

Готовим в форме для кексов. Закуски. Завтраки. Десерты

Автор:

[Александра Черкашина](#)

Готовим в форме для кексов. Закуски. Завтраки. Десерты

Александра Черкашина

С этой книгой рецептов вы приготовите меньше, чем за полчаса вкусный и сытный завтрак, удобные порционные блюда для пикника или сытного перекуса в дорогу и на работу, десерты и закуски для праздника – и не станете беспокоиться о мытье громоздких форм, жаровен, поддонов и мисок! Вы найдете рецепты множества мини-запеканок, жульенов и суфле, закусок в тарталетках из слоеного и песочного теста или пластинок бекона и ветчины с сезонными овощами или фаршем, маффинов и кексов с наполнителями из колбас, мяса или рыбы, сладкого перца, капусты и помидоров – всего, что найдется на вашей кухне. Для вдохновения – яркий рататуй, мини-яичница с ветчиной и ломтиками тостового хлеба и ленивые кексы-голубцы в капустных листьях! И, конечно, множество рецептов вкуснейших десертов – кексов, маффинов и суфле с фруктами, ягодами, ванилью и шапками нежнейшего крема!

Александра Черкашина

Готовим в форме для кексов. Закуски. Завтраки. Десерты

Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2017

© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2017

© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2017

Тесто

Слоеное тесто

Ингредиенты:

? Мука – 1 кг

? Масло сливочное или маргарин – 800 г

? Яйца – 2 шт.

? Вода ледяная – приблизительно 350 мл

? Соль – 1 ч. л.

? Уксус 5-7 % – 2 ст. л.

Прежде всего следует приготовить жидкость для быстрого слоеного теста. Для этого в мерную кружку нужно разбить 2 яйца, добавить 1 ч. л. соли, 2 ст. л. уксуса, перемешать и поставить в холодильник.

Влить приблизительно 350 мл ледяной воды, хорошо перемешать. Всего должно получиться 500 мл жидкости. Поставить в холодильник.

На стол высыпать 1 кг просеянной муки. Затем натереть на крупной терке замороженное сливочное масло или маргарин, периодически окуная его в муку. Слегка перемешать. Всего нужно натереть 800 г замороженного сливочного масла или маргарина.

Натертое масло еще немного перемешать с мукой и собрать горкой. Сделать углубление. Достать из холодильника подготовленную жидкость, налить в углубление, перемешать.

Не вымешивая, быстро собрать слоеное тесто. Аккуратно поднять тесто с разных сторон к середине, сложить слоями и прижать.

Убрать тестяной ком в сторонку и собрать остатки, добавляя их к основному куску теста.

Придать тесту прямоугольную форму, положить в целлофановый пакет и отправить минимум на 2 часа в холодильник (лучше выдержать тесто в холодильнике 10–12 часов).

Из этого количества теста получается приблизительно 4 кг выпечки с разнообразными начинками.

Слоеное тесто достать из холодильника непосредственно перед приготовлением выпечки. Раскатывать его нужно холодным. Выложить кусок теста на стол, слегка присыпать мукой, слои должны быть параллельны поверхности стола. Раскатать тесто, слегка присыпать мукой до толщины, указанной в рецепте.

Песочное тесто

Ингредиенты:

? Мука – 300 г

? Масло сливочное или маргарин – 200 г

? Сахарный песок или сахарная пудра (предпочтительнее) – 100 г

? Ванильный сахар – 1 пакетик (по желанию)

Сливочное масло или маргарин предварительно следует выдержать при комнатной температуре до размягчения. Муку просеять. Перемешать муку с сахарной пудрой и ванильным сахаром. Добавить размягченное масло. Перетирать пальцами муку с маслом так, чтобы в смесь попадало больше воздуха. Замесить тесто легкими движениями, не прикладывая особых усилий. Можно добавить пару ложек ледяной воды, разбрызгивая ее по поверхности. Тесто должно получиться мягким и пластичным. Месить песочное тесто с силой нельзя.

Сформировать из теста шар, обвалять его в муке, положить в миску и оставить в холодильнике на 20–30 минут. Затем аккуратно, неторопливыми движениями раскатать тесто и выпекать из него любые изделия.

Дрожжевое тесто

Ингредиенты:

? Вода – 125 мл

? Дрожжи сухие – 1 ч. л.

? Соль – 1 ч. л.

? Мука – 200–250 гр.

? Масло растительное – 1 ст. л.

Развести сухие дрожжи в 125 мл теплой воды. Добавить ложку сахара (так дрожжи заиграют быстрее).

Минут через 10 можно приступать к приготовлению теста. Для этого нужно пересыпать муку в большую емкость. Сначала насыпать 200 г (при необходимости лучше добавить позже, чем разбавлять простой водой). Добавить ложку соли. В центре горки сделать углубление и вылить туда всю дрожжевую жидкость.

Хорошо перемешать смесь вилкой, а затем разминать тесто руками, собирая комки со стенок. Тесто должно быть немного липким, не сухим. В случае необходимости можно добавлять муку щепотками. Когда тесто будет собираться в одно целое, вылить растительное масло. И снова хорошо вымесить. Не стоит спешить с добавлением муки (тесто кажется жидким/липким), – просто продолжайте перемешивать в течение 10 минут (чуть раскатать ладоней, сложить пополам и снова раскатать, без усилий). Без дополнительной муки и прочего оно станет очень эластичным и гладким.

Накрыть полотенцем и убрать в тепло на 30 минут. За это время тесто увеличится примерно вдвое, после чего его можно раскатывать и выпекать.

Кремы

Шоколадный ганаш

Ингредиенты:

? Сливки (33 %) – 50 мл

? Шоколад горький – 100 г

? Масло сливочное – 10–15 г

Основная пропорция: 1 часть шоколада, 1 часть сливок, 10 % сливочного масла.

Готовится ганаш очень просто. Нужно растопить шоколад, смешать со сливками, подождать, когда смесь остынет, и добавить сливочное масло. Растопить шоколад можно на водяной бане, залив его кипящими сливками. Другой способ – наломать шоколад, залить сливками и нагреть в микроволновой печи.

Ни в коем случае нельзя перегреть шоколад, так как он может свернуться. Массу размешать до однородности, дать немного остыть и добавить туда сливочное масло. Снова размешать и перелить в кондитерский мешок.

Мешок закрутить (можно перевязать резиночкой) и убрать в холодильник на 3–4 часа, а лучше на ночь. За час перед украшением достать ганаш из холодильника, чтобы он дошел до комнатной температуры (так он еще не течет, но уже хорошо держит форму).

Масляный крем

Ингредиенты:

? Масло сливочное – 250 г

? Сахарная пудра – 575 г (около 4 ? стакана)

? Молоко – ? стакана

? Ваниль – 1 стручок

? Гелевый пищевой краситель (по желанию).

За 30 минут до приготовления нужно вытащить масло из холодильника.

В большой миске при помощи миксера на средней скорости взбить масло, постепенно добавляя в него сахарную пудру.

Когда останется примерно половина пудры, добавить молоко и ваниль, затем – оставшуюся пудру и взбить до легкой, воздушной массы.

Выложить крем в кондитерский мешок и украсить капкейки.

Крем из сливочного сыра

Ингредиенты:

? Сливочный или творожный сыр (типа маскарпоне) – 170 г

Конец ознакомительного фрагмента.

Купить: https://tellnovel.me/ru/cherkashina_aleksandra/gotovim-v-forme-dlya-keksov-zakuski-zavtraki-deserty

Текст предоставлен ООО «ИТ»

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию: [Купить](#)