



К О Н Д И Т Е Р С К А Я
the hummingbird bakery







СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	9
КАПКЕЙКИ	11
ТОРТЫ, ЧИЗКЕЙКИ И РУЛЕТЫ	79
ПЕЧЕНЬЕ	127
ПАИ И КОБЛЕРЫ	157
ВЫПЕЧКА НА ПРОТИВНЕ	197
СЛАДОСТИ И КЛАССИЧЕСКИЕ ДЕСЕРТЫ	219
НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА	261
ОСНОВЫ ВЫПЕЧКИ	276
МЕТОДЫ И ТЕХНИКИ	284
УКАЗАТЕЛЬ	298
БЛАГОДАРНОСТИ	302





chocolate pie
take away £3.50 net or £3.90

chocolate biscuit bar
take away £3.50 net or £3.90

carrot
take away £2.75 net or £3.20

handmade decorations
take away £2.20 net or £2.50



the hummingbird bakery

CAMERON
the hummingbird bakery

SALE



ВВЕДЕНИЕ

Со времени открытия первой кондитерской Hummingbird в Ноттинг-Хилле, в Лондоне, в 2004 году, я радуюсь тому, как много посетителей наслаждается нашей сладкой выпечкой. И многие из них даже начали печь сами, чего я никогда не ожидал. С тех пор как мы впервые включили свои духовки, популярность домашней выпечки возросла многократно, и я счастлив это констатировать. Так что эту книгу рецептов, нашу третью по счету, мы решили полностью посвятить классической домашней выпечке со всеми любимыми вкусами и ностальгическими рецептами – но в каждом есть и наша фирменная изюминка в американском стиле, конечно, как это принято в Hummingbird.

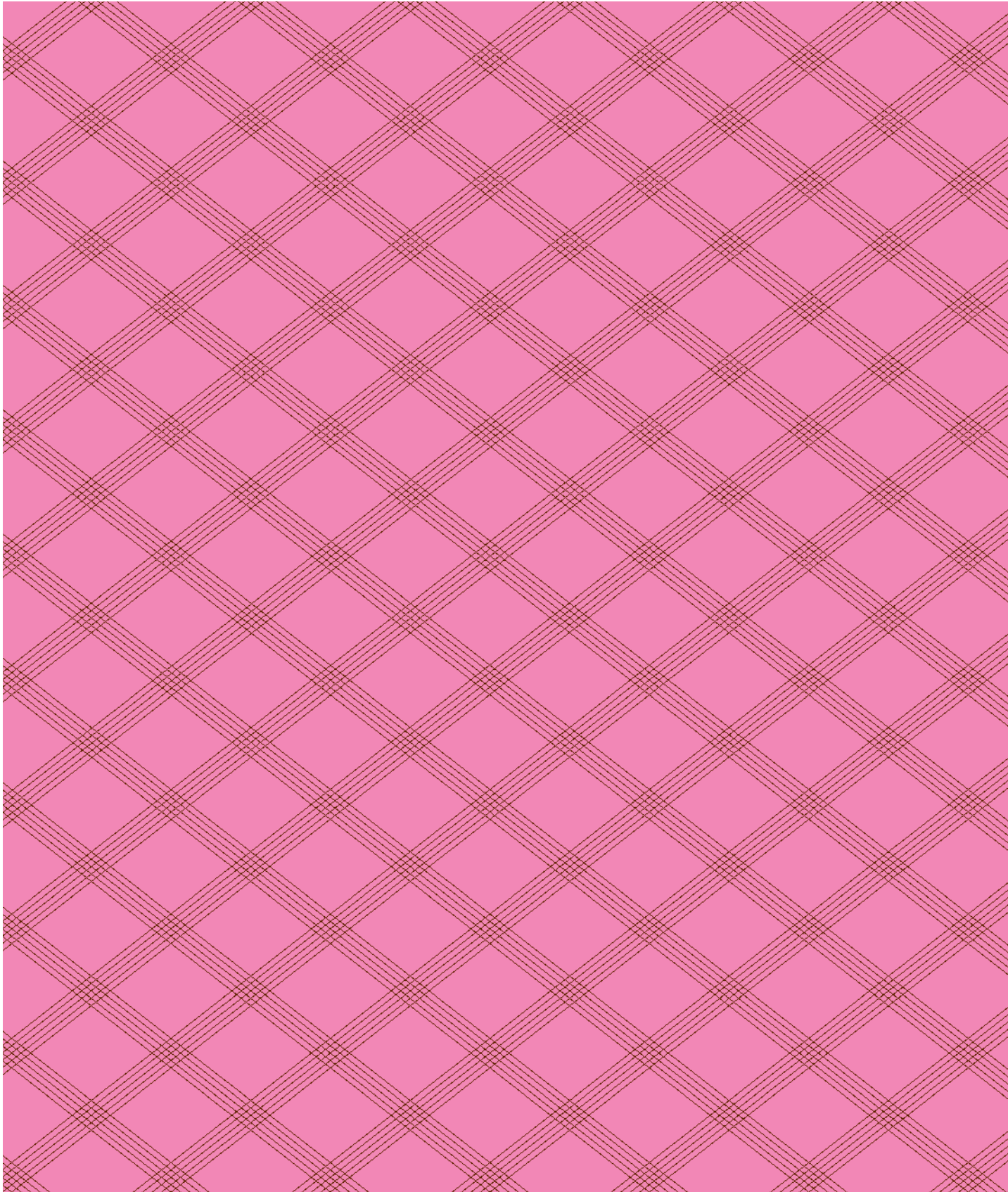
В Америке богатейшее наследие домашней выпечки, передававшееся из поколения в поколение, здесь никогда не отказывались от сладких, вкусных и роскошных десертов. А еще хочется отметить простоту и добротность американских рецептов – здесь не гонятся за изысканностью и стилем в ущерб вкусу.

В этой книге мы предложим вам восхитительные примеры сладкой выпечки, которую можно с удовольствием готовить дома, например, авторские мятно-карамельные капкейки, простое печенье, впечатляющие, но несложные в приготовлении десерты, классические фруктовые коблеры и самые чудесные паи, которые вы встречали в своей жизни. Среди рецептов вы найдете как старомодную классику, так и яркие, карнавальные современные интерпретации.

Конечно, публике мы известны своей сладкой выпечкой, но дома мы ведь часто печем и несладкие вещи. Поэтому мы решили добавить в эту книгу несколько простых рецептов подобной выпечки, чтобы у вас всегда была под рукой основа для закусок или блюд, способных украсить любую вечеринку.

Надеемся, что вы найдете в этой книге вдохновение, которое заставит вас припудрить мукой кухонные весы, разжечь огонь в духовке и запустить миксер!

Тарек





КАПКЕЙКИ

Это один из наших любимых десертов в данной категории, в нем очень гармоничное сочетание вкусов: кисловатый апельсиновый мармелад, нежный кекс и шоколадный фростинг. Можно украсить верх не мини-печеньем, а разрезанным на четвертинки обычным печеньем «Яффа».

Капкейки «Яффа»

НА 12-16 КАПКЕЙКОВ

ДЛЯ КЕКСОВ

70 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА, РАЗМЯГЧИТЬ

210 г ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

250 г МЕЛКОГО САХАРА

1 ст. л. РАЗРЫХЛИТЕЛЯ ТЕСТА

½ ч. л. СОЛИ

210 мл ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА

2 КРУПНЫХ ЯЙЦА

1 ч. л. ЭКСТРАКТА ВАНИЛИ

100 г ОДНОРОДНОГО АПЕЛЬСИНОВОГО
МАРМЕЛАДА

ДЛЯ ФРОСТИНГА

450 г САХАРНОЙ ПУДРЫ, ПРОСЕЯТЬ

60 г КАКАО-ПОРОШКА, ПРОСЕЯТЬ

150 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА, РАЗМЯГЧИТЬ

60 мл ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА

МИНИ-ПЕЧЕНЬЕ «ЯФФА» ДЛЯ УКРАШЕНИЯ

ОБОРУДОВАНИЕ

1 или 2 ФОРМЫ ДЛЯ МАФФИНОВ
С 12 УГЛУБЛЕНИЯМИ

1. Разогрейте духовку до 170 °С и выстелите формы для маффинов бумажными вкладышами.
2. Приготовьте кексы. В стационарном миксере с насадкой в виде лопатки или с помощью ручного миксера смешайте масло, муку, сахар, разрыхлитель и соль, чтобы получилась масса в виде крошек.
3. В кувшине ложкой смешайте молоко, яйца и ванильный экстракт.
4. Запустите миксер на низкой скорости и постепенно влейте в сухую смесь половину жидкой. Увеличьте скорость и вымешивайте до получения однородной массы без комков. Соскребите смесь со стенок чаши или миски. Снова снизьте скорость и постепенно влейте оставшуюся жидкую смесь. Вымешайте до однородности.
5. Наполните подготовленные формы тестом на две трети их высоты (проще всего это делать с помощью ложки для мороженого объемом 50 мл – так все капкейки будут одинаковой высоты).
6. Выпекайте 20–25 минут. Готовые кексы должны стать золотистыми и пружинить на ощупь. Немного остудите их, затем выложите на решетку для остывания и полностью остудите.
7. Для фростинга в стационарном миксере с насадкой в виде лопатки или с помощью ручного миксера на низкой скорости постепенно смешайте сахарную пудру, какао-порошок и масло до почти однородной массы, без крупных кусочков масла. Не выключая мотор, постепенно влейте молоко. Когда смесь станет однородной, увеличьте скорость и взбейте в светлую пышную массу.
8. Когда кексы остынут, острым ножом вырежьте сверху в каждом углубление примерно 2 см в диаметре и 3 см глубиной. Вырезанные кружочки теста сохраните. В углубления выложите по 1–2 ч. л. апельсинового мармелада. Накройте сверху кружочками теста, удаляя излишки, так, чтобы верх капкейков выглядел ровным, и слегка прижимая.
9. Щедро покройте капкейки фростингом и разровняйте его поверхность ножом-лопаткой, сделав на верхушке завиток. Украсьте каждый капкейк мини-печеньем «Яффа».





Мята и карамель – чудесное сочетание, очень подходящее для этого старомодного рецепта капкейков. Лучше всего для их украшения подойдет мятная полосатая леденцовая карамель с тоффи, но если вы ее не найдете, используйте мятную помадку или другие мятные конфетки.

Мятно-карамельные капкейки

НА 12-16 КАПКЕЙКОВ

ДЛЯ КЕКСОВ

70 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА, РАЗМЯГЧИТЬ

210 г ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

250 г МЕЛКОГО САХАРА

1 ст. л. РАЗРЫХЛИТЕЛЯ ТЕСТА

½ ч. л. СОЛИ

210 мл ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА

½ ч. л. ЭССЕНЦИИ ПЕРЕЧНОЙ МЯТЫ

2 КРУПНЫХ ЯЙЦА

50 г ПОКУПНОЙ МЯГКОЙ КАРАМЕЛИ

ДЛЯ ФРОСТИНГА

500 г САХАРНОЙ ПУДРЫ, ПРОСЕЯТЬ

160 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА, РАЗМЯГЧИТЬ

50 мл ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА

¼ ч. л. ЭССЕНЦИИ ПЕРЕЧНОЙ МЯТЫ

20 г ПОКУПНОЙ МЯГКОЙ КАРАМЕЛИ

6 ШТ. МЯТНОЙ КАРАМЕЛИ С ТОФФИ,
КРУПНО РАЗДРОБИТЬ, ДЛЯ УКРАШЕНИЯ

ОБОРУДОВАНИЕ

1 ИЛИ 2 ФОРМЫ ДЛЯ МАФФИНОВ
С 12 УГЛУБЛЕНИЯМИ

1. Разогрейте духовку до 170 °С и выстелите формы для маффинов бумажными вкладышами.
2. Приготовьте кексы. В стационарном миксере с насадкой в виде лопатки или с помощью ручного миксера смешайте масло, муку, сахар, разрыхлитель и соль, чтобы получилась масса в виде крошек.
3. В кувшине ложкой смешайте молоко, мятную эссенцию и яйца.
4. Запустите миксер на низкой скорости и постепенно влейте в сухую смесь половину жидкой. Увеличьте скорость и вымешивайте до получения однородной массы без комков. Соскребите смесь со стенок чаши или миски. Снова снизьте скорость и постепенно влейте оставшуюся жидкую смесь. Вымешайте до однородности.
5. Добавьте в тесто мягкую карамель и вымешайте до однородности.
6. Наполните подготовленные формы тестом на две трети их высоты (проще всего это делать с помощью ложки для мороженого объемом 50 мл – так все капкейки будут одинаковой высоты). Выпекайте 20–25 минут. Готовые кексы должны стать золотистыми и пружинить на ощупь. Немного остудите их, затем выложите на решетку для остывания и полностью остудите.
7. Для фrostинга в стационарном миксере с насадкой в виде лопатки или с помощью ручного миксера на низкой скорости постепенно смешайте сахарную пудру и масло до почти однородной массы, без крупных кусочков масла. В кувшине смешайте молоко и мятную эссенцию. Не выключая мотор, постепенно влейте молоко. Когда смесь станет однородной, увеличьте скорость и взбейте в светлую пышную массу.
8. Добавьте мягкую карамель и вымешайте до однородности.
9. Щедро покройте капкейки фrostингом и разровняйте его поверхность ножом-лопаткой, сделав на верхушке завиток. Посыпьте капкейки кусочками мятной карамели.