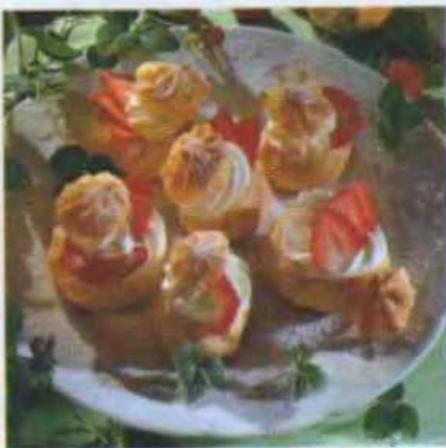


Д-р Эткер



ДЕСЕРТЫ

ПИРОЖНЫЕ, ПЕЧЕНЬЕ,
КЕКСЫ



ДЕСЕРТЫ

Пирожные, печенье, кексы



Ингредиенты: мука, сахар, яйца, масло, ваниль, соль.

Приготовление: взбить яйца с сахаром, добавить муку, замесить тесто, выпекать в духовке.

Ингредиенты: мука, сахар, яйца, масло, ваниль, соль.

Приготовление: взбить яйца с сахаром, добавить муку, замесить тесто, выпекать в духовке.





Апельсиновый пирог

Баба по-венски

Бабушкин ореховый пирог

Берлинские пончики

Ванильные бублики

Ванильные рогалики

Вишневый пирог с посыпкой

Детский торт-студень

Домашнее печенье
с белым шоколадом

Заварные корзиночки с кремом

Закрýтый яблочный пирог

Зеленый лаваш

Изысканный шоколадный торт

Кекс с яичным ликером

Кексики с начинкой

Лимонные сердечки

Лимонный пирог

Луговое печенье

Луковый пирог

Маковые и кунжутные рогалики

Маковый мраморный пирог
с вишнями

Марципановые кексики
с ананасом

Медовый биненштих

Миндальные пирожные
с кокосом, шоколадом

Мраморный кекс

Ореховые треугольнички

Песочное пирожное

Песочные ракушки и капли

Печенье с овсяными хлопьями

Рождественские миндальки

Сливовый пирог с посыпкой

Сливочный пирог

Сливочный торт с клубникой

Слоеные вертушки

Слоеные гребешки

Слоеные треугольнички

Сметанник с миндалем

Сырные кольца и корзиночки

Сырные палочки

Творожник

Творожно-малиновый торт

Творожные булочки

Творожный торт с ананасом

Торт «Бомба»

Торт с кремом из белого вина
и клубникой

Торт с цуккини

Торт «Филадельфия»

Тортик безе с фруктами

Черно-белое рельефное
печенье

Шварцвальдский вишневый
рулет

Шоколадное домашнее
печенье

Шоколадное пирожное
с орехами

Шоколадные вафли

Шоколадный пирог с грушами

Яблочный пирог

Д-р Эткер

ДЕСЕРТЫ



Пирожные, печенье, кексы



ИЗДАТЕЛЬСТВО
КЛУБ СЕМЕЙНОГО ДОСУГА

Харьков Белгород
2009

Совершенству, как известно, предела нет. Поэтому наряду с проверенными классическими рецептами вы найдете в книге превосходные новые рецепты, которые, несомненно, сразу же станут вашими любимыми.

Все рецепты сопровождаются аппетитными иллюстрациями, с помощью которых процесс приготовления представляется шаг за шагом, так что с ним непременно справятся даже начинающие.

К тому же мы предлагаем здесь актуальные и простые вариации классического слобного теста: тесто «все в одном» и встряхиваемое тесто, которые делают овладение искусством выпечки особенно легким.

И, само собой разумеется, мы не забыли о советах и хитростях выпечки.

Сокращения

ст. ложка — столовая ложка

ч. ложка — чайная ложка

ст. — стакан

г — грамм

кг — килограмм

мл — миллилитр

л — литр

°С — градусы Цельсия

кДж — килоджоули

ккал — килокалории

Рекомендации к рецептам

Перед тем как приступить к приготовлению, прочитайте рецепт полностью, до самого конца. Часто только тогда весь процесс становится более ясным и понятным. Температуру и время выпечки, указанные в рецептах, следует рассматривать как ориентировочные, которые в зависимости от фактической мощности духовки/печи и материала используемой формы для выпечки придется превысить или уменьшить. Так что после окончания времени, заданного на выпекание, делайте пробу на готовность. В рецептах данной книги — за исключением тех, где указано иное, — следует использовать пшеничную муку типа 405. К тому же все ингредиенты должны по возможности иметь одинаковую температуру, поэтому, например, яйца и сливочное масло или маргарин нужно вынуть из холодильника за некоторое время до начала приготовления.

Время приготовления

Время приготовления — это ориентировочное время, которое будет затрачено на предварительную подготовку и непосредственный процесс приготовления изделий. Сюда не включено время выпекания (если не указано иное) и время ожидания, пока тесто охлаждается или подходит.



Обзор глав



Запекаем на противне 8–31



Пироги из формы 32–53



Торты 54–71



Маленькие, да удаленькие! 72–89

90—107 Печеньице



108—123 Хлеб и булочки



124—137 Пикантная выпечка



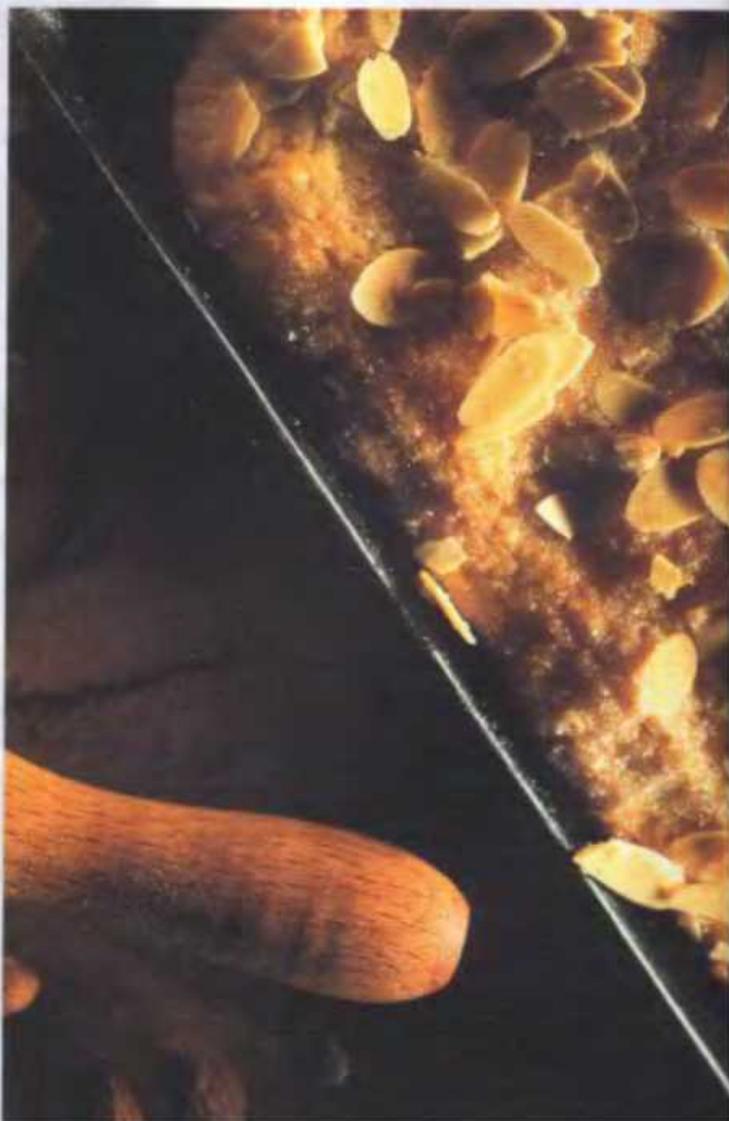
138—155 Основные рецепты теста

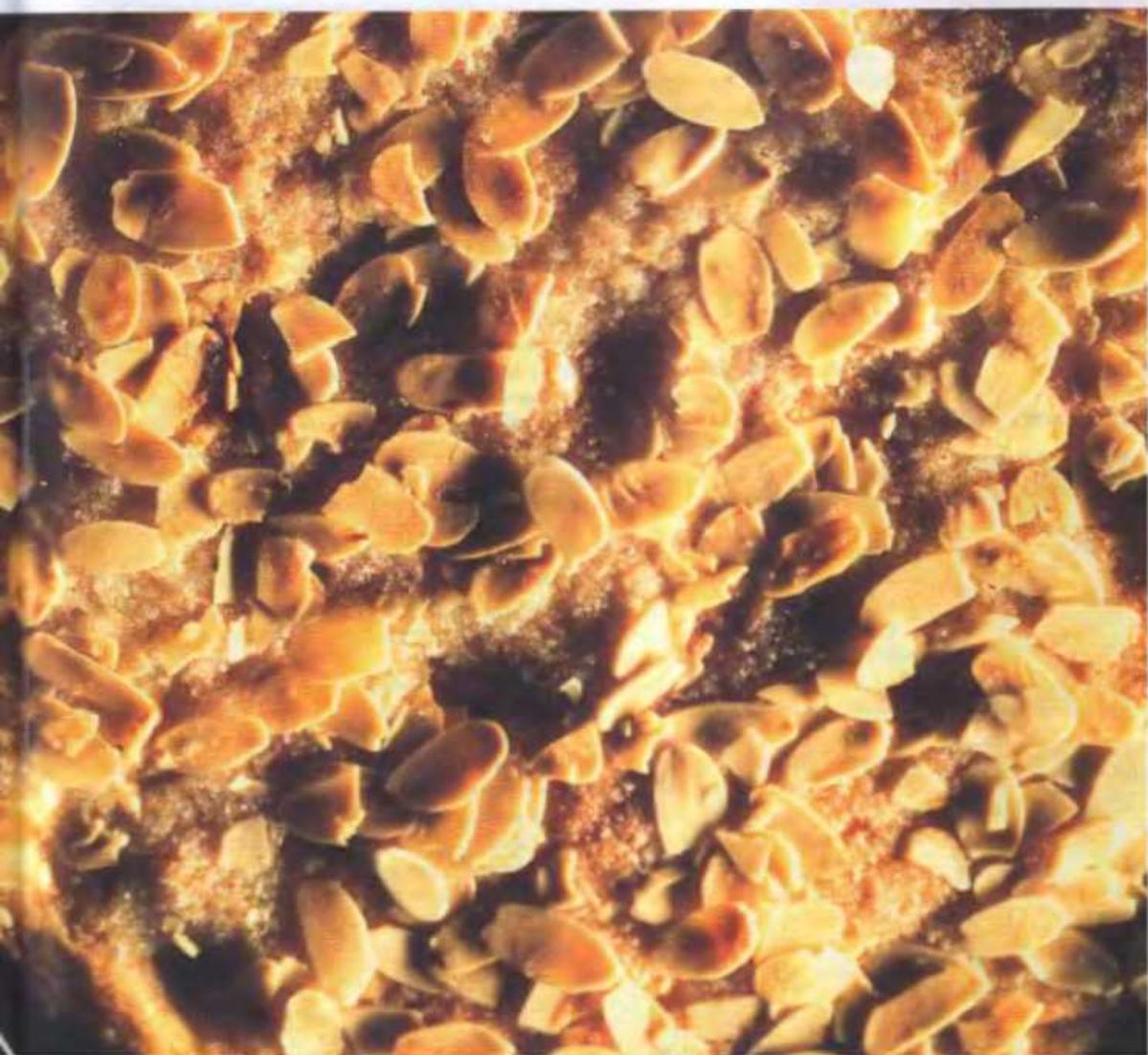




Запекаем на противне — для большой компании

Если нужно наготовить вкусенького на большую компанию, для большой семьи, для званого чаепития или вечеринки, то лучшим решением здесь станут пироги, испеченные на противне. Такие пироги готовятся очень быстро, и ими можно накормить много гостей. При этом часто именно они становятся фаворитами среди холодных закусок на празднике.





Сливочный пирог

Классический (см. фото на с. 8–9)



Для дрожжевого теста:

- 50 г сливочного масла или маргарина
- 375 г пшеничной муки
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 50 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 1 яйцо (средней величины)
- 200 мл слегка теплого молока



Для верхнего слоя:

- 100 г сливочного масла
- 75 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 50 г очищенного, наструганного миндаля

Время приготовления:

- 25 мин, исключая время на «подход» теста

Время выпекания:

- = 15 мин

В итоге:

- 68 г белков, 167 г жиров, 429 г углеводов
- 15235 кДж, 3639 ккал

Совет

Взбить до образования плотной пены 250 мл сливок и нанести их ровным слоем на сливочный пирог сразу же после выпекания. Сливочный пирог особенно вкусен свежим. Тесто для него можно приготовить заранее и хранить в холодильнике, чтобы быстро приготовить непосредственно перед подачей.



- 1 Для теста сливочное масло или маргарин растопить в небольшой кастрюльке и затем дать ему остыть.
- 2 Муку просеять через сито в большую миску и тщательно перемешать с дрожжами. Добавить к ним сахар, ванильный сахар, соль, яйцо, молоко и сливочное масло или маргарин.
- 3 Все ингредиенты перемешивать в течение 5 мин с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости до получения гладкого теста. Тесто накрыть и поставить в теплое место, пока оно не подойдет (= 20 мин).
- 4 Вынуть тесто из миски и еще раз немного промесить на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой. Затем раскатать тесто на противне (30×40 см), смазанном жиром (фото 1). Пальцем сделать в тесте небольшие углубления на одинаковом расстоянии.
- 5 Для верхнего слоя сливочное масло, наструганное хлопьями, равномерно распределить по тесту (фото 2). Также можно дать маслу немного подтаять и смазать им тесто. Смешать простой сахар с ванильным и посыпать этой смесью пирог (фото 3). Насыпать ровным слоем миндаль (фото 4).
- 6 Тесто еще раз накрыть и поставить в теплое место, пока оно еще больше не подойдет (= 15 мин). Затем поставить противень с тестом в духовку.

Верхний/нижний огонь: 200–220 °C (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: 180–200 °C (с предварительным разогревом)

Газ: = 4 деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 15 мин

- 7 Вынуть противень из духовки, поставить на подставку для горячего и дать пирогу остыть.

Сладкий пирог с посыпкой

Возможно замораживание

Для дрожжевого теста:

- 75 г сливочного масла или маргарина
- 375 г пшеничной муки
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 50 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 200 мл слегка теплого молока

Для посыпки:

- 300 г пшеничной муки
- 150 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- По желанию 1/2 ч. ложки молотой корицы
- 200 г размягченного сливочного масла

Время приготовления:

- 35 мин, исключая время на «подход» теста

Время выпекания:

- 15–20 мин

В итоге:

- 83 г белков, 239 г жиров, 719 г углеводов
- 23250 кДж, 5555 ккал

Совет

Перед тем как насыпать на тесто посыпку, можно для разнообразия смазать его 3–4 ст. ложками любимого варенья, джема или сливочного пюре. Сладкий пирог с посыпкой особенно вкусен свежим.

- 1 Для теста сливочное масло или маргарин растопить в небольшой кастрюльке и дать ему остыть.
- 2 Муку просеять через сито в большую миску и тщательно перемешать с дрожжами (фото 1). Добавить к ним сахар, ванильный сахар, соль, молоко и сливочное масло или маргарин.
- 3 Все ингредиенты перемешивать в течение 5 мин с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости до получения гладкого теста. Тесто накрыть и поставить в теплое место, пока оно не подойдет (= 20 мин).
- 4 Вынуть тесто из миски, еще раз немного промесить на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой (фото 2), и раскатать на противне (30×40 см), смазанном жиром.
- 5 Для посыпки муку просеять через сито в большую миску. Добавить к ней сахар, ванильный сахар, корицу (по желанию) и сливочное масло. С помощью миксера с насадками для замешивания теста разбить это тесто до получения посыпки желаемого помола (фото 3) и равномерно засыпать этой посыпкой пирог (фото 4).
- 6 Тесто еще раз накрыть и поставить в теплое место, пока оно еще больше не подойдет (= 15–20 мин). Затем поставить противень с тестом в духовку.

Верхний/нижний огонь: 200–220 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: 180–200 °С (с предварительным разогревом)

Газ: = 4 деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: 15–20 мин

- 7 Вынуть противень из духовки, поставить на подставку для горячего и дать пирогу остыть.



Шоколадный пирог с грушами

С фруктовым ароматом



Для верхнего слоя:

- 1 банка консервированных половинок груш (масса без заливки 460 г)

Для встряхиваемого теста:

- 120 г полуторькой шоколадной глазури (кувертюра)
- 125 г сливочного масла или маргарина
- 250 г пшеничной муки
- 4 ч. ложки разрыхлителя (без верха)
- 200 г сахара
- 4 яйца (средней величины)
- 125 мл взбитых сливок



Для украшения:

- 80 г полуторькой шоколадной глазури

Время приготовления:

- 30 мин

Время выпекания:

- = 30 мин

В итоге:

- 70 г белков, 241 г жиров, 579 г углеводов
- 20498 кДж, 4897 ккал



Совет

Шоколадный пирог с грушами можно приготовить за 1–2 дня до праздника. А вместо груш вы можете использовать также вишни или абрикосы.

1 Для верхнего слоя выложить половинки груш в дуршлаг, дать жидкости хорошо стечь, после чего промокнуть их бумажным полотенцем (фото 1).

2 Для теста поломать шоколадную глазурь на кусочки в небольшую кастрюльку и на водяной бане размешать на слабом огне до получения мягкой массы (фото 2), после чего дать массе немного остыть. Растопить сливочное масло или маргарин и также дать остыть.

3 Смешать муку с разрыхлителем, просеять через сито в миску, закрываемую крышкой (емкостью 3 л), и смешать с сахаром.

4 Добавить яйца, сливки, шоколадную глазурь и сливочное масло или маргарин. Плотнo закрыть миску крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд) сильно встряхивать, так чтобы все ингредиенты хорошо перемешались.

5 Тесто еще раз тщательно перемешать скребком для теста или венчиком для взбивания, при этом в первую очередь надо соскрести и подмешать к тесту все сухие ингредиенты со стенок миски. Выложить тесто на противень (30×40 см), смазанный жиром, и гладко разровнять.

6 Груши нарезать тонкими ломтиками и в виде черепицы выложить на тесто (фото 3). Поставить противень в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 2–3-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 30 мин

7 Вынуть противень из духовки, поставить на подставку для горячего и дать пирогу остыть.

8 Для украшения растопить шоколадную глазурь способом, описанным выше, и, поливая из чайной ложки, украсить ею остывший пирог.



МЕДОВЫЙ БИНЕНШТИХ

Классический



Для дрожжевого теста:

- 50 г сливочного масла или маргарина
- 150 г пшеничной муки
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 50 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 1 яйцо (средней величины)
- 200 мл слегка теплого молока



Для верхнего слоя:

- 150 г сливочного масла
- 75 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 3 ст. ложки взбитых сливок
- 150 г очищенного, наструганного миндаля



Для начинки:

- 2 пакетика сухой смеси для крема
- Ваниль по вкусу
- 60 г сахара
- 750 мл молока
- 250 мл взбитых сливок
- 1 пакетик желатина для сливок

Время приготовления:

- 50 мин, исключая время на «подход» теста и охлаждение

Время выпекания:

- = 15 мин

В итоге:

- 123 г белков, 398 г жиров, 634 г углеводов
- 28885 кДж, 6899 ккал

- 1 Для теста сливочное масло или маргарин растопить в небольшой кастрюльке и дать ему остыть.
- 2 Муку просеять через сито в большую миску и тщательно перемешать с дрожжами. Добавить к ним сахар, ванильный сахар, соль, яйцо, молоко и сливочное масло или маргарин.
- 3 Все ингредиенты перемешивать в течение 5 мин с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости до получения гладкого теста.
- 4 Тесто накрыть и поставить в теплое место, пока оно не подойдет (= 20 мин).
- 5 Тем временем в небольшой кастрюльке при постоянном помешивании растопить сливочное масло с сахаром, ванильным сахаром и сливками. После этого подмешать миндаль. Довести массу до кипения, снять с плиты и дать немного остыть.
- 6 Вынуть тесто из миски и еще раз немного промесить на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой. Затем раскатать тесто на противне (30×40 см), смазанном жиром. Проткнуть тесто вилкой в нескольких местах. Подготовленную смесь с миндалем равномерно размазать по тесту, лучше с помощью широкой и длинной лопатки (фото 1).
- 7 Тесто еще раз накрыть и поставить в теплое место, пока оно еще больше не подойдет (= 15 мин). Затем поставить противень с тестом в духовку.

Верхний/нижний огонь: 200—220 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: 180—200 °С (с предварительным разогревом)

Газ: = 4 деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 15 мин

- 8 Вынуть противень из духовки, поставить на подставку для горячего и дать пирогу остыть.

- 9** Для начинки сварить крем из сухой смеси для крема, сахара и молока в соответствии с инструкцией на пакетике для смеси (при этом использовать только 750 мл молока). Крем накрыть прозрачной пленкой и дать ему остыть.
- 10** Сливки хорошо взбить с желатином для сливок и осторожно подмешать в крем. Остывший пирог разрезать на четыре части, каждый кусок разрезать вдоль пополам (фото 2) и положить кремную прослойку (фото 3).



Бисквитное пирожное на скорую руку

Для гостей



Для бисквитного теста:

- 3 яйца (средней величины)
- 4 ст. ложки горячей воды
- 120 г сахара
- 1 щепотка соли
- 100 г пшеничной муки
- 50 г пищевого крахмала
- 1 ч. ложка разрыхлителя (без верха)
- 1 ч. ложка натертой на терку лимонной цедры (необработанной)



Для начинки:

- 600 мл взбитых сливок
- 2 пакетика сухой смеси для крема
- Ванильные взбитые сливки



Для верхнего слоя:

- 200 г желе из красной смородины
- 100 г очищенного, наструганного, обжаренного миндаля

Время приготовления:

- 30 мин, исключая время на охлаждение

Время выпекания:

- = 15 мин

В итоге:

- 71 г белков, 262 г жиров, 494 г углеводов
- 20075 кДж, 4797 ккал



- 1 Для теста взбить яйца с водой с помощью миксера с насадками-венчиками на самой высокой скорости в течение 1 мин до образования пены (фото 1). Постепенно подмешивать сахар и соль в течение 1 мин (фото 2), затем взбивать еще в течение = 2 мин.
- 2 Муку смешать с крахмалом и разрыхлителем, половину этой смеси просеять на яичный крем и немного взбить на самой низкой скорости (фото 3). Оставшуюся мучную смесь и лимонную цедру таким же образом подмешать в тесто.
- 3 Противень (30x40 см), смазанный жиром, выложить бумагой для выпечки, при этом с открытой стороны противня сделать ободок из бумаги. Вылить тесто на противень (фото 4), равномерно распределив его. Поставить противень с тестом в духовку и сразу запекать.

Верхний/нижний огонь: 180—200 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: 160—180 °С (с предварительным разогревом)

Газ: = 3 деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 15 мин

- 4 Выложить бисквитный пирог на бумагу для выпечки, посыпанную сахаром, и осторожно снять с коржа бумагу, на которой он выпекался. Дать бисквиту остыть, затем разрезать его вдоль пополам, а половинки перевернуть.
- 5 Для начинки смешать сливки и сухую смесь для крема с помощью миксера с насадками-венчиками на самой низкой скорости. Затем в течение 3 мин взбивать на самой высокой скорости.
- 6 Для верхнего слоя при постоянном помешивании разогреть смородиновое желе. Смазать им обе половинки бисквита и посыпать миндалем. Нанести начинку на одну половинку и накрыть другой половинкой. Поставить пирог в холодильник приблизительно на 1 час, затем нарезать кусочками.



Шоколадное пирожное с орехами

Для детей



Для теста «все в одном»:

- 300 г пшеничной муки
- 30 г какао-порошка
- 3 ч. ложки разрыхлителя (без верха)
- 150 г тростникового сахара (коричневого сахара)
- 150 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1/2 ч. ложки соли
- 4 яйца (средней величины)
- 300 мл нейтрального по вкусу растительного масла, например рапсового
- 50 мл взбитых сливок
- 200 г рубленых ядер грецкого ореха
- 2 пакетика (по 75 г) шоколадных шариков



Для украшения:

- 75 г белой шоколадной глазури

Время приготовления:

- 20 мин

Время выпекания:

- = 25 мин

В итоге:

- 114 г белков, 461 г жиров, 683 г углеводов
- 31620 кДж, 7543 ккал



- 1 Для теста муку смешать с какао и разрыхлителем и просеять в большую миску. Добавить к ним тростниковый сахар, сахар, ванильный сахар, соль, яйца, растительное масло и сливки.
- 2 Ингредиенты смешивать с помощью миксера с насадками-венчиками в течение 1 мин до получения гладкого теста. В завершение подмешать грецкий орех и шоколадные шарики.
- 3 Вылить тесто на противень с высокими краями (30×40 см), смазанный жиром и посыпанный мукой (фото 1), и гладко разровнять его. Поставить противень с тестом в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 2—3-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 25 мин

- 4 Вынуть противень из духовки, поставить на подставку для горячего и дать пирогу остыть. Затем корж отделить от стенок с помощью ножа (фото 2). Если края съёмные, то снять их. Затем нарезать пирог ромбиками (фото 3).
- 5 Шоколадную глазурь поломать на кусочки в небольшую кастрюльку, на водяной бане размешать их на слабом огне до получения мягкой массы и, поливая из чайной ложки, украсить ею пирог.

Совет

Вместо шоколадных шариков вы можете использовать также 100 г шоколадной стружки. А грецкие орехи можно заменить лесными орехами. Хорошо упаковав, шоколадные пирожные с орехами можно хранить в течение 2—3 недель.



Пирожное с творогом, изюмом и миндалем

Бесконечное удовольствие



Для дрожжевого теста:

- 50 г сливочного масла или маргарина
- 375 г пшеничной муки
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 50 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 1 яйцо (средней величины)
- 200 мл слегка теплого молока



Для творожного слоя:

- 500 г обезжиренного творога
- 30 г сливочного масла
- 80 г сахара
- 1 яйцо (средней величины)
- 2 капли горькоминдального ароматизатора
- 2 ст. ложки молока
- 40 г изюма



Для яичного крема:

- 1 пакетик сухой смеси для соусов
- Ваниль по вкусу
- 30 г сахара
- 250 мл молока
- 100 г размягченного сливочного масла
- 75 г просеянной сахарной пудры
- 3 желтка (средней величины)
- 3 белка (средней величины)



Время приготовления:

- 60 мин, исключая время на «подход» теста и охлаждение

Время выпекания:

- = 30 мин

В итоге:

- 90 г белков, 192 г жиров, 625 г углеводов
- 19856 кДж, 4743 ккал

1 Для теста сливочное масло или маргарин растопить в небольшой кастрюльке и дать ему остыть.

2 Муку просеять через сито в большую миску и тщательно перемешать с дрожжами. Добавить к ним сахар, ванильный сахар, соль, яйцо, молоко и сливочное масло или маргарин.

3 Все ингредиенты перемешивать в течение 5 мин с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости до получения гладкого теста. Тесто накрыть и поставить в теплое место, пока оно не подойдет (= 20 мин).

4 Вынуть тесто из миски и еще раз немного промесить на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой. Затем раскатать тесто на противне с жироуловителем (30×40 см), смазанном жиром. При этом по краям тесто должно образовывать рантик.

5 Для творожного слоя творог хорошо смешать со сливочным маслом, сахаром, яйцом, ароматизатором и молоком. В завершение подмешать изюм (фото 1). Нанести творожную массу ровным слоем на тесто (фото 2).

6 Для яичного крема приготовить крем из сухой смеси для соусов, сахара и молока в соответствии с инструкцией на упаковке (но при этом использовать только 250 мл молока) и дать ему остыть, время от времени помешивая.

7 Сливочное масло размешать в эластичную массу. Постепенно подмешать к ней сахарную пудру и желтки. Массу по ложке подмешать в крем. Затем взбить в крутую пену белки и также подмешать их в крем (фото 3). Этим кремом аккуратно намазать творожный слой (фото 4).

8 Тесто еще раз накрыть и поставить в теплое место, пока оно еще больше не подойдет (= 20 мин). Затем поставить противень с тестом в духовку.

Верхний/нижний огонь: 180—200 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: 160—180 °С (с предварительным разогревом)

Газ: = 3 деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 30 мин

9 Вынуть противень из духовки, поставить на подставку для горячего и дать пирогу остыть.

Совет

Творожные пироги особенно хороши свежими. А к ним можно придать особенный аромат, если предварительно замочить его на некоторое время в 2–3 ст. л. ликера коньяка или апельсинового ликера.



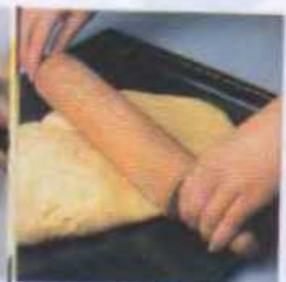
СЛИВОВЫЙ ПИРОГ С ПОСЫПКОЙ

Классический



Для дрожжевого теста:

- 75 г сливочного масла или маргарина
- 375 г пшеничной муки
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 50 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 1 яйцо (средней величины)
- 200 мл слегка теплого молока



Для верхнего слоя:

- 2,5 кг слив

Для посыпки:

- 300 г пшеничной муки
- 150 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 200 г сливочного масла или маргарина

Время приготовления:

- 60 мин, исключая время на «подход» теста

Время выпекания:

- 25—30 мин

В итоге:

- 104 г белков, 250 г жиров, 999 г углеводов
- 29285 кДж, 7003 ккал

Совет

Вы можете приготовить этот пирог также из творожно-масляного теста: 300 г пшеничной муки, 1 пакетик разрыхлителя, 150 г обезжиренного творога, 100 мл молока, 100 мл растительного масла, 80 г сахара, 1 щепотка соли и по желанию 1 пакетик ванильного сахара (или).



- 1 Для теста сливочное масло или маргарин растопить в небольшой кастрюльке и дать ему остыть.
- 2 Муку просеять через сито в большую миску и тщательно перемешать с дрожжами. Добавить к ним сахар, ванильный сахар, соль, яйцо, молоко и сливочное масло или маргарин.
- 3 Все ингредиенты перемешивать в течение 5 мин с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости до получения гладкого теста. Тесто накрыть и поставить в теплое место, пока оно не подойдет (= 20 мин).
- 4 Для верхнего слоя сливы помыть, выложить в дуршлаг, чтобы вода хорошо стекла, затем удалить плодоножки, вытереть плоды бумажным полотенцем, разрезать пополам и удалить косточки.
- 5 Для посыпки муку просеять через сито в большую миску. Добавить к ней сахар, ванильный сахар и сливочное масло или маргарин. С помощью миксера с насадками для замешивания теста разбить смесь до получения посыпки желаемого помола (фото 1).
- 6 Вынуть тесто из миски, еще раз немного промесить на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой, и раскатать на противне с жироуловителем (30×40 см), смазанном жиром (фото 2). Выложить на тесто половинки слив в виде черепицы внутренней стороной вверх (фото 3).
- 7 Пирог равномерно засыпать посыпкой (фото 4). Тесто еще раз накрыть и поставить в теплое место, пока оно еще больше не подойдет (= 15—20 мин). Затем поставить противень с тестом в духовку.

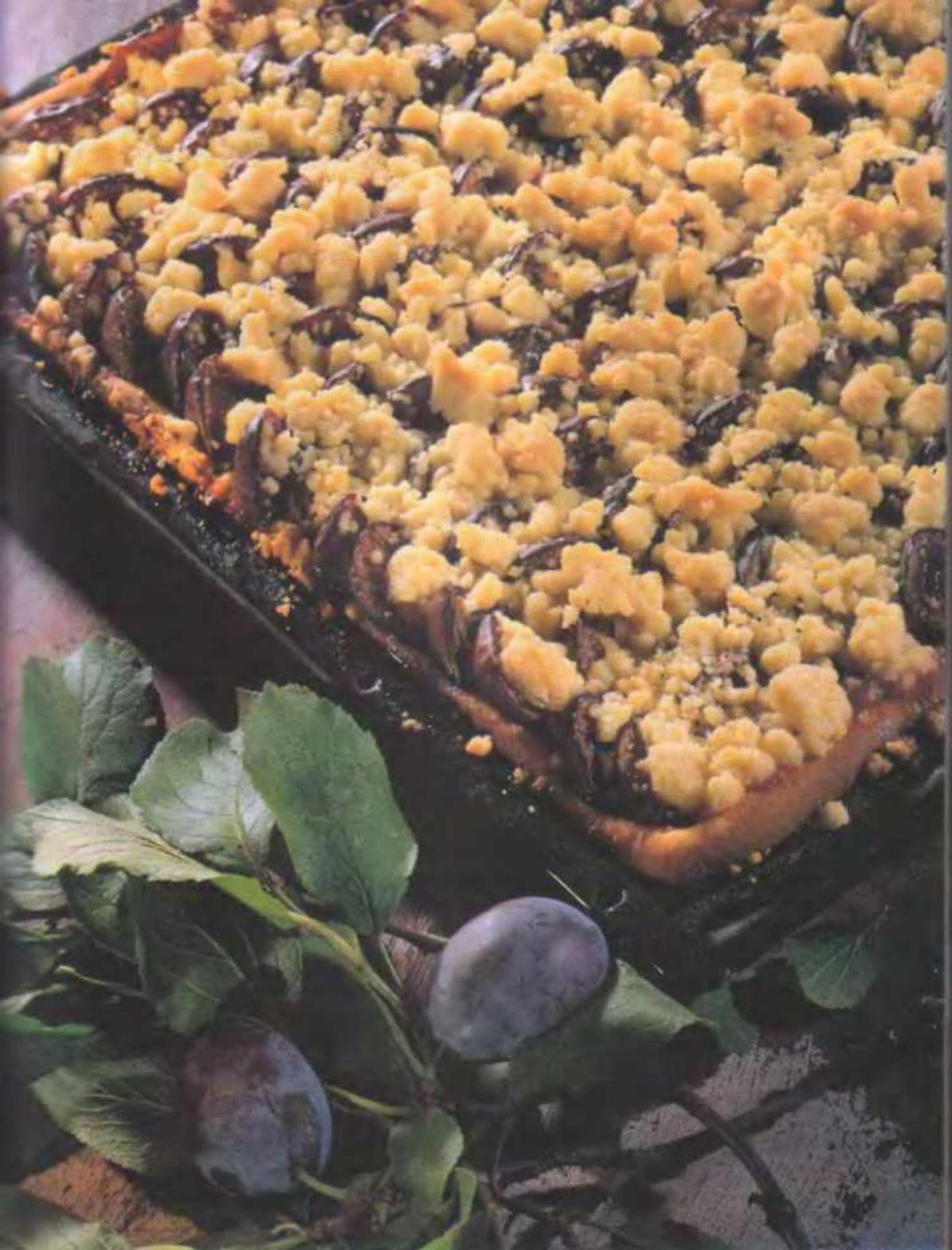
Верхний/нижний огонь: = 200 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 3—4-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: 25—30 мин

- 8 Вынуть противень из духовки, поставить на подставку для горячего и дать пирогу остыть.



Сметанник с миндалем

Просто



Для верхнего слоя:

- 1 стаканчик сметаны (150 г)
- 1/2 упаковки (125 г) сливочного масла
- 1 стаканчик (150 г) сахара
- 1 пакетик ванильного сахара

Для встряхиваемого теста:

- 3 стаканчика (по 100 г) пшеничной муки
- 1 пакетик разрыхлителя
- 1 стаканчик (150 г) сахара
- 1 пакетик измельченной цедры лимона
- 3 яйца (средней величины)
- 2 стаканчика сметаны (по 150 г)

Для посыпки:

- 100 г очищенного, наструганного миндаля

Для украшения:

- 50 г полугорькой шоколадной глазури
- 1 ч. ложка растительного масла

Время приготовления:

- 25 мин, исключая время на охлаждение

Время выпекания:

- = 25 мин

В итоге:

- 90 г белков, 336 г жиров, 581 г углеводов
- 24677 кДж, 5895 ккал



1 Для верхнего слоя выложить сметану в маленькую кастрюльку (фото 1). Стаканчиком из-под сметаны отмерять другие ингредиенты (фото 2). Добавить к сметане сливочное масло, сахар и ванильный сахар и разогреть все на слабом огне (фото 3). Затем снять кастрюльку с плиты.

2 Для теста смешать муку с разрыхлителем, просеять через сито в миску, закрываемую крышкой (емкостью 3 л), и смешать с сахаром и лимонной цедрой. Добавить яйца и сметанную смесь. Плотно закрыть миску крышкой и несколько раз (в течение 15–30 секунд) сильно встряхивать, так чтобы все ингредиенты хорошо перемешались.

3 Тесто еще раз тщательно перемешать скребком для теста или венчиком для взбивания, при этом в первую очередь надо соскрести и подмешать к тесту все сухие ингредиенты со стенок миски. Выложить тесто на противень с жироуловителем (30×40 см), смазанный жиром, и гладко разровнять. Поставить противень с тестом в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 200 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 3–4-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 10 мин

4 Подготовленную сметанную смесь для верхнего слоя равномерно распределить по тесту и посыпать миндалем. Противень снова поставить в духовку и продолжать выпекать пирог при тех же показателях еще в течение 15 мин.

5 Вынуть противень из духовки, поставить на подставку для горячего и дать пирогу остыть.

6 Для украшения поломать шоколадную глазурь на маленькие кусочки в небольшую кастрюльку, залить растительным маслом и на водяной бане размешать на слабом огне до получения мягкой массы. Поливая из маленькой ложки, украсить глазурью остывший пирог (фото 4), после чего дать ей застыть.



Шварцвальдский вишневый рулет

Изысканно



Для бисквитного теста:

- 4 яйца (средней величины)
- 4 ст. ложки горячей воды
- 125 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 75 г пшеничной муки
- 25 г пищевого крахмала
- 25 г какао-порошка
- 1 ч. ложка разрыхлителя (без верха)



Для начинки:

- 3 листа белого желатина
- 600 мл взбитых сливок
- 1 ст. ложка сахара
- 250 г вишневого повидла (из холодильника)

Для украшения:

- 25 г горького шоколада
- 25 г белого шоколада



Время приготовления:

- 50 мин, исключая время на охлаждение

Время выпекания:

- ≈ 10 мин

В итоге:

- 65 г белков, 232 г жиров, 287 г углеводов
- 15091 кДж, 3607 ккал



- 1 Для теста взбить яйца с водой с помощью миксера с насадками-венчиками на самой высокой скорости в течение 1 мин до образования пены. Постепенно подмешивать сахар и ванильный сахар в течение 1 мин, затем взбивать еще в течение = 2 мин.
- 2 Муку смешать с крахмалом, какао-порошком и разрыхлителем, половину этой смеси просеять на яичный крем и немного взбить на самой низкой скорости. Затем таким же образом подмешать в тесто и оставшуюся мучную смесь.
- 3 Вылить тесто на противень (30×40 см), смазанный жиром и выложенный бумагой для выпечки, при этом с открытой стороны противня из бумаги сделать ободок. Поставить противень с тестом в духовку и сразу выпекать.

Верхний/нижний огонь: 200—220 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: 180—200 °С (с предварительным разогревом)

Газ: = 4 деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 10 мин

- 4 Выложить бисквитный пирог на кухонное полотенце, посыпанное сахаром. Бумагу, на которой он выпекался, смазать холодной водой и снять ее осторожно, но быстро. Помогая себе полотенцем, скатать корж в рулет и дать ему остыть.
- 5 Для начинки желатин размочить в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. Сливки взбить с сахаром до образования плотной пены. Желатин слегка отжать (фото 1) и растворить его в маленькой кастрюльке на слабом огне при постоянном помешивании. Подмешать к нему 2 ст. ложки сладких сливок (фото 2). После этого желатиновую массу хорошо смешать с оставшимися сливками (фото 3).
- 6 Бисквитный рулет осторожно раскатать и нанести на него 2/3 сливочной массы.
- 7 От вишневого повидла оставить 1 ст. ложку для украшения рулета, а основную массу повидла

аккуратно распределить по сливочной массе, нанесенной на рулет, и снова скатать рулет с длинной стороны.

- 8 Нанести оставшуюся сливочную желатиновую массу на рулет сверху, а с помощью кондитерской гребенки (или рельефного ножа) на сливочную массу нанести рисунок (фото 4). Затем поставить шварцвальдский вишневый рулет в холодильник на 2 часа.

- 9 Для украшения натереть на терку оба вида шоколада (а лучше всего — ножом для чистки ово-

щей, чтобы получились красивые завитушки) и посыпать ими рулет. Сбрызнуть и украсить рулет оставшимся вишневым повидлом.

Совет

По желанию можно в сливки дополнительно подмешать 1—2 ст. ложки вишневой наливки.

Вишневый рулет можно приготовить за 1—2 дня до праздника. Его можно также заморозить, а затем все вишневое повидло использовать для начинки.



Закр^ытый яблочный пирог

Возможно замораживание



Для замешиваемого сдобного теста:

- 400 г пшеничной муки
- 4 ч. ложки разрыхлителя (без верха)
- 70 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 2 яйца (средней величины)
- 50 мл молока
- 150 г сливочного масла или маргарина



Для начинки:

- 1,5 кг яблок
- 50 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- Корица на кончике ножа
- 30 г изюма
- 50 г сливочного масла
- ≈ 50 г сахара



Для обмазывания и посыпки:

- 1 желток
- 1 ст. ложка молока
- 50 г очищенного, наструганного миндаля

Время приготовления:

- 50 мин, исключая время на охлаждение

Время выпекания:

- 20—25 мин

В итоге:

- 78 г белков, 231 г жиров, 645 г углеводов
- 20837 кДж, 4979 ккал

1 Для теста муку смешать с разрыхлителем и просеять через сито в большую миску. Добавить к ним сахар, ванильный сахар, яйца, молоко и сливочное масло или маргарин.

2 Все ингредиенты перемешать с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости, в завершение выложить смесь на посыпанную мукой рабочую поверхность и вымесить руками до получения гладкого теста. Если тесто будет липнуть, то завернуть его в пленку и положить на некоторое время в холодильник.

3 Половину теста раскатать тонким слоем и вырезать из него прямоугольник по размеру противня 30×40 см для верхнего слоя пирога и скатать его в рулет на бумаге для выпечки (фото 1). Оставшееся тесто раскатать на противне (30×40 см), смазанном жиром (фото 2).

4 Для начинки яблоки почистить, разрезать на четыре части, удалить сердцевину и нарезать яблоки соломкой. Добавить сахар, ванильный сахар, корицу, изюм и сливочное масло, при постоянном помешивании слегка притушить и дать остыть. Затем еще раз посыпать сахаром.

5 Начинку распределить по тесту и гладко разровнять. Раскатать на ней подготовленный верхний слой (фото 3) и в нескольких местах проколоть его вилкой. Желток смешать с молоком и смазать им верхний слой, а затем посыпать миндалем. Поставить противень с тестом в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 200 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 3—4-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: 20—25 мин

6 Вынуть противень из духовки, поставить на подставку для горячего и дать пирогу остыть.



Совет

Вы можете испечь пирог и в разъемной форме для бисквита (диаметром 26 см). Для этого вам понадобится только половина всех ингредиентов для теста и начинки.

Лимонный пирог

Для детей



Для сдобного теста:

- 350 г сливочного масла или маргарина
- 350 г сахара
- 2 пакетика измельченной цедры лимона
- 5 яиц (средней величины)
- 275 г пшеничной муки
- 120 г крахмала
- 2 ч. ложки разрыхлителя (без верха)



Для глазури:

- 250 г просеянной через сито сахарной пудры
- 4—5 ст. ложек лимонного сока

Время приготовления:

- 35 мин

Время выпекания:

- 20—25 мин



В итоге:

- 68 г белков, 333 г жиров, 909 г углеводов
- 28900 кДж, 6901 ккал



1 Для теста сливочное масло или маргарин взбить с помощью миксера с насадками-венчиками на самой высокой скорости до образования мягкой массы. Постепенно подмешивая к ней сахар и лимонную цедру, взбивать так долго, пока не получится эластичная однородная масса. Затем постепенно подмешать яйца (каждое яйцо примерно через полминуты).

2 Муку смешать с крахмалом и разрыхлителем, просеять через сито и порциями подмешать к масляной массе на средней скорости взбивания миксера. Затем тесто выложить на противень (30×40 см), смазанный жиром, и гладко разровнять (фото 1).

3 По краям теста выставить бортики из фольги, сложенной в несколько раз (фото 2). Поставить противень с тестом в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 2—3-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: 20—25 мин

4 Для глазури сахарную пудру смешивать с лимонным соком до образования густотекучей массы (фото 3).

5 Вынуть противень из духовки, поставить на подставку для горячего и еще горячим пирог смазать глазурью (фото 4). Чем горячее будет пирог, тем сильнее в него впитается глазурь. Затем оставить пирог остывать на противне.

ВАРИАНТ:

Апельсиновый пирог

Для апельсинового пирога необходимо заменить в этом рецепте измельченную лимонную цедру молотой мякотью апельсина, а сахарную пудру для глазури размешивать в 4—5 ст. ложках апельсинового сока.

Совет

Этот пирог хорошо сохраняется 2–3 дня.

Вы можете приготовить этот пирог также из встраиваемого теста. Для этого нужно масло или маргарин растопить и дать ему остыть. Муку смешать с разрыхлителем, просеять через сито в миску, закрываемую крышкой (емкостью 3 л), и смешать с сахаром и лимонной цедрой. Добавить яйца и масло или маргарин. Плотнo закрыть миску крышкой и в течение 15–30 секунд сильно встряхивать, так чтобы все ингредиенты хорошо перемешались. Потом тесто еще раз тщательно перемешать скребком для теста или венчиком для взбивания.





Пироги из формы: дело не только в форме

Домашние пироги, приготовленные в самых разных формах, всегда были наслаждением не только для глаз, но и для желудка. При этом разнообразие форм может быть настолько велико, насколько сильно вы захотите порадовать себя и других. Будь то творожник, яблочный пирог или мраморный кекс, эти классические десерты в любое время станут вкуснейшим лакомством. Ведь при одном их виде у нас уже текут слюнки.





Яблочный пирог, экстра-класс

Классика (фото на с. 32–33)



Для сдобного теста:

- 125 г размягченного сливочного масла или маргарина
- 125 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 4 капли лимонного ароматизатора или 1 пакетик измельченной лимонной цедры
- 3 яйца (средней величины)
- 200 г пшеничной муки
- 2 ч. ложки разрыхлителя (без верха)
- 1–2 ст. ложки молока

Для верхнего слоя:

- 750 г яблок

Для абрикотирования:

- 2 ст. ложки абрикосового джема или варенья
- 1 ст. ложка воды

Время приготовления:

- 30 мин

Время выпекания:

- 40–50 мин

В итоге:

- 52 г белков, 135 г жиров, 390 г углеводов
- 12966 кДж, 3095 ккал

Совет

Вы можете приготовить этот пирог за 1–2 дня до праздника. Его также можно заморозить.

1 Для теста сливочное масло или маргарин взбить с помощью миксера с насадками-венчиками на самой высокой скорости до образования мягкой массы. Постепенно подмешивать к ней сахар, ванильный сахар, соль и лимонную цедру или ароматизатор. Взбивать так долго, пока не получится эластичная однородная масса.

2 Постепенно подмешать яйца (каждое яйцо примерно через полминуты). Муку смешать с разрыхлителем, просеять через сито и порциями вместе с молоком подмешать к масляной массе на средней скорости миксера (при этом молока нужно добавить ровно столько, чтобы тесто с трудом отрывалось от ложки). Затем тесто выложить в разъемную форму (диаметром 26 см), смазанную жиром (фото 1), и гладко разровнять его (фото 2).

3 Для верхнего слоя яблоки почистить, разрезать на четыре части, удалить сердцевину, сделать ножом несколько надрезов вдоль (фото 3) и выложить на тесто в форме венца (фото 4). Форму на решетке поставить в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (без предварительного разогрева)

Газ: 2–3-е деление (без предварительного разогрева)

Время выпекания: 40–50 мин

4 Для абрикотирования джем или варенье протереть через сито, смешать с водой и при постоянном помешивании немного уварить. Смазать этой смесью пирог сразу же после выпекания. Затем вынуть пирог из формы и оставить остывать на решетке.

ВАРИАНТ:

Вишневый пирог, экстра-класс

Для вишневого пирога вместо яблок необходимо взять 600 г вишен без косточек.

Песочное пирожное

Классическое

Для сдобного теста:

- 250 г сливочного масла или маргарина
- 200 г мелкокристаллического сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- Несколько капель лимонного или ромового ароматизатора
- 4 яйца (средней величины)
- 125 г пшеничной муки
- 125 г крахмала
- 1/2 ч. ложки разрыхлителя (без верха)

Для глазури:

- 100 г шоколада на цельном молоке или нежно-горького шоколада
- 25 г кокосового масла

Время приготовления:

- 25 мин, исключая время на охлаждение

Время выпекания:

- 65—75 мин

В итоге:

- 55 г белков, 273 г жиров, 463 г углеводов
- 19571 кДж, 4676 ккал

- 1 Для теста сливочное масло или маргарин растопить (фото 1), переложить в миску и поставить в холодильник. Затем это вновь затвердевшее масло взбить с помощью миксера с насадками-венчиками на самой высокой скорости до образования мягкой массы.
- 2 Постепенно подмешивать к ней сахар, ванильный сахар, соль и ароматизатор. Взбивать так долго, пока не получится эластичная однородная масса. Постепенно подмешать яйца (каждое яйцо примерно через полминуты).
- 3 Муку смешать с крахмалом и разрыхлителем, просеять через сито и порциями подмешать к масляной массе на средней скорости миксера. Прямоугольную форму для выпечки (11×25 см) смазать маслом (фото 2) и выложить в нее тесто. Форму на решетке поставить в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (без предварительного разогрева)

Газ: 2—3-е деление (без предварительного разогрева)

Время выпекания: 65—75 мин

- 4 Пирожное вынуть из формы (фото 3), выложить на решетку и дать остыть.

- 5 Для глазури поломать шоколад на маленькие кусочки в небольшую кастрюльку и вместе с кокосовым маслом на водяной бане размешать на слабом огне до получения мягкой массы, после чего дать массе немного остыть. Остывшей глазурью с помощью кисточки смазать песочное пирожное (фото 4). Дать глазури застыть.

Совет

Хорошо упаковав, песочное пирожное можно хранить в течение недели. Вместо лимонного или ромового ароматизатора вы можете использовать также 1 пакетик измельченной лимонной цедры или золотой апельсина.



Мраморный кекс

Любимый



Для сдобного теста:

- 300 г сливочного масла или маргарина
- 275 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 бутылочка ромового ароматизатора
- 1 щепотка соли
- 5 яиц (средней величины)
- 375 г пшеничной муки
- 4 ч. ложки разрыхлителя (без верха)
- 20 г какао-порошка
- 20 г сахара
- 4–5 ст. ложек молока



Для посыпки:

- Сахарная пудра

Время приготовления:

- 25 мин

Время выпекания:

- = 60 мин



В итоге:

- 87 г белков, 287 г жиров, 612 г углеводов
- 23309 кДж, 5568 ккал



- 1 Для теста сливочное масло или маргарин взбить с помощью миксера с насадками-венчиками на самой высокой скорости до образования мягкой массы. Постепенно подмешивать к ней сахар, ванильный сахар, соль и ароматизатор. Взбивать так долго, пока не получится эластичная однородная масса. Постепенно подмешать яйца (каждое яйцо примерно через полминуты).
- 2 Муку смешать с разрыхлителем, просеять через сито и порциями подмешать к масляной массе на средней скорости взбивания миксера (при этом молока нужно добавить ровно столько, чтобы тесто с трудом отрывалось от ложки). Затем 2/3 теста выложить в форму для кексов (диаметром 24 см, смазанную жиром) (фото 1).
- 3 Какао-порошок просеять через сито и подмешать его к оставшемуся тесту вместе с сахаром и молоком так, чтобы тесто с трудом отрывалось от ложки.
- 4 Темное тесто выложить сверху на светлое (фото 2) и с помощью вилки протянуть его слоями через светлое тесто так, чтобы получился мраморный узор (фото 3). Форму на решетке поставить в духовку.

Верхний/нижний огонь: ≈ 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (без предварительного разогрева)

Газ: 2—3-е деление (без предварительного разогрева)

Время выпекания: = 60 мин

- 5 Дать кексу постоять в форме около 10 мин, затем вынуть его из формы на решетку и дать остыть.
- 6 Перед подачей на стол кекс посыпать сахарной пудрой (фото 4).

Совет

Хорошо ушаквав, мраморный кекс можно хранить в течение 1 недели. Его также можно заморозить.



Творожник

Классический



Для замешиваемого сдобного теста:

- 150 г пшеничной муки
- 1/2 ч. ложки разрыхлителя (без верха)
- 75 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 1 яйцо (средней величины)
- 100 г сливочного масла или маргарина
- 1 ст. ложка пшеничной муки (без верха)



Для верхнего слоя:

- 750 г обезжиренного творога
- 150 г сахара
- 3 ст. ложки лимонного сока
- 50 г крахмала
- 4 желтка (средней величины)
- 4 белка (средней величины)
- 200 мл взбитых сливок

Время приготовления:

- 45 мин

Время выпекания:

- = 80 мин

В итоге:

- 159 г белков, 181 г жиров, 426 г углеводов
- 17322 кДж, 4137 ккал



Совет

Вместо крахмала можно использовать также 1 пакетик сухой смеси для крема со вкусом ванили. Творожник можно выпечь также и в разъёмной форме (диаметром 26 см), тогда время выпекания увеличивается на 5–10 мин.



1 Для теста муку смешать с разрыхлителем и просеять через сито в большую миску. Добавить к ним сахар, ванильный сахар, соль, яйцо и сливочное масло или маргарин. Все ингредиенты хорошо перемешать с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости.

2 В завершение выложить смесь на посыпанную мукой рабочую поверхность и вымесить руками до получения гладкого теста. Если тесто будет липнуть, то завернуть его в пленку и положить на некоторое время в холодильник.

3 Где-то 2/3 теста раскатать на дне разъёмной формы (диаметром 28 см, смазанной жиром) (фото 1). Присоединить ободок формы.

4 В оставшееся тесто вмешать 1 ст. ложку муки и сформировать из него колбаску длиной, равной длине ободка формы. Приставить колбаску к тесту, раскатанному на дне формы, и придавить ее пальцами таким образом, чтобы получился ободок высотой в 3 см (фото 2). Тесто на дне проколоть вилкой несколько раз и поставить форму с тестом в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 200 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 3–4-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 10 мин

5 Для верхнего слоя творог, сахар, лимонный сок, крахмал и желтки выложить в большую миску (фото 3) и хорошо перемешать с помощью миксера с насадками-венчиками. Отдельно взбить в крутую пену белки со сливками и подмешать к творожной массе. Затем эту массу равномерно нанести на пропеченный в течение 10 мин корж (фото 4).

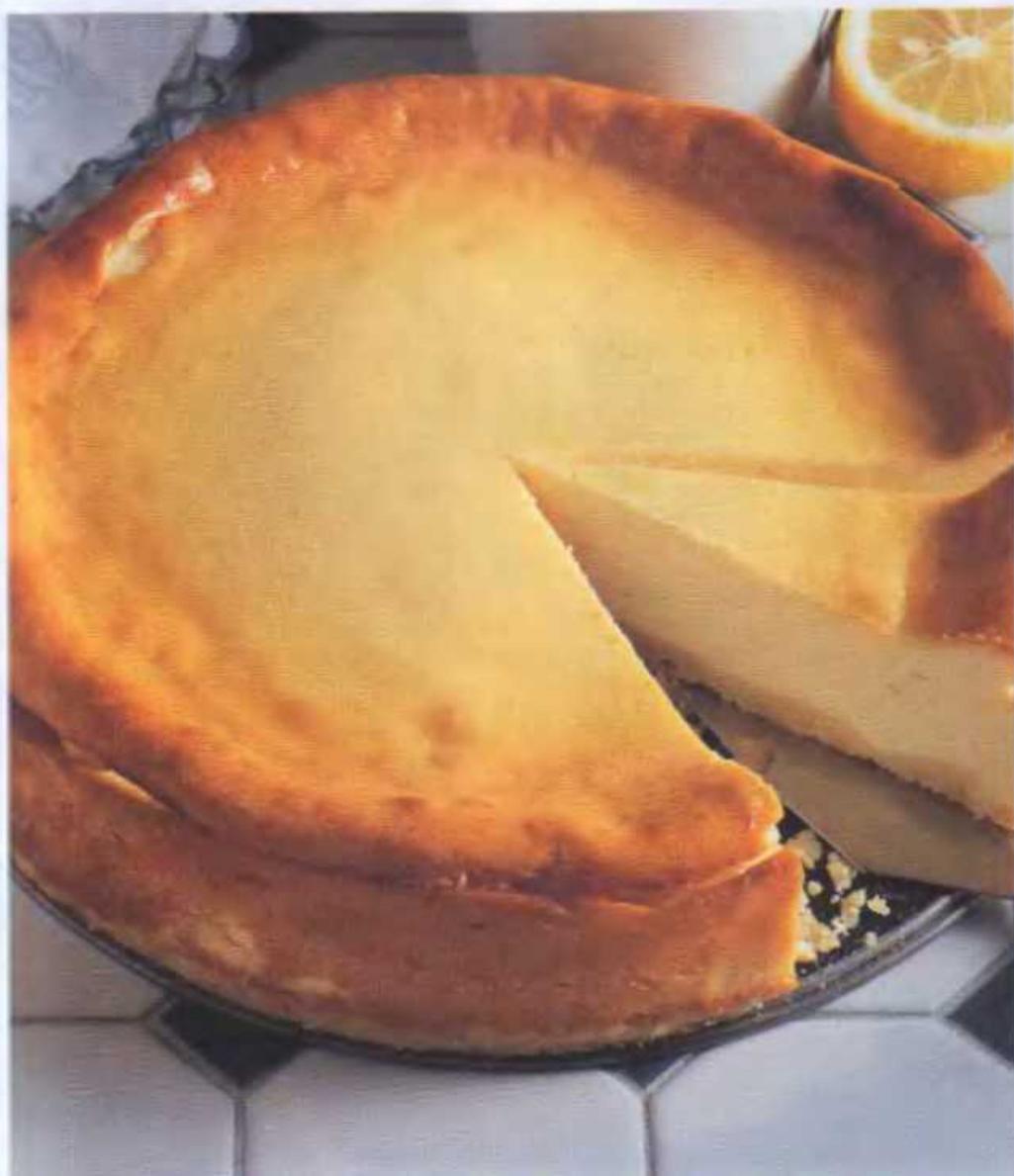
Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (без предварительного разогрева)

Газ: 2—3-е деление (без предварительного разогрева)

Время выпекания: = 70 мин

- 6** После времени выпекания оставить пирог в выключенной духовке с открытой дверцей еще на 20 мин, затем вынуть из формы и дать окончательно остыть на решетке.



Бабушкин ореховый пирог

С алкоголем



Для сдобного теста:

- 250 г очищенных лесных орехов
- 275 г сливочного масла или маргарина
- 175 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 4 яйца (средней величины)
- 200 г пшеничной муки
- 2 ч. ложки разрыхлителя (без верха)



Для пропитки:

- 5 ст. ложек рома

Для абрикотирования:

- 4 ст. ложки абрикосового джема или варенья
- 3 ст. ложки воды или рома



Для глазури:

- 100 г нежно-горького шоколада
- 25 г кокосового масла

Время приготовления:

- 30 мин, исключая время на охлаждение

Время выпекания:

- 60—70 мин

В итоге:

- 97 г белков, 467 г жиров, 453 г углеводов
- 28630 кДж, 6838 ккал



- 1 Для теста 150 г лесных орехов помолоть (фото 1), остальные 100 г порубить (фото 2). Затем обе порции орехов слегка подсушить на противне в духовке и дать им остыть.
- 2 Сливочное масло или маргарин взбить с помощью миксера с насадками-венчиками на самой высокой скорости до образования мягкой массы. Постепенно подмешивать к ней сахар и ванильный сахар. Взбивать так долго, пока не получится эластичная однородная масса. Постепенно подмешать яйца (каждое яйцо примерно через полминуты).
- 3 Муку смешать с разрыхлителем, просеять через сито и порциями подмешать к масляной массе на средней скорости миксера. Подмешать к тесту молотые и рубленые лесные орехи (фото 3).
- 4 Тесто выложить в прямоугольную форму для выпечки (30×11 см), смазанную жиром и выложенную бумагой, и гладко разровнять его. Форму на решетке поставить в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (без предварительного разогрева)

Газ: 2—3-е деление (без предварительного разогрева)

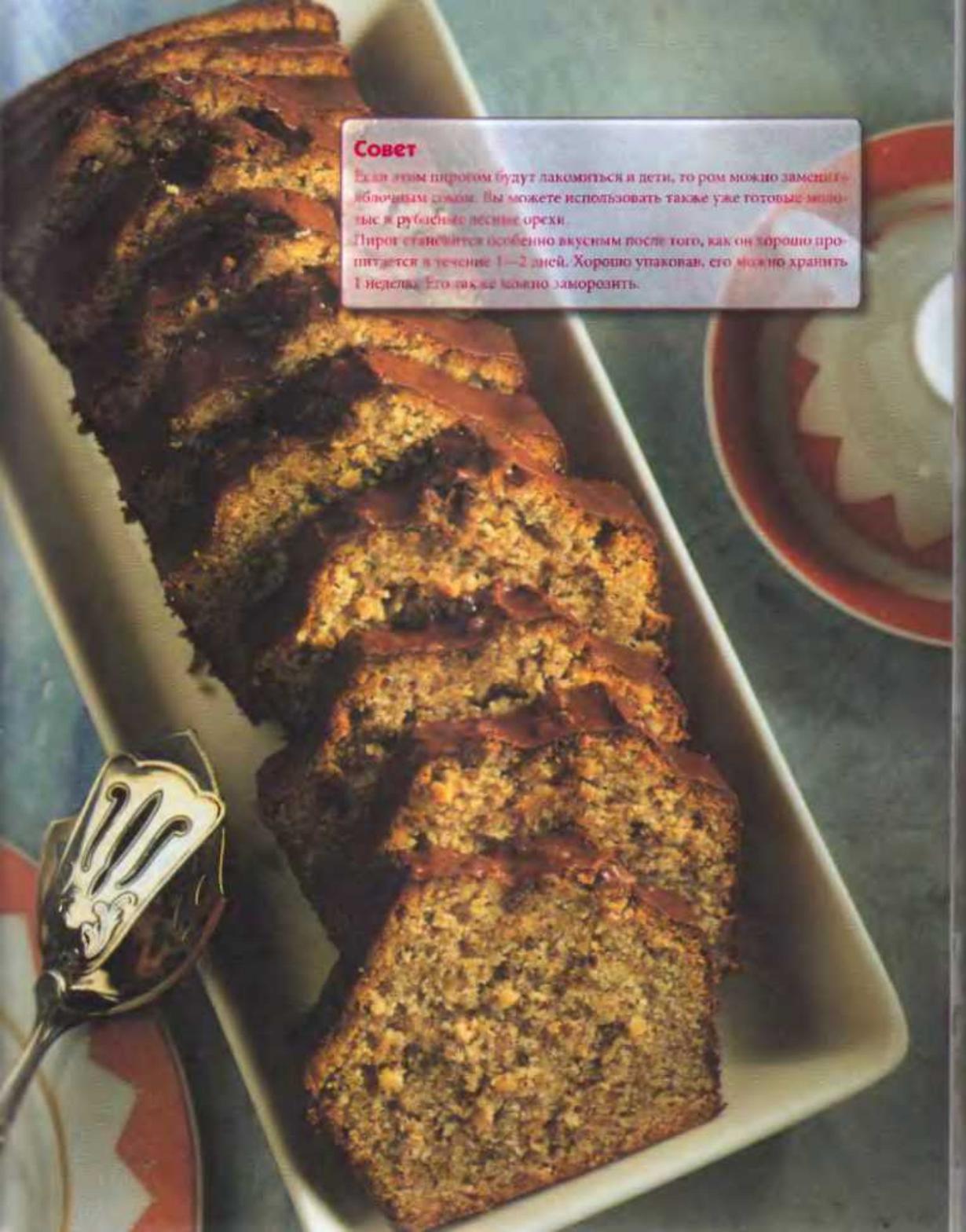
Время выпекания: 60—70 мин

- 5 Пирог вынуть из формы, выложить на решетку, бумагу для выпечки отделить. Пирог несколько раз проткнуть деревянной палочкой (фото 4), а затем с помощью кисточки обмазать его со всех сторон ромом.
- 6 Для абрикотирования джем или варенье протереть через сито, смешать с водой или ромом и при постоянном помешивании один раз довести до кипения. Смазать этой смесью пирог сразу же после выпекания и намазывания ромом и оставить остывать.
- 7 Для глазури поломать шоколад на маленькие кусочки в небольшую кастрюльку и вместе с кокосовым маслом на водяной бане размешать на слабом огне до получения мягкой массы. Смазать ею пирог и дать глазури хорошо застыть.

Совет

Если этим пирогом будут лакомиться и дети, то ром можно заменить яблочным соком. Вы можете использовать также уже готовые начинки в рубашке песочных орехи.

Пирог становится особенно вкусным после того, как он хорошо пропитается в течение 1–2 дней. Хорошо упакован, его можно хранить 1 неделю. Его также можно заморозить.



Кекс с яичным ликером

С алкоголем



Для бисквитного теста:

- 5 яиц (средней величины)
- 250 г сахарной пудры
- 2 пакетика ванильного сахара
- 250 мл растительного масла
- 250 мл яичного ликера
- 125 г пшеничной муки
- 125 г пищевого крахмала
- 4 ч. ложки разрыхлителя (без верха)



Для посыпки:

- Сахарная пудра — по желанию

Время приготовления:

- 15 мин

Время выпекания:

- = 60 мин

В итоге:

- 64 г белков, 295 г жиров, 529 г углеводов
- 23224 кДж, 5545 ккал



- 1 Форму-капслюль для выпечки бабы (диаметром 22 см) смазать жиром и присыпать мукой (фото 1).
- 2 Для теста взбить яйца, сахарную пудру и ванильный сахар с помощью миксера с насадками-венчиками на самой высокой скорости в течение 1 мин до образования пенки.
- 3 Подмешать растительное масло и яичный ликер. Муку смешать с крахмалом и разрыхлителем, половину этой смеси просеять на яичный крем и немного взбить на самой низкой скорости. Оставшуюся мучную смесь таким же образом подмешать в тесто.
- 4 Наполнить тестом подготовленную форму-капслюль. Поставить форму на решетке в духовку и сразу запекать.

Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (без предварительного разогрева)

Газ: 2—3-е деление (без предварительного разогрева)

Время выпекания: = 60 мин

- 4 Оставить кекс постоять в форме еще 10 мин после выпекания (фото 2), а затем вынуть из формы и дать остыть.
- 5 По желанию кекс с яичным ликером можно посыпать сахарной пудрой (фото 3).

Совет

Хорошо упакованный, кекс с яичным ликером в течение 1 недели будет оставаться свежим и сочным. Кекс также можно заморозить. При желании этот кекс можно испечь и в прямоугольной форме для выпечки (30×11 см). В этом случае нужно уменьшить время выпекания примерно на 10 мин.



Вишневый пирог с посыпкой

С фруктовым ароматом



Для замешиваемого сдобного теста:

- 150 г пшеничной муки
- Разрыхлитель на кончике ножа
- 100 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 1 яйцо (средней величины)
- 100 г сливочного масла или маргарина



Для начинки:

- 1 кг вишен
- 100 г сахара
- 20 г крахмала
- = 1 ст. ложка сахара

Для посыпки:

- 150 г пшеничной муки
- 100 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 100 г сливочного масла или маргарина



Время приготовления:

- 60 мин

Время выпекания:

- 50—52 мин

В итоге:

- 49 г белков, 177 г жиров, 660 г углеводов
- 19211 кДж, 4585 ккал



Совет

Можно по желанию дополнительно приправить вишню 1—2 ст. ложками лимонной цедры.

1 Для теста муку смешать с разрыхлителем и просеять через сито в большую миску. Добавить к ним сахар, ванильный сахар, соль, яйцо и сливочное масло или маргарин. Все ингредиенты хорошо перемешать с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости. В завершение выложить смесь на посыпанную мукой рабочую поверхность и вымесить руками до получения гладкого теста. Если тесто будет липнуть, то завернуть его в пленку и положить на некоторое время в холодильник.

2 2/3 теста раскатать на дне разъемной формы (диаметром 26 или 28 см), смазанной жиром (фото 1). Проколоть тесто вилкой несколько раз (фото 2). Присоединить ободок формы. Из оставшегося теста сформировать колбаску длиной, равной длине ободка формы. Приставить колбаску к тесту, раскатанному на дне формы, и прижать ее пальцами таким образом, чтобы получился ободок высотой в 2 см. Поставить форму с тестом в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 200 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 3—4-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: 10—12 мин

3 Форму поставить на решетку и дать коржу остыть.

4 Для начинки вишню помыть, выложить в сито, чтобы вода стекла, затем удалить плодоножки и косточки. Смешать вишню с сахаром и оставить на некоторое время, чтобы она пустила сок. После чего вишню довести до кипения и откинуть на дуршлаг, чтобы сок стек в миску. Отделить 250 мл сока (при необходимости долить воды).

5 Развести крахмал в 4 ст. ложках сока (фото 3). Оставшийся сок довести до кипения. Разведенный крахмал влить в закипевший сок и еще раз довести до кипения. Подмешать вишни, посы-

пать сахаром и дать немного остыть. Затем равномерно выложить вишневую массу на испеченный корж (фото 4).

- 6** Для посыпки муку просеять через сито в большую миску. Подмешать к ней сахар и ванильный сахар, после чего добавить масло или маргарин. С помощью миксера с насадками для замешивания теста разбить это тесто до получения посыпки желаемого помола и засыпать ею начинку.

- 7** Форму на решетке вновь поставить в духовку и выпекать пирог еще в течение 40 мин при тех же параметрах, которые указаны выше.
- 8** Пирог вынуть из формы и оставить остывать на решетке.



Баба по-венски

Классическая



Для дрожжевого теста:

- 1 пакетик сухих дрожжей
- 1 ч. ложка сахара
- 200 мл слегка теплых сливок
- 200 г сливочного масла или маргарина
- 500 г пшеничной муки
- 125 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 6 капель лимонного ароматизатора
- 1 щепотка соли
- 4 яйца (средней величины)
- 150 г изюма
- 100 г очищенного, наструганного миндаля



Для формы:

- Панировочные сухари или молотый очищенный миндаль

Время приготовления:

- 25 мин, исключая время на «подход» теста



Время выпекания:

- = 60 мин

В итоге:

- 116 г белков, 312 г жиров, 616 г углеводов
- 25150 кДж, 6010 ккал



- 1 Для теста сухие дрожжи очень тщательно перемешать с сахаром и сливками (фото 1) и оставить на 15 мин при комнатной температуре. Сливочное масло или маргарин растопить в небольшой кастрюльке и затем дать ему остыть.
- 2 Муку просеять через сито в большую миску и в центре сделать небольшое углубление (фото 2). Насыпать по краям сахар, ванильный сахар, лимонный ароматизатор, соль, яйца и сливочное масло или маргарин. В углубление влить смесь с дрожжами.
- 3 Все ингредиенты перемешивать в течение 5 мин с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости до получения гладкого теста (фото 3). Подмешать изюм и миндаль и еще немного промесить. Тесто накрыть и поставить в теплое место, пока оно не подойдет (25—30 мин).
- 4 Форму-капсюль (диаметром 24 см) смазать жиром и посыпать панировочными сухарями или молотым миндалем (фото 4). Еще раз промесить тесто на самой высокой скорости. Наполнить форму-капсюль тестом, еще раз накрыть и поставить в теплое место, пока оно еще больше не подойдет (20—25 мин). Затем поставить форму-капсюль на решетке в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (без предварительного разогрева)

Газ: 2—3-е деление (без предварительного разогрева)

Время выпекания: = 60 мин

- 5 Оставить бабу постоять в форме еще 10 мин после выпекания, а затем вынуть из формы на решетку и дать остыть.



Совет

Хорошо упакованная, баба будет оставаться свежей и сочной в течение недели. Дополнительно к миндалю и изюму можно подмешать в тесто 100–150 г засахаренных, мелко нарезанных вишен или нарезанных мадьярскими кубиками цукатов из лимонной или апельсиновой корочки.

Торт со сливами

С фруктовым ароматом



Для верхнего слоя:

- 600 г слив



Для встряхиваемого теста:

- 125 г пшеничной муки
- 2 ч. ложки разрыхлителя (без верха)
- 75 г мелкокристаллического сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 яйцо (средней величины)
- 100 г обезжиренного творога
- 100 мл нейтрального по вкусу растительного масла, например рапсового
- 100 мл взбитых сливок

Для формы:

- 20 г молотого очищенного миндаля



Для глазури:

- 100 мл взбитых сливок
- 1 яйцо (средней величины)
- 25 г молотого очищенного миндаля
- 1 ст. ложка сахара

Время приготовления:

- 40 мин

Время выпекания:

- = 45 мин

В итоге:

- 59 г белков, 201 г жиров, 270 г углеводов
- 13745 кДж, 3283 ккал

- 1 Для верхнего слоя сливы помыть, дать воде стечь или промокнуть их бумажным полотенцем, разрезать пополам и вынуть косточки.
- 2 Для теста муку смешать с разрыхлителем, просеять через сито в миску, закрываемую крышкой (емкостью 3 л), и смешать с сахаром и ванильным сахаром.
- 3 Добавить яйцо, творог, растительное масло и сливки. Плотно закрыть миску крышкой и несколько раз (в течение 15—30 секунд) сильно встряхивать, так чтобы все ингредиенты хорошо перемешались.
- 4 Тесто еще раз тщательно перемешать скребком для теста или венчиком для взбивания, при этом в первую очередь надо соскрести и подмешать к тесту все сухие ингредиенты со стенок миски.
- 5 Форму для торта (диаметром 28 см, смазанную жиром) посыпать молотым миндалем (фото 1), выложить в нее тесто и гладко разровнять. Выложить на тесто сливы углублением вверх в виде черепицы (фото 2). Затем поставить форму на решетке в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 180 °C (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °C (с предварительным разогревом)

Газ: 2—3-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 20 мин

- 6 Тем временем для глазури хорошо перемешать сливки, яйцо, миндаль и сахар. Пирог вынуть из духовки, полить его глазурью (фото 3) и поставить выпекать дальше при тех же показателях в течение еще 25 мин.
- 7 Выставить форму на решетку и дать тарту остыть.



Совет

К этому торту можно подать на стол абрикосовый или ванильный соус. Дело пойдет быстрее, если взять сливки ступочкой заморозки. На работу только выложить, дать немного растаять и еще слегка заморозить перед выкладкой на тесто. А для разнообразия вместо слив вы можете использовать уксус, вишню или груши.

Франкфуртская корона

Заготавливаем заранее



Для теста:

- 100 г размягченного сливочного масла или маргарина
- 150 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 4 капли лимонного ароматизатора или 1/2 бутылочки ромового ароматизатора
- 1 щепотка соли
- 3 яйца (средней величины)
- 150 г пшеничной муки
- 50 г крахмала
- 2 ч. ложки разрыхлителя (без верха)



Для сливочного крема:

- 1 пакетик сухой смеси для крема со вкусом ванили
- 100 г сахара
- 500 мл молока
- 250 г размягченного сливочного масла



Для обмазки:

- 4 ст. ложки смородинового желе или вишневого джема

Для посыпки:

- 2 пакетика (по 100 г) засахаренных лесных орехов

Время приготовления:

- 60 мин, исключая время на охлаждение

Время выпекания:

- = 40 мин

В итоге:

- 85 г белков, 398 г жиров, 615 г углеводов
- 27603 кДж, 6592 ккал

1 Для теста сливочное масло или маргарин взбить с помощью миксера с насадками-венчиками на самой высокой скорости до образования мягкой массы. Постепенно подмешивать к ней сахар, ванильный сахар, ароматизатор и соль. Вбивать так долго, пока не получится эластичная однородная масса. Постепенно подмешать яйца (каждое яйцо примерно через полминуты).

2 Муку смешать с разрыхлителем, просеять через сито и порциями подмешать к масляной массе на средней скорости миксера. Затем тесто выложить в гладкую форму для кексов (диаметром 22 см), смазанную жиром. Форму на решетке поставить в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (без предварительного разогрева)

Газ: 2—3-е деление (без предварительного разогрева)

Время выпекания: = 40 мин

3 Оставить кекс постоять в форме еще 10 мин после выпекания, а затем вынуть из формы на решетку и дать остыть.

4 Приготовить крем из сухой смеси для крема, сахара и молока в соответствии с инструкциями на упаковке, накрыть его прозрачной пленкой и поставить в холодильник. Сливочное масло взбить миксером до получения мягкой массы и по ложке подмешать к крему (при этом надо следить за тем, чтобы ни сливочное масло, ни крем не были слишком холодными, иначе крем свернется).

5 Кекс разрезать горизонтально на три коржа (фото 1). Нижнее и среднее кольцо намазать желе или джемом. Одну треть сливочного крема намазать на нижнее кольцо (фото 2), накрыть средним кольцом, слегка прижать и намазать половиной оставшегося сливочного крема так же, как и нижнее. Затем соответ-

ственно выложить на него верхнее кольцо и слегка прижать. Весь кекс обмазать оставшимся сливочным кремом (только 2—3 столовые ложки крема оставить для украшения, наполнить ими кондитерский мешок с насадкой «маленькая звездочка»).

- 6** Посыпать кекс засахаренными лесными орехами с помощью полукруглого кусочка картона (фото 3), а из оставшегося крема сделать завитушки.

Совет

По желанию «франкфуртскую корону» можно украсить также вишнями или джемом.

Засахаренные лесные орехи можно приготовить и самостоятельно. 10 г сливочного масла, 60 г сахара и 125 г чищеного, молотого миндаля или лесного ореха смешать в небольшой кастрюльке и при постоянном помешивании обжаривать до тех пор, пока орешки не приобретут золотисто-коричневый цвет. После этого выложить гриппик на фольгу, дать ему остыть, а затем измельчить его.



Маковый мраморный пирог с вишнями

Изысканно



Для встряхиваемого теста:

- 175 г сливочного масла или маргарина
- 1 стакан вишен (масса без заливки 370 г)
- 1 яблоко
- 1 ст. ложка лимонного сока
- 350 г пшеничной муки
- 1 пакетик разрыхлителя
- 150 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 4 яйца (средней величины)
- 150 мл молока
- 30 г маковых семян

Для посыпки:

- 2 ст. ложки сахарной пудры

Время приготовления:

- 35 мин

Время выпекания:

- ≈ 50 мин

В итоге:

- 82 г белков, 194 г жиров, 532 г углеводов
- 18311 кДж, 4372 ккал

Совет

Вы можете приготовить этот пирог также из теста «все в одном». Для этого сливочное масло или маргарин не растопить, а просто достать из холодильника за некоторое время до приготовления, чтобы оно не было слишком твердым. А начинку с фруктами и маком выложить в решетку.

1 Для теста сливочное масло или маргарин растопить в кастрюльке и оставить остывать. Вишни выложить в сито, дать жидкости хорошо стечь и промокнуть бумажным полотенцем (фото 1). Яблоко почистить, разрезать на четыре части, сердцевину удалить, натереть на крупную терку и сбрызнуть лимонным соком (фото 2).

2 Смешать муку с разрыхлителем, просеять через сито в миску, закрываемую крышкой (емкостью 3 л), и смешать с сахаром и ванильным сахаром.

3 Добавить яйца, сливочное масло или маргарин и молоко. Плотно закрыть миску крышкой и несколько раз (в течение 15—30 секунд) сильно встряхивать, так чтобы все ингредиенты хорошо перемешались.

4 Тесто еще раз тщательно перемешать скребком для теста или венчиком для взбивания, при этом в первую очередь надо соскрести и подмешать к тесту все сухие ингредиенты со стенок миски.

5 Разделить тесто пополам. Одну половину смешать с натертым яблоком, а другую — с маком. Сначала разъемную форму для кексов (диаметром 24 см), смазанную жиром, наполнить яблочным тестом, затем выложить на него тесто с маком (фото 3), а сверху распределить вишни. Тесто не перемешивать. Поставить форму на решетке в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (без предварительного разогрева)

Газ: 2—3-е деление (без предварительного разогрева)

Время выпекания: ≈ 50 мин

6 Оставить пирог постоять в форме еще 5 мин после выпекания, а затем вынуть из формы на решетку и дать остыть полностью.

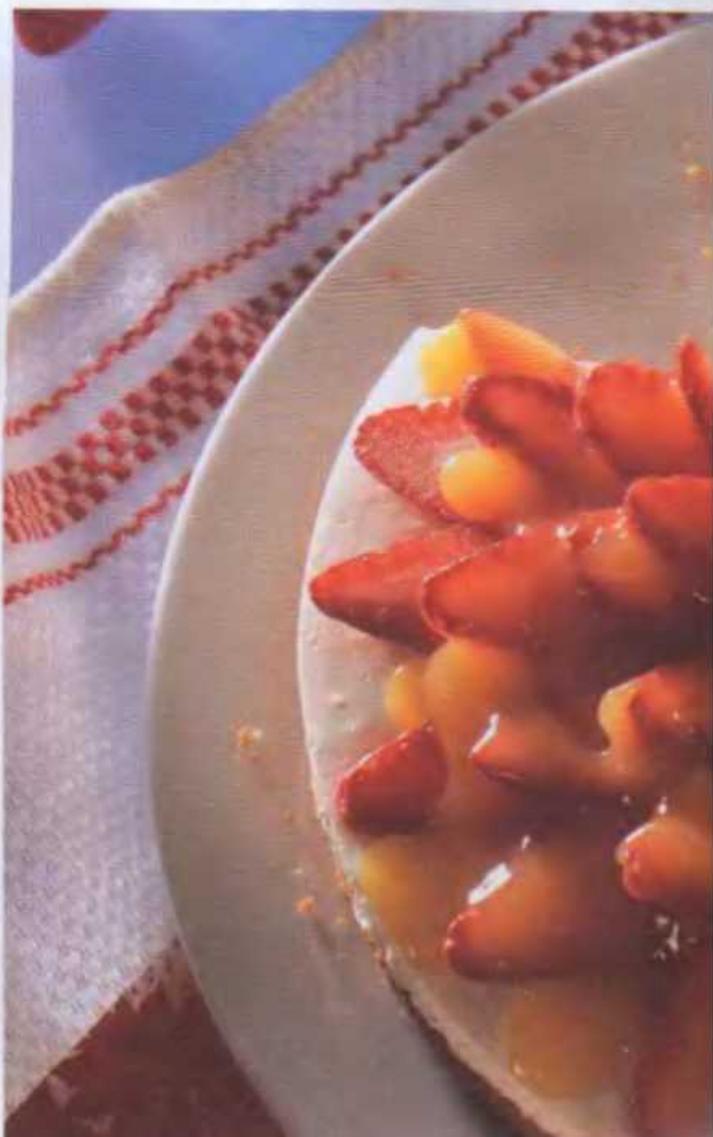
7 Перед подачей на стол посыпать пирог сахарной пудрой.





Торты — райское наслаждение

Только изысканные торты могут придать любому застолью настоящий праздничный дух и блеск и всегда становятся главным событием вечера. Мы покажем вам, что это райское наслаждение не всегда требует больших затрат времени и усилий. Мы предлагаем торты на любой вкус — от фруктовых до сливочных.





Сливочный торт с клубникой

С фруктовым ароматом



Для встряхиваемого теста:

- 80 г сливочного масла или маргарина
- 170 г пшеничной муки
- 2 ч. ложки разрыхлителя (без верха)
- 80 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 2 яйца (средней величины)
- 75 мл пахты



Для верхнего слоя:

- 500 г сливок (не взбитых, а жирной кислой сметаны, 24% жирности)
- 1 пакетик ванильного сахара
- 2 ст. ложки сахара
- 500 г клубники

Для глазури:

- 1 пакетик глазури для торта, прозрачной
- 250 мл апельсинового сока



Время приготовления:

- 45 мин, исключая время на охлаждение

Время выпекания:

- = 25 мин

В итоге:

- 56 г белков, 186 г жиров,
- 319 г углеводов
- 13806 кДж, 3301 ккал

Совет

Можно приготовить глазурь для торта не с апельсиновым соком, а с микстурой из маршмеллоу.

- 1 Для теста сливочное масло или маргарин растопить в кастрюльке и дать немного остыть.
- 2 Смешать муку с разрыхлителем, просеять через сито в миску, закрываемую крышкой (емкостью 3 л), и смешать с сахаром и ванильным сахаром. Добавить яйца, сливочное масло или маргарин и пахту. Плотно закрыть миску крышкой и в течение 15–30 секунд сильно встряхивать, так чтобы все ингредиенты хорошо перемешались.
- 3 Тесто еще раз тщательно перемешать скребком для теста или венчиком для забивания, при этом в первую очередь надо соскрести и подмешать к тесту все сухие ингредиенты со стенок миски. Выложить тесто в разъемную форму (диаметром 26 см, дно смазать жиром), гладко разровнять и поставить в духовку выпекать.

Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 2–3-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 25 мин

- 4 Основу торта вынуть из формы, дать ей остыть на решетке, после чего положить на плоское блюдо для торта. На основу торта вновь надеть вымытый бортик разъемной формы (фото 1).
- 5 Для верхнего слоя сливки смешать с сахаром и ванильным сахаром. Смазать этой смесью основу торта и поставить ее в холодильник.
- 6 Клубнику помыть, дать воде хорошо стечь, убрать плодоножки, клубнику нарезать ломтиками и выложить их в виде черешни на смазанную сливками основу для торта.
- 7 Из сухой глазури для тортов и апельсинового сока, но без сахара, приготовить глазурь в соответствии с инструкцией на упаковке и, начиная с середины, залить ею выложенную клубнику (фото 2). Поставить торт в холодильник минимум на 1 час.
- 8 Перед подачей на стол осторожно отделить торт от бортика разъемной формы ножом и снять его (фото 3).

Творожно-малиновый торт

Долгое удовольствие

Для бисквитного теста:

- 3 яйца (средней величины)
- 1 ст. ложка горячей воды
- 150 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 100 г пшеничной муки
- 50 г пищевого крахмала
- 2 ч. ложки разрыхлителя

Для пропитки:

- 150 г полутворожкой шоколадной глазури
- 1 ч. ложка сливочного масла

Для начинки:

- 3 листа белого желатина
- 250 г малины
- 200 г творога из цельного молока со сливками
- 1 ст. ложка лимонного сока
- 50 г сахара
- 400 мл взбитых сливок

Для верхнего слоя:

- 200 мл взбитых сливок
- 1 пакетик желатина для сливок
- 1 пакетик ванильного сахара

Для украшения:

- Несколько ягод малины
- Натертый на терку шоколад

Время приготовления:

- 90 мин, исключая время на охлаждение

Время выпекания:

- ≈ 30 мин

В итоге:

- 83 г белков, 284 г жиров, 496 г углеводов
- 21073 кДж, 5037 ккал

1 Из всех ингредиентов для теста приготовить бисквитное тесто (см. инструкцию на с. 16). Выложить тесто в разъемную форму (диаметром 28 см), смазанную жиром и покрытую бумагой для выпечки, и сразу поставить выпекать.

Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 2—3-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 30 мин

2 Вынуть основу торта из формы, выложить на решетку, покрытую бумагой для выпечки, снять бумагу, на которой выпекалась основа, и дать основе остыть. С помощью крученой нитки разрезать основу горизонтально на два коржа (фото 1).

3 Шоколадную глазурь поломать на кусочки в небольшую кастрюльку и на водяной бане растопить со сливочным маслом на слабом огне до получения мягкой массы. Смазать глазурью внутренние стороны и бока коржей (фото 2).

4 Для начинки желатин размочить в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. Малину перебрать, почистить и измельчить в миксере (оставить несколько ягод). Смешать творог с лимонным соком, сахаром и малиновым пюре (фото 3). Желатин слегка отжать и растворить в маленькой кастрюльке на слабом огне при постоянном помешивании. Когда желатиновая масса начнет густеть, сливки взбить до образования плотной пены и подмешать к желатину. Также подмешать отложенные ягоды малины.

5 От крема отложить для обмазки 3—4 ст. ложки, а все остальное намазать на нижний корж, накрыть верхним коржом и слегка прижать. Оставленным малиновым кремом обмазать край.

6 Для верхнего слоя сливки взбить с желатином для сливок и ванильным сахаром, нанести на торт и с помощью ложки сделать несколько углублений (фото 4). Украсить ягодами малины и тертым шоколадом.



Торт «Филадельфия»

Любимый



Для основы торта:

- 150 г узкого продолговатого бисквитного печенья
- 120 г сливочного масла

Для верхнего слоя:

- 1 мешочек из 1 пакетика сухого фруктового желе со вкусом лимона
- 200 мл воды
- 200 г творога из цельного молока со сливками «Филадельфия»
- 125 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 2 ст. ложки лимонного сока
- 500 мл взбитых сливок

Для посыпки:

- 60 г продолговатого бисквитного печенья



Время приготовления:

- 25 мин, исключая время на набухание и охлаждение

В итоге:

- 59 г белков, 328 г жиров, 261 г углеводов
- 18253 кДж, 4361 ккал



Совет

По желанию на основе торта можно выложить 750 г фруктов (например, слив или вишен). При этом не используйте сухое фруктовое желе быстрого приготовления, иначе верхний слой затвердеет недостаточно сильно. Вместо фруктового желе со вкусом лимона можно использовать желе со вкусом малины.



- 1 Для основы торта бисквитное печенье выложить в крепкий кулек, закрыть его и раздавить печенье с помощью скалки (фото 1). Измельченное печенье переложить в миску.
- 2 Сливочное масло растопить, подмешать его к печенью и хорошо перемешать. Массу выложить в разъемную форму (диаметром 26 см, дно смазать жиром). Массу хорошо разровнять (фото 2) и утрамбовать.
- 3 Для верхнего слоя сухое фруктовое желе развести водой и оставить на 10 мин набухать. При постоянном помешивании разогреть желе, пока не растворится полностью, затем дать ему остыть.
- 4 Творожную массу смешать с сахаром, ванильным сахаром и лимонным соком, затем подмешать остывшее фруктовое желе.
- 5 Когда масса начнет густеть, взбить сливки до образования плотной пены и также подмешать к творожной массе (фото 3). Выложить творожную массу на основу торта (фото 4) и гладко разровнять.
- 6 Бисквитное печенье раскрошить описанным выше способом и насыпать для украшения на творожный слой. По желанию из бумаги для выпечки можно вырезать шаблоны крутов. Положить шаблон на торт и отверстия засыпать крошками. Поставить торт в холодильник минимум на 2 часа.
- 7 Перед подачей на стол вынуть торт из формы и положить на плоское блюдо для торта.

ВАРИАНТ:

Детский торт-студень

Вокруг основы торта поставить кольцо для тортов. Приготовить 1 пакетик сухого фруктового желе со вкусом лимона или ясенника в соответствии с инструкцией на упаковке, дать желе остыть, вылить на застывшую творожную массу и поставить в холодильник затвердевать. Украсить торт фигурками из желе.



Торт «Бомба»

Любимый



Для сдобного теста:

- 125 г размягченного сливочного масла или маргарина
- 125 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 4 яйца (средней величины)
- 50 г пшеничной муки
- 4 ч. ложки разрыхлителя (без верха)
- 10 г какао-порошка
- 75 г молотых лесных орехов
- 100 г натертого на терку шоколада (полугорького)

Для начинки:

- 1 ст. вишен (масса без заливки 370 г)
- 2 банана
- 2 ст. ложки лимонного сока
- 500 мл взбитых сливок
- 2 пакетика желатина для сливок
- 25 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара

Время приготовления:

- 30 мин, исключая время на охлаждение

Время выпекания:

- ≈ 30 мин

В итоге:

- 71 г белков, 351 г жиров, 442 г углеводов
- 22560 кДж, 5390 ккал

- 1 Для теста сливочное масло или маргарин взбить с помощью миксера с насадками-венчиками на самой высокой скорости до образования мягкой массы. Постепенно подмешивать к ней сахар и ванильный сахар. Взбивать, пока не получится эластичная однородная масса. Постепенно подмешать желтки (каждый желток примерно через полминуты).
- 2 Муку смешать с разрыхлителем и какао-порошком, просеять через сито, смешать с молотыми лесными орехами и натертым на терку шоколадом и порциями подмешать к масляной массе на средней скорости миксера. Белки взбить в крутую пену и также подмешать к тесту. Тесто выложить в разъемную форму (диаметром 26 см, дно смазать жиром). Форму на решетке поставить в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 2—3-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 30 мин

- 3 Оставить основу торта постоять в форме еще 10 мин после выпекания, а затем вынуть из формы на решетку и дать остыть.
- 4 В остывшей основе торта вынуть середину столовой ложкой таким образом, чтобы образовался бортик шириной 1—2 см (фото 1), при этом в случае необходимости можно сделать соответствующий надрез ножом. Вырезанное тесто крупно крошить в миску (фото 2).
- 5 Для начинки вишни откинуть на сито и дать жидкости хорошо стечь. Бананы почистить, разрезать вдоль пополам, сбрызнуть лимонным соком и уложить в образовавшееся углубление. Равномерно разложить между ними вишни.
- 6 Сливки взбить в крутую пену с желатином для сливок, сахаром и ванильным сахаром, в форме купола выложить на фрукты (фото 3). Крем засыпать крошками из теста (в случае необходимости крошки слегка придавить). Поставить торт в холодильник охлаждаться примерно на 1 час.



Совет

Этот торт можно приготовить максимум за 1 день до праздника. Вы можете приготовить его также с малиной и крыжовником (консервированным).

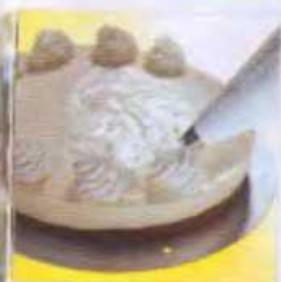
Торт с кремом из белого вина и клубникой

С алкоголем



Для сдобного теста:

- 125 г размягченного сливочного масла или маргарина
- 125 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 3 яйца (средней величины)
- 100 г пшеничной муки
- 25 г крахмала
- 2 ч. ложки разрыхлителя (без верха)



Для формы:

- 50 г очищенного, наструганного миндаля

Для верхнего слоя:

- 750 г клубники



Для крема с вином:

- 4 листа белого желатина
- 1 пакетик сухой смеси для кремов со вкусом ванили
- 200 г сахара
- 375 мл сухого белого вина
- 500 мл взбитых сливок

Сахарная пудра

Время приготовления:

- 50 мин, исключая время на охлаждение

Время выпекания:

- = 25 мин на каждый корж

В итоге:

- 66 г белков, 309 г жиров, 524 г углеводов
- 23127 кДж, 5529 ккал

- 1 Для теста сливочное масло или маргарин взбить с помощью миксера с насадками-венчиками на самой высокой скорости до образования мягкой массы. Постепенно подмешивать к ней сахар и ванильный сахар. Взбивать так долго, пока не получится эластичная однородная масса.
- 2 Постепенно подмешать яйца (каждое яйцо примерно через полминуты). Муку смешать с крахмалом и разрыхлителем, просеять через сито и порциями подмешать к масляной массе на средней скорости миксера.
- 3 Половину теста выложить в разъемную форму (диаметром 26 см, дно смазать жиром, по желанию можно посыпать половиной стружки миндаля). Тесто разровнять. Форму на решетке поставить в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

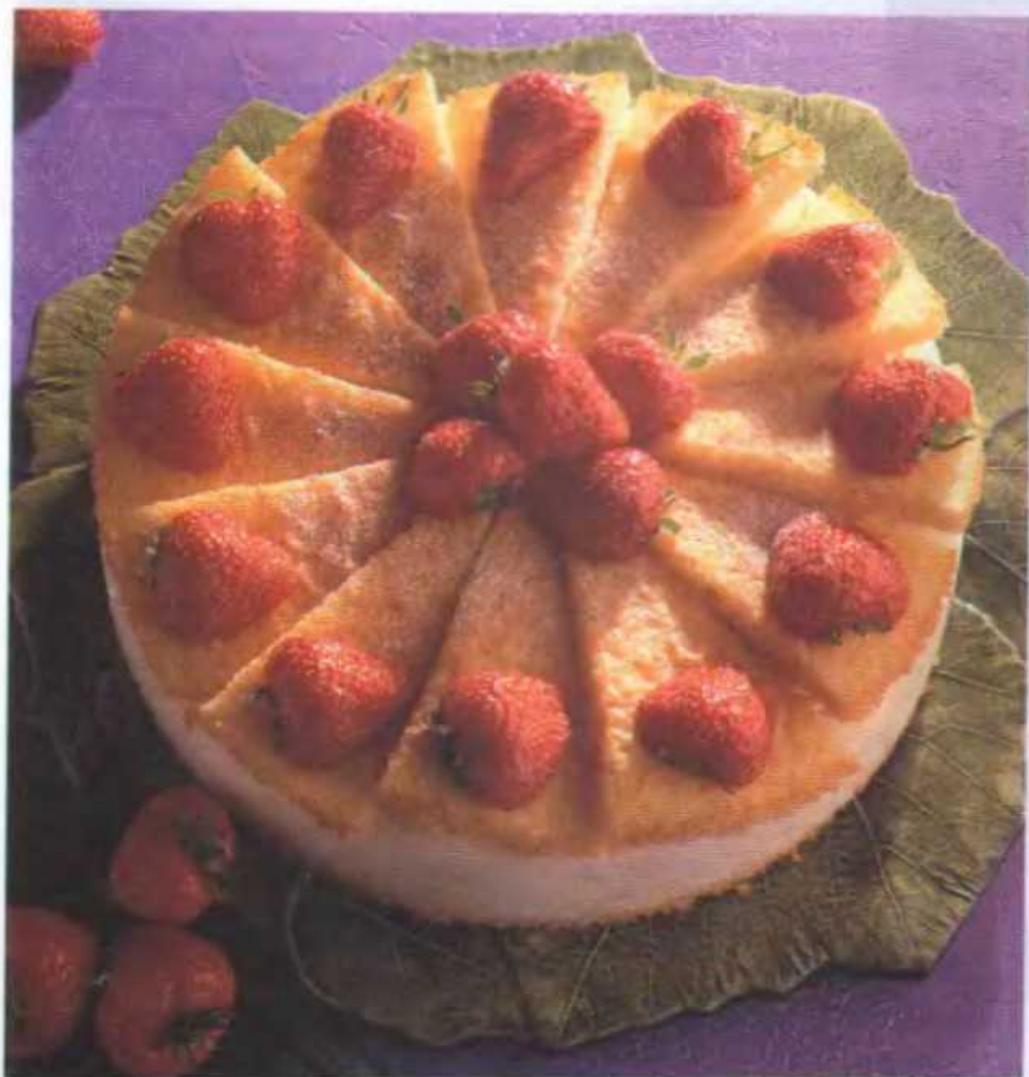
Горячий воздух: = 160 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 2—3-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 25 мин

- 4 После выпекания основу торта сразу выложить из формы на решетку, покрытую бумагой для выпечки, и дать остыть. Из оставшегося теста сделать второй корж подобно первому.
- 5 Для верхнего слоя клубнику аккуратно помыть, дать воде хорошо стечь. 6 больших красивых ягод отложить для украшения, у остальных удалить плодоножки и ягоды разрезать пополам.
- 6 Желатин развести в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. Из сухой смеси для крема, сахара и белого вина сварить крем в соответствии с инструкцией на упаковке смеси — но только с указанными в этом рецепте ингредиентами для крема. Затем кастрюлю с горячим кремом снять с плиты. Желатин отжать и при постоянном помешивании подмешать к горячему крему. Крем накрыть прозрачной пленкой (фото 1), чтобы не образовалась пленка, и поставить остывать в холодильник.

- 7** Сливки взбить в крутую пену и одной четвертью массы наполнить кулинарный шприц с наконечником-звездочкой. Крем хорошо взбить ручным миксером с насадками-венчиками. Подмешать к нему оставшиеся сливки.
- 8** Основу торта выложить на плоское блюдо для торта и поставить вокруг нее бортик от разъемной формы. Разрезанную пополам клубнику выложить на основу, оставив при этом 1 см по краю свободным. Нанести сверху слой крема с вином и поверхность гладко разровнять. Поставить торт в холодильник на 3 часа.
- 9** Бортик разъемной формы осторожно снять с торта. Сливками из кулинарного шприца выдавить по краю торта 12 розочек (фото 2). Второй корж разрезать на 12 одинаковых кусочков и наискось выложить на торт, каждый кусочек на отдельную розочку из сливок (фото 3). Оставленные для украшения ягоды клубники разрезать пополам и украсить ими торт. Перед подачей на стол торт посыпать сахарной пудрой.



Фруктовый торт (сдобное тесто)

Классический



Для сдобного теста:

- 75 г сливочного масла или маргарина
- 75 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 2 яйца (средней величины)
- 125 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка разрыхлителя (без верха)
- 1 ст. ложка молока

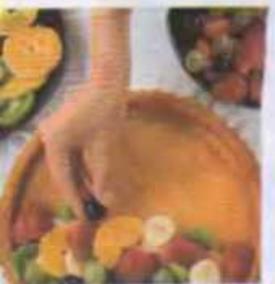


Для верхнего слоя:

- 1 кг разных сырых фруктов, например клубники, смородины, киви, черники, винограда, апельсинов, бананов
- 20—40 г сахара (в зависимости от кислотности фруктов)

Для глазури:

- 1 пакетик глазури для торта, прозрачной
- 30 г сахара
- 250 мл воды или фруктового сока



Время приготовления:

- 40 мин

Время выпекания:

- 20—25 мин



В итоге:

- 38 г белков, 80 г жиров, 352 г углеводов
- 9995 кДж, 2388 ккал

Совет

Следите за тем, чтобы с фруктов всегда хорошо стекала вода, или промокните их бумажным полотенцем, а основу торта перед выкладыванием на нее фруктов посыпьте желатином или крахмалом, чтобы основа не развалила.

1 Для теста сливочное масло или маргарин взбить с помощью миксера с насадками-венчиками на самой высокой скорости до образования мягкой массы. Постепенно подмешивать к ней сахар, ванильный сахар и соль. Взбивать так долго, пока не получится эластичная однородная масса. Постепенно подмешать яйца (каждое яйцо примерно через полминуты).

2 Муку смешать с разрыхлителем, просеять через сито; порциями, по очереди с молоком, подмешать к масляной массе на средней скорости миксера. Тесто выложить в форму для фруктового пирога (диаметром 28 см), смазанную жиром и посыпанную мукой. Тесто гладко разровнять. Форму на решетке поставить в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 2—3-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: 20—25 мин

3 После выпекания основу торта сразу выложить из формы на решетку, покрытую бумагой для выпечки, и дать остыть.

4 Для верхнего слоя фрукты помыть, дать воде хорошо стечь, удалить плодоножки (фото 1), перебрать или почистить, разрезать пополам или нарезать ломтиками: все в зависимости от вида фрукта (фото 2). Затем фрукты посыпать сахаром и оставить на несколько минут. После чего фрукты выложить на основу торта (фото 3).

5 Из пакетика глазури, сахара и воды или фруктового сока приготовить глазурь в соответствии с инструкцией на упаковке и, начиная с середины, залить ею фрукты (фото 4) и дать ей затвердеть.

Фруктовый торт (тесто «все в одном»)

Просто

Для теста «все в одном»:

- 100 г пшеничной муки
- 3 ч. ложки разрыхлителя (без верха)
- 75 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 3 яйца (средней величины)
- 2 ст. ложки нейтрального по вкусу растительного масла, например рапсового
- 1 ст. ложка винного уксуса

1 Для теста муку смешать с разрыхлителем и просеять в большую миску. Добавить сахар, ванильный сахар, яйца, растительное масло и уксус (фото 1).

2 Ингредиенты смешивать с помощью миксера с насадками-венчиками в течение 1 мин до получения гладкого теста.

3 Форму для фруктового пирога (диаметром 28 см) смазать жиром и посыпать мукой. Наполнить форму тестом (фото 3). Форму на решетке поставить в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 180 °C (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °C (с предварительным разогревом)

Газ: 2—3-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: 20—25 мин

4 После выпекания основу торта сразу выложить из формы на решетку, покрытую бумагой для выпечки, и дать остыть.

5 Для верхнего слоя фрукты помыть, дать воде хорошо стечь, удалить плодоножки, перебрать или почистить, разрезать пополам или нарезать ломтиками: все в зависимости от вида фрукта. Затем фрукты посыпать сахаром и оставить на несколько минут. После чего фрукты выложить на основу торта.

6 Из пакетика глазури, сахара и воды или фруктового сока приготовить глазурь в соответствии с инструкцией на упаковке и, начиная с середины, залить ею фрукты и дать ей затвердеть.

Для верхнего слоя:

- 1 кг разных сырых фруктов, например клубники, смородины, киви, черники, винограда, апельсинов, бананов
- 20—40 г сахара (в зависимости от кислотности фруктов)

Для глазури:

- 1 пакетик глазури для торта, прозрачной
- 30 г сахара
- 250 мл воды или фруктового сока

Время приготовления:

- 35 мин, исключая время на охлаждение

Время выпекания:

- 20—25 мин

В итоге:

- 41 г белков, 44 г жиров, 347 г углеводов
- 8540 кДж, 2041 ккал

Совет

Вы можете использовать, конечно, и консервированные фрукты или вообще смешать свежие и консервированные для одного торта. Тогда жидкость с них дать стечь в миску и использовать для глазури.



Творожный торт с ананасом

Просто



Для теста «все в одном»:

- 100 г пшеничной муки
- 25 г крахмала
- 3 ч. ложки разрыхлителя (без верха)
- 125 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 3 яйца (средней величины)
- 125 г сливочного масла или маргарина



Для верхнего слоя:

- 6 листов белого желатина
- 400 г творога из цельного молока со сливками
- 150 г сахара
- 1—2 пакетика измельченной лимонной цедры
- 2 ст. ложки лимонного сока
- 1 банка натертого на терку ананаса (навеска 430 г)
- 500 мл взбитых сливок



Для украшения:

- 40 г кокосовой стружки
- По желатино — кусочки ананаса

Время приготовления:

- 40 мин, исключая время на охлаждение

Время выпекания:

- 25—30 мин

В итоге:

- 104 г белков, 420 г жиров, 465 г углеводов
- 26100 кДж, 6236 ккал

- 1 Для теста муку смешать с крахмалом и разрыхлителем и просеять в большую миску. Добавить к ним сахар, ванильный сахар, соль, яйца и сливочное масло или маргарин (фото 1).
- 2 Ингредиенты смешивать с помощью миксера с насадками-венчиками в течение 2 мин до получения гладкого теста (фото 2). Тесто выложить в разъемную форму (диаметром 26 см), смазанную жиром и выложенную бумагой для выпечки (фото 3). Гладко разровнять и выпекать.

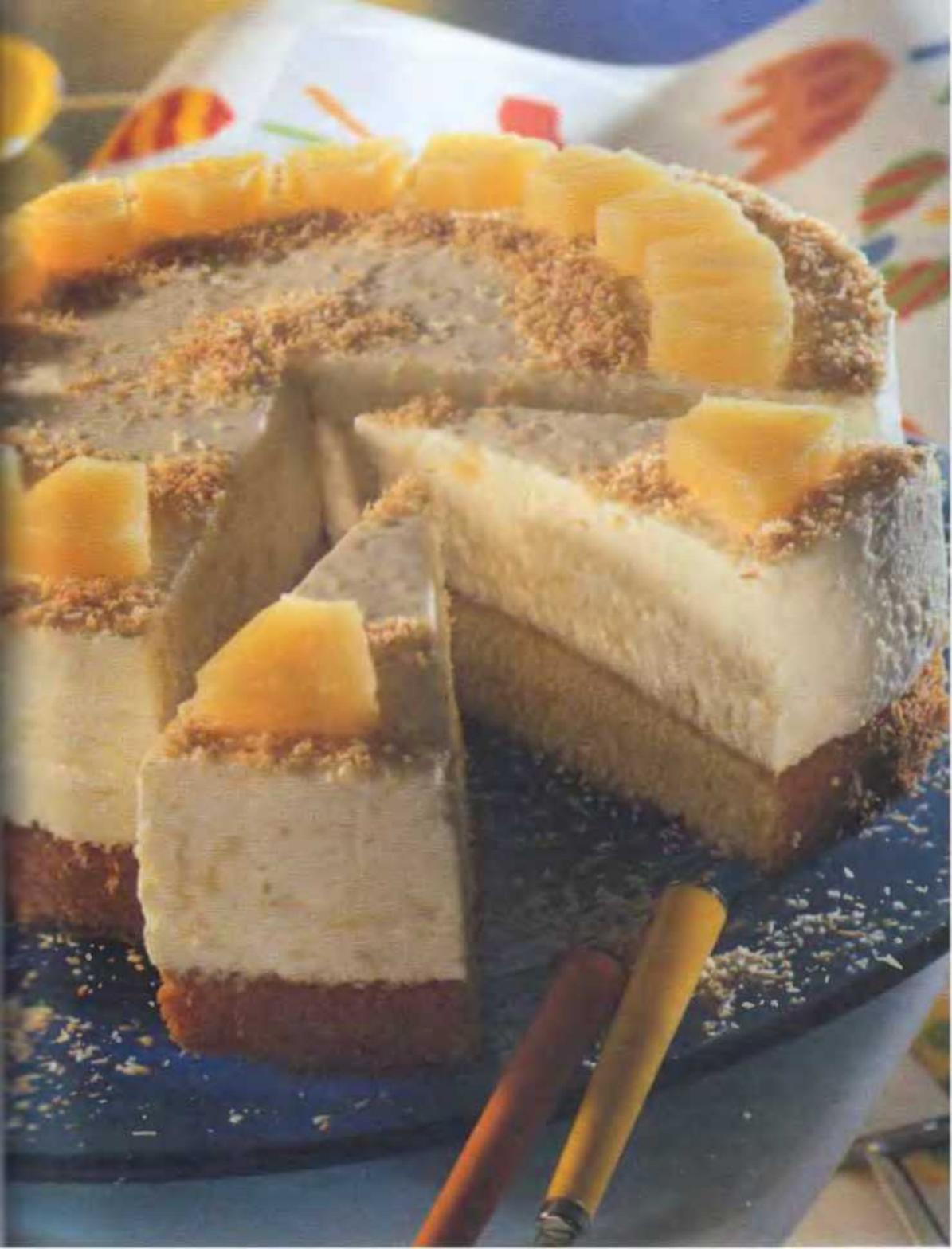
Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 2—3-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: 25—30 мин

- 3 После выпекания основу торта сразу выложить из формы на решетку, снять бумагу, на которой основа выпекалась, и дать ей остыть.
- 4 Для верхнего слоя желатин развести в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. Творог смешать с сахаром, лимонной цедрой и лимонным соком. Затем подмешать натертый на терку ананас вместе с жидкостью из банки.
- 5 Желатин слегка отжать и растворить его в маленькой кастрюльке на слабом огне при постоянном помешивании. Немного творожной массы подмешать к желатину, хорошо перемешать, а затем эту смесь подмешать к оставшейся творожной массе. Сливки взбить в крутую пену и также подмешать к творожной массе.
- 6 Основу торта положить на блюдо для торта и поставить вокруг нее бортик от разъемной формы. Выложить творожную массу для верхнего слоя на основу и гладко разровнять. Поставить торт в холодильник на 3 часа.
- 7 Кокосовую стружку слегка подрумянить на сковороде без жира, время от времени помешивая, после чего дать ей остыть. Бортик формы осторожно отделить и снять с торта. Украсить торт кокосовой стружкой и по желатино кусочками ананаса.



Изысканный шоколадный торт

Для гостей



Для сдобного теста:

- 150 г горького шоколада
- 150 г сливочного масла или маргарина
- 75 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 2 яйца (средней величины)
- 4 желтка (средней величины)
- 150 г пшеничной муки
- 15 г какао-порошка
- 1 ч. ложка разрыхлителя (без верха)
- 4 белка (средней величины)
- 75 г сахара



Для пропитки:

- 4–6 ст. ложек смородинового желе

Для глазури:

- 100 г нежно-горького шоколада
- 5 ст. ложек взбитых сливок



Время приготовления:

- 35 мин

Время выпекания:

- ≈ 45 мин

В итоге:

- 88 г белков, 267 г жиров, 431 г углеводов
- 19373 кДж, 4627 ккал



Совет

Вы можете приготовить этот шоколадный торт уже за 1–2 дня до праздника. Вместо смородинового желе можно использовать также абрикосовое варенье.

- 1 Для теста шоколад поломать на кусочки в небольшую кастрюльку и на водяной бане размешать их на слабом огне до получения мягкой массы, после чего дать ей остыть.
- 2 Сливочное масло или маргарин взбить с помощью миксера с насадками-венчиками на самой высокой скорости до образования мягкой массы. Постепенно подмешивать к ней сахар, ванильный сахар и мягкую шоколадную массу. Взбивать, пока не получится эластичная однородная масса. Постепенно подмешать яйца и желтки (каждое яйцо и желток добавлять примерно через полминуты).
- 3 Муку смешать с какао-порошком и разрыхлителем, просеять через сито (фото 1) и порциями подмешать к масляной массе на средней скорости взбивания миксера. Белки взбить в крутую пену (масса должна стать такой плотной, чтобы в ней оставались следы после протыкания ножом) и постепенно подмешать к ним сахар. Затем сладкие белки осторожно подмешать к тесту. Тесто выложить в разъемную форму (диаметром 26 или 28 см), смазанную жиром и выложенную бумагой, и разорвать. Форму на решетке поставить в духовку.

Верхний/нижний огонь: ≈ 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: ≈ 160 °С (без предварительного разогрева)

Газ: 2–3-е деление (без предварительного разогрева)

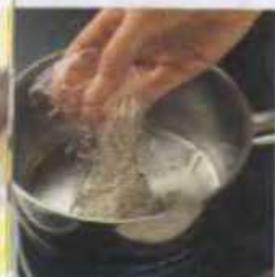
Время выпекания: ≈ 45 мин

- 4 Основу вынуть из формы, выложить на решетку (фото 2), снять бумагу, на которой она выпекалась (фото 3), и дать основе торта остыть. Затем горизонтально разрезать ее на два коржа (фото 4).
- 5 Нижний корж смазать половиной желе и накрыть верхним коржом. Смазать верхний корж и края торта оставшимся желе.
- 6 Для глазури шоколад растопить так, как описано выше, смешать со сливками, намазать этой глазурью торт и дать ей полностью затвердеть.



Творожный торт со сливками

Классика



Для сдобного теста:

- 150 г сливочного масла или маргарина
- 150 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 3 яйца (средней величины)
- 150 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка разрыхлителя (без верха)



Для начинки:

- 8 листов белого желатина
- 1 банка мандаринов (масса без заливки 175 г)
- 750 г обезжиренного творога
- 150 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 100 мл мандаринового сока
- 1 пакетик измельченной лимонной цедры
- 2 ст. ложки лимонного сока
- 500 мл взбитых сливок



Для посыпки:

- 20 г сахарной пудры

Время приготовления:

- 30 мин, исключая время на охлаждение

Время выпекания:

- 25—30 мин

В итоге:

- 157 г белков, 302 г жиров, 530 г углеводов
- 23657 кДж, 5652 ккал



- 1 Для теста сливочное масло или маргарин взбить с помощью миксера с насадками-венчиками на самой высокой скорости до образования мягкой массы. Постепенно подмешивать к ней сахар, ванильный сахар и соль. Взбивать так долго, пока не получится эластичная однородная масса.
- 2 Постепенно подмешать яйца (каждое яйцо примерно через полминуты). Муку смешать с разрыхлителем, просеять через сито и порциями подмешать к масляной массе на средней скорости миксера.
- 3 Тесто выложить в разъемную форму (диаметром 26 см, дно смазать жиром) и гладко разровнять. Форму на решетке поставить в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 2—3-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: 25—30 мин

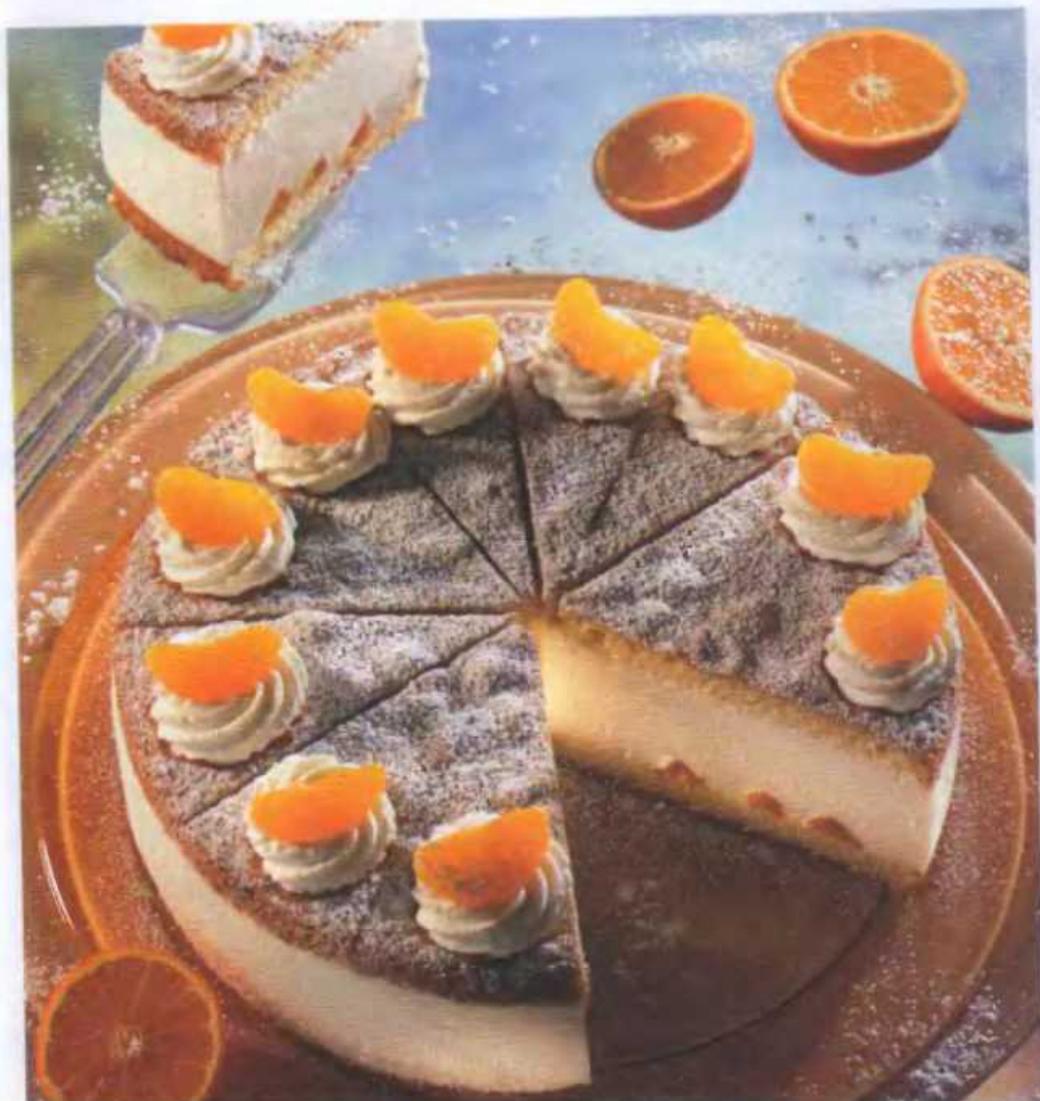
- 4 После выпекания основу торта сразу выложить из формы на решетку и дать остыть. Затем один раз разрезать ее горизонтально на два коржа, нижний корж положить на плоское блюдо для торта.
- 5 Для начинки желатин развести в холодной воде в соответствии с инструкцией на упаковке. Мандарины выложить из банки в сито, дать жидкости стечь в мешочку и отмерить в стакан 100 мл. Творог смешать с сахаром, ванильным сахаром, отмеренным мандариновым соком, лимонной цедрой и лимонным соком.
- 6 Желатин слегка отжать (фото 1) и растворить его в маленькой кастрюльке на слабом огне при постоянном помешивании. Немного творожной массы подмешать к желатину (фото 2), хорошо перемешать, а затем эту смесь подмешать к оставшейся творожной массе.

- 7 Сливки взбить до образования плотной пены и подмешать к творожной массе (фото 3). Вокруг нижнего коржа поставить бортик от разъемной формы и выложить на него дольки мандаринов. Выложить творожную массу на основу (фото 4) и гладко разровнять.
- 8 Верхний корж торта разрезать на 12 или 16 одинаковых кусочков и выложить их на творожный слой, слегка придавив. Поставить торт в холодильник минимум на 3 часа.

- 9 Бортик разъемной формы осторожно снять с торта. Посыпать торт сахарной пудрой. Подать на стол этот торт нужно охлажденным.

Совет

На каждый кусочек торта выдавить из кондитерского шприца по 1 розочке из сливок и украсить одной долькой мандарина. Торт сохраняет свежесть в течение 1–2 дней. Его также можно заморозить.





Маленькие, да удаленькие!

Маленькие хлебобулочные изделия обычно не менее популярны, чем их старшие братья, настоящие пироги. Благодаря нашим рецептам, от фруктово-сладких до хрустяще-ореховых, эти малыши быстро «взрослеют». И стоит ли удивляться, что их расхватывают гораздо скорее, чем готовят?



САНДИЧАТЫ ГОЛОМАНСКО

Ингредиенты: дрожжи, мука, яйца, сахар, соль, сливочное масло, молоко, вода.

Приготовление: дрожжи развести в теплом молоке с сахаром и оставить на 10 минут. Добавить муку, яйца, соль и сливочное масло. Замесить тесто и оставить на 1 час. Разделить на небольшие шарики, раскатать в лепешки и выпекать в духовке при 180°C до золотистого цвета.



Слоеные треугольнички

Любимые (см. фото на стр. 72–73)



Для теста:

- 1 пакет (450 г) слоеного теста глубокой заморозки (10 квадратных листов)

Для начинки:

- 1 яйцо (средней величины)
- 250 г обезжиренного творога
- 50 г сахара



Для намазывания и посыпки:

- 1 ст. ложка молока
- 400 г очищенного, наструганного миндаля

Время приготовления:

- 25 мин, исключая время на оттаивание

Время выпекания:

- 15–20 мин



В итоге:

- 71 г белков, 155 г жиров, 211 г углеводов
- 10865 кДж, 2597 ккал

Совет

Слоеные треугольнички перед подачей на стол можно посыпать также сахарной пудрой. Изделие из слоеного теста вкуснее свежим.

Вы можете смешать творог не с сахаром, а с 2–3 ст. ложками повидла.



1 Дать слоеному тесту растаять накрытым при комнатной температуре в соответствии с инструкцией на упаковке.

2 Для начинки яйцо взбить вилкой и половину взбитого яйца смешать с творогом и сахаром. Положить в центр каждого квадратика слоеного теста по 1–2 ч. ложки творожной массы (фото 1). Края квадратиков смазать водой (фото 2) и сложить квадратики наискось так, чтобы получились треугольнички. Края теста хорошо сжать пальцами или палочкой (фото 3). Переложить треугольнички на противень (выложенный бумагой для выпечки).

3 Оставшуюся половинку яйца взбить с молоком, смазать этой смесью треугольнички и посыпать их миндалем (фото 4). Поставить противень в духовку.

Верхний/нижний огонь: 200–220 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: 180–200 °С (с предварительным разогревом)

Газ: = 4 деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: 15–20 мин

4 После выпекания бумагу с выпекавшимися на ней треугольничками снять с противня, переложить на решетку и дать им остыть.

ВАРИАНТ:

Слоеные треугольнички с ореховой начинкой

Вместо творожной начинки вы можете приготовить для треугольничков и ореховую начинку. Для этого необходимо 200 г молотых ядер лесных орехов хорошо перемешать с 80 г сахара, 2 яйцами (средней величины), 2 ст. ложками воды и 6 каплями горько-миндального ароматизатора.

Слоеные гребешки

Любимые (см. фото на стр. 72–73)

Для теста:

- 1 пакет (450 г) слоеного теста глубокой заморозки (10 квадратных листов)

Для начинки:

- = 250 г сливового пюре

Для намазывания и посыпки:

- Немного воды
- 1 желток (средней величины), 1 ст. ложка молока
- 60 г крупномолотого сахара

Время приготовления:

- 30 мин, исключая время оттаивание

Время выпекания:

- 15–20 мин

В итоге:

- 28 г белков, 133 г жиров, 331 г углеводов
- 11274 кДж, 2695 ккал

1 Дать слоеному тесту растаять накрытым при комнатной температуре.

2 Положить в центр каждого квадратика по 2 ч. ложки сливового пюре. Края смочить водой и сложить так, чтобы получились прямоугольные гребешки.

3 Края теста хорошо сжать. Продольную сторону несколько раз надрезать ножом (фото 1). Переложить гребешки на противень, выложенный бумагой для выпечки (фото 2).

4 Желток взбить с молоком, смазать гребешки и посыпать сахаром. Поставить в духовку.

Верхний/нижний огонь: 200–220 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: 180–200 °С (с предварительным разогревом)

Газ: = 4 деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: 15–20 мин

4 Бумагу с выпекавшимися на ней гребешками снять с противня, переложить на решетку и дать гребешкам остыть.

ВАРИАНТ:

Слоеные вертушки (см. фото на стр. 72–73)

Для вертушек 10 оттаявших квадратов слоеного теста надрезать по диагонали с каждого угла (не полностью!) и положить на каждый квадрат по 1 половинке абрикоса, которые предварительно были откинута на дуришлат, чтобы стекла жидкость. Затем один уголок каждой надрезанной стороны квадрата положить на абрикос так, чтобы эти уголки немного заходили друг на друга, и хорошо прижать их (фото 3). Тесто смазать яично-молочной смесью и выпекать в течение 15 мин при таких же параметрах, как и гребешки. Смешать 3 ст. ложки абрикосового повидла с 1 ст. ложкой воды и уварить немного, смазать этим повидлом остывшие вертушки (фото 4) и по желанию посыпать наструганым миндалем.



Кексикки с черникой

Классические



- 250 г свежей черники или 200 г черники глубокой заморозки

Для теста «все в одном»:

- 300 г пшеничной муки
- 3 ч. ложки разрыхлителя (без верха)
- 150 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 1 яйцо (средней величины)
- 250 мл молока
- 4 ст. ложки (= 50 мл) нейтрального по вкусу растительного масла, например рапсового



Время приготовления:

- 30 мин

Время выпекания:

- ≈ 30 мин

В итоге:

- 49 г белков, 60 г жиров, 437 г углеводов
- 10813 кДж, 2581 ккал



Совет

Вместо молока вы можете взять такое же количество взбитых сливок. Эти кексикки можно приготовить за день до праздника. Вы можете их также заморозить.

- 1 Свежую чернику перебрать, помыть, дать воде хорошо стечь и осторожно промокнуть ее бумажным полотенцем.
- 2 Для теста муку смешать с разрыхлителем и просеять в большую миску. Добавить сахар, ванильный сахар, соль, яйцо, молоко и растительное масло. Ингредиенты смешивать с помощью миксера с насадками-венчиками в течение 2 мин до получения гладкого теста (фото 1).
- 3 В тесто осторожно подмешать чернику (чернику глубокой заморозки не размораживать) с помощью скребка для теста (фото 2, не размешивайте слишком сильно, иначе ягоды окрасят тесто в лиловый цвет).
- 4 Выложить тесто в форму для кексиков (рассчитанную для 12 кексиков, смазанную жиром и посыпанную мукой) (фото 3). Форму на решетке поставить в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 2—3-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: ≈ 30 мин

- 5 После выпекания дать постоять кексикам в форме еще 10 мин, затем вынуть их из формы (в случае необходимости осторожно поддеть ножом) и выставить на решетку остывать.

ВАРИАНТ:

Кексикки с малиной или смородиной

Вместо черники можно использовать также малину или смородину (свежую или глубокой заморозки) и дополнительно подмешать максимум 100 г наструганного миндаля.



Вафли

Быстро



Для слобного теста:

- 175 г кокосового масла
- 175 г мелкокристаллического сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 1/2 бутылочки ромового ароматизатора
- 4 яйца (средней величины)
- 200 г пшеничной муки
- 50 г крахмала
- 1/2 ч. ложки разрыхлителя (без верха)



Для посыпки:

- Просеянная через сито сахарная пудра (по желанию)

Время приготовления:

- 30 мин, исключая время на охлаждение



В итоге:

- 54 г белков, 202 г жиров, 372 г углеводов
- 15255 кДж, 3643 ккал

- 1 Для теста кокосовое масло растопить, переложить в миску и поставить в холодильник. Затем это вновь затвердевшее масло взбить с помощью миксера с насадками-венчиками на самой высокой скорости до образования мягкой массы.
- 2 Постепенно подмешивать к ней сахар, ванильный сахар, соль и ароматизатор. Взбивать так долго, пока не получится эластичная однородная масса (фото 1). Постепенно подмешать яйца (каждое яйцо примерно через полминуты).
- 3 Муку смешать с крахмалом и разрыхлителем, просеять через сито и порциями подмешать к масляной массе на средней скорости миксера (фото 2).
- 4 Вафельницу хорошо разогреть и смазать жиром. Наполнить вафельницу небольшими порциями теста (фото 3), слегка разглаживая его. Запекать вафли до золотисто-коричневого цвета и порционно выкладывать на решетку остывать.
- 5 По желанию вафли можно посыпать сахарной пудрой.

Совет

Эти вафли становятся особенно хрустящими благодаря кокосовому маслу.

Подавать на стол вафли можно со сливками, сезонными фруктами, мороженым или компотом.

Свежие вафли лучше всего на вкус.

Вместо ромового ароматизатора можно использовать также сливочно-ванильный ароматизатор или немного измельченной лимонной цедры (необработанной).

ВАРИАНТ:

Шоколадные вафли

На основе рецепта для простых вафель можно легко приготовить шоколадные. Для этого крахмал нужно заменить 2 пакетиками десертного шоколадного соуса (заваривается) и дополнительно по очереди с порциями шоколадной мучной смеси подмешивать 4—5 ст. ложек молока или взбитых сливок.



Кексикки с шоколадом

Для детей

Для теста «все в одном»:

- 200 г пшеничной муки
- 75 г крахмала
- 2 ч. ложки разрыхлителя (без верха)
- 75 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 4 яйца (средней величины)
- 125 г размягченного сливочного масла или маргарина
- 75 г нежно-горького шоколада

Время приготовления:

- 20 мин

Время выпекания:

- = 25 мин

В итоге:

- 59 г белков, 197 г жиров,
334 г углеводов
- 14542 кДж, 3475 ккал

Совет

Такие кексикки лучше есть максимально свежими, они тогда самые вкусные. При употреблении через какое-то время нужно предварительно слегка разогреть их в духовке или микроволновке.

Кексикки также можно заморозить. Вы можете выпекать кексикки в форме и без использования бумажных формочек (форму надо предварительно смазать жиром и посыпать мукой).

- 1 Для теста муку смешать с крахмалом и разрыхлителем и просеять в большую миску.
- 2 Добавить сахар, ванильный сахар, яйца и сливочное масло или маргарин. Ингредиенты смешивать с помощью миксера с насадками-венчиками в течение 2 мин до получения гладкого теста.
- 3 Шоколад крупно порубить ножом (фото 1) и 2/3 подмешать в тесто. С помощью двух столовых ложек распределить тесто между 12 углублениями в форме для кексиков (в которые предварительно было поставлено по 1 бумажной формочке для кексиков) (фото 2) или просто между бумажными формочками (для того чтобы тесто не расплозлось, надо поставить одна в одну три формочки сразу) (фото 3).
- 4 Тесто посыпать оставшимся шоколадом (фото 4). Форму для кексиков поставить на решетку, а бумажные формочки выставить на противень и поставить запекать в духовке.

Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 2–3-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 25 мин

- 5 После выпекания дать постоять кексикам в форме еще 10 мин, затем вынуть их из бумажных формочек и выставить на решетку остывать.

ВАРИАНТ:

Пестрые кексикки

Вместо нежногорького шоколада можно крупно порубить разноцветные шоколадные драже. 2/3 подмешать в тесто, а остальными посыпать кексикки перед выпеканием.





Берлинские пончики

Любимые



Для дрожжевого теста:

- 100 г сливочного масла или маргарина
- 500 г пшеничной муки
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 30 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 3 капли горькоминдального ароматизатора
- 1 ч. ложка соли (без верха)
- 2 яйца (средней величины)
- 1 желток (средней величины)
- 125 мл слегка теплого молока



Для жарения во фритюре:

- 1 кг фритюра

Для начинки:

- 300 г клубничного или малинового джема или сливового пюре



Для обваливания:

- Сахар

Время приготовления:

- 35 мин, исключая время на «подход» теста

Время жарения:

- 3—5 мин на порцию

В итоге:

- 80 г белков, 261 г жиров, 643 г углеводов
- 22708 кДж, 5425 ккал



- 1 Для теста сливочное масло или маргарин растопить в небольшой кастрюльке и затем дать ему остыть.
- 2 Муку просеять через сито в большую миску и тщательно перемешать с дрожжами. Добавить к ним сахар, ванильный сахар, ароматизатор, соль, яйца, желток, молоко и сливочное масло или маргарин.
- 3 Все ингредиенты перемешивать в течение 5 мин с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости до получения гладкого теста. Тесто накрыть и поставить в теплое место, пока оно не подойдет (≈ 20 мин).
- 4 Вынуть тесто из миски и еще раз немного промесить на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой. Затем раскатать тесто слоем в 1 см. Крутой формой (диаметром = 7 см) выдавить кружки теста (фото 1). Кружки еще раз накрыть и поставить в теплое место, пока тесто еще больше не подойдет (≈ 15 мин).
- 5 Кружки теста порциями обжарить в кипящем фритюре с обеих сторон в течение 3—5 мин до светло-коричневого цвета (фото 2), вынимать их шумовкой и выкладывать на решетку, накрытую сложенным в два раза бумажным полотенцем, чтобы на него стекал жир.
- 6 Для начинки кулинарный шприц с длинным узким наконечником наполнить джемом или сливовым пюре и порционно ввести в пончики (фото 3).
- 7 Обвалять пончики в сахаре (фото 4).

Совет

Длинный узкий наконечник, которым нужно воспользоваться для наполнения начинкой берлинских пончиков, обычно всегда входит в набор с кулинарным шприцем. По желанию пончики можно намазать сахарной глазурью. Для этого сахарную глазурь просеять через сито в миску и размешать с таким количеством слегка теплого молока, чтобы получилась глазурь, которую можно намазывать. Информацию о фритюре см. в Совете на с. 83.

Рождественские миндальки

Классические

Для замешиваемого сдобного теста:

- 500 г пшеничной муки
- 2 ч. ложки разрыхлителя (без верха)
- 150 г сахара
- 1/2 бутылочки ромового ароматизатора
- 3 яйца (средней величины)
- 1 щепотка соли
- 150 г сливочного масла или маргарина

Для жарения во фритюре:

- 1 кг фритюра

Для обваливания:

- Сахар или сахар, смешанный с корицей

Время приготовления:

- 30 мин, исключая время на охлаждение

Время жарки:

- = 25 мин

В итоге:

- 77 г белков, 348 г жиров, 536 г углеводов
- 24259 кДж, 5795 ккал

1 Для теста муку смешать с разрыхлителем и просеять через сито в большую миску. Добавить к ним сахар, ароматизатор, яйца, соль и сливочное масло или маргарин. Все ингредиенты перемешать с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости.

2 В завершение выложить смесь на посыпанную мукой рабочую поверхность и вымесить руками до получения гладкого теста. Если тесто будет липнуть, то завернуть его в пленку и положить на некоторое время в холодильник.

3 На поверхности, посыпанной мукой, тесто раскатать слоем толщиной в 1 см и с помощью формы для рождественских миндалек выдать миндальки (фото 1) или же сформировать их двумя чайными ложками (фото 2).

4 Для обжаривания во фритюре разогреть жир в высокой кастрюльке или фритюрнице и порциями обжарить миндальки в кипящем фритюре до золотисто-желтого цвета. Вынимать их шумовкой (фото 3).

5 Выкладывать миндальки на решетку, накрытую сложенным вдвое бумажным полотенцем, чтобы на него стекал жир, и еще горячими обваливать в сахаре (фото 4) или в смеси сахара и корицы и оставить остывать.



Совет

По желанию перед подачей на стол миндальки можно дополнительно посыпать сахарной пудрой.

Миндальки особенно вкусны свежими.

Жир фритюра разогревается до нужной температуры, когда вокруг ручки деревянной ложки, опущенной в него, образуются пузырьки. Не кипятите слишком много штук сразу, иначе жир быстро остынет и в тесто впитается слишком много масла. Перед каждой новой порцией проверяйте температуру фритюра.

Ореховые треугольнички

Любимые



Для замешиваемого сдобного теста:

- 225 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка разрыхлителя (без верха)
- 100 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 яйцо (средней величины)
- 1 ст. ложка воды
- 100 г сливочного масла или маргарина



Для верхнего слоя:

- 3 ст. ложки абрикосового джема
- 150 г сливочного масла
- 150 г сахара
- 2 пакетика ванильного сахара
- 3 ст. ложки воды
- 100 г молотых ядер лесных орехов
- 200 г наструганных ядер лесных орехов



Для глазури:

- 100 г полугорькой шоколадной глазури

Время приготовления:

- 60 мин

Время выпекания:

- 25—30 мин



В итоге:

- 84 г белков, 407 г жиров, 580 г углеводов
- 27247 кДж, 6507 ккал

- 1 Для теста муку смешать с разрыхлителем и просеять через сито в большую миску. Добавить к ним сахар, ванильный сахар, яйцо, воду и сливочное масло или маргарин. Все ингредиенты перемешать с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости.
- 2 В завершение выложить смесь на посыпанную мукой рабочую поверхность и вымесить руками до получения гладкого теста. Если тесто будет липнуть, то завернуть его в пленку и положить на некоторое время в холодильник. Тесто раскатать на противне (30×40 см), смазанном жиром.
- 3 Для верхнего слоя абрикосовый джем намазать на тесто (фото 1). Смешанные в кастрюльке сливочное масло, сахар, ванильный сахар и воду медленно разогреть при постоянном помешивании до образования жидковатой массы. Подмешать оба вида орехов и дать смеси немного остыть.
- 4 Ореховую смесь равномерно нанести на тесто (фото 2). Поставить противень с тестом в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 2—3-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: 25—30 мин

- 5 Вынуть противень из духовки, поставить на решетку и дать пирогу остыть. Затем разрезать его на квадраты (8×8 см), которые, в свою очередь, разрезать по диагонали пополам, чтобы получились треугольнички (фото 3).
- 6 Для глазури поломать шоколадную глазурь на кусочки в небольшую кастрюльку и на водяной бане размешать их на слабом огне до получения мягкой массы. Оба острых угла каждого треугольничка обмакнуть в шоколадную глазурь (фото 4), выложить треугольнички на решетку или бумажное полотенце и дать глазури застыть.



Совет

Ореховые треугольники могут сохраниться в плотно закрытой жестяной коробке до 3–4 недель.

Вместо лесных орехов можно использовать 300 г высушенной стружки.

Заварные корзиночки с кремом

Для гостей



Для заварного теста:

- 250 мл воды
- 50 г сливочного масла или маргарина
- 150 г пшеничной муки
- 30 г крахмала
- 4—6 яиц (средней величины)
- 1 ч. ложка разрыхлителя (без верха)



Для начинки:

- 500 г свежих вишен или 1 банка консервированных вишен (масса без заливки 370 г)
- 50 г сахара
- 15 г крахмала
- Немного сахара
- 500 мл взбитых сливок
- 25 г просеянной через сито сахарной пудры
- 1 пакетик ванильного сахара
- 2 пакетика желатина для сливок



Для посыпки:

- Сахарная пудра

Время приготовления:

- 40 мин, исключая время на охлаждение

Время выпекания:

- 25—30 мин

В итоге:

- 71 г белков, 233 г жиров, 312 г углеводов
- 15842 кДж, 3785 ккал



- 1 Для теста в воду положить сливочное масло или маргарин, перемешать и довести до кипения в кастрюльке с ручкой. Муку смешать с крахмалом, просеять через сито, высыпать в масляную жидкость, снять с плиты, и смешать до получения гладкого комка. При постоянном помешивании разогреть это тесто в течение 1 мин. Затем горячее тесто сразу же перекинуть в большую миску.
- 2 Постепенно подмешать к тесту яйца с помощью миксера с насадками для замешивания теста на самой высокой скорости. Добавление каждого последующего яйца необходимо в том случае, если тесто еще не слишком сильно блестит, а за тестом, стряхиваемым с ложки, не тянутся длинные полоски. В остывшее тесто подмешать разрыхлитель.
- 3 С помощью двух чайных ложек (фото 1) или кулинарного мешка с насадкой-звездочкой (фото 2) выдавить на противень (смазанный жиром и посыпанный мукой) 14—16 кучек. Поставить противень в духовку.

Верхний/нижний огонь: 200—220 °С (с предварительным разогревом)

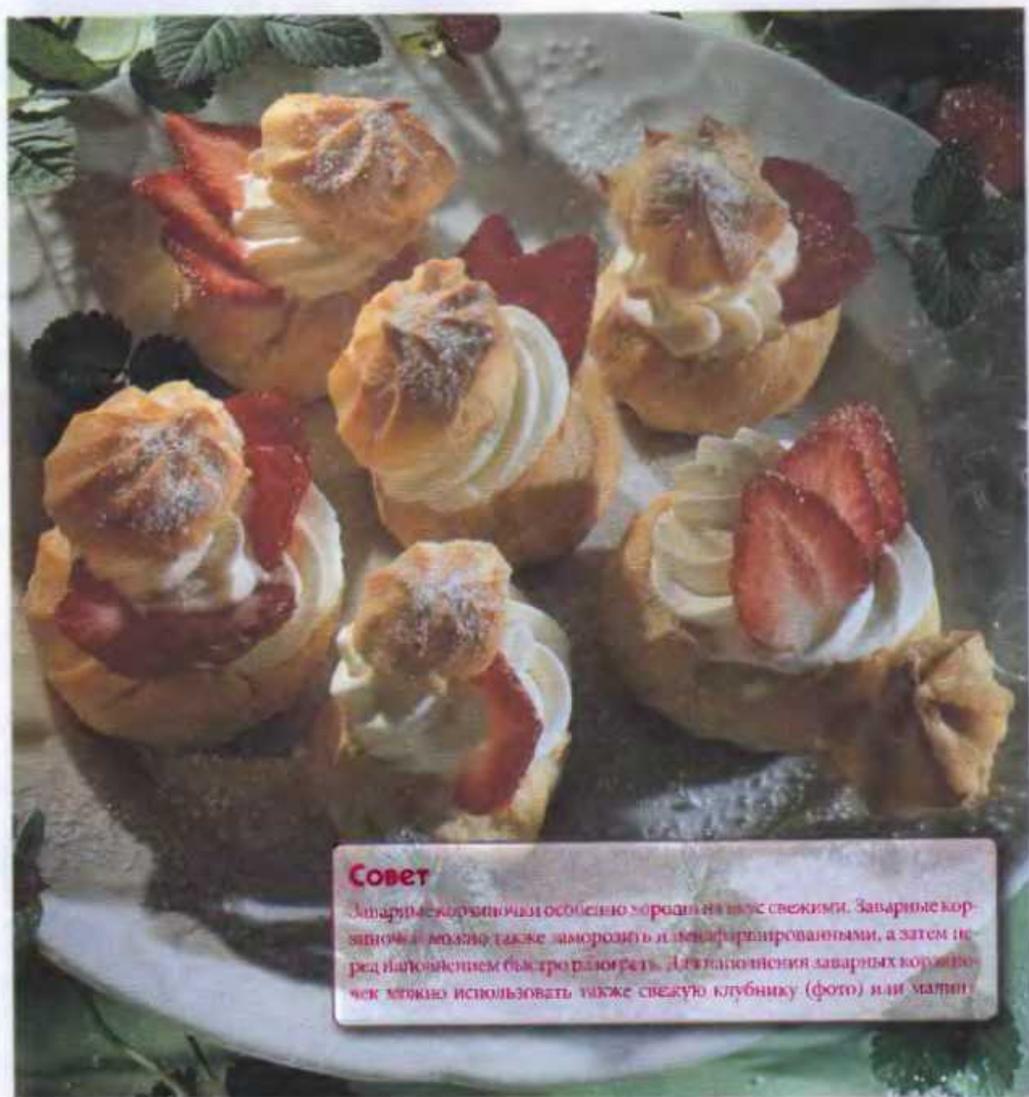
Горячий воздух: 180—200 °С (с предварительным разогревом)

Газ: = 4 деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: 25—30 мин

- 4 Не открывать дверцу духовки в течение первых 15 мин, иначе пирожные осадут.
- 5 После окончания времени выпекания корзиночки снять с противня и положить на решетку. Сразу же у каждой корзиночки срезать «крышечку» (фото 3).
- 6 Для начинки вишню помыть, удалить плодоножки, косточки, смешать вишню с сахаром и оставить на некоторое время пустить сок. Затем довести ее до кипения, откинуть на сито и дать сиропу стечь в миску. При использовании консервированных вишен сразу откинуть их на сито и дать сиропу стечь в миску. Отмерить 125 мл сиропа (при необходимости добавить воды).

- 7 Смешать крахмал с небольшим количеством сиропа. Остальной сироп довести до кипения в кастрюльке, затем подмешать разведенный крахмал и дать смеси вскипеть, после чего подмешать вишню, посыпать сахаром и дать полностью остыть.
- 8 Сливки взбить в крутую пену с сахарной пудрой, ванильным сахаром и желатином для сливок и наполнить этим кремом кулинарный мешок с насадкой «звездочкой».
- 9 В каждую корзиночку положить немного вишневой массы (фото 4), на нее выдавить сладкие взбитые сливки и накрыть корзиночки «крышками». Посыпать сахарной пудрой.

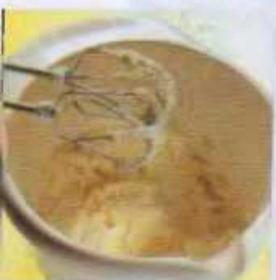


Совет

Заварные корзиночки особенно хороши, если свежими. Заварные корзиночки можно также заморозить и размороженными, а затем перед употреблением быстро разогреть. Для украшения заварных корзиночек можно использовать также свежую клубнику (фото) или малину.

Марципановые кексики с ананасом

Для гостей



Для сдобного теста:

- 1 банка натертых на терку ананасов (масса без заливки 265 г)
- 100 г полуфабриката марципана
- 200 г сливочного масла или маргарина
- 75 г крупнокристаллического леденцового сахара (коричневого сахара)
- 1 пакетик сахара с ванилью с острова Реюньон
- 3 яйца (средней величины)
- 250 г пшеничной муки
- 3 ч. ложки разрыхлителя (без верха)
- 50 мл взбитых сливок или молока

Время приготовления:

- 25 мин

Время выпекания:

- ≈ 30 мин

В итоге:

- 66 г белков, 238 г жиров, 342 г углеводов
- 16405 кДж, 3920 ккал

1 Для теста кусочки ананаса откинуть на дуршлаг, дать жидкости хорошо стечь (при необходимости промокнуть бумажным полотенцем).

2 Полуфабрикат марципана нарезать маленькими кубиками и выложить в миску, добавить к нему сливочное масло или маргарин (фото 1) и с помощью миксера с насадками-венчиками взбить до образования эластичной однородной массы (фото 2). Подмешать коричневый сахар и ванильный сахар. Затем постепенно подмешать яйца (каждое яйцо примерно через полминуты).

3 Муку смешать с разрыхлителем, просеять через сито и порциями подмешать к масляной массе на средней скорости взбивания миксера. Затем подмешать кусочки ананаса и жидкие сливки или молоко.

4 Массу выложить в форму для кексиков (рассчитанную для 12 кексиков, смазанную жиром и посыпанную мукой). Форму на решетке поставить в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 2—3-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 30 мин

5 После выпекания дать постоять кексикам в форме еще 10 мин, затем вынуть их из формы (в случае необходимости осторожно поддеть ножом) и выставить на решетку остывать.

Совет

Кексики можно приготовить за день до праздника. Их можно также заморозить. При необходимости перед подачей на стол их можно несильно разогреть.

По желанию можно собрать кексики растопленной глазурью или подавать на стол украшенными сливками и натертым на терку шоколадом.





Печеньице — лакомство не только для Рождества

Тот, кто думает о печеньицах только в преддверии Рождества, лишает себя дополнительной радости. Эти маленькие изысканные лакомства вкусны в течение всего года и станут идеальным угощением к кофе или чаю, при встрече в уютной обстановке или даже просто при просмотре телевизора. А в плотно закрытых жестяных коробках их можно хранить в течение нескольких недель, хотя в большинстве случаев они исчезают гораздо быстрее.





Песочные ракушки и капли

Для детей



Для сдобного теста:

- 250 г сливочного масла или маргарина
- 175 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 яйцо (средней величины)
- 175 г пшеничной муки
- 175 г крахмала
- 75 г очищенного молотого миндаля



Для украшения и глазури:

- 50 г засахаренных вишен
- 100 г полугорькой шоколадной глазури
- Немного абрикосового джема

Время приготовления:

- 80 мин

Время выпекания:

- 10—15 мин на каждый противень



В итоге:

- 52 г белков, 260 г жиров, 554 г углеводов
- 20731 кДж, 4952 ккал

Совет

Вы можете выпекать это печенье и на бумаге для выпечки.

Хорошо упакованными звездочки и капли хранятся в течение 3—4 недель.



1 Для теста сливочное масло или маргарин взбить с помощью миксера с насадками-венчиками на самой высокой скорости до образования мягкой массы. Постепенно подмешивать к ней сахар и ванильный сахар. Взбивать так долго, пока не получится эластичная однородная масса. Постепенно в течение 1/2 мин подмешать яйцо.

2 Муку смешать с крахмалом, просеять через сито и порциями подмешать к масляной массе на средней скорости миксера. В последнюю очередь подмешать миндаль. Наполняя порциями теста кулинарный мешок с насадкой-звездочкой (фото 1), из половины теста выдавить на противень (смазанный жиром) маленькие кружочки, а из второй половины — продолговатые капельки (фото 2).

3 Вишни нарезать маленькими кусочками и посыпать ими капельки. Выпекать печенье, ставя противни в духовку по очереди (при горячем воздухе — одновременно).

Верхний/нижний огонь: 180—200 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: 160—180 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 3-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: 10—15 мин на каждый противень

4 Печенье снять с противня и выложить на решетку остывать.

5 Для глазури поломать шоколадную глазурь на кусочки в небольшую кастрюльку и на водяной бане размешать на слабом огне до получения мягкой массы. У одной половины печеньец нанести тонкий слой глазури на гладкую сторону, после чего сложить гладкими сторонами соответственно по два печеньеца (фото 3).

6 У другой половины печеньец на гладкую сторону нанести джем и тоже слепить по две штучки в одну.

7 Обмакнуть печеньеца одной стороной в глазурь (фото 4), выложить их на решетку и дать глазури застыть.

Рельефное печенье

Любимое

Для сдобного замешиваемого теста:

- 375 г сливочного масла или маргарина
- 250 г сахара
- 2 пакетика ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 500 г пшеничной муки
- 125 г очищенного, молотого миндаля

Время приготовления:

- 90 мин

Время выпекания:

- 10—15 мин на каждый противень

В итоге:

- 83 г белков, 380 г жиров, 654 г углеводов
- 27726 кДж, 6624 ккал

Совет

Хорошо упакованным рельефное печенье хранится в течение 3—4 недель.

Вы можете дополнительно подмешать в тесто 1 пакетик измельченной лимонной цедры.

Не используйте самостоятельно очищенный и молотый миндаль: содержащее масла в нем больше, чем в кулечном миндале, и печенье при выпечке раскиснет.

1 Для теста сливочное масло или маргарин взбить с помощью миксера с насадками-венчиками на самой высокой скорости до образования мягкой массы. Постепенно подмешивать к ней сахар, ванильный сахар и соль. Взбивать так долго, пока не получится эластичная однородная масса. Муку просеять через сито и 2/3 муки порциями подмешать к масляной массе на средней скорости взбивания миксера.

2 Выложить тесто на рабочую поверхность, посыпанную мукой, и вымешивать руками с оставшейся третью муки и молотым миндалем (фото 1) до получения гладкого теста. Скатать тесто в колбаски диаметром, подходящим для кулинарного пресса (фото 2). Поместить эти колбаски в пресс с насадкой-звездочкой (фото 3) и выдавить тесто небольшими порциями на противень (смазанный жиром). Выпекать печенье, ставя противни в духовку по очереди (при горячем воздухе — все вместе).

Верхний/нижний огонь: 180—200 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: 160—180 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 3-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: 10—15 мин на каждый противень

3 Снять с противня и остудить на решетке.

ВАРИАНТ:

Черно-белое рельефное печенье

Для черно-белого рельефного печенья (фото 4) 10 г какао-порошка просеять через сито и смешать с 10 г сахара. 1/3 теста замесить с этой какао-смесью. Небольшую полоску темного цвета прикладывать к колбаске светлого теста и пропускать вместе через пресс или через мясорубку со специальной насадкой. Печенье могут быть прямой формы, изогнутой в виде буквы S или в форме веночков. Концы остывшего печенья обмакнуть в расплавленную шоколадную глазурь.



Ванильные рогастики

Классические



Для замешиваемого сдобного теста:

- 250 г пшеничной муки
- Разрыхлитель на кончике ножа
- 125 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 3 желтка (средней величины)
- 200 г размягченного сливочного масла или маргарина
- 125 г молотого очищенного миндаля



Для обваливания:

- 50 г просеянной через сито сахарной пудры
- 1 пакетик ванильного сахара

Время приготовления:

- 90 мин, исключая время на охлаждение



Время выпекания:

- ≈ 10 мин на каждый противень

В итоге:

- 61 г белков, 249 г жиров, 385 г углеводов
- 17603 кДж, 4205 ккал



- 1 Для теста муку смешать с разрыхлителем и просеять через сито в большую миску. Добавить к ним сахар, ванильный сахар, желтки, сливочное масло или маргарин и миндаль. Все ингредиенты перемешать с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости.
- 2 В завершение выложить смесь на посыпанную мукой рабочую поверхность и вымесить руками до получения гладкого теста. Если тесто будет липнуть, то завернуть его в пленку и положить на некоторое время в холодильник.
- 3 На посыпанной мукой рабочей поверхности раскатать тесто в колбаски толщиной в большой палец и порезать их на кусочки длиной в 2 см (фото 1). Затем раскатать эти кусочки в маленькие рогастики длиной 5 см, при этом концы должны быть тоньше середины (фото 2). Выложить эти рогастики в форме полумесяцев на противень (выложенный бумагой для выпечки) (фото 3). Выпекать печенье, ставя противни в духовку по очереди (при горячем воздухе — одновременно).

Верхний/нижний огонь: 180—200 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: 160—180 °С (с предварительным разогревом)

Газ: = 3-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: ≈ 10 мин на каждый противень

- 4 После выпекания бумагу с выпекавшимися на ней рогастиками переложить с противня на решетку. Сахарную пудру смешать с ванильным сахаром, обвалять в этой смеси еще горячие рогастики (фото 4) и оставить их остывать на решетке.

Совет

Хорошо упакованными рогастики хранятся в течение 3—4 недели.

Не используйте самостоятельно очищенный и молотый миндаль: содержание масла в нем больше, чем в купленном в магазине, и поэтому при жарении растрескается.



Шоколадное домашнее печенье

Для детей



Для сдобного теста:

- 150 г сливочного масла или маргарина
- 100 г сахара
- 150 г крупнокристаллического леденцового сахара (коричневого сахара)
- 1 пакетик сахара с ванилью с острова Реюньон
- 1 щепотка соли
- 2 яйца (средней величины)
- 200 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка разрыхлителя (без верха)
- 80 г мелко порубленных ядер лесных орехов
- 75 г шоколада из цельного молока, натертого на крупную терку
- 1 пакетик (75 г) шоколадных шариков

Время приготовления:

- 40 мин

Время выпекания:

- = 15 мин на каждый противень

В итоге:

- 60 г белков, 235 г жиров, 478 г углеводов
- 18345 кДж, 4382 ккал

1 Для теста сливочное масло или маргарин взбить с помощью миксера с насадками-венчиками на самой высокой скорости до образования мягкой массы. Постепенно подмешивать к ней сахар, коричневый сахар, ванильный сахар и соль и взбивать так долго, пока не получится эластичная однородная масса.

2 Затем постепенно подмешать яйца (каждое яйцо примерно через полминуты). Муку смешать с разрыхлителем, просеять через сито и порциями подмешать к масляной массе на средней скорости взбивания миксера. Затем подмешать лесной орех, шоколад и шоколадные шарики (фото 1).

3 С помощью двух чайных ложек на противень (смазанный жиром и покрытый бумагой для выпечки) выложить маленькие порции теста, величиною в лесной орех (фото 2). Не выкладывать слишком близко, так как тесто немного растечется. Выпекать печенье, ставя противни в духовку по очереди (при горячем воздухе — одновременно).

Верхний/нижний огонь: = 180 °C (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °C (с предварительным разогревом)

Газ: 2—3-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 15 мин на каждый противень

4 После выпекания бумагу с выпекавшимся на ней печеньем снять с противня, переложить на решетку и дать печенью остыть (фото 3).

Совет

Храните домашнее печенье в плотно закрытой жестяной банке, тогда оно сохранится в течение 2—3 недель. Вместо шоколада из цельного молока подойдет также нежно-горький шоколад, а шоколадные шарики можно заменить крупно порубленными или наструганными ядрами лесных орехов.



ВАРИАНТ:

Домашнее печенье с белым шоколадом

Для домашнего печенья с белым шоколадом вместо ядер лесных орехов, шоколада из цельного молока и шоколадных шариков в тесто подмешать 200 г крупно порубленного белого шоколада. При этом количество сахара сократить до 75 г обычного сахара и 75 г коричневого сахара. По желанию домашнее печенье можно сбрызнуть расплавленной полугорькой шоколадной глазурью.

Луговое печенье

Классическое



Для замешиваемого сдобного теста:

- 250 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 3 ст. ложки молока
- 375 г пшеничной муки
- 1 ч. ложка разрыхлителя (без верха)



Время приготовления:

- 60 мин, исключая время на охлаждение

Время выпекания:

- ≈ 15 мин на каждый противень

В итоге:

- 43 г белков, 210 г жиров,
- 483 г углеводов
- 17215 кДж, 4113 ккал



Совет

Хорошо упакованное луговое печенье хранится в течение 3–4 недель.

Луговое печенье станет особенно хрустящим, если скатанные колбаски перед тем, как ставить в холодильник, обвалять в крутоокрашенном коричневом сахаре.



- 1 Для теста сливочное масло растопить в небольшой кастрюльке, дать ему поджуматься (фото 1) и затем слегка остыть, переложить масло в большую миску и поставить в холодильник, чтобы оно снова застыло.
- 2 Затем взбить сливочное масло с помощью миксера с насадками-венчиками на самой высокой скорости до образования мягкой массы.
- 3 Постепенно подмешивать к ней сахар, ванильный сахар, соль и молоко и взбивать так долго, пока не получится эластичная однородная масса.
- 4 Муку смешать с разрыхлителем, просеять через сито и 2/3 мучной смеси порциями подмешать к масляной массе на средней скорости взбивания миксера.
- 5 Выложить тесто на рабочую поверхность, посыпанную мукой, и вымешивать руками с оставшейся третью муки (фото 2) до получения гладкого теста. Тесто разделить на 3–4 порции, из каждой скатать колбаски диаметром 3 см (фото 3) и поставить их в холодильник на 30 мин, пока они не затвердеют.
- 6 Колбаски нарезать кружочками толщиной в 1/2 см (фото 4) и выложить на противень (покрытый бумагой для выпечки). Не выкладывайте слишком близко, так как тесто немного растечется. Выпекать печенье, ставя противни в духовку по очереди (при горячем воздухе — одновременно).

Верхний/нижний огонь: ≈ 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: ≈ 160 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 2–3-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: ≈ 15 мин на каждый противень

- 7 После выпекания бумагу с выпекавшимся на ней печеньем снять с противня, переложить на решетку и дать печенью остыть.



Безе

Заготавливаем заранее



Для безе:

- 4 белка (средней величины)
- 200 г мелкокристаллического сахара

Время приготовления:

- 15 мин

Время выпекания:

- 70—100 мин на каждый противень

В итоге:

- 15 г белков, 0,5 г жиров,
199 г углеводов
- 3573 кДж, 853 ккал

Совет

В герметичной упаковке безе можно хранить 1—2 недели.

Безе, сбрызнутое расплавленной шоколадной глазурью, станут изысканным дополнением к мороженому.



- 1 Для безе белки взбить в крутую пену с помощью миксера с насадками-венчиками на самой высокой скорости (фото 1). Масса должна стать такой плотной, чтобы в ней оставались явные следы от протыкания ножом. Постепенно подмешать сахар (фото 2).
- 2 Наполнить массой безе кулинарный мешок с насадкой-звездочкой или простой круглой трубочкой и выдавить в любой желаемой форме на противень (покрытый бумагой для выпечки) (фото 3) или выложить с помощью двух чайных ложек (фото 4).
- 3 Выпекать безе, ставя противни в духовку по очереди (при горячем воздухе — одновременно).

Верхний/нижний огонь: = 120 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 100 °С (без предварительного разогрева)

Газ: 1 деление (без предварительного разогрева)

Газ: 25 мин 1 деление, на 25 мин выключить, затем снова на 25 мин 1 деление

Время выпекания: 70—100 мин на каждый противень

- 4 Безе должно лишь слегка подняться и немножко пожелтеть.
- 5 После выпекания бумагу с выпекавшимися на ней безе снять с противня, переложить на решетку и дать им остыть.

ВАРИАНТ:

Тортик безе с фруктами

Для торта безе взбить в крутую пену 2 белка (средней величины) и 100 г мелкокристаллического сахара, как указано в пункте 1, наполнить массой кулинарный мешок с насадкой-звездочкой и по спирали выдавить на противень, выложенный бумагой для выпечки, круглый корж (диаметром = 7 см). Затем выдавить второй слой в форме бортика. Запекать торт так же, как описано в рецепте, после чего дать ему остыть. Выложить тортик фруктами (свежими или консервированными) и залить глазурью для торта.

Миндальные пирожные с кокосом

Классика

- 200 г кокосовой стружки
- 4 белка (средней величины)
- 200 г мелкокристаллического сахара
- Молотая корица на кончике ножа
- 2 капли горькоминдального ароматизатора

Время приготовления:

- 60 мин

Время выпекания:

- = 25 мин на каждый противень

В итоге:

- 27 г белков, 124 г жиров, 212 г углеводов
- 8675 кДж, 2072 ккал

Совет

Миндальные пирожные с кокосом нужно вынимать из духовки, когда они внутри еще влажные (тогда их еще можно снять с противня), так как во время остывания они высушиваются и затвердевают.

По желанию вы можете обмакнуть кончики пирожных в белую или темную растопленную шоколадную глазурь и оставить на решетке застывать.

Хорошо упакованные миндальные пирожные с кокосом хранятся в течение 2—3 недель.

- 1 Кокосовую стружку поджарить на сковороде без жира или на противне (фото 1).
- 2 Белки взбить в пену с помощью миксера с насадками-венчиками на высокой скорости, масса должна стать такой плотной, чтобы в ней оставались явные следы от втыкания ножа (фото 2). Подмешать сахар, корицу и ароматизатор.
- 3 Осторожно подмешать к белковой массе поджаренную кокосовую стружку (фото 3).
- 4 С помощью двух чайных ложек выложить на противень (смазанный жиром) маленькие порции массы. Выпекать, ставя противни в духовку по очереди (при горячем воздухе — все вместе).

Верхний/нижний огонь: 120—140 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: 100—120 °С (с предварительным разогревом)

Газ: = 1 деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 25 мин на каждый противень

- 5 Снять с противня и дать остыть на решетке.

ВАРИАНТ 1:

Миндальные пирожные с лесными орехами

Для этих пирожных в белковую массу нужно подмешать не кокосовую стружку, а 200 г наструганных и 100 г молотых ядер орехов (нежареных).

ВАРИАНТ 2:

Миндальные пирожные с шоколадом

Взбить в крутую пену 3 белка с 200 г сахара и 1 пакетиком ванильного сахара, как указано в пункте 2. Смешать 125 г натертого шоколада и 250 г рубленого очищенного миндаля и осторожно подмешать к белковой массе. Выпекать, как описано выше.



Ванильные бублики

Для детей



Для замешиваемого сдобного теста:

- 250 г пшеничной муки
- 2 пакетика ванильного сахара
- Полбутылочки сливочно-ванильного ароматизатора
- 1 ст. сметаны (150 г)
- 175 г сливочного масла или маргарина



Для обмазывания и посыпки:

- Сгущенное молоко
- 75 г крупномолотого сахара

Время приготовления:

- 45 мин

Время выпекания:

- 10—15 мин на каждый противень



В итоге:

- 36 г белков, 193 г жиров, 269 г углеводов
- 12756 кДж, 3048 ккал



Совет

Особенно хороши на вкус ванильные бублики свежими, но хорошо упакованными их можно хранить в течение 2—3 недель.

Вместо крупномолотого сахара вы можете посыпать бублики сахаром, смешанным с корицей, и рубленным миндалем.

Если вы не хотите посыпать крупнокристаллическим сахаром, то добавьте в тесто дополнительно 50 г сахара.

1 Для теста муку просеять через сито в большую миску. Добавить ванильный сахар, ароматизатор, сметану и сливочное масло или маргарин. Все ингредиенты перемешать с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости.

2 В завершение выложить смесь на посыпанную мукой рабочую поверхность и вымесить руками до получения гладкого теста. Если тесто будет липнуть, то завернуть его в пленку и положить на некоторое время в холодильник.

3 Тесто раскатать слоем 0,5 см на посыпанной мукой рабочей поверхности и сначала выдавить кружочки (диаметром = 6 см) (фото 1). Затем посередине больших кружков с помощью меньших форм выдавить кружочки диаметром = 4 см так, чтобы получились колечки (фото 2).

4 Колечки и кружочки смазать сгущенным молоком (фото 3), посыпать крупнокристаллическим сахаром (фото 4) и выложить на противень (смазанный жиром). Выпекать пирожные, ставя противни в духовку по очереди (при горячем воздухе — все вместе).

Верхний/нижний огонь: = 200 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 3—4 е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: 10—15 мин на каждый противень

5 Бублики и кружочки снять с противня и выложить на решетку остывать.



Печенье с овсяными хлопьями

Для гостей



Для замешиваемого сдобного теста:

- 150 г сливочного масла или маргарина
- 150 г тростникового сахара (коричневого сахара)
- 6—8 капель горькоминдального ароматизатора
- 1 яйцо (средней величины)
- 200 г очень нежных овсяных хлопьев
- 100 г молотого очищенного миндаля
- 1 ч. ложка разрыхлителя (без верха)
- 2 пакетика измельченной лимонной цедры

Время приготовления:

- 45 мин, исключая время на охлаждение

Время выпекания:

- ≈ 12 мин на каждый противень

В итоге:

- 56 г белков, 197 г жиров, 280 г углеводов
- 13642 кДж, 3259 ккал

1 Для теста взбить сливочное масло или маргарин с помощью миксера с насадками-венчиками на самой высокой скорости до образования мягкой массы. Постепенно подмешивать к ней тростниковый сахар и ароматизатор и взбивать так долго, пока не получится эластичная однородная масса. Затем постепенно в течение полминуты подмешать яйцо.

2 Овсяные хлопья смешать с миндалем, разрыхлителем и лимонной цедрой. 2/3 этой смеси порциями подмешать к масляной массе на средней скорости взбивания миксера (фото 1). Выложить тесто на рабочую поверхность, посыпанную мукой, и вымешивать руками с оставшейся третью смеси (фото 2). Тесто завернуть в фольгу и положить на некоторое время в холодильник.

3 На посыпанной мукой рабочей поверхности раскатать тесто тонким слоем, выдавить из него кружочки (фото 3) и выложить их на противень (выложенный бумагой для выпечки). Выпекать печенье, ставя противни в духовку по очереди (при горячем воздухе — все вместе).

Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 2—3-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 12 мин на каждый противень

4 После выпекания бумагу с выпекавшимся на ней печеньем снять с противня, переложить на решетку и дать печенье остыть.

Совет

Вместо измельченной лимонной цедры можно использовать ароматную заготовку апельсина, а само печенье, по желанию, можно сбрызнуть растопленной шоколадной глазурью.

Вместо тростникового сахара вы можете использовать пеленцовый сахар (коричневый), несколько более влажный, чем тростниковый.

В плотно закрытой жестяной коробке эти печенье могут храниться в течение 2—3 недель.



Лимонные сердечки

Изысканно



Для замешиваемого сдобного теста:

- 150 г сливочного масла или маргарина
- 100 г просеянной сахарной пудры
- 1 белок (средней величины)
- 250 г пшеничной муки
- Разрыхлитель на кончике ножа
- 1 пакетик измельченной лимонной цедры



Для намазывания и посыпки:

- 1 желток (средней величины)
- 1 ст. ложка холодной воды
- 2 ст. ложки крупнокристаллического сахара

Для начинки:

- 150 г лимонного мармелада



Время приготовления:

- 50 мин, исключая время на охлаждение

Время выпекания:

- = 10 мин на каждый противень

В итоге:

- 35 г белков, 131 г жиров, 400 г углеводов
- 12616 кДж, 3014 ккал

Совет

Вместо лимонного мармелада можно использовать также апельсиновый или абрикосовый джем.

Лимонные сердечки хранятся в течение 1 недели. Без начинки печенье сохранится свежим в течение минимум 2 недель.

- 1 Для теста сливочное масло или маргарин, вместе с сахарной пудрой и белком, взбить с помощью миксера с насадками-венчиками на самой высокой скорости до образования мягкой массы.
- 2 Муку смешать с разрыхлителем, просеять через сито на рабочую поверхность и смешать с лимонной цедрой. Вылить на муку масляную массу и вымешивать руками до получения гладкого теста (фото 1). Завернуть тесто в фольгу (фото 2) и положить на некоторое время в холодильник.
- 3 На посыпанной мукой рабочей поверхности тесто еще раз промесить руками, раскатать тонким слоем в 3 мм, выдавить из него сердечки (диаметр 4,5 см) и выложить их на противень (покрытый бумагой для выпечки).
- 4 Для намазывания взбить вилкой желток и воду. Половину сердечек смазать этой смесью и посыпать крупнокристаллическим сахаром. Выпекать печенье, ставя противни в духовку по очереди (при горячем воздухе — все вместе).

Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 2—3-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 10 мин на каждый противень

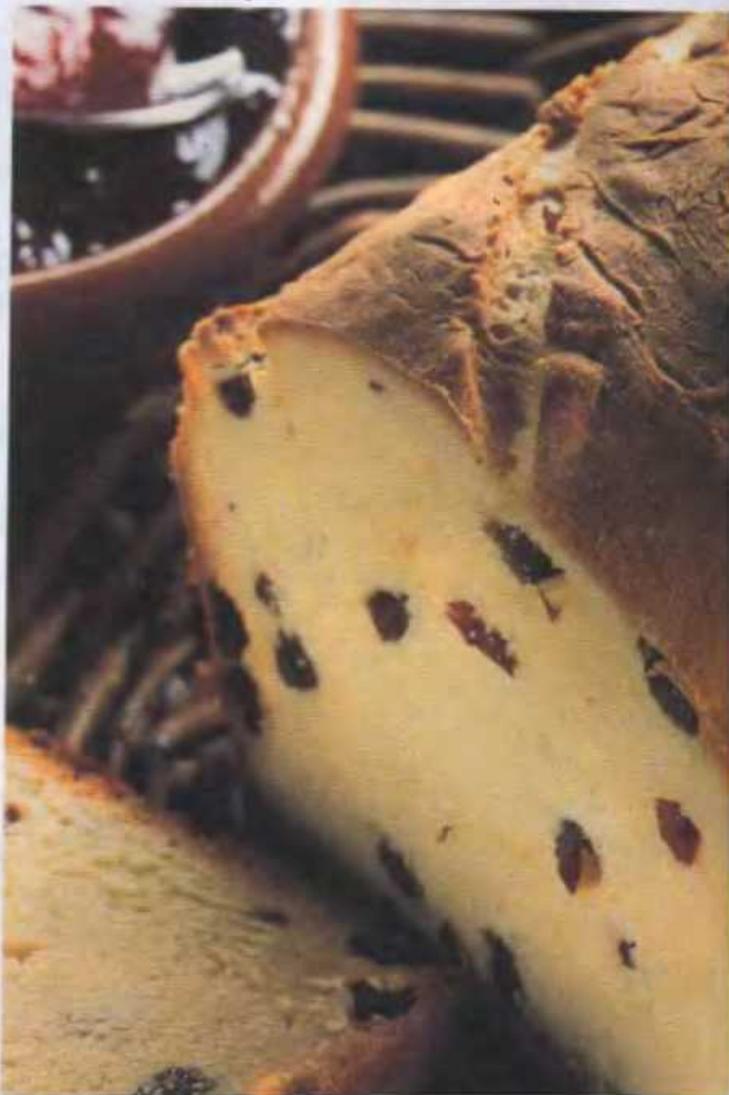
- 5 После выпекания бумагу с выпекавшимся на ней печеньем снять с противня, переложить на решетку и дать печенью остыть.
- 6 Для начинки мармелад в небольшой кастрюльке нагреть при постоянном помешивании. Смазать им сердечки, которые не были посыпаны сахаром (фото 3), и дать мармеладу немного подсохнуть. Затем посыпанные сахаром сердечки положить на намазанные мармеладом и слегка прижать.

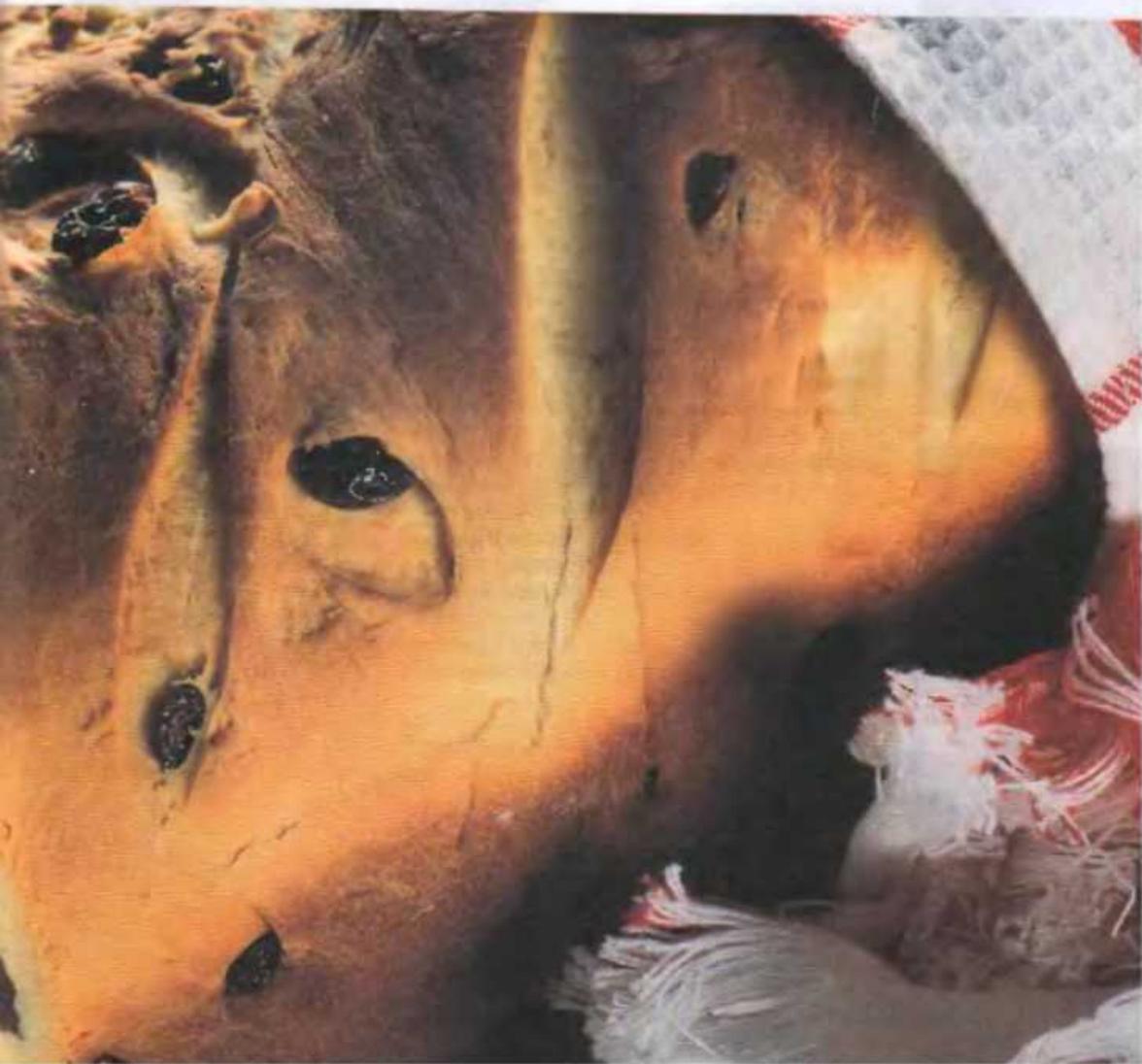




Хлеб и булочки домашнего приготовления — самые лучшие

Не покупать, а готовить самим — вот наш девиз. Никто не может устоять перед свежим хлебом из собственной «пекарни». Кто хоть раз попробует его, тот уже не захочет ничего другого. Мы покажем вам, что выпекать хлеб не так трудно, как принято думать.





Хлеб с изюмом

Выгодно (см. фото на с. 108–109)



Для дрожжевого теста:

- 500 г пшеничной муки
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 100 г сахара
- 1 щепотка соли
- 2 яйца (средней величины)
- 200 мл слегка теплого молока или взбитых сливок
- 75 г размягченного сливочного масла или маргарина
- 150 г изюма



Время приготовления:

- 30 мин, исключая время на «подход» теста

Время выпекания:

- ~ 50 мин

В итоге:

- 84 г белков, 88 г жиров, 572 г углеводов
- 14938 кДж, 3569 ккал



1 Для теста муку просеять через сито в большую миску и тщательно перемешать с дрожжами (фото 1). Добавить сахар, соль, яйца, молоко или сливки и сливочное масло или маргарин (фото 2).

2 Все ингредиенты перемешивать в течение 5 мин с помощью миксера с насадками для замешивания теста *сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости* до получения гладкого теста. Тесто накрыть и поставить в теплое место, пока оно не подойдет (= 20 мин).

3 Вынуть тесто из миски и еще раз немного промесить на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой, подмешав к тесту изюм (фото 3). Выложить тесто в прямоугольную форму для выпечки (30×11 см), смазанную жиром. Тесто еще раз накрыть и поставить в теплое место, пока оно еще больше не подойдет (15–20 мин).

4 Поверхность теста несколько раз надрезать острым ножом (фото 4). Затем форму на решетке поставить в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (без предварительного разогрева)

Газ: 2–3-е деление (без предварительного разогрева)

Время выпекания: ~ 50 мин

5 Хлеб вынуть из формы и выложить остывать на решетку.

Совет

Хлеб с изюмом очень хорошо подходит для аэробных занятий. Вы можете дополнительно подмешать в тесто 1 пакетик измельченной лимонной цедры.

Творожные булочки

Для детей

На 10—12 порций

Для дрожжевого теста:

- 50 г сливочного масла или маргарина
- 500 г пшеничной муки (тип 550)
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 1 ч. ложка сахара
- 1/2 ч. ложки соли
- 250 г обезжиренного творога
- = 200 мл слегка теплой воды

Для намазывания:

- 1 ст. ложка молока

Для посыпки по желанию:

- 15—20 г семян тмина
- 15—20 г кунжутных семян
- 15—20 г семян мака

Время приготовления:

- 30 мин, исключая время на «подход» теста

Время выпекания:

- = 20 мин

В итоге:

- 95 г белков, 62 г жиров, 377 г углеводов
- 10818 кДж, 2586 ккал

1 Для теста сливочное масло или маргарин растопить в небольшой кастрюльке и затем дать ему остыть.

2 Муку просеять через сито в большую миску и тщательно перемешать с дрожжами. Добавить сахар, соль, творог, сливочное масло или маргарин и воду (фото 1).

3 Все ингредиенты перемешивать в течение 5 мин с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости до получения гладкого теста. Тесто накрыть и поставить в теплое место, пока оно не подойдет (= 15—20 мин).

4 Тесто посыпать мукой, вынуть из миски и еще раз немного промесить на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой. Из теста сформировать 10—12 крутых булочек и выложить их на противень (смазанный жиром и покрытый бумагой для выпечки) (фото 2). Булочки еще раз накрыть и поставить в теплое место, пока они еще больше не подойдут (= 15 мин).

5 Булочки смазать молоком (фото 3) и по желанию посыпать семенами тмина, кунжута или мака (фото 4). Затем противень поставить в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 200 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 3—4-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 20 мин

6 Булочки снять с бумаги для выпечки и выложить остывать на решетку.

Совет

Творожные булочки особенно хороши по вкусу свежими. Их также можно заморозить.



Бублики

Изысканно



На 12 порций

Для дрожжевого теста:

- 450 г пшеничной муки
- 50 г крахмала
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 1 ч. ложка соли
- 3 ч. ложки тростникового сахара (коричневого сахара)
- ≈ 300 мл слегка теплой воды



Для намазывания и посыпки:

- 1 желток
- 15—20 г крупной соли
- 15—20 г кунжутных семян
- 15—20 г семян мака

Время приготовления:

- 60 мин, исключая время на «подход» теста



Время выпекания:

- ≈ 15 мин

В итоге:

- 60 г белков, 26 г жиров, 390 г углеводов
- 8989 кДж, 2148 ккал

- 1 Для теста муку смешать с крахмалом, просеять через сито в большую миску и тщательно перемешать с дрожжами. Добавить соль, тростниковый сахар и воду.
- 2 Все ингредиенты перемешивать в течение 5 мин с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости до получения гладкого теста. Тесто накрыть и поставить в теплое место, пока оно не подойдет (≈ 20 мин).
- 3 Тесто посыпать мукой, вынуть из миски и еще раз немного промесить на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой. Тесто разделить на 12 одинаковых частей и сформировать шарики (фото 1). Накрыть шарики влажным полотенцем. Достаточно большую и широкую кастрюлю наполнить водой на 2/3 и довести до кипения.
- 4 Каждую булочку проткнуть пальцем, припудренным мукой, и водить пальцем по кругу (фото 2), чтобы увеличить отверстие. Продолжать до тех пор, пока диаметр отверстия не составит 1/3 общего диаметра. Каждый раз работать только с одним шариком, остальные должны оставаться под влажным полотенцем, чтобы тесто сохранило эластичность.
- 5 Несколько колец теста выложить в слабо кипящую воду и варить в ней в течение ≈ 1 мин, не накрывая кастрюлю крышкой, пока вокруг них не начнут образовываться пузырьки (фото 3) (каждый раз класть в воду лишь столько колец, чтобы они могли свободно «плавать» в ней). Затем вынуть кольца шумовкой, дать воде стечь и на достаточно свободном расстоянии друг от друга выложить на противень (смазанный жиром).
- 6 Желток взбить вилкой, смазать им кольца и посыпать крупной солью, семенами кунжута и мака.
- 7 Выпекать бублики до золотисто-желтого цвета, ставя противни в духовку по очереди (при горячем воздухе — все вместе).

Верхний/нижний огонь: 200—220 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: 180—200 °С (с предварительным разогревом)

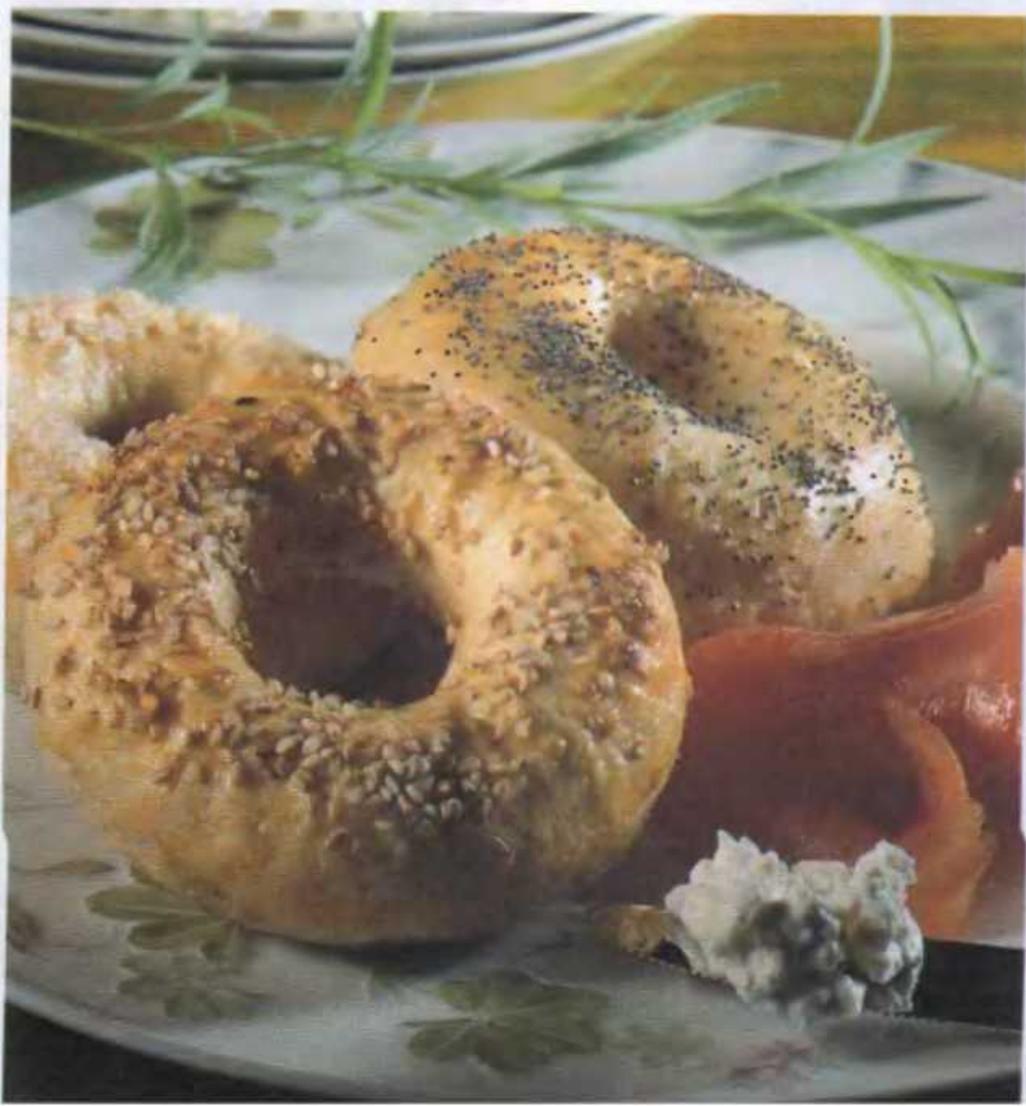
Газ: = 4 деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 15 мин

8 Бублики снять с противня и выложить остывать на решетку.

Совет

Особенно хороши на вкус свежие бублики. Поставить на стол их можно вместе с копченым колбасом и домашним крупнозернистым творогом или, как десертный вариант, с творогом и повидлом.



Маковые и кунжутные рогалики

Для детей



На 12 порций

Для теста с добавлением творога и растительного масла:

- 300 г пшеничной муки
- 1 пакетик разрыхлителя
- 150 г обезжиренного творога
- 100 мл молока
- 100 мл растительного масла
- 80 г сахара
- 1 пакетик измельченной лимонной цедры
- 1 щепотка соли



Для намазывания и обваливания:

- 1 желток (средней величины)
- 1 ст. ложка молока
- 1–2 ст. ложки кунжутных семян
- 1–2 ст. ложки семян мака

Время приготовления:

- 30 мин, исключая время на «подход» теста

Время выпекания:

- = 20 мин

В итоге:

- 60 г белков, 117 г жиров, 315 г углеводов
- 11134 кДж, 2659 ккал



- 1 Для теста муку смешать с разрыхлителем и просеять через сито в большую миску. Добавить творог, молоко, растительное масло, сахар, лимонную цедру и соль.
- 2 Все ингредиенты перемешать с помощью миксера с насадками для замешивания теста на самой высокой скорости в течение = 1 мин (не слишком долго, иначе тесто будет липнуть). Затем тесто выложить на посыпанную мукой рабочую поверхность и сформировать из него рулет.
- 3 Разрезать рулет на 12 частей (фото 1) и скатать из них колбаски длиной 18 см, при этом концы должны быть тоньше середины (фото 2).
- 4 Желток взбить с молоком и помазать им поверхность колбасок. Затем одну половину из них посыпать маком, а вторую половину — кунжутом (фото 3). Выложить эти рогалики в форме полумесяцев на противень (покрытый бумагой для выпечки). Противень поставить в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 200 °C (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 180 °C (с предварительным разогревом)

Газ: 3–4-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 20 мин

- 5 После выпекания рогалики снять с бумаги, переложить на решетку и дать им остыть.

Совет

Вы можете из этого теста выпечь булочки. Для этого рулет надо разрезать на 12 частей и сформировать из них шарики. Сверху булочки надрезать ножом крестиком и выпекать, как указано в рецепте. Рогалики особенно хороши из вкус свежими. Также их можно заморозить.



Белый хлеб

Любимый



Для дрожжевого теста:

- 500 г пшеничной муки
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 1 ч. ложка сахара (без верха)
- 1 неполная ч. ложка соли
- 2 яйца (средней величины)
- 1 желток (средней величины)
- = 100 мл слегка теплого молока
- 1 стакан (150 г) сметаны



Для формы:

- Панировочные сухари

Для намазывания:

- Вода

Время приготовления:

- 30 мин, исключая время на «подход» теста

Время выпекания:

- = 45 мин



В итоге:

- 81 г белков, 71 г жиров,
- 383 г углеводов
- 2641 кДж, 11054 ккал



- 1 Для теста муку просеять через сито в большую миску и тщательно перемешать с дрожжами. Добавить сахар, соль, яйца, желток, молоко и сметану (фото 1).
- 2 Все ингредиенты перемешивать в течение 5 мин с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости до получения гладкого теста. Тесто накрыть и поставить в теплое место, пока оно не подойдет (= 20 мин).
- 3 Тесто слегка посыпать мукой, вынуть из миски, еще раз немного промесить на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой, и выложить в прямоугольную форму для выпечки (30×11 см), смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями (фото 2). Тесто еще раз накрыть и поставить в теплое место, пока оно еще больше не подойдет (= 15–30 мин).
- 4 Надрезать тесто посередине вдоль на глубину 1 см (фото 4, при этом не надавливать на тесто) и смазать тесто водой. Затем форму на решетке поставить в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (без предварительного разогрева)

Газ: 2–3-е деление (без предварительного разогрева)

Время выпекания: = 45 мин

- 5 Хлеб вынуть из формы и выложить остывать на решетку.

ВАРИАНТ:

Хлеб с луком и шпиком

Для этого смелого варианта белого хлеба перед приготовлением теста очистить 1 луковицу и нарезать кубиками. 75 г сала с прожилками мяса также нарезать кубиками. Лук и сало потушить на сковороде и дать остыть. Подмешать массу в тесто перед первым подходом теста.



Зеленый лаваш

Возможно замораживание



На 2 порции

Для дрожжевого теста:

- 250 г пшеничной муки (тип 550)
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 1 ч. ложка жидкого меда
- 1 неполная ч. ложка соли
- 1—2 ч. ложки прованских трав
- 6 ст. ложек растительного масла
- 125 мл слегка теплой воды



Для намазывания или сбрызгивания:

- 2 ч. ложки оливкового масла

Время приготовления:

- 25 мин, исключая время на «подход» теста

Время выпекания:

- 15—20 мин на каждый противень



В итоге:

- 30 г белков, 99 г жиров, 188 г углеводов
- 7709 кДж, 1842 ккал



- 1 Для теста муку просеять через сито в большую миску и тщательно перемешать с дрожжами. Добавить мед, соль, травы, растительное масло и воду.
- 2 Все ингредиенты перемешивать в течение 5 мин с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости до получения гладкого теста (фото 1).
- 3 Тесто посыпать мукой, накрыть и поставить в теплое место, пока оно не подойдет (= 15 мин).
- 4 Тесто вынуть из миски и еще раз немного промесить на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой. Раскатать из теста две овальные лепешки (25×15 см) (фото 2). Каждый лаваш выложить на противень (покрытый бумагой для выпечки). Тесто еще раз накрыть и поставить в теплое место, пока оно еще больше не подойдет (= 15 мин).
- 5 Пальцем выдавить в лепешках углубления (фото 3) и смазать тесто оливковым маслом (фото 4) или просто сбрызнуть. Выпекать лаваш, ставя противни в духовку по очереди (при горячем воздухе — одновременно).

Верхний/нижний огонь: 200—220 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: 180—200 °С (с предварительным разогревом)

Газ: = 4 деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: 15—20 мин на каждый противень

- 6 Лаваш снять с бумаги, на которой он выпекался, и выложить остывать на решетку.

Совет

Вместо прованских трав можно добавить в тесто 2 ст. ложки рубленых зеленых или черных оливок. Лаваш особенно хорош с начинкой.



Хлеб из ржано-пшеничной муки с кунжутом

Заготавливаем заранее



Для дрожжевого теста:

- 175 г ржаного шрота из целого зерна
- 325 г пшеничной муки (тип 550)
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 1 ч. ложка сахара
- 2 ч. ложки соли (без верха)
- 275 мл слегка теплой воды
- 50 мл растительного масла



Для формы и посыпки:

- 40 г кунжутных семян

Время приготовления:

- 30 мин, включая время на «подход» теста

Время выпекания:

- = 50 мин



В итоге:

- 118 г белков, 93 г жиров, 281 г углеводов
- 10794 кДж, 2580 ккал

- 1 Для теста ржаной шрот из целого зерна и пшеничную муку насыпать в большую миску и тщательно перемешать с дрожжами. Добавить сахар, соль, воду и растительное масло.
- 2 Все ингредиенты перемешивать в течение 5 мин с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости до получения гладкого теста. Тесто накрыть и поставить в теплое место, пока оно не подойдет (= 30 мин).
- 3 Тесто слегка посыпать мукой, вынуть из миски и еще раз немного промесить на рабочей поверхности, посыпанной мукой.
- 4 Прямоугольную форму для выпечки (25×11 см) смазать жиром и посыпать семенами кунжута (фото 1). Положить в нее тесто, поверхность теста смазать водой, посыпать оставшимся кунжутом и придавить (фото 2). Тесто еще раз накрыть и поставить в теплое место, пока оно еще больше не подойдет (= 20 мин).
- 5 Тесто несколько раз надрезать ножом наискось на глубину 1 см (фото 3). Затем форму на решетке поставить в духовку. При этом на решетку поставить огнеупорный сосуд с водой.

Верхний/нижний огонь: = 200 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: ≈ 180 °С (без предварительного разогрева)

Газ: 3—4-е деление (без предварительного разогрева)

Время выпекания: = 50 мин

- 6 Испеченный хлеб вынуть из формы и выложить остывать на решетку.

Совет

Вместо кунжутных семян вы можете посыпать форму и хлеб семенами мака или пшеничными отрубями.



Ржаной хлеб с тыквенными семечками

Заготавливаем заранее



Для дрожжевого теста:

- 750 г муки из цельнозернового зерна ржи
- 2 пакетика сухих дрожжей
- 1 пакетик (100 г) высушенной биозакваски из цельного зерна
- 1 ст. ложка соли (без верха)
- 1 ст. ложка молотого тмина

(без верха)

- 2 ч. ложки жидкого меда
- 600 мл слегка теплой воды
- 100 г очищенных тыквенных семечек



Время приготовления:

- 25 мин, исключая время на «подход» теста

Время выпекания:

- = 50 мин

В итоге:

- 131 г белков, 82 г жиров, 545 г углеводов
- 15230 кДж, 3642 ккал



Совет

Если вы не сможете достать высушенную биозакваску из цельного зерна (в супермаркете), то можете вместо нее использовать 2 пакетика (по 15 г) экстракта закваски (продается в диетических магазинах или в специальных отделах экологически чистых продуктов).



1 Для теста муку из цельнозернового зерна ржи насыпать в большую миску и тщательно перемешать с дрожжами и закваской (фото 1). Добавить соль, тмин, мед и воду.

2 Все ингредиенты перемешивать в течение 5 мин с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости до получения гладкого

теста. В завершение подмешать тыквенные семечки (фото 2). Тесто накрыть и поставить в теплое место, пока оно не подойдет (= 25 мин).

3 Тесто слегка посыпать мукой, вынуть из миски и еще раз немного промесить на рабочей поверхности, посыпанной мукой. Сформировать из теста продолговатый овальный хлеб (фото 3) и выложить его на противень (смазанный жиром). Тесто еще раз накрыть и поставить в теплое место, пока оно еще больше не подойдет (15—20 мин).

4 Смазать хлеб водой (фото 4) и поставить противень в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 200 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 180 °С (без предварительного разогрева)

Газ: 3—4-е деление (без предварительного разогрева)

Время выпекания: = 40 мин

5 После указанного времени выпекания температуру увеличить и оставить хлеб в духовке допекаться.

Верхний/нижний огонь: = 250 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 220 °С (с предварительным разогревом)

Газ: = 5 деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 10 мин

6 Хлеб смазать горячей водой и оставить в выключенной духовке еще = 5 мин. Затем выложить его остывать на решетку.





Пикантная выпечка — не обязательно сладкая

Выпекать можно не только торты и пироги. Если вам нужно приготовить что-нибудь поосновательнее, то в этой главе вы найдете интересную подборку пикантных изделий из теста, отказаться от которых не сможет даже самый неисправимый сладкоежка. Будь то замена второму блюду или просто закуска к пиву, вы обязательно найдете что-нибудь для всех случаев.



Торт «Сладкая жизнь»

Ингредиенты: мука, сахар, яйца, масло, сметана, творог, изюм, орехи.

1. Разогрейте духовку до 180°C.

2. Смешайте муку, сахар и яйца.

3. Добавьте масло и сметану.

4. Всыпьте изюм и орехи.

5. Выпекайте 30 минут.

6. Разрежьте на порции.

7. Подавайте с чаем.

8. Приятного аппетита!

Автор рецепта: Анна Иванова.

© 2023. Все права защищены.

Сайт: www.example.com

Контакт: +7 (900) 123-4567

Адрес: ул. Пушкина, д. 10

Город: Москва

Страна: Россия

Дата: 15.05.2023

Версия: 1.0

Страница 1 из 1

Создано в Word 2016

Формат: PDF

Разрешено: печать

Комментарии: нет

Ссылка: #recipe123

Теги: торт, сладкое

Категория: десерты

Сложность: средняя

Время: 30 мин



Луковый пирог

Для гостей (см. фото на с. 124–125)



На 6 порций

Для дрожжевого теста:

- 400 г пшеничной муки (тип 550)
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 1 ч. ложка сахара
- 2 ч. ложки соли (без верха)
- 4 ст. ложки растительного масла
- 250 мл слегка теплого молока



Для верхнего слоя:

- 1 ½ кг сладкого лука
- 3 ст. ложки растительного масла
- Соль
- Свежемолотый черный перец
- 1 ч. ложка семян тмина
- 150 г сала или бекона с мясной прослойкой (сала для завтрака)
- 200 г сыра гауда среднего возраста
- 3 яйца (средней величины)
- 1 стакан (150 г) сметаны



Время приготовления:

- 45 мин, исключая время на «подход» теста

Время выпекания:

- = 40 мин



В итоге:

- 161 г белков, 308 г жиров, 407 г углеводов
- 22029 кДж, 5267 ккал

Совет

К луковому пирогу лучше всего подойдет молодое неперезрелое вино.

- 1 Для теста муку просеять через сито в большую миску и тщательно перемешать с дрожжами. Добавить сахар, соль, растительное масло и молоко.
- 2 Все ингредиенты перемешивать в течение 5 мин с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости до получения гладкого теста. Тесто накрыть и поставить в теплое место, пока оно не подойдет (= 20 мин).
- 3 Для верхнего слоя сладкий лук почистить, разрезать на четыре части и нарезать пластинками (фото 1). Растительное масло разогреть в широкой кастрюльке. Потушить в ней лук, после чего приправить его солью и перцем. Затем подмешать тмин (фото 2). Дать массе немного остыть.
- 4 Сало нарезать кубиками, сыр гауда нашинковать или натереть на крупную терку. Сало, сыр, яйца и сметану подмешать к луковой массе и все приправить солью и перцем.
- 5 Тесто слегка посыпать мукой, вынуть из миски и еще раз немного промесить на рабочей поверхности, посыпанной мукой. Затем раскатать тесто по размеру противня с жироулавливателем (30×40 см, смазанного жиром), выложить его в этот противень и по краям выдавить бортики (фото 3). Распределить луковую смесь на тесте (фото 4).
- 6 Тесто снова накрыть и поставить в теплое место, пока оно еще больше не подойдет (= 10 мин). Затем поставить противень с тестом в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 200 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 180 °С (без предварительного разогрева)

Газ: 3—4-е деление (без предварительного разогрева)

Время выпекания: = 40 мин

- 7 Луковый пирог подавать на стол горячим или слегка теплым.

Пицца

Популярная

На 2 порции

Для дрожжевого теста:

- 50 г сливочного масла или маргарина
- 250 г пшеничной муки
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 125 мл слегка теплого молока
- 1 щепотка соли

Для верхнего слоя:

- 175 г ломтиков салями
- 4 помидора
- 1 стручок красного перца паприка
- 3—4 стручка острого красного перца пепперони (консервированные)
- 100—150 г твердого сыра, например эмментальского
- 1 щепотка соли
- Свежемолотый черный перец
- Розмарин
- Тимьян

Время приготовления:

- 30 мин, исключая время на «подход» теста

Время выпекания:

- ≈ 30 мин

В итоге:

- 1126 г белков, 144 г жиров, 206 г углеводов
- 11596 кДж, 2771 ккал

Совет

Состав верхнего слоя можно смело варьировать.

По желанию тесто можно смазать томатной пастой или кетчупом.

- 1 Для теста сливочное масло или маргарин растопить в небольшой кастрюльке и затем дать ему остыть.
- 2 Муку просеять через сито в большую миску и тщательно перемешать с дрожжами. Добавить молоко, сливочное масло или маргарин и соль.
- 3 Все ингредиенты перемешивать в течение 5 мин с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости до получения гладкого теста. Тесто накрыть и поставить в теплое место, пока оно не подойдет (= 15 мин).
- 4 Тесто слегка посыпать мукой, вынуть из миски и еще раз немного промесить на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой. Тесто раскатать крутом (диаметром ≈ 30 см) (фото 1) и выложить в форму для пиццы (диаметром 30 см), смазанную жиром. Тесто несколько раз проткнуть вилкой.
- 5 Для верхнего слоя ломтики салями разрезать на четыре части. Помидоры помыть, плодоножки вырезать, нарезать помидоры кружками.
- 6 Паприку разрезать пополам, плодоножки вырезать, семена удалить, стручки помыть и нарезать соломкой (фото 2).
- 7 Стручки пепперони выложить в сито, дать жидкости хорошо стечь. Выложить поочередно все четыре ингредиента на тесто. Сыр натереть на крупную терку (фото 3) и посыпать им верхний слой (фото 4). Приправить солью, перцем, розмарином и тимьяном. Дать тесту еще раз подойти (= 15 мин). Затем поставить противень на решетке в духовку.

Верхний/нижний огонь: ≈ 200 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: ≈ 180 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 3—4-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: ≈ 30 мин

- 8 Вынуть пиццу из формы и сразу подавать на стол.



Кексики с сыром и ветчиной

Для гостей



На 12 порций

Для теста «все в одном»:

- 1 банка кусочков шампиньонов (масса без заливки 170 г)
- 100 г сырой ветчины, нарезанной ломтиками
- 200 г пшеничной муки
- 3 ч. ложки разрыхлителя (без верха)
- 3 яйца (средней величины)
- 200 мл молока
- = 1/2 ч. ложки соли
- Свежемолотый черный перец
- 150 г сыра, натертого на терку, например эмментальского

Время приготовления:

- 20 мин

Время выпекания:

- = 25 мин

В итоге:

- 114 г белков, 108 г жиров, 165 г углеводов
- 9258 кДж, 2211 ккал

Совет

Вместо ветчины можно подмешать половину стручка перца паприка, почищенного и нарезанного кубиками.

Кексики особенно хороши на вкус теплыми, так что перед подачей на стол их нужно немного нагреть.

- 1 Для теста шампиньоны выложить на сито и дать жидкости хорошо стечь. Ветчину нарезать полосками (фото 1).
- 2 Муку смешать с разрыхлителем и просеять в большую миску (фото 2). Добавить яйца, молоко, соль и перец. Ингредиенты смешивать с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, затем на самой высокой скорости в течение 1 мин до получения теста. Потом подмешать сыр, ветчину и шампиньоны.
- 3 Выложить тесто в форму для кексиков (рассчитанную для 12 кексиков, смазанную жиром и посыпанную мукой). Форму на решетке поставить в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 160 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 2—3-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 25 мин

- 4 После выпекания дать постоять кексикам в форме еще 10 мин, затем вынуть их из формы (фото 3) и выставить на решетку остывать.

ВАРИАНТ:

Кексики с брынзой и оливками

Для кексиков с брынзой и оливками 125 г брынзы нарезать маленькими кубиками и 12 черных оливок без косточек разрезать на четыре части. 250 г пшеничной муки смешать с 2 ч. ложками без верха разрыхлителя и 1/2 ч. ложки без верха пищевой соды и просеять через сито в большую миску. Добавить немного соли, 2 яйца (средней величины), 75 мл оливкового масла и 150 мл молока. Ингредиенты перемешивать с помощью миксера с насадками для замешивания теста в течение = 1 мин до получения гладкого теста. В завершение подмешать брынзу, оливки и 1 ч. ложку без верха сушеного орегано. Выпекать кексики так же, как указано в рецепте выше.



Торт с цукини

Изысканно



На 4 порции

Для замешиваемого сдобного теста:

- 225 г пшеничной муки
- 1 щепотка соли
- 1 яйцо (средней величины)
- 100 г размягченного сливочного масла или маргарина



Для верхнего слоя:

- 500 г цукини
- 250 г нежирного сала окорока
- 1 стакан (150 г) сметаны
- 2 яйца (средней величины)
- Соль
- Свежемолотый черный перец
- Тертый мускатный орех
- 1 ст. ложка рубленого свежего тимьяна

Время приготовления:

- 55 мин

Время выпекания:

- = 50 мин

В итоге:

- 82 г белков, 313 г жиров, 181 г углеводов
- 16864 кДж, 4030 ккал

Совет

По желанию торт с цукини можно украсить веточками тимьяна.

Десерт пойдет быстрее, если вместо сала окорока купить готовые кубики окорока.



1 Для теста муку просеять через сито в большую миску. Добавить соль, яйцо и сливочное масло или маргарин. Все ингредиенты хорошо перемешать с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости.

2 Выложить смесь на посыпанную мукой рабочую поверхность и вымесить руками до получения гладкого теста. Завернуть тесто в пленку и положить на некоторое время в холодильник.

3 Для верхнего слоя цукини помыть, концы обрезать (фото 1), цукини нарезать кружочками (фото 2). По желанию цукини можно перед нарезанием разрезать вдоль пополам. Сало нарезать маленькими кубиками. Кубики сала смешать с цукини и тушить все в кастрюльке в течение = 5 мин, после чего дать массе немного остыть.

4 Две трети теста раскатать на дне разъемной формы (диаметром 26 см), смазанной жиром. Из оставшегося теста сформировать колбаску длиной, равной длине ободка формы. Приставить колбаску к тесту, раскатанному на дне формы, и придавить ее пальцами таким образом, чтобы получился ободок высотой в 3 см. По желанию можно придавливать рантик таким образом, чтобы получался волнистый край (фото 3). Тесто на дне проколоть вилкой несколько раз и поставить форму с тестом в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 200 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 3—4-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 10 мин

5 К массе с цукини подмешать сметану, яйца, соль, перец, мускатный орех и тимьян и выложить на предварительно пропеченный корж. Затем форму снова поставить в духовку и выпекать при тех же показателях еще в течение 40 мин.

6 Торт с цукини вынуть из формы и сразу же подавать на стол.



Сырные палочки

Просто



Для теста:

- 300 г слоеного теста глубокой заморозки

Для намазывания:

- 1 желток (средней величины)
- 1 ст. ложка молока

Для начинки:

- 75 г натертого на терку аппенцельского сыра (вид швейцарского сыра)
- Сладкая молотая паприка
- Свежемолотый черный перец

Для посыпки:

- Крупная соль
- Семена мака
- Кунжутные семена
- Семена тмина



Время приготовления:

- 25 мин

Время выпекания:

- = 15 мин на каждый противень



В итоге:

- 37 г белков, 114 г жиров, 103 г углеводов
- 6786 кДж, 1622 ккал

Совет

Сырные палочки особенно хороши на вкус свежими. Их можно замораживать, а перед подачей на стол незлиго прожарить.



1 Дать слоеному тесту растаять накрытым при комнатной температуре, разложив листы рядом друг с другом. Затем листы выложить друг на друга на рабочей поверхности, посыпанной мукой, и раскатать их в прямоугольник 20×40 см (фото 1).

2 Желток взбить с молоком и частью этой смеси смазать тесто. Затем на половину теста посыпать сыр, паприку и перец (фото 2). Накрывать все это другой половиной теста и хорошо прижать.

3 Затем тесто разрезать на полосы шириной в 1 см (фото 3), полосы закрутить в форме спирали (фото 4) и выложить на противень (покрытый бумагой для выпечки). Концы сырных палочек сжать сильнее. Палочки смазать оставшейся смесью из желтка и молока и посыпать крупной солью, семенами мака, кунжута и тмина. Выпекать палочки, ставя противни в духовку по очереди (при горячем воздухе — все вместе).

Верхний/нижний огонь: 200—220 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: 180—200 °С (с предварительным разогревом)

Газ: = 4 деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 15 мин на каждый противень

4 Сырные палочки снять с бумаги и выложить на решетку остывать.

ВАРИАНТ:

Сырные палочки с беконом

Сырные палочки станут более пряными на вкус, если вы дополнительно к сыру в качестве начинки насыплете на тесто 75 г бекона (сала для завтрака), нарезанного очень тонкими полосочками.



Пирог-лаваш с луком

Для гостей



Для дрожжевого теста:

- 250 г пшеничной муки (тип 550)
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 1 ч. ложка соли без верха
- 125 мл слегка теплой воды
- 1 ч. ложка жидкого меда
- 75 мл растительного масла

Для верхнего слоя:

- 400 г лука-порей
- 2 ст. ложки растительного масла
- Сушеный тимьян на кончике ножа
- Соль
- Свежемолотый черный перец
- 250 г сливок или сметаны
- 1 яйцо (средней величины)
- Тертый мускатный орех
- 1 пакетик (150 г) ломтиков бекона (сало для завтрака)



Время приготовления:

- 50 мин, исключая время на «подход» теста

Время выпекания:

- = 30 мин

В итоге:

- 63 г белков, 254 г жиров, 206 г углеводов
- 14671 кДж, 3504 ккал



Совет

Вы можете приготовить пирог-лаваш и из слоеного теста. Для этого дать растаять 5 листов слоеного теста глубокой заморозки (1/2 упаковки, 225 г), а потом раскатать из до прямоугольника указанной в рецепте величины.



- 1 Для теста муку просеять через сито в большую миску и тщательно перемешать с дрожжами. Добавить соль, воду, мед и растительное масло.
- 2 Все ингредиенты перемешивать в течение 5 мин с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости до получения гладкого теста. Тесто накрыть и поставить в теплое место, пока оно не подойдет (= 20 мин).
- 3 Для верхнего слоя лук-порей почистить, стебель разрезать вдоль пополам, тщательно помыть (фото 1). Разогреть растительное масло на сковороде и потушить в нем лук и тимьян в течение = 5 мин. Приправить солью и перцем и дать остыть.
- 4 Сливки или сметану взбить вилкой с яйцом и приправить перцем и мускатным орехом. Ломтики бекона по желанию можно порезать на более мелкие кусочки.
- 5 Тесто посыпать мукой (фото 3), вынуть из миски и еще раз немного промесить на рабочей поверхности, слегка посыпанной мукой, после чего раскатать из него овальную лепешку (35×30 см) и выложить ее на противень (30×40 см, смазанный жиром и покрытый бумагой для выпечки). Тесто еще раз накрыть и поставить в теплое место, пока оно еще больше не подойдет (= 15 мин).
- 6 Смазать тесто сливочной массой, затем выложить на него луковую массу и бекон (фото 4). Поставить противень в духовку.

Верхний/нижний огонь: = 200 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: = 180 °С (с предварительным разогревом)

Газ: 3—4-е деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 30 мин

- 7 Пирог-лаваш подавать на стол горячим или слегка теплым.



Сырные кольца и корзиночки

Бесконечное удовольствие



Для заварного теста:

- 125 мл воды
- 1 щепотка соли
- 30 г сливочного масла
- 75 г пшеничной муки
- 25 г крахмала
- 2–3 яйца (средней величины)
- 1/2 ч. ложки разрыхлителя без верха



Для жарения во фритюре:

- 1 кг фритюра

Для начинки:

- 125 г размягченного сливочного масла
- 100 г рокфора (сыра с благородной голубой плесенью)
- 125 мл взбитых сливок
- 1 неполная ч. ложка желатина для сливок



Для посыпки:

- Рубленая петрушка
- Семена тмина
- Семена мака
- Молотая сладкая паприка

Время приготовления:

- 60 мин

Время выпекания:

- = 20 мин

В итоге:

- 56 г белков, 318 г жиров, 86 г углеводов
- 14918 кДж, 3565 ккал



- 1 Для теста воду смешать с солью и сливочным маслом и довести до кипения, лучше всего в кастрюльке с ручкой. Снять кастрюльку с плиты.
- 2 Муку смешать с крахмалом, просеять через сито и высыпать в масляную жидкость. Смешать до получения гладкого комка и при постоянном помешивании разогреть это тесто в течение 1 мин. Постепенно подмешать 2 яйца. Затем в уже остывшее тесто подмешать разрыхлитель. Отделить одну треть теста для сырных колец.
- 3 Оставшееся яйцо разбить, взбить вилкой и маленькими порциями подбавлять к оставшимся 2/3 теста, пока оно не начнет сильно блестеть, а за тестом, стряхиваемым с ложки, не потянутся длинные полоски.
- 4 Для создания сырных колец более тутой частью теста наполнить кулинарный мешок с узкой насадкой-звездочкой. Выдавить на бумагу для выпечки, смазанную жиром, маленькие кольца (диаметром = 4 см) и сразу же порциями обжарить плавающими в кипящем фритюре с обеих сторон до светло-коричневатого цвета (информацию о фритюре см. на с. 83).
- 5 Кольца с помощью деревянной палочки вынуть из фритюра, дать жиру хорошо стечь, а кольцам немного остыть. Затем разрезать их горизонтально пополам (фото 1).
- 6 Для корзиночек опять-таки наполнить кулинарный мешок с узкой насадкой-звездочкой более мягким тестом и на противень (30×40 см, смазанный жиром и посыпанный мукой) выдавить на приличном расстоянии маленькие кучки величиной с половину грецкого ореха (корзиночки увеличатся в два раза). Поставить противень в духовку.

Верхний/нижний огонь: 200—220 °С (с предварительным разогревом)

Горячий воздух: 180—200 °С (с предварительным разогревом)

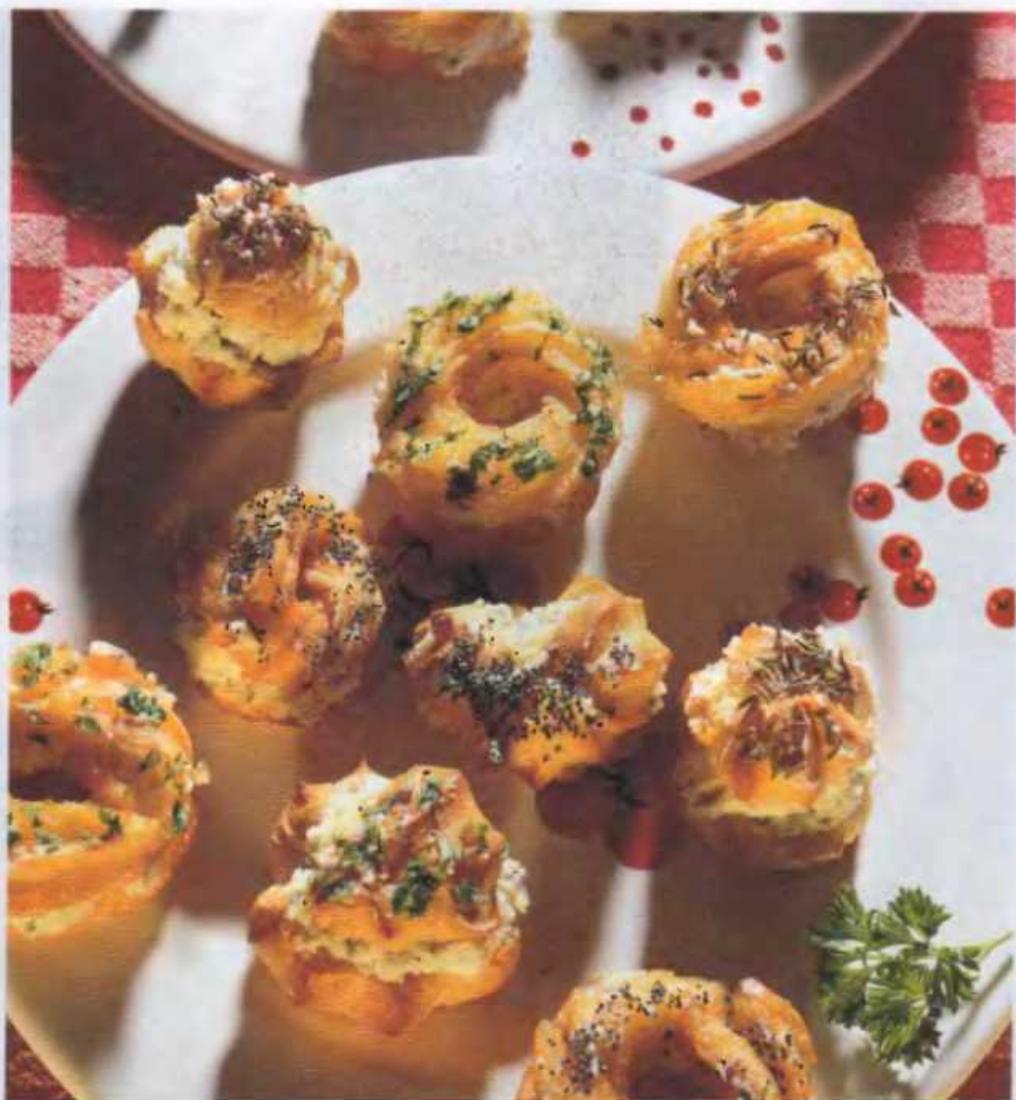
Газ: = 4 деление (с предварительным разогревом)

Время выпекания: = 20 мин

- 7** Сразу же после выпекания у каждой корзиночки срезать небольшую «крышку» (фото 1).
- 8** Для начинки сливочное масло взбить до образования мягкой массы. Сыр рокфор размять вилкой и подмешать к маслу. Сливки взбить с желатином для сливок до образования плотной пены и подмешать к сливочно-сырной массе (фото 2). Кольца и корзиночки наполнить сырным кремом (фото 3).
- 9** Отрезанные части тоже смазать тонким слоем крема и каждую посыпать разным: петрушкой, тмином, маком или паприкой (фото 4) — и каждую «крышечку» положить на свою нижнюю часть.

Совет

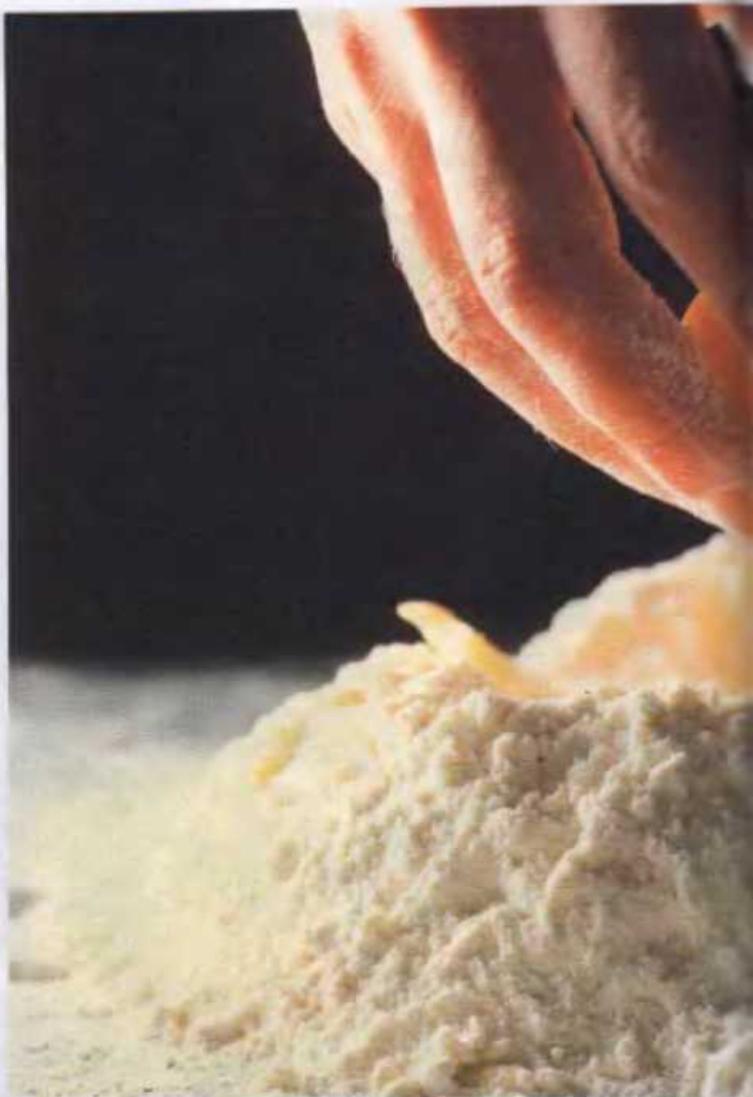
Вместо сырного крема вы можете взять уже готовый творог с зеленью или творог, размешанный с молоком до получения гладкой массы и пикантно приправленный.

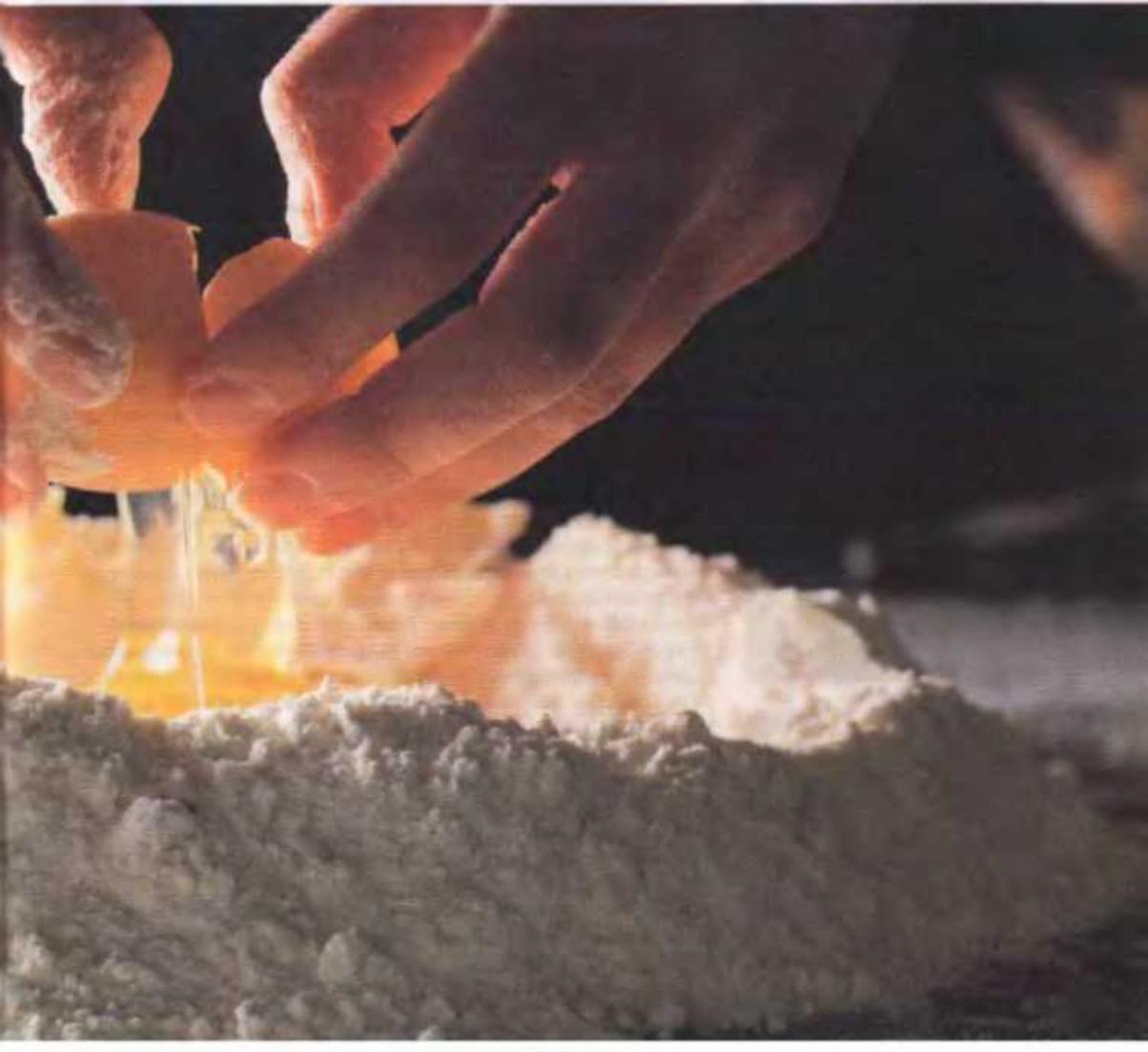




Основные рецепты теста

Даже новички в сфере выпечки смогут легко приготовить что-нибудь вкусненькое по случаю, если у них будет правильное руководство к действию. Предлагаемые в этой главе восемь основных рецептов теста дают основу для старта в искусстве выпечки. Самое простое и беспроблемное введение в курс дела — это тесто «все в одном» и встряхиваемое тесто: актуальные и простые вариации классического сдобного теста. Начните с самого начала, и всего несколько страниц будут отделять вас от вашей первой домашней выпечки, приготовленной самостоятельно!







Необходимые приготовления.

Форму для выпечки смазать с помощью кисточки размягченным сливочным маслом или маргарином (фото 1). В случае необходимости можно посыпать мукой или панировочными сухарями. У разъемной формы жиром нужно смазать только дно. Прямоугольную форму после смазывания жиром выложить бумагой для выпечки, тогда изделие будет легче вынимать из формы (фото 2).



Взбить сливочное масло или маргарин до образования мягкой массы. Лучше всего достать масло из холодильника заранее и оставить при комнатной температуре. Затем взбить его с помощью миксера с насадками-венчиками на самой высокой скорости. Постепенно подмешать сахар.

Взбивать, пока не получится эластичная однородная масса.

Сахар порциями добавлять к жиру и тщательно перемешивать (фото 3) (добавление меда также должно быть постепенным, порционным).



Добавить яйца.

В масляную массу, размешанную с сахаром (медом), нельзя добавлять все яйца сразу, они будут плохо подмешиваться. Каждое яйцо нужно подмешивать в течение $\approx 1/2$ мин (фото 4). Яйца следует достать из холодильника заранее; добавление холодных яиц может привести к тому, что тесто створожится, что, однако, можно исправить добавлением муки.

Муку смешать с разрыхлителем, просеять через сито и подмешать.

Если в рецепте еще предусмотрен крахмал или какао-порошок, то их тоже нужно подмешать к муке (исключение: мраморный кекс). Просеивание разрыхляет муку, отчего разрыхлитель теста равномернее распределяется в ней (фото 5).

Муку из цельнозернового зерна просто смешивают с разрыхлителем. Муку, смешанную с разрыхлителем и просеянную через сито, порциями подмешать к масляной массе на средней скорости взбивания миксера (фото 6). Если тесто получилось слишком тугое, можно добавить немного молока. Как только в тесто добавлена мука (и в случае необходимости молока), перемешивать его нужно недолго, иначе наступит неравномерное разрыхление изделия (пузыри). Готовое тесто нужно перемешивать на средней скорости миксера.



Молока добавить столько, чтобы тесто с трудом отрывалось от ложки.

Количество молока зависит от поглощающей способности муки и размера яиц. Тесто имеет правильную консистенцию, когда оно с трудом отрывается от ложки (фото 7).

ОТДОХ ДОМАШНЕГО ЧЕБ

Подмешать в тесто орехи, шоколад или фрукты.

Подобные ингредиенты подмешиваются в тесто уже в самом конце на средней скорости и совсем недолго (фото 8). При слишком долгом перемешивании фрукты могут непривлекательным образом окрасить тесто.

Наполнить тестом подготовленную форму.

Готовым тестом наполнить подготовленную форму на 2/3 от ее объема и разровнять.

Выпекание сдобного теста.

Выпекать сразу же после приготовления и обязательно в соответствии с указаниями в рецепте.

Испеченному пирогу в форме-каксале сначала дать постоять 10 мин, а потом переложить на решетку. Основу из разъемной формы нужно вынимать сразу.

Проба на готовность

В центр выпекаемого изделия необходимо воткнуть деревянную палочку. Если к ней не прилипнет тесто, значит пирог готов. Вынув его из духовки, дать постоять 10 мин и переложить на решетку. От формы с гладким бортиком изделие нужно осторожно отделить ножом, а уж затем вынимать.

Основной рецепт сдобного теста

- 250 г сливочного масла или маргарина
- 200 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 5 яиц (средней величины)
- 500 г пшеничной муки
- 1 пакетик разрыхлителя
- ≈ 50 мл молока

Это количество ингредиентов рассчитано на форму для кексов диаметром 24 см. Для меньшей формы взять половину всех ингредиентов, кроме таких: остается 1 пакетик ванильного сахара, 3 яйца (средней величины) и 3 ч. ложки разрыхлителя. Тесто можно легко изменить, добавив в него 150 г натертого шоколада, 150 г молотых ядер лесного ореха или 250 г консервированных вишен.



Замешиваемое тесто



Необходимые приготовления.

Для этого теста противни и формы для выпекания в основном смазывают жиром. В случае с тестом для масляного печенья формы не смазываются.

Муку смешать с разрыхлителем и просеять через сито в миску.

Смешивание (фото 1) и просеивание разрыхляют муку и способствуют распределению разрыхлителя в тесте. Если в рецепте указан какао-порошок, его нужно подмешать к муке. При использовании муки из цельно-молотого зерна муку и разрыхлитель смешивают, не просеивая.



Добавить остальные ингредиенты.

Добавить ингредиенты в порядке, указанном в рецепте (фото 2). Если указана жидкость, ее смешивают с сахаром (медом). В случае с жирным тестом нельзя добавлять больше муки, чем указано в рецепте, так как тесто начнет крошиться, а изделие будет слишком плотным. Если в рецепте указаны фрукты, то подмешивать их нужно в последнюю очередь.

Все ингредиенты хорошо перемешать с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости.

Ингредиенты лучше перемешиваются, когда жир мягкий (фото 3). Поэтому сливочное масло или маргарин нужно заблаговременно достать из холодильника.



Выложить смесь на посыпанную мукой рабочую поверхность и вымесить до получения гладкого теста.

Не просеивайте на рабочую поверхность слишком много муки, чтобы тесто не начало крошиться. Тесто вымешивайте недолго (фото 4).

Сформировать из теста рулетик. Если тесто будет липнуть, то нужно завернуть его в пленку и положить на некоторое время в холодильник.

Чтобы тесто лучше раскатывалось, сформировать из него рулетик (фото 5). Жирное тесто надо предварительно поставить в холодильник, завернув в прозрачную пищевую пленку. Если в тесто входит вода или молоко, можно добавить муки. Прежде чем тесто вновь раскатать, нужно равномерно посыпать стол тонким слоем муки.



Раскатывание теста.

Чтобы при раскатывании не ухудшить консистенцию теста, раскатывайте не слишком большие куски теста. При раскатывании скалка должна вращаться и легко идти по тесту (нельзя давить слишком сильно). Во время раскатывания время от времени нужно проводить под тестом большим ножом (фото 6), чтобы отделить там, где оно прилипло.

Выдавливание печенюц.

Выдавливать печенюца из теста нужно таким образом, чтобы оставалось как можно меньше лишнего теста (фото 7), так как при новом замешивании и раскатывании оно не становится лучше.

Основы для фруктовых тортов.

Основы для фруктовых тортов выпекают или в разъемной форме, или в форме для фруктовых тортов, смазанной жиром. В случае с разъемной формой две трети теста раскатать на дне формы. Присоединить ободок формы. Из оставшегося теста сформировать колбаску длиной, равной длине ободка формы. Приставить колбаску к тесту, раскатанному на дне формы, и придавить ее пальцами так, чтобы получился ободок высотой в 3 см (фото 8). Затем тесто на дне несколько раз проколоть вилкой, чтобы избежать возникновения пузырей.

Выпекание.

Замешиваемое тесто нужно выпекать в соответствии с параметрами, указанными в рецепте. Когда изделие испеклось, его нужно сразу же вынуть из формы или снять с противня. Основы для торта, выпекаемые в разъемной форме, нужно сразу отделить от формы, но оставить остывать в ней. А для полного остывания выложить на решетку. Печенюца осторожно снять с противня с помощью лопатки или переложить на решетку вместе с бумагой, на которой они выпекались. Очень тонкие печенюца лучше выложить остывать на рабочую поверхность, так как на решетке они могут деформироваться.

Основной рецепт замешиваемого теста

- 200 г пшеничной муки
- 1/2 ч. ложки разрыхлителя (без верха)
- 75 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 1 яйцо (средней величины)
- 100 г сливочного масла или маргарина

Это количество ингредиентов рассчитано на разъемную форму диаметром 26 см или немного печенья. У теста можно легко изменить вкус, добавив немного молотой корицы или тертой цедры. Вместо яйца можно использовать 2 ст. ложки хереса, белого вина или апельсинового сока.



Дрожжевое тесто



Для рецептов в этой книге мы используем сухие дрожжи, так как выпекание с ними не требует особенных предварительных приготовлений. Такие дрожжи нужно высыпать на муку и тщательно перемешать. Исключение составляют такие виды теста, в котором много ингредиентов (например, дрожжевая баба и рождественский кекс, для которых сухие дрожжи нужно предварительно распустить).

Для дрожжевого теста противни и формы для выпекания в основном смазывают жиром, в идеальном случае — размягченным сливочным маслом или маргарином, в зависимости от рецепта посыпают панировочными сухарями.



При использовании сливочного масла или маргарина растопить его в кастрюльке и оставить остывать.

Только в тепле дрожжи в полной мере раскрывают свою газообразующую способность. Поэтому все жидкие ингредиенты (кроме жира это молоко или вода) должны иметь температуру = 37 °С. Не следует превышать эту температуру.

Муку смешать с разрыхлителем и просеять через сито в миску. Просеивание разрыхляет муку (муку из цельнозернового зерна не просеивают). Сухие дрожжи подмешать к муке (фото 1) и тщательно перемешать.



Подмешать в мучную смесь остальные ингредиенты. Добавить остальные ингредиенты по очереди, как указано в рецепте (фото 2). Яйца должны быть комнатной температуры, жидкие ингредиенты — температуры = 37 °С.

Все ингредиенты перемешивать в течение 5 мин с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем на самой высокой скорости. Тесто должно стать гладким.

Замешивание дрожжевого теста (фото 3) способствует хорошему соединению всех ингредиентов. При этом дрожжи превращают сахар и муку (крахмал) как углеводы в углекислоты и алкоголь, тем самым способствуя разрыхлению теста. В завершение подмешать в тесто фрукты или орехи.



При приготовлении с большим количеством ингредиентов дрожжи нужно предварительно распустить.

При этом важно, чтобы замешиваемые дрожжи действительно подошли (фото 4). Для этого необходимо смешать дрожжи с небольшим количеством сахара (меда) и слегка теплым молоком (= 37 °С) и оставить при комнатной температуре на 15 мин. Соль и жир тормозят активность дрожжей, поэтому эти ингредиенты надо высыпать на край миски и подмешивать только после того, как мука будет перемешана с дрожжами (фото 5).

Бисквитное тесто

Перерабатывать все ингредиенты как при дрожжевом тесте с сухими дрожжами.

Все ингредиенты перемешивать в течение 5 мин с помощью миксера с насадками для замешивания теста сначала на самой низкой, а затем и на самой высокой скорости до образования гладкого теста (фото 3). В завершение можно подмешать в тесто фрукты или орехи.

Тесто накрыть и поставить в теплое место подходить.

Дрожжевое тесто выпекают только после того, как оно подойдет (фото 6). Для этого тесто в миске накрыть кухонным полотенцем или прозрачной пленкой и поставить в теплое место.

Можно дать подойти тесту на водяной бане. Для этого миску с тестом (накрытую влажным полотенцем) поставить в горячую воду.

Дело пойдет быстрее, если поставить миску в духовку, нагретую до 50 °С.

Продолжить работу с подошедшим тестом в соответствии с рецептом.

Наполнить тестом подготовленную форму для кексов (фото 7) или раскатать, сформировать, сплести и в любом случае перед выпеканием поставить тесто подойти еще раз.

Выпекание дрожжевого теста.

Дрожжевое тесто перед выпеканием должно еще раз подойти в теплом месте. Для быстрого «подхода» теста нужно накрыть его кухонным полотенцем. Затем продолжить работу с тестом и выпекать в соответствии с указаниями в рецепте.

Основной рецепт дрожжевого теста

- 375 г пшеничной муки
- 1 пакетик сухих дрожжей
- 50 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 1 яйцо (средней величины)
- 200 мл теплого молока
- 50 г растопленного сливочного масла либо маргарина или 4–5 ст. ложек растительного масла

Это количество ингредиентов рассчитано на противень размером 26×40 см. Тесто приобретет особый аромат, если вместо молока использовать взбитые сливки и подмешать немного тертой лимонной цедры.



БИСКВИТНОЕ ТЕСТО



Необходимые приготовления.

Рекомендуется для бисквитного теста выкладывать разъемные формы и противни бумагой для выпечки. Для разъемной формы: форму перевернуть (дном вверх), выложить на нее бумагу и ножом срезать лишнюю бумагу, выступающую за край формы (фото 1). Дно в четырех местах смазать размягченным сливочным маслом или маргарином — лучше всего кисточкой. Бортик формы не смазывать. Бумагу выложить на дно уже собранной разъемной формы и хорошо прижать (фото 2). Тесто разровнять руками, чтобы не было неровностей и складок.



Дело пойдет еще быстрее, если взять достаточно большой кусок бумаги для выпечки, выложить на смазанное жиром дно, гладко разровнять, поставить бортик формы и закрыть. А выступающую бумагу обрезать ножницами.

Взбить яйца (и горячую воду) с помощью миксера с насадками-венчиками на самой высокой скорости в течение 1 мин до образования пены.

Для выпекания всегда используйте только свежие яйца. В зависимости от рецепта к яйцам можно добавить воду (фото 3) и все вместе взбивать в течение 1 мин до образования пены.



В течение 1 мин подмешивать сахар или мед, смешанный с ванильным сахаром. Затем взбивать еще в течение 2 мин. Приправить яичный крем.

Добавить во взбитые яйца сахар или мед, смешанные с ванильным сахаром, если так указано в рецепте (фото 4), и затем взбивать еще в течение 2 мин. Указанное время перемешивания и взбивания нужно обязательно выдерживать, так как при взбивании кристаллы сахара растворяются и, кроме того, в тесто подмешивается достаточно воздуха, отчего бисквит становится более пышным.



Муку смешать с крахмалом и разрыхлителем, если так указано в рецепте, половину этой смеси просеять через сито в яичный крем и немного взбить на самой низкой скорости. Оставшуюся мучную смесь таким же образом подмешать в тесто.

Смешивание и просеивание через сито разрыхляют муку и равномерно распределяют в ней крахмал (сухую смесь для крема, какао-порошок) и разрыхлитель. Выпекаемое изделие от этого получается более пышным. Мучную смесь подмешивают в яичный крем в два приема на самой низкой скорости (фото 5), чтобы не вышел взбитый до этого воздух. При использовании муки из цельнозернового зерна муку, смешанную с разрыхлителем, не просеивают через сито, а просто подмешивают в два приема на самой низкой скорости.

Орехи или миндаль подмешиваются только в самом конце и совсем недолго.

Наполнить тестом подготовленную форму.

Наполнить тестом подготовленную форму лучше всего с помощью скребка для теста (фото 6) и равномерно распределить в форме.

Выпекание бисквитного теста.

Бисквитное тесто нужно выпекать сразу же после приготовления и обязательно в соответствии с параметрами, указанными в рецепте. Прежде чем вынимать бисквит из духовки, необходимо проверить, готов ли он. Лучше всего это можно установить простым прикосновением ладони к нему. Готовый бисквит уже не влажный на ощупь, а корочка мягкая и похожа на вату. Перепеченный бисквит сухой и твердый.

Извлечение бисквита из формы.

Когда бисквит немного остынет, его нужно осторожно отделить ножом от бортика разъемной формы (фото 7) и снять бортик. Бисквит выложить на решетку, чтобы он мог лучше остывать. Для этого решетку (в случае необходимости также накрытую бумагой для выпечки) нужно положить на бисквит, взять крепко дно и решетку с зажатым между ними бисквитом и перевернуть. Затем дно разъемной формы убрать.

Снять бумагу, на которой выпекался бисквит.

В завершение нужно снять бумагу, на которой выпекался бисквит (фото 8). Если бисквит не будет подаваться на стол в тот же день, то бумагу лучше оставить на нем.

Основной рецепт бисквитного теста

- 3 яйца (средней величины)
- 4 ст. ложки горячей воды
- 150 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 100 г пшеничной муки
- 100 г крахмала
- 3 ч. ложки разрыхлителя (без верха)

Это количество ингредиентов рассчитано на разъемную форму (диаметром 26 или 28 см). Тесту можно придать некоторую вкусовую завершенность, добавив 1 ч. ложку тертой лимонной цедры (необработанной).





Для бисквитного рулета количество некоторых ингредиентов меняется: 5 ст. ложек горячей воды, 50 г крахмала и 1 ч. ложка разрыхлителя (без верха) (из расчета на противень 30×40 см).

Начинка для бисквита

Для начинки бисквитных тортов испеченный корж разрезается горизонтально один или два раза в зависимости от толщины коржа и рецепта. Для этого бисквитный корж выкладывается на бумагу так, чтобы нижняя часть, которая особенно гладкая, оказалась сверху. Чтобы слои получились равномерными по толщине, край коржа нужно надрезать маленьким острым ножом на глубину 1 см, а затем разделить на слои с помощью крученой нити или большого ножа.



Разрезать корж с помощью нити.

Крученую нить ввести в надрез, концы нити перехлестнуть (фото 1) и тянуть их до тех пор, пока нить не перережет корж.

Поднять слой бисквитного коржа.

Чтобы слой бисквитного коржа не поломался, нужно переключивать его с помощью бумаги. Для этого у бумаги нужно загнуть вниз передний край и протолкнуть его под верхним слоем (фото 2). Указательными пальцами пододвигать корж в сторону бумаги, чтобы бумага легче проходила.



При поднимании слоя нужно следить за тем, чтобы держать бумагу максимально горизонтально, иначе бисквит может легко поломаться. Оставить бумагу под слоем.

Разрезать корж с помощью ножа.

Если бисквитный корж нужно разрезать с помощью ножа, то лучше всего взять нож, лезвие которого длиннее диаметра коржа (фото 3).



Бисквитный торт наполнить начинкой и покрыть верхним слоем. Наполнить торт начинкой, как указано в рецепте. Для этого нужно намазать коржи кремом, конфитюром и т. п. с помощью ножа или лопатки для теста. С помощью бумаги слои коржа можно вновь выкладывать на свое место. При этом важно выкладывать слои ровно друг на друга, «край в край». Если торт нужно и сверху смазать кремом или сливками, то сначала с помощью ножа нужно нанести на поверхность и бока торта тонкий слой, а уже затем распределить остальную массу. Для намазывания крема на бок торта лучше всего воспользоваться плоским прямоугольным ножом (фото 4).

Украшение начиненного торта.

Украшение начиненного торта.

Бока торта можно посыпать шоколадной стружкой, наструганным очищенным миндалем, молотыми ядрами лесных орехов или поджаренными овсяными хлопьями. Для этого, например, стружку можно на лопаточке или ноже приложить к нижнему краю торта и провести вверх.

При украшении с помощью кулинарного мешка с насадкой его нужно держать вертикально. Нужно правой рукой придерживать мешок с кремом и выдавливать крем (сливки).левой рукой нужно вести насадку (для левой наоборот). Не держите его всей рукой, а ведите насадку, сжимая ее между большим и указательным пальцами. Крем или сливки могут стать жидкими от тепла руки.



Подготовка бисквитного рулета или тонкого коржа.

Тесто размазать по противню, выложенному бумагой для выпечки. Для этого противень нужно смазать в трех местах размягченным сливочным маслом или маргарином (лучше всего кисточкой), выложить на него бумагу и хорошо прижать, а с открытой стороны противня из бумаги сделать ободок так, чтобы получился бортик и тесто не могло вытекать. Тесто разгладить с помощью скребка для теста на подготовленном противне (фото 5).



Снятие бисквитного коржа с противня.

После выпекания бисквит сразу же с помощью ножа отделить от краев противня и бумажного края, затем, взяв за этот край, поднять его (фото 6) и перенести на кухонное полотенце или бумагу для выпечки, посыпанные сахаром.



Снять бумагу для выпечки.

В зависимости от рецепта бумагу, на которой выпекался бисквит, смазать холодной водой (кисточкой) и осторожно, но быстро снять (фото 7). Для бисквитного рулета бисквитный корж сразу же скатать в рулет и оставить остывать.



Бисквитный корж смазать и в случае необходимости скатать в рулет.

Смазать бисквитный корж кремом, конфитюром и т. п. Для этого массу выложить ложкой на корж и с помощью лопатки для теста распределить равномерно. Продолжить работу с коржом дальше, следуя указаниям рецепта. Если корж нужно скатать в рулет, то лучше всего это делать, слегка приподнимая край кухонного полотенца или бумаги для выпечки (фото 8).

Заварное тесто



Необходимые приготовления.

Противень посыпать мукой (фото 1). Для этого нужно просеять немного муки на один край противня, смазанного жиром. Для того чтобы мука легла на противне равномерным и не слишком толстым слоем, нужно постучать стороной противня, не посыпанной мукой, по рабочей поверхности, и лишняя мука ссыплется.

Муку, смешанную с крахмалом, просеять через сито. Смешивание и просеивание муки (муку из цельнозернового зерна не просеивают) разрыхляет оба ингредиента и равномерно распределяет их. Для последующей обработки муку и крахмал лучше просеивать на бумагу. При использовании муки из цельнозернового зерна просто отмерить нужное количество муки.



Воду, смешанную с жиром, довести до кипения (лучше всего в кастрюльке с ручкой). Затем кастрюльку снять с плиты и всыпать в нее муку, смешанную с крахмалом и просеянную.

При этом важно, чтобы мучная смесь при варке не свернулась. Поэтому кипящую масляную смесь снять с плиты (фото 2) и просеянную муку с крахмалом всыпать за один раз, никогда не всыпать медленно. Как только в горячую воду насыпаны мука и крахмал, сразу все сильно перемешать, и перемешивать так долго, пока не образуется гладкий комок теста. При постоянном помешивании разогревать его еще в течение = 1 мин. Благодаря этому разогреванию (варке) тесто становится более тугим. Верным признаком того, что тесто готово, является образование тонкой пленки на дне кастрюльки. Заваривать тесто нужно при сильном огне.



Горячее тесто сразу же переложить в миску.

Для последующей обработки теста ручным миксером с насадками для замешивания теста рекомендуется переложить его в большую миску (фото 4), так как там будет удобнее работать с ним.

Постепенно подмешивать в тесто яйца.

В горячее тесто добавить яйца. Подмешивать яйца лучше одно за другим (фото 4).

Добавление каждого последующего яйца необходимо в том случае, если тесто еще не слишком сильно блестит, а за тестом, стряхиваемым с ложки, не тянутся длинные полоски.

После добавления предпоследнего яйца по рецепту проверить консистенцию теста, так как в зависимости от того, как прошло заваривание, оно может быть более тугим или влажным. Если тесто уже сильно блестит и при срывании с ложки тянутся длинные полоски (фото 5),

Важно! Заварное тесто

значит яиц больше не нужно, так как от слишком мягкого теста изделие сильно растечется. В противном случае разбить последнее яйцо и добавить от него в тесто столько, сколько потребуется.

В завершение в остывшее тесто добавить разрыхлитель.

Разрыхлитель никогда нельзя добавлять в тесто вместе с теплыми ингредиентами, так как тогда его газообразующая способность раскроется раньше времени и изделие не будет пышным. Поэтому в случае с заварным тестом разрыхлитель нельзя смешивать с мукой, а добавлять лишь в последнюю очередь к остывшему тесту.

Продолжить работу с тестом в соответствии с указаниями в рецепте.

Если из теста нужно выпечь, например, корзиночки, тесто выложить кучками на подготовленный противень с помощью двух чайных ложек или выдавливая из кулинарного мешка с насадкой (фото 6). Если тесто будет далее готовиться во фритюре, тогда его в форме колечек выдавить на бумагу для выпечки, смазанную жиром, после чего выложить в горячий жир.

Выпекание заварного теста.

Заварное тесто выпекается в соответствии с указаниями в рецепте. Только ближе к концу времени выпекания духовку можно аккуратно приоткрыть и посмотреть состояние выпекаемого, так как оно может легко опасть. Готовое заварное пирожное становится воздушным и пышным. При этом внутренняя полость не может быть больше влажной. Если тесто готовится во фритюре, то важно довести фритюр до нужной температуры, чтобы изделие не впитало в себя слишком много жира. Фритюр приобрел правильную температуру, когда при опускании в него деревянной палочки вокруг нее образуются пузыри.

Основной рецепт заварного теста

- 125 мл воды
- 25 г сливочного масла или маргарина
- 75 г пшеничной муки
- 15 г крахмала
- 2—3 яйца (средней величины)
- Разрыхлитель на кончике ножа

Это количество ингредиентов рассчитано на 8—10 корзиночек или три тонких коржа для торта (диаметром 26—28 см).



Творожно-масляное тесто



Необходимые приготовления

Противень и формы для выпечки необходимо смазывать жиром.

Муку смешать с разрыхлителем и просеять через сито в миску.

Смешивание и просеивание (фото 1) разрыхляют муку и способствуют равномерному распределению разрыхлителя.



Добавить остальные ингредиенты и перемешать с помощью миксера с насадками-венчиками на самой высокой скорости.

В указанной в рецепте очередности добавлять ингредиенты к мучной смеси (фото 2). Здесь растительное масло играет решающую роль и не может быть заменено жиром. Ингредиенты смешиваются с помощью миксера с насадками для замешивания теста на самой высокой скорости в течение ≈ 1 мин. Не стоит замешивать дольше, тесто будет липнуть.



На рабочей поверхности, посыпанной мукой, сформировать из теста колбаску и раскатать или сформировать в соответствии с указаниями рецепта (фото 3).

Если тесто слишком мягкое, добавить еще немного муки.

Продолжить работу с тестом в соответствии с рецептом.

По желанию творожно-масляное тесто можно раскатать в корж, скатать в рулет, начинить или запечь в виде основы под начинку. Для небольших изделий тесто нужно раскатать слоем в 0,5 см, разделить на четырехугольники и в центре положить начинку (фото 4). Сложить треугольником или прямоугольником и смазать молоком.

Выпекание творожно-масляного теста.

Выпекается в соответствии с указаниями в рецепте. После выпекания изделие нужно сразу же выложить на решетку.



Основной рецепт творожно-масляного теста

- 300 г пшеничной муки
- 1 пакетик разрыхлителя
- 150 г обезжиренного творога
- 100 мл молока
- 100 мл растительного масла
- 80 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- В случае необходимости 1 яйцо (средней величины)
- 1 щепотка соли

Количество ингредиентов рассчитано на 1 противень.

Тесто «все в одном»

Тесто «все в одном» готовить очень просто. Все указанные ингредиенты засыпают в миску и перемешивают = 2 мин до образования гладкого теста.

Необходимые приготовления.

Формы для выпечки нужно смазать размягченным сливочным маслом или маргарином и в случае необходимости посыпать мукой.

Муку смешать с крахмалом (если нужно) и разрыхлителем и просеять через сито в миску.

Просеивание разрыхляет муку и равномерно распределяет в ней крахмал и разрыхлитель. Муку из цельнозернового зерна нужно только смешать с разрыхлителем. Этому тесту нужно больше разрыхлителя.

Добавить сахар, соль, яйца и сливочное масло или маргарин.

Все ингредиенты подмешивать в муку в соответствии с очередностью, указанной в рецепте (фото 1). Важно, чтобы все ингредиенты были комнатной температуры, иначе тесто может свернуться.

Ингредиенты смешивать с помощью миксера с насадками-венчиками в течение 2 мин на самой высокой скорости. Добавить фрукты или орехи, и обязательно последними.

Чтобы получить гладкое тесто, необходимо перемешивать ингредиенты с помощью миксера с насадками-венчиками или насадками для замешивания теста (фото 2). Не нужно предварительно взбивать сливочное масло или маргарин или вводить яйца по отдельности.

Наполнить тестом подготовленную форму.

Тесто выложить в подготовленную форму (фото 3) и разровнять.

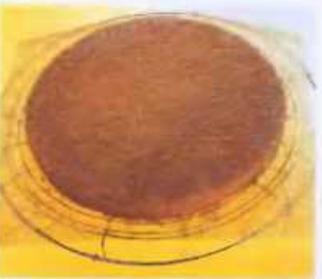
Выпекание теста «все в одном».

Тесто нужно выпекать сразу после приготовления в соответствии с указаниями в рецепте. Испеченному пирогу сначала дать постоять еще 10 мин, а уже потом переложить на решетку. Основу из разъемной формы нужно вынимать сразу.

Основной рецепт теста «все в одном»

100 г пшеничной муки, 25 г крахмала, 3 ч. ложки разрыхлителя, 125 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 щепотка соли, 3 яйца, 125 г сливочного масла или маргарина

Это количество ингредиентов рассчитано на разъемную форму диаметром 26 см или разъемную форму для фруктовых пирогов диаметром 28 см.



Тесто Встряхиваемое тесто



Необходимые приготовления.

Встряхиваемому тесту нужно больше жидкости, чем сдобному. Поэтому сливочное масло или маргарин перед использованием нужно растопить (фото 1). Затем дать жиру остыть, чтобы при контакте с жиром высокой температуры разрыхлитель не потерял свою газообразующую способность.

В некоторых рецептах в это тесто добавляют растительное масло. В таких случаях нужно всегда брать только нейтральное по вкусу масло (например, рапсовое, кукурузное или подсолнечное).

Форму для выпекания лучше всего с помощью кисточки смазать рафинированным сливочным маслом или маргарином. В случае необходимости форму можно посыпать также мукой или панировочными сухарями. У разъемной формы смазать жиром только дно.

Смешать муку с разрыхлителем, просеять через сито в миску, закрываемую крышкой (емкостью 3 л), и смешать с сахаром и ванильным сахаром.

Просеивание через сито разрыхляет муку и равномерно распределяет в ней разрыхлитель. От этого выпекаемое изделие становится более пышным. Муку из цельнозернового зерна просто смешивают с разрыхлителем. Добавить к муке сахар и ванильный сахар (фото 2). Возьмите для встряхивания достаточно большую емкость, так как для того, чтобы хорошо перемешаться, ингредиентам нужно достаточно свободного пространства. Если нет подходящей емкости, выберите лучше большую, чем меньшую.

Добавить яйца, растопленное сливочное масло или маргарин (или растительное масло) и молоко.

После сухих ингредиентов всыпать в емкость жидкие (фото 3). Для этого вида теста важно, чтобы было достаточно жидкости, тогда порошкообразные ингредиенты (мука, сахар, разрыхлитель и ванильный сахар) смогут хорошо объединиться с яйцами и жидким жиром (растительным маслом или растопленным, а затем охлажденным сливочным маслом или маргарином).

Ароматизирующие ингредиенты, такие как шоколад, орехи или сухие фрукты, добавляются в тесто в последнюю очередь.

Плотно закрыть миску крышкой и в течение 15—30 секунд сильно встряхивать, так чтобы все ингредиенты хорошо перемешались.

Используемую емкость нужно плотно закрыть крышкой. Возьмитесь одной рукой снизу за емкость, другой сверху, или же обеими руками за край емкости и крышку, чтобы во время встряхивания крышка не открылась.

Во время сильного встряхивания (фото 4) ингредиенты перемешиваются. Время встряхивания зависит от количества ингредиентов и от того, как сильно вы будете встряхивать.

Тесто еще раз тщательно перемешать скребком для теста или венчиком для взбивания, при этом в первую очередь надо соскрести и подмешать к тесту все сухие ингредиенты со стенок миски.

Вполне возможно, что после встряхивания на стенках емкости еще останутся не подмешавшиеся сухие ингредиенты. Проведите скребком для теста или венчиком для взбивания по стенке емкости (фото 5) и тщательно подмешайте эти ингредиенты к тесту, так чтобы тесто стало гладким и в нем больше не было комочков. При этом обратите внимание на то, что из-за большего содержания жидкостей встряхиваемое тесто имеет несколько другую консистенцию, чем тесто для сдобных пирогов. Можно даже сказать, что оно жидкое.

Наполнить тестом подготовленную форму.

Готовое тесто выложить в подготовленную форму (лучше всего с помощью скребка или лопатки для теста) (фото 6) и гладко разровнять.

Выпекание встряхиваемого теста.

Встряхиваемое тесто нужно выпекать сразу же после приготовления, тогда оно хорошо подойдет, и обязательно в соответствии с параметрами, указанными в рецепте. В отличие от сдобных пирогов у него несколько другая консистенция, и из-за более высокого содержания жидкостей выпекаемое изделие получится более сочным и упругим.

Основной рецепт встряхиваемого теста

- 200 г сливочного масла или маргарина
- 350 г пшеничной муки
- 1 пакетик разрыхлителя
- 150 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 4 яйца (средней величины)
- 150 мл молока

Это количество ингредиентов рассчитано на противень (30x40 см). Дно можно выложить любимыми фруктами. При более светлых сортах фруктов (яблоки, груши) молоко можно заменить на соответствующий сок используемого фрукта.



Запекаем на противне

Сливочный пирог	10
Сладкий пирог с посыпкой	11
Шоколадный пирог с грушами	12
Медовый биненштих	14
Бисквитное пирожное на скорую руку	16
Шоколадное пирожное с орехами	18
Пирожное с творогом, изюмом и миндалем	20
Сливовый пирог с посыпкой	22
Сметанник с миндалем	24
Шварцвальдский вишневый рулет	26
Закрытый яблочный пирог	28
Лимонный пирог	30
Апельсиновый пирог	30

Пироги из формы

Яблочный пирог, экстра-класс	34
Вишневый пирог, экстра-класс	34
Песочное пирожное	35
Мраморный кекс	36
Творожник	38
Бабушкин ореховый пирог	40
Кекс с яичным ликером	42
Вишневый пирог с посыпкой	44
Баба по-венски	46
Торт со сливами	48
Франкфуртская корона	50
Маковый мраморный пирог с вишнями	52

Торты

Сливочный торт с клубникой	56
Творожно-малиновый торт	57
Торт «Филадельфия»	58
Детский торт-студень	58
Торт «Бомба»	60
Торт с кремом из белого вина и клубникой	62
Фруктовый торт (слобное тесто)	64
Фруктовый торт (тесто «все в одном»)	65
Творожный торт с ананасом	66
Изысканный шоколадный торт	68
Творожный торт со сливками	70

Маленькие, да удаленькие!

Слоеные треугольнички	74
Слоеные треугольнички с ореховой начинкой	74
Слоеные гребешки	75
Слоеные вертушки	75
Кексикки с черникой	76
Кексикки с малиной или смородиной	76
Вафли	78
Шоколадные вафли	78
Кексикки с шоколадом	80
Пестрые кексикки	80
Берлинские пончики	82
Рождественские миндальки	83
Ореховые треугольнички	84
Заварные корзиночки с кремом	86
Марципановые кексикки с ананасом	88

Печеньице

Песочные ракушки и капли.....	92
Рельефное печенье.....	93
Черно-белое рельефное печенье.....	93
Ванильные рогалики.....	94
Шоколадное домашнее печенье.....	96
Домашнее печенье с белым шоколадом.....	97
Луговое печенье.....	98
Безе.....	100
Тортик безе с фруктами.....	100
Миндальные пирожные с кокосом.....	101
Миндальные пирожные с лесными орехами.....	101
Миндальные пирожные с шоколадом.....	101
Ванильные бублики.....	102
Печенье с овсяными хлопьями.....	104
Лимонные сердечки.....	106

Хлеб и булочки

Хлеб с изюмом.....	110
Творожные булочки.....	111
Бублики.....	112
Маковые и кунжутные рогалики.....	114
Белый хлеб.....	116
Хлеб с луком и шпиком.....	116
Зеленый лаваш.....	118
Хлеб из ржано-пшеничной муки с кунжутом.....	120
Ржаной хлеб с тыквенными семечками.....	122

Пикантная выпечка

Луковый пирог.....	126
Пицца.....	127
Кексик с сыром и ветчиной.....	128
Кексик с брынзой и оливками.....	128
Торт с цуккини.....	130
Сырные палочки.....	132
Сырные палочки с беконом.....	132
Пирог-лаваш с луком.....	134
Сырные кольца и корзиночки.....	136

Основные рецепты теста

Сдобное тесто.....	140
Замешиваемое тесто.....	142
Дрожжевое тесто.....	144
Бисквитное тесто.....	146
Заварное тесто.....	150
Творожно-масляное тесто.....	152
Тесто «все в одном».....	153
Встряхиваемое тесто.....	154

Алфавитный указатель

А

Апельсиновый пирог 30

Б

Баба по-венски 46
 Бабушкин ореховый пирог 40
 Безе 100
 Белый хлеб 116
 Берлинские пончики 82
 Бисквитное пирожное на скорую руку 16
 Бисквитное тесто 146
 Бублики 112

В

Ванильные бублики 102
 Ванильные рогалики 94
 Вафли 78
 Вишневый пирог, экстра-класс 34
 Вишневый пирог с посыпкой 44
 Встряхиваемое тесто 154

Д

Детский торт-студень 58
 Домашнее печенье
 с белым шоколадом 97
 Дрожжевое тесто 144

З

Заварное тесто 150
 Заварные корзиночки с кремом 86
 Закрытый яблочный пирог 28
 Замешиваемое тесто 142
 Зеленый лаваш 118

И

Изысканный шоколадный торт 68

К

Кекс с яичным ликером 42
 Кексик с брынзой и оливками 128
 Кексик с малиной или смородиной 76
 Кексик с сыром и ветчиной 128
 Кексик с черникой 76
 Кексик с шоколадом 80

Л

Лимонные сердечки 106
 Лимонный пирог 30
 Луговое печенье 98
 Луковый пирог 126

М

Маковые и кунжутные рогалики 114
 Маковый мраморный пирог
 с вишнями 52
 Марципановые кексик с ананасом 88
 Медовый биненштих 14
 Миндальные пирожные
 с кокосом 101
 Миндальные пирожные
 с лесными орехами 101
 Миндальные пирожные
 с шоколадом 101
 Мраморный кекс 36

О

Ореховые треугольнички 84

П

- Песочное пирожное 35
- Песочные ракушки и капли 92
- Пестрые кексы 80
- Печенье с овсяными хлопьями 104
- Пирог-лаваш с луком 134
- Пирожное с творогом, изюмом и миндалем 20
- Пицца 127

Р

- Рельефное печенье 93
- Ржаной хлеб с тыквенными семечками 122
- Рождественские миндальки 83

С

- Сдобное тесто 140
- Сладкий пирог с посыпкой 11
- Сливовый пирог с посыпкой 22
- Сливочный пирог 10
- Сливочный торт с клубникой 56
- Слоеные вертушки 75
- Слоеные гребешки 75
- Слоеные треугольнички 74
- Слоеные треугольнички с ореховой начинкой 74
- Сметанник с миндалем 24
- Сырные кольца и корзиночки 136
- Сырные палочки 132
- Сырные палочки с беконом 132

Т

- Творожник 38
- Творожно-малиновый торт 57
- Творожно-масляное тесто 152
- Творожные булочки 111
- Творожный торт с ананасом 66

- Творожный торт со сливками 70
- Тесто «все в одном» 153
- Торт «Бомба» 60
- Торт с кремом из белого вина и клубникой 62
- Торт с цуккини 130
- Торт со сливами 48
- Торт «Филадельфия» 58
- Тортик безе с фруктами 100

Ф

- Франкфуртская корона 50
- Фруктовый торт (сдобное тесто) 64
- Фруктовый торт (тесто «все в одном») 65

Х

- Хлеб из ржано-пшеничной муки
с кунжутом 120
- Хлеб с изюмом 110
- Хлеб с луком и шпиком 116

Ч

- Черно-белое рельефное печенье 93

Ш

- Шварцвальдский вишневый рулет 26
- Шоколадное домашнее печенье 96
- Шоколадное пирожное с орехами 18
- Шоколадные вафли 78
- Шоколадный пирог с грушами 12

Я

- Яблочный пирог, экстра-класс 34

ББК 36.991
Э90

Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

Фотографии:

*Бригитте Вегнер, Норберт Телле, Томас Диркс,
Бернд Липперт, Бернд Вальгемут*

Перевод с немецкого:
«Grund Backbuch» von Dr. Oetker,
Dr. Oetker Verlag KG, 2001

Переводчик *Наталья Бондарь*

Дизайнер обложки *Наталья Роенко*

Д-р Эткер

Э60 Десерты. Пирожные, печенье, кексы [Текст]/
пер. с нем. Н. Бондарь. — Харьков: Книжный Клуб
«Клуб Семейного Досуга»; Белгород: «Книжный
клуб "Клуб семейного досуга"», 2009. — 160 с. :
ил.

ISBN ISBN 978-966-14-0194-4 (Украина).

ISBN 978-5-9910-0647-7 (Россия).

ISBN 978-3-7670-0457-3 (нем.).

ББК 36.991

Видання для організації досугу

Д-р ЕТКЕР

Десерти. Тістечка, печиво, кекси
(російською мовою)

Головний редактор *С. С. Скляр*
Відповідальний за випуск *Н. С. Дорохина*
Редактор *Л. М. Зінченко*
Художній редактор *Н. П. Роенко*
Технічний редактор *А. Г. Верьовкін*
Коректор *К. В. Шаповалова*

Підписано до друку 18.12.2008. Формат 84x108/16.
Друк офсетний. Гарнітура «Minion». Укл. друк, ар. 16.8.
Наклад 15 000 пр. Зам. № 8-564.

Книжковий Клуб «Клуб Семейного Досуга»
Сп. № ДК05 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: corp@bookclub.ua

Віддруковано з готових діагностичних
у ВАТ «Білоцерківська книжкова фабрика-
09117, м. Біла Церква, вул. Леся Курбаса, 4
впроваджено система управління якістю
згідно з міжнародним стандартом DIN EN ISO 9001:2000

Издание для организации досуга

Д-р ЭТКЕР

Десерты. Пирожные, печенье, кексы

Главный редактор *С. С. Скляр*
Ответственный за выпуск *Н. С. Дорохина*
Редактор *Л. Н. Зинченко*
Художественный редактор *Н. П. Роенко*
Технический редактор *А. Г. Верьовкин*
Корректор *Е. В. Шаповалова*

Подписано в печать 18.12.2008. Формат 84x108/16
Печать офсетная. Гарнитура «Minion». Укл. печ. л. 16,8.
Тираж 15 000 экз. Зам. № 8-564.

ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"»
308025, г. Белгород, ул. Сумская, 168

Отпечатано с готовых диагностичних
у ДАО «Білоцерківська книжкова фабрика-
09117, м. Біла Церква, вул. Леся Курбаса, 4
впроваджено система управління якістю
згідно з міжнародним стандартом DIN EN ISO 9001:2000

ISBN 978-966-14-0194-4 (Украина)
ISBN 978-5-9910-0647-7 (Россия)
ISBN 978-3-7670-0457-3 (нем.)

- © Dr. Oetker Verlag KG, Bielefeld, 2001
- © Hemis Ltd, издание на русском языке, 2009
- © Книжковий Клуб «Клуб Семейного Досуга», перевод и художественное оформление, 2009
- © ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», г. Белгород, 2009