



SWEET

СЛАДОСТИ И ДЕСЕРТЫ

ЙОТАМ ОТТОЛЕНГИ
ХЕЛЕН ГО

Йотам Оттоленги
SWEET. Сладости и десерты

«Азбука-Аттикус»

2017

УДК 641.554
ББК 36.997

Оттоленги Й.

SWEET. Сладости и десерты / Й. Оттоленги — «Азбука-Аттикус», 2017

ISBN 978-5-389-23002-6

Более 110 рецептов сладкого — печенья, кексов, рулетов, тортов и пирогов, чизкейков, тартов и тарталеток, десертов и конфет — в новом бестселлере от знаменитого шеф-повара Йотама Оттоленги и его помощницы Хелен Го, шеф-кондитера из Австралии. Брауни с тахини и халвой, арахисовое песочное печенье, бисквит «Виктория» с клубникой и кремом на белом шоколаде, пирог с кокосом, миндалем и черникой, пончики с шафранным заварным кремом, тарталетки «Чай брюле», малиновые леденцы... Выбор за вами! «Многие лакомства из этой книги – результат восторженных воскресных дегустаций. Здесь есть и более старые рецепты, которые восходят к самому началу существования бренда Ottolenghi. Они естественным образом эволюционировали благодаря отзывам посетителей и сотрудников. Многие из них – вклад талантливых кондитеров, работавших с нами в эти годы. И наконец, некоторые рецепты мы создали специально для этой книги, когда нам показалось, что в ней не хватает какого-то ракурса, стиля или просто чего-то, что нам нравится из сладкого». (Йотам Оттоленги, Хелен Го) В формате PDF А4 сохранен издательский дизайн.

УДК 641.554
ББК 36.997

ISBN 978-5-389-23002-6

© Оттоленги Й., 2017
© Азбука-Аттикус, 2017

Содержание

Предисловие: наш сладкий манифест	10
Введение от Йотама	12
Печенье	16
Йо-йо с заварным кремом и начинкой из запеченного ревеня	19
Арахисовое песочное печенье	21
Галеты с миндалем, фисташками и вишней	23
Печенье с клюквой, овсяными хлопьями и белым шоколадом	25
Печенье с шоколадной крошкой и пеканом	27
«Кошачьи язычки»	29
Печенье с шоколадом, бананами и пеканом	32
Миндальные тюили на коричневом масле	34
Гевульде спекулас	37
Спекулас	41
Амаретти с медом и флёрдоранжем	43
Мягкие имбирные плитки с ромовой глазурью	47
Нежные овсяные батончики с финиками	50
Конец ознакомительного фрагмента.	51

Йотам Оттоленги, Хелен Го **SWEET. Сладости и десерты**

Yotam Ottolenghi and Helen Goh
Ottolenghi SWEET

ПРИ УЧАСТИИ ТАРЫ УИГЛИ
ФОТОГРАФИИ PEDEN + MUNK

БЕСТСЕЛЛЕР NEW YORK TIMES
ОДНА ИЗ ЛУЧШИХ КНИГ 2017 ГОДА ПО ВЕРСИИ NPR
ФИНАЛИСТ JAMES BEARD FOUNDATION BOOK AWARDS 2018 ГОДА И ПРЕМИИ
МЕЖДУНАРОДНОЙ АССОЦИАЦИИ КУЛИНАРОВ (IACP)



© Yotam Ottolenghi LLP and Helen Goh, text, 2017

© PEDEN + MUNK, photography, 2017

© Here Design, design

© Черезова Е., перевод на русский язык, 2022

© Издание на русском языке. ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2022
Колибри®

* * *

Моей матери, Ченг, которой все удавалось, потому что она вкладывала в готовку душу и сердце, и моей сестре Лили, которая заразила меня любовью к выпечке и всегда поддерживала меня на этом пути.

ХЕЛЕН

Моим любимым – Карлу, Максу и Флинну, – которые никогда не делятся со мной шоколадным печеньем.

ЙОТАМ



Предисловие: наш сладкий манифест

В этой книге столько сахара, что мы подумывали назвать ее... ну да, «Сахар». Ничто так не поднимает настроение и не дарит такую чистую радость, как безусловно воздушный пряно-цитрусовый бисквит или, скажем, экстра-рассыпчатое, припорошенное сахарной пудрой печенье, только что появившееся из духовки. Этими сладкими моментами мы здесь и наслаждаемся: воспевая радости жизни.

Не хотим проявить неуважение или показаться легкомысленными – мы прекрасно знаем о возможном неблагоприятном влиянии сахара на здоровье, – просто считаем важным подчеркнуть, что перед вами книга рецептов, в которой собрано более 110 чудесных сладостей.

В непостоянном мире гастрономических трендов и веяний «враг номер один» все время меняется: яйца, жиры, углеводы... Сегодня нам велят ограничить потребление чего-то, а на следующий год велят сделать тот же продукт основой нашего рациона. Тех, кто привык слушаться, это сбивает с толку.

Посреди полной неразберихи мы пытаемся придерживаться простого правила: «вы получаете именно то, что видите». Люди могут осознанно выбрать, что им есть и в каком количестве, если не потребляют что-то безотчетно: скрытые сахара, скрытые соли, скрытые элементы с названиями, которые сложно даже выговорить, не то что понять, что это такое. В лакомствах нет ничего плохого, если мы знаем, что они собой представляют, и наслаждаемся ими не обманываясь.

И, поскольку мы ничего не скрываем, мы не избегаем никаких ингредиентов просто так. Нам повезло, что у нас нет пищевых аллергий, и замечательно, что у людей с непереносимостью глютена есть выбор продуктов, но диетическая кулинария – не то, что доставляет нам удовольствие. Если какой-то из наших рецептов не содержит глютена, орехов или молочных продуктов, это случайность, а не умысел. Безусловно, случайность счастливая – мы и не думали, что у нас тут получится 20 с лишним безглютеновых рецептов, хотя очень рады, что так вышло! Однако в наших изначальных планах об этом речи не было. (Для вашего удобства мы пометили

рецепты, где сошлись звезды, значками  – «без глютена» и  – «без орехов».)

Ottolenghi – это всегда изобилие, открытость и праздник. Так мы всегда готовили и пекли. Так мы всегда ели и так жили.



Введение от Йотама

Моей первой работой на профессиональной кухне было взбивание белков. Да, только это. На дворе были девяностые, и днем я учился на повара, а вечером помогал шеф-кондитеру одного модного ресторана в центре Лондона. На ресторанной кухне большую часть заготовок для десертов заканчивают делать еще до начала сервиса. И, поскольку я был младшим сотрудником и предпочитал поздние смены, я много времени проводил за одним занятием: взбивал белки для наших популярнейших ванильных суфле. К концу третьего месяца я стал настоящим экспертом по консистенции белков для идеального суфле.

Наверное, это судьба или вышняя воля – в итоге я сделал имя на яичных белках, сахаре и воздухе. Знаменитые гигантские меренги, украшающие наши оконные витрины вот уже много лет, стали фирменным лакомством Ottolenghi. Я приписываю это провидению, а не своему опыту взбивания белков, потому что по моему плану «А» не предполагалось, что кто-то будет называть Ottolenghi «магазинчиком безе».

Конечно, бывают названия и похуже, но мое двойственное отношение к меренгам ни для кого не секрет. Нет, я правда люблю меренги, но не в таком же количестве! Скажем, сливово-кокосовый пирог Луизы украшен белой меренгой, хрустящими лепестками миндаля и сладким кокосом, и это один из моих самых любимых тортов в книге.

Если взглянуть на витрину Ottolenghi, трудно не заметить, как я люблю сладкое, и очевидно, что в конце концов я отточил и другие кондитерские навыки помимо тех, что связаны со святой троицей – белками, сахаром и воздухом. Рядом с нашими овощами гриль, крупяными салатами и другими несладкими блюдами, вдохновленными Сами Тамими и моим иерусалимским детством, лежат не только пышные и воздушные сладости. Фруктовые галеты, мини-чизкейки, печенье амаретти, дэниши и маффины, тарты с цитрусовым кремом и всевозможные шоколадные лакомства быстро собрали оживленную толпу поклонников, желающих дополнить порцию салата маленьким (или большим) десертом.

Именно это сочетание замечательных и совершенно разных вещей – поразительно аппетитных салатов и чудесных ремесленных сладостей – и стало характерной особенностью Ottolenghi. Под «замечательными вещами» я подразумеваю все свежее, приготовленное с любовью и не без таланта, из хороших продуктов и с большим вниманием к деталям.

Появление Хелен

Думаю, эта невысказанная философия – ну и, разумеется, та самая оконная витрина – привлекла Хелен в Ottolenghi и привела ее к нам в 2006 году, когда она покинула австралийские берега ради британских.

Помню, как она позвонила мне и мы впервые встретились у одного из наших кафе. Она рассказывала мне о себе, а я все не мог понять, что заставило такую звезду бросить столь успешную карьеру в солнечном Мельбурне (Хелен была шеф-кондитером и психотерапевтом, и у нее потрясающий опыт в обеих профессиях) ради неопределенного будущего в довольно сером Лондоне. И только когда я увидел Хелен за работой – сначала она готовила вместе с Сами в Ноттинг-Хилле и управляла нашей кухней в Кенсингтоне, а потом большую часть времени стала проводить за изобретением выпечки, тортов и всевозможных сладостей для нашей компании, – до меня наконец дошло. Я понял, что привело к нам Хелен – ее неутомимость и

неутолимое стремление к совершенству. У меня это заняло немного больше времени, а вот Хелен сразу же почувствовала, что у нас есть кое-что общее: мы считаем, что можно до бесконечности печь один и тот же кекс или обдумывать слои тарта, когда пытаешься добиться нужного результата, что можно обсуждать микроскопические подробности рецепта шоколадного мороженого или грильяжа так, будто от этого разговора зависят судьбы мира, и ни на мгновение не задумываться о том, что это, наверное, уже перебор.

К любой своей работе в Ottolenghi Хелен относилась с одинаковым рвением и вовлеченностью. Чего она только не делала за эти годы: готовила канапе, тестировала завтраки, экспериментировала с салатами... Она предлагала свои идеи относительно буквально всего, что появлялось в наших меню или на витринах и требовало именно такой глубины и широты знаний, какими она обладала. И все-таки наиболее яркий след в Ottolenghi оставило созданное ею сладкое – в самом широком смысле слова, от восхитительного печенья с шоколадной крошкой до легкого как перышко меренгового рулета или бандта с ромом, изюмом и потеками карамели.

Наши дегустации

Находить друзей и единомышленников за щедро накрытым столом – это подход Ottolenghi. Так когда-то много лет назад я подружился с Сами, а потом и с Рамаэлем Скалли, соавтором «Поваренной книги NOPI», научившим меня любить мисо и показавшим мне несколько отличных новых кулинарных приемов. Наша с Хелен дружба зародилась и окрепла за столом со сладостями.

У меня перед глазами до сих пор стоит картина: вечер воскресенья, часа четыре; Карл выглядывает в окно нашей квартиры (мы живем в Западном Лондоне, на втором этаже), на его лице появляется предвкушение, и он тихонько произносит: «Тут Хелен... со сладостями». Хелен влетает в дом, как легкий ветерок или, точнее, как облачко сахарной пудры, насыпанной слишком щедрой рукой, втаскивает столько картонных коробок, сколько человеку не поднять, и, еще не выложив их на стол, принимается извиняться за все, что у нее вышло не так, как надо. Вот этот кекс плохо поднялся, этот вспучился по центру, у этого глазурь треснула, сабайон осел, сорбет плохо сбился, сироп кристаллизовался, печенье раскрошилось... и так далее, и так далее.

Потом Хелен открывает коробки и достает из них результат по меньшей мере трех дней усердной работы на кухне. За одну воскресную дегустацию мы могли легко перепробовать по три варианта двух тортов, над которыми она работала, каждый с каким-то небольшим изменением (скажем, в одном ваниль, в другом пандан, а в третьем – «пять специй»), печенье, которое Хелен попробовала в Америке, повторила дома и захотела переделать в стиле Ottolenghi, пару видов конфет (например, орехи в карамели и в шоколаде и итальянскую нугу) и три вида ягодных сиропов, а напоследок она могла на скорую руку испечь панкейки или вафли из принесенного с собой теста – для меню завтраков Ottolenghi Islington.

Вы, наверное, подумаете, что я преувеличиваю, но, клянусь, это чистая правда. Неудивительно, что Карл объявлял о ее приходе с таким трепетом! И хотя, по словам Хелен, торты не удались, печенье раскрошилось и все такое, перестать предаваться этим сладким радостям было ужасно сложно. В сущности, «неудачи» Хелен – это то, о чем грезят простые смертные. К концу такого воскресного вечера все участники, как правило, впадали в сахарную нирвану.

О книге

Многие лакомства из этой книги – результат тех восторженных воскресных дегустаций. То, что получало всеобщее одобрение после бесчисленных проб и бесконечных обсуждений, было, если я могу так говорить, просто великолепно. Здесь есть и более старые рецепты, кото-

рые восходят к самому началу существования Ottolenghi. Они естественным образом эволюционировали благодаря отзывам посетителей и сотрудников. Многие из них – вклад талантливых кондитеров, работавших с нами в эти годы; мы выражаем им признательность во вступлениях к соответствующим рецептам. И наконец, некоторые рецепты мы создали специально для этой книги, когда нам показалось, что в ней не хватает какого-то ракурса, стиля или просто чего-то, что нам нравится из сладкого.

Все рецепты объединяет одинаковый подход, характеризующий Ottolenghi. Помните, что я говорил о «замечательных вещах»? Все они придуманы с любовью и не без таланта и приготовлены из хороших продуктов с большим вниманием к деталям. Я уверен, что вы обнаружите все эти компоненты в каждой из наших сладостей.

Напоследок

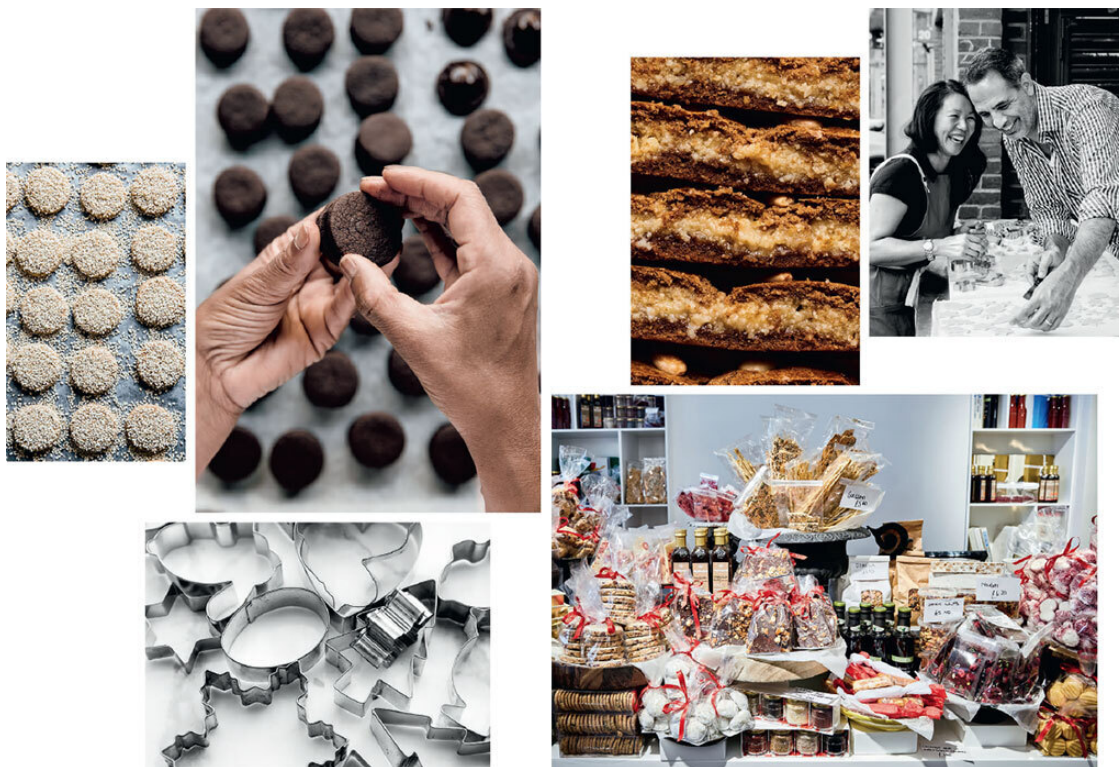
Теперь наши с Хелен пробы уже не такие, как прежде. Подозреваю, дело в том, что мы оба недавно стали родителями.

В первую нашу встречу после рождения Сэма трехнедельный малыш Хелен лежал в переносной колыбельке рядом с нами, пока мы обсуждали преимущества разных консистенций маршмэллоу для сморов. К моему сожалению, я имел неосторожность написать в Twitter, что младенец стал третьим лишним на наших регулярных дегустациях, и тут же получил шквал негодующих комментариев от озабоченных подписчиков, сообщающих о смертельной опасности кормления новорожденных пирожными. Но даже если не говорить об этом недоразумении, появление Сэма и его брата Джуда, а затем и моих мальчиков, Макса и Флинна, действительно немного изменило характер наших встреч. Теперь нам приходится сдерживаться и быть сосредоточеннее, дискуссии стали короче, а сами сладости, незаметно для нас, немного более подходящими для детей (вы вряд ли так скажете, учитывая, сколько в книге рецептов с солидным количеством алкоголя). Детские праздники естественным образом стали полигоном для проверки бисквитов, а мальчики – нашими самыми строгими критиками. Как-то я предложил Максусю кусочек торта, и он тут же спросил: «Это Хелен приготовила?» – «Боюсь, что нет», – отозвался я. «Тогда не хочу», – решительно и категорично ответил он. То, что несколько лет назад вылилось бы в продолжительную дискуссию, закончилось, даже не начавшись. Все, что мне оставалось сделать после того, как меня так недвусмысленно поставили на место, – это вернуться на кухню и взбить немного белков.

ЙОТАМ ОТТОЛЕНГИ



Печенье



Печенье – это весело, быстро и просто. Конечно, мы готовы так сказать про любую выпечку, но все-таки печенье печь особенно приятно. Причин тому много. Вот лишь несколько из них.

НИКАКОЙ ЛИШНЕЙ УТВАРИ > Для приготовления печенья много не нужно. Если допустить, что у каждого, кто интересуется выпечкой, уже должны быть противни и формы, пергамент, мерные ложечки, деревянные ложки и миски, получается, что в целом вы готовы к работе. Если вам хочется заниматься выпечкой достаточно серьезно, но у вас еще нет стационарного миксера, рекомендуем потратиться на него. Это прекраснейшая вещь! В рецептах книги мы так часто используем миксер, что взяли на себя смелость предположить, что он имеется и у вас. Но, помимо этого, вам мало что понадобится, чтобы открыть дверь (или дверцу) в дивный мир печенья. В некоторых случаях бывает нужно кое-что еще – скажем, кондитерский мешок и силиконовый коврик для [«кошачьих язычков»](#) или штампы для [мягкой имбирной черепицы с масляной ромовой глазурью](#), – но мы по возможности предлагаем альтернативы или упрощенные варианты рецепта, так что, если не захотите, вам не придется ничего докупать.

НИКАКИХ ЛИШНИХ ХЛОПОТ > Отсутствие длинных списков необходимой утвари и простота рецептов делают выпечку печенья идеальным развлечением для детей. Вообще-то, между нами говоря, выпечка с малышами в теории куда веселее, чем на практике – хаос! Мука! Явное пренебрежение к деталям! Но в случае с печеньем вы действительно можете занять маленьких помощников раскатыванием, лепкой и смешиванием, не слишком переживая, что тесто слегка перемесили или что размер и форма какого-то печенья несколько отличаются от нормы. В нашей книге достаточно рецептов, где точность и время приготовления решают всё – например, для замороженного [парфе с эспрессо](#) требуется пустая кухня и полная сосредоточенность, – но здесь вы можете просто смириться с хаосом и расслабиться, зная, что тесто способно выдержать импровизацию четырехлетки.

НИКАКИХ ЛИШНИХ ПРАВИЛ > Многие рецепты печенья способны выдержать и импровизацию взрослых. Авторы рецептов высказывают довольно противоречивые просьбы: с одной стороны, они говорят, что выпечка – это наука (если у вас нет мерных ложечек, пожалуйста, отложите книгу и срочно в магазин!) и инструкциям нужно следовать внимательно, а с другой – предлагают проявить инициативу и скорректировать рецепт (время выпекания или взбивания, количество воды...). С ингредиентами то же самое. Велев добавить в тесто ровно 1/8 чайной ложки чего-то, мы беспечно добавляем: «Но, если у вас этого нет, замените тем-то или тем-то». Парадокса в этом нет: мы тестировали рецепты снова и снова, пока не решили, что нашли идеальное сочетание. Настоятельно советуем (помахивая скалкой в воздухе для убедительности): действуйте так же. Вместо того чтобы испечь какое-то печенье один раз и перейти к следующему, пеките его (или тестируйте, как вам угодно) снова и снова, пока потихоньку не измените рецепт по своему вкусу и результат не станет именно таким хрустящим или пряным, как вам хочется. Если не любите анис или бренди, не добавляйте их; если у вас нет финикового сиропа, возьмите кукурузный; предпочитаете печенье посуше, подержите его в духовке еще минутку; хотите превратить простой рецепт в нечто особенное, промажьте два печенья чем-нибудь вкусным. Пеките столько раз, пока рецепт не станет вашим. А потом переходите к следующему.

МОЖНО ЗАМОРАЖИВАТЬ > Тесто для печенья охотно подождет немножко в морозильнике, пока не наступит момент отправиться в духовку. Мы думаем, что одно из величайших удовольствий в жизни – знать, что, что бы вокруг ни происходило, вы всего в 14 минутах от безупречного печенья с шоколадной крошкой. Мы предпочитаем печь его из замороженных заготовок (скатываем из теста шарики и замораживаем), а не печь, остужать и замораживать. Из этого правила есть исключения, что мы будем отмечать в рубриках «Хранение» и «Планирование».

ПРАЗДНИЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ > На любой случай найдется подходящее печенье: некоторые из наших изобретений очень нарядные, как, например, [снежки с пеканом](#) и [амаретти с медом и флёрдоранжем](#), похожие на комочки снега, а некоторые – содержат пряности, которые у нас ассоциируются с праздниками, как [шортбреды с апельсином и бадьяном](#). Словом, всегда можно связать тот или иной рецепт с определенным событием. [Печенье с клюквой, овсяными хлопьями и белым шоколадом](#) – подходящий вариант для Дня благодарения, а [шоколадные «О»](#) – придутся к месту на любом детском празднике.

Некоторые виды печенья из этого раздела мы печем и продаем уже много лет. Нам очень приятно (и немного страшновато) знакомить вас с ними, ведь они нам дороги, как старые друзья. Будьте к ним внимательны, пожалуйста! Некоторые из них – вариации на тему домашнего печенья или классики из нашего детства, например [гарибальди](#) и [сморы с шоколадом и арахисовой пастой](#); некоторые были придуманы для продажи, но что-то не вполне удалось – скажем, [печенье с шоколадом, бананами и пеканом](#), как оказалось, быстро становится слишком мягким из-за бананов, но дома оно великолепно; а какие-то – [нежные овсяные батончики с финиками](#) и [спекулас](#) – были созданы специально для книги.

Кстати, для тех, кто любит задаваться философскими вопросами: в чем все-таки разница между печеньем cookie и печеньем biscuit? Самый простой ответ таков – первое гнется, а второе ломается. К тому же первое обычно мягче и толще, чем второе. Если копнуть немного глубже, можно прийти к заключению, что первое всегда сладкое и часто – с кусочками чего-нибудь, а второе может быть несладким и, как правило, совсем сухое и хрустящее. Однако совсем не трудно представить себе хрустящие cookies, а у нашего [печенья «Анзак»](#) – ‘Anzac’ Biscuits – есть и другое название, Honey, Oat and Raisin Cookies, овсяное печенье с медом и изюмом. Может, это просто очередной пример отличия американского английского от британского? Нам кажется, что не стоит лезть в бутылку по пустякам – куда приятнее залезть в банку с печеньем, как бы оно ни называлось.

Надеемся, что рецепты, которые вам приглянутся, вас не разочаруют. Ведь в настоящем доме всегда должно быть печенье!



Йо-йо с заварным кремом и начинкой из запеченного ревеня

Печенье под названием «йо-йо» было неотъемлемой частью австралийского детства Хелен – оно продавалось во всех кафе, где она пестовала свою любовь к сладкому. Их популярность у наших клиентов объясняется тем, что старое доброе сочетание запеченного ревеня и заварного крема многим напоминает о лакомствах юности.

Вместо сухой смеси для заварного крема можно взять кукурузный крахмал. С ним ваши йо-йо получатся не такими олдскульно желтыми, но вкус все равно будет восхитительный: единственное, стоит увеличить дозу ванильного экстракта до 1/2 чайной ложки. А если вы не имеете ничего против пищевых красителей, пара капель желтого поможет воссоздать тот самый цвет заварного крема.

15 ШТУК

175 г муки плюс 1 ст. л. для посыпки
65 г сухой смеси для заварного крема
65 г сахарной пудры
1/8 ч. л. соли
170 г нарезанного кубиками сливочного масла (комнатной температуры)
1/4 ч. л. экстракта ванили (или 1/2 ч. л., если используете кукурузный крахмал)

РЕВЕННАЯ НАЧИНКА

1 небольшой стебель ревеня, зачистить, сполоснуть и нарезать кусочками длиной около 3 см (70 г)
65 г нарезанного кубиками сливочного масла (комнатной температуры)
130 г сахарной пудры
1/2 ч. л. лимонного сока



Начинку можно приготовить за 2 дня до выпекания печенья и держать в холодильнике. Если она немного жидковата – это возможно, если вы ее перевзбили, – холодильник все исправит, консистенция станет плотнее. Это тесто лучше раскатывать в день приготовления, в холодильнике оно слишком затвердеет.



После сборки йо-йо можно хранить до 5 дней в герметичном контейнере, но только если в помещении не слишком жарко, а то начинка размягчится.



1. Разогрейте духовку до 180 °С (160 °С с конвекцией). Застелите небольшой противень пергаментом для выпечки.

2. **Чтобы приготовить ревенную начинку**, выложите кусочки ревеня на противень с бумагой и запекайте 30 минут или до мягкости. Достаньте ремень из духовки, остудите его и сложите в емкость кухонного комбайна. Измельчите в пюре, затем добавьте сливочное масло.

Просейте на ревеня с маслом сахарную пудру, добавьте лимонный сок и продолжайте смешивать еще пару минут: это долго, но мы хотим, чтобы начинка загустела, а для этого ее нужно хорошенько взбить. Переложите начинку в мисочку и уберите в холодильник на пару часов, чтобы она застыла. Консистенция не должна быть текучей, начинка должна держаться между половинками печенья, так что при необходимости добавьте чуть больше сахарной пудры.

3. Чтобы приготовить тесто, просейте муку, смесь для заварного крема, сахарную пудру и соль в чашу стационарного миксера и установите насадку-лопатку. Перемешайте на низкой скорости. Добавьте сливочное масло и продолжайте перемешивать на низкой скорости, пока смесь не станет напоминать крошки. Влейте ванильный экстракт, увеличьте скорость до средней и перемешивайте около 30 секунд, пока тесто не соберется в ком.

4. Убавьте нагрев духовки до 170 °С (150 °С с конвекцией). Застелите два противня пергаментной бумагой.

5. Отщипывая небольшие кусочки теста, скатывайте их между ладонями в трехсантиметровые шарики. Этого количества теста должно хватить на 30 шариков весом примерно по 15 г. Выложите их на подготовленные противни на расстоянии около 4 см друг от друга. Опустите обратную сторону маленькой вилки в оставшуюся муку и аккуратно, но уверенно придавите каждый шарик. Диаметр при этом должен увеличиться примерно до 3,5 см. Не продавливайте донизу: ваша задача – получить четкие отпечатки на тесте, а не расплющить заготовки.

6. Выпекайте 25 минут. По прошествии половины времени приготовления разверните противни. Печенье должно стать сухим снизу, но не слишком подрумяниться. Оно довольно хрупкое, пока теплое, но плотное на ощупь. Оставьте печенье на противнях на 5 минут, чтобы оно немного остыло, а затем переложите на решетку и полностью остудите.

7. Соберите йо-йо: намажьте печенье ревенной начинкой и сложите попарно. Отпечатки вилки должны смотреть наружу. На каждое печенье нужно около 15 г начинки. Вам покажется, что этого многовато, но доверьтесь нам – печенье выдержит.

Арахисовое песочное печенье

Это печенье прекрасно само по себе – простое, ореховое, соблазнительное, – но можно использовать его и как основу для чего-то посложнее. Прослоите его растопленным шоколадом или «Нутеллой» прямо из банки и подайте с шариком мороженого – получится своего рода деконструированный мини-сникерс. Маршмэллоу из рецепта [сморов с шоколадом и арахисовой пастой](#) – тоже отличный вариант начинки, а в дополнение к нему смажьте печенье растопленным шоколадом или малиновым джемом.

ПРИМЕРНО 18 ШТУК (ЕСЛИ ВЗЯТЬ ВЫРУБКУ ДИАМЕТРОМ 7 СМ)

90 г сырого арахиса (без кожицы и несоленого); впрочем, подойдет и жареный

150 г муки

125 г сливочного масла комнатной температуры

50 г сахарной пудры

1 ч. л. экстракта ванили

1/4 ч. л. соли

1/4 ч. л. разрыхлителя

2 ст. л. сахара демерара



Если хотите приготовить побольше печенья, количество ингредиентов можно удвоить. А еще половину порции можно отложить про запас: раскатать, вырезать печенье и заморозить, а потом выпечь, когда захочется.



Готовое печенье можно хранить в герметичном контейнере до недели.

1. Разогрейте духовку до 190 °C (170 °C с конвекцией).
2. Выложите арахис на противень и обжаривайте в течение 8–10 минут (или 3–4 минуты, если используете жареный), до золотисто-коричневого цвета. Дайте ему полностью остыть, затем пересыпьте в кухонный комбайн, добавив 50 г муки. Как следует перемелите и отставьте в сторону. Духовка вам понадобится больше чем через час, так что пока можно ее выключить.
3. В чашу стационарного миксера положите сливочное масло и насыпьте сахарную пудру, установите насадку-лопатку. Взбивайте на умеренно высокой скорости около 2 минут, до пышной консистенции. Добавьте экстракт ванили, перемешайте, зачистите чашу силиконовой лопаткой и включите миксер на средне-низкой скорости. Всыпьте оставшуюся муку, соль и разрыхлитель и снова перемешайте. Добавьте перемолотый арахис и перемешайте до однородности.
4. Выложите тесто на чистую рабочую поверхность и слегка промесите, а потом соберите в комок. Свободно заверните его в пищевую пленку, расплющите в лепешку и уберите в холодильник не менее чем на час, чтобы тесто стало плотнее.
5. Разогрейте духовку до 190 °C (170 °C с конвекцией). Застелите два противня пергаментной бумагой.
6. Раскатайте тесто примерно до 0,5 см между двумя листами пергаментной бумаги. Вырежьте из него 18 кружков с помощью вырубki диаметром 7 см, раскатывая обрезки по

мере необходимости. Выложите заготовки на противни на расстоянии около 1 см друг от друга. Посыпьте сахаром и выпекайте около 15 минут, до равномерного золотисто-коричневого цвета. Перед подачей остудите печенье прямо на противнях.



Галеты с миндалем, фисташками и вишней

Такими галетами приятно перекусить с чашечкой чая или кофе, но из них выйдет и отличный десерт, если добавить ложку мороженого. Пусть получающееся из одной буханки количество печенья вас не смущает: ломтики совсем тонкие, можно съесть четыре-пять и не заметить! Пофантазируйте с сухофруктами: вместо вишни (или в дополнение к ней) можно взять изюм, крупно нарезанный инжир или курагу.

Спасибо Кэрол Броф, бывшему шеф-кондитеру Ottolenghi, за то, что она поделилась с нами этим рецептом.

1 БОЛЬШАЯ БУХАНКА (55–60 ТОНКИХ ГАЛЕТ)

400 г муки
1 ч. л. пищевой соды
1/2 ч. л. молотой корицы
1/2 ч. л. соли
100 г сливочного масла, нарезанного кубиками
240 г мягкого темно-коричневого сахара
70 мл воды
150 г неочищенных ядер миндаля
90 г фисташек (без скорлупы)
100 г вяленой вишни



Мы в пекарне нарезаем галеты на ломтерезке – тогда ломтики получаются очень тонкие и совершенно одинаковые. Но большой кухонный нож тоже сгодится. Заморозьте тесто в виде буханки (до нарезки и выпекания), а когда соберетесь печь, переложите его в холодильник и оставьте на ночь или просто выдержите при комнатной температуре пару часов: резать намного легче, когда тесто не заморожено полностью. Оно должно быть холодным, но податливым.



Сырое тесто можно хранить в морозильнике до 3 месяцев.



Готовые галеты хранятся до 1 недели в герметичном контейнере.

1. Проложите прямоугольную форму для кекса (на 900 г) кулинарной бумагой и отставьте в сторону.

2. Просейте муку, соду, корицу и соль в большую миску.

3. Поместите сливочное масло, сахар и воду в маленький сотейник и поставьте на умеренно слабый огонь. Нагревайте около 5 минут, пока сахар не растворится, затем влейте в сухие ингредиенты и добавьте миндаль, фисташки и вишню. Перемешайте тесто до однородности и гладкости и, утрамбовывая, выложите в подготовленную форму. Накройте куском пергаментной бумаги и уберите форму в холодильник или морозильник на несколько часов, чтобы тесто стало плотным: оно должно быть холодным, но податливым – так его будет проще нарезать (см. примечания).

4. Когда тесто застынет, разогрейте духовку до 190 °С (170 °С с конвекцией). Застелите противень пергаментной бумагой.

5. Нарезьте «буханку» как можно тоньше, но так, чтобы ломтики не ломались, – в идеале до 2–3 мм – и выложите заготовки на противень с бумагой. При выпекании они не растекаются, так что можете укладывать их вплотную друг к другу.

6. Выпекайте порциями, по 10–14 минут (время будет зависеть от толщины ломтиков), до золотисто-коричневого цвета. Достаньте готовые галеты из духовки и дайте им полностью остыть: они мягковаты, пока теплые, но по мере остывания твердеют и становятся хрустящими.

Печенье с клюквой, овсяными хлопьями и белым шоколадом

В этом печенье есть все, чтобы порадовать каждое из пяти чувств: горчинка клюквы, приятная текстура овсяных хлопьев, ореховые нотки цельнозерновой муки и миндаля и роскошная сладость белой шоколадной глазури. Вместо клюквы можно взять вишню или мясистую калифорнийскую черешню.

ПРИМЕРНО 30 ШТУК (ЕСЛИ ВЗЯТЬ ВЫРУБКУ ДИАМЕТРОМ 7 СМ)

150 г неочищенных ядер миндаля
150 г муки плюс еще немного для посыпки
75 г цельнозерновой муки
150 г овсяных хлопьев «экстра»
1/4 ч. л. соли
225 г сливочного масла, нарезанного кусочками по 3–4 см (комнатной температуры)
100 г мелкого сахара
тонко натертая цедра 1 крупного апельсина (1 ст. л.)
125 г вяленой клюквы (половинками), залить 25 мл апельсинового сока
250 г белого шоколада



Печенье можно хранить в герметичном контейнере до 1 недели.

1. Разогрейте духовку до 180 °С (160 °С с конвекцией).
2. Распределите миндаль по противню и поставьте в духовку на 10 минут, чтобы он поджарился. Когда орехи достаточно остынут, чтобы их можно было взять в руки, порубите их на кусочки размером 0,5–1 см. Пересыпьте в большую миску, добавьте оба вида муки, овсяные хлопья и соль. Перемешайте и отставьте в сторону.
3. Увеличьте нагрев духовки до 190 °С (170 °С с конвекцией). Застелите два или три противня пергаментной бумагой.
4. Сложите сливочное масло, сахар и цедру апельсина в чашу миксера, установите насадку-лопатку. Взбивайте на средней скорости пару минут, до однородной и пышной консистенции. Всыпьте миндаль и другие сухие ингредиенты и продолжайте перемешивать на низкой скорости, пока тесто не начнет собираться в ком. Добавьте клюкву и апельсиновый сок. Перемешивайте еще несколько секунд, затем выложите тесто на припыленную мукой рабочую поверхность. Слепите из теста шар, подсыпав еще немного муки, если оно слишком липкое.
5. Разрежьте шар пополам и раскатайте одну половину до толщины чуть больше 0,5 см. Вырежьте из нее круги вырубкой диаметром 7 см. Переложите на противень, раскатайте обрезки и продолжайте вырезать печенье, пока не используете все тесто. Выпекайте 18 минут; печенье должно слегка подрумяниться. Достаньте противни из духовки и дайте им полностью остыть.
6. Тем временем сложите белый шоколад в маленькую миску, поставленную на кастрюлю со слабо кипящей водой, и нагревайте, время от времени помешивая, пока он не растопится. Следите за тем, чтобы дно миски не касалось кипятка. Выливая на каждое печенье по столовой ложке растопленного шоколада, распределяйте его выпуклой стороной десертной ложки.

Выложите глазированное печенье на решетку и дайте шоколаду застыть (это займет около часа).



Печенье с шоколадной крошкой и пеканом

Наша версия классического американского печенья сделалась настоящим хитом Ottolenghi. Каждое наше кафе печет его немного по-разному. Завсегдатаи кафе на Ледбери-роад любят, чтобы края были хрустящими, а серединка мягкой. Чтобы этого добиться, нужно раскатывать и печь тесто, пока оно холодное, а не комнатной температуры. А посетителям с Аппер-стрит нравится, когда хрустит всё. Для этого нужно просто слегка расплющить шарики теста перед выпеканием и подержать их в духовке на минуту больше.

Пекан можно заменить грецкими орехами или фундуком, если вам захочется. Но, какие бы орехи вы ни взяли, их нужно обжарить. Такое печенье можно испечь и без орехов вообще, только тогда количество шоколада нужно увеличить до 370 г. Важно использовать [шоколад в виде «капель» или каллет](#), а не крошить плиточный.

ПРИМЕРНО 36 ШТУК (ДА, НЕМАЛО, НО ШАРИКИ МОЖНО РАСКАТАТЬ, ЗАМОРОЗИТЬ, А ПОТОМ ВЫПЕЧЬ, НЕ РАЗМОРАЖИВАЯ, И ЭТО ТАК ПРОСТО, ЧТО МЫ ДАЖЕ НЕ ПЫТАЛИСЬ УМЕНЬШИТЬ ПОРЦИЮ)

120 г половинок пекана (или грецких орехов, или фундука)
250 г сливочного масла, нарезанного кубиками по 2 см (комнатной температуры)
200 г светло-коричневого сахара
200 г мелкого сахара
1 1/2 ч. л. экстракта ванили
2 крупных яйца
560 г самоподнимающейся муки (с разрыхлителем)
1 ч. л. соли
250 г темного шоколада в виде «капель» или каллет (60–70 % какао)



Шарики сырого теста можно заморозить и хранить до 3 месяцев. Можно выпечь их, не размораживая; нужно только подержать их в духовке на минуту дольше (если, конечно, вы не предпочитаете мягкую серединку, как наши покупатели с Ледбери-роад).



Готовое печенье хранится 5 дней в герметичном контейнере.

1. Разогрейте духовку до 170 °C (150 °C с конвекцией).
2. Распределите орехи по противню и поставьте в духовку на 10 минут, чтобы они поджарились. Когда орехи остынут достаточно, чтобы их можно было взять в руки, порубите их на кусочки размером 1,5 см и отложите. Духовку можно пока выключить: тесто нужно будет хорошенько охладить перед выпеканием.
3. В чашу стационарного миксера положите сливочное масло и насыпьте весь сахар. Установите насадку-лопатку. Взбивайте на высокой скорости около 2 минут, до пышной консистенции. Не выключая миксер, добавьте экстракт ванили, а затем по одному яйца, тщательно взбивая после каждого. Убавьте скорость до низкой, просейте в чашу муку и соль и продолжайте перемешивать до однородности. Всыпьте шоколад и обжаренные орехи, снова слегка переме-

шайте. Выключите миксер и соберите тесто в ком руками: оно должно быть плотным, но легко слипаться.

4. Скатайте из него крупные шарики размером с мячики для гольфа (примерно по 45 г) и уберите их в холодильник на час, чтобы они застыли.

5. Перед выпеканием разогрейте духовку до 200 °С (180 °С с конвекцией). Застелите два противня пергаментной бумагой.

6. Выложите шарики теста на подготовленные противни – выпекать придется в два приема – на расстоянии не менее 6 см друг от друга. Выпекайте 12 минут. По прошествии половины времени приготовления разверните противни. Готовое печенье должно стать золотисто-коричневым и слегка растрескаться. Остужайте его на противнях минут десять, пока не затвердеет, а затем переложите на решетку и дайте полностью остыть.

«Кошачьи язычки»

Langues de Chat, Lenguas de Gato, Katte Tong, Cats' Tongues, «кошачьи язычки» – как ни назови, эти длинные и хрупкие печеньица такие легкие, что съесть можно очень много. Мы нарочно сохранили простой вкус, чтобы наше печенье можно было подать с любым мороженым, сорбетом и десертом, например с сорбетом из грейпфрутов с [«Кампари»](#) или с [йогуртовой панакотой с базиликом и размятой клубникой](#). Для лакомства посытнее можно прослоить язычки ганашем.

Попробуйте заменить цедру лимона апельсиновой или лаймовой или добавить щепотку пряностей – молотой гвоздики, имбиря, кардамона, махлеба...

ПРИМЕРНО 36 ШТУК

120 г нарезанного кубиками сливочного масла (комнатной температуры)
120 г мелкого сахара
семена 1/4 стручка ванили
тонко натертая цедра 1/2 лимона (1/2 ч. л.)
1/8 ч. л. соли
60 г белков (от 1 1/2 крупного яйца)
90 г муки
пара капель лимонного масла



Вместо пергаментной бумаги для этого рецепта лучше использовать силиконовый коврик, если он у вас есть. На нем нежные «кошачьи язычки» пропекутся равномернее. Если у вас нет ничего, кроме пергаментной бумаги, не страшно: просто включите нагрев без вентилятора (конвекции), чтобы бумагу не поднимало потоком воздуха и легкое печенье не деформировалось; возможно, в этом режиме придется подержать его в духовке на минуту дольше.



Вам понадобится кондитерский мешок с простой насадкой диаметром 1 см. Можно потратиться на многоразовый, с набором насадок, или купить одноразовый и просто срезать кончик на 1 см.



Готовое печенье можно хранить в герметичном контейнере до 5 дней или в морозильнике до 10 дней. Надо сказать, замороженные «кошачьи язычки» очень хороши!



1. Разогрейте духовку до 210 °С (190 °С с конвекцией).
2. Сложите сливочное масло, сахар, семена ванили, цедру лимона и соль в чашу миксера, установите насадку-лопатку. Взбивайте на средней скорости минуты три, до пышной консистенции. Убавьте скорость до низкой и постепенно влейте белки, постоянно взбивая и зачищая стенки чаши, чтобы масса была однородной. Просейте муку в чистую миску, затем, не увеличивая скорость миксера, в три приема введите ее в масляную смесь. Когда все как сле-

дует перемешается, капните немного лимонного масла – буквально пару капель, – снова перемешайте и переложите тесто в кондитерский мешок с насадкой диаметром 1 см.

3. Отсадите колбаски длиной 9 см на силиконовый коврик или противень с пергаментной бумагой на расстоянии 4 см друг от друга: при выпекании они растекутся. Поставьте в духовку на 9 минут. По прошествии половины времени приготовления разверните противень. Готовое печенье по краям должно стать светло-коричневым. Достаньте противень из духовки и дайте ему постоять пару минут, а потом переложите печенье на решетку. Полностью остудите и уберите на хранение в герметичный контейнер с пергаментной бумагой (бумага не даст хрупкому печенью раскрошиться при переключивании).



Печенье с шоколадом, бананами и пеканом

Это рецепт Джима Уэбба из первого состава Ottolenghi. Именно Джим предложил добавить в тесто бананы – ради влажности и особого вкуса, который они придают печенью. Пекан и бананы – классическое сочетание, но, если хотите, можно взять грецкие орехи.

Секрет в том, чтобы немного недопечь печенье: тогда оно останется мягким и тающим. Именно поэтому мы никогда не выставляли его на продажу: если сложить печенье в миску, оно погнется и поломается через пару часов, особенно летом. Но, согласитесь, необходимость съесть все печенье за день или около того – не самое ужасное, что может случиться в жизни.

ПРИМЕРНО 24 ШТУКИ

110 г нарезанного кубиками сливочного масла (комнатной температуры)
110 г мелкого сахара
1 крупное яйцо, слегка взбить
125 г муки
1/2 ч. л. разрыхлителя
20 г алкализованного какао-порошка
1/2 ч. л. молотой корицы
1/4 ч. л. соли
100 г шоколада в виде «капель» (70 % какао) или 100 г плиточного темного шоколада, нарезанного кусочками 0,5 см
50 г размятого банана (примерно 1/2 маленького банана)
170 г половинок пекана, мелко порубить
100 г сахарной пудры для посыпки



Шарики сырого теста можно хранить в холодильнике до 2 дней или в морозильнике до 3 месяцев. Их можно выпечь не размораживая: нужно только подержать в духовке на минуту дольше.



Вкуснее всего это печенье в день приготовления.

1. В чашу стационарного миксера положите сливочное масло и насыпьте сахар. Установите насадку-лопатку. Взбейте на умеренно высокой скорости до пышной консистенции, затем постепенно влейте яйцо и продолжайте взбивать до однородности. Просейте в миску муку, разрыхлитель, какао-порошок, корицу и соль, добавьте к маслу с сахаром. Перемешивайте на низкой скорости около 15 секунд, затем добавьте шоколад и банан. Перемешайте до однородности и уберите готовое тесто в холодильник на 2 часа, чтобы оно застыло.

2. Когда тесто станет плотным, скатайте из него трехсантиметровые шарики примерно по 20 г каждый. В процессе вам, вероятно, придется пару раз помыть руки, если они станут слишком липкими. Пересыпьте пекан в миску среднего размера и покатайте в ней шарики теста, чтобы они полностью покрылись орехами. Прижмите орехи руками, чтобы они как следует прилипли.

3. Застелите противень пергаментной бумагой и выложите на нее заготовки (на этом этапе расстояние между ними оставлять не нужно) и уберите в холодильник не менее чем на час.

4. Перед выпеканием разогрейте духовку до 190 °С (160 °С с конвекцией). Застелите два противня пергаментной бумагой.

5. Насыпьте сахарную пудру в миску и обваляйте в ней шарики теста, прижимая их, чтобы пудра прилипла. Выложите печенье на противни с бумагой на расстоянии 2–3 см друг от друга и расплющите до толщины 1 см.

6. Выпекайте 10 минут. Свежевыпеченное печенье будет мягким на ощупь, так что дайте ему постоять минут десять, а потом аккуратно переложите на решетку. Его можно подать теплым – тогда серединка будет немного липкой – или полностью остудить.

Миндальные тюили на коричневом масле

Эти тюили (*фр.* tuile – «черепица»), как и [«кошачьи язычки»](#) – изумительно простое печенье. Ешьте его с мороженым, сорбетом (например, из грейпфрутов с «Кампари») или просто с кофе. Орехово-карамельные нотки придает им коричневое масло. Кстати, если вы приготовили мороженое самостоятельно, у вас должны были остаться белки, которым нужно найти применение.

По традиции тюили остужают, выложив на скалку, чтобы они приобрели характерную изогнутую форму. Мы предпочитаем плоские – так они лучше хранятся и реже ломаются, – но вы можете следовать традиции, если пожелаете.

ПРИМЕРНО 20 ШТУК

45 г сливочного масла, нарезанного кубиками
120 г пластинок миндаля
120 г мелкого сахара
35 г муки
70 г белков (от 2 крупных яиц)
1/4 ч. л. экстракта ванили



Как следует пропеченные (хрустящие) тюили можно хранить до 10 дней в герметичном контейнере. Если они размягчатся, отправьте их в разогретую до 180 °С (160 °С с конвекцией) духовку на 5 минут, а потом полностью остудите, чтобы они снова стали хрустящими.

1. Чтобы приготовить коричневое масло, поместите масло в маленький сотейник и поставьте на средний огонь. Дайте ему растопиться и продолжайте нагревать, пока оно не вспенится. Время от времени вращайте сотейник, чтобы осадок подрумянивался равномернее. Нагревайте, пока на стенках и на дне не появятся темно-коричневые крупинки. Продолжайте, пока масло не приобретет насыщенный золотисто-коричневый цвет. Аромат от него пойдет божественный – как от обжаренных орехов и карамели. Снимите сотейник с огня и дайте ему постоять 5 минут, чтобы все подгоревшие частички осели на дне. Процедите через очень мелкое сито (или через сито с муслином), чтобы избавиться от осадка. Для печенья вам понадобится 25 г коричневого масла. Излишки перелейте куда-нибудь (и сохраните для готовки), а остальное остудите до комнатной температуры.

2. Сложите миндаль, сахар и муку в миску среднего размера и залейте остывшим маслом. Добавьте белки и ваниль, перемешайте деревянной ложкой до однородности.

3. Разогрейте духовку до 180 °С (160 °С с конвекцией). Застелите противень пергаментной бумагой.

4. Столовой ложкой выложите порции (примерно по 15 г) миндальной смеси на противень на расстоянии около 5 см друг от друга. Расплющите смесь мокрыми пальцами (поставьте мисочку теплой воды рядом с собой): миндаль должен лежать практически в один слой, а диаметр тюилей будет около 6 см.

5. Выпекайте 18 минут. По прошествии половины времени приготовления разверните противень. Готовые тюили станут золотисто-коричневыми. Достаньте противень из духовки и дайте ему постоять 5 минут, а потом с помощью маленькой металлической лопатки акку-

ратно перенесите тюили на решетку (или на скалку, если предпочитаете традиционную форму).
Дайте им остыть.





Гевульде спекулас

Спекулас – это пряное песочное печенье, чрезвычайно популярное в Нидерландах. «Гевульде» означает «фаршированный», – и спекулас действительно фаршированные: марципаном. Едят их 5–6 декабря, на День святого Николая, которого нидерландцы зовут Синтеркласом: этот мифический персонаж въезжает в город на белом коне, везя подарки тем, кто хорошо себя вел.

Вам будет казаться, что тесто рассыплется при раскатывании, но доверьтесь рецепту – он работает!

У вас получится в два раза больше смеси пряностей, чем нужно для печенья, но она хорошо хранится в герметичной емкости, так что вы сможете приберечь ее для очередной порции гевульде спекулас или для обычных [спекулас](#) – вам понадобится ровно столько, сколько у вас останется.

Спасибо Хенни Франссен за рецепт (и за перевод всех книг Йотама на нидерландский).

12 ШТУК

СМЕСЬ ПРЯНОСТЕЙ

- 1 ст. л. молотой корицы
- 1 ч. л. молотого аниса
- 3/4 ч. л. молотого белого перца
- 3/4 ч. л. молотого имбиря
- 1/2 ч. л. молотого кориандра
- 1 ч. л. молотого кардамона
- 1/4 ч. л. молотого мускатного ореха
- 1/4 ч. л. молотой гвоздики

ТЕСТО

- 100 г размягченного несоленого сливочного масла плюс еще 15 г растопленного для смазывания
- 100 г темно-коричневого сахара
- 1 ст. л. цельного молока плюс еще около 1 ст. л., если тесто будет слишком сухим
- 1/2 ч. л. пищевой соды
- 180 г муки плюс еще немного для посыпки
- 1/3 ч. л. соли

МАРЦИПАН

- 200 г бланшированных ядер миндаля
- 150 г мелкого сахара
- 1 крупное яйцо
- мелко натертая цедра 1 маленького лимона (3/4 ч. л.) плюс 2 ч. л. сока
- 60 г смеси цукатов из цитрусовых корок

ДЛЯ УКРАШЕНИЯ

- 1 крупное яйцо, слегка взбить
- 30 г бланшированных ядер миндаля



Готовое печенье можно хранить в герметичном контейнере до 5 дней.

1. Смешайте все пряности в миске и отставьте в сторону.
2. Положите сливочное масло в чашу стационарного миксера. Установите насадку-лопатку. Всыпьте сахар, влейте молоко и взбейте на средней скорости до гладкости. Просейте в миску соду, 4 ч. л. смеси пряностей, муку и соль. Пересыпьте в чашу с масляной смесью. Продолжайте перемешивать, пока тесто не станет мягким и податливым. При необходимости добавьте еще немного молока. Выложите тесто на рабочую поверхность и слегка промесите. Заверните его в пищевую пленку и уберите в холодильник до использования.
3. **Чтобы приготовить марципан**, насыпьте миндаль в кухонный комбайн и перемалывайте 30 секунд. Текстура не должна быть совершенно гладкой. Добавьте сахар, яйцо и лимонный сок и снова включите комбайн. Масса должна стать более однородной, но все же немного зернистой. Теперь добавьте цедру и цукаты и включите комбайн еще на пару секунд, просто чтобы все перемешалось. Марципан будет липким, мягче, чем тесто, но он должен держать форму. Переложите его в мисочку и отставьте в сторону.
4. Разогрейте духовку до 190 °С (170 °С с конвекцией).
5. Раскатайте тесто на слегка присыпанном мукой листе пергаментной бумаги 40 × 30 см в прямоугольный пласт 35 × 20 см толщиной чуть больше 0,5 см. Если понадобится, посыпьте его мукой еще раз, чтобы оно не липло к скалке.
6. Переложите тесто вместе с бумагой на противень и равномерно намажьте двумя третями растопленного масла. Выложите марципан по центру пласта, формируя колбаску шириной около 6 см. Смажьте начинку оставшимся маслом, а затем, помогая себе бумагой, накройте ее левым краем теста. Теперь заверните поверх начинки правый край теста (опять-таки помогая себе бумагой): тесто ляжет немного внахлест. Слегка прижмите его, чтобы запечатать начинку внутри, и переверните рулет швом вниз – как огромную сосиску в тесте. Равномерно смажьте поверхность теста взбитым яйцом, выложите сверху миндаль (как вам больше нравится) и снова смажьте яйцом.
7. Поставьте противень с рулетом в духовку и выпекайте 30 минут. Тесто начнет подрумяниваться, а миндаль станет золотистым. Пусть вас не тревожит, что рулет сплюснулся – так и должно быть! Полностью остудите его на противне, а затем разрежьте на 12 ломтиков толщиной около 2,5 см и подавайте.





Спекулас

Это хрустящее печенье – безусловный праздничный хит. И гевульде спекулас, и обычные спекулас по традиции пекут в Нидерландах в первую неделю декабря, ближе ко Дню святого Николая. Конечно, они одинаково вкусны в любое время года – идеальный перекус или добавка к мороженому.

Возьмите вырубку любой формы и размера, подходящую к случаю или ко времени года. Чем рельефнее вырубка, тем быстрее печенье пропечется по краям, так что следите за временем – возможно, вам понадобится выключить духовку на минуту или две раньше. Однако важно, чтобы печенье все-таки пропеклось: оно должно быть суперхрустящим и насыщенно-коричневым.

ПРИМЕРНО 60 ШТУК (ЕСЛИ ВЗЯТЬ ВЫРУБКУ ДИАМЕТРОМ 7 СМ)

450 г муки

1 ст. л. разрыхлителя

3 1/2 ч. л. смеси пряностей (приблизительно; см. рецепт [гевульде спекулас](#))

1/2 ч. л. соли

250 г сливочного масла комнатной температуры

330 г мягкого темно-коричневого сахара

50 мл темного рома или бренди

1 белок от крупного яйца (слегка взбить, чтобы он вспенился) для смазывания

100 г пластинок миндаля для украшения



Тесто можно заморозить сразу после замешивания или же в виде готового к выпеканию печенья; в последнем случае пеките его не размораживая и увеличьте время приготовления на 1 минуту.



Готовое печенье можно хранить в герметичном контейнере до недели.

1. Просейте муку, разрыхлитель, смесь пряностей и соль в миску среднего размера и отставьте в сторону.

2. В чашу стационарного миксера положите сливочное масло и насыпьте сахар. Установите насадку-лопатку. Взбивайте на умеренно высокой скорости около 3 минут, до пышной консистенции. Добавьте ром или бренди и взбейте до однородности. Наконец, всыпьте просеянные сухие ингредиенты и продолжайте мешать на низкой скорости; возможно, сначала тесто покажется вам сухим и непослушным, но доверьтесь нам: оно замесится. Выложите его на чистую рабочую поверхность и слегка промесите, чтобы все комочки слиплись. Разделите тесто на две порции, свободно заверните каждую в пищевую пленку и расплющите в лепёшку. Уберите в холодильник на 30 минут (если хотите испечь 30 печеньиц, заморозьте вторую порцию).

3. Перед выпеканием разогрейте духовку до 210 °C (190 °C с конвекцией). Застелите два или три противня пергаментной бумагой.

4. Раскатайте тесто на припыленной мукой рабочей поверхности до толщины чуть менее 0,5 см. Вырубкой диаметром 7 см (или любой другой) вырежьте печенье и выложите на противни с бумагой на расстоянии 2 см друг от друга. Снова раскатайте обрезки, чтобы вырезать еще печенье. Кулинарной кисточкой смажьте каждое печенье капелькой белка, а потом посыпьте пластинками миндаля (если вы заморозили половину теста, используйте только 50 г).

5. Выпекайте 12 минут. По прошествии половины времени приготовления разверните противни. Печенье станет золотисто-коричневым, и миндаль поджарится. Достаньте противни из духовки и дайте им постоять 10 минут, чтобы печенье немного остыло, потом переложите его на решетку и полностью остудите.

Амаретти с медом и флёрдоранжем

20 ШТУК

200 г миндальной муки
110 г мелкого сахара
тонко натертая цедра 1 лимона (1 ч. л.)
тонко натертая цедра 1 маленького апельсина (1 ч. л.)
1/8 ч. л. соли
60 г белков (от 1 1/2 крупного яйца)
25 г жидкого меда
1/8 ч. л. высококачественного экстракта миндаля
1/4 ч. л. флёрдоранжевой воды
100 г пластинок миндаля для обваливания
25 г сахарной пудры для посыпки



В этом рецепте главное поймать правильный момент. Как во всех рецептах с [итальянской меренгой](#), сахарный сироп – в данном случае, медовый – должен дойти до нужной температуры как раз тогда, когда белки взобьются до мягких пиков. Хитрость в том, чтобы взбивать их медленно, а потом, когда мед начнет закипать, сразу увеличить скорость.



Колбаски сырого теста можно хранить в холодильнике (в пленке) до 2 дней.



Готовое печенье можно хранить в герметичном контейнере до 10 дней.



1. Смешайте миндальную муку, сахар, цедру лимона и апельсина и соль в большой миске и отставьте в сторону.

2. Налейте белки в чашу стационарного миксера, установите насадку-венчик и начните взбивать на средней скорости. Нагрейте мед в маленьком сотейнике на среднем огне. Когда он начнет закипать, увеличьте скорость миксера до умеренно высокой и дайте меду покипеть 30 секунд. Белки тем временем должны взбиться до мягких пиков. Снимите мед с огня и аккуратно, непрерывной струйкой влейте во взбивающиеся белки. После добавления меда продолжайте взбивать еще около минуты, пока меренга не станет плотной и не остынет. Выключите миксер, снимите венчик и установите вместо него лопатку.

3. Добавьте миндальную смесь, экстракт миндаля и флёрдоранжевую воду. Перемешивайте, пока не получите мягкую, пластичную пасту. Можно перемешать тесто и руками или деревянной ложкой. Переложите тесто в миску, затяните пищевой пленкой и уберите в холодильник на 1 час, чтобы оно немного застыло. Оно все равно останется очень мягким, но охлаждение поможет формировать печенье.

4. Разделите охлажденное тесто на четыре порции примерно по 90 г. Высыпьте четверть пластинок миндаля на чистую рабочую поверхность и обваляйте в них одну порцию теста, формируя покрытую миндалем колбаску длиной 30 см и толщиной 1,5 см.

5. Застелите противень (такого размера, какой влезет в холодильник) пергаментной бумагой и либо переложите колбаску на него руками, либо перекатите ее на чистую линейку и перенесите так. Продолжайте, пока не сделаете колбаски из всего теста, каждый раз подсыпая четверть пластинок миндаля. Когда все колбаски окажутся на противне, затяните его пищевой пленкой и уберите в холодильник не менее чем на 2 часа (до 2 дней).

6. Перед выпеканием разогрейте духовку до 190 °С (170 °С с конвекцией). Застелите противень пергаментной бумагой.

7. Достаньте тесто из холодильника и разрежьте каждую большую колбаску на пять колбасок покороче, длиной 6 см. Просейте сахарную пудру в миску и обваляйте в ней каждую заготовку со всех сторон. Выложите их на противень с бумагой на расстоянии 2 см друг от друга и выпекайте 13–15 минут. По прошествии половины времени приготовления разверните противень. Амаретти должны подрумяниться, но остаться мягкими. Достаньте противень из духовки и дайте ему постоять 10 минут. Печенье можно подать теплым или переложить на решетку и дать ему остыть и затвердеть.





МЯГКИЕ ИМБИРНЫЕ ПЛИТКИ С РОМОВОЙ ГЛАЗУРЬЮ

Мягкие имбирные плитки с ромовой глазурью

Хелен была слегка одержима этим печеньем с тех пор, как увидела его на обложке книги «Тартин» (Tartine) Элизабет М. Прюитт и Чада Робертсона. Они использовали старинную рельефную скалку, чтобы создать на тесте узор, а потом нарезали его прямоугольниками; мы же берем круглые штампы для печенья, делаем отпечатки, а потом вырезаем круглой вырубкой. Когда мы наносим глазурь, получаются точь-в-точь старинные плитки. Попробуйте раздобыть штампы для печенья – они очень популярны в Скандинавских странах, и их легко приобрести через интернет. Но если все-таки вам не удалось их найти, можно вырезать печенье круглыми вырубками либо разрезать тесто ножом на прямоугольники или квадраты.

Если не хотите добавлять в глазурь алкоголь, вместо рома можно взять лимонный сок.

12–14 ШТУК (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РАЗМЕРА ШТАМПА И ВЫРУБКИ)

85 г несоленого сливочного масла комнатной температуры
90 г мягкого темно-коричневого сахара
100 г темной патоки или мелассы
1 крупный желток
235 г муки плюс еще немного для посыпки и штамповки
1/2 ч. л. пищевой соды
1 ч. л. молотого имбиря
1/2 ч. л. молотой корицы
1/8 ч. л. молотой гвоздики
1 ст. л. алкализированного какао-порошка
1/4 ч. л. соли
1/4 ч. л. свежемолотого черного перца

РОМОВАЯ ГЛАЗУРЬ

80 г сахарной пудры
1/8 ч. л. молотой корицы
15 г теплого растопленного сливочного масла
1 ст. л. темного рома (или лимонного сока)
1 ч. л. теплой воды



Сырое тесто можно завернуть в пищевую пленку и хранить в холодильнике до 2 дней.



Готовое печенье можно хранить в герметичном контейнере до 5 дней. Глазурь станет бесцветной и немного растрескается, но на вкусе это не скажется.



1. Сложите сливочное масло, сахар и мелассу в чашу миксера, установите насадку-лопатку. Взбейте до гладкости и однородности на средней скорости. Добавьте желток и продолжайте перемешивать до полной однородности.

2. Просейте все сухие ингредиенты в миску, убавьте скорость миксера и всыпьте сухие ингредиенты к маслу и патоке. Когда тесто соберется в ком, выложите его на припыленную мукой рабочую поверхность и слегка промесите. Раскатайте до толщины около 6 мм. Если тесто слишком мягкое, подержите его в холодильнике.

3. Разогрейте духовку до 190 °С (170 °С с конвекцией). Застелите два противня пергаментной бумагой.

4. Окуните штамп для печенья в мисочку с мукой, стряхните излишки и плотно вдавите штамп в тесто, чтобы получить четкий оттиск. Глубина, на которую нужно вдавливать штамп, зависит от рисунка: некоторые узоры рельефнее других. Помните, что при выпекании печенье немного поднимется, так что слишком слабый оттиск сгладится. С помощью вырубki чуть большего размера, чем оттиск, вырежьте печенье с узором. Переложите заготовки на противни с бумагой на расстоянии 2 см друг от друга. Снова раскатайте обрезки и продолжайте делать оттиски и вырезать печенье, пока не используете все тесто.

5. Выпекайте 9–10 минут. По прошествии половины времени приготовления разверните противни. Готовое печенье станет твердым на ощупь. Оно продолжит твердеть по мере остывания, так что не поддавайтесь искушению подержать его в духовке дольше.

6. Пока печенье в духовке, **приготовьте глазурь**: ее нужно наносить, пока печенье еще теплое. Просейте сахарную пудру и корицу в мисочку. Добавьте растопленное сливочное масло, ром (или лимонный сок) и воду и перемешайте ложкой до гладкости. Глазурь немного загустеет, если будет долго стоять. При необходимости добавьте немного теплой воды – консистенция должна быть как у жидкого меда.

7. Достаньте печенье из духовки, дайте ему постоять 5 минут, а затем смажьте глазурью с помощью кисточки. Переложите печенье на решетку и полностью остудите его.



Нежные овсяные батончики с финиками

Мы решили назвать их батончиками (bars), потому что слово «флэпджек» (flapjacks) у многих ассоциируется с американскими панкейками, а это совсем не наш случай. Эти ломтики с орехами и семечками получаются хрустящими по краям и нежными, немного тягучими внутри. Если хотите сделать их поплотнее – уберите в холодильник, там они быстро застынут.

ПРИМЕРНО 14 ШТУК

- 50 г неочищенного миндаля
- 50 г кешью
- 200 г овсяных хлопьев «экстра»
- 35 г тыквенных семечек
- 35 г семян подсолнечника
- 15 г кунжута
- 7–8 крупных фиников меджул без косточек (120 г), разрезать пополам вдоль, затем каждую половинку разрезать на 3 кусочка
- 200 г несоленого сливочного масла, нарезанного кубиками 3–4 см
- 180 г сахара демерара
- 75 г финикового (или кукурузного) сиропа
- тонко натертая цедра 1 маленького апельсина (1 ч. л.)
- 2 ч. л. флёрдоранжевой воды
- 1 ч. л. молотой корицы
- 1/4 ч. л. соли



Готовое печенье можно хранить в герметичном контейнере до 5 дней.

1. Разогрейте духовку до 180 °С (160 °С с конвекцией). Смажьте маслом и застелите бумагой противень 30 × 40 см.

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.