

ФИГУРНЫЕ ПИРОГИ

Фигурные пироги подразделяются по тому же принципу, что и традиционные — открытые, полуоткрытые и закрытые с различными начинками. Отличительной особенностью фигурных пирогов является сложная форма и отделка. Например, фигурные пироги могут быть в виде животных, птиц или различных предметов.

Пирог «Праздничный самовар»,

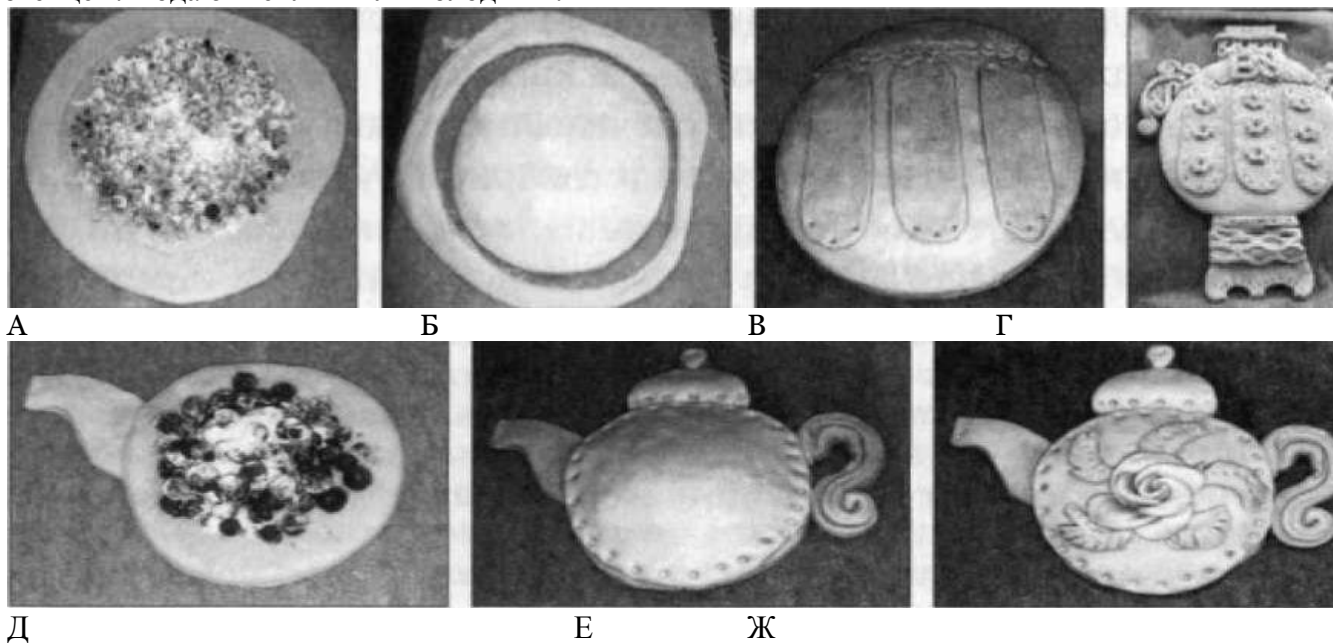
Рецептура: тесто дрожжевое сдобное — 2 000, жир для смазки листов — 5, яичные желтки для смазки — 40; д л я н а ч и н к и, г: свежие ягоды — 500, крахмал — 20, мука — 20, сахарная пудра — 30. Выход — 2 000.

Способ приготовления пирога — закрытый.

Для приготовления начинки сначала подготавливают ягоды и смешивают их с крахмалом, мукой и сахарной пудрой.

Подготавливают сдобное дрожжевое тесто и делят его на четыре части. Одну часть теста раскатывают в пласт и намечают контур круга для «самовара». Выкладывают в круг начинку (рис. 11.15, а). Подготавливают второй пласт (одинаковых размеров с первым пластом) и сверху закрывают начинку, вырезают круг и зашиповывают края (рис. 11.15, б). Подготавливают третий пласт теста и вырезают детали для отделки самовара. Детали смазывают яичным желтком или водой и приклеивают к «самовару» (рис. 11.15, в, г). Из четвертой части теста раскатывают пласт и намечают контур круга для «чайника» и вырезают круг, затем «носик». Детали соединяют и в середину круга выкладывают начинку (рис. 11.15, д). Из оставшегося пласта теста вырезают второй круг того же диаметра, что и первый, крышку, ручку и детали для украшений. Вторым кругом теста закрывают начинку и зашиповывают края (рис. 11.15, е), крышку, ручку и детали для украшений смазывают яичным желтком (или водой) и приклеивают к «чайнику» (11.15, ж).

Перед выпечкой дают «самовару» и «чайнику» расстояться в течение 10—15 мин, смазывают яичным желтком и выпекают пирог при температуре 180 °С до готовности. Выпекают «чайник» вместе с «самоваром» или отдельно, если они не помещаются на противень. Готовый пирог можно смазать сахарным сиропом. Пирог охлаждают в течение 10—15 мин под сложенным вдвое полотенцем. Подают теплым или холодным.

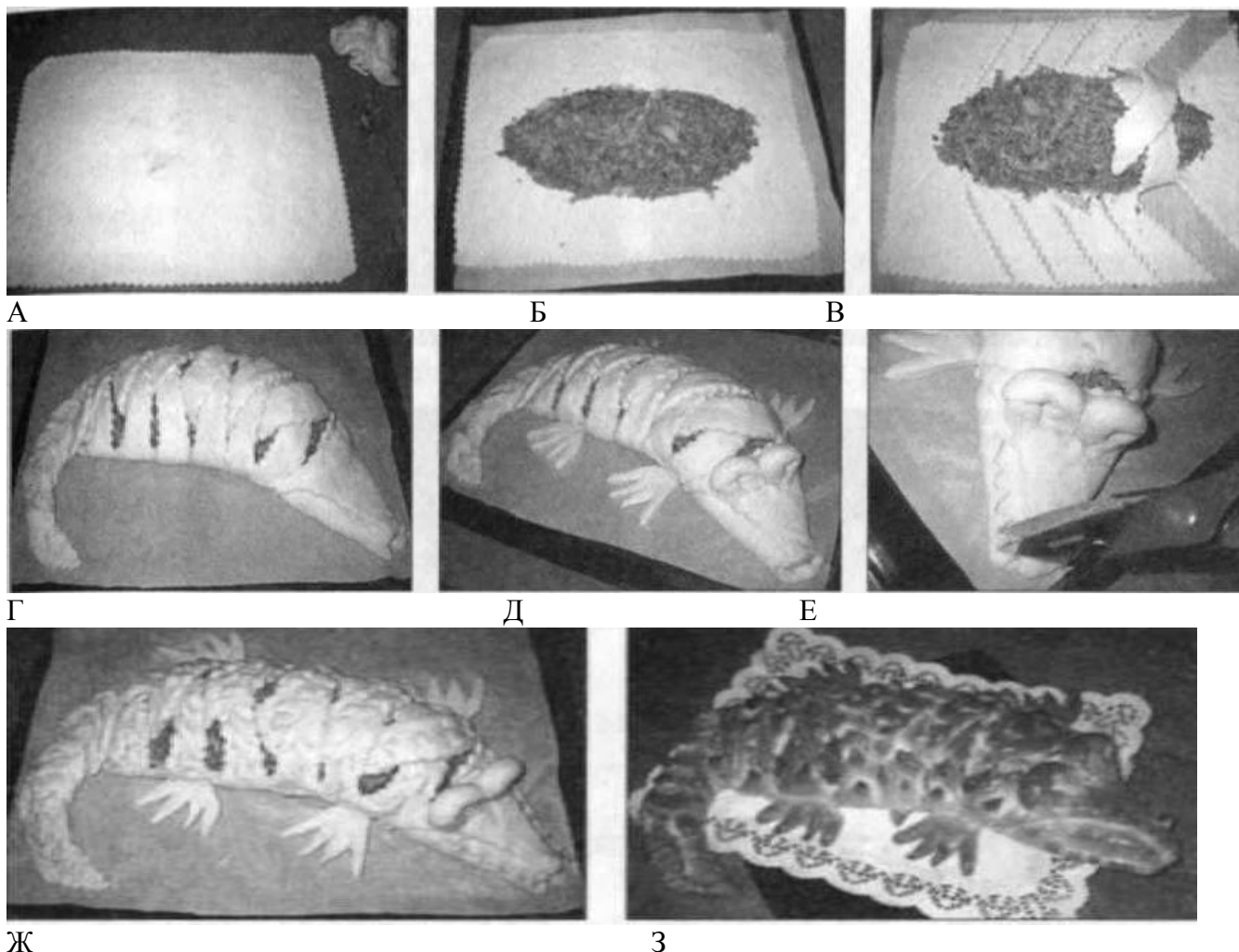


Пирог «Крокодил» (рис. 11.16),

Рецептура г: тесто дрожжевое сдобное — 1 000, жир для смазки листов — 5, меланж для смазки — 20; д л я н а ч и н к и, г: капуста свежая — 1000, лук репчатый — 400, мясной фарш — 500, соль — 2, перец черный молотый — 1. Выход — 1800.

Подготовленное тесто формируют в шар, накрывают и ставят в теплое место для расстойки. Для начинки готовят по отдельности капусту, лук и фарш. Солят и перчат по вкусу. Затем все ингредиенты смешивают и охлаждают. На подпыленном мукой столе тесто раскатывают в

прямоугольный пласт (рис. 11.16, А). Фигурным ножом ровно обрезают края пласта (остатки теста потребуются для украшения). Навертывают пласт теста на скалку и переносят на предварительно застеленный пергаментом и смазанный жиром противень. На середину компактно выкладывают остывшую начинку (рис. 11.16, Б). Начиная с одного края пласта, делают надрезы под углом 45° относительно края до начинки шириной 3—4 см (рис. 11.16, В). Складывают получившиеся полоски косичками внахлест. Из верхней части формируют голову а из нижней — хвост «крокодила» (рис. 11.16, Г). Формируют ноздри носа у «крокодила», из обрезков теста лепят «лапки» и «глаза-брови» (рис. 11.16, Д). Делают «клыки» с помощью ножниц по краю челюсти, не дорезая до конца (рис. 11.16, Е), и надрезают тесто по всему «телу» (рис. 11.16, Ж). Выпекают в предварительно разогретой духовке при 200 °С до готовности. За 10 мин до готовности смазывают «крокодила» меланжем. Пирог охлаждают 10 — 15 мин под сложенным вдвое полотенцем. Подают пирог горячим или холодным (рис. 11.16, З).



Пирог «Чудо-юдо из юрского периода» (рис. 11.17),

Рецептура г: тесто дрожжевое сдобное — 860, начинка яблочная — 340, изюм — 2, жир для смазки листов — 5, меланж для смазки — 20. Выход — 1 000. Готовят сдобное дрожжевое тесто и яблочную начинку. Подготовленное тесто раскатывают в прямоугольный пласт. Навертывают пласт теста на скалку и переносят на подготовленный противень. Противень предварительно застилают пергаментом и смазывают жиром. На середину пласта компактно выкладывают яблочную начинку. Начиная с одного края пласта, делают надрезы под углом 45° относительно края, до начинки шириной 3 — 4 см (рис. 11.17, а). Складывают все получившиеся полоски косичками внахлест — получают туловище «чуда-юда» (рис. 11.17, б). Из остатков теста формируют голову, два клыка, две клешни, шесть лап и хвост «чуда-юда». В верхней части присоединяют голову, клыки и клешни. Формируют глаза и рот, в эти места вставляют изюм. К задней части туловища «чуда-юда» прикрепляют хвост, вдоль туловища на одинаковом расстоянии друг от друга с каждой стороны крепят по три лапы (рис. 11.17, в).

Тестовую заготовку смазывают меланжем. Выпекают в предварительно разогретой духовке при 200 °С до готовности. Пирог охлаждают 10—15 мин под сложенным вдвое полотенцем. Подают пирог горячим или холодным (рис. 11. 17, г).

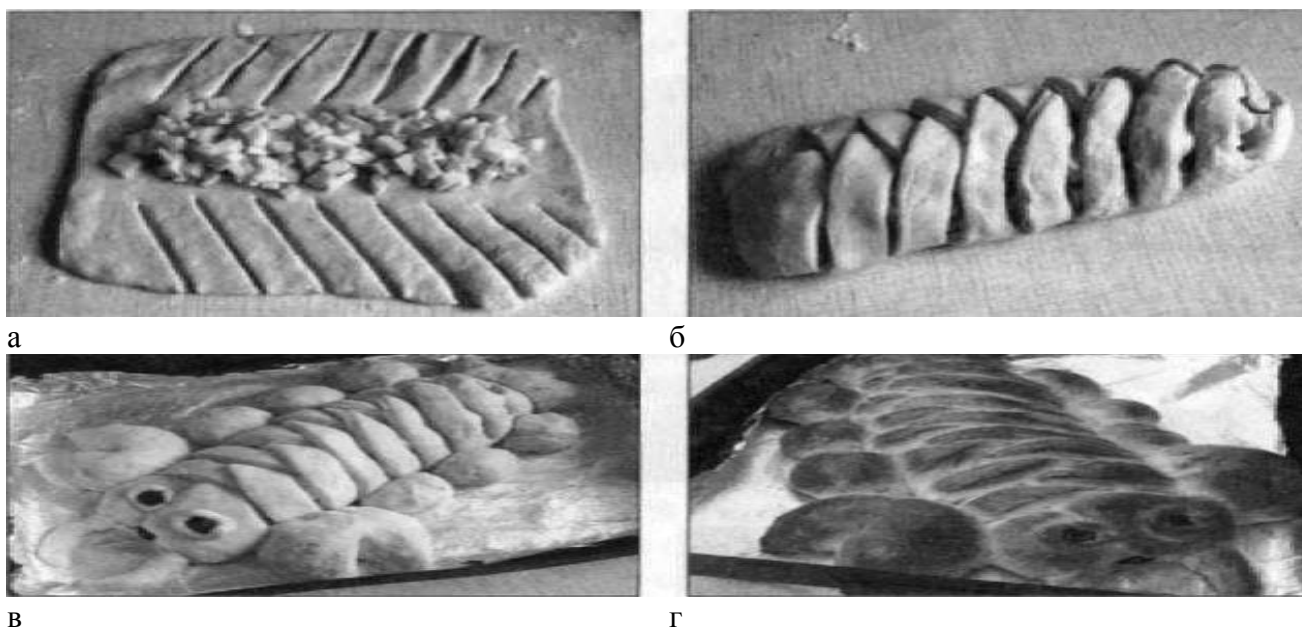


Рис. 11.17. Пирог «Чудо-юдо из юрского периода»

Пирог «Черепашка»,

Рецептура г: тесто дрожжевое сдобное — 650, начинка капуста с яйцом — 260, жир для смазки листов — 5, меланж для смазки — 20. **Выход** — 800.

Подготовленное сдобное дрожжевое тесто формуют в шар, накрывают и ставят в теплое место. Готовое тесто делят на восемь частей: 300 г для туловища «черепашки», 75 г для головы и шеи, по 50г для каждой из четырех лап и одну часть для панциря, 25 г для хвоста. Скатывают в шары. Лепят четыре лапы (по 50 г теста), голову с шеей (75 г), хвост «черепашки» (25 г) и одну часть (50 г) оставляют для панциря. Собирают «черепашку» на противне, слегка смазанном жиром или застланным бумагой для выпечки. Сначала соединяют вместе лапы, голову с шеей и хвост. Туловище «черепашки» массой 300 г делят на две части и каждую часть раскатывают в пласт в виде лепешки. На одну из частей выкладывают подготовленную начинку и сверху закрывают ее вторым пластом. Края защипывают и поворачивают под туловище. Затем туловищу «черепашки» придают слегка продолговатую форму, укладывают сверху тестовой заготовки и слегка прижимают. Готовят панцирь «черепашки». Для этого шар из 50 г теста раскатывают в блин по размеру тела «черепашки». Вырезают в панцире круги и размещают панцирь на теле «черепашки». На голове «черепашки» прорезают рот и вставляют глазки-изюминки. Чтобы рот в процессе выпечки не сомкнулся, вставляют в него сложенную в несколько слоев фольгу, слегка смазанную жиром. Оформляют концы лап «черепашки», делая ножом два надреза, — тестовая заготовка «черепашки» готова. Изделие оставляют на расстойку на 15 — 20 мин. Смазывают меланжем и помещают в духовку на 20 мин при температуре 200 — 220 °С. Пирог подают горячим или холодным.

Пирог «Рождественская звезда» (рис. 11.18),

Рецептура г: тесто дрожжевое сдобное — 860, начинка из капусты с грибами — 340, жир для смазки листов — 5, меланж для смазки — 20. **Выход** — 1 000.

Готовят сдобное дрожжевое тесто и начинку из капусты. Тесто делят на четыре части. Из каждой части теста подготавливают четыре заготовки плоской округлой формы. Берут три заготовки и укладывают друг на друга. Ножом делают насечки будущего рисунка, а по краю всей окружности тестовой заготовки — надрезы в виде треугольников без основания. Каждую верхушку треугольника отгибают в противоположном направлении (рис. 11.18, а), в середине образуя звезду. В середине звезды делают надрезы в виде лучей. На середину четвертой заготовки выкладывают подготовленную начинку. Края заготовки загибают на начинку по всей окружности

(рис. 11.18, б). Подготовленную звезду помещают сверху на тестовый полуфабрикат с начинкой (рис. 11.18, в). Тестовую заготовку смазывают меланжем. Выпекают в предварительно разогретой духовке при температуре 200 °С до готовности (рис. 11.18, з).



а



б



в



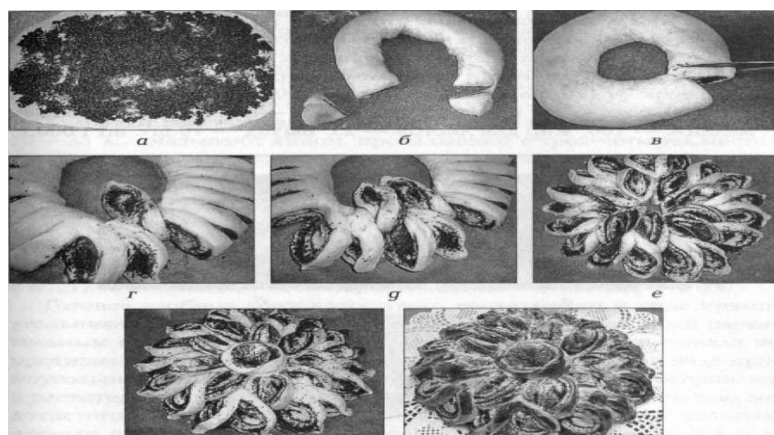
г

Рис. 11.18. Пирог «Рождественская звезда»

Пирог-рулет с маком «Бабушкина салфетка» (рис. 11.19),

Рецептура г: тесто дрожжевое сдобное — 900, начинка из мака — 300, жир для смазки листов — 5, меланж для смазки — 20. Выход — 1 000.

Готовят сдобное дрожжевое тесто и начинку из мака. Тесто для рулета раскатывают в тонкий пласт овальной формы толщиной 7 мм. Выкладывают на него начинку и разравнивают по всей поверхности (рис. 11.19, а).

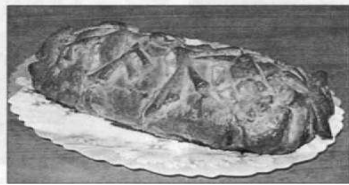


В качестве начинки можно использовать распаренный изюм, нарезанную мелкими кусочками курагу, цукаты и др. Сворачивают пласт с начинкой с длинной стороны овала в рулет и защипывают край. Концы рулета отрезают для изготовления в дальнейшем центральной розочки (рис. 11.19, б). Соединяют концы рулета между собой, образуя кольцо. Переносят рулет на противень, выстланный бумагой и смазанный жиром. С внешней стороны кольца по кругу делают ножницами радиальные надрезы через 1 см не до конца, а оставляя части (лепестки) лепестки скрепленными между собой (рис. 11.19, в). Один лепесток поворачивают внутрь кольца (рис. 11.19, г). Два следующих лепестка оставляют снаружи и немного поворачивают набок вокруг своей оси. Следующие три группы лепестков формируют аналогичным образом — один внутрь, два снаружи (рис. 11.19, д). В той же последовательности формируют пирог по всей окружности — получается фигурное кольцо, как показано на рис. 11.19, е.

Внутри кольца вставляют ранее отрезанные кончики рулета — из них получается центральная розочка (рис. 11.19, ж). Прикрывают тестовый полуфабрикат полотенцем и ставят на расстойку. Затем поверхность смазывают взбитым яичным желтком. Выпекают в предварительно разогретой духовке при температуре 200 °С в течение 20 мин. Готовый пирог (рис. 11.19, з) накрывают сложенным вдвое полотенцем и охлаждают. Пирог подают в холодном виде.

КУЛЕБЯКИ

Кулебяка — это пирог продолговатой формы с несладкими начинками. Старорусское слово



«кулебяка» происходит от устаревшего «кулебячить», что означало валять руками, лепить, стряпать. Начинки могут быть самые разные: мясные, рыбные, крупяные и овощные. Кулебяку можно приготовить с двумя- тремя фаршами, располагая их слоями — один над другим. Чтобы нижний слой теста с внутренней стороны в готовой кулебяке не получился влажным, на тесто сначала кладут менее сочный фарш, а на него более сочный. В этих же целях на тесто под фарш и поверх можно положить очень тонкие блинчики, выпеченные из

пресного теста. Блинчики кладут также и между слоями фарша, чтобы они не смешивались между собой во время формовки и при нарезке готовой кулебяки. Кулебяки подают к столу горячими и разрезают их во время еды.

Кулебяки с различными начинками (рис. 11.20),

Рецептура: мука — 4 150, сахар-песок — 170, маргарин столовый 100, меланж — 100, дрожжи — 100, соль — 50, вода — 1 700, фарш — 5300; для смазки, г: меланж — 100, жир для листов — 25. **Выход** — ю шт. по 1 000 г.

Дрожжевое тесто готовят опарным способом. Готовое тесто делят на куски массой 600 г, подкатывают в виде небольшого жгута, расстаивают в течение 8—10 мин и раскатывают в пласт толщиной 1 см, шириной 18 — 20 см и длиной по размерам кондитерского листа. По середине полосы теста (по всей длине) равномерно распределяют начинку (масса 530 г) и защипывают края. Начинка может быть кроме мясной рыбной, крупяной, овощной и др. Формовать кулебяку можно и другим способом: отступая от фарша, вдоль каждой длинной стороны прямоугольника через каждые 2 см делают наискось разрезы до края. Тесто с неразрезанных коротких сторон прямоугольника заворачивают поверх фарша. Последовательно поднимают противоположные полосы теста и соединяют их крест-накрест, слегка прижимая к начинке (рис. 11.20, а).

Кулебяку перекалывают на смазанный жиром лист и выравнивают. Укладывают полуфабрикаты кулебяки поштучно на расстоянии 8—10 см друг от друга. Сформованные кулебяки украшают вырезанными кусочками из того же теста, приклеивая их яйцом (рис. 11.20, б). Для получения более рельефного рисунка украшения лучше делать из более крутого теста.

Кулебяки расстаивают в течение 25 — 30 мин при температуре 30 — 35 °С, смазывают яйцом, прокалывают в трех-четырех местах для выхода пара во время выпечки. Выпекают при температуре 220 — 240 °С. Подают кулебяки в горячем виде (рис. 11.20, в).

Кулебяка закусочная,

Рецептура: сдобное дрожжевое тесто — 800, начинка — 1 475; для грибной начинки, г: грибы маринованные — 500, лук репчатый — 600, соль — 1, черный перец (молотый) — 0,2, масло растительное — 10; для картофельной начинки, г: картофель — 1 000, соль — 2, маргарин — 30; для смазки, г: меланж — 10, жир для листов — 5. **Выход** — 2 000. Готовое сдобное дрожжевое тесто раскатывают в виде прямоугольника слоем толщиной 7 мм, помещают на смазанный растительным маслом противень так, чтобы половина теста лежала на противне, а другая половина — на столе. Поверх теста в виде прямоугольника выкладывают начинку из грибов. Грибы обжаривают в растительном масле и смешивают с отдельно обжаренным до золотистого колера репчатым луком, приправляют солью и молотым черным перцем. Начинка должна иметь пикантный вкус и выраженный аромат грибов, лука, перца.

На грибную начинку также прямоугольником выкладывают картофельное пюре, придавая ему форму в виде кирпичика. Закрывают «кирпичик» из начинки второй половиной теста, защипывают шов, подгибают его вниз, придают правильную четкую форму кулебяки. Можно украсить ее тонкими узкими полосками теста, листиками. Тестовую заготовку ставят в теплое место на 15 — 20 мин для расстойки. Поверхность тестовой заготовки накалывают вилкой, смазывают растительным маслом. Выпекают кулебяку при температуре 220 — 240 °С до готовности и подают горячей.

РЫБНИКИ

Рыбник — это русский закрытый пирог, начиненный целой разделанной рыбой или крупными кусками рыбы. Иногда на рыбу укладываются ломтики сырого лука, картофеля и т. п. Рыбник имеет треугольную форму, форму в виде ладьи или принимает форму рыбы. Рыбники особенно распространены в районах наибольшего вылова рыбы. На Севере, в Средней полосе России и в Сибири рыбник — праздничное самостоятельное блюдо. В стародавние времена рыбник подавали в конце застолья, «на верхосытье».

Рыбник с филе хека,

Рецептура г: дрожжевое тесто — 900, начинка — 680, растительное масло для смазки листов — 5, меланж для смазки — 10; для начинки, г: растительное масло — 50, морковь — 150, лук репчатый — 250, филе хека — 450, соль и перец черный молотый — по вкусу. **Выход** — 1 500. Готовый рыбник с филе хека показан на рис. 11.21, а. Для начинки морковь натирают на терке, лук режут полукольцами, обжаривают слегка на сковороде с растительным маслом, солят и перчат. Готовое дрожжевое тесто раскатывают в пласт овальной формы. На середину пласта выкладывают филе рыбы. Рыбу предварительно солят и перчат по вкусу. На филе выкладывают остывшие овощи (рис. 11.21, б, 1). Края овала из теста разрезают косыми полосками (елочкой) 1 — 1,5 см шириной, как показано на рис. 11.21, б, 2. Полоски переплетают, как косичку (рис. 11.21, б, 3). Придают форму рыбы (рис. 11.21, б, 4). Ставят в теплое место для расстойки на 10 — 15 мин. Смазывают меланжем и выпекают в духовке при температуре 180 °С до готовности. Подают рыбник в горячем виде.

Рыбник с семгой,

Рецептура г: дрожжевое тесто — 1 000, семга (охлажденная) — 800, маргарин — 30, лук репчатый — 100, соль и перец черный молотый — по вкусу, зелень петрушки — 5, лавровый лист — 1, растительное масло для смазки листов — 5, меланж для смазки — 10. **Выход** — 1 500.

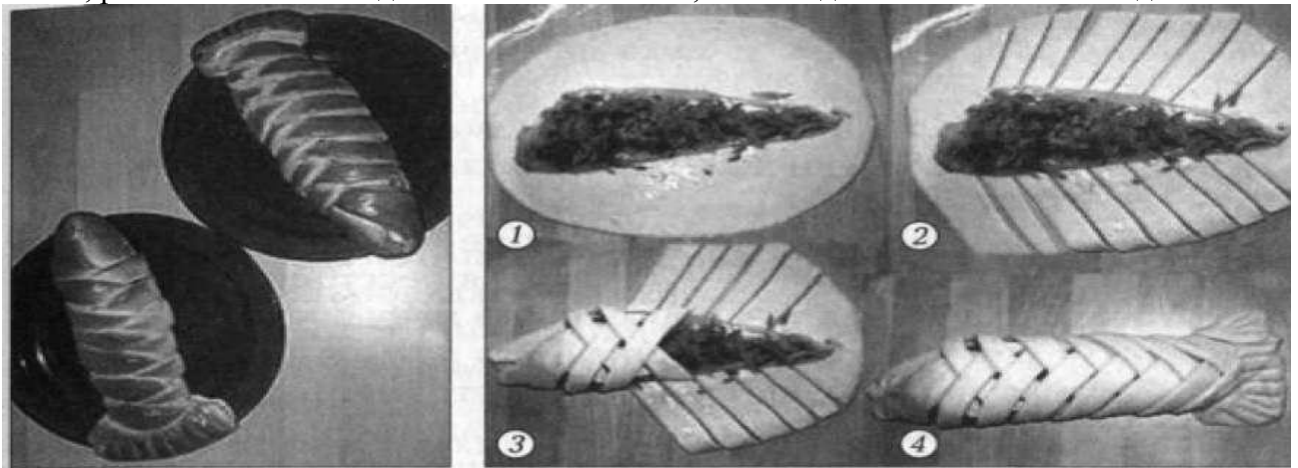


Рис. 11.21. Рыбник с филе хека (пояснения приведены в тексте)

Готовое дрожжевое тесто раскатывают в пласт овальной формы толщиной 1 см. На середину пласта выкладывают семгу, приправленную солью и перцем. Поверх рыбы выкладывают тонкие пластинки охлажденного маргарина, лавровый лист, кольца репчатого лука и нарезанную зелень петрушки. Противоположные края теста соединяют, защипывают «елочкой» шов и придают полуфабрикату форму ладьи. Тестовый полуфабрикат ставят в теплое место для расстойки на 15 — 20 мин, после чего накалывают вилкой поверхность и бока пирога, смазывают растительным маслом. Выпекают при температуре 180 — 200 °С до готовности в течение 1 — 1,5 ч. Подают рыбник горячим, едят вилкой и ножом, аккуратно срезав верхнюю корку.