

Spis treści

Wstęp

W czym piec, 14

Z czego piec 24

Jak być lepszym cukiernikiem, 30

Pyszny finał dnia 43

Podwójnie czekoladowy chlebek bananowy, 44
Miękkie ciasteczka z masłem orzechowym i kawałkami
czekolady, 47
Kostki z dżemem, 48
Codzienne ciasto czekoladowe, 51
Ciasteczka owsiane z kawałkami czekolady, 52
Brownie z czerwonym winem, 55
Nieurodzinowe ciasteczka tortowe, 56
Blondie z Nutellą i kawałkami czekolady, 59
Ciasto migdałowe z borówkami, 60
Brownie z chrupiącą skórką, 63
Zapiekane owoce z kruszonką, 64
Batony owsiane z czekoladą deserową i daktylami, 67
Chrupiące pychotki truskawkowo-śmietankowe, 68
Ciasto cytrynowo-oliwkowe, 70
Chrupiące batony z masłem orzechowym i kawą mocha, 73

Wzniosła nostalgia 75

Najlepsze pieguski czekoladowe na świecie, 77
Czekoladowe ciasto Matyldy, 78
Ciasteczka z masą cukrową jak ze sklepu, 81
Blondie z masłem orzechowym i galaretką, 82
Żółte ciasto arkuszone z czekoladową polewą, 85
Olbrzymie ciastko nie-Pop-Tart z brązowym cukrem, 86
Kosmiczne ciasteczka, 89
Ciasto marchewkowe Rebe z masą z serka
śmietankowego, 90
Czekoladowe markizy, 92
Soczysty placek wiśniowy, 95
Batony z kruchego ciasta, 98
Gigantyczna czekolada z masłem orzechowym, 101
Ciasteczka owsiane z kremem, 105
Wszyscy kochają tort lodowy, 106
Stołówkowe brownie, 109

Zmyślne słodkości 111

Tort espresso martini , 112
Ciasteczka do kawy, 116
Makaroniki z bezy cytrynowej, 119
Tort Banoffee , 122
Serowe muffinki z truskawkami, 125
Tiramisu, 126
Brownie z białej czekolady, 129
Mini-placki z borówkami, 130
Lody „bez maszynki” z brzoskwiniami i kruszonką, 132
Ciasteczka cynamonowe, 134
Kokosowo-karmelowe ciastka z dziurką, 137
Biskoptowy tort z truskawkami, 138
Kostka sernikowa z crème brûlée , 141
Ciasto duńskie z wiśniami, 142

Coś na brunch 145

Bułeczki waniliowo-jeżynowe, 146
Słodkie bułeczki cytrynowo-makowe, 149
Niedzielne gofry, 153
Kołacz Funfetti, 154
Muffiny imbirowe z morelami, 156
Starodawne pączki czekoladowe, 159
Cytrynowy „Dutch baby” z borówkami, 160
Croissanty pistacjowe, 163
Ciasto „londyńska mgła”, 164
Pudding z croissantów z malinami, 167
Naleśniki z borówkami, 168
Zebra, 170
Tarta z owocami jagodowymi, 173
Nacinany chlebek pomarańczowy, 174

Niemal za piękne, by je zjeść 179

Tarta S'mores, 181
Sernik baklava, 182
Tort Smith Island z Nutellą, 187
Lody kawowo-karmelowo-ciasteczkowo-śmietankowe, 191
Tort pistacjowy z masą z białej czekolady, 192
Pots-de-Crème ze słonym karmelem, 197
Tarta z różami z jabłka, 198
Czekoladowe tiramisu, 202
Brownie serowe z kajmakiem, 205
Chlebek z bułeczek cynamonowych, 206
Beza Pavlova z leśnymi owocami, 211
Sernik potrójnie czekoladowy, 212
Galette z rabarbarem i migdałami, 216
Lamingtony, 218

Wypieki na święta 221

Spękane pierniczki, 223
Tort dyniowy z karmelem, 224
Miętowy mus czekoladowy, 227
Duńska szarlotka z brązowym cukrem i orzechami włoskimi, 228
Bułeczki z karmelem i pekanami, 231
Batony owsiano-kajmakowe, 235
Ciasto imbirowo-czekoladowe bez mąki, 236
Korzenne dyniowe Snickerdoodles, 239
Jabłkowe blondie z glazurą z syropu klonowego, 240
Batony z żurawiną, 243
Ciasteczka czekoladowe, 244
Pączki z dżemem, 246
Karmelizowany placek dyniowy, 248
Śnieżne kulki kokosowe, 251

Deser dla jednej osoby 253

Podwójnie czekoladowe ciasteczka, 255
Jabłka z kruszonką dla damy, 256
Czekoladowe babeczki dla dwojga, 259
Chrupiące pychotki z masłem orzechowym, 261
Tylko dwa Snickerdoodle, 263
Ciasteczka Muddy Buddy z precelkami i czekoladą, 264
Chlebek bananowy z cynamonem w kubku, 267
Fondant czekoladowy dla dwóch osób, 268
Pojedynczy piegusek, 270
Une Crème Brûlée, 272
Osobiste jadalne ciasto na pieguski, 275
Mała partia muffinek z borówkami, 276
Mała partia blondie, 278
Łyżka lodów podwójnie czekoladowych z ciasteczkami, 281

DZIĘKUJĘ WAM 282
INDEKS 284



Już nigdy nie będziesz piec zbyt długo

*Prawdziwa tragedia zdarza się wtedy, gdy pieczesz ciasto zbyt długo. Tyle ciężkiej pracy i składników ma iść... na marne?! Suche i kruszące się ciasto/ciasteczka/brownie/placki?!?! Fuj. Niestety, przez to, że tak wiele piekarników grzeje mocniej lub słabiej, bez względu na to, ile czasu podaje w przepisie jego twórca, w każdym przypadku czas ten będzie trochę różny od twojego. Bez obaw; zaprezentuję ci, jak stwierdzić *dokładnie*, kiedy wyciągnąć deser z piekarnika.*

1. Zawsze ustawiaj minutnik na najniższy czas podany w przepisie

Jeżeli napisano „piec od 45 do 50 minut”, ustaw minutnik na 45 minut i po tym czasie sprawdź wyrób. A jeśli naprawdę nie znosisz wysuszonych ciast, ustaw minutnik na 40 minut.

2. Nie polegaj wyłącznie na czasie pieczenia! Twój piekarnik może grzać mocniej/słabiej niż mój.

Oprócz nabycia termometru do piekarnika, o którym wspomniałam na stronie 16, zwracaj uwagę na oznaki, czy deser jest idealnie wypieczony. Poniżej przedstawiam te, które najczęściej odnoszą się do smakołyków z tej książki.



Ciasteczka owsiane z kawałkami czekolady

PORCJA NA 15 CIASTECZEK

CZAS PRZYGOTOWANIA 20 MINUT

CZAS PIECZENIA 11 MINUT

CZAS ŁĄCZNIE 31 MINUT

$\frac{3}{4}$ szklanki niesolonego masła,
roztopionego

1 szklanka ubitego brązowego
jasnego cukru

1 duże jajko plus 1 duże żółtko
w temperaturze pokojowej

2 łyżeczki ekstraktu z wanilii

$1\frac{1}{2}$ szklanki mąki uniwersalnej

$\frac{1}{4}$ łyżeczki sody oczyszczonej

$\frac{1}{2}$ łyżeczki soli

1 szklanka tradycyjnych płatków
owsianych

1 szklanka kawałków gorzkiej lub
deserowej czekolady

sól morską w płatkach do
posypania (wedle uznania)

Co prawda nikt nie pyta, ale jeśli mogę, to powiem, że idealne ciasteczko owsiane z czekoladą byłoby: chrupiące na zewnątrz, w środku super miękkie, z wyczuwalnymi płatkami, ale nadzwyczaj wilgotne, pełne kawałków czekolady i, co najważniejsze, bynajmniej nie puszyste (tajemnica polega na dodaniu minimalnej ilości sody). I tak się składa, że udało mi się takie idealne ciasteczko opracować. I tutaj właśnie je prezentuję.

1 Nagrzej piekarnik do 175°C. Wyłóż pergaminem dwie blachy.

2 W dużej misce wymieszaj silikonową łopatką topione masło z brązowym cukrem. Dodaj jajko, żółtko, ekstrakt z wanilii i dobrze wymieszaj.

3 Dodaj mąkę, sodę oczyszczoną i sól i wymieszaj dokładnie, żeby pozbyć się grudek mąki. Dodaj płatki i wymieszaj. Dorzuć kawałki czekolady i równo rozprowadź w masie. Nie mieszaj zbyt długo. Odstaw ciasto na 5 minut, żeby mąka mogła wchłonąć mokre składniki.

4 Łyżką do nakładania lodów o pojemności 45 ml nabieraj równe porcje (duża łyżka też się sprawdzi; porcja powinna mieć objętość ok. 3 łyżek stołowych). Uformuj w dłoniach gładkie kulki i rozłóż na blachach w odstępach ok. 5 cm.

5 Piecz przez 10 do 11 minut, aż ciasteczka wyrosną i przyrumienią się delikatnie przy brzegach, a w środku będą nieco miękkie. Wyjmij blachy z piekarnika, posyp ciasteczka solą morską (jeśli używasz) i odstaw do lekkiego przestudzenia, a następnie podawaj.





ZMYŚLNE SŁODKOŚCI

Pieguski można przynieść na przyjęcie/imprezę składkową/piknik/maraton filmowy tylko kilka razy, zanim się znudzą. Ludzi trzeba trzymać w niepewności. Zaskakiwać ich i zachwycać.

I poniższe przepisy właśnie to zapewniają. Są klasycznymi smakołykami w twórczym wydaniu i wszyscy będą o nich mówić (między kolejnymi kęsami tortu espresso martini). Zapomnij o placku z borówkami; zróbmy ciasteczka. A gdyby tak zaserwować biszkopt z truskawkami jak tort? Już wiesz, do czego zmierzam? Ma być wesoło. Spodoba ci się to.



Lody „bez maszynki” z brzoskwiniami i kruszonką

PORCJA NA 950 ML LODÓW

CZAS PRZYGOTOWANIA 45 MINUT

(PLUS 8 GODZIN CHŁODZENIA)

CZAS PIECZENIA 30 MINUT

CZAS ŁĄCZNIE 9 GODZIN 15 MINUT

KRUSZONKA

½ szklanki mąki uniwersalnej

¼ szklanki ugniecionego
brązowego jasnego cukru

⅛ łyżeczki soli

3 łyżki niesolonego masła,
roztopionego

SOS BRZOSKWINIOWY

2 średnie brzoskwinie, obrane
i bez pestki, pokrojone
w drobną kostkę lub 230 g
mrożonych moreli

¼ szklanki ugniecionego
brązowego jasnego cukru

¼ szklanki wody

2 łyżki burbona

LODY

2 szklanki tłustej śmietany

1 puszka (400 g) słodzonego
mleka skondensowanego

1 łyżka ekstraktu z wanilii

¼ łyżeczki soli

Jeżeli nie masz na swoim koncie lodów robionych bez maszynki, witaj w pierwszym dniu swojego nowego życia. Wiele tradycyjnych przepisów na lody wymaga użycia kremu angielskiego i maszynki do lodów; te lody są ich prostszymi bliźniakami. Wystarczy połączyć lekko ubitą śmietanę ze słodzonym mlekiem skondensowanym, a potem zamrozić masę, by uzyskać w zasadzie tak samo kremową konsystencję jak w lodach z maszynki. Czysta fizyka! W tej wersji dodaję soczyste brzoskwinie i maślaną kruszonkę, by uzyskać odwróconą wersję zapiekanych brzoskwiń z kruszonką i lodami.

1 *Zacznij od kruszonki.* Nagrzej piekarnik do 175°C. Wyłóż pergaminem blachę do pieczenia.

2 W małej misce umieść mąkę, brązowy cukier i sól. Dodaj roztopione masło i wymieszaj widelcem lub palcami do uzyskania konsystencji mokrego, sklejającego się piasku.

3 Wyłóż na blasze równą warstwę kruszonki i piecz, aż się przyrumieni, przez ok. 15 minut. Wystaw blachę na kratkę do całkowitego wystygnięcia kruszonki.

4 *W czasie, gdy kruszonka się piecze, zrób sos.* W rondlu ustawionym na średnim ogniu umieść brzoskwinie, brązowy cukier, wodę i Bourbon. Gotuj, od czasu do czasu mieszając silikonową łopatką, aż brzoskwinie się rozpadną, przez ok. 15 minut. Zdejmij rondel z ognia i odstaw sos do wystygnięcia, na ok. 30 minut.

5 *Zrób lody.* W stojącym mikserze z trzepaczką umieść śmietanę i ubijaj na niskim biegu, stopniowo zwiększając prędkość na wysoką, aż śmietana zrobi się sztywna, przez ok. 1 minutę.

6 Wyjmij miskę ze stacji miksera, dodaj do śmietany słodzone skondensowane mleko, ekstrakt z wanilii i sól. Delikatnie wymieszaj silikonową łopatką do połączenia składników (nie może być widać smug skondensowanego mleka).

7 Przełóż połowę lodów do pojemnika o pojemności litra (może to być plastikowy lub papierowy pojemnik albo keksówka). Na wierzch wyłóż połowę sosu brzoskwińskiego i posyp połową kruszonki. Powtórz czynności, by stworzyć kolejne warstwy lodów, brzoskwiń i kruszonki. Nożem do masła delikatnie zamieszaj w pojemniku, by w lodach powstały zawijaski z sosu i kruszonki. Owiń szczelnie folią spożywczą i wstaw do zamrażalnika na co najmniej 8 godzin. Szczelnie zamknięte lody mogą stać w zamrażalniku do 2 miesięcy.



WARIACJE SMAKOWE

Waniliowa baza sprawdzi się w wielu połączeniach smakowych, w których oprócz kruszonki dodasz zamiennik brzoskwiń.

LODY Z TRUSKAWKAMI I KRUSZONKĄ ½ szklanki dżemu truskawkowego

LODY O SMAKU PLACKA Z DYNIA ½ szklanki masła dyniowego

LODY SZARLOTKOWE ¾ szklanki nadzienia do szarlotki

LODY O SMAKU S'MORES ¼ szklanki sosu czekoladowego + ¼ szklanki kremu marshmallow









Bułeczki z karmelem i pekanami

PORCJA NA 12 BUŁECZEK

CZAS PRZYGOTOWANIA

1 GODZINA (PLUS 2 GODZINY
WYRASTANIA)

CZAS PIECZENIA 30 MINUT

CZAS ŁĄCZNI 3 GODZINY
30 MINUT

CIASTO

4½ szklanki mąki uniwersalnej,
w porcjach, i trochę do
wałkowania

⅓ szklanki granulowanego cukru

1 paczka (2¼ łyżeczki) suszonych
drożdży

1 łyżeczka soli

1½ szklanki pełnotłustego mleka

6 łyżek niesolonego masła

1 duże jajko w temperaturze
pokojowej

SOS KARMELOWO-PEKANOWY

1½ szklanki lekko posiekanych
prażonych pekanów

1 szklanka ugniecionego
brązowego jasnego cukru

¼ szklanki jasnego syropu
kukurydzianego

¼ szklanki niesolonego masła

½ łyżeczki soli

**NADZIENIE Z CUKRU
CYNAMONOWEGO**

2 łyżki niesolonego masła
w temperaturze pokojowej

⅓ szklanki ugniecionego
brązowego jasnego cukru

1 łyżka mielonego cynamonu

Moja rodzina ma dom na wyspie w Nowej Szkocji i zawsze nie mogę się doczekać pory na kawę, kiedy to mieszkańcy i turyści gromadzą się przy wypiekach i morzu kawy. Gdy byłam dzieckiem, chętnie sięgałam po domowej roboty słodkie bułeczki pieczone przez przyjaciela dziadka, Earla – zresztą, nie ja jedna. Te bułeczki były puszystą perfekcją. Lepki sos wnikał we wszystkie zakamarki ciasta, kleił się bardzo i był taki dobry. Mój przepis to oda na cześć Earla – karmelowy sos z brązowego cukru z pekanami wnika w puszyste ciasto przesycone aromatem niewielkiej ilości cynamonowego nadzienia.

1 *Zacznij od ciasta.* W stojącym mikserze z mieszadłem wymieszaj na wolnym biegu 2 szklanki mąki, granulowany cukier, drożdże i sól.

2 W misce nadającej się do wstawienia do mikrofalówki umieść mleko i masło. Podgrzewaj przez ok. 45 sekund, aż mikstura będzie ciepła w dotyku, a masło się roztopi (nie może być zbyt gorące, ponieważ to by zabiło drożdże).

3 Przelej mleko z masłem do mąki, dodaj jajko i mieszaj na niskiej prędkości, aż składniki się połączą. Stopniowo zwiększaj prędkość do wysokiej i mieszaj przez 2 minuty. Ciasto będzie dość rzadkie, ale tak ma być! Na tym etapie rozpoczyna się wytwarzanie glutenu.

4 Po dwóch minutach zastąp mieszadło hakiem. Dodaj 1½ szklanki mąki i wyrabiaj ciasto na niskim biegu, żeby składniki się połączyły. Dodaj jeszcze 1 szklankę mąki i wyrabiaj na niskim biegu. Zatrzymaj mikser, żeby przełożyć ciasto od czasu do czasu, aż zacznie się odrywać od ścianek miski i zbijać w kulę wokół haka.

5 Zwiększ prędkość do średniej niskiej i wyrabiaj ciasto, aż zrobi się gładkie i elastyczne, przez ok. 10 minut. Jeżeli za bardzo się zbija wokół haka, wyłącz mikser, wyjmij ciasto, odwróć na drugą stronę i ponownie włącz mikser. Ciasto jest gotowe, jeśli kawałek o średnicy 2,5 cm da się rozciągnąć w dłoniach i będzie prześwitywał (ale nie będzie się rwał). To znaczy, że wytworzyło się wystarczająco dużo glutenu. Jeżeli ciasto się jeszcze rwie, wyrabiaj je przez kolejnych kilka minut i znowu sprawdź.

6 Przełóż ciasto do dużej miski spryskanej tłuszczem w sprayu i przykryj ściereczką lub folią spożywczą. Odstaw na ok. 1 godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia – ciasto ma podwoić objętość.

7 *Pod koniec wyrastania ciasta zrób sos.* Wyłóż pergaminem blachę 23 x 33 cm (patrz: s. 23). Rozłóż pekany równą warstwą na blasze.

(Ciąg dalszy na stronie 232)