

РОДОЛЬФ ЛАНДМЕН

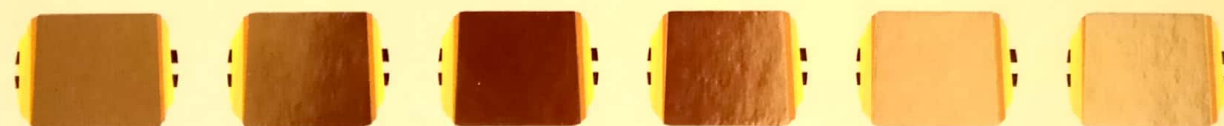
ФОТОГРАФИИ ЙОРГА ЛЕМАННА
ИЛЛЮСТРАЦИИ ЯНИСА ВАРУЦИКОСА
НАУЧНЫЙ РЕДАКТОР АНН КАЗОР



БОЛЬШАЯ КНИГА ПЕКАРЯ



ХЛЕБ, БРИОШИ, ВЫПЕЧКА. УЧИМСЯ ГОТОВИТЬ ШЕДЕВРЫ



КоЛибри

УДК 641
ББК 36.997(4Фра)
Л22

Rodolphe Landemaine
LE GRAND MANUEL DU BOULANGER

Фотографии Пьера Жавеля
Иллюстрации Яниса Варуцикоса
Научный редактор Анн Казор

Перевод с французского Марии Троицкой

Ландмен Р.

- Л22 Большая книга пекаря: Хлеб, бриоши, выпечка. Учимся готовить шедевры / Родольф Ландмен ; [пер. с фр. М. Троицкой]. — М. : КоЛибри, Азбука-Аттикус, 2019. — 288 с. ; ил.

ISBN 978-5-389-13881-0

Потрясающая коллекция рецептов самой соблазнительной выпечки с подробными пошаговыми инструкциями и фотографиями. Багеты, караваи, фисели, чиабатты, фокаччи, сдобные булочки, бейглы, круассаны, бриоши, тарты, кексы, печенья... Все, чем славятся французские булочные! Родольф Ландмен, знаменитый пекарь и кондитер, создатель парижской сети булочных Maison Landemaine, делится секретами мастерства и профессиональными хитростями, а основатель Cuisine Innovation, инженер пищевой промышленности и специалист по молекулярной гастрономии Анн Казор объясняет знакомые всем нам процессы выпечки хлеба с научной точки зрения. Наглядная инфографика и иллюстрированный глоссарий помогут овладеть основными пекарскими приемами и техниками, разобраться в продуктах, кухонной утвари и инвентаре.

УДК 641
ББК 36.997(4Фра)

ISBN 978-5-389-13881-0

© Hachette livre (Marabout), 2016
© Троицкая М., перевод на русский язык, 2018
© Издание на русском языке, оформление.
ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2019
КоЛибри®

MAISON LANDEMAINE

Родольф Ландмен родился в городе Майенн. Как член Les Compagnons du Devoir et du Tour de France¹ он освоил две профессии — пекаря и кондитера. Сразу после обучения Ландмен присоединился к профессиональному коллективу всемирно известной кондитерской Ladurée, где работал бок о бок с Пьером Эрме, а затем совершенствовал свое мастерство под руководством Поля Бокюза в Лионе, был частью команды ресторана высокой кухни Lucas Carton и сотрудничал с отелем Bristol. В 2007 году Родольф вместе со своей женой Ёсими открыл первую булочную Maison Landemaine (Дом Ландмен) в девятом округе Парижа. Вскоре сеть Maison Landemaine охватила и другие районы французской столицы.

Три основополагающие ценности Maison Landemaine: труд, совершенствование, удовольствие. В производстве используются только продукты высшего качества — экологически чистая мука, фермерское сливочное масло, свежие сезонные овощи и фрукты; при производстве хлеба используются натуральные закваски и поддерживается медленное брожение теста. Этими принципами руководствуются все сотрудники кулинарного Дома. С недавних пор история Maison Landemaine продолжилась в Японии — в самом сердце Токио открылась школа хлебопекарного мастерства, а затем и первый кулинарный бутик.

Эта книга — плод десяти лет упорного труда, непрерывного совершенствования и стремления производить продукты наивысшего качества. Maison Landemaine делится с вами своими секретами — рецептами и приемами, благодаря которым каждый сможет стать пекарем высочайшего класса. Дерзайте — и приятного аппетита!

¹ Сообщество во Франции, объединяющее людей разных возрастов, изучающих традиционные ремесла, и оказывающее им поддержку в обучении и в перемещениях по Франции с целью повышения квалификации. — Прим. ред.

КРАТКОЕ СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА 1

БАЗОВЫЕ СВЕДЕНИЯ

Основные продукты	12
Дополнительные продукты	26
Этапы работы с тестом	30
Основные виды теста	54
Основные виды крема	76

ГЛАВА 2

РЕЦЕПТЫ

Багеты	84
Хлеб на закваске	96
Особые виды хлеба	114
Хлеб с добавками	132
Хлеб на оливковом масле	158
Хлеб на молоке	170
Изделия из дрожжевого слоеного теста	180
Изделия из слоеного теста	194
Слоеные пироги	202
Изделия из сдобного теста на дрожжах/закваске	208
Бриоши	216
Изделия из бриошного теста	232
Кондитерские изделия	248
Кексы для путешествий	252
Печенье	262

ГЛАВА 3

ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ ГЛОССАРИЙ

Утварь	280
Тесто	282
Сливочное масло и яйца	284
Основные приемы	285

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭТОЙ КНИГОЙ



БАЗОВЫЕ СВЕДЕНИЯ

Узнаём об основных продуктах, способах приготовления и базовых рецептах в хлебопечении. Здесь содержится информация о превращении зерна в муку, о дрожжах и заквасках, о различных видах теста и этапах работы с ним. Каждый пример сопровождается иллюстрациями и подробными объяснениями.



РЕЦЕПТЫ

Применяем на практике знания из предыдущего раздела: выпекаем хлеб, сдобные булочки, бриоши, тарты и кексы. В каждом рецепте — отсылки к базовым сведениям, иллюстрации, поясняющие концепцию выпечки, и пошаговые фотографии этапов приготовления.



ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ ГЛОССАРИЙ

Обращаемся за советом и углубляем свои знания по использованию продуктов с помощью иллюстраций, поясняющих все действия.

ГЛАВА I

БАЗОВЫЕ СВЕДЕНИЯ

ОСНОВНЫЕ ПРОДУКТЫ

ПШЕНИЧНАЯ МУКА	12
ДРУГИЕ ВИДЫ МУКИ	14
ВИДЫ БЕЗГЛЮТЕНОВОЙ МУКИ	16
СВЕЖИЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ДРОЖЖИ	18
ЗАКВАСКА	19
ГОТОВИМ ЖИДКУЮ ЗАКВАСКУ	20
ГОТОВИМ ГУСТУЮ ЗАКВАСКУ	22
ПУЛИШ	24

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ

ВОДА	26
СОЛЬ	27
ЖИРЫ	28
МОЛОКО	28
САХАР	29
ЯЙЦА	29

ЭТАПЫ РАБОТЫ С ТЕСТОМ

РУЧНОЕ ЗАМЕШИВАНИЕ	30
МЕХАНИЧЕСКОЕ ЗАМЕШИВАНИЕ	32
БРОЖЕНИЕ	34
ФОРМОВКА	40
СМЕСЬ ДЛЯ РУМЯНОЙ КОРОЧКИ	48
НАНЕСЕНИЕ НАСЕЧКИ	50
ВЫПЕКАНИЕ	52

ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ТЕСТА

БЕЛОЕ ТЕСТО	54
ТРАДИЦИОННОЕ ТЕСТО	56
ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ	58
СДОБНОЕ ТЕСТО	60
ДРОЖЖЕВОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО	62
БРИОШНОЕ ТЕСТО	66
ИНВЕРСНОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО	68
ЗАВАРНОЕ ТЕСТО	72
СЛАДКОЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО	74

ОСНОВНЫЕ ВИДЫ НАЧИНКИ

ЗАВАРНОЙ КРЕМ	76
МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ	78
ЯБЛОЧНОЕ КОМПОТЕ	80

ПШЕНИЧНАЯ МУКА

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Пшеничная мука — это порошок, получаемый в результате перемалывания зерен пшеницы.

СТРОЕНИЕ

ПШЕНИЧНОГО ЗЕРНА

Плодовые и семенные оболочки зерна (отруби): 20–25 % от общего веса зерна. Отруби богаты минералами. Мучнистое ядро: 70–75 % от общего веса зерна. Содержит 70 % крахмала и около 12 % глютена. Зародыш: 3 % от общего веса зерна. Содержит значительное количество витаминов. Чем белее мука, тем меньше в ней отрубей и тем больше глютена.

ОТ ЗЕРНА ДО МУКИ

Пшеничные зерна перемалываются, просеиваются, подвергаются сортировке и снова перемалываются вплоть до получения муки необходимой степени помола (белой муки, муки грубого помола, цельнозерновой муки и т.п.).

ОБОЛОЧКИ
ЗЕРНА (ОТРУБИ) МУЧНИСТОЕ
ЯДРО

ЗАРОДЫШ



МУКА ЖЕРНОВОГО ПОМОЛА

Это мука, получаемая в результате размала зерен при помощи двух каменных жерновов (а не металлических цилиндров). Подобная традиционная технология позволяет сохранить в муке микроэлементы зародыша и оболочки зерна (полностью или частично). Такая мука особенно богата питательными веществами.

МУКА С ОТРУБЯМИ

Отруби — это плодовые и семенные оболочки пшеничного зерна. В процессе помола отруби отделяются от мучнистого ядра. Затем, в зависимости от сорта производимой муки, ту или иную часть отрубей добавляют обратно. Чем больше в муке отрубей, тем труднее поднимается тесто (такая мука грубее, что затрудняет образование глютеновой сетки) и тем плотнее хлебный мякиш. Мука с отрубями богата клетчаткой, белком, витаминами и минералами. Отруби придают изделиям характерный «деревенский» вкус.

ЧТО ОЗНАЧАЮТ ЦИФРЫ ПОСЛЕ БУКВЫ «Т» ПРИ ОБОЗНАЧЕНИИ ТИПА МУКИ?

Тип муки связан с ее зольностью, то есть с содержанием в ней минеральных веществ. Чем светлее мука, чем тоньше ее помол, тем меньше в ней отрубей и ниже уровень зольности: от 0,45 % в муке Т45 до 1,5 % в муке Т150.

МУКА С НИЗКИМ УРОВНЕМ ЗОЛЬНОСТИ
Внешний вид: белая, мелкого помола
Содержание минералов: низкое
Содержание глютена: высокое
Область применения: белый хлеб, бриоши, сдобная выпечка

Результат: тесто эластичное, поднимается быстро, мякиш пористый, не клейкий, корочка тонкая, вкус нейтральный.

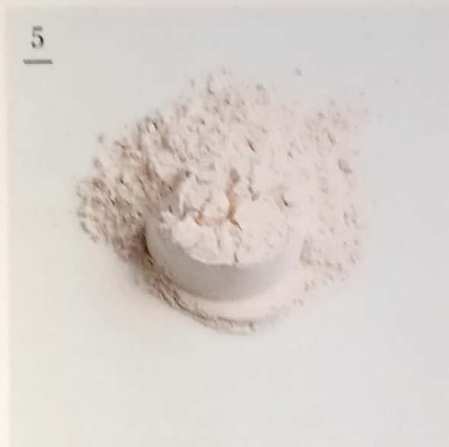
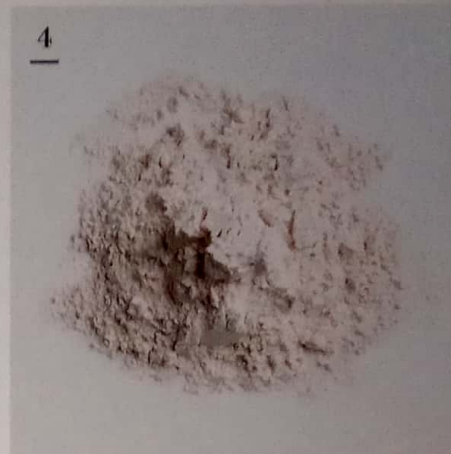
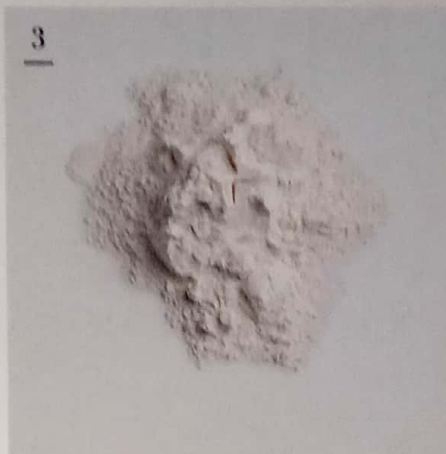
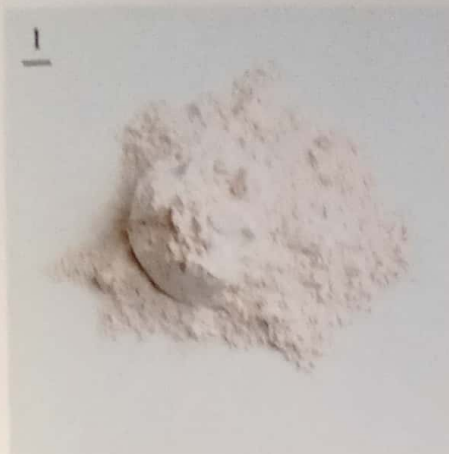
МУКА С ВЫСОКИМ УРОВНЕМ ЗОЛЬНОСТИ
Внешний вид: сероватая, крупного помола

Содержание минералов: высокое
Содержание глютена: низкое
Область применения: деревенский хлеб, особые виды хлеба
Результат: тесто менее упругое и эластичное (из-за непрочной глютеновой сетки), корочка плотная. Благодаря отрубям хлеб из такой муки обладает выраженным ярким вкусом.

ЧТО ТАКОЕ ГЛЮТЕН?

Глютен, или клейковина, — это группа белков, содержащихся в пшеничной муке. В процессе замешивания теста белки клейковины соединяются, образуя цепочки (глютеновую сетку). Если замешивать тесто слишком долго (или, наоборот, недостаточно), глютеновая сетка будет рыхлой и недостаточно прочной, чтобы удерживать образующиеся при брожении газы, и тесто плохо поднимется. Глютен — необходимый для подъема теста компонент, чем больше его в муке, тем быстрее тесто поднимается. Виды муки без глютена называют нехлебопекарными.

Учимся



Т45: БЕЛАЯ МУКА

Внешний вид: белая мука мелкого помола
Содержание минералов: 0,45 %
Содержание глютена: высокое
Применение: кондитерские изделия;
в хлебопечении не используется

1 Т45: КРУПЧАТКА

Внешний вид: белая мука мелкого помола
Содержание минералов: 0,45 %
Содержание глютена: очень высокое
Применение: бриоши, сдобная выпечка

2 Т55: БЕЛАЯ МУКА

Внешний вид: белая мука мелкого помола
Содержание минералов: 0,55 %
Содержание глютена: высокое
Применение: белый хлеб, тесто для пиццы

3 Т65: БЕЛАЯ МУКА

Внешний вид: белая мука среднего помола
Содержание минералов: 0,65 %
Содержание глютена: среднее
Применение: деревенский хлеб, тесто для пиццы

4 Т65: ТРАДИЦИОННАЯ МУКА

Не содержит никаких добавок
Внешний вид: белая мука среднего помола
Содержание минералов: 0,65 %
Содержание глютена: среднее
Применение: традиционный хлеб

5 Т80: МУКА ЖЕРНОВОГО ПОМОЛА

Внешний вид: светло-серая мука среднего помола
Содержание минералов: 0,8 %
Содержание глютена: среднее
Применение: особый хлеб, кондитерские изделия

6 Т110: МУКА ЖЕРНОВОГО ПОМОЛА

Внешний вид: серая мука крупного помола
Содержание минералов: 1,1 %
Содержание глютена: низкое
Применение: цельнозерновой и ситный хлеб

7 Т150: ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ МУКА

Внешний вид: серая мука крупного помола
Содержание минералов: 1,5 %
Содержание глютена: низкое
Применение: хлеб с отрубями

ДРУГИЕ ВИДЫ МУКИ

Разбираемся



РОЖЬ



СПЕЛЬТА



ОДНОЗЕРНЯНКА



КАМУТ

ПОЧЕМУ ПРИ ВЫПЕЧКЕ ХЛЕБА ЭТИ ВИДЫ МУКИ СЛЕДУЕТ СМЕШИВАТЬ С ПШЕНИЧНОЙ?

Потому что в них содержится слишком мало клейковины, чтобы образовалась достаточно прочная глютенная сетка. Смешивание с пшеничной мукой (богатой глютеном) позволяет получить более пышное тесто и воздушный мякиш.

1 МУКА ИЗ СПЕЛЬТЫ

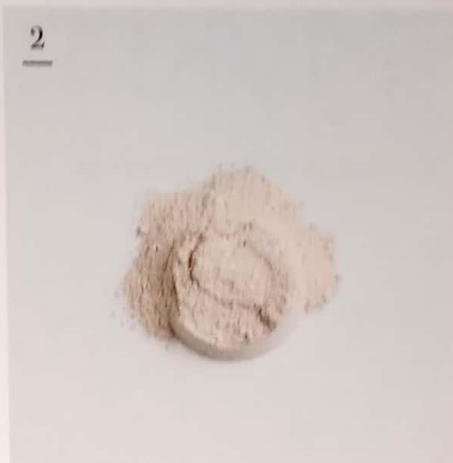
Получается в результате помола зерен спельты — подвиды мягкой пшеницы. Содержит 12% глютена, много отрубей, богата питательными веществами. Область применения: между пшеницей и однозернянкой. Пригодна для выпечки хлеба. Общие характеристики изделий: мякиш более плотный, чем у хлеба из пшеничной муки; цвет более темный (светло-коричневый); вкус — ярко выраженный.

Учимся

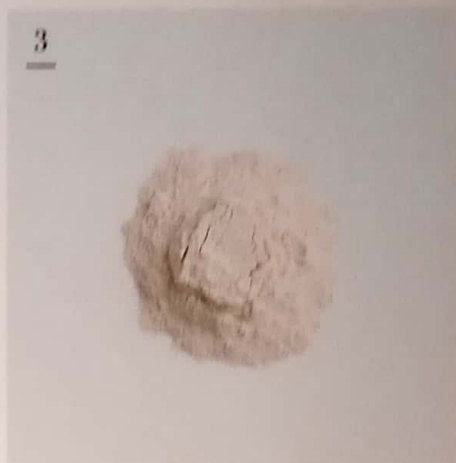
1



2



3



4



2 МУКА ИЗ ОДНОЗЕРНЯНКИ

Получается в результате помола зерен однозернянки, вида пшеницы, используемого с древних времен. Выращивается в хозяйствах, специализирующихся на производстве экологически чистой продукции.

Содержит 7 % глютена, легкоусвояемого человеческим организмом. Пригодна для питания людей, чувствительных к глютену.

Область применения: используется в хлебопечении в чистом виде, но чаще — в сочетании с пшеничной мукой (доля муки из однозернянки может достигать 50–70 %).

Общие характеристики изделий: мякиш плотный, желтоватого цвета. Нежный, чуть сладковатый вкус.

3 КАМУТ

Эта мука получается в результате помола зерен камута или хорасанской пшеницы (одного из предков современной пшеницы). Родина камута — Ближний Восток, по разным версиям — Египет, Иран или Турция. Сейчас этот злак выращивается в хозяйствах, специализирующихся на производстве экологически чистой продукции. Название торговой марки Kamut® образовано от древнеегипетского названия пшеницы.

Содержит 10–12 % глютена, легкоусвояемого человеческим организмом. Пригодна для питания людей, чувствительных к глютену.

Область применения: используется в хлебопечении в чистом виде, но чаще — в смеси с пшеничной мукой; доля муки из камута может достигать 50–70 %.

Общие характеристики изделий: мякиш плотный, вкус нежный, более выраженный, чем у хлеба из пшеничной муки, легкий аромат сухофруктов.

4 РЖАНАЯ МУКА

Получается в результате помола зерен ржи — злака родом из северных областей Европы. Низкое содержание глютена делает ржаную муку малопригодной для выпечки хлеба: ржаное тесто недостаточно упруго и «расползается», поскольку в нем слишком мало глютеиновых цепочек.

Область применения: хлеб можно выпекать и из чистой ржаной муки, но лучше использовать ее в смеси с пшеничной (доля ржаной муки должна составлять 20–50 %). Общие характеристики изделий: мякиш плотный, цвет темно-коричневый, хрустящая корочка. Вкус насыщенный.

ВИДЫ БЕЗГЛЮТЕНОВОЙ МУКИ

Разбираемся



ЧТО ТАКОЕ НЕХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ВИДЫ МУКИ?

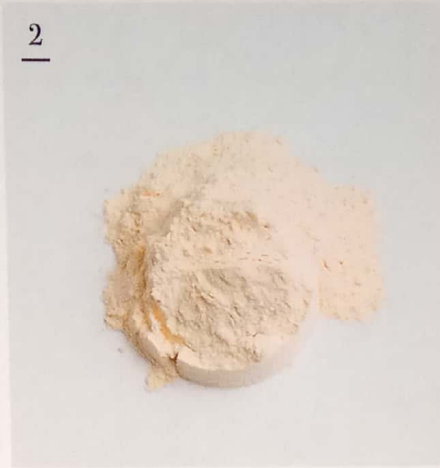
Это виды муки, в составе которых нет глютена. В тесте из такой муки не образуется глютенная сетка, удерживающая возникающие в процессе брожения газы и таким образом позволяющая тесту подняться. Мука, тесто из которой не способно подняться, считается нехлебопекарной, то есть непригодной для выпечки хлеба. На самом деле испечь хлеб из такой муки возможно, но он будет очень плотным.

Учимся

1



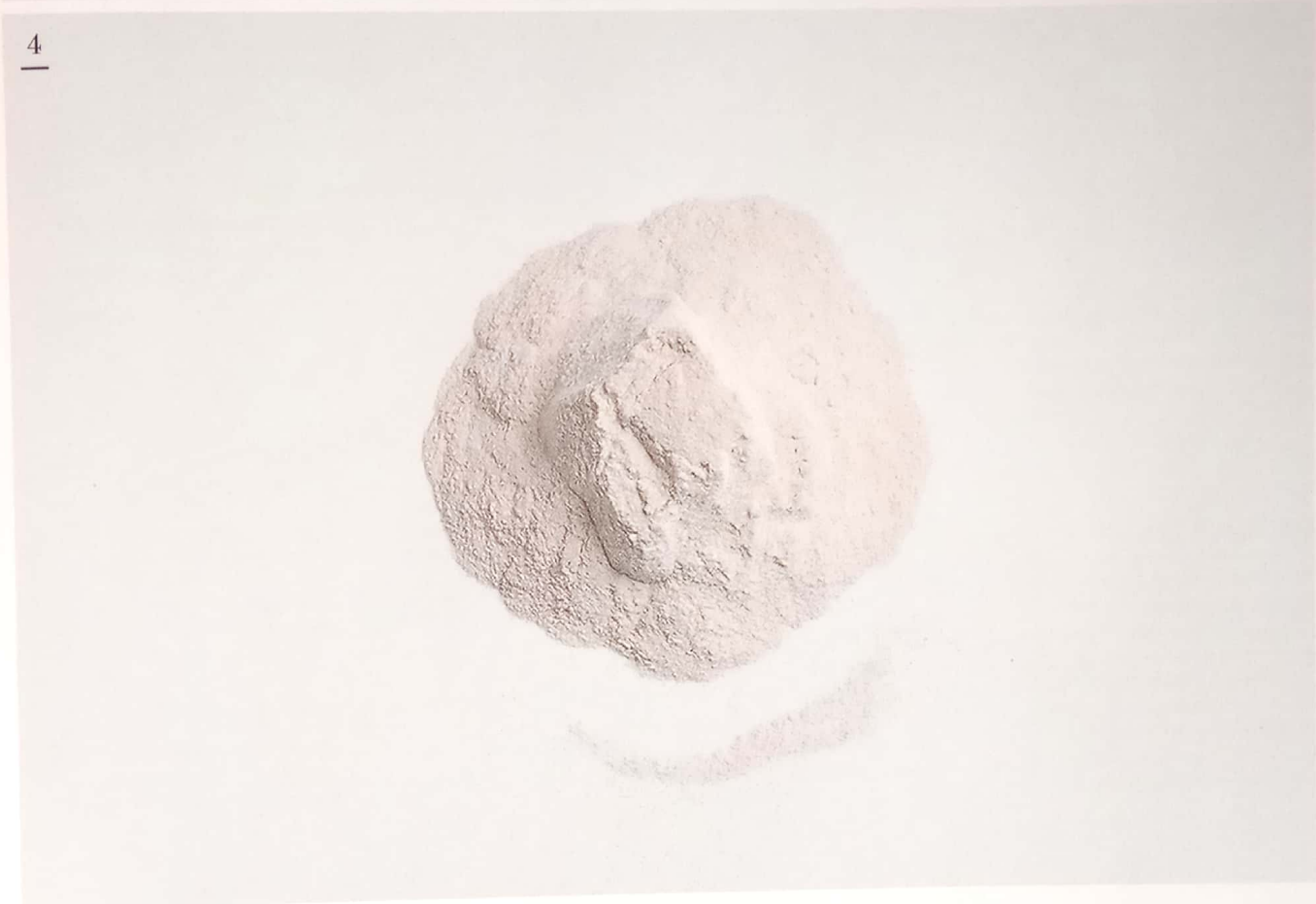
2



3



4



1 КАШТАНОВАЯ МУКА

Получается в результате помола плодов каштана. Содержит 0 % глютена.

Область применения: в хлебопечении используется в сочетании с пшеничной мукой (доля каштановой муки в смеси составляет 5–20 %).

Общие характеристики изделий: мякоть плотная, цвет бежевый. Насыщенный сладковатый вкус.

2 КУКУРУЗНАЯ МУКА

Получается в результате помола кукурузных зерен. Содержит 0 % глютена.

Обладает зернистой структурой.

Область применения: в хлебопечении используется только в сочетании

с пшеничной мукой (доля кукурузной муки в смеси составляет 5–20 %). Общие характеристики изделий: ярко-желтый цвет, выраженный сладкий вкус.

3 ГРЕЧНЕВАЯ МУКА

Получается в результате помола зерен гречихи — злаковой культуры родом из Северо-Восточной Азии. Содержит 0 % глютена.

Область применения: в хлебопечении используется только в сочетании с пшеничной мукой (доля гречневой муки в смеси составляет 5–20 %). Общие характеристики изделий: мякиш плотный, серого цвета, чуть кисловатый вкус.

4 РИСОВАЯ МУКА

Получается в результате помола рисовых зерен. Содержит: 0 % глютена. Богата крахмалом.

Область применения: в хлебопечении используется только в сочетании с пшеничной мукой (доля рисовой муки в смеси составляет 5–10 %).

Общие характеристики изделий из рисовой муки: зернистая структура мякиша, сладковатый вкус.

СВЕЖИЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ДРОЖЖИ

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Колония микроскопических грибов. Наряду с мукой и водой — один из важнейших компонентов в хлебопечении.

ФУНКЦИЯ

Дрожжи вызывают брожение, заставляющее тесто подняться.

ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Когда кислород попадает в тесто (при замешивании), дрожжи активируются и размножаются. В отсутствие кислорода (расстойка) ферментный комплекс дрожжей превращает сахара, которые содержатся в муке, в спирт и углекислый газ, вызывая спиртовое брожение.

РЕЗУЛЬТАТ

Хлеб с воздушным мякишем, нейтральным вкусом и тонкой корочкой.

ВАЖНО

При прямом контакте с солью дрожжи погибают, поэтому замешивать тесто следует быстро.

ХРАНЕНИЕ

Две недели в холодильнике.

ГДЕ КУПИТЬ

В специализированных магазинах, в отделах продукции для хлебопечения в супермаркетах.

КАКОВО ПРЕИМУЩЕСТВО ДРОЖЖЕЙ ПЕРЕД ЗАКВАСКОЙ?

Брожение под действием дрожжей идет быстрее и равномернее. Форма, в которой выпускаются свежие дрожжи (плотные плитки), препятствует окислению. Свежие дрожжи готовы к применению и легко измельчаются.

МОЖНО ЛИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СУХИЕ ДРОЖЖИ?

По составу сухие дрожжи ничем не отличаются от свежих. Они продаются в виде мелких гранул, расфасованных в пакетики. Сложнее рассчитать дозировку сухих дрожжей; они более концентрированы: на то же количество муки их следует добавлять меньше, чем свежих. Сухие дрожжи дольше хранятся.



ЗАКВАСКА

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Микробиологический состав (бактерии и дрожжи, обитающие в смеси теплой воды и муки), вызывающий брожение. Наряду с мукой и водой — один из важнейших компонентов в хлебопечении.

ФУНКЦИЯ

Закваска вызывает брожение, заставляющее тесто подняться.

ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Муку и воду смешивают в равных количествах. Бактерии и дрожжи, в норме присутствующие в окружающей среде, начинают перерабатывать сахара, содержащиеся в муке, вызывая процесс брожения. В результате получается так называемая кулинарная закваска. Чтобы она не перебродила, в смесь время от времени добавляют муки и воды, после чего помещают закваску в теплое место. Готовится закваска несколько дней.

РЕЗУЛЬТАТ

Хлеб с плотным мякишем, выраженным вкусом и толстой корочкой.

ДВА ТИПА ЗАКВАСКИ

Жидкая закваска: после начала брожения в качестве подкормки добавляют больше воды, чем муки, вызывая процесс молочнокислого брожения. Густая закваска: после начала брожения в качестве подкормки добавляют больше муки, чем воды, вызывая процесс уксуснокислого брожения.

КАКУЮ ЗАКВАСКУ ВЫБРАТЬ — ЖИДКУЮ ИЛИ ГУСТУЮ?

Вкус: на жидкой закваске — более нежный и «молочный»; на густой закваске — более выраженный и кисловатый. Корочка: на жидкой закваске — хрустящая; на густой закваске — хрустящая и довольно толстая. Мякиш: на жидкой закваске — пористый; на густой закваске — более плотный (поскольку выше степень окисления). Хранение: густая закваска хранится дольше, чем жидкая.

КАКОВЫ ПРЕИМУЩЕСТВА ЗАКВАСКИ ПЕРЕД СВЕЖИМИ ХЛЕБОПЕКАРНЫМИ ДРОЖЖАМИ?

Закваска придает хлебу особую, чуть грубоватую структуру и кисловатый привкус. Хлеб на закваске содержит больше питательных веществ и хранится дольше, чем дрожжевой.

ОТКУДА КИСЛИНКА ВО ВКУСЕ ТЕСТА?

Благодаря составу закваски (бактерии + «дикие» дрожжи), который вызывает уксуснокислое брожение, в свою очередь придающее хлебу кисловатый привкус.

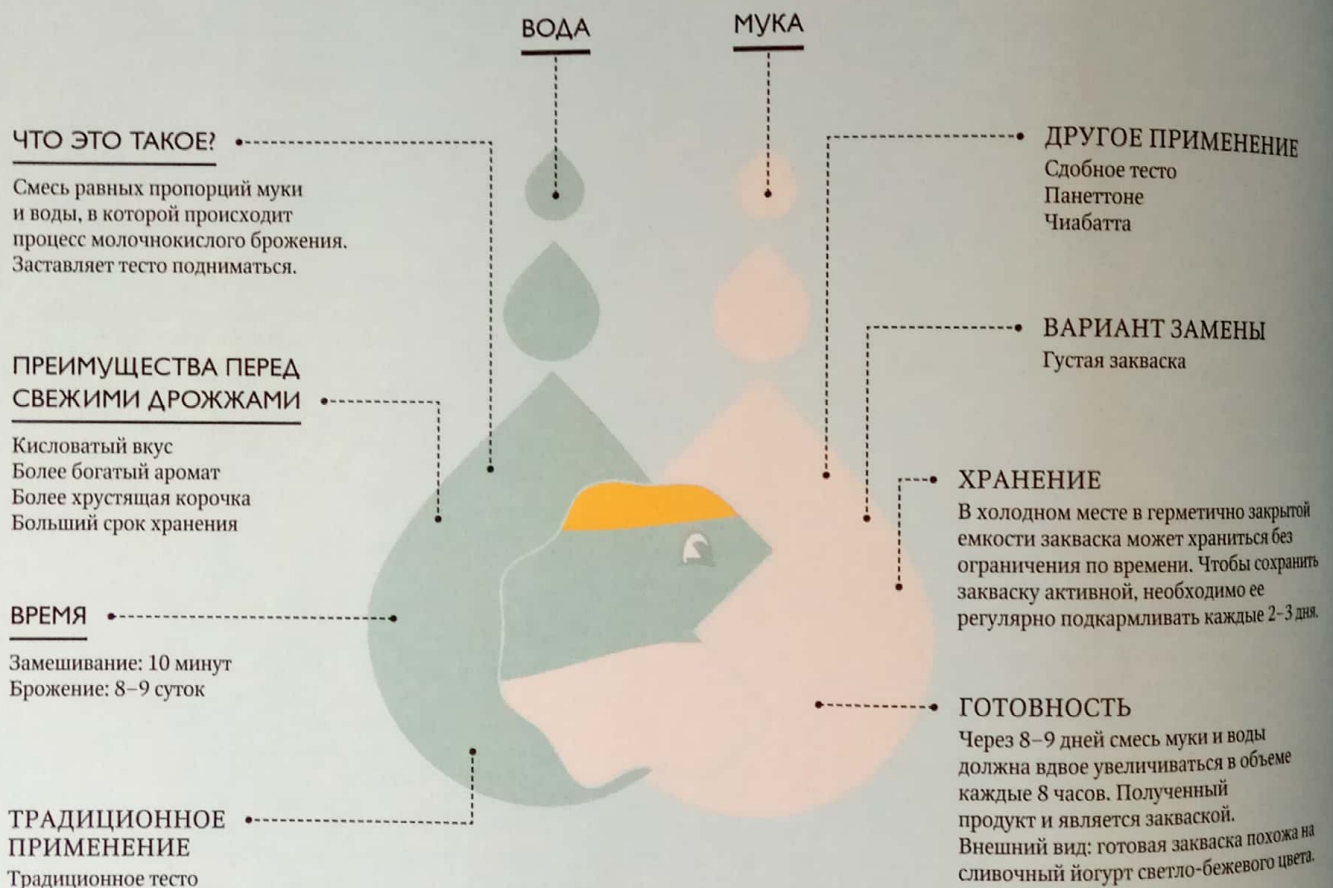
СУХАЯ ЗАКВАСКА

Сухую закваску в виде порошка можно купить в некоторых специализированных магазинах. Она менее эффективна, чем натуральная, приготовленный на ней хлеб обладает меньшей кислоткой во вкусе. Зато сухая закваска практична и дольше хранится.



ГОТОВИМ ЖИДКУЮ ЗАКВАСКУ

Разбираемся



ЗАЧЕМ НУЖНО

«ПОДКАРМЛИВАТЬ» ЗАКВАСКУ?

В процессе брожения дрожжи и бактерии питаются сахарами, содержащимися в муке. Как только они переработают весь сахар, брожение прекращается. Если в закваске недостаточно сахара, она будет слишком кислой, соответственно слишком кислым будет и хлеб.

ЗАЧЕМ В ЗАКВАСКУ ДОБАВЛЯЮТ МЕД?

Для ускорения размножения микроорганизмов. На закваске с добавлением меда тесто поднимается быстрее.

ЗАЧЕМ СТАВИТЬ ЗАКВАСКУ В ТЕПЛОЕ МЕСТО?

Чтобы микроорганизмы могли быстро размножаться, то есть «работали» эффективнее. В противном случае закваска будет слишком кислой и у хлеба будет слишком резкий вкус.

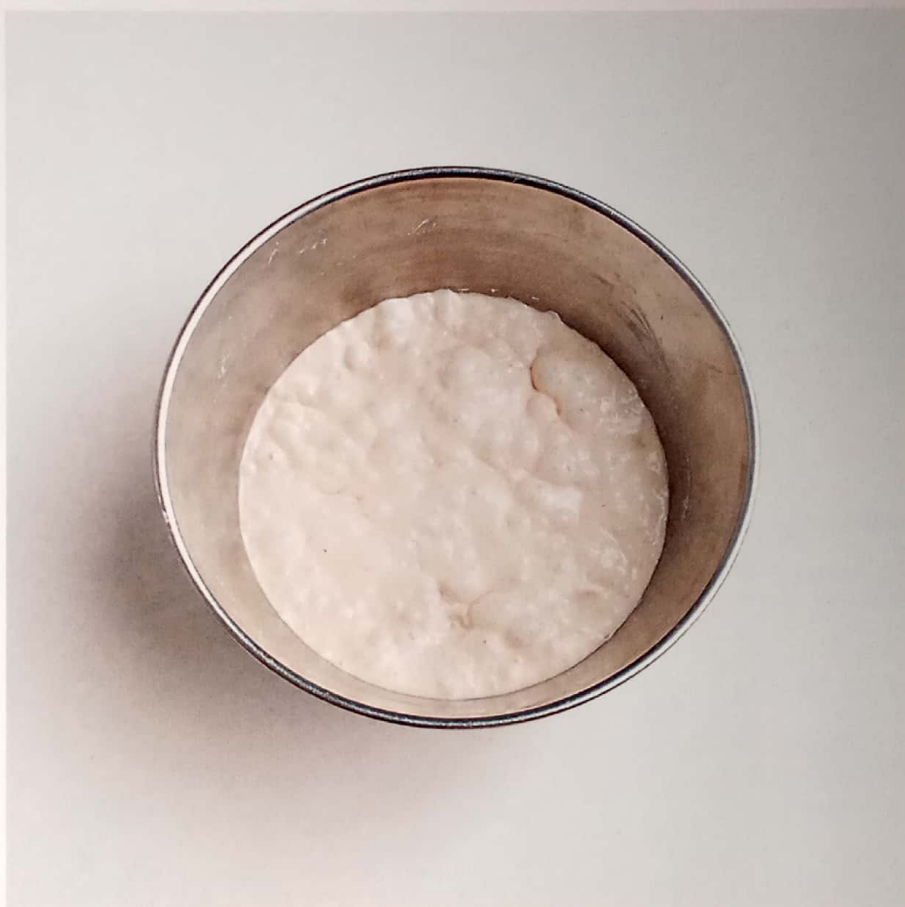
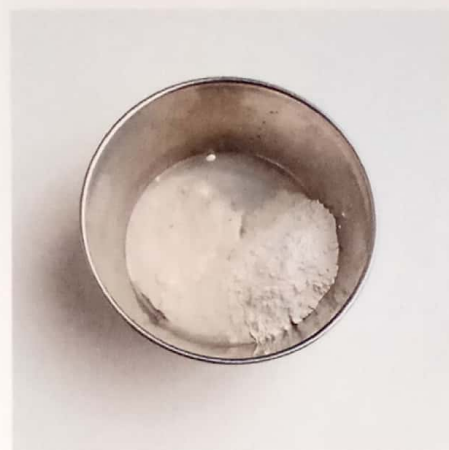
ВАЖНО

Хранение закваски. Если подкармливать закваску слишком часто и содержать ее в недостаточно теплом месте, то брожение будет идти медленнее. Тесто на такой закваске будет хуже подходить, а хлеб получится менее вкусным и ароматным. Напротив, если брожение закваски будет идти слишком быстро при высокой температуре, то закваска получится излишне кислой, а у хлеба будет резкий вкус.

ХИТРОСТЬ

Для созревания закваске необходимо время. Лучше передержать закваску, чем недодерживать.

Учимся



НА 300 г ЖИДКОЙ ЗАКВАСКИ

ДЛЯ ЗАПУСКА ЗАКВАСКИ (1-Й ЭТАП)

100 г муки без добавок Т65
100 г воды температуры 50 °С
10 г экологически чистого меда

ДЛЯ КАЖДОЙ ПОДКОРМКИ (КАЖДЫЕ 36–48 ЧАСОВ)

100 г воды
100 г муки без добавок Т65

ДЕНЬ 1

Смешиваем в миске из нержавеющей стали муку, горячую воду и мед. Перекладываем смесь в герметичную посуду и помещаем в теплое место (не ниже 25 °С), например на холодильник или на батарею на 48 часов.

ДЕНЬ 3

Когда на поверхности закваски появятся мелкие пузырьки, берем 100 г смеси и перекладываем в миску из нержавеющей стали (остальное выбрасываем). Добавляем 100 г воды и 100 г муки. Перемешиваем лопаткой. Перекладываем в герметичную посуду и убираем в теплое место примерно на 36 часов.

ДЕНЬ 5

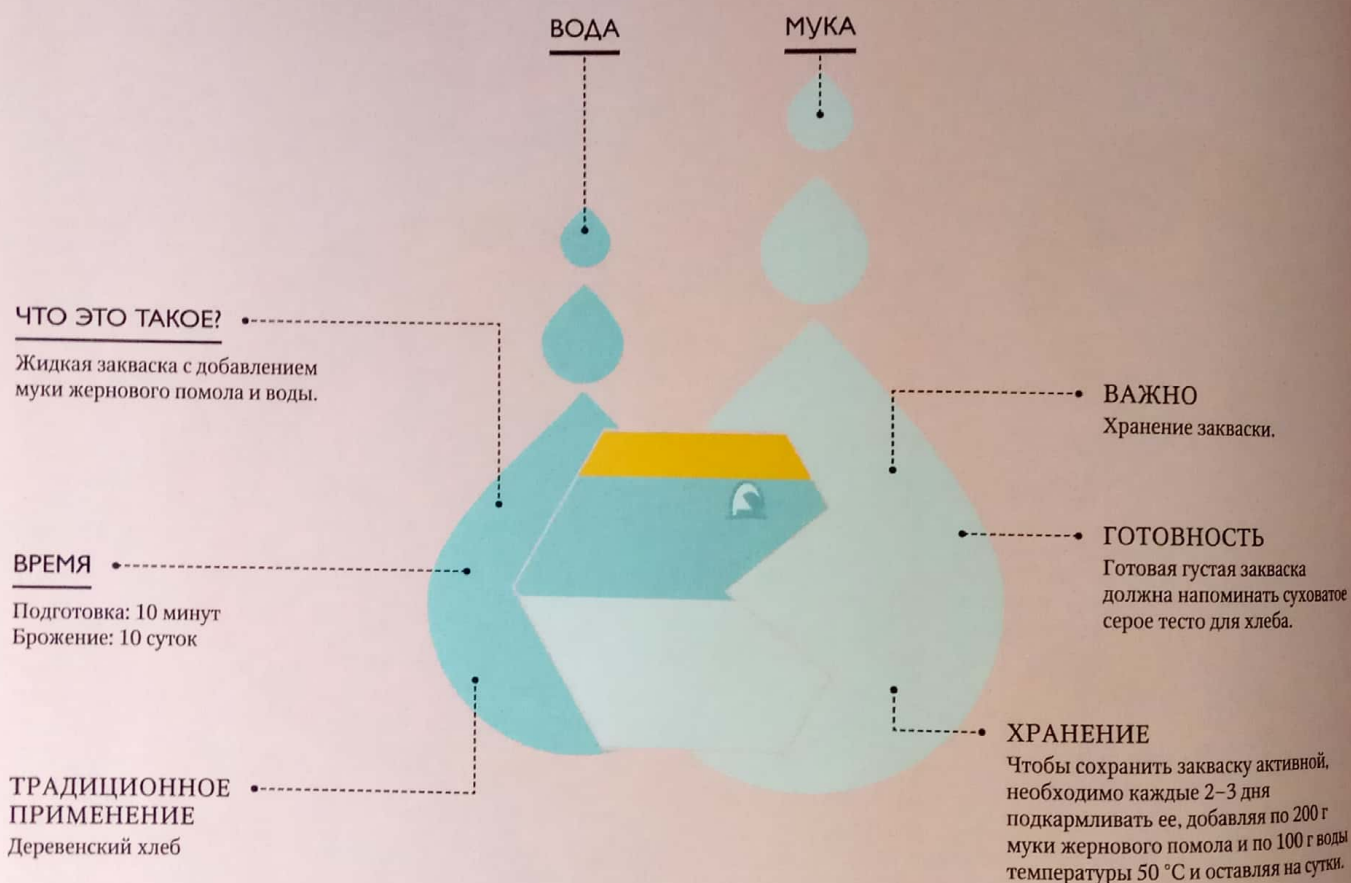
Повторяем вышеописанную процедуру и снова оставляем закваску в теплом месте еще на 36 часов.

ДЕНЬ 6 ИЛИ 7

В последний раз повторяем процедуру и снова ставим закваску в теплое место на 36 часов. Через 8–9 дней закваска полностью готова.

ГОТОВИМ ГУСТУЮ ЗАКВАСКУ

Разбираемся



ПРЕИМУЩЕСТВА ГУСТОЙ ЗАКВАСКИ ПЕРЕД ЖИДКОЙ

Более толстая и хрустящая корочка.
Более выраженный вкус.
Большой срок хранения.

ЧЕМ ОБЪЯСНЯЮТСЯ ЭТИ РАЗЛИЧИЯ?

У хлеба на густой закваске более толстая корочка и плотный мякиш, потому что тесто для него не такое пышное, как тесто на жидкой закваске; оно более кислое, что придает хлебу выраженный вкус.

НА 400 г ГУСТОЙ ЗАКВАСКИ

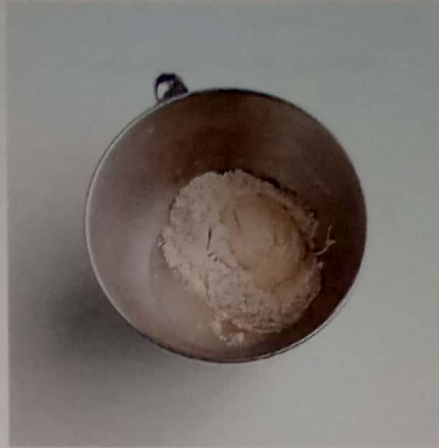
ДЛЯ ЗАПУСКА ЗАКВАСКИ (1-Й ЭТАП)

100 г муки без добавок Т65
100 г воды при температуре 50 °С
10 г экологически чистого меда

ДЛЯ КАЖДОЙ ПОДКОРМКИ (КАЖДЫЕ 36–48 ЧАСОВ)

100 г воды
100 г муки без добавок Т65

Учимся



ДЕЛАЕМ ИЗ ЖИДКОЙ ЗАКВАСКИ ГУСТУЮ

200 г муки жернового помола Т80 или Т110
50 г воды температуры 50 °С

ДЕНЬ 1

Смешиваем в миске из нержавеющей стали муку, теплую воду и мед. Перекладываем смесь в герметичную посуду и ставим в теплое место (не ниже 25 °С) на двое суток.

ДЕНЬ 3

Когда на поверхности закваски появятся мелкие пузырьки, берем 100 г смеси и перекладываем в миску из нержавеющей стали (остальное выбрасываем). Добавляем 100 г воды и 100 г муки. Перемешиваем лопаткой. Оборачиваем пищевой пленкой и убираем в теплое место на 36 часов.

ДЕНЬ 5

Повторяем вышеописанную процедуру и снова оставляем закваску в теплом месте еще примерно на 36 часов.

ДЕНЬ 6 ИЛИ 7

В последний раз повторяем процедуру и снова оставляем закваску в теплом месте на 36 часов.

ДЕНЬ 8 ИЛИ 9

Берем 100 г жидкой закваски (это стартер). Помещаем в чашу миксера с насадкой-крюком, добавляем муку жернового помола и теплую воду. Замешиваем на низкой скорости в течение 5 минут. Помещаем смесь в герметично закрытый контейнер и убираем в холодильник. Через сутки закваска готова к употреблению.

ПУЛИШ

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Смесь равных частей муки и воды с добавлением свежих хлебопекарных дрожжей. Вид «быстрой» закваски (10 часов вместо 8 дней).

ФУНКЦИЯ

Подобно дрожжам и закваске, пулиш (он же — жидкая опара) запускает процесс брожения, благодаря которому поднимается тесто.

ВРЕМЯ

Подготовка: 5 минут
Брожение: 10 часов

РЕЗУЛЬТАТ

Хлеб на пулише обладает более выраженным вкусом по сравнению с хлебом на дрожжах, но в нем меньше кислоты, чем в хлебе на закваске. Отличается естественной пористой структурой (как хлеб на закваске) и тонкой корочкой (как хлеб на дрожжах).

ТРАДИЦИОННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Белый хлеб
Сдобная выпечка (тесто на пулише поднимается в процессе выпекания)

ПРЕИМУЩЕСТВА ПУЛИША ПЕРЕД ЗАКВАСКОЙ

Легкость приготовления.
Для созревания пулиша не требуется много времени — он готовится всего за несколько часов до замешивания теста.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПУЛИША ПЕРЕД ХЛЕБОПЕКАРНЫМИ ДРОЖЖАМИ

Тесто на пулише обладает более выраженным вкусом. Поскольку оно дольше поднимается, его ароматы успевают максимально раскрыться. Такое тесто очень эластичное и может храниться дольше, чем тесто на дрожжах.

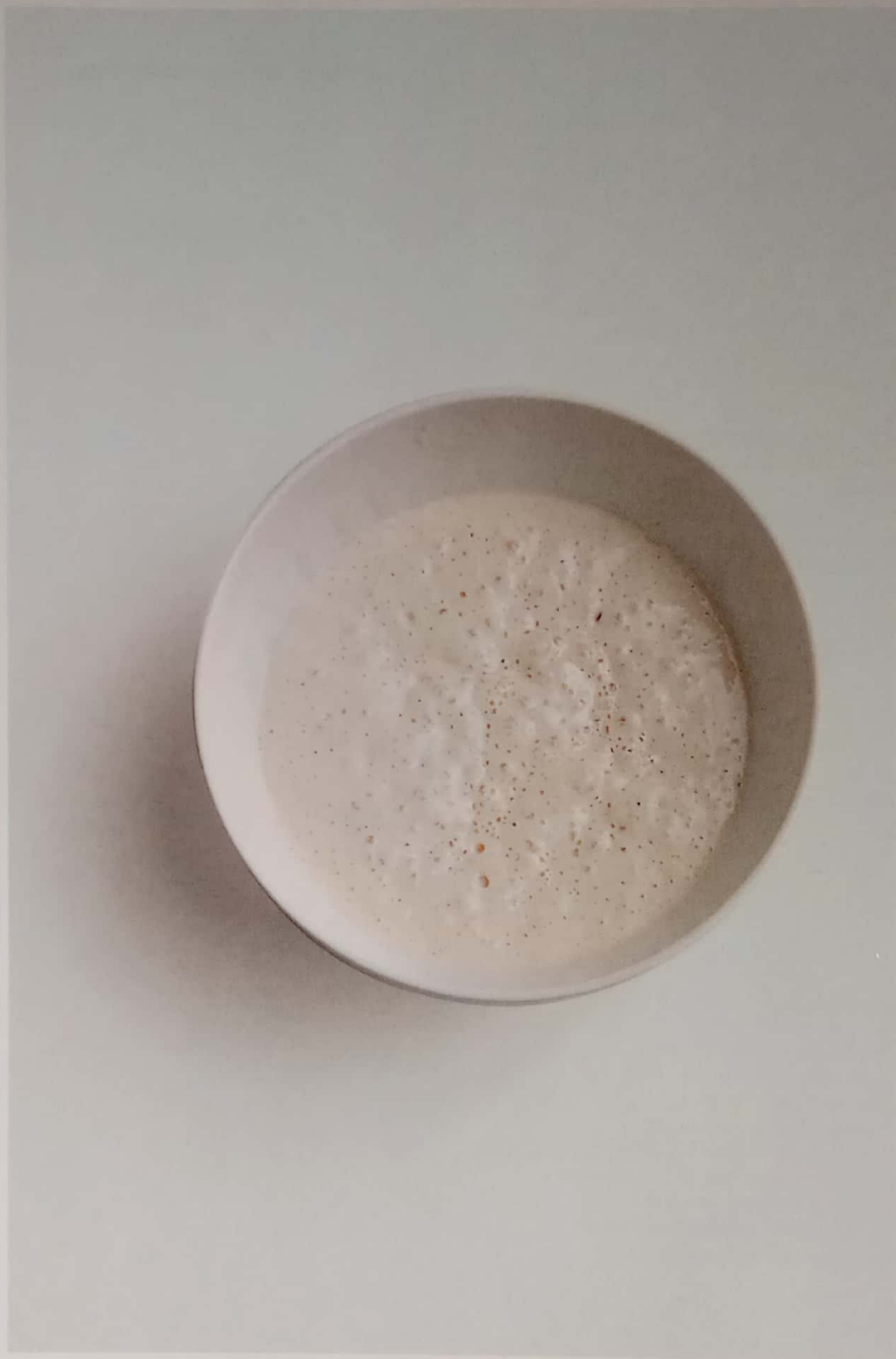
ВАЖНО

Точно определить момент созревания пулиша — когда он начинает опускаться (в середине появляется углубление). Если поторопиться, тесто плохо поднимется; если позволить пулишу перебродить, хлеб будет слишком кислым.

ХИТРОСТЬ

Для ускорения процесса брожения лучше использовать теплую воду.

Учимся



НА 200 г

100 г традиционной муки Т65

100 г холодной воды

1 щепотка свежих хлебопекарных дрожжей

- 1 Измельчаем дрожжи и растворяем их в воде.
- 2 Всыпаем муку и перемешиваем венчиком до однородности.
- 3 Накрываем пищевой пленкой или салфеткой.
- 4 Оставляем при комнатной температуре примерно на 10 часов.
- 5 Добавляем пулиш к остальным ингредиентам и замешиваем тесто.

ВОДА

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Наряду с мукой и веществами, запускающими брожение, один из основных компонентов в хлебопечении.

ОПТИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Температура воды — наиболее важный фактор, влияющий на необходимую температуру теста (22–24 °C).

ФУНКЦИИ

Позволяет сделать из муки тесто (гидратация). На 1 кг муки требуется 600–700 г воды.
Растворяет соль и дрожжи.
Способствует образованию глютеновой сетки.
Воздействует на глютеневые цепочки, придавая тесту эластичность.
Создает влажную среду, необходимую для активности дрожжей.

ПОЧЕМУ ТАК ВАЖНА ТЕМПЕРАТУРА ТЕСТА?

Содержащиеся в тесте дрожжи могут активно размножаться, преобразуя сахара в углекислый газ, только при определенной температуре (23–24 °C). Если тесто слишком горячее или слишком холодное, процесс брожения будет нарушен и «правильный» хлеб не получится.

КАК ОПРЕДЕЛИТЬ ПРАВИЛЬНУЮ ТЕМПЕРАТУРУ ВОДЫ?

Базовая температура (T°) должна составлять 55–65 °C.
 $\text{Базовая } T^\circ = T^\circ \text{ воды} + T^\circ \text{ окружающей среды} + T^\circ \text{ муки}$.
Температура муки обычно такая же, как температура окружающей среды. Эти два показателя нужно сложить, а затем произвести следующую арифметическую операцию: $\text{Базовая } T^\circ - (T^\circ \text{ муки} + T^\circ \text{ окружающей среды}) = T^\circ \text{ воды}$.

ЧТО СЛУЧИТСЯ, ЕСЛИ ВОДА СЛИШКОМ ХОЛОДНАЯ?

Снизится базовая температура, и, как следствие, замедлится процесс брожения. Тесто плохо поднимется, мякиш хлеба будет недостаточно пышным, а корочка — неровной.

ЧТО СЛУЧИТСЯ, ЕСЛИ ВОДА СЛИШКОМ ГОРЯЧАЯ?

Повысится базовая температура, тесто будет подходить слишком быстро. Оно станет клейким, мякиш получится неоднородным, комковатым, а корочка плохо пропечется.

ЧТО ТАКОЕ СТЕПЕНЬ ГИДРАТАЦИИ ТЕСТА?

Степень гидратации теста определяется количеством воды, добавляемой к муке в процессе замешивания теста. На 100 кг муки требуется 55–75 л воды. От количества воды зависит структура хлебного мякиша и корочки: чем меньше в тесте воды, тем быстрее высыхает поверхность хлеба при выпекании. В этом случае корочка начинает образовываться раньше и получается более толстой.

СОЛЬ

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Наряду с мукой, водой и веществами, запускающими брожение, последний важнейший в хлебопечении компонент.

ФУНКЦИИ (ТЕСТО)

Делает тесто более плотным. Соль связывает между собой белки, обеспечивающие стабильность глютенной сетки. Влияет на скорость брожения, ограничивая активность дрожжей. В тесте без соли процесс брожения идет слишком быстро.

ФУНКЦИИ (ВЫПЕЧЕННЫЙ ХЛЕБ)

Придает вкус. Способствует подрумяниванию корочки. Благодаря своим гигроскопическим свойствам удерживает в хлебе влагу и позволяет мякишу не черстветь во время выпекания и в течение нескольких дней после него.

КАКУЮ СОЛЬ ВЫБРАТЬ

Морскую соль мелкого или крупного помола. Пропорции: 18–20 г соли на 1 кг муки.

ВАЖНО

При прямом контакте с солью дрожжи гибнут, поэтому замешивать тесто следует сразу после ее добавления.

ПОЧЕМУ ДРОЖЖИ ГИБНУТ ПРИ КОНТАКТЕ С СОЛЬЮ?

Соль поглощает содержащуюся в дрожжах воду, в результате чего происходит их обезвоживание. Обезвоженные дрожжи перестают быть активными и погибают.

ЖИРЫ И МОЛОКО

Разбираемся

ЖИРЫ

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Жирные кислоты животного или растительного происхождения.

Функции

Жиры препятствуют образованию глютеиновой сетки, в результате чего хлебный мякиш становится более нежным, а хлебная корочка — более тонкой.

ПРИМЕНЕНИЕ

Сдобная выпечка
Бриоши
Итальянский хлеб



ХИТРОСТЬ

Чтобы масло или маргарин распределялись равномернее, добавляйте их в тесто, подогретое до комнатной температуры.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО ДЛЯ ПРОСЛАИВАНИЯ (BEURRE DE TOURAGE)

Вид масла, содержащий больше жиров и меньше воды, чем стандартное сливочное масло, используется для приготовления слоеного теста. Плюсы такого масла: с ним значительно легче работать, так как оно медленно тает по причине низкого содержания воды. При выпекании оно не смешивается с остальными компонентами теста, что позволяет получить изделия идеальной слоистой структуры.

РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО

Жир растительного происхождения. По сравнению со сливочным маслом растительное содержит больше влаги, поэтому тесто с его добавлением становится менее тяжелым. Используется главным образом при выпечке изделий из соленого теста.

МОЛОКО

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Если нет особых указаний, обычно речь идет о коровьем молоке, содержащем 87 % воды и 4 % жира.

Функции

Благодаря высокому содержанию воды способствует увлажнению теста. Благодаря содержанию жиров делает тесто более нежным. Способствует улучшению цвета и вкуса готовых изделий.



ТРАДИЦИОННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Сдобное тесто
Сдобная выпечка
Бриоши

РАСТИТЕЛЬНОЕ «МОЛОКО»

Используется вместо коровьего молока в тех же пропорциях. Для изделий с нейтральным вкусом: на основе сои, риса и овса. Для изделий с более выраженным вкусом: на основе фундука, миндаля и полбы.

САХАР И ЯЙЦА

Разбираемся

САХАР

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Продукт, получаемый из сахарного тростника или сахарной свеклы.

ФУНКЦИИ

Придает тесту физическую устойчивость: сахар снижает скорость образования глютеновой сетки, поэтому с таким тестом легче работать. Ускоряет процесс брожения: сахар легко усваивается дрожжами. Подчеркивает аромат и улучшает вкус хлеба. Благодаря реакции Майяра (см. с. 285) способствует образованию в процессе выпекания румяной корочки.



КАКОЙ САХАР ВЫБРАТЬ

Чаще всего в пекарском деле используется белый сахарный песок. Тростниковый сахар придает изделиям особый вкус. Для кондитерских изделий используют сахарную пудру, которая благодаря тонкому помолу равномернее распределяется в тесте.

ЯЙЦА

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

В хлебопечении используются только куриные яйца.
1 яйцо весит в среднем 50 г.
32 г составляет вес белка, насыщенного влагой.
18 г составляет вес желтка, богатого белками.

ФУНКЦИИ

Придают тесту приятный оттенок. Служат для смазывания заготовок перед выпеканием. В сочетании с сахаром и жирами фиксируют аромат изделий. Используются в качестве связующего компонента. Позволяют сделать структуру теста более пористой.



ТРАДИЦИОННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Бриоши
Смесь для румяной корочки
Кондитерские изделия

ПОЧЕМУ ЯЙЦА СПОСОБСТВУЮТ УЛУЧШЕНИЮ ВОЗДУШНОЙ СТРУКТУРЫ ТЕСТА?

В яйцах содержатся белки, обладающие поверхностно-активными свойствами, которые способствуют проникновению в тесто воздуха. Белки могут временно связывать воду и воздух.

РУЧНОЕ ЗАМЕШИВАНИЕ

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Процесс смешивания всех ингредиентов теста вручную.

ФУНКЦИИ

Замешивание активирует деятельность дрожжей благодаря проникновению в тесто воздуха — это так называемый «аэробный» этап. В процессе замешивания в тесте укрепляется глютенная сетка: между белками клейковины образуются связи, соединяющие их в глютенные цепочки. Тесто приобретает структуру, необходимую для дальнейшего брожения.

ВРЕМЯ

15 минут

УТВАРЬ

Термометр

ВАЖНО

Поддерживать температуру теста на уровне 23–24 °C. Тесто необходимо замешивать достаточно долго для того, чтобы успели образоваться глютенные цепочки, придающие ему эластичность. Если глютенные цепочки не успеют образоваться, нечему будет удерживать образующийся при брожении газ и тесто не поднимется.

ХИТРОСТЬ

В конце замешивания потяните на себя небольшой кусочек теста: если оно не рвется, значит, глютенная сетка достаточно прочна и тесто готово к дальнейшему использованию.

ГОТОВНОСТЬ

Готовое тесто должно быть однородным, гладким и эластичным. Оно не должно липнуть к рукам.

ЧТО ПРОИЗОЙДЕТ, ЕСЛИ ЗАМЕШИВАТЬ ТЕСТО СЛИШКОМ ДОЛГО?

Связи между белками глютена разрушатся, тесто станет липким и расплывется.

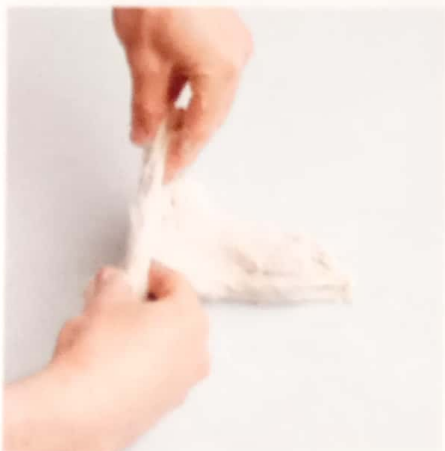
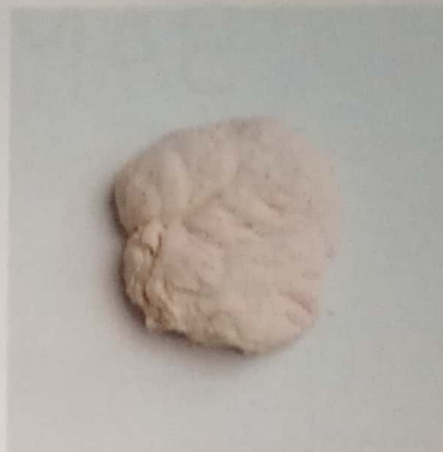
ЧТО ПРОИЗОЙДЕТ, ЕСЛИ ЗАМЕШИВАТЬ ТЕСТО НЕДОСТАТОЧНО ДОЛГО?

Глютенная сетка будет недостаточно прочной, чтобы удерживать в тесте углекислый газ в процессе брожения и выпекания. Тесто хуже поднимется, и хлеб будет менее пышным.

ПОЧЕМУ ЗАМЕШИВАТЬ ТЕСТО СЛЕДУЕТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 23–24 °C?

Микроорганизмы, присутствующие в дрожжах и закваске, в ходе жизнедеятельности перерабатывают содержащиеся в муке сахара и выделяют углекислый газ. Активнее всего этот процесс протекает при температуре 23–24 °C.

Учимся



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука
Вода
Закваска или дрожжи
Соль

1 Растворяем соль и закваску в воде в миске из нержавеющей стали.

2 Высыпаем на рабочий стол муку и делаем в центре углубление. Вливаем в это углубление смесь соли, закваски и воды и постепенно замешиваем тесто.

3 Придаем тесту форму прямоугольника. Отрезаем с левой стороны четвертую часть теста.

4 Присоединяем отрезанную часть теста к правой стороне прямоугольника. Повторяем ту же операцию несколько раз в течение примерно 3 минут. Она позволяет вытянуть глютеновые цепочки и придать тесту эластичность.

5 Отделяем от теста большой кусок и с силой бросаем его на рабочую поверхность. Складываем тесто, стараясь, чтобы внутрь попало как можно больше воздуха.

6 При помощи термометра измеряем температуру теста. Она должна составлять 23–24 °C.

МЕХАНИЧЕСКОЕ ЗАМЕШИВАНИЕ

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Смешивание ингредиентов теста при помощи миксера.

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МИКСЕРА

Замешивание при помощи миксера — быстрое, легкое и часто более эффективное, чем замешивание руками.

ФУНКЦИИ

При механическом замешивании благодаря насыщению теста воздухом активируются дрожжи. Так называемый «аэробный» этап. В тесте формируется глютенная сетка: в процессе замешивания между белками глютена образуются связи, объединяющие их в цепочки. Тесто приобретает структуру, необходимую для дальнейшего брожения.

ВРЕМЯ

10 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком
Термометр

ЭТАПЫ

Замешивание на низкой скорости.
Замешивание на средней скорости.
обогащение теста воздухом.
В случае необходимости:
бассинаж (добавление воды после замешивания теста).

ВАЖНО

Поддерживать температуру теста на уровне 23–24 °C.

ГОТОВНОСТЬ

Наступает, когда тесто легко отделяется от стенок чаши миксера. Оно должно быть гладким, однородным, эластичным, хорошо растягиваться и не липнуть к рукам.

ОДИНАКОВ ЛИ РЕЗУЛЬТАТ ПРИ РУЧНОМ И МЕХАНИЧЕСКОМ ЗАМЕШИВАНИИ?

В процессе замешивания тесто подвергается действию сил растяжения и сжатия. Механическое замешивание оказывает на тесто более интенсивное воздействие, чем ручное. Тесто получается более эластичным, с более прочной глютенной сеткой, поэтому во время брожения поднимается равномернее.

ПОЧЕМУ ВАЖНА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ЗАМЕШИВАНИЯ ТЕСТА?

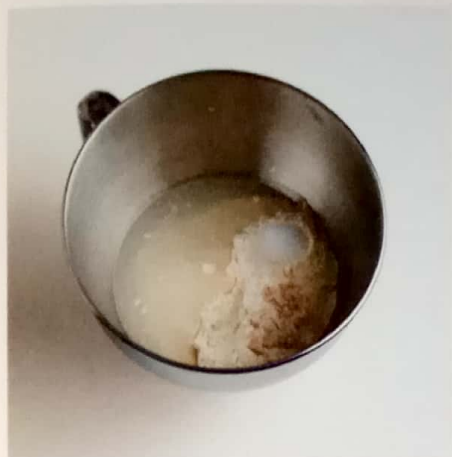
Длительность замешивания теста зависит от желаемого результата. Недолговременное замешивание позволит сохранить ароматы муки, но в этом случае глютенная сетка не успеет сформироваться в нужной степени (что уравновешивается более длительной расстойкой теста с его последующей обминкой). Таким способом готовят тесто для крупных изделий с характерным вкусом. Если замешивать тесто дольше, оно приобретет необходимую «силу», но утратит

часть вкуса. Долгая расстойка такому тесту не нужна — оно и без того достаточно «сильное». Этим способом готовят тесто для багетов, которые должны отличаться нейтральным вкусом и воздушным мякишем.

ЧТО ТАКОЕ БАССИНАЖ?

Бассинаж — добавление воды в тесто в самом конце замешивания, в случае, если тесто получилось слишком крутым. Благодаря бассинажу корочка изделий получается более тонкой (чем больше в тесте воды, тем дольше она испаряется, и такая корочка не успевает образоваться), а мякиш — более пористым.

Учимся



ПОЧЕМУ НАДО ЗАМЕШИВАТЬ ТЕСТО СНАЧАЛА НА НИЗКОЙ, А ЗАТЕМ НА СРЕДНЕЙ СКОРОСТИ?

Цель первого этапа — смешать ингредиенты. Для достижения однородности теста это следует делать на низкой скорости. На втором этапе замешивания тесто обогащается кислородом; также в нем образовывается глютеновая сетка. И то и другое достигается замешиванием на средней скорости.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука
Вода
Закваска или дрожжи
Соль

1 Помещаем ингредиенты в чашу миксера и смешиваем на низкой скорости в течение 4 минут.

2 Увеличиваем скорость до средней и продолжаем замешивать тесто в течение примерно 6 минут, пока оно не станет гладким и однородным и не начнет легко отделяться от стенок чаши.

3 При помощи термометра измеряем температуру теста. Она должна составлять 23–24 °C.

БРОЖЕНИЕ

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Преобразование сахаров, содержащихся в муке, в углекислый газ (CO_2) и спирт под действием микроорганизмов (дрожжей и бактерий). Благодаря выделению углекислого газа поднимается тесто.

ФУНКЦИИ

Заставляет тесто подняться.
Придает хлебу вкус и аромат.

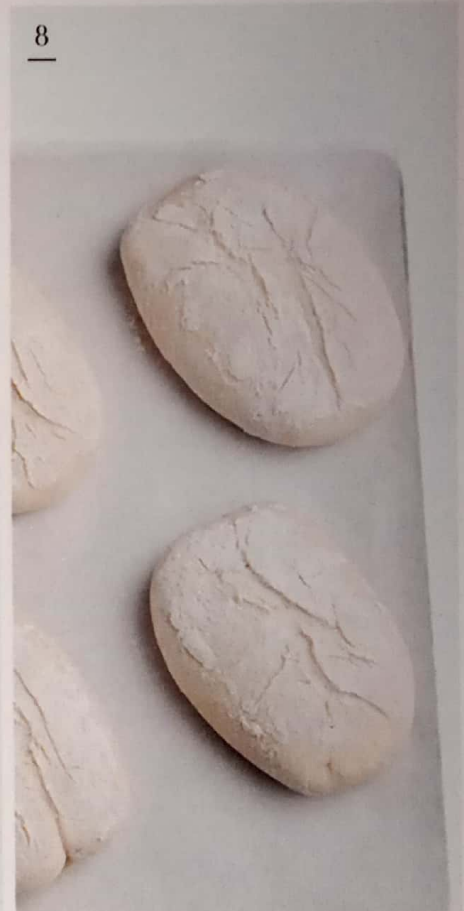
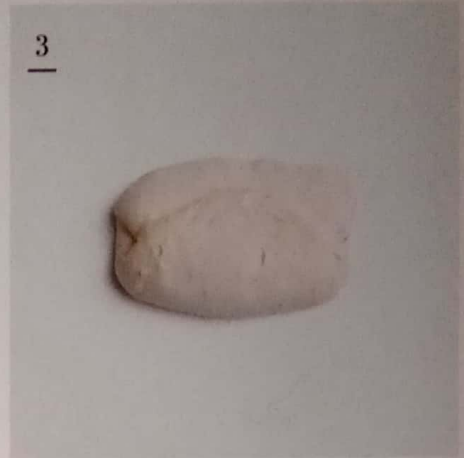
ТЕМПЕРАТУРА БРОЖЕНИЯ

Необходимо поддерживать температуру теста на уровне 23–24 °C, комфортную для микроорганизмов, вызывающих брожение. При этой же температуре наиболее полно раскрываются все ароматы теста.

ВЫБОР ТИПА БРОЖЕНИЯ:

- *Хлебопекарные дрожжи: тесто поднимается быстро, так как дрожжи вырабатывают много углекислого газа. Кроме того, они вырабатывают спирт (который испаряется), поэтому подобный тип брожения называют спиртовым. Мякиш изделий из такого теста получается воздушным, с нейтральным вкусом.*
- *Жидкая закваска: тесту на жидкой закваске необходима теплая влажная среда, поднимается оно медленно и не очень сильно (что часто исправляется добавлением хлебопекарных дрожжей). Речь идет о молочнокислом брожении — в ходе этого типа брожения образовывается молочная кислота. Хлеб из такого теста получается более ароматным.*
- *Густая закваска: тесто на густой закваске поднимается еще дольше, чем на жидкой, и выстаивается в холодном месте. Этот тип брожения называют уксуснокислым. Вкус у такого хлеба обладает довольно выраженной кислинкой.*

Учимся



1 ЗАМЕШИВАНИЕ

В присутствии кислорода дрожжи активируются.

2 ПЕРВАЯ РАССТОЙКА (НАЧАЛО)

Анаэробная фаза: в отсутствие кислорода дрожжи начинают перерабатывать содержащееся в муке сахара и производить углекислый газ. Тесто начинает подниматься.

3 ОБМИНКА

Во время расстойки тесто обминают руками, чтобы в него проник воздух (кислород), вызывая повторную активацию дрожжей.

4 ПЕРВАЯ РАССТОЙКА (КОНЕЦ)

Анаэробная фаза: дрожжи, лишенные кислорода, снова «нападают» на сахара. Тесто продолжает подниматься.

5 ДЕЛЕНИЕ ТЕСТА НА КУСКИ

Делим тесто на части и предварительно формуем в зависимости от вида и размера будущих изделий.

6 ОТДЫХ

Необходимый шаг — разделенному на куски тесту дают «отлежаться» во избежание разрывов.

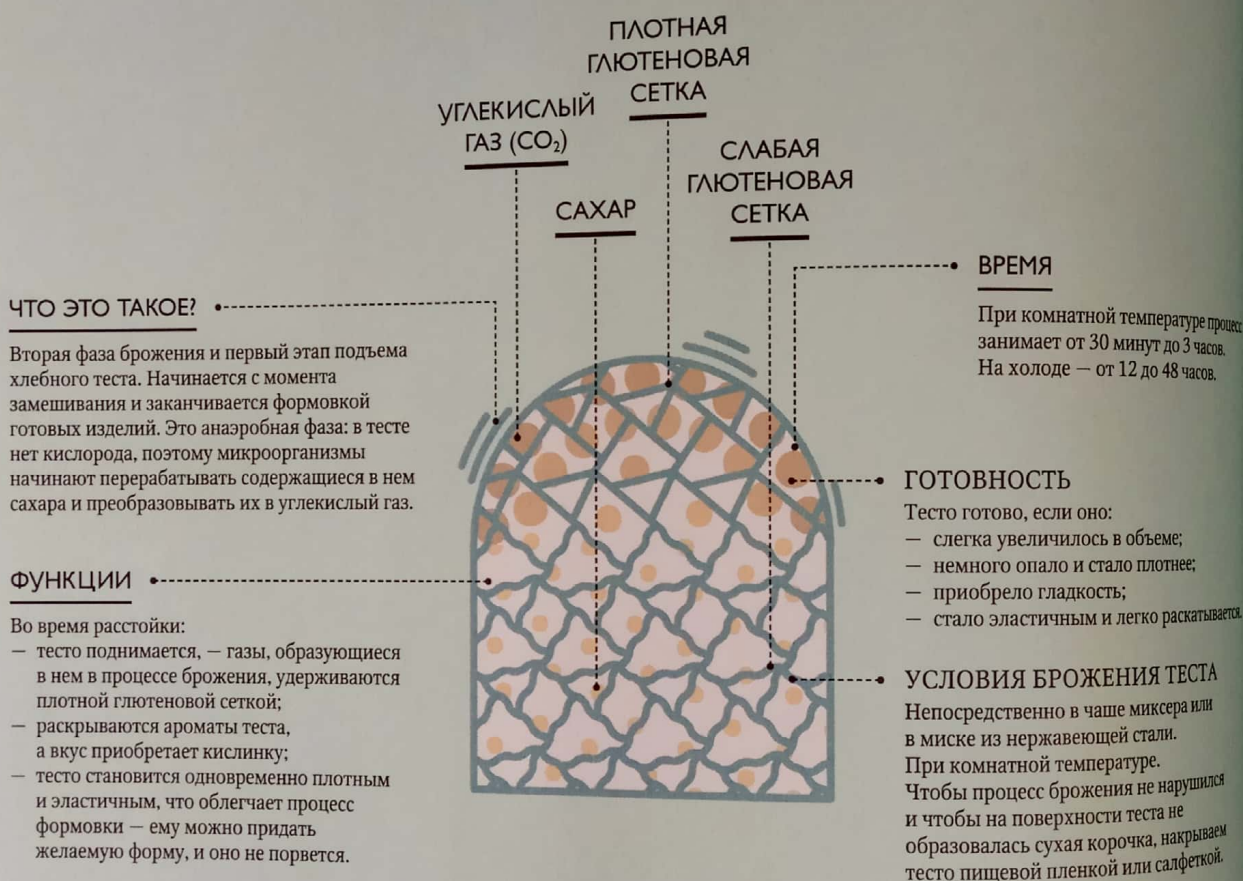
7 ФОРМОВКА

8 ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ РАССТОЙКА

Тесто подходит еще раз, но уже в форме будущего изделия.

БРОЖЕНИЕ РАССТОЙКА

Разбираемся



ОСОБЫЙ СЛУЧАЙ: В ЧЕМ ПРЕИМУЩЕСТВА ХОЛОДНОЙ РАССТОЙКИ?

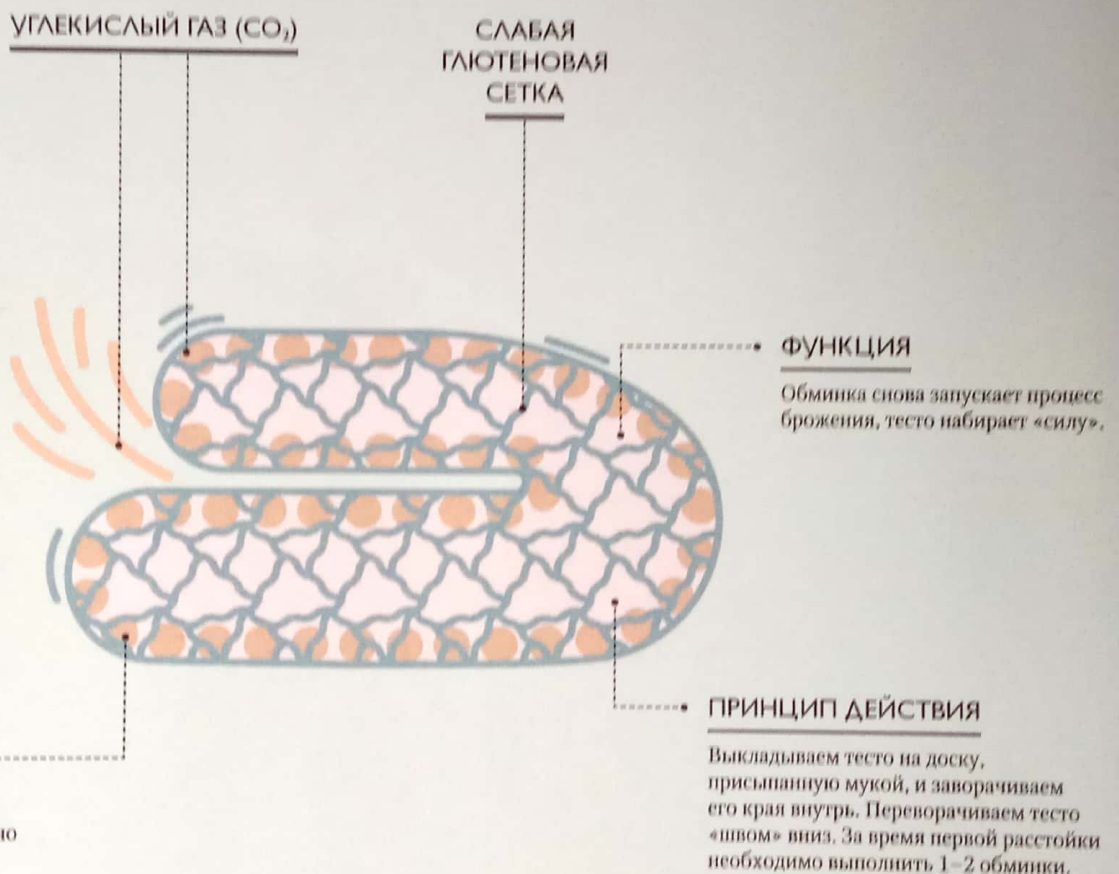
Лучше раскрываются ароматы: брожение происходит медленнее и ферменты микроорганизмов успевают полностью проявить свои свойства. Глютенная сетка становится плотнее: холод заставляет «ячейки» сетки сжаться. Повышается степень гидратации теста, благодаря чему хлеб становится пышнее, а корочка — тоньше. Под действием холода тесто сжимается и лучше держит форму при выпекании. Время начала выпекания может варьироваться.

ПОЧЕМУ РАЗНЫМ ВИДАМ ТЕСТА ТРЕБУЕТСЯ РАЗНОЕ ВРЕМЯ РАССТОЙКИ?

Необходимое время расстойки зависит от степени гидратации теста и количества в тесте ферментов микроорганизмов. Чем меньше ферментов, тем дольше время расстойки (дрожжам, например, требуется больше времени для переработки сахаров, и тесто подходит медленнее). Точно так же, чем больше в тесте воды, тем оно «слабее». Расстойка позволяет ему набрать «силу».

БРОЖЕНИЕ ОБМИНКА

Разбираемся



КАК ОБМИНКА ПОЗВОЛЯЕТ ПЕРЕЗАПУСТИТЬ БРОЖЕНИЕ?

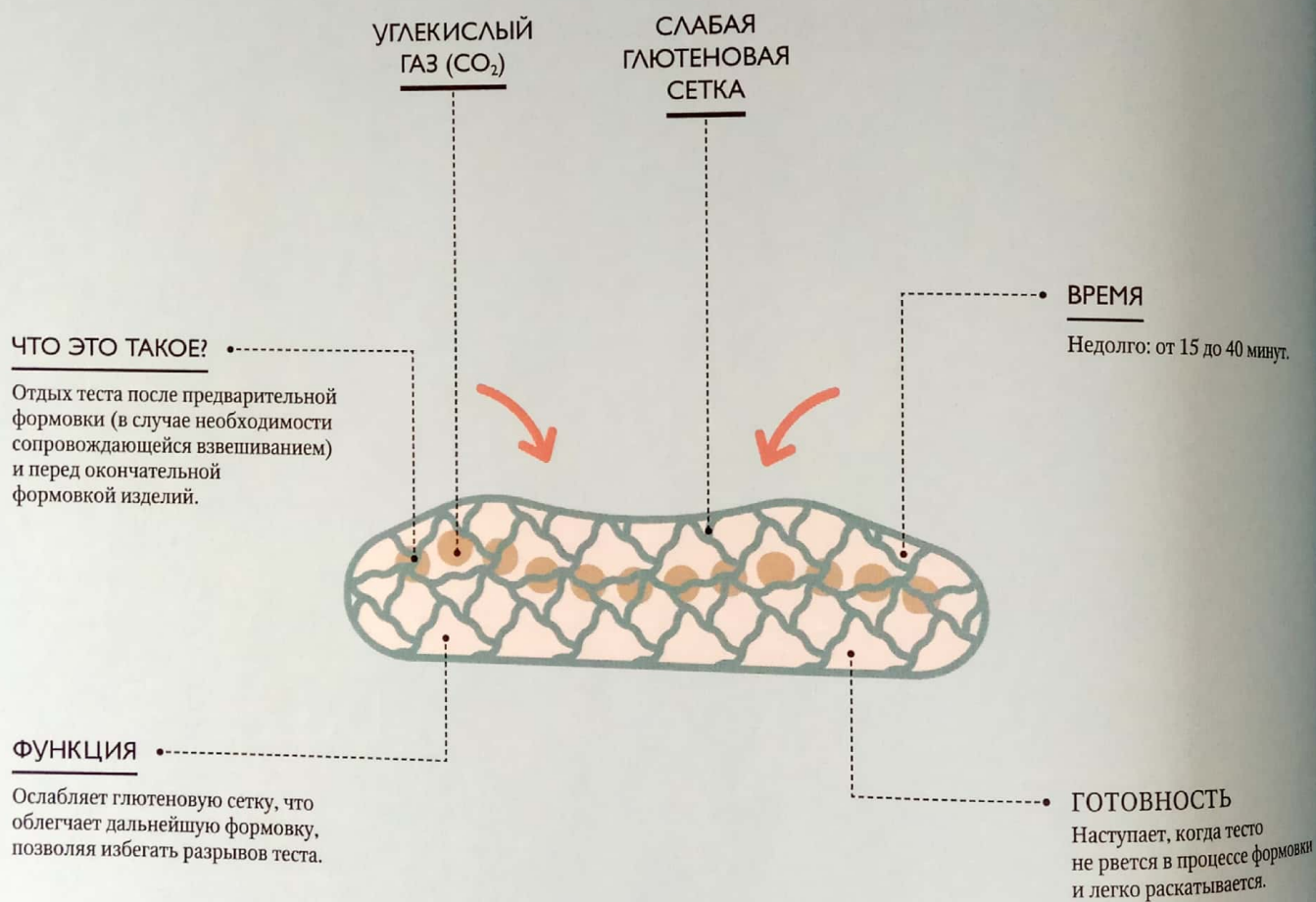
Во время расстойки активность дрожжей понемногу снижается.

Обминка теста позволяет:

- удалить излишки двуокиси углерода (CO_2), благодаря чему дрожжи активизируются и размножаются, т.е. процесс брожения ускоряется;
- уплотнить глютенную сетку: тесто очень мягкое, обминка делает его более плотным и эластичным. Тесто набирает «силу», после чего его следует оставить снова подходить.

БРОЖЕНИЕ ОТДЫХ

Разбираемся



ОКРУГЛЕНИЕ ЗАГОТОВКИ

Для выпечки хлеба круглой или слегка вытянутой формы из теста после первой расстойки следует сформировать шар. Для этого края теста надо подтянуть к центру, перевернуть шар и руками зашипнуть шов, чтобы шар держал форму.

УДЛИНЕНИЕ ЗАГОТОВКИ

Для выпечки багетов, фиселей и «колосков» тесту после первой расстойки нужно придать удлиненную форму. Для этого сначала округлите тесто, а затем аккуратно раскатайте ладонями.

НЕОБХОДИМЫЕ УСЛОВИЯ

Отдых теста должен проходить при комнатной температуре, на припудренной мукой рабочей поверхности (накрываем тесто салфеткой) или в миске из нержавеющей стали (накрываем пищевой пленкой). Всегда укладываем тесто швом вниз.

ПОЧЕМУ СЛЕДУЕТ ИЗБЕГАТЬ РАЗРЫВОВ ТЕСТА?

Когда тесто рвется, из него выходит углекислый газ и оно перестает подниматься. Хлеб получается слишком плотным.

БРОЖЕНИЕ: ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ РАССТОЙКА

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Третья фаза брожения теста после формовки изделий и перед их выпеканием. Микроорганизмы продолжают перерабатывать сложные сахара, количество углекислого газа растет. Тесто подходит.

УГЛЕКИСЛЫЙ ГАЗ
(CO₂)

САХАР

ПЛОТНАЯ
ГЛЮТЕНОВАЯ
СЕТКА

ВРЕМЯ

От 30 минут до 4 часов в теплом месте, в холодильнике — до 24 часов.

ФУНКЦИИ

Во время окончательной расстойки снова запускается процесс образования углекислого газа. Тесто поднимается и заготовка перед выпеканием приобретает объем готового изделия.

ГОТОВНОСТЬ

Определяем готовность, слегка надавив на тесто пальцем. Если след от пальца быстро исчезает, значит, тесто готово.

ПОЧЕМУ НА ВРЕМЯ ОКОНЧАТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ ТЕСТО СЛЕДУЕТ ПОМЕСТИТЬ В ТЕПЛОЕ МЕСТО?

В процессе окончательной расстойки часть крахмала в тесте преобразуется в простые сахара. Под действием вырабатываемых дрожжами ферментов эти сахара распадаются на спирт и двуокись углерода (CO₂). Для успешного протекания этого процесса необходимо поддерживать температуру на уровне от 25 до 28 °C.

УСЛОВИЯ БРОЖЕНИЯ

Окончательная расстойка должна проходить в теплом месте (при температуре 25–28 °C). Накрываем тесто салфеткой, чтобы избежать появления сухой корочки.

ФОРМОВКА

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Работа с тестом перед выпеканием изделий — придание заготовкам окончательной формы. Формовка заготовок предшествует окончательной расстойке.

ВРЕМЯ

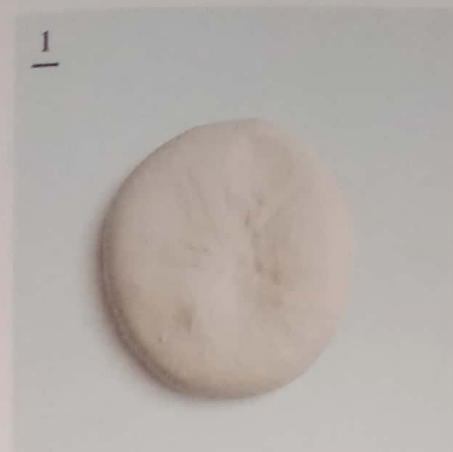
В зависимости от сложности — от 5 до 15 минут.

ВАЖНО

При работе с тестом не следует его рвать или слишком сильно сдавливать. Заготовки должны быть одного размера. Следите за консистенцией теста: чем оно круче, тем меньше его нужно сдавливать.

ЧТО ТАКОЕ ШОВ?

Это место соединения краев теста при формовке будущего изделия. На время брожения теста заготовки обычно укладывают швом вниз. Точно так же поступают и при выпекании изделий. Исключения составляют случаи, когда шов должен находиться сверху, чтобы разойтись в процессе выпекания. Тогда он заменяет насечку.



Формовка состоит из трех основных этапов (для изделий круглой формы — из двух). Первые два этапа — это расплющивание и складывание. Для хлеба удлиненной формы (например, для багета, батарда, «колоса») необходим третий этап — удлинение. О формовке хлеба особой формы см. с. 42–47.

1 РАСПЛОЩИВАНИЕ

После того как разделенное на заготовки тесто в первый раз подошло, переворачиваем каждую заготовку швом вверх и аккуратно надавливаем на нее руками, чтобы выровнять поверхность и удалить излишки углекислого газа.

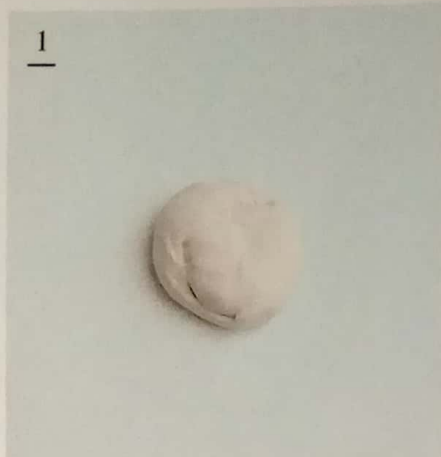
2 СКЛАДЫВАНИЕ

Складываем края заготовки к середине внахлест, придавая ей форму. Необходимо натянуть внешнюю поверхность заготовки, чтобы она смогла подняться. Таким образом получается шов.

3 УДЛИНЕНИЕ

Придаем заготовке нужную форму, раскатав ее ладонями (по направлению от центра к краям).

формируем шар



1 Помещаем заготовку на рабочую поверхность, слегка припудренную мукой.

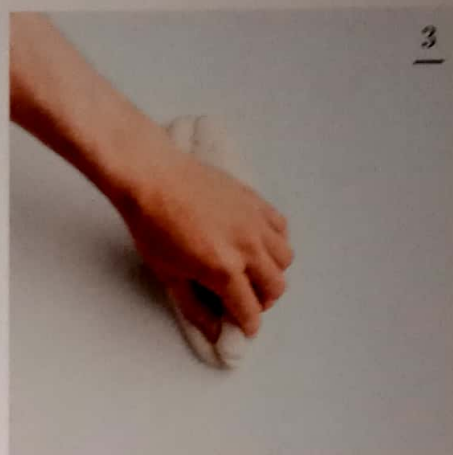
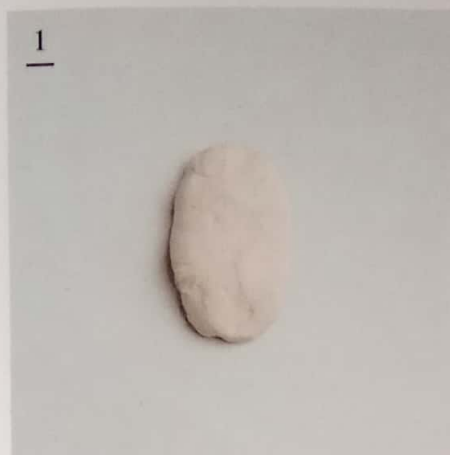
2 Кладем на середину заготовки указательный палец правой руки, не надавливая на тесто.левой рукой заворачиваем края заготовки к середине.

3 Придерживаем уголки теста указательным пальцем правой руки.

4 Переворачиваем заготовку. Защипываем края шва руками и поворачиваем заготовку на 90°.

5 Повторяем ту же операцию еще три раза.

Формуем багет



1 Кладем заготовку гладкой стороной на слегка припудренную мукой рабочую поверхность (швом вверх). Придаем заготовке прямоугольную форму.

2 Складываем заготовку три раза в длину.

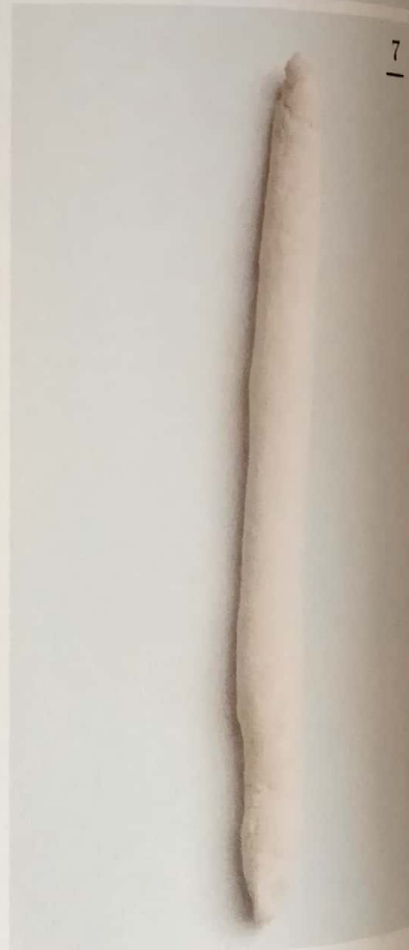
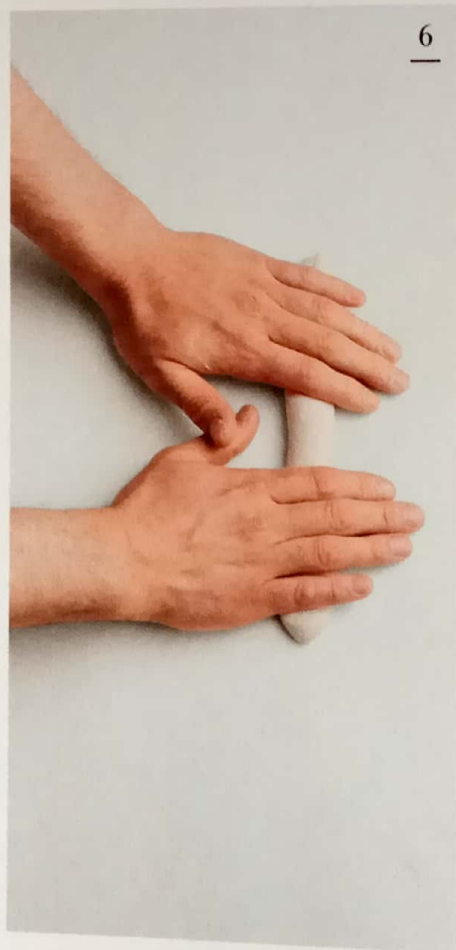
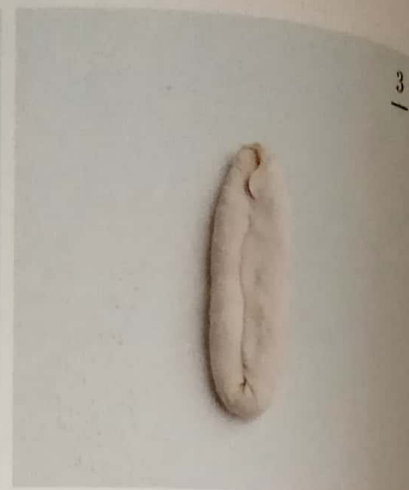
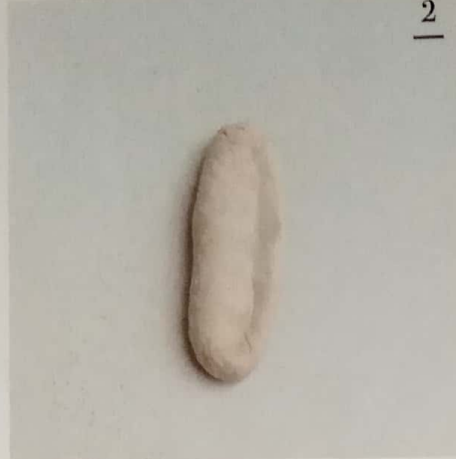
3 Кладем большой палец левой руки на правый край заготовки, слегка придавив в середине. Накрываем большой палец тремя другими пальцами той же руки.

4 Ведя большим пальцем вдоль заготовки, ладонью другой руки соединяем края теста.

5 Кладем обе ладони на середину заготовки. Раскатываем заготовку обеими руками, двигаясь от середины к краям.

6 Раскатываем заготовку до тех пор, пока она не станет нужной длины.

формируем багет фисель



1 Кладем заготовку гладкой стороной на слегка припудренную мукой рабочую поверхность (швом вверх). Придаем заготовке прямоугольную форму.

2 Беремся за низ заготовки и складываем ее вдоль пополам.

3 Беремся за верх заготовки и складываем пополам внахлест.

4 Помещаем большой палец левой руки на правый край заготовки, слегка придавив тесто в середине. Накрываем большой палец тремя другими пальцами той же руки. Ведя большим пальцем вдоль заготовки, ладонью другой руки соединяем края теста.

5 Повторяем эту операцию еще раз, чтобы уплотнить тесто.

6 Кладем обе ладони на середину заготовки.

7 Раскатываем заготовку обеими руками, двигаясь от середины к краям.

8 Раскатываем заготовку до тех пор, пока она не станет нужной длины.

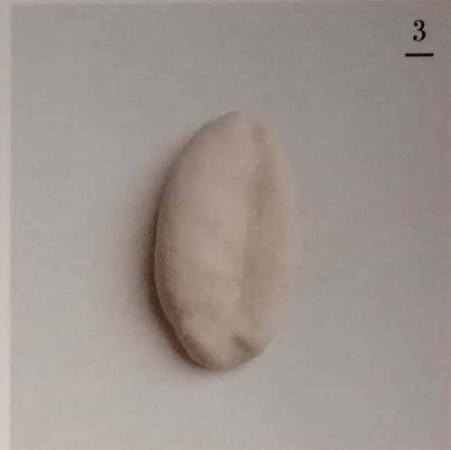
Формуем баатар



1



2



3



4



5



6

1 Придаем заготовке форму шара. Кладем ее швом вверх на рабочую поверхность, слегка припудренную мукой.

2 Беремся за низ заготовки и складываем ее пополам.

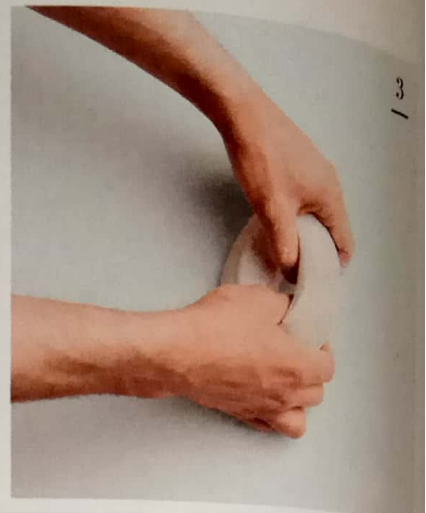
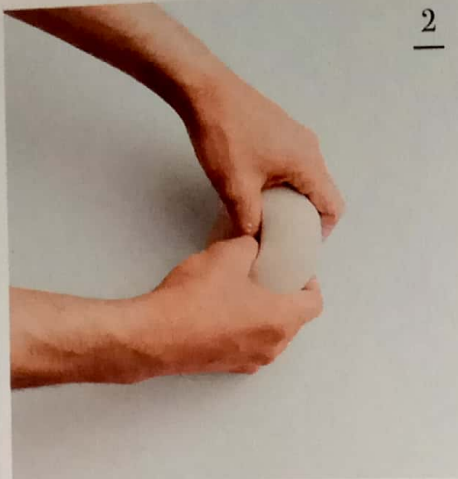
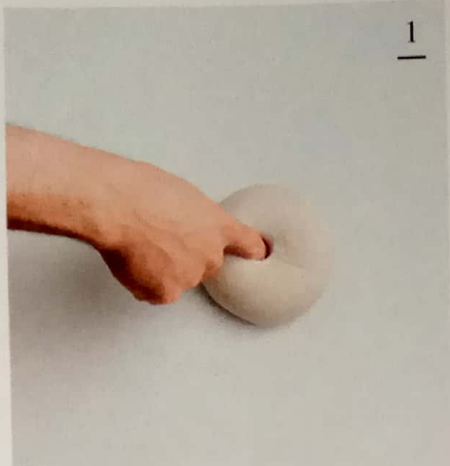
3 Поворачиваем заготовку к себе и снова так же складываем.

4 Помещаем большой палец левой руки на правый край заготовки, слегка придавив тесто в середине. Накрываем большой палец тремя другими пальцами той же руки. Ладонью другой руки соединяем верхний и нижний края теста.

5 Кладем обе ладони на середину заготовки. Раскатываем заготовку обеими руками, двигаясь от середины к краям.

6 Раскатываем заготовку до тех пор, пока она не станет нужной длины.

Формуем «корону»



1 Придаем заготовке форму шара. Кладем ее швом вверх на рабочую поверхность, слегка припудренную мукой. Посыпаем середину заготовки мукой и указательным пальцем проделываем в ней отверстие.

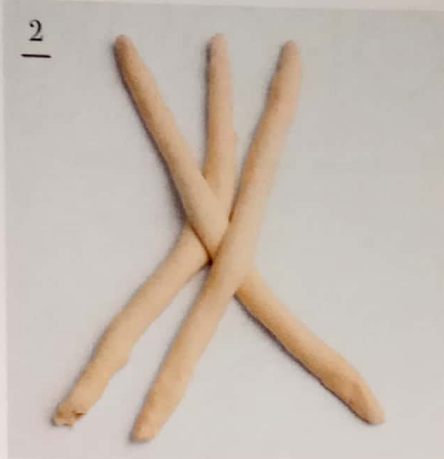
2 Руками, посыпанными мукой, обхватываем заготовку, зажав ее между большим и указательным пальцами.

3 Второй рукой аккуратно поворачиваем заготовку, постепенно расширяя центральное отверстие и растягивая «корону» в стороны, чтобы она стала тоньше. Когда тесто перестанет растягиваться, даем заготовке отдохнуть в течение 5 минут.

4 Повторяем операцию, пока диаметр центрального отверстия не достигнет 10 см.

5 Отверстие должно быть достаточно широким, чтобы не закрыться при выпекании. «корона» должна сохранить форму кольца.

Формируем «косичку»



1 Формируем из теста три тонких жгута одинаковой длины и раскладываем параллельно друг другу. Жгут слева обозначим номером «1», средний — номером «2», а жгут справа — номером «3».

2 Начинаем плести косичку с середины. Берем жгут 2 и перемещаем его на место жгута 1; жгут 1 кладем на место жгута 3. Жгут 3 кладем на место жгута 2.

3 Повторяем, пока не дойдем до конца жгутов.

4 Защищаем конец косички.

5 Поворачиваем заготовку и доплетаем косичку, как было описано выше. Не следует слишком туго затягивать косичку, чтобы не порвать тесто.

6 Защищаем другой конец косички.

СМЕСЬ ДЛЯ РУМЯНОЙ КОРОЧКИ

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Смесь яйца, молока и соли, которую наносят на тестовые заготовки перед выпечкой, чтобы получить блестящую золотистую корочку.

ВРЕМЯ

Приготовление смеси — 5 минут.

УТВАРЬ

Сито шинуа
Кулинарная кисть

НУЖНО УМЕТЬ

Процеживать (см. с. 285).

ХРАНЕНИЕ

Использовать немедленно — смесь хранению не подлежит.

ТРАДИЦИОННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Сдобная выпечка
Бриоши
Пирог волхвов

ХИТРОСТИ

Не стоит использовать силиконовые кисти — они не позволяют нанести смесь ровным слоем. Для лучшего эффекта кистью следует проводить по тесту несколько раз.

ДЛЯ ЧЕГО НУЖНО СМАЗЫВАТЬ ТЕСТО?

Для красоты: смазанные изделия приобретают красивый золотистый цвет и глянец. Корочка становится более хрустящей.

ЗАЧЕМ ДОБАВЛЯТЬ К ЯЙЦАМ МОЛОКО?

В процессе выпекания протеины яиц и содержащийся в молоке сахар вступают в реакцию (т.н. реакцию Майяра). Благодаря этому на поверхности теста образуется золотистая корочка.

ПОЧЕМУ СЛЕДУЕТ СМАЗЫВАТЬ ИЗДЕЛИЯ ДО И ПОСЛЕ ОКОНЧАТЕЛЬНОЙ РАССТОЙКИ?

Чтобы покрыть смесью те участки, которые появятся после увеличения теста в объеме, — тогда после выпекания окраска изделий будет равномерной.



НА 1 БРИОШЬ ИЛИ 6 КРУАССАНОВ

1 яйцо (50 г)
3 г молока (½ ч. л.)
Щепотка соли

1 Взбиваем вилкой яйцо, молоко и соль до однородности.

2 Процеживаем полученную смесь через сито шинуа (см. с. 285).

3 Наносим смесь на поверхность изделий, легко касаясь их кистью.

НАНЕСЕНИЕ НАСЕЧКИ

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Нанесение перед выпеканием надрезов на заготовки с помощью лезвия или ножа.

ВРЕМЯ

5–10 минут

УТВАРЬ

Пекарское лезвие, поварской или хлебный нож.

ФУНКЦИИ

Нанесение насечки позволяет газу выйти наружу, а заготовке — подняться, не повредив корочку. Придает готовым изделиям эстетичный внешний вид.

ВАЖНО

Определить глубину насечки: если тесто подошло плохо, надрез должен быть более глубоким; если хорошо — менее глубоким.

ХИТРОСТИ

При выпечке хлеба: изделия получаются красивее, если перед нанесением насечки слегка припудрить заготовки мукой. При нанесении продольной насечки: чтобы надрез получился ровным и прямым, следует сфокусировать взгляд на его противоположном конце.

ЧТО ПРОИЗОЙДЕТ, ЕСЛИ СДЕЛАТЬ СЛИШКОМ ГЛУБОКИЙ НАДРЕЗ?

В процессе выпекания тесто осядет и потеряет объем. Следы от надрезов на его поверхности будут слишком широкими и грубыми. Такой хлеб быстрее черствеет.

ЧТО ПРОИЗОЙДЕТ, ЕСЛИ СДЕЛАТЬ НЕДОСТАТОЧНО ГЛУБОКИЙ НАДРЕЗ?

Под действием газа и водяного пара корочка потрескается и деформируется. Надрезы могут закрыться совсем или частично, и изделие потеряет эстетическую привлекательность.

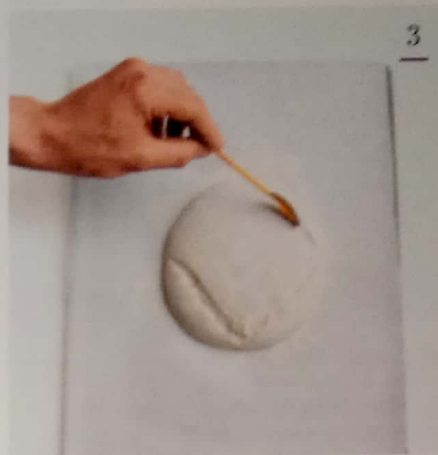
Учимся



1



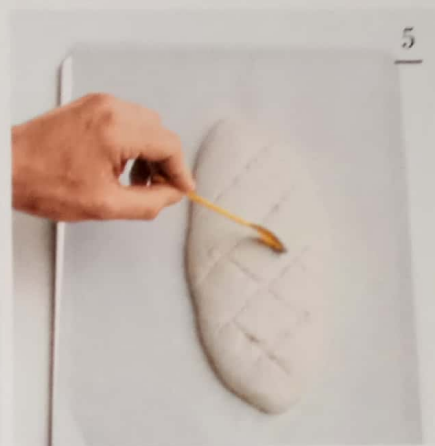
2



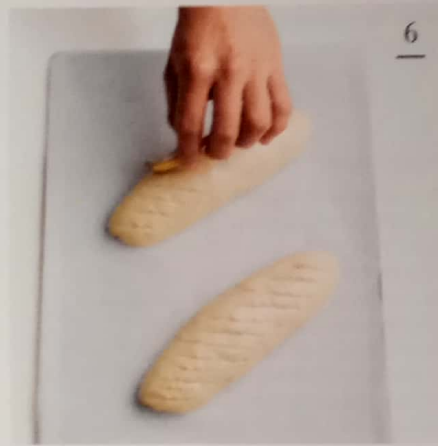
3



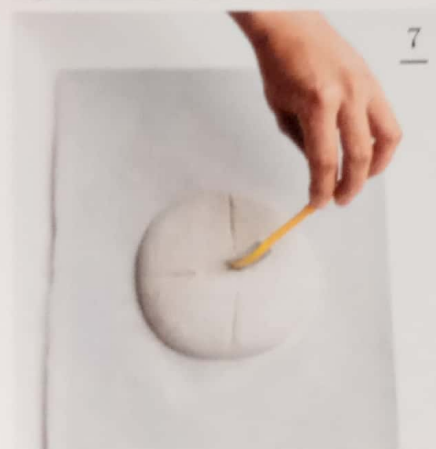
4



5



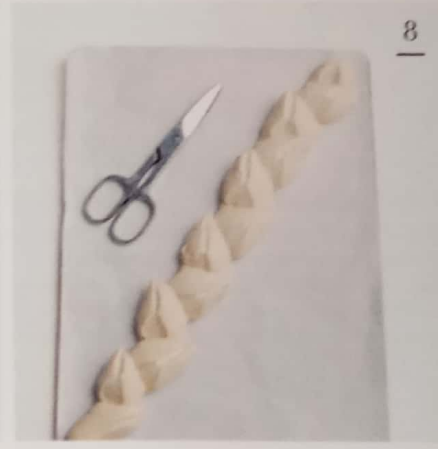
6



7



8



8

1 НАСЕЧКА ДЛЯ БАГЕТА

Держа лезвие под углом 30°, делаем диагональный надрез длиной 5 см, возвращаемся назад на треть этого расстояния и повторяем операцию. Делаем 5–7 одинаковых надрезов.

2 ПРОДОЛЬНАЯ НАСЕЧКА

Держа лезвие под углом 30°, одним непрерывным движением делаем продольный надрез по всей длине заготовки.

3 НАСЕЧКА «РОМБ»

Держа лезвие наклонно, делаем по краям теста четыре одинаковых надреза, соединяя попарно их концы.

4 НАСЕЧКА «ПОЛЬКА»

Делаем на поверхности заготовки не слишком глубокие диагональные надрезы на расстоянии 1–2 см друг от друга. Повторяем операцию в противоположном направлении, чтобы образовалась сетка из ромбов.

5 НАСЕЧКА «КРУПНАЯ ПОЛЬКА»

Делаем на поверхности заготовки 4 параллельных диагональных надреза. Повторяем операцию в противоположном направлении: первый надрез должен «упереться» в начало второй диагонали, второй — в начало третьей и так далее, чтобы в центре образовалось три больших ромба.

6 НАСЕЧКА «КОЛБАСКА»

Держа инструмент как можно ближе к лезвию, делаем по всей длине заготовки глубокие косые параллельные надрезы.

7 НАСЕЧКА «КРЕСТ»

Припудриваем мукой. Делаем через центр надрез сверху вниз и затем второй — слева направо.

8 НАСЕЧКА «КОЛОС»

Держа лезвие под углом 30°, делаем надрез по всей длине заготовки. Держа ножницы под углом 45°, делаем глубокие, на $\frac{1}{4}$ толщины заготовки, надрезы через каждые 10 см. Разворачиваем надрезанные части теста поочередно вправо и влево. Вынимать багет «колос» из духовки нужно аккуратно — он очень крупный.

ВЫПЕКАНИЕ

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Последний этап брожения (дрожжи гибнут при температуре 50 °С). Превращение теста в хлеб под воздействием высокой температуры в духовке.

ГОТОВНОСТЬ

Изделие готово, когда на нем образовалась хрустящая и немного глянцевая корочка, а мякиш пропекся, но остался мягким.

ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ

Для небольших изделий: быстрое выпекание при высокой температуре позволяет не пересушить хлебный мякиш. Для крупных изделий (400 г и больше по весу сырого теста): предварительно разогреваем духовку до высокой температуры, а в момент посадки изделий в духовку понижаем уровень нагрева. По окончании выпекания открываем дверцу духовки на 5–10 минут, чтобы мякиш чуть подсох, но корочка не подгорела.

ПАРОУВЛАЖНЕНИЕ

Выпекать хлеб следует в духовке, наполненной паром. Пока духовка нагревается, помещаем в нее емкость с водой. Перед тем как поставить изделия выпекаться, обрызгиваем дно духовки водой из пульверизатора, чтобы пара было как можно больше.

ПРИМЕЧАНИЕ

Некоторые виды хлеба, например ржаного, становятся вкуснее после того, как слегка зачерствеют.

ПОЧЕМУ ТЕСТО ПЕРЕСТАЕТ ПОДНИМАТЬСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 100 °С?

При температуре 100 °С содержащийся в муке крахмал густеет, а глютеносетчатая структура затвердевает. В результате подъем теста прекращается.

ДЛЯ ЧЕГО НУЖЕН ПАР?

Под воздействием пара корочка образуется позже, это позволяет тесту максимально подняться в духовке. Корочка получается не слишком толстой и приобретает блеск. Формируется красивая насечка.

ЧТО ПРОИСХОДИТ ПРИ НЕДОСТАТКЕ ПАРА?

Насечка может потерять форму, поскольку корочка на хлебе образуется слишком быстро. Корочка будет толстой и грубой.

ЧТО ПРОИСХОДИТ ПРИ ИЗБЫТКЕ ПАРА?

Надрезы на заготовке остаются закрытыми. Хлеб получается излишне гладким и блестящим, без хрустящей корочки, с «резиновой» текстурой.

МОЖНО ЛИ ЕСТЬ ГОРЯЧИЙ ХЛЕБ?

Горячий хлеб обладает более насыщенным ароматом, но менее богатым вкусом. Он хуже переваривается, поскольку из него вышли не все газы.



ЭТАПЫ ВЫПЕКАНИЯ

Заготовка увеличивается в объеме: при высокой температуре содержащиеся в тесте газы расширяются, и изделие приобретает свой окончательный объем. Образуется корочка, мякиш схватывается. Происходит испарение воды и выделение газов (особенно интенсивное благодаря насечкам). При достижении температуры 100 °С тесто перестает подниматься. Корочка твердеет. Происходит окончательная карамелизация сахаров, благодаря чему корочка приобретает свой цвет, а хлеб — вкус и аромат (реакция Майяра, см. с. 285).

ЭТАПЫ ПОСЛЕ ВЫПЕКАНИЯ

УСУШКА

Что это такое: охлаждение по выходе из духовки.
Как это происходит: водяной пар, углекислый газ и спирт, содержащиеся в хлебном мякише, испаряются. Хлеб приобретает уровень влажности окружающей среды, то есть подсыхает. Аромат хлеба формируется окончательно.
Условия и продолжительность: на решетке до полного остывания — от 30 минут для небольших изделий до нескольких часов для крупных.

ЧЕРСТВЕНИЕ

Что это такое: хлеб понемногу сохнет, начиная черстветь сразу после окончания периода усушки.

Продолжительность: Багеты и булочки черствеют довольно быстро. Скорость очерствения крупных изделий увеличивается со временем.

ПРОПЕКЛОСЬ ЛИ ИЗДЕЛИЕ?

1 ИЗДЕЛИЕ НЕ ПРОПЕКЛОСЬ, ЕСЛИ:

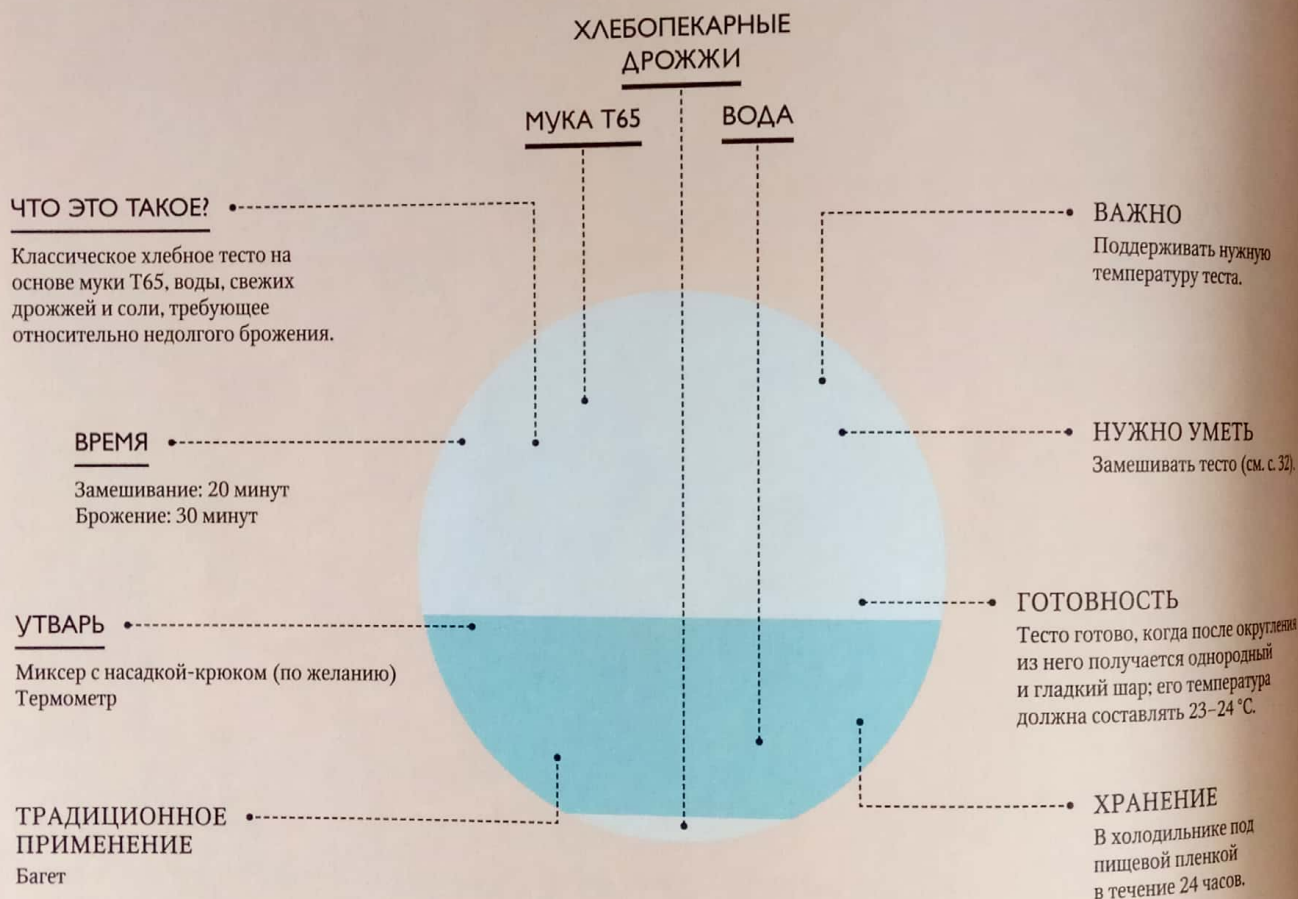
У него клейкий и влажный мякиш.
Мягкая, нехрустящая корочка.

2 ИЗДЕЛИЕ ПРОПЕКЛОСЬ, ЕСЛИ:

Верхняя корочка успела карамелизоваться (реакция Майяра, см. с. 285).
Нижняя корка отвердела.
Мякиш не влажный.

БЕЛОЕ ТЕСТО

Разбираемся



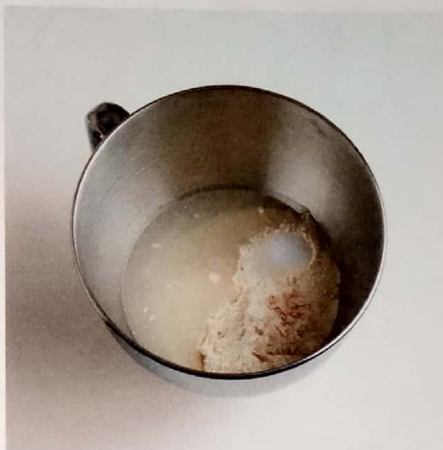
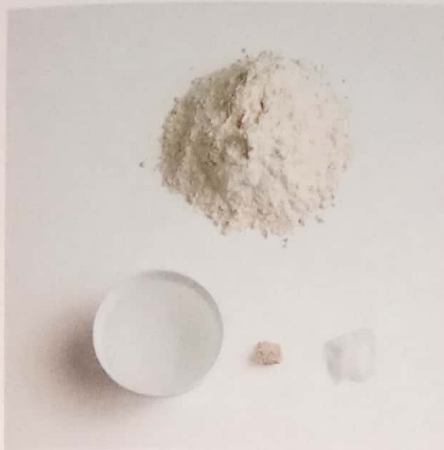
ПОЧЕМУ ДЛЯ ТАКОГО ТЕСТА СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ДРОЖЖИ?

Использование дрожжей позволит получить тесто с нейтральным вкусом, которое потом можно ароматизировать добавлением других продуктов (сыра, шкварок, сухофруктов и т.д.). На свежих дрожжах тесто поднимается быстро, и хлеб получается воздушным.

ВАРИАНТ: СПЕЛОЕ ТЕСТО

Белое тесто, отдохавшее на протяжении 24 часов. При добавлении в тесто обогащает его ароматы даже без добавления закваски. Используется для приготовления фиселей, которые часто подают как закуску к аперитиву.

Учимся



НА 800 г ТЕСТА

500 г муки Т65
300 г воды
9 г соли
10 г свежих хлебопекарных дрожжей

1 Помещаем в чашу миксера муку, воду, соль и измельченные дрожжи.

2 Замешиваем тесто на низкой скорости в течение 4 минут (см. с. 32).

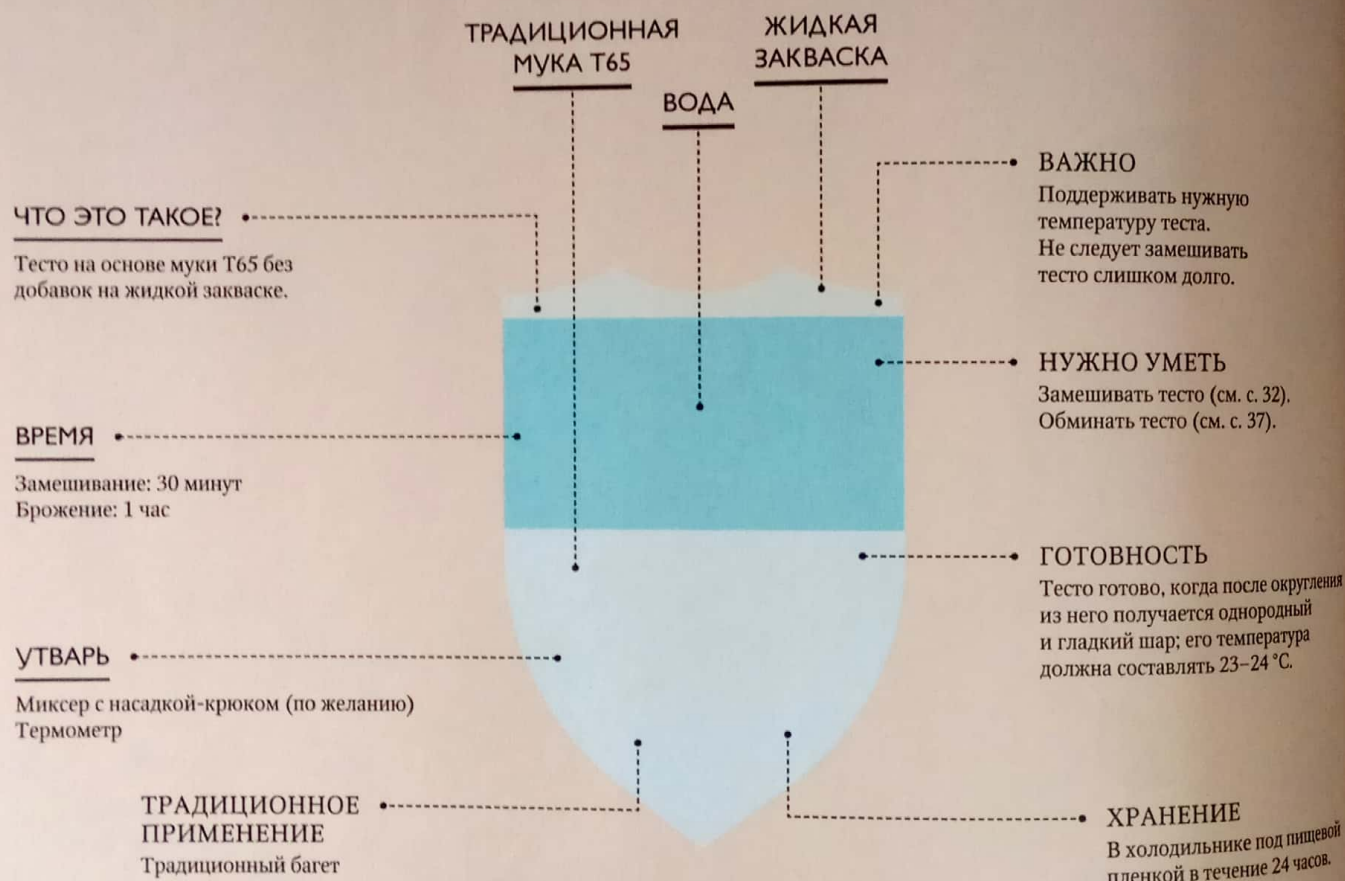
3 Переключаем миксер на среднюю скорость и замешиваем еще 6 минут, пока тесто не начнет отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.

4 При помощи термометра измеряем температуру теста, она должна составлять 23–24 °С.

5 Оставляем тесто подходить на посыпанной мукой рабочей поверхности в течение 30 минут (см. с. 36), накрыв салфеткой.

ТРАДИЦИОННОЕ ТЕСТО

Разбираемся



ЧТО ТАКОЕ ТРАДИЦИОННАЯ МУКА Т65?

Традиционная мука Т65 не содержит добавок, благодаря которым тесто получается более однородным. Отсутствие этих добавок позволяет получить хлеб с более «грубым» мякишем и более выраженным вкусом.

В ЧЕМ ПОЛЬЗА ЗАКВАСКИ?

Как и дрожжи, закваска позволяет тесту подняться. Кроме того, закваска придает тесту своеобразный аромат и кисловатый вкус, характерный для традиционного хлеба. Такой хлеб обладает грубоватой корочкой.

В ЧЕМ РАЗЛИЧИЕ МЕЖДУ ТРАДИЦИОННЫМ И БЕЛЫМ ТЕСТОМ?

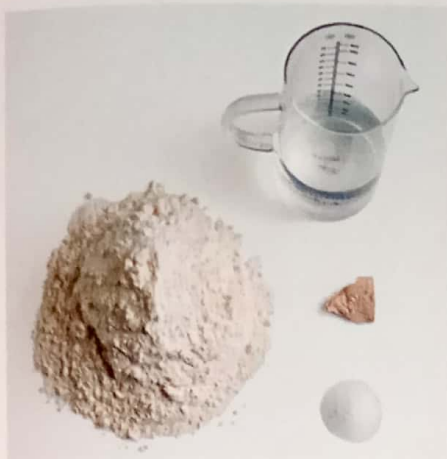
Для традиционного теста используют традиционную муку Т65 и, как правило, больше воды. Оно дольше замешивается и дольше поднимается.

ДЛЯ ЧЕГО НУЖНА ОБМИНКА?

Во время расстойки микроорганизмы перерабатывают содержащиеся в муке сахара, это сопровождается образованием углекислого газа. Благодаря тому, что глютенная сетка удерживает газ, тесто поднимается. Через некоторое

время активность микроорганизмов падает, а глютенная сетка ослабляется. Количество углекислого газа снижается, как и способность теста его удерживать. Тесто начинает оседать. Обминка позволяет активировать деятельность микроорганизмов, временно укрепляя глютенную сетку, и тесто снова «набирает силу». Для традиционного теста обминка необходима, так как традиционная мука Т65 содержит больше сложных сахаров, чем обычная мука Т65, а микроорганизмы в первую очередь перерабатывают простые сахара. Чтобы очередью дошла до сложных сахаров, необходимо повторно активировать процесс брожения.

Учимся



НА 900 г ТРАДИЦИОННОГО ТЕСТА

500 г традиционной муки Т65
345 г воды
50 г жидкой закваски
10 г соли
5 г свежих хлебопекарных дрожжей

1 Помещаем муку, воду, соль, жидкую закваску и измельченные дрожжи в чашу миксера и замешиваем на низкой скорости в течение 4 минут (см. с. 32).

2 Переключаем миксер на среднюю скорость и замешиваем тесто в течение 6 минут, пока оно не начнет отделяться от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.

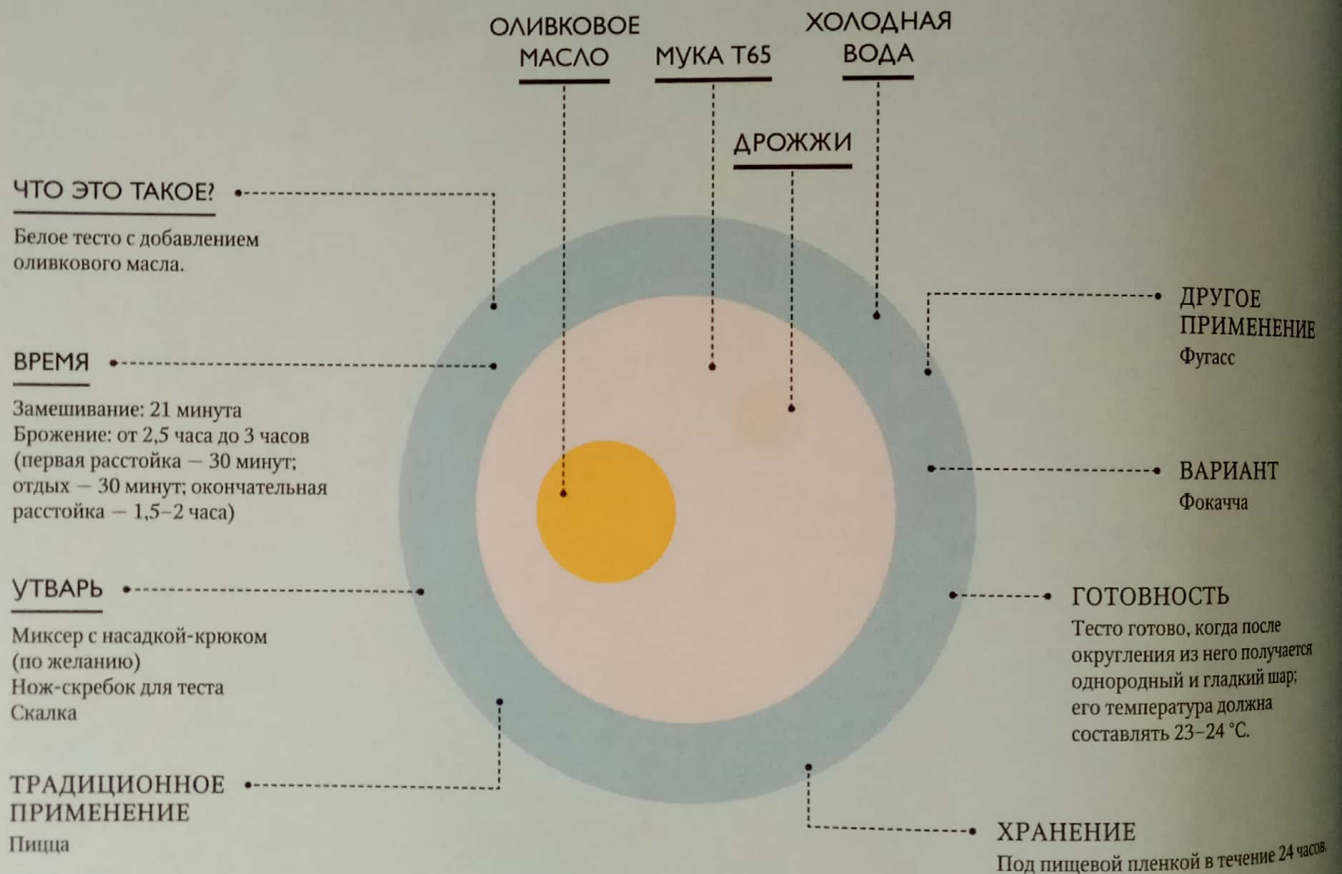
3 При помощи термометра измеряем температуру теста, она должна составлять 23–24 °С.

4 Оставляем тесто подходить (см. с. 36) на рабочей поверхности, присыпанной мукой, при комнатной температуре в течение 30 минут, накрыв салфеткой.

5 Складываем тесто пополам, обминая его (см. с. 37). Оставляем подходить на рабочей поверхности под салфеткой в течение еще 30 минут.

ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

Разбираемся



В ЧЕМ РАЗЛИЧИЕ МЕЖДУ БЕЛЫМ ТЕСТОМ И ТЕСТОМ ДЛЯ ПИЦЦЫ?

В тесто для пиццы в процессе замешивания добавляют оливковое масло. Добавление жира влияет на формирование глютеиновой сетки, в результате чего в процессе выпекания тесто получается менее пористым и более мягким.

ВАЖНО

Тесто должно получиться достаточно эластичным, чтобы его можно было тонко раскатать.

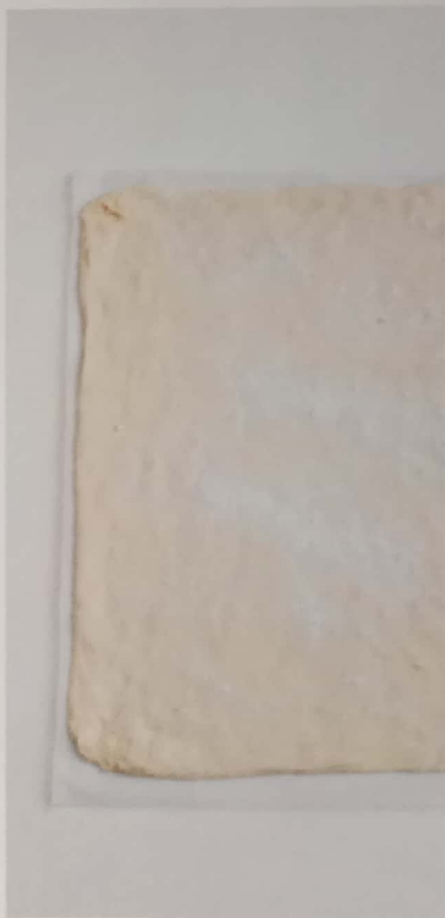
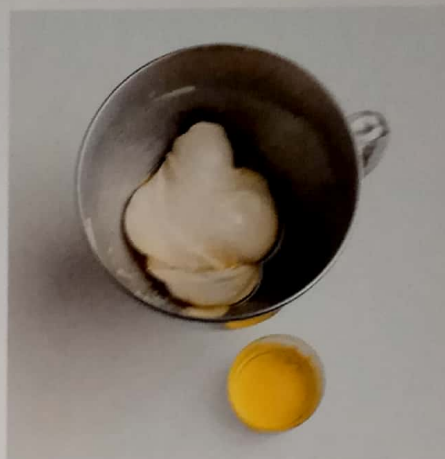
НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Округлять заготовку (см. с. 38).

ХИТРОСТЬ

Раскатывать тесто для пиццы следует в несколько приемов, чтобы оно успело принять нужную форму и не порвалось.

Учимся



НА 2 ПЛАСТА 40 × 30 см

ТЕСТО

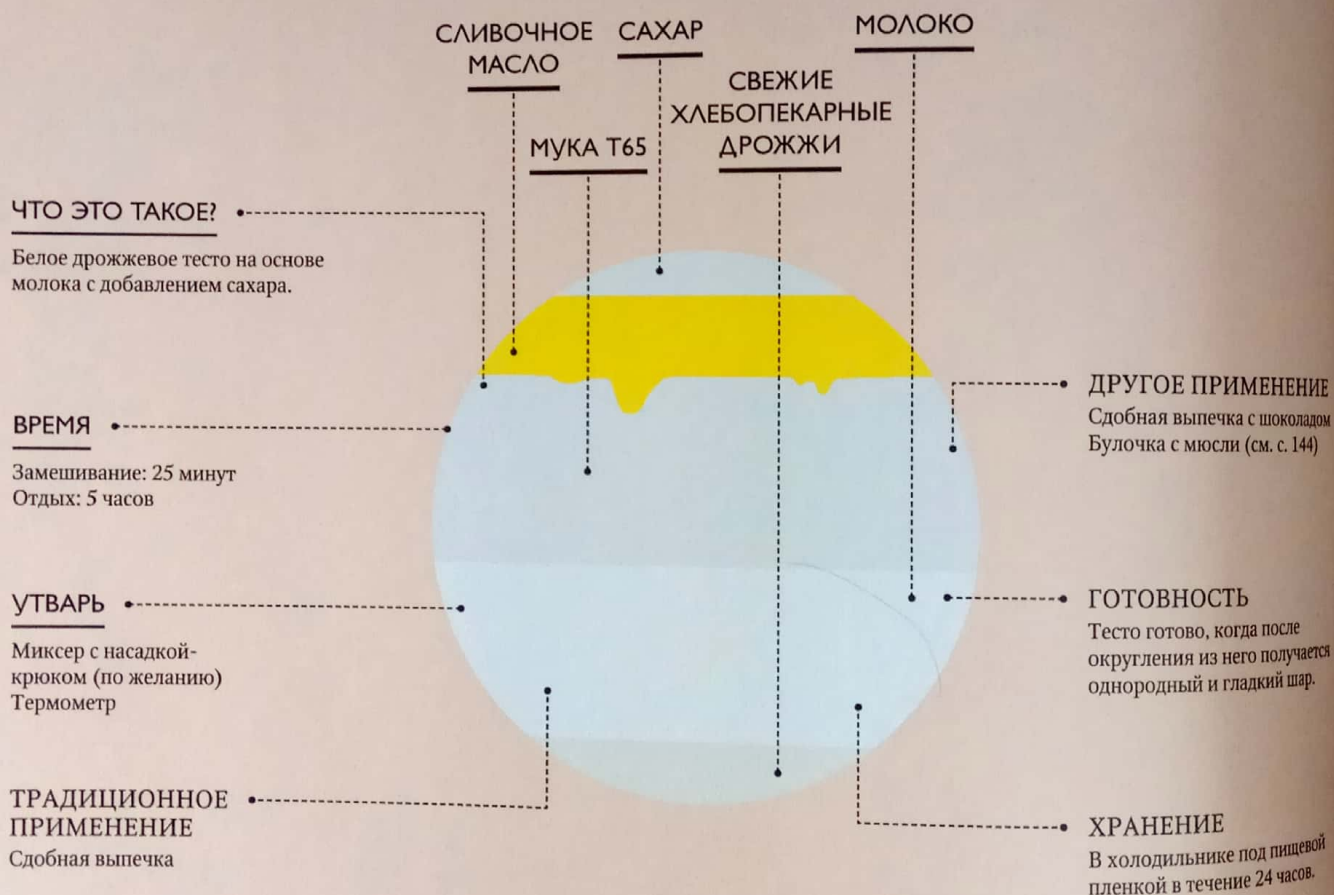
500 г муки Т65
300 г холодной воды
15 г свежих хлебопекарных дрожжей
100 г оливкового масла
10 г соли

- 1 Помешаем муку, воду, соль и измельченные дрожжи в чашу миксера и замешиваем на низкой скорости в течение 5 минут. Увеличиваем скорость до средней и замешиваем в течение еще 6 минут, до тех пор, пока тесто не начнет легко отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.
- 2 Переключаем скорость на малую и постепенно, небольшими порциями, вливаем оливковое масло.
- 3 Накрываем тесто пищевой пленкой и оставляем подходить при комнатной температуре в течение 30 минут.

- 4 Разделяем тесто на 2 части, округляем их, накрываем шары салфеткой и оставляем подходить при комнатной температуре в течение 30 минут.
- 5 Присыпаем мукой рабочую поверхность и шар теста. Раскатываем его скалкой, двигаясь сверху вниз и справа налево, раскатанное тесто должно быть одинаковой толщины.
- 6 Накрываем заготовки салфеткой и оставляем подходить в теплом месте на 1,5–2 часа.

СДОБНОЕ ТЕСТО

Разбираемся



ОСОБЕННОСТИ СДОБНОГО ТЕСТА

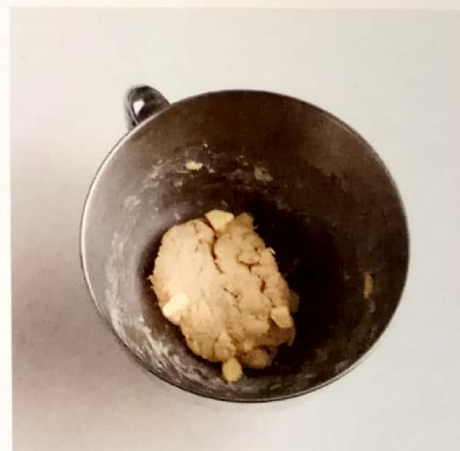
По сравнению с бриошным тестом и тестом для хлеба на молоке сдобное тесто содержит меньше сливочного масла, меньше сахара и не содержит яиц. Этим объясняется его более сухая и менее воздушная структура.

ВАЖНО

Добавлять масло следует нерастопленным, чтобы сохранить нужную консистенцию теста.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).



НА 450 г ТЕСТА

250 г муки Т65
150 г молока
5 г соли
5 г свежих хлебопекарных дрожжей
20 г сахара
40 г сливочного масла

1 Помещаем в чашу миксера муку, молоко, соль, измельченные дрожжи и сахар.

2 Включаем миксер и на низкой скорости замешиваем тесто в течение 4 минут (см. с. 32). Перекладываем миксер на среднюю скорость и замешиваем в течение еще 6 минут, пока тесто не начнет легко отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.

3 Добавляем в тесто нарезанное мелкими кубиками масло и замешиваем на низкой скорости, пока тесто не приобретет однородность.

4 Оборачиваем тесто пищевой пленкой и на 5 часов помещаем в холодильник.

ДРОЖЖЕВОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Дрожжевое тесто, которое складывают несколько раз, прослаивая сливочным маслом, чтобы при выпекании изделие приобрело слоистую структуру.

ВРЕМЯ

Замешивание: 45 минут
Брожение: 3 часа

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком
(по желанию)
Скалка

ТРАДИЦИОННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Круассан

ДРУГОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Булочка с шоколадной начинкой
Плюшка с изюмом
Швейцарская булочка
Миндальный круассан

ХИТРОСТИ

Следует использовать муку крупчатку, богатую клейковиной, чтобы тесто лучше поднималось. Если использовать сливочное масло высшего качества, тесто расползется равномернее.

ГОТОВНОСТЬ

Тесто готово, когда становятся видны образовавшиеся слои основы и масла.

ХРАНЕНИЕ

В холодильнике под пищевой пленкой в течение 24 часов.

КАКИМ ОБРАЗОМ ДОСТИГАЕТСЯ СЛОИСТАЯ ТЕКСТУРА?

Хлебное тесто раскатывают и складывают несколько раз, прослаивая маслом. Слои масла не позволяют тесту склеиться, благодаря чему достигается слоистая структура. Во время выпекания масло тает, а тесто под воздействием водяного пара и воздуха поднимается, сохраняя промежутки между слоями.

ЧЕМ ОТЛИЧАЕТСЯ ДРОЖЖЕВОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО ОТ КЛАССИЧЕСКОГО СЛОЕНОГО ТЕСТА?

Дрожжевое слоеное тесто содержит хлебопекарные дрожжи, что позволяет ему подниматься во время окончательной расстойки изделий. Количество туров играет меньшую роль, поскольку дрожжевое слоеное тесто образует в любом случае меньше слоев, чем классическое. Кроме того, благодаря основе из хлебного теста влажность дрожжевого слоеного теста выше, что делает его мягче, чем инверсное слоеное тесто.

ВАЖНО

Складывать и раскатывать тесто следует так, чтобы слои основы и масла не смешивались между собой. Если это произойдет, добиться слоистой структуры теста будет невозможно.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Формовать шар (см. с. 42).
Простой тур (см. с. 283).



НА 370 г ТЕСТА

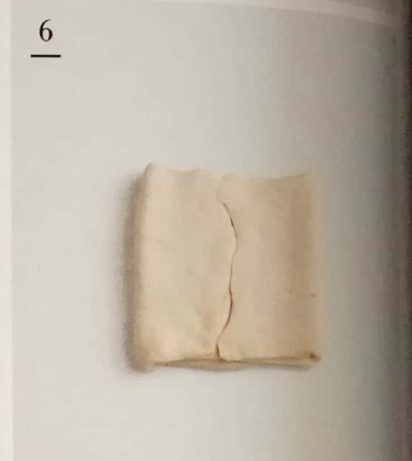
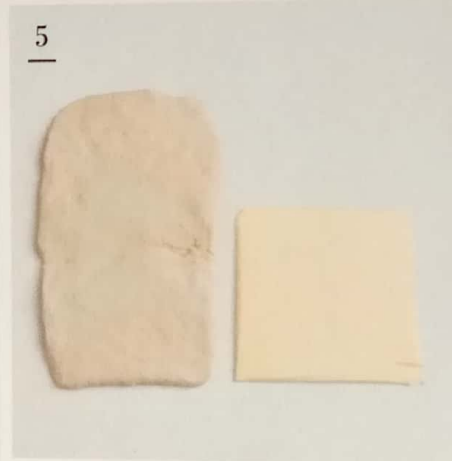
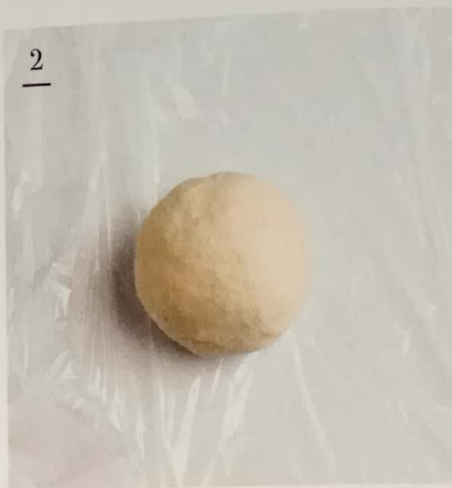
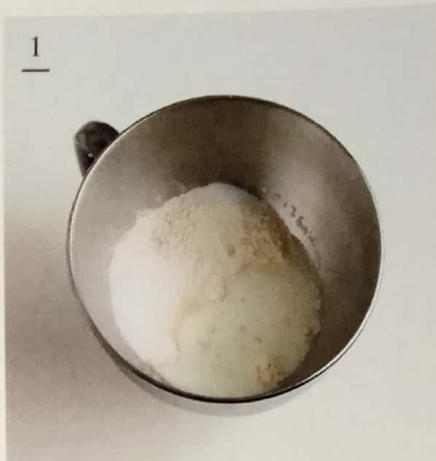
1 ОСНОВА

110 г муки Т65
110 г крупчатки Т45
105 г молока
30 г сахара
4 г соли
7 г свежих хлебопекарных дрожжей

2 ПРОСЛАИВАНИЕ

120 г сливочного масла

Готовим дрожжевое слоеное тесто



1 Готовим основу. Помещаем в чашу миксера оба вида муки, молоко, сахар, соль и измельченные дрожжи. Замешиваем в течение 5 минут на низкой скорости и еще 5 минут на средней скорости (см. с. 32). При ручном замешивании см. с. 30.

2 Формуем шар (см. с. 42).

3 Оборачиваем шар пищевой пленкой и убираем в холодильник на 1 час.

4 Раскатываем скалкой масло, чтобы оно размягчилось. Придаем ему форму квадрата со стороной 8 см, толщиной 1 см.

5 Раскатываем тесто в прямоугольный пласт, равный по ширине пласту масла и вдвое больше по длине (16 см). Выкладываем масляный пласт на тесто.

6 Заворачиваем края теста к центру, полностью накрыв масло. Поворачиваем заготовку на 90°.

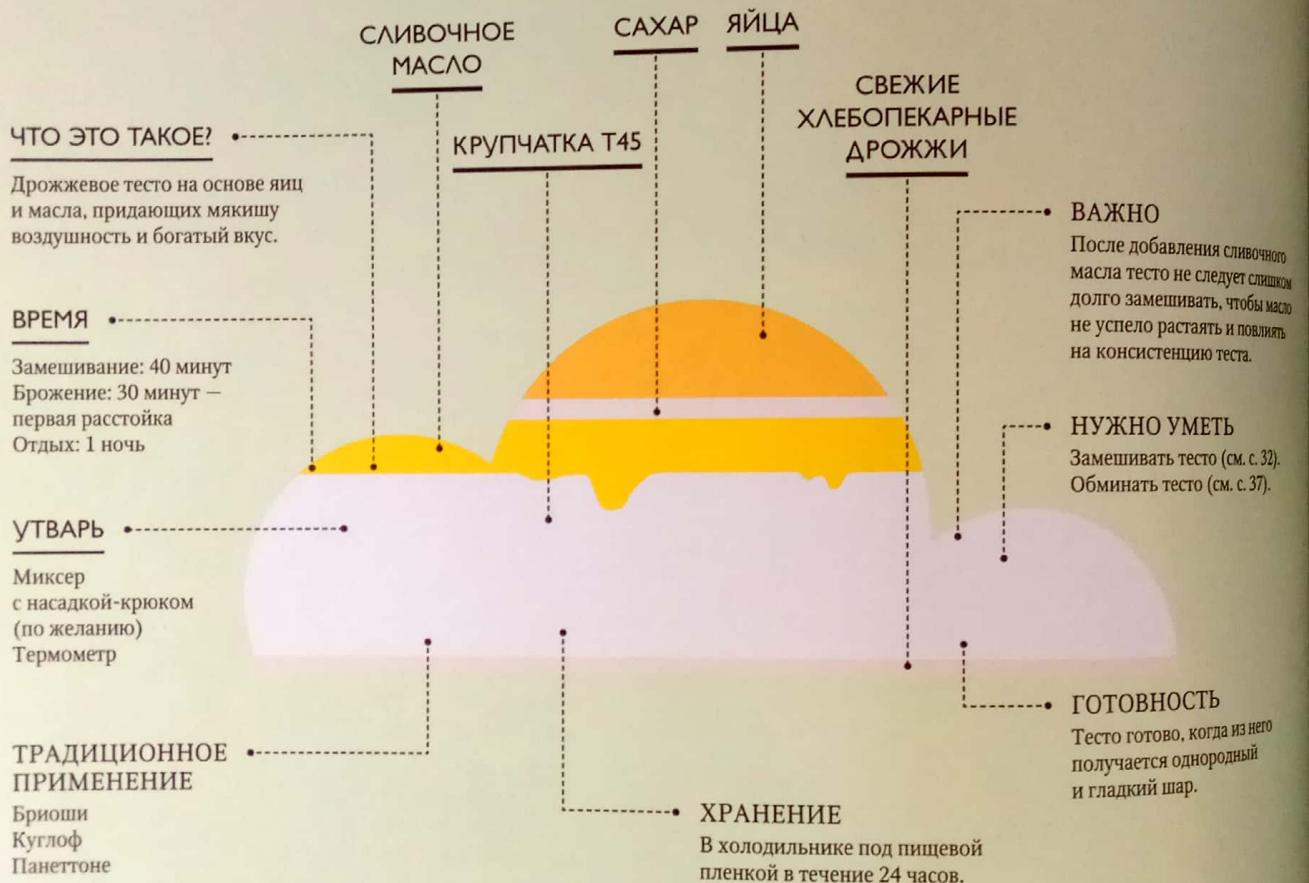
7 Выполняем 1 простой тур: раскатываем тесто, повернув его так, чтобы шов располагался вертикально. Прямоугольник теста должен быть 24 см в длину.

8 Складываем тесто втрое. Накрываем пищевой пленкой и убираем на 10 минут в морозильную камеру, а затем на 30 минут в холодильник. Повторяем два последних этапа еще 2 раза. В общей сложности необходимо выполнить 3 простых тура.



БРИОШНОЕ ТЕСТО

Разбираемся



ПОЧЕМУ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО НУЖНО ДОБАВЛЯТЬ В КОНЦЕ ЗАМЕШИВАНИЯ?

Масло обволакивает белки клейковины, тем самым препятствуя образованию глютеновой сетки. Но без прочной глютеновой сетки невозможно получить воздушное и нежное тесто. Два первых замешивания без масла позволяют ей сформироваться. Добавление масла в конце процесса придает тесту мягкость.

ПОЧЕМУ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО ДОЛЖНО БЫТЬ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ?

Чтобы было легче распределить его в тесте. От температуры масла, т.е. его консистенции, зависит текстура готовых бриошей. Если брать масло комнатной температуры, мякиш бриошей будет нежным (если масло слишком холодное или, напротив, теплое, мякиш получится сухим).

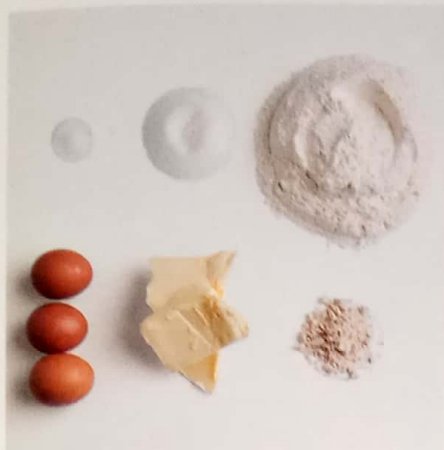
ПОЧЕМУ СЛЕДУЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬ КРУПЧАТКУ?

Крупчатка богата глютеном, и в ней быстрее формируется глютеновая сетка, которая удерживает образующиеся при брожении газы. Мякиш бриошей будет воздушным.

ПОЧЕМУ ПЕРВЫЙ РАЗ ТЕСТО ДОЛЖНО ПОДХОДИТЬ В ХОЛОДНОМ МЕСТЕ?

Холод замедляет процесс брожения и не дает тесту подниматься слишком быстро, пока в нем не успела сформироваться прочная глютеновая сетка.

Учимся



НА 580 г ТЕСТА

250 г крупчатки Т45
3 яйца (150 г)
5 г соли
8 г свежих хлебопекарных дрожжей
35 г сахара
125 г сливочного масла
комнатной температуры

1 Накануне кладем все ингредиенты в холодильник. Помещаем в чашу миксера муку, яйца, соль и измельченные дрожжи. Замешиваем на низкой скорости в течение 4 минут (см. с. 32).

2 Переключаем миксер на среднюю скорость и замешиваем в течение еще 6 минут, пока тесто не начнет отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.

3 Нарезаем масло кубиками, добавляем его в тесто, переключаем миксер на малую скорость и замешиваем до равномерного распределения масла.

4 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали.

5 Накрываем салфеткой и оставляем подходить на 30 минут.

6 Обминаем тесто (см. с. 37).

7 Снова кладем тесто в миску, оборачиваем пищевой пленкой (см. с. 285) и оставляем в холодильнике до следующего дня.

ИНВЕРСНОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Тонкое хрустящее тесто, богатое жирами. При его приготовлении тесто заворачивают в масло, смешанное с мукой, и складывают несколько раз. Расслаивание теста происходит в процессе выпекания.

ВРЕМЯ

Подготовка: 45 минут
Отдых на холоде: 12 часов

УТВАРЬ

Миксер с насадкой в форме крюка
и насадкой в форме лопатки
Скалка

ТРАДИЦИОННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Мильфей
Пирог волхвов
Тарталетки

ДРУГОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Шоссон с яблоками
Пальмье

ГОТОВНОСТЬ

Тесто готово, когда хорошо различимы слои теста и масла.

ХРАНЕНИЕ

Использовать сразу
после приготовления.



ЧЕМ ОТЛИЧАЕТСЯ ИНВЕРСНОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО ОТ КЛАССИЧЕСКОГО СЛОЕНОГО ТЕСТА?

*Вкус: бер-манье придает готовым изделиям особый вкус (как в соусах на основе муки, пережаренной с маслом).
Способ приготовления: на этапе первого складывания тесто заворачивают в масло, тогда как в классическом варианте масло укладывают на тесто до первого складывания.
Количество масла: в 1,5 раза больше, чем при приготовлении классического слоеного теста.*

ВАЖНО

Раскатывая тесто, не следует давить на скалку слишком сильно, чтобы слои масла и основы не перемешались, иначе не получится добиться равномерного расслоения теста.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Простой тур (см. с. 283).
Двойной тур (см. с. 283).
Размягчать сливочное масло (см. с. 284).

ХИТРОСТЬ

Чтобы слои теста получились более ровными, раскатывать его следует в направлении от себя.



НА 600 г ТЕСТА

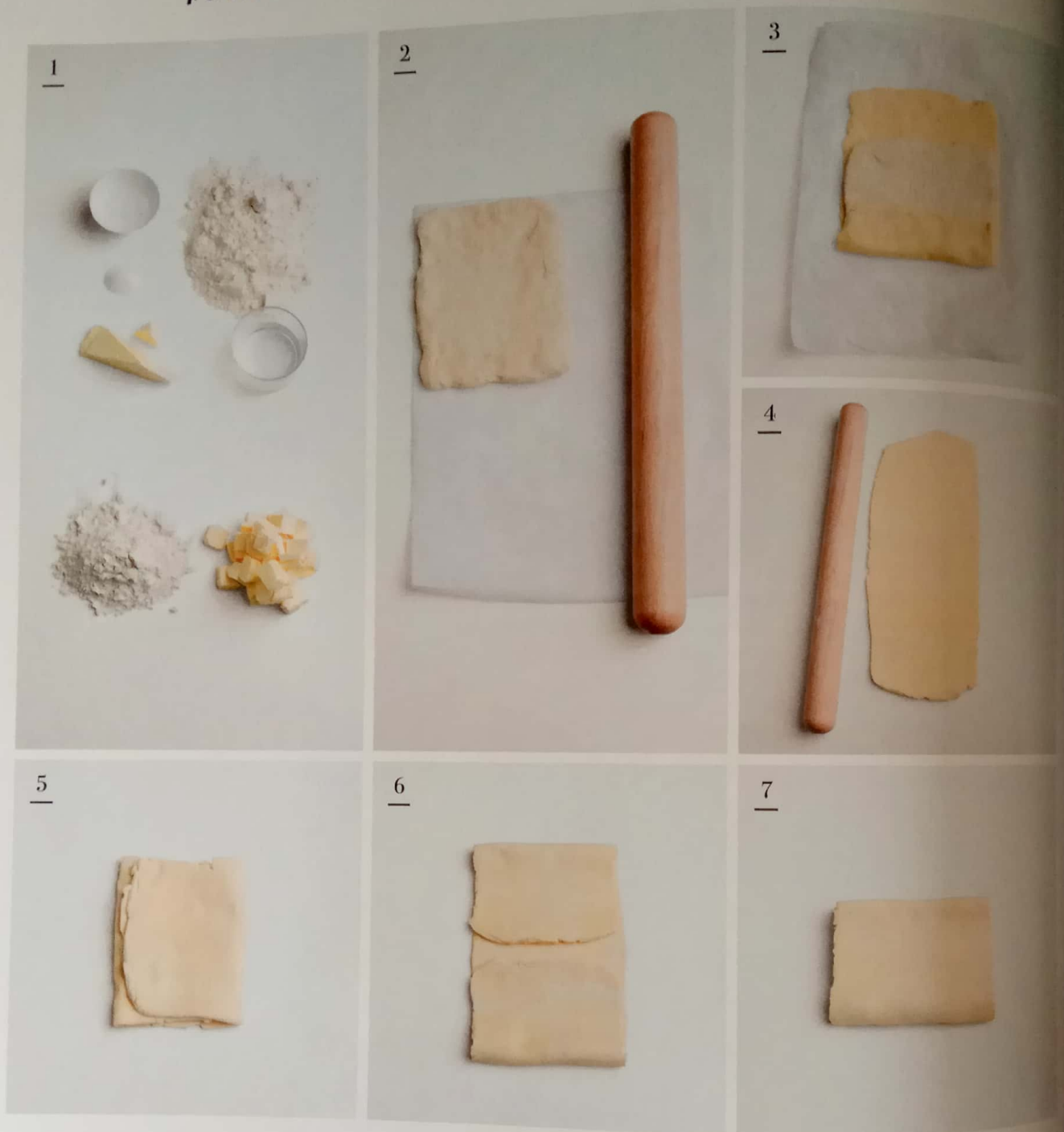
1 БЕР-МАНЬЕ

200 г сливочного масла комнатной температуры, нарезанного кубиками
80 г муки Т65

2 ОСНОВА

180 г муки Т65
60 г размягченного сливочного масла (см. с. 284)
8 г соли
80 г холодной воды
2 г белого винного уксуса

Готовим инверсное слоеное тесто



1 Готовим бер-манье: при помощи миксера с насадкой-лопаткой смешиваем масло и муку в течение 5 минут. Выкладываем массу на посыпанную мукой рабочую поверхность и скалкой раскатываем в прямоугольный пласт размером 20×30 см. Накрываем пищевой пленкой и убираем в холодильник на 2 часа.

2 Готовим основу. Помещаем в чашу миксера муку, соль, воду, размягченное сливочное масло и белый винный уксус и замешиваем в течение 7 минут на низкой скорости. Выкладываем тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность и скалкой раскатываем в прямоугольный пласт размером 15×20 см. Оборачиваем пищевой пленкой и убираем в холодильник на 2 часа.

3 Выкладываем тесто в середину прямоугольника из бер-манье. Заворачиваем края бер-манье к центру.

4 Выполняем простой тур: раскатываем тесто таким образом, чтобы в длину оно было втрое больше, чем в ширину (60×20 см).

5 Складываем тесто втрое. Оборачиваем пищевой пленкой и убираем в холодильник на 2 часа.

6 Кладем тесто так, чтобы шов располагался вертикально, и выполняем двойной тур (см. с. 283). Пласт теста должен в длину стать втрое больше, чем в ширину (60×20 см). Заворачиваем тесто от краев к середине (по четверти длины с каждой стороны).

7 Складываем тесто пополам. Оборачиваем пищевой пленкой и убираем в холодильник на 2 часа.

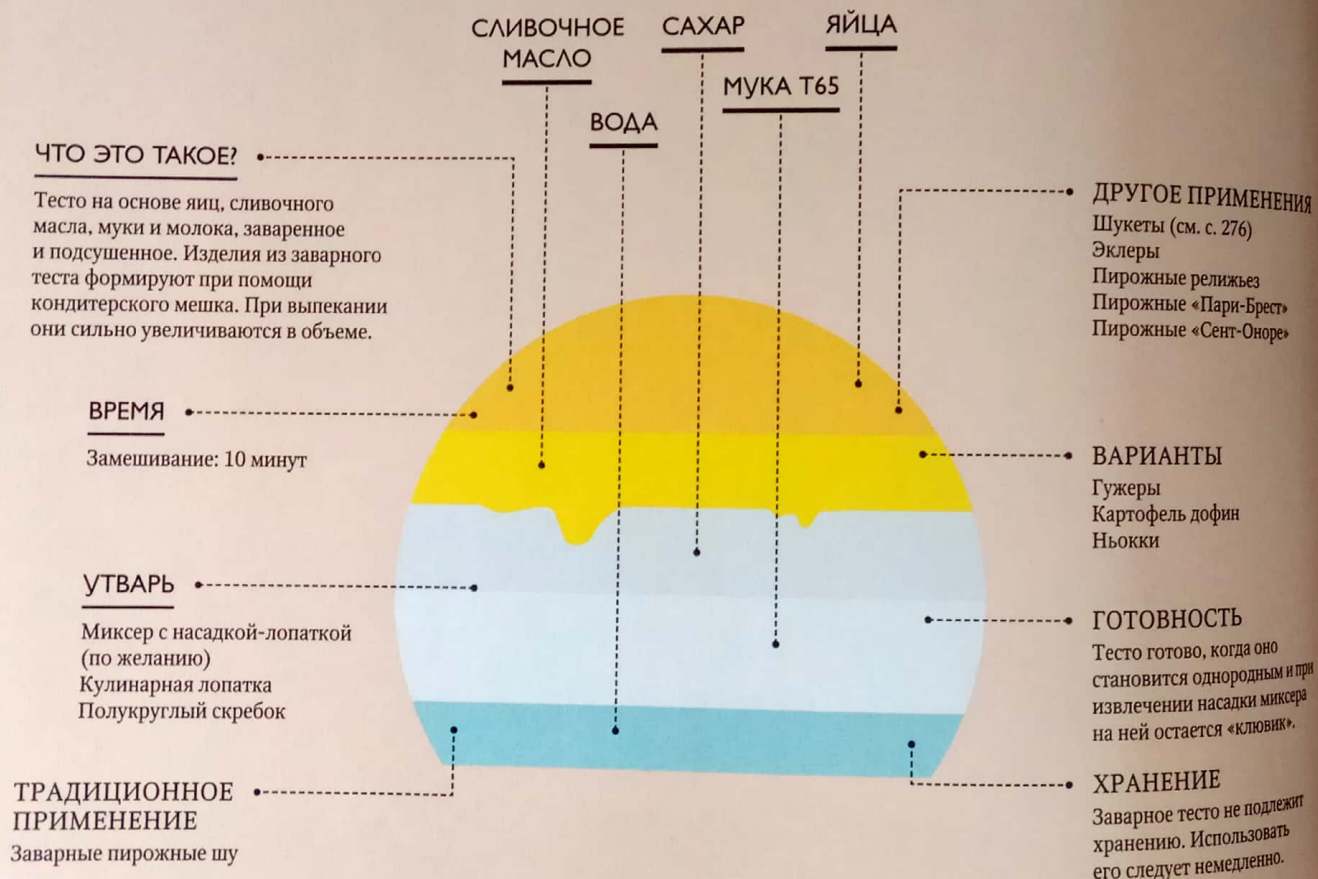
8 Кладем тесто так, чтобы шов располагался вертикально, и снова выполняем двойной тур (см. с. 283). Пласт теста должен в длину стать втрое больше, чем в ширину. Заворачиваем тесто от краев к середине (по четверти длины с каждой стороны). Складываем тесто пополам. Оборачиваем пищевой пленкой и убираем в холодильник на 2 часа.

9 Кладем тесто так, чтобы шов располагался вертикально, и выполняем простой тур (см. с. 283). Пласт теста должен в длину стать втрое больше, чем в ширину. Складываем тесто втрое. Оборачиваем пищевой пленкой и убираем в холодильник на 2 часа.



ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Разбираемся



ПОЧЕМУ ЗАВАРНОЕ ТЕСТО РАЗДУВАЕТСЯ В ДУХОВКЕ?

При температуре 180 °C вода, содержащаяся в тесте, выходит наружу в виде пара. Поскольку после подсушивания в кастрюле тесто становится вязким, оно удерживает этот пар, в результате чего изделия как бы раздуваются изнутри.

ПОЧЕМУ ЗАВАРНОЕ ТЕСТО ОПАДАЕТ, ЕСЛИ СЛИШКОМ РАНО ОТКРЫТЬ ДУХОВКУ?

Температура в духовке упадет, и пар снова превратится в воду. Вода занимает меньший объем, чем пар, по этой причине изделия опадут.

ВАЖНО

Тесто следует хорошо подсушить, но не дать ему подгореть.

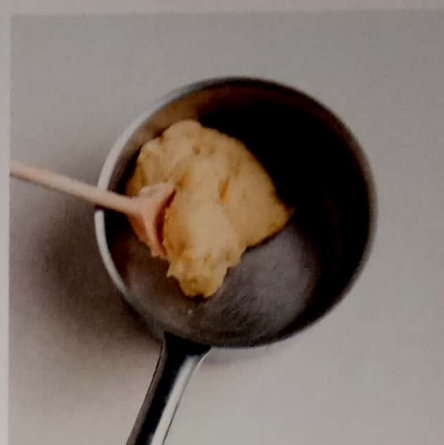
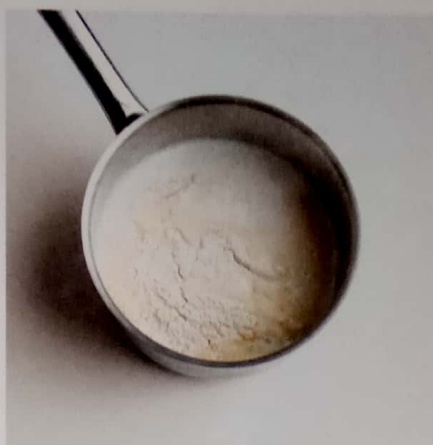
НУЖНО УМЕТЬ

Собирать тесто со стенок чаши (см. с. 282).

ХИТРОСТЬ

Чем лучше подсушено тесто, тем больше поднимаются изделия во время выпекания.

Учимся



НА 700 г ТЕСТА

150 г муки Т65
165 г молока
90 г воды
110 г сливочного масла
4 яйца (200 г)
2 г сахара
2 г соли

1 Помещаем в кастрюлю молоко, воду, масло, сахар и соль и доводим смесь до кипения.

2 Всыпаем сразу всю муку. Кулинарной лопаткой перемешиваем тесто в течение 1 минуты, подсушивая его, пока оно не начнет отделяться от стенок кастрюли.

3 Перекладываем тесто в чашу миксера с насадкой в форме лопатки и перемешиваем на низкой скорости в течение 1–2 минут (можно вручную, с помощью лопатки).

4 Не прекращая перемешивать тесто, по одному добавляем в него яйца.

5 С помощью полукруглого скребка собираем со стенок чаши и с насадки миксера тесто (см. с. 282). Еще раз перемешиваем в течение 1 минуты, чтобы тесто стало однородным без комочков.

СЛАДКОЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Рассыпчатое сладкое тесто.

ДРУГОЕ
ПРИМЕНЕНИЕ
Печенье

ВРЕМЯ

Замешивание: 15 минут

ГОТОВНОСТЬ

Шар теста должен стать
однородным и гладким.

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-лопаткой
и насадкой-крюком (по желанию)

ТРАДИЦИОННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Основа песочных пирогов
Основа пирожных

ХРАНЕНИЕ

В холодильнике под пищевой
пленкой до 24 часов.

ПОЧЕМУ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО ПОЛУЧАЕТСЯ РАССЫПЧАТЫМ?

В процессе замешивания не происходит слишком тесного соединения ингредиентов. Глютеновая сетка формируется слабо, и тесто не приобретает эластичности. Кроме того, сахар не полностью растворяется в масле, и часть его остается в форме кристаллов. Поэтому изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми.

ВАЖНО

Тесто не следует замешивать слишком долго, чтобы масло не растаяло, иначе тесто будет слишком эластичным.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).

ХИТРОСТЬ

Если нет миксера, смешиваем в миске муку, сахар, соль и миндальную муку, делаем в этой смеси широкий колодец и добавляем нарезанное кубиками сливочное масло и яйцо. Быстро замешиваем тесто, после чего прижимаем его к рабочей поверхности один или два раза (см. с. 282).



НА I ОСНОВУ ДЛЯ ПИРОГА 24–26 см

260 г муки Т65
1 яйцо (50 г)
155 г сливочного масла,
нарезанного кубиками
100 г сахарной пудры
30 г миндальной муки
1 г соли

1 Помещаем масло в чашу миксера с насадкой-лопаткой и размягчаем на низкой скорости 2 минуты.

2 Просеиваем сахарную пудру и миндальную муку и добавляем к маслу. Замешиваем 2 минуты на низкой скорости.

3 Добавляем соль и просеянную муку; меняем насадку-лопатку на насадку-крюк и замешиваем тесто на низкой скорости до однородности.

4 Добавляем яйцо и замешиваем в течение 5 минут на низкой скорости.

5 Формируем из теста прямоугольник, оборачиваем его пищевой пленкой и убираем в холодильник до использования.

ЗАВАРНОЙ КРЕМ

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Густой крем, который готовят горячим способом на основе молока и яичных желтков.

ВРЕМЯ

Заваривание: 20 минут
Охлаждение: 1 час

ВАРИАЦИИ

Крем шибуст = заварной крем + итальянская меренга
Крем дипломат = заварной крем + взбитые сливки + желатин
Франжипан = заварной крем + миндальный крем
Крем муслин = заварной крем + сливочное масло

ТРАДИЦИОННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Швейцарская булочка
Плюшка с изюмом
Эклер
Наполеон

ВАЖНО

При варке следует избегать пригорания крема.

НУЖНО УМЕТЬ

Взбивать добела (см. с. 284).

ГОТОВНОСТЬ

Крем готов, если он успел загустеть, на его поверхности появились крупные пузырьки, а от венчика остаются глубокие борозды.

ХРАНЕНИЕ

Использовать в течение дня.

КАКИМ ОБРАЗОМ ЖИДКАЯ СМЕСЬ ПРЕВРАЩАЕТСЯ В ГУСТОЙ КРЕМ?

Maizena® — это кукурузный крахмал. В смеси с остальными ингредиентами крахмал набухает (в яйцах и молоке содержится вода). В процессе нагревания белки яиц сворачиваются, а крахмал желируется, высвобождая амилозу и амилопектин, благодаря которым смесь густеет. Во время охлаждения в холодильнике крем густеет еще больше, поскольку между молекулами крахмала продолжают образовываться связи.

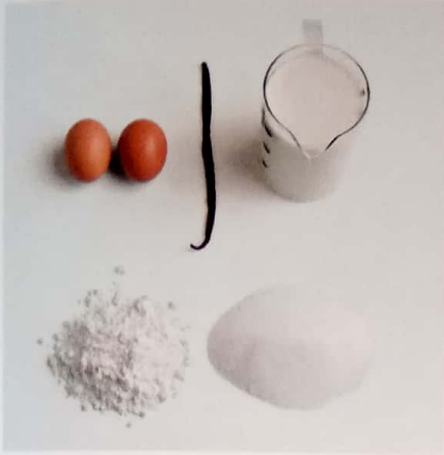
ПОЧЕМУ ПРИ ОХЛАЖДЕНИИ НА ПОВЕРХНОСТИ КРЕМА ОБРАЗОВЫВАЕТСЯ КОРОЧКА?

В процессе нагревания белки сворачиваются (как при кипячении молока) и поверхность крема обезвоживается.

В ЧЕМ РАЗЛИЧИЕ МЕЖДУ КРЕМОМ, ПРИГОТОВЛЕННЫМ НА МУКЕ, И КРЕМОМ, ПРИГОТОВЛЕННЫМ НА КРАХМАЛЕ MAIZENA?

Замена ингредиента, обеспечивающего загустение крема, приводит к изменению его текстуры. Виды крахмала обладают различными свойствами. При равных количествах ингредиента, обеспечивающего загустение, заварной крем на Maizena® (кукурузном крахмале) получается более легким, чем крем на муке (пшеничном крахмале).

Учимся



НА 600 г КРЕМА

500 г молока
100 г сахара
2 яйца (100 г)
45 г крахмала Maizena®
½ стручка ванили

1 Вливаем в кастрюлю молоко и добавляем в него 50 г сахара.

2 Расплющиваем стручок ванили тупой стороной ножа. Разрезаем его вдоль и ножом выскабливаем зерна. Добавляем зерна в молоко и на слабом огне доводим его до кипения. Снимаем с огня.

3 Смешиваем Maizena® с сахаром. Добавляем яйца и взбиваем, пока смесь не станет светлее.

4 Вливаем в полученную смесь часть молока и взбиваем венчиком до однородности. Переливаем назад в кастрюлю, добавляем оставшееся молоко и сахар, перемешиваем венчиком и снова ставим на огонь. Доводим до кипения и варим в течение 1 минуты, непрерывно помешивая.

5 Перекладываем крем на противень и накрываем пищевой пленкой, чтобы предотвратить появление корочки. Оставляем в холодильнике на 1 час.

6 Перед употреблением еще раз взбиваем венчиком.

МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ

Разбираемся

ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Крем на основе равных количеств миндальной муки, сливочного масла, сахара и яиц.

НУЖНО УМЕТЬ

Взбивать добела (см. с. 284).

ВРЕМЯ

Смешивание: 15 минут

ГОТОВНОСТЬ

Крем готов, если он стал однородным и гладким.

УТВАРЬ

Венчик

ХРАНЕНИЕ

Не более 5 суток в холодильнике.

ТРАДИЦИОННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Булочка с шоколадно-миндальной начинкой
Миндальный круассан
Пирог волхвов
Тарты

ВАРИАНТЫ

Миндально-фисташковый крем
Крем из фундука

ВАРИАЦИИ

Франжипан: $\frac{2}{3}$ миндального крема + $\frac{1}{3}$ заварного крема

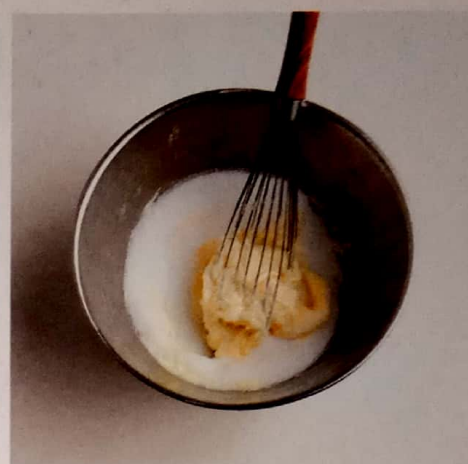
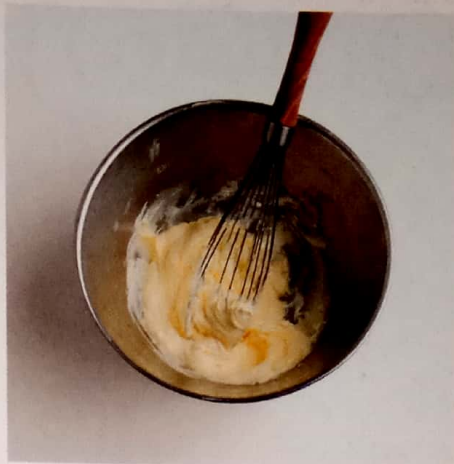
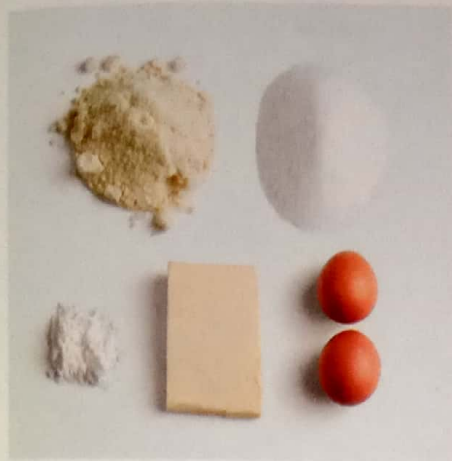
ДЛЯ ЧЕГО ВЗБИВАТЬ ДОБЕЛА СЛИВОЧНОЕ МАСЛО И САХАР?

Эта операция позволяет растворить сахар в воде, которая содержится в масле, и избежать появления в креме кристаллов сахара.

ПОЧЕМУ В ПРОЦЕССЕ ВАРКИ КРЕМ УВЕЛИЧИВАЕТСЯ В ОБЪЕМЕ?

Пузырьки воздуха, присутствующие в ингредиентах крема, расширяются, отчего крем увеличивается в объеме и приобретает шелковистую структуру.

Учимся



НА 400 г КРЕМА

100 г размягченного сливочного
масла (см. с. 284)
100 г миндальной муки
100 г сахара
2 яйца (100 г)
10 г крахмала Maizena® (или муки)

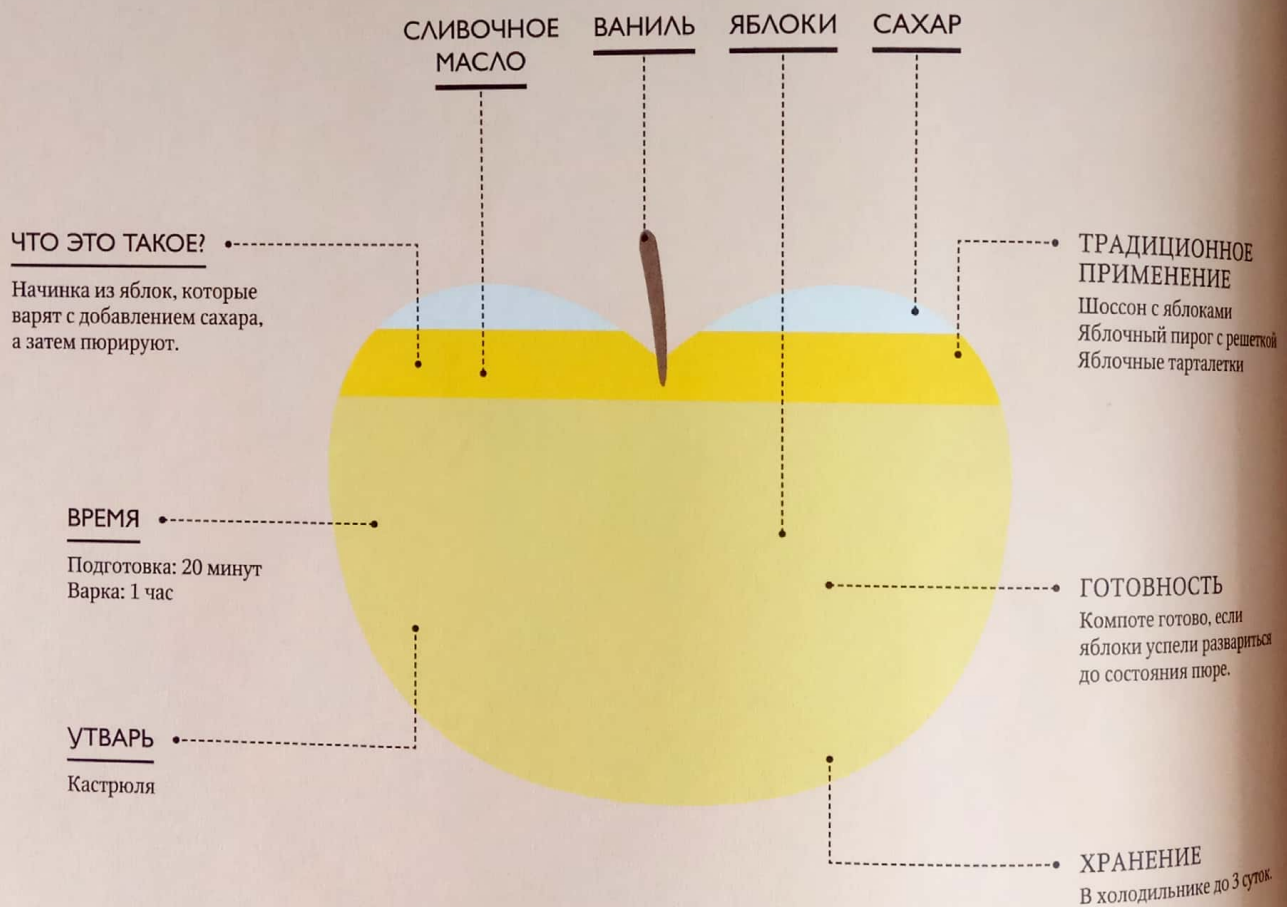
1 Взбиваем при помощи венчика
масло и сахар добела (см. с. 284).

2 Добавляем миндальную муку
и крахмал и перемешиваем.

3 Добавляем яйца. Взбиваем крем до
однородности. Накрываем пищевой
пленкой, чтобы не образовалась
корочка. Храним в холодильнике.

ЯБЛОЧНОЕ КОМПОТЕ

Разбираемся



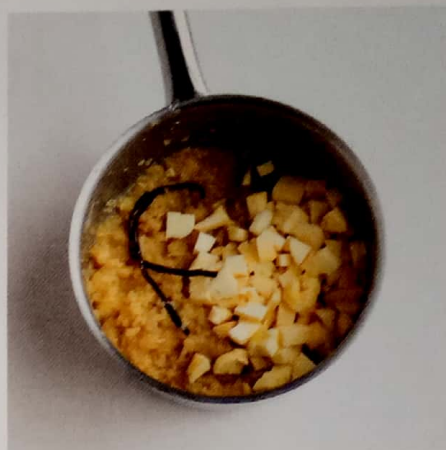
ЗАЧЕМ ДОБАВЛЯТЬ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО?

Масло делает компоте более ароматным и вкусным. Тая во рту, оно обволакивает небо и оставляет долгое послевкусие, чего не происходит, если масло не добавлено.

ХИТРОСТЬ

Чтобы компоте получилось более гладким, после варки пропустите яблоки через овощную мельницу и не добавляйте в него сырых яблок, нарезанных дольками.

Учимся



НА 1 кг КОМПОТЕ

880 г яблок
50 г сахара
70 г сливочного масла
½ стручка ванили

- 1 Очищаем яблоки, удаляем сердцевину и нарезаем на дольки (кроме 1 яблока).
- 2 Стручок ванили разрезаем вдоль, очищаем от зерен. Помещаем яблоки в большую кастрюлю, добавляем масло, сахар и стручок ванили. Варим под крышкой на среднем огне в течение 1 часа, регулярно помешивая.
- 3 Остужаем. Добавляем сырое яблоко, нарезанное дольками, и перемешиваем.

ГЛАВА 2

РЕЦЕПТЫ

БАГЕТЫ

БАГЕТ	84
ТРАДИЦИОННЫЙ БАГЕТ	88
ТРАДИЦИОННЫЙ БАГЕТ СО ЗЛАКАМИ	92

ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ	96
ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ	100
ХЛЕБ ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ	104
КАРАВАЙ ИЗ МУКИ ЖЕРНОВОГО ПОМОЛА	106
ЗЛАКОВЫЙ ХЛЕБ	108
ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	112

ОСОБЫЕ ВИДЫ ХЛЕБА

РЖАНОЙ КАРАВАЙ	114
РЖАНОЙ ХЛЕБ С ЛИМОНОМ	118
ЧЕРНЫЙ ХЛЕБ	120
ХЛЕБ ИЗ КАШТАНОВОЙ МУКИ	122
КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ	124
БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ	126
ХЛЕБ НА ПИВЕ	128

ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ

ЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	132
ХЛЕБ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ	136
ШОКОЛАДНЫЙ ХЛЕБ	138
БУЛОЧКА С ФУНДУКОМ И ИНЖИРОМ	142
БУЛОЧКА С МЯСЛИ	144
ХЛЕБ С СЫРОМ	146
БУЛОЧКА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ	148
ФИСЕЛЬ С СЫРОМ	150
ХЛЕБ-СЮРПРИЗ	154

ХЛЕБ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ

ЧИАБАТТА	158
ФОКАЧЧА	160
ФУГАСС	164
ГРИССИНИ	168

ХЛЕБ НА МОЛОКЕ

ТОСТОВЫЙ ХЛЕБ	170
БЕЙГЛ	172
БУЛОЧКА БАН	176

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО СЛОЕНОГО ТЕСТА

КРУАССАН	180
БУЛОЧКА С ШОКОЛАДОМ	184
ПЛЮШКА С ИЗЮМОМ	186
ШВЕЙЦАРСКАЯ БУЛОЧКА	190
МИНДАЛЬНЫЙ КРУАССАН	192

ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

ШОССОН С ЯБЛОКАМИ	194
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С РЕШЕТКОЙ	198

СЛОЕНЫЕ ПИРОГИ

ЯБЛОЧНЫЕ ТАРТАЛЕТКИ	202
ПИРОГ ВОЛХВОВ	204

ИЗДЕЛИЯ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА НА ДРОЖЖАХ/ЗАКВАСКЕ

МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ	208
ВЕНСКИЙ БАГЕТ	210
ПОНЧИК С НАЧИНКОЙ	212

БРИОШИ

ПАРИЖСКАЯ БРИОШЬ	216
БРИОШЬ С ПРАЛИНЕ	220
БРИОШЬ «КОСИЧКА»	224
СЛОЕНАЯ БРИОШЬ	228

ИЗДЕЛИЯ ИЗ БРИОШНОГО ТЕСТА

САХАРНЫЙ ПИРОГ	232
БОРДОСКАЯ БРИОШЬ	234
ТРОПЕЗЬЕН	236
КУГЛОФ	240
ПАНЕТТОНЕ	244

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

ФИСТАШКОВО-АБРИКОСОВЫЙ ТАРТ	248
КОНДИТЕРСКИЙ ФЛАН	250

КЕКСЫ ДЛЯ ПУТЕШЕСТВИЙ

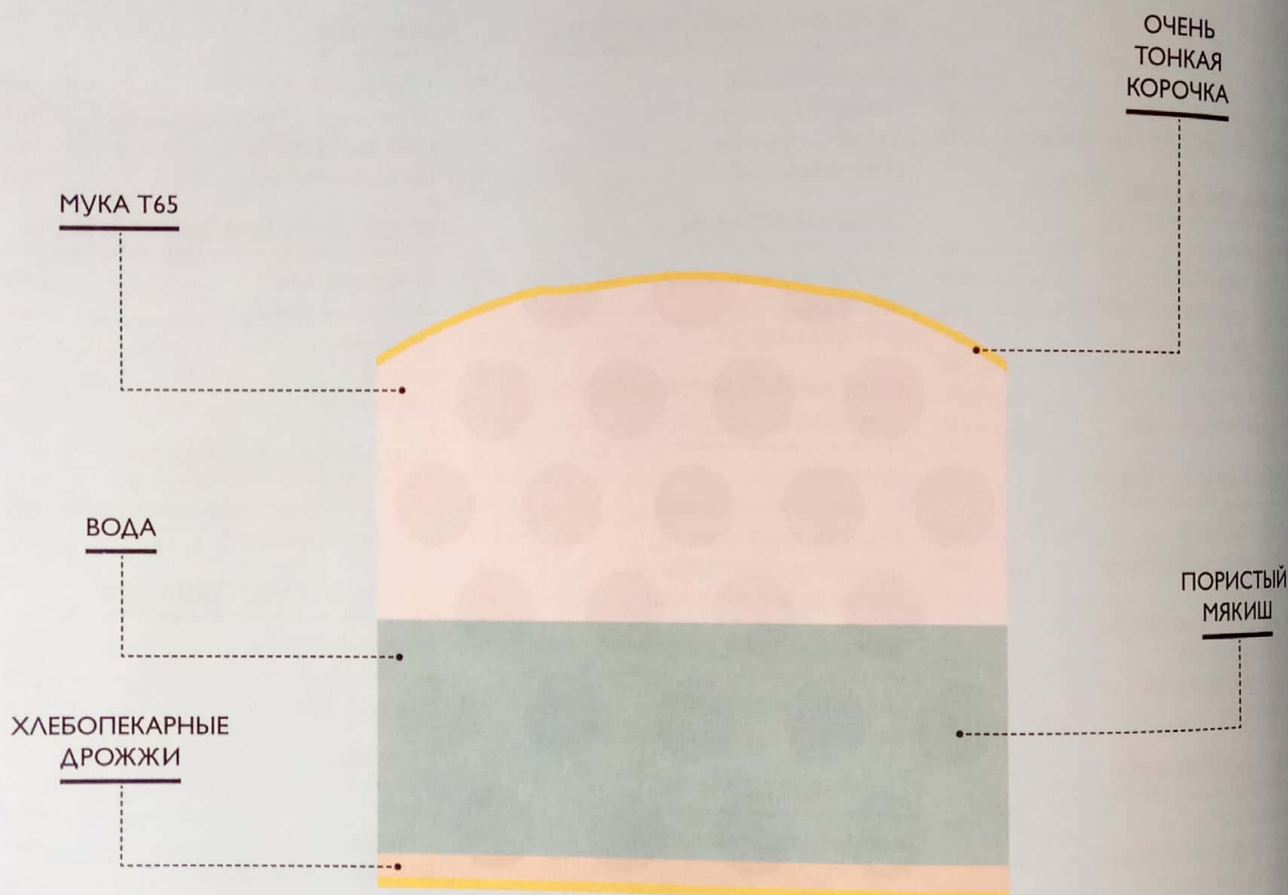
ПРЯНИЧНЫЙ ХЛЕБ	252
КЕКС С ЦУКАТАМИ	254
ГЕНУЭССКИЙ КЕКС	258

ПЕЧЕНЬЕ

САБЛЕ	262
ПАЛЬМЕ	264
СОЛОМКА С МАЛИНОЙ	266
ФИНАНСЬЕ	270
МАДЛЕН	272
ПЕЧЕНЬЕ ТЮИЛЬ С МИНДАЛЕМ	274
ШУКЕТЫ	276

БАГЕТ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Багет из белого теста.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 250 г
Длина: 60 см
Мякиш: воздушный, однородный
Корочка: очень тонкая
Вкус: нейтральный

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Нож-скребок для теста
Пекарское лезвие

ВРЕМЯ

Подготовка: 35 минут
Брожение: 2 часа 30 минут (30 минут — отдых, 2 часа — окончательная расстойка)
Выпекание: 20–25 минут

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Формовать багет (см. с. 43).
Наносить насечки (см. с. 50).

ГОТОВНОСТЬ

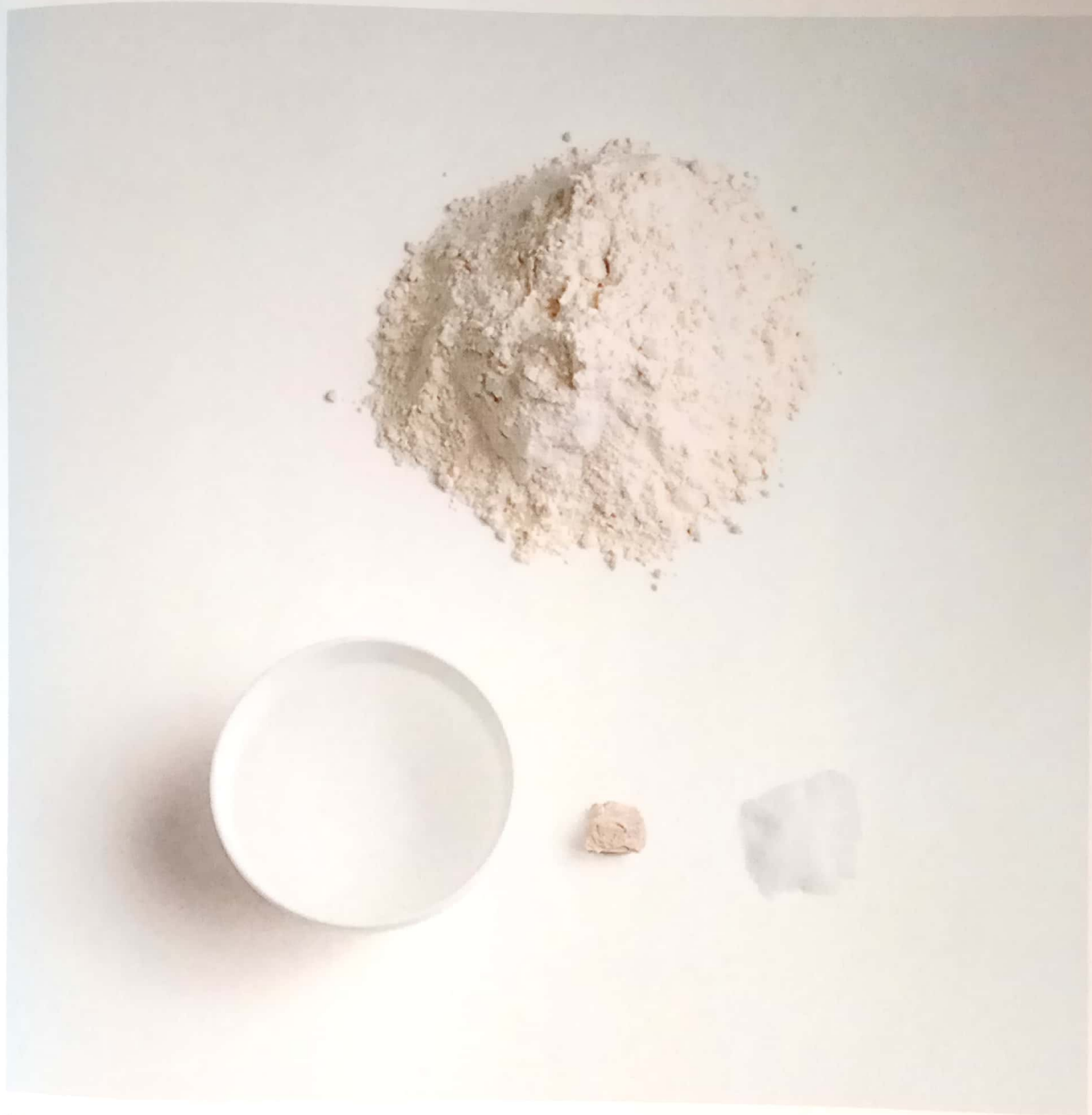
Багет готов, если его корочка успела слегка подрумяниться.

ЧЕМ ОБЪЯСНЯЕТСЯ ТАКОЙ НЕЖНЫЙ МЯКИШ?

Указанное в рецепте количество дрожжей позволяет тесту быстро подняться. За короткое время (всего 2 часа) тесто становится воздушным, что дает нежный мякиш.

ЧЕМ ОБЪЯСНЯЕТСЯ ТАКАЯ ТОНКАЯ КОРОЧКА?

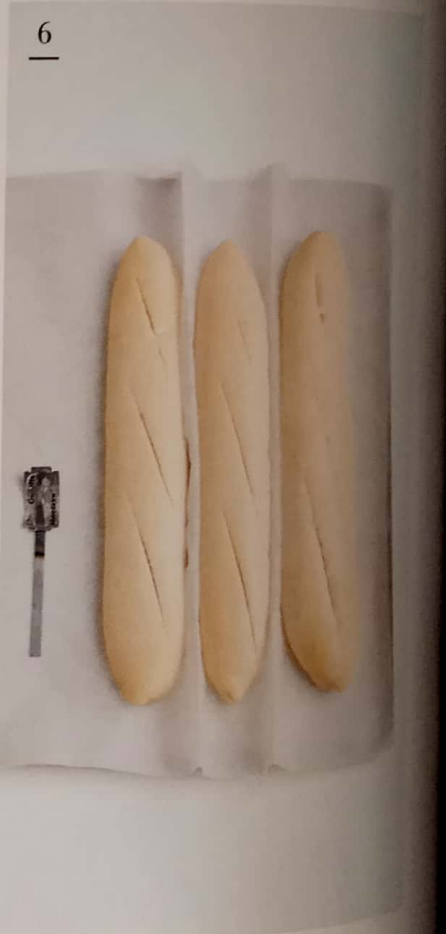
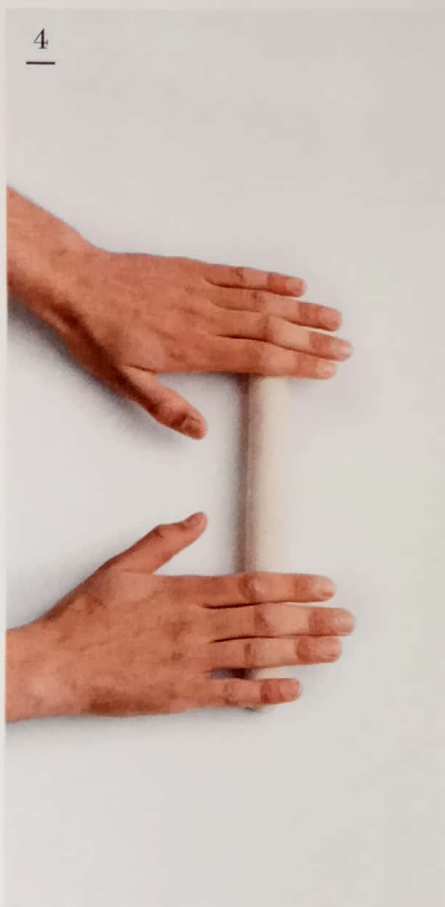
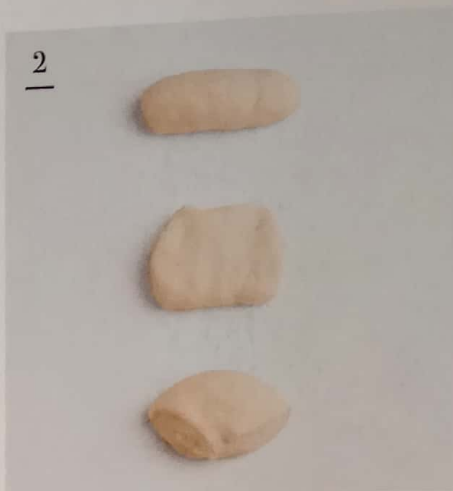
Тесто содержит много воды, которая долго испаряется в процессе выпекания, и толстая корочка не успевает сформироваться.



НА 2 ИЗДЕЛИЯ

390 г муки Т65
240 г воды температуры 20–25 °С
7 г соли
6 г свежих хлебопекарных дрожжей

Печем багет



1 Помещаем в чашу миксера муку, воду, соль и дрожжи. Замешиваем тесто (см. с. 32) на низкой скорости в течение 4 минут, затем переключаем скорость на среднюю и замешиваем еще 6 минут. Тесто должно легко отходить от стенок чаши. При ручном замешивании — см. с. 30.

2 При помощи ножа-скребка разделяем тесто на 2 заготовки весом по 320 г. Слегка припудриваем мукой рабочую поверхность. Кладем заготовки гладкой стороной вниз. Сплющиваем их руками, придаем им прямоугольную форму. Накрываем салфеткой и оставляем при комнатной температуре на 30 минут.

3 Формуем багет (см. с. 43): загибаем внешний и внутренний края заготовки внутрь и внахлест. Помещаем большой палец левой руки на правый конец заготовки, слегка надавливая на шов, а затем ладонью второй руки сплющиваем заготовку, следуя за движением большого пальца вдоль нее до конца багета. Еще раз сплющиваем заготовку и повторяем операцию. То же самое проделываем со второй заготовкой.

4 Кладем руки на середину заготовки и раскатываем ее в длину, двигаясь от середины к краям. То же самое проделываем со второй заготовкой.

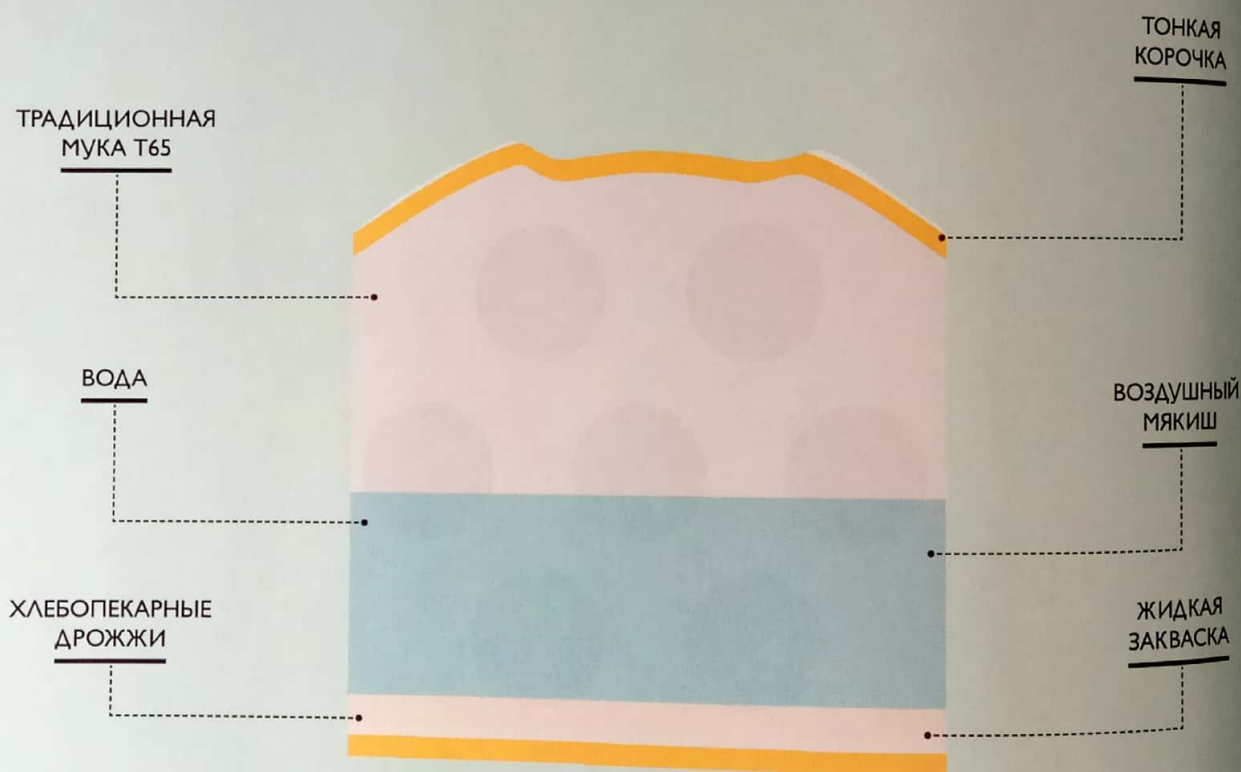
5 Выкладываем заготовки на салфетку швом вниз и накрываем второй салфеткой, чтобы на тесте не образовалась сухая корочка. Оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 2 часа. Тесто подошло, если при надавливании пальцем на нем не остается следа.

6 Разогреваем духовку до 260 °C (традиционный нагрев), поместив в нее противень и емкость с водой. Выкладываем багеты швом вниз на разогретый противень, застеленный пергаментной бумагой. Наносим на заготовки насечку (см. с. 51). Обрызгиваем дно духовки водой и ставим багеты выпекаться на 20–25 минут (емкость с водой не убираем).



ТРАДИЦИОННЫЙ БАГЕТ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Багет из традиционного теста на закваске, которое подходит довольно долго. В соответствии с «Декретом о хлебе» от 13 сентября 1993 года его официальное название — «французский традиционный багет».

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 270 г
Длина: 45 см
Мякиш: пышный, грубоватый
Корочка: тонкая
Вкус: слегка кисловатый

ВРЕМЯ

Подготовка: 15 минут
Брожение: 3,5 часа (1 час — первая расстойка, 30 минут — отдых, 2 часа — окончательная расстойка)
Выпекание: 20–25 минут

УТВАРЬ

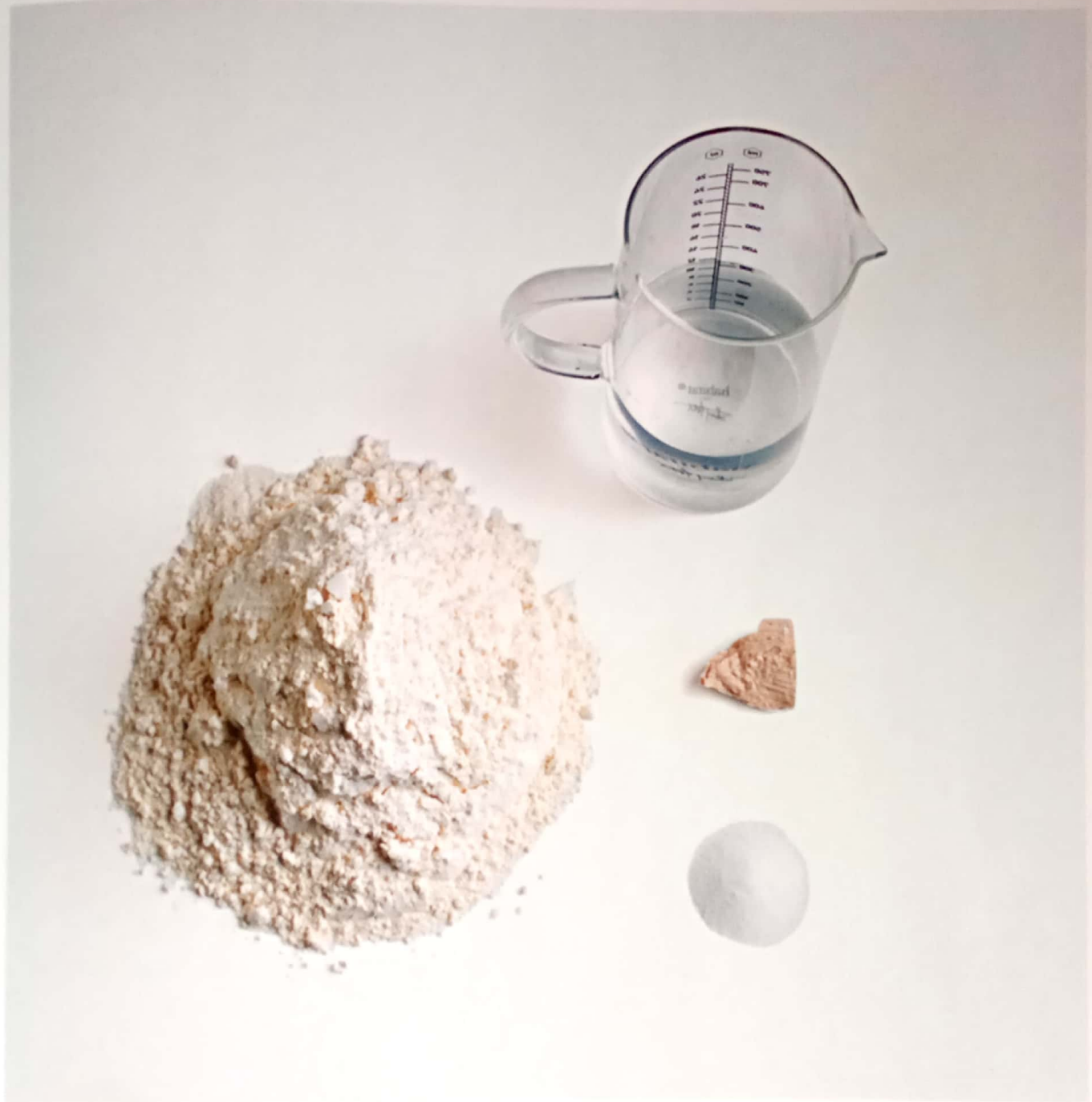
Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Пекарское лезвие
Нож-скребок для теста

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Удлинять заготовку (см. с. 38).
Формовать багет (см. с. 43).
Наносить насечки (см. с. 51).
Обминать тесто (см. с. 37).

ГОТОВНОСТЬ

Готовый традиционный багет приобретает золотистую хрустящую корочку, а при постукивании по нему издает глухой звук.



ЧЕМ ОБЪЯСНЯЕТСЯ ТАКОЙ ВОЗДУШНЫЙ МЯКИШ?

Двухэтапное брожение (первая и окончательная расстойка) позволяет тесту хорошо подняться. Кроме того, закваска придает изделию более воздушный мякиш, чем дрожжи.

НА 4 ИЗДЕЛИЯ

700 г традиционной муки Т65
+ 20 г на припудривание
490 г воды комнатной температуры
14 г соли
70 г жидкой закваски (см. с. 19)
5 г свежих хлебопекарных дрожжей

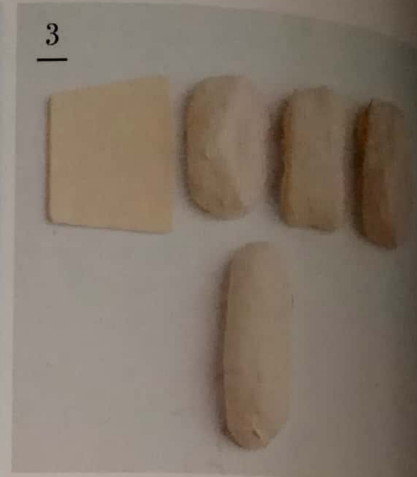
Печем традиционный багет



1



2



3



4



5

1 Помещаем в чашу миксера муку, воду, соль, жидкую закваску и дрожжи. Замешиваем тесто (см. с. 32) на низкой скорости в течение 4 минут, затем переключаем скорость на среднюю и замешиваем еще 6 минут. Тесто должно легко отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.

2 Выкладываем тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность, накрываем салфеткой и оставляем подходить на 30 минут. Обминаем тесто (см. с. 37). Снова накрываем салфеткой и оставляем подходить еще на 30 минут.

3 При помощи ножа-скребка разделяем тесто на 4 заготовки, весом 330 г каждая. Удлиняем заготовки (см. с. 38). Накрываем салфеткой и оставляем подходить на 30 минут.

4 Формуем из заготовок багеты (см. с. 43), перекладываем их на салфетку швом вниз и накрываем второй салфеткой, чтобы на тесте не образовалась сухая корочка. Ставим подходить в теплое место при температуре 25–28 °С. Если после надавливания пальцем на тесте не остается следа, значит, оно подошло.

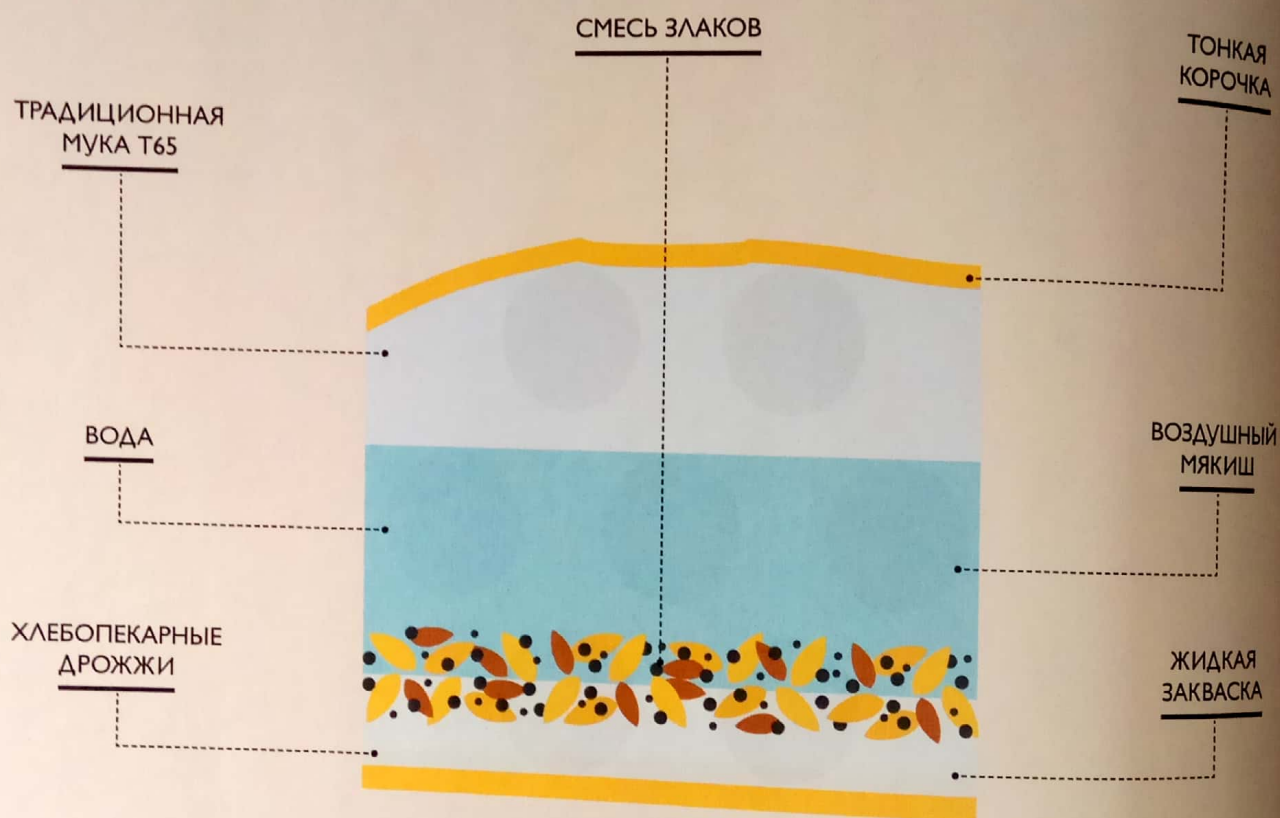
5 Разогреваем духовку до 260 °С (традиционный нагрев), поместив в нее противень и емкость с водой. Выкладываем багеты швом вниз на разогретый противень, застеленный пергаментной бумагой. С помощью сита припудриваем багеты мукой (см. с. 285). Держа пекарское лезвие под углом 45°, делаем на поверхности багета один длинный надрез.

6 Обрызгиваем дно духовки водой и ставим багеты выпекаться на 20–25 минут (емкость с водой не убираем).



ТРАДИЦИОННЫЙ БАГЕТ СО ЗЛАКАМИ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Изделие в форме колоса из традиционного теста с добавлением злаков.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 270 г
Длина: 45 см
Мякиш: очень пористый, грубоватый
Корочка: тонкая
Вкус: чуть кисловатый

ВРЕМЯ

Подготовка: 25 минут
Брожение: 3,5 часа (1 час — первая расстойка, 30 минут — отдых, 2 часа — окончательная расстойка)
Выпекание: 20–25 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Пекарское лезвие

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Удлинять заготовку (см. с. 38).
Формовать багет (см. с. 43).
Наносить насечки «колос» (см. с. 51).
Обминать тесто (см. с. 37).

ХИТРОСТЬ

Если после надавливания пальцем на тесте не остается следа, значит, оно подошло.

ГОТОВНОСТЬ

Злаковый багет готов, если он успел хорошо подрумяниться.



НА 2 ИЗДЕЛИЯ

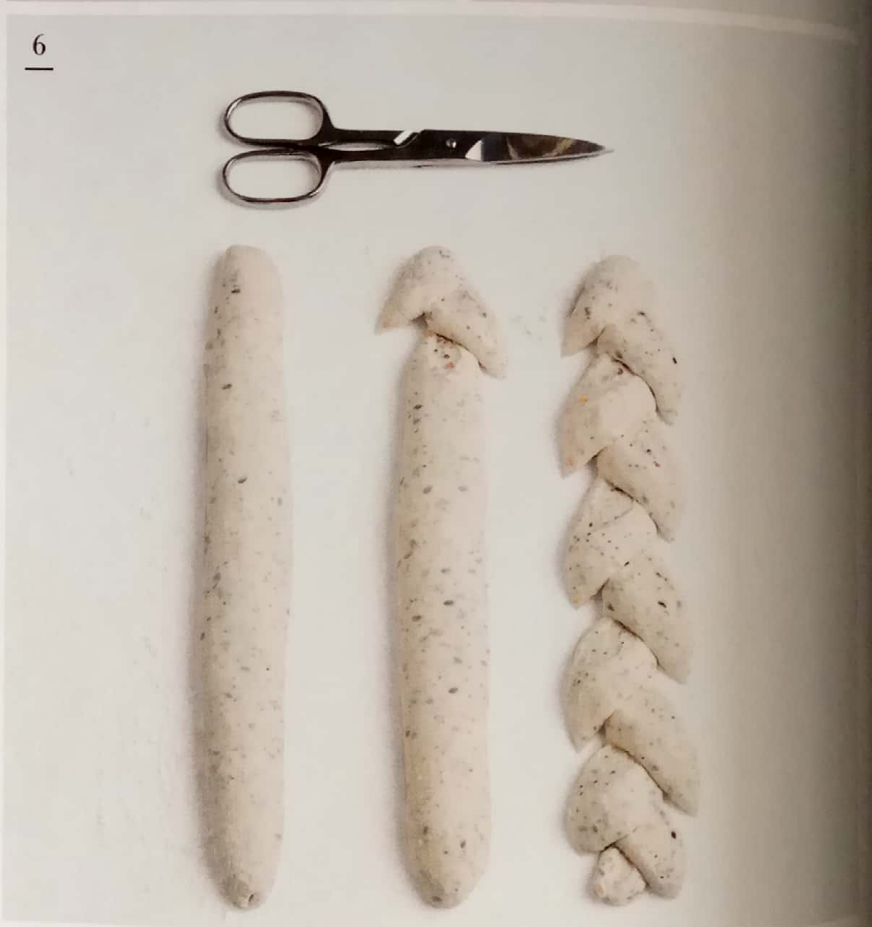
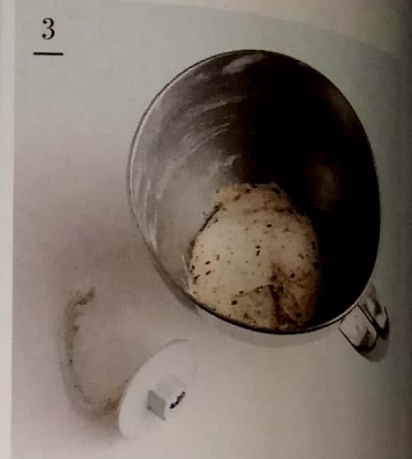
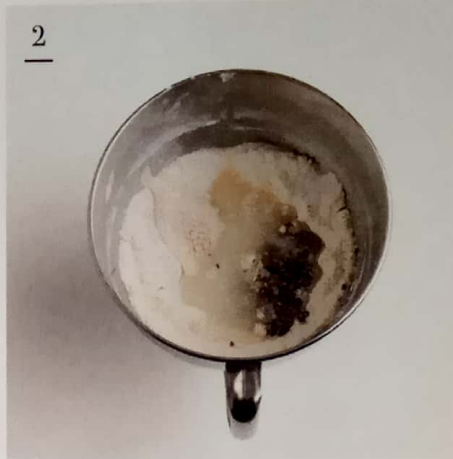
1 ТЕСТО

350 г традиционной муки Т65
245 г воды при температуре 20–25 °С
5 г соли
35 г жидкой закваски
2 г свежих хлебопекарных дрожжей

2 ЗЛАКИ

60 г смеси злаков (семян льна,
мака, кунжута и т.д.)
60 г воды

Печем традиционный багет со злаками



НАКАНУНЕ

1 Подсушиваем смесь злаков в духовке при температуре 180 °C в течение 10–15 минут. Выкладываем смесь в миску из нержавеющей стали и заливаем водой. Держим при комнатной температуре до следующего дня. Злаки должны впитать в себя всю воду: если этого не произошло, отжимаем их.

В ДЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

2 Помещаем в чашу миксера муку, воду, соль, жидкую закваску, измельченные дрожжи и смесь злаков. Замешиваем тесто (см. с. 32) на низкой скорости в течение 4 минут, затем переключаем скорость на среднюю и замешиваем еще 6 минут. Тесто должно легко отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.

3 Выкладываем тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность, накрываем салфеткой и оставляем подходить на 30 минут.

4 Обминаем тесто (см. с. 37). Снова накрываем салфеткой и оставляем подходить еще на 30 минут.

5 Разделяем тесто на 2 части, удлинняем их (см. с. 38) и оставляем подходить при комнатной температуре на 30 минут. Формуем багеты (см. с. 43).

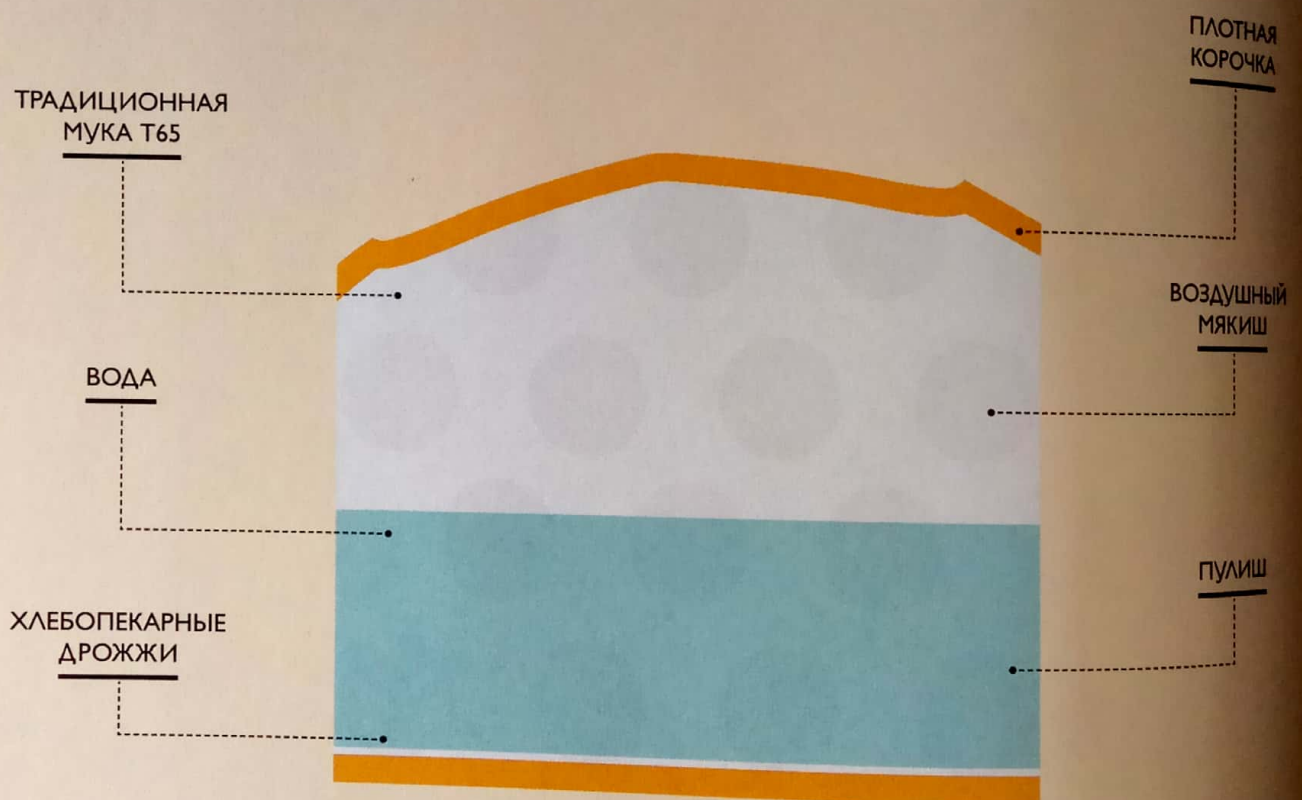
6 Выкладываем заготовки на лист пергаментной бумаги швом вниз, накрываем салфеткой, чтобы на тесте не образовалась сухая корочка. Оставляем в теплом месте (25–28 °C) на 1,5–2 часа. Наносим на заготовки насечку «колос» (см. с. 51).

7 Разогреваем духовку до 260 °C (традиционный нагрев), поместив в нее противень и емкость с водой. Выкладываем багеты на разогретый противень, застеленный пергаментной бумагой. Обрызгиваем дно духовки водой и выпекаем багеты в течение 20–25 минут (емкость с водой не убираем).



ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Небольшой батард из традиционного теста на пулише.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 250 г
Длина: 20 см
Мякиш: очень пористый, грубоватый
Корочка: плотная
Вкус: нежный, слегка кисловатый

ВРЕМЯ

Подготовка: 40 минут
Брожение: 16 часов — пулиш,
1 час — первая расстойка и 45 минут —
окончательная расстойка)
Выпекание: 20–25 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Нож-скребок для теста

ВАЖНО

Приготовление пулиша.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Обминать тесто (см. с. 37).

ХИТРОСТЬ

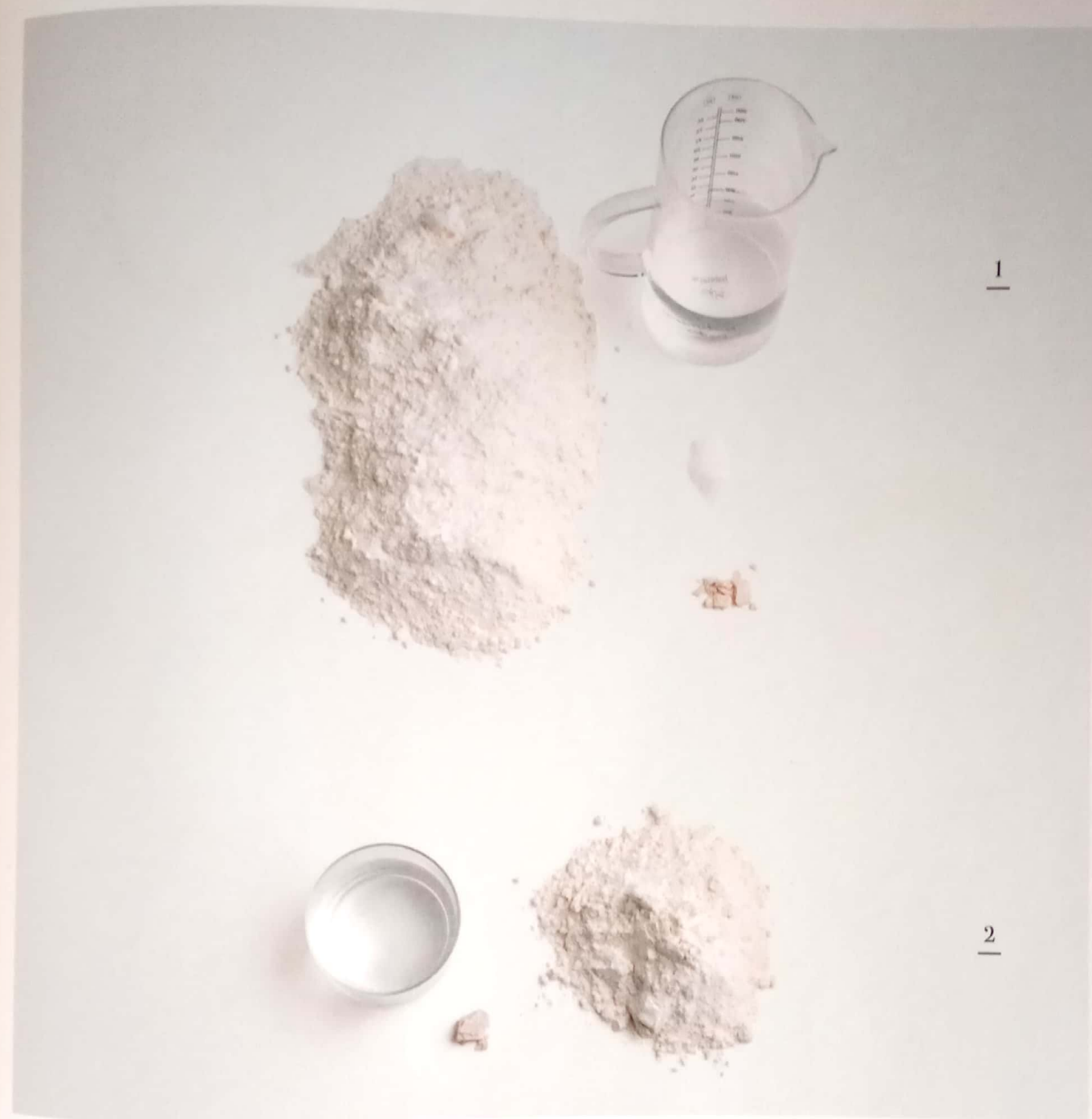
Для приготовления пулиша следует использовать достаточно большую емкость. Не стоит забывать, что к моменту созревания пулиша его объем увеличивается вдвое.

ГОТОВНОСТЬ

Домашний хлеб готов, если он успел хорошо подрумяниться.

ХРАНЕНИЕ

4–5 суток.



ДЛЯ ЧЕГО НУЖЕН ПУЛИШ?

Пулиш — это стартер брожения, который очень просто приготовить. Он служит заменой закваски, придавая хлебу особенный вкус (более выраженный по сравнению со вкусом хлеба на хлебопекарных дрожжах).

НА 4 ИЗДЕЛИЯ

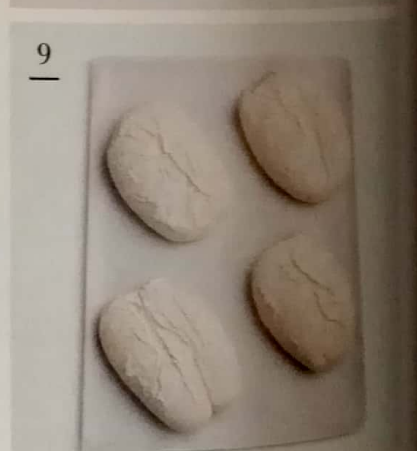
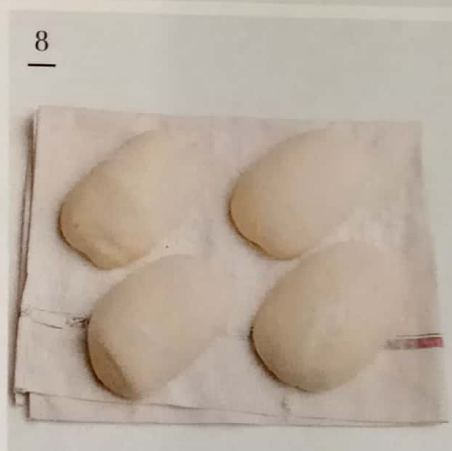
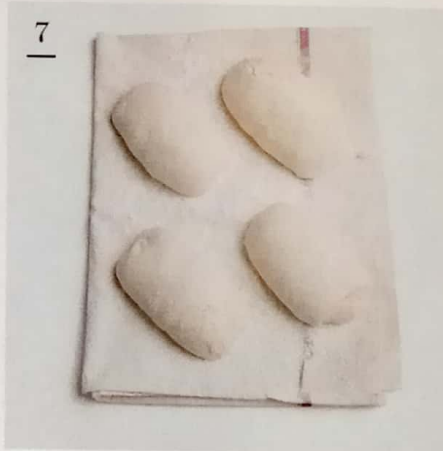
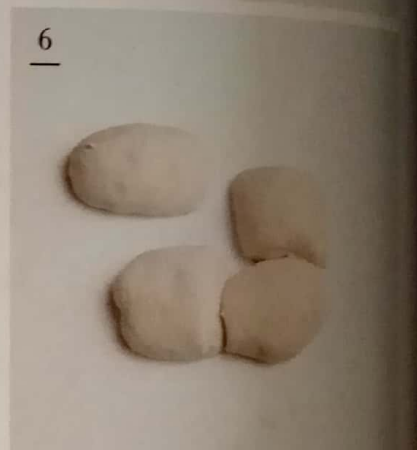
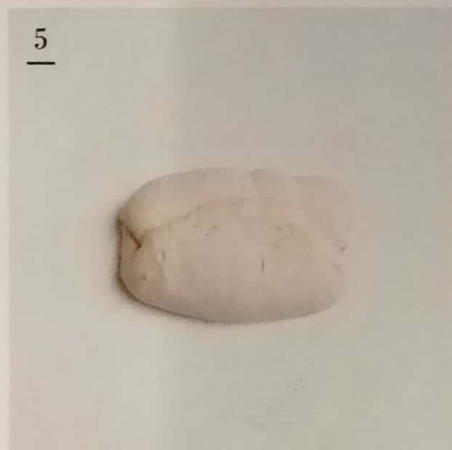
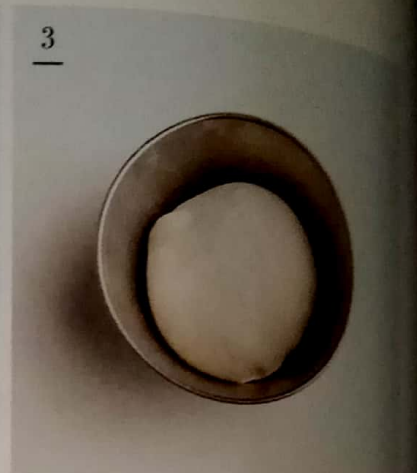
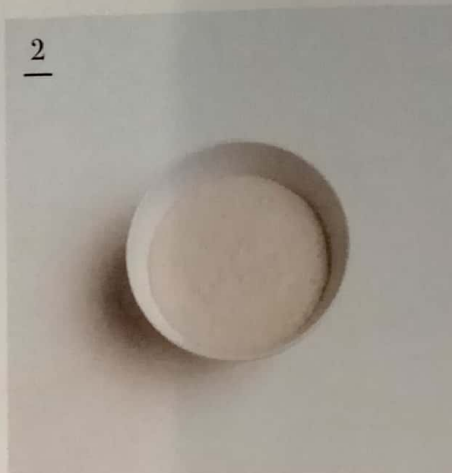
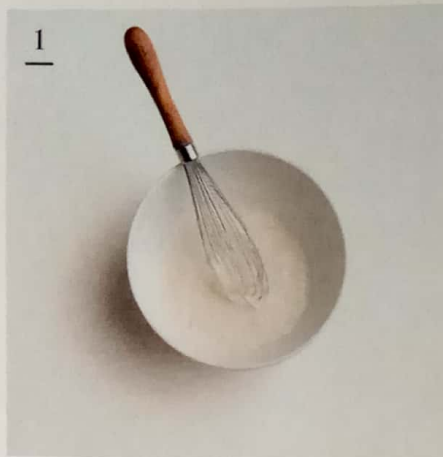
1 ПУЛИШ

175 г традиционной муки Т65
175 г воды температуры 20 °C
1 г свежих хлебопекарных дрожжей

2 ТЕСТО

500 г традиционной муки Т65
325 г воды температуры 20–25 °C
11 г соли
1 г свежих хлебопекарных дрожжей

Печем домашний хлеб



НАКАНУНЕ

- 1 Готовим пулиш (см. с. 24). Разводим измельченные дрожжи в воде. Всыпаем муку и при помощи венчика перемешиваем до однородности.
- 2 Накрываем салфеткой и оставляем подходить при комнатной температуре примерно на 16 часов.

В ДЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 3 Помещаем в чашу миксера муку, воду, соль, измельченные дрожжи и пулиш. Замешиваем тесто (см. с. 32) на низкой скорости в течение 10–15 минут. Тесто должно легко отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.

- 4 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали, накрываем пищевой пленкой и оставляем подходить на 1 час.

- 5 Обминаем тесто: в первый раз — через 20 минут, во второй раз — через 40 минут (см. с. 37).

- 6 При помощи ножа-скребка разделяем тесто на 4 части весом по 250 г. Придаем каждой заготовке приблизительно прямоугольную форму, завернув вверх ее края.

- 7 Выкладываем заготовки швом вниз на посыпанную мукой салфетку.

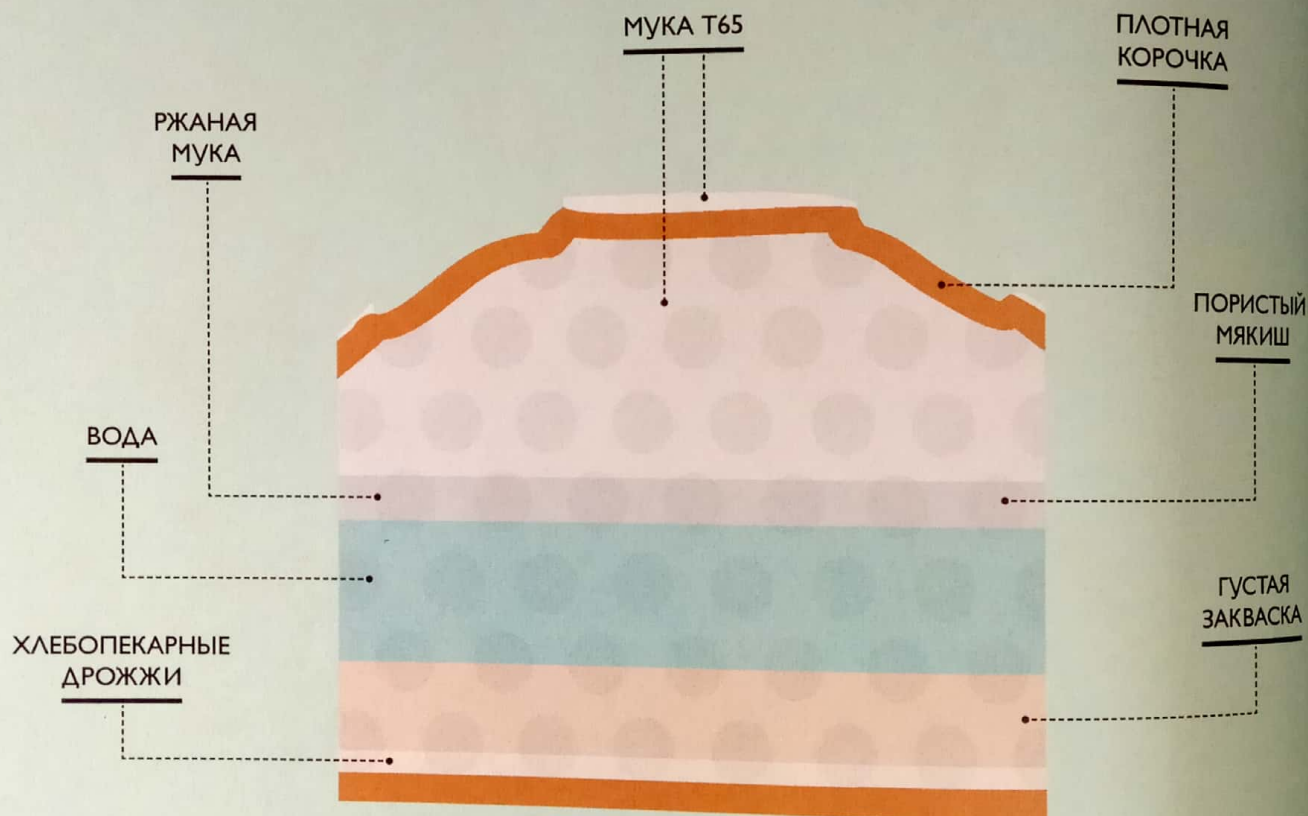
- 8 Оставляем заготовки подходить в теплом месте (25–28 °C) на 45 минут.

- 9 Разогреваем духовку до 260 °C (традиционный нагрев), поместив в нее противень и емкость с водой. Выкладываем заготовки швом вниз на разогретый противень, застеленный пергаментной бумагой. Обрызгиваем дно духовки водой и ставим заготовки выпекаться на 20–25 минут (емкость с водой не убираем).



ДЕРЕВЕНСКИЙ ХЛЕБ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Батард из хлебного теста на основе смеси пшеничной и ржаной муки на густой закваске.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 200 г
Длина: 20 см
Мякиш: пористый
Корочка: плотная
Вкус: сложный, с выраженной кислинкой

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Брожение: от 3 до 3,5 часа (1 час — первая расстойка, 30 минут — отдых, 1,5–2 часа — окончательная расстойка)
Выпекание: 25–30 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Нож-скребок для теста, пекарское лезвие

ХРАНЕНИЕ

Упакованный и ненадрезанный деревенский хлеб хранится 5 суток; после вскрытия упаковки — 2–3 суток.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32), обминать тесто (см. с. 37), формировать батард (см. с. 45), наносить насечки «полька» (см. с. 51).

ВАЖНО

Бассинаж: воды следует добавить достаточно, чтобы тесто стало эластичным, но не слишком много, иначе оно станет клейким.

ГОТОВНОСТЬ

Деревенский хлеб готов, если ромбы на корочке стали четко различимыми, а сам хлеб хорошо подрумянился и при постукивании по нему издает глухой звук.



ЧЕМ ОБЪЯСНЯЕТСЯ ЛЕГКАЯ СТРУКТУРА МЯКИША?

В составе теста для такого хлеба достаточно пшеничной муки, богатой глютеном, чтобы образовалась глютеновая сетка. Она удерживает газы, образующиеся в процессе брожения, и тесто хорошо поднимается. Такой хлеб обладает насыщенным ржаным вкусом и при этом не теряет воздушности.

НА 2 ИЗДЕЛИЯ

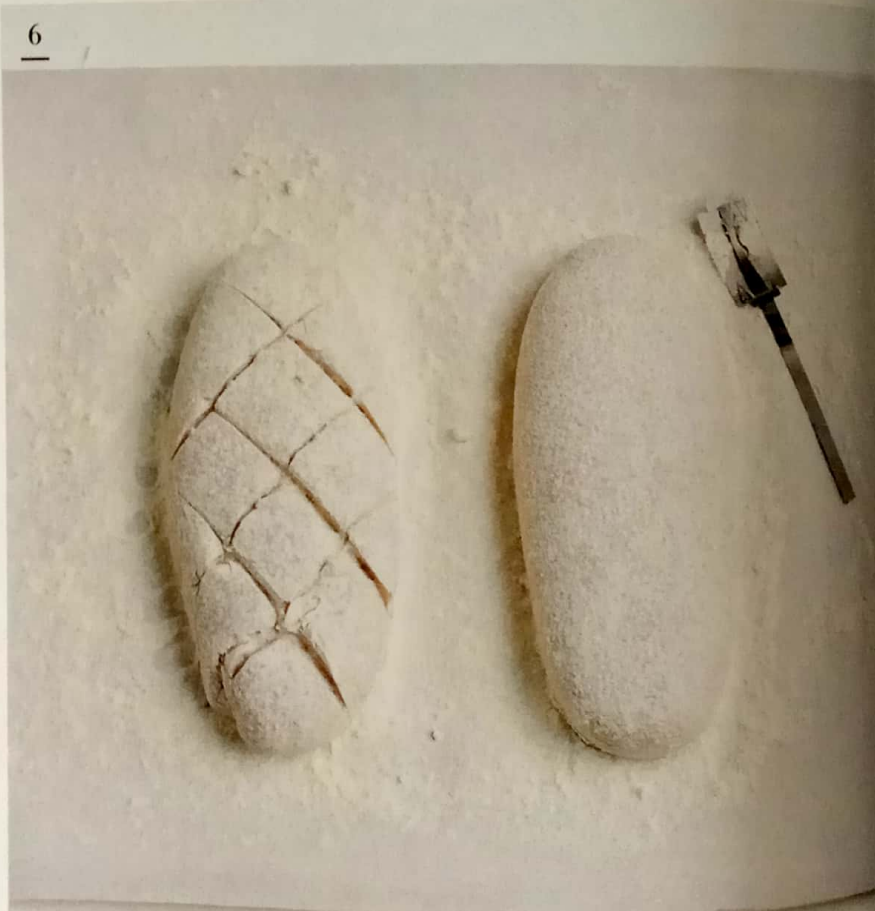
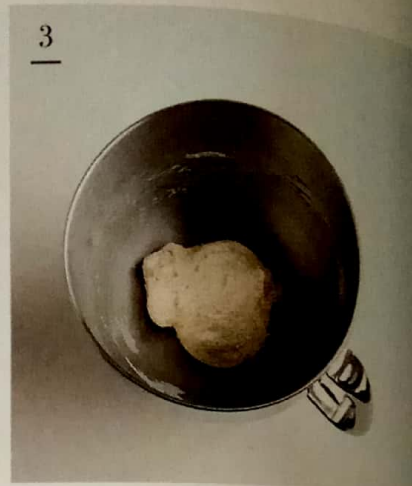
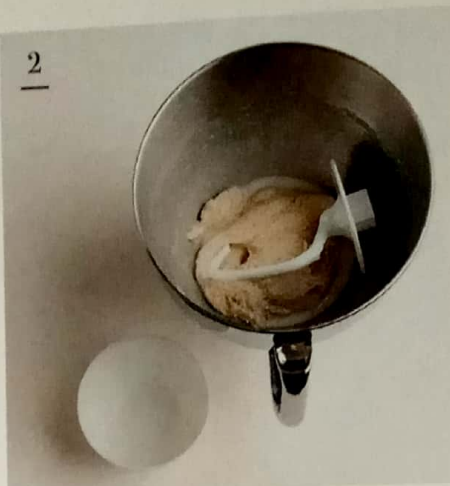
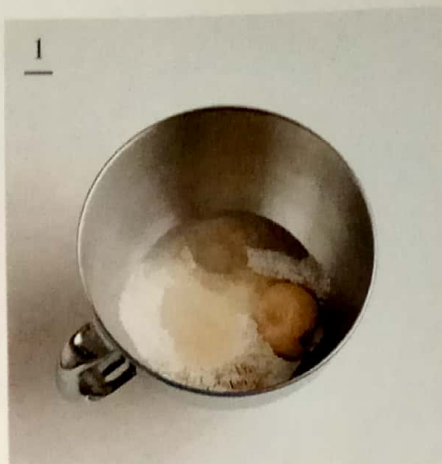
1 ТЕСТО

155 г муки Т65
60 г ржаной муки Т170
150 г воды
100 г густой закваски (см. с. 22)
2 г свежих хлебопекарных дрожжей
6 г соли

2 БАССИНАЖ

30 г воды

Печем деревенский хлеб



1 Помещаем в чашу миксера оба вида муки, воду, густую закваску, измельченные дрожжи и соль. Замешиваем тесто (см. с. 32) на низкой скорости в течение 4 минут. Переключаем миксер на среднюю скорость и замешиваем еще 6 минут. Тесто должно легко отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.

2 Смешав ингредиенты, выполняем бассейнаж и замешиваем тесто, пока оно не станет однородным. Выкладываем на посыпанную мукой рабочую поверхность, накрываем салфеткой и оставляем подходить на 1 час. Через 30 минут обминаем тесто (см. с. 37).

3 Разделяем тесто на 2 части весом около 250 г. Округляем заготовки (см. с. 38), накрываем салфеткой и оставляем подходить при комнатной температуре в течение 30 минут. Формуем батарды (см. с. 45).

4 Выкладываем заготовки швом вверх на противень, застеленный пергаментной бумагой, и накрываем салфеткой, чтобы на тесте не образовалась сухая корочка. Оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 1,5–2 часа. Если после надавливания пальцем на тесте не остается следа, значит, оно подошло.

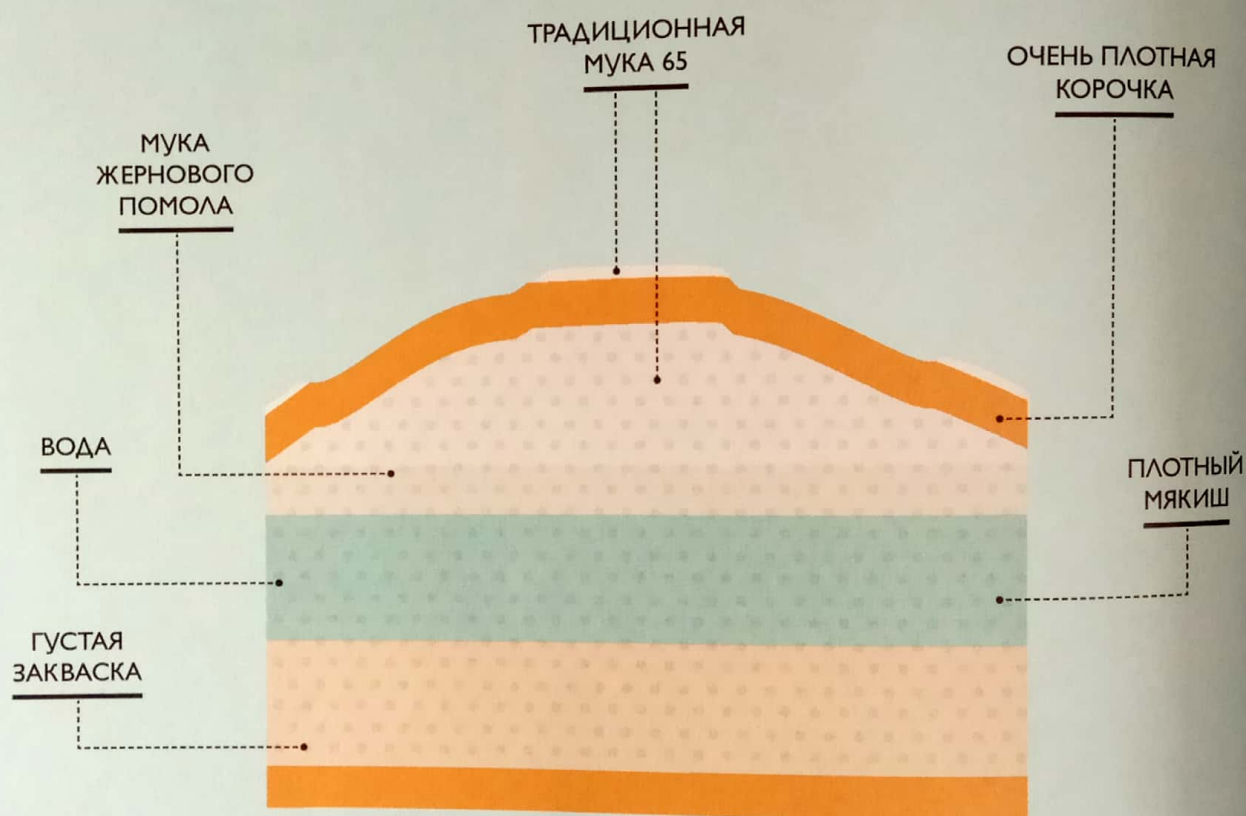
5 Разогреваем духовку до 260 °C (традиционный нагрев), поместив в нее противень и емкость с водой. Переворачиваем заготовки, рукой убираем с поверхности излишки муки и выкладываем швом вниз на горячий противень, застеленный пергаментной бумагой. Держа пекарское лезвие под углом 45°, наносим насечку «полька» (см. с. 51). Обрызгиваем дно духовки водой и ставим заготовки выпекаться на 20–25 минут (емкость с водой не убираем).



ХЛЕБ

ПО СТАРИННОМУ РЕЦЕПТУ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Изделие из хлебного теста на основе смеси традиционной муки и пшеничной муки жернового помола (из пшеницы, смолотой при помощи каменных жерновов, благодаря чему в муке остаются отруби).

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 500 г
Длина: 50–55 см
Мякиш: плотный
Корочка: очень плотная
Вкус: ярко выраженный вкус с заметной кислинкой

ВРЕМЯ

Подготовка: 40 минут
Брожение: 4,5 часа (2 часа — первая расстойка, 30 минут — отдых, 2 часа — окончательная расстойка)
Выпекание: 40 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Пекарское лезвие

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Обминать тесто (см. с. 37).
Удлинять заготовку (см. с. 38).
Формовать батард (см. с. 45).
Наносить насечки «полька» (см. с. 51).

ГОТОВНОСТЬ

Хлеб готов, если он хорошо подрумянился и при постукивании по нему издает глухой звук.

ХРАНЕНИЕ

4–5 суток в герметичной упаковке.



НА 1 ИЗДЕЛИЕ

130 г муки жернового помола Т80 или Т110
60 г традиционной муки Т65
160 г воды
150 г густой закваски (см. с. 22)
6 г соли

1 Помещаем в чашу миксера оба вида муки, воду, измельченную густую закваску и соль. Замешиваем тесто (см. с. 32) в течение 4 минут на низкой скорости, затем еще 6 минут на средней скорости. Тесто должно легко отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.

2 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали, накрываем пищевой пленкой и оставляем подходить при комнатной температуре в течение 1 часа.

3 Обминаем тесто (см. с. 37), снова перекладываем в миску, накрываем пищевой пленкой и оставляем при комнатной температуре подходить еще на 1 час.

4 Удлиняем заготовку (см. с. 38) и оставляем подходить при комнатной температуре в течение 30 минут.

5 Формуем батард (см. с. 45).

6 Выкладываем заготовку швом вниз на противень, застеленный пергаментной бумагой, накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 2 часа.

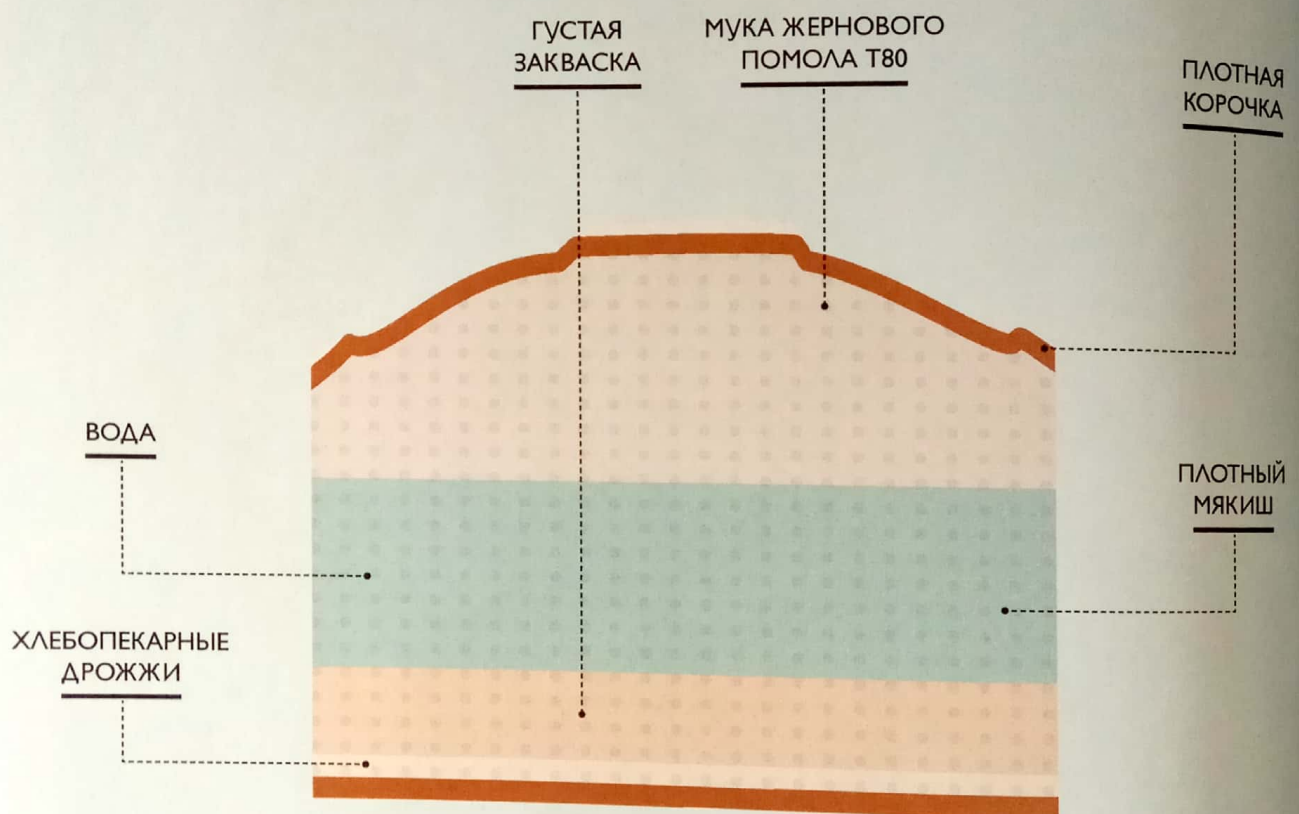
7 Разогреваем духовку до 260 °C (режим конвекции), поместив в нее противень и емкость с водой. Выкладываем заготовку швом вниз на горячий противень, застеленный пергаментной бумагой. Припудриваем заготовку мукой (см. с. 285) и при помощи пекарского лезвия наносим на нее насечку «полька» (см. с. 51).

8 Обрызгиваем дно духовки водой и ставим заготовку выпекаться на 40 минут (емкость с водой не убираем). За 5–10 минут до конца выпекания открываем дверцу духовки.

КАРАВАЙ

ИЗ МУКИ ЖЕРНОВОГО ПОМОЛА

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Каравай из хлебного теста на основе муки жернового помола (пшеницы, смолотой при помощи каменных жерновов, благодаря чему в муке остаются отруби) на густой закваске.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 550 г
Размер: 20 см в диаметре
Мякиш: плотный
Корочка: плотная
Вкус: кисловатый

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Брожение: 5–5,5 часа (3 часа — первая расстойка, 2–2,5 часа — окончательная расстойка)
Выпекание: 35–40 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Пекарское лезвие

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Обминать (см. с. 37).
Формовать шар (см. с. 42).
Наносить насечки (см. с. 51).

ХИТРОСТЬ

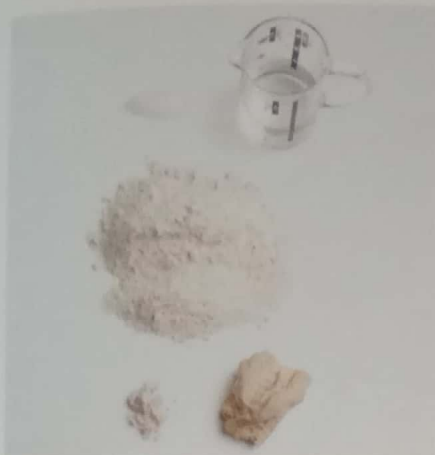
В конце выпекания приоткрываем дверцу духовки примерно на 10 минут, чтобы подсохла хлебная корочка.

ГОТОВНОСТЬ

Корочка готового каравая приобретает темный цвет.

ХРАНЕНИЕ

4–5 суток в герметичной упаковке.



НА 1 ИЗДЕЛИЕ

220 г муки жернового помола Т80
110 г густой закваски (см. с. 22)
200 г воды температуры 25 °С
4 г свежих хлебопекарных дрожжей
6 г соли

1 Помещаем в чашу миксера муку жернового помола, измельченную густую закваску и измельченные дрожжи, воду и соль. Замешиваем тесто (см. с. 32) в течение 4 минут на низкой скорости, затем еще 6 минут на средней скорости. Тесто должно легко отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.

2 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали, накрываем пищевой пленкой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °С) в течение 1 часа.

3 Обминаем тесто в первый раз (см. с. 37) и оставляем подходить еще на 1 час.

4 Обминаем тесто во второй раз (см. с. 37) и оставляем подходить еще на 1 час.

5 Формуем шар (см. с. 42). Выкладываем заготовку швом вверх в миску из нержавеющей стали, на салфетку, посыпанную мукой, и накрываем второй салфеткой.

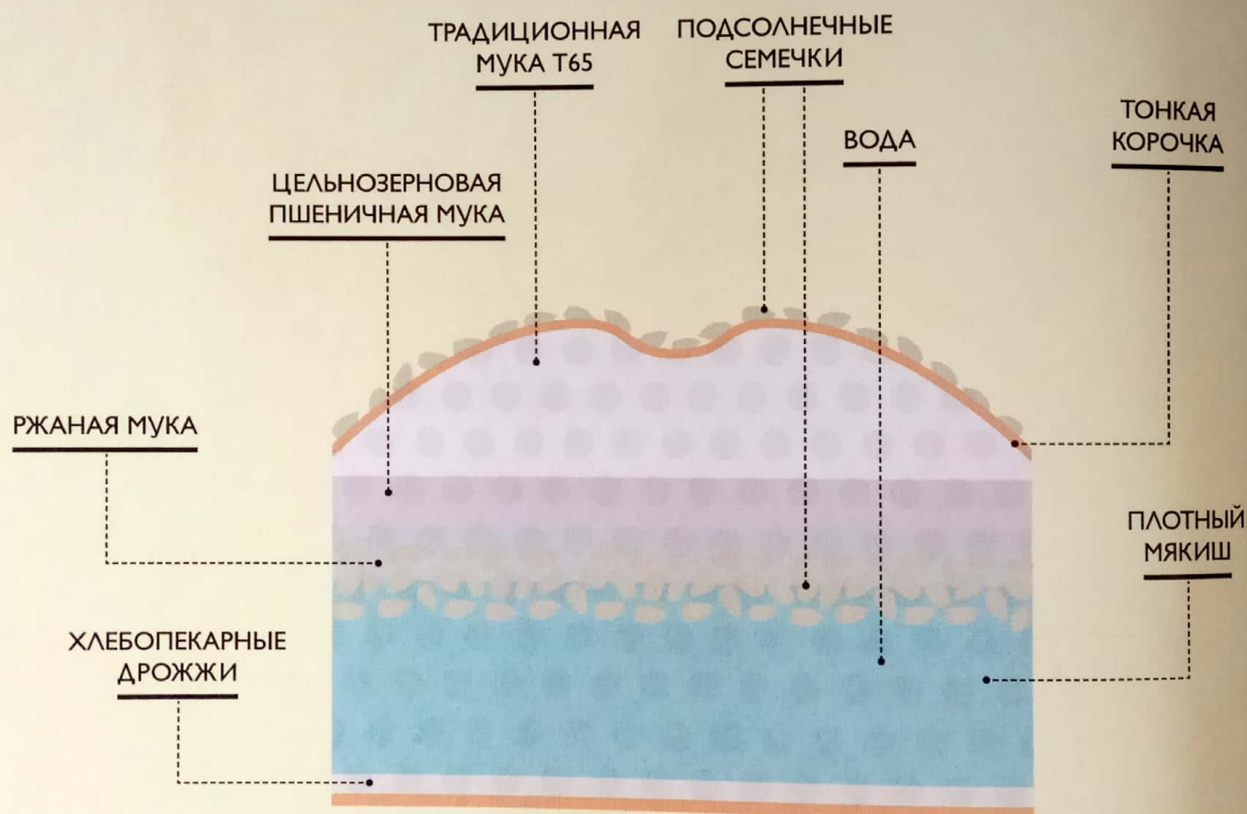
6 Оставляем подходить в теплом месте (25–28 °С) на 2–2,5 часа.

7 Разогреваем духовку до 260 °С (традиционный нагрев), поместив в нее противень и емкость с водой. Переворачиваем заготовку и выкладываем швом вниз на горячий противень, застеленный пергаментной бумагой. Наносим насечку «ромб» (см. с. 51).

8 Обрызгиваем дно духовки водой и ставим заготовку выпекаться на 20–25 минут (емкость с водой не убираем). За 5–10 минут до конца выпекания открываем дверцу духовки.

ЗЛАКОВЫЙ ХЛЕБ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Изделие из хлебного теста на основе трех видов муки — традиционной и цельнозерновой пшеничной и ржаной муки, с добавлением подсолнечных семечек.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 400 г
Размер: 15 см в диаметре
Мякиш: плотный
Корочка: тонкая
Вкус: злаковый

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Брожение: 3 часа (1 час — первая расстойка, 30 минут — отдых, 1,5 часа — окончательная расстойка)
Выпекание: 25–30 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Пекарское лезвие
Кулинарная кисть

НУЖНО УМЕТЬ

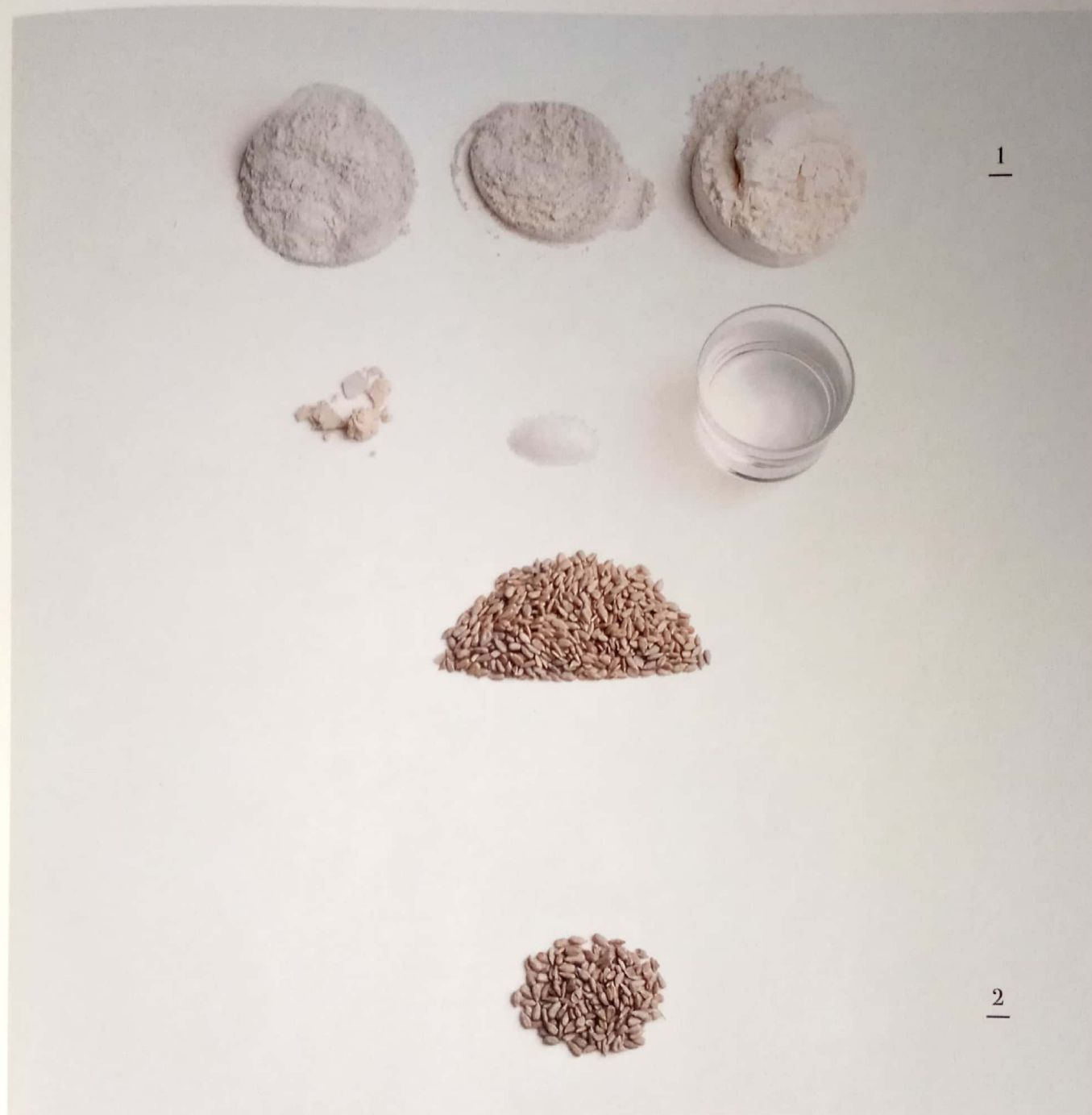
Замешивать тесто (см. с. 32).
Округлять заготовку (см. с. 38).
Обминать тесто (см. с. 37).
Формовать шар (см. с. 42).
Наносить насечки «крест» (см. с. 51).

ГОТОВНОСТЬ

Готовый злаковый хлеб приобретает темную корочку и при постукивании по нему издает глухой звук.

ХРАНЕНИЕ

3–4 суток в салфетке.



ПОЧЕМУ У ЭТОГО ХЛЕБА ТАКАЯ ТОНКАЯ КОРОЧКА?

В отличие от других видов грубозернистого хлеба, например цельнозернового, в злаковом хлебе отсутствует закваска (благодаря которой корочка становится толще), зато присутствуют дрожжи (не способствующие образованию толстой корочки).

НА 1 ИЗДЕЛИЕ

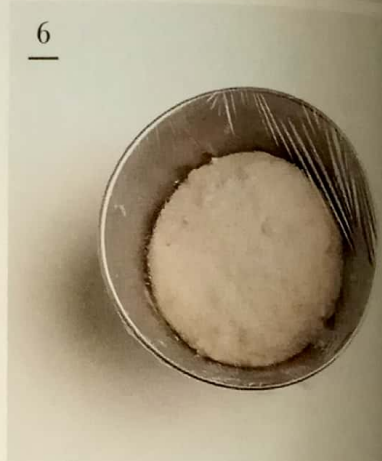
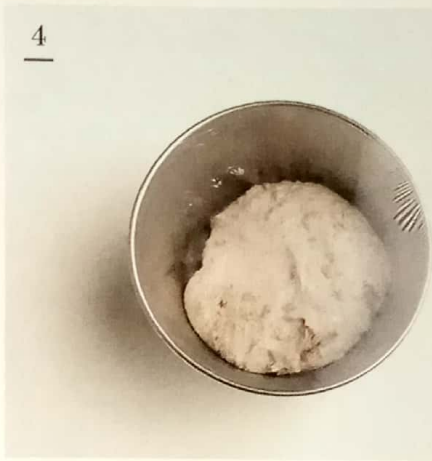
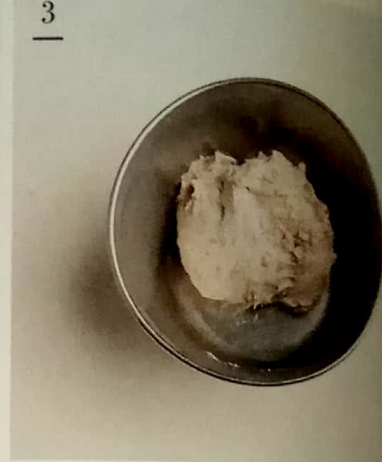
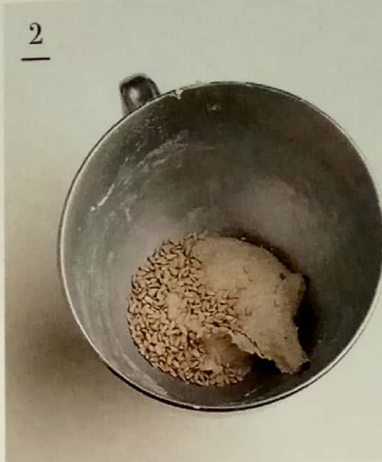
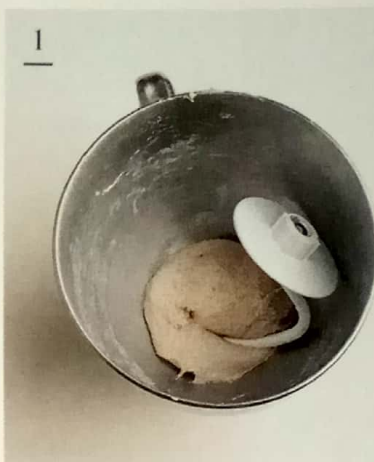
1 ТЕСТО

100 г традиционной муки Т65
50 г цельнозерновой муки Т150
50 г ржаной муки Т170
150 г воды
4 г свежих хлебопекарных дрожжей
4 г соли
25 г подсолнечных семечек

2 УКРАШЕНИЕ

10 г подсолнечных семечек

Печем злаковый хлеб



1 Помещаем в чашу миксера три вида муки, воду, соль и измельченные дрожжи. Замешиваем тесто (см. с. 32) в течение 4 минут на низкой скорости, затем еще 6 минут на средней скорости. Тесто должно легко отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.

2 Добавляем в тесто семечки и перемешиваем на низкой скорости до однородности.

3 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали.

4 Накрываем пищевой пленкой и оставляем подходить при комнатной температуре в течение 30 минут.

5 Обминаем тесто (см. с. 37).

6 Снова перекладываем тесто в миску, накрываем пищевой пленкой и оставляем при комнатной температуре подходить еще на 30 минут.

7 Округляем заготовку (см. с. 38), накрываем салфеткой и оставляем подходить при комнатной температуре в течение 30 минут. Формуем шар (см. с. 42) и выкладываем швом вниз на лист пергаментной бумаги. При помощи кулинарной кисти смачиваем поверхность заготовки холодной водой и посыпаем семечками.

8 Накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 1,5 часа.

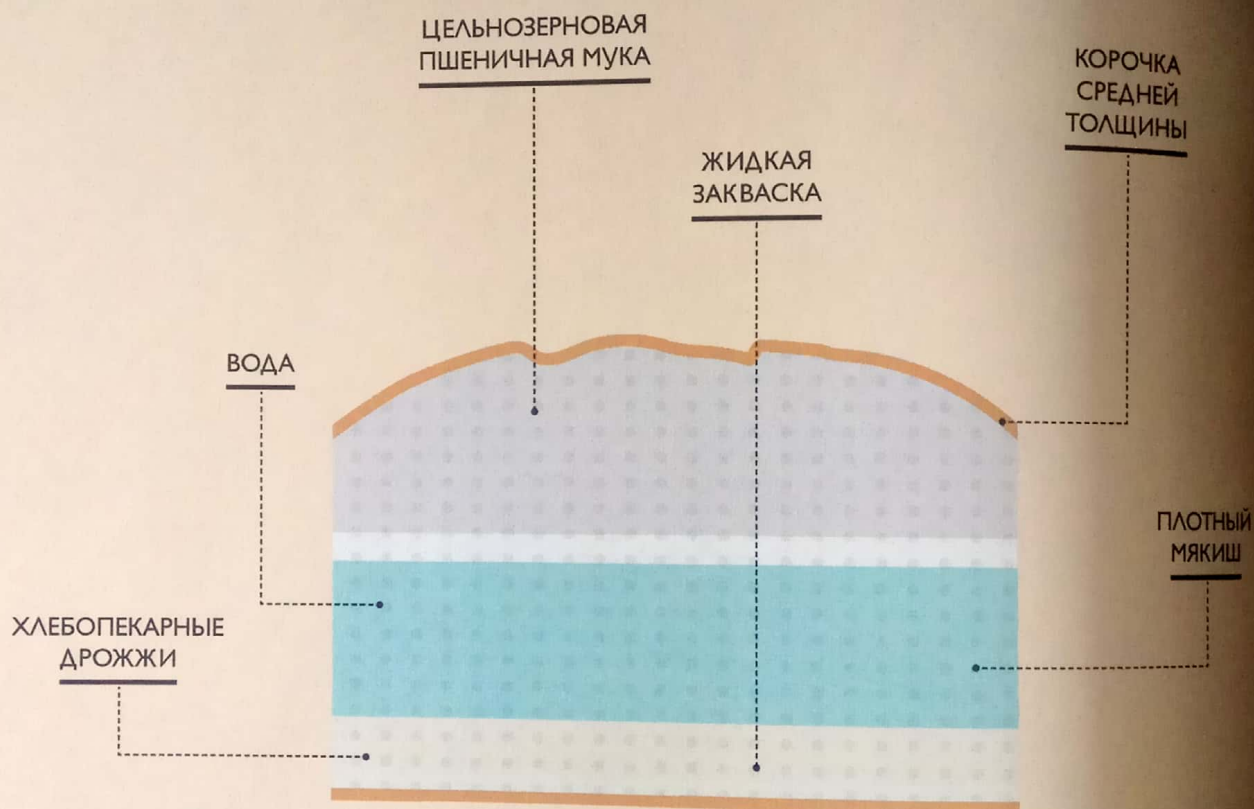
9 Разогреваем духовку до 260 °C (традиционный нагрев), поместив в нее противень и емкость с водой. Наносим на заготовку насечку «крест» (см. с. 51).

10 Выкладываем хлеб на горячий противень, застеленный пергаментной бумагой. Обрызгиваем дно духовки водой и ставим заготовку выпекаться на 20–25 минут. За 5–10 минут до конца выпекания открываем дверцу духовки.



ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Батард из хлебного теста на основе цельнозерновой пшеничной муки на жидкой закваске.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 360 г
Длина: 25 см
Мякиш: плотный
Корочка: средней толщины
Вкус: выраженный

ВРЕМЯ

Подготовка: 15 минут
Брожение: 3–3,5 часа (1 час — первая расстойка, 30 минут — отдых, 1,5–2 часа — окончательная расстойка)
Выпекание: 25–30 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Пекарское лезвие

ГОТОВНОСТЬ

Хлеб готов, если успел поддурманиваться, а при постукивании по нему издает глухой звук.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Округлять заготовку (см. с. 38).
Формовать батард (см. с. 45).
Наносить насечки (см. с. 51).

ХИТРОСТЬ

Чтобы определить готовность теста, надавите на него пальцем: если следов не остается, значит, тесто хорошо подошло.

ХРАНЕНИЕ

11 суток.

Учимся



НА 1 ИЗДЕЛИЕ

ТЕСТО

180 г цельнозерновой пшеничной муки Т150
130 г воды
45 г жидкой закваски (см. с. 20)
4 г соли
3 г свежих хлебопекарных дрожжей

ПРИПУДРИВАНИЕ МУКОЙ

15 г муки Т65

1 Помещаем в чашу миксера муку, воду, соль, жидкую закваску и измельченные дрожжи. Замешиваем тесто (см. с. 32) в течение 4 минут на низкой скорости, затем еще 6 минут на средней скорости. Тесто должно легко отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.

2 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали, накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 1 час.

3 Округляем заготовку (см. с. 38), накрываем салфеткой и оставляем на посыпанной мукой рабочей поверхности подходить в течение 30 минут.

4 Формуем батард (см. с. 45).

Выкладываем заготовку швом вниз на лист пергаментной бумаги. С помощью сита припудриваем мукой (см. с. 285).

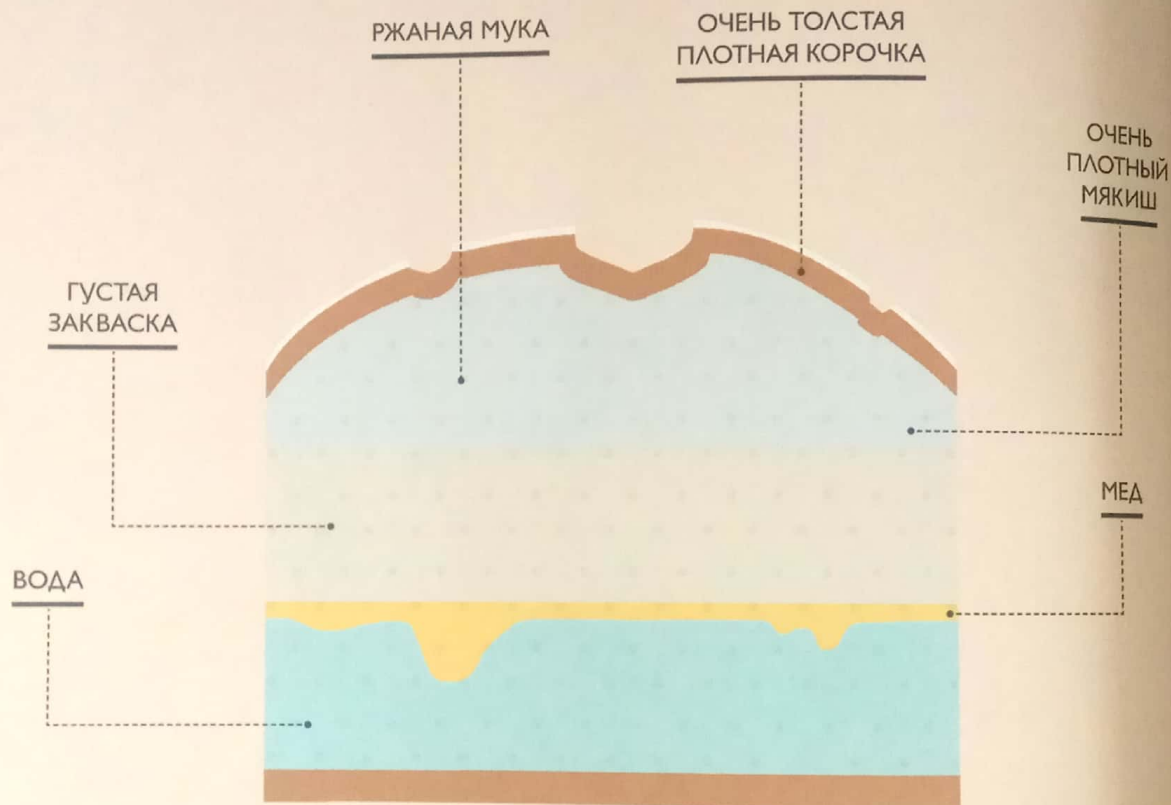
5 Наносим на заготовку насечку «колбаска» (см. с. 50).

6 Накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) в течение 1,5–2 часов.

7 Разогреваем духовку до 260 °C (традиционный нагрев), поместив в нее противень и емкость с водой. Выкладываем заготовку на горячий противень, застеленный пергаментной бумагой. Обрызгиваем дно духовки водой и ставим заготовку выпекаться на 25–30 минут. За 5 минут до конца выпекания открываем дверцу духовки.

РЖАНОЙ КАРАВАЙ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Крупное изделие из хлебного теста на основе исключительно ржаной муки на густой закваске, ароматизированное медом.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 500 г
Размер: 20 см в диаметре
Мякиш: очень плотный
Корочка: очень толстая, с трещинами, припудренная мукой
Вкус: ярко выраженный, кисловатый, с карамельной ноткой

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Брожение: 3–3,5 часа (2 часа — первая расстойка, 1,5 часа — окончательная расстойка)
Выпекание: 40–45 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Формовать шар (см. с. 42).

ГОТОВНОСТЬ

Готовый каравай приобретает темно-золотистую корочку и при постукивании по нему издает глухой звук.

ХРАНЕНИЕ

Завернутый в салфетку ржаной каравай хранится в течение 4–5 дней.



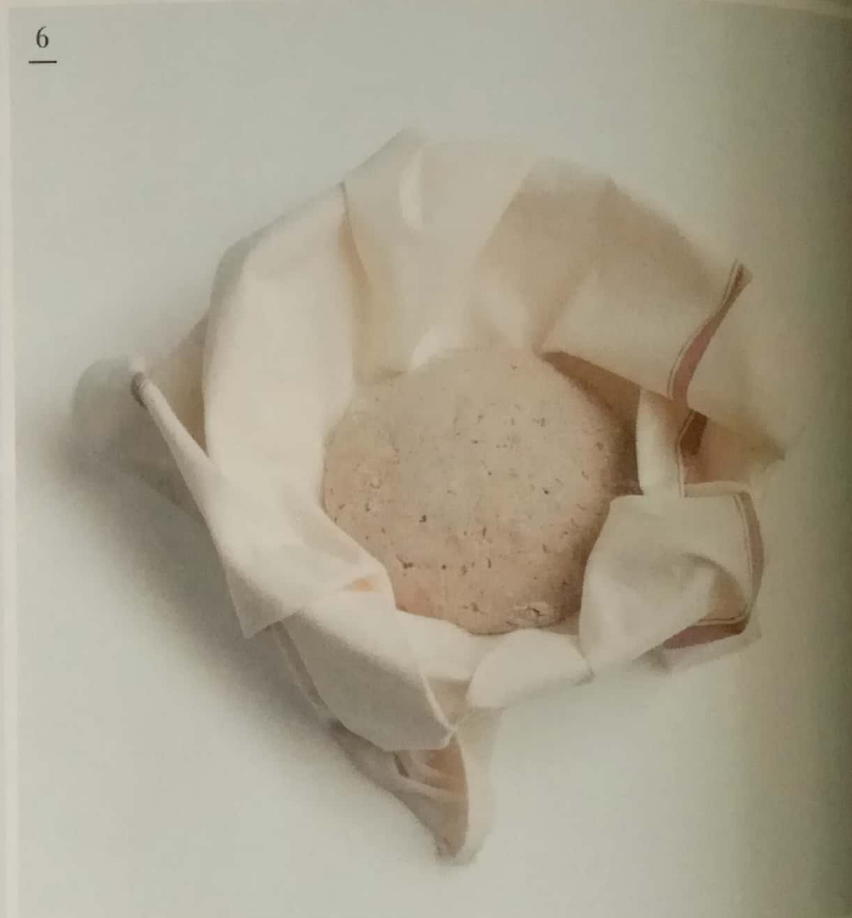
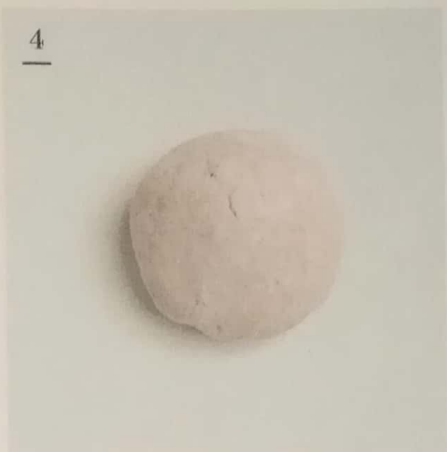
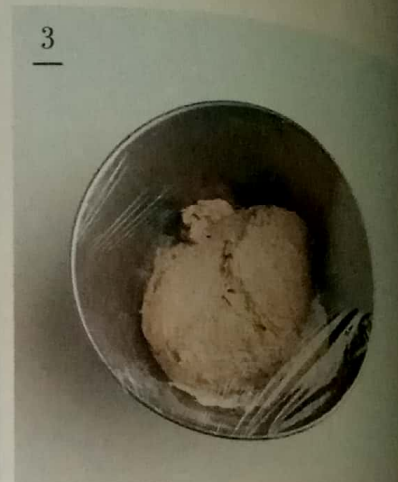
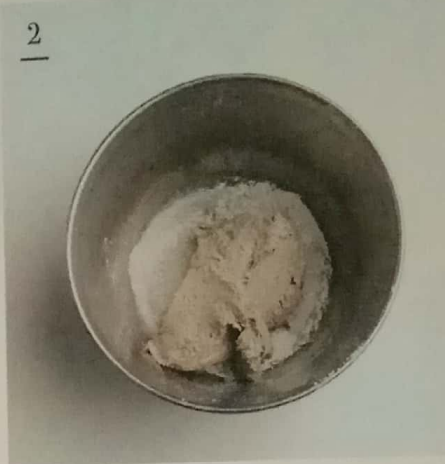
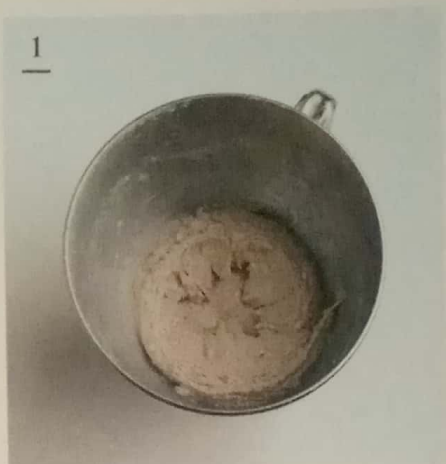
ЧЕМ ОБЪЯСНЯЕТСЯ ТАКОЙ ПЛОТНЫЙ МЯКИШ?

Высокая кислотность теста (по причине использования густой закваски) и недостаток глютена (которого в ржаной муке мало) препятствуют образованию глютеновой сетки. Газы брожения свободно выходят из теста, поэтому мякиш у такого хлеба получается менее пористым и более плотным.

НА 1 ИЗДЕЛИЕ

170 г ржаной муки Т170
165 г воды температуры 60 °С
170 г густой закваски (см. с. 22)
5 г соли
7 г меда

Печем ржаной каравай



1 Помещаем в чашу миксера муку, воду, измельченную густую закваску, соль и мед. Замешиваем тесто (см. с. 32) в течение 4 минут на низкой скорости, затем еще 6 минут на средней скорости. Тесто должно легко отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.

2 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали, выстланную салфеткой.

3 Накрываем пищевой пленкой и оставляем подходить в течение 2 часов.

4 Формуем шар (см. с. 42). Щедро посыпая мукой рабочую поверхность и руки.

5 Выстилаем дно миски салфеткой, присыпаем мукой и выкладываем на нее тесто швом вверх.

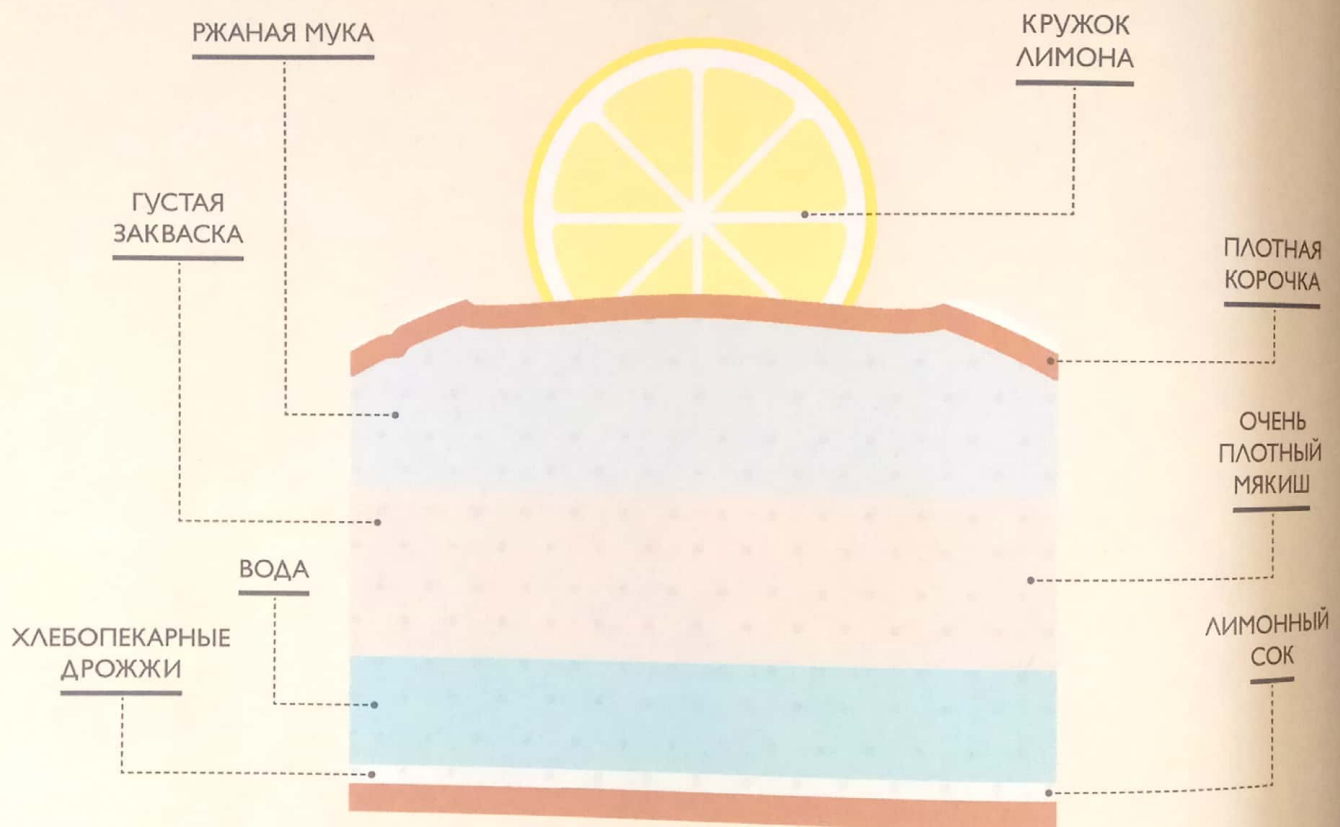
6 Накрываем второй салфеткой и оставляем подходить при температуре 25–28 °C в течение 1,5 часа.

7 Разогреваем духовку до 260 °C (традиционный нагрев), поместив в нее противень и емкость с водой. Переворачиваем заготовку швом вверх, рукой стряхиваем излишки муки и выкладываем на горячий противень, застеленный пергаментной бумагой. Обрызгиваем дно духовки водой и ставим заготовку выпекаться на 40–45 минут (емкость с водой не убираем). За 5–10 минут до конца выпекания открываем дверцу духовки.



РЖАНОЙ ХЛЕБ С ЛИМОНОМ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Изделие из хлебного теста на основе ржаной муки на густой закваске, ароматизированное лимоном (соком и цедрой).

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 250 г
Размер: 15 см в диаметре
Мякиш: очень плотный
Корочка: толстая
Вкус: кисловатый, с лимонной ноткой

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Брожение: 1 час 45 минут
(45 минут — первая расстойка,
1 час — окончательная расстойка)
Выпекание: 35 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Нож-скребок для теста

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Формовать шар (см. с. 42).

ХИТРОСТЬ

Для усиления вкуса можно добавить в тесто несколько капель эфирного масла лимона.

ХРАНЕНИЕ

2 суток.

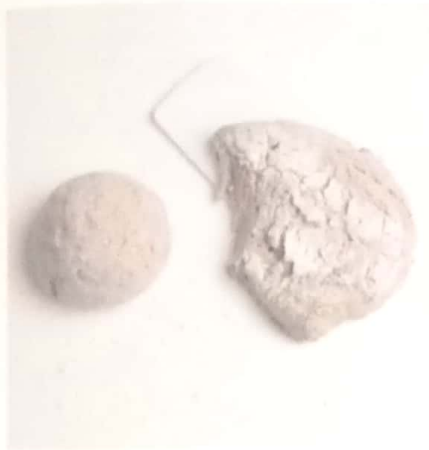
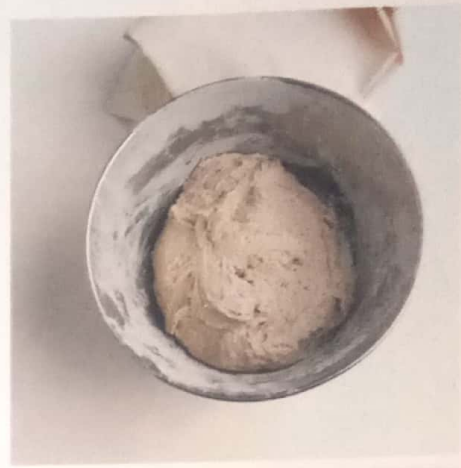
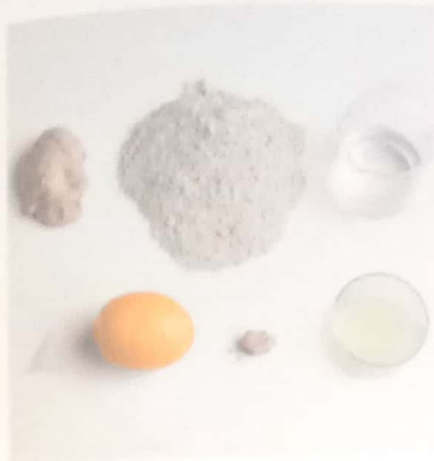
ГОТОВНОСТЬ

Готовый ржаной хлеб приобретает темно-коричневую корочку, а при постукивании по нему издает глухой звук.

ЧЕМ ОБЪЯСНЯЕТСЯ ТАКОЙ ПЛОТНЫЙ МЯКИШ?

В ржаной муке мало глютена, поэтому в ржаном тесте образуется слабая глютеновая сетка. Газы брожения свободно выходят из теста, и мякиш в процессе выпекания получается менее воздушным и более плотным.

Учимся



НА 2 ИЗДЕЛИЯ

160 г ржаной муки Т170
140 г воды
160 г густой закваски (см. с. 22)
2 г свежих хлебопекарных дрожжей
5 г соли
15 г натурального лимонного сока
10 г натуральной лимонной цедры

УКРАЩЕНИЕ

15 г муки Т65
вода
кружочка лимона

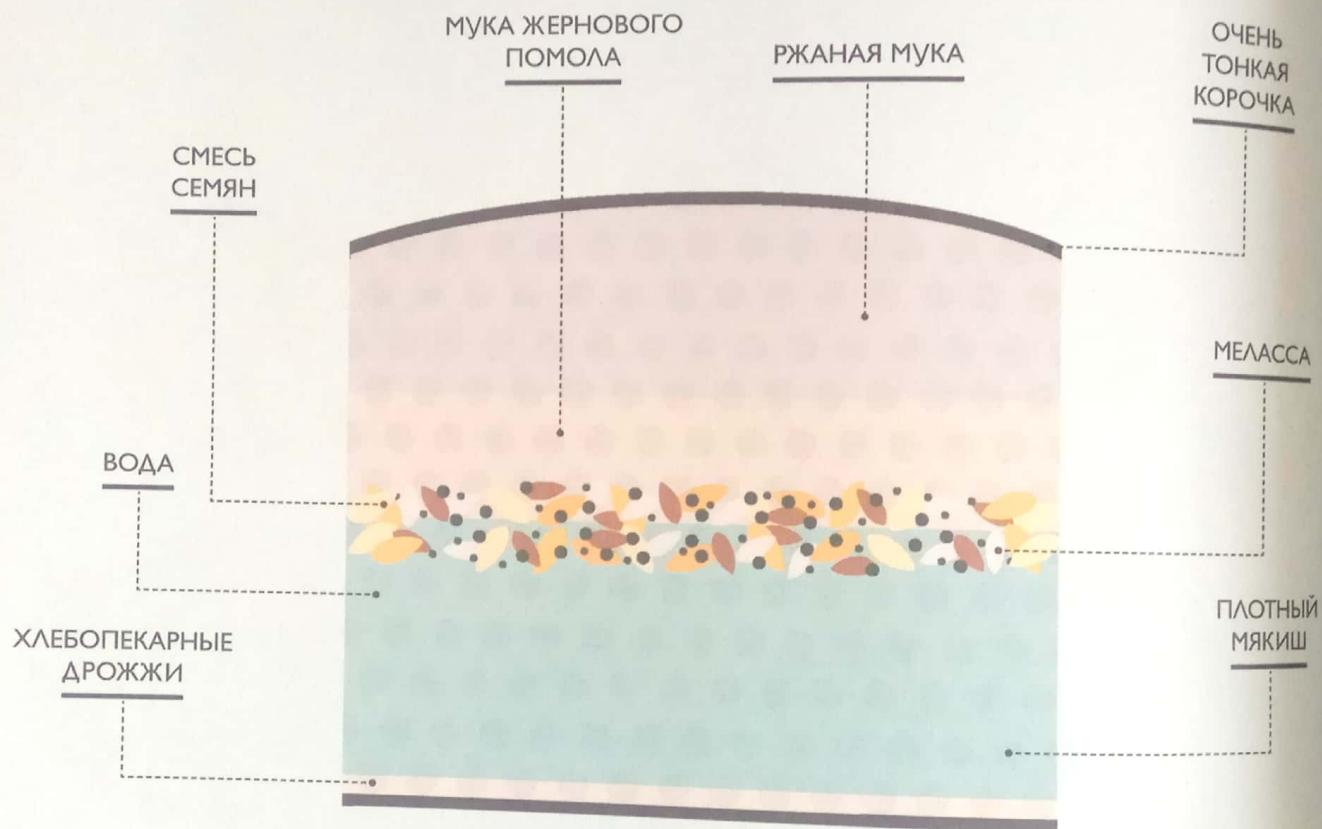
- 1 Помещаем в чашу миксера муку, воду, измельченную густую закваску, измельченные дрожжи, соль, лимонный сок и лимонную цедру. Замешиваем тесто (см. с. 32) в течение 4 минут на низкой скорости, затем еще 6 минут на средней скорости. Тесто должно легко отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.
- 2 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали, присыпанную мукой.
- 3 Накрываем салфеткой и оставляем подходить в течение 45 минут.
- 4 При помощи ножа-скребка разделяем тесто на 2 части весом по 250 г. Формуем 2 шара (см. с. 42).

- 5 Выкладываем заготовки швом вниз на лист пергаментной бумаги. Накрываем салфеткой и оставляем подходить при температуре 25–28 °C в течение 1 часа.

- 6 Разогреваем духовку до 240 °C (традиционный нагрев). Ставим в духовку противень. Присыпаем заготовки мукой. При помощи кулинарной кисти смачиваем центр каждой заготовки и кладем по кружочку лимона, слегка придавливая рукой. Выкладываем заготовки на горячий противень, застеленный пергаментной бумагой. Обрызгиваем дно духовки водой и ставим заготовки выпекаться на 35 минут. За 5 минут до конца выпекания открываем дверцу духовки, чтобы подсушить мякоть изделий.

ЧЕРНЫЙ ХЛЕБ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Изделие из хлебного теста на основе смеси ржаной муки и пшеничной муки жернового помола с добавлением мелассы и смеси семян.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 750 г
Длина: 20 см
Мякиш: плотный
Корочка: очень тонкая и нежная
Вкус: ярко выраженный, характерный

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Брожение: 1 час
Выпекание: 45 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком
Форма для кекса длиной 20 см
Кулинарная кисть
Пекарское лезвие

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).

ГОТОВНОСТЬ

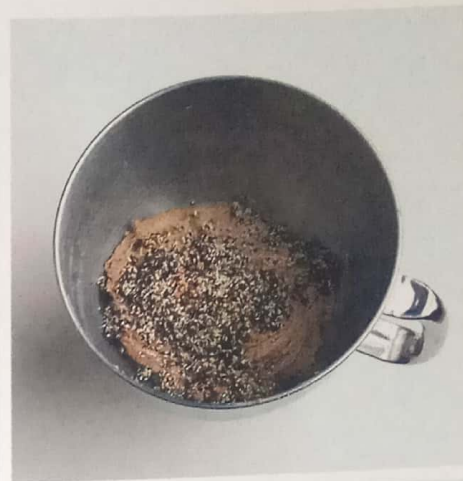
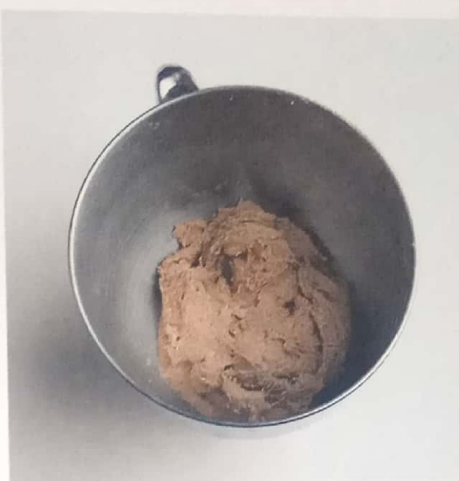
Если погруженное в хлеб пекарское лезвие осталось сухим, значит, хлеб пропекся, если нет — следует подержать изделие в духовке еще несколько минут.

ХРАНЕНИЕ

4–5 суток в герметичной упаковке.

ПОЧЕМУ У ЭТОГО ХЛЕБА МЯГКАЯ НЕХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА?

Выпекание изделия в форме препятствует образованию корочки, поскольку в ней сохраняется влажность и тесто не подсыхает.



НА 1 ИЗДЕЛИЕ

ТЕСТО

250 г ржаной муки Т170
150 г муки жернового помола Т110
320 г воды температуры 20–25 °С
10 г свежих хлебопекарных дрожжей
10 г соли
20 г мелассы

ДОБАВКА

50 г смеси семян (мака, коричневого
льна, кунжута, подсолнечника)
40 г воды

СМАЗЫВАНИЕ ФОРМЫ

Оливковое масло

НАКАНУНЕ

1 Заливаем смесь семян водой.

В ДЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

2 Помешаем в чашу миксера оба вида муки, воду, соль, мелассу и измельченные дрожжи. Замешиваем тесто (см. с. 32) в течение 4 минут на низкой скорости, затем еще 6 минут на средней скорости. Тесто должно легко отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.

3 Добавляем в тесто смесь семян и замешиваем еще несколько минут на низкой скорости.

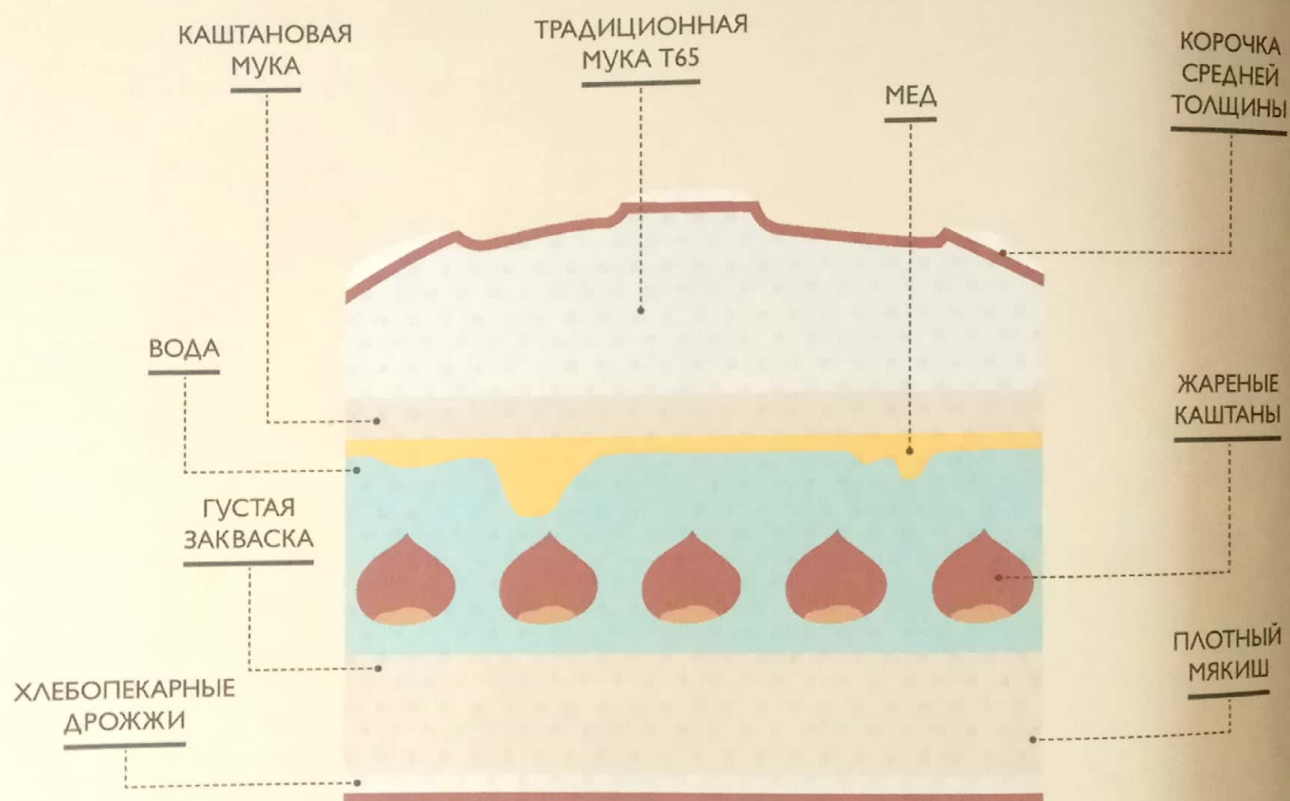
4 При помощи кулинарной кисти смазываем форму для кекса оливковым маслом. Выкладываем в нее тесто.

5 Накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °С) в течение 1 часа.

6 Разогреваем духовку до 230 °С (традиционный нагрев), поместив в нее противень и емкость с водой. Ставим форму на горячий противень. Обрызгиваем дно духовки водой и ставим заготовку выпекаться на 45 минут (емкость с водой не убираем). За 5–10 минут до конца выпекания открываем дверцу духовки.

ХЛЕБ ИЗ КАШТАНОВОЙ МУКИ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Изделие из хлебного теста на основе смеси традиционной пшеничной муки Т65 и каштановой муки с добавлением обжаренных на сливочном масле каштанов.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 300 г
Размер: 16–18 см в диаметре
Мякиш: плотный
Корочка: средней толщины
Вкус: ярко выраженный, каштановый

ВРЕМЯ

Подготовка: 40 минут
Брожение: 2 часа 15 минут
(45 минут — первая расстойка,
1,5 часа — окончательная расстойка)
Выпекание: 30 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Нож-скребок для теста
Пекарское лезвие

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Округлять заготовку (см. с. 38).
Формовать шар (см. с. 42).
Наносить насечки «полька» (см. с. 51).

ХРАНЕНИЕ

Герметично упакованный целый хлеб из каштановой муки хранится до недели; после того как от хлеба был отрезан первый кусок — 2–3 суток.

ГОТОВНОСТЬ

Корочка готового каштанового хлеба приобретает золотистый оттенок, а надрезы на ней — расходятся в стороны.

Учимся



НА 2 ИЗДЕЛИЯ

ТЕСТО

200 г традиционной муки Т65
25 г каштановой муки
160 г воды
90 г густой закваски (см. с. 22)
6 г соли
10 г меда

КАШТАНЫ

100 г вареных каштанов (консервированных
или в вакуумной упаковке)
10 г сливочного масла

ПРИПУДРИВАНИЕ МУКОЙ

15 г муки Т65

1 Кладем каштаны в кастрюлю, добавляем масло и держим на медленном огне в течение 10 минут. Остужаем в течение 5 минут. Разрезаем каштаны на 2 части (если каштаны крупные — на 4 части).

2 Помещаем в чашу миксера оба вида муки, воду, густую закваску, измельченные дрожжи и соль. Замешиваем тесто (см. с. 32) в течение 4 минут на низкой скорости, затем еще 6 минут на средней скорости. Тесто должно легко отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.

3 Разогреваем духовку до 180 °С. Добавляем в тесто каштаны и мед и перемешиваем.

4 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали, накрываем пищевой пленкой и оставляем подходить при комнатной температуре в течение 45 минут.

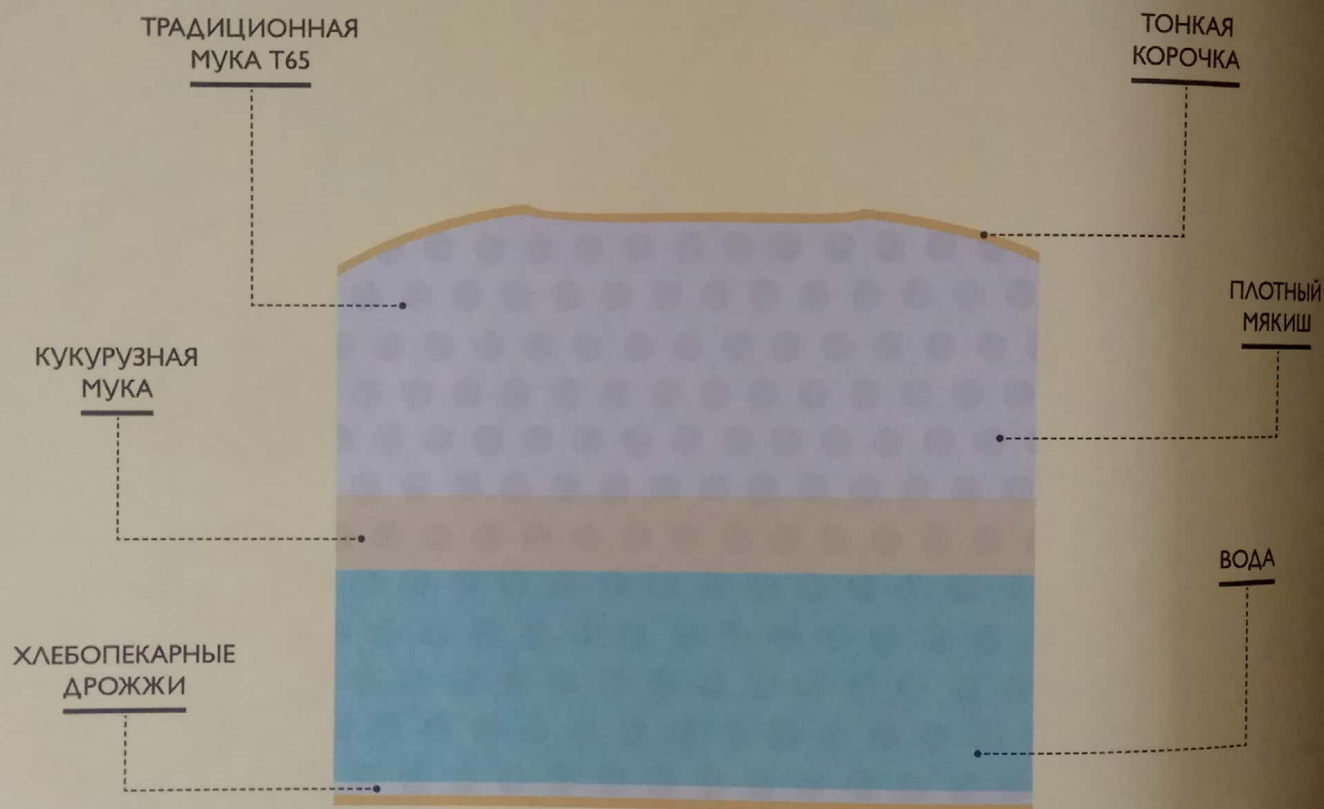
5 При помощи ножа-скребка разделяем тесто на 2 части весом по 300 г. Округляем заготовки (см. с. 38) и оставляем подходить на 20 минут. Формуем 2 шара (см. с. 42). Выкладываем заготовки на лист пергаментной бумаги швом вниз. Накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °С) в течение 1,5 часа.

6 Разогреваем духовку до 260 °С. Перекладываем пергаментную бумагу с заготовками на горячий противень. Припудриваем их мукой и наносим насечку «полька» (см. с. 284).

7 Обрызгиваем дно духовки водой и выпекаем заготовки в течение 30 минут.

КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Батард из хлебного теста на основе смеси традиционной и кукурузной муки.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 250 г
Длина: 20 см
Мякиш: плотный
Корочка: тонкая
Вкус: сладковатый

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Брожение: 2 часа 5 минут (30 минут — первая расстойка, 20 минут — отдых, 1 час 15 минут — окончательная расстойка)
Выпекание: 25 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Нож-скребок для теста
Пекарское лезвие

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Округлять заготовку (см. с. 38).

Формовать батон (см. с. 45).
Наносить продольную насечку (см. с. 50).

ХИТРОСТЬ

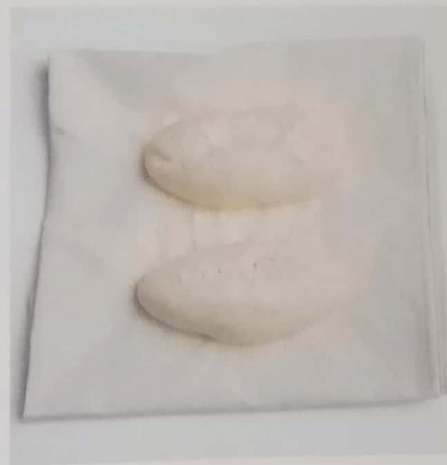
Чтобы определить готовность теста во время окончательной расстойки, надавите на него пальцем: если следа не остается, значит, тесто хорошо подошло.

ГОТОВНОСТЬ

Готовый кукурузный хлеб приобретает золотистую корочку, а при постукивании по нему издает глухой звук.

ХРАНЕНИЕ

2–3 суток.



НА 2 ИЗДЕЛИЯ

ТЕСТО

285 г традиционной муки Т65
70 г кукурузной муки
225 г воды температуры 20–25 °С
11 г свежих хлебопекарных дрожжей
8 г соли

УКРАШЕНИЕ

15 г кукурузной муки

1 Помещаем в чашу миксера оба вида муки, воду, соль и измельченные дрожжи. Замешиваем тесто (см. с. 32) в течение 4 минут на низкой скорости, затем еще 6 минут на средней скорости. Тесто должно легко отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.

2 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали, накрываем пищевой пленкой и оставляем подходить при комнатной температуре в течение 30 минут.

3 При помощи ножа-скребка разделяем тесто на 2 части весом по 300 г и округляем их (см. с. 38), накрываем салфеткой и оставляем на посыпанной мукой рабочей поверхности подходить в течение 20 минут.

4 Формуем батарды (см. с. 45). Выкладываем заготовки швом вверх на салфетку, присыпанную кукурузной мукой.

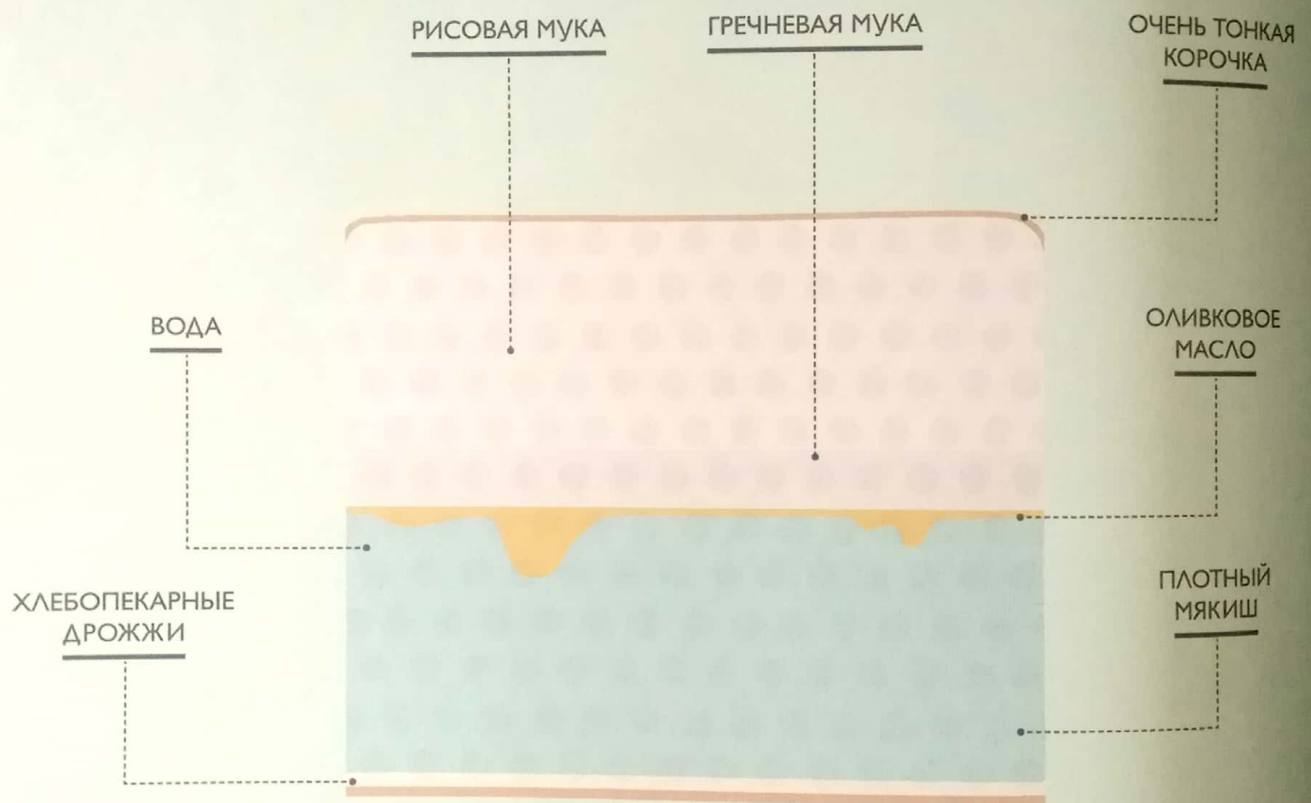
5 Накрываем второй салфеткой и оставляем подходить при температуре 25–28 °С в течение 1 часа 15 минут.

6 Разогреваем духовку до 260 °С (традиционный нагрев), поместив в нее противень и емкость с водой. Переворачиваем заготовки и выкладываем швом вниз на горячий противень, застеленный пергаментной бумагой. Пекарским лезвием наносим на заготовки продольную насечку (см. с. 51).

7 Обрызгиваем дно духовки водой и выпекаем заготовки в течение 25 минут (емкость с водой не убираем).

БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Изделие из хлебного теста без глютена на основе рисовой и гречневой муки. Тесто для него содержит много воды и подходит всего 1 раз.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 300 г
Размер: 15–20 см в зависимости от размера формы
Мякиш: плотный
Корочка: очень тонкая, мягкая
Вкус: нейтральный

ВРЕМЯ

Подготовка: 15 минут
Брожение: 1 час 15 минут (окончательная расстойка)
Выпекание: 45 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-лопаткой или силиконовая лопатка
Форма для кекса объемом 0,5 л

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).

ХРАНЕНИЕ

2–3 суток в герметичной упаковке.

ХИТРОСТЬ

Чтобы определить готовность теста, слегка надавите на него пальцем: если следов не остается, значит, тесто хорошо подошло.

ГОТОВНОСТЬ

Готовый безглютеновый хлеб приобретает золотистую корочку, а при постукивании по нему издает глухой звук.

Учимся



ПОЧЕМУ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТАКОГО ТЕСТА ТРЕБУЕТСЯ МНОГО ВОДЫ?

Безглютеновая мука содержит больше крахмала, чем мука, содержащая глютен. Чтобы крахмал в процессе выпекания разбух и застыл, ему требуется влага. Поэтому в тесто для безглютенового хлеба добавляют много воды.

НА 1 ИЗДЕЛИЕ

ТЕСТО

260 г рисовой муки
60 г гречневой муки
300 г воды
6 г свежих хлебопекарных дрожжей
5 г соли
10 г оливкового масла

1 СМАЗЫВАНИЕ ФОРМЫ

15 г размягченного сливочного масла

1 Помещаем в чашу миксера, снабженного насадкой-лопаткой, оба вида муки, воду, соль, измельченные дрожжи и оливковое масло. Замешиваем тесто (см. с. 32) на низкой скорости в течение 5 минут.

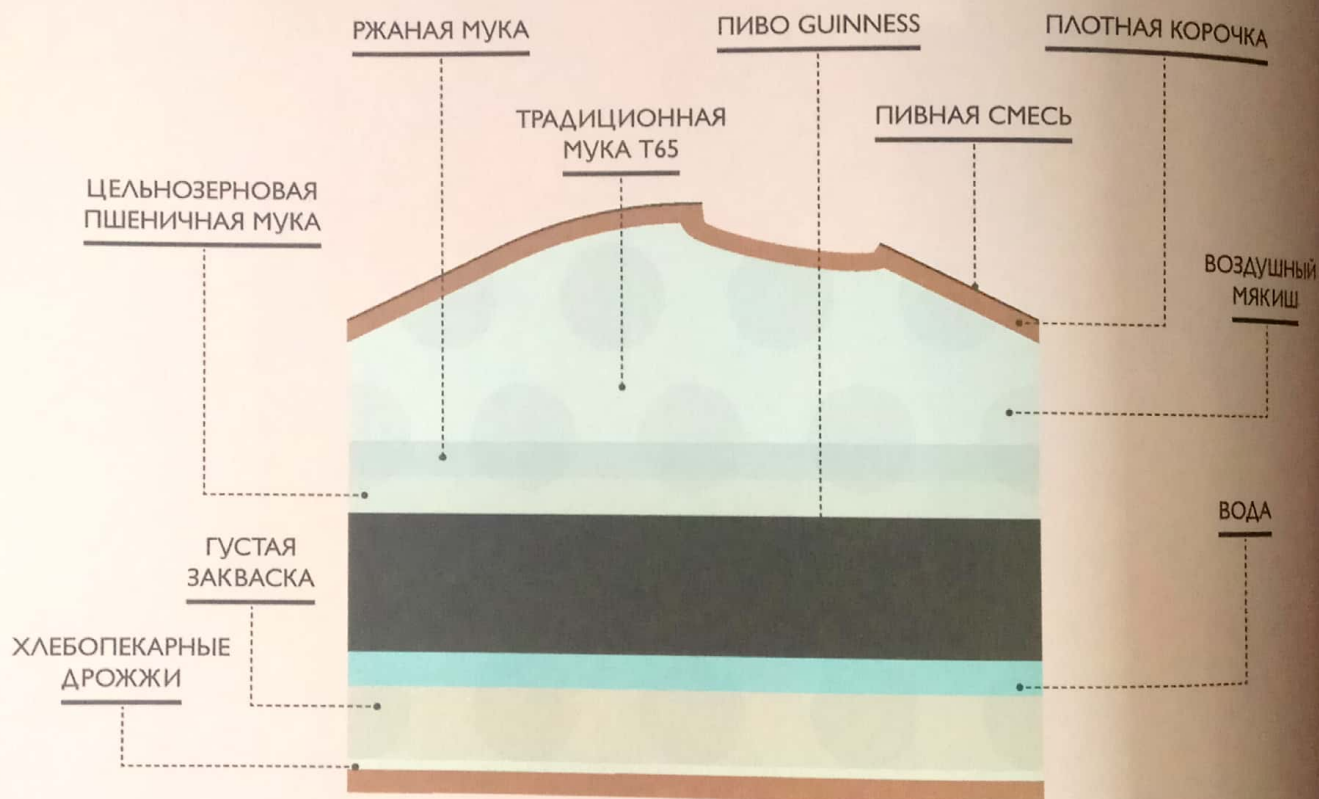
2 Перекладываем тесто в предварительно смазанную маслом форму для кекса.

3 Накрываем салфеткой и оставляем подходить при комнатной температуре в течение 1 часа 15 минут.

4 Разогреваем духовку с противнем до 220 °C (режим конвекции). Ставим форму на горячий противень и выпекаем в течение 45 минут.

ХЛЕБ НА ПИВЕ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Изделие из хлебного теста на основе трех видов муки (традиционной и цельнозерновой пшеничной, а также ржаной муки) и темного пива, покрытое пивной смесью, благодаря которой при выпекании корочка трескается.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 300 г
Размер: примерно 15 см
Мякиш: очень пористый, грубоватый
Корочка: толстая
Вкус: солодовый

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Брожение: 3 часа (1 час — первая расстойка, 30 минут — отдых, 1,5 часа — окончательная расстойка)
Расстойка: 1 час 30 минут (пивная смесь)
Выпекание: 25–30 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Стальная или силиконовая кондитерская лопатка

ВАЖНО

Пивная смесь должна быть однородной. Чтобы корочка хлеба получилась красивой, смесь следует распределять по поверхности заготовки равномерно.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Обминать тесто (см. с. 37).

ГОТОВНОСТЬ

Хлеб на пиве готов, если его корочка хорошо пропеклась и растрескалась.

ХРАНЕНИЕ

3 суток, после того как от хлеба был отрезан первый кусок.



ЧЕМ ОБЪЯСНЯЕТСЯ НЕЖНАЯ ТЕКСТУРА МЯКИША?

Содержащаяся в пиве кислота препятствует образованию цепочек внутри глютенной сетки, и она становится менее прочной. Поэтому мякиш у хлеба получается очень нежным.

НА 2 ИЗДЕЛИЯ

1 ТЕСТО

200 г традиционной муки Т65
40 г ржаной муки Т170
40 г цельнозерновой муки Т150
180 г темного пива Guinness
80 г густой закваски (см. с. 22)
2 г свежих хлебопекарных дрожжей
6 г соли

2 БАССИНАЖ

40 г воды

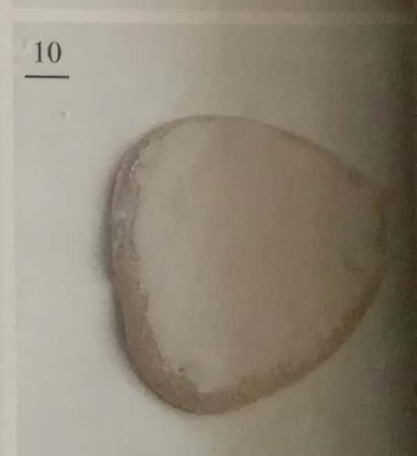
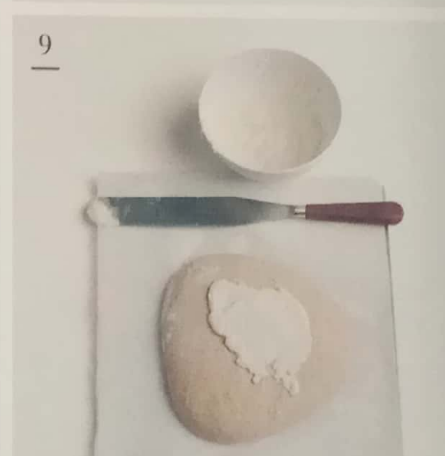
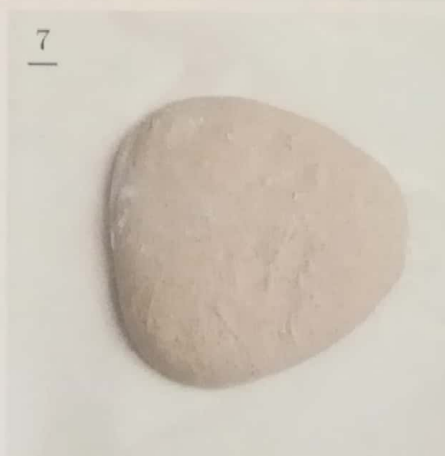
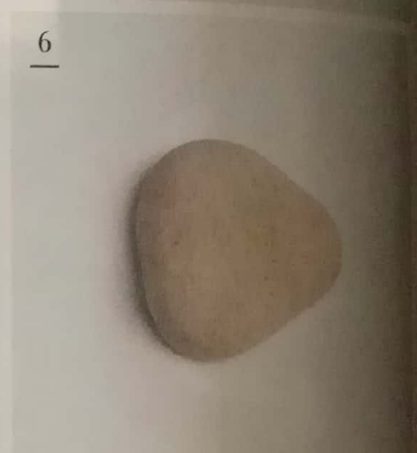
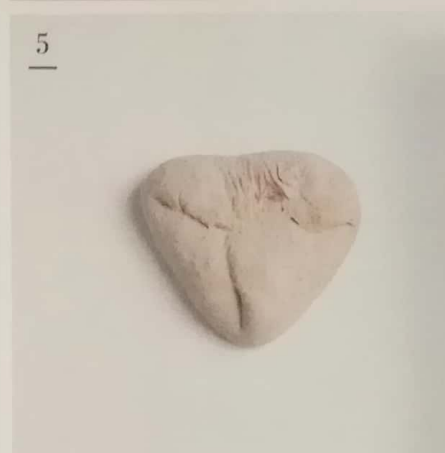
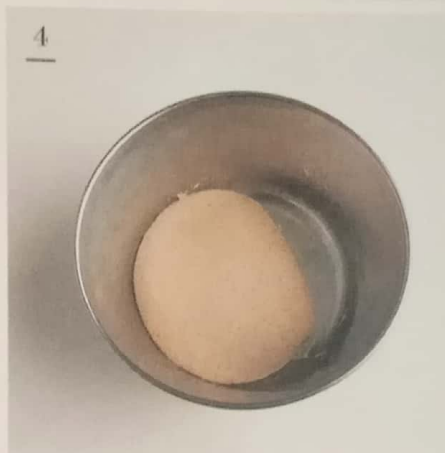
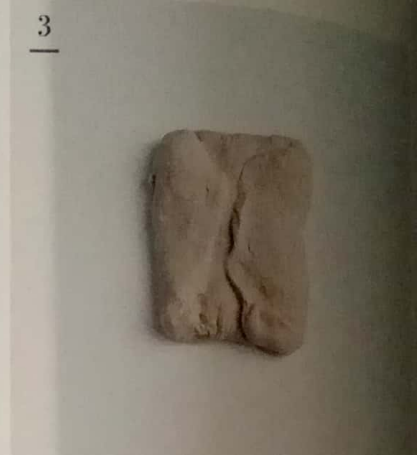
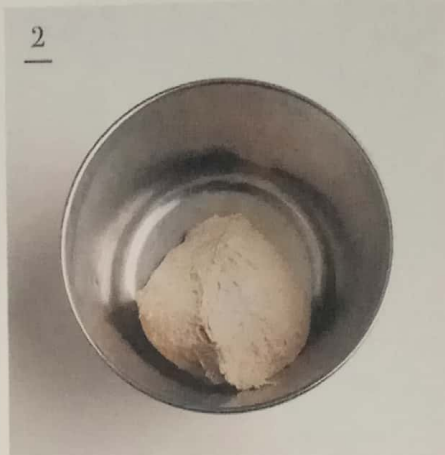
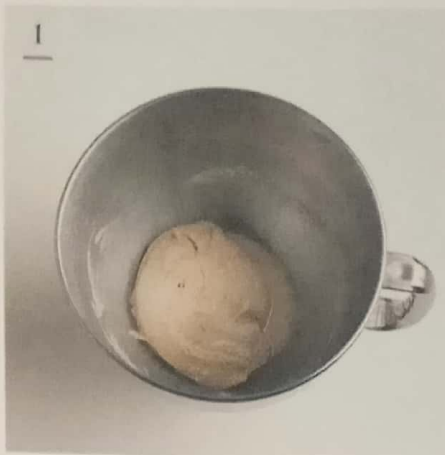
3 ПИВНАЯ СМЕСЬ

30 г рисовой муки
5 г растопленного сливочного масла
5 г сахара
1 г свежих хлебопекарных дрожжей
1 г соли
10 г воды

4 ПРИПУДРИВАНИЕ МУКОЙ

15 г муки Т65

Печем хлеб на пиве



1 Помещаем в чашу миксера три вида муки, пиво Guinness, измельченные дрожжи и густую закваску и соль. Замешиваем тесто (см. с. 32) в течение 4 минут на низкой скорости, затем еще 6 минут на средней скорости. При ручном замешивании см. с. 30.

2 В конце замешивания выполняем бассейнаж, чтобы тесто достигло нужной консистенции (см. с. 282). Замешиваем тесто до однородности. Перекладываем в миску из нержавеющей стали, накрываем салфеткой и оставляем подходить в течение 30 минут.

3 Обминаем тесто (см. с. 37).

4 Снова помещаем тесто в миску, накрываем салфеткой и оставляем подходить при комнатной температуре еще на 30 минут.

5 Формуем тестовые заготовки треугольной формы, помогая себе боковой стороной ладони.

6 Выкладываем заготовки швом вниз на лист пергаментной бумаги.

7 Накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) в течение 1,5 часа.

8 Готовим пивную смесь. Разводим в воде измельченные дрожжи и добавляем к ним остальные ингредиенты. Взбиваем венчиком до однородности и оставляем подходить на 1,5 часа.

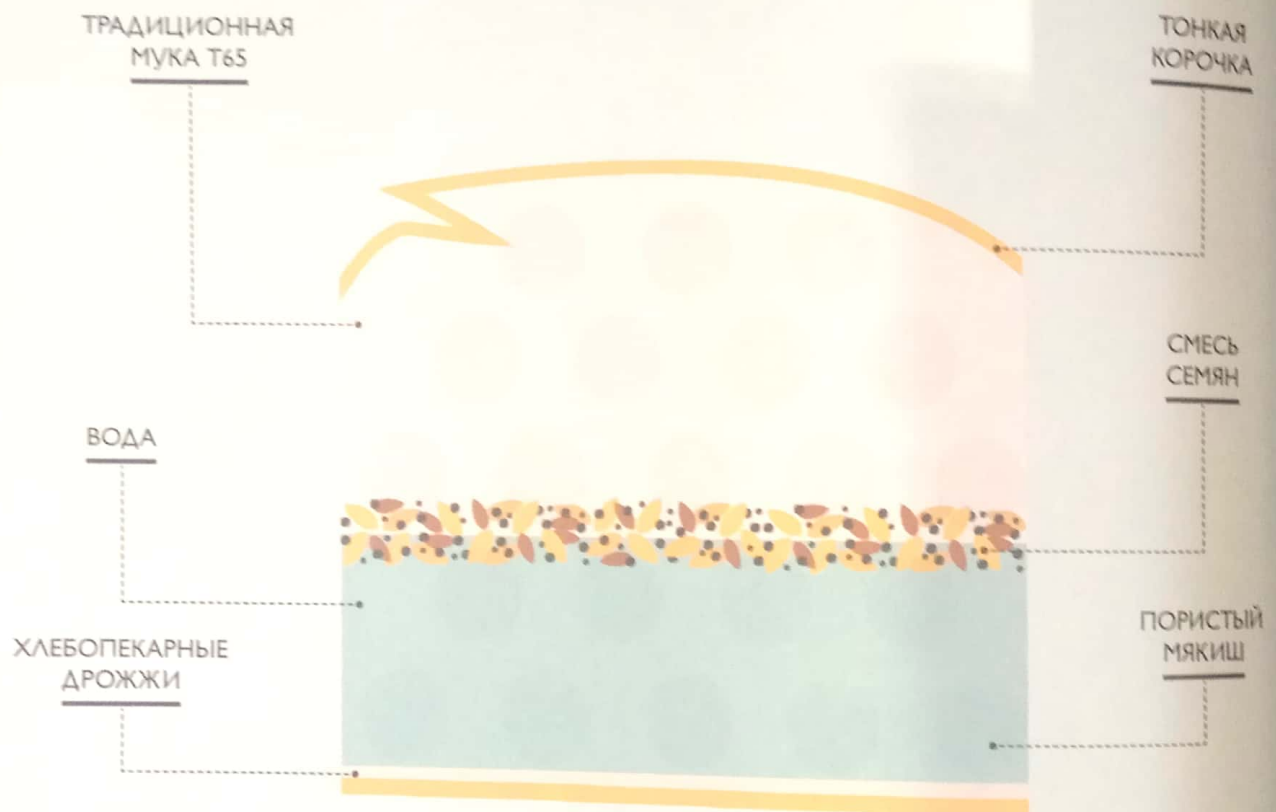
9 Разогреваем духовку с противнем до 260 °C (традиционный нагрев). При помощи стальной или силиконовой кондитерской лопатки смазываем верх заготовок пивной смесью.

10 Выкладываем заготовки на горячий противень, застеленный пергаментной бумагой, и припудриваем мукой. Обрызгиваем дно духовки водой и выпекаем изделие в течение 25 минут.



ЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

«Корона» из белого теста с добавлением смеси семян.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 150 г
Размер: 18 см в диаметре
Мякиш: пористый, грубоватый
Корочка: тонкая
Вкус: нейтральный, с привкусом семян

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Нож-скребок для теста
Пекарское лезвие

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Брожение: 3 часа 30 минут (1 час — первая расстойка, 30 минут — отдых, 2 часа — окончательная расстойка)
Выпекание: 20 минут

ВАЖНО

Формовка «короны».

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Округлять заготовку (см. с. 38).
Формовать «корону» (см. с. 46).
Наносить насечку «колос» (см. с. 50).

ГОТОВНОСТЬ

Готовый зерновой хлеб приобретает золотистую корочку, а при постукивании по нему издает глухой звук.

ХРАНЕНИЕ

2–3 суток.



**ПОЧЕМУ ТЕСТУ,
СФОРМОВАННОМУ
В «КОРОНУ», НЕОБХОДИМА
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ РАССТОЙКА?**

Чтобы «корона» до и после выпекания не потеряла форму, тесто должно быть влажным. Для этого следует дать сложенной сетке время ослабнуть.

НА 2 ИЗДЕЛИЯ

1 ТЕСТО

220 г традиционной муки Т65
145 г воды температуры 20–25 °С
4 г свежих хлебопекарных дрожжей
4 г соли

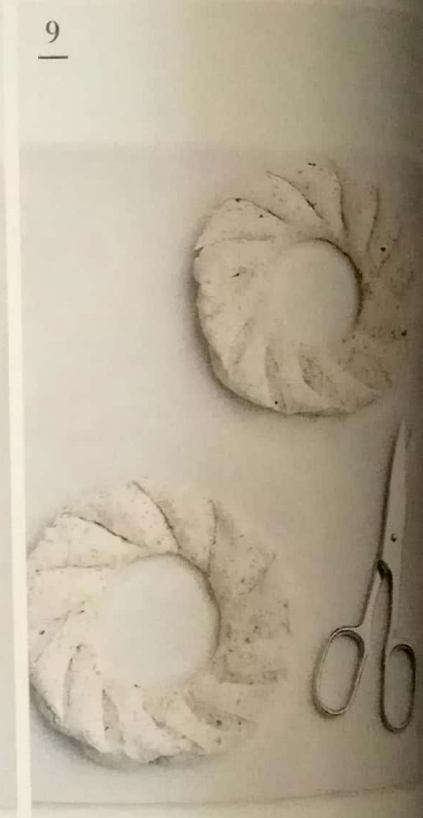
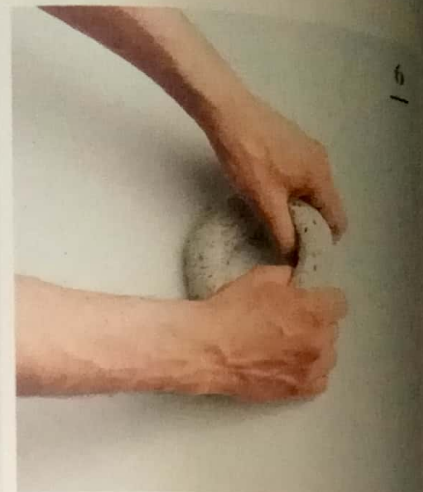
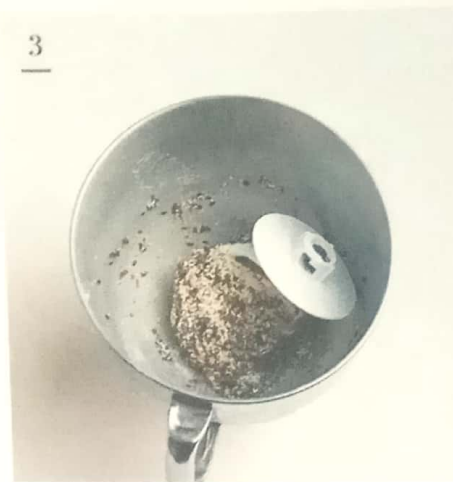
2 СЕМЕНА

30 г смеси семян (кунжута,
льна, пшени, мака)
30 г воды

3 ПРИПУДРИВАНИЕ МУКОЙ

15 г муки Т65

Печем зерновой хлеб



НАКАНУНЕ

1 Разогреваем духовку до 180 °C и подсушиваем смесь семян в течение 10-15 минут. Остужаем, перекладываем в миску из нержавеющей стали и заливаем водой. Оставляем при комнатной температуре.

В ДЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

2 Помещаем в чашу миксера муку, воду, соль и измельченные дрожжи. Замешиваем тесто (см. с. 32) в течение 4 минут на низкой скорости, затем еще 6 минут на средней скорости. Тесто должно легко отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.

3 Добавляем смесь семян и замешиваем на низкой скорости, пока тесто не станет однородным. Накрываем пищевой пленкой и оставляем подходить при комнатной температуре в течение 1 часа.

4 При помощи ножа-скребка разделяем тесто на 2 части весом по 200 г, округляем их (см. с. 38), накрываем салфеткой и оставляем на посыпанной мукой рабочей поверхности подходить в течение 30 минут.

5 Формуем «короны» (см. с. 46). Окунув указательный палец в муку, проделяем в заготовках сквозные отверстия.

6 Помещаем оба указательных пальца в образовавшиеся отверстия и круговыми движениями раздвигаем тесто в стороны. Чтобы тесто не порвалось, даем ему отдохнуть в течение

5 минут. Снова раздвигаем «короны» до тех пор, пока их внутренние диаметры не достигнут 10 см.

7 Выкладываем заготовки швом вниз на противень, застеленный пергаментной бумагой, накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25-28 °C) на 2 часа.

8 С помощью сита припудриваем мукой.

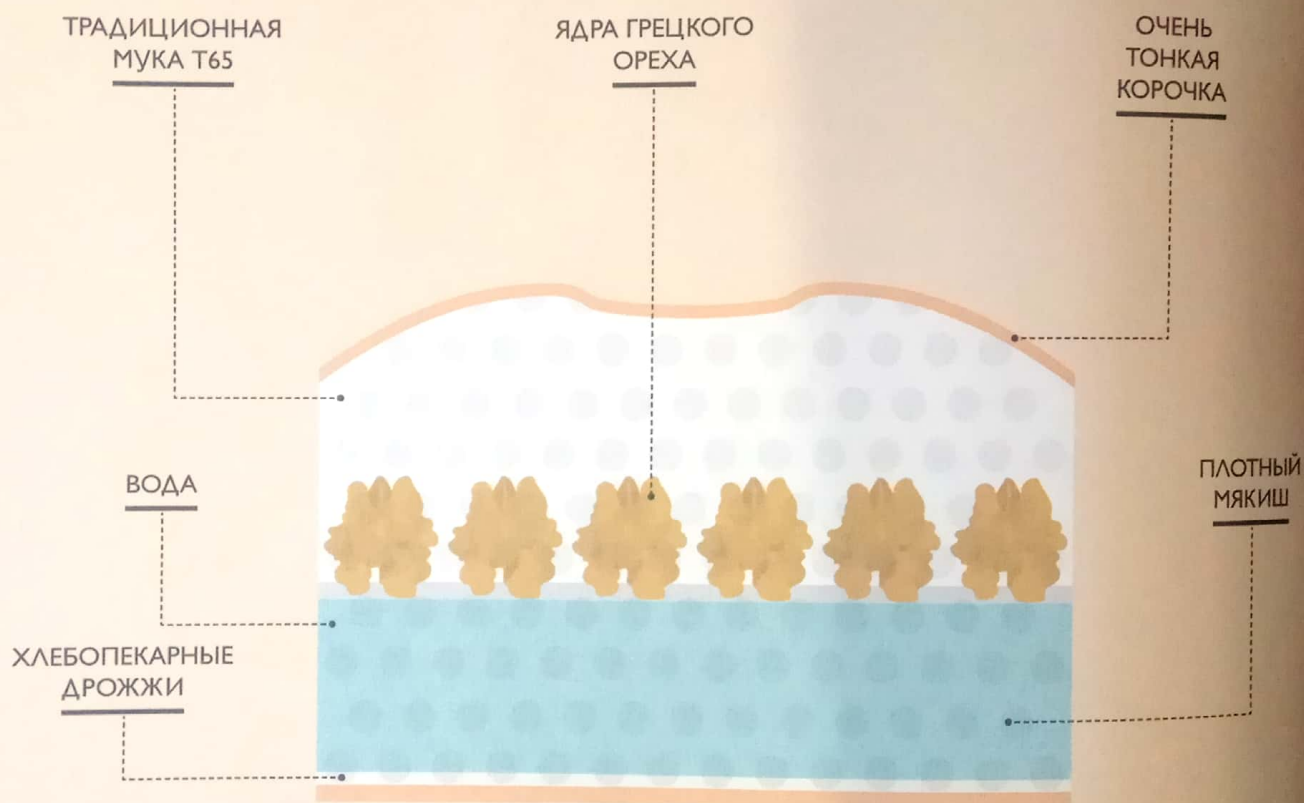
9 Разогреваем духовку до 260 °C (традиционный нагрев), поместив в нее противень и емкость с водой. Наносим на заготовки насечку «колос» (см. с. 51): держа ножницы под углом 45°, по кругу надрезаем тесто и слегка выворачиваем надрезанные части наружу.

10 Обрызгиваем дно духовки водой и выпекаем заготовки в течение 20 минут (емкость с водой не убираем).



ХЛЕБ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Изделие круглой формы из традиционного теста с добавлением грецких орехов.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 550 г
Размер: 15 см в диаметре
Мякиш: плотный
Корочка: тонкая и мягкая

ВРЕМЯ

Подготовка: 45 минут
Брожение: 3 часа (1 час — первая расстойка, 30 минут — отдых, 1,5 часа — окончательная расстойка)
Выпекание: 20–25 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Нож-скребок для теста

ВАРИАНТЫ ДОБАВОК

Грецкие орехи и фундук
Грецкие орехи, фундук и изюм

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Округлять заготовку (см. с. 38).
Формовать шар (см. с. 42).
Наносить насечки «крест» (см. с. 51).

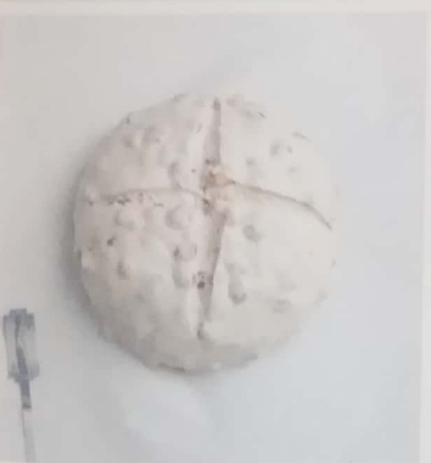
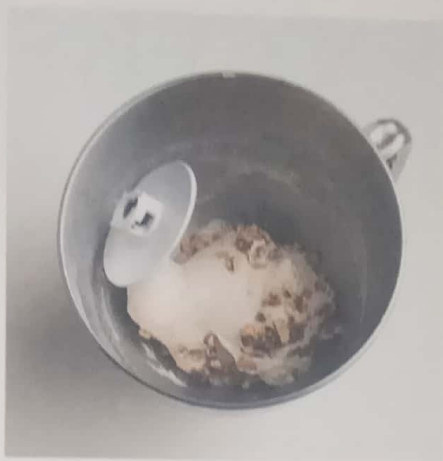
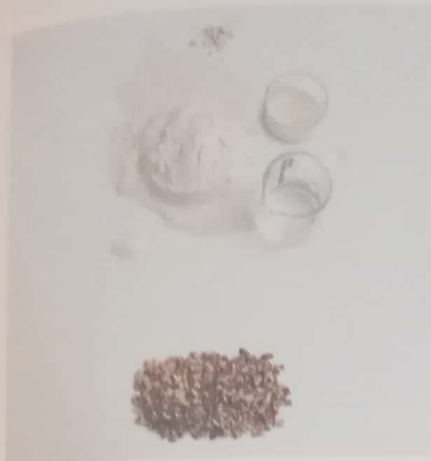
ГОТОВНОСТЬ

Готовый хлеб с грецкими орехами издает глухой звук при постукивании по нему.

ХРАНЕНИЕ

Завернутый в сухую салфетку или помещенный в герметичную посуду хлеб с грецкими орехами хранится 2 суток.

Учимся



НА 1 ИЗДЕЛИЕ

ТРАДИЦИОННОЕ ТЕСТО (500 г)

270 г традиционной муки Т65
30 г жидкой закваски (см. с. 20)
3 г свежих хлебопекарных дрожжей
190 г воды температуры 20–25 °С
5 г соли

ДОБАВКА

100 г очищенных грецких орехов

1 Помещаем в чашу миксера муку, воду, соль, жидкую закваску и измельченные дрожжи. Замешиваем тесто (см. с. 32) в течение 4 минут на низкой скорости, затем еще 6 минут на средней скорости. Тесто должно легко отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.

2 Добавляем в тесто измельченные орехи. Замешиваем на низкой скорости до равномерного распределения орехов.

3 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали, накрываем пищевой пленкой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °С) на 1 час. Через 30 минут обминаем тесто (см. с. 37).

4 На посыпанной мукой рабочей поверхности округляем тесто (см. с. 38), накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °С) в течение 30 минут.

5 Формуем шар (см. с. 42).

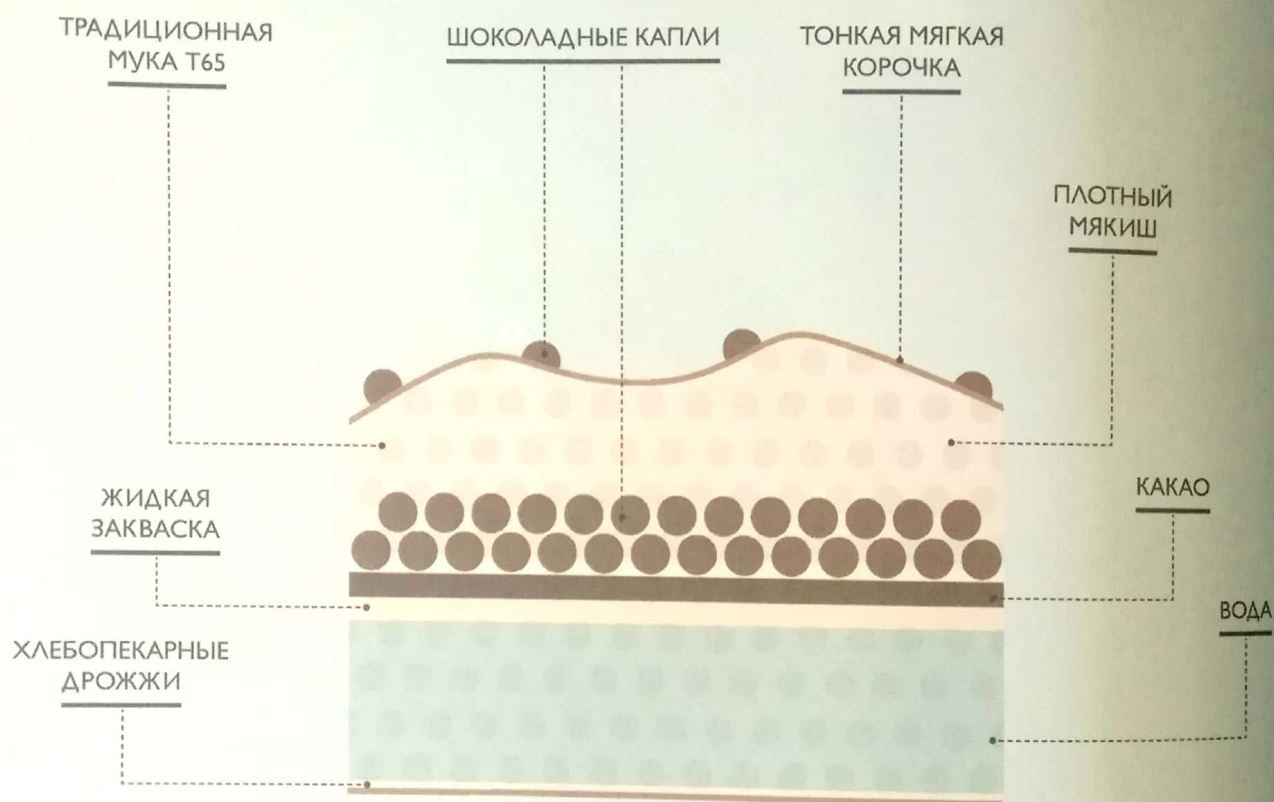
6 Выкладываем заготовку швом вниз, накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °С) в течение 1,5 часа.

7 Разогреваем духовку до 240 °С (традиционный нагрев), поместив в нее противень и емкость с водой. Выкладываем заготовку швом вниз на горячий противень, застеленный пергаментной бумагой. При помощи пекарского лезвия наносим на заготовку насечку «крест» (см. с. 51).

8 Обрызгиваем дно духовки водой и выпекаем заготовку в течение 20–25 минут (емкость с водой не убираем).

ШОКОЛАДНЫЙ ХЛЕБ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Батард из традиционного теста с добавлением шоколадных капель и несладкого какао-порошка.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 150 г
Размер: 12 см
Мякиш: плотный
Корочка: тонкая и мягкая

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Нож-скребок для теста

ВРЕМЯ

Подготовка: 45 минут
Брожение: 3,5–4 часа (2 часа — первая расстойка, 30 минут — отдых, 1–1,5 часа — окончательная расстойка)
Выпекание: 15 минут

ВАЖНО

Необходимо прекратить замешивание, как только шоколадные капли распределятся в тесте равномерно, шоколад не должен начать таять.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Округлять заготовку (см. с. 38).
Обминать тесто (см. с. 37).
Формовать батард (см. с. 45).
Наносить продольную насечку (см. с. 51).

ГОТОВНОСТЬ

Как только начала твердеть корочка шоколадного хлеба — он готов.

ХРАНЕНИЕ

3–4 суток.

ЗАЧЕМ НУЖЕН БАССИНАЖ?

Бассинаж позволит сделать тесто мягче и эластичнее — из-за какао-порошка в составе тесто получается слишком крутым. Проведение бассинажа в самом конце замешивания позволит верно рассчитать необходимое количество воды.

НА 3 ИЗДЕЛИЯ

1 ТРАДИЦИОННОЕ ТЕСТО (310 г)

170 г традиционной муки Т65
115 г воды температуры 20–25 °С
20 г жидкой закваски (см. с. 20)
4 г соли
2 г свежих хлебопекарных дрожжей

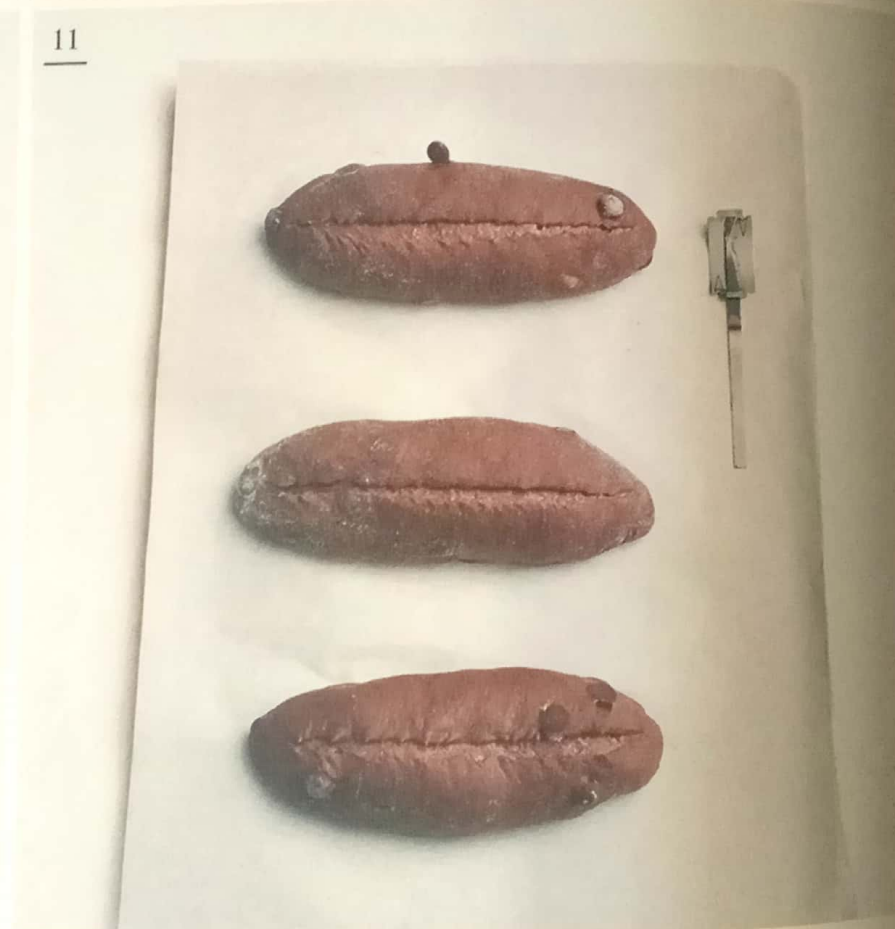
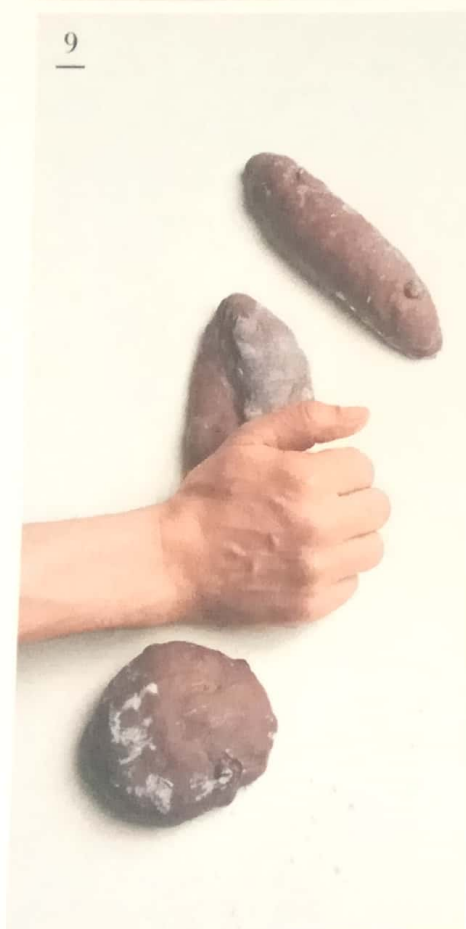
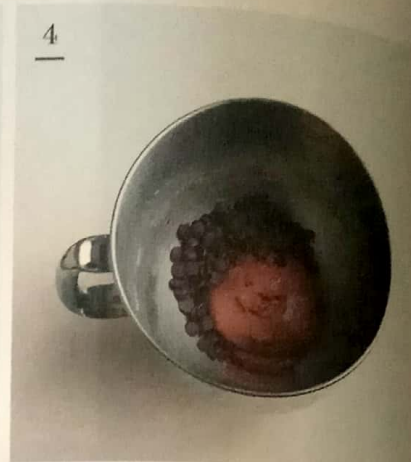
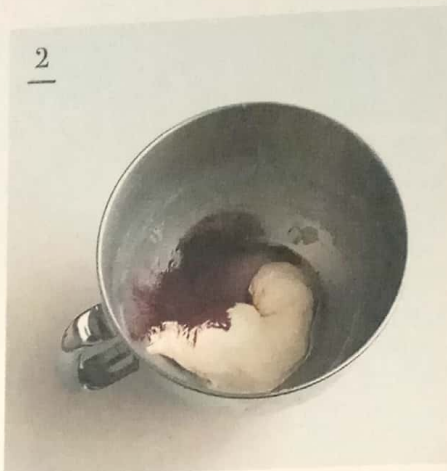
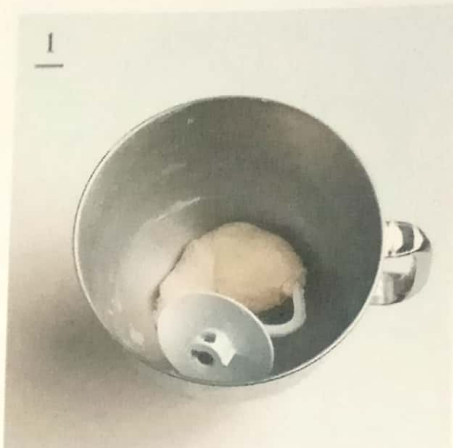
2 ДОБАВКИ

10 г сахара
20 г какао-порошка
15 г воды
70 г шоколадных капель

3 БАССИНАЖ

15 г воды температуры 20–25 °С

Печем шоколадный хлеб



1 Помещаем в чашу миксера муку, воду, соль, жидкую закваску и измельченные дрожжи. Замешиваем тесто (см. с. 32) в течение 4 минут на низкой скорости, затем еще 6 минут на средней скорости. Тесто должно легко отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.

2 Добавляем сахар и какао-порошок. Замешиваем на низкой скорости до полной однородности теста.

3 Выполняем бассейнаж (см. с. 282) и продолжаем замешивать до однородности.

4 Добавляем шоколадные капли и замешиваем на низкой скорости, пока шоколад не распределится равномерно по всему тесту.

5 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали, накрываем пищевой пленкой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 30 минут. Обминаем тесто в первый раз (см. с. 37). Снова кладем его в миску, накрываем пленкой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) в течение 30 минут.

6 Обминаем тесто во второй раз. Снова кладем в миску, накрываем пленкой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) в течение 1 часа.

7 При помощи ножа-скребка разделяем тесто на 3 части весом по 150 г. На посыпанной мукой рабочей поверхности округляем заготовки (см. с. 38).

8 Накрываем заготовки салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) в течение 30 минут.

9 Формуем батарды (см. с. 45).

10 Выкладываем заготовки швом вниз на лист пергаментной бумаги, накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) в течение 1,5 часа.

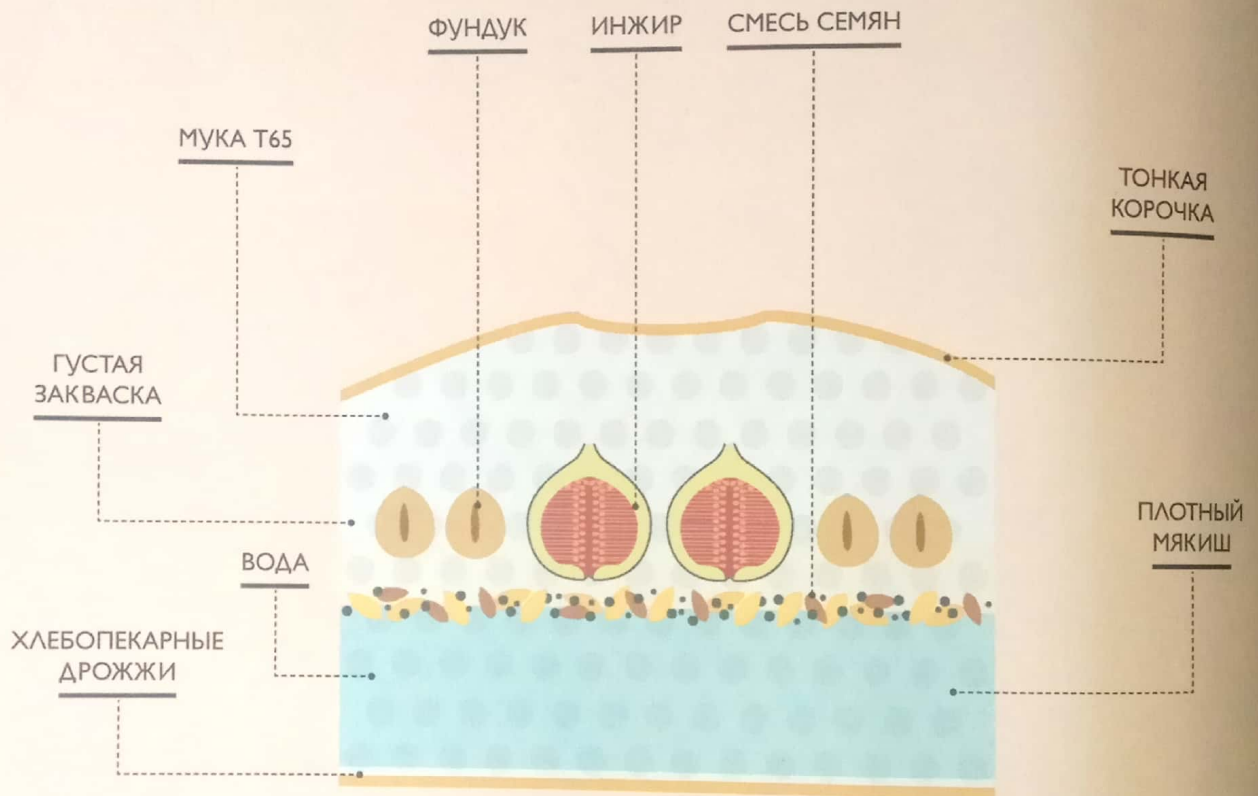
11 Разогреваем духовку до 240 °C (традиционный нагрев), поместив в нее противень и емкость с водой. Выкладываем заготовки на горячий противень, застеленный пергаментной бумагой. Наносим на заготовки продольную насечку (см. с. 51).

12 Обрызгиваем дно духовки водой и выпекаем заготовки в течение 15 минут (емкость с водой не убираем).



БУЛОЧКА С ФУНДУКОМ И ИНЖИРОМ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Небольшая булочка из хлебного теста на основе пшеничной муки Т65 на густой закваске с добавлением фундука, инжира и смеси семян.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 75 г
Размер: 10 см в диаметре
Мякиш: плотный
Корочка: тонкая

ВРЕМЯ

Подготовка: 25 минут
Брожение: 3–3,5 часа (1 час — первая расстойка, 30 минут — отдых, 1,5–2 часа — окончательная расстойка)
Выпекание: 15 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Нож-скребок для теста
Пекарское лезвие

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Округлять заготовку (см. с. 38).

Формовать шар (см. с. 42).
Обминать тесто (см. с. 37).
Наносить насечку «крест» (см. с. 51).

ХИТРОСТЬ

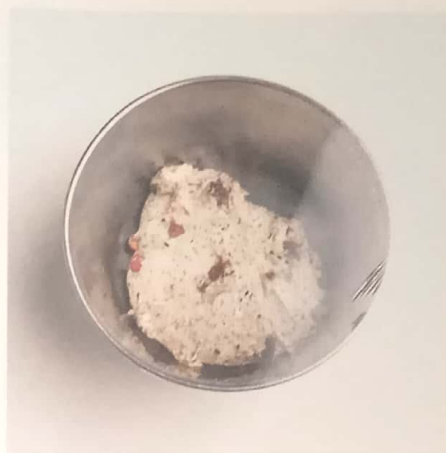
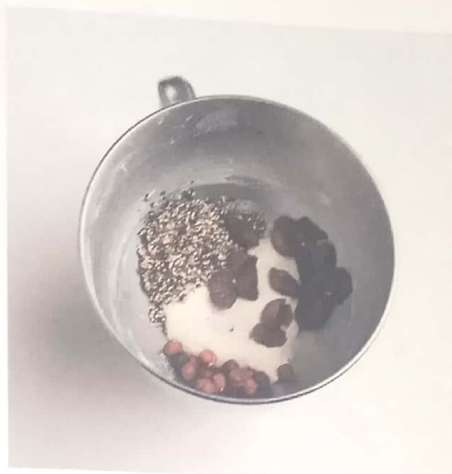
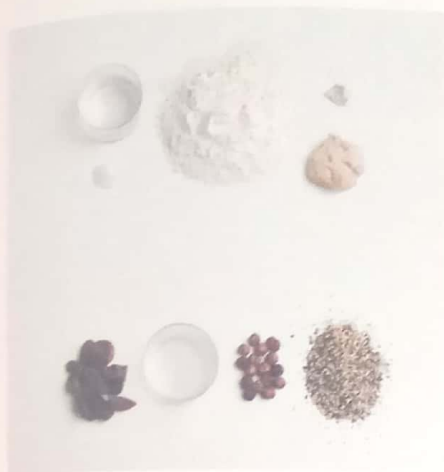
Если семена не успели впитать всю воду, их следует отжать и только потом добавлять в тесто.

ГОТОВНОСТЬ

Готовые булочки приобретают румяную корочку и при постукивании по ним издадут глухой звук.

ХРАНЕНИЕ

3 суток.



НА 6 ИЗДЕЛИЙ

ТЕСТО НА ГУСТОЙ ЗАКВАСКЕ

190 г муки Т65
130 г воды
60 г густой закваски (см. с. 22)
2 г свежих хлебопекарных дрожжей
4 г соли

ДОБАВКИ

30 г смеси семян (кунжута, желтого льна, коричневого льна, пшеницы и мака)
15 г фундука
15 г инжира
30 г воды

НАКАНУНЕ

1 Разогреваем духовку до 180 °С и подсушиваем орехи и семена 10 минут. Остужаем. Заливаем водой и оставляем при комнатной температуре.

В ДЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

2 Помещаем в чашу миксера муку, измельченную густую закваску и дрожжи, воду и соль. Замешиваем тесто в течение 4 минут на низкой скорости, затем еще 6 минут на средней скорости. Тесто должно легко отходить от стенок чаши.

3 Добавляем орехи, разрезанные на 4 части ягоды инжира и смесь семян. Замешиваем на низкой скорости до полной однородности теста.

4 Кладем тесто в миску, накрываем пленкой и оставляем подходить на 30 минут. Обминаем его, снова кладем в миску, накрываем пленкой и оставляем подходить еще 30 минут.

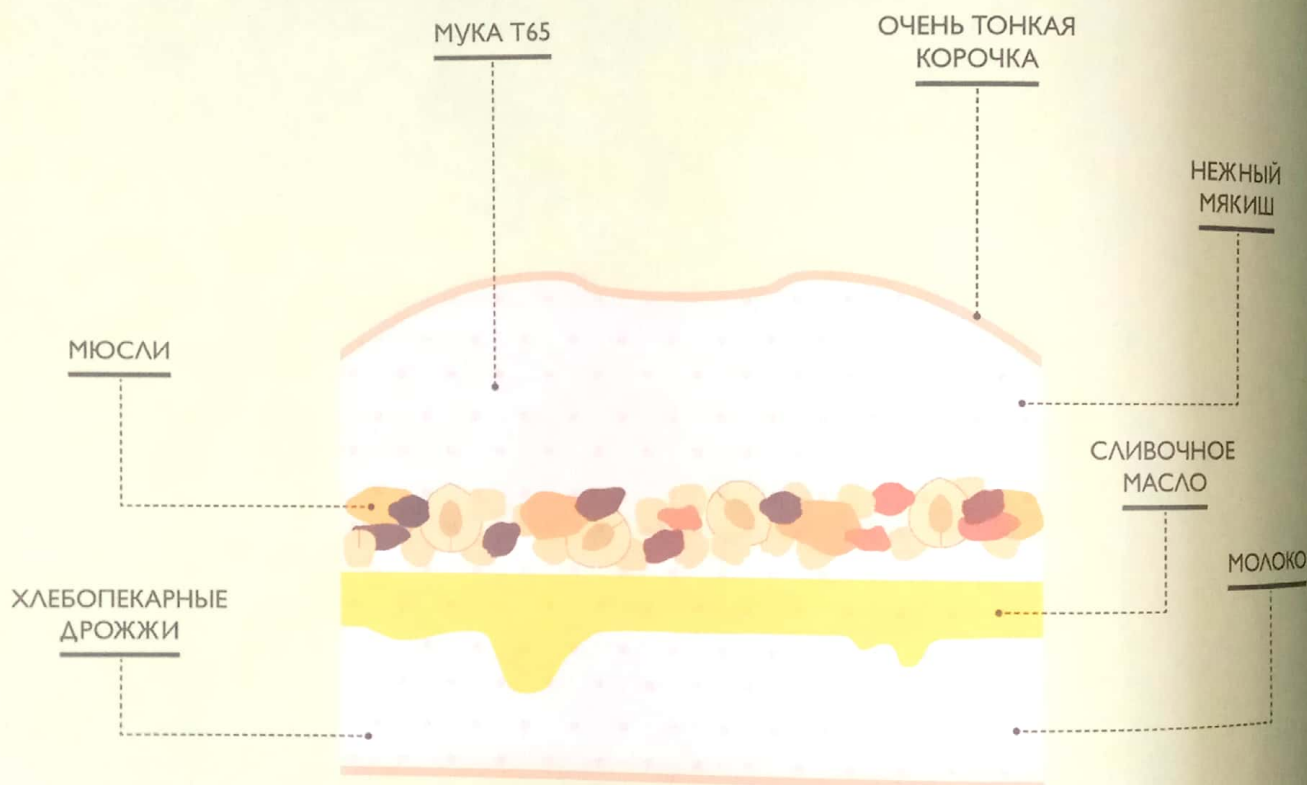
5 Ножом-скребком делим тесто на 6 частей по 75 г. Округляем их. Выкладываем на посыпанную мукой рабочую поверхность, накрываем салфеткой и оставляем подходить на 30 минут.

6 Формуем шары. Выкладываем заготовки швом вниз на лист пергаментной бумаги, накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °С) в течение 1,5–2 часов.

7 Наносим насечку «крест». Разогреваем духовку до 240 °С, поместив в нее противень и емкость с водой. Переносим пергаментную бумагу с заготовками на горячий противень. Обрызгиваем дно духовки водой и выпекаем в течение 15 минут.

БУЛОЧКА С МЮСЛИ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Булочка из сдобного теста с добавлением мюсли.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 80 г
Размер: 10 см в диаметре
Мякиш: нежный
Корочка: очень тонкая и мягкая

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Брожение: 8 часов (30 минут — первая расстойка, 5 часов — отдых в холодильнике, 30 минут — отдых после предформовки, 2 часа — окончательная расстойка)
Выпекание: 15 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Нож-скребок для теста
Сито шинуа
Кулинарная кисть

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Обминать тесто (см. с. 37).
Округлять заготовку (см. с. 38).
Формовать шар (см. с. 42).
Смазывать заготовку смесью для румяной корочки (см. с. 48).
Наносить насечку «полька» (см. с. 51).

ХИТРОСТИ

Рекомендуем использовать мюсли с овсяными хлопьями. Избегайте свежих фруктов — они принесут в тесто лишнюю влагу.

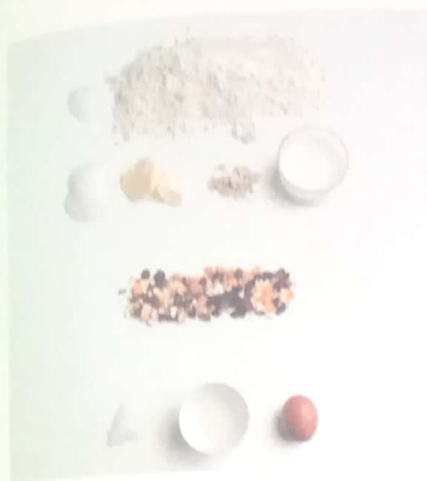
ГОТОВНОСТЬ

Булочки готовы, если их корочка успела как следует подрумяниться.

ХРАНЕНИЕ

Не более 1–2 суток.

Учимся



НА 6 ИЗДЕЛИЙ

СДОБНОЕ ТЕСТО

240 г муки Т65
150 г молока
5 г соли
5 г свежих хлебопекарных дрожжей
20 г сахара
40 г сливочного масла

ДОБАВКА

60 г мюсли (овсяные хлопья, фундук, изюм и экзотические сухофрукты)

СМАЗЫВАНИЕ ЗАГОТОВОК

1 яйцо
3 г молока
Щепотка соли

- 1 Готовим сдобное тесто (см. с. 60).
- 2 Добавляем мюсли и замешиваем тесто на низкой скорости, пока мюсли не распределятся равномерно по всему тесту.
- 3 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали, накрываем пищевой пленкой и оставляем подходить на 30 минут.
- 4 Обминаем тесто (см. с. 37). Оборачиваем его пищевой пленкой, кладем обратно в миску и убираем в холодильник на 5 часов.

5 При помощи ножа-скребка разделяем тесто на 6 частей по 80 г. Округляем их (см. с. 38), накрываем салфеткой и оставляем подходить на посыпанной мукой рабочей поверхности в течение 30 минут.

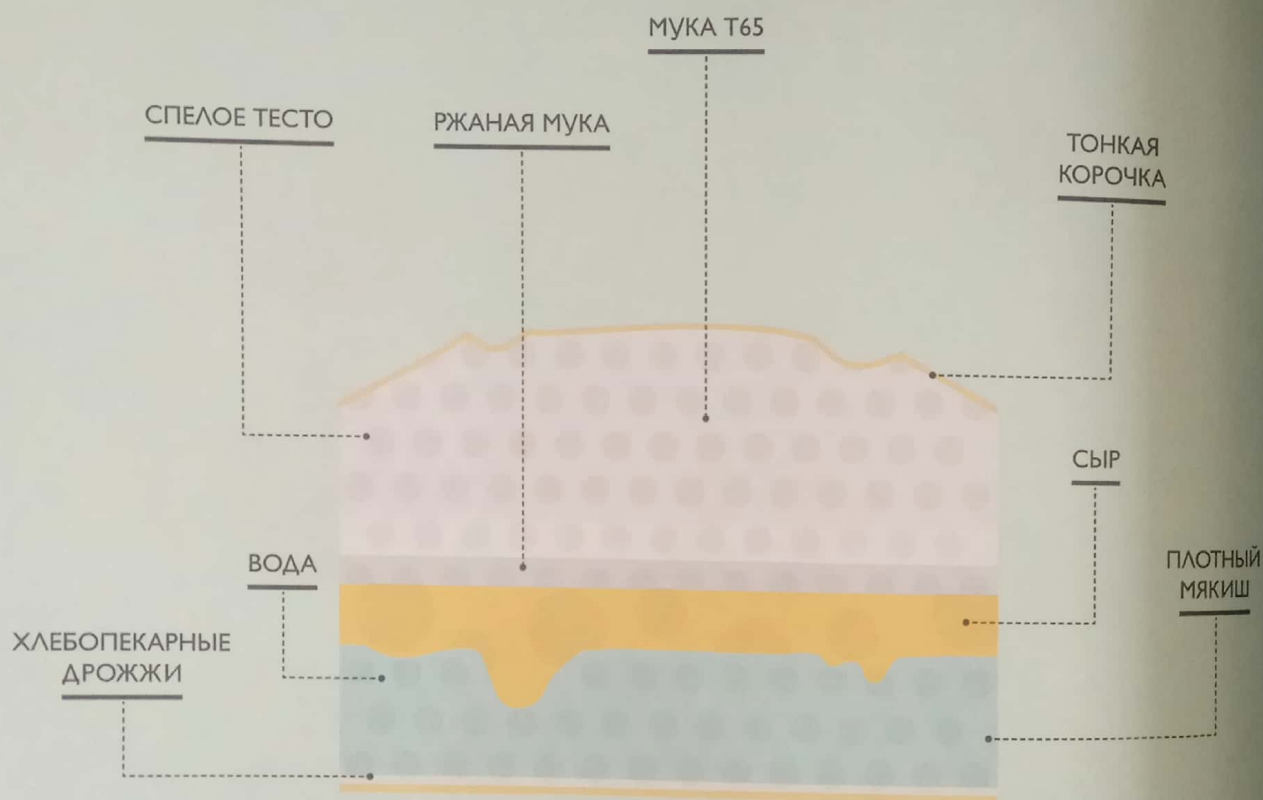
6 Формуем небольшие шары, выкладываем швом вниз на лист пергаментной бумаги.

7 Смешиваем яйцо с молоком и солью, при помощи кулинарной кисти смазываем заготовки этой смесью. Наносим на заготовки насечку «полька», накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте при температуре 25–28 °C в течение 2 часов.

8 Разогреваем духовку до 200 °C. Выкладываем заготовки на горячий противень с пергаментной бумагой. В случае необходимости смазываем их еще раз и выпекаем в течение 15 минут.

ХЛЕБ С СЫРОМ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Батард из смеси пшеничной и ржаной муки с добавлением спелого теста, начиненный сыром.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 200 г
Размер: 15 см
Мякиш: плотный
Корочка: тонкая

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Брожение: 2,5 часа (1 час — первая расстойка, 30 минут — отдых, 1 час — окончательная расстойка)
Выпекание: 20–25 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Нож-скребок для теста
Пекарское лезвие

ВАЖНО

Хлеб с сыром должен успеть пропечься, но остаться мягким.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Округлять заготовку (см. с. 38).
Обминать тесто (см. с. 37).
Формовать батард (см. с. 45).
Наносить насечки «колбаска» (см. с. 51).

ХИТРОСТЬ

Тесто готово, если при надавливании пальцем на нем не остается следа.

ГОТОВНОСТЬ

У готового хлеба золотистая корочка, при постукивании он издает глухой звук.

ХРАНЕНИЕ

2–3 суток.

Учимся



НА 3 ИЗДЕЛИЯ

ТЕСТО

60 г спелого теста (см. с. 54)
250 г муки Т65
30 г ржаной муки
200 г воды температуры 20–25 °С
3 г свежих хлебопекарных дрожжей
5 г соли

ДОБАВКА

120 г сыра канталь или канталь

ПРИПУДРИВАНИЕ МУКОЙ

15 г муки Т65

1 Помещаем в чашу миксера оба вида муки, воду, соль, измельченные дрожжи и спелое тесто. Замешиваем тесто (см. с. 32) на низкой скорости в течение 4 минут. Переключаем миксер на среднюю скорость и замешиваем в течение еще 6 минут. Тесто должно легко отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.

2 Разрезаем сыр на кубики со стороной 1 см. Добавляем в тесто и перемешиваем, чтобы сыр распределился равномерно.

3 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали.

4 Накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °С) в течение 1 часа.

5 При помощи ножа-скребка разделяем тесто на 3 части весом по 200 г. На посыпанной мукой рабочей поверхности округляем заготовки (см. с. 38) и оставляем подходить на 30 минут.

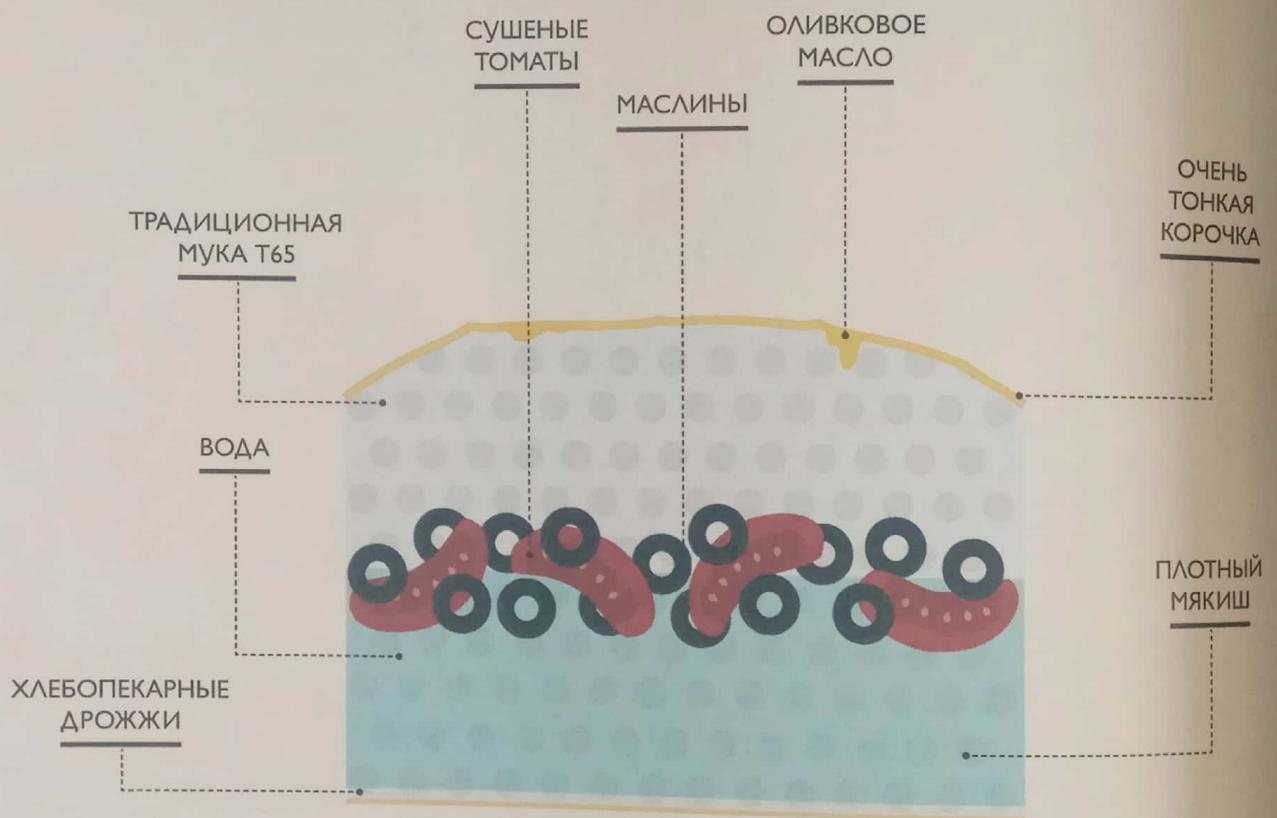
6 Формуем батарды (см. с. 45).

7 Выкладываем заготовки швом вниз на лист пергаментной бумаги, накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °С) в течение 1 часа.

8 Разогреваем духовку до 250 °С (традиционный нагрев), поместив в нее противень и емкость с водой. Выкладываем заготовки на горячий противень, застеленный пергаментной бумагой. Наносим на заготовки насечку «колбаска» (см. с. 50). Обрызгиваем дно духовки водой и выпекаем заготовки в течение 20–25 минут (емкость с водой не убираем).

БУЛОЧКА ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Фисель из традиционного теста с добавлением маслин, сушеных томатов и прованских трав.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 85 г
Длина: 20 см
Мякиш: плотный
Корочка: очень тонкая, нежная

ВРЕМЯ

Подготовка: 25 минут
Брожение: 3,5 часа (1,5 часа — первая расстойка, 30 минут — отдых, 1,5 часа — окончательная расстойка)
Выпекание: 10 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Нож-скребок для теста
Пекарское лезвие
Кулинарная кисть

НУЖНО УМЕТЬ

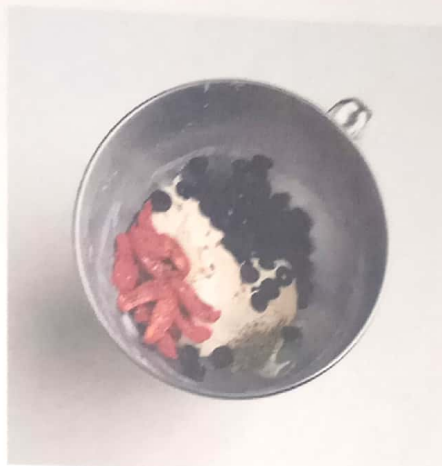
Замешивать тесто (см. с. 32).
Обминать тесто (см. с. 37).
Удлинять заготовку (см. с. 38).
Формовать багет фисель (см. с. 44).

ГОТОВНОСТЬ

Как только корочка начнет подрумяниваться, булочка готова.

ХРАНЕНИЕ

1 сутки.



НА 6 ИЗДЕЛИЙ

ТРАДИЦИОННОЕ ТЕСТО (410 г)

245 г традиционной муки Т65
160 г воды
4 г свежих хлебопекарных дрожжей
4 г соли

ДОБАВКИ

60 г черных маслин без косточки
40 г сушеных томатов
Щепотка прованских трав
Оливковое масло

1 Обсушиваем маслины и сушеные томаты. Готовим традиционное тесто (см. с. 56). Добавляем в тесто маслины, томаты и щепотку прованских трав. Замешиваем тесто на низкой скорости, пока все ингредиенты не распределятся равномерно.

2 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали. Накрываем пищевой пленкой и оставляем подходить при комнатной температуре в течение 30 минут.

3 Обминаем тесто (см. с. 37). Оборачиваем пищевой пленкой и снова кладем в миску, оставляем подходить при комнатной температуре еще на 1 час.

4 При помощи ножа-скребка разделяем тесто на 6 частей весом по 85 г. Удлиняем заготовки (см. с. 38).

5 Накрываем заготовки салфеткой и оставляем подходить на присыпанной мукой рабочей поверхности в течение 30 минут.

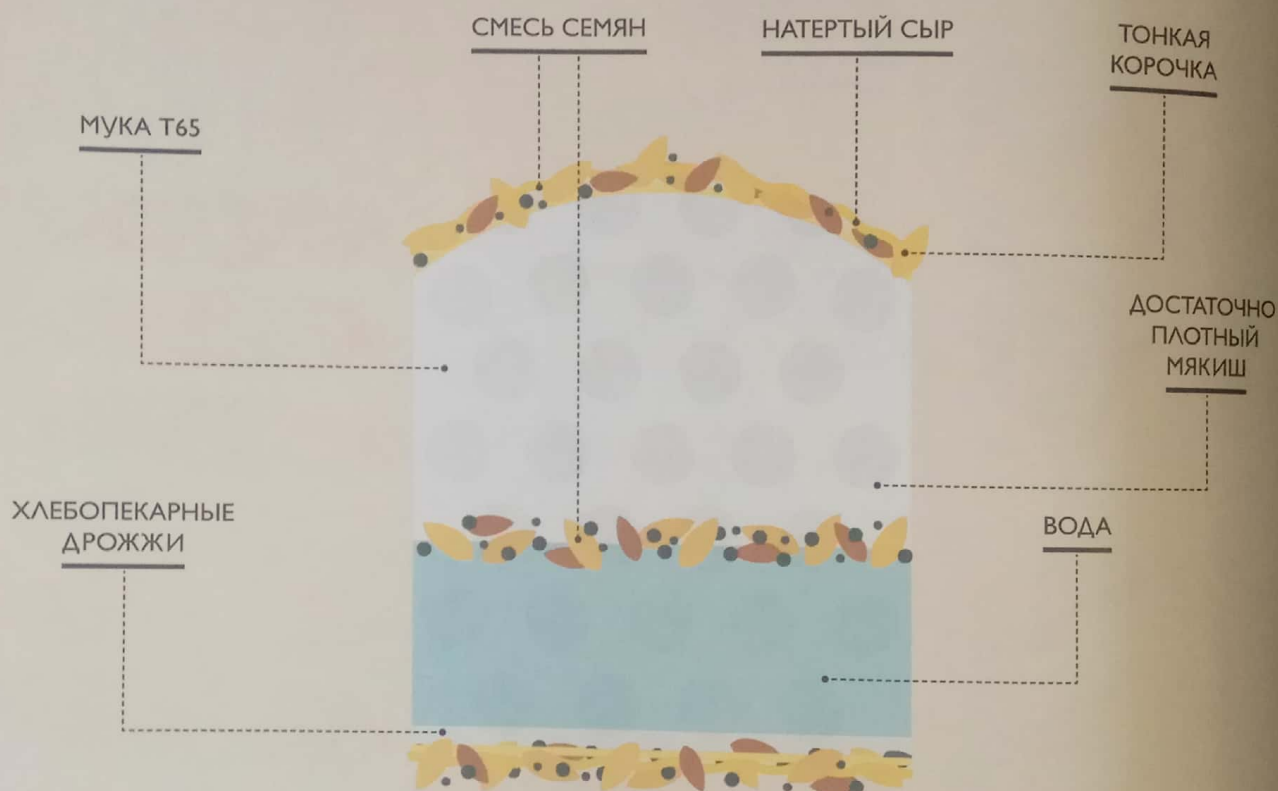
6 Формуем багеты фисель (см. с. 44). Выкладываем заготовки швом вниз на лист пергаментной бумаги, накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) в течение 1,5 часа.

7 Разогреваем духовку до 240 °C (традиционный нагрев), поместив в нее противень и емкость с водой. Перекладываем пергамент с заготовками на горячий противень. Обрызгиваем дно духовки водой и выпекаем заготовки в течение 10 минут (емкость с водой не убираем).

8 Испеченные фисели слегка смазываем оливковым маслом при помощи кулинарной кисти.

ФИСЕЛЬ С СЫРОМ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Тонкий багет из белого теста с добавлением сливок, перед выпеканием обваленный в смеси тертого сыра, крупной соли и семян.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 125 г
Длина: 25 см
Мякиш: довольно плотный, однородный
Корочка: тонкая

ВРЕМЯ

Подготовка: 40 минут за 2 дня
(по 20 минут в день)
Брожение: 1 час 20 минут
(20 минут — первая расстойка,
1 час — окончательная расстойка)
Выпекание: 15–20 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Нож-скребок для теста
Кулинарная кисть

ВАЖНО

Обваливание заготовок в смеси сыра и семян.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Формовать багет фисель (см. с. 44).

ГОТОВНОСТЬ

Готовые фисели приобретают золотистую корочку.



1



2



3

НА 4 ИЗДЕЛИЯ

1 БЕЛОЕ СПЕЛОЕ ТЕСТО

125 г муки Т65
65 г воды
2 г соли
1 г свежих хлебопекарных дрожжей

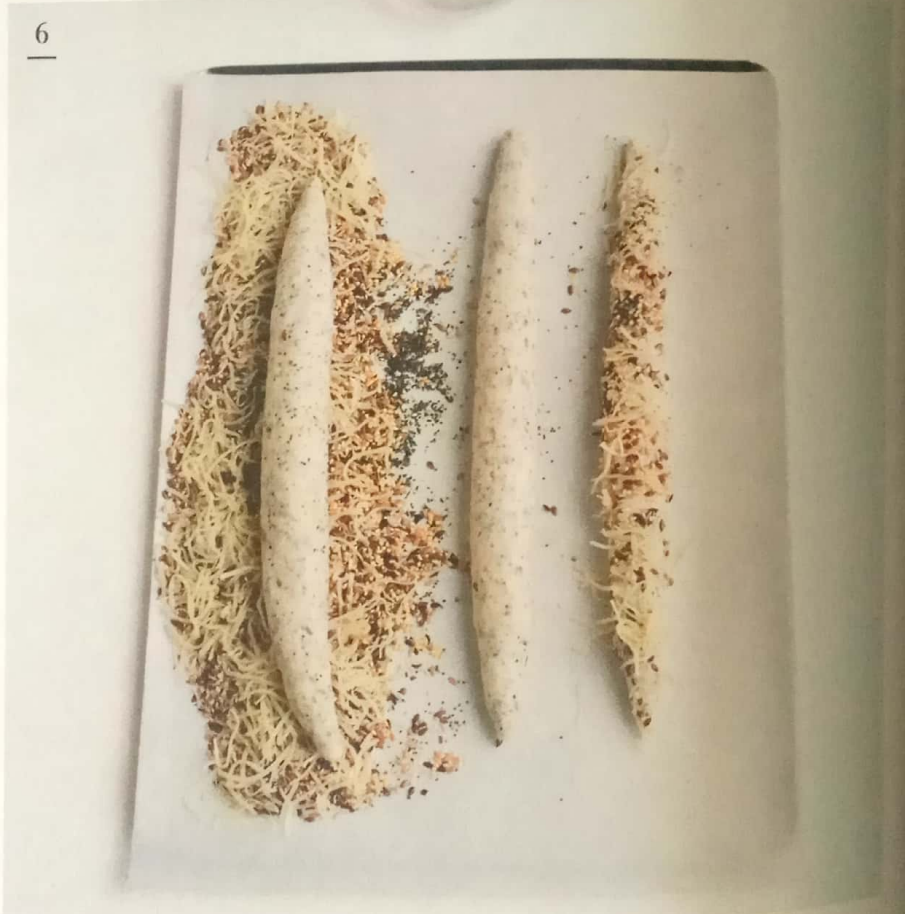
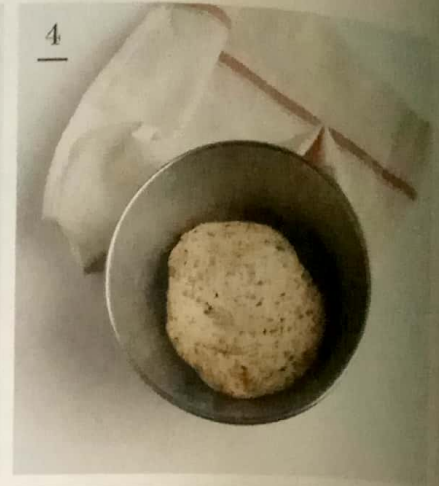
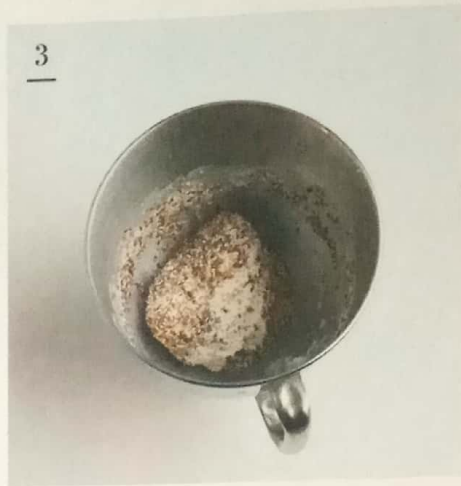
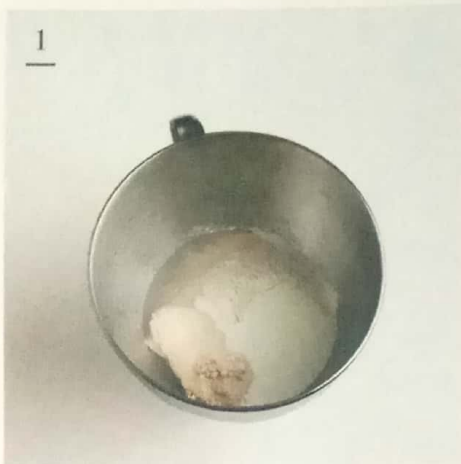
2 ТЕСТО ДЛЯ ФИСЕЛЕЙ

190 г муки Т65
40 г воды
190 г белого спелого теста (см. с. 54)
100 г сливок
4 г соли
3 г свежих хлебопекарных дрожжей
70 г смеси семян (лен, мак, кунжут и т.д.)

3 УКРАШЕНИЕ

60 г смеси семян (лен, мак, кунжут и т.д.)
50 г тертого сыра
2 г крупной соли

Печем фисели с сыром



НАКАНУНЕ

1 Готовим белое тесто (см. с. 54) и оставляем подходить минимум на сутки для дальнейшего использования в качестве спелого теста.

В ДЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

2 Помещаем в чашу миксера муку, воду, спелое тесто, сливки, соль и измельченные дрожжи. Замешиваем тесто (см. с. 32) в течение 4 минут на низкой скорости, затем еще 6 минут на средней скорости. При ручном замешивании см. с. 30.

3 Добавляем в тесто смесь семян и замешиваем на низкой скорости до их равномерного распределения.

4 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали. Накрываем салфеткой и оставляем подходить в течение 20 минут.

5 При помощи ножа-скребка разделяем тесто на 4 части весом по 145 г. Формуем багеты фисели (см. с. 44).

6 При помощи кисти смазываем заготовки водой со стороны шва. Выкладываем в блюдо с семечками, солью и тертым сыром и обваливаем заготовки в этой смеси.

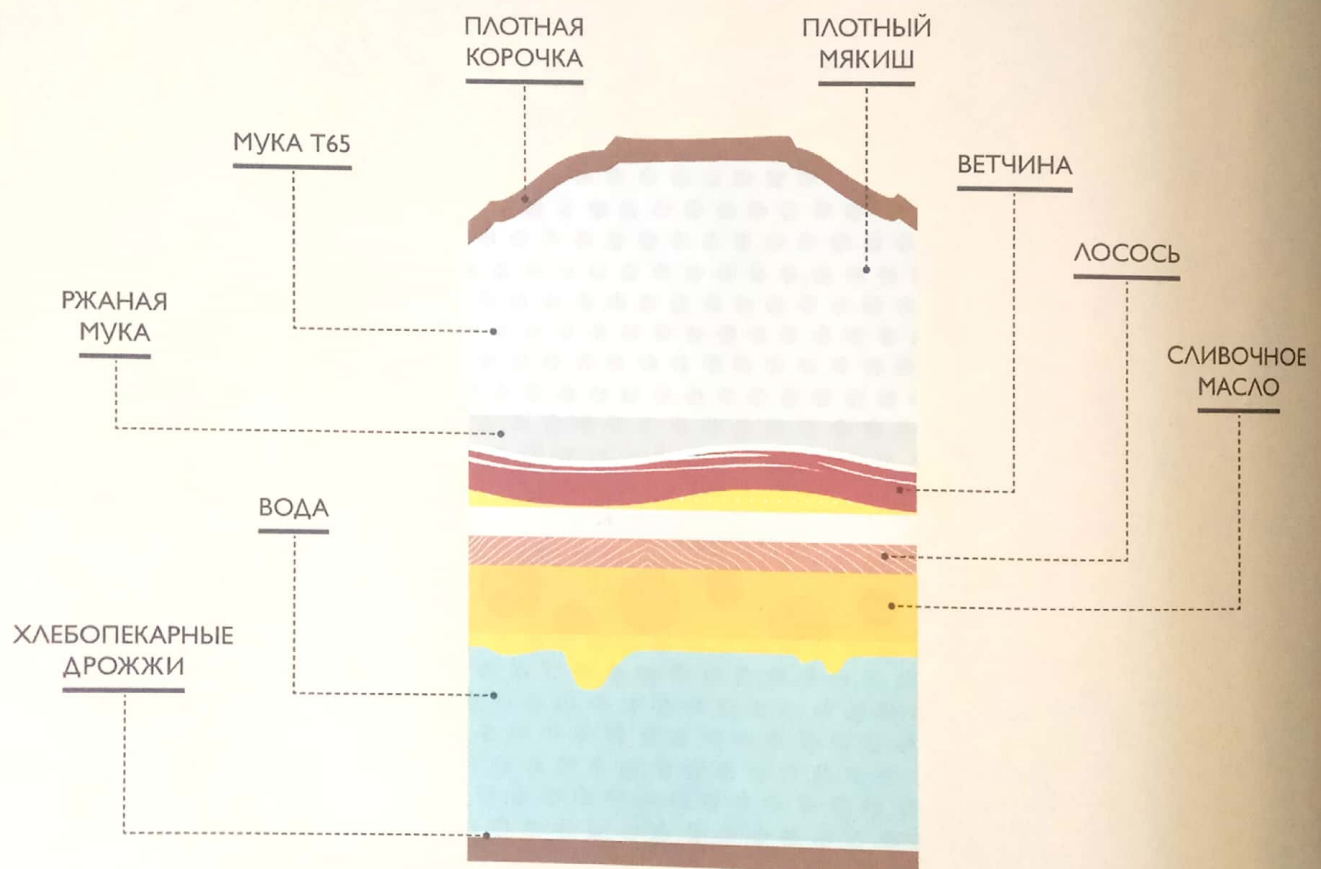
7 Выкладываем заготовки швом вверх на лист пергаментной бумаги, накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) в течение 1 часа.

8 Разогреваем духовку до 240 °C (традиционный нагрев), поместив в нее противень и емкость с водой. Перекладываем пергамент с заготовками на горячий противень. Обрызгиваем дно духовки водой и выпекаем заготовки в течение 15–20 минут (емкость с водой не убираем).



ХЛЕБ-СЮРПРИЗ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Изделие из хлебного теста на основе смеси пшеничной и ржаной муки, выпекаемое в форме с высокими бортами. После выпекания хлебный мякиш вырезают и используют в качестве основы для сэндвичей.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Высота: 35 см
Вес: 2 кг
Мякиш: плотный
Корочка: толстая

ВРЕМЯ

Подготовка: 40 минут
Брожение: 2 часа (30 минут — первая расстойка, 1,5 часа — окончательная расстойка)
Выпекание: 1 час 20 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой для теста в виде крюка (по желанию)
Сито
Пекарское лезвие и хлебный нож
Разъемная форма диаметром 16 см и высотой 12 см
Кулинарная кисть

ВАЖНО

Извлечение хлебного мякиша: делайте это осторожно, чтобы мякиш сохранил целостность.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Обминать тесто (см. с. 37).
Формовать шар (см. с. 42).
Наносить насечку «полька» (см. с. 51).

ХИТРОСТЬ

Через 30 минут после начала выпекания рекомендуется накрыть хлеб листом пергаментной бумаги, чтобы не подгорела корочка.



ГОТОВНОСТЬ

Изделие готово, когда его низ успел подрумяниться, а ромбы на верхней корочке стали четко различимы.

ХРАНЕНИЕ

4–5 суток в герметичной упаковке.

НА 1 ИЗДЕЛИЕ (60–70 КУСОЧКОВ ХЛЕБА)

1 ТЕСТО

725 г муки Т65
80 г ржаной муки Т170
525 г холодной воды
12 г свежих хлебопекарных дрожжей
15 г соли

2 ПРИПУДРИВАНИЕ МУКОЙ

20 г муки Т65

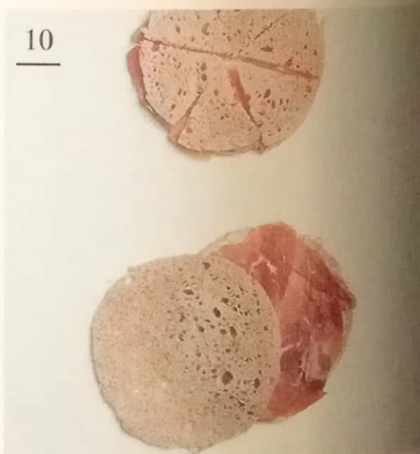
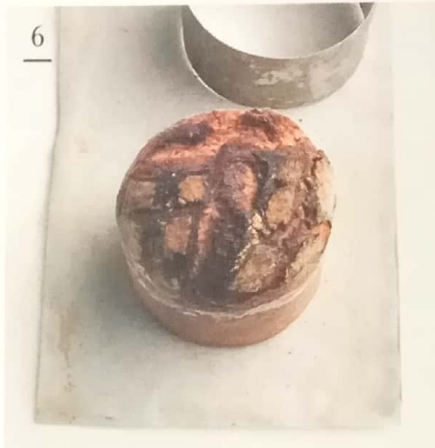
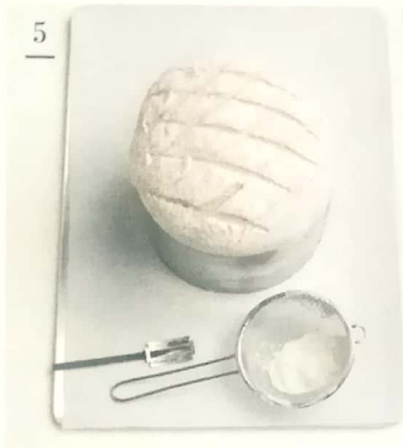
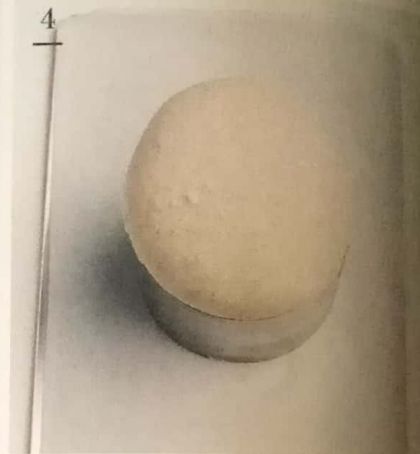
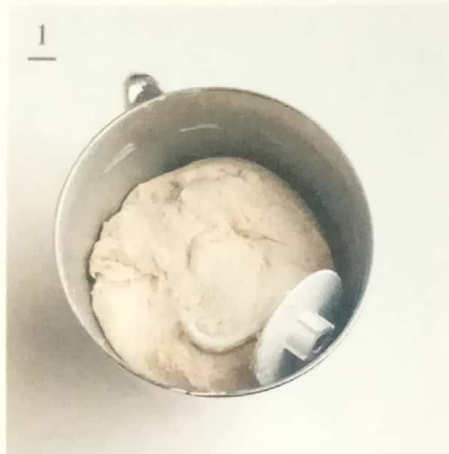
3 СМАЗЫВАНИЕ ФОРМЫ

40 г размягченного сливочного масла (см. с. 284)

4 ДОБАВКИ

25 г размягченного сливочного масла (см. с. 284)
25 г размягченного соленого сливочного масла (см. с. 284)
100 г мягкого сыра
6 ломтиков байонской ветчины
4 ломтика копченого лосося
150 г сыра конте

Печем хлеб-сюрприз



1 Помещаем в чашу миксера оба вида муки, воду, измельченные дрожжи и соль. Замешиваем тесто (см. с. 32) в течение 4 минут на низкой скорости, затем еще 6 минут на средней скорости. Тесто должно легко отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.

2 Выкладываем тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность, накрываем салфеткой и оставляем подходить при комнатной температуре на 30 минут. Через 15 минут обминаем тесто (см. с. 37), сложив его вдвое.

3 Формуем шар (см. с. 42) и перекладываем в форму, при помощи кулинарной кисти смазанную размягченным сливочным маслом.

4 Накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 1 час 30 минут: тесто должно немного подняться над бортами формы.

5 Разогреваем духовку до 240 °C (традиционный нагрев), поместив в нее противень и емкость с водой. Присыпаем верх заготовки мукой (см. с. 285). Пекарским лезвием наносим насечку «полька» (см. с. 51).

6 Обрызгиваем дно духовки водой и выпекаем хлеб в течение 40 минут (емкость с водой не убираем), затем понижаем температуру до 180 °C и выпекаем еще 40 минут. За 5–10 минут до готовности хлеба открываем дверцу духовки. Извлекаем хлеб из формы и ставим на решетку остывать.

7 Хлебным ножом срезаем с хлеба верхушку. На уровне 1 см отрезаем донышко. Равномерными движениями вверх-вниз вдоль боковой корочки вырезаем мякиш. Аккуратно извлекаем мякиш, слегка надавливая на него сверху. Корочку и верх откладываем в сторону.

8 Укладываем вырезанный мякиш набор и нарезаем примерно на 20 тонких ломтиков толщиной 5 мм.

9 Смазываем маслом 4 ломтика хлеба и выкладываем на них ветчину. Смазываем 3 ломтика хлеба соевым маслом и выкладываем на них сыр конте. Смазываем 3 ломтика хлеба мягким сыром и выкладываем на них копченый лосось.

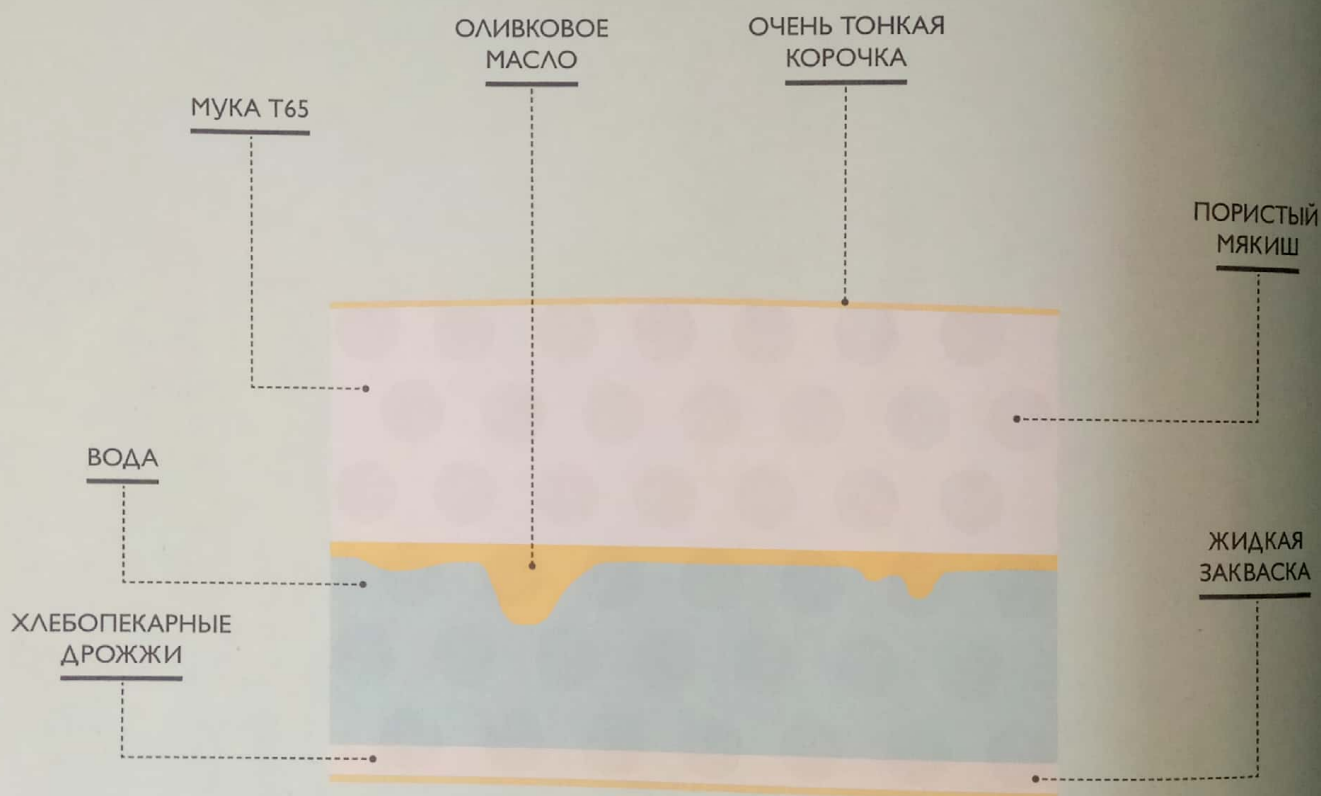
10 Накрываем каждый «бутерброд» еще одним ломтиком хлеба, чтобы получился сэндвич, и разрезаем на 6 частей.

11 Кладем нижнюю корочку на блюдо. На нее помещаем боковую, цилиндрическую корочку. Укладываем внутрь мини-сэндвичи, чередуя разные начинки. Накрываем конструкцию верхней корочкой.



ЧИАБАТТА

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Белый хлеб в форме прямоугольника из теста на основе пшеничной муки и оливкового масла на жидкой закваске.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 200 г
Длина: 15 см
Мякиш: пористый
Корочка: очень тонкая, нежная
Вкус: оливковый, слегка кисловатый

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Брожение: 3 часа (1 час — первая расстойка, 2 часа — окончательная расстойка)
Выпекание: 15 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Обминать тесто (см. с. 37).
Формовать (см. с. 40).

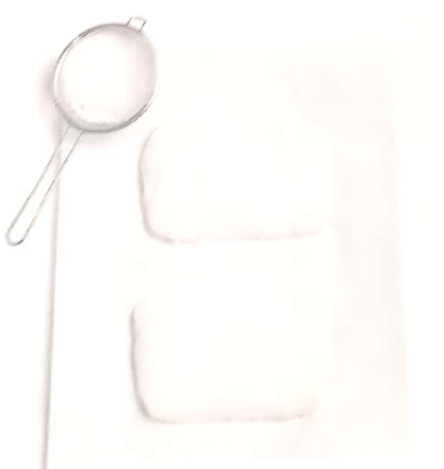
ХРАНЕНИЕ

2 суток в герметичной упаковке.

ГОТОВНОСТЬ

Чиабатта готова, если успела слегка подрумяниться.

Учимся



НА 2 ИЗДЕЛИЯ

ТЕСТО

205 г муки Т65
145 г воды
4 г соли
25 г жидкой закваски (см. с. 20)
1 г свежих хлебопекарных дрожжей
20 г оливкового масла

ВАРИАНТ ТЕСТА БЕЗ ЗАКВАСКИ

220 г муки Т55
155 г воды комнатной температуры
4 г соли
18 г свежих хлебопекарных дрожжей
18 г оливкового масла

ПРИПУДРИВАНИЕ МУКОЙ

10 г муки

- 1 Помещаем в чашу миксера муку, воду, соль, жидкую закваску и измельченные дрожжи.
- 2 Замешиваем тесто (см. с. 32) на низкой скорости в течение 4 минут. Переключаем миксер на среднюю скорость и замешиваем в течение еще 6 минут. При ручном замешивании см. с. 30.
- 3 Вливаем тонкой струйкой оливковое масло и замешиваем тесто, пока оно не станет однородным.
- 4 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали, накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 30 минут.

5 Обминаем тесто (см. с. 37). Снова накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 30 минут.

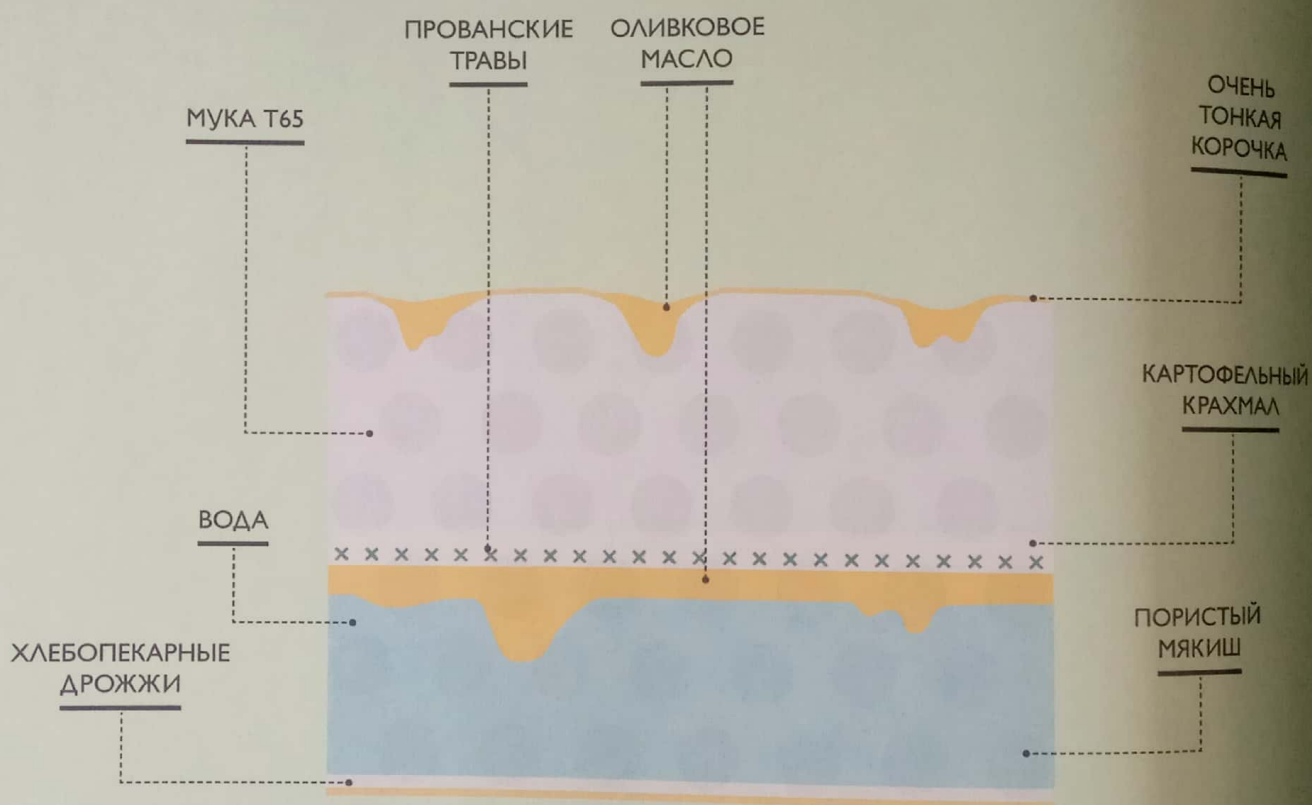
6 Разделяем тесто на 2 части весом по 200 г. Придаем заготовкам прямоугольную форму.

7 Выкладываем заготовки швом вниз на противень, застеленный пергаментной бумагой, накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 2 часа.

8 Разогреваем духовку до 260 °C (традиционный нагрев), поместив в нее противень и емкость с водой. Слегка присыпаем заготовки мукой. Перемещаем пергамент с заготовками на горячий противень. Обрызгиваем дно духовки водой и выпекаем заготовки в течение 15 минут при температуре 240 °C (емкость с водой не убираем).

ФОКАЧЧА

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Изделие из теста с добавлением оливкового масла в форме плоского прямоугольника.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 200 г
Размер: примерно 20 × 15 см
Мякиш: пористый
Корочка: очень тонкая, нежная

ВРЕМЯ

Подготовка: 20 минут
Брожение: 2,5 часа (1,5 часа — первая расстойка, 1 час — окончательная расстойка)
Выпекание: 10 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Нож-скребок для теста
Кулинарная кисть
Скалка

ВАРИАНТ

Фокачча, начиненная как пицца

ВАЖНО

Не следует допускать проколов теста.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Обминать тесто (см. с. 37).
Округлять заготовку (см. с. 38).

ГОТОВНОСТЬ

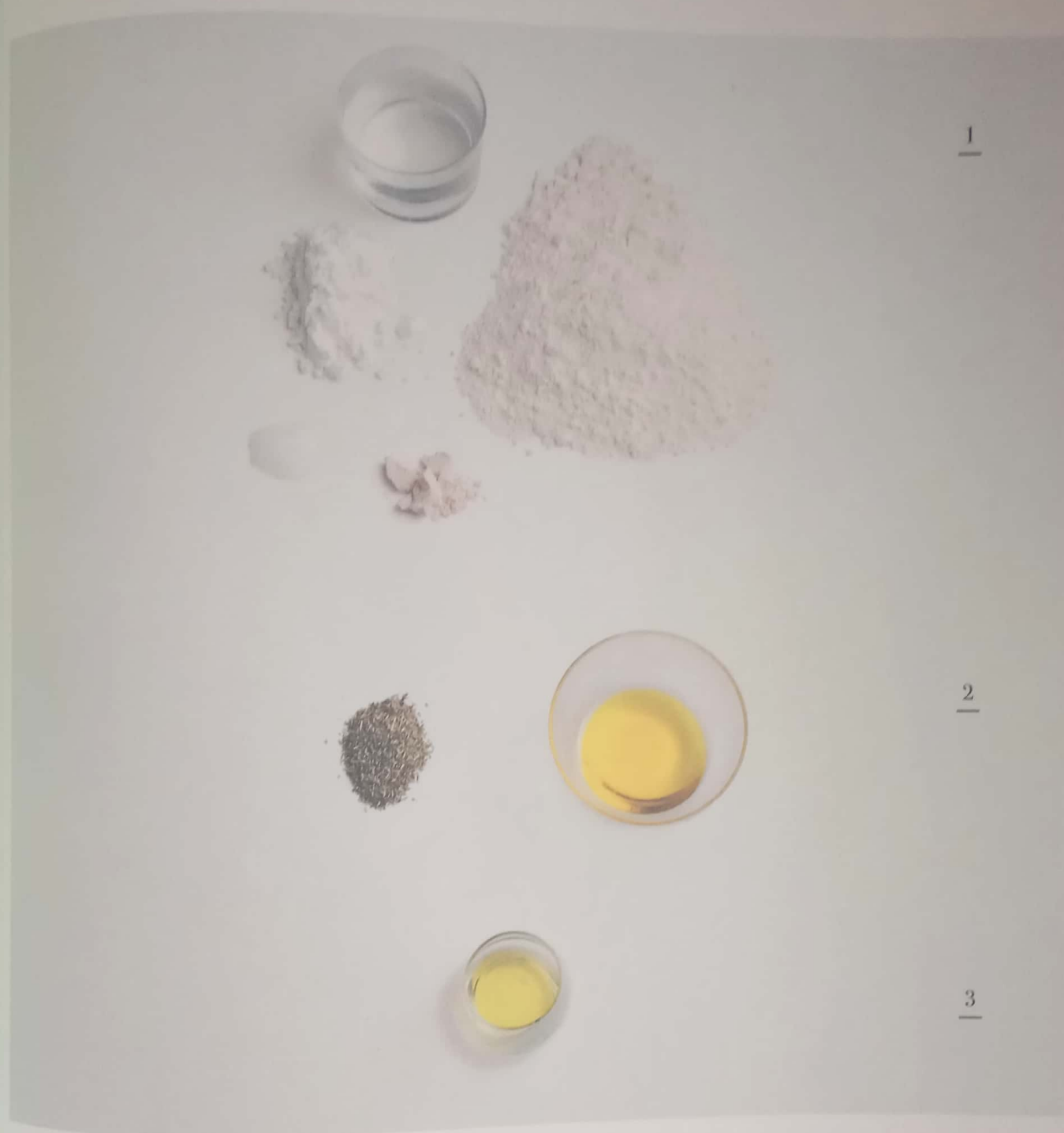
Готовая фокачча должна слегка подрумяниться, но внутри остаться мягкой.

ХРАНЕНИЕ

Завернутое в пищевую пленку тесто может храниться в холодильнике в течение суток.

В ЧЕМ РАЗЛИЧИЯ МЕЖДУ ФОКАЧЧЕЙ И ЧИАБАТТОЙ?

В фокачче нет закваски, поэтому ее ароматический букет содержит меньше кислых нот. Брожение теста для фокаччи занимает меньше времени, что делает ее текстуру менее пористой.



НА 2 ИЗДЕЛИЯ

1 ТЕСТО

190 г муки Т65
140 г воды
4 г соли
6 г свежих хлебопекарных дрожжей
35 г картофельного крахмала

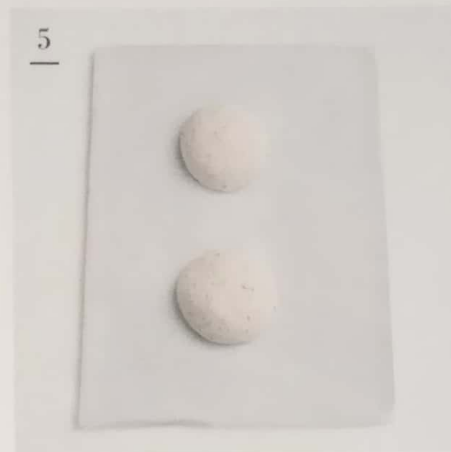
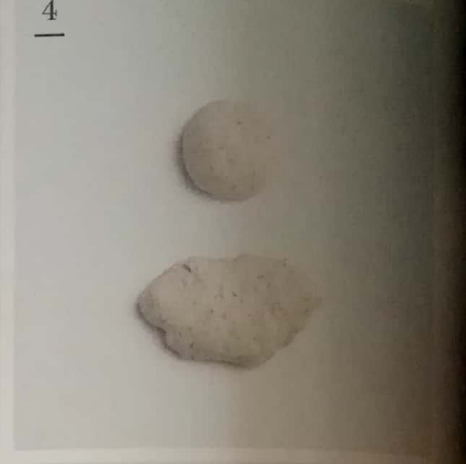
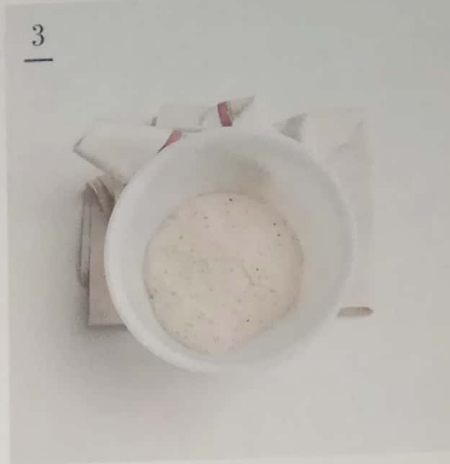
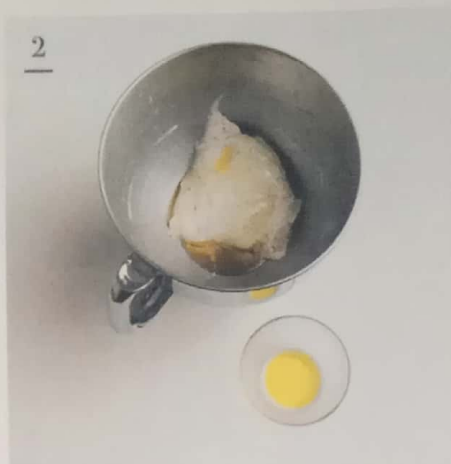
2 ДОБАВКИ

2 г прованских трав
25 г оливкового масла

3 СМАЗЫВАНИЕ ЗАГОТОВОК

5 г оливкового масла

Печем фоккачу



1 Помещаем в чашу миксера муку, воду, соль, измельченные дрожжи, картофельный крахмал и прованские травы. Замешиваем тесто (см. с. 32) на низкой скорости в течение 4 минут. Переключаем миксер на среднюю скорость и замешиваем в течение еще 6 минут. Тесто должно легко отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.

2 Вливаем тонкой струйкой оливковое масло и замешиваем тесто на низкой скорости, пока оно не станет однородным.

3 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали, накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 30 минут.

4 Обминаем тесто (см. с. 37). Снова перекладываем в миску, накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 30 минут.

5 При помощи ножа-скребка разделяем тесто на 2 части весом по 200 г. Округляем заготовки (см. с. 38).

6 Выкладываем заготовки на лист пергаментной бумаги, накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 30 минут.

7 Раскатываем заготовки в прямоугольники размером 20 × 15 см, толщиной примерно 2 см.

8 Накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 1 час.

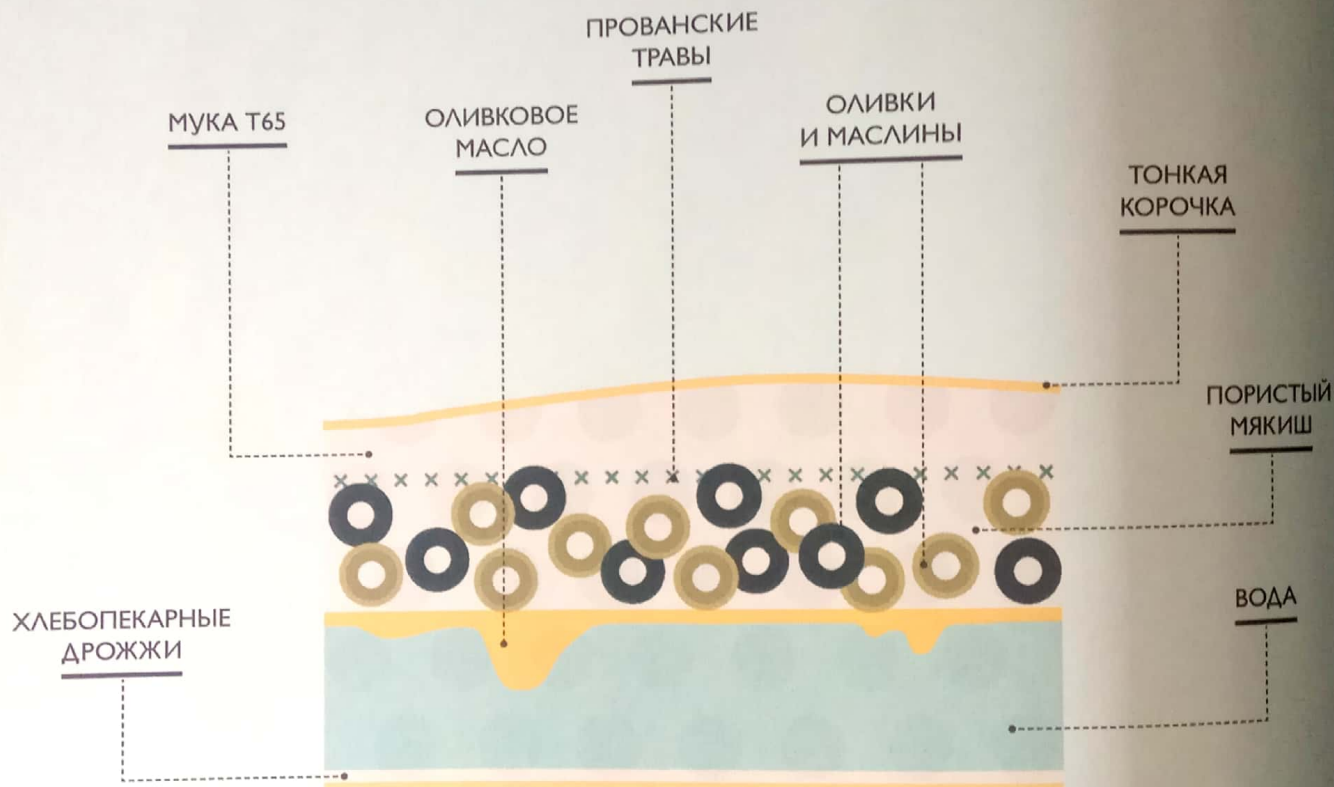
9 Разогреваем духовку до 260 °C (традиционный нагрев), поместив в нее противень и емкость с водой. Перемещаем пергамент с заготовками на горячий противень. Пальцами проделываем в каждой заготовке примерно по 30 ямок, стараясь не проткнуть тесто насквозь. При помощи кулинарной кисти наполняем ямки оливковым маслом.

10 Обрызгиваем дно духовки водой и выпекаем заготовки в течение 10 минут (емкость с водой не убираем).



ФУГАСС

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Изделие в форме плоского прямоугольника с разрезами, приготовленное из дрожжевого теста с добавлением оливкового масла, маслин, оливок и прованских трав.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 300 г
Размер: 15 × 30 см
Мякиш: пористый
Корочка: тонкая

ВРЕМЯ

Подготовка: 45 минут
Брожение: 2,5 часа (45 минут — первая расстойка, 30 минут — отдых, 1 час 15 минут — окончательная расстойка)
Выпекание: 12 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Скалка
Пекарское лезвие

ВАЖНО

Нанести на тесто надрезы.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать (см. с. 32).
Наносить насечки (см. с. 51).

ДЛЯ ЧЕГО НУЖНЫ РАЗРЕЗЫ НА ТЕСТЕ?

Они позволяют увеличить площадь корочки и сделать ее более хрустящей. Соотношение мякиш/корочка получается более сбалансированным.



НА 1 ИЗДЕЛИЕ

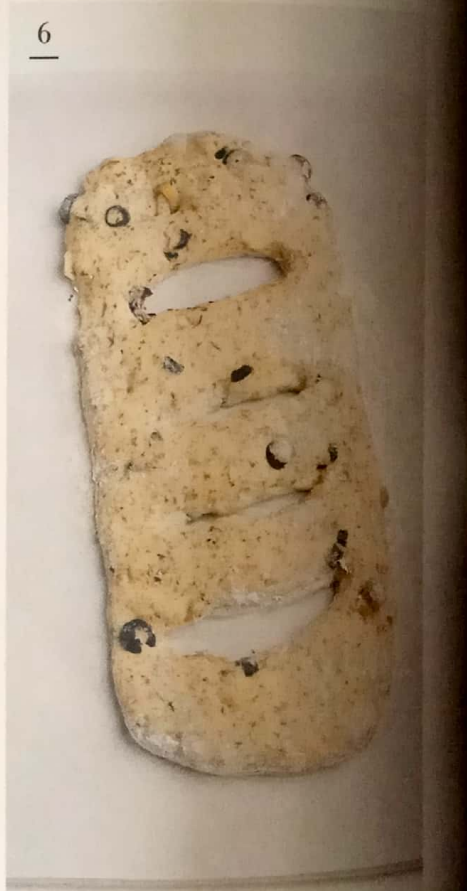
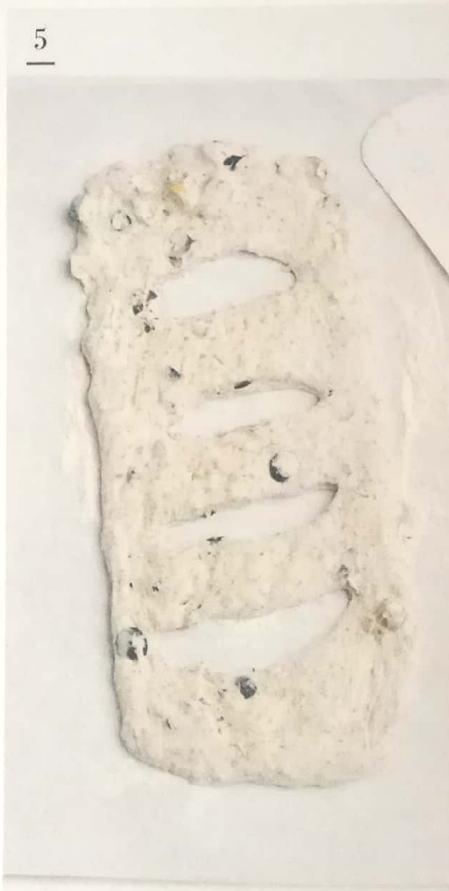
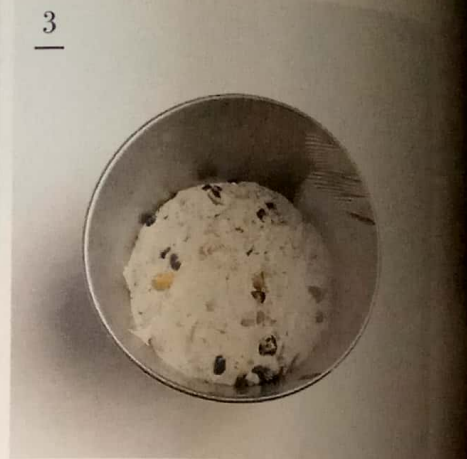
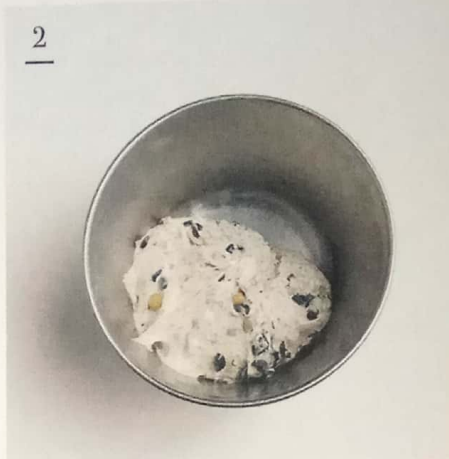
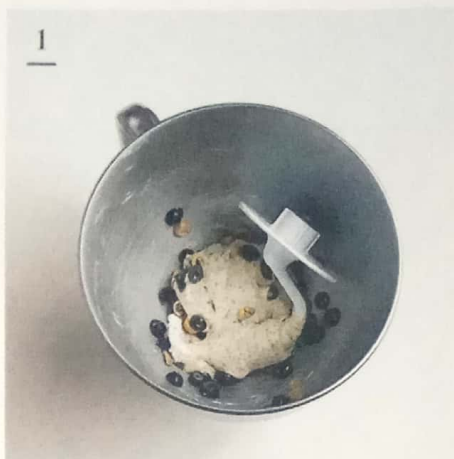
1 ТЕСТО

140 г муки Т65
95 г воды
3 г соли
3 г свежих хлебопекарных дрожжей
5 г прованских трав
10 г оливкового масла

2 ДОБАВКА

60 г маслин и оливок

Печем фуласс



1 Помещаем в чашу миксера муку, воду, соль, измельченные дрожжи и прованские травы. Замешиваем тесто (см. с. 32) на низкой скорости в течение 4 минут. Переключаем миксер на среднюю скорость и замешиваем в течение еще 6 минут. Тесто должно легко отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.

2 Вливаем тонкой струйкой оливковое масло и замешиваем тесто на низкой скорости, пока оно не станет однородным. Добавляем маслины и оливки и перемешиваем тесто до их равномерного распределения.

3 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали, накрываем пищевой пленкой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 45 минут.

4 Формируем из теста довольно толстый прямоугольник и выкладываем на лист пергаментной бумаги.

5 Располагаем заготовку по диагонали от себя и раскатываем скалкой до толщины примерно 2 см. При помощи ножа-скребка делаем 4 разреза и расширяем их руками.

6 Разогреваем духовку с противнем до 260 °C (традиционный нагрев). Перемещаем пергаментную бумагу с заготовкой на горячий противень. Выпекаем в течение 12 минут.



ГРИССИНИ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Длинные палочки из хлебного теста, смазанные оливковым маслом. Гриссини родом из итальянского города Турина. Бывают как гриссини без добавок, так и с добавлением пряных трав, специй и семечек.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 20 г
Длина: примерно 50 см
Мякиш: сухой
Корочка: отсутствует

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Брожение: 30 минут (первая расстойка)
Выпекание: 10–15 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Скалка
Кулинарная кисть

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).

ХИТРОСТЬ

Перед выпеканием рекомендуется защипнуть кончики гриссини влажными руками, чтобы они не деформировались.

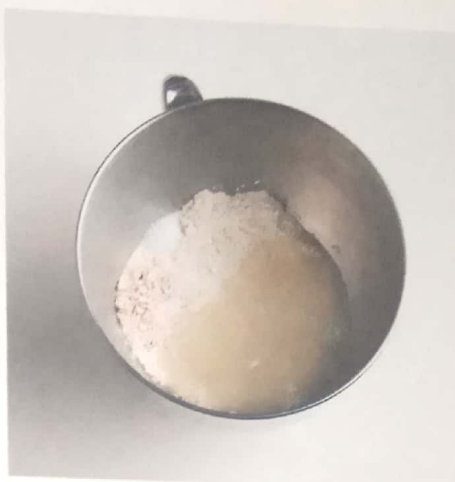
ГОТОВНОСТЬ

Гриссини готовы, если они успели хорошо подрумяниться и подсохнуть.

ХРАНЕНИЕ

4–5 суток.

Учимся



НА 15–20 ИЗДЕЛИЙ

ТЕСТО

- 225 г муки Т65
- 135 г теплой воды (20–25 °C)
- 5 г соли
- 7 г свежих хлебопекарных дрожжей

УКРАЩЕНИЕ

- 20 г оливкового масла
- 40 г смеси из крупной соли, красного перца, чеснока, кунжута, черного перца, томатного соуса или смеси пряностей тандури.

1 Помещаем в чашу миксера муку, измельченные дрожжи, соль и теплую воду.

2 Замешиваем тесто (см. с. 32) на низкой скорости в течение 4 минут до гладкости. Переключаем миксер на среднюю скорость и замешиваем в течение еще 6 минут. Тесто должно легко отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30.

3 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали, оборачиваем его пищевой пленкой (см. с. 285) и оставляем подходить при комнатной температуре в течение 30 минут.

4 Разогреваем духовку до 270 °C. Скалкой раскатываем тесто до толщины 1 см. Нарезаем его на полоски шириной 1 см.

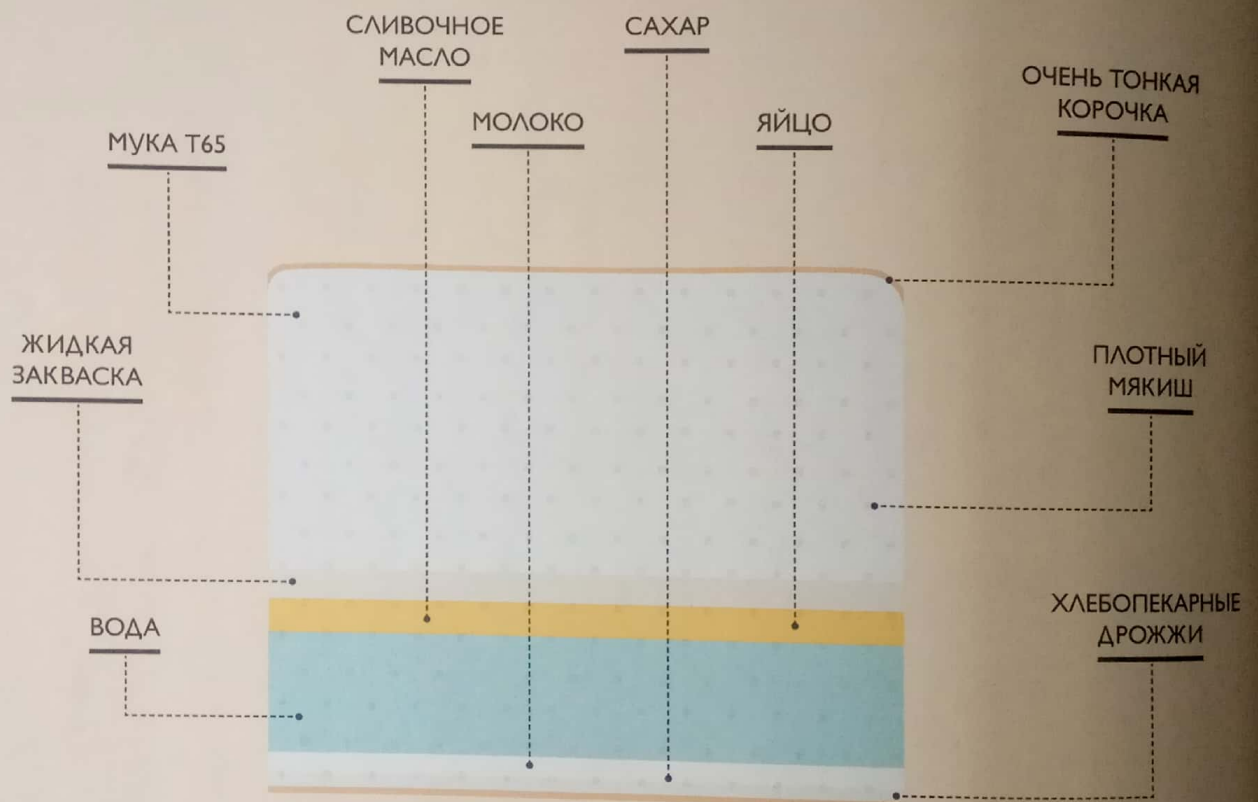
5 Присыпаем специями по вкусу (солью, красным и черным перцем, кунжутом, смесью тандури) или смазываем томатным соусом. Берем одной рукой полоску теста за краешек и закручиваем, растягивая в длину до 50–60 см. Выкладываем заготовки на лист пергаментной бумаги.

6 При помощи кисти смазываем гриссини оливковым маслом.

7 Поливаем тонкой струйкой оливкового масла и выпекаем в течение 10 мин.

ТОСТОВЫЙ ХЛЕБ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Слегка сладковатый хлеб из белого теста, выпекаемый в прямоугольной форме.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 450 г

Размер: 18 см

Мякиш: плотный, нежный

Корочка: очень тонкая, нежная

ВРЕМЯ

Подготовка: 25 минут

Брожение: 3 часа (1,5 часа —

первая расстойка, 1,5 часа —

окончательная расстойка)

Выпекание: 25 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)

Форма для выпечки с крышкой

18 см в длину и 8 см в высоту

Скалка

Кулинарная кисть

ВАЖНО

Тесто перед выпеканием должно

подняться ровно настолько,

насколько нужно, но не больше.

Готовый хлеб должен оставаться
очень мягким и нежным.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).

Обминать тесто (см. с. 37).

Округлять заготовку (см. с. 38).

Формовать (см. с. 40).

ХИТРОСТЬ

Вместо крышки можно использовать
противень, придавив его грузом.

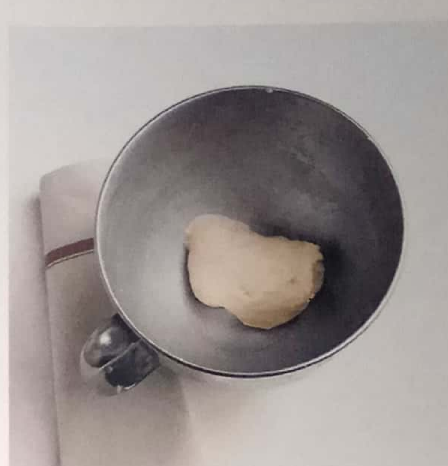
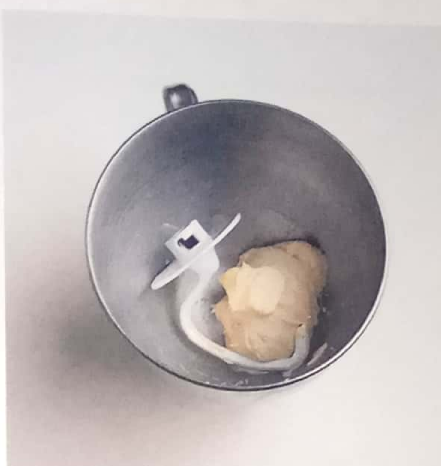
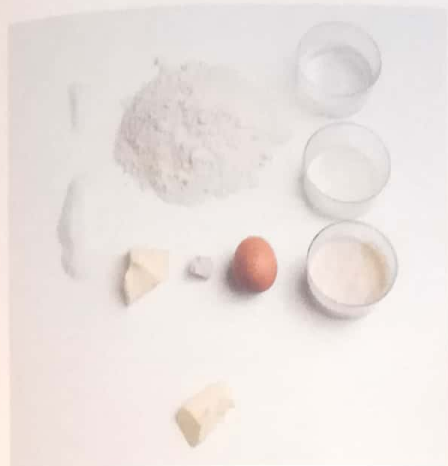
ГОТОВНОСТЬ

У хлеба должна сформироваться
и потемнеть корочка.

ХРАНЕНИЕ

3 суток. Чтобы хлеб не заплесневел,
его следует хранить в холодильнике.

Учимся



НА 1 ИЗДЕЛИЕ

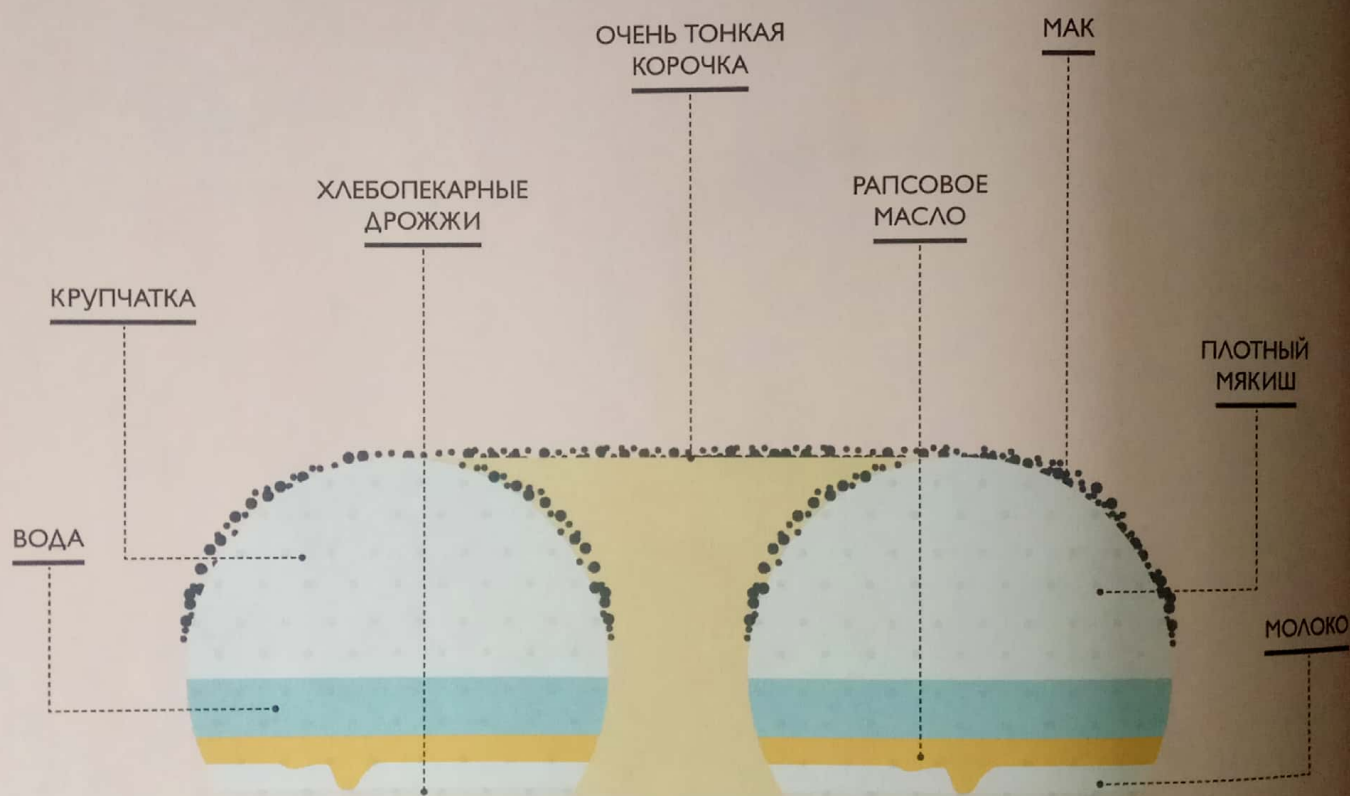
170 г муки Т65
80 г холодной воды
20 г жидкой закваски (см. с. 20)
3 г свежих хлебопекарных дрожжей
15 г сахара
10 г молока
3 г соли
10 г яйца
25 г сливочного масла (+ 15 г размягченного сливочного масла для смазывания формы)

- 1 Помещаем в чашу миксера все ингредиенты, кроме сливочного масла. Замешиваем тесто (см. с. 32) на низкой скорости в течение 6 минут. Переключаем миксер на среднюю скорость и замешиваем в течение еще 5 минут. Тесто должно легко отходить от стенок чаши. При ручном замешивании см. с. 30. Добавляем масло и замешиваем тесто на низкой скорости, пока оно не станет однородным.
- 2 Накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 1 час 30 минут. Через 45 минут обминаем тесто (см. с. 37).

- 3 Окрутляем тесто (см. с. 38), а затем удлиняем его в соответствии с размерами формы для выпечки.
- 4 Смазываем форму для выпечки размягченным сливочным маслом. Выкладываем в нее тесто швом вниз.
- 5 Накрываем форму крышкой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 1–1,5 часа. Поднявшееся тесто не должно доходить до краев формы 5 мм.
- 6 Разогреваем духовку до 200 °C. Выпекаем изделие в течение 25 минут с закрытой крышкой.

БЕЙГЛ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Изделие из хлебного теста на основе крупчатки и молока, чуть сладковатое, в форме небольшого бублика. Заготовки для бейглов сначала обваривают в кипятке, а затем выпекают в духовке.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 150 г
Размер: 15 см в диаметре
Мякиш: плотный, нежный
Корочка: очень тонкая, нежная

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час
Брожение: 1,5–2 часа
Выпекание: 15 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Нож-скребок для теста

ВАЖНО

Обваривание.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Округлять заготовку (см. с. 38).
Формовать «корону» (см. с. 46).

ГОТОВНОСТЬ

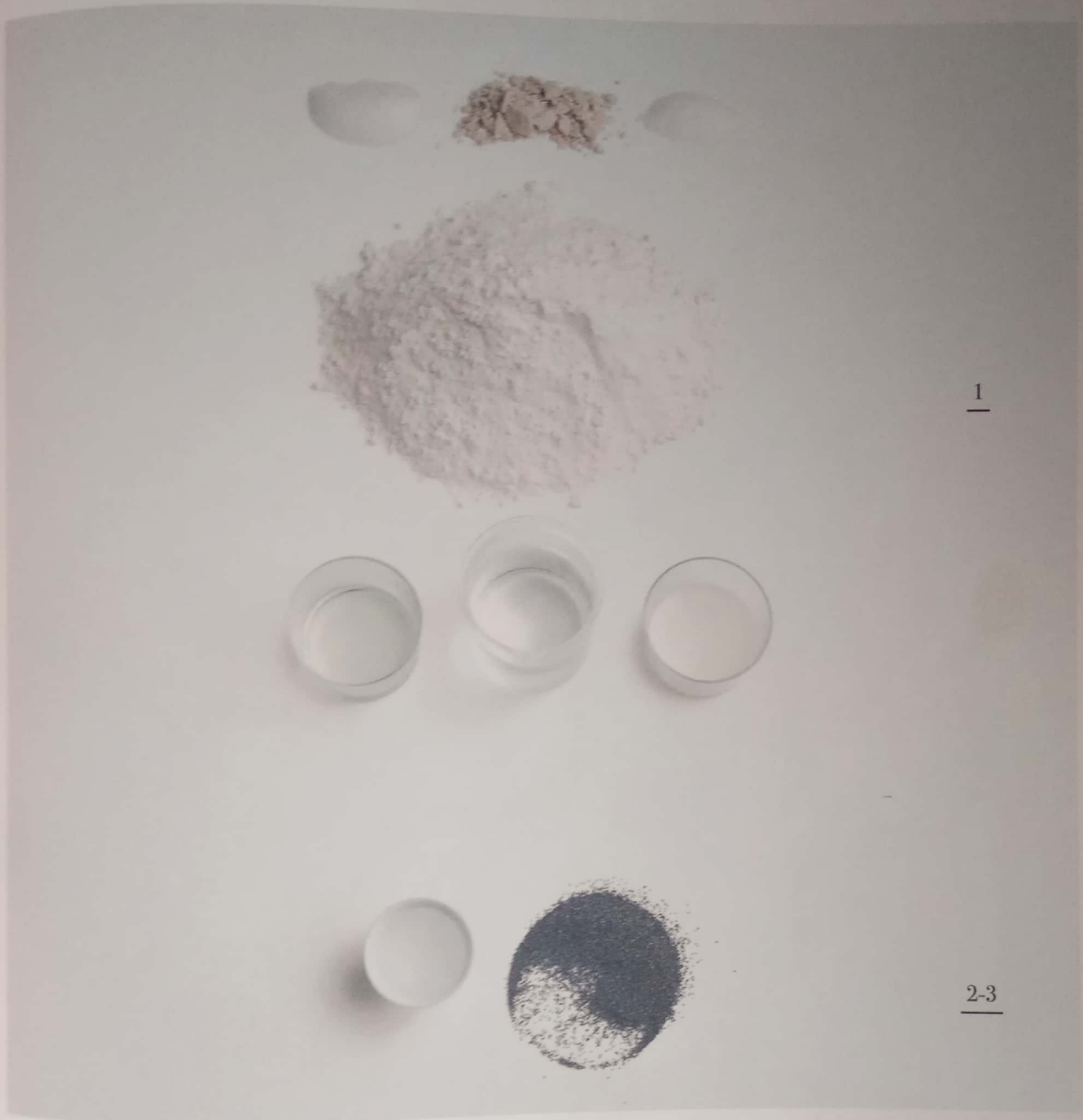
Готовые бейглы приобретают слегка золотистый оттенок.

ХРАНЕНИЕ

2 суток.

ЗАЧЕМ ОБВАРИВАТЬ БЕЙГЛЫ ПЕРЕД ВЫПЕКАНИЕМ?

Чтобы корочка была гладкой и ровной: клятек позволяет крахмалу желироваться на поверхности бейглов. Их мякиш становится более нежным: благодаря обвариванию в тесто проникает водяной пар, от которого оно поднимается.



НА 8 ИЗДЕЛИЙ

1 ТЕСТО

700 г крутички Т45
300 г воды
90 г молока
25 г свежих хлебопекарных дрожжей
15 г сахара
15 г соли
90 г растительного масла

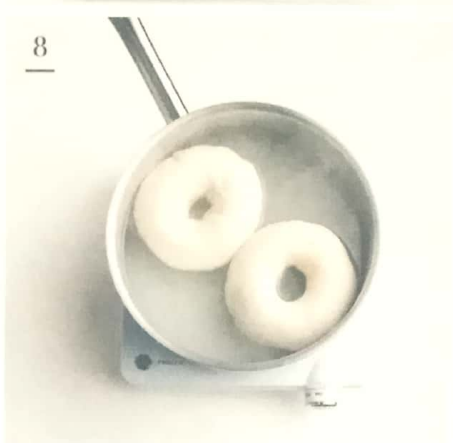
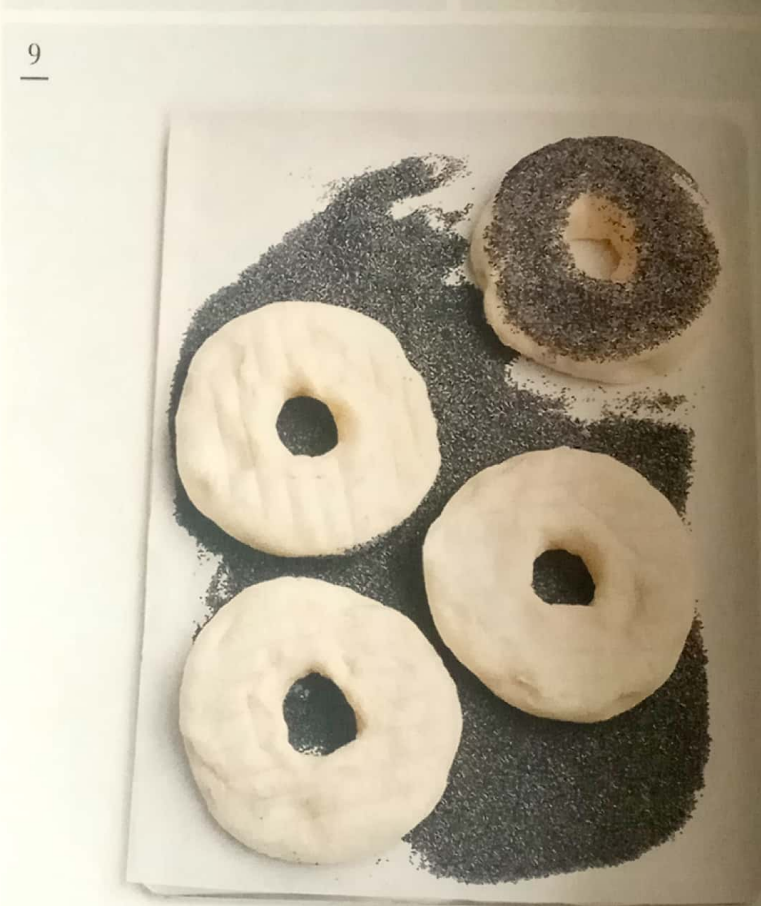
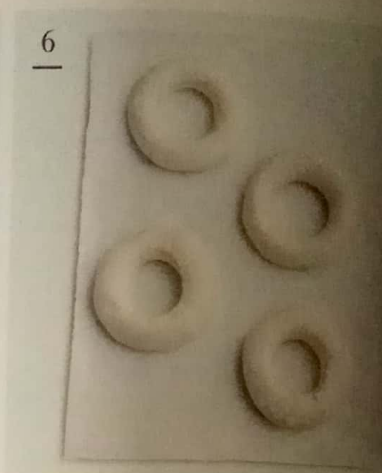
2 УКРАШЕНИЕ

30 г мака

3 ОБВАРИВАНИЕ

1 столовая ложка уксуса

Печем бейглы



1 Помещаем в чашу миксера муку, воду, измельченные дрожжи, молоко, сахар и соль. Замешиваем тесто (см. с. 32) на низкой скорости до однородности. Переключаем миксер на среднюю скорость и замешиваем в течение еще 6 минут. При ручном замешивании см. с. 30.

2 Добавляем рапсовое масло и замешиваем тесто на низкой скорости, пока оно не станет однородным.

3 Накрываем тесто салфеткой и оставляем подходить при комнатной температуре в течение 15 минут.

4 При помощи ножа-скребка разделяем тесто на 8 частей весом по 150 г. Округляем их (см. с. 38). Накрываем салфеткой и оставляем подходить в течение 30 минут.

5 Большим пальцем проделываем в центре каждого шарика отверстие. Окунаем пальцы в муку.

6 Формуем «короны» (см. с. 46) с внешним диаметром 15 см.

7 Выкладываем заготовки на лист пергаментной бумаги (по 4 шт. на лист). Накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 1–1,5 часа (тесто должно увеличиться в объеме почти вдвое).

8 Разогреваем духовку до 240 °C (традиционный нагрев). В большой кастрюле доводим до кипения воду с добавлением уксуса. Опускаем бейглы в кипяток (по 2 шт.) на 30 секунд с каждой стороны. Извлекаем шумовкой и выкладываем на решетку.

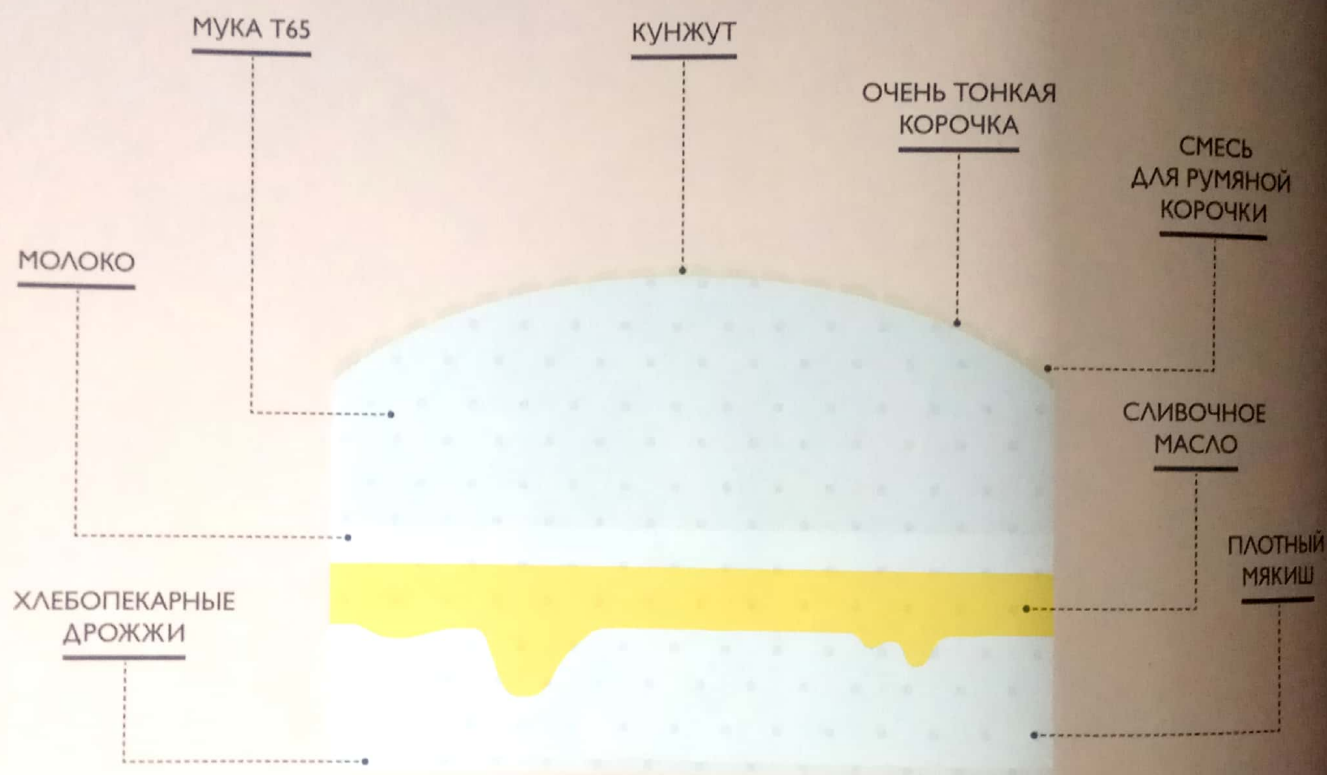
9 Окунаем бейглы одной стороной в мак и выкладываем их на противень, застеленный пергаментной бумагой.

10 Выпекаем в течение 12–13 минут.



БУЛОЧКА БАН

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Булочка из сдобного теста, посыпанная кунжутом.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 80 г
Размер: 10 см в диаметре
Мякиш: плотный
Корочка: очень тонкая, нежная

ВРЕМЯ

Подготовка: 3 часа
Брожение: 6 часов
Выпекание: 10–15 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Нож-скребок для теста
Сито шинуа
Кулинарная кисть

ВАЖНО

Формовка изделий: если сформовать заготовки слишком плоскими, из теста при выпекании выйдет газ и булочки опадут.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Формовать шар (см. с. 42).
Смазывать заготовки смесью для румяной корочки (см. с. 48).

ГОТОВНОСТЬ

Готовые булочки приобретают золотистый оттенок.

ХРАНЕНИЕ

При комнатной температуре – не больше 2 суток.
В морозильной камере – несколько недель.



1



2



3



НА 4 ИЗДЕЛИЯ

1 СДОБНОЕ ТЕСТО

240 г муки Т65
145 г молока
4 г соли
4 г свежих хлебопекарных дрожжей
20 г сахара
35 г сливочного масла
комнатной температуры

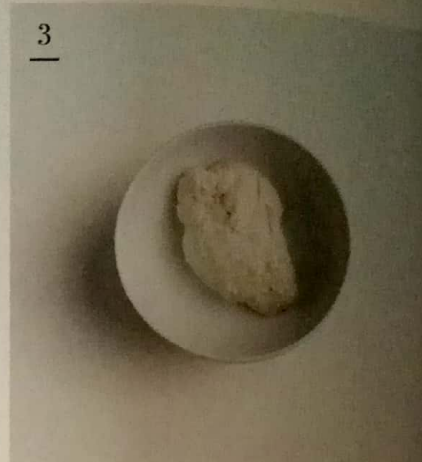
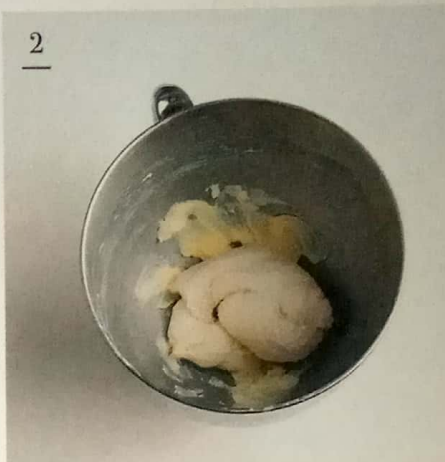
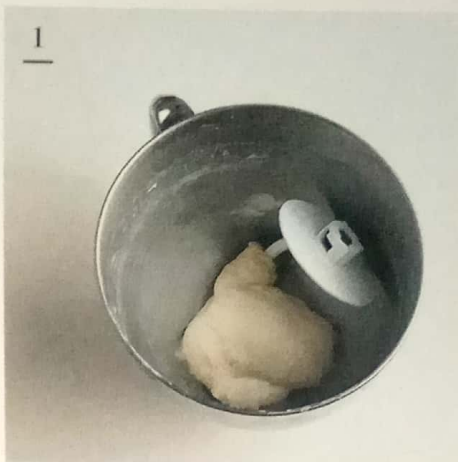
2 СМАЗЫВАНИЕ ЗАГотовОК

1 яйцо
3 г молока
Щепотка соли

3 УКРАШЕНИЕ

20 г белого кунжута (или черного
кунжута, или мака)

Печем булочки бан



1 Помещаем в чашу миксера муку, молоко, соль, измельченные дрожжи и сахар. Замешиваем тесто (см. с. 32) на низкой скорости в течение 4 минут. Переключаем миксер на среднюю скорость и замешиваем в течение еще 6 минут. Тесто должно легко отходить от стенок чаши.

2 Добавляем сливочное масло и замешиваем тесто, пока оно не станет однородным.

3 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали, накрываем пищевой пленкой и ставим подходить в холодильник на 4 часа.

4 При помощи ножа-скребка разделяем тесто на 4 части весом по 100 г. Округляем их (см. с. 38). Выкладываем заготовки швом вниз на лист пергаментной бумаги и оставляем подходить в холодильнике еще на 30 минут.

5 Слегка сплющиваем заготовки ладонью.

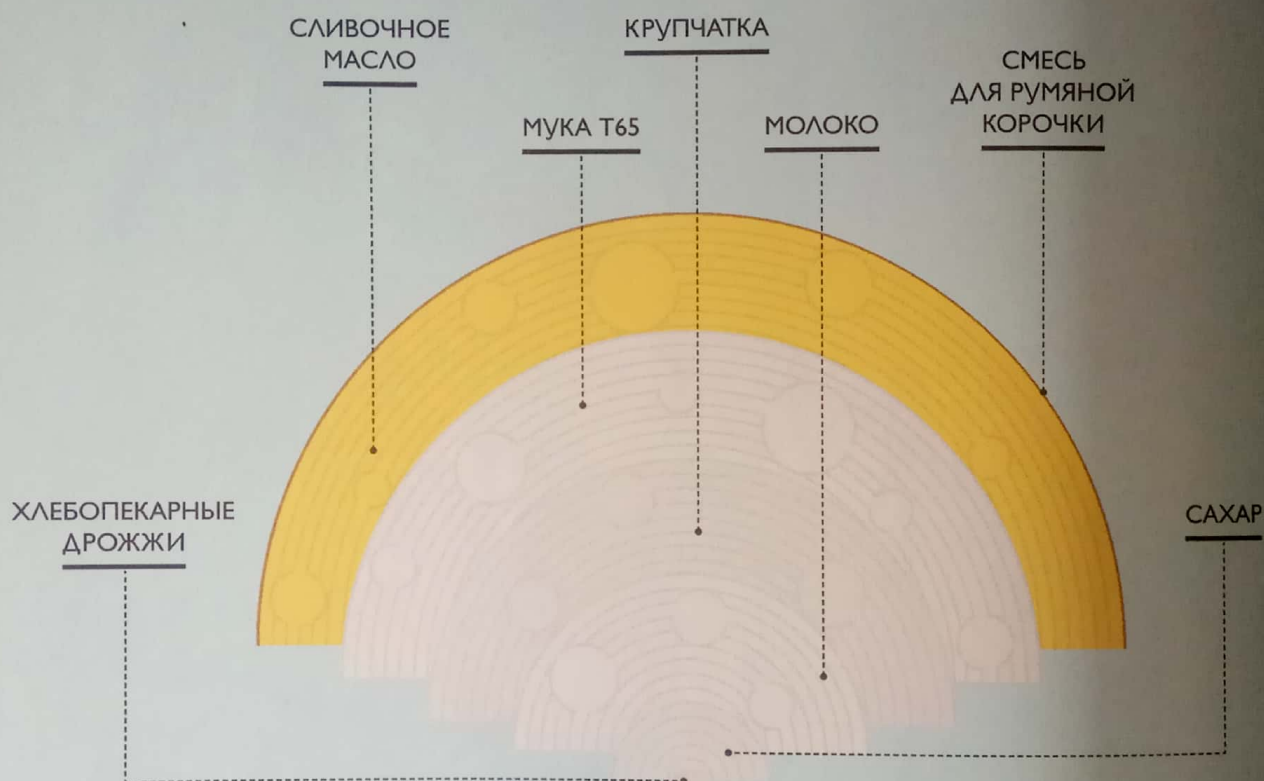
6 Готовим смесь для румяной корочки (см. с. 48). С помощью кулинарной кисти смазываем заготовки смесью и посыпаем кунжутом. Оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 1 час 30 минут.

7 Разогреваем духовку до 260 °C (традиционный нагрев), поместив в нее противень и емкость с водой. Перемещаем пергаментную бумагу с заготовками на горячий противень. Обрызгиваем дно духовки водой и выпекаем заготовки в течение 10–15 минут (емкость с водой не убираем).



КРУАССАН

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Изделие из дрожжевого слоеного теста, нарезанного треугольниками и затем свернутого.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 80–90 г
Длина: 12 см
Тесто: слоеное, очень пышное

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час 30 минут
Отдых: 5,5 часа (3 часа на холоде и 2,5 часа при температуре 25 °C)
Выпекание: 15 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Скалка
Сито шинуа
Кулинарная кисть

ВАЖНО

Раскатывая тесто, не следует давить на скалку слишком сильно, чтобы слои масла и основы не перемешались, иначе не получится добиться равномерного расслоения теста.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Формовать шар (см. с. 42).

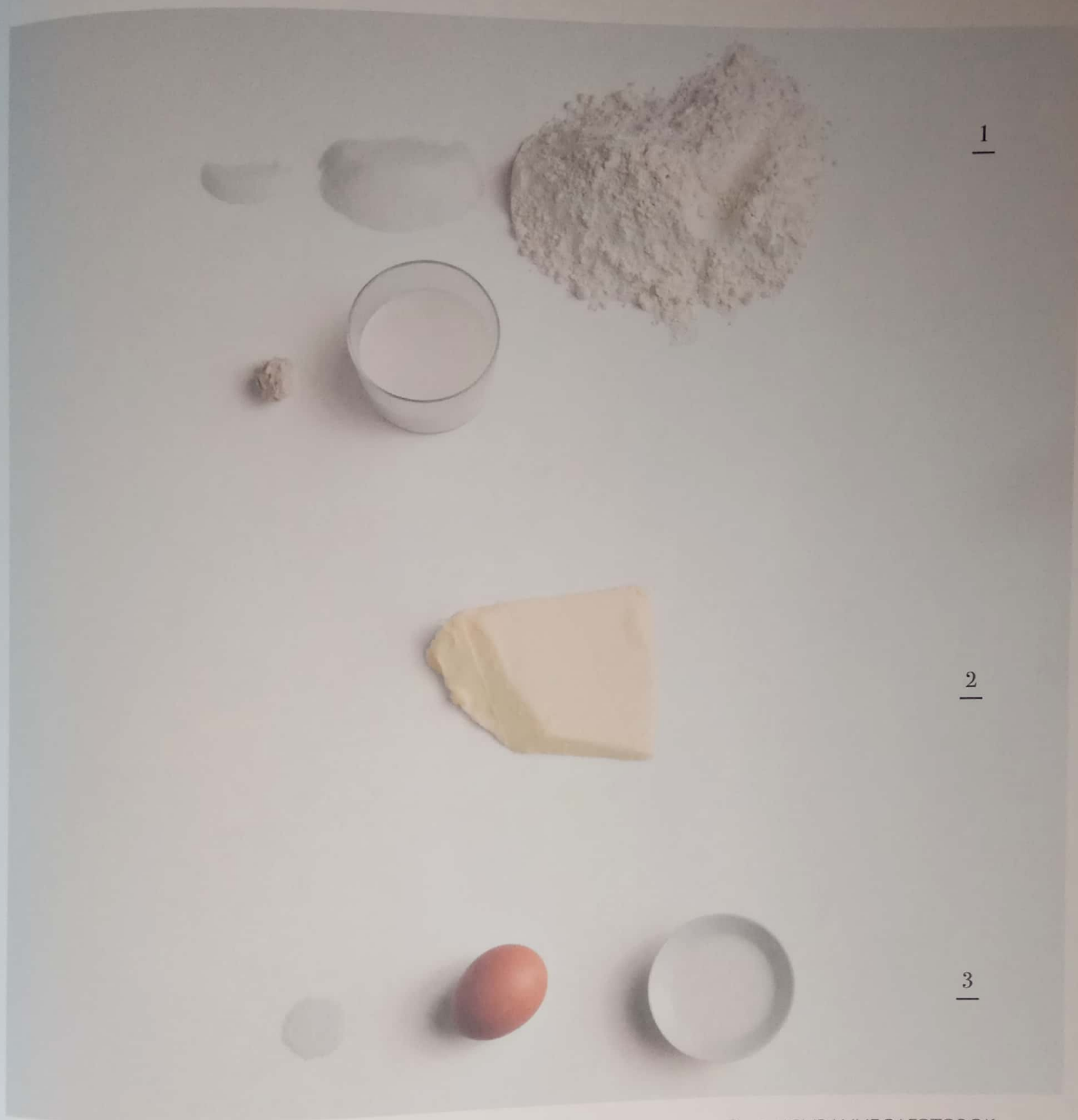
Раскатывать тесто (см. с. 283).
Смазывать заготовку смесью для румяной корочки (см. с. 48).

ГОТОВНОСТЬ

Круассаны должны приобрести золотистый оттенок и подняться.

ПОЧЕМУ КРУАССАНЫ ТАКИЕ ВОЗДУШНЫЕ?

Благодаря равномерному чередованию слоев теста и масла. В процессе выпекания внешние слои теста отделяются и подсыхают, а внутренние слои остаются чуть влажными, сохраняя хлебный вкус.



НА 6 ИЗДЕЛИЙ

1 ОСНОВА

110 г муки Т65
100 г крупчатки Т45
30 г сахара
4 г соли
105 г холодного молока
7 г свежих хлебопекарных дрожжей

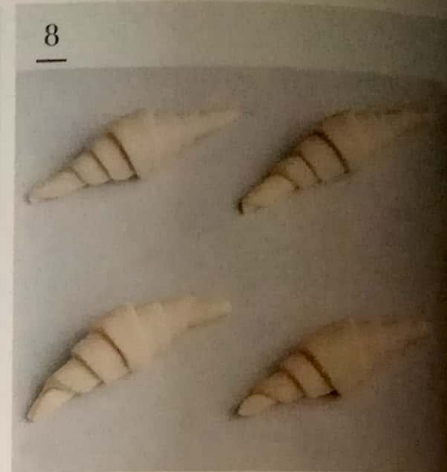
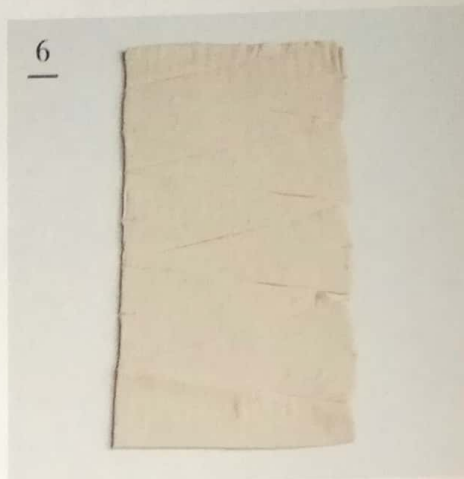
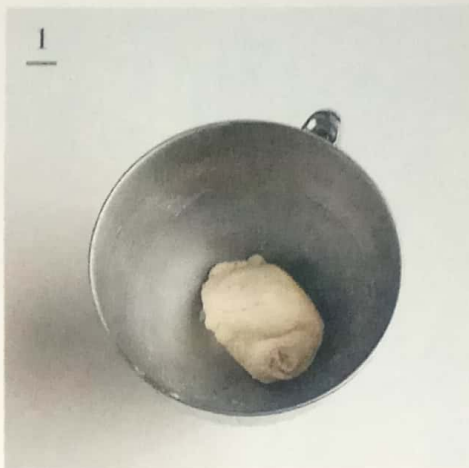
2 ПРОСЛАИВАНИЕ

120 г сливочного масла

3 СМАЗЫВАНИЕ ЗАГОТОВОК

1 яйцо
3 г молока
Щепотка соли

Печем круассаны



1 Готовим основу. Помещаем в чашу миксера оба вида муки, сахар, молоко, соль и измельченные дрожжи. Замешиваем тесто на низкой скорости в течение 5 минут (см. с. 32). Переключаем миксер на среднюю скорость и замешиваем в течение еще 5 минут. При ручном замешивании см. с. 30. Формуем плотный шар (см. с. 42), оборачиваем его пищевой пленкой и убираем в холодильник на 1 час.

2 Раскатываем масло скалкой и придаем ему форму квадрата со стороной 8 см и толщиной 1 см.

3 Раскатываем основу в прямоугольный пласт, по ширине равный квадрату масла, а по длине — в 2 раза больше (16 × 8 см).

4 Помещаем масло в середину прямоугольника из теста и заворачиваем края так, чтобы они сошлись в центре. Поворачиваем заготовку на 90°, чтобы шов располагался вертикально.

5 Выполняем простой тур: раскатываем тесто скалкой (шов расположен вертикально), чтобы длина прямоугольника достигла 24 см. Складываем тесто втрое, придав форму квадрата. Накрываем пищевой пленкой и убираем в морозильную камеру на 10 минут, а затем в холодильник на 30 минут. Повторяем операцию еще 2 раза.

6 Раскатываем тесто в пласт шириной 24 см и толщиной 2,5 см (см. с. 283). Нарезаем тесто на треугольники с основанием, равным 9 см, и сторонами, равными 24 см.

7 Слегка (на 0,5 см) надрезаем каждый треугольник теста посередине основания. Раздвигаем разрез в стороны и скатываем треугольник теста в виде рулета, стараясь не слишком сильно сжимать тесто. Вершина треугольника должна оказаться снизу получившейся заготовки.

8 Выкладываем заготовки на противень, застеленный пергаментной бумагой, на расстоянии 3–4 см друг от друга. Готовим смесь для румяной корочки (см. с. 48). С помощью кулинарной кисти смазываем смесью заготовки.

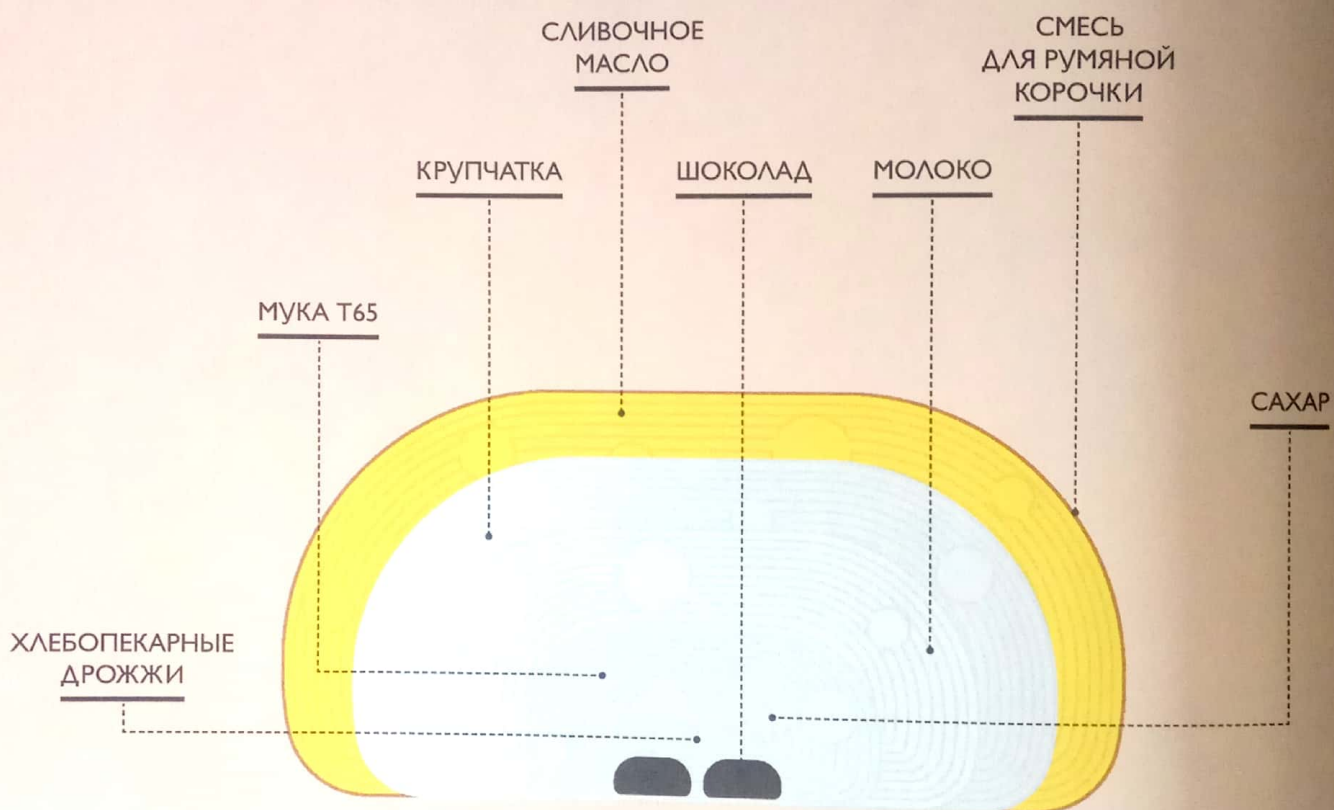
9 Оставляем заготовки подходить в теплом месте (25–28 °C) на 3 часа, ничем их не накрывая.

10 Разогреваем духовку до 180 °C (режим конвекции). Еще раз смазываем заготовки смесью для румяной корочки и выпекаем около 15 минут.



БУЛОЧКА С ШОКОЛАДОМ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Булочка из дрожжевого слоеного теста с начинкой из шоколада.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 80–90 г

Размер: 10 см

Слоеное тесто: очень воздушное

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час

Брожение: 5,5 часа (3 часа — на холоде и 2,5 часа — окончательная расстойка)

Выпекание: 15 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)

Скалка

Нож-скребок для теста

Сито шинуа

Кулинарная кисть

ВАЖНО

Раскатывая тесто, не следует давить на скалку слишком сильно, чтобы слои масла и основы не перемешались, иначе не получится добиться равномерного расслоения теста.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).

Формовать шар (см. с. 42).

Раскатывать тесто (см. с. 282).

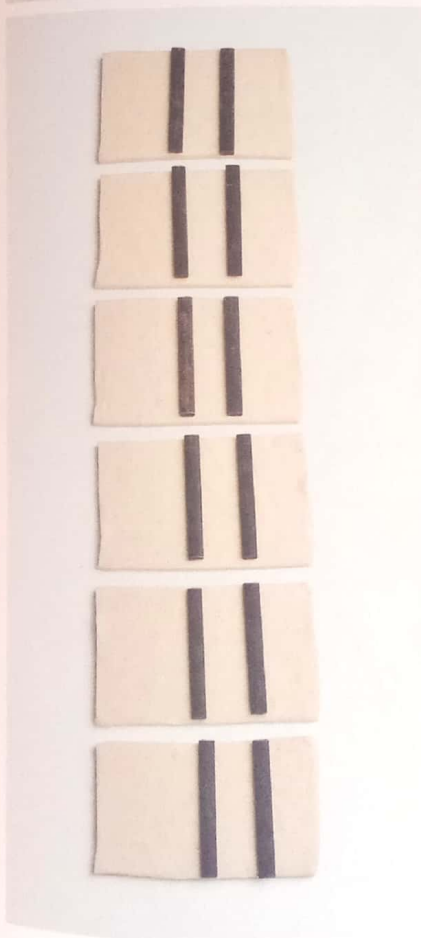
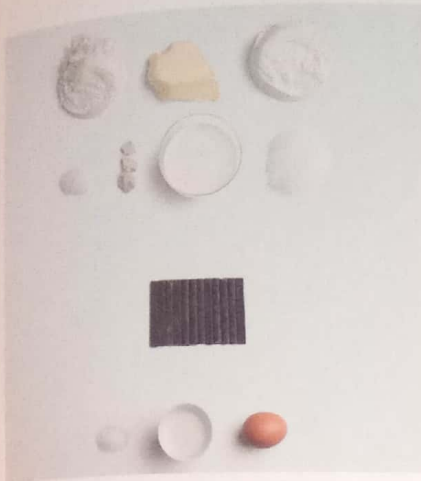
Смазывать заготовку смесью для румяной корочки (см. с. 48).

ХИТРОСТЬ

Вместо кондитерского шоколада можно использовать обычный шоколад.

ГОТОВНОСТЬ

Булочки готовы, если они успели приобрести золотистый оттенок и подняться.



НА 6 ИЗДЕЛИЙ

ДРОЖЖЕВОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО

110 г муки Т65
110 г крупчатки Т45
30 г сахара
4 г соли
105 г молока
7 г свежих хлебопекарных дрожжей
120 г сливочного масла (для прослаивания)

НАЧИНКА

12 палочек кондитерского шоколада

СМАЗЫВАНИЕ ЗАГОТОВОК

1 яйцо
3 г молока
Щепотка соли

1 Замешиваем слоеное дрожжевое тесто (см. с. 62).

2 Раскатываем тесто в пласт шириной 13 см и толщиной 2,5 см.

3 Нарезаем тесто прямоугольниками длиной 13 см и шириной 10 см. Кладем на каждый прямоугольник теста по 2 палочки шоколада, одну — на расстоянии 2 см от верхнего края, а вторую — на расстоянии 3 см от нижнего края прямоугольника.

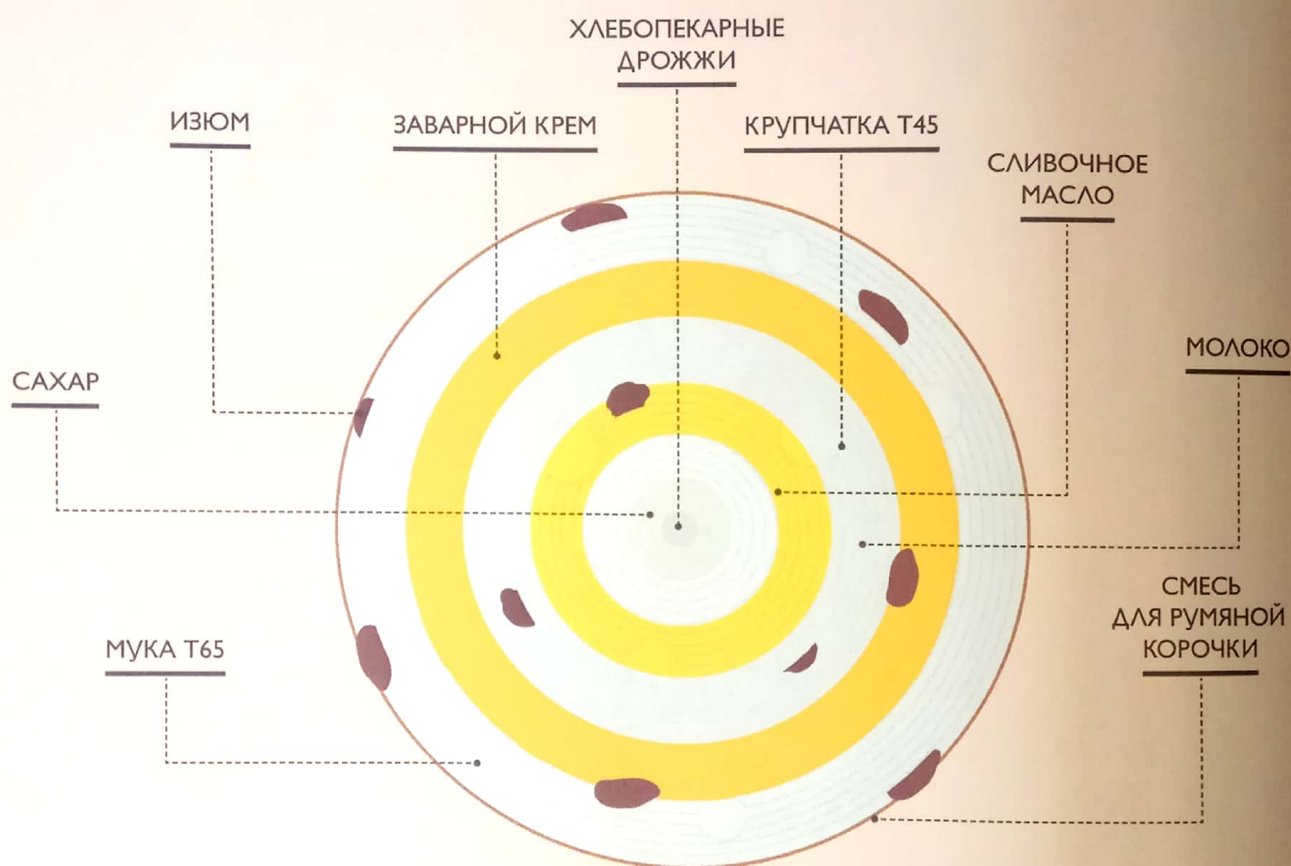
4 Сворачиваем тесто, начиная с верхнего края и накрыв первую полоску шоколада. Продолжаем сворачивать, пока не дойдем до конца прямоугольника теста. Шов должен оказаться снизу.

5 Готовим смесь для румяной корочки (см. с. 48). Кулинарной кистью смазываем заготовки. Оставляем их подходить в теплом месте (25–28 °C) на 2 часа 30 минут, ничем не накрывая.

6 Разогреваем духовку до 180 °C (традиционный нагрев). Еще раз смазываем заготовки смесью для румяной корочки и выпекаем в течение 15 минут, выложив на противень, застеленный пергаментной бумагой.

ПЛЮШКА С ИЗЮМОМ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Плюшка из дрожжевого слоеного теста с заварным кремом и изюмом, завернутого в форме «улитки».

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 120 г
Размер: 20 см в диаметре
Слоеное тесто: воздушное

ВРЕМЯ

Подготовка: 1,5 часа
Брожение: 6,5 часа (4 часа — на холоде и 2,5 часа — окончательная расстойка)
Замачивание изюма: 1 ночь
Выпекание: 15 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Скалка
Нож-скребок для теста
Сито шинуа
Кулинарная кисть

ВАЖНО

Раскатывая тесто, не следует давить на скалку слишком сильно, чтобы слои масла и основы не перемешались, иначе не получится добиться равномерного расслоения теста. Сворачивать тесто следует плотно.

НУЖНО УМЕТЬ

Взбивать добела (см. с. 284).
Замешивать тесто (см. с. 32).
Формовать шар (см. с. 42).
Раскатывать тесто (см. с. 283).
Смазывать заготовку смесью для румяной корочки (см. с. 48).

ГОТОВНОСТЬ

Плюшки готовы, если они успели подрумяниться и подняться.

ХРАНЕНИЕ

Не больше 1–2 суток.



НА 6 ИЗДЕЛИЙ

1 ДРОЖЖЕВОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО

120 г муки Т65
120 г крупчатки Т45
115 г молока
30 г сахара
5 г соли
7 г свежих хлебопекарных дрожжей
120 г сливочного масла (для прослаивания)

2 ЗАВАРНОЙ КРЕМ

250 г молока
100 г сахара
2 яйца (100 г)
25 г кукурузного крахмала Maizena®

3 НАЧИНКА

200 г изюма

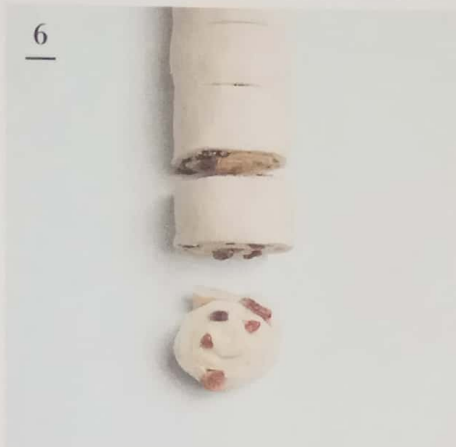
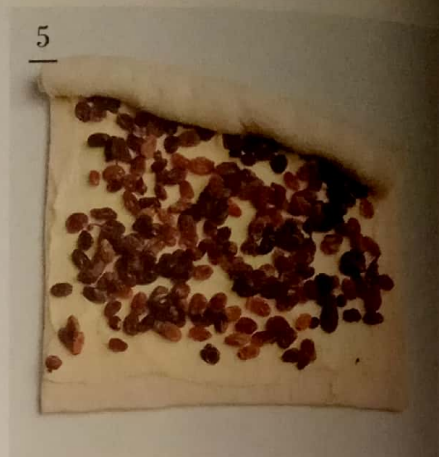
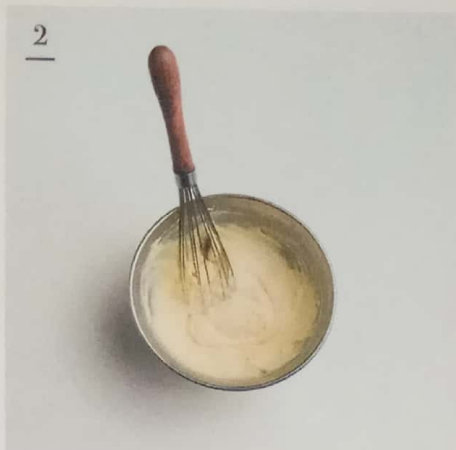
4 СМАЗЫВАНИЕ ЗАГОТОВОК

1 яйцо
3 г молока
Щепотка соли

5 СИРОП

25 г воды
25 г сахара

Печем плюшки с изюмом



НАКАНУНЕ

1 Замачиваем изюм в теплой воде.

В ДЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

2 Готовим заварной крем (см. с. 76). Выливаем крем на противень, накрываем пищевой пленкой (см. с. 285) и ставим застывать в холодильник на 1 час.

3 Готовим слоеное дрожжевое тесто (см. с. 62). Раскатываем тесто в пласт шириной 30 см и толщиной 2,5 см (см. с. 283). Выкладываем на тесто заварной крем.

4 Обсушиваем изюм и раскладываем поверх заварного крема. Более плотно укладываем изюм в нижней части теста.

5 Сворачиваем тесто рулетом, начав с верхнего края.

6 Нарезаем получившийся рулет на части шириной по 4 см.

7 Подворачиваем внешний край теста каждой заготовки вниз и выкладываем заготовки на противень, застеленный пергаментной бумагой. Готовим смесь для румяной корочки (см. с. 48). С помощью кулинарной кисти смазываем заготовки.

8 Оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 2,5 часа.

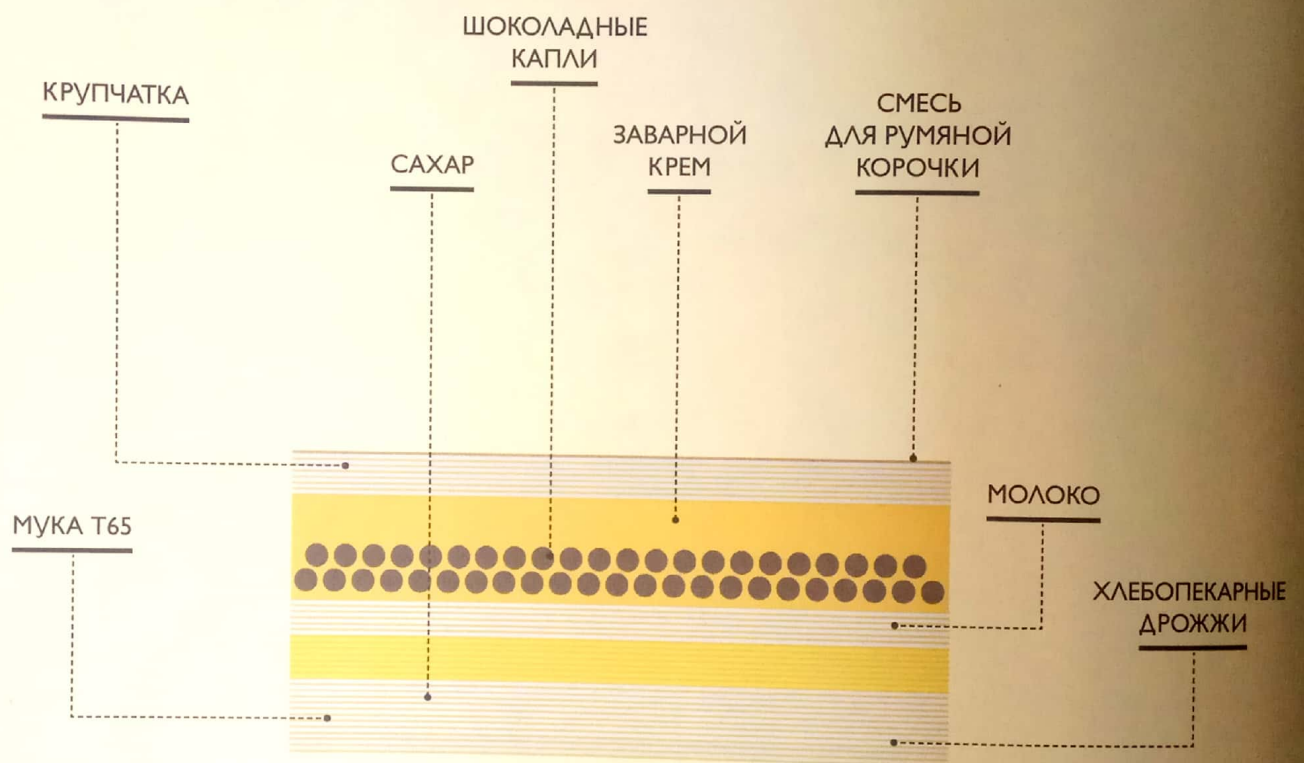
9 Разогреваем духовку до 180 °C. Еще раз смазываем заготовки смесью для румяной корочки и выпекаем в течение 15 минут.

10 Готовим сироп: вливаем в кастрюлю воду, всыпаем сахар, ставим на огонь, доводим до кипения и снимаем с огня. С помощью кисти смазываем горячие плюшки сиропом.



ШВЕЙЦАРСКАЯ БУЛОЧКА

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Двухслойная булочка из дрожжевого слоеного теста с заварным кремом и шоколадными каплями.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 120 г
Размер: 10 см
Тесто: слоеное, воздушное

ВРЕМЯ

Подготовка: 2 часа
Брожение: 2 часа 40 минут (1 час 40 минут — первая расстойка, 1 час — окончательная расстойка)
Выпекание: 30 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Кулинарная кисть
Сито шинуа
Нож-скребок для теста

НУЖНО УМЕТЬ

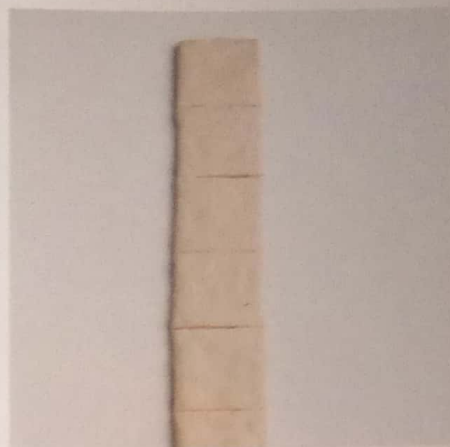
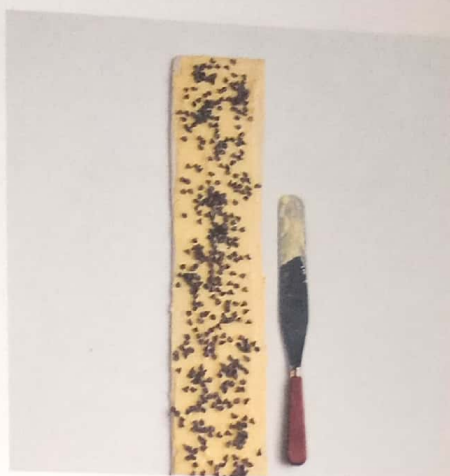
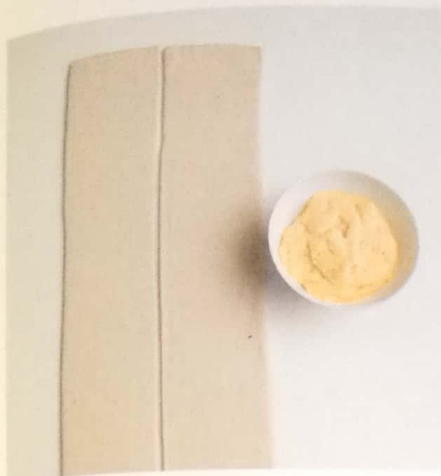
Замешивать тесто (см. с. 32).
Раскатывать тесто (см. с. 283).
Смазывать заготовку смесью для румяной корочки (см. с. 48).

ГОТОВНОСТЬ

Булочки готовы, если они успели подрумяниться и немного подняться.

ХРАНЕНИЕ

При комнатной температуре 1–2 суток.



НА 6 ИЗДЕЛИЙ

ДРОЖЖЕВОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО

120 г муки Т65
120 г крупчатки Т45
120 г сливочного масла
30 г сахара, 5 г соли
115 г молока
7 г свежих хлебопекарных дрожжей

ЗАВАРНОЙ КРЕМ

250 г молока
50 г сахара
2 яйца
25 г кукурузного крахмала Maizena®

ДОБАВКА

60 г шоколадных каплей

СМАЗЫВАНИЕ ЗАГОТОВОК

1 яйцо
3 г молока или сливок
Щепотка соли

1 Готовим заварной крем (см. с. 76). Готовим слоеное дрожжевое тесто (см. с. 62). При помощи ножа-скребка разделяем тесто на 2 части и раскатываем каждую до ширины 10 см и толщины 2,5 см (см. с. 283).

2 На одну из полосок теста выкладываем заварной крем, не доходя до краев 0,5 см. Сверху посыпаем шоколадными каплями.

3 Накрываем второй полоской теста.

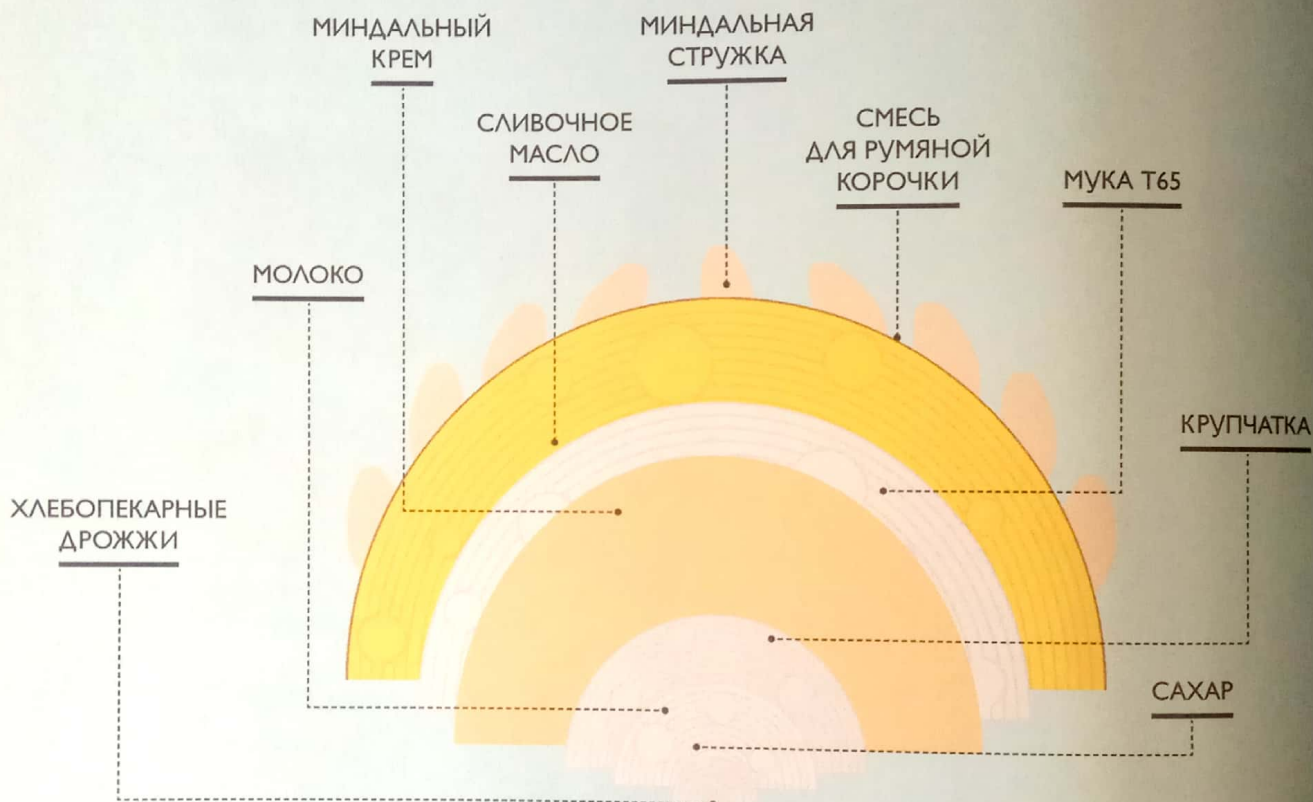
4 При помощи ножа разрезаем тесто на квадраты со стороной 10 см.

5 Выкладываем заготовки на лист пергаментной бумаги. Готовим смесь для румяной корочки (см. с. 48). С помощью кулинарной кисти смазываем смесью заготовки. Накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 1 час.

6 Разогреваем духовку до 180 °C (традиционный нагрев). Перемещаем пергаментную бумагу с заготовками на горячий противень. Еще раз смазываем заготовки смесью для румяной корочки и выпекаем в течение 30 минут.

МИНДАЛЬНЫЙ КРУАССАН

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Круассан, начиненный миндальным кремом и посыпанный миндальной стружкой.

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Выпекание: 30 минут

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: около 100 г
Размер: 12 см
Слоеное тесто: воздушное

УТВАРЬ

Сито
Кондитерский мешок + насадка «зубчатая лента» (или нож)
Кулинарная кисть
Хлебный нож

НУЖНО УМЕТЬ

Взбивать добела (см. с. 284).
Размягчать сливочное масло (см. с. 284).

ХРАНЕНИЕ

При комнатной температуре
не больше 1–2 суток.

ГОТОВНОСТЬ

Круассаны готовы, если миндальный крем и стружка успели подрумяниться.

Учимся



НА 6 ИЗДЕЛИЙ

СДОБНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

6 круассанов или булочек с шоколадом

МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ

50 г размягченного сливочного масла (см. с. 284)

50 г миндальной муки

50 г сахара

1 яйцо

5 г кукурузного крахмала Maizena®



СИРОП

100 г воды

100 г сахара

УКРАШЕНИЕ

60 г миндальной стружки

Сахарная пудра

1 Готовим сироп: ставим на огонь кастрюлю с сахаром и водой. Как только смесь закипит, снимаем кастрюлю с огня.

2 Разогреваем духовку до 180 °C. Готовим миндальный крем (см. с. 78).

3 При помощи хлебного ножа надрезаем сдобные изделия (круассаны или булочки) посередине, не разрезая их до конца. При помощи кисти щедро смазываем их внутри и снаружи сиропом. Выкладываем на противень, застеленный пергаментной бумагой.

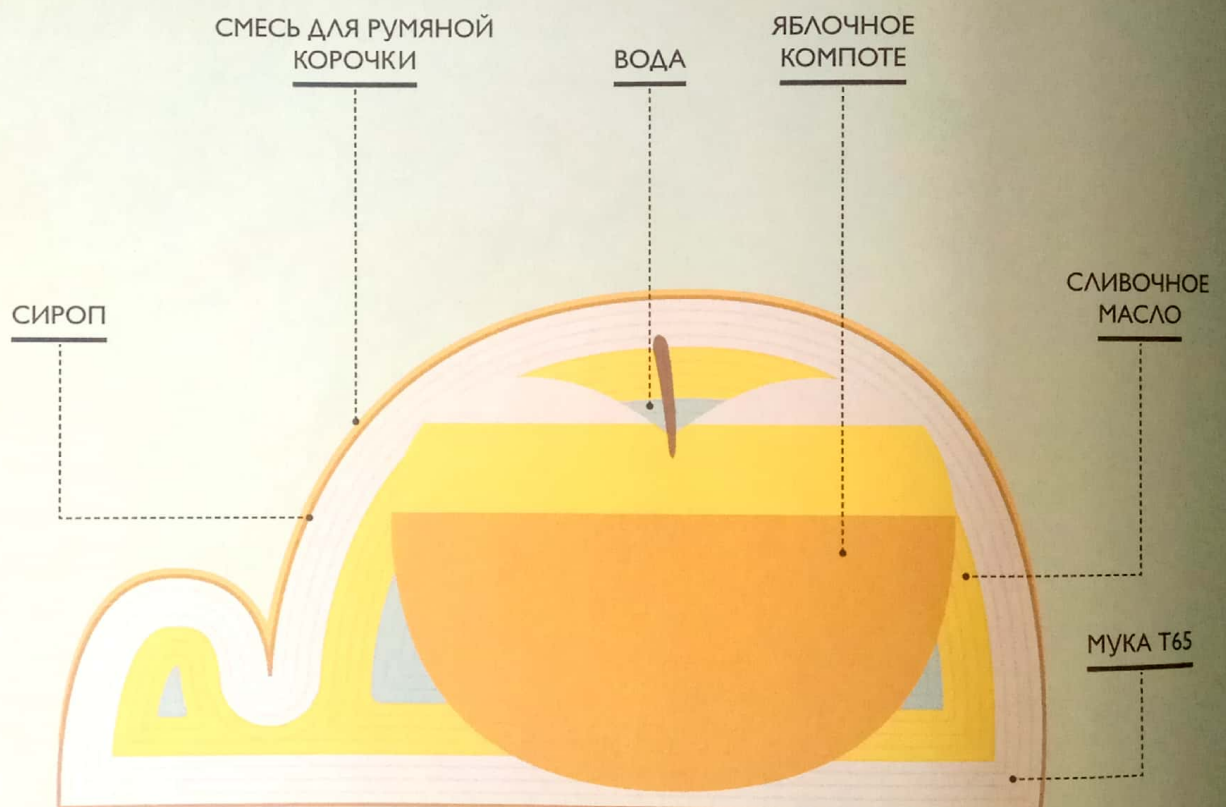
4 При помощи кондитерского мешка с насадкой «зубчатая лента» наполняем сдобные изделия изнутри кремом и закрываем.

5 Добавляем немного крема на поверхность изделий и присыпаем миндальной стружкой. Слегка придавливаем стружку пальцами, чтобы она держалась плотнее.

6 Выпекаем в течение 30 минут. Остужаем и присыпаем сахарной пудрой.

ШОССОН С ЯБЛОКАМИ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Изделие из инверсного слоеного теста с начинкой из яблочного компоте.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 100 г
Размер: 7,5 см
Слоеное тесто: воздушное, хрустящее.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1,5 часа
Отдых на холоде: 12 часов
Выпекание: 1,5 часа

УТВАРЬ

Высечка с зубчатым краем диаметром 13 см
Миксер (насадка-крюк и лопатка)
Скалка
Кулинарная кисть

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Раскатывать тесто (см. с. 283).
Наносить насечки «колбаска» (см. с. 51).

ХИТРОСТЬ

Перед выпеканием заготовки рекомендуется перевернуть, чтобы они приобрели более ровную форму.

ГОТОВНОСТЬ

Шоссоны с яблоками готовы, если они успели подрумяниться.

ХРАНЕНИЕ

Не более 1–2 суток.

ПОЧЕМУ У ШОССОНОВ ТАКАЯ БЛЕСТЯЩАЯ КОРОЧКА?

Благодаря смазыванию горячих изделий сиропом. Когда сахарный сироп закипает, из него в виде пара уходят молекулы воды. Когда сироп остывает, молекулы сахара скрепляются между собой, образуя блестящий слой.



1



2



4



3



НА 6 ИЗДЕЛИЙ

1 ИНВЕРСНОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО (300 г)

БЕР-МАНЬЕ
100 г сливочного масла комнатной
температуры, нарезанного кубиками
40 г муки Т65

Основа
30 г размягченного сливочного
масла (см. с. 284)
90 г муки Т65
5 г соли
40 г холодной воды
1 г уксуса

2 ЯБЛОЧНОЕ КОМПОТЕ (600 г)

530 г яблок
30 г сахара
40 г сливочного масла
1 стручок ванили

3 СМАЗЫВАНИЕ ЗАГОТОВОК

1 яйцо
3 г молока
Щепотка соли

4 СИРОП

25 г воды
25 г сахара

Печем шоссоны с яблоками



1 Готовим яблочное компоте (см. с. 80).

2 Готовим инверсное слоеное тесто (см. с. 68). Разогреваем духовку до 180 °С (традиционный нагрев). Раскатываем тесто скалкой до толщины 2,5 см. При помощи кондитерской высеки вырезаем из теста 8 кружков.

3 Придаем кружкам овальную форму, слегка раскатывая их скалкой.

4 Готовим смесь для румяной корочки (см. с. 48). Смазываем края заготовок с помощью кисти.

5 Выкладываем на половину каждого кружка яблочное компоте, не доходя 1 см до края. Складываем кружки пополам и пальцами соединяем края теста.

6 Переворачиваем заготовки. При помощи кулинарной кисти смазываем их остатками смеси для румяной корочки (см. с. 48). Ножом наносим на заготовки насечку «колбаска» (см. с. 51).

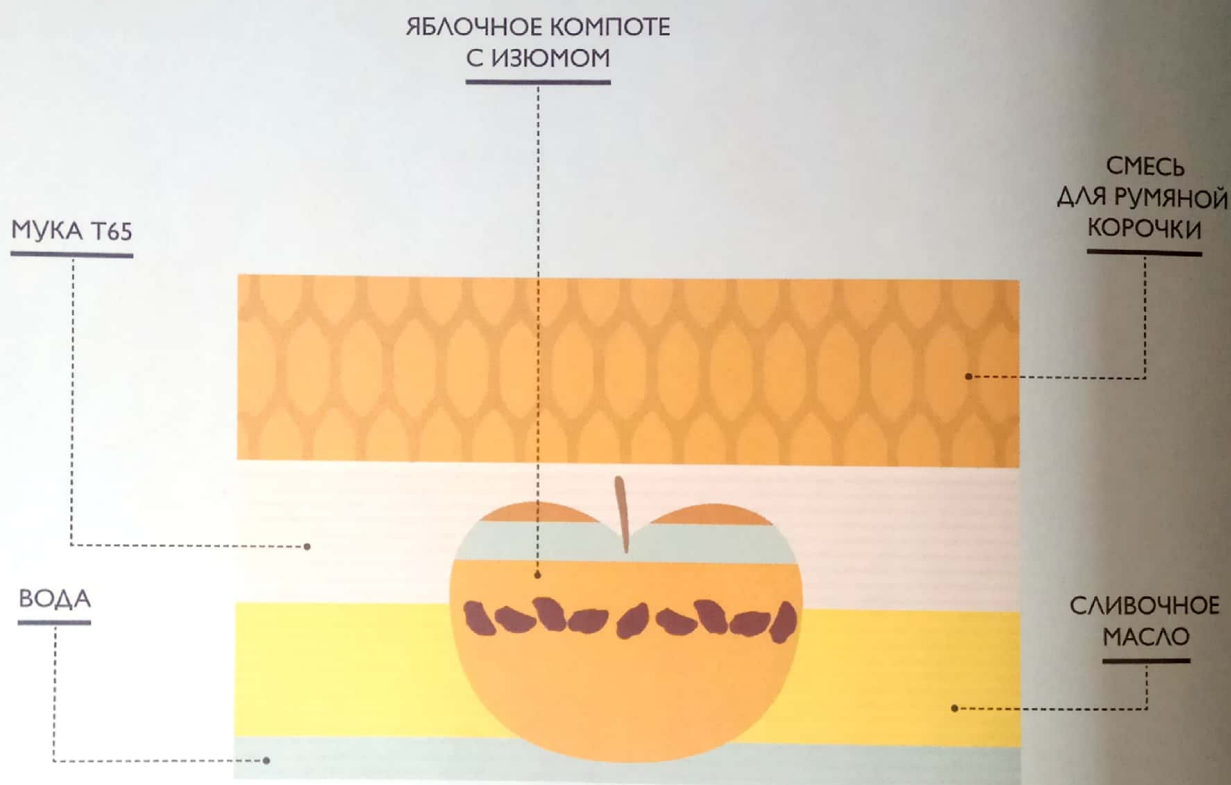
7 Выпекаем в течение 30 минут.

8 Готовим сироп: ставим на огонь кастрюлю с сахаром и водой. Как только смесь закипит, снимаем кастрюлю с огня. С помощью кулинарной кисти смазываем горячие шоссоны сиропом.



ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ С РЕШЕТКОЙ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Пирог из инверсного слоеного теста с начинкой из яблочного компоте, накрытый решеткой.

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Отдых на холоде: 12 часов
Приготовление: 45 минут — приготовление компоте и 45 минут — выпекание пирога

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком
и насадкой-лопаткой
Противень размером 40 × 60 см

Скалка
Ролик для нарезки сетки
Нож-скребок для теста
Кулинарная кисть

ВАЖНО

Работа с ажурным тестом (решеткой).

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Укладывать тесто в форму (см. с. 283).
Раскатывать тесто (см. с. 283).
Смазывать заготовки смесью для румяной корочки (см. с. 48).

ХИТРОСТИ

Решетка получится более ровной, если перед ее изготовлением поместить тесто в холодильник. Если нет ролика для нарезки теста, можно нарезать слоеное тесто на полосы шириной около 1,5 см и выложить решетку из них, обрезав потом лишние кончики.

ГОТОВНОСТЬ

Пирог готов, если тесто успело приобрести золотистый оттенок.

ХРАНЕНИЕ

2–3 суток.



1



2



НА 8 ПОРЦИЙ

1 ИНВЕРСНОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО (300 г)

БЕР-МАШЕ
100 г сливочного масла комнатной
температуры, нарезанного кубиками
40 г муки Т65

Основа
90 г муки Т65
30 г размягченного сливочного масла
5 г соли
40 г холодной воды
1 г уксуса

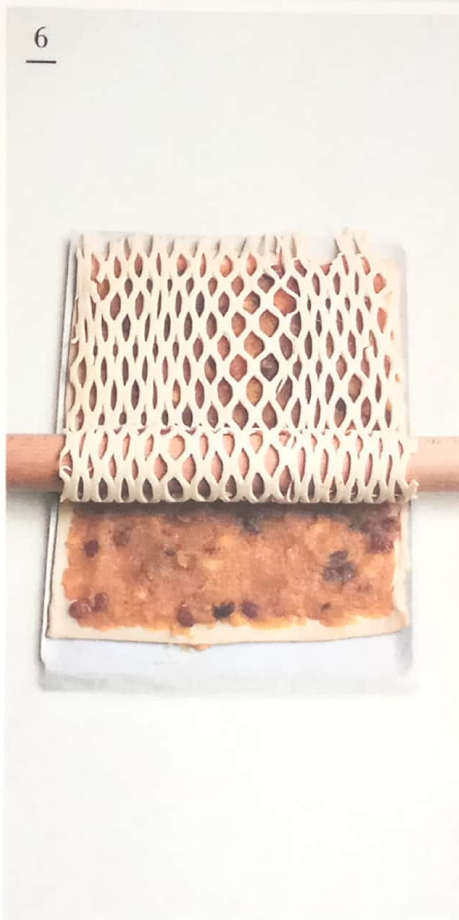
2 ЯБЛОЧНОЕ КОМПОТЕ

1 кг яблок сорта «Голден»
150 г воды
50 г тростникового сахара
50 г изюма
1 стручок ванили
2 г молотой корицы

3 СМАЗЫВАНИЕ ЗАГОТОВКИ

1 яйцо
3 г молока или сливок
Щепотка соли

Печем яблочный пирог с решеткой



1 Готовим инверсное слоеное тесто (см. с. 68). Чистим яблоки, нарезаем их крупными кусками, вырезав сердцевины.

2 Помещаем в кастрюлю яблоки, сахар, изюм, очищенный от семян стручок ванили и вливаем воду. Доводим смесь до кипения, убавляем огонь и томим в течение 30 минут, регулярно помешивая. Добавляем корицу, перемешиваем и держим еще 15 минут на очень слабом огне. Перекладываем в другую посуду и остужаем.

3 Разрезаем тесто на 2 части. Раскатываем одну часть до толщины 2,5 см.

4 Укладываем раскатанное тесто на противень, застеленный пергаментной бумагой (см. с. 283). Выкладываем на него яблочное компоте, не доходя 1 см до краев (в середине слой компоте должен быть чуть толще, чем по краям).

5 Раскатываем вторую часть теста до толщины 2 мм. Проводим по тесту роликом для нарезки теста и аккуратно тянем за края, чтобы образовалась решетка.

6 Оборачиваем решетку вокруг скалки и выкладываем поверх яблочного компоте.

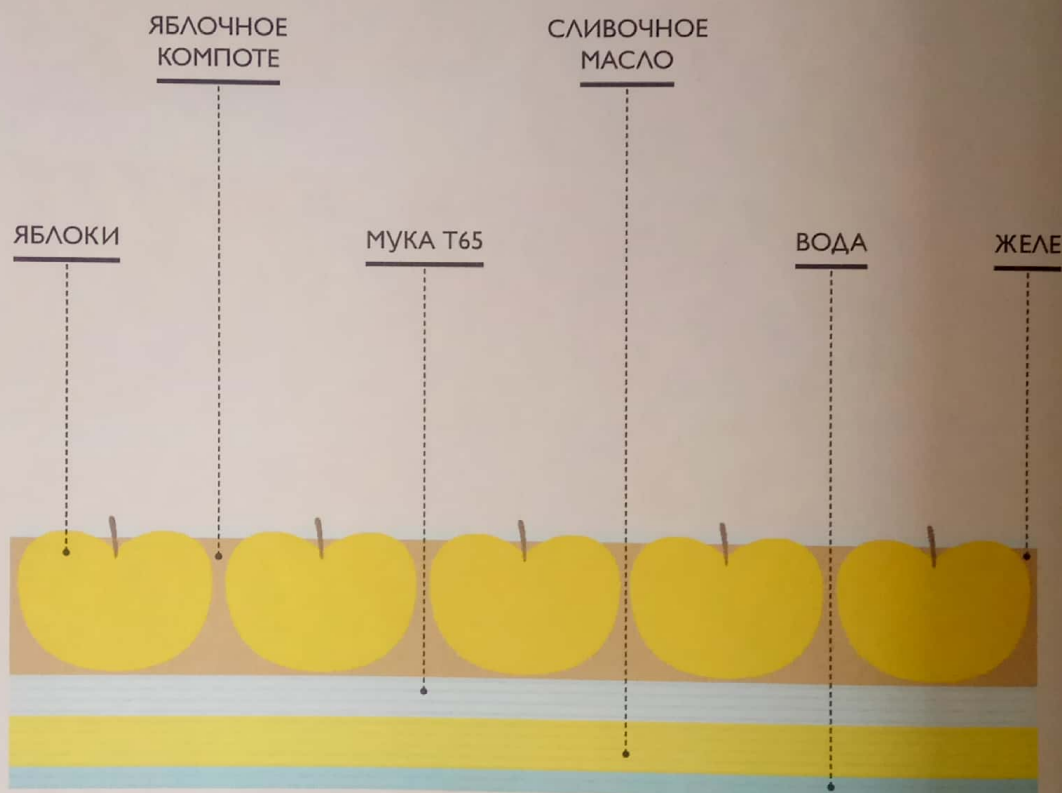
7 Готовим смесь для румяной корочки (см. с. 48). С помощью кулинарной кисти смазываем смесью решетку.

8 Разогреваем духовку до 160 °C (традиционный нагрев). Выпекаем в течение 45 минут.



ЯБЛОЧНЫЕ ТАРТАЛЕТКИ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Тарталетки из инверсного слоеного теста с начинкой из яблочного компоте и тонких ломтиков яблок.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час 15 минут
Отдых на холоде: 12 часов
Выпекание: 25 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком и насадкой-лопаткой
Скалка
Кулинарное кольцо диаметром 10 см
Кулинарная кисть

ВАРИАНТЫ НАЧИНКИ

Абрикосы
Слива мирабель
Груши/свежий инжир

ВАЖНО

Нарезка яблок.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).

ХИТРОСТЬ

Если добавить в яблочное компоте небольшие ломтики яблок, после выпекания начинка будет объемнее.

ГОТОВНОСТЬ

Тарталетки готовы, если тесто и яблоки успели подрумяниться.

ХРАНЕНИЕ

Не больше 3 суток в холодильнике.



НА 4 ИЗДЕЛИЯ

ИНВЕРСНОЕ
СЛОЕНОЕ ТЕСТО (300 г)

БЕР-МАНЬЕ

100 г сливочного масла комнатной температуры, нарезанного кубиками
40 г муки Т65

Основа

90 г муки Т65
30 г размягченного сливочного масла (см. с. 284)
5 г соли
40 г холодной воды
1 г уксуса

ЯБЛОЧНОЕ КОМПОТЕ

180 г яблок
10 г сахара
15 г сливочного масла
½ стручка ванили

УКРАШЕНИЕ

2–3 яблока
10 г яблочного или абрикосового желе

1 Готовим яблочное компоте (см. с. 80).
2 Готовим инверсное слоеное тесто (см. с. 68). Скалкой раскатываем тесто до толщины 2 мм. Разогреваем духовку до 150 °C (режим конвекции).

3 При помощи кулинарного кольца вырезаем из теста 4 кружка. Выкладываем кружки на противень, застеленный пергаментной бумагой.

4 На кружки из теста выкладываем горкой яблочное компоте.

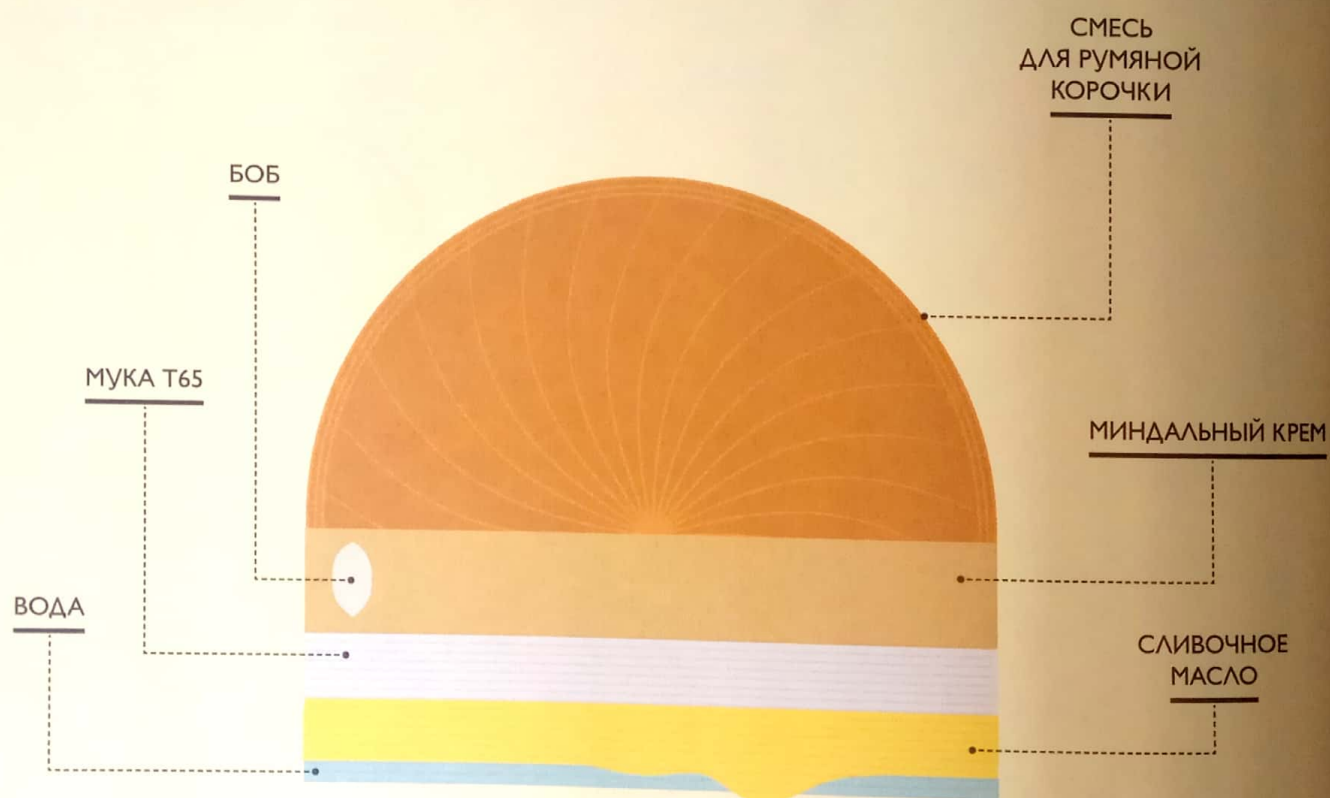
5 Чистим яблоки, удаляем сердцевину. Разрезаем каждое яблоко на две части и нарезаем их очень тонкими ломтиками.

6 Выкладываем ломтики яблок поверх компоте в виде розеток, двигаясь от краев к середине.

7 Выпекаем тарталетки в течение 25 минут. При помощи кулинарной кисти смазываем тарталетки яблочным или абрикосовым желе.

ПИРОГ ВОЛХВОВ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Двухслойный пирог из слоеного теста с начинкой из миндального крема. Это традиционный десерт, подаваемый во Франции на праздник Богоявления (6 января). В пирог волхвов запекают сюрприз — боб, фигурку или монетку. Тот, в чьем куске окажется сюрприз, провозглашается «королем» или «королевой» праздника.

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Отдых на холоде: 8 часов
Выпекание: 40–45 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком и насадкой-лопаткой
Скалка
Кулинарное кольцо 32 см
Кулинарная кисть
Кондитерский мешок и гладкая насадка диаметром 8 мм

ВАРИАНТ НАЧИНКИ

Начинка из крема франжипан:
 $\frac{2}{3}$ миндального крема + $\frac{1}{3}$ заварного крема

ВАЖНО

Защипывание краев пирога.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Смазывать заготовку смесью для румяной корочки (см. с. 48).
Взбивать до бела (см. с. 284).
Наносить насечки на края пирога (см. с. 283).

ХИТРОСТИ

С миндальным кремом будет легче работать, если приготовить его накануне.
«Собрать» пирог волхвов будет проще, если перед использованием поместить круги теста в холодильник на 1 час.



2



3

ГОТОВНОСТЬ

Пирог волхвов готов, если он успел приобрести светло-золотистую корочку.

ХРАНЕНИЕ

Не больше 1–2 суток — пока крем не успел высохнуть.

НА 1 ИЗДЕЛИЕ (8 ПОРЦИЙ)

1 ИНВЕРСНОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО (600 г)

БЕР-МАНЬЕ
200 г сливочного масла комнатной температуры, нарезанного кубиками
80 г муки Т65

Основа
180 г муки Т65
60 г размягченного сливочного масла (см. с. 284)
10 г соли
80 г холодной воды
2 г уксуса

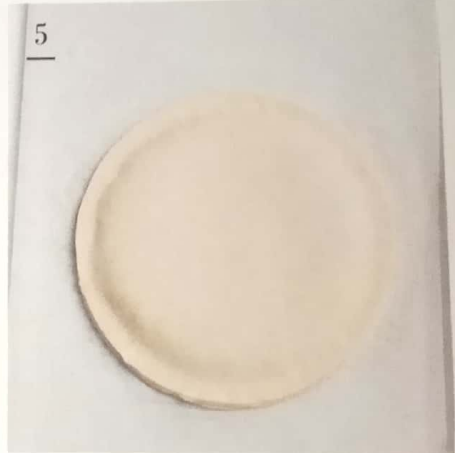
2 МИНДАЛЬНЫЙ КРЕМ (400 г)

100 г сливочного масла
100 г миндальной муки
100 г сахара
2 яйца (100 г)
10 г кукурузного крахмала Maizena®

3 СМАЗЫВАНИЕ ЗАГОТОВКИ

1 яйцо (50 г)
3 г молока
Щепотка соли

Печем пирог волхвов



1 Готовим инверсное слоеное тесто (см. с. 68). Раскатываем в пласт толщиной 4 мм.

2 При помощи кулинарного кольца вырезаем из теста 2 круга.

3 Выкладываем один круг на противень, застеленный пергаментной бумагой. Готовим смесь для румяной корочки (см. с. 48). Смазываем края теста на расстоянии 2 см.

4 Готовим миндальный крем (см. с. 78). Наполняем кремом кондитерский мешок с гладкой насадкой. Наносим крем на один из кругов теста, двигаясь по спирали от центра к краям. Кладем в крем боб.

5 Присыпаем мукой скалку и второй круг, оборачиваем его вокруг скалки, переносим и укладываем поверх первого круга, смазанного кремом. Соединяем их края, слегка надавливая пальцами.

6 Тупой стороной ножа наносим косую насечку на края пирога (см. с. 283).

7 Смазываем пирог оставшейся смесью для румяной корочки.

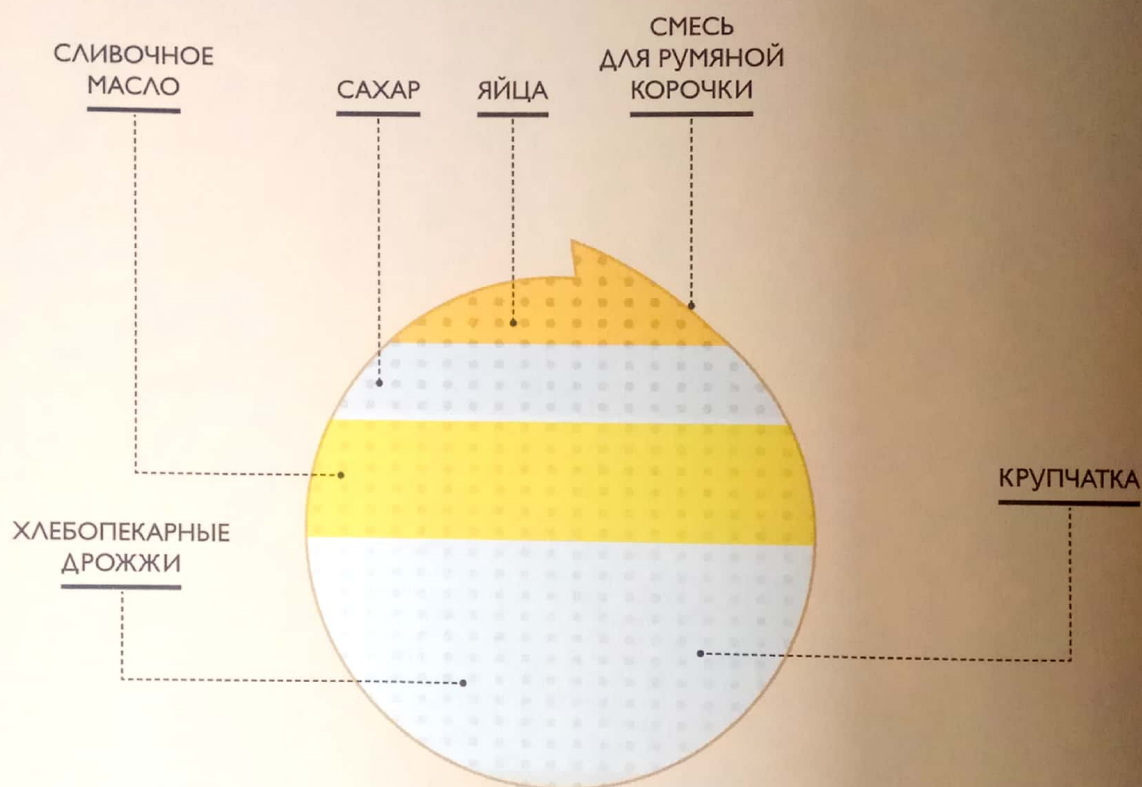
8 Разогреваем духовку до 180 °С. Тупой стороной ножа наносим на заготовку неглубокие надрезы, двигаясь от центра к краям.

9 Выпекаем в течение 40–45 минут.



МОЛОЧНЫЙ ХЛЕБ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Небольшое изделие из сладкого дрожжевого теста.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 50 г
Размер: 18 см
Мякиш: плотный, нежный

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком
Кулинарная кисть
Нож-скребок для теста
Ножницы

ВРЕМЯ

Подготовка: 45 минут
Брожение: 1 ночь и 2 часа 15 минут
в день приготовления (30 минут — первая
расстойка, 15 минут — отдых на холоде,
1,5 часа — окончательная расстойка)
Выпекание: 10 минут

ВАЖНО

Масло следует добавлять в тесто после
его замешивания, оно не должно растаять
и изменить консистенцию теста.

НУЖНО УМЕТЬ

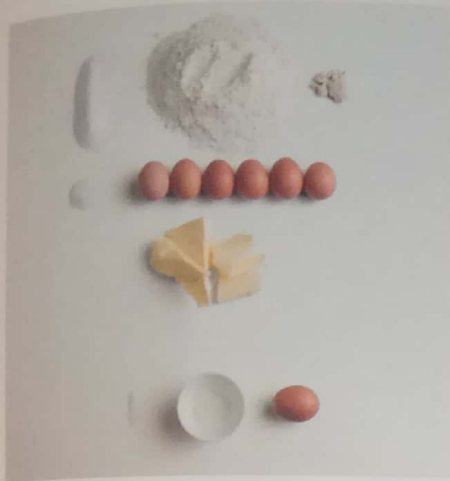
Замешивать тесто (см. с. 32).
Обминать тесто (см. с. 37).
Округлять заготовку (см. с. 38).
Формовать батард (см. с. 45).
Удлинять заготовку (см. с. 38).
Смазывать заготовку смесью
для румяной корочки (см. с. 48).

ГОТОВНОСТЬ

Молочный хлеб готов, если он
успел подрумяниться.

ХРАНЕНИЕ

2–3 суток.



НА 16 ИЗДЕЛИЙ

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

450 г крупчатки Т45
6 яиц (300 г)
8 г соли
14 г свежих хлебопекарных дрожжей
60 г сахара
200 г сливочного масла,
нарезанного кубиками

СМАЗЫВАНИЕ ЗАГОТОВОК

1 яйцо
3 г молока
Щепотка соли

1 Накануне кладем все ингредиенты в холодильник. Помещаем в чашу миксера муку, яйца, соль, измельченные дрожжи и сахар. Замешиваем тесто на низкой скорости в течение 4 минут, переключаем скорость на среднюю и замешиваем еще 6 минут. Тесто должно легко отходить от стенок чаши. Добавляем нарезанное кубиками масло и на низкой скорости замешиваем тесто до равномерного распределения в нем масла.

2 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали, накрываем пищевой пленкой и оставляем подходить при комнатной температуре в течение 30 минут. Обминаем тесто (см. с. 37), снова кладем в миску, накрываем пищевой пленкой и ставим в холодильник до следующего дня.

3 Разделяем тесто на 16 частей весом по 60 г и округляем их. Формуем батарды, накрываем пленкой, ставим в холодильник на 15 минут.

4 Удлиняем заготовки (см. с. 38) до 18 см в длину: кладем руки на середину каждой заготовки и раскатываем ее, перемещаясь от центра к краям.

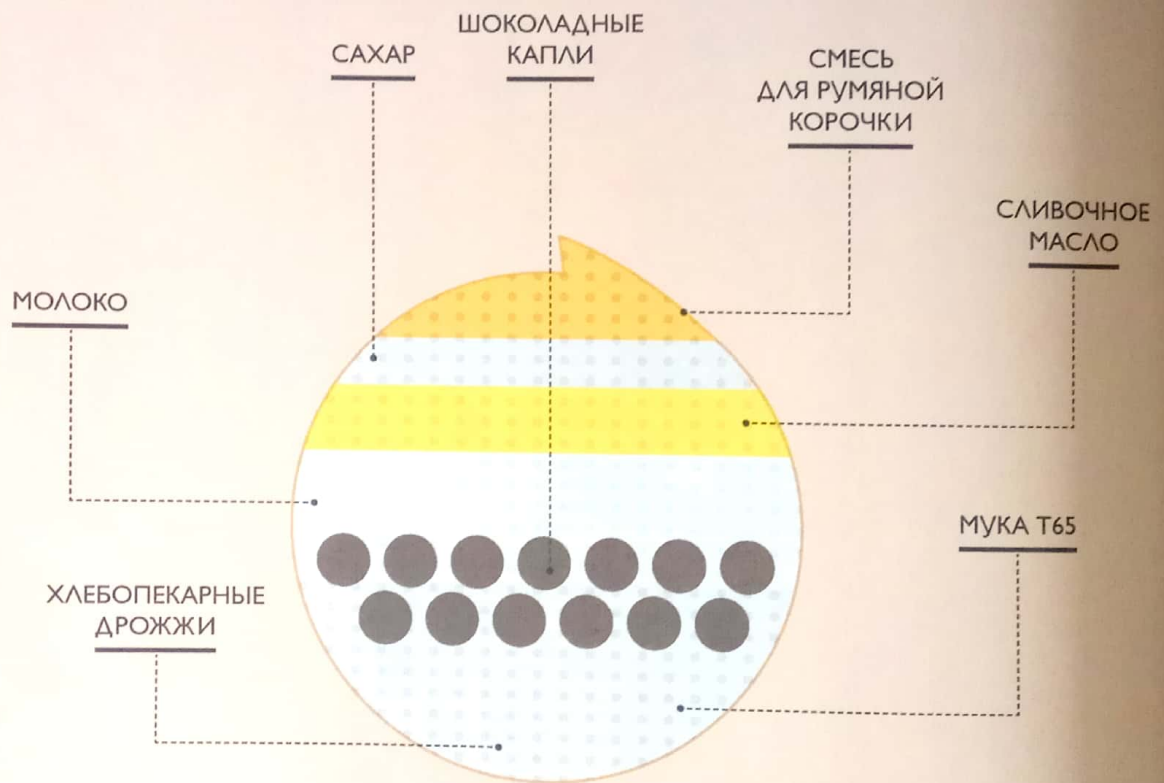
5 Выкладываем заготовки на лист пергаментной бумаги. Готовим смесь для румяной корочки (см. с. 48). При помощи кулинарной кисти смазываем смесью заготовки. Оставляем в теплом месте (25–28 °C) на 1,5 часа, ничем не накрывая.

6 Обмакиваем ножницы в смесь для румяной корочки и, держа их под углом 45°, делаем на поверхности заготовок надрезы на расстоянии 1 см друг от друга.

7 Разогреваем духовку с противнем до 180 °C (традиционный нагрев). Перемещаем пергаментную бумагу с заготовками на горячий противень. Смазываем смесью для румяной корочки и выпекаем в течение 10 минут.

БАГЕТ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Небольшой багет из сдобного теста, иногда с добавлением шоколада.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 120 г
Размер: 25 см
Мякиш: плотный, нежный
Корочка: очень тонкая, мягкая

ВРЕМЯ

Подготовка: 40 минут
Брожение: 5,5 часа (4 часа 15 минут – отдых на холоде, 1 час 15 минут – окончательная расстойка)
Выпекание: 15–20 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Хлебный нож
Нож-скребок для теста
Сито шинуа
Кулинарная кисть

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Формовать багет (см. с. 43).
Смазывать заготовку смесью для румяной корочки (см. с. 48).
Наносить насечки «колбаска» (см. с. 51).

ГОТОВНОСТЬ

Как только корочка хорошо подрумянится, венский багет готов.

ХРАНЕНИЕ

2 суток.



НА 4 ИЗДЕЛИЯ

СДОБНОЕ ТЕСТО

340 г муки Т65
210 г молока
7 г соли
7 г свежих хлебопекарных дрожжей
30 г сахара
55 г сливочного масла

ДОБАВКА (ПО ЖЕЛАНИЮ)

90 г шоколадных капель

СМАЗЫВАНИЕ ЗАГОТОВОК

- 1 яйцо
3 г молока
Щепотка соли
- 1 Готовим сдобное тесто (см. с. 60).
- 2 По желанию добавляем шоколадные капли (после добавления в тесто масла). Перемешиваем, чтобы шоколад равномерно распределился в тесте.
- 3 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали, накрываем пищевой пленкой и ставим в холодильник на 4 часа.
- 4 При помощи ножа-скребка разделяем тесто на 4 части. Формуем багеты (см. с. 43), накрываем пищевой пленкой и ставим в холодильник на 15 минут.

5 Готовим смесь для румяной корочки (см. с. 48). При помощи кулинарной кисти смазываем смесью заготовки.

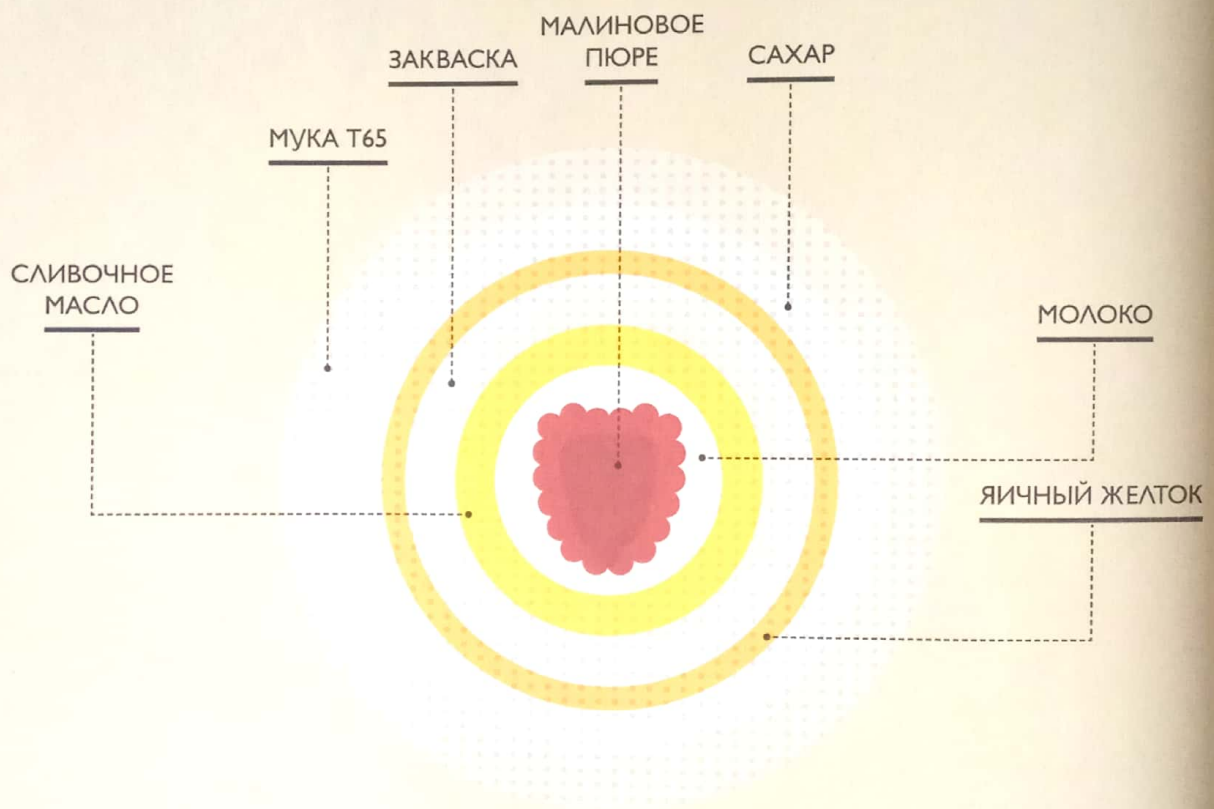
6 При помощи пекарского лезвия наносим на заготовки насечку «колбаска» (см. с. 51). Оставляем подходить в теплом месте (25–28 °С) на 1,5 часа, ничем не накрывая.

7 Разогреваем духовку с противнем до 180 °С (традиционный нагрев). Еще раз смазываем смесью для румяной корочки.

8 Выкладываем заготовки на горячий противень, накрытый пергаментной бумагой, и выпекаем в течение 15–20 минут.

ПОНЧИК С НАЧИНКОЙ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Небольшое изделие из сладкого теста на основе закваски, обжаренное во фритюре, обвалянное в сахаре и корице и начиненное малиновым пюре.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 100 г
Размер: 10 см в диаметре
Мякиш: плотный, нежный

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час
Брожение: 5 часов
Выпекание: 20 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком
Нож-скребок для теста
Кондитерский мешок
Гладкая насадка диаметром 6 мм

ВАРИАНТЫ НАЧИНКИ

Яблочное компоте
Заварной крем
Другая кремовая начинка по желанию

ВАЖНО

Соблюдение температурного режима при обжаривании во фритюре.
Наполнение пончиков начинкой.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Формовать шара (см. с. 42).

ХИТРОСТЬ

Если после надавливания пальцем на тесте не остается следа, значит, оно подошло.

ГОТОВНОСТЬ

Пончики готовы, если успели хорошо подрумяниться.

ХРАНЕНИЕ

2 суток при комнатной температуре.

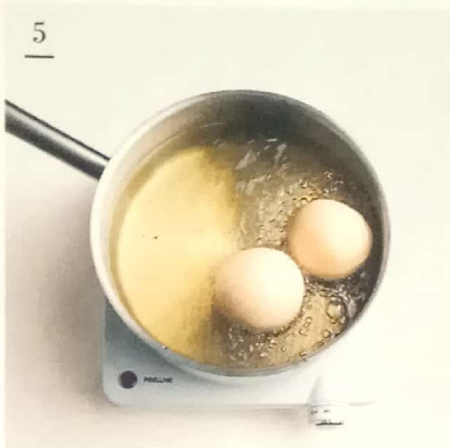
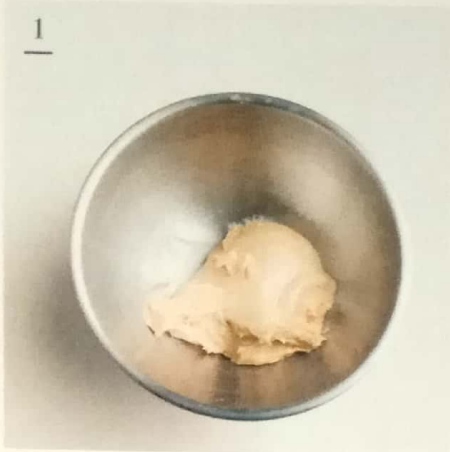
3

1

2

4-5

Готовим пончики с начинкой



1 Готовим закваску: смешиваем муку, измельченные дрожжи и воду и оставляем подходить при температуре 24 °C на 1,5 часа. Помещаем в чашу миксера все ингредиенты, кроме масла, и замешиваем (см. с. 32) на низкой скорости в течение 6–8 минут, затем переключаем скорость на среднюю и замешиваем еще 6–8 минут. Добавляем нарезанное кубиками сливочное масло и перемешиваем до равномерного распределения.

2 Когда тесто начнет легко отходить от стенок чаши, накрываем его пищевой пленкой и ставим в холодильник до полного остывания (на 3 часа).

3 Разделяем тесто на 12 частей весом по 40 г и формуем шарики (см. с. 42). Выкладываем на салфетку, щедро посыпанную мукой.

4 Накрываем другой салфеткой и оставляем в теплом месте (25–28 °C) на 1,5–2 часа. Тесто должно удвоиться в объеме.

5 Разогреваем масло до 140–150 °C. Погружаем пончики в горячее масло, обжариваем в течение 30 секунд с каждой стороны. Вынимаем шумовкой и выкладываем на лист промокательной бумаги, чтобы в нее впиталось лишнее масло.

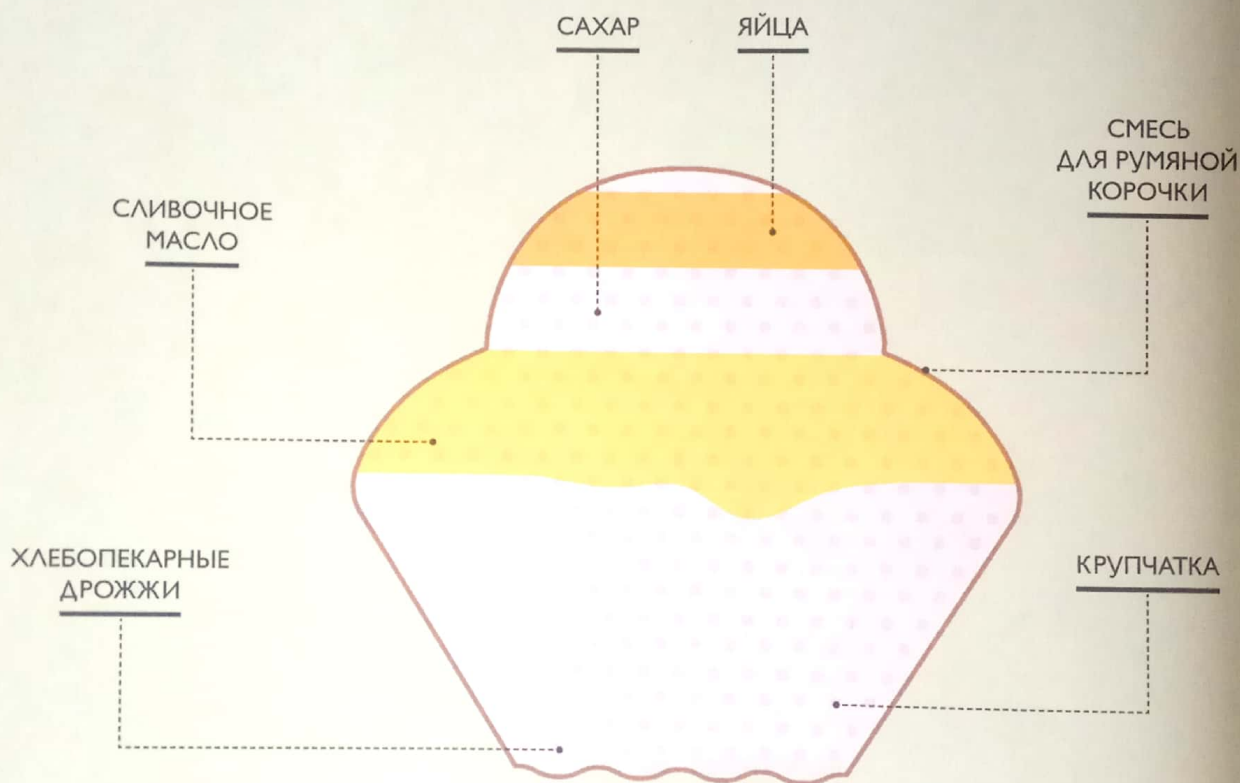
6 Остывшие пончики обваливаем в смеси сахара и корицы.

7 Готовим малиновое пюре (см. с. 268). Остужаем и перекладываем в кондитерский мешок с насадкой. Прodelываем в каждом пончике отверстие и наполняем через него пончик малиновым пюре.



ПАРИЖСКАЯ БРИОШЬ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Изделие из бриошного теста, состоящее из двух частей — верхушки и основы.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес маленькой бриоши: 50 г
Вес большой бриоши: 350 г
Мякиш: плотный, нежный

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час 20 минут
Брожение: 13 часов (1 ночь — первая расстойка, 2,5 часа — окончательная расстойка)
Выпекание: 10–15 минут

УТВАРЬ

4 формы для выпечки бриошей диаметром 80 мм
1 форма для выпечки бриошей диаметром 180 мм
Миксер с насадкой-крюком
Нож-скребок для теста
Сито шинуа
Кулинарная кисть

ВАЖНО

Формирование верхушки.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Формовать шар (см. с. 42).

Смазывать заготовку смесью для румяной корочки (см. с. 48).
Обминать тесто (см. с. 37).

ХИТРОСТИ

Прикрепляя верхушку бриоши, следует хорошенько вдавить ее пальцами внутрь, иначе во время выпекания она не поднимется, а опадет.

ГОТОВНОСТЬ

Бриошь готова, если ее корочка подрумянилась, а верхушка успела подняться.

ХРАНЕНИЕ

2–3 суток.



1



2



3



НА 4 ИЗДЕЛИЯ ВЕСОМ ПО 50 г
И НА 1 ИЗДЕЛИЕ ВЕСОМ 350 г

1 БРИОШНОЕ ТЕСТО

240 г крутички Т45
3 яйца
5 г соли
8 г свежих хлебопекарных дрожжей
40 г сахара
130 г сливочного масла

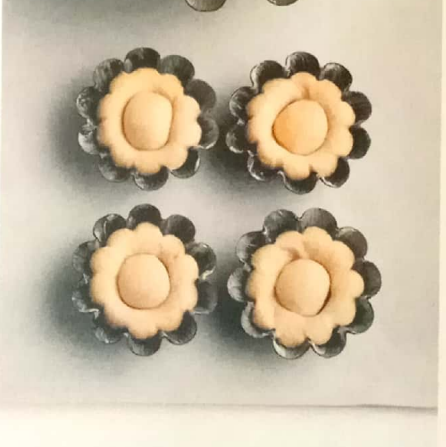
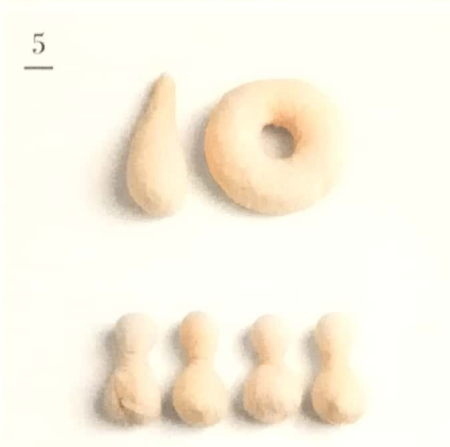
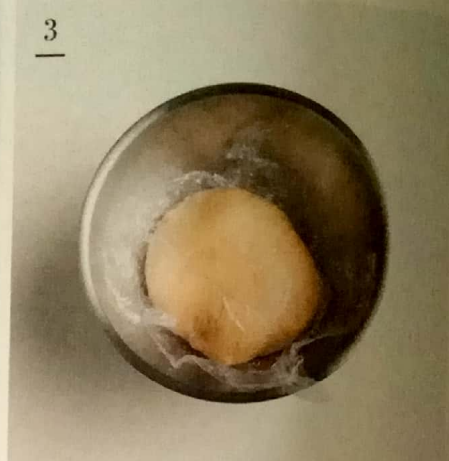
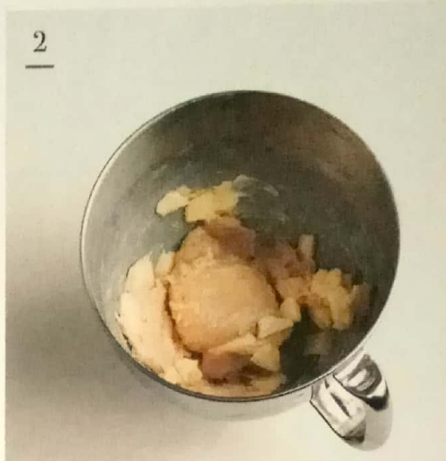
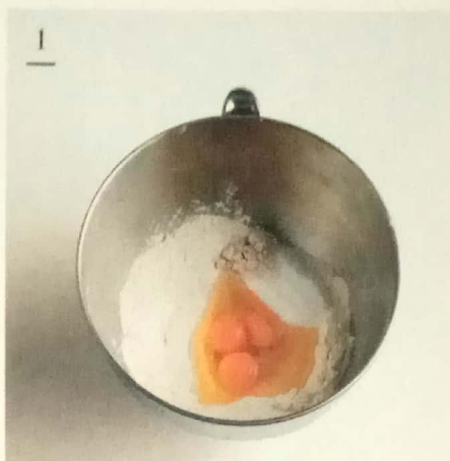
2 СМАЗЫВАНИЕ ЗАГОТОВОК

1 яйцо (50 г)
3 г молока
Щепотка соли

3 СМАЗЫВАНИЕ ФОРМЫ

Размягченное сливочное масло

Печем парижскую бриошь



1 Накануне кладем все ингредиенты в холодильник. Помещаем в чашу миксера муку, яйца, соль, дрожжи и сахар. Замешиваем (см. с. 32) на низкой скорости 4 минуты. Переключаем скорость на среднюю и замешиваем еще 6 минут. Тесто должно легко отходить от стенок чаши.

2 Добавляем нарезанное кубиками масло и перемешиваем на низкой скорости до равномерного распределения масла в тесте.

3 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали, оборачиваем его пищевой пленкой (см. с. 285) и оставляем подходить на 30 минут. Обминаем тесто (см. с. 37). Снова перекладываем в миску, оборачиваем пленкой и оставляем в холодильнике до следующего дня.

4 При помощи ножа-скребка разделяем тесто на 4 части по 50 г. 1 часть весом 300 г и 1 часть весом 100 г. Формуем шары (см. с. 42), накрываем пленкой и убираем в холодильник на 15 минут.

5 При помощи кулинарной кисти смазываем формы для выпечки размягченным сливочным маслом. Из маленьких шариков формуем «кегли» ($\frac{1}{3}$ — «голова», $\frac{2}{3}$ — «тело»). Из теста для большой бриоши формуем «корону» (см. с. 46). Оставшемуся шарiku (весом 100 г) придаем форму груши.

6 Выкладываем в формы заготовки маленьких бриошей «головой» вверх. Для заготовки большой бриоши: вставляем «грушу» меньшей частью в отверстие бублика, зашпигуем снизу и помещаем в форму. Пальцами вдавливаем «головы» бриошей в основы, чтобы закрепить их.

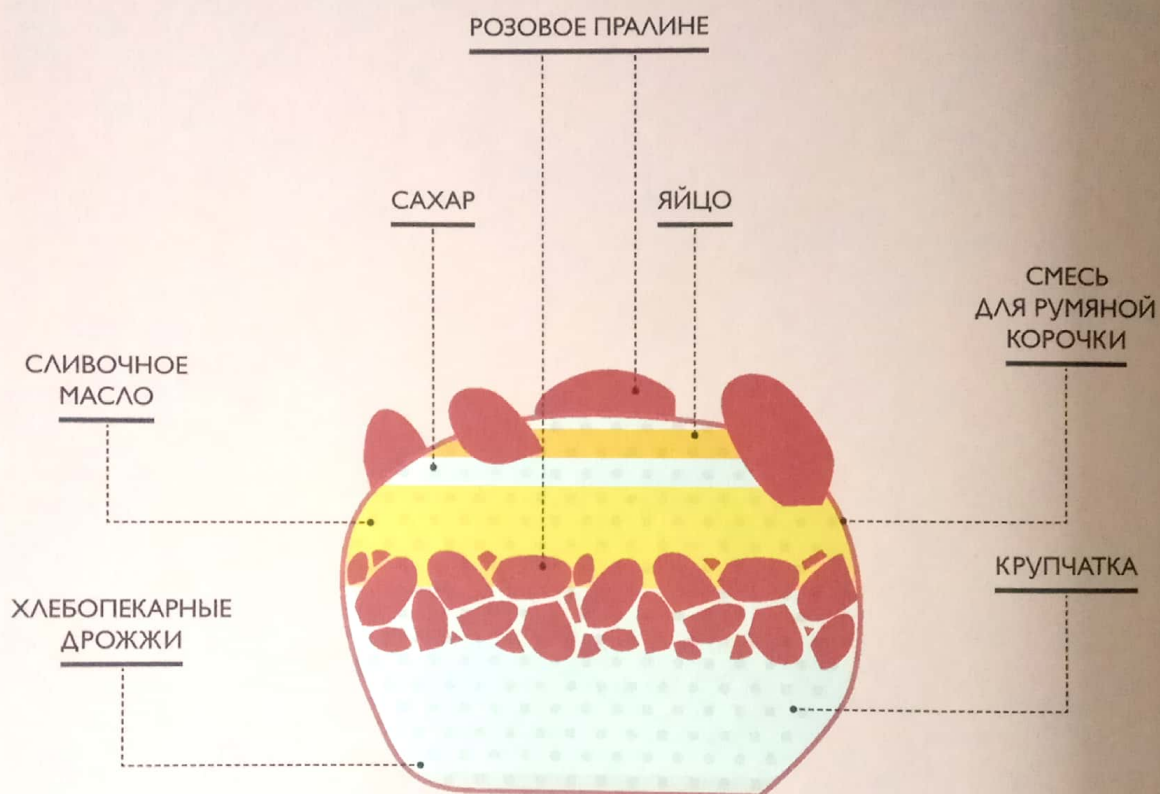
7 Готовим смесь для румяной корочки (см. с. 48). При помощи кулинарной кисти смазываем смесью заготовки. Оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 2 часа 30 минут.

8 Разогреваем духовку с противнем до 260 °C (традиционный нагрев). Выкладываем заготовки на горячий противень, еще раз смазываем смесью для румяной корочки и выпекаем в течение 10–15 минут. Перед тем как вынимать бриоши из форм, даем им отдохнуть как минимум 5 минут.



БРИОШЬ С ПРАЛИНЕ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Изделие круглой формы из бриошного теста с добавлением розового пралине.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 40 г
Размер: порционный
Мякиш: плотный, шелковистый

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час 10 минут
Брожение: 14,5 часа (1 ночь — первая расстойка, 2,5 часа — окончательная расстойка)
Выпекание: 10 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком
Кулинарная кисть
Нож-скребок для теста
Сито шинуа

ВАЖНО

Формовка: при выпекании пралине должно остаться внутри бриошей.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Обминать тесто (см. с. 37).
Формовать шар (см. с. 42).
Смазывать заготовку смесью для румяной корочки (см. с. 48).

ВАРИАНТЫ

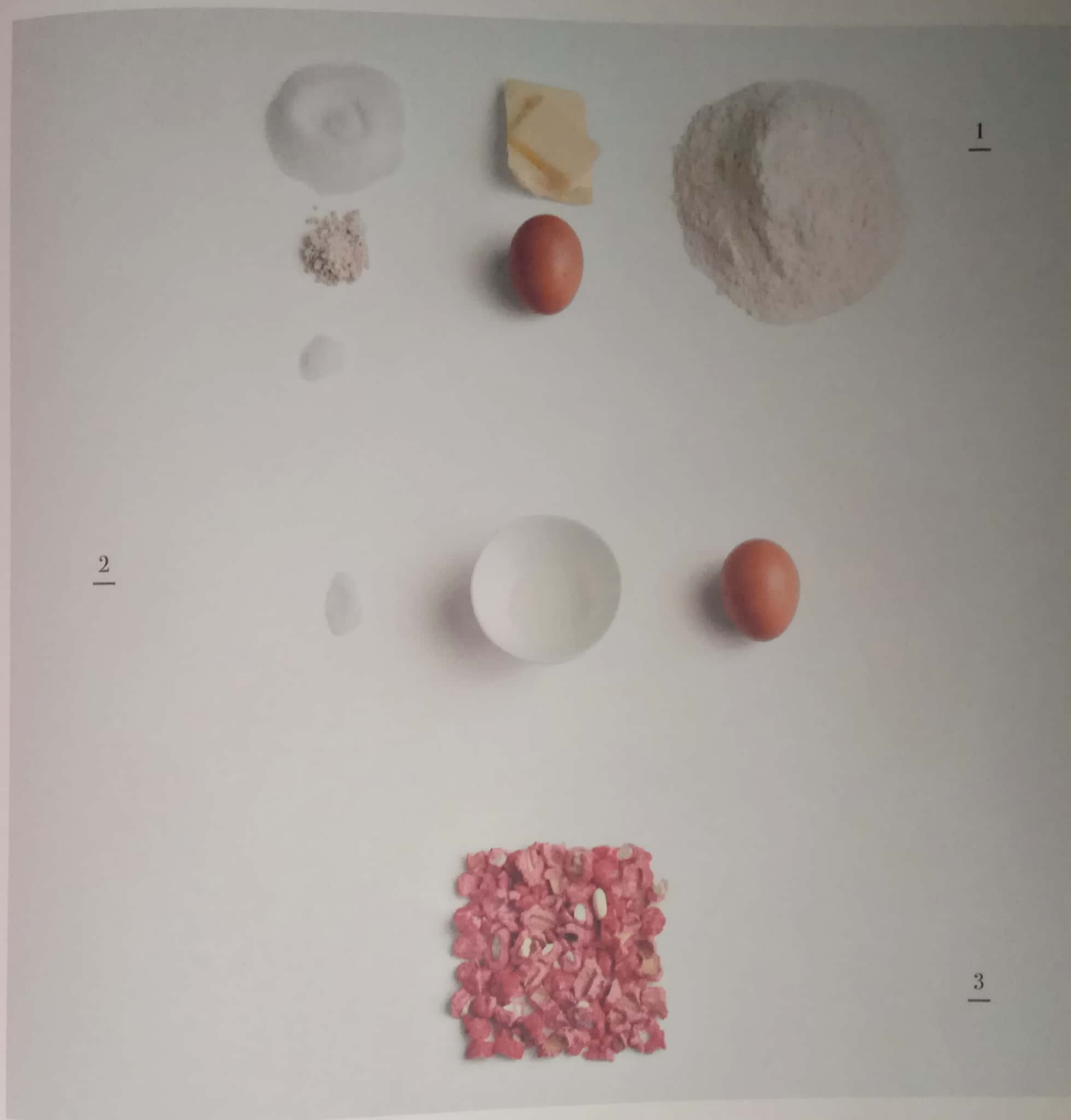
Бриошь с шоколадными каплями: капли следует добавлять в тесто после масла.

ХРАНЕНИЕ

2–3 суток.

ГОТОВНОСТЬ

Бриошь готова, если успела хорошо подрумяниться.



НА 4 ИЗДЕЛИЯ

1 БРИОШНОЕ ТЕСТО

80 г крупчатки Т45
1 яйцо
2 г соли
3 г свежих хлебопекарных дрожжей
15 г сахара
40 г сливочного масла
комнатной температуры

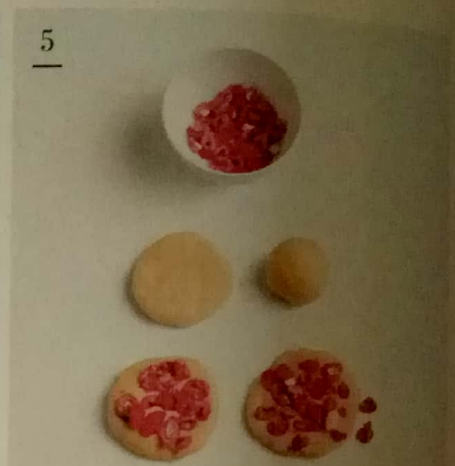
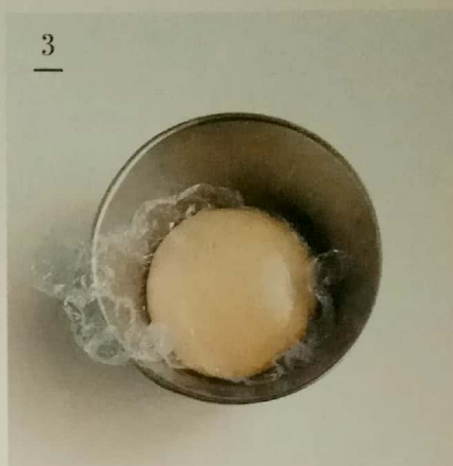
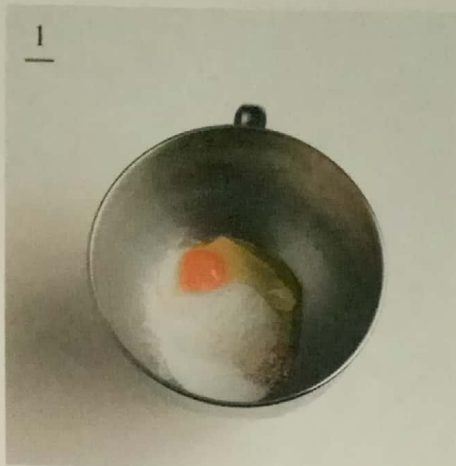
2 СМАЗЫВАНИЕ ЗАГОТОВОК

1 яйцо (50 г)
3 г молока или сливок
Щепотка соли

3 НАЧИНКА

60 г розового пралине

Печем бриоши с пралине



1 Накануне кладем все ингредиенты в холодильник. Помещаем в чашу миксера муку, яйца, соль, дрожжи и сахар. Замешиваем (см. с. 32) на низкой скорости 4 минуты. Переключаем скорость миксера на среднюю и замешиваем еще 6 минут.

2 Добавляем нарезанное кубиками масло и перемешиваем на низкой скорости до равномерного распределения масла в тесте.

3 Оставляем тесто подходить при комнатной температуре на 30 минут. Обминаем тесто (см. с. 37). Перекладываем в миску, оборачиваем пленкой и оставляем в холодильнике до следующего дня.

4 Разделяем тесто на 4 части по 60 г. Формуем шарики (см. с. 42) и ставим их в холодильник на 15 минут.

5 Раскатываем шарики в круги диаметром 10 см. Посыпаем их пралине, слегка вдавливаем орехи в тесто ладонью.

6 Собираем тесто в шарики так, чтобы пралине оказалось внутри.

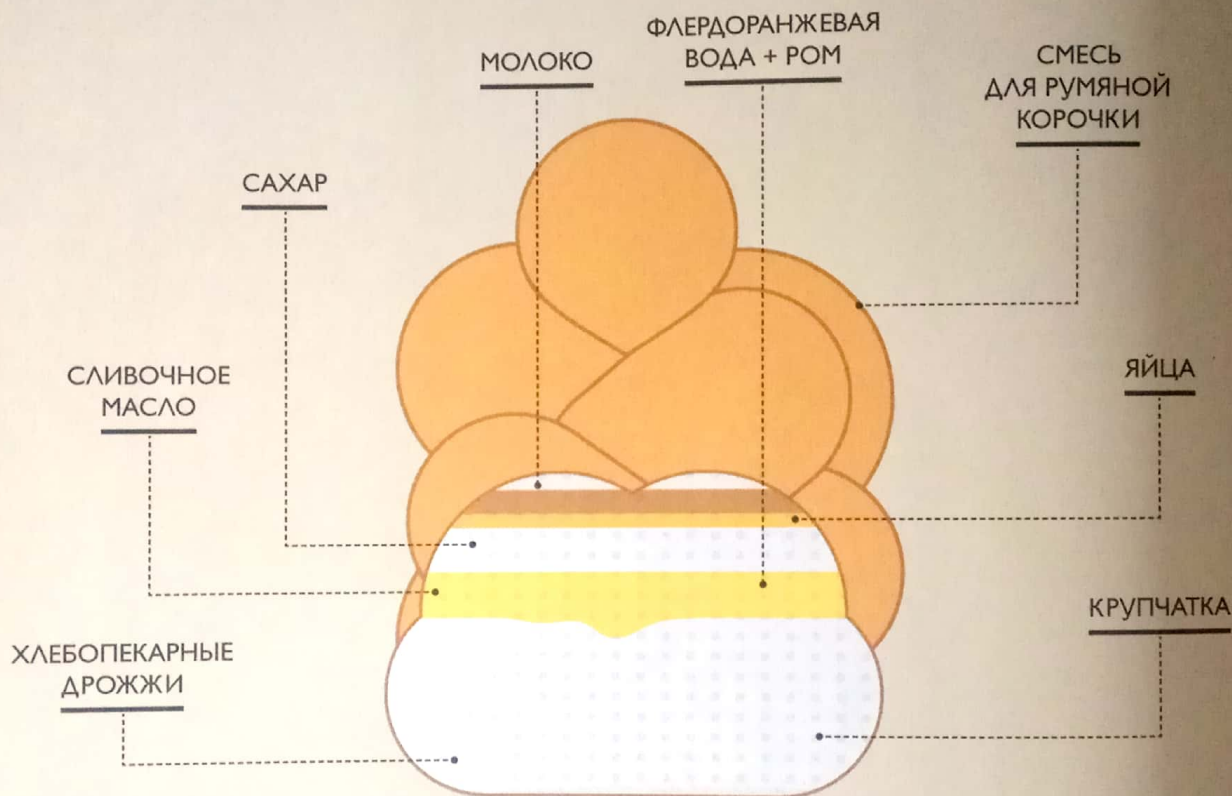
7 Выкладываем заготовки на лист пергаментной бумаги швом вниз. Готовим смесь для румяной корочки (см. с. 48). При помощи кулинарной кисти смазываем заготовки. Оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 2 часа 30 минут.

8 Разогреваем духовку с противнем до 180 °C (традиционный нагрев). Перемещаем пергамент с заготовками на горячий противень, еще раз смазываем их смесью для румяной корочки, посыпаем оставшимся пралине, слегка вдавливая его в тесто. Выпекаем в течение 10 минут.



БРИОШЬ «КОСИЧКА»

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Изделие в форме косички из бриошного теста с добавлением флердоранжевой воды и рома.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 350 г

Размер: 40 см

Мякиш: волокнистый

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час + 1 час

Брожение: 1 ночь – первая расстойка,

4 часа – окончательная расстойка

Выпекание: 25–30 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком

Полукруглый скребок

Нож-скребок для теста

Сито шинуа

Кулинарная кисть

ВАЖНО

Косичку следует заплетать не слишком туго, чтобы бриошь хорошо поднялась в духовке.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).

Собирать тесто со стенок чаши (см. с. 282).

Обминать тесто (см. с. 37).

Смазывать заготовку смесью для румяной корочки (см. с. 48).

ХРАНЕНИЕ

2–3 суток.

ГОТОВНОСТЬ

Корочка готовой бриоши приобретает золотистый оттенок, в то время как мякиш остается белым и слегка влажным.

ЧЕМ ОБЪЯСНЯЕТСЯ

ВОЛОКНИСТЫЙ МЯКИШ БРИОШИ-КОСИЧКИ?

Плетение «косички» меняет структуру глютенной сетки: ее цепочки вытягиваются внутри каждой «пряди».



1 НА 1 ИЗДЕЛИЕ

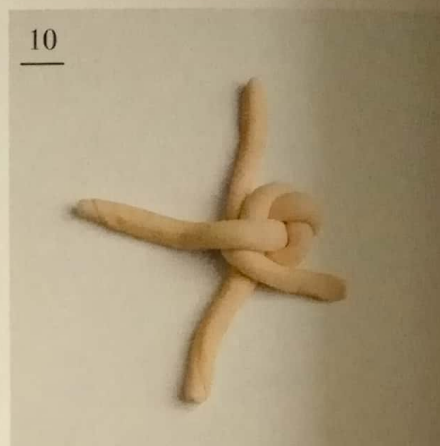
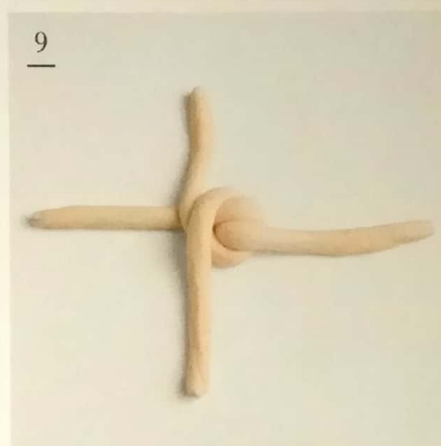
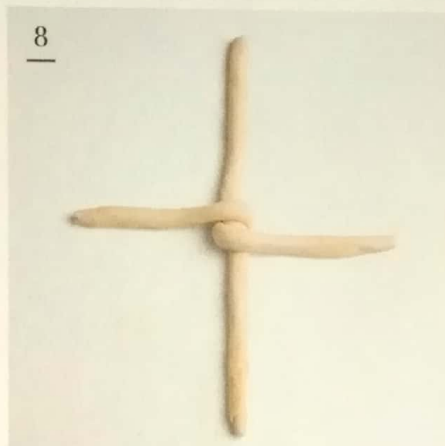
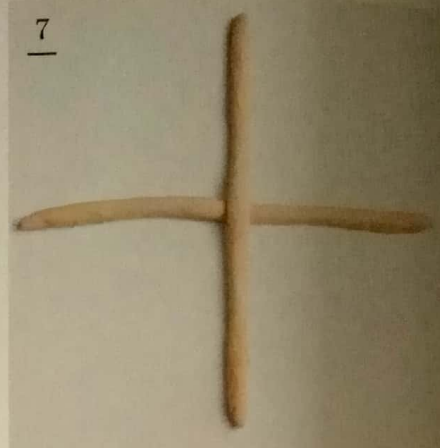
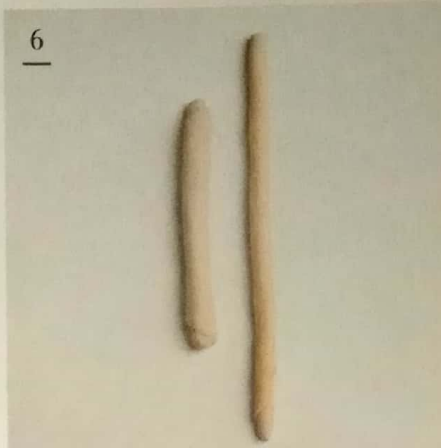
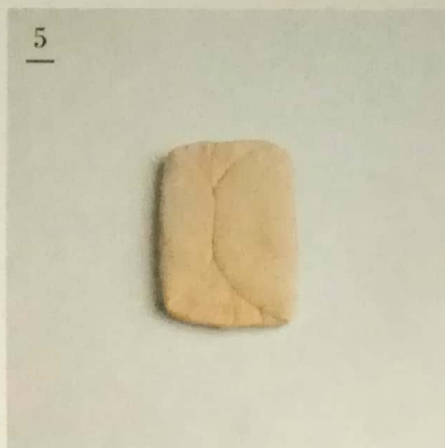
1 БРИОШНОЕ ТЕСТО

170 г крупчатки Т45
50 г сливочного масла
комнатной температуры
2 яйца
40 г сахара
10 г молока
2 г флердоранжевой воды
10 г рома
10 г свежих хлебопекарных дрожжей
3 г соли

2 СМАЗЫВАНИЕ ЗАГОТОВКИ

1 яйцо (50 г)
3 г молока
Щепотка соли

Печем бриошь-косичку



НАКАНУНЕ

- 1 Помещаем в чашу миксера муку, яйца, сахар, молоко, флердоранжевую воду, ром, дрожжи и соль.
- 2 Замешиваем на низкой скорости 4 минуты. Переключаем скорость на среднюю и замешиваем еще 8 минут. Тесто должно легко отходить от стенок чаши. Во время замешивания периодически собираем тесто со стенок чаши (см. с. 282).
- 3 Добавляем нарезанное кубиками сливочное масло и перемешиваем на низкой скорости до равномерного распределения масла в тесте.
- 4 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали, присыпанную мукой, накрываем пищевой пленкой и оставляем подходить при комнатной температуре на 1 час.

- 5 Обминаем тесто (см. с. 37). Перекладываем в миску, оборачиваем пленкой (см. с. 285) и оставляем в холодильнике до завтрашнего дня.

В ДЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 6 При помощи ножа-скребка разделяем тесто на 2 равные части и ладонями раскатываем каждую часть в ровный жгут длиной 60 см.
- 7 Плетем косичку из 4 жгутов. Складываем 2 жгута теста крест-накрест.
- 8 Переплетаем концы горизонтального жгута таким образом, чтобы левый оказался над правым.
- 9 Переплетаем концы вертикального жгута таким образом, чтобы верхний оказался над нижним.

- 10 Повторяем операцию: правый конец горизонтального жгута поверх левого.

- 11 Повторяем операцию: верхний конец вертикального жгута поверх нижнего.

- 12 Продолжаем плести косичку. Защипываем ее конец.

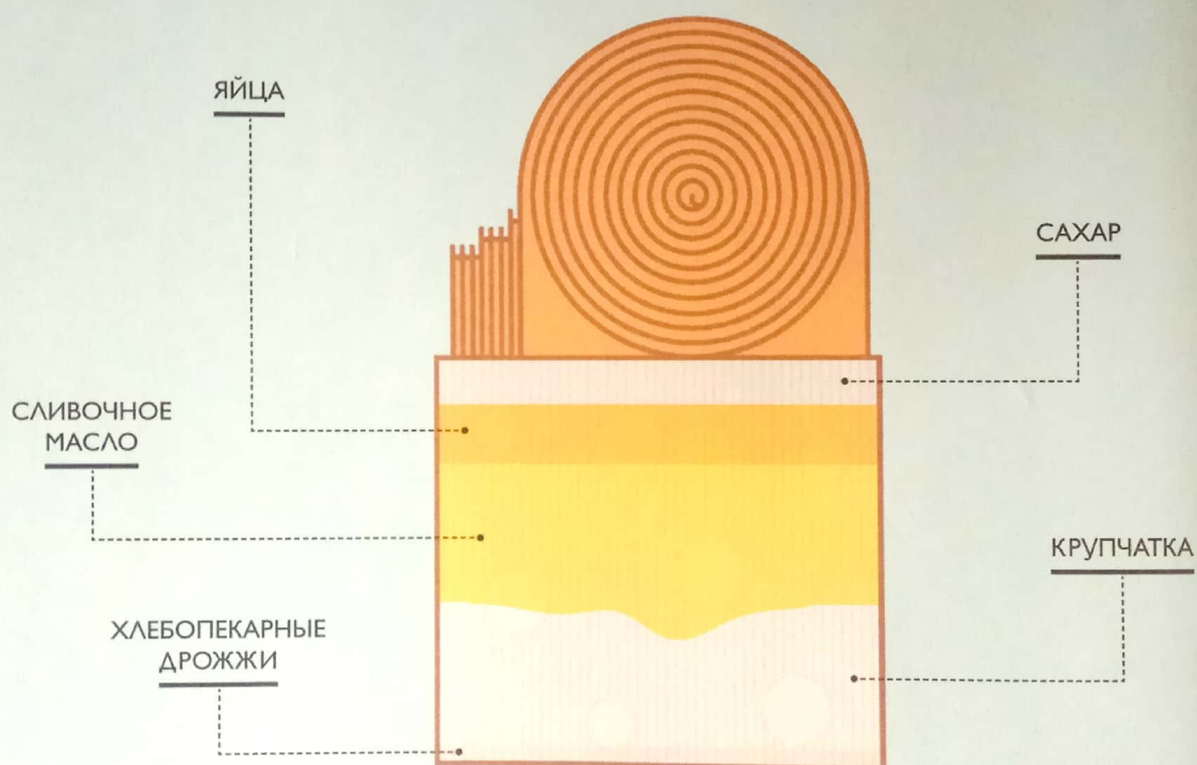
- 13 Готовим смесь для блестящей корочки (см. с. 48). При помощи кулинарной кисти смазываем смесь заготовку. Выкладываем на лист пергаментной бумаги и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 4 часа.

- 14 Разогреваем духовку с противнем до 180 °C (режим конвекции). Перемещаем пергаментную бумагу с заготовкой на горячий противень, еще раз смазываем смесь для румяной корочки и выпекаем в течение 25–30 минут.



СЛОЕНАЯ БРИОШЬ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Изделие из бриошного теста с добавлением сливочного масла для получения слоистой структуры.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 400 г
Размер: 10 см
Мякиш: пористый
Корочка: слоистая

ВРЕМЯ

Подготовка: 45 минут
Брожение: 3 часа (30 минут — первая расстойка, 1 час — отдых на холоде, 1,5 часа — окончательная расстойка)
Выпекание: 35 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Скалка
Форма для выпечки из пергаментной бумаги диаметром 15 см
Сито шинуа
Кулинарная кисть

ВАЖНО

Раскатывая тесто, не следует давить на скалку слишком сильно, чтобы слои масла и основы не перемешались, иначе не получится добиться равномерного расслоения теста.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Обминать тесто (см. с. 37).
Смазывать заготовку смесью для румяной корочки (см. с. 48).

ГОТОВНОСТЬ

Слоеная бриошь готова, если она успела приобрести золотистый оттенок и хорошо подняться.

Учимся



НА 1 ИЗДЕЛИЕ

1 БРИОШНОЕ ТЕСТО

180 г крупчатки Т45
2 яйца (100 г)
3 г соли
6 г свежих хлебопекарных дрожжей
30 г сахара
90 г сливочного масла
комнатной температуры

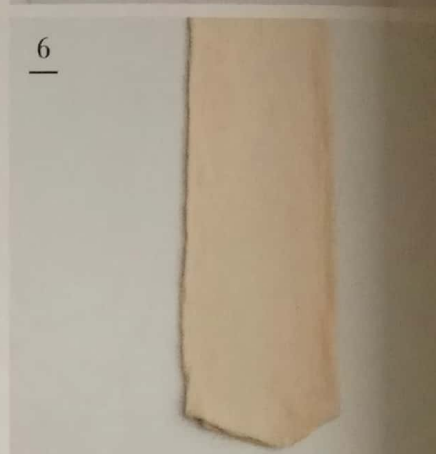
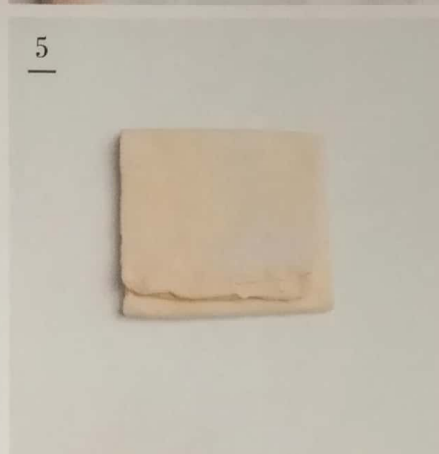
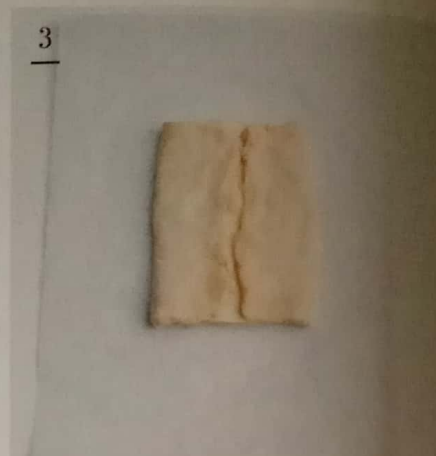
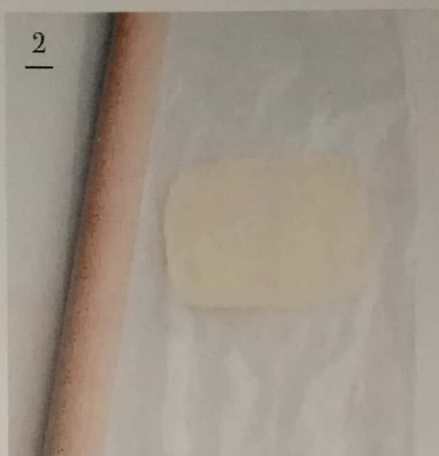
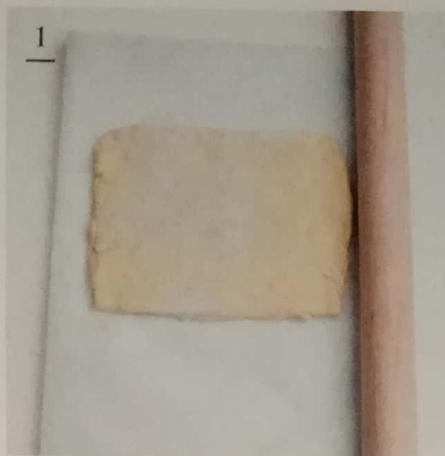
2 ПРОСЛАИВАНИЕ

100 г сливочного масла

3 УКРАШЕНИЕ

Сахарная пудра

Печем слоеную бриошь



1 Замешиваем бриошное тесто (см. с. 66). Скалкой раскатываем тесто в прямоугольник размером 30 × 20 см.

2 Отбиваем сливочное масло скалкой, чтобы размягчить его.

3 Формируем из масла прямоугольник размером 15 × 20 см и размещаем его в центре прямоугольника из теста. Заворачиваем края теста к центру таким образом, чтобы шов располагался вертикально.

4 Выполняем простой тур: раскатываем тесто скалкой (шов расположен вертикально) таким образом, чтобы в длину оно стало в 3 раза больше, чем в ширину.

5 Складываем тесто вдвое. Накрываем пищевой пленкой и ставим в холодильник на 20 минут. Повторяем простой тур: раскатываем тесто (шов расположен вертикально), складываем вдвое, накрываем пленкой и убираем в холодильник еще на 20 минут. Последний раз выполняем простой тур, снова накрываем пленкой и убираем в холодильник еще на 20 минут.

6 Раскатываем тесто скалкой так, чтобы в ширину оно было 10 см, а в толщину — 0,5–1 см.

7 Скатываем тесто в довольно плотный рулон.

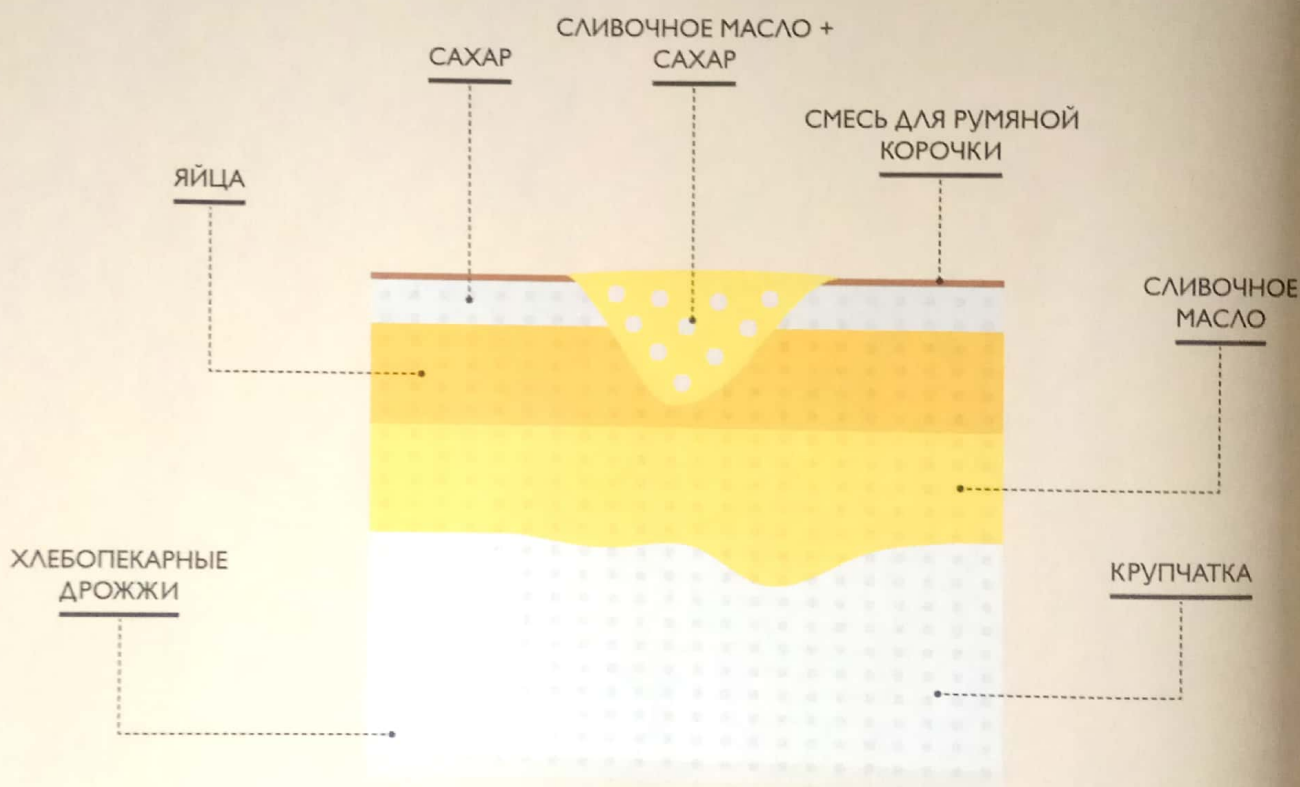
8 Выкладываем заготовку в форму (край рулона должен касаться дна формы). Готовим смесь для румяной корочки (см. с. 48). При помощи кулинарной кисти смазываем смесь заготовку. Оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 2 часа 30 минут.

9 Разогреваем духовку с противнем до 180 °C (традиционный нагрев). Еще раз смазываем заготовку смесью для румяной корочки и выпекаем в течение 35 минут. Даем бриоши остыть, а затем посыпаем ее сахарной пудрой.



САХАРНЫЙ ПИРОГ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Небольшое изделие из бриошного теста с добавлением сахара и сливочного масла.

ВРЕМЯ

Подготовка: 50 минут
Брожение: 15 часов (1 ночь — первая расстойка, 30 минут — отдых, 2,5 часа — окончательная расстойка)
Выпекание: 5–7 минут

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 50 г
Размер: 15 см в диаметре
Мякиш: плотный, нежный

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Нож-скребок для теста
Скалка
Сито шинуа
Кулинарная кисть

ВАЖНО

Раскатывание теста.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Обминать тесто (см. с. 37).
Округлять заготовку (см. с. 38).
Смазывать заготовку смесью для румяной корочки (см. с. 48).

ХИТРОСТЬ

Тесто при раскатывании следует понемногу поворачивать, чтобы придать заготовкам круглую форму.

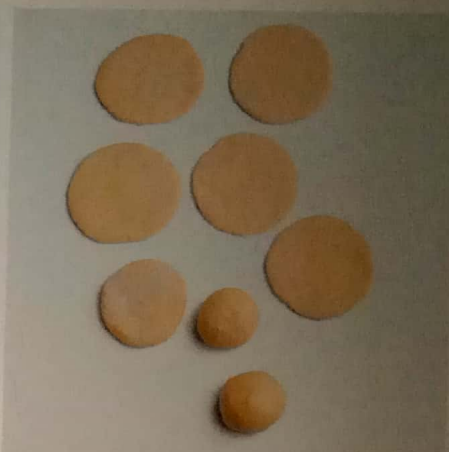
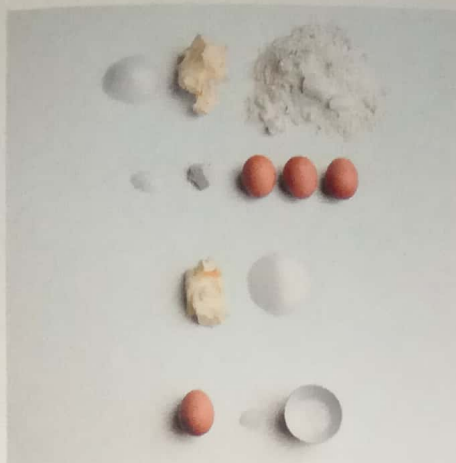
ГОТОВНОСТЬ

Сахарный пирог готов, если успел подрумяниться.

ХРАНЕНИЕ

1–2 суток при комнатной температуре.

Учимся



НА 8 ИЗДЕЛИЙ

БРИОШНОЕ ТЕСТО

245 г крупчатки Т45
3 яйца
5 г соли
8 г свежих хлебопекарных дрожжей
40 г сахара
120 г сливочного масла
комнатной температуры

ДОБАВКИ

80 г сливочного масла
65 г рафинированного сахара
(или сахара-сырца)

СМАЗЫВАНИЕ ЗАГОТОВОК

1 яйцо (50 г)
3 г молока
Щепотка соли

- 1 Готовим бриошное тесто (см. с. 66). При помощи ножа-скребка разделяем тесто на 8 частей. Округляем заготовки (см. с. 38).
- 2 Накрываем заготовки пищевой пленкой и ставим в холодильник на 30 минут.
- 3 На посыпанной мукой рабочей поверхности раскатываем шарики в кружки толщиной около 0,5 см.

4 Выкладываем заготовки на противень, застеленный пергаментной бумагой, накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 2 часа 30 минут.

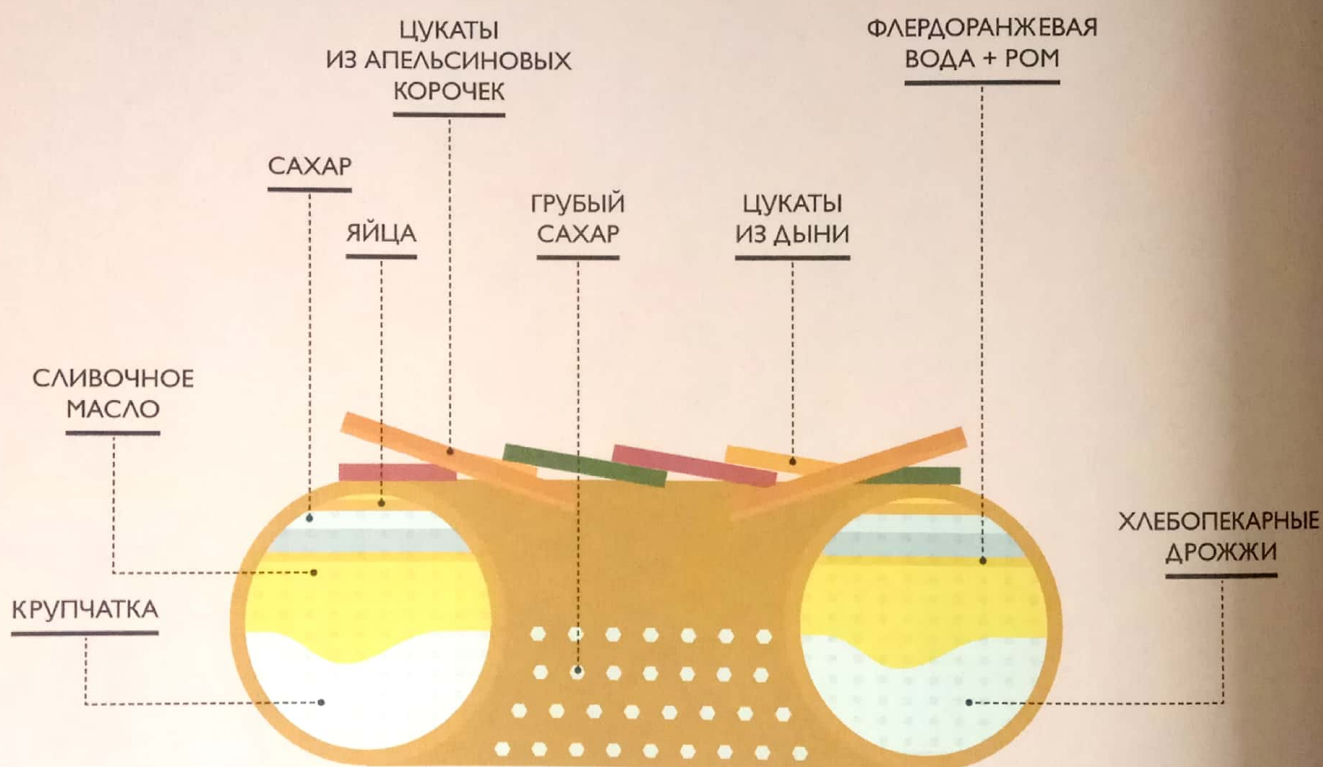
5 Разогреваем духовку до 180 °C (традиционный нагрев). Готовим смесь для румяной корочки (см. с. 48). При помощи кулинарной кисти смазываем смесью заготовки.

6 Большим и указательным пальцами продельваем в каждой заготовке по 5 ямок. В каждую ямку кладем по кубику масла весом 2 г и присыпаем сахаром (примерно по 8 г).

7 Выпекаем в течение 5–7 минут.

БОРДОСКАЯ БРИОШЬ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Изделие в форме «короны» из бриошного теста с добавлением флердоранжевой воды и цукатов, украшенное грубым сахаром и цукатами.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 500 г

Размер: 25 см во внутреннем диаметре

Мякиш: плотный, нежный

ВРЕМЯ

Подготовка: 10 минут

Брожение: 10 часов (30 минут — первая расстойка, 1 ночь — отдых на холоде, 1,5 часа — окончательная расстойка)

Выпекание: 30 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком

Сито шинуа

Кулинарная кисть

ВАЖНО

После добавления масла тесто не следует слишком долго замешивать,

чтобы масло не успело растаять и повлиять на консистенцию теста.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).

Обминать тесто (см. с. 37).

Округлять заготовку (см. с. 38).

Формовать «корону» (см. с. 46).

Смазывать заготовку смесью для румяной корочки (см. с. 48).

ГОТОВНОСТЬ

Бордоская бриошь готова, если ее мякиш успел хорошо пропечься.

ХРАНЕНИЕ

2 суток при комнатной температуре.



НА 1 ИЗДЕЛИЕ

БРИОШНОЕ ТЕСТО

200 г крупчатки Т45
2 яйца
4 г соли
6 г свежих хлебопекарных дрожжей
15 г сахара
120 г сливочного масла
20 г флердоранжевой воды
10 г рома
45 г апельсиновых цукатов
5 г цедры лимона

УКРАШЕНИЕ

50 г грубого сахара
20 г апельсиновых и дынных цукатов

СМАЗЫВАНИЕ ЗАГОТОВКИ

1 яйцо, 3 г молока, щепотка соли

1 За два дня до приготовления бордоской бриоши кладем все ингредиенты в холодильник. Готовим бриошное тесто (см. с. 66) с добавлением флердоранжевой воды и рома. Добавляем апельсиновые цукаты и лимонную цедру и перемешиваем до равномерного распределения. Оставляем отдохнуть и через 30 минут обминаем тесто (см. с. 37). Накрываем пищевой пленкой и убираем в холодильник на всю ночь.

2 Округляем тесто (см. с. 38) и ставим в холодильник на 30 минут. Окунаем палец в муку и затем проделываем в центре заготовки сквозное отверстие.

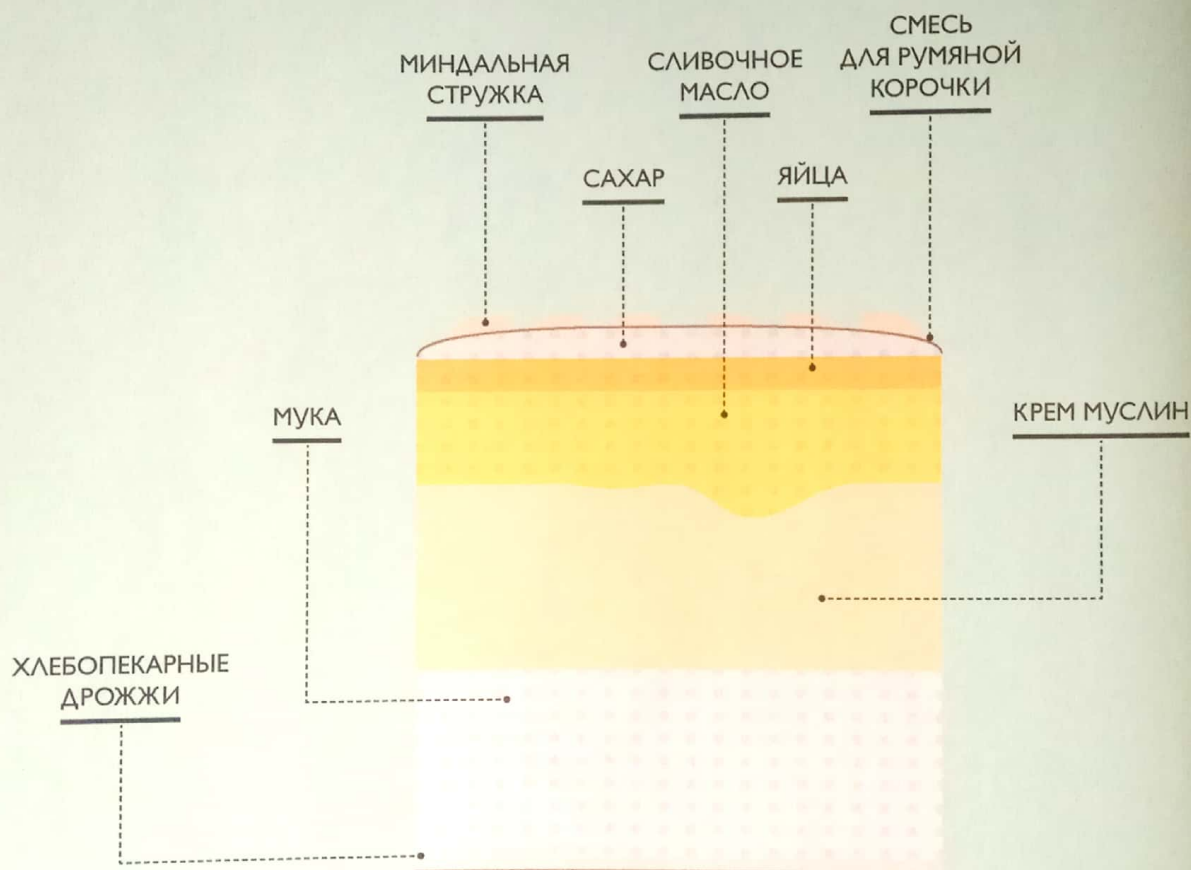
3 Формуем «корону» (см. с. 46) с внутренним диаметром около 8 см.

4 Выкладываем заготовку на лист пергаментной бумаги. Готовим смесь для румяной корочки (см. с. 48). При помощи кулинарной кисти смазываем заготовку смесью и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 1 час 30 минут.

5 Еще раз смазываем заготовку. Посыпаем грубым сахаром и украшаем цукатами. Разогреваем духовку с противнем до 260 °C (традиционный нагрев). Перемещаем пергаментную бумагу с заготовкой на горячий противень и выпекаем в течение 30 минут.

ТРОПЕЗЬЕН

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Изделие из брюшного теста, начиненное кремом муслин и украшенное миндальной стружкой.

ВРЕМЯ

Подготовка: 25 минут
Брожение: 14 часов (1 ночь — первая расстойка, 30 минут — отдых, 1,5 часа — окончательная расстойка)
Выпекание: 35 минут

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 800 г
Размер: 24 см в диаметре
Мякиш: плотный, нежный

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Скалка
Кулинарное кольцо диаметром 24 см
Кулинарная кисть
Плоская лопатка

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Обминать тесто (см. с. 37).
Формовать шар (см. с. 42).
Смазывать заготовку смесью для румяной корочки (см. с. 48).
Взбивать добела (см. с. 284).

ГОТОВНОСТЬ

Брюш-основа готова, если успела подрумяниться.
Крем готов, если успел загустеть и побелел.

ХРАНЕНИЕ

2–3 суток в прохладном месте.



НА 8 ПОРЦИЙ

1 БРИОШНОЕ ТЕСТО (500 г)

220 г крупчатки Т45
3 яйца
4 г соли
7 г свежих хлебопекарных дрожжей
35 г сахара
110 г размягченного сливочного масла (см. с. 284)

2 СМАЗЫВАНИЕ ЗАГОТОВКИ

1 яйцо (50 г)
3 г молока
Щепотка соли

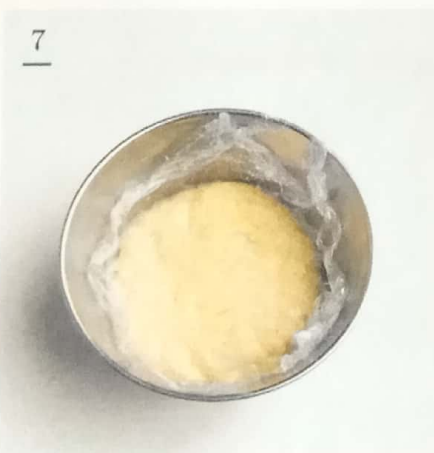
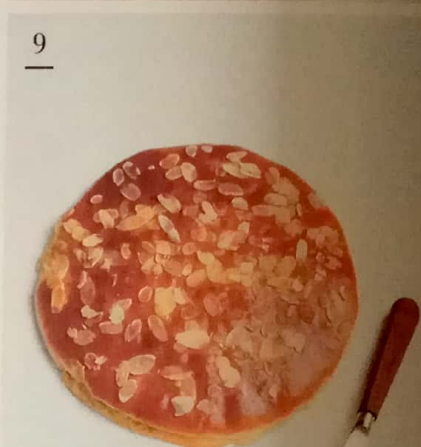
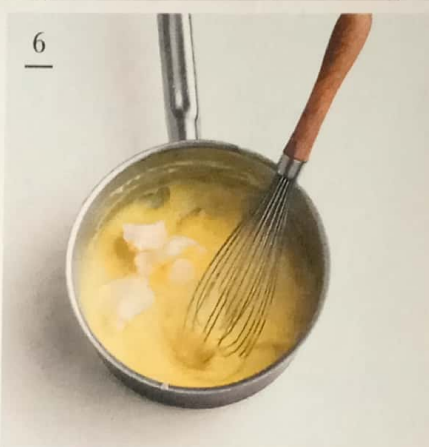
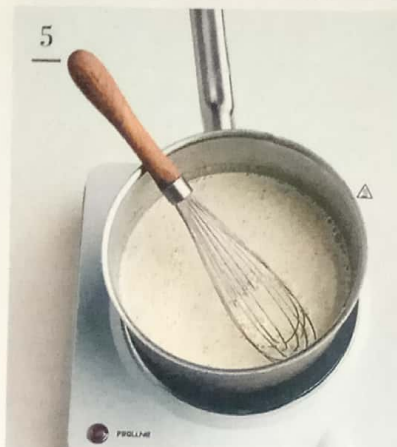
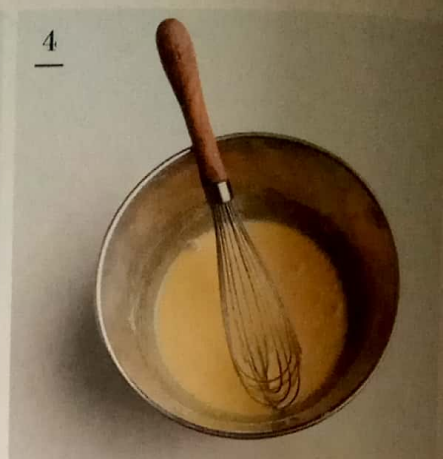
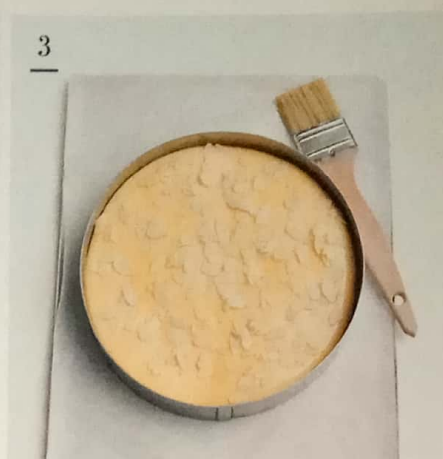
3 УКРАШЕНИЕ

10 г размягченного сливочного масла
10 г миндальной стружки

4 КРЕМ МУСЛИН

250 г молока
1 яйцо
80 г сахара
25 г кукурузного крахмала Maizena®
10 г флердоранжевой воды
125 г сливочного масла
½ стручка ванили

Печем тропезьен



1 Готовим бриошное тесто (см. с. 66). На следующий день формируем шар (см. с. 42) и слегка раскатываем его скалкой, сохранив форму круга. Выкладываем тесто в кулинарное кольцо, поставленное на противень, застеленный пергаментной бумагой.

2 Готовим смесь для румяной корочки (см. с. 48). При помощи кулинарной кисти смазываем смесью заготовку. Оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 1 час 30 минут.

3 Еще раз смазываем заготовку смесью для румяной корочки и посыпаем миндальной стружкой. Выпекаем при температуре 160 °C в течение 35 минут. Даем остыть.

4 Готовим крем муслин. Смешиваем в миске из нержавеющей стали яйцо, сахар, кукурузный крахмал Maizena® и флердоранжевую воду.

5 Вливаем в кастрюлю молоко, добавляем стручок ванили без семян и на слабом огне доводим до кипения. Переливаем в миску со смесью яйца, сахара, кукурузного крахмала Maizena® и флердоранжевой воды, а затем назад в кастрюлю. Нагреваем в течение 2 минут при непрерывном помешивании (крем густеет очень быстро). Снимаем с огня.

6 Добавляем в горячую смесь половину сливочного масла и перемешиваем.

7 Перекладываем крем в другую посуду, оборачиваем пищевой пленкой (см. с. 285), чтобы на нем не образовалась сухая корочка. Даем остыть при комнатной температуре.

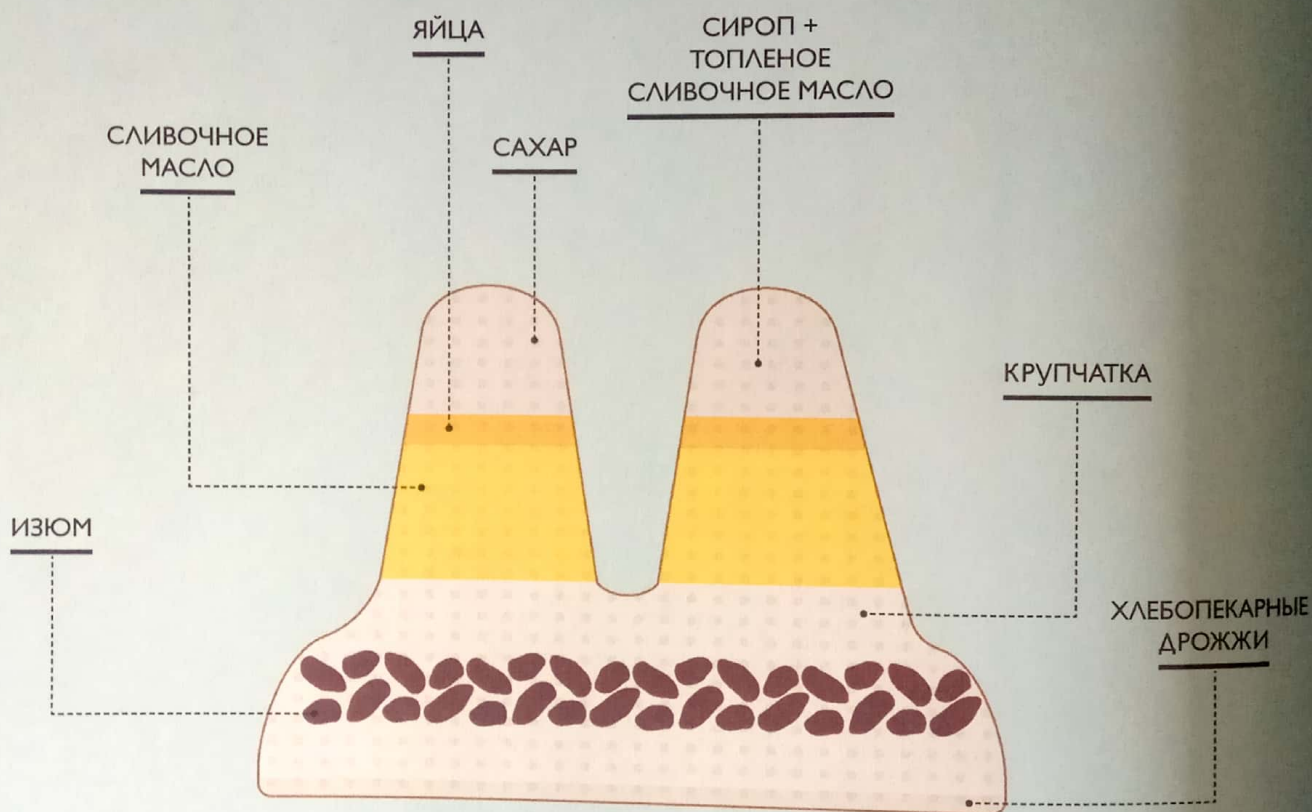
8 Добавляем оставшееся сливочное масло и взбиваем миксером с насадкой-лопаткой до тех пор, пока крем не увеличится немного в объеме и не побелеет (см. с. 284).

9 Разрезаем выпеченную бриошь на 2 коржа и плоской лопаткой наносим крем на нижний корж. Накрываем вторым коржом.



КУГЛОФ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Кекс (бабка) из бриошного теста с изюмом, пропитанный сиропом и топленным маслом и посыпанный сахарной пудрой.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 300 г
Размер: 15 см в диаметре
Мякиш: плотный

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком (по желанию)
Кулинарная кисть
Форма для куглофа диаметром 15 см

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час
Брожение: 1 ночь + 3,5 часа
(30 минут — первая расстойка,
30 минут — отдых на холоде, 2,5 часа —
окончательная расстойка)
Выпекание: 30 минут

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Обминать тесто (см. с. 37).
Формовать шар (см. с. 42).

ГОТОВНОСТЬ

Куглоф готов, если успел
слегка подрумяниться.

ХРАНЕНИЕ

2–3 суток под пищевой пленкой.

ПОЧЕМУ КУГЛОФ ПРОПИТЫВАЮТ СИРОПОМ И ТОЛЬКО ПОТОМ — ТОПЛЕННЫМ МАСЛОМ?

Благодаря пропитке кекс приобретает
особый вкус и текстуру. Пропитку
следует делать два раза, потому что
сахар не растворяется в масле. Если
смешать сахар и масло заранее и пропи-
тать смесью кекс, то сахар останется
в виде неприятных на вкус кристаллов.



НА 1 ИЗДЕЛИЕ ВЕСОМ 300 г

1 ТЕСТО

140 г крупчатки Т45
2 яйца
3 г соли
4 г свежих хлебопекарных дрожжей
20 г сахара
70 г сливочного масла
30 г изюма

2 СИРОП

50 г сахара
50 г воды

3 УКРАШЕНИЕ

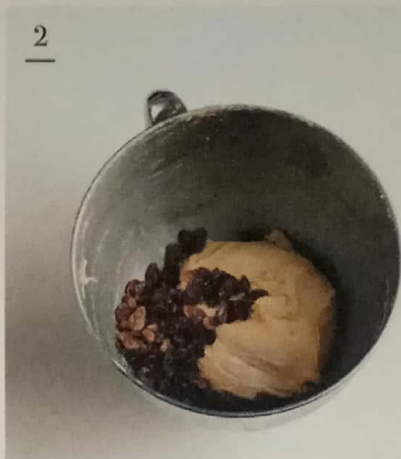
20 г сливочного масла
10 г сахарной пудры

4 СМАЗЫВАНИЕ ФОРМЫ

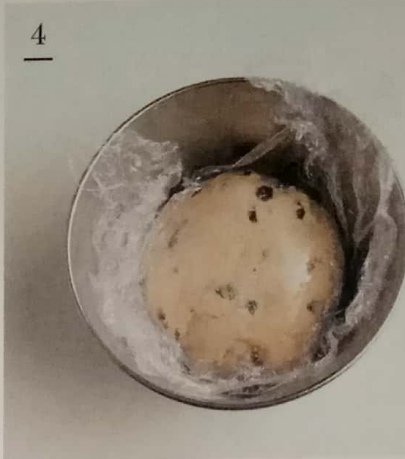
10 г размягченного сливочного масла

Печем куглоф

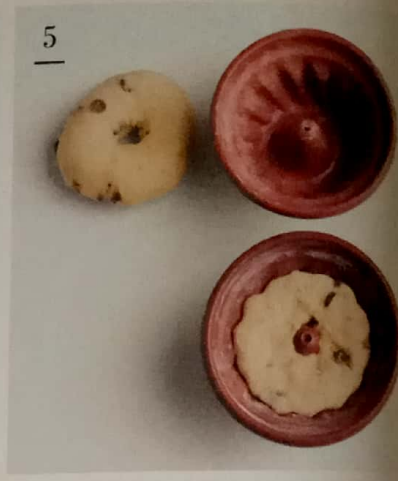
2



4



5



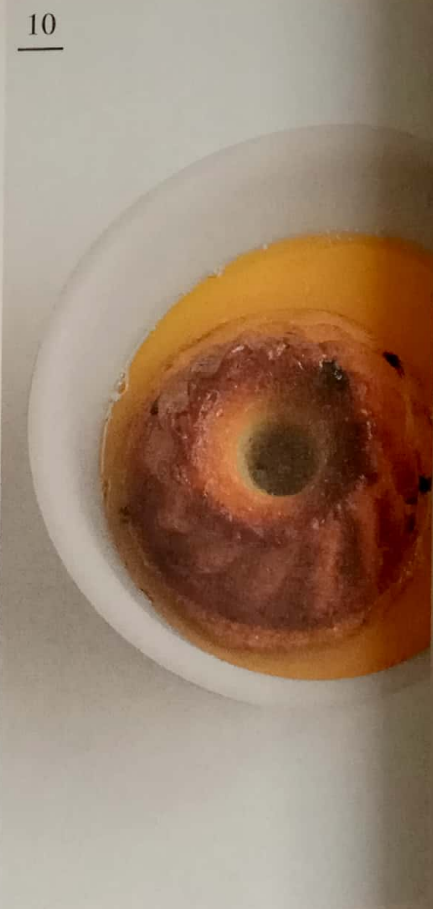
6



9



10



НАКАНУНЕ

1 Замачиваем изюм в теплой воде. Остальные ингредиенты помещаем в холодильник.

2 Готовим тесто (см. с. 66). В конце замешивания добавляем в тесто отжатый изюм. Накрываем салфеткой и оставляем на посыпанной мукой рабочей поверхности подходить в течение 30 минут.

3 Обминаем тесто (см. с. 37). Перекладываем в миску из нержавеющей стали, оборачиваем его пищевой пленкой (см. с. 285) и ставим в холодильник до следующего дня.

В ДЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

4 Формуем шар (см. с. 42). Перекладываем в миску, оборачиваем его пищевой пленкой и убираем в холодильник на 30 минут.

5 С помощью кулинарной кисти смазываем форму размягченным сливочным маслом. Двумя большими пальцами проделываем отверстие в тесте. Переворачиваем заготовку и выкладываем в форму, хорошенько придавливая пальцами, чтобы тесто заполнило форму.

6 Накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) на 2–2,5 часа.

7 Разогреваем духовку до 160 °C (режим конвекции) и выпекаем в течение 30 минут. Извлекаем из формы и даем остыть на решетке.

8 Готовим топленое сливочное масло (см. с. 284).

9 Готовим сироп, вскипятив воду с сахаром. Опускаем кекс в сироп на 5–10 секунд.

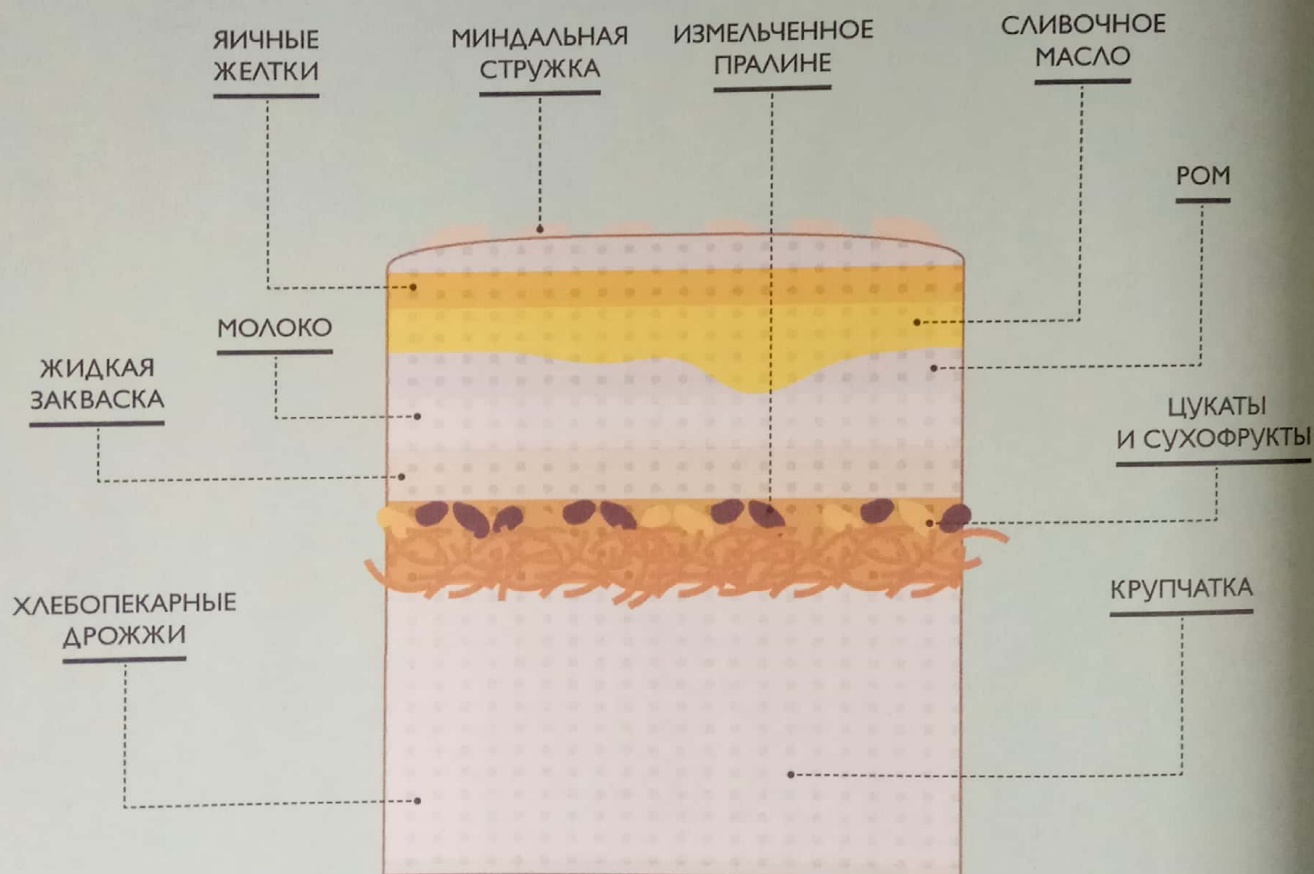
10 Даем сиропу стечь в течение 30 секунд и погружаем кекс в топленое масло на 5–10 секунд.

11 Даем стечь лишнему маслу в течение 30 секунд, выжидаем 5–10 минут, чтобы масло застыло, и посыпаем куглоф сахарной пудрой.



ПАНЕТТОНЕ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Итальянский десерт из бриошного теста с добавлением цукатов, изюма и рома.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вес: 500 г
Размер: 20–25 см в диаметре
Мякиш: плотный, нежный

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-крюком
Большая форма для панеттоне (емкостью 600 г)

ВРЕМЯ

Подготовка: 45 минут
Брожение: 4 часа (1 час — первая расстойка, 3 часа — окончательная расстойка)
Выпекание: 45 минут

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Обминать тесто (см. с. 37).
Формовать шар (см. с. 42).

ВАРИАНТ

Маленькие панеттоне: разделяем тесто на части весом по 80 г каждая и выпекаем изделия в течение 25 минут.

ВАРИАНТ БЕЗ ЗАКВАСКИ

Вместо жидкой закваски добавляем дополнительно 5 г свежих хлебопекарных дрожжей и 20 г воды.

ХИТРОСТЬ

Если сухофрукты не впитали в себя весь ром, перед добавлением в тесто их следует отжать.

ГОТОВНОСТЬ

Панеттоне готов, если успел хорошо подрумяниться.

ХРАНЕНИЕ

1 неделя под пищевой пленкой.

Учимся



1



2



3



4

НА 1 ИЗДЕЛИЕ

1 ТЕСТО

180 г крупчатки Т45
50 г цельного молока
40 г сахара
3 г соли
5 г свежих хлебопекарных дрожжей
50 г жидкой закваски (см. с. 20)
3 яичных желтка
60 г сливочного масла

2 ФРУКТЫ

35 г изюма
70 г апельсиновых цукатов
15 г рома

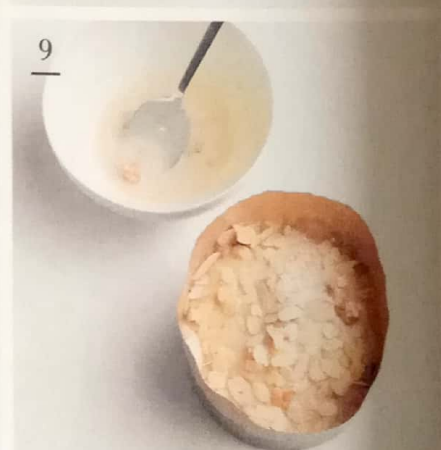
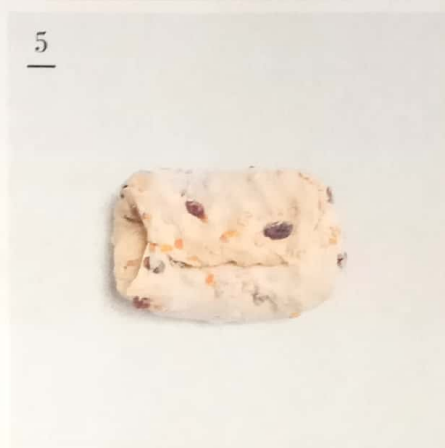
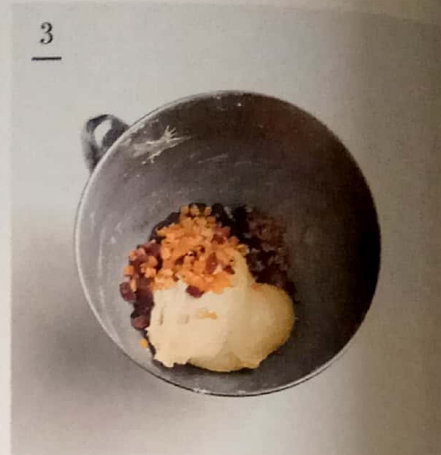
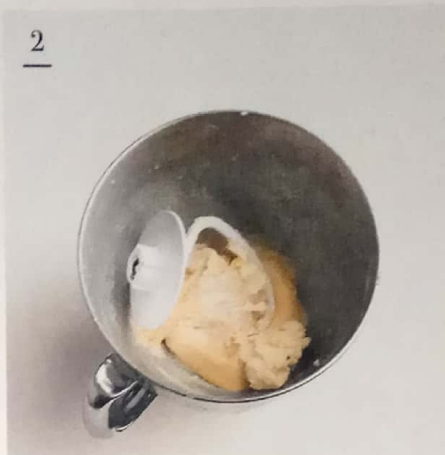
3 СМЕСЬ ДЛЯ ПАНЕТТОНЕ

90 г сахара
25 г измельченного пралине
15 г муки
1 яичный белок

4 УКРАШЕНИЕ

30 г миндальной стружки

Печем панеттоне



ЗА 2 ДНЯ ДО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1 Заливаем ромом изюм и сухофрукты и оставляем на ночь.

НАКАНУНЕ

2 Помещаем в чашу миксера муку, молоко, сахар, соль, измельченные дрожжи, жидкую закваску и яичные желтки. Замешиваем тесто (см. с. 32) на средней скорости в течение 6 минут. Добавляем разрезанное на кубики масло и замешиваем на той же скорости, пока тесто не начнет легко отходить от стенок чаши.

3 Добавляем сухофрукты и перемешиваем, пока они не распределятся по тесту равномерно.

4 Перекладываем тесто в миску из нержавеющей стали, накрываем пищевой пленкой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) в течение 1 часа.

5 Обминаем тесто (см. с. 37). Оборачиваем тесто в пленку (см. с. 285), снова кладем в миску и ставим в холодильник до следующего дня.

В ДЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

6 Формуем шар (см. с. 42) и выкладываем в форму для панеттоне.

7 Накрываем салфеткой и оставляем подходить в теплом месте (25–28 °C) в течение 3 часов.

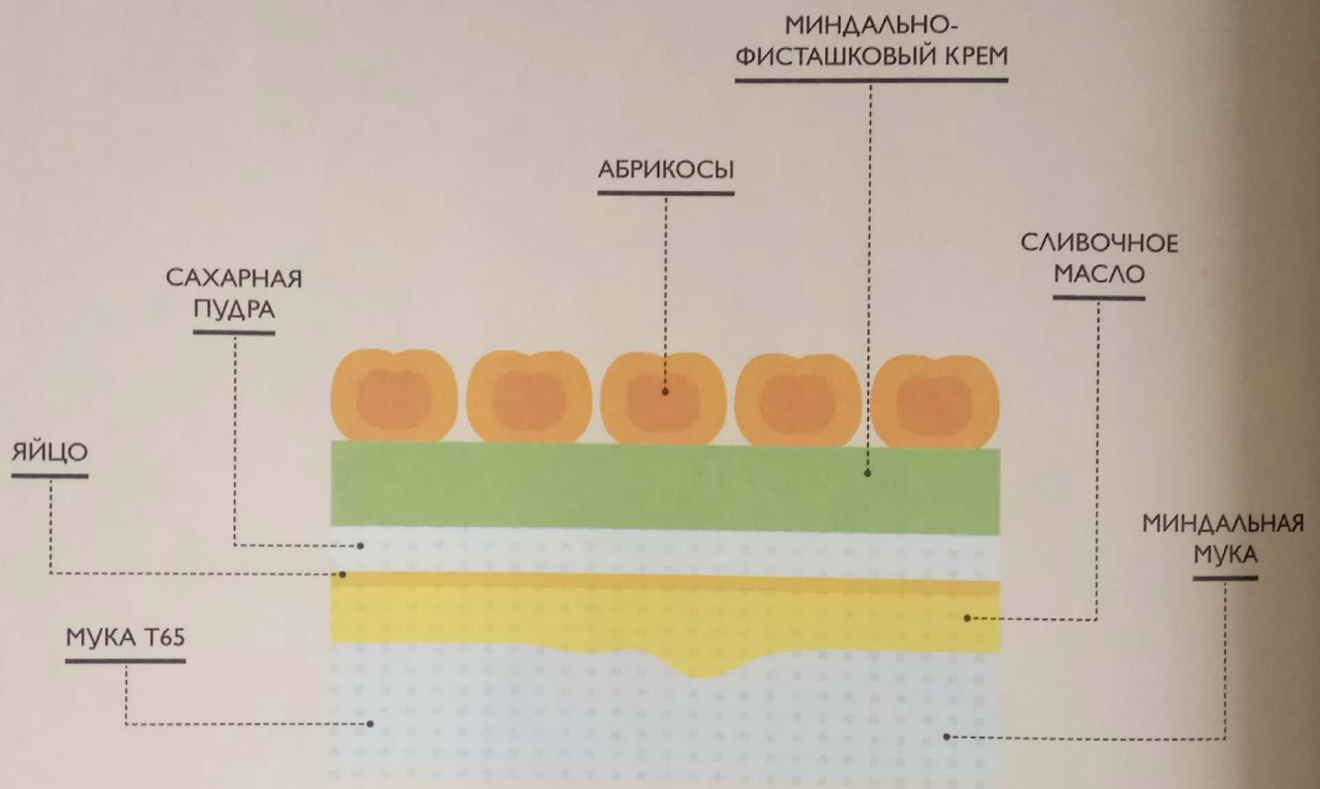
8 Разогреваем духовку до 180 °C (традиционный нагрев). Готовим смесь для панеттоне: смешиваем в миске сахар, измельченное пралине и муку. Добавляем яичный белок и перемешиваем до однородности.

9 Ложкой смазываем панеттоне смесью, посыпаем миндальной стружкой и выпекаем в течение 45 минут.



ФИСТАШКОВО-АБРИКОСОВЫЙ ТАРТ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Пирог на основе сладкого песочного теста, начиненный миндально-фисташковым кремом и украшенный дольками абрикоса.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час
Отдых: 4 часа
Выпекание: 35–40 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-лопаткой
и насадкой-крюком (по желанию)
Венчик
Скалка

Кулинарное кольцо диаметром 20 см
Кондитерский мешок

ВАЖНО

Укладывание теста в форму.
Выпекание

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Взбивать добела (см. с. 284).
Укладывать тесто в форму (см. с. 283).

ХИТРОСТЬ

Если для приготовления тарта используются консервированные абрикосы, они должны быть хорошо обсушены.

ГОТОВНОСТЬ

Фисташково-абрикосовый тарт готов, если тесто приобрело золотистый оттенок, а поверхность абрикосов начала карамелизоваться.

ХРАНЕНИЕ

2–3 суток в холодильнике.

ЧТО ПРОИСХОДИТ С МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ ВО ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ?

Яичные белки сворачиваются, а крахмал набухает. Вследствие этого объем крема увеличивается, а сам крем приобретает шелковистую структуру.



НА 6 ПОРЦИЙ

СЛАДКОЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

260 г муки Т65
1 яйцо (50 г)
155 г сливочного масла
100 г сахарной пудры
30 г миндальной муки
1 г соли

МИНДАЛЬНО-ФИСТАШКОВЫЙ КРЕМ

50 г сливочного масла
50 г миндальной муки
50 г сахара
1 яйцо (50 г)
5 г кукурузного крахмала Maizena®
20 г фисташковой пасты

УКРАШЕНИЕ

10 свежих абрикосов или 20 половинок консервированных абрикосов

1 Готовим сладкое песочное тесто (см. с. 74) и ставим на 2 часа в холодильник.

2 Готовим миндальный крем (см. с. 78). Добавляем фисташковую пасту и ставим на 2 часа в холодильник.

3 Разрезаем абрикосы пополам, а затем еще раз пополам.

4 Раскатываем тесто в пласт толщиной 3 мм. Формируем основу, укладывая тесто в кулинарное кольцо (см. с. 283). Помешаем на противень, покрытый пергаментной бумагой.

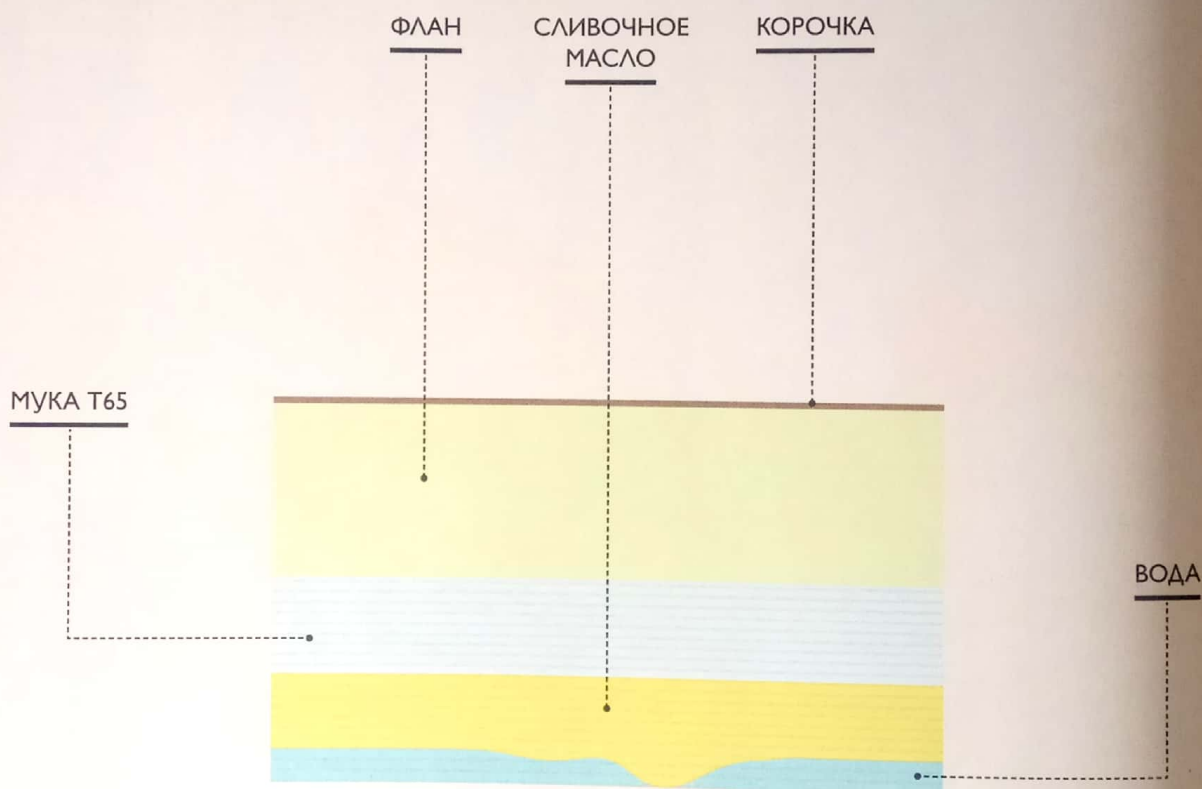
5 При помощи кондитерского мешка наносим на основу слой миндально-фисташкового крема толщиной в 1 см.

6 Выкладываем поверх крема абрикосы.

7 Разогреваем духовку до 190 °С (традиционный нагрев). Выпекаем тарт в течение 35–40 минут.

КОНДИТЕРСКИЙ ФЛАН

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Десерт на основе инверсного слоеного теста с кремом из яиц, молока и кукурузного крахмала Maizena®.

ВРЕМЯ

Подготовка: 1 час
Отдых на холоде: 8 часов
Выпекание: 35–40 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-лопаткой и насадкой-крюком
Круглая форма для выпечки диаметром 26 см и высотой 2,5 см

Кулинарная кисть
Скалка

ВАРИАНТЫ

Кондитерский флан с кокосовой стружкой: добавляем 200 г кокосовой стружки.
Кондитерский флан с абрикосом: выкладываем на основу ломтики абрикоса и заливаем их кремом.

ВАЖНО

Приготовление крема.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Укладывать тесто в форму (см. с. 283).
Взбивать добела (см. с. 284).

ХИТРОСТЬ

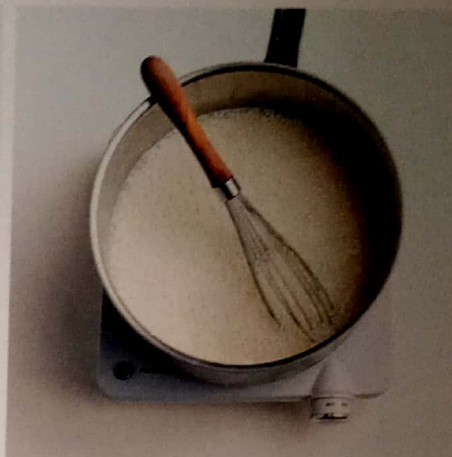
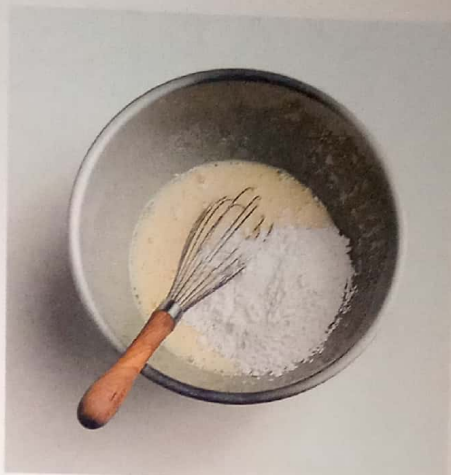
Чтобы на корочке флана не было трещин, следует хорошенько охладить заготовку перед выпеканием.

ГОТОВНОСТЬ

Кондитерский флан готов, если он успел хорошо подрумяниться, а на поверхности флана появилось несколько темных пятен.

ХРАНЕНИЕ

2 суток в прохладном месте.



НА 10 ПОРЦИЙ

ИНВЕРСНОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО (300 г)

БЕР-МАНЬЕ

100 г сливочного масла комнатной температуры, нарезанного кубиками
40 г муки T65

Основа

90 г муки T65
30 г размягченного сливочного масла (см. с. 284)
5 г соли
40 г холодной воды
1 г уксуса

ФЛАН

1 л молока
3 яйца (150 г)
200 г сахара
80 г кукурузного крахмала Maizena®

СМАЗЫВАНИЕ ФОРМЫ

Размягченное сливочное масло

1 Готовим инверсное слоеное тесто (см. с. 68). Раскатываем тесто в пласт толщиной 2 мм.

2 Разогреваем духовку до 170 °C (режим конвекции). С помощью кулинарной кисти смазываем форму маслом. Формируем основу, укладывая тесто в форму (см. с. 283). Помещаем

на противень, застеленный пергаментной бумагой. Ставим в прохладное место.

3 Взбиваем яйца с сахаром добела (см. с. 284). Добавляем кукурузный крахмал Maizena® и перемешиваем.

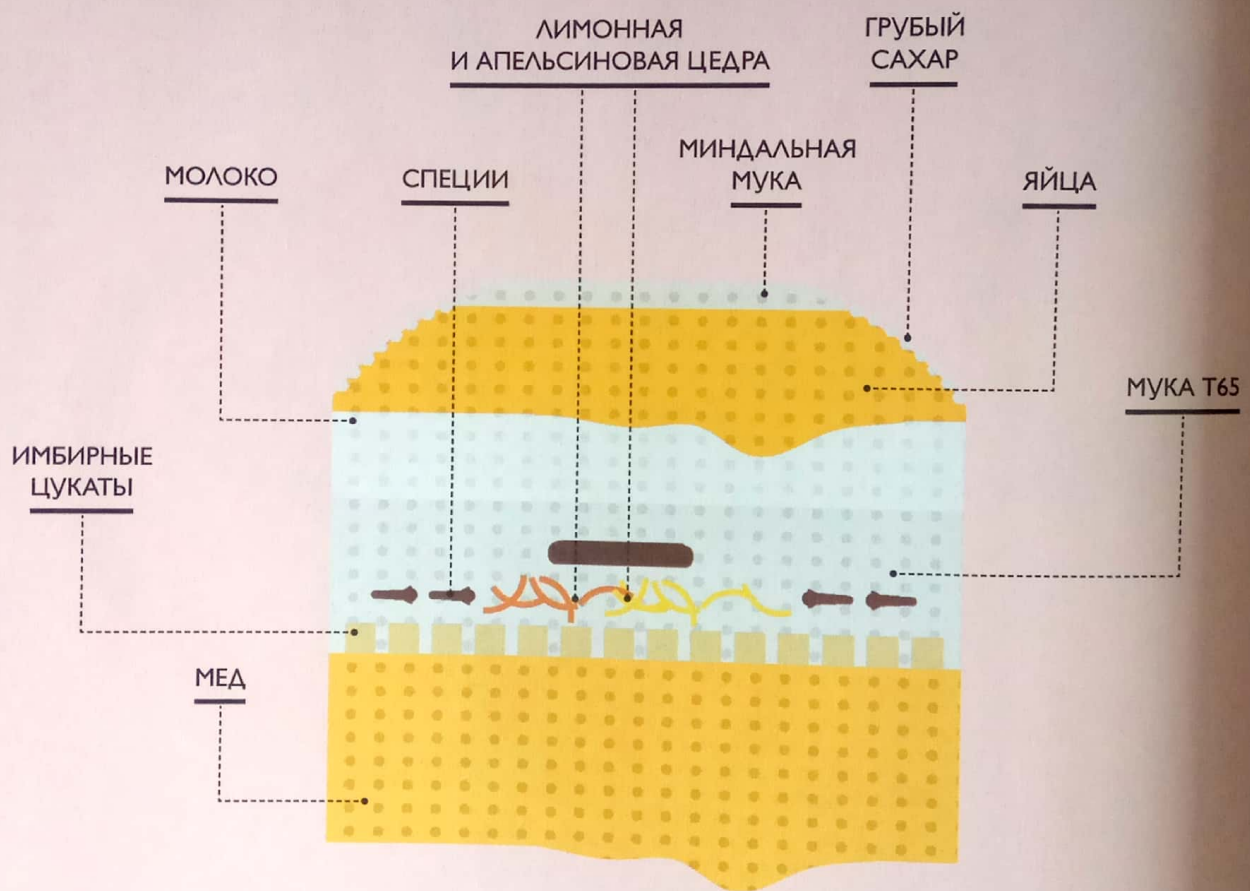
4 Доводим молоко до кипения. Третью часть молока вливаем в смесь яиц, Maizena® и сахара, перемешиваем и вливаем обратно в кастрюлю с молоком.

5 Держим смесь на огне 1 минуту, непрерывно помешивая.

6 Выливаем смесь на основу из теста. Даем остыть до комнатной температуры и затем выпекаем в течение 35–40 минут. Даем остыть в течение 1,5 часа.

ПРЯНИЧНЫЙ ХЛЕБ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Сдобная выпечка с добавлением меда, пряностей и цедры citrusовых.

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Выпекание: 45 минут

УТВАРЬ

Форма для кекса длиной 20 см
Кулинарная лопатка
Сито шинуа
Кулинарная кисть

ВАЖНО

Не следует доводить до кипения смесь молока с медом: как только на поверхности появятся первые пузырьки, надо снять кастрюлю с огня.

ХИТРОСТИ

Для сохранения мягкости пряничного хлеба следует обернуть его пищевой пленкой после извлечения из формы. Если в момент добавления молока температура смеси ниже 60 °С, ее нужно подогреть на слабом огне.

ГОТОВНОСТЬ

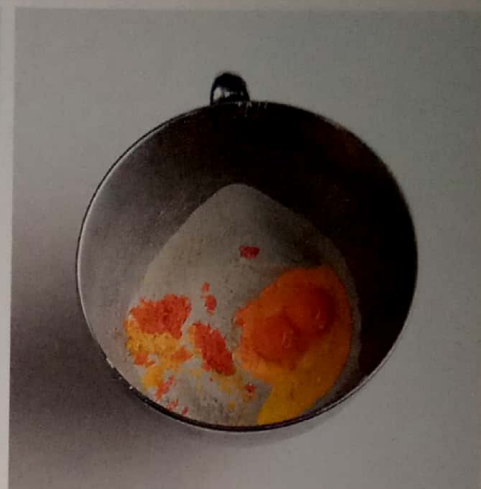
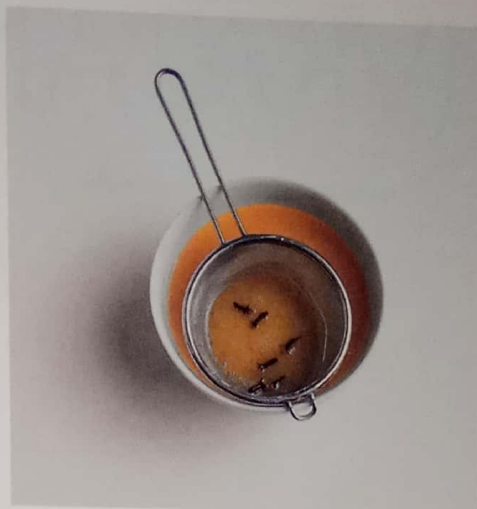
Если кончик погруженного в изделие ножа остался сухим, значит, пряничный хлеб готов.

ХРАНЕНИЕ

Обернутый в пищевую пленку пряничный хлеб хранится 1 неделю.

ПОЧЕМУ НЕ СЛЕДУЕТ ДОВОДИТЬ МОЛОКО ДО КИПЕНИЯ?

Во избежание перегрева пряностей, которые при высокой температуре начинают не очень приятно пахнуть.



НА 1 ИЗДЕЛИЕ

ТЕСТО

140 г муки Т65
170 г меда
80 г молока
2 яйца
15 г миндальной муки
5 г пищевой соды
1 г соли

СПЕЦИИ

28 г цукатов из имбиря
3 г апельсиновой цедры
3 г лимонной цедры
1 г молотого имбиря
1 г молотой корицы
Гвоздика — 1 шт.

УКРАШЕНИЕ

100 г грубого сахара

1 Выливаем в кастрюлю молоко, добавляем мед и ставим на слабый огонь. При первых признаках закипания снимаем с огня. Добавляем в смесь молотые пряности и гвоздику, оставляем настаиваться в течение 15 минут.

2 Процеживаем смесь (см. с. 285). Гвоздику выбрасываем. Даем смеси остыть.

3 Разогреваем духовку до 150 °С. Просеиваем муку Т65 с содой и миндальной мукой в миску из нержавеющей стали. Добавляем соль, яйца, цедру и перемешиваем кулинарной лопаткой.

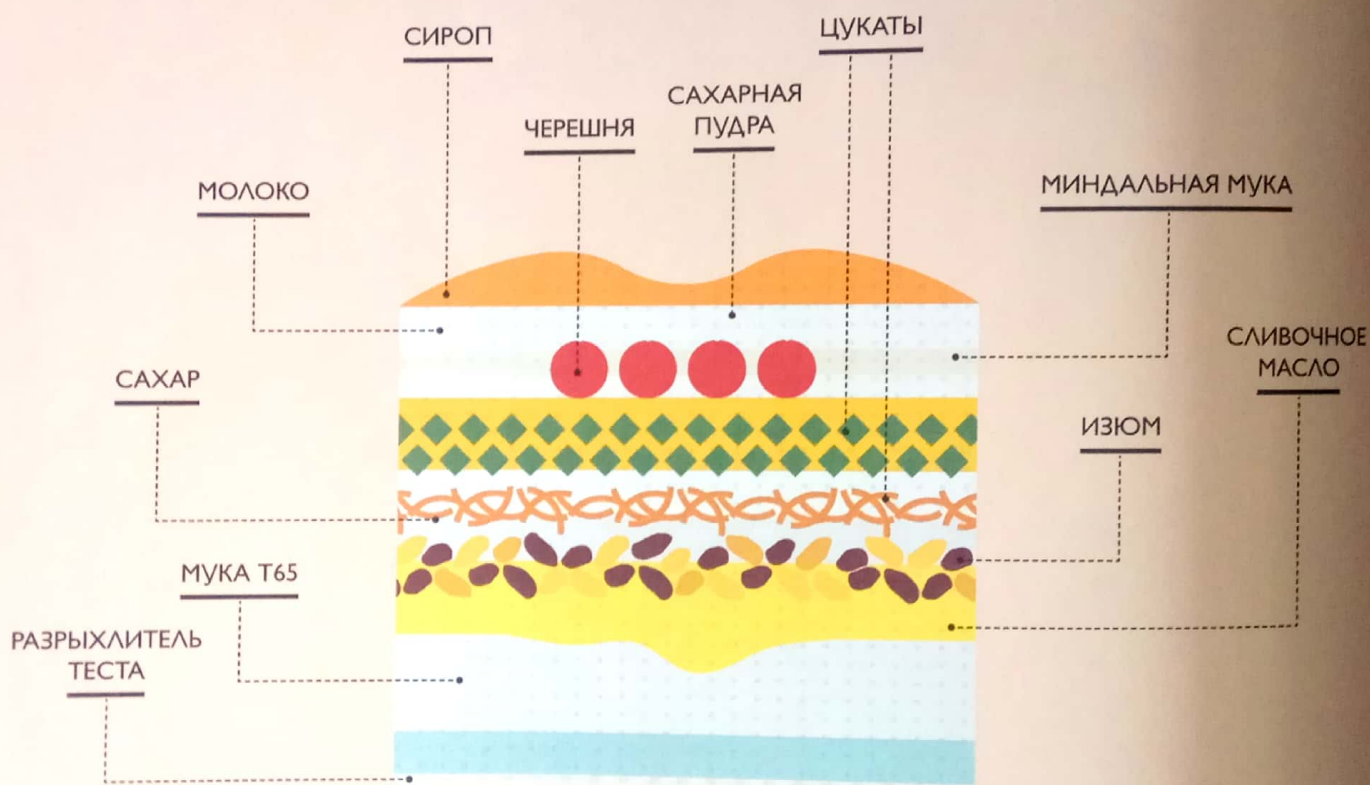
4 Вливаем в миску пряное молоко, непрерывно помешивая, пока тесто не достигнет однородности. Добавляем имбирные цукаты и перемешиваем лопаткой.

5 Застилаем форму пергаментной бумагой. Высыпем на дно 50 г грубого сахара.

6 Вливаем тесто в форму, затем посыпем оставшимся сахаром. Выпекаем в течение 45 минут. Даем остыть, затем извлекаем из формы.

КЕКС С ЦУКАТАМИ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Изделие с цукатами, после выпекания пропитанное сиропом.

ВРЕМЯ

Подготовка: 30 минут
Выпекание: 45 минут

УТВАРЬ

Форма для кекса длиной 20 см
Кулинарная лопатка
Сито
Кулинарная кисть

ВАЖНО

Цукаты не должны опуститься на дно формы.

НУЖНО УМЕТЬ

Взбивать масляный крем (см. с. 284).

ХИТРОСТЬ

Для сохранения мягкости кекса с цукатами следует обернуть его пищевой пленкой после извлечения из формы.

ГОТОВНОСТЬ

Если кончик погруженного в изделие ножа остался сухим, значит, кекс с цукатами готов.

ХРАНЕНИЕ

Обернутый в пищевую пленку кекс с цукатами хранится 1 неделю.

ЗАЧЕМ ОШПАРИВАТЬ ИЗЮМ?

Чтобы он не впитал в себя содержащуюся в тесте воду, которая необходима для разбухания крахмала.



НА 1 ИЗДЕЛИЕ

1 ТЕСТО

90 г муки Т65
80 г размягченного сливочного
масла (см. с. 284)
50 г сахара
50 г сахарной пудры
2 яйца (100 г)
15 г молока
20 г миндальной муки
5 г разрыхлителя теста

2 ДОБАВКИ

65 г изюма
50 г цукатов, нарезанных кубиками
10 г цукатов из черешни
15 г апельсиновых цукатов

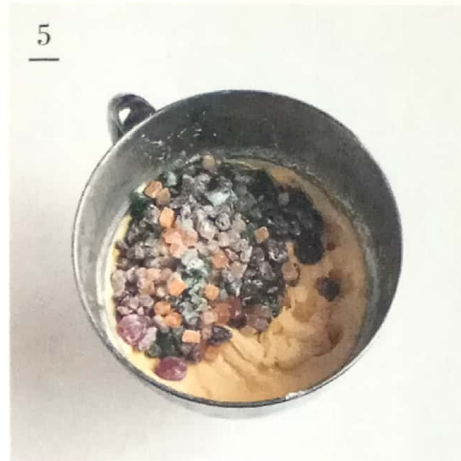
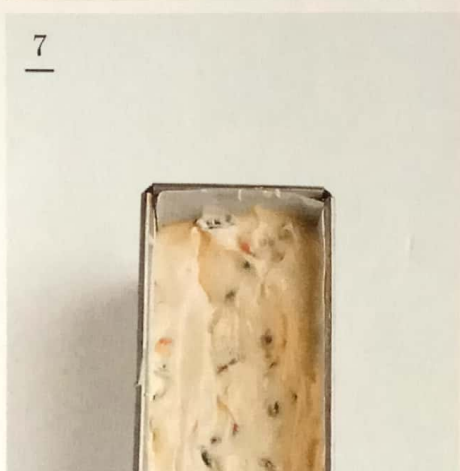
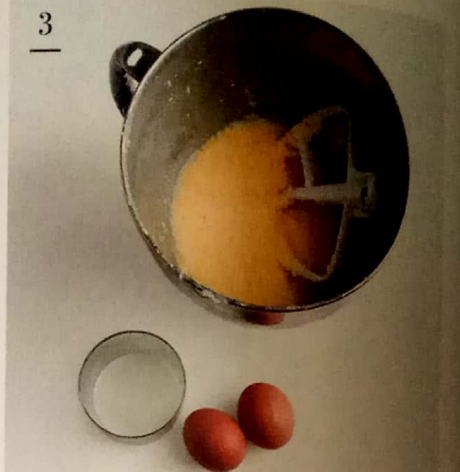
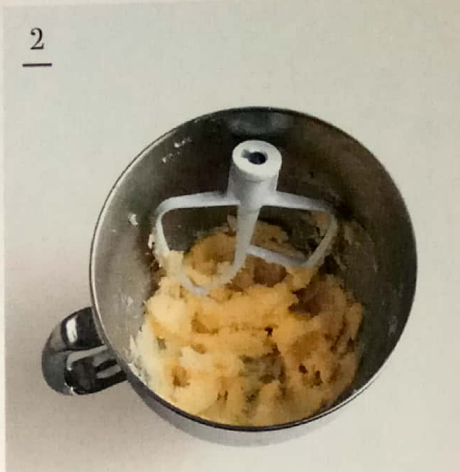
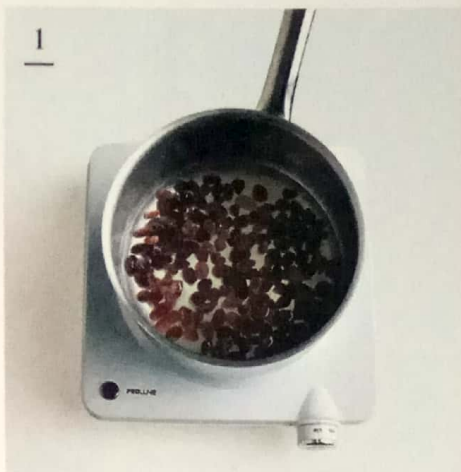
3 СИРОП

50 г сахара
40 г воды
40 г темного рома

4 СМАЗЫВАНИЕ ФОРМЫ

10 г размягченного сливочного масла

Печем кекс с цукатами



1 Помещаем в кастрюлю изюм, заливаем водой и доводим до кипения. Снимаем с огня и оставляем на несколько минут, чтобы изюм разбух. Выкладываем на промокательную бумагу и охлаждаем.

2 В посуде из нержавеющей стали кулинарной лопаткой или миксером с насадкой-лопаткой взбиваем размягченное сливочное масло с сахаром и сахарной пудрой (см. с. 284).

3 Добавляем яйца и перемешиваем до однородности. Добавляем молоко и снова перемешиваем.

4 Просеиваем через сито (см. с. 285) муку Т65, миндальную муку и разрыхлитель теста. Добавляем $\frac{2}{3}$ в нашу смесь.

5 В другую миску помещаем цукаты и обсушенный изюм. Добавляем оставшуюся треть смеси муки и разрыхлителя. Перемешиваем, чтобы фрукты покрылись слоем муки.

6 Перекладываем обваленные в муке фрукты в жидкую смесь и очень аккуратно перемешиваем.

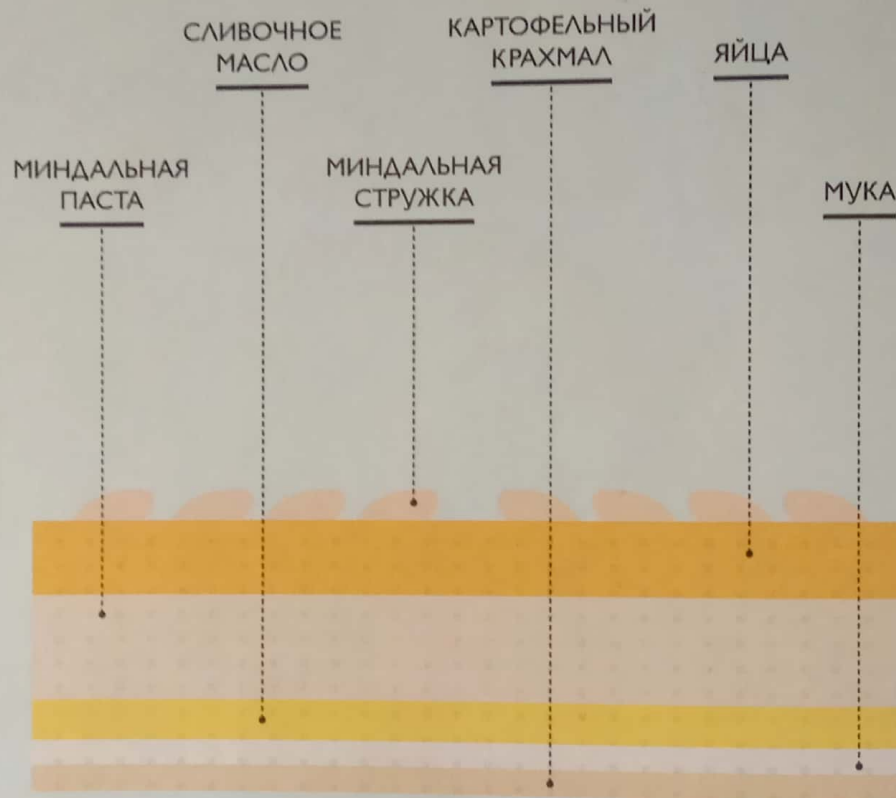
7 С помощью кулинарной кисти смазываем форму для кекса размягченным сливочным маслом. Вливаем тесто в форму. Выпекаем в течение 45 минут. Извлекаем из формы и даем остыть.

8 Готовим сироп: доводим до кипения воду с размешанным в ней сахаром и снимаем с огня. Добавляем ром, перемешиваем и слегка охлаждаем. С помощью кулинарной кисти пропитываем кекс теплым сиропом.



ГЕНУЭЗСКИЙ КЕКС

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Очень мягкий кекс с добавлением миндальной пасты.

ВРЕМЯ

Подготовка: 25 минут
Выпекание: 25 минут

УТВАРЬ

Круглая форма для выпечки диаметром 14 см и высотой 5 см
Миксер с насадкой-лопаткой и насадкой-венчиком
Сито
Кулинарная лопатка
Кулинарная кисть

ТРАДИЦИОННОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Основа для десертов

ВАЖНО

Кекс утратит мягкость, если передержать его в духовке.

ХИТРОСТЬ

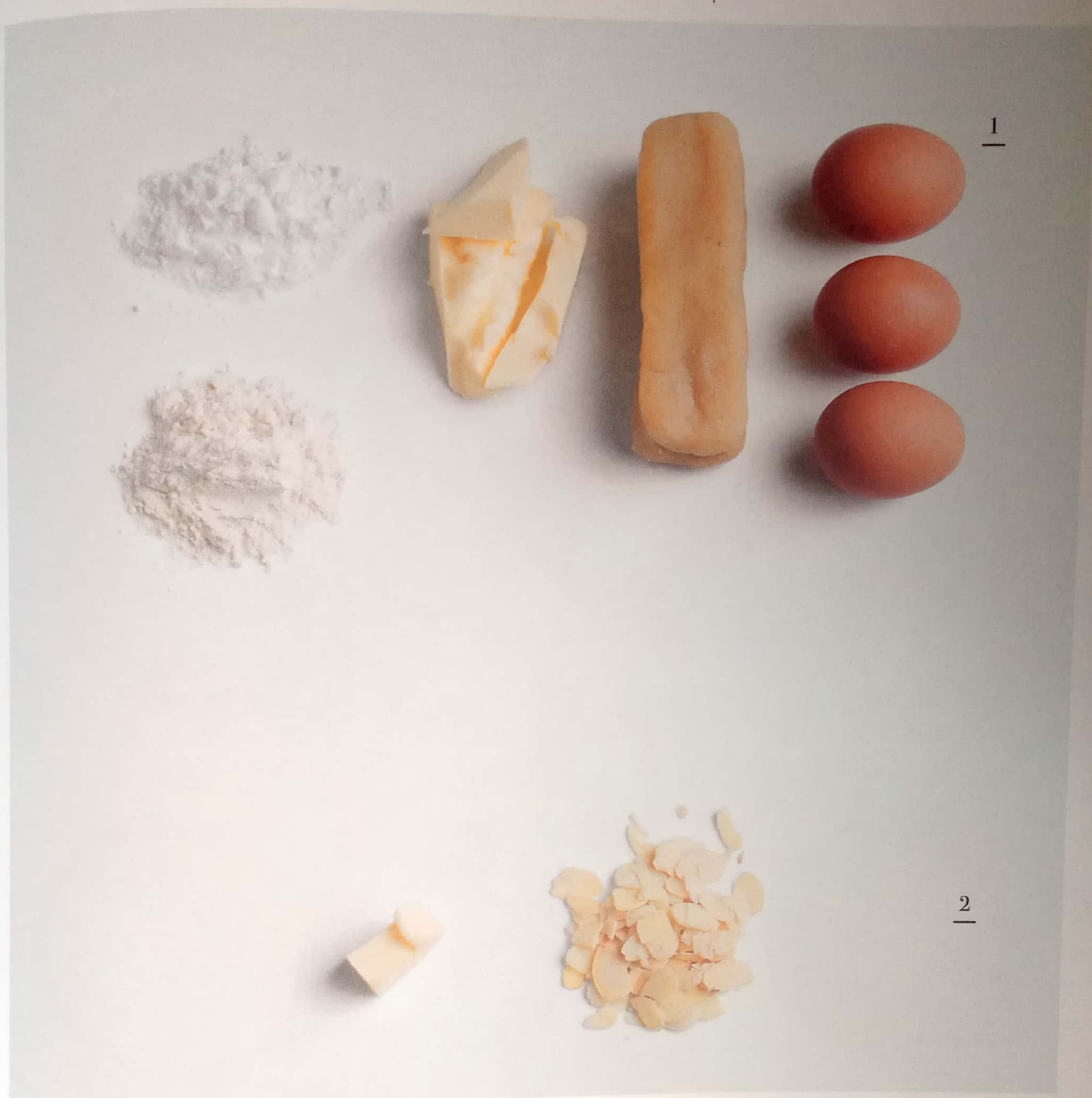
Чтобы миндальная стружка на поверхности изделия держалась лучше, следует использовать размягченное сливочное масло.

ГОТОВНОСТЬ

Генуэзский кекс готов, если он успел подрумяниться.

ХРАНЕНИЕ

2–3 суток.



МОЖНО ЛИ ЗАМЕНИТЬ МИНДАЛЬНУЮ ПАСТУ МИНДАЛЬНОЙ МУКОЙ?

С миндальной мукой кекс будет менее сладким (поскольку миндальная паста содержит много сахара). Глютенная сетка сформируется легче, делая мякиш кекса более пористым, но менее мягким.

НА 1 ИЗДЕЛИЕ

1 СМЕСЬ ДЛЯ ГЕНУЭЗСКОГО КЕКСА

200 г миндальной пасты
(с содержанием миндаля 50 %)
3 яйца (150 г)
60 г сливочного масла
20 г муки
20 г картофельного крахмала

2 СМАЗЫВАНИЕ ФОРМЫ И УКРАШЕНИЕ

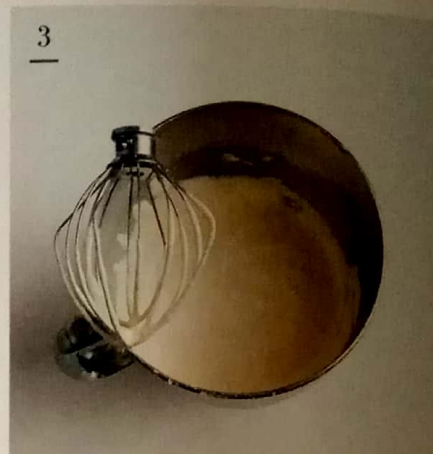
10 г размягченного сливочного масла
10 г миндальной стружки

Печем генуэзский кекс

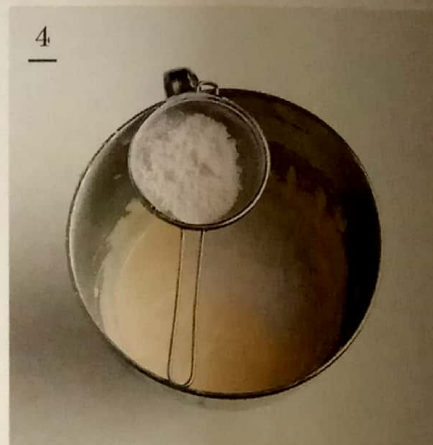
2



3



4



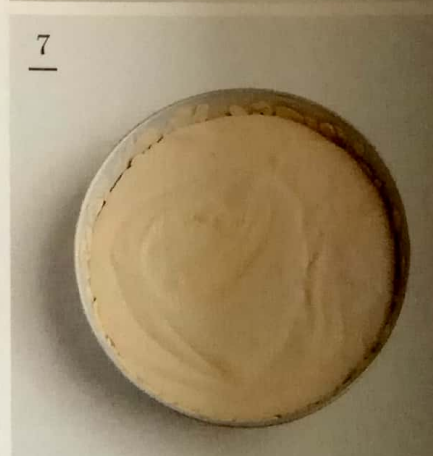
5



6



7



1 В кастрюльке на медленном огне растапливаем сливочное масло. Даем ему остыть.

2 Помещаем в чашу миксера с насадкой-лопаткой миндальную пасту, включаем среднюю скорость и взбиваем по одному 2 яйца. Смесь должна стать мягкой и однородной.

3 Добавляем последнее яйцо. Сменяем насадку-лопатку на венчик и взбиваем в течение 5 минут до гладкости. Готовая смесь должна медленно стекать с венчика.

4 Просеиваем через сито муку и картофельный крахмал, добавляем к смеси и аккуратно перемешиваем лопаткой.

5 Добавляем расплавленное и охлажденное сливочное масло и аккуратно перемешиваем лопаткой.

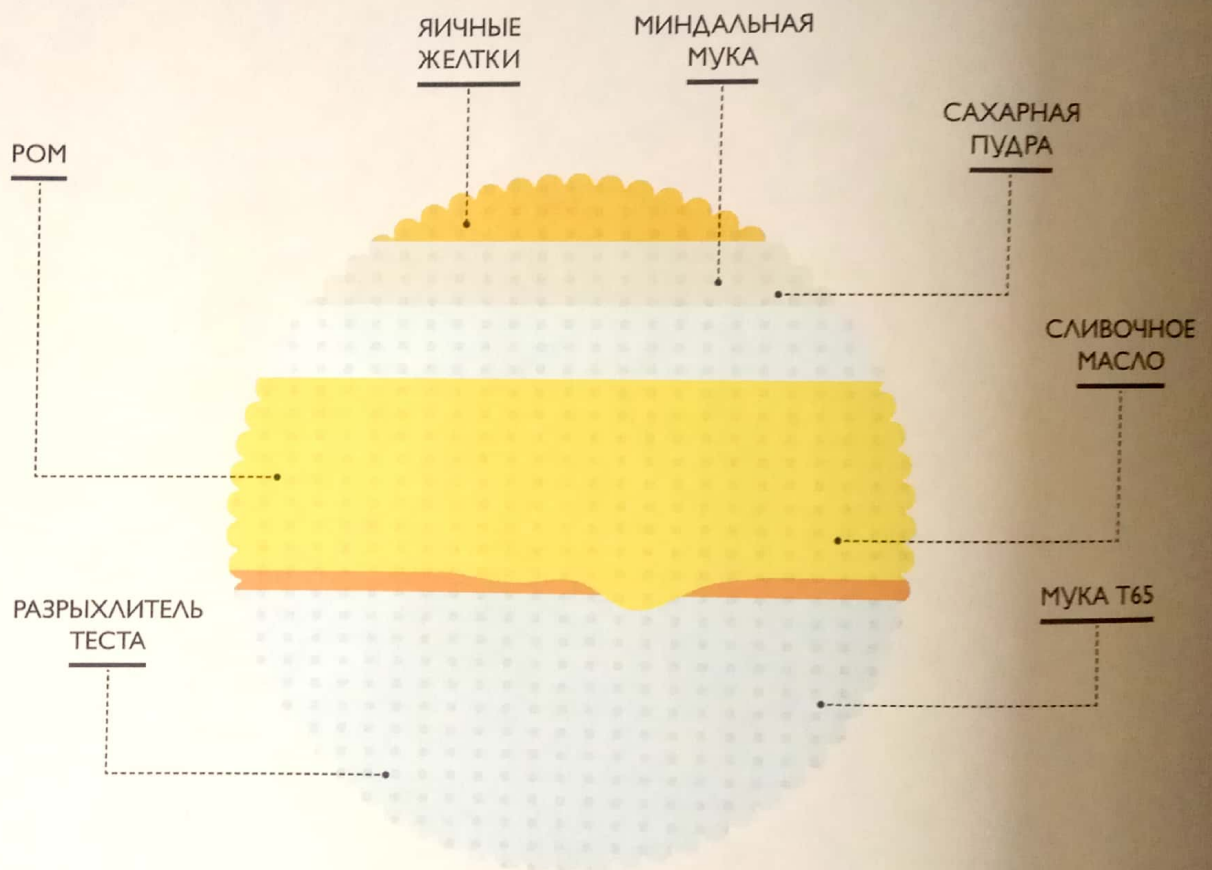
6 Разогреваем духовку до 150 °C (традиционный нагрев). С помощью кулинарной кисти смазываем форму для кекса размягченным сливочным маслом. Поверх масла насыпаем на дно формы миндальную стружку. Слегка стучим по форме, сбрасывая излишек миндальной стружки.

7 Вливаем тесто в форму. Выпекаем в течение 25 минут. Через 10 минут после выпечки извлекаем готовый генуэзский кекс из формы.



САБЛЕ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Сухое рассыпчатое печенье с высоким содержанием масла.

ВРЕМЯ

Подготовка: 20 минут
Отдых на холоде: 1 час
Выпекание: 20 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-лопаткой (по желанию)
Скалка
Кулинарное кольцо диаметром 13 см
Сито шинуа
Кулинарная кисть

ВАРИАНТЫ

Сабле с шоколадными каплями,
сабле с миндальной стружкой.

ВАЖНО

Не следует готовить яичные желтки слишком долго.

НУЖНО УМЕТЬ

Смазывать заготовку смесью для румяной корочки (см. с. 48), наносить насечку «полька» (см. с. 51).

ХИТРОСТЬ

После извлечения из духовки печенье должно быть мягким. Оно затвердеет после остывания.

ГОТОВНОСТЬ

Сабле готово, если успело подрумяниться.

ХРАНЕНИЕ

Сабле хранится 2–3 суток в герметично закрытом контейнере.



ЗАЧЕМ ГОТОВИТЬ ЯИЧНЫЕ ЖЕЛТКИ ЗАРАНЕЕ?

Чтобы получить характерную для песочного теста рассыпчатую структуру. В микроволновой печи белки, содержащиеся в яичном желтке, сворачиваются. В тесте они препятствуют формированию глютенной сетки. Чем менее прочна глютенная сетка, тем более рассыпчатым получается тесто. При прочной глютенной сетке тесто будет плотным.

НА 4 ИЗДЕЛИЯ

225 г муки Т65
210 г сливочного масла
75 г сахарной пудры
40 г миндальной муки
2 яичных желтка (40 г)
11 г рома
1 г крупной соли
1 г разрыхлителя теста

- 1 Готовим желтки в микроволновой печи в течение 1 минуты. Протираем их через сито.
- 2 Помещаем в чашу миксера все ингредиенты и перемешиваем насадкой-лопаткой в течение 5 минут. Можно замешать тесто и вручную при помощи кулинарной лопатки.

3 Формируем из теста шар, слегка его сплющиваем, накрываем пищевой пленкой и убираем в холодильник на 1 час.

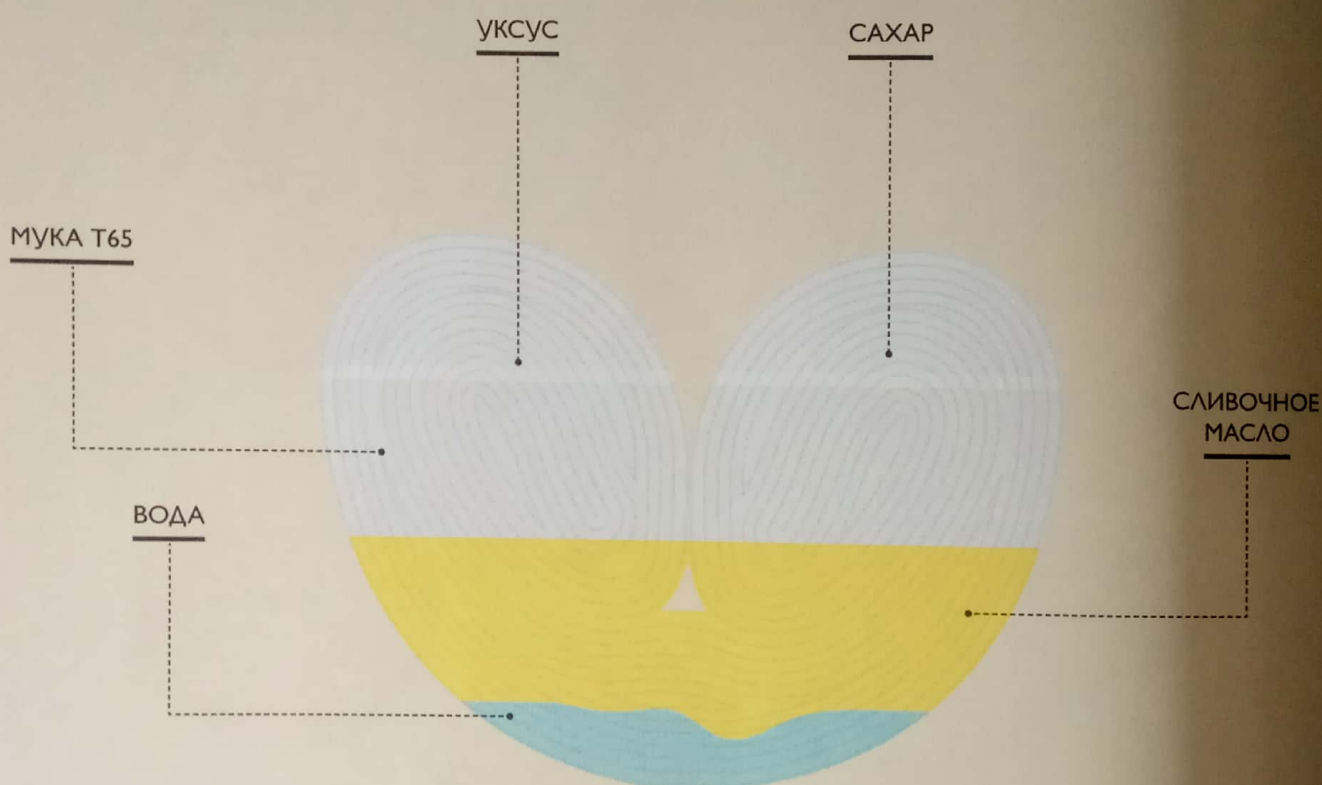
4 Разогреваем духовку до 180 °С (традиционный нагрев). Раскатываем тесто до толщины 4 мм. С помощью кулинарного кольца вырезаем 4 кружка диаметром 13 см.

5 Выкладываем заготовки на противень, застеленный пергаментной бумагой. Готовим смесь для румяной корочки (см. с. 48). Кистью смазываем заготовки. При помощи вилки наносим насечку «полька» (см. с. 51).

6 Выпекаем в течение 20 минут.

ПАЛЬМЕ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Печенье из сладкого слоеного теста, свернутого особым образом.

ВРЕМЯ

Подготовка: 45 минут
Отдых на холоде: 12 часов 15 минут
Выпекание: 15–20 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-лопаткой
и насадкой-крюком
Скалка

ВАЖНО

Раскатывая тесто, не следует давить на скалку слишком сильно, чтобы слои масла и основы не перемешались, иначе не получится добиться равномерного расслоения теста. Необходимо сворачивать тесто плотно, чтобы между слоями теста не было воздуха.

НУЖНО УМЕТЬ

Замешивать тесто (см. с. 32).
Раскатывать тесто (см. с. 283).

ХИТРОСТЬ

Лучше присыпать рабочую поверхность не мукой, а сахарной пудрой, тогда готовое печенье будет покрыто тонкой карамельной корочкой.

ГОТОВНОСТЬ

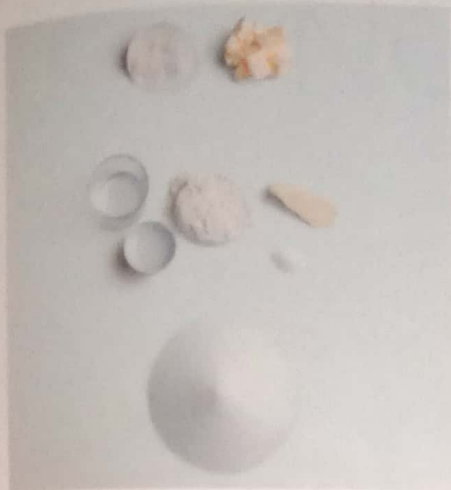
Пальме готово, если его корочка подрумянилась и карамелизовалась.

ХРАНЕНИЕ

Пальме хранится несколько дней в герметично закрытом контейнере.

ЗАЧЕМ ДОБАВЛЯТЬ САХАР ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ КАЖДОГО ТУРА?

При нагревании сахар плавится и карамелизуется, склеивая слои теста. Это позволяет печенье хорошо держать форму.



НА 15 ИЗДЕЛИЙ

ИНВЕРСНОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО (600 г)

БЕР-МАНЬЕ
200 г сливочного масла (нарезать кубиками)
80 г муки Т65

Основа
180 г муки Т65
60 г размягченного сливочного масла
10 г соли
80 г холодной воды
2 г уксуса

УКРАЩЕНИЕ
200 г сахара

1 Готовим инверсное слоеное тесто (см. с. 68).

2 Выполняем простой тур: раскатываем тесто в прямоугольник размером 60 × 20 см. Складываем тесто вдвое. Оборачиваем пищевой пленкой и убираем в холодильник на 2 часа.

3 Двойной тур: раскатываем тесто в прямоугольник 60 × 20 см и заворачиваем края на четверть с каждой стороны к середине. Складываем тесто вдвое. Накрываем пищевой пленкой и убираем в холодильник на 2 часа.

4 Выполняем двойной тур, перед складыванием припудрив тесто 100 г сахара. Накрываем пищевой пленкой и убираем в холодильник на 2 часа.

5 Выполняем простой тур, перед складыванием припудрив тесто 50 г сахара. Убираем тесто в холодильник как минимум на 2 часа.

6 Раскатываем тесто в прямоугольник размером 96 × 15 см. Заворачиваем по 16 см теста с каждой стороны по направлению к середине.

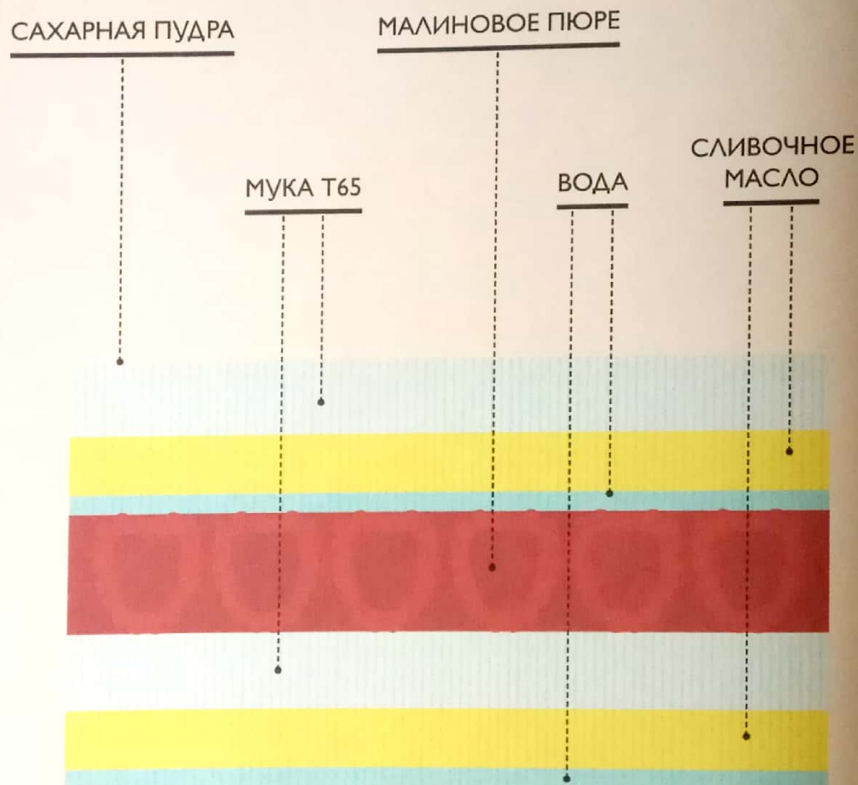
7 Заворачиваем края теста к середине еще раз и затем складываем получившуюся заготовку вдвое.

8 Высыпаем оставшийся сахар в блюдо и обваливаем в нем заготовку. Накрываем пищевой пленкой и убираем в холодильник на 15 минут.

9 Разогреваем духовку до 160 °C (традиционный нагрев). Нарезаем тесто на заготовки толщиной 1 см. Выкладываем их на противень (не накрытый пергаментной бумагой). Выпекаем в течение 15–20 минут.

СОЛОМКА С МАЛИНОЙ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Печенье из слоеного теста с начинкой из малинового пюре.

ВРЕМЯ

Подготовка: 25 минут
Отдых на холоде: 12 часов
Выпекание: 20 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-лопаткой
и насадкой-крюком
Скалка

ВАЖНО

Карамелизация должна быть равномерной.

НУЖНО УМЕТЬ

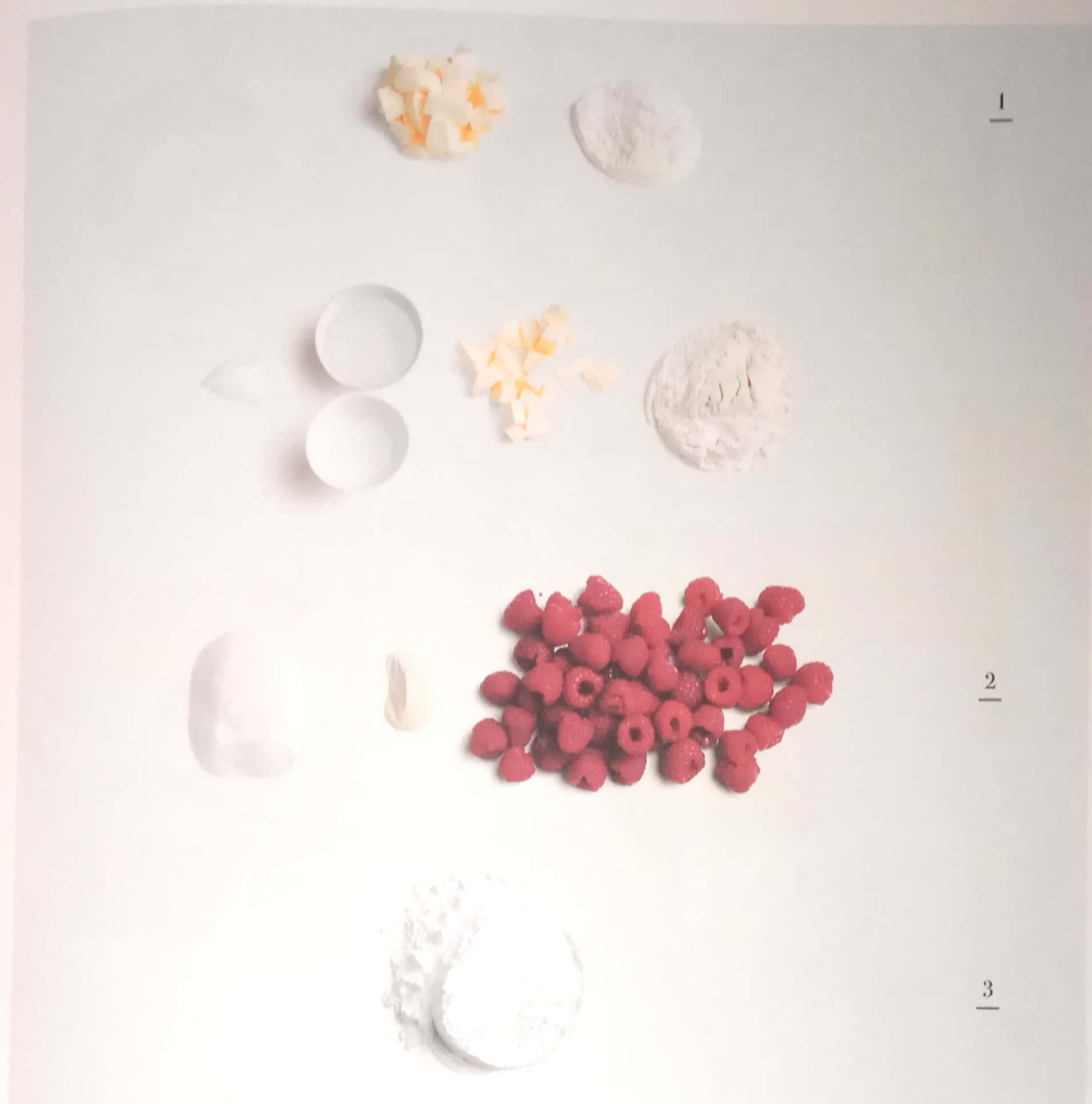
Замешивать тесто (см. с. 32).
Раскатывать тесто (см. с. 283).

ГОТОВНОСТЬ

Печенье готово, если успело подрумяниться.

ХРАНЕНИЕ

2–3 суток.



НА 5 ИЗДЕЛИЙ

1 ИНВЕРСНОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО (300 г)

БЕР-МАНЬЕ

100 г сливочного масла комнатной
температуры, нарезанного кубиками
40 г муки Т65

Основа

90 г муки Т65
30 г размягченного сливочного масла
5 г соли
40 г холодной воды
1 г уксуса

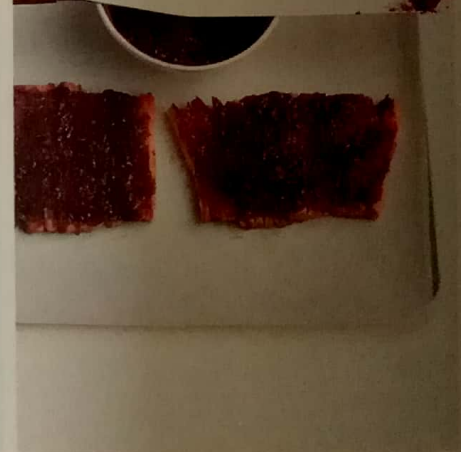
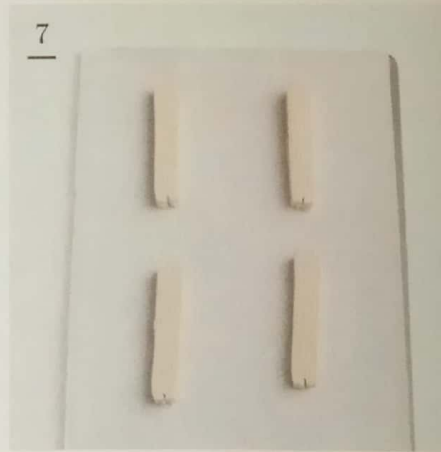
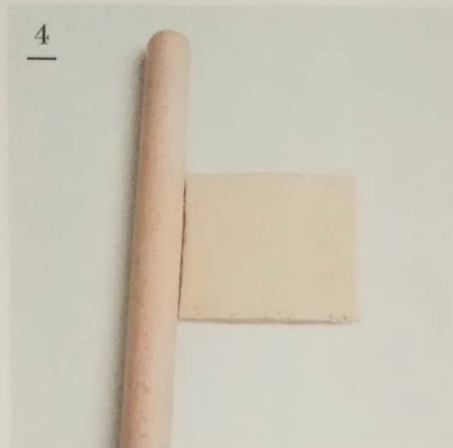
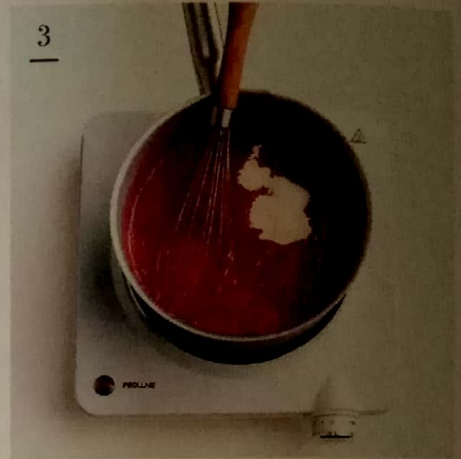
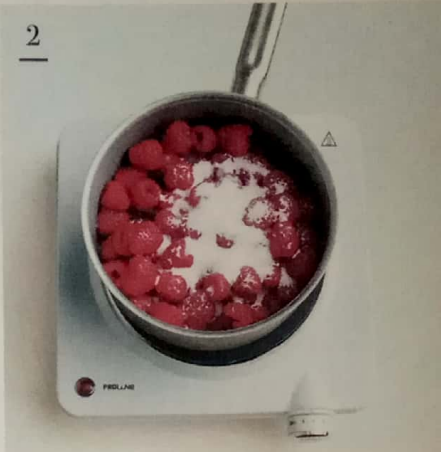
2 МАЛИНОВОЕ ПЮРЕ

125 г малины
60 г сахара
1,5 г пектина

3 УКРАШЕНИЕ

Сахарная пудра

Печем соломку с малиной



1 Готовим инверсное слоеное тесто (см. с. 68).

2 Готовим малиновое пюре: смешиваем 10 г сахара и 1,5 г пектина. Помещаем в кастрюлю малину, добавляем 50 г сахара и нагреваем на слабом огне, пока малина не даст сок.

3 Добавляем в малину смесь сахара и пектина. Взбиваем венчиком и нагреваем на медленном огне при непрерывном помешивании. Переливаем в другую посуду и остужаем.

4 Разогреваем духовку до 180 °С (традиционный нагрев). Раскатываем тесто (см. с. 283) в прямоугольник размером 20 × 50 см. Нарезаем тесто на квадраты со стороной 10 см.

5 При помощи кулинарной кисти смазываем квадраты теста водой. Складываем квадраты в две стопки по 5 штук в каждой.

6 Разрезаем стопки теста на полоски шириной 2 см и выкладываем их на противень, застеленный пергаментной бумагой.

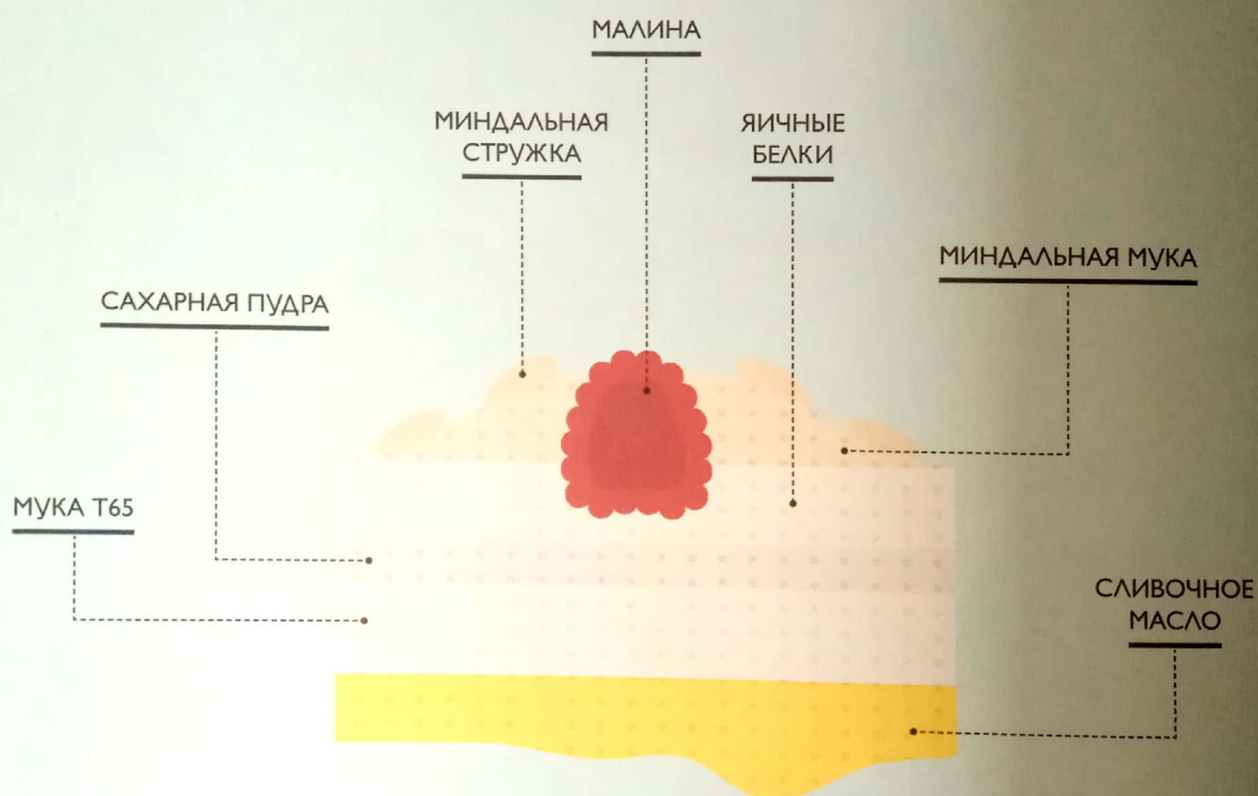
7 Выпекаем около 20 минут. Даем остыть.

8 Смазываем каждое печенье малиновым пюре и накрываем вторым печеньем. То же проделываем с остальными печеньями. Сверху посыпаем сахарной пудрой.



ФИНАНСЬЕ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Мягкое печенье на основе миндальной муки и яичных белков.

ВРЕМЯ

Подготовка: 15 минут

Брожение: не меньше 2 часов на холоде

Выпекание: 20–25 минут

УТВАРЬ

Форма для финансье на 8 печений

Сито

Сито шинуа

Кондитерский мешок (по желанию)

ВАЖНО

Приготовление коричневого сливочного масла.

НУЖНО УМЕТЬ

Наполнять кондитерский мешок (см. с. 285).

ГОТОВНОСТЬ

Финансье готово, если успело слегка подрумяниться.

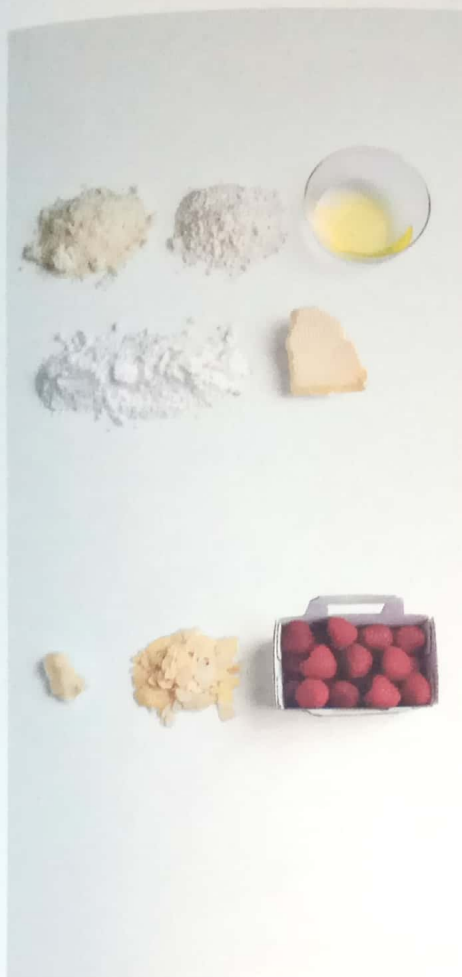
ХРАНЕНИЕ

2–3 суток под пищевой пленкой.

ПОЧЕМУ ТЕСТО ДОЛЖНО ОТДЫХАТЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ?

При взбивании в тесто проникает воздух, который не выходит наружу благодаря яйцам (они содержат белки, удерживающие воздух). Растопленное сливочное масло обволакивает эту структуру. На холоде масло застывает, благодаря чему воздушная структура теста закрепляется. После выпекания печенье получается более ровным.

Учимся



НА 8 ИЗДЕЛИЙ

ТЕСТО ДЛЯ ФИНАНСЬЕ

- 25 г миндальной муки
- 65 г сахарной пудры
- 30 г муки Т65
- 2 яичных белка (60 г) комнатной температуры
- 45 г сливочного масла

УКРАШЕНИЕ

- 8 ягод малины
- 10 г миндальной стружки

СМАЗЫВАНИЕ ФОРМЫ

5 г размягченного сливочного масла

- 1 Просеиваем миндальную муку, сахарную пудру и муку Т65 (см. с. 285). Добавляем яичные белки и взбиваем.
- 2 Готовим коричневое сливочное масло: растапливаем сливочное масло в кастрюльке и держим на среднем огне до достижения золотисто-коричневого цвета. Как только масло перестанет шипеть и пениться, процеживаем его через сито.
- 3 Добавляем горячее коричневое масло к смеси и продолжаем взбивать до однородности.

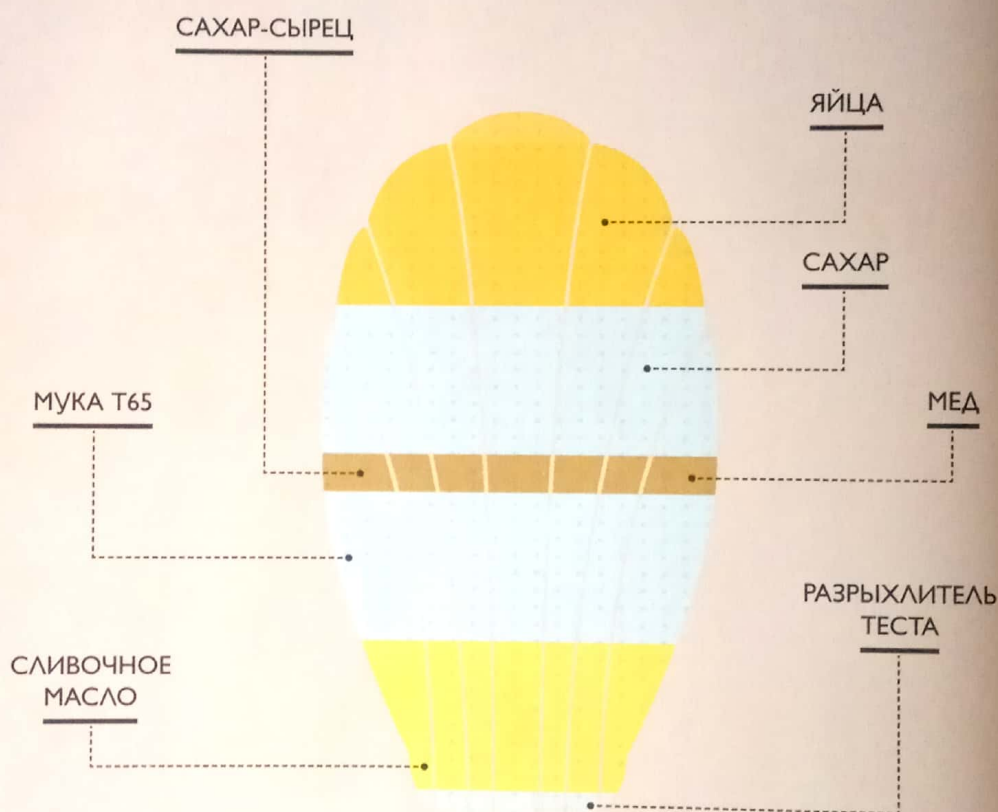
4 Оборачиваем тесто пищевой пленкой (см. с. 285) и убираем в холодильник как минимум на 2 часа, можно оставить его в холодильнике на всю ночь.

5 Разогреваем духовку до 150 °C (режим конвекции). С помощью кисти смазываем формы для финансье размягченным сливочным маслом. Наполняем их тестом с помощью ложки (или кондитерского мешка).

6 Выкладываем в середину каждого печенья по ягоде малины, посыпаем миндальной стружкой и выпекаем в течение 20–25 минут.

МАДЛЕН

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Небольшие мягкие печенья в форме ракушек.

ВРЕМЯ

Подготовка: 20 минут
Отдых на холоде: 24 часа
Выпекание: 8–10 минут

УТВАРЬ

Форма для мадлен на 20 печений
Сито
Кондитерский мешок
Кулинарная кисть

ВАЖНО

Необходимо дать тесту достаточно времени на отдых.

НУЖНО УМЕТЬ

Наполнять кондитерский мешок (см. с. 285).

ГОТОВНОСТЬ

Печенье готово, если оно успело подрумяниться, а на его поверхности образовался бугорок.

ХРАНЕНИЕ

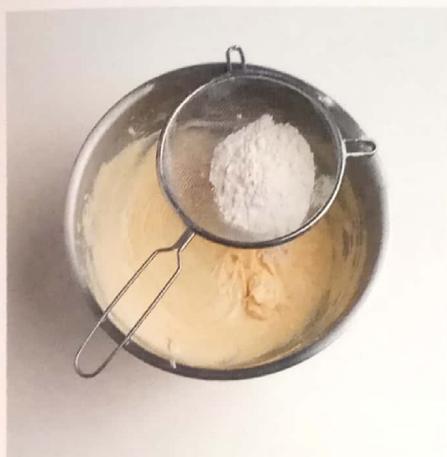
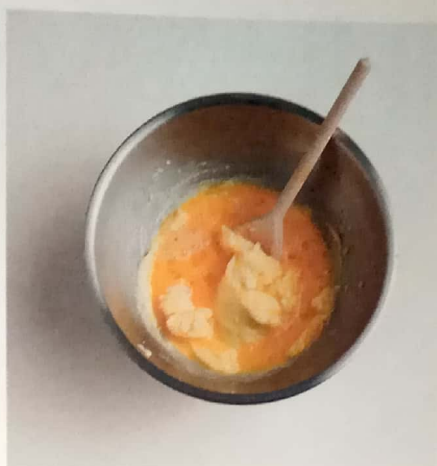
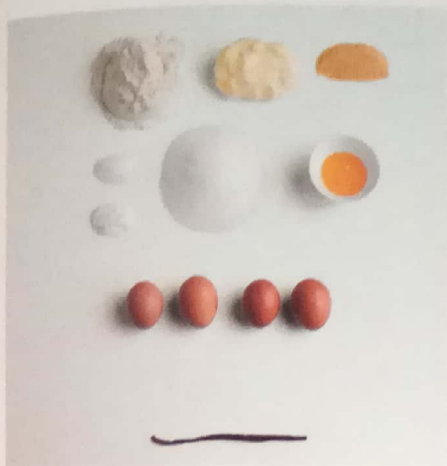
Мадлен хранится несколько суток в герметично закрытом контейнере.

КАК ОБРАЗУЕТСЯ БУГОРОК?

Вероятность появления бугорка повысится, если тесто перед использованием выдержать в холодильнике, а духовку сильно разогреть перед выпечкой:

- холод увеличивает вязкость теста, которое будет не столько растекаться по форме, сколько подниматься вверх;
- под действием высокой температуры в духовке быстрее образуется пар, способствующий подъему теста.

Учимся



НА 20 ИЗДЕЛИЙ

ТЕСТО

- 190 г муки Т65
- 190 г размягченного сливочного масла (см. с. 284)
- 150 г рафинированного сахара
- 20 г сахара-сырца
- 4 яйца (200 г)
- 30 г меда
- 7 г разрыхлителя теста
- 4 г соли

ДЛЯ АРОМАТА

- 1 стручок ванили

СМАЗЫВАНИЕ ФОРМЫ

- 5 г размягченного сливочного масла (см. с. 284)

НАКАНУНЕ

- 1 В миске из нержавеющей стали смешиваем лопаткой размягченное сливочное масло, рафинированный сахар, сахар-сырец и соль. Добавляем мед и предварительно взбитые яйца, перемешиваем до однородности.
- 2 Тупой стороной ножа расплющиваем стручок ванили. Разрезаем его вдоль и ножом выскабливаем зерна. Добавляем зерна в смесь (стручок не кладем).

- 3 Просеиваем муку и разрыхлитель теста, добавляем к смеси и замешиваем тесто в последний раз — до достижения гладкости.

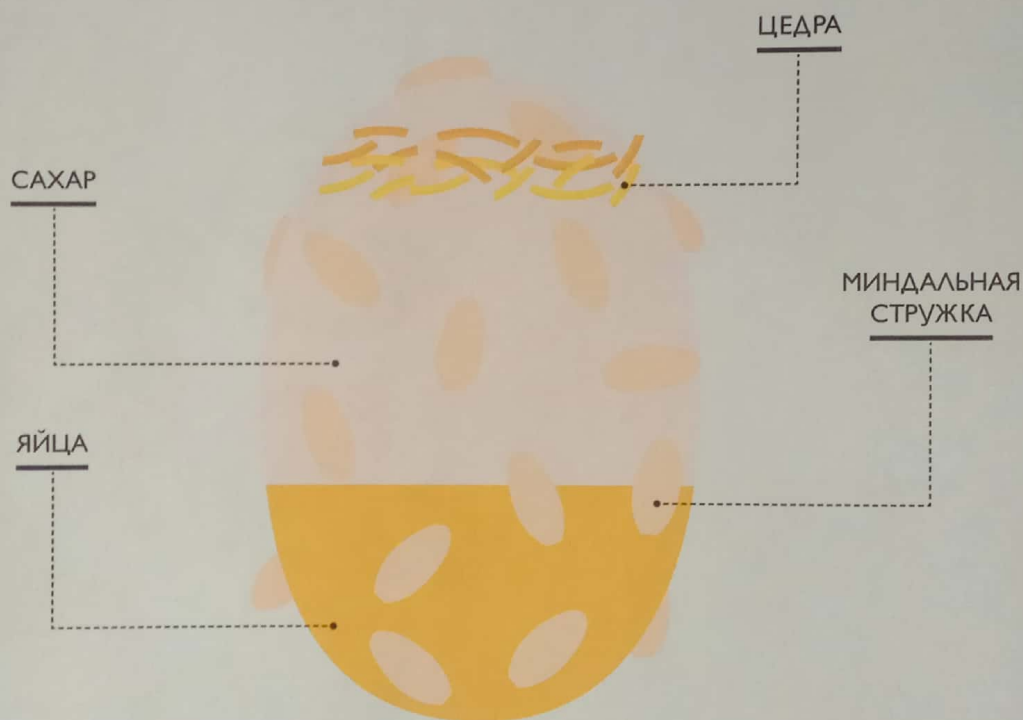
- 4 Оборачиваем тесто пищевой пленкой (см. с. 285) и убираем в холодильник как минимум на сутки.

В ДЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- 5 Разогреваем духовку до 210 °С. С помощью кисти смазываем формы для мадлен размягченным сливочным маслом. С помощью большой ложки или кондитерского мешка (см. с. 285) наполняем их тестом на три четверти объема.
- 6 Выпекаем в течение 8–10 минут.

ПЕЧЕНЬЕ ТЮИЛЬ С МИНДАЛЕМ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Тонкое сухое печенье с миндальной стружкой.

ВРЕМЯ

Подготовка: 20 минут
Отдых на холоде: не менее 2 часов
Выпекание: 8 минут

УТВАРЬ

Форма для печенья с полукруглым дном или скалка
Кондитерская лопатка

ВАРИАНТ

Печенье тюиль с дробленым фундуком

ВАЖНО

Формирование печений.

ХИТРОСТЬ

Выпекать печенье тюиль следует небольшими партиями, так как печенье необходимо сворачивать очень быстро, пока оно не остыло.

ГОТОВНОСТЬ

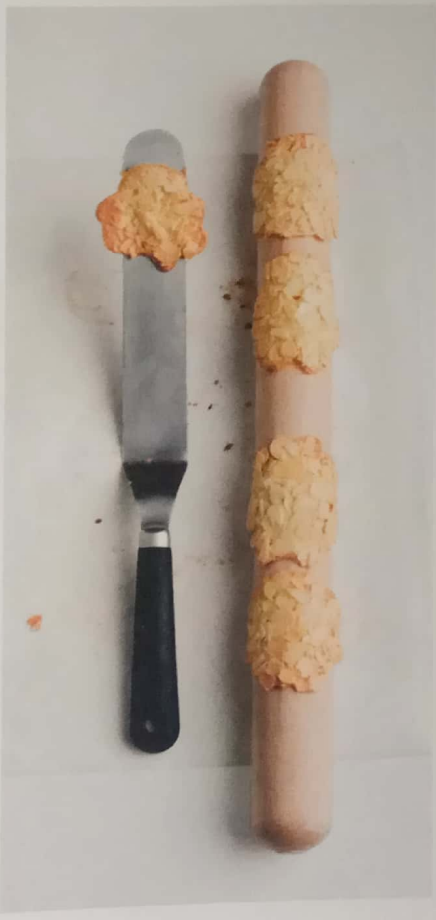
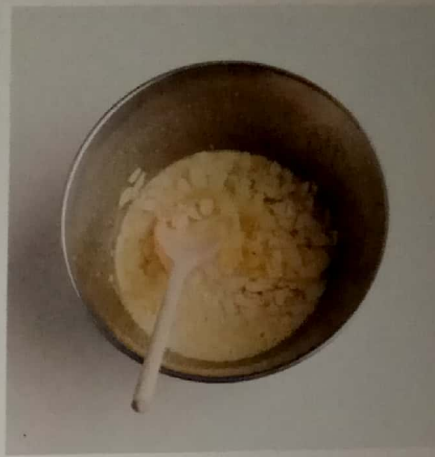
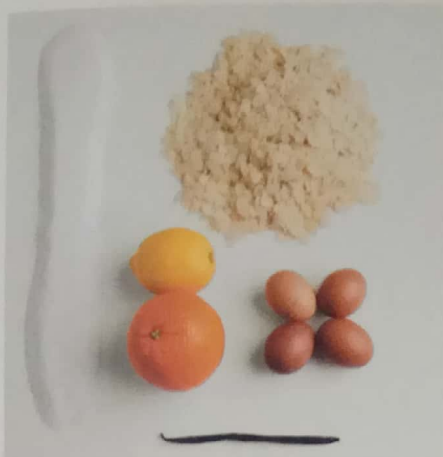
Печенья готовы, если их края слегка подрумянились.

ХРАНЕНИЕ

Печенье тюиль хранится несколько суток в герметично закрытом контейнере.

ПОЧЕМУ ТЕСТО ДОЛЖНО ОТДЫХАТЬ НЕ МЕНЬШЕ 2 ЧАСОВ?

Необходимо, чтобы сахар успел раствориться в воде, содержащейся в яичных белках. Тогда во время выпекания он не сможет кристаллизироваться и придать печенье неприятную структуру.



НА 25 ИЗДЕЛИЙ

250 г миндальной стружки
250 г сахара
4 яйца (200 г)
1 стручок ванили
2 г лимонной цедры
2 г апельсиновой цедры

1 Тупой стороной ножа расплюсываем стручок ванили, разрезаем вдоль и выскабливаем зерна. Помещаем зерна в миску из нержавеющей стали, добавляем сахар, яйца и цедру и смешиваем венчиком до однородности.

2 Добавляем миндальную стружку и осторожно перемешиваем. Оборачиваем тесто пищевой пленкой (см. с. 285) и убираем в холодильник как минимум на 2 часа, можно оставить тесто в холодильнике на всю ночь.

3 Разогреваем духовку до 170 °C (традиционный нагрев). На противень, застеленный пергаментной бумагой или силиконовым ковриком Silpat®, чайной ложкой выкладываем 8 горков теста на достаточном расстоянии друг от друга, поскольку при выпекании тесто сильно растекается.

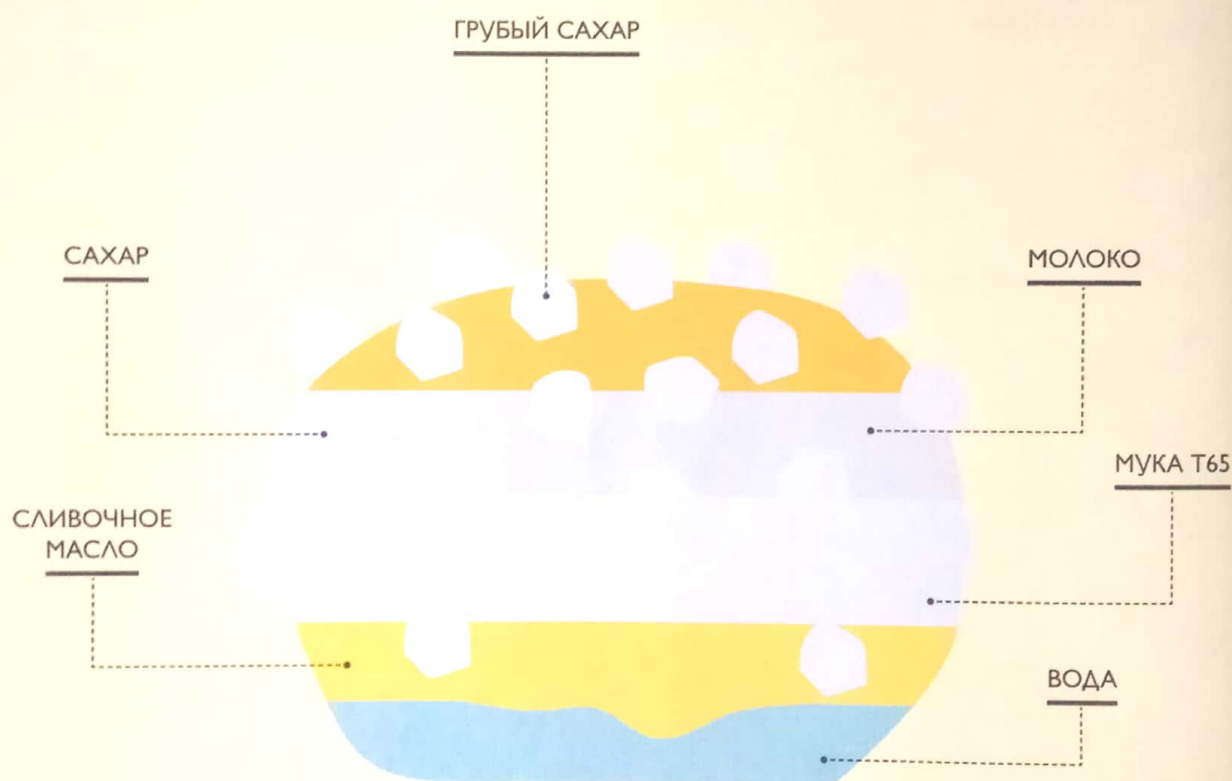
4 Смачиваем тыльную сторону вилки водой и круговыми движениями от центра к краям разглаживаем заготовки, придавая им круглую форму.

5 Выпекаем печенье около 8 минут, до тех пор пока оно слегка не подрумянится по краям.

6 Быстро снимаем готовое печенье с противня лопаткой и либо выкладываем его в форму с полукруглым дном, либо оборачиваем вокруг скалки, прижимая руками. Таким же образом выпекаем печенье тюиль из оставшегося теста.

ШУКЕТЫ

Разбираемся



ЧТО ЭТО ТАКОЕ?

Небольшое печенье из заварного теста без начинки, посыпанное грубым сахаром.

ВРЕМЯ

Подготовка: 15 минут
Выпекание: 20 минут

УТВАРЬ

Миксер с насадкой-лопаткой (по желанию)
Кулинарная лопатка
Полукруглый скребок
Кондитерский мешок
Гладкая насадка диаметром 10 мм

ВАЖНО

Необходимо подсушить тесто, не дав ему подгореть.
Выпекание шукетов.

ХИТРОСТЬ

Чтобы шукеты не опали в процессе выпекания, не следует открывать дверцу духовки, пока на них не образуется сухая корочка.

ГОТОВНОСТЬ

Шукеты готовы, если они увеличились в объеме и подрумянились, а крупинки сахара на их поверхности начали слегка карамелизоваться.

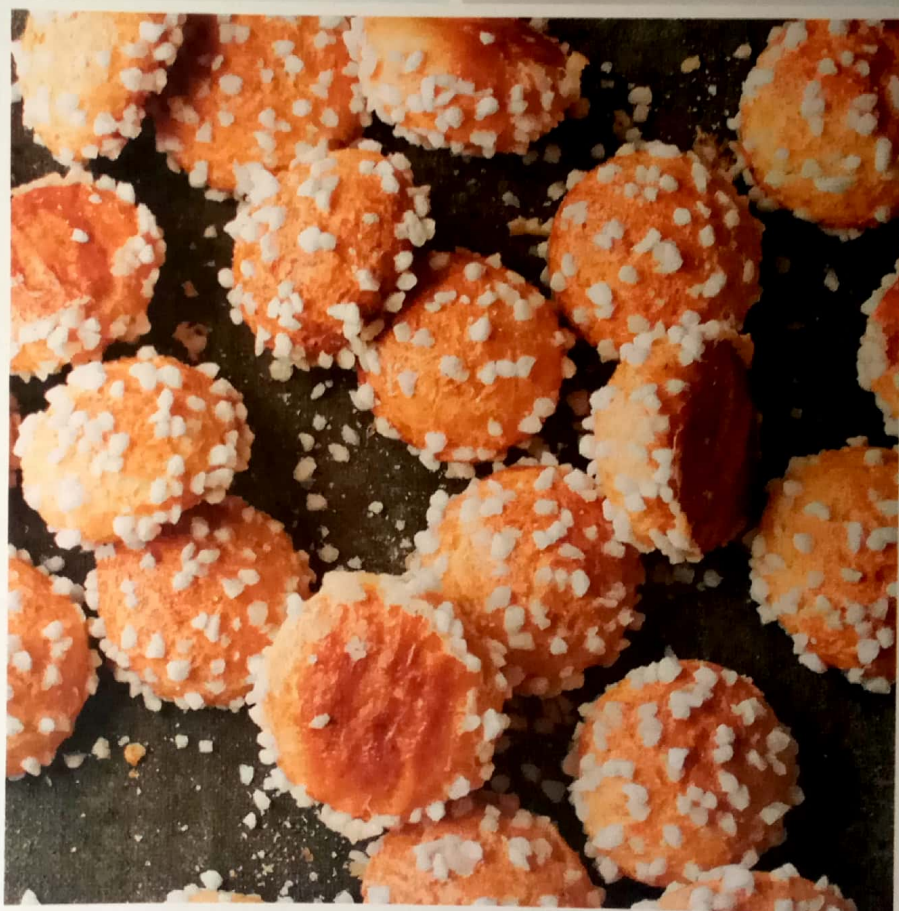
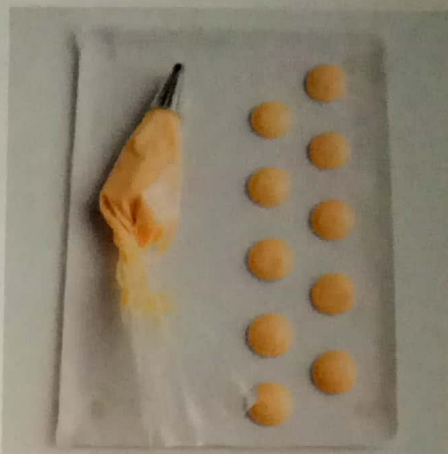
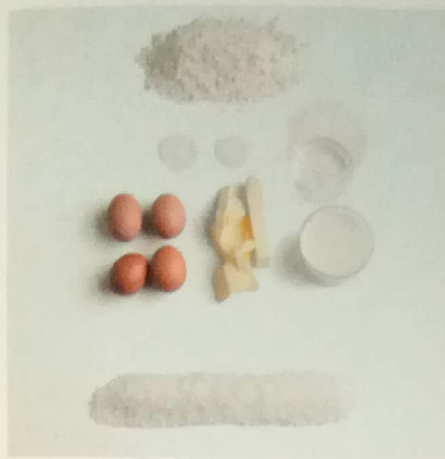
ХРАНЕНИЕ

Шукеты не подлежат хранению.

ПОЧЕМУ САХАР НА ШУКЕТАХ НЕ ТАЕТ В ПРОЦЕССЕ ВЫПЕКАНИЯ?

Грубый сахар (как и обычный сахар) представляет собой сахарозу, которая начинает плавиться при температуре 160 °C. Поскольку шукеты выпекаются при температуре 150 °C, сахар не успевает полностью расплавиться и сохраняет форму крупинки.

Учимся



НА 50 ИЗДЕЛИЙ

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

150 г муки Т65
165 г молока
90 г воды
110 г сливочного масла
4 яйца (200 г)
2 г соли
2 г сахара

УКРАШЕНИЕ

200 г грубого сахара

- 1 Готовим заварное тесто (см. с. 72).
- 2 Разогреваем духовку до 150 °С (режим конвекции). Наполняем тестом кондитерский мешок с гладкой насадкой. На противень, застеленный пергаментной бумагой, выдавливаем 25 шариков теста диаметром 2–2,5 см (кондитерский мешок следует держать близко к поверхности противня и перпендикулярно ему).
- 3 Щедро посыпаем шукеты грубым сахаром.
- 4 Выпекаем в течение 20 минут. Повторяем операцию с оставшимся тестом.

ГЛАВА 3

ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ ГЛОССАРИЙ

УТВАРЬ

НОЖ-СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА	280
ПОЛУКРУГЛЫЙ СКРЕБОК	280
ПЕКАРСКОЕ ЛЕЗВИЕ	280
НОЖНИЦЫ	280
ХЛЕБНЫЙ НОЖ	280
ТЕРМОМЕТР	280
ВЕСЫ	280
МИСКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, САЛФЕТКА	280
МИКСЕР	280
ФОРМА ДЛЯ ТОСТОВОГО ХЛЕБА	281
ФОРМА ДЛЯ БРИОШИ	281
ФОРМА ДЛЯ КУГЛОФА	281
ФОРМА ДЛЯ ПАНЕТТОНЕ	281
ФОРМА ДЛЯ МАДЛЕН	281
ФОРМА ДЛЯ ФИНАНСЬЕ	281
ПРОТИВЕНЬ	281
КОНДИТЕРСКИЙ МЕШОК	281
СКАЛКА	281
КУЛИНАРНАЯ КИСТЬ	281

ТЕСТО

БАССИНАЖ	282
УДЛИНЕНИЕ ЗАГОТОВКИ	282
ДЕГАЗАЦИЯ ТЕСТА	282
ОБРАЗОВАНИЕ КОРОЧКИ	282
СБОР ТЕСТА СО СТЕНОК ЧАШИ	282
ШОВ	282
ОКРУГЛЕНИЕ ЗАГОТОВКИ	282
СМЕШИВАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ	282
ЭЛАСТИЧНОЕ ТЕСТО	283
УПРУГОЕ ТЕСТО	283
РАСКАТЫВАНИЕ ТЕСТА	283
УКЛАДЫВАНИЕ ТЕСТА В ФОРМУ	283
НАНЕСЕНИЕ НАСЕЧКИ НА КРАЯ ПИРОГА	283
ПРОСТОЙ ТУР	283
ДВОЙНОЙ ТУР	283

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО И ЯЙЦА

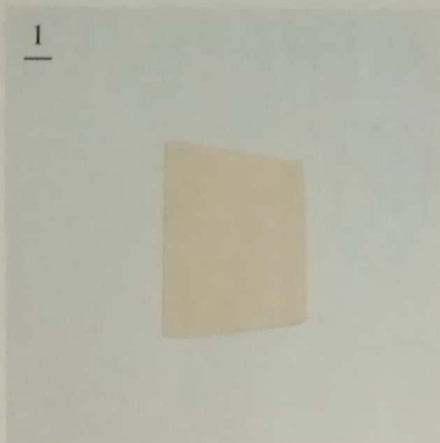
СМАЗЫВАНИЕ ФОРМЫ	284
РАЗМЯГЧЕННОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО	284
МАСЛЯНЫЙ КРЕМ	284
КОРИЧНЕВОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО	284
ТОПЛЕННОЕ МАСЛО	284
ОТДЕЛЕНИЕ ЯИЧНОГО БЕЛКА ОТ ЖЕЛТКА	284
ВЗБИВАНИЕ ЯИЦ С САХАРОМ	284
ВЗБИВАНИЕ ДОБЕЛА	284

ОСНОВНЫЕ ПРИЕМЫ

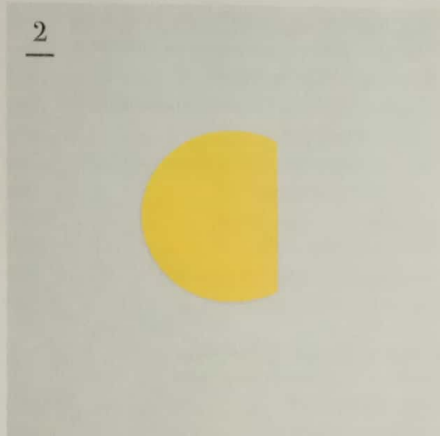
ПРОСЕИВАНИЕ	285
ПРОЦЕЖИВАНИЕ	285
ОБЖАРИВАНИЕ ФРУКТОВ/СЕМЯН	285
КОНДИТЕРСКИЙ МЕШОК	285
ОБОРАЧИВАНИЕ ПЛЕНКОЙ	285
ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ	285
РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ	285
ПАРОУВЛАЖНЕНИЕ	285
РЕАКЦИЯ МАЙЯРА	285

УТВАРЬ

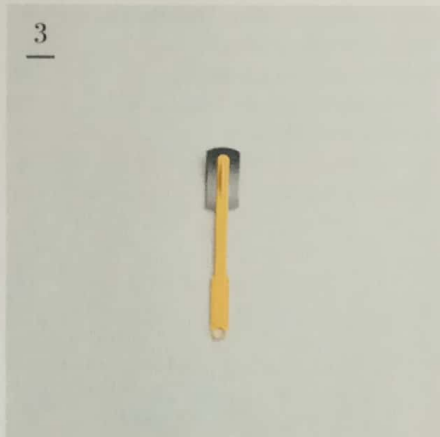
1



2



3



1 НОЖ-СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА

Приспособление из пластика или металла, используемое для ровного разрезания/разделения теста на части.

2 ПОЛУКРУГЛЫЙ СКРЕБОК

Приспособление из пластика, используемое для сбора теста или крема со стенок посуды.

3 ПЕКАРСКОЕ ЛЕЗВИЕ

Острое лезвие с ручкой, используемое для нанесения насечки.

4-5



6



7



4 НОЖНИЦЫ

Используются для нанесения некоторых видов насечки, например «колоса».

5 ХЛЕБНЫЙ НОЖ

Нож с зубренным лезвием для разрезания готового хлеба.

6 ТЕРМОМЕТР

Позволяет измерять температуру теста в процессе замешивания. Оптимальный для брожения теста температурный режим — 22–24 °C.

7 ВЕСЫ

Используются для точного измерения веса ингредиентов.

8



9



8 МИСКА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, САЛФЕТКА

Емкость из нержавеющей стали, в которой смешивают ингредиенты и оставляют подходить тесто. Тесто накрывают салфеткой, чтобы на его поверхности не образовалась корка.

9 МИКСЕР

Замешивание теста при помощи миксера — альтернатива долгому и трудоемкому ручному замешиванию. Позволяет получить более «сильное» тесто, так как процесс замешивания при помощи миксера проходит интенсивнее. Для замешивания хлебного теста используют насадку-крюк. Насадка-лопатка служит для замешивания жидкого или полужидкого теста, а также для взбивания крема. Для придания крему объема и для взбивания яичных белков используют насадку-венчик.

УТВАРЬ

1



4



7



2



5



8



3



6



9-10



1 ФОРМА ДЛЯ ТОСТОВОГО ХЛЕБА

Прямоугольная форма для кекса с крышкой.

2 ФОРМА ДЛЯ БРИОШИ

Круглая металлическая форма с расширяющимися волнистыми бортиками для выпечки парижской бриоши. Продается в специализированных магазинах для кондитеров.

3 ФОРМА ДЛЯ КУГЛОФА

Традиционная керамическая или металлическая форма для выпечки куглофа.

4 ФОРМА ДЛЯ ПАНЕТТОНЕ

Круглая бумажная форма. Можно также использовать металлическую разъемную форму.

5 ФОРМА ДЛЯ МАДЛЕН

Форма с несколькими ячейками. В металлической печенье пропекается лучше, чем в силиконовой.

6 ФОРМА ДЛЯ ФИНАНСЬЕ

Можно использовать как форму с несколькими ячейками, так и отдельные формочки.

7 ПРОТИВЕНЬ

Металлический противень для выпекания. Если у противня нет антипригарного покрытия, нужно застилать его пергаментной бумагой.

8 КОНДИТЕРСКИЙ МЕШОК

В кондитерском производстве используется для украшения кремом. В хлебопекарном деле служит

в основном для наполнения изделий начинкой, равномерного распределения начинки, изготовления маленьких печений одинаковой формы или изделий из заварного теста. Чаше применяются гладкие насадки среднего диаметра (8–10 мм). Удобнее пользоваться одноразовыми кондитерскими мешками — это гигиенично и практично.

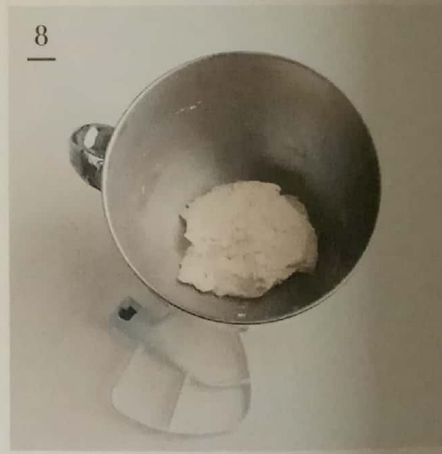
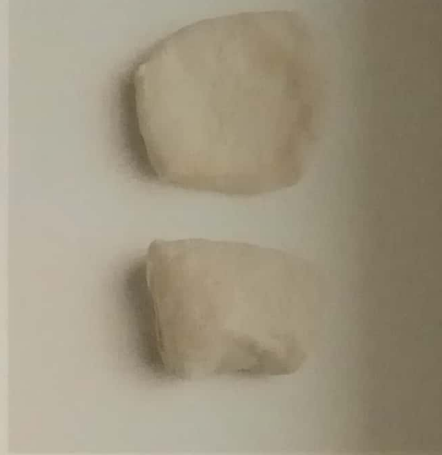
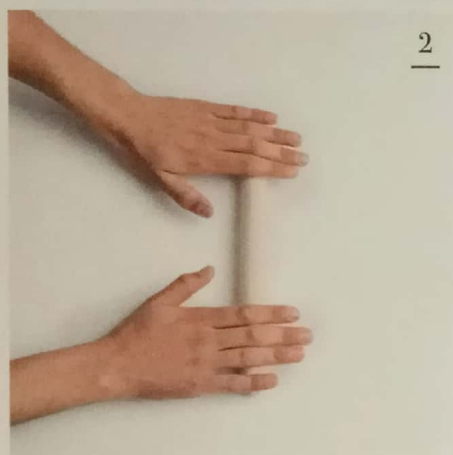
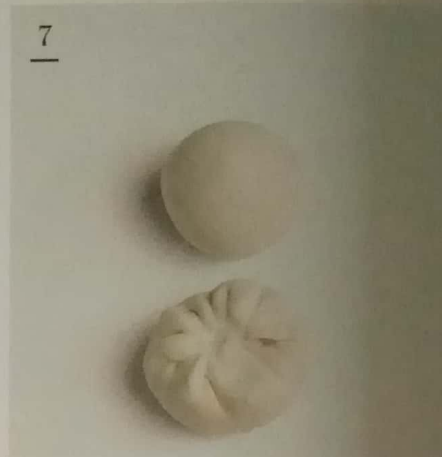
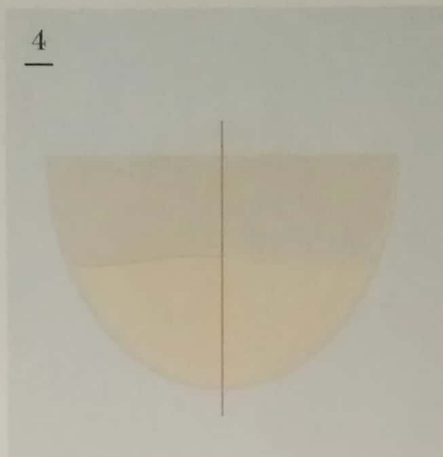
9 СКАЛКА

Приспособление для равномерного раскатывания теста. Чтобы тесто получалось одинаковой толщины, после каждого раскатывания поворачиваем тесто на 90°.

10 КУЛИНАРНАЯ КИСТЬ

Кисть, с помощью которой на изделия наносят смесь для румяной корочки.

ТЕСТО



1 БАССИНАЖ

Добавление воды в тесто в самом конце замешивания. Цель — повысить уровень гидратации слишком крутого теста.

2 УДЛИНЕНИЕ ЗАГОТОВКИ

Раскатывание тестовой заготовки в длину. Кладем руки на заготовку и аккуратно раскатываем ее до нужной длины.

3 ДЕГАЗАЦИЯ ТЕСТА

Сплющивание теста руками для удаления из него лишнего газа. Это способствует равномерному распределению пузырьков воздуха, образующихся в тесте в процессе брожения. Хлебный мякиш в результате получается более пористым.

4 ОБРАЗОВАНИЕ КОРОЧКИ

Если оставить тесто или крем ничем не накрытыми, на их поверхности образуется корочка: при контакте с воздухом они окисляются.

5 СБОР ТЕСТА СО СТЕНОК ЧАШИ

Чтобы собрать тесто или крем со стенок посуды, используют специальный полукруглый пластиковый скребок.

6 ШОВ

Место соединения двух частей одной тестовой заготовки. При выпекании хлеба заготовки обычно выкладываются на противень швом вниз. В некоторых случаях их выкладывают швом вверх — тогда шов служит заменой насечки.

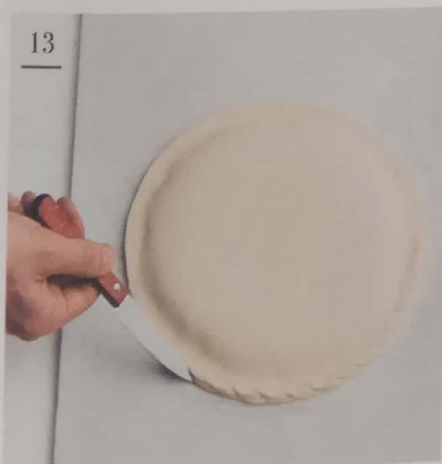
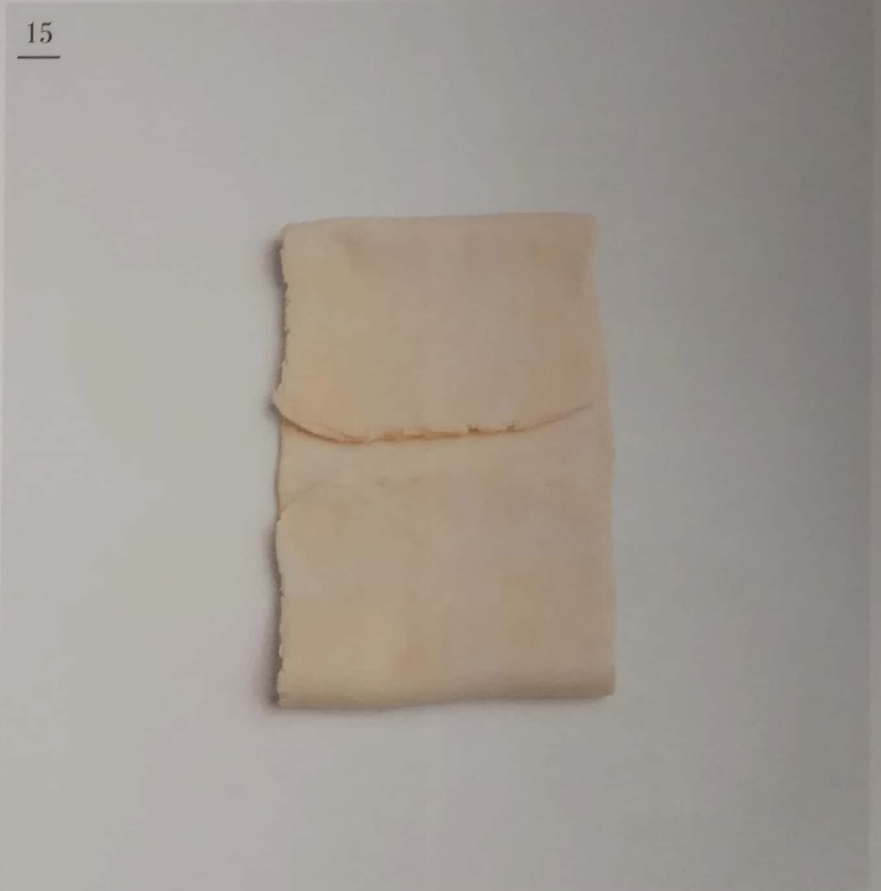
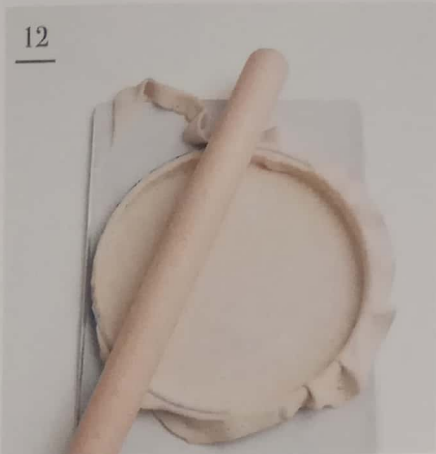
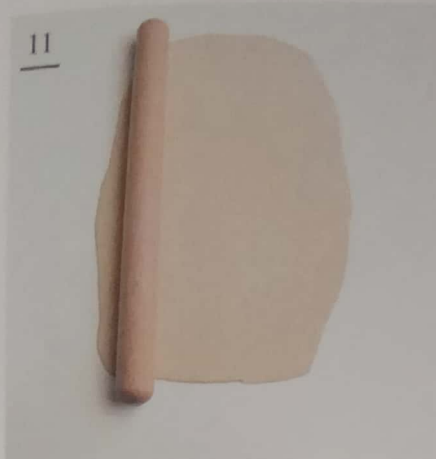
7 ОКРУГЛЕНИЕ ЗАГОТОВКИ

Слегка сплющиваем заготовку. Собираем ее края к середине и защипываем. Переворачиваем заготовку и кладем на припудренную мукой рабочую поверхность (швом вниз). Несколько раз проводим ладонью по заготовке, разглаживая ее поверхность.

8 СМЕШИВАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

В хлебопечении: смешивание ингредиентов перед замешиванием теста. В кондитерском деле: при изготовлении теста, которое нельзя замешивать долго (песочного, бризе), его с силой прижимают к рабочей поверхности для того, чтобы лучше соединить ингредиенты и при этом избежать избыточного контакта с тестом.

ТЕСТО



1 ЭЛАСТИЧНОЕ ТЕСТО

Пластичное, легко растяжимое тесто.

2 УПРУГОЕ ТЕСТО

Тесто, с трудом поддающееся раскатыванию, быстро принимающее первоначальную форму.

3 РАСКАТЫВАНИЕ ТЕСТА

Для раскатывания теста (слоеного, песочного, бризе, теста для пиццы и т.д.) используется скалка. Рабочую поверхность, скалку и тесто необходимо припудривать мукой.

4 УКЛАДЫВАНИЕ ТЕСТА В ФОРМУ

Чтобы при укладывании в форму или кулинарное кольцо тесто не порвалось, его следует обернуть вокруг припудренной мукой скалки, затем поднести скалку к краю формы и аккуратно развернуть пласт теста.

5 НАНЕСЕНИЕ НАРЕЗКИ НА КРАЯ ПИРОГА

При помощи небольшого ножа делаем неглубокие надрезы по всей окружности изделия. Это позволит тесту быстрее подняться в духовке и придаст готовому изделию более привлекательный вид. Надрезы следует делать по направлению от краев к середине, длина надрезов — примерно 5 мм.

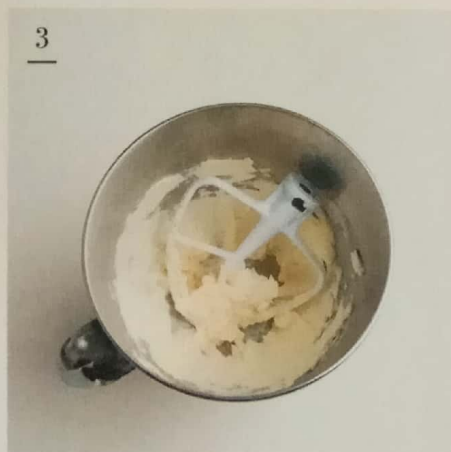
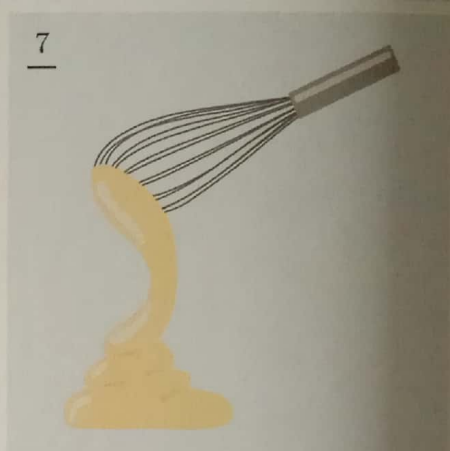
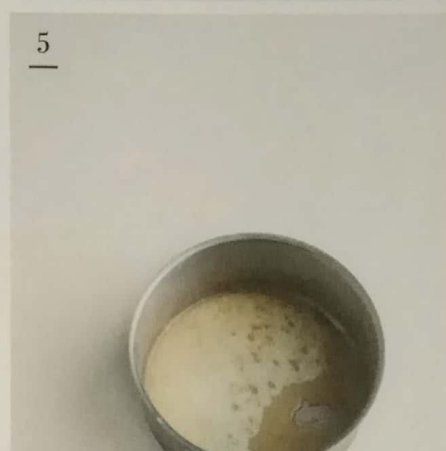
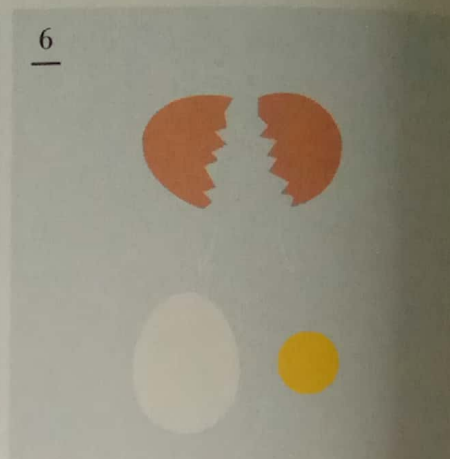
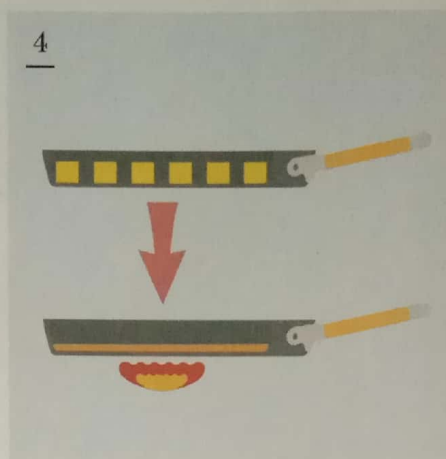
6 ПРОСТОЙ ТУР

Способ складывания слоеного теста в 3 слоя. Раскатываем тесто (шов расположен по вертикали) так, чтобы в длину оно было втрое больше, чем в ширину. Складываем получившийся прямоугольник втрое. Оборачиваем пищевой пленкой и помещаем в холодильник.

7 ДВОЙНОЙ ТУР

Способ складывания слоеного теста в 4 слоя. Раскатываем тесто (шов расположен по вертикали) так, чтобы в длину оно было втрое больше, чем в ширину. Заворачиваем края на четверть с каждой стороны к середине. Складываем тесто вдвое. Оборачиваем пищевой пленкой и помещаем в холодильник.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО И ЯЙЦА



1 СМАЗЫВАНИЕ ФОРМЫ

При помощи кулинарной кисти смазываем всю внутреннюю поверхность формы размягченным сливочным маслом. Смазывание облегчает извлечение готового изделия из формы после выпекания.

2 РАЗМЯГЧЕННОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Размягченное (но не растопленное) сливочное масло, взбитое до кремообразного состояния. Разрезаем масло на кусочки, помещаем в миску и оставляем при комнатной температуре на 1–2 часа, после чего взбиваем вручную лопаткой или миксером с насадкой в виде лопатки.

3 МАСЛЯНЫЙ КРЕМ

Взбиваем размягченное сливочное масло с сахаром до кремообразного состояния.

4 КОРИЧНЕВОЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Сливочное масло, нагреваемое на медленном огне вплоть до приобретения коричневого цвета.

5 ТОПЛЕННОЕ МАСЛО

Сливочное масло, из которого удалены все компоненты, кроме жиров. Растапливаем масло в кастрюльке на очень слабом огне. Ложкой убираем с поверхности все загрязнения. Переливаем масло (оно приобретает желтый цвет) в другую емкость, следя за тем, чтобы

в нее не попала оставшаяся на дне кастрюльки молочная сыворотка (она белого цвета).

6 ОТДЕЛЕНИЕ ЯИЧНОГО БЕЛКА ОТ ЖЕЛТКА

Разделяем белок и желток.

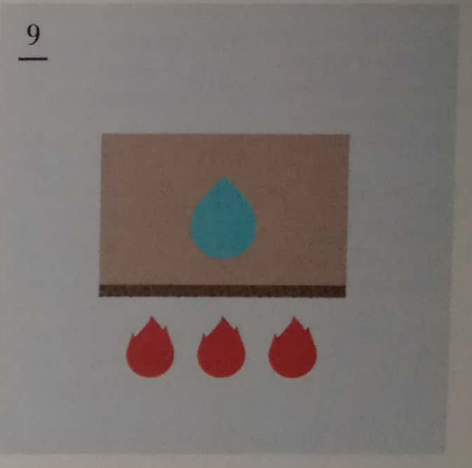
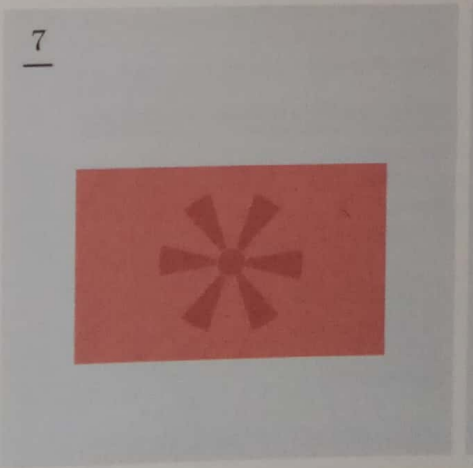
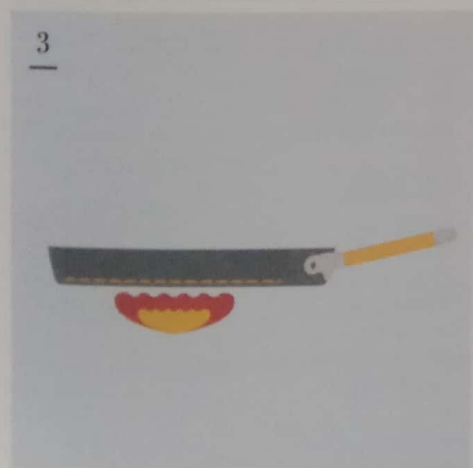
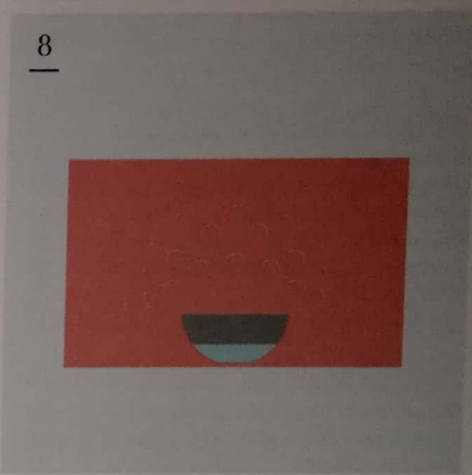
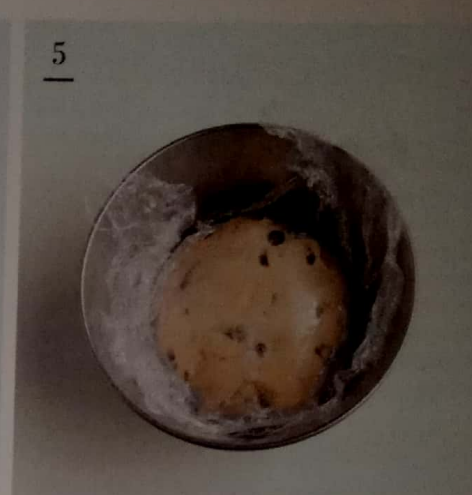
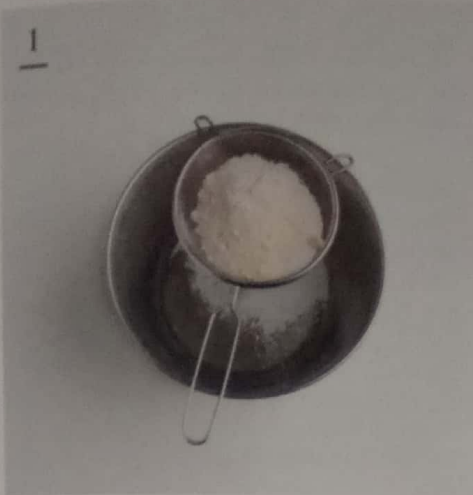
7 ВЗБИВАНИЕ ЯИЦ С САХАРОМ

Взбиваем яйца с сахаром до полной гладкости и однородности. Готовая смесь должна образовывать «ленту», стекая с венчика.

8 ВЗБИВАНИЕ ДОБЕЛЛА

Энергично взбиваем яичные желтки или сливочное масло с сахаром до тех пор, пока смесь не побелеет.

ОСНОВНЫЕ ПРИЕМЫ



1 ПРОСЕИВАНИЕ

Просеиваем сыпучий продукт через сито (или сито шинуа), чтобы удалить крупные частицы.

2 ПРОЦЕЖИВАНИЕ

Процеживаем жидкость через сито шинуа, чтобы удалить все загрязнения или слишком крупные частицы.

3 ОБЖАРИВАНИЕ ФРУКТОВ/СЕМЯН

Обжариваем сухофрукты и семена для усиления их аромата. Выкладываем фрукты/семена на противень и ставим в духовку, разогретую до 180 °C, на 10 минут. При обжаривании на сковороде не следует добавлять никаких жиров, а чтобы фрукты/семена не подгорели, сковороду необходимо время от времени встряхивать.

4 КОНДИТЕРСКИЙ МЕШОК

Кондитерский мешок (с насадками или без насадок) используется для придания формы изделиям из теста и декоративным элементам.

5 ОБОРАЧИВАНИЕ ПЛЕНКОЙ

Оборачиваем тесто или крем пищевой пленкой таким образом, чтобы исключить контакт с воздухом. Это позволит избежать подсыхания и образования корочки.

6 ТРАДИЦИОННЫЙ НАГРЕВ

Нагрев духовки, осуществляемый одновременно двумя нагревательными элементами (сверху и снизу). Тепло при таком нагреве медленно поднимается вверх. Не рекомендуется ставить в духовку несколько противней одновременно.

7 РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ

Нагрев осуществляется двумя нагревательными элементами и более равномерно распределяется внутри духовки с помощью вентилятора.

8 ПАРОУВЛАЖНЕНИЕ

В духовку ставится емкость с водой, которая при нагреве превращается в пар, что позволяет повысить влажность в духовке. Корочка получается красивой и блестящей, изделия хранятся дольше.

9 РЕАКЦИЯ МАЙЯРА

Химическая реакция между белками и сахарами, которая происходит в конце процесса выпекания, когда на поверхности хлеба не остается молекул воды. Корочка подрумянивается, а в аромате изделий появляются карамельные нотки.

СОДЕРЖАНИЕ

БАЗОВЫЕ СВЕДЕНИЯ

ОСНОВНЫЕ ПРОДУКТЫ

Пшеничная мука	12
Другие виды муки	14
Виды безглютеновой муки	16
Свежие хлебопекарные дрожжи	18
Закваска	19
Готовим жидкую закваску	20
Готовим густую закваску	22
Пулиш	24

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ

Вода	26
Соль	27
Жиры и молоко	28
Сахар и яйца	29

ЭТАПЫ РАБОТЫ С ТЕСТОМ

Ручное замешивание	30
Механическое замешивание	32
Брожение	34
Формовка	40
Смесь для румяной корочки	48
Нанесение насечки	50
Выпекание	52

ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ТЕСТА

Белое тесто	54
Традиционное тесто	56
Тесто для пиццы	58
Сдобное тесто	60
Дрожжевое слоеное тесто	62
Бришное тесто	66
Инверсное слоеное тесто	68
Заварное тесто	72
Песочное сладкое тесто	74

ОСНОВНЫЕ ВИДЫ КРЕМА

Заварной крем	76
Миндальный крем	78
Яблочное компоте	80

РЕЦЕПТЫ

БАГЕТЫ

Багет	84
Традиционный багет	88
Традиционный багет со злаками	92

ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ

Домашний хлеб	96
Деревенский хлеб	100
Хлеб по старинному рецепту	104
Каравай из муки жернового помола	106
Злаковый хлеб	108
Цельнозерновой хлеб	112

ОСОБЫЕ ВИДЫ ХЛЕБА

Ржаной каравай	114
Ржаной хлеб с лимоном	118
Черный хлеб	120
Хлеб из каштановой муки	122
Кукурузный хлеб	124
Безглютеновый хлеб	126
Хлеб на пиве	128

ХЛЕБ С ДОБАВКАМИ

Зерновой хлеб	132
Хлеб с грецкими орехами	136
Шоколадный хлеб	138
Булочка с фундуком и инжиром	142
Булочка с мясли	144
Хлеб с сыром	146
Булочка по-итальянски	148
Фисель с сыром	150
Хлеб-сюрприз	154

ХЛЕБ НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ

Чиабатта	158
Фокачча	160
Фугасс	164
Гриссини	168

ХЛЕБ НА МОЛОКЕ

Тостовый хлеб	170
Бейгл	172
Булочка бан	176

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО

СЛОЕНОГО ТЕСТА

Круассан	180
Булочка с шоколадом	184
Плюшка с изюмом	186
Швейцарская булочка	190
Миндальный круассан	192

ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Шоссон с яблоками	194
Яблочный пирог с решеткой	198

СЛОЕННЫЕ ПИРОГИ

Яблочные тарталетки	202
Пирог волхвов	204

ИЗДЕЛИЯ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА

НА ДРОЖЖАХ/ЗАКВАСКЕ

Молочный хлеб	208
Венский багет	210
Пончик с начинкой	212

БРИОШИ

Парижская бриошь	216
Бриошь с пралине	220
Бриошь «косичка»	224
Слоеная бриошь	228

ИЗДЕЛИЯ ИЗ БРИОШНОГО ТЕСТА

Сахарный пирог	232
Бордоская бриошь	234
Тропезьен	236
Куглоф	240
Панеттоне	244

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Фисташково-абрикосовый тарт	248
Кондитерский флан	250

КЕКСЫ ДЛЯ ПУТЕШЕСТВИЙ

Пряничный хлеб	252
Кекс с цукатами	254
Генуэзский кекс	258

ПЕЧЕНЬЕ

Сабле	262
Пальмье	264
Соломка с малиной	266
Финансье	270
Мадлен	272
Печенье тюиль с миндалем	274
Шукеты	276

ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ ГЛОССАРИЙ

Утварь	280
Тесто	282
Сливочное масло и яйца	284
Основные приемы	285

УКАЗАТЕЛЬ ИНГРЕДИЕНТОВ

АБРИКОС

Фисташково-абрикосовый тарт 248

ЗАКВАСКА ГУСТАЯ

Булочка с фундуком и инжиром 142
Деревенский хлеб 100
Каравай из жерновой муки 106
Ржаной каравай 114
Ржаной хлеб с лимоном 118
Хлеб из каштановой муки 122
Хлеб на пиве 128
Хлеб по старинному рецепту 104

ЗАКВАСКА ЖИДКАЯ

Панеттоне 244
Тостовый хлеб 17
Традиционный багет со злаками 92
Традиционный багет 88
Хлеб с грецкими орехами 136
Цельнозерновой хлеб 112
Чиабатта 158
Шоколадный хлеб 138

ИЗЮМ

Кекс с цукатами 254
Куглоф 240
Панеттоне 244
Плюшка с изюмом 186

ИНЖИР

Булочка с фундуком и инжиром 142

КАКАО

Шоколадный хлеб 138

КАШТАНЫ

Хлеб из каштановой муки 122

КРУПЧАТКА T45

Бейгл 172
Бордоская бриошь 234
Бриошь «косичка» 224
Бриошь с пралине 220
Булочка с шоколадом 184
Круассан 180
Куглоф 240
Молочный хлеб 208
Панеттоне 244
Парижская бриошь 218
Плюшка с изюмом 186
Сахарный пирог 232
Слоеная бриошь 228
Тропезьен 236
Швейцарская булочка 190

ЛИМОН

Ржаной хлеб с лимоном 118

МАЛИНА

Пончик с начинкой 212
Соломка с малиной 266
Финансье 270

МЕД

Мадлен 272
Пряничный хлеб 252

МЕЛАССА

Черный хлеб 120

МИНДАЛЬ

Генуэзский кекс 258
Кекс с цукатами 254
Миндальный круассан 192
Панеттоне 244
Печенье тюиль с миндалем 274
Пирог волхвов 204
Сабле 262
Тропезьен 236
Финансье 270
Фисташково-абрикосовый тарт 248

МУКА ГРЕЧНЕВАЯ

Безглютеновый хлеб 126

МУКА ЖЕРНОВОГО ПОМОЛА T110

Хлеб по старинному рецепту 104
Черный хлеб 120

МУКА ЖЕРНОВОГО ПОМОЛА T80

Каравай из муки жернового помола 106
Хлеб по старинному рецепту 104

МУКА КАШТАНОВАЯ

Хлеб из каштановой муки 122

МУКА КУКУРУЗНАЯ

Кукурузный хлеб 124

МУКА РЖАНАЯ T170

Деревенский хлеб 100
Злаковый хлеб 108
Ржаной каравай 114
Ржаной хлеб с лимоном 118
Хлеб на пиве 128
Хлеб с сыром 146
Хлеб-сюрприз 154
Черный хлеб 120

МУКА РИСОВАЯ

Безглютеновый хлеб 126

МУКА ЦЕЛЬНОЗЕРНОВАЯ T150

Злаковый хлеб 108
Хлеб на пиве 128
Цельнозерновой хлеб 112

МЮСЛИ

Булочка с мюсли 144

ОЛИВКИ/МАСЛИНЫ

Булочка по-итальянски 148
Фугасс 164

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО

Фокачча 160
Фугасс 164

ПИВО

Хлеб на пиве 128

РОЗОВОЕ ПРАЛИНЕ

Бриошь с пралине 220

РОМ

Бордоская бриошь 234
Бриошь «косичка» 224
Кекс с цукатами 254
Панеттоне 244
Сабле 262

СЕМЕНА

Бейгл 172
Булочка бан 176
Булочка с фундуком и инжиром 142
Зерновой хлеб 132
Злаковый хлеб 108
Традиционный багет со злаками 92
Фисель с сыром 150
Черный хлеб 120

СУХОФРУКТЫ

Булочка с фундуком и инжиром 142
Хлеб с грецкими орехами 136

СЫР

Фисель с сыром 150
Хлеб с сыром 146
Хлеб-сюрприз 154

ФЛЕРДОРАНЖЕВАЯ ВОДА

Бордоская бриошь 234
Бриошь «косичка» 224
Тропезьен 236

ЦУКАТЫ

Бордоская бриошь 234
Кекс с цукатами 254
Панеттоне 244

ЦУКАТЫ ИЗ ИМБИРЯ

Пряничный хлеб 252

ШОКОЛАД

Булочка с шоколадом 184
Венский багет 210
Швейцарская булочка 190
Шоколадный хлеб 138

ЯБЛОКИ

Шоссон с яблоками 194
Яблочные тарталетки 202
Яблочный пирог с решеткой 198



БОЛЬШАЯ КНИГА ПЕКАРЯ

**ИСКУССТВО КУЛИНАРИИ.
ДЛЯ ТЕХ, КТО ЗНАЕТ ТОЛК В ЕДЕ.**

БАЗОВЫЕ СВЕДЕНИЯ

ПОДРОБНЫЙ ПУТЕВОДИТЕЛЬ ПО СОРТАМ МУКИ,
ТИПАМ ДРОЖЖЕЙ И ЗАКВАСОК, ВИДАМ ТЕСТА И СПОСОБАМ РАБОТЫ
С НИМ, БАЗОВЫМ РЕЦЕПТАМ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ. ПОШАГОВЫЕ ИНСТРУКЦИИ,
ПОНЯТНАЯ ИНФОГРАФИКА И РАЗБОР НЮАНСОВ.

РЕЦЕПТЫ

БАГЕТЫ, ФИСЕЛИ, ЧИАБАТТЫ, БУЛОЧКИ,
БЕЙГЛЫ, КРУАССАНЫ, БРИОШИ, ТАРТЫ, КЕКСЫ И ПЕЧЕНЬЯ...
ВСЕ, ЧЕМ ТАК ЗНАМЕНИТЫ ФРАНЦУЗСКИЕ БУЛОЧНЫЕ!

ИЛЛЮСТРИРОВАННЫЙ ГЛОССАРИЙ

КУХОННАЯ УТВАРЬ И ПРИСПОСОБЛЕНИЯ,
ПЕКАРСКИЕ ПРИЕМЫ И ТЕХНИКИ.

