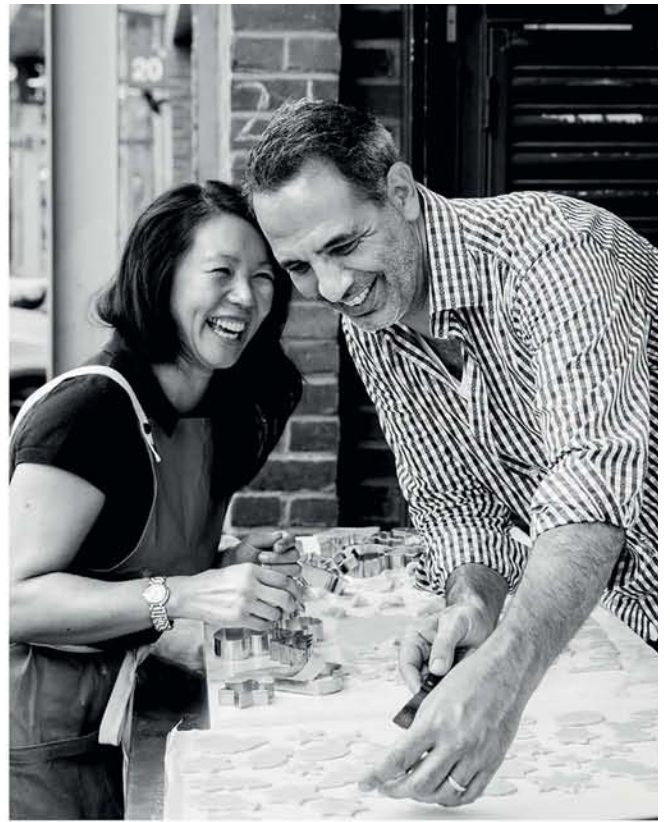




Печенье

ПЕЧЕНЬЕ — ЭТО ВЕСЕЛО, БЫСТРО И ПРОСТО. КОНЕЧНО, МЫ ГОТОВЫ ТАК СКАЗАТЬ ПРО ЛЮБУЮ ВЫПЕЧКУ, НО ВСЕ-ТАКИ ПЕЧЕНЬЕ ПЕЧЬ ОСОБЕННО ПРИЯТНО.

ПРИЧИН ТОМУ МНОГО. ВОТ ЛИШЬ НЕСКОЛЬКО ИЗ НИХ.

НИКАКОЙ ЛИШНЕЙ УТВАРИ > Для приготовления печенья много не нужно. Если допустить, что у каждого, кто интересуется выпечкой, уже должны быть противни и формы, пергамент, мерные ложечки, деревянные ложки и миски, получается, что в целом вы готовы к работе. Если вам хочется заниматься выпечкой достаточно серьезно, но у вас еще нет стационарного миксера, рекомендуем потратиться на него. Это прекраснейшая вещь! В рецептах книги мы так часто используем миксер, что взяли на себя смелость предположить, что он имеется и у вас. Но, помимо этого, вам мало что понадобится, чтобы открыть дверь (или дверцу) в дивный мир печенья. В некоторых случаях бывает нужно кое-что еще — скажем, кондитерский мешок и силиконовый коврик для «кошачьих язычков» (с. 27) или штампы для мягкой имбирной черепицы с масляной ромовой глазурью (с. 42), — но мы по возможности предлагаем альтернативы или упрощенные варианты рецепта, так что, если не захотите, вам не придется ничего докупать.

НИКАКИХ ЛИШНИХ ХЛОПОТ > Отсутствие длинных списков необходимой утвари и простота рецептов делают выпечку печенья идеальным развлечением для детей. Вообще-то, между нами говоря, выпечка с малышами в теории куда веселее, чем на практике — хаос! Мукá! Явное пренебрежение к деталям! Но в случае с печеньем вы действительно можете занять маленьких помощников раскатыванием, лепкой и смешиванием, не слишком переживая, что тесто слегка перемесили или что размер и форма какого-то печенья несколько отличаются от нормы. В нашей книге достаточно рецептов, где точность и время приготовления решают всё — например, для замороженного парфе с эспрессо (с. 298) требуется пустая кухня и полная сосредоточенность, — но здесь вы можете просто смириться с хаосом и расслабиться, зная, что тесто способно выдержать импровизацию четырехлетки.

НИКАКИХ ЛИШНИХ ПРАВИЛ > Многие рецепты печенья способны выдержать и импровизацию взрослых. Авторы рецептов высказывают довольно противоречивые просьбы: с одной стороны, они говорят, что выпечка — это наука (если у вас нет мерных ложечек, пожалуйста, отложите книгу и срочно в магазин!) и инструкциям нужно следовать внимательно, а с другой — предлагают проявить инициативу и скорректировать рецепт (время выпекания или взбивания, количество воды...). С ингредиентами то же самое. Велев добавить в тесто ровно $\frac{1}{8}$ чайной ложки чего-то, мы беспечно добавляем: «Но, если у вас этого нет, замените тем-то или тем-то». Парадокса в этом нет: мы тестировали рецепты снова и снова, пока не решили, что нашли идеальное сочетание. Настоятельно советуем (помахивая скалкой в воздухе для убедительности): действуйте так же. Вместо того чтобы испечь какое-то печенье один раз и перейти к следующему, пеките его (или тестируйте, как вам угодно) снова и снова, пока потихоньку не измените рецепт по своему вкусу и результат не станет именно таким хрустящим или пряным, как вам хочется. Если не любите анис или бренди, не добавляйте их; если у вас нет финикового сиропа, возьмите

кукурузный; предпочитаете печенье посуше, поддержите его в духовке еще минутку; хотите превратить простой рецепт в нечто особенное, промажьте два печенья чем-нибудь вкусным. Пеките столько раз, пока рецепт не станет вашим. А потом переходите к следующему.

МОЖНО ЗАМОРАЖИВАТЬ > Тесто для печенья охотно подождет немножко в морозильнике, пока не наступит момент отправиться в духовку. Мы думаем, что одно из величайших удовольствий в жизни — знать, что, что бы вокруг ни происходило, вы всего в 14 минутах от безупречного печенья с шоколадной крошкой. Мы предпочитаем печь его из замороженных заготовок (скатываем из теста шарики и замораживаем), а не печь, остужать и замораживать. Из этого правила есть исключения, что мы будем отмечать в рубриках «Хранение» и «Планирование».

ПРАЗДНИЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ > На любой случай найдется подходящее печенье: некоторые из наших изобретений очень нарядные, как, например, снежки с пеканом (с. 63) и амаретти с медом и флёрдоранжем (с. 38), похожие на комочки снега, а некоторые — содержат пряности, которые у нас ассоциируются с праздниками, как шортбреды с апельсином и бадьяном (с. 46). Словом, всегда можно связать тот или иной рецепт с определенным событием. Печенье с клюквой, овсяными хлопьями и белым шоколадом (с. 24) — подходящий вариант для Дня благодарения, а шоколадные «О» (с. 24) — придутся к месту на любом детском празднике.

Некоторые виды печенья из этого раздела мы печем и продаем уже много лет. Нам очень приятно (и немного страшновато) знакомить вас с ними, ведь они нам дороги, как старые друзья. Будьте к ним внимательны, пожалуйста! Некоторые из них — вариации на тему домашнего печенья или классики из нашего детства, например гарибальди (с. 57) и сморы с шоколадом и арахисовой пастой (с. 48); некоторые были придуманы для продажи, но что-то не вполне удалось — скажем, печенье с шоколадом, бананами и пеканом (с. 29), как оказалось, быстро становится слишком мягким из-за бананов, но дома оно великолепно; а какие-то — нежные овсяные батончики с финиками (с. 45) и спекулас (с. 37) — были созданы специально для книги.

Кстати, для тех, кто любит задаваться философскими вопросами: в чем все-таки разница между печеньем cookie и печеньем biscuit? Самый простой ответ таков — первое гнется, а второе ломается. К тому же первое обычно мягче и толще, чем второе. Если копнуть немного глубже, можно прийти к заключению, что первое всегда сладкое и часто — с кусочками чего-нибудь, а второе может быть несладким и, как правило, совсем сухое и хрустящее. Однако совсем не трудно представить себе хрустящие cookies, а у нашего печенья «Анзак» (с. 52) — ‘Anzac’ Biscuits — есть и другое название, Honey, Oat and Raisin Cookies, овсяное печенье с медом и изюмом. Может, это просто очередной пример отличия американского английского от британского? Нам кажется, что не стоит лезть в бутылку по пустякам — куда приятнее залезть в банку с печеньем, как бы оно ни называлось.

Надеемся, что рецепты, которые вам приглянутся, вас не разочаруют. Ведь в настоящем доме всегда должно быть печенье!



Йо-йо с заварным кремом и начинкой из запеченного ревеня

Печенье под названием «йо-йо» было неотъемлемой частью австралийского детства Хелен — оно продавалось во всех кафе, где она пестовала свою любовь к сладкому. Их популярность у наших клиентов объясняется тем, что старое доброе сочетание запеченного ревеня и заварного крема многим напоминает о лакомствах юности.

Вместо сухой смеси для заварного крема можно взять кукурузный крахмал. С ним ваши йо-йо получатся не такими олдскульно желтыми, но вкус все равно будет восхитительный: единственное, стоит увеличить дозу ванильного экстракта до ½ чайной ложки. А если вы не имеете ничего против пищевых красителей, пара капель желтого поможет воссоздать тот самый цвет заварного крема.

15 ШТУК



Начинку можно приготовить за 2 дня до выпекания печенья и держать в холодильнике. Если она немного жидковата — это возможно, если вы ее перевзбили, — холодильник все исправит, консистенция станет плотнее. Это тесто лучше раскатывать в день приготовления, в холодильнике оно слишком сильно затвердеет.



После сборки йо-йо можно хранить до 5 дней в герметичном контейнере, но только если в помещении не слишком жарко, а то начинка размякнет.



175 г муки плюс 1 ст. л. для посыпки
65 г сухой смеси для заварного крема
65 г сахарной пудры
⅛ ч. л. соли
170 г нарезанного кубиками сливочного масла (комнатной температуры)
¼ ч. л. экстракта ванили (или ½ ч. л., если используете кукурузный крахмал)

РЕВЕННАЯ НАЧИНКА

1 небольшой стебель ревеня, зачистить, сполоснуть и нарезать кусочками длиной около 3 см (70 г)
65 г нарезанного кубиками сливочного масла (комнатной температуры)
130 г сахарной пудры
½ ч. л. лимонного сока

- 1 Разогрейте духовку до 180 °C (160 °C с конвекцией). Застелите не-большой противень пергаментом для выпечки.
- 2 Чтобы приготовить ревенную начинку, выложите кусочки ревеня на противень с бумагой и запекайте 30 минут или до мягкости. Достаньте ремень из духовки, остудите его и сложите в емкость кухонного комбайна. Измельчите в пюре, затем добавьте сливочное масло. Просейте на ремень с маслом сахарную пудру, добавьте лимонный сок и продолжайте смешивать еще пару минут: это долго, но мы хотим, чтобы начинка загустела, а для этого ее нужно хорошенько взбить. Переложите начинку в мисочку и уберите в холодильник на пару часов, чтобы она застыла. Консистенция не должна быть текучей, начинка должна держаться между половинками печенья, так что при необходимости добавьте чуть больше сахарной пудры.
- 3 Чтобы приготовить тесто, просейте муку, смесь для заварного крема, сахарную пудру и соль в чашу стационарного миксера и установите насадку-лопатку. Перемешайте на низкой скорости. Добавьте сливочное масло и продолжайте перемешивать на низкой скорости, пока смесь не станет напоминать крошки. Влейте ванильный экстракт, увеличьте скорость до средней и перемешивайте около 30 секунд, пока тесто не соберется в ком. >>

- 4 Убавьте нагрев духовки до 170 °С (150 °С с конвекцией). Застелите два противня пергаментной бумагой.
- 5 Отщипывая небольшие кусочки теста, скатывайте их между ладонями в трехсантиметровые шарики. Этого количества теста должно хватить на 30 шариков весом примерно по 15 г. Выложите их на подготовленные противни на расстоянии около 4 см друг от друга. Опустите обратную сторону маленькой вилки в оставшуюся муку и аккуратно, но уверенно придавите каждый шарик. Диаметр при этом должен увеличиться примерно до 3,5 см. Не продавливайте донизу: ваша задача — получить четкие отпечатки на тесте, а не расплющить заготовки.
- 6 Выпекайте 25 минут. По прошествии половины времени приготовления разверните противни. Печенье должно стать сухим снизу, но не слишком подрумяниться. Оно довольно хрупкое, пока теплое, но плотное на ощупь. Оставьте печенье на противнях на 5 минут, чтобы оно немного остыло, а затем переложите на решетку и полностью остудите.
- 7 **Соберите йо-йо:** намажьте печенье ревенной начинкой и сложите попарно. Отпечатки вилки должны смотреть наружу. На каждое печенье нужно около 15 г начинки. Вам покажется, что этого многовато, но доверьтесь нам — печенье выдержит.

Арахисовое песочное печенье

Это печенье прекрасно само по себе — простое, ореховое, соблазнительное, — но можно использовать его и как основу для чего-то посложнее. Прослоите его растопленным шоколадом или «Нутеллой» прямо из банки и подайте с шариком мороженого — получится своего рода деконструированный мини-сникерс. Маршмэллоу из рецепта сморов с шоколадом и арахисовой пастой (с. 48) — тоже отличный вариант начинки, а в дополнение к нему смажьте печенье растопленным шоколадом или малиновым джемом.

ПРИМЕРНО 18 ШТУК (ЕСЛИ ВЗЯТЬ ВЫРУБКУ ДИАМЕТРОМ 7 СМ)



Если хотите приготовить побольше печенья, количество ингредиентов можно удвоить. А еще половину порции можно отложить про запас: раскатать, вырезать печенье и заморозить, а потом выпечь, когда захочется.



Готовое печенье можно хранить в герметичном контейнере до недели.

90 г сырого арахиса (без кожицы и несоленого); впрочем, подойдет и жареный	50 г сахарной пудры
150 г муки	1 ч. л. экстракта ванили
125 г сливочного масла комнатной температуры	¼ ч. л. соли
	¼ ч. л. разрыхлителя
	2 ст. л. сахара демерара

- 1 Разогрейте духовку до 190 °C (170 °C с конвекцией).
- 2 Выложите арахис на противень и обжаривайте в течение 8–10 минут (или 3–4 минуты, если используете жареный), до золотисто-коричневого цвета. Дайте ему полностью остыть, затем пересыпьте в кухонный комбайн, добавив 50 г муки. Как следует перемелите и отставьте в сторону. Духовка вам понадобится больше чем через час, так что пока можно ее выключить.
- 3 В чашу стационарного миксера положите сливочное масло и насыпьте сахарную пудру, установите насадку-лопатку. Взбивайте на умеренно высокой скорости около 2 минут, до пышной консистенции. Добавьте экстракт ванили, перемешайте, зачистите чашу силиконовой лопаткой и включите миксер на средне-низкой скорости. Всыпьте оставшуюся муку, соль и разрыхлитель и снова перемешайте. Добавьте перемолотый арахис и перемешайте до однородности.
- 4 Выложите тесто на чистую рабочую поверхность и слегка промесите, а потом соберите в комок. Свободно заверните его в пищевую пленку, расплющите в лепешку и уберите в холодильник не менее чем на час, чтобы тесто стало плотнее.
- 5 Разогрейте духовку до 190 °C (170 °C с конвекцией). Застелите два противня пергаментной бумагой.
- 6 Раскатайте тесто примерно до 0,5 см между двумя листами пергаментной бумаги. Вырежьте из него 18 кружков с помощью вырубки диаметром 7 см, раскатывая обрезки по мере необходимости. Выложите заготовки на противни на расстоянии около 1 см друг от друга. Посыпьте сахаром и выпекайте около 15 минут, до равномерного золотисто-коричневого цвета. Перед подачей остудите печенье прямо на противнях.



Галеты с миндалем, фисташками и вишней

Такими галетами приятно перекусить с чашечкой чая или кофе, но из них выйдет и отличный десерт, если добавить ложку мороженого. Пусть получающееся из одной буханки количество печенья вас не смущает: ломтики совсем тонкие, можно съесть четыре-пять и не заметить! Пофантазируйте с сухофруктами: вместо вишни (или в дополнение к ней) можно взять изюм, крупно нарезанный инжир или курагу.

Спасибо Кэрол Броф, бывшему шеф-кондитеру Ottolenghi, за то, что она поделилась с нами этим рецептом.

1 БОЛЬШАЯ БУХАНКА (55–60 ТОНКИХ ГАЛЕТ)



Мы в пекарне нарезаем галеты на ломтерезке — тогда ломтики получаются очень тонкие и совершенно одинаковые. Но большой кухонный нож тоже сгодится. Заморозьте тесто в виде буханки (до нарезки и выпекания), а когда соберется печь, переложите его в холодильник и оставьте на ночь или просто выдержите при комнатной температуре пару часов: резать намного легче, когда тесто не заморожено полностью. Оно должно быть холодным, но податливым.



Сырое тесто можно хранить в морозильнике до 3 месяцев.



Готовые галеты хранятся до 1 недели в герметичном контейнере.

400 г муки

1 ч. л. пищевой соды

½ ч. л. молотой корицы

½ ч. л. соли

100 г сливочного масла, нарезанного кубиками

240 г мягкого темно-коричневого сахара

70 мл воды

150 г неочищенных ядер миндаля

90 г фисташек (без скорлупы)

100 г вяленой вишни

1 Проложите прямоугольную форму для кекса (на 900 г) кулинарной бумагой и отставьте в сторону.

2 Просейте муку, соду, корицу и соль в большую миску.

3 Поместите сливочное масло, сахар и воду в маленький сотейник и поставьте на умеренно слабый огонь. Нагревайте около 5 минут, пока сахар не растворится, затем влейте в сухие ингредиенты и добавьте миндаль, фисташки и вишню. Перемешайте тесто до однородности и гладкости и, утрамбовывая, выложите в подготовленную форму. Накройте куском пергаментной бумаги и уберите форму в холодильник или морозильник на несколько часов, чтобы тесто стало плотным: оно должно быть холодным, но податливым — так его будет проще нарезать (см. примечания).

4 Когда тесто застынет, разогрейте духовку до 190 °C (170 °C с конвекцией). Застелите противень пергаментной бумагой.

5 Нарезьте «буханку» как можно тоньше, но так, чтобы ломтики не ломались, — в идеале до 2–3 мм — и выложите заготовки на противень с бумагой. При выпекании они не растекаются, так что можете укладывать их вплотную друг к другу.

6 Выпекайте порциями, по 10–14 минут (время будет зависеть от толщины ломтиков), до золотисто-коричневого цвета. Достаньте готовые галеты из духовки и дайте им полностью остыть: они мягковаты, пока теплые, но по мере остывания твердеют и становятся хрустящими.

Печенье с клюквой, овсяными хлопьями и белым шоколадом

В этом печенье есть все, чтобы порадовать каждое из пяти чувств: горчинка клюквы, приятная текстура овсяных хлопьев, ореховые нотки цельнозерновой муки и миндаля и роскошная сладость белой шоколадной глазури. Вместо клюквы можно взять вишню или мясистую калифорнийскую черешню.

ПРИМЕРНО 30 ШТУК (ЕСЛИ ВЗЯТЬ ВЫРУБКУ ДИАМЕТРОМ 7 СМ)

150 г неочищенных ядер миндаля	100 г мелкого сахара
150 г муки плюс еще немного для посыпки	тонко натертая цедра 1 крупного апельсина (1 ст. л.)
75 г цельнозерновой муки	125 г вяленой клюквы (половинками), залить 25 мл апельсинового сока
150 г овсяных хлопьев «экстра»	250 г белого шоколада
¼ ч. л. соли	
225 г сливочного масла, нарезанного кусочками по 3–4 см (комнатной температуры)	



Печенье можно хранить в герметичном контейнере до 1 недели.

- 1 Разогрейте духовку до 180 °C (160 °C с конвекцией).
- 2 Распределите миндаль по противню и поставьте в духовку на 10 минут, чтобы он поджарился. Когда орехи достаточно остынут, чтобы их можно было взять в руки, порубите их на кусочки размером 0,5–1 см. Пересыпьте в большую миску, добавьте оба вида муки, овсяные хлопья и соль. Перемешайте и отставьте в сторону.
- 3 Увеличьте нагрев духовки до 190 °C (170 °C с конвекцией). Застелите два или три противня пергаментной бумагой.
- 4 Сложите сливочное масло, сахар и цедру апельсина в чашу миксера, установите насадку-лопатку. Взбивайте на средней скорости пару минут, до однородной и пышной консистенции. Всыпьте миндаль и другие сухие ингредиенты и продолжайте перемешивать на низкой скорости, пока тесто не начнет собираться в ком. Добавьте клюкву и апельсиновый сок. Перемешивайте еще несколько секунд, затем выложите тесто на припыленную мукой рабочую поверхность. Слепите из теста шар, подсыпав еще немного муки, если оно слишком липкое.
- 5 Разрежьте шар пополам и раскатайте одну половину до толщины чуть больше 0,5 см. Вырежьте из нее круги вырубкой диаметром 7 см. Переложите на противень, раскатайте обрезки и продолжайте вырезать печенье, пока не используете все тесто. Выпекайте 18 минут; печенье должно слегка подрумяниться. Достаньте противни из духовки и дайте им полностью остыть.
- 6 Тем временем сложите белый шоколад в маленькую миску, поставленную на кастрюлю со слабо кипящей водой, и нагревайте, время от времени помешивая, пока он не растопится. Следите за тем, чтобы дно миски не касалось кипятка. Выливая на каждое печенье по столовой ложке растопленного шоколада, распределяйте его выпуклой стороной десертной ложки. Выложите глазированное печенье на решетку и дайте шоколаду застыть (это займет около часа).

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие: наш сладкий манифест 7

Введение от Йотама 10

Печенье 16

Кексикки 70

Большие кексы, торты, рулеты и пироги 122

Чизкейки 198

Тарты, тарталетки и галеты 226

Десерты 260

Конфеты и другие сладости 312

Советы и примечания пекаря-кондитера 344

Ингредиенты: глоссарий (краткий) 352

Указатель рецептов 359

Благодарности 361