

СОДЕРЖАНИЕ

ОСНОВЫ

Пшеничная мука	10
Свежие хлебопекарные дрожжи	11
Молоко.....	12
Соль.....	13
Сливочное масло.....	14
Сахар и яйца	15
Ручное замешивание	16
Механическое замешивание	18
Ферментация.....	20
Формование.....	22
Смазывание.....	28
Сдобное тесто	30
Поднявшееся слоеное тесто.....	32
Тесто для бриоши	36
Обратное слоение	38
Заварной крем	42
Миндальный крем	44
Яблочное пюре	46

РЕЦЕПТЫ

Круассаны.....	50
Круассаны с миндалем	54
Слоеные булочки с шоколадом	56
Булочки с изюмом	58
Швейцарские булочки- конвертики	62
Сакристан	64
Слоеные пирожки с яблоками	66
Плетенка с яблоками.....	70
Кунь-аман	74
Сдобные лодочки.....	78
Сдобный багет	80
Пончики с начинкой.....	82
Булочки-улитки с корицей	86
Парижская бриошь.....	90
Бриошь с розовым пралине.....	94
Плетеная бриошь.....	98
Слоеная бриошь	102
Слоеная бриошь с шоколадом	106
Муна	110
Босток.....	114
Бабка.....	118
Кекс Куглоф.....	122
Крингл.....	126
Сахарные булочки.....	130
Шукеты.....	132

ПРИЛОЖЕНИЯ

Оборудование	136
Работа с тестом.....	138
Работа со сливочным маслом и яйцом	140
Основы.....	141
Указатель рецептов.....	142
Указатель ингредиентов.....	142

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЭТОЙ КНИГОЙ



ОСНОВЫ

Вы узнаете об ингредиентах, техниках и базовых рецептах, которые помогут вам испечь настоящие домашние булочки: слоеное тесто, тесто для бриоши, для круассанов, заварной крем... Каждая основа сопровождается инфографикой и объяснениями специфических техник или приготовлений.



ВЫПЕЧКА

Используйте полученные знания об основах, чтобы испечь домашние булочки. В каждом рецепте содержатся отсылки к основам, инфографика для лучшего понимания необходимых действий, а также фотографии, чтобы следовать этапам приготовления шаг за шагом.



ПРИЛОЖЕНИЯ

Они помогут вам углубить познания в использовании ингредиентов. Здесь вы найдете фотографии и иллюстрации действий, требующих более продвинутых навыков.

ГЛАВА ПЕРВАЯ

ОСНОВЫ

ОСНОВНЫЕ ПРОДУКТЫ

Пшеничная мука*	10
Свежие хлебопекарные дрожжи	11
Молоко	12
Соль	13
Сливочное масло	14
Сахар и яйца	15

ЭТАПЫ ФЕРМЕНТАЦИИ

Ручное замешивание	16
Механическое замешивание	18
Ферментация	20
Формование	22
Смазывание	28

ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ТЕСТА

Сдобное тесто	30
Поднявшееся слоеное тесто	32
Тесто для бриоши	36
Обратное слоение	38

ОСНОВНЫЕ ВИДЫ КРЕМОВ

Заварной крем	42
Миндальный крем	44
Яблочное пюре	46

* Т45 — российский аналог — мука «экстра»

Т55 — российский аналог — органическая мука высшего сорта «Чёрный хлеб» или мука первого сорта с добавлением муки с низкой клейковиной

Т65 — российского аналога не существует — нечто среднее между мукой первого и второго сортов — *Примечание редактора.*

ПШЕНИЧНАЯ МУКА

Изучаем в теории



ЧТО ТАКОЕ «Т» ВО ФРАНЦУЗСКОЙ КЛАССИФИКАЦИИ МУКИ?

Эта буква соответствует количеству минералов на 100 г муки. Чем тоньше помол, тем белее мука. В ней содержится меньше отрубей и, как следствие, минералов: от 0,45% в муке Т45 до 1,50% в муке Т150.

Мука с низким содержанием минералов

Вид: белая, тонкого помола

Уровень минералов: слабый

Уровень глютена: высокий, иногда очень высокий

Использование: для белого хлеба, булок, слоев

Результат: тесто быстро поднимается, становится эластичным, пористый мякиш, тонкая корочка, не содержит дополнительных вкусов и ароматов.

Мука с высоким содержанием минералов

Вид: более-менее серая, с комочками

Уровень минералов: высокий

Уровень глютена: слабый

Использование: для деревенского хлеба, особых булок

Результат: тесто хрупкое, менее эластичное из-за слабо развитой глютенной сетки, плотный мякиш.

У хлеба более насыщенный вкус, так как мука обогащена отрубями.

ЧТО ТАКОЕ ГЛЮТЕН?

Глютен — это протеин, содержащийся в муке. При замешивании между протеинами глютена формируются нити, складывающиеся в тонкую сетку (глютенную сетку). Если тесто слишком (или недостаточно) замешано, эта сетка получается пористой. Она не удержит нужное для ферментации количество газа, и тесто не поднимется. Поэтому глютен является главным элементом, позволяющим тесту набухнуть. Чем больше в муке глютена, тем легче поднимется тесто. Безглютеновая мука считается непригодной для выпечки хлеба или булок.

СВЕЖИЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ДРОЖЖИ

Изучаем в теории



ПРЕИМУЩЕСТВА ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ДРОЖЖЕЙ ПЕРЕД ЗАКВАСКОЙ

Дрожжи обеспечивают более быструю и равномерную ферментацию: они действуют незамедлительно. Форма брикета позволяет избежать окисления, а сами дрожжи легко крошатся.

МОЖНО ЛИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СУХИЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ ДРОЖЖИ?

В сухих дрожжах тот же состав, что и в свежих, но они обезвожены, растерты в порошок и продаются в пакетиках. Их сложнее дозировать: к тому же весу муки придется добавлять меньше сухих дрожжей, но они дольше хранятся.



МОЛОКО

Изучаем в теории

ЧТО ЭТО

Если нет никаких уточнений, то речь идет о коровьем молоке. Оно на 87% состоит из воды и на 4% — из жиров.

КЛАССИЧЕСКОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Сдобное тесто
Булочки
Бриоши

РОЛЬ

Так как в молоке много воды, оно создает необходимую влажность в тесте. Кроме того, жиры придают тесту нежность. Также молоко влияет на цвет и вкус финального продукта.

РАСТИТЕЛЬНОЕ МОЛОКО

Может заменить коровье в тех же пропорциях.
Для нейтрального вкуса выбирайте соевое, рисовое или овсяное молоко.
Для более характерного вкуса — ореховое, миндальное или полбовое.

СОЛЬ

Изучаем в теории

ЧТО ЭТО

Последний главный элемент, наравне с мукой, ферментами и водой, чтобы приготовить тесто.

КАК СОЛЬ ДЕЙСТВУЕТ НА ТЕСТО?

Уплотняет тесто, создает связи между протеинами, обеспечивающими стабильность глютенной сетки. Регулирует ферментацию, ограничивает дрожжевую активность. Без соли тесто бродит гораздо быстрее.

КАК СОЛЬ ДЕЙСТВУЕТ НА ГОТОВЫЙ ПРОДУКТ?

Усиливает вкус. Придает корочке золотистый цвет. Удерживает влагу в тесте и позволяет мякишу оставаться нежным во время и после выпекания.

КАКУЮ СОЛЬ ВЫБРАТЬ?

Мелкую, крупную, морскую, соблюдая пропорцию: 18–20 г соли на 1 кг муки.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

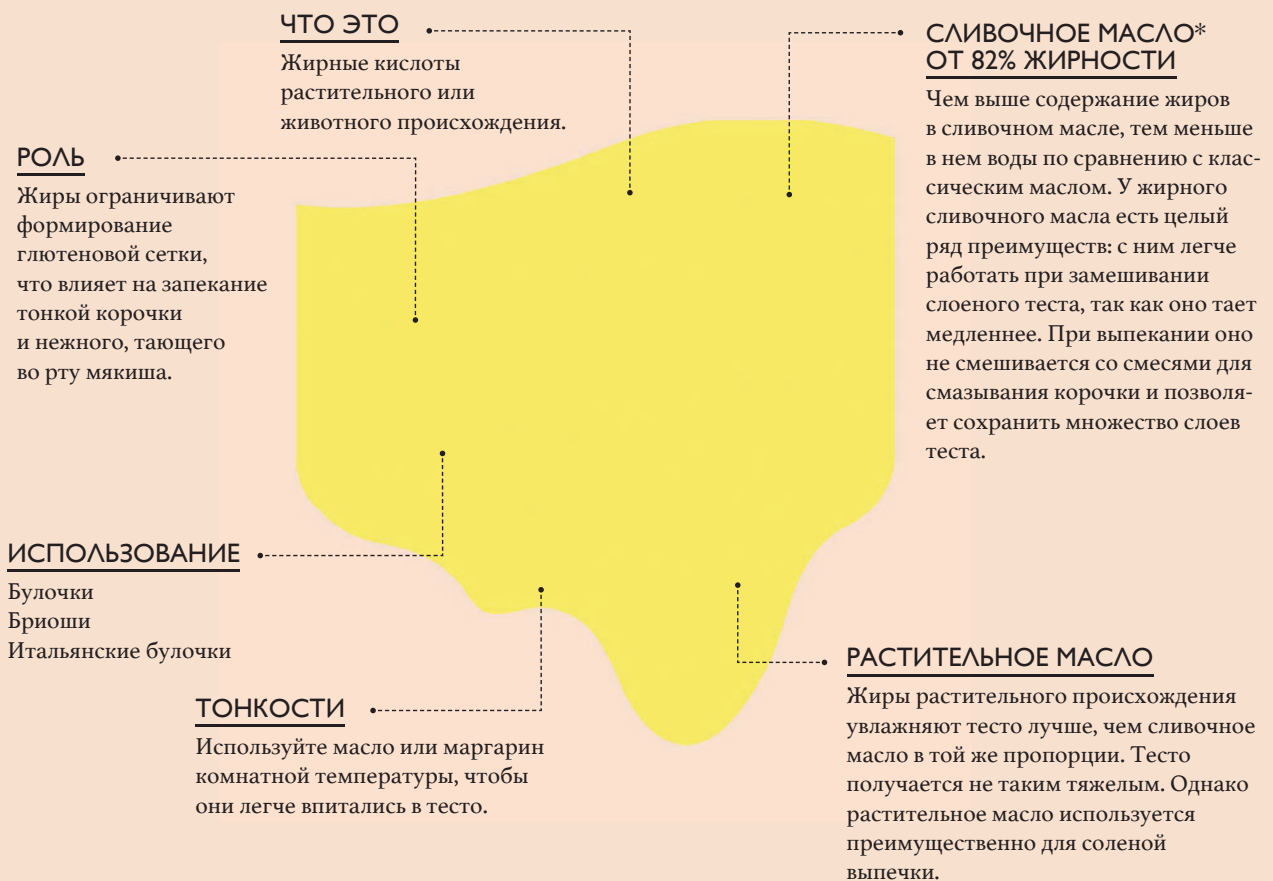
Дрожжи умирают при контакте с солью, поэтому не откладывайте этап замешивания на потом.

ПОЧЕМУ ДРОЖЖИ УМИРАЮТ ПРИ КОНТАКТЕ С СОЛЬЮ?

Потому что соль впитывает воду, содержащуюся в дрожжах, и, как следствие, обезвоживает их. Без воды дрожжи перестают действовать и могут умереть.

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Изучаем в теории



* Во Франции есть особый тип для очень жирного сливочного масла, он называется *beurre de Tourage* (собственно, что написано в оригинале). Его процент жирности начинается от 84 %. Процент жирности обычного сливочного масла заканчивается на 82 %. — *Прим. пер.*

САХАР И ЯЙЦА

Изучаем в теории

САХАР

ЧТО ЭТО

Продукт, полученный из тростника или сахарной свеклы.

РОЛЬ

Придает тесту лучшую переносимость к механическому замешиванию и пластичность: сахар ограничивает формирование глютенной сетки. С тестом, содержащим сахар, гораздо легче работать.

Способствует ферментации: сахар обладает способностью бродить, то есть сразу поглощается дрожжами.

Придает ароматам утонченность, улучшает вкус.

При выпекании способствует формированию золотистой корочки благодаря реакции Майяра (с. 141).

КАКОЙ САХАР ВЫБРАТЬ?

Белый сахар-порошок чаще всего используется в хлебопекарном деле. Тростниковый сахар придает изделию более характерный вкус.

Сахарная пудра — это сахар, тонко смолотый в легчайшую пудру. Используется в кондитерском деле, так как легко смешивается с другими ингредиентами.

ЯЙЦА

ЧТО ЭТО

В хлебобулочном деле используются только куриные яйца.

1 яйцо среднего размера = 50 г

32 г белка богаты водой

18 г желтка богаты протеинами

РОЛЬ

Смазывание теста.

Придание золотистой корочки еще до основного этапа выпекания.

В сочетании с сахаром и жирами сохранение ароматов.

Прекрасный вяжущий компонент.

Способствуют образованию более пористого мякиша.

КЛАССИЧЕСКОЕ ПРИМЕНЕНИЕ

Бриоши

Смазывание

Кондитерские изделия

ПОЧЕМУ ЯЙЦА СПОСОБСТВУЮТ ОБРАЗОВАНИЮ ПОРИСТОГО МЯКИША?

Содержащиеся в яйцах протеины обладают поверхностно-активными свойствами, которые облегчают проникновение кислорода в тесто. Таким образом, яйца могут соединить одновременно воду и воздух.

РУЧНОЕ ЗАМЕШИВАНИЕ

Изучаем в теории

ЧТО ЭТО

Действие, необходимое, чтобы смешать все ингредиенты для теста руками.

ВРЕМЯ НА ВЫПОЛНЕНИЕ

15 минут

ОБОРУДОВАНИЕ

Термометр

ТОНКОСТИ

Поддерживайте постоянную температуру теста (23–24 °C).
Замешивайте тесто столько, сколько нужно: глютен должен достаточно растянуться, а тесто — стать эластичным, иначе углекислый газ испарится, и тесто не поднимется.

СОВЕТ

В конце замешивания слегка потяните за край теста: оно готово, если не рвется (то есть глютен сопротивляется).

ТЕСТО ГОТОВО

Когда оно однородное, гладкое, эластичное и не прилипает.

РОЛЬ

Ручное замешивание активирует и распространяет дрожжи благодаря проникновению воздуха в тесто. Такое действие называется «аэробным». Также замешивание позволяет развиться глютеиновой сетке: само движение, помимо всего прочего, способствует формированию связей между протеинами глютена. Эти нити складываются в сетку. Тогда тесто получает необходимую «силу»: оно готово к этапам ферментации.

ЧТО ПРОИЗОЙДЕТ, ЕСЛИ ЗАМЕШИВАТЬ ТЕСТО СЛИШКОМ ДОЛГО?

Связи между протеинами глютена разорвутся: тесто ослабнет и начнет прилипать.

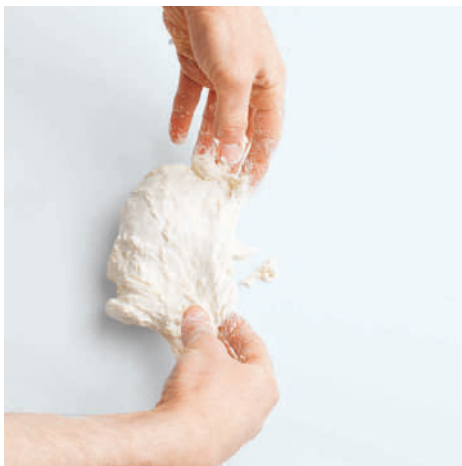
ЧТО ПРОИЗОЙДЕТ, ЕСЛИ ЗАМЕШИВАТЬ ТЕСТО НЕДОСТАТОЧНО ДОЛГО?

Глютеиновая сетка не успеет сформироваться настолько, чтобы удержать газ в тесте для этапов ферментации и выпекания. Тесто получится не таким пышным.

ПОЧЕМУ НЕОБХОДИМО ПОДДЕРЖИВАТЬ ТЕМПЕРАТУРУ ТЕСТА 23–24 °C?

Находящиеся в дрожжах и закваске бактерии — это живые организмы. Они поедают сахар, содержащийся в муке, и вырабатывают углекислый газ для ферментации. Именно при 23–24 °C они лучше справляются со своей работой.

Применяем на практике



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука
Вода
Фермент
Соль

1. Растворите соль и фермент в воде в миске.
2. Высыпьте муку на рабочую поверхность горкой и сделайте посередине ямочку. Вылейте в получившуюся ямочку смесь.
3. Постепенно замесите муку. Это действие называется «фразаж».
4. Сформируйте грубый прямоугольник из получившегося теста. Отрежьте четверть массы, начиная с левого края.
5. Приклейте этот кусок к правому краю прямоугольника. Проведите этот этап несколько раз в течение примерно 3 минут. Это позволит растянуть глютен и придать тесту эластичность. Эти действия называются «декупаж» и «пассаж».
6. Возьмите большую часть получившейся массы и с силой бросьте ее на рабочую поверхность.
7. Сложите тесто краями внутрь, чтобы сохранить максимальное количество воздуха внутри. Эти действия называются «этираж» и «суффлаж».
8. Воспользовавшись термометром, проверьте, что температура теста достигает 23–24 °C.

МЕХАНИЧЕСКОЕ

ЗАМЕШИВАНИЕ

Изучаем в теории

ЧТО ЭТО

Смешивание всех ингредиентов для теста с помощью тестомеса.

ПРЕИМУЩЕСТВА ТЕСТОМЕСА

Этап замешивания ускоряется, не так утомляет и, как правило, ведет к лучшему результату.

РОЛЬ

Замешивание активирует и распространяет дрожжи благодаря появлению воздуха в тесте. Такое действие называется «аэробным». Также замешивание позволяет развиваться глютеновой сетке: само движение, помимо всего прочего, способствует формированию связей между протеинами глютена. Эти нити складываются в сетку. Тогда тесто получает необходимую «силу»: оно готово к этапу ферментации.

ВРЕМЯ НА ВЫПОЛНЕНИЕ

10 минут

ОБОРУДОВАНИЕ

Тестомес с крюком для замешивания теста
Термометр

ЭТАПЫ

Фразаж: смешивание на низкой скорости.
Пластикация: примешивание кислорода на средней скорости.
Смачивание (опционально): добавление воды в конце замешивания.

ТОНКОСТИ

Необходимо поддерживать постоянную температуру теста 23–24 °С.

ТЕСТО ГОТОВО

Когда оно легко отлипает от стенок емкости тестомеса. Тесто должно быть гладким, однородным, эластичным, податливым и не прилипать.

МОЖНО ЛИ ПОЛУЧИТЬ ОДИНАКОВЫЙ РЕЗУЛЬТАТ ПРИ РУЧНОМ И МЕХАНИЧЕСКОМ ЗАМЕШИВАНИИ?

При замешивании тесто подвергается растяжению и сдавливанию. Эти силы гораздо ощутимее во время механического замешивания. Используя тестомес, вы получите более податливое тесто с лучшей выносливостью для этапов ферментации, так как глютеновая сетка разовьется шире.

ЗАЧЕМ ЗАМЕШИВАТЬ СНАЧАЛА НА МЕДЛЕННОЙ СКОРОСТИ, А ЗАТЕМ НА СРЕДНЕЙ?

Первый этап замешивания нужен для того, чтобы смешать все ингредиенты: он протекает медленно, чтобы тесто получилось однородным. Второй этап способствует развитию глютеновой сетки и примешиванию кислорода. Этого можно добиться только на средней скорости.

Применяем на практике



ИНГРЕДИЕНТЫ

Мука
Вода
Фермент
Соль

1. Поместите все ингредиенты в емкость тестомеса и хорошо смешайте их на первой скорости в течение 4 минут. Этот этап называется «фразаж».

2. Увеличьте скорость тестомеса (до средней) и продолжайте замешивать, пока не получите гладкое однородное тесто, отлипающее от стенок емкости: на этот этап уходит примерно 6 минут. Он называется «пластикация».

3. Воспользовавшись термометром, проверьте, что температура теста достигает 23–24 °С.