ВАЛЕРИ ДРУЭ И ПЬЕР-ЛУИ ВЬЕЛЬ

ВЫПЕЧКА

ВО ВСЕМ ЕЕ МНОГООБРАЗИИ



ВАЛЕРИ ДРУЭ И ПЬЕР-ЛУИ ВЬЕЛЬ

ВЫПЕЧКА

ВО ВСЕМ ЕЕ МНОГООБРАЗИИ



КоЛибри
МОСКВА

УДК 641.5
ББК 36.997
Д76

Valéry Drouet & Pierre Louis Viel
TOURTES ET TARTES!

Перевод с французского *Екатерины Самусенко*

Друэ В.
Д76 Выпечка во всем ее многообразии / Валери Друэ и Пьер-Луи Вьель ; [пер. с фр. Е. О. Самусенко]. — М. : КоЛибри, Азбука-Аттикус, 2024. — 144 с. ; ил.

ISBN 978-5-389-22397-4

Достойная коллекция рецептов открытых, закрытых и плетеных пирогов, кишей, тартов и тарталеток, которые украсят ваш стол в будни и в праздники в качестве основного блюда или десерта. Вы узнаете, как готовить основу для множества разновидностей пирогов (тесто бризе, песочное, слоеное тесто, тесто с разными добавками и наполнителями) и познакомитесь с замечательным разнообразием нежных и сытных начинок. Сыр, овощи, ветчина, картофель, креветки, орехи, грибы, пряные травы, сливки, варенье, джем — ваши любимые продукты, самые свежие и ароматные, лягут в основу отменных начинок для свежеиспеченных пирогов, создающих уют и гармонию в вашем доме!

УДК 641.5
ББК 36.997

Ранее книга выходила под названием «Домашняя выпечка: Пироги, киши, тарты и тарталетки»

ISBN 978-5-389-22397-4

© Mango, 2016
© Самусенко Е. О., перевод на русский язык, 2023
© Издание на русском языке, оформление.
ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2023
КоЛибри®



СОДЕРЖАНИЕ

Рубленое тесто (тесто бризе) 6
Песочное тесто 8
Слоеное тесто 10
Тесто с наполнителями 12
Готовим закрытый пирог 17
Готовим плетеный пирог 19

СОЛЕНЫЕ ПИРОГИ, КИШИ, ТАРТЫ И ТАРТАЛЕТКИ

Пирог с сыром конте, ветчиной и пряными травами 22
Мини-пироги с уткой конфи и утиным фуа-гра 24
Пирог с жареной курицей и шампиньонами в сливочном соусе 27
Пирог а-ля тартифлет с картофелем и сыром камамбер 28
Пирог со свининой конфи 30
Пирог с тайскими креветками и пекинской капустой 33
Пряный пирог с мясом, помидорами и сыром горгонзола 34
Мини-пироги с глазированной зобной железой теленка и грибами 36
Мини-пироги с морепродуктами, кинзой и куркумой 38
Пирог с говядиной, кабачками и соусом харисса 40
Тарт со свининой 42
Тарт по-деревенски с морковью, грибами и сыром чеддер 45
Баскский тарт с ветчиной серрано 46
Тарт с зеленым горошком, козьим сыром и мятой 48
Тарт с карамелизированным шалотом, байоннской ветчиной и сыром оссо-ирати 51
Тарт с тунцом, помидорами и горчицей 52
Тарт с кабачком и сыром камамбер 55
Воздушный пирог по-деревенски с эндивием и сыром эпуас 57
Тарт с треской, кинзой и соленым лимоном 58
Тарт с сыром маруаль и пассерованным луком-пореем 61
Тарт с лососем, шпинатом и кремом из сыра пармезан 62
Тарт лесника с сыром конте 64
Тарт рыбака с бобами и пряными травами 67
Тарт из слоеного теста с карамелизированным шалотом, помидорами и сыром бофор 68
Тарталетки со шпинатом, сыром рокфор и грецкими орехами 71
Тарт с луком конфи, кедровыми орехами и карри 72
Тарталетки с запеченным болгарским перцем, сыром фета и анчоусами 74
Тарт с тыквой, сыром бофор и репчатым луком 76
Тарт с инжиром, молодым луком и козьим сыром 78



РУБЛЕНОЕ ТЕСТО (ТЕСТО БРИЗЕ)

Подготовка: 15 минут
Охлаждение: 2–3 часа

ПРИМЕРНО НА 500 Г ТЕСТА

- 250 г муки + немного для посыпания стола
- 80–100 мл холодной воды
- 125 г сливочного масла + немного для смазывания формы
- 5 г соли (для сладкого теста: 1 щепотка соли + 40 г сахара)

1 Нарежьте сливочное масло на кусочки. В глубокой миске смешайте муку и соль. Добавьте сливочное масло и перемешайте, растирая смесь кончиками пальцев. Не переусердствуйте: тесто должно получиться рассыпчатым.



2 Влейте воду и перемешайте тесто. Выложите тесто на предварительно посыпанный мукой стол и разомните его ладонью движениями вперед (если тесто прилипает к рукам, добавьте немного муки). Сформируйте из теста шарик и заверните его в пищевую пленку. Поместите тесто в холодильник на 2–3 часа.

3 Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования. Раскатайте его скалкой до толщины 3–4 мм. Выложите тесто в предварительно смазанную сливочным маслом форму (или формочки), а затем наколите его вилкой. Теперь основу из рубленого теста можно использовать в вашем рецепте.

Рубленое тесто сочетается как с соленой, так и со сладкой начинкой. Оно получается более легким и менее рассыпчатым, чем песочное. Если Вы собираетесь готовить пирог с жидкой начинкой, то наколите основу для пирога вилкой, накройте бумагой для выпечки и в качестве груза выложите сверху сушеную фасоль. Выпекайте 15–20 минут при температуре 180 °C.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО



Подготовка: 15 минут
Охлаждение: 3 часа

ПРИМЕРНО НА 600 Г ТЕСТА

- 300 г муки + немного для посыпания стола
- 1 яйцо + 1 желток
- 1 стручок ванили или 1 ч. л. экстракта ванили
- 150 г нарезанного на кусочки сливочного масла
- 150 г мелкого сахара
- 1 щепотка соли

1 Разрежьте стручок ванили вдоль и выскоблите его содержимое ножом. В глубокой миске смешайте размягченное сливочное масло с сахаром и семенами ванили. Перемешивайте в течение 2 минут.



2 Добавьте муку и хорошо разотрите смесь кончиками пальцев. Добавьте яйцо и желток. Перемешивайте тесто в течение 4–5 минут, а затем выложите его на предварительно посыпанный мукой стол и разомните его ладонью движением вперед. Сформируйте из теста шарик и заверните его в пищевую пленку. Уберите тесто в холодильник на 3 часа.



3 Достаньте тесто из холодильника за 20 минут до использования. Выложите тесто на посыпанный мукой кухонный стол и раскатайте его скалкой до толщины 3–5 мм. Выложите тесто в предварительно смазанную сливочным маслом форму, а затем наколите его вилкой. Если вы готовите тарт с жидкой начинкой, которую не нужно подвергать термообработке (лимонный или шоколадный тарт, фруктовый тарт с заварным кремом и т.д.), основу для тарта следует выпечь отдельно. В этом случае накройте ее бумагой для выпечки и в качестве груза выложите сверху сушеную фасоль. Выпекайте 15–20 минут при температуре 180 °C. Теперь основу из песочного теста можно использовать в вашем рецепте.



Плотное и рассыпчатое песочное тесто идеально подходит для приготовления любых сладких тартов.



СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Подготовка: 30 минут
Охлаждение: 1 час 45 минут

ПРИМЕРНО НА 750 Г ТЕСТА

- 500 г муки + немного для посыпания стола
- 250 мл холодной воды
- 300 г сливочного масла
- 30 г мелкого сахара (для сладкого теста)
- 10 г соли





1 В чашу кухонного комбайна, оборудованного лопаткой для взбивания, всыпьте муку горкой. Сделайте в ней небольшое углубление и засыпьте в него соль (или сахар, если вы готовите сладкое тесто). Влейте воду и осторожно перемешайте. Сформируйте из теста шарик и уберите его в холодильник на 30 минут. Это тесто можно замесить и вручную, на столе, предварительно посыпанном мукой.

2 Выложите тесто на посыпанный мукой кухонный стол и раскатайте его в квадрат со стороной 20 см. В центр квадрата выложите сливочное масло, раскатанное в прямоугольник толщиной 1,5 см. Заверните края теста к центру и скрепите между собой. Слегка раскатайте. Уберите тесто в холодильник на 15 минут.



3 Достаньте тесто из холодильника и раскатайте его в прямоугольник размером 60 × 20 см. Мысленно разделите его на три равные части и поочередно заверните левый и правый края на центральную часть. Поверните сложенное тесто на 90 градусов и снова раскатайте. Снова сложите тесто втрое. Уберите тесто в холодильник на 20 минут.



4 Снова раскатайте тесто в прямоугольник размером 60 × 20 см. Повторите операцию еще 2 раза, сделав всего 6 раскаток (чтобы не сбиться со счета, отмечайте количество раскаток, делая пальцем углубления на тесте). После каждых двух раскаток убирайте тесто в холодильник на 20 минут.



5 Раскатайте готовое слоеное тесто до толщины 5–7 мм и нарежьте его в соответствии с формой будущей выпечки (пирожное, тарт и т.д.). Теперь слоеное тесто можно использовать в вашем рецепте.

Приготовление слоеного теста занимает довольно много времени. Зато такое тесто получается не только легким и хрустящим, но и прекрасно сочетается как со сладкими, так и с солеными начинками.

ТЕСТО С НАПОЛНИТЕЛЯМИ



ТЕСТО С ФИСТАШКАМИ

ТЕСТО С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ ИЛИ С ФУНДУКОМ



ТЕСТО С КЛЮКВОЙ





ТЕСТО С КАКАО

Тесто с наполнителями

Тесто с фисташками

Подготовка: 15 минут
Охлаждение: 2 часа

Примерно на 600 г теста

- 300 г муки
- 1 яйцо + 1 желток
- 150 г размягченного сливочного масла
- 150 г мелкого сахара
- 50 г зеленых фисташек*

Обжарьте фисташки на предварительно разогретой сковороде (5 минут). Дайте им остыть, а затем пересыпьте в кухонный комбайн и измельчите до состояния муки крупного помола. Поместите в чашу миксера размягченное сливочное масло и сахар и перемешивайте в течение 2 минут. Добавьте муку и измельченные фисташки и перемешайте до однородности, затем влейте в смесь яйцо и желток. Перемешивайте в течение 4–5 минут. Выложите тесто на предварительно посыпанный мукой стол и разомните его ладонью движением вперед. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Это тесто подойдет для приготовления тарта с ванильным муссом и ягодами (см. рецепт на с. 100), а также для другой выпечки с фруктовой начинкой — например сливовой, абрикосовой или вишневой.

* Зелеными называют свежие и просушенные фисташки, несоленые и необжаренные. — *Примеч. перев.*

Тесто с грецкими орехами или с фундуком

Подготовка: 15 минут
Охлаждение: 2 часа

Примерно на 600 г теста

- 300 г муки
- 1 яйцо + 1 желток
- 150 г размягченного сливочного масла
- 150 г мелкого сахара
- 80 г ядер грецких орехов или цельного фундука

Обжарьте орехи на предварительно разогретой сковороде (5 минут). Дайте им остыть, а затем пересыпьте в кухонный комбайн и измельчите до состояния муки мелкого помола. Поместите в чашу миксера размягченное сливочное масло и сахар и перемешивайте в течение 2 минут. Добавьте муку и измельченные орехи и перемешайте до однородности, затем влейте в смесь яйцо и желток. Перемешивайте в течение 4–5 минут. Выложите тесто на предварительно посыпанный мукой стол и разомните его ладонью движением вперед. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Это тесто подойдет для приготовления тарта с карамелью и фундуком (см. рецепт на с. 124), грушевого тарта с кремом из грецких орехов (см. с. 112) или яблочного тарта по-деревенски с кремом из фундука (см. с. 104).

Тесто с клюквой

Подготовка: 15 минут
Охлаждение: 2 часа

Примерно на 600 г теста

- 300 г муки
- 1 яйцо + 1 желток
- 150 г размягченного сливочного масла
- 150 г мелкого сахара
- 50 г сушеной клюквы

Мелко нарежьте клюкву. Поместите в чашу миксера размягченное сливочное масло и сахар и перемешивайте в течение 2 минут. Добавьте муку и нарезанную клюкву и перемешайте до однородности, затем влейте в смесь яйцо и желток. Перемешивайте еще 4–5 минут. Выложите тесто на предварительно посыпанный мукой стол и разомните его ладонью движением вперед. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Это тесто подойдет для приготовления разнообразных тартов с фруктовой начинкой: малиновой, яблочной, черничной, ананасовой, сливовой и т.д.

Тесто с какао

Подготовка: 15 минут
Охлаждение: 2 часа

Примерно на 600 г теста

- 300 г муки
- 1 яйцо + 1 желток
- 150 г размягченного сливочного масла
- 150 г мелкого сахара
- 40 г горького какао-порошка

Поместите в чашу миксера размягченное сливочное масло и сахар и перемешивайте в течение 2 минут. Добавьте муку и какао-порошок и перемешайте до однородности, затем влейте в смесь яйцо и желток. Перемешивайте еще 4–5 минут. Выложите тесто на предварительно посыпанный мукой стол и разомните ладонью движением вперед. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Это тесто подойдет для приготовления тарталеток с соком юдзу и кусочками меренги (см. с. 123), тарталеток с маракуйей и запеченным манго (см. с. 116) или же пирога с карамелью и орехами пекан (см. с. 97).









Готовим закрытый пирог

- Смажьте сливочным маслом высокую форму для тарта, формочки для тарталеток или кондитерский круг.
- Раскатайте две трети теста до толщины около 3 см.
- Выложите тесто в форму так, чтобы оно плотно прилегало к стенкам и немного выступало за края: это позволит лучше приклеить, «закрыть» пирог.
- Выложите начинку в основу для пирога и выровняйте ее поверхность. Смешайте желток с небольшим количеством воды или молока и обильно смажьте получившейся смесью бортики пирога.
- Раскатайте оставшееся тесто в круг толщиной 3 мм и диаметром чуть больше, чем диаметр краев формы. Выложите этот круг поверх начинки и скрепите края теста между собой, защипнув их пальцами. Осторожно обрежьте излишки теста.
- Оформите бортики пирога, сделав на них насечки кулинарными щипцами или тыльной стороной ножа.
- Смажьте желтком верх пирога, а затем проделайте в его центре несквозное отверстие. Вырежьте небольшой прямоугольник из бумаги для выпечки или кулинарной фольги и сверните в трубочку, а затем вставьте ее в получившееся отверстие. Это позволит пару, образовавшемуся при нагреве пирога, свободно выходить наружу, благодаря чему тесто не вздуется и не лопнет. Прежде чем ставить пирог в духовку, убедитесь, что вы не забыли вставить трубку для выхода пара. Этот этап особенно важен, если вы готовите пирог с жидкой начинкой.
- Из остатков теста с помощью ножа или выемок можно вырезать фигурки, а затем украсить ими пирог. Их также необходимо смазать желтком, чтобы пирог подрумянился равномерно.

Для приготовления высоких тартов и кишей используйте форму со съемным дном или кондитерский круг высотой около 6 см. Для закрытых пирогов подойдут кондитерские круги из нержавеющей стали. Чтобы пирог равномерно пропекся, снимите круг за 10 минут до готовности.






Готовим плетеный пирог

- Раскатайте две трети теста на предварительно посыпанном мукой столе и выложите тесто в форму так, чтобы оно плотно прилегало к стенкам.
- Выложите начинку (если она горячая, сначала надо ее остудить) в основу для пирога.
- Раскатайте оставшееся тесто и вырежьте из него полоски; их ширина должна составлять около 1 см, а длина — соответствовать длине формы.
- Выложите половину полосок на начинку параллельно друг другу, а затем оставшиеся полоски под углом 90° к предыдущим, переплетая их так, чтобы образовалась решетка.
- Обрежьте излишки теста. Скрепите бортики пирога с решеткой, защипнув пальцами края теста.

Прежде чем нарезать тесто на полоски, уберите его на 10 минут в морозилку, чтобы оно не было слишком мягким. Для приготовления плетеных пирогов подойдет как песочное и рубленое, так и слоеное тесто!

- Плетеные пироги различной формы можно готовить из любых видов теста.
- Для изготовления решетки важно использовать охлажденное и не слишком мягкое тесто.
- Если тесто для решетки будет слишком мягким, полоски могут лопнуть в местах пересечения. На самом деле плетение решетки достаточно несложный процесс; необходимо лишь немного терпения и аккуратности.
- Если вы готовите плетеный пирог из слоеного теста, смешайте желток с небольшим количеством воды или молока, затем смажьте этой смесью бортики и решетку пирога и склейте их.



СОЛЕНЫЕ ПИРОГИ, КИШИ, ТАРТЫ И ТАРТАЛЕТКИ



ПИРОГ С СЫРОМ КОНТЕ, ВЕТЧИНОЙ И ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

Подготовка: 40 минут
Приготовление: 45 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

- 500 г готового или домашнего слоеного теста на сливочном масле (см. рецепт на с. 10–11)
- 10 г сливочного масла для смазывания формы

Для соуса бешамель

- 40 мл уки
- 500 мл олока
- 2 щепотки е ртого мускатного ореха
- 40 г сливочного масла
- Соль е рный молотый перец

Для начинки

- 250 г нарезанной ломтиками белой ветчины
- 250 г кускового сыра конте
- 3 веточки ита льянской петрушки
- 3 веточки ервеля
- 1 желток для смазывания

Достаньте слоеное тесто из холодильника за 15 минут до начала приготовления.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Приготовьте соус бешамель: в кастрюле растопите сливочное масло. Не дожидаясь, пока оно потемнеет, добавьте в кастрюлю всю муку сразу и пассеруйте 3–4 минуты на слабом огне, помешивая лопаткой. У вас должна получиться белая ру*. Влейте холодное молоко, затем добавьте мускатный орех, соль и перец. Помешивая смесь венчиком, доведите ее до легкого кипения, а затем уваривайте еще в течение 4–5 минут, пока соус не загустеет. Перелейте соус в отдельную емкость и дайте ему слегка остыть.

Удалите прослойку жира и нарежьте ветчину на мелкие кусочки. Срежьте корочку сыра и нарежьте его кубиками. Промойте и нарежьте петрушку и кервель.

Добавьте кубики сыра и кусочки ветчины в теплый соус бешамель и перемешайте. Туда же добавьте нарезанные пряные травы.

Смажьте сливочным маслом высокую прямоугольную форму для выпечки, цельную или без дна, размером 25 × 20 см. Выложите две трети теста на кухонный стол и раскатайте в большой прямоугольник толщиной 3 мм. Поместите тесто в форму так, чтобы оно плотно прилегало к ее стенкам. С помощью кисти смажьте бортики пирога яичным желтком. Залейте в основу для пирога соус бешамель с кусочками ветчины.

Раскатайте оставшееся тесто в прямоугольник одного размера с формой. Положите его на пирог и слегка надавите. Скрепите края пирога, защипнув их пальцами, затем смажьте поверхность пирога желтком.

Выпекайте 35–40 минут. Дайте пирогу отдохнуть 15 минут, затем подавайте его с салатом фризе.

* Ру — смесь муки и жира, использующаяся в качестве загустителя соусов. Выделяют три вида ру: белая, золотистая и красная. — *Примеч. перев.*



Мини-пироги с уткой конфи и утиным фуа-гра

Подготовка: 1 час
Приготовление: 50 минут

На 6 порций

- 500 г готового или домашнего слоеного теста на сливочном масле (см. рецепт на с. 10–11)
- 1 желток для смазывания
- 10 г сливочного масла для смазывания формочек

Для начинки

- 3 крупных утиных окорочка конфи
- 200 г сырого утиного фуа-гра
- 400 г «черных лисичек» (*Craterellus cornucopioides*) или белых грибов
- 1 крупная луковица шалота
- 30 мл масла грецкого ореха
- Соль и молотый перец

Разогрейте духовку до 180 °C.

Выложите утиные окорочка вместе с жиром в жаропрочную посуду и разогрейте в духовке (10 минут).

Очистите грибы и нарежьте их на мелкие кусочки.

Очистите и нарежьте шалот. Переложите его на сковороду, добавьте масло грецкого ореха и 3 ст. л. утиного жира и пассеруйте 3 минуты на умеренном огне. Добавьте грибы и пассеруйте при той же температуре в течение 4–5 минут, если это белые, или 2–3 минуты, если это «черные лисички». Посолите и поперчите.

Вытащите окорочка из духовки, дайте им слегка остыть, а затем снимите мясо с костей. Нарежьте мясо на крупные куски и смешайте с пассерованными грибами. Дайте остыть.

Смажьте сливочным маслом 6 формочек или кондитерских кругов диаметром 8–10 см (если вы используете кондитерские круги, установите их на противень, застеленный бумагой для выпечки). Выложите две трети теста на кухонный стол и раскатайте до толщины около 3 мм. Поместите тесто в формочки так, чтобы оно плотно прилегало к стенкам. С помощью кисти смажьте бортики яичным желтком. Выложите начинку из мяса и грибов. Нарежьте утиное фуа-гра на мелкие кусочки и распределите их поверх начинки.

Раскатайте оставшееся тесто и вырежьте из него 6 кружков одного диаметра с формочками. Положите их поверх начинки и скрепите края теста между собой, защипнув их пальцами. Смажьте верх каждого пирога оставшимся желтком.

Выпекайте 35–40 минут. Дайте мини-пирогам отдохнуть 5 минут, затем подавайте.





Пирог с жареной курицей и шампиньонами в сливочном соусе

Подготовка: 45 минут
Приготовление: 1 час

На 6 порций

- 500 г готового или домашнего слоеного теста на сливочном масле (см. рецепт на с. 10–11)
- 1 желток для смазывания пирога
- 10 г сливочного масла для смазывания формы

Для начинки

- половина жареной курицы
- 500 г шампиньонов
- 2 желтые луковицы
- 250 мл сливок жирностью не менее 30 %
- 30 г сливочного масла
- 50 мл нейтрального растительного масла*
- Соль, черный молотый перец

Снимите мясо с костей курицы и разделите на волокна.

Очистите и мелко нарежьте лук. Переложите его на сковороду, добавьте половину растительного масла и пассеруйте на умеренном огне 10 минут. Добавьте мясо курицы, посолите, поперчите и перемешайте. Дайте остыть.

Очистите и нарежьте шампиньоны. Переложите их на отдельную сковороду, добавьте оставшееся растительное и сливочное масло и обжаривайте на сильном огне 6–8 минут. Посолите и поперчите. Влейте сливки и тушите еще 5 минут на сильном огне, пока часть жидкости не выпарится. Остудите, а затем перемешайте содержимое двух сковородок.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом форму для тарта или кондитерский круг диаметром 25–30 см и высотой около 6 см (если вы используете кондитерский круг, установите его на противень, застеленный бумагой для выпечки). Выложите две трети теста на кухонный стол и раскатайте до толщины около 3 мм. Поместите тесто в форму так, чтобы оно плотно прилегало к ее стенкам. С помощью кисти смажьте бортики яичным желтком. Выложите начинку в основу для пирога.

Раскатайте оставшееся тесто и вырежьте из него круг одного диаметра с формой. Положите получившийся круг на начинку и скрепите края теста между собой, защипнув их пальцами. Смажьте верх пирога оставшимся яичным желтком. Проделайте отверстие в центре пирога и вставьте в него трубочку из кулинарной фольги или бумаги для выпечки — через нее будет выходить пар.

Выпекайте 35–40 минут. Дайте пирогу отдохнуть 10 минут, затем подавайте.

* Нейтральными называют растительные масла с невыраженным или слабо выраженным вкусом: подсолнечное, рапсовое, арахисовое, масло виноградных косточек и др. — *Примеч. ред.*

ПИРОГ А-ЛЯ ТАРТИФЛЕТ С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ КАМАМБЕР

Подготовка: 45 минут
Приготовление: 1 час 10 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

- 500 г готового или домашнего слоеного теста на сливочном масле (см. рецепт на с. 10–11)
- 1 желток для смазывания пирога
- 10 г сливочного масла для смазывания формы

Для начинки

- 750 г мелкого картофеля
- 1 головка сыра камамбер
- 200 г нарезанного бекона
- 2 желтка
- 2 ст. л. (с горкой) сметаны жирностью не менее 30 %
- 50 мл нейтрального растительного масла
- Соль
- Черный молотый перец

Очистите и вымойте картофель. Поместите его в кастрюлю с холодной подсоленной водой и варите 20 минут. Извлеките картофель из кастрюли и остудите в холодной воде, а затем нарежьте кружками толщиной 3 мм.

Очистите и мелко нарежьте лук. Переложите его на сковороду, добавьте половину растительного масла и пассеруйте 12–15 минут на умеренном огне. Добавьте сметану, посолите, поперчите и перемешайте.

Поместите нарезанный бекон на отдельную сковороду, добавьте оставшееся растительное масло и обжаривайте в течение 4–5 минут на сильном огне. Выложите обжаренный бекон на бумажное полотенце.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом высокую форму для выпечки или кондитерский круг диаметром 25–30 см и высотой около 6 см (если вы используете кондитерский круг, установите его на противень, застеленный бумагой для выпечки).

Выложите две трети теста на кухонный стол и раскатайте до толщины около 3 мм. Поместите тесто в форму или кондитерский круг. С помощью кисти смажьте бортики яичным желтком.

Нарежьте камамбер тонкими ломтиками. Выложите в основу для пирога нарезанный картофель, а затем сформируйте слои лука со сметаной, бекона и сырных ломтиков, чередуя их со слоями картофеля.

Раскатайте оставшееся тесто и вырежьте из него круг одного диаметра с формой. Положите его на начинку и скрепите края теста между собой, защипнув их пальцами. Смажьте верх пирога остатками яичного желтка (при желании пирог можно украсить обрезками теста). Проделайте отверстие в центре пирога и вставьте в него трубочку из кулинарной фольги или бумаги для выпечки — через нее будет выходить пар. Выпекайте 35–40 минут. Дайте пирогу отдохнуть 10–15 минут, затем подавайте.



ПИРОГ СО СВИНИНОЙ КОНФИ

Подготовка: 45 минут
Отдых: 2 часа
Приготовление: 3,5 часа

НА 6 ПОРЦИЙ

Для рубленого теста с кумином

- 250 г муки
- 20 г семян кумина
- 25 г зерен желтой горчицы
- 1 желток (по желанию)
- 60–80 мл холодной воды
- 125 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 5 г соли

Для начинки

- 700 г свиной шейки
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 150 мл кетчупа
- 2 ст. л. острой горчицы
- 2 ст. л. зерен горчицы
- 1 ч. л. молотой паприки
- 1 ст. л. молотого кумина
- 80 мл вустерского соуса
- 1 желток для смазывания
- 50 мл оливкового масла
- 80 мл красного винного уксуса
- 50 г сахара кассонад*
- Соль, черный молотый перец

* Кассонад — нерафинированный тростниковый коричневый сахар. — *Примеч. ред.*

Приготовьте рубленое тесто по рецепту на с. 6–7, добавив в муку семена кумина и зерна горчицы. При желании в конце приготовления в тесто можно также добавить желток. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник на 2 часа.

В отдельной миске смешайте кумин, паприку и зерна горчицы, а также кетчуп, горчицу, вустерский соус, уксус, кассонад, соль и перец.

Нарежьте мясо на кусочки. Очистите и нарежьте лук и чеснок. Переложите мясо в чугунную кастрюлю и обжаривайте на оливковом масле по 5 минут с каждой стороны. Добавьте лук и чеснок и готовьте еще 5 минут на умеренном огне. Перелейте в кастрюлю содержимое миски и добавьте 400 мл воды. Накройте крышкой и варите на очень слабом огне 3 часа. За время готовки перемешайте смесь 2–3 раза. Готовое мясо должно быть очень мягким, а жидкость должна частично выпариться. Дайте мясу слегка остыть в течение 15 минут, а затем вилкой разделите его на волокна.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Выложите две трети теста на кухонный стол и раскатайте до толщины 3 мм. Смажьте сливочным маслом высокую разъемную форму для выпечки диаметром 25–30 см. Поместите тесто в форму так, чтобы оно плотно прилегало к ее стенкам. С помощью кисти смажьте бортики яичным желтком. Наполните основу для пирога начинкой. Раскатайте оставшееся тесто в круг одного диаметра с формой. Выложите его поверх начинки и скрепите края теста между собой, защипнув их пальцами. Смажьте пирог остатками желтка. Проделайте отверстие в центре пирога и вставьте в него трубочку из кулинарной фольги — через нее будет выходить пар.

Выпекайте 40–45 минут. Дайте пирогу отдохнуть 10 минут, затем подавайте.





ПИРОГ С ТАЙСКИМИ КРЕВЕТКАМИ И ПЕКИНСКОЙ КАПУСТОЙ

Подготовка: 45 минут
Приготовление: 40 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

- 500 г готового или домашнего слоеного теста на сливочном масле (см. рецепт на с. 10–11)
- 30 варено-мороженых креветок
- 500 г пекинской капусты
- 1 желтая л уковица
- 4 зубчика чеснока
- 1 красный стручковый перец небольшого размера
- 50 г корня имбиря
- 40 г к унжута
- 100 мл т ладкого соевого соуса
- 1 желток для смазывания
- 100 мл оливкового масла
- Соль, е рный молотый перец

Очистите креветки, красный перец, лук, чеснок и имбирь. Креветки нарежьте на кусочки, перец, лук и чеснок измельчите, имбирь натрите.

Очистите и мелко нарежьте пекинскую капусту.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Выложите лук и чеснок на сковороду, добавьте половину оливкового масла и пассеруйте на умеренном огне 5 минут. Добавьте креветки, красный перец, имбирь, соль и черный перец. Перемешайте и пассеруйте еще 3 минуты. Влейте половину соевого соуса, увеличьте огонь и готовьте на сильном огне еще 2 минуты. Выключите огонь и дайте начинке остыть.

Разогрейте в сотейнике оставшееся оливковое масло, включите сильный огонь и обжаривайте на нем капусту 5 минут, пока она слегка не размякнет. Залейте оставшимся соевым соусом и подождите 3 минуты, пока часть жидкости не выкипит. Перемешайте капусту с креветками и остудите.

Выложите слоеное тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины около 3 мм. Разделите тесто на две части и вырежьте из них два круга диаметром 30 см. Один круг положите на противень, покрытый бумагой для выпечки. С помощью кисти смажьте бортики теста яичным желтком. Выложите начинку на тесто, не доходя до краев 3 см. Поверх начинки положите второй круг и скрепите края теста между собой, защипнув их пальцами. Смажьте верх пирога яичным желтком, а затем посыпьте семенами кунжута.

Выпекайте 30–35 минут. Подавайте сразу после приготовления.

Оставшимися обрезками слоеного теста можно украсить пирог.

ПРЯНЫЙ ПИРОГ С МЯСОМ, ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ ГОРГОНЗОЛА

Подготовка: 50 минут
Отдых: 2 часа
Приготовление: 3 часа

НА 6 ПОРЦИЙ

Для рубленого теста с тмином
- 250 г муки
- 2 ст. л. семян тмина
- 1 желток (по желанию)
- 60–80 мл холодной воды
- 125 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 5 г соли

Для начинки
- 750 г набора для рагу из говядины (задняя голяшка, бедренная часть...), нарезанного на мелкие кусочки
- 2 помидора
- 2 желтых луковицы
- 200 г сыра горгонзола
- 500 мл телячьего бульона
- 1 ст. л. томатной пасты
- 1 ст. л. молотой паприки
- 1 желток для смазывания
- 50 мл оливкового масла
- 1 ст. л. сахара кассонад
- Соль, черный молотый перец

Приготовьте рубленое тесто по рецепту на с. 6–7, добавив в муку семена тмина. При желании в конце приготовления в тесто можно также добавить желток. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник на 2 часа.

Очистите и нарежьте репчатый лук. Вымойте помидоры, разрежьте их на четыре части, извлеките семечки и нарежьте мякоть кубиками.

Выложите лук в чугунную кастрюлю, добавьте оливковое масло и пассеруйте на умеренном огне 6–8 минут. Положите в ту же кастрюлю нарезанную говядину, увеличьте огонь и обжаривайте мясо 5 минут. Затем добавьте кассонад, томатную пасту, нарезанные помидоры, молотую паприку, соль и черный перец. Помешивая, готовьте на сильном огне еще 5 минут. Влейте телячий бульон, накройте кастрюлю крышкой и варите на медленном огне 2 часа (готовое мясо должно легко распадаться на волокна). Дайте мясу остыть, а затем разделите его на волокна и переложите в глубокую миску. Добавьте немного жидкости, оставшейся от варки мяса, и перемешайте.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом высокую форму для выпечки или кондитерский круг диаметром 25–30 см. Выложите две трети теста на кухонный стол и раскатайте до толщины 3 мм. Поместите тесто в форму так, чтобы оно плотно прилегало к ее стенкам. С помощью кисти смажьте бортики яичным желтком. Выложите мясо в основу для пирога. Нарежьте сыр ломтиками и разложите их поверх мяса.

Раскатайте оставшееся тесто и вырежьте из него круг одного диаметра с формой. Положите получившийся круг на начинку и скрепите края теста между собой, защипнув их пальцами. Смажьте верх пирога оставшимся яичным желтком. Проделайте отверстие в центре пирога и вставьте в него трубочку из кулинарной фольги — через нее будет выходить пар.

Выпекайте 35–40 минут. Дайте пирогу отдохнуть 10–15 минут, затем подавайте.



Мини-пироги с глазированной зобной железой теленка и грибами

Подготовка: 1 час
Замачивание: 30 минут
Приготовление: 1 час 15 минут

На 6 порций

- 500 г готового или домашнего слоеного теста на сливочном масле (см. рецепт на с. 10–11)
- 1 желток для смазывания пирога
- 10 г сливочного масла для смазывания формочек

Для начинки

- 600 г зобной железы теленка
- 400 г вешенок
- 250 мл сливок жирностью минимум 30 %
- 150 мл телячьего бульона
- 50 г сливочного масла
- 50 мл нейтрального растительного масла
- Соль морская молотый перец

Очистите зобные железы и замочите их в холодной воде, оставив на 30 минут. После этого переложите их в кастрюлю и залейте холодной водой. Доведите до кипения и кипятите на умеренном огне 10 минут. Извлеките железы из кастрюли и остудите в холодной воде. Удалите пленки, а затем нарежьте мясо на кусочки.

Поместите зобные железы в сотейник, добавьте растительное и сливочное масло в равных долях и обжаривайте на сильном огне 5 минут. Посолите, поперчите, влейте телячий бульон, включите сильный нагрев и глазируйте железы, поливая их соусом с ложки. Дайте остыть.

Очистите вешенки и нарежьте их на кусочки того же размера, что и зобные железы. Выложите их на сковороду, добавьте оставшееся сливочное и растительное масло и обжаривайте на сильном огне в течение 6–8 минут. Посолите и поперчите. Влейте сливки и тушите на сильном огне еще 5 минут, пока часть жидкости не выпарится. Остудите, а затем перемешайте смесь грибов и сливок с глазированными зобными железами.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом 6 формочек. Выложите две трети теста на кухонный стол и раскатайте до толщины около 3 мм. Поместите тесто в формочки так, чтобы оно плотно прилегало к стенкам. С помощью кисти смажьте бортики яичным желтком. Выложите начинку в основы для пирогов.

Раскатайте оставшееся тесто и вырежьте из него 6 кружков одного диаметра с формочками. Положите их поверх начинки и скрепите края теста между собой, защипнув их пальцами. Смажьте верх каждого пирога оставшимся яичным желтком. Проделайте небольшое отверстие в центре каждого пирога и вставьте в него трубочку из кулинарной фольги или бумаги для выпечки — через нее будет выходить пар.

Выпекайте 35–40 минут. Дайте мини-пирогам отдохнуть 5 минут, затем подавайте.



Мини-пироги с морепродуктами, кинзой и куркумой

Подготовка: 40 минут
Отдых: 2 часа
Приготовление: 45 минут

На 6 порций

Для начинки

- 300 г очищенных мидий, свежих или замороженных
- 12 крупных креветок
- 2 нарезанные веточки кинзы
- 1 желток для смазывания

Для соуса бешамель

- 30 г муки
- 200 мл молока
- 100 мл рыбного бульона
- 60 г тертого сыра грюйер
- 30 г сливочного масла
- 1 щепотка свежетертого мускатного ореха
- Соль, черный молотый перец

Для рубленого теста с куркумой

- 250 г муки
- 10 г куркумы
- 1 желток (по желанию)
- 60–80 мл холодной воды
- 125 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 5 г соли

Приготовьте рубленое тесто по рецепту на с. 6–7, добавив в муку куркуму. При желании в конце приготовления в тесто можно также добавить желток. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник на 2 часа.

Очистите креветки и нарежьте их на мелкие кусочки.

Приготовьте соус бешамель: растопите в кастрюле сливочное масло. Не дожидаясь, пока оно потемнеет, добавьте в кастрюлю всю муку сразу и пассеруйте ее 3–4 минуты на слабом огне, помешивая лопаткой. У вас должна получиться белая ру. Влейте в нее охлажденное молоко и холодный рыбный бульон. Добавьте мускатный орех, посолите и поперчите. Помешивая венчиком, доведите смесь до легкого кипения, а затем варите еще в течение 4–5 минут, пока соус не загустеет. Перелейте соус в другую посуду. Добавьте тертый сыр, затем мидии и креветки. Накройте смесь пищевой пленкой и дайте ей слегка остыть.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом 6 формочек для тарталеток диаметром 12 см. Выложите две трети теста на кухонный стол и раскатайте до толщины около 3 мм. Вырежьте 6 кружков размером чуть больше формочек. Поместите тесто в формочки. С помощью кисти смажьте бортики яичным желтком. Выложите начинку из морепродуктов в основы для пирогов, затем посыпьте нарезанной кинзой.

Раскатайте оставшееся тесто и вырежьте из него 6 кружков одного диаметра с формочками. Положите по кружку теста поверх начинки и скрепите края теста между собой, защипнув их пальцами. Смажьте поверхность теста остатками желтка. Проделайте небольшое отверстие в центре каждого пирога и вставьте в него трубочку из кулинарной фольги или бумаги для выпечки — через нее будет выходить пар. Выпекайте 35–40 минут. Дайте мини-пирогам отдохнуть 10 минут, затем подавайте.



ПИРОГ С ГОВЯДИНОЙ, КАБАЧКАМИ И СОУСОМ ХАРИССА

Подготовка: 50 минут
Отдых: 2 часа
Приготовление: 1 час

НА 6 ПОРЦИЙ

Для рубленого теста с куркумой и перцем чили
- 250 г муки
- 8 г куркумы
- 10 г молотого перца чили
- 1 желток (по желанию)
- 60–80 мл холодной воды
- 125 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 5 г соли

Для начинки
- 500 г говяжьего фарша
- 1 большой желтый кабачок
- 2 помидора
- 1 красная луковица
- 2 веточки кинзы
- 80 г тертого сыра грюйер
- 300 мл телячьего бульона
- 1 ст. л. хариссы
- 1 желток для смазывания
- 50 мл оливкового масла
- Соль, черный молотый перец

Приготовьте рубленое тесто по рецепту на с. 6–7, добавив в муку куркуму и перец чили. При желании в конце приготовления в тесто можно также добавить желток. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Очистите и нарежьте репчатый лук. Вымойте кабачок и нарежьте его на кусочки. Вымойте помидоры, разрежьте их на четыре части, извлеките семечки и нарежьте мякоть кубиками.

Выложите лук на большую сковороду, добавьте оливковое масло и пассеруйте на умеренном огне 5 минут. Добавьте фарш, увеличьте огонь и обжаривайте смесь еще 5 минут. Переложите на сковороду нарезанный кабачок и помидоры, добавьте хариссу, соль и перец. Помешивая, обжаривайте на сильном огне еще 5 минут. Влейте телячий бульон и томите на умеренном огне 15 минут. Снимите сковороду с огня и добавьте нарезанную кинзу. Дайте начинке остыть, а затем добавьте тертый сыр.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом высокую форму для выпечки или кондитерский круг диаметром 25–30 см и высотой около 6 см (если вы используете кондитерский круг, установите его на противень, застеленный бумагой для выпечки). Выложите две трети теста на кухонный стол и раскатайте до толщины 3 мм. Поместите тесто в форму или кондитерский круг так, чтобы оно плотно прилегало к стенкам. Смажьте бортики пирога яичным желтком. Выложите начинку в основу для пирога. Раскатайте оставшееся тесто и вырежьте из него круг одного диаметра с формой. Положите его на начинку и скрепите края теста между собой, защипнув их пальцами. Смажьте верх пирога остатками желтка. Проделайте отверстие в центре пирога и вставьте в него трубочку из кулинарной фольги или бумаги для выпечки — через нее будет выходить пар.

Выпекайте пирог 35–40 минут. Дайте ему отдохнуть 10–15 минут, затем подавайте.



ТАРТ СО СВИНИНОЙ

Подготовка: 45 минут
Отдых: 2 часа
Приготовление: 45 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

Для рубленого теста с семенами тмина

- 250 г муки
- 20 г семян тмина
- 1 желток (по желанию)
- 60–80 мл холодной воды
- 125 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 5 г соли

Для начинки

- 200 г нарезанного копченого бекона
- 150 г колбасы андуй* из Вира или Гемене
- 6 ломтиков бабайоннской ветчины
- 3 яйца
- 75 г тертого сыра грюйер
- 100 мл сливок жирностью не менее 30 %
- 300 мл молока
- 2 ст. л. нейтрального растительного масла
- Соль, перец молотый перец

* Андуй — традиционная французская колбаса из свиных потрохов. — *Примеч. ред.*

Приготовьте рубленое тесто по рецепту на с. 6–7, добавив в муку семена тмина. При желании в конце приготовления в тесто можно также добавить желток. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник на 2 часа.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Выложите нарезанный бекон в чугунную кастрюлю, добавьте 1 ст. л. растительного масла и обжаривайте 5 минут на умеренном огне. Влейте сливки и поперчите. Доведите смесь до кипения и кипятите еще 2 минуты. Взбейте смесь погружным блендером до кремообразной консистенции, а затем дайте ей остыть.

Смажьте сливочным маслом высокую форму для выпечки или кондитерский круг диаметром 25–30 см и высотой около 6 см. Выложите тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины около 3 мм. Поместите тесто в форму или кондитерский круг так, чтобы оно плотно прилегало к стенкам. Уберите основу для тарта в морозилку на 10 минут.

Снимите оболочку с колбасы андуй и нарежьте колбасу мелкими кубиками. Нарежьте ветчину тонкими полосками, переложите на сковороду, добавьте оставшееся растительное масло и обжаривайте 2 минуты на сильном огне. Выложите обжаренную колбасу и ветчину на бумажное полотенце.

В отдельной миске взбейте яйца с молоком. Добавьте получившуюся смесь в остывшую смесь сливок и бекона. Посолите совсем немного или не солите вовсе (в зависимости от используемого бекона).

Выложите две трети ветчины и колбасы андуй в основу для тарта. Залейте смесью яиц, молока, сливок и бекона и посыпьте тертым сыром.

Выпекайте 35–40 минут. Дайте тарту отдохнуть 15–20 минут, а затем украсьте остатками жареной ветчины и подавайте к столу.





ТАРТ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ С МОРКОВЬЮ, ГРИБАМИ И СЫРОМ ЧЕДДЕР

Подготовка: 1 час
Отдых: 2 часа
Приготовление: 1 час

НА 6 ПОРЦИЙ

Для рубленого теста с эспелетским перцем
- 250 мл муки
- 10 г эспелетского перца
- 1 желток (по желанию)
- 60–80 мл холодной воды
- 125 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 5 г соли

Для начинки
- 3 желтых моркови среднего размера
- 3 оранжевых моркови среднего размера
- 300 г шампиньонов
- 2 луковицы шалота
- 150 г тертого сыра чеддер
- 60 г сливочного масла
- Соль, черный молотый перец

Приготовьте рубленое тесто по рецепту на с. 6–7, добавив в муку эспелетский перец. При желании в конце приготовления в тесто можно также добавить желток. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и уберите в холодильник минимум на 2 часа.

Вымойте и очистите морковь, а затем разрежьте ее вдоль на две или четыре части. Растопите в сотейнике половину сливочного масла. Добавьте морковь, 300 мл воды, соль и перец. Накройте бумагой для выпечки и варите 20 минут.

Пока варятся овощи, очистите и крупно нарежьте грибы. Очистите и нарежьте шалот. Переложите шалот на сковороду, добавьте оставшееся сливочное масло и пассеруйте 2 минуты на умеренном огне. Добавьте нарезанные грибы, посолите и поперчите. Пассеруйте еще 8–10 минут на умеренном огне, регулярно помешивая.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Выложите тесто на кухонный стол и раскатайте в круг диаметром 40 см и толщиной 3 мм. Поместите получившийся круг на противень, покрытый бумагой для выпечки. Выложите грибы на основу для тарта, не доходя до краев 5 см. Посыпьте половиной тертого сыра. Сверху выложите морковь и посыпьте ее оставшимся сыром. Загните и аккуратно выровняйте края теста, сформировав бортики тарта.

Выпекайте 30 минут. Подавайте сразу после приготовления.

БАСКСКИЙ ТАРТ С ВЕТЧИНОЙ СЕРРАНО

Подготовка: 1 час
Отдых: 2 часа
Приготовление: 1 час 15 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

Для рубленого теста с эспелетским перцем
- 250 г муки
- 15 г эспелетского перца
- 1 желток (по желанию)
- 60–80 мл холодной воды
- 125 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 5 г соли

Для начинки
- 12 ломтиков ветчины серрано, предварительно нарезанных полосками
- 2 крупных помидора
- 2 красных болгарских перца
- 2 желтых болгарских перца
- 1 зеленый болгарский перец
- 1 нарезанная луковица
- 100 г тертого овечьего сыра типа пти-баск
- 2 яйца
- 50 мл сливок жирностью не менее 30 %
- 200 мл молока
- эспелетский перец
- 50 мл оливкового масла
- 2 ст. л. нейтрального растительного масла
- Соль

Приготовьте рубленое тесто по рецепту на с. 6–7, добавив в муку эспелетский перец. При желании в конце приготовления в тесто можно также добавить желток. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Снимите с болгарских перцев кожицу, очистите их от семечек, после чего нарежьте мякоть перцев кубиками.

Вскипятите кастрюлю воды и опустите в нее помидоры на 20 секунд. Затем залейте их холодной водой. Снимите с помидоров кожицу и очистите их от семечек, а затем нарежьте мякоть на крупные куски.

Разогрейте в сотейнике оливковое масло и обжарьте на нем лук на умеренном огне (5 минут). Добавьте нарезанные болгарские перцы, соль и щепотку черного перца. Помешивая, тушите на умеренном огне еще 15 минут. Добавьте нарезанные помидоры и тушите на умеренном огне еще 15–20 минут. Отбросьте получившееся пюре на сито и слейте с него жидкость, а затем остудите.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом высокую квадратную форму. Выложите тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины около 3 мм. Поместите тесто в форму так, чтобы оно плотно прилегало к ее стенкам, а затем уберите форму в холодильник.

Положите нарезанную ветчину на сковороду, добавьте нейтральное растительное масло и обжаривайте 2 минуты на сильном огне. Выложите обжаренную ветчину на бумажное полотенце.

В глубокой миске взбейте яйца с молоком и сливками.

Выложите половину жареной ветчины и овощное пюре в основу для тарта. Залейте смесью яиц, молока и сливок и посыпьте тертым сыром. Выпекайте 35–40 минут. Дайте тарту отдохнуть 15–20 минут.

Украсьте тарт остатками обжаренной ветчины и подавайте к столу.



Тарт с зеленым горошком, козьим сыром и мятой

Подготовка: 30 минут
Отдых: 2 часа
Приготовление: 45 минут

На 6 порций

Для рубленого теста с эспелетским перцем
- 250 г муки
- 10 г эспелетского перца
- 1 желток (по желанию)
- 60–80 мл холодной воды
- 125 г сливочного масла
- 5 г соли

Для начинки
- 400 г свежего или замороженного зеленого горошка
- 300 г молодого козьего сыра
- 12 листьев свежей мяты
- 3 яйца
- 100 мл сливок жирностью не менее 30 %
- 250 мл молока
- 3 щепотки эспелетского перца
- 10 г сливочного масла для смазывания формы
- Соль

Приготовьте рубленое тесто по рецепту на с. 6–7, добавив в муку эспелетский перец. При желании в конце приготовления в тесто можно также добавить желток. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом высокую форму для выпечки или кондитерский круг диаметром 22–25 см и высотой около 6 см (если вы используете кондитерский круг, установите его на противень, застеленный бумагой для выпечки). Выложите тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины 3–4 мм. Поместите тесто в форму или кондитерский круг так, чтобы оно плотно прилегало к стенкам. Уберите основу для тарта в морозилку на 10 минут.

Вскипятите кастрюлю соленой воды и бланшируйте в ней зеленый горошек 3 минуты. Затем слейте горячую воду и залейте горошек холодной водой.

Промойте и нарежьте листья мяты.

Положите козий сыр в глубокую миску и разомните вилкой. Поочередно добавьте яйца, помешивая венчиком. Посолите, затем добавьте эспелетский перец, молоко, сливки и нарезанную мяту.

Выложите горошек в основу для тарта. Залейте сырно-сливочной смесью и осторожно распределите ее по поверхности.

Выпекайте 40–45 минут (степень готовности тарта можно проверить с помощью ножа: его лезвие должно выходить из тарта сухим). Дайте тарту остыть в течение 15 минут, затем подавайте.





Тарт с карамелизированным шалотом, байоннской ветчиной и сыром оссо-ирати

Подготовка: 40 минут
Приготовление: 1 час 15 минут

На 6 порций

- 400 г готового или домашнего слоеного теста на сливочном масле (см. рецепт на с. 10–11)
- 10 г сливочного масла для смазывания формы

Для начинки

- 400 г шалота
- 6 средних ломтиков байоннской ветчины
- 120 г сыра оссо-ирати
- 20 г сливочного масла
- 1 ст. л. мелкого сахара

Для соуса бешамель

- 30 г муки
- 350 мл молока
- 30 г сливочного масла
- 1 щепотка тертого мускатного ореха
- Соль, черный молотый перец

Смажьте сливочным маслом высокую форму для выпечки или кондитерский круг диаметром 25–30 см (если вы используете кондитерский круг, установите его на противень, застеленный бумагой для выпечки). Выложите слоеное тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины около 3 мм. Поместите тесто в форму так, чтобы оно плотно прилегало к ее стенкам. На время приготовления начинки уберите форму в холодильник.

Натрите сыр.

Приготовьте соус бешамель: растопите в кастрюле сливочное масло, не дожидаясь, пока оно потемнеет, добавьте в кастрюлю всю муку сразу и пассеруйте 3–4 минуты на слабом огне, помешивая лопаткой. У вас должна получиться белая ру. Влейте в нее холодное молоко, затем добавьте мускатный орех, соль и перец. Помешивая венчиком, доведите до легкого кипения, а затем варите еще в течение 4–5 минут, пока соус не загустеет. Перелейте соус в другую посуду. Добавьте половину тертого сыра и перемешайте. Накройте бешамель пищевой пленкой и дайте ему слегка остыть.

Очистите и мелко нарежьте шалот. Выложите его на большую сковороду, добавьте сливочное масло и пассеруйте 15 минут на умеренном огне. Посолите и поперчите. Посыпьте сахаром и пассеруйте еще 10 минут, пока шалот слегка не карамелизируется. Дайте немного остыть.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Нарежьте ветчину полосками, переложите их на сковороду и обжаривайте на сильном огне 3–4 минуты без добавления масла. Добавьте пассерованный шалот и обжаренную ветчину в соус бешамель.

Полученную смесь выложите в основу для тарта. Посыпьте остатками тертого сыра. Выпекайте 35–40 минут. Дайте тарту остыть в течение 15 минут, затем подавайте.

ТАРТ С ТУНЦОМ, ПОМИДОРАМИ И ГОРЧИЦЕЙ

Подготовка: 40 минут
Приготовление: 40 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

Для рубленого теста с зернами горчицы

- 250 г муки
- 30 г зерен желтой или черной горчицы
- 1 желток (по желанию)
- 60–80 мл холодной воды
- 125 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 5 г соли

Для начинки

- 350 г консервированного тунца без добавок
- 400 г помидоров разных цветов (красных, черных, желтых, зеленых)
- 2 ст. л. (с горкой) острой горчицы
- 3 веточки свежего тимьяна
- 80 мл оливкового масла
- Соль, черный молотый перец

» Приготовьте рубленое тесто по рецепту на с. 6–7, добавив в муку зерна горчицы. При желании в конце приготовления в тесто можно также добавить желток. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

» Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

» Разогрейте духовку до 180 °C.

» Смажьте сливочным маслом высокую форму для выпечки диаметром 25–30 см. Выложите тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины около 3 мм. Поместите тесто в форму так, чтобы оно плотно прилегало к ее стенкам. Уберите форму в холодильник на 10 минут.

» Слейте жидкость с тунца, переложите рыбу в глубокую миску и разделите на волокна. Добавьте горчицу, половину оливкового масла, соль и перец.

» Вымойте помидоры и нарежьте дольками.

» Выложите смесь тунца и горчицы в основу для тарта и разровняйте ложкой. Украсьте дольками помидоров, укладывая их кожицей вниз. Посолите и поперчите. Посыпьте тимьяном и полейте оставшимся оливковым маслом.

» Выпекайте 40 минут. Дайте тарту отдохнуть 10–15 минут, затем подавайте.





ТАРТ С КАБАЧКОМ И СЫРОМ КАМАМБЕР

Подготовка: 40 минут
Отдых: 2 часа
Приготовление: 45 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

Для рубленого теста с семенами льна
- 250 мл муки
- 25 г семян льна
- 1 желток (по желанию)
- 60–80 мл холодной воды
- 125 г сливочного масла
- 5 г соли

Для начинки
- 3 кабачка
- 180 г сыра камамбер
- 2 щепотки молотого кумина
- 150 мл сливок жирностью не менее 30 %
- 300 мл молока
- 10 г сливочного масла для смазывания формы
- 2 ст. л. оливкового масла
- Сольморской молотый перец
- 2 яйца

Приготовьте рубленое тесто по рецепту на с. 6–7, добавив в муку семена льна. При желании в конце приготовления в тесто можно также добавить желток. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

В отдельной кастрюле смешайте сливки, кумин, соль и перец и доведите до кипения. Добавьте половину камамбера, нарезанного на мелкие кусочки, и варите еще 2 минуты, помешивая смесь венчиком, чтобы сыр растаял.

В глубокой миске взбейте яйца с молоком. Влейте туда же смесь сливок и сыра и дайте остыть.

Вымойте кабачки и нарежьте их тонкой соломкой на овощерезке, не доходя до семян. Выложите кабачки на сковороду, добавьте оливковое масло и обжаривайте 2–3 минуты на сильном огне, после чего посолите и поперчите. Отбросьте на дуршлаг, а затем остудите.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом высокую форму для выпечки или кондитерский круг диаметром 22–25 см и высотой около 6 см (если вы используете кондитерский круг, установите его на противень, застеленный бумагой для выпечки). Выложите тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины 3–4 мм. Поместите тесто в форму или кондитерский круг. Уберите основу для тарта в морозилку на 10 минут.

Выложите кабачки и оставшийся сыр в основу для тарта, а затем залейте жидкой смесью с сыром.

Выпекайте 40 минут. Дайте тарту отдохнуть 15 минут, затем подавайте.



Воздушный пирог по-деревенски с эндивием и сыром эпуас

Подготовка: 45 минут
Отдых: 1 час
Приготовление: 50 минут

На 6 порций

Для начинки
- 6 средних кочанов эндивия
- 200 г сыра эпуас
- 2 ст. л. семян тмина
- 40 г сливочного масла
- 2 ст. л. мелкого сахара
- Соль, черный молотый перец

Для дрожжевого теста
- 250 г муки
- 1 пакетик сухих пекарских дрожжей
- 1 яйцо
- 100 мл молока
- 30 г сливочного масла
- 2 щепотки соли

Приготовьте дрожжевое тесто: разогрейте в кастрюле молоко со сливочным маслом. Снимите кастрюлю с огня, добавьте дрожжи и перемешайте. В глубокую миску насыпьте муку горкой, сделайте углубление и влейте в него смесь молока, масла и дрожжей. Добавьте яйцо и соль. Перемешайте, пока тесто не станет однородным. Сформируйте из теста шарик и переложите его обратно в миску. Оставьте тесто подниматься при комнатной температуре на 1 час.

Очистите эндивий, разрежьте каждый кочан на четыре части и извлеките из них сердцевину. Выложите четвертинки эндивия на большую сковороду, добавьте сливочное масло и обжаривайте на умеренном огне 6–8 минут, регулярно переворачивая. Посыпьте сахаром и готовьте еще 10 минут на медленном огне, чтобы эндивий слегка карамелизировался.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Когда тесто поднимется, раскатайте его в круг диаметром 35–40 см и толщиной 5 мм. Переложите получившийся круг на противень, покрытый бумагой для выпечки. Загните края теста, формируя бортики тарта.

Выложите нарезанный эндивий на основу для тарта веером по кругу. Нарежьте сыр ломтиками и положите сверху на эндивий. Посыпьте пирог тмином.

Выпекайте 30–35 минут. Подавайте сразу после приготовления.

Тарт с треской, кинзой и соленым лимоном

Подготовка: 45 минут
Приготовление: 55 минут

На 6 порций

- 400 г готового или домашнего слоеного теста на сливочном масле (см. рецепт на с. 10–11)
- 600 г филе трески (спинки)
- Половина соленого лимона
- 1 красная луковица
- 1 пучок свежей кинзы
- 2 яйца
- 50 мл сливок жирностью не менее 30 %
- 200 мл молока
- 10 г сливочного масла для смазывания формы
- 2 ст. л. оливкового масла
- Соль, черный молотый перец

Смажьте сливочным маслом высокую форму для выпечки или кондитерский круг диаметром 25–30 см и высотой около 6 см (если вы используете кондитерский круг, установите его на противень, застеленный бумагой для выпечки). Выложите слоеное тесто в форму так, чтобы оно плотно прилегало к ее стенкам. На время приготовления начинки уберите форму с тестом в холодильник.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Нарежьте филе трески на мелкие кусочки. Очистите и нарежьте красный лук. Промойте и нарежьте кинзу. Очистите соленый лимон от кожуры и нарежьте его мякоть мелкими кубиками.

Выложите лук на большую сковороду, добавьте оливковое масло и пассеруйте на умеренном огне в течение 4–5 минут. Положите в ту же сковороду нарезанную треску, посолите и поперчите. Перемешайте и готовьте еще 2–3 минуты на сильном огне. Добавьте кубики лимона и кинзу. Выключите огонь и дайте начинке остыть.

В глубокой миске взбейте яйца со сливками, молоком, солью и перцем.

Выложите смесь рыбы и лука в основу для тарта. Залейте смесью яиц, молока и специй.

Выпекайте 40–45 минут. Дайте тарту остыть 10–15 минут, затем подавайте.





ТАРТ С СЫРОМ МАРУАЛЬ И ПАССЕРОВАННЫМ ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

Подготовка: 45 минут
Приготовление: 50 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

Для рубленого теста с семенами льна
- 250 мл муки
- 25 г семян льна
- 1 желток (по желанию)
- 60–80 мл холодной воды
- 125 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 5 г соли

Для начинки
- 4 крупных корня лука-порея
- 200 г сыра маруаль
- 40 мл муки
- 500 мл молока
- 80 г сливочного масла
- 1 щепотка молотого мускатного ореха
- Соль, черный молотый перец

Приготовьте рубленое тесто по рецепту на с. 6–7, добавив в муку семена льна. При желании в конце приготовления в тесто можно также добавить желток. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник на 2 часа.

Вымойте и мелко нарежьте лук-порей. Растопите в сотейнике 40 г сливочного масла, добавьте лук-порей, соль и перец и пассеруйте, помешивая, 10–12 минут на умеренном огне. Дайте остыть.

Приготовьте соус бешамель: в большой кастрюле растопите остатки сливочного масла. Добавьте всю муку сразу, перемешайте венчиком и варите 4–5 минут на слабом огне, непрерывно помешивая. У вас должна получиться золотистая ру. Влейте молоко, а затем приправьте соус солью, перцем и мускатным орехом. Доведите до кипения, взбивая соус венчиком, после чего варите еще 4–5 минут на умеренном огне. Снимите кастрюлю с огня. Добавьте половину сыра маруаль, нарезанного на мелкие кусочки, и пассерованный лук-порей. Перемешайте и остудите.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом высокую прямоугольную форму размером около 35 × 20 см. Выложите тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины 3–4 мм. Поместите тесто в форму так, чтобы оно плотно прилегало к ее стенкам.

Влейте соус бешамель с добавлением сыра и лука-порея в основу для тарта и разровняйте поверхность. Оставшийся сыр нарежьте на ломтики и украсьте ими тарт.

Выпекайте 40 минут. Дайте тарту отдохнуть 10 минут, затем подавайте.

Тарт с лососем, шпинатом и кремом из сыра пармезан

Подготовка: 45 минут
Приготовление: 45 минут

На 6 порций

Для теста

- 500 г готового или домашнего слоеного теста на сливочном масле (см. рецепт на с. 10–11)
- 10 г сливочного масла для смазывания формы

Для начинки

- 400 г филе лосося без кожи
- 400 г свежего шпината
- 80 г сыра пармезан
- 1 яйцо + 1 желток
- 100 мл сливок жирностью не менее 30 %
- 250 мл молока
- 20 г сливочного масла
- Сольморской молотый перец

» Достаньте слоеное тесто из холодильника за 15 минут до использования.

» Смажьте сливочным маслом форму для тарта диаметром 25–30 см. Выложите тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины 3 мм. Поместите тесто в форму так, чтобы оно плотно прилегало к ее стенкам. На время приготовления начинки уберите форму с тестом в холодильник.

» Обрежьте стебли шпината, промойте, нарежьте листья. Переложите их на большую сковороду, добавьте сливочное масло и пассеруйте 5 минут на умеренном огне. Посолите и поперчите. Влейте сливки, доведите до кипения, а затем кипятите 3 минуты. Дайте остыть.

» Натрите пармезан.

» Удалите брюшную часть и кости лосося. Нарежьте филе на мелкие кусочки.

» В глубокой миске взбейте яйцо и желток с молоком. Добавьте шпинат и сыр. Тщательно перемешайте.

» Выложите нарезанную рыбу в основу для тарта. Равномерно залейте ее смесью со шпинатом.

» Выпекайте 35–40 минут, пока поверхность тарта полностью не запечется. Дайте тарту отдохнуть 10–15 минут, затем подавайте.



ТАРТ ЛЕСНИКА С СЫРОМ КОНТЕ

Подготовка: 45 минут
Приготовление: 50 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

Для рубленого теста с маком

- 250 г муки
- 25 г маковых зерен
- 1 желток (по желанию)
- 60–80 мл холодной воды
- 125 г сливочного масла
- 5 г соли

Для начинки

- 350 г мелко нарезанных шампиньонов
- 150 г кускового сыра конте
- 150 г нарезанного соломкой копченого бекона
- 40 г муки
- 500 мл молока
- 80 г сливочного масла
- 1 ст. л. нейтрального растительного масла
- 1 щепотка натертого мускатного ореха
- Соль и черный молотый перец

Приготовьте рубленое тесто по рецепту на с. 6–7, добавив в муку семена мака. При желании в конце приготовления в тесто можно также добавить желток. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Растопите в сотейнике 40 г сливочного масла, включите сильный огонь, добавьте грибы, соль и перец и обжаривайте 8–10 минут. Дайте остыть.

Положите бекон на сковороду, добавьте растительное масло и обжаривайте на сильном огне в течение 5 минут. Выложите обжаренный бекон на бумажное полотенце.

Разделите сыр на три равные части: две натрите, а остаток нарежьте на 6 прямоугольных ломтиков.

Приготовьте соус бешамель: в большой кастрюле растопите остатки сливочного масла. Добавьте всю муку сразу, перемешайте венчиком и пассеруйте 4–5 минут на слабом огне, непрерывно помешивая. У вас должна получиться золотистая ру. Влейте охлажденное молоко, а затем приправьте солью, перцем и мускатным орехом. Доведите до кипения, помешивая венчиком, и кипятите 4–5 минут на умеренном огне. Снимите соус с огня, добавьте тертый сыр, жареный бекон и грибы. Перемешайте и остудите.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом высокую форму для выпечки или кондитерский круг диаметром 22–25 см и высотой около 6 см (если вы используете кондитерский круг, установите его на противень, застеленный бумагой для выпечки). Выложите тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины 3–4 мм. Поместите тесто в форму или кондитерский круг.

Выложите начинку в основу для тарта и выровняйте ее поверхность. Украсьте ломтиками сыра.

Выпекайте 40 минут. Дайте тарту отдохнуть 10 минут, затем подавайте.





ТАРТ РЫБАКА С БОБАМИ И ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ

Подготовка: 45 минут
Приготовление: 50 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

- 400 г готового или домашнего слоеного теста на сливочном масле (см. рецепт на с. 10–11)
- 250 г филе мерлана
- 300 г очищенных мидий, свежих или замороженных
- 250 г свежих или же замороженных и очищенных бобов
- 2 луковицы шалота
- 1 пучок кервеля
- 1 пучок шнитт-лука
- 3 яйца
- 100 мл сливок жирностью не менее 30 %
- 300 мл молока
- 1 щепотка нитей шафрана
- 2 ст. л. оливкового масла
- 10 г сливочного масла для смазывания формы
- Соль, черный молотый перец

Смажьте сливочным маслом высокую форму для выпечки диаметром 25–30 см. Выложите слоеное тесто в форму так, чтобы оно плотно прилегало к стенкам. На время приготовления начинки уберите форму с тестом в холодильник.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Промойте и крупно нарежьте кервель. Промойте и нарежьте шнитт-лук. Очистите и нарежьте шалот.

Выложите шалот на сковороду, добавьте оливковое масло и пассеруйте 3–4 минуты на медленном огне. Добавьте мидии, половину кервеля и шнитт-лук. Перемешайте и пассеруйте еще 1 минуту. Дайте остыть.

Отварите бобы в кипящей подсоленной воде (5–6 минут). Остудите их под холодной водой, а затем полностью просушите. Если вы используете свежие бобы, снимите с них кожицу.

Нарежьте филе мерлана на мелкие кусочки.

В глубокой миске взбейте яйца со сливками, молоком, шафраном, солью и перцем.

Выложите нарезанную рыбу, мидии, кервель, шнитт-лук и бобы в основу для тарта. Залейте смесью яиц, сливок и специй.

Выпекайте 40–45 минут, затем дайте тарту отдохнуть 10 минут.

Посыпьте тарт остатками нарезанного кервеля и подавайте к столу.

Тарт из слоеного теста с карамелизированным шалотом, помидорами и сыром бофор

Подготовка: 40 минут
Приготовление: 1 час

На 6 порций

- 500 г готового или домашнего слоеного теста (см. рецепт на с. 10–11)
- 450 г шалота
- 200 г томатов черри
- 120 г сыра бофор
- 60 мл зюма
- 2 ст. л. маковых зерен
- 60 г сливочного масла
- 1 желток для смазывания
- 1 ст. л. (с горкой) мелкого сахара
- Сольные рный молотый перец

Очистите и мелко нарежьте шалот. Растопите на большой сковороде сливочное масло, переложите в нее же шалот и обжаривайте его с солью и перцем на умеренном огне 15 минут, регулярно помешивая. Добавьте сахар и готовьте на умеренном огне, помешивая, еще 15 минут, пока шалот слегка не карамелизируется и не станет мягким. Добавьте изюм и остудите.

Достаньте слоеное тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Вымойте томаты черри и разрежьте пополам. Нарежьте сыр ломтиками толщиной 2–3 мм.

Выложите слоеное тесто на кухонный стол и раскатайте его в круг диаметром 35–40 см и толщиной 3–4 мм. Поместите получившийся круг на противень, покрытый бумагой для выпечки. Обмакните кисть в желток и проведите ею по краю теста, а затем загните края к центру примерно на 1,5 см, чтобы сформировать бортики тарта. Закрепите бортики, нажав на них пальцами.

Выложите шалот в основу для тарта. Сверху равномерно разложите томаты черри и ломтики сыра. Смажьте бортики тарта остатками яичного желтка и посыпьте тарт маком.

Выпекайте 30 минут. Подавайте сразу после приготовления.





Тарталетки со шпинатом, сыром рокфор и грецкими орехами

Подготовка: 30 минут
Отдых: 2 часа
Приготовление: 45 минут

На 6 порций

Для рубленого теста с маком
- 250 мл муки
- 25 г маковых зерен
- 60–80 мл холодной воды
- 1 желток (по желанию)
- 125 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 5 г соли

Для начинки
- 400 г свежего шпината
- 120 г сыра рокфор
- 80 г ядер грецких орехов
- 2 яйца
- 100 мл сливок жирностью не менее 30 %
- 200 мл молока
- 20 г сливочного масла
- Соль, черный молотый перец

Приготовьте рубленое тесто по рецепту на с. 6–7, добавив в муку семена мака. При желании в конце приготовления в тесто можно также добавить желток. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом 6 формочек для тарталеток диаметром 12 см. Выложите тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины около 3 мм. Поместите тесто в формочки так, чтобы оно плотно прилегало к стенкам. Уберите формочки с тестом в холодильник на время приготовления начинки.

Обрежьте стебли шпината, промойте и нарежьте листья. Переложите их на сковороду, добавьте сливочное масло и пассеруйте в течение 4–5 минут на умеренном огне. Посолите и поперчите. Отбросьте шпинат на дуршлаг и как можно лучше отожмите, а затем остудите.

Нарежьте рокфор на мелкие кусочки. Крупно нарежьте ядрышки грецких орехов.

В глубокой миске взбейте яйца с молоком, сливками, солью и перцем.

Выложите шпинат, сыр и орехи в основы для тарталеток. Залейте яично-сливочной смесью и выпекайте 35–40 минут.

Дайте тарталеткам отдохнуть 10 минут, затем подавайте.

ТАРТ С ЛУКОМ КОНФИ, КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ И КАРРИ

Подготовка: 40 минут
Отдых: 2 часа
Приготовление: 1 час 10 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

Для рубленого теста с куркумой

- 250 г муки
- 10 г куркумы
- 1 желток (по желанию)
- 80–100 мл холодной воды
- 125 г сливочного масла
- 5 г соли

Для начинки

- 5 крупных желтых луковиц
- 120 г кедровых орехов
- 1 ст. л. (с горкой) приправы карри
- 3 яйца
- 100 мл сливок жирностью не менее 30 %
- 250 мл молока
- 60 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 2 ст. л. мелкого сахара
- Соль, черный молотый перец

Приготовьте рубленое тесто по рецепту на с. 6–7, добавив в муку куркуму. При желании в конце приготовления в тесто можно также добавить желток. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Очистите и мелко нарежьте лук. Растопите на большой сковороде сливочное масло, переложите в нее лук, добавьте соль и перец и пассеруйте 15 минут на умеренном огне. Добавьте сахар и кедровые орехи. Перемешайте и пассеруйте еще 10–15 минут на умеренном огне, пока лук слегка не карамелизируется. Дайте остыть.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом высокую форму для тарта или кондитерский круг диаметром 22–25 см и высотой около 6 см (если вы используете кондитерский круг, установите его на противень, застеленный бумагой для выпечки). Выложите тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины 3–4 мм. Поместите тесто в форму или кондитерский круг так, чтобы оно плотно прилегало к стенкам. Уберите основу для тарта в морозилку на 10 минут.

В глубокой миске взбейте яйца со сливками, молоком, карри, солью и перцем.

Выложите смесь лука и кедровых орехов в основу для тарта. Залейте яично-сливочной смесью и осторожно распределите ее равномерно по поверхности ручкой ложки.

Выпекайте 40–45 минут (степень готовности тарта можно проверить с помощью ножа: его лезвие должно выходить из тарта сухим).

Дайте тарту остыть 15 минут, затем подавайте.



Тарталетки с запеченным болгарским перцем, сыром фета и анчоусами

Подготовка: 1 час
Приготовление: 1 час 15 минут

На 6 порций

Для начинки

- 500 г готового или домашнего слоеного теста на сливочном масле (см. рецепт на с. 10–11)
- 2 крупных красных болгарских перца
- 12 филе анчоусов
- 300 г сыра фета
- 2 нарубленных зубчика чеснока
- 6 листьев базилика
- 10 г сливочного масла для смазывания формочек
- 80 мл оливкового масла
- Соль, черный молотый перец

Разогрейте духовку до 160 °C.

Вымойте перцы и заверните их по отдельности в кулинарную фольгу. Запекайте их в духовке около 50 минут.

Смажьте сливочным маслом 6 формочек для тарталеток. Выложите слоеное тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины около 3 мм. Поместите тесто в формочки так, чтобы оно плотно прилегало к стенкам. Наколите основы для тарталеток вилкой. Уберите формочки с тестом в морозилку на время приготовления перцев.

Вытащите перцы из духовки и остудите, не доставая их из фольги. Увеличьте температуру духовки до 180 °C.

Достаньте основы для тарталеток из морозилки и сразу же поместите в духовку. Выпекайте их без начинки 15 минут: благодаря перепаду температур бортики тарталеток станут крепче.

Снимите кожицу с перцев и ополосните их под холодной водой. Удалите семечки и нарежьте мякоть крупными ломтиками. Переложите нарезанные перцы в отдельную миску. Добавьте нарубленный чеснок, соль и перец; полейте оливковым маслом. Уберите начинку в холодильник.

Извлеките основы для тарталеток из духовки и слегка сплющите, вставив одну формочку в другую. Дайте остыть.

Непосредственно перед подачей наполните основы для тарталеток смесью перцев и чеснока. Разрежьте филе анчоусов пополам в длину; нарежьте сыр мелкими кубиками. Выложите анчоусы и сыр поверх слоя перцев.

Нарежьте базилик и посыпьте им тарталетки. Подавайте сразу же.



ТАРТ С ТЫКВОЙ, СЫРОМ БОФОР И РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ

Подготовка: 45 минут
Приготовление: 50 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

Для рубленого теста с семенами льна
- 250 г муки
- 30 г семян льна
- 1 желток (по желанию)
- 60–80 мл холодной воды
- 125 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 5 г соли

Для начинки
- 400 г мякоти тыквы
- 90 г сыра бофор
- 1 желтая луковица среднего размера
- 2 яйца
- 100 мл сливок жирностью не менее 30 %
- 200 мл молока
- 30 г сливочного масла
- Соль, черный молотый перец

Приготовьте рубленое тесто по рецепту на с. 6–7, добавив в муку семена льна. При желании в конце приготовления в тесто можно также добавить желток. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом высокую прямоугольную форму. Выложите тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины около 3 мм. Поместите тесто в форму так, чтобы оно плотно прилегало к ее стенкам. Уберите форму с тестом в холодильник на 10 минут.

Натрите сыр. Нарежьте мякоть тыквы мелкими кубиками. Очистите и мелко нарежьте репчатый лук.

Переложите лук на сковороду, добавьте сливочное масло и пассеруйте 6–8 минут на умеренном огне. Добавьте тыкву, посолите и поперчите. Варите на умеренном огне 10 минут, регулярно помешивая. Дайте остыть.

В глубокой миске взбейте яйца с молоком и сливками. Добавьте тертый сыр, соль и перец.

Выложите смесь тыквы и лука в основу для тарта. Залейте смесью яиц, сыра и специй.

Выпекайте 35–40 минут. Дайте тарту отдохнуть 10 минут, затем подавайте.



ТАРТ С ИНЖИРОМ, МОЛОДЫМ ЛУКОМ И КОЗЬИМ СЫРОМ

Подготовка: 40 минут
Приготовление: 50 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

- 500 г готового или домашнего слоеного теста на сливочном масле (см. рецепт на с. 10–11)
- 9 мягких сушеных плодов инжира
- около 750 г молодого лука
- 150 г козьего сыра в пепле
- 1 желток для смазывания
- 60 г сливочного масла
- 50 мл оливкового масла
- 1 ст. л. (с горкой) мелкого сахара
- Сольморской молотый перец

У молодого лука срежьте стебли. Промойте луковицы и разрежьте на четыре части. Переложите лук на сковороду, добавьте сливочное масло и пассеруйте 8–10 минут на умеренном огне, часто помешивая.

Каждую ягоду инжира разрежьте на четыре части и переложите на ту же сковороду. Посыпьте сахаром, посолите и поперчите. Перемешайте и пассеруйте еще 6–8 минут на умеренном огне. Дайте остыть.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Выложите слоеное тесто на кухонный стол и раскатайте его в круг диаметром 35–40 см и толщиной около 3 мм. Переложите получившийся круг на противень, покрытый бумагой для выпечки. Обмакните кисть в желток и проведите ею по краю теста, а затем загните края к центру примерно на 1,5 см, чтобы сформировать бортики тарта. Закрепите бортики, прижав их пальцами.

Выложите в основу для тарта смесь лука и инжира. Нарежьте сыр ломтиками толщиной 3–4 мм и также выложите их на тарт. Полейте оливковым маслом и немного посыпьте молотым перцем.

Выпекайте 30 минут. Подавайте сразу после приготовления.



Тарталетки со шпинатом, копченой пикшей и шалфеем

Подготовка: 40 минут
Приготовление: 45 минут

На 6 порций

- 500 г готового или домашнего слоеного теста на сливочном масле (см. рецепт на с. 10–11)
- 400 г свежего шпината
- 500 г копченой пикши
- 4 листа свежего шалфея
- 60 г зрелого сыра мимолет
- 2 яйца
- 100 мл сливок жирностью не менее 30 %
- 750 мл молока
- 20 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- Соль, черный молотый перец

Разогрейте духовку до 180 °С.

Смажьте сливочным маслом 6 прямоугольных формочек для тарталеток. Выложите тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины около 3 мм. Поместите тесто в формочки так, чтобы оно плотно прилегало к стенкам. Уберите формочки с тестом в холодильник на время приготовления начинки.

Обрежьте стебли шпината, промойте и нарежьте листья. Переложите их на сковороду, добавьте сливочное масло и пассеруйте в течение 4–5 минут на умеренном огне. Посолите и поперчите. Отбросьте шпинат на дуршлаг и как можно лучше отожмите. Дайте остыть.

В отдельной кастрюле доведите до легкого кипения 500 мл молока вместе с листьями шалфея. Снимите с пикши кожу и нарежьте филе на мелкие кусочки. Погрузите рыбу на 2 минуты в молоко, а затем извлеките и выложите на бумажные полотенца. Дайте остыть.

Натрите сыр.

В глубокой миске взбейте яйца с остатками молока, сливками, солью и перцем.

Выложите в основы для тарталеток шпинат и кусочки пикши. Посыпьте тертым сыром и залейте яично-сливочной смесью.

Выпекайте 35–40 минут. Дайте тарталеткам отдохнуть 10 минут, затем подавайте.



КИШ ЛОРЕН С ЖАРЕНОЙ ПАНЧЕТТОЙ

Подготовка: 30 минут
Отдых: 2 часа
Приготовление: 45 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

Для рубленого теста с эспелетским перцем

- 250 г муки
- 1 ч. л. эспелетского перца
- 1 желток (по желанию)
- 60–80 мл холодной воды
- 125 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 5 г соли

Для начинки

- 18 тонких ломтиков панчетты
- 3 яйца
- 120 г тертого сыра грюйер
- 1 ч. л. эспелетского перца
- 150 мл сливок жирностью не менее 30 %
- 250 мл молока
- 1 ст. л. растительного масла без запаха
- Соль, черный молотый перец

Приготовьте рубленое тесто по рецепту на с. 6–7, добавив в муку эспелетский перец. При желании в конце приготовления в тесто можно также добавить желток. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом форму для тарта диаметром 30 см. Выложите тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины около 3 мм. Поместите тесто в форму так, чтобы оно плотно прилегало к ее стенкам. Уберите форму с тестом в холодильник на 10 минут.

Нарежьте панчетту на кусочки, переложите на большую сковороду, добавьте растительное масло и обжаривайте в течение 4–5 минут на сильном огне. Обжаренную панчетту выложите на бумажные полотенца.

В глубокой миске взбейте яйца с молоком и сливками. Приправьте солью и эспелетским перцем.

Выложите жареную панчетту и тертый сыр в основу для киша. Залейте яично-сливочной смесью.

Выпекайте 35–40 минут. Дайте пирогу отдохнуть 10 минут, затем подавайте.



ПИССАЛАДЬЕР С АНЧОУСАМИ

Подготовка: 45 минут
Отдых: 2 часа
Приготовление: 1 час 15 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

Для рубленого теста на оливковом масле с эспелетским перцем

- 250 г муки
- 15 г эспелетского перца
- 1 желток (по желанию)
- 50 мл оливкового масла
- 60–80 мл холодной воды
- 125 г оливкового масла + 10 г для смазывания формы
- 5 г соли

Для начинки

- 2 красных болгарских перца
- 2 желтых болгарских перца
- 2 зеленых болгарских перца
- 2 нарезанных луковицы
- 2 помидора
- 12 филе анчоусов
- 50 мл оливкового масла
- Соль, черный молотый перец

Приготовьте рубленое тесто по рецепту на с. 6–7, добавив в муку эспелетский перец. В конце приготовления также добавьте оливковое масло и при желании яичный желток. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник на 2 часа.

С перцев снимите кожицу и очистите их от семян, после чего нарежьте мякоть кубиками. Разогрейте в сотейнике оливковое масло и пассеруйте на нем лук на умеренном огне в течение 10 минут. Добавьте перцы, посолите и поперчите. Тушите еще 20 минут на медленном огне, регулярно помешивая.

Вскипятите в кастрюле воду, затем опустите в нее помидоры на 20 секунд. Слейте горячую воду и охладите помидоры в холодной воде. Снимите с них кожицу и удалите семечки, после чего нарежьте мякоть на крупные куски. Добавьте нарезанные помидоры в сотейник и тушите еще 20–25 минут на медленном огне. Дайте остыть.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Выложите две трети теста на кухонный стол и раскатайте в большой прямоугольник размером 30 × 20 см и толщиной 3 мм. Поместите получившийся прямоугольник на противень, покрытый бумагой для выпечки. Выложите на тесто смесь овощей, не доходя 2 см до краев. Сверху разложите филе анчоусов.

Раскатайте оставшееся тесто до толщины 3 мм и нарежьте на полоски шириной 1 см. Осторожно выложите их на начинку, доходя до краев теста и перекрещивая полоски между собой так, чтобы получилась решетка. Загните края теста поверх полосок и защипните тесто пальцами, скрепляя бортики пирога.

Выпекайте 30–35 минут. Дайте пирогу отдохнуть 5 минут, затем подавайте.



ПЛЕТЕНЫЕ МИНИ-ПИРОГИ С ЯГНЕНКОМ КОНФИ И КУРКУМОЙ

Подготовка: 45 минут
Отдых: 2 часа
Приготовление: 2,5 часа

НА 6 ПОРЦИЙ

Для рубленого теста с куркумой и маком

- 250 г муки
- 15 г куркумы
- 20 г маковых зерен
- 1 желток (по желанию)
- 60–80 мл холодной воды
- 125 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 5 г соли

Для начинки

- 750 г лопатки ягненка
- 2 нарезанных помидора
- 2 нарезанные желтые луковицы
- 15 г куркумы
- 2 ст. л. (с горкой) жидкого меда
- 50 мл оливкового масла
- Сольные морской молотый перец

Приготовьте рубленое тесто по рецепту на с. 6–7, добавив в муку куркуму и семена мака. При желании в конце приготовления в тесто можно также добавить желток. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник на 2 часа.

Приготовьте начинку: нарежьте мясо кубиками. Переложите мясо в чугунную кастрюлю, добавьте оливковое масло и обжаривайте 10 минут на умеренном огне. Добавьте лук и помидоры и готовьте еще 5 минут. Добавьте куркуму, мед, соль и перец. Подождите, пока смесь слегка не карамелизируется, следя за тем, чтобы мясо было равномерно покрыто медом. Затем залейте мясо большим количеством холодной воды, закройте кастрюлю крышкой и варите на умеренном огне еще 1 час 45 минут — 2 часа (готовое мясо должно легко распадаться на волокна). Дайте остыть.

Вручную разделите мясо на волокна и переложите в глубокую миску. Добавьте немного лука и бульона, в котором варилось мясо.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом 6 формочек для тарталеток диаметром 10–12 см. Выложите две трети теста на кухонный стол и раскатайте до толщины около 3 мм. Поместите тесто в формочки и наколите вилкой. Выложите мясо в основы для пирогов.

Раскатайте оставшееся тесто до толщины 3 мм и нарежьте на полоски шириной 1 см. Выложите их на начинку, доходя до краев формы и перекрещивая полоски между собой. Скрепите края теста между собой, защипнув их пальцами.

Выпекайте 30–35 минут. Дайте мини-пирогам отдохнуть 5 минут, затем подавайте.





ПЛЕТЕНЫЙ ПИРОГ С КУРИЦЕЙ

Подготовка: 45 минут
Приготовление: 2 часа

НА 6 ПОРЦИЙ

- 500 г готового или домашнего слоеного теста на сливочном масле (см. рецепт на с. 10–11)
- 6 куриных окорочков среднего размера
- 2 моркови
- 2 желтые луковицы
- 2 ст. л. (с горкой) жидкого меда
- 1 желток для смазывания бортиков
- 1 ч. л. молотого кумина
- 1 большая щепотка молотой корицы
- 10 г сливочного масла для смазывания формы
- 50 мл оливкового масла
- Соль, черный молотый перец

Очистите и нарежьте репчатый лук. Вымойте и очистите морковь, а затем нарежьте мелкими кубиками.

Положите куриные окорочка в чугунную кастрюлю, добавьте оливковое масло и обжарьте на умеренном огне по 5 минут с каждой стороны. Добавьте в ту же кастрюлю лук и морковь и готовьте еще 5 минут. Добавьте специи, мед, соль и перец. Подождите, пока смесь слегка не карамелизируется, следя за тем, чтобы окорочка были равномерно покрыты медом. Залейте холодной водой, закройте кастрюлю крышкой и варите на умеренном огне еще 1 час 15 минут. Дайте остыть.

Снимите мясо с костей и крупно нарежьте. Добавьте морковь, лук и немного жидкости, в которой варилось мясо.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Выложите две трети теста на кухонный стол и раскатайте до толщины около 3 мм. Смажьте сливочным маслом форму для тарта диаметром 30 см, а затем поместите в нее тесто. Наколите основу для пирога вилкой. С помощью кисти смажьте бортики яичным желтком. Выложите начинку в основу для пирога.

Раскатайте оставшееся тесто до толщины 3 мм и нарежьте на полоски шириной 1,5 см. Осторожно выложите их на начинку, доходя до краев формы и перекрещивая полоски между собой так, чтобы получилась решетка. Скрепите края теста, защипнув их пальцами. Слегка смажьте полоски яичным желтком.

Выпекайте 40–45 минут. Дайте пирогу отдохнуть 5 минут, затем подавайте.



ПЛЕТЕНЫЙ ПИРОГ С ЗАПЕЧЕННОЙ ГРУШЕЙ, ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И СЫРОМ БЛЁ Д'ОВЕРНЬ

Подготовка: 45 минут
Отдых: 2 часа
Приготовление: 50 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

Для рубленого теста с черным кунжутом

- 250 м муки
- 20 г черного кунжута
- 1 желток (по желанию)
- 60–80 мл холодной воды
- 125 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 5 г соли

Для начинки

- 3 крупные груши конференция
- 100 г ядер грецких орехов
- 180 г сыра Блё д'Овернь
- 30 г сливочного масла
- 1 ст. л. мелкого сахара
- Соль, черный молотый перец

Приготовьте рубленое тесто по рецепту на с. 6–7, добавив в муку кунжут. При желании в конце приготовления в тесто можно также добавить желток. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник на 2 часа.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Приготовьте гарнир: очистите груши от кожицы, удалите сердцевинки, а затем нарежьте мякоть мелкими кубиками. Крупно нарежьте ядрышки грецких орехов. Поместите нарезанные груши на сковороду, добавьте сливочное масло и обжаривайте в течение 3–4 минут на сильном огне. Добавьте сахар и орехи, посолите и поперчите. Помешивая, обжаривайте еще 3 минуты на сильном огне. Дайте остыть.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом форму для тарта диаметром 30 см. Выложите две трети теста на кухонный стол и раскатайте до толщины около 3 мм. Поместите тесто в форму так, чтобы оно плотно прилегало к ее стенкам. Наколите основу для пирога вилкой. Выложите в нее обжаренные груши и орехи. Нарежьте сыр ломтиками и разложите по всей поверхности пирога.

Раскатайте оставшееся тесто до толщины 3 мм и нарежьте на полоски шириной 1,5 см. Осторожно выложите их на начинку, доходя до краев формы и перекрещивая полоски между собой так, чтобы получилась решетка. Скрепите края теста, защипнув их пальцами.

Выпекайте 40–45 минут. Дайте пирогу отдохнуть 5 минут, затем подавайте.



СЛАДКИЕ ПИРОГИ, ТАРТЫ И ТАРТАЛЕТКИ



МИНИ-ПИРОГИ С КАРАМЕЛЬЮ И ГРУШЕЙ

Подготовка: 45 минут
Приготовление: 1 час

НА 6 ПОРЦИЙ

- 500 г готового или домашнего слоеного теста на сливочном масле (см. рецепт на с. 10–11)
- 1 желток для смазывания
- сливочное масло для смазывания формочек

Для начинки

- 3 грушки конференция
- 1 щепотка молотой корицы
- 1 щепотка молотого кумина
- 40 г сливочного масла
- 60 г мелкого сахара

Для заварного крема

- 25 г кукурузного крахмала
- 1 яйцо + 1 желток
- 1 стручок ванили
- 300 мл молока
- 60 г мелкого сахара

Приготовьте заварной крем: вскипятите в кастрюле молоко с семенами ванили. В глубокой миске взбивайте венчиком яйцо и желток с сахаром, пока смесь не побелеет. Добавьте крахмал и перемешайте. Влейте кипящее молоко. Перелейте получившуюся смесь обратно в кастрюлю, доведите до кипения и варите в течение 4–5 минут на медленном огне, непрерывно взбивая венчиком. Перелейте крем в отдельную посуду, накройте пищевой пленкой и дайте остыть.

Очистите груши от кожицы и удалите сердцевинки; нарежьте мякоть мелкими кубиками. Поместите получившиеся кубики на сковороду, добавьте сливочное масло и обжаривайте в течение 4–5 минут на умеренном огне. Добавьте пряности и 30 г сахара. Готовьте в течение еще 4–5 минут на умеренном огне, регулярно помешивая. Добавьте обжаренные груши в заварной крем.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом 6 формочек. Выложите две трети теста на кухонный стол и раскатайте до толщины около 3 мм. Поместите тесто в формочки так, чтобы оно плотно прилегало к стенкам. С помощью кисти смажьте бортики яичным желтком.

Выложите в основы для пирогов заварной крем с кусочками груш.

Раскатайте оставшееся тесто и вырежьте из него 6 кружков одного диаметра с формочками. Положите их поверх начинки и скрепите края теста, защипнув их пальцами. Смажьте верх каждого пирога оставшимся яичным желтком. Проделайте небольшое отверстие в центре каждого пирога и вставьте в него трубочку из кулинарной фольги или бумаги для выпечки — через нее будет выходить пар. Щедро посыпьте пироги остатками сахара.

Выпекайте 35–40 минут. Дайте мини-пирогам отдохнуть 5 минут, затем подавайте.





ПИРОГ С КАРАМЕЛЬЮ И ОРЕХАМИ ПЕКАН

Подготовка: 45 минут
Отдых: 2 часа
Приготовление: 55 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

Для песочного теста с ванилью
- 300 м муки
- 1 стручок ванили
- 1 яйцо + 1 желток
- 150 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 150 г мелкого сахара

Для начинки
- 200 г мягкой молочной карамели
- 125 г орехов пекан
- 1 яйцо
- 125 г размягченного сливочного масла
- 125 г мелкого сахара
- 2 ст. л. сахара-песка

Приготовьте песочное тесто по рецепту на с. 8–9, добавив семена ванили к сливочному маслу и сахару в начале приготовления. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Измельчите орехи в кухонном комбайне до состояния муки мелкого помола.

В глубокой миске смешайте сливочное масло с сахаром. Добавьте ореховую муку и яйцо. Перемешайте, а затем добавьте молочную карамель.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом форму для выпечки диаметром 25–30 см. Выложите две трети теста на кухонный стол и раскатайте до толщины 3 мм. Поместите тесто в форму так, чтобы оно плотно прилегало к ее стенкам. Выложите начинку в основу для тарта и разровняйте ложкой.

Раскатайте оставшееся тесто в круг толщиной 3 мм и вырежьте в нем кулинарной выемкой несколько кружков диаметром 2 см. Выложите получившуюся сетку на начинку и скрепите края теста между собой, защипнув их пальцами.

Посыпьте сахарным песком. Выпекайте пирог 40–45 минут (во время приготовления часть начинки немного поднимется и заполнит собой отверстия в сетке). Перед подачей дайте пирогу остыть.

НЕЖНЫЙ ТАРТ С МЕДОМ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Подготовка: 40 минут
Отдых: 3 часа
Приготовление: 30 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

Для песочного теста с грецкими орехами
- 300 г муки
- 80 г ядер грецких орехов, измельченных в муку
- 1 яйцо + 1 желток
- 150 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 150 г мелкого сахара

Для начинки
- 140 г ядер грецких орехов
- 120 г жидкого меда
- 2 яичных белка
- 60 г размягченного сливочного масла
- 40 г сахарной пудры
- 40 г мелкого сахара

Приготовьте песочное тесто по рецепту на с. 8–9, добавив одновременно с мукой измельченные орехи. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом высокую форму для выпечки или кондитерский круг диаметром 25 см и высотой около 6 см (если вы используете кондитерский круг, установите его на противень, застеленный бумагой для выпечки). Выложите тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины около 3 мм. Поместите тесто в форму или кондитерский круг так, чтобы оно плотно прилегало к стенкам. Уберите основу для тарта в морозилку на 10 минут.

Приготовьте начинку: смешайте в кухонном комбайне ядра грецких орехов и сахарную пудру и измельчите их до состояния муки мелкого помола (2 минуты).

В глубокой миске смешайте получившуюся ореховую муку со сливочным маслом и 50 г меда.

Взбейте белки в крепкую пену. Добавьте сахар и взбивайте еще 2 минуты. Осторожно помешивая, перелейте белки в орехово-медовую массу.

Выложите начинку в основу для тарта и разровняйте ложкой. Выпекайте 30–35 минут. Перед подачей дайте тарту остыть в течение часа при комнатной температуре.

Непосредственно перед подачей слегка разогрейте оставшийся мед в небольшой кастрюле. Смажьте им тарт и подавайте к столу.



ТАРТ С ВАНИЛЬНЫМ МУССОМ И ЯГОДАМИ

Подготовка: 50 минут
Отдых: 2 часа
Приготовление: 20 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

Для песочного теста с ванилью
- 300 г муки
- 1 стручок ванили
- 1 яйцо + 1 желток
- 150 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 150 г мелкого сахара

Для начинки
- 200 г клубники
- 100 г малины
- 100 г ежевики
- 100 г черники
- 2 ст. л. сахарной пудры

Для ванильного мусса
- 25 г кукурузного крахмала
- 150 г сыра маскарпоне
- 100 мл сливок жирностью не менее 30 %
- 300 мл молока
- 1 яйцо + 1 желток
- 1 стручок ванили
- 80 г мелкого сахара

Приготовьте песочное тесто по рецепту на с. 8–9, добавив семена ванили к сливочному маслу и сахару в начале приготовления. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник на 2 часа.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Выложите тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины 3 мм. Смажьте сливочным маслом форму диаметром 30–35 см и поместите в нее тесто так, чтобы оно плотно прилегало к стенкам. Наколите основу для тарта вилкой. Уберите форму с тестом в морозилку на 10 минут.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Приготовьте заварной крем: вскипятите в кастрюле молоко с семенами ванили. В глубокой миске взбейте яйцо и желток с сахаром. Добавьте кукурузный крахмал и перемешайте. Влейте кипящее молоко. Перелейте обратно в кастрюлю, доведите до кипения и варите 4–5 минут на медленном огне, непрерывно помешивая венчиком, пока крем не загустеет и не станет однородным. Перелейте крем в отдельную посуду, накройте пищевой пленкой и дайте остыть.

Достаньте форму с основой для тарта из морозилки и сразу же поместите в духовку. Выпекайте основу для тарта без начинки 15–20 минут. Дайте ей полностью остыть.

Ополосните ягоды под струей холодной воды.

Взбейте сливки до крепких пиков. Добавьте взбитые сливки и маскарпоне в заварной крем.

Влейте ванильный мусс в основу для тарта. Украсьте ягодами. Посыпьте сахарной пудрой и сразу же подавайте к столу.



Зеркальный тарт с шоколадом и карамелизированным арахисом

Подготовка: 40 минут
Отдых: 3 часа
Приготовление: 40 минут

На 6 порций

Для шоколадного песочного теста
- 300 г муки
- 40 г темного какао-порошка
- 1 яйцо + 1 желток
- 150 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 150 г мелкого сахара

Для начинки
- 400 г кондитерского темного шоколада
- 100 г несоленого арахиса
- 2 яйца
- 350 мл сливок жирностью не менее 30 %
- 150 мл молока
- 60 г мелкого сахара

Приготовьте песочное тесто по рецепту на с. 8–9, добавив в муку какао. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Выложите тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины 3–4 мм. Смажьте сливочным маслом форму для выпечки и поместите в нее тесто. Наколите основу для тарта вилкой. Уберите основу для тарта в холодильник на 1 час.

Разогрейте духовку до 200 °C.

Приготовьте начинку: натрите шоколад в глубокую миску. В отдельной кастрюле вскипятите сливки и залейте ими шоколад. Оставьте на 5 минут, затем перемешайте.

В глубокой миске взбейте яйца с молоком. Осторожно залейте смесью сливок с шоколадом и оставьте на некоторое время.

Выпекайте основу для тарта без начинки 15–20 минут, а затем достаньте из духовки и остудите. Не выключайте духовку.

Влейте шоколадную начинку в основу для тарта. Осторожно поставьте тарт в духовку и выключите ее. Подождите 20–25 минут, не открывая дверцу духовки, пока начинка не загустеет.

Пока готовится начинка, в отдельной кастрюле смешайте сахар и 50 мл воды и варите до получения прозрачной карамели. Добавьте арахис и варите, помешивая, еще 3–4 минуты на медленном огне. Выложите карамелизированный арахис на бумагу для выпечки и подождите, пока он полностью не остынет. Нарежьте орехи на крупные куски.

Достаньте тарт из духовки и остудите при комнатной температуре. Посыпьте тарт арахисом и подавайте к столу.



Яблочный тарт по-деревенски с кремом из фундука

Подготовка: 30 минут
Приготовление: 45 минут

На 6 порций

- 500 г готового или домашнего слоеного теста на сливочном масле (см. рецепт на с. 10–11)
- 4 яблока сорта Голден
- 2 ст. л. жидкого меда
- 1 желток для смазывания
- 40 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы

Для орехового крема

- 120 г фундука
- 30 г муки
- 1 яйцо
- 1 ст. л. пралине (по желанию)
- 90 г размягченного сливочного масла
- 90 г сахара вержуаз*

Разогрейте духовку до 180 °C.

Раскатайте слоеное тесто в круг диаметром около 40 см. Выложите его на противень, накрытый бумагой для выпечки, и уберите в холодильник на время подготовки остальных ингредиентов.

Очистите яблоки от кожуры и удалите из них сердцевинки; нарежьте мякоть дольками. Положите дольки на сковороду, добавьте сливочное масло и обжаривайте 3–4 минуты на умеренном огне. Полейте медом и оставьте на 3 минуты, пока яблоки слегка не карамелизируются.

Приготовьте ореховый крем: поместите фундук на сковороду и обжаривайте в течение 4–5 минут на умеренном огне без добавления масла. Выложите орехи на тарелку и остудите.

Измельчите орехи в кухонном комбайне до состояния муки крупного помола. В глубокой миске взбейте вилкой масло с сахаром вержуаз, пока смесь не побелеет. Добавьте 90 г измельченных орехов, муку, яйцо и пралине. Перемешайте до однородности.

Смажьте раскатанное тесто ореховым кремом, не доходя до краев 5 см. Сверху выложите яблочные дольки. Загните бортики пирога, а затем смажьте их смесью яичного желтка и 1 ст. л. холодной воды. Посыпьте остатками измельченных орехов.

Выпекайте 35–40 минут. Дайте тарту остыть в течение 10 минут, затем подавайте.

* Вержуаз — кристаллизованный свекловичный сахар-сырец. — *Примеч. ред.*



ТАРТ С АБРИКОСАМИ И ОБЖАРЕННЫМИ ФИСТАШКАМИ

Подготовка: 40 минут
Отдых: 2 часа
Приготовление: 50 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

Для песочного теста с фисташками

- 300 г муки
- 50 г измельченных в муку фисташек
- 1 яйцо + 1 желток
- 150 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 150 г мелкого сахара

Для начинки

- 600 г мелких абрикосов
- 125 г фисташек
- 1 ст. л. фисташковой пасты
- 1 яйцо
- 100 мл сливок жирностью не менее 30 %
- 100 г сливочного масла
- 90 г мелкого сахара
- Сахарная пудра для украшения тарта

Приготовьте песочное тесто по рецепту на с. 8–9, добавив одновременно с мукой измельченные фисташки. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник на 2 часа.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Приготовьте фисташковый крем: поместите фисташки на сковороду и обжаривайте их 5 минут на умеренном огне без добавления масла. Дайте остыть. Пересыпьте фисташки в чашу кухонного комбайна, добавьте сахар и измельчите до состояния муки мелкого помола. В глубокой миске смешайте получившуюся муку со сливочным маслом. Добавьте фисташковую пасту и яйцо. Перемешайте до получения однородного крема.

Вымойте абрикосы и разрежьте пополам.

Смажьте сливочным маслом высокую круглую форму диаметром 25 см. Выложите песочное тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины около 3 мм. Поместите тесто в форму так, чтобы оно плотно прилегало к ее стенкам.

Выложите в основу для тарта фисташковым кремом и разровняйте его ложкой. Украсьте половинками абрикосов, укладывая их боком и вдавливая в фисташковый крем.

Выпекайте 40–45 минут. Затем дайте тарту остыть в течение 20 минут. Непосредственно перед подачей посыпьте тарт сахарной пудрой.



Яблочный тарт, украшенный сахаром

Подготовка: 45 минут
Отдых: 2 часа
Приготовление: 1,5 часа

На 6 порций

Для песочного теста
- 300 г муки
- 1 яйцо + 1 желток
- 150 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 150 г мелкого сахара

Для начинки
- 8 яблок сорта лден
- 2 ст. л. джема из айвы
- 2 ст. л. кальвадоса
- 80 г гранулированного сахара
- 80 г мелкого сахара
- 80 г сливочного масла

Приготовьте песочное тесто по рецепту на с. 8–9. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Очистите 4 яблока и нарежьте их на кусочки. Поместите яблоки в кастрюлю, добавьте 60 г сливочного масла, мелкий сахар и около 200 мл воды. Накройте крышкой и варите 15–20 минут на умеренном огне, регулярно помешивая. Снимите крышку и варите еще 20 минут на медленном огне, все так же регулярно помешивая, пока не выпарится почти вся жидкость. Взбейте начинку ручным миксером и остудите.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Выложите тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины 3–4 мм. Смажьте сливочным маслом большую форму для выпечки и поместите в нее тесто. Уберите основу для тарта в морозилку на 10 минут.

Очистите оставшиеся яблоки, разрежьте их пополам, а затем нарежьте тонкими ломтиками. Выложите в основу для тарта охлажденную начинку, а затем украсьте тарт ломтиками яблока, расположив их в форме цветка или веера. Посыпьте тарт гранулированным сахаром и выложите оставшееся сливочное масло, нарезанное мелкими кубиками. Выпекайте 45 минут.

В отдельной кастрюле смешайте кальвадос, джем из айвы и 50 мл воды, доведите до кипения и варите 2 минуты.

Достаньте тарт из духовки и с помощью кисти смажьте его поверхность смесью джема и кальвадоса. Дайте остыть.

Подавайте тарт с шариком мороженого, взбитыми сливками или жирной сметаной.





ТАРТ С ТЕРНОСЛИВОЙ И НУГОЙ

Подготовка: 50 минут
Отдых: 2 часа
Приготовление: 40 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

Для песочного теста
- 300 мл муки
- Несколько капель пищевого экстракта горького миндаля
- 1 яйцо + 1 желток
- 150 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 150 г мелкого сахара

Для начинки
- 500 г черносливы
- 150 г твердой нуги
- 60 г миндальных лепестков
- 1 желток
- 80 г миндальной муки
- 2 ст. л. жидкого меда
- 80 г сливочного масла
- 80 г мелкого сахара

Приготовьте песочное тесто по рецепту на с. 8–9, добавив одновременно с яйцами экстракт горького миндаля. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник на 2 часа.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Вымойте сливы, разрежьте их пополам и извлеките косточки.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом форму для тарта или кондитерский круг диаметром 25–30 см (если вы используете кондитерский круг, установите его на противень, застеленный бумагой для выпечки). Выложите песочное тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины около 3 мм. Поместите тесто в форму или кондитерский круг так, чтобы оно плотно прилегало к стенкам. Отмерьте две трети миндальных лепестков и украсьте ими бортики тарта, слегка вдавливая лепестки в тесто. Уберите основу для тарта в морозилку на 10 минут.

Нарежьте нугу. В глубокой миске энергично смешивайте сливочное масло с сахаром, пока смесь не побелеет. Добавьте миндальную муку, желток и раскрошенную нугу. Тщательно перемешайте.

Выложите получившуюся начинку в основу для тарта. Равномерно разложите сливы по поверхности тарта срезом вверх. Посыпьте тарт остатками миндальных лепестков и полейте медом.

Выпекайте 40–45 минут. Перед подачей дайте тарту остыть.

Грушевый тарт с кремом из грецких орехов

Подготовка: 40 минут
Отдых: 2 часа
Приготовление: 50 минут

На 6 порций

Для песочного теста с грецкими орехами
- 300 г муки
- 80 г ядер грецких орехов, измельченных в муку
- 1 яйцо + 1 желток
- 150 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 150 г мелкого сахара

Для начинки
- 3 груши конференция
- 125 г ядер грецких орехов
- 1 яйцо
- 2 ст. л. джема из айвы
- 100 мл сливок жирностью не менее 30 %
- 25 г муки
- 125 г размягченного сливочного масла
- 125 г мелкого сахара

Приготовьте песочное тесто по рецепту на с. 8–9, добавив одновременно с мукой измельченные грецкие орехи. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник на 2 часа.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Очистите груши, нарежьте мякоть на 4 части и извлеките семечки. Положите нарезанные груши на большую сковороду, добавьте сливочное масло и обжаривайте 4 минуты на сильном огне. Дайте остыть.

Приготовьте ореховый крем: смешайте в кухонном комбайне ядра грецких орехов и сахар и измельчите до состояния муки мелкого помола (2 минуты). В отдельной емкости смешайте получившуюся орехово-сахарную смесь со сливочным маслом. Добавьте муку, яйцо, а затем сливки. Перемешайте до получения однородного орехового крема.

Смажьте сливочным маслом высокую форму для выпечки или кондитерский круг диаметром около 25 см и высотой около 6 см (если вы используете кондитерский круг, установите его на противень, застеленный бумагой для выпечки).

Выложите ореховое песочное тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины 3 мм. Поместите тесто в форму или кондитерский круг так, чтобы оно плотно прилегало к стенкам.

Выложите в основу для тарта ореховый крем и разровняйте его ложкой. Сверху веером разложите дольки груши. Выпекайте 35–40 минут. Дайте тарту отдохнуть 10 минут.

В отдельной кастрюле смешайте джем из айвы с 50 мл воды и разогрейте. С помощью кисти смажьте получившейся смесью поверхность тарта. Перед подачей дайте тарту остыть.



Тарт со сливой мирабель и печеньем спекулос*

Подготовка: 40 минут
Отдых: 2 часа
Приготовление: 40 минут

На 6 порций

Для песочного теста с корицей
- 300 г муки
- 1 ч. л. (без горки) молотой корицы
- 1 яйцо + 1 желток
- 150 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 150 г мелкого сахара

Для начинки
- 500 г слив мирабель
- 100 г печенья спекулос
- 1 яйцо
- 70 г размягченного сливочного масла
- 70 г мелкого сахара

Приготовьте песочное тесто по рецепту на с. 8–9, добавив одновременно с мукой корицу. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Смажьте сливочным маслом форму для тарта или кондитерский круг диаметром 25–30 см и высотой около 6 см (если вы используете кондитерский круг, установите его на противень, застеленный бумагой для выпечки). Выложите песочное тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины около 3 мм. Поместите тесто в форму или кондитерский круг так, чтобы оно плотно прилегало к стенкам. Уберите основу для тарта в морозилку на 10 минут.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Помойте сливы и срежьте хвостики. Измельчите печенье в кухонном комбайне до состояния муки мелкого помола.

В глубокой миске энергично смешивайте вилкой сливочное масло с сахаром, пока смесь не побелеет. Добавьте измельченное в муку печенье и яйцо; перемешайте, пока начинка не станет однородной.

Выложите начинку в основу для тарта. Сверху равномерно распределите целые сливы.

Выпекайте 35–40 минут. Перед тем как подавать, дайте тарту отдохнуть как минимум 15 минут.

Также можно удалить косточки из слив. В этом случае разрезанные на две половинки сливы следует выложить на начинку срезом вверх.

* Печенье спекулос — тонкое пряное печенье с коричневым сахаром и смесью специй (корицей, гвоздикой, кардамоном, мускатным орехом и белым перцем), которое традиционно готовят к Рождеству в Бельгии и Голландии. — *Примеч. перев.*



Тарталетки с маракуйей и запеченным манго

Подготовка: 45 минут
Отдых: 2 часа
Заморозка: 2 часа
Приготовление: 30 минут

На 6 порций

Для песочного теста с лимоном
- 300 г муки
- Цедра 2 лимонов, не обработанных химическими веществами
- 60 г миндальной муки
- 1 яйцо + 1 желток
- 150 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 150 г мелкого сахара

Для начинки
- 12 свежих плодов маракуйи (на 250 мл сока)
- 200 г свежего манго, нарезанного тонкими ломтиками
- 2 яйца + 2 желтка
- 120 г сливочного масла
- 100 г мелкого сахара

Приготовьте песочное тесто по рецепту на с. 8–9, добавив одновременно с яйцами лимонную цедру и миндальную муку. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом 6 формочек для тарталеток. Выложите тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины 3 мм. Поместите тесто в формочки, а затем наколите его вилкой. Уберите формочки в морозилку на 2 часа.

Достаньте формочки из морозилки и сразу же поместите в духовку. Выпекайте основы для тарталеток без начинки 15–20 минут. Дайте им полностью остыть.

Разрежьте плоды маракуйи пополам и извлеките мякоть. У вас должно получиться около 250 мл сока. Переложите мякоть с семенами и соком в кастрюлю. Добавьте 100 г сливочного масла, нарезанного на мелкие кусочки, 80 г сахара, яйца и желтки. Варите на слабом огне, непрерывно помешивая венчиком, 8–10 минут, пока смесь не загустеет. Перелейте получившуюся начинку в глубокую миску, накройте пищевой пленкой и дайте остыть.

Выложите начинку в основы для тарталеток и разгладьте поверхность. Уберите тарталетки в холодильник на 30 минут.

Разогрейте на сковороде оставшееся сливочное масло. Когда оно зашипит, положите на сковороду нарезанное ломтиками манго и посыпьте оставшимся сахаром. Обжаривайте в течение 2–3 минут на сильном огне, пока манго слегка не карамелизируется. Дайте остыть.

Украсьте тарталетки ломтиками манго и подавайте к столу.



ТАРТ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ЯБЛОКАМИ ПО-ЭЛЬЗАССКИ

Подготовка: 45 минут
Отдых: 2 часа
Приготовление: 45 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

Для песочного теста с корицей
- 300 г муки
- 1 ч. л. (без горки) молотой корицы
- 1 яйцо + 1 желток
- 150 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 150 г мелкого сахара

Для начинки
- 5 яблок сорта гренни смит
- 2 яйца
- 200 г сметаны жирностью не менее 30 %
- 30 г сливочного масла
- 1 пакетик ванильного сахара
- 120 г мелкого сахара

Приготовьте песочное тесто по рецепту на с. 8–9, добавив одновременно с мукой корицу. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник на 2 часа.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Смажьте сливочным маслом высокую форму для выпечки или кондитерский круг диаметром 25 см и высотой около 6 см (если вы используете кондитерский круг, установите его на противень, застеленный бумагой для выпечки). Выложите песочное тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины около 3 мм. Поместите тесто в форму или кондитерский круг так, чтобы оно плотно прилегало к стенкам. Уберите основу для тарта в морозилку на 10 минут.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Очистите яблоки и удалите сердцевинки; нарежьте мякоть дольками. Положите дольки на сковороду, добавьте сливочное масло и обжаривайте 5 минут на умеренном огне. Посыпьте дольки 30 г сахара и оставьте их карамелизироваться на сильном огне еще 3–4 минуты, осторожно помешивая. Дайте остыть.

В глубокой миске смешайте яйца с остатками ванильного сахара и мелкого сахара. Добавьте сметану и перемешайте, пока смесь не станет однородной.

Выложите яблочные дольки в основу для тарта внахлест по спирали. Равномерно залейте смесью яиц, сахара и сметаны.

Выпекайте 35–40 минут, пока поверхность тарта не станет золотистой. Перед подачей дайте тарту остыть. Подавайте с английским ванильным кремом или шариком мороженого.



ТАРТ-КРАМБЛ С АНАНАСОМ, ВАНИЛЬЮ И ОРЕХАМИ ПЕКАН

Подготовка: 30 минут
Отдых: 2 часа
Приготовление: 1 час 15 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

Для песочного теста
- 300 г муки
- 1 яйцо + 1 желток
- 150 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 150 г мелкого сахара

Для начинки
- 1 ананас Виктория*
- 80 г орехов пекан
- 1 стручок ванили
- 50 г мелкого сахара

Для крамбла
- 80 г муки
- 60 г размягченного сливочного масла
- 60 г сахара кассонад

Приготовьте песочное тесто по рецепту на с. 8–9. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Приготовьте начинку: очистите ананас, острым ножом уберите «глазки» и нарежьте мякоть мелкими кубиками. Переложите мякоть ананаса в кастрюлю, добавьте сахар и семена ванили. Добавьте 50 мл воды и варите 45 минут, помешивая, на умеренном огне. В конце приготовления взбейте смесь погружным блендером — у вас получится ананасовое пюре.

Нарежьте орехи пекан. Поместите их на сковороду и обжаривайте 3 минуты без добавления масла, а затем добавьте их в ананасовое пюре. Дайте смеси остыть.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Приготовьте тесто для крамбла: в глубокой миске смешайте сливочное масло с кассонадом. Добавьте муку и перемешайте, проминая тесто кончиками пальцев. Тесто должно получиться рассыпчатым.

Выложите тесто для тарта на кухонный стол и раскатайте до толщины 3–4 мм. Смажьте сливочным маслом форму для выпечки и поместите в нее тесто. Наколите основу для тарта вилкой.

Выложите в основу для тарта ананасовое пюре с орехами, а затем посыпьте тарт крамблом.

Выпекайте 35–40 минут. Перед подачей дайте тарту остыть.

* Ананас Виктория — один из самых сладких сортов ананасов. — *Примеч. ред.*





ТАРТАЛЕТКИ С СОКОМ ЮДЗУ И КУСОЧКАМИ МЕРЕНГИ

Подготовка: 45 минут
Отдых: 2 часа
Заморозка: 2 часа
Приготовление: 30 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

Для песочного теста с цедрой лайма
- 300 мука
- цедра 2 лаймов, не обработанных химическими веществами
- 1 яйцо + 1 желток
- 150 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 150 г мелкого сахара

Для начинки
- 200 мл сока юдзу (продается в бутылках в магазинах азиатских продуктов);
- Цедра 2 каффир-лаймов или 2 обычных лаймов
- 2 яйца + 3 желтка
- 120 г сливочного масла
- 120 г мелкого сахара

Для меренги
- 1 яичный белок
- 2 ст. л. мелкого сахара
- 1 ст. л. сахарной пудры

Приготовьте песочное тесто по рецепту на с. 8–9, добавив одновременно с яйцами цедру лаймов. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник на 2 часа.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Выложите песочное тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины 3 мм. Смажьте сливочным маслом 6 формочек для тарталеток и поместите в них тесто. Наколите основы для тарталеток вилкой. Уберите формочки с тестом в морозилку на 2 часа.

Разогрейте духовку до 120 °C.

Приготовьте меренги: взбейте яичный белок в пену. Продолжая взбивать белок, всыпьте сахар и сахарную пудру. Взбивайте еще около 5 минут. Переложите смесь в кондитерский мешок и отсадите на кондитерский лист тонкие полоски меренги. Выпекайте меренги в духовке 1 час.

Перелейте в отдельную кастрюлю сок юдзу, добавьте цедру каффир-лаймов. Добавьте нарезанное на кусочки сливочное масло, сахар, яйца и желтки. Варите на слабом огне, помешивая венчиком, 8–10 минут, пока смесь не загустеет. Перелейте начинку в отдельную посуду, накройте пищевой пленкой и дайте остыть.

Достаньте меренги из духовки и увеличьте температуру до 180 °C.

Достаньте формочки с тестом из морозилки и сразу же поместите в духовку. Выпекайте основы для тарталеток без начинки 15 минут. Дайте остыть.

Выложите начинку на основы для тарталеток и разгладьте поверхность. Уберите тарталетки в холодильник на 30 минут.

Непосредственно перед подачей украсьте тарталетки кусочками меренги.

ТАРТ С КАРАМЕЛЬЮ И ФУНДУКОМ

Подготовка: 1 час
Отдых: 2 часа
Приготовление: 55 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

Для песочного теста с ванилью
- 300 г муки
- 1 стручок ванили
- 1 яйцо + 1 желток
- 150 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 150 г мелкого сахара

Для начинки
- 150 г фундука
- 140 г пралена* из фундука или миндаля
- 1 яйцо
- 100 г размягченного сливочного масла
- 140 г мелкого сахара

Приготовьте песочное тесто по рецепту на с. 8–9, добавив в начале приготовления к сливочному маслу и сахару семена ванили. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут доис пользования.

Положите фундук на сковороду и обжаривайте 5 минут на умеренном огне без добавления масла. Дайте остыть. Пересыпьте 100 г фундука в кухонный комбайн и измельчите в муку.

В глубокой миске взбивайте сливочное масло с сахаром до тех пор, пока смесь не побелеет. Добавьте яйцо и измельченный фундук. Перемешайте, а затем добавьте прален.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом форму для тарта диаметром 30 см. Выложите тесто на кухонный стол и раскатайте до толщины около 3 мм. Поместите тесто в форму так, чтобы оно плотно прилегало к ее стенкам.

Выложите начинку в основу для тарта и разровняйте ложкой. Выпекайте 40–45 минут.

Приготовьте карамель: в отдельной кастрюле смешайте оставшийся сахар с 50 мл воды и варите 8–10 минут на умеренном огне. Затем опустите дно кастрюли в холодную воду, чтобы резко остановить нагрев. Дайте карамели остыть, пока она слегка не загустеет.

Наденьте оставшиеся орехи на зубочистки и быстро обмакните в карамель. Выложите орехи в карамели на бумагу для выпечки. Дайте остыть.

Достаньте тарт из духовки и остудите. Украсьте его орехами и карамелью и подавайте к столу.

* Прален — крошка из орехов и карамели. При измельчении в кухонном комбайне или блендере прален превращается в пасту — пралине. — *Примеч. ред.*



ВИШНЕВЫЙ ТАРТ ПО-ЭЛЬЗАССКИ

Подготовка: 30 минут
Охлаждение: 1 час
Приготовление: 45 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

- 500 г готового или домашнего песочного теста на сливочном масле (см. рецепт на с. 10–11)
- 500 г крупной черной вишни
- 2 яйца + 1 желток
- 1 ст. л. кирша
- 200 мл цельного молока
- 100 мл цельных сливок жирностью не менее 30 %
- 100 г мелкого сахара
- 20 г сливочного масла для смазывания формы

» Раскатайте песочное тесто до толщины 4–5 мм. Смажьте сливочным маслом форму для тарта и выложите в нее тесто. Немного наколите основу для тарта вилкой. Уберите форму с тестом в холодильник на 1 час.

» Разогрейте духовку до 180 °С.

» В глубокой миске взбейте яйца и желтки с сахаром. Влейте сливки, молоко и кирш. Перемешайте.

» Удалите хвостики у вишни и вымойте ягоды. Разложите их на основе для тарта.

» Осторожно залейте смесью яиц, молока, сливок и кирша.

» Выпекайте 40–45 минут. Перед подачей дайте тарту остыть.



ПЛЕТЕНЫЙ ПИРОГ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ИНЖИРА И ОБЖАРЕННЫМ МИНДАЛЕМ

Подготовка: 45 минут
Отдых: 2 часа
Приготовление: 40 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

Для песочного теста с миндалем
- 300 г муки
- 60 г миндальной муки
- 1 ч. л. жидкого пищевого экстракта миндаля
- 1 яйцо + 1 желток
- 150 г мелкого сахара
- 150 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы

Для начинки
- 100 г цельного миндаля
- 350 г варенья из инжира
- 1 яйцо
- 80 г размягченного сливочного масла
- 80 г мелкого сахара

Приготовьте песочное тесто по рецепту на с. 8–9, добавив к пшеничной муке миндальную муку и экстракт миндаля. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Приготовьте начинку: поместите миндаль на сковороду и обжаривайте 5 минут на умеренном огне без добавления масла. Остудите миндаль, а затем нарежьте его на крупные куски. В глубокой миске смешайте сливочное масло с сахаром. Добавьте миндаль и яйцо. Тщательно перемешайте.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Выложите две трети теста на кухонный стол и раскатайте до толщины 3–4 мм. Смажьте сливочным маслом форму для выпечки и поместите в нее тесто. Наколите основу для пирога вилкой. Выложите миндальную начинку в основу для пирога, а затем равномерно распределите по ней варенье.

Раскатайте остатки теста до толщины 3–4 см и нарежьте на полоски шириной 1,5 см. Осторожно выложите их на начинку, доходя до краев формы и перекрещивая их между собой так, чтобы получилась решетка. Скрепите края теста между собой, защипнув их пальцами.

Выпекайте около 40 минут. Перед подачей дайте пирогу остыть.



ПЛЕТЕНЫЙ ПИРОГ С МАЛИНОЙ

Подготовка: 45 минут
Отдых: 2 часа
Приготовление: 40 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

Для песочного теста с зеленым чаем
- 300 г муки
- 7–8 г зеленого чая
- 1 яйцо + 1 желток
- 60 г миндальной муки
- 150 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 150 г мелкого сахара

Для начинки
- 300 г цельной замороженной малины
- 350 г малинового варенья с косточками
- 100 г миндальной муки

Приготовьте песочное тесто по рецепту на с. 8–9, добавив к пшеничной муке миндальную муку и зеленый чай. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Разогрейте духовку до 180 °С.

Смажьте сливочным маслом прямоугольную форму для пирога. Выложите две трети теста на кухонный стол и раскатайте до толщины 3 мм. Поместите тесто в форму так, чтобы оно плотно прилегало к ее стенкам. Наколите основу для пирога вилкой. Посыпьте миндальной мукой. Сверху равномерно распределите варенье и разложите замороженную малину.

Раскатайте оставшееся тесто до толщины 3 мм и нарежьте на полоски шириной 1,5 см. Осторожно выложите их на начинку, доходя до краев формы и перекрещивая их между собой так, чтобы получилась решетка. Скрепите края теста между собой, защипнув их пальцами.

Выпекайте пирог 40–45 минут. Перед подачей дайте пирогу остыть.

Непосредственно перед подачей пирог можно посыпать молотым зеленым чаем или сахарной пудрой.





ПЛЕТЕНЫЙ ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ

Подготовка: 1 час
Отдых: 2 часа
Приготовление: 50 минут

НА 6 ПОРЦИЙ

Для песочного теста с клюквой
- 300 г муки
- 50 г сушеной клюквы
- 1 яйцо + 1 желток
- 150 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 150 г мелкого сахара

Для начинки
- 250 г свежей или замороженной черники
- 200 г черничного варенья
- Сахарная пудра

Для заварного крема
- 300 мл молока
- 1 яйцо + 1 желток
- 20 г кукурузного крахмала
- 60 г мелкого сахара

Нарежьте сушеную клюкву. Приготовьте песочное тесто по рецепту на с. 8–9, добавив клюкву одновременно с яйцами. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Приготовьте заварной крем: вскипятите молоко в кастрюле. Взбейте с сахаром яйцо и желток. Добавьте крахмал. Залейте кипящим молоком и перемешайте. Перелейте крем в кастрюлю из-под молока и доведите до кипения, а затем кипятите 3–4 минуты на умеренном огне, постоянно помешивая. Перелейте крем в отдельную посуду, накройте пищевой пленкой и дайте остыть.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом форму для тарта диаметром 25–30 см. Выложите две трети теста на кухонный стол и раскатайте до толщины 3 мм. Поместите тесто в форму так, чтобы оно плотно прилегало к ее стенкам. Влейте заварной крем в основу для пирога, сверху осторожно распределите варенье. Поверх варенья выложите ягоды.

Раскатайте оставшееся тесто до толщины 3 мм и нарежьте на полоски шириной 1,5 см. Осторожно выложите их на начинку, доходя до краев формы и перекрещивая их между собой так, чтобы получилась решетка. Скрепите края теста между собой, защипнув их пальцами.

Выпекайте 40–45 минут. Дайте остыть.

Перед подачей щедро посыпьте пирог сахарной пудрой.

Плетеный яблочный пирог с карамелью, белым изюмом и корицей

Подготовка: 45 минут
Отдых: 2 часа
Приготовление: 55 минут

На 6 порций

Для песочного теста с корицей
- 300 г муки
- 0,5 ч. л. молотой корицы
- 1 яйцо + 1 желток
- 150 г сливочного масла + 10 г для смазывания формы
- 150 г мелкого сахара

Для начинки
- 4 крупных яблока голден
- 100 г белого изюма
- 2 ст. л. молочной карамели
- 2 щепотки молотой корицы
- 40 г сливочного масла
- 60 г сахара кассонад
- 2 ст. л. мелкого сахара

Приготовьте песочное тесто по рецепту на с. 8–9, добавив одновременно с мукой корицу. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Очистите яблоки и удалите из них сердцевинки; нарежьте мякоть мелкими кубиками. Выложите получившиеся кубики на сковороду, добавьте сливочное масло и обжаривайте 8–10 минут на умеренном огне. Добавьте корицу, кассонад и изюм. Готовьте еще 8–10 минут на умеренном огне, регулярно помешивая. Добавьте карамель и остудите.

Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования.

Разогрейте духовку до 180 °C.

Смажьте сливочным маслом форму для тарта диаметром около 25 см. Выложите две трети теста на кухонный стол и раскатайте до толщины 3 мм.

Поместите тесто в форму. Наколите основу для пирога вилкой.

Выложите яблочно-карамельную начинку в основу для пирога и разровняйте ложкой.

Раскатайте оставшееся тесто в круг толщиной 3 мм. Сделайте на круге надрезы в шахматном порядке через каждые 1,5 см, а затем растяните его, чтобы получилась решетка из теста. Выложите получившуюся решетку на начинку и скрепите края теста между собой, защипнув их пальцами. Посыпьте сахарным песком.

Выпекайте 40–45 минут. Перед подачей дайте пирогу слегка остыть.



С КАКИМ ВИНОМ ПОДАВАТЬ?

Пирог с сыром конте,
ветчиной и пряными травами
Божоле нуво (Un beaujolais nouveau)

Мини-пироги с уткой конфи
и утиным фуа-гра
Красное вино Кот-Роти (Un côte-rôtie rouge)

Пирог с жареной курицей
и шампиньонами в сливочном соусе
Красное вино Сансер (Un sancerre rouge)

Пирог а-ля тартифлет
с картофелем и сыром камамбер
Красное анжуйское вино
(Un anjou rouge) или сухой сидр

Пирог со свининой конфи
Красное вино Кот-де-Бон
(Un côte-de-beaune blanc)

Пирог с тайскими креветками
и пекинской капустой
Красное вино Мерсо (Un meursault blanc)

Пряный пирог с мясом,
помидорами и сыром горгонзола
Красное вино Жигондас (Un gigondas rouge)

Мини-пироги с глазированной зобной
железой теленка и грибами
Красное вино Шассань-Монраше
(Un chassagne-montrachetbl anc)

Мини-пироги с морепродуктами,
кинзой и куркумой
Вино Пуйи-Фюме (Un pouilly fumé)

Пирог с говядиной, кабачками
и соусом харисса
Розовое вино Тавель (Un tavel rosé)

Тарт со свининой
Красное анжуйское вино (Un anjou rouge)

Тарт по-деревенски с морковью,
грибами и сыром чеддер
Эльзасское вино Пино Гри (Un alsace pinot gris)

Баскский тарт с ветчиной серрано
Красное вино Минервуа (Un minervois blanc)

Тарт с зеленым горошком,
козьим сыром и мятой
Вино Кенси (Un quincy)
или белое вино Сансер (Un sancerre blanc)

Тарт с карамелизированным шалотом,
байоннской ветчиной и сыром оссо-ирати
Красное вино Сомюр-Шампиньи
(Un saumur-champignyr ouge)

Тарт с тунцом, помидорами и горчицей
Красное вино Корбьер (Un corbières blanc)

Тарт с кабачком и сыром камамбер
Красное или белое анжуйское вино

Воздушный пирог по-деревенски
с эндивием и сыром эпуас
Красное вино Бургей (Un bourgueil rouge)

Тарт с треской, кинзой и соленым лимоном
Красное вино Шабли (Un chablis blanc)

Тарт с сыром маруаль и пассерованным
луком-пореем
Красное вино Сен-Веран (Un saint-véran blanc)

Тарт с лососем, шпинатом и кремом
из сыра пармезан
Эльзасское вино Пино Гри (Un alsace pinot gris)

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



Тарт лесника с сыром конте
Розовое вино каберне д'Анжу
(Un cabernet-d'anjou rosé)

Тарт рыбака с бобами и пряными травами
Красное вино Корбьер (Un corbières blanc)

Тарт из слоеного теста
с карамелизированным шалотом,
помидорами и сыром бофор
Красное вино Сомюр-Шампиньи
(Un saumur-champignyr ouge)

Тарталетки со шпинатом,
сыром рокфор и грецкими орехами
Эльзасское вино Пино Нуар
(Un alsace pinot noir)

Тарт с луком конфи,
кедровыми орехами и карри
Красное вино Шинон
(Un chinon rouge)

Тарталетки с запеченным болгарским
перцем, сыром фета и анчоусами
Красное вино Минервуа (Un minervois blanc)

Тарт с тыквой, сыром бофор
и репчатым луком
Красное вино Пуйи-Фюиссе
(Un pouilly-fuisséb l anc)



Тарт с инжиром, молодым луком
и козьим сыром
Красное вино Минервуа (Un minervois rouge)

Тарталетки со шпинатом,
копченой пикшей и шалфеем
Красное вино Сансер (Un sancerre blanc)

Киш лорен с жареной панчеттой
Красное вино Бургей (Un bourgueil rouge)

Писсаладьер с анчоусами
Розовое вино Кот-де-Прованс
(Un côtes-de-provence rosé)

Плетеные мини-пироги
с ягненком конфи и куркумой
Красное вино Шеверни (Un cheverny rouge)

Плетеный пирог с курицей
Красное вино Кот-де-Бон
(Un côte-de-beaune rouge)

Плетеный пирог с запеченной грушей,
грецкими орехами и сыром
Блё д'Овернь
Эльзасское вино Гевюрцтраминер
(Un alsace gewurztraminer)

Нежный тарт с медом
и грецкими орехами
Красное «соломенное» вино Кот-дю-Жюра
(Un côtes-du-jura vin jaune blanc)

Пирог с карамелью и орехами пекан
Красное вино Баньюльс (Un banyuls blanc)

Тарт с ванильным муссом и ягодами
Розовое шампанское (Un champagne rosé)

Зеркальный тарт с шоколадом
и карамелизированным арахисом
Красное вино Баньюльс (Un banyuls rouge)
или Сотерн (Un sauternes)

Яблочный тарт по-деревенски
с кремом из фундука
Вино Кото-дю-Лайон (Un coteaux-du-layon)

Тарт с абрикосами
и обжаренными фисташками
Красное вино Кондриё (Un condrieu blanc)

Яблочный тарт, украшенный сахаром
Сладкое вино Вувре (Un vouvray moelleux)

Тарт с терносливой **и нугой**
Сладкое вино Кот-де-Бержерак
(Un côtes-de-bergerac moelleux)

Грушевый тарт с кремом
из грецких орехов
МускатБо м-де-Вениз
(Un muscat de beaumes-de-venise)

Тарт со сливой мирабель
и печеньем спекулос
Эльзасское вино Гевюрцтраминер
позднего сбора
(Un alsace gewurztraminer vendanges tardives)

Тарталетки с маракуйей
и запеченным манго
Шампанское (Un champagne)

Тарт с карамелизированными
яблоками по-эльзасски
ВиноК реман-де-Бургонь
(Un crémant-de-bourgogne)

Тарт-крамбл с ананасом,
ванилью и орехами пекан
Вино Кото-дю-Лайон (Un coteaux-du-layon)

Тарталетки с соком юдзу
и кусочками меренги
Красное игристое вино Вувре
(Un vouvray blanc effervescent)

Тарт с карамелью и фундуком
Красное вино Баньюльс (Un banyuls blanc)

Мини-пироги с карамелью и грушей
Мускат де Ривзальт (Un muscat de rivesaltes)

Плетеный пирог с вареньем
из инжира и обжаренным миндалем
Вино Кото-дю-Лайон (Un coteaux-du-layon)

Плетеный пирог с малиной
Розовое шампанское (Un champagne rosé)

Плетеный пирог с черникой
Мускат де Фронтиньян (Un muscat de
frontignan)

Плетеный яблочный пирог с карамелью,
белым изюмом и корицей
Вино Жюрансон (Un jurançon)

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ТАБЛИЦЫ СООТВЕТСТВИЙ

МЕРЫ ЖИДКОСТЕЙ

Метрическая система	Американская система
5 мл	1 ч. л.
15 мл	1 ст. л.
35 мл	⅛ чашки
65 мл	¼ чашки
125 мл	½ чашки или большого стакана
250 мл	1 чашка или 1 большой стакан
500 мл	2 чашки
1 л	4 чашки

НАГРЕВ ДУХОВКИ

Уровень нагрева	Температура (°C)	Термостат
Очень слабый	70	2–3
Слабый	100	3–4
	120	4
Средний	150	5
	180	6
Сильный	200	6–7
	230	7–8
Очень сильный	260	8–9

Благодарности

Спасибо Орели, Анн, Пьеру-Луи и всей команде
издательства Mango за продолжение серии кулинарных книг Gueuletons!



Издание для досуга Бос уақытқа арналған басылым

Друэ Валери, Вьель Пьер-Луи

ВЫПЕЧКА
во всем ее многообразии

Ответственный редактор *Н. Галактионова*
Редактор *А. Гличева*
Художественный редактор *П. Подколзин*
Технический редактор *Л. Синицына*
Корректоры *Т. Филиппова, Е. Бударгина*
Верстка *И. Лысова*

Подписано в печать / Баспаға қол қойылды 11.10.2023.
Формат 84 ×108/32. Гарнитура «Proxima Nova Condensed».
Бумага офсетная. Печать офсетная. Усл. печ. л. 7,56.
Тираж 4000 экз. B-VSK-31389-01-R. Заказ № .

Изготовитель:
ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» — обладатель товарного знака «КоЛибри»
115093, Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Даниловский, пер. Партийный, д. 1, к. 25
Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19
E-mail: sales@atticus-group.ru

Өндіруші:
«Издательская Группа «Азбука-Аттикус» ЖШҚ – «КоЛибри» тауар белгісінің иесі,
115093, Мәскеу, қ. іш. аум. Даниловский муниципалдық округі, Партийный т.ш., 1-үй,
Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19,
E-mail: sales@atticus-group.ru

Филиал ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» в г. Санкт-Петербурге
191123, Санкт-Петербург,
Воскресенская набережная, д. 12, лит. А
Тел. (812) 327-04-55.
E-mail: trade@azbooka.spb.ru

Санкт-Петербург қ.
«Издательская Группа «Азбука-Аттикус» ЖШҚ филиалы,
191123, Санкт-Петербург,
Воскресенская жағалауы, 12-үй, А лит.,
Тел. (812) 327-04-55,
E-mail: trade@azbooka.spb.ru

www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru
Отпечатано в России.

www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru
Ресейде басып шығарылған

Техникалық реттеу туралы РФ заңнамасына сай басылымның сәйкестігін растау туралы мәліметтерді мына адрес бойынша алуға болады:
http://atticus-group.ru/certification/.

Знак информационной продукции (Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010 г.)
Ақпараттық өнім белгісі (29.12.2010 ж. № 436-ФЗ федералдық заң)

16+

ПО ВОПРОСАМ РАСПРОСТРАНЕНИЯ ОБРАЩАЙТЕСЬ:

В Москве:
ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус»
Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19
E-mail: sales@atticus-group.ru

В Санкт-Петербурге:
Филиал ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус»
в г. Санкт-Петербурге
Тел. (812) 327-04-55
E-mail: trade@azbooka.spb.ru

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

Достойная коллекция рецептов открытых, закрытых и плетеных пирогов, кишей, тартов и тарталеток, которые украсят ваш стол в будни и в праздники в качестве основного блюда или десерта. Вы узнаете, как готовить основу для множества разновидностей пирогов (тесто бризе, песочное, слоеное тесто, тесто с разными добавками и наполнителями) и познакомитесь с замечательным разнообразием нежных и сытных начинок. Сыр, овощи, ветчина, картофель, креветки, орехи, грибы, пряные травы, сливки, варенье, джем — ваши любимые продукты, самые свежие и ароматные, лягут в основу отменных начинок для свежеиспеченных пирогов, создающих уют и гармонию в вашем доме!



9 785389 223974 01