

Алена Спирина

60 ПИРОГОВ

Издательство АСТ
Москва

Содержание

От автора | 7

Как читать рецепт | 8

Инструменты и инвентарь | 11

Несколько слов о продуктах | 20

Зима | 22

Весна | 64

Лето | 110

Осень | 160



#1. Пирог с капустой | 24



#5. Коса с лососем | 34



#9. Шоколадный пирог с малиновым джемом | 50



#2. Галета с клюквой и орехами | 26



#6. Шоколадный пирог с корицей | 38



#10. Кранц с финиками и корицей | 52



#3. Лотарингский киш | 28



#7. Сырный пирог в нью-йоркском стиле | 42



#11. Пирог «Кокос и лайм» | 54



#4. Рождественский пирог с орехами и сухофруктами | 30



#8. Марокканский пирог с курицей | 46



#12. Татарский мясной пирог | 56



#13. Нормандский яблочный пирог | 58



#18. Перевернутый апельсиновый пирог с ананасом | 70



#23. Сметанный пирог | 86



#14. Плетенка с пряной грушей | 60



#19. Постный пирог с солеными грибами | 72



#24. Быстрый пирог с мясом | 88



#15. Бабка с маковой начинкой | 62



#20. Уральский разборник с повидлом | 74



#25. Пирог прекрасной дамы | 92



#16. Болонская коврижка к завтраку | 66



#21. Неаполитанский пасхальный пирог «Касатьелло» | 78



#26. Простейший пирог с рыбой | 96



#17. Флан из куриной печени | 68



#22. Пасхальный пирог со шпинатом | 82



#27. Штрудель с яблоками | 98



#28. «Бекон, латук, помидор» | 102



#29. Сырный пирог со шпинатом и цуккини | 106



#30. Кутабы с зеленью | 108



#31. Пирог с ревенем | 112



#32. Пироги со свекольной ботвой и молодым сыром | 116



#33. «Пьяная вишня в шоколаде» | 120



#34. Рулет с лисичками | 124



#35. Королевская ватрушка | 126



#36. Пирог с брынзой и зеленью | 126



#37. Бабушкин пирог | 130



#38. Пирог «Краски лета» | 134



#39. Американский черничный пирог | 138



#40. Критский рулет с маслинами | 142



#41. Пирог со сливами «Бюргерское счастье» | 144



#42. Галета «Рататуй» | 146



#43. Пирог с нектаринами | 150



#49. Открытый пирог с миндальным кремом и грушами | 174



#55. Пряничный пирог со сливами и виноградом | 192



#44. Простой пирог с вишней | 154



#50. Тосканский пирог с виноградом | 178



#56. Пирог «Дамский каприз» | 194



#45. Флонярд с летними ягодами | 158



#51. Пирог-перевертыш с айвой | 182



#57. Рулет с radicchio, грушей и горгонзолой | 196



#46. Элегантный пирог с инжиром | 162



#52. Фальшивая ачма | 186



#58. Пиде с мясной начинкой | 200



#47. Прекмурская гибаница | 166



#53. Бретонский фар | 188



#59. Осенний пирог с яблоками | 202



#48. Пирог с печеными баклажанами | 170



#54. Эльзасский пирог с курицей и пореем | 190



#60. Сладкий пирог с тыквенным суфле | 204





От автора

Всех, кто увлекается домашней выпечкой, можно условно разделить на две большие группы: тех, кто любит печь торты, и тех, кто любит печь пироги.

Себя я безоговорочно отношу ко второй группе. Торт – это фундаментально, кропотливо и празднично. Пироги же, на мой взгляд, абсолютно универсальны, их можно печь и в будни, и в праздники, подать и на закуску, и как самостоятельное блюдо, и как изысканный десерт.

Осталось только разобраться, что же такое пирог? Для себя я сформулировала такое определение: пирог – изделие из теста, которое выпекается вместе с начинкой и в готовом виде разрезается на порционные куски.

А дальше можно делить пироги на сладкие и несладкие, по видам теста, на закрытые, открытые, полужакрытые или же свернутые в рулет.

Но это все будет разная форма при одинаковой сути. То есть, и американский пай, и французские киш или тарт,

и итальянская пицца, и даже штрудель можно отнести к пирогам. Чем я и воспользовалась при выборе рецептов для этой книги.

Эту книгу можно назвать «шпаргалкой», потому что в ней можно быстро найти ответ на вопрос «что испечь?». Рецепты сгруппированы не по виду теста или начинки, а в зависимости от того, в какое время года удобно печь тот или иной пирог, исходя из возможности купить продукты в их наилучшем качестве.

Все пироги довольно простые. Чтобы их приготовить, достаточно иметь самую обычную, но хорошо отрегулированную духовку и инвентарь, который есть практически на любой домашней кухне или покупается в ближайшем приличном хозяйственном магазине. Конечно, бытовая техника вроде кухонного комбайна, миксера и блендера значительно облегчает жизнь на кухне, но можно обойтись и без них.

Как читать рецепт

Я настоятельно советую прочесть рецепт от начала до конца. Это позволит оценить свои возможности и затраты – времени, продуктов, сил и средств – еще до того, как вы приступите к приготовлению, а также убедиться в том, что у вас есть все необходимые продукты и инструменты.

Однако не стоит забывать, что рецепт – не догма, а руководство к действию. Вы можете смело взять тесто из рецепта одного пирога и скомбинировать его с начинкой из другого, заменить свежие ягоды и фрукты замороженными или консервированными, миндаль – фундуком и т. д. Вы можете придумывать собственные начинки примерно такой же консистенции, как предложенная в рецепте. И смело вносите коррективы в рецепты, содержащие нелюбимые – или нежелательные – продукты.

Каждый рецепт предваряет вспомогательная информация.

Особенности пирога

У каждого пирога могут быть свои особенности. Я решила выделить такие:

Без яиц – несколько моих друзей страдают аллергией на куриные яйца. Пироги с такой меткой, наряду с отмеченными как «постные», они могут есть без опаски.

Без молочных продуктов – ни тесто, ни начинка не содержат молока, творога, сыра, сливок и сметаны. **ВНИМАНИЕ!** В рецепте может быть **СЛИВОЧНОЕ МАСЛО!**



Постный – в таких пирогах нет ни яиц, ни молочных продуктов, ни сливочного масла.

Тесто можно заморозить – эта метка относится ко всем видам песочного теста и теста со слоистой структурой. Остатки можно положить в пластиковый пакет, надписать вид теста и дату приготовления и положить в морозильник. В нужный момент удобно разморозить тесто и испечь из него печенье или основу для другого, может быть, небольшого, пирога. Или же натереть на терке, не размораживая, разровнять и выпечь основу для пирога, как в рецепте «Сырный пирог в нью-йоркском стиле» (см. стр. 44).



О времени, необходимом для приготовления пирога

Время на подготовку – это время, которое требует вашего активного присутствия на кухне. Оно складывается из времени на замес теста, приготовление начинки (смешивание, обжаривание, нарезку и т.д.), а также на формирование самого пирога.

Отдых теста – имеется в виду время между замесом теста и следующей операцией. Песочному тесту и тесту со слоистой структурой нужен «отдых» в холодильнике. Тогда тесто будет проще раскатывать, а готовые изделия получатся рассыпчатыми. Дрожжевому тесту необходимо время на подъем и расстойку, а пресное тесто благодаря отдыху станет эластичнее и вкуснее.

Время в духовке – это продолжительность выпекания пирога. Оно может складываться из нескольких временных промежутков. Например, сначала выпекается основа из теста, затем она заполняется начинкой и снова возвращается в духовку – допекаться. Будет указано суммарное время обоих этапов.

Кроме того, в рецепте указано, на каком этапе приготовления пирога лучше всего включить духовку. Помните, что духовка должна быть разогрета до нужной температуры за 15 минут до того, как вы поставите в нее пирог. Если в рецепте нет прямого указания, решетка или противень с пирогом устанавливается примерно в середину духовки.

Время на остывание – мало какой пирог разрезают на порционные кусочки с пылу, с жару. Как правило, сначала пирог оставляют остыть в форме на решетке

Рекомендуется подготовка накануне – эта метка подсказывает, что один или несколько подготовительных шагов лучше сделать накануне. Например, замочить сухофрукты, отварить фрукты в сиропе, замесить тесто. Такая предварительная подготовка поможет гораздо быстрее приготовить пирог на следующий день, что называется «на скорую руку».

На скорую руку – к этой категории относятся пироги, которые можно подать к столу через два часа с того момента, как вы отмерили все ингредиенты. Некоторые пироги можно приготовить очень быстро, если потратить немного времени на предварительную подготовку накануне.

Выпекается накануне – несколько пирогов просто необходимо приготовить за день до подачи. Только тогда их можно будет нарезать аккуратными кусочками, а вкус и консистенция станут наилучшими.

Возможен замес в кухонном комбайне – я намеренно подробно описала, как приготовить тесто для пирогов без использования техники. Однако это не значит, что нельзя сделать то же самое с помощью кухонного комбайна или стационарного миксера. Достаточно соблюдать последовательность закладки продуктов и другие рекомендации, описанные в рецепте.

Особенности пирога

Время приготовления пирога

Количество кусочков

ПИРОГ №2
Сладкий
Без яиц
Без молока или продуктов животного происхождения

Галета с клюквой и орехами



Очень просто по составу постное тесто оказывается удивительно вкусным! Отсутствие сахара делает его абсолютно универсальным. Попробуйте приготовить из этого теста пироги не только с клюквой и грецкими орехами, но и с другими ягодами, орехами или сухофруктами, со свежей или квашеной капустой, с грибами. Замороженные ягоды перед использованием лучше разморозить.

1. Муку просейте с разрыхлителем.
2. В миске смешайте растительное масло с горячей водой (вода должна быть такой температуры, чтобы масло можно было держать в руках). Добавьте соль, перемешайте.
3. Постепенно добавляйте муку, замесив липкую липкое тесто (начните с 2 столовых ложек, если тесто получится жидковатым – добавьте еще муки). Заверните тесто в пищевую пленку и оставьте при комнатной температуре 15 минут.
4. Разогрейте духовку до 205 °C.
5. Раскатайте тесто на бумаге для выпечки в круг диаметром около 40 см. Старайтесь раскатать



Время на подготовку: 10 минут
Отдых теста: 15 минут
Время в духовке: 40 минут
Время на остывание: 20 минут

тесто так, чтобы центр круга был немного толще, чем края. Переверните на противень вместе с бумагой.

6. Рубленые орехи смешайте с корицей и сахаром и посыпайте этой смесью тесто, оставив незаполнен край теста шириной 4–5 см.
7. Края теста смажьте с большим сахаром и распрямите пальцами орехи.
8. Свободные края теста складываем вместе на середину.
9. Берем тесто и обрабатываем водой и посыпаете ананасовым столовой ложкой сахара. Выложите на фольгу и прикройте плетом, не накрывайте тесто.
10. Выпеките галету в разогретой духовке 30 минут. Затем достаньте галету и накройте ее фольгой во время остывания (и теста, и начинки). Выпекайте еще 5–10 минут, до золотистого цвета.
11. Посыпайте галету на решетке 15–30 минут. Можно посыпать галету сахарной пудрой.

10 кусочков

продукты:
Доп. яйца: 300–350 г (2 1/4 – 2 1/2 стакана)
муки: 1 ч. ложка разрыхлителя
125 мл (1/2 стакана) растительного масла без запаха
125 мл (1/2 стакана) горячей воды
1/2 ч. ложки соли

Доп. ингредиенты:
300 г свежей или замороженной клюквы
150 г (45 стакана) мелкого сахара
56 г (2 ст. ложки) коричневого тростникового сахара
85 г (3/4 стакана) рубленых грецких орехов
Сахар для посыпки

посуда и инструменты:
Противень
Большая миска
Сито
Деревянная лопатка
Пищевая пленка
Сковорода
Средняя миска
Фольга
Решетка

на заметку:
Галеты иногда называют «пирогом свободной формы» – тесто раскатывают в большой круг, а центр выкладывают начинку, за которую свободные края теста поднимают края теста, скрывая ее.

Сахар и корица идеально сочетаются и создают сладкий сок, поэтому если вы хотите уменьшить количество сахара, добавьте к сладкой столовой ложке корицы или немного жидкого кролика.

Алена Спиркина, 62 пирога 29

как минимум на 10 минут и только затем достают из формы и нарезают. Для некоторых пирогов время на остывание может быть больше, чем все время, потраченное на его приготовление, вместе взятое.

О стоимости продуктов

Информация о стоимости продуктов может быть полезна для принятия решения «печь или не печь». Некоторые пироги стоят совсем недорого, для приготовления иных придется потратиться. Поскольку в разных городах нашей страны продукты стоят по-разному, стоимость указана в интервалах с шагом 50 или 100 рублей. Ну а если вам доступны овощи, фрукты и зелень со своего огорода, пирог будет дешевле. Я же исходила в своих расчетах из средних московских цен в соответствующий сезон.

Но у этих расчетов была еще одна цель: убедиться самой и показать вам, что даже

самый дорогой домашний пирог будет не только не дороже, но чаще намного дешевле самого качественного покупного.

О количестве кусочков

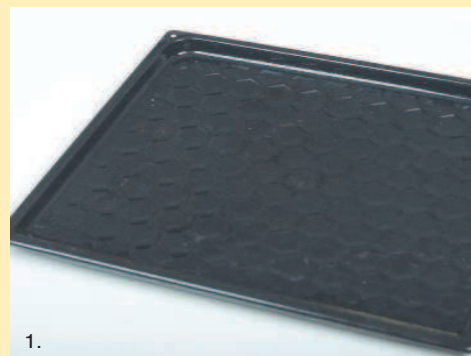
Да, именно кусочков, а не порций. Потому что «порция» – понятие субъективное. Как ни странно это может показаться на первый взгляд, пироги одинакового диаметра можно разрезать на разное количество кусочков. Например, пирог с шоколадным кремом можно разделить на 12 элегантных сегментов, а киш такого же размера – максимум на 8. Потому что первый пирог – десерт, а второй – основное блюдо.

Круглый плоский пирог разрезают на сегменты. Обычно ширина такого сегмента составляет 5–7 см. В остальных случаях размеры кусочков указаны в рецепте.

Инструменты и инвентарь

Во многих иностранных кулинарных книгах каждый рецепт начинается с прекрасной фразы: «Подготовьте мизанплас», то есть отмерьте все продукты и расположите под рукой необходимые инструменты.

Я уверена, что перечень инструментов и инвентаря, нужных для успешного воплощения того или иного рецепта, не менее важен, чем список продуктов. Поэтому он есть перед каждым рецептом. Предметы в нем перечислены по мере появления «на сцене».



Формы для выпечки

Может показаться, что их должно быть бесконечное количество. На самом деле это совсем не так. Попробую составить список «необходимого и достаточного».

Противень (1) есть в каждой духовке. Используем его для выпечки закрытых пирогов, пирогов свободной формы (галет), запекания овощей для начинок, а также иногда ставим на него форму с пирогом, чтобы соки не капали на дно духовки. Некоторые пироги удобно печь на перевернутом противне – так проще снять их.

Круглые формы (диаметром 22–24 см и 26–28 см) (2) с вынимающимся дном стоят на первом месте. Потому что именно такие формы предназначены для выпечки пирогов. Как правило, они выполнены из стали, часто покрыты антипригарным материалом, а вынимающееся дно очень облегчает процесс извлечения пирога. Просто поставьте форму с пирогом на перевернутый стакан: бортик упадет на стол,





3.



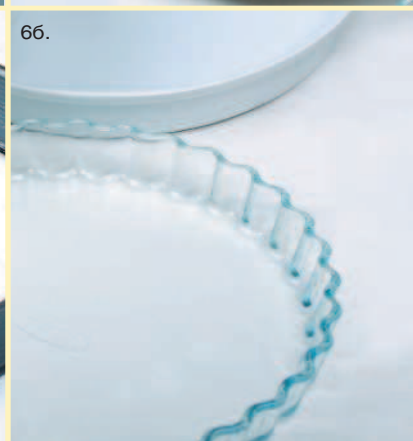
5.



6a.



4.



6b.

а пирог останется на съемном дне. Достаточно просто поддеть пирог широкой лопаткой и переложить его на доску или на блюдо.

Прямоугольные формы с вынимающимся дном (3) удобны так же, как и круглые. Если встретите их в магазине, непременно купите. Самые распространенные размеры – 20×30 см, 21×21 см и 12×35 см.

Разъемная форма для торта (4) очень практична. Стандартный диаметр такой формы – 24 см, высота бортиков – 5 см. Удобство этой формы в том, что ее бортик выше, чем у формы с вынимающимся дном, и его можно расстегнуть и снять с пирога. Кроме того, в комплект с такой формой часто входит дно с трубочкой, что легко превращает ее в удобную разъемную форму с трубочкой в центре.

Прямоугольная форма размером 25×32 см с высокими бортиками (5) удобна для выпечки больших пирогов.

Фаянсовые или стеклянные формы диаметром 24–28 см (6a, 6b) чаще всего используются для выпечки пирогов с толстым слоем начинки. Их главное преимущество – эстетичность. Пирог можно подать на стол прямо в форме, не перекладывая на блюдо.

Сковорода с тяжелым дном и со съемной или жаропрочной ручкой выполняет две функции: собственно сковороды и формы для приготовления пирогов-перевертышей. Ее можно поставить и на открытый огонь, и в духовку.

Вам может также пригодиться металлическая форма для кекса «кирпичиком» размером 8×22 см.

Если в вашем арсенале есть перечисленные формы, можно смело браться практически за любой пирог. В рецепте указаны размер и геометрия формы, которые я считаю оптимальными для выпечки того или иного пирога. Всегда можно пересчитать рецепт под



любую другую форму, достаточно только помнить, что площадь прямоугольника рассчитывается по формуле $S = a \cdot b$, где a и b – длина сторон формы, а площадь круга равна произведению числа π (3,14) на квадрат диаметра формы $S = \pi d^2$.

Нелишне также напомнить, что если вы взяли форму большего размера, чем рекомендовано в рецепте, то тесто будет тоньше, а пирог – ниже. Значит, придется немного сократить время выпечки пирога. И, наоборот, более высокий пирог нужно печь дольше расчетного времени.

Как правильно вынуть пирог из формы?

Все просто, если пирог выпекался на противне, в разъемной форме или в форме с вынимающимся дном: достаточно просто столкнуть или перетянуть пирог на решетку.

Другие способы таковы:

- если пирог выпекался в форме, выстеленной бумагой для выпечки, поднимите его за выступающие края бумаги;
- вырежьте из бумаги для выпечки две ленты шириной 5–7 см и длиной, превышающей диаметр формы на 8–10 см. Уложите ленты на дно формы крест-накрест, сверху выложите тесто. Поднимите готовый пирог за «стропы», как показано в рецепте пирога «Краски лета» (см. стр. 128).
- некоторые пироги можно просто перевернуть на доску, а затем – на блюдо. Если такой прием можно использовать, об этом будет сказано в рецепте.

Весы (1)

Если вы печете хотя бы раз в неделю, весы – желательно электронные – абсолютно необходимый инструмент. Потому что ни стаканы, ни мерные стаканы, ни ложки не дают вам такого точного результата, как весы. Стоят они недорого, места занимают мало, и их покупка неоднократно себя оправдывает.

Миски (2)

Мисок должно быть несколько, разного размера. А еще лучше – по несколько штук каждого размера. Очень практичны миски со скругленным дном: и тесто легко переложить, и вычистить можно без остатков. Миски из прочного стекла, стали или из высококачественной пластмассы – на ваше усмотрение.

Я условно разделила миски разного размера следующим образом:

большая миска объемом не менее 2,5 л. В ней удобно замешивать тесто, в ней же дрожжевое может подходить и расти в объеме. Яичные белки тоже нужно взбивать в большой миске: по мере насыщения воздухом они многократно увеличиваются в объеме.

средняя миска объемом не менее 1,5 л. В такой миске можно смешивать начинку и делать другие заготовки, не требующие большого объема.

маленькая миска объемом менее 1,5 л нужна, чтобы взбить яйцо для смазывания пирога, перелить растопленное масло и т. д.

Ковши или ситейники (3)

Кастриули разного объема с одной ручкой очень удобны. В принципе достаточно иметь два ковша.

Средний, объемом около 2,5 л, используется для приготовления крема или соуса, на него устанавливаем миску для устройства паровой бани, разогреваем бульон и молоко, варим больше двух яиц и т. д.

В маленьком ковшике, объемом около 1 л, удобно растопить масло, сварить одно яйцо, разогреть немного воды или молока и т. д.

Сковорода и кастрюля (4)

Понятные предметы, на каждой кухне есть та или иная модель.

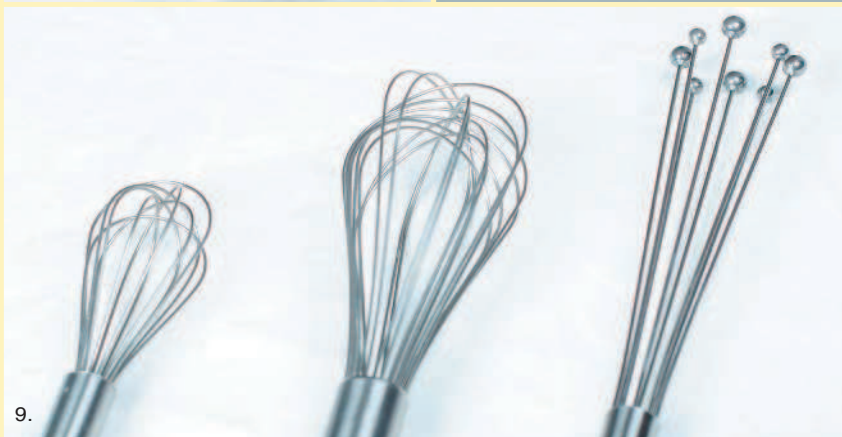
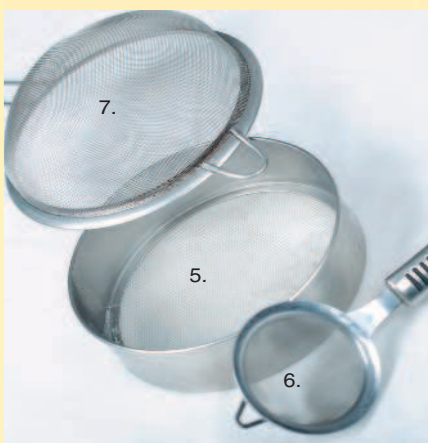
Сито (5)

Просеять муку перед использованием – правило хорошего тона в выпечке. Оптимально купить волосяное, стальное или пластиковое сито диаметром около 20 см. Как правило, просеивание муки – единственная операция, для которой используется сито. Поэтому необязательно мыть его после каждого использования, достаточно просто тщательно стряхнуть муку.

Ситечко (6)

С помощью маленького – диаметром от 8 до 12 см – сита с одной ручкой удобно посыпать поверхность пирога сахарной пудрой.





Дуршлаг (7)

Дуршлаг или сито с одной ручкой понадобится, чтобы позволить стечь лишней влаге с начинки, соку – с ягод или фруктов и проведения других манипуляций, которые начинаются со слова «откиньте».

Деревянная ложка

Для меня это очень важный предмет на кухне. Деревянной ложкой на длинном крепком «ухватистом» черенке гораздо удобнее, чем обычной столовой ложкой, замешивать тягучее тесто, смешивать ингредиенты начинки, растирать масло, помешивать крем в сотейнике и овощи в сковороде.

Силиконовая или резиновая лопатка (8) – очень удобный инструмент. Им лучше всего соединять взбитые белки с другими ингредиентами, перемешивать начинки, переключив в форму жидкое тесто или начинку. Если вы хотите использовать такую лопатку для помешивания начинки или крема во время варки или поддевать ею горячий пирог на противне, предварительно убедитесь, что у вас термостойкая модель.

Венчик (9)

Отнеситесь к выбору венчика со всей серьезностью, потому что удобный, «правильный» венчик очень облегчает жизнь. Я предпочитаю довольно тяжелый стальной венчик в форме баллона, с гибкими, упругими «петлями», которых должно быть не менее 12. Без него не взбить вручную сливки и белки, им удобнее всего замешивать блинное тесто и смешивать жидкие начинки. Новые модели с шариками на концах взбивают не хуже и проче моются, но стоят дороже и нечасто встречаются в продаже.

Хорошо бы иметь в арсенале и маленький венчик, чтобы взбить яйцо или смешать небольшое количество жидкости.

Даже если у вас есть блендер или миксер с насадкой в виде венчика, обычный венчик все равно абсолютно необходимый инструмент.