

Кулинарная энциклопедия

том 11



К (Капиротада – Кашкавал)

Наталья Шинкарёва
Надежда Бондаренко

Кулинарная энциклопедия. Том
11. К (Капиротада – Кашкавал)
Серия «Кулинарная энциклопедия (ИД
«Комсомольская правда»)), книга 11

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=23926240

Кулинарная энциклопедия. Том 11. К. Капиротада – Кашкавал:

Комсомольская правда; Москва; 2016

ISBN 978-5-4470-0098-1

Аннотация

В 11-м томе энциклопедии: как в Австралии готовят "королевский бифштек"; рецепт пасты карбонара и индийского карри; какую уличную еду любят жители Берлина; что приготовить из карасей или карпа; самое "патриотичное" блюдо Италии; всё о капусте, каперсах и картофеле; что такое капиротада и карапулька; как сделать яблоки в карамели; невероятно вкусные капкейки; секреты настоящего капучино и многое другое

Содержание

Капиротада	5
Капит	9
Капкейк	12
Капкейки с малиной	13
Капкейки шоколадные	16
Капкейки с лимонным курдом	19
Каплун	22
Новогодний каплун	23
Капоната	26
Капосту эдейс	29
Конец ознакомительного фрагмента.	31

Кулинарная энциклопедия.

Том 11. К (Капиротада – Кашкавал)

Руководитель проекта: *Ольга Ивенская*

Составители: *Надежда Бондаренко, Наталья Шинкарёва*

Фотографы: *Павел Леляев, Татьяна Горелкина, Ирина Завьялова*

Консультант: *шеф-повар Сергей Болотов*

© АО «Издательский дом «Комсомольская правда», 2016

© При подготовке макета использовались материалы фотобанков Shutterstock и Depositphotos

Капиротада

Блюдо мексиканской кухни, пасхальный хлебный пудинг. Необычное название блюда *capirotada* с испанского переводится как «общая могила», что отражает обилие компонентов его начинки. Рецепт пирога привезли в Мексику испанские конкистадоры.

При приготовлении мексиканской капиротады сдобный хлеб нарезают, перекладывают изюмом, орехами, бананами или черносливом, присыпают сыром, поливают сиропом и запекают под гнётом в духовке.

На 8–12 порций

Время приготовления: 50 мин

1 кг белого хлеба

250 г тёртого солёного сыра

200 г чернослива без косточек

200 г ореха пекан

50 г арахиса

2 банана

100 мл растительного масла

1 ст. л. сливочного масла

2 стакана воды

2 ст. л. сахарного песка

50 г банановых чипсов

Для сиропа

- 1 небольшая луковица
- 1 средний помидор
- 400 г тростникового сахара
- 150 г обычного сахара
- цедра 1 апельсина
- 2 палочки корицы
- 4 бутончика гвоздики

Калорийность: 412 ккал

• Приготовить сироп. Лук очистить, мелко нарезать. Помидор мелко нарубить. В сотейник поместить сахар, лук и помидоры, апельсиновую цедру, корицу и гвоздику, перемешать. Смесь довести до кипения на среднем огне, убавить огонь до слабого, варить 25 минут. Снять с огня, охладить.

• Хлеб очистить от корок, нарезать кубиками 4×4 см. Сыр натереть на тёрке. Чернослив вымыть, мелко нарезать. Орех pekan измельчить, обжарить вместе с арахисом на сухой сковороде в течение 2–3 минут.

• Бананы очистить, нарезать кружочками. В сковороде разогреть растительное масло, обжарить бананы в течение 2–3 минут до золотистой корочки.

• Дно и стенки квадратной формы смазать 1 ст. ложкой растительного масла, выстелить фольгой, смазать её сливочным маслом.

• Хлеб замочить в воде, затем отжать. Треть хлеба выложить на дно формы плотным слоем, кружки бананов выло-

жить по центру продольной полосой. Уложить половину чернослива, орехов и сыра. Полить стаканом сиропа, посыпать 1 ст. ложкой сахара. Уложить вторую часть хлеба, повторить слои и полить оставшимся сиропом. Последним слоем выложить хлеб. Укрыть пирог пергаментом и фольгой, придавить гнѐтом.

- Запекать капиротаду в духовке при 200 °С в течение 30 минут.

- Достать блюдо из духовки, полностью охладить, не снимая гнѐта.



Капит

Блюдо австралийской кухни, большой или «королевский» бифштекс из говяжьей вырезки с начинкой, включающей грибы и креветки.

На 6–8 порций

Время приготовления: 2,5 часа

300 г шампиньонов

3 тигровые креветки

5 веточек петрушки

60 г сливочного масла

2 ст. л. панировочных сухарей

цедра 1 лайма

1 яйцо

1 кг говяжьей вырезки целиком куском

соль и перец по вкусу

Калорийность: 124 ккал

- Грибы нарезать ломтиками. Креветки очистить, мелко нарезать. Петрушку мелко нарубить.
- В сковороде разогреть 30 г сливочного масла, положить грибы, обжаривать 2–3 минуты.
- Положить креветки, обжаривать ещё 2–3 минуты. Добавить панировочные сухари, петрушку, цедру и слегка взби-

тое яйцо, поперчить.

- Вырезку присыпать перцем и солью. Сделать надрез в виде кармашка, начинить мясо приготовленной смесью, перевязать кулинарной нитью.

- В сковороде разогреть оставшееся масло, обжарить начинённый бифштекс со всех сторон. Выложить в фольгу, полить оставшимся на сковороде маслом. Запекать в духовке при 180 °С в течение 15 минут.



Капкейк

(англ. *cupcake* – торт в чашке)

Блюдо традиционной английской и американской кухни. В Англии капкейки называют «тортиками для феи». Рецепт первого капкейка был опубликован в конце XVIII столетия, но огромную популярность капкейки приобрели только в начале XX века.

Капкейки – это пирожные из бисквитного теста, приготовленные в небольших формочках с бумажными вставками. Капкейки всегда украшают сверху – кремом, марципаном, взбитыми сливками или глазурью. Часто в капкейках с помощью кондитерского шприца делают выемку, которую наполняют кремом или джемом. Все ингредиенты для приготовления капкейков должны быть комнатной температуры.

Капкейки с малиной

На 12 шт.

Время приготовления: 45 мин

160 г пшеничной муки

1 ч. л. разрыхлителя теста

0,5 ч. л. соли

115 г сливочного масла

120 г сахара

2 куриных яйца

60 мл молока 5 % жирности

300 г свежей малины

Для крема

110 г сливочного масла

200 г сливочного сыра

2 ст. л. сахарной пудры

2 ст. л. сливок 35 % жирности

Калорийность: 323 ккал

- Муку смешать с разрыхлителем и солью, просеять. Сливочное масло взбить с сахаром до пышности. Продолжая взбивать, по одному ввести яйца, каждый раз взбивая до однородности. Добавить в тесто треть муки, перемешать. Добавить половину молока, взбить. Всыпать оставшуюся муку, взбить. Влить оставшееся молоко, перемешать до однород-

ности.

- В каждую выемку формы для кексов вложить бумажный стаканчик для капкейка. Наполнить формочки тестом наполовину, в середину вдавить по 4–5 ягод малины.

- Выпекать капкейки при 180 °С в течение 25 минут. Достать из духовки, извлечь из формы, полностью остудить в бумажных стаканчиках.

- Приготовить крем. Размягчённое масло взбить со сливочным сыром до пышной массы. Добавить сахарную пудру и сливки, перемешать до однородности.

- С помощью кулинарного шприца оформить капкейки кремом. Украсить оставшимися ягодами малины.



Капкейки шоколадные

На 12 шт.

Время приготовления: 45 мин

160 г пшеничной муки
4 ст. л. какао-порошка
0,5 ч. л. разрыхлителя теста
щепотка соли
щепотка молотой корицы
180 г коричневого сахара
60 г обычного сахара
85 г сливочного масла
1 яйцо + 1 желток
180 мл красного сухого вина
1 ч. л. ванильной эссенции
2 ст. л. шоколадной крошки
10 круглых шоколадных драже

Для крема

200 г сахарной пудры
3 ст. л. какао-порошка
75 г сливочного масла
2 ст. л. молока

Калорийность: 347 ккал

- Муку смешать с какао, разрыхлителем, солью и корицей,

просеять. Смешать оба вида сахара, добавить размягчённое масло, взбить миксером до пышности. Ввести яйцо, взбивать 2 минуты, добавить желток, взбивать 2 минуты. Всыпать мучную смесь, перемешать лопаткой. Продолжая вымешивать, постепенно ввести вино, тщательно перемешать. Влить ванильную эссенцию, перемешать.

- В каждую выемку формы для приготовления кексов вложить бумажный стаканчик для капкейка. Наполнить каждую ячейку тестом на две трети.

- Выпекать капкейки при 180 °С в течение 15–20 минут. Достать из духовки, извлечь из формы, полностью остудить в бумажных стаканчиках.

- Приготовить крем. Сахарную пудру смешать с какао, добавить размягчённое масло, взбить до однородности. Добавить молоко, перемешать.

- При помощи кулинарного шприца украсить капкейки кремом. Сверху посыпать тёртым шоколадом. На шапочку из крема положить шоколадное драже.



Капкейки с лимонным курдом

На 6 шт.

Время приготовления: 1 час

1 средний лимон
60 г пшеничной муки
щепотка соли
щепотка разрыхлителя
180 г сливочного масла
220 г сахара
4 яйца
100 мл молока

Для курда

1 маленький лимон
1 яйцо
50 г сахара
10 г сливочного масла

Для крема

200 мл сливок более 30 % жирности
2 ч. л. лимонного сока
75 г сахарной пудры

Калорийность: 327 ккал

- С помощью мелкой тёрки с лимона снять цедру, сок отжать, процедить и сохранить. Муку смешать с солью и разрыхлителем, просеять. Сливочное масло взбить с сахаром

до пышности. Продолжая взбивать, по одному ввести яйца, каждый раз вымешивая до однородности.

- Масло и сахар взбить в пышную массу. По одному вбить в неё яйца. Влить молоко, добавить лимонную цедру и перемешать. Всыпать мучную смесь, взбивать ещё 3–4 минуты.

- В каждую выемку формы для приготовления кексов вложить бумажный стаканчик для капкейка. Наполнить тестом на две трети.

- Выпекать капкейки при 180 °С в течение 15–20 минут. Достать из духовки, извлечь из формы, полностью остудить в бумажных стаканчиках.

- Приготовить лимонный курд. С помощью мелкой тёрки с лимона снять цедру, сок выжать и процедить. Цедру смешать с сахаром, оставить на 5 минут. Добавить яйцо и лимонный сок, взбивать венчиком 3–4 минуты. Варить на водяной бане, постоянно помешивая, 5–7 минут, до загустения.

- Снять с огня, оставить на 20 минут для охлаждения. В теплую смесь вмешать сливочное масло.

- Приготовить крем. Сливки взбить с сахарной пудрой. Добавить лимонный сок, тщательно перемешать.

- При помощи кулинарного шприца наполнить курдом капкейки. Сверху украсить шапочками из крема.



Каплун

(от лат. *caponus* – кастрированный)

Петух, выращенный в специальных условиях и отличающийся особенно нежным мясом. Для набора жира птицу кастрируют и содержат 6–7 месяцев в отдельной клетке, при этом кормят зерном, вымоченным в молоке и перемолотым до состояния жидкой кашицы.

Технология выращивания кастрированной сельскохозяйственной птицы известна примерно с I века н. э. Вскормленные таким образом птицы быстрее набирают вес, имеют мягкое и нежное мясо.

Каплун – одно из классических французских новогодних блюд, его запекают целиком, фаршируя фруктами, орехами и крупами. Во французском городе Бресс ежегодно проводится конкурс лучших запечённых каплунов. Каплун-победитель с этого конкурса отправляется на стол президента Франции, в Елисейский дворец, а вырастивший его фермер получает от имени главы государства вазу из севрского фарфора.

Новогодний каплун

На 6 порций

Время приготовления: 1,5 часа

1 каплун

1 ч. л. морской соли

1 ч. л. свежемолотого чёрного перца

2 крупных апельсина

3 крупных яблока

2 веточки тимьяна

1 головка чеснока

130 г мёда

Калорийность: 210 ккал

- Обработанного каплуна обсушить и натереть снаружи и изнутри солью и перцем. Апельсины и яблоки очистить и нарезать кусочками среднего размера. С тимьяна оборвать листочки.

- Начинить каплуна смесью фруктов и тимьяна, отверстие зашить или скрепить шпажками.

- Чеснок смешать с мёдом и равномерно обмазать этой смесью каплуна снаружи. Наколоть ножом кожу на грудке в нескольких местах, чтобы она не лопнула при запекании.

- Выложить каплуна в форму грудкой вверх, накрыть фольгой и поместить в нагретую до 190 °С духовку на 1 час.

- Достать каплуна из духовки, снять фольгу, полить выделившимися соками и поместить обратно в духовку на 10–15 минут, чтобы каплун подрумянился.
- Подавать горячим с фруктовой начинкой в качестве гарнира.



Капоната

Блюдо итальянской кухни, овощная закуска, основной ингредиент которой – баклажаны. Подаётся как самостоятельное блюдо или гарнир к мясу, чаще в холодном виде, но может подаваться и тёплой.

На 4 порции

Время приготовления: 35 мин

2 небольших баклажана

4 ст. л. оливкового масла

1 банка зелёных оливок без косточек

2 ст. л. каперсов

2 средних стебля сельдерея

1 средняя красная луковица

4 средних помидора

2 ст. л. винного уксуса

2 ст. л. сахарного песка

1 пучок свежей петрушки

соль и перец по вкусу

Калорийность: 47 ккал

- Баклажаны очистить, нарезать на мелкие кубики, сложить в миску и присыпать солью, оставить на 10–15 минут. Затем промыть под проточной холодной водой и обсушить.
- Разогреть на сковороде 3 ст. ложки оливкового масла,

обжарить на нём баклажаны в течение 3–4 минут, затем переложить их в отдельную посуду.

- С оливок и каперсов слить рассол, промыть их под холодной водой, мелко нарубить.

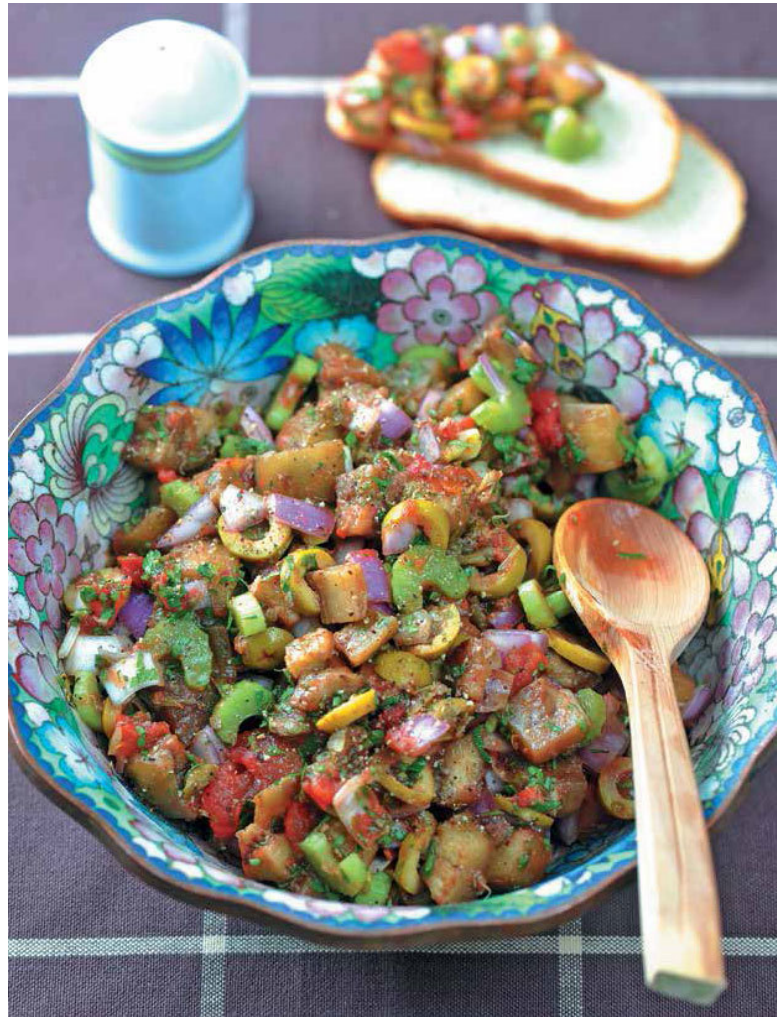
- Сельдерей вымыть, очистить от грубых волокон внутри стеблей, мелко нарезать. Лук очистить, мелко нарубить. Смешать лук, сельдерей, оливки и каперсы с обжаренными баклажанами.

- С помидоров снять кожицу, мякоть нарезать на мелкие кубики. Потушить помидоры в оставшемся оливковом масле в течение 4–5 минут.

- В сковороду влить уксус, добавить сахар, соль и перец. Готовить, помешивая, без крышки на сильном огне ещё около 5 минут.

- Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарубить.

- Баклажаны с овощами заправить томатным соусом, добавить петрушку, перемешать, остудить до комнатной температуры.



Капосту эдейс

Блюдо латышской кухни. Пирог из пресного теста с капустой и беконом. Пирог готовится в два этапа: сначала его отваривают, затем запекают в духовке.

На 6 порций

Время приготовления: 2 часа

180 г пшеничной муки

1 ст. л. растительного масла

1 яйцо

125 мл молока

1 л воды

соль по вкусу

2 ст. л. сливочного масла для смазывания формы

Для начинки

100 г бекона

4 яйца

1 средний кочан капусты

1 ст. л. семян тмина

3 средние луковицы

Калорийность: 252 ккал

• Приготовить начинку. Бекон мелко нарезать. Два яйца сварить вкрутую, очистить, мелко нарубить. Капусту мелко

нашинковать, выложить в кастрюлю, добавить тмин и половину нарезанного бекона, посолить. Тушить без добавления воды на слабом огне около 30 минут, до мягкости капусты. Оставшийся бекон выложить в другую сковороду, на слабом огне вытопить из него жир. Лук очистить, мелко нарубить, добавить к бекону и обжаривать 4–5 минут, до золотистого цвета. Выложить капусту с тмином в сковороду с луком и беконом, перемешать, обжарить на среднем огне 3–5 минут, снять с огня, немного охладить, добавить варёные яйца. Взбить два яйца, смешать с остывшим капустным фаршем.

- Приготовить тесто. Смешать муку, растительное масло, молоко и яйцо. Замесить однородное тяжёлое тесто, накрыть его влажным полотенцем, оставить на 15 минут.

- Тесто раскатать в пласт размером 20×35 см и толщиной 1–1,5 см. Переложить пласт теста на кусок марли размером 30×40 см. Затем в середину полосой плотно выложить капустный фарш. Защипать тесто со всех сторон и плотно завернуть в марлю.

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.