

О традиционном итальянском печенье кантуччи и о том, как его правильно готовить и хранить, рассказывает шеф-повар ресторана "Черри Мио" Андреа Галли.

Итальянское кантуччи — это разновидность печенья, то есть бискотти?

То, что в России называют "печеньем", от слова "печь", у итальянцев всегда — "бискотти", что можно перевести как "готовить два раза". Собственно, это слово прекрасно описывает технику приготовления традиционного сладкого итальянского миндального печенья — кантуччи. Оно действительно выпекается два раза: печенье остывает и его снова ставят в духовку. После такого закаливания кантуччи очень долго хранятся, есть его можно и спустя месяц. Я пробовал кантуччи, которое пролежало год, все с ним было в порядке. Главное — запивать такое выдержанное бискотти золотистым сладким винсанто или просто макать в десертное вино, иначе жестковато. Впрочем, я все же советую не ждать целый год, а есть печенье свежим. Тоже с вином.

Как правильно хранить кантуччи?

Здесь не важно, в чем хранить, главное — дать печенью остыть. Если сразу положить теплые кантуччи одно на другое, печенье станет мягким и скоро испортится. Кантуччи, остывшие на противне до комнатной температуры, выживут и в пакете, и в вазе под крышкой.

Итальянцы до сих пор готовят кантуччи по оригинальному рецепту?

Начнем с того, что сахара в Италии еще 500 лет назад не было, его в страну завезли позже, поэтому для приготовления сладкого печенья в оригинальном рецепте использовался мед. Два этих основных ингредиента — мед и миндаль — очень распространены в Италии, поэтому и легли в основу национальной выпечки. Самый старый рецепт кантуччи выглядит так: 400 граммов очищенного сырого миндаля истолочь и замешать с 50 граммами муки, 200 граммами меда и 50 граммами белка. В полученную основу можно было добавить по вкусу цукаты, очень популярную итальянскую черешню, фундук или фисташки, изюм (раньше очень дорогой) — в общем, около тысячи комбинаций. Затем тесто (а по сути — медовый орех) скатывали в шарики и на 10 минут ставили в духовку. Затем вынимали, печенье чуть остывало и — снова в духовку на 10 минут. При повторном запекании испаряются остатки влаги, что и позволяет кантуччи так долго храниться. Свежее печенье снаружи хрустящее, а внутри

мягкое.

В современном рецепте, конечно, есть сахар. Изменилось ли еще что-нибудь?

Классические кантуччи сейчас делают так: 400 граммов муки, 250 граммов неочищенного миндаля и 100 граммов сладкого вина винсанто, 4 яйца, 200 граммов сахара, можно немного меда и 100 граммов сливочного масла. Вот и основа. Миндаль измельчаем в блендере, замешиваем со всем остальным, включая выбранные нами дополнительные ингредиенты, например, сухофрукты, фундук, и раскатываем в подобие рулета или колбаски. В духовке при 180°C она пролежит всего 15 минут, а затем мы ее вытащим, нарежем ломтиками и снова на четверть часа в печь. Остывшее печенье должно ломаться со звуком, похожим на "крок". Если так оно и есть — вы приготовили настоящее итальянское печенье.

Никакой соли, специй, шоколадной крошки?

Можно все пробовать. Понятно, что соль не добавит ничего, но оттенит сладость. Можно корицу или кунжут положить. Что касается шоколада, то его добавлять я не советую — плохо сочетается с подсушенным тестом, чего не скажешь про изюм, к примеру. Да и вообще я не сторонник того, чтобы в печенье добавлять шоколад: он плавится при 40°C, чего уж говорить про томление при 180°C. Растает и пригорит. Поэтому вместо шоколада лучше использовать какао. А вместо миндального теста можно сделать обычное песочное: 200 граммов муки, 400 граммов сливочного масла, 250 граммов сахара и шесть желтков. Вот если хотите какао, добавьте его вместо 100 граммов муки — тесто будет шоколадным. Формуем такое тесто, как хотим, и снова дважды запекаем для полного испарения влаги.

А не проще ли купить кантуччи в магазине?

Кантуччи есть в супермаркетах, это не проблема. Но только не стоит покупать горячие или теплые печенья. Они тяжелее, чем остывшие, и вы попросту переплатите. А сравнивать домашние кантуччи с магазинными я бы не стал главным образом потому, что могут быть совершенно разные рецепты — с учетом всех возможных дополнительных ингредиентов. Но если посмотреть на тенденцию, конечно, культура приготовления

домашнего печенья сейчас, к сожалению, уходит.

Классические кантуччи — это именно десерт?

Это может быть и завтрак. Печенье с молоком, какао, кофе или чаем — кантуччи в Италии сейчас многие едят вместо утреннего круассана. Правда, в отличие от круассанов, кантуччи совершенно не сочетаются с сыром. Но тут снова можно вспомнить о сладком вине.

[Журнал «Weekend» №8 \(154\) от 05.03.2010](#)