

Sisukord

Sissejuhatus	8
Põhitehnikad	10
Kondiitrikoogid	34
Lahtised magusad pirukad	60
<i>Petit fours</i>	86
Tordid ja desserdid	122
Koogid ja saiakesed	154
Register	172





BREAD

Sissejuhatus

Lapsepõlves ümbritsesid mind toit, küpsetamine ja maiustused ning muidugi minu pereliikmed.

Mu taadu õppis kokaks ja töötas mereäärse Boumemouthi linna mitmeski kuulsamas hotellis ja restoranis. Mis veelgi uhkem – sellesama vanaisa onule kuulus Pariisis *pâtisserie* (vaata fotot paremal), nii et koka- ja kondiitritöö on me suguvõsal suisa veres. Ka mamma küpsetas vapustavalt häid kooke – šokolaadi-, puuvilja- ja Walesi kooke –, mille järgi sain juba lapsena aru, et kui söögitegemisega aega ja vaeva kokku ei hoita, toob hea toit kogu pere laua äärde ja valmistab kõigile rõõmu. Millise ootusvärina tõid hinge mamma juurest kaasa antud Walesi koogid – suhkrut, võid ja rosinaid täis pisikesed krõbedad iludused! Praegugi tunnen neid sõnu kirjutades seda imehead lõhna, mida siis kõögist tuli, ja kuulen krabisemas fooliumit ja küpsetuspaberit, mille sisse mamma koogid ikka pakkis.

Lapsepõlvest on mul meeles kolm nostalgilist mälu pilti, mis manavad esile nii maitseid kui ka aroome. Esimene mälestus on lasteaiast, kus tegime koos sõpradega piparmündikreemi, ja mul on meeles jahmatus, et piparmündil on nii tugev lõhn. Teiseks mäletan neid paljusid kordi, kui mamma mõneks sünnipäevaks šokolaadiga iirisekooki küpsetas ja mina, ehkki mu nina ei ulatunud veel hästi üle lauaserva, asjatasin ikka juures, et tühjaks kallatud tainakauss ja lusikas puhtaks lakkuda. Seda šokolaadiga iirisekooki ootasime alati palju suurema huviga kui traditsioonilist glasuuriga puuviljatorti, mida soovis ema. Kolmas toidumälestus on vanaisa tehtud Kreeka salat. Olin siis vist üheksa või kümme aastat vana ja maitseisin elus esimest korda fetajuustu! Lapsest saadik juustuga röstsaiat fänn, tundsin, kuidas see koos tomatite, kurkide ja oliividega salatisse hakitud ebatavalise lõhna ja tekstuuriga hapukas-soolakas juust paneb mu kujutlusvõime tööle, ja peatselt nakatusingi kokkamistõppe.



Perekondlikku soodumust arvestades pole ime, et õppisingi viimaks kondiitriks.

Mul vedas – olen töötanud koos paljude vapustavalt heade kondiitritega ja suurepäraresetes töökohtades, nüüd loodan, et need siit ja sealt kõrva taha pandud tarkused, mis ma selle ajaga kokku korjasin, teevad kergemaks ka sinu elu, kui alustad teekonda prantsuse kondiitrikunsti maile.

Väga sageli ollakse arvamusel, et prantsuse kondiitrikunsti võtteid on kodus omal käel võimatu õppida ja neid valdavad üksnes pikki aastaid tegutsenud elukutselised kondiitrid. Paljud inimesed tunnevad hirmu isegi lihtsamat sorti prantsuse dessertide valmistamise ees. Kuid arvestades asjaolu, et küpsetamine kogub üha enam populaarsust, on aeg siduda kondiitripõll julgelt ette, omandada klassikalised võtted ja üllatada iseennastki. Loodetavasti annavad mu sammsammulised juhised ning nüüdisajastatud maitsekombinatsioonid ja viimistlusvõtted sulle julgust nii mõnegi minu poolt välja pakutud kergema prantsuspärase kondiitritoote valmistamist omal käel proovida. Tuuni ammused tuttavad oma käe järgi isikupäraseks ja uueks!

Will Torrent





Sarvesaiad ehk *croissant*'id

Tagasihoidlik *croissant* on toidunautleja suurimaid rõõme. Rebida värskelt küpsetatud sarvesaiast tükikesi ning süüa neid Pariisi kohvikus koos kooremaitselise soolase või ja maitseküllase moosiga, kõrvale tass kanget kohvi – mis võiks veel parem olla! Mul on sarvesaiad sügavkülmikus ikka käepärast, ja olgugi tainategu kunsttükk omaette, pole *croissant*'e üldse teab kui raske teha, kui asi kord juba käppa saab.

Kihitamiseks

300 g tükk toasooja võid
40 g nisujahu

Tainas

30 g värsket või
15 g kuivpärm
230 ml külma piima
2½ spl suhkrut
2 tl mett
380 g jämeda
jahvatusega nisujahu
2 tl soola
näpuotsatäie soolaga
segatud munarebu,
pealt määrimiseks

Annab välja umbes
14 tk.

Kihitamine

Pane või ja jahu kaussi ning sõtku kätega täiesti ühtlaseks.

Kummuta segu toidukilele, kata pealt teise kilelehega ja rulli umbes 10 cm küljepikkusega ruuduks. **(A)**

Pane umbes tunniks külmikusse tahenema.

Tainas

Pane pärm ja piim kaussi ning sega, et pärm lahustuks. Lisa suhkur ja mesi ning sega uuesti läbi.

Sega jahu ja sool kokku kas käsitsi või mikserda alusel seisva mikseriga, millel on tainakonksud, ja vala siis hulka pärmisegu. Sega aeglaselt, kuni moodustub tainas.

Sõtku tainast 10 minutit kas kergelt jahuga üle raputatud tööpinnal käsitsi või mikserda alusel seisva mikseriga.

Kui segasid mikseriga, kummuta tainas kergelt jahuga üle raputatud tööpinnale ja kata lõdvalt võipaberi või küpsetuspaberiga. Lase 10 minutit seista.

10 minuti pärast rulli tainas umbes 20 x 30 cm ristkülikuks. Võta võiruut külmikust välja ja lõika keskelt pooleks. Paiguta üks pool tainaristküliku keskele. Keera üks tainaserv üles, nii et võiruut on kaetud. Kui vaja, siis

venita tainast. Paiguta teine võiruut selle peale ja keera allesjäänud tainaserv kõige peale. **(B)**

Rulli tainas jälle ristkülikuks. Lühem serv enda pool, keera peale algul ülemine, siis alumine kolmandik. Nüüd pööra tainast 90° päripäeva, nii et kokkumurdekoht jääb vasakule. Taina lamedaksrullimise ja kokkuvoltimise protsessi kohta öeldakse kokkuvõtlikult lape. Torka tainasse auk, mis näitab, et tehtud on üks lape. Pane 30 minutiks külmikusse.

Tee tainale veel üks lape ja lase 30 minutit seista. **(C)**

Tee tainale kolmas lape ja lase 2 tundi seista.

Nüüd võid valida, kas jätkad sarvesaiategu allpool toodud juhiste järgi või mõne variandi kohaselt, mille leiad lk 171.

Sarvesaiade tegemiseks rulli tainas 2 tunni pärast kergelt jahuga üle raputatud tööpinnal umbes 3 mm paksuseks ristkülikuks.

Lõika tainas suure terava noaga pikuti pooleks. Saad 2 riba. Kui vaja, tee servad korrapäraseks, nii et saad ristkülikukujulised ribad.

Võta üks riba ette, pikem serv enda pool. Lõika ribast järjest välja võrdhaarseid kolmnurki (kitsaid, kaks pikemat külge ühepikkused), mille aluse pikkus on 8 cm.



Järjepanu lõigates tekivad kolmnurgad kenasti vaheldumisi, ühel ülal tipp, järgmisel alus. **(D)**

Prantsusmaalt sain hea näpunäite: kui lõigata kolmnurga aluse keskele sälguke, keerduvad *croissant*'i nurgad kenasti üles. Seega tee iga kolmnurga aluse keskele noa või kääridega sälguke.

Hakka kolmnurka alusest alates kokku rullima, nii et saad *croissant*'i. **(E)**

Sinnani jõudnud, võid *croissant*'id tuleviku tarbeks sügavkülmutada. Kui kavatsed neid tarvitada, võta sarvesaiad sügavkülmikust juba eelmisel õhtul välja ja pane küpsetusplaadile. Kata lõdvalt riidest köögirätikuga, siis on nad hommikuks kenasti üles sulanud, parajalt kerkinud ja küpsetamiseks valmis.



Paiguta *croissant*'id kergelt jahuga üle raputatud küpsetusplaadile. **(F)**

Kata *croissant*'id lõdvalt kilega, mis on kergelt õlitatud, ja jäta sooja kohta umbes 2 tunniks kerkima, selle ajaga paisuvad sarvesaiad umbes poole suuremaks.

Umbes 15 minutit enne saiakeste ahjupanekut eelkuumuta praeahi 200 °C-ni.

Eemalda kerkinud *croissant*'idelt kate ja määri neid glasuurimiseks kergelt munarebuga.

Küpseta sarvesaiu eelkuumutatud praeahjus 12 minutit või kuni saiad on kaunilt pruunikaskuldsed ja krõbedad.



Šokolaadi ja pirniga *bûche de Noël* (jõuluhalg)

½ kogust šokolaadi-
õllekeeksi (lk 163,
asenda õlu pirni-
siidriga)

½ kogust šokolaadi-
vahtu (lk 124, asenda
pool väiksemast
vahukoorekogusest
pirnipüreega)

Pirnikreem

2 lehte želatiini

100 g pirnipüreed

150 ml 48% rööska
koort*

2 munarebu

50 g suhkrut

5 poolikut konservpirni

Pirni-šokolaadikreem

50 g pirnipüreed

50 g 48% rööska koort*

1 tl jahvatatud kaneeli

1 tl vürtsisegu kaneeli,
koriandriseemnete,
köömnete,

muskaatpähkli,

ingveri ja nelgiga; või

õunakoogi vürtsisegu

125 g hakitud

piimašokolaadi

2 küpsetuspaberiga
vooderdatud ahjuvormi
või -plaati
suhkrutermomeeter
(soovi korral)

Annab välja 8–10 viilu.

* Retseptis oleva 48%
eriti rammusa röösa
koore võib üldjuhul
asendada 35% röösa
koorega.

Bûche de Noël on traditsiooniline prantsuse jõuluküpsetis. Rennikujuline vorm täidetakse šokolaadivahu ja eelküpsetatud koogipõhjaga, tihti lisatakse suhkurdatud kastaneid. Jõulude ajal meeldib mulle pimi, ingveri ja šokolaadi kooslus, seega on kõik need maitseed minu jõuluhalus, mida kroonib vürtsikas pimi-šokolaadivaht.

Jõuluhalu valmistamisega tee algust juba päev varem. Eelkuumuta praeahi 180 °C-ni.

Valmista lk 163 juhiste järgi šokolaadi-õllekeeksi tainas, kuid asenda õlu pirnisiidriga.

Laota tainasegu ühtlase kihina ettevalmistatud ahjuvormidesse ja küpseta eelkuumutatud praeahjus 10–15 minutit. Lase koogipõhjadel vormi sees täiesti maha jahtuda, seejärel eemalda külge jäänud küpsetuspaber.

Lõika üks mahajahtunud koogipõhi vormi rennikujulise osaga sobivasse mõõtu, seejärel lõika teisest koogipõhjust paras ristkülik, millega jõuluhaluvorm hiljem pealt katta. Painuta esimene koogipõhi jõuluhalu rennikujulise vormi põhja ja servi katma. Pane vormi painutatud koogipõhi ja koogipõhjust ristkülik sügavkülmikusse.

Valmista lk 124 juhiste järgi šokolaadivaht, kuid asenda pool väiksemast vahukoorekogusest pirnipüreega. Pane külmikusse tahenema.

Pirnikreem

Pane želatiinilehed kaussi külma vee sisse likku; pane pirnipüree ja vahukoor väikese kastruliga madalale kuumusele ja aja keema; mikserda munad ja suhkur kuumuskindlas kausis kergeks ja kohevaks.

Energiliselt mikserdades vala keedetud vahukooresegu munasegusse. Vala kõik kastrulisse tagasi ja kuumuta ettevaatlikult, kuni koore-munakaste pakseneb või suhkrutermomeetri näit on 72 °C. Tõsta puhtasse kaussi ning lisa pehmenenud želatiinilehed, millest on vesi välja pigistatud. Pane külmikusse.

Võta jõuluhaluvorm sügavkülmikust välja ja tõsta sinna umbes kaks kolmandikku šokolaadivahust. Tasanda pealt. Pane 45–60 minutiks külmikusse.

Võta vahuga pooleldi täidetud jõuluhaluvorm külmikust välja. Lõika poolikud pirnid veel kord pooleks ja lao vormi sisse šokolaadivahu peale. Kata pirnikreemiga, lükka pealt tasaseks ja pane tunniks sügavkülmikusse.

Võta jõuluhaluvorm sügavkülmikust välja, pane ülejäänud šokolaadivaht peale ja kata sügavkülmikust võetud koogipõhjaristkülikuga. Suru käega kergelt peale ja kaabi äärtest välja pressinud üleliigne täidis noaga ära. Pane ööseks sügavkülmikusse.

Pirni-šokolaadikreem

Järgmisel päeval pane pirnipüree, vahukoor ja vürtsid kastrulisse ning aja madalal kuumusel keema. Vala keedetud kooresegu laia kuumuskindlasse kaussi ning lisa šokolaad. Hakka spaatliga kausi sisu keskaigast ringjalt segama, kuni šokolaad sulab ja vedelikuga emulgeerub. Avarda ringi, kuni kogu šokolaad on sulanud. Lase veidi jahtuda, šokolaadikreem peaks olema tahke, aga määrimiseks siiski piisavalt pehme.

Võta jõuluhaluvorm sügavkülmikust välja, vabasta jõuluhalg ettevaatlikult vormist ja aseta töölauale, lame pool all. Võta palettnuga ja määri šokolaadikreem jõuluhalu pinnale. Tee šokolaadikreem kas palettnoa või kahvliga veidi mustiliseks. Lase külmikus veidi sulada, vabasta kook ettevaatlikult vormist ja lõika kuuma terava noaga viiludeks.

* Retseptis oleva 48% eriti rammusa röösa koore võib üldjuhul asendada 35% röösa koorega.



Crêpes Suzette

Lapsepõlves, kui jõulud möödaski, ootasime õega pikisilmi veebruarikuist vastlapäeva ja pannkooke. Panime pannkookidele ikka suhkrut ja sidrunimahla ning – ära mõista hukka – purgist valmisvahukoort! Ükskord juhtus sedasi, et sidruneid parajasti polnud, siis panime apelsine, ja mulle hakkas see uutmoodi pannkoogitaidis kohe meeldima. Klassikaline *crêpes Suzette* seisab väga paljude restoranide menüüs ja on hea näide *guéridon*-serveerimismoodusest, mille puhul kelner esitab kliendi laua juures väikese kulinaarse etenduse, näiteks teeb kreppidele kastme ja flambeerib Grand Marnier' otse einestajate silme ees!

Krepid

100 g nisujahu
2 muna
umbes 200 ml piima
näpuotsatäis soola
näpuotsatäis suhkrut
2 spl võid

Suzette'i kaste

50 g suhkrut
2 apelsini mahl
apelsinikooresukaadi
(lk 33)
2 apelsini kooritud
sektorid
sortsuke Grand
Marnier' likööri

Annab välja 4–6 tk.

Krepid

Pane jahu kaussi ja tee keskele süvend. Lisa jahusüvendisse munad ja hakka neile jahu pallvispli abil sisse segama.

Seejärel hakka vähehaaval piima lisama, kuni muna-jahusegule on lisatud umbes 200 ml piima ning tulemuseks on ühtlane ja kreemjas vedelapoolne tainas. Vispelda juurde ka sool ja suhkur. Lase 30 minutit seista.

Sulata või praepannil, või kui on, siis pannkoogipannil, keskmisel kuumusel. Kui või on sulanud, vala ülearune või kaussi ja jäta alles, et sellega kooke juurde praadida. Tõsta kuumale pannile kulbitäis tainast ning kalluta panni ühtlaselt igas suunas – küllap soovid mõnusalt õhukesi pannkooke, seega ära lahma pannile korraga liiga suurt kulbitäit. Kuumuta 1–2 minutit ja piilü siis koogi alumist poolt – selleks kergita pannkooki spaatliga. Kui alumine koogipool paistab kuldne ja küpsenud, pööra kook ümber ja kuumuta veel umbes 1 minut, kuni teinegi pool küpseb kuldseks.

Hoia pannkoogid madalale kuumusele seatud praeahjus soojas, eralda virna laotud koogid üksteisest küpsetuspaberitükkidega.

Kui pann kipub kuivaks jääma, lisa kausist võid.

Jätka küpsetamist, kuni kogu tainas on ära kasutatud.

Suzette'i kaste

Pane suhkur praepannile ja kuumuta keskmisel kuumusel, kuni suhkur sulab ja hakkab karamellistuma. Vahepeal lase apelsinimahli soojaks.

Lisa pannile ettevaatlikult soe apelsinimahl, sega ja kuumuta, kuni mahl seguneb karamellistunud suhkruga.

Lisa praepannile apelsinikooresukaad ja kooritud apelsinisektorid. Võta praepann tulelt ja lisa ettevaatlikult Grand Marnier. Raputa panni kergelt tule kohal ja hoidu ise pisut eemale. Pannilt kerkiv aur süttib ja alkohol põleb ära – see on täiesti normaalne.

Pane praepann tulele tagasi ja lisa üksteise järel pannkoogid. Voldi pannkook spaatli abil algul pooleks ja siis teistpidi veel kord pooleks. Neljaks volditud pannkook kasta kastmesse ja tõsta siis soojale taldrikule. Tee samamoodi ka ülejäänud pannkookidega.

Kui meeldib, paku kõrvale vanillijäätist!

