

праздничная
ВЫПЕЧКА



праздничная
ВЫПЕЧКА

Восхитительные рецепты к праздничному столу

Элизабет дер Недерланден

Фотографии Эрин Скотт

Перевод с английского Марии Пономаревой

ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва 2023



содержание

- 7 Вступление
- 8 Об этой книге
- 11 Маленькие хитрости выпечки
- 13 Украшение
- 19 Королевская глазурь
- 20 Советы по упаковке
- 23 Хранение печенья

ГЛАВА 1

25 **ОЧЕНЬ ВЕСЕЛАЯ КЛАССИКА**

- 26 Имбирные пряники
- 30 Макарон в шоколаде
- 33 Мятное печенье из шприца
- 34 Серпантин из морозильника
- 38 Шоколадно-арахисовый сэндвич-брауни
- 41 Черно-белое
- 42 Хрустящее печенье «Красный бархат»
- 45 Печенье «Три шоколада»
- 46 Песочное печенье с шоколадным узором

ГЛАВА 2

49 **ВЕЧЕРИНКА ПО ОБМЕНУ ПЕЧЕНЬЕМ**

- 50 Сэндвич-печенье с фундуком
- 54 Красно-белая меренга
- 57 Шоколадное печенье «с драгоценными камнями»
- 58 Овсяные крекеры с шоколадом
- 61 Миндальное печенье риччарелли
- 62 Фруктовые хлебцы из песочного теста
- 65 Печенья из темного шоколада с карамелью
- 66 Эспрессо-крекеры
- 69 Шоколадное печенье на солодовом молоке

ГЛАВА 3

71 **ТЕПЛЫЕ ПРАЗДНИЧНЫЕ СПЕЦИИ**

- 72 Пряное печенье с черной патокой
- 75 Халлонгротта с пряным сливовым джемом
- 76 Пряные песочные завитки pain d'épices
- 79 Глазированные яично-винные мадлены
- 80 Шафраново-фисташковый бискотти
- 84 Печенье из горячего шоколада с душистым перцем алеппо
- 87 Ушки с корицей и сахаром
- 88 Ругелах с инжиром и кардамоном



ГЛАВА 4

93 **ВОКРУГ СВЕТА**

- 94 Шведский пепперкакур
- 97 Итальянское печенье пиньоли
- 98 Австрийские линцские глаза
- 101 Латиноамериканские альфахорес
- 105 Датские масляные венки
- 107 Венгерские киффле
- 111 Голландские спекулаас
- 112 Мексиканские свадебные печенья

ГЛАВА 5

115 **ПРАЗДНИЧНЫЕ СЛАСТИ**

- 116 Мятная плитка
- 119 Карамель из яблочного сидра
- 120 Хрустящие масляные арахисово-шоколадные подушечки
- 123 Ореховые леденцы с копченым миндалем и какао-крупкой
- 124 Шоколадная плитка с мачтей, ягодами и кокосом
- 127 Помадка с темным шоколадом и фундуком
- 128 Шоколадные трюфели с бурбоном и кленовым сиропом
- 131 Шоколадные карамельные конфеты с бурбоном и ванилью

ГЛАВА 6

133 **ДЕКОРАТИВНЫЕ СЛАДОСТИ**

- 134 Печенье «рождественские ели»
- 138 Цитрусово-сахарное печенье с орнаментом
- 141 Печенья в виде рождественской трости
- 142 Кружевные имбирные пряники
- 145 Имбирные печенья-карточки
- 147 Рождественские елочки в 3D
- 150 Витражные снежинки
- 153 Имбирный домик
- 159 Специальные ингредиенты
- 162 Благодарности
- 163 Указатель



ВСТУПЛЕНИЕ

Наступает декабрь – и дом мой наполняется ароматом выпечки. Ни один другой месяц так не пахнет, не волнует душу предвкушением приближающегося праздника. Размышления о том, что нас ждет впереди, будят воспоминания о детской поре, когда каждый миг рождественских каникул, казалось, был наполнен торжеством и уютом.

Я родилась и выросла в Швеции, где мои родители построили дом по соседству с домом моей бабушки. Ближайший городок находился в шести милях, поэтому детство мое прошло в сельской местности. Я с малых лет научилась печь, а будучи подростком, работала в кондитори (пекарне) в том соседнем городке. Каждый семестр, начиная с тринадцати лет, дети в Швеции могут проходить двухнедельную практику на местном производстве. Именно так я попала в «Хольгерс Кондитори». Пекарня, открытая в 1903 году, расположена на главной площади, и именно сюда ходят все местные жители за пирожными, печеньем и булочками для особых случаев. По окончании практики «Хольгерс» предложили мне подработку на лето, и каждое лето я с удовольствием проводила у них.

Эта любовь к выпечке распространилась и на мою домашнюю жизнь, особенно ярко напоминая о себе во время праздников. Наступает осень, день становится короче, и все больше отдаешь себя домашним делам – например выпечке. Приходит декабрь, а с ним – и зимние сумерки, когда любой повод для праздника и украшений вместе с огоньками гирлянд приносит свет в самое темное время года. В Швеции праздничные торжества начинаются рано и включают в себя множество праздников, например, период Адвента, который начинается в четвертое воскресенье перед Рождеством. Один из моих любимых праздников – День святой Люсии, когда процессия одетых в белое девушек при свечах поет и раздает всем пепперкаур, имбирное печенье с хрустящими шариками (*рецепт вы найдете на с. 94*). Вовсю работают печи в начале декабря – создаются хлеба, торты, печенья и другие кондитерские изделия к предстоящим каникулам. Я помню, что многими из этих угощений можно было полакомиться только в дни торжеств, поэтому, даже просто приготовив их, вы воссоздадите дух праздника.

ОБ ЭТОЙ КНИГЕ

Идея этой книги о сладких кондитерских изделиях к праздникам родилась благодаря моей глубокой, длиною в жизнь, любви к выпечке в период зимних каникул. Из всего существующего многообразия в книгу вошли только пятьдесят рецептов. Так трудно было выбрать лучшее! У всех – и я не исключение – имеются собственные соображения на тему идеальной выпечки к Рождеству. Помня об этом, я выбирала печенья, особо любимые мне за долгие декабрьские предпраздничные ночи, такие как пепперкаур (с. 94), который готовят на День святой Люсии, и рассыпчатая халлонгротта с начинкой из джема (с. 75). Я надеюсь, вы сможете выбрать собственного фаворита из этой коллекции простых в приготовлении и тающих во рту сладостей, которые без особых усилий с вашей стороны настроят вас на праздничный лад. Кроме того, я бы хотела, чтобы эта книга вдохновила вас попробовать что-нибудь новое, например, добавить пряный, умеренно острый перец алеппо в шоколадное печенье с зефирным топпингом (с. 84).

Книга включает шесть глав, от рецептов печенья со специями до классических праздничных блюд и сладких кондитерских изделий, также целая глава посвящена идеальным рецептам для тематических вечеринок по обмену печеньем. Вы найдете все: от американских печений, пирожных с начинкой и десертов, не требующих выпечки, до профитролей, холодных печений и печений-сэндвичей. Зачастую тесто для печенья или пирожного можно замесить и заморозить заранее, за день до собственно формования и выпекания, а можно приготовить, раскатать, нарезать и убрать в холодильник до поры до времени. Некоторые рецепты предлагаются как способ весело провести время с близкими людьми. Также я добавила раздел, посвященный красивой упаковке сладостей, предназначенных в качестве подарка.

Лучшее в выпечке для меня – это не поедание того, что получается в результате, а объединение близких и родных людей в теплых стенах кухни для совместного создания прекрасного в особое время года. И не так важно, устраиваете ли вы вечеринку по обмену печеньем, или собираете детей для украшения имбирного домика, или же просто готовите шоколадные трюфели с лучшим другом. Я надеюсь, что эта книга обеспечит вас теплыми и светлыми воспоминаниями на долгие годы.





МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ ВЫПЕЧКИ

Большинство моих рецептов выпечки основаны на выполнении базовых действий, требуют самого простого оборудования, которое найдется на любой кухне, небольшого количества ингредиентов, которые хорошо сочетаются друг с другом, и всего около 20 минут непосредственно выпечки. Вот десять простых правил, соблюдая которые, вы обречены приготовить успешную партию праздничного печенья:

- 1. Ознакомьтесь с рецептом.** Прежде чем приступить к приготовлению по любому рецепту, прочтите его от начала до конца, чтобы убедиться, что вы понимаете инструкции. Затем удостоверьтесь, что у вас под рукой есть все необходимые ингредиенты и оборудование.
- 2. Храните масло при комнатной температуре.** Лучший способ добиться кремовой текстуры при взбивании сливочного масла с сахаром — это использовать масло комнатной температуры. Таким образом, сахар будет аэрировать масло, создавая крошечные воздушные карманы, в результате чего печенье станет воздушнее.
- 3. Сделайте ровный диск.** Если тесту нужно дать отдохнуть и остыть перед раскатыванием, сформируйте из него красивый круглый пласт, а затем разгладьте его до толщины в 2–2,5 см. При такой относительно тонкой форме и одинаковой толщине тесто будет быстрее охлаждаться и более равномерно раскатываться.
- 4. Используйте специальные лопаточки.** Для приготовления американского печенья, такого как «Три шоколада» со с. 45 или черно-белого, рецепт которого вы найдете на с. 41, приобретите несколько лопаточек для печенья или мороженого. Они упрощают формование теста и позволяют сделать все печенье в партии единой формы и размера.
- 5. Постоянно меняйте форму теста.** При приготовлении так называемого печенья из морозильника придайте тесту форму, заверните его в полиэтиленовую пленку, а затем снова измените его форму. Охладите завернутое тесто, иногда меняя его форму, чтобы убедиться, что нижняя сторона не сплющится, когда тесто полностью остынет. Благодаря этому печенье сохранит желаемую форму при распиливании колбаски.



- 6. Часто перемещайте тесто.** Раскатывая тесто на слегка посыпанной мукой рабочей поверхности, постоянно аккуратно вращайте его, чтобы убедиться, что оно продолжает легко скользить по поверхности. Если оно начнет прилипать, снова слегка присыпьте поверхность мукой, прежде чем продолжить.
- 7. Не дайте тесту полностью разморозиться.** Раскатывайте тесто в быстром темпе, чтобы оно оставалось прохладным на ощупь. Холодные кусочки легче переложить на противень, и они лучше сохраняют форму (для перемещения кусочков с рабочей поверхности на противень подойдет гибкий металлический шпатель с квадратными углами и тонким лезвием). Если тесто нагрелось, верните его в холодильник, пока оно не охладится, прежде чем продолжить.
- 8. Окунайте резак для теста в муку.** При использовании формочки для печенья обмакивайте дно в небольшом количестве муки через каждые несколько разрезов, чтобы резак не прилипал к тесту.
- 9. Режьте экономно.** Используя формочки для печенья, вырезайте фигурки как можно ближе друг к другу, чтобы оставалось минимум обрезков. Вы можете – и вам придется – соединить обрезки вместе, чтобы собрать их воедино и вырезать больше печенья, но чем чаще вы будете скатывать таким образом тесто, тем жестче будет ваше печенье. Печенье, вырезанное с первой раскатки, всегда самое нежное.
- 10. Дайте печенье остыть на противне.** Когда вы вынимаете печенье из духовки, поставьте противень на решетку и оставьте печенье минимум на 5 минут, чтобы оно затвердело. Затем для охлаждения печенье можно спокойно переложить прямо на решетку, не рискуя сломать его.

УКРАШЕНИЕ

Украшение своего творения — одна из самых забавных составляющих праздничной выпечки.

Несколько специализированных инструментов и техник, универсальная белая глазурь (см. *Королевская глазурь*, с. 19) и ваше собственное творчество — все, что понадобится вам, чтобы приготовить печенье, украшенное в соответствии с сезоном.

КОНДИТЕРСКИЙ МЕШОК И НАСАДКИ К НЕМУ

Чтобы готовое декорированное печенье получилось красивым как магазинное, вам понадобятся простые в использовании кондитерские пакеты и набор кондитерских насадок.

Используйте одноразовые кондитерские мешки. Я обнаружила, что для украшения печенья идеально подходят одноразовые кондитерские пакеты небольшого размера. Я обычно покупаю прочные 25-сантиметровые мешки.

Не переборщите. Наполните мешок глазурью не более чем наполовину, чтобы обеспечить лучший захват и контроль при надевании насадок. Это количество также снижает риск вытекания глазури из пакета в неправильном направлении. Чтобы зачерпнуть глазурь в пакет, подойдет резиновая лопаточка.

Выбирайте правильные кондитерские насадки. Я использую металлические кондитерские насадки разных размеров. Вы можете купить их в любом магазине для выпечки, украшения или рукоделия или в интернете. Диаметр отверстия наконечника обычно указывается в миллиметрах (мм). Я рекомендую круглые насадки следующих размеров: насадка 1,5 мм для надписей и украшения; 2-миллиметровая насадка для контуров печенья и небольших деталей, таких как сосульки на крыше пряничного домика, и для заливки печенья меньшего размера; и наконечник 3-миллиметровой насадки для заливки более крупного печенья.

Я использую открытый звездообразный наконечник от 12 до 18 мм в диаметре для меренги, 12 мм — для розетты и 6 мм — для начинки сэндвич-печенья. Имея данный набор насадок, вы можете приготовить угощение по любому из рецептов в книге.

ГЛАЗИРОВАНИЕ

Термин «глазирование» относится к способу украшения, при котором верхняя часть печенья покрывается королевской глазурью (с. 19), благодаря чему выпечка обретает более яркий цвет и вкус. Я использую два разных метода глазирования.

Метод 1. Приготовьте две порции королевской глазури – более плотную для контура печенья, менее плотную – для остальной его поверхности. Обведите печенье, используя более плотную глазурь (вы можете обвести несколько печений за раз). Затем залейте печенье – используйте менее густую глазурь, чтобы заполнить очерченную форму. Небольшой накопчик для выпечки полезен для «перемещения» глазури, чтобы выровнять поверхность.

Метод 2. Приготовьте порцию густой королевской глазури не очень плотной консистенции.

Используя насадку для выпечки диаметром 2–3 мм (в зависимости от размера вашего печенья), обведите печенье широкой линией на расстоянии примерно 0,5 см от края. Затем начертите зигзагами широкие линии глазури, чтобы заполнить пустое пространство. Этот метод требует более твердой руки и, в целом, больше практики, чем первый, но я предпочитаю его, потому что в этом случае достаточно глазури одной консистенции.



