КОНДИТЕРСКАЯ

the hummingbird bakery

КОНДИТЕРСКАЯ
the hummingbird bakery

СЛАДКИЕ РЕЦЕПТЫ

ИЗ КУЛЬТОВОЙ КОНДИТЕРСКОЙ ЛОНДОНА

Тарек Малуф
и команда The Hummingbird bakery

хлеб*соль
Москва 2018

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 9

КАПКЕЙКИ 11

ТОРТЫ, ЧИЗКЕЙКИ И РУЛЕТЫ 79

ПЕЧЕНЬЕ 127

ПАИ И КОБЛЕРЫ 157

ВЫПЕЧКА НА ПРОТИВНЕ 197

СЛАДОСТИ И КЛАССИЧЕСКИЕ ДЕСЕРТЫ 219

НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА 261

ОСНОВЫ ВЫПЕЧКИ 276

МЕТОДЫ И ТЕХНИКИ 284

УКАЗАТЕЛЬ 298

БЛАГОДАРНОСТИ 302

carrot cake
chocolate
with vanilla frosting
take-away £2.00 eat in £2.40
red velvet
take-away £2.85 eat in £3.35

whoopie pie
chocolate biscuit bar
contains nuts
carrot
handmade decorations

the hummingbird bakery

ВВЕДЕНИЕ

Со времени открытия первой кондитерской Hummingbird в Ноттинг-Хилле, в Лондоне, в 2004 году, я радуюсь тому, как много посетителей наслаждается нашей сладкой выпечкой. И многие из них даже начали печь сами, чего я никогда не ожидал. С тех пор как мы впервые включили свои духовки, популярность домашней выпечки возросла многократно, и я счастлив это констатировать. Так что эту книгу рецептов, нашу третью по счету, мы решили полностью посвятить классической домашней выпечке со всеми любимыми вкусами и ностальгическими рецептами – но в каждом есть и наша фирменная изюминка в американском стиле, конечно, как это принято в Hummingbird.

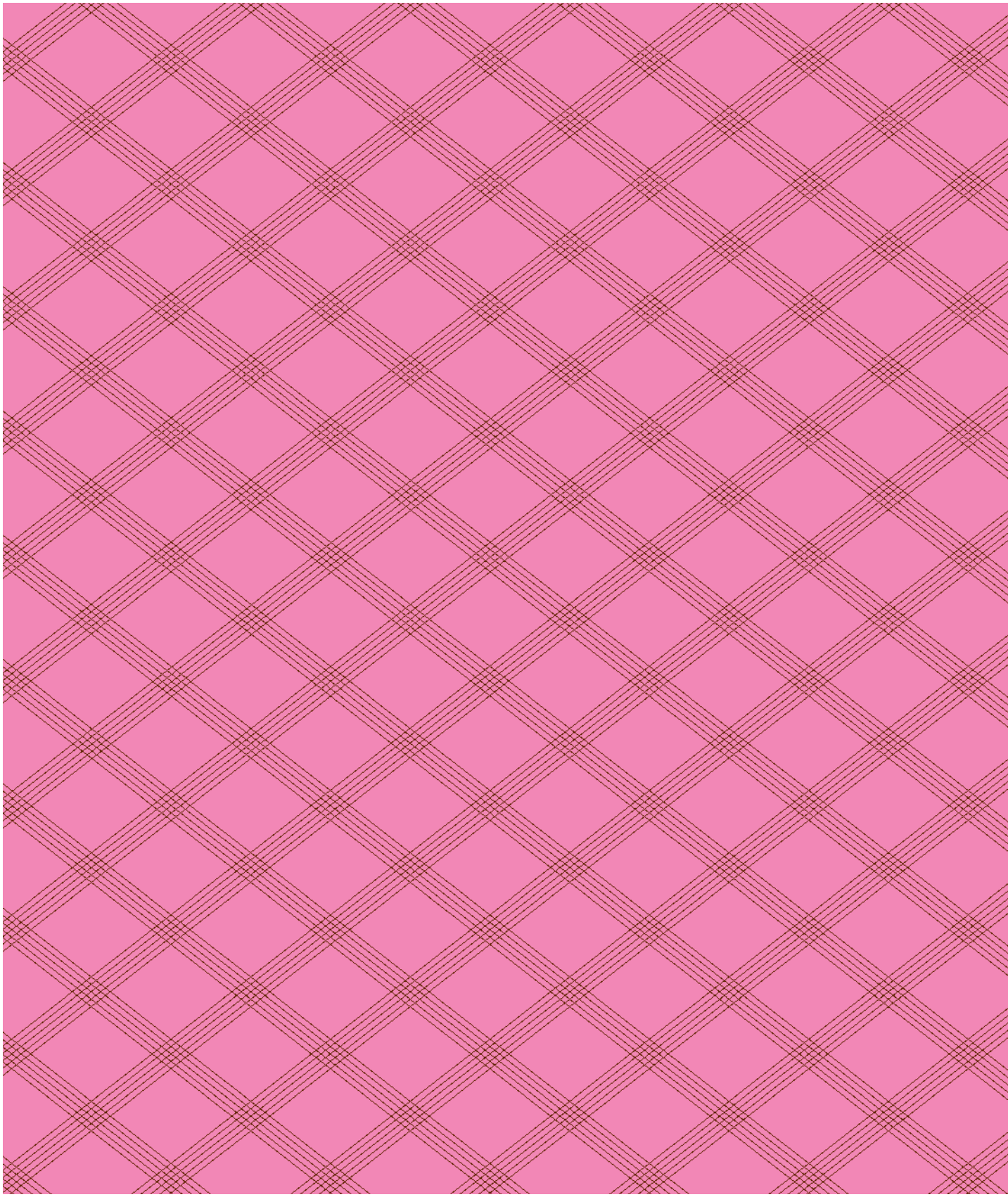
В Америке богатейшее наследие домашней выпечки, передававшееся из поколения в поколение, здесь никогда не отказывались от сладких, вкусных и роскошных десертов. А еще хочется отметить простоту и добротность американских рецептов – здесь не гонятся за изысканностью и стилем в ущерб вкусу.

В этой книге мы предложим вам восхитительные примеры сладкой выпечки, которую можно с удовольствием готовить дома, например, авторские мятно-карамельные капкейки, простое печенье, впечатляющие, но несложные в приготовлении десерты, классические фруктовые коблеры и самые чудесные паи, которые вы встречали в своей жизни. Среди рецептов вы найдете как старомодную классику, так и яркие, карнавальные современные интерпретации.

Конечно, публике мы известны своей сладкой выпечкой, но дома мы ведь часто печем и несладкие вещи. Поэтому мы решили добавить в эту книгу несколько простых рецептов подобной выпечки, чтобы у вас всегда была под рукой основа для закусок или блюд, способных украсить любую вечеринку.

Надеемся, что вы найдете в этой книге вдохновение, которое заставит вас припудрить мукой кухонные весы, разжечь огонь в духовке и запустить миксер!

Тарек



КАПКЕЙКИ

Это один из наших любимых десертов в данной категории, в нем очень гармоничное сочетание вкусов: кисловатый апельсиновый мармелад, нежный кекс и шоколадный фростинг. Можно украсить верх не мини-печеньем, а разрезанным на четвертинки обычным печеньем «Яффа».

Капкейки «Яффа»

НА 12–16 КАПКЕЙКОВ

ДЛЯ КЕКСОВ

- 70 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА, РАЗМЯГЧИТЬ
- 210 г ПШЕНИЧНОЙ МУКИ
- 250 г МЕЛКОГО САХАРА
- 1 ст. л. РАЗРЫХЛИТЕЛЯ ТЕСТА
- ½ ч. л. СОЛИ
- 210 мл ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА
- 2 КРУПНЫХ ЯЙЦА
- 1 ч. л. ЭКСТРАКТА ВАНИЛИ
- 100 г ОДНОРОДНОГО АПЕЛЬСИНОВОГО МАРМЕЛАДА

ДЛЯ ФРОСТИНГА

- 450 г САХАРНОЙ ПУДРЫ, ПРОСЕЯТЬ
- 60 г КАКАО-ПОРОШКА, ПРОСЕЯТЬ
- 150 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА, РАЗМЯГЧИТЬ
- 60 мл ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА
- МИНИ-ПЕЧЕНЬЕ «ЯФФА» ДЛЯ УКРАШЕНИЯ

ОБОРУДОВАНИЕ

- 1 ИЛИ 2 ФОРМЫ ДЛЯ МАФФИНОВ С 12 УГЛУБЛЕНИЯМИ

1. Разогрейте духовку до 170 °С и выстелите формы для маффинов бумажными вкладышами.

2. Приготовьте кексы. В стационарном миксере с насадкой в виде лопатки или с помощью ручного миксера смешайте масло, муку, сахар, разрыхлитель и соль, чтобы получилась масса в виде крошек.

3. В кувшине ложкой смешайте молоко, яйца и ванильный экстракт.

4. Запустите миксер на низкой скорости и постепенно влейте в сухую смесь половину жидкой. Увеличьте скорость и вымешивайте до получения однородной массы без комков. Соскребите смесь со стенок чаши или миски. Снова снизьте скорость и постепенно влейте оставшуюся жидкую смесь. Вымешайте до однородности.

5. Наполните подготовленные формы тестом на две трети их высоты (проще всего это делать с помощью ложки для мороженого объемом 50 мл – так все капкейки будут одинаковой высоты).

6. Выпекайте 20–25 минут. Готовые кексы должны стать золотистыми и пружинить на ощупь. Немного остудите их, затем выложите на решетку для остывания и полностью остудите.

7. Для фростинга в стационарном миксере с насадкой в виде лопатки или с помощью ручного миксера на низкой скорости постепенно смешайте сахарную пудру, какао-порошок и масло до почти однородной массы, без крупных кусочков масла. Не выключая мотор, постепенно влейте молоко. Когда смесь станет однородной, увеличьте скорость и взбейте в светлую пышную массу.

8. Когда кексы остынут, острым ножом вырежьте сверху в каждом углубление примерно 2 см в диаметре и 3 см глубиной. Вырезанные кружочки теста сохраните. В углубления выложите по 1–2 ч. л. апельсинового мармелада. Накройте сверху кружочками теста, удаляя излишки, так, чтобы верх капкейков выглядел ровным, и слегка прижимая.

9. Щедро покройте капкейки фростингом и разровняйте его поверхность ножом-лопаткой, сделав на верхушке завиток. Украсьте каждый капкейк мини-печеньем «Яффа».

Мята и карамель – чудесное сочетание, очень подходящее для этого старомодного рецепта капкейков. Лучше всего для их украшения подойдет мятная полосатая леденцовая карамель с тоффи, но если вы ее не найдете, используйте мятную помадку или другие мятные конфетки.

Мятно-карамельные капкейки

НА 12–16 КАПКЕЙКОВ

ДЛЯ КЕКСОВ

- 70 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА, РАЗМЯГЧИТЬ
- 210 г ПШЕНИЧНОЙ МУКИ
- 250 г МЕЛКОГО САХАРА
- 1 ст. л. РАЗРЫХЛИТЕЛЯ ТЕСТА
- ½ ч. л. СОЛИ
- 210 мл ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА
- ½ ч. л. ЭССЕНЦИИ ПЕРЕЧНОЙ МЯТЫ
- 2 КРУПНЫХ ЯЙЦА
- 50 г ПОКУПНОЙ МЯГКОЙ КАРАМЕЛИ

ДЛЯ ФРОСТИНГА

- 500 г САХАРНОЙ ПУДРЫ, ПРОСЕЯТЬ
- 160 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА, РАЗМЯГЧИТЬ
- 50 мл ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА
- ¼ ч. л. ЭССЕНЦИИ ПЕРЕЧНОЙ МЯТЫ
- 20 г ПОКУПНОЙ МЯГКОЙ КАРАМЕЛИ
- 6 ШТ. МЯТНОЙ КАРАМЕЛИ С ТОФФИ, КРУПНО РАЗДРОБИТЬ, ДЛЯ УКРАШЕНИЯ

ОБОРУДОВАНИЕ

- 1 ИЛИ 2 ФОРМЫ ДЛЯ МАФФИНОВ С 12 УГЛУБЛЕНИЯМИ

1. Разогрейте духовку до 170 °С и выстелите формы для маффинов бумажными вкладышами.

2. Приготовьте кексы. В стационарном миксере с насадкой в виде лопатки или с помощью ручного миксера смешайте масло, муку, сахар, разрыхлитель и соль, чтобы получилась масса в виде крошек.

3. В кувшине ложкой смешайте молоко, мятную эссенцию и яйца.

4. Запустите миксер на низкой скорости и постепенно влейте в сухую смесь половину жидкой. Увеличьте скорость и вымешивайте до получения однородной массы без комков. Соскребите смесь со стенок чаши или миски. Снова снизьте скорость и постепенно влейте оставшуюся жидкую смесь. Вымешайте до однородности.

5. Добавьте в тесто мягкую карамель и вымешайте до однородности.

6. Наполните подготовленные формы тестом на две трети их высоты (проще всего это делать с помощью ложки для мороженого объемом 50 мл – так все капкейки будут одинаковой высоты). Выпекайте 20–25 минут. Готовые кексы должны стать золотистыми и пружинить на ощупь. Немного остудите их, затем выложите на решетку для остывания и полностью остудите.

7. Для фростинга в стационарном миксере с насадкой в виде лопатки или с помощью ручного миксера на низкой скорости постепенно смешайте сахарную пудру и масло до почти однородной массы, без крупных кусочков масла. В кувшине смешайте молоко и мятную эссенцию. Не выключая мотор, постепенно влейте молоко. Когда смесь станет однородной, увеличьте скорость и взбейте в светлую пышную массу.

8. Добавьте мягкую карамель и вымешайте до однородности.

9. Щедро покройте капкейки фростингом и разровняйте его поверхность ножом-лопаткой, сделав на верхушке завиток. Посыпьте капкейки кусочками мятной карамели.