1 ч. ложка коньяка

Украшение:
50 г шоколада
30 г сливочного масла

противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 190 °С

1. Для крема приготовьте молочный сироп: смешайте сахар и ¾ молока, доведите до кипения. Влейте разведенный в оставшемся молоке крахмал и поварите, чтобы сироп загустел. Остудите до комнатной температуры.

2. Бисквит для рулета. Пока сироп остывает, приготовьте рулетный бисквит по основному рецепту (см. с. 42). Муку следует предварительно смешать с какао-порошком и просеять.

3. Готовый бисквит остудите до комнатной температуры.

4. Крем. Тем временем взбейте масло, пока оно не станет почти белого цвета, и продолжайте взбивать, понемногу добавляя молочно-крахмальный сироп. В конце добавьте какао, коньяк и тщательно взбейте.

5. Сборка. Положите бисквит на лист пекарской бумаги нижней стороной вверх, удалите бумагу, на которой выпекался бисквит. Нанесите крем, утолщая слой по направлению к себе, а потом плотно сверните рулет.

6. Заверните рулет в бумагу и оставьте в холодильнике швом вниз на сутки.

7. Украшение. Шоколад растопите с маслом и с помощью кисточки намажьте рулет. Этой же кисточкой сделайте рельефные полоски.

Магазины под названием «Кулинария» обязательно были в каждом районе. Там продавались готовые изделия или полуфабрикаты. Большинству женщин приходилось иной раз покупать там салат, котлеты или вареную свеклу. Это было очень удобно, так как времени на магазины и очереди после работы оставалось мало. А тут – практически готовый ужин, надо было только принести домой и разогреть.

Отдельной славой и популярностью пользовались кулинарии при ресторанах. Там продавались продукты хорошего качества, а также фирменные кондитерские изделия. В Москве особенно славились тортами и пирожными кулинарии при ресторанах «Прага», «Пекин», «Националь».

Но именно ресторан «Прага» отличался богатейшим ассортиментом тортов и пирожных собственного производства. Это фирменные торты «Вацлавский», «Прага», «Птичье молоко», рулет «Чешский» и пирожное «Лакомка». Они были придуманы в этом ресторане и до сих пор являются его визитной карточкой.

СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

ПОСУДОСБ

РОЧНЫЙ
ЛАРЕК
№ 2

Крошковые пирожные

Как я уже отмечала, в кондитерском производстве очень строго ведется учет продуктов. Но что же делать, если, к примеру, поломался бисквит, потрескался рулет при скручивании или подгорели лепешки для пирожных? Специально для решения этой проблемы придумали крошковые изделия. Для их приготовления бисквит перетирают в крошку, на основе которой готовят тесто, также из крошки можно, добавив крем, слепить пирожные. Типичные примеры крошковых изделий – пирожные «Картошка», торты «Ночка» и «Пингвин». Торты готовятся из теста с крошкой (причем крошка может быть не только бисквитной, но и от песочных или заварных полуфабрикатов). А пирожное – просто из крошки, смешанной с кремом.

Пирожное «Картошка»

10 штук

Пирожное «Картошка» известно всем. Хорошо пропитанное и сдобренное коньяком, оно было очень популярным и производилось практически везде. (Еще бы, где же не бывает обрезков бисквита!) Несмотря на свое совсем не дворянское происхождение, пирожное было вкусным и любимым. Замечательно и другое – в какой-то момент произошла удивительная метаморфоза, и в пирожное стали добавлять какао (возможно, это связано с тем, что использовали не только белый, но и шоколадный бисквит?) и украшать розовыми цветочками и зелеными листочками. Но изначально рецепт-то был другим! В бисквитную крошку не добавляли какао, а отделывали белым кремом в виде ростков на картофельном клубне. Попробуйте! Кстати, в некоторых рецептах советуют использовать жареную крошку, но с обычным бисквитом, мне кажется, вкуснее!
Бисквит для этого пирожного надо испечь за сутки до приготовления. И внимание – бисквит не должен быть засохшим, иначе пирожное будет слишком сухим.

Тесто (на 260 г бисквитной крошки):
3 яйца
90 г сахара
75 г муки
15 г крахмала

Крем:
125 г сливочного масла
65 г сахарной пудры
50 г сгущенки
пакетик ванильного сахара (растереть в пудру)
1 ст. ложка рома
1 ст. ложка коньяка

Украшение:
1 ч. ложка сахарной пудры
1 ч. ложка какао-порошка

противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 200 °С

1. Бисквит. Приготовьте бисквитное тесто по основному рецепту (см. с. 18). Выпейте на противень, размажьте и выпекайте 12–15 минут. Остудите и оставьте на сутки при комнатной температуре.

2. Бисквит наломайте кусочками, положите в блендер и прокрутите до состояния мелкой крошки. Также можно натереть бисквит на обычной терке. Не волнуйтесь, это будет несложно! Даже мягкий бисквит отлично перемелется в крошку.

3. Крем. Взбейте масло с сахарной пудрой и ванильным сахаром, пока масса не станет пышной и светлой, добавьте понемногу сгущенку, хорошо взбивая. Отложите столовую ложку крема в корнетик для украшения.

4. В миску с крошками положите оставшийся крем, добавьте коньяк и ром.

5. Тщательно вымесите массу и слепите из нее 10 продолговатых пирожных.

6. Украшение. Смешайте пудру и какао и обваляйте в этой смеси пирожные. Оставьте ненадолго и опять обваляйте.

7. Палочкой (карандашом) сделайте в каждом пирожном несколько углублений и выдавите туда крем из корнетика в виде ростков. При желании можно украсить пирожные и из корнетика с фигурной насадкой.

Пирожное «Буковинский орех»

15 штук

Эти маленькие пирожные настолько вкусны, что сложно поверить, что они делаются из обычных крошек. Правда, в крошки добавлена пара секретных ингредиентов – грильяж и какао, а завершает это великолепие глазурь из плиточного шоколада. Жалко, что встречались такие «орешки» очень-очень редко...

150 г бисквитной крошки
80 г крема Шарлотт, ароматизированного коньяком
200 г грильяжа
8 г какао

Глазурь:
60 г шоколада
40 г сливочного масла
(я рекомендую взять в два раза больше глазури для удобства глазирования)

1. Бисквитную крошку приготовьте, как в рецепте пирожного «Картошка» (см. с. 60).

2. Приготовьте крем Шарлотт (или используйте другой масляный крем).

3. Приготовьте грильяж (см. с. 237).

4. Грильяж положите в блендер и порубите в мелкую крошку.

5. Добавьте в бисквитную крошку рубленый грильяж и хорошо размешайте.

6. Всыпьте просеянный порошок какао, перемешайте и добавьте крем. Смесь крошек с кремом хорошо лепится, хотя рассыпчатая на вид.

7. Слепите 15 орешков, зачерпывая крошки чайной ложкой. Уберите их в морозилку.

8. Глазурь. Растопите шоколад с маслом на водяной бане; накалывайте орешки на зубочистку и окунайте в глазурь.

9. Готовые пирожные выкладывайте на пергамент для застывания.

Торты

Торты из бисквитных коржей – самые, пожалуй, популярные на просторах бывшего СССР. И неудивительно, ведь бисквитная основа – удачный выбор как для производителей, так и для потребителей.

Бисквит достаточно просто готовится, не требуя больших затрат, неплохо хранится, хорошо сочетается с большинством кондитерских полуфабрикатов и удобен в обработке.

А покупателям нравится нежная структура, хороший вкус и прекрасный внешний вид изделий.

Бисквитные торты могут готовиться с различными прослойками, но наиболее популярными были торты с масляным кремом. Добавляя в крем различные ароматизаторы и используя разный бисквит и способы отделки, кондитерам удалось создать несколько незабываемых тортов, которые здесь я предлагаю вашему вниманию.

Это ореховый «Подарочный» и шоколадная «Прага», «Вацлавский» с грильяжной посыпкой и кремовый «Гусиные лапки», сочный «Трюфель» с шоколадной крошкой и, наконец, всеми любимая «Сказка». Выбирайте по вкусу!

Торт «Подарочный»

10 порций

Признаюсь, этот торт – мой любимый. Из всего многообразия я всегда, не задумываясь, выберу именно его. С сочным бисквитом, масляным кремом и ореховой посыпкой. Как и в большинстве случаев, здесь для посыпки использовался чаще всего арахис, и именно сюда он подходит как нельзя лучше. Настоящий вкус детства!

Бисквит:
4 яйца
120 г сахара
120 г муки

Крем Шарлотт :
160 г сливочного масла
1 желток (25 г)
130 г сахара
90 мл молока
1 пакетик ванильного сахара (растереть в порошок)
1 ст. ложка коньяка

Сироп:
100 г сахара
100 г воды
1 ст. ложка рома
1 ст. ложка коньяка

Украшение:
120 г очищенного жареного арахиса
1 ч. ложка сахарной пудры

квадратная форма 18×18 см, смазать маслом и посыпать мукой
разогрейте духовку до 200 °C

1. Бисквит. Приготовьте бисквит в квадратной форме по основному рецепту (см. с. 18). Выпекайте 25 минут при 200 °C, остудите и выдержите ночь или больше для упрочнения структуры.

2. Сироп. Приготовьте сироп: залейте сахар кипятком, размешайте до полного растворения и добавьте алкоголь. Остудите.

3. Крем Шарлотт. Приготовьте крем Шарлотт. Сварите сироп, для чего яйцо смешайте с молоком, процедите и добавьте сахар. На медленном огне доведите до кипения и поварите несколько минут до загустения. Готовый сироп похож на сгущенку, только более желтый и слегка прозрачный. Сироп надо остудить до комнатной температуры, перелив в небольшую посуду.

4. В размягченное масло добавьте ванильный сахар и взбейте до пышности и светлого цвета, постепенно добавляйте сироп, каждый раз хорошо взбивая. В почти готовый крем добавьте коньяк.

5. Сборка. Бисквитный корж разрежьте пополам. Нижний пропитайте сахарным сиропом (⅓ порции). Нанесите крем (также ⅓ порции). Чтобы крем наносился равномерно и не смешивался с крошками, смазывайте корж сначала небольшим количеством крема, а потом – оставшейся частью.

6. Пропитайте верхний корж оставшимся сиропом. Накройте им нижний корж и оставшимся кремом обмажьте бока и верх торта.

7. Украшение. Орехи размелите в не слишком мелкую крошку и обсыпьте торт. Сверху посыпьте сахарной пудрой.

Торт «Прага»

10 порций

Если кто и не пробовал
это шоколадное чудо из кондитерской
московского ресторана «Прага»,
то уж слышали-то о нем точно все!
Для этого торта был придуман
необычный бисквит с большим
количеством яиц и сливочным маслом,
за счет чего торт получается достаточно
нежным и влажным
без пропитки, хотя, возможно,
некоторым он все-таки может
показаться суховатым. Шоколадный
крем тоже делался по особому рецепту,
а сверху трехслойный торт заливался
шоколадной помадой.
В моем рецепте есть небольшие
изменения – в качестве покрытия
я использую шоколадную глазурь
(но при желании вы можете
приготовить помаду по рецепту
из этой книги) и абрикосовый
конфитюр (хотя чаще использовалась
просто фруктовая начинка).

Бисквит:
6 яиц (330 г), разделить на белки и желтки
150 г сахара
115 г муки
25 г какао-порошка
40 г сливочного масла

Крем:
1 желток
20 г воды
120 г сгущенки
200 г сливочного масла
1 пакетик ванильного сахара
10 г какао

Украшение:
55 г мармелада
120 г шоколадной помады
или
80 г шоколада
40 г сливочного масла

форма диаметром 20 см, смазать маслом и посыпать мукой
разогрейте духовку до 200 °С

1. Бисквит. Желтки взбейте с половиной сахара в пышный, светлый, тягучий крем.

2. Белки взбейте в прочную белую пену, добавьте оставшийся сахар и взбейте до плотности и блеска.

3. Смешайте желтки и белки, всыпьте муку, просеянную с какао-порошком. Перемешайте тщательно, но осторожно.

4. Влейте по краю растопленное и остуженное до комнатной температуры масло, размешайте.

5. Готовое тесто вылейте в форму, выпекайте 30 минут при 200 °С. Остудите, не вынимая из духовки, чтобы бисквит меньше осел. Переверните на решетку и оставьте на 8–12 часов для выстаивания.

6. Крем. Желток смешайте с водой, добавьте сгущенку и ванильный сахар, поставьте смесь на очень медленный огонь и варите до загустения, как заварной крем. При желании можно использовать паровую баню. Остудите.

7. В размягченное и взбитое добела масло вливайте понемногу сироп, хорошо взбивая. В конце добавьте какао и еще раз хорошо взбейте.

8. Сборка. Бисквит разрежьте на три пласта и прослоите кремом.

9. Верх торта и бока смажьте мармеладом и поставьте торт в холодильник.

10. Глазурь. Растопите шоколад с маслом и облейте торт, размазывая лопаточкой. Советую приготовить чуть больше глазури, чем указано в рецепте, так как она будет стекать.

Торт «Сказка»

10 порций

Самый простой и очень популярный торт. Для его украшения не существовало строгих стандартов, хотя изначально он был задуман в виде полена. Выпускался он в двух основных вариантах – в виде украшенного рулета и в виде продолговатого торта. Самое вкусное в этом торте – конечно, цукатики! Их было всего лишь две-три штучки на торте, и за них разворачивалась нешуточная борьба. Каких только цукатов я не варила, но никогда мне не удавалось получить именно такие, как на этом торте из детства. Пока в один прекрасный день я не узнала, что цукаты варились из... арбузных корок. Действительно, это дешево, красиво и очень вкусно!

Бисквит:
120 г муки
120 г сахара
4 яйца

Сироп для пропитки:
100 г сахара
115 г воды
1 ст. ложка коньяка

Крем (с запасом на украшение):
200 г сливочного масла
170 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
2 желтка без пленки (внешней оболочки) 30 г
125 г молока
1 ст. ложка коньяка
1 ч. ложка шипинатного сока
1 ч. ложка ликера розового цвета или густого сиропа от варенья
1 ч. ложка какао-порошка

Украшение:
несколько цукатов из арбузных корок
жареная бисквитная крошка (готовится из обрезков бисквита)
1 ч. ложка какао-порошка

3 кондитерских мешка с насадками
1 прямоугольная форма для кекса 10×20 см, смазать маслом и посыпать мукой
разогрейте духовку до 200 °С

1. Бисквит. Приготовьте бисквитное тесто (см. с. 18), перелейте в прямоугольную форму и пеките 25 минут при 200 °С. Остудите, выньте из формы и выдержите 12 часов для уплотнения структуры.

2. Положите бисквит более широкой стороной на доску и срежьте верхние уголки, придавая полукруглую форму.

3. Получившиеся обрезки натрите на терке, насыпьте на противень и поджарьте 10–15 минут при 200 °С до коричневого цвета. Остудите и смешайте с чайной ложкой какао-порошка.

4. Сироп. Приготовьте сироп для пропитки: залейте сахар кипятком, размешайте до полного растворения и добавьте коньяк. Остудите.

5. Крем Шарлотт. Приготовьте сироп, для чего смешайте желтки с молоком, сахаром и ванильным сахаром, процедите, доведите до кипения на небольшом огне и варите несколько минут до загустения. Сироп остудите.

6. Размягченное масло взбейте, пока оно не станет почти белого цвета, добавляйте понемногу сироп, а затем и коньяк, каждый раз тщательно взбивая.

7. Разделите крем пополам. В одну половину добавьте какао и как следует взбейте.

8. Отложите две полные (с горкой) ложки белого крема, подкрасьте одну часть в розовый цвет вареньем, другую – в зеленый цвет шпинатным соком.

9. Сборка. Разрежьте бисквит на три пласта, все пласты пропитайте сиропом, два нижних промажьте белым кремом.

10. Украшение. Весь торт обмажьте шоколадным кремом и обсыпьте, кроме верха, жареной бисквитной крошкой с какао.

11. Приготовьте три корнетика: в корнетик с насадкой для листочков положите зеленый крем, в корнетик с зубчатой насадкой – розовый, в корнетик с плоской зубчатой насадкой – оставшийся шоколадный крем.

12. Шоколадным кремом сделайте на поверхности торта полоски, не оставляя зазора между ними.

13. На получившуюся рифленую поверхность отсадите цветы и листочки из разноцветного крема.

14. Украсьте торт цукатами и охладите.

Торт «Трюфель»

10 порций

Один из самых простых тортов. Бисквит, пропитанный обычным, даже не ароматизированным сиропом, шоколадный крем и шоколадная трюфельная посыпка. Вот в этой-то посыпке и весь секрет! Она готовилась из помады с добавлением довольно большого количества какао и потому получалась шоколадной, но очень нежной и тающей.

Бисквит:
120 г муки
120 г сахара
4 яйца

Сироп:
110 г воды
100 г сахара

Крем
(с запасом на украшение):
160 г сливочного масла
1 желток (25 г)
130 г сахара
90 мл молока
1 ст. ложка коньяка
25 г какао-порошка
1 пакетик ванильного сахара, растереть в порошок

Посыпка:
80 г помады
20 г какао-порошка
5 г сливочного масла
несколько кусочков шоколада для украшения

квадратная форма 18×18 см или круглая диаметром 20 см, смазать маслом и посыпать мукой
разогрейте духовку до 200 °С

1. Бисквит. Приготовьте бисквит по основному рецепту, остудите и дайте выстояться минимум 8 часов.

2. Сироп. Приготовьте сироп для пропитки: залейте сахар кипятком и размешайте до растворения.

3. Шоколадный крем Шарлотт. Сварите сироп, для чего смешайте желток с молоком, процедите и добавьте сахар. Смесь доведите до кипения на медленном огне и варите несколько минут до загустения. Остудите.

4. Масло комнатной температуры взбейте с ванильным сахаром, пока масса не станет пышной и светлой, и понемногу добавьте половину сиропа, тщательно взбивая.

5. Всыпьте просеянный порошок какао, размешайте и взбивайте дальше, добавляя по ложке оставшийся сироп. Влейте коньяк, еще взбейте. Крем готов.

6. Посыпка. Разогрейте на очень маленьком огне помаду со сливочным маслом, как только помада растает – снимите с огня и добавьте какао. Тщательно размешайте, дайте чуть остыть и перетрите пальцами или на терке.

7. Сборка. Разрежьте бисквит пополам, нижний корж пропитайте ⅓ сиропа, смажьте ⅓ готового шоколадного крема.

8. Верхний корж пропитайте оставшимся сиропом, накройте нижний, обмажьте оставшимся кремом весь торт.

9. Посыпьте трюфельной крошкой и украсьте шоколадом.

Торт «Вацлавский»

10 порций

Этот торт, как и «Прага», был придуман в кондитерской одноименного ресторана. И он был бы самым обычным тортом, если бы не изюминка, благодаря которой у него множество поклонников и почитателей. Изюминка эта – грильяжная крошка. Она – главная и во вкусе, и в оформлении, так что, если вы хотите попробовать этот изумительный торт, загляните на с. 237, там подробно рассказано, как сделать грильяж. Что касается крема в этом торте, то он совсем простой, на крахмальном сиропе, но белоснежный и очень пышный.

Бисквит:
4 яйца
85 г муки
15 г крахмала
25 г какао-порошка
125 г сахара

Крем (с запасом на украшение):
130 г молока
130 г сахара
20 г крахмала
300 г сливочного масла
1 пакетик ванильного сахара
1 ст. ложка коньяка
90 г фруктов из компота
розовый и зеленый краситель (свекольный и шпинатный порошки)

Украшение:
120 г грильяжа (30 г орехов и 90 г сахара)
несколько кусочков шоколада
несколько фруктов из компота

форма диаметром 20 см, смазать маслом и посыпать мукой
три корнетика с насадками
разогрейте духовку до 200 °С

1. Бисквит. Приготовьте тесто для шоколадного бисквита (см. с. 20), вылейте в форму и пеките 25 минут при 200 °С. Готовый бисквит остудите, выложите на решетку и оставьте на 12–15 часов для выстаивания.

2. Крем. Отлейте четверть молока, добавьте туда крахмал и размешайте. Оставшееся молоко вскипятите с сахаром и, как закипит, заварите крахмалом. Когда смесь загустеет, снимите с огня и остудите, накрыв пленкой.

3. Размягченное масло взбейте, пока оно не посветлеет, добавив растертый ванильный сахар. Добавляйте понемногу остывший сироп, тщательно взбивая. Крем очень хорошо взбивается. В конце добавьте коньяк.

4. Сборка. Бисквит разрежьте на три части.

5. Одну треть крема смешайте с фруктами и промажьте этим кремом два нижних коржа.

6. Верх торта и бока обмажьте еще ⅓ крема (без фруктов).

7. Оставшийся крем разделите на три части, две из которых подкрасьте в зеленый и розовый цвета. Разложите крем по трем корнетикам.

8. Украшение. Грильяж размелите в комбайне в мелкую крошку и обсыпьте верх и бока торта. Украсьте торт кремом по желанию.

9. Растопите несколько кусочков шоколада, перелейте растопленный шоколад в пакетик и нарисуйте на бумаге для выпечки несколько шоколадных фигурок. Остудите в холодильнике.

10. Украсьте торт застывшими шоколадными фигурками.

Торт «Гусиные лапки»

10 порций

Удивительный торт – в нем тоненький пласт бисквита и огромный слой шоколадного крема. Тем не менее, он очень вкусный (для тех, конечно, кто любит масляный крем), потому что в крем добавлены фрукты, а сверху торт залит шоколадной глазурью... Дома вместо вишни из компота я использовала свежезамороженную и положила ее побольше! Хоть это и отступление от ГОСТа, но небольшое. И очень вкусное.

Бисквит:
2 яйца
60 г муки
60 г сахара

Крем (с запасом на украшение):
300 г сливочного масла
235 г сахара
100 г сливок 35%-й жирности
1 пакетик ванильного сахара
35 г какао-порошка
2 ст. ложки коньяка

Начинка:
300 г замороженной вишни (или 110 г вишни из компота, если по рецепту)
50 г коньяка

Глазурь:
80 г шоколада
50 г сливочного масла
30 г тертого шоколада (шоколадной крошки) для украшения

кондитерский мешок с фигурной насадкой
разъемная форма диаметром 20 см, смазать маслом и посыпать мукой
разогреть духовку до 200 °С

1. Бисквит. Испеките обычный бисквит (для выпекания такого бисквита хватит 20 минут при 200 °С), остудите.

2. Вишню залейте коньяком и оставьте размораживаться (если используете замороженную).

3. Крем. Сварите сироп: смешайте сливки с сахаром и ванильным сахаром, доведите до кипения и варите, пока сахар не растворится. На поверхность готового сиропа налейте коньяк, чтобы сироп меньше засахаривался, и оставьте для охлаждения.

4. Взбейте размягченное масло, пока оно не станет почти белого цвета, добавьте какао, а потом понемногу вливайте сироп, тщательно взбивая. Четверть готового крема отложите в корнетик с зубчатой насадкой.

5. Сборка. Бока разъемной формы снимите и обтяните пленкой. Соберите форму и на дно положите бисквит.

6. Начинка. На бисквит уложите вишню, слегка сбрызните оставшимся сиропом. Сверху на ягоды выложите вначале половину крема, хорошо прижимая, а потом и оставшийся крем. Поверхность разровняйте и торт уберите в холодильник.

7. Глазурь. Растопите вместе масло и шоколад (не перегревайте), две чайные ложки отложите в маленький корнетик.

8. С формы снимите кольцо, удалите пленку. Вылейте на торт половину глазури и размажьте. Дайте торту остыть в холодильнике, а потом вылейте оставшуюся глазурь и опять уберите для застывания.

9. Украшение. Глазурью из корнетика сделайте узор в виде гусиных лапок.

10. Украсьте края торта кремом, а бока обсыпьте тертым шоколадом.

Металлические банки с сине-голубой этикеткой знали все!
Ни один турист не отправлялся в поход без заветных консервов,
хозяйки всегда держали в буфете баночку про запас,
а уж о детской любви к сгущенке все мы знаем не понаслышке.
Действительно, продукт, состоящий всего лишь из молока
и сахара, был безусловным лидером тогдашнего рынка.
Если сгущенку добавить в чай – получался прекрасный вкусный
напиток, на сгущенке можно было варить кашу,
делать кремы, мороженое, поливать ею блинчики
и есть просто так. Отдельно стоит сказать про вареную сгущенку.
Чтобы сварить банку сгущенки, ее клали в кастрюлю с водой
и ставили на небольшой огонь на полтора-два часа. Если вода
выкипала или ее становилось мало – банка могла взорваться!
Сколько потолков было испачкано и сколько слез пролито!..

Если банку открыть полностью, сгущенка быстро засахарится
и покроется корочкой. Но есть более удобный вариант:
сделать два небольших отверстия с двух сторон банки.
Если дуть в одно – сгущенка вытекает из другого.
И никаких проблем с транспортировкой и хранением!

В 1956 году альпинистская секция МВТУ им. Баумана
организовала восхождение на самый северный семитысячник
планеты – пик Победы. Доставку продуктов на тянь-шаньский
ледник Звездочка осуществляли военные транспортные самолеты
Ту-4. Они сбрасывали контейнеры с продуктами прямо
в район базового лагеря. Заказывали продукты с запасом,

на случай, если контейнер будет сброшен, но не найден.
Но нашлось все, и на высоте 4000 метров в горах Тянь-Шаня появился огромный запас сгущенки.
Прошло полвека, но до сих пор любители парапланеризма и альпинисты, если собираются на пик Победы, не берут с собой сгущенку. Почему? Ее там и так много! И она прекрасно хранится в вечных снегах!

Мой папа участвовал в этой экспедиции. Он рассказывал, что самым вкусным лакомством в горах была вареная сгущенка.

Основным развлечением в лагере было изготовление конфет «Коровка» из имеющейся у нас в изобилии, благодаря Белопухову, сгущенки. Технология изготовления на земле – два часа варить неоткрытую банку в кипящей воде. На Звездочке эта технология не проходила, во-первых, из-за низкой температуры кипения, а во-вторых, было жалко бензин. Кто-то придумал другой способ. Закрытую банку сгущенки ставили прямо на примус, и через двадцать минут продукт был готов. Здесь имелись некоторые тонкости. Если вовремя не потушить примус, то банка взрывалась. После взрыва банка оказывалась внутри чистой до блеска. Куда девалось ее содержимое, никто не знал, и найти его никому не удавалось. Может быть, сублимировалось? Так как примусы горели по-разному, то и время готовки тоже было разное. Процесс тушения был связан с риском. Как принято теперь говорить, «передовая технология» снятия банки с примуса была такая. Когда подходило время, любитель «Коровки» по-пластунски, закрывая голову, подползал к стоящему в чистом поле примусу и ледорубом сбрасывал банку. Быстро, с адреналином и очень вкусно!

Отрывок из книги
«Победа Игоря Ерохина»
под ред. Валентина Чадеева

Заварное тесто и пирожные из него

Заварные пирожные были некогда очень популярны, да и сейчас у них много приверженцев. Нежные эклеры, пышные «Шу» и аппетитные творожные колечки можно найти во многих магазинах, но вот «тот самый вкус» вы сможете повторить только дома. Попробуйте!

Заварное тесто (основной рецепт)

400 г изделий

Для этого теста муку заваривают горячей водой с маслом, чтобы получить очень густую массу, в которую в свою очередь добавляют яйца до достижения пластичной и тягучей консистенции.

Тесто [redacted] очень влажным, но не текучим, поэтому изделия на противне хорошо держат форму. При выпечке в заготовках образуется много пара, который поднимает тесто, но, поскольку оно очень прочное, не разрывает его. Для парообразования важно, чтобы температура в духовке была высокой в первые 10–15 минут, а когда заготовки начали подниматься и образовалась прочная корочка, температуру можно снизить, чтобы изделия хорошо пропеклись и не подгорели.

Правильно выпеченные булочки имеют внутри полость, которая может быть разделена полосками теста, тесто внутри – влажное, но пропеченное.

Заварное тесто очень простое в изготовлении, и если соблюдать несколько правил, ваши пирожные обязательно получатся пышными и высокими. Вот эти правила:

- после заваривания подержите смесь на огне минутку, чтобы мука хорошо заварилась и тесто слиплось в упругий комок;
- яйца добавляйте понемногу, каждый раз тщательно размешивая до однородности;
- пеките при высокой температуре, чтобы изделия хорошо поднимались;
- изделия из заварного теста всегда лучше немного передержать в духовке, чем недодержать, так как в последнем случае они опадут.

Очень важно правильно отмерить количество яиц, так как из слишком жидкого или слишком густого теста эклеры получаются с плохим подъемом. В этом рецепте количество яиц тщательно выверено по весу, и если у вас есть весы, ориентируйтесь на вес. Если весов нет, обратите внимание на вес яиц, указанный на упаковке. Например, если на упаковке указан вес 65–75 г, считайте, что яйцо весит 65–66 г. Вес скорлупы обычно составляет 10% от веса яйца, так что одно яйцо

без скорлупы будет весить 60 г, и нам понадобится 5 яиц. Если яйца другого веса – проведите соответствующий перерасчет.

200 г муки
100 г сливочного масла
300 г яиц без скорлупы (5 крупных яиц)
180 г воды
щепотка соли

противень, покрытый бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 210 °С

1. Положите в кастрюльку масло, соль, налейте воду и поставьте на огонь.

2. Когда смесь закипит и масло полностью растает, всыпьте разом заранее просеянную муку.

3. Мешайте тщательно и быстро, не снимая с огня, пока вся мука хорошо не заварится.

4. Готовое тесто я перекладываю в миску, чтобы оно остыло хотя бы до 60–70 °С (можно и ниже).

5. Яйца тем временем надо разболтать в отдельной миске.

6. Понемногу добавляйте яйца в тесто, каждый раз мешая до однородности. Можно делать это миксером с насадками для теста или лопаткой.

7. Готовое тесто имеет однородную структуру, тягучую консистенцию, падает с ложки, если ею ударить о край миски.

8. Удобнее всего переложить его в пакет для отсаживания, но если вы предполагаете печь круглые изделия, можно воспользоваться ложкой. Все огрехи легко исправить влажным пальцем или ножом, смоченным водой.

9. Выкладывайте заготовки на пекарскую бумагу на некотором расстоянии друг от друга, так как в процессе выпечки они увеличиваются в размере.

10. Пеките 10 минут при 210 °С, а когда изделия поднимутся – уменьшите температуру до 180 °С и пеките еще 25–35 минут (в зависимости от размера изделий).

11. Остудите, вынув из духовки и сняв с противня. Если вы не планируете сразу использовать заготовки, уберите их в пакет, когда они полностью остынут.

Эклеры

20 штук

Это одни из самых любимых всеми пирожных! Мало кто не пробовал их испечь дома – благодаря простоте изготовления и прекрасному вкусу эклеры с одинаковым энтузиазмом пекут школьницы, домохозяйки и пенсионерки. Я тоже, как и все, пекла их с детства, но рецепт по ГОСТу меня действительно удивил.

Тесто получается идеальной консистенции и очень вкусное, ну а про крем Шарлотт я даже говорить не буду, он великолепен.

У эклеров один недостаток – они ужасно калорийные. Снизить калорийность можно, используя, как во французских рецептах, заварной крем. В СССР заварной крем на предприятиях общественного питания был очень редок, так как плохо хранится. Но дома у вас эклеры, конечно, не залежатся!

В этом рецепте часть эклеров будет с шоколадным кремом, а часть – со сливочным. В классическом варианте эклеры покрывают помадой, но если вам совсем не хочется ее готовить, можно слегка смазать верх каждого пирожного кремом и посыпать поджаренной бисквитной крошкой, а затем сахарной пудрой.

Тесто:

200 г муки
100 г сливочного масла
300 г яиц без скорлупы
(5 крупных яиц)
180 г воды
щепотка соли

Крем:

275 г сахара
320 г сливочного масла
1 яйцо
185 г молока
1 пакетик ванильного сахара,
растереть в пудру
1 ст. ложка коньяка
15 г какао-порошка

Украшение:

500 г помады
(по этому рецепту
надо чуть меньше помады, чем указано,
но в достаточном количестве помады
будет удобнее глазировать)
15 г какао-порошка
или
100 г бисквитной крошки (жареной)
сахарная пудра
для посыпки

противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 210 °С

1. Заварное тесто. Приготовьте заварное тесто по основному рецепту (см. с. 90).

2. Отсадите его на противень из пакета с насадкой диаметром 20 мм в виде палочек длиной 12 см. Для удобства можно разметить бумагу для выпечки.

3. Пеките 10 минут при 210 °С, а потом 25 минут при 180 °С. Остудите.

4. Крем Шарлотт. Смешайте яйцо, молоко, процедите и добавьте сахар, на небольшом огне при постоянном помешивании доведите сироп до кипения и кипятите несколько минут. Остудите, помешивая время от времени.

5. Размягченное масло взбейте с ванильным сахаром, пока масса не станет пышной и светлой, затем небольшими порциями добавляйте остывший сироп. Во взбитую массу добавьте коньяк и еще раз хорошо взбейте.

6. Крем разделите пополам, в одну часть добавьте просеянный порошок какао и снова хорошо взбейте.

7. Заготовки разрезайте и наполняйте кремом, должно получиться 10 ванильных и 10 шоколадных эклеров. Уберите их в холодильник, чтобы крем застыл.

8. Украшение. Помаду растопите на небольшом огне (помните, что ее нельзя нагревать выше 55 °С), добавьте ложку-две воды, чтобы консистенция была текучей, как у жидкой сметаны.

9. Заглазируйте ванильные эклеры, накалывая на вилку и обмакивая в помаду.

10. Когда все эклеры с белым кремом будут заглазированы, добавьте в помаду порошок какао, хорошо размешайте (можно немного подогреть и добавить воды, если помада загустела). Заглазируйте шоколадные эклеры. Оставшуюся помаду можно убрать в холодильник и использовать в других изделиях.

11. Если вы используете крошку, а не помаду, оставьте немного крема для обмазки. Начиненные эклеры смажьте кремом и густо посыпьте поджаренной бисквитной крошкой. В заключение посыпьте сахарной пудрой.

Пирожные «Орешек»

30 штук

«Орешки» появились не так давно, но быстро завоевали популярность. Ведь специально для них был придуман очень вкусный крем на желтках и сгущенном молоке. Пирожные пекутся круглыми и небольшими, их начиняют кремом, глазируют помадой и посыпают жареными орехами. В общем, уговаривать не буду – лучше испеките их и все поймете сами!

Тесто:
200 г муки
100 г сливочного масла
300 г яиц без скорлупы (5 крупных яиц)
180 г воды
щепотка соли

Крем:
285 г сливочного масла
100 г сахарной пудры
120 г сгущенки
4 желтка
50 г воды
100 г орехов
1 ст. ложка коньяка
1 пакетик ванильного сахара

Украшение:
300 г помады
60 г орехов

противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 210 °С

1. Все орехи надо очистить, поджарить и очень мелко порубить.

2. Заварное тесто. Приготовьте заварное тесто по основному рецепту (см. с. 90).

3. Выложите на противень 30 шариков – удобнее это делать чайной ложкой.

4. Пеките 10 минут при 210 °С, потом при 180 °С – еще 25 минут, остудите.

5. Крем. Приготовьте сироп: смешайте желтки с водой, процедите и добавьте сгущенное молоко. Смесь перелейте в кастрюлю и на медленном огне нагревайте, пока смесь не загустеет. Остудите.

6. Взбейте масло с сахарной пудрой и ванильным сахаром, растертым в порошок, пока масса не станет пышной и светлой, потом добавляйте понемногу сироп, взбивая каждый раз хорошенько. В конце добавьте коньяк и орехи.

7. Начините заготовки кремом и охладите.

8. Украшение. Растопите помаду и, добавив немного воды, доведите до консистенции жидкой сметаны.

9. Поставьте рядом кастрюльку с помадой и орехи. Обмакивайте пирожные в помаду, наколов их на вилку, и потом сразу посыпайте орешками.

Заварное кольцо с творожным кремом

15 штук

Главный секрет этих колечек – в творожном креме. Многие пытаются приготовить его дома, но как надо никогда не получается. В начинку пробуют добавлять и сахар, и сгущенку, и сливки, и сметану – но все равно вкус немного не тот. Оказывается, творог надо просто смешать с масляным кремом в пропорции 1:1. В итоге получается в меру сладко и очень нежно.
По традиции эти пирожные отсаживают через насадку-звездочку диаметром 10–15 мм. Если такой не нашлось – не беда, используйте обычный пакет с отверстием диаметром 2 см, как для эклеров.

Тесто:
200 г муки
100 г сливочного масла
300 г яиц без скорлупы (5 крупных яиц)
180 г воды
щепотка соли
1 пакетик ванильного сахара (растереть в пудру)
1 ст. ложка коньяка

1 ст. ложка сахарной пудры для посыпки

Крем:
320 г творога
175 г сливочного масла
90 г сахарной пудры
65 г сгущенки

корнетик с фигурной насадкой диаметром 10–15 мм
противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 210 °С

1. Заварное тесто. Приготовьте заварное тесто по основному рецепту (см. с. 90). Переложите его в пакет с зубчатым наконечником и отсадите на противень 15 колечек (средний диаметр 65 мм).

2. Выпекайте 15 минут при 210 °С, потом 25–30 минут при 180 °С. Остудите.

3. Крем. Взбейте масло с сахарной пудрой и ванильным сахаром до пышности и светлого цвета, добавьте понемногу сгущенку, хорошо взбивая. В конце взбивания добавьте коньяк.

4. Творог протрите через сито и добавьте в крем, тщательно перемешайте.

5. Колечки разрежьте и начините творожным кремом.

6. Посыпьте сахарной пудрой и хорошо охладите.

Пирожные «Шу» с белковым кремом

30 штук

Те, кто не любит масляный крем оценят эти воздушные пирожные. Рецепт на удивление прост!
В этом рецепте также показан один из популярных способов отделки заварных пирожных: их обмазывают кремом или вареньем и обсыпают жареной бисквитной крошкой, а затем – сахарной пудрой. Некоторые, я знаю, любили эклеры именно с такой посыпкой!
Так как белковый крем суховат, очень важно использовать в этом рецепте свежевыпеченные булочки.
Вы можете также приготовить более стойкий в хранении заварной белковый крем (см. рецепт «Корзинки с белковым кремом и джемом» на с. 126).

Тесто:
200 г муки
100 г сливочного масла
300 г яиц без скорлупы (5 крупных яиц)
180 г воды
щепотка соли

Начинка:
2 белка
110 г сахара
1 пакетик ванильного сахара

Украшение:
30 г жареной бисквитной крошки
варенье для обмазки

противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 210 °С

1. Заварное тесто. Приготовьте заварное тесто по основному рецепту (см. с. 90) и отсадите в виде круглых булочек на противень, покрытый пекарской бумагой. Выпекайте 10 минут при 210 °С, потом 25 минут при 180 °С. Остудите.

2. Начинка. Для белкового крема взбейте белки до плотной пены, добавьте сахар и ванильный сахар и взбивайте до получения плотной, гладкой, белоснежной, блестящей массы.

3. Украшение. Заготовки разрежьте вдоль пополам, верхние части смажьте вареньем и обсыпьте крошкой.

4. Крем переложите в корнетик и наполните нижние части заготовок (также можно сделать это просто ложкой).

5. Накройте «шапочками» и охладите.

Как мало надо было
для счастья!

Воздушные торты и пирожные

«Полет»... «Киевский»... Безе... Эти слова до сих пор звучат как музыка для тех, кто помнит еще доперестроечные времена. Вкусные были торты! Хотя по сегодняшним меркам они кажутся уж чересчур сладкими. Слишком много сахара в креме, слишком много сахара в хрустящих коржах... Но результат, тем не менее, завораживает. Испечь безе дома совсем несложно, нужно только, чтобы духовка хорошо держала низкую температуру, около 100 °С, тогда безе равномерно пропечется и не подгорит.

Основные правила работы с белками:

- если вы взбиваете белки без сахара, лучше, если они будут холодными;
- если вы добавляете в белки сахар, то, чтобы он быстрее растворился, берите мелкий сахар и используйте белки комнатной температуры;
- сначала как следует взбейте белки в плотную белую пену и только потом добавляйте сахар;
- лимонная кислота делает пену более стабильной;
- помните, что белки можно перевзбить, поэтому, когда масса стала очень густой и отлично держит форму, прекращайте взбивание;
- белки всегда следует выпекать при низкой температуре, чтобы они пропеклись и не сгорели;
- не пеките безе в сырую погоду, так как они быстро отмокают.

Безе с кремом

20 пирожных

Эти пирожные, наверное, любили все без исключения. С кремом или без, они всегда вызывали восторг у детей и желание сейчас же пойти попить чайку – у взрослых. Выпускались пирожные обычные – половинка безе с отсаженным сверху кремом, и двойные – две половинки, склеенные кремом. Для склеивания пирожных лучше всего использовать крем Шарлотт, но можно и любой другой масляный крем,– в том числе и с добавками, различными наполнителями,– например, шоколадный или ореховый.

Тесто:
4 белка (140 г)
280 г сахара
на кончике ножа
лимонная кислота

Крем Шарлот:
100 г сливочного масла
90 г сахара
1 желток
65 г молока
½ пакетика
ванильного сахара
1 ст. ложка коньяка

противень, застеленный
бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 100 °С

1. Безе. Взбейте охлажденные белки в крепкую пену, при переворачивании масса не должна вываливаться из миски, а насадки миксера должны оставлять четкий след.

2. Добавьте сахар и лимонную кислоту и продолжайте взбивание до получения белоснежной, очень густой массы (пару минут).

3. Переложите тесто в пакет с насадкой (не оставляйте надолго, чтобы масса не осела) и выдавите на противень, застеленный бумагой, 40 круглых заготовок.

4. Пеките около полутора часов при 100 °С. Готовое безе при разламывании крошится.

5. Крем Шарлот. Смешайте желток и молоко, процедите, добавьте сахар и доведите на небольшом огне при постоянном помешивании до кипения. Кипятите пару минут и остудите до комнатной температуры.

6. Взбейте размягченное масло с ванильным сахаром, добавьте понемногу яично-молочный сироп и коньяк, хорошо взбивая.

7. Склейте кремом пирожные попарно.

Торт «Полет»

Великолепный торт с орехами и масляным кремом. Его было трудно резать, так как он крошился, но «Полет» был одним из самых желанных тортов на праздничном столе. На его приготовление дома уйдет довольно много времени, но вы не пожалеете! Как обычно, орехи можно использовать любые, наиболее популярным был арахис.

Тесто:
130 г арахиса
170 г белков (5 небольших яиц)
320 г сахара
1 пакетик ванильного сахара

Крем (с запасом на украшение):
215 г сливочного масла
190 г сахара
1 желток и немного белка (30 г)
125 г молока
1 ст. ложка коньяка
½ ч. ложки какао-порошка
1 пакетик ванильного сахара, растереть в порошок

2 кондитерских мешка с насадками
противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 100 °С

1. Орехи поджарьте и почистите. Порубите.

2. Безе. Белки взбейте до твердых пиков. Всыпьте сахар, ванильный сахар и взбивайте до получения очень плотной белоснежной массы.

3. Одну полную столовую ложку с горкой отложите в корнетик, в оставшиеся белки добавьте орехи.

4. Отложите полную столовую ложку массы с орехами. Оставшуюся разделите пополам и размажьте на бумаге для выпечки, формуя две лепешки диаметром 20 см каждая.

5. Массу без орехов отсадите на тот же противень в виде небольших безе (они будут использоваться для украшения торта). Отложенную массу с орехами разложите на противне небольшими кусочками (они будут использованы для обсыпки).

6. Пеките 2 часа при 100 °С. Следите, небольшие безе могут быть готовы раньше. Остудите.

7. Крем шарлот. Сварите сироп из молока, яйца и сахара, остудите и добавляйте при взбивании в размягченное масло. Добавьте коньяк и ванильную пудру.

8. Отложите столовую ложку с горкой крема, смешайте ее с какао и хорошо взбейте, переложите в корнетик с зубчатой насадкой.

9. Сборка. Одну треть белого крема намажьте на нижний корж, накройте вторым коржом. Бока и верх торта смажьте оставшимся кремом, оставив немного для украшения.

10. Украшение. Кусочки орехового безе растолките и обсыпьте бока торта. Украсьте торт белым и шоколадным кремом, а также круглыми безе.

Торт «Киевский»

Есть несколько легенд о происхождении этого торта, и одна из них гласит, что как-то раз кондитер забыл убрать оставленные на столе белки в холодильник, и от тепла они слегка заквасились. Вместо того, чтобы их выбросить, кондитер попробовал испечь из них торт. Результат этого эксперимента – безе с орехами кешью и шоколадным кремом – радовал несколько поколений сладкоежек. Возвращаясь из командировки в Киев, граждане обязательно везли с собой «Киевский» торт, символом которого стала ветка цветущего каштана.

Вы и сейчас можете попробовать настоящий «Киевский» торт. Надо только прочитать рецепт и приступить к делу! На приготовление этого торта у вас уйдет не один день: сначала сутки квасятся белки, потом пекутся и выдерживаются коржи, потом готовится крем и собирается торт. Долго, но результат того стоит.

Тесто:
200 г белков
(6 небольших яиц)
50 г сахара
1 пакетик ванильного сахара

45 г муки
150 г орехов кешью
(поджарить и не слишком мелко порубить)
185 г сахара

Крем (с запасом на украшение):
250 г сливочного масла
225 г сахара
1 маленькое яйцо
150 г молока
10 г какао-порошка
1 пакетик ванильного сахара
(растереть в порошок)
2 ст. ложки коньяка

Украшение:
несколько цукатов

2 кондитерских мешка с различными насадками
формы диаметром 20 и 23 см,
выстелить бумагой
разогрейте духовку до 150 °С

1. Безе. Заквасьте белки, оставив их на 12–24 часа в теплом месте.

2. На следующий день: смешайте муку, поджаренные и рубленые орехи (кешью или фундук) и 185 г сахара.

3. Взбейте белки в плотную пышную пену, добавьте 50 г сахара и ванильный сахар и взбивайте тщательно до плотности и блеска.

4. Всыпьте муку с сахаром и орехами, аккуратно размешайте.

5. Разделите массу пополам и разложите в две формы. Больший корж потом надо будет подрезать до меньшего размера, а крошки пойдут на обсыпку.

6. Пеките оба коржа одновременно 2 часа при 150 °С. Если у вас нет возможности печь одновременно, вам придется готовить две порции теста, так как оно оседает.

7. Готовые коржи – бежевого цвета. Оставьте их на 12–24 часа для упрочнения, не снимая бумаги.

8. Крем Шарлотт. Сначала сварите сироп из яйца, сахара и молока. Добавляйте во взбитое масло остывший сироп, хорошо взбивая. В почти готовый крем добавьте коньяк и ванильный сахар, тщательно взбейте.

9. Отделите 200 г крема и добавьте в него какао-порошок. Взбейте.

10. Сборка. Больший корж положите на лист пергамента, промажьте ⅔ белого крема и накройте другим коржом. Подрежьте нижний корж, уравнивая с верхним.

11. Крошку соберите и измельчите.

12. Одну треть шоколадного крема и оставшийся белый крем разложите по корнетикам.

13. Оставшимся шоколадным кремом промажьте бока и верх торта. Обсыпьте бока крошками.

14. Украшение. Украсьте торт кремами из корнетиков по желанию. В серединку положите цукаты или фрукты.

Торты и пирожные по ГОСТу были очень калорийными!
Более того, повышение питательности изделий считалось одной из важнейших задач кондитерского производства.
Поэтому изделия от души прослаивались фруктовой начинкой, украшались масляным кремом, посыпались пудрой и орехами, заливались помадой.
Как же девушкам удавалось оставаться такими стройными?
Все очень просто – сладости были праздничным продуктом и покупались чаще всего в торжественных случаях. За хорошим тортом надо было выстоять очередь, а в предпраздничные дни в кондитерских было столпотворение, и прилавки быстро пустели. Купить хороший торт было настоящей удачей!

Одна из этих
девочек – я

Песочное тесто, торты и пирожные

Если бисквитные торты и пирожные производились только па кондитерских фабриках, то штучные песочные полоски или ореховые колечки пекли в любой столовой. Еще бы! Пожалуй, нет ничего проще песочного теста. А правильно приготовленное, оно еще и очень вкусно – чего стоят только знаменитые торты «Абрикотин» и «Ленинградский» или любимые многими полоски с помадой, пирожные «Краковские» и фруктовые корзиночки! Вспоминаете?..

Песочное тесто быстро замешивается, с ним легко работать, хотя, конечно, чтобы испечь изделие высокого качества, нужно соблюдать определенные правила:

* используйте размягченное масло комнатной температуры (если вы решили масло подогреть, не допускайте его растапливания!);

* берите мелкий сахар или сахарную пудру, чтобы не осталось нерастворенных кристаллов сахара;

* соль заранее растирайте в ступке в порошок;

* замешивайте тесто быстро, но очень тщательно;

* пеките при высокой температуре, а перед выпечкой хорошо охлаждайте заготовки;

* не допускайте зарумянивания изделий, даже светло-коричневые менее вкусны, чем желтые.

Обычная технология состоит в тщательном смешивании всех ингредиентов, кроме муки, в течение нескольких минут, потом добавляют муку и быстро замешивают тесто. Изделия из теста, которое долго месили, будут плотными и жесткими, а должны быть – хрупкими и рассыпчатыми.

Заготовки выпекают 10–15 минут (в зависимости от размера) в горячей (200 °С) духовке. При пониженной температуре масло будет вытапливаться из теста, а вот чуть повышенная не так страшна, надо только следить, чтобы изделия не слишком зарумянились.

Песочное тесто (основной рецепт)

640 г

200 г сливочного масла
1 яйцо
335 г муки
130 г сахарной пудры
1 ч. ложка разрыхлителя
щепотка соли

противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 200 °C

1. Все ингредиенты выложите заранее из холодильника, чтобы перед приготовлением они были комнатной температуры.

2. Смешайте миксером на средней скорости все компоненты, кроме муки, в однородную гладкую массу.

3. Всыпьте муку, продолжайте мешать 10–20 секунд, пока не получатся крошки.

4. Руками слепите крошки в мягкий комок.

5. Положите тесто в холодильник на 20 минут, чтобы оно стало чуть прочнее и его было проще раскатывать. Также можно сначала раскатать тесто, а охладить его уже перед выпечкой.

Пирожные

Наверное, у каждого есть любимое песочное пирожное. У кого-то это рассыпчатая корзиночка, у кого-то – песочная полоска с нежной помадой, а некоторые с тоской вспоминают колечко с орехами. В своих справочниках я насчитала около пятидесяти различных рецептов! Но без сомнений выбрала несколько самых популярных, и теперь вы сможете легко приготовить их дома.

Корзинки с белковым кремом и джемом

6–12 пирожных

Такие корзинки продавались всегда и везде. Огромная шапка белоснежного крема, украшенная нежными розочками, была ужасно привлекательной, и корзиночки быстро разбирали школьники и студенты. Популярность этого пирожного объясняется очень просто – белковый крем был дешевым и простым в производстве, в отличие, скажем, от масляного крема. Кроме того, такой крем хорошо хранится и отлично держит форму.

Тесто:
100 г сливочного масла
1 желток
165 г муки
65 г сахарной пудры
½ ч. ложки разрыхлителя
щепотка соли

Белковый крем:
2 белка (75 г)
130 г сахара
50 г воды
несколько капель лимонного сока
1 пакетик ванильного сахара

Масляный крем:
40 г сахарной пудры
75 г сливочного масла
30 г сгущенки
8 г какао-порошка

Начинка:
180 г кислого варенья
или мармелада

40 г цукатов для украшения

2 корнетика с фигурными насадками
формочки в виде корзинок диаметром 5–10 см
разогрейте духовку до 200 °С

1. Песочное тесто. Приготовьте тесто по основному рецепту (см. с. 124). Раскатайте, подсыпая муку, в пласт толщиной 5–7 мм, плотно разложите формочки и вырежьте ими тесто. Теперь формочки надо перевернуть и прижать тесто к бокам и дну, слегка вытягивая его вверх, чтобы внутренность формочки была полностью покрыта тестом.

2. Формочки с тестом охладите в холодильнике около получаса, а потом наколите вилкой и выпекайте корзинки 12–15 минут при 200 °С.

3. Белковый крем. Залейте сахар водой, поставьте на средний огонь, доведите до кипения, снимите пену и варите около 5 минут при 120 °С или до пробы на средний шарик (см. с. 242).

4. Пока варится сироп, миксером на максимальной скорости взбейте белки в крепкую пену, добавьте ванильный сахар и взбивайте снова.

5. В хорошо взбитые белки тонкой струйкой вливайте горячий сироп, не прекращая взбивания.

6. Добавьте лимонный сок и взбивайте еще 2–3 минуты.

7. Сразу же переложите массу в корнетик.

8. Начинка. По остывшим корзинкам разложите фруктовую начинку, сверху украсьте кремом.

9. Украшение. Приготовьте масляный крем, как в рецепте «Бисквитное пирожное с масляно-шоколадным кремом» (см. с. 29) и украсьте корзинки кремом и цукатами.

Корзинки с масляным кремом и фруктами

10 пирожных

На самом деле сочетание масляного крема с фруктами любят далеко не все. Но такое пирожное часто встречалось в магазинах, и у многих сохранились о нем самые приятные воспоминания. Вместо абрикосового мармелада вы можете использовать прозрачное желе для торта из пакетика.

Тесто:
100 г сливочного масла
1 желток
165 г муки
65 г сахарной пудры
½ ч. ложки разрыхлителя
щепотка соли

Крем [illegible] сом на украшение):
100 г сливочного масла
1 пакетик ванильного сахара
1 ч. ложка коньяка
75 г сахара
1 маленький желток
55 г молока

280 г фруктов из компота

60 г абрикосового мармелада для глазирования

10 формочек в виде корзинок
разогрейте духовку до 200 °С

1. Песочное тесто. Приготовьте песочное тесто по основному рецепту (см. с. 124). Если вы уже делаете корзиночки не в первый раз и знаете, сколько их получается из данного количества теста, просто сразу разделите тесто на нужное количество кусочков, каждый кусочек расплющите и выложите им формочку.

2. Пеките 12–15 минут при 200 °С, наколов тесто перед выпечкой. Остудите.

3. Крем Шарлотт. Смешайте желток и молоко, добавьте сахар и ванильный сахар, доведите до кипения на маленьком огне и варите до загустения. Готовый сироп охладите и добавляйте понемногу в предварительно взбитое добела масло, тщательно взбивая смесь. В конце взбивания добавьте коньяк.

4. Наполните корзинки кремом, оставив немного для украшения, сверху разложите фрукты.

5. Украшение. Разогрейте мармелад, протрите его через сито и кисточкой смажьте поверхность фруктов. Украсьте пирожные оставшимся кремом.

Полоски, глазированные помадой

10 пирожных

Такие рецепты заставляют меня задуматься: а правда ли, что все было вкусным? Я помню привкус соды и приторную прослойку, а кто-то – нежнейшее тесто и кисленький вкус начинки. Такие пирожные имели несколько названий, где-то они назывались «Школьными», где-то – просто «Полоска песочная», а где-то – «Полоска с помадой».

Они не требовали особых условий хранения (холода) и потому частенько продавались на уличных лотках или в школьных буфетах. Наверное, нет человека, который не пробовал бы эти полоски, и любили вы их раньше или нет – обязательно попробуйте приготовить! Потому что только дома вы почувствуете настоящий вкус песочного теста (без избытка соды) и прослоите его любимым вареньем или джемом. И уж тут, никуда не денешься, вам придется приготовить помаду!

Тесто:
200 г сливочного масла
1 яйцо
335 г муки
130 г сахарной пудры
1 ч. ложка разрыхлителя
щепотка соли

Начинка:
165 г кислого мармелада или варенья

225 г помады для глазирования

противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 200 °C

1. Песочное тесто. Приготовьте тесто по основному рецепту (см. с. 124), разделите пополам и каждую часть раскатайте в лепешку 19×25 см.

2. Положите лепешки в морозилку на 15 минут, а потом пеките 12–15 минут при 200 °C.

3. Одну из лепешек намажьте мармеладом или вареньем.

4. Накройте второй лепешкой, стряхнув ее осторожно прямо с противня, чтобы лепешка не поломалась.

5. Глазурь. Разогрейте помаду до 55 °C (не перегревайте!) и заглазируйте верхний корж. Дайте остыть.

6. Срежьте края и нарежьте на пирожные размером 4×9 см, окуная нож в горячую воду и встряхивая.

Пирожное «Краковское»

10 пирожных

«Краковское» одно время было очень популярным, но потом куда-то исчезло... А жаль, ведь в состав этого пирожного входит миндаль, и потому оно любимо большинством сладкоежек. Оно и правда ну очень сладкое! Но такое вкусное!.. Технология приготовления этого пирожного непростая: белковую смесь прогревают, смешивают с миндалем, намазывают на не полностью выпеченное тесто и допекают в негорячей духовке. Результат – перед вами!

Тесто:
100 г сливочного масла
1 желток
170 г муки
65 г сахарной пудры

Начинка:
60 г муки
220 г сахара
100 г белков (3 яйца)
120 г миндаля, очистить и поджарить

противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 200 °С

1. Песочное тесто. Приготовьте тесто по основному рецепту (см. с. 124), раскатайте в пласт размером 19×26 см, охладите и выпекайте 12 минут при 200 °С. Тесто должно пропечься!

2. Начинка. Тем временем взбейте белки до твердых пиков.

3. Миндаль хорошо измельчите в блендере.

4. Смешайте белки, сахар и миндаль, перелейте в кастрюльку и нагревайте на маленьком огне, пока сахар не растворится и смесь не станет тянучей.

5. Добавьте просеянную муку, размешайте и намажьте массу на выпеченный пласт песочного теста. Оставьте на час, чтобы образовалась корочка.

6. Подровняйте края, нарежьте на 10 пирожных 5×9 см и отодвиньте их друг от друга на 2–3 см.

7. Пеките 20 минут при 160 °С. Когда пирожные будут готовы, они поднимутся, а поверхность потрескается.

Пирожное «Варшавское»

10 штук

Это младший брат великолепного «Краковского». Очень редкое пирожное, и его мало кто помнит, хотя оно вкусное и, как и все ореховые пирожные, отлично подходит к кофе. В нем могут использоваться любые орехи, а также есть прослойка из фруктовой начинки. Кстати, варенье или джем здесь не подойдут – начинка должна быть густой, чтобы не потекла в процессе выпечки. Если вы не уверены в том, что этого не произойдет, – лучше вообще от нее отказаться.

Тесто:
100 г сливочного масла
1 желток
170 г муки
65 г сахарной пудры

Начинка:
30 г муки
90 г орехов
185 г сахара
75 г белков (2 яйца)

противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 200 °С

1. Песочное тесто. Приготовьте песочное тесто по основному рецепту (см. с. 124), раскатайте в пласт размером 19×25 см. Остудив полчаса в холодильнике, выпекайте 12 минут при 200 °С, пласт должен пропечься, но ни в коем случае не зарумяниться.

2. Начинка. Орехи поджарьте и очень мелко порубите блендером. Смешайте с сахаром.

3. Взбейте белки в крепкую пену, добавьте сахар с орехами, размешайте. Всыпьте муку, аккуратно перемешайте и равномерно распределите на выпеченном пласте.

4. Выпекайте 25 минут при 160 °С и, пока горячее, нарежьте на пирожные размером 5×9 см, срезая неровные края.

Песочное кольцо с орехами

15 штук

Тут и говорить ничего не надо. Колечко – отличный полдник школьника или студента. Орехи – конечно, арахис, чтобы получить «тот самый» вкус!

Тесто:
200 г сливочного масла
1 яйцо
335 г муки
130 г сахарной пудры
1 ч. ложка разрыхлителя
щепотка соли
1 желток
65 г орехов (очистить, порубить и поджарить)

противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 200 °С

1. Песочное тесто. Приготовьте песочное тесто по основному рецепту (см. с. 124), раскатайте в пласт толщиной 6–7 мм, подсыпая муку. Зубчатой выемкой вырежьте кружочки диаметром 8 см, а потом сделайте в каждом маленькой формочкой отверстие диаметром 2 см.

2. Поставьте противень с колечками в морозилку на 20–25 минут.

3. На тарелку насыпьте орехи, в чашку вылейте желток и разболтайте кисточкой.

4. Достаньте подмороженные колечки. Смазывайте их желтком, а потом переворачивайте смазанной стороной на орехи.

5. Уложите обратно на противень и пеките 12 минут при 200 °С, не допуская зарумянивания.

Пирожное «Геркулес»

10 штук

Два песочных пласта, один из них – ореховый, фруктовая начинка, масляный крем и вдобавок сахарная пудра... Такое ощущение, что все это «слишком». Тем не менее, пирожное очень вкусное, и я знаю несколько человек, у которых это пирожное было любимым. У вас тоже? Тогда пеките на здоровье!

Песочное тесто:
100 г сливочного масла
165 г муки
1 желток
65 г сахара
½ ч. ложки разрыхлителя
щепотка соли

Ореховое тесто:
100 г сливочного масла
165 г муки
1 желток
65 г сахара
65 г орехов

Начинка:
225 г кислого варенья, джема или мармелада

Украшение:
100 г масляного крема
1 ст. ложка сахарной пудры для посыпки

кондитерский мешок с фигурной насадкой
противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 200 °С

1. Песочное тесто. Приготовьте песочное тесто по основному рецепту (см. с. 124), раскатайте в пласт толщиной 3–4 мм, вырежьте 10 лепешек диаметром 9 см. Охладите 15–20 минут в холодильнике и выпекайте 12 минут при 200 °С.

2. Ореховое тесто. Аналогично приготовьте тесто для ореховых лепешек: при замесе добавьте половину от указанного количества орехов (их надо очистить и порубить). Вырежьте из раскатанного теста 10 лепешек и посыпьте их оставшимися орехами. Охладите и выпекайте 12 минут при 200 °С.

3. Сборка. Остывшие лепешки из обычного теста (без орехов) намажьте джемом и сверху накройте ореховыми.

4. Украшение. Украсьте масляным кремом и посыпьте сахарной пудрой.

Торты

Песочных тортов у нас было не так уж много. Два самых известных – «Абрикотин» и «Ленинградский» с масляным кремом, да еще несколько – с вареньем или белковым кремом. В этой книге довольно много песочных пирожных, и потому тортов всего лишь два. Но их стоит попробовать!

Торт «Абрикотин»

Один из самых старых и знаменитых рецептов. Торт обязан своим названием ликеру из абрикосовых косточек. Сейчас, увы, не найти ни торта, ни ликера. Но не беда! Существует много напитков с абрикосовым ароматом, есть настойки, ликеры, наливки. Ими вполне можно заменить давно исчезнувший «Абрикотин». Учитывая, что далеко не все сегодня приготовить помаду по этой книге, я здесь даю упрощенный рецепт. Верх торта покрывается не помадой, а сахарной глазурью, она не такая нежная, как помада, но имеет хороший вкус и, главное, очень быстро готовится.

Тесто (с запасом на раскатку):
330 г муки
185 г размягченного сливочного масла
125 г мелкого сахара и сахарной пудры
1 маленькое яйцо
1 ч. ложка без горки разрыхлителя
щепотка соли

Крем (с запасом на украшение):
160 г сливочного масла
1 желток (25 г)
130 г сахара
90 мл молока
1 пакетик ванильного сахара (растереть в порошок)
2 ст. ложки ликера «Абрикотин»

Глазурь:
150 г сахарной пудры (или 200 г помады)
1 ч. ложка свекольного сока
2 ст. ложки ликера «Абрикотин»

Украшение:
10 г арахиса (поджарить и порубить)
горсть жареной бисквитной крошки
несколько кусочков шоколада

корнетик с фигурной насадкой
противень и 5 листов бумаги для выпечки
картонный круг или тарелка диаметром 20 см
разогрейте духовку до 200 °С

1. Песочное тесто. Сложите в миску все ингредиенты для теста, кроме муки, и смешайте в гладкую однородную массу. Всыпьте муку и замесите тесто. Разделите его на 5 частей, каждую подкатайте в шар, приплюсните и оставьте в холодильнике на 15–20 минут.

2. Куски теста раскатайте, чтобы на них умещалась тарелка диаметром 20 см. Прижмите тарелку так, чтобы окружность отпечаталась на тесте. Потом по этой окружности надо будет обрезать выпеченную заготовку.

3. Положите раскатанные круги в морозилку на 15 минут и выпекайте их по очереди, из морозилки перенося сразу в духовку. Каждый круг печется 10 минут при 200 °С.

4. У еще горячих коржей обрежьте края по намеченной линии. Остудите.

5. Крем Шарлотт. Смешайте желток с молоком, добавьте сахар и ванильный сахар. На медленном огне доведите до кипения и варите до загустения 3–4 минуты. Остудите.

6. Взбейте масло, пока не посветлеет, добавьте понемногу сироп, хорошо взбивая, в конце добавьте ликер.

7. Крем разделите на 6 частей. Одну часть положите в корнетик с фигурной насадкой. Промажьте 4 коржа кремом.

8. Глазурь. Смешайте сахарную пудру со свекольным соком и ликером, подогрейте при интенсивном помешивании до появления блеска (50 °С). Залейте глазурью оставшийся корж (верхний) в два слоя. Остудите.

9. Сборка. Заглазированный корж положите на верх торта, бока обмажьте оставшимся кремом и обсыпьте бисквитной крошкой.

10. Украшение. Растопите шоколад, переложите в корнетик и нанесите на торт узор из шоколадной сетки.

11. Украсьте края и центр торта белым кремом из корнетика, в центре выложите цветок из орехов.

Торт «Ленинградский»

В детстве я никак не могла понять, за что же все так любят «Ленинградский». Два сухих песочных коржа да шоколадный крем. Что здесь такого? Теперь-то я понимаю, что торты мне попадались неудачные. Главное условие вкусного песочного торта – тонкие коржи, лучше не меньше четырех, ну и, конечно, торт должен быть свежайшим. И тогда он действительно очень вкусен! Убедитесь в этом сами!

Тесто (с запасом на раскатку):
330 г муки
185 г размягченного сливочного масла
125 г мелкого сахара или сахарной пудры
1 маленькое яйцо
1 ч. ложка без горки разрыхлителя

Крем (с запасом на украшение):
160 г сливочного масла
1 желток (25 г)
130 г сахара
90 мл молока
1 пакетик ванильного сахара (растереть в порошок)
7 г какао-порошка
1 ст. ложка коньяка

Глазурь, украшение:
200 г обычной помады
10 г какао-порошка
10 г орехов (поджаренных)
горсть бисквитной крошки (см. с. 238)
2 бисквита Буше
несколько кусочков шоколада

противень и 4 листа бумаги для выпечки
готовый картонный шаблон 18×18 см
корнетик с фигурной насадкой
разогрейте духовку до 200 °C

1. Песочное тесто. Сложите в миску все ингредиенты для теста (они должны быть комнатной температуры), кроме муки, и взбейте в однородную гладкую массу.

2. Всыпьте муку и замесите тесто.

3. Готовое тесто разделите на 4 части, каждую скатайте в шар, приплюсните, заверните в пленку и положите в холодильник на 15–20 минут.

4. Каждую часть теста раскатайте на бумаге для выпечки так, чтобы с помощью шаблона вы могли вырезать квадрат.

5. Готовые квадраты положите в морозилку на 15–20 минут, а потом пеките 10–12 минут при 200 °C.

Если вы печете коржи по очереди, ставьте их в духовку прямо из морозилки.

6. Коржи остудите, не снимая с бумаги.

7. Глазурь. Помаду разогрейте на очень медленном огне (помните, что ее нельзя перегревать), добавьте какао и при необходимости ложку воды, чтобы помада была текучей. Выберите самый ровный корж и заглазируйте его помадой.

8. Крем Шарлотт. Смешайте желток с молоком, добавьте сахар и ванильный сахар, подогрейте на медленном огне до кипения и кипятите несколько минут до загустения. Сироп остудите, перелив в небольшую посуду.

9. Взбейте масло, пока не посветлеет, добавляйте понемногу сироп, тщательно взбивая. В конце взбивания добавьте коньяк.

10. Отложите три ложки крема с горкой в корнетик с фигурной насадкой. В оставшийся крем добавьте какао и взбейте.

11. Растопите шоколад и заглазируйте в нем бисквиты Буше.

12. Сборка. Разделите шоколадный крем на четыре части и промажьте три коржа, укладывая их друг на друга. Сверху осторожно положите заглазированный корж.

13. Украшение. Бока обмажьте оставшимся шоколадным кремом и обсыпьте бисквитной крошкой.

14. Сверху на торте сделайте бордюр из белого крема, уложите Буше и украсьте торт орехами.

Кексы

Вы, возможно, удивитесь, но в советских справочниках по выпечке было представлено около двух десятков рецептур кексов. Какие-то из них производились только в определенных регионах, какие-то были разработаны, но редко применялись в силу сложности приготовления, а некоторые перестали выпускаться из-за проблем с поставками ингредиентов. Так что москвичи помнят, в основном, «Столичный», жители юга России – «Краснодарский», а екатеринбуржцы – «Свердловский». Я же хочу вам предложить попробовать все! Здесь вы найдете семь прекрасных рецептов, и все они более чем достойны занять место на чайном столе.

Работа с кексовым тестом

Кекс – это изделие повышенной калорийности, в нем много масла, сахара, яиц, а часто добавлены также сухофрукты и орехи. Технология приготовления большинства кексов стандартная: масло взбивают с сахаром, пока не образуется пышная светлая масса (чтобы быстрее взбивалось, используйте мелкий сахар или сахарную пудру), добавляют понемногу яйца, каждый раз тщательно взбивая. Сахар в процессе должен почти раствориться. вы можете растереть между пальцами немного масляной смеси, чтобы оценить наличие крупинок. Затем всыпают муку и замешивают тесто. Тесто получается достаточно густым, при жидком тесте добавленные сухофрукты оседают на дно, а мякиш получается сыроватым. Выпекают кексы при 150–180 °С обычно не меньше

часа (для крупных изделий). Тесто поднимается за счет воздуха, добавленного в тесто при взбивании масляной смеси, а также иногда и за счет разрыхлителя. Проверить готовность кекса можно деревянной палочкой – спичкой или зубочисткой, на ней не должно остаться налипшего теста после того, как вы проткнули середину кекса. Готовый кекс – с твердой коричневой корочкой и плотным, но нежным мякишем.

Для большинства кексов в ГОСТе были установлены форма (кирпичик, круглый, квадратный, ромб) и вид отделки (сахарной пудрой, помадой или сиропом). Эти параметры вы в большинстве случаев можете не учитывать, вкус от этого, конечно, не изменится.

Кроме того, часть рецептур была на маргарине – заменяйте его спокойно на сливочное масло, потому что вряд ли сможете найти «тот самый» маргарин. Да и на масле, вне всяких сомнений, гораздо вкуснее.

Помните, что кекс за счет высокого содержания масла очень хорошо хранится, более того – выдержанный хотя бы ночь кекс гораздо приятнее на вкус, чем теплый, только что вынутый из духовки. Не забывайте глазировать или посыпать кекс пудрой – это, кстати, замедляет черствение.

Столичный

Этот кекс с аппетитной трещинкой, посыпанный сахарной пудрой, был очень распространенным, и его можно было найти в большинстве булочных. Трещинку делали специально, прорезая тесто лопаткой перед выпечкой. Была и «мини-версия» «Столичного» – маленькие порционные кексики, которые встречались в столовых и буфетах. Этот кекс готовится на сливочном масле, с небольшим количеством разрыхлителя.

175 г сливочного масла
175 г сахара
3 небольших яйца (140 г)
1 пакетик ванильного сахара
175 г изюма без косточек
240 г муки
½ ч. ложки разрыхлителя
щепотка соли
сахарная пудра для посыпки

прямоугольная форма для кекса 10×20 см, смазать маслом и посыпать мукой
разогрейте духовку до 160 °С

1. Взбейте размягченное масло с солью, сахаром и ванильным сахаром в пышную массу.

2. Добавляйте яйца по одному, тщательно взбивая.

3. Всыпьте промытый и обсушенный изюм, перемешайте.

4. Добавьте просеянную с разрыхлителем муку и замесите тесто.

5. Выложите тесто в форму и влажной лопаточкой прорежьте посередине.

6. Пеките 80–100 минут при 160 °С.

7. Еще теплый кекс посыпьте сахарной пудрой.

Творожный

Очень вкусный кекс! Пожалуй, самый популярный среди читателей моего блога. По стандарту используется творог 18%-й жирности, но можно использовать и менее жирный, только следите, чтобы он не был слишком влажным (ну а влажный творог всегда можно отвесить для удаления сыворотки).

150 г муки
75 г сливочного масла
165 г сахара
130 г творога
18%-й жирности
2 маленьких яйца
(80 г без скорлупы)
½ ч. ложки разрыхлителя
сахарная пудра
для посыпки

прямоугольная форма
для кекса 10×20 см, смазать
маслом и посыпать мукой
разогрейте духовку до 170 °С

1. Масло с сахаром тщательно смешайте миксером на средней скорости.

2. Добавьте протертый через сито творог и взбейте.

3. Влейте яйца, хорошо размешайте смесь до получения однородной массы.

4. Всыпьте муку, просеянную с разрыхлителем и хорошо (около минуты на малой скорости) вымесите тесто.

5. Выложите тесто в форму и пеките при 170 °С около часа.

6. Готовый кекс посыпьте сахарной пудрой.

Ореховый

С орехами раньше было почему-то не очень хорошо. Как я уже упоминала, в большинстве случаев применялся дешевый арахис, а рецептуры были созданы с возможностью замены. Скажем, для торта «Подарочный» могли использоваться любые орехи, какие были в наличии на предприятиях. Поэтому некоторые помнят этот торт с кешью, а некоторые – с арахисом.
А вот «Ореховый» кекс мог выпускаться только с орехами кешью! Именно в связи с этим он был очень вкусным и... очень редким. Мало кто его помнит, к сожалению. Но теперь у вас есть возможность восполнить этот пробел. Уверена, кекс «Ореховый» станет у вас одним из самых любимых!

190 г муки
125 г сахара
110 г сливочного масла или маргарина
100 г яиц (2 яйца)
50 г кешью (сырые)
½ пакетика ванильного сахара
¼ ч. ложки разрыхлителя
сахарная пудра для посыпки

квадратная форма 15×15 см, смазать маслом и посыпать мукой
разогрейте духовку до 160 °С

1. Орехи порубите и слегка поджарьте.

2. Масло взбейте с сахаром и ванильным сахаром в пышную, светлую массу.

3. Добавьте яйца по одному и взбивайте до загустения и получения кремообразной массы.

4. Всыпьте муку, просеянную с разрыхлителем, орехи и замесите тесто.

5. Переложите в форму для кекса и пеките около полутора часов или чуть меньше.

6. Готовый кекс посыпьте сахарной пудрой.

Свердловский

А в этом кексе все необычно – он круглой формы, в него добавлено сгущенное молоко и десертное вино, а поверхность заглазирована сладким сиропом. Такой кекс еще можно купить в Екатеринбурге, но домашний, конечно, будет вкуснее. По ГОСТу кекс – на маргарине, вы можете заменить его сливочным маслом. Кроме того, он должен быть круглым, но быстрее пропечется в прямоугольной форме.

200 г муки
130 г сливочного масла или маргарина
110 г сахара
85 г сгущенного молока
½ пакетика ванильного сахара
½ ч. ложки разрыхлителя
130 г изюма
2 яйца (достаточно крупных – 115 г)
1 десертная ложка сладкого вина (например, мускат)

Сироп:
60 г сахара
25 г воды

форма диаметром 20 см или меньше
разогрейте духовку до 170 °С

1. Кексовое тесто. Взбейте масло с сахаром и ванильным сахаром до образования пышной, светлой массы.

2. Понемногу, взбивая, добавляйте сгущенку.

3. Влейте яйца по одному, взбивайте до получения пышной массы.

4. Всыпьте муку, просеянную с разрыхлителем, и замесите тесто.

5. Положите промытый и обсушенный изюм, влейте вино и тщательно перемешайте.

6. Выложите в форму и пеките при 170 °С около часа.

7. Сироп. Когда кекс испекся и вы его достали из духовки, приготовьте сироп. Смешайте сахар с водой и на сильном огне доведите до кипения. Варите около минуты, сняв пену. Остудите 5–7 минут и полейте сиропом кекс.

8. Поливая, размазывайте сироп кисточкой, чтобы он кристаллизовался.

Уфимский

Просто раритет среди кексов! Двухслойный, с орехами и шоколадом, очень красивый и праздничный. Знатоки недаром считают его одним из самых вкусных образцов «гостовской» выпечки. Жаль, что далеко не везде его можно было купить, поскольку кекс этот, безусловно, заслуживает обязательного внимания.

135 г сливочного масла
200 г муки
1 пакетик ванильного сахара
120 г сахара
2 яйца (110 г нетто)
50 г сгущенки
55 г орехов (я брала миндаль, можно брать любые, их надо очистить)
2 ч. ложки вина
2 ч. ложки без горки какао-порошка
½ ч. ложки разрыхлителя

квадратная форма 15×15 см, смазать маслом и посыпать мукой
разогрейте духовку до 160 °С

1. Масло взбейте с сахаром и ванильным сахаром, пока не побелеет.

2. Добавьте по одному два яйца, взбивая в крем, потом влейте понемногу сгущенку, тщательно взбивая.

3. Добавьте муку, просеянную с разрыхлителем, и замесите тесто.

4. В половину теста добавьте какао-порошок, в другую половину – слегка поджаренные рубленые орехи (оставьте столовую ложку для посыпки) и вино.

5. В форму выложите сначала тесто с какао, потом ореховое.

6. Пригладьте верх влажной лопаткой, посыпьте орешками и выпекайте при 160 °С полтора часа.

7. Готовый кекс посыпьте сахарной пудрой.

Шафранный

Удивительно: хотя шафран считается самой дорогой пряностью в мире, в советских ГОСТах существовало целых два рецепта кексов с шафраном. Один, знаменитый «Золотой ярлык», был обычным кексом с изюмом, покрытым желтой шафранной помадой. А вот аромат «Шафранного» кекса заключался в тесте. Если у вас нет настоящего шафрана, можно испечь этот вкусный кекс и без него. Но аромат будет не таким изысканным, а мякиш не таким золотистым. Этот кекс содержит довольно мало масла и яиц, но получается нежным и рассыпчатым за счет особой технологии приготовления.

2 яйца
100 г сливочного масла
330 г муки
160 г молока
160 г сахара
160 г изюма
1 ч. ложка без горки разрыхлителя
2 ч. ложки шафранной настойки
щепотка соли

Сироп:
45 г сахара
15 г воды

прямоугольная форма 10×20 см
разогреть духовку до 170 °С

1. Для шафранной настойки 4–5 волокон шафрана залейте столовой ложкой воды и оставьте на несколько часов.

2. Сварите молочный сироп из молока и 50 г сахара, остудите.

3. Положите в миску оставшийся сахар, яйца и взбивайте на водяной бане. Смесь должна стать белой и тягучей. Через пару минут снимите смесь с бани и взбивайте, пока не остынет до комнатной температуры, поставив в миску с холодной водой.

4. Масло взбейте с солью, постепенно при взбивании добавляя половину молочного сиропа.

5. Затем добавьте шафранную настойку и изюм, перемешайте.

6. Добавьте взбитые яйца, аккуратно перемешайте, затем всыпьте муку, просеянную с разрыхлителем, и влейте оставшийся молочный сироп. Вымесите миксером однородное тесто.

7. Выпекайте при 170 °С около часа.

8. Когда кекс испечется, приготовьте сироп для глазирования. Сахар смешайте с водой, доведите до кипения на сильном огне и варите около минуты.

9. Сироп слегка остудите и полейте кекс, размазывая сироп кисточкой, чтобы он кристаллизовался.

Кекс в шоколаде

Что-то мне подсказывает, что подавляющее большинство тех, кто читает эти страницы, никогда его не пробовали. В нем много желтков, половина муки заменена крахмалом, для аромата добавлена миндальная эссенция, а заглазирован кекс настоящей шоколадной глазурью – кувертюром. Нам остается только догадываться, где можно было купить или попробовать этот кекс, но ничто не мешает испечь его дома. У него – нежнейший рассыпчатый мякиш, а тонкий миндальный аромат и шоколадная глазурь напоминают о марципановых конфетах. Этот кекс был порционным и пекся в небольших формочках с отверстием посередине. Эта пропорция – на один небольшой кекс.

70 г муки
50 г крахмала
90 г сахара
100 г сливочного масла
5 желтков
3 белка
40 г сгущенки
½ ч. ложки разрыхлителя
несколько капель миндальной эссенции
или
2 ч. ложки ликера типа Амаретто

Глазурь:
40 г шоколада
40 г сливочного масла

небольшая форма для кекса (у меня – диаметром 16 см и высотой 6 см, с отверстием)
разогрейте духовку до 170 °С

1. Кексовое тесто. Взбейте сахар с маслом в пышную, светлую массу.

2. Добавьте желтки по одному, тщательно взбивая.

3. Влейте сгущенку и эссенцию или ликер и опять хорошо взбейте.

4. Добавьте муку, смешанную с крахмалом и разрыхлителем и просеянную.

5. Взбейте белки в плотную пену и аккуратно смешайте с тестом.

6. Переложите тесто в форму и пеките при 170 °С около часа. Остудите.

7. Глазурь. Смешайте шоколад и масло и растопите, полейте кекс.

Слоеное тесто и изделия из него

Слоеные изделия и сейчас очень популярны. Раньше они были в любом буфете, и в большинстве случаев самые простые – язычки, бантики, треугольнички. Таково уж слоеное тесто, очень вкусное само по себе, оно не требует сложных дополнений, достаточно присыпать его сахаром или пудрой, чтобы получить шедевр, как на вид, так и по вкусу.

Изначально, конечно, в ГОСТах регламентировалось применение для слойки только сливочного масла. Но в скором времени вместо масла стали активно применять маргарин, так как он был гораздо дешевле и доступнее. Слойку с маргарином вы можете попробовать и сейчас, купив слоеное тесто в магазине. Надоело? Уже не вкусно?

Если хотите положительных впечатлений, приготовьте слойку сами. На сливочном масле. Это не очень-то просто, но результат, уверяю, поразит и вас, и окружающих.

Работа со слоеным тестом

Работать с этим тестом непросто, точнее, оно требует времени и некоторого навыка. Главное правило: не торопиться!

Слоеное тесто получают слоением обычного теста из муки и воды со сливочным маслом. Для этого раскатывают тесто с запечатанным внутри маслом и складывают в три или четыре раза, опять раскатывают и вновь складывают. Сложив и раскатав тесто четыре раза, получают слоеное тесто, в котором 256 слоев. Слои получаются очень тоненькими, и важно, чтобы они не порвались при раскатке. Поэтому раскатывать тесто нужно осторожно, но достаточно сильно. При раскатывании от механического воздействия масло быстро тает. Чтобы остановить этот процесс, тесто после каждой раскатки надо выдерживать в холодильнике 30–40 минут. При этом масло и тесто охлаждаются до одинаковой температуры, клейковина теста укрепляется, слои становятся прочнее.

Обычно работать со слоеным тестом советуют в помещении с температурой 15–17 °С, конечно, дома обычно гораздо теплее, тем более на кухне. На самом деле можно не обращать внимания на температуру помещения, если охлаждать поверхность стола и скалку. На стол перед раскаткой можно положить пару пакетов со льдом, а скалку просто убирать в холодильник вместе с тестом.

И еще немного про раскатывание. Поначалу тесто надо раскатывать осторожно, но вам придется приложить силу, чтобы его раскатать. Лучше всего начинать раскатку с простых нажатий скалкой. Потом, когда пласт увеличится в размере, можно начать раскатывать. Помните, что тесто нагревается! Чем дольше вы раскатываете, тем больше шансов, что масло растает! Поэтому работать надо быстро. Я раскатываю в одну сторону, так как при таком количестве теста нужна достаточная длина, чтобы потом его сложить вчетверо. Чтобы получить ровный пласт теста, можно использовать деревянные планки нужной толщины: проводя по ним скалкой, вы раскатаете тесто именно так, как надо. В случае со слоеным тестом оптимальная толщина – 1 см.

Разделка теста также требует сноровки и внимания. Резать его нужно только острым тонким ножом, чтобы слои не склеивались и не заминались. Иначе изделия не смогут ровно и высоко подняться.

Выпекают слойки в очень горячей духовке при 220–240 °С. В процессе выпечки масло растапливается и впитывается в тесто, содержащаяся в нем влага превращается в пар и поднимает тесто, разделяя слои. Если печь при более низкой температуре, масло будет таять медленно и просто вытечет, а слои получатся хоть и тонкими, но сухими и жесткими. Кроме того, при выпечке следует избегать сотрясения теста, так как слои могут опасть и тесто получится плотным и сыроватым.

Слоеное тесто

1 кг теста

400 г муки
315 г сливочного масла
170 г воды
1 яйцо
3 г соли
на кончике ножа лимонная кислота
45 г муки на подсыпку

1. В миску или чашу комбайна с ножами всыпьте муку, соль.

2. Лимонную кислоту растворите в воде.

3. Добавьте к муке воду и яйцо и замесите тесто. Оно должно получиться пластичным и нелипким, промесите его несколько минут и оставьте в холодильнике на полчаса.

4. Масло нарежьте кусками, положите в чашу комбайна, посыпьте мукой и смешайте. Руками это делать тяжело! Масло положите на пленку, сформовав квадрат высотой 2 см, и уберите в холодильник на полчаса.

5. Тесто положите на стол, подпыленный мукой. Сделайте на нем крестообразный надрез и «раскройте» его. Раскатайте так, чтобы середина теста была размером чуть больше масляного квадрата, а остальные части могли бы его хорошо запечатать (они должны быть тоньше середины).

6. Положите масло на тесто и запечатайте, как конверт. Особенно хорошо запечатайте уголки.

7. Раскатайте тесто до толщины 1 см в длинный пласт. Сложите оба конца к середине, сметая лишнюю муку, а потом – вдвое. У нас получилось четыре слоя масла. Если тесто достаточно холодное, можно раскатать и сложить тесто еще раз. Так мы получим 16 слоев.

8. Уберите тесто и скалку в холодильник на 30–40 минут. Тесто надо завернуть в пленку или прикрыть чуть влажным полотенцем, чтобы оно не заветрилось.

9. Тесто вновь раскатайте до толщины 1 см, сложите вчетверо показанным способом и опять уберите в холодильник. Сейчас в тесте 64 слоя масла.

10. Опять раскатайте и сложите тесто. При этом вы получите 256 слоев масла. Тесто нужно отправить в холодильник на 30–40 минут, а можно и больше. Оно может храниться в холодильнике 2 дня.

Пирожные «Бантики»

На самом деле помимо бантиков существовало множество пирожных разной формы: «Окорочка», «Расстегаи», «Треугольники», «Конверты», «Книжки» и «Калачики». Их тоже легко приготовить дома. Но именно бантики получаются особенно трогательными и романтичными.

1 кг слоеного теста
сахарная пудра

противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 220 °С

1. Раскатайте тесто толщиной 1 см.
2. Разрежьте на полоски 4×9 см. Уложите их на противень, перегнув один раз.
3. Выпекайте 20 минут при 220 °С.
4. Готовые бантики посыпьте сахарной пудрой.

Пирожное «Наполеон»

10 пирожных

У большинства из нас есть заветные блокнотики и тетрадочки, в которых записываются самые вкусные рецепты, часто по ним готовили еще наши бабушки. И обязательно найдется в такой тетрадочке рецепт домашнего «Наполеона», из множества коржей, пропитанных сметанным кремом. Как бы ни были вкусны такие домашние торты – они лишь подобие того, что должно зваться настоящим «Наполеоном»! Мало кто дома отваживался на слоеное тесто, это было дорого, требовало очень много времени. К тому же сложная технология была мало где описана. Да еще во времена наших бабушек не у всех были холодильники! Видимо, поэтому многие и не знают, что «Наполеон» готовится только из настоящего слоеного теста. Это пирожное явно имеет французские корни! Но во Франции оно делается исключительно с заварным кремом, у нас же, как я уже писала, заварной крем применялся очень редко и чаще всего использовался обычный масляный. Ужасно калорийно, но как же вкусно!

1 кг слоеного теста

Крем:
100 г сливочного масла
90 г сахара
1 желток
65 г молока
½ пакетика ванильного сахара
1 ст. ложка коньяка
сахарная пудра для посыпки

противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 220 °С

1. Раскатайте тесто толщиной 5 мм и вырежьте два пласта 22×22 см.

2. Переложите пласты на противень, наколите ножом. Обрезки от теста положите рядом. Выпекайте 25–30 минут при 220 °С. Остудите.

3. Крем Шарлотт. Приготовьте крем по рецепту на с. 239.

4. Нижний пласт намажьте ⅔ крема, сверху уложите еще один пласт нижней стороной вверх и хорошо прижмите.

5. Смажьте кремом верх заготовки.

6. Выпеченные обрезки измельчите в крошку и посыпьте ими заготовку сверху.

7. Оставьте торт целым или нарежьте на пирожные размером 4×9 см. Готовые пирожные посыпьте сахарной пудрой.

Языки слоеные

15 штук

В детстве мы называли эти пирожные ласково: «язычки». И хотя они готовились на маргарине, все равно были любимым лакомством в школьной столовой. Язычки надо вырезать очень острыми формочками, чтобы их края не заминались и пирожные равномерно поднимались.

1 кг слоеного теста
2 ст. ложки сахара
15 цукатов
или кусочков яблока

овальная гофрированная выемка размером 8×11 см
противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 220 °С

1. Раскатайте тесто в пласт толщиной 1 см.

2. Выемкой вырежьте 15 пирожных.

3. На доску или стол насыпьте сахар ровным слоем, положите на него заготовки и слегка прокатите сверху скалкой, чтобы сахар прилип, а язычки удлинились.

4. Переложите язычки на противень сахарной стороной вверх, стараясь, чтобы сахар не ссыпался на противень.

5. Положите сверху по цукату или кусочку яблока и остудите в холодильнике 10 минут.

6. Пеките 20 минут при 230 °С. Сахар должен зарумяниться и превратиться в хрустящую корочку.

Пирожное «Берлинское»

15 штук

Когда-то давно было распространено пирожное «Пальмира», но оно было без помады, просто посыпанное сахаром и заколерованное в духовке. Сейчас оно почти не встречается, зато очень распространено «Берлинское», с кислым джемом и помадой.
Я очень долго искала ГОСТ на это пирожное. И так и не смогла найти.

Но методом проб и ошибок все-таки вывела правильный рецепт! После выпечки пирожные смазываются яблочным джемом с протертым лимоном и покрываются помадой с лимонным соком.
А как-то раз я попробовала использовать лимонный джем, и вкус оказался такой как надо!

1 кг слоеного теста

2 ст. ложки сахара
2 ст. ложки лимонного джема, протертого через сито

100 г помады
1 ч. ложка лимонного сока

противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 220 °C

1. Слоеное тесто раскатайте в пласт размером 25×70 см, толщиной 4 мм.

2. Наметьте середину пласта и посыпьте его сахаром.

3. Скатайте с каждой стороны тесто в рулет, чтобы оба рулета встретились посередине.

4. Положите один рулет на другой и слегка прижмите скалкой. Заверните в пленку и уберите в холодильник на час.

5. Нарежьте поперек рулет кусочками толщиной около 15 мм, всего получится около 15 пирожных.

6. Уложите пирожные на противень на достаточном расстоянии друг от друга.

7. Пеките 20 минут при 220 °C.

8. Готовые пирожные, пока они горячие, смажьте джемом, протертым через сито. Остудите.

9. Разогрейте помаду (не перегревая!) до текучего состояния, добавьте лимонный сок, перемешайте и намажьте остывшие пирожные помадой.

Сейчас на улицах любого города множество кафе, ресторанчиков и бистро. Мы забегаем туда пообедать, приходим поужинать или выпить чашку кофе с подружкой.

А еще 30 лет назад пойти в кафе-мороженое в выходной было настоящим праздником! В металлической креманке подавали мороженое разных сортов: молочное, сливочное, с орешками, даже посыпанное или политое шоколадом. Там можно было заказать молочный коктейль или кофе с печеньем.

В кафе-мороженое часто ходили всей семьей. В Москве было несколько известных кафе, где подавали фирменное мороженое и десерты. Например, «Космос» на улице Горького или «Белый медведь» па ВДНХ.

KAVA

МОРОЗИВО

Кое-что еще...

В этой главе собраны любимейшие сладости нашего детства. Коржики, овсяное печенье, курабье, глаголики и даже миндальное пирожное. А на десерт, для опытных домашних кондитеров,– торт «Птичье молоко»!

Коржики

10 штук

Коржики – удивительная вещь! В них мало масла и много молока, но, тем не менее, они получаются очень нежными и рассыпчатыми. Вы, быть может, помните ореховые и сахарные коржики? Тогда просто посыпьте заготовки перед выпечкой сахаром или орешками – и получится то что надо.

400 г муки
210 г сахара
1 яйцо
100 г сливочного масла
75 г молока
⅓ ч. ложки соды
1 пакетик ванильного сахара
1 желток для смазки
1 ст. ложка воды

выемка диаметром 9–10 см
противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 200 °С

1. Сварите сироп из молока, сахара и ванильного сахара и остудите до комнатной температуры.

2. Слегка взбейте размягченное масло, добавьте сироп, размешайте хорошенько и засыпьте муку, просеянную с содой. Быстро замесите тесто.

3. Раскатайте тесто толщиной 6–7 мм и выемкой вырежьте 10 кружочков.

4. Выложите кружочки на противень, смажьте желтком с водой, посыпьте при желании сахаром, маком или орехами и выпекайте 12 минут при 210 °С.

5. Коржики еще теплыми посыпьте сахарной пудрой (если не использовали другие посыпки).

Овсяное печенье

25 штук

Разве бывает детство без овсяного печенья? Конечно нет! Даже сегодняшние школьники знают замечательный вкус и коричный аромат круглых темно-коричневых лепешек. Сейчас в это печенье обязательно добавляют патоку, она делает печенье более мягким и нечерствеющим. Но раньше были рецепты без патоки. Один из них я и хочу вам предложить.

Главный секрет овсяного печенья – в сочетании вкусов и ароматов овсяной муки, изюма и корицы. Кстати, вы можете использовать как муку, так и толокно.

175 г пшеничной муки (отсыпьте немного на подпыл)
75 г овсяной муки или толокна
85 г сливочного масла
185 г сахара
1 пакетик ванильного сахара (10 г)
25 г изюма без косточек
½ ч. ложки без горки корицы
⅓ ч. ложки без горки соды
⅓ ч. ложки без горки соли
50–75 г воды

выемка диаметром 55–60 мм
противень застелите пекарской бумагой
разогрейте духовку до 210 °С

1. Тесто. Изюм промойте и порубите блендером или пропустите через мясорубку. Положите в чашу комбайна мягкое масло, сахар, корицу, ванильный сахар, изюм и хорошо размешайте до получения практически однородной массы.

2. Добавьте овсяную муку, теплую воду с растворенной солью и размешайте (в режиме «пульс» несколько нажатий).

3. Всыпьте пшеничную муку и соду, замесите тесто, оно должно слипнуться в комок, быть мягким и пластичным. Если тесто суховато, можно добавить еще воды.

4. Тесто слепите в шар и положите на присыпанный мукой стол. Раскатайте в пласт толщиной 5 мм и вырежьте печенья круглой выемкой диаметром 55–60 мм. Их надо будет разложить на противне на расстоянии 1 см друг от друга.

5. Пеките при 210 °С минут 12–15, до зарумянивания. Можно печь и меньше, если любите очень мягкое печенье.

Сочник

6 штук

Эти замечательные пирожки из песочного теста были в каждой столовой! Рассыпчатое тесто в сочетании с чуть упругой творожной начинкой любили очень многие; правильный сочник – большой, золотистый и очень сытный. Оказывается, рецепт совсем простой и требует минимума затрат. Единственный совет: если любите сочники, пеките сразу двойную порцию!

Тесто:
210 г муки
1 яйцо
50 г сахарной пудры
или мелкого сахара
100 г сливочного масла
¼ ч. ложки разрыхлителя
щепотка соли,
растертая в порошок

Начинка:
200 г творога
40 г сахара
30 г муки
20 г сметаны
½ желтка
(вторую половину оставьте для смазки, сразу смешав с водой, чтобы желток не засох)

Смазка:
½ желтка
1 ст. ложка теплой воды

противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 210 °С

1. Начинка. Приготовьте заранее начинку (она должна постоять, чтобы сахар растворился, или можно использовать сахарную пудру). Для этого все ингредиенты сложите в миску и перемешайте миксером.

2. Тесто. Сложите в миску мягкое масло, яйцо, соль, пудру и хорошо размешайте до однородности.

3. Всыпьте муку с разрыхлителем и замесите тесто.

4. Разделите тесто на 6 равных частей. Каждую часть скатайте в недлинную колбаску и раскатайте на присыпанном мукой столе до толщины 5 мм. Положите на каждую часть теста по ⅙ начинки. Начинку накрывайте половиной теста так, чтобы она была видна.

5. Желток смешайте с водой и смажьте кисточкой сочники – и тесто, и начинку.

6. Пеките 25 минут при 200 °С до легкого зарумянивания.

Пончики

Этот рецепт совсем не по ГОСТу! Лет 30–40 назад такие сковородки-фритюрницы были очень популярны, но сейчас многие и не догадываются, для чего они предназначены. А ведь это очень удобная вещь для выпечки симпатичных круглых пончиков. Причем при приготовлении требуется гораздо меньше масла, чем в обычной фритюрнице, да и времени на разогрев уходит совсем немного. Единственное ограничение – эта сковородка может использоваться только на открытом огне, то есть на газовой плите. Тесто тут используется обычное дрожжевое, густотой как на оладьи. Готовые пончики можно не только посыпать сахарной пудрой, но и полить медом – очень вкусно!

2 стакана муки
1 стакан молока
1 яйцо
10 г свежих дрожжей
1 ст. ложка с горкой сахара
½ ч. ложки соли
растительное масло для жарки
сахарная пудра

1. Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте сахар, соль, яйцо, затем муку и замесите тесто. Оставьте на час-полтора, чтобы оно подошло. Если у вас нет свежих дрожжей, используйте дрожжи из пакетика в соответствии с инструкцией.

2. Сковородку поставьте на сильный огонь, налейте в углубления масло (по чайной ложке) и оставьте, пока масло не разогреется.

3. Тем временем приготовьте тарелку, застелив ее бумажным полотенцем, и две чайные ложки.

4. Быстро выкладывайте тесто одной чайной ложкой в углубления, а поджаренные пончики переворачивайте другой ложкой.

5. Готовые пончики выкладывайте на салфетки, чтобы впитывался лишний жир.

6. Перед жаркой каждой следующей порции добавляйте в сковородку масло.

7. Теперь можно посыпать сахарной пудрой и подавать на стол!

Печенье «Глаголики»

40 штук

Эти маленькие печенья в виде письменной буквы «г», «глагол», продавались на развес. Приготовленные из довольно плотного теста, они, тем не менее, таяли во рту. И не удивительно – его замешивали по кексовой технологии, хорошо взбивая масло с яйцами, сахаром и молоком. Готовое тесто очень пластичное, прекрасно держит форму и легко отсаживается из кондитерского шприца.

150 г муки
65 г сливочного масла
100 г сахарной пудры
1 яйцо
½ пакетика ванильного сахара (растереть в порошок)

корнетик и насадка с фигурной трубочкой в 8–10 мм
противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 210 °С

1. Тесто. Взбейте масло комнатной температуры с сахарной пудрой и ванильным сахаром до пышности.

2. Добавляйте понемногу молоко и яйца, хорошо взбивая, до получения ровной и гладкой массы.

3. Всыпьте муку и быстро замесите тесто.

4. Переложите в корнетик со звездчатой насадкой и отсадите на противень около 40 маленьких печений.

5. Пеките 8 минут при 210 °С.

Миндальное пирожное

10 пирожных

В этих пирожных используется неочищенный миндаль, поэтому они характерного коричневатого цвета и за счет этого у них ярко выраженный миндальный вкус. И конечно, по ГОСТу при производстве миндальных пирожных можно использовать только миндаль. И, похоже, сегодня настоящих миндальных пирожных уже не встретить, но вот приготовить их дома вполне возможно. Судя по записям в моем блоге, не у всех получаются ровные пирожные, также часто не удается правильно выдержать расстояние при отсаживании. В этом случае можно испечь массу целиком на противне, а потом в горячем виде нарезать на пирожные.

120 г миндаля
230 г сахара
3 белка небольших яиц
30 г муки

противень, смазанный маслом и посыпанный мукой
разогрейте духовку до 170 °С

1. Неочищенный миндаль в комбайне перемелите в мелкую крупку. Слишком мелко молоть не надо, так как миндаль может замаслиться.

2. К миндалю добавьте сахар и два белка, размешайте.

3. Смесь хорошо обработайте блендером, чтобы получилась однородная масса.

4. Добавьте еще один белок и размешайте. Теперь смесь надо поставить в горячую воду и нагреть при постоянном помешивании, чтобы сахар растворился.

5. Добавьте муку, размешайте (тесто должно быть текучим), перелейте в корнетик или пакет.

6. Держа пакет вертикально, отсадите 10 пирожных на большом расстоянии друг от друга, так как печенье при выпечке растекается (представьте размер покупного печенья).

7. Пеките 15–20 минут при 170 °С.

Курабье бакинское

20–25 штук

В арсенале советских пекарей было довольно много рецептов восточных сладостей. Среди них – шакер-лукум, нан, кикелах и, конечно, курабье. Все перечисленные изделия готовятся из песочного теста с различными добавками, но именно курабье почему-то снискало особую популярность. Может, просто потому, что было таким симпатичным? Для фруктовой серединки по рецептуре надо уваривать джем с сахаром, я предлагаю более простой, домашний вариант – смешать джем с крахмалом, так он не растечется при выпечке.

300 г муки
80 г сахарной пудры
180 г сливочного масла
1 белок

30 г джема
½ ч. ложки крахмала

корнетик с фигурной насадкой
противень, застеленный бумагой для выпечки
разогрейте духовку до 210 °С

1. Масло комнатной температуры взбейте с сахарной пудрой.

2. Добавьте белок и взбейте еще немного, затем всыпьте муку и замесите пластичное тесто.

3. Тесто отсадите из корнетика в виде цветочков. В середину каждого цветка положите по капельке джема, смешанного с крахмалом.

4. Выпекайте 10 минут при 210 °С.

Торт «Птичье молоко»

В СССР было создано несколько интересных тортов с суфле, но именно этот нашел всеобщую славу и признание! Легендарное изобретение главного кондитера «Праги» Владимира Гуральника по мотивам конфет «Птичье молоко». В отличие от насыщенных и слегка тягучих конфет, торт получился легким и нежным. Он на удивление легко готовится, единственное важное условие – наличие агар-агара.

Агар-агар – желирующее вещество, получаемое из разных видов водорослей. В зависимости от производителя, желирующая способность агара может быть больше или меньше. Так что при необходимости в рецепт вносятся корректировки. Важно знать, что агар хорошо растворяется при кипячении, но теряет желирующую способность при 120 °С, а также при добавлении кислоты.

В оригинальном рецепте сироп из сахара, агара, патоки и воды нагревают до 117 °С, слегка остужают и заваривают им белки. Патока предотвращает засахаривание сиропа. Патоку (крахмальную) можно заменить сахаром, но, к сожалению, такой сироп при 117 °С очень быстро кристаллизуется, и суфле получается с крупинками сахара.

Поэтому, заменяя патоку сахаром, уваривать сироп надо лишь до 110 °С.

Коржи:
100 г сливочного масла
100 г сахара
140 г муки
2 яйца

Суфле:
2 белка (60 г)
460 г сахара
½ ч. ложки без горки лимонной кислоты
2 ч. ложки без горки агар-агара (4 г)
200 г сливочного масла
100 г сгущенки
ванильный экстракт или ванилин

Украшение:
75 г шоколада
50 г сливочного масла

форма диаметром 25 см или больше
противень, застеленный бумагой для выпечки

1. Коржи. Взбейте масло с сахаром, пока не посветлеет, добавьте по одному яйца, тщательно взбивая до загустения. Всыпьте муку, замесите тесто.

2. Готовое тесто размажьте на бумаге для выпечки в два круга по размеру будущего торта. Выпекайте 10 минут при 230 °С.

3. На еще горячие коржи поставьте форму; если коржи великоваты – подрежьте. Остудите, не снимая с бумаги. Осторожно, коржи ломкие!

4. Суфле. Положите в кастрюлю агар, влейте 150 г воды и оставьте на несколько часов.

5. За час до варки сиропа достаньте из холодильника масло, чтобы оно было к моменту приготовления комнатной температуры.

6. Белки вылейте в большую миску и поставьте в холодильник.

7. Сборка. В разъемную форму положите на дно кружок бумаги и на него – один корж.

8. Воду с набухшим агаром поставьте на небольшой огонь и при постоянном помешивании (желательно плоской лопаткой, чтобы она плотно прилегала ко дну) доведите до кипения и кипятите около минуты, чтобы агар полностью растворился.

9. Всыпьте в горячий раствор сахар и на средне-сильном огне, помешивая, дождитесь закипания и растворения сахара. Практически, когда сахар растворился и началось бурное кипение – сироп готов. Если вы поднимите лопатку, то нитка, идущая от сиропа, не оборвется. Отставьте сироп, чтобы он слегка остыл.

10. Тем временем добавьте в мягкое масло сгущенку и ванилин и взбивайте на максимальной скорости миксера до получения пышной светлой массы. Отставьте.

11. Достаньте белки из холодильника и взбейте их на максимальной скорости миксера до плотной белой пены. Добавьте лимонную кислоту и взбейте еще. Масса должна держаться на венчике.

12. Не прекращая взбивания, влейте тонкой струйкой в белки остывший до 80 °С сахарно-агаровый сироп. Масса будет сильно увеличиваться в объеме. Взбивайте, пока масса не станет очень густой и плотной.

13. Миксером на маленькой скорости смешайте белки и масляную смесь. Суфле готово!

14. Половину суфле выложите в форму с коржом, накройте другим коржом и сверху опять выложите суфле. Разровняйте поверхность и отправьте в холодильник минимум на 3 часа.

15. Украшение. Растопите шоколад с маслом, не перегревая смесь.

16. Торт заглазируйте шоколадом. Если планируете наносить рисунок, надо сначала дать хорошенько застыть глазури и только потом рисовать.

17. Чтобы достать торт, проведите ножом по стенкам формы и раскройте ее.

На юг!

Летом дети отдыхали в пионерских лагерях, на дачах, но самым лучшим выбором считалась поездка к морю. В Крыму и на Черноморском побережье Кавказа пляжи были забиты до отказа, отдыхающие приезжали на поездах, машинах, а некоторые даже летели самолетами Аэрофлота. Взрослые нежились под солнцем на захваченном кусочке пляжа, а дети... дети мечтали о сладостях. Только в приморском городке можно было отведать вареной кукурузы с солью или купить огромную пачку сладких кукурузных палочек. Здесь торговали разноцветными петушками на палочках, странными длинными сахарными конфетками в целофане, похожими на волшебные палочки, и можно было купить мечту каждого ребенка – огромный ком белоснежной сахарной ваты. А мороженое тут было молочное, быстро тающее и хорошо утоляющее жажду. Этот рецепт вы найдете на с. 232.

МЕСТ

Мороженое

История советского мороженого начинается в середине 30-х годов, когда нарком продовольствия СССР Анастас Микоян посетил Америку и, в частности, обратил внимание на высокую популярность мороженого. Прекрасными результатами этой поездки стала переведенная на русский язык книга известного мороженщика Гуго Зоммера «Производство мороженого», а также указ о производстве мороженого в СССР. Таким образом, уже 1941 году были утверждены ГОСТы на различные сорта мороженого. Но продержались они недолго. и вот почему.

При производстве мороженого в качестве исходного сырья могут использоваться молоко различной жирности, сливки, сгущенка, сухое молоко и сливки и некоторые другие молочные продукты.

Обычно на фабриках по производству мороженого использовались свежее молоко и сливки, которые не могут долго храниться и потому рецептуру желательно было корректировать, чтобы наиболее полно использовать свежие молочные продукты. ГОСТ затруднял такую корректировку, и потому вскоре были приняты ТУ (технические условия) для производства мороженого, которые позволяли создавать рецептуры на основе тех компонентов, которые имелись в наличии на данном предприятии. Кроме того, ТУ позволяли производить мороженое в условиях дефицита молочных продуктов, уменьшая жирность и вводя в производство новые сорта.

Основным параметром мороженого является его жирность. Пломбиром называют мороженое с жирностью больше 15%, сливочное содержит 8–10% жира, молочное – в среднем 3,5% жира.

Кроме того, ТУ регламентируют наличие «сухого обезжиренного молочного остатка», или сокращенно СОМО. В мороженом он должен составлять около 10%. Чтобы получить такой остаток, хочешь не хочешь, надо вводить в смесь сухое или сгущенное молоко.

Самое вкусное мороженое получается из сливок, молока и сухого молока, без добавления сгущенки. Комбинируя три этих компонента, можно создавать мороженое любой жирности.

Я покажу здесь три рецепта: обычный пломбир в стаканчике, сливочное крем-брюле и молочное мороженое для коктейлей.

Как делают мороженое

Сначала готовят жидкую смесь из указанных в рецептуре компонентов, потом выдерживают ее в холодном месте и наливают во фризер (мороженицу).

Смысл мороженицы в том, что при постоянном перемешивании смеси не образуются крупные кристаллы льда, а получается нежная, мягкая взбитая масса температурой –3...–5 °С. Эту массу разливают по формам или стаканчикам и ставят в морозилку, чтобы мороженое окрепло, или, как говорят производители, «закалилось». Закаленное мороженое мы и покупаем в магазине.

Для того чтобы мороженое получилось вкусным, соблюдайте несколько правил:

* тщательно перемешивайте компоненты и растворяйте сахар;

* используйте стерилизованное или пастеризованное молоко;

* если есть возможность предварительно взбить сливки – сделайте это;

* наливайте в мороженицу охлажденную смесь (готовьте ее заранее).

Пломбир в стаканчике

4 порции (700 г)

Сейчас вы узнаете страшную тайну: в советское время в мороженое тоже добавляли стабилизаторы! Они значительно улучшают консистенцию готового мороженого и способствуют образованию более мелких кристаллов. Обычно использовали крахмал, агар-агар или желатин. Наилучший из них – агар-агар, но уже в 70-е годы прошлого века он был дефицитным продуктом, и большинство сортов мороженого делались на крахмале или желатине.

Важно: вы можете использовать любые стабилизаторы, такие как кукурузный или картофельный крахмал, желатин и агар-агар. На 1 кг смеси для мороженого вам понадобится: 20 г кукурузного крахмала, или 10 г картофельного крахмала, или 6 г желатина, или 3 г агар-агара. Кроме того, чтобы получить необходимый процент СОМО, в смесь для замораживания обязательно добавляют сухое молоко. Как ни удивительно, из всего этого получается прекрасное мороженое.

250 г сливок 35%-й жирности
300 г молока 3,2%-й жирности
35 г сухого молока
100 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
10 г кукурузного крахмала

мороженица
4 бумажных стаканчика объемом 170 мл

1. Сахар смешайте с сухим молоком и разведите смесь, вливая понемногу обычное молоко (50 г оставьте).

2. В оставшемся молоке разведите крахмал.

3. Молочную смесь доведите до кипения и влейте разведенный в молоке крахмал, варите до загустения. Остудите, перелив в небольшую посуду и накрыв пленкой.

4. Холодные сливки взбейте, смешайте с охлажденной молочной смесью и перелейте в мороженицу.

5. Охлаждайте в соответствии с инструкцией к мороженице.

6. Готовую смесь разложите по стаканчикам и поставьте в морозилку на несколько часов для «закалки».

Эскимо

6–8 порций

Эскимо – мороженое на палочке, заглазированное шоколадом. Чем лучше шоколад – тем вкуснее эскимо. Для его приготовления вам потребуются формочки для мороженого, сейчас они бывают в продаже в хозяйственных магазинах.

700 г смеси для мороженого по основному рецепту («Пломбир в стаканчике»)
200 г шоколада
75 г сливочного масла

формочки для эскимо
деревянные палочки

1. Приготовьте пломбир в мороженице, разлейте по формочкам и заморозьте, вставив деревянные палочки.

2. Растопите шоколад со сливочным маслом на водяной бане, перелейте в узкую и глубокую посуду, например чашку.

3. Чтобы вынуть готовое мороженое, формочки окуните в горячую воду. Мороженое доставайте из форм и сразу опускайте в растопленный шоколад.

4. Придется подержать его в руке, пока шоколад застывает. Теперь можно завернуть в бумагу и убрать в морозильник.

Крем-брюле

3–4 порции (500 г мороженого)

Это мороженое – нежного шоколадно-кофейного цвета, с волшебным названием и восхитительным вкусом. Как оказалось, в рецепте нет ничего сложного. Главное – сделать сироп «крем-брюле», который готовится из жженого сахара и молока. В домашних условиях для приготовления сиропа достаточно расплавить на сковородке сахар до коричневого цвета, а потом развести его горячим молоком и уварить.

30 г сухого молока
290 г молока
3,2%-й жирности
95 г сливок
35%-й жирности
60 г сахара
8 г кукурузного крахмала

Сироп крем-брюле:
40 г сахара
40 г молока

мороженица
контейнер объемом не менее 800 мл

1. Сироп крем-брюле. Насыпьте сахар в кастрюльку или сковородку и расплавьте на сильном огне до получения коричневой карамели.

2. Влейте горячее молоко, размешайте и поварите до растворения карамели. Сироп должен загустеть до консистенции обычной сгущенки.

3. Смешайте сухое молоко и сахар, добавьте немного молока и разотрите в однородную массу.

4. Влейте сироп крем-брюле и тщательно размешайте.

5. Долейте молоком (50 г оставьте) и процедите в кастрюльку.

6. Подогрейте молочную смесь до кипения. Тем временем в оставшееся молоко добавьте крахмал, влейте его в закипевшую смесь и подержите ее на огне до загустения.

7. Готовый молочный кисель перелейте в небольшую посуду и остудите, накрыв пленкой. Как остынет, уберите в холодильник.

8. Холодные сливки взбейте, добавьте кисель и хорошо перемешайте. Переложите смесь в мороженицу и замораживайте 30 минут.

9. Готовое мягкое мороженое переложите в контейнер и отправьте на «закалку» в морозилку.

10. Шарики готового мороженого можно разложить по креманкам, а можно использовать готовые вафельные рожки.

Фруктовое мороженое

3–4 порции

По 7 копеек!
Представьте себе: оно делалось из натуральных фруктовых соков или пюре с добавлением сахара, стабилизаторов и воды. Где вы сейчас отыщете такое натуральное мороженое? Правильно, только дома! Тем более что сделать его совсем несложно.
Вы можете использовать любые фруктовые пюре и соки, даже из манго или мандаринов.
Мороженое по этому рецепту всегда получается вкусным. Если у вас нет мороженицы, получится, скорее, не мороженое, а фруктовый лед (тоже вкусный!), так как фруктовое мороженое требует непрерывного взбивания в процессе приготовления. Не забудьте про лимонную кислоту – она предотвращает образование крупных кристаллов и смесь получается более однородной.
Основной рецепт фруктово-ягодного мороженого обычно включает 200–300 г фруктового пюре, 200 г сахара, 20 г крахмала и воду (вес всех ингредиентов в общей сложности составляет 1 кг). Москвичам наиболее часто доводилось пробовать яблочно-клюквенное мороженое (но и оно редко встречалось в продаже), в его составе – 125 г яблочного пюре, 125 г клюквенного пюре, 200 г сахара, 20 г крахмала и 530 г воды.

Я привожу здесь рецепт черносмородинового мороженого. Чтобы легко сделать из черной смородины (и других ягод с плотной шкуркой) пюре, смородину надо окатить кипятком и только потом перемалывать в комбайне. Вы можете использовать как свежие, так и замороженные ягоды.

300 г черной смородины (или 150 г пюре)
100 г сахара
10 г кукурузного крахмала
230 г воды
лимонная кислота на кончике ножа
1 ч. ложка лимонного сока

мороженица
стаканчики или контейнер для заморозки

1. Смородину окатите кипятком и прокрутите в блендере (несколько минут, чтобы она очень хорошо размололась).

2. Протрите смородину через сито, отвесьте 150 г полученного пюре и поставьте его в холодильник.

3. Положите в кастрюльку сахар, влейте 200 г воды и доведите до кипения. Кипятите около минуты, добавьте лимонную кислоту на кончике ножа и кипятите еще минуту.

4. Крахмал тем временем размешайте в оставшейся воде (30 г). Влейте крахмальную смесь в кипящий сироп, подождите, пока он заварится, снимите с огня и остудите. Как остынет, переставьте в холодильник.

5. Смешайте ягодное пюре и кисель, добавьте лимонный сок и перелейте в мороженицу. Замораживайте 30 минут.

6. Готовое мороженое разлейте по стаканчикам и поставьте в морозилку на 2–3 часа.

Молочный коктейль

1 порция

Самым удивительным открытием для меня стало то, что для приготовления самого пышного коктейля надо брать продукты с низким содержанием жира: молочное мороженое и обезжиренное молоко. Именно тогда коктейль получается точно таким, как в кафе-мороженом. Кстати, некоторые читатели написали мне, что делали коктейли также с подмороженным молоком, и правда, так лучше взбивается. Попробуйте! Прежде чем делать коктейль, вам надо будет приготовить молочное мороженое. По указанному ниже рецепту у вас получится полкило мороженого, этого количества хватит на целых двадцать порций!

Молочное мороженое:
25 г сухого молока
75 г сахара
1 пакетик ванильного сахара
390 г молока 3,2%-й жирности
10 г кукурузного крахмала

Коктейль, 1 порция:
150 г обезжиренного молока
25 г молочного мороженого
25 г фруктового сиропа

мороженица
блендер для взбивания

1. Мороженое. Смешайте сахар, ванильный сахар и сухое молоко, разведите смесь, добавляя понемногу натуральное молоко (оставьте 50 г). Поставьте смесь на огонь и доведите до кипения.

2. Размешайте крахмал в оставленном молоке и заварите смесь. Получившийся кисель остудите, сначала на столе, а потом в холодильнике.

3. Перелейте кисель в мороженицу и замораживайте 25–30 минут. Переложите готовое мягкое мороженое в контейнер и поставьте в морозилку.

4. Коктейль. Сложите в блендер мороженое, холодное молоко и сироп. Взбейте.

Помада

500 г помады

Этот, пожалуй, самый известный полуфабрикат довольно сложно приготовить дома. Хотя для приготовления вам понадобятся только вода, сахар да щепотка лимонной кислоты, сам процесс требует внимания и терпения.

Что такое помада? Это густой сахарный сироп, который взбили и который закристаллизовался очень мелкими кристаллами. Именно поэтому правильная помада – очень нежная, с блестящей поверхностью, белого цвета.
Как приготовить идеальную помаду?

Для начала – немного теории.

Если сварить густой сахарный сироп и вылить его на ровную поверхность, он быстро засахарится – станет твердым, матовым, непрозрачным и ломким. Так как в густом сиропе много сахара, он при любом удобном случае стремится принять свою любимую кристаллическую форму, а охлаждение – это как раз стимул для появления кристаллов. Но есть вещества, которые затрудняют или делают невозможной кристаллизацию сахара. Из самых известных – это некоторые сорта меда, патока, глюкозный сироп и инвертный сироп. Если добавить немного таких веществ в сахарный сироп, он будет кристаллизоваться медленно, а кристаллы будут мелкими. По основному рецепту в помаду добавляют патоку, но так как встретить ее в продаже сложно, самое доступное для нас – использовать инвертный сироп.
Но где же его взять?

Самое интересное заключается в том, что инвертировать сахар можно прямо в сиропе. Это легко сделать, добавив лимонную кислоту и поварив его некоторое время. Только надо быть осторожным: если сахар инвертируется весь, помада не закристаллизуется вовсе. Поэтому надо добавлять точно выверенное количество кислоты и варить после этого не более двух-трех минут до пробы на мягкий шарик (115–117 °С).

Если таким образом приготовленный сироп быстро и равномерно охладить, а потом взбить, в сиропе запустится процесс кристаллизации, но кристаллы будут мелкими и однородными, что нам, собственно, и требуется.

Для быстрого равномерного охлаждения будущую помаду выливают на мраморный стол, также можно перелить ее в широкую кастрюлю, миску и даже положить сверху кубики льда. Когда сироп остынет до 50 °С, его начинают взбивать. На столе это удобно делать металлической пластиной, в кастрюле – обычной деревянной лопаткой. В процессе взбивания из-за пузырьков воздуха сироп становится непрозрачным, белеет. Но настанет момент, когда он резко загустеет и станет ярко-белым. Получилась помада.

В зависимости от количества кислоты, густоты сиропа и времени варки помада получится более или менее мягкой и густой.

Ее надо промесить руками (она не липкая) и сложить в пластиковый контейнер с крышкой.
Помада должна около суток пролежать при комнатной температуре для созревания, а потом ее можно убрать в холодильник, где она спокойно может храниться несколько месяцев.

Для глазирования готовую помаду растапливают, не нагревая выше 55 °С (иначе помада станет ломкой и матовой после покрытия изделия), можно добавить немного воды или алкоголя (для ароматизации), чтобы помада приобрела консистенцию жидкой сметаны. В этой помаде и глазируют изделия.

500 г сахара
150 г воды
1 ч. ложка лимонного сока

1. Положите сахар в кастрюльку, залейте водой и поставьте на средний огонь. Доведите до кипения при помешивании, чтобы сахар растворился. Снимите пену и смойте мягкой кисточкой кристаллы сахара со стенок кастрюли.

2. Через 3–4 минуты после закипания добавьте лимонный сок и продолжайте варить 1 минуту.

3. Уберите кастрюлю с огня и снимите пробу. Сироп надо варить до пробы на мягкий шарик. Для пробы опустите каплю сиропа в миску с ледяной водой и попробуйте скатать шарик. Полученный шарик должен быть мягким. Если у вас есть термометр, температура готового сиропа – 115–117 °С.

4. Положите на стол пакет со льдом, поставьте на него большую термостойкую миску и перелейте в нее готовый сироп. Круговыми движениями распределите сироп по стенкам, чтобы он быстрее остывал.

5. Через 10–15 минут сироп остынет до 40–50 °С. Теперь можно начинать взбивание, удобно использовать деревянную лопатку.

6. Взбивайте сироп в течение 5–15 минут, он должен посветлеть. Когда сироп резко побелеет и загустеет – помада готова.

7. Промните помаду, сложите в контейнер и оставьте на столе на сутки.

8. После завершения процесса кристаллизации помаду можно использовать для глазирования.

Грильяж

500 г грильяжа

Грильяж – это карамель с орехами.
Дома карамель можно приготовить двумя способами. Самый простой – расплавить сахар с небольшим количеством воды на сковородке. Он подходит тем, у кого на плите очень равномерный нагрев, так что сахар одинаково плавится по всей площади сковороды. Если нагрев неравномерный и часть сахара может подгореть, а часть еще не расплавиться, то лучше выбрать другой способ: сварить сироп и уварить его до пробы на карамель.

Пробу удобнее всего снимать при помощи кусочка льда. Для этого надо капнуть готовый сироп на лед, капля быстро застынет и можно будет определить готовность. Правильно сваренная карамель хрустит на зубах и не липнет! Как леденцы.

Чтобы сироп не закристаллизовался и остался прозрачным при остывании, в него обязательно добавляют лимонную кислоту или патоку. А чтобы он равномерно перемешался с орехами, орехи надо хорошо подогреть (я это делаю в духовке или СВЧ).

Для грильяжа можно брать любые орехи, но чаще всего использовались кешью и миндаль.

375 г сахара
115 г воды
125 г орехов (миндаль)
1 ч. ложка лимонного сока

1. Орехи (возьмите чуть больше, чем указано в рецепте) почистите, поджарьте и перемелите в блендере. Просейте через сито, чтобы отсеять самую мелкую крошку (она не понадобится). Для сиропа смешайте воду, сахар и доведите до кипения. Снимите пену и варите на среднем огне до пробы на карамель. Через 5–7 минут после закипания добавьте лимонный сок.

2. В готовую карамель всыпьте подогретые орехи и хорошо перемешайте.

3. Вылейте на смазанную маслом бумагу для выпечки или силиконовый коврик.

Жареная бисквитная крошка

Эту крошку чаще всего используют для обсыпки боковых сторон торта.

Для ее приготовления обычный бисквит натирают на терке или размалывают в блендере до получения мелкой крошки. Удобно использовать для этого обрезки и сухие краешки бисквитных коржей. Подготовленную крошку насыпают на противень ровным слоем и ставят в горячую духовку. Жарят 10–15 минут, пока крошка не станет ровного коричневого цвета.

Сироп для промочки

Обычно таким сиропом промачивают бисквиты. Торт без промочки – большая редкость, хотя такие торты и встречаются.

Для приготовления сиропа берут равное количество воды и сахара, доводят до кипения, сахар должен раствориться. В домашних условиях можно и просто залить сахар кипятком и размешать до полного растворения кристаллов. Готовый сироп охлаждают до комнатной температуры и добавляют, при необходимости, ароматизатор. Наиболее часто для этого использовался коньяк, также применялось крепкое десертное вино типа муската. По ГОСТу сироп может ароматизироваться также различными ликерами, например абрикосовым, кофейным, или соками, например апельсиновым. Вы можете попробовать различные пропитки для традиционных тортов.

Для пропитки стандартного бисквита диаметром 20 см вам потребуется 130 г сиропа:

60 г сахара
60 г воды
1 ст. ложка коньяка, вина или ликера

Кремы

В СССР в основном применялись белковые и масляные кремы. Они отличаются стойкостью при хранении, из них легко делать украшения, а белковый крем еще и очень дешев в приготовлении. Гораздо реже кондитеры готовили сливочный, сметанный и заварной кремы. Срок хранения этих кремов не превышает 12 часов, они плохо держат форму при отделке и потому, хотя рецептуры с этими кремами были разработаны, они почти не применялись.

В этом разделе я расскажу про масляный крем Шарлотт и заварной белковый крем, как наиболее сложные в приготовлении. В некоторых изделиях (торт «Прага», пирожное «Орешек», заварное кольцо) использовались специальные кремы, о них подробно рассказано в соответствующих рецептах.

Масляные кремы в рецептах обычно взаимозаменяемы, но наиболее хороший вкус у крема Шарлотт, и именно его я рекомендую применять в большинстве изделий для получения наилучшего результата.

Крем Шарлотт

250 г крема

Самый вкусный, очень нежный, с легкой текстурой масляный крем, который отлично годится как для прослаивания, так и для отделки. В зависимости от требуемой нормы крема, в каждом рецепте, где он используется, приведено необходимое количество ингредиентов.

Крем Шарлотт готовят путем взбивания сливочного масла с яично-молочным сиропом. И масло, и сироп при взбивании должны быть одинаковой (комнатной) температуры, масло должно иметь жирность не менее 82,5%.

Сироп варят из яиц, молока и сахара. Поскольку яиц в рецептуре мало, дома наиболее оптимально использовать желток, с ним сироп получается вкуснее. Очень важно соблюдать правильную последовательность приготовления сиропа. Сахар в большом количестве очень быстро «сворачивает» желтки; чтобы этого не произошло, надо сначала тщательно смешать молоко и желтки, процедить и только потом добавлять сахар. Полученную смесь надо нагреть на очень маленьком огне при постоянном помешивании до закипания. Если смесь нагревать быстро – желтки свернутся, но если нагревать медленно, сироп загустеет и его можно будет даже кипятить. Обычно его кипятят (уваривают) несколько минут до получения тягучей консистенции, как у сгущенки. Готовый сироп – прозрачно-желтый, однородный, его надо перелить в небольшую посуду «по размеру»,

прикрыть пленкой и оставить на столе остывать до комнатной температуры.

Масло для приготовления крема, конечно, должно быть самым лучшим и свежим. Его надо достать из холодильника за 1–2 часа до приготовления крема. Положите масло в большую миску (для удобства взбивания) и начните взбивать сначала на маленькой, а потом на максимальной скорости миксера. Масло сильно посветлеет и станет пышным. Теперь можно понемногу добавлять остывший сироп, каждый раз после добавления хорошо взбивая. Если крем размазывается по краям миски, время от времени собирайте его силиконовой лопаточкой. Готовый крем – почти белый, пышный, легко падает с лопаточки при постукивании.

Ароматизируют крем чаще всего ванилином или коньяком. Ванильный сахар можно добавлять в яичный сироп вместе с обычным сахаром, можно растереть его в пудру и добавить в конце взбивания. Коньяк или десертное вино (или разнообразные наливки и ликеры по вкусу) также добавляют в конце взбивания.

Аналогичным образом готовят шоколадный и ореховый крем, в качестве ароматизаторов добавляя мелко растертые орехи или какао-порошок.

100 г сливочного масла
90 г сахара
1 желток
65 г молока
½ пакетика ванильного сахара
1 ст. ложка коньяка

1. Для сиропа смешайте желток с молоком, процедите, добавьте сахар и поставьте на плиту на маленький огонь.

2. При постоянном помешивании доведите сироп до кипения (7–8 минут) и кипятите 2–3 минуты, пока он не станет похожим на сгущенку.

3. Готовый сироп перелейте в небольшую посуду, накройте пленкой и остудите до комнатной температуры.

4. Размягченное масло взбейте, пока не посветлеет, затем добавляйте понемногу сироп, тщательно взбивая.

5. В почти готовый крем добавьте растертый ванильный сахар и коньяк, взбейте.

Белковый заварной крем

Этот очень красивый белоснежный и гладкий крем отличается повышенной стойкостью при украшении и хранении. Говорят, в 80-е годы, когда в некоторых регионах почти полностью исчезло сливочное масло, именно с белковым кремом выпускались все наименования тортов и пирожных.

Этот крем – отнюдь не просто взбитые белки с сахаром (хотя такой крем тоже есть). Здесь взбитые белки завариваются горячим сахарным сиропом. Именно за счет термической обработки этот крем имеет длительный срок хранения и немного зефирную консистенцию. Сегодня такой крем обычно называют итальянской меренгой.

Так как процесс приготовления довольно сложный, я расскажу про него очень подробно.

Итак, самое важное – правильно сварить сироп. С недоваренным сиропом получится нестойкий, плохо держащий форму крем, а с переваренным в нем будут попадаться твердые карамельные кусочки. Если у вас есть кулинарный термометр, сварить сироп не проблема. Если термометра нет, придется использовать метод сахарных проб.

Дело в том, что сахарный сироп (как я уже писала в разделе про помаду) меняет консистенцию в зависимости от температуры. И нужной нам температуре 120 °С соответствует проба на средний шарик (шарик мнется пальцами, как советский пластилин).

Как правильно сварить сироп? Для этого вам потребуется кастрюлька, по возможности с тонким дном. Именно тонкое дно позволит хорошо регулировать температуру сиропа, и вы его не переварите.

Итак, положите в кастрюлю сахар, налейте воду, поставьте на сильный огонь и доведите до кипения. Снимите пену, если она есть, и продолжайте варить (на среднем огне). У меня на варку обычно уходит около пяти минут.

Пока сироп варится, тщательно взбейте белки в плотную стойкую пену. Добавьте ванильный сахар, еще повзбивайте. Отставьте и вернитесь к сиропу.

Для снятия пробы вам понадобится чашка с ледяной водой и чайная ложка. Снимите сироп с огня (если он уже достиг нужной консистенции, то переварится, пока вы будете снимать пробу), возьмите ложкой каплю сиропа и опустите в чашку с водой. Попробуйте слепить шарик. Если шарик легко мнется – надо еще минутку поварить, шарик должен быть довольно плотным на ощупь, но не твердым.

Готовый сироп снимите с огня. Взбейте белки еще немного (если они чуть осели). Тонкой струйкой влейте кипящий сироп в белки, непрерывно взбивая. Добавьте лимонный сок и взбивайте еще 2–3 минуты после добавления сиропа, до получения очень густой массы. Ее сразу надо переложить в корнетик с насадкой и использовать для украшения.

2 белка
140 г сахара
50 г воды
несколько капель лимонного сока
1 пакетик ванильного сахара

1. Сварите сироп до пробы на средний шарик, или температуры 120 °С.

2. Тем временем взбейте белки в плотную пену, добавьте ванильный сахар.

3. Кипящий сироп влейте, не прекращая взбивания, в белки и взбивайте еще 2–3 минуты, добавив лимонный сок.

4. Готовый крем переложите в корнетик и используйте для украшения.

И немного о прекрасном...

Очень часто проблемой является не выпечка, а украшение изделий. Хотя сделать торт «как из магазина» проще, чем кажется... Надо лишь иметь специальные приспособления для украшения, твердую руку и образец для подражания.
На предприятиях окрашенный в разные цвета крем расфасован в большие кондитерские мешки с разнообразными насадками (для рисования розочек, листочков, бордюров и прочего). Украсить торт не составляет труда – одна работница выдавливает розовые цветочки, другая пририсовывает к ним зеленые листочки, третья отделывает весь торт шоколадным бордюром.
В домашних условиях все сложнее!

Если вы хотите использовать разноцветные украшения, вам придется приготовить крем с запасом, окрасить его в разные цвета, а также использовать различные насадки и, желательно, различные корнетики (хотя их вполне можно заменить прочными полиэтиленовыми пакетами).

Корнетики с пластиковыми насадками можно приобрести в хозяйственных магазинах, но если у вас появится возможность посетить магазин для профессиональных пекарей, вы сможете купить там одноразовые корнетики и металлические насадки различного диаметра.

Безусловно, перед украшением любого торта стоит потренироваться.

Если вы не уверены в себе, советую приготовить много крема и выдавливать отдельные украшения на пекарскую бумагу. Потом их можно поставить ненадолго в морозилку, а после аккуратно поддеть ножом и перенести на торт.

Кстати, кремовые украшения прекрасно хранятся. Если у вас остался крем, отсадите на пекарскую бумагу цветочки, листочки, завитки и заморозьте, а затем переложите в контейнер и храните в морозилке. И в следующий раз вам не придется долго украшать торт.

Большинство кулинарных книг, выпускавшихся в Советском Союзе, предназначались профессиональным поварам или были учебниками. Конечно, знаменитая «Кулинария» была своеобразным бестселлером того времени, но готовить по ней было сложновато, особенно выпечку, так как была недостаточно хорошо описана технология приготовления. Еще одним гигантом книжного рынка была «Книга о вкусной и здоровой пище», которая, впрочем, обладала теми же недостатками.

А вот по-настоящему удачной и, я бы сказала, революционной, стала книга Павла Мархеля и Роберта Кенгиса «Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов». Она быстро завоевала сердца хозяек, так как в ней были очень подробно описаны технологии, даны четкие рецептуры, и с ней, наконец-то, можно было обойтись без весов – продукты отмерялись стаканами и ложками. Эта книга до сих пор переиздается и, безусловно, заслуживает места на книжной полке любого любителя выпечки.

Набор пирожных в алюминиевом латке

...рзиночки», заполненные только фруктовой на-
...ой начинкой с отделкой из помады, уклады-
...ае 12 штук в коробки. Коробки оклеивают
...10 коробок завертывают в бумагу.
...едварительного охлаждения укладывают в
...выстланные бумажными салфетками. На-
...коробки маркируют штампом с указанием
...номера укладчицы и номера смены, выра-
...рафским путем производится коробки

Рис. 390. Коробки для тортов

Рис. 391. Погрузка тортов в автомашину марки „Москвич"

379

...газированные с отделанные

...рованные пирожные с поверх-

...ом».

...есквити ze пирожное

...овым кр...мом»

...лепешки, на середину плоской
...фруктовую начинку, а на нее —

...ные пирожные «Буше с белковым кремом».

...ади шапки, спирали, а оставшимся шариком, с
...ммы из трех круглых
...шного конуса.

Кстати, если книжку
мог приобрести далеко
не каждый,
то тетрадочки
и блокноты с записями
были, пожалуй,
в каждом доме.
Туда записывали все,
достойное внимания!
И рецепт нового соседкиного торта, и рецепт маринованных
огурчиков из отрывного календаря.

Были и по-настоящему народные рецепты – торты «Мишка»,
«Муравейник», «Графские развалины», «Медовик», конфеты
из детской смеси «Малыш»,
шоколадная колбаса или майонезное
печенье. Некоторые являлись
попытками создать что-то похожее
на ГОСТовские рецепты, например
торты «Наполеон» и «Прага»
были очень популярны в таком
домашнем варианте.

Список использованной литературы

1. П. С. Мархель, Ю. Л. Гопенштейн, С. В. Смелов. **Производство пирожных и тортов.**– *М.: Пищевая промышленность, 1975.*

2. Р. П. Кенгис. **Изделия из теста.**– *Л.: Госторгиздат, 1960.*

3. Н. Г. Бутейкис, А. А. Жукова. **Приготовление мучных кондитерских изделий.**– *М.: Экономика. 1988.*

4. Л. А. Бутенко, Л. Я. Ковтуненко, Ж. А. Ховикова. **Технология приготовления кондитерских изделий.**– *Киев: Вища школа, 1979.*

5. **Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.**– *М.: Пищевая промышленность, 1986.*

6. **Рецептуры на торты, пирожные, кексы, рулеты.** В 3 т.– *М.: Экономика, 1978.*

7. Н. Г. Бутейкис. **Изделия из теста.**– *М.: Экономика, 1973.*

8. Г. М. Азов. **Практическое руководство к расчету рецептов мороженого.**– *М.: Пищевая промышленность, 1967.*

ТЕХНОЛОГИЯ КОНДИТЕРСКИХ
СБОРНИК РЕЦЕПТУР
РЕЦЕПТУРЫ НА ТОРТЫ, ПИРОЖНЫЕ, КЕКСЫ И РУЛЕТЫ
ПРОИЗВОДСТВО
ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ

Рецепты

Бисквит и изделия из него | 12

Бисквит (основной рецепт) | 18

Шоколадный бисквит | 20

Бисквит с орехами | 22

Нарезные бисквитные пирожные | 24

Бисквитное пирожное
с масляно-ореховым кремом | 24

Бисквитное пирожное
с масляно-шоколадным кремом | 28

Бисквитное пирожное
с белковым кремом | 30

Пирожные Буше | 34

Бисквит Буше основной | 35

Пирожное Буше ореховое | 37

Пирожное Буше помадное | 40

Рулеты | 42

Бисквит для рулета (основной рецепт) | 42

Рулет с масляным кремом и желе | 44

Рулет с творожным кремом «Экстра» | 47

Рулет «Чешский» | 50

Крошковые пирожные | 58

Пирожное «Картошка» | 59

Пирожное «Буковинский орех» | 62

Торты | 64

Торт «Подарочный» | 65

Торт «Прага | 69

Торт «Сказка» | 72

Торт «Трюфель» | 76

Торт «Вацлавский» | 78

Торт «Гусиные лапки» | 82

Заварное тесто и пирожные из него | 90

Заварное тесто (основной рецепт) | 90

Эклеры | 92

Пирожные «Орешек» | 96

Заварное кольцо
с творожным кремом | 98

Пирожные «Шу»
с белковым кремом | 101

Воздушные торты и пирожные | 106

Безе с кремом | 108

Торт «Полет» | 110

Торт «Киевский» | 114

Песочное тесто, торты и пирожные | 122

Песочное тесто (основной рецепт) | 124

Пирожные | 126

Корзинки с белковым кремом
и джемом | 126

Корзинки с масляным кремом
и фруктами | 131

Полоски,
глазированные помадой | 134

Пирожное «Краковское» | 138

Пирожное «Варшавское» | 140

Песочное кольцо с орехами | 142

Пирожное «Геркулес» | 144

Торты | 146

Торт «Абрикотин» | 146

Торт «Ленинградский» | 150

Кексы | 154
Работа с кексовым тестом | 154
Кекс Столичный | 156
Кекс Творожный | 158
Кекс Ореховый | 160
Кекс Свердловский | 162
Кекс Уфимский | 164
Кекс Шафранный | 166
Кекс в шоколаде | 168

Слоеное тесто и изделия из него | 172
Работа со слоеным тестом | 173
Слоеное тесто | 174
Пирожные «Бантики» | 176
Пирожное «Наполеон» | 179
Языки слоеные | 182
Пирожное «Берлинское» | 184

Кое-что еще... | 192
Коржики | 192
Овсяное печенье | 197
Сочник | 200
Пончики | 202
Печенье «Глаголики» | 204
Миндальное пирожное | 206
Курабье бакинское | 208
Торт «Птичье молоко» | 210

Мороженое | 218
Как делают мороженое | 220
Пломбир в стаканчике | 222
Эскимо | 224
Крем-брюле | 226
Фруктовое мороженое | 228
Молочный коктейль | 232

Основы | 234
Помада | 234
Грильяж | 237
Жареная бисквитная крошка | 238
Сироп для промочки | 238

Кремы | 239
Крем Шарлотт | 239
Белковый заварной крем | 242

УДК 641.55
ББК 36.99
Ч-13

Издание для досуга

Чадеева Ирина Валентиновна

Выпечка по ГОСТу

Ответственный редактор М. В. Васильева
Главный художник Т. В. Сырникова
Компьютерная верстка – Н. В. Тихоплав

Все рецепты в книге проиллюстрированы автором
В книге использованы фотографии из архива семей Чадеевых, Редько, Зайцевых-Зотовых
Фотографии на обложке сверху, с. 152–153, 170–171 – Людмила Бородулина

Подписано в печать 20.02.12. Формат 84×108/16
Усл. печ. л. 26,88. Доп. тираж 7 000 экз. Заказ № 4437.

ООО «Издательство Астрель»
129085, г. Москва, пр-д Ольминского, 3а

ООО «Издательский дом «Аркаим»
454091, г. Челябинск, ул. Карла Маркса, 38

ISBN 978-5-271-38180-5 (ООО «Издательство Астрель»)
ISBN 978-5-8029-2803-5 (ООО «Издательский дом «Аркаим»)

© ООО «Издательский дом «Аркаим», 2011
© ООО «Издательство Астрель», 2011

Издание осуществлено при техническом участии ООО «Издательство АСТ»

Отпечатано с электронных носителей издательства.
ОАО "Тверской полиграфический комбинат", 170024, г. Тверь, пр-т Ленина, 5.
Телефон: (4822) 44-52-03, 44-50-34, Телефон/факс: (4822) 44-42-15
Home page - www.tverpk.ru Электронная почта (E-mail) - sales@tverpk.ru