СУПЕР РЕЦЕПТЫ

Главное о булочках

Секреты вкуснейшей выпечки

КЛАДЕЗЬ
Издательство АСТ
Москва

СОДЕРЖАНИЕ

РЕЦЕПТЫ НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

ШАРЛОТКА С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ И КЛЮКВЕННЫМ КОНФИ
ПОНЧИКИ
ПЫШНЫЕ БЛИНЫ
ХИНКАЛИ
ДОМАШНЯЯ ПИЦЦА
КИШ С ЛОСОСЕМ И БРОККОЛИ
КИШ – ЖУЛЬЕН
БЫСТРЫЕ ПИРОЖКИ
БРИОШЬ
ВАТРУШКА

НАЦИОНАЛЬНАЯ ВЫПЕЧКА

ТРЕУГОЛЬНИК
ВАК БӘЛЕШ (ВАК БЕЛЯШ)
ЗУР БӘЛЕШ (ЗУР БЕЛЯШ)
ӨЛЕШ (ЭЛЕШ)
КЫСТЫБЫЙ
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ(СМЕТАННОЕ)
КОШ ТЕЛЕ (ХВОРОСТ)
ЧАК-ЧАК
МАНТЫ С ТЫКВОЙ

ВЫСОКАЯ КУХНЯ

ТАРТ ТАТЕН
ТАРТ С КЛУБНИКОЙ ЛАЙМОМ И БАЗИЛИКОМ
КРУАССАНЫ ДОМА
ШТОЛЛЕН (РОЖДЕСТВЕНСКИЙ КЕКС)
МАКАРОНЫ
ЭКЛЕРЫ И ШУ
ВИШНЕВЫЙ ШТРУДЕЛЬ
ФОКАЧЧА
КАНЕЛЕ
ПЕЧЕНЬЕ КАНТУЧИ

В ЧЕМ СЕКРЕТ ВКУСНОГО БЛЮДА?

Почему среди обилия ресторанов каждый из нас с трепетом вспоминает о пирожках бабушки и мамином борще? Есть ли секретный ингредиент, который делает любую еду вкусной?

Меня зовут Камила, мне 29 лет и еще два года назад я готовила только домашнюю пиццу. Сегодня я шеф-пекарь и участвовала в создании выпечки и десертов для 20 заведений в России и за ее пределами. Также я обучаю людей из разных уголков мира готовить вкусно и с удовольствием.

Раскрою главный секрет: с тестом сложно не потому, что у вас нет таланта, а потому, что никто не объяснил логику и технологию работы с ним. Я знаю истории, когда люди только в 50 впервые с гордостью говорят: «Я больше не боюсь теста». Поэтому предлагаю вам дать шанс себе и этой книге!

Как пекарь моя личность сложилась из трех фактов: я татарка, я не люблю долго готовить то, что съедят за пять минут, и я обожаю высокую кухню. Именно поэтому книга поделена на три раздела:

- **Национальная выпечка.** Татарская и французская кухни ближе, чем может показаться. Обе строятся вокруг натуральных, чистых вкусов ингредиентов. К сожалению, национальную выпечку нередко готовят без знания традиций, упуская важные детали. В этой книге мы постараемся учесть все нюансы и обратимся к семейным рецептам!
- **Рецепты на каждый день.** Этот раздел для случаев, когда хочется приготовить что-то вкусное без долгих часов на кухне. Подойдут всем, кто ценит вкус и свое время.
- **Высокая европейская кухня.** Эти рецепты подойдут для тех, кто любит сложные сочетания вкусов и готов уделить блюду чуть больше внимания. Не пугайтесь: мы разберем каждый этап, чтобы выпечка готовилась с легкостью!

И напоследок: нет рецептов, которым нельзя научиться, главное — пробовать и следовать рекомендациям.

Хватайте весы и скалки: настало время любви и вкусных булочек!

ӨЛЕШ (ЭЛЕШ)

ПОРЦИЯ: 20 ШТ

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ТЕСТА:

- Мука пшеничная — 800 г
- Сметана — 200 г
- Масло сливочное — 200 г
- Сахар — 30 г
- Соль — 20 г
- Яйцо —1 шт.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ НАЧИНКИ:

- Куриная грудка — 200 г
- Куриное бедро — 160 г
- Картофель (сорт Гала) — 500 г
- Лук репчатый — 150 г
- Масло сливочное (оттепленное) — 80 г
- Соль — 10 г
- Перец черный, молотый — 1 г
- Говяжий жир — 20–50 г (по желанию)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Замешиваем тесто: соединяем все ингредиенты, перемешиваем до однородности и оставляем в пакете при комнатной температуре на 30–40 минут. За это время оно станет эластичным.
- Для начинки курицу и картофель режем крупными кубиками, мелко рубим лук — его присутствие должно быть еле заметно! Смешиваем получившиеся ингредиенты.
- Делим тесто на большие шарики по 60 г и маленькие по 8–10 г, накрываем полотном.
- Теперь займемся сборкой: раскатываем 1 большой и 1 маленький кружок теста толщиной 1–2 мм (тесто не должно просвечивать). На большой круг выкладываем 50 г начинки и делаем вокруг загибы по 6–7 мм. Сверху накладываем маленький круг и склеиваем с большим.
- Изделия выкладываем на застеленный пергаментом противень и ставим в разогретую духовку до 180 °С на 50–55 минут. Температуру можно поднять до 250 °С. Проверяйте изделия на готовность и равномерность пропекания.
- После того, как достанете изделия из духовки, накройте выпечку полотном на 10–15 минут. Так тесто станет более мягким и ароматным.



Элеш — с татарского языка переводится как «порция» или «доля». Это порционная выпечка на скорую руку с тонким хрустящим тестом и ярким вкусом. Главная особенность — крупная нарезка начинки, благодаря чему во время запекания картофель не разваривается и сохраняет текстуру и форму.

СОВЕТ

Загибы в высоту должны быть по 1 см, чтобы получился красивый узор. Для этого важно промачивать пальцы в муке, чтобы тесто не прилипало к коже.

Традиционное татарское лакомство — мелкие кусочки теста, обжаренные в масле, скрепленные между собой медово-сахарным сиропом.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ТЕСТА:

- Мука — 300 г
- Яйцо (с1) — 3 шт.
- Разрыхлитель теста — 4 г
- Соль — 4 г

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СИРОПА:

- Мед — 350 г
- Сахар — 150 г



ЧӘК-ЧӘК (ЧАК-ЧАК)

ПОРЦИЯ: 1 КГ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- Разбейте в миску 3 яйца. В отдельной емкости соедините муку, разрыхлитель и соль, перемешайте венчиком. Частями вводите сухие ингредиенты в яйца. Переложите тесто с остатками муки на стол и месите в течение 10–15 минут: оно станет плотнее и суше — так и должно быть!
- Разделите тесто пополам, округлите, прижимая к столу, и уберите оба кусочка в пакет на 30 минут. Если в комнате жарче 25 °С, уберите тесто в холодильник.
- Возьмите один шарик теста. Подпылите стол мукой, обваляйте тесто с двух сторон и раскатайте. Не бойтесь добавлять муку: тесто должно оставаться сухим, чтобы при нарезке слои не прилипали.
- Раскатайте тесто в ровный круг толщиной 1–2 мм, до полупрозрачности. Еще раз подпылите мукой, намотайте на скалку и острым ножом разрежьте тесто вдоль скалки. Должно получиться 4–6 полосок.
- Разделите эти полоски на прямоугольники шириной 4–5 см. Сложите по 4–5 прямоугольников и нарежьте кусочками по 2–3 мм. Рассыпьте кусочки по столу, отделите друг от друга и накройте полотенцем. Повторите то же самое со вторым шариком теста.
- В кастрюлю с толстым дном налейте 700–1000 г подсолнечного масла и поставьте на средний огонь. Через 5–7 минут опустите туда 1–2 кусочка теста: если они всплывут через 2–3 секунды, то масло готово к жарке.
- Опускайте в масло по горсти теста, активно помешивая шумовкой. Масло будет пениться и шипеть, через 1–2 минуты звук изменится и начнет «чикать». Тесто останется бледным — это нормально!



- Поставьте рядом с плитой тарелку с дуршлагом, застеленным бумажными салфетками; меняйте их по мере впитывания масла. Подготовьте глубокую миску, также застелив дно салфетками.
- Выкладывайте тесто в дуршлаг. По мере остывания оно потемнеет и станет золотистым. Если кусочки становятся коричневыми или бежевыми, убавьте огонь, чтобы не пересушить тесто.
- Засыпьте следующую горсть теста. Перед тем как достать её, переложите предыдущую партию в миску.
- Когда всё тесто будет обжарено, приготовьте сироп: в кастрюлю с толстым дном налейте мед, добавьте сахар. Поставьте на средний огонь и доведите до кипения. Поставьте рядом кружку с холодной водой. Периодически капайте в нее сироп: сначала он будет растекаться, затем останется цельной каплей — сироп готов.
- Уберите из миски с тестом салфетки. Вливайте сироп порциями, каждый раз перемешивая. После добавления всего сиропа перемешайте ещё раз.
- Возьмите плоскую тарелку и чашку с водой. Слегка смочите пальцы, выложите чак-чак и придайте форму сначала: сначала по краям, затем всей массе, слегка сдавливая к центру. Чак-чак готов!

ЕЩЕ ОДИН СПОСОБ ПРОВЕРИТЬ СИРОП НА ГОТОВНОСТЬ: АККУРАТНО СНИМИТЕ КАПЛЮ СИРОПА С ЛОЖЕЧКИ ПАЛЬЦАМИ И «ПРИХЛОПЫВАЙТЕ» ПОДУШЕЧКАМИ. ЕСЛИ СИРОП РАЗДЕЛЯЕТСЯ НА ВОЛОКНА И ПОЯВЛЯЕТСЯ ЭЛАСТИЧНАЯ НИТЬ, ОН ГОТОВ! ЕСЛИ СИРОП НАПОМИНАЕТ ПЛАСТИЛИН, ВЫ ЕГО ПЕРЕВАРИЛИ, ИЗ НЕГО ЛУЧШЕ ЗАЛИТЬ ПЕТУШКИ.