

LA PÂTISSERIE

28

*ranskalaista
klassikkoleivonnaista*



Kaisa Leino & Terhi Toivonen

ATENA

TEOS ON SAANUT TUKEA SUOMEN TIETOKIRJAILIJAT RY:LTÄ.

1. PAINOS 2018

TEKSTI JA KUVAT © 2018 KAISA LEINO & TERHI TOIVONEN
GRAAFINEN ILME: LEENA KISONEN
TAITTO: SISKO HONKALA

ATENA KUSTANNUS OY
WWW.ATENA.FI

ISBN 978-952-300-399-6

PAINETTU EU:SSA
2018

KAISA LEINO & TERHI TOIVONEN

LA PÂTISSERIE

28 RANSKALAISTA KLASSIKKOLEIVONNAISTA



ATENA • JYVÄSKYLÄ

SISÄLLYS

Tervetuloa leivonnaisten maailmaan! 7
Lue tämä 9
Kirjassa käytettyjä välineitä 10

I TEKNIIKAT

KOHOTETUT TAIKINAT 15
Briossi- eli pullataikina 16
Kohotettu lehtitaikina 18

PIIRAKKATAIKINAT 21
Piirakkataikinoiden valmistus 22
Murustustekniikka 23
Seostustekniikka 24
Piirakkataikinan käsittely ja pohjitus 25

KAKKUPOHJAT 27
Sokerikakku 28
Lusikkakakku 30
Manteli-sokerikakku 32
Pähkinä-marenkikakku 34

TUULIHATUT JA LEHTITAIKINAT 36
Tuulihattutaikina 37
Lehtitaikina 39
 Perinteinen lehtitaikina 40
 Käänteinen lehtitaikina 42
 Nopea lehtitaikina 44

MARENGIT JA TÄYTELISÄT 45
Ranskalainen marenki 46
Italialainen marenki 47
Paahtokinuski 48
Pähkinätahna 50
Pitsikeksit 52

TÄYTTEET 54
Vaniljakiisseli 55
Vaniljakastike 57
Kermavaahto 59
Vaniljavaahto 60
Diplomate-vaahdot 61
Chiboust-vaahdot 62
Bavaroise-vaahdot 63
Suklaavaahto 64
Marja- ja hedelmävaahdot 66
Sitruunakreemi 68
Voikreemi 69
Mantelikreemi 70
Suklaaganache 71

KORISTELU JA VIIMEISTELY 72
Kuorrutteen 73
 Suklaakuorrute 73
 Kiille 74
 Marja- tai hedelmäkuorrute 74
Sokerimassakuorrute eli pomada 75
Mantelimassa 76
Suklaan temperointi 77
Koristepursotin 78
Pursotinpussin käyttö 79
Ideoita kakkujen ja piirakoiden
koristeluun 81

II RESEPTIT

KOHOTETUT TAIKINAT 85
Briossit 87
 Nanterre-briossi 88
 Pariisilaiset briossit 91
 Pienet lettibriossit 93
 Sveitsiläiset briossit 95
 Maitopullat 97
Voisarvet, suklaataskut ja viinerit 99
 Voisarvet 100
 Mantelivoisarvet 103
 Suklaataskut 105
 Rusinakierteet 107
 Aprikoosiviinerit 109

PIIRAKAT 111
Sitruuna-marenkipiirakka 112
Hedelmä- ja marjapiirakat 114
Suklaa-kinuskipiirakka 116
Päärynä-mantelipiirakka 118
Aprikoosi-pistaasipiirakka 120
Omenapiirakka 122

KAKUT 125
Mansikkakakku 127
Suklaa-pähkinäkakku 131
Persikka-vadelmakakku 135
Päärynä-kinuskikakku 139
Kahvi-suklaakakku 143

TUULIHATUT JA LEHTITAIKINA 147
Éclair-leivonnaiset 148
 Kahvi- tai suklaa-éclairit 150
 Kermavaahto-éclairit 153
Religieuse-leivonnaiset 154
Paris-Brest 156
Saint-honoré 159
Loppiaiskakku 162
Tuhatlehti 165
Omenataskut 169

Madeleine de Proust 172





TERVETULOA LEIVONNAISTEN MAAILMAAN!

KUVITTELE ITSESI eteläranskalaiseen puutarhaan lämpimänä ja aurinkoisena kesäaamuna. Leipomosta juuri ostetut rapeat croissantit ja mehevät briossit ja tuoreen kahvin tuoksu houkuttelevat aamu-unisimmatkin aamiaispöytään vehreän lehtimajan varjoon. Lempeä puheensorina täyttää ilman. Eräs ruokailijoista kertoo ihastuneena, että juuri tällainen briossi kotitekoisen appelsiinihillon kera on hänen *Madeleine de Proustinsa*. Mitä hän tarkoittaa?

Madeleine de Proust on muodostunut Ranskassa käsitteeksi, jolla kuvataan asiaa, joka aistillisten tuntemusten kautta silmänräpäyksessä herättää onnellisia muistoja menneisyydestä. Kun ranskalaiset innostuvat keskustelemaan *Madeleine de Proustista*, he eivät siis suinkaan puhu kirjallisuudesta, vaan ruoasta, tunteista ja muistoista – lyhyesti sanottuna elämästä. Ne hetket, kun söimme tuoreita,

vastapaimittuja mansikoita pehmeän kerma-vaahdon kanssa tai haukkasimme höyryävän kuumaa pullaa ja joimme päälle kylmää maitoa – ne täyttivät meidät kylläisellä turvallisuudella ja ovat juurtuneet meihin lähtemättömästi. Ruoalla on suora yhteys sisimpäämme, ja niinpä maku tai tuoksu voi silmänräpäyksessä palauttaa mieleen unohtuneita aikoja ja tunteita.

Olemme koonneet tähän kirjaan ranskalaisen sokerileipureiden klassikko-ohjeita, joista monet ovat satoja vuosia vanhoja ja tuttuja kaikille ranskalaisille. Kirja antaa myös kaukana Ranskasta eläville lukijoille mahdollisuuden nauttia monisatavuotisesta leivonnaisperinteestä. Olemme lisänneet sinne tänne reseptien lomaan myös neuvoja, joiden avulla ohjeita voi muokata omien mieltymysten mukaan.

Luovuudella ei ole rajaa, kunhan perusteet ovat hallinnassa. Intohimoisia leivontahetkiä!

Pariisissa keväällä 2018

Kaisa Leino & Terhi Toivonen



I TEKNIIKAT



KOHOTETUT TAIKINAT

HIIVOILLA KOHOTETTUJA taikinoita on valmistettu jo aikojen alusta saakka, mutta vasta 1800-luvun puolivälissä ranskalainen Louis Pasteur selvitti, että oluen käymisprosessin aiheuttaa nimenomaan hiiva, ja että myös leipätaikinan kohoaminen on sen ansiota.

Saccharomyces cerevisiae, leivinhiiva, on yksisoluinen hyötymikrobi. Lisääntyäkseen hiiva tarvitsee ravintoa, lämpöä ja nestettä – sekä aikaa. Jos olosuhteet ovat suotuisat, taikinaan sekoitettu hiiva alkaa lisääntyä ja tuottaa samalla hiilidioksidia. Jauhojen vaivaamisessa muodostuneen sitkon ansiosta hiilidioksidi jää loukkuun taikinan sisälle pieniksi ilmakupliksi, jotka saavat taikinan venymään ja kohoamaan.

Vaikka hiiva kykeneekin lisääntymään myös viileässä, se lisääntyy 30 asteessa kolme kertaa nopeammin kuin 20 asteessa. Kun lämpötila ylittää 40 astetta, hiivan toiminta heikkenee, ja 50 asteessa se tuhoutuu kokonaan.





VOISARVET, SUKLAA- TASKUT JA VIINERIT

CROISSANTS, PAINS AU CHOCOLAT

VOIT KÄYTTÄÄ samaa pohjaa, kohotettua lehtitaikinaa, kaikkiin tässä luvussa esitettyihin leivonnaisiin. Lehtitaikinasta on useita versioita, joissa sokerin, voin ja nesteen suhteet vaihtelevat hiukan, ja voit viilata ohjetta

omaan makuun sopivaksi esimerkiksi vähentämällä sokeria tai lisäämällä nestettä tilkan enemmän. Voita taas ei ole pakko sekoittaa taikinapohjaan ennen lehditystä lainkaan.

PERUSTAIKINA

500 g (n. 7,5 dl) vehnä jauhoja
20–25 g tuorehiivaa tai
8–10 g kuivahiivaa
10 g (n. 2 tl) suolaa
60 g (n. 0,7 dl) sokeria
140 g (1,4 dl) vettä
100 g (1 dl) maitoa
50 g suolatonta voita taikina-
pohjaan + 300 g suolatonta
voita lehditykseen

JOKAISEEN TÄMÄN luvun ohjeeseen riittää puolikas taikina, mutta suuritöisyyden vuoksi leivonnaisia kannattaa tehdä kerralla suurempi annos ja pakastaa tarvittaessa loput joko raakoina tai paistettuina.

Pakastus ja sulatus vaurioittavat kuitenkin leivonnaisia väistämättä, joten älä säilytä varsinkaan raakoja leivonnaisia pakkasessa yli kuukautta. Kypsinä pakastetut leivonnaiset kannattaa sulattamisen jälkeen lämmittää uunissa.

Valmista kohotettu lehtitaikina sivun 18 tekniikan mukaan. Tässä ohjeessa jo taikinapohjaan lisätään hiukan voita; voit laittaa sen pieniksi kuutioiksi paloiteltuna kuivien aineiden mukaan.

Kohotetusta lehtitaikinasta tehtyjen leivonnaisten paistolämpötilasta ja -ajasta on paljon näkemyksiä. Tässä muutama vaihtoehto, joista voit valita omaan uuniisi sopivan. Me käytämme useimmiten 180 asteen paistolämpötilaa.

- Lämmitä uuni kuumaksi (250 astetta) ja laita leivonnaiset uuniin. Madalla lämpö samantien 180 asteeseen ja paista 15–20 minuuttia.
- 250 asteessa 12–15 minuuttia
- 230 asteessa noin 15 minuuttia
- 200 asteessa 15–20 minuuttia
- 180 asteessa noin 20 minuuttia.



PIIRAKAT

RANSKALAISET PIIRAKKAPOHJAT ovat aina rapeita, eikä niissä koskaan käytetä hiivalla, leivinjauheella tai muulla tavoin kohotettuja taikinoita. Joskus pohja saatetaan tehdä myös lehtitaikinasta.

Eräät pohjista paistetaan uunissa kypsiksi ennen täyttämistä (sitruuna-, marja- ja suklaapiirakka), toiset piirakat taas paistetaan täytettyinä (päärynä-, aprikoosi- ja omenapiirakka). Tyhjänä paistettu pohja kostuu ja löystyy melko nopeasti täyttämisen jälkeen. Kostumisen voi estää levittämällä paistetulle pohjalle ennen täyttämistä ohuen kerroksen sulaa suklaata tai pähkinätahnaa.

Luvun ohjeet on tarkoitettu läpimitaltaan 22-senttiselle piirakkarenkaalle, johon riittää noin 200 grammaa pohjataikinaa. Resepteissä pohjataikinoiden ainesmäärät ovat kuitenkin suuremmat, koska taikinaa on hankala työstää pienemmillä määrillä. Voit pakastaa ylimääräisen taikinan tai tehdä siitä annoskokoisia piiraita tai vaikkapa pikkuleipiä.



KAKUT

TÄYTEKAKKU ON JUHLAPÖYDÄN kruunu, ja siihen kannattaa panostaa.

Vaikka kakut ovat näyttävän näköisiä, ne eivät välttämättä ole vaativia leivonnaisia – ja sitä paitsi tulos on taatusti vaivan väärti.

Tämän kirjan ohjeet on tarkoitettu noin kahdeksalle hengelle, mutta voit hyvin tehdä suurempiin juhliin vaikka pellen kokoisen kakun tekemällä runsaampia annoksia. Jotkut kakuista voi pakastaa valmiina tai lähes valmiina, mikä helpottaa juhlapäivän organisointia. Joka tapauksessa koristelu kannattaa aina tehdä vasta viime hetkellä, jotta kakku pysyisi raikkaan näköisenä.

Noin 4–5 cm korkean kakun menekki on suurin piirtein seuraava:

Rengas:

Ø 18 cm > 6 henkeä

Ø 20 cm > 6–8 henkeä

Ø 23 cm > 8–10 henkeä

Ø 25 cm > 10–12 henkeä

Kehikko:

18 cm × 18 cm > 6–8 henkeä

20 cm × 20 cm > 8–9 henkeä

22 cm × 22 cm > 9–12 henkeä

Mikäli käyttämäsi kakkurengas tai -kehikko on matalampi kuin ohjeen 4–5-senttinen, kakusta tulee vastaavasti tehdä suurempi, jotta siitä riittäisi yhtä monelle nautiskelijalle. Mikäli rengas taas on korkeampi, valitse pienempi koko.

PÄÄRYNÄ-KINUSKI-KAKKU

BAVAROIS POIRE-CARAMEL

TÄMÄN KAKUN REUNUS on koristeltu kaakaojauheella. Kakun sisään kätkeytyy karamelisoituja päärynöitä, suklaakinuskia ja kermaista päärynävahtoa. Hiukan särmää pehmeä kakku saa koristeluun käytetystä karamellirouheesta. Mikäli et – jostakin kumman syystä – pidä kinuskista tai jos sinulla ei ole aikaa, voit oikein hyvin tehdä kakun ilman kinuskikastiketta ja korvata karamellisoidut päärynät säilykepäärynöillä. Tuloksena on silloin keveän hienostunut, päärynäinen kakku.

Tässä kakussa käytetyn pohjan nimi on joconde, ja Mona Lisaa kutsutaan ranskaksi samalla nimellä. Taulun nimi lienee alkujaan peräisin Leonardo da Vincin kuuluisan teoksen mallina ilmeisesti istuneen Lisa Maria Gherardinin puolison sukunimestä del Giocondo, joka ranskalaistettuna ja feminisoityna on muuttunut muotoon La Joconde. Se miksi herkullinen, mantelia sisältävä kakkupohja taas kantaa italialaisen renessanssikaunottaren nimeä jäänee arvoitukseksi – aivan kuten maalauksen kuuluisa hymykin.

MANTELI-SOKERIKAKKU

- 3 kananmunaa
- 70 g (n. 1,2 dl) tomusokeria
- 40 g (n. 0,6 dl) vehnäjauhoja
- 100 g (n. 2,2 dl) mantelijauhoja
- 20 g voita
- 3 munanvalkuaista
- 50 g (n. 0,6 dl) sokeria
- hiukan kaakaojauhoa

KARAMELLISOIDUT PÄÄRYNÄT

- 800 g päärynöitä (n. 4 kpl)
- 80 g (n. 1 dl) sokeria
- ½ vaniljatanko

PÄÄRYNÄVAAHTO

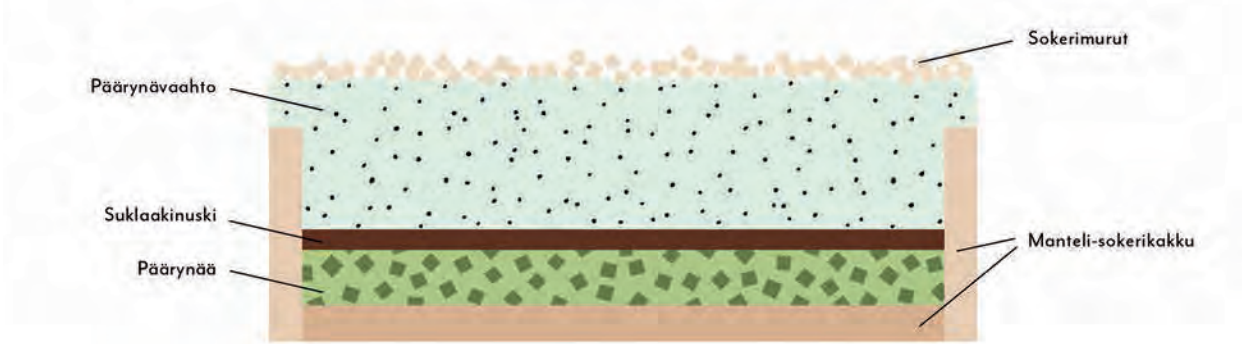
- 300 g sokeriliemessä keitettyjä tai säilöttyjä päärynöitä
- 60 g (n. 0,7 dl) sokeria
- 6 g liivatetta (3 lehteä)
- ½ vaniljatanko
- 200 g (n. 2 dl) kermaa
- 120 g mascarponea

SUKLAA-KINUSKIKASTIKE (VALINNAINEN)

- 100 g (n. 1,2 dl) sokeria
- 80 g (n. 0,8 dl) kermaa
- 20 g voita
- 40 g suklaata

SOKERIMURUSET

- 150 g (n. 1,8 dl) sokeria
- 25 g voita



OMENATASKUT

CHAUSSENS AUX POMMES

LEHTITAIKINA TOIMII pohjana myös herkullisen rapeille omenataskuille, joissa taikinataskun sisään suljetaan mehukasta omenasosetta. Omenataskut ovat erottamaton osa hyvinvarusteltua ranskalaista aamiaispöytää, ja ne maistuvat hyviltä myös iltapäivän välipalalla.

Vuonna 1630 iski Loiren laaksossa sijaitsevaan Saint-Calais'n kaupunkiin ruttoepidemia. Kaksi kolmasosaa asukkaista menehtyi ja henkiinjääneiden ahdinko oli suuri. Kertoman mukaan linnanrouva keksi jakaa nälkäänäkeville jauhoja ja omenia auttaakseen alustalaisiaan. Näistä aineksista syntyi nykyisten omenataskujen edeltäjä pâte aux pommes, ja siitä saakka on kaupungissa vietetty syyskuun ensimmäisenä sunnuntaina hyvän tekijän ja onnellisen ihmeen kunniaksi omenataskujuhlaa, la Fête du chausson aux pommes. 1990-luvulla juhlaperinne alkoi hiipua, ja silloin innokkaat perinteenvaalijat perustivat Omenataskujen veljeskunnan huolehtimaan juhlan järjestämisestä.

10–12 ISOA OMENATASKUA

LEHTITAIKINA

500 g (n. 7,7 dl) jauhoja
250 g (2,5 dl) vettä
350 g voita lehditykseen

OMENASOSE

500 g omenoita
noin 50 g (0,5 dl) vettä
95 g (n. 1,1 dl) sokeria tai
oman maun mukaan
½ sitruunan mehu
(kanelia, ½ vaniljatanko)

VIIMEISTELY

1 kokonainen kananmuna
Sokeriliemi: 80 g (n. 1 dl) sokeria ja
100 g (1 dl) vettä

1. VALMISTA PERINTEINEN lehtitaiquina sivun 40 ohjeen mukaan: Mittaa vesi ja sekoita jauhojen kanssa nopeasti vaivaamatta. Tee yhteensä kuusi yksinkertaista lehdityskerrosta ja jäähdytä taikina aina kahden kerroksen jälkeen. Anna taikinan levätä kylmässä ennen käyttöä.

2. VALMISTA OMENASOSE: Kuori ja paloittele omenat pienehköiksi siivuiksi tai kuutioiksi. Laita omenapalat kattilaan veden ja sokerin kera. Lisää myös kaneli tai vanilja, jos käytät niitä. Laita kannella peitetty kattila kuumenemaan keskilämmölle noin 20 minuutiksi välillä sekoittaen. Poista kattilan kansi valmistuksen loppuvaiheessa, jotta soseesta haihtuu liika vesi. Sekoita nyt koko ajan puuhaarukalla. Lisää sitruunamehu. Viimeistele soseutus haarukalla tai sauvasekoittimella ja anna jäähtyä.

**Maailmankuulut
leivonnaisherkut
jokaisen kotileipurin
keittiöön!**

Rapeita voisarvia, unelmankeveitä tuulihattuja ja suussa sulavia omenataskuja. Tämän kirjan yksityiskohtaiset ohjeet ja työkuvat opastavat, miten ranskalaisen konditorian herkut loihditaan. Perustaitoja yhdistelemällä jokainen voi valmistaa kotikeittiössään klassikkoleivonnaisia: saisiko olla sitruuna-marenkipiirakkaa, briosseja vai juhlapöydän kruunaava mansikkakakku?

La Pâtisserie on maittäva matka perinteisten ranskalaisleivonnaisten maailmaan ja loistava tietopaketti leivonnan saloista niin aloitteleville kuin edistyneemmillekin jauhopeukaloille.

Vive la gourmandise!

Kaisa Leino ja Terhi Toivonen ovat opiskelleet kondiittoreiksi Ranskassa ja heillä on Pariisissa ruoka-alan yritys Leivonen.



ISBN 978-952-300-399-6

68.24

www.atena.fi