

Добрі РЕЦЕПТИ

№3 // березень 2020 ЖУРНАЛ СМАЧНОЇ КУХНІ

стор. 4-5

У НОМЕРІ

100

РЕЦЕПТІВ
ТА ПОРАД

Смакота для коханої

стор. 22



Рулет зі скумбрії

стор. 18-19



НЕЙМОВІРНІ ПІСНІ ДЕСЕРТИ

стор. 8-9



Корисні закуски з черемші



Готуємо смаколики для коханих!

Буковинець Максим Саламандук – кондитер, який вдало поєднує навчання у Чернівецькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ з роботою за фахом.

Про своє захоплення молодий чоловік розповідає так: «Кондитерство – це моє хобі і водночас один із напрямків мого майбутнього професійного зростання. Усе розпочалося із захоплення приготуванням шоколаду. Цей процес настільки мене полюбив. Коли я готую шоколадний десерт, то

забуваю про все».

Своїми здобутками та нагородами на міжнародних конкурсах Максим зазвичай наставляє наставників – шеф-кухарів високого європейського рівня Валентинію Скурту. А ще хлопцеві переконаний, що модні десерти до смаку приготувати кожному, тому він ділиться секретами з читачами «Добрих рецептів».

Радить приготувати десерти усім чоловікам, щоб вразити своїх коханих.

• Десерти від Максима Саламандика

Торт «Крокембуш»

Для профітролі:

- 170 г вершкового масла,
- 0,02 г солі,
- 10 г цукру,
- 240 г борошна,
- 7 яєць,
- 370 мл води.

Для заварного крему:

- 6 жовтків,
- 120 г цукру,
- 80 г борошна,
- 500 мл молока,
- 75 г вершкового масла.

Для карамелі:

- 400 г цукру,
- 160 мл води.

Профітролі. Воду з сіллю та маслом доводимо до кипіння, вводимо просіяне борошно та ретельно перемішуємо, виварюємо тісто на маленькому вогні, до однорідної маси без грудочок. Тісто має легкого відходити від стінок сотейника.

Готове тісто знімаємо охолоджуємо. В охолоджене тісто вводимо яйця поступово та замішуємо до однорідної злегка рідкої консистенції.

Готове тісто заправляємо у кондитерський мішок та формуємо маленькі профітролі (з волоський горіх) на пергамент.

Кладемо духовку на 10-14 хв. випікатися за температури 200°C. Згодом знижуємо температуру на 190°C і печемо ще 5-7 хв.



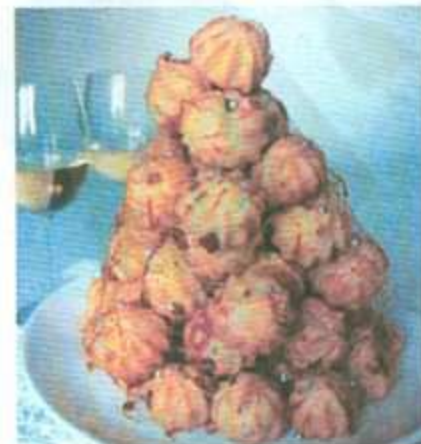
Порада

• Під час випікання духовку не відчиняти до завершення приготування профітролів.



Порада

• Щоб профітролі добре трималися купки, можна їхне денце змащувати карамеллю і склеювати зірку.



Сирна панакота в карамелі з солоним арахісом

- 100 г сиру,
 - 50 мл вершків /сметани,
 - 50 мл молока,
 - 10 г цукру,
 - 5 г желатину.
- Для карамельної глазури:**
- 50 г цукру,
 - 30 мл вершків,
 - 5 г масла,
 - 20 мл води,
 - 25 г солоного арахісу.

Сир перетираємо з цукром через сито. Додаємо збиті вершки або сметану, розмочений желатин, молоко та збиваємо до кремоподібної маси. Заливаємо у форми та заморожуємо для легкого покриття глазур'ю.

Карамельна глазура. До цукру додаємо воду, розігриваємо на маленькому вогні не помішуючи. Робимо карамель, додаємо вершки та вершкове масло перемішуємо. Готову суміш проціджуємо, трішки зменшуємо температуру та поливаємо готову панакоту. Посипаємо подрібненим соленим арахісом.



Добрі РЕЦЕПТИ

№5 // травень 2020

ЖУРНАЛ СМАЧНОЇ КУХНІ

Такий шашлик тане в роті!

стор. 4-5



стор. 3

стор. 12-13



Пхалі –
найкорисніша
закуска

КОРОП У
МЕДУ



У НОМЕРІ

100

РЕЦЕПТІВ
ТА ПОРАД

стор. 18-19



«Тортики – це
моя віддушину»

Авторські рецепти

Студенти спеціальності «Харчові технології та інженерія» Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ під керівництвом своєї викладачки Любові Струтинської роз-

робили авторські рецепти смачної несолодкої випічки. Вони пропонують поекспериментувати з тістом для піци, створивши з неї оригінальний хлібчик. Так, Іван Лисак розробив новий

формат піци, а Марія Даскалок та Юлія Стоянова пропонують удосконалити бортики улюбленої страви, які звичай залишаються без начинки, присмачивши їх сиром.

• Страви від студентів-технологів Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ

Хліб «Ароматний»

I варіант. З тіста для піци формують пласт у вигляді «листочка» довжиною 30 см, шириною 15 см, товщиною 2-3 см. Кухонними ножицями робимо фігурні надрізи по всій площині тіста, формуючи таким чином малюнок.

Змащують оливковою олією, посипають овочевою приправою та різними духмяними травами (за своїм смаком). Залишають для розстоювання, щоб виріб збільшився в об'ємі в два рази. Випікають 10-15 хв. при температурі 170-190 °C з використанням «водяної бані», до утворення рум'яної скоринки на поверхні хліба.

II варіант. Хліб готують так само, як за першим варіантом. Тільки замість сухих трав викладають нарізані свіжі овочі: помідори, цибулю кримську, перець болгарський, зелень петрушки, листя базиліку свіже.

Випікають 5-10 хв. за температури 160 °C з використанням «водяної бані», потім ще 5 хв. за 190 °C до утворення рум'яної скоринки.

Піца «Під куполом»

Для тіста (1 кг тіста на 4 піци):

- 670 г пшеничного борошна,
- 0,07 кг кукурудзяного борошна,
- 10 г солі,
- 10 г цукру,
- 10 г дріжджів пресованих,
- 200 г олії оливкової,
- 270 мл води.

У теплу воду додаємо цукор і сіль, розмішуємо до повного розчинення, додаємо подрібнені дріжджі, залишаємо на 15-20 хв.

Перемішуючи рукою суміш, вводимо кукурудзяне борошно, а потім пшеничне невеликими частинами. За-

мішуємо однорідне в'язке тісто. Залишаємо для розстоювання у теплі на 1,5-2 год., протягом цього часу тісто обминають 2-3 рази. Порцію тіста для однієї піци ділимо на 3 частини. З 2/3 частин тіста руками формують корж товщиною 0,5 см із товстими бортиками, тісто розтягуємо руками круговими рухами по столі.

На бортиках ножицями робимо фігурні надрізи (листки, пелюстки). На готовий корж викладаємо начинку (за своїм смаком). З 1/3 частини тіста витягують тоненький корж, такої ж форми, як і основа піци, тільки без бортиків, і ставлять на начинку.

Краї защіпають і за допомогою коктейльної трубочки напо-

внюють повітрям простір між верхнім шаром і начинкою. Таким чином утворюється купол. У такому вигляді піцу випікають 15-20 хв. за температури 180-200 °C. Готову піцу змащують оливковою олією і подають.



Піца «А-ля Італія»

Для тіста (на 4 піци):

- 730 г пшеничного борошна,
- 20 г солі,
- 50 г цукру,
- 250 г молока,
- 50 г дріжджів пресованих,
- 50 г маргарину столового.

Для начинки (на 4 піци):

- 200 г соусу томатного,
- 100 г сиру типу «Моцарела»,
- 280 г сиру «Пармезан»,
- 2 помідори,
- 200 г ковбаси,
- 150 г підчеревини підкопченої,
- 1 перець болгарський,
- 40 г листя базиліка свіжого,
- оливова олія.

Підігривають молоко і розчиняють в ньому маргарин, сіль, цукор, додають дріжджі і замішують ніжне тісто, додаючи борошно у три-чотири етапи. Залишають у теплі, періодично обминають протягом 1,5-2 год. Готове тісто тонко розкачують у коло діаметром 35-40 см. На край кола по всій довжині виставляють натертий м'який сир і загортають край, щоб сир залишився у середині бортиків. На решту поверхні викладають начинку в наступній послідовності – соус томатний, пармезан натертий, помідори свіжі, м'ясні продукти, перець болгарський, листя базиліка. Випікають піцу 10-12 хв. за температури 200 градусів. Потім, змащують бортики оливковою олією.

