



Желаю вам хорошего настроения
и вкусных десертов!
Ваша А. З.



Анастасия Зурабова

Больше чем ШАРЛОТКА

Рецепты завтраков,
выпечки, десертов,
напитков и заготовок
из яблок



ХЛЕБ*СОЛЬ

Москва

Содержание

Введение.....	7
Основы.....	12
Инвентарь.....	24

ГЛАВА № 1

БЛЮДА-ПОМОЩНИКИ

Смесь специй	
«Яблочный пирог».....	33
Яблочное пюре.....	34
Карамельный соус.....	37
Сахарная глазурь.....	38
Штрейзель.....	41

ГЛАВА № 2

ЗАВТРАКИ

Гранола «Яблочный пирог».....	45
Оладьи на кефире с яблоками.....	46
Вафли с яблоками.....	49
Блинчики с яблоками.....	50
Яблочные колечки.....	54
Запеченная овсянка с яблоками и клюквой.....	57
Хлебный пудинг с яблоками.....	58
Творожная запеканка с яблоками.....	61
Тертый пирог с творогом и яблоками.....	62

ГЛАВА № 3

НАПИТКИ

Яблочный айс-ти.....	67
Компот из яблок.....	68
Смузи «Яблочный пирог».....	71
Кисель из яблок.....	72
Яблочный пунш.....	75

ГЛАВА № 4

ЗАГОТОВКИ

Яблочный сироп.....	79
Джем из яблок.....	80
Яблочное повидло.....	83
Начинка для яблочного пирога.....	84
Яблочные чипсы.....	87

ГЛАВА № 5

МЕЛКАЯ ВЫПЕЧКА

Овсяное печенье с яблоками.....	91
Пончики с яблоками.....	92
Маффины	
«Яблочный крамбл».....	95
Синнабоны с яблоками.....	97
Слоеные пирожки с яблоками.....	100
Мини-пирог с яблоками.....	103
Сконы с яблоками.....	107

ГЛАВА № 6

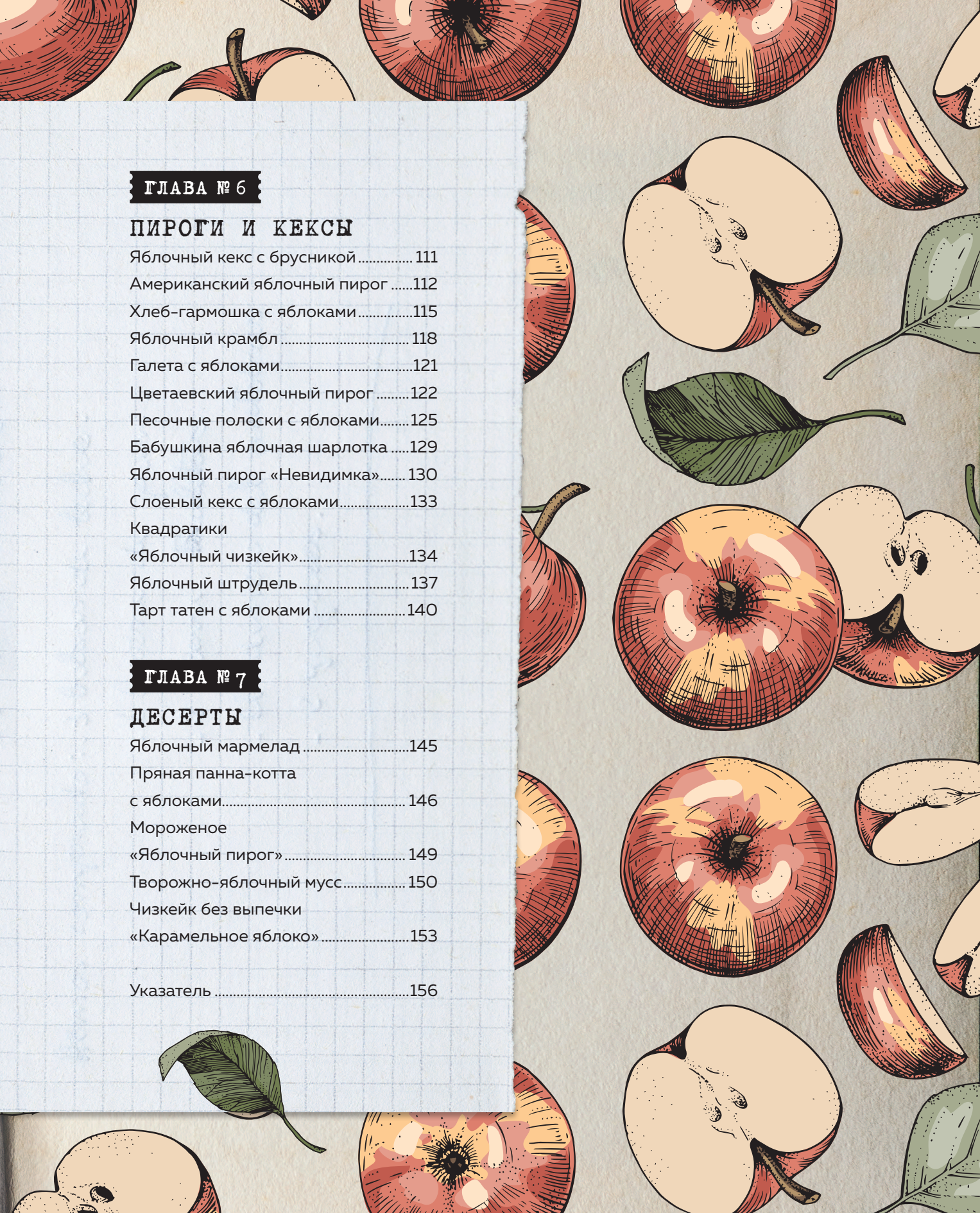
ПИРОГИ И КЕКСЫ

Яблочный кекс с брусникой.....	111
Американский яблочный пирог.....	112
Хлеб-гармошка с яблоками.....	115
Яблочный крамбл.....	118
Галета с яблоками.....	121
Цветаевский яблочный пирог.....	122
Песочные полоски с яблоками.....	125
Бабушкина яблочная шарлотка.....	129
Яблочный пирог «Невидимка».....	130
Слоеный кекс с яблоками.....	133
Квадратики	
«Яблочный чизкейк».....	134
Яблочный штрудель.....	137
Тарт татен с яблоками.....	140

ГЛАВА № 7

ДЕСЕРТЫ

Яблочный мармелад.....	145
Пряная панна-котта с яблоками.....	146
Мороженое	
«Яблочный пирог».....	149
Творожно-яблочный мусс.....	150
Чизкейк без выпечки	
«Карамельное яблоко».....	153
Указатель.....	156





Введение

Какие ассоциации вызывает у вас слово «яблоко»? Быть может, вы представляете себе осенний сад, усыпанный спелыми плодами? Вспоминаете вкус и аромат бабушкиных пирогов? Или сюжеты классических мифов, легенд и сказок: о древе познания добра и зла, яблоке раздора, спящей царевне? Или же вы автоматически продолжаете про себя известную русскую пословицу «Яблоко от яблони...»?

Лично для меня, как для кулинара, яблоко — это прежде всего универсальный ингредиент, открывающий буквально безграничные возможности для творчества. Он отлично ведет себя как в сладких, так и несладких блюдах, доступен круглый год и обладает нейтральным вкусом, который нравится практически всем. С яблоками можно приготовить гораздо больше, чем просто шарлотку — и напитки, и заготовки, и салаты, и супы, и гарнир для мяса и птицы, и десерты, и, конечно же, самую разнообразную выпечку. Недаром во многих национальных кухнях мира есть свои яблочные пироги!

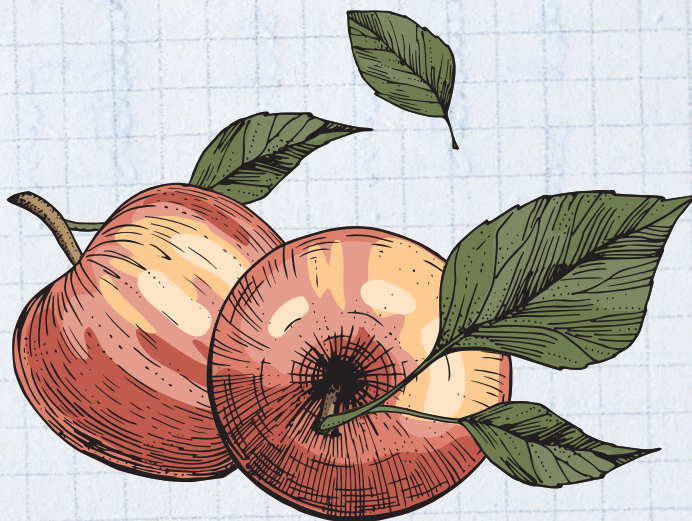
Как вы уже наверняка догадались, яблоко — мой самый любимый фрукт, в изобилии растущий на моем дачном участке. Каждый год я с восторгом наблюдаю за всеми стадиями роста яблок: от появления на ветках нежно-розовых бутонов и первых завязей до волшебного превращения мелких зеленых фруктов в крупные желтые плоды с красным румянцем. А потом, где-то в начале сентября, наступает пора сбора урожая, а вместе с ним — и сезон яблочных пирогов, когда весь дом наполняется восхитительным ароматом свежей выпечки с корицей. Все эти захватывающие этапы не укрылись от объектива моей фотокамеры, в чем вы можете убедиться на страницах книги у вас в руках.



В этом сборнике вы найдете только проверенные рецепты разнообразных сладких блюд из яблок, которые моя семья оценила «на десять баллов из десяти» (мои дети дали оценку каждому из них!). Мы с вами приготовим завтраки, сварим напитки, сделаем заготовки, испечем пироги и кексы, а также взобьем и охладим десерты. А еще откроем для себя более 30 неожиданных и занимательных фактов о любимом фрукте. К примеру, вы знали, почему спелые плоды не тонут в воде? Ответ на этот вопрос ждет вас на стр. 148. Одним словом, я постаралась сделать так, чтобы ваше кулинарное путешествие в мир яблок прошло красиво, вкусно и увлекательно.

В заключение по уже доброй традиции хочу пожелать вам удачных экспериментов на кухне и приятного чаепития в кругу друзей и близких!

До новых встреч!
Ваша Анастасия Зурабова





ФАКТ № 1

По версии некоторых ученых, родиной яблок является территория, которую занимает современный Казахстан. Кстати, название города Алматы переводится как «яблоневый край».





Основы



ИНГРЕДИЕНТЫ

Не секрет, что успех приготовления блюда и его вкус зависят не только от точного следования рецептуре, но и от качества используемых вами продуктов. Чтобы все десерты из книги получались у вас на ура, я составила список основных ингредиентов, которые вам для этого понадобятся. Давайте подробнее остановимся на некоторых из них.

- яблоки
- яблочное пюре (см. рецепт на стр. 34)
- сахар
- сахарная пудра
- пшеничная мука
- яйца
- разрыхлитель теста
- специи
- сливочное масло
- молоко
- кисломолочные продукты
- сливки 33-38%
- сливочный сыр
- овсяные хлопья длительного приготовления
- кукурузный крахмал
- растительное масло
- сахарная глазурь (см. рецепт на стр. 38)
- карамельный соус (см. рецепт на стр. 37)
- желирующие агенты (желатин, пектин)
- замороженные ягоды
- грецкие орехи
- миндальные лепестки
- мед
- глюкозный сироп
- лимонная кислота
- песочное печенье
- соль



ЯБЛОКИ

Сегодня в мире насчитывается более 7500 сортов яблок — разного вкуса, цвета, размера. Однако в продажу поступает лишь около 100 из них, которые дольше всего сохраняют свою свежесть, остальные же используются в декоративных и технических целях.

Какие же сорта лучше всего подходят для приготовления выпечки и десертов? Считается, что для пирогов хорошо использовать плоды с твердой хрустящей мякотью и выраженным ароматом. Как правило, это поздние сорта яблок зеленого и желтого цветов с вкраплениями розового, с кислым или кисло-сладким вкусом (можно и сладкие, но тогда уменьшайте количество сахара в рецепте), крупные, твердые и упругие. Они сохраняют свою форму при термообработке, а не превращаются в разваренную кашу. Классикой выпечки считается сорт «грэнни смит», однако не менее достойно ведут себя в духовке «медовый хруст», «фуджи», «пинк леди», «крипс пинк», «симиренко», «слава победителям» и «антоновка». Не стоит выбирать яблоки «голден делишес», «ред делишес» и «макинтош». Для получения более глубокого и сложного вкуса блюда отдавай-

те предпочтение сочетанию кислых и сладких яблок в пропорции 1:1, например «грэнни смит» и «пинк леди».

Чтобы подготовить яблоки к добавлению в тесто, очистите их от кожуры овощечисткой и удалите сердцевину (удобнее сделать это специальным ножом), а затем измельчите их тем способом, который указан в рецепте. Где-то будет необходимо натереть плоды на обычной терке, где-то — нарезать очень тонкими полупрозрачными ломтиками при помощи терки-мандолины, а где-то — порубить небольшими кубиками.

Для усиления яблочного вкуса в выпечке можно использовать небольшое количество кальвадоса (яблочного бренди) или рома. Не переживайте — в процессе нагревания алкоголь испарится, останется один лишь аромат.

САХАР И САХАРНАЯ ПУДРА

Сахар — неотъемлемый компонент всех сладких блюд (не считая диетических), однако есть среди них и такие, которые состоят практически только из него, как, например, карамельный соус (см. рецепт на стр. 37). Также сахар играет ключевую

СОВЕТ №1

Вы наверняка заметили, что если очистить или разрезать яблоко, то его мякоть довольно быстро потемнеет. Происходит это не из-за железа, как принято считать, а из-за антиоксидантов — полифенолов, которые вступают в реакцию с кислородом (пока фрукт целый, эти вещества придают мякоти белый или желто-зеленый цвет). Сила и скорость изменения окраса при контакте с воздухом зависят от сорта яблок. Чтобы замедлить этот процесс, можно смочить срез сахарным сиропом или соком лимона либо ананаса.

роль в приготовлении заготовок, поскольку является основным консервантом (см. главу 4). Кроме того, он влияет на структуру теста и создает питательную среду для размножения дрожжей. Поэтому характеристики сахара будут напрямую влиять на то, что ожидает вас в конце: восхитительный десерт или одно сплошное разочарование.

Чаще всего для теста используют обычный сахар-песок. Он обеспечивает кексам и бисквитам мягкий и нежный мякиш и красивую золотистую корочку, а также хорошую высоту коржа. Растворяясь, он препятствует образованию клейковины, а значит, делает выпечку более рассыпчатой. Однако все хорошо в меру – слишком много сахара может практически полностью остановить образование в тесте химических связей, в результате чего серединка такого изделия обязательно просядет. Еще один плюс: сахар притягивает воду, делая выпечку более влажной и не давая ей слишком быстро черстветь.

Для кондитерских целей выбирайте только белый рафинированный мелкокристаллический сахар категории «Экстра», причем желательно от надежного бренда. При возникновении хоть малейших сомнений в его качестве проведите несложный эксперимент: бросьте в стакан с чистой водой 2 ст. л. сахара и перемешайте. Если сахар полностью растворился, не оставляя осадка, то к его составу претензий нет – такой сахар можно смело добавлять в десерты. Если же вода помутнела, то, скорее всего, в сахаре присутствуют посторонние примеси, поэтому класть его в блюдо не стоит.

Помимо белого, существует также коричневый нерафинированный сахар, который производится из сахарного тростника. В книге он встречается в большинстве рецептов пирогов и кексов. Внешне он похож на сахар-песок, но поверхность его крупниц покрыта небольшим количеством черной патоки (мелассы), которая и окрашивает продукт в характерный цвет. Его обычно ис-

СОВЕТ №2


Кожура яблок содержит витамины А, С, Е и К, клетчатку и антиоксиданты, поэтому полезна для здоровья. В то же время ее поверхность зачастую покрыта натуральным воском (если вы приобрели фрукты в магазине), а также может содержать остатки пестицидов и других загрязнений. Поэтому перед употреблением в пищу яблока с кожурой рекомендуется тщательно промыть его под проточной водой, а затем поместить в миску с содовым раствором на 10 минут (1 ст. л. на 1 л теплой воды). После чего фрукт следует протереть губкой и снова промыть. Другой вариант: натереть яблоко кашицей из соды и лимонного сока, залить горячей водой, затем очистить его щеткой и промыть под струей воды. Если же вы готовите из яблок выпечку или десерты, то в большинстве случаев кожура будет лишь мешать, поэтому перед началом приготовления ее рекомендуется снять.



пользуют в выпечке, поскольку он придает тесту ярко выраженный карамельный аромат и красивый янтарный оттенок. А присутствие патоки делает мякиш еще более нежным и влажным. Однако, как следствие, высота коржа будет меньше, чем с обычным сахаром-песком. Что касается видов тростникового сахара, то считается, что для выпечки лучше всего подходит сорт мусковадо.

Бывает, что для приготовления некоторых десертов требуется сахар с более мелкими кристаллами, чем у песка, и тогда на помощь приходит сахарная пудра. Например, она нужна для взбивания сливок и приготовления песочного теста и сахарной глазури, которая служит украшением для большинства мучных изделий (см. рецепт на стр. 38). Что важно знать: иногда в сахарную пудру для предотвращения образования в ней комков добавляют антислеживающий агент — как правило, это кукурузный крахмал. В большинстве рецептов этот ингредиент абсолютно лишний, более того, он может даже навредить, поэтому перед покупкой внимательно читайте состав на упаковке. Кроме того, существует еще один продукт под названием «Нетающая сахарная пудра». Ее волшебные свойства объясняются присутствием в ней растительных жиров. Как вы, наверное, уже догадались, она не растворяется в блюдах и неприятно хрустит на зубах, если высыпать ее, скажем, в крем (при этом она абсолютно незаменима для украшения выпечки!). Поэтому будьте крайне внимательны — в магазине очень легко перепутать упаковки.

СОВЕТ №3



Чтобы яблоки дольше сохраняли свою свежесть, хранить их лучше в холодильнике в отсеке для фруктов, завернув в бумагу или положив в перфорированные пластиковые пакеты. Если один плод начал портиться, необходимо убрать его из контейнера, иначе все остальные яблоки могут тоже сгнить. Не стоит держать яблоки рядом с бананами, грушами, манго, персиками, авокадо и картофелем — яблоки выделяют газ этилен, который заметно ускоряет созревание перечисленных овощей и фруктов.

Довольно часто у моих читателей возникает вопрос, можно ли уменьшить количество сахара в рецепте? Да, но следует помнить, что структура готового изделия из теста от этого может пострадать (мякиш получится менее нежным, влажным и пышным), а джем будет храниться намного меньше.

ПШЕНИЧНАЯ МУКА

Мука — это продукт переработки зерна путем помола. Она является ключевым структурным ингредиентом любого теста и напрямую влияет на качество, вкус и внешность будущего изделия. В зависимости от помола (тонкого, среднего, грубого), муку принято делить на сорта. Например, для пшеничной муки по ГОСТу различают крупчатку, высший, первый, второй сорта и обойную (цельнозерновую) муку. Культур, из которых изготавливают муку, огромное множество: это и привычная нам пшеница, и рожь, и ячмень,