

ПОСВЯЩАЕТСЯ АНДЖЕЛО





ТАНЯ

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	7
PETIT GÂTEAU	8
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	9
АДРЕСА КОНДИТЕРСКИХ В ПАРИЖЕ	10
1. ТЕСТО ДЛЯ КРУАССАНОВ	13
2. БРИОШЬ	29
3. СЛОЕНОЕ ТЕСТО	55
4. ЗАВАРНОЕ ТЕСТО	83
5. МАКАРОНЫ	103
6. ПИРОЖНЫЕ	110
7. ТАРТЫ	120
8. КЕКСЫ	131
9. ТОРТЫ	138
ПОСЛЕСЛОВИЕ	173
УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТОВ	174



ПЛОЩАДЬ ВОГЕЗОВ, CARETTE

ПРЕДИСЛОВИЕ

У Мейке руки настоящей француженки. Звезды сошлись! Кондитерское искусство — ее истинное предназначение.

У нее врожденное чувство вкуса и открытая душа, что необходимо, чтобы овладеть этим ремеслом в совершенстве. Благодаря своей увлеченности, искренней преданности делу и невероятному упорству она поднялась на самую вершину. Ее творения оригинальны и продуманы до малейшей детали.

В книге «Французская классика» ей удалось увековечить свою мечту. Блестяще!

Спасибо, Мейке, за твой вклад в расширение французской кондитерской культуры.

Анджело Муса

Лучший кондитер Франции 2003 г.

Чемпион мира по кондитерскому искусству 2007 г.

PETIT GÂTEAU

После трех книг о фирменной выпечке Petit gâteau пришло время поговорить о французской классике. В нашей пекарне мы продаем не только мини-мини — наши знаменитые маленькие тарталетки и пирожные, — но и эклеры, макароны, мадленки, шоколатины, круассаны, бриоши, каннеле и многое другое.

В детстве я часто приезжала во Францию — у моих родителей там была ферма. Вместе с сестрой отправлялась в небольшую кондитерскую в близлежащей деревушке Неви-Сен-Сепулькр. Это был старомодный магазин со старым прилавком и красивой выпечкой на витрине, мадленками и финансье под стеклянными колпаками. Женщина за прилавком, всегда в красивом платье, была очень приветлива. Нам обеим разрешали выбирать торт. Я часто ностальгирую, вспоминая об этом. Моя страсть к французской выпечке зародилась именно там. Позже, переехав в Париж, я встречала булочные и кондитерские почти на каждом углу. Снова и снова

меня поражали эти прекрасные витрины, заполненные самыми вкусными пирогами, пирожными, круассанами и профитролями, всегда тщательно упакованными в милые коробки с красивыми лентами и бантами. Я надеюсь, что, когда вы откроете эту книгу, у вас возникнет ощущение, что вы вошли в такую кондитерскую.

При написании этой книги я подумала, что было бы здорово взять фотографа Рене, стилиста Николь и моего среднего сына Луку, кондитера, на сладкую прогулку по Парижу по некоторым из моих любимых адресов. Мой друг, Анджело Муса, Лучший кондитер Франции (Meilleur Ouvrier de France pâtissier-confiseur, очень «престижный» мастер-кондитер, которому разрешено носить сине-бело-красный воротничок), позаботился о том, чтобы мы везде побывали, сделали фотографии и попробовали блюда. Если вы хотите повторить эту замечательную прогулку по Парижу, адреса вы найдете на следующих страницах.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

В книге используется следующая утварь (в дополнение к основной, вроде мисок, вилок, силиконовых лопаток, противней и т.д.):

- Форма для бриошей (парижская бриошь)
- Прямоугольная форма для кекса длиной 25 см (нантерская бриошь, кексы)
- Круглые формы для выпечки диаметром 20 см («Фрезье») и 24–26 см (тарт татен)
- Силиконовая форма для кексов (тарт татен с яблоками)
- Кольцо для тарта диаметром 20 см и высотой 2 см (тарт тропезьен и другие тарты)
- Кольца для тарталеток диаметром 10 см и высотой 2 см (улитки с изюмом)
- Форма для куглофа или кекса бандт (20–22 см в диаметре)
- Кольца диаметром 18 и 20 см, высотой 3 см
- Рифленая вырубка диаметром 12 см (яблочные шоссоны)
- Круглая форма для выпечки 24–26 см (тарт татен)
- Формы для ромовых баб диаметром 5,5 см
- Формы для каннеле диаметром 4,5 см
- Металлическое кольцо диаметром 7,5 см и высотой 3 см (куинь-аман)
- Квадратная рамка 20 × 20 см (торт «Опера»)
- Силиконовый коврик для выпечки (печенье тюиль с миндалем)
- Кондитерский мешок
- Гладкие насадки на кондитерский мешок диаметром 7, 10, 12, 15 мм
- Фигурные насадки различных размеров (пирожные «Монахиня», «Париж — Брест», торт «Мока»)
- Вырубка диаметром 6 см (тарт татен с яблоками)
- Вырубки диаметром 2,5 см и 5 см
- Форма для мадленок
- Форма для финансье
- Бордюрная лента высотой 3 см
- Термометр для сахарного сиропа

АДРЕСА КОНДИТЕРСКИХ В ПАРИЖЕ

LADURÉE

(ул. Руаяль, 16–18, — Париж, 75008, — станция метро «Madeleine» или «Concorde»)

В 1862 году Луи Эрнест Ладюре открыл пекарню на улице Руаяль. Когда пекарня сгорела в 1871 году, из нее сделали кондитерскую и один из первых чайных салонов Парижа. Художник Жюль Шере, вдохновленный Сикстинской капеллой и Оперой Гарнье, выполнил росписи на потолке, в том числе «Ангела выпечки» — Ange pâtissier. Однажды Пьер Дефонтен, внучатый племянник Ладюре, сложил вместе два печенья макарон с небольшим количеством ганаша между ними — и родился парижский макарон. В Ladurée вы сможете насладиться самыми вкусными макаронами и самой красивой французской выпечкой в обстановке прошлого.

PIERRE HERMÉ

(ул. Бонапарта, 72, — Париж, 75006, — станция метро «Saint-Sulpice»)

Пьер Эрме происходит из семьи эльзасских кондитеров, насчитывающей четыре поколения. Его обучал знаменитый Гастон Ленотр. Эрме хотел превратить свою кондитерскую в бренд класса люкс и поэтому придумал концепцию — haute pâtisserie, или «высокого кондитерского искусства». В 2016 году его назвали лучшим кондитером в мире. Пьер Эрме больше всего известен своим печеньем макарон, но на самом деле все, что он готовит, восхитительно и очень изысканно.

STOHRER

(ул. Монторгей, 51, — Париж, 75002, — станция метро «Etienne Marcel»)

Stohrer — старейшая кондитерская в Париже, основанная в 1730 году кондитером короля Людовика XV Николя Шторером. На входе у посетителей возникает ощущение, что время остановилось. Зал украшен картинами (также вдохновленными Оперой Гарнье) и мозаикой на полу, а выпечка в витрине выглядит как в старые добрые времена. Кондитерская Stohrer славится своими ромовыми бабами.

BEÑOÎT CASTEL

*(ул. Менильмонтан, 150, — Париж, 75020, — станция метро «St-Fargeau»;
ул. Сорбье, 11, — Париж, 75020, — станция метро «Ménilmontant»;
ул. Жан-Пьер Тимбо, 72, — Париж, 75011, — станция метро «Parmentier»).*

Бенуа много лет был шеф-поваром кондитерской La Grande Epicerie de Paris, а теперь у него собственные пекарни. Его магазины украшены старинными безделушками, что создает теплую атмосферу. Он известен своим тартом с заварным кремом (tarte à la crème), однако и хлеб у него очень вкусный. В кафе на улице Менильмонтан можно насладиться бранчем в выходные дни: le brunch qui fait déplacer tous les Parisiens*!

* Здесь: ради этого бранча сюда приезжают со всех концов Парижа (фр.). — Прим. ред.

SÉBASTIEN GAUDARD

(ул. Мартир, 22, — Париж, 75009, —
станция метро «Notre-Dame-de-Lorette»)

Себастьян — сын пекаря. Он стремится сохранять традиции французской выпечки. У него прекрасный магазин с красивым полом, старинными зеркалами и замечательной витриной с самой вкусной французской выпечкой. Улица Мартир — одна из моих самых любимых в Париже.

CARETTE

(площадь Трокадеро и 11 ноября, 4, —
Париж, 7501, — станция метро «Trocadéro»;
площадь Вогезов, 25, — Париж, 75003, —
станция метро «Saint-Paul»)

В 1927 году Жан Каретт открыл на площади Трокадеро свой салон, полностью оформленный в стиле ар-деко. С тех пор там можно отве-
дать самые вкусные сладкие и соленые блюда.

В 2010 году открылся филиал под сводами площади Вогезов в квартале Маре. Маре — мой любимый квартал, который точно стоит увидеть.

YANN COUVREUR

(ул. Розье, 23, — Париж, 75004, —
станция метро «Saint-Paul»)

Все, что делает Ян Куврер, отличается утонченностью, совершенством и изысканностью. Его тарт с иранскими фисташками — один из самых вкусных, которые я когда-либо ела. Улица Розье — одна из многих красивых улиц в центре Маре.

CARL MARLETTI

(ул. Сенсье, 51, — Париж, 75005, —
станция метро «Censier-Daubenton»)

Карл Марлетти делает прекрасные торты, традиционные и современные. В 2005 году его признали лучшим кондитером, он также получил приз за лучший лимонный тарт, лучший мильфей и лучший торт «Фрезье».

Его магазин расположен в квартале Муфтар, оживленном районе с множеством небольших лавок, напоминающем деревушку в центре Парижа.

THE FRENCH BASTARDS

(ул. Оберкампф, 61, — Париж, 75011, —
станция метро «Oberkampf»)

Жюльен, Давид и Ману, знакомые с детства, в 2017 году решили создать совместный концепт — освежить традиционную булочную. Что ж, им это удалось: оригинальные творения в интерьере, оформленном в индустриальном стиле. Совершенно другой Париж, где очень красиво и днем и ночью.

Также стоит посетить такие заведения, как Lenôtre, Cyril Lignac, Conticini, La Grande Epicerie de Paris, Le comptoir du Ritz, La Maison du Chocolat, Poilâne и Maison Marques.



BENOÎT CASTEL

ТЕСТО ДЛЯ КРУАССАНОВ

НАСТОЯЩИЕ КОНДИТЕРЫ САМИ ДЕЛАЮТ КРУАССАНЫ, КАК И МЫ В PÊTIT GÂTEAU. КАЖДЫЙ ЧЕТВЕРГ МЫ ДЕЛАЕМ ЗАГОТОВКИ КРУАССАНОВ И БУЛОЧЕК С ШОКОЛАДОМ, ШОКОЛАТИНОВ НА ЦЕЛУЮ НЕДЕЛЮ. ПОСЛЕ ФОРМОВКИ ОНИ ОТПРАВЛЯЮТСЯ В МОРОЗИЛЬНУЮ КАМЕРУ. ПРИ НАРЕЗКЕ ТРЕУГОЛЬНИКОВ ДЛЯ КРУАССАНОВ И ПРЯМОУГОЛЬНИКОВ ДЛЯ ШОКОЛАТИНОВ ВСЕГДА ОСТАЮТСЯ ОБРЕЗКИ. МЫ СОБИРАЕМ ЭТИ ОБРЕЗКИ И РАСКАТЫВАЕМ В ПЛАСТ. ЗАТЕМ ЭТОТ ПЛАСТ СЛАДЫВАЕТСЯ В ВИДЕ БУМАЖНИКА И ПОМЕЩАЕТСЯ В МОРОЗИЛЬНУЮ КАМЕРУ НА 20 МИНУТ. ПОСЛЕ ЭТОГО МЫ СНОВА РАСКАТЫВАЕМ ТЕСТО И ПЕЧЕМ ИЗ НЕГО УЛИТКИ С ИЗЮМОМ К КОФЕ ИЛИ БУЛОЧКИ С ШОКОЛАДОМ, СЮИС.





Для этого рецепта пригодится настольный миксер, например KitchenAid.

ТЕСТО

250 г сливочного масла (*beurre sec* — специального «сухого» сливочного масла с высоким содержанием жира, 84 %) или обычного несоленого сливочного масла

10 г соли

60 г мелкого сахара

500 г муки с повышенным содержанием белка (T45)

15 г меда

100 г сливочного масла

20 г прессованных хлебопекарных дрожжей

225 г молока (18 °C)

- Достаньте из холодильника сливочное масло и сделайте из него прямоугольник размером 19×16 см. Уберите его в холодильник до нужного момента.
- Поместите соль, мелкий сахар, муку, мед и масло в чашу миксера и перемешивайте в течение 2 минут на средневысоком режиме с помощью крюка для теста.
- Разведите дрожжи в теплом молоке и добавьте в чашу.
- Вымешивайте на средней скорости в течение 5 минут.
- После этого вымешивайте еще 7 минут на чуть более высокой скорости.
- Возьмите кусочек теста и попробуйте растянуть до состояния пленки. Как это сделать и зачем? Клейковина в тесте способствует его росту. Растянув тесто в пленку, можно увидеть, насколько оно сможет подняться без разрывов и насколько воздушным получится. Возьмите кусочек теста и сделайте из него шарик. Еще немного поразминайте и сожмите. Теперь осторожно растяните, постепенно поворачивая на несколько четвертей оборота между пальцами. Сделайте так несколько раз, пока не образуется пленка. Если она станет почти прозрачной, значит, тесто получается хорошее.
- Если у вас все еще не получается растянуть пленку и тесто рвется, нужно вымешивать его дольше. Вымешивайте еще 5 минут и повторите попытку. Опять не получается? Вымешивайте еще 5 минут. Однако слишком долго вымешивать тоже не стоит. Если тесто продолжает рваться, причина может быть в муке. Тогда просто двигайтесь дальше.
- Выньте тесто из миски и скатайте из него шар. При надавливании тесто должно пружинить.
- Положите тесто на противень или доску с пергаментной бумагой (которая поместится в морозильной камере) и накройте пищевой пленкой.
- Оставьте тесто подниматься на 1,5 часа в теплом месте при температуре около 28 °C.
- Раскатайте тесто в пласт размером 19×32 см, положите его обратно на выстланную пергаментной бумагой доску или противень, накройте пищевой пленкой и поместите тесто в морозильную камеру на 30 минут.
- Достаньте тесто из морозилки и положите в центр масло. Сложите края теста поверх масла так, чтобы оно было полностью закрыто и у вас получился прямоугольник.

- Посыпьте рабочую поверхность мукой и выложите на нее тесто. Оно не должно прилипнуть к рукам.
- Раскатайте тесто в продолговатый пласт длиной около 70 см. При раскатывании посыпьте рабочую поверхность мукой, чтобы тесто не прилипало.
- Поверните тесто на четверть оборота и сложите его в три раза: первый лоскут составляет $\frac{1}{3}$ теста, второй — $\frac{2}{3}$. Затем сложите тесто пополам в том же направлении (двойной тур, *tour double* по-французски).
- Если все получится, перед вами окажется «книжка», которую можно открыть. Если нет, складывайте тесто до тех пор, пока оно не ляжет как надо.
- При необходимости еще раз посыпьте рабочую поверхность мукой.
- Снова раскатайте тесто примерно до 70 см в длину.
- Поверните тесто на четверть оборота и сложите его в три равные части, как кошелек. Это простой тур (*tour simple* по-французски).
- Заверните тесто в пищевую пленку и положите в морозильную камеру на 20 минут.
- Раскатайте тесто в пласт размером 30×55 см и обрежьте его до ровного прямоугольника размером 28×50 см.
- Вырежьте треугольники размером 25×25×7 см.
- Возьмите треугольник и слегка потяните за кончик, чтобы немного растянуть тесто.
- Скатайте тесто от широкой стороны к кончику.
- Положите круассан кончиком вверх на противень, выстланный пергаментной бумагой. То же самое сделайте с оставшимися треугольниками.
- Теперь можно заморозить круассаны (на срок до 1 недели) или дать им подняться, а затем испечь.
- Если хотите заморозить их и испечь позже, лучше вынуть круассаны из морозильной камеры за день до приготовления и дать им спокойно оттаять в холодильнике за ночь.

Расстойка и выпекание

- Положите круассаны на приличном расстоянии друг от друга (из-за увеличения в объеме) на противень, выстланный бумагой для выпечки. Слегка сбрызните водой. Можно сделать это с помощью простого пульверизатора.
- Оставьте их подниматься на 3 часа в теплом месте при температуре около 28 °C, слегка смачивая их из пульверизатора каждые 45 минут. Температура не должна превышать 30 °C, иначе сливочное масло растает, а это не входит в наши планы.
- Разогрейте духовку до 220 °C.

Яичная смесь

10 г сливок для взбивания

1 желток

1 яйцо

- Смешайте вышеуказанные ингредиенты и очень осторожно смажьте круассаны яичной смесью.
- Поставьте круассаны в духовку и установите температуру 170 °C.
- Выпекайте круассаны около 20 минут.

СОВЕТ: Вынув круассаны из духовки, смажьте их небольшим количеством сиропа. Для этого доведите до кипения 50 г воды с 50 г мелкого сахара и варите до полного растворения. Остудите сироп и смажьте им круассаны. Они будут красиво блестеть и приобретут хрустящую сахарную корочку.