



ЕСТЬ
Печенье



Варвара Джанджгава

ЕСТЬ Печенье

@varvara.janjgava



ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва

2022

Содержание

Слово автора8

Самое вкусное овсяное печенье60

Кунжутное печенье63

Печенье «100% фисташка»64

Печенье «Карамель-пекан»67

Печенье «Картофельные чипсы-шоколад»70

Печенье с семечками и клюквой73

Печенье «Двойной шоколад»74

Печенье «Красный бархат»76

Теория

Кондитерский инвентарь12

Кондитерские ингредиенты20

Техники24

Базовые правила28

Теория про печенье34

Типичные ошибки38

ПЕЧЕНЬЕ С НАЧИНКОЙ

Печенье с марципаном78

Печенье с нутеллой80

Печенье «Шоколад-малина»83

Печенье а-ля «Причуда»86

Рецепты

ПРОСТОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Печенье «Амаретти»42

Печенье «Кофе-шоколад-грецкий орех» ... 45

Печенье с чаем Earl Grey46

Печенье «Чили-шоколад»49

Шоколадное печенье50

Печенье «Ореховый микс»53

ПЕЧЕНЬЯ-СЭНДВИЧИ

Печенье в шоколаде с начинкой89

Печенье-сэндвич с рисунком93

Гречишное печенье95

Сэндвич «Цитрусовый»98

Печенье «Тирамису»101

Сэндвич «Нутелла»105

Печенье «Oreo»109

COOKIES

Печенье «Попкорн-кофе»54

Арахисовое печенье58

ПЕЧЕНЬЕ НАРЕЗНОЕ

Печенье «Шахматы»110

Снек «Шоколад-чили»115

Диаманты

Диамант «Апельсин-василек»	116
Диамант «Эрл Грей — шоколад»	119
Диамант «Базилик-лимон»	120

Спираль

Шоколадно-кофейная спираль	123
Печенье «Спираль классическая»	128

ПЕЧЕНЬЕ ОТСАДНОЕ

Венское печенье	131
-----------------------	-----

ПЕЧЕНЬЕ ВЕГАНСКОЕ

Шоколадное печенье	132
Печенье-сэндвич «Мята-шоколад»	135
Печенье с грецкими орехами	136

ПЕЧЕНЬЕ ВЫРЕЗНОЕ

Печенье «Спекулос»	139
Имбирные пряники	140
Печенье с засахаренными цветами	143
Печенье «Ягодный цветок»	144
Печенье «Чиа-клюква»	147

МАДЛЕН

Мадлен «Матча»	150
Мадлен «Шоколад»	153
Мадлен «Красный бархат с малиной»	155

ЧТО-ТО ОСОБЕННОЕ

Печенье-стаканчик с молоком	158
-----------------------------------	-----

Корпусное печенье	161
Флорентини	164
Флорентини двухслойный	167
Чокопай с апельсином	168
Сэндвич «Ванильный максибон»	171

ПЕЧЕНЬЕ НЕСЛАДКОЕ

Сырное печенье	174
Крекеры «Пармезан — итальянские травы»	177

НЕ ПЕЧЕНЬЕ

Рокс «Нутелла»	178
Рокс «Медовик»	181
Флюдеболл «Ваниль»	182

БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

Айсинг	185
Веганское «сливочное» масло	185
Кондитерский словарь	186
Алфавитный указатель	189
Благодарности	190







Слово автора

Дорогие читатели!

С этой книгой вас ждет самая настоящая долька вита — сладкая жизнь! Мне очень хотелось сделать книгу как для любителей, так и для профессионалов, чтобы каждый смог почерпнуть новые знания про печенье. Некоторые сложные или принципиально значимые технологические процессы в этой книге проиллюстрированы пошаговыми фотографиями. Также я постаралась описать все секреты и тонкости приготовления, чтобы у вас не возникло сложностей в процессе работы. Я также не забыла про украшения и декор.

На страницах книги вы найдете рецепты печенья французской классики с изюминкой, простого или двойного в виде сэндвича с начинкой, нарезного или отсадного, с шоколадным покрытием или просто в сахаре.

Не бойтесь экспериментировать с техниками, ингредиентами, текстурами или вкусовыми сочетаниями. Сделайте обычное печенье совершенно необычным. Попробуйте каждый рецепт этой книги и не забудьте поделиться своим опытом, публикуя фотографии в социальных сетях. Мне будет очень интересно наблюдать за вашими успехами!

*Это изменит вашу жизнь.
Мягкая сердцевина
и хрустящие края!
Вкусного печенья!*

С любовью, Варвара



arvara
Janjgava



Теория



Кондитерский ИНВЕНТАРЬ



Если вы готовите часто, а не время от времени, постарайтесь обзавестись необходимыми инструментами для быстрой и слаженной работы. Даже если поначалу они могут показаться вам лишними, со временем вы поймете, какое удовольствие можно получать от процесса приготовления на хорошо оборудованной кухне!

ВАМ ПОТРЕБУЮТСЯ:

- Весы
- Кухонный комбайн
- Погружной блендер
- Набор вырубков/формочек для печенья
- Ложка для мороженого
- Формы для мадлен в виде ракушек/раковин
- Силиконовый перфорированный коврик
- Пергамент, пищевая пленка, одноразовые перчатки
- Скалка без ручек с ограничителями
- Сита разных размеров
- Термометр
- Кондитерский скребок
- Одноразовые кондитерские мешки
- Кондитерские насадки
- Терка
- Терка для цедры Microplane
- Ножи: маленький и большой
- Шпатель для шоколада
- Силиконовые лопатки
- Венчик
- Кулинарная кисть
- Вилочки для шоколада или обычная вилка
- Кондитерские палетки/лопаточки
- Набор мисок
- Ножницы
- Линейка
- Сотейник с толстым дном
- Плита мраморная
- Шокотрансферная (гитарная) пленка



ВЕСЫ

В кондитерском искусстве точность имеет большое значение. Для того чтобы вы всегда были уверены в перфектном и стабильном результате, важна четкость. Электронные весы вам пригодятся для точного взвешивания ингредиентов, а также для контроля за порциями полуфабриката или готового изделия.

ПЛАНЕТАРНЫЙ МИКСЕР/КУХОННЫЙ КОМБАЙН

Любое тесто требует какого-либо перемешивания. Оставьте всю «сильную» работу вашему комбайну: тесто перемешается в разы быстрее, равномернее и не согреется от ваших рук, а значит, будет текстурным и хрустящим. Работайте чисто, быстро и эффективно.

БЛЕНДЕР

С помощью блендера и чаши с ножами вы сможете быстро приготовить небольшой объем печенья, измельчить орехи в пасту или сделать «капли» или небольшие кусочки из шоколада или орехов импульсным нажатием.

С помощью погружного блендера с эмульсионной насадкой вы сможете добиться идеальной текстуры, однородности и шелковистости ганаши для печений-сэндвичей. Этот «механический» способ приготовления также поможет продлить срок годности начинки.

СОТЕЙНИК С ТОЛСТЫМ ДНОМ

Готовить кремы, курды, джемы будет максимально удобно для вас, а карамель в таком сотейнике будет готовиться более равномерно и не сгорит.

КУЛИНАРНЫЙ ТЕРМОМЕТР

Пригодится для измерения температуры в процессе приготовления. Для сахарного сиропа подойдет термометр с щупом. Для шоколада — пирометр (бесконтактный лазерный термометр).

КОНДИТЕРСКИЕ МЕШКИ

Необходимый инвентарь кондитера. Используется для украшения или отсаживания заготовок.

СКАЛКА

Скалки бывают различной длины, диаметра, веса. Деревянные, металлические, пластиковые, силиконовые, скалки из мрамора.