

# ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

*Лучшие рецепты  
и кулинарные премудрости*



Никакая часть данного издания не может быть  
скопирована или воспроизведена в любой форме  
без письменного разрешения издательства

Перевод с немецкого:

- Backen step-by-step. Die besten Grundtechniken & Rezepte für Einsteiger»,  
Compact Verlag GmbH, München, 2006

Переводчик *Анна Герасименко*

Употребляемые сокращения и обозначения			
ст. л.	столовая ложка		
ч. л.	чайная ложка		
кг	килограмм		
г	грамм		
л	литр		
мл	миллилитр		
ккал	килокалория		
кДж	килоджоуль		
КН	на кончике ножа		
	готовится быстро		для начинающих
 	нужно немного времени	 	для опытных
  	готовится долго	  	для очень опытных

Все рецепты (кроме тех, где есть специальная пометка)  
рассчитаны на форму для выпечки диаметром 26 см

Д53 Домашняя выпечка. Лучшие рецепты и кулинарные премудрости [Текст]: пер.  
с нем. А. Герасименко. — Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ;  
Белгород : ООО «Книжный клуб "Клуб семейного досуга"», 2008. — 144 с.: ил.

ISBN 978-966-343-719-4 (Украина) (доп. тир.).

ISBN 978-5-9910-0093-2 (Россия) (доп. тир.).

ISBN 978-3-8174-5981-0 (нем.).

Домашняя выпечка — это удивительно вкусно, полезно и, оказывается, не так уж и сложно! Конечно, если у вас в руках замечательная книга с рецептами классических и современных пирогов, написанными понятным и доступным языком, с пошаговыми иллюстрациями и добрыми советами мастеров.

Домашня випічка — це на диво смачно, корисно та, як виявляється, не дуже й складно! Звичайно, якщо у вас у руках чудова книжка з рецептами класичних і сучасних пирогів, написаними зрозумілою й доступною мовою, з покроковими ілюстраціями й добрими порадами майстрів.

ББК 36.991

ISBN 978-966-343-719-4 (Украина) (доп. тир.)  
ISBN 978-5-9910-0093-2 (Россия) (доп. тир.)  
ISBN 978-3-8174-5981-0 (нем.)

© Compact Verlag GmbH, München, 2006  
© Hemiro Ltd., издание на русском языке, 2007, 2008  
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», перевод и художественное оформление, 2007  
© ООО «Книжный клуб «Клуб семейного досуга»», г. Белгород, 2007, 2008

## ОГЛАВЛЕНИЕ

Тесто.....	4
Ингредиенты.....	18
Что еще нужно знать.....	30
Глоссарий.....	36
Классические торты.....	37
Фруктовые торты.....	53
Классические пироги.....	65
Фруктовые пироги.....	83
Выпечка для особых случаев...	99
Печенье и пирожные.....	111
Пикантная выпечка.....	127
Алфавитный указатель рецептов.....	143
Источники текстового и иллюстративного материала.....	143



# Тесто

## Кляр — штука тонкая

**И**нгредиенты примерно те же, что и для блинов. Только способ приготовления, конечно, совершенно другой. Кляр используют для приготовления таких вкусностей, как оладьи и пончики. Они идеально подходят в качестве закуски к алкогольным напиткам. Недавно на Масленицу оладьи и компания пользуются такой популярностью. Готовятся они просто: зажариваются в горячем жиру или во фритюре. И не важно, пользуетесь ли вы фритюрницей или сковородой с маслом. Если принять во внимание запах и следы жира на кухне, то фритюрница в этом смысле куда как удобнее. Вам решать, предпочтете вы

топленое, подсолнечное или другое растительное масло. Совсем не подходит сливочное масло: оно не выдерживает температуры 180°, темнеет и придает продуктам горьковатый привкус. Но такая температура необходима для того, чтобы получился хороший результат. Используя фритюрницу, температуру можно установить точно. В случае с обычной сковородкой опустите ручку деревянной лопаточки в масло. Если вокруг нее будут образовываться пузырьки, можно приступать к жаренью. Будьте осторожны: когда масло брызжет, может быть больно. В тесто часто добавляют пиво. Но если пиво вам не нравится, замените его

Трудно себе представить, что из муки, яиц, сахара и масла получаются такие деликатесы, как торты, пироги и печенье. Вы скажете, это доступно только профессионалам? Ни в коем случае! В этой книге все изложено столь подробно, что и у вас все получится.

минеральной водой. В этих напитках содержится углекислота, которая придает тесту легкость. Дайте тесту постоять хотя бы 10 минут, а лучше полчаса. Это важно, потому что оно должно подойти. Дольше 30 минут ждать не следует, поскольку тогда все ингредиенты снова отделятся друг от друга. Некоторые, конечно, могут сказать, что при таком количестве масла калорий будет слишком много. Их можно успокоить: температура позаботится о том, чтобы жир не сильно впитывался в тесто. Если не переборщить с мукой, посыпая ею тесто перед жаркой, оно не впитает слишком много масла. И кроме того, после жарки оладьи можно положить на бумагу — она впитает излишки жира.







## Пышки с яблоками и корицей

ИНГРЕДИЕНТЫ  
для 12 штук:

### Для кляра:

150 г пшеничной муки

1 КН соли

3 желтка

375 мл молока

3 белка

1 пакетик ванильного сахара

Кроме того:

3 яблока

### ЛИМОННЫЙ СОК

мука и масло для жарки

сахар

корица

- Просеять муку для кляра в миску. Посыпать сверху солью и добавить желтки. Перемешать венчиком или электромиксером. Постепенно

добавляя молоко, продолжать мешать, пока не получится сплошная масса. Оставить тесто на 10—30 минут.

- Пока тесто подходит, почистить яблоки, удалить сердцевину и порезать каждое на 12 пластинок (рис. 1). Полить получившиеся колечки лимонным соком, чтобы они не потемнели.

- Взбить белки и ванильный сахар до образования густой пены и осторожно добавить в тесто. Обсушить кусочки яблок, обваливать в муке, лишнюю муку стряхнуть. Вилкой поддевая каждое колечко, окунуть в кляр (рис. 2, 3) и жарить в горячем масле 2—3 минуты до золотистого цвета (рис. 4).

- Готовые пышки выложить на бумагу, дать стечь маслу. После этого посыпать сахаром и корицей.

## Безе - белок плюс сахар

Проще не бывает: взбитый белок смешивают с сахаром — и готово. Так, во всяком случае, получается основная масса. Если добавить какао, кокосовую стружку, фисташки, эспрессо, можно получить разные вкусовые оттенки. Ничто не сдерживает вашу фантазию. Часто при выпечке остаются лишние белки, и их можно использовать для безе. И поскольку в духовке безе больше высыхает, чем запекается, лучше использовать то тепло, которое осталось после того, как духовку выключили. Главное в безе, чтобы сахар полностью растворился. Об этом говорит твердость массы и легкий блеск. Но если вы хотите убедиться на сто процентов, сделайте надрез ножом. Если он останется виден, значит, все правильно. Идеальное безе твердое, сухое, белого цвета и покрыто хрустящей корочкой. Особенно плотной масса станет, если взбивать ее сначала на теплой водяной бане, а потом в холоде. Некоторые добавляют к сахару крахмал. Поскольку безе состоит только из белков и сахара, для достижения наилучшего результата их соотношение должно быть оптимальным. Решающим фактором является

Пищевая ценность 1 шт.:  
150 ккал, 630 кДж, 4 г белков,  
7 г жиров, 18 г углеводов



размер яиц. Поэтому если яйца маленькие, сахара нужно класть меньше, если большие — то больше. Дополнительные ингредиенты, как, например, какао, нужно добавлять постепенно, по чайной ложке, иначе воздушная масса осядет.

## Пышный бисквит

Когда ешь бисквит, совсем не думаешь о том, сколько в нем калорий, ведь он такой легкий и воздушный. Действительно, по сравнению с другими видами теста в бисквите намного меньше жира. В этом и причина того, что профессионалы называют его бисквитной массой, а не тестом. Воздушность достигается за счет воздуха, который попадает в нее. Благодаря электрическим миксерам сегодня не нужно быть Геркулесом, чтобы взбить легкую бисквитную массу. Миксером яйца взбиваются в пену, и в результате размеры теста увеличиваются. Эффект усиливается добавлением горячей воды. Однако ее не должно быть слишком много, иначе яйца могут свернуться. Запомните золотое правило бисквита: сахар и мука должны быть в равных пропорциях. Если вы любите бисквит посуше,

замените часть муки крахмалом. Около 30 % муки можно заменить какао, молотым миндалем или орехами. Хотя бисквит и считается быстрым тестом, запаситесь терпением, потому что все ингредиенты должны полностью раствориться. Часто бисквит называют «нежным». Чтобы не испортить такую хорошую репутацию, перед тем как добавлять в тесто муку, ее лучше просеять. Бисквит — это взбитое тесто, поэтому его нужно как можно быстрее ставить в духовку, иначе оно осядет, уменьшится в объеме, и тогда ни о какой воздушности не будет и речи.

Необходимо заранее приготовить форму для выпечки. Ее или обильно смазывают маслом, или, что предпочтительнее, выкладывают специальной бумагой. Тогда бисквит будет

легче вынуть. А это, в зависимости от формы, иногда бывает непросто. Желательно выложить бумагой только дно и не смазывать маслом стенки, поскольку в таком случае масса сожмется. При наполнении формы тестом рекомендуется постукивать по дну формы, чтобы удалить большие пузыри воздуха. Очень важно предварительно разогреть духовку, иначе масса может подсохнуть. Бисквит удался, если при нажатии пальцем слышно легкое потрескивание и на этом месте не остается вмятины. Если вы используете бумагу для выпечки, то снимайте ее, пока тесто еще горячее, а потом просто прикройте ею сверху. Так и бумага не приклеится, и бисквит не высохнет. Вниманию любителей тортов: бисквитный корж лучше выпекать за день до при-





готовления торта. Тогда готовое тесто не преподнесет вам сюрпризов. А теперь хорошая новость для тех, кто любит делать запасы: в охлажденном виде бисквит можно заморозить. Главное только потом дать ему оттаять — лучше в холодильнике.

### Бисквитное тесто (основной рецепт)

ИНГРЕДИЕНТЫ  
ДЛЯ 1 БИСКВИТА:

4 яйца  
125 г сахара  
1 **пакетик** ванильного сахара  
50 г маргарина  
1 щепотка соли  
75 г пшеничной муки  
50 г крахмала  
1 ч. л. разрыхлителя  
масло для формы

- Желтки отделить от белков. К желткам добавить горячей воды, взбивать миксером до образования кремообразной пены (рис. 1).

- Постепенно всыпать сахар и ванильный сахар (рис. 2), продолжая мешать, пока не получится светлая плотная масса.

- Растопить в миске маргарин, дать остыть, добавить

в массу, продолжая мешать (рис. 3). Маргарин и яично-сахарная смесь должны образовать сплошной крем.

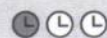
- Взбить белки и соль в твердую пену и добавить к желткам (рис. 4).

- Смешать муку с крахмалом и просеять в эту массу (рис. 5).

- Осторожно соединить муку и яичную смесь (рис. 6).

- Смазать дно формы маслом и выложить туда тесто. Печь в духовке столько, сколько указано в рецепте. Вынуть.

Пищевая ценность 1 порции:  
1610 ккал, 6762 кДж, 35 г белков,  
64 г жиров, 223 г углеводов





## Слоеное тесто - все уровни наслаждения

**С**лоеное тесто — это удовольствие не только для языка, но и для глаз. Многомного тоненьких слоев выдают настоящее кулинарное мастерство. И так оно и есть. Недаром мы называем торт с коржами из слоеного теста Наполеоном! Только, к сожалению, на приготовление слоеного теста придется затратить много времени и усилий. Однако слоеное тесто легко замораживается. Значит, им можно запастись на 2—3 месяца вперед. Но размороженное тесто нужно испечь в течение суток, иначе оно потемнеет. Никакое другое тесто нельзя использовать так разнообразно, как слоеное. Не важно, соленым оно будет или сладким. И пусть готовить его дольше, чем другие, зато печь быстрее. Есть рецепты, когда тесто находится в духовке меньше, чем кофейная турка на огне. Тоненькие слои теста образуются благодаря прослойкам жира между ними. Желательно, чтобы масло и тесто были одинаковой температуры. Если масло **слишком** твердое, оно плохо распределится, если **слишком** мягкое, может **вытечь**. При приготовлении слоеного теста масло как

**бы** заворачивают в него, а потом раскатывают скалкой. У кулинаров это называется «гулять». Но так как это не просто прогулка, нужно точно знать, сколько раз нужно пройти туда и сюда. В раскаленной духовке вода, содержащаяся в масле, испаряется, отделяет слои теста и поднимает их. Важно отделить ножом края теста от стенок, потому что иначе они пристанут и не смогут подняться. Размер формы, в которой будет выпекаться тесто, должен быть на 5—10 % больше размера предполагаемого блюда. Слоеное тесто раскатывают в пластины. Если противень намного больше листа теста, то можно скрепить две пластины теста с помощью яичного желтка, раскатав их скалкой. Самое главное в приготовлении слоеного теста — это температура. Тесто должно быть достаточно эластичным, но при этом не слишком мягким. Поэтому его нужно время от времени помещать в холодильник. Если поверхность вашего кухонного стола мраморная, то тесто будет охлаждаться на столе. Перед тем как отправить тесто в духовку, нужно побрызгать его и противень водой — для достижения оптимального результата. Тесто можно вынимать, когда оно приобрело **при-**

ятный золотистый оттенок. Внутри тесто должно высохнуть, но остаться при этом воздушным. Если кому-то, при всей любви к кулинарному искусству, эта работа покажется непосильной, можно приобрести слоеное тесто в магазине. Для создания большого впечатления можно положить несколько листов теста друг на друга, посыпав их маслом, намотать на скалку. Потом размотать, пройти немного скалкой и опять посыпать маслом. Благодаря такой дополнительной «прогулке» получится пара-тройка дополнительных слоев. И никто не догадается, что это тесто куплено, а не сделано своими руками.

### Слоеное тесто (основной рецепт)

#### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 1 КГ ТЕСТА:

500 г пшеничной муки  
1 ч. л. **соли**  
1 желток  
500 г масла  
мука для рабочей поверхности

• Просеять на стол 400 г муки, смешать с солью, 150 мл воды и желтком (рис 1). Раскатать в лепешку (рис 2), накрыть и поставить приблизительно на полчаса в холодильник



- Смешать масло с оставшейся мукой, сформовать 6 одинаковых кубиков и снова поставить в холодильник на полчаса.

- Положить тесто на посыпанный мукой стол и раскатывать скалкой до толщины приблизительно 3 мм (рис. 3). Выложить кусочки масла на середину листа теста. Завернуть масло с четырех краев (рис. 4).

- Раскатать тесто приблизительно в палец толщиной. Стряхнуть кисточкой лишнюю муку. Завернуть одну треть листа к центру, а по-

том другую (рис. 5). Нужно, чтобы верхние слои теста, по возможности, полностью покрывали нижние, но не выступали за них.

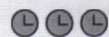
- Снова раскатать тесто в прямоугольный лист. Стряхнуть лишнюю муку. Завернуть четвертую его часть справа и слева к середине, чтобы края почти соприкасались. Потом еще раз сложить тесто (рис. 6). Старайтесь работать как можно быстрее, чтобы тесто не нагревалось.

- Завернуть тесто в пищевую пленку и положить в хо-

лодильник примерно на полчаса. Потом снова раскатать в прямоугольный лист, сложить, как в первый раз. Снова раскатать и сложить, как во второй раз.

- Положить тесто в холодильник как минимум на ночь, использовать согласно рецепту.

Пищевая ценность 1 кг теста:  
5460 ккал, 22932 кДж, 56 г белков,  
428 г жиров, 358 г углеводов



## Заварное тесто

«Заварное тесто» — звучит так, как будто к выпечке оно не имеет никакого отношения. Как правило, масло, то есть жир, добавляют в само тесто (например, слоеное или песочное). В данном же случае масло сначала растворяется в кипящей жидкости и только потом перемешивается с мукой. Муку нужно всыпать одним махом, иначе она возьмется комочками. Приготовить это тесто можно и с оливковым маслом, если речь идет о несладкой выпечке. Самое главное — снять кастрюлю с огня, как только жидкость закипит. Иначе выкипит слишком много воды. Это немного напоминает приготовление мучной подливки. Но, в отли-

чие от подливки, заварное тесто варится в кастрюле до образования комка. Тесто удастся только тогда, когда все пропорции ингредиентов тщательнейшим образом соблюдены. При этом на дне кастрюли должна появиться белая пленка. В таком тесте невозможно появление мелких пузырьков. Вместо этого образуются характерные большие воздушные пузыри. Готовый комок теста помещают в холодную миску, чтоб он быстрее остыл. Только после этого в него добавляют яйца. Они нужны для того, чтобы при выпекании тесто увеличилось в объеме. Тесто испеклось, когда оно затвердело и приобрело блеск. Яйца, будучи натуральным продуктом, могут различаться по величине, что, конечно, отражается на консистенции теста. Этому можно препятствовать несколькими путями. Лучше всего добавлять яйца по одному. Так можно следить за консистенцией теста. Другой способ — сначала вбить все яйца в одну миску, а потом добавлять их по чайной ложке, наблюдая за состоянием теста. Как правило, для заварного теста не нужен разрыхлитель. Но если вы используете обойную (из цельного зерна) муку или такие тяжелые ингредиенты, как изюм или ветчину, то тесту нужно немного помочь, чтобы оно стало подходить. Строго го-

воря, можно обойтись и без сахара. Того количества, что содержится в молоке, обычно хватает. Если же вам этого мало, можно немного подсластить свое блюдо.

Работать с заварным тестом голыми руками не получится. Для этих целей используют либо две ложки, либо специальный кулинарный шприц. Если вы хотите получить корж для торта, просто выложите тесто в форму и пригладьте. Если теста получилось **слишком много**, можно испечь заодно и остатки. Они, например, очень хорошо подойдут к супу. Если постучать по испеченному из заварного теста изделию, оно отзовется пустым звуком. Если тесто не удалось, значит, либо было мало яиц, либо оно недостаточно долго пробыло в духовке. Еще один важный момент: когда тесто печется, дверцу духовки открывать нельзя. Это разрешено только под конец, в последнюю треть всего времени. Заварное тесто можно замораживать и, благодаря низкому содержанию жира, держать в морозилке до 1 года. Если же в тесте есть наполнитель (изюм и т. д.), его необходимо употребить как можно скорее, иначе оно распадется. Заварное тесто можно запекать и во фритюрнице. Кусочки теста должны быть небольшими — им нужно много места, чтобы как сле-

дует наплаваться в масле. Поэтому нельзя бросать в масло слишком много кусочков сразу, иначе они развалятся.

## Заварное тесто (основной рецепт)

ИНГРЕДИЕНТЫ  
ДЛЯ 12 БОЛЬШИХ  
ИЛИ 20 МАЛЕНЬКИХ КУСОЧКОВ:  
250 мл молока  
1 щепотка соли  
**100** г масла  
**150** г пшеничной муки  
**4 яйца**

- Разогреть в кастрюле молоко, масло и соль (рис. 1).





- Просеять муку на бумагу и, когда молоко закипит, снять кастрюлю с огня и всыпать туда сразу всю муку.

- Снова поставить кастрюлю на медленный огонь и мешать массу, пока тесто не отойдет от дна кастрюли. На дне останется только легкий белый налет (рис. 2).

- Переложить тесто в миску, дать остыть и по одному добавлять яйца (рис. 3), тщательно смешивая с тестом каждое. Готовая масса должна быть однородной, мягкой и достаточно жидкой, чтобы ее можно было заправить в кулинарный шприц.



- Вылить на противень немного масла, затем с помощью кулинарного шприца выдавить готовое тесто. Поставить противень в разогретую духовку (рис. 4), а на дно миски с водой. Выпекать в течение 15–20 минут до золотистого цвета, потом дать остыть на решетке.

- Заварное тесто можно также жарить во фритюре. Для этого нужно выдавить его через кулинарный шприц на смазанный маслом кусок бумаги (рис. 5). Опустить в масло, разогретое до 170°, оставить в жире на те же 15–20 минут до приобретения золотистого оттенка (рис. 6), вынуть шумовкой и дать остыть на листе бумаги.

Пищевая ценность 1 порции:  
1730 ккал, 7266 кДж, 51 г белков,  
117 г жиров, 120 г углеводов



## Дрожжевое тесто — это легко

**М**ногие кулинары-любители уважают дрожжевое тесто, и бытует мнение, что оно очень сложное. На самом же деле можно совершить любое чудо, если знать как. Дрожжевое тесто — не для тех, кто вечно спешит. Оно требует времени, тепла, а также умения разбираться в дрожжах. В кулинарии ис-



пользуется их естественная способность расти. Дрожжи — это гриб, которому нужны специфические условия, чтобы показать себя во всей красе. Поэтому, прежде чем приступать к работе, нужно убедиться, что нет сквозняка. Его дрожжи совсем не любят и, обидевшись, уходят в себя. Кроме того, дрожжи боятся холода и жары. Оптимальная температура 21°. Но конечно же, не нужно специально охлаждать или нагревать кухню. Для дрожжевого теста потребуется молоко, сахар или соль, в зависимости от блюда, немного сливочного или подсолнечного масла, можно использовать маргарин. Дрожжи можно взять сухие или свежие. Если вы выбрали свежие, вам нужно будет приготовить так называемую опару. Опара должна подойти, то есть стать вдвое больше. После этого можно добавлять остальные ингредиенты. Если вы печете с сухими дрожжами, то опару, как правило, можно не делать. Но если в тесто входит очень много ингредиентов, опара рекомендована, потому что в этом случае тесту трудно подойти.

Помните, что одна палочка свежих дрожжей соответствует двум пакетикам сухих. Когда встречаются мука, дрожжи и теплое молоко, начинается процесс брожения. Дело в том, что дрожжи любят теплую и влажную среду. Сахар брожение ускоряет, поэтому хотя бы щепотку нужно класть даже в несладкую выпечку. В процессе высвобождаются углекислый газ и спирт. Звучит так, как будто речь идет о лабораторном эксперименте, на самом же деле все будет происходить у вас на кухне. Дрожжевое тесто увеличится в объеме в два раза, и сверху можно будет увидеть маленькие, а то и довольно крупные дырочки или пузырьки. Когда тесто подошло, с ним можно делать все, что делают с любым другим тестом. Его можно раскатать скалкой прямо на противне, не опасаясь, что оно порвется, прежде чем вы успеете его туда донести. Дрожжевое тесто очень популярно, причем как сладкое, например в форме косички, так и, скажем, в качестве пиццы. И сырое, и испеченное тесто можно замораживать. В последнем случае оптимальный вариант — это пропечь изделие на 90 %, а после разморозки допечь до готовности. Свежие изделия из дрожжевого теста хранятся тем **дольше**, чем больше в них содержится жира.

## Дрожжевое тесто (основной рецепт)

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ТЕСТА

НА 1 ПРОТИВЕНЬ:

$\frac{1}{2}$  палочки свежих дрожжей  
(21 г) или 1 пакетик сухих

40 г сахара

250 мл молока

500 г пшеничной муки

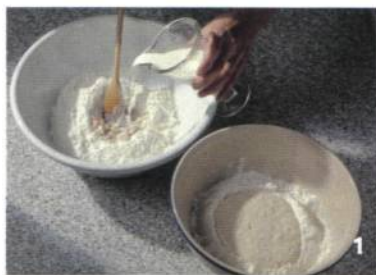
60 г маргарина

1 яйцо

Пищевая ценность 1 порции теста: 2530 ккал, 10626 кДж, 68 г белков, 68 г жиров, 407 г углеводов



щепотка соли  
мука для рабочей поверхности



- Раскрошить дрожжи и смешать с небольшим количеством сахара и молока комнатной температуры. Просеять муку в миску, сделать посередине ямку и влить туда молочно-дрожжевую смесь. Перемешать с небольшим количеством муки (рис. 1) и оставить опару подходить при комнатной температуре.

- Добавить в опару оставшийся сахар, растопленный маргарин, яйцо и соль и смешать миксером до образования однородного теста (рис. 2). Тесто готово, когда оно мягкое, сплошное и не прилипает к миске.





- Вынуть тесто из миски, положить на посыпанный мукой стол и хорошенько вымесить (рис. 3). Накрыть и оставить подходить на 30 минут, пока оно не увеличится в объеме в два раза (рис. 4).

- Когда тесто подошло, еще раз как следует вымесить его руками (рис. 5), чтобы убрать ненужные пузыри и сделать однородным. Оставить тесто еще на некоторое время, чтобы оно отдохнуло.

- Раскатать тесто скалкой на посыпанной мукой поверхности стола и дальше следовать указаниям рецепта.

## Песочное тесто никуда не торопится

Песочное тесто идеально для тех, кто любит все планировать заранее. Его можно приготовить, спрятать на пару дней в холодильник, и оно на вас не обидится. Наоборот, оно любит холод. Основные ингредиенты — масло, сахар и мука. Его называют иногда тесто «1, 2, 3». Так можно легко запомнить пропорции: сахар (100 г), масло (200 г) и мука (300 г). Конечно, все зависит от рецепта, но если держать в голове это правило, то песочное тесто можно готовить и просто так, «по памяти». Для

песочного теста годится сливочное масло или твердый маргарин. Они надолго сохраняют холод, что очень важно. Вы сами себе окажете услугу, если возьмете самый мелкий сахар. Крупный сахар, расплавившись, оставит в тесте темные точки. Электромиксеры и другие кухонные приборы могут облегчить работу, соединив все ингредиенты. Но можно это сделать и с помощью ножа, а потом руками вымесить. Только ополосните руки холодной водой, чтобы они своим теплом не согревали тесто. Очень хорошо вымешивать его на мраморной поверхности — она всегда прохладная. После того как вы вымесили тесто, ему нужно дать отдохнуть — лучше всего в холодильнике. Оставаться там оно должно минимум полчаса, но может пролежать и до недели. Это нужно, чтобы из муки получилась клейковина. Вынутое из холодильника тесто нелегко сразу раскатать. Поэтому лучше нарезать его на куски, которые раскатывать легче. Остальное тесто отправляется обратно в холодильник. Тесто хорошо замораживается, но оттаивать ему нужно в холоде, не при комнатной температуре. Песочное тесто пекут при довольно высокой температуре, благодаря чему оно становится хрустящим и приобретает красивый коричневый оттенок.

## Песочное тесто (основной рецепт)

### ИНГРЕДИЕНТЫ

для 1 порции:

250 г пшеничной муки

60 г сахара

1 щепотка соли

1 яйцо

125 г маргарина

мука для рабочей поверхности





Пищевая ценность 1 порции:  
2050 ккал, 8610 кДж, 32 г белков,  
108 г жиров, 238 г углеводов



- Насыпать муку в миску горкой и сделать посередине ямку. Положить туда сахар, соль и яйцо, нарезанный кусками хорошо охлажденный маргарин высыпать вокруг ямки (рис. 1).

- Перемешать все с помощью электромиксера до образования комочков величиной с горошину (рис. 2). Быстро смешать комочки теста руками (рис. 3). При этом не мните его слишком сильно, иначе жир растает и тесто станет жестким.

- Слепить из теста шарик (рис. 4), завернуть в пищевую пленку и оставить в холодильнике на полчаса, а лучше всего — на ночь.

- Охлажденное тесто раскатать на посыпанном мукой столе в круг диаметром 28 см. Поддеть с помощью широкого ножа и выложить в форму.

- Проткнуть тесто в нескольких местах вилкой и дальше следовать указаниям рецепта.

#### СОВЕТ

Для несладкой выпечки можно обойтись и вовсе без сахара.



## Творожно-масляное тесто — всего по чуть-чуть

Творожно-масляное тесто идеально подходит тем, кто любит дрожжевую выпечку, но не хочет тратить на нее много времени. По вкусу оно довольно сильно напоминает дрожжевое тесто, но делается быстро и несложно. Только творог должен быть очень свежим, иначе пирог приобретет неприятный запах. И хотя жирный творог вкуснее, а выпечка — не диетическое питание, все же лучше использовать обезжиренный творог, предварительно отжав его. Вес той жидкости, которая была отжата, можно восполнить, просто добавив еще творога. Еще один необходимый продукт — масло. Обратите внимание, что вам нужно будет какое-нибудь

безвкусное масло, например соевое или подсолнечное.

Если же вы печете несладкое блюдо, можно взять и оливковое масло, имеющее характерный вкус. Творожно-масляное тесто не терпит отлагательства. Когда оно готово, его нужно сразу же помещать в духовку, иначе оно слипнется. Поэтому начинку нужно приготовить заранее. Тесто станет липким и тогда, когда его слишком долго месят. Напротив, отдельные изделия следует размещать достаточно далеко друг от друга, потому что они увеличатся и могут склеиться. Изделие готово, когда оно приобрело красивый коричневый цвет и хрустящую корочку, а по кухне распространился чудесный аромат. После выпекания лучше всего положить изделие на решетку, потому что на ней не конденсируется влага и тесто



останется хрустящим. Творожно-масляное тесто долго не хранится. Его, конечно, можно заморозить, но в этом нет смысла, если вспомнить, как быстро оно готовится. И потом — ничто не сравнится со свежеспеченным тестом. Если оно было без начинки, то употребить его можно и через день-два. Для того чтобы тесто не стало слишком сухим, его заворачивают в пакет и непосредственно перед употреблением еще раз недолго запекают.

### Творожно-масляное тесто (основной рецепт)

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 1 ПОРЦИИ  
ТЕСТА (НА 1 ПРОТИВЕНЬ):

200 г обезжиренного творога  
400 г пшеничной муки  
1 пакетик и 2 ч. л. разрыхлителя  
1 щепотка соли  
5–6 ст. л. сахара  
1 пакетик ванильного сахара  
**1 яйцо**  
2 ст. л. масла  
4–5 ст. л. молока  
мука для рабочей поверхности

- Просеять муку через сито в миску (рис. 1). Сделать посередине ямку и положить



туда разрыхлитель, соль, сахар, ванильный сахар, 1 яйцо, масло и молоко (рис. 2). Смешать все вместе с помощью миксера до состояния рассыпчатого теста (рис. 3).

- Слегка посыпать рабочую поверхность стола мукой. Выложить на нее тесто и размять руками, сформовать из него

ком (рис. 4). Необходимо использовать очень мало муки, иначе тесто получится сухим.

- Раскатать тесто скалкой на столе или на противне, добавить начинку по рецепту.

- Выпекать в заранее разогретой духовке при температуре 180° 15–20 минут и дать остыть на решетке.

### Тесто для кекса — прощает почти все

Для этого теста решающий момент — как его месят. От этого зависит, станет ли оно полным провалом или получится на славу. Плохо вымешенное тесто даст неровную поверхность и будет слишком сильно крошиться. Еще один важный критерий — температура всех ингредиентов должна быть комнатной. В противном случае тесто затвердеет. Но если вы забыли предварительно достать из холодильника масло или яйца, нет повода для паники. Масло можно нарезать маленькими кусками и нагреть где-нибудь в тепле, например на подоконнике



Пищевая ценность 1 порции:  
1870 ккал, 7854 кДж, 75 г белков,  
12 г жиров, 357 г углеводов



в солнечный день или перед открытой духовкой. Яйца можно нагреть до нужной температуры, положив их в теплую воду.

Результат зависит и от того, в какой последовательности вы вводите ингредиенты. Например, нежное тесто с маленькими порами получится, если сначала взбить до образования пены масло и сахар, а потом добавить яйца. Если сделать наоборот, получится воздушное тесто, которое в духовке еще немного подойдет. Можно смешивать все ингредиенты сразу — в результате вы получите тяжелое, сочное тесто. Но какую бы последовательность вы ни избрали, главное, после добавления муки более тесто не вымешивать, иначе оно может стать клейким. Муку необходимо просеивать, так она лучше смешается с остальными ингредиентами. Если тесто получилось слишком густым, можно разбавить его молоком. Если вам хочется быть уверенным в результате, используйте разрыхлитель. Тогда тесто подойдет в любом случае. Поскольку кексы выпекаются, как правило, в высоких формах, ставить ее нужно в самый низ духовки. Чтобы сверху ваше изделие не пригорело, оберните верх фольгой. Ваш кекс удался, если сверху он имеет равномерную структуру и светло-коричневый цвет. Чтобы определить, готов ли он, его

протыкают металлической или деревянной палочкой. Если тесто к ней не прилипает, значит, кекс готов. Но будьте внимательны: если вы клали в тесто кусочки шоколада, то шоколад может прилипнуть к палочке.

### Тесто для кекса (основной рецепт)

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 1 ФОРМЫ:  
250 г маргарина  
250 г сахара  
1 щепотка соли  
4 яйца  
500 г пшеничной муки  
1 пакетик разрыхлителя  
1 пакетик ванильного сахара  
60 мл молока  
масло для формы

Пищевая ценность 1 порции:  
4910 ккал, 20622 кДж, 89 г белков,  
231 г жиров, 629 г углеводов

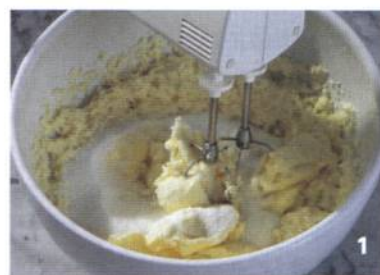


- Смешать миксером мягкий маргарин, сахар и соль (рис. 1), пока сахар не растворится. Когда смесь приобретет белый цвет и кремообразную консистенцию, добавить яйца (рис. 2).

- Смешать муку с разрыхлителем и ванильным сахаром, просеять и добавлять попеременно с молоком (рис. 3).

- Тесто получилось идеальным, если оно, когда вы снимаете миксер, тяжело падает в миску.

- Переложить тесто в смазанную маслом форму и поставить в предварительно разогретую духовку. Выпекать согласно рецепту. По истечении указанного в рецепте времени проверить с помощью палочки (см. рис. на с. 17), хорошо ли пропекся кекс. Выпекать еще несколько минут, если необходимо.







*Проба папочкой теста для экса*

## Тесто для штруделя

Всякий, кто когда-нибудь любил яблочный штрудель, полюбит его навсегда. При его приготовлении необходимо особое чутье. Тут вся проблема не столько в самом тесте, сколько в том, что оно должно быть очень тонким. Но и это не препятствие при наличии терпения и умения. В этом деле решающими являются три вещи. Во-первых, тесто нужно основательно вымесить руками и, как делали еще наши бабушки, все время бросать его на посыпанный мукой стол. От этого оно становится эластичным. Это тесто как раз для тех, кто не в духе и хочет немного выпустить пар. Вы почувствуете облегчение и будете вознаграждены отличным тестом. Не менее важно, чтобы после

этого тесту дали немного отдохнуть — белки смогут как следует подойти. И еще нужно все время следить за тем, чтобы тесто не высыхало. Иначе оно утратит эластичность и порвется, как только вы попытаете его потянуть. Поэтому, перед тем как дать ему покой, его нужно чем-то накрыть. Некоторые утверждают, что лучший способ — накрыть тесто кастрюлей, предварительно обдав ее кипятком. Тогда уж точно ничего не случится. А можно смазать тесто жидким сливочным маслом. Далее его выкладывают на посыпанный мукой кусок ткани и раскатывают как можно тоньше. После чего происходит процесс «растягивания», который заключается в том, чтобы тесто осторожно растянуть. Легче всего растягивать тесто, подложив под

него ладонь. Настоящие профессионалы подбрасывают его в воздух. Но если это ваш первый штрудель, не стоит рисковать. Может случиться так, что, когда вы будете растягивать тесто, на нем образуются маленькие дырочки. Их можно «залатать», положив сверху немного теста. С помощью куска ткани тесто скатывают и потом, стыком вниз, укладывают на противень. Если под противень поставить мисочку с водой, тесто приобретет красивый коричневый цвет. Готовое тесто может пролежать в холодильнике до двух дней, а потом станет серым и невзрачным. А вот замораживать готовое тесто можно, и даже с начинкой.

## Тесто для штруделя (основной рецепт)

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 1 ШТРУДЕЛЯ:

250 г пшеничной муки  
 $\frac{1}{2}$  чашки молока  
**1 яйцо**  
 1 щепотка соли  
 растопленное сливочное масло  
 мука для рабочей поверхности  
 масло для формы

- Просеять муку в миску. Сделать посередине ямку и влить туда теплое молоко, 1 яйцо, соль и 1 ст. л. растопленного сливочного масла. Смешать все движениями к середине (рис. 1).



• Вымесить тесто руками, пока оно не начнет блестеть (рис. 2), а потом бросить 60—70 раз на посыпанный мукой стол. Сформовать из теста шар, накрыть и оставить на 1 час.

• Разложить на столе льняное полотенце, присыпать мукой. Как можно тоньше раскатать на нем тесто скалкой (рис. 3). Потом приподнять тесто

с ткани и обеими ладонями осторожно тянуть его от середины к краям (рис. 4), пока оно не станет равномерно тонким по всей поверхности. Если при этом тесто рвется, просто наложите края друг на друга и прижмите.

- Полить тесто растопленным сливочным маслом и выложить на него начинку. Свернуть и выложить стыком вниз на смазанный маслом противень.

- Выпекать в духовке при температуре 200° 35—40 минут, все время поливая сливочным маслом.

Пищевая ценность 1 порции:  
1280 ккал, 5376 кДж, 35 г белков,  
45 г жиров, 183 г углеводов



## Информация для потребителя

Никогда не помешает знать, с чем имеешь дело. Кулинария — не исключение. Тот, кто знает о продуктах все, знает и как с ними правильно обращаться.

## Как из зерна получается мука

Для пекарей на первом месте до муки стоит зерно. Это основной продукт питания, который известен с незапамятных времен и который раньше попросту обеспечивал человеку выживание. На сегодняшний день, когда наше существование более или менее гарантировано, зерно — это сырье для







## Мука

На упаковках с мукой всегда написано, какого она сорта. И каждый, наверное, когда-нибудь спрашивал себя, что же это значит. Сорт муки зависит от ее цвета. Чем она темнее, тем больше минералов она содержит. Сорта пшеничной муки такие: высший, первый, второй, с отрубями. Для выпечки используют преимущественно первый и высший сорта, то есть те, где меньше всего минеральных веществ. Все остальные годятся только для хлеба. За последние годы мука грубого помола стала отвоевывать свои позиции на кухне. Если вы решитесь изменить рецепт и использовать муку грубого помола, то нужно увеличить количество жидкости, иначе тесто будет клейким. Также полезно было бы пару раз просеять ее и в конце добавить зародыши. Так тесто станет легче. Практически во всех случаях рекомендуется просеивать муку и толь-

изготовления муки. Если зерно правильно складировать, оно может храниться годами. В каждом регионе Земли свой основной вид зерновых. На Востоке это рис, в Америке — кукуруза, в Африке — пшено.

В Центральной Европе выращивают преимущественно пшеницу, рожь, ячмень и овес. Но популярнее всех пшеница. Около одной трети населения планеты питается почти исключительно продуктами из пшеницы. В выпечке такие культуры, как овес, рожь и ячмень, если и играют какую-то роль, то очень незначительную. Их используют ТОЛЬКО для приготовления хлеба. Для пирогов они не подходят, так как содержат небольшое количество клейковины и могут заменить пшеницу лишь отчасти. Первую скрипку в выпечке играет именно пшеница. Но пшеница бывает твердых и мягких сортов. Из твердых сортов изготавливают хлеб и макаронные изделия. Мягкие сорта применяют для изготовления сладкой выпечки. В зависимости от тон-

кости помола решают, как ее использовать. При этом полезно знать, что, собственно, представляет собой пшеница. Она состоит из богатого белками зародыша, крахмала, мучнистого ядра и белкового каркаса (клейковины). Внешняя оболочка (отруби) богата витаминами и минералами. Чтобы из зерна получилась мука, с ним необходимо проделать до 20 различных операций. Сначала зерно отделяют от отрубей и зародыша — из-за высокого содержания в нем жиров пшеница быстро прогоркла бы. К сожалению, при этом утрачивается большая часть витаминов и балластных веществ, которые преимущественно содержатся в отрубях.

На следующем этапе зерна дробятся на кусочки, которые называют мукой грубого помола. Она является основой для некоторых сортов хлеба. После следующей обработки получается манная крупа, которую уже используют для приготовления кондитерских изделий. В конце концов остается только порошок, известный нам как мука.







*Слева направо сверху вниз: пшеничная мука второго сорта, мука грубого помола, ржаная мука, пшеничное зерно, ячменное зерно, пшеничная мука первого сорта, ржаная мука, пшеничная мука высшего сорта.*

ко после этого работать с ней дальше. Так вы убережете себя от комочков, процесс вымешивания пройдет приятнее и в конце вы будете вознаграждены хорошим эластичным тестом. Если вы не хотите проделывать всю эту работу, можете воспользоваться так называемой растворимой мукой<sup>1</sup>. Речь

<sup>1</sup> Продукт, редкий для наших широт. — Здесь и далее примеч. пер.

идет о муке, которая размачивается водяным паром, образуя малюсенькие шарики, которые уже больше не могут скататься в комки. Таким нехитрым способом можно избавить себя от необходимости просеивать муку, потому что если нет комков, то и просеивать не надо. Но эта мука предназначена не только для лентяев. Песочное тесто при приготовлении не прилипнет ни к скалке, ни, что еще важнее, к по-

верхности стола, и можно работать, не опасаясь никаких неожиданностей. В этом случае, как и при использовании муки грубого помола, нужно добавлять немного больше жидкости (10 %), потому что растворимая мука, как правило, уплотняет тесто.

Вместо муки можно использовать крахмал либо заменять им муку отчасти. Так тесто станет очень нежным, рассыпчатым и приобретет песочную нотку. Крахмал производится из картофеля, кукурузы или муки. Крахмал не содержит клейковины, то есть белка. Его можно добавлять в соусы, чтобы загустить их, но в этом случае предпочтительнее картофельный крахмал. Для выпечки больше подходит пшеничный или кукурузный. И, как правило, крахмалом заменяют только часть муки.

## Разрыхлители

Иногда ингредиентам теста не удастся его поднять. Но это не повод для отчаяния. Тесту нужно просто немного помочь. Для этого и были изобретены **РАЗРЫХЛИТЕЛИ**. Произошло это в XIX веке в Америке. Тогда они продавались в пекарнях как дрожжевой порошок. В Германию разрыхлитель попал в конце XIX века и был немного усовершенствован.

С тех пор рецептура его не изменилась.

Но то, что на первый взгляд кажется таким безобидным, на самом деле — химия. За словом «разрыхлитель» скрывается смесь пищевой соды, фосфатов, крахмала и кислоты с разделительным средством. Принцип здесь простой. С помощью влаги и тепла запускается химический процесс, из-за чего в тесте образуются маленькие пузырьки, которые в буквальном смысле толкают его вверх и увеличивают в объеме. В разрыхлителях главное — дата изготовления, потому что если срок хранения истек, результат будет не таким сильным, если вообще будет. Кроме того, если вы добавили в тесто разрыхлитель, нужно побыстрее ставить его в духовку, иначе весь эффект улетучится. В качестве разрыхлителей используют также **ПОТАШ И УГЛЕКИСЛЫЙ АММОНИЙ**. Это тоже искусственные вещества. Углекислый аммоний хорош для рождественской выпечки, он увеличивает ее скорее в ширину, чем в высоту. Те, кому не по душе химия, могут попробовать **ПОРОШОК ИЗ ВИННОГО КАМНЯ**. Но если речь идет о дрожжевом тесте или тесте для хлеба с закваской, то можно обойтись и без тяжелой химической артиллерии. Ее функцию берут на себя **ДРОЖЖИ**



и **ЗАКВАСКА**. Дрожжи — это гриб, который начинает расти в теплой и влажной среде. Сахар ускоряет процесс брожения, поэтому он должен присутствовать (хотя бы щепотка) даже в несладком тесте. Когда все эти факторы объединяются, выделяется спирт и углекислый газ и в тесте начинают появляться маленькие пузырьки — «тесто подходит». В отличие от разрыхлителей дрожжи намного чувствительнее к температурным условиям. Если им слишком холодно (меньше 20°) или слишком жарко (больше 35°), процесса брожения вообще не будет. При этом дрожжи любят покой и не выносят сквозняков. Они бастуют, и с тестом не происходит никаких изменений.

## Жир

Невозможно представить себе выпечку, куда бы не входил какой-нибудь жир. Действительно, без него тес-

то бы представляло собой крошащуюся массу, с которой ничего нельзя было бы сделать. Поскольку масло обладает собственным вкусом, его можно легко распознать, попробовав кусочек выпечки. Но масло нужно не только для теста. Противни и формы для выпечки смазывают маслом, чтобы румяный каравай можно было легко вынуть.

**СЛИВОЧНОЕ МАСЛО**, наверное, самое любимое у кулинаров. Оно придает свежей выпечке, например печеню, незабываемый вкус, который острее всего ощущается в корочке. К сожа-





лению, если пирог выпекается **слишком долго** и **при** очень высокой температуре, этот вкус теряется, и такой пирог уже не отличить от испеченного на маргарине. Это объясняется тем, что сливочное масло пригорает даже при довольно низких температурах и не выдерживает длительного нагревания. Оно получается путем взбивания сливок и, строго говоря, относится в большей степени к молочным продуктам, чем к жирам. Под определением «масло высшего сорта» скрывается сливочное масло лучшего качества. Альфа и омега выпечки — это консистенция. Поэтому масло нужно вовремя достать из холодильника, чтобы оно нагрелось до комнатной температуры, если, конечно, речь идет не о песочном тесте. Сливочное масло относится к жирам животного происхождения. Оно богато насыщенными жирными кислотами, которые не очень хорошо влияют на состояние здоровья, и холестерином, избышек которого тоже может отразиться негативно на организме. Всем тем, кто испытывает проблемы такого характера, лучше заменить сливочное масло высококачественным маргарином.

**МАРГАРИН** состоит преимущественно из жира и воды. Жир может быть как исклю-

чительно растительного происхождения, так и с добавлением животных жиров. Тем, кто из соображений здорового питания хочет заменить масло маргарином, нужно внимательно изучить список ингредиентов. Если вы боитесь холестерина, тогда вам рекомендован растительный маргарин. Но для выпечки полужирный маргарин не подойдет, так как он наполовину состоит из **извод**ы. Мягкий маргарин хорош для теста для кекса, твердый — для песочного теста.



**РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО** может стать альтернативой.

В сладкую выпечку кладут только безвкусное растительное масло, как, например, соевое, кукурузное или подсолнечное, чтобы не перебить основной вкус и аромат. В случае с несладкими блюдами все наоборот, поэтому в пиццу, в частности, рекомендуют класть оливковое масло.

Ореховое масло чувствительно к высокой температуре, поэтому оно не подходит. Для фритюра подойдет арахисовое масло, которое хорошо переносит сильный жар. И как бы ни было соблазнительно смазывать формы и противни жидким растительным маслом, делать этого все же не стоит, так как оно превращается в смолу.

**ТОПЛЕННОЕ МАСЛО**, в отличие от обычного **сливочного**, хорошо переносит высокие температуры. Оно как будто создано для фритюра. Топленое масло получают путем растапливания сливочного, поэтому оно не содержит воды и белка. Если же вы используете его для выпечки, уменьшите количество масла, указанное в рецепте, на 15 %.

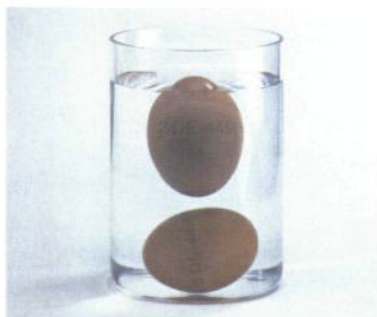
## Яйца

**В**ряд ли найдется такое тесто, которое бы готовили без них. Все дело





в том, что яйца затвердевают от жары. Кроме того, они придают тесту пластичность. Когда яйца взбивают, в смеси образуются пузырьки воздуха, которые делают тесто легче. Цвет теста тоже зависит от яиц. Яйца существенно отличаются по величине. В Германии, например, их размеры называются так же, как размеры одежды: XL, L, M и S. В рецептах, как правило, указывают количество яиц сред-



*Проверка яиц на свежесть: положите их в стакан холодной воды. Свежие яйца будут лежать на дне; не очень свежие всплывут тупым концом вверх; несвежие останутся лежать на поверхности.*



ней величины, поэтому желательно именно такие и покупать. В ином случае необходимо соблюдать пропорции. Это значит, что яиц меньшего размера нужно больше и наоборот. Чтобы не ошибиться, можно смешать сначала все яйца в миске и добавлять в тесто по ложке, пока не получите нужную консистенцию. Часто необходимо отделить желтки от белков. Этот процесс требует предельного внимания, поскольку в белке не должно остаться ни грамма желтка, иначе взбиванием ничего не добьешься. Все потому, что

желток содержит жиры. А они противопоказаны, если белок нужно взбить в пену. Хотя продаются яйца неохлажденными, после покупки их лучше хранить в холодильнике.

## Сахар

Именно в сахаре причина того, почему все мы так любим пироги. Еще в XVIII веке он был баснословно дорогим, потому что его нужно было везти из Америки.

И только когда его научились добывать из сахарной свеклы, растущей в наших краях, сахар стал общедоступным. Сахар не только придает всякому пирогу бодрящий вкус, на него возложены и вполне практические задачи. Благодаря ему тесто имеет объем и структуру. Основные виды сахара — сахар-песок, трост-

никовый сахар, коричневый сахар и сахарная пудра.

**САХАР-ПЕСОК** используется чаще всего. Он может быть мелким и крупным. Начиная с сахара-рафинада и обычного сахара, который хорошо растворяется, и заканчивая очень мелким сахаром, подходящим для самой нежной и утонченной выпечки. Если вы хотите облегчить себе работу, выбирайте как можно более мелкий сахар.

**ТРОСТНИКОВЫЙ САХАР** производят из сахарного тростника, он имеет темный цвет, если тростник был неочищенный. У сахара дурная слава, его обвиняют во многих болезнях и в образовании лишнего веса. При этом, если соблюдать меру, он абсолютно безвреден. А если употреблять в пищу тростниковый сахар, то можно не только насладиться вкусом, но еще и обогатить свой рацион минералами и микроэлементами.

**КОРИЧНЕВЫЙ САХАР** потому и коричневый, что это кристаллизовавшийся сахарный сироп. Он особенно хорош для теста, куда входит много шоколада, цукатов или орехов.

Сахар-песок делит пальму первенства на кухне с **САХАРНОЙ ПУДРОЙ**. Ее полу-



чают путем перемалывания обычного сахара с добавлением крахмала (кукурузного до 3 %), который замедляет процесс образования комочков.

Используется она преимущественно там, где сахар должен крошиться или очень быстро растворяться. Еще она позволяет немного схитрить. Например, песочное тесто для печенья нужно все время раскатывать. Если для этого использовать муку, существует опасность, что тесто станет слишком сухим. Если же вместо муки взять сахарную пудру, можно совместить приятное с полезным. Полезно, потому сахарная пудра препятствует прилипанию теста к столу, а приятно, потому что так печенье станет еще слаще. Перед тем как использовать сахарную пудру, ее нужно просеять, тогда она будет более рассыпчатой и с ней

будет легче обращаться. Если пудра слиплась, нужно сначала размять ее скалкой и только потом просеивать. И конечно, когда речь заходит об украшении, без сахарной пудры — никуда. Насыпанная сверху, она похожа на снежную шапку. Если ее смешать с водой, получится сладкая помадка.

**СИРОП ИЗ САХАРНОЙ СВЕКЛЫ** используют в качестве альтернативы сахару. В нем также сохранены все полезные составляющие. Его применяют, в первую очередь, в рождественской выпечке. Заменять сахар сиропом в других рецептах рискованно: поскольку сироп жидкий, он может нарушить пропорции. С другой стороны, это его свойство можно обернуть себе на пользу, придав тесту сочность. Поэтому особенно уместен сироп из сахарной свеклы в тесте для кекса.

## Молоко и молочные продукты

Если в рецепте нет никаких специальных указаний, то под **МОЛОКОМ** подразумевают, как правило, коровье молоко. Даже свежее молоко пастеризуется и гомогенизируется. Молоко длительного хранения еще и стерилизуют, и оно может храниться в холодильнике до трех месяцев. Молоко богато белком высокой биологической ценности и кальцием, даже если оно стерилизовано. Содержащийся в молоке сахар придает тесту сладкую нотку, и иногда можно даже не добавлять больше сахара. Обычно молоко нужно для того, чтобы придать тесту эластичность, когда оно нуждается в жидкости. Но кроме того, молоком можно спастись от фиаско, когда у вас что-то пошло не так. Например, если тесто свернулось, нуж-



но просто добавить немного молока, еще раз перемешать миксером — и у вас снова все в порядке.

Иногда бывает так, что тесто получилось слишком твердым, хотя вы во всем придерживались рецепта. Это может произойти, например, из-за того, что вы использовали муку грубого помола вместо муки высшего сорта. В этом случае молоко тоже способно творить чудеса. А для приготовления дрожжевого теста можно использовать даже скисшее молоко.



*Сметана*

**СМЕТАНА (жирность 24-28 %)** — продукт скорее для несладкой, чем для сладкой выпечки, хотя бывают исключения. Сметану производят из пастеризованных сливок, и она менее жирная. Легкая кислая нотка сметаны придает выпечке свежий вкус.

**СЛИВКИ** - это, по большому счету, жир молока, который с него снимают. Сегодня с помощью центрифуг этот процесс намного уско-



*Взбитые ижидкиесливки*

рился. Сливки можно использовать и для теста, но основное их применение — кремы. Жирность сливок составляет до 30 %. И чем они жирнее, тем лучше выйдет крем. Те, кому такой процент жирности покажется слишком большим, могут заменить сливки йогуртом — его жирность колеблется от 1,5 до 10 %. Если вы пошли на эту замену, то можете спокойно выбирать самый жирный йогурт, иначе крем у вас не получится. Но сливки кладут не только в крем. Они также идеально подходят для украшения почти любого печеного блюда.



Еще один молочный продукт, который очень востребован при выпечке, это **ТВОРОГ**. Его производят из молока, которое обогащают молочнокислыми бактериями. У творога свежий, немного кисловатый вкус. Его можно использовать как для теста (творожно-масляное), так и для крема. Чем свежее он будет, тем лучше. Поскольку творог, как правило, содержит много жидкости, перед его использованием нужно дать ему стечь. Тесту он придает кисловатую нотку, а крем приобретает благодаря ему незабываемый вкус.

## Орехи и семена

**С**емена и орехи используют в выпечке не только под Рождество. В других печеных изделиях они тоже всегда приветствуются, особенно теми, кто следит за



своим здоровьем, ведь орехи и семена содержат большое количество ненасыщенных жирных **КИСЛОТ**. В тесто их кладут либо молотыми, либо измельченными. Они придают тесту сочность и особый вкус.



Те, кто занимается выпечкой, предпочитают, в первую очередь, лесные орехи, миндаль и грецкие орехи. Правда, такие деликатесы, как кокосовый орех (преимущественно коксовая стружка), орех кешью, американский орех (пекан) и австралийский орех (макадамия), сегодня не такая уж и редкость. Есть рецепты, в которых молотые орехи или семена даже заменяют муку. Те, кто боится лишних калорий, могут взять вместо части орехов или семян муку грубого помола. На вкус это не отразится, а калорий станет меньше. Но осторожно: по внешнему виду орехов совершенно невозможно определить, каковы они на вкус. Они могут выглядеть вполне свежими, хотя на самом деле давно прогоркли. Именно из-за

высокого содержания жиров орехи хранятся недолго. Если вы используете старые запасы, перед тем как добавлять в выпечку орехи, проверьте, не испортились ли они. Имейте в виду: один прогорклый орех может испортить весь пирог. Поэтому запасы орехов лучше замораживать, а не хранить в шкафу вместе с крупами. Так они дольше останутся свежими и не высохнут, что особенно опасно, если орехи молотые.

## Сухофрукты полезнее, чем принято считать

**С**ухофрукты получают, засушивая свежие фрукты при температуре минимум 100°. При этом они жертвуют своим ароматом и частью содержащихся в них витаминов. Но это не означает, что они превращаются в ни на что не годные сухари. Все минеральные и питательные вещества сохраняются, и их даже становится относительно больше. Например, курага полезнее свежих абрикосов. И кто бы мог подумать, что по содержанию каротина она в состоянии соперничать со свежей морковью. Среди излюбленных сухофруктов также яблоки, сливы и инжир. Благодаря им тесто становится сочным. Чтобы сухофрукты выглядели как можно более нату-

рально и чтобы защитить их от вредителей, их обрабатывают серой. Но, как правило, в продаже есть и не обработанные сухофрукты, что, без сомнения, лучше для здоровья, поскольку они не содержат консервантов. Если же вы купили те, которые были обработаны серой, знайте, что их необходимо тщательно промыть и высушить. Если в рецепте сказано, что их нужно измельчить, то лучше прежде вымочить сухофрукты в воде. Так дело пойдет быстрее, и они не будут прилипать к ножу. Изюм — один из наиболее часто используемых в выпечке сухофруктов. Кишмиш хоть и немного светлее, но мало чем отличается от изюма. Коринка немного меньше по размеру. Ее также можно приобрести в обработанном и необработанном виде. Чтобы весь изюм не осел внизу, а равномерно распределился по тесту, его посыпают мукой, прежде чем добавлять к другим ингредиентам.

## Цукаты

**Ц**укаты — это обычные фрукты, законсервированные в сахаре. Их кипятят в сахарном сиропе, пока они целиком им не пропитаются. Часто в процессе приготовления фрукты утрачивают свой естественный цвет — его замещают краси-

телями. Например, вишни, которыми украшают сверху торты, содержат до 60 % сахара. Такие ягоды трудно съесть целиком, поэтому их измельчают и используют при выпечке кексов, рождественских блюд или просто в качестве украшения.

## Запеченные фрукты - это тоже вкусно

**ЯБЛОКИ** относятся к самым любимым фруктам. И не только в сыром виде, но и запеченные. Яблочных пирогов существует великое множество. Это связано с тем, что яблоки есть в продаже круглый год, они вполне доступны по цене. И если для украшения выбирают, как правило, сладкие сорта, то для начинки подойдут и кислые. Дело в том, что сладкие сорта яблок в запеченном виде не имеют ярко выраженного вкуса. Чтобы яблочный пирог сделать более сочным, нужно намазать бумагу для выпечки



и положить сверху промасленной стороной вниз.

**ВИШНИ** почти так же популярны, как и яблоки. Все равно, красуются ли они на тортах, или их используют в качестве начинки, они всегда ко двору и не теряют своих поклонников. Большой частью в ход идут именно вишни, а сладкая черешня остается не у дел. Можно использовать как свежие, так и замороженные фрукты. Консервированные вишни тоже вариант, нужно только, чтобы они как следует стекли. В любом случае их немного посыпают мукой — так они не оседут на дне.

Если тесту нужно придать свежую нотку, на ум приходят такие **ЯГОДЫ**, как смородина, ежевика, малина и черника. Их можно использовать как свежими, так и замороженными. Иначе о ягодах на полгода пришлось бы

забыть! Свежую малину нельзя мыть, ведь она такая нежная. Если вы используете замороженные ягоды, кладите их в пирог прямо из морозилки (когда они оттают, то станут такими мягкими, что их очень легко раздавить). После этого пирог нужно сразу же поставить в духовку. Если ягоды используются для торта, то их поливают кремом или помадкой, пока они еще мерзлые.

## Шоколад: кто тут сможет устоять?

**Ч**ем была бы выпечка, не будь на свете шоколада? Об этом, наверное, лучше не думать. Выпечка — хороший повод насладиться его чудесным вкусом. Трудно себе представить, чтобы другой продукт так же хорошо подходил для пирогов и печенья. Им или украшают блюдо, или кладут прямо в тесто. Кстати, то, из чего делают шоколад, какао-бобы, имеет совершенно непривлекательный вид. Сначала их сушат, затем жарят и только потом перемалывают. Без этого не может быть шоколада, который получается при добавлении к какао-порошку молока или сливок и пряностей. Если его нужно добавить в тесто, то шоколад либо натирают на терке, либо ломают на кусочки, либо растапливают. В последнем случае





*Шоколадна водяной бане*

важно, чтобы он расплавлялся не быстро. Поэтому рекомендуем приготовить водяную баню и запастись терпением. Вода не должна быть слишком горячей и тем более не должна кипеть. Кроме того, ни капли не должно попасть в миску с шоколадом. Потому что иначе шоколад свернется, и все нужно будет начинать сначала. Для глазури лучше всего подойдет кувертюр, потому что в нем содержится больше всего какао-масла и глазурь получится очень нежной.

## Марципан — небесное удовольствие

Тот, кто знает, из чего делают марципан, хорошо понимает, какое это чудо. В него в равных пропорциях входит тертый миндаль и сахар. Своим характерным вкусом он обязан миндальному маслу и дорогой розовой воде. Чем качественнее марципан, тем выше в нем

содержание миндаля. Массу для приготовления марципана можно приобрести в супермаркете. Марципан соединяют с сахарной пудрой, основательно вымешивают и раскатывают скалкой. Таким образом вы препятствуете его склеиванию, укрепляете его структуру и делаете слаще. Натуральный цвет марципана очень



*Окрашивание марципана*

неприметный, поэтому, если он должен служить украшением, в него добавляют пищевые красители. Когда масса полностью пропиталась цветом, ее нужно вымесить. Кроме того, марципан еще подкрашивают кисточкой, смоченной в пищевом красителе. И хотя с виду он не очень экстравагантен, когда речь заходит о начинке, марципану нет равных.

## Нуга: не жалеть ничего

Те, для кого шоколад — плот греха, при упоминании нуги сразу вспомнят о геенне огненной. Все пороки соединились в ней самым соблазнительным образом. Она состоит из молодых лесных орехов, какао и сахара и просто тает во рту.

Ее используют для начинки и крема. Из нуги можно делать конфеты, но это слишком накладно, тем более что их всегда можно купить в магазине. Если вы используете нугу для приготовления крема, охладите ее перед тем, как добавлять масло.

## Украшение — радость для глаз

При выпечке учитывают не только способность человека различать вкус, наши глаза тоже должны получать удовольствие. Особенно это касается сладостей. Если это торт, то в ход идет крем, искусно выложенный или нанесенный с помощью кулинарного шприца. Крем бывает всего двух видов: масляный и сливочный. **МАСЛЯНЫЙ КРЕМ**, как видно из названия, делается из масла, и в итоге получается тяжелая масса. Готовить его непросто даже искушенным кулинарам. Сегодня рецепт масляного крема подвергся некоторым изменениям, и его приготовление доставит меньше трудностей. Еще одно его достоинство в том, что торт с масляным кремом



не такой тяжелый, так что можно съесть два куска и при этом не лопнуть. **СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ** легче по консистенции, но важно, чтобы взбитая масса не осела.

На каком бы варианте крема вы ни остановились, наилучшего результата можно добиться, используя для украшения **КУЛИНАРНЫЙ**

**ШПРИЦ**. Его нужно наполнять **ТОЛЬКО ДО ПОЛОВИНЫ**.

Если наполнить целиком, то крема будет слишком много, и у вас ничего не получится, кроме бесформенной каши.

Предварительно решите, какая насадка вам нужна. Важно выдавить сразу весь крем, не делая пауз, — они будут очень хорошо заметны. Если вам нужно сделать украшение другим кремом, его просто заливают поверх первого. И даже если с первого раза ваш торт не получится таким, как в кулинарной книге, не расстраивайтесь.

Тренируйтесь, и ваши результаты точно улучшатся. Если же совсем ничего не вышло, разровняйте крем ножом и попробуйте нанести другой узор.

Очень декоративно выглядит **ТОНКО НАРЕЗАННЫЙ ИЛИ ЗАСАХАРЕННЫЙ МИНДАЛЬ, ВЫЛОЖЕННЫЙ ПО КРАЮ**. Крем должен быть таким, чтобы орехи держались на нем. Наберите целую пригоршню и высыпьте на края торта, немного вдавливая.



Не менее красиво смотрится торт или пирог, покрытый **ПОЛОТНОМ ИЗ МАРЦИПАНА**. Для этого нужно раскатать марципан с сахарной пудрой, чтобы получилась лепешка, превышающая в диаметре торт примерно на 5 см. Потом это полотно кладут на торт сверху и осторожно приминают со всех краев. Если марципановое полотно слишком сильно выступает за края торта, его можно или свернуть, или выложить вкруг в виде шнура, или просто обрезать ножом. Те, у кого есть время и желание, могут изготовить из марципана **РОЗОЧКИ**, с которыми торт станет еще красивее.

Очень нарядно на выпечке смотрится **ШОКОЛАДНАЯ ГЛАЗУРЬ**. Для ее приготовления лучше взять кувертюр. Содержащиеся в нем в большом количестве жиры препятствуют образованию в шоколаде комочков, когда его расплавляют. А чтобы шоколад блестел, когда он снова застынет, проведите по еще жидкому шоколаду

несколько раз широким ножом туда-сюда.

Фрукты на тортах и пирогах красивы сами по себе. А если они еще и блестят!.. Достигнуть этого эффекта можно с помощью глазури.

**АБРИКОВОСОВАЯ ГЛАЗУРЬ - КОРОЛЕВА ФРУКТОВЫХ ГЛАЗУРЕЙ**. Она обладает приятным вкусом и делает фрукты еще привлекательнее. Чтобы ее приготовить, нужно разогреть абрикосовый конфитюр с небольшим количеством воды и сахара, а потом нанести на фрукты с помощью кисточки. И в одно мгновение они станут свежее утренней зари.

Но самой классической считается **САХАРНАЯ ПОМАДКА**. Делается она очень быстро и состоит из воды и большого количества сахарной пудры. Можно прибегнуть к помощи пищевого красителя и разукрасить глазурь, как подскажет вам ваша фантазия. Наносить помадку, как и шоколадную глазурь, нужно с помощью широкого ножа.

# Что еще нужно знать

## Приборы и приспособления для выпечки — ваши помощники



Чтобы испечь вкусный пирог, нужно как следует вооружиться. Предложение велико. Конечно, не нужно покупать все, но есть некоторые вещицы, без которых обойтись никак нельзя и которые совсем не лишены смысла, как может показаться на первый взгляд.

### ВЕСЫ И МЕРНЫЕ СТАКАНЫ.

Когда вы что-то печете, лучше ни в чем не полагаться на волю случая. Рецепт — это закон, в котором не стоит сомневаться. Все ингредиенты должны быть измерены точно, как в аптеке. Для этого на свете есть весы. Особенно рекомендуем электронные, которые показывают вес

с точностью до граммов. Во многих рецептах количество продуктов любят указывать в ложках: столовых и чайных. Но так как все ложки разные, полагаться на такие указания нельзя. Поэтому вот точный вес в граммах содержимого столовых и чайных ложек. Мука и сахарная пудра: 1 ст. л. соответствует 10 г, 1 ч. л. — 3 г; сахар-песок 1 ст. л. — 15 г, 1 ч. л. — 5 г; сливочное масло: 1 ст. л. — 15 г, 1 ч. л. — 5 г; какао-порошок: 1 ст. л. — 6 г, 1 ч. л. — 2 г; разрыхлитель для теста: 1 ст. л. — 10 г, 1 ч. л. — 3 г, весь пакетик весит 16,5 г. Большие объемы, например 500 г муки, можно измерять с помощью мерного стакана. Это же относится и ко всем жидкостям. Сложности могут возникнуть только тогда, когда в рецепте указаны 20 мл или 110 мл. Решить проблему можно, приобретя детскую бутылочку — так у вас будет все под контролем.

### МИКСЕРЫ И ВЕНЧИКИ.

Кто хоть один раз в жизни пробовал взбивать белки вручную, не пожалеет денег на покупку электромиксера.



Согласитесь, насколько приятнее просто нажать на кнопку, вместо того чтобы мешать до седьмого пота. Миксеры продаются с разными насадками, поэтому ими не только можно взбивать белки, масло и сливки, но и мешать тесто (например, песочное). Тем не менее от венчика отказываться не стоит, так как иногда мешать нужно нежно, не в полную силу. Например, с помощью венчика добавляют сахарную пудру в бже. Желательно, чтобы венчик был сделан из нержавеющей стали или пищевой пластмассы.

**СИТО.** Чтобы ваше тесто получилось по-настоящему нежным и гладким, муку перед использованием лучше еще раз просеять. Для этого используется сито с очень маленькими отверстиями (железное или пластмассовое). Муку нужно насыпать в сито и протереть сквозь него ложкой. По сравнению с металлическим, пластмассовое





сито имеет преимущество: кислота, содержащаяся во фруктах, ему не вредит. Если же масса, которую нужно протереть через сито, густая или горячая, тогда рекомендовано использовать металлическое.



Украсить блюдо сахарной пудрой лучше с помощью солонки, а не сита.

**МИСКИ.** Часто ингредиенты нужно сначала смешать по отдельности, а потом соединить все в одной большой посудине. Можно приобрести набор одинаковых мисок разного размера. При покупке обратите внимание, чтобы они были устойчивыми и не «ездилы». Для всех операций, которые происходят при высокой температуре, например растапливание шоколада, лучше использовать металлические миски. Но если требуется что-то смешать, то делайте это

в пластмассовых мисках — так намного тише.

**ПЛАСТМАССОВЫЕ, МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ И ДЕРЕВЯННЫЕ ЛОЖКИ.** Ложки нужны для смешивания крупных ингредиентов. Ложки из разных материалов подходят для разных целей. Если нужно, к примеру, смешать муку со взбитым белком, тогда идеальны металлические ложки. Деревянными ложками хорошо смешивать крупно нарезанные продукты или что-то сыпучее. Если вы работаете с фруктами, то возьмите пластмассовую ложку — фруктовые кислоты ее не повредят. Но универсальной может стать лишь деревянная ложка.

**НОЖ ДЛЯ ТЕСТА.** Вытак долго колдовали над тестом: месили



и взбивали, теперь ничего не должно пропасть зря, то есть все тесто должно попасть на противень. Для того чтобы собрать все остатки с миски, удобно пользоваться специальным ножом. Если нужно равномерно распределить тесто или крем, на помощь придут



специальные пластины. Они размером с почтовую открытку, бывают с закругленным краем либо с зубчатым, которым можно рисовать на креме красивые волны.

**ТЕРМОМЕТР ДЛЯ ДУХОВКИ.** Очень немногие духовки сохраняют установленную температуру. Другие нагреваются больше, чем нужно. Но вместо новой плиты лучше просто купить термометр. Так вы будете знать, какая в духовке температура, и сможете ее регулировать.

**КУЛИНАРНЫЙ ШПРИЦ.**

Для кремообразных масс полезно иметь кулинарный шприц с разными насадками. Его можно мыть в посудомоечной машине. Шприц сужается книзу и имеет небольшое отверстие, на которое помещается насадка, с зубчиками или гладкая, большая или маленькая. Крем или другая масса заливается в конус шприца, который придерживают рукой. Другой рукой направляют шприц и несиль-

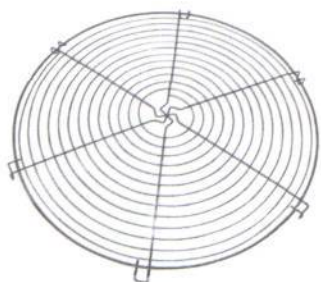


но выдавливают его содержимое. Если расходы на такое приспособление кажутся вам неразумными, можно воспользоваться целлофановым пакетом, просто проде-



лав в нем отверстие нужного размера. Но имейте в виду, что к пакету не прилагаются насадки с зубчиками, и вы не сможете сделать соответствующие украшения из крема.

**РЕШЕТКА.** Чтобы ваш пирог получился на славу, важно охладить его после выпекания. А чтобы он остыл снизу, его выкладывают на специально предназначенную для этого решетку. С той же целью можно использовать и решетку из духовки, главное только, чтобы низ пиро-



га не касался стола для свободной циркуляции воздуха.

**СКАЛКА ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ РАСКАТЫВАНИЯ ТЕСТА.** Она обеспечивает равномерное давление по всей поверхности, и с ее помощью можно достичь нужной толщины теста. Классическая скалка сделана из дерева. Если она узорчатая, это плюс, поскольку на узорах остается мука, что, в свою очередь, препятствует прилипанию к ней теста. Если тесто не переносит тепла,



как, например, песочное, раскатывать его лучше скалкой из мрамора. Так тесто будет дополнительно охлаждаться и приобретет нужную консистенцию. Если такой скалки под рукой нет, можно заменить ее бутылкой.

### БУМАГА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ.

Раньше на противень нужно было наносить масло с помощью кисточки, чтобы к нему не прилипало тесто. Теперь эту задачу взяла на себя бумага для выпечки. Она экономит не только нервы, но и масло. Есть даже такая бумага, которая специально вырезана под размер противня. А можно найти такую, на которую нанесены контуры будущего пирога.

**ЛОПАТКА.** Сказать по правде, особой необходимости в ней нет. Но если она у вас имеется, вы никогда не откажетесь от ее услуг. Она похожа на нож, только вместо лезвия — плоская закругленная поверхность. С ее помощью можно поднимать коржи и печенье, не ломая их. Очень кстати лопатка придется и тогда, когда нужно нанести крем или глазурь.



## Формы для выпечки

**В**ыбор форм для выпечки поистине огромен. Пусть кому-то это покажется излишеством, но все же, чтобы выпечка была разнообразной, желательно иметь несколько разных форм.



Или вы можете вообразить себе квадратную ромбовую бабу? Кроме того, немало важно, из чего сделана форма. С точки зрения конечного результата лучший материал — это черная жесть. Потому что она, в отличие от белой жести, не отражает тепло. Неплохая выпечка получается в формах из каучука. Керамические формы красивы на вид, но они плохо проводят тепло. Поэтому если вы остановили свой выбор на них, следите, чтобы температура в духовке была немного выше указанной в рецепте.

### РАЗЪЕМНЫЕ ФОРМЫ.

Разъемные формы могут быть самыми разнообразными

ми, от 16 до 30 см в диаметре. Они состоят из днища и обруча, который можно легко снять, расстегнув застежку. Профессионалы используют приспособление, состоящее только из обруча.

Днища оно не имеет, поэтому ставится прямо на



противень. Так можно самим устанавливать размеры будущего торта.

**КВАДРАТНАЯ ФОРМА.** Ее можно использовать для любой выпечки квадратной формы, а также печь в ней хлеб.

**ФОРМА ДЛЯ РОМОВОЙ БАБЫ.** Это классическая форма, с которой связаны наши детские воспоминания. То, что в ней выпека-



ют, еще иногда называют кексом. Форма имеет характерную волнистую поверх-



ность, причем «волны» могут быть различной величины и глубины. Но посередине всегда есть отверстие. Оно необходимо для того, чтобы кекс равномерно пропекся. Поскольку форма достаточно высокая, ее ставят обычно на самое дно духовки. Иначе сверху кекс пригорит, а внизу не пропечется.

**ФОРМА ДЛЯ ФРУКТОВЫХ ПИРОГОВ.** Фруктовые пироги и изделия из песочного теста лучше выпекать в форме с невысокими краями. Такие формы можно найти разных размеров. Если форма стеклянная, то печь



нужно будет немного дольше обычного, но ее преимущество в том, что она прозрачная, а значит, можно беспрепятственно наблю-

дать, насколько зарумянился ваш пирог.

**ФОРМЫ ДЛЯ МАФФИНОВ И ПЕЧЕНЬЯ.** Из теста для кекса можно делать также изделия поменьше, используя специальные формы. Маффины и печенье особенно хорошо подходят для детских дней рождения. Тесто можно класть либо непосредственно в форму, либо на предварительно помещенные туда специальные бумажные формочки,



которые выполняют ту же функцию, что и бумага для выпечки. Их лучше удалить непосредственно перед употреблением, так тесто останется сочным.

**МИНИ-ФОРМЫ.** Не в каждом доме найдется достаточно едоков на большой пирог. Поэтому существуют и маленькие формы для выпечки, в которых можно печь изделия меньшего размера. Для чего просто уменьшите количество всех ингредиентов, указанных в рецепте, вдвое.



## Экстренные случаи и маленькие хитрости

**К**ак бы вы ни старались, что-то может все равно пойти не так. Но то, что кажется на первый взгляд катастрофой, часто достаточно легко исправить.

Как обидно, когда уже начинаешь готовить, и вдруг выясняется, что каких-то **ИНГРЕДИЕНТОВ НЕ ХВАТАЕТ**, хотя вы вроде бы купили все необходимое. Это не значит, что нужно отложить приготовление или бежать в магазин. Если вы немного схитрите, дело от этого не пострадает. Если не хватает, к примеру, йогурта, смешайте равное количество молока и творога. Если нет сметаны, нужно смешать йогурт со сливками. Часто под рукой может не оказаться нужного алкогольного напитка или же вам просто не хочется ради трех капель покупать целую бутылку. Это не проблема.

Чаще всего, алкогольные напитки взаимозаменяемы. Арак (рисовую водку) можно заменить коньяком, и наоборот. Это же относится и к вишневой наливке, малиновому спирту, сливовице и рому. Правда, иногда алкоголь в выпечку совсем не кладут, к примеру, из-за детей. Вместо него используют фруктовый сок. Нет под рукой кокосовой стружки — возьмите молотый миндаль или лесные орехи. Отсутствие изюма можно компенсировать мелко нарезанным черносливом. А теперь хорошая новость для тех, кто не любит цукаты. Вместо них можно использовать кушочки абрикосов. Если же вам не хватает цитрусового вкуса, натрите на терке корочку апельсина. Когда в наличии нет сахарной пудры, можно просто измельчить обычный сахар. Не оказалось ни апельсинов, ни лимонов, замените цедру ванилином. И наоборот, цедра заменит ванильный сахар, если в данный момент его у вас не оказалось.

**ВАНИЛЬНЫЙ САХАР** можно изготовить в домашних условиях. Нужно разрезать стручок ванили, извлечь сердцевину и смешать ее с сахаром. После этого положить смесь в стеклянную банку и плотно закрыть, чтобы запах не улетучивался. И вот у вас есть ванильный сахар собственного изготовления.

Может случиться так, что, пока вы вымешиваете **ТЕСТО**, оно **СВЕРНЕТСЯ**. Это может происходить из-за того, что яйца были не комнатной температуры. Ситуацию можно спасти, поставив миску с тестом на некоторое время на водяную баню. Перемешайте еще раз, и с ним должно быть все в порядке. Либо добавьте немного муки — 1—2 ст. л.

Если вы увидели, что **СВЕРХУ ПИРОГ ПРИОБРЕЛ КОРИЧНЕВЫЙ ЦВЕТ**, но он еще не пропекся, накройте пирог сверху фольгой. Коричневатый оттенок очень желателен для песочного теста. Чтобы поспособствовать этому, смешайте желток с водой. Если вместо воды взять молоко, процесс пойдет даже быстрее благодаря содержащемуся в нем сахару.

Грань между готовым и пересушенным пирогом очень



тонка: достаточно передержать его самую малость. Тесто может получиться слишком сухим по нескольким причинам: или вы пекли при неправильной температуре, или в неподходящей форме. Чтобы спасти **ПЕРЕСУШЕННОЕ ТЕСТО**, нужно поверхность пирога проколоть острым предметом, например зубочисткой или вилкой, и залить сок или алкоголь, как вам больше нравится. И кто знает, может, именно этот ваш пирог и станет самым любимым.

А как быть, когда пирогу настолько понравилось в форме, что он не хочет ее покидать? Без паники, выйдет, как миленький. Его можно перехитрить. Нужно осторожно отделить пирог с краев от формы с помощью ножа. После чего перевернуть его и поставить на решетку вверх ногами. На днище формы положить влажное полотенце и постучать по нему. Скоро **ПИРОГ** передумает, признает себя побежденным и **ОТДЕЛИТСЯ ОТ ФОРМЫ**.

Может произойти еще такая неприятность, что от **ПИРОГА ОТЛОМИТСЯ КРАЕШЕК**. Но и в этом случае не следует пугаться. Отломившийся кусочек можно приклеить на место абрикосовым вареньем. Намажьте им место над-

лома, приложите кусочек и крепко надавите. Через несколько мгновений от беды не останется и следа. Взбитый белок также очень хорошо зарекомендовал себя в качестве склеивающего вещества.

Если **ПИРОГ ПРИГОРЕЛ**, срежьте потемневшие места. А чтобы никто ничего не заметил, залейте его сверху глазурью. Это может быть сахарная помадка или шоколад, в зависимости от того, что это за пирог. На вас точно никто не обидится за то, что вы прибегли к такому маневру, если вообще кто-нибудь поймет, что что-то не так.

И еще один совет. Если вам нужно **НАНЕСТИ** шоколадную **ГЛАЗУРЬ** на **БОЛЬШУЮ ПОВЕРХНОСТЬ**,

то лучше делать это ножом или лопаткой.

**ЯЙЦА** тоже могут стать проблемой. Когда нужно отделить желток от белка, то лучше разбивать яйца над одной миской, а собирать — в другой. Потому что очень обидно, когда в белки попадает немного желтка и приходится все начинать сначала.



# Глоссарий

Как и в других областях жизни, в выпечке тоже в ходу свои особые слова и выражения, которые могут быть непонятны, если слышишь их в первый раз. Сначала кажется, что это какой-то тарабарский язык, но стоит вам запомнить парочку таких слов, и вы станете употреблять их совершенно естественно.

**Абрикотирование.** Все вещи на свете выглядят привлекательнее, если красиво упакованы. То же самое и с выпечкой. Немножко блеска — и все смотрится намного аппетитнее.

Особенно если речь идет об изделиях из дрожжевого теста.

В готовом виде оно матовое.

Для придания блеска его немного обмазывают теплым абрикосовым вареньем с помощью кисточки. Так пирог не просто лучше выглядит, но и приобретает сладкую фруктовую нотку.

**Ванилин.** Это сахар, ароматизированный искусственной эссенцией ванили.

**Ванильный сахар.** Настоящий ванильный сахар, который содержит не менее 5 % ванили, можно узнать по тому, что в нем есть черные точки.

**Водяная баня.** Водяная баня нужна в тех случаях, когда прямой огонь может разрушить субстанцию (шоколад) или если вы имеете дело с чувствительным веществом (желтком). Ставя посудину с шоколадом в горячую воду, вы нагреваете его не напрямую, что положительно отражается на результате.

**Выпечка «вслепую».** Это выражение может немного ввести в замешательство. Подразумевает оно выпекание теста (преимущественно песочного) под прессом сухих бобовых (гороха или чечевицы). Из-за их веса тесто остается плоским, и, когда оно будет готово, на него выкладывают начинку, например фрукты.

**Глазурь.** Глазурь используют для украшения выпечки. Она может быть из сахара, шоколада или желе. Сам процесс покрытия глазурью называется «глазировка». В итоге пирог приобретает цвет или блеск.

**Дать подойти.** Это выражение относится, в первую очередь, к дрожжевому тесту и подразумевает то состояние, которое приобретают дрожжи, соприкоснувшись с мукой, теплой жидкостью и сахаром. Пока это происходит, тесто должно находиться в теплом месте, где нет сквозняков. В процессе брожения образуются пузырьки, которые увеличивают объем теста. Когда оно стало приблизительно вдвое больше, чем было, значит, оно подошло.

**Клейковина.** Так называется тот белок, который содержится в белой муке. Он ответственен за то, чтобы тесто было, с одной стороны, эластичным, а с другой — крепким. Без клейковины выпечка была бы тяжелой и плоской.

**Обжигать.** Это слово касается процесса изготовления теста.

Например, когда готовят заварное тесто, сначала его помещают с помощью деревянной ложки в кипящую жидкость и мешают до тех пор, пока из него не образуется плотный комок. Это и называется обжигать.

**Присыпка.** Когда речь заходит о том, чтобы украсить выпечку сахарной пудрой или какао, это значит не просто посыпать ими пирог. Иногда он должен выглядеть так, будто его припорошило снегом.

**Бросать.** Речь идет о том, чтобы после того, как тесто вымесили, со всей силы бросить его об стол. От этого оно становится эластичным и не так легко рвется. Это особенно важно при приготовлении теста для штруделя, поскольку его нужно растягивать, пока оно не станет очень тоненьким.

**Разогреть (духовку).** Для того чтобы получить наилучший результат, нужно предварительно разогреть духовку. Оптимальное время — 10–15 минут.

**Соединять.** Если в одной миске оказываются вещества разной консистенции, их нужно осторожно перемешать друг с другом. Это и значит «соединить». Часто речь идет о том, чтобы равномерно распределить пенистую массу, но при этом она не должна утратить своей воздушности.

**Фрукты для украшения** — это засахаренные фрукты, используемые для украшения тортов и пирогов.





# КЛАССИЧЕСКИЕ ТОРТЫ

МЮНХЕНСКИЙ ТОРТ, ШВАРЦВАЛЬДСКИЙ ВИШНЕВЫЙ ТОРТ,  
ТОРТ С МАРЦИПАНОМ ИЛИ С МАСЛЯНЫМ КРЕМОМ -  
ЭТИ ВЫСОТЫ МОЖЕТ ВЗЯТЬ ДАЖЕ НАЧИНАЮЩИЙ.





# Шварцвальдский вишневый торт

ИНГРЕДИЕНТЫ НА 10 КУСКОВ:

Для бисквита:

**3 яйца**

125 г сахара

1 щепотка соли

80 г муки высшего сорта

2 ч. л. какао-порошка

Для крема и украшения:

1 стакан консервированных вишен (350 г без заливки)

1 пакетик ванилина

3 ст. л. сахара

1 ст. л. крахмала

200 г сливок

1 ст. л. сахарной пудры

1 пакетик загустителя

**для сливок**

4 ст. л. вишневой настойки  
шоколадная крошка

- Разогреть духовку до 180°. Выложить разъемную форму (20 см в диаметре) бумагой для выпечки.

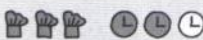
- Для теста: желтки отделить от белков. Взбивать желтки с сахаром и 1 ст. л. горячей воды до образования белого крема и пока сахар полностью не растворится.

- Взбить белки с солью до образования пены (рис. 1). Добавить взбитые белки к желткам. Смешать муку с какао, просеять на эту массу и все осторожно соединить. Заполнить тестом форму, разровнять и выпекать 35–40 минут в духовке. Дать остыть в форме, после чего оставить на ночь на решетке. Разрезать поперек на 3 коржа.

- Взять 10 вишен для украшения, дать стечь. Сок не выливать. Вскипятить вишни с сахаром, ванилином и 4 ст. л. вишневого сока (рис. 2). Смешать крахмал с 3 ст. л. вишневого сока, полить вишни и оставить остывать.

- Взбить сливки с сахарной пудрой. Один корж положить на поднос, пропитать половиной вишневой на-

Пищевая ценность 1 куска:  
225 ккал, 1070 кДж, 4 г белков,  
9 г жиров, 35 г углеводов



стойки и выложить сверху  $\frac{2}{3}$  вишен (рис. 3). Положить сверху второй корж, пропитать оставшейся настойкой, выложить оставшиеся вишни и  $\frac{2}{3}$  сливок.

- Положить сверху третий корж, выложить на него оставшиеся сливки. Обсыпать края шоколадной крошкой. Выдавить из кулинарного шприца с зубчатой насадкой 10 сливочных розочек, положить на каждую по вишне (рис. 4). Оставшуюся шоколадную крошку выложить посередине. Оставить на полчаса и разрезать на 10 кусочков.



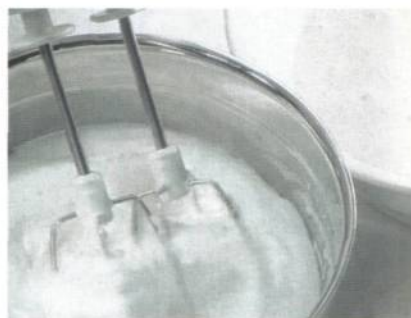
Взбитые белки не застывают? Как правило, причиной является жир на предметах кухонной утвари.

Поэтому белки, которые не удаются взбить до образования пены, перелейте в другую, чистую миску, добавьте несколько капель лимонного сока или 1 щепотку соли и взбивайте, пока они не вспенятся и не застынут.



**СОВЕТ**

Сливочная розочка получится лучше, если использовать зубчатую насадку для кулинарного шприца № 8.







# Кофейно-масляный торт

## ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ 12 КУСКОВ:

### Для кофейно-масляного

#### крема:

125 г сливок

125 мл крепкого сваренного

кофе

сердцевина 1 стручка ванили

1 щепотка соли

50 г сахара

20 г крахмала

1 желток

160 г масла

### Для трюфельного крема:

100 г сливок

300 г белого шоколада

50 г масла

50 мл апельсинового ликера

### Для шоколадного бисквита:

6 яиц

175 г сахара

1 щепотка соли

75 г муки высшего сорта

75 г крахмала

4 ст. л. молотых лесных

орехов

2 ст. л. какао-порошка

масло для формы

### Для украшения:

200 г кофейного шоколада

100 г шоколадной глазури

• Вскипятить для кофейно-масляного крема 100 г сливок, кофе, ваниль и соль.

Смешать оставшиеся сливки, сахар, крахмал и желток.

Постоянно помешивая, добавив в кипящую жидкость,

Вылить в миску и поставить в холодильник.

• Для трюфельного крема вскипятить сливки. Мелко нарезать шоколад, добавить к сливкам, подождать, пока они не превратятся в однородную массу. Добавить масло. Когда масса остынет, добавить ликер и поставить в холодильник на 1 час.

• Разогреть духовку до 180°. Взбить яйца до образования пены. Добавить сахар и соль и перемешать. Перемешать

какао, муку, крахмал и молотые орехи, порциями просеять в тесто и аккуратно перемешать венчиком. Выложить тесто в разъемную форму и выпекать 20—25 минут. Дать тесту остыть и разрезать на 3 тонких коржа.

• Растопить шоколад и глазурь на водяной бане. Наполнить этой жидкостью глубокую тарелку до половины. Обмазать шоколадом края коржей. Выложить их на бумагу и дать застыть. Вылить оставшуюся глазурь на

Пищевая ценность 1 куска:  
611 ккал, 2259 кДж, 9 г белков,  
40 г жиров, 53 г углеводов





выложенную бумагой гладкую поверхность, разровнять, дать затвердеть и поставить в холодильник. Поломать твердый шоколад на кусочки.

- Взбить масло до образования пены. Добавить кофейную массу по ложке. Мешать до тех пор, пока крем не станет легким и воздушным.

- Выложить на первый корж трюфельный крем. При этом отставить 1–2 ст. л. крема. Положить сверху второй корж и выложить на него кофейный крем. Положить третий корж, тонко смазать трюфельным кремом и выложить кусочки шоколада.



## Торт «Тирамизу»

- Разогреть духовку до 170°.

- Для бисквита: взбить сахар, соль, и яйца. Соединить с мюсли, мукой, какао и разрыхлителем, **ВЫЛОЖИТЬ** в разъемную форму (диаметром 20 см) и выпекать 20 минут. Выложить на решетку. Разрезать горизонтально на три коржа.

- Для крема: желтки отделить от белков и смешать с сахаром. Белки взбить до образования пены. По ложке добавлять к желткам сначала маскарпоне, а потом взбитые белки. Смешать вино и эспрессо.

- Уложить один корж на поднос, положить вокруг

него обруч для выпекания тортов. Пропитать половиной кофейно-винной смеси, посыпать какао. Выложить половину крема. Накрыть другим коржом и повторить все то же самое. Накрыть третьим коржом.

- Поставить торт в холодильник приблизительно на 8 часов. Перед тем как подавать, убрать обруч и обильно украсить шоколадной стружкой.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 10 КУСКОВ:

*Для бисквита:*

5 яиц

100 г сахара

1 щепотка соли

125 г шоколадных мюсли

4 ст. л. муки высшего сорта

2 ч. л. разрыхлителя

3 ч. л. какао-порошка

*Для крема:*

4 яйца

100 г сахара

300 г маскарпоне (ломбардский сливочный сыр)

120 мл эспрессо

100 мл марсалы (сорт вина)

какао-порошок

*Для украшения:*

шоколадная стружка

Пищевая ценность 1 куска:

361 ккал, 1511 кДж, 14 г белков,  
17 г жиров, 38 г углеводов



## Торт с марципаном

ИНГРЕДИЕНТЫ  
ДЛЯ 12 КУСКОВ:

### Для бисквита:

120 г сливочного масла

6 яиц

175 г сахара

1 щепотка соли

150 г муки высшего сорта

### Для крема и для украшения:

100 г рубленых лесных орехов

8 ст. л. абрикосового сока

600 г сливок

2 пакетика ванилина

2 пакетика загустителя

### для сливок

200 г абрикосового варенья

600 г марципана

100 г сахарной пудры

2 абрикоса

6 лесных орехов

• Разогреть духовку до 175°.

• Для бисквита: растопить масло и остудить. Желтки отделить от белков, взбивать желтки с сахаром около 10 минут. Взбить белки с солью до образования пены, добавляя понемногу оставшийся сахар. Просеять муку на желтковую массу. Добавить масло и соединить со взбитыми белками.

• Положить тесто в разъемную форму, выложенную бумагой для выпечки. Разровнять. Выпекать около 30 минут. Вынуть, дать остыть на решетке.

• Обжарить орехи на сковороде без масла и остудить.

• Вынуть бисквит из формы и разрезать поперек на 3 коржа (рис. 1). Положить первый корж на поднос, поставить вокруг него обруч для тортов и пропитать 4 ст. л. абрикосового сока.

• Взбить сливки с ванилином и загустителем для сливок. Отобрать 5 ст. л. этой массы и поставить в холодильник. Оставшиеся сливки смешать с лесными орехами и нанести на корж. Положить сверху второй

корж, пропитать оставшимся абрикосовым соком и выложить оставшийся крем. Накрыть третьим коржом.

• Поставить торт в холодильник примерно на полчаса. Разогреть абрикосовое варенье и процедить через сито. Убрать с торта обруч и обмазать края торта вареньем.

• Вымесить марципан с сахарной пудрой. Раскатать на пищевой пленке в форме круга диаметром 40 см (рис. 2) и покрыть им торт (рис. 3), придавить с краев. Срезать лишний марципан и скатать в длинную тонкую колбаску. Выложить вокруг торта по нижнему краю.

• Наполнить кулинарный шприц холодными сливками и украсить торт фигурками в виде капли. Вымыть абрикосы, вынуть косточки и разрезать на 12 долек. Разложить пополам орехи. Выложить орехи и абрикосы на сливки.



### ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

Марципан производится из сладкого миндаля и сахара. А для вкуса добавляют еще и немного горького миндаля.



Выпечка со свежими лесными орехами?

Лесные орехи лучше всего покупать неочищенными и молоть или рубить самостоятельно. Поскольку такие орехи свежее, они лучше на вкус. Кроме того, в скорлупе орехи могут храниться до трех месяцев. Итак, очистите орехи и жарьте их в духовке 20 минут при температуре 100°. После этого выложите их в полотенце и потрите. Так вы освободите орехи от мягкой оболочки.









## Орехово-сливочный торт и Торт «Осколок льда»

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 16 КУСКОВ,  
*Орехово-сливочный торт*

(см. фото):

*Для песочного теста:*

300 г муки высшего сорта

200 г сахарной пудры

по 100 г молотых грецких  
и лесных орехов

1 ст. л. коньяка

200 г сливочного масла

*Для крема и украшения:*

800 г сливок

1 пакетик ванилина

20 г сахарной пудры

16 лесных орехов

3 ст. л. нарезанных лесных  
орехов

Пищевая ценность 1 куска:  
454 ккал, 1907 кДж, 5 г белков,  
35 г жиров, 31 г углеводов



• Разогреть духовку до 175°.

• Для песочного теста: вымесить муку, сахарную пудру, орехи, коньяк и сливочное масло до образования гладкого теста и поставить в холодильник на 30 минут.

• Разделить тесто на 6 равных кусочков, раскатать в форме кругов диаметром 20 см и выпекать на бумаге для выпечки в духовке на средней высоте 10–12 минут до золотистого цвета.

• Отделить бумагу и остудить каждый корж.

• Для крема: взбить сливки с ванилином, наполнить 700 г крема кулинарный шприц и распределить его по коржам. Положить коржи

друг на друга и убрать в холодильник на 2–3 часа. Посыпать сахарной пудрой. Украсить торт оставшимися сливками в виде капель и лесными орехами.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 16 КУСКОВ,

**Торт «Осколок льда»:**

70 г миндаля

70 г сахара

800 г сливок

4 пакетика ванилина

100 г молочного шоколада

100 г черного шоколада

250 г засахаренного миндаля

• На среднем огне обжарить миндаль с сахаром на сковороде с тефлоновым покрытием. Выложить дно разъемной формы бумагой для выпечки, наполнить миндально-сахарной массой и остудить.

• Взбить сливки с ванилином и поставить в холодильник. Натереть шоколад на крупной терке и соединить со сливками и засахаренным миндалем.

• Нанести крем на застывший корж, равномерно распределить и поставить в морозилку на 5 часов, а лучше на ночь.

Пищевая ценность 1 куска:  
334 ккал, 1403 кДж, 3 г белков,  
23 г жиров, 28 г углеводов



Пищевая ценность 1 куска:  
443 ккал, 1853 кДж, 8 г белков,  
21 г жиров, 39 г углеводов



## Мюнхенский торт

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 16 КУСКОВ:

*Для крена:*

500 мл молока

1 пакетик порошка для шоколадного пудинга

75 г сахара

50 г черного шоколада

250 г сливочного масла

*Для бисквита:*

7 яиц

150 г сахара

1 пакетик ванилина

1 щепотка соли

150 г муки высшего сорта

масло для формы

*Для шоколадной глазури:*

300 г полугорького кувертюра

100 г молочного кувертюра

25 г кокосового масла

- Для крема: вскипятить 10 ст. л. молока. Остальное молоко смешать с порошком для пудинга и сахаром. Снять молоко с огня, смешать с растворенным порошком и кипятить в течение 1 минуты, постоянно помешивая.

- Разогреть духовку до 225°. Для бисквита: желтки отделить от белков, взбить белки, постепенно добавляя сахар, соль и ванилин. Добавить желтки, продолжая взбивать.

- Просеять **сверхмуку** и осторожно соединить. Хорошо обмаслить разъемную форму

и равномерно распределить в ней 6—7 ст. л. теста. Выпекать в течение 5—6 минут. Вынуть, сразу же извлечь из формы и остудить. Таким образом испечь 6 тонких коржей.

- Для крема: поломать горький шоколад, растопить на водяной бане и дать остыть. Взбивать сливочное масло в течение приблизительно 10 минут, немного помешать шоколадный пудинг и добавить к маслу по ложке. Добавить шоколад.

- Тонко намазать 5 коржей кремом и положить друг на друга. Покрыть торт оставшимся кремом и поставить

в холодильник приблизительно на 2 часа.

- Для глазури: разломать черный и молочный кувертюры отдельно друг от друга и растопить. Добавить кокосовое масло в черный кувертюр, не снимая с огня. Равномерно покрыть им торт. Как только шоколад начнет застывать, разрезать на 16 равных кусочков.

- Наполнить молочным кувертюром кулинарный шприц с маленькой насадкой и украсить им кусочки торта сверху и по краям. Поставить в прохладное место и дать застыть.



## Торт с яичным ликером и Линцкий торт

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 16 КУСКОВ,

*Торт с яичным ликером:*

*Для бисквита:*

5 яиц, 80 г сливочного масла  
120 г сахара

100 г черного шоколада  
по 100 г молотого миндаля  
и молотых лесных орехов

2 ст. л. яичного ликера

1 ч. л. разрыхлителя

*Для начинки:*

600 г сливок

2 пакетика загустителя

**ДЛЯ СЛИВОК**

1 пакетик ванилина

2 ст. л. яичного ликера

Пищевая ценность 1 куска:

341 ккал, 1432 кДж, 6 г белков,  
28 г жиров, 17 г углеводов



*Для украшения:*

яичный ликер и шоколадная  
стружка

- Разогреть духовку до 160°. Для бисквита: желтки отделить от белков, взбить миксером желтки, мягкое масло и сахар. Натереть на терке шоколад и вместе с орехами, миндалем, ликером и разрыхлителем добавить в яично-масляную массу. Взбить белки до образования плотной пены и осторожно соединить с тестом.

- Выложить дно разъемной формы бумагой для выпеч-

ки, наполнить тестом и выпекать до золотистого оттенка. Вынуть из формы и дать остыть.

- Для начинки: взбить сливки, ванилин, 2 ст. л. яичного ликера и загустителя. Положить обруч для тортов вокруг коржа. Намазать корж 6 ст. л. крема.

- Остальные сливки заправить в кулинарный шприц с насадкой в виде звездочки и украсить ими торт. Украсить шоколадной стружкой и яичным ликером. Поставить в холодильник на 2 часа.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 20 КУСКОВ,

*Линцкий торт (см. фото):*

*Для песочного теста:*

100 г сливочного масла  
80 г сахара, 1 **желток**, 1 яйцо  
45 г молотых лесных орехов

1 ч. л. какао-порошка

1 ч. л. **корицы**  
цедра 1/2 лимона

1 щепотка молотой гвоздики  
1 КН разрыхлителя

200 г муки грубого помола

масло для формы

мука для рабочей поверхности  
стола

Пищевая ценность 1 куска:

204 ккал, 836 кДж, 4 г белков,  
10 г жиров, 24 г углеводов



*Для начинки:*

180 г малинового конфитюра

200 г малины

*Кроме того:*

1 желток, чтобы покрыть поверхность торта

10 г сахарной пудры для украшения

- Вымесить сливочное масло, муку, сахар, орехи, желток, 1 яйцо, какао-порошок, корицу, цедру лимона, разрыхлитель и гвоздику (рис. 1). Накрыть и поставить в холодильник на полчаса.

- 2/3 теста раскатать на посыпанном мукой столе (рис. 2), выложить в разъемную форму, сформовав бортик высотой 1 см. Распределить начинку (рис. 3). 1/3 теста раскатать, порезать на полоски шириной 1,5 см (рис. 4) и выложить поверх начинки крест-накрест. Смазать желтком. Выпекать на средней высоте 30—35 минут.

- Остудить, завернуть в фольгу и оставить на 1 день, чтобы пропитался. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.









ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 16 КУСКОВ:

**Для теста:**

200 г сливочного масла  
150 г сахара, 5 яиц  
200 г муки высшего сорта  
100 г молотых лесных орехов  
3 ч. л. разрыхлителя  
2 ст. л. какао-порошка  
1 пакетик изюма  
100 г стружки черного шоколада

мука и масло для формы

**Для начинки:**

400 г сливок  
2 пакетика загустителя

**Для сливок**

2 пакетика ванилина  
2 пакетика ромовой эссенции  
2 ст. л. какао-порошка

**Для украшения:**

300 г молочной шоколадной глазури  
1 пакетик шоколадной стружки  
1 пакетик засахаренных лесных орехов

## Торт для мужчин

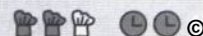
- Разогреть духовку до 175°.
- Для теста: смешать масло и сахар, постепенно добавляя орехи. Мешать, пока сахар не растворится. Смешать муку, молотые орехи, разрыхлитель и какао-порошок. Добавить изюм и шоколадную стружку. Слегка перемешать.
- Смазать маслом разъемную форму и посыпать мукой. Выложить тесто в форму. Выпекать 50 минут.
- Вынуть из духовки и оставить в форме на 10 минут. Выложить на решетку и дать остыть.
- Взбить сливки, загуститель, и ванилин до образова-

ния густой пены. Добавить ромовую эссенцию и какао-порошок.

• Разрезать торт на два коржа, намазать один шоколадным кремом и положить сверху второй корж.

• Расплавить кувертюр. Нанести его на торт с помощью лопатки, украсить шоколадной стружкой и засахаренными лесными орехами.

Пищевая ценность 1 куска:  
531 ккал, 2235 кДж, 7 г белков,  
34 г жиров, 48 г углеводов



Тесто для кекса  
распалось?

Причины может  
быть две. Либо  
в тесте содержится

больше чем нужно  
жидкости, либо его взбивали  
электромиксером слишком  
сильно. Тесто становится  
рыхлым и утрачивает необходи-  
мую твердость. Поэтому стро-  
го придерживайтесь указаний  
рецепта и не месите тесто  
слишком сильно.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 16 КУСКОВ:

**Для бисквитного теста:**

сливочное масло для формы

40 г сливочного масла

**3 яйца**

1½ щепотки соли

90 г сахара

90 г муки высшего сорта

**Для начинки:**

3 пластинки (3 ч. л.) желатина

1½ желтка

3 ст. л. сахара

1½ ч. л. лимонной цедры

225 г обезжиренного творога

90 г крема фреш (сметана,  
жирность 30 %)

**150 г сливок**

1½ пакетика ванилина

**Для украшения:**

сахарная пудра



## Творожно-сливочный торт

го аккуратно влить растопленное масло и перемешать. Сразу переложить тесто в форму и выпекать на средней высоте 15 минут. Вынуть, дать остыть в форме.

- Замочить в холодной воде желатин на 10 минут. Взбить до образования крема желток, сахар и лимонную цедру, добавить творог и крем фреш.

- Желатин переложить в маленькую кастрюльку, растопить **ДО ЖИДКОГО СОСТОЯНИЯ** на маленьком огне и по капле добавлять к творожной массе, помешивая. Убрать крем в холодильник. Когда желатин начнет схватываться, взбить сливки с ванилином и осторожно соединить с творогом.

корж на поднос, вокруг него закрепить обруч для тортов. Положить сверху творожный крем, накрыть сверху вторым коржом. Поставить в холодильник минимум на 2 часа, пока крем не застынет.

- Перед тем как подавать на стол, осторожно с помощью ножа вынуть торт из формы и посыпать сахарной пудрой.

- Разогреть духовку до температуры 200°. Намазать маслом дно разъёмной формы.

- Для бисквитного теста: растопить сливочное масло в небольшой посудине, снять с огня, дать немного остыть. Желтки отделить от белков. Взбить белки с солью до образования густой пены. Взбить до образования крема желтки с сахаром и 2 ст. л. теплой воды. Положить сверху взбитые белки.

- Просеять сверху муку, осторожно соединить. После это-

- Разрезать бисквит на 2 коржа. Положить первый

Пищевая ценность 1 куска:  
260 ккал, 1090 кДж, 5 г белков,  
16 г жиров, 18 г углеводов



Бисквитное тесто  
сломалось?

*Если от бисквита  
у вас отломился кусочек,  
не стоит из-за этого отказываться  
от идеи испечь торт.  
Слегка взбейте белок, нанесите  
его на место слома — он все  
склеит. И никто ничего  
не заметит.*





# Торт «Захер» и Торт «Франкфуртский венец»

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 12 КУСКОВ,

**Торт «Захер» (см. фото):**

**Для теста:**

120 г сливочного масла

120 г сахара

4 желтка

150 г черного кувертюра

120 г муки высшего сорта

½ ч. л. разрыхлителя

2 белка

2 щепотки соли

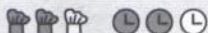
2 ст. л. сахарной пудры  
масло и мука для формы

**Для крема и украшения:**

8 ст. л. абрикосового конфи-  
тюра

150 г черного кувертюра  
шоколадная стружка

Пищевая ценность 1 куска:  
319 ккал, 1340 кДж, 5 г белков,  
13 г жиров, 44 г углеводов



**Совет для украшения**

Чтобы украсить торт, вы можете наполнить полиэтиленовый пакет 50 г кувертюра, отрезать уголки и вылить на торт такую-нибудь надпись. Или же украсить еще мягкую глазурь тонкими белыми полосками кувертюра.

- Взбить до образования пены сливочное масло и сахар (рис. 1). По одному добавлять желтки и мешать, пока не растворится сахар. Разогреть духовку до 180°.

- Поломать кувертюр на крупные куски (рис. 2) и растопить на водяной бане. Дать немного остыть и смешать с желтками. Смешать муку и разрыхлитель, просеять на желтки с шоколадом, перемешать. Взбить белки с солью и сахарной пудрой, добавить в тесто.

- Смазать маслом разъемную форму, посыпать мукой. Наполнить ее тестом и выпекать в разогретой духовке 30—35 минут, затем дать немного остыть. Осторожно отделить тесто ножом от стенок формы и вынуть. Охладить на решетке дном вверх.

- Разрезать торт поперек. Намазать нижний корж 6 ст. л. конфитюра (рис. 3). Накрыть вторым коржом. Смешать оставшийся конфитюр с 1 ч. л. воды, нагреть, пропитать им торт (рис. 4). Оставить на 15 минут и дать высохнуть.

- Растопить кувертюр на водяной бане, нанести на торт и его края с помощью лопат-

ки. Еще мягкую глазурь украсить шоколадной стружкой. Охлаждать, пока глазурь не затвердеет.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 12 ПОРЦИЙ,  
**Торт «Франкфуртский венец»**

**Для бисквита:**

100 г сливочного масла

**6 яиц**

300 г сахара

300 г муки высшего сорта

2 ч. л. разрыхлителя,

1 ст. л. рома

1 ч. л. лимонной цедры

1 щепотка соли

масло для формы

**Для масляного крема:**

2 пакетика порошка для ванильного пудинга

2 пакетика порошка для ванильного соуса

120 г сахара

2 пакетика ванилина

1 л молока

350 г масла

**Кроме того:**

200 г смородинового желе

**Для украшения:**

100 г засахаренного миндаля

4 коктейльные вишни







# Торт «Франкфуртский венец»

(продолжение)

## и Яблочно-винный торт

- Для теста: растопить сливочное масло, снять с плиты и дать остыть. Взбить яйца с 6 ст. л. горячей воды до образования пены. Постепенно всыпать сахар. Смешать муку с разрыхлителем и по ложке добавлять к яйцам. Добавить ром, лимонную цедру и соль.

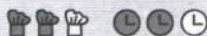
- Разогреть духовку до 180°. Хорошо смазать маслом дно разъемной формы и наполнить ее тестом. Выпекать в духовке на средней высоте около 40 минут. Осторожно отделить бисквит от формы, вынуть и дать остыть.

- Для масляного крема: смешать немного молока с порошком для пудинга, порошком для ванильного соуса, сахаром и ванилином. Оставшееся молоко вскипятить, постоянно помешивая. Добавить туда молочную смесь и довести до кипения. Снять с плиты, дать остыть. Взбить масло комнатной температуры до образования пены и добавить в него, помешивая, по чайной ложке холодный ванильный крем.

- Разрезать бисквит на 2 коржа и намазать оба вымешан-

ным смородиновым желе. Сверху выложить масляный крем и положить один корж на другой. Оставшимся кремом намазать края торта, оставив немного, чтобы украсить кремовыми розочками. Посыпать торт засахаренным миндалем, нанести розочки. Разрезать на 3 части коктейльные вишни и положить по кусочку на каждую розочку. Поставить торт в холодильник, пока крем полностью не застынет.

Пищевая ценность 1 куска:  
764 ккал, 3208 кДж, 9 г белков,  
39 г жиров, 94 г углеводов



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 14 ПОРЦИЙ,  
*Яблочно-винный торт:*

*Для песочного теста:*

125 г сливочного масла  
125 г сахара, 1 яйцо  
250 г муки высшего сорта  
1 ч. л. разрыхлителя  
1 пакетик ванилина  
мука для рабочей поверхности стола  
масло для формы

*Для начинки:*

500 мл сухого белого вина  
2 пакетика порошка для ванильного пудинга  
200 г сахара, цедра 1 лимона  
1 кг кислых яблок  
нарезанный миндаль

250 г сливок

2 пакетика загустителя для сливок

- Разогреть духовку до температуры 200°. Для теста: смешать все ингредиенты в однородную массу, завернуть в пленку и поставить в холодильник на полчаса.

- Для начинки: смешать немного вина с порошком для пудинга. Оставшееся вино разогреть, добавить сахар и вино с порошком для пудинга. Довести до кипения.

- Из яблок удалить сердцевину, мелко нарезать и соединить с лимонной цедрой.

- Тонко раскатать тесто на посыпанном мукой столе, положить в смазанную маслом форму (диаметром 24 см), завернув края. Наполнить нарезанными яблоками и выпекать около 40 минут. Готовый пирог поставить в холодильник на ночь.

- Обжарить кусочки миндаля на сковороде без масла. Взбить сливки с загустителем до образования пены, нанести на пирог и подать на стол, украсив миндалем.

Пищевая ценность 1 куска:  
436 ккал, 1828 кДж, 4 г белков,  
18 г жиров, 56 г углеводов

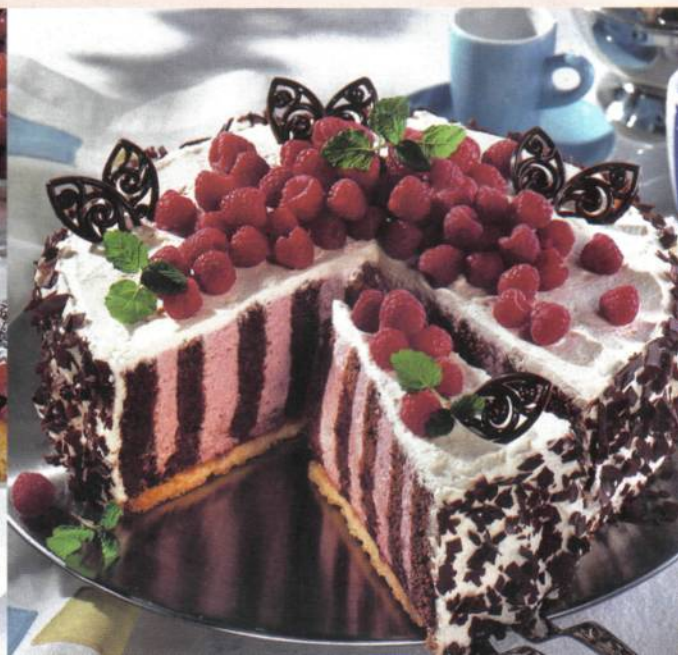






# ФРУКТОВЫЕ ТОРТЫ

СЛАДКИЙ ВКУС МАЛИНЫ, МАНДАРИНОВ И ДРУГИХ  
ФРУКТОВ ПРИДАЕТ СЛИВОЧНЫМ ТОРТАМ ПРИЯТНУЮ  
СВЕЖЕСТЬ, А ИХ ПЕСТРОТА НИКОГО НЕ ОСТАВИТ  
РАВНОДУШНЫМ.



# Торт с клубничным мороженым

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 8 КУСКОВ:

*Для шоколадного бисквита:*

3 желтка

90 г сахара

½ пакетика ванилина

3 белка

40 г муки высшего сорта

30 г пищевого крахмала

30 г какао-порошка

1 ½ ч. л. разрыхлителя

*Для мороженого:*

6 желтков

150 г сахара

250 г мякоти клубники

350 г сливок

80 г свежей клубники, нарезанной кубиками

*Для украшения:*

350 г сливок

1 пакетик ванилина

пищевой краситель красного цвета

100 г стружки белого шоколада

16 кусочков клубники

• Разогреть духовку до 180°. Взбить миксером половину сахара и ванилина с желтками. Взбить белки до образования пены. Если у белков после взбивания мягкая, пенистая консистенция, всыпать оставшийся сахар и взбивать до тех пор, пока белки не станут настолько плотными, что в них останется след от ножа.

Пищевая ценность 1 куска:  
607 ккал, 2550 кДж, 10 г белков,  
39 г жиров, 55 г углеводов

frtfr

- Выложить взбитые белки на желтки и осторожно соединить.
- Просеять муку с какао-порошком и разрыхлителем на взбитые белки и соединить.
- Намазать маслом дно разъемной формы (20 см в диаметре). Наполнить ее тестом, разровнять и выпекать в духовке на средней высоте в течение 25–30 минут.
- Вынуть готовый бисквит из духовки, дать остыть в форме, затем осторожно отделить ножом от краев и вынуть из формы. Выложить на решетку и оставить на ночь. Охлажденный бисквит разрезать на 2 коржа.
- Для мороженого: взбить желтки с сахаром до образования пены (рис. 1). Разогреть мякоть клубники и добавить к желткам (рис. 2).

Подогреть крем на водяной бане, постоянно помешивая, пока он слегка не загустеет и не станет оставаться на ложке. Но не кипятить! Затем взбить крем с помощью миксера до полного охлаждения. Взбить сливки до образования густой пены и соединить с кубиками клубники и холодным кремом (рис. 3).

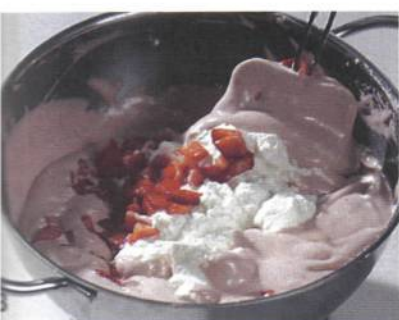
• Положить первый корж в обруч для тортов. Выложить крем (рис. 4), пригладить и положить сверху второй корж (рис. 5). Охлаждать в морозилке 5–6 часов.

• Для украшения: взбить сливки с ванилином и с небольшим количеством пищевого красителя. Вынуть торт из формы. Покрыть верхнюю и боковую часть торта кремом и посыпать бока шоколадной стружкой.

• Оставшимися сливками наполнить кулинарный шприц с насадкой в виде звездочки и украсить торт кремовыми розочками. Украсить каждую 2 кусочками клубники.









## Творожно-сливочный торт с мандаринами

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 8 КУСКОВ:

#### Для теста:

30 г сливочного масла  
50 г сахара, 2 яйца  
3 капли апельсинового масла  
1 щепотка соли  
30 г муки высшего сорта  
30 г пищевого крахмала  
мука и масло для формы

#### Для крема:

4 пластинки (4 ч. л.) белого желатина  
1 банка консервированных мандаринов (175 г без сока)  
250 г обезжиренного творога  
70 г сахара, 150 г сливок  
1 пакетик ванилина  
1 ч. л. лимонной цедры  
1 ст. л. сахарной пудры

- Разогреть духовку до 180°.

Растопить сливочное масло. Взбить его до образования

белой пены на водяной бане (температура воды 45°) вместе с сахаром, апельсиновым маслом, яйцами и солью. Затем 10 минут взбивать в холодном состоянии. Просеять сверху муку и крахмал и осторожно соединить.

- Намазать маслом разъемную форму и посыпать мукой. Наполнить ее тестом и выпекать в горячей духовке 40—45 минут. Дать остыть в форме, затем выложить на решетку и разрезать на 3 коржа.

- Замочить желатин в холодной воде. С мандаринов слить сок. Отложить несколько долек для украшения. Смешать творог, сахар, ванилин

и 3 ст. л. мандаринового сока. Растопить желатин и смешать с творожным кремом. Взбить сливки с сахарной пудрой и также соединить с творожным кремом.

- Положить первый корж на поднос, пропитать 1 ст. л. мандаринового сока и нанести  $\frac{1}{3}$  крема. Положить сверху второй корж и проделать то же самое. Положить третий корж и нанести оставшийся крем. Украсить торт 8 кремовыми розочками с помощью кулинарного шприца, положить на них дольки мандаринов. Поставить в холодильник на 2 часа, разрезать на 8 кусочков и подавать к столу.

Пищевая ценность 1 куска:  
275 ккал, 1155 кДж, 9 г белков,  
12 г жиров, 31 г углеводов



### Во время выпекания пирог осел?

*Тесто оседает в том случае, если вы положили неправильное количество ингредиентов или слишком сильно взбивали его миксером. Просто выньте из пирога середину, полейте его глазурью, чтобы место среза не было видно. А вырезанный кусок подойдет к чаю.*





## Торт с ежевикой и эспрессо

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 16 КУСКОВ:

*Для бисквита:*

150 г сливочного масла  
1 щепотка соли  
5 яиц, 150 г сахара  
1 **пакетик** ванилина  
125 г муки высшего сорта  
25 г крахмала

*Для крема:*

1 л молока  
3 пакетика эспрессо-порошка  
(по 2 г)

120 г сахара

3 пакетика порошка

для сливочного пудинга

3 ст. л. кофейного ликера

250 г сливочного масла

100 г сахарной пудры

*Для ежевичного пюре:*

250 г ежевики

2 ст. л. сахарной пудры

3 пластинки (3 ч. л.) белого  
желатина

*Кроме того:*

750 г ежевики

- Разогреть духовку до 175°. Взбить масло с солью. Желтки отделить от белков и постепенно добавлять их в массу. Белок взбить с сахаром и ванилином в густую пену. Добавить к масляной массе. Просеять сверху муку с крахмалом и соединить. Выложить тесто в форму, дно которой выложено бумагой для выпечки. Выпекать 25—30 минут. Дать остыть и разрезать на два коржа.

- Вскипятить 800 мл молока с эспрессо-порошком.

Остальное молоко смешать с сахаром и порошком для пудинга, добавить к кипящему молоку и кипятить еще 1 минуту. Дать остыть, постоянно помешивая. Влить кофейный ликер. 5—7 минут взбивать масло и сахарную пудру. По ложке добавлять пудинг, продолжая помешивать.

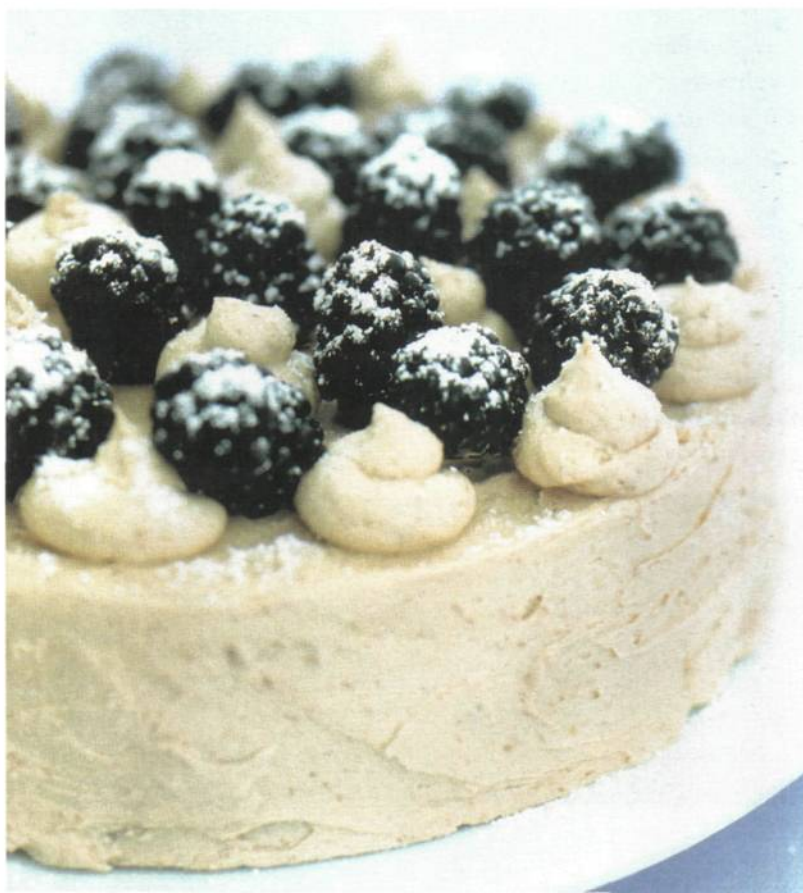
- Почистить ежевику, вымыть, растолочь и протереть через сито. Подсластить сахарной пудрой.

- Намазать первый корж  $\frac{1}{3}$  частью крема и выложить на него 500 г ягод. Положить второй корж. Обмазать торт сбоку по всей окружности Уз частью крема.

- Замочить желатин в холодной воде, растопить на медленном огне и влить в пюре из ежевики. Когда масса начнет застывать, распределить ее по верху торта.

- Украсить торт оставшимся кремом и ежевикой.

Пищевая ценность 1 куска:  
430 ккал, 1800 кДж, 6 г белков,  
25 г жиров, 40 г углеводов



Пищевая ценность 1 куска:  
310 ккал, 1300 кДж, 7 г белков,  
14 г жиров, 34 г углеводов



## Торт «Кассата»

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 8 КУСКОВ:

### Для теста:

30 г растопленного сливочного масла

50 г сахара

2 яйца

1 пакетик ванилина

1 щепотка соли

30 г муки высшего сорта  
масло и мука для формы

### Для начинки:

1 пластинка (1 ч. л.) белого желатина

250 г творога «Рикотта»

60 г сахарной пудры

5 ст. л. апельсинового ликера

75 г цукатов-ассорти

75 г черного шоколада

30 г жареного и измельченного миндаля

100 г сливок

½ пакетика загустителя  
для сливок

### Для украшения:

цукаты, кусочки шоколада

- Разогреть духовку до 180°. Масло, сахар, яйца, ванилин и соль взбивать на водяной бане до образова-

ния белой пены. Затем снять с водяной бани и 10 минут взбивать в холодном состоянии. Просеять сверху муку и крахмал и осторожно соединить.

- Намазать маслом разъемную форму, посыпать мукой. Заполнить ее тестом, разровнять (рис. 1) и выпекать 40—45 минут до тех пор, пока при пробе палочка не будет оставаться сухой (см. с. 16—17). Оставить в форме, дать остыть, затем переложить на решетку и разрезать на 3 коржа.

- Для начинки: замочить желатин, смешать творог с 50 г сахарной пудры и 2 ст. л. ложками ликера до образования однородной массы. Мелко нарезать цукаты и шоколад и вместе с миндалем добавить в крем (рис. 2). Желатин растопить, но не кипятить (!), и добавить к крему. Поставить в холодильник на 30 минут.

- Взбить сливки с оставшейся сахарной пудрой и загустителем для сливок. Положить первый корж на поднос и пропитать оставшимся ликером. Выложить половину крема (рис. 3).

- Положить сверху второй корж, пропитать оставшимся ликером и выложить оставшийся крем. Положить сверху третий корж. Покрыть весь торт сливками и украсить цукатами и шоколадом (рис. 4). Оставить на полчаса, чтобы торт пропитался, и сразу подавать.



### ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

Загуститель для сливок **состоит из глюкозы**, крахмала и разделительных веществ. Благодаря добавлению загустителя сливки лучше взбиваются и пена дольше не оседает. Поэтому ни кремы, ни украшения не преподнесут вам неприятных сюрпризов. Содержимого одного пакетика загустителя хватает на 200–250 г сливок. Но его можно использовать и по-другому, например посыпать корж во избежание его проседания, особенно когда сверху будет начинка из фруктов.



### Вариант рецепта

*Те, кто не любит, когда слишком сладко, могут вместо ликера использовать ром, взять в половину меньше шоколада и вообще отказаться от украшений.*









# Ягодно-йогуртовый торт

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 12 КУСКОВ:

## Для теста:

3 яйца, 125 г сахара  
1 пакетик ванилина  
100 мл соевого масла  
200 г муки высшего сорта  
2 ч. л. разрыхлителя  
масло и панировочная мука  
для формы

## Для начинки:

по 200 г клубники, голубики,  
красной смородины  
и малины  
25 г крахмала  
500 мл сока красной  
смородины

50 г сахара  
500 г соевого йогурта  
1 пакетик ванилина  
4 пакетика загустителя

## для сливок

5 пирожных безе



Изготовление безе  
Для шести штук  
безе взбить 4 белка  
со щепоткой соли  
до образования гус-  
той пены. Постепен-

но добавлять 200 г сахара и  
взбивать, пока он полностью  
нерастворится. Закончить  
можно тогда, когда белки ста-  
ли блестящими и настолько  
плотно взбились, что в них  
остается след от ножа. Выда-  
вить массу безе с помощью ку-  
линарного шприца на выло-  
женный кулинарной бумагой  
противень и выпекать при  
температуре 75° 4—5 часов.

Пищевая ценность 1 куска:  
290 ккал, 1215 кДж, 6 г белков,  
12 г жиров, 39 г углеводов



- Разогреть духовку до 200°.

Для теста: смешать яйца,  
сахар и ванилин. Постепен-  
но добавлять соевое масло.  
Смешать муку и разрых-  
литель и добавлять  
порциями.

- Намазать маслом разъем-  
ную форму и посыпать пани-  
ровочной мукой. Заполнить  
форму тестом. Выпекать  
25—30 минут. Дать остыть  
на решетке и извлечь  
из формы.

- Перебрать ягоды, осто-  
рожно вымыть и дать высох-  
нуть. Разрезать клубнику  
пополам.

- Смешать крахмал  
с 3—4 ст. л. сока. Оставший-  
ся сок вскипятить с 25 г са-  
хара, соединить с раствором  
крахмала и снова вскипя-  
тить. Осторожно добавить  
600 г ягод. Затем дать немно-  
го остыть.

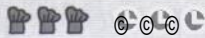
- Распределить компот из  
ягод по коржу и поставить  
в холодильник приблизи-  
тельно на 2 часа, пока он  
не застынет. Смешать сое-  
вый йогурт, оставшийся  
сахар и ванилин, добавляя  
загуститель для сливок.  
Выложить крем поверх ягод-  
ного компота и снова по-  
ставить в холодильник  
на полчаса.

- Измельчить безе, посыпать  
им торт и украсить оставши-  
мися ягодами.





Пищевая ценность 1 куска:  
573 ккал, 2407 кДж, 9 г белков,  
34 г жиров, 57 г углеводов



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 12 КУСКОВ:

*Для песочного теста:*

150 г муки высшего сорта  
50 г сахарной пудры  
120 г сливочного масла  
1 пакетик цитрусовой добавки  
мука для рабочей поверхно-  
сти стола

*Для бисквитного теста:*

4 яйца, 100 г сахара  
1 щепотка соли  
80 г муки высшего сорта  
20 г какао-порошка  
20 г крахмала  
2 ч. л. разрыхлителя

*Для начинки:*

6 пластин (6 ч. л.) белого  
желатина  
400 г малины  
100 г сахара  
1 пакетик цитрусовой  
добавки  
400 г сливок  
75 г малинового варенья

*Для украшения:*

400 г сливок  
1 пакетик загустителя  
**для сливок**  
1 пакетик ванилина  
175 г стружки молочного  
шоколада  
200 г малины  
10 фигурок из шоколада  
1 пучок мяты

• Смешать все ингредиенты для песочного теста и поставить в холодильник приблизительно на 30 минут. Разогреть духовку до 220°.



## Полосатый торт с малиной

• Для бисквита: желтки отделить от белков. Взбить белки, добавляя соль. Соединить с желтками. Просеять сверху муку, какао, крахмал и разрыхлитель. Все смешать. Выложить массу на противень, выложенный бумагой для выпечки, и выпекать 13–15 минут. Затем вынуть, положить на решетку, снять бумагу и накрыть влажным полотенцем. Уменьшить температуру в духовке до 200°.

• Раскатать песочное тесто на столе, посыпанном мукой, и поместить в выложенную бумагой для выпечки разъемную форму. Сделать проколы вилкой и выпекать приблизительно 15 минут.

• Для крема: замочить желатин в холодной воде. Растолочь малину с цитрусовой добавкой и сахаром и протереть через сито. Растворить желатин

и вылить в малиновое пюре. Поставить в холодильник на 15 минут. Взбить сливки и соединить с пюре. Поставить в холодильник.

• Нанести крем на бисквит. Разрезать бисквит на полоски шириной 5 см. Смазать корж из песочного теста вареньем. Скрутить первую полоску в виде рулета и поставить в центре коржа вертикально. Остальные полоски поставить в виде спирали, начиная от центра. Замкнуть торт в обруч. Накрыть и поставить в холодильник примерно на 1 час.

• Убрать обруч. Взбить сливки, ванилин и загуститель для сливок. Нанести на весь торт, украсить бока шоколадной стружкой. Примерно за 30 минут перед подачей на стол украсить малиной и фигурками из шоколада.

## Персиково-сливочный торт

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 14 КУСКОВ:

*Для шоколадного  
бисквита:*

6 желтков  
180 г сахара  
1 пакетик ванилина  
6 белков  
80 г муки высшего сорта  
60 крахмала  
60 г какао-порошка  
3 ч. л. разрыхлителя  
масло для формы

*Для крема и украшения:*

400 мл мякоти персиков  
100 г сахара  
9 пластинок (9 ч. л.) белого  
желатина  
600 г сливок  
2 пакетика ванилина  
жареный молотый миндаль  
5 половинок персика,  
нарезанных дольками

• Разогреть духовку до 180°.

• Взбить электромиксером половину сахара с ванилином и желтками. Взбить белки до образования пены. Когда белки приобретут пенистую, мягкую консистенцию, начать постепенно всыпать сахар и взбивать до тех пор, пока белки не станут твердыми.

• Выложить белки сверху на желтки и осторожно соединить.

• Смешать муку, какао, крахмал и разрыхлитель и просеять на белки с желтками.

• Смазать маслом дно разъемной формы. Заполнить ее тестом, разровнять, выпекать 25–30 минут на средней высоте.

• Вынуть готовый бисквит из духовки, дать остыть 10 минут, затем с помощью ножа отделить от формы и извлечь. Выложить на решетку и оставить на ночь.

• Разрезать холодный бисквит на 3 коржа. С помощью тарелок разного размера вырезать из одного коржа круг диаметром 18 см, из другого — 22 см.

• Положить больший корж на поднос и замкнуть в обруч от разъемной формы.

• Смешать мякоть персиков с сахаром. Размочить желатин в холодной воде, размять руками, растопить на водяной бане и смешать с мякотью персиков. 400 г сливок и пакетик ванилина взбить до образования пены и добавить к смеси из персиков. Выложить одну треть крема на корж (рис. 1) и разровнять.

• Положить сверху корж среднего размера (рис. 2). Выложить на него половину оставшегося крема и разровнять (рис. 3).

Пищевая ценность 1 куска:  
370 ккал, 1554 кДж, 9 г белков,  
19 г жиров, 42 г углеводов



### СОВЕТ

Для украшения кремовыми розочками нужен кулинарный шприц с насадкой в виде **звездочки**.

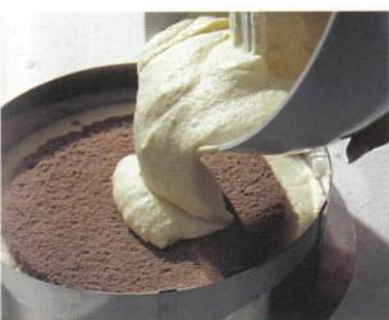


1



2





# Персиково-сливочный торт

(продолжение)

## и Лимонный торт со смородиной

• Положить сверху последний, самый маленький корж, выложить весь оставшийся крем и разровнять. Поставить в холодильник на 2 часа, чтобы крем застыл.

• Взбить оставшиеся сливки с оставшимся сахаром до образования пены. Заполнить 5 ст. л. взбитых сливок кулинарный шприц с насадкой в виде звездочки. Извлечь торт из формы. Нанести крем ровным слоем по всей поверхности сверху и сбоку (рис. 4).

• Поставить в середину торта кольцо диаметром 13–14 см. Посыпать весь торт, включая боковую поверхность, кусками миндаля, избегая поверхности внутри кольца. Выложить на нее половину персиковых долек (рис. 5). Убрать кольцо, выложить оставшиеся персики по краю торта. Затем украсить посередине кремовой розочкой с помощью кулинарного шприца.



### СОВЕТ

Если вы не можете позволить себе тратить так много времени на приготовление **тортов**, воспользуйтесь готовыми бисквитными коржами.

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 16 КУСКОВ:

#### *Лимонный торт со смородиной:*

##### *Для бисквита:*

125 г сахара  
1 пакетик лимонного сахара  
4 яйца  
40 г растопленного сливочного масла

125 г муки высшего сорта  
1 ч. л. разрыхлителя

##### *Для крема:*

75 г сахара  
4 желтка  
цедра и сок 1 лимона  
200 г сливочного масла  
2 пирожных безе  
250 г красной смородины

##### *Для украшения:*

3 пирожных безе

Пищевая ценность 1 куска:  
279 ккал, 1168 кДж, 4 г белков,  
17 г жиров, 27 г углеводов



• Смешать сахар, лимонный сахар и яйца. Взбивать на водяной бане электромиксером на средней скорости до тех пор, пока масса не станет белой и кремообразной.

• Переставить миску в ледяную воду и взбивать, пока она не охладится. Вылить в нее тонкой струйкой холодное растопленное масло и перемешать. Соединить

муку и разрыхлитель и просеять на эту массу, осторожно соединить.

• Разогреть духовку до 180°. Выложить дно разъёмной формы бумагой для выпечки и наполнить форму тестом. Выпекать 25–30 минут. Извлечь из формы и **выложить** на решетку, дать остыть.

• Для крема: в течение 1 минуты кипятить 125 мл воды и сахар. Смешать желтки. Влить в желтки сироп тонкой струйкой. Поставить миску на водяную баню и взбивать венчиком, пока масса не приобретет кремообразную консистенцию. Переставить миску в ледяную воду. Добавить цедру лимона и лимонный **сок**, дать крему остыть, все время помешивая. Взбить сливочное масло до образования пены, постепенно добавляя к нему массу из желтков. Разломать пирожные безе и смешать с половиной масляного крема.

• Разрезать бисквит на 2 коржа. Осторожно вымыть смородину и обсушить на пергаментной бумаге. Отделить от **веточек**.

• Намазать первый корж кремом. Разложить сверху смородину и слегка вдавить в крем. Положить сверху второй корж и намазать весь торт кремом. Украсить кусочками пирожных безе.





# КЛАССИЧЕСКИЕ ПИРОГИ

КЛАССИЧЕСКИЕ ОБРАЗЦЫ ОТ ВЫПЕЧКИ ГОТОВЯТСЯ БЫСТРО,  
НО ВОТ ЧТОБЫ ПРИДАТЬ ИМ ОСОБУЮ УТОНЧЕННОСТЬ,  
ПРИДЕТСЯ ПОТРУДИТЬСЯ НЕМНОГО ДОЛЬШЕ.  
И ТОГДА КЛАССИЧЕСКИЕ ПИРОГИ ДОСТАВЯТ  
ИСТИННОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ.





# Бисквитный рулет с клубникой

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 8 КУСКОВ:

## Для бисквита:

4 яйца  
1 пакетик ванилина  
125 г сахара  
50 г муки высшего сорта  
50 г растворимой каши  
20 г крахмала  
1 ч. л. разрыхлителя  
50 г сливочного масла  
сахар, чтобы посыпать  
полотенце

## Для начинки и украшения:

5 пластин (5 ч. л.) белого желатина



### Шарлотка с клубникой

*Приготовьте рулет по рецепту, только возьмите половину нормы начинки и поставьте ее*

*в холодильник на 1 час. Взбейте на водяной бане 4 желтка с 40 г сахарной пудры. Размочите содержимое 2 пакетиков красного желатина и добавьте яичный крем. Смешайте с 9 ст. л. лимонного сока, 400 мл апельсинового сока, 10 ст. л. сиропа манго и 10 ст. л. белогорома. Остудите. Держите в холодильнике, пока желатин не начнет застывать. Охлажденный бисквитный рулет разрежьте на кусочки толщиной 1 см. Выложите миску пленкой, а затем — кусочками бисквита. Взбейте 300 г сливок и смешайте с кремом. Переложите массу в миску и охлаждайте 4 часа. Перед тем как подавать, убери-те с торта пленку.*

500 г свежей клубники  
сок 1 лимона  
30 г сахара  
500 г сливок  
сахарная пудра

• Для теста: желтки отделить от белков, взбить желтки с 3 ст. л. горячей воды. Добавить ванилин и 80 г сахара. Взбить белки до образования плотной пены с оставшимся сахаром и соединить с массой из желтков.

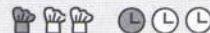
• Просеять муку, крахмал и разрыхлитель и добавить к яичной массе.

• Растопить масло в маленькой посудине и вылить в тесто. Выложить противень бумагой для выпечки, распределить по нему тесто (рис. 1) и выпекать в духовке на средней высоте в течение 8—10 минут при 220° до золотисто-коричневого цвета.

• Для начинки: размочить желатин в холодной воде. Вымыть свежую клубнику, дать высохнуть. Отобрать 8 самых красивых ягод для украшения.

• Оставшуюся клубнику мелко нарезать, вскипятить вместе с сахаром и лимонным соком. Протереть массу через

Пищевая ценность 1 куска:  
453 ккал, 1889 кДж, 8 г белков,  
29 г жиров, 40 г углеводов



сито. Размять желатин, растворить в клубничной массе, поставить в холодильник.

• Посыпать сахаром кухонное полотенце, выложить на него горячий бисквит. Убрать с него бумагу (рис. 2). Свернуть с помощью полотенца в неплотный рулет и дать остыть.

• Взбить сливки до образования плотной пены, соединить с клубничной массой. Осторожно развернуть рулет, намазать клубничным кремом (рис. 3) и снова свернуть (рис. 4).

• Положить рулет в холодильник как минимум на 1 час. Смешать немного сахарной пудры с небольшим количеством воды и приклеить красивые ягоды клубники с помощью этой смеси к рулету. Посыпать сахарной пудрой и подавать к столу.











## Маковый пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 20 КУСКОВ:

*Для дрожжевого теста:*

375 г муки высшего сорта

$\frac{1}{2}$  палочки дрожжей

200 мл молока

1 пакетик ванилина

75 г сахара

75 г сливочного масла

1 щепотка соли

масло для противня

мука для рабочей поверхности стола

*Для начинки:*

2 яйца

1 л молока

125 г манной крупы

250 г свежего молотого мака

200 г сахара

1 пакетик ванилина

100 г молотого миндаля

100 г изюма

цедра 1 лимона

60 г цветного сахара

*Для украшения:*

мята

Пищевая ценность 1 куска:

310 ккал, 1310 кДж, 9 г белков,  
14 г жиров, 37 г углеводов



- Просеять муку в миску, сделать посередине ямку и раскрошить туда дрожжи. Немного разогреть молоко, добавить ванилин. Смешать дрожжи с подслащенным молоком и небольшим количеством муки. Накрыть и поставить на 10–15 минут в теплое место.

- Добавить в опару сахар, мягкое масло и соль. Смешать до образования теста. Еще раз поставить в теплое место на 45 минут.

- Для начинки: желтки отделить от белков. Вскипятить

молоко, снять с плиты. Смешать манку, мак, сахар и ванилин и добавить к молоку. Туда же добавить миндаль, изюм, лимонную цедру и желтки. Снова разогреть массу, помешивая, вскипятить, затем дать немного остыть.

- Разогреть духовку до 175° и смазать маслом противень. Раскатать тесто на посыпанном мукой столе по размеру противня (ок. 38x32). Выложить тесто на противень.

- Взбить белки до образования пены, добавить к маковой массе. Нанести ее на тесто, снова поставить в теплое место на 15 минут, чтобы тесто подошло. Выпекать 30–35 минут.

- Выложить пирог на решетку и дать остыть. Порезать на кусочки и посыпать мелким цветным сахаром. Можно украсить мятой.



**ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?**  
Дрожжевое тесто можно замесить и поставить на ночь в холодильник, чтобы оно подошло. Такой вариант подойдет для плоского пирога. На следующий день раскатайте его на посыпанном мукой столе и выложите какую угодно начинку.



Пищевая ценность 1 куска:  
350 ккал, 1440 кДж, 5 г белков,  
23 г жиров, 30 г углеводов



## «Волны Дуная»

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 24 КУСКОВ:

*Для начинки:*

1 пакетик порошка для ванильного пудинга

500 мл молока

75 г сахара

250 г сливочного масла

цедра и сок 1 лимона

*Для теста:*

370 г вишен (1 стакан)

250 г сливочного масла

175 г сахара

**6 яиц**

350 г муки высшего сорта

1 пакетик разрыхлителя

2 ст. л. какао-порошка

масло для противня

*Для шоколадной глазури:*

200 г молочного кувертюра

25 г кокосового масла

- Для начинки: смешать порошок для пудинга с 6 ст. л. молока и сахаром. Оставшееся молоко вскипятить, снять с плиты и влить в пудинг. Постоянно помешивая, кипятить в течение 1 минуты.

- Перелить пудинг в другую миску, накрыть и дать остыть. Разогреть духовку до 175°.

- Для теста: положить вишни в сито и дать высохнуть. Взбить до образования пены масло с сахаром. Добавлять по одному яйцу, продолжая мешать. Просеять муку

и разрыхлитель, добавить по ложке в тесто. Смешать половину теста с какао.

- Взять глубокий противень, смазать маслом. Выложить на него светлое тесто, разровнять, положить сверху темное тесто и вишни.

- Выпекать приблизительно 30 минут. Вынуть, дать остыть.

- Для начинки: взбить масло с лимонной цедрой и лимонным соком. Постепенно добавлять пудинг комнатной

температуры. Нанести масляный крем на слегка остывший пирог и поставить в холодильник на 2 часа.

- Для глазури: порезать кувертюр и растопить на водяной бане вместе с кокосовым маслом. Полить глазурью пирог, равномерно распределить с помощью лопатки. По желанию сделать на поверхности глазури волны с помощью специального кухонного инструмента — гребешка. Перед тем как шоколад застынет, разрезать пирог на кусочки.



# Пирог «Косуля» и Пирог с вишней и персиками

## ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 20 КУСКОВ,

### Пирог «Косуля»:

сливочное масло и мука

для формы

140 г сливочного масла

170 г сахара

120 г шоколада

8 желтков

170 г молотого миндаля

70 г кусочков бисквита

8 белков

50 г миндаля

100 г шоколадной

глазури

Пищевая ценность 1 куска:  
248 ккал, 1042 кДж, 6 г белков,  
17 г жиров, 17 г углеводов



• Смазать маслом форму и посыпать мукой. Разогреть духовку до 190°.

• Для теста: взбить до образования пены сливочное масло и сахар. Порезать шоколад на кусочки, растопить на водяной бане и смешать со взбитым маслом. Постепенно добавлять желтки и мешать массу электромиксером в течение 5 минут, пока она не превратится в пену. Затем добавить молотый миндаль и кусочки бисквита.

• Взбить белки в плотную пену и соединить с тестом. Заполнить тестом форму и выпекать 40—50 минут.

• Дать остыть на решетке, нашпиговать миндалем.

• Растопить шоколадную глазурь на водяной бане и обильно полить ею пирог.

## ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 8-10 КУСКОВ,

### Пирог с вишней

и персиками (см. фото):

#### Для начинки:

250 г вишен

750 г персиков

#### Для присыпки:

275 г муки высшего сорта

200 г сливочного масла

160 г сахара

2 пакетика ванилина

1 щепотка соли

1 желток

1/2 ч. л. корицы

150 г крупно молотого

миндаля

сливочное масло для формы

• Вымыть вишни и вынуть косточки. Обдать персики кипятком, снять кожицу,

Пищевая ценность 1 куска:  
443 ккал, 1856 кДж, 6 г белков,  
25 г жиров, 47 г углеводов



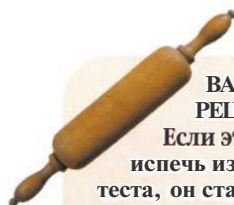
каждую половинку разрезать на 6 долек.

• Для присыпки: просеять муку на ровную поверхность, сделать посередине ямку, положить туда кусочки холодного масла, сахар (рис. 1), ванилин, соль, желтки (рис. 2), корицу и миндаль. Смешать руками, движениями снаружи внутрь (рис. 3-4).

• Разогреть духовку до 195°. Смазать маслом форму.

• Положить в форму половину теста, разровнять, сделать бортик, распределить заготовленные фрукты, посыпать оставшейся крошкой из теста.

• Выпекать пирог 40—45 минут на средней высоте до золотисто-коричневого цвета.

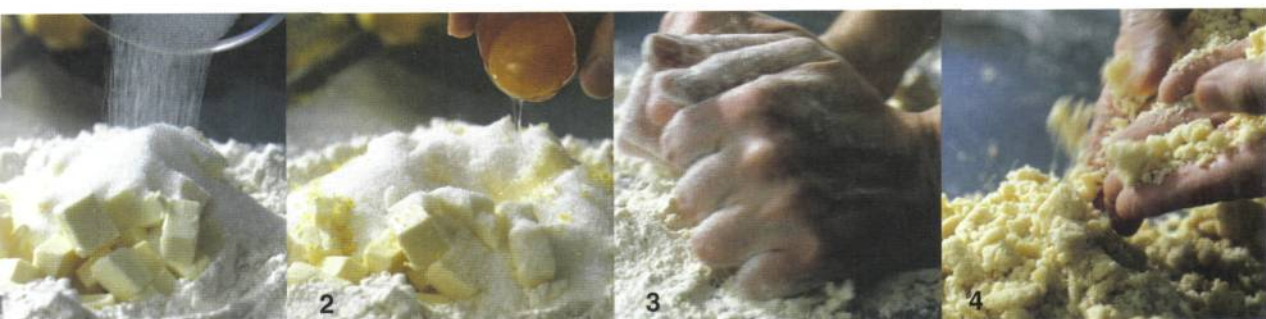


## ВАРИАНТ РЕЦЕПТА

### Если этот пирог

испечь из дрожжевого теста, он станет классическим. Приготовьте тесто (см. с 12—13), положите в форму, проткните в нескольких местах вилкой, выложите сверху фрукты и посыпьте крошкой из теста. Для ее приготовления всех ингредиентов возьмите в половину меньше.







## Яблочный штрудель с ванильным соусом

Пищевая ценность 1 куска:  
337 ккал, 1415 кДж, 7 г белков,  
18 г, жиров, 37 г углеводов



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 12 КУСКОВ:

### Для теста:

250 г муки высшего сорта  
½ чашки молока, 1 яйцо  
1 щепотка соли  
1 ст. л. растопленного сливочного масла

### Для начинки:

1 ст. л. растопленного сливочного масла  
2 ст. л. молотого миндаля  
400 г яблок, 2 ст. л. изюма  
100 г марципана  
3 ст. л. крупно рубленного миндаля  
2 ч. л. апельсиновой цедры  
2 ст. л. сахара  
1 щепотка корицы

### Для ванильного соуса:

1 стручок ванили  
250 мл молока, 250 г сливок  
5 желтков, 100 г сахара

### Кроме того:

мука для рабочей поверхности стола  
масло для формы  
растопленное сливочное масло, чтобы нанести на штрудель  
сахарная пудра для украшения

- Просеять муку на стол. Сделать посередине ямку и влить туда теплое молоко, вбить 1 яйцо, положить масло и соль. Смешать все движениями снаружи внутрь.

- Вымешивать тесто до тех пор, пока оно не станет блестеть, после чего 60—70 раз бросить на стол, посыпанный мукой. Сформовать из теста шар, накрыть и оставить на 1 час при комнатной температуре.

- Постелить льняное полотенце и слегка присыпать его мукой. Положить на него тесто и раскатать с помощью

скалки как можно тоньше. Затем тянуть обеими руками от середины к краям, пока тесто не станет равномерно тонким по всей поверхности.

- Нанести на тесто сливочное масло с помощью кисточки и посыпать молотым миндалем. Почистить яблоки, удалить сердцевину. Нарезать на мелкие кусочки и положить на половину теста. Оставить свободными края 4 см шириной. Разложить изюм, апельсиновую цедру, измельченный миндаль и марципан, посыпать сахаром и корицей.

- Разогреть духовку до 180°.



Тесто рвется?  
Если тесто для  
штруделя рвется,  
когда вы его растягиваете, попробуйте в следующий раз готовить его без яиц. Но увеличьте количество жидкости примерно на 3 ст. л.





- Сложить тесто вдвое и свернуть с помощью полотенца. Положить швом вниз на противень, смазанный маслом. Выпекать 40 минут, все время поливая жидким сливочным маслом.

- Для соуса: вынуть из стручка ванили сердцевину, смешать с молоком и сливками и вскипятить.

- Взбить желтки с сахаром. Добавить горячий сливочный крем и подогреть на медленном огне, постоянно помешивая. Не доводить до кипения! Протереть соус через сито.

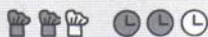
- Посыпать готовый штрудель сахарной пудрой, порезать на кусочки и полить соусом, пока он еще не остыл.



Для крема:

1 пакетик порошка  
для ванильного пудинга  
500 мл молока  
50 г сахара  
1 щепотка соли  
125 г сливок

Пищевая ценность 1 куска:  
364 ккал, 1529 кДж, 7 г белков,  
21 г жиров, 37 г углеводов



- Для начинки: помешивать сливочное масло, сахар, ванилин и миндаль на медленном огне, пока сахар не расплавится. Влить молоко и дать остыть.

- Раскатать тесто на столе, посыпанном мукой, выложить начинку и оставить на 15 минут. Разогреть духовку до 200°. Выпекать 30 минут, дать остыть.

## «Укус пчелы»

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 20 КУСКОВ:

Для дрожжевого теста:

250 мл молока  
500 г муки высшего сорта  
1 палочка дрожжей  
85 г сахара  
100 г сливочного масла  
1 щепотка соли  
1 яйцо

Для начинки:

185 г сливочного масла  
150 г сахара  
1 пакетик ванилина  
200 г нарезанного миндаля  
4 ст. л. молока

- Для теста: подогреть молоко. Просеять муку в миску и сделать посередине ямку. Покрошить в нее дрожжи, влить немного теплого молока, добавить 1 щепотку сахара, смешать. Накрыть и поставить на 15 минут в теплое место.

- Растворить масло в оставшемся молоке и добавить к опаре вместе с оставшимся сахаром, солью и яйцом. Вымесить, накрыть и поставить в теплое место приблизительно на 30 минут, пока тесто не увеличится вдвое.

- Приготовить ванильный пудинг в соответствии с рецептом, используя молоко, сахар и соль. Дать остыть.

- Взбить сливки. Соединить с пудингом. Разрезать корж пополам. Нанести крем на нижний корж, положить сверху второй.



ЗНАЕТЕЛИ ВЫ?

Классический «Укус пчелы» готовят с нарезанным миндалем, но вместо него можно, конечно, использовать и лесные орехи.

## Песочный пирог и Мраморная баба

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 20 КУСКОВ,

### Песочный пирог:

масло и мука для формы

5 яиц

250 г сахара

сердцевина  $\frac{1}{2}$  ванильного  
стручка

цедра  $\frac{1}{2}$  лимона

1 щепотка соли

125 г муки высшего сорта

125 г крахмала

170 г сливочного масла

сахарная пудра для украшения

Пищевая ценность 1 куска:

181 ккал, 760 кДж, 2 г белков,  
9 г жиров, 24 г углеводов



- Смазать маслом квадратную форму (30×30 см) и посыпать мукой. Разогреть духовку до 190°.

- Взбить на водяной бане яйца, сахар, ванилин, цедру лимона. Снять с водяной бани и мешать до тех пор, пока масса не остынет.

- Просеять муку с крахмалом на яичную массу и соединить.

- Растопить масло и добавить в тесто теплым, но не горячим.

- Заполнить тестом форму, разровнять и выпекать 40—45 минут на нижнем уровне.

- Охладить пирог на решетке, затем посыпать сахарной пудрой.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 16 КУСКОВ,  
*Мраморная баба:*

250 г сливочного масла

250 г сахара

1 ст. л. ванилина

4 яйца

400 г муки высшего сорта

100 г крахмала

1 пакетик разрыхлителя

1 щепотка соли

100 мл молока

20 мл рома

30 г какао-порошка

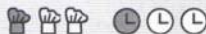
масло для формы

4 ст. л. панировочной муки

1 ст. л. сахарной пудры

Пищевая ценность 1 куска:

334 ккал, 1403 кДж, 5 г белков,  
16 г жиров, 43 г углеводов



- Взбить до образования пены мягкое масло, затем добавить сахар и ванилин. Добавить яйца по одному, смешать. Просеять муку, крахмал и разрыхлитель (рис. 1). Влить молоко и ром, все перемешать.

- Разогреть духовку до 180°.

- Смешать  $\frac{1}{3}$  теста с какао (рис. 2).

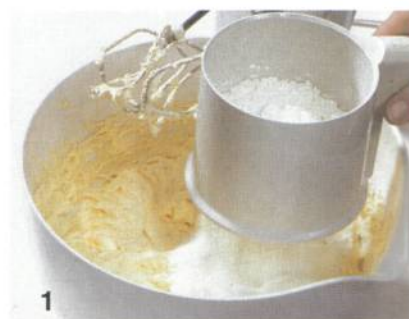
- Смазать маслом форму, посыпать панировочной мукой и заполнить поочередно светлым и темным тестом с помощью ложки (рис. 3—4) так, чтобы было похоже на мрамор.

- Выпекать 60—65 минут на средней высоте.

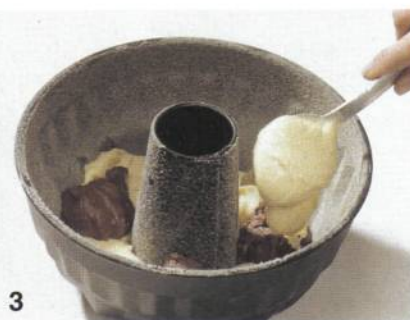
- Извлечь остывший пирог из формы и посыпать сахарной пудрой.

Другая форма?

Если у вас нет специальной формы для ромовой бабы, используйте квадратную или разъемную. Она должна быть заполнена тестом на  $\frac{2}{3}$ , чтобы оно не «убежало» в процессе приготовления. Чтобы проверить готовность теста, используйте палочку (см. с. 16—17).









## Ромовая баба с корицей и Бисквитный рулет с лимонным кремом

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 12 КУСКОВ,  
*Ромовая баба с корицей*  
(см. фото):

сливочное масло для формы  
2 ст. л. панировочной муки  
400 г муки высшего сорта  
1 пакетик сухих дрожжей  
**3 яйца**  
200 г сахара  
150 мл молока  
200 г сливочного масла  
2 желтка, 1 щепотка соли  
3 ч. л. **корицы**

Пищевая ценность 1 куска:  
443 ккал, 1856 кДж, 6 г белков,  
25 г жиров, 47 г углеводов



- Разогреть духовку до 250°, смазать форму маслом и посыпать мукой.

- Смешать муку, сухие дрожжи, 1 ст. л. сахара и молоко. Накрыть, поставить в теплое место на 1 час, пока тесто не увеличится в объеме вдвое.

- 175 г сливочного масла, желтки, соль и 100 г сахара взбить, смешать с тестом. Мешать, пока не начнут образовываться пузырьки. Накрыть и поставить в теплое место на 30 минут.

- Смешать корицу с оставшимся сахаром.

- Брать ложкой кусочки теста, обваливать их в корице и класть в форму друг на друга.

- Посыпать тесто оставшейся корицей, накрыть и по-

ставить в теплое место на 30 минут. Положить сверху кусочки оставшегося сливочного масла и выпекать 50—60 минут.



**ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?**  
Корица была известна человечеству уже в 3000 г. до н. э. и использовалась в Китае. Сегодня в качестве пряности применяют кору цейлонского коричневого дерева (точнее, ее тонкий внутренний слой) для изготовления выпечки, сладостей и глинтвейна. Корица продается в форме коричневых палочек или порошка. Из отходов получают коричневое масло, которое используют для изготовления ликеров, а также в парфюмерной промышленности.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 8 КУСКОВ,  
*Бисквитный рулет*  
*с лимонным кремом*  
(см. фото на с. 11):

*Для бисквитного теста:*

20 г сливочного масла  
2 яйца  
60 г сахара  
½ пакетика ванилина, соль  
50 г муки высшего сорта  
50 г крахмала  
½ ч. л. разрыхлителя  
1 ч. л. сахара, чтобы посыпать  
им полотенце

*Для крема:*

2 пластинки (2 ч. л.) белого  
желатина  
30 г сахара  
½ ч. л. лимонной цедры  
3 ст. л. лимонного сока  
100 г сливок  
сахарная пудра для украшения



Пищевая ценность 1 куска:  
190 ккал, 800 кДж, 4 г белков,  
8 г жиров, 25 г углеводов



- Разогреть духовку до 200°.
- Для теста: растопить сливочное масло и остудить. Желтки отделить от белков. Взбить белки с половиной сахара, ванилином и 1 щепоткой соли миксером.
- Взбить в пену желтки с оставшимся сахаром. Смешать сливочное масло с желтковым кремом. Положить сверху взбитые белки.
- Смешать муку, крахмал и разрыхлитель, просеять на эту массу. Соединить все с помощью венчика.

- Выстелить бумагой для выпечки половину большого противня. Выложить сверху тесто, выпекать в течение 10–12 минут. Посыпать сахаром кухонное полотенце, положить на него бисквит. Снять с него бумагу. Осторожно свернуть в неплотный рулон полотенце вместе с бисквитом, дать остыть.
- Размочить желатин в холодной воде. Закипятить сахар, цедру и сок лимона с 2 ст. л. воды, снять с плиты. Растворить желатин в лимонной воде и поставить на холод.
- Взбить сливки. Добавить к ним застывающую лимонную воду. Раскатать бисквит, намазать его кремом и снова закатать. Поставить на холод

на 2 часа. Перед тем как подавать на стол, посыпать сахарной пудрой.

#### Желатин

*Желатин бывает в форме пластинок и в форме порошка. Одна пластинка соответствует 1 ч. л. порошка. И тот и другой нужно сначала замочить на 10 минут в холодной воде (желатин в пластинах еще и размять), а потом добавить в горячую жидкость. Затем поставить в холодильник, где желатин и застынет. Агар-агар, который производят из водорослей, эффективнее желатина. Но если строго придерживаться рецепта, то и с желатином у вас не будет никаких проблем.*



## Творожник с изюмом

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 8 КУСКОВ:

### Для песочного теста:

100 г муки высшего сорта  
30 г сахара  
1 щепотка соли  
40 г сахара  
1 желток  
2—3 ч. л. молока, если необходимо  
масло для формы  
мука для рабочей поверхности стола  
сушеный горох для выпечки «вслепую»

### Для начинки:

50 г изюма  
70 г сливочного масла  
2 яйца  
400 г обезжиренного творога  
60 г сахара  
1 пакетик ванилина  
1 ч. л. лимонной цедры  
30 г порошка для ванильного пудинга  
1 щепотка соли

• Разогреть духовку до 180°.

• Для теста: положить в миску муку, сахар, соль, кусочки масла и желток и перемешать руками до образования гладкого теста (если нужно, добавить немного молока). Завернуть тесто в пищевую пленку и положить на 30 минут в холодильник.

• Смазать маслом разъемную форму (диаметром

20 см). Раскатать тесто на посыпанной мукой поверхности (рис. 1), положить в форму, загнуть края. Проткнуть тесто в нескольких местах вилкой. Вырезать кусок бумаги для выпечки большего, чем форма, размера, положить на тесто. Высыпать сверху сушеный горох и выпекать 12 минут. Вынуть, убрать бумагу и горох (рис. 2).

• Для начинки: замочить изюм в теплой воде и дать высохнуть. Растопить сливочное масло и дать остыть. Желтки отделить от белков. Смешать желтки, сливочное масло, творог, сахар, ванилин, лимонную цедру и порошок для пудинга (рис. 3).

• Взбить белки с солью до образования плотной пены, осторожно соединить с творожным кремом вместе с изюмом. Распределить по готовому листу теста (рис. 4).



### СОВЕТ

Творожник получится особенно вкусным, если вместо обезжиренного творога использовать слоистый сыр, а изюм замочить не в воде, а в роме.

Пищевая ценность 1 куска:  
310 ккал, 1302 кДж, 11 г белков,  
15 г жиров, 31 г углеводов



• Выпекать пирог 50 минут, пока его верхняя часть не зарумянится. Дать остыть, не вынимая из формы, потом убрать ее и поставить пирог на блюдо.



Творожник на новый лад  
*Попробуйте испечь такой творожный пирог. Отделите желтки 2 яиц от белков. Положите в миску 200 г творога, 250 г слоистого (творожного) сыра, 1 яйцо, 1 желток и 4 ст. л. крахмала, все перемешайте. Взбейте белок с 1 щепоткой соли в плотную пену. Просейте сверху 120 г сахарной пудры и взбивайте до тех пор, пока масса не начнет блестеть. Соедините половину белков с творожной массой, добавьте 150 г голубики и оставшиеся белки. Вылейте массу на тесто и выпекайте в духовке при температуре 180°. Покройте пирог фольгой, уменьшите температуру до 160° и печите еще около часа, пока пирог не затвердеет посередине. Затем приоткройте немного дверцу духовки и оставьте пирог так на полчаса.*









## Русский пирог и Вишнево-сметанный пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 12 КУСКОВ,

*Русский пирог (см. фото):*

*Для песочного теста:*

400 г муки высшего сорта

1 пакетик разрыхлителя

40 г какао-порошка

200 г сливочного масла

150 г сахара

1 щепотка соли

**1 яйцо**

мука для рабочей поверхности стола

масло для формы

*Для начинки:*

250 г сливочного масла

200 г сахара

**3 яйца**

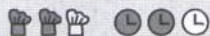
500 г творога

1 пакетик ванилина

1 пакетик порошка для ванильного пудинга

Пищевая ценность 1 куска:

511 ккал, 2146 кДж, 11 г белков,  
43 г жиров, 19 г углеводов



- Для теста: просеять в миску муку, разрыхлитель и какао-порошок. Добавить по очереди кусочки холодного масла, сахар, соль, яйцо, быстро смешать миксером до образования гладкого теста. Завернуть в пищевую пленку и поставить на холод на полчаса.

- Для начинки: взбить миксером сливочное масло и сахар, добавить яйца по одно-

му. Затем добавить творог, ванилин и порошок для пудинга, хорошо перемешать.

- Разогреть духовку до 200°.

- Раскатать  $\frac{2}{3}$  теста на посыпанном мукой столе, смазать маслом разъемную форму, выложить в нее тесто и завернуть края. Выложить сверху творожную массу и разровнять. Раскрошить оставшееся тесто и распределить его поверх творожной массы.

- Выпекать пирог приблизительно один час. Дать остыть, не вынимая из формы.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 12 КУСКОВ.

*Вишнево-сметанный торт:*

*Для песочного теста:*

250 г муки высшего сорта

2 ст. л. сахара

1 щепотка соли

125 г сливочного масла

**1 яйцо**

мука для рабочей поверхности стола

масло для формы

*Для начинки:*

300 г свежих (или консервированных) вишен

4 яйца

200 г сметаны

200 г сливок

100 г сахара

2 ст. л. крахмала

Пищевая ценность 1 куска:

344 ккал, 1445 кДж, 6 г белков,  
22 г жиров, 32 г углеводов





- Для теста: насыпать в миску муку, смешать с сахаром, сделать посередине ямку. Разрезать на маленькие кусочки холодное масло, разложить вокруг ямки, влить в нее 30 мл теплой воды. Смешать все так, чтобы получилась масса из крошек, быстро вымесить руками до образования гладкого теста, сформовать шар. Завернуть в пищевую пленку и поставить в холодное место приблизительно на полчаса.

- Раскатать тесто на посыпанной мукой поверхности в форме круга размером с форму для выпечки. Смазать форму маслом, положить в нее тесто и загнуть края 3 см высотой.

- Для начинки: свежие вишни вымыть, удалить косточки. Если вы используете консервированные вишни, то положите их в сито и дайте стечь. Затем распределите фрукты по тесту.

- Смешать яйца, сметану, сливки и сахар, положить поверх вишен и пригладить. Выпекать пирог при 180° на средней высоте 50–60 минут до золотисто-коричневого цвета.



#### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 12 КУСКОВ:

350 г кокосового масла  
2 яйца  
100 г сахара  
1 ст. л. ванилина  
50 г какао-порошка  
4 ст. л. молока

Пищевая ценность 1 куска:  
535 ккал, 2247 кДж, 6 г белков,  
41 г жиров, 36 г углеводов



300 г сливочного печенья  
200 г белого кувертюра

- Растопить 250 г кокосового масла. Вбить в миску яйца, смешать, добавить к ним сахар, ванилин, какао и молоко, хорошо перемешать. Влить кокосовое масло. Выложить квадратную форму бумагой для выпечки,

## «Холодный пес»

положить слой печенья, покрыть слоем какао-массы. Чередовать печенье с какао-кремом, закончить печеньем. Оставить немного крема для украшения.

- Покрыть массу пленкой и придавить тарелкой, поставить в холодильник минимум на 4 часа, пока она не застынет. Убрать тарелку и пленку. Вынуть пирог из формы и снять бумагу.

- Порезать кувертюры и растопить на водяной бане вместе с оставшимся кокосовым маслом, постоянно помешивая. Дать немного остыть, полить пирог глазурью и дать застыть. Растопить оставшуюся какао-массу и украсить ею пирог. Поставить в холодильник на ночь.

#### ВАРИАНТ РЕЦЕПТА

«Холодный пес» будет изысканнее, если вместо молока взять «Амаретто» или ром.



## Дрезденские пирожные и Масляный пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 20 КУСКОВ,

*Дрезденские пирожные:*

400 г муки высшего сорта

½ палочки дрожжей

180 мл молока

1 пакетик ванилина

250 г сахара

160 г сливочного масла

5 яиц

1 щепотка соли

400 г обезжиренного

творога

цедра 1 лимона

масло для формы

мука для рабочей поверхно-  
сти стола

Пищевая ценность 1 куска:

320 ккал, 1340 кДж, 10 г белков,

15 г жиров, 37 г углеводов



40 г изюма

100 г нарезанного миндаля

- Просеять 375 г муки в миску, сделать посередине ямку, покрошить в нее дрожжи. Слегка подогреть молоко, влить туда же вместе с ванилином. Смешать дрожжи с молоком, ванилином и небольшим количеством муки. Накрыть. Поставить в теплое место на 10–15 минут.

- Добавить к опаре 60 г сахара, 60 г мягкого масла кусками, 1 яйцо и соль, смешать миксером до образования гладкого теста. Еще раз на-

крыть и поставить в теплое место на 45 минут, чтобы оно подошло.

- Смешать творог с 90 г сахара, 1 яйцом и лимонной цедрой. Смешать до образования пены 100 г масла со 100 г сахара, добавить 3 яйца. Затем добавить 25 г муки.

- Разогреть духовку до 200° и смазать маслом форму.

- Раскатать дрожжевое тесто на посыпанной мукой поверхности по размеру формы. Положить тесто в форму. Распределить сверху творожную массу, посыпать изюмом. Выложить масляный крем и разровнять. Посыпать нарезанным миндалем. Выпекать 30–35 минут. Остудить на решетке.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 20 КУСКОВ,

*Масляный пирог:*

*Для теста:*

400 г муки высшего сорта

½ палочки дрожжей

30 г сахара

125 мл молока

70 г сливочного масла

1 КН соли

2 яйца

*Для начинки:*

300 г сливочного масла

½ ч. л. соли

150 г нарезанного миндаля

150 г цветного сахара

- Для теста: просеять муку в миску. Смешать дрожжи с 1 ч. л. сахара и половиной теплого молока. Накрыть, поставить в теплое место на 10–12 минут.

- Растопить масло, остудить. Добавить к муке соль, яйца, оставшееся молоко и раствор дрожжей. Смешать до образования гладкого теста миксером. Накрыть и поставить в теплое место на 15–20 минут, пока тесто не увеличится вдвое.

- Взбить масло с солью и заполнить им кулинарный шприц с маленькой насадкой. Выложить тесто на противень, предварительно положив на него бумагу для выпечки, раскатать. Кончиками пальцев сделать в тесте углубления и впрыснуть туда масло. Еще раз дать подойти тесту, оставив его на 15 минут.

- Разогреть духовку до 200°. Посыпать тесто сначала нарезанным миндалем, а затем — цветным сахаром. Выпекать на средней высоте в течение 20–25 минут.

Пищевая ценность 1 куска:

299 ккал, 1252 кДж, 5 г белков,

21 г жиров, 24 г углеводов







# ФРУКТОВЫЕ ПИРОГИ

АРОМАТНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ, ВОЗДУШНОЕ БИСКВИТНОЕ  
ИЛИ ХРУСТЯЩЕЕ ПЕСОЧНОЕ - СО СВЕЖИМИ ФРУКТАМИ  
ЛЮБОЕ ТЕСТО СТАНОВИТСЯ НАСТОЯЩЕЙ ФЕЕРИЕЙ.



# Пирог с инжиром и Абрикосовый пирог

Пищевая ценность 1 куска:  
328 ккал, 1378 кДж, 5 г белков,  
20 г жиров, 31 г углеводов



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 12 КУСКОВ,  
*Пирог с инжиром:*

*Для песочного теста:*

200 г муки высшего сорта

2 ст. л. сахара

150 г сливочного масла

1 щепотка соли

масло для формы

*Для начинки:*

3 желтка, 4 ст. л. сахара

250 г маскарпоне (ломбард-  
ский сливочный сырок)

1 ст. л. апельсинового ликера

16 шт. спелого инжира

150 г абрикосового варенья

- Для теста: смешать муку, сахар, холодное сливочное масло и соль. Завернуть в пищевую пленку, поставить на холод.

- Разогреть духовку до 225°. Смазать маслом разъемную форму (диаметром 24 см). Раскатать тесто, выложить в форму, в нескольких местах проткнуть вилкой. Выпекать 25 минут, дать остыть.

- Для начинки: взбить желтки с сахаром до образования пены. Добавить маскарпоне и ликер. Намазать крем на корж. Вымыть инжир, дать

высохнуть, разрезать на четыре части вдоль и положить поверх крема. Вскипятить абрикосовое варенье, протереть через сито и теплым нанести на инжир с помощью кисточки. Торт подавать сразу после приготовления.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 8 КУСКОВ,  
*Абрикосовый пирог*  
(см. фото):

*Для песочного теста:*

100 г муки высшего сорта

30 г сахара

1 щепотка соли

40 г сливочного масла

1 желток

1 ст. л. сметаны

масло для формы

мука для рабочей поверхности  
стола

сушеный горох для выпечки  
«вслепую»

*Для начинки:*

300 г абрикосов

1 ст. л. сахара

50 г марципана

1 ст. л. абрикосового варенья

40 г нарезанного миндаля

1/2 пакетика прозрачной гла-  
зури **для тортов**

1 ст. л. апельсинового ликера

- Для теста: смешать муку, сахар, соль, мягкое масло, желтки и сметану сначала миксером, а затем руками. Сформовать из теста шар, завернуть в пищевую пленку и поставить на холод на

30 минут. Смазать маслом разъемную форму (диаметром 20 см). Разогреть духовку до 220°.

- Раскатать тесто на столе, посыпанном мукой. Выложить его в форму, захватывая стенки, проткнуть вилкой. Положить сверху бумагу для выпечки с сушеным горохом (рис. 1) и выпекать 15–20 минут. Убрать горох и бумагу, охладить корж, не извлекая из формы.

- Вымыть свежие абрикосы, удалить косточки, 2–3 минуты кипятить в воде с сахаром. Остудить, дать высохнуть. Собрать сок. Если это консервированные абрикосы, то дать им стечь, а сок собрать.

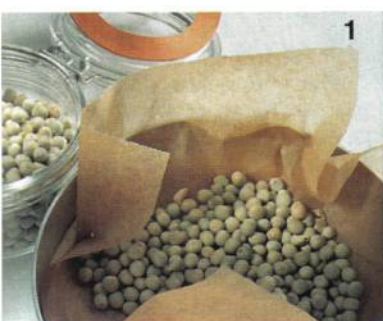
- Положить в миску марципан и абрикосовое варенье. Измельчить половину миндаля, добавить к марципану и варенью, вымесить. Намазать этой смесью корж. Поджарить оставшийся миндаль на сковороде без масла.

- Выложить на корж абрикосы. 125 мл абрикосового сока, порошок для глазури и ликер вскипятить и полить фрукты (рис. 3). Посыпать жареным миндалем.

Пищевая ценность 1 куска:  
225 ккал, 940 кДж, 4 г белков,  
11 г жиров, 25 г углеводов











## Яблочно-творожный пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 20 КУСКОВ:

*Для дрожжевого теста:*

250 мл молока

65 г сливочного масла

500 г муки высшего сорта

1 пакетик сухих дрожжей

65 г сахара

1 щепотка соли

**1 яйцо**

мука для рабочей поверхности стола

масло для противня

*Для начинки:*

1 кг обезжиренного творога

125 мл молока

4 яйца

130 г сахара

1 пакетик ванилина

1 кг яблок

сахарная пудра

- Для теста: разогреть молоко, растворить в нем масло. Смешать муку с сухими дрожжами. Добавить молоко с маслом, сахар, соль и 1 яйцо, все вымесить до образования гладкого теста.

- Накрывать тесто полотенцем и поставить в теплое место, чтобы оно подошло и увеличилось в объеме в 2 раза.

- Слегка размять тесто на посыпанном мукой столе и раскатать до размера, немного большего, чем размер противня.

- Смазать противень маслом, положить на него тесто

и загнуть края. Накрывать полотенцем и снова дать подойти при комнатной температуре.

- Для начинки: смешать творог с молоком в миске и намазать этой смесью тесто. Смешать яйца с сахаром и ва-

Пищевая ценность 1 куска:  
249 ккал, 1046 кДж, 12 г белков,  
5 г жиров, 37 г углеводов



**ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?**

Дрожжевое тесто можно замораживать.

После того как оно два раза подошло, вымесите его, разложите по пакетам, поместите в морозилку (на срок до 2 месяцев). Перед использованием его нужно переложить в холодильник, чтобы оттаяло, потом вынуть из холодильника, чтобы оно подошло.



нилином и равномерно распределить по слою творога.

- Разогреть духовку до 200°. Почистить яблоки, разрезать пополам, удалить сердцевину и порезать на тонкие дольки. Выложить на пирог, как черепицу.

- Накрыть и оставить приблизительно на 15 минут, затем выпекать около 30 минут.

- Положить готовый пирог на решетку и дать остыть, посыпать сахарной пудрой, порезать на кусочки.

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

для 20 КУСКОВ:

##### Для бисквитного теста:

250 г маргарина  
200 г коричневого сахара  
цедра 1 лимона  
4 яйца  
120 г муки высшего сорта  
80 г тонких овсяных хлопьев  
125 г крахмала  
1 ч. л. разрыхлителя

##### Для начинки:

1,75 кг разных ягод (красной смородины, малины, клубники)  
2 ст. л. сахарной пудры  
сок 1 лимона  
½ л сока красной смородины  
2 пакетика прозрачной глазури для тортов  
20 г коричневого сахара

## Быстрый ягодный пирог

Пищевая ценность 1 куска:  
260 ккал, 1092 кДж, 3 г белков,  
12 г жиров, 35 г углеводов

- Разогреть духовку до 200°.

- Для теста: взбить маргарин, сахар и лимонную цедру. Добавить яйца. Смешать муку, овсяные хлопья и крахмал, добавить к тесту. Выложить его на противень, выстеленный бумагой для выпечки, разровнять и выпекать в духовке на среднем уровне около 20 минут.

- Для начинки: почистить, вымыть и высушить ягоды.

- Смешать сахарную пудру с лимонным соком и по-

брызгать этой смесью тесто. Разложить на нем ягоды.

- Смешать в кастрюле смородиновый сок, порошок для глазури и сахар, вскипятить. Полить этой жидкостью ягоды, поставить в холодильник, чтобы они застыли.

#### Вариант рецепта

Если у вас мало времени, воспользуйтесь бисквитным полуфабрикатом. 175 г мягкого масла взбейте с 1 щепоткой соли. Раскрошите 250 г бисквита-полуфабриката и добавьте смесь. Выложите в разъемную форму, поставьте на 30 минут в холод, потом выложите на него ягоды.



# Простой вишневый пирог и Крытый яблочный пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 12 КУСКОВ,

## Простой вишневый пирог:

750 г вишен, 1 лимон

1 стручок ванили

125 г сливочного масла

125 г коричневого сахара

1 щепотка соли

## 3 яйца

200 г муки высшего сорта

1 **КН** разрыхлителя

масло для формы

сахарная пудра для украшения

- Вымыть вишни, удалить косточки. Вымыть лимон, вытереть, разрезать пополам. Стереть с одной половинки кожицу, выдавить обе половинки.

- Разрезать ванильный стручок и вынуть сердцевину. Разогреть духовку до 180°.

- Взбить в миске мягкое сливочное масло, сахар, ваниль, соль, лимонную цедру и лимонный сок. Добавить по одному яйца. Смешать муку с разрыхлителем, просеять на эту массу и осторожно соединить.

- Смазать маслом разъемную форму. Выложить туда тесто, разровнять и выложить вишни. Выпекать около 50 минут. Вынуть, оставить в форме приблизительно на 10 минут. Затем извлечь

из формы и положить на решетку, чтобы пирог остыл. Посыпать сахарной пудрой.

Пищевая ценность 1 куска:  
252 ккал, 1058 кДж, 4 г белков,  
11 г жиров, 34 г углеводов

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 12 КУСКОВ,

## Крытый яблочный пирог

(см. фото):

## Для песочного теста:

400 г муки высшего сорта

1 ч. л. разрыхлителя

200 г сливочного масла

125 г сахара, 2 яйца

1 щепотка соли

мука для рабочей поверхности стола

масло для формы

2—3 ст. л. панировочной муки

## Для начинки:

1 кг кислых яблок

сок 1 лимона

80 г целого очищенного миндаля

100 г молотого миндаля

75 г изюма, 100 г сахара

½ ч. л. **корицы**

## Для смазывания поверхности:

1 желток, 1 ст. л. сливок

- Для теста: смешать муку с разрыхлителем. Добавить масло кусками, сахар, яйца и соль (рис. 1). Сформовать из теста шар, завернуть в про-

зрачную пленку (рис. 2) и поставить в холодное место приблизительно на 30 минут.

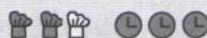
- Для начинки: вымыть и почистить яблоки, удалить сердцевину, разрезать на четвертинки, а потом нарезать тонкими дольками. Смешать с корицей, сахаром, лимонным соком, молотым и целым миндалем и изюмом.

- Раскатать  $\frac{2}{3}$  теста в форме круга (диаметром 32 см) на посыпанном мукой столе. Выложить тесто в смазанную маслом разъемную форму и загнуть края высотой 5—6 см. Во многих местах проткнуть тесто вилкой и посыпать панировочной мукой. Разложить сверху яблоки.

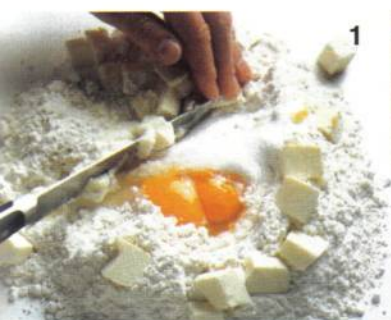
- Раскатать  $\frac{2}{3}$  оставшегося теста в форме круга (диаметром 26 см) и положить поверх яблок (рис. 3). Края придавить. Разогреть духовку до 200°.

- Смешать желтки со сливками и смазать этой смесью пирог. Оставшееся тесто тонко раскатать, нарезать полосами. Выложить поверх пирога крест-накрест. Смазать желтком. Выпекать 50 минут. Вынуть, дать остыть.

Пищевая ценность 1 куска:  
490 ккал, 2030 кДж, 8 г белков,  
25 г жиров, 57 г углеводов









## Смородиновый пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 12 КУСКОВ:  
*Для дрожжевого теста:*

70 мл молока  
15 г сливочного масла  
125 г пшеничной муки грубо-  
го помола  
10 г свежих дрожжей  
1 желток, 25 г сахара  
1 щепотка соли  
цедра  $\frac{1}{2}$  лимона  
масло для формы  
мука для рабочей поверхно-  
сти стола

*Для начинки:*

500 г красной смородины  
150 г сметаны, 2 яйца  
сердцевина  $\frac{1}{2}$  стручка ванили  
150 г сахара

- Для теста: растопить мас-  
ло. Просеять муку в миску  
и сделать посередине ямку.  
Накрошить в нее дрожжей  
и растворить в теплом  
молоке.

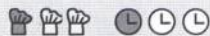
- Слегка посыпать опару  
мукой и поставить в теплое

место, пока на ее поверх-  
ности не образуются тре-  
щины. Добавить растоплен-  
ное масло, желтки, сахар,  
соль и лимонную цедру,  
смешать до образования  
гладкого теста. Снова на-  
крыть и поставить в теплое  
место, пока объем теста не  
увеличится вдвое.

- Разогреть духовку до  $180^{\circ}$ ,  
смазать маслом разъемную  
форму. Раскатать тесто  
в форме круга диаметром  
28 см на посыпанном мукой  
столе, выложить в форму.  
Оставить подходить еще  
10 минут.

- Для начинки: отделить  
смородину от веточек, вы-  
мыть, выложить на бумагу,  
чтобы она стекла, и выло-  
жить на тесто.
- Смешать сметану, яйца  
и сахар и полить ягоды. Вы-  
пекать пирог около 35 минут.
- Вынуть пирог из духовки,  
извлечь из формы и поло-  
жить на решетку, чтобы  
он остыл.

Пищевая ценность 1 куска:  
161 ккал, 676 кДж, 4 г белков,  
4 г жиров, 26 г углеводов



### ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

Свежие дрожжи, как  
правило, продают в упа-  
ковке по 45 г. Если для ре-  
цепта вам нужно меньше, то  
не выбрасывайте те дрожжи,  
что остались. Положите их  
в холодильник — там они могут  
храниться несколько дней, или  
же в морозилку, где они не ис-  
портятся в течение 3 месяцев.  
Так вы сможете использовать  
дрожжи для другого рецепта.





Пищевая ценность 1 куска:  
496 ккал, 2083 кДж, 11 г белков,  
29 г жиров, 42 г углеводов



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 12 КУСКОВ:

*Для песочного теста:*

- 1 сладкий лимон
- 250 г муки высшего сорта
- 1 желток
- 1 щепотка соли
- 80 г сахарной пудры
- 100 г охлажденного сливочного масла
- сушеный горох для выпечки «вслепую»

*Для начинки:*

- 3 больших сладких лимона
- 50 г сахарной пудры
- 5 ст. л. апельсинового ликера
- 5 пластин (5 ч. л.) белого желатина
- 500 г свежего творога
- 80 г сахара
- 2 пакетика ванилина
- 300 г сливок
- 100 мл любого белого вина
- ½ пакетика глазури для тортов
- лимонные цукаты

- Для теста: вымыть лимон, стереть цедру и выдавить сок. Смешать сок и цедру

с остальными ингредиентами, вымесить тесто, поставить в холодное место.

- Для начинки: вымыть лимоны. 2 лимона нарезать очень тонкими кружочками, положить на сковороду, посыпать сахарной пудрой и жарить, пока она не расплавится. Протушить с 2 ст. л. ликера, накрыть и оставить на некоторое время.

- Разогреть духовку до 200°. Тонко раскатать тесто, выложить в форму, загнуть края около 4 см высотой. Постелить на тесто бумагу для выпечки, наполнить сухим горохом. Выпекать в духовке внизу 15 минут. Убрать горох и бумагу. Печь корж еще около 15 минут, дать остыть.

- Замочить желатин в холодной воде на 10 минут.

- Выдавить сок оставшегося лимона. Смешать сок с творогом, 60 г сахара и ванилином. Разогреть оставшийся ликер, растворить в нем желатин и взбить до кремообразной консистенции.

- Взбить сливки и соединить с кремом. Заполнить этой массой форму из теста. Поставить в холодное место на 20 минут, чтобы она застыла.

- Дать стечь жареным кружочкам лимона, собрать сок, разложить кружочки поверх творожного крема. Смешать лимонный сок с вином, порошком для глазури и оставшимся сахаром, вскипятить, помешивая. Равномерно нанести на кружочки лимона с помощью кисточки.

- Поставить пирог на 1 час в холодильник. Украсить лимонными цукатами.



#### ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

Кожура цитрусовых - отличное украшение для пирогов и десертов. Нужно хорошо вымыть фрукт в горячей воде, вытереть полотенцем и нарезать кожуру тонкими полосочками с помощью специального ножа.

## Сливовый пирог с цветным сахаром

Пищевая ценность 1 куска:  
267 ккал, 1114 кДж, 5 г белков,  
8 г жиров, 41 углеводом

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 20 КУСКОВ:

*Для дрожжевого теста:*

500 г муки высшего сорта

1 щепотка соли

75 г сахара

1 ч. л. лимонной цедры

1 палочка дрожжей

125 мл молока

100 г сливочного масла

2 яйца

сливочное масло для противня

*Для начинки:*

1,2 кг слив

цветной сахар

- Для теста: просеять муку в миску. Добавить соль, сахар и лимонную цедру. Перемешать и сделать посередине ямку. Покрошить в нее дрожжи, влить теплое молоко и смешать с небольшим количеством муки. Накрыть и поставить на 15 минут в теплое место.

- Растопить сливочное масло и остудить.

- Добавить в тесто жидкое масло и яйца и взбивать до тех пор, пока оно не начнет отделяться от стенок миски. Накрыть и оставить на 15 минут подходить (рис. 1).

- Смазать маслом противень, тесто раскатать по размеру противня и выложить на него. Загнуть края. Еще раз накрыть и поставить в теплое место на 15 минут.

- Разогреть духовку до 200°. Сухие сливы разрезать по-

полам, удалить косточки (рис. 2) и разрезать на четыре части (рис. 3), но не до конца, а так, чтобы четыре части одной сливы были соединены кожицей. Выложить на тесто, придавливая, разрезами наверх (рис. 4).

- Выпекать пирог 35 минут на среднем уровне, пока его края не станут светло-коричневыми.

- Дать остыть на решетке, посыпать цветным сахаром (рис. 5) и порезать на кусочки.



Тесто не подходит?

Причиной может быть то, что температура молока была ниже

37°. Дрожжи — это живые одноклеточные организмы, при слишком высокой температуре они погибают, а при низкой — неактивны. Для хорошего результата можно смешать  $\frac{2}{3}$  холодной жидкости с  $\frac{1}{3}$  кипящей или использовать термометр. Но холодную жидкость — молоко или воду — применяют специально: когда температура окружающей среды довольно высокая. Процесс брожения будет проходить немного медленнее обычного, но можно быть уверенным, что дрожжи не погибнут.

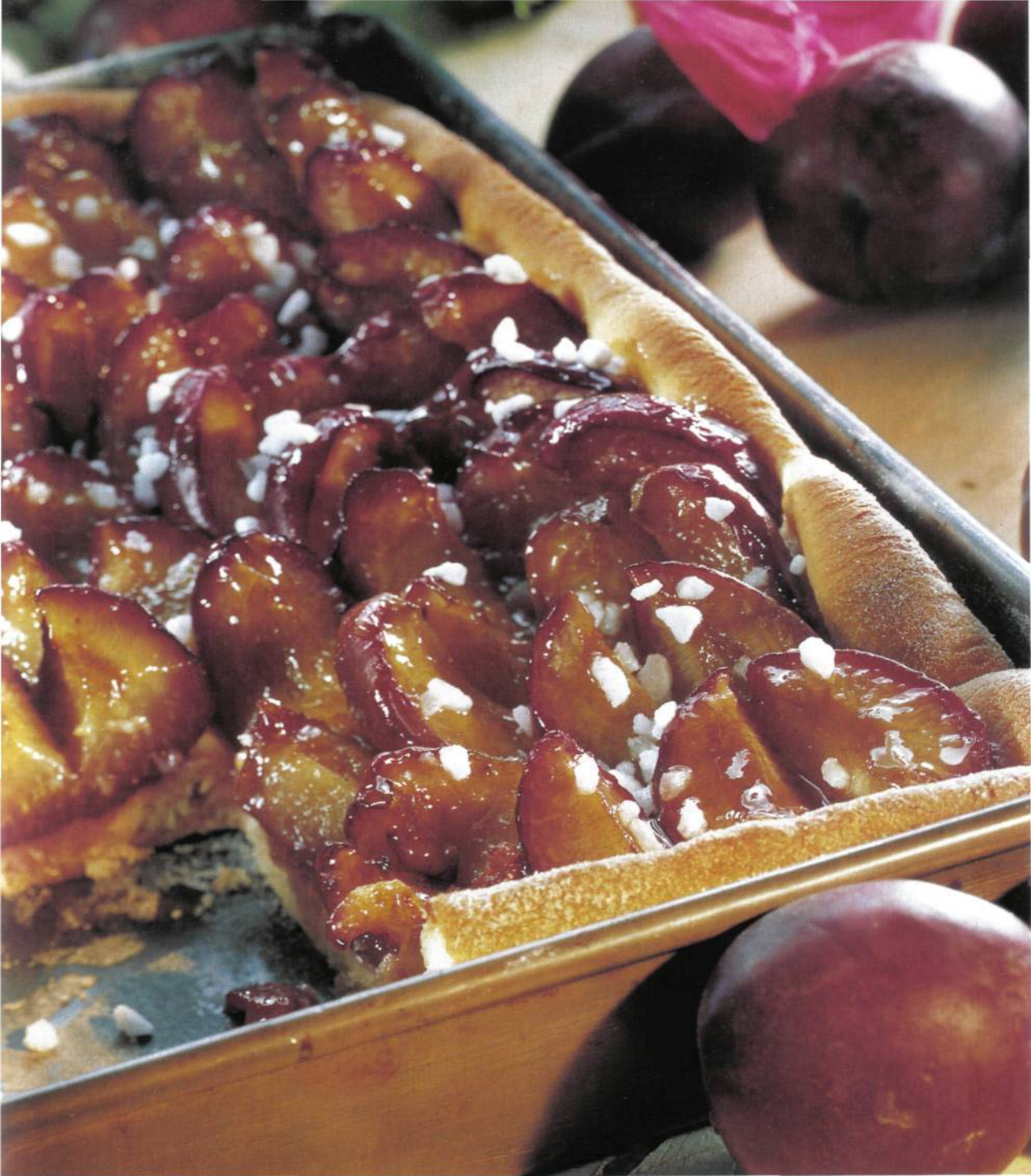


ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

Заморозке без проблем поддается и готовое дрожжевое тесто. Заверните оставшиеся кусочки пирога в полиэтиленовые пакеты и положите в морозилку. Перед тем как подавать, разморозьте при комнатной температуре в течение 2 часов.











**ВАРИАНТ РЕЦЕПТА**  
Наполните кулинарный шприц ванильными сливками и украсьте ими пирожные.

в формочки. Прижать тесто, загнуть края, много раз проколоть тесто вилкой. Накрыть тесто бумагой для выпечки и выложить сверху сушеный горох.

- Выпекать пирожные внизу духовки 15 минут. Затем убрать горох и бумагу и печь еще 5 минут. Дать тесту немного остыть, не вынимая из формочек.

- Для начинки: порезать шоколад и растопить его на водяной бане, постоянно помешивая. Намазать им дно и края пирожных, дать застыть. Взбить сливки с ванилином. Вынуть пирожные из формочек. Выложить в них фруктовый пудинг. Украсить сливками.

## Миндальные пирожные

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 6 ШТУК:

### Для песочного теста:

50 г молотого миндаля  
200 г муки высшего сорта  
100 г сахара

### СОЛЬ

120 г сливочного масла

### 1 яйцо

масло и мука для формы  
мука для рабочей поверхности стола

300 г сушеного гороха для выпечки «вслепую»

### Для начинки:

40 г белого шоколада  
100 г сливок  
1 пакетик ванилина  
500 г фруктового пудинга (готовый продукт)

- Для теста: смешать в миске муку, миндаль, сахар и 1 ще-

Пищевая ценность 1 штуки:  
585 ккал, 2457 кДж, 7 г белков,  
30 г жиров, 70 г углеводов



потку соли. Добавить кусочки масла и яйцо, смешать миксером. Разделить на 6 порций, завернуть в пленку, поставить на 1 час на холод.

- Разогреть духовку до 200°. Смазать маслом 6 форм для пирожных (диаметром 12 см) и немного посыпать мукой.

- Раскатать отдельно каждую порцию теста (диаметром 16 см) на посыпанном мукой столе, положить

Песочное тесто ломается?  
Свежеиспеченное песочное тесто легко ломается. Поэтому нужно подождать несколько минут, пока оно остынет, и только тогда вынимать его из формы. Но оно не должно полностью остыть в форме или на противне, иначе жир, который содержится в тесте, застынет и оно прилипнет.





## Клубнично-миндальный торт

### ИНГРЕДИЕНТЫ

для 12 КУСКОВ:

#### Для песочного теста:

150 г муки высшего сорта

50 г молотого миндаля

1 ст. л. сахара

1 ч. л. соли

100 г сливочного масла

1 яйцо

сливочное масло для

формы

мука для рабочей поверхности  
стола

сушеный горох для выпечки  
«вслепую»

#### Для начинки:

1 стручок ванили

200 мл молока

300 г крема фреш (сметана,  
жирность 30 %)

5 желтков

1 яйцо

160 г сахара

#### Для украшения:

200 г клубники

100 г нарезанного миндаля

1 КН корицы

• Для теста: смешать в миске муку, миндаль, сахар и соль. Нарезать холодное масло кусками и добавить вместе с яйцом. Смешать все до образования крошек кончиками пальцев. Быстро вымесить крошки до образования теста, слепить из него шар, завернуть в пищевую пленку и поставить в холодильник минимум на 30 минут.

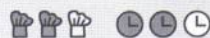
• Разогреть духовку до 200°. Смазать форму для торта маслом.

• Начинка: разрезать стручок ванили вдоль и вынуть сердцевину. Вскипятить молоко с кремом фреш и мякотью ванили.

• Смешать желтки с яйцом и 120 г сахара на водяной бане, добавить сметанно-ванильную массу, мешать, пока жидкость не начнет загустевать. Сразу же протереть через мелкое сито и дать остыть.

• Раскатать тесто на посыпанном мукой столе и выложить в форму.

Пищевая ценность 1 куска:  
357 ккал, 1498 кДж, 9 г белков,  
25 г жиров, 23 г углеводов



• Выложить тесто бумагой для выпечки и придавить сушеным горохом. Выпекать 15 минут. Убрать горох и бумагу и уменьшить температуру в духовке до 140°.

• Выложить на тесто остывший ванильный крем, поставить в духовку на 1 час.

• Почистить и вымыть клубнику, дать высохнуть, порезать пополам. Выложить пирог половинками клубники и посыпать миндалем. Смешать оставшийся сахар с корицей, посыпать миндаль и ненадолго поставить под гриль, чтобы сахар расплавился. Но осторожно, следите, чтобы пирог не сгорел!



# Пирог с яблоками и грецкими орехами и Пирог с ревенем и безе

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 20 КУСКОВ.

*Пирог с ревенем и безе:*

*Для дрожжевого теста:*

200 г муки высшего сорта

$\frac{1}{2}$  палочки дрожжей

50 мл молока, 40 г сахара

1 щепотка соли, 1 яйцо

40 г сливочного масла

масло для противня

мука для рабочей поверхности стола

*Для начинки:*

1,5 кг ревеня, 3 ч. л. корицы

9 ст. л. сахара, 3 белка

150 г сахара

- Просеять муку в миску, сделать ямку, покрошить в нее дрожжи. Сделать опару, добавив молока и 1 ст. л. сахара. Накрыть и оставить подходить на 15 минут.

- Добавить в опару оставшийся сахар, соль, 1 яйцо и сливочное масло. Взбивать тесто, пока оно не начнет отделяться от краев миски. Накрыть и еще раз оставить на 30 минут.

- Ревень вымыть, почистить, порезать на кусочки по 2 см. Смешать 2 ч. л. корицы с 4 ст. л. сахара. Посыпать этой смесью ревень и оставить на 20 минут.



1

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 8 КУСКОВ,

*Пирог с яблоками*

*и грецкими орехами*

(см. фото):

2 маленьких кислых яблока

20 г сливочного масла

50 г сахара

$\frac{1}{2}$  ч. л. корицы

30 г грецких орехов

2 желтка

$\frac{1}{2}$  ч. л. лимонной цедры

2 ст. л. молока

80 г муки высшего сорта

$\frac{1}{2}$  ч. л. разрыхлителя

1 белок

1 щепотка соли

сахарная пудра для украшения

- Почистить яблоки, удалить сердцевину. Разрезать на толстые пластины по 1,5 см толщиной (рис. 1).

- Разогреть духовку до 200°.

- Смазать дно и края разъемной формы (диаметром 20 см) маслом. Равномерно посыпать форму 20 г сахара и корицей. Положить сверху яблоки. Разрезать ядра грецких орехов пополам. Заполнить ими дырочки в середине яблочных пластинок и пространство между ними (рис. 2).

- Взбить до образования пены желтки с оставшимся сахаром, лимонной цедрой и молоком (рис. 3). Смешать муку с разрыхлителем, просеять на яично-сахарную смесь, перемешать. Взбить белки с солью до образования пены и осторожно соединить с желтковой массой.

- Равномерно распределить тесто поверх яблок. Выпекать пирог на среднем уровне 35–40 минут.

- Дать пирогу остыть, отделить его от краев формы ножом (рис. 4) и аккуратно выложить на поднос. Посыпать сахарной пудрой.

Пищевая ценность 1 куска:  
146 ккал, 613 кДж, 3 г белков,  
7 г жиров, 19 г углеводов



## Вариант рецепта

*Вместо яблок можно использовать консервированные ананасы, а вместо грецких орехов — лесные. Так ваш пирог приобретет изысканную нотку. Х",*





Пищевая ценность 1 куска:  
124 ккал, 521 кДж, 6 г белков,  
2 г жиров, 22 г углеводов



- Разогреть духовку до 200° и смазать маслом противень. Раскатать тесто на посыпанной мукой поверхности по размеру противня и выложить на него. Много раз проткнуть вилкой.

- Дать ревеню стечь. Смешать оставшуюся корицу с 2 ст. л. сахара. Выложить на тесто ревеня и посыпать сахаром. Выпекать около 30 минут.

- Взбить белки, постепенно добавляя оставшийся сахар. Заполнить безе кулинарный шприц с насадкой в виде звездочки.

- Вынуть пирог из духовки. Дать немного остыть, нанести с помощью кулинарного шприца безе в виде диагональной решетки. Печь пирог еще 10 минут, пока безе не приобретет коричневатый оттенок.



#### ВАРИАНТ РЕЦЕПТА

Если вам кажется, что выдавливать безе через кулинарный шприц - слишком тяжелая работа, можете нанести его с помощью ножа или широкой лопатки. Вместо ревеня можно использовать смородину, крыжовник или голубику.

## ПирОГС ревенем(продолжение) и Дрожжевой пирог с виноградом

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 20 КУСКОВ,

### *Дрожжевой пирог с виноградом:*

500 г муки высшего сорта

80 г сахара, 1 ч. л. соли

6 ст. л. оливкового масла

½ палочки дрожжей

мука для рабочей поверхности  
стола

1 кг красного винограда

- Просеять муку в миску, сделать посередине ямку и всыпать 40 г сахара и соль. Добавить 3 ст. л. оливкового масла. Растворить дрожжи в 300 мл теплого молока и вылить в ямку. Смешать все миксером до образования липкого теста. Сформовать из него шар, накрыть и поставить в теплое место на 30 минут, чтобы оно подошло.

- Вымешивать тесто на посыпанном мукой столе 10 минут подряд, пока оно не станет эластичным и не перестанет липнуть. Сформовать из него шар, накрыть и поставить в теплое место еще на 30 минут, пока оно не увеличится в объеме в 2 раза.

- Разогреть духовку до 180°, выстелить противень маслом. Промыть виноград, обсушить и отделить от веточек.

- Вымесить тесто на посыпанном мукой столе и раскатать его в форме прямоугольника размером 60×50 см.

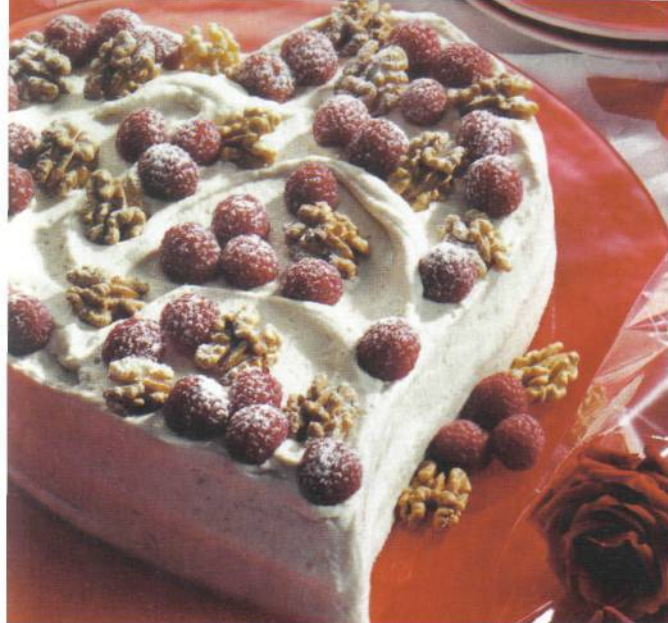
- Выложить тесто на противень так, чтобы края равномерно завернулись по всему периметру. Выложить на тесто половину винограда, посыпать 20 г сахара и полить 1 ½ ст. л. оливкового масла. Завернуть края теста к середине так, чтобы они полностью покрыли виноград.

- Распределить поверхность пирога оставшийся виноград, немного вдавить его. Посыпать оставшимся сахаром, и полить оставшимся маслом. Печь в духовке 20 минут. Уменьшить температуру до 150° и выпекать еще 15 минут. Если поверхность начнет темнеть, покройте пирог фольгой. Вынуть готовый пирог из духовки, нарезать на кусочки и подавать еще теплым.

Пищевая ценность 1 куска:  
163 ккал, 685 кДж, 3 г белков,  
4 г жира, 29 г углеводов







# ВЫПЕЧКА ДЛЯ ОСОБЫХ СЛУЧАЕВ

ВАС ОЖИДАЕТ СВАДЬБА, ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ ИЛИ НОВЫЙ ГОД?  
С ОСОБОЙ КРЕАТИВНОЙ ВЫПЕЧКОЙ ЛЮБОЙ ПРАЗДНИК  
СТАНЕТ НЕЗАБЫВАЕМЫМ.



## Свадебный торт с марципаном

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 38 КУСКОВ:

*Для бисквита:*

7 яиц, 350 г сахара

1 **пакетик** ванилина

350 г муки высшего сорта

2 ч. л. разрыхлителя

*Для начинки:*

4 сладких лимона

5 ст. л. сахарной пудры

8 пластин (8 ч. л.) белого желатина

750 г сливок

60 мл апельсинового ликера

*Для украшения:*

400 г марципана

650 г сахарной пудры

3 ст. л. абрикосового варенья

1 **белок**, сахарные шарики

- Разогреть духовку до 175°. Желтки отделить от белков. Взбить желтки с 7 ст. л. горячей воды, сахаром и ванилином. Взбить белки и положить на желтковую массу. Просеять сверху муку и разрыхлитель, осторожно соединить. Наполнить тестом до половины три разъемные формы диаметром 26, 18 и 12 см. Выпекать тесто в каждой форме по 30—35 минут.

- Вымыть лимоны в горячей воде, стереть с них кожуру. Выдавить сок и вскипятить его вместе с цедрой, 4 ст. л. воды и сахарной пудрой. Замочить в холодной воде желатин, растворить в сиропе.

Взбить сливки и осторожно соединить с остывшим сиропом.

- Разрезать каждый бисквит на два коржа и пропитать ликером. Положить вокруг нижних коржей обруч для тортов, намазать каждый корж кремом, оставляя немного для украшения, накрыть верхними и убрать в холодное место.

- Размять марципан с 500 г сахарной пудры. Взять  $\frac{2}{3}$ , остальное завернуть в пленку.

- Разделить марципан на 3 части и раскатать в форме 3 кружков диаметром 36, 28 и 22 см.

- Подогреть варенье, протереть через сито. Убрать с тортов обручи и намазать каждый конфитюром, покрыть каждый листом марципана, лишнее срезать.

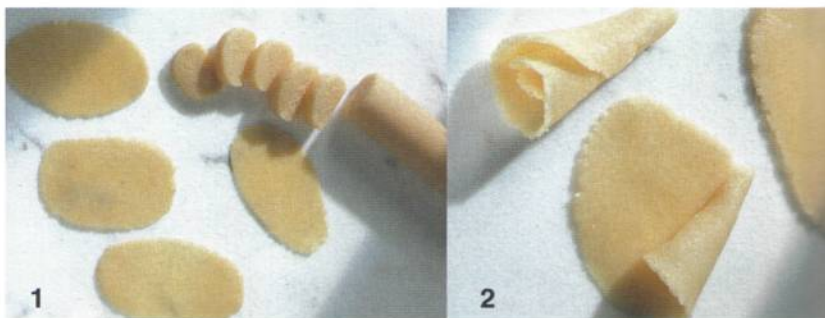
- Из оставшегося марципана сформовать колбаску диамет-

ром 1 см и порезать на кусочки по 0,5 см для изготовления розочек. Раскатать каждый кусочек (рис. 1). Для одной розочки нужно 7 пластинок. Свернуть одну пластинку — середину розочки (рис. 2—3), остальные лепестки сделать из других пластин, слегка придавив их у основания (рис. 4—5).

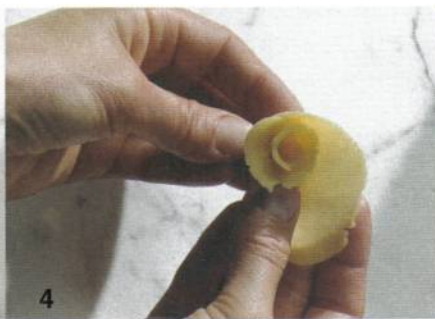
- Поставить бисквиты один на другой в форме пирамиды.

- Взбить белки в плотную пену, постепенно добавляя оставшийся сахар, заправить массой полиэтиленовый пакет, отрезать маленький уголок и украсить бока торта «арками». Украсить «арки» сверху сахарными шариками. Оставить застывать. Остальным кремом наполнить кулинарный шприц с насадкой № 1 и выдавить на каждом «этаже» торта маленькие точки. Затем украсить марципановыми розочками, слегка вдавив их.

Пищевая ценность 1 куска:  
270 ккал, 1134 кДж, 4 г белков,  
11 г жиров, 37 г углеводов







ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 10 КУСКОВ,

*Торт на День святого*

*Валентина*

(см. фото):

*Для бисквитного теста:*

**3 яйца**

90 г сахара

1 пакетик ванилина

1 щепотка соли

100 г муки высшего сорта

20 г крахмала

2 ч. л. разрыхлителя

*Для крема:*

150 г ядер грецких орехов

500 г сливок

2 пакетика загустителя

**для сливок**

1 ч. л. сахара

50 мл «Амаретто»

*Для украшения:*

250 г свежей малины

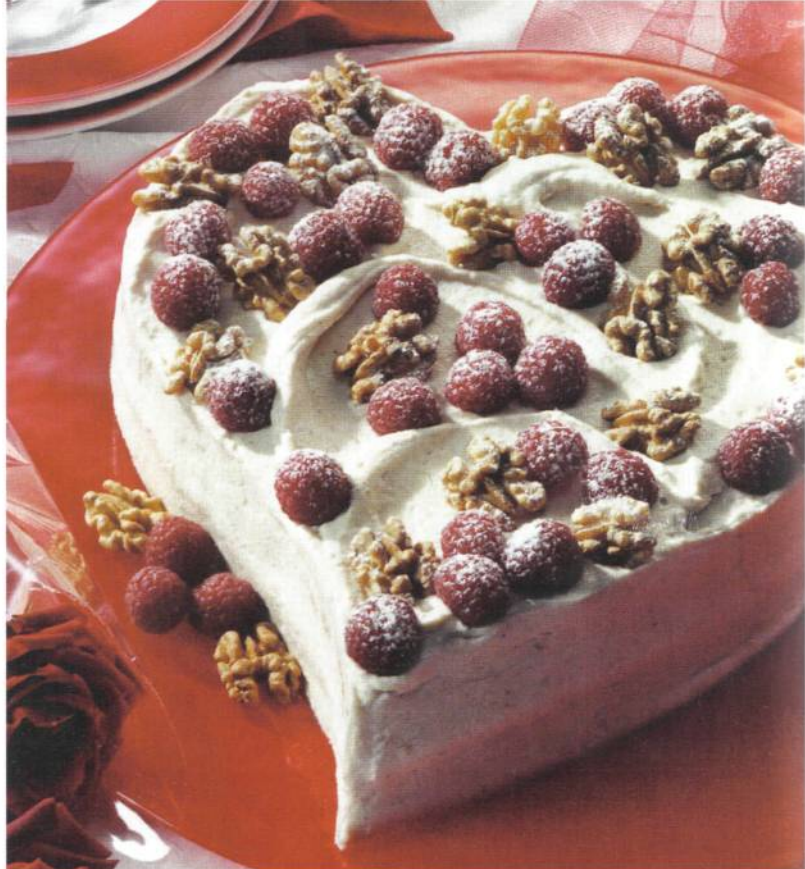
2 ст. л. сахарной пудры

50 г грецких орехов

- Разогреть духовку до 180°.

- Для теста: взбивать около 8 минут до образования плотной пены яйца, сахар, ванилин, соль, 3 ст. л. горячей воды. Смешать муку и разрыхлитель, соединить со взбитой массой. Выложить тесто в форму сердечком, выстеленную бумагой для выпечки, и выпекать в горячей духовке около 25 минут. Затем положить на решетку и дать остыть.

- Для крема: мелко нарезать грецкие орехи. Взбить сливки с сахаром и загустителем. Добавить орехи и «Амаретто», немного перемешать.



## Торт на День святого Валентина и Пасхальный торт с шампанским и масляным кремом

- Разрезать бисквитное сердце на два коржа. Покрыть нижний  $\frac{1}{3}$  крема, положить сверху второй корж. Нанести на торт оставшийся крем.

- Украсить торт малиной за 30 минут до того, как подать на стол. Посыпать сахарной пудрой, украсить грецкими орехами.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 12 КУСКОВ.  
*Пасхальный торт с шампанским и масляным кремом*  
(см. фото на с. 103):

*Для бисквитного теста:*

100 г сливочного масла

4 яйца, 100 г сахара

1 ст. л. ванилина

100 г муки высшего сорта -

75 г крахмала

1 ч. л. разрыхлителя

*Для крема:*

4 желтка, 3 ст. л. сахара

2 ст. л. лимонного сока

200 мл сухого шампанского

250 г белого кувертюра

200 г сливочного масла

Пищевая ценность 1 куска:  
301 ккал, 1264 кДж, 5 г белков,  
13 г жиров, 41 г углеводов





**200 г сливок**

**3 ст. л. яблочного желе**

**125 г малины**

*Для украшения:*

**100 г белого шоколада**

**150 г марципана**

**100 г сахарной пудры**

**25 г молотых фисташек**

**125 г малины**

**1 ст. л. сахарной пудры**

- Разогреть духовку до 180°.

Растопить масло, намазать разъемную форму 2 ст. л. жидкого масла.

- Для бисквита: желтки отделить от белков. Взбить желтки, сахар и ванилин. Взбить до образования пены белки, соединить с желтками, просеять сверху муку, крахмал и разрыхлитель, соединить. Добавить оставшееся жидкое масло. Положить тесто в форму и выпекать около 30 минут. Затем выложить на решетку и дать остыть.

- Для начинки: взбить на водяной бане желтки, сахар, лимонный сок и шампанское до образования очень плотной пены. Мелко нарезать кувертюры и расплавить на водяной бане. Добавить к массе с шампанским. Охлаждать крем, пока он не станет почти твердым. Взбить масло и добавлять в охлажденный крем по ложке. Взбить сливки и добавить к крему.

- Разрезать бисквит на 3 коржа. Нагреть яблоч-

ное желе, пока оно не станет жидким. Смазать каждый корж желе с помощью кисточки. Выложить на первый корж малину и нанести на него  $\frac{1}{3}$  крема.

Положить сверху второй корж и также нанести на него одну треть крема. Положить третий корж и нанести крем по всему тарту, включая бока. Затем поставить торт в холодильник на 2 часа.

- Для шоколадной стружки: растопить шоколад на водяной бане. Нанести жидкий шоколад на очень чистый противень и дать ему остыть. Сделать шоколадную стружку, используя для этого скребок. Затем положить стружку на тарелку и осту-  
 жать еще 15 минут.

Пищевая ценность 1 куска:

1014 ккал, 4239 кДж, 15 г белков, 63 г жиров, 94 г углеводов



- Вынуть торт из холодильника и прилепить стружку к его бокам по всей окружности. Марципан размять с сахарной пудрой и молотыми фисташками, слепить из них фигурки в форме пасхальных яиц, поставить на торт, посыпать сахарной пудрой.

**Тесто получилось слишком сухим?**

*Если вы испекли слишком сухое тесто, можно пропитать его фруктовым соком или ликером.*



# Торт на День матери

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 10 КУСКОВ:

*Для песочного теста:*

150 г муки высшего сорта

100 г сливочного масла

50 г сахара

1 КН соли

*Для бисквитного теста:*

2 яйца, 50 г сахара

50 г муки высшего сорта

10 г крахмала

½ ч. л. разрыхлителя

*Для начинки:*

1½ ст. л. клубничного  
варенья

6 пластинок (6 ч. л.) желатина

150 г клубничного йогурта

80 г сахара

300 г сливок

200 г кусочков клубники

*Для украшения:*

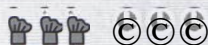
200 г сливок

100 г кусочков клубники

20 г жареного нарезанного  
миндаля

- Для песочного теста: смешать муку, масло, соль и сахар, тесто завернуть в пленку и поставить на холод на 1 час.

Пищевая ценность 1 куска:  
412 ккал, 1730 кДж, 6 г белков,  
26 г жиров, 38 г углеводов



- Для бисквитного теста: взбить яйца, 1½ ст. л. горячей воды и сахар. Смешать муку, крахмал и разрыхлитель, просеять и добавить к массе, осторожно смешать миксером на минимальной скорости.

- Разогреть духовку до 180°. Выстелить форму в виде сердца бумагой для выпечки и поставить на противень. Заполнить ее бисквитной массой, разгладить, выпекать в горячей духовке 20—25 минут. Остудить и вынуть из формы с помощью ножа.

- Раскатать песочное тесто на посыпанной мукой поверхности и вырезать его по форме (рис. 1). Выпекать в горячей духовке 10—12 минут.

- Положить лист песочного теста на поднос, положить вокруг него форму в виде сердца. Выложить по краям

формы пленку, выступающую за ее края приблизительно на 7 см. Намазать тесто вареньем.

- Разрезать бисквит пополам на 2 коржа. Положить один бисквитный корж поверх коржа из песочного теста.

- Для крема: замочить желатин в холодной воде (рис. 2), размять руками (рис. 3) и растопить на водяной бане. Смешать клубничный йогурт с сахаром, влить желатин. Взбить сливки, добавить к йогуртовой массе. Добавить кусочки клубники, выложить крем на корж (рис. 4). Положить сверху второй бисквитный корж (рис. 5) и охлаждать торт 2—3 часа.

- Извлечь торт из формы с помощью ножа. Взбить сливки и намазать ими верх и бока торта волнообразно (рис. 6). Посыпать кусочками миндаля и клубники и подавать к столу.



1



2



3







## «Змея Роза» и Морковный пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 16 КУСКОВ,  
«Змея Роза» (аи. фото):

### Для формы:

сливочное масло и очень тон-  
кие овсяные хлопья

### Для теста:

4 яйца

180 г сливочного масла

150 г сахара

75 мл молока

200 г муки высшего сорта

100 г нежных овсяных хлопьев

50 г шоколадной крошки

2 ч. л. разрыхлителя

### Для глазури:

250 г сахарной пудры

5 ст. л. красного фруктового  
сока

1 ст. л. лимонного сока

### Для украшения:

разноцветные сладости

- Разогреть духовку до 180°. Смазать разъемную форму маслом, посыпать овсяными хлопьями и поставить в холодное место на 10 минут.

- Взбить яйца, мягкое масло, молоко и сахар. Смешать

овсяные хлопья, муку, шоколадную крошку и разрыхлитель, добавить к яичной массе. Заполнить тестом форму, пригладить и выпекать около 40 минут.

- Убрать с формы обруч, дать остыть. Затем разрезать корж на 3 равных куса. Выложить их в форме змеи, при этом, воспользовавшись ножом, придать форму хвосту и голове.

- Для глазури: смешать сок с сахарной пудрой, вы-

лить на пирог. Используя сладости, сделать змее глаза, рот и язык, посыпать разноцветной сахарной крошкой.

Пищевая ценность 1 куска:  
301 ккал, 1264 кДж, 5 г белков,  
13 г жиров, 41 г углеводов



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 12 КУСКОВ,  
Морковный пирог:

4 яйца, 200 г сахара

сок и цедра 1 лимона

70 г крахмала

80 г растворимых пищевых  
хлопьев

1 пакетик разрыхлителя



Тесто для кекса по-  
лучилось темным?

Если тесто слиш-  
ком долго находи-  
лось в духовке и по-  
темнело в некоторых

местах, просто соскребите  
пригоревшее тесто и залейте  
кекс глазурью.



150 г молотого миндаля  
200 г моркови  
масло для формы  
сахарная пудра и марципановые морковки для украшения

- Желтки отделить от белков. Для крема: смешать желтки, сахар и лимонный сок. Смешать разрыхлитель, крахмал, хлопья, лимонную цедру и молотый миндаль, добавить в желтки, размешать. Взбить белки и добавлять в тесто попеременно с мелко натертой морковью.

- Разогреть духовку до 200°. Выложить тесто в смазанную маслом форму (диаметром 24 см) и выпекать 45–50 минут на среднем уровне.

- Остудить пирог, извлечь из формы, посыпать сахарной пудрой и украсить марципановыми морковками.

Пищевая ценность 1 куска:  
212 ккал, 890 кДж, 5 г белков,  
9 г жиров, 27 г углеводов



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 15 КУСКОВ,  
*Рождественская баба*  
(см. фото):

*Для пирога:*

100 г мелкого изюма  
100 г кишмиша  
1/2 кислого яблока  
цедра 1 лимона  
50 г муки высшего сорта



## Рождественская баба

1 щепотка смеси пряностей  
для пряников

1 щепотка мускатного ореха

1/4 ч. л. **корицы**

70 г овсяных хлопьев

80 г сливочного масла

100 г коричневого сахара

30 мл апельсинового сока

1 ст. л. лимонного сока

2 яйца, 25 г меда

**СОЛЬ**

50 г семян пинии

50 г зернистых овсяных  
хлопьев

50 г молотого миндаля  
масло для формы

*Для карамельной звезды:*

60 г сахара

2 ст. л. овсяных хлопьев  
растительное масло

- Измельчить изюм, кишмиш и яблоко, перемешать. Добавить лимонную цедру. Смешать муку, пряности и овсяные хлопья, добавить сливочное масло, размять и добавить смесь фруктов.

Добавить оставшийся сахар и смешать все до образования гладкого теста.

- Разогреть духовку до 180°. Смазать маслом форму, выложить в нее тесто и выпекать приблизительно 85 минут. Извлечь пирог из духовки и дать остыть.

- Для карамельной звезды: растопить сахар на медленном огне. Добавить овсяные хлопья. Выложить массу на смазанную жиром бумагу для выпечки, наложить поверх смазанную маслом формочку звезды.

- Извлечь остывший пирог из формы и украсить звездой.

Пищевая ценность 1 куска:  
197 ккал, 827 кДж, 4 г белков,  
9 г жиров, 25 г углеводов



# Торт с кремом и черешней ко дню рождения

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 16 КУСКОВ:

*Для шоколадного крема:*

250 г сливок, 20 мл рома  
150 г кувертюра из черного шоколада

*Для заварного теста:*

125 г муки высшего сорта  
50 г сливочного масла  
1 КН соли, 3 яйца

*Для песочного теста:*

150 г муки высшего сорта  
100 г сливочного масла  
50 г сахарной пудры  
1 КН соли

мука для рабочей поверхности стола

*Для черешневого крема:*

250 г черешни  
8 пластинок (8 ч. л.) желатина  
100 г сахара, 400 г йогурта  
80 г сахарной пудры  
300 г сливок

*Для украшения:*

300 г сливок  
30 г сахарной пудры  
шоколадные буквы  
сахарные цветы  
листки мяты  
шоколадные фигурки  
сахарная пудра

- Для шоколадного крема: вскипятить сливки, умень-

Пищевая ценность 1 куска:  
515 ккал, 2163 кДж, 8 г белков,  
34 г жиров, 45 г углеводов



шить огонь, всыпать нарезанный кувертюр и растопить. Добавить ром и снять кастрюлю с огня. Смешать массу миксером. Поставить на ночь в холодильник.

- Для заварного теста: просеять муку. **Вскипятить** 125 мл воды, масло и соль, постоянно помешивая. Добавить сразу всю муку и мешать, не останавливаясь, до тех пор, пока масса превратится в комок, а на стенках кастрюли останется белесый налет. Переложить тесто в миску и дать остыть. Разогреть духовку до 220°.

- Добавить в тесто яйца по одному, тщательно смешивая. Тесто должно быть блестящим и гладким. Наполнить тестом кулинарный шприц с насадкой № 10 и выдавить 18 эклеров на выстеленный бумагой противень достаточно далеко друг от друга, потому что при выпечке тесто сильно увеличится в объеме.

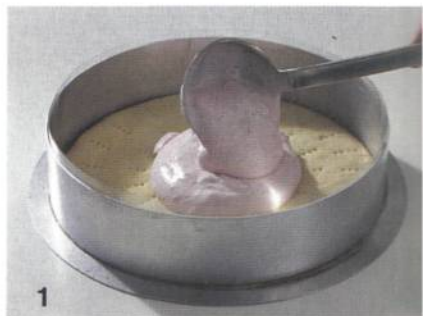
- Выпекать 15–20 минут. Затем уменьшить температуру до 180°.

- Для коржа из песочного теста: смешать все ингредиенты, чтобы получилось од-

нородное тесто. Сформовать из него комок, завернуть в пленку и поставить в холодное место на 1 час. Раскатать на посыпанном мукой столе в круглый корж диаметром 24 см. Положить на противень, проткнуть вилкой и выпекать 8–10 минут до светло-коричневого цвета.

- Для черешневого крема: вымыть черешни, удалить косточки и веточки. Размочить желатин в холодной воде. Положить черешню вместе с сахаром в кастрюлю и кипятить на сильном огне, постоянно помешивая, пока черешня не станет мягкой. Размять ее и протереть через сито. Желатин растворить в черешневом пюре и дать остыть. Смешать в другой миске йогурт с сахарной пудрой. Добавить в пюре. Взбить сливки и добавить туда же.

- Выложить корж из песочного теста в форму для торта. Проложить по внутреннему краю формы полоску фольги. Намазать корж  $\frac{1}{4}$  частью черешневого крема (рис. 1).



## СОВЕТ

Съешьте торт в тот же день, так он вкуснее!







- Взбить шоколадный крем, заправить его в кулинарный шприц с насадкой № 5, заполнить им надрезанные на дне эклеры (рис. 2) и выложить их все поверх крема, немного вдавливая. Заправить оставшимся кремом шприц с насадкой № 8 и заполнить им пространство между эклерами (рис. 3). Последнюю часть крема распределить по поверхности торта, разровнять (рис. 4). Поставить в холодильник, чтобы крем застыл.

- Убрать обруч с торта. Для украшения: смешать сливки с сахарной пудрой и нанести немного сливок на края торта. Остальные сливки заправить в кулинарный шприц с насадкой № 10 и выдавить их на торт. Выложить шоколадными буквами слова: «С днем рождения». Украсить сахарными цветами, листиками мелиссы и шоколадными фигурками, посыпать сахарной пудрой.



Масло пенится? Если масло вспенится, то тесто моментально распадется на кусочки. Поэтому, перед тем как опустить продукт в масло, убедитесь, что у него правильная температура. Для этого опустите в него деревянную ложку: если вокруг нее образуются пузырьки, можно жарить.

## Торт с кремом и черешней ко дню рождения (продолжение), «Пасхальные барашки» и Масленичные оладьи

Пищевая ценность 1 «барашка»:  
1510 ккал, 6312 кДж, 24 г белков,  
77 г жиров, 167 г углеводов



### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 3 ШТУК, «Пасхальные барашки»:

250 г сливочного масла  
200 г сахара  
4 яйца  
немного соли  
8 капель лимонного масла  
400 г муки высшего сорта  
3 ч. л. разрыхлителя  
3 ст. л. молока  
сливочное масло и панировочная мука для формы  
сахарная пудра

- Взбить масло, постепенно добавляя сахар. Добавить соль и лимонное масло.

- Смешать муку и разрыхлитель и добавить в тесто по ложке. Если тесто слишком густое, добавить молоко.

- Разогреть духовку до 175°. Смазать 3 формы для «барашков» сливочным маслом и посыпать панировочной мукой. Равномерно распределить тесто по формам и выпекать около 30 минут.

- Дать остыть, не вынимая из форм. Осторожно извлечь. Посыпать сахарной пудрой.

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 15 ШТУК, Масленичные оладьи:

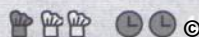
250 г муки высшего сорта  
1/2 пакетика сухих дрожжей  
1 яйцо, 100 мл молока  
50 г сахара  
топленое масло для жаренья во фритюре

- Смешать муку с дрожжами. Добавить 1 яйцо и молоко. Растворить в этой смеси сахар. Месить тесто до тех пор, пока оно не начнет пузыриться и не перестанет прилипать. Поставить в теплое место на 1–2 часа, чтобы тесто подошло. Оно должно увеличиться в объеме вдвое.

- Разделить тесто на 2 части. Вырезать из одной части ромбы, из другой круги. Оставить подходить еще на 10 минут.

- Для жаренья во фритюре: разогреть топленое масло в кастрюле. Зажарить оладьи, полностью погружая в масло, до золотистого цвета. Выложить на бумагу, чтобы ушел лишний жир, обвалять в сахаре.

Пищевая ценность 1 штуки:  
280 ккал, 1020 кДж, 4 г белков,  
1 г жиров, 58 г углеводов







# ПЕЧЕНЬЕ И ПИРОЖНЫЕ

САМОСТОЯТЕЛЬНО ИСПЕЧЬ ЧТО-ТО К ЧАЮ - НЕ ТАКАЯ ПРОСТАЯ РАБОТА, КАК СЧИТАЮТ МНОГИЕ. И НИКАКОЕ ГОТОВЕЕ ПЕЧЕНЬЕ НЕ СРАВНИТСЯ С ПРИГОТОВЛЕННЫМ СВОИМИ РУКАМИ.



## Рогалики с орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 12 ШТУК:

*Для дрожжевого теста:*

- 1/2 палочки дрожжей
- 3 ч. л. сахара
- 45 мл молока
- 300 г муки высшего сорта
- 30 г сливочного масла
- 2 щепотки соли
- 1/2 ч. л. апельсиновой цедры
- 3 желтка
- масло для противня
- мука для рабочей поверхности стола

*Для начинки:*

- 105 г разных молотых орехов
- 2 ст. л. меда
- 1/2 ч. л. корицы
- 1/2 ч. л. какао-порошка

*Для украшения:*

- 3 ст. л. молотого миндаля
- 1 ст. л. сахарной пудры

- Раскрошить дрожжи и смешать с небольшим количеством сахара и теплым молоком. Просеять муку в миску, сделать посередине ямку и влить в нее молочно-дрож-

жевую смесь (рис. 1). Смешать с небольшим количеством муки. Получившуюся опару накрыть и оставить подходить на 10 минут при комнатной температуре.

- Растопить масло и дать ему немного остыть. Добавить в опару соль, оставшийся сахар, апельсиновую цедру, 2 желтка и жидкое масло, смешать все миксером. Тесто готово, когда выглядит гладким и шелковистым, отделяется от дна миски.

- Вынуть тесто из миски и размять его руками на посыпанном мукой столе. Затем накрыть и оставить подходить при комнатной температуре на 30 минут, пока оно не увеличится в объеме вдвое.

- Разогреть духовку до 200°. Смазать маслом большой противень. Смешать орехи с медом, корицей, какао и 5 ст. л. воды (рис. 2).

Пищевая ценность 1 штуки:  
202 ккал, 848 кДж, 5 г белков,  
10 г жиров, 22 г углеводов



- Еще раз размять тесто и раскатать на посыпанном мукой столе в форме круга. Распределить ореховую смесь по тесту (рис. 3), оставляя свободными края и пустой середину.

- Разрезать тесто ножом, как торт, на 12 кусочков (рис. 4). Закатать каждый от края к середине (рис. 5), слегка согнуть, чтобы получился рогалик. Выложить на противень.

- Смазать рогалики оставшимся желтком, посыпать миндалем и выпекать 20—25 минут до золотисто-коричневого цвета. Готовые рогалики выложить на решетку, дать им немного остыть и посыпать сахарной пудрой.



### ВАРИАНТ РЕЦЕПТА

Если у вас не хватает времени на приготовление начинки, вместо орехов вы можете использовать плитку шоколада. Но в этом случае нужно хорошенько «запечатать» рогалики, чтобы шоколад при выпекании не вытек.



### Рогалики прилипли?

Если готовая выпечка прилипла к противню, дайте ей немного остыть

и отделите с помощью лопатки или другого тонкого гибкого предмета.











## Шоколадный торт с мраморной глазурью и Печенье с орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 50 КУСКОВ,

### *Шоколадный торт*

*с мраморной глазурью*

(см. фото):

#### *Для теста:*

- 150 г черного шоколада
- 100 г сливочного масла
- 6 яиц, 100 г сахара, 3 ст. л. меда
- 200 г измельченных лесных орехов
- 150 г муки высшего сорта
- 2 ст. л. какао-порошка
- 1 ½ ч. л. разрыхлителя
- 1 ч. л. **корицы**
- 1 щепотка соли
- 1 **КН** молотого кардамона
- 1 бутылочка горького ароматизатора для выпечки

#### *Для глазури:*

- 100 г кувертюра из черного шоколада
- 75 г белого кувертюра

- Для теста: крупно нарезать шоколад и растопить его со

сливочным маслом на водяной бане, постоянно помешивая. Сделать из очень толстой фольги длинную полосу. Выстелить половину противня бумагой для выпечки, поставить полосу из фольги вертикально по периметру листа бумаги. Разогреть духовку до 180°.

- Желтки отделить от белков. Взбить белки, добавив половину сахара. Добавить желтки к шоколаду. Смешать оставшиеся сахар, муку, какао, мед, орехи, разрыхлитель, соль и пряности, постепенно добавив к шоколаду. Соединить с белками.

- Выложить тесто на противень и выпекать 30 минут. Дать остыть, затем убрать фольгу.

- Для глазури: отдельно растопить кувертюры, дать немного остыть. Покрывать пирог черным шоколадом. Наполнить белым шоколадом полиэтиленовый пакет, срезать уголок и выдавить его на пирог в виде спиралей. Провести по поверхности ножом, чтобы получился рисунок, похожий на мрамор. Разрезать пирог на квадратные кусочки, дать застыть глазури.

Пищевая ценность 1 куска:

101 ккал, 423 кДж, 3 г белков,

6 г жиров, 9 г углеводов



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 24 ШТУК,

### *Печенье с орехами:*

**150 г** муки высшего сорта

½ ч. л. разрыхлителя

145 г сахара, 1 яйцо

2 пакетика ванилина

145 г сливочного масла

2 ст. л. абрикосового варенья

100 г молотых лесных орехов

100 г рубленых лесных орехов

50 г кувертюра

- Смешать муку с разрыхлителем, просеять на поверхность стола и сделать посередине углубление. Положить в него 45 г сахара, 1 пакетик ванилина и 1 яйцо, разложить по краю 45 г нарезанного кусками сливочного масла и быстро смешать руками в гладкое тесто. Поставить на холод приблизительно на 30 минут.



- Раскатать тесто на выложенном бумагой для выпечки противне и намазать вареньем. Разогреть духовку до 175°.

- Для начинки: медленно растопить 100 г сливочного масла, 100 г сахара, оставшийся ванилин, 2 ст. л. воды. Добавить молотые и рубленые лесные орехи. Дать массе немного остыть и равномерно нанести ее на тесто. Положить сверху кусок фольги. Выпекать в разогретой духовке 20—30 минут. Дать немного остыть, разрезать на треугольнички, утопить в расплавленном кувертюре, выложить на решетку сохнуть.

Пищевая ценность 1 штуки:  
166 ккал, 695 кДж, 2 г белков,  
11 г жиров, 14 г углеводов



### Знаете ли вы?

Миндальный орех — это косточка твердого плода миндального дерева. Внутри плода находится плоский продолговатый орех с твердой желто-белой мякотью. Различают 3 вида миндальных плодов: сладкий миндаль, горький миндаль и миндаль в скорлупе. Сладкий миндаль имеет не сильный аромат и сладковатый вкус, поступает в продажу очищенным. Горький миндаль не для еды. Миндаль в скорлупе покрыт тонкой, хрупкой кожурой. Повиду вкуса напоминает сладкий миндаль.

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 24 ШТУК:

1 яйцо  
30 мл миндального масла  
3 ст. л. меда  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. соли  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. корицы  
50 г риса  
50 г жареного миндаля  
по 50 г пшеницы и ячменя  
3 ст. л. зародышей пшеницы  
3 ст. л. пшеничной муки грубого помола

- Разогреть духовку до 150°. Смешать 1 яйцо с миндальным маслом, медом, солью и корицей. Добавить рис, миндаль, зерна пшеницы и ячменя, зародыши пшеницы и муку, все хорошо смешать деревянной ложкой.

## Кексы к завтраку

Пищевая ценность 1 штуки:  
75 ккал, 315 кДж, 2 г белков,  
5 г жиров, 7 г углеводов



- Сформовать из теста с помощью чайной ложки круглые кексы около 5 см в диаметре, выложить на противень и выпекать приблизительно 15 минут в горячей духовке.

- Дать кексам полностью остыть, затем снять с противня.



### СОВЕТ

Кексы можно поместить в вакуумную банку, там они могут храниться до 1 недели.



# Флорентийское печенье и Кантуччини

**ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 30 ШТУК,  
Флорентийское печенье:**  
50 г цукатов из кожуры апель-  
сина  
50 г цукатов из кожуры лимона  
20 г засахаренного имбиря  
50 г сливочного масла  
50 г сахара, 50 г меда  
**150 г** нарезанного миндаля  
20 г муки высшего сорта  
70 г **кувертюра** из черного  
шоколада

- Разогреть духовку до 200°. Мелко нарезать цукаты из кожуры апельсина и лимона, а также имбирь.
- Вскипятить сливочное мас-  
ло, сахар и мед. Кувертюр до-  
бавить к масляной смеси, все  
хорошо перемешать. Затем, за-  
черпывая чайной ложкой, вы-  
ложить на выстеленный бума-  
гой противень, придавить.
- Выпекать около 18 минут,  
дать немного остыть, не сни-  
мая с противня, выложить на  
решетку и дать полностью  
остыть.
- Растопить кувертюр на во-  
дяной бане и нанести на низ  
печенья.

Пищевая ценность 1 штуки:  
20 ккал, 203 кДж, 2 г белков,  
4 г жиров, 8 г углеводов



**ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 50 ШТУК,  
Кантуччини (см. фото):**  
500 г муки высшего сорта  
1 ч. л. разрыхлителя  
200 г сахара, 3 яйца  
цедра 1 лимона  
3 ст. л. анисовых семян  
1 щепотка соли  
60 г сливочного масла  
200 г нарезанного миндаля  
**МОЛОКО**

- Разогреть духовку до 180°. Просеять в миску муку и раз-  
рыхлитель и смешать с саха-  
ром, яйцами, лимонной цед-  
рой, анисовыми семенами,  
солью, маслом и 2 ст. л. хо-  
лодной воды, хорошо пере-  
мешать миксером (рис. 1).  
Затем руками вмешать в тес-  
то миндаль.
- Выстелить бумагой для вы-  
печки 2 противня. Скатать  
тесто в 5 колбасок прибли-  
зительно 2,5 см толщиной,  
положить на бумагу, смазать  
**МОЛОКОМ С ПОМОЩЬЮ КИСТОЧ-**  
ки (рис. 2) и выпекать около  
30 минут до золотисто-  
коричневого цвета.

- Вынуть из духовки, повы-  
сить температуру в ней до  
200°. Разрезать «колбаски»  
под наклоном на кусочки по  
1,5 см толщиной (рис. 3),  
лучше всего использовать  
нож для резки хлеба. Затем  
снова выложить кусочки на



## ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

Кантуччини начиня-  
ют миндалем. Этот обы-  
чай существует с 1858 года.  
Но сегодня их все чаще начи-  
няют кусочками шоколада,  
фисташками или другими ин-  
гредиентами. Традиционно  
печенье подается на десерт  
и обмакивается в ароматное  
десертное вино «Vin Santo».

противень и выпекать еще  
5—10 минут, пока места сре-  
зов не приобретут золо-  
тистый цвет.

- Готовые кантуччини осту-  
дить. По мере охлаждения  
они затвердеют.

Пищевая ценность 1 штуки:  
90 ккал, 377 кДж, 2 г белков,  
3 г жиров, 11 г углеводов









чале и в конце. Положить косичку на выстеленный бумагой для выпечки противень. Оставить подходить на 15 минут. Смазать белком и посыпать цветным сахаром. Выпекать 40 минут до золотистого цвета.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 50 ШТУК,  
*Апельсиновые сердечки*  
(см. фотонас. 119,  
верхний ряд):

100 г черного шоколада  
200 г муки высшего сорта  
60 г крахмала, 100 г сахара  
1 ч. л. разрыхлителя  
1 пакетик ванилина  
цедра 1 апельсина, 1 яйцо  
125 г сливочного масла

## Косичка с абрикосово-ореховой начинкой и Апельсиновые сердечки

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 12 КУСКОВ,  
*Косичка с абрикосово-орехо-  
вой начинкой:*

*Для дрожжевого теста:*

500 г муки высшего сорта  
1 пакетик сухих дрожжей  
1 щепотка соли  
цедра 1 лимона, 100 г сахара  
250 мл молока, 2 яйца  
100 г растопленного сливоч-  
ного масла

*Для начинки:*

150 г грецких орехов  
100 г кураги  
150 апельсинового мармелада

*Кроме того:*

1 белок, 50 г цветного сахара

- Смешать муку, соль, лимонную цедру и сахар. Смешать молоко, яйца, масло и добавить к мучной смеси. Мешать тесто в течение 3 минут миксером, затем поставить в теплое место на 35 минут, чтобы тесто подошло.

- Измельчить лесные орехи, нарезать курагу кубиками и смешать все с мармеладом.

- Размять тесто и раскатать на посыпанной мукой поверхности до размера 50×45 см. Разрезать тесто вдоль на 3 части. Выложить начинку. Смазать края белками и скатать. Разогреть духовку до 180°.

- Сплести из полос теста косичку, сильно придавив в на-

- Нарезать шоколад и смешать миксером с мукой, разрыхлителем, крахмалом, сахаром, ванилью, апельсиновой цедрой, яйцом и мягким маслом. Размять тесто руками. Сформовать из него шар, завернуть в пленку и убрать в холодное место на 30 минут.

- Разогреть духовку до 180°. Раскатать тесто через два слоя бумаги для выпечки и вырезать сердечки. Положить на противень, выстеленный бумагой, и выпекать 10 минут до золотистого цвета.

Пищевая ценность 1 куска:  
420 ккал, 1764 кДж, 9 г белков,  
17 г жиров, 57 г углеводов



Пищевая ценность 1 штуки:  
60 ккал, 251 кДж, 1 г белков,  
3 г жиров, 7 углеводов





# Шоколадное печенье и Печенье с лесными орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 50 ШТУК,

## Шоколадное печенье

(см. фото, в центре):

- 150 г молочного кувертюра
- 300 г муки высшего сорта
- 200 г сливочного масла
- 100 г сахарной пудры
- 1 яйцо
- 1 щепотка соли
- 1/2 ч. л. корицы
- 50 г молотого миндаля
- 100 г шоколадной стружки
- 50 г пресного печенья

- Порезать кувертюр и растопить 100 г на водяной бане. Смешать миндаль, муку, масло, сахарную пудру, яйцо, соль, корицу. Добавить расплавленный шоколад и шоколадную стружку, охладить 30 минут.

- Разогреть духовку до 180°. Выстелить 2 противня бумагой для выпечки и распределить по ним пресное печенье, положить на каждое чайную ложку теста.

- Выпекать в горячей духовке 10 минут, остудить.

- Растопить оставшийся кувертюр и украсить им печенье.

Пищевая ценность 1 штуки:  
88 ккал, 368 кДж, 1 г белков,  
4 г жиров, 10 г углеводов



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 92 ШТУК,

## Печенье с лесными орехами

(см. фото, нижний ряд):

- 125 г молотых лесных орехов
- 250 г муки высшего сорта
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 100 г крахмала
- 100 г сахарной пудры
- 1 пакетик ванилина
- 1 щепотка соли
- 250 г сливочного масла
- 3 ст. л. молока
- 1 ст. л. какао-порошка
- 2 ст. л. сахара

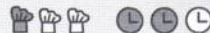
- Обжарить орехи. Смешать с мукой, разрыхлителем, крахмалом, сахарной пудрой, ванилином, солью и маслом.

- Скатать из теста 5 колбасок по 2,5 см толщиной и полить молоком.

- Просеять какао-порошок и смешать с сахаром. Обкатать в этой смеси тесто, завернуть в пленку и положить в холодильник на 1 час.

- Разогреть духовку до 175°. Разрезать тесто под углом на пластинки толщиной 0,5 см, разложить их на противни, выстеленные бумагой для выпечки, и выпекать 15 минут до золотисто-коричневого цвета.

Пищевая ценность 1 штуки:  
52 ккал, 219 кДж, 1 г белков,  
3 г жиров, 5 углеводов



## Светлый шоколадный торт и Вафли с шоколадным соусом

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 24 КУСКОВ,  
*Светлый шоколадный торт:*  
по 200 г засахаренных ананасов и папайи

120 г орехов кешью  
150 г сливочного масла  
250 г сахара  
1 **пакетик** ванилина  
1 щепотка соли  
4 яйца  
100 мл молока  
100 г сливок  
300 г муки высшего сорта  
1 пакетик разрыхлителя  
сливочное масло и мука для формы  
½ белка  
сок ½ лимона  
150 г сахарной пудры  
просеянные кокосовые хлопья

Пищевая ценность 1 куска:  
92 ккал, 387 кДж, 2 г белков,  
3 г жиров, 15 г углеводов



- Нарезать ананас и папайю на маленькие звездочки. Крупно нарезать орехи кешью.

- Растопить масло на медленном огне, перелить в миску. Добавить сахар, ванилин и соль, смешать миксером. Также добавить яйца, молоко и сливки. Просеять на тесто муку и разрыхлитель. Мешать до тех пор, пока

не получится мягкое тесто. Добавить орехи и засахаренные фрукты.

- Разогреть духовку до 170°. Смазать форму (30×20 см) маслом и посыпать мукой. Выложить тесто в форму и пригладить. Выпекать 50 минут. Дать остыть и нарезать на кусочки размером 5×5 см. Смешать белки с лимонным соком и сахарной пудрой. Полить этой глазурью поверхность кусочков торта, посыпать кокосовой стружкой и украсить папайей и ананасами.

ИНГРЕДИЕНТЫ  
ДЛЯ 10 КУСОЧКОВ,  
*Вафли с шоколадным соусом*  
(см. фото):

*Для теста:*

175 г сливочного масла  
175 г сахара  
1 **пакетик** ванилина  
60 г марципана  
4 яйца  
250 г муки высшего сорта  
1 ч. л. разрыхлителя  
растительное масло для вафельницы

*Для шоколадного соуса:*

250 г сливок  
200 г черного шоколада

*Для орехово-коричневого соуса:*

200 г сливок  
1 ч. л. сахара

½ ч. л. корицы  
50 г лесных орехов

- Для теста: смешать до образования кремообразной массы масло, сахар, ванилин, марципан и яйца. Смешать муку с разрыхлителем и добавить к масляной смеси.

- Разогреть вафельницу, нанести кисточкой масло на обе поверхности (рис. 1). Зачерпнуть ложкой немного теста и вылить на нижнюю поверхность вафельницы (рис. 2). Закрыть вафельницу и печь 2—3 минуты.

- Извлечь готовые вафли с помощью деревянной лопатки (рис. 3). Испечь таким же способом еще 9 вафель. Поставить в холодное место.

- Для шоколадного соуса: разогреть сливки и растопить в них черный шоколад на медленном огне. Для орехово-коричневого соуса: взбить сливки с сахаром. Осторожно добавить корицу и орехи.

- Полить теплые вафли шоколадным и коричневым соусом.

Пищевая ценность 1 штуки:  
628 ккал, 2638 кДж, 9 г белков,  
44 г жиров, 51 г углеводов







ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 12 ШТУК,

### Маффины с черникой

(см. фото):

- 250 г черники
- 75 мл рапсового масла
- 100 г жирной сметаны (24–28%)
- 1 щепотка соли
- 1 пакетик ванилина
- 125 г коричневого сахара
- 50 г засахаренных лесных орехов
- 4 яйца
- 330 г муки высшего сорта
- 1 пакетик разрыхлителя
- 5 ст. л. молока
- 24 разноцветные бумажные формочки

Пищевая ценность 1 штуки:  
280 ккал, 1170 кДж, 6 г белков,  
11 г жиров, 37 г углеводов



1–2 ч. л. сахарной пудры  
засахаренные лесные орехи  
для украшения

• Перебрать чернику. Положить в миску ванилин, соль,

### РЕЦЕПТ КЛАССИЧЕСКИХ МАФФИНОВ С ГОЛУБИКОЙ

Растопить 100 г сливочного масла и смешать с 3 яйцами, 200 г сахара и 200 мл молока. Смешать 330 г муки с 1 ст. л. разрыхлителя и ½ ч. л. соли, добавить к молочной смеси, все хорошо перемешать. Затем положить в тесто 250 г отобранных ягод голубики и заполнить тесто формы для маффинов. Выпекать в предварительно разогретой духовке при 200° 25–30 минут.

## Маффины с черникой и Пирожные с персиком и клубникой

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 8 ШТУК,

### Пирожные с персиком и клубникой:

Для песочного теста:

- 300 г муки высшего сорта
- ½ ч. л. разрыхлителя
- 100 г сахара, 1 яйцо
- 100 г сливочного масла

Для начинки:

- 1 банка консервированных персиков (850 мл)
- 2 киви, 200 г клубники
- 1 пакетик порошка для прозрачной глазури

Кроме того:

масло для формочек

жирную сметану, рапсовое масло и засахаренные лесные орехи, взбить миксером. Добавить яйца по одному. Смешать муку и разрыхлитель и добавлять попеременно с молоком. Добавить в тесто чернику. Разогреть духовку до 200°.

• Положить в углубление формы для маффинов по 2 бумажные формочки и положить по ним тесто. Печь в горячей духовке около 25 минут.

• Вынуть из духовки, дать остыть на решетке. Посыпать сахарной пудрой, украсить засахаренными лесными орехами.

• Просеять на рабочую поверхность стола муку, сделать посередине углубление, положить в него разрыхлитель, сахар и 1 яйцо. Нарезать





зять масло, разложить вокруг углубления и смешать все движениями от краев к центру. Завернуть в пленку и поставить в холодное место на полчаса.

- Разогреть духовку до 200°. Смазать маслом формочки и выложить в них тесто. Выпекать 20—25 минут, дать остыть. Извлечь готовое пирожное из формочек.

- Персики разрезать на дольки. Почистить киви и нарезать кружочками. Клубнику разрезать пополам.

- Разложить фрукты на коржики. Приготовить глазурь так, как написано на упаковке, и полить ею фрукты.

Пищевая ценность 1 штуки:  
395 ккал, 1651 кДж, 6 г белков,  
13 г жиров, 52 г углеводов



## Карамельки с лесными орехами

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 300 ШТУК:

*Для теста:*

150 г сливочного масла  
1 яйцо  
80 г коричневого сахара  
200 г муки высшего сорта

*Для карамели:*

50 г сливочного масла  
50 г коричневого сахара  
1 щепотка соли  
340 г сгущенки  
100 г измельченных лесных орехов

- Разогреть духовку до 170°.

- Для теста: взбить мягкое масло с 1 яйцом и сахаром. Добавить муку и смешать до образования теста. Смазать форму (30×20 см) сливочным маслом. Положить в нее тесто, во многих местах проткнуть вилкой и печь в духовке 20—25 минут.

- Для карамели: кипятить сахар, соль и сгущенку, постоянно помешивая, 5—8 минут до образования густой жидкости. Затем добавить в крем измельченные лесные орехи. Равномерно распределить карамельную массу по готовому тесту и печь при той же температуре еще около 20 минут.

- Дать остыть в холодильнике, не извлекая из формы. Затем порезать кубиками величиной приблизительно 1×2 см, положить их в маленькие бумажные формочки.

Пищевая ценность 1 штуки:  
14 ккал, 59 кДж, 1 г белков,  
1 г жиров, 1 г углеводов



Глазурь мутная?

Когда вы перемешиваете глазурь венчиком или электромиксером, в ней образуются маленькие пузырьки, из-за которых она и становится мутной. В этом случае просто оставьте глазурь на несколько минут, чтобы из нее исчезли пузырьки, и она станет гладкой. А чтобы вообще избежать образования пузырьков, осторожно мешайте глазурь ложкой.



## Бело-зеленое и Черно-белое печенье

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 40 ШТУК,

*Бело-зеленое печенье:*

120 г несоленых фисташек

225 г сливочного масла

110 г сахарной пудры, соль

**3 яйца**

несколько капель масла горького миндаля

500 г муки высшего сорта  
сердцевина  $\frac{1}{2}$  ванильного  
стручка

Пищевая ценность 1 штуки:  
125 ккал, 532 кДж, 2 г белков,  
7 г жиров, 12 г углеводов



- Помолоть фисташки. Посыпать сахарной пудрой, смешать миксером с 125 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры, 1 щепоткой соли, 1 яйцом, маслом горького миндаля и 275 г муки. Завернуть в пленку и **ПОЛОЖИТЬ** в **ХОЛОДИЛЬНИК**.

- Желтки оставшихся яиц отделить от белков. Поставить белки на холод. Смешать желтки с оставшимся маслом, сахарной пудрой, 1 щепоткой соли, ванилью и оставшимся молоком. Завернуть в пленку и положить в холодильник на 2 часа.

- Обработать тесто двух цветов так, как описано в рецепте для черно-белого печенья,

сделав из него двухцветный рулет и клетчатый прямоугольник. Снова положить в холодильник, чтобы тесто затвердело. Разогреть духовку до 180°.

- Разрезать охлажденное тесто на пластины толщиной примерно 0,5 см, разложить на выстеленном бумагой для выпечки противне и выпекать около 15 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ, ДЛЯ 50 ШТУК:

*Черно-белое печенье*

(см. *фото*):

150 г сахарной пудры

300 г сливочного масла

1 щепотка соли

400 г муки высшего сорта

30 г какао-порошка

мука для рабочей поверхности стола

1 белок

- Просеять сахарную пудру в миску и смешать с маслом и солью. Добавить муку и разделить тесто на 2 части. Размять 1 часть с какао-порошком (рис. 1). Затем завернуть обе части теста в пленку и **ПОЛОЖИТЬ** в **ХОЛОДИЛЬНИК** на 2 часа.

- Разделить каждую порцию теста на 2 части и раскатать половину темного теста до толщины 2 мм на посыпанном мукой столе. Намазать

первый лист теста белком, накрыть вторым и скрутить в рулет (рис. 2).

- От оставшихся порций теста немного отложить. Сделать из темного и светлого теста одинаковые полоски. Тонко раскатать то тесто, которое ранее отложили. Положить полоски на раскатанный лист теста через одну (рис. 3) и обернуть их тестом (рис. 4).

- Снова положить рулет и прямоугольник из теста в **ХОЛОДИЛЬНИК**.

- Разогреть духовку до 190°. Разрезать тесто на пластины толщиной 0,5 см, разложить на выстеленном бумагой для выпечки противне и выпекать 10 минут.

- Дать печенью немного остыть, затем переложить на решетку.

Пищевая ценность 1 штуки:  
86 ккал, 361 кДж, 1 г белков,  
5 г жиров, 9 г углеводов







3



4

## Ананасы в кляре и Шарики в шоколадном соусе

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 10 ШТУК,

#### Ананасы в кляре:

##### Для кляра:

2 желтка  
250 мл светлого пива  
125 г муки высшего сорта  
2 белка  
75 г сахара

##### Кроме того:

10 кусочков ананаса (консервированного)

мука  
100 г сахара  
2 ч. л. корицы  
масло для жарки  
во фритюре

- Смешать желтки, пиво и муку миксером до однородного жидкого теста, затем оставить на 30 минут.
- Незадолго до того, как подавать на стол, взбить белки в густую пену, постепенно добавляя сахар. Осторожно соединить взбитые белки с тестом.

• Выложить кусочки ананасов на бумагу, дать стечь, обвалять в муке, обмакнуть в кляр и жарить в горячем масле 2—3 минуты.

• Смешать сахар и корицу. Выложить жареные кусочки ананаса на бумагу, дать жиру стечь, обвалять в смеси сахара и корицы, сразу же подавать.

Пищевая ценность 1 штуки:  
248 ккал, 1042 кДж, 3 г белков,  
10 г жиров, 36 г углеводов



### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 4 ПОРЦИЙ,

#### Шарики в шоколадном соусе:

##### Для теста:

30 г сливочного масла  
75 г муки высшего сорта  
2 яйца  
1 КН разрыхлителя  
масло и мука для противня

##### Для соуса:

150 г черного шоколада  
125 г сливок  
1 ч. л. растворимого кофе

##### Для начинки:

200 г сливок  
1/2 ст. л. ванилина  
1 ч. л. загустителя для сливок

• Вскипятить 125 мл воды с маслом, пока оно не растает. Просеять сверху муку и вымесить, пока тесто

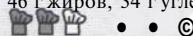
не приобретет форму комка и не отделится от стенок кастрюли. Снять с плиты. Добавить 1 яйцо. Дать тесту остыть. Добавить второе яйцо и разрыхлитель. Взять 2 ложки и сформовать из теста шарики, выложить на противень, смазанный маслом, и сбрызнуть холодной водой.

• Печь в разогретой духовке при 200° около 25 минут. Дать остыть на решетке. Поломать шоколад на кусочки, положить их в сливки. Растопить, а потом варить до густой консистенции, смешать с растворимым кофе и дать остыть.

• Для начинки: взбить сливки с ванилином и загустителем, наполнить этой смесью кулинарный шприц. Ввести насадку шприца в шарики и выдавить в них сливки.

• Выложить шарики на десертные тарелки и полить соусом. Сразу подавать.

Пищевая ценность 1 порции:  
586 ккал, 2464 кДж, 10 г белков,  
46 г жиров, 34 г углеводов



### Вариант рецепта

Вариант рецепта  
Если это блюдо будут есть дети или если вы не любите пиво, можно замесить его минеральной водой в тех же пропорциях.



### ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

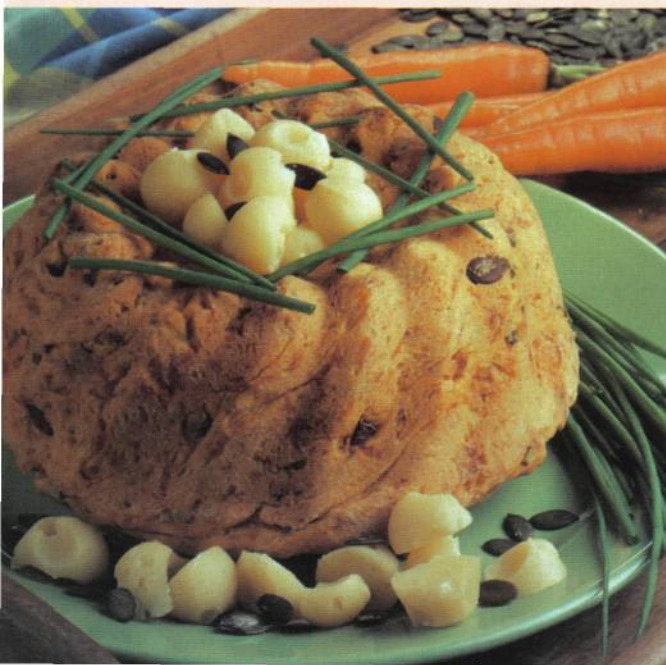
Чем выше в шоколаде содержание какао, тем он ароматнее и тем горше на вкус. Для соусов лучше взять шоколад с содержанием какао минимум 70 %.





# ПИКАНТНАЯ ВЫПЕЧКА

ПИРОГИ И ВЫПЕЧКА НЕ ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖНЫ БЫТЬ СЛАДКИМИ. НАСКОЛЬКО ВКУСНЫМ МОЖЕТ БЫТЬ ДРОЖЖЕВОЕ, ПЕСОЧНОЕ И СЛОЕНОЕ ТЕСТО СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ, ПРЯНЫМ СЫРОМ ИЛИ СОЧНЫМ МЯСОМ, ПОКАЖЕТ СЛЕДУЮЩАЯ ГЛАВА.



## Рулеты с фаршем и зеленью

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 50 КУСКОВ:

*Для слоеного теста:*

300 г муки высшего сорта  
 $\frac{1}{2}$  ч. л. **СОЛИ**  
 1 желток  
 300 г сливочного масла  
 мука для рабочей поверхности стола

*Для начинки:*

около 100 г измельченной зелени  
 6 г зеленого лука  
 300 г фарша разного мяса  
 2 ст. л. крема фреш (сметана, жирность 30 %)  
 1 ст. л. тертого пармезана  
 1 **ЯЙЦО**  
**СОЛЬ**  
 молотый перец  
*Кроме того:*  
 1 желток

- Просеять 240 г муки на рабочую поверхность **СТОЛА**, добавить соль, 90 мл воды и желток, смешать. Вымесить до состояния теста и положить в холодильник на 30 минут.

- Смешать охлажденное масло с оставшейся мукой, сформовать из него 6 маленьких кирпичиков и убрать в **ХОЛОДИЛЬНИК** на 30 минут.

- Положить тесто на посыпанную мукой поверхность и раскатать до толщины 3 мм в форме прямоугольника (середина должна быть

немного толще). Положить посередине прямоугольный кусок масла. Накрыть его свободными концами теста.

- Снова раскатать тесто в форме прямоугольника толщиной примерно в палец. Кисточкой стряхнуть лишнюю муку. Сначала завернуть к середине одну треть теста, затем загнуть и положить сверху еще одну треть. Нужно, чтобы части теста лежали точно друг под другом.

- Снова раскатать тесто в форме прямоугольника, стряхнуть лишнюю муку. Взять слева четверть теста и загнуть к середине, затем взять четверть справа и загнуть так, чтобы края соприкасались. Еще раз сложить тесто. Завернуть в пленку и положить в холодильник приблизительно на полчаса.

- Снова раскатать тесто в форме прямоугольника и просто сложить пополам. Снова раскатать и сложить как во второй раз. Положить тесто на ночь в холодильник.

- Разогреть духовку до 200°. Раскатать тесто на 2 прямоугольника размером 30×40 см и нанести измельченную зелень (рис. 1).

Пищевая ценность 1 куска:  
 105 ккал, 441 кДж, 3 г белков,  
 9 г жиров, 5 г углеводов



- Помыть и почистить зеленый лук, измельчить. Смешать фарш, измельченный лук, крем фреш, пармезан, 1 яйцо, соль и перец. Выложить массу на тесто (рис. 2), оставив свободными края, шириной примерно в палец. Затем завернуть края и скатать тесто в рулет (рис. 3).

- Положить рулет швом вниз на противень, выстеленный бумагой для выпечки. Смешать желток с водой и смазать рулет (рис. 4). Выпекать около 25 минут до золотистого цвета. Дать остыть, разрезать на кусочки и подавать на стол.



**ЗНАТЕЛИ ВЫ?**  
 Рулеты из слоеного теста можно печь и с другими начинками. Например, с овечьим сыром, зеленью или красным луком.











## Пицца «Четыре времени года»

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 16 КУСКОВ:

*Для дрожжевого теста:*

400 г муки высшего сорта

1 палочка дрожжей

1 щепотка сахара, соль

2 ст. л. оливкового масла

мука для рабочей поверхности  
стола и масло для противня

*Для начинки:*

по 1 банке помидоров для

пиццы и артишоков

черный молотый перец

1 щепотка сахара

2 луковицы, 4 перца чили

½ пучка базилика

50 г вареной ветчины

2 помидора, 100 г консервиро-

ванного мяса моллюсков

½ желтого болгарского перца

10 маслин, 4 анчоуса

375 г сыра моцарелла

- Просеять муку в миску, сделать посередине углубление. Раскрошить дрожжи и посыпать сахаром. Добавить 3 ст. л. теплого молока, смешать с сахаром и дрожжами и приготовить опару. Накрыть, поставить в теплое место на 20 минут.

- Добавить 250 мл теплой воды, соль и оливковое масло. Вымесить тесто. Оставить еще на полчаса, пока оно не увеличится в объеме в 2 раза.

- Раскатать тесто на посыпанной мукой поверхности до размера противня и выложить на него, предварительно

### ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

Этот рецепт

пиццы — один из классических. Артишоки символизируют весну, помидоры — лето, моллюски — осень, а маслины — зиму.



но смазав маслом. Разогреть духовку до 250°.

- Для начинки: сделать пюре из помидоров, разогреть, добавить соль, сахар, перец, попробовать, дать остыть. Нанести на корж

- Выложить на ¼ часть коржа артишоки, предварительно дав им стечь и разрезав их пополам. Нарезать лук кружочками и выложить на корж вместе с перцем чили. На следующую ¼ часть пиццы выложить нарезанный базилик и ветчину. Нарезать помидоры кружочками и разложить здесь же. Посыпать перцем. На очередную ¼ часть пиццы положить мясо моллюсков, дав ему предварительно стечь, и нарезанный полосками сладкий болгарский перец. На оставшуюся ¼ часть пиццы положить маслины и анчоусы.

- Нарезать полосками моцареллу и посыпать всю пиццу. Печь 12–15 минут.

Пищевая ценность 1 куска:  
105 ккал, 441 кДж, 7 г белков,  
7 г жиров, 3 г углеводов





# Пирог с рисом и шпинатом

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 12 КУСКОВ:

*Для песочного теста:*

330 г муки высшего сорта

2 яйца

$\frac{1}{2}$  ч. л. соли

150 г сливочного масла

масло для формы

мука для рабочей поверхности стола

*Для начинки:*

1 кг листового шпината

1 л овощного бульона, соль

1 луковица, 1 зубок чеснока

75 г сливочного масла

350 г риса

2 яйца

60 г тертого твердого сыра

50 г сливок

перец

тертый мускатный орех

150 г брюшного жира, мелко нарезанного кубиками

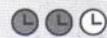
- Для теста: просеять в миску муку и смешать миксером с яйцами и холодным маслом. Руками слепить из теста шар и поставить на полчаса в холодное место.

- Промыть шпинат, обдать кипящей соленой водой и мелко нарезать. Очистить лук и зубок чеснока и также мелко порезать. Растопить масло, потушить в нем лук и чеснок. Добавить рис и шпинат, при этом долить немного овощного бульона, оставить кипеть на медленном огне. Когда бульон испарится, добавить еще немного. Постоянно помешивать, пока рис не станет мягким и весь бульон не выкипит.

- Добавить к смеси риса и шпината яйца, сыр, сливки, соль, перец и мускатный орех, перемешать.

- Разогреть духовку до 200°. Смазать маслом форму для торта или разъемную форму. Раскатать на посыпанной мукой поверхности тесто до размера, немного превышающего размер формы. Выложить в форму, загнуть края. Заполнить тесто начинкой, посыпать измельченным брюшным жиром и выпекать 20 минут, пока кусочки жира не станут золотистыми и хрустящими.

Пищевая ценность 1 куска:  
258 ккал, 1084 кДж, 6 г белков,  
17 г жиров, 21 г углеводов



# Маффины с камамбером и Запеканка с картофелем и цукини

Пищевая ценность 1 штуки:  
273 ккал, 1147 кДж, 10 г белков,  
19 г жиров, 16 г углеводов



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 8 КУСКОВ,

## *Маффины с камамбером:*

5 вчерашних булочек

300 мл молока

соль, перец

тертый мускатный орех

2 яйца, 300 г камамбера

1/2 пучка петрушки

1 луковица

1 ч. л. сливочного масла

сливочное масло и 2—3 ст. л.

панировочной муки

для формочек

- Покрошить булочки. Разогреть молоко, добавить соль, перец, мускатный орех по вкусу. Смешать с яйцами и оставить на 20 минут.

- Разогреть духовку до 200°. Нарезать сыр небольшими кубиками, вымыть петрушку,

мелко нарезать, смешать с яичной массой.

- Почистить лук и порезать маленькими кубиками. Растопить масло на сковороде, протушить лук. Добавить к остальным ингредиентам. Добавить соль, перец и мускатный орех по вкусу.

- Намазать формочки маслом и посыпать мукой. Наполнить их. Выпекать 30 минут в горячей духовке.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 8 КУСКОВ,

## *Запеканка с картофелем*

*и цукини (см. фото):*

### *Для творожно-масляного теста:*

60 г обезжиренного творога

1/2 ч. л. соли, 1 яйцо

2 ст. л. оливкового масла

125 г муки высшего сорта

1 1/4 ч. л. разрыхлителя

масло для формы, мука для

рабочей поверхности стола

сушеный горох

### *Для начинки:*

200 г цукини

200 г вареного картофеля

2 яйца, 100 г сливок

1 ч. л. крахмала

50 г тертого пармезана

70 г сала, 1/2 пучка петрушки

- Для теста: протереть творог через сито и смешать с солью, яйцом и оливковым маслом. Просеять на творог

муку с разрыхлителем и мешать сначала миксером, а потом быстро руками.

- Разогреть духовку до 180°. Смазать маслом форму (диаметром 20 см). На посыпанной мукой поверхности раскатать тесто до размера, превышающего размер формы, выложить его в форму и загнуть края. Проткнуть тесто вилкой, выпекать «вслепую» 15 минут (рис. 1).

- Нарезать цукини и картофель кружочками. Смешать крахмал, яйца, сливки, пармезан. Добавить нарезанную петрушку. Мелко нарезать сало и обжарить (рис. 2).

- Положить, чередуя, на корж картофель и цукини (рис. 3), посыпать сверху салом (рис. 4), полить смесью из сливок и сыра. Выпекать в горячей духовке 30—35 минут.

Пищевая ценность 1 куска:  
235 ккал, 987 кДж, 10 г белков,  
14 г жиров, 17 г углеводов



**Творожно-масляное тесто слишком мягкое?**

*Как правило, в этом виноват слишком влажный*

*творог. Этого можно избежать, если перед использованием дать творогу некоторое время стечь.*









## Кекс с морковью, ветчиной и эмментальским сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 16 КУСКОВ:

- 1 пакетик сухих дрожжей
- 400 г муки высшего сорта
- 1 ч. л. сахара
- 1 щепотка соли
- 2 яйца
- 150 г жидкого топленого масла
- 2 морковки
- 150 г ветчины
- 200 г эмментальского сыра
- 50 г тыквенных семечек
- масло и мука для формы
- 1 пучок зеленого чеснока
- 1 пучок петрушки

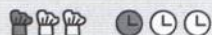
- Смешать сухие дрожжи с молоком и сахаром. Постепенно добавлять 250 мл теп-

лой воды, соль, яйца и топленое масло, пока не образуется тесто. Накрывать, поставить в теплое место приблизительно на 1 час, чтобы оно подошло.

- Почистить морковь и натереть на мелкой терке. Убрать с ветчины жир и мелко нарезать. Натереть на мелкой терке половину сыра.

- Добавить в тесто сыр, морковь, чеснок, ветчину и тыквенные семечки и оставить еще на 30 минут, чтобы оно подошло.

Пищевая ценность 1 куска:  
313 ккал, 1309 кДж, 8 г белков,  
23 г жиров, 19 г углеводов



- Разогреть духовку до 180°. Смазать маслом форму и посыпать мукой. Выложить тесто в форму и выпекать в духовке около 1 часа до золотистого цвета. Вынуть из формы и дать остыть.

- Из оставшегося сыра вырезать фигурки наподобие маленьких шариков и положить в центр пирога. Вымыть петрушку и чеснок, порезать последний на длинные полоски и разложить вокруг пирога.





ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 40 ШТУК:

Для слоеного теста:

150 г муки высшего сорта

У, ч. л. соли

1/2 белка

150 г сливочного масла

мука для рабочей поверхности стола

Для начинки:

100 г сыра гауда

50 г пармского окорока

1/2 пучка петрушки

1 желток

молотый черный перец



## Рулеты с сыром, ветчиной и петрушкой

• Для слоеного теста: просеять на стол 120 г муки, смешать с солью, 45 мл воды и желтком. Смешать все ингредиенты до образования теста, накрыть и положить в холодильник на полчаса.

• Быстро смешать масло с оставшейся мукой, сформовать 6 маленьких прямоугольников и также положить на полчаса в холодильник.

• Положить тесто на посыпанную мукой поверхность и раскатать в форме прямоугольника до толщины примерно 3 мм. Оставить тесто посередине немного толще, чем по краям. Положить прямоугольники из масла и муки посередине. Завернуть

со всех четырех краев. Обработать тесто дважды так, как указано на с. 9, и положить в холодильник на ночь.

• Для начинки: мелко натереть сыр, нарезать ветчину тонкими полосками. Вымыть петрушку, обсушить и измельчить.

• Раскатать тесто на посыпанной мукой поверхности в форме прямоугольника до размера 20×40 см. Смешать желток с 1 ст. л. воды и смазать тесто. Выложить на тесто сначала ветчину, затем сыр с петрушкой и поперчить.

• Завернуть края теста к середине, скрутить в рулет. Обернуть его пищевой пленкой и положить на полчаса в морозилку. Разогреть духовку до 200°. Выложить бумагой два противня.

• Разрезать рулеты на кусочки толщиной примерно 5 мм и разложить на противнях на расстоянии приблизительно 2 см друг от друга. Выпекать в духовке около 30 минут до золотистого цвета и дать остыть на решетке.

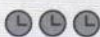
Как резать рулеты из слоеного теста

Для этой цели используйте либо гладкий острый нож, все время опуская его в холодную воду, чтобы тесто не прилипало к нему, либо нить для чистки зубов. Просто возьмите ее за два конца, положите сверху на рулет и потяните вниз.



Пищевая ценность 1 куска:

5 ккал, 210 кДж, 1 г белков,  
4 г жиров, 5 г углеводов



# Лаваш

## и Мини-пицца с салями и руколой

Пищевая ценность 1 куса: ,  
224 ккал, 937 кДж, 5 г белков,  
3 г жиров, 32 г углеводов



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 12 ШТУК:

### Лаваш:

$\frac{1}{2}$  палочки дрожжей

1 ч. л. сахара

500 г муки высшего сорта

$\frac{1}{2}$  ч. л. соли

30 г сливочного масла

2 зубка чеснока

6 ст. л. оливкового масла

- Подогреть 300 мл воды. Растворить дрожжи и сахар. Положить в миску муку и соль и перемешать.

- Соединить смесь муки, раствор дрожжей и растопленное сливочное масло. Накрывать и оставить на 15 минут, чтобы тесто увеличилось в объеме вдвое.



**Когда вы раскатываете тесто, оно прилипает?**

Посыпьте мукой стол и скалку. Если это не поможет, сделайте шарики заново и положите в холодильник. Затем раскатывайте через пленку или бумагу для выпечки.

- Размять тесто и сформовать колбаску. Разделить ее на 12 кусочков и раскатать в форме овалов. Положить их на противень, выстеленный бумагой для выпечки, и сделать ложкой углубления.

- Почистить чеснок, раздавить, смешать с оливковым маслом. Смазать этой смесью овалы из теста. Оставить подходить на 15 минут.

- Разогреть духовку до 200—225°. Выпекать лаваш 15—20 минут до золотисто-коричневого цвета.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 8 ШТУК:

### Мини-пицца с салями

и руколой (см. фото):

#### Для теста:

200 г муки высшего сорта

2 ст. л. растительного масла

1 желток

1 щепотка соли

мука для рабочей поверхности стола

масло для противня

#### Для начинки:

70 г томатной пасты

1 ч. л. сухого майорана

2 ст. л. оливкового масла

$\frac{1}{2}$  пучка руколы

100 г тонко нарезанной салями

125 г сыра моцарелла

50 г пармезана или

пекорино

- Смешать муку, соль, растительное масло, желток и 2 ст. л. воды. Накрывать и поставить в прохладное место.

- Разогреть духовку до 250°. Тесто размять и разделить на 8 кусочков. Слепить шарики и раскатать в кружочки диаметром 10 см на столе, посыпанном мукой (рис. 1).

- Смешать томатную пасту, майоран и оливковое масло, смазать этой смесью пиццу (рис. 2). Руколу (или другую зелень) выложить на пиццу вместе с салями (рис. 3).

- Нарезать моцареллу кубиками, натереть пармезан (или пекорино). Распределить оба сорта сыра по кускам пиццы (рис. 4).

- Положить пиццу на смазанный маслом противень и печь в горячей духовке 10—12 минут.

Пищевая ценность 1 штуки:  
290 ккал, 1220 кДж, 13 г белков,  
16 г жиров, 21 г углеводов











## Овсяный хлеб и Крендельки

Пищевая ценность 1 куска:  
122 ккал, 516 кДж, 5 г белков,  
2 г жиров, 21 г углеводов



Хлеб не хрустящий?

*Хлеб нужно печь в самом верху или внизу духовки, только так образуется хрустящая корочка. Поставьте в духовку миску из термостойкого материала, наполните ее водой, чтобы усилить эффект.*

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 20 КУСКОВ:

**Овсяный хлеб (см. фото):**

- 125 мл пахты
- 125 г обезжиренного творога
- 1 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. соли
- 1 ч. л. коричневого сахара
- 30 г семян подсолнечника
- 150 г нежных овсяных хлопьев
- 150 г муки грубого помола
- 1 палочка дрожжей
- 250 г муки высшего сорта
- масло для формы
- 4 ст. л. зернистых овсяных хлопьев

- Разогреть пахту в кастрюле.
- Постепенно добавлять в миску обезжиренный творог,

теплую пахту, растительное масло, соль, коричневый сахар, семена подсолнечника, нежные овсяные хлопья и муку высшего сорта.

- Покрошить дрожжи на муку и смешать все ингредиенты с помощью миксера. Накрыть, поставить в теплое место приблизительно на 25 минут, чтобы тесто подошло.

- Разогреть духовку до 200°. Еще раз размять тесто и выложить в смазанную маслом квадратную форму. Еще раз накрыть и оставить на 10 минут.

- Нанести на хлеб кисточкой воду, посыпать зернистыми ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ и выпекать 45—50 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 14 ШТУК,

**Крендельки:**

- 1 палочка дрожжей
- 1 ч. л. сахара
- 500 г муки высшего сорта
- 1 ст. л. соли
- 2 ст. л. соды
- 1 ст. л. крупной соли для украшения

- Покрошить дрожжи и растворить вместе с сахаром в 375 мл теплой воды. Накрыть и поставить в теплое место на 10 минут.

- Смешать в миске муку и соль. Добавить раствор дрожжей. Смешать все до образования теста. Накрыть



и дать подойти. Тесто должно увеличиться в объеме вдвое.

- Вскипятить в эмалированной посуде 1,5 л воды. Добавить соду и кипятить еще 10 минут. Разогреть духовку до 200°.

- Еще раз размять тесто, скатать его в колбаску и разделить на 14 порций. Раскатать каждую и сформовать кренделек.

- Опустить каждый крендель на 20 секунд в кипящую воду. Дать стечь воде и посыпать солью.

- Выстелить противень бумагой для выпечки. Положить на него крендельки и печь в разогретой духовке 20 минут.

Пищевая ценность 1 штуки:  
136 ккал, 570 кДж, 4 г белков,  
1 г жиров, 27 г углеводов



#### ЗНАЕТЕЛИ ВЫ?

Петрушка очень часто используется в кулинарии, и ее можно совмещать с любой другой зеленью. Различают гладколистную и кудрявую петрушку. Гладколистная более пряная, а вот кудрявая скорее подходит для украшения. Петрушка очень полезна, она богата витаминами С, А, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub> и минеральными веществами.

## Пикантный пирог с зеленью

### ИНГРЕДИЕНТЫ

ДЛЯ 12 КУСОЧКОВ:

*Для песочного теста:*

300 г муки высшего сорта

**соль**

150 г сливочного масла

**1 яйцо**

*Для начинки:*

2 пучка **петрушки**

2 пучка лука-резанца

**5 яиц**

200 г сливок

6 ст. л. молока

**соль**

перец

тертый мускатный орех

- Просеять муку вместе с 1 ч. л. соли в миску. Добавить масло кусками, яйцо и 2—3 ст. л. холодной воды. Смешать, сформовать из теста шар и положить в холодильник на полчаса.

- Разогреть духовку до 200°. Раскатать тесто на противне в форме прямоугольника

Пищевая ценность 1 куска:

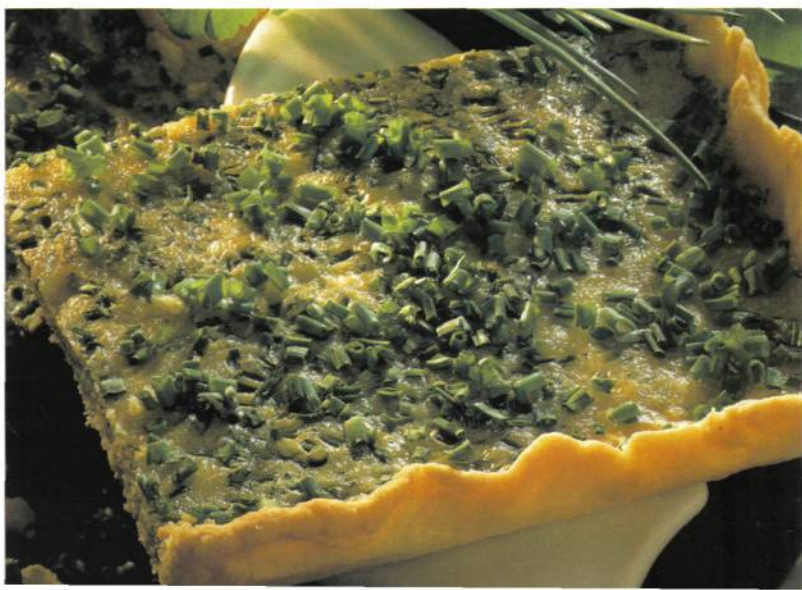
278 ккал, 1163 кДж, 7 г белков, 19 г жиров, 19 г углеводов



размером 35 × 32 см. Загнуть края высотой примерно 0,5 см. Во многих местах проткнуть тесто вилкой. Выпекать на средней высоте около 10 минут.

- Посыпать тесто  $\frac{2}{3}$  нарезанной зелени. Смешать яйца со сливками, молоком, солью, перцем и мускатным орехом. Осторожно полить этой смесью зелень.

- Подсушить пирог в духовке еще 5—7 минут. Вынуть и посыпать оставшейся свежей зеленью. Подавать теплым.



## Бублики

### ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 8 ШТУК:

1/2 палочки дрожжей  
1 1/2 ст. л. сахара  
450 г муки высшего сорта  
1 1/2 ч. л. соли  
мука для рабочей поверхности стола  
растительное масло  
**для противня**  
1 желток  
сезам и мак для украшения

- Положить раскрошенные дрожжи и сахар в 100 мл теплого молока, оставить на 5 минут, помешать, растворяя дрожжи.
- Просеять в большую миску муку и соль, смешать и сделать посередине углубление. Налить в него раствор дрожжей. Добавить 200 мл теплого



### Разнообразие бубликов

- Традиционные бублики украшаются только маком или сезамом. Но их можно

печь с разными начинками. Из-за особой консистенции теста — мягкое внутри, но хрустящее снаружи — начинять бублики очень удобно, так как при употреблении начинка из них не вытекает. В США классической стала начинка из свежего телятины, а также из свиного мяса, но существуют и другие варианты. Попробуйте и вы!

Пищевая ценность 1 штуки:  
233 ккал, 979 кДж, 8 г белков,  
4 г жиров, 40 г углеводов



молока и постепенно добавлять муку с краев, смешивая миксером до получения теста.

- Посыпать рабочую поверхность стола мукой, размять руками и бить об стол тесто в течение 10 минут, пока оно не станет эластичным и не перестанет прилипать к рукам. Добавить еще немного муки, столько, сколько тесто может принять. Оно должно получиться очень крутым. Накрывать его полотенцем и поставить в теплое место приблизительно на 1 час, пока оно не увеличится в объеме в 2 раза. Еще раз размять тесто и оставить подходить на 10 минут.

- Разделить тесто на 8 порций. Сформовать из него сначала шары (рис. 1), а потом бублики, проделывая в них отверстие пальцем, предварительно опустив его в муку. Покрутить тесто сначала вокруг одного пальца, потом вокруг нескольких.

- Положить бублики на деревянную доску, накрыть (рис. 2) и оставить на 10 минут. Разогреть духовку до 220° и вскипятить в кастрюле воду. Уменьшить температуру и опустить бублики в кипящую воду на 1 минуту (рис. 3),

вынуть с помощью шумовки, дать стечь и положить на противень, выстеленный бумагой для выпечки.

- Смешать желтки, смазать бублики (рис. 4) и посыпать сезамом или маком. Выпекать в горячей духовке около 20 минут до золотисто-коричневого цвета. Вынуть, положить на решетку и дать остыть. Бублики могут храниться в закрытой банке до 3 дней.

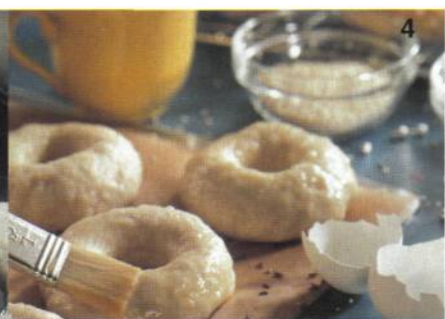


### ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

В XVII веке один еврейский пекарь, живший в Вене, испек первые бублики, ставшие неотъемлемой частью рациона его народа. Рецепт долгое время держался в секрете. Вместе с еврейскими эмигрантами бублики переехали в США, заявив о себе в Нью-Йорке еще в 20-е годы. А к 60-м годам распространились по всей стране. В 90-е годы американские кофе-шопы стали завоевывать и Германию, принеся с собой аппетитные бублики с сезамом.







# Луковый штрудель и Булочки с салом

Пищевая ценность 1 штуки:  
157 ккал, 647 кДж, 3 г белков,  
15 г жиров, 2 г углеводов



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 4 ПОРЦИЙ,

*Луковый штрудель:*

250 г муки высшего сорта

1 щепотка соли

2 ст. л. растительного масла

*Для начинки:*

6 средних луковиц

3 ст. л. растительного масла

1½ ч. л. тмина

3 ст. л. измельченной разной зелени

соль, перец, сахар

¼ ч. л. карри

¼ ч. л. порошка паприки

*Кроме того:*

мука, 1 желток

4 ст. л. растительного масла

- Налить 125 мл теплой воды в миску. Добавить муку, соль и масло, все смешать в тесто. Сильно ударять его об стол, пока оно не станет гладким и блестящим. Накрыть и оставить на 30 минут.

- Для начинки: почистить лук, разрезать пополам и нарезать полосками.

- Разогреть масло, около 5 минут тушить в нем лук, тмин, зелень, соль, карри с перцем, сахаром и паприкой.

- Разогреть духовку до 225°. Раскатать тесто на столе, посыпанном мукой, до размера 40×25 см. Посыпать мукой

полотенце, положить на него пласт теста и смазать 2 ст. л. растительного масла.

- Опустив руки в муку, растягивать тесто двумя руками от середины к краям до размера 80×50 см.

- Разложить на тесто остывшую начинку и скатать в рулет с помощью полотенца.

- Положить на противень, выстеленный бумагой для выпечки, швом вниз. Смешать желток с оставшимся маслом и смазать им штрудель. Выпекать в разогретой духовке 40—45 минут.

Пищевая ценность 1 порции:  
168 ккал, 702 кДж, 3 г белков,  
7 г жиров, 21 г углеводов



ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ 8 ШТУК:

*Булочки с салом:*

325 муки высшего сорта

1 щепотка соли

½ палочки дрожжей

1 ч. л. сахара

125 мл пахты

60 г мягкого сливочного масла

1 яйцо

100 г сала, порезанного

кубиками

1 луковица

масло для противня

- Положить в миску муку и соль, сделать посередине углубление. Покрошить дрожжи, смешать с сахаром и теплой водой и влить в нее. Посыпать мукой, накрыть и поставить на 15 минут в теплое место.

- Добавить пахту, масло и яйцо, все смешать до образования теста, снова накрыть и оставить подходить. Тесто должно увеличиться в объеме в 2 раза.

- Растопить сало. Почистить лук, мелко нарезать кубиками, обжарить в сале.

- Разогреть духовку до 180°. Размять тесто и разделить на 8 частей. Каждую раскатать в форме круга, положить в середину обжаренный лук и накрыть тестом. Хорошо прижать швы.

- Положить на смазанный маслом противень, дать еще немного подойти и выпекать около 25 минут.



**СОВЕТ**

Если вы не любите такой жирной пищи, используйте вместо сала ветчину.



# Алфавитный указатель рецептов

- Абрикосовый пирог 84  
 Ананасы в кляре 126  
 Апельсиновые сердечки 118  
 Бело-зеленое печенье 124  
 Бисквитное тесто (основной рецепт) 7  
 Бисквитный рулет с лимонным кремом 76  
 Бисквитный рулет с клубникой 66  
 Бублики 140  
 Булочки с салом 142  
 Быстрый ягодный пирог 87  
 Вафли с шоколадным соусом 120  
 «Волны Дуная» 69  
 Вишнево-сметанный пирог 80  
 Дрезденские пирожные 82  
 Дрожжевой пирог с виноградом 98  
 Дрожжевое тесто (основной рецепт) 12  
 Заварное тесто (основной рецепт) 10  
 Запеканка с картофелем и цукини 132  
 «Змея Роза» 106  
 Кантуччини 116  
 Карамельки с лесными орехами 123  
 Кексы к завтраку 115  
 Кекс с морковью, ветчиной и эментальским сыром 134  
 Классические маффины с голубикой 122  
 Клубнично-миндальный торт 95  
 Косичка с абрикосово-ореховой начинкой 118  
 Кофейно-масляный торт 40  
 Крендельки 138  
 Крытый яблочный пирог 88  
 Лаваши 136  
 Лимонный пирог с творогом 91  
 Лимонный торт со смородиной 64  
 Линцкий торт 46  
 Луковый штрудель 142  
 Маковый пирог 68  
 Масленичные олады ПО  
 Масляный пирог 82  
 Маффины с камамбером 132  
 Маффины с черникой 122  
 Миндальные пирожные 94  
 Мини-пицца с саями и руколой 136  
 Морковный пирог 106  
 Мраморная баба 74  
 Мюнхенский торт 45  
 Овсяный хлеб 138  
 Орехово-сливочный торт 44  
 • Пасхальные барашки» 110  
 Пасхальный торт с шампанским и масляным кремом 102  
 Персиково-сливочный торт 62  
 Песочное тесто (основной рецепт) 13  
 Песочный пирог 74  
 Печенье с лесными орехами 119  
 Печенье с орехами 114  
 Пикантный пирог с зеленью 139  
 Пирог «Косуля» 70  
 Пирог с вишней и персиками 70  
 Пирог с инжиром 84  
 Пирог с ревенем и безе 96  
 Пирог с рисом и шпинатом 131  
 Пирог с яблоками и грецкими орехами 96  
 Пирожные с персиком и клубникой 122  
 Пицца «Четыре времени года» 130  
 Полосатый торт с малиной 61  
 Простой вишневый пирог 88  
 Пышки с яблоками и корицей 5  
 Рогалики с орехами 112  
 Рождественская баба 107  
 Ромовая баба с корицей 76  
 Рулеты с сыром, ветчиной и петрушкой 135  
 Рулеты с фаршем и зеленью 128  
 Русский пирог 80  
 Свадебный торт с марципаном 100  
 Светлый шоколадный торт 120  
 Сливовый пирог с цветным сахаром 92  
 Слоеное тесто (основной рецепт) 8  
 Смородиновый пирог 90  
 Творожник на новый лад 78  
 Творожник с изюмом 78  
 Творожно-масляное тесто (основной рецепт) 15  
 Творожно-сливочный торт 49  
 Творожно-сливочный торт с мандаринами 56  
 Тесто для кекса (основной рецепт) 16  
 Тесто для штруделя (основной рецепт) 17  
 Торт для мужчин 48  
 Торт на День матери 104  
 Торт на День святого Валентина 102  
 Торт «Захер» 50  
 Торт «Кассата» 58  
 Торт «Осколок льда» 44  
 Торт с ежевикой и эспрессо 57  
 Торт с клубничным мороженым 54  
 Торт с кремом и черешней ко дню рождения 108  
 Торт с марципаном 42  
 Торт с яичным ликером 46  
 Торт «Тирамизу» 41  
 Торт «Франкфуртский венец» 50  
 «Укус пчелы» 73  
 Флорентийское печенье 116  
 «Холодный пес» 81  
 Черно-белое печенье 124  
 Шарики в шоколадном соусе 126  
 Шарлотка с клубникой 66  
 Шварцвальдский вишневый торт 38  
 Шоколадное печенье 119  
 Шоколадный торт с мраморной глазурью 114  
 Яблочно-винный торт 52  
 Яблочно-творожный пирог 86  
 Яблочный штрудель с ванильным соусом 72  
 Ягодно-йогуртовый торт 60

## Источники текстового и иллюстративного материала

Обложка: StockFood vorne 1-я с, Bonisolli/Mosaik-Verlag 4-я с.

Книга: Almond Board of California: 94, 95, 115; Alpro soja: 53 слева внизу, 60; Aurora: 18 внизу, 19, 20, 44, 83 внизу справа, 91; Bonisolli/Mosaik-Verlag: 37 сверху слева, 38, 39, 46, 47, 50, 51, 53 сверху слева, 56, 58, 59, 77, 78, 79, 85, 96, 97, 112, 113 сверху, 132, 133, 140, 141, внизу слева, 141 внизу посередине; Brauner/Mosaik-Verlag: 43 слева, 128, 129, 136, 137; California Walnut Commission: 99 сверху слева, 102, 118; CMA Butterschmalz: 127 внизу слева, 134; CMA Deutsche Butter: 21, 37 сверху справа, 37 внизу, 40, 43 сверху, 45, 53 внизу слева, 57, 65 сверху справа, 65 внизу, 68, 69, 71 сверху, 76, 83 сверху слева, 89 сверху, 99 сверху справа, 103, 111 внизу справа, 114, 117 сверху, 119, 123, 127 сверху справа, 131, 139; CMA Deutsches Frisch-Ei: 6, 22 внизу, 23, 35; CMA Deutsches Rapsöl: 22 верху, 111 внизу слева, 122; CMA-Fotoservice: 24 сверху; CMA-Milch: 24 внизу, 25, 111 сверху справа, 121 сверху; Diditouch GmbH: 27; Endress/Mosaik-Verlag: 116, 117 внизу, 135; Fackelmann GmbH&Co. KG: 15 внизу, 17, 30 (кроме справа сверху), 31, 32, 33; Falken Verlag/Eichner: 81; Ihr - Ideal Home Range: 34; Kopp/Mosaik-Verlag: 141 внизу справа; Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft: 83 слева, 86, 90; Newedel/Mosaik-Verlag: 49, 93 сверху; Peter Kölln KGaA: 41, 65 сверху слева, 67 сверху, 83 сверху справа, 87, 99 внизу, 106, 107, 127 внизу справа; Rama/Sanella: 7, 11 справа, 12, 13, 16; Schwartauer Werke: 28, 29, 43 внизу посередине, 43 внизу справа, 48, 53 внизу справа, 61, 100, 101 внизу; StockFood: 5, 9, 14, 15 сверху, 18 сверху, 26, 72, 73, 74, 75, 89 внизу справа, 89 внизу справа, 89 внизу слева, 92, 93 внизу, 101 сверху, 113 внизу, 121 внизу, 124, 125, 141 сверху; Teubner Foodfoto: 54, 55, 62, 63, 71 внизу, 104, 105, 108, 109; Teubner/Mosaik-Verlag: 10, 11 слева, 66, 67 внизу, 89 внизу посередине; The Food Professionals Köhnen GmbH: 4, 80; Unilever Bestfoods Deutschland GmbH: 127 сверху слева, 130.