

УДК 641.55
ББК 36.997
С38

Mima Sinclair
GINGERBREAD WONDERLAND

First published in Great Britain in 2015 under the title Gingerbread Wonderland by Kyle Books,
an imprint of Kyle Cathie Ltd Carmelite House, 50 Victoria Embankment London EC4Y 0DZ

Text © 2015 Mima Sinclair
Design © 2015 Kyle Books
Photography © 2015 Tara Fisher
All rights reserved.

Синклер, Мима.

С38 Страна чудес: 30 волшебных пряничных домиков, печенье и пирожные / Мима Синклер ; [перевод с английского А.Е. Прохоровой]. — Москва : Эксмо, 2020. — 112 с. : ил. — (Кулинария. Вилки против ножей).

ISBN 978-5-04-096185-6

Праздник без сладостей — никакой не праздник! А Новый год без имбирных пряников — просто повод налить шампанского и нарубить оливье. Но попробуйте замесить пряное имбирное тесто и разогреть духовку — и дом сразу наполнится ароматом уютной зимы и атмосферой истинного праздника. Не ограничивайтесь выпечкой хрустящих пряничных человечков и зверей: сложите волшебные пряничные домики, украсьте инеем из глазури и присыпьте снегом из сахарной пудры. Поставьте в центр стола такую пряничную «деревню» и приготовьтесь услышать тысячи слов восхищения!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-096185-6

© Прохорова А.Е., перевод на русский язык, 2018
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2020

СОДЕРЖАНИЕ

введение	7
тесто	8
основы	10
печенья	18
домики	36
творения	54
сладости	74
шаблоны	96
алфавитный указатель	110
благодарности	112





ВВЕДЕНИЕ

Выпечка — моя страсть. Мои колени каждый раз начинают дрожать в предвкушении увидеть хрустящие печенья или легкие бисквитные пирожные. Не могу отказать себе в удовольствии полакомиться сахарной глазурью, предназначенной для украшения выпечки. Я считаю, что всему виной моя мама, которая частенько баловала меня после школы домашними печеньями и другой вкусной выпечкой. Я не могу забыть головокружительный аромат, встречавший меня каждый раз, как я возвращалась домой. Мои школьные друзья с радостью приходили к нам в гости на выходных, потому что кухня не была для нас запретным местом, она стала нашей игровой площадкой.

И вот мое увлечение сладкими лакомствами выросло и сформировалось вместе со мной. Восторг, который я испытываю, распространился и на других людей, делая их счастливыми. Я обожаю угощать всех вокруг своими сладкими творениями, создание которых приводит меня в неопикуемый восторг, и окружающие с радостью принимают мои угощения. Мне нравится делиться своими творениями не меньше, чем самой пробовать их на вкус!

В моей коллекции есть рецепты на любой вкус, которые подходят даже для тех, кто не обладает большим опытом выпечки сладких изделий. Этот набор классических и современных рецептов позволит вам превратить вашу кухню в волшебную страну пряников. Выпекайте идеальные угощения, которые можно упаковать и взять с собой на ланч, подать друзьям к чаю, подарить или сделать основой для базовой праздничной закуски. Появитесь на вечеринке с пряничным домиком, и в следующем году вас все наперебой будут звать в гости!

Я не люблю рецепты, требующие сложного кухонного оборудования или ингредиентов, которые трудно найти. В моих рецептах используются обычные и недорогие ингредиенты, и во время готовки вам потребуется самая простая кухонная утварь. Большинство из этих вещей наверняка уже присутствует на вашей кухне, но, пожалуйста, обратите внимание на мои советы в разделе «Советы для теста» о специях. Не стоит покупать новые формочки — используйте те, что у вас есть, или сделайте новые из толстого картона, воспользовавшись моими шаблонами (см. стр. 96–109).

Мои советы помогут вам избежать ошибок, когда вы станете выпекать и украшать свои изделия, и добиться отличных результатов. Мой главный совет — не беспокойтесь по пустякам. Кому есть дело до того, что украшение нанесено не совсем ровно, пряничный домик слегка кривоват или что-то вышло не совсем идеально. Такое случается и у меня, все дело в магии домашнего приготовления. Я гарантирую, что плоды ваших усилий будут встречены жадными взглядами, и вскоре вы насладитесь чудесной тишиной, которая наполняет комнату, когда довольные люди поглощены вкусной едой. А теперь отправляйтесь на кухню и отлично проведите время!

СВЕТЛОЕ ИМБИРНОЕ ТЕСТО

Получается: 1 кг. Приготовление: 10 минут + 1 час 16 минут. На охлаждение и приготовление: 5 минут

Это мягкое, сладкое и легкое тесто, отличающееся большой пластичностью.

140 г светлой патоки/
золотого сиропа
или меда
200 г коричневого
сахара
200 г сливочного масла
Цедра 1 лимона
4 ч. л. молотого имбиря
2 ч. л. молотой корицы
½ ч. л. молотого
мускатного ореха
¼ ч. л. молотой
гвоздики
1 ч. л. соды
500 г муки
1 ч. л. соли
1 слегка взбитое яйцо

1. Перелейте светлую патоку в большую кастрюлю, добавьте сахар, масло, цедру и специи. Растопите на медленном/среднем огне, постоянно помешивая до полного растворения сахара.
2. Увеличьте огонь и доведите до кипения. Снимите с огня и добавьте соду. Смесь вспенится — это естественная реакция соды, быстро перемешайте ее и оставьте остывать на 15 минут.
3. Просейте муку и соль, частями соедините со смесью, перемешивая при помощи деревянной ложки или миксера со съемной чашей. Вбейте яйцо и снова перемешайте до однородности. Не переборщите со взбиванием, иначе печенье станут расползаться во время выпечки.
4. Поначалу тесто будет очень липким, но больше не добавляйте муку. Переверните миску на чистую поверхность и замешивайте, пока тесто не станет мягким и эластичным. Заверните в пищевую пленку и в течение 1 часа охлаждайте в холодильнике.

ТЕМНОЕ ИМБИРНОЕ ТЕСТО

Получается: 1 кг. Приготовление: 10 минут + 1 час 15 минут, На охлаждение и приготовление: 5 минут

Более крутое, пряное и темное тесто — из-за темной патоки в рецепте.

- | | |
|--|---|
| <p>80 г темной патоки</p> <p>60 г светлой патоки/
золотого сиропа
или меда</p> <p>200 г коричневого
сахара</p> <p>200 г сливочного масла</p> <p>Цедра ½ апельсина</p> <p>4 ч. л. молотого имбиря</p> <p>2 ч. л. молотой корицы</p> <p>½ ч. л. молотого
мускатного ореха</p> <p>¼ ч. л. молотой
гвоздики</p> <p>1 ч. л. соды</p> <p>500 г муки</p> <p>1 ч. л. соли</p> <p>1 слегка взбитое яйцо</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Вылейте темную и светлую патоку в большую кастрюлю, добавьте сахар, масло, цедру и специи и растопите на медленном/среднем огне, часто помешивая, пока сахар не растворится. 2. Увеличьте огонь, доведя смесь до кипения. Снимите с огня и добавьте соду. Смесь вспенится из-за реакции соды. Быстро перемешайте, а затем оставьте остывать в течение 15 минут. 3. Просейте муку и соль, затем частями добавляйте в смесь, перемешивая при помощи деревянной ложки или миксера со съемной чашей. Добавьте яйцо и перемешайте при помощи деревянной ложки или миксера, пока смесь не станет однородной. Не перестарайтесь со взбиванием, иначе печенья станут расплзаться во время выпечки. 4. Поначалу тесто будет очень липким, но больше не добавляйте муку. Выложите смесь на чистую поверхность и замесите гладкое и эластичное тесто. Заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 1 час. |
|--|---|

СОВЕТ

Если используете мед в каждом из этих двух рецептов, будьте готовы к тому, что тесто во время выпечки может слегка расплзаться.



ОСНОВЫ

АЛЛЕРГИЯ И НЕПЕРЕНОСИМОСТЬ

Никто не должен быть лишен удовольствия, которое дарит нам свежая выпечка. Это просто несправедливо! И даже если у вас аллергия на какие-то продукты, это не означает, что все потеряно. Существует множество продуктов, которые не содержат компоненты, вызывающие у вас аллергию. Их можно приобрести в крупных супермаркетах или магазинах здорового питания. У этих продуктов отличный вкус, и они позволят вам снова насладиться сладкими угощениями. Просто добавьте эквиваленты продуктов без определенных добавок в рецепты, заменив те ингредиенты, которых вам стоит остерегаться.

Без глютена

Мука, которая не содержит глютен, обычно представляет собой смесь муки из риса, картофеля, тапиоки, кукурузы и гречки. Вы можете приготовить такую муку и сами, но уже готовую смесь можно спокойно купить в супермаркете или магазине здорового питания. Если вы используете безглютеновую муку, тесто может получиться более сухим, поэтому добавьте в него немного больше золотого сиропа или темной патоки, чтобы сделать тесто более сочным.

Без молока

Доступной альтернативой маслу, молоку и сливкам может стать паштет-намазка на основе семян подсолнечника, кокосовое молоко, соя, миндаль, фундук или рисовое молоко.

Без яиц

Печенье можно приготовить и без яиц. Тесто станет слегка рассыпчатым, но вполне приемлемым для выпечки. Попробуйте раскатать его, положив между двумя листами жиронепроницаемой бумаги, и получите отличный результат. У вас получится более хрупкое печенье, но вкус у него будет восхитительный. Вы также можете использовать сухой яичный порошок, следуя инструкциям на упаковке. Вместо яйца для смазывания выпечки используйте растительное масло, молоко или молоко без лактозы.

ПАТОКА

Патока традиционно используется для приготовления имбирных пряников, придавая выпечке насыщенный и пряный вкус и аромат. Патока — это любой некристаллизованный сахарный сироп, являющийся сопутствующим продуктом в процессе производства сахара. Сок, который выделяется из сахара, кипятят до того момента, пока часть сахара не кристаллизуется. Густой и сладкий сироп, получаемый в процессе приготовления сахара, и называется патокой. Наиболее известные и привычные виды патоки — это светлые сиропы, известные как светлая патока, и более темные сиропы, известные как темная или черная меласса.

Светлая патока

Это сироп, полученный на первом этапе производства сахара из сахарного тростника. Он янтарного цвета и напоминает мед. В нем самое высокое содержание сахара и самый мягкий вкус по сравнению с другими видами патоки.

Темная патока

На втором этапе приготовления сахара из сахарного тростника темная патока становится более густой и темной по цвету. У нее горьковатый, насыщенный и не такой сладкий вкус.

Черная меласса

Во время третьего этапа в производстве сахара образуется очень концентрированная и густая черная меласса с резким, почти острым вкусом.

Я использую светлую и темную патоку, чтобы получить два совершенно разных цвета и вкуса имбирных пряников. Из светлого теста у вас получатся золотистые печенья с мягким, сладковатым вкусом. Из темного теста — темные печенья с более насыщенным и пряным вкусом. Тесто разных цветов используется для того, чтобы сделать выпечку более привлекательной, поэтому подумайте, как станете украшать свои печенья или пряничные домики, выбирая рецепт теста, и отдайте предпочтение тому оттенку, который, на ваш взгляд, будет выглядеть наиболее выигрышно.



СОВЕТЫ ДЛЯ ТЕСТА

1. Тесто можно приготовить заранее и хранить в холодильнике, дав специям хорошенько пропитать его. Однако, если тесто находится в холодильнике более двух часов, перед раскаткой дайте ему отдохнуть 10–20 минут при комнатной температуре.
2. После добавления яйца не вымешивайте тесто долго, даже если оно будет сильно липнуть и приставать к миске. Перемешайте тесто только до растворения яйца, в таком случае глютен, содержащийся в тесте, придаст печеням плотность. Если долго месить тесто, оно потеряет эластичность и станет жестким. Если готовое тесто все же получилось слишком липким, просто переложите его лопаткой в пакет и охладите в холодильнике.
3. Охлаждение теста — очень важный шаг. Тесто станет пластичным, и вы сможете придать ему любую форму.
4. После того как вы раскатаете и вырежете из теста заготовки для печений, снова уберите тесто в холодильник. Так печенья не расплзутся и сохранят первоначальную форму.
5. Для пряников из этой книги можно использовать разные специи, добавлять щепотку пряностей по собственному вкусу или полностью заменять те специи, которые даны в рецептах. Корица, гвоздика, кардамон, мускатный орех или душистый перец — не бойтесь экспериментировать!
6. Идея использовать старые специи, хранящиеся в недрах ваших шкафчиков, кажется весьма неплохой, но не стоит забывать, что цельные специи сохраняют свежесть в течение 4 лет, а молотые специи — всего 2 года. Покупка качественных свежих специй поможет вам значительно улучшить вкус и аромат вашей выпечки. Загляните в специализированные магазины или побывайте на рынке. Попробуйте купить цельные специи и измельчите их сами, чтобы сохранить максимум аромата и вкусовых качеств. Храните такие специи при комнатной температуре в темном месте, в плотно закрытой емкости.
7. Металлические или пластиковые формочки позволяют нарезать аккуратные, одинаковые по размеру печенья — с самодельными формами так не получится. Но что делать, если для задуманного изделия формочки не нашлось? Смастерите трафарет своими руками, вырезав его из плотного картона. Хорошо охладите тесто и обрежьте его по трафарету острым ножом.

СОВЕТЫ ПО ВЫПЕЧКЕ

1. Старайтесь не передерживать печенье в духовке, иначе они сделаются жесткими, поэтому, если вы создаете пряничный домик или другую конструкцию подобного типа, которая должна быть устойчивой, выпекайте, пока изделие не приобретет чуть более золотистый оттенок, чем обычные печенье.
2. Используйте специальные машинки-спейсеры и ролики для идеального раскатывания теста, каждый раз придавая ему разную толщину. Эти приспособления можно приобрести в специальных отделах для выпечки, или же воспользуйтесь двумя тонкими поддонами по размеру дощечками.
3. Духовка может остыть или излишне раскалиться. Я рекомендую выпечь небольшую порцию печений, прежде чем выпекать основную партию, чтобы проверить, сколько времени понадобится для приготовления идеального продукта. А еще лучше, приобретите специальный небольшой градусник для духовки. Это недорогое и полезное приспособление в процессе создания выпечки.
4. Я выпекала свои печенье при более низкой температуре, чем та, о которой вы можете прочитать в других книгах о выпечке. Я обнаружила, что низкая температура позволяет тесту лучше сохранять форму, и печенье полностью пропекаются, при этом не пересыхая.
5. Для получения идеального результата советую выпекать печенье на одном противне в центре духовки. Если будете выпекать печенье партиями, установите два противня на верхний и нижний уровни духовки и в процессе выпечки время от времени меняйте их местами.