



ОЛЬГА АВЕТИСЬЯНЦ

Готовим вместе Новый год



Зимняя выпечка и десерты

Хлеб*соль®
Москва 2020

ОГЛАВЛЕНИЕ

От автора	7
-----------------	----------

Закусочные пироги и киши

Киш с семгой и брокколи	17
Галета с грушей, козым сыром и луком-пореем	19
Пирог с картофелем и сыром	21
Рождественский венок с сыром бри, клюквенным соусом и фисташками	23
Киш со шпинатом и курицей	25
Пиццетта	27
Новогодний закусочный пирог со шпинатом и сыром фета	28
Галета из цельнозерновой муки с помидорами и рикоттой	32

Вкусные подарки

Шоколадное печенье с солью и цедрой апельсина	36
Новогоднее печенье с конфетами «Гирлянда»	38
Шоколадное печенье с фисташками	40
Миндально-песочное печенье «Ванильные полумесяцы»	43
Рудольфы	45
Медовые пряники	47
Линцерское печенье	51
Пряничный домик	52
Апельсиновый мармелад	58
Клюквенный соус	62
Соленая карамель	64



Новогодняя и рождественская выпечка

Рождественский фруктовый кекс	69
Булочки синнабон	71
Пирог «Рождественская звезда»	73
Апельсиновый кекс с клюквой	77
Немецкие булочки с марципаном и изюмом	80
Рождественский штоллен	84
Датский крингл	86
Апельсиновый бандт-кекс	90
Сдобная плетенка с апельсином и миндалем	94

Зимние десерты

Меренговый рулет с гранатом и клюквенным соусом	99
Шоколадные капкейки с карамелью	101
Медовый торт из детства	105
Лимонный тарт	109
Шоколадные трюфели с мятой	112
Сырные квадратики с малиной	114
Пирог с грушами и франжипаном	116
Шоколадный пирог	118
Порционные чизкейки с белым шоколадом и клюквенным соусом	121
Грушевый торт с карамельным кремом	125
Сушеные груши	129
Имбирный торт с апельсиновым мармеладом	130
Апельсиновый тарт	134
Заключение	139





ОТ АВТОРА



Дорогой мой читатель!

В ваших руках книга, в которой собраны мои самые любимые рецепты зимнего сезона. Пусть она станет вашей, с закладками, отпечатками теста и муки. Пусть она будет живой!

Зима для меня особый период. Кажется, когда-то мы с ней не дружили. Мне было холодно и неудобно, но все изменилось. Черета любимых праздников и, конечно, подготовка к ним наполняют особым настроением – печь, радовать и творить.

Есть что-то волшебное в этих зимних днях. Мерцание огоньков на елке, шелест подарочной бумаги, запах имбирных пряников, мандаринов, смех детей и блеск их сияющих глаз в ожидании новогодних подарков. Дом наполняется ароматом пряностей и свежей выпечки. Кухня становится поистине волшебным местом. Открывая новые и вспоминая рецепты прошлого, мы добавляем в каждый из них частичку своей любви.

Уже много лет моя любимая зимняя традиция – делать подарки для родных и близких в виде сладких наборов с пряниками, печеньем и штолленами. В этой книге вы найдете не только идеи подарков, но и рецепты рождественской, новогодней выпечки, зимних десертов и вкусных сытных пирогов. Моя кулинарная история началась 6 лет назад, с трехлетней девочки, которой очень нравилось помогать на кухне. Мне только и оставалось, что придумывать новые рецепты. Вот так маленькая шалость превратилась в большую любовь к кулинарии.

Прежде чем вы приступите к воплощению и реализации рецептов, пожалуйста, ознакомьтесь с моими рекомендациями по работе. Уверена, это упростит сам процесс приготовления и минимизирует вероятность ошибок.

Творите, пеките, угощайте, радуйте, пробуйте и открывайте новое! Давайте начнем наше новогоднее кулинарное путешествие вместе!

Желаю вам счастливого Нового года и Рождества!

Дрожжевое тесто

Часть рецептов этой книги включает в себя процесс приготовления дрожжевого теста. Знаю, многие боятся с ним работать, так давайте разберемся и развеем все страхи и сомнения.

Виды дрожжей

Для идеального теста нужны свежие и очень качественные дрожжи. Современная кулинария предлагает нам 3 вида дрожжей:

1. Прессованные (свежие) дрожжи

Продаются обычно в виде маленьких кирпичиков весом по 100 г. При покупке обращайте внимание на дату производства, потому что такие дрожжи хранятся недолго. При комнатной температуре – не более суток, в холодильнике в закрытой упаковке – до 4 недель, при открытой – до 2 недель. Прежде чем добавлять в тесто, эти дрожжи нужно «оживить» в воде.

2. Активные сухие дрожжи

Сухие дрожжи считаются более современными. Продаются в виде гранул, напоминающих бисер. Как и живые, перед добавлением в тесто их нужно «оживить», растворив в воде. Как правило, производители прилагают инструкцию.

3. Сухие быстродействующие дрожжи

Моментальные дрожжи обычно называются «fast» или «instant». Их свойства оправдывают название. Такие дрожжи не нужно разводить, их можно добавлять в муку сразу, в сухом виде. Они нетребовательны к условиям хранения. В закрытой упаковке могут пролежать год и будут годны для выпечки, а вскрытую упаковку лучше отправить в холодильник. Именно этот вид дрожжей я и использую в своих рецептах.

Важно: свежие и сухие дрожжи взаимозаменяемы. **1 г сухих быстродействующих дрожжей** эквивалентен по массе **3 г живых прессованных**.

Следует помнить, что дрожжи чувствительны к температуре окружающей среды. Они погибают при 58 °С. Идеальной же для брожения считается температура 27–32 °С. Более низкие температуры замедляют действие дрожжей, но в некоторых случаях это необ-



ходимо. Например, мы будем готовить датский крингл, где расстойка теста происходит в холоде. Высокая концентрация соли нейтрализует действие дрожжей, поэтому ее никогда не смешивают с дрожжами.

Совет: тесто на расстойку я обычно отправляю в выключенную закрытую духовку. Можно поставить на нижний противень миску с теплой водой.

Как убедиться, что тесто готово?

Это можно понять по нескольким ключевым признакам: тесто должно увеличиться в объеме, и если нажать на него пальцем, углубление расправится. Обычно сдобное тесто подходит медленнее, так как яйца, масло, молоко и сахар снижают активность дрожжей. Поэтому тесто для сдобных булочек требует чуть больше времени на расстойку, чем для пиццы.

Песочное тесто

Его часто используют в рецептах печенья и в качестве основ для тартов. У него особенная, нежная, рассыпчатая, тающая во рту текстура.

Главное, что нужно помнить при работе с песочным тестом, – все ингредиенты должны быть холодными. Все!

Если вместо сахара использовать сахарную пудру, тесто получится более рассыпчатым и нежным. Яйцо в песочном тесте добавляет жесткости, поэтому часто его либо не кладут, либо используют только желтки.

Есть несколько вариантов работы с тестом:

1. Растирание муки с маслом в крошку руками (ладонями).
2. С помощью миксера или кухонного комбайна.

Важно помнить, что при замешивании песочного теста не стоит увлекаться процессом и вымешивать долго. Все нужно делать очень быстро, иначе масло начнет таять и тогда изделие не получится таким нежным и мягким.

Песочное тесто обязательно отправляется в холодильник после замешивания минимум на 1 час, для того чтобы оно приобрело нужную текстуру. Его также можно замесить и убрать в холод на ночь, а утром приступить к работе.

Сроки хранения

Я никогда не выдерживала долгих сроков хранения. Не было такой цели. Но если верить источникам, то песочное тесто может храниться в холодильнике 2–3 дня, а в замороженном виде 2–3 месяца.

Пряничное тесто

Своим названием пряники обязаны именно пряностям, которые обязательно входят в число ингредиентов для теста. Мне нравится добавлять имбирь, корицу, гвоздику, кардамон и мускатный орех. Конечно, в зависимости от своих предпочтений вы можете изменить список специй. Для аромата в тесто добавляют лимонную и апельсиновую цедру, а для цвета – какао.

Мед является одним из основных ингредиентов, он не только придает вкус, но и задерживает процесс черствения.

Чтобы пряники сохранили форму в процессе выпечки, сначала раскатайте тесто на пергаментной бумаге (или силиконовом коврик), вырежьте фигурки формочками, а затем перенесите пергамент с заготовками на противень. Оставляйте промежутки между пряниками, чтобы им было куда подниматься.

Важно помнить, что пряничное тесто печется быстро. Главное, не передержать его в духовке. Пряник считается готовым, если он поднялся и слегка подрумянился, обычно на это уходит 10–12 минут.



Роспись

Украшать пряники можно только после того, как они полностью остынут. Для росписи используют глазурь, которую можно приготовить из сахарной пудры и яичного белка. Не забудьте просеять пудру перед использованием. Такую глазурь называют айсингом.

Я предпочитаю работать с сухим айсингом. Это смесь, которая обычно продается в магазине для кондитеров. Для приготовления такой глазури не нужно добавлять яичный белок, всего лишь воду или лимонный сок, в зависимости от того, какой вкус вы хотите получить.

Время высыхания глазури зависит от ее консистенции, а также от температуры и влажности в помещении. Закладывайте не менее 20–30 минут на высыхание контуров и до 1–2 часов для пряников, которые полностью залиты глазурью.

Сроки хранения

Пряники могут храниться долго в плотно закрытой упаковке вдали от прямых солнечных лучей. Только не отправляйте их в холодильник!

Если пряник пересох

Если так случилось, что ваш пряник пересох, это легко исправить. Разрежьте яблоко, положите в пакет вместе с пряником, и вскоре вы заметите, что он снова стал мягким и свежим.

О важном

Выбираем лучшее

Я не открою вам ничего нового, если скажу, что все ингредиенты, которые вы используете, должны быть хорошего качества. Если масло, то 82,5% жирности, если шоколад, то с хорошим составом, желательно кондитерский. Мука – высшего сорта. Забудем про ароматизаторы. Экстракт и семена ванили, специи и натуральная цедра – наши союзники.

Уже готово? Время приготовления: в рецептах указано ориентировочное. Никто не знает вашу духовку лучше, чем вы. Ориентируйтесь на цвет и смотрите на время, учитывая особенности вашей духовки.

Инвентарь

Вам понадобятся кухонные весы, вариант «на глаз» не подойдет. Прекрасно, если у вас есть стационарный миксер, но мы справимся даже ручным, обычным. Среди всего разнообразия форм для выпечки я предпочитаю работать с разъемными, металлическими. Часто задают вопрос: как выпекать бисквит в кольце без дна, не опасаясь, что тесто вытечет? Ставьте кольцо на противень ровно, чтобы не получалось дыр для «побега теста», и все будет хорошо. Размер форм для выпечки указан в каждом рецепте.

Силиконовая лопатка, кисть, венчик, мерные ложки – уверена, это все уже у вас есть. Ничего нового, сложного специально приобретать не нужно.

Право на ошибку

Дайте себе право на ошибку. Бывает всякое и со всеми. Да! Это абсолютно нормально. Бывало, что я расстраивалась во время кулинарных неудач, а потом просто разрешила им случаться. Читайте рецепт внимательно и несколько раз – это мой главный совет.







dinner
when