



the
Bakery
Boss

Наука о еде и рецепты

*А теперь
смешаем немного
волшебства.*





Яйца

Тест на свежесть яиц
Блинчики с рикоттой
Торт с кофейным муссом
Пирог с яблоком, ревенем и крамблом
Сэндвичи из мороженого с шоколадной крошкой
Соленое карамельное мороженое

Мука

Мучная наука
Хлеб с киноа, льняными
семечками и семенами чиа
Коричные улитки
Имбирное печенье
Тесто для свежей пасты
Тесто для пиццы



Сахар

Больше чем сладкоежка
Мини-чизкейк с красными апельсинами
Лимонные кексы с меренгами
Павлова
Лимонное печенье
Кокосовый зефир

Разрыхлители

Высокий подъем
Яблочный чайный кекс
Капкейки «Красный бархат»
Морковный пирог с глазурью
из сливочного сыра
Печенье с арахисовым маслом
и карамельной крошкой
Быстрый хлеб



Сливочное масло

Лучшие из лучших
Малиновые капкейки
Йо-ой из маракуйи
Цитрусовый тарт
Шоколадный фондан
Шоколадный брауни-чизкейк

Блинчики с рикоттой

1 Подготовка: 15 минут | Приготовление: 15 минут

2 Порции: 8-10

3 яйца, разделенных на желтки и белки
2 столовых ложки мелкого сахарного песка
200 г свежей рикотты
½ чашки (125 мл) молока
¾ чашки (110 г) муки с разрыхлителем
1½ чайной ложки пекарского порошка
Несоленое сливочное масло для смазывания
Свежие ягоды для подачи
Кленовый сироп для подачи

Метод

1. Соберите миксер с венчиком. Добавьте белки в чашу миксера. Установите режим **AERATE|WHIP (АЭРАЦИЯ|ВЕНЧИК)** и взбейте белки до мягких пиков. Добавьте сахар и взбивайте 1 минуту. Переложите белковую смесь в другую миску.
2. Положите желтки и рикотту и налейте молоко в чашу миксера. Установите режим **CREAMING|BEATING (СБИВАНИЕ|ВЗБИВАНИЕ)** с венчиком и смешайте ингредиенты. Уменьшите скорость до (**СОЕДИНЕНИЕ|ВЫМЕШИВАНИЕ**), добавьте просеянную муку и пекарский порошок и смешивайте, чтобы ингредиенты только объединились. Верните белковую смесь в чашу миксера и продолжайте перемешивать в режиме (**СОЕДИНЕНИЕ|ВЫМЕШИВАНИЕ**), чтобы ингредиенты только объединились.
3. Разогрейте сковороду с толстым дном или сковороду-гриль на малом или среднем огне. Слегка смажьте сливочным маслом.
4. Ложкой выложите примерно ½ чашки на сковороду и готовьте до румяного цвета с обеих сторон.
5. Подавайте со свежей голубикой и кленовым сиропом.

Совет

Чтобы сделать блинчики с голубикой, налейте смесь на сковороду и положите несколько свежих ягод сверху перед переворачиванием на другую сторону.



Торт с кофейным муссом

1 Подготовка: 30 минут | Приготовление: 5 минут

2 Выход: 12

350 г черного шоколада, порубленного
130 г сливочного масла, порубленного
1 столовая ложка меда
200 г печенья digestive
4 яйца, разделенных на белки и желтки, комнатной температуры
300 мл густых сливок
30 мл крепкого эспрессо, охлажденного
Порошок какао для посыпки
Шоколадная стружка для подачи

Метод

1. Выстелите дно и бока разъемной формы для кексов 22 см (по дну) пекарской бумагой.
2. Положите 50 г шоколада, 100 г сливочного масла и мед в жаропрочную миску и поставьте ее на кастрюлю, наполовину заполненную едва кипящей водой (убедитесь, что миска не касается воды). Перемешивайте деревянной ложкой, пока смесь не расплавится и не станет однородной. Снимите с огня.
3. Положите печенье в чашу миксера или блендера и измельчите в мелкую крошку. Добавьте шоколадную смесь и перемешайте. Распределите по дну подготовленной сковороды. Поставьте в холодильник на 30 минут, чтобы смесь застыла.
4. Тем временем положите оставшийся темный шоколад и сливочное масло в большую жаропрочную миску и поставьте ее на кастрюлю над едва кипящей водой (убедитесь, что миска не касается воды). Перемешивайте деревянной ложкой, пока смесь не расплавится и не станет однородной. Снимите миску и оставьте на 5 минут, чтобы немного остыла. Добавьте желтки и хорошо перемешайте.
5. Соберите миксер с насадкой-венчиком и выложите белки в чашу. Установите режим AERATE|WHIP (АЭРАЦИЯ|ВЕНЧИК) и взбейте белки до мягких пиков.
6. Соберите миксер с насадкой-скребком и малой чашей. Налейте сливки и кофе в миску и установите крышку с отверстием. Медленно поверните ручку в режим CREAMING|BEATING (СБИВАНИЕ|ВЗБИВАНИЕ) и взбивайте 1-2 минуты или до тех пор, пока смесь слегка не загустеет и не станут формироваться очень мягкие пики.
7. Добавьте половину смеси сливок и кофе и перемешивайте до объединения. Деликатно вмешайте половину белков и перемешивайте, пока все ингредиенты не объединятся. Повторите с оставшейся сливочной смесью и белками. Ложкой выложите смесь на основу из печенья. Разровняйте поверхность. Накройте пищевой пленкой. Поставьте в холодильник как минимум на 8 часов или на ночь, чтобы все застыло.
8. Непосредственно перед подачей извлеките торт из разъемной формы и снимите пекарскую бумагу. Переложите торт на блюдо для подачи. Присыпьте порошком какао, сверху выложите шоколадную стружку.



Пирог с яблоком, ревенем и кранблом

- 1 Подготовка: 30 минут | Приготовление: 30 минут
- 2 Порции: 6-8

Сладкое песочное тесто

- 1¼ чашки (185 г) муки
- ½ чашки (55 г) сахарной пудры
- ¼ чашки (30 г) миндальной муки
- 125 г сливочного масла
- 1 желток
- 1-2 чайных ложки холодной воды

Кранбл

- ¼ чашки (55 г) коричневого сахара
- ¼ чашки (40 г) бланшированного миндаля
- ½ чайной ложки корицы
- ½ чашки (30 г) овсяных хлопьев
- 20 г охлажденного сливочного масла, кубиками

Начинка

- 3-5 стеблей (180 г) ревеня, нарезанного ломтиками
- 2 столовых ложки белого сахара
- 2 средних яблока Грэнни Смит, очищенных, нарезанных
- 1 яичный белок, слегка взбитый
- 2 столовых ложки сахара Демерара для присыпки

Метод

1. Разогрейте печь до 200 °C.
2. Соберите миксер с лопаткой-скребком. Добавьте муку, сахар, миндальную муку и сливочное масло в чашу. Включите миксер в режиме FOLDING/KNEADING (СОЕДИНЕНИЕ/ВЫМЕШИВАНИЕ) и перемешивайте, пока текстура не станет похожа на песок. Добавьте желток и воду (если необходимо) и перемешивайте, пока тесто не объединится.
3. Выложите тесто из чаши на чистую поверхность и сформируйте в блин. Накройте тесто пластиковой пленкой и уберите в холодильник на 30-40 минут.
4. Тем временем в кухонном комбайне измельчите сахар, миндаль, корицу, овсяные хлопья и сливочное масло. Используйте импульсный режим, чтобы ингредиенты грубо перемешались. Отложите.
5. Обваляйте ремень в белом сахаре и отложите.
6. Раскатайте тесто между двумя листами пекарской бумаги, чтобы получился круг диаметром 35 см. Снимите верхний лист бумаги и сдвиньте тесто на противень. Выложите часть кранбл в центр круга. Сверху положите яблоки, а затем ремень. Посыпьте оставшимся кранблом. Заверните края на начинку, оставив верх открытым. Слегка смажьте тесто яичным белком и посыпьте сахаром Демерара.
7. Выпекайте в печи 30-45 минут или до золотистого цвета.
8. Подавайте теплым с английским кремом или мороженым.



Сэндвичи из мороженого с шоколадной крошкой

- 1 Подготовка: 40 минут | Приготовление: 10-12 минут
- 2 Выход: 16

Быстрое ванильное мороженое

- 1 чашка (250 мл) жидких сливок
- 1¼ чашки (310 мл) молока
- ¾ чашки (185 мл) сгущенного молока с сахаром
- 1 чайная ложка ванильного экстракта

Печенье

- 160 г несоленого сливочного масла, размягченного
- ¾ чашки (150 г) мелкого сахарного песка
- ¾ чашки (150 г) плотно утрамбованного мягкого коричневого сахара
- 1 чайная ложка ванильного экстракта
- 2 яйца
- 2 чашки (300 г) муки с разрыхлителем
- 150 г черного шоколада, мелко порубленного

Метод

1. Чтобы сделать мороженое: Соедините сливки, молоко и ванильный экстракт в большой миске и перемешайте. Полностью охладите.
2. Соберите миксер с чашей для замороженного мороженого. Поставьте настройку FOLDING|KNEADING (СОЕДИНЕНИЕ|ВЫМЕШИВАНИЕ) и налейте основу мороженого в чашу. Перемешивайте мороженое примерно 15 минут или до плотной консистенции.
3. Переложите мороженое в мелкий поддон, накройте и поставьте в морозилку на 2-3 часа.
4. Разогрейте печь до 200 °C. Выстелите два противня пекарской бумагой.
5. Тем временем соберите миксер с ножом с насадкой и большой чашей, чтобы приготовить печенье. Положите сливочное масло, сахар и ваниль в чашу. Медленно поверните ручку на режим CREAMING|BEATING (СБИВАНИЕ|ВЗБИВАНИЕ). Взбивайте 1 минуту. Уменьшите скорость, добавьте яйца по одному и взбивайте до перемешивания. Уменьшите скорость до FOLDING|KNEADING (СОЕДИНЕНИЕ|ВЫМЕШИВАНИЕ) и добавьте муку. Взбивайте до перемешивания. Вмешайте шоколад.
6. Возьмите порции теста объемом в столовую ложку с горкой и сформируйте шарики. Выложите на противни на расстоянии примерно 10 см друг от друга. Выпекайте в печи 10-12 минут или до светло-золотистого цвета. Дайте остыть 2-3 минуты на противне, а затем переложите на решетку. Повторите с оставшимся тестом для печенья.
7. Когда мороженое застынет, но будет еще не слишком твердым, а печенье полностью остынет, выкладывайте мороженое на печенье, накрывая сверху другим печеньем. Слегка сожмите вместе. Заверните каждый сэндвич в пластиковую пленку и положите в морозилку на 3-4 часа или до затвердевания.

Совет

Чтобы ускорить процесс приготовления мороженого, положите чашу для мороженого в морозилку за 24-48 часов до использования. При более жаркой погоде или частом открывании морозилки это время нужно увеличить.

* Чаша для мороженого продается отдельно. Можно использовать магазинное мороженое.

Соленая карамель Мороженое

- 1 Подготовка: 15 минут | Приготовление: 15 минут
- 2 Выход: 1 л

1½ чашки (375 мл) молока
7 яичных желтков
¾ чашки (165 г) белого сахара
300 мл жидких сливок
¼ чайной ложки мелкой морской соли

Метод

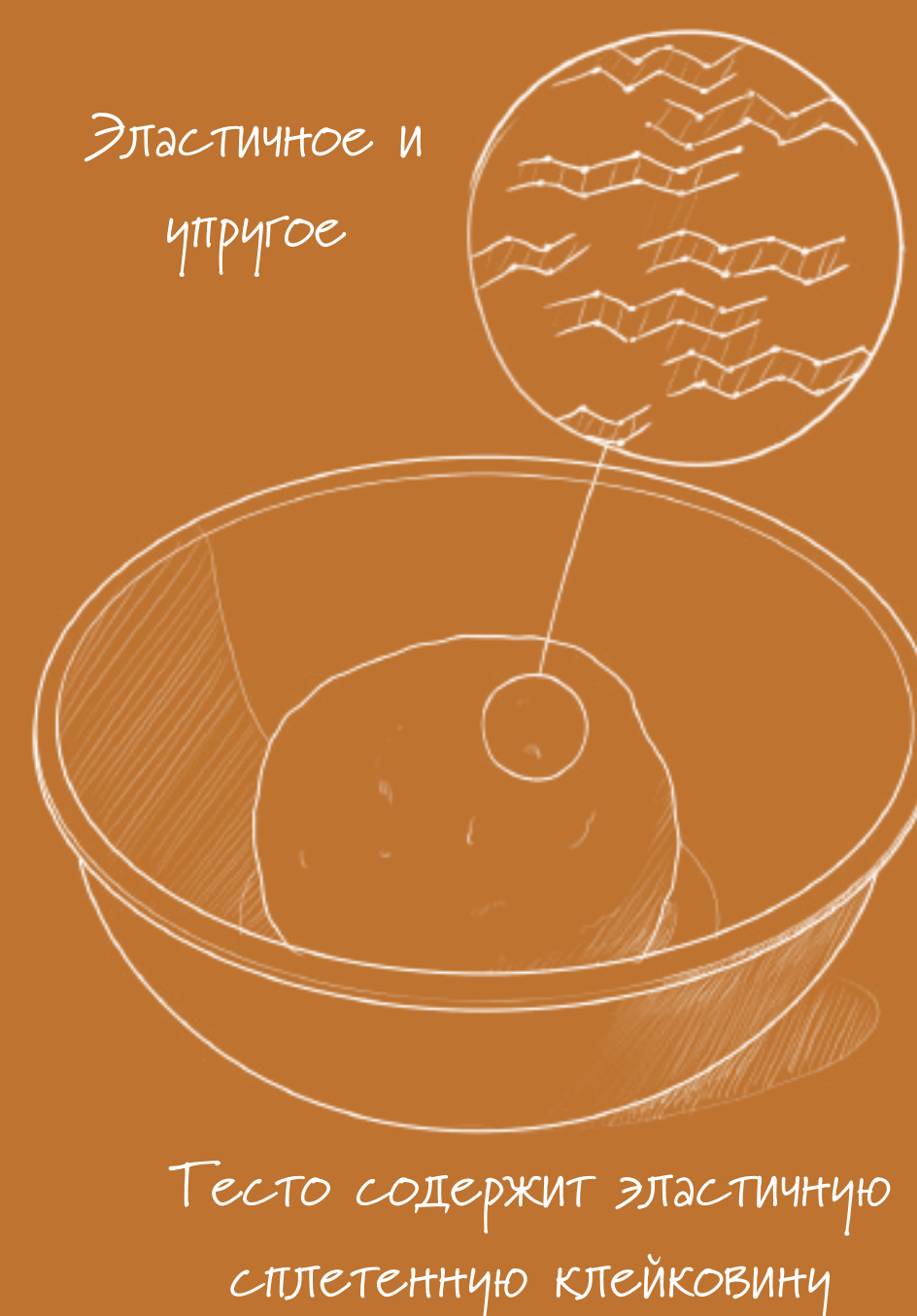
1. Вылейте молоко в среднюю кастрюлю с толстым дном. Нагревайте, пока молоко не начнет только-только закипать.
2. Тем временем установите режим *CREAMING|BEATING* (*СБИВАНИЕ|ВЗБИВАНИЕ*) и взбивайте яичные желтки 2 минуты или до тех пор, пока они не побледнеют и не загустеют. Когда молоко будет горячим, медленно вмешайте его венчиком в яйца. Отложите.
3. Соедините сахар и воду в кастрюле на медленном огне и помешивайте, пока сахар не начнет растворяться. Увеличьте огонь до среднего|большого. Возьмите кисточку для теста, обмакните ее в чистую воду и протрите стенки кастрюли чистой влажной кисточкой, чтобы растворить кристаллы сахара, и готовьте без помешивания, пока карамель не начнет приобретать насыщенный золотой цвет. Снимите с огня и осторожно влейте в сливки.

Примечание

1. На этой стадии смесь может брызгаться.
2. Верните смесь на медленный огонь и мешайте, пока все комки не разойдутся. Добавьте яичную массу и соль, и готовьте, помешивая, пока смесь не станет покрывать ложку равномерным слоем.
3. Вылейте смесь в жаростойкую миску, накройте и хорошо охладите (в холодильнике).
4. Когда охладится, вылейте в чашу для мороженого. Установите желаемые настройки и начните перемешивание.
5. Когда смесь замерзнет, переложите ее в подходящий для морозилки контейнер и в морозилку, где она может храниться в течение максимум 1 недели.



Что можно, что нельзя.



Мука – интересный и разносторонний ингредиент. Трудно поверить, как с использованием муки можно создать блюда с радикально разной структурой – рассыпчатую выпечку из песочного теста или воздушные круассаны, коржи для киша или булочки.

Безусловно, ингредиенты, смешиваемые с мукой, и порядок их добавления также имеют значение, но метод смешивания гораздо важнее. Он определяет, насколько развивается клейковина (белок, придающий тесту эластичность).

По большому счету, структура любого теста определяется тем, как жидкость (вода или молока) реагируют друг с другом. Продолжительность вымешивания теста, а также время, в течение которого клейковина в муке находится в контакте с жидкостью, определяют эластичность клейковины и, следовательно, теста. Хлебное тесто требует влажной муки, интенсивного вымешивания и достаточно долгого созревания, чтобы достичь максимальной эластичности. Однако для хрустящего слоистого теста развитие клейковины, наоборот, должно быть сведено к минимуму. Значит, до жидкости в муку должен быть добавлен жир, чтобы вокруг клейковины образовался барьер из влаги.

Bakery Boss™ обожает делать тесто – много теста. Мощный мотор и очень прочная конструкция Bakery Boss™ позволяют сделать достаточно теста для двух больших буханок хлеба. Специально разработанный крюк для теста проталкивает тесто вниз в чашу и вымешивает с высоким давлением на стенки чаши, а нижний крюк сворачивает и поднимает шар теста, чтобы цикл вымешивания повторялся. Быстро, эффективно и очень просто.

Хлеб с киноа, льняными семечками и семенами чиа

- 1 Подготовка: 10 минут | Приготовление: 30–35 минут
- 2 Выход: 1 буханка

1 столовая ложка черных семян чиа
1 столовая ложка льняных семечек
2 чайных ложки белого киноа
2 чайных ложки красного киноа
1¼ чашки (330 мл) чуть теплой воды
1½ чайной ложки соли
2 чашки (300 г) пекарской муки
1½ чашки (240 г) цельнозерновой муки
2 чайных ложки белого сахара
2½ чайной ложки сухих дрожжей
1 столовая ложка оливкового масла
Дополнительное белое и коричневое киноа для корочки

Метод

1. Смешайте семена чиа, льняные семечки и киноа в небольшой миске. Добавьте ½ чашки воды и хорошо перемешайте. Оставьте на 20 минут.
2. Соберите миксер с крюком для теста. Добавьте соль, оба сорта муки, сахар, дрожжи, растительное масло, оставшуюся 1 чашку воды и замоченные семена в чашу. Медленно поверните ручку на настройку FOLDING|KNEADING (СОЕДИНЕНИЕ|ВЫМЕШИВАНИЕ) и мешайте примерно 5 минут. При необходимости выключайте миксер и снимайте муку со стенок.
3. Выложите тесто на слегка посыпанную мукой поверхность и вымесите, чтобы оно объединилось. Положите тесто в слегка смазанную маслом миску, накройте и оставьте в теплом месте без сквозняка на 30–40 минут или до тех пор, пока тесто не удвоится в размере. Выложите тесто на поверхность и ударьте по нему несколько раз, чтобы вышел лишний воздух. Руками аккуратно разомните тесто, чтобы получился грубый прямоугольник примерно 30 x 20 см.
4. Сложите один длинный край теста к центру, а затем другой. Защипните края вместе. Смажьте небольшим количеством воды и щедро посыпьте дополнительным киноа. Переверните тесто, чтобы шов был внизу, и снова смажьте водой и посыпьте киноа. Накройте чистым полотенцем и оставьте подниматься примерно на 30 минут или до тех пор, пока тесто не удвоится в объеме.
5. Разогрейте духовку до 190°C с конвекцией.
6. Когда объем удвоится, острым ножом сделайте три неглубоких надреза сверху.
7. Выпекайте в печи 30–35 минут или до золотисто-коричневого цвета. При постукивании по верху должен быть глухой звук. Переложите на решетку для полного остывания. Снова поставьте в печь на 10 минут, если хотите подавать горячим.



Коричные улитки

- 1 Подготовка: 25 минут | Приготовление: 20 минут
- 2 Выход: 12

2½ чайной ложки сухих дрожжей
¼ чашки (60 мл) теплого молока
¼ чашки (55 г) мелкого сахарного песка
2¼ чашки (335 г) хлебной муки
½ чайной ложки корицы
¼ чайной ложки соли
3 яйца, слегка взбитых
125 сливочного масла, размягченного и порезанного на кубики

Коричная начинка

2 столовых ложки коричневого сахара
1 столовая ложка мелкого сахарного песка
1½ чайной ложки корицы
25 г сливочного масла, размягченного

Метод

1. Разогрейте духовку до 200°C с конвекцией. Смажьте жиром форму на 12 маффинов по ½ чашки.
2. В миске смешайте дрожжи, молоко и 1 чайную ложку сахара. Оставьте в теплом месте на 5 минут или до образования пены.
3. Соберите миксер с крюком для теста. Добавьте муку, корицу, соль, яйца, оставшийся сахар и дрожжевую смесь в чашу. Медленно поверните ручку на настройку FOLDING|KNEADING (СОЕДИНЕНИЕ|ВЫМЕШИВАНИЕ) и мешайте почти до полного перемешивания. Добавьте сливочное масло по несколько кубиков за раз. Оно должно полностью объединиться с тестом (прибл. 3–4 минуты).

Совет

1. Если какая-то часть масла не перемешивается, остановите миксер, снимите масло со стенок на тесто и еще помешайте.
2. Выложите тесто на щедро присыпанную мукой поверхность и деликатно вымесите, чтобы оно объединилось. Переложите в смазанную растительным маслом миску, накройте пластиковой пленкой и оставьте в теплом месте без сквозняка примерно на 45 минут или до тех пор, пока тесто не удвоится в объеме.
3. Тем временем сделайте коричневый сахар, смешав все виды сахара и корицу. Отставьте.
4. Переложите подошедшее тесто на присыпанную мукой поверхность и раскатайте в форме прямоугольника примерно 25 x 45 см. Пальцами или лопаткой распределите размягченное сливочное масло по тесту. Посыпьте коричневой смесью, оставив 1 столовую ложку для верха.
5. С длинной стороны сверните тесто колбаской.
6. Если тесто прилипает, когда вы его пытаетесь свернуть, используйте лопатку или нож, чтобы приподнять его со стола. Тесто должно быть очень мягким.
7. Обрежьте концы колбаски, а затем нарежьте ее на 12 равных частей. Положите каждую часть срезом вверх на смазанный маслом противень для маффинов. Посыпьте оставшимся коричневым сахаром.
8. Выпекайте в печи 20 минут. Подавайте горячими.

Имбирное печенье

- 1 Подготовка: 30 минут | Приготовление: 15 минут
- 2 Выход: 15-20

Печенье

90 г сливочного масла
¼ чашки (55 г) плотно утрамбованного мягкого коричневого сахара
¼ чайной ложки соли
150 г патоки
1 столовая ложка молотого имбиря
¼ чайной ложки молотой гвоздики
½ чайной ложки молотой корицы
½ чайной ложки молотого мускатного ореха
1½ чашки (225 г) муки
¼ чайной ложки соды

Глазурь

2 яичных белка
Щепотка виннокислого калия
2¼ чашки чистой сахарной пудры, просеянной

Метод

1. Разогрейте духовку до 170°C с конвекцией. Выстелите два противня пекарской бумагой.
2. Соберите миксер с мешалкой со скребком. Добавьте сливочное масло, сахар, соль, патоку и специи в чашу. Медленно поверните ручку на настройку CREAMING|BEATING (СБИВАНИЕ|ВЗБИВАНИЕ) и взбивайте примерно 1 минуту.
3. Уменьшите скорость до FOLDING|KNEADING (СОЕДИНЕНИЕ|ВЫМЕШИВАНИЕ), добавьте остальные ингредиенты и вымешивайте, пока смесь не превратится в плотное тесто.
4. Переложите тесто на присыпанную мукой поверхность. Слегка присыпьте скалку мукой и раскатайте тесто до толщины 5 мм. Нарежьте при помощи формочек размером примерно 8 см и выложите на подготовленные противни.
5. Выпекайте примерно 13-15 минут. Дайте остыть 5 минут на противне, а затем переложите на решетку. Повторите с оставшимся тестом.
6. Чтобы сделать королевскую глазурь, соберите миксер с венчиком и большой чашей. Добавьте яичные белки и виннокислый калий в чашу. Установите миксер в режим AERATING|WHISKING (АЭРАЦИЯ|ВЕНЧИК). Взбивайте белки до мягких пиков. Уменьшите скорость до LIGHT MIXING (ЛЕГКОЕ ПЕРЕМЕШИВАНИЕ) и добавляйте сахарную пудру по ложке с горкой. Перемешивайте до полного объединения ингредиентов и плотной текстуры.
7. Переложите глазурь в кондитерский мешок и декорируйте печенье, как вам нравится. Постепенно глазурь застынет.

Совет

Если вы хотите сделать пряничный домик, количества в рецепте нужно удвоить. Если вы используете двойные объемы, рекомендуем установить стандартную лопатку.



Тесто для свежей пасты

- 1 Подготовка: 10 минут
- 2 Порции: 4-6

250 г муки '00'
Щепотка соли
2 яйца
3 яичных желтков
1 столовая ложка оливкового масла
Дополнительная мука '00' для формирования.

Метод

1. Соберите миксер с крюком для теста и большой чашей. Насыпьте муку и соль в чашу. Сделайте углубление и добавьте яйца, желтки и оливковое масло.
2. Медленно поверните ручку на настройку FOLDING| KNEADING (СОЕДИНЕНИЕ|ВЫМЕШИВАНИЕ) и мешайте примерно 4-5 минут или до тех пор, пока тесто не соединится. Если тесто не соединяется, при необходимости добавьте 1-2 чайных ложки воды.
3. Выложите тесто из чаши на присыпанную мукой поверхность и сформируйте в гладкий шар. Накройте пластиковой пленкой и оставьте на 1-2 часа.
4. Приготовьте пасту с помощью машинки для пасты.



Тесто для пиццы

- 1 Подготовка: 15 минут
- 2 Выход: четыре тонких пиццы 30 см или две более толстых пиццы 30 см

3 чайных ложки сухих дрожжей
3 чайных ложки сахара
1 столовая ложка оливкового масла
1 чашка (250 мл) чуть теплой воды
3 чашки (450 г) пекарской муки
3 чайных ложки соли

Метод

1. Добавьте дрожжи, сахар, оливковое масло и воду в большую миску и хорошо перемешайте.
2. Соберите миксер с крюком для теста. Насыпьте муку в чашу. Установите режим *FOLDING|KNEADING* (*СОЕДИНЕНИЕ|ВЫМЕШИВАНИЕ*), добавьте дрожжевую смесь и вымешивайте 4–5 минут или до тех пор, пока тесто не станет гладким и эластичным.
3. Положите тесто в слегка смазанную маслом миску, накройте и оставьте в теплом месте без сквозняка на 30 минут или до тех пор, пока тесто не удвоится в размере. Выложите тесто на присыпанную мукой поверхность и несколько раз ударьте по нему, чтобы удалить лишний воздух. Слегка помесите.
4. Для тонкой пиццы разделите тесто на 4 шара по 170 г и отложите в сторону.
5. Для более толстой пиццы разделите тесто на 2 шара и оставьте в сторону.

Мини-чизкейк с красными апельсинами

1 Prep 20 minutes | Cook 25 minutes

2 Порции: 4

120 г имбирно-орехового печенья, измельченного в крошку

50 г сливочного масла, растопленного

500 г сливочного сыра, размягченного

½ чашки (110 г) мелкого сахарного песка

2 яйца, комнатной температуры

¼ чашки (60 мл) сметаны

Цедра 1 красного апельсина (или другого цитруса)

2 столовых ложки сока красного апельсина

¼ чайной ложки ванильного экстракта

Метод

1. Разогрейте печь до 170°C. В небольшой миске смешайте крошку печенья с растопленным маслом, а затем распределите по слегка смазанному маслом разъемным формам. Чайной ложкой равномерно и плотно утрамбуйте смесь на дне и частично на стенках форм. Охладите до использования.
2. Соберите миксер с мешалкой со скребком. Добавьте сливочный сыр и сахар. Медленно поверните ручку на настройку CREAMING|BEATING (СБИВАНИЕ|ВЗБИВАНИЕ) и взбивайте примерно 2 минуты или до однородности. Поверните ручку на LIGHT MIXING (ЛЕГКОЕ ПЕРЕМЕШИВАНИЕ). Добавьте яйца, сметану, цитрусовую цедру, сок и ваниль. Хорошо перемешайте.
3. Заполните формы на ¾ смесью и неплотно накройте фольгой. Поставьте на противне в печь.
4. Выпекайте приблизительно 20-25 минут или до тех пор, пока они начинка не застынет.
5. По завершении приготовления аккуратно достаньте чизкейки и оставьте при комнатной температуре.
6. Приготовьте глазурь, смешав сметану, сахар, цитрусовую цедру и сок. Равномерно распределите глазурь по каждому чизкейку и полностью охладите перед подачей.



Лимонные кексы с меренгами

1 Подготовка: 40 минут | Приготовление: 50 минут

2 Выход: 8

Кекс

1¼ чашки (175 г) муки
1¼ чайной ложки пекарского порошка
150 г несоленого сливочного масла, комнатной температуры
¾ чашки (165 г) мелкого сахарного песка
½ чашки (125 мл) жидких сливок
3 яичных желтка
1 яйцо
1 чайная ложка ванильного экстракта

Лимонная помадка

1 яйцо
2 яичных желтка
90 г мелкого сахарного песка
Мелко натертая цедра 1 лимона
½ чашки (80 мл) лимонного сока
70 г охлажденного сливочного масла

Швейцарские меренги

3 яичных белка (105 г)
¾ чашки (165 г) мелкого сахарного песка
Щепотка виннокислого калия

Метод

1. Разогрейте духовку до 160 °C с конвекцией. Смажьте маслом и выстелите дно прямоугольной формы (25 x 35 см) пекарской бумагой.
2. Вместе просейте муку и пекарский порошок. Отставьте.
3. Соберите миксер с насадкой-скребком и большой чашей. Добавьте в чашу сливочное масло и сахар. Медленно поверните ручку на режим CREAMING|BEATING (СБИВАНИЕ|ВЗБИВАНИЕ) на 3-4 минуты или до получения бледной кремовой смеси.
4. Соедините сливки, яйца и ваниль в кувшине. Уменьшите скорость и добавьте половину жидкой смеси, а затем половину мучной смеси, а затем повторите с оставшейся жидкостью и мукой. Не перемешивайте слишком долго. Распределите смесь по подготовленному противню.
5. Выпекайте 25 минут или до тех пор, пока зубочистка, воткнутая в центр, не будет выходить сухой. Оставьте на 5 минут остыть, а затем переверните на решетку, проложенную пекарской бумагой. Оставьте в перевернутом виде.
6. Тем временем приготовьте лимонную помадку: взбейте яйцо и желтки и через сито перелейте в жаропрочную миску. Венчиком вбейте сахар, лимонную цедру, сок и сливочное масло.
7. Поставьте миску на кастрюлю с едва кипящей водой, убедившись, что дно миски не касается воды. Перемешивайте смесь над кипящей водой 15-20 минут или до загустения.
8. Переложите в другую миску, накройте пластиковой пленкой, оставив с одной стороны щель для выхода пара, а затем охладите в холодильнике.
9. Когда все будет готово, сделайте меренги. Добавьте яичные белки, сахар и виннокислый калий в малую чашу. Поставьте чашу на кастрюлю с едва кипящей водой и деликатно помешивайте в течение 3-4 минут или до тех пор, пока сахар не растворится и смесь полностью не прогреется. Соберите миксер с венчиком-скребком. Взбивайте в режиме AERATE|WHIP (АЭРАЦИЯ|ВЕНЧИК) примерно 2 минуты или до тех пор, пока смесь не загустеет, но станет слишком твердой.
10. Формочкой 5,5 см вырежьте 16 кружков из кекса. Выложите по 1-2 чайных ложки лимонной помадки на половину кружков. На остальные кружки выложите приблизительно по 2 столовых ложки взбитой смеси, используя кондитерский мешок или придавая форму ложкой. Положите кружочки с меренгой на кружки с лимонной помадкой.
11. Кулинарным карамелизатором слегка подрумяньте меренги. Подавайте.



Pavlova

- 1 Подготовка: 20 минут | Приготовление: 60 минут
- 2 Выход: 8

6 яичных белков (210 г)
1½ чашки (330 г) мелкого сахарного песка
300 мл сливок из упаковки
Свежие ягоды для подачи
Мякоть свежей маракуйи для подачи

Метод

1. Разогрейте духовку до 120°C с конвекцией. Вырежьте круг 23 см из листа пекарской бумаги. Переверните бумагу и положите на смазанный маслом большой противень.
2. Соберите миксер с венчиком и большой чашей. Добавьте белки в чашу. Медленно поверните ручку на режим *AERATE|WHIP* (АЭРАЦИЯ|ВЕНЧИК) и взбейте белки до мягких пиков.
3. Постепенно добавляйте сахар так, чтобы сахар растворялся перед добавлением следующей порции. Это может занять примерно 10 минут.
4. Ложкой выложите смесь на круг бумаги. Лопаткой придайте смеси полукруглую форму сверху.
5. Выпекайте примерно 1 час или до тех пор, пока безе не высохнет. Выключите печь и дайте безе полностью остыть с приоткрытой дверцей.
6. Когда остынет, соберите миксер с венчиком-скребком и малой чашей. Добавьте сливки в чашу. Медленно поверните ручку на настройку *CREAMING|BEATING* (СБИВАНИЕ|ВЗБИВАНИЕ) и мешайте примерно 1 минуту или до загустения. Выложите сливки, ягоды и мякоть маракуйи на безе.





Лимонное печенье

- 1 Подготовка: 15 минут | Приготовление: 30 минут
- 2 Выход: 22

250 г сливочного масла, размягченного
½ чашки (110 г) мелкого сахарного песка
1 столовая ложка мелко натертой лимонной цедры
2¼ чашки (335 г) муки

Глазурь

1 чашка сахарной пудры, просеянной
1 столовая ложка лимонного сока
1 чайная ложка молока или воды

Метод

1. Разогрейте духовку до 150°C с конвекцией. Выстелите два противня пекарской бумагой.
2. Соберите миксер с мешалкой со скребком. Добавьте сливочное масло, сахарный песок и лимонную цедру в чашу. Медленно поверните ручку в режим LIGHT MIXING (ЛЕГКОЕ ПЕРЕМЕШИВАНИЕ) и взбивайте, пока масло, сахар и цедра не начнут смешиваться. Постепенно увеличьте скорость до режима CREAMING/BEATING (СБИВАНИЕ/ВЗБИВАНИЕ). Взбивайте смесь примерно 5 минут или до тех пор, пока масло не побелеет.
3. Уменьшите скорость до LIGHT MIXING (ЛЕГКОЕ ПЕРЕМЕШИВАНИЕ) и постепенно добавляйте муку. Когда вся мука будет добавлена, слегка увеличьте скорость и тщательно перемешивайте в течение 30 секунд.
4. Слегка вымесите тесто на плоской поверхности.

Совет

1. Благодаря маслянистой текстуре смеси не требуется присыпать поверхность мукой, но если смесь слишком липнет к рабочей поверхности, слегка присыпьте мукой.
2. Слегка присыпьте скалку мукой и раскатайте тесто до толщины 1 см. Вырежьте кружки теста 5 см и выложите их на подготовленные противни. Соберите и снова раскатайте оставшееся тесто, чтобы получить максимальное количество кружков. Поставьте в холодильник на 15 минут.
3. Выпекайте примерно 25-30 минут или до плотной консистенции. Дайте остыть 5 минут на противнях, а затем переложите на решетку. Когда остынут, полейте глазурью.
4. Чтобы приготовить глазурь: Смешайте сахар, лимонный сок и молоко или воду в малой чаше. Если смесь будет густой, добавьте еще – чайной ложки молока или воды. Хорошо перемешайте. Ложкой переложите смесь в пакет с замком. Отрежьте один угол пакета, чтобы сделать небольшое отверстие. Деликатно нажмите, чтобы выдавить глазурь и полейте ей печенье. Оставьте печенье на некоторое время, чтобы глазурь застыла.

Кокосовый зефир

- 1 Подготовка: 15 минут | Приготовление: 15 минут
- 2 Порции: 24

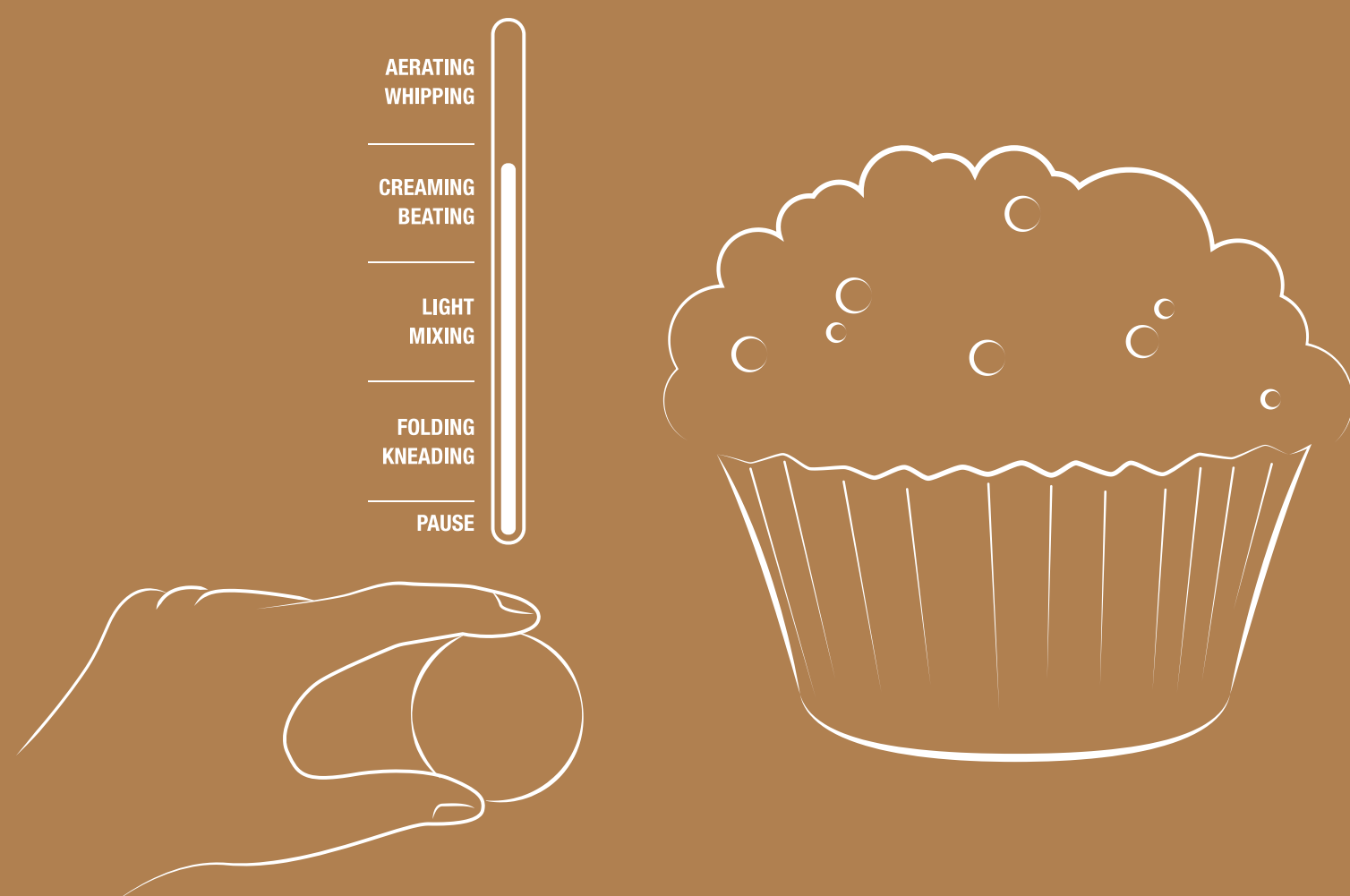
2 чашки (440 г) мелкого сахарного песка
200 мл чуть теплой воды
6 чайных ложки желатина
½ чашки (125 мл) холодной воды
1 чайная ложка пасты из бобов ванили
2 чашки (160 г) обжаренного сушеного кокоса

Метод

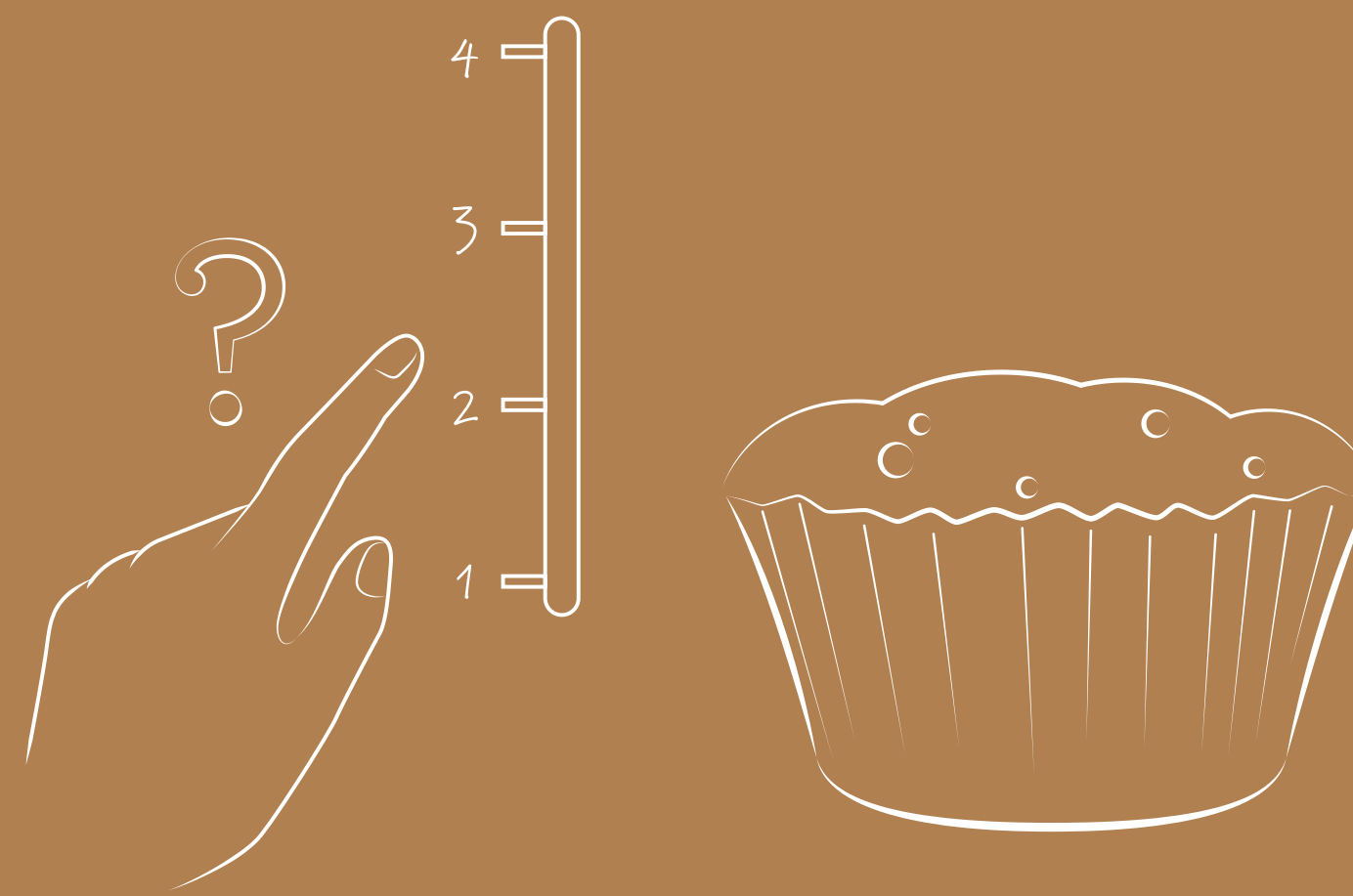
1. Смажьте маслом форму 16,5 x 26,5 см (по дну) глубиной 3 см и выстелите ее пекарской бумагой, позволив бумаге свисать с краев.
2. Добавьте сахар и чуть теплую воду в кастрюлю и варите на медленном огне, постоянно помешивая, пока сахар не растворится. Влажной пекарской кисточкой снимите кристаллы сахара со стенок. Доведите до кипения и варите 5 минут на медленном огне без помешивания, чтобы температура смеси достигла 110 °C.
3. Насыпьте желатин в холодную воду и перемешайте вилкой. Ложкой выложите желатиновую смесь в горячий сахарный сироп и готовьте, постоянно помешивая, пока желатин не растворится. Затем доведите до легкого кипения. Вылейте в чашу миксера и отставьте на 20-30 минут, чтобы смесь немного остыла до комнатной температуры.
4. Добавьте в желатиновую смесь ваниль. Соберите миксер с венчиком. Установите чашу на миксер. Медленно поверните ручку в режим AERATE|WHIP (АЭРАЦИЯ|ВЕНЧИК) и взбивайте 4,5-5 минут или до тех пор, пока смесь сильно не загустеет и не побелеет.
5. Ложкой выложите смесь на подготовленный противень, разровняйте поверхность и оставьте остыть. Когда смесь застынет (примерно 2 часа при комнатной температуре), переложите с противня и влажным ножом нарежьте на 24 квадрата. Посыпьте кокосом и дайте постоять, чтобы поверхность стала сухой на ощупь. Подавайте.



Высокий подъем.



С Bakery Boss™ смешивание на правильной скорости и правильным образом становится очень простым.



Если не знать правильной скорости и типа движения, очень просто недовзбить или перевзбить ингредиенты.

Это удивительно, но самые важные ингредиенты, которые мы используем в выпечке, это те, которые не видны нашему глазу. Когда мы говорим о разрыхлителях, мы думаем о химических разрыхлителях (пекарском порошке, соде) и биологических разрыхлителях, таких как дрожжи. Однако воздух, механический разрыхлитель, очень эффективен для получения легкой воздушной текстуры вместо чего-то плотного и плоского.

Разрыхление происходит, когда смесь выпускает газы и создает пористую структуру в тесте. Затем эти крошечные пузырьки воздуха расширяются (поднимаются) и сохраняют свою структуру при нагреве в печи. Откуда вообще берется этот воздух и как он попадает в смесь? Секрет в методе перемешивания.

Сбивание, взбивание, вымешивание и перемешивание – все это способы введения воздуха. Важно, чтобы эти пузырьки воздуха никуда не делись, поэтому во многих рецептах указано – не перевзбивать. Деликатно вмешивая сухие ингредиенты, такие как мука, пекарский порошок, какао и т. д., мы можем объединять ингредиенты, не рискуя потерять воздушные пузырьки.

Чтобы ввести нужный объем воздуха в тесто, важны правильная скорость и правильное движение перемешивания. Для этого предусмотрена ручка регулирования скорости Sage Bakery Boss™ – больше не нужно гадать (и тратить время на физическую работу), чтобы получить правильно и равномерно смешанные ингредиенты.

Яблочный чайный кекс

- 1 Подготовка: 15 минут | Приготовление: 60 минут
- 2 Порции: 10-12

3 яйца
1 чашка (250 мл) молока
1 чайная ложка ванильного экстракта
180 г сливочного масла, растопленного
1½ чашки (330 г) мелкого сахарного песка
3 чашки (450 г) муки с разрыхлителем
2 яблока Пинк леди, без сердцевин, нарезанные
1½ столовой ложки сахара Демерара
2 столовых ложки абрикосового джема, слегка подогретого и процеженного через сито
Жирные сливки для подачи

Метод

1. Разогрейте духовку до 160 °C с конвекцией. Смажьте маслом и выстелите дно разъемной формы для кексов 25 см пекарской бумагой.
2. Соберите миксер с ножом-лопаткой. Добавьте яйца, молоко, ваниль, растопленное масло, сахар и муку в чашу.
3. Медленно поверните ручку на режим CREAMING|BEATING (СБИВАНИЕ|ВЗБИВАНИЕ). Смешайте, чтобы ингредиенты только объединились.
4. Ложкой выложите смесь в подготовленную форму и разровняйте сверху лопаткой. Выложите ломтики яблока на смесь так, чтобы они немного накладывались друг на друга. Посыпьте 1 столовой ложкой сахара. Выпекайте в духовке примерно 60 минут или до тех пор, пока деревянная шпажка не будет оставаться сухой при протыкании.
5. Пока кекс еще в форме, смажьте яблоки абрикосовым джемом и посыпьте оставшимся сахаром. Дайте остыть 5 минут, затем извлеките из противня и оставьте остывать на решетке.

Совет

Чтобы сэкономить время и не допустить потемнения яблок, отмерьте все ингредиенты заранее.



Капкейки «Красный бархат»

1 Подготовка: 25 минут | Приготовление: 25 минут

2 Выход: 20

2¼ чашки (410 г) муки
¼ чашки (25 г) порошка какао
1½ чайной ложки пекарского порошка
¼ чайной ложки соли
185 г сливочного масла, размягченного
1½ чашки (330 г) мелкого сахарного песка
2 яйца
¾ чашки (180 мл) сметаны
1 столовая ложка красного пищевого красителя
½ чашки (125 мл) пахты
½ чайной ложки соды
1 чайная ложка белого уксуса

Глазурь из сливочного сыра

60 г сливочного масла, размягченного
250 г сливочного сыра, размягченного
1 чайная ложка ванильного экстракта
3 чашки сахарной пудры, просеянной

Метод

1. Разогрейте духовку до 160 °C с конвекцией. В два противня на 12 маффинов емкостью ½ чашки выложите 20 формочек для капкейков.
2. Просейте муку, пекарский порошок и соль на лист пекарской бумаги.
3. Соберите миксер с мешалкой со скребком. Добавьте в чашу сливочное масло и сахар. Медленно поверните ручку в режим LIGHT MIXING (ЛЕГКОЕ ПЕРЕМЕШИВАНИЕ) и взбивайте 1 минуту, затем увеличьте скорость до CREAMING/BEATING (СБИВАНИЕ/ВЗБИВАНИЕ) и взбивайте 2 минут до бледного цвета и кремовой консистенции.
4. Уменьшите скорость до LIGHT MIXING (ЛЕГКОЕ ПЕРЕМЕШИВАНИЕ), добавьте яйца по одному и хорошо перемешайте. Затем добавьте сметану. Смешайте пищевой краситель и молоко и вылейте половину в тесто. Вмешайте в половину мучной смеси, затем повторите с оставшейся молочной и мучной смесями. Установите режим FOLDING/KNEADING (СОЕДИНЕНИЕ/ВЫМЕШИВАНИЕ), смешайте соду и уксус и вылейте в тесто. Перемешивайте 20 секунд.
5. Ложкой выложите в бумажные формочки, заполняя каждую примерно на две трети. Выпекайте 20–25 минут или до тех пор, пока не подрумянится. Зубочистка, воткнутая в центр, должна выходить сухой. Дайте остыть 5 минут, а затем переместите на решетку для полного остывания.
6. Чтобы приготовить глазурь: Соберите миксер с мешалкой со скребком. Добавьте масло, сыр и ваниль в чашу. Медленно поверните ручку на настройку CREAMING/BEATING (СБИВАНИЕ/ВЗБИВАНИЕ) и взбивайте примерно 1 минуту или до полного объединения. Снизьте скорость до FOLDING/KNEADING (СОЕДИНЕНИЕ/ВЫМЕШИВАНИЕ) и добавьте сахар. Сразу после этого увеличьте скорость до CREAMING/BEATING (СБИВАНИЕ/ВЗБИВАНИЕ) и хорошо перемешайте. Ложкой переложите в кулинарный мешок с большой круглой насадкой.



Морковный пирог с глазурью из сливочного сыра

1 Подготовка: 20 минут | Приготовление: 30 минут

2 Порции: 12

2 яйца
½ чашки легкого оливкового масла
½ чашки молока
1 чашка мелкого сахарного песка
1½ чашки муки с разрыхлителем
1 чайная ложка корицы
½ чайной ложки соды
1 чашка (примерно 3 средних) моркови, натертых
½ чашки консервированных ананасов кусочками в собственном соку, без жидкости
½ чашки порубленных грецких орехов плюс дополнительно для украшения

Глазурь из сливочного сыра

30 г сливочного масла, размягченного
125 г сливочного сыра, размягченного
½ чайной ложки ванильного экстракта
1½ чашки сахарной пудры, просеянной

Метод

1. Соберите миксер со скребком. Добавьте яйца, растительное масло, молоко и сахар. Медленно поверните ручку на настройку CREAMING|BEATING (СБИВАНИЕ|ВЗБИВАНИЕ) примерно на 2 минуты или до тех пор, пока ингредиенты хорошо не перемешаются.
2. Снизьте скорость до FOLDING|KNEADING (СОЕДИНЕНИЕ|ВЫМЕШИВАНИЕ) и добавьте муку, корицу, соду и вмешайте в смесь, чтобы все только соединилось.
3. Добавьте морковь, ананас без сока и грецкие орехи. Вылейте смесь в смазанную маслом разъемную форму 22 см, подходящую для микроволновой печи.
4. Поднимите кекс, поставив форму на решетку, подходящую для микроволновой печи, или на перевернутую чашку и тарелку.
5. Выберите мощность 50% и установите время приготовления на 12 минут. Нажмите кнопку START (ПУСК).
6. Оставьте кекс на 10 минут и проверьте его готовность зубочисткой. Достаньте из формы и полностью охладите на решетке. Если на поверхности кекса есть влажные пятна, положите сверху впитывающую бумагу, пока кекс остывает.
7. Чтобы приготовить глазурь: Соберите миксер со скребком. Добавьте сливочное масло, сливочный сыр и ваниль. Поверните ручку на настройку CREAMING|BEATING (СБИВАНИЕ|ВЗБИВАНИЕ) и взбивайте примерно 1-2 минуты или до полного объединения.
8. Снизьте скорость до LIGHT MIXING (ЛЕГКОЕ ПЕРЕМЕШИВАНИЕ) и добавьте сахар. Сразу после этого увеличьте скорость и хорошо перемешайте.
9. Распределите по остывшему кексу и украсьте дополнительными грецкими орехами.



Печенье с арахисовым маслом и карамельной крошкой

- 1 Подготовка: 25 минут | Приготовление: 15–18 минут
- 2 Выход: 36

125 г сливочного масла, размягченного
1 чашка (280 г) арахисового масла с кусочками орехов
1 чашка (220 г) плотно утрамбованного коричневого сахара
1 яйцо
1¼ чашки (260 г) муки
½ чайной ложки пекарского порошка
½ чашки (70 г) обжаренного соленого арахиса, порубленного
½ чашки (95 г) карамельно-шоколадной крошки (см. примечание)

Метод

1. Разогрейте духовку до 170°C с конвекцией. Выстелите два противня пекарской бумагой.
2. Соберите миксер с мешалкой со скребком. Добавьте в чашу сливочное масло, арахисовое масло и коричневый сахар. Медленно поверните ручку на настройку LIGHT MIXING (ЛЕГКОЕ ПЕРЕМЕШИВАНИЕ) и взбивайте примерно 30 секунд. Увеличьте скорость до CREAMING|BEATING (СБИВАНИЕ|ВЗБИВАНИЕ) и взбивайте 2 минуты или до бледного цвета и кремовой консистенции.
3. Уменьшите скорость до LIGHT MIXING (ЛЕГКОЕ ПЕРЕМЕШИВАНИЕ), добавьте яйцо и взбивайте 30 секунд. Просейте муку и пекарский порошок в масляную смесь. Увеличьте скорость до FOLDING|KNEADING (СОЕДИНЕНИЕ|ВЫМЕШИВАНИЕ) и взбивайте примерно 30 секунд или до соединения ингредиентов.
4. Снимите чашу с миксера и вмешайте арахис и карамельно-шоколадную крошку. Возьмите порции теста объемом в столовую ложку и сформируйте шарики. Выложите на подготовленные противни, оставив место для увеличения в объеме. Расплющите пальцами до толщины примерно 1 см. Выпекайте 15–18 минут или до золотистого цвета. Оставьте на противнях на 5 минут, а затем переложите на решетку для остывания. Повторите с оставшейся смесью.

Примечание

Карамельно-шоколадную крошку можно купить в пекарских отделах большинства супермаркетов. Также можно использовать крошку из белого, молочного или темного шоколада.

Быстрый хлеб

1 Подготовка: 15 минут | Приготовление: 35 минут

2 Выход: 1 буханка

2 чайных ложки активных сухих дрожжей
1 столовых ложки сахара
2 столовых ложки оливкового масла
1 чайная ложка соли
360 мл воды
640 г (4 чашки) хлебной муки
1 столовая ложка сухого молока
Дополнительная мука

Метод

1. Добавьте дрожжи, сахар, оливковое масло, соль и воду в большую миску и хорошо перемешайте.
2. Соберите миксер с крюком для теста. Добавьте в чашу муку и сухое молоко. Установите режим FOLDING|KNEADING (СОЕДИНЕНИЕ|ВЫМЕШИВАНИЕ), добавьте дрожжевую смесь и вымешивайте 4-5 минут или до тех пор, пока тесто не станет гладким и эластичным.
3. Положите тесто в слегка смазанную маслом миску, накройте и оставьте в теплом месте без сквозняка на 40 минут или до тех пор, пока тесто не удвоится в размере. Выложите тесто на присыпанную мукой поверхность, несколько раз ударьте по нему, чтобы удалить лишний воздух, и сформируйте шар. Присыпьте дополнительной мукой.
4. Накройте чистым полотенцем и оставьте подняться примерно на 30 минут или до тех пор, пока тесто не удвоится в объеме.
5. Разогрейте духовку до 190°C с конвекцией.
6. Когда объем удвоится, острым ножом сделайте три неглубоких надреза сверху.
7. Выпекайте в печи 30-35 минут или до золотисто-коричневого цвет. При постукивании по верху должен быть глухой звук.



Малиновые капкейки

1 Подготовка: 20 минут | Приготовление: 20 минут

2 Выход: 12

125 г несоленого сливочного масла, размягченного
¾ чашки (165 г) мелкого сахарного песка
½ чайной ложки ванильного экстракта
2 яйца
1¼ чашки (260 г) муки с разрыхлителем
¾ чашки (160 мл) миндального молока
1 чашка свежей или мороженой малины
Дополнительная малина для подачи
Сахарная пудра для присыпки

Карамельная глазурь

200 г сливочного масла
½ чайной ложки ванильного экстракта
1½ чашки (240 г) смеси сахарной пудры
1–2 столовых ложки молока

Метод

1. Разогрейте духовку до 180 °C без конвекции (160 °C с конвекцией). В противень на 12 маффинов емкостью ½ чашки выложите формочки для капкейков.
2. Соберите миксер с мешалкой со скребком. Добавьте в чашу сливочное масло и сахар. Медленно поверните ручку на режим CREAMING|BEATING (СБИВАНИЕ|ВЗБИВАНИЕ) и взбивайте примерно 1 минуту. Добавьте ваниль, а затем яйца по одному, хорошо взбивая между добавлениями. Уменьшите скорость до FOLDING|KNEADING (СОЕДИНЕНИЕ|ВЫМЕШИВАНИЕ) и добавьте половину молока. Вмешайте в половину мучной смеси, затем повторите с оставшейся молочной и мучной смесями. Не перевзбивайте. Добавьте малину и вмешайте ее одним оборотом.
3. Разделите смесь по формам. Выпекайте примерно 20 минут или до тех пор, пока зубочистка, воткнутая в центр, не будет выходить сухой. Переверните на решетку, чтобы остыли.
4. Чтобы сделать глазурь, соберите миксер с мешалкой со скребком. Добавьте сливочное масло и ваниль в чашу. Медленно поверните ручку на настройку CREAMING|BEATING (СБИВАНИЕ|ВЗБИВАНИЕ) и взбивайте примерно 2–3 минуты или до воздушной консистенции. Снизьте скорость до FOLDING|KNEADING (СОЕДИНЕНИЕ|ВЫМЕШИВАНИЕ) и добавьте сахар. Сразу после этого увеличьте скорость и хорошо перемешайте. Регулируйте густоту глазури молоком. Ложкой переложите в кулинарный мешок с большой круглой насадкой.
5. Ножом с острым концом срежьте верх с капкейков. Из помощи кулинарного мешка распределите глазурь по срезанной поверхности. Присыпьте сахарной пудрой и украсьте дополнительной малиной.

Совет

При использовании мороженой малины сначала дайте ей оттаять на бумажном полотенце.



Йо-йо из маракуйи

- 1 Подготовка: 20 минут | Приготовление: 36 минут
- 2 Выход: 20

250 г сливочного масла, размягченного
½ чашки (80 г) сахарной пудры
1 чайная ложка ванильного экстракта
1½ чашки (225 г) муки
¾ чашки (80 г) порошка английского крема
Дополнительная сахарная пудра для присыпки

Начинка

125 г сливочного масла, размягченного
1½ чашки (240 г) сахарной пудры
¼ чашки (60 мл) мякоти маракуйи

Метод

1. Разогрейте духовку до 160 °C с конвекцией. Выстелите два противня пекарской бумагой. Соберите миксер с насадкой-скребком и большой чашей. Положите сливочное масло, сахар и ваниль в чашу. Медленно поверните ручку на настройку LIGHT MIXING (ЛЕГКОЕ ПЕРЕМЕШИВАНИЕ) и взбивайте примерно 1 минуту.
2. Увеличьте скорость до CREAMING|BEATING (СБИВАНИЕ|ВЗБИВАНИЕ) и взбивайте 3–4 минуты или до бледного цвета и кремовой консистенции. Уменьшите скорость LIGHT MIXING (ЛЕГКОЕ ПЕРЕМЕШИВАНИЕ), добавьте муку и порошок английского крема и смешайте, чтобы ингредиенты только объединились.
3. Возьмите порции теста объемом в чайную ложку с горкой и сформируйте шарики. Выложите на подготовленные противни. Прижмите вилкой, чтобы слегка расплющить. Выпекайте 15–18 минут или до плотной консистенции при касании. Дайте остыть на противне 5 минут, а затем переместите на решетку для полного остывания. Повторите с оставшейся смесью.
4. Чтобы сделать начинку: Соберите миксер с мешалкой со скребком. Положите сливочное масло и сахарную пудру в чашу миксера. Медленно поверните ручку в режим AERATE|WHIP (АЭРАЦИЯ|ВЕНЧИК) и взбивайте 1 минуту, затем увеличьте скорость до CREAMING|BEATING (СБИВАНИЕ|ВЗБИВАНИЕ) и взбивайте еще 1–2 минуты до бледного цвета и загустения. Вмешайте мякоть маракуйи.
5. Выложите начинку на половину печенья и накройте оставшимся печеньем. Непосредственно перед подачей присыпьте дополнительной сахарной пудрой.

Цитрусовый тарт

- 1 Подготовка: 20 минут | Приготовление: 45 минут
- 2 Выход: 1 л | Порции: 8

Сладкое песочное тесто

½ чашки (55 г) смеси сахарной пудры
125 г сливочного масла, порубленного
1–½ столовой ложки ледяной воды

Лимонная начинка

3 лимона
5 яйца по 60 г
1 чашка (220 г) мелкого сахарного песка
200 мл сливок
Свежая малина для подачи
Сахарная пудра для подачи

Метод

1. Соберите миксер с мешалкой со скребком. Положите муку, сахар и сливочное масло в чашу. Медленно поверните ручку на настройку **FOLDING** | **KNEADING** (СОЕДИНЕНИЕ | ВЫМЕШИВАНИЕ) и мешайте, пока консистенция не будет напоминать песок. Добавляйте по половине столовой ложки воды за раз, пока тесто не объединится.
2. Выложите тесто из миски на чистую поверхность и сформируйте в блин. Накройте тесто и уберите в холодильник на 30 минут.
3. Смажьте круглую расстегивающуюся форму 24 см жиром. Раскатайте тесто между двумя листами пекарской бумаги достаточного размера, чтобы покрыть форму. Осторожно перенесите тесто в форму и как следует распределите в форме. Обрежьте края. Накройте и уберите в холодильник на 30 минут.
4. Разогрейте печь до 200 °С. Поставьте форму на противень. Накройте пекарской бумагой и насыпьте камешки для выпечки. Выпекайте 10 минут, а затем удалите камешки и бумагу и пеките еще 10 минут или до легкого золотистого цвета. Достаньте из духовки и убавьте огонь до 160 °С.
5. Очистите лимоны от цедры. Оставьте цедру. Выжмите сок из лимонов. Соедините цедру, сок и остальные ингредиенты начинки и как следует перемешайте венчиком.
6. Осторожно вылейте на тесто и выпекайте 35–45 минут или до застывания (начинка должна слегка дрожать). Дайте полностью остыть при комнатной температуре, а затем поставьте в холодильник до подачи. Перед подачей посыпьте свежей малиной и сахарной пудрой.





Шоколадный фондан

- 1 Подготовка: 15 минут | Приготовление: 70 минут
- 2 Выход: 10

200 г качественного черного шоколада
200 г сливочного масла, размягченного
1 чашка (220 г) мелкого сахарного песка
1 чайная ложка ванильного экстракта
2 яйца, слегка взбитых
1½ чашки (225 г) муки с разрыхлителем
¼ чашки (25 г) порошка какао
1¼ чашки (310 мл) пахты
Сливки для подачи

Шоколадный ганаш

200 г качественного черного шоколада, порубленного
¾ чашки (160 мл) чистых сливок

Метод

1. Разогрейте духовку до 180 °C без конвекции (160 °C с конвекцией). Смажьте дно и стенки формы для кексов 22 см маслом и выстелите пекарской бумагой.
2. Растопите шоколад в жаропрочной миске над горячей водой. Отложите.
3. Соберите миксер с насадкой-скребком и большой чашей. Положите сливочное масло, сахар и ваниль в чашу. Медленно поверните ручку на режим **CREAMING|BEATING** (СБИВАНИЕ|ВЗБИВАНИЕ) и взбивайте 1-2 минуты или до получения бледной кремовой смеси. Добавляйте яйца по одному и взбивайте до полного перемешивания. Добавьте растопленный шоколад и хорошо перемешайте.
4. Уменьшите скорость до **FOLDING|KNEADING** (СОЕДИНЕНИЕ|ВЫМЕШИВАНИЕ). Добавьте половину просеянных сухих ингредиентов и пахты, а затем повторите с оставшимися мучной и молочной смесями. Ложкой выложите смесь в подготовленную форму и выпекайте примерно 1 час 10 минут или до готовности (проверьте шпажкой).
5. Дайте кексу остыть 5 минут, а затем переверните на решетку для полного остывания.
6. Для ганаша: выложите шоколад в жаропрочную миску. В кастрюле нагрейте сливки почти до кипения. Вылейте сливки на шоколад, подождите 2-3 минуты и перемешайте. Оставьте при комнатной температуре, чтобы смесь слегка остыла, и полейте остывший кекс. Подавайте со сливками.

Шоколадный брауни-чизкейк

- 1 Подготовка: 20 минут | Приготовление: 55 минут
- 2 Порции: 12-16

Основа

200 г черного шоколада, порубленного
200 г сливочного масла, порубленного
1 чашка коричневого сахара
2 яйца
½ чашки (75 г) муки
¼ чашки (35 г) муки с разрыхлителем
½ чашки (40 г) сушеного кокоса

Верх чизкейка

500 г сливочного сыра, размягченного
1 чашка (220 г) мелкого сахарного песка
1 чайная ложка ванильного экстракта
2 яйца
300 мл густых сливок
Голубика для подачи

Метод

1. Разогрейте духовку до 160 °C с конвекцией. Смажьте маслом форму 28 см (по дну) глубиной 5 см и выстелите пекарской бумагой, выступающей на 2 см за длинный край.
2. Соедините шоколад и сливочное масло в маленькой кастрюльке. Постоянно мешайте на медленном огне, пока смесь не расплавится и не станет однородной. Снимите с огня и вмешайте сахар. Вылейте смесь в чашу и добавьте яйца по одному, хорошо взбивая. Затем вмешайте муку и кокос. Распределите смесь по дну подготовленной формы и выпекайте 15 минут (корж должен быть еще мягким). Достаньте из печи и оставьте на 15 минут. Уменьшите температуру в печи до 150 °C с конвекцией.
3. Соберите миксер с мешалкой со скребком. Соедините сливочный сыр, сахар и ваниль в чаше. Поверните ручку на режим FOLDING|KNEADING (СОЕДИНЕНИЕ|ВЫМЕШИВАНИЕ) и мешайте 1 минуту. Увеличьте скорость до LIGHT MIXING (ЛЕГКОЕ ПЕРЕМЕШИВАНИЕ) и взбивайте 2-3 минуты или до кремовой консистенции. Снова уменьшите скорость до FOLDING|KNEADING (СОЕДИНЕНИЕ|ВЫМЕШИВАНИЕ) и добавьте яйца по одному, затем сливки и взбивайте 20-30 секунд, чтобы ингредиенты только объединились.
4. Аккуратно вылейте смесь на чуть теплый корж. Выпекайте 30-40 минут или до готовности. В центре начинка должна чуть дрожать. Выключите печь и оставьте дверцу приоткрытой на 2 часа. Оставьте в холодильнике на ночь. Нарежьте на порции и подавайте с голубикой.



Чтобы узнать больше о нашей философии еды, ищите нас в:



stollar.eu
sage.lv

Центр обслуживания клиентов Sage®

B.T.U. Company Ltd.

Телефон: +371 6779 0720

Эл. почта: sage@btu.lv

Sage®