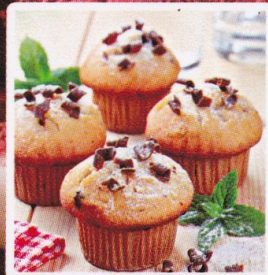




Кексы, рогалики, печенье





Кексы, рогалики, печенье



Харьков



2012



Печенье «Серпантин»

Ингредиенты:

- мука — 250 г;
- желток — 2 шт.;
- сливочное масло — 200 г;
- сахар — 100 г;
- разрыхлитель — 5 г;
- ванильный сахар;
- соль — $\frac{1}{2}$ ч. ложки;
- какао — 2 ст. ложки.



Размягченное сливочное масло взбить с сахаром. Добавить желтки, ванильный сахар, соль и все перемешать. Смешать муку с разрыхлителем, затем постепенно всыпать ее к другим ингредиентам. Замесить тесто и разделить его на две части. Одну часть теста положить в холодильник. А ко второй части всыпать какао-порошок и перемешать. В холодильнике тесто должно полежать 30 минут.

Посыпать мукой стол, светлую часть теста раскатать в пласт, толщиной приблизительно 3—4 мм. Затем раскатать темное тесто в такой же по размеру пласт. Выложить его сверху светлого пласта и завернуть все в плотный рулет, обернуть пищевой пленкой и поставить в морозильную камеру на 15 минут. Духовку нагреть до 180 °С. Охлажденный рулет достать и нарезать на кусочки толщиной около 0,5 см. Противень смазать растительным маслом выложить нарезанные кусочки, оставляя расстояние между ними, и выпекать 15—17 минут.

Печенье кокосовое

Ингредиенты:

- яйца (белок) — 4 шт.;
- сахар — 1 и ½ стакана;
- мука картофельная — 2—3 ст. ложки;
- кокосовая стружка — 200 г;
- сметана — ¾ стакана;
- ванильный сахар — 2 пакетика (20 г).

Нагреть духовку до 150 °С.

Взбить белки с сахаром до устойчивых пиков.

Соединить кокос с картофельной мукой.

К белковой массе добавить сухие ингредиенты и аккуратно соединить вместе.

Сметану соединить с ванильным сахаром и аккуратно ввести в белково-кокосовую массу. При помощи ложки или кондитерского мешка выложить массу на противень, застеленный бумагой для выпечки.

Оставить между печенjem расстояние в 3—4 см.

Выпекать печенье, пока оно не станет приятного золотистого цвета.



Печенье «Ореховая радость»



Ингредиенты:

- сливочное масло (комнатной температуры) — 200 г;
- сахар — 200 г;
- мука — 300 г;
- экстракт ванили — 1 ч. ложка;
- яйца (разделить на белки и желтки) — 4 шт.;
- щепотка соли;
- орехи пекан, миндаль или грецкие — на вкус;
- джем;
- разрыхлитель.

Масло сливочное взбить с сахаром до пышной светлой массы. Добавить желтки, ваниль и взбить. Просеять муку, разрыхлитель, соль, добавить к яично-масляной смеси и вымесить до однородной массы. Поставить на 30 минут или 1 час в холодильник.

Белки взбить, орехи измельчить в кухонном комбайне до мелкой крошки и насыпать в плоскую тарелку.

Духовку нагреть до 180 °С, противень покрыть бумагой для выпечки.

Из теста скатать небольшие шарики размером 2—3 см, обмакнуть в белок и обвалять в орехах.

Сделать ямки в шариках, заполнить джемом, выпекать в течение 15 минут или пока зарумянятся. Остудить на решетке.

Печенье с курагой и орехами

Ингредиенты:

- размягченный маргарин — $\frac{1}{2}$ стакана;
- сахар — $\frac{3}{4}$ стакана;
- ванилин;
- корица — $\frac{1}{4}$ ч. ложки;
- соль — $\frac{1}{4}$ ч. ложки;
- крупное яйцо — 1 шт.;
- мука — 1,5 стакана;
- курага (порезать) — $\frac{1}{2}$ стакана;
- измельченный жареный миндаль — $\frac{1}{4}$ стакана.

Маргарин хорошо взбить с сахаром примерно 2 минуты. Добавить ванилин, корицу, соль. Перемешать.

Вбить яйцо. Добавить курагу и орехи. Затем добавить муку и вымесить тесто. Оно должно получится мягким.

Скатать его в колбаску толщиной примерно 3 см, завернуть в пищевую пленку и поставить в холодильник на 2 часа.

После этого вынуть и нарезать толщиной примерно 1—1,5 см.

Нагреть духовку до 170—180 °С. Выложить на противень бумагу для выпечки и смазать растительным маслом.

На противень выложить печенье и выпекать в духовке примерно 25 минут до золотистой корочки.

После этого переложить на решетку для полного остывания.



Бискотти с миндалем и шоколадом



Ингредиенты:

- яйца — 3 шт.;
- сахар — 1 стакан;
- мука — 2,5 стакана;
- миндаль — 1 стакан;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка;
- шоколад (плитки) — 200 г;
- ванилин.

Духовку предварительно разогреть. Миндаль и шоколад измельчить. Соединить муку и разрыхлитель. Яйца взбить с сахаром и ванилином. Всыпать в полученную смесь муку с разрыхлителем, взбить до однородной массы. Добавить в тесто миндаль и кусочки шоколада, перемешать.

Разделить тесто на 2—3 части, сформировать из каждой «колбаску» диаметром 7—8 см. Выложить «колбаски» на лист, застеленный пергаментной бумагой, оставляя расстояние между ними.

Выпекать 20 минут, вынуть и остудить 10—15 минут.

Нарезать ломтиками толщиной 1—1,5 см. Разложить ломтики в один слой на том же листе и выпекать еще 20 минут. Примерно посередине процесса выпечки перевернуть каждый ломтик другой стороной. Можно окунуть каждое печенье с одной стороны (наполовину) в расплавленный шоколад, а затем присыпать измельченным миндалем.

Фисташковые макаруны

Ингредиенты:

- яйцо (белок) — 7 шт.;
- сахарная пудра — 450 г;
- миндальная пудра — 130 г;
- фисташки (молотые) — 120 г;
- сахар — 50 г;
- сок лимона — 1 коф. ложка;
- пищевой краситель — 4—5 капель;
- соль — на кончике ножа;

для ганаша:

- фисташково-апельсиновая горчица — 110 г;
- фисташки (молотые) — 150 г;
- сахарная пудра — 120 г;
- кирш — 1 ст. ложка.

Смешать сахарную, миндальную и фисташковую пудру. Взбить с лимонным соком и солью белки, добавить сахар. Затем добавить в белки краситель и пудру, перемешать. Застелить противень пергаментом и при помощи кондитерского шприца выдавить одинаковые кружочки диаметром 5 см. Отставить противень на 20 минут — 2 часа. Выпекать при 150 °С около 10 минут, дверцы во время выпечки не открывать. Для ганаша смешать сахарную пудру с фисташковой, добавить столовую ложку кирша, фисташково-апельсиновую горчицу и смешать. Положить на одну половинку макарун 1—2 чайных ложки ганаша и склеить второй половинкой. Поставить макаруны в холодильник минимум на 12 часов.



Пирожное «Великолепное»



Ингредиенты:

для теста:

- сливочное масло — 250 г;
- сметана — 250 г;
- мука — 500—600 г;
- сода — на кончике ножа;

для начинки:

- клубничное варенье — по вкусу;

для украшения:

- сахарная пудра — по вкусу.

Размягченное сливочное масло смешать со сметаной. Затем постепенно всыпать просеянную муку и соду.

Замесить мягкое эластичное тесто и поставить его в холодильник на полтора часа.

Затем раскатать тесто в тонкий пласт, выложить немного клубничного варенья и свернуть рулетом. Получившийся рулет разрезать на небольшие кусочки длиной 5—7 см.

Выложить на застеленный бумагой для выпечки противень и выпекать в течение 15—20 минут при температуре 190 °С. Готовое печенье щедро посыпать сахарной пудрой.

☞ Тесто, когда оно не очень круто замешено, липнет к рукам, но оно хорошо раскатывается бутылкой, наполненной холодной водой. При выпечке изделий в духовом шкафу они не будут пригорать, если под форму насыпать немного соли.

Ореховое печенье из арахиса

Ингредиенты:

- мука — 2 стакана;
- сливочное масло — 200 г;
- сахарная пудра — 1 стакан;
- арахис — 1 стакан;
- ванильный сахар — 1 пакетик;
- сухие дрожжи — 1 пакетик;
- растительное масло — 2 ст. ложки.

Отложить 2 ст. ложки сахарной пудры. Растопить сливочное масло. В 2 стакана муки добавить растопленное масло, оставшуюся сахарную пудру, пакетик ванильного сахара, пакетик сухих дрожжей и замесить тесто. Тесто поставить на 45 минут в теплое место.

Очищенный арахис поджарить на сухой сковороде. Часть арахиса, примерно 3 ст. ложки, отложить в отдельную посуду. После этого положить в готовое тесто оставшийся арахис. Тщательно перемешать тесто с арахисом. Скатать из теста небольшие шарики, приплюснуть их пальцами, придавая форму толстеньких лепешек. Каждую лепешечку одной стороной обмакнуть в отложенные ранее ядра арахиса. Выложить лепешечки ореховой стороной вверх на смазанный растительным маслом противень.

Нагреть духовку до 200—220 °С.

Поместить противень с ореховыми лепешками в духовку и выпекать 15 минут, пока лепешки не станут румяными.



Имбирное печенье с миндалем по-английски



Ингредиенты:

- мука — 250 г;
- миндаль (молотый) — 80 г;
- имбирь (молотый) — 1 ч. ложка;
- ванильный сахар — 1 пакетик;
- тертая цедра апельсинов — 2 шт.;
- соль — щепотка;
- имбирь (в сахарном сиропе) — 2 шт.;
- сахар — 125 г;
- сливочное масло — 175 г;
- десертный кувертюр — 200 г.

Муку просеять и перемешать с миндалем, молотым имбирем, ванильным сахаром, измельченной цедрой апельсинов и солью.

Обсушить имбирь, нарезать крошечными кубиками, смешать с сахаром и положить к муке. Масло нарубить стружкой и посыпать сверху, растереть смесь в крошку.

Противень смазать и распределить на нем чуть больше половины теста. Остальное тесто в виде крошек высыпать сверху, сразу же поставить в горячую духовку и выпекать при температуре 220 °С 20—25 минут до золотисто-желтого цвета.

Затем вынуть из духовки и оставить ненадолго на противне для испарения лишней влаги. Теплыми разрезать их формами.

Шоколадную глазурь растопить на горячей, но не кипящей водяной бане. Слегка охладить ее и украсить печенье.

Лимонное печенье с маком

Ингредиенты:

- сок и цедра лимонов — 2 шт.;
- сахар — 1 стакан;
- мука — 2 $\frac{1}{2}$ стакана;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка;
- мак — 3 ст. ложки;
- ванильный сахар — 1 ч. ложка;
- соль — $\frac{1}{2}$ ч. ложки;
- маргарин (комнатной температуры) — 200 г;
- яйцо — 1 шт.

В маленьком сотейнике вскипятить лимонный сок и уварить его пару минут, добавить половину маргарина, полностью его растворить и снять с огня. Оставшийся маргарин взбить с сахаром и ванильным сахаром и, не переставая взбивать, добавить яйцо.

Добавить соль, цедру, мак (можно предварительно его слегка обжарить на сковородке), лимонный маргарин и частями муку.

Вымесить мягкое тесто и сформировать печенье (или в специальной формочке, или просто выкладывая шарики, потому что консистенция теста не позволяет его раскатать). Выпекать 10—12 минут при температуре 160—180 °С.



☞ Готовность выпекаемого изделия можно определить, проколов его тонкой деревянной палочкой. Если палочка сухая — изделие готово.

Пирожные «Персики»

Ингредиенты:

- мука — 3,5 стакана;
- масло сливочное — 60 г;
- сметана — 2 ст. ложки;
- сахар — 1 стакан;
- ванильный сахар — 1 ч. ложка;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка;
- яйца — 2 шт.;
- вареное сгущенное молоко — 0,5 банки;
- красители: свекла; морковь.



Яйца взбить с сахаром. Добавить размягченное сливочное масло, сметану, ванильный сахар и еще раз взбить. Муку смешать с разрыхлителем и добавить в яично-масляную смесь. Замесить тесто. Из теста скатать небольшие шарики. Каждый шарик разрезать пополам, выложить половинки на смазанный растительным маслом противень. Выпекать при температуре 200 °С 20 минут. Вынуть половинки из духовки. Из каждой половинки удалить часть мякоти, сделав небольшое отверстие. В получившееся отверстие положить немного вареной сгущенки. Склеить половинки друг с другом при помощи сгущенки. Для украшения. Сырую свеклу и морковь натереть на терке. Марлю сложить в два слоя, положить в середину натертую часть свеклы, сделать тампон, также сделать с морковью. Подкрасить бока печенья. Обсыпать готовое печенье сахаром.

Имбирное песочное печенье

Ингредиенты:

- мука — 225 г;
- пекарский порошок — 1 ч. ложка;
- имбирь (молотый) — $\frac{3}{4}$ ч. ложки;
- сливочное масло — 140 г;
- светлая патока — 1 ст. ложка;
- коричневый сахар — 115 г;
- имбирь (засахаренный или кристаллизованный, порезанный) — 30 г;
- глазурь (сахарная) — 55 г;
- серебряные шарики (для украшения).

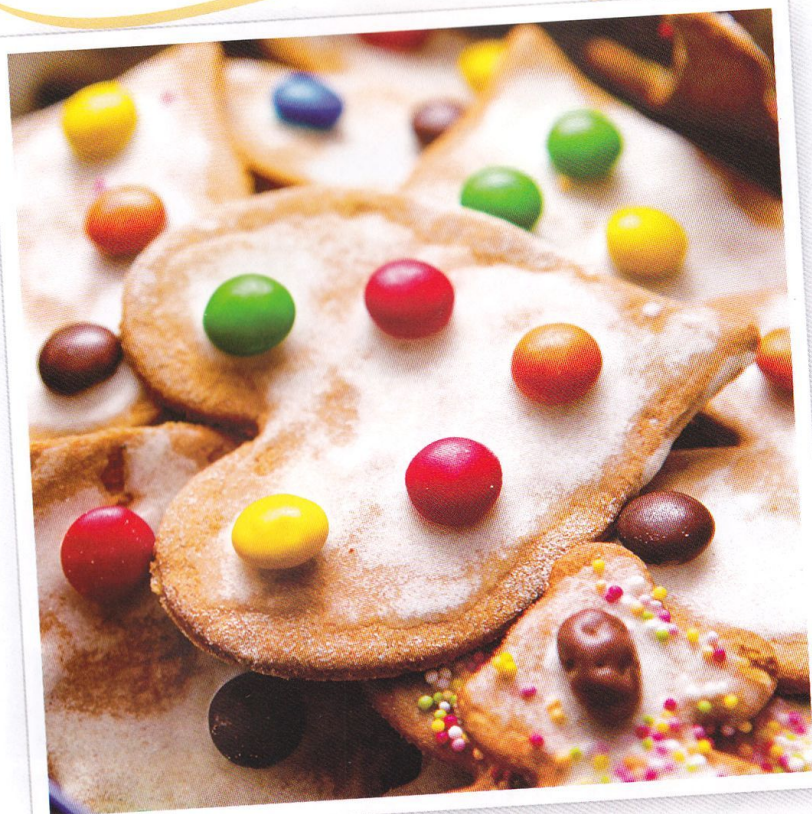
Смазать маслом форму для торта диаметром 20 см и проложить пергаментом. Разогреть духовку до 160 °C.

Просеять муку, пекарский порошок и молотый имбирь в миску. Порезать масло на кубики, добавить в муку и втереть пальцами, чтобы смесь напоминала крошки. Добавить сироп, сахар и имбирь.

Переложить смесь в форму, плотно прижимая ко дну и разравнивая сверху. Запекать 45 минут.

Когда коржик готов, начертить на поверхности любые фигурки. Оставить в форме на 20 минут, затем переложить на решетку и дать полностью остыть.

Смешать сахарную пудру с 2 ч. ложками холодной воды. Переложить в кондитерский мешок с маленькой насадкой. Украсить каждое печенье глазурью и шариками.



Печенье «Туленташ»



Ингредиенты:

тесто:

- маргарин — 250 г;
- сахарная пудра — 150 г;
- желток — 2 шт.;
- крахмал — 2,5 стакана;
- мука — 1,3 стакана;
- сода — 0,5 ч. ложки;
- разрыхлитель — 10 г;
- ванилин — 10 г;

начинка:

- мак — 250 г;
- вода — 1,5 стакана;
- сливочное масло — 1 ст. ложка;
- сахар — 4 ст. ложки;
- кремообразный мед — 4 ст. ложки;
- лимонный сок — 2 ч. ложки;
- цедра половины лимона;
- изюм — 6 ст. ложек;
- бисквитные крошки — 2—3 ст. ложки.

Мак сварить и добавить остальные компоненты. Перемешать. Маргарин взбить с сахарной пудрой. Вбить желтки, смешать все сухие компоненты и добавить к масляной смеси. Взбить и отправить на 1 час в холодильник. Раскатать тесто до толщины 2 мм, стаканом вырезать кружочки. На середину уложить 1 ч. ложку с верхом начинку. Скрепить в трех местах. Выпекать в разогретой духовке при 180 °С в течение 25—30 минут.

Новогоднее бисквитное печенье

Ингредиенты:

- мука пшеничная — 100 г;
- корица молотая — 1 ч. ложка;
- имбирь молотый — ½ ч. ложки;
- орех мускатный молотый — ½ ч. ложки;
- разрыхлитель — ½ ч. ложки;
- соль — ½ ч. ложки;
- сахар — 50 г;
- молоко — 1 ст. ложка;
- масло сливочное — 75 г;
- цукаты из смеси цедр цитрусовых — 2 ст. ложки;
- хлопья миндаля — по вкусу.

Разогреть духовку до 180 °С. Застелить противень бумагой для выпечки.

В миске смешать муку, корицу, имбирь, мускатный орех, разрыхлитель, соль, сахар, молоко, размягченное сливочное масло и мелко нарезанные цукаты. Хорошо перемешать.

Затем аккуратно вымесить тесто руками.

Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность и раскатать до 0,5 см.

Формочками вырезать печенье и выложить на противень. По желанию посыпать хлопьями миндаля. Запекать 15—18 минут до готовности и золотистого цвета.

☞ Мягкое липкое тесто легко раскатывается, если его покрыть пергаментной бумагой.



Песочное печенье «Кольца с орехами»

Ингредиенты:

- мука — 2 стакана;
- сахар — $\frac{1}{2}$ стакана;
- сливочное масло — 200 г;
- яйца — 1,5 шт.;
- мелко нарубленные орехи — $\frac{1}{2}$ стакана;
- яичный желток — 1 шт.



Масло, сахар и яйца размешать в миске деревянной лопаточкой до получения однородной массы. Всыпать муку и замесить тесто.

Остудить тесто в холодильнике при температуре 15—20 °С. Готовое тесто на присыпанной мукой поверхности раскатать в пласт толщиной 7—8 мм и вырезать колечки, в которых маленькой выемкой посередине сделать отверстия.

Противень застелить бумагой для выпечки, переложить на него кольца и поставить в морозилку на 20 минут. Смазать заготовки желтком и посыпать орехами.

Выпекать печенье 15—20 минут в предварительно разогретой до 200 °С духовке.

❗ При приготовлении песочного теста муку нужно смешивать с другими продуктами не дольше 2—3 минут, иначе изделие из такого теста получится жестким.

Шоколадное печенье

Ингредиенты:

- мука — 300 г;
- сливочное масло — 200 г;
- сахар — 150 г;
- шоколад — 100 г;
- ванильный сахар — 2 ч. ложки;
- разрыхлитель теста — 1 ч. ложка;
- какао — 3 ст. ложки;
- яйцо — 1 шт.

Сливочное масло смешать с ванильным и обычным сахаром.

Добавить какао и яйцо, тщательно перемешать.

В последнюю очередь добавить муку и разрыхлитель теста.

Полученное тесто раскатать и с помощью формочек сделать печенье.

Противень смазать сливочным маслом и выложить на него печенье.

Запекать в духовке печенье в течение 20 минут при 180 °С.

Затем растопить шоколад и с помощью кондитерского шприца украсить печенье.

☞ Чтобы при раскатывании тесто не прилипало к столу, не нужно сильно нажимать на скалку. Если раскатанное тесто прилипло к столу, отделите его длинным ножом.



Печенье «Линзер»

Ингредиенты:

- сливочное масло — 200 г;
- сахар — $\frac{1}{2}$ стакана;
- мука — 2 стакана;
- молотый миндаль — 2 стакана;
- молотая корица — $\frac{1}{8}$ ч. ложки;
- малиновый джем — 5 ст. ложек;
- сахарная пудра — $\frac{1}{2}$ стакана.



Масло растереть с сахаром. Добавить муку, по полстакана за раз, миндаль и корицу, продолжая перемешивать до получения густого теста. Скатать тесто в шар, обернуть пищевой пленкой и положить в холодильник на 1 час. Разогреть духовку до 165 °С. Раскатать половину теста в пласт толщиной около 0,3 см. Фигурными формочками вырезать печенье. Разложить печенье на несмазанном противне на некотором расстоянии друг от друга. Аналогичным образом поступить с оставшимся тестом, но только в центре каждого печенья из второй партии вырезать отверстие формочкой меньшего размера. Затем также выложить на противень. Выпекать обе партии в течение 10—15 минут, до светло-коричневого цвета. Вынуть и остудить в течение 20 минут. Каждое печенье слегка смазать джемом и соединить, прижав половинки друг к другу (одна половина должна быть без отверстия в середине). В фигурный вырез положить немного малинового джема и посыпать готовое печенье сахарной пудрой.

Печенье «Сердечки»

Ингредиенты:

- яичный белок — 3 шт.;
- масло растительное — 3 ст. ложки;
- вода — 3 ст. ложки;
- отруби пшеничные — 3 ст. ложки;
- мука — 100—130 г;
- сода — 0,5 ч. ложки;
- ореховая паста «Нутелла» — 120 г.

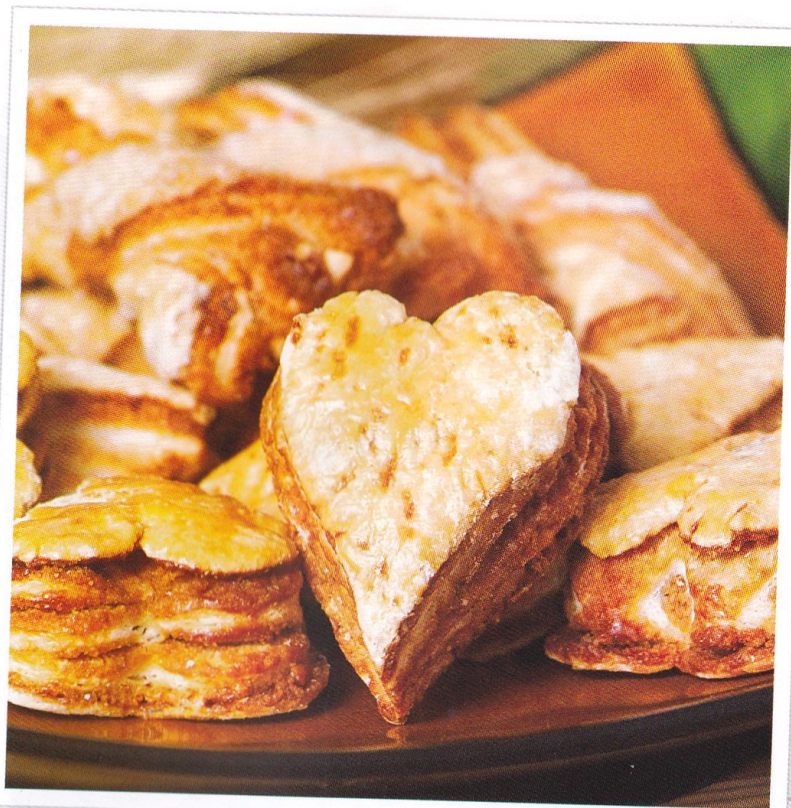
Отделить белки от желтков, в белки добавить воду, растительное масло и соду. Хорошо взбить миксером 5 минут. Добавить отруби и муку. Замесить тесто. Если оно клеится к рукам, можно добавить еще немного муки. В результате должно получиться эластичное тесто, которое не клеится к рукам.

На посыпанном мукой столе раскатать тесто в пласт толщиной 1—2 мм. Чем тоньше, тем лучше. Теперь формой для печенья в виде сердца выдавить сердечки из теста.

Противень застелить бумагой для выпекания и выложить на нее сердечки. Проколоть их вилкой в нескольких местах. Так как печенье тоненькое, то печется оно очень быстро — 10 минут при температуре 220 °С.

Взять готовое печенье, намазать его «Нутеллой» и соединить с другим печеньем.

☞ Муку перед употреблением необходимо просеять; при замешивании теста молоко и воду нужно вливать в муку тонкой струйкой.



Американское печенье с кусочками шоколада



Ингредиенты:

- горький шоколад — 300 г;
- молочный шоколад — 100 г;
- коричневый сахар — 100 г;
- сливочное масло комнатной температуры — 85 г;
- арахисовое масло — 100 г;
- яйцо — 1 шт.;
- ванильный экстракт — ½ ч. ложки;
- блинная мука — 100 г;
- соленый поджаренный арахис — 100 г.

Разогреть духовку до 180 °С. Собрать и взвесить все ингредиенты. Порезать 200 г горького шоколада на крупные кусочки. Также порезать молочный шоколад, но не смешивать.

Разломать оставшийся горький шоколад в другую огнеупорную миску. Растопить шоколад в течение 1,5 минуты. Перемешать растопленный шоколад с сахаром, маслом, яйцом и ванилью, взбить деревянной ложкой. Добавить муку, весь молочный шоколад, орехи (не нужно их резать). Смесь будет довольно мягкой, она должна легко отходить с ложки на противень, если ложку потрясти. Ложкой выложить тесто на 2—3 противня, чтобы получилось 12 печений, оставляя много места между ними. Воткнуть в каждое печенье по 2—3 куска шоколада. Запекать 10—12 минут, пока печенье не потемнеет. Оно будет мягкое внутри, но когда остынет, печенье станет хрустящим.

Печенье из тыквы

Ингредиенты:

- яйцо — 1 шт.;
- маргарин — 50 г;
- мука — 1 стакан;
- сахар — ½ стакана;
- печеная тыква — 80 г.

Яйцо растереть с сахаром. Маргарин растопить на медленном огне, перемешать с мукой и соединить с яично-сахарной массой. Печеную тыкву натереть на терке и добавить в тесто. Перемешать до однородности. Полученное сметанообразное тесто выложить небольшими порциями на смазанный жиром противень и выпекать 10—12 минут в предварительно нагретой до 150 °С духовке. Готовое печенье украсить сахарной глазурью.

❧ Выбирая тыкву, следует помнить, что предназначенная для еды тыква обладает мякотью насыщенного оранжевого цвета, причем, чем более яркий и насыщенный цвет мякоти у вашей тыквы, тем более вкусной, сладкой и ароматной она окажется.

Если большую тыкву разрезали, но использовали не всю, то ее нужно нарезать кубиками и заморозить. Тыква после заморозки вкуса не теряет.





Палочки с тмином

Ингредиенты:

- мука — 400 г;
- масло сливочное — 180 г;
- яйцо — 1 шт.;
- яйцо (желток) — 2 шт.;
- дрожжи сухие — 6 г;
- молоко — 50 мл;
- сушеный базилик и тмин — по щепотке;
- соль — по вкусу.

Дрожжи растворить в теплом молоке и оставить на 15 минут. Просеять муку с солью в миску. Добавить яйцо, 1 желток, размягченное сливочное масло и молоко с дрожжами. Замесить тесто, переложить его на стол и вымешивать примерно 4 минуты. Накрывать и оставить в теплом месте на 1,5—2 часа. На присыпанном мукой столе раскатать тесто в тонкий пласт. Смазать оставшимся желтком, посыпать черным перцем, базиликом, тмином и крупной солью. Вдавить специи, прокатать тесто скалкой.

Разогреть духовку до 190 °С. Нарезать тесто на длинные полоски шириной 1 см, выложить на смазанный маслом противень и выпекать 10 минут до золотистого цвета.

❗ Муку обязательно нужно просеивать, даже если требуется всего несколько ложек: тогда она наполнится воздухом и тесто будет хорошо подниматься.

Слоеные язычки

Ингредиенты:

- маргарин — 200 г;
- мука — 2 стакана;
- сметана — 200 г;
- сахар.

Соединить муку и маргарин, растерев до состояния крошки.

Положить сметану и от краев к центру собрать тесто, сделав из него шарик.

Накрыть пленкой и убрать в холодильник на два часа.

Стол подпылить мукой и выложить тесто.

Раскатать из него прямоугольник.

Поделить (мысленно!) на три части. На среднюю насыпать тонким слоем сахар, его закрыть одной частью теста, на нее снова насыпать тонкий слой сахара и прикрыть другой частью теста.

Раскатать получившийся толстый прямоугольник в тонкий пласт толщиной в 1,5 см. И повторить процедуру с сахаром и сворачиванием.

Снова раскатать, посыпать и свернуть. На четвертый раз раскатать тесто слоем толщиной в 1,5 см, посыпать сахаром и нарезать ромбиками или прямоугольниками. Противень сбрызнуть водой и выложить печенье.

Выпекать 20 минут на среднем огне.

Когда язычки подрумянились и появился аромат выпечки — они готовы.



Курабье бакинское

Ингредиенты:

- сливочное масло — 200 г;
- белок — 2 шт.;
- мука — 300 г;
- сахарная пудра — 100 г;
- варенье или джем + крахмал, в пропорции 10:1.



Масло взбить с сахарной пудрой. Добавить белки, ванилин. Взбить до однородности.

Порциями вмешать муку, чтобы получилось мягкое тесто.

Переложить в кондитерский мешок и отсадить на противень.

Джем или варенье смешать с крахмалом. В середине каждого печенья сделать углубление и выдавить в него немного джема.

Выпекать при 190 °C 10—12 минут.

Остудить.

☞ Печенье снизу можно обмакнуть в глазурь, для чего смешать 3 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки какао и 2 ст. ложки сметаны, перемешать. Поставить на маленький огонь и, постоянно помешивая, довести до кипения. Затем добавить 50 г масла и варить до растворения масла, снять с огня, охладить до комнатной температуры и смазать печенье.

Кокосовые макаруны

Ингредиенты:

- масло сливочное — 1 кусок;
- мука пшеничная — 1 ст. ложка;
- белок яичный — 1 шт.;
- сахар — 1 ст. ложка;
- ваниль — $\frac{1}{4}$ ч. ложки;
- экстракт миндаля — $\frac{1}{8}$ ч. ложки;
- кокосовая стружка сладкая — $\frac{3}{4}$ стакана.

Разогреть духовку до 150 °С. Смазать маслом противень, застелить листом фольги и снова слегка смазать, присыпать мукой.

В миске взбить белок с сахаром, ванилью, миндальным экстрактом и щепоткой соли.

Затем добавить кокосовую стружку.

Разделить массу на 4 части и выложить на противень 4 горки, оставляя расстояние между ними. Запекать 15—20 минут, пока не появится золотистая корочка сверху. Аккуратно переложить с противня на фольгу и охладить 15 минут.

☞ Растирать желтки и взбивать белки можно только в эмалированной или фарфоровой посуде.

☞ Белки быстрее взобьются в пышную пену, если их предварительно сильно охладить и добавить несколько капель лимонного сока или лимонной кислоты.



Творожные маффины с нектаринами



Ингредиенты:

- мягкое сливочное масло — 80 г;
- сахар — 1 стакан;
- яйца — 2 шт.;
- мягкий творог — 180 г;
- молоко — ½ стакана;
- мука — 1,5 стакана;
- разрыхлитель — 1,5 ч. ложки;
- цедра лимона — ½ шт.;
- соль, ванилин — по вкусу;
- нектарин — 2 шт.

Растереть масло с сахаром, добавить яйца по одному и снова перемешать, затем добавить творог, молоко, цедру и еще раз хорошо перемешать. Смешать муку с ванилином, солью и разрыхлителем, просеять в творожно-масляную массу и слегка перемешать.

Нарезать один нектарин кубиками и добавить в тесто, перемешать.

Разложить тесто по формочкам, заполняя каждую на ⅔. Второй нектарин нарезать ломтиками и выложить поверх теста.

Выпекать в заранее разогретой духовке при температуре 175 °C 25—30 минут.

❧ Если творог оказался кислым, смешайте его с равным количеством молока и оставьте на час. Затем творог откиньте на марлю и дайте молоку стечь.

Маффины с шоколадом

Ингредиенты:

- мука — 80 г;
- разрыхлитель (гашеная пищевая сода) — 3 ч. ложки;
- соль — по вкусу;
- коричневый сахар — 100 г;
- тертая цедра и сок апельсина — 1 шт.;
- молоко — 250 мл;
- яйца — 2 шт.;
- топленое масло — 50 г;
- молочный шоколад-драже — 120 г.

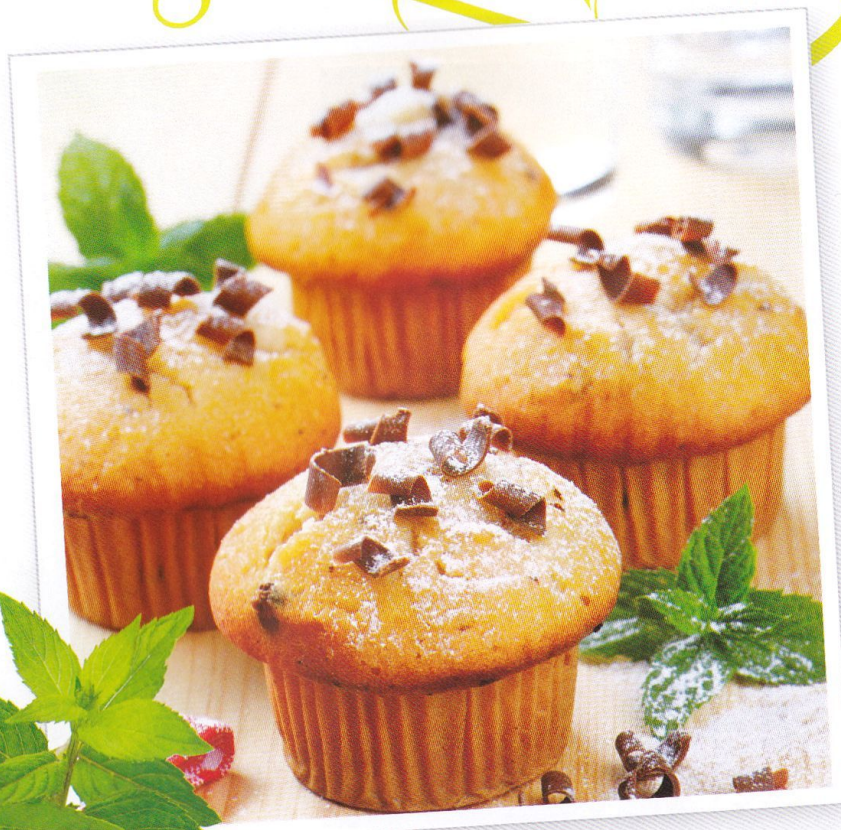
Разогреть духовку до 200 °С. Смазать 10—12 глубоких формочек для выпекания и проложить их вощеной бумагой.

Просеять муку, разрыхлитель и соль в миску; добавить, перемешивая, сахар и цедру апельсина.

Взбить апельсиновый сок, яйца, молоко и топленое масло.

Вылить эту смесь в сухие ингредиенты, добавить шоколадное драже и очень аккуратно перемешать до получения однородной массы.

Наполнить подготовленные формочки на $\frac{3}{4}$ объема и выпекать в духовке 20—25 минут, пока маффины не поднимутся и не подрумянятся.



Тыквенно-творожные маффины

Ингредиенты:

- тыква небольшая — ¼ шт.;
- творог — 250 г;
- овсяные отруби — 2 ст. ложки;
- яйцо — 1 шт.;
- кукурузный крахмал — 2 ст. ложки;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка;
- сахар — по вкусу.



Тыкву отварить, протереть через сито. Смешать тыкву с творогом, желтком, отрубями, крахмалом, сахаром. Белок взбить и осторожно ввести тыквенно-творожную смесь. Перемешать и выложить в форму. Выпекать до готовности.

❧ Излишне мокрый творог можно подсушить, завернув в марлю и подвесив или положив под пресс.

❧ Чтобы маффины получились ярко-желтыми, нужно с вечера растереть желток со щепоткой соли и оставить до утра в холодном месте.

❧ Вместо того чтобы протирать творог через сито, его можно дважды пропустить через мясорубку.

Маффины с изюмом

Ингредиенты:

- масло — 150 г;
- сахар — 100—150 г;
- кефир — 150 мл;
- яйца — 3 шт.;
- мука — 1,5 стакана;
- соль — щепотка;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка;
- ванилин или ванильная эссенция — по вкусу.

Размягченное масло взбить с сахаром, добавить яйца, кефир, муку с разрыхлителем. Затем добавить щепотку соли и ванильный экстракт. Вмешать промытый и обсушенный изюм. Разложить в формочки для маффинов и печь 25—30 минут при 200 °C.

☞ Изюм перед добавлением в тесто следует посыпать мукой, тогда он не опустится на дно формы.

☞ Не заменяйте куриные яйца в выпечке яйцами утки или гусыни, потому что они имеют особый привкус.

☞ Если готовые маффины никак не вынимаются из формы, опустите форму в холодную воду на несколько секунд или поддержите форму над паром.



Малиновые капкейки с розовым кремом



Ингредиенты:

- мука — 200 г;
- сливочное масло — 140 г;
- сахар — 250 г;
- сахарная ваниль — 10 г;
- яйца — 3 шт.;
- чернично-малиновый йогурт — 100 г;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка;
- соль — ½ ч. ложки;

для крема:

- творог — 300 мл;
- загуститель для сливок — 1 пачка;
- сахарная пудра — 70 г.

Взбить сливочное масло с сахаром и ванильным сахаром, добавить по одному яйца, взбивая после каждого до полной однородности. Добавить йогурт, взбить до однородности и ввести в несколько приемов муку, предварительно просеянную с разрыхлителем и солью. Все тесто хорошо взбить. Разложить тесто по формочкам и выпекать в духовке при 175 °C около 20—25 минут. Взбить творог с пудрой и загустителем для сливок.

Готовые остывшие капкейки украсить кремом.

☞ Творог для приготовления можно сделать из топленого молока. Тогда маффины будут иметь розовый цвет.

Маффины с черникой

Ингредиенты:

- мука пшеничная — 375 г;
- разрыхлитель — 1 ст. ложка;
- сахар коричневый мягкий — 165 г;
- масло сливочное — 125 г;
- яйцо — 2 шт.;
- молоко — 250 мл;
- черника — 185 г.

Разогреть духовку до 210 °С. Смазать маслом 12 формочек для маффинов.

Просеять муку и разрыхлитель в большую миску. Перемешать с сахаром.

Вмешать размягченное масло, слегка взбитые яйца и молоко. Все хорошо перемешать.

Добавить чернику и аккуратно перемешать. Ложкой выложить тесто в формочки и печь 20 минут до золотистого цвета. Охладить, не вынимая.

☞ Чтобы ягоды не выделяли слишком много сока, не смешивайте их с сахаром.

☞ Лучше готовьте тесто послаще, а маффины присыпьте сахарной пудрой после готовности.

☞ Чтобы тесто получилось воздушным, замешивайте его в одном направлении.



Маффины с клюквой

Ингредиенты:

- масло сливочное — 110 г;
- мука — 290 г;
- разрыхлитель — 2 ч. ложки;
- соль — 1 щепотка;
- клюква — 1 стакан;
- сахар — 250 г;
- яйцо — 2 шт.;
- экстракт ванильный — 2 ч. ложки;
- молоко — 120 г;
- орех мускатный — $\frac{1}{4}$ ч. ложки.



Форму для маффинов смазать маслом и посыпать мукой. Смешать муку, соль, разрыхлитель. Клюкву обвалять в двух чайных ложках мучной смеси.

Взбить сливочное масло с сахаром (200 г), по одному добавляя яйца, потом — ваниль. Всыпать муку, размешать и постепенно влить молоко. Вмешать клюкву.

Разложить тесто в формочки. Оставшиеся 50 г сахара смешать с тертым мускатным орехом и посыпать шапки маффинов.

Выпекать маффины в разогретой до 190 °С духовке 25 минут.

☞ Летом молоко можно дольше сохранить без холодильника, если бутылку, обернутую мокрым полотенцем, держать в кастрюле с холодной подсоленной водой.

Американские капкейки с кремом

Ингредиенты:

- мука пшеничная — 200 г;
- сахар — 150 г;
- молоко — 120 мл;
- соль — 1 щепотка;
- масло сливочное — 100 г;
- яйцо — 2 шт.;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка.

Сахар с маслом взбить. Добавить яйца, ванильный экстракт и соль, продолжать взбивать.

Просеять муку с разрыхлителем. Добавить молоко и перемешать.

Распределить тесто по формочкам.

Выпекайте в разогретой до 175 °С духовке 25—30 минут.

Для белково-масляного крема понадобится: 5 белков, 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 1 ст. ложка лимонного сока.

Смешать белки с сахаром и поставить на водяную баню. Взбивать 2—3 минуты. Добавить сок лимона и взбить. Затем добавить мягкое сливочное масло и пищевой краситель.

Поставить в холодильник на 60 минут.

Украсить капкейки кремом.

☞ Разрыхлитель теста можно заменить, добавив чайную ложку коньяка.



Шоколадный капкейк



Ингредиенты:

- какао-порошок — 35 г;
- экстракт ванильный — 10 г;
- кофе свежесваренный — 90 мл;
- мука пшеничная — 215 г;
- разрыхлитель — ½ ч. ложки;
- сода — ½ ч. ложки;
- соль — ¼ ч. ложки;
- масло сливочное — 170 г;
- сахар — 215 г;
- яйцо — 2 шт.;
- сметана — 120 г;
- шоколад горький — 225 г;
- сливки (35 %) — 270 г;
- патока — 40 г.

Перемешать какао, кофе и ванильный экстракт. Смешать муку, разрыхлитель, соду и соль.

Растопить масло и сахар, затем взбить 5 минут. Добавить по одному яйца, затем смесь какао и кофе.

Всыпать половину мучной смеси, размешать. Затем добавить сметану, размешать. Добавить оставшуюся мучную смесь.

Разложить тесто по формочкам и выпекать при 175 °С 20 минут.

Довести сливки с патокой до кипения. Нарубить шоколад и залить горячими сливками. Через 15—20 секунд размешать. Остудить крем и выдавить на готовые капкейки.

Малиновые маффины

Ингредиенты:

- мука — 250 г;
- сахар — 200 г;
- разрыхлитель — 2 ч. ложки;
- соль — ½ ч. ложки;
- яйцо — 1 шт.;
- растительное масло — 100 г;
- ванильный экстракт — ½ ч. ложки;
- молоко — 180 мл;
- замороженная малина — 1 стакан.

Просеять муку, сахар, разрыхлитель, соль, перемешать.

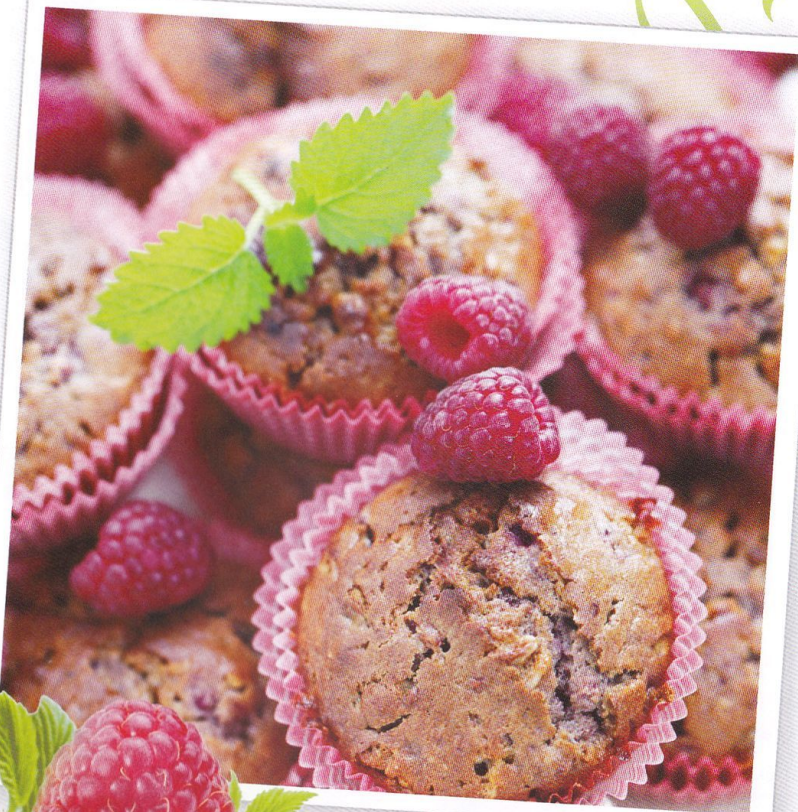
Отдельно смешать яйцо, растительное масло, ванильный экстракт, молоко. Все вместе смешать. Добавить ягоды.

Форму проложить бумажными формочками. Ложкой разложить тесто в формочки.

Посыпать каждый маффин сахаром и сразу поставить в разогретую до 205 °С духовку и выпекать 15—18 минут.

Остудить маффины несколько минут в форме, затем выложить на решетку.

❖ Если вы хотите украсить поверхность маффина свежими ягодами, предварительно смажьте верх белком. Это предотвратит впитывание лишнего соков из ягод.



Кекс «Праздничный»



Ингредиенты:

- мука пшеничная — 1 стакан;
- сахарная пудра — ½ стакана;
- яйца — 2 шт.;
- сливочное масло — 100 г;
- изюм — 100 г;
- орехи — 100 г;
- курага — 100 г;
- сода — ½ ч. ложки;
- уксус — 1 ч. ложка;
- соль — ½ ч. ложки.

Белки отделить от желтков и взбить в крутую пену.

Сливочное масло растереть с половиной сахарной пудры добела, добавить желтки, тщательно размешать, добавить соду, гашеную уксусом, соль и замесить тесто.

Изюм, нарезанную кусочками курагу, измельченные орехи перемешать.

Всыпать муку и добавить взбитые белки с оставшейся сахарной пудрой.

Выложить тесто в подготовленную форму и выпекать при температуре 180 °С до готовности.

❗ Чтобы глазурь распространилась равномерно, опустите нож в горячую воду и быстро разгладьте им глазурь.

Перед тем как вылить глазурь, слегка посыпьте верх крахмалом — глазурь не растечется.



Шоколадный кекс

Ингредиенты:

для теста:

- сливочное масло — 250 г;
- мука — 2 стакана;
- сахар — 1—1,5 стакана;
- яйца — 4 шт.;
- молоко — 0,5 стакана;
- какао — 4 ст. ложки;
- соль — $\frac{1}{4}$ ч. ложки;
- ванилин;
- разрыхлитель — 1 ч. ложка;

для глазури:

- шоколадная смесь — 3—4 ст. ложки;
- сахарная пудра — 2 ч. ложки;
- молоко — 2 ст. ложки;
- крахмал — 0,5 ч. ложки.

Масло растопить, добавить сахар, какао, ванилин, молоко. 3—4 ст. ложки шоколадной смеси отложить для приготовления глазури. Шоколадную массу остудить. Яйца взбить с солью и смешать с шоколадной смесью, мукой и разрыхлителем. Тесто разлить по смазанным формочкам (не более, чем на $\frac{2}{3}$ высоты) и поставить в разогретую до 180—200 °С духовку. Выпекать до готовности. Сделать глазурь. Отложенную шоколадную смесь на маленьком огне довести до кипения, влить молоко и всыпать сахарную пудру. Варить при помешивании. Всыпать крахмал, перемешать и снять с огня. Горячей смесью облить готовые кексы.



Рогалики с джемом

Ингредиенты:

- вода — $\frac{1}{2}$ стакана;
- дрожжи сухие — 5 г;
- мука — 1 стакан;
- яйцо — 1 шт.;
- масло сливочное — 1 ст. ложка;
- сахар — 2 ст. ложки;
- любого фруктового джема — 150 г.



Просеять муку, всыпать сахар и дрожжи.

Добавить сливочное масло, влить теплую воду и вымесить тесто не менее 15 минут.

Скатать в шар, накрыть и дать постоять в теплом месте 30 минут.

На присыпанной мукой поверхности еще раз вымесить тесто и раскатать в тонкий пласт.

Нарезать тесто вытянутыми в длину треугольниками.

Положить на основание каждого по 0,5 ч. ложки начинки.

Свернуть треугольники рулетом от основания к вершине.

Выложить рогалики на противень, накрытый листом пергамента, на расстоянии 5—6 см друг от друга и дать постоять 10—15 минут.

Разогреть духовку до 200 °С.

Рогалики смазать слегка взбитым яйцом и выпекать 15 минут.

Рогалики на кефире

Ингредиенты:

- мука — 600 г;
- сахар-песок — 60 г;
- дрожжи — 25 г;
- кефир — 200 г;
- молоко — 50 г;
- соль — $\frac{1}{2}$ ч. ложки;
- масло сливочное — 75 г;
- яйцо — 2 шт.;
- желтки — 2 шт.;
- молоко — 2 ст. ложки;
- кунжут или мак.

В дрожжи добавить немного теплой воды, 1 ч. ложку сахара и муки, перемешать и дать подняться.

Затем дрожжи вылить в просеянную муку, добавить теплое молоко, растаявшее масло, соль, оставшийся сахар, кефир и взбитые яйца. Все размешать, замесить тесто и поставить в теплое место.

После подъема тесто необходимо раскатать и сделать 14 треугольников, которые скатать в рогалик. Затем выложить на простеленный пергаментом лист.

Отдельно взбить желтки с молоком, смазать этой смесью рогалики и присыпать кунжутом или маком. Выпекать при 190 °C 30 минут.

❧ Желтки необходимо растереть в теплом месте, добавив ложку сахара.



Рогалики «Вкусные»

Ингредиенты:

- маргарин — 250 г;
- молоко (теплое) — 150 г;
- сухие дрожжи — 2 ч. ложки;
- мука — 3 ст. ложки;
- джем.



Мягкий маргарин растереть с мукой. Поставить в теплое место молоко с дрожжами, затем влить эту смесь в массу и замесить тесто. Разделить тесто сначала на 2 части, а затем каждую часть еще на 2 такие же равные части. Каждую часть раскатать, разделить на 8 частей так, чтобы получились равные треугольники. Затем на каждый треугольник положить джем и завернуть треугольник с широкой стороны. Рогалики выложить на противень на расстоянии и выпекать при 190 °С до готовности. Остудить и посыпать сахарной пудрой.

❧ Маргарин нужно вынуть заранее из холодильника, чтобы он был мягким. Слоеное тесто следует выпекать при температуре 210—230 °С. При более низкой температуре изделие не получится.

❧ Прежде чем класть дрожжи в тесто, нужно развести их в небольшом количестве теплой воды или молока с сахаром и мукой.

Творожные рогалики

Ингредиенты:

- творог — 250 г;
- масло сливочное — 125 г;
- мука — 1 стакан;
- сода — $\frac{1}{4}$ ч. ложки;
- кефир — 1 ст. ложка;
- яблоко — 1 шт.;
- сахар — $\frac{1}{2}$ стакана;
- соль — по вкусу.

Творог размять, растереть с маслом, добавить соду, растворенную в кефире, соль, муку и замесить мягкое тесто. Тесто разделить на 2 части, сформовать из них шар и поставить на 1 час в холодильник. Для начинки яблоки очистить, нарезать дольками, пересыпать сахаром, дать постоять 20 минут.

Тесто вынуть из холодильника и раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, разрезать на 8 треугольников. На широкий конец треугольника положить яблоки и завернуть рогаликом.

Рогалики уложить на противень и поставить в разогретую до 180 °С духовку выпекать около 30 минут. Горячие рогалики посыпать сахарной пудрой.

☞ Чтобы творог не был кислым, нужно смешать его с равным количеством молока, оставить на час, потом откинуть на марлю.



Содержание

Печенье «Серпантин»	2
Печенье кокосовое	3
Печенье «Ореховая радость»	4
Печенье с курагой и орехами	5
Бискотти с миндалем и шоколадом	6
Фисташковые макаруны	7
Пирожное «Великолепное»	8
Ореховое печенье из арахиса	9
Имбирное печенье с миндалем по-английски	10
Лимонное печенье с маком	11
Пирожные «Персики»	12
Имбирное песочное печенье	13
Печенье «Гументаши»	14
Новогоднее бисквитное печенье	15
Песочное печенье «Кольца с орехами»	16
Шоколадное печенье	17
Печенье «Линзер»	18
Печенье «Сердечки»	19
Американское печенье с кусочками шоколада	20

Печенье из тыквы	21
Палочки с тмином.....	22
Слоеные язычки.....	23
Курабье бакинское	24
Кокосовые макаруны	25
Творожные маффины с нектаринами	26
Маффины с шоколадом	27
Тыквенно-творожные маффины.....	28
Маффины с изюмом.....	29
Малиновые капкейки с розовым кремом	30
Маффины с черникой.....	31
Маффины с клюквой	32
Американские капкейки с кремом.....	33
Шоколадный капкейк.....	34
Малиновые маффины	35
Кекс «Праздничный».....	36
Шоколадный кекс	37
Рогалики с джемом	38
Рогалики на кефире.....	39
Рогалики «Вкусные»	40
Творожные рогалики.....	41

Практичне видання
Серія «Смачного»
Кекси, рогаики, печиво
(Російською мовою)

Випускаючий редактор *Кратенко Л.О.*
Художній редактор *Кандиба О.С.*
Макет і верстка *Цибань І.О.*
Коректор *Охріменко Н.Ф.*
Дизайн обкладинки *Кривошей С.О.*

Підписано до друку 8.06.2012 р.
Формат 90х70/16. Папір крейдований.
Гарнітура Calibri. Друк офсетний.
Ум. друк. арк. 3,22. Наклад 5000. Зам. № 872
Видано за ліцензією ТОВ «Видавництво “Аргумент Принт”»
Свідоцтво ДК 3771 від 28.04.2010.

З питань придбання книг ТОВ «Видавництво “Аргумент Принт”»
звертайтеся за телефонами: (057) 7-149-173, 7-149-358, 7-149-386
або надсилайте листи на адресу: 61005, м. Харків, пл. Повстання, 7/8
E-mail: zakaz@argprint.com.ua
<http://www.argprint.com.ua>
<http://www.knigap.com>

Віддруковано з готового оригінал-макету
у ТОВ «Перша експериментальна друкарня»
61001, м. Харків, вул. Маршала Конєва, 21, (057)759-99-60,
www.exp-print.com.ua

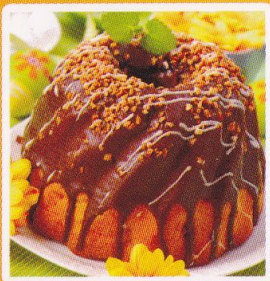
К 33 **Кекси, рогаики, печиво.**/ Авт.-укл. О. А. Альхабаш — Х.: Аргумент Принт, 2012. — 44 с. — (Смачного).
ISBN 978-617-570-441-7
ISBN 978-617-570-459-2 (серія)

Сьогодні кожен може купити все, що завгодно, і вибір випічки просто величезний, однак найсмачніші кекси, рогаики, печиво — це домашні, приготовані своїми руками. У нашій книзі Ви знайдете рецепти найсмачнішої випічки як простої, для початківців, так і складної, для досвідчених господинь.

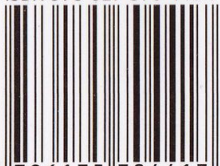
Виберіть рецепт, який сподобався, і порадуйте своїх близьких ароматною випічкою!

Серия «Приятного аппетита»

Став взрослыми, мы часто с умилением вспоминаем вкус и запах выпечки «родом из детства». Кажется, повторить то печенье, рулеты и кексы невозможно. Но все в Ваших руках — воспользуйтесь рецептами, собранными в этой книге, и аромат сладкой выпечки поселится в Вашем доме. Подробные рецепты, дельные советы и маленькие хитрости помогут Вам приготовить потрясающе вкусное угощение. А яркие иллюстрации подскажут, как его лучше украсить и подать.



ISBN 978-617-570-441-7



9 786175 704417

