

Александр
Селезнёв



CLASS
TOP CLASS

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА ЛАЗУРНОГО БЕРЕГА



10 пошаговых рецептов

Содержание

От авторов курса	3
Buche de Noel с мандаринами	4
Пирог с луком-порей Flamiche	5
Клубничный тирамису	6
Французские макаронс	7
Грушевое-яблочный крамбл	8
Пирог «Зелёный»	9
Тарт «Татен»	10
Шоколадно-ореховые cookies	11
Пряный хлеб	12
Черничные маффины	13

ОТ АВТОРОВ КУРСА

Дорогие слушатели!

Спасибо, что присоединились к нашему уникальному курсу «Домашняя выпечка Лазурного берега». Мы создавали и разрабатывали этот мастер-класс специально для того, чтобы поделиться с Вами новыми нетривиальными рецептами блюд, которыми Вы сможете удивить и порадовать своих домашних и гостей. А еще чтобы окунуть Вас в удивительную, тёплую, ароматную атмосферу Франции и Ментона, где были сняты наши видеоуроки. Мы постарались раскрыть все секреты, известные нам самим, чтобы Ваше пребывание на кухне вызывало только положительные эмоции, а блюда всегда удавались.

Ниже вас ждут рецепты в текстовом исполнении, чтобы они всегда были у вас под рукой и вы могли заглянуть в них, когда понадобится вспомнить ингредиенты или последовательность приготовления того или иного блюда.

Приятного аппетита!

Александр
Селезнёв

&

CLASS
TOP CLASS



Bûche de Noël с мандаринами

Традиционный рождественский торт-полено.

Ингредиенты

Бисквит:

4 яйца первой категории
100 г сахара
100 г муки
1 чл. ванильного сахара
цедра лимона
соль

Крем:

250 г маскарпоне
350 г сливки 35%
60-100 г сахарной пудры
150 г мандаринового конфитюра
100 г свежих мандаринов

Сахарный сироп:

100 г сахара
100 мл воды
1-2 ст.л. ликёра Куантро

Способ приготовления

Разогрейте духовку до 200°C.

Приготовьте тесто для бисквита. Взбейте яйца с сахаром, солью и ванильным сахаром. Взбивать на максимальной скорости до увеличения в объеме в 5-6 раз. Добавить цедру лимона и просеянную муку. Муку вмешать силиконовой лопаточкой, перемешивая снизу вверх. Противень застелить пергаментом, выложить бисквит. Поставить в духовку на 7 мин.

Готовим сахарный сироп. Соединяем в кастрюльке сахар с водой, добавляем цедру лимона. Доводим до кипения и охлаждаем. Добавляем ликёр.

Готовим крем. Соединяем маскарпоне, сливки и сахарную пудру. Взбиваем в пышную легкую пену.

Бисквит снимаем с пергаменты. Пропитываем сиропом. Смазываем конфитюром, выкладываем крем и дольки мандарина. Сворачиваем. Уберите в холодильник на ночь.

Украсьте рулет кремом с помощью кондитерского мешка. Сверху выложите мандарины.

Flamiche

Французский пирог с луком-порей, который обычно подают на аперитив.



Ингредиенты

1 кг лука-порей
3 зубчика чеснока
2 рулона слоеного теста
150 мл сливок 35% или сметана
2-3 ст.л. муки
1 яйцо
1 ст.л. сливочного масла
2 ст.л. оливкового масла
прованские травы
смесь из трех видов перца
соль

Способ приготовления

Разогреть духовку до 200°C.

Готовим начинку. Удалить ботву и корешки у лука. Порезать белую часть кольцами. Мелко порезать чеснок. Обжарить лук и чеснок на смеси оливкового и сливочного масла на небольшом огне в большой сковороде до полуготовности. Добавить прованские травы, молотый перец, перемешать. Добавить муку. Пассеровать. Добавить сливки, уварить и посолить. Когда сливки впитаются, снимаем с огня и охлаждаем начинку.

На противень, застеленный пергаментом, выкладываем 1 рулон теста. Выкладываем начинку. Другой рулон теста нарезаем на полоски и выкладываем сверху начинки сеточкой. Смазываем пирог смесью яйца со сливками. Выпекать 30 мин.

Клубничный тирамису

Всеми любимая классика
в авторском исполнении Александра.



Ингредиенты

600 г клубника
300 г палочек савоярди

Крем:

5 яиц первой категории
500 г маскарпоне
100 г сахара
10 г желатина
соль

Сахарный сироп:

100 г сахара
100 мл воды
цедра лимона
1–2 ст.л. ликёра Куантро

Способ приготовления

Готовим сахарный сироп. Соединяем в кастрюльке сахар с водой, добавляем цедру лимона. Доводим до кипения и охлаждаем.

Готовим крем. Отделяем желтки от белков. Замачиваем желатин. 1/3 сахара добавляем в желтки, взбиваем. Добавляем маскарпоне, аккуратно перемешиваем с желтками до однородности. Взбиваем белок, постепенно добавляя оставшиеся 2/3 сахара, пока не взобьем в пышную и устойчивую пену. Растапливаем желатин, вливаем его в крем, перемешиваем. Добавляем часть взбитого белка, перемешиваем. Соединяем с оставшимися белками.

В форму выкладываем клубнику. Пропитываем савоярди в сиропе и выкладываем на дно первый слой. Сверху выкладываем крем на треть формы. Посыпаем клубникой. Выкладываем второй слой савоярди и, сверху – крема, разравниваем. Убираем на ночь в холодильник. Сверху украшаем свежей клубникой.

Макарони

Теперь и Вы сможете приготовить знаменитый французский десерт на своей кухне.



Ингредиенты

6 яиц первой категории
200 г миндальной пудры мелкого помола
240 г сахарной пудры
свежая малина
конфитюр
жидкий и сухой красители

Крем:

100 г маскарпоне
100 г сливок
20-40 г сахарной пудры

Сахарный сироп:

180 г сахара
50 мл воды

Способ приготовления

Готовим сахарный сироп. Соединяем в кастрюльке сахар с водой, ставим на огонь, увариваем до 118-120°C.

Отделяем желтки от белков – 3 белка в одну миску и 3 белка – в другую. Взбиваем белки в одной из мисок. Тонкой струйкой вливаем готовый сироп во взбивающиеся белки и продолжаем взбивать.

Просеиваем сахарную пудру, соединяем с миндальной пудрой и еще раз просеиваем вместе. Добавляем 3 сырых белка и красители. Перемешиваем скребком до однородности. Постепенно добавляем меренгу несколькими частями.

Разогреваем духовку до 170°C. Застилаем противень пергаментом, отсаживаем макаронс. Выпекаем 14-17 мин в зависимости от размера макаронс.

Маскарпоне, сливки и сахарную пудру взбиваем в пышную легкую пену. Отсаживаем крем на половинки макаронс. Малину разрезаем пополам и выкладываем по бокам от крема. По капельке конфитюра выкладываем на крем. Закрываем макаронс. Украшаем.

Яблочно-мандариновый кранбл

Нескучная версия классического десерта.



Ингредиенты

Тесто:

150 г муки
120 г сливочного масла
2 ст.л. сахара
1 ч.л. ванильного сахара
щепотка соли

Начинка:

4 кислых яблока (сорт Грэнни)
1-2 ст.л. мёда
сок половинки лимона
корица
лепестки миндаля

Способ приготовления

Яблоки разрежьте на 4 части, очистите от кожуры и косточек. Крупными дольками запечь в духовке (30 мин при 200°C) или обжарить на сковороде для ускорения процесса. Для обжаривания каждую четвертинку разрежьте пополам, обжарьте на сливочном масле (1 ст.л.). Добавьте мёд, сок лимона, корицу, потомите в соусе на небольшом огне 10-15 мин.

Замешиваем тесто. Соединяем муку, масло, сахар и соль, вымешиваем руками. Тесто должно быть рассыпчатым. Форму застилаем пергаментом, выкладываем тесто на дно, оставляем немного для присыпки сверху.

На тесто выкладываем обжаренные яблоки и свежие дольки мандарина. Посыпаем оставшимися крошками теста и лепестками обжаренного миндаля.

Разогреваем духовку до 190°C. Выпекаем 35 минут. Кранбл подавайте горячим с холодным шариком ванильного мороженого.



Пирог «Зелёный»

Лёгкий, но очень вкусный французский овощной пирог.

Ингредиенты

Тесто:

125 мл холодной воды
250 г муки
50 г оливкового масла
соль

Начинка:

2 зубчика чеснока
1 пучок молодого зеленого лука
100 г копченой ветчины
600 г мангольда
3 шт. цуккини
80 г пармезана
1 пучок петрушки
прованские травы
1 ст.л. сливочного масла
1 ст.л. оливкового масла

Способ приготовления

Разогрейте духовку до 170°C.

Приготовьте тесто. Соедините муку, воду, масло и соль в миске, замесите тесто. Вымешивайте тесто рукой до эластичности, затем положите в миску, накройте салфеткой и уберите в холодильник на 15 мин.

Готовим начинку. Мелко порубить чеснок. Мелко порезать лук и ветчину. Обжарить лук, чеснок и ветчину на смеси сливочного и оливкового масла.

Тонкими кольцами нарезать цуккини, добавить в сковороду. Добавить прованские травы, перец. У мангольда удалить стебли, листья крупно нарезать, добавить в сковороду. Обжарить. В конце посолить, добавить пармезан и мелко порезанную петрушку.

Форму застелить пергаментом. Достать тесто из холодильника. 2/3 теста раскатать, застелить им дно формы. Сделать проколы в тесте. Выложить начинку. Раскатать оставшуюся 1/3 часть теста, выложить сверху начинки. Пирог смазать 2 ст.л. оливкового масла. Сделать проколы в пироге. Запекать в духовке 1 час.

Тарт «Татен»

Всеми любимая выпечка в рождественском прочтении.



Ингредиенты

слоеное бездрожжевое тесто
4-5 жёстких груши
1-2 мандарина
корица
цедра лимона
200 г белого сахара
2 ст.л. сливочного масла

Способ приготовления

Разогрейте духовку до 200°C.
Грушу порежьте на 4 части, очистите от кожуры и косточек. Выложите дольки груши и мандаринов на дно формы, застеленной пергаментом (диаметр формы - 24-26 см, цельная, без съёмного дна).
Присыпьте корицей и цедрой лимона.
Сахар растопите в карамель. Топите постепенно, по 1 столовой ложке, не давайте карамели закипеть.
Растопленную карамель вылить в форму на груши и мандарины. Сверху положить кусочки нарезанного сливочного масла. Застелить готовым тестом. Тесто обрезать по диаметру формы. На тесте сделать проколы. Выпекать в духовке 30 мин.
Готовый тарт остудите и переверните из формы на блюдо.

Шоколадно-ореховые печенья

Десерт, который Вы можете приготовить вместе со своими детьми.



Ингредиенты

100 г сливочного масла
200 г тростникового сахара
1 яйцо
1 чл. ванильного сахара
100 г орехов
100 г конфет M&M's
220 г муки
1 чл. разрыхлителя
соль

Способ приготовления

Разогрейте духовку до 170°C.
Масло комнатной температуры соедините с сахаром и взбейте. Добавьте яйцо, ванильный сахар и соль.
Взбейте до однородной массы.
Измельчите орехи, добавьте в тесто.
Муку перемешайте с разрыхлителем, просейте, добавьте в тесто. Перемешиваем до однородности.
Добавьте M&M's
Застелите противень пергаментом, сформируйте печенья, выложите на противень. Выпекайте 10 мин.



Пряный хлеб

Отличное дополнение к любимому лакомству французов – фуа-гра или паштету.

Ингредиенты

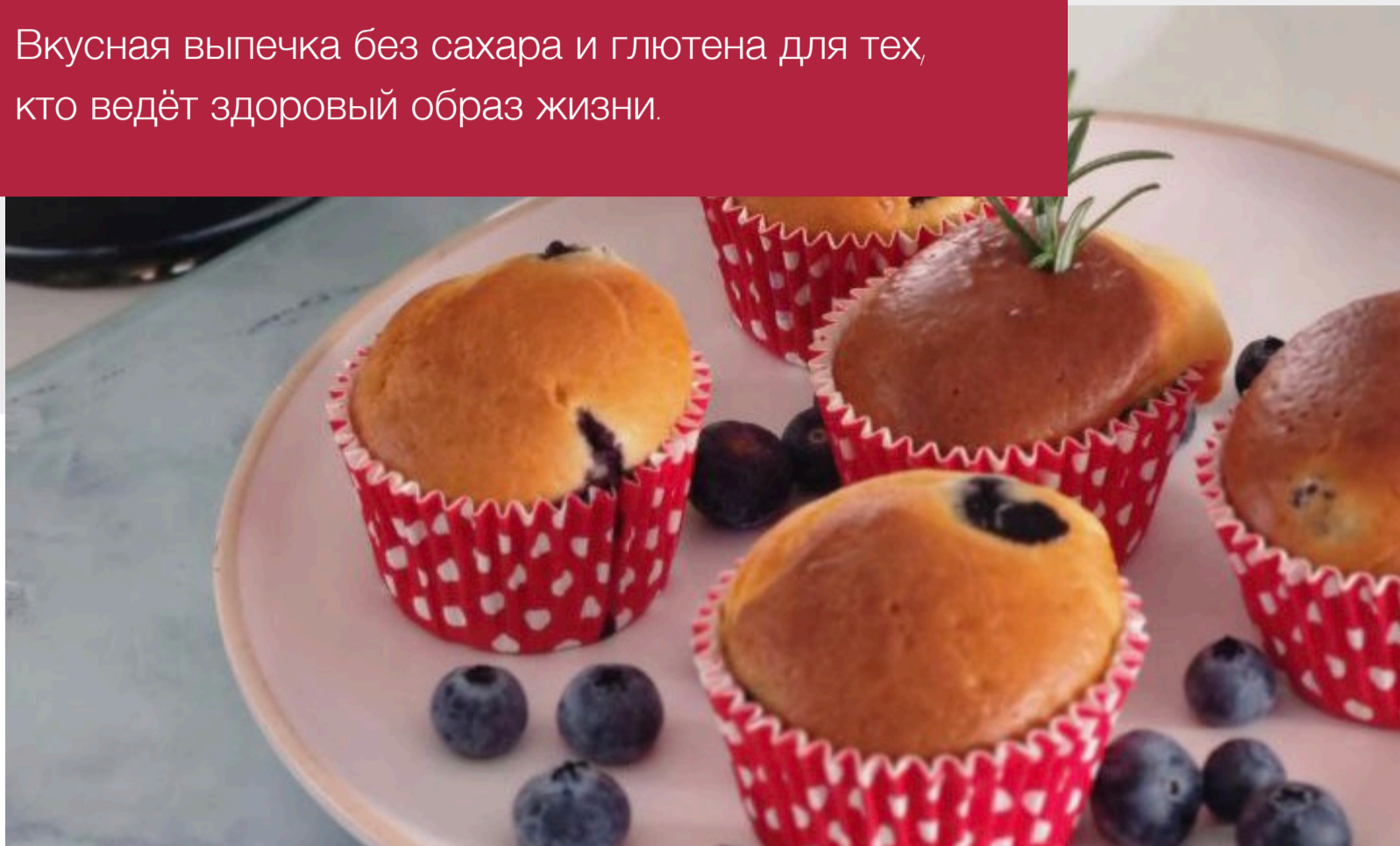
125 г сливок
125 г мёда
125 г растительного масла
280 г муки
1 ч.л. разрыхлителя
1 яйцо
2 ст.л. специй (молотые корица, кардамон, мускат, гвоздика)
2 ст.л. цукатов апельсина

Способ приготовления

Разогрейте духовку до 160°C.
В сотейнике соедините сливки, мёд и растительное масло. Подогрейте, но не кипятите.
В отдельной емкости просейте муку. Добавьте сахар и разрыхлитель, хорошо перемешайте. Добавьте яйцо и влейте подогретую смесь из сливок, мёда и масла. Аккуратно перемешайте лопаткой, чтобы не было комочков. Добавьте специи и еще раз перемешайте. Добавьте цукаты апельсина.
В формы для кексов выложите получившееся тесто. Выпекайте 1 час.
После того как хлеб испечётся, остудите его и украсьте розмарином или корицей.

Черничные маффины

Вкусная выпечка без сахара и глютена для тех, кто ведёт здоровый образ жизни.



Ингредиенты

100 г черники
40-50 г стевии
120 г рисовой муки
150 г обезжиренного йогурта
30-40 г растительного масла
1 чл. разрыхлителя
1 яйцо
1 пакетик ванильного сахара

Способ приготовления

Разогрейте духовку до 180°C.
Разбейте яйцо, добавьте в него стевию, взбейте венчиком или миксером. Добавьте масло, перемешайте. Добавьте йогурт и ванильный сахар, перемешайте.
В отдельной миске смешайте муку с разрыхлителем. Постепенно в тесто всыпьте муку, просеивая.
В конце аккуратно вмешайте в тесто чернику.
Столовой ложкой разложите тесто по формочкам для маффинов (на 3/4 формочки).
Отправьте в духовку на 25 мин.

ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА