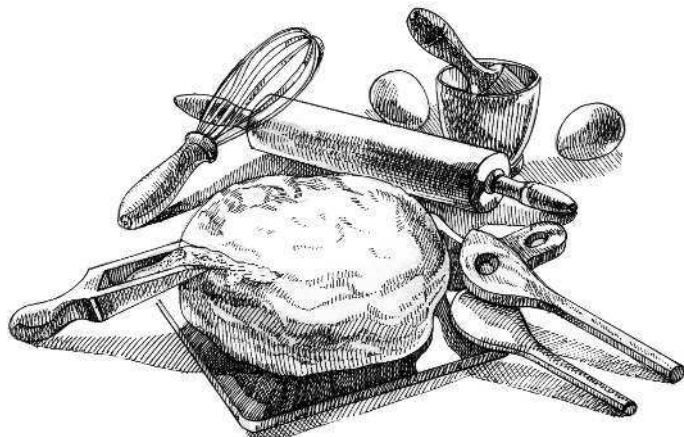


ОТ АВТОРА

Пироги и кулебяки, торты и пирожные, булочки и печенья – оригинальные рецепты домашней выпечки известного кулинара Г. И. Поскребышевой помогут хозяйке обрадовать родных и близких и без излишних затрат организовать праздничное чаепитие.

Печеные изделия из теста с овощными и фруктовыми добавками получаются более ароматными и вкусными, долго не черствеют, в них больше содержится витаминов, минералов и других биологически активных веществ, необходимых нашему организму. В тесто можно также добавлять семена тыквы, подсолнечника, тмина, укропа, фенхеля, кунжута, измельченные ядра орехов, мелко нарезанные цукаты. Из дрожжевого теста с овощными и фруктовыми добавками можно выпекать ватрушки, кулебяки, булочки к чаю и другие вкусные изделия. Из песочного теста – торты и печенья.

Приятного аппетита!



ИНСТРУМЕНТЫ, ПРОДУКТЫ, ВИДЫ ТЕСТА

Необходимые инструменты для выпечки

Для приготовления кондитерских изделий – тортов, пирожных, булочек – вам потребуется инвентарь и посуда.

Миксер. Он может быть механический, электрический, ручной и настольный. Вы сами должны определить, какой миксер вам больше нравится. У миксера есть венчики, они предназначены для взбивания и перемешивания теста, сливок и других ингредиентов (продуктов).

Мерная кружка. Она более точно укажет вам количество взятого сырья, жидкости, сыпучих продуктов.

Лопаточка для размазывания бисквитного теста на листе.

Пластмассовый скребочек для теста.

Выемки пластмассовые, металлические разных размеров и форм для печенья, пирожных, желе, мастики, марципана, шоколада.

Ножи. Лучше иметь несколько ножей: прямой маленький – для фруктов, длинный с зубчиками – для резки коржей, круглый – для резки мастики, марципана.

Металлические формочки для кексов, песочных пирожных, желе, мастики.

Пергаментная или пекарская бумага для выпечки.

Для нанесения рисунков, подписей:

Фольга для запекания кондитерских изделий, застилания форм.

Полиэтиленовая пленка для упаковки полуфабрикатов и застилания форм.

Кондитерский мешочек или **кондитерский шприц** для формирования какой-либо кондитерской массы (теста, крема, сливок, глазури).

Насадки для кондитерского мешочка или **шприца** для получения различных украшений (роза, шар, змейка, волна и т.д.).

Скребочек с зубчиками для нанесения рисунка на поверхности торта, пирожных (прямые и зигзагообразные линии).

Соковыжималка для приготовления сока лимона, апельсина.

Бумажные стаканчики для готовых пирожных, кексов, а также для выпечки бисквитов. Салфетки резные (подкладываются под торт, пирожные).

Форма круглая с низким рифленным краем. Новую форму нужно хорошо промыть мыльным раствором, затем смазать растительным маслом и прокалить в духовке при температуре 220 °С в течение 15–20 мин.

Форма декоративная – ракушка из белой жести. Продаются также формы в виде елочек, медведей, сердечек и т.д.

Скалка для раскатывания теста, мастики, марципана.

Сито для просеивания муки, крахмала, какао.

Доска разделочная (деревянная).

Ножницы.

Кисточки для нанесения сиропа на поверхность кондитерского изделия – одна кисть, для смазки яйцом – другая, для глазирования поверхности желе – третья.

Противни и листы. Применяются для выпечки пирогов, бисквита, безе, слоеного теста и других видов выпечки. Они бывают с двумя и четырьмя загнутыми краями. Листы перед выпечкой смазывают жиром, пользуясь при этом кисточкой, мягкой тканью.

Продукты, необходимые для выпечки

Мука

Для того чтобы выпечь вкусные румяные пироги, хлеб, кулебяки, печенья, нужны качественные продукты. Какие продукты вам понадобятся в вашем увлекательном творческом занятии?

Прежде всего, из многообразия всех рецептов 90% приходится на муку. В основном используется пшеничная мука. Для выпечки хлеба используется мука твердых сортов пшеницы – с большим содержанием клейковины.

Мука должна быть всегда свежая. Ее нельзя для хранения убирать в очень холодные места, иначе она промерзнет и выпечка не поднимется в печи. Качество муки очень ухудшается при таком хранении.

Мастера-кондитеры так учили определять влажность муки: если насыпать немного муки в ладонь, сжать ее в кулак, затем разжать пальцы и если мука рассыпается сразу – она очень сухая; если же она сразу не распалась и требуется постучать пальцем по ладони – такая мука идеальная для выпечки, ну а если мука остается в ладони в виде плотного комка – она очень влажная.

Влажную муку слегка подсушивают на противне, выстеленном пергаментной бумагой, в духовом шкафу при температуре 40 °С.

Перед выпечкой муку обязательно нужно просеять – тогда она станет «пушистой», насытится воздухом.

На прилавках магазинов также можно встретить муку гречишную, ржаную и кукурузную.

Гречишная – мука темного цвета, имеет чуть горьковатый привкус и запах, свойственный гречке.

Кукурузная – более желтоватого цвета, мягкая, тонкого помола, имеет сладковатый привкус. Для разрыхления теста из кукурузной муки к нему необходимо добавить пшеничную муку, богатую клейковиной.

Ржаная – серо-коричневого цвета, особого пряно-орехового вкуса, используют обычно в сочетании с пшеничной мукой.

Муку любого вида хранят в сухом прохладном помещении.

Мука хорошо впитывает в себя любые запахи, поэтому на полке с мукой не должны стоять слишком «ароматные» продукты.

Жиры

Во время выпечки мы используем различные виды масел: сливочное, растительное, маргарин.

Сливочное масло выпускается с использованием животных и растительных жиров. Масло содержит витамины, имеет хороший сливочный вкус и хорошо усваивается. Желтовато-кремового цвета.

Сливочное масло можно использовать для выпечки любого теста: песочного, дрожжевого, миндального, бисквитного, заварного.

Из сливочного масла комнатной температуры готовят кондитерский крем. Масло для крема должно быть мягким, но не жидким. При взбивании холодного масла образуются комочки, и масло расслаивается на жир и жидкую основу, такой крем называется отсекшимся. В этом случае миску с кремом надо опустить в теплую воду и перемешивать крем до тех пор, пока масса не станет однородной и эластичной. Желтые, заветрившиеся края масла надо обрезать, используя для выпечки лишь светлое масло.

Растительное масло бывает рафинированным и нерафинированным. Рафинированное масло не имеет резкого запаха и вкуса. Используется для выпечки блинов, пирожков во фритюре, пышек, в начинках и т.д.

Маргарин — это пищевой пластичный жир светло-кремового цвета с молочным ароматом. Он так же хорошо усваивается, как и сливочное масло. Используется при выпечке кексов, песочного теста и дрожжевого. Для улучшения вкуса можно смешивать в равных пропорциях масло и маргарин.

Хранить масло нужно в прохладном месте. Масла хорошо впитывают в себя посторонние запахи, поэтому должны быть герметично упакованы. Растительное масло быстро испортится, если не хранить его в темном шкафу.

Молоко и молочные продукты

Молоко мы используем в дрожжевом, блинном, иногда в песочном, кексовом тестах.

Молоко быстро прокисает при комнатной температуре. Для выпечки можно использовать сухое молоко, его необходимо разводить

водой в соотношении 1:3 (1 часть — сухого молока, 3 части воды). Вода должна быть комнатной температуры. Вливать воду тонкой струйкой и мешать до тех пор, пока все молоко не растворится.

Можно также использовать и сгущенное молоко. Концентрированное молоко без сахара разбавляется водой в соотношении 1:2.

Сгущенное молоко добавляют в крем. Если сгущенное молоко добавляется в тесто, его разводят водой и сокращают базовое количество сахара.

При замесе теста также используют сливки. Для крема подойдут сливки с большой жирностью 33–35%. Сливки взбивают осторожно, желательно в холодной посуде охлажденным венчиком. Взбивают сливки недолго, иначе они могут превратиться в масло.

В рецептах выпечки также используется сметана. Для замеса теста берут сметану любой жирности (от 15% до 30%), для крема подходит жирная сметана, не ниже 30%.

Творог бывает диетический (обезжиренный) и жирный. Для выпечки подходит творог с малым количеством жира, а для крема и холодных десертов лучше брать жирный творог.

Все молочные продукты хранят в холодильнике: они быстро портятся, особенно после вскрытия упаковки.

Сахар и сахарная пудра

Для выпечки часто используется сахар и сахарная пудра.

Тростниковый сахар темного цвета и насыщенного, чуть пряного вкуса.

Коричневый сахар — сахар с добавлением пряностей. Используется для выпечки кексов. Добавляется в небольших количествах.

Сахар и пудру хранят в сухой посуде, так как при повышенной влажности сахар склеивается, впитывая влагу.

Сахарную пудру просеивают сквозь сито.

Яйца

В рецептах вес яйца без скорлупы берется из расчета 43 г. Если вы купили мелкие яйца, а в рецепте указан 1 желток или белок, можно взять 2 или полтора.

В яйце масса белка немного больше, чем масса желтка.

Яйца храните только в холодильнике. Перед выпечкой яйца лучше помыть щеточкой в прохладной воде.

Разбивать яйца в емкость надо по одному: вам может попасться несвежее яйцо и тогда вся масса будет испорчена. Несвежее яйцо имеет неприятный запах, жидкую водяную консистенцию, зеленоватый оттенок.

Для того, чтобы избежать неприятного момента, разбивайте яйца по одному в кружку, а затем добавляйте в емкость для взбивания.

Яичная масса хорошо увеличивается в объеме при взбивании — примерно в 3 раза и некоторое время держит пену.

Белковая масса без добавления желтка может увеличиться в объеме в 5 раз, при взбивании насыщаясь воздухом.

Для безе лучше брать охлажденный белок. Белок необходимо хорошо отделять от желтка. Если в белковую массу попал желток, белки не взобьются, потому что желток маслянистый, а белок боится жира.

Это относится и к посуде. Если белок взбивать в жирной посуде, он не поднимется, будет растекаться, поэтому желательно посуду перед взбиванием сполоснуть холодной водой.

Для блинов, кексов и заварного теста яйца могут быть комнатной температуры. Для песочного теста яйца должны быть холодными.

Нельзя долго держать в посуде взбитую яичную массу, так как пена постепенно опадает. Начинайте взбивать яйца только перед непосредственным применением.

Дрожжи

Дрожжи обеспечивают подъем теста, высвобождая углекислый газ, который заставляет тесто увеличиваться в объеме.

В магазинах продаются сухие гранулированные дрожжи и свежие дрожжи, спрессованные в пачки. Свежие дрожжи должны быть холодными на ощупь, а по цвету темно-коричневыми. Если дрожжи имеют темную окраску или крошатся, они не смогут вызвать брожение.

Для активизации свежих дрожжей готовят опару — из молока, части муки и сахара — и только потом примешивают остальные продукты. Хранить свежие дрожжи можно в холодильнике, завернув их в фольгу.

Сухие дрожжи смешивают с мукой и лишь затем вводят в тесто, если другой способ не оговаривается отдельно на упаковке.

Дрожжи разводят в теплой воде или молоке, температура которых не должна быть выше 30–45 °С. При температуре 55 °С и выше дрожжи погибают.

Попадая в тесто, дрожжи начинают выделять углекислый газ и увеличивают тесто в объеме. Чтобы тесто хорошо поднялось, надо время от времени удалять газ, для этого тесто обминают. Переизбыток газа в тесте приводит к тому, что тесто опадает.

Если в тесте недостаточно дрожжей, оно «подходит» (поднимается) очень медленно; если дрожжей много — тесто поднимается быстро, изделия получаются кислыми, с запахом дрожжей.

Различные виды теста и способы приготовления

Качество выпечки зависит от правильно выбранной температуры.

Будет очень обидно, если вы потратите много сил и времени, а на этапе выпекания испортите ваши изделия и не получите желаемого результата.

Необходимо запомнить следующие температурные режимы.

Дрожжевое тесто. Чем мельче изделия, тем выше температура выпечки (230–240 °С), а время выпечки уменьшается, составляя 7–15 мин.

Если изделие большое, температура выпечки ниже (200 °С), а время выпечки увеличивается (20–40 мин).

Песочное тесто. Готовится при температуре 170–180 °С. При более высокой температуре изделия из песочного теста будут гореть, а внутри останутся сырыми.

Слоеное тесто. Температура выпечки высокая (230–240 °С). Если выпекать слоеное тесто при низкой температуре, из теста вытекает масло и изделия получаются низкие и жесткие.

Кековое тесто. Температура выпечки — как у песочного теста (170–180 °С).

Заварное тесто. Выпекается при 200 °С. При более низкой температуре изделие высыхает, получается бледное и жесткое; при высокой температуре горит, а внутри остается сырое.

Безе. Высушивают при температуре от 70 до 100 °С; на разломе изделие должно быть сухим.

Пряничное тесто. Мелкие изделия выпекают при температуре 220–240 °С в течение 8–15 мин; крупные изделия выпекают при температуре 180–220 °С.

БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

Бисквитное тесто готовить легко, если знать несколько основных правил:

- Белки следует взбивать в очень крепкую пену.
- Вместо сахара лучше использовать сахарную пудру, которую следует добавлять в тесто небольшими порциями.
- Муку необходимо просеивать. Не следует долго взбивать тесто — муку вводят вручную в яичную массу, иначе тесто может получиться вязким.
- Из вкусовых добавок лучше всего подходят лимонная цедра и ваниль. Орехи, изюм, какао-порошок утяжеляют бисквит, поэтому при их применении необходимо уменьшить количество муки.
- Не оставляйте тесто в посуде надолго — оно может опасть.

Разъемные формы смазывать маслом лишь по дну — иначе бисквит может подгореть.

Бисквитное тесто выпекается не более 1 часа. Большие коржи — на нижней полке духовки, мелкая выпечка — на средней.

Основной рецепт:

Яйца – 8 шт.

сахарный песок – 200 г

цедра 1 лимона или 1 пакетик ванильного сахара

мука – 200 г

разрыхлитель – 1 ч. ложка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яйца разделить на белки и желтки. Желтки растереть с сахаром до образования пены. Добавить лимонную цедру или ванильный сахар. Белки взбить в очень крепкую пену и осторожно соединить с желтками. Муку смешать с разрыхлителем, просеять в яичную смесь и быстро

перемешать. Выложить тесто в подготовленную форму и сразу выпекать при температуре 180–200 °С в течение 50–60 мин.

СДОБНОЕ ТЕСТО

Все компоненты для приготовления сдобного теста должны быть комнатной температуры.

Сливочное масло или маргарин для выпечки должны быть мягкими, поэтому вынимать их из холодильника нужно заранее.

Яйца следует вводить в тесто одно за другим с интервалом в полторы-две мин.

Не вымешивайте тесто слишком долго, иначе оно станет вязким и не будет подниматься при выпечке.

Сдобную выпечку выпекать при температуре 180–200 °С. Формы для выпечки заполнить не больше чем на $\frac{3}{4}$ общего объема и сразу поставить выпекать. Если тесто требуется раскатывать, его надо перед этим охладить.

Основной рецепт:

Масло сливочное – 80 г

сахарный песок – 80 г

яйца – 2 шт.

соль – 5 г

ванильный сахар – $\frac{1}{2}$ пакетика или натертая цедра 1 лимона

разрыхлитель – $\frac{1}{2}$ пакетика

мука – 200 г

молоко – 1–2 ст. ложки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сливочное масло растереть, добавить постепенно сахар и яйца. Когда масса станет пенистой и воздушной, добавить соль, лимонную цедру и ваниль. Ввести смешанную с разрыхлителем муку, перемешать и при необходимости добавить 1–2 ст. ложки молока. Готовое тесто должно тяжело падать с ложки. Тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму и сразу выпекать в духовке при 180 °С в течение 30–40 мин.

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Дрожжевое тесто готовится с большим количеством муки по отношению к количеству яиц и сахара. Разрыхление теста происходит за счет дрожжевого грибка, который при благоприятных условиях (тепло, влага, питательная среда и кислород) быстро размножается. Процесс приготовления дрожжевого теста несложен, но требует времени, ведь тесто должно подняться раза три.

Жидкость — молоко или вода — для дрожжевого теста должна быть слегка подогретой: 40–50 °С.

На полкило муки обычно расходуется 20–40 г свежих дрожжей.

Муку просеять в миску холмиком. В середине его сделать углубление, в котором замешать опару из дрожжей, молока и небольшого количества сахара.

Поднявшееся тесто слегка обмять и сформовать изделия. Перед выпечкой опять поставить их в теплое место для подъема и затем выпекать в заранее подогретой духовке.

Основной рецепт:

Мука — 500 г

яйца — 1–2 шт.

дрожжи свежие — 20–30 г

сахарный песок — 100–150 г

молоко — 1 стакан

соль — 5 г

масло сливочное — 50–100 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Муку просеять, в середине сделать углубление, разломать в него дрожжи, добавить 50 г сахара, теплое молоко и с небольшим количеством муки, набранной с края, замесить опару. Присыпать ее мукой, прикрыть и дать постоять 15 мин в тепле, пока поверхность не начнет пузыриться. На муку выложить остаток сахара, яйца и соль. Сливочное масло растопить в теплом молоке и вылить на опару. Опару смешать со всеми продуктами и замесить тесто. Добавить молоко, если тесто слишком густое. Тесто хорошо отбить, пока оно не начнет легко отделяться от рабочей поверхности, затем накрыть полотенцем и дать постоять, пока не увеличится в объеме вдвое (около 30 мин). Тесто

обмять руками и сформовать из него изделия, которые перед выпечкой должны подняться.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Песочное тесто почти не поднимается во время выпечки. Это тесто лучше всего подходит для плоской выпечки или выпечки с начинкой, а также для печенья. Состав его можно всячески варьировать путем введения различных добавок, изготавливая не только сладкие, но и пикантные выпеченные изделия. Компоненты для песочного теста должны быть очень хорошо охлаждены.

В тесто класть только мелкозернистый сахар, так как крупнозернистый не растворяется и карамелизируется при выпечке, образуя при этом маленькие комочки, в результате чего изделие прочно прилипает ко дну противня.

Яйца применяются в очень незначительных количествах. Они облегчают обработку теста и улучшают внешний вид и вкус изделий. Без яиц песочное тесто не приобретает красивую румяную окраску.

Тесто нельзя замешивать долго, от этого оно становится ломким. После замешивания сформовать из теста шарик или рулет, накрыть и поставить в холодное место.

Противни и формы должны быть холодными и не смазанными.

Основной рецепт:

Мука – 300 г

сахарный песок – 100 г

масло сливочное – 200 г

желток – 2 шт. или 1 яйцо

соль – 5 г

сметана – 2 ст. ложки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

На рабочую поверхность просеять муку и смешать с сахаром. Сверху разложить куски холодного масла. Муку с маслом порубить ножом. Добавить желток или яйцо, соль, сметану. Все перемешать вилкой. Холодными руками быстро замесить однородное тесто. Положить его на 1 час в холодильник, желательно при этом завернув в фольгу.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Слоеное тесто – это жирное тесто, состоящее в равных пропорциях из муки и масла. Масло вводится в тесто слоями, благодаря чему тесто при выпечке как бы расслаивается. Изготовление слоеного теста – задача не простая, требующая много времени. Очень важно, чтобы все компоненты для слоеного теста были хорошо охлаждены. Даже помещение, где его изготавливают, должно быть холодным.

Основной рецепт:

Масло сливочное холодное – 250 г

мука – 250 г

соль – 5 г

уксус яблочный – 5–6 капель

вода – до 125 мл (половину можно заменить вином)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Холодное масло нарезать тонкими ломтиками в 50 г муки, быстро замесить холодными руками, слепить из него четырехугольник, завернуть в пергаментную бумагу и поставить в холодильник.

Остаток муки просеять на рабочую поверхность, в середине сделать углубление и поместить в него соль, уксус и половину жидкости. Смешать с частью муки, затем добавить остаток жидкости и вымесить тесто средней плотности, промешивая до тех пор, пока оно не начнет отделяться от поверхности стола. Дать полежать 30 мин.

Тесто раскатать в пласт толщиной около 75 мм, половину пласта покрыть масляным прямоугольником и накрыть второй половиной. Раскатать тесто от закрытого конца к открытому, так, чтобы получился длинный пласт толщиной 1 см. Края дважды наложить друг на друга, пока не получится четыре слоя. Этот четырехслойный пласт поместить в холодильник на 30 мин.

Всю процедуру повторить еще четыре раза, и после каждого раза давать тесту полежать в холодильнике. Готовое тесто разделить (выпечка к кофе, изделия для начинки кремом, рожки, корзиночки и т.д.), еще раз поместить в холодное место и затем выпекать около 20–30 мин в подогретой до 220–230 °С духовке.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Заварное тесто готовится легко и быстро. Оно почти не содержит или содержит очень немного сахара и имеет нейтральный вкус. Поэтому заварное тесто используется как для сладкой, так и для пикантной выпечки.

Основной рецепт:

Масло сливочное – 50 г

соль – 5 г

мука – 150 г

яйца – 4 шт.

сахарный песок – 1 ст. ложка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В маленькой кастрюле вскипятить 1 стакан воды, соль, сливочное масло и при необходимости сахар. Кастрюлю снять с огня. За один раз всыпать всю муку и при этом сильно перемешивать до тех пор, пока не получится однородная масса.

Кастрюлю опять поставить на огонь и вновь перемешивать, пока тесто не начнет отставать от кастрюли в форме большой клецки, а дно не покроется белой пленкой. Опять снять с огня, слегка охладить и вбить по одному все яйца. Тесто хорошо охладить. Температура выпечки изделий 220–240 °С.





ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

ТОРТ ТЫКВЕННЫЙ

Тыква – 500 г

мука – 500 г

масло сливочное – 200 г

сахарный песок – 200 г

яйца (желтки) – 3 шт.

сода пищевая – ½ ч. ложки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тыкву очистить от кожуры, освободить от семян и несъедобных волокон, натереть на крупной терке, смешать с сахарным песком (100 г), добавить муку (300 г), масло (100 г), яичные желтки (2 шт.), соду и замесить тесто. Раскатать его в пласт и уложить на смазанный маслом противень. Из оставшейся муки, сливочного масла, сахарного песка и одного яичного желтка замесить крутое тесто, добавив в него 0,5 чайной ложки корицы. Скатать тесто в колобок и натереть из него на крупной терке стружку, рассыпая ее сразу на пласт, который уложен на противне. Торт запечь разогретой до 180 °С духовке в течение 45 мин и разрезать теплым.