



TARTES FLEUR & TARTES SOLEIL !

CORALIE FERREIRA

LAROUSSE



СОДЕРЖАНИЕ

несладкие тарпы

тарп-солнце с песно, моцареллой и кабачком	14
тарп-цветок с кабачком, рикоттой, базиликом и орешками пинии	18
тарп-солнце с тремя видами сыра, шимьяном, сырвяленой ветчиной и мёдом	20
пармалетки-цветы со свеклой, свежим козьим сыром и эсфрагоном	22
тарп-солнце с паненадой, анчоусами, помидорами и рикоттой	26
пармалетки-цветы с баклажаном, сливочным сыром и шимьяном	28
тарп-солнце со сладким перцем, баклажаном, сардинами и мятой	30
тарп-солнце с зеленым горошком, мятой и свежим козьим сыром	32
пармалетки-цветы с редисом, свежим сыром и артишоками	34
тарп-цветок с огурцами, сливочным сыром и мятой	38
тарп-солнце с колбасой чоризо, фетой и помидорами	42
тарп-солнце с баскским овечьим сыром и черешневым конфиюром	44
тарп-цветок с мускатной тыквой, голубым сыром и розмарином	46
тарп-солнце с чесноком, сыром, петрушкой и шампиньонами	48
пармалетки-солнце с грушей, горгондолой и брезаолой	50
тарп-солнце со свежим сыром, лососем и шарпаром из водорослей	52
тарп-цветок с овощами, копченой грудинкой и сыром мон-дор	56
пармалетки-солнце с тыквой, шалфеем и сыром морбье	58
тарп-цветок с морковью, кумином и сыром кансаль	60

СЛАДКИЕ ТАРТЫ

тарт-солнце с лимонным кремом, базиликом и маракуйез.....	64
тарталетки-цветы с ананасом и ванилью.....	66
тарт-солнце с малиной и маскарпоне.....	70
тарт-цветок с абрикосами и миндалем.....	72
тарт-солнце с садовой земляникой.....	76
тарталетки-цветы с дыней и флердоранжевым кремом.....	78
тарталетки-цветы с манго, маракуйез и кокосом.....	82
тарт-солнце с яблоками, ванилью и карамелью.....	84
тарталетки-цветы в виде роз из яблок.....	86
тарт-солнце с нугой, пралине и грушей.....	90
тарт-солнце с каштановым кремом, глазированными каштанами и шоколадом.....	92
тарт-солнце с молочным шоколадом, орехами пекан и миндалем.....	94
тарт-солнце в стиле чизкейка с паспой спекулос и лаймом.....	96
тарт-солнце с грушами, бобами тонка и шоколадом.....	98
тарталетки-цветы с яблоками, корицей и ванилью.....	102
тарт-солнце с бананом, арахисовым маслом и шоколадом.....	104

на 6 порций

ПАРМ-СОЛНЦЕ С ПЕСТО, МОЦАРЕЛЛОЙ И КАБАЧКОМ

2 круглых пласта слоеного
теста (см. стр. 107)
.....
1 пучок базилика
.....
30 г тертого пармезана
.....
30 г орешков
пинии (или кедровых)
.....
100 мл оливкового масла
.....
250 г моцареллы
.....
1 кабачок
.....

ПОДГОТОВКА: 20 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 25 МИНУТ

Приготовьте песто: промойте базилик, оборвите и обсушите листья. Положите их в чашу блендера, добавьте пармезан, орешки и оливковое масло. Пробейте до однородности.

Обсушите моцареллу и нарежьте тонкими ломтиками. Выложите на бумажное полотенце. Промойте кабачок и с помощью овощерезки-мандолины нарежьте тонкими ломтиками вдоль.

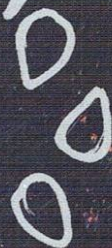
Разогрейте духовку до 190°C (регулятор нагрева в положении 6–7).

Разложите пласты теста и смажьте приготовленным песто. Выложите на первый пласт ломтики моцареллы и кабачка. Накройте первый круг теста вторым (намазанной стороной вниз) и слегка прижмите по окружности.

Поместите крышку от банки или перевернутый стакан в центр верхнего слоя теста. Начиная от этой границы, ножом прорежьте тесто и начинку до внешнего края: сначала на 4 части, затем на 8, потом на 16 и наконец на 32 части – в результате получатся ленточки. Скрутите каждую ленточку и прижмите края. Выпекайте 25 минут.

Базилик

Свиное мясо



Тесто

Кедровые орешки

Моцарелла

Кабачок

Тесто



Свиное мясо

на 6 порций

ПАРП-ЦВЕПОК С КАБАЧКАМИ, РИКОППОЙ*, БАЗИЛИКОМ И ОРЕШКАМИ ПИНИИ

1 круглый пласт теста бризе
(см. стр. 106)
.....
1 зеленый кабачок
.....
2 желтых кабачка
(или 4 маленьких круглых)
.....
6 веточек базилика
.....
250 г рикотты
.....
2 ст. ложки орешков
пинии (или кедровых)
.....
2 ст. ложки оливкового
масла
.....
соль, перец
.....

ПОДГОТОВКА: 40 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 35 МИНУТ

Промойте кабачки и с помощью овощерезки-мандолины нарежьте тонкими кружочками.

Мелко нарубите базилик и смешайте с рикоттой и орешками. Посолите и поперчите.

Разогрейте духовку до 180°C (регулятор нагрева в положении 6).

Возьмите пласт теста бризе. Выстелите им форму для тарта диаметром 24 см, тщательно прижимая края. Наколите дно вилкой и выложите рикотту, смешанную с базиликом и орешками. Затем выложите кабачки по кругу, начиная от внешнего края к центру.

Смажьте тарт оливковым маслом и выпекайте 35 минут.

* Рикотта – итальянский свежий, чуть кисловатый сыр жирностью 20–30% из сыворотки коровьего, овечьего или козьего молока или их смеси.



на 6 порций

шарш-солнце с тремя видами сыра, тимьяном, сыровяленой ветчиной и мёдом

2 круглых пласта слоеного
теста (см. стр. 107)
.....
125 г моцареллы
.....
100 г сыра бофор
.....
100 г сыра рокфор
.....
5 тонких ломтиков
сыровяленой ветчины
.....
1 ст. ложка мёда
.....
6 веточек тимьяна
.....

ПОДГОТОВКА: 20 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 25 МИНУТ

Обсушите моцареллу и нарежьте очень тонкими ломтиками. Выложите на бумажное полотенце. Мелко нарежьте бофор и рокфор.

Разогрейте духовку до 190°C (регулятор нагрева в положении 6–7).

Разложите пласты слоеного теста. На первом распределите ломтики ветчины, весь сыр, листики тимьяна, полейте мёдом. Накройте вторым пластом теста и слегка прижмите тесто по окружности.

Поместите крышку от банки или перевернутый стакан в центр верхнего слоя теста. Начиная от этой границы, ножом прорежьте тесто и начинку до внешнего края: сначала на 4 части, затем на 8, потом на 16 и наконец на 32 части – в результате получатся ленточки. Скрутите каждую ленточку и прижмите края. Выпекайте 25 минут.



на 4 тарталетки

ПАРПАЛЕПКИ-ЦВЕПЫ СО СВЕКЛОЙ, СВЕЖИМ КОЗЬИМ СЫРОМ И ЭСПРАГОНОМ

1 пласт теста бризе
(см. стр. 106)
.....
2 сырые свеклы среднего
размера
.....
200 г свежего козьего сыра
.....
6 веточек эстрагона
.....
1 ст. ложка грецких орехов
.....
2 ст. ложки оливкового
масла
.....
соль, перец
.....

ПОДГОТОВКА: 40 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 МИНУТ

Очистите свеклу и с помощью мандолины нарежьте тонкими кружками. Смешайте козий сыр с измельченным эстрагоном и нарубленными грецкими орехами.

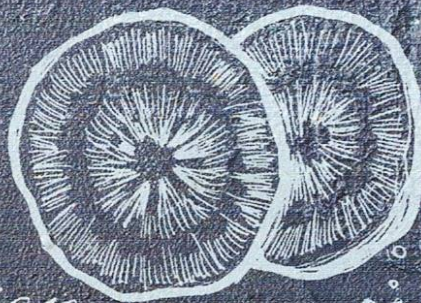
Разогрейте духовку до 180°C (регулятор нагрева в положении 6–7).

Разложите пласт теста и вырежьте из него 4 кружка. Выстелите кружками формочки. Наколите дно вилкой и выложите козий сыр, смешанный с эстрагоном и орехами.

Выкладывайте свекольные «лепестки» слой за слоем от внешнего края к центру. Смажьте оливковым маслом, посолите, поперчите и выпекайте 30 минут.



Суправа свекла



Веточки
Зеленого



Трушки срез

Терез соль

Соль

Терез

Свежий
козий
сыр

Творог тертый сыр



на 6 порций

ПАРП-СОЛНЦЕ С ТАПЕНАДОЙ*, АНЧОУСАМИ, ПОМИДОРАМИ И РИКОППОЙ

2 круглых пласта слоеного
теста (см. стр. 107)
.....
8 филе соленых анчоусов
.....
2 веточки базилика
.....
200 г рикотты
.....
2 помидора
.....
200 г тапенады из черных
оливок (маслин)
.....

ПОДГОТОВКА: 20 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 25 МИНУТ

Мелко нарубите анчоусы и листья базилика. Смешайте с рикоттой. Промойте помидоры и нарежьте очень тонкими кружками.

Разогрейте духовку до 190°C (регулятор нагрева в положении 6–7).

Разложите пласты теста. На первый нанесите рикотту, смешанную с анчоусами и базиликом. Сверху разложите помидоры. Второй пласт теста намажьте тапенадой, накройте им первый пласт (намазанной стороной вниз) и слегка прижмите тесто по окружности.

Поместите крышку от банки или перевернутый стакан в центр верхнего слоя теста. Начиная от этой границы, ножом прорежьте тесто и начинку до внешнего края: сначала на 4 части, затем на 8, потом на 16 и наконец на 32 части – в результате получатся ленточки. Скрутите каждую ленточку и прижмите края. Выпекайте 25 минут.

* Тапенада – провансальская приправа на основе каперсов и маслин, к которым иногда добавляют анчоусы или измельченное мясо тунца, горчицу, тимьян или лавровый лист.



на 4 тарталетки

паршалепки-цветы с баклажаном, сливочным сыром и пимьяном

1 пласт теста бризе
(см. стр. 106)

1 баклажан

200 г сливочного сыра

4 веточки тимьяна

4 ст. ложки оливкового
масла

соль, перец

ПОДГОТОВКА: 40 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 25 МИНУТ
ПОДГОТОВКА БАКЛАЖАНА: 30 МИНУТ

Промойте баклажан и нарежьте тонкими кружками. Посолите и дайте постоять 30 минут. После этого промойте кружки баклажана, обсушите и разрежьте пополам.

Разогрейте духовку до 190°C (регулятор нагрева в положении 6–7).

Разложите пласт теста. Вырежьте из него 4 кружка. Выстелите кружками формочки. Наколите дно вилкой.

Смешайте сливочный сыр с листочками тимьяна и 2 ст. ложками оливкового масла. Посолите и поперчите.

Выложите сырную начинку в формочки с тестом. Выкладывайте полукружья баклажана по спирали от внешнего края к центру. Смажьте оливковым маслом, посолите и выпекайте 25 минут.



на 6 порций

парп-солнце со сладким перцем, баклажаном, сардинами и мятой

2 круглых пласта слоеного
теста (см. стр. 107)
.....
4 веточки мяты
.....
1 банка сардин в масле
.....
200 г баклажанной икры
.....
4 шт. консервированного
печеного перца
.....

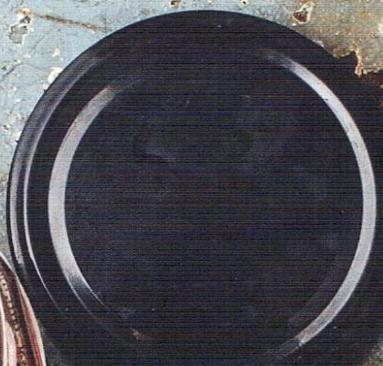
ПОДГОТОВКА: 20 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 25 МИНУТ

Промойте мяту, обсушите и мелко нарежьте. Удалите спинные хребты у сардин.

Разогрейте духовку до 190°C (регулятор нагрева в положении 6–7).

Разложите пласты слоеного теста. На первый пласт нанесите баклажанную икру. Выложите раскрошенные сардины, мяту и консервированный перец, нарезанный полосками. Накройте вторым пластом и слегка прижмите тесто по окружности.

Поместите крышку от банки или перевернутый стакан в центр верхнего слоя теста. Начиная от этой границы, ножом прорежьте тесто и начинку до внешнего края: сначала на 4 части, затем на 8, потом на 16 и наконец на 32 части – в результате получатся ленточки. Скрутите каждую ленточку и прижмите края. Выпекайте 25 минут.



на 6 порций

парп-солнце с зеленым горошком, мятой и свежим козьим сыром

2 круглых пласта слоеного
теста (см. стр. 107)
.....
200 г лущеного зеленого
горошка
.....
1 ст. ложка оливкового
масла
.....
4 веточки мяты
.....
150 г свежего козьего сыра
.....
соль, перец
.....

ПОДГОТОВКА: 25 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 МИНУТ

Отваривайте зеленый горошек на пару в течение 6 минут. Высыпьте в чашу блендера, добавьте оливковое масло и пробейте до однородности. Остудите полученное пюре.

Нарубите мяту и смешайте со свежим козьим сыром, посолите и поперчите.

Разогрейте духовку до 190°C (регулятор нагрева в положении 6–7).

Разложите пласты слоеного теста. На первый пласт нанесите пюре из зеленого горошка. На второй – козий сыр, смешанный с мятой. Накройте первый пласт теста вторым (намазанной стороной вниз) и слегка прижмите тесто по окружности.

Поместите крышку от банки или перевернутый стакан в центр верхнего слоя теста. Начиная от этой границы, ножом прорежьте тесто и начинку до внешнего края: сначала на 4 части, затем на 8, потом на 16 и наконец на 32 части – в результате получатся ленточки. Скрутите каждую ленточку и прижмите края. Выпекайте 30 минут.



на 4 тарталетки

парпалепки-цветы с редисом, свежим сыром* и артишоками

1 пласт теста бризе
(см. стр. 106)
1 пучок редиса
200 г свежего сыра
6 перышек шнитт-лука**
6 донышек артишоков,
законсервированных
в масле
соль, перец

ПОДГОТОВКА: 25 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 МИНУТ

Разогрейте духовку до 180°C (регулятор нагрева в положении 6).

Возьмите пласт теста. Вырежьте из него 4 кружка диаметром 12 см. Выстелите этими кружками формы для тарталеток диаметром 8 см. Наколите дно вилкой и выпекайте 15–20 минут. Дайте остыть.

Тем временем срежьте ботву и корешки у редиса, промойте. С помощью овощерезки-мандолины нарежьте тонкими ломтиками. Смешайте свежий сыр с нарубленными артишоками и луком. Посолите и поперчите.

Наполните испеченные формочки из теста сыром, смешанным с артишоками и луком. Сверху выложите по спирали кружочки редиса от внешнего края к центру.

* Свежий сыр/fromage frais – продукт, полученный на основе молока путем сквашивания молочнокислыми бактериями или ферментами. После медленного стекания сыворотки образуется сгусток, содержащий 60–82% воды, – это и есть свежий сыр. В России к разновидности свежего сыра можно отнести творог. Для данного рецепта лучше использовать мягкий творог нежной консистенции.

** Шнитт-лук (науч. назв. *Allium schoenoprasum*) – ароматическое растение семейства луковых. Его сочные полые зеленые стебли (перо) более тонкие и нежные, чем у обычного лука, обладают менее выраженным запахом и жгучестью.



на 6 порций

ПАРП-ЦВЕПОК С ОГУРЦАМИ, СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ И МЯТОЙ

1 пласт теста бризе
(см. стр. 106)
.....
200 г сливочного сыра
.....
6 веточек мяты
.....
2 огурца
.....
2 ст. ложки оливкового
масла
.....
соль, перец
.....

ПОДГОТОВКА: 40 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 МИНУТ

Разогрейте духовку до 180°C (регулятор нагрева в положении 6).

Возьмите пласт теста. Выстелите им форму диаметром 24 см. Выпекайте 20 минут. Остудите.

Тем временем смешайте сливочный сыр с измельченной мятой. Посолите и поперчите. Промойте огурцы, разрежьте пополам вдоль и нарежьте тонкими ленточками.

Наполните испеченную форму из теста сливочным сыром, смешанным с мятой. Сверните ленточки из огурцов в розетки диаметром 4 см и распределите их по всей поверхности тарта. Украсьте листочками мяты. Сбрызните оливковым маслом, посолите и подавайте.



на 6 порций

парш-солнце с колбасой чорисо*, фетой и помидорами

2 круглых пласта слоеного
теста (см. стр. 107)
.....
200 г феты
.....
100 г икры из помидоров
(готовится из перемолотых
сырых или вяленых
помидоров, лука, чеснока,
острого перца, иногда
с добавлением других
овощей)
.....
50 г толстой колбасы
чорисо (мелко нарубленной)
.....

ПОДГОТОВКА: 20 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 25 МИНУТ

Раскрошите фету.

Разогрейте духовку до 180°C (регулятор нагрева в положении 6).

Разложите пласты слоеного теста. На первый пласт нанесите икру из помидоров, посыпьте фетой и колбасой чорисо. Накройте вторым пластом теста и слегка прижмите тесто по окружности.

Поместите звездообразную выемку в центр верхнего слоя теста. Начиная от этой границы, ножом прорежьте тесто и начинку до внешнего края: сначала на 4 части, затем на 8, потом на 16 и наконец на 32 части – в результате получатся ленточки. Скрутите каждую ленточку и прижмите края. Выпекайте 25 минут.

* Чорисо / chorizo – испанская колбаса, сырая, но чаще сыровяленая или сырокопченая в оболочке из свиной кишки. Фарш приправляют острым стручковым перцем, паприкой и чесноком.



на 6 порций

ПАРП-СОЛНЦЕ С БАСКСКИМ ОВЕЧЬИМ СЫРОМ И ЧЕРЕШНЕВЫМ КОНФИПЮРОМ

2 круглых пласта слоеного
теста (см. стр. 107)
.....
200 г баскского овечьего
сыра
.....
2 ст. ложки с горкой
конфитюра из черной
черешни
.....
перец
.....

ПОДГОТОВКА: 20 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 25 МИНУТ

Натрите овечий сыр на мелкой терке.

Разогрейте духовку до 190°C (регулятор нагрева в положении 6–7).

Разложите пласты слоеного теста. На первый пласт нанесите конфитюр и посыпьте тертым сыром. Щедро поперчите. Накройте вторым пластом теста и слегка прижмите тесто по окружности.

Поместите звездообразную выемку в центр верхнего слоя теста. Начиная от этой границы, ножом прорежьте тесто и начинку до внешнего края: сначала на 4 части, затем на 8, потом на 16 и наконец на 32 части – в результате получатся ленточки. Скрутите каждую ленточку и прижмите края. Выпекайте 25 минут.



на 6 порций

ПАРП-ЦВЕПОК С МУСКАТНОЙ ПЫКВОЙ, ГОЛУБЫМ СЫРОМ И РОЗМАРИНОМ

1 пласт теста бризе
(см. стр. 106)
.....
1 мускатная тыква
.....
200 г голубого сыра
.....
4 веточки розмарина
.....
2 ст. ложки оливкового
масла
.....
соль, перец
.....

ПОДГОТОВКА: 40 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 МИНУТ

Очистите мускатную тыкву. Нарежьте ее тонкими кружочками и каждый разрежьте пополам. Мелко нарежьте голубой сыр.

Разогрейте духовку до 180°C (регулятор нагрева в положении 6).

Возьмите пласт теста бризе. Выстелите тестом форму диаметром 24 см. Выложите голубой сыр и листики розмарина.

Сверху кругами уложите ломтики мускатной тыквы от внешнего края к центру. Смажьте оливковым маслом, посолите, поперчите. Выпекайте 30 минут.



на 6 порций

ПАРП-СОЛНЦЕ С ЧЕСНОКОМ, СЫРОМ, НЕПРУШКОЙ И ШАМПИНЬОНАМИ

2 круглых пласта слоеного
теста (см. стр. 107)
.....
200 г шампиньонов
.....
2 зубчика чеснока
.....
1 пучок петрушки
.....
50 мл оливкового масла
.....
30 г грецких орехов
.....
30 г овечьего сыра
пекорино*
.....
150 г свежего сыра брусс**
.....
2 ст. ложки оливкового
масла
.....
соль, перец
.....

ПОДГОТОВКА: 25 МИНУТ ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 35 МИНУТ

Почистите шампиньоны и очистите от шелухи чеснок. Измельчите и обжарьте в 2 столовых ложках разогретого оливкового масла до золотистого цвета.

Тем временем приготовьте песто из петрушки: пробейте в блендере измельченные листья петрушки с оливковым маслом, нарубленными грецкими орехами и раскрошенным сыром пекорино, приправьте по вкусу.

Пробейте блендером обжаренные грибы до состояния нежного крема.

Разогрейте духовку до 190°C (регулятор нагрева в положении 6–7).

Разложите пласты слоеного теста. На первый пласт выложите ломтики сыра брусс, слегка поперчите и нанесите песто из петрушки. На второй пласт нанесите слой грибного крема. Накройте первый круг вторым (намазанной стороной вниз) и слегка прижмите тесто по окружности.

Поместите крышку от банки или перевернутый стакан в центр верхнего слоя теста. Начиная от этой границы, ножом прорежьте тесто и начинку до внешнего края: сначала на 4 части, затем на 8, потом на 16 и наконец на 32 части – в результате получатся ленточки. Скрутите каждую ленточку и прижмите края. Выпекайте 25 минут.

* Пекорино – общее название итальянских сыров из овечьего молока. Происходит от ресога – «овца»; второе слово в названии обычно указывает на происхождение сыра.

** Сыр брусс – провансальский сыр из сыровоточного молока, чаще всего из овечьего или козьего. Схож с итальянской рикоттой и корсиканским броччу.



на 4 тарталетки

паршалепки-солнце с грушей, горгондзой и брезаолой

2 круглых пласта теста
бризе (см. стр. 106)
.....
150 г голубого сыра
Горгондзола
.....
1 груша сорта Вильямс
.....
80 г маскарпоне
.....
8 ломтиков брезаолы
(итальянской сыровяленой
говядины)
.....
4 веточки тимьяна
.....
перец
.....

ПОДГОТОВКА: 20 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 МИНУТ

Нарежьте Горгондзолу кусочками. Промойте и нарежьте грушу тонкими ломтиками.

Разогрейте духовку до 190°C (регулятор нагрева в положении 6–7).

Разложите пласты теста бризе. Вырежьте из каждого по 4 одинаковых кружка. На 4 кружка выложите маскарпоне, щедро поперчите, посыпьте Горгондзой, выложите ломтики груши и брезаолы. Посыпьте тимьяном и накройте оставшимися кружками теста. Слегка прижмите тесто по окружности.

Поместите маленькую крышку от банки в центр верхнего слоя теста. Начиная от этой границы, ножом прорежьте тесто и начинку до внешнего края: сначала на 4 части, затем на 8, и наконец на 16 частей – в результате получатся ленточки. Скрутите каждую ленточку и прижмите края. Выпекайте 20 минут.



на 6 порций

ПАРП-СОЛНЦЕ СО СВЕЖИМ СЫРОМ, ЛОСОСЕМ И ПАРПАРОМ ИЗ ВОДОРОСЛЕЙ

2 круглых пласта слоеного
теста (см. стр. 107)
.....
сок 1 лимона
.....
100 г свежего сыра
.....
6 веточек укропа
.....
5 ломтиков лосося
.....
80 г тартара из водорослей
(продается в магазинах
биопродуктов)
.....
соль
.....

ПОДГОТОВКА: 20 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 25 МИНУТ

Смешайте свежий сыр, лимонный сок и измельченный укроп.

Разогрейте духовку до 190°C (регулятор нагрева в положении 6–7).

Разложите пласты слоеного теста. На первый пласт нанесите свежий сыр, смешанный с лимонным соком и укропом. Приправьте по вкусу. Сверху выложите ломтики лосося. На второй круг теста нанесите тартар из водорослей. Накройте первый пласт вторым (намазанной стороной вниз) и слегка прижмите тесто по окружности.

Поместите крышку от банки или перевернутый стакан в центр верхнего слоя теста. Начиная от этой границы, ножом прорежьте тесто и начинку до внешнего края: сначала на 4 части, затем на 8, потом на 16 и наконец на 32 части – в результате получатся ленточки. Скрутите каждую ленточку и прижмите края. Выпекайте 25 минут.



на 6 порций

ПАРП-ЦВЕТОК С ОВОЩАМИ, КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ И СЫРОМ МОН-Д'ОР*

1 пласт теста бризе
(см. стр. 106)
.....
2 шт. моркови
.....
1 кабачок
.....
1 баклажан
.....
1 маленькая головка сыра
Мон-д'Ор
.....
10 ломтиков копченой
грудинки
.....
2 ст. ложки оливкового
масла
.....
соль, перец
.....

ПОДГОТОВКА: 40 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 35 МИНУТ

Промойте овощи. Очистите морковь и нарежьте вдоль тонкими полосками. Кабачок разрежьте вдоль пополам и нарежьте тонкими полосками. Таким же образом нарежьте баклажан.

Разогрейте духовку до 180°C (регулятор нагрева в положении 6).

Возьмите пласт теста. Выстелите им форму диаметром 24 см. Наколите дно вилкой. Выложите в форму кусочки сыра Мон-д'Ор, затем выкладывайте полоски овощей, перемежая ломтиками грудинки, начиная от внешнего края к центру. Смажьте оливковым маслом, посыпьте солью и перцем и выпекайте 35 минут.

* Сыр Мон-д'Ор / Mont-d'Or – мягкий сыр жирностью 45%. Вырабатывают из козьего молока или его смеси с коровьим. Сыр покрыт влажной корочкой золотистого или красноватого цвета, сырное тесто чуть кисловатое, почти текучее.



на 4 тарталетки

параллелепипеды-солнце с тыквой, шалфеем и сыром морбье*

2 пласта слоеного теста
(см. стр. 107)

300 г тыквы

1 ст. ложка оливкового
масла

1 зубчик чеснока

3 веточки шалфея

50 мл жирных сливок

200 г сыра Морбье

соль, перец

ПОДГОТОВКА: 25 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 35 МИНУТ

Очистите тыкву и нарежьте кубиками. Подрумяньте в оливковом масле с чесноком и 3 листочками шалфея. Влейте сливки и немного воды, слегка посолите и готовьте под крышкой 10 минут.

Тем временем натрите сыр на мелкой терке. Мелко нарежьте оставшиеся листочки шалфея. Проверьте готовность тыквы, затем пробейте ее блендером в пюре (если пюре оказалось жидковатым, выпарите лишнюю жидкость). Дайте остыть. Посолите и поперчите.

Разогрейте духовку до 190°C (регулятор нагрева в положении 6-7).

Разложите пласты слоеного теста. Из каждого пласта вырежьте по 4 кружка одинакового размера. На 4 кружка нанесите тыквенное пюре, сверху распределите сыр и листики шалфея. Накройте оставшимися кружками и слегка обожмите тесто по окружности.

Поместите перевернутую маленькую крышку от банки в центр верхнего слоя теста. Начиная от этой границы, ножом прорежьте тесто и начинку до внешнего края: сначала на 4 части, затем на 8, и наконец на 16 частей – в результате получатся ленточки. Скрутите каждую ленточку и прижмите края. Выпекайте 20 минут.

* Сыр Морбье / Morbier – невареный прессованный сыр жирностью 45% с натуральной коркой светло-серого или оранжевого цвета. В середине сырного теста – тонкий слой золы. Обладает достаточно выраженным вкусом. Производится из коровьего молока в исторической области Франш-Конте.



на 6 порций

ПАРП-ЦВЕПОК С МОРКОВЬЮ, КУМИНОМ И СЫРОМ КАНТАЛЬ*

1 пласт теста бризе
(см. стр. 106)

1 кг моркови (2 желтые,
2 оранжевые, 2 фиолетовые)

200 г сыра Канталь

1 ст. л. ложка кумина

2 ст. л. оливкового масла

соль, перец

ПОДГОТОВКА: 40 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 40 МИНУТ

Промойте и очистите морковь, с помощью овощерезки-мандолины или овощечистки нарежьте ее вдоль тонкими ленточками. Готовьте 5 минут на пару, затем обсушите на бумажном полотенце.

Разогрейте духовку до 180°C (регулятор нагрева в положении 6-7).

Возьмите пласт теста. Выстелите им форму диаметром 24 см. Наколите дно вилкой. Натрите сыр Канталь и выложите на дно. Посыпьте кумином.

Выкладывайте ленточки моркови по спирали, начиная от центра, к внешнему краю. Смажьте оливковым маслом, слегка посолите и выпекайте 35 минут.

* Сыр Канталь /Cantal – прессованный сыр из сырого коровьего молока с натуральной коркой. Сырное тесто мягкое цвета слоновой кости, мелкозернистое, вкус нежный, с привкусом лесного ореха.



на 6 порций

ПАРП-СОЛНЦЕ С ЛИМОННЫМ КРЕМОМ, БАЗИЛИКОМ И МАРАКУЙЕЙ

2 круглых пласта песочного
теста (см. стр. 107)

3 веточки базилика

2 плода маракуйи

100 г лимонного крема
(традиционный английский
десерт на основе яиц, сахара
и масла с добавлением
лимонного сока и цедры)

ПОДГОТОВКА: 20 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 25 МИНУТ

Нашинкуйте листья базилика, извлеките мякоть из плодов маракуйи.

Разогрейте духовку до 190°C (регулятор нагрева в положении 6–7).

Разложите пласты теста. На первый нанесите лимонный крем. Сверху распределите базилик и маракуйю. Накройте вторым пластом.

Поместите крышку от банки или перевернутый стакан в центр верхнего слоя теста. Начиная от этой границы, ножом прорежьте тесто и начинку до внешнего края: сначала на 4 части, затем на 8, потом на 16 и наконец на 32 части – в результате получатся ленточки. Скрутите каждую ленточку и прижмите края. Выпекайте 25 минут.



на 4 порции

ТАРТАЛЕПКИ-ЦВЕТЫ С АНАНАСОМ И ВАНИЛЬЮ

1 пласт песочного теста
(см. стр. 107)
1 ананас среднего размера
1/2 стручка ванили
200 мл жирных сливок
1 ст. ложка сахарной пудры
2 ст. ложки мелкого
сахарного песка

ПОДГОТОВКА: 40 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 15 МИНУТ

Разогрейте духовку до 180°C (регулятор нагрева в положении 6).

Возьмите пласт песочного теста. Вырежьте из пласта 4 кружка диаметром чуть больше, чем диаметр формочек для тарталеток. Выстелите тестом формочки. Наколите дно вилкой. Выпекайте 15 минут. Дайте остыть.

Тем временем очистите ананас, удалите сердцевину, нарежьте мякоть очень тонкими ломтиками, затем «лепестками».

Расщепите стручок ванили и выскоблите семена. Добавьте семена в сливки и взбивайте. Когда сливки загустеют, всыпьте сахарный песок и продолжайте взбивать до плотности.

Выложите взбитые сливки в испеченные тарталетки и сверху разложите «лепестки» ананасов кругами, начиная от внешнего края к центру. Посыпьте сахарной пудрой и сразу же подавайте.



на 6 порций

ПАРМ-СОЛНЦЕ С МАЛИНОЙ И МАСКАРПОНЕ

2 круглых пласта слоеного
теста (см. стр. 107)
.....
100 г маскарпоне
.....
4 ст. ложки малинового
конфитюра
.....
3 ст. ложки раскрошенной
замороженной малины
.....

ПОДГОТОВКА: 20 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 25 МИНУТ

Разогрейте духовку до 190°C (регулятор нагрева в положении 6–7).

Разложите пласты слоеного теста. На первый нанесите сначала маскарпоне, затем малиновый конфитюр. Посыпьте замороженной малиной. Накройте вторым пластом. Слегка прижмите тесто по окружности.

Поместите крышку от банки или перевернутый стакан в центр верхнего слоя теста. Начиная от этой границы, ножом прорежьте тесто и начинку до внешнего края: сначала на 4 части, затем на 8, потом на 16 и наконец на 32 части – в результате получатся ленточки. Скрутите каждую ленточку и прижмите края. Выпекайте 25 минут.



на 6 порций

ПАРП-ЦВЕПОК С АБРИКОСАМИ И МИНДАЛЕМ

1 пласт песочного теста
(см. стр. 107)

600 г свежих абрикосов

60 г размягченного
сливочного масла

60 г и 2 ст. ложки мелкого
сахарного песка

60 г миндальной муки

1 крупное яйцо

ПОДГОТОВКА: 35 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 МИНУТ

Промойте абрикосы, удалите косточки и нарежьте тонкими ломтиками. Приготовьте миндальный крем: взбейте сливочное масло с 60 г сахара, миндальной мукой и яйцом.

Разогрейте духовку до 180°C (регулятор нагрева в положении 6).

Возьмите пласт песочного теста. Выстелите им форму диаметром 24 см. Наколите дно вилкой. Выложите на тесто миндальный крем. Сверху выложите ломтики абрикосов кругами, начиная от внешнего края к центру. Посыпьте оставшимся сахарным песком. Выпекайте 30 минут.



на 6 порций

ПАРП-СОЛНЦЕ С САДОВОЙ ЗЕМЛЯНИКОЙ

2 круглых пласта песочного
теста (см. стр. 107)

1/2 стручка ванили

150 мл цельного молока

2 желтка

20 г мелкого сахарного
песка

5 г муки

5 г кукурузного крахмала

2 ст. ложки конфитюра
из садовой земляники

ПОДГОТОВКА: 30 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 МИНУТ
ОХЛАЖДЕНИЕ КРЕМА: 1 ЧАС

Приготовьте заварной крем. Расщепите стручок ванили и выскоблите семена. Доведите до кипения молоко, предварительно добавив стручок и семена ванили. Разотрите желток с сахарным песком, затем добавьте муку и крахмал. Постепенно вливайте горячее молоко и, помешивая, доведите на слабом огне до загустения. Дайте крему остыть в течение 1 часа.

Разогрейте духовку до 190°C (регулятор нагрева в положении 6–7).

Разложите пласты песочного теста. На первый пласт нанесите заварной крем. На второй – конфитюр из садовой земляники. Накройте первый пласт вторым (намазанной стороной вниз) и слегка прижмите тесто по окружности.

Поместите звездообразную выемку в центр верхнего слоя теста. Начиная от этой границы, ножом прорежьте тесто и начинку до внешнего края: сначала на 4 части, затем на 8, потом на 16 и наконец на 32 части – в результате получатся ленточки. Скрутите каждую ленточку и прижмите края. Выпекайте 30 минут.



на 6 порций

партапалепки-цвепы с дыней и флёрдоранжевым кремом

1 пласт песочного теста
(см. стр. 107)
.....
1 маленькая дыня
.....
200 г маскарпоне
.....
1 ст. ложка флёрдоранжевой
воды
.....
2 ст. ложки мелкого
сахарного песка
.....
1 ст. ложка сахарной пудры
.....

ПОДГОТОВКА: 40 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 МИНУТ

Разогрейте духовку до 180°C (регулятор нагрева в положении 6).

Разложите пласт песочного теста. Вырежьте из пласта 6 кружков диаметром чуть большим, чем диаметр формочек для тарталеток. Выстелите формочки тестом. Наколите дно вилкой. Выпекайте 15 минут. Дайте остыть.

Тем временем очистите дыню. Удалите семена и нарежьте мякоть тонкими ломтиками. Взбейте маскарпоне с флёрдоранжевой водой и сахарным песком.

Наполните кремом испеченные тарталетки. Сверху выложите ломтики дыни кругами, начиная от внешнего края к центру. Посыпьте сахарной пудрой и сразу же подавайте.



на 6 порций

парпадепки-цветы с манго, маракуйей и кокосом

1 пласт песочного теста
(см. стр. 107)
.....
1 плод манго
.....
60 г размягченного
сливочного масла
.....
60 г и 2 ст. ложки мелкого
сахарного песка
.....
60 г тертого кокоса
.....
1 крупное яйцо
.....
2 плода маракуйи
.....

ПОДГОТОВКА: 40 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 30 МИНУТ

Очистите манго, удалите косточку и нарежьте мякоть тонкими ломтиками. Взбейте сливочное масло с 60 г сахара, тертым кокосом и яйцом. Добавьте мякоть маракуйи.

Разогрейте духовку до 180°C (регулятор нагрева в положении 6).

Возьмите пласт песочного теста. Вырежьте из него 6 кружков. Выстелите формочки для тарталеток тестом. Наколите дно вилкой. Разложите приготовленный крем по тарталеткам. Выложите ломтики манго кругами, начиная от внешнего края к центру. Посыпьте оставшимся сахарным песком и выпекайте 30 минут.



на 6 порций

ПАРП-СОЛНЦЕ С ЯБЛОКАМИ, ВАНИЛЬЮ И КАРАМЕЛЬЮ

2 круглых пласта слоеного
теста (см. стр. 107)
.....
1 стручок ванили
.....
100 г яблочного пюре
без сахара
.....
1 яблоко
.....
4 ст. ложки соленой
карамели
.....

ПОДГОТОВКА: 20 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 25 МИНУТ

Расщепите стручок ванили, выскоблите семена и положите стручок и семена в чуть подогретое яблочное пюре.

Очистите яблоко, удалите сердцевину и нарежьте тонкими ломтиками.

Разогрейте духовку до 180°C (регулятор нагрева в положении 6).

Разложите пласты слоеного теста. На первый пласт нанесите карамель, затем яблочное пюре (удалив стручок ванили), сверху распределите ломтики яблока. Накройте вторым пластом. Слегка прижмите края теста по окружности.

Поместите крышку от банки или перевернутый стакан в центр верхнего слоя теста. Начиная от этой границы, ножом прорежьте тесто и начинку до внешнего края: сначала на 4 части, затем на 8, потом на 16 и наконец на 32 части – в результате получатся ленточки. Скрутите каждую ленточку и прижмите края. Выпекайте 25 минут.



на 4 порции

парпалепки-цветы в виде роз из яблок

1 пласт слоеного теста
(см. стр. 107)
.....
2 красных яблока
.....
сок 1 лимона
.....
2 ст. ложки конфитюра
(по вашему вкусу)
.....
2 ст. ложки мелкого
сахарного песка
.....

ПОДГОТОВКА: 40 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 35 МИНУТ

Промойте яблоки, удалите сердцевину и нарежьте тонкими дольками. Поместите в миску с водой, подкисленной лимонным соком. Поставьте на 5 минут в микроволновую печь. Выньте из жидкости и обсушите на бумажном полотенце.

Разогрейте духовку до 190°C (регулятор нагрева в положении 6-7).

Возьмите пласт слоеного теста. Раскатайте его скалкой. Вырежьте 4 полоски шириной 5 см. Промажьте конфитюром, выложите яблочные дольки так, чтобы их край (с кожицей) выступал за полоску теста. Заверните полоску теста поверх яблок и скатайте в рулетик, чтобы получилась роза. Повторите те же действия с остальными полосками теста. Поместите розетки в круглые силиконовые формочки, посыпьте сахарным песком и выпекайте 30-35 минут.



на 6 порций

ПАРП-СОЛНЦЕ С НУПЕЛЛОЙ, ПРАЛИНЕ И ГРУШЕЙ

2 круглых пласта слоеного
теста (см. стр. 107)

1 груша

4 ст. ложки Нутеллы
(или другой сладкой
ореховой пасты)

2 ст. ложки пралине
(измельченных
карамелизованных орехов –
миндаля или фундука)

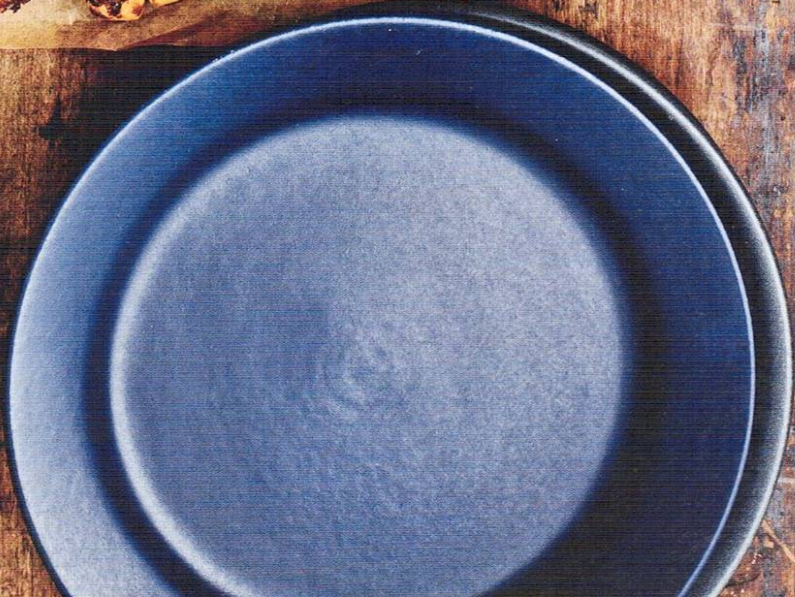
ПОДГОТОВКА: 20 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 25 МИНУТ

Промойте грушу, удалите сердцевину, нарежьте мякоть тонкими ломтиками.

Разогрейте духовку до 190°C (регулятор нагрева в положении 6–7).

Разложите пласты слоеного теста. На первый пласт нанесите Нутеллу. Сверху распределите ломтики груши и пралине. Накройте вторым пластом и слегка прижмите тесто по окружности.

Поместите крышку от банки или перевернутый стакан в центр верхнего слоя теста. Начиная от этой границы, ножом прорежьте тесто и начинку до внешнего края: сначала на 4 части, затем на 8, потом на 16 и наконец на 32 части – в результате получатся ленточки. Скрутите каждую ленточку и прижмите края. Выпекайте 25 минут.



на 6 порций

ПАРП-СОЛНЦЕ С КАШТАНОВЫМ КРЕМОМ, ГЛАЗИРОВАННЫМИ КАШ- ТАНАМИ И ШОКОЛАДОМ

2 круглых пласта слоеного
теста (см. стр. 107)
.....
4 глазированных каштана
.....
50 г темного шоколада
.....
4 ст. ложки каштанового
крема
.....

ПОДГОТОВКА: 20 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 25 МИНУТ

Очень мелко нарубите глазированные каштаны. Натрите шоколад.

Разогрейте духовку до 190°C (регулятор нагрева в положении 6–7).

Разложите пласты слоеного теста. На первый пласт нанесите каштановый крем. Сверху распределите измельченные глазированные каштаны и тертый шоколад. Накройте вторым пластом и слегка прижмите тесто по окружности.

Поместите крышку от банки или перевернутый стакан в центр верхнего слоя теста. Начиная от этой границы, ножом прорежьте тесто и начинку до внешнего края: сначала на 4 части, затем на 8, потом на 16 и наконец на 32 части – в результате получатся ленточки. Скрутите каждую ленточку и прижмите края. Выпекайте 25 минут.



на 6 порций

ПАРП-СОЛНЦЕ С МОЛОЧНЫМ ШОКОЛАДОМ, ОРЕХАМИ ПЕКАН И МИНДАЛЕМ

2 круглых пласта слоеного
теста (см. стр. 107)
.....
80 г молочного шоколада
.....
1 горсть орехов пекан
.....

Для миндального
крема
.....
40 г размягченного
сливочного масла
.....
40 г миндальной муки
.....
40 г мелкого сахарного
песка
.....
1 яйцо
.....

ПОДГОТОВКА: 25 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 25 МИНУТ

Приготовьте миндальный крем: взбейте сливочное масло с сахаром, миндальной мукой и яйцом.

Натрите шоколад. Измельчите орехи пекан.

Разогрейте духовку до 190°C (регулятор нагрева в положении 6–7).

Разложите пласты слоеного теста. На первый пласт нанесите миндальный крем. Сверху распределите тертый шоколад и измельченные орехи пекан. Накройте вторым пластом и слегка прижмите тесто по окружности.

Поместите крышку от банки или перевернутый стакан в центр верхнего слоя теста. Начиная от этой границы, ножом прорежьте тесто и начинку до внешнего края: сначала на 4 части, затем на 8, потом на 16 и наконец на 32 части – в результате получатся ленточки. Скрутите каждую ленточку и прижмите края. Выпекайте 25 минут.



на 6 порций

ПАРП-СОЛНЦЕ В СПИЛЕ ЧИЗКЕЙКА С ПАСТОЙ СПЕКУЛОС И ЛАЙМОМ

2 круглых пласта песочного
теста (см. стр. 107)

1 лайм

100 г сливочного сыра

4 ст. ложки готовой пасты
Спекулос*

Для кули** из ягод

250 г ягодной смеси

1 ст. ложка сахарной пудры

ПОДГОТОВКА: 25 МИНУТ ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 25 МИНУТ

Промойте лайм. Снимите цедру и измельчите, сок выжмите. Смешайте сливочный сыр с цедрой и соком лайма.

Разогрейте духовку до 190°C (регулятор нагрева в положении 6–7).

Разложите пласты песочного теста. На первый пласт нанесите пасту спекулос. На второй – сливочный сыр с лаймом. Накройте первый пласт вторым (намазанной стороной вниз). Слегка прижмите тесто по окружности.

Поместите крышку от банки или перевернутый стакан в центр верхнего слоя теста. Начиная от этой границы, ножом прорежьте тесто и начинку до внешнего края: сначала на 4 части, затем на 8, потом на 16 и наконец на 32 части – в результате получатся ленточки. Скрутите каждую ленточку и прижмите края. Выпекайте 25 минут.

Тем временем промойте ягоды и пробейте блендером с сахарной пудрой. Остудите тарт и подайте с ягодным кули.

* Паста Спекулос /Speculoos – изготавливается из рассыпчатого пряного печенья «Спекулос», очень популярного в Европе. Печенье перетирается с маслом до консистенции крема.

** Кули – фруктовый или ягодный соус в виде жидкого пюре. Обычно для приготовления кули из ягод используются: садовая земляника, красная смородина, малина, ежевика и черника.



на 6 порций

парп-солнце с грушами, бобами понка* и шоколадом

1 круглый пласт песочного
теста (см. стр. 107)
.....
3 груши
.....
50 г шоколада
.....
1/2 боба тонка
.....
3 ст. ложки мелкого
сахарного песка
.....

Для миндального
крема
.....
80 г размягченного
сливочного масла
.....
80 г мелкого сахарного песка
.....
80 г миндальной муки
.....
2 яйца
.....

ПОДГОТОВКА: 40 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 25 МИНУТ

Промойте груши и нарежьте тонкими ломтиками.

Приготовьте миндальный крем: взбейте сливочное масло с сахаром, миндальной мукой и яйцами.

Натрите в миндальный крем шоколад и боб тонка.

Разогрейте духовку до 190°C (регулятор нагрева в положении 6–7).

Возьмите пласт песочного теста и выстелите им форму диаметром 24 см. Наколите дно вилкой. Выложите миндальный крем, сверху кругами ломтики груш, начиная от внешнего края к центру. Посыпьте сахарным песком и выпекайте 25 минут.

* Бобы тонка – семена плодов высокого тропического дерева диптерикс/ tonka (науч. назв. *Dipteryx odorata*) семейства бобовых, растущего на севере Южной Америки (Гвиана и бассейн р. Ориноко). Каждый яйцевидный мясистый плод заключает в себе одно миндалевидное морщинистое тускло-черное семя (длиной до 5 см и шириной до 1 см), называемое во многих языках «бобом тонка». Эти семена обладают сильным запахом свежескошенного сена с тонами ванили и миндаля и могут использоваться как заменитель ванили (в больших дозах бобы тонка токсичны, так как содержат вещества, препятствующие свертыванию крови).



на 4 порции

парталепки-цветы с яблоками, корицей и ванилью

1 пласт песочного теста
(см. стр. 107)
.....
2 яблока (желтое и красное)
.....
100 г яблочного пюре
(без сахара)
.....
2 ст. ложки мелкого
сахарного песка
.....
1 щепотка корицы
.....
1 щепотка молотой ванили
.....

ПОДГОТОВКА: 40 МИНУТ • ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 20 МИНУТ

Промойте яблоки, удалите сердцевину и нарежьте тонкими ленточками.

Разогрейте духовку до 180°C (регулятор нагрева в положении 6).

Разложите пласт песочного теста. Вырежьте из него 4 кружка диаметром чуть большим, чем диаметр формочек для тарталеток. Выстелите формочки тестом. Наколите дно вилкой. Выложите в формочки яблочное пюре. Выкладывайте яблочные ленточки по спирали, начиная от внешнего края к центру.

Смешайте сахарный песок, корицу и молотую ваниль, посыпьте этой смесью тарталетки. Выпекайте 20 минут.



на 6 порций

парп-солнце с бананом, арахисовым маслом и шоколадом

2 круглых пласта слоеного
теста (см. стр. 107)

1 банан

50 г темного шоколада

50 г белого шоколада

2 ст. ложки арахисового
масла (пасты)

ПОДГОТОВКА: 20 МИНУТ · ПРИГОТОВЛЕНИЕ: 25 МИНУТ

Очистите банан и нарежьте очень тонкими ломтиками. Натрите шоколад.

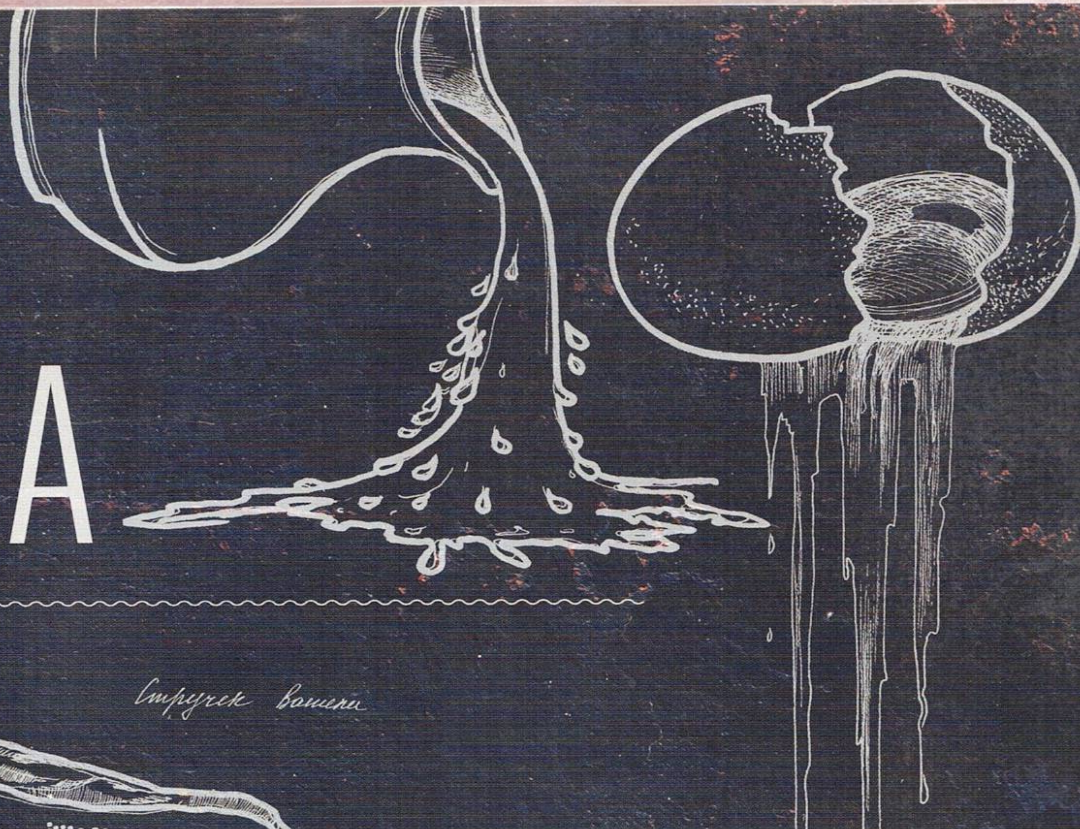
Разогрейте духовку до 190°C (регулятор нагрева в положении 6–7).

Разложите пласты слоеного теста. На первый пласт нанесите арахисовое масло. Сверху распределите ломтики банана и тертый шоколад. Накройте вторым пластом. Слегка прижмите тесто по окружности.

Поместите звездообразную выемку в центр верхнего слоя теста. Начиная от этой границы, ножом прорежьте тесто и начинку до внешнего края: сначала на 4 части, затем на 8, потом на 16 и наконец на 32 части – в результате получатся ленточки. Скрутите каждую ленточку и прижмите края. Выпекайте 25 минут.



В БАЗОВЫХ ВИДАХ ТЕСТА



Сырчак ваши



Сирена ваши

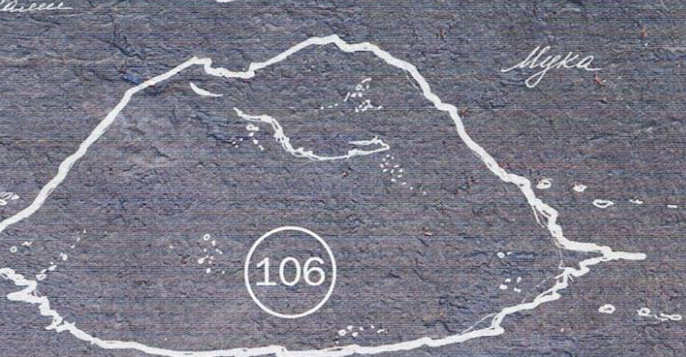


Сахар

Мука



Сирена ваши



Мука

бризе

на **500** г теста

приготовление **10** минут

охлаждение **2** часа

190 г сливочного
масла комнатной
температуры

5 г (1 ч. л.) соли
мелкого помола

50 мл цельного
молока

250 г муки

Нарежьте масло маленькими кусочками и поместите в миску. Разомните лопаткой и быстро размешайте.

В маленькой миске разведите соль молоком (или водой) и постепенно наливаете жидкость на масло, равномерно помешивая лопаткой.

Поставьте сито на большую миску и просейте через него муку. Введите ее, всыпая стружкой, в несколько приемов, при этом не вымешивайте тесто слишком энергично.

Положите тесто на разделочную доску и разомните ладонью движением вперед. Соберите тесто в шар и вторично разомните для придания однородности. Опять скатайте тесто в шар и слегка обомните между ладонями.

Заверните тесто в пищевую пленку и поместите на 2 часа в холодильник (4°C). После этого раскатайте тесто скалкой.

на **500** г теста

приготовление **10** минут

охлаждение **1** час

1 стручок ванили
125 г сахарного песка
250 г муки
125 г сливочного масла
комнатной температуры
1 яйцо

песочное

Расщепите вдоль стручок ванили и выскоблите семена. В миске смешайте семена ванили с сахаром. Просейте муку на разделочную доску. Нарежьте масло мелкими кусочками и перетирайте с мукой кончиками пальцев, пока масса не станет рассыпчатой и в ней больше не останется кусочков масла.

В полученной массе сделайте углубление. Разбейте в него яйцо и всыпьте сахар, ароматизированный ванилью.

Перемешайте все ингредиенты кончиками пальцев, но сильно не вымешивайте.

Разомните тесто движением ладони вперед так, чтобы оно стало совершенно однородным.

Скатайте тесто в шар. Слегка обомните между ладонями и заверните в пищевую пленку. Поместите тесто на 1 час в холодильник (4°C). После этого раскатайте тесто скалкой.

на **1** кг теста

приготовление **30** минут

охлаждение **10** часов

200 мл холодной воды
14 г (1 ст. л.) соли мелкого помола
500 г высококачественного
сливочного масла комнатной
температуры
150 г муки-крупчатки
250 г обычной муки

слоеное

Растворите соль в стакане холодной воды. Растопите 75 г масла в маленькой кастрюльке. Муку насыпьте в миску. Сначала влейте в муку соленую воду, а затем введите растопленное масло. Замесите тесто легкими круговыми движениями, не вымешивая.

Скатайте тесто в шар, слегка расплющите между ладонями, заверните в пищевую пленку и поместите на 2 часа в холодильник (4°C).

Оставшееся масло нарубите на очень мелкие кусочки, поместите в глубокую миску и разомните деревянной лопаткой так, чтобы у масла и теста была одинаковая консистенция. Когда тесто достаточно отлежится, слегка посыпьте разделочную доску мукой и раскатайте тесто скалкой в пласт толщиной около 2 см, но таким образом, чтобы в середине он был толще, чем по краям.

Придайте пласту форму квадрата с совершенно прямыми углами. В центр квадрата положите размягченное масло.

Углы пласта соедините и накройте ими масло, чтобы получилось подобие квадратного конверта.

Раскатайте «конверт» в прямоугольный пласт с соотношением длины и ширины 3:1.

Сложите тесто втрое так, чтобы получился прямоугольный конверт: у вас получился первый тур. Поместите тесто в холодильник на 2 часа.

Поверните тестяной конверт на 90° и раскатайте его в прямоугольник того же размера, что и предыдущий. Сложите втрое, как в первый раз: у вас получился второй тур. Опять поместите тесто в холодильник не менее чем на 1 час. Продолжайте раскатывать и складывать тесто, пока у вас не получится 6 двойных туров; после каждого давайте тесту отлежаться в холодильнике в течение 2 часов.

Всякий раз делайте метку, надавливая пальцем на тесто, чтобы помнить число произведенных туров. До момента использования держите тесто в холодильнике.