

Николай ГАГАРИН Артем ВАЛЕНТИНОВ

Территория
СЛАДОСТЕЙ



Издательство АСТ
Москва

Оглавление

Введение 5

Глава 1. Мир пряников 7

ТЕСТО 8

Имбирное тесто 9

Классическое медовое тесто 11

Шоколадное тесто 13

ВИДЫ ПРЯНИКОВ 14

Печатные пряники 15

Пряники с узором 17

Пряник с карамельным
окошком 19

Пряник с начинкой 21

Пряник на палочке 23

Глянцевые пряники 25

ВИДЫ ГЛАЗУРИ ДЛЯ ПРЯНИЧНОЙ
РОСПИСИ 26

Окантовочная глазурь 27

Заливочная глазурь 27

Глазурь для объемных
элементов 29

Окантовка 31

Заливка 31

БАЗОВЫЕ ТЕХНИКИ РОСПИСИ 32

Классика росписи 33

«Точки» 33

«Волна» 35

Роспись «по мокрому» 37

Пряник с розой 37

Вышивка «сетка» 39

«Ришелье» и «кружево» 41

Трафаретная роспись 43

ПРЯНИКИ К ЛЮБОМУ
ПРАЗДНИКУ 44

«Клубника» 45

«Варежка» 47

«Влюбленные коты» 49

«Нарядная восьмерка»
подарочный пряник
на 8 марта 51

«Звезда» к 23 февраля 53

«Пасхальное яйцо» 55

«Курочка на Пасху» 57

«Лилия на 8 марта» 59

«Санта» 61

Свадебный пряник 63

«Яблоко-тетрадь» 65

Пряничный домик 67

ПРОСТЫЕ ДЕСЕРТЫ
ИЗ ПРЯНИЧНОЙ КРОШКИ 68

Ванильно-сливочный
чизкейк из пряничной
крошки 69

«Медовик» из пряничного
теста 73

Пирожное «Картошка» 77

ХРАНЕНИЕ И УПАКОВКА
ПРЯНИКОВ 78

Глава 2. Десерты и сладости для души. 81

Домашняя ириска.	83
Почти как «Рафаэлло»	85
Пирожное «Макарон» с начинкой из масляного крема на швейцарской меренге	87
Новое овсяное печенье. «Аппетитное похрустывание»	91
Самое быстрое кокосовое печенье. «Хрустящее снаружи и сочное внутри»	93
Торт «Наполеон» с кремом «Пломбир» и клубничным курдом	95
Нарядная меренга на палочке	99
Кейк-попс — торт на палочке	101
КРЕМЫ И НАЧИНКИ	102
Домашний сыр «Филадельфия»	103
Клубничный курд	105
Сливочная соленая карамель.	107
Карамель из красной смородины	109
Лимонный курд.	111

Глава 3. Шоколад 113

ГЛАВНОЕ О ШОКОЛАДЕ.	114
Темперирование	115
Дополнительное оборудование	117
ПЛИТКИ.	118
Шоколадная плитка из белого шоколада с ягодами	119
Шоколадная плитка из темного шоколада с орехами	121

Шоколадная плитка из белого шоколада с начинкой.	123
ТРЮФЕЛИ.	124
Классический трюфель из темного шоколада	125
Трюфель с ганашем из темного шоколада с изюмом и ликером.	127
КОРПУСНЫЕ КОНФЕТЫ.	128
Конфеты ассорти	129
Окрашивание с помощью какао-масла	131
ФИГУРНЫЙ ШОКОЛАД	132
Силиконовые и пластиковые формы.	133
Шоколадное яйцо	135
Шоколадные леденцы	137
3D шоколадная елка	139
НАЧИНКИ	140
Классический ганаш из темного шоколада	141
Пралине	142
«Клубника-базилик».	143





Введение

Все началось шесть лет назад, когда друзья Николая Гагарина, любителя «поколдовать на кухне», попросили испечь имбирные пряники на годовщину свадьбы общих знакомых. Опыта в этом деле у него не было, но желание поэкспериментировать взяло верх. Через три дня и три ночи, испортив несколько килограммов теста и глазури, Николай все же выполнил заказ, который был принят «на ура!». Но процесс так увлек, что ему теперь было посвящено все свободное время. А через пару месяцев хобби переросло в мини-бизнес. Заказов стало так много, что пришлось взять помощников.

Спустя год к творческому процессу присоединился Артем Валентинов. В тот момент он, как и в свое время Николай, тоже был крайне далек от выпечки. Но зато у нового партнера по бизнесу был свой свежий взгляд на дело. С его легкой руки, в практику компании вошло проведение еженедельных мастер-классов по всей стране. Спустя два года было решено отказаться от выездных мастер-классов и попробовать себя в онлайн-обучении. Так появилась первая в России онлайн-школа по изготовлению пряников. На данный момент за спиной Николая и Артема уже 14 обучающих проектов и около 200 видеоуроков по пряничной росписи. И это еще не все:

- в 2018 и 2019 году они стали призерами конкурса на фестивале «Российский пряник» в рамках II Евразийского форума по хлебопечению «ХЛЕБ — ЭТО МИР» и конкурса «Пряничный Петербург» в рамках V международного фестиваля пряничного искусства «Мир пряника»;

- были приглашены в качестве членов жюри российских и международных кондитерских конкурсов;

- выступали консультантами и участниками телепередач;

- обучили 8000 человек из разных стран пряничному делу;

- приняли участие в деятельности благотворительных фондов «РЕД НОУЗ», «Подари жизнь», «Шередарь»;

- успешно сотрудничали с 300 компаниями, в том числе крупнейшими в стране.

За 6 лет работы пряничных дел мастера окончательно и бесповоротно влюбились в мир сладостей и каждый день делают для себя новые открытия. В этой книге они поделятся ими со своими читателями.

«Уверены, что книга вдохновит и даст необходимые знания, которые позволят вам создавать уже свои авторские пряники. И не только их.

У нас вы найдете рецепты тортов и пирожных на каждый день и к любому празднику. Все они проверены годами и станут прекрасным подарком близким и знакомым.

Мы также поможем вам сделать первые шаги в магический мир шоколада. Коллекция шикарных вкусов, а также тонкости изготовления изысканных корпусных конфет — все это тоже есть в нашей книге. Кроме того, мы приготовили для вас подарок-сюрприз и надеемся, что вы оцените его по достоинству — это ссылки на видео 12-ти наших самых популярных платных мастер-классов. ДЛЯ ВАС ОНИ БУДУТ БЕСПЛАТНЫМИ.

Будем рады, если кому-то из вас, уважаемые читатели, эта книга и наша история поможет открыть в себе новые таланты и решиться на глобальные изменения в своей жизни. Ведь когда ты занимаешься любимым делом, становишься абсолютно счастливым человеком!»

Николай Гагарин
Артем Валентинов



Глава 1

Мир
пряников

Тесто



Имбирное тесто

На Руси пряник называли сладким хлебом. На праздничном столе он всегда считался главным украшением. Сегодня же пряник — это не только любимое лакомство. Освоив минимальные навыки росписи, можно своими руками сделать замечательные подарки, которые никого не оставят равнодушными. Рецепты данной книги помогут легко научиться делать невероятное тесто и выпекать этот самый «сладкий хлеб», давным-давно завоевавший свое место в сердцах многих.

Ингредиенты

- Сахар — 500 г
- Вода — 200 мл
- Сливочное масло (82,5%) — 200 г
- Мука — 800–900 г
- Яйцо — 1 шт.
- Соль — 1 ч. л.
- Сода — 1 ч. л.
- Корица — 1–2 ч. л.
- Имбирь — 1 ч. л.
- Мускатный орех — 1 ч. л.
- Кардамон — 0,5 ч. л.
- Гвоздика — 0,5 ч. л.
- Белый перец — 0,5 ч. л.

Приготовление

1. Сахар засыпать в кастрюлю и постоянно помешивая растопить до состояния карамели. Цвет жженого сахара должен быть янтарным. Следует следить за тем, чтобы сахар растаял полностью, без крупинок и комков. В процессе карамелизации лучше всего использовать металлическую лопатку, т. к. к ней меньше всего липнет сахар.

2. За 3 минуты до полной карамелизации подготовить кипяток и влить тонкой струйкой в сахар, как только он растает, постоянно помешивая. Смесь должна характерно зашипеть.

3. Добавить в смесь сливочное масло, нарезанное небольшими кусочками, соль и специи. Масло должно полностью раствориться при периодическом помешивании.

4. Завершая процесс карамелизации, всыпать в сахарную массу соду, перемешать и наблюдать невероятно красивую реакцию бурления.

5. Когда карамельная смесь остынет до комнатной температуры, вмешать в нее яичный желток и постепенно муку, пока тесто не будет похоже на приятную массу для лепки и не перестанет липнуть к рукам.

6. Раскатать тесто и вырезать заготовки с помощью вырубки, кондитерских формочек или бумажного шаблона.

7. Выпекать пряничные заготовки (круглой или любой другой формы) на пергаментной бумаге или тефлоновом листе 6–7 минут на режиме «конвекция» или одновременном нагреве «верх-низ» при температуре 180–190 °С.

Полезные советы

Чтобы карамелизованная смесь быстро застыла, поставьте емкость с ней в раковину с холодной водой.



Классическое медовое тесто

Бархатные нотки янтарного меда, жгучий имбирь, ароматная гвоздика в компании с кардамоном, вызывающая аппетит корица — вот главная особенность настоящих имбирно-медовых пряников. Букет из специй, представленный в этом рецепте, великолепен! Но если какая-то из них вам не по вкусу, от нее можно отказаться или заменить на что-то другое, полагаясь на собственный вкус.

Ингредиенты

- Мед — 165 г
- Сахар — 100 г
- Сливочное масло 82,5% — 125 г
- Яйцо — 1 шт.
- Мука — 0,5 кг
- Сода — 1 ч. л.
- Соль — на кончике ч. л.
- Ванилин — 4–5 г
- Имбирь — 1–2 ч. л.
- Корица — 2–3 ч. л.
- Кардамон — 1–2 ч. л.
- Гвоздика — 1/2 ч. л.
- Мускатный орех — 1/2 ч. л.
- Черный перец — 1/3 ч. л.

Приготовление

1. Сахар и мед (лучше светлый, темный может дать горчинку) соединить в кастрюле с толстым дном и поставить на огонь. Как только смесь начнет закипать, снять кастрюлю с огня.

2. Добавить в горячую массу соду, при этом она начнет сильно бурлить, выдавая большие сахарно-медовые пузыри.

3. Положить в смесь сливочное масло и перемешать до полного растворения.

4. Добавить соль и специи.

5. Когда смесь остынет до комнатной температуры, вбить в нее яйцо и засыпать муку. Замесить приятное, пластичное тесто.

6. Готовое тесто раскатать толщиной 0,5 см и вырезать заготовки необходимой формы.

7. Выпекать пряники на пергаментном или тефлоновом листе при температуре 190–200 °С 7–8 минут.

8. Хранятся такие пряники 4 месяца, и все благодаря натуральному консерванту — меду — единственному в мире продукту, который никогда не портится.

Полезные советы

Если в наличии есть только засахаренный мед, то его всегда можно разогреть в микроволновой печи или на водяной бане — так он станет жидким.



Шоколадное тесто

Освоив два классических рецепта, можно попробовать что-то более интересное. Нотки шоколада в этом рецепте настолько яркие, что можно запросто подумать, что тесто полностью сделано только из него.

Ингредиенты

- Сахар — 500 г
- Вода — 210 мл
- Сливочное масло 82,5% — 215 г
- Мука — 850-900 г
- Какао-порошок — 60-70 г
- Шоколад темный — 60 г
- Желток — 1 шт.
- Соль — 1 ч. л.
- Сода — 1 ч. л.
- Корица — 1-2 ч. л.
- Мускатный орех — 1 ч. л.
- Кардамон — 0,5 ч. л.
- Гвоздика — 0,5 ч. л.

Приготовление

1. В кастрюле с толстым дном приготовить карамелизованную смесь (способ приготовления см. в пп. 1-3 предыдущего рецепта).

2. В остывшую смесь добавить желток и какао-порошок.

3. Шоколад растопить на водяной бане или в микроволновой печи на средней мощности и влить в кастрюлю с жженым сахаром. Нужно добавить в смесь цедру одного апельсина или лимона.

4. Постепенно всыпать в смесь муку, тщательно перемешивая до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к рукам. В результате должно получиться невероятно ароматное тесто красивого шоколадного цвета. При замешивании можно добавить молотые орехи по своему вкусу.

5. Раскатать тесто и вырезать заготовки с помощью вырубки, кондитерских формочек или бумажного шаблона.

6. Выпекать пряничные заготовки (круглой или любой другой формы) следует на пергаментной бумаге или тефлоновом листе 6-7 минут на режиме «конвекция» или при одновременном нагреве «верх-низ» при температуре 180-190 °С.

Полезные советы

Чтобы пряники при выпекании не прилипали к пергаментной бумаге, лист предварительно стоит прогреть 5-6 минут в духовом шкафу при 180-190 °С.

Готовые пряники можно не расписывать сахарной глазурью, а просто украсить растопленным шоколадом.

Виды пряников

