

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ ВЫПЕЧКИ



УДК 641/642
ББК 36.99
Б 82

Оформление художника А. Мусина

Фото А. Дроздина, М. Козловского, Е. Рязановой

Борисова А. В.
Б 82 Лучшие рецепты выпечки. — М.: Изд-во Эксмо, 2005. — 256 с., ил.
ISBN 5-699-12736-4

Ни один праздничный стол не обходится без тортов, пирожных, рулетов, пирогов. Еще наши бабушки и прабабушки пекли вкуснейшие пироги и булочки. Не устарела эта традиция и до сих пор. Ведь еда, приготовленная своими руками, всегда вкуснее.

В данной книге собраны лучшие рецепты, которые помогут вам правильно приготовить любое блюдо из теста. Все представленные рецепты снабжены полезными советами, а некоторые поэтапными иллюстрациями приготовления.

С помощью рецептов этой книги вы сумеете приготовить оригинальную вкусную и красивую выпечку.

УДК 641/642
ББК 36.99

Современный человек относится к мучным изделиям как к чему-то совершенно обычному и повседневному — их можно купить в любой кулинарии или кафе, а ведь когда-то в далеком прошлом кондитерские изделия были изысканными и удивительно вкусными продуктами, которые могли себе позволить лишь хорошо обеспеченные люди.

В настоящее время все обстоит совсем по-другому, и ни один праздничный стол мы уже не можем представить без тортов, пирожных, рулетов и т. д.

В данной книге собраны лучшие рецепты, прошедшие качественный отбор и опробованные самыми искусными хозяйками, а потому заслужившие широкую популярность. Вы узнаете, какие исходные продукты, посуда и

приспособления нужны для приготовления, а также о самых разнообразных видах теста, способах и приемах изготовления нужного вам вида и еще о способах украшения, кремах, начинках, желе...

Все рецепты рассчитаны на приготовление блюд в домашних условиях, они просты и не требуют специальных навыков.

Несмотря на то, что в настоящее время кондитерские изделия и изделия из дрожжевого теста можно приобрести в кафе или в магазине, все же многие современные девушки и женщины предпочитают заниматься выпечкой у себя на кухне. Такое стремление вполне оправданно, ведь еда, приготовленная своими руками, всегда вкуснее, поэтому — приятного аппетита!

Посуда и приспособления

Наверняка многое из того, о чем мы расскажем ниже, имеется на вашей кухне, многие приспособления обязательно вам понадобятся, а без некоторых из них можно будет и обойтись.

Для работы потребуются:

- сита разных размеров (волосяные и металлические), которые пригодятся для просеивания муки, процеживания различных жидкостей, для протирания пюре и т. д.;

- деревянные скалки разного диаметра для раскатывания теста, марципановой массы, измельчения орехов;



Посуда и приспособления

- деревянные доски разного размера для разделки теста, нарезки готовых изделий и пр.;
- деревянные лопаточки и ложки для работы с тестом;
- металлические противни с высокими и низкими бортами для выпечки бисквитов и пирогов;



- металлические листы для выпечки коржей для тортов, печенья, пирожков, рогаликов и др.;
- металлические формы для тортов и кувличей разного диаметра;
- сковороды разного диаметра для выпекания коржей;
- металлические формочки для корзиночек, кексов, тарталеток;
- металлические формы для пиццы;
- металлические терки для натирания сыра, шоколада, сливочного масла, различных фруктов и овощей, для снятия цедры с апельсина и лимона;

- дуршлаг для промывания продуктов;
- ступка для измельчения орехов, мака, сахара и пр.;
- миксер для взбивания сливок, белков, кремов;
- мерная кружка;
- спиральки, венчики, мутовки для взбивания сливок и белков;



- мясорубка для промалывания продуктов;
- эмалированные и алюминиевые кастрюли разного диаметра;
- металлическая решетка для раскладки печеных изделий во время остывания и глазирования;
- ножи кухонные, дисковые, пильчатые, а также фигурные выемки разного диаметра для нарезки теста и готовых изделий;
- кисточки для смазывания изделий желтком, сметаной, топленым маслом;
- кондитерский шприц с различными насадками;
- пергаментная бумага.

В этот перечень входят: мука (пшеничная, ржаная, картофельная и пр.), жиры (маргарин, сливочное и растительное масла, кулинарный жир, топленый жир), молоко, яйца, сахар, мед, пряности и многое другое.

Мука. Кондитеры используют, как правило, пшеничную муку. Но иногда по рецепту требуется ржаная, гречневая или картофельная.

Пшеничная мука. Она бывает нескольких видов: крупчатка, высший, первый и второй сорта и обойная.



Крупчатка — это самый высокий сорт муки. Она ценится потому, что тесто, замешенное из крупчатки, дополнительно набухает.

Мука высшего сорта — порошок тонкого помола. В такой муке довольно мало клетчатки и минеральных веществ.

Мука первого сорта — такой же мягкий порошок, как и предыдущий, только более тем-

ного цвета, потому что в нем намного больше оболочек от зерна.

Мука второго сорта имеет еще более темный цвет и грубый помол.

Обойная мука — результат низкого помола, без отсеивания отрубей.

Ржаная мука. Этот вид муки подразделяется на сеяную, обдирную и обойную. Сеяная является самым высшим сортом, обдирная — средним, а обойная — основным.

У муки должен быть желтовато-белый цвет и приятный запах. Если мука слежалась в комки и имеет затхлый запах, ее нельзя использовать для приготовления теста.

Жиры. Жиры должны использоваться в количествах, наиболее благоприятных для восполнения затраты энергии.

Растительные жиры. Их получают из семян масличных растений путем прессования или экстрагирования. В кулинарии используют подсолнечное, хлопковое, оливковое, соевое, кукурузное, ореховое и горчичное масла.

Маргарин. Основным сырьем для производства маргарина являются различные растительные и животные жиры. Сырье подвергают процессу гидрогенизации и дезодорации. В зависимости от исходного сырья маргарин подразделяют на столовый и кухонный.

Сливочное масло. По своему вкусу, аромату, питательности сливочное (коровье) масло считается самым лучшим и ценным пищевым жиром. По способу приготовления это масло подразделяется на сливочное и топленое.

Дрожжи. По способу изготовления дрожжи подразделяются на прессованные, сухие, сухие быстрорастворимые. Прессованные дрожжи нельзя долго хранить, срок годности у них небольшой. В последнее время многие хозяйки, особенно те, у кого мало свободного времени, предпочитают приобретать быстрорастворимые сухие дрожжи. С ними меньше хлопот, да и тесто поднимается быстрее.

Если дрожжи заморожены, поддержите их перед употреблением несколько минут в подогретом (но не горячем) молоке. Это позволит сохранить их качество.

Пряности и приправы. Для улучшения вкуса, аромата и цвета выпекаемых изделий кулинары и кондитеры применяют всевозможные пряности и приправы.

Поваренная соль. Для приготовления блюд используют соль крупнее, а к столу подают самую мелкую (нулевого помола).

Черный и белый перец. Это высушенные семена вьющегося тропического кустарника, собранные в разной степени зрелости. Друг от друга они отличаются не только цветом, но и остротой и резкостью запаха.

Душистый перец. Своим внешним видом он напоминает черный, но в отличие от черного имеет более сильный пряный аромат, напоминающий запах гвоздики с корицей.

Красный перец. Это плод травянистого растения, по внешнему виду напоминающий крупный стручок, который в зависимости от

разновидности и стадии зрелости бывает темно- и ярко-красным, оранжевым, желтым, а в недозрелом виде — зеленым.

Уксус. Наиболее распространенными и широко применяемыми сортами уксуса считаются столовый винный, приготовляемый из спирта или из виноградного вина, ароматизированный эстрагонный уксус, настоянный на листьях эстрагона. Уксусная эссенция разводится кипяченой водой (3—5 г эссенции на 100 г воды). Некоторые кондитеры сами ароматизируют уксус, настаивая его на листьях черной смородины, сельдерея, лимонных корках и пр.

Лимонная кислота. Она не имеет запаха и добавляется в те блюда, где неприятен запах уксуса. Ее кладут в изделия из теста, компоты, желе и т. д.

Ваниль и ванилин. Ваниль — это плод орхидеи. Его снимают в недозрелом состоянии и высушивают. Внешним видом ваниль напоминает стручок, внутри которого находятся очень ароматные мелкие семена.

Ванилин — это синтетический заменитель ванили. Смешанный с сахарной пудрой он носит название «ванильный сахар».

Гвоздика. Это ароматическая пряность, представляющая собой высушенные нераспустившиеся бутоны цветов гвоздичного дерева. Применяют гвоздику в строго умеренных количествах, потому что даже самая минимальная доза этой пряности придает блюду сильный аромат.

Колюрия. Это растение встречается на Алтае. Его запах очень напоминает аромат гвоз-

дики. В кулинарии используют сушеные и размолотые в порошок корни этого растения.

Корица. Представляет собой очищенную от верхнего слоя кору побегов тропического коричного дерева. Эта кора высушивается и применяется в виде кусочков или порошка для ароматизации некоторых блюд.

Шафран. Это высушенные рыльца цветов луковичного растения. Он придает блюдам аромат, пряный вкус и желтую окраску. Перед применением шафран настаивают в спиртовом растворе или в кипятке. В тесто его вводят при замесе.

Анис и тмин. Эти пряности весьма похожи по вкусу и назначению и являются взаимозаменяемыми.

Мускатный орех. Это очищенные и высушенные семена мускатно-орехового дерева, имеющие жгучий вкус. Мускатный орех закладывают в тесто при замесе.

Имбирь. Представляет собой очищенный и высушенный небольшой корень тропического растения, обладающий очень приятным запахом и жгучим вкусом.

Кардамон. Плод тропического растения семейства имбирных. Он представляет собой орешек, внутри которого имеются семена, составляющие главную ценность кардамона.

Мята. В кулинарии используют как свежие, так и сушеные листья мяты.

Кориандр. Высушенные семена растения с таким же названием, которые используются в хлебопечении.

Сахар, мед, патока. Все эти продукты относятся к углеводам.

Сахар. В кулинарии сахар является самым распространенным и наиболее применяемым продуктом, так как без этого сладкого и чрезвычайно полезного продукта нельзя приготовить ни одно пирожное или торт.

Мед. Это продукт пчеловодства. Мед, собранный пчелами с одного вида растений, называется цветочным, а с разных цветов и трав — сборным. Цветочный мед подразделяется на вересковый, акациевый, гречишный, липовый, клеверный.

Патока. Этот продукт изготавливают из крахмала путем осахаривания. В готовом виде патока имеет тягучую консистенцию и бывает бесцветной или бледно-желтой.

Повидло, варенье, джем. Все эти сладкие массы варят из ягод, плодов и сахара. Отличаются они друг от друга консистенцией, методом обработки ингредиентов и способом варки.

Повидло. Представляет собой состав, полученный путем уваривания фруктового или ягодного пюре с сахаром. Оно бывает как густым, так и жидким.

Варенье. Этот продукт можно изготовить из любых ягод и фруктов с добавлением сахара. Плоды сортируют, моют, затем готовят сахарный сироп и после этого варят варенье.

Джем. Он, как правило, имеет желеобразную консистенцию. Все ягоды и фрукты, из которых его готовят, должны развариться.

Дрожжевое, или кислое, тесто предназначается для выпечки различных изделий: пирогов и пирожков, кулебяк и булочек, пончиков и ватрушек, а также многих других мучных изделий.

Известны два основных способа замеса дрожжевого теста — опарный и безопарный.

Опарный способ состоит из двух стадий: первая — приготовление и брожение опары, вторая — приготовление и брожение теста. Опарное тесто готовят с большим количеством слобы, из теста данного вида выпекают такие изделия, как рулеты, куличи, печенья и крендели.

Процедура приготовления дрожжевого теста безопарным способом менее трудоемка. Она состоит лишь из одной стадии, заключающейся в приготовлении теста и его брожении. Из безопарного теста готовят изделия более мягкой консистенции и с меньшим количеством слобы (пирожки, булочки, пончики и др.).

Опарный способ

Для опары: 220 г муки, 10 г дрожжей, 100 мл воды или молока, 8 г сахара.

Для теста: 250 г муки, 30 г сливочного масла или маргарина, 50 г сахара, 1/4 ч. ложки соли, 3 яйца.

Способ приготовления

В теплой воде или молоке разведите дрожжи и чуть меньше половины полагающейся по норме муки. Приготовленную опару поставьте в теплое место на 45—50 минут, по истечении данного времени она должна увеличиться в объеме в 1,5—2 раза. Однако время подъема

опары может варьироваться, поскольку находится в тесной зависимости от ряда сопутствующих факторов — температуры помещения, качества дрожжей и муки, соблюдения пропорций и др.

Основным признаком готовности опары для дальнейшего замеса теста является наличие пузырьков на ее поверхности.

Чтобы опара быстрее созревала и увеличивалась в объеме, дрожжи перед использованием «подкормите». Для этого разведите их теплой жидкостью, добавьте 8 г сахара и 120 г муки, тщательно перемешайте все компоненты до консистенции сметаны и поставьте в теплое место на 15 минут для увеличения объема.

Когда процесс брожения опары закончится и она начнет опадать, добавьте в полученную массу яйца, сахар, масло, соль, оставшуюся часть муки и замесите тесто. Тщательно перемешав в посуде, выложите его на посыпанный мукой стол и выбейте руками до гладкости и эластичности.

Готовое, легко отстающее от рук тесто снова поместите в посуду, накройте чистым полотенцем или салфеткой и оставьте на 1,5—2 часа в теплом месте для брожения. В процессе созревания дважды произведите обминку теста, а когда оно начнет оседать, приступайте к его разделке.

Если сладкие дрожжевые изделия нуждаются в ароматизации, воспользуйтесь такими проверенными ароматическими веществами, как ванильный сахар или ванилин, цедра лимона

или апельсина, мускатный орех или кардамон, причем добавляйте их в начале замеса теста.

На 400 г муки вам потребуется цедра 1/2 лимона или 1 апельсина, 2—3 измельченных плода кардамона или 1/2 мускатного ореха, 1—2 г ванильного сахара или ванилина.

Используйте в процессе выпечки свежие дрожжи, имеющие мягкую консистенцию и приятный спиртовой запах. Это залог быстрого подъема теста.

Безопарный способ

Для теста: 260 г муки, 12 г дрожжей, 250 мл воды или молока, 45 г сливочного масла или маргарина, 45 г сахара, 1/2 ч. ложки соли, 1 яйцо.

Способ приготовления

В емкость налейте предварительно подогретую до 30°C воду или молоко и растворите дрожжи (при более высокой температуре жидкости разводимые в ней дрожжи могут погибнуть, и тесто не поднимется). Добавьте муку, соль, сахар, яйцо и замесите тесто, продолжительность процедуры замешивания не должна превышать 8—10 минут.

Добавьте в тщательно вымешанное, но не крутое тесто растопленное масло, перемешайте, накройте салфеткой и поставьте в теплое помещение подходить. Через 1,5—2 часа сделайте обминку и оставьте тесто еще на 40 минут. Когда процесс брожения завершится и тесто начнет опадать, произведите его повторную обминку.

Не давайте тесту и опаре переставаться, от этого ухудшаются качества не только теста, но и выпекаемых из него изделий.

Таким образом, для подъема дрожжевого теста вполне достаточно 2—3 часов, и совершенно излишне ставить его с вечера, как это делают некоторые хозяйки.

Используйте для выпечки сухую, свежую муку безо всяких комков и примесей. Сырую муку перед применением просушите, рассыпав на столе или неподалеку от источника тепла.

Разделка теста

Осуществив вторичную обминку, выложите готовое тесто из емкости на посыпанный мукой стол или разделочную доску. Нажатием руки сверху сделайте тесто плоским, после чего соедините в центре его края и переверните гладкой стороной вверх, а швом (местом соединения) вниз.

Дальнейшая процедура разделки зависит от размеров выпекаемого изделия и его формы. Чтобы приготовить пласты для пирогов, тесто выложите на смазанный любым жиром лист и раскатайте скалкой. Однако перед раскаткой дайте ему 5 минут отдохнуть.

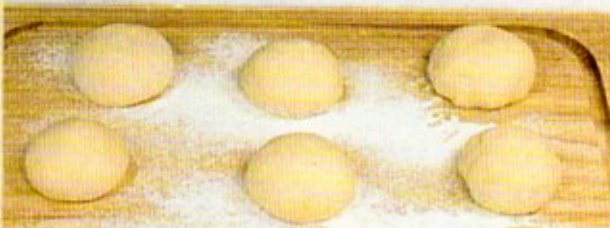
Для приготовления маленьких изделий воспользуйтесь небольшими кусочками теста, отрезанными от общего куска. Разомните тесто в руках, раскатайте в длинный жгут и разрежьте его на равные части.

Для придания изделиям круглой формы

скатайте отрезанные кусочки теста в шарики и уложите их на смазанный маслом лист на значительном расстоянии друг от друга. Помните, что во время расстойки и выпечки изделия увеличиваются в объеме.

Для приготовления булочек иной формы также воспользуйтесь шариками, скатанными из небольших кусочков теста. Это позволит улучшить качество выпекаемых изделий, однако в данном случае тесто придется выложить на посыпанный мукой стол на 5–7 минут и только после этого приступить к дальнейшей разделке.

Если тесто получилось липкое и мягкое, воспользуйтесь для его раскатки бутылкой, наполненной холодной водой. Это значительно облегчит работу.



Расстойка

Необходимый этап работы с дрожжевым тестом — расстойка. Осуществляется она для того, чтобы плотное, как бы спрессованное тесто, прошедшее этапы обминки и разделки, приобрело пышность.

Выложите сформованные изделия на смазанный маслом противень, накройте их чистой салфеткой или полотенцем и поместите в теплое (без сквозняков) место на 10–15 минут. За это время из-за образования в них углекислого газа выпекаемые изделия немного увеличатся в объеме, а тесто станет воздушным (мало расстойное тесто отличается от готового большей плотностью).

Ставя изделия для расстойки, помните, что сдобные и небольшие по размерам изделия расстаиваются гораздо дольше, чем менее сдобные и крупные.

Смазка изделий

Завершающим этапом расстойки является смазка поверхности выпекаемых изделий взбитым яйцом, позволяющая улучшить внешний вид готовых шедевров кондитерского искусства.

Чтобы осуществить эту процедуру, вылейте содержимое свежего яйца в глубокую емкость и хорошенько перемешайте белок с желтком. Аккуратно, стараясь не помять сформованное тесто и не пролить яйцо на противень, смажьте поверхность каждого изделия. При желании можете украсить их мелко рубленным миндалем, тертыми грецкими орехами или сахарным песком.



Чтобы придать сдобным булочкам привлекательный вид, смажьте их сначала яйцом, а потом присыпьте сахаром, в противном случае весь сахар поглотится маслом.

Выпечка и отделка готовых изделий

Выпекая различные булочки, пироги и пирожки, помните, что продолжительность их нахождения в духовке зависит от размеров, формы и сдобности самих изделий. Так, для выпечки малосдобных булочек небольшого размера требуется гораздо меньше времени, нежели для приготовления крупных изделий, содержащих большое количество сдобы.

Для украшения выпеченных изделий используйте сахарную пудру, помадку, глазурь, а также тертый грецкий орех или рубленый миндаль. Глазурью покрывайте остывшие изделия, а помадкой и сахарной пудрой — полностью охлажденные.

Песочное тесто

Песочное тесто — лучший материал для выпечки различных тортов, печений и пирожных.

Технология его приготовления очень проста и не требует много времени.

Для теста: 300 г муки,
200 г сливочного масла, 90 г сахара,
1–2 яйца, 1/4 ч. ложки соли.

Способ приготовления

Яйца смешайте с сахаром, добавьте измельченное, сильно охлажденное сливочное масло, соль и тщательно перемешайте все компоненты до получения однородной массы. Всыпьте



в полученную смесь муку и замесите полукрутое тесто.

В рецептах некоторых изделий из песочного теста, помимо вышеперечисленных ингредиентов, указывается ряд других: молоко или сметана, разрыхлитель для теста (питьевая сода), вещества, придающие изделиям изысканный вкус (тертые орехи, какао-порошок, мак, молотая корица, измельченная цедра цитрусовых). Добавляя их в тесто, старайтесь соблюдать указанные в рецептах пропорции.

Песочное тесто ни в коем случае нельзя перемораживать, так как при этом тесто теряет свои качественные и вкусовые показатели.

Сделайте из теста шар, заверните его в фольгу или пергаментную бумагу и поместите на 30—40 минут в холодильник.

Отдохнувшее тесто выложите на посыпанный мукой стол или разделочную доску и раскатайте в пласт толщиной 5—8 мм (помните, что толстые куски пропекаются очень плохо).

Ножом или формочкой сделайте из готового теста различные фигурки и поместите их на сухой противень.

Песочные коржи, выпекаемые для тортов и пирожных, перенесите на противень с помощью скалки, выложите ровным слоем и наколите ножом или вилкой, чтобы предотвратить появление на тесте пузырей.

Поместите изделия в разогретую до 210—240 °С духовку на 15—30 минут (в зависимости от размеров изделия). Готовые песочные пече-



нья или коржи должны приобрести золотистый цвет.

Свежеиспеченные песочные изделия легко ломаются, поэтому, прежде чем снимать с противня, дайте им немного остыть. Однако оставлять печенье или кексы в формочках или на противнях до полного остывания не рекомендуется, так как застывший жир затруднит процедуру выкладки изделий.

Оставшуюся после резки готовых песочных пластов крошку можете использовать для обсыпки боковых поверхностей тортов или пирожных.

Наилучшая температура для приготовления теста 15—20 °С. При более низкой температуре тесто затвердевает и его трудно раскатать. При температуре выше 25 °С масло в тесте размягчается и может отдделиться от остальных продуктов; такое тесто крошится при раскатке, а изделия получаются очень жесткими.

Нежное бисквитное тесто используется для приготовления различных тортов, рулетов, пирожных, а также для выпечки печений с начинкой или без нее. Помимо этого, бисквитные коржи можно использовать как самостоятельный продукт, ведь это очень вкусное изделие к чаю.

Основное бисквитное тесто

Для теста: 150 г муки, 150 г сахара или сахарной пудры, 1/4 пакетика ванильного сахара, 8 яиц.

Способ приготовления

Осторожно разбейте яйца и отделите белок от желтка.



Белки взбейте в стойкую пену, а желтки разотрите с сахаром до увеличения их массы в объеме почти в три раза.

Аккуратно введите в растертые желтки 1/3 взбитых белков, перемешайте полученную

смесь и всыпьте в нее просеянную через сито муку и ванильный сахар. Добавьте оставшуюся часть взбитых белков и тщательно вымесите тесто до однородной консистенции.

Вместо муки можете использовать панировочные или бисквитные сухари, приготовленные из крошки или кусочков бисквитного торта. Если в рецепте говорится, что в тесто следует добавить размягченное сливочное масло или маргарин, молоко или разрыхлитель (питьевую соду, углекислый аммоний), старайтесь соблюдать при замесе указанные пропорции. В противном случае бисквит может получиться слишком плотным и не таким вкусным.

Готовое бисквитное тесто выложите в смазанные маслом и посыпанные панировочными сухарями или мукой формы или на противни (иногда их дно выстилают пергаментной бумагой).



Формы должны быть заполнены на 3/4 высоты, поскольку объем бисквита в процессе выпечки увеличивается.

Поместите тесто в разогретую до 200—220 °С духовку на 20—35 минут. Для определения готовности изделий воспользуйтесь чистой деревянной палочкой — вынутая из готового коржа с золотистой корочкой, она должна остаться сухой.

Выпеченный бисквит охладите и выложите на мягкую подстилку. Для этого осторожно проведите ножом по внутренним стенкам формы и переверните ее вверх дном.

Поскольку свежиспеченный бисквит мнется при резке, выпекайте его заранее. Если же бисквитный корж вы предполагаете пропитать ароматизированным сиропом, продолжительность его выстойки должна быть большей (около 8—9 часов).

Бисквитное тесто на водяной бане

***Для теста: 130 г муки,
140 г сахара или сахарной пудры,
50 г картофельного крахмала,
5 яиц.***

Способ приготовления

Разбейте в емкость с высокими стенками яйца, добавьте к ним сахар и поставьте полученную массу на водяную баню (в большую кастрюлю налейте воду, подогрейте ее до 70—80 °С и поместите туда емкость с яйцами и сахаром).

Когда взбиваемая венчиком яично-сахарная смесь нагреется до 40—50 °С, снимите ее с водяной бани и, не прекращая взбивания, остудите. В охлажденную массу всыпьте муку, крахмал и замесите тесто однородной консистенции. Можете добавить в бисквит измельченные орехи (грецкие, миндаль, фундук) или мак. Это придаст изделиям изысканный вкус.



Готовое тесто выложите в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, заполнив ее на 3/4 высоты, и ложкой разровняйте поверхность. Бисквит не должен

При добавлении крахмала бисквит становится пористым и меньше крошится. Если в доме нет картофельного крахмала, воспользуйтесь пшеничным или кукурузным, в крайнем случае замените крахмал пшеничной мукой.

Бисквитное тесто

выстаиваться перед выпечкой, поэтому сразу же поместите форму с ним в разогретую до 200—220 °С духовку и выпекайте в течение 25—30 минут.

Масляное бисквитное тесто

*Для теста: 150 г муки,
100 г сливочного масла, 150 г сахара,
40 г картофельного крахмала, 5 яиц.*

Способ приготовления

Из-за наличия большого количества масла бисквит данного вида имеет более плотную консистенцию — как правило, из такого теста готовят кексы, торты и пирожные.

В размягченное масло всыпьте сахар и взбейте его до появления белой пены. Продолжая взбивание, по одному вводите в полученную массу отделенные от белков яичные желтки. В отдельной емкости взбейте охлажденные белки, добавьте часть их в маслянистую массу и перемешайте.

Раскатывая бисквитный пласт для выпечки на противне, старайтесь сделать его как можно более тонким.

После этого введите смешанную с крахмалом муку и оставшуюся часть белков и замесите некрутое тесто.

Выложите бисквит в смазанные маслом и посыпанные мукой формы и поместите на 20—35 минут в разогретую до 200 °С духовку.



Слоеное тесто

Из слоеного теста готовят пироги и кулебяки, витушки и булочки, слойки с различными начинками и печенье, а также многие другие изделия.

Известно несколько разновидностей данного вида теста — слоеное пресное, слоеное дрожжевое и скороспелое слоеное, в техно-

логии приготовления которых имеется ряд отличий. Единственное правило, при соблюдении которого ваши изделия получатся очень вкусными и рассыпчатыми, — замешивайте слоеное тесто в прохладном помещении, температура воздуха в котором не превышает 18 °С.

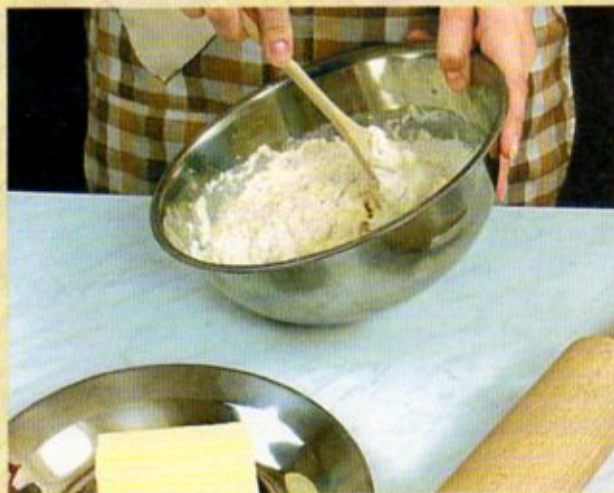
Слоеное пресное тесто

*Для теста: 500 г муки,
600 г сливочного масла или маргарина,
300 мл холодной воды, 1/2 ч. ложки соли,
1 ч. ложка 3%-ного уксуса или 8 капель
лимонной кислоты.*

Для закатки: 30 г муки.

Способ приготовления

В просеянную муку влейте воду, добавьте уксус или лимонную кислоту, соль и замесите тесто. Оно должно приобрести однородную, довольно плотную консистенцию. Если тесто во время замеса получилось довольно жидким, до-



Для улучшения качества выпекаемых изделий можете добавить в замешиваемое слоеное тесто взбитые яйца или яичные желтки, соединенные с подкисленной уксусом или лимонной кислотой водой.

бавьте в него немного муки, крутое тесто разбавьте небольшим количеством холодной воды.

Замешиваемое в течение 5—8 минут тесто скатайте в шар, выложите на посыпанный мукой стол, накройте чистым полотенцем и дайте «отдохнуть» в течение 25—30 минут.

В это время смешайте предназначенную для закатки муку и размягченное масло или маргарин, сформируйте из полученной массы кирпичик толщиной 1,5—2 см и оставьте его



на некоторое время в прохладном месте. Масляно-мучная масса позволит тесту приобрести слоистость.

Подготовленный шар теста раскатайте на посыпанном мукой столе так, чтобы середина лепешки оказалась толще краев, а сама она получилась в два раза шире и длиннее масляно-мучного кирпичика. В центр раскатанной лепешки положите смешанное с мукой масло и защипните края теста, сливочное масло окажется как бы в конвертике.

Приготовленное таким образом тесто раскатайте скалкой в прямоугольный пласт шириной 20 см и толщиной около 1 см. Отряхнув лишнюю муку, сложите тесто вчетверо, накройте его влажным полотенцем и поместите на 20 минут в прохладное место. Охлажденное тесто снова раскатайте, сложите вчетверо и поставьте на холод. Данную операцию проделайте и в третий раз, однако дальнейшая раскатка может негативно отразиться на качестве выпекаемых изделий, поэтому, раскатав тесто в четвертый раз, приступайте к его разделке.

Скороспелое слоеное тесто

Для теста: 300 г муки, 310 г сливочного масла или маргарина, 70 мл воды или молока, 1/2 ч. ложки соли, 2 яйца.

Способ приготовления

Охлажденное масло или маргарин мелко порубите и смешайте с мукой, влейте в сделанное в этой смеси углубление подсоленную воду и взбитые яйца и замесите тесто.



Придайте готовому тесту форму прямоугольника и поместите в прохладное место. Через 15 минут переложите его на посыпанный мукой стол, раскатайте в пласт толщиной 1 см и сложите в несколько слоев. Затем снова раскатайте и сложите вчетверо — процесс приготовления скороспелого слоеного теста можно считать завершенным.

Сформованные изделия выложите на слегка смоченный водой противень и поместите на 20—25 минут в разогретую до 220 °С духовку.

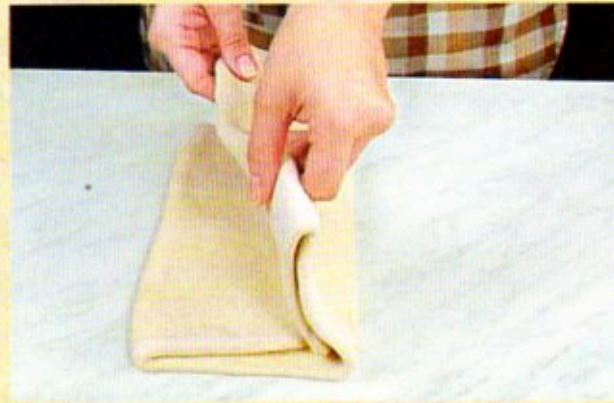
Слоеное дрожжевое тесто

Для теста: 260 г муки, 10 г дрожжей, 100 мл молока или воды, 40 г сахара, 1/2 ч. ложки соли, 1 яйцо, 2 г ванильного сахара.

Для прослойки: 150—200 г топленого масла или маргарина.

Способ приготовления

Замесите слоеное дрожжевое тесто, раскатайте пласт толщиной 1—1,5 см, сложите вчет-



Слоеное тесто

веро и оставьте на некоторое время в прохладном месте. Охлажденное тесто снова раскатайте в пласт, сложите его вдвое, втрое или вчетверо и поместите на холод. В результате получатся закатки с 16, 24 или 32 слоями.

Следующий этап — прослойка теста. Масло перед использованием посыпьте сахаром, это позволит улучшить слоистость выпекаемых изделий, а для наибольшей эффективности

данной операции воспользуйтесь помещением с температурой воздуха не выше 18 °С.

Завершив прослойку, поместите тесто в прохладное место на 15–20 минут, а затем приступайте к разделке. Сформованные изделия поставьте для расстойки на несколько минут в теплое место (25–28 °С), выпекайте в течение 20–30 минут при температуре 210–230 °С.

Заварное тесто

Это тесто — наиболее «капризное» из всех известных, поскольку требует соблюдения точной дозировки и определенных навыков работы. Для приготовления заварного теста потребуются следующие продукты.

Для теста: 150 г муки, 100 г сливочного масла или маргарина, 180 мл воды или молока, 1/4 ч. ложки соли, 7 яиц.

Способ приготовления

В глубокую емкость налейте воду или молоко, добавьте соль, масло и поставьте полученную смесь на огонь. Дождитесь закипания и быстро всыпьте муку. Постоянно помешивая, проварите тесто на среднем огне в течение 5–6 минут, чтобы получилась масса однородной консистенции.

Горячее тесто охладите до температуры 50–60 °С и вбейте в него по одному яйца. В результате должно получиться вязкое тесто.

Готовое заварное тесто поместите в конди-



терский мешочек и отсадите на смазанный тонким слоем жира противень в виде различных полосок, шариков или фигурок.

Выпекайте изделия из заварного теста 25–30 минут в разогретой до 180–200 °С духовке. По истечении положенного времени откройте дверцу духовки и подержите в ней готовые изделия, имеющие твердую и румяную внешнюю поверх-

Заварное тесто

ность и полую внутренность. Это делается для того, чтобы изделия сохранили свою форму (недопеченное заварное тесто быстро опадает).

Свободные полости изделий заполните любым кремом (масляным, заварным и др.) или сладкими начинками.

Чтобы в процессе выпечки избежать осадки изделий, не взбивайте заварное тесто очень долго.

Общая продолжительность этой процедуры не должна превышать 12—15 минут.

Как правило, при выпечке заварных пирожных используют заварной крем. Для этого стакан сахара залейте половиной стакана воды и сварите сироп. В отдельной посуде 2 столовые ложки муки разведите в половине стакана воды, поставьте на огонь и доведите до кипения. В эту массу постепенно введите разогретый сахарный сироп, непрерывно помешивая. Полученную смесь варите до состояния густой сметаны, затем массу охладите. После этого добавьте 250 г сливочного масла и взбивайте до тех пор, пока масса не станет белого цвета.

Сладкое тесто на соде и сметане

2 стакана муки, 1/2 стакана сахара,
50—100 г масла сливочного или маргарина,
1 яйцо, 4 ст. ложки сметаны, 1/4 ч. ложки
соли, 1/4 ч. ложки пищевой соды.

Способ приготовления

Муку размешать с содой и просеять. Сметану, яйца, соль и сахар перемешать до растворения соли и сахара.

Предварительно размятое масло или маргарин взбить в посуде деревянной лопаточкой в течение 3—8 минут, постепенно добавив смесь сметаны с яйцами, затем муку и быстро — в течение 20—30 секунд — замесить тесто.



Миндальное тесто можно приготовить разными способами: с миндалем, яичным белком, с сахаром, с мукой и без муки, с взбиванием и без взбивания, с подогревом и без подогрева.

Один из способов приготовления миндального теста

Миндаль нужно измельчить: растереть в мелкую крупку на специальной терке. При ее отсутствии миндаль перемешать с сахаром и двумя яичными белками и пропустить 2—3 раза через мясорубку с частой решеткой.

В полученную массу добавить остальные необходимые по рецепту белки и, непрерывно помешивая лопаточкой, нагреть до 45°C, а затем охладить и перемешать с мукой.

Можно из корнетика выжать на противень, выстланный белой бумагой, небольшие круглые лепешки (весом по 10 г) или большие (весом 40—50 г).

Выпекать мелкие лепешки 12—15 минут, а крупные — 20—25 минут при температуре 150—170°C.

Украшение изделий

Тортам, пирожным и другим мучным кондитерским изделиям обычно стараются придать красивый внешний вид, используя украшения,

которые выполняются из различных масс и заготовок. Украшения могут быть в виде цветов, листиков, орнаментов, фигурок и т. д.

Украшение из крема

На поверхности изделия, украшенного кремом, проще всего нанести рисунок вилкой или кондитерской гребенкой, которую можно сделать самим, вырезав ее из картона, жести с зубцами различной формы.

Разнообразные узоры можно нанести посредством выдавливания крема из металлических фасонных трубочек, вставленных в отсадочный мешок. Часто применяются бумажные конусообразные трубочки, называемые корнетиками.

Корнетики делают из кальки, пергамента или другой плотной (но не толстой) бумаги

следующим образом: вырезать треугольник, свернуть его в трубочку, концы в широкой части корнетика слегка загнуть внутрь. Кончик корнетика можно срезать прямо, косо или в виде зубчиков. В зависимости от среза получаются различные рисунки из крема.

Из прямо срезанного корнетика с широким отверстием можно украсить печенье и пирожные. Если у корнетика узкое отверстие, то с помощью крема можно нанести надписи, цифры. Косо срезанным корнетиком можно сделать цветочки или нанести бордюр по краям торта.

Наиболее распространен корнетик с зубчиками, с его помощью можно сделать из крема много рисунков.

Ложкой или лопаточкой наполняют корнетик кремом до $\frac{3}{4}$ объема; затем верхние концы бумаги загибают внутрь, при этом они образуют как бы крышку корнетика, прикрываю-

щую его содержимое. Взяв корнетик со стороны крышки правой рукой, слегка надавливают пальцами на верхнюю часть его и кремом, выходящим из узкого конца корнетика, наносят украшение на изделие. Корнетиком можно осуществлять зигзагообразные и волнообразные движения.

Крем заварной с мукой (основной)

*1 стакан молока (сливок, воды), 1 яйцо,
5 ст. ложек сахара, 2 ч. ложки муки.*

Перемешать в кастрюле яйцо с мукой до исчезновения комков, добавить $\frac{1}{4}$ часть молока, предусмотренного рецептурой, еще раз перемешать. В отдельной кастрюльке вскипятить остальное молоко с сахаром, помешивая

деревянной лопаткой. Кипящую молочную смесь вливать тонкой струйкой в яично-молочную смесь при одновременном помешивании лопаткой. Затем общую смесь поставить на плиту и, непрерывно мешая, довести до загустения, но не кипятить.

Муку можно заменить крахмалом.

Сваренный крем охладить.

Фруктовая рисовальная масса

1—2 ст. ложки повидла, джема или абрикосового мармелада протереть через частое ситечко, положить в корнетик.



Белковая рисовальная масса

*1 яичный белок,
3/4 стакана сахарной пудры,
3—5 капель лимонной кислоты.*

Просеянную сахарную пудру всыпать в сухую фарфоровую чашку и при помешивании добавить белок. Затем взбить массу, пока она

не станет пышной, на это потребуется 10 минут. Можно добавить немного кислоты. Для рисования использовать также корнетик.

Белковая масса — не скоропортящийся продукт, рисунок из нее долго сохраняется на изделиях.

Мучная рисовальная масса

*1/2 стакана муки, 1/4 стакана молока,
1/2 ложки сахара, 1 яичный белок.*

Сахар, молоко и яичный белок взбить венчиком до полного растворения сахара. Не прекращая взбивания, постоянно добавлять муку

до получения сметанообразной массы, которую переложить в корнетик.

На смазанный маслом и посыпанный мукой противень нанести массу с помощью корнетика в виде фигурок и рисунков или сделать орнамент.

Украшение из желе

Желе в остывшем виде представляет студнеобразную массу, которая легко режется на сохраняющие форму куски. Фигурками и кусочками желе украшают торты, пирожные, кексы.

Желе на желатине.

*4 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка желатина,
8 ст. ложек воды, 4 ст. ложки фруктового
сока или вина, 8 капель раствора лимонной
кислоты.*

Желатин промыть в холодной воде, откинуть на ситечко и замочить на 2 часа в кипяченой холодной воде. В воду с набухшим же-

латином добавить сахар, лимонную кислоту, нагреть до кипения, помешивая. После удаления пены охладить до 40—50°С, затем добавить пищевые краски и ароматизировать вином или прозрачными ароматическими веществами, применяемыми для помад и сиропов.

Если желе требуется для украшения в виде кусочков или фигур, то сироп надо вылить в тарелку и поставить в прохладное место для застывания. Если необходимо глазировать фрукты, уложенные на торты или пирожное, то сироп охлаждают до тех пор, пока он не сделается немного тягучим. Тогда с помощью кисточки или ложечки быстро заливают фрукты.

Желе на агаре.

Желе на агаре лучше, чем на желатине, оно более стойко и не имеет специфического привкуса.

Промыть агар в холодной воде, откинуть на ситечко и замочить на 1 час в воде. Довести до кипения, добавить сахар, еще раз довести до кипения и снять пену. Если агар растворился не весь, проварить его до полного растворения, снять пену и охладить, затем добавить ароматические вещества, пищевые краски и кислоту, процедить через сито.

Рецептура такая же, как для желе на желатине, но желатин заменяют агаром. Однако поскольку агар обладает большей желеобразующей способностью, брать его надо в 2—3 раза меньше, чем желатина.

Можно ароматизировать желе вином, фруктовым соком, ванилином. Приготовленное незастывшее желе разлить в несколько блюдец (толщина слоя желе должна быть равной 1 см) и окрасить пищевой краской, в каждом блюдечке разной.

Когда желе остынет и затвердеет, нарезать его ножом или выемками на кубики, ромбики и т. д.

Украшение из марципана

*1 стакан миндаля, 1 стакан сахара,
1/4 стакана воды.*

Очистить миндаль, высушить его, растереть на терке. Налить воду в сахар и уварить сироп до пробы на твердый шарик (из кастрюли зачерпывают чайной ложкой кипящий сироп и опускают в холодную воду. Когда сироп застынет, из него можно пальцами сделать твердый

шарик). Положить в сироп растертый миндаль и, размешивая деревянной лопаточкой, нагревать массу еще 3—4 минуты. После этого положить массу на слегка смазанный маслом противень или тарелку и охладить.

Охлажденную массу пропустить через мясорубку. Приготовленный таким образом миндаль представляет собой пластичную массу, из которой можно формировать разнообразные украшения.

Марципан быстро засыхает, поэтому его нужно покрыть влажной марлей.

Из марципана лепят ручную или при помощи формы грибки, ягоды, фигурки животных и т. д. Марципан можно использовать в качестве начинки.



Украшение из шоколада

Для получения шоколадной стружки положить плитку шоколада на 30 минут в теплое место при температуре около 30°C. Когда шоколад сделается пластичным, нарезать его ножом на тонкие слои. Срезанный слой можно сложить в трубочку. Трубочки стружки уло-

Для украшения пирожных и тортов можно использовать шоколадные конфеты фабричного изготовления.

жить на пирожные, торт. Будет очень красиво, если шоколадную стружку слегка посыпать сахарной пудрой.

Из шоколадной массы можно сделать также красивый узор с помощью корнетика с зубчатой трубочкой.

Шоколадные рисунки лучше делать сначала на бумаге и поставить в прохладное место для затвердевания, а потом с помощью ножа перенести на изделие.

Украшение из карамели

*1 стакан сахара, 3/4 стакана воды,
3—5 капель 3%-ной уксусной эссенции.*

Налить в кастрюлю воду, высыпать сахар, размешать и поставить кастрюлю на плиту так, чтобы она сильно нагрелась только с одной стороны. На противоположной стороне будет собираться пена, которую надо удалить. После этого кастрюлю поставить на сильный огонь и выпаривать воду до тех пор, пока из сиропа не удастся скатать шарик.

Чтобы карамель не засахарилась, в начале варки в сироп добавить уксусную эссенцию.

Из карамели легко приготовить карамельные листики. Для этого из картофеля, моркови или репы вырезают штампик наподобие листа с прожилками. Штампик надо укрепить на столовой вилке и нижнюю часть его с рисунком обмакнуть в горячую карамель. Затем штампик с прилипшей карамелью положить на слегка смазанную маслом холодную тарелку, карамель немного приклеивается к тарелке, и штампик легко отделяется от карамели. Карамельный рисунок ножом отделяют от тарелки и растягиванием или перегибанием на скалке придают ему любую форму.

Обсыпка для торта

Поскольку кондитерские изделия украшают обсыпкой, приготовленной из разных продуктов, то обсыпку надо просеивать через си-

то, чтобы крупинки были одинаковыми. Для украшения изделий обсыпкой удобно пользоваться картонными шаблонами, изображаю-

шими разные эмблемы, орнаменты. Перед обсыпкой на изделие накладывают шаблон, а после посыпки его снимают, на изделии остается рисунок.

После обсыпки торт укладывают на блюдо, покрытое салфеткой из пергаментной бумаги.

Миндальную обсыпку можно приготовить из очищенного или неочищенного, жареного или сырого миндаля. Можно разрезать его на половинки, четвертинки или шинковать в виде соломки.

Фисташковую обсыпку готовят из очищенных ядер. Фисташку очищают ножом от жесткой кожицы, затем ошпаривают в течение 1—2 минут кипятком, перекалывают в холодную воду, шелуху удаляют.

Сахарную обсыпку можно приготовить из бисквита или обрезков бисквита, которые протирают через сито или дуршлаг. Полученную

крупку поджаривают в духовке или пересыпают сахарной пудрой или порошком какао.

Крошковую обсыпку делают из слоеных, песочных, эклерных крошек или обрезков, которые также поджаривают.

Шоколадную обсыпку готовят из слегка нагретого шоколада, протертого через сито.

Штрейзель

1 ст. ложка муки, 20 г масла сливочного,

1 ст. ложка сахара, 1 яичный желток.

Штрейзель представляет собой крупные мучнисто-масляные сладкие крошки, которыми посыпают сформированное тесто перед выпечкой.

Муку, масло, сахар и желток соединить и размешать, чтобы образовались крупные крошки. Если они образуются, то необходимо добавить муку и охладить массу. Если крошки получаются очень мелкие, то можно добавить масло или желток.

Чтобы крошки были равномерные, их просеивают через редкое сито.



Для теста: 400 г муки, 35 г дрожжей, 150 мл молока, 80 г сливочного масла, 100 г сахара, 1/2 ч. ложки соли, 2 яйца, 100 г изюма.

Для смазки изделий и противня: яйцо и сливочное масло.

Из муки, дрожжей, молока, масла, яиц, сахара и соли приготовить дрожжевое тесто по основному рецепту (см. стр. 8) и дать ему постоять некоторое время в теплом месте.

Следите за тем, чтобы на тесто не был направлен свежий воздух, так как дрожжевое тесто боится сквозняков.

В подошедшее тесто добавить изюм и вымесить полученную массу до однородного состояния и равномерного распределения изюма. Переложить тесто в кастрюлю и поставить в тепло на 15 минут.

Далее скатать небольшие шарики весом около 60 г каждый.

Выложить изделия на противень, смазать их взбитым яйцом и поставить на 15—20 минут подходить. Выпекать булочки в духовке при температуре 200°C в течение 20—25 минут.

К столу булочки можно подавать со сливочным маслом или джемом.

Более калорийное топленое масло (в нем содержится около 98% жира, в то время как в сливочном всего 82—84%) вы можете приготовить и в домашних условиях. Для этого всего лишь перетопите имеющееся у вас сливочное масло.



Булочки с маком и орехами

Для теста: 2 1/2 стакана муки, 10 г дрожжей, 1/2 стакана молока или воды, 2 яйца, 2 стакана сахарного песка, 1/4 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки ванильного сахара.

Для посыпки: 100 г мака, 3 ст. ложки сахарного песка, 50 г жареного измельченного арахиса.

Из муки, дрожжей, молока, яиц, сахара, соли и ванильного сахара приготовить по основному рецепту дрожжевое тесто (см. стр. 8). Оставить его в теплом месте для брожения, во время которого 2—3 раза произвести обминку.

Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол, разделить на 10 частей и раскатать в лепешки толщиной около 0,8 см. На каждую часть теста равномерно насыпать мак, сахарный песок, после чего сформировать булочки. Переложить изделия на смазанный растительным маслом противень и оставить на 20 минут для расстойки.

Смазанные взбитым яйцом булочки посыпать жареным измельченным арахисом и поместить в духовку, разогретую до 220°C. Выпекать при средней температуре в течение 15—20 минут.

Чтобы при выпечке в духовке изделия не подгорали, а приобретали аппетитную румяную корочку, насыпьте под форму немного крупной соли.

Перед тем как взбивать белки, особенно тщательно отделите их от желтков, так как желтки препятствуют взбиванию.



300 г муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молока, 160 г масла или маргарина, 4 желтка, 75 г сахара, 1/2 пакетика ванильного сахара, 4—5 ст. ложек изюма, 1 ст. ложка рома, цедра 1/2 лимона, панировочные сухари, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить растопленное масло, сахар, ванильный сахар, ром, цедру лимона и в самом конце — желтки. Всыпать муку и сильно взбить.

Когда тесто будет свободно отставать от миски и пузыриться, добавить предварительно вымытые, обсушенные и обваленные в муке изюминки.

Смазанные маслом и посыпанные сухарями формочки наполнить тестом и поставить в теплое место, чтобы оно подошло.

Выпекать в духовке при средней температуре в течение 45—60 минут.

Когда изделия немного остынут, осторожно вынуть их из формочек, прикрыть салфеткой и дать полностью остыть.

Сверху глазировать помадой (см. стр. 59).

Чтобы дрожжевое тесто было пышным, его нужно выбивать на столе до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук.

Чтобы тесто получилось однородной консистенции, гладким и без комков, теплую жидкость (молоко или воду) вливайте в муку, а не наоборот.

Перед использованием обдайте лимон кипятком, это улучшит его ароматические свойства, более ароматными станут и полученные из него цукаты.



Пирожки с вареньем (повидлом)

Для теста: 800 г муки, 2 яичных желтка, 700 мл молока, 130 г сахара, 30 г дрожжей, 10 г соли, 220 г смальца.

Для начинки: 800 г фруктового варенья или повидла (густого).

Для обсыпки: 50 г сахарной пудры.

Из 150 г муки, дрожжей, 200 мл молока, 50 г сахара и 5 г соли приготовить опару.

Из оставшейся муки, молока, яичных желтков, сахара, соли, 60 г смальца и опары вымесить тесто средней консистенции, накрыть его салфеткой и поставить в теплое место для увеличения в объеме.

Готовое тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 1,5 см, нарезать квадратиками и начинить вареньем или повидлом.

Квадратики скатать в пирожки, смазать поверхность смальцем, уложить в смазанный жиром противень и дать расстойку (15—20 минут).

Выпекать при средней температуре.

Пончики

Для теста: 2 стакана муки, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки маргарина или масла растительного, 1 яйцо, 10 г дрожжей, 1/4 ч. ложки соли, 1/2 стакана воды или молока.

Для обсыпки: сахарная пудра с ванилином.

Для жаренья: 1 кг жира (маргарин или растительное масло).

Приготовить безопарное дрожжевое тесто (см. стр. 9), добавив немного больше молока или воды, чтобы тесто стало более мягким.

Готовое тесто раскатать в жгут и разделить на 10 равных кусочков, подкатать их в шарики и положить на смазанный маслом противень.

Дать полную расстойку в течение 20—25 минут.

Налить в кастрюлю с низкими краями и толстым дном жир слоем не менее 4 см. Жарить пончики в жире.

Готовые изделия выложить на сито для стекания лишнего жира. Пончики посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином.



Ватрушки с творогом и изюмом «Великолепные»

Для теста: 300 г муки, 10 г дрожжей, 100 мл молока, 35 г сливочного маргарина или растительного масла, 30 г сахара, 1/4 ч. ложки соли, 1 яйцо.

Для начинки: 1 стакан творога, 1 яйцо, 30 г сахара, 100 г изюма, 1/4 ч. ложки соли.

Для смазки изделия и противня: яйцо и сливочное масло.

Замесить по основному рецепту безопарное дрожжевое тесто (см. стр. 9).

Начинка: в протертый через сито или пропущенный через мясорубку творог добавить сырое яйцо, сахар, соль и изюм, все тщательно перемешать до получения однородной массы.

Тесто еще раз хорошо вымесить, скатать в валик и разрезать на 10 равных частей. Из каждой части сформовать шарики, выложить их на смазанный маслом противень и оставить на несколько минут в теплом месте для расстойки.

Чтобы сделать ровные и аккуратные отверстия для начинки, надо взять рюмку или стакан и сделать углубления. Затем выложить туда приготовленную заранее творожно-изюмную начинку.

Противень с ватрушками, смазанными яйцом, поставить в разогретую до 220°C духовку и выпекать 20 минут.

Хорошо взбитая белково-сахарная масса должна быть пышной, стойкой и нерасплывающейся. Но слишком долго взбивать белки также не рекомендуется, так как масса может осесть и стать жидкой.



Пирожки с рисом, яйцом и зеленым луком

Для теста: 1 кг муки, 40 г дрожжей, 400 мл молока, 35 г сливочного масла или маргарина, 50 г сахара, 1 ч. ложка соли, 3 яйца.

Для начинки: 200 г риса, 500 мл воды, 60 г маргарина или сливочного масла, 4 яйца, 1 ст. ложка соли, молотый перец, 300 г зеленого лука.

По основному рецепту замесить дрожжевое тесто (см. стр. 8) и поместить в теплое место для подъема.

Начинка: сваренные вкрутую яйца нарезать мелкими кубиками. Рис сварить в воде с добавленным в нее маслом до полуготовности, откинуть на дуршлаг, охладить и смешать с яйцами. Мелко нарезать зеленый лук и добавить его к яйцам и рису. Заправить полученную начинку солью и перцем.

Подошедшее тесто разделить на части, раскатать их в круглые лепешки, на которые выложить начинку. Соединить края теста, придав изделиям овальную форму.

Уложить пирожки на противень, смазать яйцом и выпекать при температуре 230—260°C в течение 10—15 минут.

Если какая-то часть пирога или печенья начинает подгорать, накройте ее промасленной бумагой.



600 г муки, 0,5 л молока, 3 яйца, 30 г дрожжей,
1 ст. ложка сахара, 50 г сливочного масла, 500 г мясного
фарша, 1 луковица, соль, черный молотый перец.
Для жарки: 50 г растительного масла.

В небольшом количестве теплого молока растворить дрожжи с сахаром, добавить немного муки, тщательно перемешать и оставить опару подниматься.

Добавить в опару оставшуюся муку, молоко, 1 яйцо, сливочное масло, соль. Вымесить густое эластичное тесто.

Накрыть тесто салфеткой, поставить его в теплое место для брожения на 2—3 часа. За это время тесто нужно 2 раза обмять.

Добавить в фарш предварительно обжаренный на растительном масле лук, посолить, поперчить и тщательно вымешать. Готовое тесто разделить на части, сформовать шарики, раскатать каждый в лепешку.

Положить на середину каждой лепешки фарш и зашипнуть края таким образом, чтобы осталось отверстие.

Изделия выложить на противень, смазать взбитым яйцом, выпекать в духовке в течение 20—25 минут.

На стол подать, украсив кружком вареного яйца.



Дрожжевое тесто не липнет к рукам, если их смазать растительным маслом.



600 г муки, 0,5 л молока, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца,
20 г дрожжей, 500 г говяжьего фарша, 1 луковица.

Для жарки: 50 г растительного масла, соль,
черный молотый перец.

Приготовить дрожжевое тесто из муки, 1 яйца, молока,
сахара и дрожжей.

*Чтобы дрожжевое тесто быстрее подошло,
можно увеличить в 1,5 раза количество дрожжей.*

Начинка: лук очистить, нашинковать и обжарить на
растительном масле. Добавить его в фарш, посолить, по-
перчить и тщательно вымесить.

Раскатать готовое тесто в пласт толщиной 0,5 см и
разрезать на полосы шириной 12—15 см.

Уложить начинку на тесто, соединить края, выложить
на противень швом вниз, смазать взбитым яйцом.

Выпекать в духовке в течение 35—40 минут.

На стол кулебяку подавать в горячем виде, нарезав
порционными кусками.

Сахар ускоряет процесс брожения дрожжей.





Для теста: 1 кг муки, 1 3/4 стакана молока, 50 г дрожжей, 100—125 г масла, 4—5 яичных желтков, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 500 г свежей капусты, 2 ст. ложки масла, 2 вареных яйца, соль.

Для смазки: 1 яйцо.

Тесто приготовить безопарным способом (см. стр. 9), но более крутое и слобное, чем обычно.

Раскатать в пласт по длине противня или листа (толщиной 1 см, а по ширине 20 см), положить на полотенце, слегка посыпанное мукой.

Начинка: мелко нарезать капусту и слегка обжарить ее с маслом, посолить по вкусу, затем смешать капусту с рублеными яйцами.

Уложить на середину теста во всю длину начинку, поднять края теста, соединить их и зашипнуть.

Приподняв полотенце, переложить кулебяку швом вниз на противень, смазанный маслом.

Поставить кулебяку в теплое место на расстойку.

Смазать кулебяку яйцом, сделать в нескольких местах проколы вилкой и выпекать в духовке в течение 35—45 минут.

Для раскатывания теста не нужно подсыпать много муки. Если тесто липнет, раскатайте его через пергаментную бумагу или бутылкой, в которую налита холодная вода.

Если пирог не вынимается из формы, переверните горячую форму на блюдо, покройте сверху полотенцем, смоченным в холодной воде, и дайте так постоять. От образовавшегося пара изделие легко отделится от стенок формы.



Для теста: 400 г муки, 20 г дрожжей, 200 мл воды или молока, 40 г сливочного масла или маргарина, 50 г сахара, 1/2 ч. ложки соли, 2 яйца.

Для начинки: 200 г халвы.

Для смазки изделия и противня: желток 1 яйца и сливочное масло.

Приготовить дрожжевое тесто по основному рецепту (см. стр. 8) и поставить его в теплое место для подъема.

Из готового теста раскатать овальную лепешку и выложить на нее приготовленную заранее халву.

С помощью ножа надрезать с обеих сторон по всей длине края лепешки так, чтобы образовались полосы шириной 1,5–2 см.

Из полученных полосок, загибая поочередно каждую из них, сплести косичку.

Две последние полосы плетенки соединить, смазать готовое изделие взбитым желтком и оставить на 15 минут для расстойки.

Выпекать плетенку в течение 15–20 минут в духовом шкафу при температуре 220°C.

К плетенке отдельно подать молоко.





*Для теста: 300 г муки, 30 г дрожжей,
125 мл молока, 50 г сливочного масла, 50 г сахара,
1/4 ч. ложки соли, 1 яйцо.*

Для начинки: 200 г кураги, 150 г сливового варенья.

*Для смазки изделия и формы: яйцо
и сливочное масло.*

По основному рецепту из предложенных продуктов замесить дрожжевое тесто (см. стр. 8) и поставить его подходить в теплое место. Из кураги и сливового варенья приготовить начинку.

Начинка: сливовое варенье откинуть на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость, и выбрать целые и крупные ягоды. Курагу замочить, после чего просушить в полотенце и нарезать небольшими кусочками.

Готовое тесто разделить на две неравные части. Одну из них раскатать в пласт толщиной 0,5–1 см и выложить им дно и стенки смазанной маслом сковороды.

По краям пласта положить немного ягод сливы таким образом, чтобы получился круг.

Продолжать данную последовательность действий, чередуя круг слив и кураги.

Вторую половину теста разделить на три части, каждую из которых скатать в тонкий валик длиной около 50 см. Сплести из них косу.

Смазать края нижнего пласта яйцом и уложить по окружности приготовленную косу, хорошо скрепив ее концы. Поставить пирог в теплое место на 20 минут, а затем поместить его на 25–30 минут в духовку.





Для теста: 250 г муки, 25 г дрожжей, 100 мл молока, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, 1/4 ч. ложки соли, 2 яйца.

Для начинки: 300 г консервированных персиков.

Для смазки изделия и формы: яйцо и сливочное масло.

Замесить дрожжевое тесто по основному рецепту (см. стр. 8) и оставить для брожения в теплом месте. Подошедшее тесто разделить на две части, одну из которых оставить для украшения, а другую раскатать в пласт толщиной 1—1,5 см и выложить на смазанную маслом сковороду с толстыми высокими стенками.

Персики откинуть на сито или дуршлаг, чтобы стекла лишняя вода. Затем порезать фрукты ломтиками.

Нарезанные персики плотно уложить на поверхность будущего пирога так, чтобы одна долька перекрывала другую.

Далее плотно защипнуть края, чтобы при выпекании не вытекал сок.

Оставшееся тесто раскатать в тонкий пласт и нарезать на полоски толщиной 1 см. На полосках с двух сторон сделать ножом насечки. Скрутить полоски в одну большую и выложить ею края пирога по кругу. Смазать изделие взбитым яйцом и поставить в теплое место на 10—15 минут.

Выпекать в духовке, разогретой до 200—220°C, на протяжении 20 минут.





Лимонный пирог

Для теста: 250 г муки, 10 г дрожжей, 50 мл молока или воды, 45 г сливочного масла или маргарина, 80 г сахара, 1/4 ч. ложки соли, 2 яйца.

Для начинки: 3 лимона, 150 г сахара.

Для смазки изделия и формы: яйцо и сливочное масло.

По основному рецепту замесить дрожжевое тесто (см. стр. 8) и поместить в теплое место подходить.

От готового теста отделить небольшую порцию, предназначенную для украшения. Оставшееся тесто разделить на две части и раскатать их в пласты толщиной 0,5–1 см.

Начинка: лимоны вымыть, прокрутить через мясорубку, добавить в полученную кашу сахар и тщательно перемешать до получения однородной массы.

Выложить один пласт теста в форму и ложкой распределить по его поверхности лимонный сироп. Накрыть изделие вторым пластом теста и закрепить его по краям. В серединке пирога проделать небольшое отверстие.

Из оставшегося теста сделать украшения в виде стелек и листочков, украсить ими пирог и обмазать его взбитым яйцом.

Выпекать изделие при температуре 180–200°C в течение 25–30 минут.

Употребляйте крем сразу после приготовления, а изделия из него храните в холодном месте.





Для теста: 200 г муки, 15 г дрожжей, 150 мл молока, 80 г сливочного масла или маргарина, 60 г сахарной пудры, 1/8 ч. ложки соли, 1 яйцо.

Для начинки: 500 г творога, цедра одного лимона, 30 г сахара, 1 яйцо.

Для посыпки: кондитерская крошка.

Для смазки противня: сливочное масло.

По основному рецепту замесить дрожжевое тесто (см. стр. 8) и оставить его в теплом месте для брожения.

Начинка: творог протереть через сито или пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар и яйцо. Тщательно вымыть лимон и натереть на крупной терке его цедру. Добавить к творогу лимонную цедру, все перемешать до получения однородной массы.

Готовое тесто раскатать в пласт и уложить его на смазанный маслом противень.

Равномерно распределить творог по поверхности выложенного на противень теста. Посыпать начинку пирога приготовленной из натертого масла и сахарной пудры кондитерской крошкой.

Сверху пирог посыпать сахаром или сахарной пудрой. Поставить изделие в духовку и выпекать в течение 25–30 минут при температуре 160–180°C.

Отдельно подать молоко.





Для теста: 200 г муки, 20 г дрожжей, 120 мл молока или воды, 80 г сливочного масла, 40 г сахара, 1/4 ч. ложки соли, 1 яйцо.

Для начинки: 300 г капусты, 2 моркови, 2 луковицы, 3 яйца.

Для смазки изделия и противня: желток 1 яйца и сливочное масло.

Из перечисленных продуктов приготовить дрожжевое тесто по основному рецепту (см. стр. 8) и поставить в теплое место подходить.

Начинка: лук порезать и обжарить на масле. Кочан свежей капусты и морковь натереть на терке или нашинковать острым ножом. Сваренные вкрутую яйца мелко нарезать. Все продукты соединить и перемешать.

Готовое тесто разделить на две неравные части и раскатать их в лепешки, оставить немного теста для украшения пирога.

Выложить одну лепешку на противень и ложкой распределить по всей ее поверхности приготовленную начинку. Накрыть пирог второй лепешкой и осторожно защипнуть его края. Взбитым яйцом смазать поверхность пирога.

Поставить пирог в разогретую до 210°C духовку на 25—30 минут.



Для теста: 250 г муки, 15 г дрожжей, 100 мл молока, 40 г сливочного масла, 1/2 ч. ложки соли, 1 яйцо.

Для начинки: 200 г филе судака, 2—3 луковицы, 80 г сливочного маргарина или подсолнечного масла.

Для смазки изделия и противня: яйцо и сливочное масло.

Из предложенных продуктов замесить по основному рецепту дрожжевое тесто (см. стр. 8) и поставить в теплое место для брожения.

Начинка: порезать на мелкие кусочки филе судака и репчатый лук. Тщательно перемешать ингредиенты начинки и обжарить их в масле на медленном огне.

От готового теста отделить небольшой кусочек для украшения, оставшуюся порцию разделить на две части, каждую из которых раскатать в пласт толщиной 1 см. Поместить одну из лепешек на смазанную жиром сковороду и выложить на нее сверху рыбную начинку.

Накрыть изделие вторым пластом теста и защипнуть края. Из теста вылепить рыбку и украсить ею поверхность пирога.

Выпекать в течение 25—30 минут при температуре 200°C.

Чтобы беспрепятственно перенести тонко раскатанное тесто на противень, наверните его на посыпанную мукой скалку и разверните уже над самым противнем.





Для теста: 800 г муки, 35 г дрожжей, 1 1/4 стакана молока, 280 г сливочного масла или маргарина, 5 яиц, 350 г сахарного песка, 1/2 ч. ложки соли, 25 г рома или коньяка, 120 г изюма, 40 г цукатов, лимонная или апельсиновая цедра.

Для глазури и украшения: 250 г сахарного песка или сахарной пудры, 3 яйца, цветная кокосовая стружка или специальная посыпка для куличей.

Из предложенных ингредиентов приготовить дрожжевое тесто опарным способом (см. стр. 8). В него добавить промытый и высушенный на полотенце изюм, цукаты, цедру и еще раз все аккуратно перемешать.

Тесто разложить по формам, дно которых перед заполнением прикрыть промасленной пергаментной бумагой, а бока смазать жиром и посыпать панировочными сухарями. Сформованные куличи выдержать в течение 10—15 минут в теплом месте, смазать взбитым яйцом и только после этого поместить в разогретый духовой шкаф.

Выпекать в течение 45—50 минут при температуре 180—190°C. Верхнюю часть каждого изделия можно накрыть смоченной пергаментной бумагой. Готовые, слегка охлажденные куличи сверху покрыть глазурью, приготовленной из сахара и яиц, и украсить разноцветной кокосовой стружкой или специальной посыпкой.

Глазурь: сахар или сахарную пудру растворить в воде, поместить емкость с сиропом на огонь и варить до загустения.

Перед тем как вылить глазурь на торт, рекомендуется слегка посыпать его крахмальной мукой. Это задержит растекание глазури.

Бантики с маком

Для теста: 400 г муки высшего сорта, 30 г дрожжей, 120 мл молока, 40 г сливочного масла, 100 г сахара, 1/2 ч. ложки соли, 2 яйца, 100 г мака.

Для смазки изделий и противня: 2 яйца, 50 г сахара, сливочное масло.

Дрожжевое тесто, приготовленное по основному рецепту (см. стр. 8), оставить для подхода в теплом месте. Далее разделить его на 10 равных частей весом по 60 г каждая.

Из подготовленных частей раскатать лепешки диаметром 8–10 см, смазать яйцом, взбитым с сахаром, посыпать маком и сложить каждую лепешку пополам, придав ей форму полумесяца.

В середине изделия сделать ножом четыре надреза, чтобы получилась полоска толщиной 1 см и длиной 2 см. Соединить края изделия, а среднюю часть завернуть вокруг изделия таким образом, чтобы получился бантик.

Уложить готовые изделия на противень и поставить его в теплое место для расстойки.

Бантики смазать взбитым яйцом и выпекать 20–25 минут в духовке при температуре 200°C.

Торт лимонный

Для опары: 1 ст. ложка муки, 1/4 стакана молока или воды, 50 г дрожжей.

Для теста: 1 3/4 стакана муки, 1 яйцо, 200 г масла или маргарина, 1 ст. ложка сахара.

Для начинки: 1 лимон, 1 стакан сахара. Крем масляный на яйцах (см. стр. 21).

Для украшения: 1 стакан фруктов. Для смазки: 1 яйцо.

Тесто: в теплой воде или молоке растворить дрожжи и перемешать с мукой. Поставить опару на 1 час в теплое место. Затем добавить яйцо, сахар, муку, масло, растопленное до консистенции сметаны. Все хорошо перемешать и поставить еще на 1 час в теплое место для брожения.

Начинка: вымыть лимон, насухо вытереть, натереть на мелкой терке, удалив семена.

К лимонному пюре добавить сахар или сахарную пудру и растереть ложечкой 2–3 минуты.

3/4 приготовленного теста раскатать в круглую лепешку толщиной 5–6 мм и положить на противень или большую сковороду. На лепешку положить лимонную начинку так, чтобы края лепешки шириной 10–15 см остались свободными, смазать их яйцом.

Из остатков теста раскатать лепешку, равную нижней, накрыть ею начинку, сжав края лепешек. Верхнюю лепешку проколоть ножом в нескольких местах, не задевая нижней лепешки.

После 20-минутной расстойки выпекать торт 20–30 минут при температуре 210–230°C.

Охлажденный торт украсить кремом и фруктами.

Торт с овсяными хлопьями

Для теста: 240 г сахара, 6 яиц, 30 г ванильного сахара, 100 г овсяных хлопьев, 80 г измельченных орехов, 50 г шоколада, 60 г муки, щепотка пищевой соды.

Для начинки: 200 г масла сливочного, 100 г сахарной пудры, 70 г измельченных орехов, 50 г шоколада, 2 ст. ложки рома.

Сахар залить небольшим количеством воды и варить до получения густого сиропа. Яйца и ванильный сахар взбить венчиком в пену, добавить, помешивая, горячий сироп. Затем всыпать молотые овсяные хлопья, орехи, тертый шоколад, муку с содой, перемешать.

Форму для торта смазать маслом и обсыпать мукой, выложить в нее тесто, поставить в разогретую духовку и выпекать на небольшом огне.

Готовый и охлажденный торт разрезать на два пласта одинаковой толщины, намазать начинкой, соединить, боковые стороны посыпать орехами, а сверху украсить по своему усмотрению.

Начинка: масло растереть с сахаром в пену, добавить орехи, тертый шоколад, ром.

Торт шоколадный

Для теста: 1 кг муки, 50 г дрожжей, 1 1/2 стакана молока или воды, или смеси молока с водой, 2—4 ст. ложки сахара, 4 яйца, 6 ст. ложек (120 г) масла или маргарина, 1 1/2 ч. ложки соли.

1 кг сдобного дрожжевого теста, 200 г сливочного маргарина или масла, 4 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки какао-порошка.

Опара: дрожжи растворить в 1 стакане теплого молока, или воды, или смеси молока с водой, добавить половину муки, перемешать и поставить для подъема в теплое место на 1—2 часа.

Тесто: в готовую опару влить оставшуюся теплую жидкость, добавить яйца, растертые с сахаром и солью, всыпать оставшуюся муку, хорошо размешать, постепенно добавляя размягченное сливочное масло или маргарин, и вымешивать тесто до тех пор, пока оно не станет гладким и не будет прилипать к рукам. Затем посуду с тестом накрыть крышкой или полотенцем и поставить на 1,5—2 часа в теплое место. За это время тесто нужно обмять 2—3 раза.

Сдобное дрожжевое тесто раскатать в пласт толщиной 2 см и дать тесту расстояться.

Маргарин или масло растопить, разделить на три равные части. Смазать пласт частью жира, посыпать смесью какао с сахарным песком, нанести второй слой жира, снова посыпать смесью какао с сахарным песком и остаток жира равномерно распределить по поверхности пирога.

Выпекать торт при 200°C в течение 25 минут.



Для теста: 400 г муки, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 1/4 ч. ложки соды, 250 г сахарного песка, 1/8 ч. ложки соли, сок и цедра 1 лимона.

Тесто: в просеянную муку ввести погашенную уксусом соду, добавить измельченный скалкой сахарный песок, соль, лимонный сок и цедру, вбить яйцо и все аккуратно перемешать. В полученную массу ввести растертое добела сливочное масло и замесить песочное тесто.

Завернуть тесто в фольгу и положить на некоторое время в холодильную камеру.

Вылежавшееся, достаточно охлажденное тесто положить на посыпанный мукой стол и раскатать в пласт толщиной 0,8—1 см. Стаканом или круглой формочкой вырезать печенье, чистой квадратной палочкой или специальной печатью сделать оттиск в виде полосок и выложить приготовленные таким образом изделия на противень.

Выпекать в течение 15—20 минут при температуре 200—210°C.

Готовые, слегка охлажденные изделия снять с противня и выложить на красивое блюдо. Печенье можно украсить сахарной пудрой, маком или кунжутным семенем.

Если тесто недосолено, введите в него соль, растворенную в небольшом количестве воды или молока, и перемесите тесто снова.



Для теста: 350 г муки, 150 г сливочного маргарина, 1/4 ч. ложки соды, 1 яйцо, 4 ст. ложки сахарного песка, 2 ч. ложки молотой корицы или 1/2 пакетика ванилина.

Для посыпки: 5 ст. ложек крупнокристаллического сахара.

Для смазки: 1 яйцо.

Тесто: муку смешать с сахаром, ввести туда погашенную водой или уксусом соду, размягченный сливочный маргарин, вбить яйцо и всыпать молотую корицу (можно вместо корицы ввести разведенный водой ванилин). Перечисленные ингредиенты тщательно перемешать.

Полученное тесто завернуть в фольгу и положить в холодильник на 30 минут.

Готовое тесто выложить на разделочную доску, раскатать в пласт толщиной 1 см и острым ножом разрезать его на равные прямоугольники.

Сформованные изделия переложить на сухой чистый противень, смазать взбитым яйцом и поместить в разогретую до 200°C духовку. Выпекать в течение 15—18 минут до золотистого цвета.

Готовые изделия слегка охладить и посыпать сверху крупнокристаллическим сахаром. После этого печенье сразу же можно подавать к столу.

При замешивании теста, приготовленного с питьевой содой, необходимо лимонную или молочную кислоту растворить в воде и соединить с яйцами, маслом, сахаром. Затем добавить муку, перемешав ее с содой.



Для теста: 400 г муки, 150 г сливочного маргарина, 1 яйцо, 1/4 пакетика разрыхлителя, 250 г сахарного песка, 1/4 ч. ложки соли.

Для помадки и украшения: 300 г сахарного песка, 1 стакан молока, 1/2 пакетика ванилина, 30 г растопленного шоколада.

В просеянную с разрыхлителем муку ввести соль, сахар и растертый добела сливочный маргарин, вбить яйцо и аккуратно все перемешать до получения однородной массы.

Тесто обернуть фольгой и поместить на некоторое время в прохладное место.

Готовое тесто выложить на посыпанную мукой разделочную доску, раскатать в пласт толщиной 0,8 см и с помощью формочек вырезать фигурки.

Сформованные печенья переложить на абсолютно сухой и чистый противень, поставить в духовку и выпекать в течение 15—18 минут при температуре 180—200°C.

Помадка: сахарный песок и ванилин всыпать в кастрюлю, залить молоком и мешать до исчезновения сахарных крупинок. Поместить емкость на огонь и варить, не помешивая.

Приготовленную помадку нанести на печенья. С помощью кондитерского шприца украсить изделия растопленным шоколадом.

Песочное печенье с орехами



Для теста: 400 г муки, 130 г сливочного масла, 1 яйцо, 120 г сахарного песка, 1/4 ч. ложки соли, 100 г измельченных орехов.

С орехов удалить кожицу. Чтобы облегчить эту процедуру, орехи следует поместить на несколько минут в кипящую воду. Очищенные орехи прокалить в духовке, нагретой до 80°C, и измельчить.

Муку просеять на доску, чтобы удалить комки и различные примеси. В середине сделать лунку, всыпать туда сахар, соль, положить наструганное масло и яйцо, добавить измельченные орехи и быстро замесить тесто.

Скатать тесто в шар, завернуть в фольгу и положить в холодильник вылежаться.

Доску посыпать мукой, выложить на нее готовое тесто и раскатать его в пласт толщиной 0,5—0,8 см. С помощью формочек вырезать изделия в виде сердечек, звездочек, квадратов, смазать их сверху взбитым яйцом.

Выложить изделия на сухой противень на некотором расстоянии друг от друга и поместить в духовку. Выпекать при температуре 230°C в течение 10—15 минут. Готовые печенья можно покрыть глазурью, приготовленной по основному рецепту (см. стр. 59).







Для теста: 250 г муки, 150 г сливочного масла, 180 г тертого твердого сыра, 1/2 ч. ложки пищевой соды, 100 мл сливок, 1/2 ч. ложки соли, желтки от 2 яиц.

Для украшения: мак, кунжутное семя, тмин.

Тесто: перемешать масло, тертый сыр, добавить сливки и соль, смешать с просеянной мукой и пищевой содой и замесить песочное тесто.

Далее приготовленное тесто разделить на три части, каждую из которых завернуть в фольгу и поместить на 2 часа в холодильник.

По прошествии необходимого времени достать из холодильника одну часть теста, раскатать ее в пласт толщиной 6 мм и смазать взбитыми желтками.

Посыпать тесто маком и вырезать из него с помощью формочек различные фигурки в виде кружочков, колечек, сердечек, звездочек.

Достать из холодильника вторую часть теста и проделать с ней то же, что и с предыдущей. Раскатанный пласт посыпать кунжутным семенем. Третью порцию печенья украсить тмином.

Выложить печенье на противень, Выпекать 10—15 минут при температуре 220—230°C.

Мак, тмин и кунжут не только сделают изделия удивительно красивыми, но и придадут им неповторимый вкус.





Для теста: 400 г муки, 160 г сливочного маргарина, 1 яйцо, 5 ст. ложек сахарного песка, сок и цедра 1 лимона, 80 г изюма.

Просеянную через сито муку смешать с измельченным скалкой сахарным песком, добавить взбитое яйцо, лимонный сок и цедру, после чего ввести нарезанный мелкими кусочками маргарин и все тщательно перемешать.

Изюм промыть в проточной воде, откинуть на дуршлаг, дав возможность стечь воде, обсушить на полотенце и ввести в полученную смесь. Замесить песочное тесто.

Обернуть тесто фольгой и поместить его на некоторое время в холодильник.

Охлажденное тесто выложить на стол, раскатать в пласт толщиной около 0,6 см и вырезать печенье с помощью круглой формочки или стакана.

Сформованные изделия выложить на противень, смазать взбитым яичным белком и поставить в разогретый духовой шкаф.

Выпекать в течение 10—15 минут при температуре 180—200°C.

Готовые изделия можно посыпать сахарной пудрой или покрыть глазурью, приготовленной путем варки сахара и воды и дальнейшего взбивания полученного сиропа.





Для теста: 200 г муки, 120 г сливочного масла, 60 г сахарной пудры, 1/4 ч. ложки соли, 2 яйца, 20 г какао-порошка, 5 г ванилина.

Разделить все продукты, за исключением какао, на две равные части.

В горке муки сделать отверстие, положить туда размягченное масло, сахарную пудру, яйцо, соль и ванилин и замесить песочное тесто. Из второй порции продуктов приготовить тесто по тому же принципу, только с добавлением какао-порошка. Одна часть теста должна получиться шоколадного, другая — кремового цвета.

Приготовленное тесто завернуть в фольгу и поместить на некоторое время в холодильник.

Раскатать обе части готового теста тонкими пластами, наложить их один на другой и свернуть рулетом. Завернуть рулет в фольгу и поместить в холодильник.

Когда рулет застынет, нарезать кружки толщиной 1 см и уложить на противень.

Выпекать изделия при температуре 220—230°C в течение 15—20 минут.

Сахарную пудру перед использованием просейте, а имеющиеся в ней комочки предварительно размельчите скалкой между двумя чистыми салфетками.



Для теста: 300 г муки, 200 г масла, 4 желтка, 250 г сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, 1/4 ч. ложки соли.

Для желе: 3 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка желатина, 1 стакан воды, 4 ст. ложки вина или фруктового сока, 8 капель раствора лимонной кислоты.

Для начинки: 200 г вишневого или сливового повидла.

Муку просеять через сито, в серединке сделать небольшое углубление, всыпать в него соль, ванильный сахар, добавить размягченное масло.

Желтки растереть с сахаром и добавить в основную массу. Замесить песочное тесто.

Положить тесто в прохладное место.

Охлажденное тесто выложить на посыпанную мукой разделочную доску, раскатать его в пласт толщиной 0,5—0,7 см.

Нанести на поверхность слой повидла и скрутить тесто в рулет.

Положить рулет на противень и выпекать в нагретой до 220°C духовке до готовности.

Желе: замочить желатин и, когда он набухнет, смешать его с сахаром, лимонной кислотой и поставить на огонь. Помешивая, довести смесь до кипения, влить вино или сок и все тщательно перемешать. Готовое желе охладить.

Нанести желе на поверхность рулета в виде полосок.

Рулет нарезать ломтиками.

При замешивании песочного теста муку с другими продуктами смешивайте не более 2—3 минут, при более длительном замесе изделия получатся жесткими и грубыми.



Для теста: 300 г муки, 250 г масла, 120 г сахарной пудры, 1/4 ч. ложки соли, 45 г какао-порошка, 1/2 пакетика ванильного сахара.

Замесить из муки, масла, сахарной пудры и соли песочное тесто по основному рецепту (см. стр. 11).

Вымешанное до гладкости тесто разделить на две части. В одну из них добавить смешанный с ванильным сахаром какао-порошок. Завернуть обе части в фольгу и поместить в холодильник на 1 час.

Скатать из светлого теста пласт и уложить на него в шахматном порядке прямоугольные бруски из светлого и темного теста.

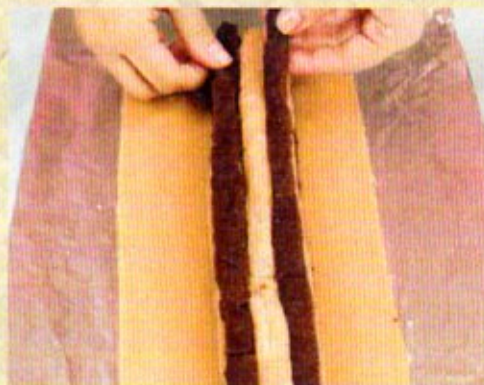
Свернуть изделие с помощью фольги в рулет и поместить его в холодильник на 20—30 минут.

Нарезать застывший рулет на кусочки толщиной около 1—1,5 см.

Выложить кусочки рулета на противень и выпекать в течение 15 минут в духовке, разогретой до 180—200°C.

Шахматное печенье станет незаменимым украшением как повседневного, так и праздничного стола.

Занимаясь приготовлением изделий из песочного теста, рекомендуется следить за толщиной раскатываемого пласта. Если он будет слишком тонким, то изделия получатся ломкими.





Печенье с начинкой из яблочного мармелада

Для теста: 350 г муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 250 г сахарного песка, 1/4 ч. ложки соли, 1/2 пакетика ванильного сахара.

Для начинки: 200 г яблочного мармелада.

Сливочное масло поместить в морозилку. Когда оно охладится и затвердеет, настругать из него полоски или натереть на крупной терке.

В просеянную муку добавить масло, сахарный песок, ванильный сахар, яйца, соль и замесить песочное тесто (см. стр. 11).

Завернуть тесто в фольгу и поместить на некоторое время в холодильник.

Песочное тесто можно разделять сразу после замешивания, не помещая в холодильник, однако из охлажденного теста легче формовать изделия.

Готовое тесто выложить на доску, раскатать в пласт толщиной 0,5—0,7 см и с помощью формочки вырезать кружочки с гофрированными краями. На каждом из них сделать по пять выемок в виде сердечек. Выложить сформованные изделия на противень и поставить в разогретую до 200°C духовку на 10—15 минут.

Подрумяненные печенье остудить и разделить на порции из расчета 2 кружочка на одно готовое печенье: смазать один из них мармеладом и прикрыть сверху вторым.



Для песочного теста: 1 стакан муки, 1/4 стакана сахара, 100 г масла сливочного или маргарина, 1/2 яйца.

Для миндального теста: 5 яичных белков, 1 стакан сахара, 1/2 стакана миндаля, 2 ст. ложки муки.

Приготовить песочное тесто (см. стр. 11).

Раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм. Выемкой вырезать круглые лепешки и положить их на сухой противень.

Легко раскатать тонкое тесто, обернув скалку чистой полотняной тряпочкой.

Выпекать 10 минут при температуре 230—240°C до полуготовности.

Миндальное тесто: в кастрюлю положить яичные белки, взбивать 1—2 минуты, добавить сахар, рубленый, немного обжаренный миндаль и, мешая лопаточкой, нагреть массу до 60—70°C. Затем перемешать ее с мукой, вылить на лепешки, разровнять ножом, дать около часа постоять, пока на поверхности массы не появится хрустящая корочка.

Разложить лепешки на противне так, чтобы они лежали одна от другой на расстоянии 3—4 см.

Выпекать 15—20 минут при температуре 180—200°C. Сверху украсить кремом.

Качество выпечки изделия можно определить по его весу: чем легче, тем лучше выпечено.



Для теста: 350 г муки, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 120 г сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, 1/4 ч. ложки соли.

Для начинки: 1 банка сгущенного молока, 2 стакана воды, 150 г измельченных грецких орехов.

Тесто: муку просеять на доску, положить в нее размягченное сливочное масло или маргарин, сахарный песок, ванильный сахар, яйца, соль и замесить песочное тесто (см. стр. 11).

Завернуть тесто в фольгу и положить на некоторое время в прохладное место.

Охлажденное тесто выложить на доску, скатать из него шарики: не стоит делать их слишком большими, так как при выпечке лишнее тесто вылезет за пределы формы, но и очень маленькими шарики не должны быть, поскольку в этом случае края изделий получатся неровными и не правильной формы.

Тесто распределить по формочкам и выпекать в духовке до золотистого цвета.

Начинка: сгущенное молоко поместить в глубокую емкость, залить водой, поставить на огонь и варить еще 15—20 минут. Начинку охладить, смешать с измельченными грецкими орехами.

Начинить полученной смесью изделия. Сделать это можно следующим образом: готовые изделия разрезать острым ножом пополам, на каждую часть нанести крем и соединить половинки орешка.

Используйте для выпечки свежее масло, которое имеет желтоватый цвет, жирный блеск и выделяет капельки влаги. В противном случае выпекаемые изделия будут иметь неприятный запах.

Перед применением муку нужно обязательно просеивать. Это делается не только для удаления ненужных примесей, но и для того, чтобы она насытилась кислородом. Тесто, замешенное из такой муки, лучше поднимается.



Для теста: 400 г муки, 200 г сливочного масла, 4 желтка, 250 г сахарного песка, 1/4 пакетика ванильного сахара, 1/4 ч. ложки соли.

Для посыпки: 150 г арахиса, кондитерская крошка.

Тесто: муку просеять и смешать с половиной сахара. Масло перед использованием поместить на некоторое время в морозилку, затем нарезать его пластинками, соединить с мукой и сахаром. Желтки растереть с оставшимся сахаром, добавить в основную массу и замесить тесто.

Поместить тесто на один час в холодильник вылежаться.

Орехи ошпарить кипятком, снять с них кожицу, прокалить в духовке, часть их измельчить, а орехи из другой части разделить на половинки.

Охлажденное тесто раскатать в большой пласт толщиной 1,5—1,8 см. С помощью формы вырезать кольца, выложить изделия на сухой чистый противень, смазать их взбитым яйцом, посыпать орехами и кондитерской крошкой. Выпекать при температуре 200°C в течение 15—20 минут.

Чтобы орехи не подгорели во время выпечки, изделия накройте смоченной водой пергаментной бумагой.

Прежде чем вводить в приготовляемую смесь (крем или тесто) ванилин или лимонную кислоту, разбавьте их теплой водой. Это позволит равномерно ароматизировать всю массу.



Для теста: 350 г муки, 200 г сливочного масла, 4 желтка, 250 г сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, 1/2 ч. ложки соли.

Для помадки: 250 г сахарного песка, 8 капель лимонной кислоты, 1 стакан воды, кокосовая стружка, 1 белок.

Тесто: масло охладить в морозилке, порезать его тонкими пластами. Желтки растереть с половиной сахара. Муку просеять на доску, в середине холмика сделать углубление, положить туда сахар, растертые желтки, наструганное масло, ванильный сахар и замесить песочное тесто.

Поместить тесто в холодильник вылежаться.

Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 1,5—2 см и вырезать кружки.

В белок всыпать кокосовую стружку и полученной смесью смазать верхнюю часть кружка. Разогреть духовку до 200—220°C, выложить изделия на сухой противень, выпекать 10—15 минут.

Готовые печенья снять с противня и остудить.

Помадка: сахар растворить в воде, довести до кипения и добавить лимонную кислоту.

Затем помадку быстро охладить, нанести ее на готовые печенья и соединить их попарно.

Открытый яблочный пирог



Для теста: 450 г муки, 200 г сливочного масла, 1 ч. ложка соды, 100 г сахара, 1/4 ч. ложки соли, 2 яйца.

Для начинки: 800 г яблок, 120 г грецких орехов, 100 г изюма, 100 г сахара, сок и цедра 1 лимона, 16 г молотой корицы.

Для смазки изделия: 1 яйцо.

Тесто: муку смешать с содой, добавить масло, соль, сахар, яйца и вымесить тесто.

Из теста сформовать шар, накрыть его салфеткой и вынести на холод на 30 минут.

Начинка из яблок: вымыть фрукты, удалить из них сердцевину и нарезать ломтиками. Очистить и измельчить грецкие орехи, тщательно промыть и высушить изюм. Цедру и сок лимона смешать с сахаром. Смешать яблоки, орехи и изюм, добавить цедру и сок лимона с сахаром.

Разделить готовое тесто на две неравные части. Большую из них раскатать в пласт толщиной 1 см и уложить на противень.

Выложить начинку и распределить ее по всей поверхности, не захватывая края пирога.

Раскатать вторую половину теста, нарезать из нее полоски и покрыть ими пирог в виде сетки. Смазать поверхность изделия яйцом и выпекать 30 минут при температуре 180—200°C.







Для теста: 250 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 ч. ложка соли, 1 яйцо.

Для начинки: 200 г копченой грудинки, 150 г тертого твердого сыра, 200 мл сливок, 3 яйца, 1 ч. ложка соли.

Для смазки формы: сливочное масло.

Масло и сахар размешать в посуде до получения однородной массы, всыпать муку.

В приготовляемую массу разбить яйцо и замесить тесто.

Переложить тесто в миску и поставить его на 15–20 минут в прохладное место. Спустя некоторое время тесто можно разделять.

Начинка: порезать мелкими кусочками копченую грудинку, на крупной терке натереть сыр. В емкость с сыром разбить яйца, добавить сливки и залить кусочки грудинки, все посолить и тщательно перемешать.

Тесто раскатать в пласт толщиной 4–8 мм и выложить им дно и края предварительно смазанной маслом сковороды.

Сверху на тесто выложить подготовленную начинку. Поставить изделие в духовку, разогретую до 230–250°C, и выпекать в течение 15–20 минут.

Пирог можно употреблять как в горячем, так и в холодном виде.

Если для приготовления того или иного изделия требуется тертый сыр, то рекомендуется использовать несколько зачерствевший продукт.





Для теста: 250 г муки, 150 г сливочного масла, 1/2 ч. ложки пищевой соды, 150 г сахара, 1/2 пакетика ванильного сахара, 1/4 ч. ложки соли, 2 яйца, 2 г молотой гвоздики.

Для начинки: 250 г яблочного повидла, 100 г грецких орехов, 16 г молотой корицы.

Для смазки изделия: 1 яйцо.

Из перечисленных продуктов замесить тесто, накрыть его салфеткой или фольгой и поместить в холодильник на 30 минут.

Начинка: очистить от скорлупы и измельчить грецкие орехи. Корицу и орехи положить в повидло и тщательно перемешать.

Готовое тесто разделить на две неравные части. Одну оставить для украшения, а вторую раскатать в пласт толщиной 1 см.

Положить полученную лепешку в форму так, чтобы ее края покрыли стенки.

На тесто положить начинку и распределить ее ложкой по всей поверхности изделия и завернуть края.

Тесто, предназначенное для украшения, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, нарезать на полоски толщиной 1,5 см и длиной, равной диаметру пирога.

Полоски уложить в виде решетки поверх начинки.

Смазать пирог яйцом и поставить в духовку.

Выпекать при температуре 200°C в течение 25—30 минут.

Готовый пирог можно посыпать сахарной пудрой.

Чтобы без особого напряжения сил измельчить грецкие орехи, воспользуйтесь двумя терками: на одну из них положите орехи, а второй разотрите их.

Повидло, предназначенное для начинки, нужно предварительно проварить с сахаром, после чего остудить.

Для теста: 200 г муки, 70 г сахара, 200 г сливочного масла или маргарина, 50 мл сметаны, 1/4 ч. ложки соли, 1 яйцо.

Для начинки: 300 г творога, 1 яйцо, 80 мл сливок, 75 г сахара, 30 г муки, 100 г изюма.

Разогретое масло, сахар, яйцо, сметану и соль размешать до получения однородной массы, добавить туда просеянную муку и замесить песочное тесто (см. стр. 11).

Завернуть его в фольгу и поместить на 40 минут в холодильник.

Начинка: изюм промыть в горячей воде, откинуть на дуршлаг и подсушить полотенцем. Тщательно перемешать творог, сливки, сахар, изюм, муку и яйцо до равномерного распределения изюма по всей массе.

Раскатать тесто в широкий пласт и вырезать круглые лепешки. Поместить их в формочки, которые предварительно смазать растительным маслом. Разложить в корзиночки начинку, готовые изделия поместить на противень и выпекать 20—25 минут при температуре 210°C.

Сахарные рогаики

Для теста: 400 г муки, 170 г сливочного масла, 3 яйца, 250 г сахарного песка, 1/4 ч. ложки соли, 25 г коньяка.

Для начинки: 100 мл фруктового сиропа.

Для украшения: 200 г сахарной пудры, 1 стакан воды, 2 ст. ложки лимонного сока.

Для посыпки: 2 ст. ложки сахарного песка.

Сливочное масло размять, добавить сахар, соль, все перемешать и ввести полученную массу в просеянную муку. Затем вбить яйца, влить коньяк (он сделает изделия более нежными и воздушными) и замесить тесто. Завернуть тесто в фольгу и поместить в холодильную камеру.

Охлажденное тесто выложить на стол, раскатать в пласт толщиной 0,8—1 см, смазать его фруктовым сиропом и разрезать на неравносторонние треугольники, каждый из которых свернуть в рогаик. Сформованные изделия выложить на противень и поместить на 15—20 минут в разогретую до 200°C духовку.

Сахарную пудру залить водой и поставить емкость со смесью на огонь. При помешивании довести сироп до кипения, охладить, добавить лимонный сок и еще раз перемешать. Покрыть приготовленным сиропом рогаики и посыпать их сверху сахарным песком.

Пирожные песочные «Кольца с миндалем»

Для теста: 2 стакана муки, 1/3 стакана сахара, 150 г масла сливочного или маргарина, 1 яйцо, щепотка соли.

Для обсыпки: 1/2 стакана миндаля, мелко нарубленного, 2 ст. ложки сахара, 1 яйцо для смазки.

Приготовить песочное тесто (см. стр. 11). Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 7—8 мм, круглой выемкой или чашкой вырезать лепешки, в которых маленькой выемкой посередине сделать отверстия. Поверхность смазать яйцом (желтком) и посыпать рубленым миндалем, смешанным с сахаром.

Выпекать пирожные 15—20 минут при температуре 240—250°C.

Чтобы освободить миндаль от тонкой коричневой пленки, покрывающей ядро, его на одну минуту опускают в кипящую воду, после чего при надавливании на ядро пальцами оболочка легко отделяется.

Пирожные песочные «Полоски с масляным кремом»

Для теста: 1 1/2 стакана муки, 1/3 стакана сахара, 150 г масла сливочного или маргарина, 1 яйцо, щепотка соли.

Для масляного крема: 100 г масла сливочного, 3 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки воды.

Приготовить песочное тесто. Готовое тесто раскатать в два прямоугольных пласта одинакового размера толщиной 4—5 мм. Пласты с помощью скалки переложить на противень и выпекать 10—15 минут при температуре 230—250°C.

Когда пласты остынут, на поверхность одного из них нанести половину приготовленного крема; затем осторожно накрыть охлажденным вторым пластом, смазать его тонким слоем крема, сделать на поверхности крема прямые или волнистые линии, разрезать склеенные пласты на 10 пирожных и поверхность каждого из них украсить с помощью корнетика кремом.

Масляный крем: всыпать в кастрюлю сахарный песок, влить воду, размешать ложкой, прокипятить до полного растворения сахара, снять пену. Готовый сахарный сироп охладить до комнатной температуры.

Взбить масло, разогрев его предварительно до консистенции густой сметаны, до получения белой пышной массы. Во время взбивания постепенно небольшими порциями вливать охлажденный сироп. Взбивать до получения пышной массы.



Для теста: 200 г муки, 1/4 ч. ложки пищевой соды, 100 г сливочного масла или маргарина, 70 г сахара или сахарной пудры, 1/4 ч. ложки соли, 2 яйца.

Для начинки: 2 крупных яблока некислых сортов, 2 киви, 2 мандарина, лимонное желе.

Приготовить по основному рецепту песочное тесто (см. стр. 11), вымесить его до гладкости, чтобы оно не приставало к рукам и к посуде, после чего поместить в холодильник.

Разделить готовое тесто на 10 частей, раскатать каждую в лепешку толщиной 5—6 мм и поместить в формочки с гофрированными бортами. Выпекать корзиночки на протяжении 15 минут в разогретой до 200—220°C духовке.

Нарезать тонкими ломтиками киви и яблоки, разделить мандарины на дольки.

Укладывать фрукты в корзиночки, начиная с яблок. Расположить их по кругу.

После этого уложить дольки мандаринов и завершить оформление кружочками киви.

Кисточкой осторожно нанести в середину готовых изделий лимонное желе, не забывая аккуратно промазать края.

Питиевую соду при употреблении лучше разводить в воде и только после этого соединять с тестом. Если же замешивать в тесто сухую соду, то ее нужно тщательно размешать с мукой.





Для теста: 1 стакан муки, 1 стакан сахара, 100 г масла сливочного или маргарина, 1 яйцо, щепотка соли.

Для начинки: 1/2 стакана варенья (повидла), 1/2 стакана фруктов свежих или консервированных.

Для крема: 100 г масла сливочного, 2 ст. ложки сахара, 1 яйцо.

Приготовить песочное тесто (см. стр. 11), раскатать его в пласт толщиной 7 мм. Разрезать пласт на 10 квадратов. Каждый квадрат положить на гофрированную формочку в виде корзиночки и большими пальцами обеих рук прижать тесто к стенкам формочки, лишнее тесто удалить.

Выпекать 12—15 минут при температуре 240—250°C.

После выпечки перевернуть формочку и освободить готовую корзиночку.

В охлажденные корзиночки положить начинку. Сверху украсить масляным кремом и грибами, которые можно приготовить из этого же песочного теста.

Масляный крем на яйцах (гляссе): в кастрюлю положить сахар и яйца. Подогреть смесь до 45°C, взбить ее венчиком до увеличения объема в 2,5—3 раза. Затем, продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры. В отдельной кастрюле разогреть масло до консистенции густой сметаны, взбить его добела и, продолжая взбивать, постепенно влить в массу из яиц с сахаром.



Для теста: 170 г муки, 70 г сахарной пудры, 220 г сливочного масла или маргарина, 100 г растертых орехов, 3 яичных желтка, варенье, взбитые сливки для украшения.

Для крема: 0,3 л молока, 30 г муки (желательно высшего сорта), 2 яичных желтка, 120 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла, 2 яичных белка, 20 г сахарного песка, взбитые сливки, фрукты, мармелад.

Муку, смешав ее с сахаром, размешать ножом с маслом или маргарином, добавить орехи, яичные желтки и замесить тесто, которое оставить в холодном месте расстаиваться.

Затем выложить его в формы в виде корзиночек; сделав в середине углубления, поставить на противень и выпекать в горячей духовке.

Готовые, еще теплые изделия выложить из форм, наполнить углубления вареньем и кремом. Сверху корзиночки украсить взбитыми сливками или густой белковой пеной.

Крем: в молоке размешать муку, яичные желтки, сахар и варить до загустения. Охладить, постоянно помешивая. В охлажденный крем примешать масло. Яичные белки взбивать с сахаром до загустения и добавить, постоянно помешивая, в крем.

Крем нельзя заготавливать впрок. Изделия с кремом нельзя хранить более 36 ч, а с заварным кремом более 3 ч при температуре 5°C.





Для теста: 210 г муки, 30 г сахарной пудры, 100 г масла сливочного или маргарина, 2 яичных желтка, 1/4 ч. ложки соды, 30 г ванильного сахара, цедра 1/2 лимона.

Для начинки из белковой пены: 2 яичных белка, 160 г сахарной пудры, фрукты и ягоды.

Тесто: в муке размешать сахар, масло, добавить яичные желтки, ванильный сахар, измельченную лимонную цедру, соду, перемешать.

Формочки тщательно смазать жиром и на столе поставить их рядом. Тесто перекинуть через скалку и положить поверх формочек, затем той же скалкой подавить на тесто так, чтобы края формочек прорезали его. Прижать тесто пальцами ко дну и стенкам формочек. Поставить их на противень и выпекать в заранее прогретой духовке при температуре 220°C до получения золотистого цвета. Пекутся корзиночки очень быстро, поэтому необходимо следить, чтобы не сгорели. Готовые корзиночки перевернуть вверх дном, постучать по дну формочек ножом — корзиночки выйдут. Остудить их. Наполнить углубления белковой начинкой и украсить любыми фруктами и ягодами.

Белковая начинка: из яичных белков взбить густую пену, добавить в нее сахар и над паром снова взбить.

Изделия из теста, замешенного на столовом маргарине, долго не черствеют.





*Для теста: 250 г муки, 130 г сливочного масла или маргарина,
1 ст. ложка сахарной пудры, 1 желток, щепотка соли.*

*Для суфле: 240 г сметаны, 50 г муки, 13 яиц, 200 г сахарного песка,
10 г лимонной цедры, 30 г сахарной пудры, 15 г сливочного масла,
100 г ягод красной смородины.*

*Для обсыпки: 100 г крупно измельченных грецких орехов,
1 ст. ложка сухарей.*

Приготовить песочное тесто из перечисленных ингредиентов (см. стр. 11).

Поставить его в холодильник на 30 минут.

Затем положить тесто в формы для выпечки, приподнимая края примерно на 2 см.

Выпекать при температуре 250°C до полуготовности, пока тесто не приобретет цвет соломки, затем вынуть.

Суфле: красную смородину очистить, промыть, просушить. Желтки растереть с сахаром, добавить муку, сметану и, помешивая, варить 5–7 минут, после чего ввести ошпаренную нашинкованную лимонную цедру, смородину, все перемешать и соединить со взбитыми белками. Суфле выпекать в смазанной маслом форме.

Недопеченное тесто посыпать сухарями, смешанными с орехами, нанести пену, затем опять тесто и пену и опять поставить в духовку, охлажденную до температуры 100°C, на 1 час, наблюдая, чтобы верх не пригорел.

Соединять белки с другими продуктами следует очень осторожно, помешивая сверху вниз, чтобы взбитые белки не осели.



Объем суфле при выпекании увеличивается в 2–2,5 раза, это следует учитывать, укладывая суфле в форму.





Для теста: 1 1/2 стакана муки, 1/3 стакана сахара, 150 г масла сливочного или маргарина, 1 яйцо, щепотка соли.

Для начинки: 1/2 стакана густого варенья, джема или повидла.

Для крема сливочного: 1 стакан сливок, 1 ч. ложка сахарной пудры, 2 г ванильного сахара.

Для украшения: ягоды и фрукты.

Приготовить песочное тесто (см. стр. 11). Из готового теста раскатать круглую лепешку толщиной 1 см, после выпечки и охлаждения покрыть ее слоем джема. Сделать вокруг лепешки из бумаги бортик высотой 3—4 см. Положить ложкой крем на поверхность торта ровным слоем. Поверх крема разложить ягоды и фрукты. Можно залить желе и охладить. Через час снять бумажный бортик.

Сливочный крем: налить охлажденные сливки в холодную кастрюлю, поставить кастрюлю в холодную воду или на лед и взбивать венчиком до получения густой пышной пены. Не прекращая взбивания, добавить понемногу ванильный сахар и сахарную пудру.

Используя песочное тесто для приготовления пирогов, пласты следует раскатывать не тоньше 1 см.

Печенье с посыпкой

Для теста: 400 г муки, 150 г сливочного масла, 120 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, желтки от 2 яиц.

Для помадки: белки от 2 яиц, 100 г сахара, 40 мл воды.

Для украшения: двухцветная посыпка из шоколадной и кокосовой стружки.

Замесить песочное тесто (см. стр. 11) и поставить в холодильник на 30 минут.

Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5—1 см и с помощью формы вырезать фигурки в виде лодочек или овалов.

Заранее приготовленной из белков, сахара и воды помадкой смазать поверхность одной половинки лодочки, наложить поверх первой вторую половинку и скрепить их.

Выпекать печенье в течение 15 минут при температуре 230—250°C.

Помазать верхнюю часть печений с одной стороны помадкой и украсить двухцветной посыпкой. Вместо посыпки можно использовать тертые орехи или измельченный мармелад.

Торт «Пражский»

Для теста: 1 стакан муки, 3/4 стакана сахара, 7 яиц, 1 ст. ложка какао-порошка, 50 г масла сливочного.

Для крема: 250 г масла сливочного, 5 ст. ложек сгущенного молока, 2 ч. ложки какао-порошка, 3 яичных желтка, 1/4 стакана воды.

Для глазировки шоколадной помадой: 4 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки воды, 1 ч. ложка порошка какао или 1/2 плитки шоколада «Золотой ярлык» или «Серебряный ярлык».

Половину порции сахара растереть с яичными желтками до исчезновения кристалликов сахара.

В конце взбивания белков добавить оставшийся сахар, перемешать белки с желтками и мукой, смешанной с какао-порошком, перемешать с растопленным маслом.

Выпекать в форме высотой 2,5—3 см в течение 40—50 минут при температуре 190—210°C.

После охлаждения торт по горизонтали разрезать на 3—4 пласта.

Крем: все продукты, кроме масла, помешивая, нагревать до консистенции густой сметаны.

Масло размять, взбить, добавляя мелкими порциями яичный крем. Кремом начинить торт, 8—10 ч держать его в холодильнике, бока торта подровнять ножом и заглазировать шоколадной помадой.

Помада шоколадная: добавить к основной помаде 1 ч. ложку порошка какао или 50 г нарезанного кубиками шоколада. Вместо шоколада можно добавить 1 ст. ложку ликера «Шоколадный».

Пирожные «Картошка»

Для теста: 6 яиц, 6 ст. ложек сахарного песка, 4 ст. ложки муки, 1 ст. ложка крахмала.

Для крема масляного ароматизированного (шоколадно-коньячный):

150 г масла сливочного, 2 ст. ложки коньяка или рома, 3 ст. ложки сахарного песка, 4 ст. ложки воды.

Для обсыпки: 2 ч. ложки какао-порошка, 1 ч. ложка сахарной пудры.

Приготовить бисквитное тесто с подогревом.

Охлажденный бисквит протереть через терку или пропустить через мясорубку. В кастрюле тщательно перемешать бисквитные крошки и крем. Часть крема оставить для отделки. Полученную массу разделить на 10 равных кусков. Каждому кусочку придать форму картошки.

Положить фигурки на доску и поставить в холодильник на 20—30 минут.

Картошку обсыпать какао-порошком и пудрой.

Пирожки двухслойные

Для песочного теста: 200 г масла сливочного, 300 г муки, 100 г сахара, 3 желтка, 1 пакетик ванильного сахара.

Для бисквитного теста: 200 г сахарной пудры, 150 г муки, 100 г грецких орехов, 4 яйца, 4 ст. ложки воды, 1 ст. ложка уксуса 6%-ного.

Для начинки: 150 г масла сливочного, 1 яйцо, 100 г сахарной пудры, 100 г шоколада, 1 ст. ложка рома, 1 пакетик ванильного сахара.

Песочное тесто: растереть масло с сахаром, добавить по одному желтку, всыпать муку, ванильный сахар и перемешать. Поставить тесто на холод на 10—15 минут. Затем раскатать его на подпыленной мукой доске, переложить на смазанный маслом лист и испечь. Снять на доску и остудить. Сверху положить начинку.

Бисквитное тесто: желтки растереть с сахарной пудрой в эмалированной миске, поставить на пар и, взбивая, влить тонкой струйкой подкисленную уксусом кипящую воду. Снять с огня и, взбивая, охладить. Затем всыпать муку, смешанную с измельченными орехами, осторожно ввести взбитые белки, перемешать и выложить на лист, покрытый промасленной бумагой. Поместить лист с бисквитом в разогретую духовку. Печь на небольшом огне. Готовый бисквит остудить.

Начинка: растереть масло с яйцами, сахарной пудрой, ромом и разогретым шоколадом. Сверху накрыть остуженным бисквитом и слегка прижать.



Для теста: 150 г муки, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 5 яиц.

Для начинки: 3 яблока.

Для смазки формы: растительное или сливочное масло.

Из предложенных продуктов замесить масляное бисквитное тесто.

Начинка: помыть яблоки, удалить из них сердцевину и нарезать ломтиками

Готовое тесто разделить на две части. В смазанную маслом форму выложить одну часть теста и разровнять его по краям деревянной лопаточкой. На тесто положить разрезанные яблоки.

Накрыть яблочную начинку оставшейся частью теста, стараясь равномерно распределить его по всей поверхности изделия.

Форму с бисквитом поместить в духовку, разогретую до 210—230°C, и выпекать до готовности.

Кожура с яблок легко снимается, если их на 2—3 секунды опустить в кипящую воду.

Чтобы определить готовность выпеченного бисквитного изделия, надавите пальцем на его корочку. Если остается вмятина, бисквит еще не готов, если корочка упруго поднимается вверх, изделие можно доставать из духовки.





Для теста: 200 г манной крупы, 150 г сливочного масла, 200 г сахара, 6 яиц, 200 г мака, цедра 1 лимона.

Для посыпки: 30 г сахарной пудры.

Для смазки формы: растительное масло.

Растереть в стойкую пену масло с сахаром и, не прекращая взбивания, влить в эту массу желтки.

Взбить в тугую пену белки и подмешать в основную массу. Добавить манную крупу, мак и цедру лимона.

За 30 минут до использования замочите манную крупу в воде или молоке и дайте ей разбухнуть. Изделия из такой крупы получатся пышнее и воздушнее.

Выложить тесто в смазанную маслом форму и разровнять поверхность.

Поместить форму с бисквитом в духовку и выпекать при температуре 200°C в течение 25—35 минут.

Изделие остудить накрыть ажурной салфеткой и посыпать сахарной пудрой через ситечко. Подавать бисквит к столу с горячим чаем и нарезанным ломтиками лимоном.

*На заварном креме при хранении не образует-
ся корочка, если его посыпать сахарным песком
или сахарной пудрой.*





Для теста: 150 г муки, 200 г сливочного масла, 80 г картофельного крахмала, 200 г сахара, 1/2 пакетика ванильного сахара, 2 яйца, сок и цедра 1 лимона, 100 г лимонных цукатов.

Для помадки: 100 г сахарной пудры, 10 г ванилина, 3 ст. ложки лимонного сока, 50 мл воды.

Для смазки и посыпки формы: масло и панировочные сухари.

Масло разогреть до консистенции сметаны, растереть его с сахарным песком, крахмалом, измельченной лимонной цедрой и ванильным сахаром.

Ввести в приготовленную массу яйца, всыпать муку и все перемешать до получения однородной консистенции.

Готовое тесто выложить в форму и поставить в разогретую до 200°C духовку. Выпекать в течение 55—60 минут.

Помадка: сахарную пудру растворить в разбавленном водой лимонном соке, поставить на огонь и, постоянно помешивая, довести до кипения. Добавить ванилин и кипятить еще 10 минут. Готовую помадку немного остудить и взбивать до тех пор, пока она не станет белой.

Готовый остуженный кекс покрыть помадкой, равномерно распределив ее ложкой по всей поверхности изделия. Кекс сверху украсить тонко нарезанными кусочками лимона или кусочками лимонного мармелада.

Для придания помадке красного цвета добавьте в основной сироп свекольный сок, для окрашивания в желтый — сок 1—2 апельсинов.





Для теста: 100 г муки, 200 г сливочного масла, 100 г картофельного крахмала, 200 г сахара, 1/8 ч. ложки соли, 1 пакетик ванильного сахара, 4 яйца, 100 г изюма.

Для помадки: 150 г сахарной пудры, 80 мл сливок.

Для украшения: цветное драже, цветная кондитерская посыпка.

Для смазки формы: 30 г сливочного или растительного масла.



Яйца, масло и сахар хорошо перемешать, всыпать муку, картофельный крахмал, соль, ванильный сахар и замесить тесто. Добавить изюм и тщательно вымесить тесто, чтобы оно приобрело однородную консистенцию.

Поместить готовое тесто в смазанную маслом форму, заполнив ее на 3/4 высоты. Разровнять поверхность изделия и поставить в разогретую до 200°C духовку на 35—45 минут.



Помадка: сахарную пудру залить сливками, тщательно взбить и полученной смесью обмазать весь кекс.

Когда помадка застынет, выложить на поверхности изделия узор из цветного драже, бока украсить цветной посыпкой.

Обычные столовые сливки подогрейте на водяной бане так, чтобы выпарилась 1/4 или 1/3 их объема. В результате получатся более густые сливки жирностью 35—45%.





Для теста: 150 г муки, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 5 яиц, 50 г какао-порошка.

Для помадки: 100 г шоколада, 1/2 ч. ложки ванилина, 80 г сахара, 80 мл сиропа.

Для украшения: 50 г тертого белого шоколада или кокосовой стружки.

Для смазки формы: сливочное или растительное масло.

Приготовить по основному рецепту (см. стр. 15) масляное бисквитное тесто, добавить в него какао-порошок и тщательно перемешать.

Выложить тесто в форму для бисквита и разровнять поверхность изделия ложкой. Выпекать в течение 35 минут при температуре 200—210°C.

Помадка: растворить сахар в горячем сиропе, поставить кастрюлю на огонь и нагревать при помешивании в течение 15—20 минут. Горячий сироп охладить, поместив его в емкость с холодной водой. Теплую массу взбивать до тех пор, пока она не станет белой, добавить в нее шоколад, ванилин и взбить еще раз.

Готовую помадку распределить по всей поверхности бисквита.

Украсить изделие тертым белым шоколадом или кокосовой стружкой.

Если в тесто переложить соды, то изделие получится темного цвета, с неприятным запахом и вкусом.





Для теста: 130 г муки, 250 г сливочного масла, 160 г картофельного крахмала, 250 г сахара, 1/2 ч. ложки пищевой соды, 1 пакетик ванильного сахара, 4 яйца, 3 банана средней величины, 100 г грецких орехов.

Для смазки и посыпки формы: сливочное или растительное масло, панировочные сухари или сахарная пудра.

Масло растереть до консистенции сметаны и смешать его с сахаром.

Взбить яйца и постепенно ввести в масляную массу.

Вымытые и очищенные от кожуры бананы мелко порезать или измельчить при помощи столовой ложки.

Добавить банановое пюре во взбитую смесь и все тщательно перемешать.

Грецкие орехи очистить и измельчить.

Всыпать в тестовую массу очищенные и измельченные грецкие орехи. Добавить муку, ванильный сахар, крахмал и быстро замесить тесто.

Выложить тесто в смазанную маслом форму, заполнив ее на 3/4 высоты. Ложкой разровнять тесто.

Поставить форму в разогретую до 200°C духовку и выпекать кекс 40—50 минут.

Готовый, немного охлажденный кекс посыпать панировочными сухарями или сахарной пудрой.





Для теста: 100 г муки, 200 г сливочного масла, 40 мл молока, 80 г картофельного крахмала, 1/2 ч. ложки пищевой соды, 200 г сахара, желтки от 4 яиц, 1 пакетик ванильного сахара.

Для украшения: 10 половинок консервированных персиков.

Для смазки формы: растительное масло.

Растереть масло с сахаром, затем, взбивая полученную массу, ввести в нее по одному желтки. Влить молоко, добавить соду, затем всыпать муку, картофельный крахмал, ванильный сахар и вымесить тесто.

С помощью мягкой кисточки смазать растительным маслом поставленные на противень формочки для кекса.

Выложить тесто, заполнив формочки на 3/4 их высоты.

Украсить каждый кекс половинкой консервированного персика и поставить противень с изделиями в духовку. Выпекать кексы при температуре 180—200°C в течение 15—20 минут.

Если есть опасение, что изделие подгорит, форму накройте мокрой бумагой так, чтобы она не касалась теста. Через 10 минут проверьте, как идет выпечка.

В качестве начинки для кексов могут быть использованы консервированные слива, алыча или вишня.





Для теста: 260 г муки, 100 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 6 яиц, 100 г тертого шоколада или какао-порошка.

Для начинки: 100 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 150 г грецких орехов, 100 мл молока, 50 г рома.

Растереть сахарную пудру и яичные белки, ввести туда взбитые яичные желтки, добавить муку, какао и хорошо вымесить тесто.

Полученную массу выложить на смазанный маслом противень и поставить в разогретую до 200°C духовку на 25—35 минут.

Кремовая начинка: масло растереть до образования пены, добавив в полученную массу измельченные, залитые горячим молоком грецкие орехи, ром и измельченный на крупной терке темный шоколад, все хорошо перемешать.

Вынутый из духовки готовый корж остудить и намазать полученной начинкой. С помощью пергаментной бумаги аккуратно свернуть промазанный корж рулетом.

Сверху на изделие отсадить из кондитерского мешка розочки, каждую из которых украсить кусочком грецкого ореха.

Чтобы приготовить шоколадный бисквит, при замесе теста перемешайте муку и какао-порошок и просейте через мелкое ситечко.





Для теста: 80 г муки, 50 г картофельного крахмала, 100 г сахара, желтки от 8 яиц, белки от 5 яиц.

Для начинки: 100 мл сиропа клубничного варенья.

Для помадки: 100 г сахара, 200 мл воды или молока.

Растереть желтки с половиной сахара, вторую половину взбить с белками в тугую пену и соединить с растертыми желтками. Добавить крахмал, муку и все перемешать. Полученное тесто намазать на пергамент и поставить в разогретую до 220°C духовку на 15–20 минут. Готовый бисквит аккуратно снять с противня, остудить и ложкой нанести на него клубничный сироп.

С помощью пергаментной бумаги свернуть бисквит с начинкой в рулет.

Сварить помадку и покрыть ею поверхность изделия.

Сироп клубничного варенья налить в бумажный кулек (корнетик) и с его помощью нанести на рулет украшения-полоски.

Помадка: засыпать в кастрюлю сахар, залить горячей водой или молоком. Сироп поставить на огонь и варить его, непрерывно помешивая. После закипания снять пену, накрыть кастрюлю крышкой и варить сироп до состояния густой массы, из которой можно было бы скатать шарик. После варки сбрызнуть поверхность сиропа водой и быстро охладить его, поместив кастрюлю в холодную воду или на лед. Сироп после охлаждения взбивать деревянной лопаточкой 10–20 минут.





Для теста: 4 ст. ложки муки, 4 ст. ложки сахара, 6 яичных желтков, 8 яичных белков, цедра 1 лимона.

Для крема лимонного: 150 г масла сливочного, 2 желтка, 1/2 стакана сахарной пудры, 1/2 лимона.

Для помады лимонной: сок и цедра 1/2 лимона, 2 ст. ложки сахара, 1 1/2 ст. ложки воды.

Приготовить бисквитное тесто без подогрева (см. стр. 13) и размазать его тонким слоем 4—6 мм по смазанной маслом бумаге, положенной на противень.

Выпекать 15—20 минут при температуре 200—250°C.

Испеченный бисквит перевернуть с противня на чистую бумагу, осторожно удалив бумагу, на которой выпекался бисквит.

Когда бисквит остынет, покрыть его поверхность слоем лимонного крема и с помощью бумаги свернуть рулет.

На поверхность рулета нанести рисунок из лимонной помады и украсить ягодами. Нарезать рулет небольшими кусочками.

Крем лимонный: лимон натереть на мелкой терке, предварительно удалив семена. Масло взбить, добавив сахарную пудру, желтки по одному, натертый лимон, хорошо перемешать.

Помада лимонная: сахар всыпать в кастрюлю, залить горячей водой и перемешивать до полного растворения. Поставить на сильный огонь и варить, не помешивая. Как только сироп начнет закипать, снять пену, накрыть кастрюлю крышкой и варить сироп до пробы на мягкий шарик.

Проба на мягкий шарик. Из кастрюли зачерпывают чайной ложкой кипящий сироп и опускают в холодную воду. Когда сироп застынет, из него можно пальцами скатать мягкий шарик.

Добавить к основной помаде сок 1/2 лимона и цедры, или 1 ст. ложку лимонного ликера, или 2—3 капли лимонной эссенции.

После варки сбрызнуть поверхность сиропа водой и как можно быстрее охладить его. Для этого поместить кастрюлю в холодную воду.

Охлажденный сироп взбивать деревянной лопаточкой в течение 10—20 минут, пока он не побелеет и не свернется в белую кристаллическую массу. Помаду подогреть до 45—55°C.



Для теста: 100 г муки, 80 г сливочного масла, 50 г картофельного крахмала, 120 г сахара, 6 яиц.

Для крема и начинки: 300 мл сливок, 50 г сахара, 100 г фруктового варенья или свежих ягод, 50 г сахарной пудры.

Для украшения: цветы из сахарной пудры.

По основному рецепту замесить бисквитное тесто, выложить его на пергаментную бумагу и поставить в разогретую до 220°C духовку на 15—20 минут.

Готовый бисквит аккуратно снять с бумаги, выложить его на чистую пергаментную бумагу и остудить.

Крем: взбить сливки с сахаром, разделить небольшую порцию для украшения, в оставшуюся добавить варенье.

На лист бисквита нанести начинку и равномерно ее распределить, скрутить рулет.

Готовые рулетики посыпать сахарной пудрой через ситечко.

Взбитые с сахаром сливки выложить в кондитерский мешочек или шприц и нанести небольшими порциями на изделия. Сверху прикрепить сахарные цветки.

Чтобы аккуратно и красиво разрезать торт или рулет на небольшие порционные куски, воспользуйтесь обыкновенной капроновой леской.

Взбитые белки будут устойчивыми, если их перед взбиванием хорошо охладить или подержать яйца под холодной проточной водой.





6 ст. ложек муки, 6 ст. ложек сахара, 9 яичных желтков,
12 яичных белков, 1 стакан повидла или варенья.
Для обсыпки: 2 ч. ложки сахарной пудры.

Приготовить холодным способом бисквитное тесто (см. стр. 13). Размазать тонким слоем 4—6 мм по смазанной маслом пергаментной бумаге, положенной на противень.

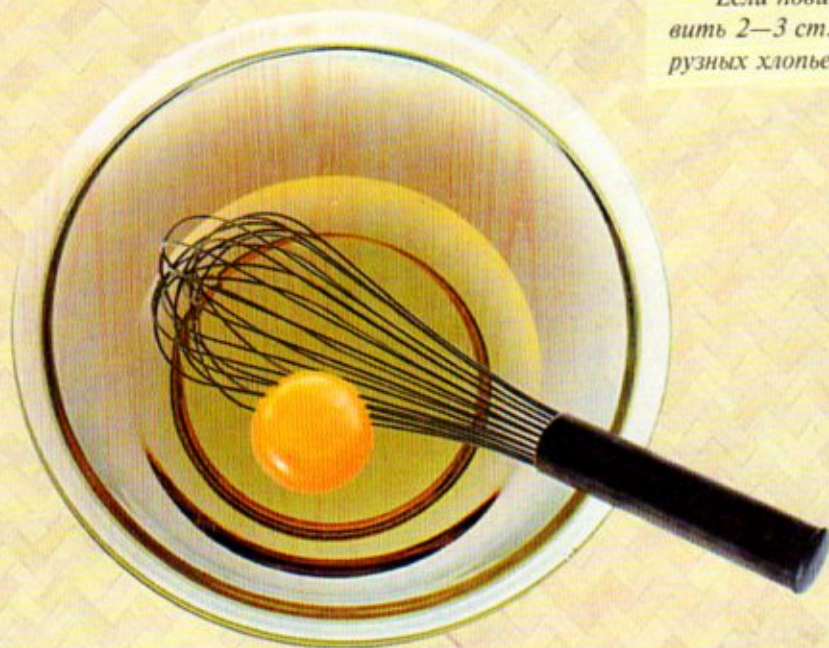
Выпекать 15—20 минут при температуре 200—220°C.

Постелить на стол чистую бумагу и перевернуть с противня на нее испеченный бисквит. Осторожно удалить бумагу, на которой выпекался бисквит. Положить на бисквит фруктовую начинку и с помощью находящейся под бисквитом бумаги свернуть рулет.

Поверхность рулета обсыпать сахарной пудрой.

Нужно стараться не засушивать бисквит, иначе он будет плохо свертываться в рулет.

Если повидло жидковато, в него можно добавить 2—3 ст. ложки толченых сухарей или кукурузных хлопьев.





300 г яблок, 1 чашка сахара, 1 ст. ложка желатина,
1 чашка воды, сок 1 лимона, 3 яичных белка.

Бисквит (готовый или собственного приготовления)
(см. стр. 13—15).

Яблоки очистить, нарезать и отварить в небольшом количестве воды. Затем протереть их через сито и добавить сахар.

Желатин размягчить в стакане холодной воды, растворить в 1 стакане горячей воды и вместе с лимонным соком смешать с протертыми яблоками.

Посуду со смесью поставить на некоторое время в ледяную воду.

На дно формы для выпечки объемом примерно 2 л выложить бисквит, а сверху — хорошо взбитые яичные белки, смешанные с охлажденным муссом.

Все еще раз охладить до тех пор, пока яблочный мусс хорошо затвердеет.

Взбитые белки используются сразу же после взбивания.





Для теста: 150 г муки, 110 г сахара, 7 яиц, 150 г очищенных грецких орехов.

Для безе: 200 г сахара, 100 г сахарной пудры, белки от 8 яиц, 20 г крахмала.

Для смазки формы: сливочное масло.

Смешать яйца с сахаром и поставить для нагревания на водяную баню, затем охладить смесь до комнатной температуры, добавить в нее просеянную муку и тщательно перемешать до получения однородной массы.

В готовое тесто добавить очищенные и измельченные грецкие орехи. Хорошо промесить все компоненты бисквита в течение 3—5 минут.

Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму и поставить в духовку. Форма должна быть заполнена примерно на 3/4 высоты. Выпекать бисквит при температуре 200°C в течение 20—30 минут.

Безе: взбить белки в густую пену, затем всыпать сахарный песок и перемешать. Сахарную пудру соединить с крахмалом, просеять, затем осторожно добавить во взбитый белок и тщательно взбить. Взбиваемую массу дважды подогреть и охладить.

Ложкой осторожно нанести готовое безе на бисквит и равномерно распределить по всей поверхности изделия. Боковые стороны бисквита также смазать безе.

Выпеченное изделие следует держать на противне или в форме, пока оно не остынет, лишь затем вынуть и украсить.





Для теста: 1 стакан муки, 3/4 стакана сахара, 6 яиц, апельсиновая цедра от 1/2 апельсина.

Для крема: 300 г масла сливочного, 1 1/4 стакана молока, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка крахмала, 50 г ликера ванильного.

Для украшения: 4 апельсина.

Приготовить бисквитное тесто без подогрева (см. стр. 13). При замесе в желтки добавить апельсиновую цедру. Тесто разделить на 3 части.

Выпекать на бумаге три лепешки одинакового размера в течение 10 минут при температуре 220—230°C.

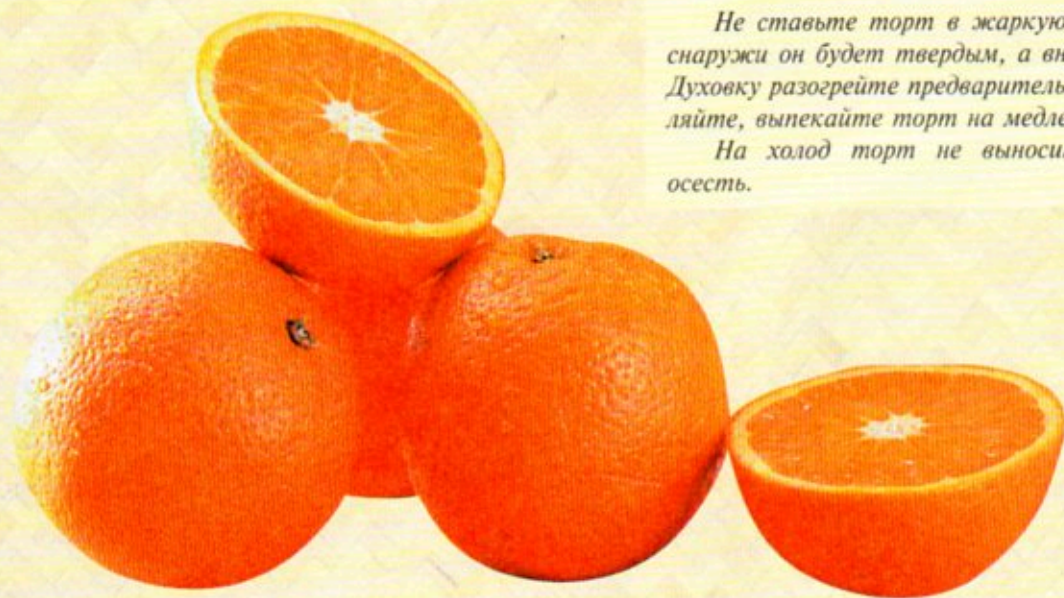
После выпечки лепешки склеить кремом. Украсить апельсинами и кремом.

Крем: крахмал растворить в 1/4 стакана молока, остальное молоко вскипятить с сахаром и заварить с крахмалом. Завар охладить до 20—25°C, добавить масло, ванильный ликер и, охлаждая, крем взбивать до пышности.

1/4 крема оставить для украшения, остальной крем смешать с мелконарезанными апельсинами для прослойки. Часть апельсинов оставить для украшения.

Не ставьте торт в жаркую духовку, иначе снаружи он будет твердым, а внутри — сырым. Духовку разогрейте предварительно, но не раскаляйте, выпекайте торт на медленном огне.

На холод торт не выносить, он может осесть.





Для теста: 150 г муки, 100 г сахара, белки от 3 яиц.

Для начинки: 250 г брусники, 200 г творога.

Для крема: 300 мл сливок, 12 г желатина, 150 г сахара.

Для украшения: разноцветная кондитерская посыпка.

Для смазки и посыпки формы: масло и панировочные сухари.

Замесить бисквитное тесто по основному рецепту (см. стр. 13), разлить его в три формы и поставить в разогретую до 220°C духовку на 25—30 минут.

Крем: взбить миксером 2/3 сливок с 2/3 сахара, влить в них приготовленный раствор желатина и взбить крем до однородной консистенции.

Начинка: тщательно промыть бруснику, откинуть ее на дуршлаг, чтобы стекла вода, и просушить на полотенце. Засыпать бруснику в творог и перемешать полученную начинку.

Смазать с помощью ножа верхнюю поверхность каждого коржа кремом, выложить начинку и сформировать торт.

Взбить оставшуюся часть сливок и сахара. Обмазать полученной смесью верх и края изделия и нанести разноцветную посыпку.

С помощью кондитерского мешочка или шприца украсить края торта по окружности кремовым узором.





Для теста: 100 г муки, 100 г сахара, белки от 3 яиц.

*Для начинки: 400 г мягкого сладкого творога,
100 г малинового повидла.*

Для крема: 150 мл сливок, 50 г сахара, 10 г желатина.

Для украшения: 100 г шоколада, кремовые розочки.

*Для смазки и посыпки формы: масло
и панировочные сухари.*

По основному рецепту замесить бисквитное тесто (см. стр. 13).

Разложить тесто в три формы и поставить выпекать в разогретую до 200—220°C духовку на 20—25 минут.

Начинка: творог взбить миксером до получения однородной массы, добавить в него малиновое повидло и тщательно перемешать.

Нанести приготовленную начинку на первый корж, уложить на него второй и промазать творожно-малиновой смесью. Верхний корж оставить без начинки.

Крем: взбить сливки с сахаром и желатином и обмазать полученным кремом верх и бока торта.

Протереть через крупную терку шоколад и обсыпать стружкой все изделие. С помощью кондитерского мешочка или шприца украсить поверхность торта кремовыми розочками.

Чтобы сделать творог менее кислым, смешайте его с молоком в пропорции 1:1 и оставьте на 1 час. После этого откиньте творог на дуршлаг и дайте стечь молоку.





Для теста: 50 г муки, 50 г сахара, белки от 2 яиц.

Для начинки: 100 мл сливок, 75 г сахара, 250 мл сметаны (жирность 30%), 400 г творога или творожной массы, 12 г желатина.

Для украшения: 100 мл сливок, ромашки из сахарной пудры, кокосовая стружка.

Замесить бисквитное тесто по основному рецепту (см. стр. 13).

Выложить тесто в форму и поместить в разогретую до 200°C духовку на 25—30 минут.

Готовый корж охладить, пропитать холодным ароматизированным сиропом и приступить к отделке.

Начинка: миксером взбить сливки с сахаром, добавить в них сметану, творог и все хорошо перемешать. Приготовить раствор желатина и влить его в основную массу.

Корж поместить в форму с разъемным дном, залить туда сметанно-творожную массу и оставить застывать в холодном месте.

Взбить сливки и обмазать ими бока и верх торта. Украсить изделие ромашками из сахарной пудры и посыпать кокосовой стружкой.

При изготовлении бисквитных тортов можно использовать различные украшения из карамели.

При избытке сахара в тесте выпекаемые изделия быстро румянятся и подгорают. Кроме того, бисквиты получаются менее пышными. При недостатке сахара выпекаемые изделия выглядят неаппетитно.





*Для теста: 150 г муки, 200 г сливочного масла,
1 ч. ложка соды, 150 г сахара, 3 яйца,
60 г какао-порошка.*

*Для крема: 300 мл сливок, 100 г сахара,
10 г желатина, 100 г шоколада.*

Тесто: в глубокой емкости растопить сливочное масло, добавить сахар и смешать его с маслом. По одному разбить яйца, ввести погашенную соду и постепенно всыпать муку и какао-порошок.

Готовое тесто разделить на четыре части, каждую из которых раскатать в корж диаметром 25 см и поместить в духовку, разогретую до 200°C на 15—25 минут. Один готовый корж измельчить в крошку.

Крем: сливки взбить с сахаром, добавить в полученную массу разведенный теплой водой желатин и тщательно размешать все компоненты. В готовый крем добавить немного тертого шоколада.

На поверхность каждого коржа нанести приготовленный крем и тщательно разровнять его по всему диаметру. Боковые стороны изделия также обмазать кремом.

Боковые поверхности торта, промазанные кремом, густо обсыпать приготовленной бисквитной крошкой.

Украсить поверхность торта рисунком из растопленного шоколада. Воспользовавшись кондитерским мешочком или шприцем, отсадить на поверхности изделия шоколадные полосы.





Для теста: 6 яиц, 9 ст. ложек кипятка, 300 г сахарной пудры, 100 г измельченного миндаля, 200 г муки, 15 г пищевой соды.

Для начинки: 250 г масла сливочного, 250 г сахарной пудры, 50 г измельченного миндаля, 1 ст. ложка рома, 1 ст. ложка молока, 30 г какао-порошка, 3 ст. ложки варенья из смородины.

Тесто: яичные желтки, сахар и кипяток взбить венчиком до загустения, в массу добавить миндаль, снова перемешать. В муке размешать соду и вместе со взбитыми в густую пену яичными белками примешать к желтковой массе.

Тесто разделить на три равные части, выложить их в три одинаковые, смазанные маслом и обсыпанные мукой формы и выпекать 20 минут в разогретой духовке.

Готовые пласты намазать начинкой, потом вареньем из смородины и соединить. Верхний пласт смазать начинкой и можно украсить взбитыми сливками.

Начинка: масло растерать с сахарной пудрой до образования густой пены, добавить миндаль, ром, сваренное на молоке и охлажденное какао, массу тщательно перемешать.

При изготовлении бисквитного теста яично-сахарную смесь следует замешивать с мукой не дольше 12—15 секунд, а то из бисквита могут выйти пузырьки воздуха, тесто осядет и бисквит потеряет вкус и нежность.

Бисквитный торт не будет сохнуть, если в картонную коробку вместе с ним положить разрезанное яблоко.





Для теста: 4—6 яиц, 5 ст. ложек муки, 6 ст. ложек сахара, 80 г сливочного масла.

Для глазури: 1 стакан сахарной пудры, 3 ст. ложки молока, 1 ч. ложка коньяка.

Для украшения: 1 яблоко, 1 киви, 1 мандарин, несколько виноградин, сахарный сироп для пропитки, орехи.

Сахарный сироп для пропитки: 3—4 ст. ложки сахара, 5—6 ст. ложек теплой воды или молока, 1 ч. ложка коньяка.

Растереть в миске сахар со сливочным маслом до пышной белой массы. После этого, не переставая перемешивать, в 2—3 приема ввести яичные желтки и еще раз перемешать.

В отдельном посуде взбить яичные белки в крутую пену. Половину взбитых белков положить в масляно-желтковую смесь, всыпать муку, добавить оставшиеся взбитые белки и замесить тесто.

Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму для торта и выпекать в горячей духовке.

Остывший бисквит пропитать сахарным сиропом, полить белой глазурью, поверх которой разложить нарезанные ломтиками яблоки и киви, а также дольки мандарина и виноградины, бока торта обсыпать орехами.

Белая глазурь: сахарную пудру смешать с теплым молоком, добавить коньяк и хорошо перемешать. Полученную массу нагреть на огне примерно до 40°C.

Сироп: в кастрюльку всыпать сахар, развести его теплой жидкостью и подогреть на небольшом огне до растворения сахарных крупинок. Снять с огня, немного остудить и добавить коньяк.





Для теста: 100 г муки, 100 г сахара, белки от 3 яиц.

Для крема: 300 мл сливок, 75 г сахара, 12 г желатина, 100 г жареных измельченных грецких орехов.

Для глазури: 100 г сахара, 50 г какао-порошка, 50 мл воды.

По основному рецепту приготовить бисквитное тесто и разлить его в три формы.

Разогреть духовку до 200°C, поместить в нее форму с тестом на 25 минут и испечь три коржа.

Оставить коржи на 6—12 часов в холодном месте.

Крем: взбить сливки с сахаром. Желатин растворить в воде, когда он набухнет, развести его столовой ложкой горячей воды и влить в сливки с сахаром, продолжая при этом взбивать смесь. Добавить немного измельченных грецких орехов, перемешать крем.

Обмазать кремом коржи, которые затем уложить друг на друга.

По основному рецепту приготовить шоколадную глазурь и вылить ее на поверхность верхнего коржа.

Бока торта обмазать взбитыми сливками и обсыпать измельченными орехами. С помощью кондитерского мешочка или шприца украсить бордюры торта кремом.

Не выносите только что испеченный торт на холод. От резкого перепада температур он может осесть, что, в свою очередь, испортит внешний вид готового изделия.

Муку нужно обязательно просеять через сито. Из просеянной муки особенно хорошим получается бисквитное тесто.





*Для теста: 4 яйца, 300 г сахарной пудры, 200 г муки,
150 г растертых грецких орехов, 10 ст. ложек сухого белого вина.*

*Для начинки: 0,1 л молока, 180 г сахарной пудры, 150 г растертых
орехов, 100 г масла сливочного, 30 г тертых бисквитных сухарей.*

Для украшения: 50 г взбитых сливок.


Приготовить бисквитное тесто без подогрева (см. стр. 13). Добавить орехи, вино.

Тесто выложить в форму и выпекать в духовке 20 минут. Выпечку слегка охладить. Затем разрезать на 3 пласта, намазать начинкой и соединить. Сверху также намазать начинкой.

Бока торта украсить взбитыми сливками.

Начинка: молоко с сахаром довести до кипения, всыпать орехи, массу охладить. Затем добавить масло, тертые бисквитные сухари, можно добавить варенье.

Торт ореховый «Лесная сказка»



*Для теста: 6 желтков, 4 ст. ложки сахарного песка, 8 белков,
50 г орехов, 4 ст. ложки муки, щепотка пищевой соды.*

*Для крема сливочного: 2 стакана сливок (35%), 4 г ванильного
сахара, 2 ст. ложки сахарной пудры.*

*Шоколадная помада для глазирования: 100 г масла сливочного
или маргарина, 40 г какао-порошка, 100 г сахарной пудры.*

Для обсыпки: 2 ст. ложки какао.

Для украшения: ягоды, грибки из марципанов.

Тесто: из яичных белков взбить густую пену, добавить сахар, яичные желтки и снова взбивать до загустения, всыпать муку вместе с содой, измельченные орехи.

Тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать в разогретой духовке на небольшом огне.

Готовый бисквит охладить, разрезать на три коржа, смазать кремом два нижних коржа, добавить третий корж, обсыпать боковые стороны торта какао и глазировать его шоколадной помадой.

Сверху украсить ягодами и грибами из марципана.

Крем сливочный: охлажденные сливки взбивать на холоде до появления густой пены. Взбивая, постепенно добавлять ванильный сахар и сахарную пудру.

Шоколадная помада: в растопленное масло (или маргарин) ввести просеянное через сито какао, сахар. Массу мешать, пока она не загустеет.







Для теста: 6 яиц, 150 г сахарной пудры, 30 г какао-порошка, 70 г муки.

Для начинки: 1 стакан жирных сливок, 1 ч. ложка крахмала, консервированные ломтики ананаса.

Яичные желтки растереть с сахарной пудрой, всыпать какао-порошок и хорошо перемешать. После этого добавить взбитые в пену яичные белки и муку, хорошо перемешать.

Полученную массу выложить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму для торта.

Выпекать в духовке на небольшом огне.

Готовый и охлажденный торт разрезать на несколько коржей. Первый корж намазать взбитыми сливками, разложить кусочки ананасов и накрыть вторым коржом, который также намазать взбитыми сливками и положить кусочки ананаса. Накрыть третьим коржом. Верх и бока тоже намазать взбитыми сливками. Украсить кусочками ананаса.

Чтобы отделить белок от желтка, возьмите воронку и осторожно разбейте на ней яйцо. Белок стечет вниз, желток останется в воронке.

Лучше всего сбиваются белки свежих яиц. А если нет таких, можно добавить несколько капель лимонного сока или уксуса, тогда белки будут более устойчивыми. Если взбитые белки предназначены для пирогов или бисквитов, то можно всыпать в них часть сахара (1/3).





Для теста: 8 яиц, 250 г муки, 250 г сахарной пудры, щепотка соды, 1 пакетик желатина.

Для украшения: желе, цветная кокосовая стружка, 1 мандарин, 2 киви, 1 банан, консервированные абрикосы, виноград, мандариновый джем.

Яичные желтки растереть с сахарной пудрой до пышности, осторожно перемешать с взбитыми в густую пену яичными белками, всыпать муку и соду и хорошо перемешать.

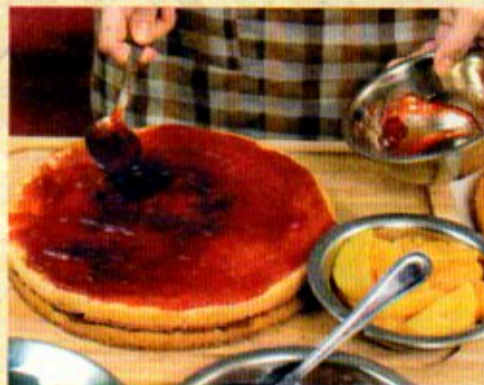
Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму для торта и выпекать в предварительно разогретой духовке.

Готовый бисквит вынуть из формы, остудить и разрезать на два коржа.

Первый корж намазать слоем мандаринового джема, накрыть вторым коржом. Сверху также намазать джемом и разложить очищенные и порезанные дольками фрукты (бананы, мандарины, киви, целые виноградины).

Фрукты залить заранее приготовленным желе. Бока торта обсыпать цветной кокосовой стружкой.

Желе: 1 пакетик желатина залить холодной водой и оставить набухать. Через 1—2 часа посуду с набухшим желатином поставить на водяную баню и, постоянно помешивая, нагревать, пока желатин не превратится в однородную смесь. После этого его можно подкрасить (при желании) пищевым красителем.





Для теста: 6 яиц, 6 ст. ложек сахара, 4 ст. ложки муки картофельной, 2 ст. ложки жареных и пропущенных через мясорубку орехов (грецкие, фундук, кедровые).

Для крема масляного орехового: 100 г масла сливочного, 2 ст. ложки сахара, 1 яйцо, 2 ст. ложки молока, 3 ст. ложки очищенных обжаренных орехов, пропущенных через мясорубку.

Сироп для пропитки: 4 ст. ложки сахара, 6 ст. ложек воды, 1 ст. ложка белого виноградного вина.

Для обсыпки: 3 ст. ложки молотых орехов, 50 г натертого шоколада.

Приготовить бисквитное тесто с подогревом (см. стр. 14), добавить в него в конце взбивания яично-сахарной массы ореховую массу.

Бисквит выпекать в форме для торта 35—50 минут при средней температуре.

Выпеченный бисквит охладить, вынуть из формы и разрезать вдоль на два коржа, которые пропитать сиропом. Оба коржа склеить масляным кремом. Посыпать боковые стороны торта орехами, сверху — тертым шоколадом и украсить кремом.

Крем: из сахара, молока и яиц приготовить молочный сироп. Для этого влить в кастрюлю молоко, положить сахар и, помешивая, довести смесь до кипения.

В отдельной кастрюльке слегка взбить венчиком яйца и, не прерывая взбивания, влить сюда же тонкой струйкой горячее молоко с сахаром. Общую смесь довести почти до кипения, после чего охладить молочный сироп до комнатной температуры.

Пока сироп охлаждается, взбить масло. Не прекращая взбивания масла, постепенно влить в него небольшими порциями охлажденный молочный сироп и взбить его до получения пышного крема. Добавить орехи и хорошо перемешать.

Сироп для пропитки: налить воду в кастрюлю, всыпать сахар, размешать и поставить кастрюлю на плиту так, чтобы она сильно нагрелась только с одной стороны. На противоположной стороне будет собираться пена, которую надо удалить. Когда выделение пены прекратится, кастрюлю поставить на сильный огонь и выпарить до получения сахарного сиропа. Добавить к сиропу вино.

Горячий сироп ароматизировать нельзя, т. к. ароматические вещества из него улетучатся.



Для теста: 6 яиц, 150 г сахарной пудры, 30 г какао-порошка, 70 г муки.

Для крема: 3 яичных белка, 6 ст. ложек сахарной пудры, 5 капель разведенной лимонной кислоты.

Для пропитки: 1 стакан свежей вишни, сахарный сироп с коньяком.

Яичные желтки растереть с сахарной пудрой, всыпать какао-порошок и хорошо перемешать. После этого в полученную массу добавить взбитые в густую пену яичные белки, всыпать муку и слегка перемешать.

Готовое тесто выложить в смазанную маслом форму для торта и выпекать в предварительно разогретой духовке.

Готовый торт разрезать на 2—3 коржа одинаковой толщины, пропитать их сахарным сиропом, в который добавлен коньяк, промазать белковым кремом, положить половинки вишен без косточек и сложить один на другой.

Сверху торт украсить белковым кремом, свежими ягодами вишни.

Белковый крем: охлажденные яичные белки взбивать до получения пышной белковой массы в течение 10—15 минут, затем постепенно всыпать сахарную пудру, не прекращая взбивать. Через 2—3 минуты добавить разведенную лимонную кислоту, быстро перемешать и использовать для украшения торта.

Сахарный сироп: 3 ст. ложки сахара разбавить 5 ст. ложками воды, хорошо перемешать. После этого нагреть сахарную смесь на медленном огне до растворения сахарных крупинок. Сняв с огня и немного остудив сироп, добавить в него 1 ч. ложку коньяка.





Для теста: 3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 6 яиц, 120 г сахарного песка.

Для крема: 250 г сливочного масла, 120 г сахарного песка.

Для украшения: кондитерская крошка, 1/2 стакана мармелада.

Желтки отделить от белков и растереть с половиной сахара до полного растворения крупинок, со второй половиной взбить белок до образования тугой пены. Половину взбитых белков осторожно смешать с растертыми желтками.

Муку и крахмал просеять, небольшими частями всыпать во взбитую массу и слегка перемешать. Добавить оставшуюся часть белков и перемешать до получения однородной массы.

Тесто выложить на смазанный жиром и посыпанный панировочными сухарями противень и выпекать при температуре 180°C 20—25 минут.

Бисквит остудить и вырезать 20 одинаковых кругов.

Крем: масло взбить с сахаром.

Полученный крем нанести на один круг и прикрыть его вторым. Верх и бока пирожного также смазать кремом.

Сверху посыпать кондитерской крошкой, положить мармелад. Остаток крема выложить в кондитерский мешок и украсить им поверхность изделия.

Перед использованием поместите яичные белки на несколько минут в морозилку. Эта процедура позволит быстрее взбить их в пышную пену.



Для теста: 3 стакана муки, 120 г сахара, 150 г маргарина, 1 яйцо, немного соли и корицы.

Для крема: 1 стакан 30%-ной сметаны, 3—4 ст. ложки сахарной пудры, 1 ч. ложка ванильного сахара, пищевые красители.

В кастрюльке растереть добела сахар, маргарин и яйцо. Затем всыпать муку, соль и корицу и замесить тесто. Готовое тесто разделить на равные порции, скатать в колбки и немного приплюснуть их рукой. Уложить их на противень, смазанный маслом.

Выпекать в горячей духовке в течение 15—20 минут.

Готовые пирожные выложить на блюдо, украсить белым кремом, а в середине при помощи кондитерского шприца сделать из крема цветок.

Крем: посуду со сметаной поставить на лед или в холодную воду и взбить содержимое в пышную массу. После этого сахарную пудру смешать с ванильным сахаром и соединить со взбитой сметаной. Еще раз взбить. Готовый крем разделить на две части. Одну оставить белой, а в другую добавить пищевой краситель розового, красного или оранжевого цвета.

Муку, сахарную пудру нужно обязательно просеять сквозь сито, а затем уже отмеривать стаканом, ложкой.

Просеянные продукты имеют однородную плотность, а это дает возможность соблюсти точность меры, а муку обогатить еще кислородом.



Для теста: 150 г муки, 150 г сахара, 7 яиц.

*Для прослойки: 250 мл сливок, 80 г сахара,
2 протертых киви.*

*Для украшения: кокосовая стружка зеленого
цвета, 2 киви.*

*Для смазки и посыпки форм: масло
и панировочные сухари.*

По основному рецепту из яиц, сахара и муки замесить бисквитное тесто (см. стр. 13).

Приготовленное тесто вылить в смазанную маслом форму, заполнив ее на 3/4 высоты, и поставить в разогретую до 200°C духовку на 30—35 минут.

Готовый бисквит охладить и нарезать на порции.

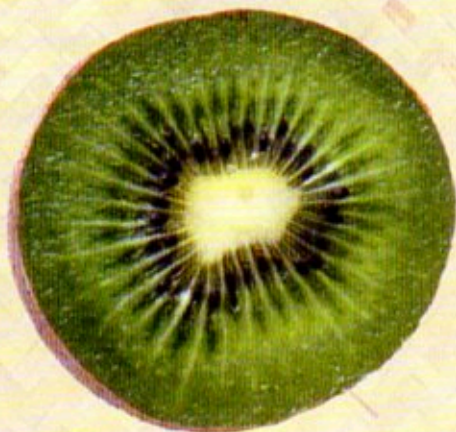
Киви вымыть и очистить от кожицы, два из них нарезать тонкими кружочками, два других натереть на крупной терке.

Взбить сливки с сахаром, в полученную смесь ввести натертый киви и тщательно перемешать все ингредиенты до получения однородной массы.

На приготовленные порции бисквита с помощью кондитерского мешочка нанести сверху и с боков взбитые сливки.

Уложить на пирожные дольки киви, накрыть их сверху бисквитными лепешками и снова нанести слой взбитых сливок.

Боковые поверхности обмазать кремом и обсыпать зеленой кокосовой стружкой, сверху положить ломтики киви.



Готовя бисквитное тесто по рецепту без разрыхлителя, смазывайте и обсыпайте панировочными сухарями только дно формы, при использовании разрыхлителя масло и сухари понадобятся и для боковых стенок формы.



Клубничный торт «Очарование»

Для теста: 100 г муки, 100 г сахара, белки от 3 яиц.

Для желе: 10 г желатина, 40 г сахара.

Для крема: 400 мл сливок, 100 г сахара, 10 г желатина, 150 г клубники.

Для украшения: взбитые сливки, 200 г клубники.

По основному рецепту замесить бисквитное тесто (см. стр. 13) и вылить его в две формы.

Выпекать в течение 20—25 минут при температуре 220°C.

Готовые коржи охладить.

Крем: сливки взбить с сахаром, желатин залить теплой водой и подождать, пока он набухнет. Затем развести желатин одной столовой ложкой горячей воды, остудить и вылить в сливки. В полученный крем добавить разрезанную на две части клубнику и перемешать.

В форму с разъемным дном поместить один корж, сверху положить толстый слой крема и накрыть его вторым коржом.

Поверхность второго коржа смазать кремом и сверху выложить на него клубнику.

Желатин замочить в холодной кипяченой воде. Когда он набухнет, добавить сахар и довести до кипения. Затем удалить пену, охладить его и вылить на клубнику.

Когда желе застынет, украсить торт сверху и по краям взбитыми сливками.





Для теста: 150 г муки, 150 г сахара, 6 яиц.

Для прослойки и украшения: 250 мл сливок, 50 г сахара, 3 апельсина, 8 г желатина.

Для смазки и посыпки форм: масло, панировочные сухари.

Взбить яйца, добавить к ним сахар и тщательно перемешать. Всыпать в полученную массу просеянную муку и замесить тесто.

Взбитое бисквитное тесто налить в смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями форму. Выпекать в течение 25—30 минут при температуре 210°C.

Из готового бисквита нарезать кружочки, приготовить бисквитную крошку.

Сливки взбить с сахаром, добавить предварительно разведенный в теплой воде желатин и тщательно размешать.

С помощью кондитерского мешочка нанести на бисквит взбитые сливки, сверху положить кружок апельсина.

Поверх апельсина уложить еще один кружок бисквита.

Нанести на бисквит взбитые с сахаром сливки, обмазать ими также боковые поверхности пирожного и обсыпать их бисквитной крошкой.

Сверху украсить пирожное разрезанными на четыре части дольками апельсина.





*Для теста: 150 г муки, 150 г сахара, 6 яиц,
50 г какао-порошка.*

*Для крема: 200 мл сливок, 60 г сахара,
10 г желатина, 150 г протертой клубники.*

Для украшения: кремовые цветы.

*Для смазки и посыпки форм: масло,
панировочные сухари.*

Яйца взбить с сахаром, добавить в полученную смесь просеянную муку, какао-порошок и перемешать до получения однородной массы.

Бисквитное тесто выложить в квадратную форму, смазанную тонким слоем масла и посыпанную панировочными сухарями, и поместить в разогретую до 200—220°C духовку на 25—35 минут.

Готовый бисквит охладить.

Крем: взбить сливки с сахаром, добавить в полученную массу предварительно разведенный в теплой воде желатин и хорошо перемешать. Разделить крем на две части, в одну из них добавить протертую клубнику и взбить еще раз.

Бисквит разрезать вдоль на две части. Одну из них намазать сливками с клубникой и накрыть сверху второй половинкой. Обмазать кремом всю верхнюю часть и боковые поверхности изделия.

Острым ножом аккуратно разрезать приготовленный бисквит на шесть равных прямоугольных частей.

С помощью специального кондитерского мешочка или шприца из оставшегося крема отсадить на поверхность каждого пирожного кремовые листики и бутончики роз.

Если перед выпечкой окажется, что духовой шкаф слишком нагрет, охладите его. Для этого откройте дверку и уменьшите нагрев. Можно поставить в шкаф кастрюлю с холодной водой.



Для теста: 200 г муки, 250 г сахарного песка или сахарной пудры, 5 яиц.

Для крема и украшения: 150 г сливочного масла, 3 яйца, 3 ст. ложки сахарного песка, 1/2 пакетика ванилина, пищевые красители, 100 г тертого шоколада.

По основному рецепту приготовить бисквитное тесто (см. стр. 13).

Готовый бисквит охладить и с помощью формы вырезать кружки диаметром около 5 см, толщиной 0,5—0,8 см.

Крем: масло взбить до тех пор, пока оно не станет белого цвета, затем смешать его с сахарным песком, взбить яйца, добавить разбавленный водой ванилин и все тщательно перемешать.

Разделить готовый крем на несколько частей, одну из них оставить белой, в другую всыпать порошок какао, третью сделать желтой, а четвертую — красной.

На бисквит выложить слой коричневого крема, прикрыть его вторым бисквитным кружком и нанести слой белого крема.

Сверху и с боков обсыпать пирожное натертым на мелкой терке шоколадом.

На верхнюю часть изделия с помощью корнетика или кондитерского мешочка отсадить белый крем, затем поместить в корнетик желтый крем и сформировать туловище, голову и крылья курочки.

Чтобы окрасить предназначенный для отсадки из кондитерского мешочки крем в различные цвета, воспользуйтесь какао-порошком, растопленным шоколадом, протертыми ягодами, фруктами или пищевыми красителями.

Пирожное «Меренги»

Для теста: 1 стакан сахара, 4 яичных белка, 1 г ванильного сахара.

Для крема сливочного: 1 стакан сливок, 1 ч. ложка сахарной пудры, 2 г ванильного сахара.

Яичные белки хорошо взбить, в конце взбивания положить ванильный сахар и постепенно добавлять сахар.

Полученную массу положить в корнетик и отсадить на противень (можно выложить ложкой), выстланный бумагой, круглые или овальные лепешки размером с куриное яйцо.

Выпекать лепешки в течение 25—30 минут при температуре 110—120°C.

После выпечки и охлаждения склеить лепешки попарно кремом. «Меренги» можно разнообразить, добавляя к белковой массе 1/2 стакана рубленых орехов или перемешав ее с 1 ст. ложкой какао-порошка.

Крем сливочный: охлажденные сливки взбить венчиком до получения густой пены. Не прекращая взбивания, добавить понемногу ванильный сахар и сахарную пудру, хорошо перемешивая.

Пирожное апельсиновое

Для теста: 5 яиц, 130 г сахарной пудры, сок и цедра 1/2 апельсина, 140 г муки (желательно высшего сорта).

Для начинки: варенье из смородины.

Для апельсиновой помады: 260 г сахарной пудры, 2 ст. ложки горячей воды, 2 ст. ложки апельсинового сока, 1 ч. ложка растительного масла.

Для украшения: цедра 3 апельсинов.

Тесто: яичные желтки вместе с сахаром, апельсиновым соком и измельченной цедрой растереть в пену, слегка примешать густую пену, взбитую из яичных белков, и муку.

Тесто выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень и выпекать в духовке.

Готовый, еще теплый корж разрезать на фигуры круглой формой, охладить, намазать вареньем и соединить намазанными сторонами.

Сверху пирожные глазировать апельсиновой помадой, украсить апельсиновой цедрой, нарезанной в виде полумесяцев, и сложить в картонные коробки.

Апельсиновая помада: сахар залить горячей водой, апельсиновым соком, добавить масло, массу взбивать до загустения.

Пирожное бисквитно-кремовое

*Для теста: 6 яиц, 6 ст. ложек сахара, 4 ст. ложки муки,
1 ст. ложка картофельной муки.*

Для крема масляного: из 150 г масла сливочного (см. стр. 205).

Сироп для пропитки: из 4 ст. ложек сахарного песка (см. стр. 153).

Приготовить бисквитное тесто с подогревом (см. стр. 14).

У выпеченного и охлажденного бисквита подровнять края и разрезать бисквит ножом по горизонтали на два или три пласта. Поверхность нижнего пласта пропитать сиропом, положить на пласт крем, разровнять его ножом, затем положить второй пласт, промочить его и смазать кремом. По крему провести зигзагообразные линии.

Склеенные пласты разрезать тонким ножом на 20 одинаковых долек-пирожных.

Поверхность каждого пирожного украсить кремом.

Пирожное яблочное

*Для теста: 2 стакана муки, 200—300 г масла сливочного или маргарина,
2 яйца, 1/4 ч. ложки соли, 2 ст. ложки молока или воды.*

Для смазки: 1 яйцо.

*Для начинки: 250 г яблок свежих, 2 ст. ложки сахара, 1/8 ч. ложки
молотой корицы или цедра 1 лимона.*

Приготовить скороспелое слоеное тесто (см. стр. 17).

Из половины теста раскатать прямоугольный пласт толщиной 3—4 мм, положить на сбрызнутый по краям водой противень, наколоть пласт в нескольких местах кончиком ножа и испечь при температуре 220—230°C. Это будет нижний слой пирожного.

Из другой половины теста раскатать пласт такого же размера, как первый, положить его на сбрызнутый по краям водой противень и смазать поверхность яйцом, Тупой стороной ножа на чертить на пласте контуры пирожных, затем кончиком ножа или вилкой сделать в каждом пирожном дырочки в виде несложных орнаментов.

Выпекать 25 минут при температуре 230—240°C. Это будет верхний пласт слойки.

После выпечки уложить на нижний пласт яблочную начинку, накрыть верхним пластом, немного прижать его к нижнему и нарезать по разметке на отдельные пирожные.

Начинка: промыть яблоки, очистить, разрезать на дольки, добавить сахар. Помешивая, сварить почти до готовности и немедленно охладить. Добавить корицу или цедру одного лимона.



Для теста: 450 г муки, 150 г сливочного масла, 100 мл молока, 50 г сахара, 1/2 ч. ложки соли, 2 яйца, 50 г мака.

Масло размять до образования пластичной массы, добавить в нее молоко, смешанное с солью и столовой ложкой сахара. Ввести в полученную массу взбитые яйца, всыпать муку и быстро замесить тесто.

Готовое тесто раскатать в пласт, сложить вчетверо, раскатать еще раз и снова сложить вчетверо, после чего вынести его на холод примерно на 30 минут. Охлажденное тесто раскатать в несколько пластов, посыпать сахаром.

На раскатанный пласт теста насыпать сахарно-маковую смесь.

Еще раз раскатать тесто скалкой и свернуть его в толстый валик.

Нарезать ломтики толщиной 2,5 см и выложить их на противень. Выпекать завитушки в течение 10–15 минут при температуре 190–200°C. Подавать к столу горячими.

*Чтобы тесто лучше слоилось, взятое для про-
слойки масло, не имеющее никаких посторонних
запахов и примесей, посыпьте сахаром и промни-
те ложкой для удаления из него влаги.*





Завитушки слоеные с корицей

*2 стакана муки, 1 стакан воды, 1/4 ч. ложки соли,
250 г сливочного масла или маргарина, 8 капель лимонной
кислоты, 2 ч. ложки муки для масла, 1 стакан сахара,
1 ч. ложка корицы.*

Приготовить из перечисленных ингредиентов пресное слоеное тесто (см. стр. 16).

Тесто раскатать в пласт толщиной 8 мм. При раскатке посыпать сахаром и корицей.

Разрезать на узкие полоски и сплести. Немного растянуть плетения из теста и свернуть в завитушки.

Положить завитушки на сбрызнутой водой противень. Выпекать 10—15 минут при температуре 220—240°C.

Слоеное печенье

*2 стакана муки, 1 стакан воды, 1/4 ч. ложки соли,
250 г масла сливочного или маргарина, 8 капель лимонной
кислоты, 1 стакан сахара.*

Для смазки: 1 яйцо.

Приготовить слоеное тесто (см. стр. 15).

Раскатать тесто в пласт толщиной 2 мм, смазать яйцом и посыпать сахаром.

Выемками и ножом сделать всевозможные фигурки.

Уложить печенье на сбрызнутый водой противень.

Выпекать печенье 15—20 минут при температуре 230—240°C.

Ни одно тесто не требует столько внимания при изготовлении, как пресная слойка. Малейшее отклонение от рекомендаций приводит к тому, что изделие получается малослоистым и грубым.



Для теста: 450 г муки, 30 г дрожжей, 150 г сливочного масла или маргарина, 100 мл молока, 80 г сахарной пудры, 1/2 ч. ложки соли, 8 г молотой корицы, 50 г изюма, 1 яйцо.

Просеять муку, сделать в ней углубление, раскрошить туда дрожжи, развести небольшим количеством разогретого молока и поставить на 15 минут в теплое место подходить. Добавить оставшееся молоко, соль, яйцо и замесить тесто. Накрыть его полотенцем и оставить в теплом месте еще на 30 минут.

Масло перемешать с сахаром, скатать его в шарик.

Из теста сделать две лепешки и положить между ними масло. Раскатать полученный брусок в пласт размером 20×35 см, сложить его вчетверо и поместить на 15 минут в холодильник. Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см, смочить водой и посыпать сахаром.

Сверху по всей поверхности теста равномерно распределить корицу и изюм.

Завернуть пласт теста с обеих сторон к середине.

Нарезать ломтики толщиной 2,5 см, положить на противень и выпекать в течение 10—15 минут в нагретой до 200°C духовке.

Изделия из слоеного теста следует класть на сухой лист и выпекать при температуре 230—240°C.





*Для теста: 260 г муки, 250 г сливочного масла, 50 мл молока, 80 г сахара, 1/4 ч. ложки соли, 2 яйца.
Для смазки противня: растительное масло.*

Тесто: масло размять до образования пластичной массы, добавить в нее молоко, смешанное с солью и столовой ложкой сахара. Ввести в полученную массу взбитые яйца, всыпать муку и быстро замесить тесто.

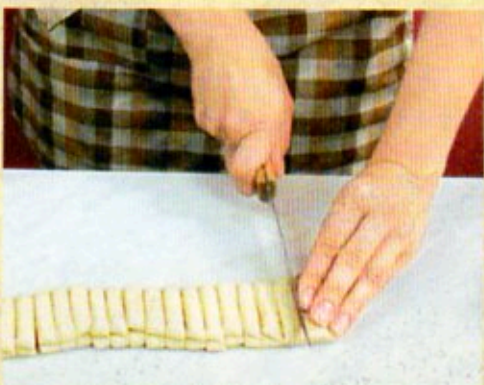
Готовое тесто раскатать в пласт, сложить вчетверо, раскатать еще раз и снова сложить вчетверо, после чего вынести его на холод примерно на 30 минут. Охлажденное тесто раскатать в несколько пластов, посыпать сахаром.

Уложить полученные пласты один на другой и раскатать еще раз в лепешку размером 20×30 см.

Длинные стороны завернуть к середине так, чтобы между ними осталась щель шириной 2 см, затем посыпать сахаром и свернуть тесто пополам.

Брусок теста нарезать на ломтики толщиной 1—1,5 см, переложить их на смазанный противень и поставить в духовку, разогретую до 220°C. Выпекать изделия в течение 7—12 минут.

Чтобы сделать изделия из слоеного теста пышнее и нежнее, частично замените молоко или воду, задействованные в приготовлении теста, яичными желтками.





Для теста: 2 1/2 стакана муки, 350 г масла сливочного, 1/4 ч. ложки соли, 1 стакан воды, 20 капель лимонной кислоты.

Для обсыпки: сахарная пудра.

Для начинки: 400 г густого варенья.

Приготовить пресное слоеное тесто (см. стр. 16).

Раскатать его толщиной 1 см, формочкой вырезать лепешки размером 6—15 см, немного их удлинить, раскатывая скалкой, посыпать сверху сахаром.

Положить на лепешки варенье, сложить их пополам, придавая форму язычка.

Уложить язычки на слегка смоченный водой противень и выпекать при температуре 260—280°C, пока языки не зарумянятся.

Готовые языки посыпать сахарной пудрой.

Изделия из пресного теста будут рассыпчатыми, воздушными, если в тесто добавить небольшое количество коньяка.





Для теста: 3,5 стакана муки пшеничной высшего сорта, 200 г масла топленого или сливочного, 1 стакан молока или сливок, 1 яйцо, 20 г дрожжей, 2—3 ст. ложки меда, соль по вкусу.

Для начинки: 600 г ядер грецких очищенных орехов или миндаля, 600 г сахарного песка, по 1 ч. ложке корицы и гвоздики, 1 ст. ложка измельченных семян кинзы, 0,4 г шафрана, ваниль — на кончике ножа.

В теплых сливках или молоке растворить дрожжи и соль.

В муку добавить яйцо, топленое масло, дрожжи, растворенные в молоке, и замешать крутое тесто.

Тесто поставить в теплое место для созревания. Отдельно приготовить начинку для пахлавыв.

Начинка: грецкие орехи или миндаль пропустить через мясорубку с добавлением сахарного песка, корицы, гвоздики, семян кинзы, шафрана и ванили.

Через 1—1,5 часа тесто разделить на 10—12 частей и раскатать в пласты по 0,5 мм.

На противень, смазанный маслом, положить первый пласт раскатанного теста, смазать его топленым или сливочным маслом и сверху посыпать начинкой, равномерно распределяя ее по всей поверхности пласта. Закрывать вторым раскатанным пластом, смазать его маслом и снова посыпать начинкой, и так далее. Последний пласт теста начинкой не посыпать, а только смазать маслом и слегка придавить по всей поверхности.

Подготовленную пахлавыв разрезать на ромбы размером 10×4 сантиметра, стараясь не разрезать последнего слоя и не снимая с противня. Смазать поверхность смесью яичного желтка и шафрана и в середину каждого ромба слегка вдавить ядро миндаля или грецкого ореха.

Выпекать пахлавыв в тендыре или духовке при температуре 180—200°С в течение 35—40 минут.

За 15 минут до готовности пахлавыв вынуть из духовки и глазировать сахарным сиропом или медом и снова поставить в духовку.

Бывает, что тесто подошло, а заняться им некогда. Чтобы сдержать брожение, накройте его влажной бумагой (стряхнув с нее воду) или влажным полотенцем.



Для теста: 250 г муки, 10 г дрожжей, 100—200 г сливочного масла или маргарина, 100 г молока или воды, 80 г сахара, 10 г ванильного сахара, 1/4 ч. ложки соли, 1 яйцо.

Для начинки: 200 г творожной массы, 100 г лимонных цукатов, 50 г сахара.

Для смазки изделий: 1 яйцо.

Начинка: в творожную массу всыпать сахар и тщательно перемешать продукты. Лимон промыть, с помощью терки отделить от него цедру, обвалять ее в сахаре и смешать с творогом.

Из предложенных продуктов приготовить по основному рецепту слоеное дрожжевое тесто (см. стр. 17). Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5—1 см, нарезать его на 20 одинаковых квадратов. На середину каждого квадрата положить по одной столовой ложке начинки и сформовать сумочки.

Изделия выложить на противень, смазать взбитым яйцом и поставить на 15—20 минут в разогретую до 240—260°C духовку.

Слоеное тесто после замешивания следует поставить в холодное помещение (10—12°C) не менее чем на час. Охлажденное тесто легче раскатывается, не прилипает к столу и не тянется при формовке изделий.

Перед использованием обдайте лимон кипятком, это улучшит его ароматические свойства, более ароматными станут и полученные из него цукаты.





Для теста: 200 г муки, 200—300 г сливочного масла или маргарина, 200 мл воды или молока, 60 г сахара, 1/4 ч. ложки соли, 8 капель лимонной кислоты.

Для начинки: 200 г молотого фундука, 80 г мускусного ореха, 75 г сахара, 1 яйцо, 20 г коньяка.

Для смазки изделий: желток 1 яйца.

Начинка: на мелкой терке натереть мускусные орехи, смешать их с молотым фундуком, сахаром, яйцом и влить в полученную смесь коньяк.

Из предложенных продуктов приготовить по основному рецепту пресное слоеное тесто (см. стр. 16). Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 0,5—1 см, разделить его на 10 квадратов и положить на каждый по две столовые ложки начинки.

Одну часть квадратика смазать желтком и накрыть ее второй половинкой. Легким нажатием пальца соединить половинки и сделать небольшие надрезы, слегка раздвинуть их, чтобы придать изделиям вид гребешков.

Противень смочить холодной водой, уложить на нем изделия на достаточном расстоянии друг от друга и смазать их взбитым желтком. Выпекать слоеные пирожки в течение 15—20 минут при температуре 230—250°C.

Чтобы слоеное тесто хорошо пропекалось и подрумянивалось, выпекайте изделия из него (пирожные, пирожки, слоеное печенье и др.) при высокой температуре (230—250°C).





400 г слоеного теста, 6 блинчиков из пшеничной муки, 7 яиц, 150 г риса, 200 г белых грибов, 200 г куриного филе, зелень петрушки, соль, черный молотый перец.
Для жарки: 50 г растительного масла.

Рис, грибы, филе курицы и яйца отварить по отдельности до готовности.

Яйца очистить и мелко нарубить.

Слоеное тесто разделить на 2 неравные части и раскатать два круга — большего и меньшего диаметра, меньший круг выложить на смазанную маслом сковороду.

Смешать с рисом 1/4 часть яиц.

Грибы нарезать мелкими кусочками и обжарить на растительном масле.

Отварное филе курицы мелко нарезать.

Зелень нашинковать и смешать с оставшимися яйцами.

Положить на слоеное тесто блинчик и выложить слой куриного филе, посолить и поперчить.

Прослаивая блинчиками, выложить рисовую, грибную и яичную начинки, накрыть большим кругом слоеного теста, зашипнуть края, украсить цветком из кусочков теста.

Выпекать в духовке до образования золотистой корочки в течение 25—30 минут. К столу подавать в горячем виде.





Для теста: 2 стакана муки, 200—300 г масла сливочного или маргарина, 2 яйца, 1/4 ч. ложки соли, 2 ст. ложки воды или молока.

Для крема белкового: 3 яичных белка, 6 ст. ложек сахара, 1/4 стакана воды, 5 капель разведенной лимонной кислоты.

Для начинки: 1/2 стакана повидла или джема.

Для украшения: 1/2 стакана фруктов свежих или консервированных, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Приготовить скороспелое слоеное тесто (см. стр. 17). Раскатать из него две круглые лепешки толщиной 5 мм и выпечь на сбрызнутом водой противне.

После охлаждения склеить лепешки джемом или повидлом. Смазать боковые стороны и поверхность торта половиной порции крема.

Из остального крема сделать различные украшения на поверхности торта.

Посыпать торт сахарной пудрой и поставить его на несколько секунд в горячую духовку для колеровки.

Остывший торт украсить фруктами.

Крем: насыпать в кастрюлю сахарный песок, налить воду, лимонную кислоту, хорошо размешать и поставить варить до густоты. Вылить в другую кастрюлю белки, поставить в холодную воду и взбивать металлическим венчиком до образования густой пены. Не прекращая взбивания, влить в белки тонкой струйкой готовый горячий сироп, затем взбивать еще 1—2 минуты.

На льду, в тазу с холодной водой белки быстрее собьются в пену, и она будет более упругой.

Белковые кремы используют для намазки и украшения поверхности тортов и пирожных, а также для наполнения трубочек и вафель. Эти кремы непригодны для прослойки.

Яблоки для белкового крема надо испечь или сварить, затем протереть через сито, добавить сахар, массу нагреть до 120°C и варить со взбитыми белками.



Для теста: 2 стакана муки, 200—300 г масла сливочного, 2 яйца, 1/4 ч. ложки соли, 2 ст. ложки воды или молока.

Для масляного крема: 100 г масла сливочного, 4 ст. ложки сгущенного молока.

Для заварного крема: 1 стакан молока, 4 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка крахмала, 3 яйца.

Для обсыпки: 2 ст. ложки сахарной пудры.

Приготовить скороспелое слоеное тесто (см. стр. 17).

Готовое тесто раскатать в два пласта толщиной 4—5 мм, завернуть каждый на скалку и развернуть на смазанный маслом противень, у которого предварительно смочить края водой, что будет препятствовать деформации пласта. Лишнее тесто удалить. Наколоть кончиком ножа пласт в нескольких местах.

Выпекать 25—30 минут при температуре 210—220°C.

Обрезав неровные края, сделать пласты одинаковыми.

Положить крем (масляный или заварной) на один пласт и разровнять его ножом, сверху положить другой пласт. Поверхность склеенных пластов смазать тонким слоем крема и посыпать слоеными крошками, приготовленными из обрезков теста.

Разрезать пласт на прямоугольные пирожные и поверхность обсыпать сахарной пудрой.

Масляный крем: разогреть масло в кастрюле до консистенции сметаны и взбить его металлическим венчиком до получения пышной массы белого цвета.

Затем, не прекращая взбивания, влить небольшими порциями сгущенное молоко и взбивать еще в течение 10—15 минут до получения однородной массы.

Заварной крем: положить в небольшую кастрюльку сахар, крахмал и вылить яйца. После 1—2-минутного размешивания добавить молоко, поставить на плиту и, помешивая деревянной лопаточкой, нагреть почти до кипения. Потом снять с плиты и охладить.

Хорошо пропеченный пласт из слоеного теста не должен изгибаться при подъеме его угловой части кончиком ножа.



Для теста: 1 стакан муки, 80 г масла сливочного или маргарина, 6 яиц, 1/4 ч. ложки соли, 2/3 стакана воды или молока, жир для жаренья.

Для сливочно-сметанного крема: 1 стакан сливок, 2 ст. ложки сахарной пудры, 4 ст. ложки сметаны, 5 г ванильного сахара.

Для крема заварного на яйцах (на 500 г крема): 350 мл молока или сливок и воды, 6 ст. ложек сахарного песка, 1 ч. ложка крахмала, 6 яиц.

Для глазури из сахарной пудры: 1 стакан сахарной пудры, 3 ст. ложки воды, ароматические вещества.

Приготовить заварное тесто (см. стр. 18). Отсадить его на смазанный очень тонким слоем жира противень в виде длинных палочек.

Выпекать 30—40 минут при температуре 180—200°C.

Проколоть заостренной палочкой в одном или двух местах боковую поверхность выпеченной заготовки и наполнить полости внутри изделий сливочно-сметанным кремом.

Сверху покрыть глазурью.

Крем: налить в кастрюлю охлажденные сливки и сметану, поставить в холодную воду или на лед и взбивать венчиком до образования густой пышной пены. Не прекращая взбивания, добавить смесь сахарной пудры с ванильным сахаром и перемешать.

Крем может быть любой — масляный, белковый, заварной.

Крем заварной на яйцах: положить в небольшую кастрюлю (лучше эмалированную) сахар, крахмал и вылить яйца; после 1—2-минутного размешивания добавить молоко, поставить на плиту и, помешивая деревянной лопаточкой, нагреть почти до кипения, т. е. до загустения и появления первых пузырьков. Снять с плиты и охладить.

Вместо яиц можно брать удвоенное количество яичных желтков.

Глазурь из сахарной пудры: сахарную пудру всыпать в кастрюлю, влить теплую воду и добавить ароматические вещества. Нагреть глазурь, помешивая лопаточкой, до 40°C.

Если изделие садится во время выпечки, значит, тесто слишком много взбивали. Если изделие опадает после выпечки, значит, его рано вынули из духовки. Если у изделия концы загибаются вверх или изделие получается мягкое, зеленоватого цвета, значит, печка недостаточно нагрета.



Для теста: 200 г муки, 100 г сливочного масла, 210 мл воды, 1/4 ч. ложки соли, 6 яиц.

Для крема: 400 мл молока или сливок, 40 г муки, 100 г сахара, желтки от 5 яиц, 1/2 ч. ложки ванилина.

Для украшения: 50 г тертого шоколада.

Вскипятить воду с маслом и солью, в горячую воду, непрерывно помешивая, всыпать муку. Тесто проварить в течение 5–6 минут на слабом огне до получения однородной белой массы.

Дать тесту немного остыть, после чего вбить в него яйца и тщательно вымесить полученную массу.

Поместить готовое тесто в кондитерский мешочек с гладкой трубочкой и отсадить на противень пирожные в виде вытянутых булочек толщиной 1,5–2 см.

Выпекать пирожные в разогретой до 180–200°C духовке в течение 30 минут. Готовые изделия охладить и через небольшие отверстия начинить каждое из них заварным кремом.

С помощью лопаточки обмазать верхнюю наружную поверхность каждого эклера оставшимся кремом.

Тертым шоколадом украсить каждое пирожное.

Заварной крем: в кастрюле тщательно размешать сахар, ванилин, муку, желтки, добавить молоко. Полученную смесь довести до кипения, непрерывно помешивая лопаткой. Когда крем загустеет, а на поверхности появятся пузырьки, снять кастрюлю с плиты и охладить крем.

Фруктовый джем для начинки нагревают на сильном огне до 107°C (от медленного нагрева он темнеет).





Для теста: 190 г муки, 60 г сливочного масла, 250 мл воды, 1/4 ч. ложки соли, 5 яиц.

Для крема: 400 мл сливок, 120 г сахара, 12 г желатина.

Для украшения: 50 мл сливок, 20 г сахара, 200 г ягод брусники.

Воду с маслом и солью довести до кипения, затем всыпать просеянную муку и, постоянно помешивая, варить тесто еще 5 минут до получения однородной массы. Готовое тесто немного охладить, после чего подмешать в него яйца.

С помощью кондитерского мешочка отсадить на противень 12 заварных розочек, соединив их в виде венка. Поместить противень с изделием в разогретую до 180°C духовку и выпекать в течение 20—30 минут.

Крем: взбить сливки с сахаром, добавить разведенный в теплой воде желатин и тщательно перемешать полученную смесь.

Часть сливок положить в кондитерский мешочек, остальные перемешать с брусникой.

Разрезать вдоль затвердевшие и подрумянившиеся розочки венка, снять верхнюю часть и наполнить каждый цветок взбитыми сливками, смешанными с брусникой.

Накрыть венок срезанной верхушкой, а каждый цветок украсить взбитыми сливками и брусникой.

Недопеченные изделия из заварного теста быстро опадают, что отрицательно сказывается на их внешнем виде. Чтобы не допустить этого, не открывайте крышку духовки до истечения двух третей времени, отведенного для выпечки.



Торт ананасовый

Для теста: 8 яиц, 240 г сахарной пудры, 240 г муки (желательно высшего сорта), 15 г пищевой соды.

Для ананасовой начинки: 0,3 л молока, 15 г ванильного сахара, 30 г муки, 150 г масла сливочного, 120 г сахарной пудры, 1 банка консервированного компота из ананасов.

Для украшения: 100 г сливок, 25 г шоколада, кусочки ананаса.

Тесто: яичные желтки растереть с сахаром до образования густой пены, добавить взбитые до пышной пены яичные белки, муку вместе с содой, массу слегка перемешать. Тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму для торта и выпекать в разогретой духовке.

Готовый торт охладить и разрезать острым ножом на три пласта, которые пропитать соком из ананасового компота, намазать начинкой и соединить.

Сверху торт украсить взбитыми сливками, тертым шоколадом и кусочками ананаса.

Ананасовая начинка: в молоке размешать ванильный сахар, муку, поставить на огонь и варить до загустения. Масло вместе с сахаром растереть, постепенно добавляя в него охлажденную кашицу и нарезанные на кусочки ананасы.

Торт творожный

Для бисквита: 4 желтка, 6 белков, 4 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки муки, 1 г ванильного сахара.

Для творожной массы: 350 г хорошо отжатого творога, 200 г масла сливочного, 1 стакан сахарной пудры, 2 желтка, 1 стакан сливок (35%-ных), 2 ст. ложки измельченной, отваренной в сахарном сиропе апельсиновой корки, 1 ст. ложка сиропа (в котором варились апельсиновые корки), натертая корка с 1/2 лимона, 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка желатина.

Для украшения: 4 яблока, 2 апельсина или 300 г земляники, 1 стакан сухого вина, 1 ст. ложка сахара.

Для желе: 3/4 стакана апельсинового сока, 1/3 стакана воды, сахар, 1 ч. ложка желатина.

Бисквитное тесто готовить холодным способом (см. стр. 13). Печь в круглой тортовой форме.

Бока и поверхность бисквита обмазать творожной массой и охладить. Положить дольки яблок, отваренных в подслащенном вине, ломтики апельсина или землянику и залить желе.

Творожная масса: масло взбить с сахарной пудрой, добавить желтки, пропущенный через мясорубку творог, цедру и сироп цитрусовых, подготовленный желатин (дать разбухнуть в холодном молоке, затем растворить на горячей водяной бане), взбитые сливки.

Желе: желатину дать разбухнуть в воде, добавить к подогретому подслащенному соку.

Торт белковый апельсиновый

Для теста: 8 яичных белков, 200 г сахарной пудры, 80 г орехов, 100 г овсяных хлопьев, цедра 1 апельсина.

Для начинки: 8 яичных желтков, 2 ст. ложки молока, 150 г сахарной пудры, 200 г масла сливочного, 4 ст. ложки апельсинового сока.

Для украшения: дольки апельсина.

Тесто: из яичных белков взбить густую пену, ввести сахар, всыпать растертые орехи, овсяные хлопья, пропущенные через мясорубку, и измельченную апельсиновую цедру.

Тесто выложить ровным слоем на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень, поставить в умеренно разогретую духовку и выпекать.

Изделие охладить, разрезать на три равные части, намазать начинкой и положить друг на друга. Сверху бисквит украсить дольками апельсина.

Начинка: яичные желтки, молоко, сахар, постоянно помешивая, варить на огне до загустения, охладить и постепенно добавив растопленное масло, перемешать, затем влить апельсиновый сок, массу тщательно размешать.

Торт пряничный

1 кг пряничного сахарного теста, 1 кг яблок (антоновка), 1 ст. ложка сахара, 1/2 стакана воды.

Для теста: 3 стакана муки, 1 1/4 стакана сахара, 50 г маргарина, 1 яйцо,

1/2 ч. ложки соды, 1 ч. ложка измельченных пряностей, 1/2 стакана воды.

Для крема шоколадного: 1 банка сгущенного молока, 400 г масла сливочного,

2 ст. ложки какао, 2 ст. ложки коньяка.

Для обсыпки: 1 стакан орехов.

Тесто приготовить из перечисленных выше ингредиентов, пропустить через мясорубку (без ножа), выложить на лист, печь в духовке, помешивая. Испеченную крошку остудить, смешав с шоколадным кремом, и разделить на две части. Одну часть положить в плоскую тарелку, придав массе желаемую форму: круглую, квадратную или в виде сердца, переложить очищенными, тушенными в сахарной воде в духовке дольками яблок (они не должны быть разваренными). На дольки яблок положить вторую часть пряничной массы, посыпать обжаренными, немного измельченными орехами.

Крем: банку сгущенного молока варить 1 час в воде, затем остудить и по частям добавить к взбитому маслу. После этого к крему добавить коньяк и какао.



Для теста: 4 яичных белка, 0,5 стакана сахарной пудры, сок от половины лимона.

Для крема: 100 г сливочного масла, 3 ст. ложки сгущенного молока, 2 ч. ложки сиропа из любого варенья, 1 ч. ложка коньяка, щепотка ванильного сахара, 0,5 плитки шоколада.

Яичные белки взбить в густую пену, добавить сахарную пудру и над паром взбивать до загустения (белковая пена не должна растекаться).

После этого добавить лимонный сок и перемешать.

Готовую массу выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, небольшими порциями при помощи кондитерского мешочка. Пирожные подсушить в не очень горячей духовке.

Затем на блюдо выложить один слой безе, смазать кремом, следующий слой разложить в хаотичном порядке и тоже промазать кремом. Сверху торт полить растопленным на водяной бане шоколадом, причем шоколад выливать тонкой струйкой, чтобы получились шоколадные полосы.

Крем: сгущенное молоко прокипятить и охладить. Сливочное масло разогреть в кастрюльке до консистенции густой сметаны, а потом взбить до пышности. Не прекращая взбивать, добавить сгущенное молоко, сироп из варенья, коньяк, ванильный сахар и тщательно перемешать.





Для белкового теста: 3 яичных белка, 100 г сахарной пудры, щепотка ванилина.

Для песочного теста: 2 стакана муки, 0,5 стакана сахара, 200 г сливочного масла, 2 яйца, щепотка соли.

Для крема: 100 г сливочного масла, 4 ст. ложки сгущенного молока.

Для посыпки: миндаль.

3 ст. ложки клубничного джема.

Песочное тесто: смешать в миске масло, сахар и яйца, растереть до получения однородной массы. После этого всыпать муку и замесить тесто. Готовое тесто раскатать в пласт, вырезать из него стаканом или специальной формочкой кружки. Разложить их на противне, смазанном маслом, и испечь в горячей духовке.

Белковое тесто: яичные белки (предварительно охлажденные) взбить в крутую пену, затем всыпать сахарную пудру и ванилин и взбивать до загустения. Из кондитерского мешочка белковое тесто выпускать небольшими порциями на пергаментную бумагу, пропитанную маслом и постеленную на противень. Безе выпекать (подсушивать) в не очень горячей духовке в течение 10 минут.

Миндаль очистить и измельчить.

На блюдо положить испеченные песочные кружки, каждый намазать клубничным джемом, сверху разместить безе. Каждое безе намазать кремом и посыпать миндалем.

Крем: сливочное масло растереть в кастрюльке, чтобы оно стало мягким, но не растаяло полностью. После этого взбить его в пышную белую массу. Не прекращая взбивать, небольшими порциями добавить сгущенное молоко и взбить до получения однородной массы.





*5 яичных белков, 350 г сахарной пудры.
Для смазывания бумаги: 1—2 ст. ложки
маргарина.*

Белки размешать с сахаром в эмалированной посуде. Поставить ее на пар (в кастрюлю с кипящей водой так, чтобы посуда с белками не соприкасалась с водой) и взбивать до образования тугой пены.

Снять с огня и, продолжая взбивать, охладить; затем кондитерским шприцем или корнетиком, изготовленным из пергаментной бумаги, уложить массу в виде лепешек желаемой формы на смазанный жиром лист пергаментной бумаги или фольгу, положенные на противень.

Пена не должна растекаться!

Выпекать на слабом огне при температуре 120°C, пока лепешки не просушатся и не станут легкими и светло-желтыми. На это уходит, в зависимости от толщины лепешек, 30—40 минут.

*Во время выпечки дверцы духовки можно
слегка приоткрыть.*

Соединить лепешки по две при помощи любого крема.





700 г яблок, 250 г сахарной пудры, 8 яичных белков.

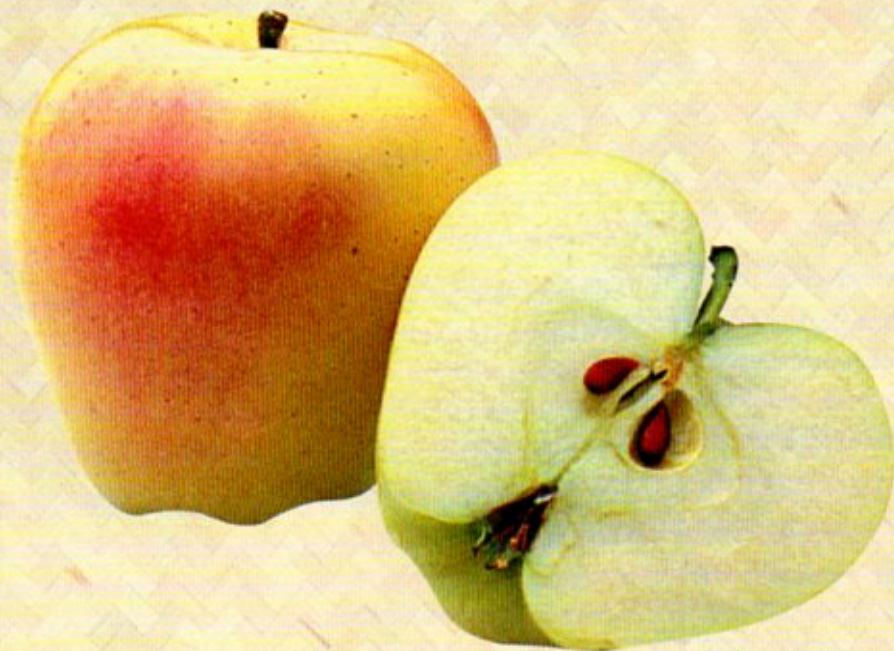
Яблоки с удаленными плодоножками промыть, испечь, протерев через сито, смешать с сахарной пудрой и яичными белками и взбить на холоде в густую пышную массу.

Чтобы безе при выпечке не затвердело снизу, его надо выпекать на досках, сильно смоченных водой и накрытых бумагой.

Массу положить на бумагу ложкой так, чтобы образовался красивый гребешок.

Безе выпекать в духовке 30—40 минут при температуре 90—100°C. Когда образуется твердая корочка, безе с помощью ножа удалить с бумаги и еще немного подсушить доньшко.

Нужно следить, чтобы при взбивании в белок не попали какие-нибудь примеси: желток, вода или жир с посуды. В противном случае взбить белок не удастся.





Для теста: 7 яиц, 150 г сахара, 60 г сахарной пудры для взбивания белков, 250 г растертого очищенного миндаля, 30 г тертых бисквитных сухариков, 1 ст. ложка коньяка, 1 ст. ложка какао.

Для крема: 150 г масла сливочного, 150 г сахарной пудры, 100 г растертых орехов, 1 ст. ложка коньяка.

Для украшения: цукаты, орехи.

Яичные желтки растереть с сахаром, добавить взбитые с сахарной пудрой яичные белки, миндаль, какао и тертые сухари.

Тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму и выпекать в духовке на небольшом огне.

Готовый и охлажденный корж разрезать на 2 пласта одинаковой толщины, пропитать коньяком, намазать кремом и соединить.

Сверху торт и его боковые стороны украсить кремом, цукатами, орехами.

Крем: масло растереть с сахаром, добавить орехи и коньяк, перемешать.

Алюминиевая посуда придает взбиваемым белкам темный цвет, а от эмалированной может отбиться кусочек эмали и попасть в белок. Поэтому лучше всего взбивать белок в фарфоровой, пластмассовой, стеклянной или медной посуде с толстыми стенками.







Для теста: 100 г масла сливочного или маргарина, 100 г сахарной пудры, 100 г шоколада, 6 яиц, 30 г ванильного сахара, 100 г очищенного от кожицы растертого миндаля, 40 г тертых бисквитных сухарей (или печенья), щепотка питьевой соды.

Для шоколадной начинки: 200 г масла сливочного, 150 г сахарной пудры, 100 г шоколада, 50 г очищенного от кожицы растертого миндаля.

Для украшения: 3 ст. ложки взбитых сливок и фрукты.

Масло или маргарин, сахар и размягченный шоколад размешать, затем, не переставая помешивать, добавить по одному яичные желтки.

Густую белковую пену взбить сначала с ванильным сахаром, затем с миндалем и тертыми бисквитными сухарями, смешанными с содой, и примешать к желтковой массе.

Тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму для торта.

Выпекать в умеренно разогретой духовке.

Готовый и охлажденный торт разрезать на два пласта одинаковой толщины, намазать шоколадной начинкой и соединить.

Сверху торт и его боковые стороны также намазать начинкой и украсить взбитыми сливками и фруктами.

Шоколадная начинка: масло растереть с сахаром и размягченным шоколадом, добавить миндаль и хорошо перемешать.



Для теста: 0,5 кг мака, 10 яиц, 1 1/2 стакана сахара, 3 ст. ложки молотых сухарей, 3 ст. ложки меда, 1/2 ч. ложки соды, 3 ст. ложки изюма, цедра 1 апельсина, 2 ст. ложки орехов.

Для крема: 60 г масла или маргарина, 1 стакан сахара, яичный желток, 1/2 стакана крепкого кофе.

Для украшения: грецкие орехи.

Тесто: мак залить кипящей водой и оставить в ней на 10–12 часов, затем трижды пропустить через мясорубку.

Отделить яичные желтки от белков. Желтки растереть с сахаром, добавить измельченные орехи, цедру апельсина, промытый изюм, добавить молотые сухари, мед, соду и тщательно перемешать. Ввести взбитые в пену белки, осторожно перемешивая.

Вылить массу в смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями круглую форму.

Выпекать около 40 минут в духовом шкафу при среднем нагреве.

Выпеченный корж охладить, вынуть из формы, разрезать на 3 круглые лепешки, каждую смазать кремом, соединить.

Смазать кремом поверхность и боковые стороны торта, украсить орехами.

Крем: сливочное масло или маргарин тщательно растереть с сахарным песком и яичными желтками до однородной массы. Затем влить крепкий кофе.

Сливочное масло даже в холодильнике по истечении некоторого времени теряет вкус. Чтобы вернуть ему свежесть, воткните в масло очищенную и промытую морковь и продержите ее 3–4 часа.

Чтобы рассыпчатый торт или пирог при разрезании не развалился, нагрейте нож в кипятке.



Для теста: 2 стакана муки, 0,5 стакана сахарного песка, 75 г масла сливочного или маргарина, 1 яйцо, 4 ст. ложки сметаны, 0,5 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки пищевой соды.

Для начинки: 1 стакан грецких орехов, 0,5 стакана сахарного песка, 2 ст. ложки меда, 1/8 ч. ложки корицы.

Для смазки: 1 яйцо.

Приготовить сладкое тесто на сметане и соде (см. стр. 19).

Раскатать тесто в пласт размером 20×25 см. Один край (более толстый) смазать яйцом, а более тонкий — медом, посыпать растертыми орехами и сахаром. С тонкого края свернуть пласт в рулет, положить на смазанный маслом противень. Смазать рулет яйцом, для выхода пара в тесте палочкой сделать 5—6 уколов.

Выпекать 30—40 минут при температуре 180—200°C.

Грецкие орехи для тортов и пирожных рекомендуется до употребления слегка прокалить в духовом шкафу. Это придаст им приятный привкус лесного ореха.





Для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, 50 г масла сливочного, 1/4 стакана воды, 2 ст. ложки сахара, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки: 500 г яблок, 2 ст. ложки сахара, 1/2 стакана сухарей, 1/2 ложки корицы молотой, 20 г масла сливочного.

Для смазки: 1 яйцо.

Растереть венчиком яйца, сахар и соль, добавить воду и перемешать до растворения соли и сахара.

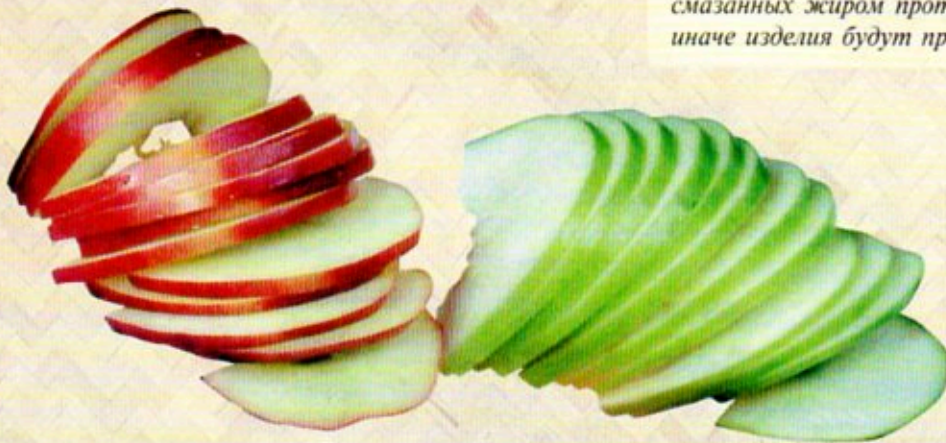
Муку просеять на столе, сделать в муке лунку, положить в нее размятое масло, добавить яичную смесь с водой и замесить крутое тесто.

Дать тесту 30—40 минут постоять.

Затем раскатать тесто в очень тонкую (толщиной 1 мм) четырехугольную лепешку, положить на чистую салфетку, смазать лепешку маслом, покрыть слоем яблок, нашинкованных тонкими ломтиками, посыпать сахаром, смешанным с молотой корицей и сухарями, завернуть с помощью салфетки лепешку теста с яблоками в рулет. Положить на противень, смазанный маслом, швом вниз.

Поверхность рулета смазать яйцом, сделать ножом в нескольких местах проколы и выпекать 25—30 минут при температуре 200—220°C.

Выпекать изделия следует на равномерно смазанных жиром противнях, листах, в формах, иначе изделия будут прилипать к ним.





Для теста: 2 яйца, 1,5 стакана молока, 1/2 ч. ложки пищевой соды, 1 ст. ложка уксуса, 2 ст. ложки топленого масла, пшеничная мука.

Для начинки: 500 г сыра, 2 яйца, 1 ст. ложка топленого масла.

Яйца смешать с маслом и тщательно взбить, потом добавить соды, разведенной в уксусе, и молока, размешать, всыпать пшеничную муку (сколько потребуется для не очень крутого теста) и быстро замесить.

Готовое тесто разделить на лепешки, каждую из них раскатать в ровный пласт толщиной 1/2 см.

Лепешки положить на противень, посыпать мукой, сверху на них положить ровным слоем начинку из сыра, потом накрыть другими лепешками, защипнуть.

Поставить хачапури для выпечки в духовой шкаф или печь.

Начинка: измельченный сыр смешать с сырыми яйцами и топленым маслом.

Готовность изделия можно легко установить, проколов его спичкой: если изделие готово, вынутая спичка останется сухой.

Чтобы быстрее взбить сливочное масло, нарежьте его кусочками, положите на тарелку и поместите в кастрюлю с горячей водой. Как только масло размягчится, приступайте к процедуре взбивания.



2 стакана муки, 1 ч. ложка соли, 2 ч. ложки сахара, 75 г масла сливочного или маргарина, 6 ст. ложек сметаны, 1/4 ч. ложки пищевой соды, 1/2 ч. ложки тмина.

Муку размешать с содой и просеять.

Сметану, соль и сахар перемешать до растворения соли и сахара.

Предварительно размятое масло или маргарин взбить в посуде деревянной лопаточкой в течение 5—8 минут, постепенно добавить смесь сметаны, затем муку и быстро — в течение 20—30 секунд — замесить тесто.

Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм, разрезать на полоски шириной 10 см, каждую полоску разрезать на узкие полосочки шириной 5 мм.

На стол высыпать соль и тмин, в которых обкатать каждую полосочку.

Положить полосочки на смазанный маслом противень и выпекать 10—12 минут при температуре 220—240°C.

Кислота в сметане, соприкасаясь с содой, образует углекислый газ, который при длительном перемешивании теста улетучивается, отчего изделие получается плотным, неразрыхленным.

Тесто нужно замешивать в абсолютно чистой посуде, чтобы в нем не было посторонних запахов и привкусов.



Кукурузный кекс

1 стакан кукурузной муки, 1 стакан пшеничной муки, 1/4 стакана сахарного песка, 2 яйца, 1 1/2 стакана простокваши или кефира, 1/2 ч. ложки соды, 1/2 стакана изюма, 50 г масла сливочного или маргарина, 1/4 ч. ложки соли, 2 г ванильного сахара.

Кукурузную и пшеничную муку, а также соду перемешать.

Яйца, сахар, соль, ванильный сахар и простоквашу также перемешать.

Соединить обе массы, добавив промытый изюм, растопленное масло, и быстро перемешать все продукты. При продолжительном замесе тесто станет плотным.

Готовое тесто выложить в формы или на противень, смазанные маслом и посыпанные мукой.

Выпекать 40—50 минут при температуре 200—210°C.

Сверху кекс можно покрыть глазурью.

Печенье из овсяных хлопьев

2 стакана овсяных хлопьев, 1 ч. ложка муки, 3/4 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1/2 стакана орехов, 1 г ванильного сахара, или цедра с 1 лимона либо апельсина, или 1 ст. ложка ликера.

Масло с сахаром и ароматическими веществами растереть в кастрюле деревянной лопаточкой до побеления и, растирая, постепенно добавлять по одному яйцу.

Когда в массе исчезнут крупинки сахара, добавить овсяные хлопья, предварительно перемешав их с пшеничной мукой и мелко нарубленными орехами (арахисом).

Тесто слегка перемешать и брать ложечкой, а другой ложечкой выталкивать его из первой на смазанный маслом и посыпанный мукой противень.

После 15—20-минутной выпечки при температуре 170—200°C осторожно снять печенье с противня ножом.



0,75 л молока, 100 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 1 яйцо, 350 г муки, 30 г растопленного масла сливочного.

Для смазки: свиное сало или пчелиный воск.

В молоке (половина нормы) размешать сахарную пудру, ванильный сахар, яйцо, теплое растопленное масло, муку и замесить тесто. Затем добавить остальное молоко, тщательно размешать и оставить на 1 час на расстойку.

Вафельницу (форма из жести или электровафельница) нагреть, смазать жиром, выложить в нее тесто, форму плотно сжать, тесто, выступившее наружу на боковые стороны, снять ножом.

Выпекать вафли на небольшом огне в духовке.

Готовое изделие выложить из формы и переложить на доску.

При желании сделать вафельные трубочки, готовые, еще теплые вафли свернуть на скалку и сразу же подсушить в духовке.

Вафельное тесто при выпечке не будет прилипать к форме, если вначале закладывать только желтки. Белки же вводят в тесто во взбитом состоянии в конце приготовления.



Пряники «Тульские»

Для теста: 3 стакана муки, 3/4 стакана сахара, 1/2 стакана меда, 50 г масла или маргарина, 2 яйца, 1/2 ч. ложки соды, 1/2 ч. ложки пряностей (кориандр, корица, кардамон, мускатный орех, гвоздика), 1/4 стакана воды.

Для начинки: стакан варенья густого или джема.

Для смазки: 1 яйцо.

Для сахарного сиропа: 4 ст. ложки сахара, 6 ст. ложек воды.

В миску положить мед, сахар, налить воду и нагреть до 70—75°C, добавить половину муки и мелко растертые пряности, перемешать. Тесто охладить до комнатной температуры, добавить яйца, оставшуюся муку с содой, масло и тщательно перемешать.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5—6 мм, положить посредине густое варенье и размазать его почти до краев лепешки, края смазать яйцом, сверху варенье накрыть другой лепешкой.

Чтобы варенье не вытекло, прижать края лепешек так, чтобы они прочно склеились, формочкой вырезать фигурки.

Выпекать пряники 10—12 минут при температуре 240—250°C.

Испеченные пряники можно глазировать сахарным сиропом и нанести рисунок.

Пряники шоколадные

3 стакана муки, 1 1/2 стакана сахара или меда, 3 ч. ложки какао-порошка, 1 ч. ложка соды, 100 г масла, 4 яйца, 1 ч. ложка пряностей (кориандр, корица, кардамон, мускатный орех, гвоздика).

Сахар или мед, масло, пряности и какао-порошок растирать лопаточкой в течение 5—6 минут. Продолжая растирать массу, добавить яичные желтки; затем взбитые белки, муку, предварительно смешав ее с содой, и вымесить до получения однородной массы.

Готовое тесто раскатать в ровный пласт толщиной 5—8 мм и разрезать ножом или выемкой на разные фигурки.

Выпекать в течение 5—15 минут при температуре 220—240°C.



*Для теста: 500 г пшеничной муки, 3/4 стакана воды,
1 яйцо, 1/2 ч. ложки соли.*

Для жарки: 200 г топленого жира.

*Для фарша: 400 г баранины, 100 г сала, 2—3 луковицы,
черный молотый перец, соль, зелень петрушки,
2—3 ст. ложки воды.*

Тесто приготовить из муки, воды, яйца и соли.

Раскатать тесто до толщины 1—2 мм, вырезать круги величиной с чайное блюдце.

На половину каждого круга положить фарш, накрыть другой половиной, соединить.

Жарить чебуреки в сковороде на топленом жире.

Фарш: баранину, сало вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки и, перемешивая, влить холодную воду.

Пирог «Катлама» с маком

*Для теста: 2 стакана муки, 1 ч. ложка сахарной
пудры, 1 яйцо, 1/4 ч. ложки соли, 1/2 стакана воды.*

*Для начинки: 1 1/2 стакана мака, 1/2 стакана
сахара, 100 г сливочного масла.*

Для смазки: 1 яйцо.

В посуду влить воду, растворить в ней сахар, соль, яйцо и быстро перемешать с просеянной мукой до получения однородного теста.

Через 1 час из теста раскатать 5 лепешек одинакового размера толщиной около 2 мм.

Одну лепешку положить на смазанный маслом противень.

Середину лепешки смазать растопленным маслом, посыпать маком и сахаром, края смазать яйцом и наложить на мак вторую лепешку. Так, складывая слоями мак и тесто, сложить все лепешки.

Последнюю лепешку смазать яйцом, сделать 3—5 проколов.

Выпекать 20—30 минут при температуре 190—220°C.



Хворост из пресного теста

*2 стакана муки, 1 ст. ложка сахарной пудры,
75 г сливочного масла, 6 яиц, 1/8 ч. ложки соли,
2 г ванильного сахара.*

Для жаренья: жир.

Для обсыпки: 2 ст. ложки сахарной пудры.

Все продукты, за исключением муки, перемешать, затем добавить муку и в течение 2—3 минут замесить крутое тесто.

Через 1 час тесто тонко раскатать, как на лапшу.

Нарезать полоски длиной 10 см и шириной 4—5 см. Переплести по две полоски.

Положить переплетенные полоски в горячее масло.

Когда хворост всплывет, его вынуть, положить на сито, чтобы стек лишний жир.

Посыпать хворост сахарной пудрой.

Хворост

*1 стакан муки, 50 г дрожжей, 2 ч. ложки сахарного
песка, 1 яйцо, 1/4 стакана воды, 1/8 ч. ложки соли.*

Для жаренья: жир.

Для обсыпки: 1 ст. ложка сахарной пудры.

Растворить дрожжи в воде, добавить столько муки, чтобы образовалась жидкая кашица, и поставить в теплое место на 1 час.

Растереть яйцо с сахаром и солью. Из всех продуктов замесить густое тесто, как для лапши. Сформовать шарики величиной с куриное яйцо, раскатать их в тонкую лепешку.

В середине лепешки сделать ножом параллельные разрезы, не нарушая края лепешки. Образовавшиеся ленточки перетягивать то с одной, то с другой стороны навстречу так, чтобы образовалось переплетение из теста.

В узкую кастрюлю с кипящим жиром палочкой опустить сформованное тесто. Двигать палочкой в разных направлениях посредине теста, пока хворост не приобретет форму, подобную розочке. Вначале обжарить одну сторону, потом другую.

Охлажденное изделие посыпать сахарной пудрой.



2 крупных яблока, 75 г сахара, 2 яйца, 1/2 ч. ложки молотой корицы, 500 г черствого белого хлеба, 50 г сливочного масла.

У яблок удалить сердцевину, нарезать их тонкими ломтиками, посыпать сахаром и корицей.

У хлеба срезать корочку и нарезать его ломтиками. Обмакивая ломтики во взбитые яйца, выложить ровным слоем на смазанную маслом сковороду.

Поверх хлеба выложить подготовленные яблоки, закрыть их еще одним слоем ломтиков хлеба, одна сторона которых смочена в яйце, а другая оставлена сухой.

Залить блюдо остатками взбитого яйца, посыпать сахаром и запекать в духовке в течение 10—12 минут.

Перед подачей на стол запеканку полить растопленным сливочным маслом.

Черствый хлеб можно использовать для приготовления горячих бутербродов, гренков и запеканок.

Зачерствевший хлеб можно разогреть на пару, тогда он снова станет мягким.





25 шт. прямоугольного печенья, 400 г мягкого творога, 100 г сахара, 1 ч. ложка ванилина, 3 ст. ложки брусничного соуса.

Для украшения: 1 киви.

Выложить творог в глубокую миску, добавить сахар и ванилин и перетереть до получения однородной массы.

Выложить на блюдо 5 шт. печенья таким образом, чтобы получился ровный прямоугольник, и полить 1 ст. ложкой брусничного соуса.

Выложить на слой печенья $\frac{1}{3}$ творожной массы.

Творожную массу снова накрыть слоем печенья, пропитать его 1 ст. ложкой брусничного соуса и опять накрыть печеньем, политым соусом. Последним слоем выложить оставшуюся творожную массу и тщательно разровнять.

Киви очистить от кожицы и нарезать тонкими кружками.

Уложить кружки киви поверх торта для украшения. Готовый торт закрыть крышкой и выдержать 1 час в холодном месте для пропитывания.

Если готовить такой торт на природе, то нужно формировать его в пластиковом контейнере с герметичной крышкой, а охлаждать можно, поместив в воду.





400 г печенья, 200 г сливочного масла,
3 ст. ложки какао-порошка, 3 ст. ложки сахара,
1 ч. ложка ванильного сахара

Печенье поломать на кусочки и немного потолочь скалкой.

В миску с размягченным сливочным маслом всыпать сахар, ванильный сахар, какао-порошок и перетереть ложкой до образования однородной массы.

В миску с печеньем выложить масляно-шоколадную смесь и тщательно перемешать.

Выложить полученную смесь на полиэтиленовую пищевую пленку и сформовать колбасу, затем плотно завернуть края и закрутить концы пленки. Выдержать шоколадную колбасу 30 минут в холодильнике, затем снять пленку, нарезать кружками и разложить на блюде.

В шоколадную колбасу можно добавлять дробленые орехи, изюм, курагу, кусочки фруктового мармелада и цукатов, чтобы разнообразить ее вкус.

Если это блюдо получилось слишком сухим и рассыпается при формировании, то нужно добавить немного масла и еще раз перемешать.



Сравнительная таблица объемной массы (веса) некоторых продуктов (в граммах)

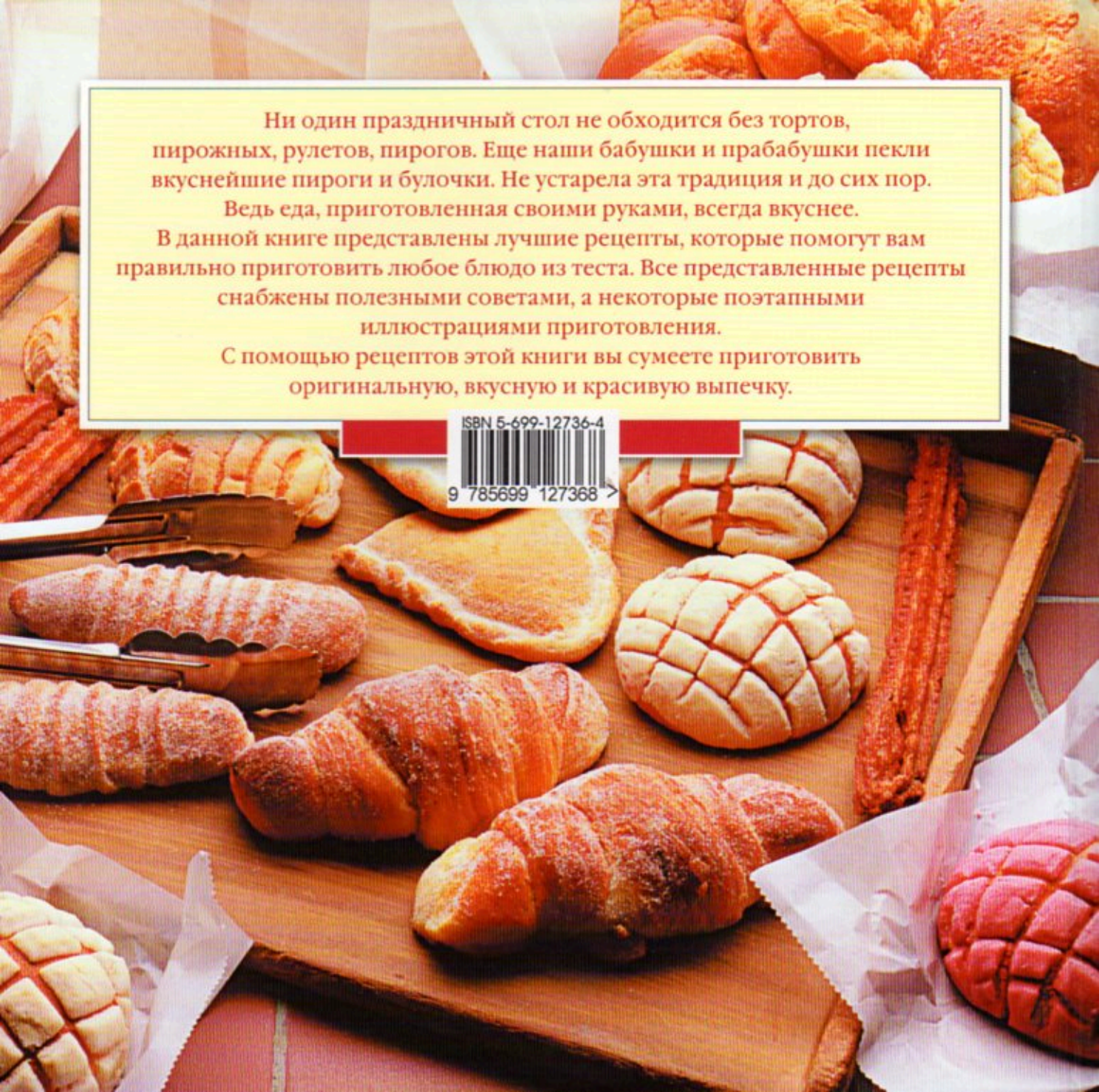
Наименование продуктов	Стакан тонкий (250 см ³)	Стакан граненый (200 см ³)	Столовая ложка	Чайная ложка	1 штука
Арахис очищенный	175	140	25	—	—
Варенье	330	270	50	17	—
Вишня свежая	190	150	30	—	—
Вода	250	200	18	5	—
Горох лущеный	230	—	—	—	—
нелущеный	200	—	—	—	—
Желатин (в порошке)	—	—	15	5	—
(листик)	2,5	—	—	—	—
Изюм	190	155	25	7	—
Какао (порошок)	—	—	25	9	—
Капуста свежая средняя	—	—	—	—	1500
Картофель средний	—	—	—	—	100
Кислота лимонная (кристаллическая)	—	—	25	8	—
Клубника свежая	150	120	25	—	—
Корица молотая	—	—	20	8	—
Кофе молотый	—	—	20	7	—
Крупа «Геркулес»	90	—	12	—	—
гречневая	210	165	25	7	—
манная	200	—	25	—	—
перловая	230	—	25	—	—
ячневая	180	—	20	—	—
Кукурузная мука	160	130	30	10	—
Ликер	—	—	20	7	—
Лук средний	—	—	—	—	75
Мак	—	135	18	5	—
Малина свежая	140	110	20	—	—
Маргарин растопленный	230	180	15	4	—
Масло животное растопленное	240	185	17	5	—
Масло растительное	240	190	17	5	—
Миндаль (ядро)	160	130	30	10	—
Молоко сгущенное	—	—	30	12	—
сухое	120	100	20	5	—
цельное	255	204	18	5	—

Сравнительная таблица объемной массы (веса) некоторых продуктов (в граммах)

Наименование продуктов	Стакан тонкий (250 см ³)	Стакан граненый (200 см ³)	Столовая ложка	Чайная ложка	1 штука
Морковь средняя	—	—	—	—	75
Мука картофельная	180	150	30	10	—
пшеничная	160	130	30	10	—
Огурец средний	—	—	—	—	100
Орех фундук (ядро)	170	130	30	10	—
Перец молотый	—	—	—	5	—
Петрушка	—	—	—	—	50
Помидор средний	—	—	—	—	100
Пшено	220	—	25	—	—
Пюре земляничное и др.	350	290	50	17	—
Рис	240	180	30	10	—
Саго	180	160	20	6	—
Сахар пиленый	200 (22 шт.)	140 (16 шт.)	—	—	9
Сахарный песок	230	170	25	10	—
Сахарная пудра	180	140	25	10	—
Сливки	250	200	14	5	—
Свекла	—	—	—	—	150
Сметана	250	210	25	10	—
Сода питьевая	—	—	28	12	—
Соль	—	—	30	10	—
Сухари молотые	125	100	15	5	—
Томат-пюре	220	—	25	5	—
Уксус	—	—	15	5	—
Фасоль	220	—	—	—	—
Хлопья кукурузные	50	40	17	2	—
овсяные	100	80	14	4	—
Чечевица	210	—	—	—	—
Черная смородина	180	140	30	—	—
Яичный порошок	225	180	25	10	—
белок	11 шт.	9 шт.	—	—	23
желток	12 шт.	10 шт.	—	—	20
Яйцо без скорлупы	6 шт.	—	—	—	43

Посуда и приспособления	3	Песочное печенье с изюмом	73
Продукты, используемые при выпечке	5	Двухцветное песочное печенье	75
Дрожжевое тесто: опарное и безопарное	8	Рулетное печенье с повидлом	77
Песочное тесто	11	Шахматное печенье	79
Бисквитное тесто	13	Печенье с начинкой из яблочного мармелада	81
Слоеное тесто	15	Пирожное песочно-миндальное	83
Заварное тесто	18	Орешки со сгущенным молоком	85
Сладкое тесто на соде и сметане	19	Ореховые кольца	87
Миндальное тесто	20	Печенье «Кокосовое»	89
Украшение изделий	20	Открытый яблочный пирог	89
Булочки с изюмом	27	Пирог сырный с грудинкой	93
Булочки с маком и орехами	29	Пирог с повидлом	95
Баба ванильная	31	Корзиночки с творогом и изюмом	96
Пирожки с вареньем (повидлом)	33	Сахарные рогалики	96
Пончики	33	Пирожные песочные «Кольца с миндалем»	97
Ватрушки с творогом и изюмом «Великолепные»	35	Пирожные песочные «Полоски с масляным кремом»	97
Пирожки с рисом, яйцом и зеленым луком	37	Фруктовые корзиночки	99
Расстегаи с мясом	39	Корзиночки с вареньем и кремом	101
Кулебяка с мясом	41	Корзиночки ореховые с кремом	103
Кулебяка с капустой	43	Корзиночки песочные с белковой начинкой	105
Плетенка с халвой	45	Суфле из красной смородины на песочной основе	107
Пирог с курагой и сливовым вареньем	47	Торт песочный со сливочным кремом	109
Пирог с консервированными персиками	49	Печенье с посыпкой	110
Лимонный пирог	51	Торт «Пражский»	110
Открытый творожный пирог	53	Пирожные «Картошка»	111
Пирог с капустой	55	Пирожные двухслойные	111
Пирог рыбный	57	Бисквит с яблоками	113
Пасхальный кулич	59	Маковый бисквит	115
Бантики с маком	60	Лимонный кекс	117
Торт лимонный	60	Кекс «Для любимой»	119
Торт с овсяными хлопьями	61	Шоколадный бисквит	121
Торт шоколадный	61	Кекс банановый	123
Печенье «Полосатики»	63	Кексы с персиками	125
Печенье «Обсыпное»	65	Рулет шоколадный	127
Узорное печенье	67		
Песочное печенье с орехами	67		
Сырное печенье	71		

Рулет клубничный	129	Слоеные сумочки с творогом и цукатами	197
Лимонные рулетики	131	Слоеные пирожки с орехами	199
Рулетики со взбитыми сливками	133	Курник	201
Рулет бисквитно-фруктовый	135	Торт слоеный с белковым кремом	203
Яблочная шарлотка с бисквитом	137	Пирожное «Наполеон» с масляным или заварным кремом	205
Ореховый бисквит с безе	139	Пирожное «Эклер»	207
Бисквит с апельсином	141	Эклеры	209
Брусничный торт	143	Брусничный венок	211
Торт творожный с шоколадной посыпкой	145	Торт ананасовый	212
Торт «Ромашковое поле»	147	Торт творожный	212
Торт шоколадный	149	Торт белковый апельсиновый	213
Торт бисквитный с начинкой из какао	151	Торт пряничный	213
Торт «Сон в летнюю ночь»	153	Торт «Графские развалины»	215
Ореховый торт «Вечерний»	155	Пирожное «Лакомка»	217
Торт бисквитный ореховый	157	Пирожное «Безе»	219
Торт ореховый «Лесная сказка»	157	Безе яблочное	221
Торт «Белый попугай»	161	Торт «Вечерний»	223
Торт «Экзотика»	163	Торт миндально-шоколадный	225
Торт ореховый	165	Медово-маковый торт	227
Торт «Вишневый сад»	167	Рулет с гречкиными орехами и медом	229
Пирожное «Чудесное мгновение»	169	Струдель с яблоками	231
Пирожное «Забава»	171	Хачапури из слоеного теста	233
Пирожное «Киви»	173	Печенье «Соленые палочки» для пива	235
Клубничный торт «Очарование»	175	Кукурузный кекс	237
Пирожное «Дары солнца»	177	Печенье из овсяных хлопьев	237
Клубничное пирожное	179	Вафли новогодние	239
Пирожное «Птичье гнездо»	181	Пряники «Тульские»	241
Пирожное «Меренги»	182	Пряники шоколадные	241
Пирожное апельсиновое	182	Чебуреки	243
Пирожное бисквитно-кремовое	183	Пирог «Катлама» с маком	243
Пирожное яблочное	183	Хворост из пресного теста	245
Слоеные завитушки с маком	185	Хворост	245
Завитушки слоеные с корицей	187	Хлебная запеканка с яблоками	247
Слоеное печенье	187	Торт из печенья с творожной прослойкой	249
Завитушки с изюмом	189	Шоколадная колбаска	251
«Ушки»	191	Сравнительная таблица объемной массы некоторых продуктов	252
Языки слоеные	193		
Пахлава бакинская	195		



Ни один праздничный стол не обходится без тортов, пирожных, рулетов, пирогов. Еще наши бабушки и прабабушки пекли вкуснейшие пироги и булочки. Не устарела эта традиция и до сих пор.

Ведь еда, приготовленная своими руками, всегда вкуснее.

В данной книге представлены лучшие рецепты, которые помогут вам правильно приготовить любое блюдо из теста. Все представленные рецепты снабжены полезными советами, а некоторые поэтапными иллюстрациями приготовления.

С помощью рецептов этой книги вы сумеете приготовить оригинальную, вкусную и красивую выпечку.

ISBN 5-699-12736-4



9 785699 127368 >