

ИРИНА ЧАДЕЕВА

# ПИРОГИ

## И КОЕ-ЧТО ЕЩЕ. ЛУЧШЕЕ

ЛЕГЕНДАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ  
ОТ ЛЕГЕНДАРНОГО АВТОРА



# Содержание



## **Что надо для выпечки**

Продукты . . . . .	6
Оборудование . . . . .	12

## **Бисквитное тесто**

Основной бисквит . . . . .	20
Бисквитное печенье. . . . .	22
Пирог Tres Leches . . . . .	23
С вареной сгущенкой . . . . .	24
В карибском стиле . . . . .	24
Бисквитный пирог с ягодами и кремом. . . . .	25
Торт «Баскский берет». . . . .	26

## **Безе и меренги**

Основы. . . . .	30
Основное безе . . . . .	32
«Амаретти» . . . . .	34
Пирог с красной смородиной и брусникой . . . . .	35
«Меренги Павлова». . . . .	36
Мороженое «Аляска». . . . .	38
Миндальные тюили . . . . .	39

## **Тесто для кексов**

Основной лимонный кекс . . . . .	42
Персиковый пирог с хересом. . . . .	44
С яблоками. . . . .	46
С бананами . . . . .	47
Пирожные «Мадлен». . . . .	48
С шоколадом . . . . .	49
С жасмином. . . . .	49
Английский фруктовый кекс . . . . .	50
Сметанные кексы с клюквой . . . . .	52
Малиновый пирог с миндалем . . . . .	53

## **С тыквой и морковкой**

Морковный кекс с цукатами . . . . .	56
Медовый кекс с тыквой. . . . .	57
Киш с тыквой, курицей и каштанами . . . . .	58
Швейцарский морковный торт . . . . .	60

## **Шоколад**

Брауни . . . . .	64
Бананово-шоколадный кекс. . . . .	65
Пирог с шоколадом и карамелью . . . . .	66
Шоколадно-апельсиновый пирог . . . . .	68

## **Выпечка без пшеничной муки**

Тирольский гречневый торт . . . . .	72
Миндально-кукурузный кекс . . . . .	74
Творожник с малиной или абрикосами . . . . .	75
Ореховые пирожные . . . . .	76

## **Слоеное рубленое тесто**

Слоеное рубленое тесто . . . . .	80
Тимошкин абрикосовый пирог . . . . .	82
Пирог с яблоками и карамельной заливкой . . . . .	84
Тарт «Татен» . . . . .	86
С манго . . . . .	87
С абрикосами . . . . .	87
Лотарингский пирог . . . . .	88
С луком и грудинкой . . . . .	90

С брюссельской капустой . . . . .	90
Финский черничный пирог . . . . .	91

## **Песочное и сладкое рубленое тесто**

Песочное тесто . . . . .	94
Сладкое рубленое тесто . . . . .	95
Выпечка изделий . . . . .	96
Смородиновый пирог с орехами . . . . .	97
С черникой . . . . .	98
С клюквой . . . . .	98
Лимонные тарталетки с меренгой . . . . .	99
Французский пирог с грушами и франжипаном . . . . .	100
Пирог с манным франжипаном . . . . .	102
Лаймовый пирог «Мохито» . . . . .	104
Смородиновый пирог . . . . .	106
Пирог по-флорентийски . . . . .	108







# ЧТО НАДО ДЛЯ ВЫПЕЧКИ



Продукты • 6  
Оборудование • 12

# Продукты



## МУКА



В кулинарии обычно используется пшеничная мука, реже – рисовая и кукурузная.

### ПШЕНИЧНАЯ МУКА

Чаще всего в продаже можно встретить обычную хлебопекарную муку, ее и используют при выпечке. Улучшить качество изделий можно, заменяя часть муки (до половины от указанного количества) крахмалом. Он придает большую нежность бисквиту, а изделия из песочного теста становятся еще более хрустящими и рассыпчатыми.

### ДРУГИЕ ВИДЫ МУКИ

В продаже можно встретить различные виды муки: гречневую, кукурузную, ореховую, рисовую и другие. Эти виды муки не содержат клейковины, то есть не способны образовывать тесто, поэтому в большинстве случаев их исполь-

зуют в смеси с пшеничной мукой. Небольшая добавка кукурузной или рисовой муки к песочному тесту сделает готовые изделия более хрустящими и ломкими.

## КРАХМАЛ



В выпечке обычно используется в смеси с мукой.

Его главная особенность – он хорошо связывает влагу и потому часто добавляется в начинку из сочных ягод. В продаже чаще всего встречается картофельный крахмал, но можно использовать и кукурузный, чуть увеличив норму, указанную в рецепте.

## САХАР

### И ЕГО ЗАМЕНИТЕЛИ



Без сахара практически невозможно сладкая выпечка, именно сахар помогает держать форму взбитым белкам и желткам.

### САХАР-ПЕСОК

В выпечке чаще всего используется обычный белый сахар-песок, из сахарной свеклы. Чем он мельче, тем лучше, так как мелкие кристаллы быстрее растворяются. Но существуют и другие виды сахара, которые помогут сделать выпечку более интересной и красивой.



### САХАРНАЯ ПУДРА

Обычно есть в продаже в кондитерских отделах супермаркетов. Пудра используется не только для посыпки и украшения изделий – без нее невозможно правильно приготовить некоторые виды теста или, например, сахарную глазурь. Так как сахарная пудра очень гигроскопична, она быстро отсыревает и слипается в прочные комки. Чтобы этого не происходило, производители добавляют немного крахмала, поэтому указание о наличии добавок на пакетике с сахарной пудрой не должно вас смущать.

### КОРИЧНЕВЫЙ САХАР

Обычно такой сахар делают из сахарного тростника, он бывает нескольких видов, более светлый и более темный. Используя разный сахар, можно добиться интересных вкусовых нюансов.

### КУСКОВОЙ САХАР

Этот сахар годится не только для чая! Потерев кусочек об апельсин, вы снимете самый нежный, тончайший слой цедры, а сахар окрасится в прекрасный оранжевый цвет. Такой прием применяют при приготовлении соусов и подливок, а также для посыпки кексов и пирогов.

◆  
**САХАР В НЕКОТОРЫХ СЛУЧАЯХ** можно заменить мёдом, глюкозным сиропом или даже вареньем.  
 ◆

### МЕД

Это отличная добавка к кексам или печеню, он имеет сильный аромат, а его вкус с легкостью может доминировать в изделии. К сожалению, при нагревании мед не сохраняет своих полезных свойств, поэтому в выпечке он используется исключительно ради вкуса и аромата.

## МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ



**Молочные продукты**, как и все другие компоненты выпечки, должны быть свежими и высокого качества. Желательно отсутствие всяческих добавок – закрепителей, загустителей, консервантов и красителей. Обязательно пробуйте молочные продукты, особенно молоко и сливки, после открывания пакета.

### МОЛОКО

Молоко выпускается жирностью от 0,5 до 6%, и для выпечки и крема подходит любое. Если вы считаете калории, заменяйте обычное молоко обезжиренным.





### СЛИВКИ

Выпускаются жирностью от 10 до 38%. Для взбивания подходят только сливки жирностью от 30%, перед взбиванием их нужно хорошо охладить. Сливки часто используются для добавления в заливки для пирогов, жирность влияет не только на вкус изделия, но и на консистенцию будущего пирога.

### СМЕТАНА

Покупая сметану, обязательно обращайте внимание на ее состав. Обычно это только сливки и закваска. Никаких закрепителей и загустителей в сметане быть не должно. Жирность сметаны колеблется от 10 до 40%, в большинстве рецептов оптимально использовать сметану жирностью 20%.

### ТВОРОГ

Для выпечки лучше всего подходит мягкий и нежный творог без крупинок. Жирность в большинстве случаев значения не имеет, так что используйте творог, который обычно покупаете в магазине.

### СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

В своих рецептах я категорически не советую заменять масло маргарином, так как подобная замена сильно сказывается на вкусе и арома-

те готовых изделий. Для выпечки и кремов используйте сливочное масло самого высокого качества, так как в некоторых видах теста содержится большое количество масла и его вкус является одним из основных в выпечке.

Содержание жира в хорошем сливочном масле составляет не менее 82%.

В продаже бывают обычно следующие виды:

- **СЛАДКОСЛИВОЧНОЕ МАСЛО**, которое готовится из сливок;
- **КРЕСТЬЯНСКОЕ**, которое готовится из сметаны, оно имеет чуть кисловатый вкус;
- **ВОЛОГОДСКОЕ**, которое готовится из предварительно прогретого (топленого) молока.

В тесто можно класть любое из них, а для кремов наиболее подходящими являются вологодское и сладкосливочное масло.

## ЯЙЦА



Хотя яйца часто сортируют по размеру, следует помнить, что основной важный показатель для яиц – их свежесть. Чем свежее яйца, тем легче они взбиваются, тем они вкуснее. Свежие яйца – это те, которые хранились не более недели.

Свежесть яйца можно определить по величине воздушной камеры в тупом конце. У свежих яиц она маленькая, поэтому такое яйцо то-



нет в стакане воды. Со временем размер камеры увеличивается, и двухнедельное яйцо плавает под водой, но на дно не опускается. Если яйцо пролежало больше месяца, оно всплывает на поверхность.



**Цвет желтка** (желтый или ярко-оранжевый) определяется добавками к корму кур и на вкус никак не влияет.



## ОРЕХИ



**ОРЕХИ** – одна из самых распространенных добавок как в тесто, так и в начинку кондитерских изделий.

Любые орехи лучше покупать неочищенными, в скорлупе, так они гораздо дольше сохраняют свежесть и аромат. Но в сегодняшних условиях проще и быстрее использовать уже очищенные орехи, и с ними результат тоже будет хорошим.

### МИНДАЛЬ

Главная особенность этого ореха – достаточно нейтральный и вместе с тем ни с чем не сравнимый вкус. Это позволяет использовать орехи и как основу для выпечки, и как добавку. В продаже можно встретить миндаль в разном виде.

**неочищенный сушеный миндаль.** Для получения более яркого вкуса можно использовать миндаль не очищая, но в большинстве случаев его используют без кожицы. Чтобы очистить миндаль, залейте его кипятком на 10 минут, воду слейте и залейте кипятком еще раз. Как только вода остынет до приемлемой для рук температуры, можно чистить. Сжимайте пальцами каждый орех, выдавливая зернышко.

**молотый миндаль.** Это очищенные орехи, смолотые в муку. Отличная добавка практически в любое тесто. Чтобы помолоть миндаль самостоятельно, положите в комбайн с ножами очищенные орехи, добавьте немного сахарной пудры, размалывайте в самую мелкую крошку.

Не используйте блендер: из-за слишком высокой скорости вращения ножей орехи могут замаслиться.

**миндальные листочки.** Очищенный миндаль, нарезанный вдоль на специальном автомате. Эти листочки – прекрасное украшение для любой выпечки. Продаются на развес или в вакуумной упаковке.

### ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ

Это очень полезные орехи, но они довольно быстро портятся, поэтому не покупайте их впрок. Грецкие орехи обладают очень ярким вкусом и могут затмить собой даже некоторые пряности.



## ФИСТАШКИ

Вкусом они похожи на миндаль, а главное их достоинство – ярко-зеленый цвет, поэтому часто именно фисташки используют для украшения выпечки. Но помните, что в выпечке используются несоленые фисташки, которые продаются полностью очищенными.

## КЕДРОВЫЕ ОРЕХИ

Отличное лакомство и добавка для печенья.

## ФУНДУК

Орехи с насыщенным, приятным вкусом, очень часто используются в выпечке и практически всегда в жареном виде. Чтобы очистить фундук, поджарьте его 15–20 минут при температуре 180 °С, пока шелуха не станет темно-коричневой и не начнет лопаться. Дайте орехам немного остыть и удалите шелуху пальцами.

## ПРЯНОСТИ



Из **ПРЯНОСТЕЙ** в выпечке используются лишь несколько, но без них не проживешь! Здесь расскажу о самых распространенных.

## ЛИМОННАЯ И АПЕЛЬСИНОВАЯ ЦЕДРА

Цедра – это самый тонкий, цветной слой кожуры цитрусовых. К сожалению, сейчас большинство фруктов покрывают воском перед отправкой на склады, поэтому апельсины, лимоны или лаймы надо тщательно вымыть с пищевой содой, а потом просушить. Для снятия цедры подойдет самая мелкая терка (но не для пюре).

## ВАНИЛЬ

Ваниль – это стручки лианы семейства орхидных. Мы больше привыкли к ванильному сахару, но советуем попробовать использовать насто-

ящую ваниль (если найдете). В продаже сейчас бывает:

**ВАНИЛЬ** – черные длинные мягкие стручки, в которых прячутся мелкие ароматные семена. В кулинарии чаще применяют семена, но использованные стручки не выкидывайте, складывайте их в банку, засыпая сахарным песком, так получится ванильный сахар. Используйте его вместо обычного сахара, чтобы сделать блюдо ароматным.

**ВАНИЛЬНАЯ ЭССЕНЦИЯ** – это концентрированный настой ванильных стручков, используется вместо ванили, одна кофейная ложечка заменяет стручок.

**ВАНИЛЬНЫЙ САХАР**. Настоящий ванильный сахар состоит из сахарного песка и молотой ванили (или ванильного экстракта). Имеет сероватый цвет.

**ВАНИЛИНОВЫЙ САХАР**. Часто на пакетиках написано «ванильный», хотя вместо ванили используется ванилин – искусственное вещество с ароматом ванили.

**ВАНИЛИН**. Иногда продается и просто ванилин, без сахара. Обращайте внимание на надпись на пакетике. Сам ванилин несладкий, а его избыток может придать неприятный привкус блюду, так что соблюдайте дозировку, указанную на упаковке.



## ШОКОЛАД

**Шоколад** имеет очень насыщенный вкус и аромат, чем пользуются многие любители выпечки.

А кроме того, доказано, что шоколад улучшает настроение!

Чтобы растопить шоколад, поломайте его на кусочки, положите в миску и поставьте над кастрюлей с кипящей водой (дно миски не должно касаться воды). Помешивайте время от времени, пока весь шоколад не растает. Также можно воспользоваться микроволновой печью, в режиме разморозки вы растопите 100-граммовую плитку за 3 минуты (перемешайте через минуту и дальше каждые 30 секунд).

В кулинарии используются следующие какао-продукты:

### КАКАО-ПОРОШОК

Его получают из размолотых какао-бобов, высушивая остаток после отжима масла. Имеет горький вкус. Используется как добавка в тесто и для посыпки изделий.

### ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД

Хороший шоколад состоит обычно из какао-масла, какао-массы и сахара, причем содержание какао-продуктов более 60%. Именно такой шоколад лучше всего использовать для приготовления кремов, конфет и муссов.

### МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

Содержит молоко и потому имеет более мягкий и нежный вкус. Этот шоколад особенно любят дети, поэтому используйте его в тортах и печенках для детей.

### БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

Из какао-продуктов он содержит только масло, и при этом в нем обычно множество добавок.



Этот шоколад очень плохо переносит повышенные температуры, поэтому в микроволновой печи его растапливать не нужно, там он легко перегреется. Используйте только водяную баню, и с осторожностью!

### ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЙ ШОКОЛАД

Это определенным образом приготовленные кусочки шоколада (в виде капелек), которые не плавятся и не теряют форму при высокой температуре. Иногда их называют шоколадными чипсами, они используются обычно как добавка в тесто для печенья.

## АЛКОГОЛЬ

**Многие почему-то считают алкоголь совершенно необязательной добавкой, просто исключая из рецепта. Меж тем блюда, приготовленные с небольшой добавкой алкоголя, почти всегда намного вкуснее.**

Обычно в тесто или начинку добавляют 1–2 столовые ложки спиртного, но иногда и намного больше. В рецептах я даю оптимальные пропорции и почти всегда предлагаю замену.