

МК «Пасхальная корзина»

Выпечка:

- Панетонне 1
- Панетонне 2
- Краффин
- Апельсиновая паска
- Шоколадная паска
- Сырная(творожная) паска
- Пряные английские булочки
- Лимонные и апельсиновые цукаты для декора
- Творожная бездрожжевая паска

Мясные:

- Домашняя колбаса из индейки
- Буженина су-вид
- Заливное
- Мясной террин
- Соусы

Помадки:

- крем-сыр
- ореховая 2 вида
- сахарно-желатиновая
- шоколадная
- белковая

Пекарская теория

1. Смешивание ингредиентов и замес

Это один из важнейших шагов. От того, как произведен замес теста, во многом зависит качество готового хлеба.

Порядок смешивания ингредиентов зависит от типа хлебобулочного изделия и более или менее подробно описывается в рецептуре. Там же может быть рекомендовано применить метод автолиза.

Как правило, первым в чашу (дежу) миксера или в миску для замеса вливают часть жидкости, а затем насыпают основной ингредиент хлеба – муку. В муку добавляют оставшуюся жидкость (можно удерживать немного жидкости, чтобы оставить возможность скорректировать консистенцию теста. Это особенно актуально, если хлеб печется по новому рецепту или используется незнакомая мука.

Сначала ингредиенты смешиваются на низкой (первой) скорости до исчезновения сухой

муки. В это же время следует добавлять опару (если это предусмотрено рецептом)*. Обычно смешивание занимает 2 минуты. Консистенция теста изменится в зависимости от влажности опары, и можно принять решение, нужно ли добавлять удержанную жидкость. Затем скорость работы миксера увеличивается, и продолжается замес в соответствии с рекомендациями рецептуры.

Мы советуем отмерять все ингредиенты в отдельные ёмкости подходящего размера. Это позволит избежать ошибок и неточностей при их смешивании. Если какой-либо ингредиент (например, соль или масло) вводится в тесто позже других, поставьте его рядом с миской с тестом или даже на нее, чтобы не забыть добавить.

2. Брожение

Брожением называют процесс биологического разрыхления теста, во время которого происходит выделение дрожжами углекислого газа (двуокиси углерода) и спирта, а так же продолжается развитие клейковины. Этот процесс может длиться от 10 минут до 12 часов, а в некоторых случаях – и до 96 часов! Время зависит от типа хлебобулочного изделия и его соотношения ингредиентов в нём (формулы).

3. Обминка или складывание

Многие виды теста во время брожения требует обминки. Эта операция преследует несколько целей:

- способствует развитию клейковины;
- выравнивает температуру в разных участках теста;
- перераспределяет дрожжи по тесту;
- открывает дрожжам доступ к новым источникам питания (сахарам)
- способствуют дальнейшему брожению теста.

В процессе обминки или сложения частично удаляется углекислый газ, излишки которого угнетают жизнедеятельность дрожжей и замедляют брожение, а так же разрушает клейковину.

4. Разделка

Как только процесс брожения завершён, тесто делят на порции по количеству изделий. Удобно делать это стальным скребком и обязательно взвешивать, чтобы куски теста имели равный вес в соответствии с рецептурой, тогда изделия будут расстаиваться и выпекаться равномерно.

Узнать об окончании брожения можно органолептически: проверить, увеличилось ли тесто в 2 раза или ткнуть пальцем в поверхность теста: если ямка остается или медленно восстанавливается, то брожение теста завершено. Ориентиром служит время, указанное в рецепте при данной температуре, но это все же лишь ориентир!

5. Предварительная формовка

Предварительная формовка позволяет пекарю создать структуру будущего изделия и облегчает окончательную формовку. Способ предварительной формовки определяется формой готового изделия. Предварительно сформованное тесто нужно положить на слегка

подпыленную мукой поверхность и закрыть плёнкой.

Обычно действует правило: «First in – first out», то есть тот кусок, который первым прошёл предварительную формовку, будет первым сформован окончательно. Это правило принято потому, что за то время, пока формовались следующие заготовки, первые уже «отдохнули», и с ними можно продолжать работать.

6. Предварительная расстойка («отдых», «отлежка», «второй подъем»)

Предварительно сформованное тесто должно «отдохнуть», чтобы клейковина расслабилась перед формовкой. Это занимает очень разное время, от 5 до 30 минут. Время зависит от состояния теста, его размера, температуры и влажности в помещении и от того, насколько туго была сформирована заготовка.

7. Формовка

Так называется процесс придания окончательной формы будущему изделию. В классическом хлебопечении принято 4 основных формы: шар, батон (батард), багет и свободная форма.

8. Расстойка

Дрожжи работали на протяжении всего процесса работы с тестом. Расстойка – это один из этапов формирования мякиша, который начался во время замеса теста, продолжался во время брожения и формовки, а завершится лишь после выпечки хлеба.

Расстойка может длиться от 5 минут до 16 часов, в зависимости от состояния теста, типа хлеба и его формулы, а так же от температуры и влажности в помещении.

В рецептах может быть указана степень расстойки: полная или неполная.

Степень расстойки определяется органолептически.

Общее правило: чем выше температура и влажность в помещении, тем быстрее происходит брожение. Чем влажнее тесто, тем быстрее оно выбраживается.

9. Надрезы

На поверхности расстойшейся заготовки делают надрезы, чтобы тесто могло должным образом увеличиться в объеме во время выпечки без повреждения поверхности в виде трещин или подрывов. Надрезы позволяют неполностью расстойшемуся тесту раскрываться в местах надрезов. Иногда вместо надрезов делают проколы. Если надрезы или проколы не сделаны, а расстойка у хлеба не полная, то во время выпечки на поверхности образуются сильные и глубокие подрывы. Хотя надрезы имеют сугубо практическое значение, их часто используют как украшение хлеба. Как правило, надрезы делают непосредственно перед посадкой заготовки в печь.

Инструментами для выполнения надрезов служит лезвие, насаженное на лучину, хлебный нож или канцелярский нож.

Надрезается только поверхность теста. Глубина надреза колеблется от 0,5 см лезвием до 1 см хлебным ножом. Надрезы выполняются резкими, быстрыми и четкими движениями, уверенной рукой, инструмент нужно держать под углом 45 градусов к поверхности теста (как правило, но есть исключения, когда речь идет о 25 градусах).

Не все виды теста требуют выполнения надрезов. Например, для изделий, содержащих масло и яйца, они, как правило, не нужны.

10. Загрузка в печь

После того, как заготовки были надрезаны (если того требовала рецептура), пора загружать их в духовку. Делать это нужно очень аккуратно, поскольку заготовки довольно хрупкие и требуют бережного отношения. Если этим пренебречь, углекислый газ, «пойманный» клейковиной решеткой, начнёт выходить, что плохо повлияет на конечный результат. Например, не раскроются надрезы, корка станет слишком твёрдой, хлеб получится плоским. Между заготовками должно быть достаточно места, чтобы горячий воздух правильно циркулировал. Только тогда корка получится хрустящей, красивого ровного цвета. К моменту загрузки духовка должна быть разогрета до температуры на 10-15 градусов выше указанной в рецепте. Как только заготовки загружены и дверца печи закрыта, необходимо снизить температуру духовки до указанной в рецепте. При необходимости, нужно обеспечить в духовке пар. Зачем нужен пар?

Пар влияет на поведение теста, «хрусткость» корки и ее цвет. Горячий пар оседает на самой холодной части заготовки – поверхности. Образуется конденсат, который тонкой водяной плёнкой покрывает поверхность. Благодаря этой корочке тесто легче растягивается и может выдержать внутреннее давление углекислого газа, которое особенно сильно в начале выпечки.

Влажная поверхность также замедляет формирование корки, она получается тоньше и более хрустящей. Кроме того, влага «разбавляет» крахмалы, которые присутствуют на поверхности заготовки, и корка становится глянцевой, блестящей.

Пар необходим только в начале выпечки. Обычно время выпечки с паром указано в рецептуре.

Сдобные изделия как правило выпекают без пара, поскольку эластичность поверхности обеспечивается жирами, содержащимися в тесте.

11. Выпечка

Время выпечки зависит от типа выпекаемого изделия. Несдобное тесто (т.е. не содержащее жиры и сахар) выпекаются при температуре 232-250°C до внутренней температуры 96°C.

Сдобные изделия выпекают при температуре 160-200°C до внутренней температуры 94-95°C.

Органолептически готовность изделия определяется по времени выпечки и цвету корки. Если постучать по нижней части хлеба и звук будет глухим, хлеб пропечён.

Порядок добавления жира и сахара в сдобное тесто.

В рецептах куличей и другой дрожжевой выпечки с высоким (более 15% от массы муки) сахара и жиров часто встречается рекомендация вводить сахар и твердый жир не сразу, а в середине или в конце замеса.

С жиром всё более или менее понятно: частички жира (например, сливочного масла) обволакивают белки муки и не позволяют образовать устойчивые связи между ними, препятствуют развитию клейковины. А развитый клейковинный каркас очень важен для

получения хорошего объема изделия, а так же воздушного, но плотного мякиша, который не будет крошиться при нарезке.

Мишель Суа рекомендует вводить масло в зависимости от его количества:

2-4% (от массы муки) может быть внесено в тесто одновременно с мукой и водой в начале замеса.

5-15% вноситься в тесто в середине процесса замеса теста на 2 скорости.

Более 15% масла вводится в тесто, когда клейковина почти полностью развита и может выдержать внесение значительного количества жира.

Масло не должно быть растаявшим, оптимально когда оно холодное, но пластичное. Чтобы получить такое масло, отмерьте нужное количество, заверните в пленку, отбейте скалкой в пласт толщиной 3-5 мм и уберите в холодильник до того момента, когда нужно будет вводить в тесто.

А что не так с сахаром? Сыпучий ингредиент, который вроде бы ничем не может навредить клейковине. Но всё не так просто! Сахар принимает активное участие в борьбе за воду. Давайте попробуем разобраться.

Как только мы смешиваем муку с водой, крахмалы, белки и пентозаны выстраиваются в очередь «на водопой»:

Неразрушенный крахмал готов впитать 30-40% от собственной массы

Разрушенный крахмал поглощает в пять раз больше воды, чем весит сам (150-200% собственной массы)

Белки готовы «выпить» до 250% от собственной массы, а «маленькие жруны» пентозаны - 1000%.

Если всё подсчитать, получится, что для замеса теста из 100 кг муки нужно добавить не менее 65 кг воды, чтобы все перечисленные выше товарищи напились вдоволь.

А теперь представьте себе, что мы смешали муку, воду и сахар. Сахар гигроскопичен, он сразу впитает воду, остатком напивается крахмал, а белкам, которым для формирования клейковинного каркаса так нужна вода, достаются последние капли. В результате, чтобы развить клейковину, приходится увеличивать время замеса теста, оно перегревается, процесс брожения ускоряется, а клейковина так и остается плохо развитой.

Но помимо этого происходит параллельный процесс. Внутри дрожжевой оболочки содержится клеточный сок определенной концентрации. Как только мы добавляем в тесто сахарозу (сахар), она расщепляется ферментами муки (сахаразами) на глюкозу и фруктозу. Таким образом, вместо одной молекулы сахарозы образуются две, что приводит к повышению осмотического давления на стенки дрожжевой клетки. Большое количество этих сладких молекул изменяет состояние жидкости, она уже не может проникать через стенку клетки и нести с собой питание дрожжам. Деятельность дрожжевой клетки замедляется, и тесто бродит медленнее.

Итог печален: клейковина развита плохо, брожение проходит медленно... И булочка получается гораздо меньше, чем мы рассчитывали, с крошливым мякишем.

Вот потому-то и советуют нам хорошие рецепты: введите в начале замеса не более 10% от общей массы муки, а остаток – только после того, как клейковина теста уже достаточно хорошо развита.

Давайте коротко пройдемся по основным ингредиентам и этапам работы с дрожжевым тестом в целом.

Мука

Мука – основа любого хлеба. Именно ее вес в любом рецепте принимается за 100%, а вес прочих ингредиентов исчисляется в процентном отношении от веса муки. Это называется «пекарский процент». Таким образом, абсолютные понятия «много» или «мало» теряют смысл, а в силу вступают понятия относительные: «много или мало относительно количества муки». Это нужно просто запомнить раз и навсегда.

Звучит на первый взгляд сложно, но мы же проходили проценты на уроках математики в шестом классе средней школы. Самое время вспомнить, а как этим пользоваться – поймете чуть позже.

Основная мука для выпечки хлеба – пшеничная, из мягких сортов. На упаковке чаще всего будет написано «мука хлебопекарная» и указан сорт: экстра, высший, первый или второй. Мука сорта «экстра» - наиболее рафинированный (очищенный) сорт муки. Производится только из центральной части зерна – эндосперма, имеет самый тонкий помол, отбелена и содержит 10,2% белка. Она идеально подойдет для кондитерских изделий.

Мука высшего сорта также производится из центральной части зерна. Эту муку можно купить в любом магазине, и она наилучшим образом отвечает потребностям пекаря. Но проблема заключается в том, что на упаковке скорее всего будут написаны одни и те же цифры, указывающие на химический состав и пищевую ценность муки. А на деле это будут совершенно разные продукты. Не лучше, не хуже, а просто разные.

Главное параметр, который существенно влияет на результаты труда пекаря – сила или влагоемкость муки. Сила муки определяется совокупностью факторов, среди которых количество белков и их свойства: растяжимость и эластичность.

Влагоемкость – способность муки удерживать влагу.

Чем больше воды возьмет мука, тем она более влагоемкая. Каждая хозяйка сталкивалась с такой проблемой: на одной муке тесто получается упругим, а возьмешь другую, замесишь тесто по тому же рецепту, а оно «плывет». Вот и подсыпашь муку, пока не добьешься нужной консистенции. Хотя гораздо правильнее не муку подсыпать, а количество воды убавить. Потому что, как мы знаем, все ингредиенты в рецепте хлеба рассчитаны в проценте от веса муки, и просто добавляя муку, мы сбиваем тонкие настройки рецепта.

Определить, на сколько влагоемкая мука того или иного производителя совсем несложно. Возьмите 100 г муки и добавьте в нее 100 г воды. Замесите тесто. Из муки средней влагоемкости получится тесто «как на оладьи». Если тесто соберется в комочек, мука имеет высокую влагоемкость, она готова принять еще больше влаги. В таком случае вам придется взять немного больше воды, чем указано в рецепте. Тесто из муки с низкой влагоемкостью расплывется. Значит, при замесе теста нужно будет сократить количество воды. Покупая новую муку, сравните ее с привычной для вас, проведя этот нехитрый опыт. Это поможет избежать досадных неожиданностей с давно проверенными рецептами хлеба.

Для сдобных изделий желательно купить сильную муку высшего сорта, с содержанием белка 12% и более. В наших условиях это мука из пшеницы сорта Манитоба (на пачке так и будет

написано «Манитоба»/Manitoba) или Nordic.

Вода

Вода – простейший и вместе с тем важнейший ингредиент дрожжевого теста. В ее присутствии начинается развитие клейковины, в ней растворяются дрожжи и соль, без нее невозможен процесс размножения дрожжей и ферментации муки.

Вода отвечает за консистенцию теста, а ее температура позволяет достичь необходимую температуру готового теста к концу замеса.

Для хлеба лучше всего использовать воду умеренной жесткости, с содержанием минералов (ионов кальция и магния) в пределах 100-150 мг/кг.

Минералы – это питание для дрожжей, а, значит, их наличие способствует брожению теста.

Слишком жесткая вода чрезмерно укрепляет клейковину, снижает способность муки впитывать воду, замедляя таким образом процесс ферментации. Использование воды с низким содержанием минералов (мягкой воды) приводит к тому, что тесто получается липким, бесформенным.

Фильтрованная вода может оказаться мягкой, минеральная – жесткой. Поэтому лучше всего использовать обычную водопроводную воду - существенные отклонения в сторону слишком мягкой или жесткой воды довольно редки.

Дрожжи

Маленькие труженики – микроорганизмы вида *Saccharomyces cerevisiae* - берут на себя ответственность за разрыхление хлебного теста. Фактически они обеспечивают ферментацию муки и брожение теста, разрушая крахмалы муки и преобразуя их в сахара.

Дрожжи вырабатывают не только углекислый газ и этиловый спирт, но и вкусо-ароматические молекулы. В результате брожения в тесте образуется множество пустот, оно растет в объеме, одновременно формируется вкус и аромат будущего хлеба.

В хлебном тесте количество дрожжей (прессованных) не превышает 2% от массы муки, в сдобном, по ряду причин, их количество увеличивают до 2,5% - 5%.

Во многих рецептах количество дрожжей завышено в разы. Что происходит в этом случае?

Дрожжей – много, а еды для них – мало, они быстро и жадно ее поглощают и перерабатывают. Тесто активно и очень быстро поднимается, увеличивается в объеме в два раза. А в рецепте сказано, что, как только это произошло, тесто выбродило. А вкус-то сформироваться не успел! Хуже того, часть дрожжей просто умирает с голоду, сообщая тесту неприятный «дрожжевой» запах. А теперь, представьте, что дрожжей мало, а еды – много. Они поглощают ее долго, не спеша, мука хорошо ферментируется, тесто поднимается медленно, и за это время успевает набрать вкус. Такой хлеб не только вкусный и ароматный, но и легко усваивается организмом, потому что дрожжи выполнили за нас часть работы по расщеплению белков муки.

Часто можно услышать, что для сдобных изделий в долгом брожении нет необходимости, поскольку за вкус отвечает сахар, масло, яйца, ваниль и другие привнесенные ароматические вещества. Мы с этим не согласны, поскольку очень важно дать время ферментам на работу по расщеплению белков муки, чтобы нашему организму было проще усвоить выпечку.

Разные дрожжи

В продаже есть несколько видов дрожжей, они все в принципе взаимозаменяемые, но каждый домашний хлебопек выбирает для себя, какие и для каких нужд ему удобно использовать.

Прессованные дрожжи, их еще иногда называют «живые» или «свежие», на 70% состоят из воды. Они похожи на кусочек немного влажного бежевого пластилина. Прессованные дрожжи хорошего качества приятно пахнут, не крошатся и не растекаются. Свежие дрожжи продают во многих сетевых магазинах, лежат они в холодильниках, чаще всего рядом с маслом или плавлеными сырками. Обязательно обратите внимание на срок годности дрожжей, он недолгий!

Если вы понимаете, что успеете использовать всю пачку дрожжей до истечения срока годности, храните их на стенке холодильника. Если же дрожжи куплены впрок, положите их в морозильник. Там они могут храниться несколько месяцев. А еще лучше – разделите пачку на 5-10 частей, сложите комочки в небольшой контейнер с крышкой и храните его в морозильнике. Доставайте по одному комочку по мере надобности и размораживайте непосредственно в жидкости для замеса теста. Пачку дрожжей обязательно размораживайте в холодильнике! Слишком резкий перепад температур – из мороза в тепло кухни – шокирует нежные дрожжи, и они растекаются в лужицу с неприятным запахом. Однажды размороженные дрожжи повторно замораживать не рекомендуется.

Хлеб, испеченный с использованием прессованных дрожжей, ароматный, с равномерным, «прозрачным» мякишем. Но таким он будет при условии, что дрожжей в тесте ровно столько, сколько нужно для разрыхления теста.

Сухие быстродействующие дрожжи (инстантные) можно считать лучшей заменой прессованным. Даже если вы печете в основном с использованием прессованных дрожжей, держите дома маленькую пачку инстантных, для подстраховки.

Мелкие, почти как пудра, вермишелинки или крупинки, упакованы в пакетики, которые лежат на полках супермаркетов в отделах бакалеи.

Запечатанные пачки хранятся при комнатной температуре в течение срока хранения, указанного на упаковке. Открытую небольшую пачку закройте прищепкой и храните в холодильнике, большую – в морозильнике, для надежности. Перед использованием достаточно отсыпать небольшую часть дрожжей в контейнер и переложить в холодильник. Инстантные дрожжи добавляют непосредственно в муку. Их берут в 3 раза меньше по весу, чем прессованных (12 г прессованных = 4 г сухих быстродействующих).

И наоборот, если в рецепте указаны инстантные дрожжи, и нужно заменить их прессованными, умножьте вес сухих дрожжей на 3.

Пакетики с активными дрожжами - крупными шариками размером примерно с пшено, лежат на полках рядом с инстантными дрожжами. Но это два разных продукта!

Технология производства активных дрожжей предусматривает высушивание, которое приводит к частичному гибели дрожжевых клеток. При активации дрожжей в жидкости мертвые клетки выделяют внутриклеточные вещества, которые придают резкий и не очень приятный аромат сначала жидкости, а потом и готовому изделию.

Хранят активные дрожжи так же, как инстантные.

Активные дрожжи обязательно сначала активируют в теплой (35°C) воде с добавлением небольшого количества муки и сахара и используют спустя 30 минут.

Их берут в 2.5 раза по весу меньше, чем прессованных. (12 г прессованных = 4,8 г сухих быстродействующих).

Попробуйте испечь один и тот же хлеб с использованием всех трех видов дрожжей, проведите слепую дегустацию и решите, какой результат нравится вам больше всего. Только так можно почувствовать (или не почувствовать) разницу и выбрать «свои» дрожжи.

Соль

Несмотря на относительно незначительное количество соли в тесте – 1.5%-2.0% от веса муки – ее роль в тесте трудно переоценить. Соль придает вкус. Вкус хлеба без соли плоский, невыразительный, «никакой». Но и пересоленный хлеб вкусным не назовешь!

Соль укрепляет клейковину, придает тесту «тело», способствует удержанию углекислого газа, который выделяется дрожжами. Забудете добавить в тесто соль, и оно станет «вялым», расплывчатым, непослушным, а готовый хлеб – плоским и безвкусным.

С другой стороны, соль, как умеренный антисептик, сдерживает процесс брожения. Кроме того, соль препятствует окислению теста во время замеса, благодаря чему сохраняется цвет и аромат муки, формируется характерный цвет корки.

Для выпечки хлеба лучше всего подходит йодированная или нейодированная соль тонкого помола (предпочтительно «Экстра»), она хорошо растворяется в воде. Мелкая морская соль тоже подойдет. Очень важно точно отмерять соль, взвешивать ее.

В некоторых случаях соль добавляется после того, как мука смешана с водой и дрожжами. Поставьте стаканчик с отмерянной солью рядом с миской с тестом – тогда вы не забудете добавить ее в нужный момент. И всегда пробуйте готовое тесто – ввести соль никогда не поздно, а без нее хлеб не хлеб!

Клейковина

Это белок, содержащийся в пшенице, ячмене, ржи. Он добавляет тесту эластичности и хорошо впитывает влагу, чтобы добавить структуру и сделать готовую продукцию влажной и пушистой. В пшеничной муке больше клейковины, чем в ржаной, поэтому хлеб из цельной пшеницы, как правило, более плотный и рассыпчатый.

Клейковина- это чистый натуральный продукт без всяких добавок, красителей и улучшителей. Она повышает пищевую ценность муки, улучшает качество теста (оно меньше разжижается, лучше подходит) и качество хлеба.

Клейковину добавляют в тех случаях, когда мука содержит мало белка (глютена). Добавление клейковины поможет сделать тесто более эластичным и оно легче поднимется. Внесение клейковины в тесто повышает пищевую ценность выпекаемого хлеба, так как увеличивает содержание белка в готовом изделии.

Для улучшения структуры пористости и удельного объема хлеба при переработке муки с низкими хлебопекарными свойствами количество сухой клейковины может составлять 4-6% к массе муки, т.е. на 1000г - 40-60г клейковины.

Способ применения: Добавить сухую клейковину непосредственно в муку и перемешать.

ХЛЕБНАЯ МАТЕМАТИКА.

Пекарский процент

Хлебопечение – наука точная. Можно, конечно, и «на глазок», только результат будет непредсказуемым. Допустим, испекли вы хлеб, который вам очень понравился. Как в следующий раз испечь такой же? Или, наоборот, опыт оказался неудачным. Что нужно изменить, чтобы его исправить?

Для этого и существуют рецепты. Но можно ли представить, каким будет хлеб, только прочитав рецепт, без выпечки? Или, например, в рецепте указаны какие-то непонятные 738 г муки, а вы хотите испечь хлеб из килограмма муки. Как быть?

Пекари всего мира оперируют понятием «пекарский процент» или «пекарское процентное соотношение».

Основной ингредиент любого хлеба – мука. И ее вес, указанный в рецепте, принимается за 100%. Если в рецепте указано несколько видов муки, то за 100% принимается их суммарный вес. А все остальные ингредиенты (вода, дрожжи, соль, масло, сахар и т.д.) рассчитываются как процент от веса муки.

Вот, например, рецепт французского хлеба, записанный в единицах веса и в пекарском проценте (в скобках):

Мука: 583,0 г (100%)

Вода: 408,1 г (70%)

Дрожжи прессованные: 5,83 г (1%)

Соль 11,66 г (2%)

Всего вес теста: 1000 г (173%)

Что мы можем узнать из такой записи?

Прежде всего, что тесто будет довольно влажным (70% воды) и соленым (содержание соли 2% - это на пике нормы). Дрожжей мало (всего 1%), а, значит, брожение будет долгим и небурным.

Чем нам удобна такая запись?

- во-первых, легко пересчитать рецепт. Например, у вас осталось только 3 грамма дрожжей.

Как узнать, сколько муки, воды и соли нужно взять, чтобы испечь хлеб по этому рецепту?

Определяем вес муки ($3 \text{ г} \times 100\% : 1\% = 300 \text{ г}$), а затем и всех остальных ингредиентов, приняв вес муки за 100 % (получится 210 г воды и 6 г соли). Или вы хотите замесить не 1000 г теста, а всего 750. Составляете пропорцию и высчитываете, сколько граммов каждого продукта вам нужно взять.

- во-вторых, пекарский процент помогает в считанные минуты сравнить несколько рецептов.

Например, вы увидели новый рецепт багета из 560 г муки. У вас уже есть рецепт багета, но

из 720 г муки. Если перевести оба рецепта в пекарский процент, вы увидите, что они ничем не отличаются, кроме веса ингредиентов. Или, наоборот, увидите, чем один отличается от другого (влажностью, степенью солености, количеством дрожжей).

- в-третьих, запись рецепта в пекарском проценте позволит легко исправить ошибку при замесе теста. Например, вы случайно налили больше воды, чем указано в рецепте. Но вам известно, что вода в этом хлебе составляет 70% от веса муки. Путем простых вычислений вы узнаете, сколько муки, соли и дрожжей нужно добавить в тесто, чтобы вернуться к исходному рецепту.

- в-четвертых, знакомство с понятием «пекарский процент» позволяет пекарям всех стран говорить на одном языке. Скажите «тесто гидратацией 75%» - и вас поймет любой пекарь. Достаточно один раз понять, что такое пекарский процент и научиться применять его на практике. Занесите формулы в таблицу excel и пересчитывайте рецепты автоматически, в зависимости от количества исходных продуктов или желаемого веса готового теста.

Нормы закладки сдобного теста в формы для куличей

На самом деле, это очень важный вопрос, ответ на который мы начинаем лихорадочно искать в предверии Пасхи.

Мы приводим данные для наиболее популярных бумажных форм.

Но всегда можно взять в руки линейку и калькулятор и произвести расчеты самостоятельно.

Объем цилиндра рассчитывается по формуле:

$$V = \pi r^2 \cdot h,$$

где V - объем цилиндра

$$\pi = 3,14$$

r - радиус основания (дна)

h - высота цилиндра

Есть множество онлайн сервисов, позволяющих рассчитать объем, например

<http://www.webmath.ru>;

По общему правилу, масса заготовки составляет от 30% до 50% от объема формы. Чем влажнее тесто, тем больше оно увеличивается в объеме в процессе расстойки, соответственно, тем меньше кладем его в форму.

Всегда лучше положить немного меньше теста, чем немного больше: выпolzшее тесто “съезжает” при выпечке, кулич получается кособокий и некрасивый.

Сказанное применимо к любым формам, не только к цилиндрическим.

Норма закладки куличного теста в стандартные бумажные формы :

	Диаметр формы, мм	Высота формы, мм	Масса теста, г	Масса готового кулича, г
1.	60	45	65	60
2.	70	85	135-165	120-150
3.	110	85	330-390	300-350
4.	90	90	220-245	200-220
5.	134	100	550-600	500-550

Панеттоне 1

600 г «сильной» муки *(Манитоба или Нордик 14%)
15 г прессованных дрожжей
12 г соли «экстра»
300 г (6 шт.) яиц
225г молока комнатной температуры
120-200 г сахара (зависит от желаемого результата по сладости)
300 г и холодного сливочного масла
тёртая цедра 2 апельсинов
120 г цукатов из корочек цитрусовых или светлого изюма или вяленой клюквы или их смеси
1 ч. л. молотых специй (корица, мускатного ореха и имбиря) опционально
2 пакета сахара с ванильной палочкой
Цедра 2 апельсинов

Технология приготовления:

1. НЕ ДЕЛАТЬ ПОЛПОРЦИИ.

Холодное масло положите на кусок пленки или бумаги для выпечки, закройте другим куском пленки и отбейте скалкой до толщины 3-5 мм. Уберите в холодильник до момента использования.

2. Смешайте в деже миксера муку, соль, раскрошенные дрожжи, молоко(все не вливайте, оставьте 30г), яйца и 1/3 сахара. Установите насадку “крюк” и начните замес на минимальной скорости. Когда все ингредиенты объединятся, увеличьте скорость до 2 или 3 (из 6-8 возможных). Вымешивайте 2-3 минуты. Добавьте половину оставшегося сахара и молоко по надобности, если жтдкое, то не добавляйте,

продолжите замес. Через 2 минуты введите оставшийся сахар и вымесите тесто до умеренно развитой клейковины.

3. Достаньте масло из холодильника и введите небольшими порциями(кусками) в тесто. Миксер при этом работает на 2-3 скорости. Несколько раз останавливайте миксер и снимайте тесто с крюка. Примите решение, нужно ли добавить жидкость, если сильно плотное возможно нужно будет добавить молока. Вымешивайте до хорошо развитой клейковины. СЛЕДИТЕ, что бы тесто не перегрелось иначе будет жидким из-за растаявшего масла. Не выше 24 град! Ставьте в холод если видите, что перегревается.

4. Переключите миксер на минимальную скорость и вмешайте добавки.

5. Закройте миску с тестом крышкой или пленкой и уберите в холодильник минимум на 8 часов, максимум – на 20.

Температура в холодильнике не должна быть меньше +4°C, иначе дрожжи впадут в анабиоз и тесто не будет выбраживаться.

3. Достаньте тесто из холодильника, взвесьте и разделите на порции. У нас на форму вес 230гразмер 9*9см.

Сформируйте округляя каждый кусок теста, разложите по формам, учитывая, что тесто увеличится в объеме в два раза. Прикройте пленкой, чтобы тесто не заветрелось, и оставьте растаиваться при комнатной температуре на 2 часа. Паскам важно дать полную расстойку. Хорошо расстойшееся сдобное тесто можно даже не “тыкать” пальцем, достаточно легонько потряснуть форму: оно колыхнется, как крепкое желе.

4. Если изюминки вылезли на поверхность паски, просто снимите их, чтобы не сгорели.

Разогрейте духовку до 180°C. Выпекайте паски на противне, установленном в нижней части духовки, 40 минут, в зависимости от размера заготовки, температура выпекания 160-170. Если поверхность сильно румянится, убавьте жар до 150°C. Готовность проверяйте деревянной палочкой, она должна выходить чистой и сухой из центра кулича. Если верх стал румяным, а внутри кулич еще не пропекся, прикройте поверхность фольгой или влажной бумагой для выпечки или установите противень на “под потолок” – он защитит от верхнего жара. Или просто отключите верхний тэн, если есть такая возможность.

Если же не все паски помещаются в духовку одновременно, уберите не поместившиеся в холодильник или унесите на балкон (если там холодно).

5. Достаньте паски из духовки, поставьте на решетку. Через 3-5 минут извлеките из форм (если пекли не в бумажных) и положите на решетку на бок, остывать. Снимать пробу с паски можно не раньше, чем через два часа после выпечки, когда она остынет до комнатной температуры. А еще лучше – дождаться следующего дня.

*возьмите самую сильную муку, которая есть в вашем распоряжении. Это может быть Манитоба или Нордик. В идеале содержанием белка должно быть не менее 12%. Мы помним, что обещали рассказать о муке подробнее - всё будет!

Помните, что чем влажнее тесто, тем быстрее идет процесс брожения и воздушнее готовое изделие.

**** замените цукаты и сухофрукты равным по массе количеством смесью мелко нарезанной ветчины/сыровяленой/сырокопченой колбасы и одного или несколько видов сыра. Или отделите часть теста в конце замеса и добавьте в одну часть сладкие, а в другую – несладкие отсдобки.

Панеттоне 2

1 замес

Мука 1кг

Слив.масло 230г

Пресованные дрожжи 7г

Желтки 200г

Сахар 230г

Вода 375мл

Технология приготовления:

Смешать все сухие ингредиенты, добавить размягченное масло, вымесить крюком.

Постепенно добавлять воду, замесить гладкое тесто., ориентируемся на 25град.

Выложить в чистую емкость. Оставить на 12 часов.

2 замес

Мука 835г

Слив.масло 320г

Желтки 233г

Сахар 316г

Вода 300г

Прес.дрожжи 90г

Соль 22г

Мед 25г

Изюм без косточек 900г

Апельсиновые цукаты 330г

Лимонные цукаты 175г

Ванильный сахар 2 пак.

Коньяк для замачивания сухофруктов 1л

К первому замесу добавить все сухие ингредиенты, мед, желтки.

Дрожжи развести в воде и , понемногу подливая в чашу миксера, вымешивать тесто 3мин на низкой скорости. Добавить масло и вымешивать еще 8 минут на высокой скорости, до однородности и гладкости.

Тесто переложить в чистую вместительную емкость и оставить отдыхать. Пока оно не увеличится в 2-3 раза. Разделить тесто на куски.

Если форма диам.13см и высотой 8см , то вес куска должен быть 550г.

Сформовать шарики, выложить в формы.

Оставить на 15 мин. Разложить по формам, накрыть влажным полотенцем и дать подойти.

Выпекать 40 мин. при темп 160-180.
Подвесить на шпажки.

Краффин

1 ч. л. цедры апельсина
2 ст. л. (30 мл) апельсинового сока
80 мл теплого молока (35-38°)
6 г сухих дрожжей
100г сахара
1 яйцо
2 желтка
350 г (2 1/3 ст) муки (просеять)
½ 1 ч. л. соли
40 г растопленного сливочного масла (теплого)
100 г мягкого сливочного масла (для смазывания теста)
100 г сухофруктов
60г какао
200г капли шок.
160г орехи
100г сахар
ванилин по желанию

формы для выпекания высотой и диаметром ~8 см

- 1) Натереть цедру половины апельсина, только оранжевую часть, белая будет горчить. Выжать сок. Сухофрукты залить кипятком и оставить на 5 минут, затем промыть и просушить.
- 2) В теплое молоко добавить чайную ложку сахара из общей массы и всыпать сухие дрожжи. Размешать и оставить на 10-15 минут, чтобы сверху образовалась пышная шапочка.
- 3) Яйцо и желтки взбить с солью и оставшимся сахаром на средней скорости несколько минут до пышной светлой массы.
- 4) Просеянную муку смешать с солью, сделать углубление и влить яичную массу, теплое растопленное сливочное масло, апельсиновый сок, цедру и дрожжи. Замесить тесто, не добавляя больше муки. Вымешивать примерно 10 минут, пока тесто не станет эластичным и не будет липнуть к рукам. Переложить в миску, смазанную небольшим количеством растительного масла, накрыть пищевой пленкой и оставить подниматься в теплом месте на час - полтора. (Я обычно заранее слегка разогреваю духовку, чтобы в ней было около 40 градусов, затем выключаю и ставлю туда тесто). Когда тесто поднялось, разделить его на три части, скатать в шар, накрыть пленкой и оставить еще на 10 минут.

5) Раскатать первый шарик теста в тонкий прямоугольник, толщиной около 2 мм. Тесто должно быть достаточно тонким, но не рваться. Смазать обильно мягким сливочным маслом, посыпать какао с сахаром, сухофруктами и орехами, на один рулет выходит 50г начинки. Завернуть в рулет, начиная с узкой стороны. Тоже самое проделать с остальным тестом. Для формы диаметром 8см взять рулетик весом 160г. Каждый рулетик разрезать вдоль острым ножом, но не до конца, чтобы получилась одна длинная колбаска. Закручивать так, чтобы разрез все время смотрел вверх и все слои были видны. Кончик загнуть внутрь, переложить в форму. Накрываем и дать подойти в теплом месте примерно 1 час.

6) Выпекать в хорошо разогретой до 200° духовке первые 10 минут, затем убавить до 180° и выпекать до готовности. Маленький краффин выпекается в общей сложности 20-25 минут, а большие 35-40, смотрите по вашей духовке, проверяя готовность деревянной палочкой. Если сверху они сильно зарумянились, а внутри не готовы просто прикройте из фольгой. Готовые краффины посыпьте сахарной пудрой.

АНГЛИЙСКИЕ БУЛОЧКИ С КРЕСТОМ

Для опары:

40 г пшеничной муки высшего сорта

200 г молока

20 г сахара коричневого

20 г прессованных дрожжей

Для теста:

Опара

2 шт яичных желтка

50 г сахара

360 г пшеничной муки высшего сорта или «экстра»

60 г сливочного масла

3 г соли

3 г молотого душистого перца

2 г молотой гвоздики

120 г вяленой клюквы

40 г апельсиновых цукатов

Для отделочной пасты:

1ч.л. масло раст.

Молоко 2ст.л.

Мука 3ст.л.

0,5ч.л. сах.пудра

Соль щепотка

Для сахарного сиропа:

120 г сахара

120 г воды

цедра 1 апельсина

Дополнительно:

растительное масло для смазывания контейнера

сливочное масло для смазывания формы для выпечки

1. Растереть дрожжи пальцами, смешайте ингредиенты опары, закройте крышкой или плёнкой и оставьте для брожения на 30-40 минут.
2. Растопите сливочное масло и остудите до комнатной температуры.
3. Смешайте венчиком опару, желтки и сахар. Муку смешайте с солью и специями, соедините с жидкостью и маслом. Замесите гладкое тесто. В конце внесите вяленую клюкву и цукаты. Переложите тесто в смазанный растительным маслом контейнер, закройте крышкой и оставьте для брожения на 1 час при комнатной температуре. Через 30 минут от начала брожения обомните тесто.
4. Разделите тесто на куски весом 60г, сформируйте круглые булочки.
5. Смажьте сливочным маслом прямоугольную форму для запекания. Выложите булочки на расстоянии друг от друга в 3 ряда по 4 булочки в каждом. Закройте плёнкой и оставьте для брожения на 1 час.
6. Пока булочки расстаиваются, приготовьте отделочную пасту, смешав все ингредиенты. При необходимости процедите, чтобы не было комочков. Переложите пасту в кондитерский мешок, срежьте носик диаметром 3-4 мм.
7. После расстойки булочки слипнутся бочками. Нанесите линии отделочной пастой, сначала вдоль, потом поперёк булочек.
8. Разогрейте духовку до 190 С. Выпекайте булочки 18-20 минут.
9. Пока булочки выпекаются, сварите сахарный сироп.
10. Смажьте горячие булочки сиропом. Слегка остудите в форме, переложите на решетку. Разломите на отдельные булочки.

Бездрожжевая паска (апельсиновая)

Сироп

сахар 50г

сок апельс. 100

Тесто

Цукаты, изюм 150г

Сахар 390г

Цедра одного апельс.

Раст.масло 240г

Яйца 4шт

Сок апельсина 60г

Йогурт 160г

Мука 380+50
Разрыхлитель 2ч.л.
Сода 0,5ч.л.

Приготовление сиропа.

Смешать сахар с соком и закипятить.

Тесто

В начале смешиваем все сухие ингредиенты.

Смешиваем сахар и цедру. Вливаем масло и перемешиваем. Взбиваем яйцо венчиком, вливаем сок и йогурт. Хорошо взбить эту массу миксером.

Отдельно смешиваем сухие ингредиенты: мука, рыхлитель и сода.

Затем «жидкую» часть переливаем в «сухую». Перемешиваем до тех пор, пока вся мука не увлажнится.

Тесто.

Выпекать 40мин на 180.

Когда испекутся, проколоть много раз и полить сиропом.

Шоколадно-ореховая бездрожжевая

Сахар – 250 гр.

Мука – 200 гр.

Какао - 100 гр. 20-24%

Соль – щепотка

Сода – 1,5 ч. л.

Разрыхлитель – 8 гр.

Яйца – 2 шт.

Растительное масло – 75 гр.

Кефир -180 мл.

Ванильный экстракт (сахар) – 1ч. л.

Горячая вода – 100 мл.

Яблочный уксус (белый винный) – 2 ч.л

Орехи. Цукаты - 100-150 гр.

Способ приготовления:

1.В кефир добавить соду и дать настояться 5 минут.

2. Смешиваем все сухие ингредиенты.
 3. Яйца, соль и кипятком взбить до увеличения в 3-4 раза, увеличивая скорость.
 4. Добавить к яйцам кефир, цедру растительное масло, ванилин и перемешать, масса осядет, не переживайте.
 5. Постепенно, аккуратно помешивая, добавить «сухие» ингредиенты. Ввести уксус и сделать 2-3 оборота миксером. Можно вмешать все вручную.
 6. Разложить по формам.
- Выход 7шт размер 6 на 7см, 170г теста в одну форму, можно и немного больше положить.
7. Выпекаем в предварительно разогретой духовке при температуре 180° С 25-30 минут до сухой лучинки.

Творожная пасха

3шт желтка

70г молока

170 сах.пудры

Сливки 30% 150г

Творог жирный 650г (творог 450 и 200 крем-сыр)

Желатин 20г

Апельсиновый слой

100г кураги замоченной в апельсиновом соке или спиртном

Цедра апельсина

25г грецкий орех

Фруктовый слой

Вишня без косточек 50г

Вишня сушеная 50г

Шоколадный слой

100г черного шоколада

25г фундука

1. Творог можно отвесить, что бы стекла жидкость.
2. Курагу замочить в соке или спиртном на несколько часов. Измельчить.
3. Вишню свежую или мороженную измельчить.
4. Подготовить форму: застелить ее марлей в два слоя.
5. Желатин замочить в сливках.

6. Орехи измельчить.
7. Желтки соединить с сахарной пудрой и молоком на паровой бане до густоты сметаны. Температура около 80 град.
8. Соединить желтковую массу с желатиновой массой. Размешать до однородности.
9. Творог комнатной температуры перетереть до однородной массы.
10. Соединить творог с желтковой массой. Разделить на три равные части
11. В одну из частей добавить измельченную курагу, цедру.
12. В другую растопленный шоколад и орехи.
13. В третью вишню. Перемешать.
14. Залить все слоями, простукивая. Накрыть марлей. Поставить под пресс.
15. Оставить в холодильнике на ночь.
16. По истечении времени перевернуть форму и достать. Украсить орехами или полить шоколадом.

ТВОРОЖНАЯ ПАСКА (без дрожжей)

- 500 мука в/с
- 160 сахар белый мелкокristаллический
- 150 тримоллин или инвертный сахарный сироп или мед
- 450 творог жирный от 9%, зернистый, не сухой, а достаточно влажные, но не паста
- 35 разрыхлитель
- 500 яйцо
- 300 масло сливочное
- 300 фисташка/клюква вяленая/цукаты цитрусовые в равных долях
- 40 паста ванильная
- 3 сухая молотая ваниль

Технология приготовления:

Масло сливочное "нуазетт" растопить и охладить.

Муку просеять и смешать с разрыхлителем и молотой ванилью.

Цукаты смешать с клюквой и орехами, добавить к ним небольшое количество муки, перемешать.

Оставшуюся муку перемешать с творогом насадкой "лопатка" или насадкой для мягких смесей, чтобы не было комков.

Добавить сахар, тримоллин, смешанный с яйцами и ванильной пастой.

В последнюю очередь добавить масло сливочное "нуазетт" и перемешать.

Заполнить тестом кондитерский мешок и разложить по формам, заполняя их на 2/3 объема. На поверхность теста отсадить из кондитерского мешка "крестик" размягченным сливочным маслом. Переставить заполненные формы на противень.

Духовку разогреть до 180°C, установить противень в центральную часть духовки. Выпекать 40 минут при 160-150°C.

Готовность куличей проверяется тестом "сухая лучина": деревянная палочка, вставленная в центр кулича, должна выходить сухой.

Готовые куличи по возможности быстро охладить до +3°

Хранение:

30 дней при - 18°C, тщательно запаковали в пленку и не допускаете промежуточной дефростации (размораживания) ни какими путями, то есть не вынимаете из морозилки без надобности и морозилка у вас не сбивается на -6°C или -1°C от частого открывания дверей)). до 7 дней при +4°C, так же как и для заморозки: закрыли в герметичный контейнер или упаковали в пленку.

Важно! На хранение убираем только те куличи, которые уже точно остыли до +3°C, иначе образуются конденсат и сырые бока.

до 2 дней при комнатной температуре. Что есть для нас комнатная температура? Напоминаю вновь, это 18-20°C, то есть температура, рекомендуемая в нормативной документации для кондитерских производств.

beurre noisette (КОРИЧНЕВОЕ МАСЛО).

Положить масло в сотейник и на медленном огне дать ему сначала растопиться, а затем прокипеть до такого состояния, когда оно станет коричневатым. Выпадающие при этом молочные белки начинают «поджариваться», полностью оседая на дне кастрюльки и масло приобретает легкий запах лесного орешка.*

Снять кастрюльку с маслом с огня и поставить в сторону остывать.

На дно осядут коричневые частицы. Процеживать ничего не нужно, просто слить потом масло с осадка

Топленое таким образом масло называется *beurre noisette* (бёр-нуазет, ореховое масло) и именно оно является отличительной чертой для всех рецептов **финансье**.

Выпечка приобретает особый, очень приятный аромат, если добавленное не просто топленое масло, а бёр-нуазет

Если Вы решите использовать **beurre noisette** — бёр-нуазет, то при введении бер-нуазет в тесто следите за тем, чтобы осадок белка остался в кастрюльке, не попал в тесто...

*По желанию можно дотопить масло до появления светлого карамельного цвета.

Миндальный марципан

Сах.пудра 100г

Глюкозный сироп 10г

Миндальная мука 100г

20г миндальное пралине

Немного воды
Молотый миндаль

Перемешать все в фудпроцессоре до состояния марципана, добавляя немного воды.
Раскатать слоем 0,8см, заморозить, нарезать на кубики.

Ореховая помадка 1 9 **Миндальный гляссаж**

Сахар 200г
Крахмал 100г
Миндальная мука 100г
Белок 120г

Взбить белок с сахаром, миндальную муку и крахмал вмешать лопаткой вручную. Нанести на панеттоне из мешка перед выпечкой. Посыпать миндалем. Выпекаем при конвекции 180-170 градусов 35-40 минут с паровым ударом.

Ореховая помадка 2 **Фундучно-шоколадный гляссаж**

Орех 33г
Белок 40г
Сахар 110г
Какао 2-3г
Крахмал 6
Фундучные хлопья

Орехи перебить в блендере в крошку. Соединить все сухие ингредиенты(все кроме белка) в однородную массу, тщательно перемешать. Вмешать белок, вымесить однородную массу.

Белковая помадка

1 белок
200г пудры
1ст.л. лимонного сока

Все соединить и перетереть. Развести водой до нужной консистенции.

Помадка на желатине

5г. желатина
30мл. воды в желатин

150г сах.пудры
30мл. воды в сахар
лим.сок

Залить водой желатин. Сахарную пудру смешать с водой, довести до кипения. Перелить в миску, добавить желатин, размешать до растворения желатина, взбить. Ручным миксером примерно 3-4минуты. Добавить лим.сок. Поставить миску с помадкой на водяную баню. Украшаем паски быстро.

Помадка шоколадная (ганаш)

Сливки 100г 30-33%
Шоколад 100г черный 54%
Масло 20г
Алкоголь 10г

Все растопить на водяной бане, пробить блендером по необходимости. Накрыть пленкой в «контакт» , в холод. Наносить на охлажденную паску.

Швейцарская меренга

Белок 3шт
180г сахара
Лим.кислота.

Прогреть на водяной бане белок с сахаром постоянно помешивая до 54 град.
Перелить в чашу миксера и взбить.
Подходит для украшения и для меренги.

Помадка из крем-чиза

400г крем-сыра
200г сах.пудры
0,5л сливок 30%
20г кукурузный крахмал

Апельсиновые корочки

Апельсиновые корочки 300г
Сироп:
Сахар 300
Вода 100
Сок лимона 50

Нужно 4 раза проварить корочки с солью (100г воды и 2г соли) по 5 мин, каждый раз сливая воду. Процедить и на 30 минут залить холодной водой.
Варим сироп, добавляем апельсин и варим 30-60 мин на среднем огне.

Достаем, откидываем на сито и в духовку на пергамент в один слой 80 градусов 80 мин.

Цукаты

1500сахар
800 вода
50г глюкозы
5грн лим.кислоты

Нужно 4 раза проварить корочки с солью (100г воды и 2г соли) по 5 мин, каждый раз сливая воду. Процедить и на 30 минут залить холодной водой.

Варим сироп, добавляем апельсин закипятить и варим 60 мин на среднем огне.

Достаем и храним в морозильной камере.

Террин мясной

Фарш 500г(бедро 250, свинина 250)

Бекон 200

Шампиньон 200

Сыр 100г

Яйцо отварное 4шт

Перец болг. 1шт

Лук 1шт

Соль, перец по вкусу

Куркума

Паприка копченая

Кетчуп

Шпинат

Перекрутить фарш, поделить на три части, в каждую часть добавляем отдельно:

1.куркума

2. томаты, паприка копченая, кетчуп

3.шпинат

Выкладываем бекон в форму, чередуя слоя: шпинат, жареные грибы с луком, сыр, фарш с паприкой, сыр, яйца, сыр, фарш с куркумой, сыр.

Закрываем беконом в нахлест, запаковываем фольгой. В духовку на 1-1,20 при темп.160-170 град.

Открываем фольгу, смазываем майонезом, посыпаем кунжутом.

В холодильник на 6 часов.

Заливное

Курица (индейка)-300г (домашняя куриная ножка)

Вода 2л

Соль, специи

Перец горошком

Лук 0,5шт

Морковь 1шт

Сельдерей 0,5шт

Агар 15г на 1 литр бульона

Яйцо переп. 8шт

Заморож.овощи по желанию 200г

Горошек зеленый

Креветка 100г

В 2 литра воды положить курицу, добавить лук, морковь, специи, соль. Варить до готовности курицы.

В 100г воды прокипятить несколько минут агар. Варим не закрывая крышку, процедить через марлю, добавить разведенный агар.

Разложить по емкостям все ингредиенты: креветки, курица, зелень, яйцо, овощи.

Залить горячим бульоном.

Холодец куриный

Курица 1шт

Вода 2л

Желатин 30г

Лук 1шт

Морковь 1шт

Чеснок 3 зубчика

Лавр.лист 2шт

Соль,перец, душистый горошек

Курицу порезать на части и закипятить, слить 1 бульон.

В 2л воды положить курицу и добавить лук, морковь, специи, соль.

Варить до готовности курицы.

Варим и закрываем крышку. Процедить, добавить желатин в остывший бульон.

Разобрать курицу, выложить на блюдо. Довести до кипения бульон и залить холодным в холодильник на ночь.

Соус малиновый

250г малины

100г вино сухое

50г сахар

Соль, перец, белый

Гранатовый соус

250 сок граната
Соль+перец белый
Крахмал 1ст.л.
½ лимона и снять с огня

Буженина

1кг антрикота
4-6 зубчика чеснока
Соль, перец по вкусу
Специи: паприка, сухой помидор, пряные травы.
Горчица: дижонская, американская, французская по 50г
Мед 50
Соевый соус 50г
Соус свит чили 30-40г

1. Делаем сухую смесь из специй.
 2. Антрикот шпигуем чесноком.
 3. Натираем сухим маринадом. Маринуем 10-12 часов.
 4. Сверху делаем мокрый маринад: соединяем три вида горчицы, мед, соевый соус, свит чили. Натираем этой массой.
 5. Кулинарной нитью обвязываем наш антрикот, плотно, чтобы он не потерял свою сочность.
 6. В два слоя рукава, завязываем.
 7. Варим в воде при температуре 80-90 град 4-5 часов.
- Можно запекать в духовке и

Глазурь

Сок апельсина 200г
Мед 100г
Сахар 2ст.л.
Горчица 1ст.л.

Смешиваем все ингредиенты и доводим до кипения и варим на медленном огне 5 мин. постоянно помешивая. Смазать буженину, запекать еще 15 мин.

Колбаса куриная с подчервиной

1кг фарша
1 метр кишки
Курица 600г (кубики)
Мясной подчеревок 500г
Соль, перец, муск.орех
Вяленые томаты
Чеснок 3-4зубчика

Начинить кишку. Наколоть шпажкой, перед тем как варить маринуем фарш от 3-12 часов.

Россол: соль, лавровый лист, душистый, перец, горошком перец.

Варим 20-25мин от начала кипения, потом на сковороде до золотой корочки или в духовке 10-15мин 180-200