





ГРИГОРИЙ МОСИН

БУРГЕРЫ БЕЗ ПРАВИЛ

Вкус без компромиссов

хлеб*соль®
Москва 2023



СОДЕРЖАНИЕ

ВСТУПЛЕНИЕ	7	БЕЗ БУЛКИ	45
ИДЕАЛЬНАЯ БУЛКА	9	• Авокадо – бургер	46
• Идеальная булочка бриошь	10	• Бургер «Томат и мясо»	48
• Упругая картофельная булочка	11	• Салат – бургер	50
• Паровая булочка	12	БЕЗ КОТЛЕТЫ	53
• Бездрожжевая булочка	13	• Бургер «Еврейское счастье»	54
• Классическая быстрая заварная дрожжевая булочка	14	• Бургер «Кто – кто? Жак – Ив Кусто!»	56
ИДЕАЛЬНАЯ КОТЛЕТА	16	• Бургер «Неопрятный Ваня»	58
• Котлета из мраморной грудинки	20	• Бургер «Мягкосердечный мясник»	60
• Котлета из грудинки, купленной на рынке (мясо – молочная порода)	22	• Бургер «Красный дракон»	62
• Котлета из грудинки, купленной на рынке (мясо – молочная порода), и мраморного мяса	22	ОБЕДЕННЫЕ ЧТЕНИЯ	65
• Котлета «Почти баранина»	23	• «Вишневый сад». Двойной бургер из говядины с копченой вишней	66
• Котлета куриная	23	• «Старик и море». Бургер с тунцом и морепродуктами	68
СОУСЫ	25	• Бургер «Грибоедов»	70
• Русский соус	26	• Бургер с секретом «Агата Кристи»	72
• Брусничный соус	26	ЛЮДИ, СТРАНЫ, ГОРОДА	77
• Соус ВВQ	26	• «АББА». Шведский бургер с брусникой, сыром эмменталь и кресс – салатом	78
• Копченая горчица	27	• Бургер «Сан – Ремо»	80
• Соус чимичурри	27	• Бургер «Старый Тбилиси»	82
СЛОЖНЫЕ РЕЦЕПТЫ	29	• Бургер «Сырная столица»	84
• Очень черный бургер	30	• Бургер «Карибский кризис»	86
• Бургер «Дитя заката»	34	• Бургер по – пожарски	89
• Бургер «Почти крабовый»	36	• Бургер «Дом, милый дом»	90
• Бургер «Блю – чиз»	38	БЛАГОДАРНОСТИ	93
• Бургер «Трижды свинья»	40		



БУРГЕРЫ БЕЗ ПРАВИЛ

Моя первая книга называлась «Правило бургера». Ведь согласитесь, куда же без них, без этих правил? Что есть любая кухня, как не свод правил и традиций? И именно благодаря этому мы совершенно легко можем угадать, к какой кухне мира принадлежит то или иное блюдо. Порой даже пробовать не нужно, чтобы и так понять, что это яркое, богатое специями вегетарианское блюдо — родственник индийского карри, а эта баранина, источающая яркий аромат живых углей и зиры, пришла к нам из Закавказья.

Эта книга называется «Бургеры без правил». И чего я здесь делать не буду, так это докапываться до истоков создания бургера. Мне кажется, это так же бессмысленно, как искать изобретателей пельменей или борща. Ведь по сути своей бургер — это жареный фарш, засунутый между двух кусков хлеба. Вы действительно думаете, что по сложности своей он сопоставим с изобретением колеса или запуском спутника? Seriously?

Точно так же не буду навязывать и никаких правил. Открою страшную тайну: образ бургера, каким мы его вкушаем чаще всего, нам навязали. Далее, разбирая рецепты, я неоднократно буду возвращать вас именно к этому абзацу.

Нет, я не стану кричать о том, что бургер, который мы можем купить в любом общепите, плохой и сделан по определенным правилам, имеющим своей целью исключительно зарабатывание денег. В конце концов, не все правила плохи, а зачастую только благодаря им мы не травимся в ресторанах. Но разобраться, в каких правилах есть здоровое зерно, а про какие можно забыть, я попробую. И предлагаю вам сделать это вместе со мной.

Ведь, в конце концов, еда — огромный и занимательный мир, открывающий невероятный простор для вдохновляющих экспериментов, новых вкусов и простого человеческого счастья.

Погнали! Да пребудут с вами соль и перец!



ИДЕАЛЬНАЯ БУЛКА

А начну я не с котлет, не с соусов, а именно с булки. Ведь булка невероятно важна: она не должна быть слишком сухой, чтобы не забивать рот и не «воровать» вкус бургера; она должна быть воздушной и упругой, но не разваливаться под соусом и соком котлеты; она должна быть и вкусной и нейтральной, чтобы не «перетягивать на себя одеяло». Наконец, она должна хорошо выглядеть, ведь булка — первое, что мы видим в бургере, и только потом начинаем изучать котлету и прочие ингредиенты. Конечно, можно купить уже готовую. Но своими руками создать идеальную булку для вашего идеального бургера гораздо приятнее.

НЕОБХОДИМОЕ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ БУЛОЧЕК ОБОРУДОВАНИЕ:

- Стационарный миксер с насадкой «крюк»
- Большая доска
- Деревянная лопатка
- Марлевое полотно или легкое полотенце из натурального материала
- Пищевая пленка
- Пергамент или бумага для выпечки
- Противень (лучше глубокий)
- Духовка
- Большая емкость для брожения теста
- Небольшие гастрономические емкости

ИЗ ЧЕГО:

• Сливочное масло	285 Г
• Пшеничная мука (просеять)	675 Г
• Вода (холодная)	115 Г
• Дрожжи	18 Г
• Соль	15 Г
• Сахар	80 Г
• Сухое молоко	30 Г
• Мед	30 Г
• Яйцо С1	5 ШТ.

ДЛЯ КИСЕЛЬКА:

• Картофельный крахмал	1 Ч. Л.
• Чистая вода	200 Г

ВАЖНО

Следует особо сказать о яйцах. Я не зря указал сорт яйца — С1. Дело в том, что вес различных категорий яиц отличается. И это нормально. В данном рецепте понадобится или 5 яиц первого сорта, или ориентируйтесь по весу. Должно быть 270—280 г.

И возьмите на вооружение, пригодится в разных рецептах выпечки:

ОТБОРНОЕ ЯЙЦО С0:

вес 65—75 г, без скорлупы — 60—70 г, желток — до 30 г, белок — до 40 г

ЯЙЦО ПЕРВОГО СОРТА С1:

вес 55—65 г, без скорлупы — до 60 г, желток — 19—23 г, белок — 30—38 г

ЯЙЦО ВТОРОГО СОРТА С2:

вес 45—55 г, без скорлупы — до 50 г, желток — 12—16 г, белок — 19—25 г

ЯЙЦО ТРЕТЬЕГО СОРТА С3:

вес 35—45 г, без скорлупы — около 40 г, желток — 12—16 г, белок — 19—25 г

ИДЕАЛЬНАЯ БУЛОЧКА БРИОШЬ

КАК:

- В идеальном мире первым делом нужно хорошо отбить сливочное масло. Выложить на деревянную доску и с помощью деревянной лопатки отбить в пласт. Но идеально получается не всегда, так что можно особо не морочиться. Все ингредиенты (кроме масла) поместить в чашу миксера и на хороших оборотах начать замешивать тесто. Без миксера придется попотеть. В самом конце в три—четыре захода добавить сливочное масло.
- Далее — брожение. Процесс интересный и не требующий с вашей стороны, абсолютно никаких усилий. Тесто переложить в глубокую емкость, которая без проблем даст ему возможность увеличиться в объеме в несколько раз и не сбежать через край. Если не торопитесь, можно оставить тесто в емкости, накрытой пленкой, на 1 час при комнатной температуре, а после убрать в холодильник (температура в обычном холодильнике 10—12 °С) на всю ночь, до 12—18 часов. Если готовить не терпится, то дайте тесту постоять минимум 2,5 часа при комнатной температуре (24—26 °С).
- Следующий этап — формовка. Доску подпылить мукой. Тесто разделить на 6 равных частей. Каждую часть округлить и подкатать, накрыть легким полотенцем и дать постоять 10—15 минут. Округлить заготовки еще раз и выложить на противень, выстеленный пергаментом, в шахматном порядке на хорошем расстоянии друг от друга (они заметно увеличатся в размере).
- Теперь необходимо дать тесту расстояться: 1,5—2 часа при комнатной температуре, до полной расстойки.
- Заранее разогреть духовку до 180 °С. Отправить противень с заготовками в духовку и выпекать 12—15 минут в режиме «верх/низ». Я понимаю, что духовки бывают разные, поэтому за процессом придется следить и при необходимости снизить температуру до 160 °С.
- Пока булочки пекутся, приготовить киселек: смешать в небольшом сотейнике крахмал и воду, довести до кипения, варить 1—2 минуты.
- Достать булочки из духовки и сразу покрыть жидким киселем. Дать постоять минут 10—15, и можно брать булочки в работу для приготовления фантастических бургеров.

ИЗ ЧЕГО:

• Вареный картофель (очищенный)	200 Г
• Сливочное масло	80 Г
• Пшеничная мука (просеять)	550 Г
• Соль	6,5 Г
• Сахар	50 Г
• Яйца куриные	2 ШТ.

ДЛЯ ОПАРЫ:

• Отвар из — под картофеля	170 Г
• Сахар (для активации дрожжей)	5 Г
• Пшеничная мука	1 СТ. Л.
• Быстрые дрожжи	5 Г

ДЛЯ ЛЬЕЗОНА:

• Яичный желток	1 ШТ.
• Вода	30 Г

В чем разница между обминкой и техникой stretch & fold?

ОБМИНКА

Быстрое (около 2 минут) одно- или двукратное бережное вымешивание теста в процессе брожения. Его цель — переместить микроорганизмы теста на новые места обитания и добавить им кислорода. Это улучшит структурно-механические свойства теста, сделает булку объемной, с мелкой и равномерной пористостью мякиша.

Обязательно ли делать обминку? Не обязательно, но вполне можно, если хотите немного «взбодрить» тесто и ускорить процесс брожения. Если вдруг пропустили — ничего страшного. Но примите к сведению, что после обминки тесто бродит быстрее.

STRETCH & FOLD

Делается, как описано в рецепте, но цель слегка другая: развить клейковину (при растяжении клейковина вытягивается, укрепляет уже имеющиеся связи и образует новые) и укрепить каркас теста. Заодно повышается его газоудерживающая способность. Все это позволит тесту лучше удерживать газ, сильнее растягиваться, что после выпечки даст кружевные поры, объем и пышность.

УПРУГАЯ КАРТОФЕЛЬНАЯ БУЛОЧКА

КАК:

- Первым делом отварить картофель. Нам понадобится и сам картофель, и отвар из-под него. Как варить картофель, очищенный или в мундире, — решать вам. Если решили в мундире, то не забудьте тщательно вымыть картофель перед варкой. Дать картофельному отвару слегка остыть и процедите его через сито или марлю.
- На теплом картофельном отваре сделать опару: смешать жидкость с сахаром, мукой и дрожжами, оставить на 15 минут в теплом месте.
- Отварной картофель, ещё тёплый, размять до состояния пюре со сливочным маслом. Можно воспользоваться картофельным прессом или натереть картофель на мелкой терке. Муку просеять, смешать с солью, сахаром, яйцами, картофельным пюре и опарой.
- Вымешивать тесто очень тщательно, минут 15. Проще всего это сделать с помощью миксера (используется насадка «крюк»). Ну, или хорошенько выложиться, вымешивая руками. Скатать готовое тесто в шар.
- Смазать большую емкость изнутри растительным маслом (примерно $\frac{1}{2}$ чайной ложки), положить в неё тесто, накрыть пленкой, поставить в теплое место (30–35 °C) на 20–30 минут. Во многих современных духовках есть режим расстойки для теста. Если у вас такая, вам повезло — тесто будет бродить в тепле и без сквозняков.
- Через 20 минут тесто растянуть и сложить, оставить еще на 20–30 минут. Повторить процесс. И через 20–30 минут еще раз. Этот процесс так и называется: «растягивание и складывание» — stretch & fold.
- Дать тесту полежать в тепле еще 30 минут, округлить, разделить на 10 одинаковых частей, придать каждой форму булочки, разложить на противне, выстеленном пергаментом, в шахматном порядке на расстоянии не менее 10 см друг от друга. Накрыть пленкой и оставить на 25–30 минут.
- Нагреть духовку до 180° C и сделать лезон — просто взболтать желток с водой.
- Смазать поднявшиеся заготовки лезоном и отправить выпекаться на 20–25 минут. Достать из духовки и дать отдохнуть 15 минут. После этого можно проверить, насколько упругими они получились. Просто нажмите на булочку, и через 20 секунд она примет свою прежнюю форму.

Идеальна для различных азиатских бургеров. По сути, это китайские паровые булочки маньтоу.

ИЗ ЧЕГО:

- Вода 220 Г
- Сухие дрожжи 6 Г
- Пшеничная мука 500 Г
- Соль 3 Г

КАК:

- Взять полстакана воды и размешать в ней дрожжи до полного растворения. Оставить минут на 10—15. Дрожжевую смесь влить в муку, размешать. Понемногу вливая остальную воду, замесить тесто. Как всегда, лучше это делать в миксере с насадкой «крюк». Если миксера нет или больше нравится месить руками, то на первом этапе замешивания лучше пользоваться лопаткой. По мере вымешивания добавлять воду. И месить — месить — месить, пока тесто не станет однородным. Кстати, руками это делать сложно, ведь тесто получается очень крутое (вот еще один довод в пользу миксера). Как бы ни хотелось, воды больше не доливать. Всё нормально!
- После замешивания дайте отдохнуть минут 20 себе и тесту. Тесто надо накрыть пленкой, чтобы не заветрилось. После заслуженного отдыха нужно еще раз хорошо вымесить тесто,

ПАРОВАЯ БУЛОЧКА

и только после этого устроить настоящий релакс — часа на два. За это время тесто увеличится в объеме примерно вдвое.

- Следующий важный момент — избавление от всех воздушных пузырьков, которые образовались в тесте. Самый простой способ — раскатать тесто в тонкий пласт, сложить, еще раз раскатать, и еще раз. Оцените, как тесто белеет и становится более гладким. «Добить» руками и округлить. В итоге получится шар теста почти без воздушных пузырьков.
- Разделить тесто на 10 равных частей (можно просто раскатать в жгут и нарезать). Вес заготовок будет около 70 г. Сформовать булочки, оставить их для расстойки минут на 20 на противне, выстеленном пергаментом (не забыть накрыть пленкой или легким, слегка влажным полотенцем). Для ускорения процесса можно воспользоваться духовкой (температура 30—35 °С).
- Готовить булочки просто — на малом пару в течение 15—20 минут. У меня есть пароварка. Точнее, у жены есть пароварка, купленная для соблюдения принципов питания в стиле ЗОЖ, а заодно и детям паровое полезнее. Но и для не совсем ЗОЖной истории пароварка вполне пригодилась. Если ее нет, то, может быть, найдется обычная бамбуковая пароварка? Если и такого кухонного гаджета нет, можно воспользоваться старым дедовским способом: кастрюля; сито, подходящее по размеру к кастрюле; крышка, подходящая по размеру к кастрюле и ситу.
- В кастрюлю влить воду (около стакана), довести до кипения, убавить огонь до слабого. В сито положить несколько заготовок из теста (сколько, зависит от размера и формы сита, но все сразу точно не уместятся), накрыть крышкой и готовить 15—20 минут. Во время готовки крышку не поднимать. После того как выключили огонь, потомить булочки еще минут 5, а то будут морщинистыми, словно бабушка. И перед тем как брать булочки в работу, нужно дать им полностью остыть. Иначе будут слегка липковаты.

КСТАТИ

Эти булочки очень удобно заморозить. Полностью остывшие булочки выложить на небольшую доску, в 2—3 слоя завернуть пищевой пленкой (не прижимать плотно) и отправить в морозильную камеру. Если резко захотелось булочку, надо просто достать, разогреть на пару в течение пары минут или в микроволновке.

Честно говоря, я не очень сильно люблю эти булочки. Как по мне, они не достаточно пышные, упругие и текстурные. Но многие мои знакомые отказываются готовить с дрожжами. Причиной тому пугалки из телевизора, а может, страх или неумение (нежелание) учиться работать с дрожжевым тестом, или что-то другое, не знаю. Но таких людей много, поэтому не делиться этим рецептом было бы неправильно.

Кефир, если очень хочется, можно взять обезжиренный. И не забудьте просеять муку!

ИЗ ЧЕГО:

- | | |
|---|----------|
| • Кефир (1 стакан) | 200 Г |
| • Соль | 1 ч. л. |
| • Сахар | 1 ст. л. |
| • Яйцо С1 | 1 шт. |
| • Сливочное масло 82,5 % | 50 Г |
| • Масло растительное рафинированное | 30 Г |
| • Разрыхлитель | 1 ч. л. |
| • Сода | ¼ ч. л. |
| • Пшеничная мука (просеять) + на подпыл | 350 Г |

ДЛЯ ЛЬЕЗОНА:

- | | |
|-----------------|-------|
| • Яичный желток | 1 шт. |
| • Вода | 30 Г |

БЕЗДРОЖЖЕВАЯ БУЛОЧКА

КАК:

- В большой емкости или деже миксера соединить кефир, соль, сахар, яйцо, сливочное и растительное масла и перемешать. Добавить разрыхлитель, соду, половину муки и хорошенько перемешать — так, чтобы не было комочков. Далее постепенно добавлять оставшуюся муку, постоянно вымешивая. Как только тесто перестанет прилипать к рукам, подпылить доску и домесить тесто руками. На это уйдет около 15 минут в общей сложности.
- Скатать тесто в шар, завернуть в пленку и дать ему отдохнуть около 30 минут.
- Разделить шар из теста на 8 частей, скатать из каждого кусочка небольшой колобок, выложить колобки на противень, выстеленный пергаментом, на расстоянии 8—10 см друг от друга и сделать небольшие надрезы на каждой булочке. Надрезы делаются для того, чтобы булочку не разорвало безобразно из-за разрыхлителя, который есть в тесте, а получились аккуратными, с симпатичной улыбкой.
- После этого смазать булочки льезоном (как приготовить льезон, смотрите в предыдущих рецептах) и отправить выпекаться в заранее разогретую до 180 °С духовку на 20—25 минут в режиме «верх/низ».
- После того как булочки испеклись, дать им немного прийти в себя — пусть полежат спокойно при комнатной температуре 10—15 минут.

Это отличный проверенный рецепт. Идеальная, упругая, большая, красивой формы и сохраняющая свою свежесть двое суток! Эту булочку я готовил в небольшом ресторане, где места для хранения практически не было, а потому иногда очень важно было оперативно доготовить партию свежих ароматных булочек, чтобы не ставить блюдо в стоп. На всё про всё уходило около трех часов. Сейчас, переписывая этот рецепт из техкарты, я с удовольствием вспоминаю то время жестоких «запар» на открытой кухне маленького ресторанчика с бургерами.

Посмотрев на список ингредиентов, особенно внимательный читатель спросит, а почему жидкие ингредиенты я указываю в граммах, а не в миллилитрах? Всё просто: на кухне ресторана все идёт через весы. Отмерять миллилитры в мерном стаканчике неудобно, особенно когда висит с десятком неотданных чеков (заказов). Да и вообще, гораздо проще собирать ингредиенты, когда всё указано в граммах. Сами попробуйте.

ИЗ ЧЕГО:

• Вода комнатной температуры	150 + 225 Г
• Дрожжи сухие	15 Г
• Сахар	80 Г
• Сливочное масло	80 Г
• Пшеничная мука высшего сорта	1200 Г
• Молоко	80 Г
• Сливки 33 %	80 Г
• Соль	20 Г
• Яйцо С1 (2 шт.)	120 Г
• Кунжут (по 2 г на 1 булочку)	16 Г
• Льезон (готовый; по 7 г на 1 булочку)	65 Г

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

• Мука на подпыл	50–100 Г
• Рафинированное растительное масло для смазывания	20 Г

КЛАССИЧЕСКАЯ БЫСТРАЯ ЗАВАРНАЯ ДРОЖЖЕВАЯ БУЛОЧКА

КАК:

- Нагреть 150 г воды до 35—40 °С и добавить в воду дрожжи и сахар. Туда же отправить масло, перемешать.
- Пока дрожжи подходят, 75 г муки и 225 г воды соединить и нагревать на паровой бане на слабом паре. Постоянно помешивать венчиком и дожидаться того момента, когда тесто загустеет до консистенции сгущенного молока. Всё однородное, без комочков. На это уйдет около 10 минут. Именно это заваривание даст булке потрясающую упругость и текстуру.
- Закончив с завариванием теста, можно будет вернуться к дрожжам. Они уже начнут «работать»: пузыриться и пениться. Добавить молоко, сливки, соль и, если делаете цветную булку, гелевый краситель нужного цвета.
- В миксере (руками с таким объемом теста справиться тяжело) соединить заваренное тесто с дрожжами и начать вымешивать, частями просеивая муку в чашу. Вымешивать тесто 10—15 минут. Оно будет эластичное, однородное и нежное.
- Сформовать из теста шар, переложить в гастроемкость, накрыть пленкой и отправить бродить в теплое место на 40—60 минут. Идеальная температура 30—35 °С, и чтобы без сквозняков!
- После — обмять тесто (что такое обминка, смотрите в предыдущих рецептах) и отправить бродить еще на 40—60 минут. Далеко пусть не бродит, в том же теплом месте будет нормально.
- После брожения тесто округлить, сформовать 8 булок весом 125—130 г. Выложить заготовки на противень, накрыть пленкой и дать расстояться 30 минут.
- Перед отправкой в духовку булочки смазать льезоном и посыпать кунжутом. Выпекать 14—15 минут при температуре 190 °С в режиме конвекции.