

Ася ВОСКРЕСЕНСКАЯ

Самое лучшее —
НА ДЕСЕРТ!



Издательство АСТ
Москва

УДК 641.55
ББК 36.997
В76

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

Воскресенская, Анастасия Игоревна.

В76 Самое лучшее — на десерт! / А. И. Воскресенская — Москва: Издательство АСТ, 2019. — 144 с.: ил. — (Инстаеда).

ISBN 978-5-17-112014-6

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-17-112014-6

© ООО «Издательство АСТ», 2019
© Воскресенская А. И., 2018



Самое лучшее – на десерт!

Ася Воскресенская

Посвящается моим любимым.



От автора

С большим трепетом и радостью начинаю свою первую кулинарную книгу. Мне очень приятно, что вы сейчас держите ее в руках и я искренне надеюсь, что эта книга станет для вас добрым помощником и подарит вдохновение. Хочется верить, что десерты, приготовленные по рецептам из этой книги, полюбятся вашей семье точно так же, как они полюбились моей.

Помню, как в детстве мы с бабушкой вместе пекли пироги и заварные булочки. В этих нехитрых блюдах было огромное количество любви и заботы и, конечно, они были самыми вкусными на свете. Еще тогда меня поражало как растет дрожжевое тесто, как взбиваются белки и что у себя дома из обычных продуктов можно приготовить такую вкуснятину.

Я сильно увлеклась выпечкой около 5 лет назад, как только у меня появилась своя кухня. Она совсем небольшая, я называю ее «кухня на одного», но там есть все необходимое, и главное — именно там живет мое вдохновение. Почему выпечка? Потому что в выпечке есть своя неповторимая магия, которой, на мой взгляд, больше нет ни в одной другой сфере кулинарии. И еще я очень люблю сладкое. Так, из небольшого увлечения выпечкой вырос мой кулинарный блог в «Инстаграме», где я делюсь с читателями своими экспериментами на кухне. Пеку я почти каждый день, люблю пробовать новые рецепты, готовить проверенные блюда и придумывать что-то свое. Люблю делать еду красивой и фотографировать ее.

В этой книге я собрала для вас только самые лучшие, проверенные рецепты и разделила их на 3 темы: «выпечка на каждый день», «сладкие подарки» и «праздники». Разделение это весьма условное, ведь иногда и в обычный день хочется торта. Все рецепты в книге максимально просты и готовятся из самых обычных продуктов, которые совсем не трудно найти и использовать. Обещаю, никакой волшебной пыльцы, цветков папоротника и толченых мышинных хвостиков в ингредиентах нет. Мне очень хочется, чтобы каждый из предложенных рецептов могла повторить на своей кухне любая хозяйка, даже если это ее первый опыт.

Пусть ваш дом всегда будет наполнен радостью и ароматами свежей выпечки!
Готовьте с удовольствием!

Ася

9 простых секретов идеальной выпечки

ВСЕГДА ЧИТАЕМ РЕЦЕПТ!

И лучше несколько раз. Это самый простой совет, но он поможет понять что к чему, оценить свои силы, время, возможности и не испортить продукты. В этой книге я постаралась максимально подробно и понятно изложить все процессы приготовления.

ГОТОВИМ ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ!

Внимательно читаем список ингредиентов. Выкладываем все ингредиенты на стол, чтобы убедиться, что все есть и всего хватает. Читаем рецепт еще раз. Такой подход уберезет от ошибок или сократит их количество до минимума.

КАЧЕСТВО!

Выбирайте только самые качественные продукты из доступных. Вкус и качество ингредиентов всегда отражаются на текстуре и вкусе готового блюда. Масло должно быть 82,5%, не заменяйте его маслом с более низким процентом жирности или маргарином. Шоколад берите с хорошим составом, который нравится по вкусу и соответствует по проценту содержания какао-продуктов. Я часто использую сахар с натуральной ванилью, а не химический ванилин. Это сахар, который перемешан с настоящими семенами ванили.

ТОЧНОСТЬ!

Выпечка, а особенно сложные кондитерские изделия, требуют точности. Купите себе кухонные электронные весы, и вы никогда не пожалеете об этом! Весы избавят вас от всех этих сомнительных мерных стаканчиков, граненых стаканов и чашек. Не измеряйте ингредиенты столовыми приборами, обычные чайные и столовые ложки могут существенно отличаться друг от друга. Используйте специальные мерные

ложки. Еще один очень полезный прибор — кулинарный термометр. Он нужен не так часто, но в рецептах, когда надо точно знать температуру, просто незаменим.

ПРОСЕИВАЕМ!

Муку обязательно просеиваем перед тем, как ввести в тесто. Это простое действие не только избавит муку от комочков и посторонних включений, но еще насытит муку кислородом, так выпечка получится пышнее. Если в рецепте используется разрыхлитель, то просейте его вместе с мукой, так он более равномерно распределится в тесте. Еще рекомендую всегда просеивать какао-порошок и сахарную пудру.


НЕ ГАСИМ СОДУ!

Существует традиция гасить соду уксусом в ложке, но делать так не надо. Сода играет в тесте роль разрыхлителя. В результате взаимодействия соды с кислой средой образуется углекислый газ. Но для того, чтобы тесто стало пышным, эта реакция должна происходить в тесте, а не в ложке. Так что просеиваем соду вместе с мукой, а кислоту добавляем отдельно, к жидким ингредиентам. И помним, что кислота это не только уксус, но и лимонный сок, кисло-молочные продукты, мед и т. д.

МАСЛО!

В рецептах обычно указывают одну из 3 консистенций масла:

- Охлажденное. Должно быть твердым, только что из холодильника, но не замороженным. Масло не должно активно таять во время приготовления теста и выделять лишнюю жидкость. Структура изделий из такого масла становится рассыпчатой и хрупкой.

- 
- Размягченное или комнатной температуры. Обычно взбивается с сахаром до воздушного крема. Это создает нежную текстуру теста. Не надо греть масло в микроволновке или где-то еще. Неравномерное нагревание масла испортит его текстуру и текстуру вашего изделия. Просто оставьте масло на столе примерно на 1–2 часа и оно станет идеальной консистенции.
 - Растопленное. Масло, нарезаем кусочками и плавим на небольшом огне до жидкого состояния, а потом охлаждаем. Не используйте горячее масло прямо с огня, оно может навредить, например, сварить яйца в тесте.

БЕРЕГИТЕ ТЕПЛО!

Все выпекаемые изделия всегда ставим в предварительно разогретую до нужной температуры духовку и стараемся как можно меньше ее открывать и закрывать. Это важно для бисквитов и особенно для заварного теста, когда лучше вообще не открывать духовой шкаф. Каждое открытие дверцы понижает температуру, и выпечка может «сдуться». Если надо проверить готовность, то делайте все быстро.

УЖЕ ГОТОВО?

Готовность бисквитов очень легко проверить деревянной шпажкой или деревянной зубочисткой. Просто прокалываем изделие шпажкой в центре, вынимаем и смотрим — если изделие готово, то шпажка будет сухой, а если не готово, то на ней останутся частицы теста. Если слой теста тонкий, например для рулета, то осторожно надавливаем пальцем и отпускаем: если тесто упругое и ямка выровнялась, то бисквит готов.



ГЛАВА 1

Выпечка на каждый день

Ежедневные заботы, работа и дела занимают почти все наше время. Но очень важно уметь остановиться, передохнуть и, никуда не торопясь, выпить чашечку горячего кофе или ароматного чая, провести время в кругу своих близких и порадовать их чем-то вкусеньким. Пусть в каждом дне будет что-то хорошее — неожиданный приятный сюрприз, добрые слова или кусочек вкусного домашнего пирога. В этой главе я собрала для вас простые рецепты выпечки на каждый день. Приготовление этих десертов не займет у вас много времени, но подарит много положительных эмоций.



Простой яблочный пирог с карамелью

Все самое вкусное родом из детства. Помню, как мы всей семьей принимались печь яблочный пирог. Как из духовки доставали тяжелую чугунную сковороду, как взбивали яйца в пышную белую пену, резали яблоки... Простые пропорции, ингредиенты, которые всегда есть в доме, и великолепное сочетание пышного сладкого теста с кислой яблочной начинкой — залог успеха хорошего семейного рецепта. Со временем я почти не изменила этот рецепт, только добавила карамельный соус. Это был первый пирог, который я научилась печь и именно с него я хочу начать свою книгу.

На форму 20-22 см

Карамельный соус:

Такой соус хорошо сделать заранее и хранить в холодильнике. Он прекрасно подойдет к мороженому, блинчикам, капкейкам, да и просто так ложкой его есть очень вкусно.

220 г сахара

60 мл воды

200 мл сливок 33%

60 г масла

Пирог:

3 яйца

140 г сахара

10 г сахара
с натуральной ванилью

160 г муки

1 ч. л. разрыхлителя

5 средних яблок

2 ч. л. молотой корицы

Сок ½ лимона

Карамельный соус

Карамельный соус:

1. В кастрюлю всыпать сахар и влить воду, поставить на средний огонь. Аккуратно перемешать деревянной лопаткой, пока сахар не растворится.
2. В другой сотейник налить сливки и немного их подогреть.
3. Увеличить нагрев до высокого и довести сироп до кипения. Без помешивания. При необходимости можно аккуратно покачивать сотейник из стороны в сторону. Варить сироп до красивого янтарного цвета. Снять с огня.
4. Аккуратно налить в получившуюся карамель теплые сливки. Перемешать до однородности.
5. Добавить масло и перемешать, пока масло не расплавится. Должна получиться однородная смесь.
6. Оставить немного остыть, а затем перелить готовый соус в чистую сухую банку.

Пирог:

1. Разогреть духовку до 180 °С. Форму диаметром 20–22 см смазать маслом и застелить бумагой для выпечки.
2. Яблоки очистить от кожуры и семян, нарезать небольшими кусочками, сбрызнуть лимонным соком. Добавить корицу и перемешать.
3. Взбить вместе яйца и 2 вида сахара до получения пышной массы. Не ленитесь: масса должна значительно увеличиться в размере.
4. Просеять муку и разрыхлитель к яичной смеси и аккуратно перемешать складывающими движениями снизу вверх, до однородности.
5. Выложить половину теста в подготовленную форму, сверху выложить половину яблок с корицей, затем оставшееся тесто и яблоки.
6. Выпекать в середине разогретой духовки. Около 30 минут. Готовность проверить деревянной шпажкой, она должна выходить сухой.
7. Готовый пирог вынуть из духовки и полить домашней карамелью.
8. Остудить. Можно подавать с шариком мороженого.



Лимонный пирог с рикоттой

Этот простой пирог получается невероятно нежным. Благодаря рикотте вкус становится сливочным, а текстура воздушной. Лимонные нотки добавляют свежести. С тестом можно немного пофантазировать — добавить ягоды, кусочки фруктов или шоколада. К чаю ничего лучше и придумать нельзя.

На форму 18x15 см

**70 г размягченного
сливочного масла**

140 г сахара

**15 г сахара
с натуральной ванилью**

130 г рикотты

1 яйцо

1 яичный желток

150 г муки

½ ч. л. разрыхлителя

Цедра 1 лимона

1. Разогреть духовку до 170 °С. Форму для выпечки смазать тонким слоем масла и присыпать мукой, излишки муки высыпать.
2. Размягченное сливочное масло растереть с сахаром и ванильным сахаром.
3. Добавить к масляной смеси рикотту и взбить до получения однородной массы.
4. Затем добавить яйцо и желток. Еще раз взбить все вместе.
5. Муку просеять с разрыхлителем и всыпать в тесто. Добавить цедру лимона. Тщательно перемешать тесто, чтобы вся мука вмешалась в тесто.
6. Выложить тесто в подготовленную форму.
7. Выпекать пирог в предварительно разогретой до 170 °С духовке около 1 часа.
8. Проверить готовность с помощью деревянной шпажки. Она должна выходить сухой.
9. Украсить сахарной глазурью или просто присыпать сахарной пудрой.

Совет! Если пирог сильно зарумянился в духовке, но еще не пропекся, то прикройте его сверху фольгой.

