

СОДЕРЖАНИЕ

ОТ АВТОРА 7

Продукты И ИНВЕНТАРЬ

9

Эта только НАЧАЛО!

49

Клафути	52
Лимонно-лаймовые брауниз.....	54
Пряничный кекс с яблоками.....	56
Черемуховый кекс с медом	58
Йоркширские пудинги	60

Слоеное рубленое ТЕСТО

63

Пирог с рыбой и соусом бешамель	67
Томатный пирог	70
Киш.....	72
Сливовый пирог.....	74
Тарт Татен	76

Грушевый пирог со сметаной и грецкими орехами.....	78
Персиковые корзиночки с медовой меренгой	80

Рубленое сладкое ТЕСТО

83

Нарезное печенье.....	88
Галета со смородиной	90
Творожный пирог с черносливом	92
Корзиночки с сухофруктами	94
Тарталетки с маком	96
Лимонный пирог.....	98
Брусничный пирог со сметаной	100

Песочное ТЕСТО

103

Снежное печенье.....	108
Шортбред со сгущенкой и кедровыми орехами	110
Песочные квадратики с вишней и шоколадной крошкой	112
Лимонно-медовые палочки.....	114
Корзиночки с заварным карамельным кремом и клубникой	116
Баскский пирог с маковым заварным кремом	119
Бретонский пирог.....	122

Кексы и кексовое ТЕСТО

125

Ванильный кекс с изюмом.....	132
Маковый кекс.....	134
Мраморный кекс.....	136
Рождественский кекс.....	138
Карамельно-банановый кекс.....	140
Пряный кекс с брусникой.....	142
Творожный пирог с джемом.....	144

Безе и меренги

147

Безе с масляным кремом и орехами.....	154
Шоколадные безе.....	156
Амаретти с лимоном.....	158
Торт «Павлова».....	160
Меренговый рулет.....	162
Миндальные пирожные.....	164
Торт «Птичье молоко крем-брюле».....	167

Бисквиты

171

Карамельная шарлотка.....	178
Кофейный бисквит.....	180
Морковные бисквиты.....	182
Черемуховый пирог со сметанным кремом	184
Ореховый торт с заварным	
кремом и ягодами.....	187
Торт с ягодами и сметаной.....	189
Савоярди с кремом из пасты «Нутелла»...	192

Макадаг 195

Шоколадный фондан.....	202
Орехово-шоколадный пирог.....	204
Кекс с финиками.....	206
Трюфельный пирог с корицей.....	208
Пирог с лимонным ганашем	
и ежевикой.....	210
Шоколадный бисквит	
«Пицца ангелов».....	212
Торт «Черный лес».....	215

Кремы и соусы

219

Английский крем.....	221
Заварной крем.....	222
Лимонный заварной крем.....	224
Крем-карамель.....	227
Яблочный флан.....	228
Крем шантйи.....	231
Шоколадный шантйи.....	232
Яичный масляный крем.....	234
Масляный крем	
на основе заварного крема.....	235
Лимонный масляный крем.....	236
Масляный крем с сахарной пудрой.....	237
Масляный крем с молочным киселем.....	237
указатель.....	238



От автора



– Умеете ли вы готовить?

Хороший вопрос! Далеко не все могут на него ответить утвердительно, хотя еда – это то, что любят все без исключения. Где бы мы ни жили, на какой бы диете не сидели, базовые понятия «вкусно» и «невкусно» есть у всех людей. Именно по этой причине каждый из нас может считать себя совершенно справедливым критиком. Слишком сладко или слишком пресно, слишком сухо, слишком клекло, просто невкусно... Любое из этих определений звучит очень обидно, тем

более что ярлыки навешиваются мгновенно. Она не умеет готовить! – вот вердикт, установленный раз и навсегда мамой, бабушкой, подругами или мужем. Оставив в стороне вопрос о принципиальной правомерности таких заявлений, давайте подумаем, действительно ли человек, окончивший как минимум среднюю школу, изучивший алгебру и тригонометрию, физику и химию, выучивший десятки стихов и прочитавший сотни книг, не в состоянии испечь вкусный пирог?

Согласитесь, это вряд ли.

«Пироговедение для начинающих» – это книга-учебник, в которой собраны важнейшие знания, помогающие кондитерам во всем мире. Мало прочитать рецепт – необходимо понять, что стоит за каждой буквой описания, за каждым ингредиентом. Почему так, а не иначе? Как только вы поймете «почему», появятся ответы и на оставшиеся вопросы. Выпечка перестанет быть красивым недоступным рецептом в книге, а будет каждодневным удовольствием, приятным отдыхом, занятием, радующим не только вас, но и всю вашу семью.

Ирина Чадеева



TANKAGE
PAT'S & CO.
SUNFLOWER SEED
(MADE) 9 90

Продукты И ИНВЕНТАРЬ



Продукты

МУКА

Пшеничная мука

ГЛЮТЕН И КРАХМАЛ

Пшеничная мука в основном состоит из крахмала, но особые свойства ей придают белки – глиадин и глютенин.

При соединении с жидкостью они образуют глютен, или, иначе, клейковину. Она позволяет сформировать из муки то, что мы называем тестом, – именно благодаря клейковине оно не распадается на отдельные кусочки, а представляет собой единую массу, которую можно месить, тянуть и раскатывать.

Глютен формируется из пшеничного белка при смешивании его с водой. Попробуйте приготовить два вида теста: из пшеничной и кукурузной муки. Первое получится липким и тягучим, второе – похожим на крошку, рассыпающимся.

Молекулы глютена в процессе замешивания цепляются друг за друга и образуют длинные эластичные цепочки. Формированию этих цепочек способствует достаточное количество влаги, а также тщательное вымешивание: липкий комочек теста на глазах становится гладким, крепким и очень эластичным. Сделать глютен более прочным помогают выме-

шивание, соль, кислота, использование теплой воды, а также время – «отдых» теста.

Обратите внимание, что в кондитерском деле часто мы будем решать прямо противоположную задачу – как не допустить образования излишнего глютена? В нашем случае это будет означать, что нужно минимизировать количество влаги, время вымешивания и время «отдыха» теста. Впрочем, об этом еще поговорим впереди.

В зависимости от содержания белка мука может быть слабой и сильной. В слабой муке содержится 10–12% белка. Это обычная хлебопекарная мука, которая прекрасно подходит для выпечки кондитерских изделий. Более того, чем меньше белка в муке, тем лучше, тем более нежным и рассыпчатым будет кондитерское тесто. Иногда в магазинах можно встретить специальную муку для кондитерских изделий с пониженным содержанием белка и увеличенным количеством крахмала. Но и в домашних условиях приготовить такую смесь не составит труда: просто замените в рецепте треть муки крахмалом.

Сильная мука делается из более редких и дорогих сортов пшеницы, содержит 13–14,5% белка и используется в основном для выпечки хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.

Но в кондитерском деле такая мука тоже пригодится: например, для приготовления слоеного, вытяжного и заварного теста – из сильной муки слоеное тесто получается более прочным, и его можно очень тонко раскатывать, не боясь, что оно порвется, а на эклерах из сильной муки почти не бывает трещинок.

Обычно информацию о количестве белка вы можете увидеть на упаковке, то есть на любом пакете с мукой. В России выращиваются преимущественно сорта пшеницы с низким содержанием белка, и вряд ли вы найдете муку, в которой его больше 11%.

Поэтому, если вам требуется сильная мука, попробуйте поискать финскую или итальянскую.

В некоторых книгах можно встретить упоминание о 28–40% клейковины, а мы почему-то говорим о 10–13%... Дело в том, что количество белка (информация на упаковке) определяется в сухой муке, а указанные цифры обозначают количество сырой клейковины в тесте. Есть стандартный тест на определение количества клейковины в муке. Для него замешивают муку с водой, дают полежать, а потом промывают шарик теста под струей воды. Крахмал вымывается, а клейковина остается. Далее взвешиванием определяют, сколько процентов от веса муки составляет клейковина. Для хлебопеков важную роль играет не только количество клейковины в тесте, но и ее качество.



Второй важной составляющей пшеничной муки является крахмал. Кстати, в отличие от глютена он содержится не только в пшеничной муке, но и в муке из любых зерновых – гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой.

Все знают основное применение крахмала на кухне – он используется для загущения соусов, начинок и варки киселей. При высокой температуре крахмал клейстеризуется (вспомните почти забытое слово «клейстер», обозначающее клей из крахмала и воды), то есть меняет структуру, разбухает и превращается в гель. Именно благодаря этому процессу мы можем не только варить кисели, но и печь кексы, бисквиты и запеканки. Любой пирог с достаточным количеством влаги (молока, воды, яиц) готов, когда крахмал в тесте впитал всю жидкость

и загустел под воздействием высокой температуры. Особенно хорошо это заметно на примере выпечки из жидкого теста (например, клафути со стр. 52).

Когда вы пытаетесь понять, готовы ли ваш пирог, подумайте, каким было тесто, когда вы поставили его в духовку? Изменение густоты и структуры (было жидким – стало твердым) как раз и определяет степень готовности. Самый простой пример – блинчики. На горячей сковороде крахмал очень быстро клейстеризуется, и этот процесс можно наблюдать невооруженным глазом. То же самое с тестом происходит и в духовке, только медленнее.

Так как для запекания влажного теста важен не глютен, а крахмал, в бисквитах, запеканках, пудингах (и прочей подобной выпечке) пшеничную муку



можно заменять любой другой зерновой мукой и просто крахмалом.

А вот в орехах крахмала нет или достаточно мало, поэтому ореховая мука (молотые орехи) не формирует структуру, и, заменяя пшеничную муку на ореховую, нужно быть готовым к тому, что готовые изделия (бисквиты, кексы) будут более низкими и менее прочными.

Цельнозерновая пшеничная мука

Для этой муки перемалывают не только внутреннюю часть зерна, но и его оболочки. Они содержат гораздо больше полезных веществ, но в то же время делают муку довольно темной и грубой. Такая мука может использоваться вместо обычной, но следует помнить, что тесто с ней получается более твердым, требует больше влаги для замеса, а при раскатывании не такое эластичное, как тесто из муки высшего сорта. Да и готовые изделия из нее получаются более твердыми. Оптимально использовать для приготовления теста цельнозерновую и обычную муку в равных пропорциях.



Другие виды муки

На полках магазинов вы можете встретить множество видов муки: гречневую, кукурузную, нутовую, овсяную, ржаную, черемуховую и многие другие. Они содержат большое количество крахмала и белков, но, к сожалению, белки эти не образуют глютен при соедине-

нии с жидкостью (или образуют его недостаточно). Поэтому, чтобы создать эластичное тесто, такую муку обычно используют в сочетании с пшеничной. А вот жидкие виды теста (бисквитное, кексовое) с такой мукой получаются прекрасно!



САХАР И СИРОПЫ

Несколько сотен лет назад в Европе был известен в основном лишь один подсластитель – мед. Но после открытия Америки в странах с теплым климатом стали выращивать сахарный тростник, и тростниковый сахар распространился по всей Европе.

КАК ДЕЛАЮТ САХАР

Если взять сок сахарного тростника или сахарной свеклы, очистить его от примесей и хорошо уварить до определенной густоты, то получится сироп с высоким содержанием сахара, и сироп этот будет стремиться закри-

сталлизоваться. Обычно кристаллизуется не весь сироп (часть сиропа имеет иной химический состав и называется патокой), и потому сахар получается не сыпучим, а влажным.

Раньше сироп кристаллизовали прямо в больших широких чанах, получался плотный слипшийся кусок сахара – «сахарная голова», – который нужно было перед употреблением колоть на небольшие кусочки. Сейчас кристаллы сахара отделяют от патоки с помощью центрифуги, и потому сахар получается сухим и сыпучим.