



Праздничная Выпечка



Анна Клыканова

Праздничная Выпечка

ДЛЯ НЕЗАБЫВАЕМЫХ
МОМЕНТОВ



хлеб*соль

Москва
2024

Содержание

От автора	8
Полезные советы	12

ВЕСНА

Бельгийские вафли	19
«Жаворонки»	21
Блинчики дрожжевые	26
Блинный пирог с семгой	29
Маковые блинчики на яблочном соке	31
Блинчики шоколадные с творожной начинкой	34
Творожный кулич	39
Кулич-краффин	40
Пасха творожная «Три шоколада»	43

ЛЕТО

Вишневый пирог керасопита.....	49
Лимонный пирог	50
Пирожки со щавелем.....	53
Рогалики с повидлом.....	54
Юмбрики.....	57
Эклеры	58
Чизкейк	61
Шоколадно-творожный пирог с грушами	64
Сметанник.....	67
Цветаевский яблочный пирог	68
Пирог с грушей и штрейзелем с корицей	71
Черемуховый торт	72
Пряный пирог со сливами	75

ОСЕНЬ

Медовик	81
Булочки «Синнабон»	83
Галета а-ля рататуй	87
Луковый тарт	88
Заливной пирог с капустой и грибами.....	91
Брауни	92
Тыквенный тарт.....	95
Морковный торт	96
Торт «Птичье молоко»	99
«Жутко улыбчивый» пирог с мясом	103
Черничный пирог «Мумия»	104

ЗИМА

Киш с форелью и цветной капустой	111
Пирог «Снежинка сдобная»	112
Кокосовый кекс	115
Печенье «Шишки».....	116
Апельсиновый пирог	121
Шоколадные капкейки	122
Чизкейк с черносливом без выпекания.....	125
Торт «Панчо».....	127
Торт «Красный бархат».....	131
Торт «Прага»	132
Торт «Черный лес».....	135
Пирожное «Муравейнички»	139
Указатель	142







От автора

Я всегда считала, что нам выпала огромная удача жить в регионе, где есть четыре полноценных сезона. Ведь каждый из них несет свое настроение. Какое счастье после долгой и холодной зимы встречать весеннее солнце! А восторг пышного майского цветения фруктовых деревьев? А летнее тепло и буйство красок и вкусов? Фрукты, ягоды, свобода! Осень приносит не только сплин, похолодание и дожди, но и богатый урожай овощей всех мастей, красок и форм. Прекрасная пора, очей очарованье! А встреча Нового года с хороводами под припорошенной снежком огромной городской елкой, сияющей огнями долгим зимним вечером? Вот какое разнообразие картинок и ощущений, красок и настроений дарит нам наша смена сезонов!

И каждый сезон наполнен своими совершенно особенными праздниками, традициями и вкусами, зависящими от даров природы.

А еще я хочу поделиться с вами секретом (только тсс!): в начале своей самостоятельной взрослой жизни я совсем не умела и не любила готовить. Многие блюда и их рецепты казались мне просто невыполнимо сложными! Когда я впервые приготовила яблочную шарлотку, моему счастью не было предела!

А сколько лет я шла к блинчикам, чтобы с дырочками и хрустящим краешком, какие были у моей бабушки? Стоит ли описывать мое волнение и страх, когда я впервые решилась сама испечь торт? Они были равносильны восторгу, когда этот торт у меня получился! Я очень хочу разделить с вами это удовольствие творить небольшую магию на кухне, удивлять гостей, членов семьи и себя самих тем, что испечь торт или пирожное самостоятельно – возможно! С какой гордостью вы будете выносить к праздничному столу торт, который испекли вместе с дочкой! Сбирать комплименты домочадцев насчет самых вкусных маминых блинчиков или самого любимого медовика. Пробуйте! Но будьте осторожны, предупреждаю: успех на кухне вызывает зависимость – однажды испробовав домашний медовик, покупать торт в магазине вы точно больше не захотите!

Все рецепты доступны, и я уверена – у вас точно все получится. Главный секрет – это позитивная атмосфера! Даже бабушка говорила, что тесто живое и все чувствует, хорошее настроение хозяйки выпечка любит больше всего.









Полезные советы

Еще раз напоминаю, что залог успеха на кухне — ваш положительный настрой и авторская подача блюда. Я имею в виду, что любую неожиданность во время приготовления можно преподнести как изюминку и особенность блюда. Но для уверенности хозяйки на всякий случай напишу несколько совсем простых советов.

Просеиваем муку перед добавлением ее в тесто. Это важный этап, который позволяет не только очистить муку от посторонних примесей, но и насытить ее кислородом, сделать более воздушной, а дополнительная пышность ни одному виду теста не помешает. Кроме того, если в рецепте указаны другие сухие ингредиенты — разрыхлитель или какао, — просеивайте все вместе для лучшего перемешивания.

Сода или разрыхлитель? В разных рецептах для пышности теста указаны то сода, то разрыхлитель. В чем разница и являются ли они взаимозаменяемыми? Основным отличием между ними является то, что разрыхлитель теста уже имеет в своем составе кислоту, реагируя с которой сода и добавляет пузырьков, то есть пышности, тесту. Простой же пищевой соде нужна кислота в составе теста, чтобы вступить в реакцию. Чаще всего в роли этой кислоты выступают кисломолочные продукты (кефир, простокваша, сметана), цитрусовые соки или столовый уксус. То есть соду добавляем в тесто, которое уже содержит кислоту, а разрыхлитель — туда, где кислоты нет или же совсем мало.

Размягченное сливочное масло — это масло комнатной температуры, по консистенции как густая сметана. Этого можно добиться, если заранее достать масло из холодильника либо подогреть его в микроволновой печи на минимальной мощности, например в режиме «разморозка». Если в рецепте не указано, что масло нужно растопить до жидкого состояния, не нужно этого делать, это может ухудшить ваше тесто.

Яйца тоже лучше достать из холодильника заранее, чтобы они были комнатной температуры. Разбивать яйца лучше в отдельную миску, чтобы избежать сюрпризов со свежестью и неудачно упавшими скорлупками. Также это очень удобный способ отделить желтки от белков — просто разбить яйца в емкость и рукой вынуть оттуда желтки. Это гораздо удобнее, и меньше риска повредить желток, перекачивая его из одной острой скорлупки в другую.

Однако если в рецепте указано, что яйца или молоко должны быть ледяными, отнеситесь к этому серьезно, это может сильно повлиять на результат.

Как пересчитать свежие дрожжи на сухие? Очень часто бывает, что в рецепте указаны свежие (прессованные) дрожжи, а у нас под рукой есть только сухие. Обычно соотношение сухих дрожжей к свежим берется в соотношении 3:1, то есть если в рецепте указано 30 г свежих дрожжей, то это равноценно 10 г сухих. В одной чайной ложке 3–4 г сухих дрожжей.

Французская рубашка — это вовсе не модная одежда, а лишь способ облегчить извлечение пирога из формы. Для французской рубашки форму для выпекания смазывают сливочным маслом и присыпают мукой или панировочными сухарями.



Размер формы для выпекания имеет значение, поэтому обязательно обращайтесь на это внимание. Я люблю, когда тортик высокий, поэтому для бисквитов выбираю форму диаметром 20–22 см. Лучше испечь два отдельных бисквита, если теста по рецепту выходит много. Чем выше торт, тем торжественней он выглядит. А вот с пирогами ситуация другая: они в отличие от торта запекаются сразу целиком, поэтому их лучше делать более низкими и плоскими, чтобы и тесто, и начинка пропеклись равномерно.

Время выпекания в рецепте всегда относительно — у всех разные духовки, формы для выпечки, да и тесто в итоге может получиться несколько иной консистенции. Никогда не уходите далеко от духовки и контролируйте запах и цвет выпечки. Доверяйте прежде всего своему носу, а не инструкции.

Как разрезать бисквит, чтобы он не крошился? Чтобы ровно разрезать высокий бисквит на несколько коржей, прежде всего необходимо дать бисквиту стабилизироваться, то есть постепенно остыть. Затем завернуть его в пищевую пленку и убрать в холодильник на несколько часов. После этого бисквит можно разрезать обычным острым ножом, и он будет гораздо меньше крошиться.

Что делать с обрезками коржей от торта? Обрезки бисквита всегда можно измельчить в блендере и крошкой украсить, например, боковинки торта. Но лучший способ утилизировать обрезки коржей — это приготовить из них персональный десерт для себя любимой. Чтобы утром после праздника наверняка осталась порция тортика к кофе. Обрезки можно просто наломать на кусочки и смешать с остатками крема или, на крайний случай, сметаной, сложить все в стаканчик, накрыть и дать пропитаться. Приятного утреннего аппетита!

Можно ли приготовить десерт заранее? Приготовление десерта, как известно, зачастую мероприятие очень трудозатратное. Далеко не все рецепты подходят для варианта «гости на пороге». Но выход есть! Многие десерты можно приготовить заранее, днем накануне или еще раньше, чтобы просто заморозить, герметично упаковав их. Таким образом они могут храниться до месяца, а к приходу гостей вы просто размораживаете десерт, предварительно переставив его из морозильной камеры в холодильник.

