

Карагузина, Ильзира.

K21 Выпечка — это просто. Красивые торты, пироги и другие сладости без лишних хлопот / Ильзира Карагузина. — Москва : Эксмо, 2020. — 120 с. : ил. — (Кулинарное открытие).

Испечь красивый пирог как с картинки и не выбиться из сил? Легко! Новая книга Ильзиры Карагузиной научит создавать фотогеничные торты, пироги, чизкейки и другие сладости, не тратя лишнее время и нервы. Легким движением руки создайте вереницу ярких тортов, пирогов и чизкейков, нежных пирожных и мягчайшего зефира.

УДК 641/642

ББК 36.997

ISBN 978-5-04-106668-0

© Карагузина Ильзира, текст, фото, 2019

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2020

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

Ильзира Карагузина

ВЫПЕЧКА — ЭТО ПРОСТО

КРАСИВЫЕ ТОРТЫ, ПИРОГИ И ДРУГИЕ СЛАДОСТИ БЕЗ ЛИШНИХ ХЛОПОТ

Ответственный редактор *М. Панфилова*
Художественный редактор *В. Терещенко*
Верстка и препресс *А. Бельтиков*
Технический редактор *Т. Анохина*
Корректор *Л. Воробьева*

ООО «Издательство «Эксмо»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Өндүрүшү: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Тауар белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дуқан: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию,

в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды

қарбыздрушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-90/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат: сайтта: www.eksmo.ru/certification

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ

о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»

www.eksmo.ru/certification

Өндүргөн мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 18.02.2020. Формат 80x100¹/₁₆.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 11, 11.

Тираж экз. Заказ

16+



ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

МЫ В СОЦСЕТЯХ:

breadsalt.publisher

ISBN 978-5-04-106668-0



9 785041 066680 >

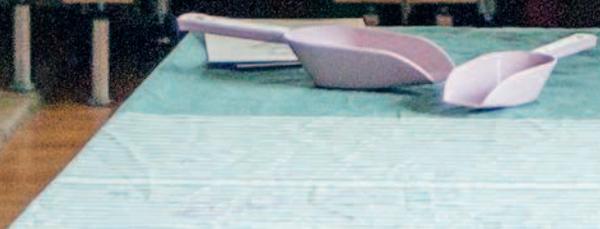
В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
одна книга — это мир





Home





Содержание

От автора	9
Теория	10
Торты и чизкейки	23
Карамельный медовик	26
Шоколадный медовик	29
Быстрый «Наполеон»	30
Ангельский торт с малиной	33
Торт «Малина-лайм»	34
Торт «Вишня-шоколад»	36
Торт-мороженое	39
Чизкейк «Нью-Йорк»	40
Маковый чизкейк	43
Черничный чизкейк	44
Чизкейк «Сникерс»	47
Яблочный карамельный чизкейк	48
Пироги и рулеты	51
Галета с абрикосами и сливочным сыром	55
Пирог с нектаринами и франжипаном	56
Черничный пирог	59
Карамельный пирог с яблоками	60
Пирог с инжиром и пармезаном	63
Вишневый тарт	66
Тарт с маскарпоне	69

Маковый рулет с лимоном	70
Карамельный рулет	73
Шоколадный рулет	74
Кексы, маффины и капкейки	79
Морковный кекс	80
Смородиновый кекс	83
Кекс с красными апельсинами	84
Шоколадный кекс	87
Брауни	88
Маффины	91
Черничные капкейки	92
Шоколадные капкейки	95
Печенье и сладости	99
Печенье на палочке	100
Творожные шарики	103
Печенье «Брауни»	104
«Птичье молоко» на белом шоколаде	107
Пончики	108
Зефир	111
Мармелад	112
Полезные конфеты	115
Карамель и мандариновый курд	116



Посвящается моей маме

От автора

Скажу честно, в начале работы над этой книгой я сомневалась. Подходящая ли это тема – простая выпечка? Что в ней может быть особенного, вдохновляющего?

Ведь мне, как и любому кондитеру, хочется любую выпечку усложнить, добавить прослойку, необычный ингредиент...

Одолеваемая сомнениями, я приступила к работе. И тут ко мне подбежала дочка. «Я тоже буду готовить!» – сказала она мне.

Дальше выяснилось, что Адель хотела не помогать, как это иногда бывает, а готовить самостоятельно.

Можете себе представить, чтобы маленькая девочка пекла пироги безо всякой помощи со стороны?

Смелое решение! Именно оно подарило мне вдохновение и будто заново открыло тему книги.

Если по моим рецептам сможет приготовить семилетняя девочка, то и любой взрослый справится. Да не просто справится, а откроет для себя целый мир выпечки. Поймет основные принципы, а с их помощью создаст собственные рецепты и вкусовые сочетания.

Итак, мы стали работать вместе. Я писала рецепты и отдавала их дочке, а она готовила по ним от начала и до конца.

Для того чтобы все было еще понятнее, мы снимали видео и делали пошаговые фото. Рецепты и фотографии вы найдете дальше, а видео можно посмотреть на моей странице в инстаграме @ilzi_.

Надеюсь, мысль о том, что все это приготовлено малышкой, придаст вам уверенности, а фотографии подарят вдохновение.

Начните свою кулинарную историю!

Благодарю издательство «ХлебСоль», Машу Ковалеву и Марину Панфилову за помощь в работе над этой книгой.

Ульзира Карагузина

Теория

Возможно, заглянув в магазин для кондитеров, вам захочется скупить все, что будет на полках. Но так ли это нужно на первых порах?

Можно купить сотню силиконовых форм и насадок для кондитерского мешка, которые будут пылиться, пока вы тренируетесь печь простой бисквит или пирог.

Мой совет – сдерживайтесь и для начала ограничьтесь самыми важными и необходимыми инструментами.

6 главных инструментов на любой кухне

1. Миксер

В числе первых покупок должен быть миксер. Конечно, профи работают с дорогими планетарными миксерами, но начать можно и с недорогого ручного.

2. Блендер

Измельчить, сделать пюре, растереть до однородности – для всего этого нужен блендер. Выбирая его, обратите внимание на технические характеристики. Блендер с мощностью от 700 ватт станет вашим верным помощником и справится с любыми задачами.

3. Весы

В кондитерском деле точность – это все, и небольшая ошибка может привести к неприятным последствиям. Так что обязательно внесите в список покупок весы. Возможно, раньше вы ими не пользовались и привыкли отмерять продукты на глаз. Однако точность поможет улучшить результаты и добиться успеха с теми рецептами, которые раньше не получались.

Далее в книге вы увидите, что даже яйца могут быть посчитаны в граммах, а не в штуках. Почему? Вспомните о том, что бывают разные категории этого продукта. Чем выше категория, тем крупнее яйцо.

Узнать их точный вес очень просто: поставьте миску на весы, убедитесь, что они показывают ноль. Разбивайте по одному яйцу в миску, пока не получите нужный вес.

Неужели это важно? Иногда 10 или 30 граммов могут решить судьбу целого десерта. Не пренебрегайте ими и обязательно приобретите кухонные весы.

А как же чайные ложки? Их вы тоже встретите, но только с теми ингредиентами, что не играют ведущей роли. Такая погрешность будет мала и незначительна.

4. Силиконовая лопатка

Я использую ее каждый день: при смешивании, для соскабливания крема с краев чаши, для равномерного распределения покрытия и т. д.

Силиконовая лопатка полностью снимает крем со стенок чаши, при этом не портит поверхность посуды и не беспокоит окружающих – работать ею можно совершенно бесшумно.

5. Пергамент для выпечки

На нем можно раскатывать и выпекать тесто, пергаментом можно выстелить дно формы.

Пергамент должен быть гладким и ни в коем случае не шероховатым, иначе придется отрывать бумагу от коржей.



6. Разъемная форма

Разъемное кольцо высотой 8–10 см и диаметром 16–28 см пригодится для приготовления чизкейков, бисквитов, кексов, пирогов, а также для сборки тортов.

Полезные советы

В самом начале творческого пути никто из нас не застрахован от неудач, но ведь их можно избежать, если знать простые правила. Ниже вы найдете полезные советы и хитрости, которые помогут вам правильно взвесить продукты, не допустить ошибок при приготовлении и добиться превосходного результата.

1. Не используйте стаканы

Вам наверняка встречались рецепты, в которых количество ингредиентов указано в стаканах. Будьте внимательны и – это лучше всего – не используйте такую меру. Этот способ ненадежен, потому что на выходе у каждого может получиться разный вес продукта. Кроме того, можно просто ошибиться, отмеряя на глаз половину или треть стакана. Что же делать? Лучше купите кухонные весы и следуйте рецептам, в которых указан точный вес ингредиентов.

2. Взвешивайте небольшие объемы продуктов правильно

Мне часто приходится взвешивать небольшое количество продуктов. Например, для десерта может потребоваться всего 2–7 г (какао-порошка, разрыхлителя, пектина или агар-агара). Но погрешность кухонных весов составляет 5–10 г.

То есть наши весы могут ошибиться ровно на этот вес, и следовательно, есть риск превысить необходимый объем, а значит, испортить и весь десерт.

Чтобы избежать такой ситуации, сначала взвесьте продукт большего объема, а затем переходите к меньшему.

Например, нам нужно 40 г сахара и 5 г пектина. Значит, взвешиваем сахар, затем, не обнуляя весы, добавляем пектин, в итоге получим 45 г общей массы. То же самое можно сделать с мукой, разрыхлителем и какао или водой и агар-агаром.

3. Разбивайте яйца в отдельную посуду

Если разбить яйцо сразу в миску с тестом, в него могут попасть частички скорлупы. Поэтому каждое яйцо разбивайте отдельно и только затем добавляйте ко всем остальным ингредиентам.

4. Правильно разогревайте духовку

Начните разогревать духовку заранее и дождитесь, пока она наберет нужную температуру. Не ставьте выпечку в холодную духовку, если не указано иное.

Не уверены в том, что ваша духовка верно показывает температуру? Купите специальный термометр, он небольшой и стоит совсем недорого.

5. Выпекайте меньше времени, чем требует рецепт

Если по рецепту печенье должно готовиться 8–10 минут, сначала поставьте таймер на 6–8 минут. Если бисквиту по рецепту требуется 35–40 минут, установите таймер на 30–35 минут, а затем проверьте готовность.

Духовки у всех разные. Возможно, ваша нагревается сильнее и выпечка в ней готовится быстрее. Этот прием поможет не передержать выпечку.

6. Используйте водяную баню

Водяная баня – отличное решение, если нужно растопить шоколад или сливочное масло, а у вас нет микроволновой печи.

Бойтесь, что заварной крем свернется? Готовьте его на водяной бане. Конечно, это дольше, зато риск испортить крем минимален.

Сделать водяную баню просто. Поставьте на плиту кастрюлю и налейте в нее воду. Сверху установите другую кастрюлю или миску. В верхнюю миску поместите заварной крем или шоколад. Следите за тем, чтобы вода из нижней кастрюли не попала в вашу смесь.

Кипящая вода даст необходимый нагрев, но температура крема или шоколада будет возрастать медленно. Так вы точно не пропустите момент полной готовности.

7. Охлаждайте листы для выпечки

Готовя печенье, используйте пергамент. Пергаментные листы избавят вас от необходимости перемывать гору посуды и замачивать противень, а также упростят процесс извлечения выпечки.

Кроме того, охлаждайте пергаментные листы между партиями. Если положить тесто на горячую поверхность, печенье потеряет форму.

8. Выбирайте правильную муку

При выборе муки для выпечки обращайте внимание на процент белков. Мука с более высоким содержанием белка (больше 12%) подходит для булочек, круассанов и пирогов. Муку с низким содержанием белка (около 10%) лучше использовать для приготовления бисквитов, пирожных и капкейков.

Как понять, какой процент белка содержится в муке, которую вы взяли с магазинной полки? Обратите внимание на обратную сторону упаковки и информацию по БЖУ на 100 г. Указанный здесь белок и будет ответом.

9. Добавляйте в выпечку хорошее масло

Для выпечки нужно брать самое хорошее масло, какое только можно найти. В идеале его жирность должна быть не ниже 82,5%. Не используйте маргарин, вред для организма слишком велик.

При хранении в холодильнике качественное масло будет твердым и не поплывет при нажатии. Если же вы чувствуете, что охлажденное масло остается мягким, то лучше сделать выбор в пользу другого производителя.

10. Приобретите кулинарный термометр

Это устройство может показаться лишним, если вы просто хотите радовать близких удачными рецептами, но не планируете становиться профессионалом. Однако не спешите с выводами. Термометр стоит совсем недорого, но сильно упрощает многие задачи. Вам не придется гадать, готова ли карамель и достаточно ли горяч сахарный сироп. Этот простой прибор позволит вам освоить те рецепты, где важна точность до нескольких градусов.

Как разрезать бисквит

У бисквита есть неприятная особенность – он оседает. Чтобы этого избежать, нужно дать ему остыть, не вынимая из формы, в которой он выпекался.

Разрезать на коржи можно только остывший бисквит, и делать это следует не сразу, а только спустя 6–8 часов, выдержав бисквит в холодильнике. Так он будет меньше крошиться, и коржи получатся ровными.

Удобно печь бисквит с вечера, а собирать торт утром.

Есть несколько способов аккуратного разрезания бисквита: с помощью ножа, нитки или специальных приспособлений.

Нож

С помощью длинного ножа с зубчиками можно идеально разрезать бисквит.

1. Сделайте насечки с помощью маленького острого ножа на одном уровне со всех сторон бисквита.
2. Приложите длинный нож к одной стороне бисквита, ориентируясь по насечкам.
3. Начните вращать бисквит против часовой стрелки (если нож приложен с правой стороны) или по часовой стрелке (если нож слева), передвигая нож по направлению к себе.

Нитка и нож

Особо рекомендую этот метод, мне он кажется наиболее удобным.

Потребуется прочная нитка и тонкий нож.

1. Острым ножом наметьте толщину коржей.
2. Обхватите бисквит ниткой так, чтобы она входила в разрезы от ножа.
3. Скрестите концы нитки. Затем, не торопясь, потяните концы нити (каждый в свою сторону).
4. Вытяните нить, разрезая бисквит на ровные части.

Есть еще несколько способов, но для них нужны специальные приспособления.

Струна

1. Остывший бисквит выложите на тарелку.
2. Выберите толщину коржа.
3. Отрежьте его струной, предварительно отрегулировав высоту.

Разъемная форма с разметками для разрезания

Очень удобное изобретение, особенно если у вас еще нет форм для выпечки. Купив такую форму, можно разом убить двух зайцев.

1. Испеките бисквит и остудите его.
2. Пройдитесь ножом по краю между формой и бисквитом, затем по специальным пазам в форме разрежьте бисквит.

Фиксаторы для ножа

Также существуют пластиковые фиксаторы для ножа. В их углублениях фиксируется лезвие ножа, что позволяет разрезать бисквит на ровные коржи.