

Татьяна Назарук

МОЯ ДОМАШНЯЯ ПЕКАРНЯ

большая книга
любимой выпечки



ХЛЕБ*СОЛЬ®
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ

Москва

СОДЕРЖАНИЕ

Часть 1. ОСНОВЫ

- 8 правил для вкусных кексов и бисквитов
- 10 базовых правил для вкусного печенья
- 10 золотых правил работы с духовкой для идеальной выпечки
- 9 правил работы с рубленным тестом для идеальных кишей
- Тонкости работы с дрожжевым тестом
- Что такое шоколадный ганаш и как с ним работать
- Разбираемся с меренгой
- Заварное тесто от А до Я
- Теория масляного крема
- Как правильно взбивать сливки
- Как хранить домашнюю выпечку

Часть 2. РЕЦЕПТЫ

ПРОСТАЯ ВЫПЕЧКА

Кексы и маффины

- Кекс с изюмом
- Ромовый кекс

11	Творожный кекс по ГОСТу	42
	Морковный кекс с финиками и орехами	43
12	Фисташковый кекс с рикоттой	44
14	Кекс с корицей	45
	Апельсиновый кекс с шоколадом	46
16	Кекс «Данди»	48
	Вишнево-маковый кекс	49
18	Лимонные финансье	50
19	Кекс со сливами и хрустящим штрейзелем	51
21	Шоколадные маффины	52
24	Медовые кексики	53
26	Капкейки «Красный бархат»	54
28	Капкейки «Огео»	55
32	Капкейки «Тирамису»	56
34	Маффины с хрустящей шапочкой	58
37	Печенье	60
38	Мягкие пряники в глазури	60
	Творожное печенье «Сердечки»	62
38	Рождественское имбирное печенье	64
	Печенье «Орешки» со сгущенкой	65
38	Ванильные мадлен с малиной	66
40	Шоколадные мадлен с шоколадной крошкой	67



Шоколадно-ванильные мадлен
 Лимонное печенье в сахарной пудре
 Клюквенно-апельсиновое печенье
 Мягкое овсяное печенье с шоколадом
 Тающее арахисовое печенье
 Печенье с шоколадной крошкой
 Карамельное печенье на сгущенке
 Курабье
 Песочное кольцо с орехами по ГОСТу
 Линцское печенье с малиновым джемом
 Песочное печенье «Ленты»
 Сырное печенье с тимьяном
 Сырный хворост к пиву
 Закусочные творожные палочки
 Сконы с сыром и ветчиной

ПИРОГИ

Сладкие пироги

Нежный миндальный пирог с грушами
 Брауни со сливочным сыром и малиной
 Пирог с карамельными бананами
 Crazy Cake
 Бисквитный пирог с малиной
 Песочный сливовый пирог
 Имбирный пирог-перевертыш с яблоками
 Пирог на вареной сгущенке
 Манник с малиной

68 Ленивый яблочный пирог 96
 69 Апельсиново-миндальный пирог на белках 97
 70 Влажный шоколадный пирог с виски 98
 71 Бисквитный пирог-перевертыш
 72 с персиками и вишней 99
 73 Медовый пирог со сливами 100
 74 Постный банановый пирог 101
 75 Польский маковец с яблоками 102
 76 Творожный пирог «Рабыня Изаура» 104
 77 Песочный яблочный пирог 105
 78 Цветаевский яблочный пирог 106
 80 Шоколадный сметанник с вишней 108
 81 Пирог «Дунайские волны» 110
 82 Парижский флан 112
 83 Маковый рулет 114
 Тыквенный пирог с грецкими орехами 115
 84 Тарт «Татен» с яблоками 116
 Вишневый пирог с хрустящей крошкой 118
 Яблочный штрудель 120
 Грушевый пирог со сливочным сыром 122
 84 Пляцок «Вышиванка» с заварным кремом 124
 86 «Карпатка» 126
 88 Айершекке — дрезденский яичный пирог 128

Несладкие пироги 130

Куриный пирог с решеткой 130
 Хачапури по-мегрельски 132
 95 Пирог с капустой на дрожжевом тесте 134



Осетинские пироги с картофелем и сыром	136
Киш Лорен	138
Киш с лососем и брокколи	140
Тарт «Капрезе»	142
Кукурузный пирог с копченой курицей	143
Киш с лисичками и копченой курицей	144
Тарт с белыми грибами и луком-пореем	146
Заливной пирог с капустой	148
Песочный рыбный пирог с рисом	150
Мясной пирог с лесными грибами	152

Пирожки, булочки и кое-что еще 154

Пирожки с рисом и яйцом на хрущевском тесте	154
Пирожки с грибами и картофелем	156
Жареные пирожки с повидлом	158
Королевские булочки	159
Пирожки с ливером	160
Быстрые творожные булочки к завтраку	162
Пампушки к борщу	163
Булочки для бургеров	164
Сметанники	166

Булочки с сосисками	168
Картофельные булочки	170
Брецели	171
Беляши	172
Эмпанады с курицей и грибами	174
Ромовая баба с заварным кремом	176
Яблочные розы в слоеном тесте	178

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ 180

Торты 180

Медовик «Ателье»	180
Клюквенный торт с маскарпоне	182
Торт «Три шоколада»	184
Торт «Смородина в шоколаде»	186
Шоколадный-шоколадный торт	188
Торт «Черный лес»	190
Морковный торт	
с кремом из сливочного сыра	192
Торт «Шоколадная девочка»	193
Блинный торт с заварным кремом	194
Торт «Киевский»	196
Торт «Ленинградский»	198



Торт «Птичье молоко»	200	Тройной шоколадный чизкейк	226
Домашний «Наполеон»		Чизкейк с нутеллой	228
с кремом «Пломбир»	202	Тыквенный чизкейк	230
Тыквенный рулет		Чизкейк «Тирамису»	232
с кремом из сливочного сыра	204	Чизкейк «Сан-Себастьян»	234
Пирожные	206	Королевская ватрушка	235
Заварные кольца с творожным кремом	206	Холодный вишневый чизкейк	236
Пирожные шу с кремом «Бейлиз»	208	Сыромак	238
Лимонные пирожные с глазурью	210	Нежный творожник с малиной	240
Пирожное «Картошка» по-взрослому	211	Заварной творожник на медовом тесте	242
Шоколадные пирожные макарон		Тарты и тарталетки	244
с ромовым ганашем	212	Малиновый тарт с маскарпоне	244
Шоколадные эклеры	214	Клубничный тарт с заварным кремом	246
Эклеры с ванильным заварным кремом	216	Творожный тарт с персиками	248
Пирожные «Пенёчки»	218	Тарт с миндалем и молочным шоколадом	250
Вупи пай со сливочным кремом	220	Апельсиновый тарт со сливочным кремом	252
Муссовое пирожное с шоколадом		Пряный яблочный пирог	254
и маракуйей	221	Смородиновый тарт с франжипаном	255
Чизкейки и творожники	224	Кофейные тарталетки	256
Классический чизкейк «Нью-Йорк»	224	Ореховые тарталетки с карамелью	258
		Лимонные тарталетки с меренгой	260
		Корзиночки с белковым кремом	262





ВСТУПЛЕНИЕ

Эта книга — настоящая энциклопедия для домашнего пекаря. Рецепты в ней подобраны так, чтобы каждый, кто возьмет ее в руки, мог выбрать и приготовить именно то, что ему по силам.

Поэтому не важно, делаешь ли ты первые шаги к своим лучшим тортам, пирогам и печеню или уже познал дзен в укрощении духовки и работе с разными видами теста и кремов. Ты обязательно найдешь в этой книге свое вдохновение, мой дорогой читатель!

В этот сборник я включила лучшие рецепты выпечки за долгие годы существования Вкусного Блога. И она очень разная — начиная с самых простых кексов и печеню и заканчивая сложными многослойными тортами и муссовыми пирожными.

Для тех, кто хочет не просто печь, а желает досконально разбираться в основах, я подготовила целый раздел с кулинарной теорией, который поможет разобраться с ганашем, меренгой, разными видами теста и другими кондитерскими премудростями.

Как и всегда, каждый рецепт многократно проверен — сначала лично мной, а потом и сотнями тысяч читателей моего блога.

**Вдохновляйтесь, дерзайте и пеките!
У вас все обязательно получится!**

Ваша Татьяна Назарук





ЧАСТЬ 1

ОСНОВЫ

8 правил для вкусных кексов и бисквитов

12

10 базовых правил для вкусного печенья

14

10 золотых правил работы с духовкой для идеальной выпечки

16

9 правил работы с рубленным тестом для идеальных кишей

18

Тонкости работы с дрожжевым тестом

19

Что такое шоколадный ганаш и как с ним работать

21

Разбираемся с меренгой

23

Заварное тесто от А до Я

25

Теория масляного крема

27

Как правильно взбивать сливки

30

Как хранить домашнюю выпечку

32

8 ПРАВИЛ ДЛЯ ВКУСНЫХ КЕКСОВ И БИСКВИТОВ

СУХИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОСЕИВАЮТСЯ. Это относится не только к муке, но и к какао, крахмалу, соде, разрыхлителю, сахарной пудре, молотым специям.

Просеивание позволяет избавиться от комков и инородных предметов, которые могут находиться в продукте: в муке, например, часто встречается ворс от мешков, неразмолотые зерна пшеницы и другие включения.

Кроме того, когда сыпучие ингредиенты просеяны, вы можете замесить максимально однородное тесто за минимальное время. Если месить тесто слишком долго, в нем развивается клейковина, а это не лучшим образом сказывается на мягкости кексов и бисквитов.

Еще одна причина просеивать сухие ингредиенты – равномерное распределение разрыхлителя и/или соды для получения равномерной текстуры мякиша у готовой выпечки.

И еще один повод – из разряда городских легенд. Некоторые утверждают, что при просеивании мука насыщается кислородом, и тесто в итоге получается более легким и воздушным. Если включить логику, становится понятно, что дело все же не в кислороде, а в равномерном распределении разрыхлителя и коротком времени замеса, о которых уже сказано выше.

ВСЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ПЕРЕД ЗАМЕСОМ ДОЛЖНЫ БЫТЬ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ. Это особенно важно для теста, содержащего жир – сливочное или растительное масло, маргарин, свиной или говяжий жир. Если какой-то из ингредиентов будет слишком холодным, тесто может расслоиться.

Помимо правильной температуры избежать расслаивания теста помогает постепенное введение влажных компонентов. Именно по этой причине при замесе теста для кекса мы сначала по одному добавляем яйца к маслу, хорошо вымешивая после каждого добавления, а потом в два приема вводим молоко, сметану, кефир или йогурт, чередуя их с мукой.

ДЛЯ ХОРОШЕГО РЕЗУЛЬТАТА ВАЖНО НАЛИЧИЕ ВОЗДУШНЫХ ПОР В ТЕСТЕ.

Для кексового теста на сливочном масле это достигается взбиванием масла с сахаром или сахарной пудрой на первом этапе. Для бисквитного на яйцах – взбиванием яиц с сахаром и последующим смешиванием с маслом.

«А как же разрыхлитель?» – спросите вы. А он как раз будет работать гораздо эффективнее, если вы не будете пренебрегать взбиванием, которое рекомендуется в рецептурах. И на выходе вы получите выпечку с более легкой текстурой мякиша и с меньшим горбом по центру.

СМАЗЫВАНИЕ ЖИРОМ. Для кексового теста форма смазывается полностью – и дно, и бортики. Для лучшего результата смазанную маслом форму можно припылить мукой – так кекс наверняка выйдет из формы неповрежденным. Еще весьма эффективно использовать для присыпки панировочные сухари – они не портят цвет корки, в отличие от муки. Форму для шоколадных кексов и масляных бисквитов лучше присыпать какао-порошком.

Для бисквитного теста на взбитых яйцах у формы смазывается только дно, бортики остаются несмазанными.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕРГАМЕНТА. Для выпекания теста обоих видов, описанных выше, дно формы можно застилать пергаментной бумагой. Если тесто густое и его необходимо не наливать, а размазывать, дно под пергаментом лучше смазать маслом – так пергамент не будет ездить, пока вы будете распределять по нему тесто.

С бортиками формы ситуация такая же, как и в случае с обычным смазыванием, – для кексового теста борты смазываем, для яичных бисквитов – нет, только пергамент на дне.

ИСКЛЮЧЕНИЕ ИЗ ПРАВИЛ

Для так называемых ангельских бисквитов (приготовленных на большом количестве белков) форма не смазывается вообще. То, что тесто при выпекании прилипает к бортикам, выступает дополнительным стабилизирующим фактором для этого вида выпечки. Все это позволяет ангельскому бисквиту оставаться пористым и нежным, несмотря на малое количество муки в составе.



НАПОЛНЕНИЕ ФОРМ. По умолчанию формы наполняются на три четверти, если в рецепте не указано иное. Таким образом мы оставляем запас места для теста, которое вырастет в объеме при выпекании.

В случае с кексовым тестом на разрыхлителе, без взбитых яиц, после наполнения формы имеет смысл постучать ею об стол. Это позволит избавиться от крупных пузырей, которые могут образовываться при порционировании теста и распределении его по форме.

ОХЛАЖДЕНИЕ. Готовому кексу или бисквиту после извлечения из духовки нужно дать немного остыть в форме – достаточно минут 10–15. После этого изделие нужно вынуть из формы.

- 1 Проводим тонким ножом или шпателем между бортиком формы и бисквитом/кексом, прижимая инструмент к форме, – важно не повредить выпечку.
- 2 Переворачиваем форму на тарелку, доску или решетку. Стучим по дну и вытряхиваем выпечку.
- 3 Если использовался пергамент, снимаем его, чтобы горячий пар мог беспрепятственно выходить из мякиша – иначе бисквит может получиться слишком влажным. По этой же причине рекомендуется остужать горячую выпечку на решетке, а не на плоской поверхности, к которой дно выпечки прилегает вплотную.

ИСКЛЮЧЕНИЕ ИЗ ПРАВИЛ

И снова ангельский бисквит. Этот вид выпечки полностью остывает в форме. Мы помним, что форма для него не смазывается вообще. Поэтому при остужении она переворачивается вверх ногами, для того чтобы пар при остывании шел вверх, образуя влажную прослойку между бисквитом и дном формы и помогая в итоге проще вынуть бисквит из формы.

10 БАЗОВЫХ ПРАВИЛ ДЛЯ ВКУСНОГО ПЕЧЕНЬЯ

Печенье – один из самых простых видов выпечки. Но даже с ним у домашних кулинаров (особенно у начинающих) случаются провалы. Чтобы максимально защитить вас, мои дорогие читатели, от пекарского фиаско, я собрала небольшой свод правил, которых стоит придерживаться, готовя печенье.

- 1 **КОНТРОЛИРУЙТЕ КОНСИСТЕНЦИЮ.** При замесе теста для печенья один и тот же вес муки может дать разный результат по консистенции. Дело в том, что в зависимости от своей влажности мука может впитывать больше или меньше жидкости. Постепенное добавление защитит вас от слишком крутого теста. И наоборот, если

мука влажная и тесто получается слишком мягким – стоит добавить больше муки, чем указано в рецептуре.

- 2 НЕ ПРЕНЕБРЕГАЙТЕ ОХЛАЖДЕНИЕМ ТЕСТА.** Практически любое тесто для печенья нужно хорошо охладить перед выпечкой (или заморозить, если того требует рецепт). С таким тестом проще работать. А еще, когда мы ставим в духовку противень с холодным печеньем, оно гораздо лучше держит форму и расплывается минимально.
- 3 ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ РАСКАТКИ ПЕРГАМЕНТ.** Раскатывать тесто удобнее всего между двумя листами пергамента. Так оно не будет прилипать к скалке и столу, и вы сможете снять печенье с поверхности, не деформируя его. Кроме того, пергамент избавляет от необходимости добавлять лишнюю муку, которая может «забивать» тесто и делать готовое печенье жестче.
- 4 РАСКАТЫВАЙТЕ ТЕСТО ЧАСТЯМИ.** Если вы печете печенье, которое раскатывается, а затем вырезается вырубками, разделите тесто на части и раскатывайте поочередно, оставляя нераскатанные части в холодильнике.
- 5 ЗАМОРАЖИВАЙТЕ ЗАГОТОВКУ ДЛЯ НАРЕЗНОГО ПЕЧЕНЬЯ.** Если приготовление печенья предусматривает нарезание заготовок поперек из одного куска теста, хорошо охладите, а лучше заморозьте этот кусок, чтобы тесто резалось легче и равномернее, а заготовки печенья были одной формы.
- 6 ОБЯЗАТЕЛЬНО ЗАСТИЛАЙТЕ ПРОТИВНИ.** Чтобы легко снять печенье с противня, обязательно застилайте его пергаментом или силиконовым ковриком. Если возможности застелить противень нет, смажьте его сливочным маслом или припудрите мукой. Правда, эти способы годятся только на крайний случай, т. к. мука может создавать неровности, и печенье может плохо прилегать к противню и неравномерно пропекаться, а жир может спровоцировать подгорание доннышек печенья. Печенье с высоким содержанием масла в составе может подгорать снизу даже при правильном температурном режиме в духовке. В таких случаях можно использовать два слоя пергамента вместо одного. Образующийся между слоями воздушный карман обеспечит более мягкий прогрев.
- 7 ПЕКИТЕ НА РОВНЫХ ПРОТИВНЯХ.** На деформированном противне (выгнутом, побитом и т. д.) печенье может прилегать к поверхности неравномерно и, соответственно, неравномерно пропекаться. Кроме того, от этого может страдать форма печенья.
- 8 СОБЛЮДАЙТЕ ДИСТАНЦИЮ.** Выкладывая печенье на противень, учитывайте консистенцию теста, а также содержание в нем разрыхлителя и/или соды или взбитых белков, из-за которых печенье довольно сильно увеличивается в объеме. Чем мягче тесто, тем больше места нужно предусмотреть на увеличение площади печенья при выпекании. Не кладите заготовки слишком близко друг к другу.
- 9 СРАЗУ СНИМАЙТЕ ГОТОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ПРОТИВНЯ.** На горячем противне печенье продолжает готовиться даже вне духовки. Поэтому, чтобы не передержать

его, сразу аккуратно снимайте и кладите на решетку для охлаждения. Исключение – печенье, которое в горячем виде в силу своей рецептуры слишком мягкое, и его нельзя снять с противня, не повредив. В таких случаях вынимайте выпечку из духовки на пару минут раньше готовности – она немного «дойдет» на горячем противне.

10 ХРАНИТЕ ОСТАТКИ ТЕСТА В МОРОЗИЛКЕ. Невыпеченные остатки теста, в котором не содержится сода или разрыхлитель, можно хранить в морозильной камере до двух месяцев. А затем вынуть, разморозить в холодильнике и выпечь, предварительно сформовав печенье.

10 ЗОЛОТЫХ ПРАВИЛ РАБОТЫ С ДУХОВКОЙ ДЛЯ ИДЕАЛЬНОЙ ВЫПЕЧКИ

Каждая духовка индивидуальна. И бывает так, что для получения идеальной выпечки к ней приходится «пристреливаться». Но существует несколько простых правил, руководствуясь которыми можно приручить практически любую духовку на «раз-два».

- 1 ОПТИМАЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ** для противня или формы с выпечкой в духовке – средний уровень.
- 2 ЕСЛИ ВЫ ПОМЕЩАЕТЕ В ДУХОВКУ** сразу два противня с выпечкой, позаботьтесь о том, чтобы между ними было достаточное расстояние для циркуляции горячего воздуха. Так выпечка поднимется и пропечется равномернее.
- 3 ПОДАВЛЯЮЩЕЕ БОЛЬШИНСТВО ВЫПЕЧКИ** лучше готовить в режиме «верх-низ» для электрических духовок или «низ» – для газовых. Конвекцию стоит включать в самом конце, если хочется получить более румяную корочку.
- 4 В МОМЕНТ ОТПРАВКИ ВЫПЕЧКИ** в духовку она уже должна быть разогрета до температуры, указанной в рецепте.
- 5 ЕСЛИ ВЫ ИСПОЛЬЗУЕТЕ ФОРМУ**, отличающуюся по размерам от указанной в рецепте, помните: чем толще слой теста, тем больше времени ему нужно на достижение полной готовности. А значит, температуру лучше установить на 10–20 градусов ниже указанной в рецепте. Так пирог (или кекс) успеет пропечься внутри и не подгорит снаружи.
- 6 ЕСЛИ ВЕРХ ПИРОГА НАЧИНАЕТ ПОДГОРАТЬ** до того, как готова его середина, накройте его куском фольги.
- 7 ПРИ ВЫПЕКАНИИ КЕКСОВ И БИСКВИТОВ** на взбитых яйцах без разрыхлителя или соды не стоит открывать дверцу духовки в первые $\frac{3}{4}$ времени, отведенного на выпекание.

- 8 ЕСЛИ ДУХОВКА ГРЕЕТ НЕРАВНОМЕРНО** (актуально для старых и газовых печей), поставьте на ее дно широкую форму или глубокий противень с кипятком. Пар выровняет температуру при выпекании, а донышки у печенья, пирожков и другой выпечки не будут подгорать.
- 9 В СЛУЧАЕ СО СТАРОЙ ДУХОВКОЙ** заведите внешний термометр, чтобы контролировать температуру разогрева. Даже при бережном использовании духового шкафа со временем дверца может начать закрываться неплотно, а внутренний термометр – выйти из строя. Внешний термометр поможет вам убедиться, соответствует ли фактическая температура внутри духовки отметкам на регуляторе или показаниям на ЖК-дисплее.
- 10 ВРЕМЯ ВЫПЕКАНИЯ** одного и того же пирога в разных духовках может отличаться. Поэтому не ориентируйтесь только на таймер, а дополнительно проверяйте выпечку на готовность деревянной шпажкой. Вставьте ее в центр пирога и сразу выньте – если пирог готов, на шпажке не останется следов сырого теста. Это называется «выпекать до сухой спички».

