

Закуски и десерты ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА

Если до сих пор вы не решались взяться за приготовление выпечки из заварного теста, то делали это совершенно напрасно. Следуя пошаговым рецептам, испечь идеальные эклеры и профитроли необычайно просто. А закусок и десертов на их основе приготовить можно столько, что попробовать надо обязательно!

- ▶ Ванильные и кофейные эклеры
- ▶ Шу с кремом из лосося
- ▶ Буше с зефирным кремом
- ▶ Шу с салатами оливье и цезарь
- ▶ Профитроли с мороженым и шоколадным соусом
- ▶ Кольца с творожным кремом
- ▶ Пирожные на палочках и торты

Книга научит готовить эти и другие блюда и позволит даже начинающему кулинару почувствовать себя настоящим шеф-поваром!

www.bookclub.ua
ISBN 978-617-12-2299-1



9 786171 222991

www.ksdbook.ru
ISBN 978-5-9910-3801-0



9 785991 038010

ЗАКУСКИ И ДЕСЕРТЫ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА

Закуски и десерты ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА

эклеры • профитроли • буше



КЛУБ
СЕМЕЙНОГО
ДОСУГА

ГОЛОВАШЕВИЧ ВИКТОРИЯ

Закуски и десерты ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА

эклеры • профитроли • буше



ХАРЬКОВ КЛУБ
БЕЛГОРОД СЕМЕЙНОГО
2017 ДОСУГА

УДК 641.5
ББК 36.991
Г61



Никакая часть данного издания не может быть
скопирована или воспроизведена в любой форме
без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Марьяна Гилевич*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

ГОЛОВАШЕВИЧ Вікторія

ГОЛОВАШЕВИЧ Виктория

**Закуси й десерти із заварного тіста.
Еклери, профітролі, буше**

(російською мовою)

**Закуси и десерты из заварного теста.
Эклеры, профитроли, буше**

Керівник проекту *В. В. Столяренко*
Координатор проекту *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Р. Залатарьов*
Редактор *І. М. Крамаренко*
Художній редактор *Ю. О. Сорудейкіна*
Технічний редактор *С. П. Горбенко*
Коректор *О. В. Супронюк*

Руководитель проекта *В. В. Столяренко*
Координатор проекта *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *И. Р. Залатарев*
Редактор *И. Н. Крамаренко*
Художественный редактор *Ю. А. Сорудейкина*
Технический редактор *С. П. Горбенко*
Корректор *О. В. Супронюк*

Підписано до друку 21.12.2016.
Формат 70x100/16. Друк офсетний.
Гарнітура «Myriad Pro». Ум. друк. арк. 6,45.
Наклад 10 000 пр. Зам. № .

Подписано в печать 21.12.2016.
Формат 70x100/16. Печать офсетная.
Гарнитура «Myriad Pro». Усл. печ. л. 6,45.
Тираж 10 000 экз. Зак. № .

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Св. № ДК65 от 26.05.2000
61140, Харьков-140, просп. Гагарина, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано з готових діапозитивів
на ПП «ЮНИСОФТ»
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.unisoft.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 135

Отпечатано с готовых диапозитивов
на ЧП «ЮНИСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
www.unisoft.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 135

ISBN 978-617-12-2299-1 (Украина)
ISBN 978-5-9910-3801-0 (Россия)

- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2017
- © Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2017
- © ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2017

ОТ АВТОРА

Перед вами книга об удивительных пирожных, которые являются самым продаваемым в мире десертом.

Это сладкое чудо состоит из тонкого ненавязчивого по вкусу теста и нежнейшей начинки. Эклеры не могут храниться долго, а потому дегустаторы особенно ценят их, ведь «жизнь» их так коротка.

Классические французские эклеры, шу, профитроли, невероятные торты «Крокембуш» и «Сент-Оноре», пирожные на палочке, творожные кольца и многое другое — все это вы найдете на страницах книги.

Приготовление заварного теста похоже на волшебство! Из мягкого, почти текущего теста, больше похожего на пасту и не имеющего в своем составе никаких разрыхлителей, получаются воздушные, хрустящие, с огромной полостью для начинки внутри пирожные.

И если раньше эклеры и шу имели всего несколько классических вариантов начинки, в состав которой обязательно входил заварной крем, то в современном мире, с его молниеносными изменениями, начинки стали делать и из шоколадного ганаша, и из фруктового кули, также это может быть паштет или салат, творог и даже маршмеллоу.

Приготовление заварного теста не займет у вас много времени, и, воспользовавшись рецептами из книги, вы сможете погрузиться в творческий процесс, комбинируя различные начинки и, возможно, придумывая свои собственные.

Все, что вам понадобится, — это вода, молоко, масло, мука, яйца, по щепотке соли и сахара и немного времени, а дальше, следуя нашим рекомендациям и собственной фантазии, вы сможете создавать бесконечное количество закусок и десертов из заварного теста.

О ЗАВАРНОМ ТЕСТЕ

Заварное тесто представляет собой «пасту», заваренную из воды, молока, масла и муки с добавлением яиц. Оно не сладкое, не имеет разрыхлителей в виде соды, дрожжей или воздуха от взбитых яиц. Полость внутри изделия образуется благодаря нагреву влаги и выделению пара. Поэтому очень важно, выпекая эклеры или шу, дать им хорошо подсушиться, не вынимая раньше времени из духовки. Готовые эклеры при надавливании будут сухими, и стенки их не прогибаются.

4

Размер полости в эклерах зависит от консистенции теста. Более жидкое тесто даст больше влаги, поэтому полость будет больше, а стенки самого эклера — тоньше. Такие эклеры быстрее размокают от начинки, но если подавать их сразу, то это наиболее вкусный вариант.

Если тесто получается более сухое и при отсадке из кулинарного мешка со звездчатой насадкой хорошо держится рисунок бороздок, то эклеры меньше поднимутся во время выпечки, трещин в них будет меньше, но и полость будет меньше, а стенки толще. Такие пирожные дольше не размокают с начинкой, но соотношение теста и начинки будет уже другое — не такое, как в первом варианте.

Выпекают эклеры либо на смазанном очень тонким слоем сливочного масла противне, либо на специаль-

ном перфорированном силиконовом или тефлоновом коврик.

На пергаменте эклеры получают немного хуже и может появиться «дефект», когда доньшко не прилипает к пергаменту, а также прогибается во время выпечки, из-за чего полость в эклерах образуется очень маленькая. По той же причине не подходит простой силиконовый коврик. Важно, чтобы эклер доньшком держался за противень или перфорированный коврик, внутри раздувался от пара и формировал тонкую корочку, поднимаясь все время вверх.

Иногда для того, чтобы эклеры не слишком трескались, их посыпают тонким слоем сахарной пудры или сбрызгивают из пульверизатора растительным маслом, тогда образуется дополнительная пленочка, которая удерживает поверхность от разрывов.

Наличие или отсутствие трещин также сильно зависит от режимов выпечки и работы духовки. В разных духовках из одного и того же теста получаются разные изделия.

Если вы хотите, чтобы ваши эклеры были ровными и без трещин, то очень важно ровно отсаживать их звездчатой насадкой, постоянно создавая одинаковое давление, чтобы не было бугров и впадин. Можно попробовать посыпать их сахарной пудрой или сбрызнуть растительным маслом. Перед тем как поставить изделия в духовку, ее следует хорошо разо-

греть, а затем следить, как эклеры выпекаются. Если они начинают излишне подниматься, то температуру следует уменьшить или выпекать их на остаточном тепле, выключив духовку совсем, но не вынимая их. Если эклеры просохли недостаточно, стоит опять включить духовку и продолжить выпечку.

Удачным часто бывает такой вариант: разогреть духовку до 180—200 °С, поставить в нее эклеры, выключить духовку, не открывая дверцу, и дожидаться, пока она остынет до 160 °С. Включить ее опять уже на текущей температуре (160 °С) и продолжить выпекать еще 20 минут. Дверцу во время выпечки нельзя открывать до полной готовности эклеров.

ДАВАЙТЕ РАЗБЕРЕМСЯ

Эклеры

Эклер (от фр. *éclair* — «молния») — французский десерт в виде продолговатого пирожного из заварного теста с кремом (как правило, заварным: ванильным, шоколадным или кофейным). Создание эклера приписывается французскому кулинару Мари-Антуану Карему.

Существует мнение, что «молнией» пирожное называется потому, что исчезает молниеносно, но на самом деле при выпечке на эклерах часто образуются трещины, по форме напоминающие молнию.

В каждой стране заварные пирожные готовят и называют по-своему. У нас эклеры сохранили традиционное название, в Испании их именуют «пепито», в Аргентине — *Palo de Jacobo* («посох Якова»). В Германии иногда называют устаревшими немецкими названиями: «любовная косточка» (нем. *Liebesknochen*), «заячья лапа» (нем.

Hasenpfote) или «кофейный брусок» (нем. *Kaffeestange*).

В свою очередь в США эклерами иногда называют совсем другое изделие — «длинных джонов» (англ. *long john*) — продолговатые пончики, по рецепту не отличающиеся от знаменитых *doughnut*.

Эклеры бывают с разными начинками, разными покрытиями, но неизменно одно — это пирожное продолговатой формы. По мнению французских кондитеров, идеальные эклеры — длиной 12—14 см, одинаковые и ровные.

Свежеприготовленные эклеры наверняка вкусны и являются самым популярным десертом в мире!

Шу

Шу (от фр. *choux* — «капуста») — французский десерт в виде круглого пирожного. Для приготовления шу тесто

отсаживают не продолговатой полосошкой, а небольшой круглой лепешкой. Свое название оно получило из-за того, что во время выпечки тесто поднимается с некоторыми неровностями и становится похожим на кочан капусты. Начинки для шу могут быть как сладкими, так и солеными. Шу часто используется для приготовления других, более сложных десертов и тортов.

Профитроли

Как и шу, профитроли имеют круглую форму, но профитролями в классическом их понимании французы называют пирожные из заварного теста, начиненные мороженым или взбитыми сливками и обязательно политые шоколадным соусом.

Изначально во французском языке слово *profitrole* означало «небольшое денежное вознаграждение, ценное приобретение». Позднее этим словом стали называть маленькие, но, по общему мнению, очень вкусные пирожные.

Гужеры

Гужеры — несладкая закусовая выпечка родом из Бургундии, которую

часто подают при дегустации вин. В процессе их приготовления в заварное тесто добавляют пикантные сыры с ярко выраженным вкусом, например грюйер, конте или эмменталь. Гужеры бывают небольшого размера (3—4 см), иногда в форме кольца или даже диаметром 10—12 см, тогда их нарезают на порции. Как правило, их подают пустыми, но встречаются варианты и с несладкими начинками.

Буше

Эти пирожные не стоит путать с изделиями из заварного теста. Они представляют собой десерт, состоящий из двух бисквитов округлой формы, с начинкой из сливочного крема и покрытый шоколадной помадкой. Существуют вариации буше, когда пирожное состоит только из одного бисквита и украшено кремом, крем может быть не только сливочный, но и масляный или белковый. Иногда для улучшения вкусовых характеристик буше покрывают не помадкой, а шоколадной глазурью.

Несмотря на название, созвучное французским словам, пирожное производилось в странах бывшего СССР, достоверно автор его не известен.



ОБ ИНГРЕДИЕНТАХ

Для того чтобы даже самое простое пирожное, состоящее из заварного теста и заварного крема, было по-настоящему вкусным, следует выбирать натуральные и качественные ингредиенты.

Пшеничная мука. Для приготовления заварного теста лучше брать так называемую «сильную» муку (с высоким содержанием клейковины) — такую же, как для выпечки хлеба. Содержание клейковины считается высоким, если ее массовая доля (в сыром виде) достигает 28 %, что должно быть указано на упаковке. Содержание клейковины в зерне в основном зависит от сорта пшеницы и от условий ее выращивания. Но подойдет любая мука высшего сорта, которую вы постоянно используете.

Сливочное масло. Хорошее масло, натуральный источник витаминов, минералов и микроэлементов, необходимо для работы мозга, увлажнения и питания кожи, укрепления сосудов, профилактики артрита и повышения иммунитета. Имейте в виду, что жирность качественного сливочного масла начинается от 82 %. От качества масла будет зависеть вкус изделия.

Куриные яйца. Яйцо состоит из яичного белка и желтка. Желток содержит белки, а также жиры. Яичный белок на 90 % состоит из воды, на 10 % из белков. Яйца необходимо взвешивать после того, как вы из-

влекли их из скорлупы, так как их вес может сильно отличаться — от 35 г до 75 г.

Сливки. Молочный продукт, получаемый из цельного молока путем сепарации. Для потребления в свежем виде сливки выпускают в продажу, как правило, пастеризованные с содержанием жира 10—20 % (обыкновенные) и 35 % (жирные). В продаже имеются также консервированные и сухие сливки, способ употребления которых указан на этикетке. Благодаря высокому содержанию жира сливки являются очень питательным продуктом. Жирные сливки легко и быстро взбиваются в густую пену и используются преимущественно для приготовления сладких блюд и кондитерских изделий. Для приготовления кремов, ганашей, муссов наилучшим образом подходят сливки животного происхождения с содержанием жира 30—35 %.

Желатин. Желеобразующее вещество, полученное при вываривании в воде сухожилий, связок, костей и некоторых других тканей, в состав которых входит белок коллаген. В сухом виде выпускается в виде порошка или листов. Сухой пищевой желатин — бесцветный или светло-желтый, без вкуса и запаха. Набухший желатин растворяется при нагревании, образуя раствор, который застывает при температуре ниже 20 °С. Для приготовления десертов не имеет значения,

какой желатин использовать — порошок или листовой, но следует учитывать рекомендации производителя.

Крахмал. Безвкусный порошок белого цвета, нерастворимый в холодной воде. В горячей воде набухает (растворяется), образуя коллоидный раствор — клейстер. Крахмал является наиболее распространенным углеводом в рационе человека и содержится во многих основных продуктах питания. Главными источниками крахмала в мире являются зерновые культуры: рис, пшеница, кукуруза; различные корнеплоды, в том числе картофель, а также маниок. Для приготовления десертов лучше использовать кукурузный крахмал: он не имеет никаких посторонних запахов при заваривании.

8

Шоколад. Шоколадная масса изготавливается из смеси сахара (как правило, сахарной пудры), тертого какао и масла какао, с добавлением вкусовых и ароматических ингредиентов. В зависимости от состава шоколад делят на горький, молочный и белый.

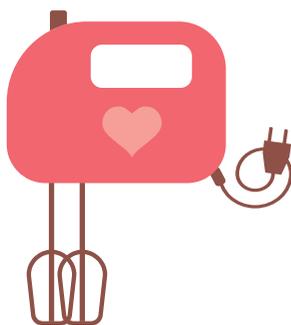
Для приготовления кондитерских изделий рекомендуется использовать шоколад без отдушек и каких-либо заменителей.

Пралине. Десертный ингредиент из молотого миндаля, обжаренного в сахаре. Этимологически французское слово *praline* восходит к глаголу *praliner*, что переводится как «жарить в сахаре».

В редких случаях в начинке возможна замена миндаля каким-либо другим орехом. Пралине используют для изготовления начинок, кремов и для украшения пирожных, тортов и кексов.

Помадка. Уваренный сахаропаточный сироп, быстро охлажденный до температуры 35—40 °С и размешанный на большой скорости в помадосбивальной машине. При сбивании в перенасыщенном сиропе происходит кристаллизация сахарозы. Готовый продукт состоит из мелких сахарных кристаллов и межкристалльного сиропа.

Помадная масса сильно различается по консистенции — от жидких, тягучих видов с большим содержанием патоки (до 25 %) до твердого ломкого продукта, который получают из менее влажного сиропа с небольшой примесью патоки (от 2 %). Из-за трудоемкости ее производства рекомендуем покупать для глазирования эклеров уже готовую помадку как кондитерский ингредиент.



БАЗОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Ингредиенты:

- 75 г сливочного масла
- 90 мл воды
- 90 мл молока
- 4 г сахара
- 4 г соли
- 100 г муки
- 115 г яиц (примерно 3 шт.)

ОБЩАЯ МАССА: 500 г

Сливочное масло нагреть до комнатной температуры.

Смешать в кастрюле воду, молоко, сахар, соль и нарезанное кусочками несоленое сливочное масло (фото 1, 2). Довести смесь до кипения, масло должно полностью растаять (фото 3).

Снять с огня, всыпать сразу всю просеянную муку (фото 4). Перемешать, чтобы мука вобрала в себя всю жидкость. Вернуть кастрюлю на плиту и размешивать на медленном огне еще 1—2 минуты. Снять заваренную массу с огня и дать немного остыть в течение 5—8 минут.

Яйца взболтать вилкой и, непрерывно размешивая, добавить в тесто небольшими порциями (фото 5). При этом массу надо не взбивать, а именно перемешивать, чтобы яйца полностью разошлись и получилось одно-





4



5



6

родное тесто без комочков. Готовое тесто в конце замеса должно представлять собой вязкую массу (фото 6, 7).

Разогреть духовку до 200 °С. Слегка смазать противень сливочным маслом, удалить излишки масла бумажным полотенцем.

Переложить тесто в кондитерский мешок и отсадить на подготовленные противни эклеры длиной 12 см или круглые шу, оставляя между ними расстояние 2—2,5 см, так как в процессе выпекания готовые изделия значительно увеличатся в размере.

Выпекать в духовке 25—30 минут при температуре 180—200 °С до красивого темно-золотого цвета.

Остудить и начинить.



7

ШТРОЙЗЕЛЬ ДЛЯ ШУ И ЭКЛЕРОВ

Штройзель (от нем. *streuen* — «посыпать крошками») применяется как украшение для десертов и выпечки. Эклеры, шу и другие изделия из заварного теста можно выпекать как со штройзелем, так и без него.

Когда используется штройзель, то в дополнение к мягкому нейтральному заварному тесту появляется сладкая хрустящая текстура. Также он играет важную эстетическую роль: благодаря штройзелю тесто при выпекании не рвется, изделия получаются ровными, аккуратными, со своеобразной «шубкой» на поверхности.

Ингредиенты:

- 50 г муки
- 50 г сахара
- 50 г ореховой муки
- 50 г сливочного масла

Все ингредиенты смешать. Раскатать между двумя листами пергаментной бумаги и заморозить. Вырезать кружочки, равные диаметру отсаженных шу, или прямоугольники по размеру эклеров (фото 1, 2). Быстро выложить на отсаженные эклеры или шу. Если штройзель начинает подтаивать, следует снова поместить его ненадолго в морозильную камеру.

Выпекать пирожные со штройзелем в духовке при температуре 180—200 °С в течение 25—30 минут (фото 3, 4).



СОДЕРЖАНИЕ

От автора.....	3
О заварном тесте.....	4
Давайте разберемся.....	5
Об ингредиентах.....	7
Базовые рецепты.....	9
ЗАКУСКИ	15
Шу с оливье.....	16
Шу с кремом из лосося.....	18
Шу с печеночным паштетом и карамелизированным луком.....	20
Шу со свеклой и соленым творогом.....	22
Шу с салатом «Цезарь».....	24
Гужеры.....	26
ДЕСЕРТЫ	29
Шу с кремом из взбитых сливок.....	30
Шу с карамелизованными яблоками и кремом с вареной сгущенкой.....	32
Шу с вишнями и шоколадным кремом.....	34
Шу с бананами, карамелью и кофейными сливками.....	36
Профитроли с мороженым и шоколадным соусом.....	38
Пончики.....	40
Кольца с творожным кремом.....	42
Кольца с кремом муслин и грушей.....	44
Кольца с пралине.....	46
Эклеры ванильные.....	48
Эклеры шоколадные.....	50
Эклеры кофейные.....	52
Эклеры с клубникой, лаймом и кремом на сливочном сыре.....	54
Эклеры карамельные.....	56
Эклеры с малиной и шоколадным кремом.....	58
Эклеры с лимонным кремом и меренгой.....	60
«Монашки».....	62
«Лебеди».....	64
Пирожные на палочке «Роше».....	66
Пирожные на палочке «Клубника в облаках».....	68
Буше с шоколадной глазурью.....	70
Буше с зефирным кремом.....	72
Торт «Сент-Оноре».....	74
«Крокембуш» свадебный.....	76
«Крокембуш» новогодний.....	78