

Н. И. БРУННЕК

МЕЛКИЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Н. И. БРУННЕК

**МЕЛКИЕ
ИЗДЕЛИЯ
ИЗ ТЕСТА**



МОСКВА ВО «АГРОПРОМИЗДАТ» 1990

ББК 36.992

Б 89

УДК 641.55(083)

Редактор Л. И. Воробьева

Бруннек Н. И.

Б 89 Мелкие изделия из теста. — М.: Агропромиздат, 1990, 112 с.: ил.

ISBN 5—10—001911—5

Книга предлагает домашним кулинарам рецепты мелких кондитерских изделий из теста. Автор дает технологию приготовления их, делится личным опытом, предлагает полезные советы.

Б 3404000000—197
035(01)—90 без объявл.

ББК 36.992

Бруннек Нинель Ивановна

МЕЛКИЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Зав. редакцией **Т. С. Микаэльян**
Оформление художника **В. П. Трифонова**
Рисунки художника **Б. К. Ушакова**
Художественный редактор **В. А. Чуракова**
Технический редактор **Ю. Г. Москалева**
Корректор **А. П. Шахрова**

ИБ № 6937

Сдано в набор 17.10.89. Подписано к печати 17.01.90. Формат 84×106^{1/32}. Бумага тип. № 2. Гарнитура Ж-рубленая. Печать высокая. Усл. печ. л. 5,88. Усл. кр.-отт. 6,30. Уч.-изд. л. 5,97. Изд. № 425. Тираж 600 000 экз. (1-й завод 1—200 000 экз.) Заказ № 420. Цена 50 коп.

Ордена Трудового Красного Знамени ВО «Агропромиздат», 107807, ГСП-6, Москва, Б-78, ул. Садовая-Спасская, 18.

Владимирская типография Госкомпечати СССР,
600000 г. Владимир, Октябрьский пр., д. 7.

ISBN 5—10—001911—5

© Н. И. Бруннек, 1990



ПРЕДИСЛОВИЕ

Мучные кондитерские изделия обладают высокой энергетической ценностью и усвояемостью, отличаются приятным вкусом и привлекательным внешним видом. Высокая пищевая ценность изделий обуславливается значительным содержанием углеводов, жиров и белков. Благодаря использованию яичных и молочных продуктов, овощей, плодов, меда, орехов повышается содержание витаминов, а соответственно и биологическая ценность мучных кондитерских изделий.

Печенье и другие небольшие по размеру мучные изделия довольно разнообразны по составу продуктов. Это, по существу, ценный пищевой концентрат с длительными сроками хранения. Приготовление их в домашних условиях не столь трудоемко, и каждый, кто не пожалеет немного свободного времени, сумеет порадовать близких приятным лакомством.

В этой книге приведены рецептуры печенья различных видов.

Сдобное печенье — разнообразные высококалорийные мучные кондитерские изделия мелкого размера, различные по вкусу и форме. Разновидности его — песочные, взбивные, миндальные печенья и сухарики.

Песочные сдобные печенья содержат значительное количество жира и сахара, к ним относятся песочно-выемное и песочно-отсадочное. Песочно-выемное готовят из пластичного теста, песочно-отсадочное — из жидкого теста сметанообразной консистенции. Формуют (отсаживают) тесто с помощью кондитерского мешка, шприца или корнетика.

Взбивные сдобные печенья — бисквитно-взбивное и белково-взбивное. Бисквитно-взбивное сдобное печенье содержит большое количество яиц. Готовят его из жидкого теста сметанообразной консистенции, оно должно быть хорошо взбитым — пышным.

В состав белково-взбивного сдобного печенья входят, как правило, белки и сахар, готовится оно из хорошо взбитого пышного теста. Формовать тесто для этих изделий лучше всего с помощью кондитерского мешка, шприца или корнетика. Выпеченное взбивное печенье отличается легкостью и крупнопористостью.

Миндальное печенье содержит значительное количество белка, сахара, измельченного ореха или миндаля. Готовое тесто должно быть хорошо перемешанным, температура его не должна превышать 20—25 °С.

Сухарики выпекают кексовые и сдобные. Кексовые сухарики — разновидность кексов, в которых содержится большое количество жира, сахара и яиц. В рецептуры сдобных сухариков входят жир, сахар и яйца, а в некоторые из них — изюм и миндаль. Готовое тесто для сухариков должно быть равномерно перемешанным, незатянутым.

К сдобному печенью относятся и изделия, основой которых является заварное тесто.

В рецептурах приводятся изделия типа галет и крекеров. Галеты — это сухие мучные изделия. Крекеры — мучные изделия с большим содержанием жира, слоистой и хрупкой структуры, возможно с различными вкусовыми добавками (тмином, анисом, большим количеством соли и др.). В состав галет и крекеров обычно входят дрожжи, а иногда и химические разрыхлители (пищевая сода и др.) или жир.

Такие национальные мучные кондитерские изделия, как пряники, появившиеся на Руси еще в IX в. и называвшиеся тогда медовым хлебом (представляли простую смесь ржаной муки с медом и ягодным соком), и в настоящее время готовятся достаточно просто. Пряничное тесто после тщательного перемешивания продуктов, входящих в рецептуру, не нуждается в выстойке. В пряничное тесто кладется большое количество пряностей. Отсюда название — пряники. Широко известны пряники тульские, московские, горodeцкие, воронежские, вяземские. Название пряника определяется преобладанием того или иного компонента: медовые, ржаные, пшеничные, лимонные, мятные, сахарные и другие.

В старину пряники были широко распространены почти на всех народных празднествах, причем самой

разной величины и формы, украшенные замысловатыми рисунками.

В зависимости от содержания сахара и меда различают три разновидности пряничного теста: медовое тесто, сахарное (без меда) и медово-сахарное.

Многие выпекают дома сдобные мучные изделия. Но нередко случается, что, несмотря на достаточно проверенные на практике рецепты и полноценные продукты, получить изделия хорошего качества не удастся. Все неудачи, как правило, связаны с нарушением температурного режима при подготовке и выпечке, с нарушением технологии приготовления изделий. И, как это ни покажется странным, причиной неудач может быть стремление использовать продукты подороже или взять их в слишком большом количестве.

При приготовлении домашних изделий необходимо строго придерживаться рецептур и приводимых режимов, а расходующиеся продукты точно отмеривать и взвешивать — только тогда можно гарантировать высокое качество.



ПРОДУКТЫ для ИЗГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Мука наряду с сахаром, жирами, яйцами, молочными продуктами, ароматизирующими веществами и разрыхлителями относится к основным продуктам, используемым для изготовления мучных кондитерских изделий.

В домашних условиях применяют главным образом пшеничную муку высшего или первого сортов, реже кукурузную и ржаную.

Пшеничную муку перед употреблением просеивают через сито, при этом удаляются комочки и случайные примеси, а мука обогащается кислородом воздуха, что облегчает замес теста, улучшает его качество и способствует лучшему подъему.

Кукурузная мука не образует клейковину. Тем не менее ее используют для приготовления мучных кондитерских изделий. Кукурузную муку можно добавлять к пшеничной муке при приготовлении песочного и заварного теста, этой мукой можно заменить 40 % пшеничной муки (от общего количества ее, предусмотренного рецептурой). Изделиям из песочного теста свойственна рассыпчатость, а кукурузная мука как раз усиливает это свойство.

Крахмал используют картофельный, рисовый и маисовый. Он придает изделиям бóльшую рассыпчатость. Крахмал, указанный в рецептурах, может быть заменен таким же количеством пшеничной муки.

Сахарный песок добавляют в обычном виде или предварительно растворенным в воде (молоке).

За неимением готовой сахарной пудры ее готовят из сахарного песка, который размалывают с помощью домашних механизмов или вручную —

в ступке (в небольших количествах — на деревянной доске — скалкой).

Сливочное масло перед использованием иногда растапливают и затем добавляют в тесто. Масло несоленое можно заменить соленым, но в этом случае при замесе теста не добавляют соль, указанную в рецептуре.

Маргарин используют столовый молочный, «Эру», витаминизированный и др.; подготавливают его так же, как сливочное масло.

Молоко натуральное нагревают до кипения и охлаждают. В некоторых случаях натуральное молоко приходится заменять консервированным, сгущенным или сухим (1 л натурального молока соответствует 250 г сгущенного без сахара, 250 г сгущенного молока с сахаром или 130 г молока сухого). Сгущенное молоко разводят теплой кипяченой водой. Сухое молоко разводят теплой водой, чтобы не образовались комки, хорошо размешивают, а затем добавляют остальную воду и, помешивая, доводят до кипения. Молочные продукты улучшают пластичность теста и вкусовые качества изделий.

Яйца улучшают вкус и придают пористость мучным кондитерским изделиям. Как для густого, так и для жидкого теста лучше использовать только желтки, а не целые яйца, поскольку входящие в их состав белки делают тесто плотным. Именно поэтому в большинство рецептов входят не целые яйца, а желтки или белки. При введении яичных желтков в тесто улучшается его структура, изделия получаются более нежными. Желтки растирают с сахарным песком до исчезновения кристалликов. Чтобы изделия были пористыми, белки взбивают до получения стойкой пены.

Перед взбиванием яичные белки должны быть тщательно отделены от желтков (жир желтков препятствует получению пенообразной массы), а затем охлаждены до 4—5 °С. Неохлажденные белки будут плохо взбиваться, а выпеченные изделия получатся плотными (низкими) и расплывчатыми. Белки взбивают до уве-



Вес некоторых продуктов в объемных мерах

Продукты	Вес в граммах			
	в стакане чайном	в стакане граненом	в столовой ложке	в чайной ложке
Вода	250	200	18	5
Мука пшеничная	160	130	30	10
Крахмал картофельный	180	150	30	10
Крахмал кукурузный	160	130	30	10
Хлопья овсяные	100	80	14	4
Сахарный песок	230	180	25	10
Сахарная пудра	180	140	25	10
Маргарин растопленный	230	180	15	4
Масло животное растопленное	240	185	17	5
Масло растительное	240	190	17	5
Молоко натуральное	255	204	18	5
Молоко сгущенное	—	—	30	12
Молоко сухое	120	100	20	5
Сметана	250	210	25	10
Сода пищевая	—	—	28	12
Соль	—	—	30	10
Кислота лимонная (кристаллическая)	—	—	25	8
Уксусная кислота	—	—	15	5
Орех фундук (ядро)	170	130	30	10
Миндаль (ядро)	160	130	30	10
Арахис очищенный	175	140	25	8
Какао-порошок	—	—	25	9
Мак	—	135	18	5
Изюм	190	155	25	7
Повидло (джем)	300	250	35	15

Жидкими продуктами (молоко, растительное масло) нужно заполнять стаканы и ложки полностью.

Вязкие продукты (сметана, сгущенное молоко) надо накладывать в стаканы и зачерпывать ложкой так, чтобы образовалась «горка». То же относится и к сыпучим продуктам. Заполнять посуду сыпучими продуктами без утрамбовки и без утряски. Особенно это относится к муке. Так, мука в нормально заполненном, с «горкой», чайном стакане весит 160 г, а утрамбованная — до 210 г.

В рецептурах норма продуктов взята из расчета на «чайный стакан».

При отклонении влажности и состояния продукта от нормы вес его в том же объеме изменяется. Так, бродящая сметана легче свежей, небродившей; сахар и соль с повышенной влажностью тяжелее нормальных.

Постарайтесь строго придерживаться данной таблицы, соблюдать установленную рецептурами дозировку продуктов и выполнять описанные способы изготовления.

Указанные в рецептурах выходы готовых изделий ориентировочны. Колебания в выходах будут зависеть от влажности и других показателей качества продуктов и изделий, от потерь в процессе изготовления и от точности отмеривания продуктов.



ЗАМЕС ТЕСТА

Замес теста обеспечивает равномерное распределение компонентов в тесте и протекание процессов, необходимых для образования теста с определенными физическими свойствами.

Основная роль в образовании теста принадлежит белковым веществам пшеничной муки. При увлажнении муки водой они интенсивно поглощают воду, что

обуславливает образование клейковины — клейкой, тягучей массы. Связанное тесто из муки можно получить только при достаточном количестве воды. Недостаточное количество воды в процессе замеса теста приводит к получению несвязанной массы.

Кроме муки и воды, тесто для мучных кондитерских изделий содержит сахар и жир, которые влияют на набухаемость белков и крахмала муки. В частности, сахар уменьшает набухание белков муки. Жир в виде пленок покрывает поверхность белков клейковины и тем самым препятствует проникновению воды внутрь белков.

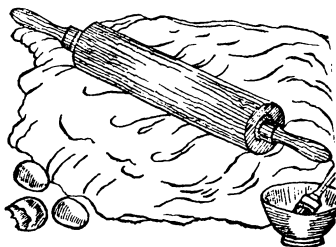
Используемые при замесе сахар и жир создают условия для получения теста с низкой влажностью, так как при этом для ограниченного набухания белков муки требуется меньше воды.

Свойства сахара ограничивать набухание белков муки используют для регулирования процесса замеса теста. Так, замес теста в помещении с повышенной температурой увеличивает набухаемость белков муки, что может привести к затягиванию теста. Предотвратить это можно добавлением сахара в тесто. Но из-за избытка сахара тестовые заготовки расплываются, приобретают липкие свойства.

Готовя мучные сдобные изделия, необходимо также помнить, что при избытке сахара они слишком быстро окрашиваются (подрумяниваются) при выпечке и кажутся готовыми, хотя в середине остаются непропеченными. Кроме того, сахар влияет на брожение дрожжевого теста, замедляя его, и изделия получаются слишком твердыми. При недостатке сахара выпекаемые изделия не приобретают нужного цвета.

Величина кристаллов сахара, используемого при замесе теста, оказывает влияние на качество изделий.

Сахарный песок, имеющий крупные кристаллы, можно применять только при приготовлении печений, в рецептурах которых предусмотрено большое количество жидкости и которые выпекаются при высокой температуре, так как именно при



этом создаются условия для полного растворения сахара в тесте. При приготовлении остальных печений следует использовать только сахарный песок с мелкими кристаллами или сахарную пудру.

Жиры придают тесту пластичность, а готовым изделиям — слоистость, расплывчатость, приятный цвет на изломе и сдобный вкус. Увеличение количества жира в тесте делает его консистенцию рыхлой, крошливой.

При замесе каждому виду теста соответствует определенный оптимальный температурный режим. Для теста, в рецептуру которого входят дрожжи, оптимальная температура составляет 38—40 °С (процесс набухания клейковины при такой температуре происходит наиболее полно). Однако большинство видов теста для печенья требуют ограниченного набухания клейковины, поэтому температура не должна превышать 20 °С. При замесе теста необходимо придерживаться тех температурных режимов, которые приводятся в рецептурах.

Высокое качество изделий при замесе теста (взбивании воздушной массы) обеспечивает также абсолютно чистая посуда.



ФОРМОВАНИЕ ИЗДЕЛИЙ

Тесто в зависимости от его структуры и консистенции формуют — вырезают из раскатанного пласта, пользуясь металлическими или пластмассовыми выемками, или отсаживают с помощью кондитерского мешка, шприца или корнетика, в крайнем случае — кладут на противень чайной ложкой.

Для изготовления кондитерского (отсадочного) мешка используют плотную ткань (лучше всего белый тик или полотно). Мешок имеет конусную форму,

в узкий конец которого вставляют различные трубочки (наконечники).

Новый мешок перед употреблением нужно обязательно прокипятить. После работы его промывают в теплой воде, в которую добавляют пищевую соду, кипятят 3—5 мин, затем просушивают.

Отсадочные трубочки изготовляют из белой жести, алюминия, пластмассы в виде конуса.

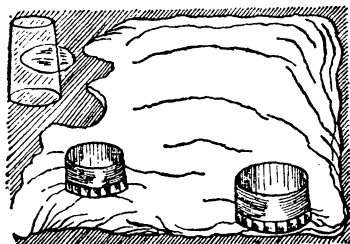
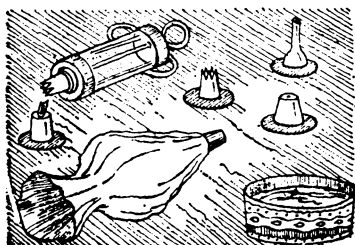
Еще проще сделать корнетик из пергаментной или другой бумаги, не впитывающей жиров. Из нее вырезают прямоугольный треугольник и свертывают в конусную трубочку. Чтобы корнетик не раскрывался, свернутые края склеивают яичным белком. Кончик корнетика срезают поперек, вкось, придают отверстию клинообразную форму, вырезают зубчики разной величины или вставляют в отверстия трубочки разных фасонов.

Наполняют тестом корнетик до половины. Концы в широкой части корнетика загибают, плотно закрывают, чтобы при надавливании тесто просачивалось в месте среза.

Для изготовления в домашних условиях фигурного печенья различной формы пользуются также кондитерским шприцем промышленного производства.

Выемное печенье чаще всего делают круглым или квадратным — попроще да побыстрее. Из того же самого теста можно вырезать фигурки — зайцы, мишки, рыбки и др.; сделать глазки из изюма, орешка, да еще оформить глазировкой. Как обрадуются дети такому печенью!

Если надумаете сделать «забавное» печенье, используйте для них разные трафареты в виде фигурок зверей. Рисунок надо перевести на плотный картон, вырезать, наложить трафарет на тесто и аккуратно



вырезать фигуры по контуру. Затем сделать на фигурах глазки и смазать печенье яйцом, чтобы получилось оно с гляncем.



ВЫПЕЧКА

Самое трудное при выпечке печенья — соблюдать температурный режим. Надо обязательно изучить особенности своей духовки. При непрерывном прогреве изделий в духовом шкафу проще всего поворачивать противень. Делать это надо быстро — нежелательно встряхивать или передвигать противень, особенно при выпечке изделий, в состав которых входят взбитые белки. К сожалению, в таких шкафах не передвигать противень невозможно. Но делают это через несколько минут, когда тесто хорошо прогрелось в шкафу и немного затвердело. Чтобы печенье не подгорело, можно накрыть его промасленной бумагой.

Если перед выпечкой окажется, что шкаф слишком перегрет, его охлаждают: открывают дверцу и уменьшают нагрев.

Различают пять степеней нагрева:

очень слабый нагрев — 100—120 °C

слабый нагрев — 120—160 °C

средний нагрев — 160—200 °C

сильный нагрев — 200—235 °C

очень сильный нагрев — 235—270 °C

Готовность изделий можно легко определить с помощью отточенной палочки — воткнуть ее в выпекаемое изделие и сразу вынуть; если вынутая палочка останется сухой — изделие готово.



ОТДЕЛКА ИЗДЕЛИЙ

После охлаждения некоторые изделия подвергают внешней отделке. Поверхность печений может быть покрыта глазурью, помадой, применяют также уваренный ароматизированный сахарный сироп — тираж и сироп шоколадный; некоторые печенья обсыпают сахарной пудрой.

Глазировку на печенья наносят с помощью кисточки (тампона), а пряники опускают по нескольку штук в посуду с сиропом (сахарным или шоколадным). Покрытые глазурью изделия помещают в теплое место и, разложив изделия на противни (листы), подсушивают до появления на них блестящей корочки.

Сахарная глазурь

Для 100 г глазури: сахарная пудра 0,5 стакана, вода или молоко 2 ст. ложки.

В горячую жидкость постепенно всыпают сахарную пудру, помешивая, полностью ее растворяют и охлаждают.

Яичная глазурь

Для 100 г глазури: сахарная пудра 0,5 стакана, яичный белок 1 шт.

Яичный белок тщательно растирают с сахарной пудрой.

Шоколадная глазурь

Для 270 г глазури: сахарный песок 1 стакан, какао-порошок 1 ч. ложка, вода 0,5 стакана.

Сахар растворяют в воде и варят до пробы на толстую нитку.

Для определения сиропа на пробу чайной ложкой наливают немного сиропа на холодную тарелку, до-

нышком ложки слегка надавливают на поверхность сиропа и сразу поднимают ложку вверх: за ложкой потянется тонкая или толстая нитка сиропа. Затем добавляют какао-порошок, охлаждают глазурь до 60—80 °С и, чтобы вызвать кристаллизацию сахара, периодически опускают лопаточку или ложку в глазурь и растирают ее о края кастрюли, в результате чего глазурь делается светлее и на поверхности ее образуется тонкая, блестящая корочка, свидетельствующая о готовности глазури.

Глазируют печенье, погружая его или его части в шоколадную глазурь, имеющую температуру около 30 °С. После глазирования печенье кладут на блюдо и охлаждают в холодильнике.

Можно глазировать печенье помадой. В этом случае на поверхность печенья лопаточкой предварительно накладывают тонкий слой повидла, затем выстаивают 40—60 мин, после чего печенье погружают стороной, покрытой повидлом, в помаду (температура 35—40 °С) и подсушивают на воздухе.

Помада основная

Для 200 г помады: сахарный песок 6 ст. ложек, вода 5 ст. ложек, раствор лимонной кислоты 0,5 ч. ложки или 3 %-ный уксус 1 ч. ложка.

Сахар насыпают в кастрюлю, наливают горячую воду и перемешивают до полного растворения сахара. Затем варят при сильном нагреве без помешивания. Как только сироп начинает закипать, снимают ложкой образовавшуюся на поверхности пену; смывают с краев кастрюли мокрым тампоном из марли брызги сахарного сиропа и, закрыв крышкой, варят сироп до тех пор, пока содержание сахара в нем не достигнет пробы на мягкий шарик. Определяют пробу таким образом: берут из кастрюли чайной ложкой сироп и опускают в холодную воду; когда сироп остынет, пальцами скатывают из него мягкий шарик (если шарик получился, сироп достиг нужной пробы).

Перед концом варки добавляют в сироп раствор лимонной кислоты или уксус. После варки сбрызгивают поверхность сиропа водой, не помешивая, как можно быстрее охлаждают, для чего помещают кастрюлю с сиропом в холодную воду. После охлаждения слива-

ют воду с поверхности сиропа и деревянной лопаточкой взбивают сироп в течение 10—20 мин, пока он не побелеет и не свернется в белую мелкокристаллическую массу, которая и называется помадой. При помощи лопаточки разминают помаду, подогревают до 45—55 °С, все время помешивая.

Если помада окажется слишком густой, ее разводят небольшим количеством воды, если жидкой — добавляют сахарную пудру. Готовая для глазирования помада должна иметь консистенцию сметаны средней густоты.

Помада шоколадная

К помаде основной добавляют какао-порошок (1 ч. ложка) или кофе растворимый (0,5 ч. ложки).

Помада чайная

К помаде основной добавляют настой, приготовленный из байхового чая (1 ч. ложка); можно подкрасить помаду основную в светло-коричневый цвет, добавив жженку (0,25 ч. ложки).

Помаду чайную (и шоколадную) можно готовить с добавлением ванильной пудры (1—2 щепотки).

Если в сахарном сиропе при охлаждении появятся крупинки, образовавшиеся из кристалликов сахара, то такой сироп не взбивают, так как глазированные изделия получаются не гладкими, а шероховатыми, некрасивыми. В такой сироп добавляют воды в два раза больше нормы и снова варят.

Помада выдерживает длительное хранение, поэтому ее заготавливают впрок. При хранении в банке или другой посуде на помаду кладут намоченный в воде пергамент или мокрую марлю. По мере надобности берут нужное количество помады, разминают, подогревают при помешивании лопаткой до 45—55 °С и используют для глазирования изделий.

Помада масляная

Для 400 г помады: сливочное масло 3 ст. ложки, ароматическая (лучше ванильная) эссенция 2—3 капли, сахарная пудра 2 стакана, какао-порошок 0,75 ч. ложки, вода 2 ст. ложки.

Сахарную пудру, масло и кипяченую воду перемешивают до получения однородной массы. Добавляют эссенцию и взбивают 10—12 мин. Помаду делят на две части: одну оставляют белой, во вторую добавляют какао-порошок и хорошо перемешивают.

Перед использованием помаду подогревают до 40 °С, кладут ее в кондитерский мешок с зубчатым наконечником или корнетик.

Украшают печенье сначала белой помадой, а затем подкрашенной какао-порошком.

Сироп для глазирования (тиражный сахар)

Для 300 г сиропа: сахарный песок 1 стакан, вода 0,5 стакана, ароматические добавки (коньяк и другие).

Сахар с водой нагревают, доводят до кипения, снимают пену и уваривают сироп до пробы на толстую нитку (см. Шоколадная глазурь). Затем охлаждают его до 80 °С, добавляют 2—3 г ванильного сахара или 0,5 ч. ложки коньяка.

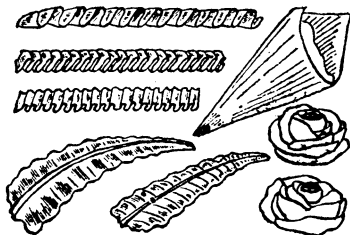
Горячий тираж наносят на печенье кисточкой. Кладут их на блюдо и ставят в теплое сухое место. Через 1—2 ч сахарный тираж на поверхности подсохнет.

Сироп шоколадный для глазирования

Для 300 г сиропа: сахарный песок 1,25 стакана, вода 0,25 стакана, какао-порошок 1 ст. ложка.

Сахар нагревают с водой, доводят до кипения, затем слегка охлаждают и перемешивают с какао-порошком. Деревянной лопаточкой растирают сироп о края посуды до тех пор, пока не появится на поверхности сиропа тонкая ломающаяся корочка.

Сдобные печенье приготавливают с прослойкой из фруктовой (джем, повидло) или кремовой начинки. Печенье прослаивают, намазывая начинку на нижнюю поверхность печенья, а на нее накладывают нижней сто-



роной второе печенье и слегка прижимают.

Для нанесения на печенье узоров из крема или рисовальной массы пользуются поршневым шприцем с фасонными трубочками или корнетиком.

Кремы для начинки и украшения печенья

Вариант 1. Для 200—220 г крема: сливочное масло несоленое 100 г, молоко сгущенное 4 ст. ложки.

Масло, размягченное до консистенции густой сметаны, взбивают добела. Затем, продолжая взбивание, добавляют постепенно, небольшими порциями, сгущенное молоко.

Вариант 2. Для 200—220 г крема: сливочное масло несоленое 100 г, сахарный песок 2 ст. ложки, яйцо 1 шт., молоко натуральное 2 ст. ложки.

Размешивают в кастрюле сахар и яйцо, вливают молоко и, непрерывно помешивая, доводят смесь до кипения. Масло, размягченное до консистенции густой сметаны, взбивают добела. Не прекращая взбивания, небольшими порциями вводят охлажденную яично-молочную смесь.

Вариант 3. Для 200—220 г крема: сливочное масло несоленое 100 г, сахарный песок 4 ст. ложки, молоко натуральное 3 ст. ложки, какао-порошок 1 ч. ложка.

Смешивают сахар с какао-порошком, вливают молоко, доводят до кипения. Масло, размягченное до консистенции густой сметаны, взбивают добела. Затем, продолжая взбивание, добавляют постепенно, небольшими порциями, охлажденную молочную смесь с какао-порошком.

Вариант 4. В готовый крем, приготовленный по варианту 1 или 2, добавляют 2 ст. ложки пралиновой массы и взбивают лопаточкой до получения однородного крема.

Белковая рисовальная масса

Сахарная пудра 100 г, яичный белок 1 шт.

В сахарную пудру, помешивая, постепенно добавляют яичные белки и взбивают до тех пор, пока масса не станет пышной. Можно добавить немного лимонной кислоты, которая делает массу более пластичной. Чтобы на поверхности не образовывалась сухая корочка,

накрывают массу салфеткой, смоченной в воде. Массу наносят на остывшее выпеченное печенье.

Мучная рисовальная масса

Сахарная пудра 30 г, пшеничная мука 100 г, яичные белки 2 шт., молоко 70—100 г.

Смешивают сахарную пудру, яичные белки и молоко (полнормы). Всыпают муку и тщательно растирают, чтобы не было комочков. Помешивая, постепенно вливают остальное молоко и размешивают до консистенции густой сметаны. На разделанное печенье наносят узоры из массы и ставят в духовой шкаф для выпекания.

Пралиновая масса

Орехи (ядро) 1 ст. ложка, сахарный песок 2 ст. ложки, миндаль (ядро) 1 ст. ложка, какао-порошок 1 ч. ложка.

Орехи (ядро) и очищенный миндаль поджаривают в духовом шкафу до золотистого цвета; удаляют шелуху, растирая орехи между ладонями. Жареные орехи, миндаль и сахар кладут в небольшую кастрюлю, прогревают при слабом нагреве и размешивают, пока сахар не растворится и не приобретет светло-желтый цвет. Горячую липкую смесь осторожно кладут на тарелку и охлаждают. Когда смесь превратится в твердый стекловидный комок, ее несколько раз пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Пропуская массу в предпоследний раз, добавляют какао-порошок. Мелко измельченную пралиновую массу перекладывают в плотно закупоренную стеклянную банку, из которой берут массу по мере надобности.

Сироп инвертный

Для 200 г сиропа: сахарный песок 0,75 стакана, вода 0,5 стакана, 3 %-ный уксус 0,5 ч. ложки.

Сахар нагревают с водой, доводят до кипения, снимают пену, слегка охлаждают, добавляют уксус и, помешивая, варят сироп при слабом нагреве 20—30 мин, а затем охлаждают.

Инвертный сироп на 10% слаще обыкновенного сахарного сиропа и очень гигроскопичен. Мучные изде-

лия, приготовленные на инвертном сиропе, долго не засыхают и не черствеют.

Жженка

Это пережженный сахар, растворенный в воде. Она применяется для подкрашивания теста, кремов, помады.

Насыпают на сковороду одну столовую ложку сахарного песка и, помешивая, прогревают при слабом нагреве, пока сахар не приобретет темно-коричневый цвет. Постепенно добавляют половину стакана горячей воды и продолжают помешивать до растворения комков.

Получившийся клейкий темно-коричневый раствор процеживают через ситечко и хранят в бутылке.



ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ

ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ ВЫЕМНОЕ

Печенье Ивушка

Для 400—450 г печенья: мука 1,5 стакана, сливочное масло или маргарин 10 ст. ложек, сахарный песок 0,75 стакана, яйцо 1 шт., пищевая сода 2 щепотки, соль и ванилин по вкусу.

Масло, сахар, соль тщательно перемешивают, добавляют яйца, ванилин, затем муку, смешанную с содой, и быстро замешивают тесто. Охлаждают его 10—15 мин в холодильнике.

Тесто раскатывают от середины к краям, подсыпая под него 2—3 раза муку, в пласт толщиной 3—4 мм. Выемкой вырезают из теста изделия, кладут на противень. Выпекают в духовке при среднем нагреве 8—10 мин.

Печенье песочное лимонное

Для 350—400 г печенья: мука 1,3 стакана, сливочное масло или маргарин 10 ст. ложек, ядро миндаля 0,3 стакана, яичный желток 1 шт., сахарная пудра 0,3 стакана, сок и цедра 1 лимона, сахарный песок 2 ст. ложки.

В муку добавляют масло и рубят широким ножом, тщательно размешивая, добавляют сахарную пудру, яичный желток, сок лимона, мелко измельченные цедру и миндаль (половину количества, предусмотренного рецептурой). Тесто замешивают быстро и ставят на 10—15 мин в холодильник.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 4—5 мм, выемками вырезают из него изделия, кладут на противень, посыпают сахарным песком и рубленым миндалем. Выпекают в духовке при сильном нагреве 7—8 мин.

Печенье песочное с помадой

Для 500 г печенья: мука 1,5 стакана, сахарный песок 0,3 стакана, сливочное масло или маргарин 10 ст. ложек, яйцо 1 шт., соль 1 щепотка. Для помады: сахарный песок 4 ст. ложки, вода 3 ст. ложки, 3 %-ный уксус 0,5 ч. ложки.

Масло, сахар и яйцо перемешивают до получения однородной массы. В эту массу всыпают муку и быстро замешивают тесто. Охлаждают его 10—15 мин в холодильнике.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 3—4 мм, выемками вырезают из него изделия, кладут на сухой противень и выпекают в духовке при очень сильном нагреве 10—15 мин. Остывшее печенье плотно укладывают на противень и с помощью корнетика или ложки покрывают его поверхность помадой.

Печенье Корзиночки

Для 600—650 г печенья: мука 2 стакана, сахарный песок 0,75 стакана, сливочное масло или маргарин 0,75 стакана, яйцо 1,5 шт., крем для наполнения корзиночек 200 г.

Масло, сахарный песок и яйца размешивают до получения однородной массы, всыпают в нее муку и быстро замешивают тесто. Охлаждают его 15—20 мин в холодильнике.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 6—7 мм, раз-

резают на небольшие квадраты, кладут каждый из них в гофрированную формочку в виде корзиночки и большими пальцами обеих рук прижимают тесто к стенкам формочки, лишнее тесто удаляют.

Выпекают при сильном нагреве 10—15 мин. Вынимают печенье, переворачивая формочки.

Если металлических формочек нет, круглой выемкой или стаканчиком вырезают из пласта круглые лепешки, смазывают края лепешек яйцом, выкладывают вокруг каждой лепешки бортик из теста и затем выпекают их в духовке.

После охлаждения корзиночки наполняют кремом, пользуясь шприцем с фасонными трубочками или корнетиком.

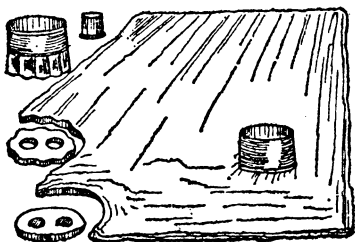
Печенье Цветик

Для 400 г печенья: мука 1 стакан, сахарный песок 0,25 стакана, сливочное масло или маргарин 8 ст. ложек, яйцо 0,5 шт., соль 1 щепотка, джем или повидло 0,25 стакана. Для помады: сахарный песок 4 ст. ложки, вода 3 ст. ложки. Для обсыпки: сахарная пудра 1 ст. ложка.

Тесто готовят, как описано в рецепте Печенье песочное с помадой.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 3—4 мм и круглыми выемками вырезают из него изделия диаметром 3 см. У половины из них делают по два-три небольших отверстия. Кладут изделия на сухой противень и выпекают в духовке при очень сильном нагреве. После выпечки склеивают печенье попарно повидлом так, чтобы внизу было сплошное, сверху с отверстиями.

Посыпают печенье сахарной пудрой и в отверстия отсаживают из корнетика белую или шоколадную помаду.



Печенье Пирамидка

Для 900 г печенья: мука 2 стакана, сахарный песок 0,5 стакана, сливочное масло или маргарин 12—13 ст. ложек, яйца 1,5 шт., джем или повидло 0,75 стакана. Для обсыпки: сахарная пудра 1 ст. ложка.

Тесто готовят, как

описано в рецепте Печенье песочное с помадой.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм. Гофрированными или круглыми выемками вырезают из него изделия трех размеров диаметром от 2 до 4 см, кладут их на сухой противень и выпекают в духовке при сильном нагреве 10—12 мин. После выпечки изделия, смазав повидлом, склеивают по три штуки вместе так, чтобы внизу было самое большое, а наверху самое маленькое. Пирамидку посыпают сахарной пудрой.

Это печенье можно выпекать из теста, используемого для печенья Ручеек.

Печенье Ручеек

Для 600 г печенья: мука 2 стакана, сахарный песок 0,5 стакана, сливочное масло или маргарин 6—7 ст. ложек, яйцо 1 шт., сметана 4 ст. ложки или простокваша (кефир) 0,5 стакана, пищевая сода 0,5 ч. ложки, ванильный сахар 0,25 ч. ложки или молотая корица 0,5 ч. ложки. Для смазывания: яичный желток 1 шт.

Масло с сахаром растирают добела, при взбивании добавляют яйцо и сметану, перемешанную с содой муку, быстро замешивают однородное тесто.

Тесто раскатывают в жгут, нарезают кусочками, придавая каждому продолговатую форму, кладут на сухой противень и смазывают яичным желтком. Когда поверхность изделий подсохнет, делают на них ножом продольный надрез. Выпекают в духовке при очень сильном нагреве 10—15 мин.

Печенье можно выпекать из теста, используемого для печенья Пирамидка. В тесто при замесе добавляют на 1 стакан муки по 0,25 ч. ложки ванильного сахара или молотой корицы.

Печенье Подсолнух

Для 500 г печенья: мука 1 стакан, сахарный песок 0,25 стакана, сливочное масло или маргарин 8 ст. ложек, яйцо, 0,5 шт., соль 1 щепотка, джем или повидло 0,25 стакана. Для шоколадной помады: сахарный песок 4 ст. ложки, вода 3 ст. ложки, какао-порошок 0,5 ч. ложки, 3 %-ный уксус 0,5 ч. ложки. Для смазывания: яичный желток 1 шт.

Тесто готовят, как описано в рецепте Печенье песочное с помадой.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 3—4 мм и круглыми гофрированными выемками вырезают из него изделия. У половины из них делают в центре

круглое отверстие. Изделия с отверстиями смазывают яичным желтком. Все изделия кладут на сухой противень и выпекают в духовке при очень сильном нагреве. После выпечки попарно склеивают печенье повидлом (печенья с отверстиями и без отверстий), ложкой закладывают в отверстия шоколадную помаду.

Печенье Узор

Для 400—450 г печенья: мука 1,5 стакана, яйцо 1 шт., сливочное масло или маргарин 7—8 ст. ложек, сахарный песок 0,5 стакана, пищевая сода 0,25 ч. ложки, ванильный сахар 0,25 ч. ложки. Для обсыпки: сахарная пудра 1 ст. ложка.

Яйцо растирают с сахаром, добавляют размягченное сливочное масло, ванильный сахар, всыпают смешанную с содой муку и замешивают крутое тесто. Пропускают его через мясорубку. Тесто, выходящее через решетку, оформляют в виде печенья, не нарушая целостность формы жгутиков (они создают узор). Изделия кладут на слегка смазанный жиром противень и выпекают в духовке при среднем нагреве. После охлаждения печенье посыпают сахарной пудрой.

Печенье Листики

Для этого печенья используют песочное тесто для печений Пирамидка или Ручеек. Для смазывания: яичный желток 1 шт.

Тесто раскатывают в жгут, нарезают его на ровные кусочки, каждый из них раскатывают в виде морковки, затем придают им плоскую форму. Начиная от толстого края, острым концом ножа направо и налево наносят косые линии (получается листик с прожилками). Изделия кладут на сухой противень, смазывают яйцом и выпекают в духовке при очень сильном нагреве 10—15 мин.

Печенье Восход

Для 600—650 г печенья: мука 2,5 стакана, сахарный песок 1 стакан, сливочное масло или маргарин 6 ст. ложек, яйцо 1 шт., пищевая сода 0,25 ч. ложки, ванильный сахар 0,25 ч. ложки. Для помады: сахарный песок 4 ст. ложки, вода 3 ст. ложки, 3 %-ный уксус 0,5 ч. ложки.

Масло растирают с сахарным песком и ванильным сахаром до исчезновения кристалликов сахара, добав-

ляют яйцо, муку, смешанную с содой, и замешивают тесто. Раскатывают тесто в пласт толщиной 3—4 мм и круглой выемкой диаметром 3—4 см вырезают из него изделия. Кладут их на противень, слегка смазанный жиром, и выпекают в духовке при среднем нагреве.

После охлаждения печенья склеивают по два, намазывая на одно из них помаду.

Печенье Соты

Для этого печенья используют песочное тесто для печений Пирамидка или Ручеек. Для смазывания: яичный желток 1 шт.

Тесто раскатывают в жгут, нарезают его на кусочки, из которых формуют шарики, придают им округло-приплюснутую форму. На поверхности изделий наносят сетку (можно нанести сетку, прижав шарик к ситу). Изделия кладут на сухой противень, смазывают яйцом и выпекают в духовке при очень сильном нагреве 10—15 мин.

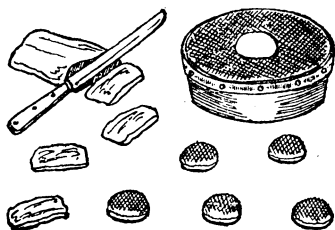
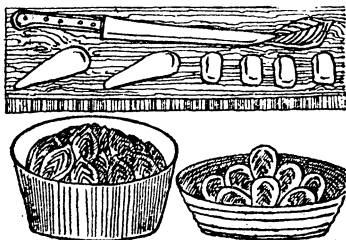
Печенье Фантазия

Для этого печенья используют песочное тесто, применяемое для печений Пирамидка или Ручеек. Для смазывания: яичный желток 1 шт.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 5—6 мм, нарезают его на тонкие полоски длиной 6—8 см, делают из них фигурки. Изделия кладут на сухой противень, смазывают яйцом и выпекают в духовке при очень сильном нагреве 10—15 мин.

Печенье Фигурки

Для 550—600 г печенья: мука 2 стакана, сливочное масло или маргарин 10 ст. ложек, сахарный песок 0,5 стакана, яйцо 1 шт., пищевая сода 1 щепотка, варенье 1 стакан.



Печенье Лель

Для 500 г печенья: мука 1,5 стакана, сливочное масло или маргарин 9 ст. ложек, сметана 0,5 стакана, сахарная пудра 3 ст. ложки. Для смазывания: яичный желток 1 шт. Для обсыпки: сахарный песок 2 ст. ложки, рубленое ядро грецких орехов 2—3 ст. ложки.

Быстро замешивают тесто, используя муку, размягченное масло, сметану, сахарную пудру; охлаждают его в холодильнике 50—60 мин. Раскатывают тесто в пласт толщиной 4—5 см, выемками вырезают из него изделия, поверхность их смазывают яичным желтком, посыпают сахарным песком и мелкорублеными грецкими орехами. Выпекают в духовке при сильном нагреве 10—15 мин.

Печенье Батончики

Для 400 г печенья: мука 2 стакана, маргарин 7 ст. ложек, сахарный песок 0,5 стакана, пищевая сода 1 щепотка, какао-порошок 2 ч. ложки, ванильный сахар 0,5 ч. ложки. Для смазывания: яичный желток 1 шт.

Растирают размягченный маргарин с сахаром, добавляют муку, смешанную с содой, ванильный сахар и замешивают тесто. Делят тесто на две части, в одну из них добавляют какао-порошок и перемешивают. Каждый из видов теста раскатывают в прямоугольный пласт, накладывают их один на другой и свертывают рулетом. Рулет раскатывают так, чтобы он стал тоньше в 4—5 раз. Тесто нарезают на полосы и скатывают жгутами толщиной 3 см и длиной 13—15 см. Кладут на противень, смазывают яичным желтком и выпекают в духовке при сильном нагреве. После охлаждения нарезают жгуты на батончики длиной около 2 см.

Печенье Диск

Для 700 г печенья: мука 1,5 стакана, сахарный песок 0,5 стакана, сливочное масло 9—10 ст. ложек, яичный желток 1 шт., какао-порошок 2 ст. ложки, крем для начинки 200 г. Для обсыпки: сахарная пудра 2 ч. ложки.

Размягченное масло растирают с сахарным песком, добавляют желток, муку, какао-порошок и замешивают тесто. Ставят его на 30—40 мин в холодильник. Раскатывают тесто в пласт толщиной 4—5 мм, вырезают из него кружки, кладут их на смазанный жиром

и посыпанный мукой противень. Выпекают в духовке при сильном нагреве 10—12 мин. После охлаждения намазывают каждый кружок кремом и покрывают другим кружком, сверху обсыпают сахарной пудрой.

Печенье двухслойное

Для 500 г печенья: для песочного теста — мука 0,75 стакана, сахарный песок 3 ст. ложки, сливочное масло 4 ст. ложки, яйцо 1 шт., ванильный сахар 0,5 ч. ложки, пищевая сода 1 щепотка; для белково-орехового теста — мука 1 ст. ложка, сахарный песок 0,75 стакана, яичные белки 2 шт., рубленые ядра любых орехов 1,5 ст. ложки. Для смазывания изделий: повидло 1 ст. ложка. Для посыпки противня: мука 1 ст. ложка.

Приготовленное песочное тесто (см. Печенье Узор) раскатывают по величине противня в пласт толщиной 5 мм, накалывают вилкой и выпекают в духовке при среднем нагреве 8—10 мин. Выпеченный пласт смазывают повидлом, затем заливают поверхность заварным белково-ореховым тестом и быстро разравнивают ножом по всему пласту.

Приготовление белково-орехового теста. В яичные белки, взбитые в пену, всыпают сахарный песок, поджаренные и измельченные в мелкую крупку ядра орехов, хорошо перемешивают. Массу ставят на водяную баню, слегка помешивая, постепенно нагревают до 90—95 °С и при этой температуре прогревают 10 мин (за это время значительно уменьшается объем массы, она становится гуще, приобретает желтоватый блестящий оттенок). Затем нагрев прекращают, в массу быстро вводят муку, перемешивают и разливают на подготовленный пласт теста (описано ранее).

Когда белково-ореховое тесто застынет, пласт разрезают острым ножом на печенья размером 40×15 мм, кладут на противень, посыпанный мукой, и выпекают в духовке при среднем нагреве около 15 мин.

Печенье Крошка

Для 500 г печенья: мука 1,5 стакана (в том числе 1—2 ст. ложки для приготовления крошки), сахарная пудра 0,5 стакана, маргарин 0,75 стакана, ванильная пудра 0,25 ч. ложки. Для смазывания пласта теста: яйцо 1 шт.

Маргарин и сахарную пудру хорошо перемешивают, добавляют муку и быстро замешивают тесто. Готовят крошку, для чего 0,1 часть теста смешивают с мукой и охлаждают в холодильнике, затем протирают через сито. Остальное тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, смазывают яйцом и равномерно посыпают крошкой. Через 15—20 мин круглой выемкой вырезают печенье. Изделия кладут на сухой противень и выпекают в духовке при сильном нагреве 10—15 мин.

Печенье Лотос

Для 400 г печенья: мука 1,5 стакана, маргарин 6 ст. ложек, сахарный песок 0,5 стакана, яйцо 1 шт., ванильный сахар 0,5 ч. ложки, пищевая сода 0,5 ч. ложки, 3 %-ный уксус 0,5 ч. ложки, цедра 0,5 лимона. Для обсыпки: сахарная пудра 1 ст. ложка.

Яйцо растирают с сахарным песком, добавляют измельченный маргарин, ванильный сахар, мелко измельченную цедру, погашенную в уксусе соду, муку и быстро замешивают тесто. Раскатывают его в пласт толщиной 5 мм и вырезают круглыми выемками изделия, кладут их на слегка смазанный жиром противень и выпекают в духовке при сильном нагреве. Когда печенье остынет, посыпают сахарной пудрой.

Печенье Мурашка

Для 800—850 г печенья: мука 2,5 стакана, сахарный песок 0,75 стакана, сливочное масло или маргарин 1 стакан, яйца 2 шт., цедра 1 лимона. Для штрейзеля: мука 4 ст. ложки, сливочное масло или маргарин 3 ст. ложки, сахарный песок 4 ст. ложки, яичные желтки 3 шт.

Масло, сахарный песок и яйца размешивают до получения однородной массы, добавляют мелко измельченную цедру лимона, муку и замешивают тесто. Охлаждают его 15—20 мин в холодильнике.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 4—5 мм, смазывают желтком и посыпают роз-



ным слоем штрейзеля, затем охлаждают для затвердения теста и штрейзеля.

Тесто нарезают ножом на ромбики (квадратики) или вырезают выемками разные фигурки. Выпекают в духовке при сильном нагреве 10—15 мин.

Штрейзель представляет собой крупные мучнисто-масляные сладкие крошки, которыми посыпают сформованное тесто перед выпечкой. Муку, масло, сахарный песок и желтки яиц хорошо перемешивают до образования крошек. Для получения равномерных по величине крошек просеивают их через редкое сито. Если масса очень мягкая и крошка не образуется, то массу охлаждают или добавляют муку.

ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНО-ОТСАДОЧНОЕ

Печенье песочно-сливочное

Для 350 г печенья: мука 1,5 стакана, сахарная пудра 0,5 стакана, сливочное масло 10 ст. ложек, яйцо 0,5 шт., ванильный сахар 0,5 ч. ложки. Для смазывания противня: маргарин и мука по 1 ст. ложке.

С помощью электромиксера, взбивального механизма или вручную взбивают масло с сахарной пудрой. Постепенно добавляют остальные продукты и с каждым из них хорошо перемешивают. Тесто должно быть равномерно перемешанным, однородной консистенции.

Отсаживают тесто на смазанный жиром и слегка посыпанный мукой противень с помощью кондитерского мешка с трубочкой, имеющей прямой срез (можно с помощью корнетика или чайной ложки).

Выпекают изделия в духовке при сильном нагреве 3—5 мин (при выпекании они расплываются). Готовые печенье охлаждают на противне до затвердения, после чего снимают металлической лопаткой.

Печенье Агат

Для 350 г печенья: продукты те же, что для печенья песочно-сливочного, дополнительно берут какао-порошок 1 ст. ложку или растворимый кофе 1 ч. ложку.

Тесто для печенья Агат готовят по предыдущему

рецепту, добавляя в конце его замеса какао-порошок; точно так же отсаживают на противень и выпекают.

Печенье Ромашка

Для 500 г печенья: мука 1,5 стакана, сахарная пудра 0,75 стакана, молоко 2 ст. ложки, сливочное масло 7 ст. ложек, яйца 2 шт., 70- или 80 %-ная уксусная кислота 2—3 капли или 9 %-ный уксус 0,5 ч. ложки, пищевая сода 2 щепотки, жженка 5—7 капель.

Масло растирают добела, добавляют сахарную пудру, уксус, соду и взбивают около 5 мин.

Понемногу, продолжая взбивание, добавляют молоко, смешанное с яйцами, а затем всыпают муку и перемешивают.

При отсутствии сахарной пудры сахарный песок смешивают с молоком, нагревают до кипения, охлаждают, после чего смешивают с тестом.

Часть готового теста кладут в кондитерский мешок и через зубчатую трубочку отсаживают на противень в виде маленьких колечек. Внутрь колечек отсаживают из кондитерского мешка с гладкой трубочкой оставшееся тесто, подкрашенное в коричневый цвет жженкой. Выпекают в духовке при сильном нагреве.

Печенье Глаголики

Для 500 г печенья: мука 1,5 стакана, сахарная пудра 0,75 стакана, сливочное масло 6 ст. ложек, молоко 2 ст. ложки, яйца 2 шт., ванильная пудра 0,5 ч. ложки, пищевая сода 1 щепотка, сироп инвертный 0,5 ч. ложки.

Масло с сахарной пудрой взбивают в пышную массу, продолжая взбивание, постепенно добавляют остальные продукты, включая сироп инвертный, кроме муки. Взбивают 10—15 мин и затем перемешивают с мукой. Тесто кладут в кондитерский мешок и отсаживают через зубчатую трубочку с отверстиями 1 см на сухой противень печенье в виде буквы «г» длиной около 4 см. Выпекают в духовке при сильном нагреве 8—10 мин.

Если вместо сахарной пудры используют сахарный песок, то его смешивают с яично-молочной смесью, взбивая, слегка нагревают (до исчезновения кристалликов сахара) и охлаждают, а затем постепенно добавляют к маслу.

Печенье Звездочка

Для 500 г печенья: мука 1,5 стакана, сахарная пудра 0,75 стакана, яйца 2 шт., сливочное масло 5 ст. ложек, молоко 3 ст. ложки, ванильный сахар 0,5 ч. ложки, пищевая сода 1 щепотка, цукаты или изюм 0,5 стакана.

Печенье готовят по предыдущему рецепту, но перед выпеканием придают ему форму звездочки. На середину каждого печенья кладут по кусочку цуката или по одной изюминке.

Печенье Забава

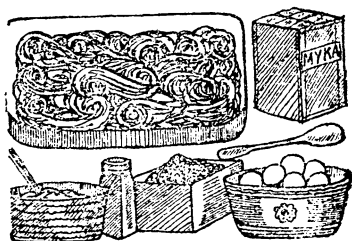
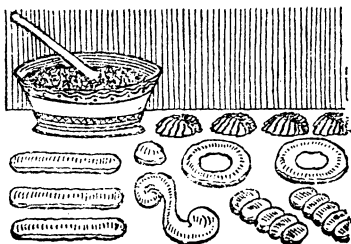
Для 700 г печенья: мука 1,75 стакана, сахарный песок 1 стакан, сливочное масло или маргарин 10 ст. ложек, яйца 3 шт., повидло или джем 0,5 стакана.

Взбивают масло, добавляют сахарный песок, яйца,сыпают муку и замешивают тесто (консистенция густой сметаны). На слегка смоченный водой противень чайной ложкой кладут тесто, разравнивают его ножом (получаются небольшие лепешки). Выпекают в духовке при среднем нагреве 15—20 мин. Остывшие изделия склеивают попарно тонким слоем повидла.

Печенье Колокольчик

Для 500 г печенья: мука 2 стакана, маргарин 10 ст. ложек, сахарная пудра 0,5 стакана, яйцо 1 шт., молоко 2 ст. ложки, соль 1 щепотка, повидло 0,5 стакана.

Размягченный маргарин, молоко, яйцо, сахарную пудру смешивают, добавляют муку и замешивают тесто. На сухой противень кладут его чайной ложкой: каждое в виде небольшой горки, в которой делают углубление. Выпекают печенье в духовке при очень сильном нагреве 8—10 мин. После выпечки углубления заполняют повидлом.



Печенье Сувенир

Для 500 г печенья: мука 1,5 стакана, сахарный песок 0,5 стакана, яйца 2 шт., маргарин 6 ст. ложек, ванильный сахар 1 ч. ложка, молоко 0,5 стакана, пищевая сода 1 щепотка, какао-порошок 0,5 ч. ложки, вода 2 ст. ложки. Для смазывания противня: растительное масло 1 ч. ложка.

Маргарин и яйца смешивают, затем взбивают до получения однородной массы. Продолжая взбивание, вливают тонкой струйкой молоко с растворенным в нем сахарным песком (надо взять половину от нормы) и хорошо перемешивают. Добавляют муку, ванильный сахар, соду и замешивают тесто. От теста отделяют десятую часть, добавляют хорошо перемешанную в воде смесь какао-порошка и оставшегося сахарного песка.

Тесто белого цвета чайной ложкой кладут на противень, смазанный маслом, ножом придают изделиям круглую форму. На сформованные кружочки помещают тесто, приготовленное с добавлением какао-порошка, разравнивают его кончиком ножа. Выпекают печенье в духовке при сильном нагреве 8—12 мин.

Печенье с помадой

Для 500 г печенья: мука 0,75 стакана, сливочное масло 5 ст. ложек, сахарный песок 3 ст. ложки, яйца 2 шт., ароматическая (лучше ванильная) эссенция 3 капли, помада масляная 200 г.

Масло и сахарный песок взбивают в пышную массу и, продолжая взбивание, вводят в нее небольшими порциями яйца. Когда растворятся все кристаллики сахара, добавляют муку и очень осторожно перемешивают, так как тесто может уплотниться. Тесто кладут в кондитерский мешок, через трубочку с прямым срезом с отверстием 1 см или корнетиком отсаживают круглые или продолговатые изделия на противень, выстланный пергаментом. Выпекают печенье при сильном нагреве 6—8 мин. Охлаждают, не снимая с противня, украшают масляной помадой. Печенье выдерживают 3—4 ч, чтобы помада подсохла, затем снимают с бумаги.

Печенье Лада

Для 500 г печенья: мука 1,5 стакана, сахарный песок 0,75 стакана, маргарин 10 ст. ложек, яйцо 1 шт., ванильный сахар

0,5 ч. ложки, фруктовая эссенция 2—3 капли. Для помады: сахарный песок 4 ст. ложки, вода 3 ст. ложки, 3 %-ный уксус 0,5 ч. ложки.

Растирают маргарин, постепенно добавляют сахарный песок, яйцо, ванильный сахар, эссенцию и перемешивают до получения однородной массы; всыпают муку и быстро замешивают тесто.

На слегка смазанный жиром противень кладут чайной ложкой тесто, разравнивают его ножом, делают в середине каждого изделия чайной ложкой углубление. Выпекают печенье в духовке при сильном нагреве 5—7 мин.

Когда печенье остынет, заполняют углубления помадой.

Печенье Мечта

Для 500 г печенья: мука 2 стакана, сливочное масло 1 стакан, яичные белки 2 шт., ванильная пудра 0,5 ч. ложки, сахарная пудра 2 ст. ложки. Для обсыпки: сахарная пудра 1 ст. ложка.

Масло, нарезанное маленькими кусочками, растирают с сахарной пудрой, осторожно добавляют взбитые яичные белки, затем всыпают ванильную пудру, муку и замешивают тесто. Из кондитерского мешка через зубчатую трубочку с отверстием 1 см отсаживают изделия на выстланный пергаментом противень. Выпекают печенье в духовке при среднем нагреве 7—10 мин.

Остывшее печенье посыпают сахарной пудрой.



ПЕЧЕНЬЕ ВЗБИВНОЕ

ПЕЧЕНЬЕ БИСКВИТНО-ВЗБИВНОЕ

Печенье Радость

Для 900 г печенья: мука 2,5 стакана, сливочное масло или маргарин 0,75 стакана, сахарная пудра 1,5 стакана, яйца 3 шт., молоко 4 ст. ложки, ванильный сахар 0,5 ч. ложки.

Масло взбивают с сахарной пудрой в пышную массу, продолжая взбивание, постепенно добавляют молоко, яйца и ванильный сахар. Всыпают муку и замешивают тесто (оно должно быть однородным). Тесто кладут в кондитерский мешок и через зубчатую трубочку с отверстием 1 см или с помощью конусного корнетика отсаживают печенье на сухой противень. Выпекают в духовке при сильном нагреве.

Печенье Ветерок

Для 700 г печенья: мука 2 стакана, яйца 6 шт., сахарный песок 1 стакан, цедра 1 лимона. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

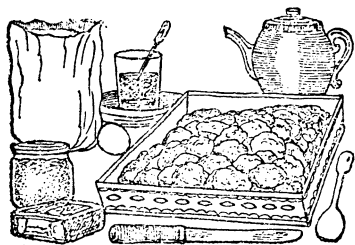
Яйца, хорошо растертые с сахарным песком и измельченной цедрой лимона, перемешивают с мукой до получения однородной массы. Тесто кладут чайной ложкой на противень, смазанный жиром, придают кусочкам круглую форму. Выпекают печенье в духовке при сильном нагреве 8—10 мин.

Печенье Рубин

Для 700 г печенья: мука 1,5 стакана, сливочное масло 0,75 стакана, сахарный песок 1 стакан, изюм 0,5 стакана, яйца 3 шт. Для смазывания и посыпки противня: маргарин 1 ст. ложка, мука 1 ст. ложка.

Масло растирают, добавляют сахарный песок и продолжают растирать добела, постепенно добавляя в массу по одному яйцу, а затем взбивают. Когда масса будет однородной, добавляют муку и изюм, тщательно перемешивают. Тесто кладут в кондитерский мешок или корнетик и отсаживают на противень, сма-

занный жиром и посыпанный мукой, в виде небольших лепешек, располагая их на расстоянии 4—5 см одну от другой (при выпечке печенья расплываются). Выпекают в духовке при сильном нагреве до зарумянивания краев.



Печенье Бисквитные палочки

Для 600 г печенья: мука 1 стакан, яйца 8 шт., сахарный песок 0,75 стакана. Для смазывания и посыпки противня: маргарин 1 ст. ложка, мука 1 ст. ложка.

Яичные белки отделяют от желтков и взбивают в густую пену.

Продолжая взбивание, постепенно всыпают сахарный песок, добавляют хорошо размешанные желтки, муку и все осторожно перемешивают.

На противень, смазанный жиром и посыпанный мукой, отсаживают из кондитерского мешка через трубочку с прямым срезом или из корнетика тесто в виде палочек. Палочки посыпают сахарным песком и затем выпекают в духовке при среднем нагреве.

Печенье Дуэт

Для 500 г печенья: мука 1 стакан, сахарный песок 0,75 стакана, яйца 3 шт., сливочное масло 6 ст. ложек, ароматическая эссенция 5—6 капель, повидло 0,5 стакана. Для смазывания и посыпки противня: маргарин 0,5 ст. ложки, мука 0,5 ст. ложки.

Яйца, смешанные с сахарным песком, нагревают на водяной бане и, взбивая венчиком, доводят до консистенции густой сметаны. Прекращают нагрев и охлаждают массу до комнатной температуры. Добавляют эссенцию, масло, размягченное до консистенции сметаны, всыпают муку и слегка перемешивают.

На противень, слегка смазанный жиром и посыпанный мукой, тесто кладут чайной ложкой, ножом придавая изделиям форму небольших кружочков. Выпекают в духовке при сильном нагреве 8—10 мин.

Остывшее печенье склеивают попарно, смазывая тонким слоем повидла.

Печенье Воздушный сюрприз

Для 500 г печенья: мука 1 стакан, яйца 5 шт., сахарный песок 1 стакан, ванильный сахар 0,5 ч. ложки, шоколад 2 ст. ложки. Для смазывания формочек: маргарин 1,5 ст. ложки.

Желтки яиц растирают с сахарным песком добела. Белки взбивают в пену, осторожно, чтобы они не осели, смешивают (сверху вниз) с желтками, всыпают муку, добавляют ванильный сахар и замешивают тесто однородной консистенции.

Тесто кладут ложкой в хорошо смазанные жиром маленькие формочки для кексов. Выпекают в духовке при среднем нагреве 5—8 мин. Печенье выкладывают из формочек, дают остыть, после чего посыпают сверху измельченным на терке шоколадом.

Печенье Палочки

Для 300 г печенья: мука 1 стакан, сахарный песок 0,5 стакана, яичные желтки 8 шт., яичные белки 10 шт., ванильный сахар 0,5 ч. ложки, сахарная пудра 2 ст. ложки.

Яичные желтки растирают с сахарным песком, добавляют ванильный сахар и взбивают добела. Яичные белки наливают в кастрюлю, ставят ее в холодную воду и взбивают белки венчиком до образования пышной пены, которая должна держаться на венчике. Взбитые белки соединяют с ранее подготовленной смесью, слегка перемешивают, добавляют муку и быстро замешивают тесто до однородной консистенции.

Тесто отсаживают в виде палочек из корнетика (отверстие диаметром 1 см) на противень, покрытый пергаментом, на расстоянии 4—5 см одна от другой. Посыпают изделия сахарной пудрой. Выпекают в духовке при среднем нагреве 7—8 мин. Сразу после выпечки посыпают палочки еще раз сахарной пудрой, затем осторожно ножиком снимают их с бумаги.

Печенье с анисом

Для 600 г печенья: мука 1,25 стакана, сахарный песок 1 стакан, яйца 5 шт., анис 1 ч. ложка. Для посыпки печенья: сахарный песок 1 ст. ложка. Для смазывания и посыпки противня: маргарин 1 ст. ложка, мука 1 ст. ложка.

Яйца смешивают с сахарным песком и слегка нагревают до 40 °С, непрерывно взбивая. Прекращают нагрев и взбивают массу до увеличения в объеме в три раза и до загустения. Добавляют анис и муку, хорошо перемешивают. Тесто кладут в кондитерский мешок и выпускают на противень, смазанный жиром и посыпанный мукой, в виде различных фигурок. Посыпают их осторожно сахарным песком и ставят в теплое место на 40—50 мин до образования легкой корочки на поверхности печенья. Изделия выпекают в духовке при сильном нагреве до образования румяной корочки по краям.

ПЕЧЕНЬЕ БЕЛКОВО-ВЗБИВНОЕ, МИНДАЛЬНОЕ, ОРЕХОВОЕ

Печенье с маком

Для 250 г печенья: яичные белки 4 шт., сахарный песок 1 стакан, мак 0,5 стакана.

Яичные белки взбивают, в конце взбивания постепенно добавляют сахарный песок (половину нормы). Затем всыпают остальной сахарный песок и тщательно вымешивают. Приготовленную массу порциями кладут чайной ложкой на покрытый пергаментом противень, посыпают изделия подготовленным маком. Выпекают печенье в духовке при слабом нагреве.

Печенье Вечер

Для 600 г печенья: яичные белки 6 шт., сахарный песок 1 стакан, сахарная пудра 1 ст. ложка, мука 1 ст. ложка, ванильный сахар 0,5 ч. ложки. Для смазывания и посыпки противня: маргарин 0,5 ст. ложки, мука 0,5 ст. ложки, шоколадная глазурь 200 г.

Яичные белки взбивают в густую пену, добавляют сахарный песок и, помешивая, нагревают массу на водяной бане до 40—45 °С. Добавляют сахарную пудру, ванильный сахар и, помешивая, охлаждают массу до комнатной температуры, затем добавляют муку и перемешивают. Приготовленную массу отсаживают из корнетика или порциями кладут чайной ложкой на противень, смазанный жиром и посыпанный мукой.

Перед выпечкой противень с печеньем ставят в теплое место до появления на поверхности теста тонкой корочки. Выпекают в духовке при очень слабом нагреве 30—35 мин. Печенье снимают после охлаждения.

Печенье глазируют в шоколадной глазури. Приготовленную глазурь кладут в сухую чистую посуду и нагревают на водяной бане, помешивая, до 30 °С.

Печенье опускают в глазурь порциями, слегка перемешивают лопаточкой, чтобы поверхность их равномерно покрылась глазурью, вынимают и кладут на выстланное пергаментом блюдо. Когда глазурь застынет, печенье снимают с бумаги.

Печенье воздушное

Для 500 г печенья: яичные белки 6 шт., сахарный песок 1 стакан, сахарная пудра 1 ст. ложка, мука 1 ст. ложка, ванильный сахар 0,5 ч. ложки. Для склеивания печенья: повидло 0,5 стакана или крем для начинки 1 стакан.

Массу для печенья готовят и выпекают его так же, как указано в предыдущем рецепте.

Готовое печенье после охлаждения попарно склеивают повидлом или кремом.

Безе

Для 250 г печенья: яичные белки 4 шт., сахарный песок 1 стакан, ванильный сахар 0,5 ч. ложки. Для смазывания и посыпки противня: маргарин 1 ч. ложка, мука 1 ч. ложка.

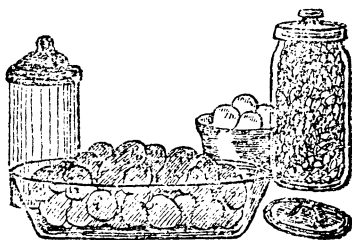
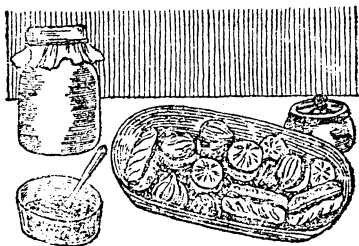
Яичные белки взбивают в густую пену, постепенно всыпают сахарный песок; продолжая взбивание, в конце добавляют ванильный сахар.

Приготовленную массу чайной ложкой порциями кладут на противень, слегка смазанный жиром и посыпанный мукой. Печенье выпекают в духовке при слабом нагреве 15—20 мин.

Меренги

Для 700 г меренг: яичные белки 10 шт., сахарный песок 2,5 стакана. Для начинки: крем 1 стакан.

Яичные белки взбивают, постепенно добавляя сахарный песок, в густую пену. Приготовленную массу кладут чайной ложкой или отсаживают из корнетика (диаметр отверстия до 2 см) на покрытый пергаментом противень. Меренги выпекают в духовке при слабом нагреве 25—30 мин. Готовые изделия снимают с противня вместе с бумагой; если меренги не отста-



ют от бумаги, ее кладут на влажную салфетку, после чего изделия легко отстают от бумаги. Охлажденные меренги попарно склеивают кремом.

Печенье Лакомка

Для 500 г печенья: яичные белки 5 шт., сахарная пудра 1 стакан, мука 0,5 стакана, ядро миндаля 0,75 стакана (в том числе для отделки 0,25 стакана), ванильный сахар 0,5 ч. ложки, цукаты 0,5 стакана. Для смазывания и посыпки противня: маргарин 1 ст. ложка, мука 1 ст. ложка.

Яичные белки взбивают в густую пену, добавляют сахарную пудру (0,75 стакана) и продолжают взбивание. В конце взбивания добавляют ванильный сахар, намелко измельченные цукаты и миндаль, перемешанные с мукой. Взбитую массу перемешивают с оставшейся сахарной пудрой, а затем отсаживают из корнетика или кладут чайной ложкой круглые или овальные лепешки на противень, смазанный жиром или обсыпанный мукой. Поверхность изделий обсыпают слегка обжаренным мелкорубленным очищенным миндалем. Выпекают печенье в духовке при среднем нагреве 10—15 мин.

Печенье Миндальные ежики

Для 500 г печенья: яичные белки 4 шт., сахарный песок 1 стакан, ядро миндаля 1,5 стакана. Для смазывания и посыпки противня: маргарин 1 ст. ложка, мука 1 ст. ложка.

Яичные белки взбивают в густую пену, к концу взбивания всыпают небольшими порциями сахарный песок, затем мелкорубленный миндаль, хорошо перемешивают. Приготовленную массу кладут чайной ложкой на противень, смазанный маслом и обсыпанный мукой. Выпекают в духовке при среднем нагреве 20—25 мин.

Изделия снимают с противня сразу же после выпечки.

Печенье Орешки

Для 500 г печенья: яичные белки 4 шт., сахарный песок 0,5 стакана, сахарная пудра 0,5 стакана, мука 1 ст. ложка, ядра любых орехов 1 стакан, шоколадная глазурь 150 г. Для смазывания и посыпки противня: маргарин 1 ст. ложка, мука 1 ст. ложка.

Поджаренные и мелко измельченные ядра орехов (не должно быть крупных кусочков) смешивают с мукой и сахарной пудрой.

Белково-ореховое тесто готовят по рецепту Печенье Миндальные ежики или теплым способом.

При приготовлении теста теплым способом яичные белки, смешанные с сахарным песком, помешивая, нагревают до 40 °С и взбивают в пышную массу. Добавляют смесь из подготовленных орехов, сахарной пудры, муки и хорошо вымешивают. Полученную массу отсаживают из корнетика или порциями кладут чайной ложкой на противень, смазанный жиром и посыпанный мукой. Выпекают в духовке, нагретой до 110—120 °С.

Выпеченные остывшие изделия погружают в шоколадную глазурь (см. Печенье Вечер).

Печенье вынимают и кладут на пергамент; когда глазурь застынет, его снимают с бумаги.

Печенье миндальное

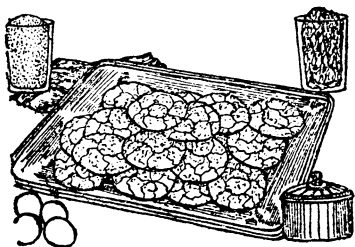
Для 600 г печенья: ядра миндаля 1 стакан, сахарный песок 1,75 стакана, мука 1 ст. ложка, яичные белки 7 шт.

Подготовленный миндаль с сахарным песком пропускают 2—3 раза через мясорубку с частой решеткой. Измельченную массу смешивают с яичными белками, смесь нагревают, помешивая, на водяной бане 2—3 мин. Охладив до комнатной температуры, добавляют муку и хорошо перемешивают. Отсаживают тесто корнетиком или чайной ложкой на противень, покрытый пергаментом, располагая изделия на расстоянии 1 см одно от другого, ножом формируют небольшие кружочки. Выпекают при слабом нагреве 12—15 мин.

Печенье снимают с противня и кладут в перевернутом виде (бумагой вверх), смачивают пергамент водой и отделяют его от изделий.

Можно попарно склеивать печенье по-видлом.

Изделия можно отсаживать не на пергамент, а на противень, смазанный жиром и посыпанный мукой.



Печенье миндальное фигурное

Для 400 г печенья: ядра миндаля 1 стакан, сахарный песок 1 стакан, яичные белки 4 шт.

Подготовленный миндаль перемешивают с сахарным песком и яичными белками, пропускают 2—3 раза через мясорубку с частой решеткой. Массу раскатывают в жгутик, разрезают на части и из них делают разные фигурки. Изделия кладут на противень, покрытый пергаментом или слегка смазанный жиром и посыпанный мукой. После подсушки (в течение 2 ч) выпекают в духовке при среднем нагреве 12—15 мин.

Ншаблит

Для 1300 г печенья: мука 1,5 стакана, ядра миндаля 3 стакана, яичные белки 2 шт., сахарный песок 2,5 стакана, вода 0,5 стакана. Для сиропа: сахарный песок 4 ст. ложки, вода 3 ст. ложки. Для смазывания противня: маргарин 3 ст. ложки.

В горячую воду всыпают сахарный песок, вводят, помешивая, взбитые яичные белки, добавляют пропущенный через мясорубку миндаль. Массу при непрерывном помешивании прогревают при слабом нагреве (температура не должна превышать 40 °С) до полного растворения сахара, после чего охлаждают до комнатной температуры. Продолжая помешивание, постепенно всыпают муку и замешивают тесто до получения однородной массы.

Приготовленное тесто двумя ложечками, из кондитерского мешка через трубочку с прямым срезом или из корнетика отсаживают в виде лепешечек на смазанный жиром противень. В середину каждой кладут половинку очищенного и подсушенного миндаля.

Ншаблит выпекают в духовке при очень слабом нагреве 30 мин.

После охлаждения изделия смазывают сахарным сиропом.

ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ

Печенье домашнее

Для 600 г печенья: мука 1,5 стакана, яйцо 1 шт., молоко 0,5 стакана, сливочное масло или маргарин 6 ст. ложек, ванильный

сахар 1 ч. ложка, сахарный песок 1 стакан (в том числе 2 ст. ложки на посыпку изделий), пищевая сода 0,25 ч. ложки, соль 2 щепотки. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Яйца взбивают с сахарным песком, добавляют смешанное с молоком растопленное сливочное масло, ванильный сахар, соль, соду и хорошо перемешивают. Всыпают муку и замешивают тесто. Охлаждают его в холодильнике 30—40 мин. Тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, выемками вырезают печенье. Кладут его на смазанный жиром противень и выпекают в духовке при среднем нагреве.

После охлаждения печенье посыпают сахарным песком.

Печенье сахарное

Для 600 г печенья: мука 2,25 стакана, сахарная пудра 1,5 стакана, яйца 3 шт., ванильный сахар 1 ч. ложка. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Муку смешивают с сахарной пудрой и ванильным сахаром, добавляют яйца и замешивают тесто. Раскатывают его в пласт толщиной 3 мм, выемкой вырезают печенье. Изделия кладут на смазанный жиром противень и выпекают в духовке при среднем нагреве 5—8 мин. Снимают печенье с противня сразу же после выпечки.

Печенье имбирное

Для 700 г печенья: мука 1,5 стакана, яйца 2 шт., яичные желтки 2 шт., сахарный песок 2,25 стакана, имбирь 1 ч. ложка, пищевая сода 1 щепотка.

Яйца, яичные желтки и сахарный песок растирают до получения однородной массы, добавляют предварительно смешанные молотый имбирь, соду, муку и замешивают тесто. Раскатывают его в тонкий пласт, выемками вырезают печенье, кладут на противень и дают ему подсохнуть в течение 1,5—2 ч. Выпекают в духовке при слабом нагреве.

Печенье любительское

Для 500 г печенья: мука 1,5 стакана, вода 0,5 стакана, сахарный песок 0,5 стакана, лимонная кислота 2—3 щепотки или лимонный сок 0,5 ч. ложки, сливочное масло 2 ст. ложки, яйцо 0,5 шт., молоко сгущенное с сахаром 2 ст. ложки, пищевая сода

0,25 ч. ложки, соль 2 щепотки. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

В воду насыпают сахарный песок и, добавив лимонную кислоту, варят при слабом кипении сироп. В готовый сироп добавляют растворенную в воде соду и, помешивая, охлаждают до 15—20 °С. Добавляют сливочное масло, сгущенное молоко, яйцо, соль и тщательно перемешивают. Всыпают муку и замешивают тесто, раскатывают его в пласт толщиной 5—6 см. Выемками вырезают печенье, чайной ложкой наносят гофрировку, кладут на противень, слегка смазанный жиром, и выпекают в духовке при среднем нагреве.

Печенье с какао

Для 500 г печенья: мука 1 стакан, яичные желтки 5 шт., сахарный песок 0,5 стакана, какао-порошок 1 ст. ложка, сливочное масло или маргарин 1 стакан. Для смазывания бумаги: маргарин 1 ст. ложка.

Масло растирают с сахарным песком добела, постепенно добавляют желтки, перемешанные с какао-порошком, муку и замешивают тесто. На слегка смазанный жиром пергамент, которым покрывают противень, чайной ложкой порциями кладут тесто, разравнивают его ножом. Выпекают печенье в духовке при слабом нагреве.

Печенье Ягодка

Для 500 г печенья: мука 1 стакан, сливочное масло или маргарин 9 ст. ложек, сахарный песок 0,5 стакана, яичные желтки 4 шт., варенье 3—4 ст. ложки, ядра орехов 2—3 ст. ложки. Для смазывания: яичный желток 1 шт.

Яичные желтки тщательно растирают с сахарным песком, добавляют масло и продолжают растирать добела, всыпают муку и замешивают тесто. Раскатывают его в пласт толщиной 1 см. Выемкой вырезают кружки диаметром до 3 см, делая в центре каждого небольшое углубление. Смазывают яйцом, посыпают измельченными орехами. Выпекают в духовке при среднем нагреве. В углубление кладут ягоды из варенья (клубнику, вишню без косточек и др.).

Печенье ароматное

Для 500 г печенья: мука 1,5 стакана, сахарный песок 1 стакан, яйца 3 шт., ароматическая (фруктовая, ягодная, ромовая)

эссенция 10 капель. Для посыпки: сахарный песок 3 ст. ложки. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Яйца взбивают с сахарным песком, слегка прогревают на водяной бане (до 40 °С) и охлаждают до 20 °С, добавляют эссенцию, муку и быстро замешивают тесто.

Тесто отсаживают из корнетика (диаметр отверстия 1 см) или чайной ложкой порциями кладут на смазанный противень, посыпают сахарным песком. Противень с печеньем ставят в сухое теплое место на 1—2 ч и, когда на нем образуется хрустящая корочка, выпекают в духовке при среднем нагреве.

Крокеты

Для 700 г печенья: мука 1 стакан, крахмал 1 стакан, сахарный песок 1 стакан, сливочное масло 5 ст. ложек, яйцо 1 шт., молоко 3 ст. ложки, ядра грецких орехов 1 стакан, дрожжи 50 г, соль 0,25 ч. ложки, ванильный сахар 0,5 ч. ложки.

Разведенные в молоке дрожжи растирают с сахарным песком и яйцом, постепенно добавляют масло, ванильный сахар и соль. Приготовленную массу хорошо перемешивают и соединяют с предварительно смешанными мукой и крахмалом. При замесе теста добавляют рубленые и слегка поджаренные ядра грецких орехов. Тесто охлаждают в холодильнике 5—6 ч, затем раскатывают в жгут и нарезают небольшими кусочками, из которых формируют шарики (крокеты) размером с грецкий орех. Изделия кладут на противень, смазанный жиром, и выпекают в духовке при среднем нагреве.

Крокеты с изюмом

Для 700 г печенья: мука 1 стакан, крахмал 1 стакан, сливочное масло или маргарин 3 ст. ложки, яйцо 1 шт., сметана 0,5 стакана, пищевая сода 0,25 ч. ложки, соль 0,25 ч. ложки, изюм 0,5 стакана, ванильный сахар 1 ч. ложка. Для обсыпки: сахарная пудра 0,5 стакана. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.



Яйцо растирают с сахарным песком и добавляют сметану, мас-

ло, соль. Муку, смешанную с крахмалом и содой, соединяют с растертой массой и замешивают тесто. Кладут его на 10—15 мин в холодильник. Поделив тесто на части, делают из каждой жгут, нарезают небольшими кусочками, из которых формуют шарики размером с грецкий орех, в каждый шарик закатывают изюм. Шарики кладут на противень, смазанный жиром, и выпекают в духовке при среднем нагреве. Печенье посыпают сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Печенье Самсродск

Для 700 г печенья: мука 2,5 стакана, маргарин 1 стакан, 3 %-ный уксус 2 ст. ложки, вода 4 ст. ложки, сахарная пудра 0,5 стакана. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

К размягченному маргарину добавляют уксус, всыпают муку и замешивают тесто (оно должно быть однородным). Раскатывают тесто в пласт толщиной 5 мм, круглой выемкой вырезают из него печенье, в середине каждого вырезают отверстие. На противень, смазанный жиром, кладут изделия и выпекают в духовке при среднем нагреве.

Горячее печенье посыпают сахарной пудрой.

Печенье с изюмом

Для 500 г печенья: мука 0,75 стакана, яйца 2 шт., сахарная пудра или сахарный песок 0,75 стакана, сливочное масло или маргарин 7—8 ст. ложек, изюм 0,5 стакана, коньяк 2 ст. ложки. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

В подготовленный изюм вливают коньяк и дают настояться 15—20 мин. Размягченное масло смешивают с сахарной пудрой, растирают до сметанообразного состояния. В эту смесь постепенно вводят яйца, всыпают муку, кладут изюм и замешивают тесто. На противень, смазанный жиром, чайной ложкой кладут изделия на расстоянии 2—3 см одно от другого. Печенье выпекают в духовке при среднем нагреве.

Печенье изюмно-среховсе

Для 900 г печенья: мука 2,5 стакана, сметана 0,75 стакана, сливочное масло или маргарин 6 ст. ложек, яйца 3 шт., пищевая сода 0,25 ч. ложки, сахарный песок 0,5 стакана, изюм 0,5 стака-

на, ядра любых орехов 0,5 стакана, простокваша 2 ст. ложки, соль 1 щепотка. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Муку, смешанную с содой и солью, соединяют со сметаной, маслом, сахарным песком, кладут яйцо, мелкорубленные слегка обжаренные ядра орехов, изюм и замешивают тесто. Охлаждают его в холодильнике 15—20 мин. Тесто делят на несколько частей, каждой части придают форму батона толщиной 4—5 см. Затем кладут их на слегка смазанный жиром противень, сверху покрывают слоем взбитого яйца и посыпают нежареными рублеными орехами. Выпекают в духовке при сильном нагреве.

Остывшие батоны нарезают небольшими кружками.

Печенье Загадка

Для 500 г печенья: мука 2 стакана, сливочное масло 3 ст. ложки, сахарная пудра 2 ст. ложки, яйцо 1 шт., сахарный песок 0,5 стакана, пищевая сода и лимонная кислота по щепотке. Для смазывания формочек: маргарин 1 ст. ложка.

Масло растирают с сахарной пудрой, непрерывно помешивая, вводят взбитое яйцо, сахарный песок и перемешанную с содой и кислотой муку, замешивают тесто. Кладут его в смазанные жиром маленькие формочки для кексов и выпекают в духовке при среднем нагреве 25 мин.

Печенье к чаю

Для 600 г печенья: мука 1 стакан, крахмал 1 стакан, сметана 0,5 стакана, яйца 2 шт., сливочное масло или маргарин 3 ст. ложки, сахарный песок 0,75 стакана, пищевая сода 0,25 ч. ложки, соль 3 щепотки. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Муку, крахмал и соду смешивают, насыпают их горкой, делают в середине углубление, в которое кладут сметану, размягченное масло, сахарный песок, яйца, и замешивают тесто (оно должно быть однородным и эластичным). Тесто охлаждают в холодильнике 10—15 мин, после чего раскатывают в пласт толщиной 1 см, выемками вырезают печенье, кладут их на противень, смазанный жиром. Выпекают в духовке при сильном нагреве 10—15 мин. Печенья снимают с противня охлажденными.

Печенье Луч

Для 500 г печенья: мука 1,5 стакана, сахарный песок 0,5 стакана, сливочное масло или маргарин 6 ст. ложек, крахмал 0,5 стакана, яйца 2 шт., пищевая сода 0,25 ч. ложки, соль 1 щепотка. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

В растопленное масло всыпают, непрерывно помешивая, сахарный песок, кладут яйца, крахмал, соду, соль и тщательно перемешивают. Всыпают муку и замешивают очень крутое тесто. Формуют из него шарики диаметром 1,5 см, кладут на слегка смазанный жиром противень и выпекают при среднем нагреве 10—15 мин.

Печенье День и ночь

Для 800 г печенья: мука 2 стакана, крахмал 0,75 стакана, маргарин 0,75 стакана, сахарный песок 0,5 стакана, ванильный сахар 1 ч. ложка, яйца 3 шт., какао-порошок 1 ч. ложка, измельченные ядра миндаля 1 ч. ложка, молоко 2 ст. ложки, соль 1 щепотка. Для смазывания противня: маргарин 1,5 ст. ложки.

Муку, крахмал, маргарин, сахарный песок, ванильный сахар, соль смешивают, добавляют яйца (2 шт.) и замешивают тесто; делят его пополам. В одну половину теста добавляют какао-порошок, измельченный миндаль, молоко и сахарный песок (1 ст. ложка). Тесто охлаждают в холодильнике 40—45 мин. Из светлого теста выемкой вырезают различные фигурки, смазывают яйцом и накрывают такой же фигуркой из теста с добавлением какао-порошка. Изделия кладут на смазанный жиром противень, смазывают яйцом и выпекают в духовке при среднем нагреве до желтовато-коричневой окраски.

Печенье Маковые кружочки

Для 500 г печенья: мука 1,5 стакана, сметана 0,5 стакана, сливочное масло или маргарин 5 ст. ложек, яйцо 1 шт., сахарный песок 0,5 стакана, мак 0,5 стакана, пищевая сода 0,25 ч. ложки. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Муку, смешанную с содой, насыпают горкой, делают в середине углубление, в которое кладут подготовленный мак, сметану, яйцо, сахарный песок, и, перемешав, замешивают тесто. Охлаждают его в холодильнике 30—40 мин, после чего раскатывают в пласт толщиной 1 см и выемкой вырезают из него кружочки.

Печенье кладут на противень, смазанный жиром, и выпекают в духовке при сильном нагреве.

Печенье Колечки

Для 500 г печенья: мука 1,5 стакана, яйца 3 шт., сахарный песок 1 стакан, мед 1 ст. ложка, порошок корицы 1 ч. ложка, сахарный сироп (густой) 0,5 стакана. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Яичные белки взбивают, тщательно смешивают с сахарным песком, мукой, медом и порошком корицы. Тесто раскатывают в пласт толщиной 3 мм, вырезают из него колечки и кладут на противень, смазанный жиром. Выпекают в духовке при среднем нагреве 20—30 мин. Горячие колечки смазывают густым сахарным сиропом.

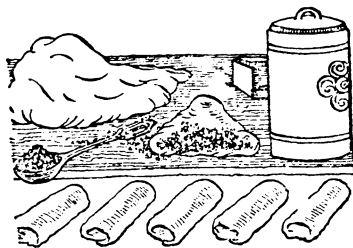
Печенье ореховое

Для 600 г печенья: мука 1 стакан, сахарная пудра или сахарный песок 0,75 стакана, яйца 5 шт., ядра грецких орехов 1 стакан. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Сахарную пудру и желтки яиц растирают до получения однородной массы светло-желтого цвета. Белки яиц взбивают. Ядра грецких орехов пропускают через мясорубку и соединяют с подготовленными желтками яиц. Добавляют в массу муку и замешивают тесто, кладут взбитые яичные белки и осторожно перемешивают. Тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см, выемками вырезают из него печенье, кладут на противень, смазанный жиром. Выпекают в духовке при очень сильном нагреве 10—15 мин.

Печенье Трубочки ореховые

Для 900 г печенья: мука 2 стакана, сливочное масло или маргарин 6 ст. ложек, сахарный песок 0,5 стакана, сметана 0,5 стакана, яйца 2 шт. (желток одного яйца используют для смазывания изделий), соль 2 щепотки.



Для начинки: ядра грецких орехов или орехов кешью 1 стакан, сахарный песок 0,5 стакана, вино белое десертное 2 ст. ложки. Для смазывания противня: маргарин 2 ст. ложки.

Слегка растопленное масло взбивают в пышную массу, добавляют сахарный песок, сметану, яйца, соль и быстро перемешивают. Всыпают муку и замешивают тесто.

Ядра грецких орехов с сахарным песком дважды пропускают через мясорубку, добавляют к массе вино и перемешивают.

Разделив тесто на части, раскатывают жгуты, которые разрезают на небольшие кусочки. Раскатывают каждый кусочек так, чтобы одна сторона была несколько шире (форма треугольника). На широкую часть кладут начинку, свертывают тесто трубочкой. На противень, смазанный жиром, кладут изделия, смазывают яичным желтком и выпекают в духовке при среднем нагреве 15—20 мин. После охлаждения печенье можно посыпать сахарной пудрой.

Печенье Трубочки миндальные

Для 500 г печенья: мука 1,5 стакана, сливочное масло или маргарин 5 ст. ложек, сметана 0,5 стакана. Для начинки: ядра миндаля 0,75 стакана, сахарный песок 0,5 стакана, порошок кардамона или корица 2—3 щепотки, мед 2 ч. ложки. Для посыпки печенья: сахарная пудра 1 ст. ложка. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Масло растирают до бела, добавляют сметану и тщательно смешивают, постепенно всыпают муку (половину нормы) и замешивают тесто. Тесто кладут на посыпанную мукой доску, всыпают оставшуюся муку и продолжают замес (тесто должно быть хорошо вымешано).

Очищенный миндаль пропускают через мясорубку, добавляют сахарный песок, порошок кардамона или корицы, мед и перемешивают.

Разделяют и формируют изделия так же, как в рецепте Печенье Трубочки ореховые. Каждую полоску смазывают растопленным маслом, кладут на нее начинку и свертывают трубочкой, начиная с широкого конца. Изделия кладут на противень, смазанный жиром, и выпекают в духовке при сильном нагреве 20—25 мин.

После выпечки печенье посыпают сахарной пудрой.

Печенье Медальоны

Для 500 г печенья: мука 1 стакан, ядра миндаля 1 стакан, сахарный песок 0,75 стакана, сливочное масло 9 ст. ложек, яичные желтки 3 шт. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Муку смешивают с пропущенными 2—3 раза через мясорубку ядрами миндаля, сахарным песком, добавляют размягченное масло и яичные желтки, замешивают тесто. Охлаждают тесто в холодильнике 2—3 ч, после чего раскатывают в пласт толщиной 5 мм и вырезают из него изделия круглой выемкой диаметром 2 см. Печенья кладут на противень, слегка смазанный жиром, и выпекают в духовке при среднем нагреве 20—25 мин.

Печенье Осень

Для 700 г печенья: ядра грецких орехов 2 стакана, мука 1 стакан, сливочное масло или маргарин 0,5 стакана, сахарный песок 0,5 стакана, яичные желтки 2 шт., вино 1 ст. ложка. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Ядра рубленого грецкого ореха (1 стакан) слегка обжаривают, пропускают с сахарным песком через мясорубку с частой решеткой, смешивают с маслом, яичными желтками, вином, всыпают муку и замешивают тесто. Раскатывают тесто в пласт толщиной 1 см, вырезают из него круглой выемкой печенье, кладут на противень, смазанный маргарином. Каждое печенье смазывают яичным желтком, на середину кладут кусочек ядра грецкого ореха. Выпекают в духовке при сильном нагреве 20—25 мин.

Печенье лимонно-миндальное

Для 500 г печенья: мука 1 стакан, яйца 2 шт., сахарный песок 0,75 стакана, ядра миндаля 0,75 стакана, цедра 0,5 лимона. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Яйца растирают с сахарным песком, добавляют измельченный подготовленный миндаль, натертую цедру лимона, всыпают муку и замешивают тесто (оно должно быть хорошо вымешано). Кладут тесто ровным слоем толщиной 3 мм на смазанный жиром противень и выпекают при слабом нагреве. Горячий выпеченный пласт нарезают квадратиками и ромбиками.

Печенье Идеал

Для 500 г печенья: мука 1,5 стакана, сахарный песок 0,75 стакана, маргарин 0,5 стакана, порошок корицы 0,5 ч. ложки, пищевая сода 0,25 ч. ложки, яйцо 1 шт., ядра миндаля 0,75 стакана, мармелад или желе 50—70 г.

Маргарин растирают с сахарным песком. Ядра миндаля слегка обжаривают, мелко рубят и смешивают с ранее приготовленной массой, добавляют муку, смешанную с содой, добавляют порошок корицы и быстро замешивают тесто. Раскатывают тесто в жгут диаметром 3—4 см и охлаждают в холодильнике в течение 1—2 ч, после чего нарезают на тонкие ломтики, кладут их на противень, слегка смазанный жиром, и выпекают в духовке при слабом нагреве 5—7 мин.

Печенье украшают кусочками мармелада.

Печенье Зорька

Для 400 г печенья: мука 0,75 стакана, сливочное масло или маргарин 0,5 стакана, сахарный песок 0,75 стакана, растворимый кофе 2 ч. ложки, яйцо 1 шт., ванильный сахар 1 ч. ложка, пищевая сода 0,25 ч. ложки, ядра любых орехов 0,5 стакана. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Масло растирают с сахарным песком и яйцом, добавляют измельченные ядра орехов, муку, растворимый кофе, ванильный сахар, соду и замешивают тесто. На противень, смазанный жиром, чайной ложкой порциями кладут тесто. Выпекают изделия в духовке при среднем нагреве 10—12 мин (края печенья должны быть твердыми). После выпечки печенье снимают с противня.

Печенье Пугови

Для 600 г печенья: мука 1,5 стакана, яйца 4 шт., сахарный песок 1 стакан, ванильный сахар 1 ч. ложка, сливочное масло или маргарин 6 ст. ложек. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Яйца, хорошо перемешанные с сахарным песком, нагревая при невысокой температуре на водяной бане, взбивают венчиком до консистенции густой сметаны, затем слегка охлаждают. Всыпают муку, добавляют ванильный сахар и замешивают тесто. Добавив размягченное масло, хорошо вымешивают. Из теста

формируют маленькие кружочки, кладут их на смазанный жиром противень, посыпают сахарным песком. После 5—6 мин выдержки выпекают в духовке при сильном нагреве.

Печенье Минутка

Для 400 г печенья: мука 1,5 стакана, маргарин 9 ст. ложек, сметана 0,5 стакана, ванильный сахар 0,25 ч. ложки, повидло 3 ст. ложки.

К размягченному маргарину добавляют муку, сметану, ванильный сахар и замешивают тесто. Раскатывают его в пласт толщиной 5 мм, нарезают небольшими квадратами. На середину каждого кладут повидло, защипывают два края с противоположных сторон над повидлом.

Выпекают печенье в духовке при среднем нагреве 15—20 мин.

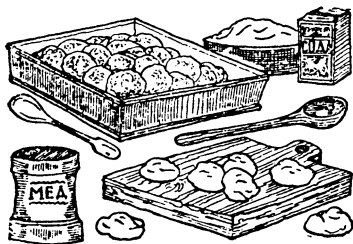
Печенье с майонезом

Для 500 г печенья: мука 2 стакана, майонез 0,5 стакана, маргарин 7 ст. ложек, сахарный песок 0,5 стакана, пищевая сода 0,25 ч. ложки, изюм 0,25 стакана.

Размягченный маргарин растирают с сахарным песком, добавляют майонез, муку, соду и замешивают тесто. Раскатывают его в пласт толщиной 1 см и круглой выемкой диаметром 2—3 см вырезают изделия, на середину каждого кладут изюм. Печенье выпекают на сухом противне при среднем нагреве 25—30 мин.

Печенье Азбука

Для 800 г печенья: мука 2,5 стакана, яйца 2 шт., сахарный песок 0,5 стакана, мед 3 ст. ложки, маргарин 0,75 стакана, пищевая сода 0,5 ч. ложки, соль 1 щепотка. Для смазывания противня: маргарин 1,5 ст. ложки.



Яйца тщательно растирают с сахарным песком, добавляют мед, соль и еще раз хорошо растирают. Кладут рубленый ножом маргарин, добавляют муку, смешанную с со-

дой, и замешивают тесто (оно должно быть однородным). Пропускают тесто через мясорубку и формируют из него «буквы». Кладут их на слегка смазанный жиром противень и выпекают в духовке при среднем нагреве.

Печенье Полет

Для 400 г печенья: мука 1,5 стакана, сахарный песок 0,5 стакана, сливочное или топленое масло 5 ст. ложек, ядра миндаля 0,5 стакана, яйца 2 шт., цедра 1 лимона, пищевая сода 0,25 ч. ложки. Для смазывания и посыпки противня: маргарин 1 ст. ложка, мука 1 ст. ложка.

Масло растирают добела, добавляют сахарный песок, яйца, измельченную цедру лимона и взбивают массу (она должна быть однородная и пышная). Муку, смешанную с содой, соединяют со взбитой массой, замешивают тесто и охлаждают его в холодильнике 1,5—2 ч. Тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см. Круглыми выемками вырезают кружочки разного диаметра, кладут на противень, смазанный жиром и посыпанный мукой.

Изделия посыпают измельченным миндалем и выпекают при сильном нагреве 8—10 мин.

Печенье Закат

Для 800 г печенья: мука 1,5 стакана, сахарный песок 0,75 стакана, яйца 2 шт., яичные желтки 3 шт., пищевая сода 0,25 ч. ложки, сметана 1 стакан, маргарин 7 ст. ложек, ванильный сахар 0,25 ч. ложки или ванилин 1 щепотка, лимонный сок 1 ч. ложка или 3 %-ный уксус 1 ч. ложка. Для смазывания противня: маргарин 1,5 ст. ложки.

Сахарный песок растирают с желтками и яйцами, добавляют ванильный сахар, сметану, в которой предварительно смешивают лимонный сок, соду, маргарин, и хорошо перемешивают. Кладут муку и замешивают тесто средней густоты. Охлаждают его в холодильнике 15—20 мин, после чего раскатывают в пласт толщиной 1 см, выемками вырезают печенье и кладут на противень, слегка смазанный жиром. Выпекают в духовке при среднем нагреве до легкого подрумянивания.

Это печенье становится вкуснее на третий-четвертый день.

Печенье с пряностями

Для 500 г печенья: сахарный песок 1,25 стакана, ядра миндаля 1,5 стакана, яйца 2 шт., порошок корицы с сахаром 0,5 ч. ложки, мускатный орех натертый 0,5 ч. ложки, порошок гаоздики 0,25 ч. ложки, цедра 0,5 лимона, мука 2 ст. ложки. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Яйца взбивают с сахарным песком. Очищенный миндаль мелко рубят и смешивают со взбитой массой, добавляют яйца, пряности, мелко натертую цедру лимона, муку и тщательно перемешивают (получается густая масса). Раскатывают приготовленную массу в пласт толщиной 7—8 мм, вырезают из него выемками печенье. Изделия кладут на противень, слегка смазанный жиром, и выпекают в духовке при среднем нагреве.

Печенье Веревочка

Для 800 г печенья: мука 2 стакана, вода 0,75 стакана, соль 0,25 ч. ложки, лимонная кислота 2 щепотки (после разведения водой 1 ч. ложка) или 3 %-ный уксус 1 ч. ложка, сливочное масло или маргарин 1,25 стакана, сахарный песок 1 стакан.

В муку кладут кусочки охлажденного масла и рубят ножом до получения мелкой крупки. Соль разводят в холодной воде и вливают в рубленую массу, добавляют лимонную кислоту или уксус, продолжают рубить до появления признаков тестообразования, затем домешивают тесто рукой. Посыпают доску сахарным песком, раскатывают на ней тесто в пласт толщиной 5—8 мм, при раскатке тесто посыпают сахарным песком. Пласт нарезают на полосы длиной 12—15 см, скручивают их наподобие веревочки, кладут на смоченный водой противень и выпекают в духовке при сильном нагреве 10—15 мин.

Печенье слоеное

Для 800 г печенья: продукты для теста те же, что и для печенья Веревочка. Для смазывания изделий: яйца 2 шт.

Тесто готовят так же, как для печенья Веревочка, раскатывают в пласт толщиной 2—3 мм, посыпают сахарным песком. Тесто вырезают выемками или разделяют его в виде бантиков и конвертиков, смазывают яйцом. Изделия кладут на противень, слегка смо-

ченный водой, и выпекают в духовке при сильном нагреве 15—20 мин.

Печенье Ромбики

Для 700 г печенья: мука 2,5 стакана, маргарин 1 стакан, сметана 0,75 стакана, соль 2 щепотки. Для смазывания печенья яйцо 1 шт.

Муку и маргарин рубят ножом, постепенно добавляют сметану, соль. Охлаждают тесто в холодильнике 30 мин, после чего раскатывают в пласт толщиной 5 мм, нарезают ромбиками, кладут на слегка смоченный водой противень, смазывают взбитым яйцом. Выпекают в духовке при среднем нагреве.

Профитроли

Для 600 г профитролей: мука 1,5 стакана, вода 1 стакан, сливочное масло 7—8 ст. ложек, яйца 8 шт., сахарный песок 0,5 ч. ложки, соль 0,5 ч. ложки. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

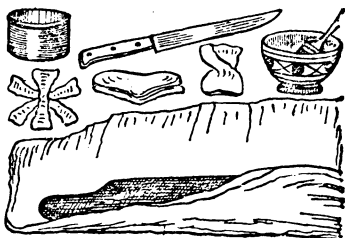
В кастрюлю наливают воду, кладут масло, сахарный песок, соль и доводят до кипения; всыпают муку и, размешивая, проваривают 5—6 мин. Тесто охлаждают до 60—70 °С и постепенно (в три-четыре приема) добавляют сырые яйца, хорошо вымешивая тесто. Готовое тесто должно быть густым, тягучим, прилипать к лопаточке, которой его вымешивали. Тесто кладут в кондитерский мешок или корнетик. Заварное тесто выпускают на смазанный жиром противень в виде небольших шариков диаметром 1 см. Выпекают в духовке при среднем нагреве 25—30 мин.

Профитроли должны быть легкими, с пустой серединой. Сделав сбоку отверстие, можно наполнить изделия кремом или положить внутрь кусочек мармелада.

Гогошь

Для 600 г печенья: мука 1,5 стакана, сливочное масло или маргарин 9 ст. ложек, сахарный песок 0,5 стакана, яичные желтки 4 шт., ядра грецких орехов 0,5 стакана. Для смазывания печенья: яйцо 1 шт.

Яичные желтки, масло, сахарный песок расти-



рают добела, добавляют муку, замешивают тесто, раскатывают его в пласт толщиной 1 см. Выемкой вырезают кружки диаметром до 3 см, в центре каждого делают пальцем небольшое углубление. Смазывают изделия яйцом, посыпают измельченными орехами и выпекают в духовке при среднем нагреве.

В углубление кладут ягодку из варенья.

Печенье Сухарики

Для 600 г печенья: мука 2 стакана, сахарный песок 0,75 стакана, сливочное масло 3 ст. ложки, яйца 4 шт. (в том числе 1 шт. для смазывания жгутов), цукаты 1 ст. ложка, ядра миндаля 1 ст. ложка, молотые ядра орехов 1 ст. ложка, пищевая сода 0,5 ч. ложки. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

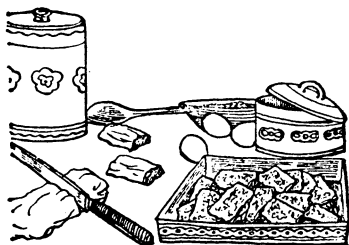
Яйца смешивают с сахарным песком и при непрерывном взбивании нагревают на водяной бане до 40—45 °С. Продолжая взбивать, массу охлаждают, добавляют рубленые орехи, миндаль, мелко нарезанные цукаты, размягченное масло и муку, смешанную с содой. Замешивают тесто, раскатывают его в жгуты, кладут на смазанный жиром противень. Жгуты немного прижимают, чтобы они стали более плоскими, смазывают поверхность яйцом. Выпекают в духовке при среднем нагреве 15—20 мин.

После выпечки жгуты разрезают на небольшие ломтики-сухарики.

Печенье Сухарики миндальные с изюмом

Для 800 г печенья: мука 1,5 стакана, сливочное масло 0,75 стакана, яичные желтки 7 шт., сахарный песок 1 стакан, ядра миндаля 0,75 стакана (в том числе 2 ст. ложки для посыпки), изюм 0,5 стакана. Для смазывания пласта: яйцо 1 шт. Для смазывания противня: маргарин 2 ст. ложки.

Яичные желтки растирают с сахарным песком добела и соединяют с растертым маслом, постепенно всыпают муку, хорошо промытый изюм, мелко нарубленный миндаль. Мас-су тщательно перемешивают и выкладывают на доску, раскатывают ровным слоем



толщиной 1 см и перекладывают на противень, смазанный жиром. Пласт смазывают яйцом и посыпают крупно нарезанным миндалем. Выпекают в духовке при сильном нагреве 8—10 мин, вынимают из жарочного шкафа. Пласт нарезают на небольшие ромбики и снова ставят в жарочный шкаф на 20—25 мин.

Печенье Московские хлебцы

Для 400 г печенья: мука 1 стакан, яйца 3 шт., сахарная пудра 6 ст. ложек, изюм 3 ст. ложки, сливочное масло 6 ст. ложек, ванильный сахар 0,25 ч. ложки.

В кастрюлю кладут сахарную пудру, ванильный сахар, масло, перемешивают и взбивают деревянной лопаточкой 5—8 мин. Продолжая взбивание, добавляют по одному яйцу и снова взбивают до исчезновения крупинок сахара и образования пышной массы. Массу смешивают с изюмом, добавляют муку и замешивают тесто. На противень, покрытый пергаментом или смазанный жиром, кладут тесто пластом толщиной 2—3 см и выпекают в духовке при среднем нагреве 30—35 мин. После охлаждения пласт нарезают (для этого кладут его на деревянную доску) на полосы шириной 3 см. Каждую полосу нарезают поперек ломтиками длиной 3 см. Ломтики кладут на противень и ставят в духовку для подсушки при среднем нагреве на 10—15 мин. Вынимают противень, ломтики переворачивают и снова подсушивают в духовке 3—4 мин.

Печенье Сухарики домашние

Для 600 г печенья: мука 2 стакана, сливочное масло или маргарин 8 ст. ложек, сахарный песок 0,5 стакана, пищевая сода 0,5 ч. ложки, изюм 0,5 стакана, яйцо 1 шт., молоко 0,5 стакана. Для смазывания изделий: яйцо 1 шт. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Муку перемешивают с содой, сахарным песком, добавляют молоко, растопленное масло, изюм, яйцо и замешивают тесто. Кладут его на доску, посыпанную мукой, нарезают на части и раскатывают их в виде жгутов толщиной не более 3 см, нарезают наискось кусочками 2 см. На смазанный жиром противень кладут подготовленные изделия, смазывают их яйцом и выпекают в духовке при сильном нагреве 12—15 мин.

Печенье Сухарики с корицей

Для 500 г печенья: мука 1 стакан, сметана 0,5 стакана, сахарный песок 0,5 стакана, яйца 3 шт., сливочное масло или маргарин 2 ст. ложки, пищевая сода 0,25 ч. ложки, порошок корицы с сахаром 2 ч. ложки. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Муку, смешанную с содой, насыпают горкой, делают в середине углубление, куда кладут продукты, предусмотренные рецептурой, и замешивают тесто. Охлаждают его в холодильнике 20—30 мин. Делят тесто на части, формуют батоны толщиной 3 см, нарезают их наискось кружочками и кладут на противень, смазанный жиром. Выпекают в духовке при среднем нагреве.

Кексовые сухарики

Для 600 г сухариков: мука 1,25 стакана, сахарная пудра 1 стакан, сливочное масло 7 ст. ложек, яйца 3 шт., пищевая сода 0,25 ч. ложки, 3 %-ный уксус 1 ч. ложка. Для начинки: цукаты 0,5 стакана или джем (повидло) 0,5 стакана. Шоколадная глазурь 100 г.

Масло и сахарную пудру растирают добела, затем взбивают, добавляя постепенно яйца. Продолжая взбивание, кладут муку, соду, растворенную в уксусе, хорошо перемешивают. Тесто формуют разными способами.

Тесто для кексиков с цукатами отсаживают из корнетика на дно небольшой формочки, выстланной пергаментом. На тесто кладут небольшие кусочки цукатов и покрывают слоем теста.

Тесто для кексиков с фруктовой начинкой делят на две части. Одну часть подкрашивают, добавив какао-порошок (1 ч. ложка) или растворимый кофе (0,5 ч. ложки). Тесто кладут чайной ложкой, порциями, на противень, выстланный пергаментом, разравнивают ножом (толщина слоя теста 4—5 мм).

Выпекают кексовые сухарики в духовке при среднем нагреве: кексики с цукатами 20—25 мин, кексики с фруктовой начинкой 3—4 мин.

Кексики с цукатами охлаждают в формах 10—12 мин, затем вынимают из форм, зачищают, подравнивают ножом со всех сторон и разрезают на две части. Через 6—8 ч каждую часть глазируют шоколадной глазурью и охлаждают в холодильнике до засты-

вания ее после чего острым ножом разрезают на дольки.

Кексик с фруктовой начинкой еще теплыми склеивают фруктовой начинкой: намазывают ею светлые лепешки, разравнивают начинку слоем 2—3 мм и покрывают лепешкой шоколадного цвета. Склеенные лепешки разрезают ножом на дольки.

Кексик

Для 900 г кексиков: мука 1,5 стакана, сахарный песок 1 стакан, изюм 0,75 стакана, сливочное масло 0,7 стакана, яйца 5 шт., сахарная пудра 1 ст. ложка, ванильный сахар 0,25 ч. ложки. Для смазывания формочек: маргарин 2 ст. ложки.

Яичные белки с сахарным песком и размягченным маслом растирают добела, добавляют вымытый изюм, муку и замешивают тесто однородной консистенции. Затем добавляют яичные белки, взбитые в крепкую пену. Осторожно вымешанное тесто выливают в маленькие формочки, смазанные маслом. Формочки заполняют тестом наполовину, ставят их в духовой шкаф на противне. Выпекают кексик при слабом нагреве 40—50 мин.

Готовые изделия посыпают сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Кексик можно готовить с добавлением мелко нарезанных цукатов, которые кладут в тесто одновременно с изюмом.

Кексик с вареньем из черноплодной рябины

Для 600—650 г кексиков: мука 2,5 стакана, сметана 0,75 стакана, варенье из черноплодной рябины 4 ст. ложки, яйца 1—2 шт., сахарный песок 3 ст. ложки, пищевая сода 1 ч. ложка.

Сметану смешивают с сахарным песком, затем взбивают в однородную массу, постепенно добавляя в нее перемешанные яйца и тщательно смешивают. Кладут в массу варенье, соду, муку и быстро замешивают тесто. Далее все операции выполняют по предыдущему рецепту.



ГАЛЕТЫ, КРЕКЕРЫ И МЕЛКИЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Особенность изготовления галет и крекеров заключается в том, что при замесе теста применяется дрожжевое брожение для образования углекислого газа, способного разрыхлять тесто. Для этих изделий сначала готовят опару. Взятые по рецептуре дрожжи перемешивают с теплой жидкостью (вода, молоко) и мукой, добавляют небольшое количество сахара, перемешивают и ставят для брожения в теплое место (при температуре около 30°C). Готовность опары определяют по увеличению объема массы в 2—2,5 раза.

В опару добавляют остальные продукты по рецептуре, причем температура их не должна быть ниже 20°C (яйца в смеси с солью, сахарным песком и др.), постепенно всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто 5—8 мин (оно должно быть однородным). В конце замеса добавляют масло, разогретое до консистенции густой сметаны; затем накрывают кастрюлю крышкой и ставят в теплое место для брожения. Когда тесто достигнет максимального подъема (примерно через час), делают обминку теста и затем выкладывают его на стол, посыпанный мукой.

Галеты Поход

Для 600 г галет: мука 3 стакана (в том числе 1 стакан для опары), вода 0,75 стакана, дрожжи 2 ч. ложки, сахарный песок 2 ч. ложки, соль 0,5 ч. ложки, пищевая сода 0,5 ч. ложки. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Готовят опару (см. выше). Когда опара увеличится в объеме и начнет оседать, добавляют остальные продукты по рецептуре и замешивают крутое тесто. Раскатывают тесто в пласт толщиной 4—5 мм, выемками вырезают изделия, кладут на противень, смазанный жиром, вилкой на поверхности печенья делают частые проколы. Выпекают галеты в духовке при очень сильном нагреве 8—10 мин.

Галеты Арктика

Для 600 г галет: мука 3 стакана (в том числе 1 стакан для опары), вода 0,75 стакана, дрожжи 1 ст. ложка, сахарный песок 1 ч. ложка, соль 0,25 ч. ложки, пищевая сода 0,25 ч. ложки. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Готовят, как галеты Поход.

Галеты Спарт

Для 600 г галет: мука 3 стакана (в том числе 1 стакан для опары), вода 0,5 стакана, дрожжи 2 ч. ложки, сахарный песок 2 ст. ложки, сливочное масло 4 ст. ложки, молочно 3 ст. ложки, яйцо 0,5 шт., соль 0,5 ч. ложки, пищевая сода 0,5 ч. ложки. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Готовят, как галеты Поход.

Галеты Ассорти

Для 600 г печенья: мука 2,5 стакана (в том числе 0,75 стакана для опары), молоко 5 ст. ложек, дрожжи 1 ст. ложка, сахарный песок 0,75 стакана, сливочное масло 2 ст. ложки, яйцо 1 шт., вода 5 ст. ложек, соль 0,25 ч. ложки, ванильный сахар 1 ч. ложка. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Готовят опару: в теплом молоке разводят дрожжи, добавляют сахарный песок и муку и ставят в теплое место. Когда опара увеличится и начнет оседать, добавляют теплую воду и остальные продукты по рецептуре и замешивают крутое тесто. Раскатывают из теста жгуты толщиной 5—6 см, формуют из них разные фигурки, кладут на противень, слегка смазанный жиром, дают немного расстояться, делают вилкой наколы. Выпекают печенье в духовке при сильном нагреве.

Крекеры закусочные

Для 600 г крекеров: 3 стакана (в том числе 1 стакан для опары) муки, вода 0,75 стакана, дрожжи 2 ч. ложки, сахарный песок 1 ч. ложка, маргарин 6 ст. ложек, соль 0,25 ч. ложки, ванильный сахар 1 ч. ложка. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Готовят опару. В теплом молоке разводят дрожжи, добавляют сахарный песок и муку и ставят в теплое место. Когда опара увеличится и начнет оседать, добавляют теплую воду и остальные продукты по рецептуре и замешивают крутое тесто. Раскатывают из теста жгуты по 5—6 см, формуют из них разные фигур-

ки. Изделия кладут на противень, слегка смазанный жиром, дают немного расстояться, делают вилкой на-
колы. Выпекают крекеры в духовке при сильном на-
греве.

Крекеры с тмином

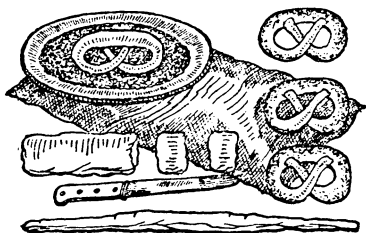
Для 600 г крекеров: 3 стакана муки (в том числе 1 стакан для опары), вода 0,75 стакана, дрожжи 1 ч. ложка, сахарный пе-
сск 1 ч. ложка, маргарин 4 ст. ложки, соль 0,5 ч. ложки, пище-
вая сода 3—4 щепотки. Для посыпки: тмин или анис 1 ст. ложка.
Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Готовят по предыдущему рецепту. Перед выпечкой
крекеры посыпают тмином или анисом.

Крендельки

Для 600 г кренделей: мука 3 стакана (в том числе 1 стакан
для опары), молоко 1 стакан, дрожжи 1 ч. ложка, сливочное
масло или маргарин 2 ст. ложки, соль 0,5 ч. ложки. Для посып-
ки: тмин 1 ч. ложка. Для смазывания противня: маргарин 1 ст.
ложка.

Готовят опару. В теплом молоке разводят дрожжи,
всыпают муку и перемешивают — получается густая,
как сметана, опара. Слегка присыпав ее мукой, ставят
в теплое место. Когда после сильного подъема опара
немного осядет, в нее добавляют растопленное масло,
соль и замешивают тесто. Ставят тесто в теплое место
на 1,5—2 ч. Крутое тесто делят на части, сбрызгивают
водой, раскатывают в жгуты со слегка утолщенной се-
рединой (длина жгута 6—7 см). Каждый жгут заворачивают
в виде кренделя, кладут на смазанный жиром
противень, дают немного расстояться. Затем варят
крендели в подсоленной кипящей воде. Когда они
всплывут, их вынимают, кладут на дуршлаг, потом на
противень; посыпают тмином и выпекают в духовке
при сильном нагреве
8—10 мин.



Крендельки любительские

Для 700 г кренделей:
мука 3 стакана (в том чи-
сле 0,75 стакана для опары),
молоко 0,75 стакана, дрож-

жи 1 ч. ложка, сахарный песок 0,5 стакана (в том числе 1 ст. ложка для посыпки изделий), яйца 2 шт., сливочное масло или маргарин 3 ст. ложки (в том числе 1 ст. ложка для смазывания изделий), цедра 0,5 лимона, соль 0,25 ч. ложки. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Готовят опару. В теплом молоке разводят дрожжи, всыпают муку, сахарный песок (1 ч. ложка), перемешивают и ставят в теплое место. Когда опара увеличится в объеме примерно вдвое, добавляют соль, растертые с сахарным песком яйца и натертую на мелкой терке цедру лимона. Массу хорошо перемешивают, всыпают муку и замешивают тесто. Затем добавляют растопленное масло и хорошо вымешивают. Слегка посыпав мукой, тесто накрывают и ставят в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме вдвое, выкладывают его на посыпанную мукой доску и разделяют на маленькие крендельки. На слегка смазанный жиром противень кладут изделия, смазывают их растопленным жиром, посыпают сахарным песком. Крендельки выпекают в духовке при сильном нагреве 10—12 мин.

Крендельки спиральные

Для 700 г кренделей: мука 2 стакана (в том числе 0,5 стакана для опары), молоко 0,75 стакана, сахарный песок 0,5 стакана, дрожжи 1 ст. ложка, яйца 3 шт., сливочное масло или маргарин 0,5 стакана (в том числе 1 ст. ложка для смазывания противня), ванильный сахар 0,5 ч. ложки, соль 0,25 ч. ложки, ядра грецких орехов 1 ст. ложка, сахарная пудра 1 ст. ложка. Для сиропа: сахарный песок 2 ст. ложки, вода 0,5 стакана.

Готовят тесто по предыдущему рецепту, раскатывают в жгуты диаметром 8—10 мм, разрезают их на отрезки длиной 4—5 см, свертывают спиралью. Изделия кладут на смазанный жиром противень и после 10—15 мин расстойки выпекают в духовке при среднем нагреве 10—15 мин. Затем крендельки обмакивают в горячий сахарный сироп, кладут на блюдо и посыпают мелко нарубленными грецкими орехами, смешанными с сахарной пудрой.

Крендельки шоколадные

Для 400 г кренделей: мука 1,5 стакана, маргарин 3 ст. ложки, сахарный песок 0,5 стакана, соль 1 щепотка, яйцо 1 шт., молоко 4 ст. ложки, какао-порошок 1 ст. ложка. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

В муку добавляют разведенные в молоке дрожжи, размягченный маргарин, сахарный песок, соль, яйцо, какао-порошок и замешивают тесто. Разделявают его на крендели небольшого размера, перед выпечкой смазывают подслащенной водой (можно еще посыпать сахарным песком), кладут на противень, смазанный жиром. Выпекают в духовке при среднем нагреве 10—12 мин.

Бублики дрожжные

Для 500 г бубликов: мука 2 стакана (в том числе 0,75 стакана для опары), вода 0,5 стакана, дрожжи 1 ч. ложка, молоко сгущенное с сахаром 2 ст. ложки, маргарин 3 ст. ложки, яйца 2 шт. (в том числе 1 шт. для смазывания бубликов), мак 2 ч. ложки, соль 0,25 ч. ложки. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Готовят опару. Когда опара увеличится и начнет сседать, всыпают муку, добавляют сгущенное молоко, яйца, соль и замешивают тесто (оно должно быть однородным). В конце замеса добавляют жир, размягченный до консистенции густой сметаны. Накрыв кастрюлю крышкой, ставят тесто в теплое место для брожения, во время которого дважды делают обминку теста (оно должно иметь плотную консистенцию). Тесто раскатывают в жгуты диаметром 8—10 мм, нарезают кусочками длиной 3—4 см, концы соединяют. Изделия кладут на слегка смазанный жиром противень и после 10—15 мин расстойки смазывают яйцом, посыпают маком (предварительно промытым и подсушенным). Выпекают в духовке при сильном нагреве 10—15 мин.

Бублички

Для 500 г бубличков: мука 2 стакана, маргарин 10 ст. ложек, яичные желтки 3 шт., яичные белки 3 шт. (для смазывания изделий), дрожжи 1 ч. ложка, вода (для разведения дрожжей) 2 ст. ложки, соль 0,25 ч. ложки.

Маргарин смешивают с мукой, добавляют разведенные в теплой воде дрожжи, яичные желтки и замешивают тесто. Охлаждают его в холодильнике 25—30 мин, затем разделяют на бублички и палочки. На противень, слегка смоченный водой, кладут изделия, смазывают яичным белком и посыпают солью.

Бублички выпекают в духовке при среднем нагреве до подрумянивания.

Рулетики с джемом

Для 700 г рулетиков: мука 2,5 стакана, молоко 1 стакан, дрожжи 1 ст. ложка, маргарин 8 ст. ложек, сахарный песок 2 ст. ложки, яйца 2 шт., соль 0,25 ч. ложки, джем (повидло) 1 стакан. Для смазывания противня: маргарин 1,5 ст. ложки.

В теплом молоке разводят дрожжи, добавляют взбитые яйца, сахарный песок, размягченный до консистенции сметаны маргарин, муку и замешивают крутое тесто. Поделив его на небольшие кусочки (по 20—30 г), раскатывают на полоски так, чтобы один конец их был несколько расширен. Смазывают полоски джемом, свертывают маленькие рулетики, кладут на противень, смазанный жиром, и выпекают в духовке при среднем нагреве.

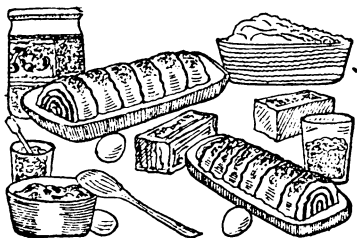
Палочки закусочные

Для 700 г палочек: мука 2,5 стакана, дрожжи 1 ч. ложка, сахарный песок 1 ст. ложка, молоко 0,75 стакана, сливочное масло или маргарин 7 ст. ложек, яйцо 1 шт. Для посыпки: соль 0,5 ч. ложки, тмин 2 ч. ложки. Для смазывания противня: маргарин 1,5 ст. ложки.

Муку смешивают с разведенными в молоке дрожжами и сахарным песком, добавляют яйцо, масло и замешивают тесто. Охлаждают его в холодильнике 2—3 ч, затем раскатывают в пласт шириной 5—7 см, нарезают его на полоски шириной 1 см и длиной 5—6 см. Кладут полоски на противень, слегка смазанный жиром, смазывают их яйцом и посыпают солью и тмином. Выпекают палочки в духовке при среднем нагреве до подрумянивания.

Печенье Цитрусовое

Для 600 г печенья: мука 2,5 стакана, молоко 0,5 стакана, сахарный песок 0,5 стакана, маргарин 3 ст. ложки, яйца 2 шт., дрожжи 1 ст. ложка, цедра 1 лимона (или апельсина), ванильный сахар 0,5 ч. ложки. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.



Сахарный песок, молоко и яйца, помешивая, прогревают при слабом нагреве до полного растворения сахара. Массу охлаждают до 25—30 °С, добавляют дрожжи, натертую цедру лимона, ванильный сахар, маргарин, муку и замешивают не слишком крутое тесто. Раскатывают его в пласт толщиной 3—4 мм, выемками вырезают печенье, кладут на противень, смазанный жиром. Выпекают в духовке при среднем нагреве 5—8 мин.



РАЗНЫЕ МЕЛКИЕ ИЗДЕЛИЯ

Печенье с сыром

Для 400 г печенья: мука 1 стакан, сливочное масло или маргарин 9 ст. ложек, сыр (костромской, российский и др.) 150 г, соль 2 щепотки, яичный белок (для смазывания печенья) 1 шт. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Из муки, масла, растопленного до консистенции сметаны, натертого сыра и соли замешивают тесто. Раскатывают его в пласт толщиной 3 мм и выемками вырезают печенье. Кладут их на противень, слегка смазанный жиром, смазывают яичным белком, посыпают натертым сыром. Выпекают в духовке при слабом нагреве.



Печенье рассыпчатое

Для 600 г печенья: мука 1,75 стакана, крахмал 0,75 стакана, сыр (костромской, российский и др.) 100 г, сливочное масло или маргарин 6 ст. ложек, пищевая сода 0,25 ч. ложки, яйцо 1 шт., молоко или вода 5 ст. ложек, соль 1 щепотка, ли-

монная кислота 1 щепотка. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Натертый сыр хорошо перемешивают с размягченным маслом, добавляют молоко, яйцо, растворенные в воде соль и кислоту, всыпают соду, муку, крахмал и замешивают тесто. Раскатывают его в пласт толщиной 3 мм, наносят на него узоры, выемками вырезают печенье, кладут на противень, смазанный жиром. Выпекают в духовке при сильном нагреве.

Палочки с сыром

Для 600 г палочек: мука 1,5 стакана, крахмал 0,5 стакана, маргарин 0,75 стакана, лимонный сок или 3 %-ный уксус 1 ч. ложка, пищевая сода 0,25 ч. ложки, сыр типа брынзы или брынза 100—120 г, сметана 3 ст. ложки, молоко или вода 2 ст. ложки, яйцо 1 шт., соль 1 щепотка. Для смазывания: маргарин 1 ст. ложка.

Маргарин хорошо смешивают с яйцом, добавляют молоко, сметану, предварительно смешанную с лимонным соком, соду, соль, натертый сыр, крахмал, тщательно перемешивают; кладут муку и замешивают тесто. Охлаждают его 30 мин в холодильнике, затем делят на части и формируют из них палочки длиной от 1 до 5 см. Кладут на противень, смазанный жиром, с промежутками 1 см. Выпекают в духовке при среднем нагреве.

Печенье Гном

На 300—350 г печенья: мука 1 стакан, сливочное масло или маргарин 100 г, сметана 2 ст. ложки, сыр 100—120 г, соль 3—4 щепотки, перец молотый 1—2 щепотки.

Муку, нарезанный мелкими кусочками жир смешивают с солью и перцем и рубят ножом. Добавляют сметану и хорошо смешивают. Тесто раскатывают в пласт, посыпают тертым сыром. Нарезают мелкое печенье различной формы, кладут на противень, слегка смазанный жиром, и выпекают в духовке при среднем нагреве 5—7 мин.

Печенье Круглое

Для 400 г печенья: мука 1,5 стакана, маргарин 6 ст. ложек, сыр (российский, пошехонский и др.) 100 г, коньяк 1 ст. ложка,

соль 2 щепотки. Для смазывания и посыпки противня: маргарин 0,5 ст. ложки, мука 1 ст. ложка.

Сыр, измельченный на мелкой терке, смешивают с размягченным маргарином, коньяком, солью, всыпают муку и замешивают тесто. Охлаждают его в холодильнике 30 мин, затем раскатывают в пласт толщиной 3 мм, круглыми выемками вырезают печенье, кладут на смазанный жиром и посыпанный мукой противень. Выпекают в духовке при среднем нагреве 10—15 мин.

Печенье Символика

Для 400 г печенья: мука 1,5 стакана, маргарин 4 ст. ложки, сыр плавленный 100—120 г, яйцо 1 шт., тмин 1 ст. ложка, соль 2 щепотки, красный молотый перец 2—3 щепотки. Для смазывания изделий: яйцо 1 шт. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Плавленный сыр измельчают на мелкой терке, смешивают с яйцом, солью, перцем, добавляют муку и замешивают тесто однородной консистенции. Охлаждают его в холодильнике 30 мин, затем раскатывают в пласт толщиной 3 мм, вырезают из него изделия различной формы, кладут на противень, смазанный жиром, смазывают взбитым яйцом, посыпают тмином и крупной солью. Выпекают печенье в духовке при среднем нагреве 8—10 мин.

Печенье с творогом несладкое

Для 500 г печенья: мука 1,75 стакана, маргарин 7 ст. ложек, творог 100 г, сметана 2 ст. ложки, яйцо 1 шт., сахарный песок 1 ст. ложка, пищевая сода 1 щепотка, соль 2 щепотки. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Размягченный маргарин хорошо перемешивают с творогом, добавляют сметану, яйцо, соду, муку и замешивают тесто. Раскатывают тесто в пласт толщиной 3 мм, вырезают из него круглой выемкой печенье, посыпают его сахарным песком. Изделия складывают пополам, слегка обжимают края и кладут на смазанный жиром противень. Выпекают в духовке при среднем нагреве 10—12 мин.

Печенье с творогом сладкое

Для 500 г печенья: мука 1,75 стакана, яйцо 1 шт., сахарный песок 0,5 стакана, творог 100 г, маргарин 7 ст. ложек, ванильный сахар 0,5 ч. ложки, пищевая сода 1 щепотка.

Яйцо взбивают с сахарным песком, добавляют творог, размягченный маргарин, ванильный сахар, соду и хорошо перемешивают, всыпают муку и быстро замешивают тесто. Охлаждают тесто в холодильнике 30—40 мин, затем раскатывают в пласт толщиной 3—4 мм, вырезают выемками печенье, кладут на сухой противень. Выпекают в духовке при сильном нагреве 10—12 мин.

Печенье Дюймовочка

Для 700 г печенья: мука 1,5 стакана, маргарин 12 ст. ложек, творог 200 г, ванильный сахар 1 ч. ложка, яичные желтки 3 шт., цедра 0,5 лимона, мармелад формовой или желевый 100 г. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Маргарин перемешивают с творогом, добавляют ванильный сахар, яичные желтки, измельченную (натертую) цедру лимона и замешивают тесто. Охлаждают тесто в холодильнике 25—30 мин, затем раскатывают в пласт толщиной 3—4 см, вырезают из него выемками печенье, кладут на слегка смазанный жиром противень, украшают кусочками мармелада. Выпекают в духовке при среднем нагреве.

Печенье Нежность

Для 800 г печенья: мука 1,5 стакана (в том числе 0,5 стакана на подпыл), яйца 2 шт., сахарный песок 1,5 стакана (в том числе 1 стакан на воздушное тесто), творог 200 г, сливочное масло или маргарин 0,75 стакана, ванильный сахар 0,5 ч. ложки.

Готовят творожное тесто: яичные желтки растирают с сахарным песком, добавляют размягченное масло, протертый творог, всыпают муку и замешивают однородное по консистенции тесто. Охлаждают его в морозилке холодильника 30 мин, затем делят на четыре равные части. На доске, подпыленной мукой, каждую часть раскатывают в пласт толщиной 1 см.

Пока творожное тесто охлаждается, готовят воздушное тесто: яичные белки взбивают в пышную пену, постепенно добавляют сахарный песок, в конце — ванильный сахар. Воздушное тесто тонким слоем наносят на пласт из творожного теста, затем скатывают его рулетиком и нарезают кусочками толщиной 2 см. Изделия кладут на сухой противень и выпекают в духовке при слабом нагреве 30—40 мин.

Трубочки творожные

Для 700 г трубочек: творог 150 г, маргарин 10 ст. ложек, сахарный песок 0,25 стакана, 3 %-ный уксус 0,25 ч. ложки, пищевая сода 2 щепотки, соль 2 щепотки, мука 1,5 стакана, мармелад пластовый или желевый 200 г.

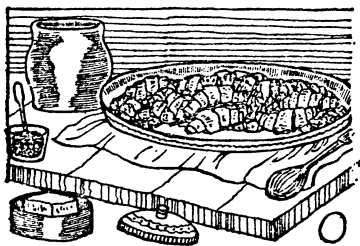
Творог и маргарин измельчают на мясорубке, добавляют сахарный песок, соль, уксус, соду, муку и замешивают тесто. Раскатывают его в пласт толщиной 3—4 мм и нарезают квадратиками со стороной 3—4 см. На середину каждого квадратика кладут кусочки мармелада и соединяют два противоположных угла. Кладут изделия на сухой противень и выпекают в духовке при слабом нагреве.

Рогалики с творогом

Для 800 г рогаликов: творог 200 г или сырки творожные (без изюма) 2 шт., маргарин 0,75 стакана, мука 2,5 стакана, пищевая сода 2 щепотки, мармелад 200 г или повидло 0,5 стакана. Для посыпки рогаликов: сахарная пудра 1—2 ст. ложки.

Если используют творог (а не сырки), то его предварительно растирают с сахарным песком (надо взять 2 ст. ложки) и сметаной (берут 2 ст. ложки), добавляют также 2 щепотки ванильного сахара. Творог растирают с растопленным маргарином, всыпают смешанную с содой муку и замешивают крутое тесто. Формуют его в виде бруска, затем делят на 6—8 частей и охлаждают в холодильнике 20 мин. Из каждой части теста раскатывают пласт и делят его на 14—16 сегментов. На широкую часть кладут кусочек мармелада или повидло и свертывают (скатывают), начиная с широкой части. Изделия выпекают в духовке при среднем нагреве.

Готовые рогалики посыпают сахарной пудрой.



Печенье творожно-кукурузное

Для 300—350 г печенья: творог 200 г, мука кукурузная 0,5 стакана, соль 2 щепотки, изюм 2 ст. ложки, яйцо 1 шт. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

В протертый творог кладут изюм, соль, яйцо, всыпают муку и замешивают тесто. Раскатывают его в пласт, нарезают ромбиками (квадратиками), кладут на смазанный жиром противень, смазывают яйцом. Выпекают печенье в духовке при среднем нагреве 10—12 мин.

Печенье с морковью

Для 900 г печенья: морковь 0,5 кг, мука 1,5 стакана, сахарный песок 1 стакан, сливочное масло 2 ст. ложки, яйца 2 шт., цедра 1 лимона. Для смазывания противня: маргарин 2 ст. ложки.

Очищенную вареную морковь пропускают через мясорубку, добавляют сахарный песок, масло, яйца и измельченную цедру, перемешивают и взбивают в пышную массу. На подпыленной мукой доске раскатывают тесто в пласт толщиной 1 см. Выемками вырезают печенье, кладут на смазанный жиром противень и выпекают в духовке при сильном нагреве.

Печенье с сырой морковью

Для 500 г печенья: морковь 2—3 шт., мука 1,5 стакана, яйца 2 шт., сахарный песок 1 стакан, лимонная кислота 2—3 щепотки, порошок корицы 0,25 ч. ложки, соль 1 щепотка, пищевая сода 1 щепотка. Для смазывания пергамента: маргарин 1 ст. ложка.

Яичные желтки растирают с сахарным песком, добавляют мелко натертую морковь, соль и перемешивают; всыпают муку, корицу, соду и замешивают тесто. Добавляют лимонную кислоту, растворенную в воде, взбитые яичные белки и осторожно перемешивают. Тесто кладут чайной ложкой, порциями, на противень, выстланный пергаментом (пергамент смазывают жиром). Выпекают печенье в духовке при среднем нагреве.

Печенье Солнышко

Для 300—350 г печенья: морковь 3—4 шт., яйцо 1 шт., сахарный песок 2 ст. ложки, мука 1 ст. ложка. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Очищенную морковь варят с небольшим количеством воды, охлаждают, затем пропускают через мя-

сорубку. Добавляют яичные желтки, растертые с сахарным песком, всыпают муку и хорошо перемешивают. Массу перекладывают в кондитерский мешок и через зубчатую трубочку отсаживают на противень, смазанный жиром. Выпекают печенье в духовке при слабом нагреве.

Печенье морковно-яблочное

Для 800 г печенья: морковь 3—4 шт., яблоки 4 шт., сахарный песок 2 стакана, мука 1,5 стакана, пищевая сода 2 щепотки, маргарин 1 стакан, яйца 2 шт., ванильный сахар 0,5 ч. ложки, соль 1 щепотка. Для смазывания противня: маргарин 2 ст. ложки.

Морковь и яблоки с удаленной сердцевинной измельчают на терке. Растопленный маргарин растирают с сахарным песком и яйцами, добавляют морковно-яблочную массу и хорошо перемешивают. Смешав муку с содой, всыпают ее в приготовленную массу и замешивают тесто. Раскатывают тесто в пласт толщиной 3—5 мм, вырезают из него изделия различной формы и кладут на смазанный жиром противень. Выпекают в духовке при сильном нагреве 8—10 мин.

Печенье Здоровье

Для 500 г печенья: хлопья овсяные Геркулес 1 стакан, мука 1 стакан, сахарный песок 1 стакан, масло сливочное 6 ст. ложек, изюм 1 ст. ложка, пищевая сода 1 щепотка, соль 1 щепотка, ванильный сахар 0,25 ч. ложки, вода 0,5 стакана. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Овсяные хлопья заливают горячей водой (80 °C), добавляют соль, ванильный сахар и оставляют на 30 мин для набухания. Размягченное до консистенции сметаны масло смешивают с мелко нарезанным изюмом, набухшими хлопьями, добавляют сахарный песок, муку, соду и замешивают тесто. Охлаждают его в холодильнике 30 мин. На слегка посыпанной мукой доске раскатывают тесто в пласт толщиной 1,5—2 см, круглой выемкой диаметром 3 см нарезают печенье, кладут на смазанный жиром противень с промежутками 4—5 см. Выпекают печенье в духовке при среднем нагреве. Готовое печенье должно быть бледно-коричневым с трещинками на поверхности.

Печенье Молодость

Для 500 г печенья: хлопья овсяные Геркулес 2 стакана, сливочное масло 6 ст. ложек, сахарный песок 0,75 стакана, ванильный сахар 0,5 ч. ложки, яйца 2 шт., ядра любых орехов 0,5 стакана, мука 1 ст. ложка. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Масло хорошо растирают с сахарным песком, ванильным сахаром, постепенно добавляют яйца. Когда сахар полностью растворится, всыпают овсяные хлопья, предварительно смешанные с мукой и измельченными орехами, все слегка перемешивают. На смазанный жиром противень чайной ложкой, порциями, кладут тесто. Изделия выпекают в духовке при среднем нагреве 15—20 мин. Печенье осторожно снимают с противня.

Печенье из овсяных хлопьев с корицей

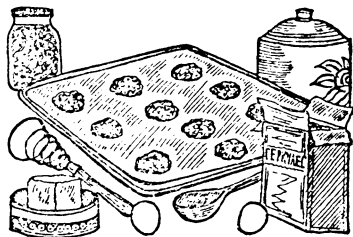
Для 600 г печенья: хлопья овсяные Геркулес 3 стакана, сливочное масло или маргарин 9 ст. ложек, сахарный песок 0,5 стакана, яичные белки 3 шт., мука 2 ст. ложки, порошок корицы 0,25 ч. ложки.

Масло (берут 4 ст. ложки от нормы) растирают с сахарным песком, яичными желтками и порошком корицы до растворения сахара. Приготовленную массу смешивают со слегка обжаренными на оставшемся масле и охлажденными овсяными хлопьями, добавляют муку, взбитые яичные белки и перемешивают. Чайной ложкой кладут тесто порциями на сухой противень и выпекают в духовке при среднем нагреве до светло-коричневой окраски.

Печенье из овсяных хлопьев с медом

Для 750—800 г печенья: хлопья овсяные Геркулес 1 стакан, мука 1 стакан, сахарный песок 0,5 стакана, мед 0,5 стакана, сметана 0,5 стакана, яйцо 1 шт., сливочное масло или маргарин 6 ст. ложек, пищевая сода 0,5 ч. ложки. Для смазывания противня: маргарин 1—2 ч. ложки.

Масло растирают с сахаром до бела. К сме-



си постепенно добавляют мед, сметану, яйцо, овсяные хлопья, муку, смешанную с содой. Все тщательно перемешивают в течение 1—2 мин. Раскатывают тесто в тонкий пласт, вырезают из него мелкие фигурки, кладут на слегка смазанный жиром противень и выпекают при сильном нагреве духовки 10—12 мин.

Печенье Янтарь

Для 500 г печенья: мука 0,75 стакана, сахарный песок 0,5 стакана, цукаты 0,5 стакана, яичный желток 1 шт., лимон 0,5 шт.

Масло с сахарным песком растирают добела и взбивают лопаточкой 10—15 мин, постепенно добавляя яичный желток и измельченную лимонную цедру. Перемешивают массу с мелко нарезанными цукатами, всыпают муку и снова перемешивают. Тесто кладут на противень, покрытый бумагой, разравнивают ножом в пласт толщиной 1,5—2 см и выпекают в духовке при сильном нагреве. После выпечки охлаждают и разрезают пласт на небольшие изделия прямоугольной формы.

Печенье Дружок

Для 500 г печенья: мука 2 стакана, растительное масло 0,5 стакана, цедра 1 лимона, яйцо 1 шт., молоко 0,5 стакана, сода 2 щепотки, соль 1 щепотка. Для смазывания изделий: яйцо 1 шт. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Яйцо, масло, молоко, мелко нарубленную и ошпаренную цедру лимона, соль перемешивают, всыпают муку, смешанную с содой, и замешивают однородное по консистенции тесто. Охлаждают его в холодильнике 30 мин, затем раскатывают в пласт толщиной 3 мм, нарезают квадратиками, небольшими полосками, кладут на смазанный жиром противень, смазывают взбитым яйцом и посыпают солью крупного помола. Выпекают в духовке при слабом нагреве до золотистого цвета.

Орешки с маком и медом

Для 900 г изделий: мука 3 стакана, молоко 1 стакан, сливочное масло или маргарин 3 ст. ложки, сахарный песок 2 ст. ложки, яйцо 1 шт., дрожжи 1 ч. ложка, соль 2 щепотки. Для

сиропа: сахарный песок 2 ст. ложки, мак 0,5 стакана, мед 2 ст. ложки. Для смазывания противня: маргарин 2 ст. ложки.

Готовят сдобное дрожжевое тесто, как для галет. Поход, разделяют его на небольшие шарики величиной с грецкий орех, кладут на смазанный жиром противень, смазывают подслащенной водой или яйцом. Выпекают в духовке при среднем нагреве. Орешки кладут на блюдо, поливают сиропом.

Для получения сиропа воду нагревают до кипения, добавляют сахарный песок, мак и мед и, помешивая, проваривают при слабом кипении до полного растворения сахара.

Подают изделия горячими.

Печенье на маковом молоке

Для 700 г печенья: мука 2,5 стакана, сахарный песок 2 ст. ложки, растительное масло 3 ст. ложки, мак 5—6 ст. ложек, дрожжи 1 ст. ложка. Для смазывания противня: маргарин 2 ст. ложки.

Мак моют, хорошо растирают в ступке (подливая воду, чтобы мак не замаслился). В растертый мак постепенно добавляют холодную воду — столько, чтобы получился 1 стакан макового молока. Массу процеживают. Полученное молоко слегка подогревают, разводят в нем дрожжи.

Готовят опару: в муку (берут половину нормы, предусмотренной рецептурой) добавляют разведенные дрожжи, немного сахарного песка. Когда опара подойдет, добавляют соль, сахарный песок, растительное масло (лучше горчичное), остальную муку и замешивают тесто. Ставят тесто в теплое место на 1—1,5 ч для брожения. Из теста формируют жгутики толщиной 5 мм, сплетают их по три и нарезают длиной 2—3 см или делают различные фигурки — крендельки, колечки и др. Поверхность изделий смазывают подслащенной водой, посыпают маком, смешанным с сахарным песком. Выпекают в духовке при слабом нагреве.

Маковики

Для 600 г изделий: мука 1,5 стакана, сметана 3 ст. ложки, сливочное масло или маргарин 2 ст. ложки, яйца 3 шт., мак 1,5 стакана, пищевая сода 0,25 ч. ложки, сахарный песок 1 стакан. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Яичные желтки растирают с сахарным песком до исчезновения кристалликов сахара, добавляют сметану, масло и выбивают массу до однородного состояния. Муку, смешанную с содой, соединяют с подготовленной массой и замешивают тесто. Охлаждают его в холодильнике 30—40 мин, затем раскатывают в пласт толщиной 1 см и нарезают длинными полосками (по размеру противня) шириной 5—6 см. Из обрезков теста раскатывают тонкие жгутики и кладут по краям полосы, предварительно смазанные яичными желтками. На середину полосок накладывают ранее приготовленный мак (растирают с сахарным песком и перемешивают с яичными белками, взбитыми в пену), разравнивают его ровным слоем. Полоски кладут на противень, смазанный жиром. Выпекают маковки в духовке при среднем нагреве.

Готовые полоски после охлаждения нарезают квадратами.

Печенье Лепешечка

Для 500 г печенья: мука 1 стакан, яйца 4 шт., сахарный песок 1 стакан, порошок кардамона 0,25 ч. ложки или цедра 0,5 лимона, ванильный сахар 0,5 ч. ложки. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Яйца хорошо растирают с сахарным песком, добавляют ванильный сахар, порошок кардамона или натертую цедру лимона (или апельсина), всыпают муку и замешивают однородное по консистенции тесто. На смазанный жиром противень чайной ложкой, порциями, кладут тесто на расстоянии 4—5 см между изделиями. Выпекают в духовке при среднем нагреве 10—12 мин.

Печенье Белоснежка

Для 700—750 г печенья: мука 2 стакана, яйца 6 шт., сахарный песок 1 стакан, цедра 1 лимона. Для смазывания противня: маргарин 1—2 ст. ложки.

Яйца растирают с сахарным песком и натертой лимонной цедрой, перемешивают с мукой до получения однородной массы. Тесто кладут чайной ложкой, порциями, на противень, смазанный маргарином, придают печенью круглую или овальную форму. Вы-

пекают в духовке при очень сильном нагреве 8—10 мин.

Курабье

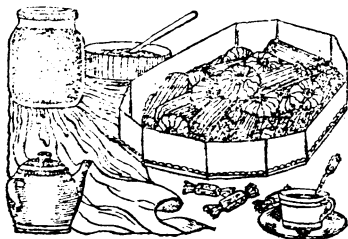
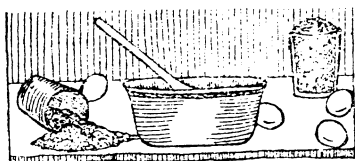
Для 400 г курабье: мука 1,5 стакана, сливочное масло 0,5 стакана, сахарная пудра 0,5 стакана, мед 2 ст. ложки, цедра 0,5 лимона, порошок кардамона 0,25 ч. ложки, гвоздика 5—6 шт., молоко 0,5 стакана, ванильный сахар 0,5 ч. ложки.

Масло растирают с сахарной пудрой, добавляют мед, натертую цедру лимона, растертую гвоздику и порошок кардамона. Перемешанная масса должна быть однородной. Вливают в нее молоко и хорошо перемешивают, всыпают муку и замешивают тесто. Охлаждают тесто в холодильнике 10—15 мин, затем раскатывают в пласт толщиной 1 см, вырезают из него выемкой кружки, кладут на сухой противень. Выпекают в духовке при слабом нагреве 5—7 мин. Дают слегка остыть, потом посыпают сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Курабье бакинское

Для 500 г курабье: мука 1,5 стакана, сливочное масло 10 ст. ложек, сахарная пудра или сахарный песок 3 ст. ложки, яичный белок 1 шт., абрикосовое или яблочное повидло 1 ст. ложка, соль 1—2 щепотки.

Масло хорошо растирают с сахарной пудрой, добавляют постепенно белок и муку и слегка быстро перемешивают. Из кондитерского мешка через зубчатую трубочку отсаживают на сухой противень изделия в виде палочек, ракушек, ромашек. В печенье, имеющем вид ромашки, делают небольшое углубление, в которое после выпечки кладут повидло. Ку-



рабье выпекают в духовке при очень сильном нагреве 8—10 мин.

Шакер-лукум

Для 700 г изделий: мука 2 стакана, топленое или сливочное масло 0,75 стакана, сахарная пудра 1 стакан, яичный желток 1 шт., коньяк, водка или ром 2 ст. ложки, шафран 1 щепотка.

Яичный желток растирают с сахарной пудрой до бела, добавляют масло, предварительно растертое также до бела, вливают коньяк, в котором разведен шафран, перемешивают, всыпают муку и замешивают тесто. Охлаждают его в холодильнике 10—15 мин, затем разделявают на шарики диаметром 2,5—3 см. Слегка приплюснув их, придают им форму высокой лепешечки, кладут на противень, покрытый пергаментом. Выпекают в духовке при слабом нагреве 7—10 мин.

Унгла-нан

Для 800 г унгла-нан: мука 2 стакана, топленое масло 1 стакан, сахарная пудра 1,5 стакана.

Масло доводят до кипения, всыпают в него муку, сахарную пудру и быстро деревянной лопаточкой замешивают тесто. Охлаждают его в холодильнике 1,5—2 ч, затем разделяют на печенье различной формы, кладут на противень, покрытый пергаментом. Выпекают в духовке при очень слабом нагреве 4—5 мин.

Ширвани-нан

Для 700 г печенья: мука 1,75 стакана, сливочное масло 5 ст. ложек, яйца 2 шт. (в том числе 1 шт. для смазывания изделий), сахарная пудра 0,75 стакана (в том числе 2 ст. ложки для смешивания с орехами), молоко 0,5 стакана, мелко нарезанные орехи 1 ст. ложка, изюм 0,5 стакана, цукаты 0,25 стакана, цедра натертого лимона 1 ч. ложка, пищевая сода 3—4 щепотки, лимонная кислота 3—4 щепотки.

Масло тщательно растирают (имеет вид взбитой массы). Яичный желток до бела растирают с сахарной пудрой (берут 0,5 стакана от нормы). Яичный белок взбивают и соединяют с ранее подготовленными массами, добавляют молоко (берут 3 ст. ложки от нормы), взбивают. Измельченные орехи тщательно рас-

тирают с оставшейся сахарной пудрой, затем разводят молоком и взбивают, добавляют половину нормы муки и замешивают жидкое тесто. Изюм промывают в горячей воде, разрезают на половинки. Цукаты мелко нарезают, перемешивают с измельченной цедрой лимона.

Изюмно-цукатную смесь добавляют в жидкое тесто.

В оставшуюся муку всыпают пищевую соду, смешанную с лимонной кислотой, соединяют с жидким тестом и быстро замешивают тесто. Сразу же раскатывают его в пласт толщиной 5 мм, вырезают из него полукруглое печенье, смазывают яйцом, кладут на сухой противень.

Выпекают изделия в духовке при слабом нагреве 5—8 мин.

Шакер-пури

Для 400 г печенья: мука 1,75 стакана (в том числе для подпыла 2 ст. ложки), сливочное масло 0,5 стакана, молоко 5 ст. ложек, яйцо 0,5 шт., пищевая сода 3—4 щепотки, лимонная кислота 3—4 щепотки, ванильный сахар 0,5 ч. ложки. Для посыпки: сахарная пудра 1—2 ст. ложки. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Масло, сахарную пудру, ванильный сахар растирают добела и, постоянно помешивая, добавляют яйца, молоко, затем муку, смешанную с содой и лимонной кислотой, и быстро замешивают тесто. Если вместо сахарной пудры используют сахарный песок, то его предварительно разводят молоком.

Приготовленное тесто раскатывают на доске, подпыленной мукой, в пласт толщиной 4—5 см, вырезают из него печенье в форме полумесяца и кладут на противень, смазанный жиром. Выпекают в духовке при среднем нагреве 10—15 мин (должно быть печенье светло-желтого цвета).

После охлаждения изделия посыпают сахарной пудрой.

Мутаки шемахинские

Для 500 г изделий: мука 1 стакан, яйцо 1 шт., сливочное масло 3 ст. ложки, молоко 0,5 стакана, абрикосовое или яблочное повидло 0,5 стакана, сахарный песок (для уваривания повидла) 2 ст. ложки, дрожжи 0,5 ч. ложки, ванильный сахар 0,5 ч.

ложки, соль 2 щепотки. Для посыпки: сахарная пудра 2 ст. ложки. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Дрожжи, разведенные с теплым молоком, смешивают с мукой, солью, ванильным сахаром и замешивают тесто. Ставят его в теплое место на 1—1,5 ч для подъема. Повидло уваривают с сахарным песком и охлаждают. Тесто раскатывают в пласт толщиной 4—5 мм, смазывают растопленным маслом и нарезают в форме треугольников. На каждый кладут начинку, завертывают трубочкой, кладут на слегка смазанный жиром противень. Выпекают в духовке при среднем нагреве 10—15 мин.

Шулики медовые с маком

Для 600 г изделий: мука 2 стакана, молоко 4 ст. ложки, яйцо 1 шт., мед 1 ст. ложка, сливочное масло 3 ст. ложки, пищевая сода 0,5 ч. ложки, мак 1 ст. ложка. Для макового молока с медом: мак 3 ст. ложки, мед 0,5 стакана, вода 0,25 стакана.

Мак заливают кипятком, хорошо промывают, сливают воду, вторично заливают кипятком и дают постоять 15 мин, отделяют воду и, рассыпав на тарелке тонким слоем, подсушивают.

Яйцо смешивают с медом, добавляют подготовленный мак. В приготовленную смесь наливают молоко, кладут масло, соду, всыпают муку и замешивают крутое тесто. Раскатывают его в пласт толщиной 3 мм, кладут на сухой противень, на поверхности теста вилкой делают наколы. Выпекают в духовке при среднем нагреве.

В маковое молоко (см. Печенье на маковом молоке) добавляют мед, непрерывно помешивая, и разводят кипяченой водой.

Мелко наломанные кусочки выпеченного шулика (пласта) заливают маковым молоком с медом, хорошо перемешивают и дают пропитаться.

Печенье Каштаны

Для 800 г печенья: ванильные сухари 300 г, сливочное масло 8 ст. ложек, молоко 1 стакан, сахарный песок 1 стакан, ванильный сахар 0,5 ч. ложки. Для обсыпки: сахарная пудра или сахарный песок 0,75 стакана, какао-порошок 3 ст. ложки. Для смазывания противня: маргарин 2 ст. ложки.

Сухари измельчают на терке или мясорубке, до-

бавляют растопленное масло, сахарный песок, горячее молоко и ванильный сахар, перемешивают и охлаждают в холодильнике 1 ч. Массу разделявают в виде шариков, кладут на противень, смазанный жиром. Выпекают в духовке при слабом нагреве 10—15 мин. Горячее печенье обсыпают сахарной пудрой, смешанной с какао-порошком.

Печенье сухарное

Для 400—450 г печенья: яйца 2 шт., сахарный песок 1 ст. ложка, измельченные сухари 6 ст. ложек, мука 1 ст. ложка, майонез 250 г, пищевая сода 0,5 ч. ложки, ядра орехов 2—3 ст. ложки. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Яйца и сахарный песок хорошо взбивают, добавляют майонез и соду, молотые сухари (черствый пшеничный хлеб нарезают, подсушивают, дважды пропускают через мясорубку и просеивают через сито), муку и замешивают тесто. Массу перекладывают в кондитерский мешок и отсаживают изделия на смазанный жиром противень (можно класть тесто чайной ложкой), посыпают рублеными орехами. Выпекают в духовке при слабом нагреве.

Печенье Пчелка

Для 800 г печенья: мука 3 стакана, мед 0,75 стакана, сахарный песок 1 стакан, пищевая сода 0,25 ч. ложки.

Из предусмотренных рецептурой продуктов замешивают тесто. Раскатывают тесто в пласт толщиной 3—4 мм, вырезают из него печенье, кладут на противень, смоченный водой. Выпекают в духовке при среднем нагреве.

Печенье с медом и изюмом

Для 800 г печенья: толокно 2 стакана, мед 0,5 стакана, сахарный песок 1 стакан, сливочное масло 3 ст. ложки, яйца 2 шт., изюм 0,5 стакана, молоко 0,5 стакана, соль 1 щепотка.

Готовят по предыдущему рецепту.

Печенье Медовое

Для 500 г печенья: толокно 2 стакана, мед 0,5 стакана, соль 2 щепотки, пищевая сода 2 щепотки, вода или молоко 3 ст. ложки. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Мед слегка подогревают, добавляют соль, соду, всду и хорошо размешивают, всыпают толокно и замешивают тесто. Дают ему расстояться 2—3 ч, после чего тесто раскатывают в пласт толщиной 5 мм, вырезают из него выемками печенье, кладут на смазанный жиром противень. Выпекают в духовке при очень сильном нагреве 5—7 мин.

Печенье ароматное глазированное

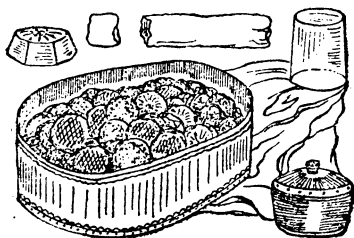
Для 600—650 г печенья: мука 2 стакана, маргарин 0,5 стакана, яйцо 1 шт., мед 0,5 стакана, ядра орехов 2 ст. ложки, какао-порошок 1 ст. ложка, цедра 0,5 апельсина, молотые пряности (корица, кардамон, имбирь, мускатный орех) 0,5 ч. ложки, пищевая сода 0,5 ч. ложки. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка. Для отделки: яичная глазурь 100 г.

В растопленный маргарин добавляют мед и яйцо, перемешивают. Затем кладут какао-порошок, измельченные цедру апельсина, орехи, пряности и соду, хорошо перемешивают. Всыпают муку и замешивают мягкое пластичное тесто. Если тесто получится слабым, то окончательно разделяют его на столе, обильно посыпанном мукой (однако тесто нельзя слишком долго мять). После отлежки в течение 10—15 мин его раскатывают в пласт толщиной 5—6 мм, вырезают выемками различные фигурки, кладут на смазанный жиром противень. Выпекают в духовке при среднем нагреве 15—20 мин.

После охлаждения на печенье наносят глазурь.

Салам

Для 800 г печенья: печенье промышленного изготовления (Весеннее, Молочное и др.) 250 г, молоко 0,5 стакана, сливочное масло 0,75 стакана, сахарный песок 1 стакан, яичные желтки 2 шт., ядра любых орехов 0,5 стакана, инжир 5—6 шт., какао-порошок 1 ч. ложка.



Печенье ломают на маленькие кусочки, добавляют теплое молоко и перемешивают. В массу добавляют измельченные орехи и

инжир, размягченное масло, желтки, смешанные с сахарным песком и какао-порошком. Из хорошо перемешанной массы формуют жгуты диаметром 3—4 см и охлаждают в холодильнике в течение 1,5—2 ч, затем нарезают ломтиками толщиной 1—1,5 см.

Печенье с яблоками

Для 700—750 г печенья: мука 0,5 стакана, сливочное масло 100 г, молоко 1 стакан, сахарный песок 1 стакан, яйца 2 шт., яблоки без сердцевин 250 г. Для смазывания противня: маргарин 1—2 ст. ложки.

Смешивают молоко, масло, сахарный песок, постепенно добавляя муку при слабом нагреве и постоянном помешивании. Месить до тех пор, пока тесто не будет отставать от стенок кастрюли. Когда смесь немного остынет, добавляют желтки, измельченные на терке яблоки и взбитые в пену белки. На смазанный маргарином противень чайной ложкой, порциями, кладут тесто и выпекают в течение часа при среднем нагреве.

Печенье Персики

Для 500—550 г печенья: мука 1,25—1,5 стакана, сливочное масло 2 ст. ложки, яйцо 1 шт., сметана 1—2 ст. ложки, сахарный песок 0,5 стакана, пищевая сода 2 щепотки, лимонный сок или уксус несколько капель. Для начинки: ядро грецких орехов 3—4 ст. ложки, сгущенное молоко с сахаром 0,5 банки. Для отделки: сахарный песок 0,5 стакана. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Размягченное сливочное масло взбивают, добавляют сметану и взбивают до бела; кладут сахарный песок, яйца, соду, погасив ее лимонным соком или уксусом. Все хорошо перемешивают. Всыпают муку и быстро замешивают тесто консистенции густой сметаны (оно должно быть пышным). Тесто ставят на 30 мин в холодильник, затем скатывают из него шарики, слегка вытянув верхнюю часть в виде конуса. Слегка приплюснув, кладут на смазанный маргарином противень. Выпекают в духовке при среднем нагреве. Выпеченные половинки охлаждают, сделав в них лунки, кладут в лунки орехи. Склеивают половинки попарно сгущенным молоком с сахаром (предварительно его проваривают на водяной бане 3—

4 ч). Перед подачей на «персики» наносят «румянец». На терке измельчают вареную свеклу, кладут ее в марлевый мешочек и этим тампоном делают мазок по «персику». Затем обваливают «персики» в сахарном песке. Печенье подают в вазе для фруктов.

Орешки

Для 800—850 г изделий: мука 3 стакана, маргарин 1 стакан, сахарный песок или пудра 0,5 стакана, яйца 2 шт., соль 2 щепотки, пищевая сода 2 щепотки, сок лимона или 3 %-ный уксус 1 ч. ложка.

Маргарин растирают с сахарным песком, добавляют яичные желтки и продолжают растирать до получения однородной массы. Добавляют соль, соду, погашенную соком или уксусом, взбитые в пену яичные белки, всыпают муку и замешивают тесто. Формуют из теста «орешки», пользуясь специальной формой—орешницей (она состоит из двух плиток с ручкой). Углубления ее на $\frac{2}{3}$ наполняют тестом, прикрывают второй плиткой с выступами, излишек теста снимают ножом. Выпекают, нагревая поочередно формы 30—40 секунд.

Выпеченные охлажденные половинки наполняют начинкой из джема, крема сливочного или с добавлением какао-порошка и др. Можно также использовать сгущенное молоко с сахаром (банку с молоком варят 2—4 ч в кастрюле с кипящей водой). Молоко приобретает кремовый цвет и вкус сливочной тянучки.

Печенье Сказка

Для 900 г печенья: крахмал 2 стакана, сливочное масло 0,75 стакана, яйца 2 шт., сахарная пудра 1 стакан, сок и цедра 1 лимона. Для посыпки и смазывания изделий: яичный желток 1 шт., ядра фундука (лещины) 2 ст. ложки, сахарный песок 2 ст. ложки. Для смазывания противня: маргарин 2 ст. ложки.

Используя крахмал, масло, яйца, сахарную пудру, сок и измельченную цедру лимона, замешивают тесто. Охлаждают его в холодильнике 1—1,5 ч, после чего тесто раскатывают в пласт толщиной 2—3 мм, вырезают из него выемками печенье, смазывают его яичным желтком, посыпают измельченными орехами, смешанными с сахарным песком. Изделия кладут на

противень, смазанный жиром. Выпекают в духовке при слабом нагреве до светло-коричневой окраски.

Трубочки слоеные

Для 600 г трубочек: мука 2 стакана, маргарин 0,5 стакана, сметана 0,5 стакана, яйца 3 шт. (в том числе 1 шт. для смазывания изделий), пищевая сода 2 щепотки, соль 0,25 ч. ложки, тмин 1 ч. ложка.

В муку кладут измельченный на крупной терке маргарин, добавляют сметану, разведенную в воде соду и замешивают тесто. Охлаждают его в холодильнике 30—40 мин, после чего тесто раскатывают в пласт толщиной 3 мм, нарезают полосками шириной 5—6 см, длиной 10 см. Полоски свертывают трубочкой, кладут на сухой противень, смазывают взбитыми яйцами или яичными белками, посыпают солью (лучше крупного помола) и тмином. Выпекают в духовке при сильном нагреве до светло-желтой окраски.

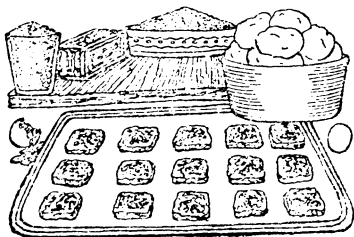
Печенье из картофельного теста

Для 500 г печенья: картофелины среднего размера 5—6 шт., мука 0,5 стакана, маргарин 6 ст. ложек, яйцо 1 шт., тмин 0,5 ч. ложки, соль 0,25 ч. ложки. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Остывший вареный картофель пропускают через мясорубку или натирают на терке, добавляют размягченный маргарин, яичный желток, соль, тмин, муку и замешивают крутое тесто. Делят тесто на 5 частей, каждую часть раскатывают тонким слоем и нарезают небольшими квадратиками. Смазав изделия яичным белком и слегка посыпав солью и тмином, кладут их на смазанный жиром противень. Выпекают в духовке при среднем нагреве до светло-коричневой окраски.

Крендельки на желтках

Для 300 г крендельков: мука 1,25 стакана, сливочное масло или маргарин 2 ст. ложки, сахарный песок 1 ст. ложка, сметана 2 ст. ложки, яичные желтки 4 шт., цедра 0,5 лимона. Для обсыпки: сахарный песок 1 ст. ложка. Для смазывания противня: маргарин 1 ч. ложка.



Насыпают горкой муку, делают углубление, кладут в него масло, сахарный песок, яичные желтки, сметану, измельченную цедру и замешивают тесто однородной консистенции. Раскатывают его в длинные жгуты толщиной 1 см, нарезают небольшими кусочками, которые раскатывают в тонкие жгутики и завертывают в крендельки. Обмакивают их в сахарный песок и кладут на противень, смазанный жиром. Выпекают в духовке при очень сильном нагреве 10—12 мин.

Пумперники

Для 800 г изделий: мука 3 стакана, маргарин или сливочное масло 0,5 стакана, яйца 3 шт. (в том числе 0,5 шт. на смазывание), сахарный песок 0,75 стакана, ядра фундука или лещины 2—3 ст. ложки, порошок корицы 1 ч. ложка, пищевая сода 2 щепотки, 3 %-ный уксус 1 ч. ложка.

Маргарин растирают с сахаром и корицей, постепенно добавляют яйца, вводят растворенную в уксусе соду, измельченные ядра орехов, всыпают муку и замешивают тесто. Раскатывают его в жгуты диаметром 2 см, кладут на противень, покрытый пергаментом. Скалкой придают жгутам плоскую форму, смазывают их яйцом. Выпекают в духовке при среднем нагреве до светло-желтого цвета. Еще теплые пумперники нарезают косыми продолговатыми кусочками.

Гнездышки

Для 1300 г изделий: мука 3,5 стакана, сахарный песок 1,25 стакана, яйца 2 шт., сливочное масло или маргарин 1 стакан, молоко 0,5 стакана, сметана 0,5 стакана, пищевая сода 1 ч. ложка, соль 2 щепотки. Для смазывания противня: маргарин 2 ст. ложки.

Смешивают яйца, сахарный песок, масло, молоко с растворенными в нем содой и солью, всыпают муку и быстро замешивают крутое тесто. Разделяют его в виде шариков. В центре каждого при помощи скалки делают углубление (гнездышки). Затем выпекают в духовке на слегка смазанном жиром противне при среднем нагреве 10—12 мин. После этого кладут изделия в кастрюлю, поливают сметаной и ставят на несколько минут в духовой шкаф, чтобы они отмякли.

Затем снова кладут на противень и подсушивают до образования золотистой корочки.

Грибки

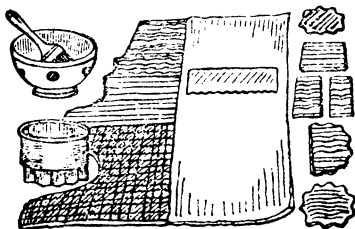
Для 650—700 г грибков: мука 1,5 стакана, маргарин 1 стакан, сахарный песок мелкий 1 стакан, яйцо 1 шт., какао-порошок 2 ст. ложки, пищевая сода 2 щепотки, сок лимона или 3 %-ный уксус 1 ч. ложка. Яичные желтки (для смазывания изделия) 1—2 шт., мак 1—2 ст. ложки.

Маргарин хорошо растирают с сахарным песком, добавляют яйцо и продолжают растирать до полного растворения кристалликов сахара, кладут соду, погасив ее соком или уксусом, и перемешивают. Из окрашенного теста раскатывают шарики, кладут их на стол и придают форму шляпки гриба. Из светлого теста делают небольшие шарики, раскатывают и придают им форму ножки гриба: один конец должен быть заостренным, другой — тупым. Тупую часть ножки смазывают яйцом и погружают в мак. Выпеченные шляпки и ножки охлаждают. Маленьким острым ножом в шляпке аккуратно высверливают углубление. Смазывают его яйцом и вставляют ножку. Грибки на 5—7 мин ставят в духовой шкаф: шляпки должны прочно соединиться с ножкой.

Пипаркоок

Для 600 г изделий: мука 3 стакана, мед 2 ст. ложки, сахарный песок 3 ст. ложки, сливочное масло 3 ст. ложки, вода 4 ст. ложки, яйца 2 шт., имбирь и гвоздика молотые 0,5 ч. ложки, мускатный орех натертый 2 щепотки, корица молотая с сахаром 1 ч. ложка, пищевая сода 0,5 ч. ложки, лимонная кислота или 3 %-ный уксус 0,5 ч. ложки. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

Сахарный песок смешивают с корицей, молотой с сахаром, растирают с маслом, добавляют яйцо, растирают смесь добела. На яично-масляной смеси замешивают некрутое тесто, кладут в него разведенный в воде и прогретый мед, всыпают остальную муку вместе



с молотыми пряностями, добавляют соду и лимонную кислоту, растворенные в воде, и замешивают крутое тесто. Раскатывают его в пласт толщиной 1—1,5 см, нарезают прямоугольники 3×5 см, наносят узор в виде параллельных линий, смазывают желтком, кладут изделия на слегка смазанный жиром противень. Выпекают в духовке при среднем нагреве 10 мин (до появления запаха пряностей).

Коржики батуринские

Для 300 г коржиков: мука 2 стакана, яйцо 1 шт., сливочное масло 3 ст. ложки, сахарный песок 1 ч. ложка, пищевая сода 0,5 ч. ложки, маковое молоко 0,5 стакана. Для смазывания противня: маргарин 1 ч. ложка.

Яйцо, масло, сахарный песок смешивают, всыпают муку вместе с содой и замешивают крутое тесто. Раскатывают его в пласт толщиной 5 мм, надрезают квадратами, накалывают их вилкой. Изделия выпекают в духовке — на слегка смазанном жиром противне при среднем нагреве 5—6 мин.

Корж охлаждают, разламывают по надрезам на квадраты и поливают маковым молоком (см. Печенье на маковом молоке).

Коврижка на толокне

Для 1100 г изделий: толокно 3,5 стакана, молоко кислое 2 стакана, сливочное масло или маргарин 3 ст. ложки, сахарный песок 0,5 стакана, пищевая сода 1 ч. ложка или дрожжи прессованные 1 ст. ложка, соль 2 щепотки, тмин 1 ч. ложка.

В кислое молоко кладут соль, сахарный песок, тмин, масло, соду или дрожжи, перемешивают, всыпают толокно и замешивают тесто. Выдерживают его в теплом месте 2—2,5 ч. Тесто раскатывают в пласт толщиной 8—10 мм, вырезают из него разные фигурки, смачивают молоком и кладут на противень, покрытый пергаментом. Выпекают в духовке при среднем нагреве до золотисто-коричневого цвета.

Гречаники

Для 450—500 г изделий: гречневая мука 2 стакана, дрожжи 20 г, яйцо 1 шт., молоко 0,5 стакана, сахарный песок 2 ч. ложки, соль 2 щепотки. Для смазывания противня: маргарин 1—2 ст. ложки.

В подогретом молоке разводят дрожжи, соль, сахарный песок, кладут яйцо, всыпают гречневую муку, замешивают густое тесто. Ставят в теплое место для брожения на 1,5—2 ч. Когда тесто подойдет, его размешивают, затем вторично дают подойти.

Из теста формируют длинные тонкие батончики, выкладывают их на смазанный жиром противень, дают подойти, нарезают поперек через каждые 2—3 см смазанным в подсолнечном масле ножом и выпекают в жарочном шкафу при среднем нагреве 10—15 мин. Еще горячие гречаники смазывают слегка подогретым подсолнечным маслом и разламывают по линии надреза.

Кнедлики вареные

Для 600 г кнедликов: мука 2,5 стакана, молоко 0,75 стакана, дрожжи прессованные 1 ст. ложка, яйцо 1 шт., хлеб пшеничный 100 г, соль 1—2 щепотки.

Дрожжи разводят в теплом молоке. Яйцо взбивают, добавив соль, вливают молоко с дрожжами, всыпают муку и замешивают тесто. Черствый хлеб нарезают небольшими кубиками и добавляют в дрожжевое тесто, из него формируют два небольших батона и варят в кипящей воде около 20 мин. После окончания варки горячие батоны нарезают острым ножом ломтиками.

Печенье Медок

Для 600 г печенья: мука 2,5 стакана, мед 0,5 стакана, сахарный песок 3 ст. ложки, маргарин 4 ст. ложки, яйцо 1 шт., дрожжи прессованные 1 ч. ложка, ядро миндаля 2 ст. ложки, соль 1 щепотка. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

В мед добавляют сахарный песок, соль, маргарин, перемешивают, нагревают до растворения сахара и охлаждают до комнатной температуры. Затем в приготовленную массу добавляют разведенные в небольшом количестве воды дрожжи, яйцо, всыпают муку и замешивают тесто. Раскатывают его в пласт толщиной 1 см, смачивают сладкой водой и вырезают выемками разные фигурки, украшают кусочками миндаля. Изделия выпекают в духовке при среднем нагреве.

После выпечки печенье можно посыпать сахарной пудрой или покрыть сахарной глазурью.

Творожно-картофельные орешки

Для 500 г изделий: творог 150 г, картофель отварной 150 г, мука 0,75 стакана, сахарный песок 2 ст. ложки, маргарин 1 ст. ложка, соль 2 щепотки, дрожжи прессованные 1 ч. ложка, цедра лимона натертая 0,5 ч. ложки, растительное масло для жарения, сахарная пудра (для посыпки) 1 ст. ложка, яйцо 1 шт.

Яйцо взбивают, добавляют сахарный песок, перемешивают, добавляют кусочки маргарина, пропущенные через мясорубку творог и картофель, разведенные в воде дрожжи, всыпают муку и замешивают тесто. Чайной ложкой тесто опускают в кипящее масло и жарят. Изделия кладут на блюдо и посыпают сахарной пудрой.



ПРЯНИКИ

Тесто для пряников готовится обычно двумя способами: сырцовым и заварным. Изделия из сырцового теста быстро высыхают и делаются твердыми, пряники из заварного теста длительное время остаются мягкими и ароматными.

При приготовлении теста сырцовым (упрощенным) способом в кастрюлю кладут мед, добавляют предварительно размятое масло, яйца и хорошо перемешивают. После чего добавляют муку, смешанную с содой, и замешивают не очень крутое тесто.

Мед засахарившийся прогревают (при слабом нагреве) до растворения кристаллов, а затем охлаждают до комнатной температуры.

При приготовлении сахарного теста для пряников сахар с водой доводят до кипения, снимают пену, кладут в сироп масло, размешивают и охлаждают до комнатной температуры. Если эта смесь жидкая, то ее уваривают до пробы на толстую нитку (см. Шоколадная глазурь). В охлажденную смесь при помешивании

вании добавляют пряности, яйца и муку, смешанную с содой.

При приготовлении теста заварным способом в кастрюлю кладут мед, сахар, наливают воду и уваривают до пробы на толстую нитку (см. Шоколадная глазурь). В сироп кладут масло или маргарин по рецептуре и охлаждают до 80—90 °С. Муку, смешанную с пряностями, порциями добавляют, перемешивая, к горячей смеси (сироп с жиром), не допуская образования комков. Тесто охлаждают до комнатной температуры, добавляют яйца, разрыхлитель и хорошо перемешивают (должно получиться тесто мягкой консистенции) и сразу же разделявают, чтобы оно не затянулось.

Пряники готовят в основном из муки первого сорта, но можно использовать муку второго сорта (они будут несколько темнее).

Количество муки может колебаться в зависимости от густоты сиропа или меда, от количества жиров и яиц. Нельзя замешивать очень крутое тесто, так как оно будет плохо подниматься и готовые изделия получатся неудовлетворительными по внешнему виду, а по вкусу — жесткими. Очень мягкое тесто трудно формовать, при выпечке оно расплывается, и пряник получается бесформенным.

Тесто должно быть пластичным, не очень прилипать к доске, на которой его разделяют, к рукам и легко поддаваться формованию.

Пряники, приготовляемые с медом, обладают сильным ароматом, поэтому ароматизировать их пряностями надо слегка. Пряники без меда нужно ароматизировать значительно больше. Для ароматизации добавляют тонко измельченные сухие пряности: кориандр, корицу, кардамон, мускатный орех, гвоздику, бадьян и душистый перец. Соотношение пряностей может браться по вкусу. Для аромата и вкуса добавляют также ядра жареных рубленых орехов (арахиса или миндаля), цукаты, цедру от лимона или апельсина и ванильный сахар.

Тесто, приготовляемое для пряников из темных сортов меда (гречишный и др.) и темных сортов муки, подкрашивать не нужно. Пряники, приготовленные на сахаре или из светлых сортов муки и меда, следует подкрашивать жженым сахаром (см. Жженка).

Причем жженку добавляют в сироп в начале замеса.

Готовое тесто кладут на доску или стол, посыпанные мукой. Формуют тесто в виде бруска и раскатывают в ровный пласт толщиной 5—10 мм. Пласт разрезают ножом или выемками вырезают изделия.

Крутое пряничное тесто кладут для выпечки на чистый противень; мягкое тесто — на противень, смазанный жиром, чтобы исключить его прилипание к противню, так как в этом случае изделия получаются с большими пузырями и рваными доньшками.

Перед выпечкой с пряников сметают муку и смазывают яйцом, еще лучше — яичными желтками. Чтобы при смазке пряники не сдвигались, перед укладкой их слегка смачивают противень водой.

Мелкие пряники выпекают при среднем нагреве 8—15 мин. Сразу после выпечки протирают поверхность пряников мягкой тканью — это придает блеск изделиям.

Пряники медовые

Для 900 г пряников: мука 3,5 стакана, сахарный песок 0,5 стакана, мед 1 стакан, пищевая сода 0,25 ч. ложки, вода 0,5 стакана. Для посыпки противня: мука 2—3 ст. ложки.

Мед, сахарный песок и воду, нагревая, доводят до кипения, слегка охлаждают, постепенно добавляют муку и замешивают тесто. Тесто охлаждают 20 мин при комнатной температуре, добавляют разведенную в воде соду и хорошо вымешивают. Через 8—10 мин после расстойки тесто раскатывают в пласт толщиной 1—1,5 см, вырезают из него кружки, кладут на противень, посыпанный мукой. Выпекают в духовке при среднем нагреве 15—18 мин.

Пряники медовые сдобные

Для 600 г пряников: мука 2 стакана (в том числе 0,5 стакана на подпыл доски), вода 3 ст. ложки, яйца 2 шт., сливочное масло 1 ст. ложка, мед 0,5 стакана, порошок корицы 0,5 ст. ложки, гвоздика молотая 0,25 ч. ложки, пищевая сода 0,25 ч. ложки, ядро миндаля 0,5 стакана. Для посыпки противня: мука 2 ст. ложки.

Мед с водой, нагревая, доводят до кипения, охлаждают до 80—90 °С, добавляют муку, соду, хорошо перемешанные яйца, масло, измельченные корицу,

гвоздику, мелко нарубленный миндаль и замешивают тесто. Выкладывают его на доску, подпыленную мукой. Тесто раскатывают в пласт толщиной 1—1,5 см, выемкой вырезают из него кружки, кладут на противень, посыпанный мукой. Выпекают в духовке при среднем нагреве 15 мин.

Пряники Грильяж

Для 700 г пряников: мука 2 стакана, мед 1 стакан, сахарный песок 0,5 стакана, яйца 2 шт., сливочное масло 1 ст. ложка, пищевая сода 0,5 ч. ложки, порошок корицы 0,5 ч. ложки, гвоздика молотая 0,25 ч. ложки, ядра грецких орехов 0,5 стакана. Для смазывания противня: маргарин 1 ст. ложка.

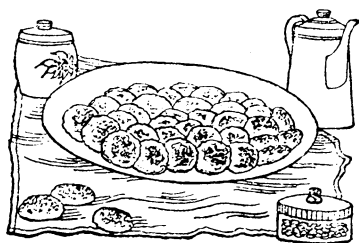
Мед нагревают с сахаром, перемешивая, постепенно всыпают муку. Тесто охлаждают до комнатной температуры, после чего добавляют яйца и разведенную в небольшом количестве воды соду. Хорошо вымешивают, добавляют размягченное масло, измельченные корицу, гвоздику и рубленые орехи. Раскатывают тесто на доске, посыпанной мукой, формуют пряники, кладут их на противень, смазанный жиром. Выпекают в духовке при среднем нагреве.

Пряники пшенично-ржаные

Для 1000 г пряников: мука пшеничная 2,5 стакана, мука ржаная 0,5 стакана, яичные желтки 2 шт., молоко или простокваша 1 стакан, мед 1,5 стакана, жженка 1 ст. ложка, порошок корицы 1 ч. ложка, молотые кардамон, гвоздика, бадьян 0,5 ч. ложки, измельченная цедра лимона или апельсина 1 ч. ложка, пищевая сода 0,5 ч. ложки. Для смазывания противня: маргарин 2 ст. ложки.

Мед прогревают на слабом огне, снимая пену, до темного цвета, после чего всыпают в него ржаную муку, хорошо размешивают и охлаждают до комнатной температуры. В медово-ржаную смесь добавляют сметану.

Яичные желтки соединяют с жженкой, перемешивают, добавив в конце молоко. В приготовленную смесь всыпают пше-



ническую муку, предварительно перемешанную с измельченными в порошок пряностями, и замешивают тесто. К этому тесту добавляют медово-ржаную смесь со сметаной, затем взбивают.

Из теста формуют пряники, кладут на смазанный жиром противень и выпекают при слабом нагреве.

Пряники сдобные

Для 800—900 г пряников: мука 3 стакана, сахарный песок 1,5 стакана, сметана 0,75 стакана, яйцо 1 шт., смесь пряностей молотых 0,5 ч. ложки, пищевая сода 0,5 ч. ложки.

Сахарный песок смешивают со сметаной, яйцом, пряностями и взбивают венчиком 5 мин.

В муку, смешанную с содой, добавляют приготовленную смесь и замешивают тесто однородной консистенции. Тесто раскатывают на доске, посыпанной мукой, в пласт толщиной 1 см, выемками вырезают из него кружки и кладут на противень, смазанный жиром. Выпекают в духовке при среднем нагреве.

Пряники на дрожжах

Для 800—900 г пряников: мука в опару 1 стакан, дрожжи прессованные 100 г, вода 0,75 стакана, мука в тесто 2 стакана, мед 0,5 стакана, маргарин 6 ст. ложек, смесь пряностей молотых 1 ч. ложка, тиражный сахар (для глазирования) 150 г. Для смазывания противня: маргарин 2 ст. ложки.

Дрожжи разводят в теплой воде, добавляют муку и замешивают жидкое тесто — опару. Кастрюлю с опарой ставят в теплое место. Через 1,2 ч в опару добавляют остальные продукты и замешивают крутое тесто. Формуют из него шарики или раскатывают в пласт и вырезают выемками разные фигурки. Изделия кладут на слегка смазанный жиром противень и ставят на 20—30 мин в теплое место для брожения, после чего выпекают при сильном нагреве 8—10 мин.

Пряники насыпают в кастрюлю, наливают тиражный сахар (см. Сироп для глазирования), закрывают кастрюлю крышкой и встряхивают, чтобы пряники со всех сторон покрылись сиропом. Затем кладут их на чистый противень и подсушивают 1—2 ч.

Пряники Маска

Для 900 г пряников: мука 3 стакана, сахарный песок или мед 1,5 стакана, какао-порошок 3 ч. ложки, пищевая сода 1 ч.

ложка, сливочное масло или маргарин 6 ст. ложек, яйца 4 шт., смесь пряностей молотых 1 ч. ложка. Для смазывания противня: маргарин 2 ст. ложки.

Сахарный песок или мед, масло, пряности измельченные и какао-порошок растирают лопаточкой 5—6 мин, затем, продолжая растирание, постепенно добавляют яичные желтки. Массу слегка перемешивают с крепко взбитыми яичными белками, всыпают муку, предварительно смешанную с содой, и опять слегка перемешивают до получения однородного теста. Формуют из него пряники, кладут на противень, смазанный жиром. Выпекают при среднем нагреве.

Пряники Русь

Для 1000 г пряников: мука 3 стакана, сахарный песок 1,25 стакана, сливочное масло или маргарин 6 ст. ложек, пищевая сода 0,5 ч. ложки, смесь пряностей молотых 1 ч. ложка, вода 0,75 стакана. Для глазирования: тиражный сахар 150 г.

Сахарный песок с водой доводят до кипения, снимают пену, кладут в сироп масло, размешивают и охлаждают до комнатной температуры. В охлажденную смесь при помешивании добавляют измельченные пряности, всыпают муку, смешанную с содой, и замешивают тесто. Тесто разделявают на небольшие шарики, кладут их на сухой противень, прижимают слегка ножом, чтобы они стали плоскими. Выпекают в духовке при сильном нагреве 10—12 мин. После выпечки и охлаждения пряники насыпают в кастрюлю, наливают тиражный сахар (см. Сироп для глазирования), закрывают кастрюлю крышкой и встряхивают, чтобы пряники со всех сторон покрылись сиропом. Затем кладут их на чистый противень и подсушивают 1—2 ч.

Пряники Лимонная полоска

Для 1000 г пряников: продукты, кроме миндаля и сливочного масла (для придания блеска), те же, что и для пряников Русь; лимон 1 шт. Для глазирования: тиражный сахар 150 г.

Цедру лимона измельчают на мясорубке и отжимают сок, который добавляют в тиражный сахар (см. Сироп для глазирования).

Тесто готовят так же, как для пряников Русь. В сахарный сироп для теста добавляют сок лимона.

Тесто раскатывают в пласт толщиной 6—8 мм, разрезают вдоль на полоски шириной 3—3,5 см, а затем — на полоски шириной 1—1,5 см. Кладут их на сухой противень и выпекают при сильном нагреве 8—10 мин.

После выпечки и охлаждения пряники глазируют (см. Пряники Русь) тиражным сахаром, ароматизированным лимоном.

Пряники Ноченька

Для 700 г пряников: мука 1,5 стакана, сахарный песок 0,75 стакана, сливочное масло или маргарин 3 ст. ложки, пищевая сода 0,25 ч. ложки, смесь молотых пряностей 0,5 ч. ложки, вода 0,5 стакана, шоколадная помада (для глазирования) 100 г.

Тесто готовят так же, как для пряников Русь. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 6—8 мм и выемкой вырезают 20 круглых лепешек. Выпекают их на сухом противне при сильном нагреве 10 мин.

После выпечки и охлаждения смазывают ложкой поверхность пряников шоколадной помадой. Можно пряник, насаженный на вилку, окунуть в шоколадную подогретую помаду.

Пряники сырцовые ванильные

Для 700—800 г пряников: мука высшего сорта 3 стакана, сахарный песок 1,25 стакана, пищевая сода 0,5 ч. ложки, вода 0,5 стакана, ванильный сахар 0,5 ч. ложки, яйцо 1 шт. Для смазывания противня: маргарин 1,5 ст. ложки.

Сахарный песок с водой доводят до кипения и уваривают до пробы на толстую нитку (см. Шоколадная глазурь). Сироп охлаждают до комнатной температуры, добавляют к нему ванильный сахар, яйцо и муку, смешанную с содой, и перемешивают до получения однородного теста. Формуют из него маленькие шарики (величиной с фасоль), кладут на слегка смазанный жиром противень. Выпекают в духовке при среднем нагреве 5—7 мин.

Формовать изделия можно иначе: из теста раскатывают более крупные шарики (величиной со сливу) и, положив их на противень, вилкой крест-накрест наносят на поверхности теста рисунок. Или тесто раскатывают в пласт толщиной 1 см и выемками вырезают пряники.

Пряники сырцовые лимонные

Для 800 г пряников: продукты те же, что для пряников сырцовых ванильных; лимон 1 шт. Для смазывания противня: маргарин 1,5 ст. ложки.

Лимон моют и натирают на терке, удалив семена, или измельчают на мясорубке. Сахарный песок с водой уваривают до пробы на толстую нитку (см. Шоколадная глазурь). Полученный сироп охлаждают до комнатной температуры, перемешивают с яйцом и лимонной массой, всыпают муку, смешанную с содой, и замешивают тесто (оно не должно быть плотным).

Тесто разделяют так же, как для пряников сырцовых ванильных, или формируют овальные фигурки наподобие лимона, наносят палочкой или вилкой рисунок (продолговатые полосы и др.). Изделия кладут на противень, слегка смазанный жиром. Выпекают в духовке при среднем нагреве 6—8 мин.

Пряники мягкие

Для 900 г пряников: мука 2,5 стакана, яичные желтки 4 шт., сахарный песок 4 ст. ложки, мед 1,5 стакана, сметана 3 ст. ложки, пищевая сода 1 ч. ложка, смесь молотых пряностей 2 ч. ложки. Для смазывания противня: маргарин 1,5 ст. ложки.

Мед прогревают при слабом нагреве, снимая пену, до темного цвета. Яичные желтки растирают с сахарным песком, смешивают с охлажденным медом, сметаной, измельченными пряностями, всыпают муку, смешанную с содой, и замешивают тесто. Тесто взбивают (оно должно быть как густая сметана), кладут на слегка смазанный жиром противень пластом толщиной 1 см. Выпекают в духовке при среднем нагреве 30—40 мин. Охлаждают на противне, затем нарезают ромбиками.

Пряники долго остаются мягкими и не теряют своего вкуса, если сохранять их в посуде, плотно закрытой крышкой.

Пряничная мелочь

Для 600 г пряников: мука 2 стакана, сахарный песок 0,75 стакана, маргарин 3 ст. ложки, вода 0,5 стакана, мед 2 ст. ложки, пищевая сода 0,5 ч. ложки, порошок корицы 0,5 ч. ложки.

Сахарный песок, воду и мед смешивают и нагревают, помешивая, до растворения сахара, охлаждают до комнатной температуры. В эту смесь добавляют маргарин, порошок корицы, всыпают муку, смешанную с содой, и замешивают тесто. Раскатывают его в пласт толщиной 6—8 мм, выемками вырезают разные мелкие фигурки, кладут на сухой противень. Выпекают в духовке при сильном нагреве 8—10 мин.

Пряники из ржаной муки

Для 900 г пряников: ржаная просеянная мука 3 стакана, сахарный песок 0,5 стакана, сметана 0,5 стакана, яйца 2 шт., мед 1 стакан, пищевая сода 0,5 ч. ложки, смесь пряностей молотых 1 ч. ложка. Для смазывания противня: маргарин 1,5 ст. ложки.

Мед прогревают на слабом огне, снимая пену, до темного цвета, затем охлаждают. Яичные желтки растирают с сахарным песком, постепенно добавляя мед, измельченные пряности и сметану, всыпают муку, смешанную с содой, и, взбивая, замешивают тесто. Яичные белки взбивают в крепкую пену и, осторожно перемешивая, добавляют в тесто. На противень, слегка смазанный жиром, кладут тесто слоем в 1,5—2 см и выпекают в духовке при среднем нагреве 50—60 мин; после охлаждения нарезают.



ЖАРЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА

Эти изделия жарят в большом количестве жира, во фритюре. Для этого берут глубокую посуду, в которую кладут растительное масло, кулинарный жир или маргарин столовый («Эра» и др.), заполняя не более половины ее объема, и нагревают. В хорошо разогретый жир погружают подготовленные изделия и обжаривают, переворачивая, с обеих сторон. Продолжительность жарения составляет 2—3 мин, короч-

ка обжариваемого изделия окрашивается в светло-коричневый цвет.

Норма жира в рецептурах не указана—берут 400—500 г. Для жарения подготовленных изделий берут по весу в четыре раза меньше, чем количество взятого жира.

Шарики

Для 600 г шариков: мука 1,5—2 стакана, сахарный песок 0,75 стакана, молоко 0,5 стакана, яйца 3 шт., пищевая сода 0,5 ч. ложки, соль 2 щепотки, жир для жарения. Для сиропа: сахарный песок 4 ст. ложки, вода 4 ст. ложки.

Яйца растирают с сахарным песком, добавляют молоко, предварительно растворив в нем соду и соль. В подготовленную массу небольшими порциями всыпают муку и замешивают тесто. Раскатывают его жгутом толщиной до 1,5 см, нарезают кусочками по 1,5—2 см и формуют шарики. После обжаривания кладут шарики на блюдо и сразу же поливают горячим сахарным сиропом.

Вьюны

Для 600 г изделий: мука 1,5 стакана, яйца 3 шт., сахарная пудра или сахарный песок 0,75 стакана (в том числе 1—2 ст. ложки пудры для посыпки), ядра миндаля 0,5 стакана, порошок корицы 1 щепотка, цедра 0,5 лимона, десертное вино 4 ст. ложки, растительное масло для жарения.

Яйца растирают с сахарной пудрой, добавляют мелко измельченные ядра миндаля и цедру лимона, порошок корицы, вино, соду, размягченный маргарин, всыпают муку и замешивают тесто. Охлаждают его в холодильнике 1,5—2 ч, после чего раскатывают в жгуты толщиной 1 см, нарезают на кусочки до 2,5—3 см, перекручивают и жарят. Готовые вьюны выкладывают в дуршлаг и, когда масло стечет, посыпают сахарной пудрой.

Шарики творожные

Для 800 г шариков: творог 500 г, сахарный песок 0,75 стакана, яйца 2 шт., мука 0,5 стакана, пищевая сода и соль по щепотке, сахарная пудра (для посыпки) 2 ст. ложки, растительное масло для жарения.

Творог, сахарный песок, яйца, соду смешивают, всыпают муку и замешивают не очень крутое тесто. Охлаждают его в холодильнике 30—40 мин, затем раскатывают в жгут толщиной 2—2,5 см, нарезают на кусочки 1—1,5 см, скатывают из них шарики и жарят. Готовые изделия выкладывают в дуршлаг и, когда масло стечет, посыпают сахарной пудрой.

Сливы в тесте

Для 700 г изделий: мука 1 стакан, молоко 1,5 стакана, яйцо 1 шт., 20—25 крупных слив, ядра грецких орехов или миндаля 2 ст. ложки, растительное масло для жарения, ванильный сахар 2 ч. ложки.

На сливах делают небольшой надрез, вынимают косточки, вместо них вкладывают кусочки грецкого ореха или ядра миндаля.

Смешивают молоко с яйцом, всыпают муку и замешивают тесто, как для блинчиков (оно должно быть достаточно густым). Обмакнув сливы в тесто, их жарят в масле. Осторожно вынимают шумовкой, кладут на блюдо и посыпают ванильным сахаром.

Печенье Особое

Для 700 г печенья: мука 3 стакана, сахарный песок 0,5 стакана, сливочное масло или маргарин 6—7 ст. ложек, кардамон и гвоздика молотые по 0,25 ч. ложки, цедра 0,5 лимона, соль 1 щепотка, дрожжи сухие 0,5—1 ч. ложка, вода 2—3 ст. ложки, сахарная пудра (для посыпки) 2 ст. ложки, жир для жарения.

Яйца взбивают с сахарным песком, добавляют муку, измельченные пряности и цедру лимона, перемешивают. Размягченный маргарин смешивают с подготовленной массой, кладут дрожжи, разведенные водой, и замешивают тесто. Чайной ложкой разделяют его на небольшие шарики и жарят в масле. Выкладывают на блюдо и посыпают сахарной пудрой.

Чак-чак (орешки с медом)

Для 1000 г орешков: мука 2 стакана, яйца 3 шт., молоко 2 ст. ложки, сахарный песок 2 ч. ложки, соль 1 щепотка, мед 1 стакан, топленое масло или маргарин для жарения. Для сиропа: мед 1 стакан, сахарный песок 0,5 стакана.

Яйца смешивают с молоком, сахарным песком, солью, всыпают муку и замешивают тесто, после че-

го делят его на части, раскатывают в жгуты толщиной 1 см, нарезают небольшими кусочками размером с маленький орешек и жарят в масле. Готовые орешки должны быть желтого цвета.

Мед и сахарный песок проваривают при слабом нагреве до растворения сахара (мед не должен потемнеть).

Обжаренные «орешки» кладут в широкую посуду, поливают медово-сахарной смесью и хорошо перемешивают. Изделия выкладывают на блюдо, слегка смоченное холодной водой, в форме конуса.

Пухкеники

Для 800 г пухкеников: мука 1,5 стакана, вода 1,5 стакана, сливочное масло 3 ст. ложки, сахарный песок 2 ст. ложки, яйца 6 шт., ванильный сахар (для посыпки) 1 ст. ложка, жир для жарения.

В кипящую воду кладут масло, всыпают муку, сахарный песок и быстро размешивают 1—2 мин, не допуская, чтобы тесто прилипало к краям кастрюли. Затем его охлаждают до температуры 60—70 °С, непрерывно помешивая, добавляют один за другим желтки, после чего вводят взбитые белки. Кусочки заварного теста обжаривают в масле до золотистого цвета. Пухкеники кладут на блюдо, посыпают ванильным сахаром. Подают их горячими с вареньем.

Чахолдах

Для 900 г чахолдах: мука 4 стакана, молоко 1 стакан, яйцо 1 шт., маргарин 2—3 ст. ложки, сахарный песок 2 ст. ложки, жир для жарения, сахарная пудра (для посыпки) 2 ст. ложки.

Яйцо смешивают с молоком, сахарным песком и размягченным маргарином, всыпают муку и замешивают тесто. Формуют из него длинные жгуты, нарезают в виде небольших подушечек и жарят в масле. Готовые изделия посыпают сахарной пудрой.

Баурсак

Для 300 г баурсак: мука 2 стакана, дрожжи прессованные 1 ч. ложка, сахарный песок 1 ст. ложка, соль 1 щепотка, маргарин или топленое сало для жарения.

В воде размешивают дрожжи, добавляют сахар-

ный песок и соль, всыпают муку и замешивают довольно крутое тесто, дают ему расстояться. Когда тесто поднимется, раскатывают его в жгутики толщиной 1 см, нарезают кусочками по 1,5—2 см, формируют шарики и жарят в масле.

Стружка

Для 700 г изделий: мука 3 стакана, яйца 6 шт., жир для жарения, сахарная пудра (для посыпки) 2 ст. ложки.

Муку соединяют с яйцами и замешивают тесто. Раскатывают тесто в пласты толщиной 5 мм, посыпают мукой и нарезают полосками шириной 4—5 см. Затем кладут одну на другую по 5—6 полосок и нарезают в виде стружек. Раскладывают на противне, подсушивают на воздухе 10 мин, затем жарят 1—2 мин. Готовые изделия кладут на блюдо и посыпают сахарной пудрой.

Пончики с яблоками

Для 1300 г пончиков: мука 3 стакана, яблоки 300 г., молоко 2 стакана, дрожжи прессованные 1 ст. ложка, сахарный песок 3 ст. ложки, маргарин 2 ст. ложки, яйца 2 шт., соль 2 щепотки, жир для жарения, сахарная пудра (для посыпки) 2 ст. ложки, ванильный сахар 1 ст. ложка.

Дрожжи разводят в небольшом количестве молока, добавляют муку (1 ст. ложка) и замешивают жидкое тесто. Когда дрожжи поднимутся, перемешивают их с остальным молоком, добавляют соль, сахарный песок, взбитые яйца. В приготовленную массу всыпают муку, растопленное масло, измельченные на терке яблоки, перемешивают и, закрыв кастрюлю крышкой, ставят в теплое место для брожения теста. Когда тесто поднимется, ложкой отделяют от него кусочки, опускают в нагретое растительное масло и жарят. Готовые пончики кладут на блюдо и посыпают сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Хворост из дрожжевого теста

Для 1000 г хвороста: мука 3,5 стакана, дрожжи прессованные 1 ст. ложка, сахарный песок 0,75 стакана, вода 1 стакан, сливочное масло 2 ст. ложки, яйца 5 шт., соль 1 ч. ложка, растительное масло для жарения, сахарная пудра (для посыпки) 2 ст. ложки.

Дрожжи разводят в воде, добавляют небольшое количество муки и замешивают жидкое тесто, ставят его в теплое место для брожения.

Яйца растирают с сахарным песком, добавляют соль. С этой смесью соединяют жидкое тесто, кладут масло, всыпают остальную муку и замешивают крутое тесто. Раскатывают тесто в тонкий пласт (как для лапши домашней), разделяют на фигурки и плетеные изделия. Жарят хворост с обеих сторон. После охлаждения посыпают сахарной пудрой.

Хворост из бездрожжевого теста

Ниже приведены варианты рецептов бездрожжевого теста для хвороста.

Рецептура первая: мука 3 стакана, сахарный песок 2 ст. ложки, молоко 0,5 стакана, сметана 3 ст. ложки, яичные желтки 3 шт., соль 0,25 ч. ложки, жир для жарения 500 г, сахарная пудра (для посыпки) 0,5 стакана, ванильный сахар 0,25 ч. ложки.

Рецептура вторая: мука 3 стакана, молоко 0,5 стакана, сливочное масло 2 ст. ложки, яичные желтки 4 шт., коньяк или водка 1 ст. ложка, соль 0,5 ч. ложки, жир для жарения 500 г, сахарная пудра (для посыпки) 0,5 стакана, ванильный сахар 0,25 ч. ложки.

Рецептура третья: мука 3 стакана, молоко 0,5 стакана, сливочное масло 1 ст. ложка, яичные желтки 3 шт., молоко сгущенное 2 ст. ложки, соль 0,25 ч. ложки, жир для жарения 500 г, сахарная пудра (для посыпки) 0,5 стакана, ванильный сахар 0,25 ч. ложки.

К муке добавляют продукты, указанные в рецептуре (кроме сахарной пудры и ванильного сахара), замешивают тесто густой консистенции, выдерживают его 10—15 мин. Затем раскатывают в пласт толщиной 1,5—2 мм и вырезают из него кружочки, которые перед жарением еще раз раскатывают. В нагретый жир погружают по одному кружочку, придерживая шумовкой. Жарят до бледно-золотистого цвета. Готовый хворост, форма которого напоминает ракушки, посыпают сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Изделия для жарения можно сформовать иначе: тонко раскатанный пласт нарезают полосками шириной 3—4 см, сплетают их или, надрезая середину, свертывают жгутиками, или завязывают бантиками.



ОГЛАВЛЕНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	3	Печенье Фантазия	29
ПРОДУКТЫ ДЛЯ ИЗГОТОВ-		Печенье Фигурки	29
ЛЕНИЯ МУЧНЫХ КОНДИ-		Двухцветное печенье	30
ТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	6	Печенье Изюминка	30
ЗАМЕС ТЕСТА	13	Печенье с корицей	31
ФОРМОВАНИЕ ИЗДЕЛИЙ	15	Печенье Южное	31
ВЫПЕЧКА	17	Печенье Лель	32
ОТДЕЛКА ИЗДЕЛИЙ	18	Печенье Батончики	32
Сахарная глазурь	18	Печенье Диск	32
Яичная глазурь	18	Печенье двухслойное	33
Шоколадная глазурь	18	Печенье Крошка	33
Помада основная	19	Печенье Лотос	34
Помада шоколадная	20	Печенье Мурашка	34
Помада чайная	20	Печенье песочно-отса-	
Помада масляная	20	дочное	35
Сироп для глазирования		Печенье песочно-сливоч-	
(тиражный сахар)	21	ное	35
Сироп шоколадный для		Печенье Агат	35
глазирования	21	Печенье Ромашка	36
Кремы для начинки и ук-		Печенье Глаголики	36
рашения печенья	22	Печенье Звездочка	37
Белковая рисовальная		Печенье Забаза	37
масса	22	Печенье Колокольчик	37
Мучная рисовальная		Печенье Сувенир	38
масса	23	Печенье с помадой	38
Пралиновая масса	23	Печенье Лада	38
Сироп инвертный	23	Печенье Мечта	39
Жженка	24	ПЕЧЕНЬЕ ВЗБИВНОЕ	39
ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ	24	Печенье бисквитно-взбив-	
Печенье песочное выемное	24	ное	39
Печенье Ивушка	24	Печенье Радость	39
Печенье песочное лимонное	25	Печенье Ветерок	40
Печенье песочное с пома-		Печенье Рубин	40
дой	25	Печенье Бисквитные палоч-	
Печенье Корзиночки	25	ки	41
Печенье Цветик	26	Печенье Дуэт	41
Печенье Пирамидка	26	Печенье Воздушный	
Печенье Ручеек	27	сюрприз	41
Печенье Подсолнух	27	Печенье Палочки	42
Печенье Узор	28	Печенье с анисом	42
Печенье Листики	28	Печенье белково-взбив-	
Печенье Восход	28	ное, миндальное, орехо-	
Печенье Соты	29	вое	43
		Печенье с маком	43
		Печенье Вечер	43

Печенье воздушное	44	Печенье Сухарики	62
Безе	44	Печенье Сухарики мин- дальные с изюмом	62
Меренги	44	Печенье Московские хлеб- цы	63
Печенье Лакомка	45	Печенье Сухарики домаш- ние	63
Печенье Миндальные ежики	45	Печенье Сухарики с кори- цей	64
Печенье Орешки	45	Кексовые сухарики	64
Печенье миндальное	46	Кексики	65
Печенье миндальное фи- гурное	47	Кексики с вареньем из чер- ноплодной рябины	65
Ншабдит	47		
ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ	47	ГАЛЕТЫ, КРЕКЕРЫ И МЕЛ- КИЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖ- ЖЕВОГО ТЕСТА	66
Печенье домашнее	47	Галеты Поход	66
Печенье сахарное	48	Галеты Арктика	67
Печенье имбирное	48	Галеты Спорт	67
Печенье любительское	48	Галеты Ассорти	67
Печенье с какао	49	Крекеры закусочные	67
Печенье Ягодка	49	Крекеры с тмином	68
Печенье ароматное	49	Крендельки	68
Крокеты	50	Крендельки любитель- ские	68
Крокеты с изюмом	50	Крендельки спиральные	69
Печенье Самородок	51	Крендельки шоколадные	69
Печенье с изюмом	51	Бублики дорожные	70
Печенье изюмно-ореховое	51	Бублички	70
Печенье Загадка	52	Рулетики с джемом	71
Печенье к чаю	52	Палочки закусочные	71
Печенье Луч	53	Печенье Цитрусовое	71
Печенье День и ночь	53		
Печенье Маковые кружоч- ки	53	РАЗНЫЕ МЕЛКИЕ ИЗДЕЛИЯ	72
Печенье Колечки	54	Печенье с сыром	72
Печенье ореховое	54	Печенье рассыпчатое	72
Печенье Трубочки орехо- вые	54	Палочки с сыром	73
Печенье Трубочки мин- дальные	55	Печенье Гном	73
Печенье Медальоны	56	Печенье Круглое	73
Печенье Осень	56	Печенье Символика	74
Печенье лимонно-мин- дальное	56	Печенье с творогом	74
Печенье Идеал	57	Печенье с творогом несладкое	74
Печенье Зорька	57	Печенье с творогом сладкое	74
Печенье Пуговицы	57	Печенье Дюймовочка	75
Печенье Минутка	58	Печенье Нежность	75
Печенье с майонезом	58	Трубочки творожные	76
Печенье Азбука	58	Рогалики с творогом	76
Печенье Полет	59	Печенье творожно-куку- рузное	76
Печенье Закат	59	Печенье с морковью	77
Печенье с пряностями	60	Печенье с сырой мор- ковью	77
Печенье Веревоочка	60		
Печенье слоеное	60		
Печенье Ромбики	61		
Профитроли	61		
Гогошь	61		

Печенье Солнышко	77	Коржики батуринские	94
Печенье морковно-яблочное	78	Коврижка на толкуне	94
Печенье Здоровье	78	Гречаники	94
Печенье Молодость	79	Кнедлики вареные	95
Печенье из овсяных хлопьев с корицей	79	Печенье Медок	95
Печенье из овсяных хлопьев с медом	79	Творожно-картофельные орешки	96
Печенье Янтарь	80	ПРЯНИКИ	96
Печенье Дружок	80	Пряники медовые	98
Орешки с маком и медом	80	Пряники медовые сдобные	98
Печенье на маковом молоке	81	Пряники Грильяж	99
Маковики	81	Пряники пшенично-ржаные	99
Печенье Лепешечка	82	Пряники сдобные	100
Печенье Белоснежка	82	Пряники на дрожжах	100
Курабье	83	Пряники Маска	100
Курабье бакинское	83	Пряники Русь	101
Шакер-лукум	84	Пряники Лимонная полоска	101
Унгла-нан	84	Пряники Ноченька	102
Ширвани-нан	84	Пряники сырцовые ванильные	102
Шакер-пури	85	Пряники сырцовые лимонные	103
Мутаки шемахинские	85	Пряники мягкие	103
Шулки медовые с маком	86	Пряничная мелочь	103
Печенье Каштаны	86	Пряники из ржаной муки	104
Печенье сухарное	87	ЖАРЕННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА	104
Печенье Пчелка	87	Шарики	105
Печенье ароматное глазом	87	Вьюны	105
Печенье Медовое	87	Шарики творожные	105
Печенье ароматное глазированное	88	Сливы в тесте	106
Салам	88	Печенье Особое	106
Печенье с яблоками	89	Чак-чак (орешки с медом)	106
Печенье Персики	89	Пухляки	107
Орешки	90	Чахолдах	107
Печенье Сказка	90	Баурсак	107
Трубочки слоеные	91	Стружка	108
Печенье из картофельного теста	91	Пончики с яблоками	108
Крендельки на желтках	91	Хворост из дрожжевого теста	108
Пумперникели	92	Хворост из бездрожжевого теста	109
Гнездышки	92		
Грибки	93		
Пипарсок	93		

50 коп.

КАЖДЫЙ, КТО НЕ ПОЖА-
ЛЕЕТ НЕМНОГО СВОБОД-
НОГО ВРЕМЕНИ, БЕЗ ОСО-
БОГО ТРУДА СУМЕЕТ ПРИ-
ГОТОВИТЬ ПО РЕЦЕПТАМ
ЭТОЙ КНИГИ ПРИЯТНОЕ
ЛАКОМСТВО К ВОСКРЕС-
НОМУ ИЛИ ПРАЗДНИЧНО-
МУ ЧАЙНОМУ СТОЛУ.

