

Зміст

Пляцки, які закохують у себе

7

1.	Пляцок	«Старий Львів»	10
2.	Пляцок	«Вишневий грильж»	12
3.	Пляцок	«Два медівники»	14
4.	Пляцок	«Віхола»	16
5.	Пляцок	«Вишнева роса»	18
6.	Пляцок	«Снікерс»	20
7.	Пляцок	«Матусині цьомки»	22
8.	Пляцок	«Берегиня»	24
9.	Пляцок	«Зелене яблуко»	26
10.	Пляцок	«Крем і джем»	28
11.	Пляцок	«Їжак з яблуками»	30
12.	Пляцок	«Медова перинка»	32
13.	Пляцок	«Вишнева кісточка»	34
14.	Пляцок	«Фарбований Лис»	36
15.	Пляцок	«Варшавський яблучник»	38
16.	Пляцок	«Небесні ласощі»	40
17.	Пляцок	«Яблучник із запеченим кремом»	42
18.	Пляцок	«Медова чічка»	44
19.	Пляцок	«Мотанка»	46
20.	Пляцок	«Лисичка»	48
21.	Пляцок	«Карамельний медівник»	50
22.	Пляцок	«Пузата хата»	52
23.	Пляцок	«Рушта»	54

24.	Пляцок	«Яблука під периною»	56
25.	Пляцок	«Маковейчик»	58
26.	Пляцок	«Світлячок»	60
27.	Пляцок	«Шоколадний зайчик»	62
28.	Пляцок	«Полунничні коралі»	64
29.	Пляцок	«Воронячі гнізда»	66
30.	Пляцок	«Вишнева панянка»	68
31.	Пляцок	«Весняна ейфорія»	70
32.	Пляцок	«Іванко та Марічка»	72
33.	Пляцок	«Кольоровий сон»	74
34.	Пляцок	«Зимова казка»	76
35.	Пляцок	«Морські камінці»	78
36.	Пляцок	«Вишнева пташка»	80
37.	Пляцок	«Чумацький Шлях»	82
38.	Пляцок	«Весела Коляда»	84
39.	Пляцок	«Ситий ведмедик»	86
40.	Пляцок	«Макові мандри»	88
41.	Пляцок	«Соловейко»	90
42.	Пляцок	«Принц Нарцис»	92
43.	Пляцок	«Медівник по-новому»	94
44.	Пляцок	«Макова вишенька по-новому»	96
45.	Пляцок	«Сон чугайстра»	98
46.	Пляцок	«Маковий імператор»	100
47.	Пляцок	«Вечорниці»	102
48.	Пляцок	«Гулівер»	104
49.	Пляцок	«Шахматка»	106
50.	Пляцок	«Ромео»	108

Купити книгу на сайті kniga.biz.ua >>>

Пляцки, які закохують у себе

Жодне галицьке свято не минає без домашньої випічки. Вправні господині люблять подати до кави щось новеньке, аби вразити гостей неймовірним смаком і красою пишної випічки, а після похвал та овацій скромно, але традиційно відповісти: «Та йой, то я так спекла швиденько, на скору руку. Той пляцок мені ще й не дуже добре вдався». Хоча галицькі господині добре знають, що спекти добрий пляцок — то справжнє мистецтво. Він має бути одночасно смачним, оригінальним і красивим на зрізі. А ще — добре нарізатись на невеликі порційні шматочки. У цій книжці я розповідаю, як приготувати 50 смачних пляцків із красивим зрізом. Більшість рецептів нові, хоча є і такі, які дехто знає з дитинства. Упевнена, що ці пляцки зможуть стати справжньою окрасою вашого святкового столу.

Для того щоб плячки були такими, як у книжці, треба знати нюанси їх приготування.

У кожному рецепті вказано розмір використаного дека. Якщо ви хочете змінити розмір форми на свій, то маєте порівняти площу вказаної у рецепті й узяті вами і, відповідно, збільшити (зменшити) кількість усіх продуктів. Зауважте, що водночас зміниться і час випікання коржів.

Час випікання коржів зазначено для електричної духовки з убудованим точним термометром. Режим випікання «Верх-низ» без конвекції на середньому рівні духовки, якщо в рецепті не вказано інше. Проте ви завжди маєте

орієнтуватися на особливості своєї духовки.

Для приготування деяких коржів використовується харчова сода. Переважно таке тісто містить у собі продукти, що мають кислоту реакцію: кефір, сметана, мед, столовий оцет, лимонний сік. У такому разі краще не замінювати харчову соду на розпушувач.

Якщо для приготування деяких коржів потрібен харчовий амоній, його теж краще не замінювати ні харчовою содою, ні розпушувачем. Харчовий амоній надає коржам іншої структури. Такий корж інтенсивніше та глибше просочується кремом. Коштує харчовий амоній недорого і продається в тому

самому відділі, що й інші кондитерські додатки.

Вага пачки розпушувача, який я використовую в рецептах, дорівнює 10 грамам, і вона розрахована для розпушування тіста, приготованого з 500 грамів борошна. Тобто якщо в рецепті вказано взяти 5 грамів розпушувача, то мається на увазі, що потрібно взяти половину його пачки. Слід урахувати, що у крамницях можна придбати розпушувач різних виробників, який матиме різну вагу: 10, 12, 13, 15 або 18 грамів. Але незалежно від ваги, кожна із цих пачечок розрахована на розпушування тіста, приготованого з 500 грамів борошна. Тому якщо

в рецепті вказано з пачки вагою 10 грамів узяти 5 грамів розпушувача (тобто половину її ваги), то відповідно з пачки вагою 15 грамів слід узяти 7,5 грама. А з пачки вагою 18 грамів — 9 грамів.

Якщо в рецепті використовується порошок киселю чи пудингу, його можна замінити такою самою кількістю кукурудзяного крохмалю.

Якщо в рецепті зазначено, що потрібно використати порошок желе, то йдеться про одну його пачку, розраховану на приготування 0,5 літра желе (незалежно від ваги пачки). Майте на увазі, що зараз є пачки желе, розраховані для приготування 0,4 літра

чи 0,35 літра желе. Тому, маючи таку пачку желе, скоригуйте його кількість (такого желе слід узяти трохи більше).

Для приготування пляцків я брала яйця середнього розміру С1 (першої категорії) вагою 55–65 грамів, якщо в рецепті не вказано інше.

Для приготування коржів і кремів використовувала високоякісне вершкове масло жирністю 82–83 %.

Для приготування коржів, кремів та прошарків я брала якісне алкалізоване какао.

Після приготування кожен пляцок має настоятись (визріти) у холодильнику від чотирьох

до 12 годин для того, щоб усі коржі, прошарки та креми добре поєднались між собою. Обов'язково у цьому разі накривати пляцок харчовою плівкою.

За 30 хвилин до подачі пляцок краще вийняти з холодильника й залишити за кімнатної температури. Так його смак розкриється якнайкраще.

Пляцок

«Старий Львів»



«Яка краса та смакота!» — саме таку реакцію очікуйте від гостей і рідних після того, як поставите цей пляцок на стіл. Він справді дуже смачний. Однозначний фаворит! Свою назву пляцок отримав завдяки тому, що білкові коржі в ньому чимось схожі на львівську бруківку. А ще він має неперевершений аромат шоколаду й кави.



18×28 см



2,7 кг



7,5 см



ПРОДУКТИ

БІЛКОВІ КОРЖІ З ГОРІХАМИ ТА ЧОРНОСЛИВОМ (ПРОДУКТИ НА ОДИН КОРЖ)

- 3 яєчні білки;
- 0,5 г солі;
- 75 г дрібного цукру;
- 150 г волоських горіхів;
- 100 г в'яленого чорносливу;
- 30 г кукурудзяного крохмалю.

ШОКОЛАДНО- МЕДОВІ КОРЖІ

- 85 г натурального меду;
- 180 г цукру;
- 120 г вершкового масла жирністю 82 %;
- 5 г (1 ч. л.) харчової соди;
- 6 яєчних жовтків;
- 50 г темного какао;
- 420 г пшеничного борошна.

КАРАМЕЛЬНИЙ КРЕМ

- 600 мл молока;
- 100 г цукру;
- 40 г (1 пачка) порошку ванільного пудингу (чи 40 г кукурудзяного крохмалю + 10 г ванільного цукру);
- 20 г кукурудзяного крохмалю;
- 350 г вершкового масла жирністю 82 %;
- 100 г вареного згущеного молока;
- 15 мл коньяку + 3 г розчинної кави (за бажанням).

ШОКОЛАДНА ГЛАЗУР

- 90 г молочного шоколаду;
- 20 г сметани жирністю 21 %.



🍰 ПРИГОТУВАННЯ

БІЛКОВІ КОРЖІ З ГОРІХАМИ ТА ЧОРНОСЛИВОМ

Білки збийте із сіллю до стану «пивної піни». Не припиняючи збивання, всипте цукор. Збільште швидкість міксера до максимальної та збивайте ще приблизно п'ять хвилин до моменту, поки весь цукор розчиниться, а піна стане стійкою. Всипте крохмаль і на найнижчих обертах міксера все перемішайте до об'єднання інгредієнтів (приблизно хвилину).

Чорнослив наріжте шматочками, а волоські горіхи краще не дрібніть. Кулінарною лопаткою вмішайте чорнослив і горіхи у білкову піну. Вилийте тісто у форму, застелену якісним пергаментом, та розрівняйте його лопаткою. Випікайте за температури 180 °C приблизно 20 хвилин до готовності (до золотавого кольору). Під час натискання зверху пальцем корж має м'яко пружинити і не липнути.

Аналогічно спечіть ще один такий корж.

ШОКОЛАДНО-МЕДОВІ КОРЖІ

У товстостінній каструльці розтопіть мед, цукор і вершкове масло. Охолодіть суміш одну-дві хвилини, щоб вона була не надто гарячою, і вмішайте в неї соду. Потім докладіть жовтки і розітріть усе до однорідності. Вмішайте спочатку просіяний порошок какао, а потім — борошно. Тісто має вийти м'яким і пластичним. Розділіть його на шість рівних частин. (Одна частина важитиме приблизно 155 грамів.) Сформууйте з кожної кульку, викладіть в один шар на тарілку, накрийте харчовою плівкою і тримайте

в теплом місці (наприклад, над каструлею з водою, нагрітою до 60–70 °C). Завдяки цьому тісто залишиться теплим, і воно дуже легко розкачуватиметься. Кожну кульку розкачайте на пергаменті у пласт розміром 18 × 28 сантиметрів. Густо поштрикайте його виделкою. Випікайте за температури 180 °C приблизно чотири-п'ять хвилин до готовності. Вийміть корж із духовки, коли він буде ще дещо м'яким. Не потрібно допікати корж до твердості, адже після остигання він стане пружнішим.

Аналогічно спечіть ще п'ять таких коржів. Обрізки тіста теж спечіть і подрібніть до стану крихти. Використайте її для оформлення пляцка.

КАРАМЕЛЬНИЙ КРЕМ

У товстостінній каструлі сполучіть молоко, цукор, ванільний пудинг і крохмаль і, постійно помішуючи, на невеликому вогні доведіть масу до кипіння та проваріть хвилину. Зніміть каструлю з вогню, накрийте харчовою плівкою «в контакт» і залиште остигати до кімнатної температури.

Вершкове масло кімнатної температури добре збийте на високих обертах міксера не менше за шість-сім хвилин, поки воно стане світлим та пишним. Потім, зменшивши швидкість міксера до мінімальної, порціями, по столовій ложці, докладіть заварену масу. Розділіть крем на сім рівних частин. (Одна частина крему важитиме 150 грамів.) Три частини крему — 450 грамів — залишіть. А до решти чотирьох частин, тобто 600 грамів, на найнижчих обертах міксера вмішайте варене згущене молоко. За бажанням розчиніть одну чайну ложку кави в одній столовій ложці коньяку і лопаткою вмішайте у крем.

🍰 ФОРМУВАННЯ ПЛЯЦКА

Викладіть пляцок у форму з високими бортиками, у якій випікались коржі, у такому порядку: шоколадно-медовий корж — білий крем — шоколадно-медовий корж — карамельний крем — білковий корж — карамельний крем — шоколадно-медовий корж — білий крем — шоколадно-медовий корж — карамельний крем — білковий корж — карамельний крем — шоколадно-медовий корж — білий крем — шоколадно-медовий корж.

Накрийте верхній корж кухонною дощечкою, помістіть на неї невеликий вантаж (один-два кілограми) і залиште за кімнатної температури на одну-дві години.

ШОКОЛАДНА ГЛАЗУР

Розтопіть у сотейнику поламанний шоколад і сметану до однорідності. Але в жодному разі не доводьте масу до кипіння — лише злегка нагрійте, постійно помішуючи. Змастіть верхній корж теплою глазур'ю і посипте крихтами з коржа, спеченого з обрізків тіста. Накрийте форму із пляцком харчовою плівкою і помістіть у холодильник на 12 годин.

«Вишневий грильяж»



Цей пляцок насправді дуже смачний! За нього ви, найімовірніше, дякуватимете мені не раз. Смак цього пляцка можна схарактеризувати типово галицьким описом: «Йой, яке ж то файне! Справжня лігумінка!». Завдяки своєму складу він і отримав назву: між двома вишневими коржами розмістився дуже смачний корж із карамелізованими горіхами.



18×28 см



2,8 кг



7 см



ПРОДУКТИ

ТІСТО

- 300 г борошна
 - 70 г борошна;
- 200 г смальцю (чи 250 г вершкового масла або вершкового маргарину);
- 5 яєчних жовтків;
- 30 мл (2 ст. л.) столового оцту 9 %;
- 125 г сметани жирністю 21 %.

ГРИЛЯЖНА НАЧИНКА

- 250 г волоських горіхів;
- 50 г вершкового масла;
- 40 г цукру;
- 50 г меду.

ВИШНЕВА НАЧИНКА

- 80 г (2 пакети) порошку вишневого киселю;
- 20 г кукурудзяного крохмалю;
- 5 яєчних білків;
- 125 г цукру;
- 1 л (або 0,5 л за бажанням) вишень у власному соку.

КРЕМ

- 300 мл молока;
- 40 г (1 пачка) порошку ванільного пудингу (чи 40 г кукурудзяного крохмалю + 10 г ванільного цукру);
- 125 г цукру;
- 200 г сметани жирністю 21 %;
- 300 г вершкового масла;
- 50 г цукрової пудри (за бажанням).



👑 ПРИГОТУВАННЯ

ТІСТО

Просіяне борошно перемішайте з дуже холодним, натертим на тертці з великими вічками смальцем чи вершковим маслом (або маргарином). Швиденько розітріть усе руками до стану крихти. У центр крихт викладіть жовтки та влийте оцет і сметану. Спочатку ложкою перемішайте рідкі інгредієнти в центрі, а потім почніть замішувати нею ж тісто. Наприкінці дуже швидко домісіть його руками. Тісто не можна довго вимішувати, щоб збереглась шаруватість спечених коржів. Воно має бути м'яким та ніжним. Розділіть тісто на шість рівних частин, кожна вагою приблизно 130 грамів. Сформуєте з них кульки, викладіть в один шар на тарілку, накрийте харчовою плівкою і помістіть у холодильник на годину. Це тісто можна також замісити звечора і залишити в холодильнику до ранку чи навіть до наступного вечора. Поки тісто охолоджується, приготуйте дві начинки.

ГРИЛЯЖНА НАЧИНКА

У пательню викладіть грубо посічені волоські горіхи, вершкове масло, цукор і мед. На середньому вогні, помішуючи, доведіть суміш до стану, коли цукор, мед і вершкове масло розтопляться. А потім, помішуючи, готуйте ще три-чотири хвилини, щоб цукор і мед трохи карамелізувались й обволокли горіхи зі всіх боків. Зніміть пательню з вогню і повністю охолодіть горіхову начинку.

ВИШНЕВА НАЧИНКА

Ретельно відділіть консервовані вишні від сиропу. Порошок киселю перемішайте з крохмалем і поки що відставте. Білки збийте із сіллю до стану «пивної піни», а потім порціями, по столовій ложці, введіть цукор. Збільште швидкість міксера і збивайте приблизно п'ять хвилин, поки весь цукор розчиниться, а піна стане дуже стійкою. Потім зменште швидкість міксера до мінімальної та порціями, по столовій ложці, докладіть підготовлену суху суміш із киселю та крохмалю. Перемішуйте все лише до моменту об'єднання інгредієнтів. Розділіть піну на дві рівні частини.

Одну частину тіста дуже тонко розкачайте і викладіть у застелену пергаментом форму. На нього рівномірно розкладіть половину піни, а потім, теж рівномірно, — половину вишень. Викладіть на вишні другу частину тонко розкачаного тіста і густо поштрикайте його виделкою. Випікайте за температури 200 °C приблизно 20–25 хвилин до насиченого золотавого кольору.

Аналогічно з наступних двох частин тіста й решти піни та вишень спечіть ще один такий вишневий корж. Для третього коржа на розкачаний нижній пласт тіста рівномірно викладіть карамелізовані горіхи. Накрийте їх іншим розкачаним пластом тіста і зверху густо поштрикайте виделкою. Випікайте гриляжний корж до насиченого золотавого кольору, але зверніть увагу, що час випікання цього коржа має бути суттєво менший — приблизно 12–15 хвилин.

КРЕМ

У каструлю з товстим дном налейте молоко та перемішайте його з пудингом (або крохмалем і ванільним цукром) і цукром. На невеликому вогні, постійно помішуючи, доведіть суміш до кипіння. Потім умішайте сметану, ще раз доведіть до кипіння і зніміть каструлю з вогню. Накрийте заварену масу харчовою плівкою «в контакт» і залишіть, поки воно охолочиться до кімнатної температури.

Вершкове масло кімнатної температури добре збийте на високих обертах міксера. Якщо ви любите більш солодкий крем, на цьому етапі можна вмішати до масла 50 грамів цукрової пудри. Зменшивши оберти міксера до найнижчих, порціями, по столовій ложці, докладайте заварену масу, аж поки вона закінчиться. Розділіть готовий крем на три частини.

👑 ФОРМУВАННЯ ПЛЯЦКА

Складіть пляцок у формі з високими бортиками, у якій випікались коржі. На її дно викладіть корж із вишнями верхнім боком до крему. Рівномірно змастіть його однією частиною крему. На нього викладіть корж з горіхами і змастіть його другою частиною крему. Зверху викладіть третій корж із вишнями верхнім боком до крему. Третьою частиною крему змастіть верх і боки пляцка. Накрийте його харчовою плівкою та помістіть у холодильник на 10–12 годин.

«Два медівники»



Якщо хочете додати собі святкового настрою, обов'язково приготуйте цей пляцок. І тоді ви досить легко отримаєте «два в одному». Адже тут в одному пляцку гармонійно поєднались два медівники та два різні креми. Завдяки цьому пляцок і отримав свою назву. Він фантастично смачний!



20×30 см



2,75 кг



8 см



ПРОДУКТИ

ТІСТО

- 150 г натурального меду;
- 250 г цукру;
- 150 г вершкового масла жирністю 82 %;
- 10 г (2 ч.л.) харчової соди;
- 3 яйця (вагою 70 г кожне);
- 650 г борошна + 10–15 г борошна.

КРИМ ТОГО

- 30 г темного какао для шоколадного тіста;
- 30–40 г борошна для світло-медового тіста.

МАСЛЯНИЙ ЗАВАРНИЙ КРЕМ

- 300 мл молока;
- 100 г цукру;
- 40 г (1 пачка) порошку вершкового пудингу (або кукурудзяного крохмалю);
- 300 г вершкового масла.

ЯГІДНА МАСА

- 200 г перетертої із цукром чорної смородини (цукру і ягід узяти навпіл);
- 50 мл води;
- 25 г кукурудзяного крохмалю.

ВЕРШКОВО-СМЕТАННИЙ КРЕМ

- 500 мл вершків жирністю 33–36 %;
- 100 г цукру;
- 300 г сметани жирністю 30 %.

ШОКОЛАДНА ГЛАЗУР

- 90 г молочного шоколаду з лісовими горіхами;
- 20 г сметани жирністю 21 %.

