





Содержание

ПЕСОЧНОЕ, ТВОРОЖНОЕ И СЫРНОЕ ТЕСТО

Галета сырная	14
Пирог с яйцом и сыром	16
Сырный чизкейк	20
Пирог с баклажанами и помидорами	23
Киш с грибами	24
Сметанник	26
Пирог с заварным кремом и ягодами	28
Пирог творожный с маком	30
Черешневый пирог	32
Тарт ягодный с творогом	36
Галета с клубникой	38
Пирог плетеный с яблоками и черной смородиной	41
Шоколадный пирог с орехами и вишней	42
Яблочные квадратики на песочной основе	44

Яблочный пирог со сметанной заливкой и орешками	46
Ягодно-фруктовые нарезные полоски	49
Лимонно-яблочный пирог	51
Лимонный пирог с меренгой	53

БИСКВИТНОЕ И КЕКСОВОЕ ТЕСТО

Сырные кексы с колбасой	58
Сытный пирог на кефире	60
Пирог с черной смородиной и меренгой	62
Пирог кофейный со сливами	64
Клубничный пирог с желе	66
Пирог с виноградом	68
Шоколадный пирог с грушами	71
Пирог с маком и сыром	73

СЛОЕНОЕ БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО И ТЕСТО ФИЛО

Бездрожжевое слоеное тесто	76
--------------------------------------	----

Говядина с грибами в тесте (по мотивам «Веллингтон»).....	79	Мясной пирог	114
Рыбный пирог с овощами и сыром	83	Курник	116
Спанакопита	84	Тыквенные плюшки с нектаринами	118
Бугаца	87	Пирог со сливами и сырным кремом ...	121
Слоеные завитки с заварным кремом и изюмом	88	Райндлинг	122
«Улитка» с яблоками.....	90	Медовые пироги с яблочной начинкой	126
Слойки с орехами пекан.....	93	Булочки с корицей и сырной заливкой.....	128
Пирог с яблоками и лимонным курдом на слоеном тесте	94		
		РАЗНОЕ ТЕСТО	
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО		Чебуреки	133
Постные пирожки.....	98	Лепешки с черемшой и сыром	135
Эчпочмак	102	Сочник	137
Хачапури	104	Пирог блинный со сметанной заливкой.....	138
Пицца сладкая и сытная.....	108	Клафути	141
Кальцоне	110	Коблер	142



ОТ АВТОРА

Если бы меня кто-то попросил выбрать любимую кулинарную тему, то она обязательно была бы ПРО ПИРОГИ.

Уютная и разнообразная выпечка способна порадовать каждого. Пирог может стать центром праздничного стола, его легко взять с собой на природу, на работу или дать ребенку в школу. Порой он заменяет торт из-за интересных и необычных сочетаний ингредиентов, а внешне часто выглядит как настоящее произведение искусства. Лето с вечерними чаепитиями с пирогами в саду под пение цикад и сверчков прекрасно.

Осенью дрожжевая выпечка приобретает особую магию: яблочные, сливовые, грушевые и тыквенные пироги ароматны и чрезвычайно аппетитны. А сколько интересных несладких вариантов с грибной начинкой!

Зима диктует свои правила, и пироги помогают не впасть в хандру. Легко дожидаться весны, когда приходит время освобождать морозильную камеру от летних и осенних ягодных запасов и готовить что-то необычное и вкусное.

В этой книге мне захотелось собрать любимые варианты пирогов. Из хрупкого и нежного песочного теста, на основе хрустящей слоистости бездрожжевого слоеного или пушистости дрожжевого теста, нежности кексового или бисквитного теста. И конечно, дать рецепты пирогов, которые не поддаются простой классификации, со своей уникальностью и изюминкой.

Приглашаю заглянуть на самые вкусные и волшебные странички пироговой истории.

Спасибо моей семье за поддержку, дегустацию и тщательный отбор того, что обязательно должно было попасть в книгу.

И конечно, огромная благодарность вам, мои дорогие читатели, за то, что листаете книгу, вдохновляетесь и печете пироги.

Готовьте с любовью и удовольствием,

ваша *Даша*.

НЕСКОЛЬКО СЛОВ О ТОМ, НА ЧТО ХОТЕЛОСЬ БЫ ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ.

Говорят, что работать с тестом надо только в хорошем настроении, только тогда все получится.

В этом есть определенная доля правды, но уверяю вас, что все получится в любом случае, если следовать рецепту:

1. Обязательно взвешивать ингредиенты. Там, где указан вес в граммах, важно это соблюдать и не делать на глаз. Если указано количество в ложках, то они отмеряются без горки: лишнее убирается ножом.
2. Соблюдать температурный режим в процессе приготовления.
3. Замешивать тесто можно руками, с помощью тестомеса, кухонного комбайна, хлебопечки, миксера. Как лучше готовить то или иное тесто, указано в рецепте.

Ингредиенты для рецептов используются максимально доступные. Если важно на что-то обратить внимание, об этом отдельно упоминается в рецепте.

Работать с тестом комфортно в прохладном помещении, без сквозняков.

Рецепты идеально подходят для электрической духовки, но можно готовить и в газовой, учитывая особенности приготовления блюд в ней.

Я люблю режим духовки «верх-низ». Если используете «конвекцию», то уменьшайте температуру нагрева на 15 °С.

Нагревайте духовку на 10 °С выше, чем указано в рецепте, так как температура упадет, когда откроете дверцу и разместите заготовку в духовом шкафу.

МУКА

Чаще всего использую самую обычную пшеничную, хлебопекарную высшего сорта. Содержание белков 10–11 грамм. Для пирогов, которые мы готовим в книге, такой муки достаточно, чтобы получить хороший результат.

Помните о том, что хранить муку надо в сухом месте, беречь от влаги и перед использованием лучше просеивать, как минимум для того, чтобы удалить возможный мусор.

ЯЙЦА

Люблю использовать крупные. Категория С0, реже С1. Вес яиц, яичного желтка и белка указан в тех рецептах, где важно его соблюдение. Помните о том, что яйца одной категории в одной упаковке часто могут отличаться на 5–10 грамм. За пару часов до приготовления теста достаньте яйца из холодильника, чтобы они нагрелись. Помойте и просушите бумажным полотенцем. Не используйте треснувшие или разбитые яйца.

Для меренги можно использовать пастеризованные белки или взять сухой яичный белок альбумин: он продается в кондитерских магазинах, перед использованием его доводят до гелеобразного состояния, добавив теплой воды в соотношении 1:8 или 1:10.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Я не люблю маргарин по ряду причин. И хотя покупать его выгоднее, чем сливочное масло, он может придать выпечке неприятный привкус. Масло, которое вы используете, должно иметь приятный аромат

и красивый кремовый цвет. Обязательно обращайте внимание на то, какой консистенции масло используется в рецепте: холодное, комнатной температуры или растопленное и охлажденное. Если в рецепте нет уточнений, то можно использовать масло сразу из холодильника.

САХАР

Используйте мелкокристаллический. Если в рецепте используется сахарная пудра, лучше всего ее приготовить самостоятельно. Просто измельчите сахар в пудру с помощью кофемолки или комбайна с насадкой «мультиизмельчитель». В пакеты с сахарной пудрой, которые продают в магазинах, добавляют крахмал, чтобы избежать комкования, так как сахар хорошо впитывает влагу.

о стабилизаторах (загустителях)

КРАХМАЛ

Мне больше нравится кукурузный: он не добавляет постороннего привкуса, хотя отличие картофельного и кукурузного крахмала не только во вкусе. Картофельный крахмал делает кисель более густым и липким, а кукурузный дает текстуру нежную и более текучую. Кукурузный крахмал можно добавлять в бисквитное тесто, заменив им часть муки, чтобы готовое изделие получилось более сочным, а картофельный — в песочное тесто, чтобы оно получилось более рассыпчатым и мягким. Если вводить крахмал

для загущения начинок, то его сначала надо развести в небольшом количестве холодной воды.

АГАР

Это натуральный загуститель — сухой порошок, который получают путем извлечения экстракта из красных и бурых водорослей. Он сильнее желатина. При 100 °С он растворяется в воде, а при 40 °С стабилизируется. Агар не имеет цвета, запаха и вкуса. При замене агара на желатин последнего нужно брать в 4 раза больше.

ПЕКТИН

Вещество, которое содержится во фруктах и ягодах. В небольших количествах он сгущает смеси, а в больших — желирует.

ЖЕЛАТИН

Продукт животного происхождения, продается в виде порошка и пластин. Порошковый желатин необходимо замачивать в воде комнатной температуры. На одну часть порошка идет 5–6 частей воды. Существует порошковый желатин, который не требует замачивания — производители указывают это на упаковке. Его прогревают с водой до 60 °С, чуть охлаждают и используют. Листовой желатин впитывает ровно столько воды, сколько ему требуется. Его помещают в миску с холодной водой и потом отжимают излишки влаги.

Если вы решили вместо одного загустителя использовать другой, не забывайте, что у каждого из них разные свойства и способ применения.

о разрыхлителях

БИОЛОГИЧЕСКИЕ РАЗРЫХЛИТЕЛИ (ДРОЖЖИ)

Дрожжи — это живые организмы, которые питаются сахарами, выделяют углекислый газ и спирт.

Свежие (прессованные) дрожжи продают в брикетах. Они имеют небольшой срок годности, их необходимо хранить в холодильнике при температуре 4 °С (не больше двух недель). Они должны иметь приятный запах.

Чтобы проверить жизнеспособность таких дрожжей, следует соединить их с теплой водой или молоком (в зависимости от рецепта) с небольшим количеством сахара и муки. Если спустя 10–15 минут появились пузырьки или даже «шапочка» пузырьков, то все отлично и можно продолжать замес теста. Если слой поверхностной пены не появился, то дрожжи мертвы и их можно выбросить.

На 1 кг муки обычно идет 40 (± 10) грамм прессованных дрожжей, хотя бывают исключения.

Сухие активные дрожжи выглядят как маленькие рассыпчатые гранулы. У них больше срок годности. В закрытом пакете могут храниться до двух лет. Для активации с ними, так же как с прессованными, сначала делают опару.

Сухие быстродействующие дрожжи выглядят аналогичными гранулами, но из-за особой технологии получения таких дрожжей их добавляют сразу в сухие ингредиенты (то есть в муку), благодаря их высокой пористости. Если вскрыли упаковку с такими дрожжами, то ее необходимо

использовать в течение 2–4 дней, так как они легко впитывают влагу и это их портит.

Следует помнить, что при температуре 4 °С брожение практически заблокировано, а при 55 °С происходит разрушение клетки. Таким образом, если указано, что надо добавить теплую воду/молоко или другие ингредиенты в дрожжевое тесто, об этом надо помнить. Вы можете попробовать жидкость пальцем или капнуть себе на запястье — вода должна быть сопоставима с температурой вашего тела, тогда и дрожжи будут себя чувствовать комфортно.

1 грамм сухих дрожжей примерно эквивалентен 3 граммам живых прессованных.

В процессе работы с дрожжевым тестом всегда надо помнить, что нельзя ставить его близко к батарее или кухонной плите, чтобы процесс брожения шел быстрее, ведь всегда существует риск перегреть тесто, а это может повлечь за собой крайне негативные последствия: дрожжевые клетки вместо размножения начнут погибать, и тесто в итоге не получится воздушным.

ХИМИЧЕСКИЕ РАЗРЫХЛИТЕЛИ

Пекарский порошок (чаще продается под названием «разрыхлитель теста»), сода.

Обычно они взаимодействуют с кислотой в тесте или в самом разрыхлителе (пекарском порошке). В зависимости от состава теста может использоваться только сода, только пекарский порошок или их смесь.

Разрыхлитель — это смесь крахмала, кислоты и щелочи, которые сначала дают химическую реакцию при замешивании теста (в жидкости), а потом при нагреве в духовке углекислый газ расширяется, что придает пористость и нежность мякишу готового изделия.

МЕХАНИЧЕСКИЕ РАЗРЫХЛИТЕЛИ

При таком способе тесто насыщают углекислым газом или пузырьками воздуха. При нагреве в духовке эти пузырьки расширяются, изделия рыхлятся и получаются пористыми. Такой способ часто применяется в бисквитном тесте, когда яйца взбиваются с сахаром, потом аккуратно смешиваются с мукой, чтобы не повредить эту воздушность.

Вообще, о тонкостях и нюансах работы с тестом, ингредиентах можно говорить бесконечно, но не буду больше томить, давайте приступим непосредственно к рецептурно-вдохновительной части.



ПЕСОЧНОЕ,
ТВОРОЖНОЕ
И СЫРНОЕ
ТЕСТО

ГАЛЕТА СЫРНАЯ

Интересный несладкий вариант галеты. Сыр для начинки можно использовать разный и каждый раз получать новый вкус и аромат.

ингредиенты

ДЛЯ ТЕСТА:

Мука пшеничная – 150 г

Сыр творожный – 90 г

Масло сливочное – 70 г

Соль – 1 г

ДЛЯ НАЧИНКИ:

Шампиньоны – 300 г

Лук репчатый – 1 шт.

Сыр твердый – 100 г

Сливки 20%-ные (можно заменить сметаной аналогичной жирности) – 50 г

Белок яичный – 1 шт. (50 г)

Крахмал кукурузный или картофельный – 1 ч. л.

ДЛЯ ДЕКОРА:

Желток яичный – 1 шт.

Миндальные лепестки

приготовление

ТЕСТО:

Масло с мукой и солью растереть в крошку, добавить сыр и замесить тесто, собрать в шар, убрать в пакет и оставить на час в холодильнике, можно на ночь.

НАЧИНКА:

Нарезать грибы и лук, обжарить на сковороде до готовности, остудить на пергаменте, присыпанном мукой, раскатать, тесто остудить. На пергаменте в круг диаметром 26–28 см, слегка присыпать крахмалом, выложить грибы слоем, отступив от края на 2–2,5 см.

Смешать яичный белок, сливки, половину тертого сыра, выложить на грибы.

Завернуть края теста вверх на грибную начинку, формируя бортик, посыпать тертым сыром.

Смазать желтком бортик, посыпать миндальными лепестками.

Готовить в разогретой до 180 °С духовке до золотистого цвета.