

Корали Феррейра

Вкусная выпечка *без* лишних заморочек

100 классических рецептов
на каждый день



УДК 641 (084)
ББК 36.997(4Фра)
Ф43

Coralie Ferreira
SUPER PÂTISSERIES
Toutes les recettes incontournables et plus encore!

Перевод с французского Анастасии Якушенко

Феррейра К.

Ф43 Вкусная выпечка без лишних заморочек : 100 классических рецептов на каждый день / Корали Феррейра ; [пер. с фр. А. Якушенко]. — М. : КоЛибри, Азбука-Аттикус, 2021. — 192 с.; ил.

ISBN 978-5-389-19961-3

Лимонный кекс, чизкейк с ягодами, ванильные пончики, тюили с миндалем, сэндвичи с мороженым, шоколадные эклеры, медовая коврижка, флан, тарт с ревенем, капкейки, печенье спекулос, вашрены с черной смородиной и черникой, клафуты с вишней, сконы... На страницах этой книги представлена аппетитная коллекция доступных и проверенных рецептов домашних лакомств, различных видов теста, кремов, соусов и глазури.

«Приготовление домашней выпечки не должно быть похоже на экзамен: все, что вам нужно, – это несколько базовых продуктов высокого качества, пара-тройка щедро смазанных маслом форм, капля терпения и много любви». (Корали Феррейра)

© Mango, 2020

© Якушенко А., перевод на русский язык, 2021

© Издание на русском языке, оформление.

ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2021

КоЛибри®

Издание для досуга

Феррейра Корали

ВКУСНАЯ ВЫПЕЧКА

БЕЗ ЛИШНИХ ЗАМОРОЧЕК

100 классических рецептов на каждый день

Редактор Е. Черезова

Художественный редактор Н. Данильченко

Технический редактор Л. Сеницына

Корректоры Е. Туманова, Т. Дмитриева

Верстка И. Лысова

В оформлении обложки использована
иллюстрация © topotishka / shutterstock.com


Подписано в печать 29.10.2021.

Формат 84×100 1/16. Бумага мелованная.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 18,72.

Тираж 3000 экз. В-VSK-28738-01-R. Заказ №

Знак информационной продукции

[Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010 г.] 

ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» –
обладатель товарного знака «КоЛибри»
115093, Москва, ул. Павловская, д. 7, эт. 2,
пом. III, ком. №1
Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19
E-mail: sales@atticus-group.ru

Филиал ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус»
в г. Санкт-Петербурге
191123, Санкт-Петербург,
Воскресенская набережная, д. 12, лит. А
Тел. (812) 327-04-55
E-mail: trade@azbooka.spb.ru

ЧП «Издательство «Махаон-Украина»
Тел./факс (044) 490-99-01
e-mail: sale@machaon.kiev.ua

www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru

Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами
в ООО «ИПК Парето-Принт». 170546, Тверская область,
Промышленная зона Боровлево-1, комплекс № 3А
www.pareto-print.ru

ПРЕДИСЛОВИЕ

Нет ничего приятнее кусочка пирога на завтрак, полдник или после сытного обеда.

Я горячо полюбила сладости еще в раннем детстве и всегда питала слабость к кондитерским витринам. Теперь я писатель и фуд-стилист и часами работаю на кухне, вдохновляясь кулинарными техниками и сочетаниями вкусов, открытыми профессиональными кондитерами. Для этой книги я отобрала более 100 изумительных рецептов, от маленького хрустящего печенья до большого многоярусного торта.

Приготовление домашней выпечки не должно быть похоже на экзамен: все, что вам нужно, — это несколько базовых продуктов высокого качества, пара-тройка щедро смазанных маслом форм, капля терпения и много любви. Хотя иногда это занятие требует технических навыков, времени и немного концентрации, от этого оно не становится менее творческим. Осваивая базовые рецепты, смело следуйте за вдохновением: экспериментируйте со вкусами, ароматизируйте тесто и начинки щепоткой пряностей или лимонной цедрой, сочетайте текстуры... важно только соблюдать изначальные пропорции, чтобы избежать неприятных сюрпризов.

Основная часть этой книги посвящена классическим французским сладостям — тартам и большим пирогам для семейных посиделок, пирожным и печенью для маленьких повседневных удовольствий, — но есть в ней и другие рецепты, принесенные издалека теплыми морскими ветрами и ставшие легендарными: чизкейк, морковный кекс, печенье амаретти...

Печь и лакомиться свежей домашней выпечкой — это так здорово! Ну же, вперед, выделите немного времени и побалуйте себя и близких вкусным!

КОРАЛИ



СОДЕРЖАНИЕ

ОСНОВЫ

Песочное тесто (сабле)	10
Тесто сукре	10
Слоеное тесто	11
Заварное тесто	12
Тесто для саварена	14
Тесто для пончиков	14
Тесто для вафель	15
Тесто для кекса	15
Итальянская меренга	18
Французская меренга	18
Марципан	19
Женуаз	20
Дакуаз	20
Печенье савоярди	22
Заварной крем (патисьер)	23
Шибуст	23
Английский крем	24
Легкий масляный крем	26
Миндальный крем	26
Шантильи	27
Карамельный соус	28
Ягодный соус (кули)	28
Шоколадный соус	29
Баварский крем	30
Баварский крем с фруктами	30
Королевская глазурь (айсинг)	31
Шоколадная зеркальная глазурь	31
Ганаш	32

ТОРТЫ, КЕКСЫ И ПИРОГИ

Кекс «Четыре четверти»	36
Йогуртовый кекс	38
Шоколадный фондан	40
Каштановый фондан	42
Многоярусный шоколадный торт	44
Чизкейк «Нью-Йорк» с ягодами	46
Морковный кекс	48
Брауни	50

Пирог-перевертыш с пеканом и клюквой	52
Шарлотт с малиной	54
Рулет с конфитюром	56
Клафути с вишней	58
Фондан с апельсином и миндалем	60
Лимонный кекс	62
Кекс «Белочка»	64
Медовая коврижка	66
Галета Волхвов	68
Рождественское полено	70
«Павлова» с малиной и маракуйей	72
Торт «Шоколад-пралине»	74

ПИРОЖНЫЕ

Вашрены с черной смородиной и черникой	78
Ромовые бабы	80
Классический мильфёй	82
Шу с ванилью	84
Шоколадные эклеры	86
Релижье с карамелью	88
«Париж — Брест»	90
Шоколадные кексы с текучей начинкой	92
Шоколадное суфле	94
Фрезье	96
Руаяль	100
Мокко	101
Малина и лайм	104
Маття и черный кунжут	105

ТАРТЫ И ТАРТАЛЕТКИ

Лимонный тарт с меренгой	108
Тарталетки «Экзотика»	110
Клубничный тарт	114
Тарталетки с фисташками и малиной	115
Тонкий яблочный тарт	116
Тарталетки с шоколадом и пралине	118
Флан	120

Тарт «Бурдалу»	122
Тарт с инжиром и пеканом	126
Тарталетки со сливами, ванилью и бобами тонка	127
Тарт с шоколадом, карамелью и солью.....	128
Яблочный татен.....	130
Тарт с ревенем.....	132
Тарталетки с персиками и кремом с нугой.....	134
Тарт с шоколадом и малиной.....	136

ПЕЧЕНЬЕ И ДРУГИЕ МЕЛКИЕ ЛАКОМСТВА

Макарон.....	140
Тающее американское печенье	144
Американское печенье с шоколадом и фундуком	145
Печенье с шоколадно-фундучной начинкой.....	146
Тюили с миндалем	148
Печенье с цветной сахарной глазурью	150
Печенье «Бриллианты» с ванилью	154
Печенье с конфитюром.....	155
Бретонское печенье.....	155
Шоколадные кракле.....	156
Печенье с цукатами.....	160
Рождественское печенье с пряностями	161
Спекулос	162
Бачи ди дама	164
Амаретти	166
Шортбреды	168
Цветные меренги.....	170
Ванильные пончики.....	172
Канеле	174
Финансье.....	176
Мадлен	178
Сконы.....	180
Шоколадные маффины.....	182
Капкейки с пралине и шоколадом.....	186
Печенье миллионера.....	187
Сэндвичи с мороженым	188

ПРИЛОЖЕНИЯ

Алфавитный указатель рецептов	190
Несколько советов.....	191
Необходимая утварь	191
Благодарности.....	192



ОСНОВЫ

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО (САБЛЕ) • ТЕСТО СЮКРЕ • СЛОЕНОЕ ТЕСТО •
ЗАВАРНОЕ ТЕСТО • ТЕСТО ДЛЯ САВАРЕНА • ТЕСТО ДЛЯ ПОНЧИКОВ •
ТЕСТО ДЛЯ ВАФЕЛЬ • ТЕСТО ДЛЯ КЕКСА • ИТАЛЬЯНСКАЯ МЕРЕНГА •
ФРАНЦУЗСКАЯ МЕРЕНГА • МАРЦИПАН • ЖЕНУАЗ • ДАКУАЗ •
ПЕЧЕНЬЕ САВОЯРДИ • ЗАВАРНОЙ КРЕМ (ПАТИСЬЕР) • ШИБУСТ •
АНГЛИЙСКИЙ КРЕМ • ЛЕГКИЙ МАСЛЯНЫЙ КРЕМ • МИНДАЛЬНЫЙ
КРЕМ • ШАНТИЛЬИ • КАРАМЕЛЬНЫЙ СОУС • ЯГОДНЫЙ СОУС (КУЛИ) •
ШОКОЛАДНЫЙ СОУС • БАВАРСКИЙ КРЕМ • БАВАРСКИЙ КРЕМ
С ФРУКТАМИ • КОРОЛЕВСКАЯ ГЛАЗУРЬ (АЙСИНГ) • ШОКОЛАДНАЯ
ЗЕРКАЛЬНАЯ ГЛАЗУРЬ • ГАНАШ



ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО
(САБЛЕ)



ТЕСТО СЮКРЕ





СЛОЕНОЕ ТЕСТО



АРОМАТИЗИРОВАННОЕ
ТЕСТО СЮКРЕ



ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО (САБЛЕ)

Приготовление: 10 минут • Выдержка: 30 минут

На 500 г теста

250 г муки
1 яйцо
125 г сливочного масла
125 г мелкого сахара
Щепотка соли

Достаньте сливочное масло из холодильника за 15 минут до приготовления теста.

Высыпьте муку в миску. Добавьте нарезанное кубиками сливочное масло и перетрите его с мукой. Сделайте в смеси углубление и добавьте туда сахар, соль и яйцо. Перемешайте, но не вымешивайте тесто слишком долго.

Скатайте тесто в шар и слегка расплющите его, а затем заверните в пищевую пленку. Уберите в холодильник на 30 минут.

Раскатайте тесто на присыпанной мукой рабочей поверхности и наколите вилкой в нескольких местах. Выложите его в форму, плотно прижимая к стенкам.

Выпекайте тесто с начинкой или без нее (10 минут) в режиме конвекции при 175 °С.

ТЕСТО СЮКРЕ

Приготовление: 10 минут • Выдержка: 35 минут

На 400 г теста

200 г муки
15 г миндальной муки
1 небольшое яйцо (40 г)
100 г сливочного масла
комнатной температуры
50 г сахарной пудры
Щепотка соли

В чашу планетарного миксера с насадкой-лопаткой выложите нарезанное сливочное масло и сахарную пудру. Взбейте на низкой скорости, всыпьте муку, просеянную с солью, и увеличьте скорость, чтобы тщательно перемешать ингредиенты. Не выключая миксер, добавьте яйцо и миндальную муку.

Слегка промесите тесто руками. Скатайте в шар и расплющите его в лепешку, заверните в пищевую пленку. Уберите в холодильник на 30 минут.

Раскатайте тесто на присыпанной мукой рабочей поверхности. Выложите его в форму, плотно прижимая к стенкам. Перед выпеканием поставьте на 5 минут в холодильник.

Без начинки тесто следует выпекать 10 минут при 180 °С.

Ароматизируйте тесто, заменив 10 г муки тем же количеством горького какао-порошка; миндальную муку можно заменить фундучной мукой или кокосовой стружкой.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Приготовление: 50 минут • Выдержка: 1 ночь • Охлаждение: 3 часа

На 600 г теста

300 г муки
150 мл воды комнатной температуры
150 г хорошего сливочного масла
100 г растопленного сливочного масла
5 г соли

За день до приготовления теста высыпьте муку на рабочую поверхность, добавьте соль и воду и перемешивайте вручную в течение нескольких минут. Влейте растопленное сливочное масло, замесите тесто и сформируйте шар. Заверните его в пищевую пленку и уберите в холодильник на ночь.

На следующий день достаньте сливочное масло и тесто из холодильника и дайте постоять 30 минут при комнатной температуре: масло должно стать пластичным.

На присыпанной мукой рабочей поверхности раскатайте тесто в достаточно большой квадрат, а рядом раскатайте масло в квадрат поменьше. Выложите масло на середину теста, затем сложите углы теста к центру так, чтобы они полностью закрыли масло.

Скалкой раскатайте заготовку вдоль, придавая ей форму прямоугольника с соотношением сторон 3:1, и сложите его вдвое. Поверните заготовку на четверть оборота против часовой стрелки и снова раскатайте в прямоугольник. Еще раз сложите вдвое, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 1 час (следите за тем, чтобы случайно не повернуть при этом тесто).

Выложите тесто на присыпанную мукой рабочую поверхность, снова раскатайте его в прямоугольник и сложите вдвое. Поверните его на четверть оборота против часовой стрелки и раскатайте в прямоугольник. Еще раз сложите вдвое, заверните в пищевую пленку и уберите в холодильник на 1 час.

Наконец, раскатайте тесто на рабочей поверхности и в последний раз повторите описанную выше операцию. Снова дайте постоять в холодильнике 1 час.

Тонко раскатайте тесто на рабочей поверхности и выложите его в форму или на застеленный пергаментной бумагой противень.

Выпекайте слоеное тесто, поставив его в разогретую до 200 °С духовку и сразу же убавив нагрев до 180 °С.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Приготовление: 20 минут • Выдержка: 20 минут • Выпекание: 20 минут

Примерно на 20 шу

140 г муки
4 яйца (200 г)
150 мл молока
100 мл воды
110 г сливочного масла
2 ст. л. мелкого сахара
Щепотка соли

Разогрейте духовку до 250 °С в режиме конвекции.

Налейте в кастрюлю молоко и воду. Добавьте нарезанное небольшими кусочками сливочное масло, соль и сахар. Доведите до кипения и перемешайте.

Снимите смесь с огня, всыпьте всю муку и тщательно перемешайте. Верните кастрюлю на небольшой огонь и 5 минут подсушивайте тесто при непрерывном помешивании, чтобы оно начало отделяться от стенок.

Переложите тесто в миску и перемешивайте несколько минут, чтобы немного остудить. Затем введите яйца по одному, каждый раз тщательно перемешивая.

Наполните тестом кондитерский мешок с насадкой диаметром 8 мм. На противень, застеленный пергаментной бумагой, отсадите круглые заготовки диаметром около 3 см.

Выключите духовку, поставьте в нее шу и выждите 20 минут. Снова включите нагрев на 180 °С и выпекайте 20 минут. Ближе к концу приготовления приоткройте дверцу, чтобы выпустить пар: пирожные должны быть золотистыми и сухими.

Если хотите дополнить шу хрустящим кракелином, смотрите рецепт на странице 84.



ТЕСТО ДЛЯ САВАРЕНА

Приготовление: 20 минут • Выдержка: 1 час

На 500 г теста

200 г муки
6 г сухих дрожжей
2 яйца
60 мл теплого молока
90 г размягченного сливочного масла
45 г мелкого сахара
3 г соли

В чашке разведите дрожжи в теплом молоке. В другой чашке растворите соль в 1 столовой ложке теплой воды.

В чашу планетарного миксера с насадкой-крюком насыпьте сахар и добавьте растворенную соль. Влейте разведенные в молоке дрожжи и перемешайте на низкой скорости.

Всыпьте в чашу муку и увеличьте скорость, чтобы замесить тесто. Добавьте яйца по одному и месите в течение 5 минут. Добавьте нарезанное кусочками сливочное масло и продолжайте месить, пока тесто не перестанет липнуть к рукам: оно должно получиться мягким и эластичным.

Наполните форму для бабы тестом на три четверти и оставьте его подниматься при комнатной температуре в течение 1 часа.

ТЕСТО ДЛЯ ПОНЧИКОВ

Приготовление: 20 минут • Выдержка: 1 час 45 минут

Примерно на 30 штук

350 г муки
8 г свежих дрожжей
1 яйцо
40 г размягченного сливочного масла
40 г мелкого сахара
70 мл молока
70 мл воды
Щепотка соли
1 л растительного масла для жарки
Мелкий сахар или сахарная пудра для посыпки

Накрошите дрожжи в чашку и разведите их в небольшом количестве молока.

В миске смешайте муку, сахар и соль. Постепенно влейте оставшееся молоко и воду, мешая смесь венчиком. Добавьте яйцо и перемешайте. Затем введите сливочное масло и разведенные дрожжи. Замесите гладкое однородное тесто. Накройте его влажным полотенцем и отставьте на 2 часа.

На присыпанной мукой рабочей поверхности раскатайте тесто в пласт толщиной 1,5 см и вырежьте из него кружки диаметром 2 см. Дайте постоять под полотенцем 30 минут, а затем пожарьте в большом количестве растительного масла, нагретого до 180 °С.

ТЕСТО ДЛЯ ВАФЕЛЬ

Приготовление: 15 минут • Выпекание: 10 минут • Выдержка: 2 часа

На 6 порций

275 г муки
½ пакетика разрыхлителя
2 целых яйца + 4 белка
400 мл цельного молока
1 стручок ванили
1 ч. л. ванильного экстракта
150 г растопленного
сливочного масла
30 г светлого
тростникового сахара
Щепотка соли

Налейте молоко в кастрюлю. Разрежьте стручок ванили вдоль и с помощью ножа извлеките семена. Добавьте их в молоко вместе с пустым стручком и доведите до кипения.

Просейте в миску муку с разрыхлителем, солью и тростниковым сахаром.

В другую миску разбейте яйца. Влейте в них остывшее ванильное молоко и добавьте ванильный экстракт. Постепенно всыпьте мучную смесь, мешая венчиком, затем добавьте растопленное сливочное масло.

Взбейте белки в плотную пену и в несколько приемов осторожно введите их в тесто. Выдержите его в холодильнике 2 часа.

Достаньте стручок ванили из теста, затем испеките вафли в хорошо разогретой вафельнице.

ТЕСТО ДЛЯ КЕКСА

Приготовление: 15 минут • Выпекание: 1 час 10 минут

На 1 кекс

300 г муки
½ пакетика разрыхлителя
4 яйца
200 г размягченного
сливочного масла
150 г тростникового сахара
Сливочное масло и мука
для формы

Разогрейте духовку до 250 °С.

В миске взбивайте сливочное масло с сахаром 2 минуты до получения кремовой текстуры. Добавьте яйца по одному, каждый раз тщательно перемешивая. Всыпьте муку и разрыхлитель и снова перемешайте.

Выложите тесто в смазанную маслом и присыпанную мукой форму. Поставьте в духовку, уменьшите нагрев до 180 °С и выпекайте 1 час 10 минут.

Вы можете ароматизировать тесто для кекса, добавив в него лимонную цедру, ванильный экстракт, шоколадные «капли», замоченные в роме цукаты, орехи...