



ГОТОВНОСТЬ НАЧИНАЙТЕ ПРОВЕРЯТЬ за 5 минут до окончания выпечки, и только после того, как ямочка посередине бисквита исчезнет.

ПОДРОБНЕЕ ОБ ОСНОВНОМ БИСКВИТЕ СМОТРИТЕ НА С. 32

ТАКОЕ ПЕЧЕНЬЕ немецкие хозяйки пекли к Рождеству.

Оно действительно создает атмосферу зимнего праздника.

КАК ПРИГОТОВИТЬ звездочки с корицей, узнайте на с. 58



ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ САД, то в нем почти наверняка есть красная смородина. Что бы с ней такое сделать?

РЕЦЕПТ пирога с красной смородиной ищите на с. 60

...ЭТОТ ЗНАМЕНИТЫЙ ФРАНЦУЗСКИЙ ПЕРЕВЕРНУТЫЙ ПИРОГ ИМЕЕТ ИНТЕРЕСНЕЙШУЮ ИСТОРИЮ. МНОГО ЛЕТ НАЗАД СЕСТРЫ ТАТЕН ПЕКЛИ ПИРОГ ДЛЯ СВОИХ ПОСТОЯЛЬЦЕВ. И НАДО ЖЕ БЫЛО ТАКОМУ СЛУЧИТЬСЯ — ПО РАССЕЯННОСТИ ОДНА ИЗ ЖЕНЩИН ВЫЛОЖИЛА В ФОРМУ НЕ ТЕСТО, КАК ОБЫЧНО, А ЯБЛОЧНУЮ НАЧИНКУ...

ПРОДОЛЖЕНИЕ ИСТОРИИ
про тарт «Татен», или Tarte Tatin,
на с. 220



ЙОГУРТ для этого пирога приготовлен из топленого молока, и потому начинка получилась такого замечательного цвета.

РЕЦЕПТ пирога и греческого йогурта
ищите на с. 248, 302

Изысканный рецепт по мотивам
знаменитого флорентийского
печенья. Готовы поразить
окружающих?

УЗНАЙТЕ СЕКРЕТЫ
приготовления пирога
по-флорентийски
на с. 264



Корзиночки с клюквенным кремом и медовой меренгой	62
Яблочный пирог с брусникой и безе «Снежки»	66
Меренги «Павлова»	68
Мороженое «Аляска»	70
Миндальные тюили	72

ГЛАВА 4 Тесто для кексов

75

Основной лимонный кекс	76
Персиковый пирог с хересом с яблоками	80
с бананами	81
с сидром и яблоками	82
Миндальные кексы на белках на сливках	85
Апельсиновый пирог с медом Сливовые кексики	88
Пирожные «Мадлен» с малиной	91
с шоколадом	91
с жасмином	92
Ореховый кекс	94
Кекс с вином и виноградом	96
Английский фруктовый кекс	98
Бретонский пирог с черносливом	102
с орехами	103
с клюквой и антоновкой	104
Сливовый кекс с миндальной корочкой	106
Сметанные кексы с клюквой	108
Коврижка с черносливом и орехами	110
Кекс а la Татин	112
Малиновый пирог с миндалем	114

ГЛАВА 5

С тыквой и морковкой

117

Солнечные овощи	118
Морковный кекс с цукатами	120
Тыквенный пирог с изюмом	122
Тыквенный торт с шоколадом	124
Киш с тыквой, курицей и каштанами	126
Кекс с тыквой, морковкой и орехами	128
Тыквенное печенье с ириской	130
Пирог с тыквой и горгонзоллой	132
Медовый кекс с тыквой	134
Швейцарский морковный торт	136
Рисовый пудинг с тыквой	139

ГЛАВА 6

Шоколад

141

Что такое шоколад	142
Брауни	146
Шоколадный фондан	148



Шоколадный пирог	150
с грушами	152
с цукатами	153
Шоколадно-малиновые пирожные	154
Шоколадное печенье с ириской	156
Печенье с трещинками	158
Печенье с синим сахаром	160
Бананово-шоколадный кекс	162
Пирог с шоколадом и карамелью	164
Шоколадный пудинг с халой	166
Творожник с белым шоколадом	168
Шоколадно-апельсиновый пирог	170
Шоколадно-апельсиновый блинный торт	172

ГЛАВА 7

Выпечка без пшеничной муки

175

Маковый пирог с ромовой глазурью	178
Ореховый пирог	180
Торт «Капрезе»	182
Тирольский гречневый торт	184
Миндально-кукурузный кекс	186
Каштановый кекс	188
Шоколадно-каштановый пирог	190
Творожник с малиной или абрикосами	192
Рисовый пирог с карамелью	194
Ореховые пирожные	196
Галисийский пирог	198

ГЛАВА 8

Слоеное рубленое тесто

201

Слоеное рубленое тесто	202
Тимошкин абрикосовый пирог	206
Яблочный пирог со сметанной заливкой	208

с брусникой	210
с клубникой	211
Пирог с черносливом и сметанной заливкой	212
Пирог с яблоками и карамельной заливкой	214
Сливочные пирожные «Белем» со сливами	216
«Улитки» с кремом	218
Тарт «Татен»	220
с манго	222
с абрикосами	223
Лотарингский пирог	224
с луком и грудинкой	226
с брюссельской капустой	227
Рогалики из творожного теста	228
Корзинки с клюквой	230
Миндальные пирожные	231
Слойки с нектаринами	231
Финский черничный пирог	232
Пирог с медом, лимоном и яблоками	234

ГЛАВА 9

Песочное и сладкое рубленое тесто

237

Песочное тесто	238
Сладкое рубленое тесто	240
Выпечка изделий	242
Смородиновый пирог с орехами	244
с черникой	246
с клюквой	247
Пирог с греческим йогуртом	248
Французский торт с грушами и франжипаном	250
Корзиночки	253
Пирог с манным франжипаном	254
Лимонные тарталетки с меренгой	256

Лимонный пирог	258
Лаймовый пирог	259
Лаймовый пирог «Мохито»	260
Смородиновый пирог	262
Пирог по-флорентийски	264
Шортбред	266
«Ракушки»	268
с карамельной крошкой	269
Баскский пирог GATEAU BASQUE	270
с вареньем	272
с черешней	273
с заварным кремом	274
Пирожные со свежими ягодами	276
Клубничный пирог	277
с лимонным кремом	278
Бискотти	280
с корочкой	282
Яблочная крошка	284
Творожная	285
Ягодная	285
Клубнично-творожная	286

ГЛАВА 10

И еще кое-что вкусное

289

Заварной крем	290
Крем-брюле	292
Флан	294
Молочный рис	296
Яблоки, запеченные с сабайоном	298
Лимонный крем	300
Греческий йогурт	302
Соус «Английский крем»	304
Клафути	306
с малиной	308
Флонярд	309
«Фар Бретон»	310
Таблица полезных подсказок	312
Предметный указатель	317



Введение



Эту книгу я решила написать, когда поняла, что на свете существует множество людей, не знающих, как испечь пирог. Казалось бы, ничего особенного... Но, к сожалению, бытует мнение, что выпечка — это долго, сложно, да и вообще неизвестно, что из этого получится.

И потому, спеша вечером с работы или направляясь в гости в выходной день, многие забегают в магазин — уж там-то все есть!

И действительно, пышные торты, нежные булочки, хрустящее печенье — глаза разбегаются, и появляется предательская мысль: «У меня так точно не получится!» Смею вас уверить — получится!

И не так, а гораздо вкуснее.

Дома мы можем позволить себе сделать все по собственному вкусу. Выбрать свежее масло, лучшие ягоды и фрукты, подумать над количеством сахара (его практически всегда можно уменьшить). Домашняя выпечка совсем не похожа на покупную и тем особенно хороша. Даже подгоревший краешек пирога, не слишком ровная форма или трещинка на кексе только прибавляют шарма изделиям собственного приготовления.

Так что пеките с удовольствием, не бойтесь, мои рецепты помогут вам освоить разные виды выпечки и начать собственные удачные эксперименты.

В основе книги — пироги. Пироги сладкие, несладкие, простые и не очень, воздушные и плотные, с яблоками и с лимоном, с малиной и с апельсинами, с заварным кремом и со сметаной, с орехами, с ванилью и даже со сгущенным молоком.

Среди рецептов, впрочем, затесалось несколько печений и парочка тортов. Но основа — то, что называют в разных странах по-разному: пай, тарт, кекс, пудинг... А смысл один — это тесто и начинка. То, что и называется замечательным словом «пирог».

Тесто — основа для пирога и азы для кулинара. Освоив приготовление теста, можно включить фантазию на полную мощность, придумывая разнообразнейшие наполнители и начинки.

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

Хочу поблагодарить тех, кто помогал мне при написании книги: моего мужа, который научил меня пользоваться фотоаппаратом и является бесменным дегустатором всех моих пирогов; моих детей, которые играли самостоятельно, пока их мама возилась на кухне; мою сестру, которая поддерживала и понимала меня; мою маму, ожидания которой мне хочется оправдать.

◆
А ТАКЖЕ БЛАГОДАРИЮ ВСЕХ ЧИТАТЕЛЕЙ МОЕГО БЛОГА, КОТОРЫЕ ПРОБУЮТ МОИ ПИРОГИ, НЕ БОЯТСЯ ЭКСПЕРИМЕНТИРОВАТЬ, ЗАДАЮТ ВОПРОСЫ, НА КОТОРЫЕ Я ПЫТАЮСЬ ДАВАТЬ ОТВЕТЫ, И СВОИМИ КОММЕНТАРИЯМИ ВОДОХНОВЛЯЮТ МЕНЯ НА НОВЫЕ СВЕРШЕНИЯ. КСТАТИ, НАЙТИ НОВЫЙ РЕЦЕПТ ИЛИ ЗАДАТЬ ВОПРОС ВЫ ВСЕГДА МОЖЕТЕ В ИНТЕРНЕТЕ ПО АДРЕСУ:

CHADEYKA.LIVEJOURNAL.COM

◆







ГЛАВА 1

ЧТО НАДО ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Продукты **14** / Мука **14** / Крахмал **14** / Сахар **15** / Молочные продукты **16** /
Яйца **17** / Орехи **18** / Пряности **19** / Шоколад **20** / Алкоголь **21** /
Оборудование **22** / Духовка **22** / Миксер **24** / Блендер **24** / Весы **25** /
Прочие приспособления **25** / Формы **27**



Продукты



МУКА



В кулинарии обычно используется пшеничная мука, реже — рисовая и кукурузная.

ПШЕНИЧНАЯ МУКА

Чаще всего в продаже можно встретить обычную хлебопекарную муку, ее и используют при выпечке. Улучшить качество изделий

можно, заменяя часть муки (до половины от указанного количества) крахмалом. Он придает большую нежность бисквиту, а изделия из песочного теста становятся еще более хрустящими и рассыпчатыми.

ДРУГИЕ ВИДЫ МУКИ

В продаже можно встретить различные виды муки: гречневую, кукурузную, ореховую, рисовую и другие. Эти виды муки не содержат клейковины, то есть не способны образовывать тесто, поэтому в большинстве случаев их используют в смеси с пшеничной мукой. Небольшая добавка кукурузной или рисовой муки к песочному тесту сделает готовые изделия более хрустящими и ломкими.

КРАХМАЛ



В выпечке обычно используется в смеси с мукой. Его главная особенность — он хорошо связывает влагу и потому часто добавляется в начинку из сочных ягод.

В продаже чаще всего встречается картофельный крахмал, но можно использовать и кукурузный, чуть увеличив норму, указанную в рецепте.

САХАР

И ЕГО ЗАМЕНИТЕЛИ



Без сахара практически немыслима сладкая выпечка, именно сахар помогает держать форму взбитым белкам и желткам.

САХАР-ПЕСОК

В выпечке чаще всего используется обычный белый сахар-песок, из сахарной свеклы. Чем он мельче, тем лучше, так как мелкие кристаллы быстрее растворяются. Но существуют и другие виды сахара, которые помогут сделать выпечку более интересной и красивой.

САХАРНАЯ ПУДРА

Обычно есть в продаже в кондитерских отделах супермаркетов. Пудра используется не только для посыпки и украшения изделий — без нее невозможно правильно приготовить некоторые виды теста или, например, сахарную глазурь. Так как сахарная пудра очень гигроскопична, она быстро отсыревает и слипается в прочные комки. Чтобы этого не происходило, производители добавляют немного крахмала, поэтому указание о наличии добавок на пакетике с сахарной пудрой не должно вас смущать.

КОРИЧНЕВЫЙ САХАР

Обычно такой сахар делают из сахарного тростника, он бывает нескольких видов, более светлый и более темный. Используя разный сахар, можно добиться интересных вкусовых нюансов.

◆
САХАР В НЕКОТОРЫХ СЛУЧАЯХ можно заменить медом, глюкозным сиропом или даже вареньем.
 ◆



КУСКОВОЙ САХАР

Этот сахар годится не только для чая! Потерев кусочек об апельсин, вы снимете самый нежный, тончайший слой цедры, а сахар окрасится в прекрасный оранжевый цвет. Такой прием применяют при приготовлении соусов и подливок, а также для посыпки кексов и пирогов.

МЕД

Это отличная добавка к кексам или печеню, он имеет сильный аромат, а его вкус с легкостью может доминировать в изделии. К сожалению, при нагревании мед не сохраняет своих полезных свойств, поэтому в выпечке он используется исключительно ради вкуса и аромата.