

Е80 **Ершова, Алла Андреевна.**
Пеки как маньяк / Алла Ершова. — Москва : Эксмо, 2020. — 144 с. :
ил. — (Кулинарное открытие).

Книжные полки пестрят кулинарными книгами с красивыми фотографиями. К сожалению, многие рецепты в них написаны так, что в итоге блюдо получается совсем иным, чем на фото. Кондитерское дело требует точного исполнения четких инструкций для того, чтобы результат соответствовал ожиданиям. До того, как стать настоящим кулинарным маньяком, Алла Ершова семь лет проработала по специальности, решая сложные юридические задачи. Страсть к выпечке в сочетании с профессиональным логическим подходом и любовью к успешным экспериментам позволяет Алле писать точные, выверенные, пошаговые рецепты, следовать которым одно удовольствие. В этой книге вы найдете любимые блюда, знакомые техники и детальные рецепты, позволяющие с легкостью внести в свою жизнь новые, интересные и более полезные продукты. Киевский торт становится современным и стильным, не теряя своего классического шарма; традиционный меренговый рулет выигрывает от оригинального сочетания спелого инжира и голубики; сложный рецепт итальянского паннетоне разложен по полочкам так, что даже начинающий кондитер сможет полакомиться пухлым, ароматным куличом собственного приготовления. И кто из нас не мечтал о заботливой итальянской бабушке? Алла щедро делится с читателями секретами итальянских домохозяек, с которыми ей удалось познакомиться и близко подружиться. Вам остается лишь выбрать рецепт, купить ингредиенты, следовать понятным инструкциям и наслаждаться хрустом идеальных сицилийских канноли в кругу родных и близких.

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-105009-2

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2020

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

Ершова Алла Андреевна

ПЕКИ КАК МАНЬЯК

Ответственный редактор *А. Райдер*. Редактор *К. Агроник*
Младший редактор *Ю. Чернова*. Художественный редактор *В. Брагина*
Корректор *Т. Кузьменко*

Во внутреннем оформлении использованы фотографии и иллюстрации:
Yunaco, Stephen Rees, Janaka Dharmasena, Here / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндiрушi: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесi, 1 үй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгiсi: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.ru

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасындағы дистрибьютор және өнiм бойынша арыз-талаптарды

қабылдаушының өкiлi «РДЦ-Алматы» ЖШС,

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнiмнің жарамдылық мерзiмi шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ

о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

www.eksmo.ru/certification

Өндiрген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 03.09.2019. Формат 84х100¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 14,0.

Тираж экз. Заказ

16+



ISBN 978-5-04-105009-2



9 785041 050092

В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книги





Зима

- Пряничный домик 9
- Шоколадный рождественский венок 15
- Рождественский фруктовый кекс 19
- Шоколадный кекс со стаутом 23
- Брауни с горгонзолой и грушей (без глютена) 27
- Торт «Киевский» (без глютена) 31



Весна

- Печенье с шоколадом и вишней (без глютена) 39
- Пари-Брест 43
- Сицилийские канноли 51
- Шоколадный торт с ягодами (без глютена) 57
- Торт с чаем матча и голубикой 63
- Чизкейк муссовый «Черный лес» 69
- Кулич «Панеттоне» 75

Лето

- Кантуччи с шоколадом и апельсином 81
- Йогуртовый кекс с малиной 85
- Банановый пирог с карамелью 89
- Лимонный тарт 93
- Итальянский миндальный пирог с персиками (без глютена) 97
- Торт «Павлова» с голубикой (без глютена) 101
- Торт «Клубника с шампанским» 105



Осень

- Финиковый пирог с пеканом (без глютена) 113
- Шоколадный кекс с томленной грушей (без глютена) 117
- Кекс с инжиром, пеканом и соленой карамелью 121
- Меренговый рулет с инжиром и фисташками (без глютена) 125
- Тыквенный чизкейк 129
- Медовик с крем-брюле 133
- Постная шоколадная бабка 139





С Новым годом!

Зима



Пряничный домик

Наверное, самая популярная просьба от моих подписчиков: «Поделитесь проверенным рецептом теста для имбирных пряников». Поэтому первым в книге пусть будет именно этот классический рецепт пряничного теста, приготовленного заварным методом, не подводивший меня ни разу!

Ингредиенты

(на один домик размером 20×20×20 см, с основанием d=30 см):

Пряничное тесто:

Мука пшеничная в/с **300 г**
Мука ржаная обдирная **100 г**
Яйцо куриное категории СО **1 шт.**
Масло сливочное¹ **125 г**
Сахарный песок **100 г**
Мед липовый **150 г**
Патока ржаная **15 г**
Сода пищевая **2 ч. л.**

Корица молотая **1 ч. л.**
Имбирь сушеный молотый **1 ч. л.**
Мускатный орех **½ ч. л.**

Глазурь (айсинг):

Сахарная пудра **150 г**
Яичный белок **1 шт.**
Лимонная кислота
на кончике ножа

Приготовление:

1. Оба вида муки просеять в миску.
2. В большом сотейнике соединить сахар, мед, патоку, специи, довести до однородного состояния и полного растворения сахара. Снять с огня, добавить просеянную соду, размешать венчиком. Смесь должна сильно вспениться.
3. Добавить нарезанное кубиками размягченное сливочное масло, размешать венчиком до растворения.
4. Добавить 3 столовые ложки муки от общего объема, перемешать венчиком до однородности.
5. Добавить оставшуюся муку, замесить тесто при помощи лопаточки, аккуратно разминая массу. Тесто должно получиться слегка липким,

¹ Здесь и далее — масло сливочное 82,5% жирности.

но пластичным при соединении и не грубым. Готовое тесто разделить на 2 части, завернуть каждую в пищевую пленку, убрать в холодильник на 2 часа, лучше на ночь.

6. Извлечь охлажденное тесто из холодильника, оставить примерно на 5 минут при комнатной температуре. Снять пленку и раскатать в пласт толщиной 0,3–0,5 см между двумя листами пищевого пергамента (удобнее, если снизу будет силиконовый коврик, слегка (!) подпыленный мукой, а сверху — кондитерский пергамент).
7. Вырезать детали домика по заранее заготовленным трафаретам. Вырезанные детали аккуратно переложить на противень, застланный кондитерским пергаментом или силиконовым ковриком.
8. Выпекать при температуре 175°C примерно 10–12 минут до золотистого цвета. Точное время выпекания зависит от размера изделий, а также от мощности вашей духовки. Остудить готовое печенье на решетке.
9. Оставшееся тесто снова раскатать между силиконовыми ковриками, охладить и вырезать недостающие детали домика.
10. Для приготовления глазури просеянную сахарную пудру соединить со слегка взбитым яичным белком, добавить лимонную кислоту и размешать до однородной гладкой массы. Накрыть влажной тканевой салфеткой и дать постоять 10 минут. Украсить детали домика глазурью с помощью кондитерского мешка. После того как детали полностью просохнут, соединить их с помощью густой глазури, при необходимости подпирая стенки подручными предметами.



Примечания

Все ингредиенты для теста должны быть комнатной температуры.

При приготовлении теста обязательно добавлять муку частями, чтоб тесто не получилось чересчур жестким, поэтому следите за консистенцией после добавления каждой порции. Указанное в рецепте количество муки я израсходовала полностью.

Тесто получилось пластичным и очень легким для работы.

Необходимое количество муки может быть изменено в зависимости от используемой марки муки.

Обрезки теста можно соединить, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 30 минут. Для повторного использования важно, чтоб первоначально тесто не раскатывалось при большом количестве муки для подпыла, не заветрилось (прикрывайте сразу пищевой пленкой) и не подвергалось нагреванию (разминайте обрезки теста руками только до соединения в однородный пласт – недолго). В противном случае структура изделий из теста второй раскатки может быть хуже – неоднородной и слоистой.

Указанного количества ингредиентов хватит для одного домика среднего размера. Детали домика до сборки следует хранить в герметичном контейнере.

Приятного аппетита!

Как сделать имбирный домик?

Советы →

Продумайте архитектуру. Если вы гуманитарий, как и я, обратите особое внимание на этот пункт, если технарь — для вас все будет гораздо проще. Чем больше размер домика, тем важнее детально продумать всю конструкцию. Нарисуйте домик на бумаге с учетом пропорций с разных сторон. Затем нарисуйте эскизы основных деталей в уменьшенном размере, например 1:3. Тетрадка в клеточку вам в помощь. Только после этого переходите к построению трафаретов. Вспомните геометрию — наконец-то она пригодилась в нашей жизни! Вооружитесь линейкой и листами А3 в клеточку (в интернете есть шаблоны листов для распечатки). Сразу же вырезайте окна, если задумали делать их прозрачными, а также дверные проемы. Конечно, можно найти в интернете уже готовые трафареты или купить специальные вырубки, но это ведь неинтересно, правда?

Секрет идеального теста в отсутствии секретов! У вас уже готовы трафареты? Приступайте к приготовлению необходимого количества теста. Если вы используете мой рецепт, пожалуйста, следуйте ему полностью. Он достаточно подробный, и каждый пункт очень важен. Думаю, мне удастся переубедить вас, что имбирные домики — это вершина кулинарного мастерства. Уверена, что это под силу каждому!

Повторное использование обрезков теста. Все остатки после вырезания основных деталей используйте для основания домика. Там не будет заметно.

Что делать, если детали увеличились в размере при выпекании? Если вы готовите тесто по моему рецепту, то детали могут совсем немного увеличиться в размере при выпекании. Пока изделия горячие, можно с помощью ножа и линейки подравнять их по трафарету. Это надо делать быстро (но аккуратно) — прямо на горячем противне, как только достали из духовки. После остывания подравнять края можно будет только теркой, но они могут крошиться и будут выглядеть менее аккуратными. Некоторые кондитеры накрывают горячие детали плоским грузом (например, кухонной доской), для того чтобы детали получились прочнее и менее пористыми. На мой взгляд, хорошо пропеченные детали не нуждаются в прессе.

Как сделать прозрачные окошки? Если вы не знаете, что такое изомальт, то проще всего будет сделать окошки из прозрачных карамелек (барбарис, «Бон Пари», мини-карамельки из салонов красоты и т.п.). Просто измельчите карамельки скалкой (лучше это делать на деревянной или пластиковой доске, и не забудьте предварительно поместить их в пакет,

чтоб не летели в разные стороны). Измельченные карамельки засыпьте в окошки деталей, вырезанных из теста, поместите в духовку (п. 6 рецепта). После извлечения противня из духовки карамельки в окошках будут пузыриться, не пугайтесь. Проколите большие пузырьки зубочисткой и сразу проверьте, нет ли «дырок» в окнах. Если есть, можно зубочисткой же это исправить, соединив края горячей карамели.

Запаситесь терпением и не спешите! Важно, чтоб перед росписью айсингом все детали полностью остыли. Если вы планируете расписывать их в другой день, то после остывания поместите их в герметичный контейнер, прокладывая кондитерским пергаментом, или хотя бы положите на противень и сверху хорошенько закройте пищевой пленкой.

Роспись. Тут все зависит от ваших художественных способностей и фантазии. Удобнее расписывать отдельные детали, а после того как они просохнут, собирать домик. Сушить расписанные детали рекомендую минимум ночь и обязательно в сухом помещении! Можно около батареи, но с закрытым окном. Просушенные детали хранить в герметичном контейнере до сборки, проложив кондитерским пергаментом, чтоб не повредить роспись.

Сборка. Важно, чтоб перед сборкой все расписанные детали тщательно просохли. Айсинг для сборки должен быть гуще, чем для росписи. Для подпорки стен используйте подручные материалы. На этом этапе также не следует спешить: пусть каркас дома просохнет отдельно, крыша (если это позволяет архитектура) — отдельно.

Если вы допустили ошибку на одном из этапов, то при сборке это обязательно выяснится. Обратите внимание на крышу домика на фото. Она украшена кофейными зернами, посаженными на густой айсинг. Думаете, когда я рисовала эскиз, то ожидала, что она получится очень тяжелой? Конечно, нет! Поэтому при сборке на всякий случай я использовала длинные деревянные шпажки для укрепления конструкции: приклеила их на айсинг к углам каркаса изнутри домика, причем острые кончики шпажек выступали на 1,5 см вверх. Когда все просохло, я разместила сверху уже готовую (украшенную и просушенную) крышу на каркас, и эти «колышки» проткнули ее по углам, таким образом дополнительно поддерживая ее. Конечно, верхние грани стен перед этим я промазала густым айсингом для склеивания с крышей.

Не забывайте наслаждаться процессом! Возможно, в ходе изготовления домика вас не раз посетят мысли: «Зачем я в это ввязалась?..», «Может, оставить его без крыши?..», «... я испортила деталь!». Посмотрите на ваши эскизы, отдохните, еще раз посмотрите на эскизы, продолжайте! Вы будете очень гордиться собой, когда сделаете это... но, возможно, слегка возненавидите имбирное тесто.

Р.С.: До следующего Нового года нелюбовь к имбирному тесту обычно проходит.





Шоколадный рождественский венок

Достойная альтернатива рождественскому имбирному печенью — совершенно не сложная в приготовлении и безумно вкусная! Специально для великих экспериментаторов и истинных любителей шоколада.

Ингредиенты

(на один венок d=20 см):

Шоколадное тесто:

Мука пшеничная в/с **300 г**
Сливочное масло **180 г**
Яйцо куриное категории СО **2 шт.**
Сахарный песок **3 ст. л.**
Шоколад темный
(не менее 50% какао) **80 г**
Цедра апельсина² **1 ч. л.**
(по желанию)

Ванильный экстракт **1 ч. л.**
Разрыхлитель **2 ч. л.**
Морская соль **½ ч. л.**

Глазурь с чаем матча:

Сахарная пудра **130 г**
Чай матча **20 г**
Яичный белок **1 шт.**

Приготовление:

1. Шоколад растопить на водяной бане.
2. Сливочное масло взбить с сахаром до пышной белой массы, ввести растопленный шоколад, затем, не переставая взбивать, по одному ввести яйца, добавить экстракт ванили, мелко измельченную апельсиновую цедру.
3. Просеянную муку перемешать венчиком с разрыхлителем и солью.

² Здесь и далее — под цедрой понимается верхний слой цитрусовых, снятый при помощи мелкой терки. При снятии цедры важно постараться не затрагивать белую часть под ней.

4. Вмешать муку в шоколадную массу, сформовать шар, обернуть пищевой пленкой и поместить в холодильник минимум на 30 минут.
5. Поместить тесто между двумя силиконовыми ковриками или листами кондитерского пергамента и раскатать в пласт толщиной 5 мм.
6. Вырезать формочками печенье и кольцо-основу для венка и выложить на противень, застланный пергаментом.
7. Поместить противень в духовку, предварительно разогретую до 170°C, на 10–12 минут. Готовое печенье остудить на решетке.
8. Для приготовления глазури просеять сахарную пудру и чай матча, тщательно перемешать венчиком. Соединить смесь со слегка взбитым яичным белком и размешать до однородной гладкой массы. Накрыть влажной тканевой салфеткой и дать постоять 10 минут. Украсить печенье глазурью с помощью кондитерского мешка. После того как печенье полностью просохнет, соединить венок с помощью густой глазури.

