

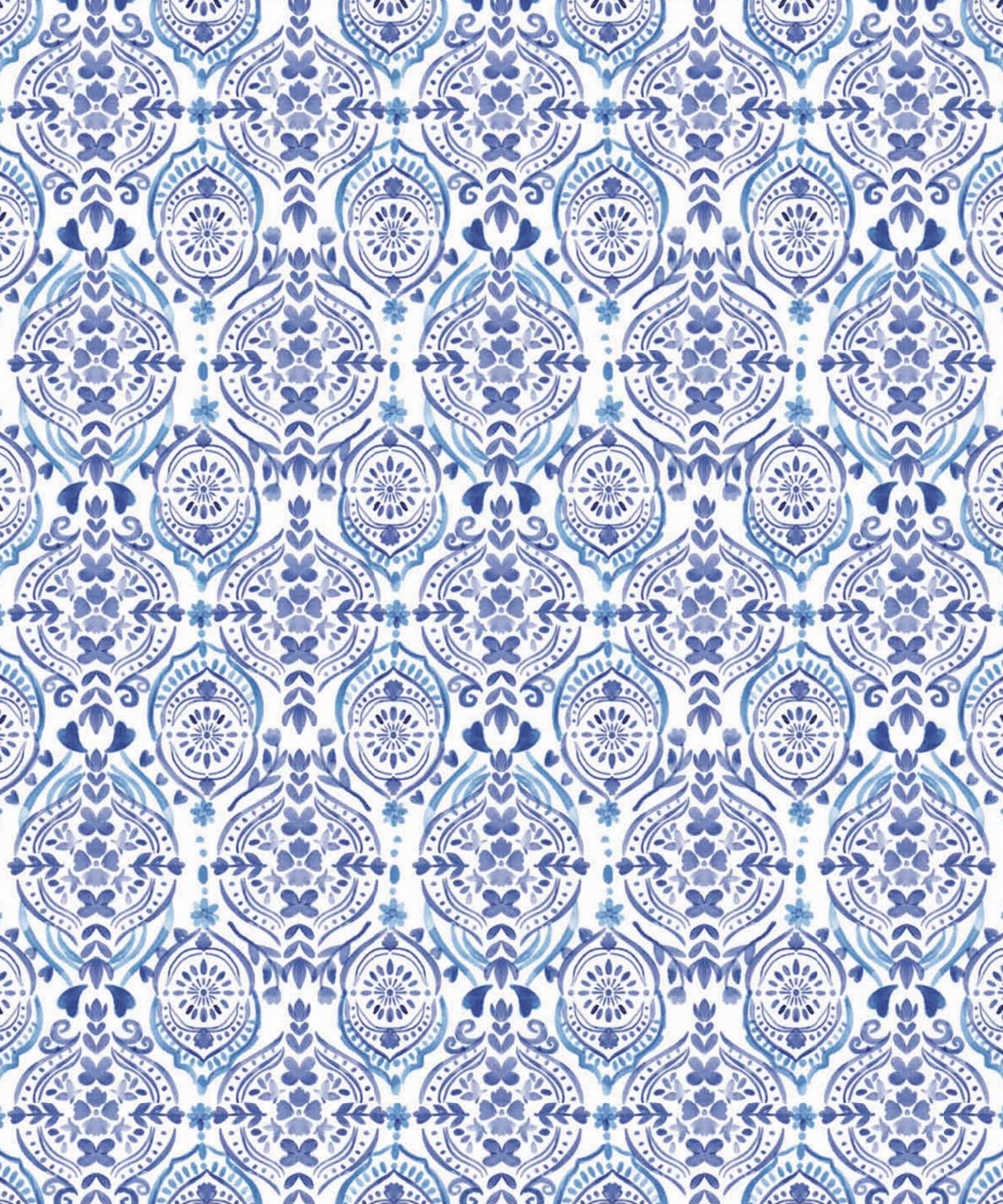
The background of the entire image is a vibrant watercolor illustration. It features several bright yellow lemons with green leaves and delicate pink flowers with yellow centers. These elements are scattered across a background of white tiles with intricate blue and yellow geometric patterns. A central dark blue rectangle contains the title and subtitle in white and yellow text.

Мария Лисицына

Сладкая Италия

*Солнечные десерты
для любой погоды*

@maria_dolcevitа







Мария Лисицына

Сладкая Италия

*Солнечные десерты
для любой погоды*



@maria_dolcevida

ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва
2022

Содержание

От автора 7

Базовые рецепты и советы

Ингредиенты

- Мука 14
- Орехи 16
- Цитрусовые 17
 - Ароматная
цитрусовая паста 18
- Домашние цукаты 18
 - Кофе 19
- Кофейный экстракт 20
- Маскарпоне 20
- Домашний сыр маскарпоне 21
 - Рикотта 22
- Домашняя рикотта 22
- Какао-порошок 23
- Ненамокаемое какао 23

Базовые кремы

- Заварной крем 24
- Крем «Дипломат» 26
- Простой сливочный крем
с маскарпоне 27
- Шоколадный крем с рикоттой 28
- Шоколадно-ореховая паста 29

Советы по работе с тестом

- Песочное тесто 30
- Бисквитное тесто 32
- Слоеное тесто 35
- Заварное тесто 39
- Дрожжевое тесто 40

Прежде чем начать... 42

Рецепты

*Итальянский завтрак
начинается... с улыбки! 47*

Выпечка к завтраку

- Запеченная рикотта с лимоном 52
- Слоеные фэготтини с грушами
и нутеллой 55
- Шоколадный чамбеллоне 56
- «Бабушкин пирог» 59
- Маритоцци со сливками 60
- Апельсиновый пирог 63
- Кальчони с рикоттой 64
- Сбричолата с маскарпоне
и клубникой 67

Корнетти с быстрым способом
слоения 68

Кростатине с абрикосами
и розмарином 71

Печенье

Амаретти 74

Королевские бискотти 76

«Поцелуи дамы» 79

Залетти 80

Савоярди 82

Апельсиновые «Канестрелли» 85

Фроллини 86

*В поисках
итальянского торта...* 88

Праздничные сладости

Миальяччо 96

Кастаньоле 98

Сицилийская кассата 101

Панфорте 105

«Кьяккьере», или карнавалый
хворост 106

Пасхальная «пицца» – итальянский
кулич 109

«Персики» из Прато 113

Торты и пирожные

Торт «Мимоза» 118

Торт-тирамису с шоколадом
и черешней 121

Торт «Джандуйя» 124

Торт-безе «Мерингата» 127

Заварные пирожные

«Дзепполе» 128

Торт с рикоттой и грушами 130

Сицилийские канноли 133

Торт «Дипломат» 136

Лимонные пирожные

«Делиция» 139

Десерты

Панна котта с базиликом
и клубничным соусом 144

Груши в красном вине 146

Шоколадная панна котта

без желатина 147

Ореховый semifreddo 149

Мороженое «Страччателла» 150

Дзуппа инглезе 152

Тирамису 154

Указатель 156





От автора

Протяни руку, дотронься...
Чувствуешь — она совсем рядом!
Твоя сладкая Италия...

И это не только всем знакомые панна котта и тирамису. На твоей кухне теперь будут жить любимые и простые сладости итальянских бабушек, а также современные торты и десерты с южным характером и вкусом. Корнетти, амаретти, мерингата, кастаньоле, фроллини — эти сладкие имена звучат как музыка. Давай пробовать их вместе и удивляться: откуда и как попали на Апеннинский полуостров русские творожные пончики и сочни? И почему пасхальная пицца из центральных регионов Италии так похожа на наш кулич? Встретим итальянский карнавал со знаменитыми булочками-персиками из города Прато, испечем не простые, а королевские бискотти (да-да, я не шучу!) и, конечно же, побалуем домашних настоящим тирамису без сырых яиц. Но если вдруг не найдешь в супермаркете маскарпоне и савоярди — не беда! Сделаем их сами!

Итальянцы всей душой любят тесто — песочное, слоеное, дрожжевое, — умеют с ним общаться и не боятся трудностей. Подружиться с тестом нам помогут секреты и советы итальянских мастеров. А еще у шефа-кондитера Роберто Кантолакуа я специально узнала, как достичь успеха, если ты только-только делаешь свои первые шаги в выпечке.

Итальянцы ценят простые домашние рецепты с изюминкой, и мы выбирали их вместе с ними для этой книги. Вот синьора Пия, маленькая шустрая итальянка из соседнего двора, смеется, как девчонка, и ругает свой шоколадный кекс-чамбеллоне. Кекс не слушается ее и вместо того, чтобы расти и хорошеть в духовке, вдруг сдувается и оседает, как лопнувший пузырь. Но Пия не унывает, съедает чамбеллоне и печет еще! А это наш друг Джанни, он внезапно появляется в дверях

с улыбкой двухметрового загорелого Баббо Натале (это итальянский Дедушка Мороз). В руках мешок, из мешка бегут к столу абрикосы. Джанни ждет, пока я превращу абрикосовое море в ароматный джем с розмарином, испеку песочные пироги-кростаты с оранжевым настроением и уютным летним вечером соберу за большим сладким столом все итальянские улыбки наших соседей!

Признаюсь честно, в рецепты тортов, пирогов и пирожных я добавила секретный ингредиент: это радость. Радость, с которой моя семья, мои итальянцы пробовали, угощались и наслаждались сладкой солнечной Италией, узнавали и заново открывали ее вкусные сокровища. Радость, которую я хочу передать и тебе.

*Только протяни руку,
смелее — сладкое путешествие
набегается прямо сейчас!*





GELATERIA CIOCCOLATERIA

SANTA MONICA









Базовые рецепты и советы



Ингредиенты

Спешу открыть тебе самый главный секрет итальянской кухни: ее неповторимый вкус начинается с вкусных ингредиентов! А точнее — с правильного их выбора. Здесь не нужна спешка: как для любого дома важен фундамент, и от каждого кирпичика в нем зависит его прочность, так любое, даже самое простое блюдо станет лакомым, если бережно и внимательно выбрать для него ингредиенты. Здесь я расскажу о тех, что часто встречаются в итальянских рецептах и точно пригодятся для выпечки по этой книге. И поделюсь полезными базовыми рецептами, которые помогут сделать твои десерты вкуснее и ароматнее.

Мука

Для пиццы и для хлеба, для сдобы и для пасты, сильная и слабая, белая и не очень — в Италии среди полок с разными видами муки легко можно заблудиться! Здесь мы будем говорить о пшеничной, так как в большинстве рецептов книги используется именно она. Итальянцы делят ее на несколько типов и различают по номерам: 00, 0, 1, 2. Эти цифры никак не влияют на силу муки и количество протеинов в ней, но подсказывают, насколько она рафинированная: начиная с самой белой, полностью очищенной от оболочек зерна (тип 00) и заканчивая полущельнозерновой мукой (тип 2), похожей на российскую второго сорта. А что же такое сила муки? Как и для чего ее определяют?

Добавляя к муке жидкость и замешивая тесто, мы запускаем в нем процесс образования клейковины (глютена) — белковые соединения и крахмал связываются между собой, образуя эластичную упругую «сеть». Структура теста при замесе постепенно меняется, развитый глютен особенно важен для дрожжевого теста, так как помогает ему

лучше подниматься и дает в результате красивый пушистый мякиш. А вот для бисквитов и песочного печенья такая упругость теста совсем не нужна, поэтому замес будет недолгим, и мука используется слабая — с малым количеством протеинов.

Для измерения силы теста в 1921 году во Франции изобрели специальный прибор — альвеограф Марселя Шопена. И каждый, кто в детстве пробовал надувать из сладкой жвачки большие пузыри, поймет, как работает альвеограф. Под давлением воздуха он растягивает стандартный по весу и степени влажности кусочек теста до тех пор, пока «пузырь» не лопнет. Количество энергии, затраченной на это, обозначают буквой W с цифрой (от 90 до 400), и чем выше эта цифра, тем более упругое было замешено тесто и более сильная мука перед нами.

К сожалению, на упаковках муки для домашнего использования не указывают параметр W, поэтому ее силу мы можем определить только приблизительно, ориентируясь на количество протеинов (белка) в ней:

- 7–10% белка — слабая мука, подойдет для печенья, бисквитов, вафель, кексов,
- 11–11,5% белка — мука средней силы, используется для некоторых видов хлеба и пиццы, фокаччи, крекеров, гриссини, для слоеного бездрожжевого теста,
- 12–12,5% белка — сильная мука для дрожжевой сдобной выпечки, иногда применяется и для эклеров,
- 13% белка — сильная мука для сдобной выпечки и хлебобулочных изделий с длительной ферментацией, для слоеного дрожжевого теста,
- 13,5–15% белка — очень сильная мука, или «манитоба», для сложной высокорецптурной сдобной выпечки с длительной ферментацией теста (кулича, панеттоне).

Цельнозерновая мука и мука 1-го и 2-го сорта (или типа 1–2 в Италии) не будет сильной, даже если мы увидим 12% протеинов в ее составе на упаковке. Эти протеины совсем не те, что участвуют в образовании клейковины, они содержатся в оболочке зерна и отрубях, которые всегда присутствуют в цельнозерновой муке и будут не помогать, а мешать развитию глютена в тесте.

Необязательно искать какую-то специальную муку для итальянской выпечки, можно использовать обычную пшеничную высшего сорта. Если найдешь сильную муку для дрожжевых булочек — замечательно, они порадуют тебя особенно нежным кружевным мякишем. Если нет — смело пеки на той, что есть. Скажу по секрету: пару веков назад пекари тоже еще ничего не знали о силе муки, но булочки у них всегда получались вкусными, если они замешивали тесто с радостью и с душой!



Орехи

Юг Италии признается в любви к фисташкам и миндалю, а в северном регионе Пьемонте растет самый вкусный фундук. Именно эти орехи чаще всего мы встречаем в итальянских рецептах — целиком либо в виде муки, ореховой пасты.

Самыми вкусными будут цельные орехи в скорлупе. Очищенными мы покупаем их, экономя время на приготовление, но вкуса и пользы в них гораздо меньше, так как они быстро окисляются на воздухе.

- Чтобы очистить ядра миндаля от тонкой коричневой кожицы, доводим до кипения воду и замачиваем в ней орехи на пару минут, а затем, сдавливая каждое ядрышко пальцами, освобождаем его от кожуры — она будет легко сниматься. После этого подсушиваем очищенный миндаль на противне в разогретой до 100 °С духовке около полчаса.
- Фундук очищаем другим способом. Поджариваем орехи в духовке при 150 °С около 10 минут, либо просто на широкой сковороде. И пока они еще не полностью остыли, перетираем обжаренные ядра между ладонями. Шелуха постепенно сойдет с них, почти вся.
- Если нет готовой ореховой муки, перемалываем орехи в кофемолке или с помощью стационарного блендера. Делаем это постепенно, чтобы не выделялось масло и молотые орехи не превратились в пасту. Можно добавить к ним пару ложек сахара или сахарной пудры (взяв их от общего количества сахара в рецепте теста) и перемалывать импульсами, делая паузы и останавливая блендер каждые 30 секунд, встряхивая его содержимое, снимая орехи со дна и стенок. Домашняя ореховая мука обычно получается грубее,



чем покупная, можно просеять ее дополнительно через сито и снова перемолоть оставшиеся крупные частички.

- Чтобы приготовить ореховую пасту, поджариваем орехи в духовке и, пока они еще теплые, измельчаем в стационарном блендере. Сначала вместо пасты получится ореховая масса, похожая на влажный песок, и будет тормозить работу блендера.



Не пугаемся этого, останавливаем процесс и соскребаем липнущие к стенкам чаши блендера орехи, продолжаем перемалывать. Повторяем несколько раз. Постепенно начнет выделяться масло, и масса станет более жидкой и однородной. Если блендер не слишком мощный, то даем ему отдохнуть, готовим пасту с перерывами, иначе перегреется мотор. Домашняя ореховая паста получается такой же вкусной, как и покупная, чем мощнее блендер, тем более гладкая и однородная будет у нее консистенция. И только фисташковую пасту для итальянских рецептов я бы посоветовала приобрести готовую, потому что очистить фисташки от шелухи в домашних условиях довольно сложно, да и цвет самодельной пасты из них будет не таким ярким, как у покупной.

Цитрусовые

Для выпечки и десертов мы будем использовать кожуру этих солнечных фруктов. Часто ее обрабатывают химическими веществами после сбора урожая, чтобы сохранить блеск и цвет, поэтому лучше поискать органические необработанные фрукты. Чтобы передать их яркий аромат тесту для кексов, печенья или пирогов, натрем на мелкой терке цветную часть кожуры, не затрагивая белую корку, которая может горчить. И сразу же смешаем с сахаром, который будем добавлять в тесто. Это поможет сохранить и раскрыть лимонный или апельсиновый запах, так эфирные масла не будут улетучиваться.

Если же нам нужно ароматизировать крем, то добавим цедру в жидкость (молоко, воду или сливки), нагреем почти до кипения и дадим настояться под крышкой как минимум 2 часа. Можно повторить нагревание с цедрой еще раз, чтобы усилить аромат. Затем используем ароматизированную жидкость в рецептах кремов.

Чтобы приготовить цитрусовые сливки, можно использовать способ без нагревания: срезать цветную цедру с лимона или апельсина тонкими полосками, без белой кожуры, соединить с холодными сливками для взбивания, накрыть и убрать в холодильник на 8–12 часов. А потом процедить от кожуры и взбить с сахаром, начинить такими сливками итальянские булочки «маритоцци» со стр. 60, попробовать их с утренним кофе и... почувствовать себя в итальянском раю!

Еще один способ ароматизации домашней выпечки я узнала от мастеров по выпечке панеттоне. Этот итальянский кулич, король сдобной выпечки, всегда пахнет так, как будто не из духовки, а с ветки апельсинового дерева да в компании ванильных цветов доставили его на праздничный стол. Теперь вы тоже будете знать секрет этого волшебного аромата. И цукаты для выпечки сможете сделать дома самостоятельно!

Ароматная цитрусовая паста

60 г жидкого меда
60 г апельсиновых цукатов
семена 1 стручка ванили
цедра тертая 1 лимона и ½ апельсина

Смешать все ингредиенты в чаше стационарного блендера и измельчить до консистенции однородной пасты. Перед использованием дать ей настояться в закрытой таре в холодильнике хотя бы пару часов. Для ароматизации 1 кг сдобного дрожжевого теста будет достаточно 30–35 г такой пасты, добавляем ее при замесе вместе со сливочным маслом. Хранится ароматная паста в холодильнике в течение нескольких месяцев, также можно использовать ее для кексового теста или добавлять в домашнее сливочное или шоколадное мороженое, творожные начинки.

Домашние цукаты

150 г апельсиновой кожуры
150 г сахара
150 г воды



Апельсиновую кожуру (целиком, цветную и белую часть) нарезать полосками толщиной примерно 1 см либо кубиками 1×1 см, залить холодной водой и оставить на ночь. Утром слить воду, промыть кожуру и залить свежей водой. Довести до кипения, кипятить пару минут, снова слить и поменять воду. Повторить так три-пять раз (это необходимо, чтобы кожура не горчила). Затем промыть кожуру, соединить с сахаром и водой для сиропа, довести до кипения и полного растворения сахара и варить



в течение 10–20 минут, пока жидкость почти полностью не впитается. Можно оставить небольшое количество сиропа и хранить в нем цукаты в баночке в холодильнике, либо подсушить цукаты, разложив их на столе, и хранить просто в шкафу, в сухом прохладном месте в закрытой таре.

Кофе

Итальянский климат не позволяет кофейным плантациям расти на здешней земле, но, по-моему, ароматные кофейные зерна давно уже нашли выход и пустили корни в сердцах самих итальянцев. Никто не влюблен в этот напиток больше, чем они! Италия — родина эспрессо, кафе-латте, капучино, тирамису и кофемашины. Но одним из первых удобных приспособлений для варки и одновременной фильтрации кофе была мока — симпатичная кофеварка, в которой кипящая вода поднимается из нижнего контейнера в верхний, проходя через своеобразный металлический «фильтр» с молотыми кофейными зернами, при этом медленно и томно забирает у них яркий вкус с горчинкой, а потом отдает готовый напиток и щекочет нам ноздри теплыми ароматами. Еще в 1933 году итальянец Альфонсо Биалетти получил патент на первую алюминиевую Moka Espresso, и с тех пор эта «синьора-кофеварка» стала любимицей на каждой итальянской кухне. Даже несмотря на появление современной кофемашины, итальянцы обожают моку, и именно классическую — из алюминия. У нее есть секрет: если такую кофеварку не мыть, а только аккуратно ополаскивать, то на стенках остается кофейный налет, который дарит каждой следующей чашечке эспрессо все более насыщенный вкус и аромат!

А еще местные знатоки рассказывают, что вкус напитка будет зависеть не только от сорта кофе, но и от того, как были обжа-



рены и смолоты зерна, как и где их хранили. Житель побережья, где воздух пропитан морской влагой, получит меньше кофейного аромата, чем тот, кто живет вдали от моря. Ведь смолотые зерна, как губка, будут вбирать в себя эту влагу еще до варки и потом отдадут напитку гораздо меньше вкуса. Кофе боится влажного воздуха, помним об этом и храним его в герметично закрытой таре.

Для выпечки и десертов идеальным будет эспрессо, приготовленный в кофемашине либо в итальянской моке. Но если нет ни того, ни другого, можно сварить кофе в турке или в крайнем случае использовать растворимый. Главное, чтобы кофе был достаточно крепким, слабозаваренный напиток не сможет отдать свой вкус десерту и потеряется среди других ароматов. А еще можно получить желанный кофейный аромат без помощи моки и без растворимого кофе, если приготовить экстракт.

Кофейный экстракт

250 г кофе в зернах
(либо молотого нерастворимого)
500 мл холодной воды

Смолоть зерна кофе в кофемолке или стационарном блендере, пересыпать в стеклянную банку, добавить туда же воду и перемешать. Закрыть крышкой и оставить на три дня в темном прохладном месте. Отфильтровать через несколько слоев марли, хранить экстракт в прохладном месте в закрытой таре и использовать для ароматизации выпечки, кремов и десертов. На 500 г крема можно добавить примерно 2 столовые ложки такого экстракта вместо кофе эспрессо. Интенсивность вкуса и аромата будет зависеть от качества кофейных зерен.

Маскарпоне

«Mas che bueno!» — Больше, чем вкусно!

Возможно, этот восторженный возглас одного знатного испанца, попробовавшего впервые необыкновенный сливочный сыр в итальянском регионе Ломбардия, и дал ему имя. А может быть, это всего лишь легенда, но совершенно точно известно, что маскарпоне появился на севере Италии очень давно. Одно из первых упоминаний о нем мы находим в старинном трактате о молоке и молочных продуктах «Summa Lacticinorum» 1477 года, где маскарпоне описан, как спасительное средство для того, чтобы сохранить и переработать лишнее свежее молоко. И вкус его в то время был точно таким же, как и сейчас: похожим на свежайшие очень густые и чуть сладковатые сливки.

Маскарпоне — калорийный продукт, но многие ошибочно считают с упаковки надпись «82% — массовая доля жира в сухом веществе» и считают, что это и есть его жирность. На самом деле эта цифра



указывает на содержание в сыре жира без учета количества воды в нем. Чтобы узнать настоящую жирность маскарпоне, нужно посмотреть на его пищевую ценность. И мы увидим, что в 100 г продукта содержание жиров будет около 47% (может немного отличаться у разных производителей). То есть маскарпоне калорийнее, чем сливки, но гораздо менее жирный, чем сливочное или растительное масло.

В этой книге мы будем готовить кремы на его основе. Можно попробовать заменить маскарпоне на другой сливочный сыр, но обязательно проверяя его состав и содержание жира. С менее жирным сыром крем может получиться более жидким, и поменяется его вкус, так как в другие сыры иногда добавляют небольшое количество соли.

Или приготовь маскарпоне самостоятельно! Это очень просто: для приготовления не понадобится ни закваска, ни сычужный фермент (поэтому иногда говорят, что маскарпоне — это не совсем сыр, а другой молочный продукт). И ты сможешь самостоятельно регулировать его густоту так, как нравится тебе.

Домашний сыр маскарпоне

300 мл сливок жирностью 33%
7 г лимонного сока

Подготовить водяную баню — поставить миску на кастрюлю с водой. Сливки налить в эту миску, поставить всю конструкцию на огонь и нагреть сливки до 82 °С. Влить в них лимонный сок, аккуратно размешать, накрыть миску и оставить на водяной бане при той же температуре на 5–10 минут.



Важно не нагревать их выше 85 °С, можно выключить огонь, но продолжать держать миску на водяной бане, поддерживая температуру. Контролировать ее время от времени с помощью кулинарного термометра. За это время сливочная масса немного загустеет. Перелить ее в несколько слоев марли или тканевую чистую салфетку и положить в чистую миску, оставить остывать на 2–4 часа, а затем подвесить салфетку

с будущим маскарпоне, чтобы из нее стекала сыворотка, и убрать в таком виде в холодильник на 8–12 часов. Чем дольше будет стекать сыворотка, тем более густой сыр получится. Хранить маскарпоне можно в холодильнике в закрытой чистой таре не дольше двух-трех дней. Из 300 г сливок получится примерно 170 г маскарпоне. Можно попробовать сделать то же самое и со сливками меньшей жирности — 15–20%.



Рикотта

Или итальянский творог. Свое название рикотта получила из-за необычного метода приготовления: когда итальянцы готовят другие сыры, от них отделяется сыворотка, и ее нагревают второй раз, получая новый продукт. Ri-cotta в дословном переводе означает «вареная повторно».

Жирность ее — около 9–10%. Самая вкусная рикотта получается из овечьего молока, поэтому именно ее сицилийцы используют в своих десертах и выпечке: только рикотта, сахар, шоколад, фисташки и ароматы цитрусовых — и удивительно простой и вкусный крем для хрустящих трубочек канноли готов! Но рикотта не совсем похожа на привычный нам творог, она гораздо более нежная, совсем не кислая и более гладкая, без крупинок. Учитываем это, заменяя в итальянских рецептах рикотту другими творожными продуктами. Выбираем пресный, вкусный и нежный творог или творожный сыр, при необходимости протираем его через сито или пробиваем блендером, чтобы консистенция стала гладкой.

Или готовим домашнюю рикотту по этому рецепту.

Домашняя рикотта

1 л молока

50 г лимонного сока
или яблочного уксуса

Молоко нагреть до 90 °С (не доводя до кипения), добавить лимонный сок и осторожно и недолго размешать деревянной ложкой, как бы сдвигая массу со дна кастрюли, при этом молоко начнет разделяться на сыворотку и более плотные белые хлопья рикотты. Снять с огня, накрыть крышкой

и оставить на 10 минут. Затем аккуратно перелить в сито или специальную форму для рикотты, застеленную несколькими слоями марли или тканевой салфеткой. Накрыть сверху и оставить на 3 часа в холодильнике, чтобы стекала лишняя сыворотка. Из литра пастеризованного молока жирностью 3,5% получится примерно 180–200 г рикотты. Чем более жирное молоко мы используем, тем больше будет выход рикотты из него.

Какао-порошок

Без него не обойтись любителям тирамису! Тонкая бархатная вуаль какао на поверхности крема обычно слишком быстро намокает, темнеет и уже через пару часов его нахождения в холодильнике смотреть на десерт становится грустно. Сделаем волшебный какао-порошок, который не боится влаги и останется сухим и легким даже через 24 часа на влажном креме!

Ненамокаемое какао

50 г горького порошка какао
5 г какао-масла

Какао-порошок просеять и насыпать в контейнер стационарного блендера. Какао-масло растопить, влить в порошок какао и быстро перемешать эту смесь ножами блендера. Если конструкция блендера позволяет, то можно вливать масло тонкой струйкой через отверстие на крышке и одновременно перемешивать. Остановить процесс, открыть контейнер и размешать его содержимое ложкой, собирая какао со дна и стенок. Снова пробить все блендером, слегка наклоняя и потряхивая его руками, чтобы порошок равномерно смешивался с маслом. Повторить так несколь-



ко раз. Просеять готовое «ненамокаемое какао», оно станет темнее по цвету. Хранить в закрытой таре в сухом и прохладном месте, использовать в течение месяца. То же самое можно проделать и с сахарной пудрой, тогда она не будет слишком быстро таять на кексах и пирогах.



Базовые кремы

Самые-самые любимые у итальянцев... С теми ингредиентами, о которых мы говорили чуть раньше: с маскарпоне, рикоттой, ореховой пастой, а еще — с шоколадом. Крем для кондитера — как акварель для художника: в содружестве с тестом нарисует вкус десерта ярко или нежно, задорно или романтично, сделает его особенным. Поэтому у каждого любителя выпечки всегда есть свой арсенал удачных рецептов крема. Добавляй к ним итальянское настроение и экспериментируй с любимыми тортами и пирожными!

Заварной крем

Crema pasticcera, или «кондитерский крем», — король всех кремов в Италии. В любом кафе всегда найдется с ним выпечка, и итальянцы мастерски умеют его готовить. Расскажу некоторые хитрости приготовления классического заварного крема, которые узнала от них.

250 г молока
тертая цедра $\frac{1}{2}$ лимона
 $\frac{1}{2}$ стручка ванили,
или $\frac{1}{2}$ ч. л. ванильной пасты,
или экстракта
50 г яичных желтков (3 шт.)
65 г сахара
22 г кукурузного крахмала
(или 27 г для более густого крема)
15 г сливочного масла (по желанию)

Семена ванили достать из стручка и соединить с желтками, а сам стручок положить в молоко вместе с тертой цедрой. Молоко нагреть почти до кипения, но не кипятить. К желткам с ванилью добавить сахар и крахмал и быстро размешать венчиком до растворения сахара и однородной

консистенции. Вынуть из горячего молока стручок ванили и тонкой струйкой влить к желткам, продолжая размешивать их. Вернуть получившуюся жидкость в сотейник и варить на небольшом огне, постоянно и энергично помешивая венчиком. Как только крем загустеет полностью, доварить его около 1 минуты, помешивая. Снять с огня и переложить крем в другую посуду, накрыть пленкой в контакт (пленка полностью закрывает поверхность крема, чтобы при остывании она не заветривалась). И быстро остудить крем на ледяной бане, опустив кастрюльку дном в ледяную воду либо поставив ненадолго в морозилку. Далее убрать в холодильник до полного охлаждения. Перед использованием загустевший крем из холодильника нужно будет интенсивно размешать венчиком, чтобы он снова стал гладким и кремообразным.

Размягченное сливочное масло вмешать в крем ложкой или венчиком, когда он остынет примерно до 40 °С. С ним вкус станет более сливочным, но можно готовить крем и без масла.



Советы

- Соединив желтки с сахаром, никогда не оставляй их стоять на столе и ждать, а сразу же начинай размешивать венчиком. Иначе сахар начнет оттягивать из желтков воду и образуются комочки,

которые потом уже ничем невозможно будет растворить.

- Желтки отвечают за густоту крема вместе с крахмалом и помогают увеличить срок его хранения, так как в них содержится лецитин. Он обволакивает частички жира в креме и защищает их от быстрого окисления на воздухе. Чем больше в составе желтков, тем более нежный, шелковистый и вкусный получается крем. Хотя на юге Италии его часто готовят с малым количеством желтков, добавляя больше крахмала.
- Чтобы при варке крахмал в креме не схватывался комочками, постоянно размешивай его и, как только он начнет густеть, приподними кастрюльку с огня и быстро перемешай венчиком, крем загустеет полностью. Затем верни его на огонь и довари, продолжая помешивать, еще примерно 1 минуту.
- Жидкий заварной крем может получиться, если его недоварить. Либо, наоборот, переварить — тогда крахмал перегревается и перестает желировать массу, от крема отделяется жидкость.
- Если в готовом, полностью остывшем креме ощущается привкус крахмала, значит, он немного недоварился. Если же ощущается вкус яиц, то, скорее всего, он был переварен. Желтки приобретают этот вкус и запах, если достигают слишком высокой температуры при приготовлении.
- Если заварной крем нужен для начинки пирожных или булочек, то можно приготовить более густой вариант, увеличив количество крахмала до 27 г. Если вдруг после холодильника он станет слишком плотным, то сначала разомни его ложкой, а уже потом размешивай венчиком до гладкости.

- 50 г молока в этом рецепте можно заменить сливками — это улучшит вкус и сроки хранения крема.
- Хранить крем можно только в холодильнике, накрыв пленкой в контакт, и использовать в течение двух-трех дней (при условии, что сразу после приготовления его остудили быстро на ледяной бане или в морозилке, это позволяет избежать развития в креме бактерий во время остывания и увеличивает срок хранения).



Крем «Дипломат»

Говорят, что когда-то этот крем (crema diplomatica) и одноименный с ним торт придумал повар герцога Пармы, чтобы удивить знатных гостей из Милана. Он вдруг соединил известный всем заварной крем с новомодным шантيلي из Франции (то есть просто со взбитыми с сахарной пудрой и ванилью сливками). Результат получился настолько удачным, что теперь этот крем на втором месте в рейтинге популярности у итальянцев (разумеется, после заварного). Название, вероятно, образовали от греческого слова diploma — «сложенный вдвое», ведь крем тоже как будто «сложили» из двух частей. Хотя итальянцы иногда называют его еще и «шантيلي по-итальянски».

250 г заварного крема
250 г сливок жирностью 33%

Охладить заранее чашу миксера и венчик. Сливки из холодильника взбить до устойчивых пиков. Заварной крем размешать венчиком до гладкости, добавить в него немного взбитых сливок и интенсивно размешать. Далее добавлять сливки порциями и аккуратно вмешивать их в крем венчиком или лопаткой движениями снизу вверх, чтобы масса не потеряла воздушность.

Сразу после приготовления этим кремом можно начинять песочные корзиночки, слоеные трубочки или использовать в десертах.

Советы

- Крем «Дипломат» можно готовить с разными пропорциями заварного крема и сливок, получая разную консистенцию. Вариант из 125 г сливок и 375 г заварного будет более жидким, а из 375 г сливок

и 125 г заварного — более плотным и держащим форму кремом.

- Если сливок больше, чем заварного крема, то желательно добавить к ним 1–2 столовые ложки сахарной пудры при взбивании, иначе крем получится не очень сладким.
- Чтобы придать большую стабильность этому крему (например, для тортов, которые будут разрезать), можно добавить в него 5–6 г желатина (силой 200 bloom). Для этого желатин заранее замочить в холодной воде, отжать от воды (если это листовой желатин), а затем нагреть в 30 г сливок до растворения (взяв их от тех 250 г, которые нужны по рецепту). Быстро влить сливки с желатином в заварной крем и энергично размешать венчиком, после чего добавлять взбитые сливки. Готовый крем нужно использовать сразу же, пока в нем не начал застывать желатин.

Простой сливочный крем с маскарпоне

Похож на взбитые сливки, только вкуснее. И взбивается быстрее, и меньше капризничает в жару, да и на языке ощущаться будет дольше и слаще. Только осторожно: в последние минуты взбивания лучше остановить миксер и поработать немного венчиком, аккуратно довзбить вручную. Так надежнее — ведь перевзбитый крем, как и сливки, может превратиться в некрасивые масляные хлопья.

250 г маскарпоне
250 г сливок жирностью 33%
30 г сахарной пудры

Соединить в чаше миксера все ингредиенты и взбить до получения пышного устойчивого крема. Аккуратно, не перевзбивая крем, иначе он не будет гладким. Можно исполь-



зовать его для начинки, между коржами бисквитных тортов, а также для несложного декора из кондитерского мешка с насадками. Ароматизируем крем, добавляя семена 1 стручка ванили, либо цедру цитрусовых в сливки, либо кофейный экстракт (подробнее об этом мы уже говорили в разделе про базовые ингредиенты). Еще в конце взбивания можно добавить 1–2 столовые ложки ароматного ликера по вкусу (например, «Лимончелло», «Бейлис» или «Куантро»).



Шоколадный крем с рикоттой

Универсальный и готовится за 5 минут всего из трех ингредиентов! Желатин я добавляю только в крем с белым шоколадом, так как он всегда более жидкий, чем с темным. Подходит для любых десертов и выпечки: им можно заполнять песочные корзинки и тарты, эклеры и профитроли, делать рельефные шапочки на капкейках, прослаивать коржи и рулеты, покрывать торт сверху и делать несложный декор с помощью кондитерского мешка. Просто волшебный крем, правда же?

200 г сливок жирностью 33%
250 г рикотты
250 г шоколада
(темный 50%, молочный либо белый)
4 г желатина (только для крема
с белым шоколадом)

Если используется творог вместо рикотты, то необходимо пробить его блендером или протереть через сито, чтобы не было комочков. Шоколад порубить ножом, желатин заранее замочить в холодной воде. Нагреть сливки, но не кипятить, добавить желатин, перемешать, чтобы он растворился. Снять с огня, добавить рубленый шоколад, перемешать до его расплавления. Добавить рикотту и пробить крем погружным блендером до гладкости. Убрать его в холодиль-



ник на 4 часа как минимум либо на 30 минут в морозилку (до загустения).

Сразу после приготовления крем кажется жидким, как сметана, но после загустения становится похож на мягкий ганаш. Густоту крема можно регулировать, добавляя или не добавляя желатин и меняя количество шоколада.

Шоколадно-ореховая паста

Представьте себе мир без... нутеллы! Представили? Грустная картина, и даже не верится, что когда-то о ней никто ничего не знал. Год рождения этой радости для всех сладкоежек — 1964-й. Изобретатель нутеллы — кондитер из Турина Пьетро Ферреро много лет пытался создать продукт из шоколада для прохожих, которые каждое утро спешили на работу с бутербродами в руке мимо окон его кондитерской. Сначала это был большой шоколадно-ореховый батончик, который можно было резать на ломтики и вкладывать в сладкие сэндвичи. Giandujot — дедушка современной нутеллы. Словом «джандуйя» в окрестностях Турина и во всем регионе Пьемонте называли смесь шоколада и фундучной пасты, но Ферреро впервые удалось сделать ее мягкой и податливой, а не твердой, как шоколад. А через несколько лет, уже после окончания Второй мировой, случилось в Италии слишком жаркое лето, и «Джандуйоты» на складе вдруг начали таять! Сыну Пьетро — Микеле Ферреро пришла в голову идея превратить их в пасту, которую можно будет намазать на хлеб. И еще через пару лет родилось ее гениальное имя — «Нутелла» (от английского nut — «орех»).

Конечно, в домашних условиях мы не сделаем точную копию, но вкус домашней шоколадно-ореховой пасты точно будет натуральным, ведь в ней всего три ингредиента!

150 г фундучной пасты
200 г шоколада 50%
150 г молока

Шоколад некрупно порубить ножом, молоко нагреть, но не кипятить. Смешать в узком высоком контейнере молоко, шоколад и ореховую пасту и объединить их в одно-

родную эмульсию с помощью погружного блендера. Если паста покажется не очень сладкой, добавить 25 г сахара (или по вкусу) и снова пробить блендером. Переложить в чистую банку с крышкой и оставить до загустения. Можно попробовать приготовить ее не с темным, а с молочным шоколадом, в таком случае уменьшить количество молока до 110 г. Количество молока можно регулировать по вкусу, делая пасту более густой или более мягкой. Хранить такую пасту нужно обязательно в холодильнике и употребить в течение десяти дней.





Советы по работе с тестом

Все слышали, что итальянцы любят пасту, но мало кто знает точный перевод этого слова. Pasta в переводе с итальянского — это не только макароны, паста — это тесто! И в Италии его действительно обожают! Только здесь закваску из муки и воды бережно купают или пеленают в полотенце, перед тем как испечь на ней хлеб. А сдобное тесто для панеттоне или куличей холят и лелеют целых три дня, чтобы получить потом из духовки выпечку с невероятным мякишем. Ведь любое тесто — живое, любит наши руки и отвечает взаимностью на внимательное, бережное к себе отношение. А чтобы подружиться с ним, нужен опыт, проверенный рецепт и немного терпения.

Песочное тесто

Самый популярный способ приготовления песочного теста (pasta frolla по-итальянски) — это тот, что начинается с объединения мягкого масла и сахара в однородную кремовую массу. Есть и другой способ, когда холодное масло кубиками объединяется с мукой с помощью миксера либо вручную (рубится ножом) до получения крошки, и уже потом добавляются остальные ингредиенты.

Можно использовать мелкий сахар либо сахарную пудру для песочного теста. С пудрой оно будет более нежным и однородным, так как не будут ощущаться крупинки сахара. Большое количество жира (сливочное масло, желтки) придает готовой выпечке рассыпчатую приятную текстуру. Мука используется слабая, так как эластичность этому тесту не нужна.

В рецептах с целыми яйцами (а не только с желтками) обычно есть еще и разрыхлитель,

так как целое яйцо даст больше жидкости и меньше жира в тесто, а значит, его нужно разрыхлить дополнительно.

200 г сливочного масла
100 г сахара
3 яичных желтка
300 г пшеничной муки
1 ч. л. ванильного экстракта
щепотка соли

Мягкое масло взбить с сахаром до однородной кремовой консистенции с помощью миксера с насадкой «весло». По одному добавлять к маслу желтки, вмешивая каждый до однородности. Добавить ванильный экстракт, соль и просеянную муку. Быстро замесить тесто до получения масляно-мучной крошки. Собрать ее руками в однородный шар. Придать ему форму плоского прямоугольника, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на несколько часов (а лучше на ночь). Далее раскатать до нужной толщины холодное тесто и использовать для печенья, песочных пирогов и т. п.



Советы

- Песочное тесто нельзя долго замешивать ни миксером, ни вручную. При долгом замесе может перегреться масло или же начнет развиваться глютен. И то, и другое плохо повлияет на структуру теста, от него может начать отделяться масло при выпечке, и оно потеряет форму,

а выпечка будет более жирной на ощупь, менее рассыпчатой.

- Правильно приготовленное тесто пластичное, не липнет к рукам и столу. Если после холодильника оно стало довольно плотным и с трудом раскатывается, можно быстро поломать пласт из теста на кусочки, положить их в чашу миксера и недолго перемешать на средней скорости

насадкой «весло». Затем снова быстро собрать руками в однородный пласт. Это придаст тесту пластичность.

- Чтобы сделать шоколадное песочное тесто, заменяем в этом рецепте 15–20 г муки на какао-порошок. Либо вместо 30 г пшеничной муки добавляем ореховую (миндальную или из фундука), такое песочное тесто будет особенно ароматным и вкусным.
- А еще его можно замораживать и хранить в морозилке в течение месяца. После заморозки медленно размораживаем в холодильнике и придаем пластичность тем же способом, что описан чуть выше.
- Сразу после приготовления тесто необходимо хорошо охладить, лучше, если в холодильнике оно будет находиться дольше часа (особенно в жаркое время года), оптимальный вариант — оставить его там на всю ночь и раскатывать на следующий день. Изделия из хорошо охлажденного песочного теста будут особенно рассыпчатыми и вкусными.

- Если в процессе раскатывания и выкладывания в формы тесто нагрелось, стало мягким, при прикосновении оставляет жирные следы на пальцах, то лучше перед выпечкой охладить его снова — 30 минут в холодильнике либо 10–15 минут в морозилке.

Бисквитное тесто

Закрой глаза, вспомни, каким он был — твой первый бисквит... Как и первая любовь, он не забывается никогда. Для кого-то воспоминания будут радостными: восторг, от того, что взбился, поднялся, не опал. А кто-то вдруг увидит, как не один, а целая армия первых бисквитов оказывалась не в торте, а в мусорном ведре. Чтоб такого больше не случилось, давай выберем самый простой рецепт — базовый и некапризный.

ДЛЯ ФОРМЫ ДИАМЕТРОМ 20 СМ:

157 г яичных белков
115 г сахара
70 г яичных желтков
105 г пшеничной муки
15 г картофельного крахмала
1 ч. л. ванильного экстракта
(либо тертая цедра 1 лимона)

1 Белки начать взбивать на средне-высокой скорости миксера до состояния пивной пены (когда на дне чаши миксера больше не остается жидкого белка), добавить постепенно в два-три приема сахар, продолжая взбивать. Хорошо ли взбиты белки (меренга), проверяем, набирая их на венчик. Для бисквита будет достаточно, чтобы кончик меренги свисал в форме птичьего клюва.

2 Муку просеять вместе с крахмалом. Желтки слегка взболтать вилкой и тонкой струйкой влить к меренге, перемешивая





вручную венчиком движениями снизу вверх. Добавить ваниль или цедру вместе с желтками. В конце ввести в два-три приема муку, также аккуратно перемешивая, стараясь, чтобы тесто сохранило воздушность.

3 Кольцо для тортов обтянуть снизу фольгой, чтобы тесто не вытекало (или использовать разъемную форму), на дно положить круг из бумаги для выпечки.



4 Поставить подготовленное кольцо на противень, выложить в него тесто, аккуратно постучать противнем по столу (это помогает удалить лишние пузырьки воздуха из теста). Выпекать бисквит при 170 °С примерно 30 минут. Первые 25 минут не открывать духовку, в конце выпечки можно аккуратно открыть и проверить готовность бисквита деревянной шпажкой: она должна выходить из него сухой.



5 Готовый бисквит перевернуть вниз головой прямо в форме и остудить полностью. После чего аккуратно пройтись ножом вдоль бортиков формы, чтобы отделить бисквит от стенок и достать его. Завернуть в пищевую пленку и убрать на 6–8 часов в холодильник. После холодильника будет гораздо легче резать его на коржи. Из этого количества теста получается бисквит диаметром 20 см и высотой примерно 6 см, режется на три коржа.

Советы

- Для бисквитов всегда используется слабая мука, так как высокая эластичность теста нам здесь не нужна. Чтобы приготовить шоколадный бисквит, заменяем 35 г муки в этом рецепте на горький какао-порошок.
- Разрыхлитель иногда добавляют в рецепты бисквитов с шоколадом или сливочным маслом, для подстраховки, чтобы тесто лучше поднялось. В классическом рецепте без добавления жира разрыхлитель не нужен, тесто поднимается благодаря взбитому белку.
- Если готовим бисквит из целых яиц, не разделяя их на белки и желтки (как в рецепте торта «Мимоза» со стр. 118), то взбиваем долго — 15–20 минут, до тех пор, пока масса не посветлеет и не увеличится в объеме втрое. Чтобы проверить, достаточно ли она взбилась, проведи пальцем дорожку на поверхности — она не должна быстро исчезать.
- Бисквит плохо поднимается, если осели яйца во время смешивания с другими ингредиентами. Смешиваем аккуратно, снизу вверх, но недолго. Чем дольше мешать, тем сильнее опадает тесто. Часто советуют смешивать с помощью лопатки, но, когда я только училась готовить бисквитное тесто, у меня ни ложкой, ни лопаткой не получалось сохранить воздушность. Помог обычный венчик, им мне смешивать оказалось проще всего.
- Если среди ингредиентов бисквита есть жир (шоколад, масло), смешиваем их со взбитыми яйцами аккуратно, чередуя с мукой, но в то же время перемешиваем тщательно: в конце обязательно проходимся силиконовой лопаткой по дну чаши, проверяя, не осталось ли на дне



масло (иначе внизу у бисквита мякиш может получиться «резиновым» после выпечки).

- Иногда бисквит хорошо поднимается в духовке, но в конце выпечки оседает в центре. Если духовку не открывали раньше времени, то причина может быть в слишком высокой температуре. Бортики бисквита успевают нагреться сильнее и пропечься раньше, чем середина, они отстают от стенок формы, а середина при этом проседает. Температура и время выпечки в рецептах всегда указаны ориентировочно, нужно подбирать их к любой духовке индивидуально. Форму для бисквита ничем не нужно смазывать, тогда он будет лучше подниматься, цепляясь за ее стенки.
- Самыми вкусными получаются бисквиты с большим количеством желтков — у них яркий, рассыпчатый, пушистый мякиш. А бисквиты на белках очень воздушные, похожие на губку, но вкуса в них меньше, им обязательно нужна ароматная пропитка.
- Чтобы ровно разрезать бисквит на коржи, охлаждаем его в холодильнике. А потом режем длинным и широким ножом, сначала прорезая его всего на 1 см по всей окружности, не уходя сразу далеко вглубь. Сделав этот первый надрез, снова вставляем нож в него же и продолжаем углублять его, прорезая еще немного к центру и поворачивая бисквит по всей окружности. Так постепенно отрезаем первый корж.

Слоеное тесто

Сложное? Скорее, не самое простое в приготовлении, чувствительное тесто — к температуре, к теплу твоих рук... Иногда его называют живым, потому что даже по одному и тому же рецепту результат может получиться разный. Но зная, как ведет себя слоеное тесто при приготовлении и во время выпечки, мы можем приручить его и делать таким, как нам хочется.

По-итальянски две части, которые мы будем раскатывать вместе, чтобы получить слои, называют: *pastello* — тесто из муки, воды и соли, *panetto* — плоский прямоугольный пласт из сливочного масла (либо из масла с небольшим количеством муки). В духовке на высокой температуре слои растут вверх, потому что испаряется жидкость. А масло еще и «поджаривает» тоненькие прослойки теста, и они получают хрустящими.

Для рецептов этой книги пригодится бездрожжевое слоеное тесто, но способ раскатывания и складывания его будет таким же, как и для дрожжевого.



ДЛЯ 1 КГ ТЕСТА:

500 г пшеничной муки
10 г соли
250 г воды
500 г сливочного масла

Муку и соль всыпать в чашу миксера с насадкой «весло», постепенно добавляя воду, замесить тесто. Придать ему форму плоского квадрата или прямоугольника, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на час.

Сливочное масло завернуть в бумагу для выпечки и постепенно отбить скалкой, чтобы оно стало пластичным и плоским, квадратной или прямоугольной формы, около 1 см толщиной. Убрать в холодильник на час.

Теперь наступает самый ответственный момент — слоение:

1 Тесто раскатать до 1 см, примеривая к нему масло по величине, чтобы его можно было завернуть внутрь.



2 Положить масло сверху и с двух сторон завернуть на него тесто, соединив ровно в центре, не накладывая края внахлест (теперь масло внутри теста внешне похоже на двусторчатый шкаф).

3 Получившийся прямоугольник слегка побить скалкой, чтобы тесто стало более плоским и лучше соединилось с маслом, и раскатать в длину до толщины 1 см. Аккуратно, чтобы масло оставалось внутри и тесто не рвалось. Сделать первое складывание — второе по длинной стороне: сложить один край на треть и оставшуюся свобод-

ную треть теста завернуть сверху. Слегка побить скалкой, чтобы слои скрепились между собой, и убрать в холодильник на час.

4 Снова немного побить тесто скалкой, делая его более плоским, и раскатать в длину (в сторону открытых краев) до толщины 1 см. Сделать второе складывание — вчетверо по длинной стороне: разделить тесто зрительно пополам и сложить один край примерно на три четверти длины, присоединить к нему стык в стык свободный край, а затем сложить пополам весь пласт теста.

Должен получиться квадрат или прямоугольник, сложенный вчетверо, при этом стык двух свободных краев находится внутри и не на сгибе. Слегка побить тесто скалкой и убрать в холодильник на час.

5 Далее повторяем складывание втрое (3), снова охлаждаем и делаем последнее складывание вчетверо (4). После чего тесто можно раскатывать до нужной толщины, вырезать из него нужные формы и выпекать.

Советы

- Для слоеного теста подойдет мука средней силы, так как со слабой мукой оно будет менее эластичным и раскатывать его будет сложнее.
- Воду во время замеса добавляем постепенно, тесто не должно получиться слишком мягким, иначе трудно будет с ним работать.
- В тесто можно заворачивать как чистое сливочное масло, так и масло с добавлением муки. Во втором случае его нужно разрезать на кубики и смешать с мукой с помощью миксера с насадкой «весло», недолго, до их объединения. А затем полученную масляную массу положить на бумагу для выпечки и сложить бумагу в форме конверта, скалкой раскатать прямо по бумаге, чтобы масло распределилось внутри конверта и стало плоским прямоугольником толщиной 1 см, охладить в холодильнике. Этот вариант слоеного теста я использовала в рецепте торта «Дипломат» (там же, на стр. 136 можно найти количество ингредиентов), оно получается более рассыпчатым. А просто с маслом тесто более хрустящее и лучше подходит для слоев.
- Чтобы пласт масла в тесте было удобно раскатывать, мы слегка отбиваем его скалкой между складываниями.

Муку для подпыла поверхности стола используем по минимуму, большое количество лишней муки будет мешать слоям соединяться друг с другом.

- Минимальное время охлаждения теста между складываниями — 30 минут в холодильнике, но лучше оставлять его там подольше. Чем выше температура дома, тем дольше придется охлаждать тесто. В жару и без кондиционера лучше совсем не готовить слоеное тесто.
- Пласт теста перед складыванием всегда раскатывается в длину, в сторону открытых краев.
- Классическая схема складывания слоеного теста 3-4-3-4, но можно делать и меньше или больше слоев, например: 3-3-3 или 3-4-4-4. Чем больше слоев, тем меньше будет подниматься тесто при выпечке.
- От толщины раскатывания тоже зависит, насколько сильно оно будет расти в духовке. Если раскатывать тесто до 1 см и толще, то оно поднимается сильнее, чем при раскатывании до 5 мм.
- Вырезанные из теста формы можно убрать в холодильник перед выпеканием, чтобы охладить дополнительно. Если необходимо испечь ровный и не слишком толстый пласт слоеного теста (например, для торта или мильфея), то перед выпечкой его нужно хорошо наколоть вилкой.



- Температуру выпечки лучше подбирать индивидуально: от 180 °C до 220 °C. Например, можно первые 5 минут выпекать при 200 °C, а затем снизить до 180 °C и печь до легкого румяного цвета.
- Обрезки слоеного теста нельзя сминать в один комок, но можно положить один на другой и снова аккуратно раскатать.

И пусть все обязательно получится! Слоеное тесто кажется сложным, но все станет возможным, если не спешить и готовить его без страха и без ожидания идеального результата с первого раза. Просто ради интереса взять и попробовать сделать! А потом похвалить себя за смелость! Кстати, магазинное тесто всегда делают на маргарине, и только у домашнего будет настоящий сливочный вкус.

Заварное тесто

В книге всего один рецепт из него, это заварные пирожные «Дзепполе» (подробно о них и о количестве ингредиентов можно прочитать на стр. 128). Итальянцы почти не пекут французские эклеры, но любят профитроли или бинье с начинками из заварного крема, сливок, шоколада. И даже предполагают, что рецепт заварного теста был привезен во Францию из Италии во времена Екатерины Медичи. Но если французы превратили свои заварные пирожные в идеал, то итальянцы пекут их проще и не стремятся к совершенству. Трещинки на профитролях? Ну и пусть! Они не станут от этого менее вкусными и останутся по-домашнему красивыми!

Советы

- Для заварного теста хорошо подойдет сильная мука с 12–13% белка, такое тесто



будет лучше растягиваться при подъеме в духовке, даст меньше трещин.

- Тесто нейтральное по вкусу, так как там почти нет сахара, только соль (чуть-чуть сахара можно добавить для румяного цвета). Поэтому его можно использовать как для сладких, так и для несладких начинок.

- Называется тесто заварным, потому что мука добавляется в горячее молоко с маслом и заваривается. После чего сотейник возвращается на огонь, и мы перемешиваем и подсушиваем массу до тех пор, пока на дне не начнет оставаться тонкий «бархатный» слой теста.
- Количество яиц в любом рецепте заварного теста всегда примерное, потому что каждый раз оно будет брать в себя разное количество жидкости. Это зависит от типа муки (для сильной всегда требуется больше жидкости) и от того, как долго грелось молоко и подсушивалась на огне масса. Поэтому яйца всегда добавляем постепенно, вмешиваем порциями и ориентируемся на консистенцию: готовое заварное тесто будет похоже на очень густой заварной крем. Если набрать его на лопатку, то оно будет медленно спадать с нее вниз в виде треугольника, а не стекать.
- Если все яйца, что были нужны по рецепту, уже добавлены, а тесто все еще слишком густое, можно добавить в него еще немного теплого молока. Но делать это постепенно и осторожно. Если добавить слишком много жидкости, то исправить ошибку будет невозможно, лишнюю муку в тесто ввести нельзя.
- Выпекать заварные пирожные можно на слегка смазанном сливочным маслом противне, без бумаги для выпечки, распределив их в шахматном порядке. Так они лучше будут цепляться за противень доньшком и подниматься вверх. На бумаге печь тоже можно, но форма пирожных получится хуже.

Температура выпечки будет индивидуальной для каждой духовки. И раз идеальные заварные нам не важны, то печь их будет легко и приятно. Просто открывая рецепт пирожных «Дзепполе» на стр. 128 и попробуй!

Дрожжевое тесто

Маритоцци, корнетти, венециане, ирис... В Италии не обойтись просто словом «булочка», тут у каждого изделия из сдобного теста будет свое имя, свое местожительство, своя история. Итальянцы — мастера по сдобе. Не зря именно здесь родились самые сложные ее рецепты: рождественский панеттоне, пандоро, пасхальная коломба. Это тесто особенное. Оно любит общение, оно живое, оно растет и дышит у нас на руках... Чтобы с ним подружиться, нужно его понять. Планетарный миксер — отличный помощник, если не получается замешивать вручную, используем его, экономим время. Но обязательно в процессе работы мы берем тесто в руки, растягиваем, складываем, проверяем консистенцию на ощупь, учимся его чувствовать. Тогда и булочки получатся особенными, и, может быть, ты тоже придумаешь для них свое особенное имя...

Советы

- Для дрожжевого теста обычно используют теплое молоко (или другую жидкость), чтобы активировать дрожжи. Но если дома очень жарко, температура приближается к 30 °C, то лучше использовать холодные ингредиенты, чтобы тесто слишком быстро не перегрелось на замесе.
- Количество муки в любом рецепте дрожжевого теста будет примерным, поэтому мы добавляем ее постепенно, ориентируясь на консистенцию, чтобы тесто оставалось мягким. Сильная мука всегда берет в себя больше жидкости. Поэтому, если используем слабую (а в рецепте сильная), то тесто может получиться жидковатым и придется добавлять муку дополнительно.
- Порядок добавления ингредиентов влияет на то, как быстро будет формироваться

клейковина при замесе. Поэтому сливочное масло и соль часто добавляют позже, чтобы они не мешали этому процессу. Замешиваем тесто до того момента, как оно начинает лучше отставать от чаши миксера (или от рук, стола) и начинает собираться вокруг насадки «крюк», оставляя чашу почти чистой. А если вымешиваем вручную, то проверяем, насколько хорошо оно растягивается.

- Если хочешь попробовать вымесить тесто вручную, поищи на Ютубе видео о «французском методе замеса» или методе Ричарда Бертина. Его способом любое, даже самое влажное и липкое тесто можно превратить в послушное и гладкое. Потребуется только немного терпения, ручной замес дрожжевого теста может длиться 30 минут и даже дольше, если мы замешиваем тесто на куличи.
- Планетарному миксеру достаточно будет 10–15 минут, но обязательно останавливай его и проверяй, не перегрелось ли тесто. Если во время замеса оно нагреется выше 25 °С, то это может разрушить его клейковину, тесто станет липким и неудобным в работе, мякиш у выпечки уже не будет пушистым. Можно охлаждать тесто в холодильнике, давая отдохнуть от замеса. Развивающийся в нем глютен, совсем как наши мышцы, после долгого напряжения требует расслабления и покоя.
- А формовке теста, даже самого влажного — для панеттоне, очень удобно учиться по видео от итальянцев. Попробуй набрать в строке поиска на Ютубе фразу «*piratura panettone*», и ты увидишь способ, как сделать шар из теста идеально гладким и натянутым. Мы как будто обнимаем его, проворачиваем вокруг своей оси и ребром ладони подкатываем к себе. Сложно объяснить на словах, но видео ты точно поймешь, даже не зная итальянского.

Для булочек этот способ тоже подойдет: сначала оттягивай тесто по краям и складывай его к центру шара по кругу, а потом переверни гладкой стороной вверх и подкатай, поворачивая вокруг своей оси.

И самый главный совет: работай с дрожжевым тестом только в хорошем настроении, с радостью и заботой! Тогда оно обязательно ответит тебе взаимностью.





Прежде чем начать...

Еще несколько советов, которые могут пригодиться в нашем сладком путешествии:

- Во всех рецептах указан вес яиц в граммах. Это удобнее, чем измерять их штуками, так как яйца бывают разного размера, от совсем маленьких — около 35–40 г, до огромных — 60–70 г. Мы будем ориентироваться на яйцо среднего размера, которое весит примерно 52 г. При этом вес белка в нем 34 г, а вес желтка 18 г.
- Для выпечки удобнее использовать мелкий сахар: он быстрее растворяется в жидкостях, с ним лучше взбивается меренга, он не будет ощущаться в песочном тесте. Если сахар с крупными кристаллами, можно дополнительно измельчить его в стационарном блендере или в кофемолке. Сахарную пудру вместо сахара мы используем только если это указано в рецепте.
- Муку перед выпечкой просеиваем вместе с другими сухими ингредиентами (крахмалом, разрыхлителем, какао-порошком), чтобы насытить ее воздухом и избавиться от комочков. Такая мука будет легче смешиваться с жидкостью. Особенно важно просеивание для какао, так как оно часто слеживается при длительном хранении.
- Сила желатина обычно измеряется в величине bloom. Чем она выше, тем сильнее он желирует. В рецептах книги

я использовала листовой желатин силой 200 bloom (еще его называют «золотой»). Не на всех упаковках указывают эту информацию, поэтому проверяем желатин заранее. Прежде чем готовить торт на праздник, делаем небольшую порцию крема или мусса, чтобы увидеть, достаточно ли желатин, силу которого мы не знаем, стабилизирует массу.

Можно использовать как порошковый, так и листовой желатин. В обоих случаях замачиваем его перед использованием в очень холодной воде. Для листового — произвольное количество воды, потом набухший желатин отжимаем от нее. А для порошкового — воды обычно в 6 раз больше, чем желатина, либо можно замочить его в холодных сливках или молоке, которые нужны по рецепту, а потом нагревать и растворять в них же, не доводя до кипения.

- Для некоторых рецептов пригодится кулинарный термометр: мы будем измерять температуру сахарного сиропа, прежде чем добавлять его во взбитые желтки для тирамису или семифреддо.
- Большинство рецептов тортов и пирогов рассчитаны на форму диаметром 18–20 см, если же нужен другой диаметр, то необходимо сделать пересчет ингредиентов с помощью коэффициента по простой формуле: $K \text{ (коэффициент)} = \frac{\text{диаметр нужной нам формы в квадрате}}{\text{диаметр формы из рецепта в квадрате}}$.

Например, если у нас есть форма 24 см, а в рецепте — 18 см, рассчитываем коэффициент: $K=24 \times 24 / 18 \times 18$. Получается $504/324=1,6$ $K=1,6$. Если, наоборот, нужен меньший диаметр, чем в рецепте, то поступаем точно также. И далее количество каждого ингредиента в рецепте просто умножаем на полученный коэффициент.

Все обязательно получится!

**Ведь сами итальянцы
будут подбадривать тебя
в каждом рецепте этой
книги, просто переверни
страницу и начинай
пробовать свою
«Сладкую Италию»!**





Груши в красном вине
см. рецепт на с. 146



Резенби





Итальянский завтрак начинается... с улыбки!

Слышишь, как поют за окошком цикады? Летнее итальянское утро звонкое: заливается солнцем и цикадными трелями, шумно дышит соленым ветром, сладко фыркает кофейным паром и улыбается тебе в облаках капучино!

За стойкой «Джелатомании» уже колдует над кофемашиной Франко. За 120 лет работы бара здешний эспрессо ни разу не уступал пальму первенства за звание лучшего кофе в городке Корридония. Франко бережно показывает мне вырезку из местной газеты 1998 года со статьей о баре: «Кафе длиною в век...». И вспоминает своего дедушку Одилоне Канулло, который объединил две семьи итальянских бариста и открыл собственное кафе в далеком 1898-м.

Франко рассказывает:

— А знаешь, что видится первым? Огромные очереди из немецких солдат, которые колоннами проходили через наш бар и останавливались на завтрак. Мне было 7 лет тогда... В 13 я уже начал работать.

Завтраки сначала готовили солеными: цельнозерновая булочка с сыром, прошутто, салями или свежий хлеб с холодной полентой, нарезанной кусочками. В самые жаркие дни отец сам делал не только кофе, но и газированную воду. Я до сих пор храню его старые стеклянные бутылки с сифонами.

Раньше бариста должен был уметь все. Холодильников не было, мы покупали огромные блоки льда и оборудовали ледники в баре. Не только для хранения продуктов, но и для приготовления мороженого.

У нас стояли старинные машины для джелато: механические, дедушка измельчал лед и смешивал его с солью, чтобы температура долго держалась ниже нуля. А потом нужно было бесконечно вращать ручку, перемешивать мороженое в чане вручную, чтобы оно замораживалось и оставалось мягким. Сколько сил, чтобы порадовать кого-то шариком джелато в вафельном рожке! Или в булочке! На юге Италии любят так завтракать — свежая бриошь и мороженое, либо ледяная фруктовая гранита. Попробуешь? Сейчас принесу тебе корнетто вместо бриоши!

Франко суетится, вливая апельсиновый сок в крутящийся барабан машины для граниты, и вздыхает:

— Сложно все успевать, ну а как иначе? Чтобы завтрак был добрым, необходимо найти хорошие ингредиенты. Нам каждое утро привозили свежайшее молоко, и нужно было успеть приготовить из него сливки и сливочное масло для выпечки, мама делала это сама. В 60-е годы здесь началась *dolce vita*, и завтраки в домах и в барах стали сладкими. Появились витрины со слоеной и сдобной выпечкой, кростаты с джемами, море печенья и главный спутник итальянского утра — «Нутелла»! И капучино! Знаешь, какие шедевры рисуют на его молочной пенке бариста? Сейчас это называется «латте-арт».

Но мои родители так рисовать не умели. Зато сами ездили на север, в Геную, к надежным импортерам кофе и везли его сюда, в центральный регион Марке. А потом мама обжаривала кофейные зерна на специальном мангале на углях. И это нужно было делать с умом, чтобы не испортить, а подчеркнуть аромат. Ведь для хорошего кофе важен каждый шаг!

Вот и готова моя чашечка лучшего в городе эспresso, но, по-моему, не только правильно обжаренные зерна делают его таким особенным:

— Ты спрашиваешь, почему итальянцы любят завтракать в баре? Да потому что в пару к хорошему кофе мы предлагаем душевные беседы, улыбки и самые актуальные новости! И даже если рядом нет друга, чтобы их обсудить, всегда есть бариста!









Выпечка к завтраку

Запеченная рикотта с лимоном

Ricotta infornata al limone

Сицилия – остров лучших в мире лимонов и рай для любителей рикотты. Там ее не только подают к столу свежей и творожной, не только превращают в начинку для знаменитых канноли и кассаты, но и солят, посыпают ароматными специями и травами и запекают целиком в духовке.

Но мы приготовим не соленый, а сладкий вариант. Такая рикотта будет похожей на нашу творожную запеканку, только нежнее и лимоннее. Совсем как на Сицилии...

ДЛЯ ФОРМЫ 22 СМ

156 г яиц (3 шт.)
450 г рикотты
100 г сахара
30 г лимонного сока
тертая цедра 1 лимона
55 г кукурузного крахмала
щепотка соли

1 Яйца комнатной температуры разделить на белки и желтки. Белки взбить до состояния пивной пены, чтобы на дне чаши не оставалось жидкого белка, добавить половину сахара, взбить до устойчивых пиков. Рикотту соединить с желтками, солью и оставшимся сахаром до однородности, добавить лимонную цедру и сок, перемешать. В конце добавить крахмал и ввести порциями взбитые белки, аккуратно перемешивая снизу вверх.

2 Форму смазать сливочным маслом и слегка присыпать крахмалом. Запекать рикотту при 170 °C 55–60 минут, ее поверхность станет румяной, и края начнут слегка отставать от формы. Остудить ее полностью и аккуратно вынуть.





Слоеные фэготтини с грушами и нутеллой

Fagottini alle pere e Nutella

Можно самостоятельно приготовить слоеное тесто и шоколадно-ореховую пасту по рецептам из базового раздела этой книги.

А можно купить все готовое и сделать фэготтини за 40 минут!

Такие же слойки можно выпекать с кубиками яблок, смешивая их с абрикосовым или яблочным джемом вместо нутеллы.

ДЛЯ 12 ШТУК

750 г слоеного бездрожжевого теста

2 крупные груши

80 г нутеллы

1 яичный желток для смазывания

немного сахара

1 Груши очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками 1×1 см.

2 Тесто достать из холодильника и раскатать до толщины 3–4 мм, нарезать на прямоугольники 13×15 см. Кубики груши смешать с нутеллой. Каждый прямоугольник зрительно поделить пополам по узкой стороне, на одной половине аккуратно сделать прорезы на расстоянии 1 см друг от друга, недорезая до края. На вторую половину положить немного грушевой начинки, закрыть половиной с прорезями, прижать края с помощью зубцов вилки. Разложить на противне, выстеленном бумагой для выпечки, на небольшом расстоянии друг от друга.

3 Сверху смазать слойки желтком, можно присыпать сахаром. Выпекать при 200 °С примерно 20 минут.





Шоколадный чамбеллоне

Ciambellone al cioccolato

Давай испечем к завтраку чамбеллоне? Итальянцы почему-то привязаны всей душой к этому простому кексу и любое утро будут рады начинать именно с него! Он может быть разным: светлым, нежным и цитрусовым, или брутальным и шоколадным, или похожим на зебру. Главное, чтоб в центре обязательно оказалась она — дырка! Неужели кексы с отверстием в центре становятся вкуснее?

Сейчас проверим...

ДЛЯ ФОРМЫ 22 СМ

Кекс

125 г сливок жирностью 33%
180 г шоколада 50%
75 г сливочного масла
125 г натурального йогурта
100 г яиц (2 шт.)
180 г сахара
тертая цедра 1 апельсина
170 г пшеничной муки

30 г какао-порошка
8 г разрыхлителя
щепотка соли

Глазурь

70 г шоколада 50%
15 г подсолнечного или
другого растительного масла
без запаха

1 В сотейнике смешать сливки и сливочное масло, нагреть, чтобы масло растопилось полностью. Снять с огня, добавить рубленый шоколад, перемешать до его растворения. Яйца слегка взбить с сахаром и цедрой, добавить йогурт и сливочно-шоколадную смесь. Муку просеять вместе с разрыхлителем, солью и какао, ввести в тесто и перемешать.

2 Форму для кекса слегка смазать растопленным сливочным маслом и присыпать горьким какао. Выложить тесто в форму, выпекать при 160 °C примерно 50–60 минут. Дать кексу остыть 30 минут в форме, затем аккуратно вынуть, остудить полностью.

3 Для глазури растопить на водяной бане шоколад, добавить к нему подсолнечное масло без запаха, перемешать и украсить кекс глазурью.





«Бабушкин пирог»

Torta della nonna

Казалось бы, обычное песочное тесто, простой заварной крем, но есть в этом пироге что-то душевное. Возьмешь кусочек в руку, откусишь осторожно, удерживая губами убегающие кедровые орешки на его макушке, и тепло становится... как у бабушки на кухне!

Кстати, в Тоскане не только бабушки, но и дедушки его любят: «дедушкин пирог» почти такой же — только с шоколадным тестом и миндалем вместо кедровых орехов.

для формы диаметром 18 см

Песочная основа	Начинка	
134 г сливочного масла	255 г молока	1 ч. л. ванильного экстракта
67 г сахара	65 г сливок жирностью 33%	35 г кедровых орешков
36 г яичных желтков (2 шт.)	72 г яичных желтков (4 шт.)	сахарная пудра для подачи
1 ч. л. ванильного экстракта	100 г сахара	
200 г пшеничной муки	20 г пшеничной муки	
щепотка соли	13 г картофельного крахмала	

1 Для песочного теста мягкое сливочное масло взбить с сахаром до однородности, добавить желтки по одному и ванильный экстракт. Всыпать муку с солью, быстро соединить ингредиенты до однородного теста. Придать ему форму плоского прямоугольника, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник минимум на 1 час.

2 Для начинки заранее приготовить заварной крем: перемешать желтки с сахаром, мукой и крахмалом до однородности. Молоко смешать со сливками, ванильным экстрактом и нагреть почти до кипения, влить в желтковую смесь тонкой струйкой, постоянно размешивая. Вернуть крем на небольшой огонь и варить, постоянно помешивая. Как только крем начнет густеть, варить еще 1 минуту и снять с огня. Накрыть пленкой в контакт и остудить, не убирая в холодильник.

3 Кольцо для тортов или тартов поставить на противень, выстеленный бумагой для выпечки. Тесто раскатать до толщины 4 мм, вырезать круглое дно для пирога и бортики высотой 3 см. Выложить их в подготовленное кольцо. Дно пирога наколоть вилкой, выложить сверху остывший крем, заполняя до верха. Из оставшегося теста вырезать еще один круг и закрыть верхушку пирога, слегка прижимая тесто пальцами к бортикам.

4 Подготовленный к выпечке пирог убрать на 30 минут в холодильник (если дома не жарко, и тесто не перегрелось, можно выпекать сразу же).

5 Кедровые орешки замочить в холодной воде на 10 минут, слить воду и посыпать орешками верх пирога. Выпекать при 180 °C 30–35 минут. Дать остыть и аккуратно снять с пирога кольцо. При подаче посыпать его сахарной пудрой.

Маритоцци со сливками

Maritozzi alla panna

Эти божественные булочки пекут только в двух итальянских регионах — Лацио и моем родном Марке. Рассказывают, что еще в древнем Риме пекли похожий хлеб небольшого размера и овальной формы. И одному из горожан однажды пришло в голову угостить им невесту и попросить ее руки. Девушка не смогла отказать, ведь во вкусной булочке оказалось колечко! Может быть, поэтому и называют их теперь словом «маритоцци» (от итальянского marito — «муж»), но начинают не колечками, а нежными сливками. В пасхальный период в тесто добавляют изюм и цукаты, а летом сливки заменяют итальянским сливочным мороженым.

ДЛЯ 12 ШТУК

Опара

100 г пшеничной муки
100 г воды
10 г свежих дрожжей
2 ч. л. сахара

Тесто

100 г молока
100 г сахара

2 яйца

2 яичных желтка
440 г сильной муки
тертая цедра 1 апельсина
(или 1 ч. л. ароматной пасты
из цитрусовых)
4 г соли
80 г подсолнечного
масла без запаха

Начинка

200 г сливок жирностью 33%
35 г сахарной пудры
50 г маскарпоне

Дополнительно

1 яичный желток и 1 ст. л.
молока для смазывания

1 Дрожжи раскрошить и смешать с водой, добавить сахар и муку, перемешать, накрыть и оставить опару на 1–1,5 часа в теплом месте до увеличения вдвое.

2 В чашу миксера выложить опару, добавить молоко, сахар, яйца и желтки, перемешать до однородности. Постепенно ввести муку и замесить мягкое тесто. Вымесить его миксером, насадкой «крюк», либо вручную, до тех пор, пока тесто не станет более гладким, будет меньше липнуть к рукам, столу, начнет накручиваться на крюк миксера, оставляя чашу почти чистой (10–15 минут замеса миксером либо 30 минут вручную).

3 Дать тесту отдохнуть 10 минут. Добавить цедру, соль, постепенно смешать с подсолнечным маслом, добавляя его порциями и смешивая, чтобы тесто впитывало его в себя. Снова вымесить до гладкости и эластичности. Сформировать шар, положить в миску, смазанную растительным маслом, накрыть пленкой и оставить тесто в теплом месте до увеличения втрое (около 3 часов).

4 Аккуратно переложить тесто из миски на стол, разделить на 12 частей (примерно по 75 г), каждой придать овальную форму (после того как все булочки сформированы, второй раз



подкатать каждую, чтобы поправить форму), выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки, на расстоянии друг от друга. Накрыть сверху пленкой и оставить в теплом месте до увеличения вдвое (40–60 минут).

5 Перед выпечкой смазать желтком, смешанным с молоком, и выпекать маритоцци при 180 °C 15–20 минут. Остудить полностью.

6 Для начинки смешать сливки, сахарную пудру, маскарпоне и взбить миксером на высокой скорости до устойчивых пиков. Перед подачей сделать на булочках надрез, вынуть небольшую часть мякиша и заполнить разрез сливочной начинкой с помощью кондитерского мешка.





Апельсиновый пирог

Pan d'arancio

Удивительный сицилийский рецепт достался нам из монастыря города Катания. Сестры-монахини бенедиктинского ордена однажды решили, что апельсины острова Сицилия заслуживают быть съеденными целиком в пироге. А может быть, просто поленились снимать с них цедру и выжимать сок для теста, поэтому взяли и измельчили все в пюре! Результат получился невероятный... Ни один ароматизатор, ни цедра, ни сок по отдельности не позволят получить настолько богатый апельсиновый вкус. Твои гости обязательно спросят: и как тебе удалось в одном кусочке пирога уместить целую апельсиновую рощу?

ДЛЯ ФОРМЫ ДИАМЕТРОМ 18 CM

Тесто

1 апельсин (170 г)
146 г яиц (3 шт.)
165 г сахара
90 г подсолнечного масла
без запаха
250 г пшеничной муки

8 г разрыхлителя

20 г молотого миндаля

Сироп

½ апельсина
50 г сахара
100 г воды

- 1 Апельсин для теста тщательно вымыть, нарезать на кусочки, не снимая кожуру, и измельчить в стационарном блендере в пюре.
- 2 Яйца с сахаром выложить в высокий узкий контейнер, взбить с помощью погружного блендера до однородности, влить туда же тонкой струйкой масло, продолжая смешивать. Затем добавить апельсиновое пюре, перемешать погружным блендером до однородности.
- 3 Подготовить форму для выпечки, смазать ее сливочным маслом и присыпать мукой.
- 4 Муку для теста просеять с разрыхлителем, добавить молотый миндаль и влить туда же смесь из яиц, масла и апельсина. Быстро перемешать до консистенции густой сметаны. Сразу же переложить тесто в форму и отправить пирог в духовку, разогретую до 180 °C, на 35–40 минут.
- 5 Пока пирог печется, приготовить сироп: пол-апельсина нарезать полукруглыми ломтиками толщиной около 5 мм, залить холодной водой в произвольном количестве, довести до кипения и варить 3 минуты. Слить воду. Добавить 100 г воды для сиропа и сахар. Довести до кипения и варить около 7 минут. Готовый пирог остудить 10 минут и вынуть из формы. Остудить полностью и смазать верхушку сиропом с дольками апельсина.

Кальчони с рикоттой

Calcioni alla ricotta

Кое-кто называет их сладкими равиолями, но в нашем центральном регионе Марке это кальчони. И они уже давно и успешно конкурируют тут с итальянскими круассанами-корнетти за право называться идеальной парой к утреннему кофе. Или к чаю. Итальянцы почти не пьют чай, но эти кальчони так похожи на наши родные творожные сочни...

для 10-12 штук

Тесто

100 г сахара
120 г сливочного масла
1 яйцо
1 яичный желток
1 ч. л. ванильного экстракта
300 г пшеничной муки
щепотка соли

Начинка

300 г рикотты
50 г сахара
2 яичных желтка
1 ст. л. рома
щепотка соли

1 Мягкое сливочное масло слегка взбить с сахаром до однородности, добавить яйцо, желток и ваниль. Всыпать соль и муку, быстро замесить мягкое песочное тесто. Завернуть его в пленку и убрать в холодильник на 1 час.

2 Для начинки смешать все ингредиенты до однородности. Тесто раскатать до толщины 4 мм, вырезать круги диаметром 12 см. На одну половину каждого круга положить немного начинки, закрыть сверху второй половиной, края прижать друг к другу с помощью вилки.

3 Выпекать кальчони на противне, выстеленном бумагой для выпечки, при 170 °C примерно 20 минут. При выпечке они могут немного треснуть сверху, это их нормальный внешний вид. Даже в кондитерских они обычно с трещинками. Остудить готовые кальчони, при подаче можно посыпать сахарной пудрой.

Совет

- В начинку из рикотты можно добавить изюм и щепотку корицы. Можно готовить кальчони и с нутеллой.









Сбричолата с маскарпоне и клубникой

Sbriciolata alle fragole e mascarpone

Попробуй произнести вслух название этого супербыстрого итальянского пирога — сбри-чо-ла-та: слышишь, как оно рассыпается, крошится, распадается на части у тебя на языке? Sbriciolare означает «крошить». Не нужно ничего раскатывать, тесто замешивается до состояния крошки и руками распределяется по форме. Останется лишь добавить клубничную начинку с маскарпоне и отправить всю эту красоту в духовку! Скажу по секрету, с ягодами черешни или вишни получится не менее вкусно.

ДЛЯ ФОРМЫ ДИАМЕТРОМ 18 СМ

Тесто

170 г пшеничной муки
15 г горького какао-порошка
75 г сахара
70 г сливочного масла
60 г яиц (1 крупное)
5 г разрыхлителя

Начинка

240 г маскарпоне
18 г яичных желтков (1 шт.)
50 г сахара
150 г клубники
2 ст. л. клубничного джема

- 1 Масло нарезать кубиками, положить в глубокую и широкую миску, дать ему чуть согреться. Добавить туда же муку, какао, разрыхлитель, сахар и яйцо, пальцами быстро объединить все ингредиенты, разрыхляя и растирая их до однородной крошки. Поставить миску с крошкой из теста в холодильник.
- 2 Клубнику нарезать небольшими кусочками. Маскарпоне смешать с сахаром и желтками. Когда тесто охладится немного, отделить от него часть чуть больше половины (около 260 г). На дно формы положить круг из бумаги для выпечки, распределить тесто по форме руками, создавая дно и небольшие бортики толщиной примерно 5 мм. Сверху основу из теста смазать джемом и выложить маскарпоне, а на него кусочки клубники. Верх сбричолаты закрыть оставшимся тестом, разделяя его пальцами на крошки. Выпекать при 180 °C примерно 45 минут. Остудить в форме и аккуратно вынуть.
- 3 Перед подачей сбричолату охладить дополнительно в холодильнике.

Корнетти с быстрым способом слоения

Cornetti con la sfogliatura veloce

В переводе с итальянского это рогалики. Классические, как в баре, готовят из слоеного дрожжевого теста, и внешне они напоминают своих французских кузенов-круассанов. Итальянский корнетто – нежный, пухлый, более сдобный, чем круассан, и корочка у него такая тоненькая и незаметная, что кажется, будто кто-то нечаянно воздушное облако в духовке испек. Но мы сделаем не классический, а более простой и быстрый вариант домашних булочек, в форме рогаликов.

Они не будут сильно слоистыми, но на вкус такие сливочные, что хороши даже без начинки. Еще один плюс: в них намного меньше масла, чем в настоящих корнетти.

ДЛЯ 18 ШТУК

Тесто

200 г сливок жирностью 33%
9 г свежих дрожжей
2 яйца (110 г)
100 г сахара
семена 1 стручка ванили
300 г пшеничной муки
150 г сильной муки
60 г сливочного масла
4 г соли

Для слоения

50 г растопленного
сливочного масла
немного сахара

Для смазывания

1 яичный желток
немного сахара

1 Дрожжи раскрошить и смешать со сливками, добавить яйца, ваниль, сахар. Постепенно ввести муку и замесить тесто в течение 10–15 минут миксером (или 30 минут вручную), до тех пор, пока оно не начнет собираться вокруг крюка миксера в шар, оставляя чашу почти чистой. Добавить соль и ввести постепенно кубики мягкого сливочного масла, дожидаясь, пока тесто вберет в себя порцию масла, и только потом добавляя следующую. Снова вымесить его до гладкости, сформировать шар, уложить в миску, смазанную растительным маслом, и оставить в теплом месте до увеличения втрое (на 2 часа).

2 Разделить тесто на 8 частей, примерно по 100 г. Раскатать одну из них в прямоугольник размером 20×15 см, смазать растопленным сливочным маслом, слегка присыпать мелким сахаром. Сверху положить еще одну раскатанную до того же размера часть теста и смазать,



посыпать сахаром. Повторять, пока тесто не закончится, последнюю часть сверху смазывать не нужно. Получившуюся стопку из листов теста закрыть пленкой и убрать в холодильник на 2 часа.

3 Раскатать стопку теста в пласт толщиной 5 мм. Нарезать его на длинные треугольники с основанием 8 см и биссектрисой 22 см. Каждый треугольник свободно свернуть в рогалик. Разложить их на противне, выстеленном бумагой для выпечки, на расстоянии друг от друга, закрыть пленкой и дать подняться в 2 раза (1–1,5 часа).

4 Перед выпечкой смазать желтком и присыпать сахаром. Выпекать корнеты при 170 °C около 20 минут.







Кростатине с абрикосами и розмарином

Crostatine alle albicocche fresche e rosmarino

Помните итальянского Дедушку Мороза по имени Джанни с первых страниц этой книги? Того, что с мешком фруктов пришел к нам встречать лето? Вот они, те самые абрикосы! Кростаты и кростатине с абрикосовым джемом — классика итальянской выпечки. Но куда вкуснее настоящие свежие фрукты в начинке, да в компании с шоколадным тестом... Даже розмарин не смог отказаться от встречи с ними — и прямиком с огорода попал в абрикосовый рай!

ДЛЯ 8 ФОРМОЧЕК ДИАМЕТРОМ 9 СМ, ВЫСОТОЙ 2 СМ

Тесто

180 г сливочного масла
100 г сахара
1 яйцо (52 г)
200 г пшеничной муки
150 г миндальной муки
20 г горького какао-порошка

Начинка

500 г абрикосов без косточек
70 г сахара
2 веточки розмарина
35 г картофельного крахмала

1 Для теста мягкое сливочное масло взбить с сахаром до однородности, добавить яйцо, затем пшеничную и миндальную муку и какао. Быстро замесить мягкое тесто, придать ему форму плоского прямоугольника, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник минимум на 1 час.

2 Для начинки абрикосы нарезать небольшими кусочками, смешать с половиной сахара, розмарином и дать постоять 10 минут. Оставшийся сахар смешать с крахмалом, добавить к фруктам. На медленном огне, помешивая, довести до кипения и варить около минуты (до загустения). Вынуть розмарин и остудить полностью.

3 Тесто раскатать в пласт толщиной 4–5 мм, вырезать круги и уложить их в формочки для тарталеток. Сверху выложить начинку, из оставшегося теста вырезать полосы и выложить их на начинку в виде решетки. Выпекать при 180 °С примерно 30 минут. Остудить прямо в формочках, затем аккуратно вынуть.





Печенье



Амаретти

Amaretti

Еще в XIII веке в Италии появилось это печенье из трех ингредиентов: миндаля, белка и сахара. Ароматные амаретти с милыми трещинками быстро завоевали всю Европу. Говорят, что сама Екатерина Медичи привезла рецепт во Францию, где вскоре появились на свет «миндальные амаретти по-французски» — всем известные macarons. В разных регионах Италии их пекут по-разному. Самые популярные — amaretti di Saronno из Ломбардии, хрустящие, с забавной дырчатой серединкой, очень сладкие. Но мне больше по душе вариант из города Sassello, с миндально-цитрусовым ароматом, меньшим количеством сахара и мягкой серединкой, похожей на марципан.

ДЛЯ 36 ШТУК

150 г очищенного миндаля (либо миндальной муки)	1 ч. л. ликера «Амаретто»
150 г неочищенного миндаля	50 г апельсиновых цукатов
120 г сахара	щепотка пищевой соды (около 2 г)
90 г яичных белков (около 3 шт.)	немного сахарной пудры

- 1 Орехи измельчить вместе с сахаром с помощью стационарного блендера (до состояния муки, в ней останется некоторое количество крупных частичек орехов).
- 2 Яичные белки взбить до состояния густой пивной пены. Добавить соду и половину взбитых белков в ореховую муку, размешать, аккуратно ввести оставшиеся белки. Добавить ликер и цукаты.
- 3 Убрать получившееся тесто в холодильник на 3 часа, закрыв пленкой (можно оставить на ночь).
- 4 Влажными руками сформировать из охлажденного теста шарики (каждый весом около 15 г), разложить их на противне, выстеленном бумагой для выпечки, в шахматном порядке.
- 5 Слегка приплюснуть сверху рукой, немного присыпать через сито сахарной пудрой и выпекать при 160 °C около 20 минут (либо 25–30 минут для более сухого печенья).



Королевские бискотти

Biscotti del Re

А может быть, все-таки кантуччи? Как правильно назвать это печенье?

Попробуем разобраться! Прадедушкой знаменитых «сухариков с миндалем» был сладкий ароматный хлеб, который тосканские пекари еще в XVI веке придумали запекать повторно, ломтиками, чтобы не выбрасывать черствеющие буханки. И называли словом кантуччи или кантуччини. Сначала новое печенье было сладким угощением крестьянских семей, а потом попало и на дворянский стол правителей Флоренции — семьи Медичи. Специально для них в тесто стали добавлять благородный миндаль. Потом, уже в XIX веке, известный пекарь тосканского города Прато Антонио Маттей доработал старый рецепт и представил печенье на выставках и конкурсах с новым именем — бискотти ди Прато. Итальянское слово *biscotto* в переводе означает «дважды запеченный», но сейчас оно не связано только с именем «сухариков с миндалем». Слово «бискотти» в современном итальянском — это просто «печенье». Абсолютно любое — вне зависимости от формы, вида и ингредиентов!

Бискотти ди Прато — печенье из города Прато, запеченное дважды и с миндалем в тесте. Отличается от кантуччи способом нарезания батончика на ломтики. Кантуччи режутся прямым срезом, а бискотти ди Прато — по диагонали. Есть небольшие различия и в ингредиентах, но мы не будем их сравнивать. Лучше испечем бискотти дель Ре, королевские. В 1918 году они были приготовлены в городе Альтедо в честь визита короля Витторио Эмануэле III. Хитрый кондитер, чтобы угодить знатному гостю, добавил в тесто апельсиновый аромат и цукаты и не стал долго сушить печенье, сделал его мягче традиционного варианта. Король оценил — новый рецепт официально был назван королевским!

ДЛЯ 45–50 ШТУК

260 г пшеничной муки	140 г сахара
3 г разрыхлителя (¼ ч. л.)	тертая цедра ½ апельсина
щепотка соли	1 ст. л. апельсинового ликера
54 г сливочного масла	65 г очищенного миндаля
75 г яиц (около 1,5 шт.)	45 г апельсиновых цукатов

1 Смешать яйца комнатной температуры с сахаром до его растворения (чтобы сахар лучше и быстрее растворялся, можно слегка подогреть яйца на водяной бане, размешивая венчиком, но долго греть не нужно). Тонкой струйкой влить растопленное сливочное масло, постоянно перемешивая до однородности, добавить ликер и цедру.



2 Муку просеять с разрыхлителем и солью, добавить к жидким ингредиентам, замесить мягкое тесто. Добавить в него миндаль и цукаты.

3 Сформировать из теста небольшие батончики шириной около 4 см и высотой 2–3 см, уложить их на противень, застеленный бумагой для выпечки, на расстоянии друг от друга. Выпекать при 180 °С примерно 20 минут, они должны немного подняться и зарумяниться.

4 Достать батончики из духовки, дать им немного остыть и, пока они еще теплые, нарезать каждый острым широким ножом на ломтики толщиной 1,5 см. Разложить их на противне и отправить в духовку еще на 5–6 минут при 100 °С, чтобы они подсушились.

Совет

- Температуру и время выпечки можно подобрать индивидуально, но лучше не сушить печенье слишком долго, так как цукаты могут стать твердыми.





«Поцелуи дамы»

Baci di dama

...Однажды король пожелал новый десерт, да получше, да побыстрее! Закуска и первое уже съедены! Кондитер схватился за голову и смешал для теста все лучшее, что удалось найти: муку, сливочное масло, сахар, молотые орехи. Но из духовки достал не румяное печенье, а бледнолицые круглые создания! Они скромно остывали, зазывая к себе сливочным ароматом с ореховыми нотками, но уж больно неприглядными казались для королевского стола... Кондитер вздохнул и разломил плитку шоколада. И вот уже теплая шоколадная ванна готова! И «бледные создания» сдружились в пары, скрепив союз шоколадным поцелуем.

— Ай да кондитер! Удивил! Да эти крохотные ореховые печенья слаще поцелуев благородной дамы! — король остался доволен.

А печенье со вкусом поцелуя теперь готовят во всех лучших кондитерских региона Пьемонте.

для 23 штук

80 г сливочного масла
100 г сахарной пудры
100 г миндальной муки
100 г пшеничной муки
1 г соли

18 г яичных белков
либо желтков

Дополнительно

70 г темного шоколада

- 1 Мягкое масло взбить с сахарной пудрой до однородности, добавить яичные белки или желтки и смесь из двух видов муки и щепотки соли, замесить недолго очень мягкое тесто. Закрывать его пленкой и убрать в холодильник на ночь.
- 2 Скатать из теста маленькие шарики весом 7–10 г каждый, размером примерно как фундук. Подморозить их в морозилке в течение 30–60 минут (либо пару часов охлаждать в холодильнике). Разложить на противне, выстеленном бумагой для выпечки, на небольшом расстоянии друг от друга (при этом не сплющивать шарики рукой!). Выпекать при 150 °C — 5 минут, затем снизить температуру до 120 °C еще на 7 минут и последние 3–5 минут выпекать при 100 °C. Шарики в духовке станут более плоскими, сразу после выпечки они очень мягкие и остаются светлыми сверху. Дать им остыть прямо на противне.
- 3 Растопить шоколад на водяной бане, переложить его в кондитерский мешок либо просто в пакет, отрезать его кончик и нанести небольшое количество шоколада в центр одного печенья, соединить его со второй половинкой, положить на стол на бумагу для выпечки. Таким же образом «склеить» все половинки друг с другом и дать шоколаду застыть. Хранить печенье в закрытой таре в сухом прохладном месте в течение двух-трех недель.



Залетти

Zaletti

Кукурузное печенье из Венеции, получило свое имя за яркий цвет. Zàlo на местном диалекте означает «желтый». Но не только цвет дает ему кукурузная мука, залетти рассыпаются во рту на тысячу крупинок. Точно так же, как сыплются комплименты от молодых гондольеров для прекрасных дам. А может быть, когда-то в Венеции они соблазняли красавиц этим печеньем?

для 20 штук

50 г изюма
50 г сахара
тертая цедра 1 лимона
 $\frac{1}{2}$ ч. л. ванильного экстракта
65 г сливочного масла
54 г яиц (1 шт.)
120 г кукурузной муки
120 г пшеничной муки
 $\frac{1}{4}$ ч. л. разрыхлителя
щепотка соли

- 1 Изюм замочить в теплой воде на 10 минут. Мягкое масло взбить с сахаром, цедрой и ванильным экстрактом до кремовой консистенции. Добавить яйцо комнатной температуры, перемешать до однородности.
- 2 Пшеничную муку просеять с разрыхлителем и солью, добавить к яично-масляной смеси, перемешать, частями ввести кукурузную муку до получения мягкого теста. Долго вымешивать его не нужно.
- 3 Слить воду с изюма и добавить его в тесто, завернуть в пищевую пленку, придав форму колбаски диаметром около 6 см. И убрать в холодильник минимум на 30 минут.
- 4 После этого нарезать колбаску из теста на ломтики толщиной примерно 5 мм и пальцами придать каждому форму ромба. Разложить их на противне, выстеленном бумагой для выпечки, и выпекать в заранее разогретой до 170 °C духовке 10–12 минут.



Савоярди

Savoirdi

Испечем любимое печенье Королевского Дома династии Савойя? Известные уже со времен позднего Средневековья, савоярди сначала были благородным печеньем и готовились по особым случаям для банкетов знатных людей. Но потом разлетелись по всей Италии, добрались даже до Сардинии и Сицилии и везде завоевали успех! Все благодаря тому, что савоярди умеют впитывать в себя любую жидкость, как губка, принимая новый вкус и цвет. И становятся незаменимым ингредиентом в кремовых итальянских десертах, таких как тирамису или дзуппа инглезе.

ДЛЯ 35 ШТУК

114 г яичных белков (3 шт.)
100 г сахара
семена $\frac{1}{2}$ стручка ванили
70 г яичных желтков (4–5 шт.)
100 г пшеничной муки
немного мелкого сахара
и сахарной пудры для посыпки

- 1 Белки взбить до состояния пивной пены, когда на дне чаши миксера не остается жидкого белка. В два-три приема добавить сахар и ваниль, продолжая взбивать на средне-высокой скорости до устойчивых пиков.
- 2 Желтки слегка взболтать вилкой и влить тонкой струйкой к белкам, аккуратно перемешивая их венчиком движениями снизу вверх.
- 3 Муку просеять и в два-три приема ввести в яичную массу, каждый раз аккуратно перемешивая снизу вверх. Переложить тесто в кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром 1,5 см.
- 4 Вырезать из обычной бумаги две полосы шириной 8 см, а длиной с противень, на котором будем выпекать печенье. Положить их на противень, на расстоянии друг от друга, сверху застелить бумагой для выпечки. Посыпать тонким слоем мелкого сахара.
- 5 Отсадить полосы из теста длиной 8 см (ориентируясь на бумажные полосы, чтобы все савоярди получились одинаковыми). Сверху посыпать их сначала мелким сахаром, а потом сахарной пудрой, просеивая ее через сито.



6 Выпекать при 180 °С около 10 минут. Готовое печенье не снимать сразу же с противня, дать немного остыть. Обычно домашние савоярди получаются мягкими в серединке, можно подсушить их дополнительно в духовке при 40–50 °С около 20 минут.

Советы

- Меренгу для бисквитного печенья савоярди лучше взбивать подольше, чем на бисквит. Не до консистенции «птичьего клюва», а чуть сильнее, когда ее кончик с венчика уже не свисает, а смотрит вверх. Тесто получится чуть плотнее, и печенье лучше сохранит свою форму во время выпечки.
- Ну а если очень хочется получить идеальные савоярди, то можно купить специальную силиконовую форму для них. Магазинное ровное печенье сделано именно в ней.





Апельсиновые «Канестрелли»

Canestrelli all'olio di oliva

Симпатичное печенье в виде цветка пекут в разных уголках Италии, классический рецепт — из песочного теста с большим количеством сливочного масла и вареными желтками, благодаря которым канестрелли получаются очень рассыпчатыми. А мы сделаем более диетический вариант — с оливковым маслом и ароматом апельсина. Эти румяные «маргаритки» так и просят, чтобы их попробовали, и обязательно понравятся детям.

ДЛЯ 35 ШТУК

45 г апельсинового сока
40 г оливкового масла extra
verGINE
18 г яичных желтков (1 шт.)
тертая цедра ½ апельсина
и ½ лимона
65 г сахара
210 г пшеничной муки
½ ч. л. разрыхлителя

Дополнительно

1 яичный желток
для смазывания
немного рубленых фисташек
и коричневого сахара
для посыпки

- 1 Апельсиновый сок соединить с цедрой, влить в узкий высокий контейнер, добавлять туда же постепенно оливковое масло, перемешивая погружным блендером. Добавить желтки и сахар, размешать блендером до однородности.
- 2 Муку просеять с разрыхлителем и добавить к ней жидкие ингредиенты, замесить мягкое тесто. Придать ему форму плоского прямоугольника и завернуть в пищевую пленку, убрать в холодильник на 1 час.
- 3 Тесто раскатать до толщины 4 мм, вырезать цветочки при помощи формочки, разложить их на противне, выстеленном бумагой для выпечки, на небольшом расстоянии друг от друга. Смазать желтком, посыпать рублеными фисташками и коричневым крупным сахаром. Выпекать при 170 °C примерно 12–15 минут.

Фроллини

Frollini

Это самое популярное печенье почти всегда есть в любой итальянской кондитерской. Разных форм, размеров, с шоколадом, с джемом, с орешками. От всем знакомого бакинского курабье отличается составом: в тесте не только яичные белки, но и желтки. Этот вид песочного теста называют «взбитым» (frolla montata), потому что масло действительно нужно будет взбить с сахаром при помощи венчика.

Важный момент в приготовлении: добавлять муку в тесто нужно быстро, от долгого замеса начнет развиваться глютен, тесто станет более упругим, и выдавливать его на противень будет почти невозможно. В любом случае кондитерский мешок для фроллини или курабье выбираем прочный, так как тесто выходит из него с усилием, тонкий пакет может взорваться прямо у вас в руках...

ДЛЯ 40–50 ШТУК

280 г сливочного масла	Дополнительно
140 г сахарной пудры	немного джема,
106 г яиц (2 шт.)	рубленых орехов
18 г яичных желтков (1 шт.)	и растопленного шоколада
350 г пшеничной муки	для декора печенья
щепотка соли	

1 Мягкое масло взбить с сахарной пудрой при помощи миксера с насадкой «венчик». Яйца и желтки комнатной температуры соединить вместе, слегка взболтать вилкой и постепенно, порциями, добавить к масляно-сахарной смеси, продолжая взбивать до получения однородной кремовой консистенции.

2 Муку просеять с солью и добавить к остальным ингредиентам, перемешивая вручную с помощью лопатки или ложки, либо миксером, но недолго. Полученное мягкое тесто положить в кондитерский мешок с насадкой «открытая звезда» диаметром 1,5 см (либо выбрать другую насадку похожего диаметра) и отсадить печенье на противень, застеленный бумагой для выпечки. В центр круглого печенья положить чуть-чуть джема.

3 Убрать отсаженное печенье на 30 минут в холодильник. Выпекать при 180 °C 12–15 минут. После этого разломить одно печенье и проверить, пропеклась ли середина. Если она осталась мягковатой, снизить температуру до 150 °C и допечь печенье еще около 7 минут.



Советы

- Половину печенья можно сделать шоколадными, для этого крем-мовую смесь из масла, сахара и яиц разделить пополам (взвесить на весах, примерно по 270 г) и в одну часть добавить 175 г муки, а во вторую 160 г муки и 15 г горького какао-порошка.
- Фроллини в виде длинных брусочков можно обмакнуть одним концом в растопленный шоколад и посыпать рублеными орешками.



В поисках итальянского торта...

Давай заглянем в итальянское кафе? Поиск новых рецептов привел меня в кондитерскую Роберто Кантолакуа в городе Чивитанова Марке. Здесь живут традиции, вкусы, образы сладкой Италии. Вот на витрине красуются трубочки — такие тонкие и золотистые, что хруст мерещится от одного только взгляда на них. С нежным кремом, сицилийские канноли.

Или вон там, на полке, пузатая колба из стекла, а в ней плавают «бабы». Но не те, русские, что в горящую избу войдут. Это сладкие «бабы» из сдобы, которая вместе с ромовым сиропом впитала в себя дух свободного Неаполя, его южный аромат, особенный характер.

А где же итальянские торты? Какие они?

Маэстро Кантолакуа загадочно улыбается:

— Наш самый известный торт попал в десятку самых популярных в мире. Это, конечно же, тирамису. Много споров о его современных рецептах: какой правильный, какой вкуснее, какой самый итальянский, с яичными белками или со сливками... На самом деле однозначного ответа на эти вопросы нет, нет правильного или неправильного тирамису. Есть классический рецепт с кремом на основе сырых яиц и маскарпоне, и есть современные вариации с пастеризованными желтками и взбитыми сливками. Но ни одна из этих версий не лучше и не хуже, каждая может называться словом «современный тирамису».

Еще итальянцы любят «Мерингату» из нежных коржей-беше со сливочным кремом и фруктами. Зона Пьемонта гордится шоколадно-ореховой «Джандуйей», а регион Венето удивляет тортом «Дипломат». Ну где еще встретишь десерт, в котором нежность бисквитных коржей дружит с хрустом слоеных?





Во Флоренции же пекут «Цуккотто», торт-купол, напоминающий нам о знаменитом соборе Санта-Мария-дель-Фьоре. А на Сицилии когда-то появился самый старый из традиционных рецептов — это сицилийская кассата. У нее арабские корни, итальянское сердце из рикотты с ароматом цитрусовых и по-южному богатый декор.

Мы часто называем Францию родиной кондитерского искусства. С одной стороны, это так, потому что именно французские шефы (Пьер Франсуа де Ла Варенн, Франсуа Массиало) первыми начали записывать классические рецепты на бумаге, создавать кулинарные книги. Но не будем забывать, что многие из тех рецептов, которые переработали и записали французы, родились в Италии. Джелато, генуэзский бисквит (жenuаз), итальянская меренга и другие базовые рецепты, которыми пользуются сейчас кондитеры всего мира. Во всем виновата Екатерина Медичи. Уехав из Флоренции после свадьбы с французским королем Генрихом II, она перевезла с собой во Францию всех слуг, приближенных, придворных, в том числе и поваров с итальянскими рецептами. Так «утка с апельсинами по-флорентийски» стала знаменитой «уткой по-французски», а миндальное печенье амаретти дало жизнь французским macarons.

Даже самое первое кафе-мороженое в Париже появилось благодаря итальянцу. Синьор Франческо Прокопио Деи Колтелли, сицилиец по происхождению, бизнесмен того времени по призванию, перевез в Париж свое наследство — дедушкину механическую мороженицу — и в 1686 году открыл Café Procope, которое сразу же завоевало популярность. Среди его посетителей были Вольтер, Бальзак, Гюго, Робеспьер и другие известные люди. Ведь только там можно было попробовать настоящее сицилийское мороженое «из дедушкиной мороженицы».

Маэстро подтвердил мои предположения: Италия и Франция, как добрые кузены, вместе внесли свой вклад в рождение и развитие кондитерского искусства. И продолжил:

— Но с тех времен в Италии многое изменилось: и рецепты, и кондитерские, и эстетика декора. На украшение тортов огромное влияние оказала все-таки Франция, с ее новыми муссовыми десертами, покрытыми зеркальной глазурью. А также появление силиконовых форм, тут в лидеры вышли итальянские производители, продолжив старинную традицию причудливых медных форм для тортов и пирожных, которые были популярны ранее.

И вкус итальянского торта тоже стал другим. До 50-х годов прошлого века, пока холодильники еще не вошли в обиход каждой семьи, хранить десерты было сложно, создавались рецепты выпечки, которая

долго не портилась при комнатной температуре. Первая сицилийская кассата в жарком климате, где температура летом поднималась до 45 °С, могла продержаться день-два только благодаря огромному количеству сахара в креме и алкоголю в качестве консерванта. Сейчас же холодильник и морозильная камера позволяют нам готовить десерты даже без сахара, без жира, с альтернативными ингредиентами, для людей с особой диетой. Пионером в этой области кондитерского искусства был итальянец Лука Монтерсино, мой коллега и большой друг.

Роберто и Лука работали вместе в кондитерской школе Монтерсино. Роберто — преподаватель по классическому декору. С помощью глазурь, корнетика и ловких рук создает на тортах вензеля, узоры и нежные цветы, но расстраивается, что итальянские кондитеры почти совсем перестали использовать эту технику для украшения:

— Тут тоже сыграли свою роль холодильники! Ведь белковая глазурь боится влажности. Но я заменяю ее на ганаш, шоколад, чтобы можно было хранить такие торты в холоде. Я один из немногих кондитеров в Италии, которые продолжают традицию классического декора. И я уверен, что она обязательно вернется, как вернулась, например, мода на богато украшенные пасхальные яйца Фаберже. Только теперь мы делаем их из шоколада, дарим родным и знакомым.

Наверное, кому-то покажется сложным и долгим занятием кондитерское дело, но ведь никто не умеет с рождения делать все на отлично. Нравится украшать десерты не так, как у всех остальных? Украшай, пробуй, твори! Хочется научиться вкусно печь для родных и близких? Дерзай, не бойся ошибок! Главный совет, который я могу дать: начинай с тех рецептов, которым доверяешь на 100%, и не меняй их, строго следуй советам и дозировкам. Только когда у тебя уже есть опыт и понимание того, как работают и взаимодействуют те или иные ингредиенты, можно экспериментировать. А если вдруг что-то не получится, не огорчайся, ищи причину ошибки — она поможет тебе подняться выше еще на одну ступеньку в кондитерском деле.



ROBERTO CANTU
PASTICCERE







Праздничные сладости

Мильяччо

Migliaccio

Карнавальный рецепт из города Неаполь. Запеканка, манник, а может быть, это чизкейк из рикотты по-итальянски? Манку в Италии называют *semolino* и делают из твердых сортов пшеницы, но не будем путать ее с семолой. Оба продукта из твердых сортов, но семолино — это именно манка с крупными частичками, а семола — более мелкого помола, ближе к муке.

ДЛЯ ФОРМЫ 18 СМ

530 г молока	160 г рикотты
щепотка соли	170 г яиц (3 крупных)
35 г сливочного масла	150 г сахара
тертая цедра ½ лимона	семена ½ стручка ванили
или апельсина	сахарная пудра для посыпки
135 г манки	

- 1 Смешать в кастрюле молоко, соль, масло и цедру, довести до кипения, постепенно всыпать «дождиком» манку, постоянно размешивая. На минимальном огне варить до загустения 3–4 минуты, постоянно помешивая. Должна получиться густая каша. Дать ей немного остыть, затем соединить с рикоттой и пробить погружным блендером до однородности.
- 2 Яйца смешать с сахаром и ванилью и взбить на высокой скорости миксера до светлой пышной пены и увеличения объема втрое. Постепенно ввести в яйца рикотту с манкой, размешивая миксером на небольшой скорости до однородности, чтобы не было комочков.
- 3 Форму смазать сливочным маслом, на дно уложить круг из бумаги для выпечки, влить приготовленное тесто, разровнять. Выпекать при 180 °С примерно 60 минут. Через 40–50 минут можно накрыть мильяччо фольгой сверху, если слишком сильно румянится, и последние 10 минут выпекать с приоткрытой дверцей. Дать остыть 30 минут в форме и аккуратно вынуть. Остудить полностью и подавать, посыпав сахарной пудрой.

Советы

- Можно добавить до выпечки 80 г изюма в тесто, предварительно замочив его на 10 минут в теплой воде и затем слив ее.
- На поверхности мильяччо всегда образуются трещины, это его нормальный внешний вид.
- Хранить готовый мильяччо лучше в холодильнике в течение двух дней.



Кастаньоле

Castagnole

Когда-то в российской школе, на уроках домоводства, первым рецептом, которому я научилась, были творожные пончики. Жареные, румяные и такие вкусные, что я пекла и пекла их дома, не могла остановиться! А потом потеряла рецепт... Но каково же было мое удивление, когда через столько лет я нашла его в Италии! Попробовав кастаньоле с рикоттой, сразу узнала любимые пончики из детства... Только у итальянцев нет уроков домоводства, они пекут их в период карнавала вместе с другими жареными во фритюре сладостями.

для 25 штук

15 г сливочного масла	20 г кукурузного крахмала
70 г рикотты	4 г разрыхлителя
35 г сахара	щепотка соли
35 г яичных желтков (2 шт.)	
тертая цедра ½ лимона	
и ½ апельсина	
1 ст. л. апельсинового ликера	
1½ ст. л. молока	
125 г пшеничной муки	

Дополнительно

500 г подсолнечного масла
без запаха для фритюра
сахарная пудра для подачи

- 1 Рикотту достать заранее из холодильника, положить в сито и дать стечь лишней жидкости.
- 2 В миску выложить мягкое сливочное масло, сахар, цедру, желтки комнатной температуры, перемешать до однородности. Добавить рикотту, ликер и молоко. Просеять муку с крахмалом, солью и разрыхлителем, добавить к жидким ингредиентам и замесить недолго очень мягкое тесто. Накрывать его пленкой и оставить на 20 минут.
- 3 Хорошо разогреть масло в глубокой и широкой сковороде. Брать влажными руками кусочки теста размером примерно с маленький грецкий орех, придавать им округлую форму и опускать во фритюр порциями (не все сразу). Обжаривать до румяного цвета со всех сторон.
- 4 Выкладывать готовые кастаньоле на бумажную салфетку, чтобы впиталось лишнее масло. При подаче посыпать сахарной пудрой. Особенно вкусными они будут, пока еще теплые.



Советы

- Масло для фритюра должно быть очень горячим, нагреваем его примерно до 180 °С. Проверяем, опустив в масло деревянную шпажку: если масло вокруг нее начнет сразу же кипеть и будут подниматься вверх пузырьки, то масло дошло до нужной температуры — можно жарить.
- Огонь под сковородой оставляем средний. На слишком сильном огне кашаньоле могут быстро зарумяниться сверху, но будут недопеченными внутри.



Свадьба
Утани



Сицилийская кассата

Cassata siciliana

Вот она — знаменитая сицилийская красавица с арабскими корнями и итальянским сердцем. Пекут кассату к Пасхе, и ее декор никогда и никого не оставляет равнодушным. А в составе — любимые на Сицилии ингредиенты: фисташки, миндаль, цитрусовые и рикотта. Если не найдешь специальную форму для кассаты, можно сделать просто в круглой диаметром 20 см, тогда кусочки бисквита и марципана для боковин лучше нарезать не трапецевидной, а прямоугольной формы.

ДЛЯ ФОРМЫ С ДИАМЕТРОМ ДНА 16 СМ И ВЕРХА — 21-22 СМ, ВЫСОТОЙ 6 СМ

Бисквит

157 г яичных белков
115 г сахара
70 г яичных желтков
105 г пшеничной муки
15 г картофельного крахмала
тертая цедра 1 лимона

Фисташковый марципан

125 г сахара
50 г воды
120 г миндальной муки
20 г фисташковой пасты

Пропитка

100 г воды
20 г сахара
цедра ½ лимона
25 г апельсинового ликера
«Куантро»

Начинка

630 г рикотты
60 г сахара
50 г апельсиновых цукатов
50 г темного шоколада
или шоколадных капель
тертая цедра ½ лимона

1 неполная ч. л.

апельсиновой пасты
1 ст. л. апельсинового
ликера

Сахарная глазурь

100 г сахарной пудры
1–2 ст. л. лимонного сока

Белковая глазурь

17 г пастеризованных
яичных белков (½ шт.)
100–125 г сахарной пудры
½ ч. л. лимонного сока

БИСКВИТ

- 1 Белки взбить на средне-высокой скорости миксера до состояния пивной пены (когда на дне чаши миксера больше не остается жидкого белка), добавить постепенно в два-три приема сахар, продолжая взбивать до консистенции «птичьего клюва».
- 2 Муку просеять вместе с крахмалом. Желтки слегка взболтать вилкой и тонкой струйкой влить к меренге, перемешивая вручную венчиком движениями снизу вверх, добавить цедру вместе с желтками. В конце ввести в два-три приема муку, также аккуратно перемешивая, стараясь, чтобы тесто сохранило воздушность.
- 3 Выпекать бисквит в кольце диаметром 20 см при 170 °С примерно 30 минут. Проверить готовность бисквита деревянной шпажкой: она должна выходить из него сухой. Перевернуть его вниз головой прямо в кольцо и остудить полностью. Вынуть, завернуть в пищевую пленку и убрать на 6–8 часов в холодильник.

ФИСТАШКОВЫЙ МАРЦИПАН

Соединить сахар и воду в сотейнике, довести до кипения и варить сироп на среднем огне до 115 °С. Снять с огня, добавить миндальную муку и фисташковую пасту, перемешать. Дать немного остыть и вымесить марципан вручную до гладкости (если вдруг он окажется суховатым, будет рассыпаться, то добавить чуть-чуть воды при вымешивании). Раскатать его до толщины 5 мм и нарезать на полосы шириной 5 см, а затем нарезать полосы поперек на одинаковые кусочки в форме трапеции. Заворачивать марципан в пленку при работе, чтобы он не подсыхал на воздухе.

ПРОПИТКА

Цедру апельсина срезать тонкими полосками (только цветную часть кожуры). Соединить воду, сахар и цедру, нагреть почти до кипения, снять с огня и добавить ликер. Дать настояться под крышкой 30 минут.

НАЧИНКА

Рикотту заранее достать из холодильника, переложить в сито и дать стечь лишней жидкости, а затем отжать ее руками, завернув в марлю, и взвесить уже отжатую. Взбить рикотту миксером вместе с сахаром, цедрой и апельсиновой пастой до гладкой и воздушной консистенции. Добавить ликер, цукаты, рубленый шоколад и перемешать.

СБОРКА

1 Застелить форму для кассаты пищевой пленкой. Бисквит разрезать на коржи толщиной чуть меньше 1 см. Вырезать из одного коржа круг, равный по диаметру дну формы, уложить его вниз. Боковины формы выложить одинаковыми кусочками марципана и бисквита в форме трапеций, чередуя их. Пропитать бисквит в форме горячим сиропом для пропитки.

2 Выложить начинку и разровнять. Верх закрыть еще одним бисквитным коржом (если вдруг его не будет хватать, то можно собирать верх из оставшихся кусочков бисквита). Немного прижать и тоже пропитать его сиропом. Закрыть кассату пищевой пленкой и убрать в холодильник на 8 часов.

ДЕКОР

1 Достать кассату из формы, аккуратно перевернув ее на блюдо, снять пищевую пленку. Для сахарной глазури смешать пудру с лимонным соком, добавляя его постепенно. Густоту глазури проверить, дав ей стечь с краешка миски — она должна стекать медленно и быть полупрозрачной. Покрыть всю кассату, и верх, и боковины, тонким слоем сахарной глазури. Дать ей немного застыть.

2 Для белковой глазури белок постепенно соединять с сахарной пудрой до нужной густоты, перемешивая вилкой или венчиком. В конце добавить лимонный сок. Густоту глазури проверить, проведя вилкой линии на поверхности — они не должны исчезнуть на счет до 20.

3 Переложить глазурь в кондитерский мешок с круглой насадкой (диаметр отверстия 2 мм), либо просто в бумажный корнетик или пакет, отрезав у него уголок, чтобы получилась очень маленькая дырочка. И украсить кассату любыми узорами. Добавить для красоты марципановые листочки и цукаты.



Советы

- Обязательно нужно отжать от лишней жидкости рикотту для крема, иначе он получится жидким, и кассату будет невозможно красиво нарезать на кусочки.
- Можно не покрывать ее глазурью, чтобы уменьшить сладость. Тогда лучше приготовить чуть больше крема и оставить его часть (без цукатов и шоколада), чтобы покрыть верхушку кассаты. И декорировать цукатами, марципаном, шоколадом. Это будет упрощенный вариант, но классическая кассата всегда делается с глазурью.







Панфорте

Panforte

Еще один рецепт, появившийся по ошибке. Говорят, что однажды монахиня из города Сиена готовила пирог к приезду архиепископа, но мыши прогрызли в мешочках дырки и перемешали все специи, орехи, муку. Не знаю, так ли было на самом деле, но монахиня приготовила настоящий взрыв вкусов и ароматов из этой смеси ингредиентов. Родился идеальный рождественский десерт!

ДЛЯ ФОРМЫ ДИАМЕТРОМ 18 СМ

50 г миндаля	½ ч. л. смеси специй
50 г фундука	для пряников (имбирь, корица,
80 г апельсиновых цукатов	кардамон, бадьян,
60 г сушеного инжира	душистый перец)
либо изюма	140 г меда
180 г пшеничной муки	1 ст. л. воды
130 г сахара	сахарная пудра для посыпки

- 1 Разогреть духовку до 150 °C и подсушить на противне орехи около 15 минут, до золотистого цвета. Сушеный инжир нарезать маленькими кусочками. Муку просеять со специями и смешать с орехами, цукатами и инжиром.
- 2 Смешать в сотейнике воду, мед и сахар, нагреть на среднем огне до кипения (сахар должен успеть к этому моменту раствориться полностью). Кипятить сироп в течение 1 минуты, снять с огня и сразу же влить в мучную смесь, перемешать ложкой до получения вязкого густого теста.
- 3 Форму для выпечки застелить пергаментной бумагой, выложить тесто и распределить его чуть влажными руками по форме слоем около 1,5–2 см. Выпекать примерно 30 минут.
- 4 Готовый панфорте слегка подсохнет сверху, но будет еще очень мягким. Дать ему остыть прямо в форме и вынуть, снять бумагу для выпечки, посыпать поверхность сахарной пудрой. После полного остывания он станет плотнее.
- 5 Для подачи нарезать панфорте брусочками либо очень тонкими ломтиками.

«Кьяккьере», или карнавальный хворост

Chiacchiere di Carnevale

Немногие знают, что карнавал в Италии — это аналог русской Масленицы. Неделя перед Великим постом, когда мы празднуем и в последний раз едим скоромную пищу. У русских это блины, у итальянцев — целая большая группа особенной карнавальной выпечки, многие ее изделия жарятся во фритюре. А главный и самый любимый рецепт карнавала мы сейчас приготовим. Называют его по-разному, в каждом регионе свое имя — кьяккьере, буджие, сфраппе, скроккафузи — все это жареные в масле тонкие полосы из теста, хрустящие и очень похожие на наш хворост.

250 г пшеничной муки

щепотка соли

1½ ст. л. сахара

50 г апельсинового сока

15 г водки

52 г яиц (1 шт.)

10 г сливочного масла

Дополнительно

500 г подсолнечного масла

без запаха для фритюра

сахарная пудра для подачи

1 В миску выложить муку, соль, сахар, влить апельсиновый сок, яйца и водку, перемешать. Добавить мягкое сливочное масло и вымесить руками или миксером мягкое, но эластичное тесто до гладкости. Завернуть тесто в пищевую пленку и оставить в холодильнике минимум на 1 час (можно на ночь).

2 Тесто очень тонко раскатать, до толщины около 2 мм. И нарезать на широкие и длинные полосы, а затем поперек на ромбы произвольной величины.

3 Хорошо разогреть масло для фритюра в широкой и глубокой сковороде. Опускать в него два-три ромба за раз и обжаривать до румяности с обеих сторон, переворачивая их с помощью шумовки или щипцов.

4 Готовый хворост укладывать свободно на бумажную салфетку, чтобы впиталось лишнее масло. При подаче посыпать сахарной пудрой.

Советы

- Удобнее всего раскатывать тесто при помощи машинки для пасты (лапшерезки). С ней тесто получится особенно тонким и будет лучше пузыриться при жарке.



- Учитываем, что жарятся кьяккьере очень быстро, и их нужно вовремя переворачивать, чтобы не подгорели.
- Хранить такой хворост можно в течение недели в герметично закрытой таре и в сухом прохладном месте. Если влажность воздуха повышенная, то он может перестать быть хрустящим.





Пасхальная «пицца» – итальянский кулич

Pizza dolce di Pasqua

Мою первую Пасху в Италии всегда вспоминаю с улыбкой. Тогда я решила удивить мужа и приготовить впервые в жизни пасхальный кулич: «Будет для тебя сюрприз, дорогой! Испеку что-то традиционное пасхальное русское...» И Паоло долго наворачивал круги вокруг кухни, ожидая, что же достану я из духовки. Но, увидев наконец кулич, рассмеялся: «Так это же наша пасхальная пицца! Бабушка моя такую же пекла каждый год!» Оказалось, что в центре Италии на Пасху не делают «Коломбу» (пасхальная сдоба в форме голубки), а готовят армии куличей с белковой глазурью, совсем таких же, как у нас в России. Видимо, для рецептов тоже «мир бывает тесен»...

ДЛЯ 1 КУЛИЧА ВЕСОМ 1 КГ ЛИБО ДЛЯ 2 МАЛЕНЬКИХ ПО 500 Г

1-й замес теста	52 г яиц (1 шт.)	30 г апельсиновой пасты
150 г закваски	18 г яичных желтков (1 шт.)	20 г сливочного масла
50% влажности (левито madre)	120 г сильной муки	7 г соли
60 г сахара	10 г оливкового масла extra vergine	100 г смеси изюма и цукатов
50 г молока	20 г сливочного масла	
52 г яиц (1 шт.)		Сахарная глазурь
120 г сильной муки		100 г сахарной пудры
10 г оливкового масла extra vergine	3-й замес теста	1–2 ст. л. лимонного сока
15 г сливочного масла	все тесто от 2-го замеса	
	60 г сахара	Белковая глазурь
	40 г молока	17 г пастеризованных яичных белков (½ шт.)
2-й замес теста	52 г яиц (1 шт.)	100–125 г сахарной пудры
все тесто от 1-го замеса	140–150 г сильной муки	½ ч. л. лимонного сока
60 г сахара	10 г оливкового масла extra vergine	
40 г молока		

1 Время приготовления нужно разделить на три дня, выбирая те часы, которые будут удобнее, в рецепте приведено примерное время. При замесе теста нужно помнить, что количество муки может отличаться от указанного в рецепте. В зависимости от типа муки, ее силы, степени влажности воздуха нужно корректировать количество, ориентируясь на консистенцию теста. Оно должно быть очень мягким и влажным.

2 Если нет закваски, можно попробовать сделать тесто на свежих дрожжах, приготовив бигу и добавляя по 3 г свежих дрожжей к каждому замесу теста.



БИГА

100 г сильной муки

45 г воды

1 г свежих дрожжей

Замесить комковатое тесто, не добиваясь его гладкости и однородности. Оставить его в закрытом контейнере при 18–20 °С на 16 часов (время созревания биги может быть 16–24 часа). Определяем ее готовность, ориентируясь на внешний вид теста: оно увеличится в объеме примерно вдвое, имеет приятный запах, светлый цвет, не липнет к контейнеру. Недозрелая бига плотная, мало увеличивается, без запаха. Перезрелая — темнеет, приобретает резкий запах, липнет к контейнеру.

1-Й ЗАМЕС ТЕСТА – 22:00

1 Соединить закваску (или бигу + 3 г свежих дрожжей) с теплым молоком, сахаром и яйцами при помощи миксера с насадкой «крюк». Ввести муку и хорошо вымесить тесто до гладкости и эластичности, когда оно начнет накручиваться на крюк, оставляя чашу миксера почти чистой (10 минут). Либо вымесить вручную в течение 40 минут. В конце замеса добавить оливковое и мягкое сливочное масло, снова вымесить до гладкости.

2 Выложить тесто в слегка смазанную оливковым маслом посуду, накрыть пленкой и оставить на 12 часов при комнатной температуре до увеличения втрое.

2-Й ЗАМЕС ТЕСТА – 10:00

Соединить все первое тесто с молоком, сахаром, яйцами и желтками (+ 3 г свежих дрожжей, если готовим кулич на биге) и далее замесить тесто точно так же, как и при первом замесе. Снова оставить на 12 часов для подъема и ферментации.

3-Й ЗАМЕС ТЕСТА – 22:00

1 Изюм и цукаты для теста можно замочить заранее на 10 минут в теплой воде либо в апельсиновом соке, затем слить жидкость.

2 С тестом поступаем точно так же, как и при первых двух замесах, только в конце вместе с маслом добавить еще и ароматную пасту. Хорошо вымесить до эластичности, чтобы тесто тонко растягивалось, выложить его на слегка подпыленный мукой стол, растянуть в прямоугольник и сверху посыпать изюмом и цукатами. Завернуть их внутрь теста и еще немного помесить, чтобы они распределились внутри. Оставить тесто на столе на 30 минут.

3 Затем сформировать из него шар и выложить в форму (или формы) для кулича, заполняя ее тестом на треть.

4 Накрыть форму пленкой и оставить в теплом месте до подъема теста втрое. На это уходит примерно 6–8 часов (в зависимости от температуры и силы закваски/биги). Тесто на дрожевой биге может подниматься чуть быстрее.

5 Выпекать кулич при 180 °С на нижнем уровне духовки. Большой кулич будет выпекаться 60 минут, маленькие около 45 минут, первые полчаса духовку не открываем. Готовность проверяем деревянной шпажкой, воткнув ее до самого низа: она должна выходить сухой, без следов теста.

6 Чтобы при остывании нежный мякиш кулича не опадал, протыкаем его у основания двумя прочными шпажками или спицами сразу после выпечки и подвешиваем вниз головой на 6–8 часов.

УКРАШЕНИЕ КРУЖЕВНОЙ ГЛАЗУРЬЮ

1 Для сахарной глазури смешать пудру с лимонным соком, добавляя его постепенно. Густоту глазури проверить, дав ей стечь с краешка миски — она должна стекать очень медленно и быть полупрозрачной. Покрыть макушку кулича сахарной глазурью. Дать ей немного застыть.



2 Для белковой глазури белки постепенно соединять с сахарной пудрой до нужной густоты, перемешивая вилкой или венчиком. В конце добавить лимонный сок. Густоту глазури проверить, проведя вилкой линии на поверхности — они не должны исчезнуть на счет до 20.

3 Переложить глазурь в кондитерский мешок с круглой насадкой (диаметр отверстия 2 мм) либо просто в бумажный корнетик или пакет, отрезав у него уголок, чтобы получилась очень маленькая дырочка. И украсить кулич любимыми узорами, дать глазури застыть.



«Персики» из Прато

Pesche di Prato

Не фрукты, нет. И совсем не простые булочки. Знаменитые «персики» из города Прато впервые появились еще в 1861 году, к празднованию Дня объединения Италии, и до сих пор не выходят из моды. Каждый год во время карнавала «персики» появляются в кондитерских, и итальянские завтраки с ними становятся еще слаще. Тонкая корочка сахара сверху, нежнейшая бриошь, яркий аромат ликера и густой ванильный крем — десерт для тех, кто хочет все и сразу и предпочтет свежую булочку любому торту!

для 9 штук

Тесто		Крем
70 г молока	4 г соли	410 г молока
50 г сахара	75 г сливочного масла	тертая цедра 1 лимона
10 г свежих дрожжей	Пропитка	1 ч. л. ванильного экстракта
170 г яиц (3 крупных)	90 г ликера	87 г яичных желтков (5 шт.)
200 г пшеничной муки	«Алькермес»	107 г сахара
150 г сильной муки	75 г воды	43 г кукурузного крахмала
		17 г сливочного масла

ТЕСТО

- 1 Дрожжи раскрошить в чуть теплое молоко, добавить сахар и яйца. Постепенно ввести муку до нужной консистенции теста (чем мягче тесто, тем нежнее будут булочки) и вымесить его до гладкости и эластичности миксером с насадкой «крюк» на небольшой скорости, до тех пор, пока тесто не начнет накручиваться вокруг крюка, оставляя чашу миксера почти чистой.
- 2 Добавить кубики мягкого сливочного масла постепенно, дожидаясь каждый раз, чтобы тесто взяло в себя масло, прежде чем добавлять еще порцию. Добавить соль и снова вымесить тесто до гладкости и эластичности.
- 3 Переложить его в миску, смазанную оливковым маслом, накрыть пленкой и оставить в теплом месте до подъема и увеличения в два раза (примерно на 2 часа).
- 4 Осторожно переложить тесто из миски на стол, слегка подпыленный мукой, и сформировать из него шарики по 35 г каждый (примерно 18–20 штук). Разложить их на противне, застеленном бумагой для выпечки, на расстоянии друг от друга и накрыть пленкой или полотенцем, чтобы тесто не подсыхало, оставить на 1 час в теплом месте до увеличения вдвое.
- 5 Выпекать при 180 °C примерно 20 минут. Остудить булочки полностью.



КРЕМ

1 В молоко добавить цедру и ванильный экстракт и нагреть почти до кипения. Желтки соединить с сахаром и крахмалом и сразу же размешать до однородности. Влить туда же тонкой струйкой горячее молоко, постоянно размешивая венчиком.

2 Вернуть жидкость на огонь и варить, постоянно интенсивно помешивая. Как только крем загустеет, варить его примерно 1 минуту. Снять с огня, переложить в другую посуду и накрыть поверхность пленкой в контакт. Остудить крем примерно до 40 °С, ввести мягкое сливочное масло. И убрать в холодильник до полного охлаждения на несколько часов. Загустевший крем интенсивно размешать венчиком, чтобы он снова стал гладким и кремообразным.

СБОРКА

У каждой булочки вырезать немного серединку с плоской стороны острым ножом и обмакнуть этой же стороной в ликер «Алькermес», смешанный с водой. Дать ликеру немного впитаться, затем заполнить выемку заварным кремом с помощью кондитерского мешка и соединить по две булочки с кремом вместе. Убрать их в холодильник на час, а перед подачей слегка обвалять в мелком сахаре, чтобы поверхность была похожа на бархатистую поверхность персиков.

Советы

- Булочки получаются не очень сладкие. Чтобы есть их без крема (не превращая в «персики»), можно увеличить количество сахара в тесте до 80 г.
- Ликер «Алькermес» имеет особенный вкус, ему сложно найти замену, но можно попробовать приготовить безалкогольную пропитку с каким-нибудь красным фруктовым соком.







Торты и пирожные



Торт «Мимоза»

Torta Mimosa

Простой, но гениальный итальянский торт ко Дню 8 марта. Оказывается, создать эффект мимозы на торте так легко! Кубики бисквита и немного желтого красителя! Все мамы точно оценят находчивость итальянцев. Внутрь «Мимозы» чаще всего добавляют кубики ананаса или персика, но с клубникой получится яркий сюрприз на разрезе.

**для формы в виде купола высотой 9 см,
диаметром 20 см в широкой части**

Бисквит диаметром 22 см

300 г яиц (6 крупных)
155 г сахара
75 г белого шоколада
40 г сливочного масла
130 г пшеничной муки
30 г кукурузного крахмала
6 г разрыхлителя
1 ч. л. без горки пищевого
желтого красителя (сухого)

Заварной крем

200 г молока

50 г сливок жирностью 33%

50 г яичных желтков (3 шт.)

75 г сахара

22 г кукурузного крахмала

тертая цедра 1 лимона

10 г сливочного масла

Крем «Дипломат»

250 г сливок жирностью 33%

250 г заварного крема

5 г желатина

1 ст. л. ликера

«Лимончелло»

Пропитка

100 г воды

20 г сахара

20 г ликера «Лимончелло»

Крем для покрытия и декора

200 г сливок жирностью 33%

200 г маскарпоне

25 г сахарной пудры

1 ст. л. ликера «Лимончелло»

150 г клубники

БИСКВИТ

1 Яйца разбить в миску, поставить ее на водяную баню, чтобы дно не касалось горячей воды. Добавить туда же сахар, нагреть яйца до чуть теплого состояния, постоянно размешивая сахар венчиком. Перелить эту смесь в чашу миксера и взбивать до пышной светлой массы и увеличения объема втрое (около 20 минут).

2 Муку просеять с разрыхлителем, красителем и крахмалом. Белый шоколад порубить и растопить на водяной бане при слабом кипении воды. Сливочное масло растопить отдельно и влить в шоколад, интенсивно размешать венчиком до получения однородной эмульсии. Остудить ее немного, но не полностью, чтобы шоколад не начал густеть.

3 Всыпать треть просеянной муки во взбитые яйца, аккуратно перемешать движениями снизу вверх. Влить по краю миски половину шоколада с маслом, также аккуратно перемешать. Далее ввести еще треть муки, оставшийся шоколад и оставшуюся муку, каждый раз осторожно перемешивая, чтобы сохранить воздушность.



4 В конце смешивания ингредиентов пройтись по дну миски силиконовой лопаткой, проверяя, не остался ли на дне шоколад с маслом. Выложить тесто в форму для тортов, не смазывая ее и положив на дно круг из бумаги для выпечки. Выпекать при 175 °С примерно 30 минут, первые 20 минут не открывать духовку, готовность бисквита проверить деревянной шпажкой (она должна выходить из него сухой).

5 Готовый бисквит перевернуть вверх дном и остудить прямо в форме. Затем аккуратно вынуть, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 8 часов.

ПРОПИТКА

Воду с сахаром нагреть, добавить ликер. Использовать пропитку теплой.

КРЕМ

1 Молоко соединить со сливками и тертой цедрой лимона, довести почти до кипения. Желтки смешать с сахаром и крахмалом до однородности. Влить постепенно горячее молоко в желтки, размешивая венчиком. Вернуть эту смесь на огонь, варить, постоянно размешивая, как только крем загустеет, варить еще 1 минуту. Снять с огня, переложить крем в другую посуду и накрыть пленкой в контакт, остудить до 50 °С, добавить мягкое сливочное масло. Охладить крем пару часов в холодильнике, затем интенсивно размешать венчиком.

2 Для крема «Дипломат» 220 г сливок взбить до устойчивых пиков. Нагреть оставшиеся 30 г сливок и распустить в них заранее замоченный желатин. Эту смесь влить в заварной крем и сразу же быстро перемешать. Добавить треть взбитых сливок и ликер, размешать. Остальные сливки подмешать порциями, аккуратно перемешивая снизу вверх. Крем нужно использовать сразу же, поэтому заранее подготовьте форму для торта к сборке.

СБОРКА

1 Бисквит нарезать не на коржи, а поперек на длинные ломтики толщиной около 8–10 мм. Форму-купол застелить пищевой пленкой, заполнить нарезанными полосами бисквита, пропитать их. Выложить половину крема «Дипломат», а сверху кусочки клубники. Из ломтиков бисквита выложить внутренний корж торта, пропитать его, покрыть оставшимся кремом и клубникой, верхушку закрыть полосами бисквита, пропитать. Затянуть миску пищевой пленкой и убрать в холодильник на 8 часов.

2 На следующий день приготовить крем для покрытия: смешать сливки с пудрой и маскарпоне и взбить до устойчивых пиков, добавить ликер. С оставшегося бисквита срезать румяные корочки и нарезать на кубики 1×1 см. Торт-купол перевернуть из миски на блюдо, снять пленку, покрыть кремом и бисквитными кубиками, украсить тем же кремом и свежей клубникой.



Торт-тирамису с шоколадом и черешней

Torta-tiramisù al cioccolato e ciliegie

Сочинился неожиданно... Мне хотелось, чтобы тирамису обязательно прозвучал два раза в книге: как десерт и как торт. Теперь не знаю, какой из этих рецептов мне нравится больше. И уже не утверждаю, что не люблю полностью шоколадные торты...

для ФОРМЫ ДИАМЕТРОМ 18 СМ

Бисквит

100 г яичных белков (3 шт.)
75 г яичных желтков (4–5 шт.)
125 г сахара
1 ч. л. ванильного экстракта
30 г картофельного крахмала
80 г пшеничной муки
30 г горького какао-порошка

Крем «Англез»

45 г свежесваренного эспрессо
70 г сахара
60 г яичных желтков (3–4 шт.)
8 г желатина

Шоколадный крем

для тирамису

весь крем «Англез»
150 г шоколада 50%
200 г маскарпоне
280 г сливок
жирностью 33%

Черешня в сиропе

300–400 г черешни
2 ст. л. сахара
2 ст. л. лимонного сока
щепотка корицы

Пропитка

25 г кофе
25 г сахара
100 г воды
½ ч. л. ванильного экстракта
1 ст. л. ликерного вина «Марсала»

Дополнительно

ненамокаемое какао
для посыпки по рецепту
из базового раздела стр. 23

БИСКВИТ

1 Белки взбить на средне-высокой скорости миксера до состояния пивной пены (на дне чаши миксера не остается жидкого белка), добавить в два-три приема сахар, продолжая взбивать до консистенции «птичий клюв».

2 Муку просеять вместе с крахмалом и какао. Желтки слегка взболтать вилкой и тонкой струйкой влить к меренге, перемешивая вручную венчиком снизу вверх. Добавить ваниль. В конце ввести в два-три приема муку, также аккуратно перемешивая.

3 Выпекать бисквит в кольце при 170 °С примерно 30 минут. Проверить готовность деревянной шпажкой. Готовый бисквит перевернуть вниз головой в форме и остудить полностью. Вынуть, завернуть в пищевую пленку и убрать на 6–8 часов в холодильник. Разрезать на три коржа.

ЧЕРЕШНЯ В СИРОПЕ

Из ягод удалить косточки, смешать их с сахаром, корицей и лимонным соком и потушить в широкой сковороде 5–6 минут. Ягоды в сиропе убрать в холодильник на несколько часов.

КРЕМ «АНГЛЕЗ»

1 Яичные желтки смешать с сахаром венчиком, влить в них горячий эспрессо, постоянно размешивая. Полученную смесь поставить вариться на водяную баню при минимальном кипении воды. Варить, помешивая, до очень легкого загустения (если окунуть ложку в крем, то он покроет ее тонким слоем, можно провести по этому слою пальцем — должен оставаться заметный след). Если есть термометр, то можно варить просто на слабом огне, постоянно размешивая, до 82 °С.

2 Добавить в горячий крем заранее замоченный желатин и перемешать до его растворения. Использовать «англез», немного остудив его, пока желатин не начал застывать.

ШОКОЛАДНЫЙ КРЕМ ДЛЯ ТИРАМИСУ

1 Маскарпоне достать заранее из холодильника и размешать до кремовой консистенции. Сливки взбить до устойчивых пиков и аккуратно соединить с маскарпоне движениями снизу вверх.

2 Шоколад порубить ножом и растопить на водяной бане, остудить до 40 °С, добавить к нему 2–3 столовые ложки взбитых сливок с маскарпоне и интенсивно размешать. Добавить крем «Англез», перемешать до однородности. Ввести в получившуюся шоколадную смесь оставшиеся взбитые сливки с маскарпоне, добавляя их в два-три приема и аккуратно перемешивая снизу вверх.

СБОРКА

1 Высокое кольцо для торта (9–10 см) поставить на блюдо, проложить бортики ацетатной пленкой. Для пропитки смешать и нагреть кофе, сахар, воду, ванильный экстракт, добавить вино «Марсала». Крем разделить на три части примерно по 250 г. На дно кольца уложить корж, пропитать. Выложить на него половину черешни (без сиропа), покрыть одной частью крема, закрыть вторым коржом, пропитать его, выложить оставшуюся черешню, вторую часть крема, третий корж, пропитку. Оставшийся крем выложить сверху волнами. Убрать торт на 8 часов в холодильник.

2 Посыпать сверху какао и снять кольцо с ацетатной пленкой.





Торт «Джандуйя»

Torta Gianduja

Мы уже слышали это имя, когда говорили про нутеллу.

Но на самом деле «Джандуйя» — это название карнавальной маски из региона Пьемонте. Хитрые туринские шоколатье когда-то придумали, как сделать шоколад дешевле и вкуснее, заменив часть его фундучной пастой. Новая шоколадная плитка получила имя той самой маски, и все шоколадно-ореховые продукты в регионе теперь повторяют его же.

ДЛЯ ФОРМЫ ДИАМЕТРОМ 18 СМ

Тесто

130 г сливочного масла
150 г темного шоколада 50%
40 г фундучной пасты
156 г яиц (3 шт.)
130 г сахара
60 г пшеничной муки

Крем

220 г сливок жирностью 33% (1)
25 г сахара
100 г темного шоколада 70%
110 г фундучной пасты
110 г сливок жирностью 33% (2)
рубленый фундук для посыпки

ТЕСТО

- 1 Сливочное масло растопить, снять с огня, добавить рубленый шоколад, размешать до его расплавления, добавить ореховую пасту и перемешать до однородности.
- 2 Яйца взбить с сахаром до посветления и увеличения объема втрое. Муку просеять во взбитые яйца, аккуратно перемешать венчиком движениями снизу вверх. Влить половину шоколадно-масляной смеси и также аккуратно вмешать ее в тесто, добавить оставшуюся половину. В конце смешивания обязательно пройтись силиконовой лопаткой по дну чаши, проверяя, не остался ли где-то на дне шоколад.
- 3 Кольцо для торта поставить на противень, выстеленный бумагой для выпечки, вылить в него тесто и выпекать при 170 °C около 40 минут. Готовность проверить деревянной шпажкой, она должна выходить из торта без следов теста. Остудить в течение 8 часов прямо в форме, поставив ее на решетку.
- 4 Аккуратно вынуть торт. Если верхняя корочка будет немного отслаиваться, то снять ее аккуратно (это нормально для бисквита на шоколаде с малым количеством муки в составе).

КРЕМ «ВЗБИТЫЙ ГАНАШ»

- 1 Шоколад порубить ножом и растопить на водяной бане. Сливки (1) нагреть, но не кипятить. Добавить треть горячих сливок к шоколаду (они должны быть примерно одной темпе-



ратуры), интенсивно перемешать венчиком, влить еще треть, перемешать и добавить оставшуюся треть.

2 Далее добавить ореховую пасту и сахар, размешать до однородности. И влить холодные сливки (2).

3 Накрыть эту смесь пленкой в контакт и убрать в холодильник на 4–8 часов. Перед сборкой торта взбить крем миксером на высокой скорости до пышности и рельефа (аккуратно, чтобы не перевзбить!).

СБОРКА

Шоколадный бисквит разрезать на два толстых коржа и украсить их взбитым шоколадно-ореховым кремом при помощи кондитерского мешка с круглой насадкой диаметром 1,5 см. Посыпать рубленым фундуком.





Торт-безе «Мерингата»

Meringata

«Не люблю меренгу!» — сказал Паоло, увидев только что испеченные коржи для этого торта. «Но угощать никого не будем», — добавил он же, попробовав готовую «Мерингату» с фисташковым кремом. Думаю, комментарии тут излишни...
Итальянцы не зря обожают этот торт.

ДЛЯ ТОРТА ДИАМЕТРОМ 18 СМ

Безе

80 г яичных белков
1 ч. л. лимонного сока
100 г сахара
60 г сахарной пудры
5 г кукурузного крахмала

Крем

200 г маскарпоне
200 г сливок жирностью 33%
50 г белого шоколада
40 г фисташковой пасты
250 г малины

1 Взбить белки с лимонным соком до консистенции пивной пены, чтобы на дне чаши миксера не оставалось жидкого белка. Добавить сахар в три приема, продолжая взбивать на высокой скорости до очень устойчивых плотных глянцевых пиков. Пудру соединить с крахмалом и вмешать во взбитые белки вручную, венчиком снизу вверх.

2 На бумаге для выпечки нарисовать два круга диаметром 18 см, перевернуть их рисунком вниз. Нарисовать по спирали, начиная от центра, два диска из меренги с помощью кондитерского мешка и простой круглой насадки диаметром 1,5 см, из остатков отсадить маленькие безе.

3 Сушить безе в духовке при 90 °C 2 часа маленькие и 3 часа большие диски. Можно разломить одно безе для проверки, оно должно быть полностью сухим внутри. Если сушить слишком долго, то безе меняет цвет с белого на бежевый. Остудить диски из меренги полностью.

4 Для крема соединить сливки с маскарпоне и взбить до мягких пиков. Белый шоколад растопить на водяной бане, добавить к нему 2–3 ложки взбитых сливок и быстро размешать, добавить фисташковую пасту. Соединить все с кремом из сливок с маскарпоне и взбить еще немного (но недолго, крем легко можно перевзбить, и он перестанет быть гладким).

5 На блюдо положить ложку крема, выложить на крем первый диск из меренги. Покрыть половиной крема с помощью кондитерского мешка, выложить ягоды малины. Осторожно накрыть вторым диском, снова покрыть кремом и украсить торт малиной и маленькими безе. Подавать сразу же, так как меренга быстро размокает от крема. Можно предварительно смазать диски растопленным маслом какао, чтобы немного защитить их от влаги.

Заварные пирожные «Дзепполе»

Zeppole di San Giuseppe

Тот, кто умеет читать по-итальянски, уже обратил внимание, что полное название пирожных — Дзепполе Святого Иосифа (или Джузеппе на итальянский манер). 19 марта — в День отца и праздник этого святого в Италии, кондитерские на юге пекут для всех пап заварные дзепполе. Проще, чем эклеры, а вкус тот же! Вместо заварного можно попробовать начинить их кремом с маскарпоне или шоколадным с рикоттой из базового раздела этой книги.

ДЛЯ 10 ШТУК

Заварное тесто

60 г молока
65 г воды
75 г сливочного масла
125 г пшеничной муки
3 яйца (152 г)
по щепотке соли и сахара

Крем

395 г молока
тертая цедра $\frac{1}{2}$ лимона
110 г сахара
43 г кукурузного крахмала
80 г яичных желтков (5 шт.)
20 г лимонного сока
20 г сливочного масла
10 вишен в сиропе для декора

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

1 Соединить в сотейнике молоко и воду, добавить туда же масло, нарезанное кубиками. Довести до кипения, помешивая, чтобы масло полностью расплавилось. Снять с огня, сразу же всыпать в молоко с маслом всю муку и быстро перемешать. Вернуть сотейник на огонь и подсушивать тесто, перемешивая деревянной ложкой или лопаткой, пока на дне сотейника не покажется тонкий бархатный слой теста. Переложить его в чашу миксера с насадкой «весло», размешать в течение нескольких минут, чтобы оно немного остыло и перестал идти пар. Вливать в тесто яйца постепенно, порциями, каждую вмешивать в него до однородности, пока не получится правильная консистенция, похожая на густой заварной крем. Тесто медленно будет спадать с лопатки вниз в виде треугольника.

2 Переложить тесто в кондитерский мешок с насадкой «открытая звезда» диаметром 1,5 см. Отсадить на противень, слегка смазанный сливочным маслом либо застеленный бумагой для выпечки, кольца диаметром 5 см, делая два оборота, второй сверху и чуть уже первого (ближе к середине кольца). Выпекать при 200 °C 10 минут, снизить температуру до 160 °C и допечь еще 12–15 минут. Духовку во время выпечки не открывать. Остудить заварные кольца.



ЗАВАРНОЙ КРЕМ

1 Молоко нагреть почти до кипения вместе с тертой лимонной цедрой. Желтки смешать с сахаром и крахмалом до однородности. Влить тонкой струйкой в желтки горячее молоко, постоянно размешивая. Вернуть сотейник на огонь, варить, постоянно помешивая. Как только крем загустеет, варить его 1 минуту. В конце добавить лимонный сок, снять с огня и перемешать. Переложить крем в другую посуду, накрыть пленкой в контакт, остудить до 50 °С, добавить сливочное масло, перемешать. Охладить крем в холодильнике, накрыв пленкой. Перед тем как начинять пирожные, интенсивно размешать его венчиком.

2 Заварные кольца разрезать вдоль на две половины, заполнить кремом внутри с помощью кондитерского мешка с насадкой «открытая звезда», накрыть второй частью и отсадить сверху еще немного крема. Украсить вишенками из сиропа.



Торт с рикоттой и грушами

Torta «Ricotta e pere»

Все торты и десерты из этой книги прошли проверку на вкус у самих итальянцев. Самый строгий дегустатор — кузен моего мужа Сильвано — всегда ответственно подходил к своей задаче и искал недочеты в каждом рецепте. Но на этом торте его критика почему-то вдруг закончилась... Секрет в элегантном вкусе простых ингредиентов: орехи, груши, рикотта — кондитер Сальваторе де Ризо не зря объединил их в классическом рецепте «Рикотта и груши». Я попробовала сочинить свой, используя те же составляющие. А крем из белого шоколада дополняет и украшает их вкус. Но можно приготовить его и из темного или молочного (уже без желатина), груши в компании с любым шоколадом будут звучать хорошо.

ДЛЯ ФОРМЫ ДИАМЕТРОМ 18 СМ

Бисквит	20 г сахара	Крем для покрытия
60 г сахара	5 г сливочного масла	100 г сливок жирностью 33%
40 г очищенного фундука	1 ст. л. лимонного сока	125 г рикотты
55 г яичных желтков (3 шт.)		125 г карамелизованного
100 г яичных белков (3 шт.)	Мусс	белого шоколада
40 г пшеничной муки	300 г рикотты	2 г желатина
	125 г сливок жирностью 33%	
Начинка	50 г сахара	
200 г очищенных груш	5 г желатина	

1 Для бисквита половину сахара измельчить с фундуком при помощи стационарного блендера почти до состояния муки. Белки взбить до консистенции пивной пены, добавить оставшуюся половину сахара, снова взбить до консистенции меренги, свисающей с венчика «птичьим клювом». Смешать измельченные орехи с желтками. Добавить туда же треть взбитых белков, перемешать. Аккуратно ввести еще треть белков, муку и оставшиеся белки, каждый раз аккуратно перемешивая снизу вверх венчиком.

2 На дно формы положить круг из бумаги для выпечки, выложить туда тесто, разровнять и выпекать при 180 °С около 30 минут. Проверить готовность деревянной шпажкой. Сразу же перевернуть готовый бисквит вниз головой прямо в форме, остудить полностью. Завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 8 часов.

3 Срезать у бисквита верхнюю корочку и разрезать его на два коржа.

4 Для начинки груши нарезать кубиками 1×1 см и смешать с лимонным соком. Разогреть сливочное масло в сковороде, добавить туда груши и сахар, тушить 5 минут, чтобы



кубики груши стали мягче. Остудить полностью и слить лишнюю жидкость.

5 Для мусса рикотту взбить с сахаром до однородности. 30 г сливок нагреть и растопить в них заранее замоченный желатин, влить в рикотту и быстро размешать венчиком. Оставшиеся сливки взбить до устойчивых пиков и аккуратно порциями подмешать к рикотте движениями снизу вверх. Добавить в мусс кубики груши и перемешать.

6 Кольцо для торта поставить на блюдо, бортики проложить пленкой, выложить на дно первый корж. Покрыть его муссом и закрыть вторым коржом. Закрыть торт пленкой и убрать в холодильник на 8 часов.

7 Приготовить крем для покрытия: сливки нагреть, растворить в них заранее замоченный желатин, добавить рубленый шоколад, перемешать до однородности. Добавить рикотту и пробить погружным блендером до гладкости. Убрать крем хотя бы на 4 часа в холодильник до загустения. Готовый торт освободить от формы и украсить сверху кремом, орехами или кусочками груши.



Сицилийские канноли

Cannoli siciliani

Этому сицилийскому рецепту уже много веков, еще древнеримский оратор Цицерон писал о них в своих трудах. Раньше трубочки готовили, накручивая тесто на кусочки толстых стеблей речного камыша, который по-итальянски называется саппа. А сейчас канноли — один из самых любимых десертов в мире. Хрустящая тонкая трубочка с нежнейшим кремом из рикотты сводит с ума миллионы жителей этой планеты! Ее обогнали по популярности только тирамису и панна котта.

ДЛЯ 30–32 ШТУК

Тесто

250 г пшеничной муки
15 г сливочного масла
30 г сахара
35 г яичных белков (1 шт.)
10 г винного уксуса
1 ч. л. растворимого кофе
50 г свежесваренного кофе
эспрессо
12 г рома
щепотка соли

Начинка

1 кг 260 г рикотты
120 г сахара
1 неполная ч. л. апельсиновой
пасты
тертая цедра 1 лимона
100 г темного шоколада
или шоколадных капель
100 г апельсиновых цукатов

Дополнительно

500 г подсолнечного масла
без запаха для фритюра

ТЕСТО

- 1 Насыпать муку в широкую миску, пальцами втереть в нее мягкое сливочное масло до получения однородной массы, похожей на крошку. Добавить сахар, соль и перемешать. Собрать муку горкой и сделать углубление в центре.
- 2 Добавить растворимый кофе в эспрессо, перемешать, влить в углубление и добавить туда же белок, уксус, ром. Перемешать. Должно получиться мягкое, но достаточно упругое тесто. Вымесить его до гладкости, завернуть в пленку и убрать в холодильник минимум на 2 часа (лучше на ночь).
- 3 Раскатать часть теста до толщины 1,5–2 мм (удобнее всего делать это машинкой для пасты или лапшерезкой). Тесто, которое пока не используется, нужно накрыть пленкой, чтобы оно не пересыхало. Вырезать круги диаметром 10 см. Слегка растянуть их в стороны, накрутить на металлические трубочки для канноли. Концы скрепить, слегка смазав яичным белком или желтком.

4 Хорошо разогреть в широкой и глубокой сковороде подсолнечное масло. Опускать в кипящее масло по две-три трубочки за раз (больше не нужно!) и обжаривать их до румяности, осторожно переворачивая.

5 Обсушить канноли на бумажной салфетке, дать немного остыть и аккуратно вынуть трубочки изнутри. Остудить их полностью и хранить в герметично закрытом контейнере, в сухом прохладном месте.

НАЧИНКА И СБОРКА

1 Рикотту предварительно отжать с помощью марли, чтобы удалить лишнюю жидкость, и взвесить уже отжатую.

2 Взбить ее миксером с сахаром, цедрой, апельсиновой пастой до кремовой консистенции, добавить цукаты и рубленый шоколад.

3 Наполнять трубочки этим кремом только перед самой подачей, чтобы они не размокали. По желанию можно присыпать их сахарной пудрой.

Советы

- Чтобы трубочки дольше оставались хрустящими, можно смазать их изнутри либо растопленным шоколадом, либо маслом какао и дать ему застыть.
- Пустые трубочки хранятся в закрытой таре примерно неделю. Крем можно хранить в холодильнике только в течение двух дней.





Торт «Дипломат»

Torta Diplomatica

Никто не знает, что итальянцы придумали раньше — торт «Дипломат» или одноименный крем? Два тонких хрустящих коржа из слоеного теста, нежный бисквит и воздушная начинка с легкой кофейной ноткой: уверена, что этим тортом можно удивить и порадовать гостей одновременно. Если купить слоеное тесто в магазине, то готовить будет намного проще и быстрее. Но с домашними коржами вкус торта, конечно же, только выиграет.

ДЛЯ КВАДРАТНОЙ ФОРМЫ 20×20 CM

Слоеное тесто 250 г сливочного масла 50 г пшеничной муки (для масла) 200 г пшеничной муки (для теста) 100 г воды 5 г соли	Бисквит 68 г яичных белков (2–3 шт.) 34 г яичных желтков (2–3 шт.) 50 г сахара 45 г пшеничной муки 7 г картофельного крахмала	25 г свежесваренного эспрессо 2,5 г растворимого кофе 50 г яичных желтков (3 шт.) семена ½ стручка ванили 75 г сахара 22 г кукурузного крахмала
Дополнительно для слоеных коржей сахарная пудра масло какао	Пропитка 80 г воды 25 г сахара 10 г ликерного вина «Марсала»	Кофейный крем «Дипломат» 250 г приготовленного заварного крема 300 г сливок жирностью 33% 6 г желатина
	Заварной крем с кофе 225 г молока	

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

1 Достать сливочное масло из холодильника и дать ему немного согреться. Затем соединить в чаше миксера с 50 г муки и перемешать при помощи насадки «весло» до однородности, недолго. Полученную массу из масла с мукой выложить на бумагу для выпечки и сложить углы бумаги к центру, чтобы получился конверт размером примерно 20×20 см. Раскатать при помощи скалки масляную массу прямо внутри конверта до толщины около 1 см. Убрать в холодильник на 1 час.

2 Из муки, воды и соли замесить эластичное тесто, придать ему форму плоского прямоугольника, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 1 час. Далее готовить слоеное тесто, как описано в разделе базовых рецептов на стр. 37. Для торта «Дипломат» нужно будет сделать 3–4–4–4 складывания теста, раскатывая его каждый раз после складывания и охлаждения до толщины 5 мм.



3 После последнего складывания вчетверо можно завернуть тесто в пищевую пленку и убрать в холодильник на ночь, а печь из него на следующий день.

4 Для коржей раскатать его очень тонко — до 2 мм, вырезать два квадрата размером 21×21 см (во время выпечки они станут немного меньше). Хорошо наколоть их вилкой и выпекать при 180 °С 15–20 минут, до золотистого цвета. Затем присыпать их через сито тонким слоем сахарной пудры с одной стороны и карамелизировать в духовке при 240 °С 2–3 минуты (время будет индивидуальным, следим, чтобы карамель не сгорела).

5 Остудить слоеные коржи и смазать с обеих сторон тонким слоем масла какао (оно будет защищать их от быстрого размокания в торте).

БИСКВИТ

1 Белки взбить на средне-высокой скорости миксера до состояния пивной пены (когда на дне чаши не остается жидкого белка), добавить в два-три приема сахар, продолжая взбивать до консистенции «птичьего клюва».

2 Муку просеять вместе с крахмалом. Желтки слегка взболтать вилкой и тонкой струйкой влить к меренге, перемешивая вручную венчиком движениями снизу вверх. В конце ввести в два-три приема муку, также аккуратно перемешивая, стараясь, чтобы тесто сохранило воздушность.

3 Выпекать бисквитный корж в квадратной форме 20×20 см при 170 °С примерно 15–20 минут. Проверить готовность деревянной шпажкой: она должна выходить из коржа сухой.

4 Остудить полностью и вынуть из формы. Края бисквитного и слоеных коржей подровнять, чтобы они были одинаковыми. Верхнюю и нижнюю корочку с бисквита можно очень тонко срезать ножом, чтобы бисквит лучше пропитывался.

ЗАВАРНОЙ КРЕМ С КОФЕ

1 Соединить молоко с эспрессо и растворимым кофе, нагреть, но не кипятить. Желтки смешать с сахаром, крахмалом, семенами ванили при помощи венчика. Влить в них тонкой струйкой горячее кофейное молоко, постоянно размешивая. Вернуть эту смесь на огонь и варить, постоянно помешивая. Как только крем загустеет, варить его в течение еще 1 минуты.

2 Снять с огня, переложить в другую посуду, накрыть пленкой в контакт и быстро охладить, убрав в морозилку на 15 минут. Поставить в холодильник до полного охлаждения. Загустевший крем размешать венчиком до пышной массы и взвесить.

КОФЕЙНЫЙ КРЕМ «ДИПЛОМАТ»

1 Оставить 30 г сливок для желатина, остальные взбить до устойчивых пиков.

2 Желатин заранее замочить в холодной воде и отжать (листовой), затем распустить его в 30 г горячих сливок. Влить эти сливки с желатином в 250 г заварного крема и быстро размешать венчиком. Ввести пару ложек взбитых сливок, размешать до однородности, остальные сливки добавлять порциями, каждый раз аккуратно перемешивая движениями снизу вверх при помощи лопатки, чтобы сохранить воздушность крема. Использовать его сразу же, пока желатин не начал застывать.

СБОРКА

Удобнее всего собирать торт в разъемной квадратной форме. Если форма не разъемная, то можно выстелить ее пищевой пленкой. Крем «Дипломат» разделить на две части. Для пропитки нагреть воду с сахаром и добавить вино «Марсала». На дно формы положить корж из слоеного теста, сверху распределить половину крема, на него бисквитный корж и пропитать его, затем оставшийся крем и второй слоеный корж. Слегка прижать сверху руками и убрать торт в холодильник на 8 часов. При подаче достать из формы, подрезать бока острым ножом, чтобы торт выглядел аккуратнее. Посыпать сверху сахарной пудрой.

Совет

- Хранится торт «Дипломат» в холодильнике не дольше двух дней, постепенно слоеные коржи станут мягкими от крема.



Лимонные пирожные «Делиция»

Delizia al limone

Летний вечер в Сорренто нас пирожными радует! Именно там, на побережье Амальфи, родились эти мини-тортики в форме купола. Там, где растут самые вкусные в мире лимоны, готовят самые лимонные пирожные. В них все пропитано цитрусовым ароматом: бисквит, сироп, два вида крема и необычная глазурь.

Delizia в переводе с итальянского — это что-то очень вкусное, яркое, но ненавязчивое и нежное. То, что дарит наслаждение.

То, что будешь помнить долго-долго...

ДЛЯ 10 ПИРОЖНЫХ-КУПОЛОВ ДИАМЕТРОМ 8 СМ

Бисквит 160 г яиц (3 шт.) 90 г сахара тертая цедра ½ лимона 1 ч. л. ванильного экстракта 3 ст. л. кипятка 50 г пшеничной муки 50 г картофельного крахмала	Лимонный курд 80 г яичных желтков (4 шт.) 70 г сахара 70 г лимонного сока 70 г сливочного масла тертая цедра 2 лимонов	Лимонный крем «Дипломат» 330 г заварного крема 125 г лимонного курда 2 ст. л. ликера «Лимончелло» 100 г сливок жирностью 33%
Пропитка 100 г воды 30 г сахара 60 г ликера «Лимончелло» цедра ½ лимона	Заварной крем 200 г молока 65 г сахара 50 г яичных желтков (3 шт.) 27 г кукурузного крахмала тертая цедра 1 лимона 50 г ликера «Лимончелло»	Кремовая лимонная глазурь 250 г лимонного крема «Дипломат» 100 г сливок жирностью 33% 50 г лимонного курда 50 г молока
		Дополнительно для декора 150 г сливок жирностью 33% 1 ст. л. сахарной пудры ломтики лимона

БИСКВИТ

1 Яйца взбить с сахаром, цедрой и ванильным экстрактом до посветления и увеличения объема втрое. Муку просеять с крахмалом. Добавить к взбитым яйцам кипяток, перемешать аккуратно снизу вверх, ввести в два приема муку, также аккуратно перемешивая.

2 Выложить тесто в силиконовые формы-купола и выпекать при 170 °С примерно 15–20 минут. Дать бисквитам остыть в форме. Подморозить их в морозилке в течение 30 минут и вынуть из форм, убрать в пакет и оставить при комнатной температуре либо в холодильнике до сборки пирожных.

ЛИМОННЫЙ КУРД

Лимонный сок нагреть, но не кипятить. Желтки смешать с цедрой, сахаром, влить туда же горячий сок, постоянно размешивая венчиком. Варить крем на водяной бане до загустения 15–20 минут. Переложить в другую посуду, накрыть пленкой в контакт, остудить до 40 °С и добавить мягкое сливочное масло, перемешать до однородности и полностью остудить крем в холодильнике. Перед использованием размешать венчиком.

ЗАВАРНОЙ КРЕМ

Молоко нагреть почти до кипения вместе с тертой лимонной цедрой. Желтки смешать с сахаром и крахмалом до однородности. Влить тонкой струйкой в желтки горячее молоко, постоянно размешивая. Перелить смесь обратно в сотейник. Вернуть сотейник на огонь, варить, постоянно помешивая. Как только крем загустеет, добавить «Лимончелло» и варить 1 минуту. Охладить крем в холодильнике, накрыв пленкой в контакт. Перед использованием размешать венчиком.

ЛИМОННЫЙ КРЕМ «ДИПЛОМАТ»

1 Взбить вместе 200 г сливок до устойчивых пиков (100 г для крема «Дипломат» и 100 г для глазури), половину убрать в холодильник.

2 Смешать 330 г заварного крема и 125 г лимонного курда, добавить лимончелло и аккуратно ввести взбитые сливки движениями снизу вверх.

СБОРКА

1 С плоской стороны каждого бисквитного купола вырезать выемку для начинки. Соединить воду, сахар и цедру для пропитки, нагреть, добавить ликер. Пропитать купола изнутри. С помощью кондитерского мешка или просто ложкой заполнить выемки лимонным кремом «Дипломат» и закрыть их вырезанным кусочком бисквита. Положить пирожные на решетку.

2 Для глазури смешать оставшийся крем «Дипломат» со второй половиной взбитых сливок, лимонным курдом и постепенно добавлять по 1 столовой ложке молока до нужной консистенции глазури (она должна стать более жидкой, чтобы нанести ее на пирожные ровным слоем). Пропитать купола сверху и покрыть их кремовой глазурью, разравнивая ее ножом или шпателем. Убрать в холодильник на 8 часов.

3 Перед подачей переложить пирожные на блюдо и украсить взбитыми с сахарной пудрой сливками и ломтиками лимона.







Шоколадная панна котта без желатина
см. рецепт на с. 147





Десерты

Панна котта с базиликом и клубничным соусом

Panna cotta al basilico con salsa alle fragole

Да-да, именно так — со удвоенными буквами «н» и «т»! В России часто именуют ее «панакотой», но «кота» в этом десерте и в помине нет. Panna — сливки, cotta — вареные. Так просто, но сколько вкуса в каждой ложечке! Главное, не класть в панна котту слишком большое количество желатина, тогда она не превратится в желе, останется бархатной и воздушной. Чтобы снизить жирность десерта, сливки часто разбавляются молоком. Я добавила еще и немного йогурта: с базиликом, лимонным соком и клубникой получилось нежно и свежо.

НА 4 ПОРЦИИ

Панна котта	1½ ст. л. лимонного сока	1 ст. л. лимонного сока
50 г сахара	155 г натурального йогурта	сахар по вкусу
20 небольших листочков базилика	1,5%	
175 г сливок жирностью 33%	Клубничный соус	Дополнительно
128 г молока	150 г клубничного пюре	клубника и листочки базилика для декора
5–6 г желатина	4 листочка базилика	

1 Базилик для панна котты измельчить с сахаром при помощи стационарного блендера. Смешать молоко, сливки и базиликовый сахар, нагреть, но не кипятить. Добавить заранее замоченный в холодной воде желатин, перемешать до его растворения. Добавить йогурт, перемешать, ввести лимонный сок. Разлить панна котту по порционным стаканчикам и убрать в холодильник минимум на 3–4 часа.

2 Для соуса пробить блендером все ингредиенты вместе и украсить при подаче панна котту соусом, кусочками клубники и листочками базилика.

Совет

- Можно не использовать йогурт и заменить его сливками жирностью 33%, а вместо базилика ароматизировать десерт листочками свежей мяты.



Груши в красном вине

Pere al vino rosso

Красный ей к лицу! Благородная и нежная, элегантная в своей простоте — груша, томленная в винном сиропе, немного утомленная сладостью, усыпленная ароматами... Отлично подходят здесь крупные груши сорта Kaiser или Williams. А шарик сливочного джелато из рецепта на стр. 150 станет идеальной парой! И мы не будем спорить, кто первым придумал этот десерт — итальянцы или французы, лучше будем пробовать.

НА 2 ПОРЦИИ

2 груши

250 г красного сухого вина

70 г сахара

1 палочка корицы

1 звездочка бадьяна

- 1 Груши очистить от кожуры, разрезать на половинки и вынуть сердцевину.
- 2 Соединить в кастрюле вино с сахаром и специями, положить туда же груши, довести до кипения и варить на медленном огне 10–15 минут, иногда переворачивая их.
- 3 Груши должны стать мягкими, но не развариться слишком сильно. Вынуть их, убрать специи, а оставшийся сироп уварить дополнительно, чтобы он загустел.
- 4 Подавать половинки груши с шариком мороженого и винным соусом.

Советы

- Важно правильно выбрать груши: они должны быть не слишком спелыми, чтобы не развариться «в кашу», но и не слишком твердыми.
- Можно попробовать приготовить груши не в красном, а в белом винном сиропе. Для этого заменить вино на белое сухое, а вместо бадьяна использовать 2 шт. гвоздики.



Шоколадная панна котта без желатина

Panna cotta al cioccolato senza gelatina

Говорят, что именно этот рецепт панна котты был самым первым.

И именно он полностью соответствует ее названию, потому что сливки здесь действительно «варятся», в печи на водяной бане. А почему не пудинг? Потому что в отличие от него в панна котту без желатина не добавляют крахмал и желтки, а загущают только яичными белками: у них нейтральный вкус, который не конфликтует с другими ингредиентами в рецепте.

НА 4 ПОРЦИИ

300 г сливок жирностью 33%	1 ч. л. ванильного экстракта
50 г сахара	100 г молока
щепотка соли	5 г горького какао-порошка (1 ч. л.)
50 г темного шоколада 70%	75 г яичных белков (2 шт.)

1 Сливки нагреть с солью и сахаром до его растворения, но не кипятить. Шоколад порубить ножом, соединить с горячими сливками, перемешать до однородности, добавить холодное молоко, ванильный экстракт и какао. Остудить эту смесь до чуть теплой. Яичные белки слегка взболтать вилкой и соединить со сливочно-шоколадной смесью, взбивать не нужно.

2 Керамические формочки слегка смазать сливочным маслом. Заполнить их приготовленной смесью, но не до самого верха. Поставить в глубокий противень или форму, налить в нее кипятка, чтобы его уровень был одинаковым с уровнем сливочно-шоколадной смеси в формочках.

3 Выпекать на водяной бане, в заранее разогретой до 160 °С духовке примерно 60–65 минут. Достать противень из духовки, дать панна котте остыть, не вынимая из воды. Поставить формочки в холодильник и охладить 3–4 часа.

4 Чтобы достать панна котту, аккуратно провести ножом по бортикам формочки и подержать ее дном в кипятке несколько секунд. Потом перевернуть на блюде и потрясти: панна котта должна выскользнуть из формочки.

Совет

- Яичные белки в этом рецепте добавляются только в остывшую смесь, не в горячую, чтобы у панна котты не появился яичный привкус.





Ореховый semifreddo

Semifreddo alle nocciole

Не мороженое, но полузамороженный десерт. У semifreddo совсем другая технология приготовления: основа десерта — взбитые яичные желтки либо белки, заваренные сахарным сиропом. Именно они дарят ему воздушность и не позволяют затвердеть в морозилке. Еще один плюс — semifreddo не нужно перемешивать во время замораживания, кристаллики льда образовываться не будут.

ДЛЯ ПРЯМОУГОЛЬНОЙ ФОРМЫ 21×11 СМ, ВЫСОТОЙ 6 СМ

350 г сливок жирностью 33%

70 г яичных желтков (4 шт.)

130 г сахара

40 г воды

80 г фундучной пасты

2 ст. л. рубленого обжаренного фундука

- 1** Сливки взбить до устойчивых пиков и поставить в холодильник. Постоянно помешивая, подогреть на водяной бане желтки до 45 °С (едва теплые), снять с огня и начать взбивать миксером до посветления. Сахар смешать с водой и варить на небольшом огне до 118–120 °С. Если нет термометра, то готовность сиропа проверяем, снимая его с огня и капая в блюдце с очень холодной водой. Каплю готового сиропа в воде легко можно будет собрать пальцами в плотный шарик.
- 2** Горячий сироп сразу же начать вливать тонкой струйкой во взбивающиеся желтки, снизив скорость до средней и стараясь не попадать сиропом на вращающийся венчик. Затем взбивать желтковую основу до полного остывания на высокой скорости.
- 3** Добавить к ней фундучную пасту, размешать, добавить пару ложек сливок, перемешать венчиком. Остальные сливки ввести аккуратно, перемешивая снизу вверх и сохраняя воздушность.
- 4** Если используем не силиконовую форму, то застилаем ее пищевой пленкой. Дно посыпать рублеными орехами, оставшиеся орехи добавить в semifreddo и выложить его в форму, разровнять. Убрать в морозилку на 12 часов.
- 5** Перед подачей вынуть из формы и дать согреться 15 минут в холодильнике, нарезать на ломтики.

Мороженое «Страччателла»

Gelato alla stracciatella

Не могла не включить в книгу хотя бы один рецепт мороженого, делать которое научила меня Италия. Итальянцы — мастера джелато, знают, как получить максимум вкуса из простых сливок и молока. Секрет — в балансе ингредиентов: их количество как математическую формулу, рассчитывают с калькулятором и строго соблюдают. Скажу по секрету, несмотря на итальянское название (словом «страччателла» называют джелато с кусочками шоколада, а еще суп с яичными хлопьями и даже сыр, объединяет их одно — неоднородная текстура), вкус десерта очень напоминает настоящий советский пломбир. Тот самый, гостовский.

для 700 г

Мороженое

380 г молока жирностью 3,5%
90 г сливок жирностью 33%
10 г сухого обезжиренного
молока
120 г сахара
1 стручок ванили

4 г желатина

100 г маскарпоне

Шоколад

70 г шоколада 70%
7 г подсолнечного масла
без запаха

- 1 Молоко смешать со сливками, сухим молоком, сахаром и пробить погружным блендером, чтобы сахар растворился.
- 2 Из стручка ванили достать семена и добавить их в молочную смесь вместе со стручком. Нагреть до 80–85 °С, не кипятить. Вынуть стручок ванили. Ввести заранее замоченный в холодной воде желатин и размешать до его растворения. Добавить маскарпоне и пробить погружным блендером.
- 3 Перелить смесь в другую посуду, накрыть пленкой в контакт и быстро охладить в течение 15 минут в морозилке. Переставить в холодильник на 8 часов.
- 4 Шоколад растопить на водяной бане, добавить масло, размешать. Вылить шоколад на бумагу для выпечки и дать застыть в прохладном месте (не в холодильнике) в течение нескольких часов. Порубить ножом в крошку.
- 5 Смесь для мороженого достать и пробить погружным блендером. Далее готовить его в мороженице либо вручную: поставить в морозилку на 1 час, затем достать и пробить



погружным блендером, снова убрать в морозилку на 30–60 минут, достать, пробить блендером и так повторять три-пять раз, пока консистенция не станет похожей на мягкое мороженое. После этого добавить рубленую шоколадную крошку, перемешать и убрать в морозилку на несколько часов, перемешивать его уже больше не нужно.

6 Перед подачей переставить контейнер с мороженым на 30 минут в холодильник, чтобы оно немного согрелось.

Советы

- Масло мы добавляем в шоколад, чтобы он не слишком сильно замерзал и не становился полностью твердым. Очень твердая шоколадная крошка хуже отдает свой вкус, так как дольше тает у нас на языке.
- Чтобы улучшить консистенцию мороженого, можно заменить обычный сахар смесью из сахара (80 г) и декстрозы (45 г). С ней джелато будет менее твердым в морозилке.
- Если нет сухого обезжиренного молока, заменяем его сгущенкой в том же количестве.



Дзуппа инглезе

Zuppa inglese

Забавное название переводится как «английский суп»! Говорят, что его придумали в Италии, вдохновившись английским трайфлом (десертом в стаканчике из нескольких слоев крема, печенья и алкогольной пропитки). Но рецепт дзуппы инглезе полностью итальянский, с любимым заварным кремом и оригинальным ликером Alchermes. Его трудно чем-либо заменить, но можно попробовать сделать безалкогольный вариант, например с соком красных ягод или красных апельсинов.

НА 3 ПОРЦИИ

Заварной крем

250 г молока
65 г сахара
20 г яичных желтков (1 шт.)
30 г кукурузного крахмала
семена ½ стручка ванили

Пропитка

60 г ликера «Алькермес»
50 г воды
10 г сахара

Дополнительно

160 г сливок жирностью 33%
30 г темного шоколада 50%
5 г горького какао-порошка
100 г печенья савоярди

- 1 Достать семена из стручка ванили, смешать их с желтками, 1 столовой ложкой молока (взяв его от общего количества молока в рецепте), сахаром и крахмалом с помощью венчика. Стручок положить в молоко и нагреть почти до кипения. Вынуть стручок, горячее молоко влить тонкой струйкой в желтковую смесь, постоянно размешивая. Вернуть смесь на огонь и варить, интенсивно помешивая венчиком. Как только она загустеет, варить крем еще в течение 1 минуты.
- 2 Отделить 160 г заварного крема и добавить в него какао и рубленый шоколад, перемешать до расплавления шоколада и однородности. И шоколадный, и желтый крем накрыть пленкой в контакт и убрать в холодильник до полного охлаждения. Перед использованием размешать венчиком.
- 3 Взбить сливки до устойчивых пиков, разделить на две части (по 80 г) и каждую соединить с заварным кремом (шоколадным и желтым), аккуратно перемешивая снизу вверх.
- 4 Для пропитки соединить воду с сахаром, нагреть, добавить красный ликер «Алькермес».
- 5 Собрать десерты в стаканчиках: на дно положить немного шоколадного крема, затем слой пропитанных савоярди, слой желтого крема, снова слой савоярди и оставшийся крем. Можно выкладывать крем просто ложкой, либо из кондитерского мешка с насадками диаметром 1,5 см (простая круглая и «открытая звезда»). Дать десерту постоять в холодильнике минимум 3–4 часа. При подаче можно посыпать поверхность ненамокаемым какао либо подавать без него.



Тирамису

Tiramisù

Король сладкой Италии и гордость итальянцев! Рожденный в городе Тревизо, чтобы дарить радость и поднимать настроение.

Домашние савоярди мы уже приготовили в разделе печенья на стр. 82. В отличие от классического рецепта мы не будем использовать в креме сырые желтки и белки. Пастеризуем желтковую основу с помощью горячего сахарного сиропа, а воздушной частью крема станут взбитые сливки.

Вкус останется тем же и даже станет еще сливочнее.

Помним, что для настоящего тирамису важен хороший кофе, а вот алкоголь можно и не добавлять.

ДЛЯ ОВАЛЬНОЙ ФОРМЫ 30×20 CM, ВЫСОТОЙ 7 CM

Желтковая основа для тирамису (pâte à bombe)

100 г яичных желтков
160 г сахара
35 г воды

Крем

вся желтковая основа
500 г маскарпоне

3 ст. л. ликера «Амаретто»
или вина «Марсала»
200 г сливок жирностью 33%

Пропитка

320 г свежесваренного
эспрессо
40 г ликера «Амаретто»
или вина «Марсала»

50 г сахара (или по вкусу)
2 ч. л. ванильного экстракта

Дополнительно

300 г печенья савоярди
ненамокаемое какао
по рецепту со стр. 23

- 1 Для пропитки приготовить эспрессо и смешать его с остальными ингредиентами по вкусу.
- 2 Для крема, постоянно помешивая, подогреть на водяной бане желтки до 45 °C (едва теплые), снять с огня и взбить миксером до посветления. Сахар соединить с водой и варить на небольшом огне до 118–120 °C. Если нет термометра, то готовность сиропа проверяем, снимая его с огня и капая в блюдце с очень холодной водой. Каплю готового сиропа в воде легко можно будет собрать пальцами в плотный шарик.
- 3 Горячий сироп сразу же начать вливать тонкой струйкой во взбивающиеся желтки, снизив скорость до средней и стараясь не попадать сиропом на вращающийся венчик. Далее взбивать желтковую основу до полного остывания на высокой скорости.
- 4 Маскарпоне достать заранее из холодильника и размять ложкой до кремовой консистенции.
- 5 Сливки взбить до устойчивых пиков. Смешать желтковую основу с маскарпоне и ликером, добавить аккуратно взбитые сливки, перемешивая снизу вверх.



6 Печенье савоярди окунать в пропитку и укладывать в форму, сверху распределить часть крема, затем сделать еще один или два слоя пропитанного кофе печенья, чередуя его с кремом. Верхний слой крема разровнять «волнами» либо выложить из кондитерского мешка с помощью круглой насадки диаметром 1,5 см. Закрывать форму пищевой пленкой.

7 Убрать тирамису в холодильник на 12 часов. Но лучше всего его вкус раскроется через 24 часа. Перед подачей посыпать поверхность ненамокаемым какао.

Совет

- Не пропускаем шаг с нагреванием желтков на водяной бане перед взбиванием! Если взбивать холодные желтки, то они не успеют полностью нагреться от горячего сиропа до нужной температуры для пастеризации (выше 70 °C).





Указатель

- Абрикос 8, 71
Ананас 118
Апельсин (красный/сок/цедра) 17, 18, 22, 27, 56, 60, 63, 76, 85, 96, 98, 101, 102, 152
Бадьян 105, 146
Ваниль 18, 24, 26, 27, 68, 82, 96, 136, 138, 150, 152
Ванильный экстракт 24, 30, 32, 33, 59, 64, 80, 113, 114, 121, 122, 139, 147, 154
Вино (белое сухое/красное сухое/марсала) 121, 136, 138, 140, 154
Вишня (в сиропе) 67, 128, 129
Водка 106
Гвоздика 146
Груша 55, 130, 132, 146
Декстроза 151
Джем (абрикосовый/клубничный/яблочный) 55, 67, 86
Дрожжи свежие 40, 60, 68, 110, 111, 113
Желатин (листовой/порошковый) 27, 28, 42, 118, 120, 121, 122, 130, 132, 136, 138, 140, 144, 150
Закваска 30, 109, 111
Зелень свежая (базилик/мята/розмарин) 71, 144
Изюм 60, 64, 80, 96, 109, 111
Имбирь 105
Инжир сушеный 105
Йогурт натуральный 56, 144
Какао-масло 23, 121, 134, 136, 137
Какао-порошок 23, 32, 34, 42, 56, 67, 71, 87, 121, 147, 152
Кардамон 105
Клубника (свежая/пюре) 67, 118, 120, 144
Корица (палочка/порошок) 64, 105, 121, 146
Кофе (в зернах/капучино/каффе-латте/молотый/растворимый/тирамису/экстракт/эспрессо) 19, 20, 27, 47, 121, 122, 133, 136, 137, 154
Краситель желтый 118
Крахмал (картофельный/кукурузный) 24, 25, 32, 42, 52, 59, 71, 98, 101, 113, 114, 118, 120, 121, 127, 128, 129, 136, 137, 138, 139, 140, 147, 152, 154, 156, 157
Крупа (манная/семолино) 96
Ликер (алькермес/амаретто/апельсиновый/бейлис/куантро/лимончелло) 27, 74, 76, 101, 102, 113, 114, 118, 120, 139, 140, 152
Лимон (сок/цедра) 17, 18, 22, 24, 27, 32, 33, 52, 80, 85, 96, 98, 101, 102, 113, 114, 118, 120, 128, 129, 133, 134, 139, 140
Малина 127
Маргарин 39
Марципановые листочки 102
Мед 18, 105
Миндаль 16, 59, 63, 74, 76, 77, 101, 105
Молоко (коровье/овечьё/свежее/сгущенное/сухое) 17, 20, 22, 23, 24, 26, 29, 40, 42, 59, 60, 61, 96, 98, 109, 111, 113, 114, 118, 120, 128, 129, 136, 137, 139, 140, 144, 147, 150, 151, 152
Мороженое (сливочное/шоколадное) 18, 60
Мука (кукурузная/манитоба/миндальная/ореховая/пшеничная/семола/фундучная/цельнозерновая) 14, 15, 16, 30, 32, 33, 34, 35, 36, 38, 39, 40, 42, 56, 59, 60, 63, 64, 67, 68, 71, 74, 76,

77, 79, 80, 82, 85, 86, 87, 96, 98, 101, 102, 105, 106, 109, 110, 111, 113, 118, 121, 124, 128, 130, 133, 136, 137, 139

Орех (кедровый/фундук) 16, 59, 79, 86, 87, 105, 124, 130, 132, 149

Паста (апельсиновая/нутелла/ореховая/фисташковая/фундучная/цитрусовая/шоколадно-ореховая) 16, 17, 24, 29, 55, 60, 101, 102, 109, 111, 124, 125, 127, 133, 134, 149

Перец душистый 105

Персик 118

Разрыхлитель 30, 34, 42, 56, 63, 67, 76, 77, 80, 85, 118

Растительное масло (без запаха/оливковое/подсолнечное) 21, 56, 60, 63, 85, 98, 99, 106, 109, 111, 133, 134, 150, 151

Ром 64, 133

Сахар (белый/коричневый/пудра) 15, 17, 18, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 29, 30, 32, 39, 42, 52, 55, 56, 59, 60, 61, 63, 64, 67, 68, 69, 71, 74, 76, 79, 80, 82, 85, 86, 87, 92, 96, 98, 101, 102, 105, 106, 109, 111, 112, 113, 114, 118, 120, 121, 122, 124, 125, 127, 128, 129, 130, 132, 133, 134, 136, 137, 138, 139, 140, 144, 147, 149, 150, 151, 152, 154

Сливки 17, 20, 21, 22, 26, 27, 28, 39, 42, 56, 59, 60, 60, 61, 68, 88, 118, 120, 121, 122, 124, 127, 130, 132, 136, 138, 139, 140, 144, 147, 149, 150, 152

Сливочное масло 18, 24, 30, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 40, 41, 56, 59, 64, 67, 68, 71, 76, 79, 85, 86, 97, 96, 98, 106, 109, 111, 113, 114, 118, 120, 124, 125, 128, 129, 130, 133, 136, 139, 140

Сода пищевая 74

Сок (апельсиновый/красный фруктовый/красный ягодный/лимонный) 21, 22, 52, 85, 101, 102, 106, 109, 111, 112, 121, 127, 128, 129, 130, 139, 140, 144, 152

Соль 30, 35, 36, 39, 41, 52, 56, 59, 60, 64, 68, 76, 77, 79, 80, 86, 96, 98, 106, 109, 113, 114, 128, 133, 136, 147

Сыр (маскарпоне/рикотта/сливочный/творожный) 20, 21, 22, 23, 24, 27, 28, 52, 60, 61, 64, 67, 88, 91, 96, 98, 101, 102, 103, 118, 120, 121, 122, 127, 128, 130, 132, 133, 134, 150, 154

Творог 22

Тесто (бисквитное/бездрожжевое/дрожжевое/заварное/кексовое/песочное/сдобное/слоеное/хлебное/шоколадное) 7, 14, 15, 18, 30, 31, 32, 34, 35, 38, 39, 40, 55, 59, 68, 71, 85, 86, 128, 136

Уксус (винный/яблочный) 22, 133

Фисташки 16, 22, 85, 101

Цукаты (апельсиновые) 17, 18, 19, 60, 74, 76, 77, 101, 102, 103, 109, 111, 133, 134

Черешня (в сиропе) 67, 121

Шоколад (белый/молочный/темный) 22, 24, 28, 29, 34, 39, 56, 56, 79, 86, 87, 92, 101, 102, 103, 118, 120, 121, 124, 127, 130, 132, 133, 134, 147, 150, 151, 152

Шоколадные капли 101, 133

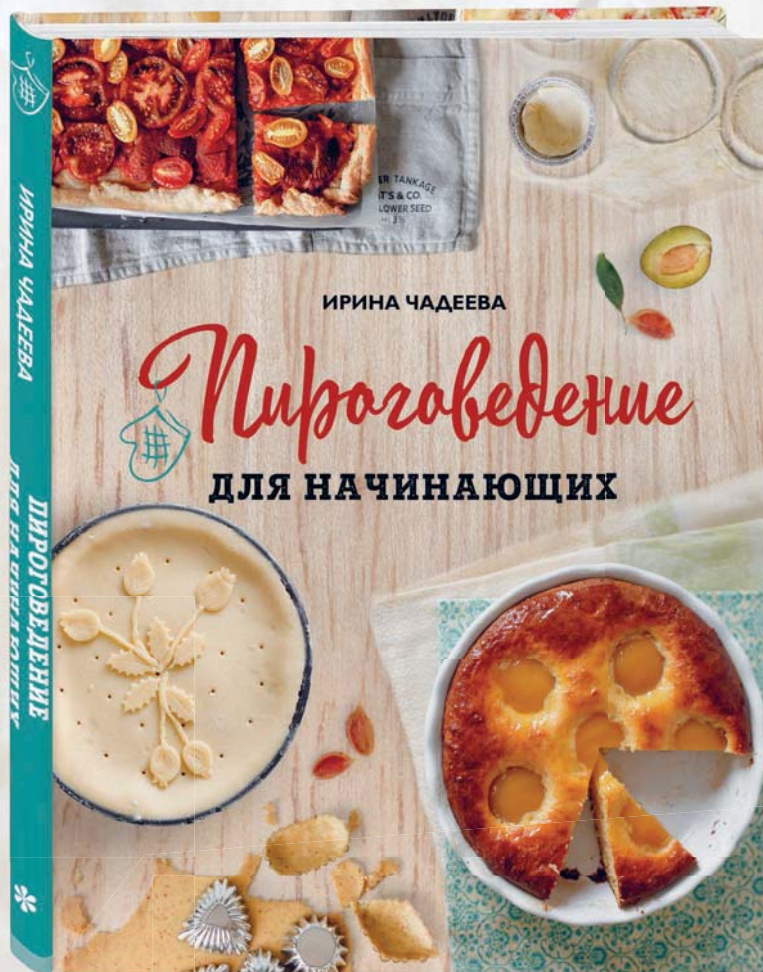
Яблоко 55

Яйцо 24, 25, 30, 32, 33, 34, 35, 40, 42, 52, 55, 56, 59, 60, 61, 63, 64, 67, 68, 69, 71, 74, 76, 79, 80, 82, 85, 86, 87, 88, 96, 98, 101, 102, 106, 109, 111, 112, 113, 114, 118, 120, 121, 122, 124, 127, 128, 129, 130, 133, 136, 137, 138, 139, 140, 147, 149, 152, 154, 155

Вся любимая и новая сладкая классика — в одной книге.
От «Наполеона» и «Медовика» — до «Панчо» и тирамису.



ЗА ПРАВИЛЬНЫМ РЕЦЕПТОМ И ХОРОШИМ СОВЕТОМ
В ВОПРОСАХ ПИРОГОВ ВСЕГДА ЛУЧШЕ ИДТИ К ТОМУ,
У КОГО ЭТИ ПИРОГИ ПОЛУЧАЮТСЯ САМЫМИ РУМЯНЫМИ
И САМЫМИ ВКУСНЫМИ – **К ИРИНЕ ЧАДЕЕВОЙ.**



Лисицына, Мария Геннадьевна.

Л63 Сладкая Италия : солнечные десерты для любой погоды / Мария Лисицына. — Москва : Эксмо, 2022. — 160 с. : ил. — (Кулинарное открытие).

В Италии еда — это не просто топливо для организма, это то, о чем говорят часами, это снова и снова тема для жарких споров, это культурное наследие целой страны и отдельно взятой семьи, это способ сказать «я люблю тебя», а десерты — это вишенка на торте autentica cucina italiana. Итальянские десерты не терпят суеты и скорости, они не привыкли быть съеденными на ходу, для них нужно dolce far niente, или попросту сладкое безделье, когда все срочные дела вдруг становятся несрочными, все важные встречи неважными и остается только одно — наслаждаться моментом и идеальным итальянским десертом. Рецепты солнечных десертов и выпечки собрала для вас в книгу Мария Лисицына — девушка с русскими корнями и итальянским сердцем. Давайте вместе приготовим сладкие корнетти, знаменитые амаретти, фэготтини с грушами и фантастически вкусные заварные пирожные «Дзепполе». Давайте готовить и наслаждаться!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-120786-1

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2022

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

Издание для досуга

КУЛИНАРНОЕ ОТКРЫТИЕ

Лисицына Мария Геннадьевна

СЛАДКАЯ ИТАЛИЯ

СОЛНЕЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ ДЛЯ ЛЮБОЙ ПОГОДЫ

Фото Лисицына Мария

Портреты Новая Ольга

Ответственный редактор Анна Братушева. Дизайн верстки Юлия Анохина
Технический редактор Тамара Анохина. Препресс Антон Бельчиков
Корректор Людмила Воробьева

Во внутреннем оформлении использованы иллюстрации:
Anastasia Lembrik, Depiano, HoyaBouquet / Shutterstock.com
Используется по лицензии от Shutterstock.com

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы

ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, город Москва, улица Зорге, дом 1, строение 1, этаж 20, каб. 2013.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Өндіруші: «ЭКСМО» АҚБ Баспасы,
123308, Ресей, қала Москва, Зорге көшесі, 1 үй, 1 ғимарат, 20 қабат, офис 2013 ж.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru
Тауар белгісі: «Эксмо»
Интернет-магазин: www.book24.ru
Интернет-магазин: www.book24.kz
Интернет-дүкен: www.book24.kz
Импортёр в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».
Қазақстан Республикасындағы импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.
Дистрибутор и представитель по приему претензий на продукцию,
в Республике Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы»
Қазақстан Республикасында дистрибутор және өнім бойынша арыз-талаптарды
қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС,
Алматы қ., Дембровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-50/91/92; E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz
Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.
Сертификация туралы ақпарат сайты: www.eksmo.ru/certification
Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»
www.eksmo.ru/certification
Өндірген мемлекет: Ресей. Сертификация қарастырылмаған

Дата изготовления / Подписано в печать 01.11.2021.
Формат 84x100^{1/16}. Печать офсетная. Усл. печ. л. 15,56.
Тираж экз. Заказ

ЧИТАЙ
ГОРОД

16+

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ!

хлеб*соль
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

МЫ В СОЦСЕТЯХ:

[f w o breadsalt.publisher](https://www.breadsalt.publisher)

ISBN 978-5-04-120786-1



9 785041 207861 >

Официальный
интернет-магазин
издательской группы
«ЭКСМО-АСТ»

book 24.ru

В ЭЛЕКТРОННОЙ ФОРМЕ ЭТУЮ КНИГУ ВЫ МОЖЕТЕ
КУПИТЬ НА WWW.BOOK24.RU
ЛитРес:
читать онлайн бесплатно

**ЛУЧШИЕ КНИГИ О БИЗНЕСЕ
С ЛОГОТИПОМ ВАШЕЙ
КОМПАНИИ? ЛЕГКО!**

Удивить своих клиентов, бизнес-партнеров, сделать памятный подарок сотрудникам и рассказать о своей компании читателям бизнес-литературы? Приглашаем стать партнерами выпуска актуальных и популярных книг. О вашей компании узнает наиболее активная аудитория.

ПАРТНЕРСКИЕ ОПЦИИ:

- Специальный тираж уже существующих книг с логотипом вашей компании.
- Размещение логотипа на супер-обложке для малых тиражей (от 30 штук).
- Поддержка выхода новинки, которая ранее не была доступна читателям (50 книг в подарок).

ПАРТНЕРСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ:

- Рекламная полоса о вашей компании внутри книги.
- Вступительное слово в книге от первых лиц компании-партнера.
- Обращение первых лиц на суперобложке.
- Отзыв на обороте обложки вложение информационных материалов о вашей компании (закладки, листовки, мини-буклеты).



У вас есть возможность обсудить свои пожелания с менеджерами корпоративных продаж. Как?

Звоните:

+7 495 411 68 59, доб. 2261

Заходите на сайт:

eksmo.ru/b2b





Дорогой читатель!

Давай откроем вместе эту книгу. Я поймала в нее солнечных зайчиков с площади Сан-Марко, вплела в свои рассказы детский смех, пропитала ее страницы терпким ароматом цедры сицилийских лимонов, покрыла облаками взбитого маскарпоне и щедро посыпала сахарной пудрой.

Итальянские десерты и выпечка — это отдельный вид удовольствия. Говорить о дзепполе, корнетти, панфорте, амаретти и кастаньоле можно только с придыханием, собрав пальцы щепоткой и сладко причмокивая. И не просто говорить, а окунуться с головой в *dolce far niente* — сладкое безделье. Это настоящий дзен по-итальянски — утомленная солнцем улица, в бокале послеобеденное ликерное вино, а на тарелке апельсиновые канестрелли, королевские бискотти или залетти цвета солнца, которые рассыпаются во рту на тысячу тающих крупинок.

Давай приготовим вместе самый итальянский на свете десерт!

Твоя Мария Долгевита 

Сливочное джелато, съеденное на ступенях Испанской лестницы в Риме. Хрустящие канноли с нежнейшим кремом, без которых путешествие на Сицилию кажется сном. Печенье «Поцелуй дамы», которое везешь из Турина в подарок близким. Есть мнение, что так вкусно может быть только в отпуске, но с книгой Марии Лисицыной сладкие мечты об Италии становятся реальностью.

ВЕРОНИКА КУЗНЕЦОВА, шеф-редактор журнала ITALIA — Made in Italy

Чудесная книга с яркой атмосферой Италии. Здесь есть не только рецепты, но и душевные рассказы, уютные фотографии. Полезные советы и интересные тонкости помогут приготовить солнечные десерты для любой погоды. Вас ждет увлекательное итальянское путешествие по кулинарным страницам с простыми и сложными рецептами. Вы обязательно откроете для себя много новых блюд, а Мария подскажет, как получить максимально вкусный результат. Обязательно приготовлю несколько сладостей из этой книги.

ДАРЬЯ БЛИЗНЮК, блогер, автор кулинарных бестселлеров

ISBN 978-5-04-120786-1



9 785041 207861 >

хлеб*соль

КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

@ breadsalt.publisher