

# ДЖЕЙМИ & друзья



*Jamie O*

**ПИРОГИ**  
**И ДРУГАЯ ВЫПЕЧКА**  
выбор Джейми

# ДЖЕЙМИ & друзья



МОСКВА 2016







# ПИРОГИ И ДРУГАЯ ВЫПЕЧКА

Коллекция из 40 сногсшибательных блюд,  
которые специально для вас отобрал Джейми  
Оливер, по-настоящему вдохновит вас.



УДК 641.55  
ББК 36.997  
В92

JAMIE & FRIENDS  
Pies and pastries

**Выбор** Джейми. Пироги и другая выпечка : [перевод с английского] /  
В92 Джейми Оливер. — Москва : Издательство «Э», 2016. — 96 с. : ил. —  
(Джейми и друзья).

ISBN 978-5-699-82762-6

«Джейми и друзья» — новая книжная серия, основанная на рецептах, отобранных для читателей всемирно известным британским шеф-поваром Джейми Оливером. Телеведущий, сторонник здорового питания, ресторатор и общественный деятель, Джейми Оливер заслужил доверие, уважение и любовь миллионов профессионалов и начинающих любителей готовить всех возрастов. Каждая книга содержит не только рецепты, выбранные самим Джейми, но также полезную информацию по приготовлению, сведения о пищевой и энергетической ценности блюд, удобный рубрикатор и индекс, позволяющий быстро найти нужную информацию в книге. А красочные фотографии, сделанные одной из лучших в Великобритании команд фуд-стилистов и фотографов, послужат ярким эмоциональным дополнением к замечательным рецептам, вошедшим в книги. Соберите всю коллекцию рецептов и готовьте в удовольствие. Готовить с Джейми может каждый!

УДК 641.55  
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-82762-6

© Перевод. ООО «ХлебСоль», 2016  
© Jamie Magazine Limited, 2015  
© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2016





**П**ироги и выпечка – самая душевная еда, которая всегда делается с любовью. Нет ничего лучше того момента, когда достанешь из духовки свежеспеченный домашний пирог и ставишь его на стол перед восхищенными гостями. Выпечка может быть самых разных форм и размеров: пухлые маленькие профитролы или большие творожные пироги, открытые тарты с узорами из теста или слоеные маслянистые круассаны – они все невероятно вкусные. Этот сборник чудесных угощений, рецепты которых я отобрал специально для вас, наполнен восхитительными идеями, так что дерзайте. Вкусных впечатлений!

*Jamie O*

## ОБ АВТОРЕ

Джейми Оливер – феномен в мире еды. Он – одна из самых известных и любимых телезвезд. Джейми имел грандиозный успех в многосерийных телешоу, среди которых «Голый повар», «Кухня Джейми», «Школьные обеды Джейми», «Великий итальянский побег Джейми», «Джейми дома», «Министерство еды Джейми».

Джейми призывает людей чаще бывать на кухне и наслаждаться этим временем – и даже начать выращивать собственные ингредиенты! Его программы транслируются в телеэфире более 100 стран мира, а переведенные на 29 языков кулинарные книги Джейми стали бестселлерами не только в Великобритании, но и по всему миру.

Рестораны Jamie's Italian расположены на главных улицах городов по всему миру, а сеть Jamie Oliver's Fifteen, основанная Джейми в 2002 году, не только предлагает блюда высочайшего класса, но и проводит тренинги для молодых специалистов. Джейми живет в Лондоне с женой и детьми.





90



56



74



52



10



82



70







ВСЕ РЕЦЕПТЫ  
ПРОТЕСТИРОВАНЫ  
НА КУХНЕ ДЖЕЙМИ!



# СОДЕРЖАНИЕ

08 ПИРОГИ И ПИРОЖКИ

34 ТАРТЫ И КИШИ

58 ПАИ

74 ПИРОЖНЫЕ И БУЛОЧКИ









# ПИРОГИ И ПИРОЖКИ

- пирог «Пахлава» • лосось в тесте • пирог для пикника • пирог с бараниной по-персидски
- радужный овощной пирог • сливочный пирог с персиками • тыквенные пирожки с изюмом
- традиционные пирожки с говядиной • улитка из теста фило с зеленью • флауны • галета со сливами и миндальным марципаном
- пирог из слоеного теста с овощами, рикоттой и песто







## ПИРОГ «ПАХЛАВА»

На 12 порций

- 125 г сливочного масла, растопить + еще немного для смазывания формы
- 200 г грецких орехов, порубить
- 200 г фисташек, порубить + еще немного для подачи
- 75 г светлого тростникового сахара
- 1 ч. л. с горкой молотой корицы
- 150 г обычного сахара
- 2 крупных яйца, взболтать
- 270 г теста фило
- 75 мл жидкого меда
- сок 1 лимона
- 2 ст. л. апельсиновой воды
- натуральный густой йогурт для подачи (по желанию)

- 1** Разогрейте духовку до 170 °C и смажьте сливочным маслом жаропрочную форму размером 30 x 18 см. Смешайте в миске орехи, тростниковый сахар, корицу и 50 г обычного сахара. Добавьте яйца и 100 г растопленного сливочного масла, перемешайте и отставьте.
- 2** Оставшееся масло снова растопите, чтобы им было удобно смазывать тесто. Достаньте фило из упаковки, отделите один лист и быстро уложите в форму так, чтобы края свисали. Смажьте растопленным маслом. Таким же образом сложите все листы теста друг на друга, смазывая каждый маслом. Работайте быстро и аккуратно, так как тесто тонкое и быстро сохнет.
- 3** Еще раз перемешайте ореховую начинку и выложите на тесто. Заверните края теста

Хотите повторить дома любимое восточное угощение, попробуйте этот пирог. Готовить его легче, чем настоящую пахлаву, но десерт получается не менее сладким и ореховым. Апельсиновую воду можно купить в крупных супермаркетах.

- наверх, оставив их чуть скомканными, а часть начинки открытой. Выпекайте 45 минут, пока тесто не станет хрустящим.
- 4** Тем временем смешайте в сотейнике оставшийся сахар, мед, сок лимона и 100 мл воды. Доведите до слабого кипения и варите до консистенции негустого сиропа, 5–10 минут. Снимите с огня, вмешайте апельсиновую воду и остудите.
  - 5** Достаньте готовый пирог из духовки и полейте медовым сиропом. Дайте ему полностью остыть, посыпьте оставшимися фисташками и подавайте с йогуртом, по желанию.
- Пищевая ценность на порцию:** 462 ккал; 30,6 г жиров (7,9 г насыщенных); 9,3 г протеинов; 39 г углеводов; 26,2 г сахаров



## ЛОСОСЬ В ТЕСТЕ

### На 4 порции

- оливковое масло
- 2 луковицы шалота, мелко нарезать
- кусочек сливочного масла
- 100 г молодого шпината, крупно нарезать
- пучок петрушки, порубить
- 200 г кресс-салата, половину порубить
- цедра и сок 1–2 лимонов
- мускатный орех, натереть
- 200 г сметаны
- 500 г филе лосося, толстый кусок без кожи
- 500 г слоеного теста
- 1 яйцо, взболтать
- соль

**1** Разогрейте духовку до 200 °С. Застелите большой противень пергаментом и слегка смажьте пергамент оливковым маслом.

**2** Приготовьте начинку. Пассеруйте шалот на смеси сливочного и оливкового масла на слабом огне 10 минут, до мягкости, не давая ему подрумяниться.

**3** Добавьте шпинат, петрушку, рубленый кресс-салат, цедру и сок одного лимона. Посолите по вкусу и добавьте щепотку тертого мускатного ореха.

**4** Прогревайте 3–5 минут, затем вмешайте 1 ст. л. сметаны. Переложите в сито, устано-

вите его над миской и отожмите лишнюю жидкость (не выливайте). Зелень остудите.

**5** Для соуса измельчите оставшийся кресс-салат со сметаной и отжатым соком от тушеной зелени в кухонном комбайне. Посолите и добавьте еще немного лимонного сока по вкусу. Перелейте соус в миску и уберите в холодильник.

**6** Надрежьте филе рыбы вдоль так, чтобы его можно было раскрыть, как книгу. Вложите остывшую начинку в разрез.

**7** Разрежьте тесто пополам и раскатайте обе части в пласты толщиной с монетку и размером примерно на 2 см шире, чем филе. Уложите один пласт на подготовленный противень и по центру выложите рыбу. Слегка смажьте водой края теста и накройте рыбу вторым пластом теста.

**8** Пройдитесь пальцами по всему куску рыбы, разравнивая тесто, чтобы выпустить воздух. Защипните края вилкой. Сделайте сверху разрезы ножом и смажьте тесто яйцом.

**9** Запекайте 20–25 минут, пока тесто не станет хрустящим. Подавайте со сметанным соусом. На гарнир подойдут также зеленый салат и молодой картофель.

**Пищевая ценность на порцию:** 974 ккал; 71 г жиров (34,1 г насыщенных); 37,9 г протеинов; 70,2 г углеводов; 3,3 г сахаров

Рецепт: Мэдди Рикс; фото: Сэм Стауэлл









## ПИРОГ ДЛЯ ПИКНИКА

На 10–12 порций

- 1 тыква баттернат сквош, очистить и нарезать ломтиками толщиной 5 мм
- оливковое масло
- 3 зубчика чеснока, тонко нарезать
- 3 веточки розмарина, листики порубить
- 3 крупных красных сладких перца
- 2 крупные красные луковицы, тонко нарезать
- 1 ст. л. бальзамического уксуса
- 1/2 ч. л. светлого тростникового сахара
- по 2 баклажана и кабачка, нарезать вдоль пластинами толщиной 5 мм
- 600 г шпината
- 200 г рикотты
- цедра 2 лимонов
- 60 г пармезана
- сливочное масло для смазывания формы
- мука на подпыл
- 640 г песочного теста
- 2 горсти листьев базилика
- 100 г мягкого козьего сыра
- 1 яйцо, взбить
- соль

**1** Разогрейте духовку до 200 °С. Выложите на противень ломтики тыквы, посолите и полейте их 3 ст. л. оливкового масла. Запекайте на верхнем уровне духовки 35 минут. Спустя 20 минут добавьте чеснок и розмарин.

**2** На второй противень выложите перцы и запекайте на нижнем уровне духовки 35 минут, пока кожица не почернеет. Переложите в миску, накройте пленкой и остудите.

**3** Остывшие перцы очистите от кожицы и семян, крупно нарежьте. Затем посолите, положите в дуршлаг и дайте стечь лишней влаге.

**4** Разогрейте 2 ст. л. оливкового масла в сотейнике на среднем огне и томите лук 10–12 минут, пока он не карамелизуется. Вмешайте бальзамический уксус и сахар, томите еще 5 минут.

**5** Разогрейте сковороду-гриль на умеренно сильном огне. Смажьте ломтики баклажанов и кабачков оливковым маслом, выложите на сковороду и жарьте 5 минут, до мягкости (готовьте порциями). Спустя половину времени

Этот красочный слоеный пирог будет оценен по достоинству с наступлением сезона пикников. Он наилучшим образом представляет все великолепие свежих овощей. Остается лишь взять с собой немного хлеба с хрустящей корочкой, любимый сыр и чатни.

переверните овощи и посолите. Обжаренные ломтики переложите на тарелку и отставьте.

**6** Положите шпинат в дуршлаг и ошпарьте. Остудите, отожмите и нарежьте. Переложите в миску. Добавьте рикотту, цедру лимонов и половину пармезана. Посолите и перемешайте.

**7** Убавьте температуру духовки до 180 °С. Смажьте сливочным маслом и посыпьте мукой разъемную форму диаметром 23 см.

**8** На посыпанной мукой поверхности раскатайте кусок теста весом 420 г, уложите в форму и разровняйте по дну и стенкам. Срежьте излишек теста.

**9** Посыпьте тесто половиной базилика и оставшегося пармезана, сверху выложите овощи. Начните с кабачка, затем выложите баклажаны, перец и шпинат. Добавьте слои тыквы и лука. Посыпьте кусочками козьего сыра, оставшимся базиликом и пармезаном.

**10** Края теста смажьте яйцом. Раскатайте оставшееся тесто, накройте им начинку и защипните. Сделайте в центре разрез и смажьте тесто яйцом.

**11** Выпекайте 45 минут. Если пирог подрумянился раньше времени, накройте его фольгой за 10 минут до готовности. Немного остудите пирог на решетке, затем достаньте из формы и подавайте теплым или холодным.

**Пищевая ценность на порцию:** 536 ккал;  
33 г жиров (11,2 г насыщенных); 15,4 г протеинов;  
47,4 г углеводов; 13 г сахаров



Согревающие специи, сочная баранина, хрустящее тесто – трудно придумать что-то более аппетитное в холодное время года.

## ПИРОГ С БАРАНИНОЙ ПО-ПЕРСИДСКИ

На 8 порций

- оливковое масло
- 4 зубчика чеснока, мелко нарезать
- 2 луковицы, мелко нарезать
- 2 стебля сельдерея, тонко нарезать
- 1/2 ч. л. куркумы
- щепотка молотой корицы
- 1 ч. л. молотой зиры (кумина)
- 600 г постного бараньего фарша
- 100 г сушеной клюквы
- 300 г цветной капусты, разобрать на мелкие соцветия
- 250 г натурального йогурта
- 270 г теста фило
- щепотка семян зиры
- соль

**1** Разогрейте духовку до 180 °С. Разогрейте немного оливкового масла в большой сковороде на тихом огне и пассеруйте чеснок, лук и сельдерей с куркумой, корицей и зирой 10–15 минут, до мягкости овощей, не давая им подрумяниться. Переложите в миску и оставьте.

**2** Выложите фарш в сковороду, немного увеличьте огонь и жарьте несколько минут, до румяной корочки, разминая комочки лопаткой. Верните в сковороду овощную смесь, добавьте клюкву, цветную капусту и влейте 200 мл воды. Тушите 10–15 минут, пока вся жидкость не выпарится и цветная капуста не будет готова. Снимите с огня, посолите по вкусу и вмешайте йогурт. Отставьте и дайте остыть.

**3** Достаньте фило из упаковки, разверните один лист и выстелите им дно формы для пирога диаметром 30 см так, чтобы тесто свисало по бортам. Смажьте оливковым маслом. Таким же образом выложите все листы теста друг на друга, смазывая каждый маслом и оставляя края свисать. Работайте быстро.

**4** Выложите на тесто начинку, накройте краями теста, слегка смажьте маслом и посыпьте семенами зиры. Выпекайте 40 минут, до золотистого цвета. На гарнир отлично подойдет зеленый салат.

**Пищевая ценность на порцию:** 317 ккал;  
14 г жиров (5,6 г насыщенных); 21,4 г протеинов;  
27 г углеводов; 6,8 г сахаров

Рецепт: Джорджина Хейден. Фото: Майлз Нью











## РАДУЖНЫЙ ОВОЩНОЙ ПИРОГ

### На 8–10 порций

- 25 г сливочного масла + еще кусочек или 25 мл оливкового масла
- 2 стебля лука-порей, тонко нарезать
- 3 веточки тимьяна
- оливковое масло
- 2 кочана листовой зелени (кудрявая или савойская капуста, мангольд и т.п.)
- цедра 1 лимона, натереть
- 1 красный перец чили, мелко нарезать
- 3 сладкие картофелины (батат)
- 5 крупных свекло, очистить, нарезать крупными кубиками
- красный винный уксус
- 2 веточки майорана или орегано
- 6 корней пастернака, нарезать мелкими брусочками
- пара веточек шалфея, только листья
- тертая цедра и сок 1/2 апельсина
- 1 ст. л. меда
- 1 мускатный орех, натереть
- 250 г ланкаширского сыра, натереть
- 1 яйцо, взболтать, или соевое молоко
- овощная подлива для подачи

### Тесто

- 600 г муки
- 1/2 ч. л. разрыхлителя
- 1 ч. л. морской соли
- 4 веточки тимьяна, только листья, мелко порубить
- 150 г сливочного масла или маргарина, нарезать кубиками
- 150 мл ледяной воды

**1** Просейте в миску муку, разрыхлитель и соль. Добавьте тимьян и сливочное масло или маргарин. Перетрите руками в крошку. Добавьте воду и быстро вымесите тесто. Либо замесите тесто в кухонном комбайне: смешайте сухие ингредиенты с маслом, влейте воду и перемешайте в импульсном режиме.

**2** Оберните тесто пленкой и уберите в холодильник, пока занимаетесь начинкой.

**3** Разогрейте духовку до 200 °С. Разогрейте сливочное или оливковое масло в сотейнике на слабом огне и томите порей с тимьяном

20 минут, до мягкости. Переложите в миску. Влейте в сотейник еще немного оливкового масла и выложите листовую зелень. Прогревайте несколько минут на слабом огне. Посолите, добавьте цедру лимона и чили. Отставьте.

**4** Запекайте сладкий картофель в духовке 60–75 минут. Одновременно положите свеклу в форму, сбрызните оливковым маслом и красным винным уксусом. Добавьте майоран (орегано), посолите и накройте фольгой. Поставьте в духовку к картофелю на 1 час. За 15 минут до готовности снимите со свеклы фольгу.

**5** Пастернак положите в форму с шалфеем и цедрой апельсина. Полейте медом и оливковым маслом, перемешайте и накройте фольгой. Запекайте 45 минут. За 5–10 минут до готовности снимите фольгу. Когда овощи будут готовы, убавьте температуру до 180 °С.

**6** Когда картофель остынет, очистите его и разомните с кусочком сливочного или 1 ст. л. оливкового масла. Приправьте мускатным орехом. Досолите овощи, если необходимо.

**7** Достаньте тесто из холодильника и оставьте при комнатной температуре на 10 минут. Затем раскатайте на присыпанной мукой поверхности до толщины монетки. Выложите тесто в разъемную форму для пирога диаметром 20 см, оставив края свисать.

**8** Соберите пирог. На дно выложите порей, затем тертый сыр, затем свеклу и зелень. Снова слой тертого сыра, затем пастернак и картофельное пюре.

**9** Накройте начинку краями теста и слегка сомните его, сформировав небольшие складки. Часть начинки останется открытой, но это то, что нужно. Смажьте тесто яйцом или соевым молоком.

**10** Выпекайте 35–40 минут на нижнем уровне духовки, до румяной корочки. Готовый пирог оставьте на 15–20 минут остывать, затем освободите из формы и подавайте с овощной подливой.

**Пищевая ценность на порцию (10):** 655 ккал; 26,5 г жиров (14,8 г насыщенных); 17,2 г протеинов; 80,6 г углеводов; 18,4 г сахаров



Сочетание персиков и ванильного крема делает этот пирог просто роскошным по сравнению с обычными фруктовыми пирогами.

## СЛИВОЧНЫЙ ПИРОГ С ПЕРСИКАМИ

На 12 порций

- 225 г холодного сливочного масла + еще немного для смазывания формы
  - 500 г муки
  - 100 г сахарной пудры + еще немного для подачи
  - 4 крупных яйца
  - 175 мл молока (2,5%) + еще немного для теста
  - 1 ч. л. ванильного экстракта
  - 1 ст. л. кукурузного крахмала
  - 175 г обезжиренного натурального йогурта
  - 275 г мелкого сахара
  - 820 г консервированных персиков, сироп слить
- 1** Нарезьте 200 г сливочного масла кубиками и смешайте в кухонном комбайне с 400 г муки в импульсном режиме в крошку. Введите сахарную пудру и 2 яйца, затем добавьте немного молока и перемешайте до однородности. Сформируйте из теста шар, оберните пленкой и уберите в холодильник на 20 минут.

**2** Разогрейте духовку до 180 °С. Раскатайте тесто в пласт диаметром 40 см и выложите в смазанную маслом форму для пирога диаметром 30 см, разровняйте по дну и стенкам. Часто наколите вилкой, накройте листом пергаменты и насыпьте сверху сухие бобы или рис. Выпекайте 10–15 минут. Затем удалите пергамент с грузом.

**3** Оставшиеся яйца смешайте в миске с ванильным экстрактом, кукурузным крахмалом, молоком, йогуртом, 200 г мелкого сахара, 1 ст. л. муки и щепоткой соли. Взбейте в однородную массу и отставьте.

**4** Выложите персики на корж и полейте кремом. Верните в духовку еще на 40 минут: крем должен загустеть и дрожать как желе. Если края теста слишком быстро подрумяниваются, оберните их фольгой.

**5** Перетрите руками оставшееся сливочное масло и муку в крошку. Вмешайте оставшийся сахар. Посыпьте крошкой пирог и верните в духовку еще на 15 минут подрумяниться. Подавайте холодным, посыпав сахарной пудрой.

**Пищевая ценность на порцию:** 481 ккал; 18,4 г жиров (10 г насыщенных); 8,8 г протеинов; 74,8 г углеводов; 41,4 г сахаров

Рецепт: Джорджина Хейден. Фото: Майлз Нью











Эти пирожки хороши и на вид, и на вкус. Изюм и тыква дают отличное сочетание сладости и пряности. Аппетитно скрученное слоеное тесто притягивает взгляд.

## ТЫКВЕННЫЕ ПИРОЖКИ С ИЗЮМОМ

Количество: 6 пирожков

- 1 средняя тыква баттернат сквош
- 2 зубчика чеснока
- 1 ч. л. с горкой молотой корицы
- горсть изюма
- 75 г мангольда, нашинковать
- 100 г феты, раскрошить
- оливковое масло extra virgin
- 500 г слоеного теста
- по 5 веточек мяты и кинзы, листья порубить
- соль
- молотый черный перец

**1** Разогрейте духовку до 180 °С. Уложите тыкву на противень целиком. Зубчики чеснока заверните в фольгу и выложите рядом. Запекайте около 1 часа до готовности. Достаньте овощи из духовки и остудите. Температуру духовки увеличьте до 200 °С.

**2** Когда тыква достаточно остынет, разрежьте ее пополам, выскребите ложкой мякоть и растолките. Хорошо посолите, добавьте чеснок (без кожицы), корицу, изюм, мангольд, фету и немного оливкового масла. Перемешайте.

**3** Раскатайте тесто в прямоугольник размером примерно 30 x 20 см. Посыпьте листиками зелени, щепоткой соли и перца. Сверните тесто в рулет длиной 20 см и разрежьте его на 12 равных частей. Уложите получившиеся кружки на доску и слегка прокатайте скалкой, чтобы они приняли форму плоских улиток.

**4** Выложите 6 улиток в формочки для маффинов. Равномерно распределите между ними тыквенную начинку и накройте оставшимися улитками. Выпекайте 20–25 минут: тесто должно стать пышным и хрустящим. Подавайте теплыми. Пирожки отлично сочетаются с салатом и чатни.

**Пищевая ценность на пирожок:** 457 ккал; 26,6 г жиров (12,7 г насыщенных); 9,3 г протеинов; 62,1 г углеводов; 12,4 г сахаров



## ТРАДИЦИОННЫЕ ПИРОЖКИ С ГОВЯДИНОЙ

### Количество: 6 пирожков

- 600 г хлебопекарной муки + еще немного на подпыл
- 150 г жира (смальца или маргарина для выпечки), охладить и нарезать кубиками
- 150 г сливочного масла, охладить и нарезать кубиками
- соль
- горчица и кетчуп для подачи

### Начинка

- 4 картофелины (200 г), нарезать кубиками
- 2–3 небольшие репы или брюквы (100 г), очистить, нарезать кубиками
- 1 средняя морковь, нарезать кубиками
- 1 луковица (100 г), нарезать кубиками
- 400 г мякоти говядины (пашина), нарезать мелкими кубиками
- 50 г сливочного масла, нарезать кубиками
- 1 ст. л. муки
- 1 яйцо, взбить

**1** Для теста перетрите руками муку с жиром, сливочным маслом и солью в крошку.

**2** Влейте 150 мл ледяной воды и вымешивайте тесто до гладкости, добавляя еще

воды, если нужно. Сформируйте из теста шар, оберните его пленкой и уберите в холодильник минимум на 30 минут.

**3** Для начинки смешайте овощи и говядину, добавьте сливочное масло и муку. Посолите, перемешайте и отставьте. Разогрейте духовку до 180 °C.

**4** Раскатайте тесто на присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 3 мм. С помощью миски вырежьте из него шесть кругов диаметром примерно 20 см. Сначала вырежьте три круга, затем соберите обрезки теста, снова раскатайте и вырежьте еще три.

**5** Положите по 4 ст. л. начинки в середину каждого круга, края смажьте яйцом. Сложите тесто пополам и плотно защипните.

**6** Чтобы кромка получилась красивой, защипывайте, собирая тесто в небольшие складки.

**7** Смажьте пирожки оставшимся яйцом и уложите на противень. Острым ножом сделайте в каждом по небольшому отверстию, чтобы выходил пар. Выпекайте 45–50 минут до золотистого цвета. Немного остудите и подавайте с горчицей и кетчупом.

**Пищевая ценность на порцию:** 951 ккал; 56,6 г жиров (30 г насыщенных); 29 г протеинов; 87 г углеводов; 4,4 г сахаров

Рецепт: Аманда Лук; фото: Сэм Стауэлл











Наша версия спанакопиты – традиционного греческого пирога из теста фило со шпинатом. Мы по-простому смешали шпинат с другой зеленью.

## УЛИТКА ИЗ ТЕСТА ФИЛО С ЗЕЛЕНЬЮ

На 8 порций

- оливковое масло
- 2 зубчика чеснока, тонко нарезать
- 2 луковицы, мелко нарезать
- 800 г савойской капусты, мангольда и шпината, порубить
- 1/2 пучка укропа, порубить
- цедра и сок 1 лимона
- 4 крупных яйца
- 6 листов теста фило
- 150 г феты
- жидкий мед
- 50 г разных орехов и семечек, обжарить без масла, для подачи
- соль

**1** Разогрейте немного оливкового масла в большом сотейнике на среднем огне и пассеруйте чеснок и лук 10–15 минут, до мягкости, не давая им подрумяниться.

**2** Добавьте капусту, мангольд и шпинат. Томите минут 5, пока листья не подвянут, но сохраняют цвет. Снимите с огня, добавьте укроп, цедру и сок лимона. Посолите, поперчите и перемешайте. Дайте остыть.

**3** Тем временем положите яйца в воду и варите 7 минут. Затем остудите под холодной водой, очистите от скорлупы и нарежьте кусочками по 2 см. Отставьте.

**4** Разогрейте духовку до 180 °С. Выложите на стол три листа фило внахлест в пласт длиной примерно 130 см, смазывая края оливковым маслом, чтобы они слиплись. Смажьте маслом весь пласт, сверху так же выложите оставшиеся листы теста.

**5** Раскрошите на тесто фету, отступая от краев на 2,5 см. Сверху выложите зелень и яйца.

**6** Сверните тесто в длинный рулет, края защипните. Затем сверните рулет в улитку (не страшно, если тесто порвется, продолжайте аккуратно скручивать). Переложите улитку на противень и тщательно заправьте свободный конец. Смажьте тесто оливковым маслом и выпекайте 40–45 минут, до золотистого цвета. Дайте пирогу остыть 5 минут.

**7** Переложите пирог на доску, сбрызните медом, посыпьте орехами и семечками. Можете подать его с обезжиренным натуральным йогуртом – будет очень вкусно.

**Пищевая ценность на порцию:** 299 ккал; 14,4 г жиров (4,5 г насыщенных); 14,9 г протеинов; 27,9 г углеводов; 7,5 г сахаров



Эти пирожки с сырной начинкой занимают одно из главных мест на пасхальном столе в Греции. Специально для них делают особый сыр – анари. Вместо него можно использовать твердый зрелый чеддер.

## ФЛАУНЫ

**Количество: 12 пирожков**

- 750 г хлебопекарной муки + 1 ст. л. и еще немного на подпыл
- 7 г сухих дрожжей
- 1 ст. л. мелкого сахара
- 2 ст. л. оливкового масла + еще немного для смазывания миски
- 1 ч. л. соли
- 5 крупных яиц
- 250 г анари или зрелого чеддера, натереть
- 100 г халуми, натереть
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 120 г светлого изюма
- 2 ч. л. сухой мяты
- 30 г кунжута

**1** Просейте муку в миску и сделайте в центре углубление. Добавьте дрожжи, сахар, оливковое масло, соль и 400 мл теплой воды.

**2** Замесите крутое тесто. Если оно получилось слишком влажным, подсыпьте немного муки. Если тесто суховато, подлейте воды.

**3** Переложите тесто на присыпанную мукой поверхность и вымешивайте 5 минут, до гладкости. Переложите в миску, смазанную оливковым маслом. Накройте полотенцем и оставьте в теплом месте на 1 час подхо-

дить: тесто должно увеличиться в объеме вдвое. Взболтайте 4 яйца и отставьте.

**4** Смешайте сыр обоих видов, разрыхлитель и 1 ст. л. с горкой муки. Постепенно вмешайте яйца. Вмешайте изюм и мяту. Дайте постоять минимум 1 час.

**5** Разогрейте духовку до 180 °С. Обминайте подошедшее тесто несколько минут, затем разделите на 12 частей. Насыпьте кунжут на рабочую поверхность и раскатайте на нем кусочки теста в круглые пласты диаметром 14 см, вдавливая в тесто семена кунжута.

**6** В центр каждого кружка теста выложите по столовой ложке сырной начинки, подверните края теста внутрь с четырех сторон, чтобы получился квадрат. Серединку оставьте открытой. Защипните края теста.

**7** Выложите флауны на застеленный пергаментом противень. Взболтайте оставшееся яйцо и смажьте им пирожки. Выпекайте 25 минут — тесто должно подняться и стать золотистым. Флауны можно подавать холодными, но они гораздо вкуснее теплые. Если вы не подаете их прямо из духовки, подогрейте перед подачей.

**Пищевая ценность на порцию:** 430 ккал; 16,5 г жиров (7,5 г насыщенных); 18,4 г протеинов; 55,7 г углеводов; 9,2 г сахаров

Рецепт: Джорджина Хейден. Фото: Лора Эдвардс











Готовое слоеное тесто – отличная заправка на случай незваных гостей или нехватки времени на готовку. Сработают также персики, яблоки, груши, ананас. Только берите крепкие фрукты, можно даже чуть недозревшие.

## ГАЛЕТА СО СЛИВАМИ И МИНДАЛЬНЫМ МАРЦИПАНОМ

На 6 порций

- 375 г слоеного теста
- 1 яйцо, взболтать
- 6 красных слив, удалить косточки
- 50 г сахара демерара
- 1 ч. л. молотой корицы
- 75 г марципана
- 50 г молотого миндаля
- натуральный йогурт для подачи

**1** Разогрейте духовку до 200 °C и поставьте прогреваться большой противень. Раскатайте тесто в прямоугольник размером 24 x 30 см и толщиной с монетку. Срежьте лишнее, чтобы прямоугольник получился

ровным. Очертите бортик, отступив от краев примерно 2 см.

**2** Уложите тесто на пергамент, смажьте края яйцом и переложите на противень. Выпекайте 20 минут.

**3** Разрежьте каждую сливу на 6 долек и выложите в сковороду вместе с сахаром и корицей. Готовьте 5 минут на сильном огне, пока сливы не карамелизуются.

**4** Достаньте корж из духовки и слегка примните середину, сохранив бортик высоким, как для волована. Натрите в середину марципан, посыпьте тесто молотым миндалем и выложите сверху сливы. Верните в духовку еще на 5 минут. Подавайте галету теплой с йогуртом.

**Пищевая ценность на порцию:** 466 ккал; 25,3 г сахаров; 27,2 г жиров (8,7 г насыщенных); 9,5 г протеинов; 59,2 г углеводов



Этот пирог станет изумительным завтраком или легким ужином, его удобно взять с собой на пикник или на работу. С овощами и сыром можно импровизировать, а песто купить в любом супермаркете.

### ПИРОГ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С ОВОЩАМИ, РИКОТТОЙ И ПЕСТО

На 4 порции

- 320 г слоеного теста
- 200 г спаржи, грубые кончики подрезать
- 1 ст. л. оливкового масла extra virgin
- 250 г рикотты
- 75 г тертого пармезана
- 150 г песто
- 220 г помидоров черри, разрезать пополам
- 1 яйцо, взболтать
- горсть листьев базилика для подачи

**1** Разогрейте духовку до 200 °С. Раскатайте тесто в прямоугольник и уложите на застеленный пергаментом противень, очертите ножом бортик, отступив от краев примерно 2 см.

**2** Полейте спаржу оливковым маслом и обжаривайте 2 минуты. Отложите.

**3** Выложите на тесто слой рикотты (оставив бортик свободным), затем пармезан и песто. Выложите спаржу и помидоры (см. фото).

**4** Смажьте края теста яйцом и выпекайте 20–25 минут. Тесто должно подняться и стать золотистым. Подавайте пирог теплым с листьями базилика.

**Пищевая ценность на порцию:** 717 ккал; 5,9 г сахаров; 54,4 г жиров (20,9 г насыщенных); 27,7 г протеинов; 49,2 г углеводов

Рецепт: Бьянка Найс; фото: Мартин Пул











# ТАРТЫ И КИШИ

- тарт татен с пастернаком и каштанами
- киш с травами и козьим сыром
- тарт с pekanom
- банановый тарт татен
- мини-тарты с персиками и миндалем
- тарт со спаржей и пекорино
- потрясающий шоколадный тарт с малиной
- тарты с чоризо, печеным перцем и томатами
- тарт с томатами, маслинами, фетой и анчоусами
- крабовый киш с салатом из помидоров и кукурузы
- шоколадный тарт с карамелью и лесными орехами
- соленый тарт баноффи



## ТАРТ ТАТЕН С ПАСТЕРНАКОМ И КАШТАНАМИ

### На 6–8 порций

- 20 г гусиного жира
- 50 г сливочного масла
- 2 пастернака, разрезать пополам
- 3 луковицы шалота, разрезать пополам
- 100 г готовых каштанов
- 7 веточек тимьяна
- 320 г слоеного теста
- 1/2 кисло-сладкого яблока, мелко нарезать
- 1 ст. л. бальзамического уксуса

### Томленный шалот

- 1/2 ст. л. оливкового масла
- 200 г шалота, нарезать тонкими кольцами
- 1 ст. л. дижонской горчицы
- 1/2 ст. л. бальзамического уксуса
- 1/2 ст. л. меда
- 1/2 ст. л. темного тростникового сахара
- 50 г фиников, мелко нарезать
- соль

**1** Разогрейте оливковое масло в среднем сотейнике на умеренно слабом огне и готовьте шалот 5 минут, до мягкости. Добавьте горчицу, бальзамический уксус, мед, сахар, финики и 115 мл воды. Хорошо посолите и убавьте огонь до слабого.

**2** Томите 10–15 минут, периодически помешивая, пока лук не карамелизуется

и масса не загустеет. Снимите с огня и оставьте остывать.

**3** Разогрейте духовку до 200 °С. Растопите гусиный жир со сливочным маслом в жаропрочной сковороде диаметром 22 см на умеренно слабом огне. Выложите в сковороду половинки пастернака и шалота срезом вниз и готовьте 10 минут, пока овощи не начнут карамелизоваться.

**4** Добавьте каштаны и веточки тимьяна. Посолите и готовьте еще 5 минут. Снимите с огня и выложите сверху примерно половину томленного шалота.

**5** Раскатайте тесто в круглый пласт чуть большего размера, чем сковорода. Накройте овощи тестом и заправьте края внутрь. Выпекайте около 30 минут, пока тесто не станет золотистым и хрустящим.

**6** Положите яблоко в небольшой сотейник, залейте 100 мл воды и варите на среднем огне при слабом кипении 10 минут, до мягкости. Посолите и заправьте бальзамическим уксусом.

**7** Готовый тарт татен переверните и подавайте горячим с яблочным соусом и оставшимся томленным шалотом в отдельных соусниках.

**Пищевая ценность на порцию:** 386 ккал; 24,6 г жиров (11,7 г насыщенных); 5 г протеинов; 47,1 г углеводов; 9,9 г сахаров

Рецепт: Кара Хобдэй; фото: Мартин Пул











Не волнуйтесь, если не найдете мелкую зелень для подачи, без нее можно обойтись. Главное – использовать как можно больше разных трав для начинки, тогда она будет ароматной.

## КИШ С ТРАВАМИ И КОЗЬИМ СЫРОМ

На 6–8 порций

- большая горсть разных трав, например тархуна, сибулета (шнитт-лука), мяты
- 80 г козьего сыра, раскрошить
- 200 г сметаны
- 200 мл молока
- 2 яйца, слегка взбить
- 2 яичных желтка, слегка взбить
- небольшая горсть мелких листиков зелени, ароматных трав или молодого салата для подачи

### Песочное тесто

- 250 г муки
- 1 ч. л. соли
- 115 г сливочного масла, нарезать кубиками
- 1 яичный желток

**1** Для теста смешайте в кухонном комбайне муку с солью. Добавьте сливочное масло, желток и продолжайте вымешивать еще минуту. Влейте примерно 4 ст. л. холодной воды и смешайте все в импульсном режиме до однородности. Переложите на присыпанную мукой поверхность и вымешивайте руками 2 минуты. Сделайте из теста плоский

круг, оберните пленкой и уберите в холодильник минимум на 1 час.

**2** Достаньте тесто и раскатайте на присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 5 мм. Переложите тесто в форму для тарта диаметром 24 см и глубиной 3 см. Разровняйте по дну и стенкам, излишки теста срежьте острым ножом. Накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник на 30 минут.

**3** Разогрейте духовку до 180 °С. Снимите с теста пленку, накройте его пергаментом, засыпьте сухим рисом или бобами и выпекайте 15 минут. Затем уберите груз и пергамент и выпекайте еще 5 минут. Достаньте и остудите, не вынимая из формы. Увеличьте температуру духовки до 190 °С.

**4** Поставьте форму с остывшим коржом на противень, посыпьте травами и сырной крошкой. Взбейте венчиком сметану с молоком, яйцами, желтками и солью. Аккуратно залейте киш получившейся массой.

**5** Выпекайте 30–35 минут, пока начинка не схватится и не станет золотистой. Дайте немного остыть, затем посыпьте молодой зеленью и подавайте.

**Пищевая ценность на порцию:** 394 ккал; 17,6 г жиров (17,5 г насыщенных); 9,5 г протеинов; 24,4 г углеводов; 2,4 г сахаров



## ТАРТ С ПЕКАНОМ

### На 10 порций

- 250 г муки + еще немного на подпыл
- 2 ст. л. сахарной пудры
- цедра 1 лимона
- 175 г холодного сливочного масла, нарезать кубиками
- 1 яичный желток
- соль

### Начинка

- 600 мл густого сахарного сиропа (светлой патоки или меда)
- щепотка молотого имбиря
- 150 г свежих панировочных сухарей
- 50 г пекана, размолоть в крошку
- цедра и сок 1 лимона
- 2 яйца, взболтать по отдельности
- топленые сливки для подачи (по желанию)

**1** Для теста насыпьте муку и сахарную пудру в чашу кухонного комбайна. Добавьте цедру лимона, маленькую щепотку соли и сливочное масло. Перемешайте в импульсном режиме в крошку.

**2** Добавьте желток и пару столовых ложек холодной воды. Вымесите до однородности. Переложите тесто на присыпанную мукой поверхность и обомните руками в шар. Оберните пищевой пленкой и уберите в холодильник на 20 минут.

**3** Достаньте охлажденное тесто и отрежьте от него примерно треть — она пойдет на украшение. Заверните эту часть теста

в пленку и уберите обратно в холодильник. Остальное тесто раскатайте на присыпанной мукой поверхности в пласт диаметром 30 см и толщиной с монетку.

**4** Оберните тестом скалку и переложите его в гофрированную форму для тарта диаметром 23 см. Разровняйте по дну и стенкам. Пройдитесь сверху скалкой, чтобы срезать лишнее. Часто наколите тесто вилкой и уберите в холодильник на 30 минут. Разогрейте духовку до 190 °С и поставьте в нее противень, чтобы он прогрелся.

**5** Застелите тесто пергаментом, насыпьте сверху сухие бобы или рис и поставьте в духовку на разогретый противень. Выпекайте 15 минут. Затем снимите пергамент с грузом и выпекайте корж еще 5 минут.

**6** Для начинки прогревайте сироп с имбирем на тихом огне. Добавьте сухари, пекан, цедру и сок лимона, 1 яйцо. Перемешайте до однородности и перелейте смесь на корж.

**7** Раскатайте оставшуюся часть теста в пласт диаметром 25 см и толщиной 2 мм. Нарезьте ленточками шириной 5 мм и выложите их поверх начинки в виде решетки. Смажьте оставшимся яйцом и выпекайте 30–35 минут до готовности и золотистого цвета.

**8** Оставьте тарт на решетке на 15 минут остыть, затем аккуратно освободите из формы и нарежьте ломтиками. Подавайте теплым с топлеными сливками.

**Пищевая ценность на порцию:** 497 ккал; 20,5 г жиров (9,5 г насыщенных); 6,1 г протеинов; 76,9 г углеводов; 50,6 г сахаров

Рецепт: Чарли Кляпп; фото: Лора Эдвардс











## БАНАНОВЫЙ ТАРТ ТАТЕН

На 6–8 порций

- 100 г мелкого сахара
- 50 г сливочного масла
- 2 звездочки бадьяна
- 5 крепких бананов
- 375 г слоеного теста
- мука на подпыл

**1** Разогрейте духовку до 200 °С. Растопите сахар в антипригарном сотейнике с толстым дном на слабом огне, не мешая, до консистенции карамели. Снимите с огня и сразу вмешайте сливочное масло и бадьян. Перелейте готовую карамель в форму для тарта диаметром 23 см.

**2** Бананы нарежьте вдоль тонкими ломтиками и выложите в карамель. Дайте карамели остыть.

**3** Раскатайте слоеное тесто на присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной с монетку. Вырежьте из него круг диаметром на 2 см больше, чем диаметр формы. Накройте форму тестом и заправьте края внутрь. Выпекайте 25 минут, пока тесто не поднимется и не станет золотистым. Оставьте минут на 5 чуть остыть, затем переверните. Нарежьте и подавайте.

**Пищевая ценность на порцию:** 442 ккал; 22 г жиров (11,6 г насыщенных); 4,7 г протеинов; 70,7 г углеводов; 35 г сахаров

## МИНИ-ТАРТЫ С ПЕРСИКАМИ И МИНДАЛЕМ

На 6 порций

- 500 г слоеного теста
- мука на подпыл
- 120 г размягченного сливочного масла
- 75 г сахара + еще немного
- 100 г молотого миндаля
- 1 яйцо
- цедра 1/2 лимона, мелко натереть
- 1/2 ч. л. экстракта миндаля
- 6 спелых персиков, тонко нарезать

**1** Разогрейте духовку до 220 °С и застелите два противня пергаментом. Раскатайте тесто на присыпанной мукой поверхности до толщины 5 мм. Вырежьте 6 кружков диаметром 14 см и очертите на каждом бортик, отступив от края 5 мм. Переложите на противни.

**2** Смешайте 100 г сливочного масла, сахар, миндаль, яйцо, цедру лимона и экстракт миндаля. Разложите начинку на основы. Сверху выложите персики, посыпьте сахаром и добавьте по кусочку оставшегося масла.

**3** Выпекайте 20 минут до золотистого цвета. Немного остудите и подавайте.

**Пищевая ценность на порцию:** 695,4 ккал; 49,6 г жиров (25,3 г насыщенных); 10,5 г протеинов; 51,8 г углеводов; 22,9 г сахаров





## ТАРТ СО СПАРЖЕЙ И ПЕКориНО

### На 6–8 порций

- 300 г муки
- 150 г сливочного масла, нарезать кубиками
- 4 яйца
- 475 г спаржи
- 4 ломтика копченого бекона
- 300 мл сливок (18%)
- 1 ч. л. дижонской горчицы
- 50 г пекорино, натереть

**1** Разогрейте духовку до 180 °С. Смешайте в кухонном комбайне муку со сливочным маслом и щепоткой соли в крошку. Переложите на доску горкой, сделайте в центре углубление и разбейте туда 1 яйцо. Вымесите руками, скатайте в шар, оберните пленкой и уберите в холодильник на 20 минут.

**2** Раскатайте тесто в прямоугольник толщиной 5 мм и чуть большего размера, чем форма 20 x 30 см. Выложите тесто в форму, разровняйте по дну и стенкам, срежьте лишнее. Наколите тесто вилкой и уберите в холодильник еще на 30 минут.

**3** Накройте охлажденное тесто пергаментом, сверху насыпьте сухие бобы или рис и выпекайте 12 минут. Затем снимите пергамент с грузом и выпекайте еще 3 минуты, до золотистого цвета. Поставьте форму с коржом на противень, чтобы его было легко снова отправить в духовку.

**4** У спаржи подрежьте жесткие кончики. Бекон тонко нарежьте и обжарьте на сухой антипригарной сковороде на среднем огне до хруста и золотистого цвета.

**5** Взбейте оставшиеся яйца со сливками, горчицей, щепоткой соли и перца. Добавьте большую часть пекорино и бекон (лишний жир слейте), перемешайте и вылейте массу на корж. Аккуратно выложите сверху спаржу, посыпьте оставшимся пекорино и выпекайте 20–25 минут, пока начинка не схватится.

**6** Готовый тарт остудите 15 минут и подавайте с легким салатом.

**Пищевая ценность на порцию:** 615 ккал; 41,3 г жиров (23,2 г насыщенных); 20,8 г протеинов; 38,5 г углеводов; 3,6 г сахаров

Рецепт: Джорджи Сократус; фото: Тара Фишер











Этот эффектный тарт станет роскошным украшением любых выходных или праздничного стола. Его можно приготовить накануне, а перед подачей украсить свежими ягодами.

## ПОТЯСАЮЩИЙ ШОКОЛАДНЫЙ ТАРТ С МАЛИНОЙ

На 10 порций

- 200 г муки + еще немного на подпыл
- 25 г какао-порошка
- 25 г сахарной пудры
- 175 г холодного сливочного масла, нарезать кубиками
- 1 яичный желток
- 1 ч. л. ванильного экстракта
- 250 г свежей малины

### Шоколадная начинка

- 500 мл жирных сливок
- 75 г светлого тростникового сахара
- 300 г шоколада (70% какао), поломать на квадратики
- 2 крупных яйца, взболтать

**1** Для теста просейте муку с какао и сахарной пудрой в чашу кухонного комбайна. Добавьте сливочное масло и щепотку соли, перемешайте в импульсном режиме в крошку.

**2** Добавьте желток, ванильный экстракт и 2 ст. л. холодной воды. Снова перемешайте до однородности. Переложите на присыпанную мукой поверхность и скатайте в шар. Оберните пленкой и уберите в холодильник на 20 минут.

**3** Разогрейте духовку до 200 °C и поставьте в нее противень, чтобы он прогрелся. Раскатайте тесто на присыпанной мукой поверхности в пласт диаметром 25 см и толщиной с монетку. Оберните тестом скалку и переложите его в форму для тарта со съемным дном диаметром 23 см. Разровняйте по дну и стенкам.

**4** Пройдитесь сверху скалкой, чтобы срезать излишек теста. Наколите тесто вилкой и уберите в холодильник еще на 20 минут.

**5** Достаньте форму с тестом, накройте пергаментом и засыпьте сухим рисом или бобами. Выпекайте 15 минут на разогретом противне. Затем уберите пергамент с грузом и выпекайте еще 5 минут. Остудите.

**6** Приготовьте начинку. Поставьте сотейник со сливками и сахаром на средний огонь и доведите до кипения. Положите в миску кусочки шоколада, залейте горячими сливками и перемешайте: шоколад должен полностью растаять. Затем вмешайте яйца.

**7** На остывший корж выложите малину и залейте шоколадной начинкой. Выпекайте 20 минут, начинка должна загустеть по краям, а в середине остаться желеобразной. Остудите на решетке, затем достаньте из формы, нарежьте и подавайте.

**Пищевая ценность на порцию:** 455 ккал; 33,4 г жиров (21 г насыщенных); 5,2 г протеинов; 35,7 г углеводов; 29,6 г сахаров



## ТАРТЫ С ЧОРИЗО, ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ И ТОМАТАМИ

### На 6 порций

- 1 ст. л. оливкового масла + еще немного для жарки
- 2 зубчика чеснока, мелко нарезать
- 1 красная луковица, тонко нарезать
- 1 кг сливовидных помидоров, кожицу снять, сердцевину с семенами удалить, мякоть порубить
- 1 ст. л. листиков свежего тимьяна
- 1 ст. л. томатной пасты
- 100 г чоризо, нарезать тонкими ломтиками
- 2 красных сладких перца, запечь в духовке, очистить от кожицы и семян, мякоть нарезать полосками
- 50 г сыра манчего, натереть
- 1 ч. л. паприки

### Хрустящее тесто

- 330 г муки
- 1/2 ч. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 170 г сливочного масла, нарезать кубиками

**1** Для теста смешайте в кухонном комбайне муку с сахаром и солью. Добавьте половину сливочного масла и вымешивайте 30 секунд. Добавьте оставшееся масло и продолжайте вымешивать еще 1 минуту. Влейте 100 мл холодной воды и смешайте в импульсном режиме в крупную крошку. Переложите на присыпанную мукой поверхность и замесите руками грубое тесто. Обминайте ладонями еще 30 секунд, чтобы тесто стало более эластичным. Сделайте из теста лепешку, оберните пленкой и уберите в холодильник минимум на 1 час.

**2** Разделите охлажденное тесто на две части и раскатайте на присыпанной мукой поверхности в круглые пласты толщиной 5 мм. Выложите в две формы диаметром 12 см и глубиной 4 см, аккуратно разровняйте по дну и стенкам. Излишки теста срежьте острым ножом. Накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник на 30 минут.

**3** Разогрейте духовку до 180 °С. Снимите с теста пленку, накройте пергаментом, засыпьте сухим рисом или бобами и выпекайте 15 минут. Затем снимите пергамент с грузом и выпекайте еще 5 минут. Достаньте, переставьте на противень и оставьте остывать.

**4** Тем временем разогрейте оливковое масло в большой сковороде и обжаривайте чеснок и лук на среднем огне 5 минут, до мягкости. Добавьте помидоры, листики тимьяна и томатную пасту. Тушите 20 минут, периодически помешивая, пока соус не загустеет. Переложите в миску, посолите и остудите.

**5** Выложите чоризо в сковороду с небольшим количеством оливкового масла и прогревайте на слабом огне 5 минут, до мягкости.

**6** Равномерно распределите томатный соус между коржами, затем выложите ломтики перцев и чоризо, посыпьте тертым сыром и паприкой, сбрызните оливковым маслом. Выпекайте 30 минут при 180 °С, пока начинка не карамелизуется. Подавайте тарты теплыми.

**Пищевая ценность на порцию:** 655 ккал;  
44 г жиров (21 г насыщенных); 14,5 г протеинов;  
48 г углеводов; 8,4 г сахаров

Рецепт: Энди Харрис; фото: Кон Поулос











## ТАРТ С ТОМАТАМИ, МАСЛИНАМИ, ФЕТОЙ И АНЧОУСАМИ

### На 4–6 порций

- оливковое масло
- 1 красная луковица, тонко нарезать
- 2 зубчика чеснока, мелко нарезать
- 400 г сливовидных помидоров, кожицу снять, сердцевину с семенами удалить, мякоть порубить
- 6 веточек тимьяна, только листья
- 1 ст. л. томатной пасты
- 100 г феты, раскрошить
- 75 г оливок каламата
- 12 филе анчоусов, масло слить
- листья салата для подачи

### Хрустящее тесто

- 330 г муки
- 1/2 ч. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 170 г сливочного масла, нарезать кубиками

**1** Для теста смешайте в кухонном комбайне муку с сахаром и солью. Добавьте половину сливочного масла и вымешивайте 30 секунд. Добавьте оставшееся масло и продолжайте вымешивать еще 1 минуту. Влейте 100 мл холодной воды и смешайте в импульсном режиме в крупную крошку. Переложите на присыпанную мукой поверхность и замесите грубое тесто. Обминайте тесто ладонями еще 30 секунд, чтобы оно стало эластичным. Сделайте из теста лепешку, оберните пленкой и уберите в холодильник минимум на 1 час.

**2** Достаньте охлажденное тесто из холодильника и раскатайте на присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 5 мм. Уложите тесто в форму для тарта размером 35 x 10 см и аккуратно разровняйте по дну и стенкам. Излишки срежьте острым ножом. Накройте пищевой пленкой и верните в холодильник еще на полчаса.

**3** Разогрейте духовку до 180 °С. Снимите с теста пленку, накройте его пергаментом, засыпьте сухим рисом или бобами и выпекайте 15 минут. Затем уберите груз и запекайте еще 5 минут. Достаньте и остудите, не вынимая из формы.

**4** Разогрейте 1 ст. л. оливкового масла в большой сковороде на среднем огне и обжаривайте лук и чеснок 4–5 минут, до мягкости. Добавьте помидоры, листики тимьяна и томатную пасту. Тушите 20 минут, время от времени помешивая, пока масса не загустеет. Снимите с огня и остудите.

**5** Поставьте форму с тестом на противень и равномерно распределите остывшую томатную начинку по дну коржа. Сверху раскрошите фету, выложите оливки, анчоусы и сбрызните оливковым маслом. Выпекайте 30 минут, пока начинка не карамелизуется. Подавайте тарт теплым или холодным с зеленым салатом.

**Пищевая ценность на порцию:** 531 ккал; 32 г жиров (18 г насыщенных); 15,4 г протеинов; 43,9 г углеводов; 4,9 г сахаров



Вместо краба в этом рецепте  
можно использовать копченую форель.  
Прекрасный киш для особых случаев.

## КРАБОВЫЙ КИШ С САЛАТОМ ИЗ ПОМИДОРОВ И КУКУРУЗЫ

На 8 порций

- 300 г лука-шалота, тонко нарезать
- 1 ст. л. оливкового масла
- 200 г готового мяса краба
- 4 стебля зеленого лука, мелко нарезать
- 1/2 ч. л. кайенского перца
- горсть листьев кинзы, крупно порубить
- 5 яиц, слегка взболтать
- 200 мл сливок (до 20 %)
- 50 г пармезана, натереть

Тесто

- 500 г муки
- 2 ч. л. соли
- 230 г сливочного масла, нарезать кубиками
- 2 яичных желтка

Салат из помидоров, авокадо и кукурузы

- 1 початок кукурузы, отварить
- 1 авокадо, косточку удалить, очистить, мякоть нарезать
- 20 помидоров черри, разрезать пополам
- 1 красный перчик чили, семена удалить, мелко нарезать
- 1 небольшая красная луковица, нарезать тонкими кольцами
- 1 ст. л. рубленых листьев кинзы
- сок 2 лаймов
- 6 ст. л. оливкового масла extra virgin
- свежемолотый черный перец

**1** Для теста смешайте в кухонном комбайне муку с солью. Добавьте сливочное масло, желтки и вымешивайте 1 минуту. Влейте 4 ст. л. холодной воды и смешайте все в импульсном режиме до однородности. Переложите тесто на присыпанную мукой поверх-

ность и обминайте 2 минуты. Сделайте из теста лепешку, оберните пищевой пленкой и уберите в холодильник минимум на час, а лучше — на ночь.

**2** Достаньте охлажденное тесто и раскатайте на присыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 5 мм. Вырежьте из него 8 кругов диаметром 14 см, уложите их в 8 формочек диаметром 12 см и глубиной 2 см, разровняйте по дну и стенкам, срежьте излишки теста острым ножом. Накройте пищевой пленкой и уберите в холодильник на 30 минут.

**3** Разогрейте духовку до 180 °C. Снимите с теста пленку, накройте пергаментом, засыпьте сухим рисом или бобами и выпекайте 15 минут. Затем уберите пергамент с грузом и выпекайте еще 5 минут. Переставьте формы с коржами на противень и дайте остыть.

**4** Для начинки обжаривайте шалот на оливковом масле на среднем огне 5 минут, до мягкости. Переложите в миску и дайте остыть. Затем смешайте с мясом краба, зеленым луком, кайенским перцем и кинзой. Разложите начинку в формы с коржами.

**5** Увеличьте температуру духовки до 190 °C. Взбейте яйца со сливками и пармезаном. Посолите и залейте получившейся массой крабовую начинку. Выпекайте 30 минут, до золотистого цвета. Затем достаньте и немного остудите.

**6** Для салата срежьте зерна с початка кукурузы и смешайте в большой миске с остальными ингредиентами. Заправьте салат морской солью и свежемолотым черным перцем.

**7** Освободите киши от формочек и подавайте теплыми или холодными с салатом.

**Пищевая ценность на порцию:** 736 ккал; 50,7 г жиров (22,4 г насыщенных); 20,3 г протеинов; 47,7 г углеводов; 4,7 г сахаров

Рецепт: Энди Харрис; фото: Кон Поуплос











В это чудесном десерте сахар используется в трех видах – карамель, грильяж и сахарная вата.

## ШОКОЛАДНЫЙ ТАРТ С КАРАМЕЛЬЮ И ЛЕСНЫМИ ОРЕХАМИ

На 12 порций

### Тесто

- 150 г муки
- 40 г какао-порошка, просеять
- 25 г сахарной пудры
- 120 г сливочного масла
- щепотка морской соли
- 1 яичный желток

### Начинка

- 300 г мелкого сахара
- 60 мл меда
- 300 мл жирных сливок
- 45 г сливочного масла

### Грильяж

- 50 г лесных орехов, очистить от шелухи
- 100 г мелкого сахара

### Сахарная вата

- 100 г мелкого сахара
- 1/2 ст. л. кондитерской глюкозы

- 1** Для теста просейте муку, какао и сахарную пудру в миску. Добавьте сливочное масло и соль. Перетрите руками в мелкую крошку.
- 2** Добавьте желток, 45 мл воды и вымешивайте до однородности. Добавьте еще немного муки, если нужно. Оберните тесто пищевой пленкой и уберите в холодильник на 30 минут. Разогрейте духовку до 190 °С.
- 3** Охлажденное тесто раскатайте и выложите в гофрированную форму для тарта диаметром 25 см. Разровняйте по дну и стенкам, накройте листом пергамента и насыпьте сверху сухие бобы или рис. Поставьте форму с тестом на противень и уберите в холодильник еще на 30 минут.
- 4** Поставьте противень с формой в духовку на 15 минут. Одновременно там же подрумяньте орехи для грильяжа. Достаньте фор-

му с тестом, снимите пергамент с грузом и выпекайте еще 5 минут. Затем достаньте и отставьте.

**5** Для начинки поставьте сотейник с сахаром и медом на средний огонь и дайте сахару разойтись. Не мешайте, а лишь время от времени поворачивайте сотейник, чтобы сахар растапливался равномерно. Снимите с огня, вмешайте сливки и сливочное масло. Верните карамель на огонь и прогревайте, интенсивно помешивая, до янтарного цвета. Снимите с огня и вылейте на корж. Отставьте.

**6** Для грильяжа застелите противень пергаментом. Выложите сахар в сотейник, установите термометр для сахара, поставьте на средний огонь. Орехи держите рядом. Когда сахар начнет кипеть по краям, подвигайте сотейник, чтобы сахар растапливался равномерно. Примерно через 3 минуты сахар должен растопиться полностью. Когда температура достигнет 150 °С, снимите с огня и всыпьте орехи (но не мешайте). Быстро перелейте на подготовленный противень.

**7** Когда карамель застынет, порубите ее ножом или измельчите в кухонном комбайне. Посыпьте тарт.

**8** Для украшения тарта приготовьте сахарную вату. Растопите в том же сотейнике сахар вместе с глюкозой и 50 мл воды на среднем огне. Перемешайте до однородности. Варите 8–10 минут, пока температура не достигнет 150 °С. Снимите с огня и сразу же поместите в миску с ледяной водой, чтобы остановить процесс карамелизации.

**9** С помощью двух вилок вытягивайте карамель длинными тонкими волокнами и сворачивайте в гнезда. Украсьте тарт сахарной ватой и подавайте со сметаной.

**Пищевая ценность на порцию:** 569 ккал;  
28,4 г жиров (14,3 г насыщенных); 3,8 г протеинов;  
79,4 г углеводов; 68,8 г сахаров



Пожалуй, это лучший десерт на свете!  
Мы от него просто без ума. Баланс спелого  
банана и насыщенной соленой карамели  
гарантирует невероятный результат.

## СОЛЕННЫЙ ТАРТ БАНОФФИ

На 12 порций

- 150 г шоколадного печенья
- 200 г сливочного масла
- 125 г светлого тростникового сахара
- 400 г сгущенного молока
- морская соль в хлопьях
- 4 спелых банана, нарезать ломтиками
- 300 мл жирных сливок, взбить
- горький и белый шоколад для украшения

**1** Измельчите печенье в кухонном комбайне и переложите в миску. Растопите 75 г сливочного масла и смешайте с молотым печеньем. Выложите в прямоугольную форму для тарта со съемным дном и плотно утрамбуйте по дну и стенкам. Уберите в холодильник, чтобы корж застыл.

**2** Для карамели растапливайте в антипригарном сотейнике сахар с оставшимся сливочным маслом на среднем огне, постоянно помешивая, до полного растворения сахара. Добавьте сгущенку, перемешайте и доведите до кипения. Дайте несколько минут прокипеть, чтобы карамель загустела и потемнела. Вмешайте щепотку соли и немного остудите.

**3** Равномерно распределите карамель по основе из печенья и уберите в холодильник минимум на 1 час, до полного остывания.

**4** Непосредственно перед подачей освободите тарт из формы и переложите на доску. Сверху выложите ломтики банана, покройте тарт шапкой из взбитых сливок, украсив шоколадной стружкой.

**Пищевая ценность на порцию:** 453 ккал;  
29,2 г жиров (18 г насыщенных); 4,8 г протеинов;  
46 г углеводов; 40,5 г сахаров

Рецепт: Чарли Клэпп; фото: Лора Эдвардс











# ПАИ

лимонный пай • порционный пай со свининой,  
луком-пореем и шпинатом • лимонный пай  
с меренгой • пай с индейкой и лесными грибами  
• сливовый пай • рыбный пай • шоколадно-  
тыквенный пай под карамельной корочкой



## ЛИМОННЫЙ ПАЙ

### На 12 порций

- 200 г муки + еще немного
- 2 ст. л. сахарной пудры
- 115 г холодного сливочного масла, нарезать кубиками
- 1 яичный желток
- 1 яйцо, взболтать, для смазывания теста
- 200 г мелкого сахара
- 2 лимона, нарезать кружочками толщиной 3 мм
- сметана для подачи

### Начинка

- 3 лимона, тонко нарезать
- 400 г сахара
- 75 г сливочного масла, нарезать кубиками
- 7 яичных желтков + 2 белка
- 180 г молотого миндаля
- 1 ч. л. разрыхлителя

**1** Для начинки смешайте ломтики лимонов с половиной сахара, накройте пленкой и оставьте.

**2** Просейте в чашу кухонного комбайна муку, сахарную пудру и щепотку соли. Добавьте сливочное масло и перемешайте в крошку.

**3** Отдельно смешайте желток с 45 мл ледяной воды и постепенно введите в сухую смесь, вымешивая в импульсном режиме, до консистенции рыхлого теста. Переложите на чистую рабочую поверхность и соберите тесто руками в шар. Обминайте 30 секунд, до гладкости. Добавьте еще немного муки, если нужно. Сделайте из теста круглую лепешку, заверните в пленку и уберите в холодильник на 30 минут.

**4** Охлажденное тесто раскатайте в тонкий пласт и выложите в форму для пирога диаметром 23 см, оставив края свисать по бортам. Срежьте излишки, оставив край в 2,5 см. Подверните тесто и сформируйте пальцами гофрированный бортик, не выступающий по высоте за края формы. Часто наколите

тесто вилкой и уберите в холодильник минимум на 30 минут.

**5** Разогрейте духовку до 200 °С. Застелите тесто пергаментом и насыпьте сверху сухой рис или бобы. Выпекайте 20 минут. Затем снимите пергамент с грузом, смажьте тесто яйцом и выпекайте еще 5 минут. Достаньте корж и оставьте. Убавьте температуру духовки до 180 °С.

**6** Переложите засахаренные ломтики лимона в кухонный комбайн и порубите на мелкие кусочки, но не в пюре.

**7** Взбейте сливочное масло с оставшимся сахаром с помощью миксера с насадкой для теста. Не переставая взбивать, постепенно введите желтки, затем миндаль и разрыхлитель. Вмешайте измельченный засахаренный лимон вместе с соком. Отдельно в чистой сухой миске взбейте белки в крепкую пену и вмешайте в лимонную массу.

**8** Переложите начинку на корж и выпекайте 50–60 минут: пирог должен подрумяниться, а начинка стать плотной. Если пирог подрумянивается слишком быстро, накройте его фольгой. Готовность проверьте, проткнув пирог зубочисткой — она должна стать влажной. Если зубочистка осталась сухой — пирог пересушен.

**9** Застелите большой противень пергаментом, насыпьте на него половину мелкого сахара и равномерно распределите. Выложите на сахар кружки лимона и посыпьте оставшимся сахаром. Запекайте 30 минут. Спустя половину времени ломтики переверните и запекайте, пока они не подрумянятся и не карамелизуются. Достаньте и остудите на решетке.

**10** Выложите карамелизованные лимоны на пирог и оставьте до полного остывания. Подавайте холодным или теплым со сметаной.

**Пищевая ценность на порцию:** 493 ккал;  
21,8 г насыщенных (7 г насыщенных);  
9,2 г протеинов; 68,8 г углеводов; 55,6 г сахаров

Рецепт: Сюзанна Теодору; фото: Майкл Нью











Удобный вариант подачи для любой компании — каждому достанется порция ароматного нежного мяса под румяной хрустящей корочкой из теста.

## ПОРЦИОННЫЙ ПАЙ СО СВИНИНОЙ, ЛУКОМ-ПОРЕЕМ И ШПИНАТОМ

На 4 порции

- 1 луковица, тонко нарезать
- 1 зубчик чеснока, тонко нарезать
- 2 стебля лука-порея, тонко нарезать
- горсть листиков тимьяна
- оливковое масло
- 400 г свиной вырезки, нарезать кусочками по 2 см
- 8 ломтиков панчетты или бекона
- 250 мл белого вина
- мелко тертая цедра 1 лимона
- 2 ст. л. муки
- 400 мл куриного или овощного бульона
- 3 ст. л. сметаны
- 3 горсти шпината
- 400 г слоеного теста
- 1 яйцо, взболтать

**1** Разогрейте духовку до 200 °С. Обжаривайте лук, чеснок, порей и листики тимьяна

в большой сковороде на оливковом масле 3 минуты, до мягкости. Добавьте порубленную свинину и панчетту. Посолите и жарьте все вместе еще 5 минут до золотистого цвета. Влейте вино, добавьте лимонную цедру и перемешайте. Дайте вину немного выпариться и вмешайте муку. Спустя 3 минуты начинайте порциями вливать бульон, постоянно помешивая, пока соус не станет однородным.

**2** Доведите до кипения, убавьте огонь и варите 10 минут. Снимите с огня, вмешайте сметану и шпинат. Разложите в 4 жаропрочные формы диаметром 12 см.

**3** Раскатайте тесто в пласт толщиной 1 см, разрежьте на 4 прямоугольника, большего размера, чем формы. Накройте каждую форму тестом, прижмите, чтобы оно село плотно поверх начинки, закрепите по краям, срежьте излишки. Смажьте яйцом и выпекайте 15–20 минут: тесто должно подняться и стать золотистым. Можно подать с листьями кресс-салата.

**Пищевая ценность на порцию:** 555 ккал; 34,3 г жиров (16,4 г насыщенных); 12,7 г протеинов; 48,8 г углеводов; 1,7 г сахаров



Прекрасный,  
вкусный и легкий  
десерт. Основа  
из сладкого теста,  
толстый слой  
лимонного крема,  
воздушная меренга  
сверху. До конца  
неизвестно, кто автор  
этого рецепта –  
владелица  
кондитерского магазина  
и основательница одной  
из первых кулинарных  
школ в Америке  
Элизабет Коан  
Гудфеллоу  
или знаменитый  
швейцарский пекарь  
XIX века Александр  
Фрекс. Для наилучшего  
результата полностью  
остудите корж  
с начинкой прежде, чем  
выкладывать меренгу.

## ЛИМОННЫЙ ПАЙ С МЕРЕНГОЙ

На 8 порций

- 375 г песочного теста
- мука на подпыл
- 3 ст. л. кукурузного крахмала
- 270 г мелкого сахара
- 3 средних лимона
- 50 г сливочного масла, нарезать кубиками
- 3 яичных желтка
- 4 яичных белка

**1** Разогрейте духовку до 190 °С. Раскатайте тесто на присыпанной мукой поверхности в круглый пласт толщиной с монетку.

**2** Оберните тестом скалку и переложите его в гофрированную форму для тарта со съемным дном диаметром 23 см. Аккуратно разровняйте по дну и стенкам формы, стараясь не повредить. Если тесто все же порвалось, поставьте заплатку – начинка может вытечь даже из-за самых маленьких трещинок! Срежьте излишки острым ножом. Края теста сделайте на 1–2 см выше бортов формы: во время выпечки тесто чуть осядет.

**3** Накройте тесто пергаментом и насыпьте сверху сухой рис или бобы. Выпекайте 10–12 минут, пока тесто не пропечется. Затем снимите пергамент с грузом и выпекайте еще 4–5 минут. Достаньте и остудите. Убавьте температуру духовки до 150 °С.

**4** Смешайте в миске кукурузный крахмал и 50 г сахара. Постепенно введите 275 мл воды, вымешивая до консистенции пасты (вода может понадобиться не вся).

**5** Срежьте с лимонов цедру и выжмите сок. Оставшуюся воду прогрейте с цедрой в соейнике, перелейте в миску с пастой, добавьте сок лимонов и смешайте все венчиком.

**6** Перелейте лимонную смесь обратно в соейник и прогревайте, постоянно помешивая, чтобы не было комков. Вмешайте сливочное масло, затем желтки по одному, каждый раз тщательно вымешивая. Прогревайте на тихом огне около минуты.

**7** Перелейте получившийся лимонный керд на корж и разровняйте. Уберите в холодильник минимум на 30 минут до застывания, чтобы меренга плотно села на начинку.

**8** Для меренги взбивайте белки в чистой сухой чаше миксера 1 минуту, до густоты. Не переставая взбивать, подсыпайте оставшийся сахар небольшими порциями. Взбивайте, пока белок не станет густым и блестящим.

**9** Двумя столовыми ложками выложите взбитые белки поверх остывшего керда, формируя красивые пики. Выпекайте 30 минут, до золотистого цвета. Подавайте.

**Пищевая ценность на порцию:** 457 ккал; 21,4 г жиров (8 г насыщенных); 5,8 г протеинов; 64,4 г углеводов; 36 г сахаров

Рецепт: Лиззи Харрис, фото: Уилл Хип











## ПАЙ С ИНДЕЙКОЙ И ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

### На 8 порций

- оливковое масло
- 1 кг мякоти бедра индейки
- 2 красные луковицы
- 3 стебля сельдерея
- 1 ст. л. муки
- 300 мл подливы
- 1,2 кг картофеля
- 3 морковки, очистить и нарезать кусочками
- 200 г лисичек, крупно нарезать
- 200 г вешенок, крупно нарезать
- кусочек сливочного масла
- 2 зубчика чеснока, измельчить
- несколько веточек тимьяна
- 50 г тертого пармезана
- мускатный орех

**1** Поставьте большую кастрюлю (кассероль) на средний огонь и влейте немного оливкового масла. Индейку крупно нарежьте, положите в кастрюлю, посолите и перемешайте. Лук и сельдерей мелко порубите и выложите к индейке. Готовьте, периодически помешивая, пока все соки не выпарятся. Индейка должна подрумяниться и стать ароматной.

**2** Добавьте муку, перемешайте, влейте подливу и долейте воды, чтобы покрыть индейку. Доведите до кипения, убавьте огонь и тушите под крышкой, пока индейка не станет нежной. Подливайте воду, если необходимо.

**3** Очистите картофель, положите в глубокий сотейник, залейте холодной подсоленной водой и доведите до кипения. Варите до готовности, затем откиньте картофель на дуршлаг и дайте воде стечь. Растолките в пюре.

**4** Положите морковь в небольшой сотейник, добавьте немного оливкового масла и залейте водой так, чтобы морковь была едва покрыта. Посолите, поперчите и варите до готовности — вода должна почти выкипеть.

**5** Грибы очистите от загрязнений, быстро промойте под холодной водой и просушите. Растопите кусочек сливочного масла в большой сковороде и обжаривайте чеснок с тимьяном несколько секунд. Добавьте грибы и готовьте на среднем огне до мягкости — жидкость от грибов должна полностью выпариться. В конце посолите и снимите с огня.

**6** Разогрейте духовку до 200 °С. Смешайте индейку и грибы и переложите все вместе в жаропрочную форму. Равномерно распределите в один слой, сверху уложите морковь.

**7** Смешайте пюре с сыром и выложите поверх моркови. Добавьте сверху кусочек сливочного масла, посолите, поперчите и приправьте мускатным орехом. Запекайте 30 минут, до золотистой корочки.

**Пищевая ценность на порцию:** 371 ккал; 13,3 г жиров (4,8 г насыщенных); 33,6 г протеинов; 31,1 г углеводов; 3,4 г сахаров



## СЛИВОВЫЙ ПАЙ

### На 12 порций

- 275 г муки
- 2 ст. л. сахарной пудры
- 130 г сливочного масла, нарезать кубиками
- 2 средних яичных желтка + еще 1 желток, смешать с небольшим количеством молока для смазывания теста
- мелкий сахар для посыпания пирога
- мороженое или сметана для подачи (по желанию)
- соль

### Сливовая начинка

- 10 слив (1,3 кг), разрезать пополам, крупные — на четыре части, удалить косточки
- 100 г мелкого сахара
- 1 ч. л. молотой корицы
- 1/2 ч. л. молотого имбиря
- 50 г сливочного масла, нарезать кубиками
- 3 ст. л. кукурузного крахмала
- 50 г обжаренных лепестков миндаля

**1** Просейте в чашу кухонного комбайна муку, сахарную пудру и щепотку соли. Добавьте сливочное масло и перемешайте в крошку. Добавьте желтки и 60 мл ледяной воды, вымешивайте в импульсном режиме до консистенции рыхлого теста.

**2** Переложите тесто на чистую рабочую поверхность и вымешивайте примерно 30 секунд, до гладкости. Добавьте муки, если нужно. Разделите тесто на две неравные части. Слегка их раскатайте, оберните в пищевую пленку и уберите на 30 минут в холодильник.

**3** Достаньте большую часть теста, раскатайте в круглый пласт и выложите в форму для пирога диаметром 23 см, оставив края свисать по бортам. Подрежьте края теста до 2,5 см и уберите заготовку в холодильник. Раскатайте вторую часть теста и нарежьте на 8 длинных ленточек шириной 2,5 см.

**4** Сливы положите в большую миску и смешайте с остальными ингредиентами для начинки (можно добавить еще сахара в зависимости от сладости слив).

**5** Выложите начинку в форму с тестом, края теста смажьте половиной желтка, смешанного с молоком. Сверху выложите полоски теста в виде решетки. Заверните свисающие края теста, закрепив края решетки из полосок теста.

**6** Смажьте тесто оставшейся смесью из желтка с молоком и посыпьте сахаром. Уберите на 30 минут в холодильник. Разогрейте духовку до 200 °C и поставьте в нее противень, чтобы он прогрелся.

**7** Поставьте форму с пирогом на разогретый противень и выпекайте 20 минут. Время от времени проверяйте, чтобы пирог подрумянивался равномерно.

**8** Убавьте температуру духовки до 180 °C и выпекайте еще 20–30 минут. Если пирог подрумянивается слишком быстро, накройте его фольгой.

**9** Достаньте пирог из духовки, снова посыпьте сахаром и оставьте минимум на 3 часа, чтобы начинка загустела. Нарежьте и подавайте с мороженым или сметаной.

**Пищевая ценность на порцию:** 321 ккал; 17 г жиров (8,2 г насыщенных); 4,8 г протеинов; 39,8 г углеводов; 20,6 г сахаров

Рецепт: Сюзии Теодору; фото: Майлз Нью











Не используйте бешамель, и пирог получится более диетическим. При этом он ничуть не потеряет во вкусе.

## РЫБНЫЙ ПАЙ

На 6 порций

- 3 ч. л. оливкового масла
- 2 небольшие морковки, мелко нарезать
- 2 луковицы шалота, тонко нарезать
- 1 небольшой стебель лука-порея, тонко нарезать
- 1 стебель сельдерея, мелко нарезать
- 2 лавровых листа
- 180 мл белого вина
- 400 мл рыбного бульона
- 100 г филе копченой пикши
- 1 ст. л. сметаны (по желанию)
- 1/2 небольшого пучка петрушки, листья мелко порубить
- 1 головка чеснока
- 850 г картофеля, очистить и крупно нарезать
- 80 мл молока (2,5%)
- 1 ст. л. муки
- 350 г филе трески, лосося или пикши без кожи либо их комбинация
- 50 г сырых мелких очищенных креветок

**1** Разогрейте духовку до 190 °С. Разогрейте в большом сотейнике на среднем огне 1 ч. л. оливкового масла и пассеруйте морковь, шалот, порей и сельдерей с лавровыми листьями и щепоткой соли 5 минут, до мягкости. Если овощи суховаты, подлейте немного воды. Влейте вино, соскребите со дна

прилипшие кусочки овощей и хорошо перемешайте. Когда вино почти полностью выпарится, добавьте рыбный бульон и доведите до кипения. Затем убавьте огонь и уваривайте массу наполовину, 10–15 минут. Снимите с огня, добавьте копченую рыбу, сметану (если используете) и рубленую петрушку. Отставьте.

**2** Срежьте верхушку головки чеснока, сбрызните 1 ч. л. оливкового масла и запекайте 25 минут, до мягкости.

**3** Варите картофель в кипящей подсоленной воде 10–15 минут. Воду слейте, картофель оставьте на пару минут, чтобы он обсох.

**4** Достаньте чеснок из духовки и убавьте температуру до 180 °С. Разомните картофель с мякотью 3–4 зубчиков чеснока, молоком и щепоткой перца.

**5** Насыпьте муку в тарелку, добавьте соль, перец и перемешайте. Обваляйте в этой смеси филе свежей рыбы и креветки. Выложите в форму размером 26 x 20 см, залейте бульоном с копченой рыбой и аккуратно перемешайте. Сверху выложите картофельное пюре, взрыхлите его вилкой. Смажьте оставшейся 1 ч. л. масла и запекайте минут 25–30, пока пирог не покроется золотистой корочкой. Подавайте.

**Пищевая ценность на порцию:** 380 ккал;  
5,2 г жиров (1 г насыщенных); 28,5 г протеинов;  
44,8 г углеводов; 7 г сахаров



Слой шоколада между коржом и начинкой позволяет сохранить тесто хрустящим. Готовьте пирог за день до подачи.

### ШОКОЛАДНО-ТЫКВЕННЫЙ ПАЙ ПОД КАРАМЕЛЬНОЙ КОРОЧКОЙ

На 10 порций

- 50 г какао-порошка
- 175 г муки
- 2 ст. л. сахарной пудры
- 115 г холодного сливочного масла, нарезать кубиками
- 1 яичный желток
- 100 г темного шоколада (не более 62% какао), растопить
- 50 г сахара

Тыквенная начинка

- 425 г консервированного тыквенного пюре (или 1 тыква баттернат сквош, запечь, растолочь в пюре, чтобы получилось 425 г)
- 2 ст. л. муки
- тертая цедра 1 апельсина
- щепотка молотой гвоздики
- 1/2 ч. л. молотого имбиря
- 1 ч. л. молотой корицы
- 1/4 ч. л. тертого мускатного ореха
- 100 г мягкого темного коричневого сахара
- 300 мл сметаны, взбить
- 2 средних яйца
- 2 яичных желтка, взболтать

**1** Просейте какао, муку, сахарную пудру и щепотку соли в чашу кухонного комбайна. Добавьте сливочное масло и измельчите в крошку.

**2** Смешайте в миске желток с 60 мл воды и постепенно введите в сухую смесь, вымешивая в импульсном режиме, до консистенции рыхлого теста.

**3** Переложите тесто на чистую рабочую поверхность и обминайте секунд 30, до гладкости. Затем сформируйте из теста круглую лепешку, оберните пленкой и уберите в холодильник на 30 минут.

**4** Охлажденное тесто раскатайте в тонкий пласт и выложите в форму для пирога диаметром 23 см, оставив края свисать. Подрежьте края до 2,5 см, подверните и сформируйте пальцами гофрированный бортик, не выступающий за стенки формы. Наколите дно вилкой и уберите в холодильник на 30 минут.

**5** Разогрейте духовку до 200 °С. Накройте тесто листом пергамента, насыпьте сверху сухой рис или бобы и выпекайте 20 минут. Снимите пергамент с грузом и выпекайте еще 5 минут. Затем остудите корж и вылейте на него растопленный шоколад. Дайте застыть.

**6** Смешайте ингредиенты для начинки и выложите на слой шоколада. Убавьте температуру духовки до 180 °С и выпекайте пирог 40–50 минут, пока начинка не схватится (не передержите, иначе она потрескается). Готовый пирог остудите и оставьте на ночь в холодильнике.

**7** Перед подачей посыпьте начинку сахаром и карамелизуйте с помощью горелки.

**Пищевая ценность на порцию:** 466 ккал; 31,2 г жиров (18,5 г насыщенных); 7,4 г протеинов; 41,8 г углеводов; 22,8 г сахаров

Рецепт: Сюзии Теодору; фото: Майла Нью











# ПИРОЖНЫЕ И БУЛОЧКИ

слоеное тесто • булочки с клюквой и корицей  
• круассаны • пирожные макарон с малиной  
и лаймом • профитроли • пирожные шу  
с маракуйей и ягодами • великолепный  
ягодный мильфей • сфольятелле



## СЛОЕНОЕ ТЕСТО

**Количество: 1,25 кг**

- 500 г холодного сливочного масла
- 500 г муки + еще немного на подпыл
- 1/2 ч. л. морской соли
- 1 ст. л. лимонного сока
- 250 мл холодной воды

**1** Нарежьте 150 г сливочного масла кубиками, остальное уберите в холодильник. Положите кубики масла в большую миску и перетрите руками с мукой и морской солью в крошку. Добавьте лимонный сок и холодную воду, вымесите до консистенции упругого теста. Сформируйте из теста прямоугольник, оберните пленкой и уберите в холодильник на 1 час.

**2** Раскатайте тесто на присыпанной мукой поверхности в прямоугольник толщиной примерно 5 мм и размером с кухонное полотенце.

**3** Положите на стол лист пергамента, в центр выложите оставшийся кусок сливочного масла и накройте вторым листом пергамента. Раскатайте масло в прямоугольник размером вдвое меньше, чем пласт теста.

**4** Переложите масло на одну половину теста, оставив место по краям. Накройте второй половиной теста и защипните края. Накройте пленкой и уберите в холодильник еще на 15 минут.

**5** Снова выложите тесто на присыпанную мукой поверхность и раскатайте в прямоугольник толщиной 5 мм по направлению от сгиба. Уложите тесто широкой стороной к себе и подверните края с двух сторон к центру. Плотнo закройте тесто пищевой пленкой и уберите в холодильник еще на 15 минут.

**6** Повторите процедуру дважды (каждый раз поворачивайте тесто на 90°). В итоге тесто станет слоеным, а масло равномерно распределится. Тесто нужно будет убрать в холодильник как минимум на час (а лучше — на ночь) перед тем как раскатывать его для использования, иначе при выпекании оно получится жестким и жирным.

**Пищевая ценность на 100 г:** 429 ккал;

33 г жиров (20,7 г насыщенных); 4,3 г протеинов; 28,2 г углеводов; 0,8 г сахаров

**Пищевая ценность на порцию:** 506 ккал;

39,2 г жиров (21,2 г насыщенных); 11,3 г протеинов; 25,9 г углеводов; 4,7 г сахаров

Рецепт: Филлиппа Спенс; фото: Дэн Джонс











Смесь цельнозерновой и полбяной муки придает этим булочкам солодовый вкус. И они так приятно пахнут апельсиновой цедрой, клюквой и корицей!

## БУЛОЧКИ С КЛЮКВОЙ И КОРИЦЕЙ

Количество: 18–20 булочек

- 2 пакетика (по 7 г) быстрых дрожжей
- 500 мл теплого молока
- 3 яйца, взболтать по отдельности
- 650 г полбяной муки
- 200 г цельнозерновой муки
- щепотка молотой корицы
- 150 г размягченного сливочного масла
- 150 г мелкого сахара
- растительное масло для смазывания пленки
- нерафинированный мелкий сахар для посыпки
- 3 ст. л. абрикосового джема или меда

### Начинка

- 150 г размягченного сливочного масла
- 150 г мягкого коричневого сахара
- 225 г сушеной клюквы, порубить
- цедра 3 апельсинов, натереть
- 6 ч. л. молотой корицы

**1** Разведите дрожжи в теплом молоке в миске, помешивая венчиком. Добавьте одно яйцо и перемешайте. В другую миску просейте муку обоих видов, корицу и щепотку соли. Добавьте сливочное масло и перетрите руками в крошку. Смешайте с молоком и сахаром, добавьте второе яйцо и вновь перемешайте.

**2** Вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не будет легко отставать от стенок миски. Переложите на присыпанную мукой поверхность и вымешивайте еще 5 минут, до гладкости. Верните тесто в миску, накройте пищевой пленкой, смазанной растительным маслом, и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

**3** Застелите два противня пергаментом. Смешайте все ингредиенты для начинки и оставьте. Поднявшееся тесто разделите на две части и раскатайте на присыпанной мукой поверхности в прямоугольники размером 40 x 30 см. Равномерно распределите между ними начинку, сверните в рулеты и нарежьте кружочками толщиной 2,5 см.

**4** Переложите кружки из теста на два противня, застеленные пергаментом, слегка прижмите каждый ладонью. Накройте пленкой, смазанной растительным маслом, и оставьте на 20 минут подняться.

**5** Разогрейте духовку до 220 °С. Смажьте заготовки оставшимся яйцом и посыпьте щепоткой мелкого сахара. Выпекайте 15–18 минут до золотисто-коричневого цвета. Остудите на решетке. Смажьте подогретым абрикосовым джемом или медом. Подавайте теплыми или холодными.

**Пищевая ценность на порцию:** 361 ккал;  
13,2 г жиров (7,4 г насыщенных); 6,8 г протеинов;  
57,3 г углеводов; 22 г сахаров

Ничто не сравнится с теплыми, маслянистыми круассанами, смазанными клубничным джемом. Но готовить их, как известно, непросто, поэтому мы и создали этот рецепт. С ним вы легко сможете испечь круассаны на завтрак дома с детьми.

## КРУАССАНЫ

Количество: 12 больших  
или 18 мини-круассанов

- 500 г хлебопекарной муки + еще немного на подпыл
- 1 пакетик (7 г) быстрых дрожжей
- 1 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 250 г холодного сливочного масла
- 200 мл теплого молока
- 150 мл теплой воды
- растительное масло для смазывания миски и противней
- 1 яйцо, взболтать

**1** Смешайте все сухие ингредиенты в миске. Вмешайте 50 г сливочного масла и сделайте в центре углубление. Смешайте теплое молоко с водой и влейте в подготовленную ямку. Тщательно перемешайте руками.

**2** Переложите тесто на присыпанную мукой поверхность и вымешивайте руками. Сворачивайте и растягивайте тесто во все стороны — так вы заставите глютен, содержащийся в муке, работать. В итоге тесто должно стать гладким и почти шелковистым.

**3** Вымойте миску из-под теста, смажьте дно и стенки растительным маслом, чтобы тесто не прилипло. Верните тесто в миску, накройте пищевой пленкой и поставьте подниматься в теплое место.

**4** Тем временем выложите оставшееся сливочное масло между двумя листами пищевой пленки и слегка отбейте, чтобы масло стало мягче. Работайте быстро, чтобы масло

осталось холодным. Затем раскатайте масло в прямоугольник размером 20 x 15 см.

**5** Когда тесто увеличится в объеме вдвое (примерно через час), переложите его на присыпанную мукой поверхность, снова обомните и раскатайте в прямоугольник размером 50 x 25 см. По центру выложите пласт сливочного масла, оберните тестом с одного края, потом с другого. Снова раскатайте тесто в прямоугольник и вновь сверните.

**6** Оберните тесто пергаментом и держите в холодильнике, пока масло не застынет (примерно 20 минут). Доставайте, раскатывайте, сворачивайте и убирайте в холодильник еще трижды.

**7** Смажьте два противня маслом и посыпьте мукой. Раскатайте тесто в квадрат толщиной 5 мм, излишки срежьте. Разрежьте на три равных прямоугольника, затем каждый из них — на 4 или 6 равных треугольников.

**8** Обмакните пальцы в муку и сверните треугольники в рогалики по направлению к острому углу. Сворачивайте без усилий, не давите на тесто. Придайте рогаликам форму полумесяцев. Накройте заготовки чистым кухонным полотенцем и оставьте подниматься в теплом месте (примерно на 1 час).

**9** Разогрейте духовку до 200 °С. Смажьте круассаны яйцом и выпекайте 10–15 минут, до золотистого цвета. Подавайте теплыми или горячими с пылу с жару.

**Пищевая ценность на порцию:** 326 ккал;  
19,4 г жиров (11,4 г насыщенных); 6,8 г протеинов;  
30,7 г углеводов; 2,7 г сахаров

Рецепт: Кара Хобдэй, фото: Сэм Стауэлл









## ПИРОЖНЫЕ МАКАРОН С МАЛИНОЙ И ЛАЙМОМ

Количество: примерно 22 пирожных

- 170 г сахарной пудры
- 120 г молотого миндаля
- 1/2 ч. л. натурального пищевого красителя розового цвета
- 160 г мелкого сахара
- 1/2 ч. л. малиновой эссенции
- 3 крупных яичных белка

### Лаймовый ганаш

- 130 мл жирных сливок
- 170 г белого шоколада, порубить
- 35 г сливочного масла комнатной температуры, порубить
- цедра 2 лаймов и сок 1 лайма

**1** Застелите два противня пергаментом и нарисуйте на них карандашом 44 круга диаметром 4 см.

**2** Просейте в миску сахарную пудру и молотый миндаль, перемешайте и оставьте.

**3** Соедините в сотейнике пищевой краситель, сахар, малиновую эссенцию и 50 мл воды. Доведите до кипения на среднем огне и поместите в сотейник термометр для сахара. Когда через 6–8 минут сироп прогреется до 110 °С, влейте белки в чашу миксера и начинайте взбивать на большой скорости.

**4** Как только температура сиропа достигнет 118 °С, снимите его с огня и медленно влейте в белковую массу, не переставая взбивать. Вливайте сироп по краю чаши миксера, чтобы он не попал на венчик. Взбивайте еще 3 минуты: белок должен остыть, но чаша миксера остаться чуть теплой.

**5** Всыпьте миндальную смесь и продолжайте взбивать. Меренга готова, когда за поднятым венчиком тянутся пики, которые быстро опускаются обратно.

**6** Переложите миндальную меренгу в кондитерский мешок с круглой насадкой диаметром 7 мм и отсадите по нарисованным кругам, не выходя за их границы. Оставьте на 30–45 минут, чтобы на поверхности об-

Для приготовления итальянской меренги горячий сахарный сироп вводят в яичные белки. Потребуется чуть больше внимания, чем при приготовлении французской меренги, но результат будет отличный. Важно дать пирожным постоять 30–45 минут перед выпечкой, тогда они будут воздушные и хрустящие. Начинки могут быть любые (крем, джем).

разовалась тонкая корочка. Разогрейте духовку до 170 °С.

**7** Поставьте оба противня в духовку на 6 минут, затем поменяйте их местами: верхний — вниз, нижний — вверх. Выпекайте еще 6 минут. Снимите пергамент с пирожными с противней и оставьте на 3 минуты остывать. Затем аккуратно снимите пирожные с пергамента и полностью остудите.

**8** Приготовьте лаймовый ганаш. Подогрейте сливки в сотейнике на слабом огне. Положите шоколад в миску, залейте горячими сливками и перемешайте до полного растворения шоколада. Вмешайте сливочное масло, цедру и сок лаймов. Уберите на 30 минут в холодильник. Переложите ганаш в чистый кондитерский мешок с маленькой круглой насадкой.

**9** Соберите пирожные: выдавливайте немного ганаша на одну меренгу и накрывайте второй.

**Пищевая ценность на порцию:** 169 ккал; 8,9 г жиров (3,9 г насыщенных); 2,6 г протеинов; 20,8 г углеводов; 20,6 г сахаров

## ПРОФИТРОЛИ

### На 8 порций

- 250 мл жирных сливок
- 50 г фисташек, растолочь
- 3 ст. л. сахарной пудры
- 1 ч. л. ванильной эссенции
- 100 г темного шоколада (70% какао), поломать на кусочки

### Заварное тесто

- 85 г сливочного масла + еще немного для смазывания противня
- 220 мл воды
- 100 г муки
- щепотка соли
- 3 яйца, взболтать

**1** Разогрейте духовку до 200 °C и смажьте противень сливочным маслом. Для теста растопите сливочное масло в сотейнике с водой и доведите до бурного кипения.

**2** Просейте муку с солью на лист пергамента и быстро всыпьте в кипящую воду с маслом.

**3** Энергично вымешивайте массу деревянной лопаткой до гладкости. Переложите на тарелку и оставьте на 20 минут остывать.

**4** Тем временем приготовьте начинку. Влейте сливки в небольшой сотейник, всыпьте фисташки и доведите до кипения на слабом огне. Снимите с огня, оставьте настаиваться.

**5** Верните остывшее тесто обратно в сотейник и постепенно введите взбитые яйца,

тщательно вымешивая каждую порцию, пока тесто не загустеет – оно должно медленно стекать с ложки (может понадобиться лишь часть яиц).

**6** Выложите тесто чайной ложкой на подготовленный пергамент в виде маленьких шариков. Выпекайте 25 минут, до золотистого цвета.

**7** Донышко готовых профитролей проколите коктейльной трубочкой или шпажкой. Выложите на решетку дном вверх и оставьте подсохнуть.

**8** Процедите сливки и выбросьте фисташки. Взбейте сливки с сахарной пудрой и ванильной эссенцией в крепкую пену. Переложите в кондитерский мешок и заполните профитроли, отмеряя примерно по чайной ложке крема на каждое пирожное.

**9** Растопите шоколад на водяной бане. Для этого положите его в жаропрочную миску и установите над кастрюлей со слабо кипящей водой (дно миски не должно соприкасаться с водой).

**10** Выложите профитроли на блюдо для подачи и полейте растопленным шоколадом. Оставшийся шоколад подайте отдельно в соуснике.

**Пищевая ценность на порцию:** 352 ккал; 31,8 г жиров (18,7 г насыщенных); 5,9 г протеинов; 17,4 г углеводов; 8,2 г сахаров

Рецепт: Лора Файф, фото: Дэн Джонс











## ПИРОЖНЫЕ ШУ С МАРАКУЙЕЙ И ЯГОДАМИ

**Количество: 16–20 пирожных**

- 125 мл жирных сливок
- 125 мл натурального йогурта
- 4 крупные маракуйи, выскрести мякоть с семенами
- 250 г сахарной пудры
- кондитерская посыпка со вкусом розы или малины для подачи
- свежая малина для подачи

### **Малиновый керд**

- 300 г малины
- 3 ст. л. мелкого сахара
- 2 ч. л. лимонного сока
- 25 г сливочного масла
- 1 крупное яйцо
- 3 крупных яичных желтка
- 1/2 ч. л. ванильной пасты

### **Заварное тесто**

- 75 мл молока
- 50 г сливочного масла, нарезать кубиками
- 100 г муки, просеять
- 1 ч. л. мелкого сахара
- 3–4 средних яйца, взболтать

**1** Для малинового керда положите ягоды в сотейник, добавьте 1 ст. л. сахара, сок лимона и немного воды. Прогревайте на слабом огне около 5 минут до мягкости. Затем пропустите ягоды через мелкое сито в жаропрочную миску.

**2** В миску с отжатым соком добавьте оставшийся сахар, сливочное масло и поставьте ее на кастрюлю со слабо кипящей водой: дно миски не должно соприкасаться с водой. Прогревайте 2 минуты, помешивая, пока масло не растопится и сахар не растворится.

**3** В отдельной миске взбейте яйцо и желтки с ванильной пастой, введите 2–3 ст. л. теплой малиновой массы и переложите все в миску с оставшейся малиновой массой. Прогревайте около 10 минут, часто помешивая, пока крем не загустеет и не перестанет стекать с ложки.

**4** Процедите крем в чистую миску, накройте пищевой пленкой (чтобы на поверхности

крема не образовалась тонкая пленка) и оставьте остывать.

**5** Разогрейте духовку до 180 °С. Соедините в сотейнике молоко, сливочное масло и 75 мл воды. Поставьте на слабый огонь. Когда масло растопится, увеличьте огонь и доведите смесь до бурного кипения. Снимите с огня (огонь снова убавьте до слабого) и вмешайте муку, сахар и щепотку соли. Вымешивайте, пока тесто не станет однородным и не будет отходить от стенок сотейника.

**6** Верните сотейник на плиту, быстро и интенсивно перемешивайте 30 секунд, чтобы подсушить тесто. Снимите с огня, переложите в чистую миску и оставьте на 5 минут остывать.

**7** Небольшими порциями вводите в тесто яйца, каждый раз тщательно вымешивая. Вам могут понадобиться не все яйца — тесто должно загустеть и с трудом стекать с ложки.

**8** Застелите противень пергаментом и выкладывайте на него тесто чайной ложкой в виде шариков на небольшом расстоянии друг от друга.

**9** Выпекайте на среднем уровне духовки 20 минут, пока пирожные не увеличатся в объеме вдвое и не станут золотистыми. Проколите пирожные снизу шпажкой, чтобы выпустить пар. Верните их в духовку еще на 2 минуты, затем остудите на решетке.

**10** Взбейте сливки с йогуртом в крепкую пену, быстро вмешайте малиновый керд. Если мешать долго, крем получится жидким.

**11** Переложите крем в кондитерский мешок с круглой насадкой, сделайте отверстия в донышках пирожных и заполните их кремом.

**12** Для глазури пропустите мякоть маракуйи через сито, стараясь отжать как можно больше сока. Добавьте сахарную пудру и интенсивно смешайте до однородности.

**13** Аккуратно покройте пирожные глазурью, через 5 минут украсьте свежей малиной и посыпкой. Подавайте.

**Пищевая ценность на порцию:** 223 ккал;

11,8 г жиров (6,3 г насыщенных); 3,8 г протеинов;

27,3 г углеводов; 22,4 г сахаров

Роскошный крем, хрустящее тесто, сочные ягоды – лучшее в мире сочетание вкусов и текстур. Не поделиться было бы крайне невежливо...

## ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ ЯГОДНЫЙ МИЛЬФЕЙ

Количество: 4 пирожных

- 10 листов теста фило
- 100 г сливочного масла, растопить, + еще немного
- 75 г очищенных фисташек, порубить
- 50 г сахарной пудры
- 200 г разных замороженных ягод
- 50 г светлого тростникового сахара
- десертное вино (по желанию)
- 1 стручок ванили, расщепить вдоль пополам, выскрести семена
- 150 г маскарпоне
- 150 г обезжиренного натурального йогурта
- 150 мл жирных сливок
- цедра и сок 1 лимона

**1** Разогрейте духовку до 180 °С. Застелите два противня пергаментом.

**2** Положите лист фило на чистую рабочую поверхность и слегка смажьте растопленным маслом. Покройте тонким слоем фисташек и посыпьте сахарной пудрой. Сверху уложите еще один лист теста, снова смажьте маслом, посыпьте фисташками и пудрой. Таким же образом положите еще два слоя, накройте еще одним листом теста и смажьте маслом. Переложите на подготовленный противень и разрежьте острым ножом на шесть прямоугольников.

**3** Подготовьте так же остальные листы теста, переложите на второй противень и разрежь-

те на шесть прямоугольников – всего их у вас получится 12.

**4** Поставьте оба противня в духовку на 15 минут. Тесто должно стать хрустящим и золотистым. Достаньте, посыпьте сахарной пудрой, пока тесто еще горячее, и оставьте остывать.

**5** Тем временем смешайте ягоды с сахаром в небольшом сотейнике и поставьте на средний огонь. Добавьте немного десертного вина (если используете) и оставшееся сливочное масло.

**6** Добавьте стручок ванили и варите 5 минут при слабом кипении, пока ягоды не станут мягче. Переложите в сито, установите его над сотейником и дайте соку стечь. Ягоды отложите в сторону, сотейник с соком поставьте на средний огонь и выпаривайте, пока сок не превратится в густой соус.

**7** Взбейте маскарпоне с йогуртом, сливками, семенами ванили, соком и тертой цедрой лимона, 25 г сахарной пудры в легкую воздушную массу.

**8** Теперь соберите десерт. Выложите несколько ложек взбитого сливочного крема на слоеный прямоугольник, сверху немного ягод и снова слоеный пласт. Повторите слой крема и ягод, накройте третьим пластом. Так же соберите еще три пирожных из оставшихся ингредиентов.

**9** Подавайте, полив ягодным соусом и посыпав сахарной пудрой.

**Пищевая ценность на порцию:** 103,1 ккал; 62,3 г жиров (34,6 г насыщенных); 19,4 г протеинов; 98,3 г углеводов; 38,9 г сахаров

Рецепт: Чарли Клэпп; фото: Лора Эдвардс





## СФОЛЪЯТЕЛЛЕ

**Количество: 30 пирожков**

- 425 г муки + еще немного на подпыл
- 3 ст. л. оливкового масла
- 175 г сливочного масла
- 100 г смальца

**Начинка**

- 150 мл молока
- 150 г мелкого сахара
- 30 г кукурузного крахмала
- 1 крупное яйцо
- 2 крупных яичных желтка
- цедра и сок 2 лимонов
- 250 г рикотты
- 50 г цукатов из цедры лимона, нарезать мелкими кубиками (по желанию)
- сахарная пудра для подачи

**1** Просейте муку горкой в миску и сделайте в центре углубление. Добавьте оливковое масло, 175 мл холодной воды и щепотку соли. Перемешайте до однородности.

**2** Сформируйте из теста шар и обминайте около 3 минут, до гладкости (не добавляйте больше воды). Оберните тесто пленкой и уберите в холодильник на 1 час.

**3** Начните готовить начинку. Прогревайте в сотейнике молоко и 100 мл воды, пока на поверхности не появятся первые пузырьки. Отдельно смешайте сахар, кукурузный крахмал, яйцо, желтки, тертую цедру и сок лимонов, щепотку соли и взбейте венчиком.

**4** Влейте в лимонную смесь горячее молоко, смешайте венчиком до однородности и верните в сотейник. Прогревайте на среднем огне, пока масса не загустеет до консистенции заварного крема. Перелейте в миску.

**5** Вмешайте в крем рикотту и цукаты (если используете). Остудите, накройте пленкой и уберите в холодильник.

**6** Перемешайте сливочное масло со смальцем до однородности, поставьте на несколько секунд в микроволновку, чтобы масса подтаяла, и ее можно было наносить кистью. Отставьте.

**7** Установите машинку для раскатки теста на один конец стола и освободите примерно метр свободного пространства для работы.

**8** Достаньте тесто из холодильника и разделите на 6 частей. Раскатайте одну часть теста на присыпанной мукой поверхности в прямоугольник толщиной 5 мм и пропустите через машинку, установив максимальную толщину пласта. Сверните тесто пополам и снова раскатайте в машинке. Уменьшите заданную толщину пласта на одно деление и раскатайте тесто (сворачивать пополам его больше не нужно). Продолжайте раскатывать тесто, уменьшая его толщину, пока не дойдете до минимальной отметки: пласт должен стать около метра в длину и гладким.

**9** Смажьте тесто 1/6 растопленного жира (если он застыл, снова подогрейте). Срежьте округлые края и сверните пласт с короткого конца к себе в очень плотный рулет. Остановитесь, не доходя 2 см до края, и отложите.

**10** Раскатайте вторую часть теста (как указано в пункте 8), смажьте жиром, подровняйте края и уложите на противоположный от себя край теста рулет из первого пласта теста.

**11** Сверните, чтобы получился рулет длиной примерно 10 см и шириной 4 см. Отставьте.

**12** Подготовьте еще два рулета из оставшихся частей теста. Оберните их пленкой и уберите в холодильник на 1 час, но не больше, иначе прослойка из масла и жира затвердеет.

**13** Разогрейте духовку до 200 °C и застелите два противня пергаментом.

**14** Достаньте один рулет и нарежьте кружочками толщиной 1 см. Поставьте большой палец в центр кружка и аккуратно остальными пальцами приподнимите края теста, придав ему форму конуса, стараясь не разделять слои. Добавьте внутрь 1 ч. л. начинки и плотно соедините края сверху, уложите пирожки на противень. Подготовьте все пирожки.

**15** Выпекайте на среднем уровне духовки 30 минут. Остудите на решетке, посыпьте сахарной пудрой и подавайте.

**Пищевая ценность на порцию:** 179 ккал;

11,3 г жиров (5,2 г насыщенных); 2,8 г протеинов; 17,6 г углеводов; 5,9 г сахаров

Рецепт: Энни Ритг; фото: Джонатан Грегсон







# ИНДЕКС РЕЦЕПТОВ

08

## ПИРОГИ И ПИРОЖКИ

- 11 пирог «Пахлава»
- 12 лосось в тесте
- 15 пирог для пикника
- 16 пирог с бараниной по-персидски
- 19 радужный овощной пирог
- 20 сливочный пирог с персиками
- 23 тыквенные пирожки с изюмом
- 24 традиционные пирожки с говядиной
- 27 улитка из теста фило с зеленью
- 28 флауны
- 31 галета со сливами и миндальным марципаном
- 32 пирог из слоеного теста с овощами, рикоттой и песто

34

## ТАРТЫ И КИШИ

- 36 тарт татен с пастернаком и каштанами
- 39 киш с травами и козьим сыром
- 40 тарт с пеканом
- 43 банановый тарт татен
- 43 мини-тарты с персиками и миндалем
- 44 тарт со спаржей и пекорино
- 47 потрясающий шоколадный тарт с малиной
- 48 тарты с чоризо, печеным перцем и томатами

51

тарт с томатами, маслинами, фетой и анчоусами

52

крабовый киш с салатом из помидоров и кукурузы

55

шоколадный тарт с карамелью и лесными орехами

56

соленый тарт баноффи

58

## ПАИ

60

лимонный пай

63

порционный пай со свиной, луком-пореем и шпинатом

64

лимонный пай с меренгой

67

пай с индейкой и лесными грибами

68

сливовый пай

71

рыбный пай

72

шоколадно-тыквенный пай под карамельной корочкой

74

## ПИРОЖНЫЕ И БУЛОЧКИ

76

слоеное тесто

79

булочки с клюквой и корицей

80

круассаны

83

пирожные макароны с малиной и лаймом

84

профитроли

87

пирожные шу с маракуйей и ягодами

88

великолепный ягодный мильфей

90

сфольятелле



# ГОТОВИТЬ С ДЖЕЙМИ МОЖЕТ КАЖДЫЙ!

С 10 ноября 2015  
по 25 декабря 2016  
вы сможете приобрести  
все книги серии  
«Джейми и Друзья»  
со **скидкой 15%**  
в интернет-магазине  
«ЭКСМО» **shop.eksmo.ru.**

Чтобы получить  
скидку, вам  
необходимо при заказе  
ввести **кодовое слово**  
«Джейми».



## СОБЕРИТЕ ВСЮ КОЛЛЕКЦИЮ РЕЦЕПТОВ!

# ИНДЕКС ИНГРЕДИЕНТОВ

## А

абрикосовый джем, стр. 79  
авокадо, стр. 52  
анчоусы, стр. 51  
апельсин, стр. 19, 72, 79  
апельсиновая вода, стр. 11

## Б

бадьян, стр. 43  
базилик, стр. 15, 32  
баклажан, стр. 15  
банан, стр. 43, 56  
бекон копченый, стр. 44  
бульон куриный, стр. 63  
бульон овощной, стр. 63  
бульон рыбный, стр. 71

## В

ваниль в стручках, стр. 88  
вешенки, стр. 67  
вино белое, стр. 63, 71  
вино десертное, стр. 88  
вырезка свиная, стр. 63

## Г

гвоздика молотая, стр. 72  
глюкоза кондитерская, стр. 55  
говядина (пашина), стр. 24  
горчица, стр. 24  
горчица дижонская, стр. 36, 44

## Д

дрожжи, стр. 28, 79, 80

## Ж

жир гусиный, стр. 36  
жир кулинарный, стр. 19

## З

зира (кумин), стр. 16

## И

изюм, стр. 23, 28  
имбирь молотый, стр. 40, 68, 72  
индейка (бедро), стр. 67  
йогурт натуральный, стр. 11, 16, 20, 31, 87, 88

## К

кабачок, стр. 15  
какао-порошок, стр. 47, 55, 72  
капуста кудрявая, стр. 19  
капуста савойская, стр. 27  
капуста цветная, стр. 16  
картофель, стр. 24, 67, 71  
картофель сладкий (батат), стр. 19  
каштаны, стр. 36  
кетчуп, стр. 24  
кинза, стр. 23, 52  
клюква сушеная, стр. 16, 79  
корица молотая, стр. 11, 16, 23, 31, 68, 72, 79  
краб, стр. 52  
краситель пищевой, стр. 83  
крахмал кукурузный, стр. 20, 64, 68, 90  
креветки, стр. 71  
кресс-салат, стр. 12  
кукуруза, стр. 52  
кунжут, стр. 28  
куркума, стр. 16

## Л

лавровый лист, стр. 71  
лайм, стр. 52, 83

лимон, стр. 11, 12, 15, 19, 27, 40, 43, 60, 63, 64, 76, 87, 88, 90

лисички, стр. 67  
листовой салат, стр. 39, 51  
лосось, стр. 12, 71  
лук зеленый, стр. 52  
лук красный, стр. 15, 48, 51, 52, 67  
лук-порей, стр. 19, 63, 71  
лук репчатый, стр. 16, 24, 27, 63  
лук-шалот, стр. 12, 36, 52, 71

## М

майоран, стр. 19  
малина, стр. 47, 87  
мангольд, стр. 19, 23, 27  
маракуйя, стр. 87  
маргарин для выпечки, стр. 24  
марципан, стр. 31  
мед, стр. 11, 19, 27, 36, 40, 55, 79  
миндаль лепестки, стр. 68  
миндаль молотый, стр. 31, 43, 60, 83  
молоко, стр. 20, 39, 68, 71, 79, 80, 87, 90  
молоко сгущенное, стр. 56  
молоко соевое, стр. 19  
морковь, стр. 24, 67, 71  
мороженое, стр. 68  
морская соль в хлопьях, стр. 56  
мука, стр. 15, 19, 20, 24, 39, 40, 43, 44, 47, 48, 51, 52, 55, 60, 63, 64, 67, 68, 71, 72, 76, 84, 87, 90  
мука из полбы, стр. 79  
мука из твердых сортов пшеницы, стр. 24, 28, 80



мука цельнозерновая, стр. 79  
мята, стр. 23, 39  
мята сушеная, стр. 28  
.....

## О

оливки каламата, стр. 51  
оливковое масло, стр. 12, 15,  
16, 19, 27, 28, 36, 48, 51, 52,  
63, 67, 71, 90  
оливковое масло extra virgin,  
стр. 23, 32, 52  
орегано, стр. 19  
орех грецкий, стр. 11  
орех мускатный, стр. 12, 19,  
67, 72  
орех пекан, стр. 40  
орехи разные, стр. 27, 55  
.....

## П

панчетта, стр. 63  
паприка, стр. 48  
паста ванильная, стр. 87  
паста томатная, стр. 48, 51  
пастернак, стр. 19, 36  
патока светлая, стр. 40  
перец сладкий, стр. 15, 48  
перец кайенский, стр. 52  
перец чили, стр. 19, 52  
персик, стр. 43  
персики консервированные,  
стр. 20  
песто, стр. 32  
петрушка, стр. 12, 71  
печенье шоколадное, стр. 56  
пикша, стр. 71  
пикша копченая, стр. 71  
помидоры сливовидные,  
стр. 48, 51  
помидоры черри, стр. 32, 52  
посыпка кондитерская, стр. 87  
.....

## Р

разрыхлитель, стр. 19, 28, 60  
растительное масло,  
стр. 79, 80  
репа, стр. 24  
розмарин, стр. 15

## С

сахар демерара, стр. 31  
сахарная пудра, стр. 20, 40,  
47, 55, 60, 68, 72, 83, 84,  
88, 90  
свекла, стр. 19  
сельдерей, стр. 16, 67, 71  
семечки, стр. 27  
сибулет (шнитт-лук), стр. 39  
сироп сахарный, стр. 40  
слива, стр. 31, 68  
сливки, стр. 40, 44, 47, 52,  
55, 56, 83, 84, 87, 88  
сливочное масло, стр. 11, 12,  
15, 19, 20, 24, 36, 39, 40, 43,  
44, 47, 48, 51, 52, 55, 56, 60,  
64, 67, 68, 72, 76, 79, 80, 83,  
84, 87, 88, 90  
смалец, стр. 24, 90  
сметана, стр. 12, 39, 60, 63,  
68, 71, 72  
спаржа, стр. 32, 44  
сухари панировочные,  
стр. 40  
сыр козий мягкий, стр. 15, 39  
сыр ланкаширский, стр. 19  
сыр манчего, стр. 48  
сыр маскарпоне, стр. 88  
сыр пармезан, стр. 15, 32,  
52, 67  
сыр пекорино, стр. 44  
сыр рикотта, стр. 15, 32, 90  
сыр фета, стр. 23, 27, 51  
сыр халуми, стр. 28  
сыр чеддер (зрелый), стр. 28  
.....

## Т

тархун, стр. 39  
тесто песочное, стр. 15, 64  
тесто слоеное, стр. 12, 23, 31,  
32, 36, 43, 63  
тимьян, стр. 19, 36, 48, 51,  
63, 67  
треска, стр. 71  
тыква баттернат сквош, стр. 15,  
23, 72  
тыквенное пюре  
консервированное, стр. 72

## У

укроп, стр. 27  
уксус бальзамический,  
стр. 15, 36  
уксус винный красный,  
стр. 19  
.....

## Ф

фарш бараний, стр. 16  
фило-тесто, стр. 11, 16,  
27, 88  
финики, стр. 36  
фисташки, стр. 11, 84, 88  
.....

## Ц

цукаты, стр. 90  
.....

## Ч

чеснок, стр. 15, 16, 23, 27, 48,  
51, 63, 67, 71  
чоризо, стр. 48  
.....

## Ш

шалфей, стр. 19  
шоколад белый, стр. 56, 83  
шоколад горький, стр. 47, 56,  
72, 84  
шпинат, стр. 12, 15, 27, 63  
.....

## Э

экстракт ванильный,  
стр. 20, 47  
экстракт миндаля, стр. 43  
эссенция ванильная, стр. 84  
эссенция малиновая, стр. 83  
.....

## Я

яблоко, стр. 36  
ягоды (замороженные), стр. 88  
яйцо, стр. 11, 12, 15, 19, 20,  
24, 27, 28, 31, 32, 39, 40, 43,  
44, 47, 52, 55, 60, 63, 64, 68,  
72, 79, 80, 83, 84, 87, 90

*Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.*

ИЗДАНИЕ ДЛЯ ДОСУГА

ДЖЕЙМИ И ДРУЗЬЯ

**Джейми Оливер**

Выбор Джейми. Пироги и другая выпечка

Перевод: **Н. Шутова**

Ответственные редакторы: **С. Ильичева, Л. Никитина**

Редакторы: **Л. Мезенова, Н. Михайловская, Н. Шутова**

Выпускающий редактор: **О. Сушик**

Художественный редактор: **А. Мишина**

Верстка и цветокоррекция: **А. Маркович**

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел. 8 (495) 411-66-86; 8 (495) 956-39-21.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.

Тел. 8 (495) 411-66-86; 8 (495) 956-39-21.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.

Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251-58-12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

**Оптовая торговля книгами Издательства «Э»:**

142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,  
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел.: 411-50-74.

**По вопросам приобретения книг Издательства «Э» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж**

*International Sales: International wholesale customers should contact  
Foreign Sales Department for their orders.*

**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться по тел.: +7 (495) 411-68-59, доб. 2115/2117/2118; 411-68-99, доб. 2762/1234.**

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей

Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 30.10.2015. Формат 80х100<sup>1</sup>/<sub>16</sub>.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 8,89.

Тираж экз. Заказ



ISBN 978-5-699-82762-6



9 785699 827626 >



В электронном виде книги издательства вы можете  
купить на [www.litres.ru](http://www.litres.ru)

**ЛитРес:**  
один клик до книги





Нет ничего лучше момента, когда достаем из духовки свежее испеченный пирог и ставим его на стол. Это сборник выпечки самых разных форм и размеров, рецепты для которого с любовью выбрал Джейми Оливер. Вкусных впечатлений!

**ПИРОГИ  
И ДРУГАЯ ВЫПЕЧКА**  
выбор Джейми



ISBN 978-5-699-82762-6



9 785699 827626 >

