

A collection of various cookies and biscuits. In the foreground, there's a round cookie with pink icing and three green leaves. To its left is a spiral-shaped cookie with a dark filling. Further left is a heart-shaped cookie with a red jam filling. Above the heart-shaped cookie is a dark, twisted cookie. To the right of the heart-shaped cookie is a square cookie with a yellow filling. In the bottom left, there's a heart-shaped cookie cutter. The background is white.

несложно и вкусно



© 1996 Gräfe und Unzer Verlag GmbH,
München

© «Оникс», 1997.

Перевод на русский язык.

ISBN 5-89270-083-6

ЛР № 064496 от 13.03.96 г.

Издательство «Оникс»

107066, Москва, ул. Доброслободская,

Отдел реализации:

тел. (095) 110-02-02, 255-51-02

Отпечатано в Словакии

по лицензии издательства

«Gräfe und Unzer» (Германия)

«Устройте себе праздник!»

Испеките нас», — так и просят печеньица.

Причем не только в рождественские дни.

Они всегда создают праздник. Пусть это будет вечеринка с кофе, когда Вы подаете гостям масляные печеньица либо свежие хрустящие «свиные уши». Или же чаепитие, увенчанное классическим английским песочным печеньем.

А выпекаются все они легко и гарантируют удачу даже начинающим. Однако и опытным кондитерам есть что извлечь из этой книги: как знать, может быть, именно здесь они найдут для себя любимые рецепты.



МАСЛЕННЫЕ СЕРДЕЧКИ

Эта нежная и рассыпчатая масляная выпечка тает во рту.

Просты в исполнении

Примерно на 60 штук:

- 190 г мягкого сливочного масла
- 90 г сахара
- 1 щепотка соли
- 3 яичных желтка + 1 яичный желток для смазывания
- 1 стручок ванили
- 250 г муки
- 40 г колотого кускового сахара

Для противня:

- пергаментная бумага

Для рабочей поверхности:

- мука

Время подготовки: около 50 минут

Время охлаждения: около 1 часа

Время выпекания: около 20 минут

В 1 штучке около 200 кДж/48 ккал

1. Масло нарезать в миску маленькими кусочками. Добавить сахар, соль и 3 яичных желтка. Стручок ванили разрезать по длине, выскоблить содержимое и тоже добавить в смесь. Все взбить миксером.
2. Просеять муку, всыпать в смесь, и все вместе вымесить до состояния однородного пластичного теста. Придать тесту плоскую форму, за-

вернуть в прозрачную полиэтиленовую пленку и примерно на 1 час поместить в холодильник.

3. Духовку разогреть до 175°C. Противень застелить пергаментной бумагой.
4. Рабочую поверхность посыпать мукой и раскатать на ней тесто скалкой до толщины 1–2 см. При помощи формочек вырезать сердечки. Разложить их на бумаге на расстоянии 3 см друг от друга. Остатки теста снова размешать, раскатать и вырезать сердечки.
5. Яичный желток взбить специальной кулинарной кисточкой и затем тонким слоем смазать им сердечки. Осторожно посыпать мелкоколотым сахаром. Выпекать в духовке (в середине при температуре 160°C) около 20 минут до золотисто-желтого цвета. Готовые печенья выложить на специальную решетку для выпечки и остудить. Следующие порции печенья выпекать на той же бумаге.



ВАНИЛЬНЫЕ КРЕНДЕЛИ

Придать форму кренделям Вам с удовольствием помогут Ваши дети.
Очень красивы

Примерно на 70 штук:

- 250 г муки
- 1 яйцо
- 125 г мягкого сливочного масла
- 100 г сахара
- 1 щепотка соли
- 1 стручок ванили
- 100 г сахарной пудры

Для противня:

- пергаментная бумага

Для рабочей поверхности:

- мука

Время подготовки: около 1 часа

Время охлаждения: около 1 часа

Время выпекания: около 20 минут

В 1 штучке около 160 кДж/38 ккал

1. Муку просеять, высыпать на рабочую поверхность и в середине сделать в ней углубление. В это углубление вбить яйцо, а вокруг него настругать мелкими хлопьями масло, добавить сахар и соль. Стручок ванили разрезать по длине, содержимое его выскоблить и также добавить в смесь (стр.18).
2. Все компоненты порубить ножом до состояния мелкой крупки, а затем вымесить руками в однородное песочное тесто (стр.19). Ска-

тать тесто в шар, завернуть его в прозрачную полиэтиленовую пленку и поместить в холодильник на 1 час.

3. Духовку разогреть до 175°C. Рабочую поверхность посыпать мукой. Тесто размять и тонко раскатать. Нарезать ножом полоски шириной около 1 см и длиной около 15 см. Полоски эти скатать в жгутики и сплести из них крендели (стр.18).
4. Противень застелить пергаментной бумагой, положить на нее крендели. Выпекать в духовке (в середине при 160°C) в течение 15-20 минут до золотистого цвета (стр.18).
5. Для глазури смешать ваниль, сахарную пудру и 2 столовые ложки горячей воды. Глазурью смазать крендели.

Еще более красивы шоколадные крендели (рисунок на обложке): растопить 80 г горько-шоколадной глазури и окунуть в нее испеченные крендели. Высушить на пергаментной бумаге.



ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ

Изысканное лакомство, которое можно хранить долго...

впрочем оно долго не залеживается.

Нравится детям

Примерно на 50 штук:

- 125 г сливочного масла
- 250 г овсяных хлопьев
- 125 г муки
- 1 пакетик разрыхлителя для теста
- 125 г пищевого крахмала
- 175 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 1/2 ч. ложки порошка корицы
- 1 ч. ложка мелко натертой лимонной цедры
- 2 яйца
- 3 ст. ложки молока

Для противня:

- пергаментная бумага

Время подготовки: около 45 минут

Время выпекания: около 30 минут

В 1 штуке около 300 кДж/71 ккал

тельно поработать над тестом мешалкой.

3. Духовой шкаф разогреть до 180°C. На противень постелить пергаментную бумагу.
4. Небольшие комочки овсяной массы равномерно разложить по противню на расстоянии примерно 3 см друг от друга. Выпекать в духовке (в середине при 160°C) в течение 25-30 минут, пока печенья не станут светло-коричневого цвета. Готовые печенья выложить на специальную решетку для выпечки и остудить.

- ё Все печенья, разделенные по сортам, в жестяных банках могут сохраняться долгие недели.

1. Сливочное масло растопить. Овсяные хлопья высыпать в миску и залить горячим маслом. Слегка остудить при частом помешивании.
2. Всыпать просеянную муку с разрыхлителем. Затем — пищевой крахмал, сахар, ванильный сахар, соль, корицу и лимонную цедру. Добавить яйца, молоко и основа-



ФИСТАШКОВЫЕ МОНЕТКИ

Украшенные печенья с начинкой — они великолепны и на вид, и на вкус.

Изысканное лакомство

Примерно на 45 штук:

- 300 г муки
- 100 г сахарной пудры
- 1 щепотка соли
- 150 г мягкого сливочного масла или маргарина
- 3 ст. ложки сметаны
- 50 г размельченных фисташек
- 4 ст. ложки апельсинового джема

Для украшения:

- 150 г сахарной пудры
- 2 ст. ложки апельсинового сока
- 1 ст. ложки земляничного желе
- 40 г цельных фисташек

Для противня:

- пергаментная бумага

Для рабочей поверхности:

- мука

Время подготовки: около 50 минут

Время охлаждения: около 1 часа

Время выпекания: около 10 минут

В 1 штуке около 350 кДж/ 83 ккал

1. Просеять муку на рабочую поверхность вместе с сахарной пудрой. Добавить соль, сливочное масло или маргарин в виде мелкой стружки. Затем — сметану и фисташки; все компоненты мелко раскрошить ножом, после чего руками вымесить тесто до получения ровной однородной массы. Скатать в шар, завернуть его в прозрачную полиэтиленовую пленку и на 1 час положить в холодильник.

2. Духовку разогреть до 160°C. На противень постелить пергаментную бумагу.
3. Рабочую поверхность посыпать мукой. Тесто еще раз размять и раскатать до толщины примерно 2 мм. Круглой формочкой или стаканом (диаметр около 4 см) вырезать «монетки» и разложить их на противне. Выпекать в духовке (в середине при 150°C) 8-10 минут до золотистого цвета.
4. Остудить «монетки» на специальной решетке. Половину кружков смазать апельсиновым джемом, остальные — наложить на них.

Сахарную пудру смешать с апельсиновым соком и земляничным желе до однородного состояния. Этой глазурью смазать печенья и каждое украсить еще 3-4 половинками фисташек.

Попробуйте следующий вариант: из теста при помощи круглой зубчатой формочки (диаметр около 4 см) вырезать печеньица, причем половину из них — с круглыми отверстиями посередине. После выпекания кружки посыпать сахарной пудрой и склеить половинки между собой при помощи земляничного желе (см. обложку).



ЛИМОННЫЕ КОЛЕЧКИ

Легкие и ароматные печенья, легко удаются даже начинающим.

Оригинальный рецепт

Примерно на 48 штук:

- 200 г мягкого сливочного масла
- 1 яичный желток
- 130 г сахарной пудры
- 1 стручок ванили
- 300 г муки
- 1 щепотка соли
- натертая цедра 2 лимонов
- 1 ст. ложка лимонного сока

Для глазури:

- 150 г сахарной пудры
- 2 1/2 ст. ложки лимонного сока
- размельченные фисташки — по вкусу

Для противня:

- пергаментная бумага

Для рабочей поверхности:

- мука

Время подготовки: около 50 минут

Время охлаждения: около 1 часа

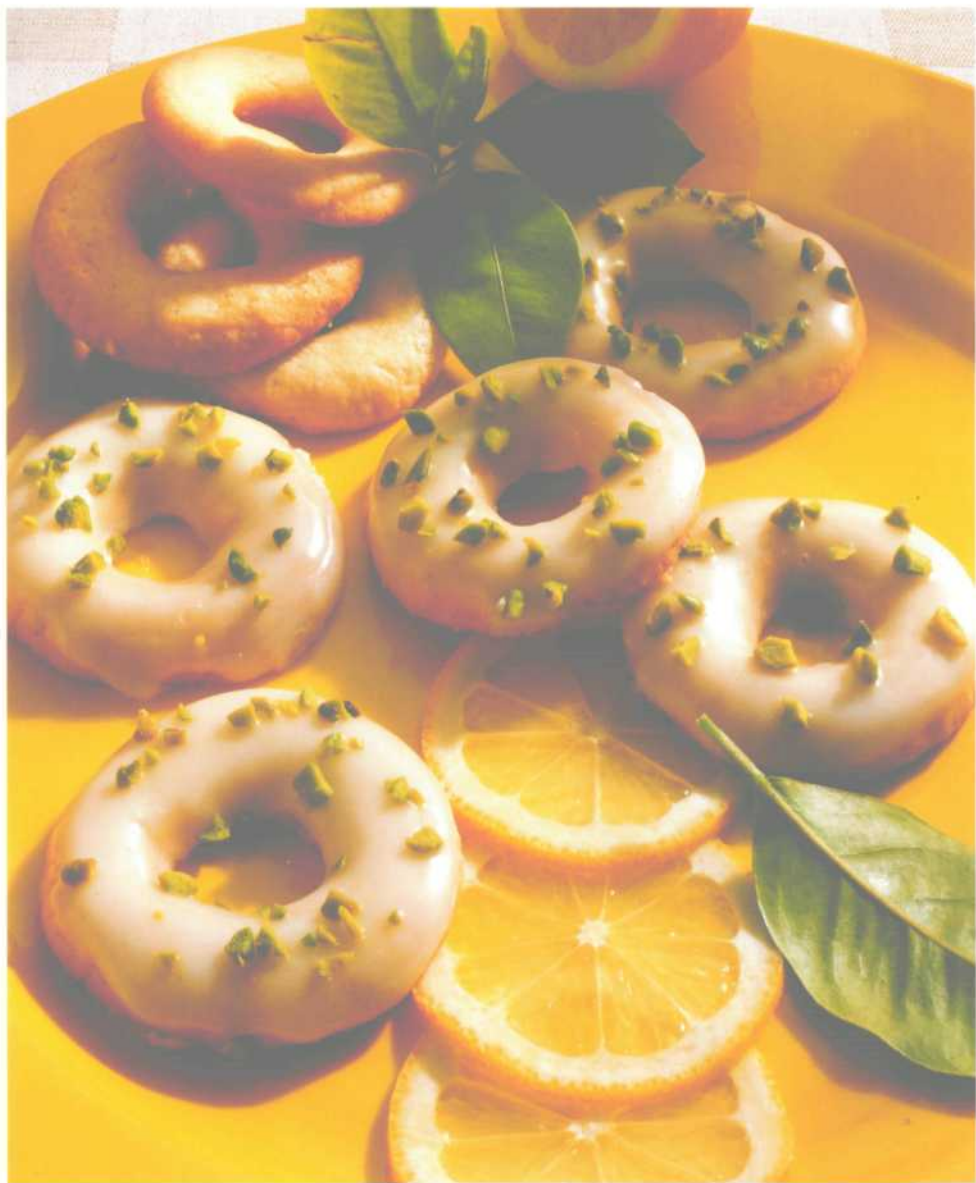
Время выпекания: около 25 минут

В 1 штучке около 330 кДж/79 ккал

1. Положить в миску сливочное масло, яичный желток и сахарную пудру. Стручок ванили разрезать по длине, содержимое выскоблить (стр.18) и добавить в смесь. Все вместе взбивать миксером в течение 5 минут.
2. Всыпать просеянную муку, соль, добавить лимонную цедру и сок; все компоненты вымесить до со-

стояния однородного теста. Тесто завернуть в прозрачную полиэтиленовую пленку и на 1 час поместить в холодильник.

3. Разделить тесто на 4 равные части, каждый кусок раскатать в «колбаску» длиной около 20 см. Каждую из 4 «колбасок» нарезать на 12 частей и скатать их в шарики.
4. Рабочую поверхность посыпать мукой. Каждый шарик раскатать в длинный тонкий жгутик (длиной примерно 13 см). Духовку разогреть до 150°C. Противень выстлать пергаментной бумагой.
5. Жгутики выложить на противень на достаточном расстоянии друг от друга и здесь слепить в маленькие колечки. Концы в каждом случае крепко прижать друг к другу. Колечки выпекать в духовке (в середине при 140°C) 20-25 минут до золотистого цвета.
6. Испеченные лимонные колечки остудить на специальной решетке. Для глазури густо развести сахарную пудру с лимонным соком и вымешать в однородную массу. При помощи кондитерской кисточки тонким слоем нанести глазурь на колечки; по желанию их можно посыпать также размельченными фисташками.



БЕЛКОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ С ОРЕХАМИ И КОФЕ

Эти печеньица, хрустящие снаружи, внутри должны оставаться мягкими.
Изысканные, быстрые в приготовлении

Примерно на 60 штук:

- 3 яичных белка
- 1 щепотка соли
- 200 г сахара
- 1 ч. ложка лимонного сока
- 200 г размельченных лесных орехов
- 20 г пищевого крахмала
- 2 ст. ложки молотого кофе
- 2 щепотки корицы

Для противня:

- пергаментная бумага

Кроме ТОГО:

- кондитерский шприц и к нему насадка с большим отверстием

Время подготовки: около 30 минут

Время выпекания: около 30 минут

В 1 штуке около 170 кДж/40 ккал

2. Духовку разогреть до 140°C. На противень постелить пергаментную бумагу.
3. В миске перемешать орехи с крахмалом, кофе и корицей. Смесь осторожно ввести во взбитую воздушно-белковую массу.
4. Получившуюся массу положить в шприц и на достаточном расстоянии друг от друга выдавить на противень круглые или овальной формы печенья. В духовом шкафу (в середине при 140°C) скорее подсушивать, нежели запекать. Еще горячими снять с противня и остудить на специальной решетке.



Пергаментная бумага может использоваться в данном случае многократно.

1. Яичные белки взбить миксером в пену. Вмешать соль и — постепенно — сахар. Продолжать взбивать до тех пор, пока пена не станет густой; на это потребуется около 5 минут. В самом конце добавить лимонный сок и взбивать на максимальной скорости. Белоснежная белковая масса к этому времени станет настолько крепкой, что будет образовывать при взбивании мягкие конусообразные вершины.



ПЕЧЕНЬЕ В ФОРМЕ БУКВЫ «S»

Воздушные глазированные печенье с нежным апельсиновым ароматом.
Изысканные

Примерно на 70 штук:

- 1 яйцо
- 2 яичных желтка
- 125 г сахара
- 1 стручок ванили
- 1 ч. ложка натертой на терке апельсиновой цедры
- 1 ст. ложка апельсинового ликера (или апельсинового сока)
- 150 г мягкого сливочного масла
- 250 г муки
- 1/2 пакетика разрыхлителя
- 1 щепотка соли
- 100 г твердой глазури из горького шоколада

Для противня:

- пергаментная бумага

Кроме ТОГО:

- кондитерский шприц с большой насадкой

Время подготовки: около 1 часа

Время выпекания: около 12 минут

В 1 штучке около 200 кДж/48 ккал

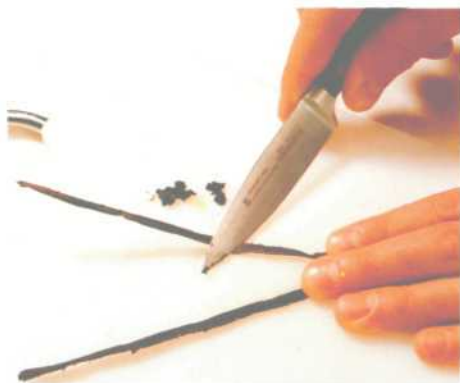
1. Яйцо и яичные желтки перемешать в миске с сахарным песком. Стручок ванили разрезать по длине и содержимое его выскоблить чайной ложкой (стр.18). Ваниль, апельсиновую цедру и ликер взбить миксером с яично-сахарной

смесью до образования красивой кремовой массы.

2. Постепенно в кремовую массу маленькими кусочками вмешать сливочное масло. Всыпать просеянную муку с разрыхлителем, добавить соль — и все вместе вымесить до состояния однородного теста. Духовку разогреть до 175°C. Противень застелить пергаментной бумагой.
3. Небольшими порциями теста заполнять шприц и на достаточном расстоянии друг от друга вывести на противне симметричные буквы «S» (стр.18). Выпекать в духовке (в середине при 160°C) в течение 12 минут до светло-желтого цвета.
4. Твердую шоколадную глазурь расколоть на мелкие кусочки. Растопить при помешивании в горячей водяной бане. Готовые печенье выложить на специальную решетку и остудить, затем каждое печенье меньше чем наполовину обмакнуть в жидкую шоколадную глазурь. Вновь выложить на решетку (под решетку подложить бумагу!) и дать высохнуть (стр.18).



ВАНИЛЬНЫЙ КРЕНДЕЛЬ

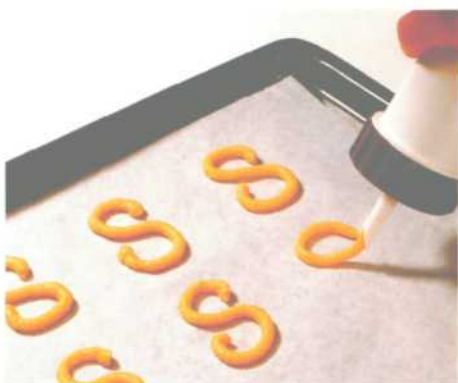


1 Стручок ванили разрезать ножом по длине, выскоблить его содержимое и положить в тесто.



2 Из раскатанного теста нарезать полоски шириной около 1 см и длиной около 15 см. Полоски скатать в палочки и оформить из них маленькие крендели.

ПЕЧЕНЬЕ В ФОРМЕ «S»



1 Маленькими порциями теста заполнять кондитерский шприц. На подготовленный и застеленный пергаментной бумагой противень аккуратно выдавливать красивые и симметричные "S"



2 Твердую глазурь мелко настрругать и растопить в горячей водяной бане. Печенья окунать в глазурь приблизительно до середины и затем раскладывать для просушки на специальную решетку.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

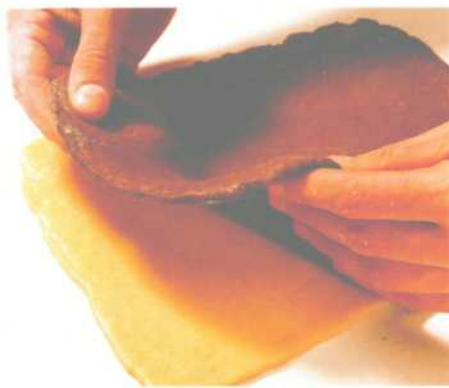


1 Для песочного теста в углубление в муке вбить яйцо и вокруг распределить остальные компоненты.



2 Все порубить ножом до состояния мелкой крупки. Чем меньше крошки, тем лучше будет тесто. Затем вымесить все руками в твердое песочное тесто.

ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



1 Тесто разделить пополам. В одну половину вмешать какао. Обе половины раскатать в прямоугольные листы, светлый лист смазать яичным белком и наложить на него темный.



2 Плотнo скатать тесто по ширине. После охлаждения нарезать рулет на тоненькие кружки толщиной 1-2 см, которые должны получиться теперь красивыми и симметричными.

«СВИНЫЕ УШКИ»

Хрустящие, только что испеченные — что может быть вкуснее?

Не требуют больших затрат

Приблизительно на 40 штук:

- 300 г сильно охлажденного слоеного теста
- 1 1/2 ст. ложки сливочного масла
- 100 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара

Время подготовки: около 40 минут

Время охлаждения: около 20 минут

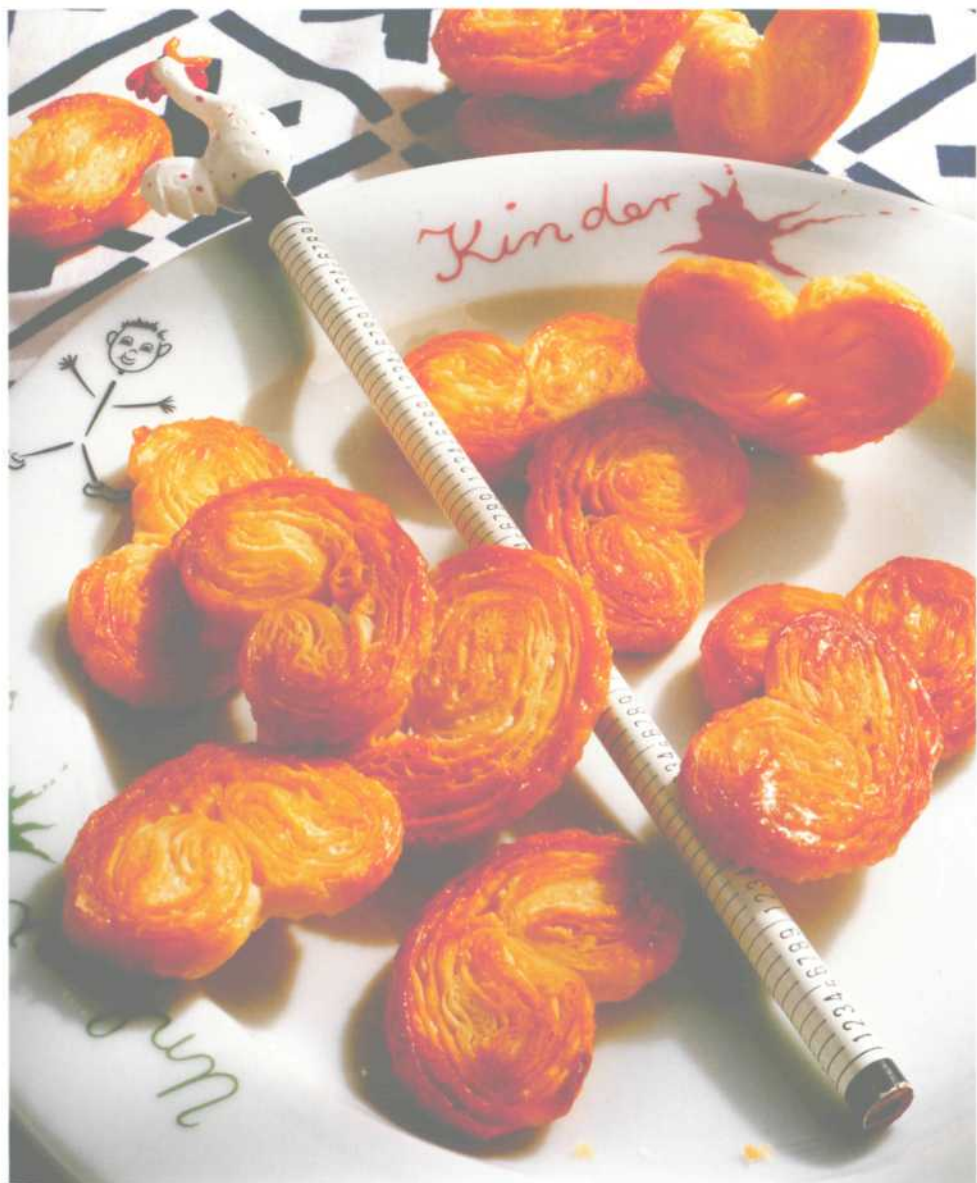
Время выпекания: около 20 минут

В 1 штучке около 190 кДж/45 ккал

1. Части слоеного теста разложить рядом друг с другом и дать им слегка оттаять в течение 10 минут при комнатной температуре.
2. Масло растопить в маленьком ковшике и вновь остудить. Листы теста смочить водой и наложить друг на друга. Сахар смешать с ванильным сахаром. Рабочую поверхность слегка присыпать ванильно-сахарной смесью и раскатать на ней лист теста в форме квадрата (примерно 30х30 см).
3. Раскатанное тесто при помощи кисточки смазать маслом и посыпать половиной ванильно-сахарной смеси. После этого с обеих сторон плотно и симметрично скатать тесто к середине (стр.34). Получившийся рулет на доске или пла-

стине поставить в холодильник примерно на 20 минут.

4. Острым ножом нарезать рулет на дольки толщиной 1/2 см. Духовой шкаф разогреть до 200°C.
5. Противень вспрыснуть холодной водой и не подсушивать. Каждое «свиное ушко» сначала обмакивать одной стороной в сахарную смесь, а затем засахаренной стороной вверх выкладывать на противень. Выпекать в духовке (в середине при 180°C) примерно 15 минут. Затем все «свинные ушки» перевернуть и выпекать еще 5 минут, чтобы сахар с обеих сторон приобрел золотисто-коричневый оттенок карамели.



ШОКОЛАДНЫЕ РОГУЛЬКИ

Нежнейшая выпечка с непревзойденным шоколадным вкусом.

Потребуют времени

Примерно на 40 штук:

- 200 г муки
- 180 г мягкого сливочного масла
- 80 г сахара
- 1 щепотка соли
- 100 г размельченных лесных орехов
- 50 г горького шоколада

Для обсыпки:

- 2 ст. ложки сахарной пудры

Для противня:

- пергаментная бумага

Для рабочей поверхности:

- мука

Время подготовки: около 1 1/2 часа

Время охлаждения: около 1 часа

Время выпекания: около 20 минут

В 1 штучке около 350 кДж/83 ккал

1. Муку просеять на рабочую поверхность. Сюда же настругать мелкими стружками сливочное масло, добавить сахар, соль и размельченные орехи. Шоколад натереть на мелкой терке. Все перемешать до состояния однородного теста. Скатать из него шар, завернуть в прозрачную полиэтиленовую пленку и поместить в холодильник на 1 час.

2. Духовой шкаф разогреть до 160°C. Противень застелить пергаментной бумагой.
3. Рабочую поверхность присыпать мукой и еще раз размять тесто. Отрезать от него по небольшому кусочку и скатывать в жгутики толщиной с ручку столовой ложки. Из них нарезать кусочки длиной примерно 7 см и оформить полукружками с зауженными концами; разложить получившиеся рогульки на противне на расстоянии приблизительно 3 см друг от друга (стр.34).
4. Выпекать рогульки в духовом шкафу (в середине при 150°C) примерно 20 минут. Остудить на специальной решетке, после чего обсыпать сахарной пудрой.



Пока первая порция печений выпекается в духовке, можно обработать оставшуюся массу и рогульки разложить на пергаментные листы (вторая и третья порции). Подготовленные таким образом рогульки накладываются на освободившийся противень уже вместе с пергаментной бумагой.



САКСОНСКОЕ ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Эти великолепные двухцветные рассыпчатые печенья могут
сохраняться долгое время.
Национальное блюдо

Примерно на 45 штук:

- 250 г муки
- 1 яйцо
- 125 г холодного сливочного масла
- 80 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 1 ч. ложка натертой лимонной цедры
- 2 ст. ложки какао-порошка
- 2 ст. ложки молока
- 1 яичный белок

Для противня:

- пергаментная бумага

Для рабочей поверхности:

- мука

Время подготовки: около 50 минут

Время охлаждения: около 1 часа

Время выпекания: около 20 минут

В 1 штучке около 210 кДж/50 ккал

1. Муку просеять, собрать в кучку на рабочей поверхности, в центре сделать углубление. Вбить в него яйцо, вокруг распределить мелкими кусочками масло, сахар, ванильный сахар, соль и лимонную цедру (стр.19).
2. Все компоненты порубить ножом до состояния мелкой крупки и за-

тем вымесить руками в однородное и крепкое песочное тесто.

Разделить его на две части. Какао развести молоком и вмешать в одну половину теста, пока она не станет равномерно темной.

3. Рабочую поверхность слегка присыпать мукой. Каждую половину раскатать в прямоугольный лист толщиной примерно 3 мм. Взбить яичный белок и смазать им светлый лист. На него положить темный лист, оба листа сжать и по ширине плотно скатать (стр.19). Рулет обернуть прозрачной пленкой и примерно на 1 час поставить в холодильник.
4. Духовку разогреть до 180°C. На противень постелить пергаментную бумагу.
5. Отрезать от рулета кусочки толщиной 1-2 см и выкладывать их на противень (стр.19). Выпекать в духовом шкафу (в середине при 160°C) 15-20 минут.



ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ ПО-АНГЛИЙСКИ

Это нежное печенье идеально украсит любое чаепитие.

Получается легко и быстро

Примерно на 45 штук:

- 250 г муки
- 100 г пищевого крахмала
- 100 г сахарной пудры
- 1 стручок ванили
- 200 г холодного сливочного масла
- 2 щепотки соли

Для обсыпки:

- 50 г сахарного песка
- 1 пакетик ванильного сахара

Для формы:

- жир

Время подготовки: около 30 минут

Время охлаждения: около 1 часа

Время выпекания: около 30 минут

В 1 штуке около 300 кДж/71 ккал

1. Просеянную муку, крахмал и сахарную пудру высыпать на рабочую поверхность. Стручок ванили разрезать по длине и содержимое выскоблить ножом (стр.18). Добавить в смесь мелкими кусочками масло, ваниль и соль; все вместе порубить ножом до состояния мелкой крупки. Затем вымесить руками в однородное тесто.
2. Смазать жиром прямоугольную форму для выпечки (размером приблизительно 20х30 см). Тесто размять руками, чтобы оно стало

плоским, и выложить в форму.

Много раз проколоть вилкой. Тесто в форме на 1 час поставить в холодильник.

3. Духовой шкаф разогреть до 200°C.
4. Выпекать печенье в духовом шкафу (в середине при 180°C) 25-30 минут до золотисто-желтого цвета. Готовое печенье опрокинуть из формы на доску и еще горячим нарезать на кусочки одинаковой величины шириной 2 см и длиной 4 см. Сахарный песок смешать с ванильным сахаром и сразу же обвалять в этой смеси печенье. Затем выложить печенье на специальную решетку и остудить.



БРАУНИ: ШОКОЛАДНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Маленькие шоколадные ломтики, приготовить которые можно
очень быстро.

Удаются легко

На один противень
(примерно 64 штуки):

- 200 г мягкого сливочного масла или маргарина
- 250 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1/4 ч. ложки соли
- 4 яйца
- 6 ст. ложек какао
- 5 ст. ложек шоколадного порошка
- 150 г натертого миндаля
- 250 г муки
- 1 пакетик разрыхлителя

Для противня:

- пергаментная бумага

Для обсыпки:

- сахарная пудра

3. Всыпать в шоколадную массу просеянную муку и разрыхлитель, все тщательно перемешать. Выложить получившееся тесто на противень и равномерно размазать по поверхности специальной лопаткой.
4. Выпекать в духовом шкафу (в середине при 180°C) примерно 30 минут. Затем остудить и нарезать на одинаковые квадраты размером 4x4 см. Лучше всего для этого использовать линейку. Обсыпать брауни сахарной пудрой.

Время подготовки: около 30 минут

Время выпекания: около 30 минут

В 1 штучке около 310 кДж/74 ккал

1. Масло или маргарин выложить в миску. Добавить сахарный песок, ванильный сахар, соль и яйца. Все тщательно взбить миксером. Затем вмешать в массу какао, шоколадный порошок и миндаль.
2. Духовой шкаф разогреть до 200°C. На противень постелить пергаментную бумагу.



«КОКОСОВЫЕ МЕЧТЫ»

Вырезанные в форме полумесяцев, печенье эти выглядят сказочно.

Изысканные, праздничные

Примерно на 70 штук:

- 275 г муки
- 150 г мягкого сливочного масла или маргарина
- 2 яичных белка
- 70 г сахара
- 1 пакетик ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- натертая на терке цедра 1 лимона
- 2 ст. ложки рома (можно заменить апельсиновым соком)
- 3 ст. ложки кокосового крема (1 баночка)
- 60 г кокосовых хлопьев
- 1 ст. ложка молока

Для противня:

- пергаментная бумага

Для рабочей поверхности:

- мука

Время подготовки: около 50 минут

Время охлаждения: около 1 часа

Время выпекания: около 12 минут

В 1 штучке около 200 кДж/48 ккал

1. Просеянную муку высыпать на рабочую поверхность, в центре сделать углубление. Вокруг него мелкими кусочками настрругать сливочного масла или маргарин. В углубление влить яичный желток. Добавить сахар, ванильный

сахар, соль, лимонную цедру, ром и кокосовый крем (стр.19).

2. От кокосовых хлопьев отделить и оставить в отдельной посуде 4 столовые ложки. Остатки высыпать в тесто и все компоненты порубить ножом до состояния мелкой крупки. Вымесить тесто руками, скатать в шар, завернуть в прозрачную пленку и на 1 час поместить в холодильник.
3. Рабочую поверхность посыпать мукой. Тесто еще раз вымесить и раскатать толщиной примерно 3 мм. Вырезать печенье. Формочки при этом можно использовать любые, однако желательно, чтобы они были как можно большего размера.
4. Духовой шкаф разогреть до 180°C. На противень постелить пергаментную бумагу.
5. Выложить печенье на противень. Второй яичный желток смешать с молоком и этой смесью смазать выпечку специальной кисточкой. Обсыпать оставшимися кокосовыми хлопьями. Выпекать в духовом шкафу (в середине при 160°C) примерно 12 минут до золотистого цвета.



АПЕЛЬСИНОВЫЕ РОМБЫ

Побалуйте свою семью этими совершенно особенными печеньями.

Лакомство, требующее расходов

Примерно на 40 штук:

- 200 г муки
- 2 яйца
- 125 г мягкого масла
- 100 г сахара
- 1 щепотка соли
- 2 неочищенных апельсина
- 20 г миндальной стружки
- 40 мл апельсинового ликера (или апельсинового сока)
- 250 г сахарной пудры

Для противня:

- пергаментная бумага

Для рабочей поверхности:

- мука

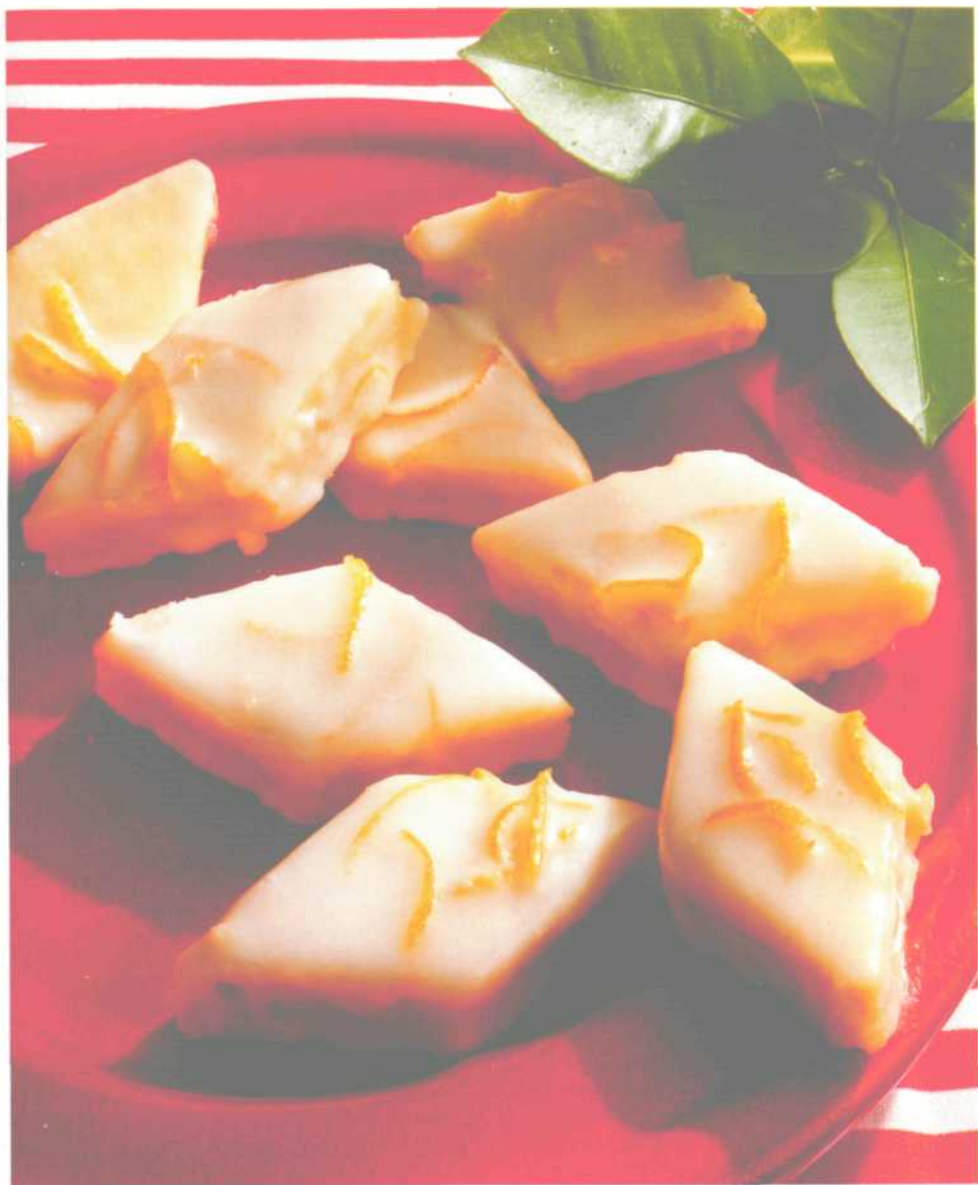
Время подготовки: около 1 часа

Время охлаждения: около 1 часа

Время выпекания: около 30 минут

В 1 штучке около 470 кДж/110 ккал

1. Просеянную муку высыпать на рабочую поверхность, в центре сделать углубление. Отделить белок от желтка. Желток опустить в углубление, белок сохранить для глазури. По краям распределить масло мелкими стружками, 50 г сахара и соль (стр.19). Всё порубить ножом в мелкую крошку. Затем тесто вымесить руками до однородной пластичной массы, завернуть в прозрачную полиэтиленовую пленку и на 1 час поместить в холодильник.
2. Натереть на терке цедру одного апельсина, из плода выжать сок. Цедру второго апельсина снять очень тонким слоем и нарезать узенькими полосочками (стр.35).
3. Размешать миндаль с остатками сахара, натертой апельсиновой цедрой, ликером и 6 ст. ложками сока. Масса должна по густоте напоминать крем. Противень застелить пергаментной бумагой. Духовку разогреть до 200°C.
4. На посыпанной мукой рабочей поверхности размять тесто и разделить его на две равные части. Одну половину раскатать на противне (размер примерно 25х30 см) и равномерно смазать миндальной массой. Вторую половину раскатать и наложить сверху.
5. Выпекать в духовом шкафу (в середине при 180°C) около 30 минут. Остуженный пирог разрезать ножом сначала на полоски (шириной около 3 см), а затем — по косой на ромбы (стр.35).
6. Для глазури взбить яичный белок, сахарную пудру и несколько капель апельсинового сока. Вмешать стружку апельсиновой цедры. Каждый ромбик окунать в глазурь и вынимать из нее при помощи двух вилок, затем уложить на специальную решетку для выпечки (под решетку подложить бумагу!) и дать высохнуть.



«СВИНЫЕ УШКИ»



1 Раскатанное слоеное тесто смазать маслом и посыпать сахаром. Затем тесто симметрично и плотно с обеих сторон скатать к середине.



2 Острым ножом нарезать рулет на ломтики толщиной примерно по 1/2 см. Каждое «свиное ушко» одной стороной обмакнуть в сахар и положить на опрыснутый водой противень.

ФОРМА РОГУЛЬКИ



1 Каждую долю разделенного теста еще раз размять на рабочей поверхности и раскатать в длинную «колбаску» толщиной с ручку столовой ложки.



2 Нарезать ее на кусочки длиной примерно по 7 см, которые следует скатать так, чтобы они оканчивались остриями. Этим кусочкам придать форму роголиков или полумесяцев.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ АПЕЛЬСИНОВЫХ РОМБОВ



1 Цедру одного апельсина натереть на мелкой терке; цедру второго апельсина снять очень тонким слоем и нарезать узенькими поперечными полосками.



3 Остуженный пирог нарезать на полоски шириной около 3 см. Затем нарезать их поперечно по косой, придав форму ромбов (длина до 5 см). Для надежности использовать линейку!



2 Половину теста раскатать прямо на противне. Размазать по ней миндальную массу.



4 Каждый ромбик при помощи двух вилок обмакивается в апельсиновую глазурь. При этом следует обратить внимание на то, чтобы каждому достались кусочки апельсиновой цедры.



ПЕЧЕНЬЕ

Рецепты на все времена года — хрупокое сладкое лакомство, которое у вас обязательно получится.

Масленные сердечки _____	4	«Свинные уши» _____	20
Ванильные крендели _____	6	Шоколадные рогульки _____	22
Печенье из овсяных хлопьев _____	8	Саксонское песочное печенье _____	24
Фисташковые монетки _____	10	Песочное печенье	
Лимонные колечки _____	12	по-английски _____	26
Белковое печенье с орехами		Брауни: шоколадное печенье _____	28
и кофе _____	14	«Кокосовые мечты» _____	30
Печенье в форме буквы «S» _____	16	Апельсиновые ромбы _____	32

ISBN 58-9270-083-6



9 785892 700832

