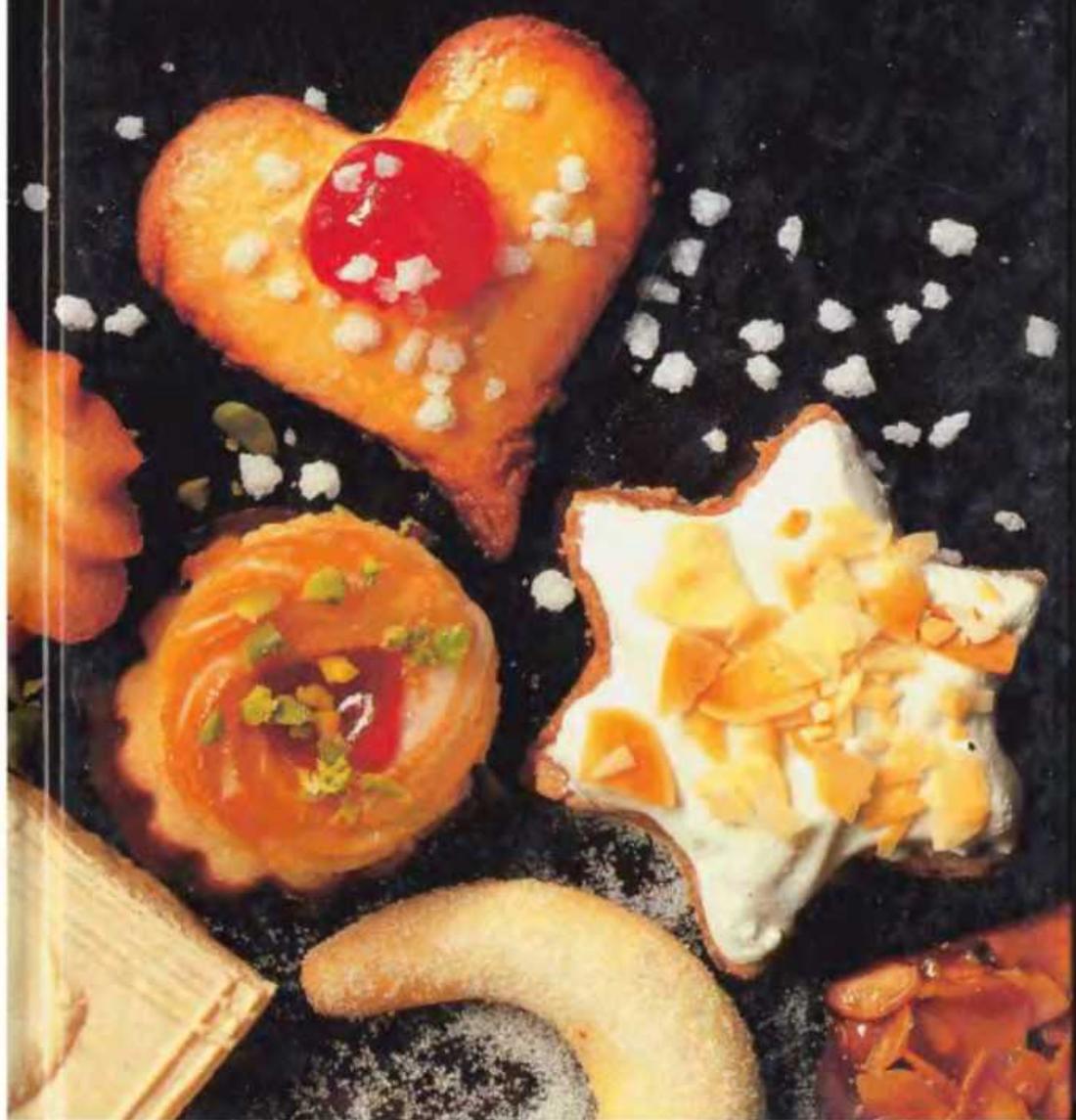


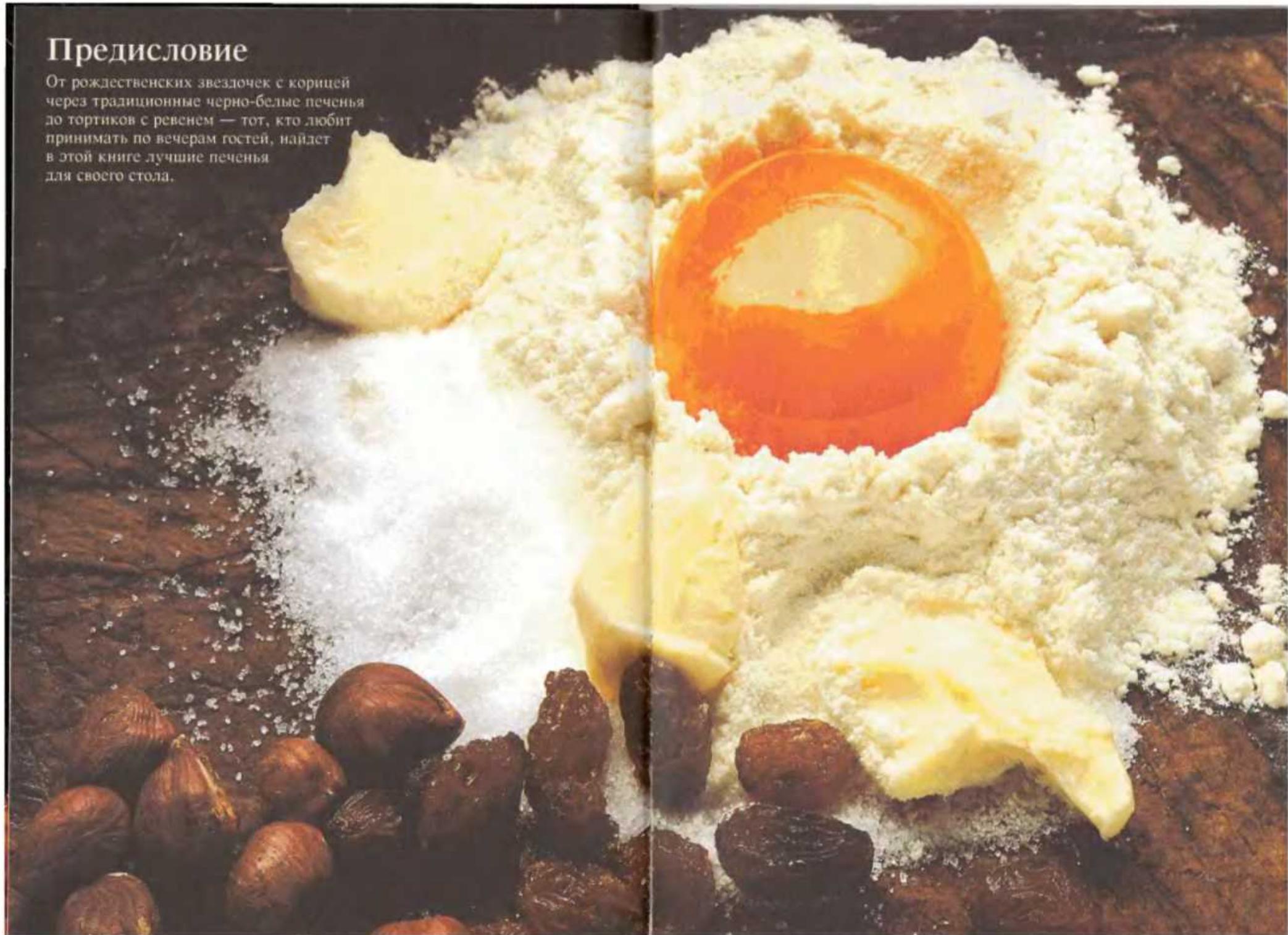
Д-Р ЭТКЕР

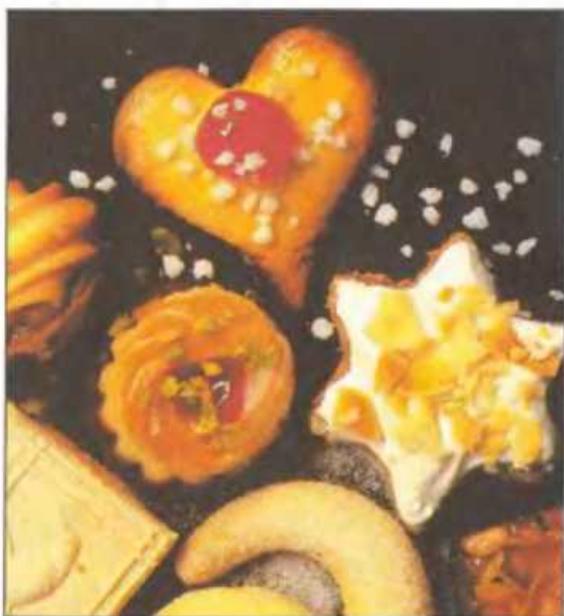
# ПЕЧЕНЬЕ



## Предисловие

От рождественских звездочек с корицей через традиционные черно-белые печенья до тортиков с ревенем — тот, кто любит принимать по вечерам гостей, найдет в этой книге лучшие печенья для своего стола.





## Вишневые сердечки

300 г муки просеять на кухонную доску, сделать в центре углубление, добавить

100 г просеянной сахарной пудры,  
2 пакетика ванильного сахара,  
2 желтка, соль, натертую цедру с 1 лимона  
(необработанного) замесить из части муки густое тесто,

200 г холодного масла или маргарина нарезать на кусочки, соединить с тестом, добавить остальную муку, начиная с середины, вымесить гладкое тесто; если тесто липнет, поставить его на некоторое время на холод; тесто тонко раскатать, сделать выемками сердечки, положить на противень, смазать молоком. Положить на противень, покрытый пергаментом (калькой).

Вишни для украшения

разделить на половинки, положить на середину печений, противень поставить в предварительно нагретую духовку

Электроплита: 175–200°

Газовая плита: 3–4

Время выпечки: около 10 мин.

Вишневые сердечки можно посыпать

сахарным песком.

## Ванильные рожки

250 г муки, на кончике ножа пищевого разрыхрителя

смешать, просеять на кухонную доску, сделать в центре углубление, добавить

125 г сахара,  
1 пакетик ванильного сахара,  
3 желтка,  
200 г холодного масла,  
125 г очищенного, молотого миндаля

замесить из части муки густое тесто, нарезать на кусочки, и

положить в тесто, добавить остальную муку; раскатать пласт теста толщиной в палец, нарезать из него куски длиной 2 см, скатать из них валики около 5 см длиной; концы раскатать тонко, сделать рожки, положить на противень.

Электроплита: 175–200°

Газовая плита: 3–4

Время выпечки: около 10 мин.

Около 50 г сахарной пудры

около 10 мин.

просеять, с

1 пакетиком ванильного сахара

смешать, обвалить еще горячие рожки.

## Красные гнездышки

*Для теста*  
275 г муки просеять на кухонную доску, сделать в центре углубление.  
150 г сахара,  
1 пакетик ванильного сахара,  
2 желтка, 2 капли кондитерского масла «горький миндаль» добавить, замесить из части муки густое тесто.  
175 г холодного масла нарезать на куски, разложить равномерно на мучной массе, покрыть мукой, быстро замесить, начиная с середины, гладкое тесто. Около 3/4 теста раскатать не очень тонко, разрезать выемками на кружки диаметром около 4 см, положить на противень.

*Для глазури*  
200 г сырой марципановой массы с  
2 белками смешать, поместить в кондитерский шприц со звездчатой трубочкой, высадить на поверхность теста в виде венка, в центр добавить  
красный конфитюр. Оставшееся тесто раскатать, вырезать любые фигуры, положить на противень, обмазать  
молоком. Посыпать  
очищенным, нашинкованным миндалем, сахаром и корицей,

Электроплита: 175–200°  
Газовая плита: 2–3  
Время выпечки: 12–20 мин.

1–2 ст. ложки абрикосового конфитюра протереть через сито с  
1 ст. ложкой воды размешать в маленькой кастрюльке, быстро довести до кипения, намазать на еще теплые корзиночки; насыпать сверху

нарубленные фисташки.

## Звездочки с корицей

(Способ употребить белки, фото стр. 21)

3 белка взбить в крепкую пену так, чтобы можно было резать ножом («яичный снег»).

250 г сахарной пудры, просеять, постепенно подмешать в яичный снег, отложить 2 ст. ложки с верхом этой массы. В остальную массу добавить

1 пакетик ванильного сахара,  
3 капли кондитерского масла «горький миндаль»,  
1 чайную ложку молотой корицы и половину от  
275–325 г миндаля\* или зерен лесных орехов\*.

несколько капель воды, очищенным, нашинкованным миндалем.

Электроплита:  
Газовая плита:  
Время выпечки:

На посыпанной мукой кухонной доске раскатать пласт толщиной около 1/2 см, вырезать звездочки, положить на противень, покрытый пергаментом (калькой), обмазать отложенным яичным снегом; глазурь должна быть такой, чтобы ее можно было ровно намазать на печенье; подмешать

Печенье можно посыпать

Противень поставить в предварительно нагретую духовку.

130–150°

1–2

20–30 мин.

Готовое печенье должно быть немного мягким. Хранить звездочки лучше в картонной коробке.

\* Количество миндаля (орехов) зависит от величины яиц.

Разнообразные  
рождественские печенья



## Печенье с грецкими орехами

(фото стр. 10–11)

300 г муки

Для теста

просеять на кухонную доску, сделать в центре углубление. Добавить

200 г сахара,

1 пакетик

ванильного сахара,

1 бутылочку

ромовой эссенции,

3 капли

кондитерского

масла «горький

миндаль», на

кончике ножа

молотого

кардамона, соли.

200 г холодного

масла,

150 г молотых

ядер грецких орехов

Нарезать на кусочки

со

добавить к муке, смешать, начиная от середины быстро замесить гладкое тесто. Если тесто липнет, его надо поставить на некоторое время в холодное место. Тесто тонко раскатать, разрезать выемками кружки, положить на противень, поставить в предварительно нагретую духовку.

Электроплита:

175–200°

Газовая плита:

3–4

Время выпечки:

5–10 мин.

Половину остывших печений обмазать

красно-

смородиновым желе.

Сверху положить остальные, хорошо прижать.

Для украшения

200 г полугорькой

шоколадной глазури

нагревать на водяной бане, помешивая, пока масса не станет мягкой, намазать на печенье. Украсить

200 г грецких

орехов, поделенных

на половинки.

## Пражское печенье

Для теста

375 г муки,

3 г (1 чайная

ложка) пищевого

разрыхлителя

смешать, просеять на кухонную доску, сделать в центре углубление, добавить

50 г сахара,

1 пакетик

ванильного сахара,

3 желтка,

250 г холодного

масла или

маргарина

замесить из части муки густое тесто.

нарезать на кусочки, разложить равномерно на тесте, с остальной мукой быстро замесить гладкое тесто; если тесто липнет, его надо поставить на некоторое время в холодное место; разрезать выемками на кружки диаметром около 4 см, положить на противень.

Для глазури

взбить в крепкую пену, так чтобы можно было резать ножом. Просеять

3 белка

200 г сахарной

пудры,

понемногу подмешать в белки; поместить в кондитерский шприц, высадить на поверхность теста завитушкой.

75 г очищенного,

нарубленного

миндаля

175 г коришки

посыпать.

перебрать, воткнуть в каждое печенье, противень поставить в предварительно нагретую духовку

Электроплита:

175–200°

Газовая плита:

3–4

Время выпечки:

10–15 мин.

# Спекуляциус

(Пряное фигурное печенье)

- 500 г муки смешать с  
6 г (2 чайных ложки) пищевого разрыхлителя,  
250 г сахара,  
1 пакетик ванильного сахара,  
2 капли кондитерского масла «горький миндаль»,  
2 щепотки молотого кардамона,  
2 щепотки молотой гвоздики,  
1 чайную ложку молотой корицы,  
2 яйца,  
200 г холодного масла или маргарина  
100 г очищенного, молотого миндаля или ядер лесных орехов
- просеять на кухонную доску, сделать в центре углубление. Добавить  
замесить из части муки густое тесто.  
нарезать на кусочки, положить на тесто.  
насыпать сверху, разложить равномерно на тесте, присыпать остальной мукой, быстро замесить гладкое тесто. Если тесто липнет, надо поставить его на некоторое время в холодное место. Тесто тонко раскатать, вырезать любые фигурки, предпочтительно зверей, положить на противень, смазанный жиром, поставить в предварительно нагретую духовку; если используются деревянные формы, тесто вдавить в посыпанную мукой форму, отрезать выступающее тесто, выбить печенье из формочек, положить на противень, смазанный жиром, поставить в предварительно нагретую духовку.
- 175–200°  
3–4  
около 10 мин.
- Электрплита:  
Газовая плита:  
Время выпечки:



## Фруктовые горки

200 г масла перемешать до пластичного состояния, постепенно подмешать

125 г сахара,  
1 пакетик  
ванильного сахара,  
2 желтка,  
натертую цедру с  
одного лимона  
(необработанного).  
250 г муки просеять, по ложке перемешать с  
2 ст. ложками  
молока. В конце добавить

100 г очищенного,  
нарезанного  
миндаля, 100 г  
перебранного изюма,  
100 г цукатов из  
лимонных корок и  
50 г цукатов из  
апельсиновых  
корок, нарезанных  
на маленькие  
квадратики.

Выложить горки из теста на смазанный жиром противень, поставить в предварительно нагретую духовку.

Электрплита: 175–200°  
Газовая плита: 3–4  
Время выпечки: 15–20 мин.

Остывшие печеня обсыпать сахарной пудрой.

## Имбирное печенье с шоколадом

*Для теста*

125 г масла или маргарина перемешать до пластичного состояния, постепенно добавить

200 г сахара,  
1 пакетик  
ванильного сахара,  
2 чайных ложки  
молотого имбиря,

4 яйца.  
250 г муки,  
3 г (1 чайная  
ложка) пищевое  
разрыхлителя  
250 г тертого на  
крупной терке  
шоколада  
200 г перебраного  
изюма

смешать, просеять,  
подмешать по одной ложке.

мелко порубить, добавить в тесто. Тесто выложить на смазанный жиром противень, поставить в предварительно нагретую духовку.

Электрплита: 175–200  
Газовая плита: 3–4  
Время выпечки: 20–25 мин.

Остывшие печеня нарезать на квадраты (4×4 см).  
*Для глазури*

150 г полугорькой  
шоколадной глазури

нагревать на водяной бане, помешивая, пока масса не станет мягкой, смазать печеня сверху, по желанию украсить половинками вишен.



## Кокосовое пирожное

200 г натертых на  
крупной терке  
кокосов  
4 белка

слегка подсушить на противне, дать остыть.  
взбить в крепкую пену, так чтобы можно было  
резать ножом, понемногу вбить

200г сахара,  
на кончике ножа  
молотой корицы,  
2 капли  
кондитерского масла  
«горький миндаль».

Кокосовую стружку осторожно добавить в  
яичный снег (не мешая). С помощью 2 чайных  
ложек выложить на противень горки из теста,  
поставить в предварительно нагретую духовку.

Электрплита:  
Газовая плита:  
Время выпечки:

130–150°  
1–2  
20–25 мин.

## Миндальные звездочки

250 г муки  
150 г сахара,  
2 пакетика  
ванильного сахара,  
соль, на кончике  
ножа молотой  
корицы, 2 желтка,  
200 г холодного  
масла или  
маргарина  
70 г очищенного,  
молотого миндаля,

просеять на кухонную доску,  
сделать в центре углубление. Добавить

замесить из части муки густое тесто.

нарезать на кусочки, смешать с

разложить равномерно на тесте, покрыть  
остальной мукой, быстро вымесить гладкое  
тесто. Если тесто липнет, его надо поставить  
на некоторое время в холодное место. Тесто  
тонко раскатать, вырезать маленькие  
звездочки, положить на противень.

смешать с

1 желток

1 ст. ложкой  
молока,  
75 г очищенного,  
нашинкованного  
миндаля

намазать на поверхность теста.

Электрплита:  
Газовая плита:  
Время выпечки:

посыпать сверху. Противень поставить  
в предварительно нагретую духовку.  
175–200°  
3–4  
около 10 мин.



## Лимонные сердечки

(Применение желткам)

### Для теста

3 желтка, 120 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара

взбивать так долго, чтобы кремообразная масса стояла.

3 капли лимонного кондитерского масла, 200–250 г очищенного, молотого миндаля\*

нужное количество от

подмешать, чтобы получилась крепкая масса. Оставшийся миндаль мять до тех пор, пока масса еще немного липнет. Насыпать его вместе с

очищенным, молотым миндалем или просеянной сахарной пудрой

на кухонную доску, раскатать в пласт толщиной около 1/2 см, вырезать сердечки, положить на противень, покрытый пергаментом (калькой), поставить в предварительно нагретую духовку.

Электроплита: 175–200°

Газовая плита: 3–4

Время выпечки: около 10 мин.

### Для глазури

100 г сахарной пудры  
1–1,5 ст. ложками лимонного сока

просеять, аккуратно смешать с

так, чтобы образовалась жидкая масса. Печенья обмазать тотчас после выпечки.

\* Количество миндаля зависит от величины яиц.

Рецепт «Звездочки с корицей» стр. 9



## Сливочные крендели

(фото стр. 69)

375 г муки просеять на кухонную доску, сделать в центре углубление. Добавить

1 ч. ложку сахара,  
2 пакетика  
ванильного  
сахара, 125 мл (1/8 л)  
сметаны,  
250 г холодного  
масла

замесить из части муки густое тесто.

нарезать на кусочки, разложить равномерно на тесте, добавить остальную муку, быстро вымесить гладкое тесто. Если тесто липнет, его надо поставить на некоторое время в холодное место. Тесто раскатать в пласт толщиной около 1/2 см, нарезать на полосы 1/2×22 см, свернуть их в крендели, верхнюю сторону смазать

молоком,  
100 г сахарного песка,  
50 г очищенного,  
рубленного миндаля

смешать, крендели обмакнуть в смесь, положить на противень, поставить в предварительно нагретую духовку, печь до золотистого цвета.

Электроплита: 200–225°  
Газовая плита: 4–5  
Время выпечки: около 10 мин.

## Настоящие нюрнбергские пряники

Для теста  
смешать с  
сбить в крем, добавляя по одной ложке.

2 маленьких яйца  
125 г сахара,  
Щепотку  
мускатного ореха,  
1/2 чайной ложки  
молотой корицы,  
1/2 чайной ложки  
молотой гвоздики,  
2 капли  
кондитерского масла  
«горький миндаль»,  
1 каплю ромовой  
эссенции, 1 каплю  
лимонного  
кондитерского масла

смешать.

125 г молотого  
миндаля,  
125 г очищенного,  
рубленного миндаля,  
125 г цукатов из  
лимонных корок,  
нарезанных на  
маленькие  
квадратики,  
пресные коржи  
(диаметром 6 см)

подмешать к крему. Слой толщиной в палец намазать или положить плоскими кучками. Положить на противень, смазанный жиром, поставить в предварительно нагретую духовку в среднее положение.

Электроплита: около 180°  
Газовая плита: около 3  
Время выпечки: около 20 мин.  
Для глазури

150 г просеянной  
сахарной пудры  
2–3 ст. ложками  
горячей воды

смешать с

в густую жидкую массу, которой обмазывают еще горячие пряники. Посыпать

цветным сахаром.



## Ореховые пряники

*около 200г ядер лесных орехов* Для верхнего слоя подсушить на противне в духовке, часто перемешивая, пока шкурка не станет отходить, удалить на кухонной доске шкурки с помощью терки, ядра разделить на половинки.

125 г сиропа  
50 г сахара,  
50 г масла или маргарина, 2 ст ложками молока или воды

Для теста смешать с медленно нагреть, растопить, переложить в миску, поставить на холод.

50 г коричневого кондитерского сахара (Gruettel)  
3 каплями лимонного кондитерского масла,  
1/2 чайной ложки молотого аниса,  
1/2 чайной ложки молотой гвоздики,  
1/2 чайной ложки молотой корицы,

смешать с просеять смешать с 250 г муки, 9 г (3 чайных ложки) пищевого разрыхлителя,

подмешать к почти остывшей массе, 2/3 от этого количества добавлять по одной ложке в массу, остаток муки подмесить к тесту; если тесто липнет, его надо поставить на некоторое время в холодное место; тесто раскатать в пласт толщиной около 1/2 см нарезать его на прямоугольники около 2,5×7 см положить на противень, смазанный жиром, на печенье положить половинки орехов, противень поставить в предварительно нагретую духовку.

Электроплита: 175–200°  
Газовая плита: 3–4

Время выпечки: около 10 мин.  
Варианты:  
150–200 г полугорькой шоколадной глазури, немного кокосового масла

нагревать на водяной бане, помешивая, пока масса не станет мягкой, покрыть этой массой остывшие пряники.



## Глазурованные пряники

250 г меда или сироп

100 г сахара,  
50 г масла,  
маргарина или свиного жира,  
1 ст. ложкой воды,

смешать с

медленно нагреть, растопить, положить в миску, поставить на холод, подмешать к почти остывшей массе

1 яйцо, 1 полную чайную ложку молотой корицы,  
2 капли кондитерского масла

«горький миндаль», просеять,

500 г муки,  
12 г (4 чайных ложки) пищевого разрыхлителя

смешать,  $\frac{2}{3}$  от этого количества добавлять по одной ложке, остаток муки с

50 г очищенного, рубленого миндаля или  
50 г перебраной коринки,  
25 г цукатов из лимонных или апельсиновых корок, нарезанных на маленькие квадратики,

вмешать в тесто; если тесто липнет, добавить еще немного муки, сформовать пласт толщиной в палец, нарезать на куски такой величины, чтобы из них можно было скатать шарики величиной с вишню, немного приплюснуть, верхнюю сторону обмазать обмакнуть в молоке, сахарный песок, положить на противень, смазанный жиром, поставить в предварительно нагретую духовку.

молоком,  
сахарный песок,

Электроплита: 175–200°

Газовая плита: 3–4

Время выпечки: 10–20 мин.

Пряники после выпечки оставить на несколько дней на воздухе, от этого они станут мягче.





Печенье для  
любого случая

## Винные сердечки

(фото стр. 28–29)

<i>300 г муки</i>	<i>Для теста</i> просеять на кухонную доску, сделать в центре углубление,
<i>100 г просеянной сахарной пудры,</i> <i>2 пакетика ванильного сахара,</i> <i>2 желтка,</i> <i>немного соли,</i> <i>натертую цедру с одного лимона (необработанного)</i>	добавить, замесить из части муки густое тесто.
<i>200 г холодного масла</i>	нарезать на кусочки, разложить равномерно на тесте, покрыть мукой, быстро замесить гладкое тесто, тесто тонко раскатать, вырезать сердечки, положить на противень, поставить в предварительно нагретую духовку.
<i>Электроплита:</i>	175–200°
<i>Газовая плита:</i>	3–4
<i>Время выпечки:</i>	8–10 мин.
<i>2 ст. ложками абрикосового конфитюра,</i>	Половину охлажденных печений смазать соединить с остальными печеньями.
	<i>Для глазури</i>
<i>1 ст. ложку абрикосового конфитюра</i>	протереть сквозь сито, перемешать с
<i>1 ст. ложкой апельсинового ликера,</i>	дать быстро вскипеть, намазать на печенье.
	<i>Для украшения</i>
<i>50 г сахарной пудры</i>	просеять, смешать с
<i>1 ч. ложкой рома,</i>	добавить
<i>немного белка,</i>	смешать в густую массу, украсить печенье.

## Печенья-монетки

	<i>Для теста</i>
<i>250 г муки,</i> <i>3 г (1 чайная ложка) пищевого разрыхлителя</i>	смешать, просеять на кухонную доску, сделать в центре углубление,
<i>75 г сахара,</i> <i>1 пакетик ванильного сахара,</i> <i>1 яйцо,</i> <i>1 ст. ложку молока</i>	добавить, замесить из части муки густое тесто.
<i>125 г холодного масла</i>	нарезать на куски, разложить равномерно на тесте, покрыть мукой, начиная с середины, быстро замесить гладкое тесто, доведя его до пластичного состояния. Если тесто липнет, его надо поставить на некоторое время в холодное место. Тесто тонко раскатать, разрезать выемками на кружки диаметром около 4 см, положить на противень, поставить в предварительно нагретую духовку.
<i>Электроплита:</i>	175–200°
<i>Газовая плита:</i>	3–4
<i>Время выпечки:</i>	около 10 мин.
	<i>Для начинки</i>
<i>125 г кокосового масла</i>	растопить, поставить остывать
<i>75 г сахарной пудры, 30 г какао</i>	смешать, просеять в миску
<i>1 пакетик ванильного сахара,</i> <i>несколько капель ромовой эссенции</i>	прибавить, постепенно перемешать с и теплым кокосовым маслом. Начинку поставить остывать. Как только она немного застынет, смазать половину печений, остальные положить сверху.
<i>1 яйцом</i>	
<i>50 г шоколадной глазури</i>	нагревать на водяной бане, помешивая, пока масса не станет мягкой, когда шоколадная глазурь немного застынет, смазать ею верхние половинки.

## Снежные крышечки

<i>3 белка</i>	взбить в крепкую пену, так чтобы можно было резать ножом,
<i>250 г сахарной пудры</i>	просеять, добавить по одной ложке; отложить 4 ст. ложки яичного снега.
<i>125 г очищенного, молотого миндаля,</i> <i>125 г молотых, слегка поджаренных ядер лесных орехов</i>	добавить в остальной яичный снег, массу распределить горками на
<i>пресные коржи (примерно 50 шт.) диаметром около 4 см,</i>	тщательно обмазать отложенным яичным снегом, положить на противень, поставить в предварительно нагретую духовку.
<i>Электроплита:</i>	125–150°
<i>Газовая плита:</i>	1–2
<i>Время выпечки:</i>	около 20 мин.

## Апельсиновые печенья

	<i>Для теста</i>
<i>175 г масла или маргарина</i>	размешать до мягкости, постепенно подмешать
<i>100 г сахара,</i>	
<i>1 пакетик ванильного сахара,</i>	
<i>1 яйцо, 1 бутылочку лимонного кондитерского масла.</i>	
<i>300 г муки</i>	
	просеять, $\frac{2}{3}$ от этого количества подмешать по одной ложке, остаток муки всесить в тесто. Если тесто липнет, его надо поставить на некоторое время в холодное место. Тесто раскатать в узкий пласт толщиной $\frac{1}{2}$ см, вырезать кружки диаметром около 4 см, положить на противень, смазанный жиром, поставить в предварительно нагретую духовку.
<i>Электроплита:</i>	175–200°

*Газовая плита:* 3–4  
*Время выпечки:* 10–15 мин.  
*Для глазури*

*175 г сахарной пудры* просеять, смешать с  
*4–5 ст. ложками апельсинового ликера* в однородную массу, так чтобы получилась густая жидкость, смазать остывшие печенья.  
*Засахаренные апельсиновые ломтики* нарезать на кусочки, украсить ими печенья.



## Миндальное пирожное с изюмом

125 г изюма перебрать, смешать с  
2–3 ст. ложками  
рома,

долго нагревать в маленькой кастрюльке,  
пока не выпарится жидкость.

1 упаковку смеси  
для орехово-  
миндального  
печенья, 2 белка,  
2 чайных ложки воды

приготовить по инструкции на упаковке, доба-  
вить изюм. Массу положить горками размером  
с грецкий орех на противень, смазанный  
жиром, поставить в предварительно нагретую  
духовку, в среднее положение.

Электроплита: 175–200°

Газовая плита: 3–4

Время выпечки: 12–18 мин.

Для глазури

около 100 г  
шоколадной глазури

нагревать на водяной бане, помешивая, пока  
масса не станет мягкой, охлажденные  
пирожные наполовину окунать в глазурь.

## Грибочки счастья

400 г муки  
1½ г (½ чайной  
ложки) пищевого  
разрыхлителя,

Для теста  
смешать с

просеять на кухонную доску,  
сделать в центре углубление.

75 г сахара,  
1 пакетик  
ванильного сахара,  
соль, 2 яйца

добавить, перемешать с частью муки  
в густую массу,

150 г холодного  
масла или  
маргарина

нарезать на куски, разложить равномерно на  
мучной массе, покрыть мукой, быстро замесить  
в тесто, доведя его до пластичного состояния.  
Если тесто липнет, его надо поставить на неко-

торое время в холодное место. Тесто раскатать  
в пласт толщиной около 3 мм, вырезать круги  
с зубчатым краем диаметром около 5 см,  
положить на противень, обмазать

Из

молоком,  
примерно  
200 г красных и  
100 г зеленых  
вишен для  
украшения,  
100 г очищенного  
миндаля,  
разделенного на  
половинки

сделать украшения в форме грибов, противень  
поставить в предварительно нагретую духовку.

175–200°

3–4

10–12 мин.

Для украшения

50 г сахарной пудры

просеять, смешать с небольшим количеством  
воды, так чтобы получилась масса, которую  
можно с помощью кулька из пергаментной бу-  
маги выдавить на «шляпки» грибов в виде точек.



## Черно-белые печенья

250 г муки  
3 г (1 чайная  
ложка) пищевого  
разрыхлителя

150 г сахара,  
1 пакетик  
ванильного сахара,  
1 бутылочку ромовой  
эссенции, 1 яйцо,  
125 г холодного  
масла

*Для светлого теста*  
смешать с

просеять на кухонную доску,  
сделать в центре углубление. Добавить

замесить из части муки густое тесто.

нарезать на кусочки, разложить равномерно  
на тесте, покрыть остальной мукой, быстро  
замесить. Если тесто липнет, его надо поставить  
на некоторое время в холодное место.

*Для темного теста*  
смешать с

20 г какао  
15 г сахара,  
2 ст. ложками  
молока,

подмесить к половине теста.  
Оба теста соединять так:

*Для улиточного узора:* из светлого и темного  
теста раскатать прямоугольники одинакового  
размера, один обмазать

*белком.* Другой положить сверху, тоже смазать, туго  
свернуть.

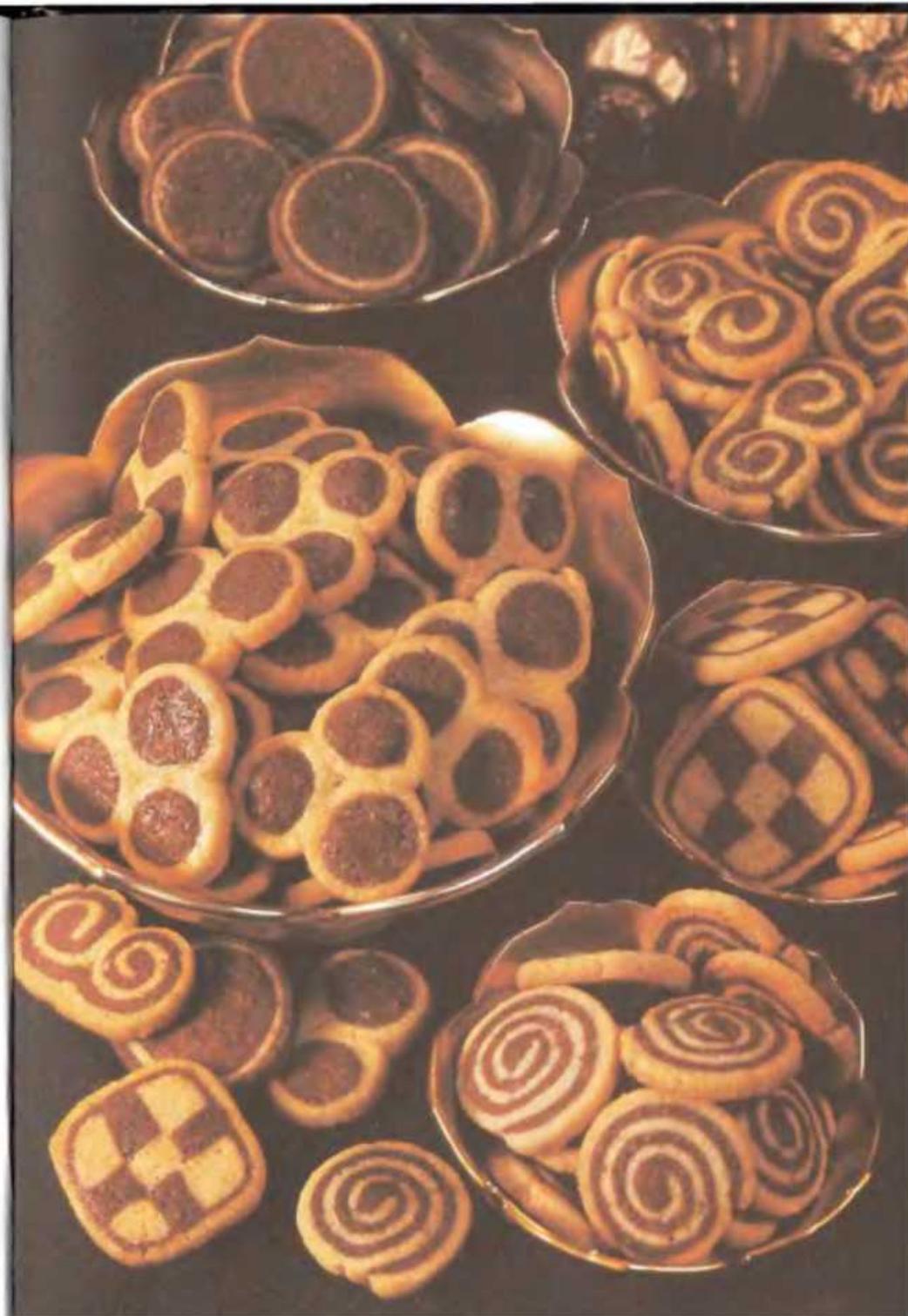
*Для шахматного узора:* вырезать 5 полосок  
светлого теста и 4 полоски темного теста  
толщиной 1 см и одинаковой длины, смазать  
яйцом. Класть, чередуя темные и светлые поло-  
ски 3×3, завернуть в тонко раскатанное тесто.

*Другие печенья:* из половины теста сделать  
валик, толщиной 3 см, смазать яичным бел-  
ком, завернуть в оставшееся тесто.

Все валики поставить на некоторое время в хо-  
лодное место. Нарезать на круги одного размера,  
положить на противень смазанный жиром,  
поставить в предварительно нагретую духовку.

*Электроплита:*  
*Газовая плита:*  
*Время выпечки:*

175–200°  
3–4  
10–15 мин



## Печенье со штрейзелем

1 упаковку (300г)  
замороженного  
слоеного теста

Для теста

оттаять при комнатной температуре (не месить). Тесто тонко раскатать, вырезать круг (диаметром около 6 см), положить на противень, сполоснутый холодной водой, смазать молоком.

150 г муки  
75 г сахара,  
1 пакетиком  
ванильного сахара,  
на кончике ножа  
молотой корицы,  
50 г нарезанной  
красной вишни для  
украшения,  
100 г масла

Для штрейзеля (кондитерская крошка)  
просеять в миску, смешать с

добавить, все продукты перетереть в крошку руками или двумя вилками, равномерно разложить на печенье, противень поставить в предварительно нагретую духовку.

Электроплита: 200–225°  
Газовая плита: 3–4  
Время выпечки: 15–20 мин.

## Печенье из мясорубки

250 г сахара  
2 пакетика  
ванильного сахара,  
3 желтка,  
натертой цедры с  
одного лимона  
(необработанного).  
500г муки  
6 г (2 чайных  
ложки) пищевого

месить до мягкости, постепенно подмешать

смешать с

разрыхлителя просеять, постепенно смешать  $\frac{2}{3}$  смеси муки и пищевого разрыхлителя с

1 ст. ложкой  
молока,

вмесить остаток муки. Тесто пропустить через мясорубку со специальной насадкой, нарезать на кусочки, слепить брусочки и венки, положить на противень, поставить в предварительно нагретую духовку.

Электроплита: 175–200°  
Газовая плита: 3–4  
Время выпечки: около 15 мин.

Варианты:  
100 г сахарной  
пудры, 20 г какао  
около  $\frac{1}{2}$  ст. ложки  
горячей воды,  
50 г масла

смешать, просеять, замесить с

чтобы получилась густая жидкость.  
растопить и горячим подмешать к жидкости.  
Печенья смазать с узкой стороны глазурью.



## Шоколадные рожки с начинкой

### Для теста

250 г масла или маргарина  
150 г просеяной сахарной пудры,  
1 пакетик ванильного сахара,  
1/2 бутылки ромовой эссенции,  
1 яйцом.  
175 г муки,  
75 г пищевого крахмала,  
30 г какао

размешать до мягкости, постепенно смешать с

смешать, просеять, добавить по одной ложке. Тесто поместить в шприц с ровным отверстием, высадить на противень, смазанный жиром, рожки в форме полумесяца, поставить в предварительно нагретую духовку.

Электроплита: 175–200°  
Газовая плита: 3–4  
Время выпечки: около 8 мин.

Рожки поставить охлаждаться.

### Для глазури

125 г ореховой нуги

нагревать на водяной бане, помешивая, пока масса не станет мягкой. Половину рожков с одной стороны смазать глазурью, другие половинки положить сверху.

175 г шоколадной глазури

нагревать на водяной бане, помешивая, пока масса не станет мягкой, погрузить в нее концы рожков.

## Ореховые монетки

375 г муки  
125 г пищевого крахмала,  
6 г (2 чайных ложки) пищевого

смешать с

разрыхлителя, просеять на кухонную доску, сделать в центре углубление.

250 г сахара,  
1 пакетик ванильного сахара,  
3 капли кондитерского масла «горький миндаль», 2 яйца  
250 г холодного масла или маргарина  
250 г ядер лесных орехов

добавить, замесить из части муки густое тесто.

нарезать на куски.

разрезать на четвертинки. Оба продукта разложить равномерно на тесте, покрыть мукой, быстро замесить гладкое тесто. Скатать жгут толщиной 2,5 см, остужать, пока не затвердеет. Острым ножом нарезать на кружки 1/2 см толщиной, положить на противень, поставить в предварительно нагретую духовку.

Электроплита: 175–200°  
Газовая плита: 3–4  
Время выпечки: 10–15 мин.



## Печенье с арахисом

*125 г масла* месить до мягкости, постепенно подмешать  
*125 г тростникового сахара, 125 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, соль, 2 яйца, 1 стакан (около 330 г) пюре из поджаренных ядер арахиса.*  
*250 г муки* смешать с  
*3 г (1 чайной ложкой) пищевого разрыхрителя,*

*Электроплита:* 175–200°  
*Газовая плита:* 3–4  
*Время выпечки:* около 10 мин.

## Лапки и горошинки

*250 г масла или маргарина, 175 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 яйцо* хорошенько перемешать.  
*175 г муки* смешать с  
*175 г пищевого крахмала,* просеять, добавить по одной ложке.  
*75 г очищенного, молотого миндаля* вмешать в тесто, поместить в кондитерский шприц со звездчатой трубочкой, высадить на противень, смазанный жиром, в виде маленьких лапок и точек, противень поставить в предварительно нагретую духовку.

*Электроплита:* 175–200°  
*Газовая плита:* 3–4  
*Время выпечки:* 10–15 мин.

Лапки украсить

*кусочками засахаренной вишни.*  
*100 г шоколадной глазури*

нагревать на водяной бане, помешивая, пока масса не станет мягкой.  $\frac{1}{4}$  лапок на ровной стороне тонко намазать, соединить с ненамазанными.  $\frac{1}{4}$  лапок на ровной стороне тонко намазать

*абрикосовым конфитюром*

соединить с несмазанными лапками. Концы лапок окунуть в шоколадную глазурь.



## Винные калачи

125 г масла  
100 г сахара,  
1 пакетик  
ванильного сахара,  
1 яйцо, 1 желток,  
2 капли лимонного  
масла,  
250 г муки  
9 г (3 чайных  
ложки) пищевого  
разрыхлителя,  
мукой,  
1 белок  
1 чайной ложкой  
сахара,  
50 г цукатов из  
лимонных корок  
70 г коришки  
50 г очищенного,  
нарубленного  
миндаля

месить до мягкости, постепенно подмешать

смешать с

просеять. Тесто положить кучками размером с грецкий орех на противень, смазанный жиром и присыпанный

взбить с

смазать этим печенья.

нарезать мелко, перебрать, с

перемешать, посыпать смесью печенья. Противень поставить в предварительно нагретую духовку

Электроплита: 175–200°  
Газовая плита: 3–4  
Время выпечки: около 15 мин.

## Палочки из нуги

225 г масла  
100 г просеянной  
сахарной пудры,  
1 пакетик  
ванильного сахара,  
3 желтка,  
2 щепотки  
молотой корицы,  
200 г муки  
40 г какао,  
3 г (1 чайная  
ложка) пищевого

Для теста  
месить до мягкости, постепенно подмешивая

смешать с

разрыхлителя,  
просеять, постепенно подмешать к тесту.  
Добавить

125 г молотых,  
поджаренных  
лесных орехов.

Тесто поместить в кондитерский шприц со звездчатой трубочкой, высадить на смазанный жиром противень палочки около 4 см длиной, поставить в предварительно нагретую духовку.

Электроплита: 175–200°  
Газовая плита: 3–4  
Время выпечки: 7–10 мин.

Для начинки

около 100 г  
ореховой нуги

нагревать на водяной бане, помешивая, пока масса не станет мягкой. Половину охлажденных печений намазать с одной стороны, остальные положить сверху, хорошенько прижать.

Для глазури

150 г слабогорького  
шоколада,  
30 г кокосового  
масла

нагревать на водяной бане, помешивая, пока масса не станет мягкой, окунуть концы палочек.



## Белые печенья с безе

(фото стр. 46–47)

<i>125 муки</i>	<i>Для теста</i>
<i>2 желтка, 50 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара,</i>	просеять на кухонную доску, сделать в центре углубление. Добавить
<i>65 г холодного масла или маргарина</i>	замесить из части муки густое тесто.
<i>Электроплита:</i>	нарезать на куски разложить равномерно на мучной массе, покрыть остальной мукой, быстро вымесить гладкое тесто. Если тесто липнет, его надо поставить на некоторое время на холод. Тесто тонко раскатать, разрезать выемками на кружки (диаметром 3–4 см), положить на противень, смазанный жиром.
<i>Газовая плита:</i>	175–200°
<i>Время выпечки:</i>	3–4
	8–10 мин.
<i>3 белка</i>	<i>Для безе</i>
<i>150 г сахара,</i>	смешать с
<i>половинками засахаренных вишен, апельсиновыми цукатами, апельсиновой цедрой.</i>	взбивать на водяной бане так, чтобы яичный снег можно было резать. Массу поместить в кондитерский шприц со звездчатой трубочкой, перед выпечкой высадить на печенья. Печенье украсить
<i>Электроплита:</i>	Противень поставить в предварительно нагретую духовку.
<i>Газовая плита:</i>	100–125°
<i>Время выпечки:</i>	примерно 1
	40–45 мин.

## Нежное миндальное печенье

<i>375 г муки,</i>	<i>Для теста</i>
<i>3 г (1 чайная ложка) пищевого разрыхлителя</i>	смешать, просеять на кухонную доску, сделать в центре углубление. Добавить
<i>125 г сахара,</i>	
<i>1 пакетик ванильного сахара,</i>	
<i>соль, 2 капли кондитерского масла «горький миндаль», натертую цедру с 1/2 лимона (необработанного),</i>	
<i>1 яйцо,</i>	замесить из части муки густое тесто.
<i>250 г холодного масла или маргарина</i>	нарезать на кусочки, разложить равномерно на тесте, покрыть оставшейся мукой, быстро замесить гладкое тесто.
<i>100 г очищенного, нашинкованного миндаля</i>	подмесить. Тесто раскатать на прямоугольники 14×22 см; на ночь поставить на холод. Тесто нарезать на полосы 22×3,5 см, из них нарезать куски 1/2–1 см толщиной, положить на противень, поставить в предварительно нагретую духовку.
<i>Электроплита:</i>	275–200°
<i>Газовая плита:</i>	3–4
<i>Время выпечки:</i>	15–20 мин.
<i>150 г шоколадной глазури</i>	<i>Для глазури</i>
<i>25 г кокосового масла,</i>	смешать с
	нагревать на водяной бане, помешивая, пока масса не станет мягкой. Печенье окунать в глазурь наполовину.

Изящные,  
легкие печенья к чаю



## Ванильное печенье

250 г муки  
3 г (1 чайная ложка) пищевого разрыхлителя

смешать с

75 г сахара,  
2 пакетика ванильного сахара,  
1 яйцо,  
125 г холодного масла или маргарина

смешать, просеять на кухонную доску, сделать в центре углубление. Добавить

замесить из части муки густое тесто.

нарезать на кусочки, разложить равномерно на тесте, покрыть остальной мукой, быстро замесить гладкое тесто. Если тесто липнет, его надо поставить на некоторое время на холод. Тесто тонко раскатать, разрезать выемками на кружки (диаметром около 4 см), положить на противень, смазанный жиром, поставить в предварительно нагретую духовку.

Электроплита: 175–200°  
Газовая плита: 3–4  
Время выпечки: 8–10 мин.

Немного шоколадной глазури

нагревать на водяной бане, помешивая, пока масса не станет мягкой. Остывшие печеня положить на пергамент, чайной ложкой сделать из шоколадной глазури пятнышки разного размера.

## «Поцелуй»

2 белка

взбить в крепкую пену, так чтобы можно было резать ножом, постепенно вбивая

100 г сахара.  
1 полную ст. ложку какао

просеять, осторожно добавить

50 г слабогорького, мелко нарезанного шоколада,

с помощью 2 чайных ложек выложить на про-

тивень, смазанный жиром, горки величиной с грецкий орех, поставить в предварительно нагретую духовку.

Электроплита: 130–150°  
Газовая плита: 1–2  
Время выпечки: 23–25 мин.



## Медовые печенья

- Для теста*  
125 г меда  
200 г сахара,  
4 ст. ложками  
молока.  
100 г масла
- медленно нагреть, растопить, положить в миску, поставить на холод, добавить к почти остывшей массе. Подмешать
- 1 пакетик  
ванильного сахара,  
3 капли  
кондитерского  
масла  
«горький миндаль»,  
1 чайную ложку  
молотой корицы,  
100 г пищевого  
крахмала,  
1 пакетик пищевого  
разрыхлителя
- смешать, просеять,  $\frac{2}{3}$  от этой смеси добавить по одной ложке, остальную смесь подмесить к тесту с
- 75 г очищенного,  
рубленного миндаля.
- Если тесто липнет, добавить немного муки. Тесто раскатать в пласт толщиной  $\frac{1}{2}$  см, вырезать кружки (около 8 см в диаметре), положить на противень, смазанный жиром.
- Для обмазки*  
1 чайную ложку  
картофельной муки  
6 ст. ложками  
холодной воды,  
100–125 г миндаля
- смешать с
- быстро вскипятить, дать остыть, намазать на печенье тонким слоем. почистить, разделить на половинки, украсить ими печенье, противень поставить в предварительно нагретую духовку.
- Электроплита: 175–200°  
Газовая плита: 2–3  
Время выпечки: около 20 мин.

## Миндальные печенья

- 2 белка
- взбить в крепкую пену, так чтобы можно было резать ножом, постепенно подмешать
- 100 г сахара, на  
кончике ножа  
молотой корицы,  
2 капли  
кондитерского  
масла  
«горький миндаль».  
100 г очищенного,  
молотого миндаля,  
75 г очищенного,  
рубленного миндаля
- осторожно добавить к яичному снегу. С помощью 2 чайных ложек разложить на противне, смазанном жиром, горками величиной с грецкий орех, поставить в предварительно нагретую духовку.
- Электроплита: 130–150°  
Газовая плита: 1–2  
Время выпечки: 30–35 мин.



## Винные печенья

375 г муки

*Для теста*  
просеять на кухонную доску, сделать в центре углубление. Добавить

125 г сахара,

1 пакетик

ванильного сахара,

2 ст. ложки белого

вина,

200 г холодного

масла

замесить из части муки густое тесто.

нарезать на кусочки, разложить равномерно на тесте, покрыть остальной мукой, быстро замесить гладкое тесто, тонко раскатать, разрезать выемками на кружки (около 4 см в диаметре), положить на противень.

*Для настила*

взбить в крепкую пену, так чтобы можно было резать ножом, намазать на тесто.

2 белка

60 г сахара,

молотую корицу

очищенным,

рубленным миндалем

смешать с

посыпать этой смесью пирожные, противень поставить в предварительно нагретую духовку.

*Электроплита:*

175–200°

*Газовая плита:*

3–4

*Время выпечки:*

10–15 мин.

## Фрисландские пирожные

200 г крупно-

кристаллического

сахара, 1 пакетик

ванильного сахара

250 мл (1/4 л)

кипятка,

200 г муки

2 яйца, 100 г

мягкого масла,

щепотку молотой

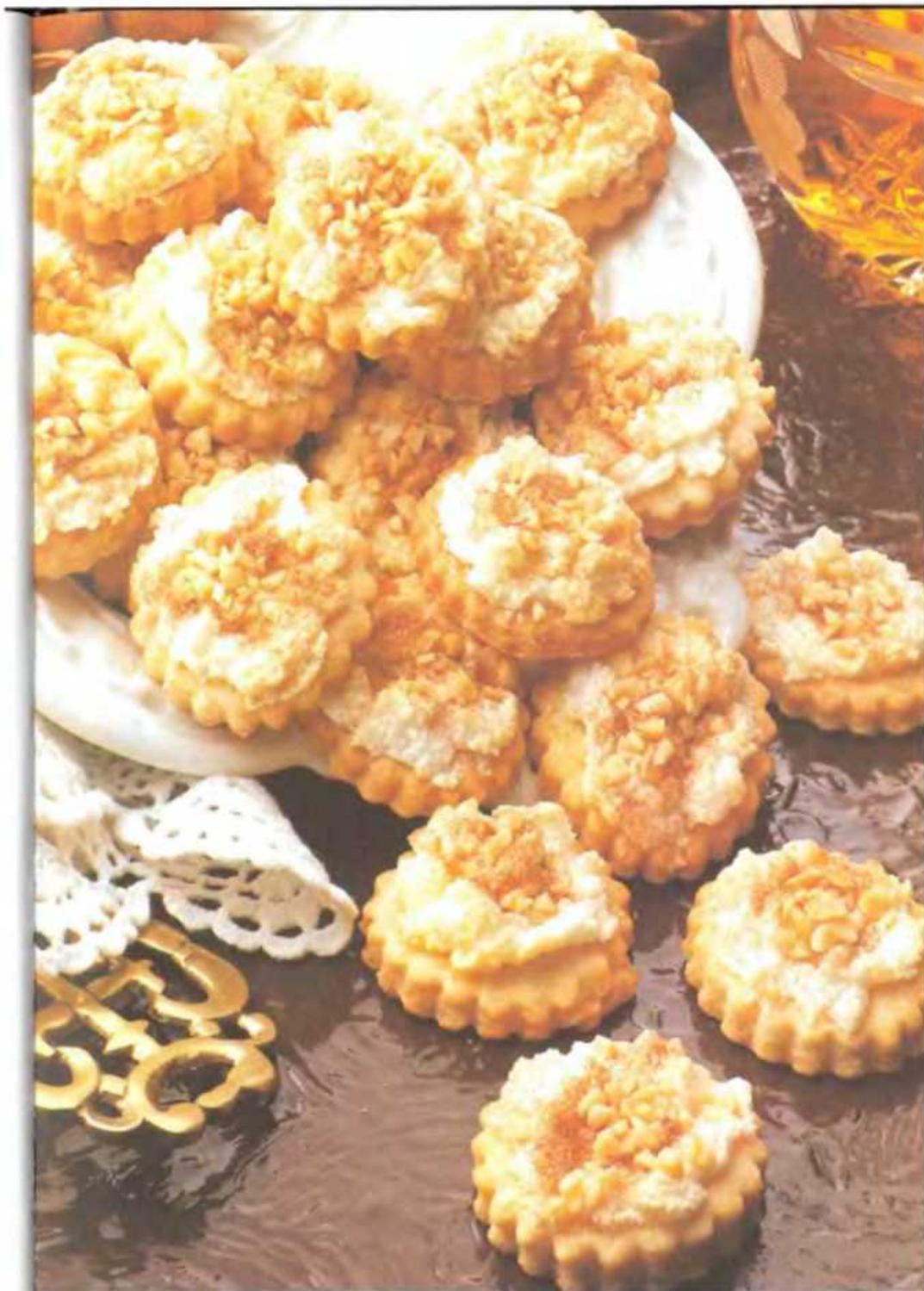
корицы,

растворить в

дать остыть.

подмешать по одной ложке. Добавить

размешать. Тесто положить в хорошо нагретую, смазанную жиром форму, печь до золотистого цвета с обеих сторон. Листы быстро вынуть, еще горячими свернуть в трубочки или кулечки.



## Масляные кольца

(Фото стр. 69)

150 г масла растопить, оставить остывать. В остывшее, начинающее затвердевать масло постепенно добавлять по ложке

75 г просеянной сахарной пудры,  
1 пакетик ванильного сахара,

мешать так долго, чтобы масло и сахар превратились в пенистую белую массу. Подмешать

1 яйцо, 1/2 чайной ложки молотого кориандра.

175 г муки, 25 г пищевого крахмала

смешать, просеять, постепенно добавить в массу. Тесто поместить в кондитерский шприц со звездчатой трубочкой, высадить на противень в форме колечек, поставить в предварительно нагретую духовку.

Электрплита: 175–200°

Газовая плита: 3–4

Время выпечки: 8–10 мин.

## Вересковый песок

275 г масла растопить, поджарить, поставить охлаждаться. Когда опять немного затвердеет размешать, постепенно добавив

250 г сахара,  
1 пакетик ванильного сахара,  
2 ст. ложки молока,  
375 г муки,  
3 г (1 чайная ложка) пищевого разрыхлителя

мешать до тех пор, пока не получится белый крем.

смешать, просеять, 2/3 от этого количества подмешать по одной ложке, остаток муки смешать с тестом в однородную массу, скатать в жгут толщиной приблизительно 3 см, поставить на холод, разрезать на кружки толщиной около 1/2 см, положить на противень, поставить в предварительно нагретую духовку.

Электрплита: 175–200°, газовая плита: 2–3

Время выпечки: 10–15 мин.

## Миндальные палочки

Для теста

100 г цукатов из апельсиновых корок  
100 очищенного, молотого миндаля,  
50 г сахарной пудры,  
1 белком, 2 каплями кондитерского масла «горький миндаль»

тонко нарубить. Разогреть вместе с

Сахарную пудру

в кастрюльке, помешивая, до тех пор, пока не получится блестящая масса, дать остыть, просеять на кухонную доску, скатать 2–3 жгута, разрезать на одинаковые кусочки около 5 см длиной, скатать палочки толщиной в карандаш.

Для глазури

30 г шоколадной глазури  
кокосового масла,

смешать с небольшим количеством нагревать на водяной бане, помешивая, пока масса не станет мягкой, окунуть в глазурь концы палочек, положить на пергамент сохнуть.



## Миндальные дужки

250 г муки, на  
кончике ножа  
пищевое  
разрыхлителя

смешать, просеять на кухонную доску,  
сделать в центре углубление.

125 г сахара,  
1 пакетик  
ванильного сахара,  
3 желтка

добавить, перемешать с частью муки  
в густую массу.

200 г холодного  
масла или  
маргарина

нарезать на куски, смешать с

125 г очищенного,  
молотого миндаля,

разложить равномерно на мучной массе,  
покрыть мукой, быстро замесить гладкое тесто.  
Из теста скатать палочки толщиной в каран-  
даш, сверху тесто немного сплющить, сделав  
продольное ребро, нарезать на куски длиной  
около 6 см. Обмазать

белком,

обмакнуть в

125 г очищенного,  
нашинкованного  
миндаля.

Сделать дужки, положить на противень,  
поставить в предварительно нагретую духовку.

Электроплита:

175–200°

Газовая плита:

3–4

Время выпечки:

12–15 мин.

## Шпитцбубен

375 г муки, на  
кончике ножа  
пищевое  
разрыхлителя

смешать, просеять на кухонную доску,  
сделать в центре углубление. Добавить

200 г сахара,  
1 пакетик  
ванильного сахара.

250 г холодного  
масла или  
маргарина

нарезать на кусочки вместе с

125 г очищенного,  
молотого миндаля.

Разложить равномерно на мучной массе,  
покрыть мукой, быстро замесить гладкое тесто.  
Если тесто липнет, его надо поставить на неко-  
торое время на холод. Тесто тонко раскатать,  
вырезать кружки (около 4 см), положить  
на противень, смазанный жиром, поставить  
в предварительно нагретую духовку.

Электроплита:

175–200°

Газовая плита:

3–4

Время выпечки:

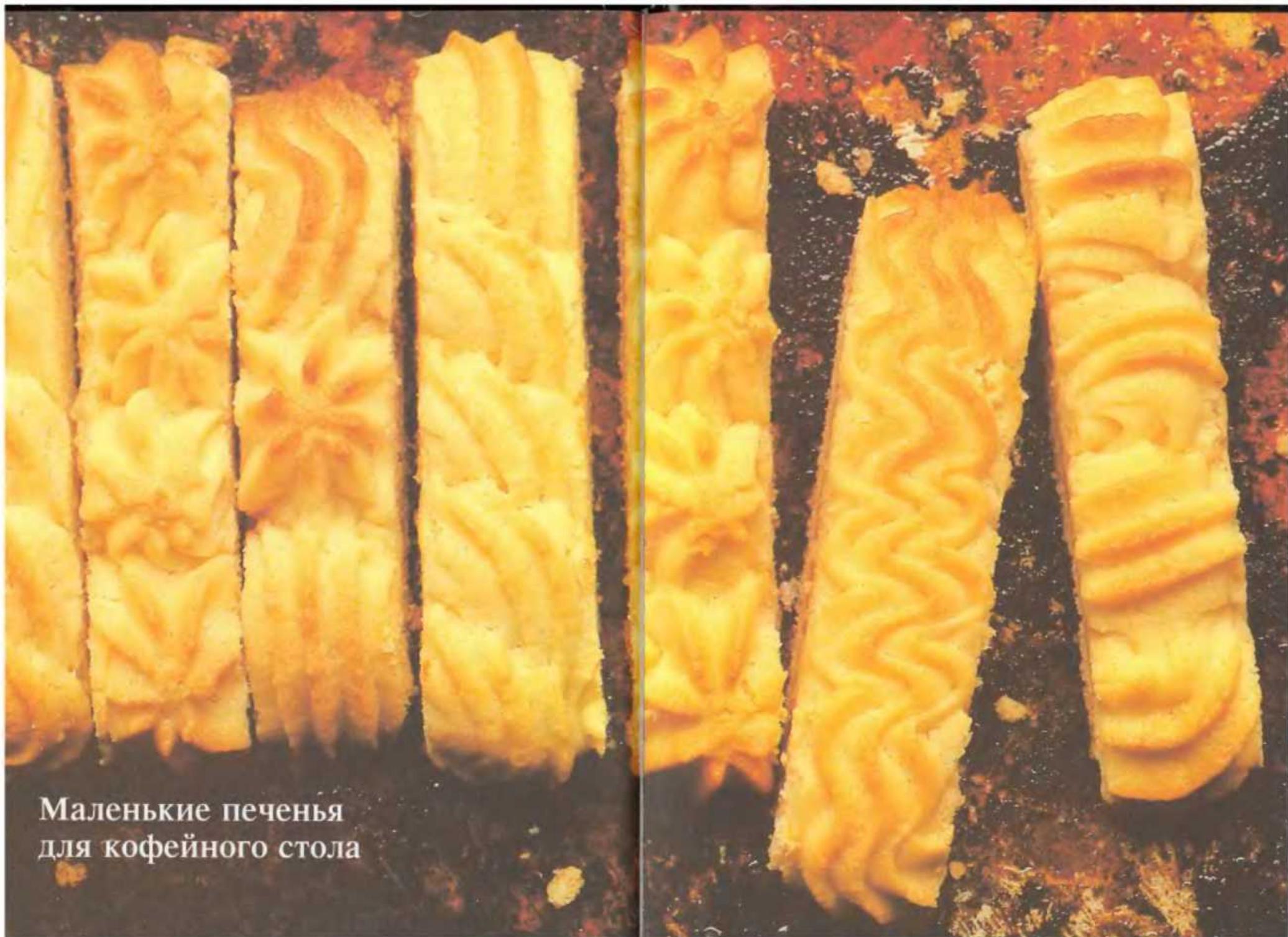
около 10 мин.

Испеченные печеня поставить остывать,  
разделить на две части.  
Протереть сквозь сито

125 г желе из  
смородины.

Половину печений смазать желе, остальные  
положить сверху и крепко прижать.





Маленькие печенья  
для кофейного стола

## Марципановые ломтики

(фото стр. 60–61)

### Для теста

250 г муки,  
1,5 г (1/2 чайной  
ложки) пищевого  
разрыхлителя

смешать, просеять на кухонную доску,  
сделать в центре углубление. Добавить

75 г сахара,  
1 пакетик  
ванильного сахара,  
1 яйцо,  
125 г холодного  
масла

замесить с частью муки густое тесто.

нарезать на кусочки, разложить равномерно  
на тесте, покрыть остальной мукой, быстро  
замесить гладкое тесто. Если тесто липнет,  
поставить его на некоторое время на холод.  
Раскатать прямоугольники 40×32 см, из них  
вырезать 8 полосок (20×8 см), положить на  
противень, поставить в предварительно нагретую  
духовку, запекать до золотистого цвета.

Электроплита: 175–200°  
Газовая плита: 3–4  
Время выпечки: около 15 мин.

Печенье смазать

4 ст. ложками  
конфитюра.

### Для глазури

125 г масла,  
125 г сырой  
марципановой  
массы

взбить электрической взбивалкой до получе-  
ния мягкой массы, постепенно подмешивая

100 г сахара,  
1 пакетик  
ванильного сахара,  
2 яйца, натертую  
цедру с 1/2 лимона  
(необработанного).

250 г муки, на  
кончике ножа  
пищевого  
разрыхлителя

смешать, просеять, постепенно добавить в  
массу, поместить в кондитерский шприц со

звездчатой трубочкой, украсить полосы  
любими узорами, противень поставить  
в предварительно нагретую духовку.

Электроплита: 175–200°

Газовая плита: 3–4

Время выпечки: около 20 мин.

Сразу же после выпечки нарезать печенье  
на тонкие ломтики.

## Голландское печенье к кофе

### Для теста

месить до мягкости, постепенно добавляя

300 г масла  
100 г просеянной  
сахарной пудры,  
1 пакетик  
ванильного сахара,  
2 яйца, соль,  
натертую цедру с  
одного лимона  
(необработанного).

400 г муки,  
3 г (1 чайная ложка),  
пищевого  
разрыхлителя

смешать, постепенно добавляя, замесить тесто;  
тесто поместить в кондитерский шприц со  
звездчатой трубочкой, высадить на противень  
полосы, так чтобы получились удлиненные  
треугольники; противень поставить  
в предварительно нагретую духовку.

Электроплита: 175–200°

Газовая плита: 3–4

Время выпечки: около 15 мин.

Половину остывших печений смазать  
с одной стороны

абрикосовым  
конфитюром,

остальные положить сверху.

### Для глазури

100 г шоколадной  
глазури, 20 г  
кокосового масла

нагревать на водяной бане, помешивая, пока  
масса не станет мягкой, печенье окунуть  
в массу широкой стороной.

## Ореховые или кокосовые уголки

### Для теста

150 г муки,  
1½ г (½ чайной  
ложки) пищевого  
разрыхлителя

65 г сахара,  
1 пакетик  
ванильного сахара,  
1 яйцо,  
65 г холодного масла

2 ст. ложки  
абрикосового  
конфитюра.

100 г масла  
100 г сахара,  
1 пакетиком  
ванильного сахара,  
2 ст. ложками  
воды,  
100 г молотых  
лесных орехов, 100 г  
нашинкованных  
грецких орехов или  
200 г кокосовых  
стружек

Электроплита:  
Время выпечки:

50 г шоколадной  
глазури

смешать, просеять на кухонную доску,  
сделать в центре углубление. Добавить

замесить с частью муки густое тесто.  
нарезать на кусочки, разложить равномерно на  
тесте, покрыть остальной мукой, быстро замесить  
гладкое тесто. Если тесто липнет, его надо поста-  
вить на некоторое время на холод. Тесто раскатать  
в прямоугольник около 32×24 см, положить на  
противень, смазанный жиром. Намазать

Для верхнего слоя  
смешать с

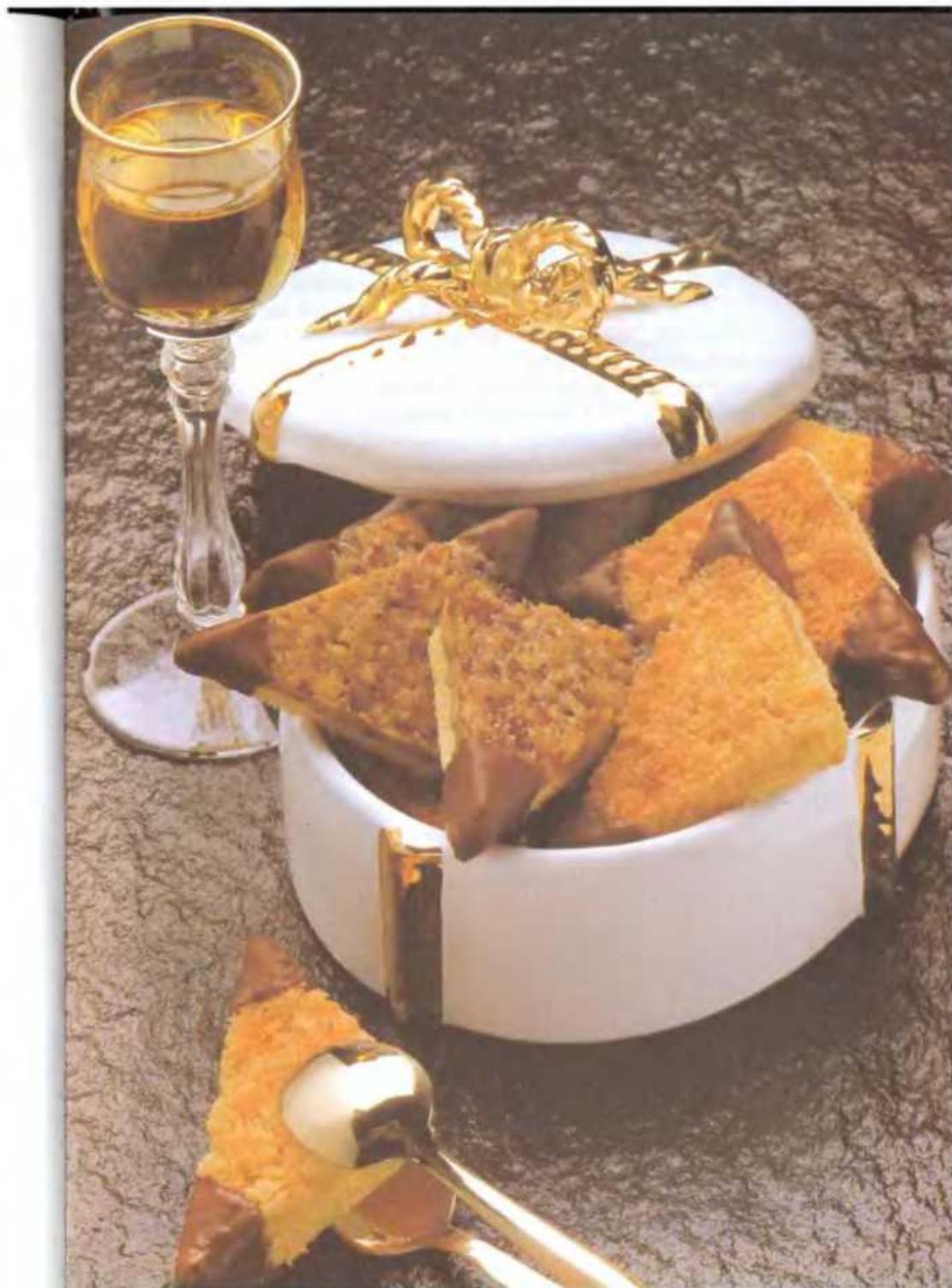
растопить, медленно нагревая,

добавить, дать массе остыть, равномерно  
распределить по поверхности теста, противень  
поставить в предварительно нагретую духовку.  
175–200°, газовая плита: 3–4  
20–30 мин.

Корж немного остудить, нарезать на четырех-  
угольники 8×8 см, разделить их пополам,  
чтобы получились треугольники

Для глазури

нагревать на водяной бане, помешивая, пока масса  
не станет мягкой, окунуть в нее 2 угла печенья.



## Печенье лесного кабана

- Для теста*  
250 мл (1/4 л) воды  
50 г масла.  
150 г муки  
30 г крахмала,  
25 г сахара,  
1 пакетик  
ванильного сахара.  
4–6 яиц  
3 г (1 чайная  
ложка) пищевого  
разрыхлителя,  
кондитерский жир.
- смешать с  
Нагреть в кастрюльке.  
смешать с  
просеять, всыпать в жидкость, снятую с плиты,  
замесить в гладкий ком, смесь нагревать при-  
мерно 1 мин., горячий ком тотчас же положить  
в миску, постепенно добавлять  
подмешивать, пока тесто не станет сильно бле-  
стеть и с ложки отрываться так, что будет сви-  
сать длинное острие. Вмешать в холодное тесто  
поместить тесто в кондитерский шприц с  
широким отверстием, высадить в форме веноч-  
ков на пергаментные листочки (величиной при-  
мерно 10×10 см), опустить в кипящий  
Веночки готовы, когда они станут светло-  
коричневого цвета с обеих сторон; вынуть  
шумовкой на решетку, дать стечь жиру.
- Для глазури*  
200 г сахарной  
пудры  
2 ст. ложками  
лимонного сока,  
около 2 ст. ложек  
горячей воды,
- просеять, смешать с  
так чтобы получилась густая жидкость, нанести  
ее на печенье.

## Песочные вафли

- 1 упаковку смеси  
для песочного  
пирога  
175 г мягкого  
маргарина,  
3 яйцами,  
45 мл (3 ст.  
ложками) воды,  
сахарной пудрой.
- смешать с  
приготовить тесто по инструкции на упаковке.  
Тесто по 1 ст. ложке помещать в хорошо  
нагретую, смазанную жиром вафельницу,  
хорошо размазывать. Вафли печь до  
золотистого цвета, по одной класть  
на решетку остывать, присыпать  
Можно подать к этому смородиновое желе.



## Двойные печенья

(фото напротив)

250 г муки смешать с  
6 г (2 чайных  
ложки) пищевого  
разрыхлителя,

100 г сахара,  
1 пакетик  
ванильного сахара,  
соль, 5 капель  
кондитерского  
лимонного масла,

1 яйцо, замесить с частью муки густое тесто.

125 г холодного  
масла или  
маргарина

нарезать на кусочки, разложить равномерно на тесте, покрыть мукой, быстро вымесить гладкое тесто; если тесто липнет, надо поставить его на некоторое время на холод; тесто тонко раскатать, вырезать кружки (около 8 см в диаметре), в половине печений вырезать маленькой формочкой по 3 «глазка». Положить печенье на противень, поставить в предварительно нагретую духовку.

Электроплита: 175–200°

Газовая плита: 3–4

Время выпечки: 8–10 мин.

Непробитые печенья смазать с одной стороны

красным  
конфитюром,  
сахарной пудрой,

пробитые посыпать  
положить на печенья, смазанные конфитюром.

Рецепт «Масляные кольца» стр. 56

Рецепт «Сливочные крендели» стр. 22



## Пирожные «Флана»

20 пирожных

*Для теста*

250 г муки,  
50 г пищевого  
крахмала,  
3 г (1 чайная  
ложка) пищевого  
разрыхлителя

смешать, просеять на кухонную доску,  
сделать в центре углубление. Добавить

50 г сахара,  
1 пакетик  
ванильного сахара,  
2 ст. ложки  
сметаны,  
175 холодного  
масла

замесить с частью муки в густое тесто.

нарезать на кусочки, разложить равномерно на  
тесте, покрыть остальной мукой, быстро вымесить  
густое тесто. Если тесто липнет, надо поставить  
его на некоторое время на холод. Тесто раскатать  
в пласт толщиной около 3 мм, вырезать  
40 печений (диаметром около 7 см), положить  
на противень, поставить в предварительно  
нагретую духовку.

*Электроплита:*

175–200°

*Газовая плита:*

3–4

*Время выпечки:*

12–15 мин.

*Для масляного крема*

Из

1 упаковки сухого  
шоколадного  
пудинга, например  
«Флана», 50 г сахара,  
4 ст. ложек  
холодного молока,  
250 мл (¼ л)  
молока

приготовить пудинг по рецепту на упаковке.  
Поставить остывать, время от времени помешивая.

*Для глазури*

75 г сахарной пудры,  
20 г какао  
около 1,5 ст ложек  
горячей воды,

смешать, просеять, добавить

равномерно перемешать, так чтобы получилась  
густая жидкость.

25 г кокосового

масла

растопить, перемешать, намазать на половину  
охлажденных печений.

150 г масла

взбить в пену, постепенно добавить остывшую  
«Флану» (обратить внимание, чтобы ни масло,  
ни «Флана» не были холодными, иначе масса  
может свернуться). Растопить

25 г кокосового

масла,

перемешать. На несмазанные печеня выдавить  
крем в форме спирали, положить сверху  
смазанные, украсить розочками из крема.



## Кофейное печенье

200 г муки  
1 пакетик сухих  
дрожжей,  
50 г сахара,  
1 пакетик  
ванильного сахара,  
соль,  
100 г  
растопленного  
теплого масла  
или маргарина,  
2 яйца,  
125 мл (1/8 л)  
теплого молока

*Для теста*  
просеять в миску с  
тщательно перемешать.

присоединить, все поместить в электрическую  
тестомешалку, приблизительно 5 мин (сперва  
на медленной, потом на быстрой скорости)  
месить тесто.  
Тесто поставить в теплое место, пока оно не  
поднимется примерно вдвое, затем его еще раз  
вымесить на быстрой скорости, раскатать  
в прямоугольник 40×60 см. Намазать

75 г мягкого масла.

200 г сырой  
марципановой  
массы  
125 г очищенного,  
рубленого миндаля,  
75 г сахара

*Для начинки*  
нарезать на маленькие кубики.

смешать, равномерно распределить на тесто,  
острым ножом нарезать на кружки толщиной  
около 2 см, надрезать их по длине дважды на  
1 см, получившиеся «полоски» натянуть слева  
направо одна на другую, куски теста положить  
на противень, смазанный жиром, еще раз  
поставить в теплое место. Дать тесту подняться  
вдвое, поставить в предварительно  
нагретую духовку.

Электроплита: 200–225°  
Газовая плита: 4–5  
Время выпечки: 10–15 мин.

*Для априкотирования*

4 ст. ложки  
абрикосового  
конфитюра  
3 ст. ложками  
воды,

протереть сквозь сито, смешать с  
дать один раз вскипеть, сразу же после  
выпечки намазать на печенье.



## Пирожные с ревенем

*Для теста*  
смешать с

150 г муки  
1,5 г (1/2 чайной  
ложки) пищевого  
разрыхлителя,

просеять на кухонную доску,  
сделать в центре углубление. Добавить

75 г сахара,  
1 пакетик  
ванильного сахара,  
1 яйцо,  
75 г холодного  
масла

замесить с частью муки в густое тесто.

нарезать на кусочки, разложить равномерно на тесте, покрыть остальной мукой, быстро вымесить гладкое тесто. Если тесто липнет, надо его поставить на некоторое время на холод. Тесто раскатать в пласт толщиной около 3 мм, вырезать кружки (около 10 см диаметром), положить на противень, смазанный жиром, несколько раз наколоть вилкой, противень поставить в предварительно нагретую духовку.

*Электроплита:*  
*Газовая плита:*  
*Время выпечки:*

175–200°  
3–4  
10–15 мин.

*Для обмазки*

30 г шоколадной  
глазури

нагревать на водяной бане, помешивая, пока масса не станет мягкой, обмазать охлажденные печенье по краю шириной около 1 см.

*Для покрытия*

750 г ревеня

промыть, высушить, нарезать на куски около 2 см длиной (не очищая), посыпать

150 г сахара.

Как только появится сок, начать нагревать на слабом огне, тушить до мягкости, немного охладить и дать стечь. Отмерить 250 мл (1/4 л) сока.

*Для глазури*  
Из

1 пакетика  
красной глазури  
для торта, 250 мл

(1/4 л) сока ревеня,  
сахара

приготовить глазировку для торта.  
Ревень положить на середину печенья,  
сверху распределить глазурь.

*Для украшения*

250 мл (1/4 л)  
взбитых сливок  
1 пакетик  
ванильного  
сахара  
1 пакетик  
закрепителя для  
взбитых сливок,

(взбивать 1/2 минуты),

всыпать, добавить

еще крепко взбить, поместить в кондитерский

шприц со звездчатой трубочкой, сделать вокруг ревеня кольцо высотой 2 см так, чтобы круг из шоколадной глазури был виден.



## Пирожное со взбитыми сливками

250 мл ( $\frac{1}{4}$  л) воды  
50 г масла,  
150 г муки,  
30 г пищевого  
крахмала

*Для теста*  
смешать с  
поставить варить.

4–6 яиц,

смешать, просеять в жидкость, снятую с плиты, смешать в один ровный комок, около 1 мин нагревать, помешивая. Горячий комок тотчас положить в миску, понемногу подмешать. Подмешивать, пока тесто не станет сильно блестеть и с ложки отрываться так, что будет свисать длинное острие.

3 г (1 чайная  
ложка) пищевого  
разрыхлителя

вмешать в охлажденное тесто, 2 ложками или шприцем высадить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень горки, размером с мандарин, поставить в предварительно нагретую духовку.

Электроплита:  
Газовая плита:  
Время выпечки:

200–225°  
4–5  
25–30 мин.

В течении первых 15 мин выпечки духовку не открывать, так как печенье может опасть. Тотчас после выпечки с каждого пирожного срезать верхушку.

500 г кислых  
вишен  
50 г сахара.

*Для начинки*

вымыть, удалить черенки и косточки, смешать с сахаром. Оставить на некоторое время, чтобы пошел сок, охладить сок и вишни, отлить 125 мл ( $\frac{1}{8}$  л) сока (можно долить воды). Подмешать

20 г пищевого  
крахмала,

нагревать, помешивая, добавить вишни, поставить остужаться. положить по вкусу.

Сахар  
500 мл ( $\frac{1}{2}$  л)  
взбитых сливок  
25 г сахарной пудры  
1 пакетиком  
ванильного сахара,  
2 пакетиками

(взбивать 1–2 мин).  
просеять, смешать с

закрепителя для  
взбитых сливок,

всыпать, сливки крепко взбить.

В каждое пирожное положить немного вишни, на нее взбитые сливки. На каждое пирожное положить отрезанную крышечку. Посыпать

сахарной пудрой.



## Миндальное пирожное

16–18 штук

### Для теста

150 г муки,  
1,5 г (1/2 чайной  
ложки) пищевого  
разрыхлителя

смешать, просеять на кухонную доску,  
сделать в центре углубление. Добавить

50 г сахара,  
1 пакетик  
ванильного сахара,  
1 яйцо,  
65 г холодного  
масла или  
маргарина

замесить из части муки густое тесто.

нарезать на кусочки, разложить равномерно на  
тесте, покрыть остальной мукой, быстро вымесить  
гладкое тесто. Если тесто липнет, надо его  
поставить на некоторое время на холод.  
Тесто тонко раскатать, вырезать круглые  
печенья (диаметром около 8 см), положить  
на противень, смазанный жиром, поставить  
в предварительно нагретую духовку, печь до  
светло-желтого цвета.

Электрплита: 200–225°

Газовая плита: 3–4

Время выпечки: 5–7 мин.

### Для покрытия

50 г масла или  
маргарина  
100 г сахара,  
1 пакетиком  
ванильного сахара,  
2 ст. ложками меда,

смешать с

подогревать до тех пор, пока масса не станет  
слегка коричневой. Подсоединить

125 мл (1/8 л)  
взбитых сливок,  
100 г очищенного,  
нашинкованного  
миндаля, 100 г  
грецких орехов,  
нарезанных на  
ломтики,  
25 г вишен для  
украшения,

мешать, пока сахар не растворится.

нарезанных на  
кусочки,

добавить, варить при помешивании,  
пока масса не загустеет. Подмешать

5 капель  
ромовой эссенции.

Массу распределить на уже готовые печенья,  
противень поставить в предварительно  
нагретую духовку.

Электрплита: 220–225°

Газовая плита: 3–4

Время выпечки: 10–12 мин.

### Для глазури

75 г полугорькой  
шоколадной глазури

нагревать на водяной бане, помешивая, пока  
масса не станет мягкой, намазать на остывшие  
пирожные.



## Ореховые вафли

200 г масла  
100 г сахара,  
1 пакетик  
ванильного сахара,  
3 яйца, 50 г муки,  
75 г пищевого  
крахмала  
3 г (1 чайная  
ложка) пищевого  
разрыхлителя,  
100 г молотых  
лесных орехов

мешать до мягкости, постепенно подмешать

Смешать  
с  
просеять, добавить по ложке.  
добавить в тесто.  
Тесто класть маленькими порциями (примерно по 2 ст. ложки) в хорошо разогретую, смазанную жиром вафельницу, печь пока обе стороны не станут золотисто-коричневого цвета. Вафли по одной класть на решетку, чтобы остыли. Можно украсить и гарнировать

взбитыми сливками  
лесными орехами.

## Миндальные вафли с брусникой и сливками

Для теста

250 г масла  
или маргарина  
125 г сахара,  
1 пакетик  
ванильного сахара,  
4 яйца, 2 ст. ложки  
рома.  
250 г муки  
4,5 г (1,5 чайной  
ложки) пищевого  
разрыхлителя,  
6 ст. ложками  
теплой воды.  
100 г очищенного,  
молотого миндаля.

мешать до мягкости, постепенно подмешать

смешать с  
просеять, постепенно смешать с  
В конце добавить в тесто  
Тесто класть небольшими порциями (примерно по 1 ст. ложке) в хорошо разогретую, смазанную жиром вафельницу, печь до золотистого цвета.

Вафли класть по одной на решетку, чтобы остыли.

Для брусники со сливками

250 мл ( $\frac{1}{4}$  л)  
взбитых сливок

(взбивать примерно  $\frac{1}{2}$  мин). Продолжая взбивать, всыпать

1 пакетик  
закрепителя  
для взбитых  
сливок.

Сливки крепко взбить. Взять

3 ст. ложки  
брусники (из банки),  
1–2 ст. ложками  
лимонного сока,

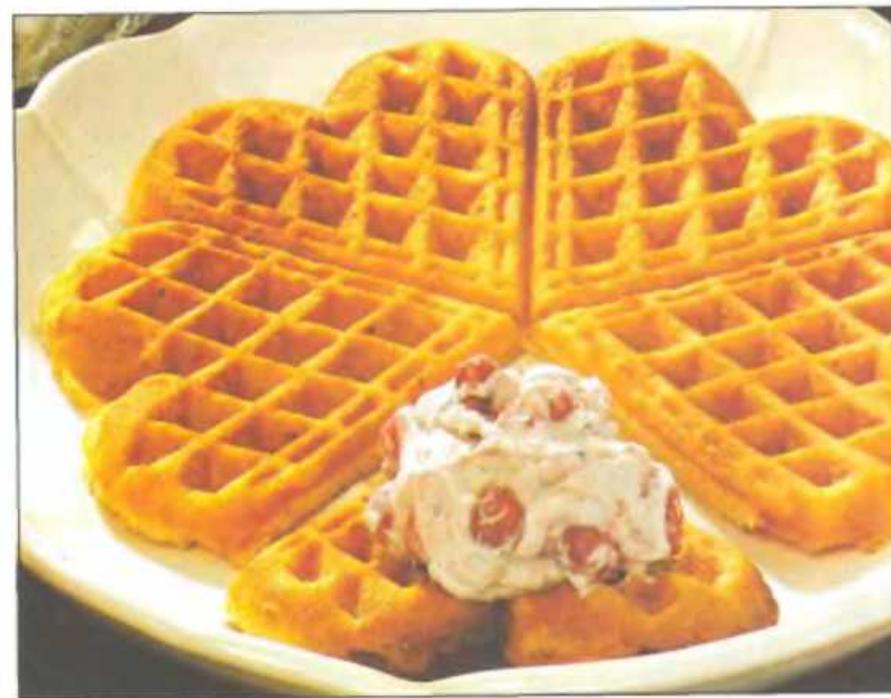
дать стечь жидкости, смешать с

добавить сливки.

На все вафли положить сливки с брусникой.

Вафли готовы к употреблению.

Можно тотчас подавать на стол.



## Полоски с винным кремом

### Для теста

1 упаковку смеси  
для лимонного  
пирога  
100 г  
размягченного  
маргарина,  
2 яйцами, 75 мл  
(5 ст. ложек) воды.

Приготовить по рецепту на упаковке.  
Тесто выложить на противень, смазанный  
жиром, (32×40 см), тесто обложить в несколько  
раз сложенными полосами алюминиевой  
фольги, противень поставить в предварительно  
нагретую духовку.

Электроплита:  
Газовая плита:  
Время выпечки:

175–200°  
3–4  
15–20 мин.  
Корж хорошо охладить.

### Наполнитель

75 мл (5 ст.  
ложек), воды  
1 пакетиком крема  
с белым вином

смешать с  
в большой миске.  
Все вместе взбивать электровзбивалкой на  
малой скорости, затем около 2 минут взбивать  
на большой скорости, пока масса не загустеет  
и не начнет пениться.

250 мл (¼ л) воды,  
2 пакетика  
«Schlagschaum»

приготовить по рецепту на упаковке, влить в  
крем с белым вином. Корж разрезать пополам,  
половину намазать массой, другую положить  
сверху. Печенье остудить, когда крем застынет,  
нарезать печенье на полосы любого размера  
посыпать

сахарной пудрой.



## Мандариновые омлеты

Перед работой возьмите фольгу шириной 30 см. Согните ее гармошкой, чтобы получилось 7 полос по 15 см длиной, начертите рядом и вырежьте 2 круга диаметром около 15 см, чтобы получилось 14 кружков из фольги; положите каждый кружок на дно консервной банки (диаметром около 10 см) и получите формочки с высотой стенок около 2 см.

*Для теста*  
смешать с

3 яйца  
60 г сахара,  
1 пакетиком  
ванильного сахара,

взбить на пару до образования крема, снять с пара и взбивать пока продукты снова не остынут.

50 г муки,  
50 г крахмала

смешать, просеять, все осторожно ввести в яичный крем, постепенно добавить

100 г  
растопленного  
охлажденного  
масла или  
маргарина.

Тесто распределить по формочкам из фольги, хорошо смазанным жиром, положить на противень, поставить в предварительно нагретую духовку, сразу выпекать.

Электроплита:  
Газовая плита:  
Время выпечки:

200–225°  
3–4  
8–12 мин.

Тотчас после выпечки вынуть омлеты из формочек, половину легонько перевернуть, оставить остывать, слегка присыпать

сахарной пудрой.

*Для начинки*

около 300 г  
мандариновых долек  
(консервированных)

вынуть, дать стечь соку, сок собрать.

1 лимон  
(необработанный)  
кусочка сахара

обмыть горячей водой, обсушить, уголком стереть лимонную цедру, лимон выжать,

2 ст. ложки лимонного сока добавить к мандариновому соку, добавить кусок сахара, растворить, помешивая.

375 мл (3/8 л)  
сливок

положить в миксер, добавить сок, взбивать 1/2 мин.

2 чайн. ложки без  
верха сахара,  
2 пакетика  
закрепителя  
для взбитых сливок

смешать, всыпать, сливки крепко взбить, выложить на омлеты, украсить дольками мандарина.



## Апельсиновые и коньячные пирожные

### *Перед работой*

Возьмите фольгу шириной 30 см. Согните ее гармошкой, чтобы получилось 6 полос по 15 см длиной, начертите рядом и вырежьте 2 круга диаметром около 15 см, чтобы получилось 12 кружков из фольги; положите каждый кружок на дно консервной банки (диаметром около 7,5 см) и получите формочки с высотой стенок около 3,5 см.

### *Для теста*

смешать с

взбить до появления пены, постепенно добавив  $\frac{2}{3}$  от взбивать с

до тех пор, пока не образуется кремообразная масса.

крепко взбить, постепенно добавляя оставшийся сахар, добавить в крем из желтков.

смешать, просеять, осторожно ввести в крем.

под конец всыпать в тесто. Тесто распределить по формочкам, смазанным жиром, положить на противень, поставить в предварительно нагретую духовку.

175–200°

3–4

около 25 мин.

Сразу после выпечки вынуть пирожные из формочек, поставить остужаться.

### *Для апельсиновых пирожных*

Края у 6 формочек срезать на 1 см, снова положить по одному пирожному.

*Продолжение на стр. 88*

2 желтка  
3 ст. ложками  
теплой воды,

100 г сахара,  
1 пакетиком  
ванильного сахара

2 белка  
75 г муки,  
50 г крахмала,  
3 г (1 чайная  
ложка) пищевого  
разрыхлителя  
50 г очищенного,  
молотого миндаля

Электроплита:  
Газовая плита:  
Время выпечки:



2 ст. ложки воды  
30 г сахара,  
1 апельсин  
(необработанный)  
3 кусочков  
сахара

125 мл (1/8 л)  
апельсинового сока,  
2-3 ст ложки  
апельсинового  
ликера

375 мл (3/8 л)  
хорошо  
охлажденных,  
взбитых сливок  
40-50 г сахарной  
пудры  
1 пакетиком  
закрепителя для  
взбитых сливок,

Дольки апельсина

около 2 ст. ложек  
коньяка

Около 75 г  
очищенного,  
рубленого  
поджаренного  
миндаля  
пластинками  
марципана,  
засахаренными  
вишнями или  
пралине.

*Пропитка пирожных*  
смешать с  
вскипятить.

обмыть горячей водой, обсушить, уголками от  
стереть апельсиновую цедру,  
распустить в горячем сиропе, дать остыть.

добавить, сбрызнуть этим пирожное,  
дать пропитаться.

взбивать 1/2 мин;  
просеять, смешать с

всыпать в сливки и крепко взбить. Каждое  
апельсиновое пирожное украсить завитушкой  
из сливок.

разделить на 4 части, воткнуть в сливки.

*Для коньячных пирожных*  
добавить в оставшиеся сливки. Остальные  
пирожные разрезать вдоль, наполнить сливками  
с коньяком, края и верхнюю сторону пирож-  
ных обмазать сливками.

насыпать сверху. Украсить

## Печенья-полоски

350 г масла  
или маргарина  
350 г сахара,  
1 пакетик  
ванильного сахара,  
7 яиц,  
1/2 бутылочки  
ромовой эссенции.  
175 г муки,  
175 г пищевого  
крахмала, на  
кончике ножа  
пищевого  
разрыхлителя

месить до мягкости, постепенно подмешать

смешать, просеять, добавить по одной ложке.  
Из теста испечь 12 коржей, для каждого класть  
2 ст. ложки теста на дно смазанной жиром  
разъемной формы диаметром около 28 см (обра-  
тить внимание на то, чтобы тесто не было по  
краям слишком тонким, чтобы не подгорело).  
Каждый корж поставить в нагретую духовку,  
предварительно сняв стенку формы, печь до  
светло-желтого цвета.

175-200°  
3-4  
каждый корж 8-10 мин.  
Сразу после выпечки коржи вынуть из формы,  
положить друг на друга, чтобы получился один  
торт, при этом на каждый корж тонко  
намазывать  
Сверху должен быть корж.  
Края теста ровно обрезать. Нарезать на малень-  
кие печенья-полоски. Печенье становится  
вкуснее, если его подержать несколько дней  
(в закрытой кастрюле можно хранить  
в течение недели).

Электроплита:  
Газовая плита:  
Время выпечки:

красное желе.

# Содержание

Предисловие . . . . .	4
Вишневые сердечки . . . . .	6
Ванильные рожки . . . . .	7
Красные гнездышки . . . . .	8
Звездочки с корицей . . . . .	9
<b>Разнообразные рождественские печенья</b> . . . . .	<b>10</b>
Печенье с грецкими орехами . . . . .	12
Пражское печенье . . . . .	13
Спекуляциус . . . . .	14
Фруктовые горки . . . . .	16
Имбирное печенье с шоколадом . . . . .	16
Кокосовое пирожное . . . . .	18
Миндальные звездочки . . . . .	18
Лимонные сердечки . . . . .	20
Сливочные крендели . . . . .	22
Настоящие нюрнбергские пряники . . . . .	22
Ореховые пряники . . . . .	24
Глазурованные пряники . . . . .	26
<b>Печенье для любого случая</b> . . . . .	<b>28</b>
Винные сердечки . . . . .	30
Печенья-монетки . . . . .	31
Снежные крышечки . . . . .	32
Апельсиновые печенья . . . . .	32
Миндальное пирожное с изюмом . . . . .	34
Грибочки счастья . . . . .	34
Черно-белые печенья . . . . .	36
Печенье со штрейзелем . . . . .	38
Печенье из мясорубки . . . . .	38
Шоколадные рожки с начинкой . . . . .	40
Ореховые монетки . . . . .	40
Печенье с арахисом . . . . .	42
Лапки и горошинки . . . . .	42
Винные калачи . . . . .	44
Палочки из нуги . . . . .	44

Изящные, легкие печенья к чаю . . . . .	46
Белые печенья с безе . . . . .	48
Нежное миндальное печенье . . . . .	49
Ванильное печенье . . . . .	50
«Поцелуй» . . . . .	50
Медовые печенья . . . . .	52
Миндальные печенья . . . . .	53
Винные печенья . . . . .	54
Фрисландские пирожные . . . . .	54
Масляные кольца . . . . .	56
Вересковый песок . . . . .	56
Миндальные палочки . . . . .	57
Миндальные дужки . . . . .	58
Шпитцубен . . . . .	58
<b>Маленькие печенья для кофейного стола</b> . . . . .	<b>60</b>
Марципановые ломтики . . . . .	62
Голландское печенье к кофе . . . . .	63
Ореховые или кокосовые уголки . . . . .	64
Печенье лесного кабана . . . . .	66
Песочные вафли . . . . .	67
Двойные печенья . . . . .	68
Пирожные «Флана» . . . . .	70
Кофейное печенье . . . . .	72
Пирожные с ревенем . . . . .	74
Пирожное со взбитыми сливками . . . . .	76
Миндальное пирожное . . . . .	78
Ореховые вафли . . . . .	80
Миндальные вафли с брусникой и сливками . . . . .	80
Полоски с винным кремом . . . . .	82
Мандариновые омлеты . . . . .	84
Апельсиновые и коньячные пирожные . . . . .	86
Печенья-полоски . . . . .	89