

Моим лучшим друзьям, Брюсу и Эндор

ВНАЧАЛЕ МЫ ЕДИМ ГЛАЗАМИ

Эта известная пословица особенно актуальна сегодня, потому что мы можем делиться впечатляющими фотографиями еды в социальных сетях. Традиционно пай считается домашней «комфортной» едой, простой и неприкрашенной на вид. Но в последние несколько лет возрос интерес к украшению выпечки, причем дизайн становится настолько изощренным, что поднимает прежде простой, незамысловатый пай до уровня классического торта. Карин Пфайфф-Бошек стала одним из первых кулинаров, экспериментирующих с современными техниками, используя свой талант художника по текстилю для создания потрясающих паев. В этой книге она впервые делится наработанными техниками и хитростями, чтобы и вы могли превратить домашнюю выпечку в великолепные произведения искусства.

Работа с тестом для пая требует определенных навыков, которые подробно описаны автором книги. Карин делится уникальными советами, например, рассказывая о том, почему и как следует сохранять ингредиенты и тесто холодными. Здесь вы найдете информацию, как приготовить чудесное рассыпчатое тесто для пая, а также инструкции по его окрашиванию и несколько классических рецептов начинок. Пошаговые фотографии покажут вам, как делаются детали украшений — вырезанные вручную или с помощью шаблонов и формочек для печенья. Тщательно описывая каждый шаг, Карин дает возможность вам, как домашнему пекарю, воссоздать ее великолепные дизайны. Освоив приведенные в книге техники и элементы украшений, вы сможете творчески адаптировать их на свой лад и начать создавать свои собственные впечатляющие творения.



Оглавление

ВВЕДЕНИЕ 9

Полезные инструменты и оборудование для приготовления и украшения паев 11

Подготовка и работа с рубленным тестом для пая 18

Основные подсказки по украшению паев 32

Начинки 34

Техники выпечки 40

ДЛЯ НАЧИНАЮЩИХ ПЕКАРЕЙ 43

ДЛЯ ПРОДВИНУТЫХ ПЕКАРЕЙ 85

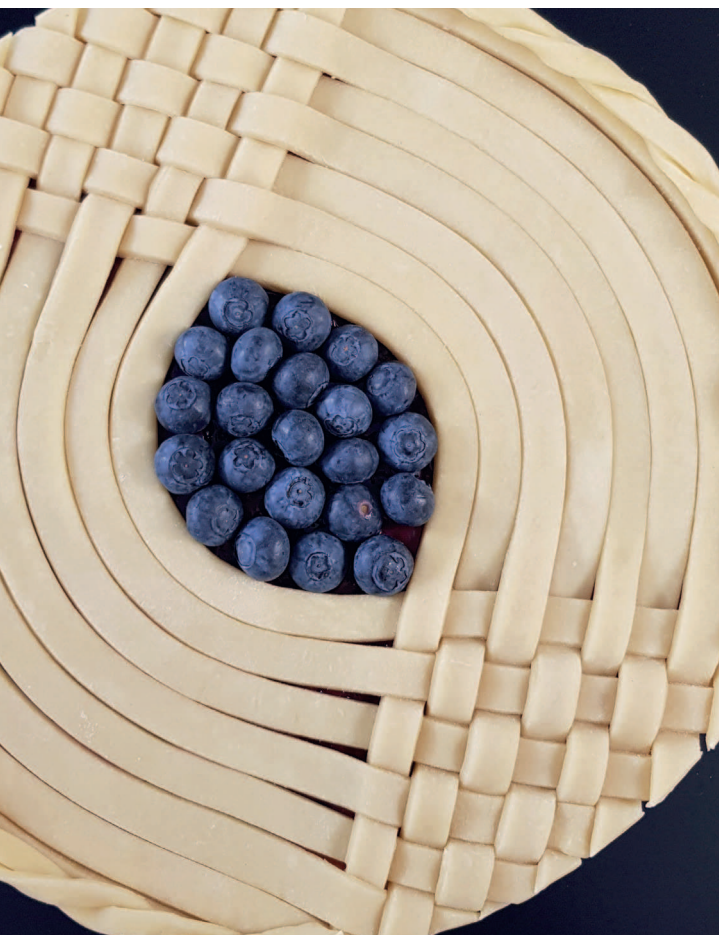
ДЛЯ ОПЫТНЫХ ПЕКАРЕЙ 127

ШАБЛОНЫ 161

Ссылки 174

Благодарности 175

Указатель 179



Введение

Хотя выпечкой я занимаюсь всю жизнь, художественно украшать ее решила всего около двух лет назад. Пай — тип домашней выпечки, которую любят и готовят во многих странах, поэтому мне показалось, что он заслуживает стать эстетически привлекательным. Так как в течение двадцати лет я работаю в области текстильного дизайна, у меня скопилась масса знаний о том, как украшать что бы то ни было, но тесто представляло собой новую и неизведанную территорию.

Мои первые усилия получили столько похвал от друзей и гостей, что я почувствовала себя достаточно уверенно, чтобы загрузить фотографию первого украшенного пая в свой аккаунт в Инстаграме. К моей радости, та первая фотография получила гораздо больше лайков, чем любая другая на тот момент, и это придало мне уверенности в том, что нужно продолжать эксперименты. Шесть месяцев спустя один из моих пирогов в Инстаграме привлек внимание Марты Стюарт,

которая написала, что я превратила украшение пая в своеобразную форму искусства. Слова похвалы укрепили мою уверенность в том, что художественное украшение пая — стоящее дело.

Многие мои текстильные дизайны основываются на геометрических формах, поэтому я решила следовать такому же стилю и в выпечке. Постепенно я начала понимать, какие ограничения и особенности присущи украшениям из теста, и мои произведения становились все сложнее и креативнее. Мне не хотелось тиражировать одни и те же приемы, поэтому я стала экспериментировать с разными цветами, абстрактными геометрическими фигурами и более привычными объектами, такими как цветы, звездочки, сердца, листья. Вдохновение я черпала отовсюду, включая природу, исторические и традиционные орнаменты, а также повседневные вещи. Один дизайн я придумала под впечатлением крышки люка на мостовой возле нашего дома!

Не стоит и говорить, что далеко не каждый дизайн успешен на все сто процентов, случались и провалы. Однажды я сделала красивый пай с множеством вырезанных цветов и других украшений, а затем решила, что край нуждается в специальной обработке, поэтому сплела длинную косичку и поместила ее по краю пирога, тщательно смазав лезвом для приклеивания. Поставила его в духовку и примерно через десять минут увидела, как конец косички начинает соскальзывать вниз. Только я открыла дверцу духовки, чтобы проверить, как остальная часть косички упала на решетку духовки, оставив край пая без украшения. Я быстро достала пай и аккуратно прижала край зубцами вилки, спасая дизайн и придавая пирогу законченный вид. Как и в случае с кулинарией в целом, при выпечке когда-нибудь все обязательно пойдет не так, но если быстро включить воображение и смекалку, обычно можно спасти ситуацию. По иронии судьбы эта первая неудача повторилась, когда я выложила ряд сердечек по краю другого пая. Сердечки оказались слишком близко к краю, и когда пай начал выпекаться, все соскользнуло на решетку духовки. Так что теперь я больше не совершаю ошибку, размещая элементы декора очень близко к краю пирога.

Одним из свойств теста для основы пая, которое следует иметь в виду, является то, что при выпечке оно уменьшается в объеме. Самый привлекательный с виду сырой пай может потерять

свою красоту в духовке, если не позаботиться о нем. Независимо от того, насколько хорошо пай выглядит перед выпечкой, он не закончен, пока вы не достали его из духовки. Никто не подаст и не будет есть сырой пирог. Следует учитывать степень усадки, однако элемент неопределенности всегда присутствует. Улучшение качества теста за счет использования минимального количества воды уменьшит усадку, но полностью устранить ее невозможно. Все пай, приведенные в этой книге, неоднократно тестировались и могут служить образцами для экспериментов с вашими собственными дизайнами. Если следовать описанным методам, не должно быть никаких проблем с усадкой, и результаты почти наверняка окажутся идеальными.

Для книги я отобрала двадцать пять вариантов дизайна, включая разнообразные техники и методы для их приготовления. Освоив базовые приемы, такие как вырезание ножом или формочкой, плетение косичек, решеток и другие, вы отточите свои навыки для работы с более сложными проектами.

Искренне надеюсь, что дизайны в книге подарят вдохновение, и создавать креативную выпечку вам будет так же интересно, как и мне, ведь, по сути, это акт художественного творчества. Придание пая привлекательного вида вовсе не означает отказ от чудесного вкуса, просто повышает удовольствие от выпечки, добавляя внешнюю красоту. Желаю вам успеха и радости с вашими экспериментами.



ПОЛЕЗНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ И ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УКРАШЕНИЯ ПАЕВ

Для приготовления паев с украшениями требуются ровно те же инструменты и приспособления, что и для выпечки обычных паев, плюс холодильник или морозильник и острый нож. Скорее всего, на вашей кухне уже имеется все необходимое: миски, мерные емкости, ложки и прочее базовое оборудование. Список дополнительных вещей, которые могут оказаться полезными, практически бесконечен, но

чтобы с чего-то начать, я приведу минимальный список необходимого:

- Помещение и рабочая поверхность
- Скалка
- Скальпель или маленький острый нож
- Нож-колесико
- Формочки для печенья (разных форм и размеров)
- Линейка
- Кулинарные кисти

- Формы для выпечки
- Листы для выпечки
- Духовка
- Холодильник и морозильник
- Скребок для теста
- Прихватки
- Решетки для остывания

Приведенные в списке вещи заслуживают того, чтобы немного о них рассказать.

ПОМЕЩЕНИЕ И РАБОЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Чем прохладнее в кухне, тем лучше. Если в помещении жарко, при работе с тестом для пая вам придется слишком часто возвращать его для остывания в холодильник. Тяжелая мраморная столешница дольше остается холодной по мере нагревания воздуха в кухне, но, стоит ей самой нагреться, она долго не остынет. По возможности занимайтесь декором из теста в другом, более прохладном помещении. Что же касается материала рабочей поверхности, то это вопрос вашего личного предпочтения.

У меня рабочая поверхность представляет собой столешницу из дерева твердой породы площадью около одного квадратного метра. Некоторые пекари предпочитают каменную или мраморную поверхность, другие работают на специальной ткани. Любое из этих покрытий годится для раскатывания теста, но, когда вы занимаетесь вырезанием, вам вовсе не хотелось бы, чтобы поверхность пострадала от

острого лезвия ножа. Используйте для вырезания специальную подложку (коврик для резки). Также подойдет гладкая разделочная доска, деревянная или пластиковая.

СКАЛКА

Материал — дерево, металл, пластик или мрамор, а также наличие или отсутствие ручек — это вопрос личного предпочтения. Я пользуюсь простой скалкой из березы, цилиндрической формы, 6 см в диаметре и 30 см длиной. Если в вашей кухне жарко и тесто быстро нагревается, возможно, есть смысл выбрать металлическую или мраморную скалку, которую можно держать в холодильнике, чтобы она дольше оставалась холодной. Для вырезания элементов декора, вручную или с помощью формочек, требуется ровно и тонко раскатанное тесто. Для равномерного по толщине раскатывания я использую скалку с кольцевыми насадками на концах (см. фотографию на с. 11). Тесто для украшений обычно раскатываю в пласт толщиной 3 мм. Насадки в виде колец можно найти в продаже разных диаметров и для разных скалок. Существуют также специальные планки для раскатывания теста равной толщины, из разных материалов, поищите их на сайтах, предлагающих профессиональное оборудование для кондитеров. Какой бы скалкой вы ни пользовались, она должна быть абсолютно чистой и слегка присыпанной мукой, когда вы собираетесь раскатать ею тесто.

СКАЛЬПЕЛЬ ИЛИ МАЛЕНЬКИЙ ОСТРЫЙ НОЖ

Вполне подойдет маленький нож с острым кончиком, особенно если у него не слишком широкое лезвие. Чем тоньше и острее лезвие, тем лучше, потому что оно дает более ровный и гладкий срез. Наилучшее решение — хирургический скальпель или канцелярский нож со съёмным лезвием. Оба этих инструмента исключительно тонкие и острые, а потому ими можно точно вырезать даже миниатюрные детали. Я использую очень доступную по цене модель ножа, которую заказываю онлайн. Если лезвие повреждено, можно просто взять новый недорогой нож.

НОЖ-КОЛЕСИКО

Такие ножи бывают разного диаметра и формы. Крайне удобный инструмент, когда нужно сделать длинный прямой разрез. У колесика должен быть очень острый тонкий край. Нож с несколькими лезвиями поможет нарезать тесто на равные по толщине полоски, а с фигурным лезвием — получить полосы интересного и при этом аккуратного рисунка.

ФОРМОЧКИ ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ (РАЗНЫХ ФОРМ И РАЗМЕРОВ)

Существуют в бесконечном количестве форм и размеров, начиная от самых простых — в виде цветов, фруктов, звездочек и сердечек и заканчивая сложными — типа автомобилей или самолетиков. Но самыми востребованными остаются простые геометри-

ческие формы: круги, квадраты, прямоугольники и так далее. Формочки бывают металлические или пластиковые, некоторые имеют приспособления с пружиной для выталкивания вырезанной заготовки. Геометрические формочки часто продаются наборами, включающими разные размеры. Следует отметить, что очень тонкие, сложные или филигранные формы могут быть непригодны для теста пая, поэтому лучше придерживаться более крупных и простых элементов.

ЛИНЕЙКА

Чтобы делать длинные ровные надрезы, вам потребуется линейка из нержавеющей стали длиной минимум 30 см. В принципе, подойдет любая ровная направляющая, но иногда сантиметровая разметка может оказаться весьма полезной.

КУЛИНАРНЫЕ КИСТИ

Для того чтобы смазывать тесто льезоном или приклеивать декоративные детали, я использую силиконовую кулинарную кисть шириной 2,5 см с очень мягкой «щетиной». Она легкая, и ее можно мыть в посудомоечной машине. Чтобы работать с большими поверхностями, подойдет кисть пошире, а несколько маленьких художественных кистей пригодятся, например, для нанесения льезона на мелкие детали или их раскрашивания. Дополнительно я использую круглую щетку из верблюжьей шерсти, которой смахиваю излишки муки с теста. И наконец, широкая кисть



может пригодиться, чтобы смахивать муку с рабочей поверхности.

ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Стеклянные, керамические, алюминиевые или стальные? Довольно спорный вопрос. У каждого пекаря свое мнение о том, какая форма идеально подходит для выпечки пая. Я поделюсь своим, но у вас может быть иное предпочтение. Если говорить о теплопроводности, то на первом месте стоит алюминий, затем сталь, керамика и стекло. У стекла низкая теплопроводность, по сути, это материал-изолятор. Однако, поскольку оно прозрачно и лучистая энергия может проходить сквозь него, трудно сравнить его влияние на выпечку с другими материалами. Керамика также плохо проводит тепло, но некоторые керамические формы настолько красивы, что можно смириться с этим недостатком ради внешнего вида. Тем не менее мои любимые формы для выпечки стальные с антипригарным покрытием. При использовании разъем-

ных форм я стараюсь сохранить основу цельной (не прокалываю ее), чтобы начинка не смогла просочиться на дно формы и протечь по краю.

Не менее важен и размер формы. Когда речь идет о выпечке с украшениями, чем размер больше, тем лучше, так как дает большую площадь для декорирования. Обычно я использую круглые формы диаметром 25 и 33 см с гладкими, нерифлеными бортиками. В неглубокой форме высотой 2,5 см основа пропекается быстрее, но пай содержит меньше начинки. Естественно, для большого пирога вы можете использовать более глубокую форму, а также выпекать прямоугольные, а не круглые пай. Можно делать эффектные украшенные пай в квадратных формах, и их выбор сейчас очень велик.

Если хотите сделать пай с волнистыми боковыми сторонами, вам подойдет форма с рифлеными высокими бортиками. Если ваша форма с тонким металлическим рифленным бортиком, без утолщения сверху, лучше просто положить крышку из теста на заполненную начинкой основу и не пытаться скрепить их между собой. Преимуществом станет то, что пар в этом случае будет выходить по краю, поэтому не придется прорезать для него отверстия в центре.

ЛИСТЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Несмотря на название, они чаще используются для обращения с раскатанным тестом или деталями украшений, чем собственно для выпечки. Наиболее



удобны большие, не менее 32 см, листы для выпечки (или для пиццы) с ручками или без. Неважно, круглые, квадратные или прямоугольные, из алюминия или стальные, эти листы должны быть тонкими, не толще 2 мм, и без бортиков.

ДУХОВКА

Прежде всего, нужно изучить все особенности вашей духовки. В некоторых тесто пропекается неравномерно, поэтому форму с паем приходится поворачивать один или два раза в процессе выпечки. Чем больше объем духовки, тем равномернее пропекаются в ней изделия. Температура в выпечке крайне важна, поэтому я посоветовала бы вам обзавестись качественным термометром для духовки, а не полагаться на значения встроенного термостата. Обычно я рекомендую печь пай в нижней части духовки, чтобы быть уверенным, что основа пропеклась прежде, чем верх сильно подрумянится. Не уменьшайте время выпечки существенно, иначе основа не успеет пропечься.

Духовка со стеклянной дверцей дает важное преимущество: вам не нужно открывать дверцу первые десять минут, чтобы приглядывать за паем. Если в дверце вашей духовки нет стекла, приоткрывайте духовку на несколько секунд, чтобы проконтролировать процесс выпечки. Стекло в дверце духовки старайтесь регулярно очищать, чтобы через него было хорошо видно. Поддержание чистоты внутри духовки, особенно очищение от жира, поможет избежать появления дыма при выпечке. Если используете противень для стекания возможных жидкостей, выстелите его фольгой и меняйте ее при необходимости на свежую, когда стекающие соки или масло начинают дымить.

Моей первой духовкой была газовая (когда-то они были повсеместно распространены), и хотя в наши дни она «вышла из моды», это не значит, что в ней нельзя добиться идеальных результатов. У меня немного опыта выпекания украшенных паяв в газовой духовке, потому что сейчас я пользуюсь электрической, но в современных газовых духовках вполне надежное электронное регулирование температуры. Если вы пользуетесь именно газовой духовкой, наверняка уже изучили, как лучше всего готовить в ней выпечку; или обратитесь к опыту тех, кто об этом пишет. Учитывая, что регулировка температуры в газовой духовке не такая точная, как в электрической, для нее внутренний термометр просто необходим. Попробуйте помещать его в разные части духовки, чтобы понять,

как именно в ней распределяется жар. Судя по моему, пусть даже и не слишком длительному, опыту пользования газовой духовкой, в ней были «горячие» и «холодные» зоны, так что перемещение пирога во время выпечки являлось необходимым условием.

Многие современные духовки имеют функцию конвекции, при которой используются один или несколько вентиляторов, которые обдувают нагревательный элемент или элементы и позволяют таким образом горячему воздуху циркулировать по всей духовке, в отличие от стандартной системы с верхним и нижним нагревом. Современные конвекционные духовки могут иметь нагревательные элементы сверху и снизу, чтобы обеспечить более традиционные схемы нагрева; однако мы не будем углубляться в изучение всех возможных типов. В Интернете много хороших источников информации о современных духовках для выпечки. Мои духовки с конвекцией, но, честно признаться, я к этому режиму так и не привыкла. Я считаю, что основа в режиме конвекции становится более сухой и хрупкой, поэтому придерживаюсь обычного метода нагрева сверху и снизу. Это мое личное впечатление, вы всегда можете использовать конвекцию, если вам удобен такой режим.

В традиционной духовке с верхним и нижним нагревом для разогревания используются оба элемента, но в процессе выпечки только нижний. В этом есть смысл, потому что горячий воздух поднимается в металлическом объеме

духовки вверх, и там всегда горячее, чем внизу. Поэтому при включенном верхнем элементе верх пирога пропекся бы гораздо быстрее, чем низ. Вот почему в духовке несколько уровней для решеток и противней — чтобы можно было их перемещать для равномерной готовки. Выбор правильной размещения формы мы обсудим в разделе, посвященном выпечке, на с. 40.

ХОЛОДИЛЬНИК И МОРОЗИЛЬНИК

Рубленое тесто для пая быстро теряет форму и текстуру при комнатной температуре. Вдобавок сливочное масло или маргарин плавятся, смешиваясь с мукой, и в результате получается гомогенная масса, которая при выпекании застывает, как штукатурка. Вот почему необходимо охлаждать тесто, когда делаете из него украшения. Скорее всего, вам придется несколько раз помещать раскатанное тесто и/или вырезанные элементы в холодильник в течение всего процесса.

То же касается и свежеприготовленного теста: его следует сразу поместить в холод минимум на час или на ночь, чтобы влага могла равномерно распределиться по всему объему.

Наконец, собранный пай можно поместить в холодильник на ночь перед выпечкой. Отличный бонус для нас, тех, кто днем работает и у кого всего несколько часов вечером, чтобы заняться паем. Я частенько заканчиваю украшать пай поздно ночью и ставлю его в холодильник, чтобы испечь на следующий день.

В морозильнике можно быстро остудить тесто, декоративные элементы или даже полностью собранный пай. Готовое тесто можно плотно завернуть в пищевую пленку или положить в пластиковый пакет с застежкой, заморозить и хранить до двух недель. Даже полностью украшенный верх из теста вы можете заморозить для использования позднее. Чтобы ускорить процесс охлаждения теста, с успехом подойдет как ящик в обычной морозильной камере холодильника, так и морозильный ларь.

СКРЕБОК ДЛЯ ТЕСТА

Металлический или пластиковый скребок удобен для перемещения вырезанных из теста элементов, а также для очистки рабочей поверхности. У меня обычный пластиковый скребок.

ПРИХВАТКИ

Либо хорошие, не проводящие тепло прихватки, либо кухонные рукавицы должны быть всегда наготове, когда вы занимаетесь выпечкой, чтобы достать горячую форму или противень из духовки.

РЕШЕТКИ ДЛЯ ОСТЫВАНИЯ

Когда пай извлечен из духовки, ему нужно место для остывания. Решетки бывают разного качества и размеров. Стоит забыть об экономии и приобрести хорошую круглую стальную решетку диаметром 30 см, которая будет служить вам долго, став к тому же от-

личным фоном для фотографирования ваших кулинарных шедевров.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ПРИСПОСОБЛЕНИЯ

Есть еще несколько вещей, которые могут пригодиться, когда речь идет о приготовлении пая.

Отличной инвестицией станет приобретение кухонного комбайна или стационарного миксера для замешивания теста. Но даже ручной миксер с насадками для теста может стать более удобной альтернативой рукам с двумя ножами. В рецепте базового теста для паев я объясняю, почему предпочитаю стационарный миксер или кухонный комбайн (см. с. 22–23).

Сито пригодится вам, чтобы ровным слоем присыпать рабочую поверхность мукой.

Недорогой циркуль я использую для разметки идеально круглых элементов.

Есть и другие приспособления, которые мне служат постоянно, особенно для описанных в этой книге дизайнов. Часто для тех или иных целей подходят, казалось бы, неожиданные вещи. Например, маленькие сверла, которые муж принес из своей лаборатории, я использую, чтобы с их помощью делать аккуратные дырочки. Не ограничивайте себя какими-то конкретными инструментами. Чем более творческим и изобретательным будет ваш подход, тем уникальнее и оригинальнее окажутся ваши дизайны.

ПОДГОТОВКА И РАБОТА С РУБЛЕННЫМ ТЕСТОМ ДЛЯ ПАЕВ

КЛЮЧ К УСПЕХУ — СОХРАНЯТЬ ЕГО ХОЛОДНЫМ!

Чтобы тесто подходило для вырезания из него декоративных элементов, оно должно отвечать определенным требованиям: быть мягким, пластичным, но не хрупким. Оно должно выдерживать несколько циклов охлаждения или заморозки без того, чтобы стать ломким, твердым или обесцвеченным. Его рецепт должен быть простым, чтобы вы без труда его повторяли. И разумеется, в процессе выпечки тесто обязано стать вкусным и рассыпчатым. Я экспериментировала со многими методами и рецептурами, разработав в итоге несложное в приготовлении тесто, отвечающее всем этим требованиям. Рецепт представляет собой слегка усовершенствованный вариант теста, которое готовила моя свекровь, чьи паи неоднократно завоевывали призы на конкурсах выпечки на Среднем Западе. Важно и то, что в состав теста входят лишь самые обычные ингредиенты, которые есть на каждой кухне.

Рецепт моего теста, опубликованный в *Washington Post*, сопровождал следующий отзыв: «Пожалуй, это самое рассыпчатое тесто из всех, что мы пробовали в *WaPoFoodLab*. Прочность на растяжение делает его особенно подходящим для замысловатых конструкций, создаваемых автором ре-

цепта, домашним пекарем и оформителем пирогов Карин Пфайфф-Бошек».

Чтобы сэкономить время и максимально увеличить производительность, для замешивания теста я использую стационарный миксер. Тем не менее в книгу я включила и инструкции по приготовлению теста вручную — просто руками, с помощью скребка, двух ножей или вилки. Еще раз подчеркну невероятную важность сохранять все — сливочное масло, воду, яйца и готовое тесто — холодным в течение всего его приготовления, а также охлаждать тесто в процессе раскатывания, вырезания и других этапов работы с ним. Если у вас в кухне жарко, поместите муку, миски и другое необходимое оборудование в холодильник на полчаса перед началом работы. Высокая температура — главный враг теста для пая (по крайней мере, до тех пор, пока он не отправится в духовку). Муж говорит, что у меня холодные руки, так что если у вас они слишком теплые, подержите их под холодной водой несколько минут, прежде чем прикасаться к тесту. В результате у вас получится более рассыпчатая основа пая, а с холодным тестом будет проще работать на всех этапах его подготовки.

В конце этого раздела вы найдете варианты основного рецепта теста разных цветов, в которых используются только натуральные красители.