

Лайфхаки для любителей домашней выпечки



Анна Панкова,
выпускающий редактор **Vprok.ru**
Перекрёсток, куратор раздела рецептов,
дипломированный кондитер, выпускник
школы Escuela de Pastelería Jordi Bordas
и Московского Дома ресторатора.

-  Ингредиенты одной температуры смешиваются лучше.
-  Только теплые белки взбиваются до плотных пиков.
-  Если белки плохо взбиваются, прогрейте миску или чашу миксера феном.
-  Только сильно охлажденные сливки высокой жирности взбиваются как надо.
-  Растопленное сливочное масло лучше вмешать в часть теста, а потом эту часть смешать с остальным тестом.
-  Не ленитесь просеивать сухие ингредиенты. Их можно сначала все смешать, а потом все просеять.
-  Перемешивая ингредиенты лопаткой, делайте уверенные движения снизу-вверх, тогда пышность продукта сохранится.
-  Для приготовления песочного теста можно использовать комбайн: мука и масло быстро превращаются в крошку на режиме пульсации.
-  Если пирог не пропёкся, но начал подгорать сверху, закройте его фольгой (блестящей стороной наверх) – она отразит лишний жар.
-  Используйте для измерения кухонные весы, а не стаканы или чашки.
-  Яйца разбивайте сначала в отдельную мисочку, а потом перекладывайте к остальным ингредиентам – 1 испорченное яйцо может испортить всё тесто или крем.
-  Следите за выпечкой, когда она в духовке: бытовая техника разная, поэтому ваш пирог может приготовиться быстрее, чем написано в рецепте.

Аксессуары для домашней выпечки



- Глубокая миска – 2 шт.
- Венчик
- Силиконовая лопатка
- Разъемная форма для пирога
- Бумажные формы для кексов
- Сито для просеивания сухих ингредиентов
- Пергамент
- Скалка

- Силиконовая форма для порционной выпечки
- Кухонные весы
- Миксер (хотя бы ручной)
- Кулинарная кисть
- Вырубки для печенья

