



ОЛЬГА
АВETИСЬЯНЦ

*Г*раздник КАЖДЫЙ ДЕНЬ

КОГДА В ДОМ
ПРИХОДИТ СЧАСТЬЕ

Ольга Владимировна Аветисьянц
Праздник каждый день.
Когда в дом приходит счастье
Серия «Кулинарное открытие (Эксмо)»

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=66460282

*Праздник каждый день: когда в дом приходит счастье / Ольга
Аветисьянц; Эксмо; Москва; 2022
ISBN 978-5-04-159230-1*

Аннотация

Каждая книга фуд-блогера Ольги Аветисьянц – это настоящая инструкция по созданию праздника в любой день. И та, которая перед вами, – не исключение. Эта книга о том, как наполнить дом теплом и ароматами свежей и небанальной авторской выпечки. В четырех разделах собраны рецепты самой разной сложности – и для новичков, и для бывалых кондитеров.

Вначале Ольга расскажет про закуски и пироги, их легко готовить, смотрятся они очень эффектно и всегда украсят любой стол: галета с запеченным виноградом, пирог из теста фило с курицей, лодочки со спаржей и красной рыбой и многое другое.

Вторая глава, дрожжевая выпечка, – это про сдобные ароматные булочки, плетенки, хлеб и праздничные куличи. Для

наглядности автор часто использует формат мастер-класса с пошаговыми фотографиями.

Глава «Дети на кухне» – простые рецепты для совместного приготовления, идеальны для новичков: овсяное печенье с клюквой, рогалики с орехами и корицей, полезные конфеты и шоколадные маффины.

Завершают книгу фееричные рецепты «На десерт», и для поднятия настроения: торты, пирожные, пончики, порционные десерты, печенье с предсказаниями и кексы. Даже не пытайтесь устоять!

В формате PDF A4 сохранен издательский макет.

Содержание

От автора	7
Прежде чем начать	10
Конец ознакомительного фрагмента.	22

Ольга Аветисянц Праздник каждый день: когда в дом приходит счастье



© Аветисянц О. В., текст и фото, 2021

© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2022



От автора



Дорогой мой читатель!

Я рада снова встретиться с вами на страницах моей книги. Мы привыкли считать праздниками события, отмеченные в календаре, семейные даты и дни рождения. Да, бесспорно, так и есть. Но я хочу вам рассказать вот еще о чем. Праздник и есть мы – наше настроение, улыбки, любовь, с которой мы подходим к процессу приготовления еды. Наше вдохновение, желание творить и радовать. Мы сами создаем то, что нас окружает. Любой день мы можем сделать праздничным, если только захотим. Для этого нам понадобится рецепт, а в этом я разбираюсь.

Моей идеей было собрать интересные рецепты разной степени сложности. Рассказать вам о том, что готовить можно с детьми. Да, порой сумбурно, не всегда чисто, но весело и интересно для всех. Помните, что рассыпанную муку можно быстро убрать, ребенка отмыть, а эмоции останутся с вами навсегда. Так уж сложилось, что написание этой книги пришлось на период переезда в новый город. Мой трехлетний сын Левон постоянно находился рядом, так что с уверенностью скажу, что он соавтор этой книги.

Книга включает в себя четыре главы:

«Несладкие закуски и пироги» – это те блюда, которые легко и просто готовить, смотрятся они очень эффектно и всегда украсят любой стол.

«Дрожжевая выпечка» – это про сдобные ароматные

булочки, плетенки, хлеб и праздничные куличи. Для наглядности некоторые рецепты представлены в формате мастер-класса с пошаговыми фотографиями.

«Дети на кухне» – это простые рецепты для совместного приготовления. Прекрасно подойдут для тех, кто только начинает готовить.

«На десерт» – здесь вас ждут торты, пирожные, порционные десерты, вкусные печенья и кексы. Все то, что ассоциируется у нас с праздничным настроением.

В книгу также включены рецепты с пометкой «Хит», которые стали самыми популярными в моем блоге. Это те рецепты, которые получили сотни отзывов и тысячи сохранений.

Друзья, с предвкушением и радостью приглашаю вас отправиться в увлекательное кулинарное путешествие, а книга нам в этом поможет.

Прежде чем начать

Прежде чем вы приступите к приготовлению рецептов, давайте ознакомимся с базовой информацией об основных ингредиентах и необходимом инвентаре.

Мука

Это основа для большинства рецептов. Я использую пшеничную муку высшего сорта с содержанием белка 10 %. Это та мука, которую вы без труда найдете в любом продуктовом магазине. В некоторых рецептах нам понадобятся альтернативные виды муки, такие как ржаная, миндальная. Последняя представляет собой измельченный в порошок миндаль. Ее можно сделать самостоятельно, а можно купить готовую.

Сахар

Сахар и другие подсластители – обязательный атрибут кондитерского изделия. При взбивании со сливочным маслом он насыщает его воздухом, придавая тесту легкую текстуру. Именно поэтому необходимо соблюдать время взбивания ингредиента с сахаром, как указано в рецепте. Сахар придает вкус и цвет, позволяет подрумяниться корочке. В сдобном тесте он вступает в борьбу с крахмалами и белками муки за влагу, влияет на развитие глютена, делая тесто мягче. Он является питательной средой для брожения. Поэтому

небольшое количество сахара помогает дрожжам активизироваться.

В рецептах я использую белый рафинированный сахар, коричневый (тростниковый) и сахарную пудру. Коричневый придает выпечке ярко выраженный карамельный аромат и красивый золотистый оттенок. Сахарная пудра растворяется быстрее, чем сахар-песок, поэтому используется в выпечке десертов, а также для приготовления кремов.

Масло

Для выпечки я использую несоленое сливочное масло жирностью 82,5 %. В некоторых рецептах нам потребуется растительное масло без запаха. Оно может быть подсолнечным, кукурузным, оливковым (предпочитаю его) или кокосовым. Главное – выбирайте без ярко выраженного запаха.

Яйца

Они бывают разных размеров в зависимости от категории.

ВЕСОВЫЕ КАТЕГОРИИ КУРИНЫХ ЯИЦ



от 35 до 44,9 г
C3 (третья)



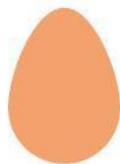
от 45 до 54,9 г
C2 (вторая)



от 55 до 64,9 г
C1 (первая)



от 65 до 74,9 г
CO (отборная)



более 75 г
B (высшая)

В своих рецептах я использую яйца первой категории (С1). В списке ингредиентов они указаны в штуках, но иногда в граммах. Как мы видим, вес сильно различается, а для некоторых рецептов важна детальная точность. И тут возникает вопрос: «Как отмерить, например, 30 г яйца, если оно весит 50 г?» Разбейте яйцо, взболтайте его вилкой, а затем отмерьте необходимое количество.

Дрожжи

Целая глава этой книги посвящена дрожжевой выпечке, поэтому давайте подробнее остановимся на этом ингредиенте.

Существует 3 вида дрожжей:

1. Прессованные свежие

Прежде чем добавлять в тесто, их нужно «оживить» в воде. Продаются в упаковках в виде «кирпичиков». Это живые организмы с небольшим сроком хранения, поэтому важно проверять его перед использованием.

2. Активные сухие

Представляют собой гранулы размером 2–3 мм. Чаще всего их используют для приготовления различных напитков (кваса, например). Их обязательно нужно оживить в жидкости.

3. Сухие быстродействующие (инстантные)

Это те дрожжи, которые я использую в своих рецептах, поэтому о них расскажу подробнее. Продаются они в любом супермаркете. В зависимости от рецепта их добавляют либо сразу в муку, либо разводят в теплой жидкости.



Свежие и сухие дрожжи взаимозаменяемы. **1 г сухих быстродействующих дрожжей эквивалентен 3 г живых.** Так, если вы используете живые дрожжи, то количество сухих в рецепте надо умножить на 3.

Для приготовления выпечки нам потребуется только часть дрожжей из упаковки. Так что же делать с оставшейся вскрытой пачкой? Хранить открытую при комнатной температуре не рекомендуется. Первым делом герметично закройте упаковку (можно скотчем) и подпишите дату. Уберите ее в холодильник, если планируете использовать в ближайшую неделю, в морозильник – если планируете использовать в течение месяца.

Некоторые рецепты подразумевают приготовление **опары** (разведение сухих дрожжей в жидкости), а другие – добавление дрожжей в тесто вместе с мукой (безопасный способ). От чего этого зависит? Давайте разбираться. Опара необходима при коротком времени замеса (меньше 10 минут). Если мы добавляем дрожжи сразу в муку, тогда на замес теста нужно выделить 15 минут, чтобы за это время они успели раствориться. Как это проверить? Оторвите небольшой кусочек теста. Если в нем вы видите мельчайшие частицы дрожжей, то замес необходимо продолжить.

После замеса дрожжевого теста ему необходимо время для расстойки. Оптимальной для этого процесса считается температура 25–35 °С. Брожение может происходить и при низких температурах (в холодильнике). Благодаря длитель-

ному брожению тесто наполняется большим вкусом и ароматом. Но сдобная выпечка за счет наличия молока и масла уже является ароматной, поэтому предпочтительнее брожение при комнатных температурах. Время расстойки в рецепте указано ориентировочное. Оно зависит от температуры ингредиентов, теста и помещения. В процессе расстойки в некоторых рецептах мы будем делать **обминки**. По факту обминка – это продолжение замеса. После неё, возрастает скорость брожения, и тесто вновь увеличивается в объеме. Но обминки нужны не всегда, если мы хорошо замесили тесто, можно обойтись и без них.

Как правильно определить готовность дрожжевого теста?

Ориентируемся на время в рецепте и проверяем самостоятельно. Как это сделать? Необходимо нажать пальцем на боковую поверхность теста. Если при надавливании оно медленно возвращается обратно – тесто готово. Если сильно пружинит, упругое, значит, расстойку необходимо продолжить.

Я очень люблю работать с дрожжевым тестом, но знаю, что некоторые его боятся. Давайте разберем **основные ошибки**, которые отрицательно могут повлиять на результат.

1. Использование некачественных дрожжей

К ним относятся и просроченные, а также дрожжи, при

хранении которых были допущены ошибки. Перед использованием обязательно проверяйте срок годности, указанный на пачке. Вскрытую упаковку храните должным образом.

2. Разведение дрожжей в горячей воде

Оптимальной температурой воды для разведения считается 25–35 °С.

3. Крепкое тугое тесто

Когда в тесте недостаточно влаги, дрожжи плохо получают питание и, как следствие, работают медленнее.

4. Плохой замес теста

Одна из распространенных ошибок – тесто просто не вымешивают. В этом случае процесс газообразования идет плохо, что негативно влияет на рост теста. Как проверить, что тесто вымешано хорошо? Оторвите небольшой кусочек и попробуйте его аккуратно растянуть. Если тесто рвется, ломается, комкается, то это говорит о том, что клейковина не проработана. Тесто не сможет удерживать тот углекислый газ, который выделяют дрожжи. Вымешенное тесто при растягивании не рвется, оно пластичное и податливое.

После того как тесто расстоялось, мы переходим к **формированию изделий**. В процессе разделки из теста выходит углекислый газ и объем его снова уменьшается. Поэтому сформированным заготовкам нужно дать 25–30 минут на расстойку перед выпечкой.

Сода и разрыхлитель

Их используют для придания тесту рыхлости и пышности. Разрыхлитель состоит из соды, смешанной с кислотой. Еще в него добавляют крахмал.

Сода используется в тех рецептах, где присутствует кислота, а в других – разрыхлитель. Поэтому нельзя просто заменить соду на разрыхлитель и наоборот.

В некоторых рецептах эти ингредиенты применяются одновременно. Когда в тесте есть кислые ингредиенты, можно воспользоваться свойствами соды, но этого бывает недостаточно, поэтому добавляется еще и разрыхлитель.

Подготовка формы к выпечке и пересчет ингредиентов

Для выпечки я использую металлические и силиконовые формы. Выбирайте хорошего качества, и они прослужат вам долго. Из круглых я предпочитаю работать с разъемными и кольцами. Перед выпечкой форму необходимо подготовить. Для этого застелите дно пергаментной бумагой. Используйте хорошую, с силиконовым покрытием. Борта формы я смазываю сливочным маслом только при выпечке кексов. Когда пеку бисквиты для торта, не смазываю. После того как вы достали форму с выпечкой из духовки, дайте ей время остыть и только потом извлеките из формы.

Для вашего удобства в каждом рецепте указан размер форм. Основные диаметры, которыми я пользуюсь, 16,18 и 20 см. Но что делать, если ваши отличаются размером от

указанных в рецепте?

Для того чтобы **пересчитать рецепт на другую форму**, нам нужно сравнить их площади. Таким образом мы узнаем коэффициент пересчета, а затем останется умножить его на количество ингредиентов в рецепте. Давайте сразу перейдем к примеру, чтобы стало более понятно.

Для пересчета рецепта на круглую форму нужно найти и сравнить площади. Вспоминаем математику.

Площадь круга рассчитывается по формуле

$$S = \frac{\pi d^2}{4}.$$

При сравнении одинаковые компоненты сократятся, поэтому упрощенная формула пересчета будет выглядеть так:

$$d1^2 : d2^2,$$

где $d1$ – диаметр большей формы, а $d2$ – диаметр меньшей

формы.

Например, я готовлю в форме 16 см, а у вас форма 20 см. Вычисляем коэффициент пересчета:

$$20^2:16^2=1,56.$$

В таких случаях я округляю до 1,5. Это значит, что все ингредиенты в рецепте вам нужно умножить на 1,5.

Чтобы совсем облегчить задачу, можете использовать готовую табличку для пересчета ингредиентов для круглой формы.

		диаметр формы в рецепте, см						
		14	16	18	20	22	24	26
диаметр вашей формы, см	14	1	0,8	0,6	0,5	0,4	0,3	0,3
	16	1,3	1	0,8	0,65	0,5	0,4	0,4
	18	1,65	1,3	1	0,8	0,67	0,5	0,5
	20	2	1,5	1,25	1	0,8	0,7	0,6
	22	2,25	2	1,5	1,2	1	0,8	0,7
	24	3	2,25	1,8	1,4	1,2	1	0,85
	26	3,45	2,65	2,1	1,7	1,4	1,2	1

По такому же правилу идет **перерасчет квадратных и прямоугольных форм**. Площадь их найти значительно проще. Например, я пеку в рамке 20 × 20 см, у вас форма 30 × 30 см. Площадь моей рамки 400 см², а вашей – 900 см².

Коэффициент пересчета 2,25 ($900:400=2,25$). Округляем до 2 для удобства. Это значит, что все ингредиенты в рецепте вам нужно умножить на 2.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.