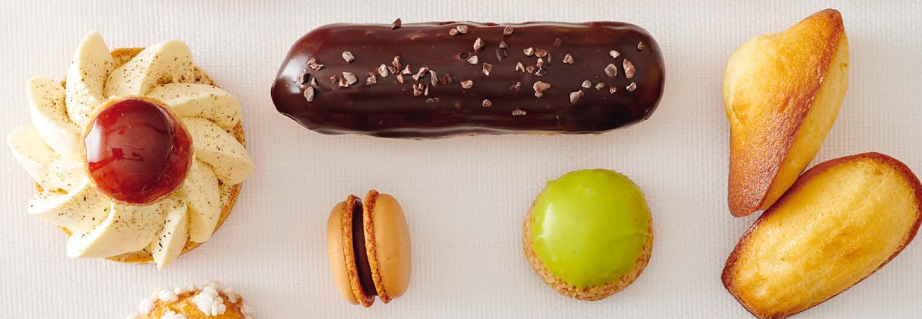


ФРАНЦУЗСКАЯ СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

МЕЙКЕ СХАЛИНГ



УДК 641.5
ББК 36.997(4Нид)
С92

Meike Schaling
FRANSE TAARTJES: klein en groot

Впервые опубликовано в Нидерландах в 2021 году

Перевод с нидерландского Веры Антоновой

Схалинг М.

С92 Французская сладкая выпечка / Мейке Схалинг ; [пер. с нидерл. Веры Антоновой]. – М. : КоЛибри, Азбука-Аттикус, 2023. – 176 с. ; ил.

ISBN 978-5-389-20967-1

Мейке Схалинг, основатель Petit gâteau, одной из самых популярных кондитерских Амстердама, делится самыми оригинальными и проверенными рецептами французской сладкой выпечки, которые она искусно воплощает в готовые изделия вместе со своим мужем, французским кулинаром Патриком Андриё. Круассаны, бриоши, фланы, шоссоны, эклеры, печенье макарон, мадленки, каннели, несколько видов тартов, а еще муссы, кексы, торты... Эта книга словно открывает дверь в классическую французскую кондитерскую, где нас овеивает уютным теплом и восхитительным букетом сладких ароматов, а на полках поджидают нежнейшие пирожные под стеклянными колпаками...

УДК 641.5
ББК 36.997(4Нид)

ISBN 978-5-389-20967-1

© Petit gâteau, Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen,
onderdeel van VBK|media, 2021

© Meike Schaling, tekst en receptuur

© Renée Frinking, fotografie

© Nicole de Werk, styling

© Антонова В., перевод на русский язык, 2023

© Издание на русском языке.

ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2023

КоЛибри®

ПОСВЯЩАЕТСЯ АНДЖЕЛО





ТАНЯ

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	7
PETIT GÂTEAU	8
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	9
АДРЕСА КОНДИТЕРСКИХ В ПАРИЖЕ	10
1. ТЕСТО ДЛЯ КРУАССАНОВ	13
2. БРИОШЬ	29
3. СЛОЕНОЕ ТЕСТО	55
4. ЗАВАРНОЕ ТЕСТО	83
5. МАКАРОНЫ	103
6. ПИРОЖНЫЕ	110
7. ТАРТЫ	120
8. КЕКСЫ	131
9. ТОРТЫ	138
ПОСЛЕСЛОВИЕ	173
УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ	174



ПЛОЩАДЬ ВОГЕЗОВ, CARETTE

ПРЕДИСЛОВИЕ

У Мейке руки настоящей француженки. Звезды сошлись! Кондитерское искусство — ее истинное предназначение.

У нее врожденное чувство вкуса и открытая душа, что необходимо, чтобы овладеть этим ремеслом в совершенстве. Благодаря своей увлеченности, искренней преданности делу и невероятному упорству она поднялась на самую вершину. Ее творения оригинальны и продуманы до малейшей детали.

В книге «Французская классика» ей удалось увековечить свою мечту. Блестяще!

Спасибо, Мейке, за твой вклад в расширение французской кондитерской культуры.

Анджело Муса

Лучший кондитер Франции 2003 г.

Чемпион мира по кондитерскому искусству 2007 г.

PETIT GÂTEAU

После трех книг о фирменной выпечке Petit gâteau пришло время поговорить о французской классике. В нашей пекарне мы продаем не только мини-мини — наши знаменитые маленькие тарталетки и пирожные, — но и эклеры, макароны, мадленки, шоколатины, круассаны, бриоши, каннеле и многое другое.

В детстве я часто приезжала во Францию — у моих родителей там была ферма. Вместе с сестрой отправлялась в небольшую кондитерскую в близлежащей деревушке Неви-Сен-Сепулькр. Это был старомодный магазин со старым прилавком и красивой выпечкой на витрине, мадленками и финансье под стеклянными колпаками. Женщина за прилавком, всегда в красивом платье, была очень приветлива. Нам обеим разрешали выбирать торт. Я часто ностальгирую, вспоминая об этом. Моя страсть к французской выпечке зародилась именно там. Позже, переехав в Париж, я встречала булочные и кондитерские почти на каждом углу. Снова и снова

меня поражали эти прекрасные витрины, заполненные самыми вкусными пирогами, пирожными, круассанами и профитролями, всегда тщательно упакованными в милые коробки с красивыми лентами и бантами. Я надеюсь, что, когда вы откроете эту книгу, у вас возникнет ощущение, что вы вошли в такую кондитерскую.

При написании этой книги я подумала, что было бы здорово взять фотографа Рене, стилиста Николь и моего среднего сына Луку, кондитера, на сладкую прогулку по Парижу по некоторым из моих любимых адресов. Мой друг, Анджело Муса, Лучший кондитер Франции (Meilleur Ouvrier de France pâtissier-confiseur, очень «престижный» мастер-кондитер, которому разрешено носить сине-бело-красный воротничок), позаботился о том, чтобы мы везде побывали, сделали фотографии и попробовали блюда. Если вы хотите повторить эту замечательную прогулку по Парижу, адреса вы найдете на следующих страницах.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

В книге используется следующая утварь (в дополнение к основной, вроде мисок, вилок, силиконовых лопаток, противней и т.д.):

- Форма для бриошей (парижская бриошь)
- Прямоугольная форма для кекса длиной 25 см (нантерская бриошь, кексы)
- Круглые формы для выпечки диаметром 20 см («Фрезье») и 24–26 см (тарт татен)
- Силиконовая форма для кексов (тарт татен с яблоками)
- Кольцо для тарта диаметром 20 см и высотой 2 см (тарт тропезьен и другие тарты)
- Кольца для тарталеток диаметром 10 см и высотой 2 см (улитки с изюмом)
- Форма для куглофа или кекса бандт (20–22 см в диаметре)
- Кольца диаметром 18 и 20 см, высотой 3 см
- Рифленая вырубка диаметром 12 см (яблочные шоссоны)
- Круглая форма для выпечки 24–26 см (тарт татен)
- Формы для ромовых баб диаметром 5,5 см
- Формы для каннеле диаметром 4,5 см
- Металлическое кольцо диаметром 7,5 см и высотой 3 см (куинь-аман)
- Квадратная рамка 20 × 20 см (торт «Опера»)
- Силиконовый коврик для выпечки (печенье тюиль с миндалем)
- Кондитерский мешок
- Гладкие насадки на кондитерский мешок диаметром 7, 10, 12, 15 мм
- Фигурные насадки различных размеров (пирожные «Монахиня», «Париж — Брест», торт «Мока»)
- Вырубка диаметром 6 см (тарт татен с яблоками)
- Вырубки диаметром 2,5 см и 5 см
- Форма для мадленок
- Форма для финансье
- Бордюрная лента высотой 3 см
- Термометр для сахарного сиропа

АДРЕСА КОНДИТЕРСКИХ В ПАРИЖЕ

LADURÉE

(ул. Руаяль, 16–18, — Париж, 75008, — станция метро «Madeleine» или «Concorde»)

В 1862 году Луи Эрнест Ладюре открыл пекарню на улице Руаяль. Когда пекарня сгорела в 1871 году, из нее сделали кондитерскую и один из первых чайных салонов Парижа. Художник Жюль Шере, вдохновленный Сикстинской капеллой и Оперой Гарнье, выполнил росписи на потолке, в том числе «Ангела выпечки» — Ange pâtissier. Однажды Пьер Дефонтен, внучатый племянник Ладюре, сложил вместе два печенья макарон с небольшим количеством ганаша между ними — и родился парижский макарон. В Ladurée вы сможете насладиться самыми вкусными макаронами и самой красивой французской выпечкой в обстановке прошлого.

PIERRE HERMÉ

(ул. Бонапарта, 72, — Париж, 75006, — станция метро «Saint-Sulpice»)

Пьер Эрме происходит из семьи эльзасских кондитеров, насчитывающей четыре поколения. Его обучал знаменитый Гастон Ленотр. Эрме хотел превратить свою кондитерскую в бренд класса люкс и поэтому придумал концепцию — haute pâtisserie, или «высокого кондитерского искусства». В 2016 году его назвали лучшим кондитером в мире. Пьер Эрме больше всего известен своим печеньем макарон, но на самом деле все, что он готовит, восхитительно и очень изысканно.

STOHRER

(ул. Монторгей, 51, — Париж, 75002, — станция метро «Etienne Marcel»)

Stohrer — старейшая кондитерская в Париже, основанная в 1730 году кондитером короля Людовика XV Николя Шторером. На входе у посетителей возникает ощущение, что время остановилось. Зал украшен картинами (также вдохновленными Оперой Гарнье) и мозаикой на полу, а выпечка в витрине выглядит как в старые добрые времена. Кондитерская Stohrer славится своими ромовыми бабами.

BEÑOÎT CASTEL

*(ул. Менильмонтан, 150, — Париж, 75020, — станция метро «St-Fargeau»;
ул. Сорбье, 11, — Париж, 75020, — станция метро «Ménilmontant»;
ул. Жан-Пьер Тимбо, 72, — Париж, 75011, — станция метро «Parmentier»).*

Бенуа много лет был шеф-поваром кондитерской La Grande Epicerie de Paris, а теперь у него собственные пекарни. Его магазины украшены старинными безделушками, что создает теплую атмосферу. Он известен своим тартом с заварным кремом (tarte à la crème), однако и хлеб у него очень вкусный. В кафе на улице Менильмонтан можно насладиться бранчем в выходные дни: le brunch qui fait déplacer tous les Parisiens*!

* Здесь: ради этого бранча сюда приезжают со всех концов Парижа (фр.). — Прим. ред.

SÉBASTIEN GAUDARD

(ул. Мартир, 22, — Париж, 75009, —
станция метро «Notre-Dame-de-Lorette»)

Себастьян — сын пекаря. Он стремится сохранять традиции французской выпечки. У него прекрасный магазин с красивым полом, старинными зеркалами и замечательной витриной с самой вкусной французской выпечкой. Улица Мартир — одна из моих самых любимых в Париже.

CARETTE

(площадь Трокадеро и 11 ноября, 4, —
Париж, 7501, — станция метро «Trocadéro»;
площадь Вогезов, 25, — Париж, 75003, —
станция метро «Saint-Paul»)

В 1927 году Жан Каретт открыл на площади Трокадеро свой салон, полностью оформленный в стиле ар-деко. С тех пор там можно отве-
дать самые вкусные сладкие и соленые блюда.

В 2010 году открылся филиал под сводами площади Вогезов в квартале Маре. Маре — мой любимый квартал, который точно стоит увидеть.

YANN COUVREUR

(ул. Розье, 23, — Париж, 75004, —
станция метро «Saint-Paul»)

Все, что делает Ян Куврер, отличается утонченностью, совершенством и изысканностью. Его тарт с иранскими фисташками — один из самых вкусных, которые я когда-либо ела. Улица Розье — одна из многих красивых улиц в центре Маре.

CARL MARLETTI

(ул. Сенсье, 51, — Париж, 75005, —
станция метро «Censier-Daubenton»)

Карл Марлетти делает прекрасные торты, традиционные и современные. В 2005 году его признали лучшим кондитером, он также получил приз за лучший лимонный тарт, лучший мильфей и лучший торт «Фрезье».

Его магазин расположен в квартале Муфтар, оживленном районе с множеством небольших лавок, напоминающем деревушку в центре Парижа.

THE FRENCH BASTARDS

(ул. Оберкампф, 61, — Париж, 75011, —
станция метро «Oberkampf»)

Жюльен, Давид и Ману, знакомые с детства, в 2017 году решили создать совместный концепт — освежить традиционную булочную. Что ж, им это удалось: оригинальные творения в интерьере, оформленном в индустриальном стиле. Совершенно другой Париж, где очень красиво и днем и ночью.

Также стоит посетить такие заведения, как Lenôtre, Cyril Lignac, Conticini, La Grande Epicerie de Paris, Le comptoir du Ritz, La Maison du Chocolat, Poilâne и Maison Marques.



BENOÎT CASTEL

ТЕСТО ДЛЯ КРУАССАНОВ

НАСТОЯЩИЕ КОНДИТЕРЫ САМИ ДЕЛАЮТ КРУАССАНЫ, КАК И МЫ В PÊTIT GÂTEAU. КАЖДЫЙ ЧЕТВЕРГ МЫ ДЕЛАЕМ ЗАГОТОВКИ КРУАССАНОВ И БУЛОЧЕК С ШОКОЛАДОМ, ШОКОЛАТИНОВ НА ЦЕЛУЮ НЕДЕЛЮ. ПОСЛЕ ФОРМОВКИ ОНИ ОТПРАВЛЯЮТСЯ В МОРОЗИЛЬНУЮ КАМЕРУ. ПРИ НАРЕЗКЕ ТРЕУГОЛЬНИКОВ ДЛЯ КРУАССАНОВ И ПРЯМОУГОЛЬНИКОВ ДЛЯ ШОКОЛАТИНОВ ВСЕГДА ОСТАЮТСЯ ОБРЕЗКИ. МЫ СОБИРАЕМ ЭТИ ОБРЕЗКИ И РАСКАТЫВАЕМ В ПЛАСТ. ЗАТЕМ ЭТОТ ПЛАСТ СЛАДЫВАЕТСЯ В ВИДЕ БУМАЖНИКА И ПОМЕЩАЕТСЯ В МОРОЗИЛЬНУЮ КАМЕРУ НА 20 МИНУТ. ПОСЛЕ ЭТОГО МЫ СНОВА РАСКАТЫВАЕМ ТЕСТО И ПЕЧЕМ ИЗ НЕГО УЛИТКИ С ИЗЮМОМ К КОФЕ ИЛИ БУЛОЧКИ С ШОКОЛАДОМ, СЮИС.





Для этого рецепта пригодится настольный миксер, например KitchenAid.

ТЕСТО

250 г сливочного масла (*beurre sec* — специального «сухого» сливочного масла с высоким содержанием жира, 84 %) или обычного несоленого сливочного масла

10 г соли

60 г мелкого сахара

500 г муки с повышенным содержанием белка (Т45)

15 г меда

100 г сливочного масла

20 г прессованных хлебопекарных дрожжей

225 г молока (18 °C)

- Достаньте из холодильника сливочное масло и сделайте из него прямоугольник размером 19×16 см. Уберите его в холодильник до нужного момента.
- Поместите соль, мелкий сахар, муку, мед и масло в чашу миксера и перемешивайте в течение 2 минут на средневысоком режиме с помощью крюка для теста.
- Разведите дрожжи в теплом молоке и добавьте в чашу.
- Вымешивайте на средней скорости в течение 5 минут.
- После этого вымешивайте еще 7 минут на чуть более высокой скорости.
- Возьмите кусочек теста и попробуйте растянуть до состояния пленки. Как это сделать и зачем? Клейковина в тесте способствует его росту. Растянув тесто в пленку, можно увидеть, насколько оно сможет подняться без разрывов и насколько воздушным получится. Возьмите кусочек теста и сделайте из него шарик. Еще немного поразминайте и сожмите. Теперь осторожно растяните, постепенно поворачивая на несколько четвертей оборота между пальцами. Сделайте так несколько раз, пока не образуется пленка. Если она станет почти прозрачной, значит, тесто получается хорошее.
- Если у вас все еще не получается растянуть пленку и тесто рвется, нужно вымешивать его дольше. Вымешивайте еще 5 минут и повторите попытку. Опять не получается? Вымешивайте еще 5 минут. Однако слишком долго вымешивать тоже не стоит. Если тесто продолжает рваться, причина может быть в муке. Тогда просто двигайтесь дальше.
- Выньте тесто из миски и скатайте из него шар. При надавливании тесто должно пружинить.
- Положите тесто на противень или доску с пергаментной бумагой (которая поместится в морозильной камере) и накройте пищевой пленкой.
- Оставьте тесто подниматься на 1,5 часа в теплом месте при температуре около 28 °C.
- Раскатайте тесто в пласт размером 19×32 см, положите его обратно на выстланную пергаментной бумагой доску или противень, накройте пищевой пленкой и поместите тесто в морозильную камеру на 30 минут.
- Достаньте тесто из морозилки и положите в центр масло. Сложите края теста поверх масла так, чтобы оно было полностью закрыто и у вас получился прямоугольник.

- Посыпьте рабочую поверхность мукой и выложите на нее тесто. Оно не должно прилипнуть к рукам.
- Раскатайте тесто в продолговатый пласт длиной около 70 см. При раскатывании посыпьте рабочую поверхность мукой, чтобы тесто не прилипало.
- Поверните тесто на четверть оборота и сложите его в три раза: первый лоскут составляет $\frac{1}{3}$ теста, второй — $\frac{2}{3}$. Затем сложите тесто пополам в том же направлении (двойной тур, *tour double* по-французски).
- Если все получится, перед вами окажется «книжка», которую можно открыть. Если нет, складывайте тесто до тех пор, пока оно не ляжет как надо.
- При необходимости еще раз посыпьте рабочую поверхность мукой.
- Снова раскатайте тесто примерно до 70 см в длину.
- Поверните тесто на четверть оборота и сложите его в три равные части, как кошелек. Это простой тур (*tour simple* по-французски).
- Заверните тесто в пищевую пленку и положите в морозильную камеру на 20 минут.
- Раскатайте тесто в пласт размером 30×55 см и обрежьте его до ровного прямоугольника размером 28×50 см.
- Вырежьте треугольники размером 25×25×7 см.
- Возьмите треугольник и слегка потяните за кончик, чтобы немного растянуть тесто.
- Скатайте тесто от широкой стороны к кончику.
- Положите круассан кончиком вверх на противень, выстланный пергаментной бумагой. То же самое сделайте с оставшимися треугольниками.
- Теперь можно заморозить круассаны (на срок до 1 недели) или дать им подняться, а затем испечь.
- Если хотите заморозить их и испечь позже, лучше вынуть круассаны из морозильной камеры за день до приготовления и дать им спокойно оттаять в холодильнике за ночь.

Расстойка и выпекание

- Положите круассаны на приличном расстоянии друг от друга (из-за увеличения в объеме) на противень, выстланный бумагой для выпечки. Слегка сбрызните водой. Можно сделать это с помощью простого пульверизатора.
- Оставьте их подниматься на 3 часа в теплом месте при температуре около 28 °С, слегка смачивая их из пульверизатора каждые 45 минут. Температура не должна превышать 30 °С, иначе сливочное масло растает, а это не входит в наши планы.
- Разогрейте духовку до 220 °С.

Яичная смесь

10 г сливок для взбивания

1 желток

1 яйцо

- Смешайте вышеуказанные ингредиенты и очень осторожно смажьте круассаны яичной смесью.
- Поставьте круассаны в духовку и установите температуру 170 °С.
- Выпекайте круассаны около 20 минут.

СОВЕТ: Вынув круассаны из духовки, смажьте их небольшим количеством сиропа. Для этого доведите до кипения 50 г воды с 50 г мелкого сахара и варите до полного растворения. Остудите сироп и смажьте им круассаны. Они будут красиво блестеть и приобретут хрустящую сахарную корочку.

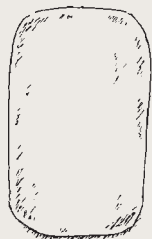


16 см



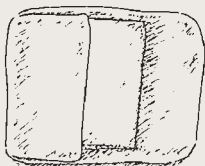
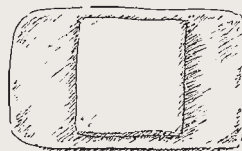
19 см

19 см

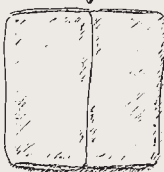


32 см

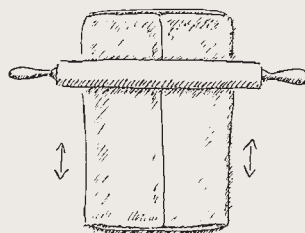
масло в тесте



сложите к середине

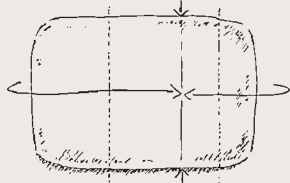


до длины 70 см

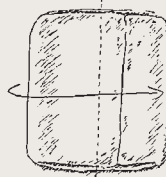


2/3

1/3



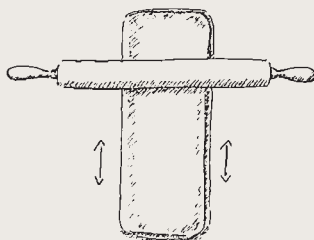
двойное складывание



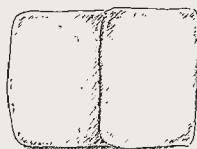
«книжка»



до длины 70 см



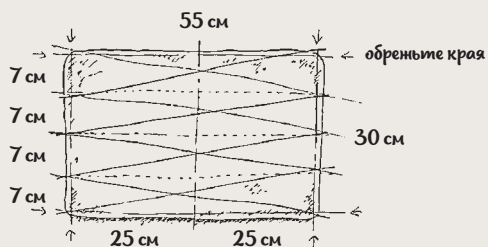
сложите в 3 части



«книжка»



в морозильную камеру



ШОКОЛАТИНЫ

(PAINS AU CHOCOLAT)

Шоколатины мы готовим по тому же рецепту, что и круассаны, только нарезаем тесто на прямоугольники и вкладываем внутрь шоколадные палочки (их можно приобрести через интернет).

- Раскатайте тесто в пласт размером 30×55 см.
- Разрежьте его на два куска размером 15×55 см, затем нарежьте прямоугольниками 9×15 см.
- Положите шоколадную палочку на расстоянии 1 см от края теста. Сложите тесто поверх нее, затем положите еще одну палочку и сворачивайте до тех пор, пока не дойдете до другого края.
- Положите шоколатины на противень швом вниз и слегка на них надавите. Повторите то же самое с остальными прямоугольниками.
- Оставьте шоколатины подниматься на 3 часа в теплом месте при температуре около 28°C , смажьте их яичной смесью и выпекайте так же, как круассаны.



ФЕЛИКС, ТРОКАДЕРО



КРУАССАНЫ ИЛИ ШОКОЛАТИНЫ С МИНДАЛЬНЫМ КРЕМОМ

(CROISSANTS OU PAINS AU CHOCOLAT AUX AMANDES)

Из залежавшихся круассанов и шоколатинов можно приготовить десерт с миндалем. Они отлично продаются в нашем магазине. Нам даже приходится печь больше круассанов, чем нужно, чтобы оставались вчерашние. The Coffee District, очень хорошая кофейня с двумя заведениями в Амстердаме, каждые выходные заказывает у нас десятки мини-круассанов с миндалем.

Сироп

300 г воды

150 г мелкого сахара

*50 г флёрдоранжевой воды или
рома (по желанию)*

- Доведите воду с мелким сахаром до кипения и варите, пока он не растворится.
- Затем добавьте флёрдоранжевую воду или ром, если хотите.

Миндальный крем

50 г миндальной муки

½ стручка ванили

50 г сливочного масла комнатной температуры

50 г сахарной пудры

1 яйцо

5 г кукурузного крахмала

- Разогрейте духовку до 150 °C.
- Посыпьте противень миндальной мукой и жарьте ее в духовке в течение 10 минут.
- Разрежьте половину стручка ванили вдоль и выскоблите семена ножом.
- Размешайте масло лопаточкой до кремообразного состояния.

- Добавьте ваниль, сахарную пудру и миндальную муку и перемешайте до получения однородной массы.
- Взбейте венчиком яйцо и кукурузный крахмал вместе с кремом.

Приготовление

сироп

4 круассана или шоколатина (вчерашних)

миндальный крем

100 г миндальных лепестков

сахарная пудра

- Нагрейте сироп.
- Разрежьте круассаны или шоколатины пополам вдоль, но не до конца (с одной стороны они останутся закрытыми).
- Раскройте круассаны или шоколатины, окуните их в горячий сироп и положите на лист пергаментной бумаги.
- Распределите миндальный крем из кондитерского мешка либо смажьте им круассаны или шоколатины внутри и снаружи.
- Посыпьте миндальными лепестками.
- Поставьте в холодильник на 30 минут.

→ Разогрейте духовку до 180 °С.

→ Посыпьте круассаны или шоколатины сахарной пудрой и выпекайте в течение 15–25 минут.

→ Когда остынут, снова посыпьте сахарной пудрой.



УЛИТКИ С ИЗЮМОМ

(PAINS AUX RAISINS)

Для приготовления улиток с изюмом можно использовать свежее тесто для круассанов (или обрезки, которые вы раскатали повторно) либо тесто для бриошей (см. с. 31). Тесто для бриошей нужно приготовить за день до выпекания.

ВАНИЛЬНЫЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ

½ стручка ванили

130 г молока

30 г сливок для взбивания

40 г мелкого сахара

40 г желтков (из 2 яиц)

13 г кукурузного крахмала

- Разрежьте половину стручка ванили вдоль и выскоблите семена ножом.
- Положите в кастрюлю молоко, сливки, половину сахара и семена ванили.
- В миске взбейте оставшийся сахар с яичными желтками до образования пены, добавьте кукурузный крахмал.
- Поставьте кастрюлю на огонь и доведите молоко до кипения.
- Снимите кастрюлю с огня и налейте примерно половину кипящего молока в миску с желтками, сахаром и крахмалом. Хорошо перемешайте.
- Вылейте обратно в кастрюлю и верните ее на средний огонь.
- Хорошо перемешивайте венчиком, особенно на дне и в центре кастрюли. Когда крем закипит, продолжайте помешивать в течение минуты без остановки.

- Вылейте крем в форму для запекания и накройте пищевой пленкой (чтобы предотвратить образование корочки).
- Немного остудите крем, затем поставьте его в холодильник до полного остывания.

ИЗЮМ

100 г изюма

100 г рома (по желанию)

щепотка корицы (по желанию)

цедра апельсина (по желанию)

- В небольшой кастрюле с водой доведите изюм до кипения и слейте воду.
- При желании замочите изюм в роме с корицей и апельсиновой цедрой на 1 час. Слейте воду с изюма.

АБРИКОСОВОЕ ЖЕЛЕ

200 г абрикосового джема

20 г воды

- Нагрейте абрикосовый джем с водой в небольшой кастрюле.
- Процедите джем. Таким образом, у вас получится гладкое желе.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

*500 г теста для круассанов (см. с. 15)
или теста для бриошей (см. с. 31)*

ванильный заварной крем

яичная смесь (см. с. 17)

изюм

абрикосовое желе

сахарная пудра (по желанию)

- Раскатайте тесто на рабочей поверхности, посыпав ее мукой, в пласт размером примерно 40 × 20 см. Оставьте тесто отдохнуть на 1 час в холодильнике на противне или доске, покрытой пергаментной бумагой. Если вы используете тесто для бриошей, посыпьте бумагу для выпечки мукой, иначе тесто будет к ней прилипать.
- Перемешайте холодный заварной крем с помощью миксера и распределите его по тесту шпателем (лопаткой) для глазирования. Оставьте в верхней части полоску 4 см и смажьте ее яичной смесью.
- Выложите изюм поверх крема.
- Скатайте тесто как можно плотнее, сделав рулет длиной 40 см. Начните со стороны без яичной смеси. Разрежьте рулет на две части длиной 20 см.
- Плотнo прижмите края и смажьте булочки яичной смесью.
- Поставьте рулеты в морозильную камеру на 2 часа швом вниз.
- Нарежьте рулет ломтиками по 2 см и разложите их на противне, выставленном бумагой для выпечки, на расстоянии друг от друга. Ослабьте конец рулета и заправьте его под булочку, чтобы избежать разворачивания рулета во время подъема.

- Можно также положить их в смазанные маслом кольца диаметром 10 см, дать подняться и выпекать прямо в кольцах, чтобы форма была красивой и ровной.
- Оставьте булочки подниматься в течение 2 часов при комнатной температуре. Обычно я просто оставляю их на рабочей поверхности.
- Разогрейте духовку до 220 °С.
- Смажьте булочки оставшейся яичной смесью. Поместите их в духовку и снизьте температуру до 170 °С.
- Выпекайте булочки около 25 минут.
- Приготовьте абрикосовое желе.
- Вынув улитки с изюмом из духовки, смажьте их абрикосовым желе. Когда остынут, посыпьте их небольшим количеством сахарной пудры, если хотите.

СОВЕТ: Вместо абрикосового желе можно полить улитки глазурью с лимонным или апельсиновым соком или, например, ликером. Для этого смешайте 37 г воды, сока или ликера со 150 г просеянной сахарной пудры. Не поливайте булочки глазурью, пока они не остынут.



улитки с изюмом



шоколадные
булочки с кремом



ШОКОЛАДНЫЕ БУЛОЧКИ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ

(SUISSES)

Французские дети любят есть такие булочки на полдник, когда приходят домой из школы в половине четвертого.

Сироп

50 г воды

50 г мелкого сахара

флёрдоранжевая вода (по желанию)

- Доведите воду с мелким сахаром до кипения и варите, пока он не растворится.
- При желании добавьте немного флёрдоранжевой воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

500 г теста для круассанов (см. с. 15)

или теста для бриошей (см. с. 31)

250 г ванильного заварного крема (см. с. 24)

100–150 г шоколадных «капель»

яичная смесь (см. с. 17)

сироп

сахарная пудра (по желанию)

- Раскатайте тесто на рабочей поверхности, посыпав ее мукой, в пласт размером примерно 40×20 см. Оставьте тесто отдохнуть на 1 час в холодильнике на противне или доске, покрытой пергаментной бумагой. Если используете тесто для бриошей, посыпьте бумагу для выпечки мукой, иначе тесто будет к ней прилипать.
- Перемешайте холодный заварной крем с помощью миксера и распределите его по передней половине теста шпателем (лопаткой) для глазирования.
- Распределите шоколадные «капли» поверх крема и сложите сверху пустую половину теста.
- Аккуратно прокатайте тесто скалкой, чтобы удалить пузырьки воздуха и убедиться, что шоколад погрузился в крем.
- Уберите тесто в морозильную камеру на 2 часа.
- Разрежьте тесто на полоски шириной около 4 см и выложите их на расстоянии около 2 см друг от друга на противень, выстланный пергаментной бумагой.
- Оставьте их подниматься при комнатной температуре в течение 2 часов. Обычно я просто оставляю их на рабочей поверхности.
- Разогрейте духовку до 220 °C.
- Смажьте булочки небольшим количеством яичной смеси, поставьте их в духовку и уменьшите температуру до 170 °C.
- Выпекайте примерно 25 минут.
- Выньте булочки из духовки, смажьте сиропом и, когда остынут, при необходимости посыпьте небольшим количеством сахара.



2

БРИОШЬ

Для приготовления самых вкусных бриошей вам понадобится закваска (levain). Нашей уже 27 лет! Мы освежаем ее дважды в неделю. Людовик Ришар, обладатель титула Лучший булочник Франции, подарил нам ее несколько лет назад. Кроме того, он дал мне рецепты закваски и бриошей, и я могу поделиться ими с вами.





Тесто

Для этого рецепта пригодится настольный миксер, например KitchenAid.

Вам понадобится не менее 500 г муки, иначе у вас не хватит массы для замеса. Тогда у вас в общей сложности получится 1300 г теста, так что вы сможете приготовить несколько бриошей. Они настолько вкусные, что их невозможно сделать слишком много. Еще их можно заморозить в готовом или сыром виде. Если хотите заморозить их в сыром виде, необходимо сначала раскатать тесто. Если хотите испечь бриошь после заморозки, сначала нужно разморозить тесто, оставив его на ночь в холодильнике, дать ему подняться, а затем испечь, как описано ниже.

10 г соли

70 г мелкого сахара

300 г муки Т65 (можно купить через интернет)

200 г муки с повышенным содержанием белка

20 г прессованных хлебопекарных дрожжей

150 г закваски (см. с. 32)

100 г молока

200 г яиц (примерно 4 яйца)

250 г сливочного масла

- Смешайте все ингредиенты, кроме масла, в указанном выше порядке в чаше миксера и перемешивайте в течение 5 минут на низкой скорости с помощью крюка для теста.
- Когда ингредиенты будут смешаны, понемногу добавляйте сливочное масло. Вымешивайте на низкой скорости еще 5 минут.
- Затем вымешивайте на средневысокой скорости, пока тесто не начнет отделяться от миски и не нагреется до 24–26 °С. Это может занять некоторое время.
- Положите тесто в форму для выпечки и хорошо оберните пленкой. Тесто сильно поднимется.
- Оставьте тесто подниматься на 12 часов в холодильнике.

ЗАКВАСКА

(LEVAIN)

ФЕРМЕНТИРОВАННЫЙ ИЗЮМ

125 г немывтого органического изюма

- Поместите немывтый органический изюм в герметично закрывающийся контейнер с водой.
- Оставьте изюм ферментироваться на 3–4 дня при температуре 25 °С. По всей поверхности появятся пузырьки.
- Через 3–4 дня сцедите жидкость и сохраните ее.

ЗАКВАСКА

100 г ферментированного сока изюма

100 г муки Т65 (можно купить через интернет)

- Смешайте жидкость от изюма с мукой в миске, накройте пищевой пленкой и оставьте для брожения на 10–12 часов при температуре 24–25 °С.
- Поставьте закваску в холодильник.

1-Е ОСВЕЖЕНИЕ (НА 1-Й ДЕНЬ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАКВАСКИ)

- Смешайте 200 г закваски с 200 г холодной воды и 200 г муки Т65 в миске, накройте пищевой пленкой и оставьте ферментироваться при температуре 24–25 °С на 10–12 часов.
- Поставьте закваску в холодильник.

2-Е ОСВЕЖЕНИЕ (НА 2-Й ДЕНЬ)

- Взвесьте 200 г закваски и выбросьте оставшуюся. Смешайте 200 г закваски с 200 г холодной воды и 200 г муки Т65 в миске, накройте пищевой пленкой и оставьте ферментироваться при температуре 24–25 °С на 8–10 часов.
- Поставьте закваску в холодильник.

3-Е ОСВЕЖЕНИЕ (НА 3-Й ДЕНЬ)

- Сделайте то же самое, что и в предыдущий день.

4-Е ОСВЕЖЕНИЕ (НА 4-Й ДЕНЬ)

→ Сделайте то же самое, что и в предыдущий день.

5-Е ОСВЕЖЕНИЕ (НА 5-Й ДЕНЬ)

- Смешайте 200 г закваски с 400 г холодной воды и 400 г муки Т65 в миске, накройте пищевой пленкой и оставьте ферментироваться при температуре 24–25 °С на 8–10 часов.
- Поставьте закваску в холодильник.
- Теперь закваска готова к использованию: на ней можно печь хлеб, бриоши и т.д. Освежать закваску нужно два раза в неделю. Обычно мы делаем это в среду и воскресенье. Нужно брать совсем немного, иначе получится слишком много закваски, которая вам может и не понадобиться.
- Освежение: возьмите порцию закваски и добавьте двойную порцию холодной воды и муки Т65. Пример: смешайте 50 г закваски со 100 г воды и 100 г муки Т65. Хорошо перемешайте, накройте пищевой пленкой, оставьте ферментироваться при комнатной температуре на 8–10 часов. Поставьте в холодильник до нужного момента. Повторяйте два раза в неделю.

Кроме того, необходимо сделать «запасную» закваску, которую следует заморозить, поскольку примерно за шесть месяцев закваска «изнашивается».

- Для этого смешайте 200 г закваски с 400 г пшеничной муки мельчайшего помола, 4 г соли и 140 г холодной воды с помощью миксера с крюком для теста.
- Заверните тесто в полиэтиленовую пленку и храните в пластиковом контейнере в морозильной камере до 6 месяцев.
- Через 6 месяцев используйте этот кусок теста, чтобы приготовить новую закваску.
- Оставьте тесто размораживаться в холодильнике на ночь, а затем ферментировать при комнатной температуре в течение 8 часов. Взвесьте его и добавьте пшеничную муку мельчайшего помола (в 3 раза больше по весу) и холодную воду (в 4 раза больше по весу). Хорошо перемешайте и оставьте при комнатной температуре на 8 часов. Поставьте в холодильник на 3 дня. Возьмите необходимое количество, освежите как обычно и оставьте на 8 часов при комнатной температуре. Поместите закваску в холодильник на 4 дня и снова освежите. После этого закваска готова к использованию.

ПАРИЖСКАЯ БРИОШЬ

(BRIOCHE PARISIENNE)

Для этой бриоши вам понадобится специальная форма. Форма на фотографии была куплена в Dille & Kamille.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

360 г бриошного теста на каждую бриошь (см. с. 31)

яичная смесь (см. с. 17)

- Смажьте форму для бриошей сливочным маслом и посыпьте мукой.
- Разделите тесто на две части весом 280 г и 80 г.
- Посыпьте столешницу небольшим количеством муки.
- Сверните два куска теста: прижмите тесто рукой и загните все края внутрь.
- Переверните тесто гладкой стороной вверх.
- Возьмите самый маленький кусочек теста, руку сложите лодочкой, накройте ею тесто и легонько прокатайте по столу, чтобы получился шарик.
- Скатайте большой кусок теста в шар обеими руками, слегка прижимая ладони к тесту и осторожно поворачивая его на столе.
- Если все получится, поверхность теста натянется и будет пружинить при нажатии.
- Поместите шарики из теста в холодильник на 15 минут.
- Большим пальцем сделайте отверстие в середине большого шара и немного растяните его.
- Поместите этот «пончик» в форму в перевернутом виде.
- Скатайте маленький шарик в подобие груши и вложите его узким концом в «пончик».
- Оставьте заготовку подниматься на 2 часа в теплом месте при температуре около 25 °C или пока она не увеличится в объеме в два раза.
- Разогрейте духовку до 220 °C.
- Смажьте бриошь небольшим количеством яичной смеси, но следите за тем, чтобы она не попадала на форму для выпечки.
- Разогрейте духовку до 170 °C и выпекайте бриошь около 30 минут. Звук при постукивании по бриоши должен быть глухим.
- Выньте бриошь из формы и дайте ей остыть на решетке.



МУСЛИНОВАЯ БРИОШЬ

(BRIOCHE MOUSSELINE)

Муслиновая бриошь выпекается в узкой разъемной форме с высокими бортами или просто в жестяной банке. Поскольку форма узкая, бриошь сильно поднимается, что делает ее более воздушной.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

360 г бриошного теста на каждую бриошь (см. с. 31)

яичная смесь (см. с. 17)

- Поставьте форму или банку на лист бумаги для выпечки и обведите контур.
- Вырежьте круг.
- Смажьте емкость сливочным маслом и положите на дно круг из пергаментной бумаги.
- Теперь сделайте два кольца из бумаги для выпечки (в два раза выше формы).
- Приклейте бумажное кольцо к внутренней части формы с помощью масла и вставьте второе кольцо внутрь первого, чтобы его укрепить.
- Расплющите тесто для бриоши рукой и заверните края внутрь.
- Переверните тесто гладкой стороной вверх.
- Скатайте тесто в шар обеими руками, слегка прижимая ладони к тесту и осторожно поворачивая его на столе.
- Если все получится, поверхность теста натянется и будет пружинить при нажатии.
- Поместите шарик теста в форму или банку лицевой стороной вверх. Таким образом, у вас получится красивая, плотная корочка.
- Слегка надавите на шарик.
- Оставьте бриошь подниматься на 2 часа в теплом месте при температуре около 25 °C. Тесто поднимется примерно на три четверти высоты формы.
- Разогрейте духовку до 220 °C.
- Смажьте бриошь небольшим количеством яичной смеси, но следите за тем, чтобы она не попадала на пергаментную бумагу.
- Разогрейте духовку до 170 °C и выпекайте бриошь около 30–35 минут.
- Выньте бриошь из формы и дайте ей остыть на решетке.
- Если бока бриоши начинают морщиться, значит, она не пропеклась.
- Тогда поставьте ее в духовку еще на 5 минут.





НАНТЕРСКАЯ БРИОШЬ

(BRIOCHE DE NANTERRE)

Эта бриошь состоит из восьми шариков теста, уложенных в форму для кекса, а придумали ее в Нантере, недалеко от Парижа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

360 г бриошного теста на каждую бриошь (см. с. 31)

яичная смесь (см. с. 17)

жемчужный сахар (по желанию)

- Смажьте прямоугольную форму для кекса длиной 25 см сливочным маслом.
- Раскатайте тесто для бриоши и придайте ему форму прямоугольника.
- Сложите заднюю половину теста к центру и прижмите тесто по шву.
- Сложите переднюю половину теста поверх задней и разровняйте тесто по шву.
- Сложите тесто пополам (в том же направлении), плотно прижмите шов и скатайте в колбаску.
- Положите тесто в холодильник на 15 минут, затем разрежьте на восемь равных частей.
- Скатайте восемь шариков: руку сложите лодочкой, накройте ею комочек теста и легонько прокатайте по столу, чтобы получился шарик.
- Поместите шарики в форму лицевой стороной вниз.
- Оставьте подниматься на 2 часа в теплом месте при температуре около 25 °C (тесто заполнит примерно $\frac{3}{4}$ объема формы).
- Разогрейте духовку до 220 °C.
- Смажьте бриошь небольшим количеством яичной смеси и, если хотите, посыпьте перламутровым сахаром.
- Разогрейте духовку до 170 °C и выпекайте бриошь около 30–35 минут. Звук при постукивании по бриоши должен быть глухой.
- Выньте бриошь из формы и дайте ей остыть на решетке.

БОСТОК

(BOSTOCK)

Босток — это кусочек зачерствевшей муслиновой бриоши, которую обмакивают в сироп, а затем запекают со специальным миндальным кремом, миндальной стружкой и сахарной пудрой. Красивые и хрустящие снаружи и восхитительно мягкие внутри... Лучше всего приготовить бостоки за день до подачи и заморозить их до следующего дня. Конечно, можно использовать ломтик обычной бриоши, если у вас она осталась.



Миндальный крем для бостока

165 г сливочного масла комнатной температуры

165 г сахарной пудры

200 г миндальной муки

2 яйца

1 желток

20 г кукурузного крахмала

25 г рома

250 г заварного крема (см. с. 24)

- Смешайте размягченное сливочное масло с сахарной пудрой.
- Смешайте миндальную муку, а затем яйца и яичный желток с маслом.
- Добавьте кукурузный крахмал и ром и хорошо перемешайте.
- Размешайте холодный крем и соедините с миндальным кремом.
- Переложите крем в кондитерский мешок или миску и поставьте в холодильник на 15 минут.

Сироп для бостока

300 г воды

300 г мелкого сахара

100 г сахарной пудры

60 г миндальной муки

10–20 г флёрдоранжевой воды

- Доведите воду с мелким сахаром до кипения.
- Когда сахар растворится, добавьте сахарную пудру и миндальную муку.
- Варите сироп в течение 5 минут, продолжая помешивать.
- Добавьте в сироп флёрдоранжевую воду.

Приготовление

2 зачерствевшие муслиновые бриоши

сироп для бостока

миндальный крем для бостока

миндальные лепестки

сахарная пудра

- Нарезьте бриоши толстыми ломтиками.
- Покройте ломтики бриоши еще теплым сиропом для бостока и положите их на лист пергаментной бумаги.
- Нанесите на бриошь слой миндального крема для бостока (около 50 г) и посыпьте миндальными лепестками и сахарной пудрой.
- Заморозьте бостоки или запеките.
- Разогрейте духовку до 180 °С и запекайте бостоки в течение 20 минут.
- Когда остынут, снова посыпьте их небольшим количеством сахарной пудры.



СЛАДКИЕ ГРЕНКИ

(PAIN PERDU)

Мы всегда печем побольше бриошей, потому что из зачерствевших можно приготовить вкуснейшие сладкие гренки и бостоки. Сладкие гренки можно подавать с яблоками для татена, соленой карамелью и кремом с маскарпоне.

(ЗА ДЕНЬ ДО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

ЯБЛОКИ ДЛЯ ТАТЕНА

3 яблока сорта «пинк леди»

*70 г соленого сливочного масла,
нарезанного кубиками*

100 г мелкого сахара

корица

- Очистите яблоки от кожуры, удалите сердцевину и разрежьте пополам.
- С помощью вырубки диаметром 6 см обрежьте яблоки так, чтобы они поместились в силиконовую форму для капкейков.
- Положите кубики масла и сахар в кастрюлю и медленно растворите сахар, не помешивая.
- Начните перемешивать только тогда, когда сахар станет карамельного цвета.
- Вылейте карамель в форму для кексов и уложите в нее яблоки выпуклой стороной вниз.
- Разогрейте духовку до 150 °C и запекайте яблоки для татена в течение часа.
- Дайте им остыть в течение часа, а затем, перевернув, выньте из формы.

- Лучше всего оставить яблоки на ночь при комнатной температуре или в холодильнике.
- Кроме того, их можно заморозить, чтобы у вас всегда был запас яблок для татена.

(НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ)

СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ

100 г сливок для взбивания

*50 г соленого сливочного масла,
нарезанного кубиками*

100 г мелкого сахара

- Нагрейте сливки и отложите в сторону.
- Положите кубики масла и сахар в кастрюлю и медленно растопите сахар, не помешивая.
- Когда сахар приобретет карамельный оттенок, убавьте огонь до минимума и влейте еще теплые взбитые сливки.
- Варите на медленном огне 10 минут, периодически помешивая.



КРЕМ С МАСКАРПОНЕ

125 г маскарпоне

125 г сливок для взбивания

30 г молотой корицы

- Взбейте маскарпоне со сливками, сахарной пудрой и небольшим количеством корицы до загустения.
- Храните крем в холодильнике.

СОУС ДЛЯ СЛАДКИХ ГРЕНОК

2 желтка

200 г сливок для взбивания

40 г мелкого сахара

½ стручка ванили

корица

- Смешайте желтки со сливками и мелким сахаром.
- Из половины стручка ванили извлеките семена и добавьте в соус вместе с корицей.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

яблоки для татена

соленая карамель

крем с маскарпоне

соус для сладких гренок

1 зачерствевшая бриошь

сливочное масло

сахарная пудра или тростниковый сахар

- Приготовьте яблоки для татена, соленую карамель, крем из маскарпоне и соус для сладких гренок по рецептам, приведенным выше.
- Нарежьте бриошь толстыми ломтиками и растопите на сковороде немного сливочного масла.
- Обмакните бриоши в соус и обжарьте до золотистой корочки с обеих сторон. При необходимости посыпьте небольшим количеством сахарной пудры или тростникового сахара и запекайте вместе с сахаром, чтобы образовался карамелизованный слой.
- Подавайте сладкие гренки с теплыми яблоками для татена, теплой соленой карамелью и холодным кремом с маскарпоне. Bonne journée!*

* Хорошего дня! (фр.) — Прим. ред.



ТАРТ ТРОПЕЗЬЕН

(TARTE TROPÉZIENNE)

Тарт тропезьен, как следует из названия, родом из Сен-Тропе. Для этого рецепта вам понадобятся два кольца для тартов диаметром 20 см и высотой 2 см.

(ЗА ДЕНЬ ДО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

ВАНИЛЬНЫЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ ДЛЯ ТАРТА ТРОПЕЗЬЕН

½ стручка ванили

260 г молока

60 г сливок для взбивания

80 г мелкого сахара

60 г желтков (примерно из 3 яиц)

26 г кукурузного крахмала

- Приготовьте крем (см. с. 24) из указанного выше количества ингредиентов.
- Приготовьте тесто для бриошей по рецепту (см. с. 31)

(НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ)

КРАМБЛ

20 г холодного сливочного масла, нарезанного кубиками

20 г миндальной муки

20 г тростникового сахара

20 г муки с повышенным содержанием белка

- Разотрите кубики холодного сливочного масла с остальными ингредиентами до образования крошки. Поставьте в холодильник.

МАСЛЯНЫЙ КРЕМ

Для этого рецепта вам понадобится термометр для сахарного сиропа. Кроме того, для удобства можно использовать стационарный миксер, например KitchenAid.

2 яйца

50 г воды

200 г мелкого сахара

330 г сливочного масла комнатной температуры

1 стручок ванили

- Поместите яйца в миску из нержавеющей стали.
- В небольшую кастрюлю налейте воду, добавьте сахар, поместите термометр для сахарного сиропа, доведите до кипения.
- Как только температура достигнет 100 °C, начните взбивать яйца.
- Снимите кастрюлю с огня, когда термометр покажет 119 °C.
- Влейте сироп в яйца, продолжая взбивать. Взбивайте, пока смесь полностью не остынет.
- Вылейте смесь в чашу миксера и, пока он перемешивает, постепенно добавляйте сливочное масло.
- Крем может расслоиться, но, если вы продолжите перемешивать, все должно получиться.
- Разрежьте стручок ванили вдоль и выскоблите семена ножом. Добавьте их в крем.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

яичная смесь (см. с. 17)

ванильный крем для тарта тропезьен

крамбл или жемчужный сахар

*ликер Grand Marnier или сироп
с флёрдоранжевой водой (см. с. 27)*

масляный крем

сахарная пудра

- Смажьте два кольца диаметром 20 см сливочным маслом и проложите стенки пергаментной бумагой.
- Раскатайте тесто для бриошей до толщины 1–1,5 см и уберите в холодильник на 10 минут, выложив на присыпанную мукой пергаментную бумагу.
- Вырежьте два круга диаметром 18 см из теста и поместите их в кольца, выстланные пергаментной бумагой, на противень, также выстланный пергаментной бумагой.
- Смажьте круги яичной смесью и оставьте заготовки подниматься на 45 минут в теплом месте при температуре около 25 °С или пока они не увеличатся в объеме в два раза.
- Разогрейте духовку до 220 °С и достаньте заварной крем из холодильника, чтобы он нагрелся до комнатной температуры.
- Снова смажьте бриоши яичной смесью и посыпьте крамблом или перламутровым сахаром.
- Разогрейте духовку до 170 °С и выпекайте бриоши примерно 25 минут.
- Остудите их на решетке.
- После остывания разрежьте обе бриоши на 2 части.
- Сбрызните нижнюю половину небольшим количеством сиропа или ликера Grand Marnier; это называется пропиткой.
- Взбивайте масляный крем с заварным кремом в течение 5 минут до легкого и воздушного состояния и нанесите его на нижний корж. Например, можно отсадить несколько красивых шариков по периметру или выдавить крем по спирали.
- Также смажьте внутреннюю часть верхнего коржа сиропом или ликером Grand Marnier и положите его поверх крема. Очень осторожно придавите и поставьте в холодильник еще на 1 час.
- Посыпьте тарт тропезьен сахарной пудрой. Trop bon!*

* Вкуснотища! (фр.) — Прим. ред.





КУГЛОФ

(KOUGLOF)

Куглоф — это эльзасская бриошь, которую выпекают в традиционной керамической форме. В эльзасском диалекте слово kouglof означает «тюрбан». Рецепт рассчитан на два куглофа весом около 600 г (при выпекании в форме диаметром 20–22 см). Если у вас есть только одна форма для куглофа такого размера, можно использовать другую или убрать половину теста в холодильник максимум на 48 часов.

(ЗА ДЕНЬ ДО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

ВЫМОЧЕННЫЙ ИЗЮМ

50 г воды

50 г мелкого сахара

100 г рома или кирша

145 г изюма

- Доведите воду с сахаром до кипения и варите, пока сахар не растворится.
- Снимите сироп с огня. Добавьте ром или кирш и изюм и оставьте набухать на 2 часа.
- Оставьте изюм на сите до следующего дня.
- Сироп можно хранить в закрытой емкости в холодильнике в течение нескольких недель.

ТЕСТО ДЛЯ КУГЛОФА

7 г соли

55 г мелкого сахара

365 г муки с повышенным содержанием белка (Т45)

145 г яиц (примерно 3 яйца)

20 г прессованных хлебопекарных дрожжей

163 г молока

10 г крепкого фруктового алкоголя, например кирша (по желанию)

180 г сливочного масла

145 г изюма

110 г миндальных лепестков

- Положите в миску соль с мелким сахаром, мукой, яйцами, дрожжами, молоком и, по желанию, алкоголем.
- Перемешивайте в течение 3–5 минут или до тех пор, пока тесто не начнет отделяться от стенок чаши.
- Добавьте сливочное масло и вымешивайте, пока тесто не нагреется примерно до 24 °С. Это тесто более липкое, чем обычное бриошное.
- Смешайте изюм и миндальные лепестки.
- Сделайте шарик из теста и поместите его в миску. Накройте чистым кухонным полотенцем или пищевой пленкой.



- Дайте подняться в теплом месте при температуре около 25 °С в течение примерно 1 часа или до тех пор, пока объем не увеличится вдвое.
- Осадите тесто: выдавите из него воздух, дважды сложив тесто пополам.
- Верните тесто в миску и хорошо оберните пленкой.
- Оставьте тесто подходить в холодильнике до следующего дня.

(на следующий день)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

100 г ядер бланшированного миндаля

сливочное масло для смазывания

тесто для куглофа

сахарная пудра

- Опустите миндаль в кипящую воду на несколько секунд, чтобы он не пригорел во время выпечки и остался на куглофе, когда вы будете вынимать его из формы.
- Смажьте форму растопленным сливочным маслом и подождите, пока масло застынет.
- Снова смажьте форму маслом и поместите по целому миндалю в каждое углубление на дне. Поставьте форму в холодильник.
- Разделите тесто на две равные части по 600 г, прижмите его, заверните все края внутрь, переверните и скатайте в шар, слегка пружинящий при нажатии.
- Сделайте отверстие в середине шара большим пальцем (во Франции это делают локтем!) и расширьте его, слегка растягивая тесто при вращении. Нужно сделать большой «пончик».
- Поместите «пончик» в форму швом вверх и хорошо прижмите тесто.
- Оставьте куглоф на 2–3 часа в теплом месте при температуре около 25 °С или до тех пор, пока тесто не поднимется до края формы.
- Разогрейте духовку до 200 °С.
- Понижьте температуру до 180 °С и выпекайте куглоф в течение 30–45 минут.
- Если куглоф слишком быстро темнеет, накройте его алюминиевой фольгой.
- Выложите куглоф остывать на решетку. Посыпьте сахарной пудрой, когда он полностью остынет.



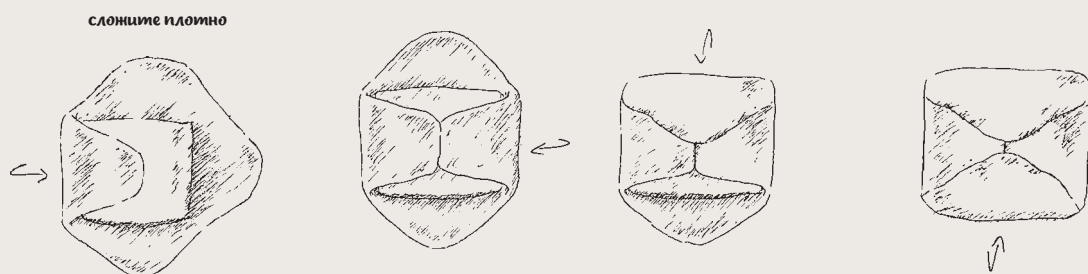
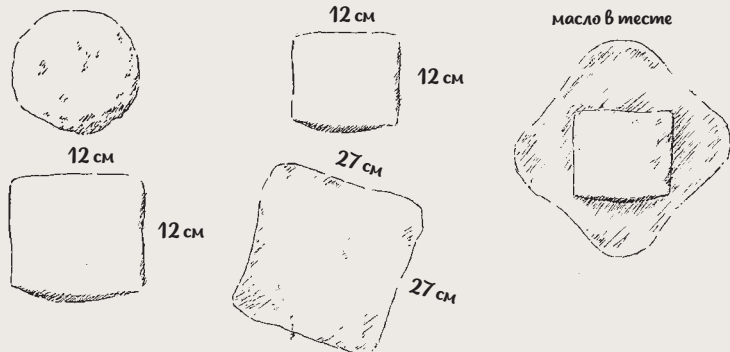
3

СЛОЕНОЕ ТЕСТО (PÂTE FEUILLETÉE)

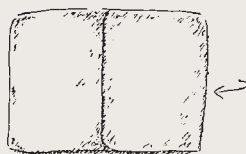
Для всех рецептов слоеной выпечки, приведенных в книге, необходимо заводить тесто за три дня до приготовления. Один рецепт рассчитан на две порции слоеного теста (по 600 г). На каждый рецепт обычно требуется одна порция. Нередко бывает так, что остаются обрезки слоеного теста, когда нужно вырезать что-то по размеру. Их можно заморозить, а позже использовать

для флана, тарта татена или мильфея, для которых не так важно расслаивание. Процесс приготовления слоеного теста на первый взгляд пугает, но на самом деле в нем нет ничего страшного. Самое главное для слоеного теста — это отдых.

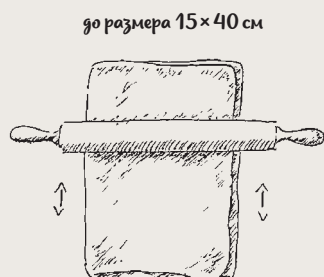
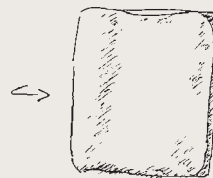
Если вы дадите тесту отдохнуть, как описано здесь, оно получится удачным. По нашему рецепту вам понадобится 3 дня. Не пугайтесь, каждое действие занимает всего несколько минут.



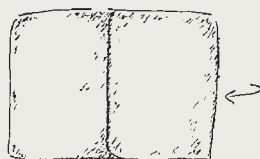
сложите в 3 части



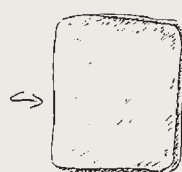
«книжка»



сложите в 3 части



«книжка»



в холодильник

ЧТО ТАКОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО?

Слоеное тесто готовится из базового теста (состоящего из воды, муки, соли и сливочного масла). Его раскатывают, а затем в него кладут кусочек («сухого») сливочного масла*. Затем тесто складывается поверх масла, как конверт. Этот сверток раскатывают в прямоугольный пласт длиной в три раза больше ширины, а затем складывают в квадрат. Это называется простым туром (*tour simple* по-французски). В общей сложности производится пять туров. Кусочек масла умножается на каждом туре, создавая слои тесто—масло—тесто—масло—тесто—масло...

Слоеное тесто должно быть прохладным, иначе масло растает вместе с ним и слои исчезнут. При раскатывании также не следует слишком сильно давить, иначе тесто порвется и масло вытечет. Когда тесто выпекается, масло тает, а вода, содержащаяся в нем, испаряется, в результате чего слои теста разделяются. Таков принцип приготовления слоеного теста.

* Для приготовления можно использовать обычное сливочное масло. Масло, которое используют пекари, имеет более высокое содержание жира, чем обычное сливочное, но и с ним получится неплохо.

ЗДЕСЬ Я ОБЪЯСНЮ ВСЕ ШАГ ЗА ШАГОМ

75 г сливочного масла

300 г муки с повышенным
содержанием белка (T45)

200 г пшеничной муки мельчайшего помола

12 г флёр-де-сель

200 г холодной воды + 50 г холодной воды

1 ч. л. уксуса

400 г «сухого» сливочного масла (можно взять
обычное несоленое сливочное масло)

ДЕНЬ 1-й – ОСНОВНОЕ ТЕСТО

Можно выполнять этот шаг с помощью
стационарного миксера типа KitchenAid
или ручную.

- Растопите сливочное масло и остудите.
- Поместите муку с повышенным содержанием белка и муку мельчайшего помола в чашу миксера или в миску, добавьте флёр-де-сель и 200 г холодной воды.

- Замесите тесто с помощью крюка для теста или вручную.
- Добавьте охлажденное растопленное сливочное масло и уксус.
- Вымешивайте тесто до тех пор, пока не образуется шарик, но не слишком долго. Тесто должно немного пружинить при нажатии пальцем. В противном случае добавьте еще 50 г воды.
- Выньте тесто из миски, разрежьте пополам и сформируйте два шарика примерно по 400 г.
- Заверните эти шарики в пищевую пленку и оставьте их отдыхать в холодильнике до следующего дня.
- Приготовьте масло, сделав два квадратных ломтика размером 12 × 12 см из 400 г масла. Удобнее всего поместить его между двумя листами пергаментной бумаги и раскатать.

- Заверните ломтики масла в пищевую пленку или пергаментную бумагу и уберите вместе с шариками теста в холодильник.

ДЕНЬ 2-й – СЛОЕНИЕ

- Достаньте масло и шарики теста из холодильника и оставьте их в тепле на 20–30 минут. Перед раскаткой очень важно, чтобы тесто и сливочное масло были одинаковой температуры.
- Посыпьте рабочую поверхность мукой.
- Раскатайте первый шарик теста в квадрат размером 27×27 см и положите на середину один из кусочков сливочного масла. Сложите тесто поверх масла, как конверт.
- Снова посыпьте рабочую поверхность мукой. Тесто определенно не должно прилипнуть к столу, иначе оно порвется, а масло вытечет. Излишки муки можно стряхивать кисточкой.
- Раскатайте тесто в пласт размером примерно 15×40 см.
- Поверните тесто на четверть оборота и сложите его в три равные части, как кошелек. Это первый полуоборот. Если все получится, перед вами окажется книга, которую можно открыть. Если нет, складывайте тесто до тех пор, пока оно не ляжет как надо.
- При необходимости еще раз посыпьте рабочую поверхность мукой.
- Снова раскатайте тесто в пласт размером примерно 15×40 см.
- Сложите тесто так же, как и раньше. Это второй полуоборот.

- Заверните тесто в пищевую пленку и поместите в холодильник на 4–5 часов.
- Повторите эти действия со вторым шариком теста и ломтиком масла.

БУДЬТЕ ВНИМАТЕЛЬНЫ: каждый раз, когда складываете тесто, смахивайте излишки муки. Если этого не сделать, мука попадет между слоями, что помешает тесту красиво раскрыться во время выпекания.

ЧЕРЕЗ 4–5 ЧАСОВ

- Достаньте одну из порций теста из холодильника, посыпьте рабочую поверхность большим количеством муки, выложите тесто перед собой, как книгу, и снова раскатайте в продолговатый пласт размером примерно 15×40 см.
- Сложите тесто втрое так же, как и до этого. Это третий тур.
- При необходимости посыпьте столешницу мукой и снова раскатайте тесто в пласт длиной примерно 15×40 см и снова сложите его втрое. Это четвертый тур.
- Заверните тесто в пленку и отправьте в холодильник до следующего дня.
- Прodelайте то же самое со второй заготовкой.

ДЕНЬ 3-й – ПОСЛЕДНИЙ ТУР И ВЫПЕКАНИЕ

- Теперь пришло время для пятого, и последнего, тура. Достаньте тесто из холодильника, посыпьте рабочую поверхность мукой, выложите тесто перед собой, как книгу, и раскатайте

в пласт размером примерно 15×40 см. Сложите тесто втрое, заверните в пленку и оставьте в холодильнике на 3 часа (или больше).

→ Прodelайте то же самое со второй заготовкой.

ЧЕРЕЗ 3 ЧАСА

→ Теперь тесто почти готово к использованию, и его можно раскатать на посыпанной мукой рабочей поверхности, обычно до толщины 2–3 мм. Тесто не должно липнуть.

→ Поместите раскатанный пласт теста на разделочную доску, выстеленную бумагой для выпечки, которая помещается в холодильник, и накройте пленкой

или бумагой для выпечки. Снова верните тесто в холодильник не менее чем на 2 часа.

→ Затем нарежьте тесто ножом или вырубками.

→ После этого уберите заготовки в холодильник на 1 час.

→ Соглашусь с вами, на это уходит много времени, но в результате получается самое вкусное слоеное тесто, какое только может быть. Кроме того, тесто можно заморозить на 2 месяца, поэтому можно приготовить в два раза больше.

→ В холодильнике тесто можно хранить 3 дня. Благодаря уксусу оно долго не портится.



МИЛЬФЕЙ

(MILLEFEUILLE)

(ЗА ДЕНЬ ДО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ ДЛЯ МИЛЬФЕЙ

1 стручок ванили

200 г молока

50 г сливок для взбивания

65 г мелкого сахара

50 г желтков

(примерно из 3 яиц)

20 г кукурузного крахмала

25 г сливочного масла



- Приготовьте ванильный крем (см. с. 24) из указанного количества ингредиентов. В готовый крем добавьте 25 г сливочного масла.

(на следующий день)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 порция слоеного теста (см. с. 57)

сахарная пудра

ванильный крем для мильфёя

- Раскатайте слоеное тесто на посыпанной мукой рабочей поверхности в пласт размером 39×27 см.
- Раскатывая тесто, аккуратно растяните его, чтобы оно не сморщилось во время выпечки. Затем обрежьте в прямоугольник размером 38×26 см и поверните его.
- Выстелите противень или доску пергаментной бумагой и сбрызните ее небольшим количеством воды. Выложите на нее тесто.
- Поставьте тесто в холодильник на 1–2 часа (или на всю ночь).
- Разогрейте духовку до 220 °С.
- Наколите тесто вилкой по всей поверхности. Так оно не расслоится и останется максимально тонким.
- Понижьте температуру до 190 °С и выпекайте тесто 8 минут.
- Положите на него лист пергаментной бумаги и противень, чтобы оно не сильно расслаивалось.
- Выпекайте еще 15 минут, а затем снимите противень и бумагу. Выпекайте еще немного, пока тесто не пропечется. Можно проверить готовность, приподняв тесто под углом лопаточкой. Если тесто не сгибается, значит, оно готово.
- Дайте тесту остыть.
- Разрежьте тесто на три равных кусочка с помощью хлебного ножа, аккуратно проводя им вперед-назад.
- Отложите самый красивый кусочек для верха. Посыпьте его сахаром, чтобы он карамелизовался. Запеките его в духовке, предварительно разогретой до 240 °С, в течение нескольких минут. Не отходите далеко и следите за тем, чтобы тесто не подгорело.
- Разрежьте карамелизованный кусок на равные прямоугольники.
- Слегка взбейте ванильный крем и переложите его в кондитерский мешок с насадкой 10 мм.
- Отсадите крем на нижний слой теста и накройте вторым коржом. Можно наносить длинные полосы или шарики.
- Отсадите крем на второй корж и выложите сверху маленькие карамелизованные прямоугольники теста.
- При необходимости загладьте края шпателем для глазирования.
- Теперь острым кухонным ножом разрежьте мильфёй на порции по размеру верхних прямоугольников теста.
- Посыпьте мильфёи небольшим количеством сахарной пудры.

ПАРИЖСКИЙ ФЛАН

(FLAN PARISIEN)

Для флана, как и для тарта татена, можно использовать слоеное или песочное тесто. Можно взять кусок свежего слоеного теста, но и обрезки тоже подойдут, потому что тесто все равно не должно расслаиваться. Песочное тесто нужно сделать за день до приготовления, а слоеное — за три дня.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

*1 порция слоеного
или песочного теста (см. с. 57 и 69)*

Крем для флана

- Раскатайте тесто до толщины около 3 мм.
- Отправьте его в холодильник на 30 минут.
- Смажьте сливочным маслом металлическое кольцо диаметром 20 см и высотой 3 см.
- Вырежьте круглый кусок теста размером чуть больше кольца + высота ободка.
- Выстелите форму тестом и обрежьте излишки.
- Проколите несколько отверстий на дне. Не слишком сильно, иначе оно будет протекать.
- Поставьте форму в морозильную камеру на 1 час.

СОВЕТ: Можете смазать флан сиропом (см. с. 27), как только достанете его из духовки, чтобы он красиво блестел. А в сироп можно добавить немного ванили для усиления аромата.

КРЕМ ДЛЯ ФЛАНА

*1 стручок ванили
375 г воды
300 г молока
200 г мелкого сахара
200 г яиц (примерно 4 яйца)
60 г кукурузного крахмала
75 г крем-фреш (или нектислой сметаны)*

- Разрежьте стручок ванили вдоль и выскоблите семена ножом.
- В кастрюлю налейте воду с молоком, добавьте половину сахара и семена ванили. Доведите до кипения.
- Тем временем смешайте яйца с остальным сахаром и кукурузным крахмалом в миске.
- Смешайте примерно половину кипящей молочной смеси с яичной, а затем вылейте ее обратно в кастрюлю.
- Готовьте еще 3 минуты, помешивая.
- Затем добавьте крем-фреш и снимите с огня.
- Остудите крем, время от времени помешивая.
- Разогрейте духовку до 170 °С.
- Выложите остывший крем для флана в замороженную основу из теста и выпекайте примерно 60–75 минут до готовности.
- Дождитесь полного остывания, перед тем как снять кольцо.
- Поставьте флан в холодильник, потому что вкуснее всего он в холодном виде.



ЯБЛОЧНЫЕ ШОССОНЫ

(CHAUSSENS AUX POMMES)

Для яблочных шоссонов — слоек с яблоками — вам понадобится круглая рифленая вырубка диаметром 12 см.

(ЗА ДЕНЬ ДО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ

10 яблок (сорт «пик леди»)

50 г тростникового сахара

1 ч. л. корицы

цедра органического лимона

- Разогрейте духовку до 150 °С.
- Яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину и крупно нарежьте мякоть.
- Положите кусочки яблок в форму для запекания с тростниковым сахаром, корицей и лимонной цедрой.
- Накройте алюминиевой фольгой и запекайте 3–4 часа, пока яблоки не станут мягкими и не потемнеют.
- Измельчите яблоки в пюре с помощью погружного блендера и при необходимости добавьте еще немного сахара и корицы.
- Если яблочное пюре получится слишком сухим, добавьте немного теплой воды с лимоном или подогретого яблочного сока.

(НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

яичная смесь (см. с. 17)

сироп (см. с. 27) или сахар (с корицей)

½ стручка ванили (по желанию)

1 пласт слоеного теста (см. с. 57)

яблочное пюре

яблоки для татена (см. с. 43) (необязательно)

тертая цедра ½ лайма

- Приготовьте яичную смесь и сироп. При желании добавьте в сироп семена половины стручка ванили.
- Раскатайте слоеное тесто на посыпанной мукой рабочей поверхности до толщины 3 мм.
- Раскатывая тесто, аккуратно растяните его, чтобы оно не сморщилось во время выпечки.
- Выстелите противень или доску, которая помещается в холодильник, пергаментной бумагой и выложите на нее тесто.
- Поставьте тесто в холодильник на 1–2 часа (или на всю ночь).
- С помощью круглой рифленой вырубki вырежьте из теста круги диаметром 12 см и аккуратно раскатайте их скалкой в овалы. Поставьте в холодильник на 30 минут.

- Смажьте края овалов яичной смесью. Выложите 1 ст. л. яблочного пюре на одну половину овалов. По желанию добавьте половинку яблока для татена и посыпьте тертой цедрой лайма.
- Накройте начинку свободной половинкой овалов. Плотно прижмите края зубьями вилки.
- Переверните слойки и положите их обратно на противень или доску, застеленную пергаментной бумагой.
- Смажьте яичной смесью и поставьте в холодильник на 30 минут.
- Разогрейте духовку до 210 °C.
- Снова покройте слойки яичной смесью и сделайте красивый рисунок острым ножом. Не прорезайте тесто насквозь. Также можно посыпать их сахаром (с корицей) и не делать надрезы.
- Скрепкой для бумаги проделайте в каждом шоссоне пять отверстий.
- Понижьте температуру до 180 °C и выпекайте слойки в течение 30–45 минут до золотистого цвета. Шоссоны можно и заморозить без выпечки, чтобы потом разморозить и испечь.
- Если вы не посыпали слойки сахаром (с корицей), смажьте их сиропом, как только достанете из духовки.





ТАРТ ТАТЕН

(TARTE TATIN)

Более 100 лет назад этот пирог-перевертыш по ошибке испекли сестры Татен, и результат оказался необычайно хорош — ничего удивительного, что сегодня татен так популярен. Для него можно использовать кусок слоеного теста (или его обрезки) либо песочное тесто бризе, которое используется во Франции для приготовления соленых и сладких пирогов. Песочное тесто нужно сделать за день до приготовления, а слоеное — за три дня.

(ЗА ДЕНЬ ДО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

Песочное тесто

180 г муки с повышенным содержанием белка

3 г мелкого сахара

3 г соли

133 г холодного сливочного масла, нарезанного кубиками

33 г молока

7 г желтка (из 1 яйца, один желток обычно весит около 20 г)

- Положите муку, мелкий сахар и соль в миску.
- Перетрите кубики холодного сливочного масла с сухими ингредиентами. Продолжайте до тех пор, пока не образуется рассыпчатое тесто.
- Добавьте молоко и 7 г яичного желтка и быстро замесите тесто в шар. Не нужно месить слишком долго, иначе тесто станет чрезмерно эластичным. Если кусочки масла все еще видны, ничего страшного, они растворятся, когда вы раскатаете тесто.
- Заверните тесто в полиэтиленовую пленку и оставьте его отдыхать в холодильнике до следующего дня.

Приготовление

песочное тесто либо

1 порция слоеного теста (см. с. 57)

6–7 яблок (я всегда беру «пинк леди»)

210 г мелкого сахара

130 г соленого сливочного масла, нарезанного кубиками

1 стручок ванили

- Разогрейте духовку до 150 °С.
- Раскатайте тесто (слоеное или песочное) в пласт толщиной 2–3 мм и уберите его в холодильник минимум на 30 минут.
- Яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину и разрежьте на четвертинки.
- Положите кубики масла и сахар в кастрюлю и медленно растопите сахар, не помешивая.
- Начните перемешивать только тогда, когда сахар станет карамельного цвета.
- Разрежьте стручок ванили вдоль пополам и выскоблите семена. Добавьте их в карамель.

- Вылейте карамель в круглую форму для выпечки диаметром 24–26 см (не используйте разъемную).
 - Выложите яблочные дольки выпуклой стороной вниз и плотно прижмите друг к другу в форме.
 - Выложите еще один слой яблочных долек в форму выпуклой стороной вверх, чтобы заполнить промежутки.
 - Поставьте яблоки в духовку на 40 минут.
 - Тем временем вырежьте из теста круг на 2 см больше формы для выпечки и сделайте в нем несколько отверстий вилкой.
 - Выньте яблоки из духовки и увеличьте температуру до 170 °С.
 - Положите тесто поверх яблок и заправьте края внутрь, между яблоками и формой.
 - Поставьте форму обратно в духовку и выпекайте тарт около 45 минут, до готовности теста.
 - Оставьте пирог при комнатной температуре до следующего дня.
 - На следующий день поставьте татен на некоторое время в предварительно разогретую до 150 °С духовку, чтобы карамель растаяла, и пирог можно было перевернуть на тарелку.
- СОВЕТ:** Когда пирог будет готов, можно смазать его абрикосовым желе (см. с. 24). Подавайте тарт татен теплым с шариком ванильного мороженого, взбитыми сливками или крем-фреш.



ПЕЧЕНЬЕ ПАЛЬМЬЕ

(PALMIERS)

*1 порция слоеного теста (см. с. 57),
с другим пятым туром (!)*

1 стручок ванили

300 г мелкого сахара (на 1 порцию слоеного теста)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Приготовьте слоеное тесто по рецепту, но при последнем туре на 3-й день посыпьте пласт сахаром, как описано далее.
- Разрежьте стручок ванили вдоль и выскоблите семена ножом. Разотрите семена ванили с мелким сахаром.
- Посыпьте рабочую поверхность небольшим количеством муки и выложите тесто перед собой для пятого тура.
- Разверните тесто и посыпьте четвертью сахара с ванилью. Снова сложите тесто.
- Снова посыпьте четвертью мелкого сахарного песка.
- Раскатайте тесто примерно до 40 см в длину, снова посыпьте четвертью мелкого сахарного песка и сложите его втрое, как кошелек.





- Поставьте в холодильник на 30 минут.
- Раскатайте тесто в прямоугольник размером 25×70 см.
- Посыпьте тесто оставшейся частью сахара.
- Согните левую половину к воображаемой линии в центре (35 см) и проделайте то же самое с правой половиной.
- Сложите обе половинки еще раз внутрь и прижмите воображаемую линию скалкой, а затем сложите тесто пополам (см. фото).
- Отправьте тесто в морозильную камеру на 10 минут.
- Разогрейте духовку до 200 °С.
- Нарезьте тесто ломтиками толщиной 1 см.
- Выложите пальмье на противень, выстланный пергаментной бумагой, на достаточном расстоянии друг от друга, а сверху положите еще один лист пергаментной бумаги и противень.
- Выпекайте пальмье в течение 15 минут.
- Переверните печенье и снова накройте противнем. Выпекайте еще 15 минут до золотисто-коричневого цвета и карамелизации.



КУИНЬ-АМАН

(KOUIGN AMANNS)

Это традиционная бретонская выпечка. *Kouign* по-бретонски означает торт, или пирог, а *aman* — сливочное масло. Тесто обильно смазывают сливочным маслом и посыпают мелким сахаром, чтобы снаружи оно карамелизовалось, а внутри было мягким и пропитанным. За углом у нас есть очень хорошая кофейня Toki, которая уже много лет заказывает у нас сотни куинь-аманов.

Для этого рецепта пригодится настольный миксер, например KitchenAid.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

800 г муки с повышенным содержанием белка

25 г соли

30 г сливочного масла комнатной температуры

15 г прессованных хлебопекарных дрожжей, растворенных в 100 г холодной воды

300 г холодной воды

650 г сливочного масла (можно взять простое несоленое сливочное масло)

400 г мелкого сахара

- Положите муку с солью и маслом в чашу стационарного миксера и перемешивайте на слабой скорости в течение 2 минут.
- Добавьте свежие дрожжи, растворенные в холодной воде, и оставшиеся 300 г воды. Перемешивайте на средней скорости около 5 минут. Тесто должно быть гладким и однородным.
- Оставьте тесто подниматься в миске в теплом месте на 1 час, накрыв пищевой пленкой.
- Через час выньте тесто из миски и сформируйте из него упругий шарик.
- Заверните его в пищевую пленку и положите в морозильную камеру на 30 минут.

- Достаньте сливочное масло из холодильника и сформируйте из него прямоугольник размером 20×25 см. Подержите его при комнатной температуре.
- Достаньте шарик теста из морозильной камеры и раскатайте из него прямоугольник размером 45×25 см.
- Накройте пищевой пленкой и отправьте в морозильную камеру еще на 30 минут.
- Достаньте тесто из морозилки. Положите сливочное масло в центр и сложите тесто поверх масла так, чтобы оно было хорошо запечатано.
- Посыпьте столешницу мукой. Тесто ни в коем случае не должно прилипнуть к столу, иначе оно порвется, а масло вытечет. Можно смахивать излишки муки кисточкой.
- Раскатайте тесто в продолговатый пласт длиной 70 см.
- Поверните тесто на четверть оборота и сложите его втрое, как кошелек. Это первый тур.
- При необходимости посыпьте рабочую поверхность мукой.
- Снова раскатайте тесто до 70 см в длину и поверните его на четверть

оборота, прежде чем снова сложить его вдвое. Это второй тур.

- Заверните тесто в пищевую пленку и отправьте в холодильник на 30 минут.
- Снова раскатайте тесто в пласт длиной 70 см.
- При раскатывании посыпьте тесто небольшим количеством мелкого сахара (из общих 400 г) и снова сложите тесто вдвое. Также насыпьте немного сахара между сложенными «клапанами». Это третий тур.
- Снова раскатайте тесто до 70 см в длину и снова посыпьте мелким сахаром при раскатывании.
- Не тратьте весь сахар, он вам еще понадобится чуть позже.
- Снова сложите тесто вдвое (четвертый тур). Заверните тесто в пищевую пленку и отправьте в холодильник на 20 минут.
- Посыпьте рабочую поверхность небольшим количеством муки

и раскатайте тесто в пласт размером 40×90 см. При раскатывании посыпьте оставшимся сахаром.

- Вырежьте квадраты размером 10×10 см и сложите углы к центру. У вас получится что-то вроде конвертов.
- Поместите конверты на противень, выстланный пергаментной бумагой, в кольца для выпечки диаметром 7,5 см и высотой 3 см. Дайте им постоять 30 минут при комнатной температуре. Кроме того, можно заморозить и испечь заготовки, не давая им оттаять и подняться.
- Разогрейте духовку до 170 °С, при необходимости посыпьте конвертики еще немного сахарным песком или тростниковым сахаром и выпекайте в течение 35–45 минут.
- Снимите кольца, как только достанете куинь-аманы из духовки. Осторожно: они очень горячие!



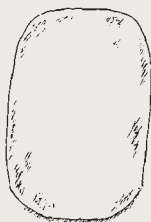


20 см



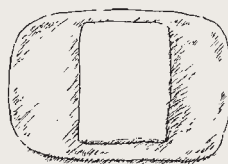
25 см

25 см

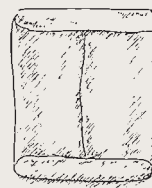
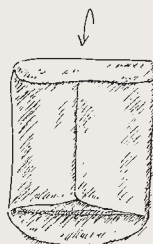
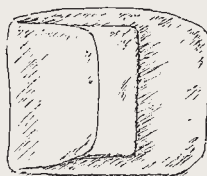


45 см

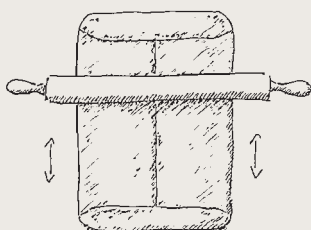
масло в тесте



плотно слоните



до 70 см



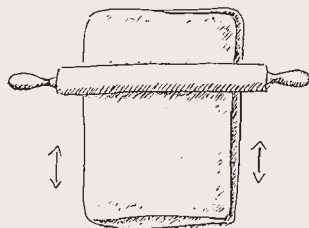
слоните втрое



«книжка»



до 70 см



в холодильник

Galatella Bakery
Bakery



ПИРОГ ВОЛХВОВ

(GALETTE DES ROIS)

Во Франции Богоявление всегда отмечают пирогом, или галетой волхвов. Этот пирог пекут по-разному в зависимости от региона. Я даю тот рецепт, по которому мы всегда готовим его дома. Пирог состоит из слоеного теста с начинкой из франжипана. Раньше в них прятали боб (*fève*), а теперь вместо него кладут крошечную фарфоровую статуэтку. Когда пирог разрезают, младший ребенок должен сесть под стол и называть по очереди, кому достанется очередной кусок. Тот, кому достается кусочек с фигуркой, становится королем или королевой, а затем получает корону. Обычно такой пирог едят весь январь, и существует традиция — заходить в гости, чтобы вместе съесть по кусочку.

Пироги бывают разных размеров:

- На 4 человека: круги диаметром 20 см и 16 см, примерно 200 г франжипана (66 г заварного крема / 133 г миндального крема)
- На 6 человек: круги диаметром 22 см и 18 см, примерно 230 г франжипана (76 г заварного крема / 153 г миндального крема)
- На 8 человек: круги диаметром 24 см и 20 см, примерно 260 г франжипана (86 г заварного крема / 173 г миндального крема)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ванильный заварной крем (см. с. 24)

миндальный крем (см. с. 22)

боб или фарфоровая статуэтка

1 порция слоеного теста (см. с. 57)

яичная смесь (см. с. 17)

сироп (см. с. 27)

(ЗА ДЕНЬ ДО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

- Приготовьте ванильный заварной крем и двойное количество миндального крема. Объем зависит от размера пирога, который вы собираетесь приготовить.
- Убедитесь, что оба крема имеют одинаковую температуру, иначе они не соединятся. Смешайте оба крема. Это и есть франжипан.
- Возьмите тарелку, выстеленную пергаментной бумагой, отсадите на нее спираль из франжипана (см. вес и диаметр выше), спрячьте в нем боб или фарфоровую фигурку и уберите в морозильную камеру на сутки.
- Достаньте слоеное тесто из морозилки и положите его в холодильник или выполните третий и четвертый тур, если готовите тесто сейчас.



(НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ)

- Выполните пятый тур, если у вас свежее тесто, или достаньте из холодильника размороженное.
- Посыпьте рабочую поверхность большим количеством муки и раскатайте тесто в пласт толщиной 2 мм. Немного растяните тесто, чтобы оно не сморщилось во время выпекания.
- Положите тесто на противень или доску, застеленную пергаментной бумагой, и оставьте в холодильнике на 2 часа.
- Вырежьте из теста два круга (см. размеры на с. 79) и отправьте их в холодильник на 1 час.
- Застелите противень пергаментной бумагой и достаньте тесто из холодильника.
- Возьмите круг теста, переверните его и положите на тарелку.
- Смочите край теста водой с помощью кисточки.
- Достаньте франжипан из морозильной камеры и положите его сверху.
- Возьмите второй круг, переверните его и положите поверх франжипана.
- Удалите пузырьки воздуха и тщательно склейте края.
- Поставьте в холодильник на 30 минут.
- Приготовьте яичную смесь.
- При помощи ножа сделайте небольшие надрезы по краям пирога, чтобы они плотно соединились (см. фото).
- Смажьте яичной смесью и снова поставьте в холодильник на 45 минут.
- Снова смажьте яичной смесью, сделайте красивый рисунок ножом и сделайте пять отверстий скрепкой.
- Верните пирог в холодильник и разогрейте духовку до 230 °С.
- Понижьте температуру до 180 °С и выпекайте пирог в течение примерно 45 минут. Если через 15 минут в духовке пирог сильно подрумянится, можно положить на него кусок пергаментной бумаги и противень и выпекать дальше. В последние 10 минут противень можно убрать.
- Тем временем приготовьте сироп.
- Смажьте пирог сиропом, как только вытащите из духовки.

СОВЕТ: Как видите, работы довольно много. Мы всегда печем по несколько штук и часть замораживаем после склеивания и покрытия яичной смесью. Затем остается только разморозить их, еще раз смазать яичной смесью, нанести рисунок, проколоть отверстия и выпечь.



ЗАВАРНОЕ ТЕСТО (PÂTE À CHOUX)

Заварное тесто — это просто фантастика, потому что с ним можно сделать столько всего! Можно придавать ему любые формы и наполнять чем угодно.

120 г воды

125 г молока

2 г соли

2 г мелкого сахара

125 г сливочного масла

180 г муки с повышенным содержанием белка

280 г взбитых яиц (примерно 6 яиц)

- Разогрейте духовку до 200 °С.
- Доведите воду с молоком, солью, мелким сахаром и маслом до кипения.
- Сразу добавьте муку и помешивайте около 3 минут, чтобы тесто «подсохло».
- Выложите его в миску и дождитесь, когда оно остынет.
- Понемногу добавляйте яйца и хорошо перемешивайте. Иногда необязательно использовать все яйца. Тесто не должно получиться слишком жидким.
- Продолжайте помешивать, пока тесто не начнет блестеть и образовывать пузырьки.

- Поместите тесто в кондитерский мешок с насадкой диаметром 12–15 мм.
- Отсадите профитроли или эклеры на противень, застеленный пергаментной бумагой. Следите, чтобы они были расположены не слишком близко друг к другу.
- Выпекайте профитроли или эклеры в течение 30–40 минут до готовности. Время выпечки зависит от духовки. Не открывайте духовку в первые 20 минут. В последние 5 минут духовку можно приоткрыть, чтобы из нее вышла влага и тесто не растрескалось.
- Наполните профитроли или эклеры начинкой, когда они остынут. Также можно заморозить их без начинки.
- Начините профитроли, проделав отверстие на дне с помощью насадки диаметром 7 мм или три таких отверстия, если вы готовите эклеры.

КРАКЕЛИН (ХРУСТЯЩИЙ СЛОЙ)

Вот как делается хрустящий слой, с которым сейчас часто пекут кондитерские изделия из заварного теста.

60 г холодного сливочного масла, нарезанного кубиками

70 г тростникового сахара

1 щепотка флёр-де-сель

70 г пшеничной муки мельчайшего помола

- Смешайте нарезанное кубиками сливочное масло с солью и мукой.
- Сформируйте шарик из теста и оставьте его в холодильнике на 30 минут.
- Раскатайте тесто очень тонко (1–2 мм толщиной). Лучше всего это делать, положив тесто между двумя листами пергаментной бумаги. Уберите пласт в морозилку.
- Когда тесто заморозится, его можно будет нарезать на полоски 12 × 2,5 см для эклеров или вырезать круги по размеру профитролей.
- Положите их обратно в морозильную камеру до нужного момента.

ОСНОВНЫЕ НАЧИНКИ

ВАНИЛЬНЫЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ

(см. с. 24) из следующего количества ингредиентов на 1 порцию заварного теста:

1 стручок ванили

400 г молока

100 г сливок для взбивания

125 г мелкого сахара

100 г желтков (примерно из 5 яиц)

40 г кукурузного крахмала

СОВЕТ: В крем можно добавить немного ликера.

ШОКОЛАДНЫЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ

- Приготовьте заварной крем по базовому рецепту (см. с. 24), используя указанное количество ингредиентов, но вместо ванили возьмите 190 г темного шоколада (64 % какао). Растопите его в микроволновой печи или на водяной бане и добавляйте только после того, как приготовите крем. Вылейте крем в форму для запекания и накройте пищевой пленкой.

КОФЕЙНЫЙ ЗАВАРНОЙ КРЕМ

- Еще можно приготовить кофейную начинку. Приготовьте заварной крем по базовому рецепту, но вместо ванили используйте экстракт. Когда крем остынет, взбейте его перед начинением пирожных и добавьте немного кофейного экстракта.

КОФЕЙНЫЙ ЭКСТРАКТ

15 г растворимого кофе

50 г теплой воды

20 г холодной воды

100 г мелкого сахара

- Размешайте растворимый кофе в теплой воде и уберите в сторону.
- Нагрейте холодную воду с мелким сахарным песком в небольшой кастрюле. Когда сахар станет карамельного цвета, вылейте кофе в кастрюлю.
- Верните на огонь и продолжайте помешивать, пока сахар не растворится.
- Дождитесь остывания кофейного экстракта. После этого он загустеет.
- Экстракт можно хранить в холодильнике несколько месяцев.





КРЕМ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА

½ стручка ванили

150 г белого шоколада (35 % какао)

340 г сливок для взбивания

- Разрежьте половину стручка ванили вдоль посередине и выскоблите семена.
- Нарезьте белый шоколад.
- Положите кусочки шоколада в миску и растопите их в большой кастрюле на водяной бане.
- Нагрейте 100 г сливок с ванилью и влейте в растопленный белый шоколад. Хорошо перемешайте.
- Через 5 минут влейте оставшиеся 240 г холодных сливок и хорошо перемешайте.
- Поставьте крем в холодильник на ночь в закрытой емкости.
- На следующий день взбейте крем до загустения.

ПОМАДКА

Эклеры, пирожные и профитроли часто покрывают помадкой.

150 г помадки (можно купить через интернет)

15 г просеянного какао, кофейного экстракта, красителя или ликера

сироп (см. с. 27)

- Нагрейте помадку до 37 °С (это не высокая температура, примерно как температура тела).
- Добавьте просеянное какао, кофейный экстракт, краситель или ликер.
- Если масса слишком густая, разбавьте ее небольшим количеством сиропа.
- Возьмите профитроль или эклер, обмакните в помадку и подержите

некоторое время, перед тем как перевернуть. Если все получилось, помадка подсохнет.

КАРАМЕЛЬ

Для этого рецепта понадобится термометр для сахарного сиропа.

- Карамель очень горячая, поэтому будьте осторожны. Поставьте на рабочую поверхность миску с холодной водой. Когда карамель достигнет температуры 155 °С, необходимо остановить процесс приготовления, опустив дно кастрюли в холодную воду. Эта вода также пригодится, если вы обожжетесь, — сразу же сможете опустить в нее руку.

80 г воды

250 г мелкого сахара

60 г глюкозного сиропа (можно купить через интернет)

- Положите ингредиенты в кастрюлю с термометром для сахарного сиропа и нагрейте на среднем огне.
- Когда цифра на термометре дойдет до 155 °С, остановите процесс приготовления, опустив дно кастрюли в чашу с холодной водой.
- Обмакните начиненные профитроли в карамель и выложите их на противень, выстланный бумагой для выпечки. Можно положить их на карамельную сторону, чтобы получился плоский верх, или в силиконовую форму с полусферами (диаметром 5 см), чтобы карамель покрыла поверхность выпуклой корочкой.



ШУКЕТЫ

(CHOUQUETTES)

Это маленькие пустые профитроли, посыпанные жемчужным сахаром. Сегодня их все чаще заполняют начинкой, но на самом деле они должны быть пустыми.

- Приготовьте заварное тесто (см. рецепт на с. 83) и отсадите профитроли диаметром около 3 см на противень, застеленный пергаментной бумагой. Посыпьте жемчужным сахаром и выпекайте шукеты в течение 30 минут в духовке, предварительно разогретой до 200 °С.

ШУ С КРЕМОМ

(CHOUX À LA CRÈME)

Этих профитролей с нежным шоколадным кремом я могла бы съесть просто целую гору.

- Приготовьте заварное тесто (см. рецепт на с. 83) и отсадите профитроли диаметром около 4 см на противень, застеленный пергаментной бумагой. Посыпьте пирожные сахарной пудрой и выпекайте в духовке, разогретой до 200 °С, в течение 30 минут.
- Когда профитроли остынут, наполните их кремом из белого шоколада (который нужно приготовить накануне) и обильно посыпьте сахарной пудрой.

ШУ С ВАНИЛЬНЫМ ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

(CHOUX À LA CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE)

- Профитроли часто начиняют ванильным заварным кремом (см. с. 24) и покрывают светло-розовой или зеленой помадкой.



M
BiliS
rance
mobilités
0,00

ЭКЛЕР

(ÉCLAIR)

Эклеры с шоколадом — один из моих любимых десертов: пирожные из заварного теста с аппетитной начинкой из темного шоколадного крема, покрытые блестящей шоколадной глазурью.

кракелин (см. с. 84)

заварное тесто (см. с. 83)

*ванильный заварной крем (см. порядок действий на с. 24,
а количество ингредиентов — на с. 84)*

помадка (см. с. 87)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Разогрейте духовку до 200 °С.
- Нарежьте кракелин полосками длиной от 10 до 12 см.
- Переложите заварное тесто в кондитерский мешок с насадкой 12–15 мм.
- Отсадите эклеры на противень, застеленный пергаментной бумагой. Пирожные должны быть длиной от 10 до 12 см. Располагайте их на приличном расстоянии друг от друга.
- Положите по полоске кракелина на каждый эклер и выпекайте в течение 30–40 минут. Время выпечки зависит от духовки. Не открывайте духовку в первые 20 минут. В последние 5 минут духовку можно приоткрыть, чтобы из нее выходила влага и тесто не растрескалось слишком сильно.
- Наполните эклеры начинкой, когда они остынут. Также можно заморозить их без начинки.

НАЧИНКА

- Сделайте три отверстия в нижней части эклеров с помощью насадки (7 мм) или острого ножа.
- Взбейте заварной крем и переложите его в кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром 7 мм, которую вы использовали для прокалывания отверстий.
- Начините эклеры и покройте их помадкой.





«ПАРИЖ – БРЕСТ»

(PARIS-BREST)

Это пирожное имеет форму велосипедного колеса в честь велогонки Париж — Брест в Бретани. Заранее приготовьте пралине и крем-муслин, чтобы не готовить все в один день.

(ЗА ДЕНЬ ДО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

Для этого рецепта вам понадобится термометр для сахарного сиропа.

ПРАЛИНЕ

100 г бланшированного миндаля

100 г бланшированного фундука

20 г воды

140 г мелкого сахара

- Разогрейте духовку до 150 °С. Обжарьте миндаль и фундук в течение 15 минут.
- Вылейте воду в небольшую кастрюлю, добавьте сахар и варите сироп, используя сахарный термометр, до 117 °С.
- Убавьте огонь. Положите еще теплые орехи в сироп и продолжайте помешивать, пока они не побелеют. Продолжайте помешивать, пока они не карамелизуются, затем выложите на противень, выстланный пергаментной бумагой.
- Дайте орехам остыть и измельчите в блендере или кухонном комбайне. Сначала образуется порошок пралине, а затем паста. Время от времени выключайте блендер или кухонный комбайн, чтобы двигатель не перегорел.
- Храните пралине в герметичном контейнере.

КРЕМ-МУСЛИН

Крем-муслин — это заварной крем со сливочным маслом.

500 г молока

125 г мелкого сахара

250 г сливочного масла комнатной температуры

100 г желтков (примерно из 5 яиц)

40 г кукурузного крахмала

- Действуйте точно так же, как при приготовлении крема со с. 24, но в конце добавьте в него 125 г сливочного масла. Выложите крем в форму для выпечки. Поставьте в холодильник до следующего дня. Оставшиеся 125 г сливочного масла следует добавлять только на следующий день.

(НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

заварное тесто (см. с. 83)

яичная смесь (см. с. 17)

миндальные лепестки

крем-муслин

3 ст. л. пралине (или больше)

сахарная пудра

- Переложите заварное тесто в кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром 15 мм.
- Разогрейте духовку до 200 °С.
- Возьмите лист пергаментной бумаги и карандашом нарисуйте на нем

- 10 кругов диаметром 8 см на расстоянии 5 см друг от друга.
- Переверните пергаментную бумагу, иначе карандаш попадет в тесто.
 - Отсадите кольца из теста на лист пергаментной бумаги, смажьте яичной смесью и посыпьте миндальными лепестками.
 - Выпекайте в течение 30–40 минут до готовности. Точное время зависит от духовки. Не открывайте духовку в первые 20 минут. В последние 5 минут духовку можно приоткрыть, чтобы из нее вышла влага и тесто не трескалось слишком сильно.
 - Достаньте крем-муслин и оставшиеся 125 г сливочного масла из холодильника и дайте им дойти до комнатной температуры.
 - Когда заварные кольца остынут, можно будет разрезать их горизонтально пополам.
 - Смешайте размягченное сливочное масло с третью крема-муслина.
 - Когда смесь станет однородной, добавьте остальной крем.
 - Вмешайте пралине.
 - Миксером (ручным) перемешивайте крем в течение 10 минут или пока он не станет очень пышным.
 - Переложите крем в кондитерский мешок с зубчатой насадкой диаметром около 10 мм.
 - Отсадите крем на нижние половинки колечек и прижмите их верхними.
 - Поставьте в холодильник на 1 час.
 - Посыпьте пирожные «Париж — Брест» сахарной пудрой.

ПИРОЖНОЕ «МОНАХИНЯ»

(RELIGIEUSE)

«Монахиня», или релижбиз, — это шикарное пирожное, довольно сложное в приготовлении. Оно представляет собой большой профитроль с маленьким профитролем наверху и небольшими украшениями из масляного крема. Те, что продают в Ladurée, прекрасны.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

кракелин (см. с. 84)

заварное тесто (см. с. 83)

заварной крем (см. порядок действий на с. 24, а количество ингредиентов — на с. 84)

масляный крем (см. с. 47)

помадка (см. с. 87)

- Вырежьте из кракелина 15 кружков по 5 см и столько же по 2,5 см.
- Переложите заварное тесто в кондитерский мешок с насадкой 10 мм.
- Разогрейте духовку до 200 °С.
- Возьмите противень, выстеленный пергаментной бумагой, и отсадите 15 профитролей диаметром 5 см и 15 профитролей диаметром 2,5 см. Не располагайте их слишком близко друг к другу — они будут увеличиваться в размере.
- Положите на каждый профитроль по кружку кракелина и выпекайте в течение 30–40 минут. Точное время выпечки зависит от духовки. Не открывайте духовку в первые 20 минут. В последние 5 минут духовку можно приоткрыть, чтобы из нее вышла влага и тесто не растрескалось слишком сильно.
- Наполните профитроли начинкой, когда они остынут. Также можно заморозить их без начинки.

ЗАПОЛНЕНИЕ НАЧИНКОЙ

- Сделайте отверстие в нижней части профитролей с помощью насадки (7 мм) или острого ножа.
- Взбейте заварной крем и переложите его в кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром 7 мм, которую вы использовали для прокалывания отверстий.
- Начините профитроли.
- Сначала покройте помадкой маленькие профитроли.
- После этого глазируйте большие профитроли и положите на них маленькие. Убедитесь, что помадка все еще немного влажная, чтобы маленькие профитроли к ней прилипли.
- Взбейте масляный крем до однородной массы и поместите его в кондитерский мешок с небольшой зубчатой насадкой.
- Между двумя профитролями сделайте своеобразный воротничок в виде маленьких розочек или вертикальных полосок. *Bon courage!**

* Удачи! (фр.) — Прим. ред.



ПИРОЖНОЕ «СЕНТ-ОНОРЕ»

Мне кажется, это самый красивый и вкусный десерт во всей французской кухне. В Ladurée он тоже очень хорош.

(ЗА ДЕНЬ ДО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ ДЛЯ «СЕНТ-ОНОРЕ»

1 стручок ванили

400 г молока

100 г сливок для взбивания

125 г мелкого сахара

100 г желтков (примерно из 5 яиц)

40 г кукурузного крахмала

- Приготовьте заварной крем (см. рецепт на с. 24) из указанного выше количества ингредиентов.

(НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

*1 порция слоеного теста (или
обрезков от него) (см. с. 57)*

крем из белого шоколада (см. с. 87)

заварное тесто (см. с. 83)

ванильный крем для «Сент-Оноре»

карамель (см. с. 87)

- Раскатайте слоеное тесто до толщины 2 см и вырежьте 6 кругов диаметром 12 см.
- Положите их на противень или доску, выстланную пергаментной бумагой, проткните вилкой и поставьте в холодильник.
- Взбейте крем из белого шоколада до крепких пиков и поместите в кондитерский мешок с большой зубчатой насадкой или специальной насадкой

для «Сент-Оноре». Уберите кондитерский мешок в холодильник.

- Разогрейте духовку до 200 °C.
- Переложите заварное тесто в кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром 10 мм.
- Отсадите кольцо из заварного теста на еще не выпеченные кружки из слоеного теста на расстоянии 1 см от края и спираль из заварного теста внутри кольца. Следите за тем, чтобы спираль не поднималась выше края заварного теста.
- Из оставшегося заварного теста отсадите на противень профитроли диаметром около 2 см на достаточном расстоянии друг от друга.
- Выпекайте все в духовке около 30 минут. Затем приоткройте духовку, чтобы из нее вышла влага. Выпекайте профитроли еще около 5 минут, а основу из слоеного теста с заварным — около 10 минут.
- Наполните профитроли и основы пирожных начинкой, когда они остынут.
- Для этого проколите отверстие в нижней части профитролей с помощью насадки (7 мм) или острого ножа. Проколите отверстия в колечках заварного теста на слоеной основе.
- Взбейте заварной крем и переложите его в кондитерский мешок с гладкой





LADURÉE

LADURÉE

LADURÉE

LADURÉE

насадкой диаметром 7 мм, которую вы использовали для прокалывания отверстий.

- Начините профитроли и колечки заварного теста заварным кремом.
- Обмакните основы пирожных в карамель, заварным тестом вниз.
- Обмакните верхнюю часть профитролей в карамель и выложите их на противень, выстланный пергаментной бумагой.
- Обмакните дно профитролей в карамель и сразу же наклейте их на основы (по три на каждую).
- Отсадите немного заварного крема в середину кольца.
- Отсадите крем из белого шоколада между профитролями. Сверху отсадите красивую розочку и, если захочется, выложите на нее еще один профитроль.
- Ешьте пирожные как можно быстрее, потому что, если убрать их в холодильник, карамель станет липкой.





5

МАКАРОНЫ (MACARONS)

Для этого рецепта вам понадобится термометр для сахарного сиропа. Помимо этого, пригодится настольный миксер, например KitchenAid. Процесс приготовления кажется очень сложным, но на самом деле он довольно прост. Нужно просто соблюдать точность при взвешивании, потренироваться в отсаживании крышечек и, возможно, опробовать разные режимы в духовке.



ТЕСТО

Примерно на 50 шт. диаметром около 4 см (100 крышечек).

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ

200 г сахарной пудры

200 г миндальной муки

2 × 75 г белков (примерно из 5 яиц)

50 г воды

200 г мелкого сахара

ШОКОЛАДНЫЕ ИЛИ КОФЕЙНЫЕ МАКАРОНЫ

185 г сахарной пудры

185 г миндальной муки

30 г какао или 30 г растворимого кофе

2 × 75 г белков (примерно из 5 яиц)

50 г воды

200 г мелкого сахара

ВАНИЛЬНЫЕ МАКАРОНЫ

Разотрите семена половины стручка ванили с миндальной смесью.

Как правило, в другие виды мы добавляем всего лишь немного красителя (поэтому у них нейтральный вкус), а основной вкус — в начинке.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Возьмите лист пергаментной бумаги и карандашом нарисуйте на нем круги диаметром 4 см на расстоянии 4 см друг от друга.
- Просейте сахарную пудру с миндальной мукой в большую миску, желательно с круглым дном.
- Взвесьте 75 г яичных белков в небольшой миске, а оставшиеся 75 г белков поместите в чашу стационарного миксера.
- Поместите воду и сахар в кастрюлю с термометром для сахарного сиропа.
- Доведите воду с мелким сахаром до кипения. Начните взбивать белок в чаше настольного миксера, как только температура на термометре достигнет 100–105 °С.
- Когда термометр достигнет 119 °С, влейте сахарный сироп в белки, не выключая миксер.
- Если вы хотите сделать цветные макароны, добавьте немного красителя. Если возможно, используйте порошковый краситель или гель. Жидкий краситель меняет консистенцию теста, и результат может оказаться неудачным.
- Перемешивайте, пока меренга не остынет.
- Добавьте оставшийся яичный белок в миску с просеянной сахарной пудрой и миндальной мукой и хорошо перемешайте лопаткой.
- С помощью лопатки вмешайте большую ложку меренги в миндальную смесь.
- Масса должна посветлеть, и тогда можно добавить оставшуюся часть меренги. Перемешивайте, пока у вас не получится однородное тесто.
- Тесто должно ленточкой стекать с лопатки. Я всегда говорю, что тесто должно быть похоже на лаву и переливаться. Для этого с помощью лопатки или скребка для теста (что еще лучше) его растирают по внутренней поверхности миски, чтобы сделать более жидким.

- Постоянно перемещайте тесто от центра к краям и обратно. Также соскребайте все со дна, так как иногда в миндальной смеси образуются комочки.
- Время от времени проверяйте консистенцию теста — стекает ли оно с лопатки в виде ленты, похоже ли на лаву и блестит ли оно.
- Когда тесто будет готово, переложите его в кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром от 10 до 12 мм.
- Возьмите лист пергаментной бумаги с нарисованными кругами и положите сверху новый лист бумаги. Если все сделано правильно, круги будут видно насквозь.
- Вот и пришло время отсаживать макароны.
- Держите кондитерский мешок вертикально примерно в 5 мм от пергаментной бумаги (см. фото) и аккуратно отсадите круглую «горку» теста. Перестаньте давить на мешок и выждете некоторое время, прежде чем убрать кондитерский мешок, так как тесто всегда немного растекается. Затем (не нажимая на мешок, иначе тесто опять потечет, а этого нет в наших планах) сделайте небольшое быстрое движение влево или вправо (не вверх, иначе получится острый хвостик, который нам не нужен). Целая история. Просто перечитайте этот кусок несколько раз. Первые макароны могут получиться не слишком аккуратными, но, как только вы поймете, что делать, они будут становиться все лучше и лучше.
- На одном листе пергаментной бумаги все макароны не поместятся, поэтому

вам понадобится несколько листов. Можете осторожно вытащить лист с кружками из-под второго листа и повторить все сначала.

- Разогрейте духовку до 170 °С.
- Выпекайте первую порцию макарон до готовности в течение 10–13 минут. Примерно через 6 минут откройте и закройте дверцу духовки, чтобы выпустить пар. Если все идет как надо, у каждой крышечки снизу образуется подобие юбочки.
- Проверьте, готовы ли макароны. Они должны легко сниматься с помощью металлической лопаточки и не прилипать к бумаге. Если этого не происходит, выпекайте еще немного.
- Остальные листы можно и выпечь также, по одному.
- Начините макароны, когда они остынут.

Начинки

Базовая начинка

Такая базовая начинка готовится за считанные минуты, и ее можно использовать сразу же.

110 г сливочного масла комнатной температуры

75 г сахарной пудры

110 г миндальной муки

- Взбивайте все ингредиенты миксером в течение 10 минут. Добавьте, например, малиновое варенье, кофейный экстракт (см. с. 84), фисташковую пасту, экстракт ванили или что-нибудь еще. Начинка должна быть воздушной, поэтому время от времени зачищайте стенки чаши или миски, чтобы все хорошо перемешать.

ЕЩЕ БОЛЬШЕ НАЧИНОК

Все эти начинки лучше готовить за день до приготовления.

Ганаш (обычный)

- Нарежьте шоколад на кусочки или возьмите специальный шоколад в форме каллет.
- Положите его в миску и растопите в микроволновой печи или на водяной бане.
- Нагрейте сливки (возможно, с медом, фисташковой пастой, ванилью и т.д.).
- Вылейте сливки в шоколад и перемешайте лопаткой в направлении от краев к центру, пока все хорошо не соединится.
- Если по рецепту нужно добавить сливочное масло, сделайте это сейчас.
- Для наилучшего результата пробейте ганаш погружным блендером.
- Поставьте ганаш в холодильник на 1 день.

Ганаш из темного шоколада

*110 г темного шоколада
(приблизительно 70 % какао)
155 г сливок для взбивания
25 г меда
10 г сливочного масла*

Фисташковый ганаш

*190 г белого шоколада (35 % какао)
90 г сливок для взбивания
15 г фисташковой пасты (см. ниже)*

ФИСТАШКОВАЯ ПАСТА

*200 г несоленых фисташек
100 г мелкого сахара
подсолнечное масло (по желанию)
миндальная эссенция (по желанию)*

- Разогрейте духовку до 150 °С. Обжарьте в ней фисташки в течение 15 минут.
- Положите фисташки с мелким сахаром в чашу кухонного комбайна или в стационарный блендер и измельчите до состояния пасты. Для образования пасты потребуется некоторое время, поэтому вам, возможно, придется время от времени выключать прибор, иначе мотор перегорит (со мной такое случилось дважды).
- Если паста получится слишком сухая, добавьте немного растительного масла с нейтральным вкусом.
- Капля миндальной эссенции усилит фисташковый аромат.

Ванильный ганаш

*½ стручка ванили
190 г белого шоколада (35 % какао)
90 г сливок для взбивания
15 г меда*

Малиновый ганаш

*100 г малинового пюре (см. с. 141)
200 г белого шоколада (35 % какао)*

- Нагрейте малиновое пюре и растопите белый шоколад. Добавьте горячее пюре в растопленный шоколад.



КОФЕЙНЫЙ ГАНАШ

200 г сливок для взбивания

280 г белого шоколада (35 % какао)

2,5 г растворимого кофе

10 г сливочного масла

КАРАМЕЛЬНЫЙ ГАНАШ

Этот рецепт отличается от других.

25 г нарезанного темного шоколада (70 % какао)

20 г нарезанного молочного шоколада

130 г сливок для взбивания

20 г воды

95 г мелкого сахара

35 г соленого сливочного масла

- Растопите темный и молочный шоколад в микроволновой печи или на водяной бане.
- Нагрейте сливки и отложите в сторону.
- Нагрейте воду с сахаром в небольшой кастрюле, пока вода не начнет испаряться, а сахар — карамелизоваться.
- Добавьте соленое сливочное масло и еще теплые сливки.
- Переложите карамель в миску и дождитесь ее остывания, продолжая перемешивать миксером.
- Вылейте карамель в растопленный шоколад и перемешайте до получения однородного, гладкого ганаша.
- Поставьте ганаш на ночь в холодильник.

НАЧИНКА

- Переложите начинку в кондитерский мешок.
- Возьмите крышечку макарон, отсадите немного начинки на середину, подберите вторую крышечку примерно такого же размера и накройте ею начинку.
- Слегка надавите.
- Макароны можно хранить в холодильнике в течение 5 дней или в морозильной камере в течение 3 месяцев.



Three almond-topped pastries are arranged vertically on the left side of a light-colored wooden surface. The pastries are oval-shaped with a golden-brown crust and a thick layer of sliced almonds on top. In the top right corner, there are some small, broken pieces of the pastries.

6

ПИРОЖНЫЕ



ТЮИЛЬ С МИНДАЛЕМ

(TUILES AUX AMANDES)

На этот рецепт уходит три дня, потому что тесту нужно время, чтобы стать вязким. Благодаря этому тюиль будет хорошо сохранять форму после выпекания.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

40 г сливочного масла

120 г белков (примерно из 4 яиц)

190 г мелкого сахара

25 г муки с повышенным содержанием белка

190 г миндальных лепестков

ликер Grand Marnier (по желанию)

тертая цедра 1 апельсина (по желанию)

- Растопите сливочное масло в микроволновой печи или в небольшой кастрюле.
- Смешайте яичный белок, мелкий сахар и муку венчиком до получения однородной массы.
- Добавьте растопленное сливочное масло.
- Осторожно вмешайте миндальные лепестки в тесто.
- Накройте тесто крышкой и поставьте в холодильник на 1 день.
- На следующий день перемешайте тесто и уберите его в холодильник еще на один день.
- Разогрейте духовку до 180 °C.
- Смажьте противень маслом или используйте силиконовый коврик для выпечки.
- Быстро перемешайте тесто.
- Выложите столовую ложку теста на противень и разровняйте его мокрой вилкой. Сделайте несколько таких заготовок.
- Выпекайте тюиль в духовке около 10 минут до золотисто-коричневого цвета. Снимите их с противня и переложите на скалку, чтобы они остывали в изогнутом виде. Делайте это быстро, потому что после остывания тюиль уже нельзя будет изогнуть.



РУССКИЕ СИГАРЕТЫ С ВАНИЛЬЮ

CIGARETTES RUSSES À LA VANILLE

Эти вафли вкусны с шоколадным муссом или мороженым.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

100 г сливочного масла

160 г мелкого сахара

щепотка соли

капля ванильного экстракта

90 г муки с повышенным содержанием белка

120 г белков (примерно из 4 яиц)

- Сделайте трафарет из куска картона, как на фото (я беру картон от коробки для торта).
- Разогрейте духовку до 160 °C.
- Растопите сливочное масло в микроволновой печи или в небольшой кастрюле.
- Добавьте мелкий сахар, щепотку соли и ванильный экстракт.
- Добавьте муку и перемешайте до получения однородной массы.
- Взбейте яичные белки до загустения и ложкой добавьте в тесто.
- Поместите трафарет на противень, выстланный пергаментной бумагой, или на силиконовый коврик для выпечки. Ложкой выложите немного теста в центр и разровняйте лопаткой.
- Заполните таким образом весь противень.
- Выпекайте сигареты в духовке около 10 минут до золотисто-коричневого цвета. По очереди снимайте их с противня, переворачивайте и сворачивайте. Будьте осторожны: они очень горячие!

ФИНАНСЬЕ

(FINANCIERS)

Финансье — это вкусные кексики из миндальной или фундучной муки или их смеси. Если у вас остались яичные белки (например, от заварного крема), их можно заморозить и использовать для приготовления финансье. Удобно.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

120 г сливочного масла

80 г миндальной муки или смеси муки из фундука и миндаля

150 г сахарной пудры

50 г муки с повышенным содержанием белка

3 г разрыхлителя

140 г белков (примерно из 5 яиц)

10 г меда

- Приготовьте *beurre noisette* — коричневое масло, или масло нуазет: положите сливочное масло в небольшую кастрюлю и нагрейте, постоянно мешая венчиком. Когда масло нагреется до 150 °C, оно готово. Если у вас нет термометра, готовность можно определить по орехово-коричневому цвету и очень приятному запаху.
- Процедите коричневое масло через сито и дайте ему остыть.
- Смешайте сахарную пудру с мукой и разрыхлителем.
- Добавьте яичные белки и остывшее коричневое масло.
- Переложите тесто в кондитерский мешок с насадкой или без нее.
- Разогрейте духовку до 200 °C.
- Отсадите тесто в смазанные маслом формы для выпечки или прямо на силиконовый коврик.
- Выпекайте примерно 8–10 минут.





МАДЛЕНКИ

(MADELEINES)

Такое печенье отлично подходит к чаю.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

150 г сливочного масла

150 г яиц (примерно 3 штуки)

160 г мелкого сахара

8 г меда

150 г муки с повышенным содержанием белка

5 г разрыхлителя

ванильный экстракт или ванилин (по желанию)

тертая цедра 1 лимона (по желанию)

- Растопите сливочное масло в микроволновой печи или на водяной бане.
- Смешайте яйцо с мелким сахаром и медом.
- Добавьте муку с разрыхлителем и хорошо перемешайте.
- Добавьте растопленное сливочное масло. При желании добавьте экстракт и/или тертую цедру лимона.
- Оставьте тесто настаиваться в холодильнике на 1 день.
- Разогрейте духовку до 200 °C.
- Переложите тесто в кондитерский мешок с насадкой или без нее.
- Форму для мадленок смажьте маслом и посыпьте мукой.
- Заполните углубления жидким тестом на три четверти.
- Разогрейте духовку до 190 °C и выпекайте мадленки в течение 12–14 минут.



КАННЕЛЕ

Каннеле — это знаменитый десерт из Бордо, который выпекается в специальных медных формах с желобками (*cannelures*). Тесто очень простое, а вот процесс его выпекания — это целое искусство: оно должно получиться хрустящим снаружи и мягким внутри.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

2 стручка ванили

500 г молока

50 г сливочного масла

100 г муки с повышенным содержанием белка

250 г мелкого сахара

2 яйца

2 желтка

50 г рома

- Разрежьте стручки ванили вдоль и выскоблите семена ножом.
- Доведите 375 г молока с ванилью до кипения.
- Добавьте сливочное масло и оставьте на 5 минут.
- Просейте муку, смешайте ее с мелким сахаром и оставшимися 125 г молока.
- Добавьте теплое молоко и перемешайте до получения однородной массы.
- Взбейте яйца и желтки и добавьте их в тесто вместе с ромом.
- Перемешайте до получения однородной массы. Оставьте тесто настаиваться в холодильнике на 1 день.
- Разогрейте духовку до 220 °C.
- Дважды смажьте формы для каннеле сливочным маслом.
- Быстро перемешайте тесто и разлейте его в формы до уровня на 5 мм ниже края.
- Выпекайте каннеле в течение 20 минут. Уменьшите температуру до 175 °C и выпекайте еще около 35 минут.
- Сразу же извлеките каннеле из форм на решетку и дайте им остыть. Если не получается, значит, они еще не готовы и их нужно подержать в духовке еще некоторое время.



7

ТАРТЫ (TARTES)

Этот рецепт рассчитан на 20-сантиметровую форму.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

120 г муки с повышенным содержанием белка

50 г сахарной пудры

20 г миндальной муки

соль на кончике ножа

75 г холодного сливочного масла, нарезанного кубиками

1 яйцо

- Положите муку, сахарную пудру, миндальную муку и соль в миску.
- Распределите кубики сливочного масла поверх сухих ингредиентов.
- Разотрите их кончиками пальцев, пока не образуется рассыпчатое тесто.
- Взбейте яйцо.
- Влейте в тесто 15 г яйца и замесите однородный шар из теста. Если оно получается очень липким, добавьте немного муки. Если, наоборот, слишком сухим, добавьте несколько капель яйца.
- Заверните тесто в пищевую пленку и поместите в холодильник на час.

ФОРМОВКА

Формовка — это выкладывание теста в кольцо для выпечки.

На кольцо диаметром 20 см понадобится кусок теста диаметром около 23 см. Ведь нужно покрыть тестом не только дно, но и боковую часть кольца.

- Достаньте тесто из холодильника и немного его разомните.
- Смажьте кольцо сливочным маслом.
- Посыпьте рабочую поверхность и скалку небольшим количеством муки.
- Прижмите шарик теста к столу и равномерно раскатайте его до толщины около 4 мм.
- Положите получившееся тесто на кольцо для тарта и аккуратно прижмите его вниз и к стенкам кольца.
- Аккуратно обрежьте лишнее тесто по краю и слегка наколите вилкой дно.
- Поставьте кольцо с подготовленным тестом в холодильник на 30 минут.
- Вы можете выпечь тесто без начинки. Необязательно наполнять основу керамическими шариками для выпечки, но, возможно, вам потребуется еще раз наколоть дно через несколько минут после отправки в духовку. Выпекайте основу 25–30 минут при температуре 160 °C до готовности.
- Кроме того, можно испечь тарт с начинкой из миндального крема и фруктов. В таком случае выпекайте его примерно 40–45 минут. Точное время зависит от духовки.

ТАРТ БУРДАЛУ

(TARTE BOURDALOUE)

Tarte bourdaloue — классика французской кухни: это тарт с миндальным кремом и грушами.

ПРИПУЩЕННЫЕ ГРУШИ

½ стручка ванили

1 лимон

500 г воды

190 г мелкого сахара

палочка корицы

звездочка бадьяна

3 твердые груши (например, сорта «конференция»)

- Разрежьте половину стручка ванили вдоль и выскоблите семена ножом.
- Снимите цедру с лимона с помощью овощечистки как можно более тонким слоем.
- Выжмите из лимона сок.
- Доведите воду с мелким сахаром до кипения.
- Положите в сироп семена и стручок ванили, лимонную цедру, лимонный сок, палочку корицы и звездочку бадьяна.
- Снимите кастрюлю с огня и оставьте сироп под крышкой на 30 минут.
- Груши очистите от кожуры, разрежьте пополам и удалите сердцевины.
- Положите груши в кастрюлю, а сверху — тарелку, чтобы они не всплывали.
- Слегка проварите их в течение 5–7 минут и дайте им остыть в сиропе.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

порция теста для тарта (см. с. 121)

миндальный крем (см. с. 22)

припущенные груши

миндальные лепестки

абрикосовое желе (см. с. 24)

- Разогрейте духовку до 160 °С.
- Залейте тарт миндальным кремом.
- Нарежьте 4 или 5 половинок припущенных груш тонкими ломтиками и выложите их на крем веером.
- Посыпьте тарт миндальными лепестками.
- Выпекайте его примерно 40–45 минут.
- Разогрейте абрикосовое желе и смажьте им тарт.



ШОКОЛАДНЫЙ ТАРТ

(TARTE AU CHOCOLAT)

В этот тарт мне всегда хотелось добавить что-то другое, кроме ганаша, и этот рецепт просто божествен, *oh la vache!**

ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ

55 г темного шоколада (60 или 70 % какао)

15 г масла из виноградных косточек
или подсолнечного

→ Растопите шоколад в микроволновой печи или на водяной бане и добавьте масло.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

порция теста для тарта (см. с. 121)

105 г темного шоколада (64 % какао)

95 г сливок для взбивания

70 г молока

30 г яйца (1/2 яйца)

шоколадная глазурь

→ Подготовьте основу для тарта, как описано выше.

→ Разогрейте духовку до 160 °C.

→ Выпекайте основу без начинки в течение 25 минут.

→ Растопите темный шоколад в микроволновой печи или на водяной бане.

→ Доведите сливки с молоком до кипения и влейте в растопленный шоколад.

→ Хорошо перемешайте и дайте остыть.

→ Взбейте яйцо, добавьте 30 г в шоколадную смесь и перемешайте.

→ Вылейте шоколадную смесь в предварительно выпеченную основу тарта и запекайте около 15 минут. Тарт будет готов, когда серединка будет еще немного подвижной.

→ Остудите тарт в холодильнике.

→ После этого полейте тарт слоем глазури и поставьте в холодильник еще на 15 минут.

* Здесь: черт побери! (фр.) — Прим. ред.



ЛИМОННЫЙ ТАРТ С МЕРЕНГОЙ

(TARTE AU CITRON MERINGUÉE)

ЛИМОННЫЙ КЁРД

100 г лимонного сока (из 2–3 лимонов)

90 г мелкого сахара

2 яйца

110 г сливочного масла комнатной температуры

тертая цедра ½ лимона

- Налейте лимонный сок в жаропрочную миску, взбейте яйца с сахаром.
- Нагрейте миску на водяной бане, поставив ее на кастрюлю с небольшим количеством воды. Будьте осторожны: миска не должна касаться воды, иначе кёрд перегреется и свернется.
- Готовьте кёрд, постоянно помешивая, пока температура не достигнет 85 °C (или, если у вас нет термометра, пока он не загустеет).
- Снимите миску с огня и добавьте сливочное масло и тертую цедру лимона.

МЕРЕНГА

Для этого рецепта вам понадобится термометр для сахарного сиропа. Помимо этого, пригодится настольный миксер, например KitchenAid.

75 г белков (примерно из 3 яиц)

50 г воды

200 г мелкого сахара

- Поместите яичные белки в чашу стационарного миксера из нержавеющей стали.
- Поместите воду с сахаром и сахарным термометром в небольшую кастрюлю.

→ Доведите воду с мелким сахаром до кипения. Начните взбивать белки в чаше настольного миксера, как только температура на термометре достигнет 100–105 °C.

→ Когда температура достигнет 119 °C, влейте сахарный сироп в белки, не выключая миксер.

→ Продолжайте взбивать, пока меренга не остынет.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

порция теста для тарта (см. с. 121)

лимонный кёрд

меренга

→ Выпеките основу для тарта без начинки (см. с. 121).

→ Вылейте лимонный кёрд на выпеченную основу и поставьте тарт в холодильник на 2 часа.

→ Переложите меренгу в кондитерский мешок и отсадите ее на тарт по всей поверхности.

→ Поставьте тарт ненадолго в духовку в режиме гриля или используйте газовую горелку, чтобы слегка колеровать меренгу.



ТАРТ С ЯГОДАМИ

(TARTE AUX FRUITS ROUGES)

Испеките основу для тарта без начинки, по рецепту со с. 121. Наполните тарт ванильным заварным кремом (см. с. 24) и украсьте свежими ягодами. Также можно испечь тарт с миндальным кремом (см. с. 22), как тарт бурдалу. Когда он остынет, можно смазать его малиновым или клубничным джемом, а потом выложить сверху смесь ягод.



ТАРТ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

(TARTE À LA CRÈME)

Приготовьте ванильный заварной крем (см. с. 24) и крем из белого шоколада (см. с. 87). Можно испечь большой тарт или маленькие тарталетки без начинки, наполнить их заварным кремом, а затем оформить взбитым кремом с белым шоколадом.





8

КЕКСЫ (CAKES)

ИСПЕЧЬ КЕКС ОЧЕНЬ ПРОСТО, А ВОТ НАЙТИ ХОРОШИЙ РЕЦЕПТ — НЕ ВСЕГДА. У МЕНЯ ЕСТЬ ЛУЧШИЙ. ОБЫЧНО Я ЗАМЕШИВАЮ ТЕСТО ЗА ДЕНЬ ДО ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОСТАВЛЯЮ ЕГО НА НОЧЬ ДЛЯ НАИЛУЧШЕГО РЕЗУЛЬТАТА. ЭТОТ РЕЦЕПТ РАССЧИТАН НА ФОРМУ ДЛЯ КЕКСА РАЗМЕРОМ $25 \times 9 \times 7$ см.





ЛИМОННЫЙ КЕКС

(CAKE AU CITRON)

ТЕСТО ДЛЯ КЕКСА

80 г сливочного масла
290 г мелкого сахара
120 г творожного сыра
4 яйца
210 г муки с повышенным
содержанием белка
4 г разрыхлителя
2 г соли
тертая цедра 2 лимонов

(ЗА ДЕНЬ ДО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

- Растопите сливочное масло в микроволновой печи или на водяной бане.
- Смешайте мелкий сахар с творожным сыром и яйцами.
- Смешайте муку с разрыхлителем и солью и добавьте в яичную смесь.
- Добавьте в тесто растопленное сливочное масло и тертую цедру лимона.
- Поставьте тесто в холодильник настаиваться до следующего дня.

(НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ)

- Разогрейте духовку до 160 °С.
- Форму для кекса смажьте маслом и застелите бумагой для выпечки.
- Вылейте тесто в форму и выпекайте кекс в течение 40–50 минут до готовности.
- Проверьте готовность шпажкой или ножом.

ЛИМОННАЯ/ЛАЙМОВАЯ ГЛАЗУРЬ

37 г сока лимона или лайма
150 г сахарной пудры

- Просейте сахарную пудру и смешайте с соком.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

лимонная/лаймовая глазурь
1 основа для кекса

- Разогрейте духовку до 230 °С.
- Полейте кекс глазурью.
- Поставьте его в духовку еще на 3 минуты.

МРАМОРНЫЙ КЕКС

(CAKE MARBRÉ)

ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ

50 г бланшированного миндаля

225 г молочного шоколада (40 % какао)

50 г подсолнечного масла или масла
из виноградных косточек

- Разогрейте духовку до 150 °С.
- Мелко порубите миндаль и обжарьте в духовке в течение 15 минут.
- Растопите молочный шоколад на водяной бане.
- Добавьте масло и обжаренный миндаль в шоколад.

- Добавьте шоколадное тесто, а затем остаток ванильного теста.
- Проведите лопаточкой по тесту слева направо, слегка смешивая слои.
- Выпекайте кекс примерно 60–70 минут.
- Проверьте готовность шпажкой или ножом.
- Отправьте кекс в морозильную камеру, пока готовится шоколадная глазурь.
- Покройте кекс глазурью, когда он хорошо остынет.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

тесто для кекса (см. с. 133)

10 г какао

50 г темного шоколада (около 60 % какао)

ванильный экстракт, ванилин или семена
1 стручка ванили либо и то и другое

шоколадная глазурь

- Разогрейте духовку до 160 °С.
- Разделите тесто на две части: примерно 425 г и 480 г.
- Просейте какао, растопите темный шоколад и смешайте их с 425 г жидкого теста.
- Смешайте ваниль с оставшимся тестом.
- Форму для кекса смажьте маслом и застелите бумагой для выпечки.
- Вылейте половину ванильного теста в форму.





КЕКС С ЦУКАТАМИ

(CAKE AUX FRUITS CONFITS)

(ЗА ДЕНЬ ДО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

ТЕСТО ДЛЯ КЕКСА

50 г сливочного масла

130 г муки с повышенным содержанием белка

2,5 г разрыхлителя

1 г соли

185 г мелкого сахара

75 г творожного сыра

125 г яиц (примерно 3 шт.)

- Приготовьте основу для кекса (см. с. 133) с вышеуказанным количеством ингредиентов.

ВЫМОЧЕННЫЙ ИЗЮМ

115 г изюма

80 г рома

- Промойте изюм и оставьте набухать в 80 г рома до следующего дня.

(НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

160 г цукатов, мелко нарезанный набухший изюм
тесто для кекса

70 г засахаренной вишни или вишни «Амарена»

20 г миндальных лепестков

20 г рома

абрикосовое желе (см. с. 24)

- Разогрейте духовку до 160 °C.
- Форму для кекса смажьте маслом и застелите пергаментной бумагой.
- Смешайте цукаты с вымоченным изюмом и добавьте в тесто для кекса.
- Вылейте треть жидкого теста в форму и посыпьте 25 г засахаренных вишен.
- Вылейте еще треть теста в форму и посыпьте 25 г засахаренных вишен.
- Вылейте оставшееся тесто в форму и посыпьте миндальными лепестками.
- Выпекайте кекс примерно 60–70 минут.
- Проверьте готовность шпажкой или ножом.
- Вынув из духовки, полейте кекс ромом и извлеките из формы.
- Покройте кекс абрикосовым желе и украсьте оставшимися засахаренными вишнями.

9

ТОРТЫ (GRANDS GÂTEAUX)



ШАРЛОТТ С МАЛИНОВЫМ МУССОМ

(CHARLOTTE AUX FRAMBOISES)

Савоярди пекут в виде длинных пальчиков, которые используют для изготовления шарлоттов и тортов с баварским муссом. Для этого рецепта вам понадобится бордюрная лента и кольцо диаметром 18 см и высотой 3 см.

ПЕЧЕНЬЕ САВОЯРДИ

80 г муки с повышенным содержанием белка

3 яйца

80 г мелкого сахара

сахарная пудра или какао

- Возьмите лист пергаментной бумаги и проведите карандашом линию длиной около 25 см, а параллельно ей проведите еще одну на расстоянии 5 см от первой. Если противень недостаточно большой, можно нарисовать две пары таких линий. Также нарисуйте круг диаметром 16 см для нижней части торта.
- Разогрейте духовку до 200 °С.
- Просейте муку.
- Разделите яйца на белки и желтки, белки взбейте с мелким сахарным песком до мягких пиков.
- Быстро смешайте желтки со взбитыми белками.
- Аккуратно всыпьте половину муки в яичную смесь. После этого добавьте остальную муку и лопаточкой перемешайте до получения однородной массы. Однако не следует вымешивать слишком долго, так как чем дольше вы будете это делать, тем больше воздуха выйдет и тем более жидким станет тесто.
- Поместите тесто в кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром 12 мм.
- Переверните бумагу для выпечки, чтобы карандаш не попал на тесто.
- Отсадите тесто «пальчиками» между линиями. Круг заполните спиралью.
- Посыпьте тесто сахарной пудрой и оставьте на 2 минуты. После этого снова посыпьте сахарной пудрой.
- Выпекайте савоярди от 8 до 10 минут. Дольше печь не следует, иначе его не получится согнуть.
- Немедленно снимите бисквит с противня и дайте ему остыть на решетке (на пергаментной бумаге).
- Положите новый кусок бумаги на остывший бисквит и переверните его на рабочую поверхность. Теперь можно аккуратно снять прилипшую бумагу для выпечки.
- Используйте бисквит сразу или заверните в пищевую пленку и заморозьте на потом.
- * Нужно, чтобы бисквит был гибким. Если он получится слишком твердым, можно положить его в холодильник, чтобы он немного отмок, или смазать небольшим количеством сиропа (см. с. 27).



МАЛИНОВЫЙ МУСС

Для мусса вам понадобится ягодное пюре, которое вы можете приготовить самостоятельно.

МАЛИНОВОЕ ПЮРЕ

500 г малины, свежей или размороженной

25 г мелкого сахара

- Измельчите малину в блендере, затем протрите мякоть через сито. Добавьте мелкий сахар и нагревайте пюре в течение 2 минут до его растворения.

МАЛИНОВЫЙ МУСС

6 г листового желатина

200 г сливок для взбивания

200 г малинового пюре

50 г мелкого сахара

- Желатин замочите в холодной воде на 15 минут, затем слейте воду и отожмите листы.
- Нагрейте половину малинового пюре и растворите в ней отжатый желатин.
- Смешайте теплую желатиново-ягодную смесь с оставшимся пюре.
- Взбейте сливки с сахарной пудрой до мягких пиков.
- Венчиком смешайте ложку взбитых сливок с мякотью.
- Очень осторожно лопаткой вмешайте оставшуюся часть взбитых сливок в смесь, чтобы мусс оставался пышным. Если в муссе образуются комочки из взбитых сливок, можете аккуратно перемешать его венчиком.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

бисквит савоярди (см. с. 139)

400 г свежей малины или других свежих ягод

Малиновый мусс

- Положите кольцо на плоскую тарелку и проложите его бордюрной лентой.
- Установите бортик из савоярди в кольцо стороной с сахарной корочкой наружу. Если он высоковат, немного его подрежьте.
- Поместите основу из савоярди в кольцо сахарной пудрой вверх.
- Вылейте или выложите половину малинового мусса на бисквитную основу и разложите половину свежей малины или других свежих ягод поверх мусса.
- Вылейте или выложите оставшуюся часть мусса на ягоды и разровняйте.
- Поставьте торт в холодильник на 2 часа для застывания. Также можно его заморозить.
- Украсьте торт оставшейся свежей малиной или другими ягодами.



ШАРЛОТТ С ВАНИЛЬНО-ШОКОЛАДНЫМ МУССОМ

(CHARLOTTE AU CHOCOLAT-VANILLE)

Для этого рецепта вам понадобится бордюрная лента и кольцо диаметром 18 см и высотой 3 см. Этот торт можно приготовить с обычным савоярди или с шоколадным (заменив 20 г муки 20 г какао). В любом случае тесто можно посыпать какао или смесью сахарной пудры и какао. Следуйте рецепту со с. 139.

ВАНИЛЬНЫЙ МУСС

3 г листового желатина

стручок ванили

50 г мелкого сахара

110 г молока

30 г желтков (около 1,5 желтка)

125 г сливок для взбивания

- Желатин замочите в холодной воде на 15 минут, затем слейте воду и отожмите листы.
- Разрежьте половину стручка ванили вдоль и выскоблите семена ножом.
- Венчиком взбейте половину мелкого сахара с желтком в миске.
- В небольшой кастрюле доведите молоко с оставшейся половиной сахара и семенами ванили до кипения.
- Влейте примерно половину кипящего молока в желтки и хорошо перемешайте.
- Вылейте смесь обратно в кастрюлю и нагрейте крем до 85 °С, постоянно помешивая. Если у вас нет термометра, нагревайте крем до тех пор, пока он не начнет загустевать, но еще не будет кипеть. Из-за небольшого объема кипение начнется очень быстро.
- Процедите крем через сито и через 5 минут добавьте отжатый желатин.

→ Остудите крем, периодически помешивая.

→ Взбейте сливки до мягких пиков и добавьте немного из них в охлажденный крем.

→ Очень осторожно подмешайте оставшиеся взбитые сливки в смесь. Следите за тем, чтобы мусс оставался пышным.

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

Не готовьте этот мусс, пока ванильный слой не схватится.

100 г темного шоколада (около 60 % какао)

3 яйца

5 г мелкого сахара

- Растопите темный шоколад в микроволновой печи или на водяной бане. Дождитесь остывания.
- Разделите яйца на белки и желтки, белки взбейте с мелким сахарным песком до загустения.
- Смешайте желтки с охлажденным шоколадом.
- Аккуратно подмешайте взбитые белки к шоколадной смеси.



ШОКОЛАДНЫЕ ЗАВИТКИ

Сделайте шоколадные завитки для украшения торта.

150 г темного шоколада (60 % какао)

- Поместите чистый противень или мраморную доску в холодильник.
- Мелко нарежьте темный шоколад и растопите его в микроволновой печи или на водяной бане.
- Распределите его по холодному противню или доске и дайте немного застыть (не полностью).
- С помощью шпателя снимайте шоколад так, чтобы он скручивался. (Не всегда получается так, как надо, — часто выходят скорее шоколадные хлопья, но и они тоже подойдут для украшения.)
- Дождитесь, пока завитки застынут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

бисквит савоярди (см. с. 139)

ванильный мусс

шоколадный мусс

шоколадные завитки

- Положите кольцо на плоскую тарелку и проложите его бордюрной лентой.
- Установите бортик из савоярди в кольцо стороной с сахарной корочкой/какао наружу. Если он высоковат, немного его подрежьте.
- Поместите основу из савоярди в кольцо сахарной пудрой/какао вверх.
- Вылейте ванильный мусс на бисквит.
- Поставьте его в холодильник до застывания, на 1 час.
- Теперь приготовьте шоколадный мусс.
- Выложите шоколадный мусс поверх застывшего ванильного и поставьте торт в холодильник на 2 часа или заморозьте.
- Украсьте шарлотт шоколадными завитками.

ТОРТ «ФРЕЗЬЕ»

(FRAISIER)

Для этого рецепта вам понадобится бордюрная лента, форма для выпечки диаметром 20 см, кольцо диаметром 20 см и высотой 3 см и термометр для сахарного сиропа.

(ЗА ДЕНЬ ДО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

ВАНИЛЬНЫЙ КРЕМ-МУСЛИН

(процесс приготовления и количество ингредиентов см. на с. 94, но в молоко добавьте семена стручка ванили)

КЛУБНИЧНОЕ КОМПТЕ

300 г свежей клубники

20 г сока лайма

25 г мелкого сахара

3 г пектина

- Измельчите клубнику в блендере и протрите пюре через сито.
- Налейте 140 г клубничного пюре в кастрюлю, добавьте сок лайма и половину мелкого сахара.
- Нагрейте до 60 °С.
- Смешайте пектин с оставшимся сахаром и добавьте к клубнике. Помешивая, доведите до кипения и варите 2 минуты.

СИРОП С ЛАЙМОМ

150 г воды

50 г сока лайма

тертая цедра ½ лайма

100 г мелкого сахара

- Положите все ингредиенты в небольшую кастрюлю и доведите до кипения.
- Варите до тех пор, пока сахар не растворится.

БИСКВИТ

3 яйца

95 г мелкого сахара

тертая цедра ½ лимона

95 г муки с повышенным содержанием белка

- Разогрейте духовку до 180 °С.
- Смажьте маслом круглую форму для выпечки.
- Взбейте яйца с сахаром до крепких пиков.
- Добавьте тертую цедру лимона.
- Осторожно вмешайте в тесто муку.
- Вылейте тесто в смазанную маслом форму для выпечки.
- Выпекайте бисквит около 20 минут.
- Заверните его в пищевую пленку и уберите до следующего дня.





(НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

бисквит

500 г свежей клубники

сироп с лаймом

клубничное компоте

марципан

- Достаньте крем-муслин из холодильника, добавьте оставшиеся 125 г сливочного масла и дайте постоять при комнатной температуре. После этого слегка взбейте.
 - Разрежьте бисквит на два коржа и обрежьте их до диаметра 18 см.
 - Положите кольцо на плоскую тарелку.
 - Проложите его бордюрной лентой.
 - Удалите плодоножки клубники и разрежьте ее вдоль пополам.
 - Выложите половинки клубники вертикально, прижимая срезом к бордюрной ленте.
 - Поместите бисквит в кольцо, пропитайте холодным сиропом с лаймом и покройте слоем компоте.
 - Переложите крем-муслин в кондитерский мешок и отсадите его по спирали на компоте.
 - Используя шпатель (лопатку) для глазирования, распределите крем между клубникой до верхнего края кольца.
 - Нарежьте еще немного клубники небольшими кусочками и положите ее в крем.
 - Накройте клубнику вторым коржом и пропитайте его сиропом с лаймом.
 - Покройте оставшимся кремом.
 - Разровняйте и поставьте торт в холодильник на 2–3 часа.
 - Посыпьте столешницу небольшим количеством муки и раскатайте марципан до толщины около 3 мм. Постоянно поворачивайте марципан на четверть оборота, чтобы получился круглый пласт. Нажимайте на скалку не слишком сильно, иначе марципан прилипнет к столешнице.
 - Положите кусок марципана на торт и аккуратно прокатайте скалкой по краю кольца, чтобы его обрезать.
- Этот торт можно приготовить и с малиной (тогда получится «Фрамбуазье»), но малину лучше класть только в крем, а не по краю, как клубнику. Затем можно распределить крем по краю и полностью покрыть торт марципаном.

ТОРТ «ЧЕРНЫЙ ЛЕС» (FORÊT NOIRE)

Для этого рецепта вам понадобится бордюрная лента и кольцо диаметром 20 см и высотой 3 см.



(ЗА ДЕНЬ ДО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

КРЕМ ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА С КИРШЕМ

- Приготовьте крем из белого шоколада по рецепту со с. 87 и добавьте 2 столовые ложки кирша.

(НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ)

ШОКОЛАДНЫЙ БИСКВИТ

- Приготовьте шоколадный бисквит (см. с. 146), но вместо 95 г муки возьмите 75 г муки и 20 г какао.

СИРОП С КИРШЕМ

- Приготовьте сироп (см. с. 27), заменив флёрдоранжевую воду небольшим количеством кирша.

ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

150 г темного шоколада (60 % какао)

75 г молока

190 г сливок для взбивания

- Растопите темный шоколад в микроволновой печи или на водяной бане и нагрейте молоко.
- Добавьте теплое молоко в растопленный шоколад.
- Взбейте сливки до загустения и добавьте в шоколадную смесь.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 баночка (350 г) вишни в сиропе

сироп с киршем

шоколадный бисквит

крем из белого шоколада с киршем

шоколадный мусс

шоколадные завитки (см. с. 145)

или тертый шоколад

- Выложите вишни в дуршлаг и обсушите.
- Добавьте немного вишневого сока в сироп с киршем.
- Разрежьте шоколадный бисквит на два коржа и обрежьте их до диаметра 18 см.
- Положите кольцо на плоскую тарелку.
- Проложите его бордюрной лентой.
- Выложите один корж в кольцо и слегка пропитайте его сиропом с киршем.
- Взбейте крем из белого шоколада с киршем и шоколадный мусс до загустения и поместите каждый в кондитерские мешки с гладкой насадкой диаметром 10 мм.
- Отсадите крем из белого шоколада между бисквитом и краем кольца и размажьте до верха, чтобы замаскировать край.
- Отсадите шоколадный мусс торта на бисквит и выложите сверху вишни.
- Положите второй корж поверх шоколадного мусса и вишни и тоже слегка пропитайте его сиропом с киршем.
- Выложите крем из белого шоколада и разровняйте.
- Поставьте торт в холодильник на 4 часа или в морозильную камеру на 2 часа.
- Украсьте торт розочками из крема с белым шоколадом, вишней и шоколадной стружкой.

СОВЕТ: Можно также приготовить торт наоборот: снаружи — темный шоколад, а внутри — белый.

ТОРТ С МОЛОЧНЫМ ШОКОЛАДОМ

(ENTREMETS CHOCOLAT AU LAIT)

Этот торт входил в меню парижского ресторана, отмеченного звездой Мишлен, где я когда-то работала. Хрустящая основа, восхитительный мусс и красивая глазурь. Торт не только очень вкусный, но и очень простой в приготовлении. Для этого рецепта вам понадобится бордюрная лента и кольцо диаметром 20 см и высотой 3 см.

(ЗА ДЕНЬ ДО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

Джандуйя

150 г бланшированных ядер фундука

100 г сахарной пудры

щепотка обычной соли или флёр-де-сель

150 г молочного шоколада (40 % какао)

- Разогрейте духовку до 150 °C и обжарьте фундук в течение 15 минут.
- Положите обжаренный фундук с сахарной пудрой и солью в блендер или кухонный комбайн.
- Измельчите фундук до образования пасты. Время от времени выключайте прибор, чтобы двигатель не перегорел.
- Нарежьте молочный шоколад на кусочки или возьмите специальный шоколад в форме каллет.
- Растопите молочный шоколад в микроволновой печи или на водяной бане. Смешайте ореховую пасту с растопленным шоколадом.
- Поставьте джандуйю на ночь в холодильник для застывания.

(НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ)

Основа

150 г джандуйи (или шоколадно-фундучной пасты, если вы ограничены во времени)

75 г воздушного риса или вафельной крошки (можно купить через интернет)

- Положите кольцо на плоскую тарелку.
- Проложите его бордюрной лентой.
- Растопите джандуйю в микроволновой печи или на водяной бане и перемешайте с воздушным рисом или вафельной крошкой.
- Распределите смесь в кольце.





Мусс

275 г сливок для взбивания

250 г молочного шоколада (40 % какао)

40 г желтков (примерно из 2 яиц)

40 г мелкого сахара

75 г молока

- Взбейте 200 г сливок до мягких пиков и поставьте в холодильник.
- Положите молочный шоколад в миску.
- Взбейте желтки с половиной сахара в миске.
- Доведите молоко, оставшиеся сливки и оставшуюся часть сахара в кастрюле до кипения.
- Влейте половину горячей смеси в желтки и хорошо перемешайте.
- Вылейте эту смесь обратно в кастрюлю и нагрейте крем на среднем огне до 85 °C, продолжая помешивать. Если у вас нет термометра, нагревайте крем до тех пор, пока он не начнет загустевать, но еще не будет кипеть.
- Процедите крем через сито на молочный шоколад и хорошо перемешайте.
- Остудите получившийся шоколадный крем.
- Аккуратно подмешайте в него лопаточкой взбитые сливки.
- Вылейте шоколадный мусс в кольцо и поставьте торт в морозильную камеру примерно на 3 часа, пока он не застынет полностью.

Глазурь

8 г листового желатина

225 г сливок для взбивания

75 г глюкозного сиропа (можно купить через интернет)

100 г мелкого сахара

50 г какао-порошка

- Желатин замочите в холодной воде на 15 минут, затем слейте воду и отожмите листы.
- Доведите сливки с глюкозным сиропом и мелким сахаром до кипения в небольшой кастрюле.
- Влейте немного этой смеси в какао и разотрите до консистенции пасты. Добавьте ее в кастрюлю.
- Доведите до кипения и снимите с огня.
- Через 5 минут добавьте отжатый желатин.
- Достаньте торт из морозильной камеры и вылейте большую часть глазури на середину. Покрутите торт, чтобы глазурь покрыла всю поверхность.
- Снимите кольцо и бордюрную ленту и оставьте торт оттаивать в холодильнике.



ТОРТ «КОНКОРД»

(CONCORDE)

Торт состоит из меренги и шоколадного мусса и выглядит очень красиво. Для этого рецепта вам понадобится бордюрная лента и кольцо диаметром 18 см и высотой 3 см.

(ЗА ДЕНЬ ДО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

ШВЕЙЦАРСКАЯ МЕРЕНГА

150 г сахарной пудры

25 г какао

150 г белков (примерно из 5 яиц)

150 г мелкого сахара

- Разогрейте духовку до 80 °С.
- Карандашом нарисуйте на листе пергаментной бумаги два круга диаметром 16 см и переверните, чтобы карандаш не попал на меренгу.
- Просейте сахарную пудру и какао.
- Поместите белки с сахаром в жаропрочную миску.
- Нагрейте смесь на водяной бане, постоянно взбивая.
- Снимите меренгу с огня, когда ее температура достигнет 60 °С, а сахар растворится.
- Добавьте в меренгу просеянную сахарную пудру и какао.
- Переложите меренгу в кондитерский мешок с насадкой 10 мм. Отсадите ее по спирали на пергамент внутри нарисованных кругов. Оставшуюся меренгу отсадите полосками-палочками по всей длине противня. Сушите всю меренгу в духовке в течение ночи.

(НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ)

МУСС ИЗ ТЕМНОГО ШОКОЛАДА

220 г темного шоколада (64 % какао)

100 г сливок для взбивания

130 г белков (примерно из 5 яиц)

70 г мелкого сахара

2 желтка

- Нарезьте темный шоколад.
- Растопите темный шоколад в микроволновой печи или на водяной бане.
- Доведите сливки до кипения.
- Вылейте сливки в шоколад и перемешайте лопаткой от краев к центру, пока все хорошо не соединится.
- Взбейте белки с сахаром до мягких пиков.
- Аккуратно смешайте желтки со взбитыми белками.
- Лопаточкой вмешайте яичную смесь в шоколадный крем.
- Переложите мусс в кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром 10 мм.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

швейцарская меренга

мусс из темного шоколада

какао-порошок

сахарная пудра

- Положите кольцо на плоскую тарелку и проложите его бордюрной лентой.
- В кольцо положите корж из швейцарской меренги и отсадите шоколадный мусс между ней и бортиком.
- Нанесите на меренгу слой шоколадного мусса и накройте вторым коржом из меренги. Сверху также нанесите слой шоколадного мусса.
- Разровняйте поверхность.
- Поставьте торт застывать в морозильную камеру на 2 часа.
- Нарежьте меренгу палочками разной длины и посыпьте какао и сахарной пудрой.
- Приклейте палочки из меренги вертикально к боковой стороне торта. Если они не прилипают, возможно, торт слишком холодный и ему нужно дать немного постоять.
- Разложите по всей поверхности торта оставшиеся палочки из меренги.

Площадь Конкорд



ТОРТ «ОПЕРА»

OPÉRA

Для этого рецепта вам понадобится термометр для сахарного сиропа. Для удобства можно использовать стационарный миксер, например KitchenAid. Кроме того, вам понадобится бордюрная лента и металлическая рамка размером 20 × 20 см и высотой 3 см.

Бисквит «Джоконда»

40 г сливочного масла

5 яиц

210 г мелкого сахара

185 г миндальной муки

50 г муки с повышенным содержанием белка

150 г белков (примерно из 5 яиц)

- Разогрейте духовку до 200 °C.
- Растопите сливочное масло и остудите.
- В чаше стационарного миксера взбейте яйца со 185 г мелкого сахара, миндальной и пшеничной мукой до образования пышной массы.
- Добавьте остывшее растопленное масло.
- Взбейте белки с 25 г мелкого сахара до мягких пиков и аккуратно подмешайте их в тесто.
- Выложите тесто ложкой на противень, застеленный пергаментной бумагой, и разровняйте его металлической лопаточкой до толщины 0,5 см. Не давите слишком сильно, иначе выдавите воздух из теста.
- Выпекайте бисквит в течение 8–10 минут.

- Достаньте его из духовки, немедленно снимите с противня и положите остывать на решетку (не снимая с бумаги).
- Когда бисквит остынет, положите на него кусок пергаментной бумаги и переверните на стол. Теперь можно аккуратно снять приклеившуюся пергаментную бумагу с бисквита.

Кофейный сироп

100 г воды

160 г мелкого сахара

200 г эспрессо

- Доведите воду с мелким сахаром до кипения и варите, пока он не растворится.
- Влейте эспрессо и дайте сиропу остыть.

Ганах из темного шоколада

145 г темного шоколада (около 70 % какао)

200 г сливок для взбивания

35 г меда

15 г сливочного масла

- Приготовьте ганах по рецепту на с. 106, используя указанное выше количество ингредиентов.





ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 порция кофейного экстракта (см. с. 84)

кофейно-масляный крем (процесс приготовления см. на с. 47, но ваниль замените кофейным экстрактом по вкусу)

бисквит «Джоконда»

кофейный сироп

ганаш из темного шоколада

- Вырежьте из бисквита три квадрата (по размеру рамки). Также можно вырезать два прямоугольника, если у вас не получается вырезать целые квадраты.
- Поместите рамку на доску, выстеленную пергаментной бумагой, и проложите стенки кусочками бордюрной ленты.
- Положите в рамку один бисквит «Джоконда» пористой стороной вверх и смажьте его кофейным сиропом.
- Нанесите на него слой масляного крема толщиной около 5 мм.
- Выложите на масляный крем еще один бисквит пористой стороной вверх и смажьте кофейным сиропом.
- Поставьте торт в холодильник.
- Нагрейте ганаш из темного шоколада. Достаньте торт из холодильника и выложите на бисквит слой ганаша толщиной 5 мм. Верните торт в холодильник и дождитесь, чтобы ганаш застыл.
- Положите последний кусок бисквита на ганаш пористой стороной вверх и смажьте кофейным сиропом.
- Нанесите на бисквит слой масляного крема толщиной 5 мм и поместите торт в морозильную камеру, чтобы крем затвердел. Остатки масляного крема можно заморозить.
- Разогрейте ганаш, полейте им торт тонким слоем и опять поставьте на некоторое время в морозильную камеру.
- Снимите рамку и ленту, обрежьте по 5 мм от краев торта теплым ножом, чтобы были видны все слои.



ТОРТ «МОККО»

(МОКА)

«Мокко» — очень старомодный французский торт для любителей кофе и масляного крема. Для этого рецепта вам понадобится бордюрная лента и кольцо диаметром 20 см и высотой 3 см.

КОФЕЙНЫЙ СИРОП

40 г эспresso

20 г воды

50 г мелкого сахара

- Приготовьте кофейный сироп по рецепту на с. 160, используя указанное выше количество ингредиентов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

бисквит (см. с. 146)

масляный крем (см. с. 47)

кофейный экстракт (см. с. 84)

кофейный сироп

100 г фундука и/или миндаля

- Разрежьте бисквит на два коржа диаметром 18 см.
- Положите кольцо на плоскую тарелку и проложите его бордюрной лентой.
- Добавьте в масляный крем кофейный экстракт и переложите ложкой в кондитерский мешок.
- Положите один корж в кольцо и пропитайте кофейным сиропом.
- Отсадите немного масляного крема между бисквитом и кольцом и слой крема поверх бисквита.
- Положите второй корж на крем и пропитайте его кофейным сиропом.
- Заполните кольцо масляным кремом доверху и разровняйте.
- Ножом для хлеба нанесите рисунок: приложите лезвие прямо к поверхности и проведите до края, слегка перемещая вперед-назад. Если не получится с первого раза, можете разровнять крем и повторить.
- Поставьте торт в холодильник на 1 час.
- Разогрейте духовку до 150 °С.
- Порубите фундук и/или миндаль и обжарьте в духовке в течение 15 минут.
- Снимите кольцо и бордюрную ленту и приклейте по бокам торта измельченные орехи.
- Смешайте еще немного кофейного экстракта с оставшимся масляным кремом, чтобы он немного потемнел.
- Хорошо взбейте крем и переложите в кондитерский мешок с маленькой зубчатой насадкой. Украсьте торт по краю.

РОМОВАЯ БАБА

Для этого рецепта пригодится настольный миксер, например KitchenAid.
Лучше всего выпекать бабы за 2–4 дня, чтобы они хорошо пропитались сиропом.

ТЕСТО

10 г прессованных хлебопекарных дрожжей

40 г холодной воды

190 г пшеничной муки

5 г флёр-де-сель

125 г яиц (примерно 3 яйца)

10 г молока

10 г мелкого сахара

60 г холодного сливочного масла

- Разведите дрожжи в воде и положите их в чашу стационарного миксера.
- Добавьте муку и соль и слегка перемешайте на низкой скорости.
- Понемногу добавляйте яйца и перемешивайте на средней скорости около 8 минут.
- Добавьте молоко с сахаром и масло и перемешивайте, пока тесто не начнет отделяться от миски.
- Поставьте миску в теплое место на 15 минут.
- Смажьте 12 формочек для выпечки диаметром 5,5 см сливочным маслом и посыпьте мукой.
- Разровняйте тесто и заполните им формы на две трети.
- Оставьте тесто в теплом месте на 30 минут или пока оно не поднимется до краев формочек.
- Разогрейте духовку до 180 °C. Выпекайте бабы примерно 20 минут.
- Подсушите их в течение 2–4 дней.

СИРОП ДЛЯ РОМОВЫХ БАБ

520 г воды

230 г мелкого сахара

сок и цедра 1 лимона

сок и цедра 1 апельсина

1 стручок ванили

120 г рома

- Доведите все ингредиенты, кроме рома, до кипения и варите на медленном огне в течение 30 минут под крышкой.
- Затем добавьте ром.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

подсушенные ромовые бабы

сироп для ромовых баб

теплое абрикосовое желе (см. с. 24)

крем из белого шоколада (см. с. 87)

- Опустите бабы в горячий сироп, затем дайте им остыть, а излишкам сиропа — стечь.
- Нагрейте абрикосовое желе до 45 °C и смажьте им бабы.
- Подавайте ромовые бабы с кремом из белого шоколада.



ВАНИЛЬНЫЙ РУЛЕТ С КЛУБНИКОЙ

(BISCUIT ROULÉ VANILLE-FRAISE)

DÉLICIEUX!*

(ЗА ДЕНЬ ДО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

КЛУБНИЧНЫЙ КОНФИТЮР

500 г свежей клубники

сок ½ лимона

500 г мелкого сахара

- Нарежьте клубнику небольшими кусочками и смешайте ее с соком половины лимона.
- Добавьте мелкий сахар и доведите до кипения.
- Варите конфитюр на сильном огне в течение 15–20 минут, регулярно помешивая.
- Вылейте его в миску и уберите до следующего дня.

(НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ)

МИНДАЛЬНЫЙ БИСКВИТ

250 г белков (примерно из 9 яиц)

180 г желтков (примерно из 9 яиц)

125 г яиц (около 3 яиц)

315 г мелкого сахара

125 г миндальной муки

125 г муки с повышенным содержанием белка (T45)

- Разогрейте духовку до 200 °C.
- Взбейте белки с 65 г мелкого сахара в миске до мягких пиков.

- Взбейте желтки и целые яйца с оставшимися 250 г сахара в другой миске до загустения.
- Смешайте и просейте миндальную и пшеничную муку.
- Смешайте муку с яйцами и вмешайте взбитые белки.
- Вылейте тесто на противень, выстланный пергаментной бумагой, и разровняйте.
- Выпекайте бисквит около 10 минут.
- Переложите бисквит на решетку и, не снимая бумагу, остудите.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

миндальный бисквит

крем из белого шоколада (см. с. 87)

клубничный конфитюр

10 свежих ягод клубники

- Когда миндальный бисквит остынет, накройте его куском пергаментной бумаги и переверните на стол. Удалите прилипшую пергаментную бумагу.
- Снова переверните бисквит пористой стороной вниз.
- Взбейте крем из белого шоколада до загустения и переложите в кондитерский мешок с гладкой насадкой диаметром примерно 12 мм.
- Смажьте бисквит клубничным джемом.
- Отсадите поверх джема полосы крема и разровняйте.

* Изумительно! (фр.) — Прим. ред.



→ Сверните бисквит как можно плотнее, а затем оберните рулет пергаментной бумагой.

→ Положите рулет в морозильную камеру на час.

→ Нанесите на рулет слой крема из белого шоколада и украсьте свежей клубникой.



РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ПОЛЕНО С ПРАЛИНЕ

(Bûche pralinée de Noël)

По рецепту со с. 94, который используется для этого торта, получается 360 г пралине. Две трети этой порции вам понадобится для хрустящего слоя пралине, остальное — для масляного крема.

(ЗА ДЕНЬ ДО ПРИГОТОВЛЕНИЯ)

Хрустящий слой с пралине

30 г молочного шоколада (40 % какао)

240 г пралине (см. с. 94)

15 г вафельной крошки (можно
купить через интернет)

3 г флёр-де-сель

- Растопите молочный шоколад и смешайте его с пралине.
- Добавьте вафельную крошку, соль и хорошо перемешайте.
- Раскатайте смесь как можно тоньше между двумя листами пергаментной бумаги. Поставьте в морозильную камеру на ночь.

Жареный фундук

400 г фундука

- Разогрейте духовку до 150 °C.
- Обжарьте фундук в духовке в течение 15 минут и мелко его нарубите.

(НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ)

Приготовление

120 г пралине (см. с. 94)

масляный крем (см. с. 47)

сироп (см. с. 27; флёрдоранжевую
воду замените 50 г рома)

миндальный бисквит (см. с. 168)

хрустящий слой с пралине

- Вмешайте пралине в масляный крем.
- Когда миндальный бисквит остынет, накройте его куском пергаментной бумаги и переверните на стол. Удалите прилипшую пергаментную бумагу.
- Снова переверните бисквит пористой стороной вниз.
- Смажьте бисквит сиропом с ромом.
- Выложите замороженный хрустящий слой с пралине на бисквит.
- Покройте хрустящий слой щедрым слоем масляного крема с пралине.
- Проверьте, сворачивается ли бисквит: для этого хрустящий слой с пралине должен подтягиваться.
- Сверните бисквит как можно плотнее, а затем оберните рулет пергаментной бумагой.
- Положите рулет в морозильную камеру на 2 часа.
- Смажьте рулет масляным кремом с пралине и обваляйте в мелко порубленном фундуке. Joyeux Noël!*

* Счастливого Рождества! (фр.) — Прим. ред.



ПОСЛЕСЛОВИЕ

Еще раз большое спасибо!

Патрис, мы оба очень много работаем, и я уверена, что у нас все получится, несмотря на сложности пандемии.

Луи, я горжусь твоими прекрасными видео для Petit gâteau и dō.

Лука, ты моя опора.

Жюль, ты молодец!

Моя команда:

Джеки, дорогая, благодаря твоим прекрасным рисункам в этой книге читатели точно знают, как раскатывать слоеное тесто. Спасибо!

Таня, когда я освобожусь, передам тебе свои обязанности. Ты так здорово справляешься!

Эльза, ты настоящий мастер своего дела. Лучшие мизанпласы!

Диого, благодаря тебе в пекарне всегда все в порядке. И когда я не знаю, где что-то находится, ты всегда помогаешь мне это найти.

Хайни, ты всегда так любезен с клиентами. Ты делаешь самое красивое глазированное печенье в мире.

Рене, я часто получаю комплименты по поводу фотографий в наших книгах. К сожалению, фотографируя тарт с молочным шоколадом со с. 152, ты споткнулась и сломала запястье, да так сильно, что даже пришлось сделать операцию. Я буду о тебе вспоминать каждый раз, когда буду печь этот торт.

Николь, без тебя фотографии получились бы ужасными. Крошка здесь, вилка там, красивый фон — и картинка снова идеальна. Ты так хороша!

Mille mercis, Берт, за исправления, размышления и доработки книги (из года в год).

Mille mercis, Ваутер, за сто тысяч изменений, твоё терпение и прекрасное оформление.

Mille mercis, Клэр, за твоё доверие ко мне.

Анджело, спасибо тебе за прогулку по Парижу и за все, чему ты меня научил и продолжаешь учить.

УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ

Б

Босток 40
Бриошь 29

В

Ванильный рулет с клубникой 168

З

Заварное тесто 83
Закваска 32

К

Каннеле 119
Кекс с цукатами 137
Круассаны или шоколатины
с миндальным кремом 22
Куглоф 51
Куинь-аман 75

Л

Лимонный кекс 133
Лимонный тарт с меренгой 126

М

Мадленки 117
Макароны 103
Мильфёй 60
Мраморный кекс 134
Муслиновая бриошь 36

Н

Нантерская бриошь 39

П

«Париж — Брест» 94
Парижская бриошь 34
Парижский флан 62
Печенье пальмье 72
Пирог волхвов 79
Пирожное «Монахиня» 96
Пирожное «Сент-Оноре» 98

Р

Рождественское полено с пралине 171
Ромовая баба 166
Русские сигареты с ванилью 113

С

Сладкие гренки 43
Слоеное тесто 55

Т

Тарт бурдалу 122
Тарт с заварным кремом 129
Тарт с ягодами 128
Тарт татен 69
Тарт тропезьен 47
Тарты 120
Тесто для круассанов 13
Торт «Конкорд» 157
Торт «Мокко» 165
Торт «Опера» 160
Торт с молочным шоколадом 152
Торт «Фрезье» 146
Торт «Черный лес» 150
Тюиль с миндалем 111

У

Улитки с изюмом 24

Ф

Финансье 114

Ш

Шарлотт с ванильно-шоколадным муссом 143

Шарлотт с малиновым муссом 139

Шоколадные булочки с ванильным кремом 27

Шоколадный тарт 124

Шоколатины 19

Шукеты 89

Шу с ванильным заварным кремом 89

Шу с кремом 89

Э

Эклер 91

Я

Яблочные шоссоны 65

Издание для досуга

Схалинг Мейке

ФРАНЦУЗСКАЯ СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Ответственный редактор *Е. Черезова*

Редактор *А. Мотина*

Художественный редактор *М. Левыкин*

Технический редактор *Л. Синицына*

Корректоры *Н. Соколова, Т. Филиппова*

Верстка *Н. Козель*

ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» —
обладатель товарного знака «КоЛибри»

115093, Москва, ул. Павловская, д. 7, эт. 2, пом. III, ком. № 1

Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19

E-mail: sales@atticus-group.ru

Филиал ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» в г. Санкт-Петербурге
191123, Санкт-Петербург, Воскресенская набережная, д. 12, лит. А

Тел. (812) 327-04-55

E-mail: trade@azbooka.spb.ru

www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru

Знак информационной продукции
(Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010 г.) **16+**

Подписано в печать 07.12.2022. Формат 84×108^{1/16}.

Бумага офсетная. Гарнитура «Petersburg».

Печать офсетная. Усл. печ. л. 18,48.

Тираж 3000 экз. В-VSK-29885-01-R. Заказ № .

Переехав в Париж, я встречала булочные и кондитерские почти на каждом углу. Снова и снова меня поражали эти прекрасные витрины, заполненные самыми вкусными пирогами, пирожными, круассанами и профитролями, всегда тщательно упакованными в милые коробки с красивыми лентами и бантами. Я надеюсь, что, когда вы откроете эту книгу, у вас возникнет ощущение, что вы вошли в такую кондитерскую.

Мейке Схалинг

Звезды сошлись! Кондитерское искусство — истинное предназначение Мейке. У нее врожденное чувство вкуса и открытая душа, что необходимо, чтобы овладеть этим ремеслом в совершенстве. Благодаря своей увлеченности, искренней преданности делу и невероятному упорству она поднялась на самую вершину. Ее творения оригинальны и продуманы до малейшей детали. Блестяще!

*Анджело Муса, лучший кондитер Франции 2003 г., чемпион мира
по кондитерскому искусству 2007 г.*

