

СОДЕРЖАНИЕ

Рубленое тесто (тесто бризе)	6	Баскский тарт с ветчиной серрано	46
Песочное тесто	8	Тарт с зеленым горошком, козым сыром и мятой	48
Слоеное тесто	10	Тарт с карамелизированным шалотом, байоннской ветчиной и сыром оссо-ирати	51
Тесто с наполнителями	12	Тарт с тунцом, помидорами и горчицей	52
Готовим закрытый пирог	17	Тарт с кабачком и сыром камамбер	55
Готовим плетеный пирог	19	Воздушный пирог по-деревенски с эндивием и сыром эпуас	57
СОЛЕННЫЕ ПИРОГИ, КИШИ, ТАРТЫ И ТАРТАЛЕТКИ			
Пирог с сыром конте, ветчиной и пряными травами	22	Тарт с треской, кинзой и соленым лимоном	58
Мини-пирог с уткой конфи и утиным фуа-гра	24	Тарт с сыром маруаль и пассерованным луком-пореем	61
Пирог с жареной курицей и шампиньонами в сливочном соусе	27	Тарт с лососем, шпинатом и кремом из сыра пармезан	62
Пирог а-ля тартифлет с картофелем и сыром камамбер	28	Тарт лесника с сыром конте	64
Пирог со свиной конфи	30	Тарт рыбака с бобами и пряными травами	67
Пирог с тайскими креветками и пекинской капустой	33	Тарт из слоеного теста с карамелизированным шалотом, помидорами и сыром бофор	68
Пряный пирог с мясом, помидорами и сыром горгонзола	34	Тарталетки со шпинатом, сыром рокфор и грецкими орехами	71
Мини-пирог с глазированной зобной железой теленка и грибами	36	Тарт с луком конфи, кедровыми орехами и карри	72
Мини-пирог с морепродуктами, кинзой и куркумой	38	Тарталетки с запеченным болгарским перцем, сыром фета и анчоусами	74
Пирог с говядиной, кабачками и соусом харисса	40	Тарт с тыквой, сыром бофор и репчатым луком	76
Тарт со свиной	42	Тарт с инжиром, молодым луком и козым сыром	78
Тарт по-деревенски с морковью, грибами и сыром чеддер	45		

РУБЛЕННОЕ ТЕСТО (ТЕСТО БРИЗЕ)

Подготовка: 15 минут

Охлаждение: 2–3 часа

ПРИМЕРНО НА 500 Г ТЕСТА

- 250 г муки + немного для посыпания стола
- 80–100 мл холодной воды
- 125 г сливочного масла + немного для смазывания формы
- 5 г соли (для сладкого теста: 1 щепотка соли + 40 г сахара)

- 1 Нарежьте сливочное масло на кусочки. В глубокой миске смешайте муку и соль. Добавьте сливочное масло и перемешайте, растирая смесь кончиками пальцев. Не переусердствуйте: тесто должно получиться рассыпчатым.



2 Влейте воду и перемешайте тесто. Выложите тесто на предварительно посыпанный мукой стол и разомните его ладонью движениями вперед (если тесто прилипает к рукам, добавьте немного муки). Сформируйте из теста шарик и заверните его в пищевую пленку. Поместите тесто в холодильник на 2–3 часа.

3 Достаньте тесто из холодильника за 15 минут до использования. Раскатайте его скалкой до толщины 3–4 мм. Выложите тесто в предварительно смазанную сливочным маслом форму (или формочки), а затем наколите его вилкой. Теперь основу из рубленого теста можно использовать в вашем рецепте.

Рубленое тесто согается как с соленой, так и со сладкой начинкой. Оно полужесткое, более легким и менее рассыпчатым, чем песочное. Если вы собираетесь готовить пирог с жидкой начинкой, то наколите основу для пирога вилкой, накройте бумагой для выпечки и в качестве груза выложите сверху сушеную фасоль. Выпекайте 15–20 минут при температуре 180 °C.



ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Подготовка: 15 минут

Охлаждение: 3 часа

ПРИМЕРНО НА 600 Г ТЕСТА

- 300 г муки + немного для посыпания стола
- 1 яйцо + 1 желток
- 1 стручок ванили или 1 ч. л. экстракта ванили
- 150 г нарезанного на кусочки сливочного масла
- 150 г мелкого сахара
- 1 щепотка соли

1 Разрежьте стручок ванили вдоль и выскоблите его содержимое ножом. В глубокой миске смешайте размягченное сливочное масло с сахаром и семенами ванили. Перемешивайте в течение 2 минут.

2 Добавьте муку и хорошо разотрите смесь кончиками пальцев. Добавьте яйцо и желток. Перемешивайте тесто в течение 4–5 минут, а затем выложите его на предварительно посыпанный мукой стол и разомните его ладонью движением вперед. Сформируйте из теста шарик и заверните его в пищевую пленку. Уберите тесто в холодильник на 3 часа.



3 Достаньте тесто из холодильника за 20 минут до использования. Выложите тесто на посыпанный мукой кухонный стол и раскатайте его скалкой до толщины 3–5 мм. Выложите тесто в предварительно смазанную сливочным маслом форму, а затем наколите его вилкой. Если вы готовите тарт с жидкой начинкой, которую не нужно подвергать термообработке (лимонный или шоколадный тарт, фруктовый тарт с заварным кремом и т.д.), основу для тарта следует выпечь отдельно. В этом случае накройте ее бумагой для выпечки и в качестве груза выложите сверху сушеную фасоль. Выпекайте 15–20 минут при температуре 180 °С. Теперь основу из песочного теста можно использовать в вашем рецепте.



Плотное и рассыпчатое песочное тесто идеально подходит для приготовления любых сладких тартов.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Подготовка: 30 минут

Охлаждение: 1 час 45 минут



ПРИМЕРНО НА 750 Г ТЕСТА

- 500 г муки + немного для посыпания стола
- 250 мл холодной воды
- 300 г сливочного масла
- 30 г мелкого сахара (для сладкого теста)
- 10 г соли



1 В чашу кухонного комбайна, оборудованного лопаткой для взбивания, всыпьте муку горкой. Сделайте в ней небольшое углубление и засыпьте в него соль (или сахар, если вы готовите сладкое тесто). Влейте воду и осторожно перемешайте. Сформируйте из теста шарик и уберите его в холодильник на 30 минут. Это тесто можно замесить и вручную, на столе, предварительно посыпанном мукой.

2 Выложите тесто на посыпанный мукой кухонный стол и раскатайте его в квадрат со стороной 20 см. В центр квадрата выложите сливочное масло, раскатанное в прямоугольник толщиной 1,5 см. Заверните края теста к центру и скрепите между собой. Слегка раскатайте. Уберите тесто в холодильник на 15 минут.





- 3 Достаньте тесто из холодильника и раскатайте его в прямоугольник размером 60×20 см. Мысленно разделите его на три равные части и поочередно заверните левый и правый края на центральную часть. Поверните сложенное тесто на 90 градусов и снова раскатайте. Снова сложите тесто вдвое. Уберите тесто в холодильник на 20 минут.

- 4 Снова раскатайте тесто в прямоугольник размером 60×20 см. Повторите операцию еще 2 раза, сделав всего 6 раскаток (чтобы не сбиться со счета, отмечайте количество раскаток, делая пальцем углубления на тесте). После каждых двух раскаток убирайте тесто в холодильник на 20 минут.



- 5 Раскатайте готовое слоеное тесто до толщины 5–7 мм и нарежьте его в соответствии с формой будущей выпечки (пирожное, тарт и т.д.). Теперь слоеное тесто можно использовать в вашем рецепте.

Приготовление слоеного теста занимает довольно много времени. Зато такое тесто получается не только легким и хрустящим, но и прекрасно соζεται как со сладкими, так и с солеными начинками.

ТЕСТО С НАПОЛНИТЕЛЯМИ



ТЕСТО С ФИСТАШКАМИ

ТЕСТО С ГРЕЦКИМИ
ОРЕХАМИ
ИЛИ С ФУНДУКОМ



ТЕСТО С КЛЮКВОЙ



ТЕСТО С КАКАО



ТЕСТО С НАПОЛНИТЕЛЯМИ

ТЕСТО С ФИСТАШКАМИ

Подготовка: 15 минут

Охлаждение: 2 часа

ПРИМЕРНО НА 600 Г ТЕСТА

- 300 г муки
- 1 яйцо + 1 желток
- 150 г размягченного сливочного масла
- 150 г мелкого сахара
- 50 г зеленых фисташек*

Обжарьте фисташки на предварительно разогретой сковороде (5 минут). Дайте им остыть, а затем пересыпьте в кухонный комбайн и измельчите до состояния муки крупного помола. Поместите в чашу миксера размягченное сливочное масло и сахар и перемешивайте в течение 2 минут. Добавьте муку и измельченные фисташки и перемешайте до однородности, затем влейте в смесь яйцо и желток. Перемешивайте в течение 4–5 минут. Выложите тесто на предварительно посыпанный мукой стол и разомните его ладонью движением вперед. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Это тесто подойдет для приготовления тарта с ванильным муссом и ягодами (см. рецепт на с. 100), а также для другой выпечки с фруктовой начинкой — например сливовой, абрикосовой или вишневой.

* Зелеными называют свежие и просушенные фисташки, несоленые и необжаренные. — *Примеч. перев.*

ТЕСТО С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ ИЛИ С ФУНДУКОМ

Подготовка: 15 минут

Охлаждение: 2 часа

ПРИМЕРНО НА 600 Г ТЕСТА

- 300 г муки
- 1 яйцо + 1 желток
- 150 г размягченного сливочного масла
- 150 г мелкого сахара
- 80 г ядер грецких орехов или цельного фундука

Обжарьте орехи на предварительно разогретой сковороде (5 минут). Дайте им остыть, а затем пересыпьте в кухонный комбайн и измельчите до состояния муки мелкого помола. Поместите в чашу миксера размягченное сливочное масло и сахар и перемешивайте в течение 2 минут. Добавьте муку и измельченные орехи и перемешайте до однородности, затем влейте в смесь яйцо и желток. Перемешивайте в течение 4–5 минут. Выложите тесто на предварительно посыпанный мукой стол и разомните его ладонью движением вперед. Сформируйте из теста шарик, заверните его в пищевую пленку и поместите в холодильник минимум на 2 часа.

Это тесто подойдет для приготовления тарта с карамелью и фундуком (см. рецепт на с. 124), грушевого тарта с кремом из грецких орехов (см. с. 112) или яблочного тарта по-деревенски с кремом из фундука (см. с. 104).