



Тироговедение

60

ПРАЗДНИЧНЫХ РЕЦЕПТОВ

от

Ирины
Чадаевой





Пироговедение

60

ПРАЗДНИЧНЫХ РЕЦЕПТОВ

от
Ирины
Чадеевой

ИЗДАТЕЛЬСТВО
«Манн, Иванов и Фербер»
МОСКВА
2014

УДК 641.5

ББК 36.99

Ч-13

Чадеева И.

Ч-13 Пироговедение. – М.: Манн, Иванов и Фербер, 2014. – 208 с.

ISBN 978-5-91657-856-0

Новая книга известного блогера Ирины Чадеевой пригодится и начинающим, и опытным кулинарам. Изысканные рецепты тортов, кексов, печенья, мороженого, зефира, пастилы тщательно выверены и дополнены подробными инструкциями с пошаговыми фотографиями. Каждый десерт из этой книги достоин того, чтобы оказаться на праздничном столе или стать необычным подарком самым близким. Идеи по оформлению подарков – приятный бонус для тех, кто любит свежие идеи и интересные решения.

УДК 641.5

ББК 36.99

Все права защищены. Никакая часть данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме без письменного разрешения владельцев авторских прав.

Правовую поддержку издательства обеспечивает юридическая фирма «Вегас-Лекс»

VEGAS LEX

ISBN 978-5-91657-856-0

© ООО «Манн, Иванов и Фербер», 2014

СОДЕРЖАНИЕ

Продукты и оборудование

с. 14

почти по ГОСТу

с. 23

ШИРОГИ

с. 51

— *кексы* —

с. 83

ШОКОЛАД

с. 117

ТОРТЫ

с. 145

— *кое-что еще* —

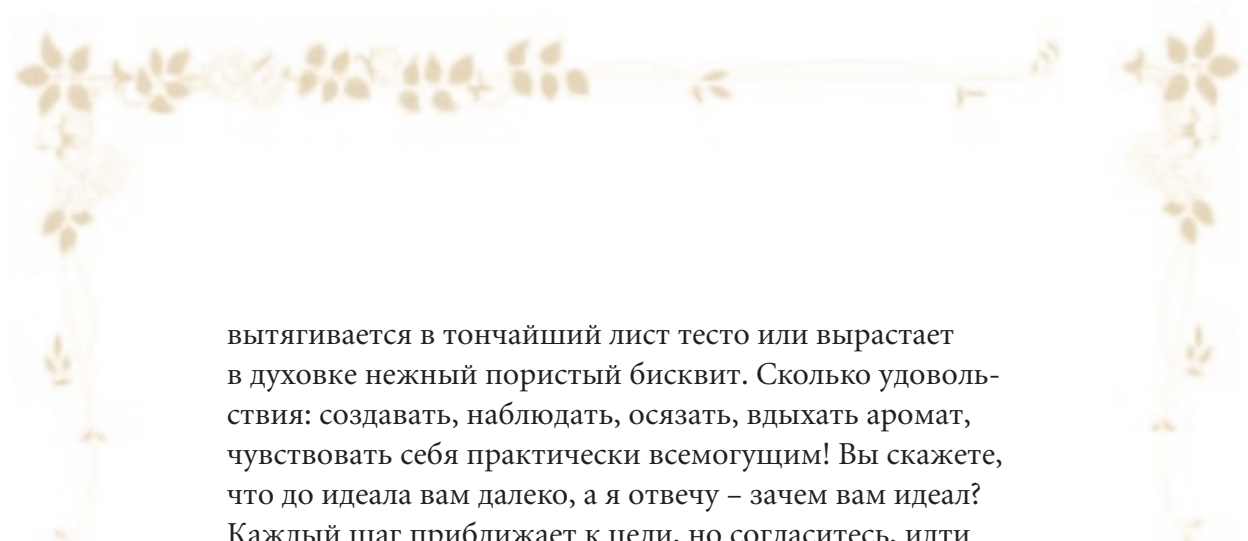
с. 177



О Т А В Т О Р А

Пожалуй, ни одна область кулинарии не может похвастаться такой притягательностью, как выпечка. Великолепные торты, пирожные, пироги и печенье вызывают желание испечь и попробовать и у тех, для кого кондитерские изделия – постоянный источник наслаждения, и у тех, кто считает их просто хранилищем огромного количества лишних калорий.

И дело тут вовсе не в результате (хотя он тоже немаловажен), а в процессе. Что говорить, чувствуешь себя немного волшебником, глядя, как белки превращаются в хрупкую пену, загустевает на лопаточке заварной крем,



вытягивается в тончайший лист тесто или вырастает в духовке нежный пористый бисквит. Сколько удовольствия: создавать, наблюдать, осязать, вдыхать аромат, чувствовать себя практически всемогущим! Вы скажете, что до идеала вам далеко, а я отвечу – зачем вам идеал? Каждый шаг приближает к цели, но согласитесь, идти намного интереснее, чем стоять, пусть даже и в нужном месте в нужное время. Возможность учиться, фантазировать, расти – вот что захватывает в кондитерском деле новичков, вот ради чего становятся профессионалами.

Для меня процесс выпечки начинается с момента, когда я выкладываю продукты на стол. Каждый следующий шаг несет в себе неповторимую красоту и вдохновение, мне нравится все: капли шоколада на столе, пустая миска со следами теста, крошки от печенья и подгоревшая корочка хлеба.

Я пытаюсь передать свои чувства вам: вот оно, мое тесто, я сделала его сама, с любовью и прилежанием, раскатала на столе припыленной мукой скалкой, вырезала формочкой круглые печенья... А вот мой кекс, я испекла его дома, он для моей семьи, я режу его на деревянной доске и ароматные крошки падают на полотенце...

Я пытаюсь фотографировать и писать так, чтобы вам захотелось вместе со мной ощутить радость – радость уметь, радость видеть, радость понимать и чувствовать. Надеюсь, иногда мне это удается.



пирожное
«ИДЕАЛ»

с. 28



пирожное
«КАРТОШКА»

с. 30



творожные
КОЛЕЧКИ

с малиной с. 34



ЗЕФИР

с. 42



ПАСТИЛА

с. 44



торт «ПТИЧЬЕ
МОЛОКО»

с жасмином с. 46



апельсиново-
КЛЮКВЕННЫЙ
пирог с. 62



лимонно-
МЕДОВЫЙ
пирог с. 64



двухслойный
ЛИНЦСКИЙ
пирог с. 70



СМЕТАНИК

с. 80



КАРАМЕЛЬНЫЙ

кекс с. 88



ФИАЛКОВЫЙ

кекс с. 90



МОРКОВНЫЙ

кекс с. 92



ПРЯНИЧНЫЙ

хлеб с. 94



АНГЕЛЬСКИЙ

бисквит с. 96



**классический темный
РОЖДЕСТВЕНСКИЙ**

кекс с. 108



**быстрый
РОЖДЕСТВЕНСКИЙ**

кекс с мандаринами с. 110



шоколадно-
СМОРДИНОВЫЙ
кекс с. 126



торт
«ЗАХЕР»
с. 132



пирог с шоколадным
ФРАНЖИШАНОМ
и грушами с. 134



ЛИМОННЫЙ
торт с маком с. 148



шоколадно-
АПЕЛЬСИНОВЫЙ
торт с. 158



ОРЕХОВЫЙ
торт с черешней с. 160



яблочная
ШАРЛОТКА
с карамелью с. 162



ТОРТ-БЕЗЕ
с кофейным кремом с. 166



смородиновый торт
С РИСОВЫМ
кремом с. 174



ванильное
МОРОЖЕНОЕ
с. 180



МАЛИНОВЫЙ
сорбет с. 182



МАНГОВЫЙ
сорбет с. 183



торт-
МОРОЖЕНОЕ
с. 184



БЕЛЕВСКАЯ
пастила с. 188



РОЖКИ
газели с. 190



ФЛОРЕН-
ТИЙСКОЕ
печенье с. 192

...и еще много
интересных
рецептов.
Ищите полное
содержание
на с. 202





ПРОДУКТЫ

Самое удивительное в выпечке то, что можно создавать совершенно разные блюда, используя очень ограниченный набор продуктов. Мука, сахар, масло, яйца – вот основа любого пирога или торта. Прежде чем начать готовить по рецептам из книги, советую вам прочитать эту главу – вы найдете много полезной информации.

Пшеничная мука

Пшеничная мука делается из пшеницы. Это самая распространенная в мире мука, из которой миллионы людей во всем мире каждый день пекут сотни сортов хлеба и кондитерских изделий. Почему она так популярна?

Только мука из пшеницы содержит особый белок, который, связываясь с водой при замесе теста, образует глютен (или, иначе, клейковину). Глютен, впрочем, содержится и в других видах муки

(например, овсяной), но в небольшом количестве. Благодаря нитям глютена тесто становится эластичным и гладким, хорошо раскатывается и не распадается на отдельные кусочки. Глютен лучше развивается при наличии достаточного количества воды, а также при тщательном вымешивании теста.

Количество и качество клейковины в тесте также зависит от сорта муки. В основном пшеничная мука состоит из крахмала и белка (глютена). Мука с большим количеством глютена используется



в хлебопечении, а также для приготовления вытяжного и слоеного теста.

В кондитерском же деле большое количество клейковины может сделать тесто слишком жестким и плотным, поэтому в бисквитах и песочном тесте иногда рекомендуют часть муки заменять крахмалом (кукурузным или картофельным) или использовать специальную кондитерскую муку с повышенным содержанием крахмала, таким образом уменьшая количество клейковины в тесте. Кроме того, большинство кондитерских видов теста нельзя долго и сильно вымешивать, так как вымешивание ведет к усилению глютена.

Обычная хлебопекарная мука высшего сорта, которая имеется в наших магазинах, хорошо подходит для приготовления всех видов кондитерского теста.

Другие виды муки

Сейчас в продаже можно встретить и другие виды муки – кукурузную, гречневую, овсяную, миндальную, фундучную и даже черемуховую. Все они обычно используются в небольшом количестве для придания интересного вкуса кондитерским изделиям. Эти виды муки не содержат (или содержат очень мало) глютена и потому придают рассыпчатость и нежность готовым кексам, тортам или пирогам.

Крахмал

Чаще всего в продаже встречается кукурузный и картофельный крахмал. Он используется для придания большей рассыпчатости тесту, а также как загущающий компонент в соусах и начинках.

В России традиционно более распространен картофельный крахмал, но сейчас в магазинах можно встретить также и кукурузный.

Главное, на что стоит обратить внимание при покупке крахмала – его сорт и, соответственно, вкус. Обычный кукурузный крахмал имеет характерный вкус кукурузных зерен, а плохо очищенный картофельный крахмал пахнет картошкой. Конечно, для загущения нежного ягодного соуса или мороженого такой крахмал не подойдет.

Я рекомендую использовать модифицированный кукурузный крахмал, так как он не имеет посторонних привкусов и запахов.

Хочу напомнить, что много крахмала содержится в пшеничной муке, и потому ее также можно использовать для загущения вместо кукурузного или картофельного крахмала (например, в заварном креме).

Масло

В подавляющем большинстве пирогов и тортов я использую сливочное масло. В среднем его жирность колеблется от 75 до 85%.

Масло – основа вкуса в песочном и рубленом тесте, также много масла в заварном тесте. Помните, что масло для выпечки должно быть в первую очередь вкусным.

Для кремов, помимо вкуса, важную роль играет также жирность масла. При взбивании масла с сиропом образуется эмульсия, причем соотношение жира и воды в этой эмульсии постоянно, таким образом, более жирное масло способно образовать эмульсию с большим количеством сиропа. Когда масло уже не может «вбирать» влагу, эмульсия расслаивается, крем «отсекается».

Сахар

Пожалуй, не бывает кондитерских изделий без сахара. Его добавляют в тесто, кремы, суфле и соусы. Количество сахара в изделии определяется не только вкусом. Например, в меренгах сахар закрепляет белковую пену, и если сильно уменьшить количество сахара, безе просто не получится. В песочном и рубленом тесте сахар подавляет образование клейковины, поэтому такое тесто всегда более рассыпчатое, и с ним трудно работать.





Для того, чтобы сахар растворился, нужно достаточное количество жидкости. Если жидкости слишком мало, сахар не растворится, а растворенный может засахариться вновь. Именно поэтому масляные кремы никогда не делают с сахаром-песком – в них добавляют либо сиропы (яичный сироп, сгущенное молоко), либо сахарную пудру (надо сказать, что и кристаллы сахарной пудры тоже чувствуются в креме, так что это не лучший вариант).

В нашей стране для выпечки чаще всего используют свекловичный сахар (из сахарной свеклы). В магазинах можно встретить сахар разного качества. Надо следить, чтобы сахар не имел сильного запаха, а кристаллы в нем были как можно более мелкими. Размер кристаллов особенно важен при приготовлении меренги, так как крупные кристаллы при взбивании могут не раствориться.

Сахарные сиропы

Сахарные сиропы очень часто применяются в кондитерском деле. Научившись правильно варить сахарный сироп и определять степень его готовности, вы сможете освоить множество новых и интересных рецептов.

Сахар, полностью растворенный в воде, называется сиропом. Количество сахара в сиропе бывает разным. Легкий сироп (20–30% сахара) используют для припускания фруктов, варки компотов и соусов.



Более крепкий сироп (50% сахара) используют для пропитки бисквитных коржей. Такие сиропы часто даже не требуют варки – достаточно залить сахар горячей водой и хорошо размешать.

Сиропы с высоким содержанием сахара требуют уваривания. Почему? Сахар способен без остатка раствориться лишь в достаточно большом количестве воды. Поэтому сначала сахар полностью растворяют в воде (на 100 г сахара 35 г воды), доводят до кипения при небольшом помешивании (после закипания мешать не надо, сироп может засахариться), снимают пену и на среднем огне уваривают до нужной густоты. В кулинарных книгах часто указывают температуру, до которой надо уварить сироп, например: «...уварите сироп до 114 °С». Что это значит?

В процессе уваривания, то есть при увеличении концентрации сахара, растет и температура кипения сиропа. Например, сироп, в котором содержится 20% сахара, кипит при 101 °С, а сироп с 90% сахара – при 120 °С. Таким образом, можно достичь момента, когда из сиропа испарится вся вода и останется только расплавленный сахар. Температура кипения сахара – около 160 °С.

Для того, чтобы правильно определять густоту сиропа, можно воспользоваться специальным кулинарным термометром. Его шкала размечена от 30 до 170 °С, и его можно держать в кастрюльке с сиропом во время варки, постоянно контролируя температуру.



К сожалению, купить кулинарный термометр сложно, но не беда! Кондитеры легко определяют температуру сиропа, капая его с ложки в чашку с ледяной водой. Пока сироп горячий – он, конечно, жидкий, но при охлаждении густеет, причем густота зависит от содержания сахара в сиропе. Мера густоты сиропа называется «проба».

Для того, чтобы правильно снять пробу, приготовьте чашку с ледяной водой и чайную ложку. Помните, что пока вы снимаете пробу, сироп продолжает нагреваться и может перевариться. Поэтому всегда убирайте кастрюльку с огня. Также хочу подчеркнуть, что сироп всегда очень горячий, и им можно серьезно обжечься. Будьте осторожны!

Итак, сдвиньте кастрюльку с огня, зачерпните ложечкой сироп и опустите ложку в чашку с очень холодной водой. Пальцами другой руки попробуйте прямо в воде слепить шарик. Если шарик не лепится, сироп растекается – его температура ниже 110 °С. Такой сироп используют для глазури.

Если вы можете слепить мягкий, очень податливый шарик – температура сиропа 115–117 °С. До этой пробы варят сироп для помады и суфле.

Если шарик достаточно твердый и похож на пластилин – проба называется «средний шарик» и соответствует 120 °С, обычно до этой пробы варят сироп для итальянской меренги.

Часто уваривают сироп также до пробы на карамель – сироп приобретает золотистый цвет, а при опускании в воду полностью застывает и становится ломким. Из такого сиропа готовят грильяж и карамельные нити.

Сахарная пудра

Сахар – продукт очень гигроскопичный, то есть легко впитывает влагу. Соответственно, и сахарная пудра во влажном воздухе слипается в комки, которые потом трудно размолоть. Поэтому на производстве в сахарную пудру всегда добавляют крахмал – он препятствует слеживанию. Несмотря на это, комки в сахарной пудре есть всегда, поэтому обязательно просеивайте ее перед применением.

Коричневый сахар

Наверняка вы встречали в магазине и тростниковый сахар. В отличие от свекловичного сахара, у которого при плохой очистке остается неприятный вкус и запах, неочищенный тростниковый сахар часто применяют в выпечке. Светло-коричневый сахар обычно имеет лишь легкую карамельную нотку, а в самом темном сахаре содержится много патоки, и он имеет очень насыщенный, пряный, даже острый вкус. Его часто добавляют в пряники, кексы и прочую новогоднюю и рождественскую выпечку.



Темный коричневый сахар при излишней сухости воздуха обычно застывает в очень плотный и твердый кусок, разбить который очень сложно. Но эта проблема решается просто: накройте миску с сахаром влажным полотенцем и оставьте на 20–30 минут, он размягчится и вновь станет сыпучим.

Яйца

Главное, на что стоит обращать внимание при покупке яиц – это их свежесть. Старайтесь покупать яйца с маркировкой С0 – они не только более крупные, но и более свежие (по сравнению с С1 и С2). Кроме того, внимательно смотрите на дату сортировки, желательно, чтобы яйца были отсортированы не более недели назад.

У свежих яиц белок более густой, а желток находится в более прочной оболочке.

Белок от желтка легче отделяется у холодных яиц. Что касается температуры взбивания, то в домашних условиях не имеет значения, теплые белки вы взбиваете или из холодильника.

И белки, и желтки можно замораживать, они сохраняют свои свойства.

Ваниль и ванилин

Пожалуй, стоит написать немного об этих самых распространенных ароматизаторах. Натуральная ваниль – плоды тропической лианы, высушенные особым образом. Свежая ваниль представляет собой длинные, черные, мягкие стручки, полные мельчайших семян. Для ароматизации 1 л заварного крема, сливок

или мороженого обычно достаточно одной палочки ванили. Для этого ее разрезают вдоль, ножом выскребают семена и добавляют их в молоко (сливки). Оставшиеся шкурки лучше всего сложить в банку с сахарным песком, такой сахар после пары недель хранения приобретает сильный ванильный аромат.

Из ванильных стручков можно также приготовить экстракт – залить спиртом мелко нарезанные стручки и оставить на несколько недель в темном месте. Со временем настойка приобретает очень сильный ванильный аромат, ее удобно добавлять в тесто, взбитые белки или масляные кремы. Одна кофейная ложечка ванильного экстракта заменяет половину стручка ванили.

К сожалению, в России сложно купить свежую натуральную ваниль, и потому чаще всего в домашней кулинарии используют ванилин или ванилиновый сахар (его называют также ванильным сахаром).

Ванилин – мелкокристаллический порошок с очень сильным ароматом, его используют в мизерных количествах, на 1 кг крема достаточно ванилина на кончике ножа. Будьте аккуратны – порошок имеет жгучий вкус!

Чтобы ванилином было удобнее пользоваться, производители чаще всего смешивают его с сахаром и расфасовывают в пакетики по 10–20 г. Такой продукт называется «ванильным сахаром», хотя в составе его ванилин, а не ваниль (такой сахар, впрочем, бывает и с ванилью, внимательно читайте этикетку на пакетике). Одного пакетика как раз хватит на 0,5–1 кг теста или крема.



Fahian
Vanilla



ОБОРУДОВАНИЕ

Конечно, многие годы кондитеры, (в том числе и профессиональные) взбивали и тесто, и белки вручную. Сегодня на нашей кухне имеется такое огромное количество всяческих устройств, что порой это даже мешает. Что и когда использовать? Миксер, блендер, комбайн? Чем они отличаются? И для чего нужны?

Венчик

Обычный проволочный венчик служит для ручного взбивания и перемешивания.

Когда взбиваете – держите венчик наклонно, тогда он захватывает и добавляет много воздуха в крем или тесто.

Если же держать венчик вертикально и, не доставая его из смеси, делать аккуратные круговые движения, им можно перемешать, к примеру, шоколадный ганаш, не добавив лишнего воздуха.

Миксер

Ручной электрический миксер необходим на каждой кухне. Именно с помощью миксера взбивают в пену белки, сливки, масляные кремы и яйца для бисквита. Специальные насадки для взбивания обычно представляют собой металлические рамки. Вращаясь с высокой скоростью, они добавляют воздух в массу, которую вы взбиваете.

Чем мощнее миксер – тем лучше и быстрее он взбивает.



Обычно к такому миксеру прилагается еще пара спиральных насадок для вымешивания густого теста, типа дрожжевого.

Блендер

Погружной блендер представляет собой небольшие ножи на длинной ручке. **Взбить им ничего невозможно**, но зато он прекрасно делает пюре из любых фруктов и ягод и шоколадный ганаш.

Так как скорость вращения ножей очень высокая, не стоит молоть блендером орехи – они замазлятся, и получится ореховая паста.

К блендеру часто прилагается насадка в виде венчика, хочу заметить, что хорошо взбить белки такой насадкой практически невозможно.

Комбайн с вращающимися ножами

При достаточно большом размере чаши такой комбайн станет вам идеальным помощником. В нем можно приготовить рубленое тесто, достаточно мелко измельчить орехи или шоколад, замесить обычное дрожжевое, пряничное или вытяжное тесто. Кроме того, такой комбайн хорошо подходит для приготовления ягодных и фруктовых пюре, так что вполне заменит блендер.

Комбайн с различными насадками

Также существуют комбайны с чашей и различными насадками, как для взбивания и вымешивания теста, так и для протирания пюре и приготовления соусов. О том, для чего и как использовать насадки, обычно написано в инструкции. Такой комбайн – отличный вариант для большой кухни.

Формы

При том, что формы сейчас делают из очень разных материалов, главным в форме все же остаются ее размеры – диаметр и высота.

Традиционно чаще всего в продаже имеются круглые формы – в них равномерно пропекаются все виды теста. В рецептах этой книги чаще всего используются **формы диаметром 20 и 23 см**. **Если ваша форма больше, обязательно увеличивайте количество теста пропорционально размерам.**

Например, торты в этой книге стандартного размера – диаметром 20 см. Если у вас есть только форма диаметром 23 см – готовый торт будет чуть ниже, и количество продуктов можно не увеличивать. Но если вы намерены использовать форму диаметром 25 см, нужно увеличить количество

продуктов в полтора раза – иначе торт будет низким и непропорциональным (а лучше всего попытаться найти в магазинах форму меньшего диаметра).

Для выпечки бисквитов удобно использовать **разъемные жестяные формы**. Независимо от того, есть на форме тефлоновое покрытие или нет, перед выпечкой надо смазать ее маслом и присыпать мукой. Не стоит резать бисквиты и торты в такой форме – на ней останутся царапины.

Для тартов и пирогов я люблю использовать **керамические формы** – в них тесто реже подгорает, равномернее пропекается; пирог можно подать на стол прямо в красивой форме, и резать в ней же. Обратите внимание при покупке, что изделие должно быть маркировано именно как форма для выпечки – это говорит о том, что керамика термостойкая и выдержит нагрев в духовке.

Силиконовые формы удобны для выпечки порционных и фигурных изделий. Их не надо смазывать перед выпечкой, а поверхность готовых кексов и пирогов в такой форме получается блестящей и глянцевой. Не забудьте, что наполнять силиконовую форму тестом можно только после того, как вы поставили ее на противень или решетку.







ПОЧТИ
ПО ГОСТУ



В каждом из нас живут воспоминания детства. Кажется, что не было и нет ничего вкуснее рассыпчатого коржика, съеденного по дороге из школы, и ничего прекраснее торта с розочками в мамин день рождения.

Время бежит неумолимо, и в магазинах на полках уже не умещаются новые сорта печенья и пирожных, с каждым годом все больше разных тортов, и они все изысканнее и красивее. Но как же хочется иногда хоть на денек вернуться в детство!

Я увлеклась выпечкой по ГОСТам несколько лет назад и перепробовала множество «советских» кондитерских изделий. Они и правда в большинстве своем очень вкусные, а готовить их не сложнее любой домашней выпечки.

Но для этой книги я выбрала рецепты, которые мне захотелось немного изменить. Потому и глава эта называется «почти по ГОСТу». Традиционные, привычные торты и пирожные я попробовала сделать чуть более современными и изысканными, а некоторые рецепты, наоборот, упростила, чтобы вы смогли приготовить их дома.



ТОРТ «ПРАГА» с грильяжным КРЕМОМ

10–12 порций

Бисквит: 6 яиц • 115 г муки • 150 г сахара
• 25 г какао • 40 г масла

Крем: 150 г масла • 120 г сахара • 150 г сливок
35%-й жирности • 120 г грильяжа • 1 коф. л.
ванильного экстракта

Грильяж*: 40 г орехов • 120 г сахара • 35 г воды
• несколько капель лимонного сока

Украшение: 50 г абрикосового джема или варенья

Глазурь: 100 г темного шоколада • 80 г масла

Форма Ø 23 см, смазать маслом и посыпать мукой
Разогрейте духовку до 200 °С

1. Для бисквита разделите яйца на белки и желтки. Взбейте желтки с половиной сахара до густой, тягучей, почти белой массы.
2. Взбейте белки до плотной пены, добавьте оставшийся сахар и взбейте еще, до плотности и блеска. Масса должна оставаться на венчике и не терять форму.
3. Смешайте желтки и белки, всыпьте просеянную с какао муку. Перемешайте аккуратно,

Про знаменитый торт «Прага» много писать не надо, он, в некотором роде, символ советской кондитерской промышленности. В традиционном варианте это просто шоколадный торт, но многое меняется, если в крем добавить грильяж. И хотя готовить его не слишком-то просто, не пожалейте сил и времени, наградой вам будет изумительный шоколадный вкус с яркими нотами карамели и орехов.

зачерпывая смесь ложкой от края миски и опуская в середину.

4. Добавьте растопленное теплое масло, аккуратно вмешайте.

5. Выложите смесь в форму, пеките при 200 °С 30 минут. Зубочистка должна выходить сухой из середины коржа.

6. Остудите в форме или на решетке.

7. Для грильяжа орехи почистите, поджарьте и измельчите не слишком мелко.

8. Смешайте сахар и воду, доведите до кипения при помешивании, снимите пену, если есть.

9. Варите на сильном огне до пробы на карамель**, через 5 минут после начала кипения добавьте лимонный сок.

10. Подогрейте орехи в СВЧ или в духовке и всыпьте в горячую карамель, быстро перемешайте и вылейте на смазанную маслом бумагу для выпечки или на силиконовый коврик. Дайте полностью остыть.

11. Для крема сделайте карамельный сироп.

Для этого расплавьте сахар в кастрюльке до коричневого цвета, добавьте пару ложек горячей





воды, а затем влейте горячие сливки и варите на небольшом огне до растворения сахара. Остудите сироп до комнатной температуры.

12. Взбейте мягкое масло до светло-кремового цвета. Добавляйте остуженный сироп понемногу, тщательно взбивая. Не забудьте влить ванильный экстракт!

13. Грильяж поломайте, отложите несколько красивых кусочков, остальное порубите в мелкую крошку. Добавьте крошку в готовый крем.

14. **Сборка.** Разрежьте корж на три части, промажьте их кремом.

15. Подогрейте джем, процедите через сито и намажьте верх торта. Поставьте торт в холодильник на час-полтора.

16. Растопите шоколад с маслом, облейте торт. Поставьте в холодильник на пару часов. Украсьте торт оставшимся грильяжем.

Примечание:

* Делать такое маленькое количество грильяжа невыгодно и неудобно. Советую приготовить сразу много (скажем, из полкило сахара), грильяж неплохо хранится.

** Горячий сироп берите чайной ложкой и опускайте в воду со льдом, если сироп золотистого цвета и застывает ломкими хрустящими кусочками – карамель готова.





пирожное «ИДЕАЛ»

10 штук

Пирожные и торт с таким названием выпускались на фабрике «Большевик».

Тесто: 100 г мелкомолотого миндаля • 100 г сахара • 4 крупных белка (150 г) • 15 г муки

Крем: 100 г масла • 100 г сахара • 1 желток
65 г молока • стручок ванили или пакетик ванильного сахара • 1 ст. л. ликера Амаретто или коньяка • 15 г какао-порошка

Украшение: 1 ст. л. сахарной пудры • 2 ст. л. пралине или пасты «Nutella»

Разогрейте духовку до 160 °С

Кондитерский мешок с насадкой «звездочка»

Противень, застеленный бумагой для выпечки, смазанной маслом и посыпанной мукой

1. Для **коржей** смешайте тщательно муку, миндаль и сахар (мелкий)*.
2. Белки взбейте в прочную стойкую пену. Смешайте тщательно и аккуратно с миндальной массой.
3. Переложите тесто в пакет и отсадите на бумагу, смазанную маслом и посыпанную мукой, 20 лепешек

Миндальные коржи, крем с пралине и шоколадом, минималистский дизайн, как принято сейчас говорить, – все в этом пирожном необычно, оно особняком стоит в ряду других «советских» кондитерских изделий. И пожалуй, оно и вправду достойно такого места!

Поскольку найти пралине в обычном магазине очень сложно, я предлагаю заменить его хорошей шоколадно-ореховой пастой, например «Nutella».

диаметром около 5–7 см. Хвостики сверху пригладьте.

4. Пеките в заранее разогретой духовке при 160 °С 30 минут. Лепешки должны стать равномерно коричневыми. Их надо еще горячими снять с бумаги, если получится – руками, не получится – ножом. Остудить в перевернутом виде и оставить на несколько часов.

5. Для **крема** в миске тщательно смешайте желток с молоком, процедите в кастрюльку, добавьте сахар.

6. Варите на медленном огне при постоянном помешивании до закипания. Кипятите минуту или две до густоты сгущенки. Перелейте в посуду по размеру, накройте и остудите.

7. Размягченное масло взбейте с семенами ванили или растертым в порошок ванильным сахаром до светло-кремового цвета, добавляйте понемногу сироп, остывший до комнатной температуры.

8. В конце взбивания добавьте какао-порошок, ликер и тщательно взбейте.

9. **Сборка.** Остывшие лепешки склейте кремом попарно (используйте не весь крем,



а приблизительно 2/3 крема). Дайте застыть в холодильнике.

10. Разогрейте пралине или пасту до пластичного состояния, заглазируйте (намажьте) верхние лепешки.

11. Готовые пирожные посыпьте сахарной пудрой и сделайте обратной стороной ножа насечки, чтобы получился узор.

12. В центре каждого пирожного удалите слой сахарной пудры (иначе крем не прилипнет) и отсадите оставшийся крем из корнетика с небольшой фигурной насадкой.

Примечание:

** Если у вас только целый миндаль, надо его очистить, подсушить хорошенько, добавить столовую ложку сахара (из нормы сахара) и в кухонном комбайне порубить как можно мельче. Не используйте блендер – орехи могут замаслиться, но если нет комбайна, можно пропустить орехи через мясорубку.*





пирожное «КАРТОШКА»

15 штук

В свое время я с удивлением узнала, что настоящее пирожное «Картошка» делается из светлого бисквита, обваливается в какао и потому в итоге

действительно напоминает картофельные клубни. Но этот рецепт – для любителей привычной шоколадной «картошки», здесь в бисквит я советую добавить рубленые орешки, крем приготовить с настоящим шоколадом, а сами пирожные заглазировать шоколадным ганашем. Попробуйте сделать эти пирожные совсем маленькими, размером с конфету, или, как говорится, «на один укус», так они будут смотреться просто великолепно.

Бисквит: 3 яйца • 90 г сахара • 90 г муки

Крем: 100 г масла • 50 г сахара • 40 г сливок жирностью не менее 20% • 40 г шоколада • 2 ст. л. коньяка • 1 коф. л. ванильного экстракта

Глазурь: 100 г масла • 100 г шоколада

Также: 75 г миндаля

Форма Ø 20–23 см, смазанная маслом и посыпанная мукой

Кондитерский мешок с насадкой «звездочка»

Разогрейте духовку до 200 °С

1. Для бисквита взбейте желтки с половиной сахара до получения очень светлой густой массы. Взбейте белки до пиков, добавьте сахар и взбейте до плотности и блеска.
2. Соедините обе массы, всыпьте просеянную муку и аккуратно перемешайте.
3. Переложите тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, выпекайте в заранее разогретой до 200 °С духовке 25 минут.

Проверьте готовность – спичка должна выходить сухой из центра пирога.

4. Готовый бисквит остудите и оставьте на несколько часов*.

5. Миндаль почистите, поджарьте 15 минут в духовке и порубите в не слишком мелкую крошку.

6. В комбайн же к миндалю положите наломанный бисквит и порубите. Пересыпьте крошку в большую миску.

7. Для крема насыпьте в кастрюльку сахар, добавьте сливки и слегка подогрейте до растворения сахара.

8. Добавьте наломанный шоколад и размешайте до растворения шоколада. Остудите до комнатной температуры!

9. Взбейте масло до светло-кремового цвета, добавляйте понемногу шоколадную смесь, хорошо взбивая.

10. Влейте коньяк и ванильный экстракт, взбейте еще раз тщательно. Отложите полную столовую ложку крема в корнетик с фигурной насадкой.





11. **Сборка.** Оставшийся крем смешайте с бисквитными крошками и орехами в густую однородную массу.
12. Вылепите 15 пирожных, отправьте их в морозилку (чтобы потом глазурь быстрее застывала).
13. **Для глазури** растопите шоколад с маслом. Окунайте в смесь пирожные (удобно их накалывать на двузубую вилку или зубочистку**) и укладывайте на бумагу для выпечки.
14. Поставьте в холодильник. Застывшие пирожные положите в бумажные подложки.
15. На холодные заглазированные пирожные отсадите оставшийся крем.

Примечание:

* Зачем выстаивать? Бисквит приобретает более упругую и прочную структуру. Он ни в коем случае не должен засохнуть! Если в доме очень сухо, накройте бисквит пленкой или уберите в пакет, когда остынет.

** Следы от вилки потом легко замаскировать кремовыми украшениями. Если вы не планируете украшать, то капните на след маленькую каплю глазури.



Как всегда, на самом интересном месте :-)

[Подробнее о книге читайте на сайте](#)

[Купить на Озоне](#)

[Купить в Лабиринте](#)

© При использовании любых материалов, ссылка на источник обязательна.

facebook.com/mifbooks

twitter.com/mifbooks

vkontakte.ru/mifbooks