

ВОЛШЕБНАЯ ВЫПЕЧКА

Гарри Поттера



ВОЛШЕБНАЯ ВЫПЕЧКА

Гарри Поттера

Авторы
Том Гримм и Катя Бём

Фотографии
Тома Гримма и Димитри Хардера

Перевод с немецкого
Елизаветы Кузнецовой

ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва
2022



Для Ханны,
она знает почему



ЭТА КНИГА НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ОФИЦИАЛЬНО ЛИЦЕНЗИРОВАННЫМ ПРОДУКТОМ И НЕ СВЯЗАНА С ДЖ. К. РОУЛИНГ, POTTERMORE LIMITED, WIZARDING WORLD DIGITAL LLC., WARNER BROS. ENTERTAINMENT INC. ИЛИ ЛЮБЫМ ДРУГИМ ПРАВООБЛАДАТЕЛЕМ «ГАРРИ ПОТТЕРА».

Все права, включая права на перепечатку, воспроизведение в любой форме и перевод на другие языки, сохраняются за издательством. Не разрешается воспроизводить книгу и/или ее части фотомеханическими средствами, а также хранить, систематически оценивать или распространять ее с помощью электронных или машинных систем без письменного разрешения издателя.

РЕЦЕПТЫ: Катя Бём, Том Гримм

ФОТОГРАФИИ БЛЮД: Димитри Хардер и Том Гримм

Содержание

Вкусности для сладкоежек!	10
Сливочное печенье с помадкой	13
Шипящие висби.	15
Хогвартсер.	17
Торт ко дню рождения Гарри	19
Совиные орешки.	21
Сливочное пиво	23
Оборотное желе.	25
Пончики Дадли Дурсля.	27
Коктейль «Яблочный шпрудель».	29
Вафли с соусом «Сливочное пиво».	31
Сливочный попкорн.	33
Пудинг «Сливочное пиво»	35
Снежинки, которые тают во рту.	37
Мороженое «Сливочное пиво»	39
Шоколадный пирог тети Петунии	41
Пончики с мармеладом	43
Мятные конфеты	45
Совиные попсы	47
Макарон «Сливочное пиво».	49
Торт тети Петунии	51
Волшебный пузырьковый хлеб.	55
Ириски «Язычки»	57
Морковный пирог миссис Уизли	59

Пирог с патокой61
Засахаренный ананас.63
Икотные конфеты67
Лихорадочная помадка69
Золото Грингоптса.71
Коктейль с апельсином и смородиной73
Мороженое с чили Флориана Фортескью75
Квинкверль77
Сливовый пудинг79
Прекрасный ягодный пудинг Луны.81
Рождественский пирог83
Волшебный котел85
Кислотные шипучки.87
Сахарная вата89
Волчье зелье.91
Шоколадное гато.93
Амортенция95
Песочное печенье «Сливочное пиво»97
Магия карамели с корицей99
Лакричные волшебные палочки101
Шоколадные акромантулы103
Анимагус.105
Сливочный чизкейк107
Десерт клуба слизней109
Пышки111

Рвотные пастилки	113
Клубника в шоколаде	115
Шарики попкорна профессора Слизнорта	117
Мягкие гоблины	119
Бланманже	121
Крестовые булочки	123
Волшебные бобы	125
Трио тарталеток	127
Эклеры с лимонным курдом	129
Смородиновый сироп	133
Писклявые сахарные мышки	135
Волшебное зелье	137
Липкий пудинг с ирисовым соусом	139
Забастовочные лакомства	141
Пирог Хагрида «Гриффиндор»	143
Шоколадные шарики с вишней	145
Малиновый джем	147
Обморочные укусы	149
Нуга	151
Лимонное мороженое	153
Призрачные шесты	155
Имбирные пряники	157
Благодарности	158

Вкусности для сладкоежек!

Еда и напитки играют важную роль в мире Гарри Поттера. Сладкоежки волшебного мира особенно любят десерты: пироги или торты, кексы или печенье, вафли или пончики, любые сладости, шоколад, мороженое или заварной крем. Когда Хагрид с гордостью предлагает свои последние пекарские творения, миссис Уизли отправляет в Хогвартс одну из своих знаменитых «посылок выживания» с вкусными угощениями или тетя Петунья угощает соседей впечатляющей выпечкой – даже борьба с Сами-Знаете-Кем вмиг забывается!

Чары, применяемые при выпечке – одна из самых известных кулинарных книг в мире волшебников. Книга попадает на глаза Гарри в первый же визит в Лисью нору, родовый дом семьи Уизли, и привлекает его внимание. А еще самый знаменитый студент-волшебник всех времен и народов был в восторге от великолепного шоколадного торта миссис Уизли, который он получил на день рождения, и ежегодного рождественского печенья.

Однако приготовление этих вкусностей не имеет никакого отношения к чародейству Молли Уизли. Как известно, колдовство с едой – одно из пяти «существенных исключений» из Закона Трансфигурации Гэмпса. Это значит, что невозможно сделать хорошую еду из ничего. Вы можете наколдовать ее, если знаете, где она находится, можете превратить ее во что-то другое, можете заставить ее стать больше, но вы не можете сделать праздник из воздуха. Другими словами – вы добываете уже существующую еду и напитки из другого места, например из школьной кухни, ресторана или магазина. Кто-то, кто обладает необходимым мастерством, уже должен был приготовить еду по рецепту из необходимых ингредиентов. Прямо как в реальной жизни!

В этом, кстати, один из секретов феноменального успеха истории про Гарри Поттера. Каким бы фантастическим ни казался мир волшебников, в конечном итоге он лишь поверхностно связан с магией. На самом деле при ближайшем рассмотрении вселенная оказывается довольно обычной. Несмотря на свои магические способности, Гарри и его друзья – обычные подростки, с теми же заботами и трудностями, что и у остальных. Им приходится готовиться к школе, над ними издеваются одноклассники, они переживают первую большую любовь и первое горькое разочарование – все то, с чем сталкивался любой из нас.

Кроме того, в конце концов, не заклинания, не зелья и не какие-либо магические штучки помогают «армии Дамблдора» победить зло, а только дружба, храбрость, верность и готовность к самопожертвованию – основные человеческие добродетели, которыми мы, магглы, обладаем в той же степени, что и волшебники в мире Гарри. Другими словами, если не учитывать говорящих фетровых шляп и дружелюбных великанов с розовыми зонтиками, которые мчатся по воздуху на мотоциклах, и всех прочих волшебных вещей, Гарри и компания живут в таких же реалиях, как и мы. Это знакомая среда со схожими проблемами и с обычной едой и напитками, по крайней мере по большей части.

Вам, дорогие читатели, не нужна волшебная палочка или какие-либо другие магические приспособления, чтобы «призвать» блюда и напитки из этой книги. Достаточно всего лишь посетить местный супермаркет и приобрести все необходимое. А еще вам нужно несколько простых кухонных инструментов и немного творчества, чтобы создать вкусности из таких простых базовых ингредиентов, как мука, дрожжи и вода. В конце концов, самое лучшее в выпечке – это эксперименты! Поэтому все эти рецепты станут лишь отправной точкой для вашего собственного сладкого путешествия.

Как и в мире Гарри Поттера, единственные ограничения, которые наложены на вас на кухне, – это пределы собственного воображения. И самое большое волшебство, на которое мы, магглы, способны, – делать других людей счастливыми. А что может быть лучше, чем невероятно вкусный кусочек пирога с патокой?

Помните об этом и наслаждайтесь своим волшебством!

Том Гримм и Катя Бём



Сливочное печенье с помадкой

на 25 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для приготовления теста:

280 г размягченного сливочного масла

180 г тростникового сахара

1 щепотка соли

1 ч. л. ванильного экстракта

1 яйцо

300 г пшеничной муки

1 ч. л. разрыхлителя

150 г орехов макадамия, крупно нарезанных

200 г помадки, крупно нарезанной

100 г темного шоколада, крупно нарезанного

Для приготовления помадки:

15 г сливочного масла

50 мл крем-сода

75 г сахара

200 г сгущенного молока

1 щепотка соли

1. Приготовьте помадку. Застелите противень бумагой для выпечки и смажьте сливочным маслом. Оставшееся масло, крем-соду и сахар доведите до кипения в сотейнике на среднем огне. Добавьте сгущенное молоко и соль, варите не менее 20 минут. Помешивайте, чтобы ничего не пригорело.
2. Когда смесь достигнет консистенции густого меда и станет карамельного цвета, аккуратно перелейте ее на противень, разровняйте и оставьте до полного охлаждения при комнатной температуре (около 3–4 часов).
3. После поместите помадку в морозильную камеру примерно на 20 минут, чтобы ее было легче нарезать.
4. Разогрейте духовку до температуры 170 °С. Выстелите противень бумагой для выпечки.
5. Взбейте размягченное сливочное масло в чаше кухонного комбайна. Всыпьте тростниковый сахар и соль, продолжайте взбивать. Добавьте яйцо, ванильный экстракт и взбивайте до тех пор, пока масса не станет однородной.
6. В отдельной миске смешайте муку и разрыхлитель. Всыпьте к остальным ингредиентам и тщательно перемешайте. В конце добавьте орехи макадамия, нарезанную кубиками помадку и шоколад, снова перемешайте.
7. Выкладывайте по 1 столовой ложке теста на противень на расстоянии друг от друга. Выпекайте примерно 12–14 минут. Затем достаньте и остудите на противне.



NEW LINE



Шипящие висби

на 20–25 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

75 мл вишневого сока

225 г сахара

50 г глюкозы

½ ч. л. лимонной кислоты

2 пакетика шипучего порошка
(по 58 г)

Дополнительно:

термометр для карамели, палочки
для леденцов, силиконовая форма
для леденцов (по желанию)

1. Подготовьте силиконовую форму и палочки для леденцов.
2. В небольшую кастрюлю поместите вишневый сок, сахар и глюкозу и доведите до кипения на среднем огне. Постоянно помешивайте, пока сахар полностью не растворится. Увеличьте температуру и с этого момента не перемешивайте! Проверьте температуру с помощью термометра. Когда сироп достигнет 155 °С, снимите кастрюлю с огня.
3. Быстро вмешайте лимонную кислоту.
4. Затем аккуратно вылейте смесь в силиконовую форму, положите сверху палочки для леденцов и оставьте до застывания. Внимание: сахарная смесь очень горячая!
5. Когда леденцы затвердеют, насыпьте шипучий порошок в небольшую миску и обваляйте в нем висби, чтобы они были покрыты со всех сторон. Храните в герметичном контейнере.



Если у вас нет под рукой силиконовой формы, просто застелите противень бумагой для выпечки, положите палочки для леденцов на противень и выложите на каждую палочку по ложке сахарного сиропа. Аккуратно покрутите палочку, чтобы леденец получился правильной формы, а затем оставьте до полного застывания. Обваляйте в шипучем порошке, как описано выше.



Хогвартсер

на 8 порций

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста:

250 г пшеничной муки
1 пакетик разрыхлителя (10 г)
1 пакетик смеси для приготовления
пудинга с карамельным вкусом (35 г)
100 г сливочного масла
100 г сахара
1 щепотка соли
½ ч. л. ванильного экстракта
2 яйца
60 мл молока

Для украшения:

200 г сахарной пудры
3 ст. л. лимонного сока
мастика разных цветов (красная,
зеленая, желтая, синяя)

Дополнительно:

силиконовые штампы различных
факультетов Хогвартса,
кондитерский мешок

1. Разогрейте духовку до 200 °С. Выстелите противень бумагой для выпечки.
2. Смешайте в миске муку с разрыхлителем и смесью для пудинга.
3. В отдельной миске взбейте миксером масло с сахаром, солью и ванильным экстрактом до воздушной массы. По одному вбейте яйца. Постепенно просейте в смесь сухие ингредиенты, добавьте молоко и тщательно перемешайте.
4. Переложите тесто в кондитерский мешок и отсадите 8 одинаковых по размеру шариков на противень. (Если у вас нет под рукой кондитерского мешка, просто отрежьте небольшой уголок от пакета для заморозки.) Оставляйте достаточно места между шариками, так как тесто все равно будет немного растекаться! Выпекайте примерно 10–15 минут. Выньте и полностью остудите.
5. Тонко раскатайте цветную мастику, вырежьте из нее стаканом круги чуть большего диаметра, чем силиконовые штампы Хогвартса. Украсьте мастику соответствующим гербом: Гриффиндор – красный, Пуффендуй – желтый, Когтевран – синий, Слизерин – зеленый.
6. В небольшой миске смешайте сахарную пудру с лимонным соком, чтобы получился густой крем. Равномерно распределите глазурь по заготовкам, затем на еще теплую, липкую глазурь выложите круги из мастики. Слегка прижмите и подождите несколько минут, пока обе части не соединятся.



HAPPY
BIRTHDAY
HARRY

MR. HEDD
The Girl
rived Dr
Little W
SUR

Торт ко дню рождения Гарри

на 1 торт

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для шоколадного бисквита:

320 г сливочного масла

200 г черного шоколада

8 яиц

250 г сахара

1 ч. л. ванильного экстракта

соль по вкусу

30 г какао-порошка

2 ч. л. разрыхлителя

190 г пшеничной муки

Для крема:

1 пакетик сухой смеси для приготовления ванильного пудинга (35 г)

400 мл молока

2 ст. л. сахара

190 г размягченного сливочного масла

50 г сахарной пудры

зеленый пищевой краситель

красный пищевой краситель

Дополнительно:

круглая разъемная форма (Ø 25 см)

1. Разогрейте духовку до 160 °С. Выстелите дно формы бумагой для выпечки.
2. Для приготовления бисквита растопите сливочное масло в небольшой кастрюле. Добавьте шоколад. Когда масса станет однородной, снимите с огня и оставьте шоколадную смесь на несколько минут. Тем временем взбейте в миске яйца, сахар, ванильный экстракт и соль. Добавьте охлажденную шоколадную смесь и продолжайте перемешивать.
3. В отдельной миске смешайте какао и разрыхлитель с мукой, добавьте к влажным ингредиентам и перемешайте до однородности. Вылейте в форму и выпекайте примерно 30–35 минут. Переложите бисквит вместе с бумагой для выпечки на тарелку и оставьте до полного остывания. Снимите бумагу для выпечки и разрежьте бисквит на 2 коржа.
4. Приготовьте крем в соответствии с инструкцией на упаковке смеси для пудинга, но только с 400 мл молока и 2 столовыми ложками сахара. Накройте пленкой и остудите до комнатной температуры. Тем временем в отдельную миску выложите размягченное сливочное масло и сахарную пудру и взбейте миксером до пышности. Затем добавляйте по ложке крем, продолжая взбивать на высокой скорости. Отложите $\frac{1}{4}$ часть крема для начинки. Возьмите немного оставшегося крема и растворите в нем зеленый пищевой краситель – для надписи. В остальную часть крема добавьте немного красного красителя, чтобы получился розовый цвет.
5. Поместите нижний корж на тарелку для торта и равномерно смажьте его неокрашенным кремом.

Выложите сверху второй корж, слегка прижмите и равномерно смажьте весь торт розовым кремом. Выложите зеленый крем в кондитерский мешок с тонкой насадкой и нанесите поздравление на торт по желанию. Оставьте на несколько минут перед подачей на стол, чтобы крем схватился.



Совиные орешки

на 50 орешков

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для теста:

150 г пшеничной муки
100 г сливочного масла
50 г сахара
1 яичный желток
1 щепотка соли
1 ст. л. воды

Для начинки:

2 яичных белка
1 щепотка соли
1 ч. л. сока лимона
160 г сахара
около 50 конфет Toffifee

Дополнительно:

круглая вырубка для печенья
(Ø примерно 8 см), кондитерский
мешок с тонкой насадкой

1. В большой миске соедините все ингредиенты для теста, тщательно перемешайте, накройте пленкой и поставьте в холодильник на 1 час.
2. Тем временем в отдельной миске взбейте яичные белки со щепоткой соли и лимонным соком. Частями добавляйте сахар, продолжая взбивать до плотных пиков. Поставьте в холодильник.
3. Разогрейте духовку до 160 °С. Выстелите противень бумагой для выпечки.
4. Через час достаньте тесто из холодильника и раскатайте скалкой на слегка посыпанной мукой рабочей поверхности до толщины примерно 5 мм. Затем вырубкой для печенья вырежьте из теста круги и положите их на небольшом расстоянии друг от друга на подготовленный противень. Разложите Toffifee на круги теста плоской стороной вниз.
5. Переложите взбитые белки в кондитерский мешок с тонкой насадкой и покройте ими конфеты по спирали снизу вверх. Выпекайте в духовке примерно 18 минут. После оставьте на противне на несколько минут. Лучше всего наслаждаться орешками, когда они еще теплые, тогда начинка из Toffifee остается мягкой и кремовой!



Сливочное пиво

на 4 порции

ИНГРЕДИЕНТЫ

1 ст. л. сливочного масла

2 ст. л. тростникового сахара

1 стручок ванили

500 мл молока

100 мл жирных сливок

½ ст. л. молотой корицы

½ ст. л. какао-порошка

½ пакетика ванильного сахара (5 г)

250 мл крем-сода

1. Растопите сливочное масло в кастрюле на медленном огне. Добавьте тростниковый сахар и дайте ему слегка карамелизоваться. Постоянно помешивайте.
2. Острым ножом разрежьте стручок ванили вдоль и выскребите мякоть. Выложите выскобленный стручок и мякоть ванили в кастрюлю. Добавьте молоко, половину сливок, корицу, какао-порошок и ванильный сахар. Все тщательно перемешайте и прогрейте немного. Затем снимите кастрюлю с плиты и добавьте крем-соду.
3. Снова немного прогрейте сливочное пиво, но ни в коем случае не кипятите. Снимите с огня и немного остудите.
4. Тем временем взбейте оставшиеся сливки.
5. Разлейте теплое сливочное пиво по бокалам, сверху добавьте по ложке взбитых сливок и сразу же подавайте.