# Сдоба
# Confectionery



Richemont

# Пасхальный заяц
# Easter bunny

**Изготовлен Ие**
Тестовые заготовки по 100 г разделать по длине на 25 см, откатать ⅔ части заготовки для формирования головы, и ⅓ головы - для ушей. Сложить тестовую заготовку в виде петли, протянуть голову и уши сквозь нее. Сместить уши немного назад и разрезать ножницами. Смазать яйцом и поставить на окончательную расстойку. После ⅓ фазы расстойки поставить тестовые заготовки в холодильную камеру при 0–5°C на 20–30 минут.

**подготовка к выпечке**
Снова смазать тестовые заготовки яйцом.

**выпечка**
Выпекать при открытом шибере, через 3 минуты после загрузки закрыть шибер, подать пар. Выпекать до «золотистого» колера.

**температура выпечки**
220–230°C

**время выпечки**
12–15минут

**завершение**
Декорировать пасхального зайца шоколадной глазурью.

**processing**
Roll out 100 g dough pieces longishly to 25 cm, separate ⅔as head, and from the head ⅓as ears. Form a loop with the dough piece. Pull the head and ears from underneath the loop, move ears slightly back and cut in with scissors. Brush dough pieces with egg and allow to ferment. After a short proof let dough pieces sit in the cold room at 0–5°C for 20–30 minutes.

**baking preparation**
Brush dough pieces with egg again.

**baking**
Load in warm oven with open pull. Close pull after 3 minutes and steam. Finish baking until golden with closed pull.

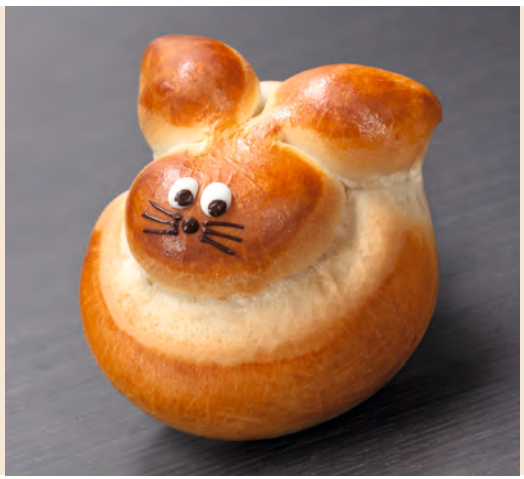
**baking temperature**
220–230°C

**baking time**
12–15 minutes

**finishing**
Decorate cooled Easter bunny individually with Scrivosa.







# Черепаха
# Turtle

**Изготовлен Ие**
Завесить тесто: 3 куска по 600 г и 1 кусок на 1500 г, разделить на 30 тестовых заготовок, округлить, накрыть пленкой и дать отдых 10 минут. Две тестовые заготовки по 20 г скрутить в жгут на длину 10 см, концы сделать чуть толще. Положить заготовки по диагонали друг на друга. Из 20 г теста скрутить еще один жгут длиной 10 см, один конец сделать толще, поместить в центре креста. Сверху положить округленную тестовую заготовку (50 г), слегка надавить. Поверхность смазать яйцом, после ⅔ фазы расстойки поставить в холод на 20–30 минут при 0–5 °С.

**подготовка к выпечке**
Тестовые заготовки снова смазать яйцом, оформить глаза с помощью изюма и надрезать "панцирь черепахи" ромбами.

**выпечк а**
Выпекать при открытом шибере, через 3 минуты после загрузки закрыть шибер и подать легкий пар, выпекать при закрытом шибере до «золотистого» колера.

**температура выпечк И**
220–230 °С

**время выпечк И**
12–15минут

**pr o cEssing**
Work 3 break dough pieces of 600 g each and 1 break dough piece of 1500 g gently round, cover with plastic foil, and allow to rest for 10 minutes. Roll out two dough pieces of 20 g each to 10 cm, with the ends slightly thicker on both sides. Place dough pieces diagonally on sheets. Roll out one dough piece of 20 g to 10 cm, with one end slightly thicker, and place on the centre of the cross. Put roundly worked 50 g dough pieces on the cross, press down slightly, brush with egg, and after ⅔proof allow to stand in the cold room at 0–5°C for 20–30 minutes.

**baki ng pr Epar at io n**
Spread dough pieces with egg again, mark eyes with sultanas, and cut in turtle shell rhombically.

**baki ng**
Load in warm oven with open pull. Close pull after 3 minutes and steam. Finish baking with closed pull until golden.

**baki ng t EmpEr atu r E**
220–230°C

**baki ng t imE**
12–15 minutes







# Мюсли-кубики
# Cereal fruit bar

| масса (6040 г) | |
|---|---|
| 700 г | масло сливочное |
| 800 г | сахар-сырец |
| 220 г | сироп глюкозы → *вскипятить вместе* |
| 1400 г | овсяные хлопья, крупные |
| 600 г | фисташки |
| 300 г | семена кунжута, прокаленные |
| 300 г | семена льна |
| 120 г | мед |
| 800 г | инжир сушеный, четвертинками |
| 800 г | клюква сушеная → *смешать вместе, ввести в сваренную массу и хорошо перемешать* |

| Mix (6040 g) | |
|---|---|
| 700 g | butter |
| 800 g | cane sugar |
| 220 g | glucose syrup → *boil together* |
| 1400 g | rolled oats large |
| 600 g | pistachios |
| 300 g | sesame seeds, roasted |
| 300 g | linen seeds |
| 120 g | honey |
| 800 g | figs dried, quartered |
| 800 g | cranberries dried → *mix together, add to boiled mix and stir well* |







**Изготовление**
Смазать 4 металлические рамки размером 24×44 см топленым маслом и поставить на противни с бортами, выложенные пекарской бумагой. Каждую форму заполнить 1500 г смеси, разровнять шпателем и хорошо придавить.

**выпечка**
Коротко выпечь до светлого колера, при открытом шибере.

**температура выпечки**
190–195 °C

**время выпечки**
12–15минут

**завершение**
Остудить батончики в холодильной камере при 0–5 °C и разрезать на желаемый размер.

**production**
Grease 4 metal frames 24×44 cm with butterfat and place on closed baking sheets with release paper. Fill 1500 g mix in each frame, smooth with a metal horn and press down well.

**baking**
Bake until golden in mild oven with open pull.

**baking temperature**
190–195 °C

**baking time**
12–15 minutes

**finishing**
Let bars cool completely in cold room at 0–5 °C and then cut individually with a serrated knife.



# Тарталетки с лесными ягодами
# Wild berry tart







**Подготовка**

| | |
|---|---|
| 2400 г | сдобное дрожжевое тесто (стр. 136) |

**фрУктовая начинка (685 г)**

| | |
|---|---|
| 550 г | пюре из лесных ягод (можно заменить на пюре из любых фруктов) |
| 110 г | сахар |
| 25 г | крахмал кукурузный → *вскипятить* |

**десертный крем (1240 г)**

| | |
|---|---|
| 720 г | молоко |
| 120 г | сахар |
| 25 г | ванильный сахар → *довести до кипения* |
| 80 г | молоко |
| 35 г | порошок для ванильного крема → *смешать, добавить к кипящему молоку и вновь довести до кипения* |
| 160 г | сливки |
| 100 г | желток яичный → *вмешать в теплый крем и нагреть до 85 °C* |

**Приготовление**
В углубления флексипановой формы, 51 мм Ø и 29 мм глубиной, отсадить по 10 г фруктовой начинки. Также можно использовать смазанные маслом алюминиевые формы. Заморозить при –18 °C.

**дальнейшее Приготовление**
Налить 20 г десертного крема на каждую замерзшую ягодную основу и заморозить при –18 °C.

**Подготовка к выПечке**
Положить начинку, стороной с десертным кремом вниз, в подготовленные тарталетки (стр. 148) и сразу выпекать.

**выПечка**
Выпекать до «золотистого» колера, при открытом шибере.

**теМПератУра выПечки**
215–225 °C

**вреМя выПечки**
10–12 минут

**Завершение**
Остывшие тарталетки посыпать сахарной пудрой и желировать центр.

**PrePar ation**

| | |
|---|---|
| 2400 g | sweet yeast dough (page 136) |

**fruit fil l ing (685 g)**

| | |
|---|---|
| 550 g | wild berry puree (may be replaced by any fruit puree) |
| 110 g | sugar |
| 25 g | corn starch → *boil together* |

**Dessert Cream (1240 g)**

| | |
|---|---|
| 720 g | milk |
| 120 g | sugar |
| 25 g | vanilla sugar → *boil together* |
| 80 g | milk |
| 35 g | vanilla cream powder → *stir together, add to boiling milk and bring to a boil again* |
| 160 g | cream |
| 100 g | egg yolk → *fold in warm cream and heat to 85 °C* |

**pr oduct ion**
Fill 10 g fruit filling each in 51 mm Ø and 29 mm high Flexipan baking mats with a liqueur funnel. Greased aluminum baking tins can also be used. Then freeze at –18 °C.

**Fur t her pr ocessing**
Pour 20 g dessert cream each on frozen wild berry filling and freeze at –18 °C.

**Baki ng pr epar at io n**
Place frozen fillings, dessert cream facing down, in lined, baked tarts (page 148) and bake immediately.

**Baki ng**
Finish baking until golden in mild oven with open pull.

**Baki ng t emper atu r e**
215–225 °C

**Baki ng t ime**
10–12 minutes

**Fin ish ing**
Dust cooled off tarts with icing sugar and garnish the centre with jelly.



# Круассан масляный рустикальный
# Rustico butter croissant

| тесто (5730 г) | |
|---|---|
| 1750 г | мука пшеничная, тип 400 |
| 1050 г | пшеничный шрот, мелкого помола |
| 1500 г | вода |
| 50 г | желток яичный свежий |
| 15 г | активный солод → *растворить в воде* |
| 30 г | сахар → *растворить в воде* |
| 100 г | дрожжи |
| 30 г | энзиматический улучшитель → *смешать вместе* |
| 150 г | масло сливочное → *ввести чрез 4–5 минут* |
| 55 г | соль → *ввести в конце фазы смешивания и вымесить пластичное тесто* |
| 1000 г | блок масла → *для турирования* |

**дальнейшая Переработка**
См. стр. 220

**Завес теста**
4730 г

**количество тУров**
3 простых тура

**раЗделка**
См. стр. 222
Закатанные тестовые заготовки смазать яйцом и обвалять в отрубях.

**теМПератУра выПечки**
225–235 °C

**времЯ выПечки**
14–16 минут

| Dough (5730 g) | |
|---|---|
| 1750 g | wheat flour 400 |
| 1050 g | shredded wheat fine |
| 1500 g | water |
| 50 g | egg yolk fresh |
| 15 g | liquid malt → *dissolve in water* |
| 30 g | sugar → *dissolve in water* |
| 100 g | baker's yeast |
| 30 g | enzym preparation → *mix together* |
| 150 g | butter → *add after 4–5 minutes* |
| 55 g | table salt → *add at the end of mixing time and knead dough thoroughly* |
| 1000 g | butter plate → *for folding in* |

**processing**
see page 220

**Basic dough quantity**
4730 g

**sheeting number**
3 simple sheetings

**processing**
see page 222
Brush rolled dough pieces with egg and turn in wheat bran.

**Baking temperature**
225–235 °C

**Baking time**
14–16 minutes







# Круассан масляный с подсолнечником
# Butter croissant with sunflower seeds

| тесто (5975 г) | |
|---|---|
| 2000 г | мука пшеничная, тип 400 |
| 600 г | мука пшеничная, тип 720 |
| 1500 г | вода |
| 50 г | желток яичный свежий |
| 30 г | солод активный → *растворить в воде* |
| 60 г | сахар → *растворить в воде* |
| 100 г | дрожжи |
| 30 г | энзиматический улучшитель → *смешать вместе* |
| 150 г | масло сливочное → *ввести чрез 4–5 минут* |
| 55 г | соль → *ввести в конце фазы смешивания и вымесить пластичное тесто* |
| 400 г | семя подсолнечника прокаленное, раздавленное → *аккуратно вмешать в тесто* |
| 1000 г | блок масла → *для турирования* |

**дальнейшая Переработка**
См. стр. 220

**Завес теста**
4975 г

**количество тУров**
3 простых тура

**раЗделка**
См. стр.222
Закатанные тестовые заготовки смазать яйцом и обвалять в семени подсолнечника

**теМПератУра выПечки/вреМя выПечки**
См. стр. 224

| Dough (5975 g) | |
|---|---|
| 2000 g | wheat flour 400 |
| 600 g | wheat flour 720 |
| 1500 g | water |
| 50 g | egg yolk fresh |
| 30 g | liquid malt active → *dissolve in water* |
| 60 g | sugar → *dissolve in water* |
| 100 g | baker's yeast |
| 30 g | enzyme preparation → *mix together* |
| 150 g | butter → *add after 4–5 minutes* |
| 55 g | table salt → *add at the end of mixing time and knead dough thoroughly* |
| 400 g | sunflower seeds, roasted, crushed → *mix gently under dough* |
| 1000 g | butter plate → *for folding in* |

**processing**
see page 220

**Basic dough quantity**
4975 g

**sheeting number**
3 simple sheetings

**processing**
see page 222
Brush rolled dough pieces with egg and turn in sunflower seeds.

**Baking temperature/Baking time**
see page 224







**Подготовка**
1500 г обрезки дрожжевого слоеного теста

**PreParation**
1500 g leftover Danish pastry

# Фруктовая слойка
# Fruit Danish







**Подготовка**
Круглые алюминиевые формы 73×41×30 мм положить на противни, выложенные пекарской бумагой, дном вверх и смазать поверхность.

**иЗготовление**
Раскатать обрезки теста на 1,6–2 мм, переложить на противни, выложенные пленкой, покрыть и подморозить при –18 °C в течение 10–20 минут. С помощью высечки в форме звезды высечь заготовки по 12 см Ø, смазать яйцом и обвалять в сахаре. Положить тестовые заготовки, сахаром вверх, на алюминиевые формы, накрыть пленкой и поставить на расстойку при температуре помещения.

**выПечка**
Выпекать до хрустящей корочки, при открытом шибере.

**теМПератУра выПечки**
190–200 °C

**вреМя выПечки**
14–18 минут

**Завершение**
Перевернуть звезды после выпекания и дать остыть. Внутреннюю часть покрыть тонким слоем белой глазури, нанести 20 г крема Дипломат (стр. 36) декорировать фруктами, которые затем желировать.

**preparation**
Place 73×41×30 mm round aluminum baking pans, opening down, on sheets lined with release paper and grease.

**processing**
Roll out leftover Danish pastry rectangularly to 1.6–2 mm, roll off on sheets covered with plastic and freeze at –18 °C for 10–20 minutes. Cut out 12 cm Ø dough pieces with star pastry cutter, brush the pieces with egg and roll in sugar. Put the dough pieces with the sugar up over the aluminum baking pans, cover with plastic and allow to ferment at room temperature.

**Baking**
Bake until crisp in mild oven with open pull.

**Baking temperature**
190–200 °C

**Baking time**
14–18 minutes

**Finishing**
Turn the stars after baking and allow to cool. Thinly brush the centre part inside with white dip coat, fill with 20 g diplomat cream each (page 36) and garnish individually with jellied fruit.



# Варианты слоек
# Danish variations

**Подготовка**

5000 г тесто слоеное дрожжевое (стр. 247)

**изготовление**

Раскатать слоеное дрожжевое тесто на 2,3–2,8 мм, выложить на противни, с пленкой и подморозить при –18 °C в течение 10–20 минут. Исходя из выбранного варианта на фото, придать тестовым заготовкам форму и выложить на перфорированные противни с пекарской бумагой. Накрыть пленкой и поставить на расстойку при температуре помещения. Затем стабилизировать в холоде при 0–5 °C в течение 10–12 минут.

**Подготовка к выПечке**

Смазать поверхность яйцом.

**выПечка**

Загружать при открытом шибере. Закрыть шибер через 2–3 минуты, подача пара, открыть шибер после половины времени выпечки.

**теМПератУра выПечки**

200–210 °C

**вреМя выПечки**

14–18 минут

**Завершение**

Декорировать ванильным кремом (стр. 36) и фруктами.

**1 слойка-Завиток**

Нарезать прямоугольники 10×7 см. По противоположным сторонам (шириной 7 см), отрезать полоски теста 1,5 см шириной на ¾ края. Положить полоски в центр, прижать, отсадить по 10 г миндальной массы 1:1 (стр. 31).

**2 жУчок**

Высечь круги 10 см Ø. Из них по кругу высечь тестовую ленту с помощью круглой высечки 8 см Ø. Разрезать ленту, смазать тестовый круг яйцом и сверху положить ленту, придав ей форму сердца. Заполнить его половинки малиновым конфитюром (стр. 42) и декорировать шоколадной глазурью.

**3 цветок**

Нарезать квадраты 10×10 см. Отступить 1 см от углов и надрезать тесто в обе стороны на 2,5 см в длину. Положить внешние углы в центр, прижать и отсадить по 10 г миндальной массы 1:1 (стр. 31).

**PreParation**

5000 g Danish pastry dough (page 247)

**processing**

Roll out Danish pastry dough to 2.3–2.8 mm, roll off on sheets covered with plastic and cool at –18 °C for 10–20 minutes. According to the different work photos, shape the dough pieces and place them on perforated sheets lined with release paper. Cover the dough pieces with plastic and allow to ferment at room temperature. Then put in the cold room at 0–5 °C for 10–20 minutes to stabilize.

**Baking preparation**

Brush the top with egg.

**Baking**

Load in mild oven with open pull. Close pull after 2–3 minutes, steam, open pull halfway through baking time and finish baking.

**Baking temperature**

200–210 °C

**Baking time**

14–18 minutes

**Finishing**

Garnish the Danish pastry variations with vanilla cream (page 36) and fruit.

**1 curvy danish**

Cut 10×7 cm rectangles. On both sides, opposite, on a 7 cm width, cut in a dough band 1.5 cm wide to ¾ of the long side. Put the two dough strips in the centre and fix with a 10 g almond paste dot 1:1 (page 31) each.

**2 may Bug**

Cut out 10 cm Ø circulars. From these circulars, cut out an 8 cm Ø round dough band with a round pastry cutter. Cut through this dough band, brush the round dough piece with egg and put the dough band heart-shaped on top. Fill the wings with raspberry jam after baking (page 42) and garnish with Scrivosa.

**3 little Flower**

Cut 10×10 cm squares. 1 cm off the 4 square corners, cut in 4 corners 2.5 cm long. Put the 4 corner points in the centre and fix with an almond paste dot of 10 g each 1:1 (page 31).

**1 слойка «завиток»**
***Curvy Danish***







**2 жучок**
***May bug***







**3 цветок**
***Little flower***







# Сдоба
# Confectionery

Более 300 страниц этой книги представляют фейерверк креативных идей: от классики сдобы, как бриошь, круассаны или панеттоне, которые получили новую интерпретацию - до оригинальных инновационных и специальных продуктов. С нашими тщательно отработанными и легко понятными рецептами, более 600 фото продуктов и практики, у Вас получится простое и рациональное создание продуктов. Успех гарантирован!

On more than 300 pages you will find a display of our genuine creative ideas:
From pastry classics such as brioches, croissant variations or panettone – with many new interpretations – and original new products all the way to special products.
Our 600 product and work photos help you try out the recipes. They are easily understandable, efficient and cost-effective.
Success guaranteed!

www.richemont.swiss

Richemont