

РОУЗ ЛЕВИ БЕРАНБАУМ

БИБЛИЯ ПЕЧЕНЬЯ

МИРОВАЯ КЛАССИКА, ТЮИЛИ, МАДЛЕН,
МАКАРОН, БРАУНИ, БИСКОТТИ
И ДРУГОЕ

Фото Мэттью Септимуса

хлеб*соль®
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
Москва

*Дорогой кузине Аде.
Добро пожаловать в новое поколение пекарей*



СОДЕРЖАНИЕ

6	Список рецептов
9	Предисловие
11	Благодарности
13	Введение
14	Золотые правила выпечки лучшего печенья
18	Три основных способа замеса для большинства видов теста
20	Оборудование
24	Ингредиенты
31	ГЛАВА 1. РАСКАТЫВАЕМ ПЕЧЕНЬЕ ВРУЧНУЮ
107	ГЛАВА 2. ОТСАЖЕННОЕ ПЕЧЕНЬЕ
139	ГЛАВА 3. ФОРМУЕМ ПЕЧЕНЬЕ ВРУЧНУЮ
205	ГЛАВА 4. ФИГУРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
271	ГЛАВА 5. ПРАЗДНИЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
301	ГЛАВА 6. БАТОНЧИКИ И ПЕЧЕНЬЯ-ПИРОЖНЫЕ
371	ГЛАВА 7. МЕРЕНГИ И КОНФЕТЫ
423	ГЛАВА 8. ПРИЯТНЫЕ ДОПОЛНЕНИЯ
437	Приложение
439	Указатель



СПИСОК РЕЦЕПТОВ

9	Предисловие		
11	Благодарности		
13	Введение		
14	Золотые правила выпечки лучшего печенья		
20	Оборудование		
24	Ингредиенты		
	ГЛАВА 1		
31	РАСКАТЫВАЕМ ПЕЧЕНЬЕ ВРУЧНУЮ		
33	Шоколадное печенье моей мечты		
36	Печенье с клюквой и шоколадом		
39	Любимое овсяное печенье		
42	Печенье «Путаница»		
49	Печенье «Сокровище свободы»		
51	Лимонное печенье с маком		
53	Лимонные «Бугорки»		
56	Печенье с арахисовым маслом и джемом		
60	Хрустящее печенье с тахини		
63	Мексиканское свадебное печенье		
66	Курамбиет		
69	Печенье «Седьмое небо»		
72	Печенье филбертины		
74	Миндально-кофейное печенье		
76	Тыквенное печенье с орехом пекан		
78	Имбирные пряники		
80	Печенье с патокой и имбирем		
83	Печенье с пралине из фундука		
86	Шотландское песочное печенье		
89	Песочное печенье с сахаром мусковадо		
91	Песочное печенье с арахисовой пастой и шоколадом		
93	Печенье сникердудл с карамелью		
97	Сконетты с клюквой		
100	Шоколадное печенье с трещинками		
102	Дважды шоколадное печенье «Ориоло»		
		ГЛАВА 2	
		107	ОТСАЖЕННОЕ ПЕЧЕНЬЕ
		109	Кокосовые снежки по рецепту моей мамы
		111	Шоколадные «Фантомы»
		114	Вафли бенне
		117	Флорентини
		119	«Кешью для души»
		122	Печенье брауни с улицы Клинтон
		124	«Кошачьи язычки»
		129	Французский тюиль
		131	Печенье «Биарриц»
		135	Мини-пончики чуррос
			ГЛАВА 3
		139	ФОРМУЕМ ПЕЧЕНЬЕ ВРУЧНУЮ
		141	«Полумесяцы Роуз»
		143	«Тающие моменты»
		147	Превосходное лимонное печенье миссис Суэллоу
		151	Мягкие кунжутные цилиндры
		155	Полумесяцы с начинкой из фиников
		157	Печенье «День и ночь»
		160	Сливочно-сырное тесто для печенья ругелах
		162	Печенье ругелах с абрикосом и грецким орехом
		165	Печенье ругелах с меренгой по рецепту тетушки Лил
		169	Печенье штрудель
		171	Печенье «Три ореха»
		173	Фисташковые паве
		176	Тарталетки с орехом пекан
		179	Печенье «Шоколадный трюфель»
		183	Шоколадное печенье-сэндвич с мороженым
		187	«Львиные лапки»
		191	Норвежское имбирное печенье
		194	Бискотти с засахаренным ананасом

196	Мандельброт		
200	Бискотти с орехом pekan «Палм бич»		
202	Супершоколадные бискотти		
	ГЛАВА 4		
205	ФИГУРНОЕ ПЕЧЕНЬЕ		
207	Альфахорес		
211	Кокосовые криспы		
213	«Пикни-ченье»		
215	Масляное печенье с ромом		
218	Лимонные джемовые печеньица		
221	Австрийское печенье «Ишлер»		
225	«Линцские глаза»		
228	Алые «Линцские сердечки» с малиной		
231	Гигантское именинное печенье с джемом		
235	Голландское песочное печенье с орехом pekan		
237	Сабле с грецким орехом в форме кленовых листьев или сердечек		
240	Шоколадные сабле		
244	Шоколадные вафли		
247	Турецкое имбирное печенье с лаймом		
249	Моравское пряное хрустящее печенье		
251	Перечные орешки, или Pfeffernüsse		
254	Быстрое слоеное тесто		
257	Пальме из быстрого слоеного теста		
259	Классическое шоколадное слоеное тесто		
264	Шоколадные пальме		
266	«Розовые бутоны»		
268	Печенье для собак		
		271	ГЛАВА 5 ПРАЗДНИЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
		273	Праздничное печенье
		277	Пряничные человечки
		281	Рождественские венки
		282	Рождественское печенье «Шпритц»
		284	Швейцарские лебкухен
		287	Пиццелли
		290	Шарики с бурбоном
		293	Кулураки
		296	Хоменташ
		301	ГЛАВА 6 БАТОНЧИКИ И ПЕЧЕНЬЯ-ПИРОЖНЫЕ
		303	Фуджи брауни
		305	Брауни с какао
		307	Барселонские брауни
		310	Пончики брауни
		313	Великолепные брауни Вуди
		319	Бретонские мини-печенья
		321	Мини-чизкейки
		324	Банановое печенье с кремовой начинкой
		329	Золотистые финансье
		331	Финансье с арахисовым маслом
		334	Шоколадные финансье
		336	Лимонные мадлен
		339	Шоколадные мадлен
		341	Печенье «Вупи-пай»
		345	Клюквенно-лимонные квадратики
		347	Сказочные батончики от Дэвида
		350	Карамельные квадратики с макадамией
		352	Холодные квадратики с орехом pekan
		357	Шоколадно-карамельные батончики
		361	Линцские квадратики или «Пуговики»
		365	Сливовые батончики
		368	Блонди от блондинки

371	ГЛАВА 7 МЕРЕНГИ И КОНФЕТЫ
375	Базовая меренга
378	Шоколадные макарон Vernachon
380	Батончики из ореховой меренги
382	Конфеты из фиников
384	Грибочки из меренги
387	Макарон «Жемчужина короны»
394	Швейцарская шоколадная меренга
397	Меренги дакуаз
400	Меренга «Березовые веточки»
402	Сэндвич-печенье с мороженым, ореховым пралине и меренгой
404	Шоколадное печенье «Шахерезада» с пралине из ореха пекан
408	«Кружева» Сьюзи
411	Трубочки с бренди
415	Тоффи «Двойной шоколад»
418	Печенье с абрикосовым марципаном
420	Бразильский киндим

423	ГЛАВА 8 ПРИЯТНЫЕ ДОПОЛНЕНИЯ
424	Дульсе де лече
425	Кахета (карамель из козьего молока)
427	Великолепный ганаш
428	Цукаты из апельсинов или лимонов
431	Муссовый ганаш из молочного шоколада
433	Лимонный курд
434	Леквар из чернослива
435	Малиновый джем
437	Приложение
439	Указатель
444	Для заметок

ПРЕДИСЛОВИЕ

Десять лет назад мы были молодыми, полными энтузиазма студентами Кулинарного института Америки. Нам нравилось учиться — учиться новому, готовить, есть, заводить друзей. Тогда мы чувствовали себя взрослыми, авантурными и обеспеченными благодаря работе в кампусе, но больше всего нам нравилось ездить на поезде в Нью-Йорк. Мы осматривали достопримечательности, гуляли по проспектам, с восторгом и наслаждением рассматривая массивные, словно парящие здания. Остановливались, чтобы поглазеть на человека в шляпе, макающего клубнику в витрине Godiva, пару раз ездили на метро в Квинс, где лежали груды упакованной козлятины, фиолетовые пачки «Милки» и бочки с острой фетой в рассоле. И конечно же, мы ели! Ели столько, сколько позволял наш бюджет, а иногда и гораздо больше. Такая однодневная поездка часто заканчивалась тем, что мы буквально придерживали животы руками, когда возвращались в Grand Central.

Но что бы ни входило в наш маршрут по Нью-Йорку, каждый раз обязательным пунктом было посещение Strand Bookstore — самого знаменитого в округе книжного магазина, где продавали литературу на любую тему, которую вы только пожелаете. Именно там мы случайно наткнулись на нетронутый экземпляр «Библии торта», написанный Роуз Леви Беранбаум. И были просто очарованы табличными списками и ретро-рисунками, восторженными отзывами на обороте и воодушевлены лаконичными, но понятными описаниями рецептов. Купив книгу, мы провели остаток учебного года, готовя по ней на кухне нашего общежития. В тот прохладный вечер, кутаясь в пальто, мы не знали, что через десять лет будем женаты друг на друге, станем жить в Нью-Йорке, что один из нас будет кондитером в легендарном нью-йоркском ресторане. Но, что самое интересное, мы будем активно переписываться с обожаемым нами гуру выпечки, самой Роуз, поедая козий бирьяни от Шилпы и запивая сауэром из красных апельсинов по рецепту Роуз.

Знать Роуз — значит иметь доступ к сокровищам. Она щедро отдает себя — свою

неизменную дружбу, рассказывает анекдоты, которые заставят вас сначала охнуть, затем ахнуть, а потом просто стонать от смеха. Ее удивительная способность запоминать и пересказывать каждую деталь оживляет любую историю. Она выскажет свое мнение о машинах для приготовления мороженого и бараньих сосисках, принесет журналы, которые, по ее мнению, вам понравятся, или первые издания книг, которыми вы всегда будете дорожить. Но больше всего ценно то, что она дарит вам свои потрясающие, непревзойденные знания обо всем, что связано с выпечкой. Роуз была одним из первых авторов, признавших и настоявших на том, что метрические весовые коэффициенты являются обязательным условием для получения неизменно превосходных результатов. В своих рецептах непременно уточняет, отбелена мука или нет, потому что благодаря опыту знает, как это повлияет на конечный результат. Она настойчива, неизменно любопытна и всегда (!) открыта для новых знаний — все те качества, за которые мы ее глубоко уважаем. Именно это и делает каждую ее книгу успешной: постоянное внимание к деталям и точность рецепта.

Нам посчастливилось попробовать много печений по рецептам этой книги, так как Роуз и Вуди тщательно проверяли их. Мы сходили с ума по ее печеньям «Штрудель» — нежным вихрям из слоеного теста, окруженным терпкими, янтарного цвета абрикосами и усыпанным орехами. Роуз принесла тщательно упакованную коробку, и на следующий день их уже не было, потому что все было съедено во время чаепития на балконе! Крепкие «Перечные орешки», благоухающие молотым перцем, гвоздикой и корицей, было слишком легко «расколоть». Миро был в восторге, попробовав предложенную Роуз версию карамельных сникердудлов, которые он подает в Gramercy Tavern: свою версию сникердудла она превратила в тонкое сэндвич-печенье, из которого при надкусывании капает темная густая карамель.

В «Библии печенья» есть еще десятки и даже сотни (!) рецептов печений, которые мы очень хотим попробовать: от абрикосово-орехового ругелаха до великолепных брауни Вуди.

Непревзойденные брауни от нишевого маленького «Ишлера» до привычных шоколадных печений с клюквой.

Шилпа быстро перечислила несколько печений, в которые она влюбилась только за их названия. Первое — это лимонные «Бугорки» и банановое печенье с кремовой начинкой. Вы можете посмеяться над таким детским способом выбора рецепта, но ведь это рецепты Роуз, и можно быть уверенным, что все они будут великолепны. Каждый стих из этой книги достоин проповеди!

**С ЛЮБОВЬЮ И ПЕЧЕНЬЕМ,
МИРО И ШИЛПА УСКОКОВИЧ.
АПРЕЛЬ 2020 ГОДА**

БЛАГОДАРНОСТИ



Эта книга была написана в содружестве с моим давним и очень ценным партнером по крему Вуди Уолстоном из команды «Роузвуд», ставшим моим мужем.

Последние слова, которые мой бывший муж Эллиотт сказал мне в декабре 2019 года в своей необычайной мудрости и любви, были: «Никогда не отказывайся от своей работы». И именно эта книга стала для меня спасением после его потери и последовавшей за ней пандемии.

Мы выражаем огромную благодарность самой удивительной команде издателей (каждый из которых — мой друг и професси-

ональный или домашний пекарь, и это видно): старшему редактору Стефани Флетчер, чьи безупречные суждения и стремление к совершенству являются основой этой книги, старшему управляющему редактору Марине Падакис Лоури, которая довела работу над книгой до совершенства и даже внесла свой вклад в ее создание.

Таи Бланш, арт-директор, — воплощение принципа «форма следует за функцией и равняется красоте», менеджер по производству Кимберли Кифер, копирайтер и бывший кондитер Джудит Саттон, зоркий корректор Дери Рид и шоколадье Зак Таунсенд, а также шеф-поварам Миро и Шилпе Ускокович за их проникновенное и красноречивое предисловие.

Потрясающие фотографии, украшающие эту книгу, — результат работы моей многоуважаемой коллеги Эрин Джинн Макдауэлл, чье необыкновенное мастерство фуд-стилиста, любящее сердце и терпение позволили мне, несмотря на время карантина, виртуально участвовать в каждой съемке. Ее суперквалифицированному помощнику и правой руке Кейтлин Уэйн и фотографу-экстраординару Мэтью Септимусу, запечатлевшему красоту и буквально суть каждого печенья.

Рецептами печенья нужно делиться, а потому огромная благодарность всем, кто предоставил свои, особенно Дэвиду Шамаху за его блестящие мысли и идеи.

Особые благодарности Дэнну О'Мэлли из American Products Group, который производит мою линию продуктов; линии Rose's Signature Series, Thermoworks (термометры), StretchTite (пищевая пленка), Organic Valley (масло и сливки), Nielsen Massey и Heilala (ваниль), India Tree (сахар), Valrhona и Guittard (шоколад).



ВВЕДЕНИЕ

Выпечка, возможно, лучший универсальный урок для детей. Ведь она учит таким важным вещам, как точность, терпение, чувство времени, сенсорное восприятие, наука, искусство, математика. А из всех видов выпечки рецепты печенья самые понятные для ребенка и самые простые. Приготовить базовое печенье проще, чем торт или пирожное, потому что его тесто благодаря большому содержанию сахара более простое в приготовлении, чем тесто для торта или пирожного. Если не получилось сделать сразу красивую форму, можно несколько раз ее переделать, и текстура печенья при этом не изменится. Кроме этого, процесс приготовления интересный, а результат порадует людей всех возрастов.

Большинство видов печенья — это нечто среднее между тортом и пирожным (на самом деле, слово «печенье» происходит от голландского слова *koekj*, что означает «маленький торт»). Однако некоторые из них, например меренги и пралине, ближе к категории конфет.

Когда я начала собирать свои любимые рецепты печенья, а также рецепты, которые мечтала воплотить в жизнь, то вдруг вспомнила, что, когда была маленькой девочкой, воспитывавшая меня бабушка Сара называла меня Печенькой! Но прошло много лет, прежде чем я попробовала домашнее печенье. Моя мама была стоматологом и ортодонтом и за неимением времени не пекла до своего выхода на пенсию.

Мой первый опыт выпечки печенья в 1960-х годах был неудачным: я испекла овсяное печенье по рецепту с обратной стороны коробки с овсяными хлопьями Quaker. В результате получилось одно огромное несъедобное печенье, заполнившее весь противень. Прошло несколько лет, прежде чем я решилась испечь печенье снова. Тогда я работала в Службе образовательного тестирования в Принстоне, штат Нью-Джерси, и одна из сотрудниц дала мне свой любимый рецепт миндального печенья в форме полумесяца.


Это было мое первое домашнее печенье. С годами, узнавая все больше о выпечке и

ингредиентах, я вдохновилась на то, чтобы скорректировать этот простой рецепт в соответствии с моим представлением о совершенстве. Маслянистое, нежное, ароматное, состоящее всего из пяти простых ингредиентов, оно надолго стало моим фирменным печеньем (см. «Полумесяцы Роуз», с. 141).

В 1990 году, когда вышла книга «Rose's Christmas Cookies», Национальный департамент по качеству молочных продуктов нанял меня в качестве своего представителя, услышав мою мантру: «Лучше одно идеальное печенье, приготовленное на сливочном масле, чем целая куча, приготовленных на шортенинге». И я до сих пор считаю так же.

Разумеется, после этой книги рецепты печенья украсили множество других моих кулинарных книг. Но однажды утром я проснулась с осознанием того, что настало время собрать всю коллекцию под одной обложкой. Поэтому пересмотрела и обновила все свои старые любимые рецепты, чтобы внести изменения в ингредиенты и оборудование, а также добавила новые техники. Ведь благодаря такому сильному погружению в рецепты печенья я открыла и создала множество новых рецептов.

«Полумесяцы Роуз», мое первое печенье, остается одним из любимых, но теперь у меня появился новый фаворит наравне с ним — шоколадные сабле (с. 240).

A top-down view of several different types of cookies and pastries arranged on a white marble surface. The items include a square yellow cookie with a red filling, a round dark cookie with white powder, a large chunky cookie with almonds and chocolate chips, a round cookie with a dark filling, two crescent-shaped cookies, a heart-shaped cookie with a dark filling, a round cookie with a white and brown cracked pattern, and a round chocolate cookie with a hazelnut filling.

**ЗОЛОТЫЕ
ПРАВИЛА
ВЫПЕЧКИ
ЛУЧШЕГО
ПЕЧЕНЬЯ**

Печенья очень разнообразны по вкусу и форме. Но больше всего мне нравится то, что даже после того, как наелся до отвала, всегда остается место для еще одного идеального печенья.

Перед началом работы

- 1.** Прочитайте весь рецепт, чтобы ознакомиться с ним, особенно с заметками и предварительными приготовлениями (см. раздел «Подготовка»).
- 2.** Не делайте замен, пока не приготовите по рецепту хотя бы один раз в том виде, в котором он был написан. В разделах «Варианты» и «Секреты выпечки» в конце многих рецептов предложены проверенные идеи или замены. Прочитайте раздел «Ингредиенты» (с. 24), который важен для правильного выбора продуктов.
- 3.** Если есть возможность, не используйте оборудование, которое может накапливать запахи, например чеснока или специй, либо заведите отдельное, только для выпечки. Это разделочные доски, мерные ложки и стаканы, деревянные ложки, силиконовые или резиновые лопатки (стекло запахи не накапливает). В разделе «Оборудование» (с. 20) дана дополнительная информация об основных инструментах, которые вам понадобятся.

Взвешивание и измерение

- 4.** Будьте внимательны при взвешивании и измерении ингредиентов, чтобы добиться оптимального вкуса и текстуры. Взвешивание большинства продуктов (всего, что больше чайных и столовых ложек) с помощью весов делает процесс проще, быстрее и надежнее. Кроме того, с помощью весов легко отмерить точное количество теста для приготовления печенья одинакового размера.

- 5.** Если использовать слишком много муки, печенье получится сухим и плотным — следуйте инструкциям на с. 24, чтобы отмерить муку. Для сухих ингредиентов используйте сухие неширокие мерные стаканы, а для жидких — мерные стаканы с носиками.

Выпечка

- 6.** Подготавливайте все печенья в партии одинакового размера, формы и толщины, чтобы они пропекались равномерно. Для фигурного печенья можно делать отдельные партии меньших и больших размеров, только разделяйте по разным противням, потому что размер влияет на время выпекания. Он также влияет на количество начинки или топинга.
- 7.** Выкладывайте печенье на противень на равном расстоянии друг от друга, чтобы оно пропекалось равномерно (но не оставляйте больших пустот).
- 8.** Разогрейте духовку минимум за 20–30 или даже за 40 минут до начала готовки, если выпекаете при температуре 190°C или выше. Используйте термометр, чтобы определить, правильно ли настроена ваша духовка (еще одним показателем будет то, что печенье пропекается в течение времени, указанного в рецепте). Всегда начинайте проверку готовности выпечки с нижней границы указанного времени. Поскольку печенье относительно небольшое по размеру, оно может за очень короткое время превратиться из светло-золотистого в слишком румяное. В рецепте будет указано правильное расположение противня (или противней), чтобы и верх, и низ печенья зарумянивались как следует. Печенье пропечется более равномерно, если выпекать по одному противню за раз.
- 9.** Снимите печенье с противня, как только оно станет достаточно твердым для переноса, и остудите на решетке, чтобы оно оставалось хрустящим и не продолжало готовиться на

ВЫСОТНАЯ ПОЯСНОСТЬ

Выпекание на высоте более 900 м над уровнем моря требует корректировки ингредиентов и температуры. Поскольку в большинстве рецептов моих печений сахара меньше, чем во многих других, проблема растекания из-за пониженного давления воздуха возникает реже. Чтобы проверить рецепт, сначала сделайте небольшую партию и попробуйте испечь одно печенье, а затем, если оно растечется, уменьшите количество сахара и добавьте чуть больше муки для следующей партии. Если в рецепте есть сода, также немного уменьшите ее количество. Можно также слегка увеличить температуру духовки, что сократит время выпекания. Чтобы печенье не засохло, уберите его на хранение как можно быстрее после остывания. В своей книге «Pie in the Sky» Сьюзан Пурди дает очень полезные рекомендации для четырех различных высот, от 900 до 3000 м. USDA — это ценный онлайн-ресурс.

остаточном тепле противня. Для сохранения лучшей текстуры полностью остудите печенье, перед тем как убрать его в герметичную упаковку.

ХРАНЕНИЕ ТЕСТА И ПЕЧЕНЬЯ

Большинство видов теста для печенья можно хранить в холодильнике до 3 дней или заморозить на несколько недель, а затем разморозить за ночь в холодильнике. Если вы храните тесто в холодильнике более 2 часов, заверните его в пищевую пленку и положите в пакет для заморозки. Легче всего формовать тесто, если оно хранилось в холодильнике не более 3 часов. Если охлажденное тесто слишком холодное и сложно формуется, разделите его на четвертинки и дайте каждой части постоять при комнатной температуре около 15 минут, пока оно не станет податливым и достаточно мягким для раскатывания, но все еще будет холодным (см. с. 17, где описаны другие решения для теста, трескающегося при раскатывании).

Перед тем как убрать печенье на хранение, полностью охладите его. Храните хрустящее печенье отдельно от мягкого. Если вы испекли несколько разных видов, храните каждый из них отдельно, чтобы ароматы не смешались.

Разделите слои печенья пергаментной или вощеной бумагой, чтобы десерт остался хрустящим и не склеился.

Указанные сроки хранения приблизительны, потому что вкусное печенье никогда не лежит так долго, чтобы определить максимальный срок годности!

При бережном хранении многие виды печенья сохраняются несколько недель. А некоторые — даже несколько месяцев, если держать их в прохладном месте. Однако есть что-то особенное в свежее испеченном печенье, особенно если оно с кусочками шоколада. В течение 4–6 часов после выпекания шоко-

лад все еще будет слегка мягким, и это придает дополнительный шарм текстуре и вкусу. Если вы любите мягкое печенье, храните его в герметичных контейнерах в холодильнике: так оно дольше останется мягким. Герметичные контейнеры не только сохраняют текстуру печенья, но и не дадут ему впитать запахи других продуктов. Для лучшего вкуса и текстуры перед подачей дайте печенью нагреться до комнатной температуры.

Заморозка позволяет сохранить его почти таким же свежим, как в день выпечки. Если хотите заморозить печенье, положите его в пакеты для заморозки с застежкой Zip-lock, выпустив из них воздух, или в герметичные контейнеры, заполнив пустоту сверху скотчанной пищевой пленкой или воощенной бумагой. Хрупкое печенье можно заморозить в один слой на противнях, а когда оно застынет, упаковать в герметичные контейнеры. Печенье-батончики можно заморозить целым пластом, предварительно разрезав его и завернув в пищевую пленку, а затем в плотную фольгу. Замороженное печенье оттаивает при комнатной температуре примерно за 20 минут.

Чтобы вернуть печенью хрусткость, выложите его на противень и нагрейте в предварительно разогретой до 150°C духовке около 5 минут, затем охладите на решетке.

Некоторые виды печенья, например бискотти, хранятся несколько недель, но после первой недели становятся очень твердыми, и их нужно макать в кофе, чай или молоко. Твердое печенье можно размягчить так же, как и затвердевший коричневый сахар: смочите бумажное полотенце, заверните его в лист фольги и положите в контейнер с печеньем. Через несколько дней оно станет мягче.

Секреты выпечки

- ♥ Если не указано иное, выпекайте печенье как можно ближе к середине духовки. Если противень будет слишком высоко, зарумянится верхняя часть печенья, слишком низко — нижняя. Поэтому идеально выпекать по одному противню за раз.
- ♥ Для некоторых рецептов, в которых время выпекания больше, а время формовки меньше, я предлагаю формировать тесто для второй партии, пока печется первая. Но всегда следите за тем, что происходит в духовке, чтобы не допустить перепекания.
- ♥ Если вы все-таки хотите выпекать несколько противней одновременно, убедитесь, что между ними и всеми стенками духовки остается не менее 5 см. Если ваша духовка не так велика, чтобы вместить два противня, поставьте их так, чтобы они делили духовку на три части. Для равномерного пропекания в середине процесса меняйте противни местами и разворачивайте обратной стороной. Время приготовления немного увеличится, если выпекать более одного противня за раз.
- ♥ Если печенье слишком сильно подпекается снизу, готовьте его на более высоком уровне духовки или используйте противень с двойным дном.
- ♥ Не перепекайте печенье. Оно будет готовиться и после того, как вы достанете его из духовки. Если вы сделаете это слишком рано, печенье всегда можно допечь. Чтобы получить более мягкое, а не хрустящее печенье, слегка недопеките его.
- ♥ Если тесто для печенья трескается во время раскатки (когда тесто не очень сухое), то перед этим его можно завернуть в пленку. Если тесто не хочет собираться в целое, сбрызните его небольшим количеством воды и вымесите до гладкости.