



# Содержание

<b>Зарождение булочной</b>	8
Об этой книге	10
<b>Прежде чем начать</b>	12
Ингредиенты	14
Оборудование	20
<b>Хлеб</b>	24
Основы хлебопечения и технология	26
Закваска	40
Опара	48
Хлеб с добавками	62
Хлеб на дрожжевом тесте	96
Оливковый хлеб	120
<b>Выпечка</b>	144
Основы и техники	146
Круассаны и слойки	166
Пироги и рулетики	192
Открытые пироги	246
<b>Другие кондитерские изделия</b>	296
Торты и печенье	298
Десерты	342
<b>Алфавитный указатель</b>	356

T-1507

SY16753



*Bourke Street*

BOURKE ST

533

Coffee 50c  
Milk 20c  
Bread 10c  
Cakes 15c  
Pastries 10c  
Sweets 10c  
Ice cream 10c  
Soft drinks 10c  
Fruit 10c  
Vegetables 10c  
Meat 10c  
Fish 10c  
Eggs 10c  
Dairy 10c  
Bakery 10c  
Catering 10c  
Delivery 10c  
Takeaway 10c  
Catering 10c  
Delivery 10c  
Takeaway 10c

*Bourke Street Bakery*



# Зарождение булочной

«Булочная на Бурке-стрит» родилась в старой помятой машине. Когда два друга начинают говорить о своих мечтах и чаяниях, понятно, что дорога предстоит долгая. Мы с Дэвидом провели на дороге шесть месяцев, кружа по Сиднею в поисках идеального местечка. И во время остановок, как мы их называли — «перекурами на поесть», мы начали тестировать рецепты. И обнаружили, что у нас схожие идеи, вкусы и взгляды.

Наше видение идеальной булочной было таким: маленькая, деревенская, домашняя, вне времени и в очень уютном пространстве. Мы хотели создать место, где бы люди чувствовали себя комфортно, и выпекать изделия, которые людям хотелось бы покупать ежедневно. И, что более важно, это стало бы призывом ко всему сообществу, чтобы возродить пекарское и кондитерское искусство. Главным объектом нашего внимания было качество ингредиентов, а не эстетическое оформление. Мы оба были в прошлом шеф-поварами со специализацией «хлебопечение и кондитерское искусство». У Дэвида было больше опыта в сладкой выпечке, а у меня по части хлеба, поэтому распределение полномочий было очевидно.

После множества фальстартов мы наконец нашли место в доме номер 633 по Бурке-стрит в районе Сурри Хиллз. Булочная на Бурке-стрит прекрасна своим необъяснимым очарованием и самобытным характером. Этот эффект только усиливается благодаря расположенным рядом высоткам — местной наркологической клиникой и градостроительным комитетом, нависающими над ресторанами и художественно-ремесленными улочками квартала. Это было по-настоящему идеальное место, и мы бесконечно обязаны его бывшим владельцам, Крисси и Джей Си, за то, что они продали его нам, позволив воплотить нашу мечту.

Нашими первыми проданными изделиями были слойка с изюмом и слойка «медвежья лапа». Было чуть после семи во вторник утром 5 июля 2004 года. Мы еще не были уставшими, хотя это было впереди, мы ощущали только страх и возбуждение перед неизведанным и невероятное чувство ответственности из-за того, что начинали новый бизнес. Это оказался единственный день, который мы можем вспомнить из первых шести месяцев. Дальше в памяти туманной вереницей проносится череда безумных дней.

Мы с Дэвидом работали с четырех утра до девяти вечера каждый день. А в те немногие часы, что нам удавалось побыть с нашими семьями, мы только ругались. Это звучит эгоистично, но это казалось неважным. Каждый новый день был лучше предыдущего, но все равно это был замкнутый круг. Мы хотели, чтобы булочная приносила прибыль, но каждая лишняя проданная булочка заставляла нас печь все больше и больше. У нас был параноидальный страх перед тем, чтобы доверить печь постороннему человеку, к тому же тогда еще не очень верилось в успех дела. Мы опасались брать в штат еще одного человека, ведь ему нужно платить зарплату, поэтому мы, как загнанные лошади, мчали вперед — получался какой-то социальный эксперимент на тему выживания двух мужчин в одной кухне на протяжении семнадцати часов ежедневно.

Но мы выдержали эти тяжелые времена. Однако год спустя у нас стало катастрофически не хватать места, и Дэвид со своим кондитерским производством переехал.

Так появилась «Булочная на Бурке-стрит на Бродвее». Мы обменивались свежеспеченной продукцией рано утром примерно год. Оба магазина пользовались успехом, и мы стали искать третью точку, более просторную, на более долгий срок, где могли бы снова объединить наши производства. Такое место нашлось в Александрии. Хлебное и кондитерское производство счастливо сосуществовали два года. А затем, как можно было ожидать, начались споры из-за миксера, весов и рабочего стола. Большим спросом пользовалось место в холодильнике, и все это в конечном итоге провоцировало локальные стычки. И снова, вместо того чтобы погрузиться в первобытный хаос, мы предпочли отселить кондитерское производство. Летом 2008 года мы отправили его в Мэрриксвилл. А высвободившееся драгоценное пространство позволило расширить ассортиментный ряд хлебной продукции.

Развитие «Булочной на Бурке-стрит» было совершенно органичным. В тот первый знаменательный день мы не имели грандиозных планов. Мы не торопились. Мы просто хорошо делали свое дело. Мы оставались (и, безусловно, остаемся) верными качеству своей продукции. Мы никогда не связывались с маркетологами, рекламщиками и пиарщиками. Мы всегда ощущали, что должны сделать своей пиар-машиной каждого входящего в наши двери. А для этого мы стараемся изо дня в день, чтобы наши изделия были чертовски вкусны. Все просто!

Если перечислять людей, которые помогали нам в те первые дни, недели и месяцы, то это будут, конечно же, родственники и друзья, которые заслужили самую сердечную благодарность. Успех нашей булочной и ее кульминационное бытие, так же как и собрание наших чудесных рецептов в этой книге, были бы невозможны без наших друзей, профессиональных кулинаров, которые помогали нам каждую свободную минутку. Без брата Дэвида, который взял на себя все плотницкие заботы, без моей сестры, которая подобрала нам теплую и спокойную шоколадную гамму для оформления интерьера. Без наших верных помощниц, которые обслуживали и обстирывали нас и улыбались нам сострадательно, сквозь усталость и грусть. Нашему хорошему другу Дэну, который поддерживал нас бесчисленными порциями кофе, светскими сплетнями и дельными советами.

Многочисленным родственникам моей жены, которые выкупали, пожалуй, половину ассортимента каждый день. И, конечно, моим родителям, которые не только сделали наш магазин уютным благодаря домашним вышитым салфеткам, подушечкам и думочкам, но и прислушивались к каждому моему слову, которое тут же воплощали в дело.

И, самое главное, спасибо всем нашим постоянным покупателям, которые по-прежнему не могут себе представить своего обеденного стола без нашей выпечки и разносят славу о «Бурке-стрит» далеко за пределы своих районов.

Спасибо



## Об этой книге

Выпечка — это отчасти наука, отчасти тяжелый труд и отчасти безудержная увлеченность своим делом. Но не увлеченность сделает вашу выпечку всегда качественной и безупречной на вкус, а наука, практика и целеустремленность. Это вовсе не означает, что вы не сможете почувствовать крепкую почву под ногами и достичь мастерства без определенного образования.

На «Бурке-стрит» мы закупаем органическую муку напрямую с жерновой мельницы. Если убрать с нашей кухни электропечь и миксер, она будет немногим отличаться от того, как выглядела кухня XVI века. Высококачественные продукты и некоторые познания в технологическом процессе возьмут все остальное на себя. Хорошие весы и электрический миксер для пекаря сегодня просто необходимы. Мы проверяли и перепроверяли эти рецепты, но все же нужно делать поправки на оборудование и опыт каждого: не все миксеры одинаковы. Существенное, а порой даже глобальное значение имеет такая переменная, как климат, даже для промышленной пекарни, не говоря уже о домашней кухне. Очень отличаются между собой и печи, а также их термостаты.

Если плоды ваших первых усилий будут выглядеть не совсем так, как на картинках в этой книге, не нужно сдаваться. Попробуйте проанализировать, почему вышло не так, и тогда в следующий раз у вас будет больше шансов на успех. Когда вам кажется, что вы нашли, где суть проблемы, меняйте только один этот фактор: старайтесь не менять слишком много одновременно, чтобы понимать взаимосвязи и учиться на своих ошибках. Это процесс долгий, но необходимый для того, чтобы стать хорошим пекарем, и, как вы достаточно быстро увидите, результаты более чем стоят этих усилий.

Please re-set  
Oven at 240c  
3 top heat  
1 bottom heat  
every

bread work flow

1. Flour	2. Water	3. Salt
4. Yeast	5. Dough	6. Proof
7. Bake	8. Cool	9. Store
10. Slice	11. Serve	12. Clean
13. Wash	14. Dry	15. Store
16. Reheat	17. Serve	18. Clean
19. Wash	20. Dry	21. Store
22. Reheat	23. Serve	24. Clean
25. Wash	26. Dry	27. Store
28. Reheat	29. Serve	30. Clean
31. Wash	32. Dry	33. Store
34. Reheat	35. Serve	36. Clean
37. Wash	38. Dry	39. Store
40. Reheat	41. Serve	42. Clean
43. Wash	44. Dry	45. Store
46. Reheat	47. Serve	48. Clean
49. Wash	50. Dry	51. Store
52. Reheat	53. Serve	54. Clean
55. Wash	56. Dry	57. Store
58. Reheat	59. Serve	60. Clean
61. Wash	62. Dry	63. Store
64. Reheat	65. Serve	66. Clean
67. Wash	68. Dry	69. Store
70. Reheat	71. Serve	72. Clean
73. Wash	74. Dry	75. Store
76. Reheat	77. Serve	78. Clean
79. Wash	80. Dry	81. Store
82. Reheat	83. Serve	84. Clean
85. Wash	86. Dry	87. Store
88. Reheat	89. Serve	90. Clean
91. Wash	92. Dry	93. Store
94. Reheat	95. Serve	96. Clean
97. Wash	98. Dry	99. Store
100. Reheat	101. Serve	102. Clean





# Прежде чем начать

Для каждого пекаря, тем паче домашнего, возможность творить из того, что есть под рукой, всегда удивительна и прекрасна. А украсить своим творением семейный стол — двойное удовольствие. Домашняя выпечка для своих любимых и друзей всегда будет вашей радостью и гордостью. И независимо от того, что у вас в результате получится, вы можете быть твердо уверены в одном: это всегда будет свежее и вкуснее купленного в супермаркете.

Как и в любом деле, здесь так же важно умение обращаться с инвентарем и знание технологического процесса. Пекарское ремесло не отличается от других: вашими инструментами могут быть голые руки, а принадлежностями мука, вода, дрожжи и масло, но при этом также важно знать, как они должны действовать и взаимодействовать с другими компонентами.



# Ингредиенты

Этой книгой лучше пользоваться в духе «Булочной на Бурке-стрит»: не беспокоиться о внешнем виде будущего изделия. Беспокойтесь о том, где вы собираетесь доставать ингредиенты: муку, масло, соль. Если вы приметесь за дело, имея в распоряжении ингредиенты самого высшего качества, какое смогли найти, отличный результат получится сам собой.

## Мука

Мука – самый важный ингредиент выпечки. Чтобы разобраться в муке, необходимо разобраться в строении зерна. Данная книга задумывалась не как учебное издание, а как удобный справочник для домашнего пекаря, потому изложим дело кратко и просто.

Зерно состоит из трех основных частей: оболочки (отруби), эндосперма и зародыша. Отруби являются внешним слоем и содержат витамины группы В и клетчатку. Эндосперм представляет собой самую большую часть зерна, в которой, собственно, заключены практически весь белок и крахмал. Зародыш, т.е. та часть зерна, которая дает росток, содержит жиры.

Современная технология позволяет при помощи специальных машин удалять с зерна внешнюю оболочку. Таким образом, в помол идут только эндосперм и зародыш. Обычно зародышевую часть затем отделяют, поскольку она содержит большое количество жиров, что сокращает срок хранения муки. Сила муки зависит от процентного содержания белка и различается так же сильно, как сорта пшеницы.

К примеру, чтобы получить цельнозерновую муку (она же мука обойная или грубого помола), смальвают зерно целиком, что укорачивает срок хранения полученной муки, так как она содержит большое количество жиров из-за наличия зародышей и отрубей. Отруби также имеют короткий срок хранения, т.к. получают их путем помола внешнего слоя, содержащего масла. Для получения белой муки смальвают один только эндосперм, так как именно в нем заключена большая часть крахмала и белка, и при этом совсем немного жиров. Белая мука имеет самое высокое процентное содержание белка и самый длительный срок хранения.

Когда вы покупаете упаковку пшеничных зародышей, вы держите в руках отделенные и смолотые зародышевые сегменты, которые несут пользу для вашего здоровья, поскольку содержат большое количество питательных веществ и жиров. А в следующий раз, когда вы запустите ложку в миску с табули\* и отметите, как вкусны пшеничные хлопья, вы будете знать, что для этого блюда пшеничные зерна плющат после того, как они очищены от внешней оболочки.

Различные сорта муки, которые вы видите в супермаркете, являются смесями: например, для получения муки с высоким содержанием белка, его вводят в дополнительном объеме. Для кондитерской муки, напротив, – лишний белок удаляют, как удаляют часть зародышей или отрубей для получения менее грубого варианта цельнозерновой муки.

---

\*Табули – салат из свежей зелени с пшеничными хлопьями. (Здесь и далее примечания редактора.)

При производстве белой рафинированной муки теряется большая часть полезных для здоровья веществ. Одна из главных причин этого – повышенная температура муки, возникающая под воздействием высокой скорости процесса помола, убивающая большую часть питательных веществ муки. Другой враг полезных веществ – отбеливание, в процессе которого муку искусственно отбеливают, чтобы мякиш хлеба был более белее, тоньше и деликатнее\*. Этот процесс совершенно не является необходимым, поскольку мука отбеливается естественным образом, если оставить ее на пару недель, – но все же активно используется для удовлетворения рыночного спроса. В хлебопечении желателно использовать органическую муку, которая от природы является более крупинчатой, с насыщенным вкусом и высоким содержанием белка. Лучше всего покупать ее в магазинах здорового питания или в булочных, таких как наша (мы всегда рады продать вам немного муки из своих запасов). Домашний пекарь просто обязан приложить усилия и найти самую лучшую муку. Хорошая органическая мука даст вам больше шансов, что ваш хлеб после выпечки будет более пышный и ароматный по сравнению с тем, что вы получите при использовании муки более дешевой и менее качественной. Если вы готовы потратить время на приготовление закваски и ухода за ней, вы должны быть готовы к поискам самой лучшей муки.

Однако для тортов и сдобного теста вам потребуется мука «слабая». Это мука с низким содержанием белка. Для кондитерских изделий нет необходимости месить тесто и укреплять клейковину для получения эластичного теста. Обычная мука (универсальная) будет лучшим вариантом, поскольку она имеет низкое содержание белка и обеспечивает мягкую рассыпчатую текстуру, необходимую для большинства кондитерских изделий. Добавим к этому, что обычная органическая мука из-за слишком высокого содержания белка препятствует действию разрыхлителей. Она имеет свой собственный ярко выраженный насыщенный вкус, который для кондитерских изделий может быть нежелателен – ведь вы не хотите, чтобы вкус муки перебивал вкус всех других ингредиентов. Однако это правило может действовать и наоборот, когда вы готовите кондитерское изделие, которое от вкуса органической муки только выиграет. Но это дело вкуса и личных предпочтений, и все здесь познается в процессе и отрабатывается на практике.

Вся мука, используемая на «Бурке-стрит» для хлеба на закваске, поступает с сертифицированной органической жерновой мельницы. Медленный процесс жернового помола означает, что не образуется высокой температуры и полезные вещества мука не теряет. Конечно, такая мука не всегда доступна для домашнего пекаря, поэтому мы советуем не усложнять дело до предела: просто попытайтесь найти добросовестного производителя, на чьей муке (предпочтительно органической) вы будете печь свои изделия.

## Соль

В хлебопечении и в процессе приготовления теста для круассанов соль выполняет сразу две важные функции. Она придает вкус и действует как стабилизатор, сдерживая активность дрожжей\*\*. В кондитерских изделиях соль уравнивает сахар и другие вкусовые добавки.

---

\*Мука отбеливается естественным образом за время отлежки, но искусственное отбеливание позволяет избежать этих затрат времени.

\*\*Соль также укрепляет белки муки, способствуя формированию прочного клейковинного каркаса, способного хорошо удерживать выделяемый дрожжами углекислый газ.



Для хлеба лучше использовать морскую соль: органическую, неочищенную, которая даст наилучший вкус. Вам не потребуется толочь кристаллы морской соли, поскольку они сами растворятся в тесте. Каменная соль будет иметь слишком насыщенный вкус, а ее кристаллы чересчур велики и с трудом растворятся в тесте. Для сдобного же теста лучше всего подходит старая добрая поваренная соль, поскольку ее мелкие кристаллы легко растворяются и равномерно распределяются в любой смеси.

## Вода

Дома можно использовать для выпечки бутилированную воду. Мы на «Бурке-стрит» не можем себе этого позволить, поэтому используем фильтрованную водопроводную. Еще один вариант: оставить ведро воды из-под крана постоять ночь, и часть вредных веществ выйдет. Можно также использовать воду прямо из-под крана, но это не лучший вариант. А для приготовления закваски для опары надежнее взять воду из бутылки – точно так же, как вы стали бы заботиться о новорожденном и уберечь его от контакта с любыми пагубными проявлениями враждебного внешнего мира.

Еще одним важным фактором в нашем деле является температура воды. Большинство видов теста, которые мы готовим у себя в «Булочной на Бурке-стрит», должно выходить из миксера с температурой 26 °С, а это значит, что вам нужно менять температуру воды в зависимости от времени года. Изменить температуру воды – самый простой способ изменить температуру теста. Как правило, для приготовления сдобного теста вам потребуется охлажденная вода, поскольку сливочное масло должно оставаться в тесте пластичным, а не таять в нем.

## Сливочное масло

Сливочное масло столь же необходимо для кондитерских изделий, как мука для хлебобулочных. В нашей булочной мы всегда используем сливочное масло, привезенное из Европы. Сначала мы закупали датское, а теперь бельгийское. Мы используем только несоленое сливочное масло. В современном мире нет смысла использовать соленое масло, поскольку соль добавляли раньше для продления срока хранения этого продукта. А сегодня, когда большинство людей имеет в своем распоряжении холодильник, это не является проблемой. Кроме того, важно контролировать содержание соли во всем, что вы готовите. Сливочное масло может содержать различное количество жира и иметь разный вкус, но самое главное, что у него разная роль в зависимости от того, готовите ли вы круассаны или другие виды кондитерских изделий. Такое простое изделие, как круассан, полностью зависит от хорошего масла: без хорошего масла он попросту не получится. Поэтому если вы готовите их дома, используйте натуральное сливочное масло хорошего качества.

Но когда вы готовите другие кондитерские изделия\*, роль сливочного масла несколько иная. Проще говоря, масло с высоким содержанием воды, то есть обычное дешевое масло из супермаркета, делает ваши изделия легкими и рассыпчатыми. То есть иногда лучше взять как раз более дешевое сливочное масло с низким содержанием жиров и соответственно высоким содержанием воды.

---

\*Например, песочное тесто.

Интересно отметить, что одно время мы не имели возможности получать датское масло (с содержанием жира 80 процентов\*), к которому привыкли и которое полюбили. Не имея выбора, мы перешли на другое масло, с содержанием жира 99 процентов. И это обернулось настоящей катастрофой: наши круассаны получались жирными и маслянистыми. Так что вы можете видеть на нашем плачевном примере, что не всегда чистый продукт лучше того, что с примесями.

## Дрожжи

Для своей булочной мы покупаем прессованные «свежие» дрожжи, представляющие собой живой одноклеточный грибок, имеющий определенную продолжительность жизни. Мы используем «свежие» дрожжи, потому что успеваем израсходовать их до того, как истечет срок их годности. Для домашнего пекаря сухие дрожжи в большинстве случаев будут более простым и удобным вариантом, хотя мы все-таки рекомендуем по мере возможности использовать «свежие» дрожжи. Срок годности необходимо проверять как на «свежих», так и на сухих дрожжах. Если вы используете активные сушеные дрожжи, а не «свежие», нужно разделить указанное в рецепте количество\*\* надвое и развести теплой водой, взяв примерно 10 процентов от указанного в рецепте количества, и лишь потом смешивать активированные дрожжи с другими ингредиентами.

«Свежие» дрожжи нужно хранить в оригинальной упаковке в холодильнике: им требуется дышать, поэтому, если вы герметично завернете их в полиэтиленовую пленку, это будет губительно для них. Обычно срок жизни свежих дрожжей составляет месяц, но со временем они теряют свою жизнеспособность и силу. И «свежие», и сухие дрожжи выполняют ту же функцию, что закваска (см. стр. 40–45). Суть их работы заключается в том, что они превращают сахара в углекислый газ, благодаря которому тесто и поднимается, причем сухие дрожжи делают это быстрее.

Сегодня на полках супермаркетов, в магазинах здорового питания и в магазинах пивоваренных принадлежностей появляются все новые и новые виды сухих дрожжей. В большинстве наших рецептов требуется длительное брожение и медленная расстойка, что позволяет сформироваться искомому вкусу и необходимой текстуре. Активные сухие дрожжи для выпечки лучше, поскольку быстродействующие сухие дрожжи действуют слишком напористо. Если вы будете использовать для выпечки по нашим рецептам быстродействующие сухие дрожжи, ваше тесто перестоит, перекистет и опадет, прежде чем вы успеете посадить его в печь. Сухие дрожжи могут храниться месяцами – и даже дольше, если держать их в холодильнике или морозильной камере.

---

\*Напомним, что в России стандартное содержание жира в сливочном масле составляет 82,5 %. Но поскольку качество продукции разных производителей существенно различается, далеко не всякое сливочное масло указанной жирности подойдет для приготовления круассанов и других слоеных изделий.

\*\*Мы рекомендуем разделять массу прессованных не на 2, а на 2,5–3.

# Оборудование

Для многих из нас поход в магазин кухонных принадлежностей имеет терапевтический эффект (а для некоторых это привычка!), и просто невозможно уйти из него, не прикупив очередную «полезную вещь». Однако, для того, чтобы хорошо печь, вовсе не обязательно иметь все кухонные приспособления, придуманные человечеством: так вы только загромоздите кухню. Но мы можем посоветовать следующие принадлежности, которые помогут вам с выпечкой и в целом сделают работу на кухне более приятной.

## Весы

Хорошие электронные весы — самая важная принадлежность домашнего пекаря. Вы можете приобрести надежные небольшие весы в любом приличном магазине кухонной утвари или в специализированном магазине. Хорошим приобретением будут электронные весы, рассчитанные максимум на 5 кг, с ценой деления не более 2 г. Для получения наилучших результатов каждый ингредиент необходимо взвешивать. Мы в булочной отмеряем все ингредиенты путем взвешивания, поскольку это самый надежный способ получить постоянный и точный результат. Грамм — это везде грамм, чего не скажешь о стаканах или чашках. Кроме того, люди по-разному наполняют стаканы, чашки и ложки, а также утрамбовывают или же нет их содержимое. Сегодня мы живем в цифровом мире и потому советуем вам использовать для точных измерений весы.

## Электрический миксер

Если вы регулярно печете, электрический миксер будет стоящим приобретением. Самое важное, что следует проверить при покупке, это чтобы у него был сильный мотор. Мотор приводит в движение вал, на котором крепятся насадки: крюк для теста, лопатка для крема, венчик для взбивания. Если мотор перегреется и перегорит, скорее всего, придется заменить весь миксер целиком. Такое может случиться, если вы часто месите слишком крутое тесто, густое и неподатливое, которое препятствует движению насадки миксера и заставляет мотор работать в режиме перегрузки. Это не стоит того, чтобы сжигать мотор миксера. Если вы видите, что миксеру тяжело, а насадка то и дело останавливается, извлеките тесто и завершите замес вручную. Это придаст вашему тесту еще более замечательную текстуру.

## Термощуп (кулинарный термометр)

Термощуп представляет собой острый металлический стержень, к которому прикреплен циферблат со шкалой. Это просто замечательный инструмент, который позволяет определить температуру теста. У нас в булочной тесто выходит из чаши миксера с температурой примерно 25–27°C. Дрожжам требуется тепло, чтобы нормально шла реакция преобразования сахаров в углекислый газ, поэтому так важно иметь точный измерительный прибор для определения температуры.





## Таймер

Таймер также неоценимый помощник на кухне. В пекарском деле все решают секунды, и весьма полезно вести им счет, особенно при замесе и выпечке. Вряд ли ваш миксер и духовка оснащены превосходными таймерами. Поэтому очень кстати будет приобрести надежное и точное устройство, предназначенное специально для выпечки.

## Записная книжка

Небольшая записная книжка для наблюдений за выпечкой — очень хорошая вещь, поскольку учиться на своих ошибках получается только в том случае, если вы их помните. Если записывать, как прошел замес, расстойка и выпечка или даже свои ожидания, это будет важным двигателем вашего прогресса. Заглянув в записную книжку перед тем, как воспользоваться тем же рецептом в следующий раз, вы сможете себе избежать повторения тех же неприятностей (конечно, если они были).

## Прочие кухонные принадлежности

Есть также ряд мелких инструментов, которые могут заметно облегчить жизнь, особенно если вы печете регулярно. Вот перечень самых популярных предметов, которые, безусловно, полезны в хлебопекарном и кондитерском деле:

- широкий зубчатый нож или скальпель для надрезов;
- скребок, чтобы счищать муку с рабочего стола;
- делитель, чтобы делить тесто на равные части;
- термометр для духового шкафа, чтобы проверить точность показаний встроенного термостата;
- пара добротных рукавиц-прихваток;
- камень для пиццы (необходимо ставить в духовку заранее, чтобы он разогрелся).  
Смысл выпекания на камне заключается в том, чтобы сразу начать прогревать тесто снизу, отчего оно поднимется больше, чем при выпекании на противне;
- пульверизатор для воды, чтобы сбрызгивать духовой шкаф;
- пульверизатор для масла, чтобы сбрызгивать противни и формы;
- жаропрочная лопаточка;
- кисточка с натуральной (не нейлоновой) щетиной для смазывания выпечки.
- кондитерский шприц (он же кондитерский, или отсадочный, мешок). А в идеале пара кондитерских шприцов среднего размера и еще один для сладкой выпечки, и к ним несколько насадок-носиков разного размера;
- два пластмассовых ведерка с крышками емкостью 2–3 литра для закваски.