



# СКАЗОЧНАЯ ВЫПЕЧКА



Кристин Гевеке

# Сказочная выпечка

РЕЦЕПТЫ И СКАЗКИ  
ИЗ СТАРОЙ ШКАТУЛКИ

Фотографии Йельды Йылмаз

Перевод с немецкого Екатерины Глушко

ХЛЕБ\*СОЛЬ

Москва  
2022



# СОДЕРЖАНИЕ

*Белоснежка и Алоцветик*

ОЧАРОВАНИЕ КЛАССИКИ

*Тензель и Третель*

ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА ПРЯМО ИЗ ПЕЧИ

*Госпожа Метелица*

САХАРНАЯ ПУДРА И ШОКОЛАД

*Звездные талеры*

ВЫПЕЧКА, ДАРОВАННАЯ СВЫШЕ

*Принцесса на горошине*

НЕЖНЫЕ И МЯГКИЕ ДЕСЕРТЫ

# ПРЕДИСЛОВИЕ

Любовь к выпечке зародилась в детстве, когда мне было около четырех лет. Зачарованная, я наблюдала, как мама замешивает и формирует тесто, помогала делать заготовки для печенья и — моя любимая часть! — облизывала пальцы, по очереди макая их в миски с растопленным шоколадом, взбитыми сливками и жидким сладким тестом, которое прилипало к рукам. Перепачкавшись в муке, я устраивалась на полу рядом с духовкой и наблюдала за тем, как волшебным образом тесто увеличивалось в объеме, становилось пышным и золотистым и наконец превращалось во вкуснейшую выпечку, наполняя дом чудесным ароматом. Затем наступал кульминационный момент: наш маленький серебряный таймер издавал сигнал, и мама доверяла мне снять пробу, но совсем небольшой горячий, еще дымящийся кусочек! Или, может быть, два. Как же тогда я собой гордилась! Эти мгновения были наполнены эмоциями и волшебством, и сейчас, вспоминая их, я улыбаюсь от того, как тепло и уютно становится на душе. Совсем как от чтения сказок.

Маме страстную любовь к выпечке привила, в свою очередь, ее мать, моя бабушка Фрида: все рецепты она записывала и хранила в старой шкатулке, обтянутой кожей. Среди них были рецепты тыквенного хлеба и пирога с красным вином, настолько старые, что их уже вряд ли кто-то помнит, но тем не менее они хороши и сейчас. А главное, их вкус неизменен с годами. И юные, и пожилые с удовольствием оценят выпечку по этим рецептам, ведь она способна подарить спокойную, безмятежную радость и перенести в мир без печалей и тревог.

Сказки, подобно старым семейным рецептам, передают из поколения в поколение. Уже много веков дети сидят на коленях у мам

и пап, в окружении старших братьев и сестер, бабушек и дедушек и с замиранием сердца ждут захватывающих историй о несчастных падчерицах и смелых сиротках, эгоистичных королях и непокорных принцах. И самое приятное в них даже не счастливый конец, а процесс чтения, что дарит чувство близости с дорогими людьми. Все переживания от историй мы делим между собой, и потому сказки сближают. Вкусным пирогом, как и сказками, тоже можно насладиться с родными — и неважно, сколько вам лет. Совместная выпечка подобна сказке: это настоящее приключение со счастливым финалом! Что может быть лучше, чем собраться с близкими за накрытым кофейным столиком и насладиться сладкими пирожными, пышными пирогами и другими аппетитными лакомствами? Разнообразие выпечки позволит каждому подобрать что-то свое и доставит истинное наслаждение как аппетитным видом, так и умопомрачительным запахом и вкусом. В этой книге я собрала множество рецептов, а проверенную классику дополнила современными ингредиентами.

В процессе работы постепенно оставляла только те варианты, которые, подобно сказкам, способны пробудить образы детства. Но лучше всего, если рецепты подарят вам новые воспоминания. Я желаю этого всем своим читателям и, в частности, моим детям, которые на протяжении последних месяцев и недель внимательно следили за тем, что происходило на кухне, от удивления широко раскрыв глаза и разинув рот.

Пусть чтение этой книги, выпечка и семейные застолья принесут вам неизменное удовольствие!



# СОВЕТЫ И ПРИЕМЫ

*В книге вы найдете рецепты как для начинающих пекарей, так и для опытных кулинаров. Отличие будет не только во вкусе, но и в перечне требований, что легко понять по длине рецепта. Чтобы ваш настрой не омрачила какая-нибудь мелочь, а процесс выпечки не обернулся крахом, вот несколько полезных советов:*

## Основные ингредиенты, и чем их можно заменить

Для многих тортов и пирогов вам хватит нескольких доступных ингредиентов, которые наверняка под рукой. Если таковых не оказалось, то не стоит сразу бежать в магазин, а можно смело заменить их другими в соответствии с индивидуальными вкусовыми предпочтениями (или тем, что найдете на кухне).

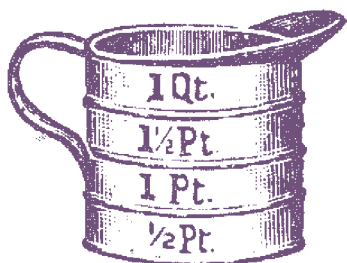
### МУКА

Хотя мука — это незаменимый ингредиент в большинстве рецептов, некоторую часть ее вы можете заменить большим количеством молотых орехов (до 25% общего объема муки). К примеру, можно приобрести уже готовую ореховую муку в магазине (например, с фундуком и миндалем) или приготовить ее

с использованием мощного блендера из орехов кешью, макадамия, пекан и др. Ореховая мука придаст тесту восхитительный аромат. Поскольку орех способен поглощать большое количество влаги, увеличьте объем жидкости в рецепте, если используете ореховую муку. Жареные и соленые орехи лучше всего сочетать со сладким тестом (например, в капкейках с соленым арахисом, с. 100, или в пироге с карамелью и белым шоколадом, с. 103), поскольку комбинация сладкого и соленого дарит неповторимые вкусовые ощущения. Если у вас дома нет традиционной пшеничной муки, которую используют в большинстве рецептов, замените ее на цельнозерновую или муку из полбы. И помните, что цельнозерновая мука поглощает даже больше влаги, чем ореховая, поэтому скорректируйте пропорционально количество жидкости.

### САХАР

Я отдаю предпочтение нерафинированному цельному тростниковому сахару. Это не обязательное правило, выбор того или иного сахара не играет решающей роли в рецепте, кроме случаев, когда вы решите заменить сахар жидким подсластителем (сироп агавы, мед, рисовый и кленовый сироп). Само собой, разные виды сахара влияют на интенсивность



сладости готовой выпечки по-разному. Руководствуйтесь правилом: вы можете экспериментировать как угодно, если соотношение сухих ингредиентов к жидким будет неизменным. Как насчет тростникового сахара мусковадо или, может быть, сахара из цветов кокосовой пальмы, если хотите экзотики? Другой вкусный и, что немаловажно, натуральный подсластитель — это сухофрукты (например, финики), они способны уникальным образом дополнить вкус вашей выпечки.

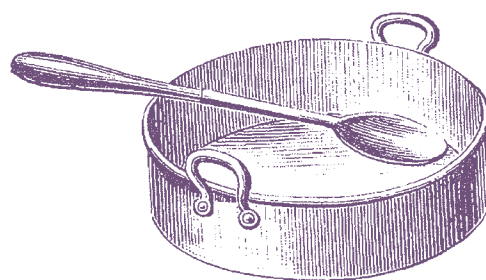
### МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Я люблю использовать молочные продукты в выпечке, поскольку с ними пироги и торты становятся нежнее и вкуснее. Не бойтесь заменить один продукт другим, если их консистенция одинакова: крем-фреш можно заменить сметаной, маскарпоне — любым сливочным сыром. При аллергии смело берите вместо молочных продуктов безлактозные. Или готовьте веганские версии выпечки, используя соевое, рисовое, кокосовое или ореховое молоко. Не бойтесь экспериментировать!

### ЖИРОСОДЕРЖАЩИЕ ПРОДУКТЫ

В некоторых случаях сливочное масло можно заменить маргарином, хотя вкус будет немного другим, но для приготовления песочного или слоеного теста я рекомендую использовать именно сливочное. Кроме того, для некоторых рецептов понадобится растительное масло с нейтральным вкусом (например, для жарки во фритюре). Используйте

подсолнечное или рапсовое, которое подходит для высоких температур. Прекрасной альтернативой станет кокосовое масло. Я люблю добавлять его в растопленный шоколад перед тем, как смазать торт, тогда шоколадная глазурь приобретает дополнительный блеск.



### Оборудование

Профессиональные миксеры и стационарные блендеры, бесспорно, облегчают работу на кухне. Однако, если вы не занимаетесь ежедневным выпеканием хлеба, страстно любите бэзе или желаете приготовить домашнюю ореховую муку, хватит всего нескольких кухонных принадлежностей. Вполне достаточно старого доброго ручного миксера. А вот то, без чего начинающему пекарю не обойтись:

- формы для теста разных размеров
- кухонные весы (желательно использовать цифровые, которые позволяют измерять с точностью до грамма)

- скребок для теста, венчик, половник, шумовка, овощечистка
- скалка
- кондитерский мешок с несколькими насадками (в качестве альтернативы используйте пакет для заморозки, отрезав от него маленький уголок)
- терка
- мерный стакан

**Для рецептов в этой книге использовались следующие**

**противни и формы для выпечки:**

- разъемные формы нескольких размеров (Ø 18 см, 20 см, 24 см, 26 см)
- формы для выпечки пирога, лучше всего со съёмным дном (Ø 20 см, 24 см)
- формы для выпечки тарталеток (Ø 10 см)
- форма для выпечки на 12 маффинов
- форма для выпечки на 12 мини-кексов
- форма для выпечки кекса (Ø 25 см)
- противни для запекания (Ø 20 см, 25 см)

Конечно, не обязательно покупать формы всех размеров: количество ингредиентов в рецепте можно изменить для формы другого диаметра, как отображено в таблице. В вертикальном столбце слева перечислены



те размеры форм, которые мы указываем в рецептах. В горизонтальной строке сверху указаны альтернативные размеры форм. Чтобы правильно соблюсти пропорции, умножьте количество ингредиентов в рецептах на нужный вам коэффициент. И не забудьте должным образом увеличить или уменьшить продолжительность запекания!

Размеры форм в рецептах	Альтернативные размеры форм			
	18 см	20 см	24 см	26 см
18 см		× 1,23	× 1,78	× 2,09
20 см	× 0,81		× 1,44	× 1,69
24 см	× 0,56	× 0,69		× 1,17
26 см	× 0,48	× 0,59	× 0,85	

## Духовка

Все духовки имеют свои особенности, поэтому температуру и продолжительность выпекания мы приводим лишь условно. По умолчанию для всех рецептов следует использовать верхний или нижний нагрев, в отдельных случаях есть специальные рекомендации. Готовность выпечки проверяйте деревянной зубочисткой: воткните ее в самую плотную часть теста, затем вытащите и посмотрите. Если зубочистка сухая, то можно доставать выпечку, если на ней есть прилипшие комочки, значит, нужно продолжать выпекание и проверить спустя несколько минут.

## Жарка во фритюре

Не для всех рецептов в этой книге нужна духовка. Некоторые виды выпечки необходимо обжарить во фритюре, что сделает их особенно вкусными (например, шоколадные рулетики с абрикосовым соусом, с. 107, или пончики со сливовым муссом, с. 36). Покупать фритюрницу не обязательно: подойдет и простая кастрюля, в которую можно налить масло (см. раздел «Жиродержащие продукты» выше) и поставить в духовку. Приобрести стоит термометр для фритюра (в том случае, если вы планируете часто жарить что-либо во фритюре). Это важно, поскольку недостаточно разогретое масло приведет к тому, что выпечка вместо воздушной и хрустящей станет плотной и тяжелой. А если масло перегреть, то кусочки теста будут с обжаренными краями и сырой серединкой. Каждому рецепту соответствует своя правильная температура, но в среднем она равна 170 °С. Если у вас под рукой нет термометра, опустите в горячее масло длинную деревянную палочку. Поднимаются на поверхность маленькие пузырьки? Значит, масло достаточно разогрелось. Не стремитесь за один раз обжарить во фритюре слишком много кусочков теста: это приведет к нежелательному падению температуры. К тому же, кусочки нужно часто переворачивать шумовкой, и для этого в кастрюле должно быть достаточно места. Как только выпечка будет готова, осторожно извлеките ее при помощи шумовки и выложите

на блюдо, застелив его бумажными полотенцами, чтобы впитались излишки масла.

Еще несколько советов: горячее масло ни в коем случае не должно контактировать с водой. Не стоит опускать в него ложку или шумовку, которую вы ополоснули водой: это приведет к возникновению раскаленных брызг. Также использованное масло не следует выливать в раковину: это может засорить трубу.

## Как растопить шоколад

Шоколад играет первостепенную роль во многих рецептах: либо в виде какао-порошка, который придает тесту приятный темный оттенок, либо в растопленном виде для приготовления начинки или шоколадной глазури. Здесь важна правильная температура, ведь именно от нее будет зависеть блеск глазури и ее плотность. Разломите шоколадную плитку на крупные кусочки, сложите две трети в металлическую ёмкость и расплавьте шоколад на водяной бане, помешивая и следя за тем, чтобы вода не попадала в шоколад. Водяная баня не должна быть слишком горячей: из-за этого растопленный шоколад может горчить. Оптимальная температура – 45 °С. Как только шоколад будет растоплен, к нему следует добавить оставшуюся треть и все перемешать. Это снизит температуру уже растопленной массы примерно до 28 °С. Повторное

нагревание необходимо проводить при температуре 32 °С до тех пор, пока весь шоколад не будет растоплен: это придаст ему шелковистую текстуру и блеск. Добавок именно такая температура шоколада идеальна для последующей обработки.

### **Фрукты: свежие или замороженные?**

Добавление фруктов в выпечку имеет немало преимуществ: кроме внешней красоты, блюдо приобретет еще и фантастический вкус, а также порадует всех сладкоежек, которые вынуждены соблюдать диету; к тому же, кроме сладости вы получите еще и витамины. Тем не менее, с приходом холодов многие свежие фрукты пропадают с прилавков, а вместо них в магазины привозят импортные. Если вы против добавления их в еду, то присмотритесь к ассортименту на рынках. Так, в случае с ягодами не столь важно, какие именно вы решили добавить в выпечку (а смелые эксперименты могут повлечь за собой что-то необычайно вкусное). Хорошей альтернативой свежим



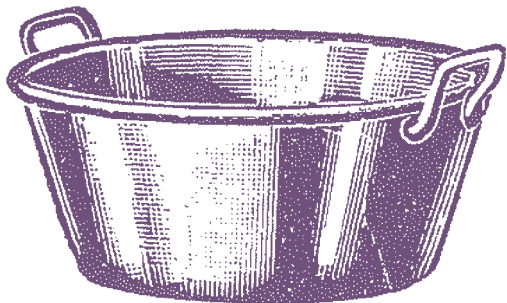
фруктам, особенно для запекания или приготовления соусов, станут замороженные: просто заранее достаньте их из морозильной камеры и разморозьте или добавьте в рецепт замороженными.

### **Дрожжи**

В своих рецептах я использую исключительно свежие дрожжи (например, в венке из дрожжевого теста с шоколадом, с. 121). Главная причина — это вкус готовой выпечки. Однако сухие дрожжи ничем не уступают свежим, а их основное преимущество в том, что их можно хранить месяцами и использовать в любой момент: вдруг в воскресенье утром вы задумали неожиданно испечь булочки? Подсказка из личного опыта: 1 упаковка сухих дрожжей равняется ½ кубика свежих. Это значит, что 21 г свежих дрожжей вы можете заменить 7 г сухих. Обычно на 500 г муки нужно ½ кубика свежих дрожжей, но если вам не нравится их привкус, то можно использовать меньше и дать тесту больше времени на подъем. Освоившись, вы станете увереннее работать с дрожжевым тестом, что откроет для вас дорогу к экспериментам.

### **Желатин**

Для приготовления некоторых тортов и кремов используют желатин — натуральный

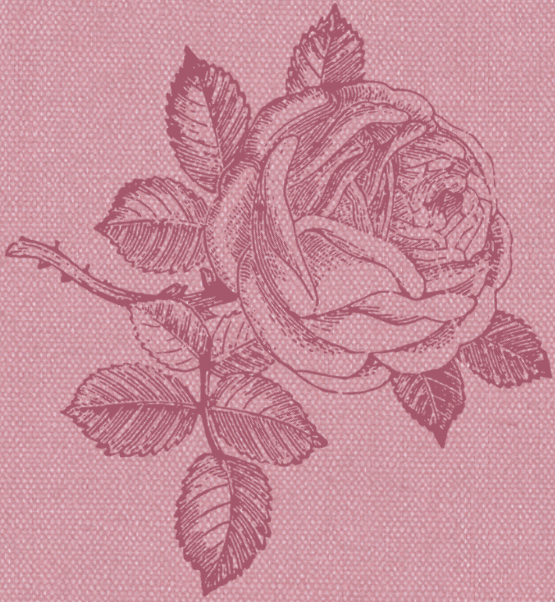


загуститель, который может доставить немало проблем. Поэтому следует действовать строго по инструкции. Желатин выпускают как порошковый, так и листовой, я использую листовой желатин. Его количество будет зависеть от объема других ингредиентов. Так, на 500 мл жидкости возьмите примерно 6 листов желатина (возьмите чуть больше или меньше в зависимости от того, насколько твердой должна быть консистенция). При переводе количества листового желатина в порошковый руководствуйтесь той же массой: например, если в рецепте нужно взять 2 листа по 2,5 г, значит можно заменить на 5 г порошкового. Как правило, лист имеет точную массу: 2,5 или 5 г.

Сначала замочите листы желатина в холодной воде. Чтобы они не слипались, опускайте их в ёмкость по одному. Следите за тем, чтобы все листы были полностью покрыты водой. Через 5 минут они станут достаточно мягкими для следующих действий. Для порошкового желатина потребуется больше времени

и больше воды (в пропорции 1:6), готовность проверяем по набуханию гранул — желатин должен взять всю воду. Массу, которую нужно стабилизировать, нагрейте до начальных признаков кипения (мелкие пузырьки, пена) и снимите с огня. Для того, чтобы распустить желатин, температура массы должна быть 70–75 °С. Извлеките листы из воды и отожмите; если работаете с порошковым желатином, то используйте прозрачную набухшую кашлицу. Смешайте массу с желатином. Если необходимо стабилизировать большое количество массы (более 500 мл), то используйте блендер. Затем уберите смесь в холодильник на 6–24 часа для того, чтобы масса стабилизировалась полностью.

Вегетарианцы могут заменить желатин агар-агаром: это нейтральное вещество, которое получают из водорослей, и его качества идентичны желатину. Однако агар-агар имеет свои особенности способа приготовления, необходимого количества и времени застывания, поэтому результат может выйти непредсказуемым. Старайтесь в точности соблюдать инструкции на упаковке.



Белоснежска  
и Алоцветик

ОЧАРОВАНИЕ КЛАССИКИ

