

ПИРОГИ

ЛИНДЫ ЛОМЕЛИНО





100-NE









| СОДЕРЖАНИЕ |

ПРЕДИСЛОВИЕ	10
ШКОЛА ПИРОГОВ	12
ЗАКРЫТЫЕ ПИРОГИ	27
КРАМБЛЫ	55
ГАЛЕТЫ	69
ПИРОЖКИ И ТАРТЫ	83
ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ	103
ТОППИНГИ	135
АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ	142
БЛАГОДАРНОСТИ	143

| ПРЕДИСЛОВИЕ |

Если бы мне пришлось выбирать только один тип выпечки на всю оставшуюся жизнь, это были бы пироги. Для меня в приготовлении пирогов есть какая-то магия. Во всем – от добавления сливочного масла в муку до приготовления необыкновенно пряной яблочной начинки или наблюдения за тем, как пирог подрумянивается в духовке. Все это для меня – магия в чистом виде: что-то настолько простое может быть таким фантастическим благодаря всего нескольким ингредиентам.

Можно подумать, что существует только один способ приготовления пирога, но это совсем не так. Далеко не так. Существует очень много видов пирогов: с украшениями из теста разной формы, крамблы, пирожки печеные и жареные, кейк-попсы... Да, список можно продолжать очень долго. Кроме того, существует богатое разнообразие фруктов и ягод для приготовления начинки, рецептов которой бесконечное множество. Да еще к тому же у каждого из нас свой вкус.

Неважно, что вы соберетесь печь – шоколадный пирог с арахисовым маслом или галету с клубникой и ревеном, я обещаю вам, вы не разочаруетесь. Немного взбитых сливок сверху, шарик домашнего мороженого или ложка ванильного крема – это будет незабываемо.

/Линда



Открытые пироги, кранблы (пироги с крошкой из песочного теста) или закрытые пироги – вот несколько рекомендаций, которые стоит запомнить, чтобы все они получались максимально удачными.

ИНГРЕДИЕНТЫ

МУКА. Обычно я использую стандартную пшеничную муку, иногда в комбинации с ореховой. Тесто для пирогов с ореховой мукой получается немного хрупким, но невероятно тонким и рассыпчатым. Обычно я покупаю готовую миндальную, но и сама люблю готовить муку из обжаренных орехов так, как описано ниже.

Разогрейте духовку до 180 °С и обжаривайте орехи на противне или в жаропрочной сковороде в течение 6–10 мин, в зависимости от вида орехов. Следите, чтобы они не подгорели, особенно в конце обжарки. Остудите орехи, а затем смелите их в муку при помощи блендера или кухонного комбайна. Иногда добиться очень мелко-го помола бывает сложно. В таких случаях можно добавить немного пшеничной муки (взятой от объема муки в рецепте) к орехам и повторно их измельчить.

Вы можете также попробовать заменить часть пшеничной муки одним из видов цельнозерновой муки, например ржаной или пшеничной грубого помола. Однако не стоит добавлять ее в большом количестве, так как в результате можно получить сухую корку у пирога.

Иногда я добавляю различные пряности в тесто, щепотку кардамона или корицы или что-то подобное.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО. Обычно я использую соленое сливочное масло 80%-ной жирности, если в рецепте не указано иного.

Если в рецепте нет дополнительных указаний, сливочное масло должно быть всегда хорошо охлажденным, чтобы верхняя часть пирога пропеклась и стала слоеной.

САХАР. Как правило, я использую четыре типа сахара: обычный сахарный песок, светлый мусковадо, турбинадо и сахарную пудру.

Я использую сахарный песок в основном для приготовления теста и начинок.

Светлый мусковадо тоже подходит для приготовления начинок. Он привносит тонкий карамельный аромат. Если вы не можете найти мусковадо, тростниковый сахар станет неплохой заменой ему.

Также для некоторых начинок я использую турбинадо. Но чаще посыпаю этим сахаром пирог, перед тем как отправить его в духовку, – благодаря этому образуется хрустящая корочка.

Сахарную пудру я использую прежде всего для посыпки пирога непосредственно перед подачей, чтобы пудра была видна на поверхности. Посыпка сахарной пудрой также поможет, если выпечка получилась не очень сладкой.

СОЛЬ. Когда в списке ингредиентов в рецепте вы видите соль, это означает, что она должна быть морской. Разотрите соляные хлопья пальцами или измельчите их в ступке, а затем отмерьте необходимое количество с помощью мерной ложки. Если под рукой у вас не оказалось морской соли – ничего страшного, используйте поваренную, но уменьшите ее количество в два раза.

ЖИДКОСТЬ ДЛЯ ТЕСТА. Для того чтобы тесто получилось слоеным, берите очень холодную, ледяную воду. Наполните стакан холодной водой, бросьте в него несколько кубиков льда и оставьте на несколько минут.

Вливайте в тесто по одной столовой ложке воды. Добавлять воду нужно по минимуму, так, чтобы тесто замесивалось.

Иногда в тесте я частично или полностью заменяю водой пахту, простоквашу или свежие сливки. Чтобы придать интересные вкусовые ноты вашей выпечке, вы можете также использовать ликер «Куантро», коньяк, водку, темный ром или пиво.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА ДЛЯ ПИРОГА

Смешайте муку, соль и сахар в большой миске и добавьте к этой смеси нарезанное кубиками охлажденное сливочное масло. Кончиками пальцев разотрите сливочное масло с сухими ингредиентами так, чтобы образовалась крошка, или порубите масло с сухой смесью ножом. Не нужно делать это слишком тщательно. Будет даже лучше, если в тесте останутся небольшие кусочки сливочного масла. Лично я предпочитаю проделывать эту процедуру вручную: мне кажется, это самый верный способ контролировать получаемый результат. Можно также воспользоваться кухонным комбайном, но будьте осторожны: не работайте с тестом слишком долго.

После того как масло перетерто с сухими ингредиентами, добавьте в получившуюся крошку воду, вливайте по одной столовой ложке. Перемешайте тесто

вилкой, чтобы равномерно распределить жидкость. Вы поймете, что воды уже достаточно, когда тесто начнет слипаться. Не старайтесь слишком тщательно вымешивать тесто и делать его гладким, так как в этом случае глютен начнет активно развиваться, и в итоге вы не получите слоистой хрустящей тестовой основы. Нужно просто хорошо смешать ингредиенты между собой. Накройте получившееся тесто пищевой пленкой, слегка разгладьте, а затем полностью заверните его в пленку и уберите в холодильник минимум на 1 час, а лучше на целую ночь.

Приготовление теста для пирога с вечера экономит много времени в день выпечки. Может показаться, что этот процесс слишком долгий, но как только вы освоите его, он будет занимать у вас не больше нескольких минут.



РАСКАТЫВАНИЕ ТЕСТА ДЛЯ ПИРОГА

Если тесто слишком холодное и тяжело раскатывается, оставьте его при комнатной температуре (завернутым в пищевую пленку, чтобы не засохло) на 5–20 мин, а затем попробуйте снова раскатать.

Хорошо присыпьте рабочую поверхность стола мукой, раскатайте тесто. Затем поднимите его, присыпьте стол мукой еще раз, переверните тесто на другую сторону и раскатайте еще по мере необходимости. Как только вы приступите к раскатке теста, кусочки масла, сохранившиеся в нем, начнут таять от тепла. Если вы чувствуете, что тесто становится слишком теплым, уберите его в морозильную камеру на несколько минут.

Если тесто слишком липкое и раскатывается с трудом, положите его между двумя листами пекарской бумаги. Это также поможет легко перенести тесто в форму для выпечки или на противень.

Убедитесь, что вы достаточно раскатали тесто для того, чтобы оно полностью заполнило форму для выпечки. Его размер должен быть немного больше размера используемой формы, потому что необходимо учитывать высоту бортиков и оставлять про запас так называемый навес (свисающие края). Для формы диаметром 15 см тесто должно быть раскатано в круг диаметром около 23 см, в зависимости от того, насколько высокими вы хотите сделать «стенки» пирога. Если хотите точно рассчитать, какого размера должен быть пласт теста, измерьте сантиметровой лентой диаметр дна формы и высоту ее бортиков.

Перенесите раскатанное тесто в форму для выпечки. Самый простой способ это сделать – намотать тесто на скалку и переместить в форму. Теперь обрежьте лишние свисающие концы, оставляя навес 2–4 см. Он понадобится для крепления к основе верхнего слоя теста, а в случае открытых пирогов он необходим, так как во время выпечки тестовая основа может немного сжиматься.

Поместите форму с тестовой основой в холодильник, пока будете раскатывать «крышку» пирога. Если основа будет охлажденной, тесто лучше сохранит свою форму и не так сильно уменьшится в размерах во время выпечки.

ТЕСТО ДЛЯ КРАМБЛА (КРОШКА ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА)

Это тесто – одно из самых простых в приготовлении. Его не нужно раскатывать, и за счет этого оно становится более воздушным. Масло для него подойдет и охлажденное, и согретое до комнатной температуры – это не так важно. Тесто для крамбла можно изготавливать на

основе различных злаков, орехов и семян или – почему бы и нет? – с разнообразными пряностями, такими как корица, кардамон или тертый имбирь. Отталкивайтесь от своих вкусов и предпочтений.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Домашнее слоеное тесто – вещь, которая отпугивает многих кулинаров. Приготовление по традиционной версии отнимает очень много времени, чуть ли не полдня. Мне хотелось найти более простой вариант, и в итоге я создала этот рецепт. Здесь вам не придется раскатывать сливочное масло между слоями теста, как того требует классический способ, но тесто все равно получится слоеным, нежным и хрустящим.

Простое слоеное тесто

90 г муки
9 ст. л. (130 г) сливочного масла
4–5 ст. л. ледяной воды

1. Насыпьте муку в большую миску из нержавеющей стали. Нарежьте кубиками сливочное масло и добавьте в муку. Уберите получившуюся смесь в морозильную камеру на 10 мин.
2. Выньте охлажденную смесь из морозильной камеры. Разотрите масло с мукой. Если масло становится слишком теплым, снова уберите смесь в холодильник на несколько минут.
3. Сделайте углубление («колодец») по центру масляно-мучной смеси. Вливайте в него ледяную воду, по 1 ст. л., и сразу перемешивайте вилкой. Тесто должно стать однородным, но не сухим. Если тесто начало склеиваться, значит, жидкости достаточно.
4. Выложите получившееся тесто на присыпанный мукой стол и раскатайте в прямоугольник 12 × 28 см. Смахните излишки муки. Загните один длинный край теста на одну треть, затем загните внахлест другой край также на одну треть. Получится трехслойное тесто. Поверните его на 45° и раскатайте еще раз в прямоугольник размером 12 × 28 см. Смахните излишки муки и снова загните длинные края теста, как это было описано выше. Повторите этот процесс еще 4 раза, так, чтобы в сумме вы раскатали и сложили тесто 6 раз. Если на каком-то этапе тесто станет слишком теплым, заверните его в пищевую пленку и уберите в морозильную камеру на несколько минут.
5. Готовое тесто заверните в пищевую пленку, уберите в холодильник и оставьте его охлаждаться на 1 час, а лучше на целую ночь.