

Кулинарный мастер-класс
с А.Селезевым



Все о тесте

Секреты домашней выпечки



Рецепты из дрожжевого, бисквитного, песочного, слоеного, заварного, кексового, пряничного, пресного, жидкого теста, теста фило, теста на основе молока и теста на основе круп



Кулинарный мастер-класс
с **А.Селезевым**

Все о тесте

Секреты домашней выпечки



Кулинарный мастер-класс
с **А.Селезевым**

Все о тесте

Секреты домашней выпечки

Рецепты из дрожжевого, бисквитного, песочного, слоеного, заварного, кексового, пряничного, пресного, жидкого теста, теста фило, теста на основе молока и теста на основе круп

УДК 641/642
ББК 36.99
С 29

Оформление *Г. Булгаковой*

Фото *Е. Моргуновой*

Селезнев А.

С 29 Все о тесте. Секреты домашней выпечки / Александр Селезнев. — М. : Эксмо, 2011. — 208 с. : ил. — (Кулинарный мастер-класс с А. Селезневым).

ISBN 978-5-699-45402-0

Любите домашнюю выпечку и всерьез задумались над новым рецептом? Тогда эта книга именно для вас, в ней вы найдете ответы на все вопросы, касающиеся теста: от простого дрожжевого до заварного и теста из круп. Статьи, приведенные в конце книги, помогут разобраться во всех тонкостях работы с тестом и сделают вас настоящим профессионалом домашней выпечки!

Автор — известный кондитер Александр Селезнев — собрал в книге самые интересные и достойные рецепты из теста. Подробное описание технологии приготовления и фото блюд помогут вам без труда приготовить по рецепту лучшего кондитера и порадовать своих близких.

**УДК 641/642
ББК 36.99**

ISBN 978-5-699-45402-0

© Селезнев А., 2010
© Оформление. ООО «Издательство
«Эксмо», 2011

Я — Александр Селезнев, кондитер и телеведущий. Вся моя жизнь прочно связана с приготовлением сладкого. Я готовлю на работе, готовлю в различных телепроектах и, конечно же, готовлю в своей программе «Сладкие истории» на телеканале «Домашний». Более того, я с удовольствием пеку пироги, мастерю торты и собираю десерты для своих друзей, которые любят приезжать ко мне в гости. И, представьте себе, мне это совсем не надоедает. Напротив, каждый год я езжу учиться за границу в различных кондитерских школах.

Кулинария и ее возможности безграничны! Я в этом уверен и хочу убедить в этом своих читателей.

Вряд ли среди нас найдется человек, который не любит сладости. Конечно, есть такие, кто вполне может обойтись без конфет, а кто-то равнодушен к мучному. Но! Я уверен, что сладкое, и уж тем более выпечку, любят все. Просто нужно найти свое блюдо, свое лакомство. Представьте себе — такое возможно!

Попробуйте испечь что-то своими руками: самые вкусные пирожки и булочки только те, которые вы приготовили сами! Сладкоежкам по призванию я предлагаю разнообразить свое меню. Ведь в мире так много пирожных, тортов и десертов, о существовании которых вы и не подозреваете.

В этой книге я уделю внимание не только практике, но и теории. В конце книги есть подробное описание видов теста,

на основе которого мы будем мастерить тот или иной торт, десерт или пирожное.

Я научу вас готовить, казалось бы, простые омлеты, которые станут изысканным десертом, если в них добавить орехи, взбитые со сливками, фруктами. Вы найдете множество шарлоток, сможете научиться комбинировать разные виды теста, а крем для своих тортов будете не просто взбивать, но варить и даже печь.

Процесс выпекания и приготовления любого блюда не терпит фамильярности и невнимательности. Рецепт не что иное, как формула. Практически математическая.

И все же не устану повторять другой, противоположный этому закону лозунг: «Кондитерский процесс — процесс творческий! Не бойтесь экспериментировать, творить! Путь к мастерству лежит через неудачи, но итог — вкусен!» С этой книгой в руках вас ждут только приятные, сладкие хлопоты!

Содержание

Дрожжевое тесто	8
Тесто на основе молока и кисломолочных продуктов	38
Бисквитное тесто	54
Песочное тесто	70
Слоеное тесто	86
Заварное тесто	106
Кексовое тесто	116
Штрудель. Тесто фило	130
Пряничное тесто. Медовое тесто	138
Пресное тесто	150
Тесто на основе круп	162
Жидкое тесто	174
Про тесто	192

Дрожжевое тесто

Бриошь тонкая

Черная смородина с миндалем

Кольцо бриошь

Открытый пирог со смородиной

Шоколадно-грушевая булочка

Сдобные булочки с мармеладом

Булочки бриошь с пралине

Пирожки из постного теста на дрожжах

Яблочный пирог с творогом

Рулет морковный

Петербургская баба

Медовый пирог с калиной

Пирог с курагой открытый

Ананасово-кокосовые булочки с малиной

Фисташковый бриошь

Мазурка сливочная

Хлеб с медом и грецкими орехами

Шаньги сибирские

Кулич



Бриошь тонкая

1 кг муки
50 г молока
40 г дрожжей (живых)
20 г соли
100 г сахара
12 яиц
600 г сливочного масла

- 1 Замесить тесто без масла.
- 2 Добавить мягкое масло. Начать вымешивать. Когда тесто станет отлипать от стенок и будет блестеть, надо выложить его в кастрюлю и дать подойти.
- 3 Обмять тесто и поставить в холодильник при температуре 5°C на 2—3 часа.
- 4 Сделать булочки одним из способов.
- 5 **Корзинка с черникой.** Раскатать тесто до 3,5 мм, вырезать круги. Выложить тесто в формочки с бортиками. В середину положить черную смородину или чернику с сахаром. Смазать края яйцом.
- 6 **Полоска с заварным кремом.** Раскатать тесто до 2 см, вырезать прямоугольники 9×5 см, дать тесту подойти. Готовые изделия разрезать пополам. На нижний слой нанести крем, накрыть второй половиной и заглазировать верх глазурью.
- 7 Оставить в теплом месте на 2 часа.
- 8 Выпекать при 200°C большие булочки, при 240°C — маленькие — 10—15 минут.



Черная смородина с миндалем

500 г теста бриошь

Начинка миндальная с черной смородиной:

100 г сахарной пудры

100 г миндаля, измельченного в пудру

60 г пюре черной смородины

- 1 Приготовить начинку.** Перемешать все ингредиенты до однородной массы.
- 2** Раскатать тесто бриошь до 3 мм размером 60×25 см.
- 3** Аккуратно выложить начинку на тесто и завернуть в рулет. Поставить на 15 минут в холодильник.
- 4** Нарезать рулет на порции по 6 см, на каждом сделать по три надреза. Вывернуть, как улитку: две части в одну сторону, две в другую.
- 5** Дать подойти. Смазать яйцом.
- 6** Выпекать при 220 °С 10 минут, затем при 170 °С — 15 минут.



Кольцо бриошь

1 кг теста бриошь

- 1 Разделить тесто на 5 частей по 200 г. Каждый раскатать в жгут длиной 50 см, заплести косой и свернуть его в кольцо.
- 2 Сделать ножницами надрезы.
- 3 Дать расстояться.
- 4 Смазать яйцом.
- 5 Выпекать при 200 °С 10 минут, затем при 150 °С — в течение 15 минут.

Открытый пирог со смородиной

700—800 г дрожжевого теста

Начинка:

300 г смородины

1/4 яйца

1 стакан сахара

2 ч. ложки сахарной пудры

- 1 Разделить тесто на 2 куска. Один раскатать диаметром 18—20 см, уложить на смазанный маслом противень и поставить в теплое место для расстойки.
 - 2 **Приготовить начинку.** Протереть смородину с сахаром.
 - 3 На раскатанное тесто выложить начинку.
- Из оставшегося теста раскатать тонкие жгутики, уложить их в виде решетки на пирог, смазать яйцом. Выпекать 30—40 минут при 200 °С.
- 4 Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.



Шоколадно-грушевая булочка

1 кг теста бриошь

Начинка:

100 г заварного крема

10 г миндальной пудры

50 г шоколада

125 г консервированных груш

- 1 Перемешать заварной крем с миндальной пудрой, кусочками шоколада и кубиками груши.
- 2 Раскатать холодное тесто до 3 мм и вырезать 20 дисков диаметром 9 мм. На нижний круг положить начинку и накрыть вторым диском. На него положить порезанную грушу. По желанию можно выложить в круглую формочку для выпечки.
- 3 Дать расстояться, смазать яйцом.
- 4 Выпекать при 220 °С 10 минут, затем при 170 °С — 15 минут.

Сдобные булочки с мармеладом

500 г муки

1/2 ст. ложки молока

30 г дрожжей

50 г сахара

60 г сливочного масла

1—2 яйца

150 г мармелада (или творога)

щепотка соли

- 1 Растворить дрожжи, сахар и масло в теплом молоке. Замесить тесто и поставить его в теплое место на 1 час.
- 2 Раскатать пласт толщиной 1 см. Разрезать на четырехугольники, на середину каждого положить мармелад (в качестве начинки можно использовать творог), защипать края и сбрызнуть булочки растопленным сливочным маслом.
- 3 Переложить на противень, накрыть салфеткой и поставить в теплое место. Выпекать 20—25 минут при 200 °С.



Булочки бриошь с пралине

400 г теста бриошь
60 г сливочного масла
60 г миндальной пудры

Пралине:

250 г сахара
80 мл воды
250 г орехов

- 1 Перемешать сахар с водой. На медленном огне варить до золотистого цвета.
- 2 Добавить орехи и варить до карамели. Полученную карамель охладить и измельчить в блендере.
- 3 Поставить тесто на холод на 2 часа.
- 4 В тесто бриошь добавить сливочное масло и миндальную пудру. Замесить до однородной массы.
- 5 Разделить на 10 шариков по 50 г.
- 6 Дать подойти 20 минут.
- 7 Сделать сквозные дырки, как на ватрушках.
- 8 Дать подойти не менее 1 часа, смазать яйцом.
- 9 В углубление выложить пралине и ножницами сделать насечки.
- 10 Выпекать при 220 °С градусах 10 минут, затем при 170 °С — в течение 15 минут.

