



БОЛЬШОЙ УЧЕБНИК  
**ВЕНСКАЯ ВЫПЕЧКА**  
**(И НЕ ТОЛЬКО)**



РОДОЛЬФ ЛАНДЕМЕН

БОЛЬШОЙ УЧЕБНИК  
**ВЕНСКАЯ**  
**ВЫПЕЧКА**

---

ГОТОВЬТЕ КАК ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ  
ПЕКАРЬ

УДК 641.55  
ББК 36.997  
Л22

LE PETIT MANUEL DU VIENNOISERIE  
Rodolphe Landemaine

Viennoiserie © Hachette Livre (Marabout), Vanves, 2020

Перевод с французского *Марии Пшеничниковой*

Оформление переплета *Е. Пуговкиной*

**Ландемен, Родольф.**

Л22 Венская выпечка : большой учебник : готовьте, как профессиональный пекарь / Родольф Ландемен ; [перевод с французского М. Пшеничниковой]. — Москва : Эксмо, 2024. — 144 с.: цв. ил. — (Кулинарный мастер—класс. Рецепты и навыки для гурманов и любителей).

ISBN 978—5—04—192900—8

Кто пробовал венскую выпечку, говорит, что это самое нежное, что может быть на свете. Что ж, пришло время убедиться в этом самим и приготовить изысканное угощение дома. Книга названа большим учебником, потому что подробно поэтапно разбирает все процессы, которые ведут к постижению искусства венской, а также парижской сдобной выпечки. Вы узнаете об ингредиентах, техниках и базовых рецептах, которые помогут вам испечь настоящие домашние сладости. Круассаны, бриоши, булочки-конвертики, булочки-улитки, пончики, кринглы, шукеты — все они станут подвластны вам и подарят истинное наслаждение вашим близким.

УДК 641.55  
ББК 36.997

ISBN 978-5-04-192900-8

© М. Пшеничникова, перевод, 2024  
© ООО «Издательство «Эксмо», 2024

# СОДЕРЖАНИЕ

## ОСНОВЫ

Пшеничная мука .....	10
Свежие хлебопекарные дрожжи .....	11
Молоко.....	12
Соль.....	13
Сливочное масло.....	14
Сахар и яйца .....	15
Ручное замешивание .....	16
Механическое замешивание .....	18
Ферментация.....	20
Формование.....	22
Смазывание.....	28
Сдобное тесто .....	30
Поднявшееся слоеное тесто.....	32
Тесто для бриоши .....	36
Обратное слоение .....	38
Заварной крем .....	42
Миндальный крем .....	44
Яблочное пюре .....	46

## РЕЦЕПТЫ

Круассаны.....	50
Круассаны с миндалем .....	54
Слоеные булочки с шоколадом .....	56
Булочки с изюмом .....	58
Швейцарские булочки- конвертики .....	62
Сакристан .....	64
Слоеные пирожки с яблоками .....	66
Плетенка с яблоками.....	70
Кунь-аман .....	74
Сдобные лодочки.....	78
Сдобный багет .....	80
Пончики с начинкой.....	82
Булочки-улитки с корицей .....	86
Парижская бриошь.....	90
Бриошь с розовым пралине.....	94
Плетеная бриошь.....	98
Слоеная бриошь .....	102
Слоеная бриошь с шоколадом .....	106
Муна .....	110
Босток.....	114
Бабка.....	118
Кекс Куглоф .....	122
Крингл.....	126
Сахарные булочки.....	130
Шукеты.....	132

## ПРИЛОЖЕНИЯ

Оборудование .....	136
Работа с тестом.....	138
Работа со сливочным маслом и яйцом .....	140
Основы.....	141
Указатель рецептов.....	142
Указатель ингредиентов.....	142



# КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭТОЙ КНИГОЙ

---



## ОСНОВЫ

Вы узнаете об ингредиентах, техниках и базовых рецептах, которые помогут вам испечь настоящие домашние булочки: слоеное тесто, тесто для бриоши, для круассанов, заварной крем... Каждая основа сопровождается инфографикой и объяснениями специфических техник или приготовлений.



## ВЫПЕЧКА

Используйте полученные знания об основах, чтобы испечь домашние булочки. В каждом рецепте содержатся отсылки к основам, инфографика для лучшего понимания необходимых действий, а также фотографии, чтобы следовать этапам приготовления шаг за шагом.



## ПРИЛОЖЕНИЯ

Они помогут вам углубить познания в использовании ингредиентов. Здесь вы найдете фотографии и иллюстрации действий, требующих более продвинутых навыков.



# ГЛАВА ПЕРВАЯ

## ОСНОВЫ

### ОСНОВНЫЕ ПРОДУКТЫ

Пшеничная мука* .....	10
Свежие хлебопекарные дрожжи .....	11
Молоко.....	12
Соль.....	13
Сливочное масло.....	14
Сахар и яйца .....	15

### ЭТАПЫ ФЕРМЕНТАЦИИ

Ручное замешивание .....	16
Механическое замешивание .....	18
Ферментация.....	20
Формование .....	22
Смазывание.....	28

### ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ТЕСТА

Сдобное тесто .....	30
Поднявшееся слоеное тесто.....	32
Тесто для бриоши .....	36
Обратное слоение .....	38

### ОСНОВНЫЕ ВИДЫ КРЕМОВ

Заварной крем .....	42
Миндальный крем .....	44
Яблочное пюре .....	46

---

\* Т45 — российский аналог — мука «экстра»

Т55 — российский аналог — органическая мука высшего сорта «Чёрный хлеб» или мука первого сорта с добавлением муки с низкой клейковиной

Т65 — российского аналога не существует — нечто среднее между мукой первого и второго сортов — *Примечание редактора.*

# ПШЕНИЧНАЯ МУКА

## Изучаем в теории



### ЧТО ТАКОЕ «Т» ВО ФРАНЦУЗСКОЙ КЛАССИФИКАЦИИ МУКИ?

Эта буква соответствует количеству минералов на 100 г муки. Чем тоньше помол, тем белее мука. В ней содержится меньше отрубей и, как следствие, минералов: от 0,45% в муке Т45 до 1,50% в муке Т150.

#### Мука с низким содержанием минералов

Вид: белая, тонкого помола  
Уровень минералов: слабый  
Уровень глютена: высокий, иногда очень высокий  
Использование: для белого хлеба, булок, слоек

Результат: тесто быстро поднимается, становится эластичным, пористый мякиш, тонкая корочка, не содержит дополнительных вкусов и ароматов.

#### Мука с высоким содержанием минералов

Вид: более-менее серая, с комочками  
Уровень минералов: высокий  
Уровень глютена: слабый  
Использование: для деревенского хлеба, особых булок  
Результат: тесто хрупкое, менее эластичное из-за слабо развитой глютеносной сетки, плотный мякиш. У хлеба более насыщенный вкус, так как мука обогащена отрубями.

### ЧТО ТАКОЕ ГЛЮТЕН?

Глютен — это протеин, содержащийся в муке. При замешивании между протеинами глютена формируются нити, складывающиеся в тонкую сетку (глютеносную сетку). Если тесто слишком (или недостаточно) замешано, эта сетка получается пористой. Она не удержит нужное для ферментации количество газа, и тесто не поднимется. Поэтому глютен является главным элементом, позволяющим тесту набухнуть. Чем больше в муке глютена, тем легче поднимется тесто. Безглютеновая мука считается непригодной для выпечки хлеба или булок.

# СВЕЖИЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ДРОЖЖИ

## Изучаем в теории



### ПРЕИМУЩЕСТВА ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ДРОЖЖЕЙ ПЕРЕД ЗАКВАСКОЙ

Дрожжи обеспечивают более быструю и равномерную ферментацию: они действуют незамедлительно. Форма брикета позволяет избежать окисления, а сами дрожжи легко крошатся.

### МОЖНО ЛИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СУХИЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ДРОЖЖИ?

В сухих дрожжах тот же состав, что и в свежих, но они обезвожены, растерты в порошок и продаются в пакетиках. Их сложнее дозировать: к тому же весу муки придется добавлять меньше сухих дрожжей, но они дольше хранятся.



# МОЛОКО

*Изучаем в теории*

## ЧТО ЭТО

Если нет никаких уточнений, то речь идет о коровьем молоке. Оно на 87% состоит из воды и на 4% — из жиров.

## КЛАССИЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Сдобное тесто  
Булочки  
Бриоши

## РОЛЬ

Так как в молоке много воды, оно создает необходимую влажность в тесте. Кроме того, жиры придают тесту нежность. Также молоко влияет на цвет и вкус финального продукта.

## РАСТИТЕЛЬНОЕ МОЛОКО

Может заменить коровье в тех же пропорциях.  
Для нейтрального вкуса выбирайте соевое, рисовое или овсяное молоко.  
Для более характерного вкуса — ореховое, миндальное или полбовое.

# СОЛЬ

## Изучаем в теории

### ЧТО ЭТО

Последний главный элемент, наравне с мукой, ферментами и водой, чтобы приготовить тесто.

### КАК СОЛЬ ДЕЙСТВУЕТ НА ТЕСТО?

Уплотняет тесто, создает связи между протеинами, обеспечивающими стабильность глютенной сетки. Регулирует ферментацию, ограничивает дрожжевую активность. Без соли тесто бродит гораздо быстрее.

### КАК СОЛЬ ДЕЙСТВУЕТ НА ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ?

Усиливает вкус. Придает корочке золотистый цвет. Удерживает влагу в тесте и позволяет мякишу оставаться нежным во время и после выпекания.

### КАКУЮ СОЛЬ ВЫБРАТЬ?

Мелкую, крупную, морскую, соблюдая пропорцию: 18–20 г соли на 1 кг муки.

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Дрожжи умирают при контакте с солью, поэтому не откладывайте этап замешивания на потом.

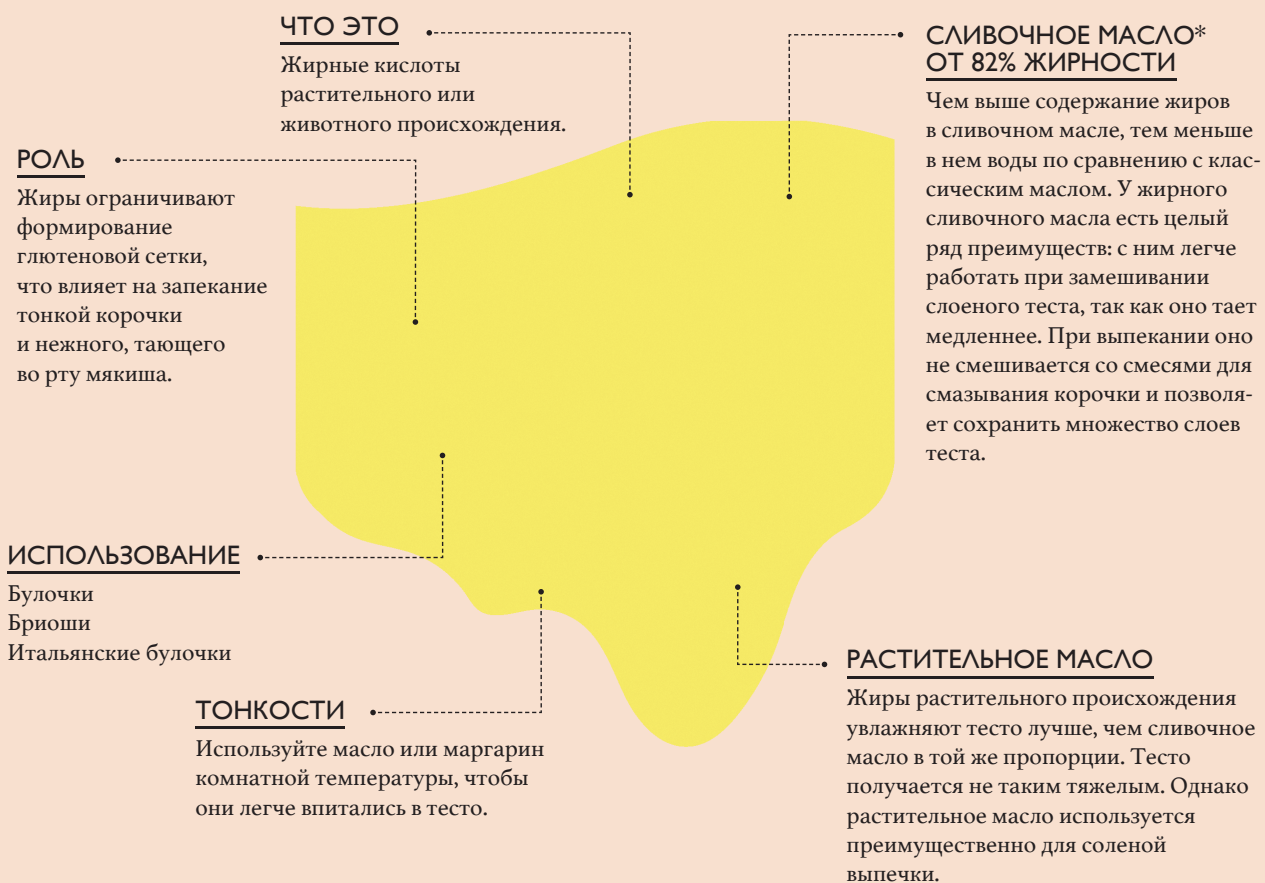
### ПОЧЕМУ ДРОЖЖИ УМИРАЮТ ПРИ КОНТАКТЕ С СОЛЬЮ?

*Потому что соль впитывает воду, содержащуюся в дрожжах, и, как следствие, обезвоживает их. Без воды дрожжи перестают действовать и могут умереть.*

# СЛИВОЧНОЕ

## МАСЛО

Изучаем в теории



\* Во Франции есть особый тип для очень жирного сливочного масла, он называется beurre de Tourage (собственно, что написано в оригинале). Его процент жирности начинается от 84 %. Процент жирности обычного сливочного масла заканчивается на 82 %. — Прим. пер.