

А.Молоховец



Пирожки, пирожные, моршни

*всесо
и
всесо*



Быстро и вкусно

А. Молоховец

**ПИРОЖКИ,
ПИРОЖНЫЕ,
ТОРТЫ**



ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ

МИРА

Санкт-Петербург
2003

ББК 36.992
М75

НАЧИНКИ ДЛЯ СЛАДКИХ ПИРОГОВ

Творожный фарш

500 г творога, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка муки, 1 пакетик ванильного сахара, соль на кончике ножа.

Творог протереть через сито, влить растопленное масло, всыпать муку, сахарный песок, вбить яйцо, добавить ванильный сахар, посолить и перемешать.

Яблочный фарш

1 кг яблок, 2 стакана сахарного песка.

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать ломтиками, всыпать сахарный песок и припустить. Готовый фарш охладить.

Фарш из сухофруктов

500 г сухофруктов, 4 ст. ложки сахарного песка.

Сухофрукты вымыть, положить в кастрюлю, влить воду и варить 10 минут. Затем отбросить на дуршлаг, охладить, пропустить через мясорубку, добавить сахарный песок и перемешать.

Маковый фарш

2 стакана мака, 150 г меда, 1 яйцо, 4 ст. ложки изюма, очищенные орехи.

Мак тщательно промыть в теплой воде, залить холодной водой, закипятить, откинуть на дуршлаг с вложенной в него марлей и охладить. Затем переложить в глубокую посуду, добавить мед, изюм, измельченные орехи, сваренное вкрутую и нарубленное яйцо и перемешать.

3

1*

Молоховец А.

М75 Пирожки, пирожные, торты. — СПб.: Издательский Дом «Литера», 2003. — 48 с. (Серия «Быстро и вкусно»).

ISBN 5-94455-103-8

Это издание послужит хорошим подспорьем для хозяйки, которая не прочь порадовать своих домашних и гостей вкусными и красиво оформленными яствами.

ББК 36.992

ISBN 5-94455-103-8

© Издательский Дом «Литера», 2003
© Молоховец А., 2001

КРЕМЫ, СИРОПЫ, ПОМАДКИ И ДРУГИЕ ИЗДЕЛИЯ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ ВЫПЕЧКИ

Сливочный крем

200 г сливочного масла, 4 ст. ложки сахарного песка, 2 яйца, 100 г молока, 1 пакетик ванильного сахара.

Масло распустить до консистенции густой сметаны и взбить. Яйца взбить с сахарным песком. В полученную смесь медленно влить, постоянно помешивая, горячее молоко с разведенным в нем ванильным сахаром. Затем прогреть 5 минут на слабом огне, процедить через сито и охладить до комнатной температуры. Полученную смесь понемногу ввести во взбитое масло, постоянно помешивая. Готовый крем необходимо использовать в течение 20—30 минут, т. к. в дальнейшем его структура ухудшается и крем требуется дополнительно взбивать. Кроме того, украшения из перестоявшего крема теряют цвет и форму. Крем также нельзя ни переохлаждать, ни перегревать, он должен иметь комнатную температуру. Холодный крем трудно равномерно намазать, и украшения из него имеют матовый цвет. Из теплого крема украшения получаютя расплывчатые, не рельефные, а при намазывании он проникает в поры теста и уплотняет его.

Сливочный крем (глиссе)

200 г сливочного масла, 4 ст. ложки сахарного песка, 3 яйца, 1 пакетик ванильного сахара.

Яйца взбить с сахарным песком, подогреть до 40—50 °С и, взбивая, охладить до комнатной температуры. Затем добавить взбитое масло, ванильный сахар, перемешать и взбить.

Помادا для глазирования

300 г сахарного песка, 2 ст. ложки патоки, 1 л воды.

Воду вскипятить и растворить в ней сахарный песок. Раствор довести до кипения, снять с огня, удалить пену, накрыть крышкой и закипятить на сильном огне. Затем добавить подогретую патоку, перемешать, очень быстро охладить.

4

дуть до температуры 30—40 °С и взбить до образования однородной белой массы. Готовую помаду сбрызнуть водой, накрыть влажной салфеткой и поставить на 12—15 часов для созревания.

Перед глазировкой изделий помаду необходимо разогреть на слабом огне до состояния густой сметаны.

Сливочно-ореховый крем

1 стакан сахарного песка, 1 яйцо, 100 г молока, 200 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. ложка измельченных орехов.

Приготовить сливочный крем, добавить в него измельченные орехи и тщательно перемешать.

Полученный крем не рекомендуется использовать для украшения изделий, т. к. частицы орехов застревают в кондитерском шприце.

Масляный крем

200 г сливочного масла, 6 ст. ложек сгущенного молока или 1 стакан сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара.

Масло разогреть до комнатной температуры, всыпать ванильный сахар и взбивать, постепенно добавляя сгущенное молоко или сахарную пудру.

В готовый крем можно внести различные добавки, которые улучшат вкус и изменят цвет крема. Абрикосовый масляный крем можно получить, добавив 2—3 ст. ложки абрикосового ликера или сиропа от абрикосового варенья. Апельсиновый или лимонный масляный крем можно получить, добавив сок и цедру от одного апельсина или лимона. Вишневый или земляничный масляный крем можно получить, добавив 2—4 ст. ложки вишневого или земляничного сока.

Сливочно-масляный крем

1 стакан сахарной пудры, 150 г сгущенного молока, 250 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара.

Масло разогреть до комнатной температуры, добавить ванильный сахар, сахарную пудру и взбивать, понемногу добавляя сгущенное молоко.

5

Сливочно-масляный шоколадный крем

1 стакан сахарной пудры, 150 г сгущенного молока, 250 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. ложка какао-порошка.

Приготовить сливочно-масляный крем, а затем вмешать какао-порошок.

Сливочно-масляный крем с орехами

1 стакан сахарной пудры, 150 г сгущенного молока, 250 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ст. ложка измельченных орехов.

Приготовить сливочно-масляный крем, а затем вмешать орехи.

Ванильный крем

1 стакан молока, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка крахмала, 1 пакетик ванильного сахара, 3 белка, соль на кончике ножа.

Сахарный песок растворить в молоке, добавить крахмал, закипятить и варить на слабом огне 5 минут. Затем положить $\frac{1}{3}$ взбитых вместе с солью белков и, постоянно помешивая, закипятить. После этого снять с огня и положить оставшиеся белки, ванильный сахар. Все компоненты тщательно перемешать.

Заварной крем

1 стакан молока, 4 ст. ложки сахарного песка, 2 яйца, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка муки, 1 пакетик ванильного сахара.

Муку спассеровать без масла до светло-желтого цвета, охладить, вбить яйца и перемешать. Молоко закипятить и, постоянно помешивая, понемногу влить в смесь из муки и яиц. Затем на слабом огне довести до загустения, добавить масло, ванильный сахар и перемешать. После этого крем быстро охладить, посыпав его поверхность сахарной пудрой, для того чтобы не образовалась корочка. Крем рекомендуется готовить непосредственно перед употреблением и охлаждать в той же кастрюле, в которой он варился.

Заварной взбивной крем

150 г сахарного песка, 100 г воды, 4 белка, 1 пакетик ванильного сахара, 6 капель раствора лимонной кислоты.

Сахарный песок растворить в горячей воде, закипятить и варить сироп при температуре не более 120 °С. Взбить белки, добавить ванильный сахар и, продолжая взбивать, понемногу влить охлажденный сироп. Затем добавить лимонную кислоту и перемешать.

Крем-зефир

3 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки любого повидла, 1 ч. ложка желатина, 3 белка.

К желатину добавить 3 ст. ложки воды и дать ему набухнуть в течение 1 часа. Яичные белки взбить. Сахарный песок растворить в $\frac{1}{2}$ стакана воды, добавить повидло, набухший желатин и варить 15 минут. Затем, не охлаждая, понемногу вливать во взбитые белки, постоянно перемешивая. Готовый крем лучше использовать теплым, т. к. при остывании он становится более густым.

Крем-карамель

4 ст. ложки сахарного песка, 1 стакан молока, 3 яйца, 1 пакетик ванильного сахара.

Яйца растереть с $\frac{1}{3}$ взятого сахарного песка, добавить ванильный сахар, влить молоко, тщательно перемешать и процедить через сито. Оставшийся сахарный песок высыпать на сковороду, смочить водой и нагреть, помешивая, до образования коричневой массы. Полученную массу добавить в яично-молочную смесь, перемешать и прогреть в духовке 5 минут.

Сырный крем

100 г сыра, 150 г сливочного масла, 1 ст. ложка томатной пасты, молотый черный перец на кончике ножа.

Сыр натереть на мелкой терке, добавить масло, расплавить и взбивать, добавляя томатную пасту и перец.

Мучная крошка

2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка толченого масла.

Все смешать, замесить тесто и протереть его через сито.

Сироп для пропитки

150 г сахарного песка, 100 г воды, ароматизаторы на кончике ножа.

Сахарный песок растворить в воде, закипятить, снять пену и охладить до комнатной температуры. Затем добавить ароматизаторы и перемешать. Пропитывать изделия лучше всего через 12—14 часов после выпечки.

Кофейный сироп для крема

2 стакана сахарного песка, 1 ст. ложка растворимого кофе.

Закипятить 1 стакан воды, всыпать кофе, перемешать и снова закипятить. Затем добавить сахарный песок, растворить, закипятить и охладить.

Желе из агара

400 г сахарного песка, 10 г агара, 100 г патоки, 500 г воды, 30 г коньяка, лимонная кислота, несколько капель коньячной эссенции, пищевой краситель на кончике ножа.

Агар вымыть и положить на 2 часа в холодную воду. Затем нагреть почти до кипения, положить сахарный песок, патоку, закипятить, снять пену и процедить. После этого охладить до температуры 50 °С, добавить лимонную кислоту, коньяк, эссенцию, пищевой краситель и перемешать.

Желе из желатина

400 г сахарного песка, 25 г желатина, 100 г патоки, 500 г воды, 30 г коньяка, лимонная кислота, несколько капель коньячной эссенции, пищевой краситель на кончике ножа.

Желатин промыть, положить на 2 часа в холодную воду и дать набухнуть. Затем положить сахарный песок, патоку, лимонную кислоту, закипятить и варить 5 минут, снимая пену. После этого охладить до температуры 50 °С, добавить коньяк, эссенцию, пищевой краситель и перемешать.

ТЕСТО

Для выпечки применяют самые разные виды теста: дрожжевое кислое тесто, дрожжевое слоеное тесто, пресное тесто, бисквитное тесто и др. Основу любого теста составляют мука и жидкость (вода или молоко). Затем добавляют масло, яйца, сахарный песок, соль, дрожжи и многое другое.

Во время приготовления у теста могут появиться различные недостатки. Основные из них — плохое брожение или его отсутствие, избыток или недостаток соли и сахарного песка. Устранить их можно следующими способами: если тесто плохо бродит, то это происходит по двум причинам. Одна из них — температура в помещении слишком низкая. В этом случае тесто немного подогревают, поставив его, например, около радиатора парового отопления. Второй причиной может быть слишком горячая вода, в которой разводили дрожжи, вследствие чего они погибли. Тогда вновь добавляют порцию дрожжей.

Если тесто пересолено, то оно плохо бродит, при расстойке заветривается, а после выпечки изделия из него получаются безрумяной корочки и рвутся по бокам. Для устранения этого недостатка нужно замесить небольшую порцию теста без соли и вмешать в пересоленное. Если соли недостаточно, то ее нужно растворить в небольшом количестве воды и тщательно вмешать в тесто. Аналогично поступают при избытке или недостатке сахарного песка.

Когда тесто готово, производят его разделку. Тесто делят на куски вручную или с помощью различных приспособлений. Что бы заготовки не слипались, их посыпают мукой, придают им форму шариков и кладут на посыпанный мукой стол. После 5—7-минутной расстойки из шариков формируют изделия и кладут их на смазанный жиром противень швом вниз.

После формовки изделий из теста, перед тем как выпекать, необходимо дать тесту расстойку. Расстойка — процесс разрыхления теста без применения искусственных разрыхлителей. Ведь после разделки из теста улетучивается часть газов и оно делается плотным, трудно пропекаемым. Для того чтобы устранить этот недостаток, и нужно поставить изделия в теплое место для дополнительного брожения, или иначе расстаивания. Расстойка не должна быть слишком долгой, т. к. при этом изделия получаются расплывчатыми.

Для улучшения внешнего вида поверхность изделий перед выпечкой смазывают яичными желтками. Если после выпечки изделия будут посыпаны сахарной пудрой или глазировать, то поверхность смазывают маслом. Смазывать изделия нужно осторожно, специальной кисточкой, за 5—10 минут до выпечки.

Изделия, смазанные яйцом, выпекают в сухих печах, а не смазанные — в печах, увлажненных паром. Это необходимо для получения блестящей поверхности у таких изделий. Мелкие изделия и изделия с полной расстойкой выпекают при температуре 260—280 °С, крупные — при 230—250 °С.

Если тесто замешивается вручную, то молоко или воду нужно вливать в муку, а не наоборот. При этом вливать жидкости следует очень медленно, постоянно перемешивая, чтобы избежать образования комков. Если при замешивании используется миксер, то последовательность соединения муки и жидкости не имеет значения. Миксер очень хорошо разбивает комки.

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Дрожжевое тесто можно приготовить двумя способами — опарным и безопарным. Опарный способ применяется при изготовлении более сдобных изделий. Это значит, что для их приготовления берут больше масла, сахарного песка и яиц. Безопарный способ применяют, когда необходимо тесто с малым количеством сдобы.

Чтобы приготовить хорошее тесто, необходимо соблюдать следующие несложные правила.

Количество дрожжей, которое кладут в тесто, прямо зависит от их качества и температуры в помещении, где бродит тесто. Чем хуже качество дрожжей и ниже температура в помещении, тем больше их следует положить.

Количество жидкости для замешивания одного и того же вида дрожжевого теста может меняться в пределах 10 %. Все зависит от качества муки, т. е. от ее влажности и количества содержащейся в ней клейковины. Чем выше влажность и меньше клейковины, тем меньше воды необходимо. На 500 г муки берут примерно 200 г жидкости.

Если для замешивания теста использовать не воду, а молоко, то изделия из такого теста будут более ароматными и вкусными, с хорошей поджаристой корочкой.

Сахарный песок следует класть строго по норме, т. к. его избыток замедляет брожение. Кроме того, во время выпечки изделия плохо пропекаются внутри и быстро пригорают сверху. Недостаток сахарного песка приводит к отсутствию румяной корочки. При изготовлении пирогов, пирожков и кулебяк количество сахарного песка в тесте нужно уменьшить относительно указанного в обычных рецептах не менее чем наполовину.

Яйца делают тесто более пышным. Если в тесто положить только яичные желтки, то изделия получатся более нежными и рассыпчатыми.

Из 3 стаканов муки получается 700—800 г выпеченных изделий без начинки.

Изготовление теста безопарным способом

В кастрюлю налить подогретую до 35—40 °С воду или молоко. По отдельности растворить дрожжи и сахарный песок в небольшом количестве жидкости и добавить к уже взятой воде или молоку. Затем всыпать просеянную через сито муку и замесить тесто. Часть муки оставить для подпыливания при разделке теста. В конце замешивания в тесто добавить растопленный животный жир либо растительное масло. Готовое тесто не должно иметь комков и должно легко отставать от рук и стенок посуды.

Замешенное тесто слегка посыпать мукой, накрыть чистой тканью и поставить в теплое место для брожения на 3—4 часа. Во время брожения тесто поднимается и может перевалить через край посуды. Чтобы этого не произошло, его необходимо периодически перемешивать.

Изготовление теста опарным способом

Взять 80 % необходимой воды или молока, немного подогреть, растворить дрожжи, всыпать половину необходимой муки и замесить тесто. Полученную опару посыпать мукой, накрыть тканью и поставить в теплое место для брожения на 3—4 часа. Во время брожения опару следует перемешивать. Когда опара будет готова, добавить остальные продукты, замесить тесто так же, как и безопарное, и поставить бродить еще на 2 часа, периодически перемешивая.

Кулебяка с маком

Для теста: 2 стакана муки, 15 г дрожжей, 100 г молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, соль на кончике ножа.

Для начинки: 1 стакан мака, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки изюма, 1 ст. ложка цукатов, 100 г молока, 1 ст. ложка натертой на терке цедры лимона, 1 ст. ложка коньяка, 1 ст. ложка панировочных сухарей, корица на кончике ножа.

Для обмазки: 1 яйцо.

Замесить густое дрожжевое тесто и дать ему подойти. Приготовить начинку. Сахарный песок растворить в горячем молоке и, непрерывно помешивая, добавить мак и лимонную цедру. Затем закипятить, остудить, добавить корицу, коньяк, изюм, цукаты и панировочные сухари. Готовое тесто раскатать в полосу шириной 20 см толщиной 1 см. На середину полосы по всей длине положить начинку и слепить края. За-

тем кулебяку переложить швом вниз на смазанный маслом противень и выровнять края. Сверху и с боков смазать яйцом. Проколоть сверху в 2—3 местах ножом и выпекать в разогретой духовке до образования румяной корочки.

Куличи к Пасхе

Для теста: 1 кг муки, 40 г дрожжей, 1 стакан молока, 250 г сливочного масла, 5 яиц, 4 ст. ложки измельченных грецких орехов, 4 ст. ложки изюма, 250 г сахарного песка, соль на кончике ножа.

Для обмазки: белая глазурь.

Приготовить дрожжевое опарное тесто, поместить его в смазанные маслом формы, дать расстойку на 20 минут и выпекать в разогретой духовке 40 минут. Готовые куличи покрыть белой глазурью и охладить, не вынимая из формы.

Пирог с заварным кремом

Для теста: 2 стакана муки, 2 ст. ложки сахарного песка, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 100 г молока, 10 г дрожжей, соль на кончике ножа.

Для крема: 1 ст. ложка муки, 100 г молока, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 яйцо, 1 пакетик ванильного сахара.

Для обмазки: 1 яйцо.

Замесить дрожжевое тесто, раскатать его в виде прямоугольника, положить на смазанный маслом противень, дать расстойку в течение 1 часа и смазать яйцом. Затем приготовить заварной крем и с помощью кулинарного шприца нанести его на тесто. Крем нужно наносить прямыми линиями с угла на угол на расстоянии 2 см одна от другой. После этого выпекать пирог в разогретой духовке при температуре 250 °С.

Медовый пирог

Для теста: 2 стакана муки, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г молока, 15 г дрожжей.

Для начинки: 100 г меда, 3 ст. ложки маргарина, 1 яйцо, 2 ст. ложки измельченных цукатов, 1 стакан изюма, 1 стакан панировочных сухарей.

Для обмазки: 1 яйцо.

12

Приготовить дрожжевое тесто, дать ему подойти и раскатать в пласт толщиной 5 мм. Обрезать пласт по размеру противня, положить тесто на смазанный маслом противень и по краям сформировать бортик. Приготовить начинку. Для этого разогреть маргарин, добавить мед, прогреть, положить цукаты, изюм и всыпать сухари. Все тщательно перемешать и ровным слоем выложить на тесто. Обрезки теста слепить вместе, раскатать тонким слоем и вырезать несколько полосок. Полоски крестообразно положить на пирог, смазать яйцом и все выпекать в разогретой духовке до образования румяной корочки.

Пирог с курагой

Для теста: 2 стакана муки, 15 г дрожжей, 100 г молока, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 яйцо, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, соль на кончике ножа.

Для начинки: 1 кг кураги, 150 г молока, 2 яйца, 4 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки натертой лимонной цедры, 100 г муки, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка корицы.

Замесить дрожжевое тесто, дать подойти в течение 30 минут, раскатать в пласт толщиной 1 см, положить его на смазанный маслом противень и по периметру сформировать бортик. На тесто положить курагу. Яйца взбить в молоко, добавить сахарный песок, цедру лимона, корицу, растопленное масло и муку. Все тщательно перемешать и полученной смесью залить пирог. Выпекать в разогретой духовке 40 минут при температуре 200 °С.

Лимонный пирог

Для теста: 2 стакана муки, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г молока, 15 г дрожжей.

Для начинки: 200 г сливочного маргарина, 5 ст. ложек сахарного песка, 1 лимон, 2 яичных желтка, соль на кончике ножа.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать его в пласт толщиной 1 см, положить на смазанный маслом противень и по периметру сделать бортик. Приготовить начинку. Для этого растопить маргарин, всыпать сахарный песок, взбить, добавить натертую цедру лимона, лимонный сок и яичные желт-

13

ки. Все тщательно перемешать и равномерно распределить по тесту. Выпекать в разогретой духовке 30 минут.

Яблочный пирог

Для теста: 2 стакана муки, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла, натертая цедра 1 лимона, 100 г молока, 15 г дрожжей.

Для начинки: яблочный фарш.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать его в пласт толщиной 1 см, положить на смазанный маслом противень и по периметру сделать бортик. Сверху ровным слоем положить яблочный фарш. Выпекать в разогретой духовке 40 минут.

Пирог с маком

Для теста: 2 стакана муки, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла, натертая цедра 1 лимона, 100 г молока, 15 г дрожжей.

Для начинки: 1 стакан мака, $\frac{1}{2}$ ч. ложки корицы.

Для обмазки: 2 ст. ложки сливочного масла, белая глазурь.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать его в пласт толщиной 1 см, положить на смазанный маслом противень и по периметру сделать бортик. Смазать тесто растопленным маслом и посыпать маком, смешанным с корицей. Выпекать в разогретой духовке 40 минут. Готовый пирог покрыть белой глазурью.

Творожный пирог с фруктами

Для теста: 2 стакана муки, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г молока, 15 г дрожжей.

Для начинки: творожный фарш, фрукты.

Для обмазки: 1 яйцо.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать его в пласт толщиной 1 см, положить на смазанный маслом противень и по периметру сделать бортик. На тесто ровным слоем выложить творожный фарш, сверху смазать яйцом. На творог положить кусочки фруктов, немного вдавливая их. Выпекать в разогретой духовке до образования золотистой корочки.

14

Пирог с голубикой

Для теста: 2 стакана муки, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла, натертая цедра 1 лимона, 100 г молока, 15 г дрожжей.

Для начинки: 3 ст. ложки панировочных сухарей, 1,5 кг голубики, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка корицы.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать его в пласт толщиной 1 см, положить на смазанный маслом противень и по периметру сделать бортик. Сверху тесто посыпать сухарями, а затем ровным слоем разложить целые ягоды. Выпекать в разогретой духовке 35 минут. Готовый пирог посыпать смесью сахарного песка и корицы.

Пирог с персиками

Для теста: 2 стакана муки, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла, натертая цедра 1 лимона, 100 г молока, 15 г дрожжей.

Для начинки: 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, 2 яйца, 4 персика, 2 ст. ложки крахмала, 4 ст. ложки сливок, соль на кончике ножа.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать его в пласт толщиной 1 см, положить на смазанный маслом противень и по периметру сделать бортик. Приготовить начинку. Для этого яйца взбить с сахарным песком и ванильным сахаром, добавить растопленное масло и перемешать. Из персиков удалить косточки. Один из них протереть через сито и смешать с крахмалом, разведенным в сливках. Полученную массу соединить с яично-масляной смесью, тщательно перемешать и выложить на тесто. Сверху украсить кусочками персиков и выпекать в разогретой духовке 40 минут.

Фруктовый торт

Для теста: 2 стакана муки, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла, натертая цедра 1 лимона, 100 г молока, 15 г дрожжей.

Для украшения: 1 кг свежих фруктов, 300 г молока, 1 ст. ложка измельченных орехов, 3 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки манной крупы, 2 яйца, 150 г сметаны.

15

Для обсыпки: 2 ст. ложки сахарной пудры.
Для обмазки: 2 ст. ложки сливочного масла.

Приготовить дрожжевое тесто, дать ему подойти и выложить в смазанную маслом форму. Сверху положить нарезанные кусочками фрукты. После этого растворить сахарный песок в горячем молоке, добавить орехи и манную крупу. Когда крупа набухнет, положить сметану, желтки и взбитые белки. Все тщательно перемешать и выложить на торт. Выпекать в разогретой духовке 40 минут. Готовый торт сбрызнуть растопленным маслом и посыпать сахарной пудрой.

Шоколадный торт

Для теста: 2 стакана муки, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла, натертая цедра 1 лимона, 100 г молока, 15 г дрожжей.

Для начинки: 200 г сливочного маргарина, 1 ст. ложка какао-порошка, 4 ст. ложки сахарного песка.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать его в пласт толщиной 1 см и положить на смазанный маслом противень. Растопить маргарин, взять $\frac{1}{3}$ и смешать с $\frac{1}{3}$ какао-порошка и сахарного песка. Полученной смесью смазать тесто. Сверху полить половиной оставшегося маргарина и посыпать оставшимся какао-порошком и сахарным песком. Сверху полить оставшимся маргарином. Выпекать в разогретой духовке 30 минут.

Миндальный торт

Для теста: 2 стакана муки, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла, натертая цедра 1 лимона, 100 г молока, 15 г дрожжей.

Для начинки: 100 г сливочного маргарина, 150 г сахарного песка, 1 лимон, 3 яичных желтка, 2 стакана измельченного миндаля, 3 ст. ложки паншировочных сухарей, соль на кончике ножа.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать его в пласт толщиной 1 см, положить на смазанный маслом противень и по периметру сделать бортик.

Приготовить начинку. Для этого растопить маргарин, взбить, добавить сахарный песок, лимонный сок, натертую цедру лимона, миндаль, сухари и перемешать. Затем, посто-

янно помешивая, положить желтки. Полученную смесь выложить на тесто и выпекать в духовке до образования золотистой корочки.

Пирожное «Никольское»

Для теста: 2 стакана муки, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г молока, 15 г дрожжей.

Для начинки: 200 г пряников, 150 г сиропа, 3 ст. ложки изюма.

Приготовить дрожжевое тесто, раскатать его в пласт толщиной 1 см и разрезать на полоски размером 8×15 см. Пряники нагреть на мелкой терке, крошки смешать с сиропом и добавить изюм. Полученную начинку разложить на полоски, скатать рулетики и положить на смазанный маслом противень. Выпекать в разогретой духовке до образования золотисто-коричневой корочки.

ПРЕСНОЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Тесто готовят следующим образом. Берут $\frac{1}{4}$ необходимого количества воды, растворяют в ней соль и лимонную кислоту, выливают яйца, всыпают $\frac{4}{5}$ необходимой муки и замешивают тесто, понемногу добавляя остывшую воду. Готовое тесто оставляют на столе на 30 минут для набухания и ослабления клейковины.

После замешивания теста размять масло и смешать его с $\frac{1}{4}$ оставшейся муки. Остальная мука пойдет для присыпки при раскатывании теста.

Готовое тесто раскатать на столе в виде прямоугольника так, чтобы края были немного тоньше, чем середина. На середину прямоугольника положить подготовленное масло, свернуть в виде конверта и раскатать на столе, посыпанном мукой. Затем удалить с теста муку и сложить вчетверо так, чтобы противоположные края сошлись не посередине пласта, а немного отступали в одну сторону. Раскатанное тесто накрыть салфеткой, выдержать в течение 20 минут и охладить. Охлажденное тесто вновь раскатать, сложить вчетверо, еще охладить в течение 30 минут, снова раскатать, сложить втрое и опять охладить в течение 45 минут. После этого тесто раскатать и сложить втрое. В полученном тесте будет 144 слоя масла.

Нельзя забывать, что при излишке соли или лимонной кислоты во время выпечки изделия деформируются, а при их недостатке получаются расплывчатыми.

Готовить слоеное тесто лучше в помещении с температурой от 15 до 17 °С. При более низкой температуре слои масла в тесте затвердевают и при раскатывании крошатся. Острые крошки разрыхляют слои теста, и масло во время выпекания вытекает из изделия. При более высокой температуре масло расплавляется, проникает в тесто и ухудшает его эластичность. В этом случае необходимо периодически охлаждать тесто в холодильнике.

Когда тесто готово, его необходимо разделить. Для этого применяют ножи или выемки. Нужно следить за тем, чтобы они были острыми, т. к. тупой инвентарь сминает края теста и оно плохо поднимается. Также не следует мять пальцами края подготовленных изделий.

Для того чтобы пласты теста в изделиях, уложенных на противень, при выпекании не деформировались, нужно раскатать их немного длиннее и шире, чем размеры противня.

Поверхность изделий, уложенных на противень, смазывают яйцами, но не следует смазывать края изделий, т. к. при выпекании они затвердевают. Если изделия посыпают сахарным песком, то их нельзя смазывать яйцами, смешанными с водой, поскольку в воде сахарный песок растворяется и у готового изделия будет непривлекательный вид.

Выпекать изделия из слоеного теста нужно при 250—260 °С и очень осторожно, без сотрясения, иначе они осядут и образуются сырой слой.

Пирожки печеные

Для теста: 3 стакана муки, 400 г сливочного масла, 4 яйца, ½ ч. ложки раствора лимонной кислоты, ¼ ч. ложки соли, 100 г воды.

Для начинки: 300 г любого фарша.

Приготовить пресное слоеное тесто, раскатать его в виде четырехугольника толщиной 5 мм и разрезать на 10 заготовок. На середину каждой из них положить начинку и закрыть ее одним краем теста так, чтобы получился пирожок в виде треугольника. Подготовленные пирожки положить на противень, смоченный водой, смазать яйцами и сразу же выпекать в разогретой духовке при температуре 240—250 °С.

Пирожки жареные

Для теста: 2 стакана муки, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, лимонная кислота, соль, 100 г воды.

Для начинки: 300 г любого фарша.

18

Для жарки: 100 г свиного жира.

Для обмазки: 1 яйцо, 3 ст. ложки панировочных сухарей.

Приготовить пресное слоеное тесто, раскатать его длинной полоской толщиной 3 мм и положить на нее небольшие порциями фарш с интервалом 4 см. Затем кусочки фарша смазать яйцом, закрыть тестом и разрезать тесто с фаршем на отдельные пирожки. Готовые пирожки обвалять в яйце, запанировать в сухарях и жарить во фритюре.

Клубничный торт

1 кг пресного слоеного теста.

Для начинки: 250 г свежей клубники, сливочно-ореховый крем.

Для обсыпки: 2 ст. ложки кокосовой стружки.

Тесто разделить пополам и раскатать на прямоугольные пласты одинакового размера толщиной 1 см.

Выпекать на смоченном водой противне 20 минут при температуре 180 °С. Готовые коржи остудить. Один из них покрыть ½ крема, сверху положить второй, смазать оставшимся кремом, украсить половинками ягод клубники и посыпать кокосовой стружкой.

Яблочный торт

Для теста: 2 стакана муки, 250 г сливочного маргарина, 200 г воды, 1 яйцо.

Для начинки: яблочный фарш.

Для обмазки и украшения: сахарная глазурь, 2 яблока.

Приготовить пресное слоеное тесто, разделить его пополам и раскатать в круги одинакового диаметра толщиной 1 см. Выпекать на смоченном водой противне 15 минут при температуре 180 °С. Готовые коржи остудить. На один из них положить яблочный фарш, сверху поместить второй, покрыть глазурью и украсить кусочками яблок.

Пирожное «Монна»

Для теста: 2 стакана муки, 250 г сливочного маргарина, 200 г воды, 1 яйцо.

Для обмазки: масса «Лукулл», персиковый мармелад.

19

Приготовить песочное тесто, охладить его за 30 минут, разделить на 2 части, раскатать в пласты толщиной 1 см и поместить в смазанные маслом формы для выпекания коржей. Выпекать в разогретой духовке 15 минут при температуре 200 °С. Готовые коржи охладить и вынуть из форм. Один корж полить сиропом и смазать джемом. Сверху положить второй корж, полить сиропом, украсить свежими ягодами и залить желе. Готовый торт выдерживать 12 часов.

Немецкий яблочный торт

Для теста: 2 стакана муки, 125 г сливочного маргарина, 1 ст. ложка какао-порошка, 1 яйцо, 3 ст. ложки сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, соль на кончике ножа.

Для начинки: 3 стакана натертых на мелкой терке яблок, 1 ст. ложка крахмала, 2 ст. ложки изюма, ½ ч. ложки корицы.

Для обмазки: белая глазурь.

Приготовить песочное тесто, охладить его за 30 минут, раскатать в пласт толщиной 2 см и вырезать заготовку по размеру формы. Остатки теста сохранить.

Заготовку положить в смазанную маслом форму, сверху — ровным слоем выложить начинку из смеси яблок, крахмала, изюма и корицы.

Из остатков теста сделать украшения и поместить их по верх начинки.

Выпекать в разогретой духовке 50 минут.

Готовый торт покрыть белой глазурью.

Красносмородиновый торт

Для теста: 2 стакана муки, 150 г сливочного маргарина, 3 ст. ложки сахарного песка, 1 яйцо, ½ ч. ложки корицы.

Для начинки: 500 г красной смородины, 3 яичных белка, 5 ст. ложек сахарного песка, 2 ст. ложки измельченных орехов.

Приготовить песочное тесто, охладить его за 30 минут, раскатать в пласт толщиной 2 см и поместить в смазанную маслом форму. Выпекать в разогретой духовке 10 минут при температуре 200 °С. Затем посыпать орехами, положить ягоды и покрыть взбитыми с сахарным песком белками. Снова выпекать в разогретой духовке 20 минут при температуре 175 °С.

Торт «Морская пена»

Для теста: 2 стакана муки, 125 г сливочного маргарина, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, соль на кончике ножа.

Для начинки: желе из 1 стакана белого виноградного вина, 3 ст. ложки сахарного песка, 3 яичных белка.

Приготовить песочное тесто, охладить его за 30 минут, раскатать в пласт толщиной 2 см, поместить в смазанную маслом форму и выпекать 15 минут. Готовый корж охладить, вынуть из формы и смазать желе. Сверху положить взбитые с сахарным песком белки.

Пирожное «Валентинка»

Для теста: 2 стакана муки, 4 ст. ложки сахарной пудры, 100 г сливочного маргарина, 3 яйца.

Для обмазки: 1 стакан массы «Лукулл».

Приготовить песочное тесто, охладить его в течение 2 часов и раскатать в пласт толщиной 2 мм. При помощи выемки в форме сердечка сделать заготовки, положить их на смазанный маслом противень и выпекать в разогретой духовке 10 минут при температуре 200 °С. Готовое печенье смазать массой «Лукулл».

Пирожное «Вишневый медальон»

Для теста: 200 г муки, 60 г сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, 1 щепотка соли, 1 ч. ложка натертой лимонной цедры, 125 г сливочного маргарина.

Для начинки: масляный крем с добавлением 4 ст. ложек вишневого сока, 1 стакан вишен без косточек.

Для обмазки: 1 яичный желток.

Приготовить песочное тесто, охладить его за 1 час и с помощью выемок вырезать лепешки. В половине лепешек посередине сделать отверстие диаметром 3 см. Все заготовки положить на смазанный маслом противень и выпекать в разогретой духовке 10 минут при температуре 200 °С. Готовые лепешки и кольца охладить и положить в 2 ряда на стол. Лепешки смазать кремом, сверху положить кольца, а внутрь колец поместить вишни.

Пирожное со сливами

Для теста: 2 стакана муки, 150 г сливочного маргарина, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 яичных желтка, 1 пакетик ванильного сахара.

Для начинки: 300 г слив, стакан очищенных грецких орехов, 2 ст. ложки молотых сладких сухарей, 2 ст. ложки сахарной пудры.

В растертой с сахаром маргарин ввести муку, яичные желтки и ванильный сахар. Замесить и раскатать тесто, положить на противень, смазанный маргарином, края загнуть вверх. Посыпать тесто сахарной крошкой. Сливы нарезать, удалить косточки, вместо них положить орехи. Уложить сливы на раскатанное тесто. Выпекать в разогретой духовке 40 минут. Когда пирог немного остынет, посыпать сахарной пудрой и разрезать на пирожные.

Яблочное пирожное

Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 125 г сливочного маргарина, 2 ст. ложки сахарного песка, ½ ч. ложки натертой цедры лимона, соль на кончике ножа.

Для начинки: яблочный фарш.

Для обмазки: 1 яйцо, 1 стакан молока.

Приготовить песочное тесто, охладить его за 30 минут и раскатать в пласт толщиной 5 мм. С помощью выемки вырезать кружки и разложить их на столе в 2 ряда. На кружки одного ряда положить фарш, сверху накрыть кружками второго ряда и слепить края. Пирожные положить на смазанный маслом противень, смазать взбитым в молоке яйцом и выпекать в разогретой духовке до образования золотисто-коричневой корочки.

Пирожное с абрикосами

Для теста: 2 стакана муки, 2 яйца, 150 г сливочного маргарина, 3 ст. ложки сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, соль на кончике ножа.

Для начинки: 10 абрикосов, 3 ст. ложки измельченного миндаля.

Для обмазки: 1 яйцо.

Приготовить песочное тесто, охладить его за 30 минут, раскатать в пласт толщиной 5 мм и вырезать кружки диамет-

ром 6—7 см. Из абрикосов аккуратно удалить косточки и внутрь поместить миндаль. Абрикосы с миндалем положить на кружки из теста, края кружков загнуть. Пирожные положить на смазанный маслом противень, смазать яйцом и выпекать в разогретой духовке до образования золотисто-коричневой корочки.

Шоколадно-кокосовое пирожное

Для теста: 1 стакан муки, 2 ст. ложки кокосовой стружки, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара.

Для начинки: масса «Лукулл».

Для обмазки: шоколадно-масляная глазурь.

Масло растереть с сахарным песком, добавить ванильный сахар, кокосовую стружку и тщательно перемешать. Затем всыпать муку, замесить тесто, раскатать его в пласт толщиной 5 мм, с помощью выемки вырезать кружки и поместить их на смазанный маслом противень. Выпекать в разогретой духовке 15 минут. Готовые кружки охладить и половину из них смазать массой «Лукулл». Сверху положить не смазанные кружки и покрыть шоколадно-масляной глазурью.

Корзиночка с желе и фруктами

Для теста: 1 стакан муки, 2 ст. ложки сахарного песка, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, ½ ч. ложки пищевой соды, 1 ч. ложка уксуса, соль на кончике ножа.

Для начинки: 100 г повидла.

Для обмазки: желе из агара.

Приготовить песочное тесто, охладить его за 30 минут, раскатать в пласт толщиной 5 мм и разрезать на квадратные заготовки. Заготовки вложить в смазанные маслом формочки и плотно придавить их к стенкам формочек. Выпекать в разогретой духовке при температуре 250 °С. Готовые корзиночки охладить, наполнить повидлом и залить желе.

Пикантная корзиночка

Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 150 г сливочного маргарина, ½ ч. ложки молотого красного перца, ½ ч. ложки соли.

Для начинки: 2 сваренных вкрутую яйца, 200 г ветчины, 1 ст. ложка лимонного сока.

Для обмазки: 1 яйцо.

Приготовить песочное тесто, охладить его за 30 минут, раскатать в пласт толщиной 1 см и с помощью выемки вырезать кружки. По краю кружков сформировать бортик.

Корзиночки положить на смазанный маслом противень, смазать яйцом и выпекать в разогретой духовке до образования золотисто-желтой корочки.

Готовые корзиночки наполнить фаршем из мелко нарубленных яиц и ветчины, политым лимонным соком.

Трубочки с яблоками

Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 125 г сливочного маргарина, 2 ст. ложки сахарного песка, $\frac{1}{2}$ ч. ложки натертой цедры лимона, соль на кончике ножа.

Для начинки: яблочный фарш.

Для обмазки: 1 яйцо, 1 стакан молока.

Приготовить песочное тесто, охладить его за 30 минут, раскатать в пласт толщиной 3 мм и разрезать на прямоугольники. Из прямоугольников свернуть трубочки, смазать их сверху взбитым в молоке яйцом и наполнить фаршем. Затем положить на смазанный маслом противень и выпекать в разогретой духовке до образования золотисто-желтой корочки.

Сахарный рожок с творогом

Для теста: 2 стакана муки, 150 г сливочного маргарина, 1 яйцо, 3 ст. ложки сахарного песка, 3 ст. ложки кокосовой стружки, соль на кончике ножа.

Для начинки: творожный фарш.

Для обсыпки: 1 стакан сахарного песка.

Для обмазки: 1 яйцо.

Приготовить песочное тесто, охладить его в течение 30 минут, раскатать в пласт толщиной 5 мм и вырезать прямоугольники. Из заготовок сформировать рожки, наполнить их творожным фаршем, положить на смазанный маслом противень и выпекать до появления золотисто-желтой корочки. Готовые рожки смазать яйцом и посыпать сахарным песком.

26

СОДОВОЕ ТЕСТО

Это тесто быстрого приготовления. В отличие от дрожевого ему не нужны расстойка и обминка при подъеме. Содовое тесто похоже на песочное, но в нем немного меньше масла и сахарного песка. Готовить тесто нужно следующим образом. Маргарин разогреть, всыпать сахарный песок, ванильный сахар и взбивать, понемногу вбивая яйца. Затем добавить муку, пищевую соду, влить молоко и замесить тесто. Если маргарина или яиц в тесто добавляется меньше указанного в рецепте количества, то следует соответственно увеличить количество молока.

Пирог с вареньем

Для теста: 3 стакана муки, 2 стакана манной крупы, 2 яйца, 2 стакана молока, 2 стакана сахарного песка, $\frac{1}{2}$ ч. ложки пищевой соды, 1 пакетик ванильного сахара, соль на кончике ножа.

Для начинки: 1 стакан любого густого варенья.

Для обмазки: сахарная глазурь.

Приготовить густое содовое тесто, поместить его в глубокую круглую форму и выпекать в разогретой духовке до образования золотисто-коричневой корочки. Готовую заготовку охладить, вынуть из формы и разрезать на 2 пластины. Одну пластину смазать вареньем, вторую положить сверху. Получившийся пирог покрыть сахарной глазурью.

Пирог с черешней

Для теста: 3 стакана муки, 250 г сливочного маргарина, 3 яйца, 1 стакан сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г молока, $\frac{1}{2}$ ч. ложки пищевой соды, соль на кончике ножа.

Для начинки: 500 г черешни.

Приготовить жидкое содовое тесто. Черешни без косточек положить на дно смазанной маслом формы. Сверху поместить тесто. Выпекать в разогретой духовке 50 минут.

Пирог «Зебра»

Для теста: 3 стакана муки, 250 г сливочного маргарина, 3 яйца, 1 стакан сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, 4 ст. ложки

27

молока, 4 ст. ложки сливок, $\frac{1}{2}$ ч. ложки пищевой соды, 3 ст. ложки какао-порошка, соль на кончике ножа.

Для обсыпки: 4 ст. ложки сахарной пудры.

Для обмазки: 3 ст. ложки сливочного масла.

Приготовить густое содовое тесто, используя все составляющие, за исключением сливок и какао-порошка. Готовое тесто разделить на 2 части. В одну часть добавить какао-порошок, сливки и тщательно перемешать. Каждый кусок черного и белого теста разделить на 3 части, раскатать их в виде лепешек и положить послойно на смазанный маслом противень. Выпекать в разогретой духовке в течение 1 часа. Готовый пирог смазать растопленным маслом и посыпать сахарной пудрой.

Пирог «Нежность»

Для теста: 3 стакана муки, 250 г сливочного маргарина, 3 яйца, 1 стакан сахарного песка, 2 ст. ложки натертой цедры лимона, 100 г молока, $\frac{1}{2}$ ч. ложки пищевой соды, соль на кончике ножа.

Для начинки: 4 абрикоса, 1 персик, 1 груша, 4 сливы, 10 вишен, 1 яблоко.

Для обсыпки: 3 ст. ложки сахарного песка.

Для обмазки: 3 ст. ложки сливочного масла.

Приготовить жидкое содовое тесто, выложить его на смазанный маслом противень и разровнять. Сверху разложить фрукты с удаленными из них косточками или сердцевинкой. Крупные фрукты разрезать на части. Выпекать в разогретой духовке 45 минут. Готовый пирог смазать маслом и посыпать сахарным песком.

Мадьярский пирог

Для теста: 2 стакана муки, 150 сливочного маргарина, 5 ст. ложек сахарного песка, 4 яйца, 1 стакан изюма, 10 шт. кураги, $\frac{1}{3}$ ч. ложки пищевой соды, 2 ст. ложки молока, корица, имбирь и соль на кончике ножа.

Для пропитки: 150 г коньяка.

Желтки взбить с сахарным песком, пряностями и солью, добавить растопленный маргарин, пропущенные через мясорубку изюм и курагу, взбитые белки и перемешать. Затем

добавить пищевую соду, высыпать муку, замесить тесто и поместить его в смазанную маслом форму. Выпекать в разогретой духовке 50 минут. Готовый пирог охладить, вынуть из формы, влить в форму коньяк, опять положить туда пирог и пропитывать сутки.

Шоколадный пирог

Для теста: 4 стакана муки, 100 г сливочного маргарина, 1 стакан сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, 3 яйца, 200 г плиточного шоколада, 1 лимон, $\frac{1}{2}$ ч. ложки пищевой соды, 1 стакан молока, соль на кончике ножа.

Для обмазки: шоколадная глазурь.

Желтки взбить с сахарным песком и ванильным сахаром, добавить растопленный маргарин, лимонный сок, посолить и перемешать. Затем положить пищевую соду, взбитые белки, натертый на мелкой терке шоколад, высыпать муку, влить молоко и замесить тесто. Готовое тесто положить в смазанную маслом форму и выпекать в разогретой духовке 70 минут. Испеченный пирог охладить, вынуть из формы и покрыть глазурью.

Кокосовый пирог

Для теста: 3 ст. ложки муки, 1 стакан манной крупы, 1 стакан кокосовой стружки, 1 стакан сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки пищевой соды, 2 стакана молока.

Для обмазки: шоколадная глазурь.

Приготовить жидкое содовое тесто, выложить его ровным слоем на смазанный маслом противень и выпекать в разогретой духовке 25 минут. Готовый пирог покрыть шоколадной глазурью.

Миндальный пирог

Для теста: 3 стакана муки, 250 г сливочного маргарина, 3 яйца, 1 стакан сахарного песка, 2 ст. ложки натертой цедры лимона, 100 г молока, $\frac{1}{2}$ ч. ложки пищевой соды, соль на кончике ножа.

Для начинки: 2 стакана миндаля, 250 г сахарной пудры, 3 ст. ложки ликера.

Для обмазки: сахарная глазурь.

Приготовить жидкое содовое тесто, разделить его пополам и одну половину положить в смазанную маслом форму. Приготовить начинку. Для этого миндаля пропустить через мясорубку, добавить сахарную пудру, влить ликер и снова пропустить через мясорубку. Полученную массу положить в форму поверх теста, разровнять и сверху поместить вторую половину теста. Выпекать в разогретой духовке 50 минут. Готовый пирог покрыть сахарной глазурью.

Творожный пирог

Для теста: 3 стакана муки, 100 г сливочного маргарина, 5 ст. ложек сахарного песка, 1 яйцо, $\frac{1}{2}$ ч. ложки пищевой соды, 3 ст. ложки молока, соль на кончике ножа.

Для начинки: 500 г творога, 2 яйца, 2 рюмки коньяка, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки изюма, 1 стакан сливочного джема.

Для обмазки: 1 яйцо.

Приготовить густое содовое тесто и $\frac{2}{3}$ его положить в смазанную маслом форму. По краю формы из теста сформировать высокий бортик. Приготовить начинку. Для этого в творог влить коньяк, добавить изюм, растопленное масло, вбить яйца и тщательно перемешать. Полученную массу положить на тесто. Оставшееся тесто раскатать в пласт толщиной 2 см и нарезать его полосками шириной 3 см. Полоски расположить на пироге в виде сетки и в ячейки поместить джем. Сверху смазать яйцом и выпекать в разогретой духовке 45 минут.

Кофейный торт

Для теста: 2 стакана муки, 3 яйца, 1 стакан сахарной пудры, 3 ст. ложки сливочного маргарина, $\frac{1}{2}$ стакана крепкого черного кофе, 1 стакан молока, $\frac{1}{3}$ ч. ложки пищевой соды.

Для начинки: 3 ст. ложки муки, 100 г молока, 4 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сахарной пудры, 1 яйцо, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ст. ложки измельченного миндаля.

Для обмазки: кофейная глазурь.

Приготовить жидкое содовое тесто, положить его в смазанную маслом форму и выпекать в разогретой духовке 45 минут. Пока тесто печется, приготовить начинку. Для этого муку всыпать в молоко, тщательно перемешать, прогреть до загустения и охладить. Затем добавить сахарную пудру, ва-

нильный сахар, миндаль, растопленное масло, вбить яйцо и перемешать. Готовое тесто охладить, вынуть из формы, разрезать на 2 пласта и между ними поместить начинку. Сверху торт покрыть глазурью.

Кофейное пирожное с мармеладом

Для теста: 4 стакана муки, $\frac{1}{2}$ ч. ложки пищевой соды, 175 г сливочного маргарина, 2 яйца, 5 ст. ложек сахарного песка, 2 ст. ложки натертой цедры лимона, 3 ст. ложки молока, соль на кончике ножа.

Для начинки: 1 стакан мармелада.

Для обмазки: кофейная глазурь.

Приготовить густое содовое тесто, раскатать его в жгут диаметром 3 см и разрезать на кружки толщиной 2 см. Из кружков раскатать лепешки и положить их на смазанный маслом противень. Выпекать в разогретой духовке до образования золотисто-желтой корочки. Готовые лепешки остудить и разложить на столе в 2 ряда. На лепешки первого ряда положить мармелад и накрыть их лепешками второго ряда. Лученное печенье покрыть кофейной глазурью.

Сырные полоски

Для теста: 3 стакана муки, 250 г сливочного маргарина, 3 яйца, 100 г сливок, 150 г тертого сыра, 1 пакетик ванильного сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки пищевой соды, $\frac{1}{2}$ ч. ложки молотого красного перца, соль на кончике ножа.

Для обмазки: сырный крем.

Приготовить жидкое содовое тесто, поместить его на смазанный маслом противень и выпекать в разогретой духовке до образования золотисто-желтой корочки. Готовый пласт разрезать на полоски и покрыть их сырным кремом.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Чтобы приготовить заварное тесто, нужно в кастрюлю с холодной водой положить сливочное масло, посолить и поставить на огонь. Когда смесь закипит, понемногу всыпать муку, все время перемешивая. Варить на слабом огне 2 минуты. Затем слегка охладить, вбить яйца и тщательно перемешать. Если тесто слишком густое, то его нужно разбавить водой; если слишком жидкое, то следует заварить немного густого теста и добавить его в жидкое.

При выпекании изделий из заварного теста противень смазывают маслом, но не очень сильно.

Эклер с кремом и помадкой

Для теста: 3 стакана муки, 200 г сливочного масла, 10 яиц, 2 стакана воды, соль на кончике ножа.

Для сливочно-масляного крема: 800 г сливочного масла, 400 г сахарной пудры, 1 банка сгущенного молока, 1 ст. ложка коньяка, 1 пакетик ванильного сахара.

Для помадки: 700 г сахарного песка, 100 г патоки, 1 стакан воды, несколько капель коньячной эссенции.

Приготовить заварное тесто и с помощью кондитерского шприца выпустить его на слегка смазанный маслом противень в виде палочек длиной 12 см. Затем испечь в разогретой духовке при температуре 200 °С, охладить, проколоть и с помощью кондитерского шприца наполнить кремом. Сверху залить теплой помадкой.

Булочка со взбитыми сливками

Для теста: 1 стакан муки, 5 ст. ложек сливочного масла, 6 яиц, 1/3 ч. ложки соли, 1 стакан воды.

Для начинки: 2 стакана сливок, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Для обсыпки: 1 ст. ложка сахарной пудры.

Приготовить заварное тесто и с помощью кондитерского шприца выпустить его на слегка смазанный маслом противень в виде круглых булочек. Затем испечь в разогретой духовке при температуре 200 °С и охладить. У охлажденных булочек срезать верхнюю часть. Нижнюю часть с помощью кондитерского шприца наполнить взбитыми с сахарной пудрой сливками. После этого закрыть верхней частью и посыпать сахарной пудрой.

Кольцо с заварным кремом

Для теста: 2 стакана муки, 150 г сливочного масла, 8 яиц, 2 стакана воды, соль на кончике ножа.

Для заварного крема: 400 г сахарного песка, 1 стакан муки, 4 яйца, 4 стакана молока, несколько капель коньячной эссенции.

Для помадки: 500 г сахарного песка, 50 г патоки, 1 стакан воды.

32

Приготовить заварное тесто и с помощью кондитерского шприца выпустить его на слегка смазанный маслом противень в виде колец диаметром 15 см. Затем испечь в разогретой духовке при температуре 200 °С, охладить, проколоть и с помощью кондитерского шприца наполнить кремом. Сверху глазировать помадкой.

Профитроли

Для теста: 2 стакана муки, 100 г сливочного масла, 8 яиц, 300 г воды, сахарный песок и соль на кончике ножа.

Приготовить заварное тесто и с помощью кондитерского шприца выпустить его на слегка смазанный маслом противень в виде небольших шариков. Затем испечь в разогретой духовке при температуре 140 °С и охладить. Подавать вместо хлеба к бульону.

БЕЛКОВОЕ ТЕСТО, ИЛИ БЕЛКОВАЯ МАССА

Для приготовления данного вида теста не применяют муку. Следовательно, это скорее белковая масса, чем тесто. Готовить ее достаточно просто. Берут необходимое количество яиц и тщательно отделяют белки от желтков. С помощью миксера или вручную взбивают белки до состояния пены, которая не оседает. Затем, продолжая взбивать, подсыпают понемногу сахарный песок и другие составляющие. Изделия из белковой массы выпекают в приоткрытой духовке при температуре 100—120 °С.

Пирог безе на слоеной основе

Для слоеного теста: 3 стакана муки, 400 г сливочного масла, 4 яйца, 1/2 ч. ложки раствора лимонной кислоты, 1/4 ч. ложки соли, 100 г воды.

Для белковой массы: 4 яичных белка, 1 стакан сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара.

Для обмазки: 1 яйцо.

Для начинки: фарш из сухофруктов.

Приготовить пресное слоеное тесто, раскатать его в квадратный пласт толщиной 5 мм, обрезать края и поместить на смоченный водой противень. Края смазать взбитым яйцом. Сверху, не задевая смазанных краев, положить фарш из сухофруктов, затем нанести белковую массу. Из остатков теста

33

изготовить тонкие длинные полоски и положить их поверх белковой массы. Выпекать в разогретой духовке 15 минут при температуре 180 °С.

Миндальный торт

Для теста: 4 яичных белка, 1 стакан сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара.

Для миндальной массы: 1 стакан измельченного миндаля, 3 шт. измельченного горького миндаля, 2 яйца, 4 ст. ложки сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, соль на кончике ножа.

Для начинки: 3 ст. ложки изюма.

Для обмазки: лимонная глазурь.

Приготовить миндальную массу и поместить ее в смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Сверху равномерно разместить изюм. Выпекать в разогретой духовке 15 минут при температуре 200 °С. Готовый корж охладить, вынуть из формы и поместить на противень. Сверху нанести белковую массу и выпекать в разогретой приоткрытой духовке при температуре 100 °С до затвердения. Готовый торт охладить и покрыть лимонной глазурью.

Абрикосовый торт

Для теста: 6 яичных белков, 4 ст. ложки сахарного песка, 150 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, соль на кончике ножа.

Для начинки: масляный абрикосовый крем.

Для украшения: 1 стакан кураги.

Приготовить белковую массу и с помощью кулинарного шприца выпустить ее в виде двух лепешек одинакового диаметра на противень, покрытый промасленной бумагой. Выпекать в разогретой приоткрытой духовке при температуре 100 °С до затвердения. Готовые лепешки охладить. Одну из них покрыть кремом, сверху положить вторую лепешку и украсить курагой.

Торт с ананасами

Для теста: 6 яичных белков, 4 ст. ложки сахарного песка, 150 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, соль на кончике ножа.

Для обсыпки: 3 ст. ложки панировочных сухарей.

34

Для обмазки и украшения: лимонная глазурь, 1 банка консервированных ананасов.

Приготовить белковую массу и с помощью кулинарного шприца выпустить ее в виде квадрата на противень, покрытый промасленной бумагой. Сверху посыпать панировочными сухарями и выпекать в разогретой приоткрытой духовке при температуре 100 °С до затвердения. Готовый торт охладить, покрыть лимонной глазурью и украсить кусочками ананаса.

Пирожное «Меренга»

Для теста: 250 г сахарного песка, 2 яичных белка, 1 пакетик ванильного сахара.

Для сливочно-масляного крема: 4 ст. ложки сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч. ложка коньяка, 2 ст. ложки сгущенного молока.

Яичные белки взбивать, понемногу добавляя сахарный песок и ванильный сахар. Готовую массу с помощью кондитерского шприца выпустить на слегка смазанный маслом противень в виде круглых и овальных лепешек. Выпекать в разогретой духовке 30 минут при температуре 120 °С. Готовые изделия охладить и намазать кремом.

Смординовое пирожное

Для теста: 4 яичных белка, 1 стакан сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ст. ложки желе из красной смородины.

Для обсыпки: 2 ст. ложки измельченных орехов.

Приготовить белковую массу, добавив в нее желе из красной смородины, и с помощью кулинарного шприца выпустить в виде лепешек на противень, покрытый промасленной бумагой. Сверху посыпать орехами и выпекать в разогретой приоткрытой духовке при температуре 100 °С до затвердения.

БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

Тесто этого вида применяют в основном для изготовления кондитерских изделий. Для приготовления бисквитного теста берется мука высших сортов с небольшим содержанием клейковины. Чтобы получить более рассыпчатый бисквит, во время приготовления

35

ния в тесто добавляют картофельный крахмал. Готовят бисквитное тесто двумя способами: холодным и с подогревом.

Изготовление бисквитного теста холодным способом

Желтки отделить от белков и $\frac{1}{4}$ их смешать с $\frac{1}{4}$ взятого сахарного песка. Полученную смесь взбить и, не переставая взбивать, понемногу добавлять остальные желтки. Все взбивать до тех пор, пока масса не увеличится в объеме в три раза. Затем взбить белки, понемногу всыпая сахарный песок. Взбивание прекратить, когда объем белков увеличится в 4—5 раз и белковая масса будет крепко держаться на кондитерском венчике. К растертым желткам добавить $\frac{1}{3}$ взбитых белков, слегка перемешать и всыпать муку, смешанную с картофельным крахмалом. Затем положить остальную часть взбитых белков и замесить бисквитное тесто.

Изготовление бисквитного теста с подогревом

Яйца бить в кастрюлю, добавить сахарный песок и, непрерывно взбивая венчиком, нагреть на водяной бане до температуры 40—50 °С. Затем, продолжая взбивать, охладить до комнатной температуры, всыпать муку и быстро замесить тесто.

Бисквит, приготовленный с подогревом, получается более рыхлым, чем бисквит без подогрева.

Формовка и выпекание бисквита

Готовое тесто поместить в форму или на противень, смазанное маслом, выровнять поверхность и сразу же выпекать.

Выпекают бисквит 25—30 минут при температуре 200—220 °С. В первые 15 минут открывать духовку нельзя, т. к. от сотрясения лопаются пузырьки воздуха внутри теста и оно делается очень плотным и трудно пропекаемым. Готовность бисквита определяют по внешнему виду и по упругости. Если при легком надавливании пальцем на бисквите остается ямочка, то он не пропечен. Свежий бисквит необходимо выдерживать сутки, иначе при разрезании он будет крошиться. Готовые коржи должны иметь толщину не менее чем 3 см.

Бисквитный торт

Для теста: 1 стакан муки, 6 яиц, 150 г сахарной пудры, 1 ч. ложка натертой цедры лимона, 2 ст. ложки крахмала, 4 ст. ложки изюма, $\frac{1}{4}$ ч. ложки пищевой соды, соль на кончике ножа.

Для начинки: сливочно-ореховый крем.

Для обмазки: шоколадно-масляная глазурь.

36

Приготовить бисквитное тесто, разделить его на 2 части и выложить их на 2 куска смазанной маслом бумаги, лежащих на противне. Толщина слоя теста должна быть не менее 1 см. Выпекать в разогретой духовке 25 минут при температуре 200 °С. Готовые коржи охладить, снять с противня и один из них смазать кремом. На него положить второй корж. Поверхность торта покрыть шоколадно-масляной глазурью.

Торт «Мишка на севере»

Для теста: 1 стакан сметаны, 1 стакан сахарного песка, 3 стакана муки, $\frac{1}{2}$ ч. ложки пищевой соды.

Для крема: 300 г сметаны, 1 стакан сахарного песка, 100 г плиточного шоколада, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ч. ложки какао-порошка, 2 ст. ложки молока.

Для обмазки: кофейная глазурь.

Замесить тесто и разделить его пополам. Одну половину смешать с какао-порошком. Каждую половину теста разделить на 3 части, поместить их в смазанные маслом формы и испечь коржи. Приготовить крем. Для этого сметану взбить с сахарным песком, добавить растопленное масло, какао-порошок, влить молоко, вспенить и остудить. Готовым кремом покрыть коржи и положить их друг на друга. Верхний корж покрыть кофейной глазурью.

Торт «Мечта»

Для теста: 2 стакана муки, 3 желтка, 200 г сливочного масла, 5 ст. ложек сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, $\frac{1}{2}$ ч. ложки пищевой соды, соль на кончике ножа.

Для начинки: 3 яичных белка, 3 ст. ложки сахарного песка, 3 яблока.

Желтки растереть с сахарным песком, добавить размягченное масло, пищевую соду, ванильный сахар и перемешать. Затем всыпать муку и замесить тесто. От теста отделить $\frac{1}{3}$ часть и поместить ее в морозилку. Оставшееся тесто раскатать в прямоугольник и поместить на смазанный маслом противень. Приготовить начинку. Для этого белки взбить с сахарным песком, добавить очищенные и натертые на крупной терке яблоки и перемешать. Полученную смесь выложить на тесто. Сверху посыпать натертым на крупной терке замороженным тестом. Выпекать в разогретой духовке 40 минут при температуре 180 °С.

37

Торт «Муравейник»

Для теста: 2 стакана муки, 200 г сливочного маргарина, 100 г молока, 1 стакан сахарного песка.

Для начинки: 1 банка сгущенного молока.

Маргарин растопить, влить молоко, добавить сахарный песок, всыпать муку и замесить крутое тесто. Готовое тесто пропустить через мясорубку и выложить на смазанный маслом противень в виде широких полос. Выпекать в разогретой духовке 20 минут. Готовые полосы охладить, сломать на несколько частей и выложить на блюдо в виде муравейника. Сгущенное молоко, не открывая банки, варить в кастрюле с водой 2 часа, затем охладить и полить им «муравейник» на блюде.

Торт «Дружба»

Для теста: 3 стакана муки, 4 ст. ложки сахарного песка, 1 яйцо, 150 г сливочного масла, $\frac{1}{3}$ пакетика ванильного сахара, $\frac{1}{4}$ ч. ложки пищевой соды, 3 ст. ложки воды, соль на кончике ножа.

Для начинки: 1 ст. ложка сахарного песка, 250 г творога, 1 яйцо, 3 ст. ложки яблочного повидла.

Для обмазки: 1 яйцо.

Масло растереть с сахарным песком, вбить яйцо, влить воду, добавить пищевую соду, всыпать муку и замесить тесто. Готовое тесто разделить пополам. Одну половину раскатать в пласт толщиной 5 мм и выпекать в разогретой духовке 7 минут. После этого корж охладить и, не снимая с противня, смазать его яблочным повидлом. Сверху положить начинку из творога, смешанного с сахарным песком и яйцом. Вторую половину теста раскатать в пласт и накрыть им корж с начинкой. Поверхность смазать яйцом. Выпекать в разогретой духовке 30 минут при температуре 120 °С.

Торт «Птичье молоко»

Для теста: 1 стакан муки, 150 г сливочного масла, 3 яйца, 3 ч.

ложки какао-порошка, 1 ч. ложка пищевой соды, 1 ст. ложка уксуса.

Для начинки: 300 г сливочного масла, 250 г сахарного песка, 2 стакана молока, 3 ст. ложки манной крупы, 1 лимон.

Для обмазки: шоколадно-масляная глазурь.

38

Масло растопить, добавить сахарный песок, перемешать, вбить яйца, положить погашенную уксусом пищевую соду и снова перемешать. Затем всыпать муку, замесить тесто, разделить его пополам и в одну половину добавить какао-порошок. Готовое тесто поместить в формы, смазанные маслом и посыпанные мукой. Выпекать в разогретой духовке 35 минут каждый при температуре 180 °С. Готовые коржи охладить и разрезать вдоль на 2 части. Приготовить крем. Для этого сварить кашу из молока и манной крупы, остудить, добавить масло, растертое с сахарным песком, натертый лимон и перемешать. Все положить в холодильник на 20 минут. Готовым кремом покрыть коржи и положить их друг на друга, чередуя темные и светлые, начав с темного. Верхний корж покрыть глазурью.

Торт «Домашний»

Для теста: 1 стакан муки, 1 стакан сахарного песка, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка черносмородинового варенья, 3 ст. ложки измельченных грецких орехов, 1 ч. ложка пищевой соды.

Для обмазки: ванильный крем.

Сахарный песок смешать со сметаной, добавить масло, вбить яйца, положить пищевую соду, орехи, варенье и перемешать. Затем всыпать муку, замесить тесто и выложить его в форму, покрытую бумагой. Выпекать в разогретой духовке 30 минут. Готовый торт охладить, вынуть из формы и покрыть ванильным кремом.

Торт «Новогодний»

Для теста: 3 стакана муки, 2 яйца, 200 г сметаны, 1 стакан сахарного песка, $\frac{1}{2}$ банки сгущенного молока, $\frac{1}{2}$ ч. ложки пищевой соды.

Для начинки: масляный клубничный крем.

Для обмазки: кофейная глазурь.

Сахарный песок смешать со сметаной, добавить взбитые яйца, сгущенное молоко, пищевую соду и перемешать. Затем всыпать муку, замесить тесто и выложить его в смазанную маслом форму. Выпекать в разогретой духовке 25 минут. Готовый корж охладить, разрезать его вдоль на 2 части и одну из них покрыть кремом. Сверху положить вторую часть и покрыть кофейной глазурью.

39

Торт «Воздушный»

Для теста: 1 стакан крахмала, 4 яичных белка, 300 г сахарной пудры, $\frac{2}{3}$ стакана очищенных семян подсолнечника.

Для начинки: 200 г клубничного мармелада, $\frac{1}{3}$ стакана очищенных семян подсолнечника.

Для обмазки: лимонная глазурь.

Желтки взбить с сахарной пудрой, добавить крахмал, семя подсолнечника и тщательно перемешать. Полученное тесто разделить пополам и поместить в смазанные маслом формы. Выпекать в разогретой духовке 30 минут при температуре 200 °С. Готовые коржи охладить, вынуть из форм и один из них смазать мармеладом и посыпать семенами подсолнечника. Сверху положить второй корж и покрыть лимонной глазурью.

Клюквенно-лимонный торт

Для теста: 4 стакана муки, 200 г сливочного маргарина, 1 стакан сметаны, 4 яичных желтка, 1 стакан сахарного песка, $\frac{1}{2}$ ч. ложки пищевой соды.

Для начинки: 1 лимон, 1 стакан клюквы, 1 стакан сахарного песка. Для украшения: 2 ст. ложки сахарного песка, 4 яичных белка.

Желтки растереть с сахарным песком, добавить сметану, размягченный маргарин и перемешать. Затем всыпать муку, замесить тесто, разделить его на 3 части, поместить их в форму и испечь коржи. Клюкву с лимоном пропустить через мясорубку и смешать с сахарным песком. Полученной смесью покрыть коржи и положить их друг на друга. Верхний корж смазать белками, взбитыми с сахарным песком.

Шоколадный торт

Для теста: 1 стакан муки, 6 яиц, 1 стакан сахарного песка, 130 г сливочного маргарина, $\frac{1}{4}$ ч. ложки корицы, 100 г плиточного шоколада, соль на кончике ножа.

Для обмазки: 2 яичных белка, 2 ст. ложки сахарного песка, 150 г натертого шоколада.

Приготовить бисквитное тесто, поместить его в смазанную маслом форму и выпекать в разогретой духовке 20 ми-

нут при температуре 180 °С. Готовый бисквит покрыть взбитыми с сахарным песком белками и посыпать шоколадом.

Торт с орехами

Для теста: 2 стакана муки, 200 г сметаны, 2 яйца, $\frac{1}{2}$ банки сгущенного какао, 1 ч. ложка пищевой соды, 1 ст. ложка лимонного сока, соль на кончике ножа.

Для начинки: 200 г сливочного масла, $\frac{1}{2}$ банки сгущенного какао, 2 стакана измельченных грецких орехов.

Для обмазки: лимонная глазурь.

Яйца взбить в сметану, добавить сгущенное какао, пищевую соду, лимонный сок, посолить, всыпать муку, замесить тесто и выложить его в форму. Выпекать в разогретой духовке 30 минут при температуре 200 °С. Готовый корж охладить и разрезать вдоль на 2 части. Из масла, сгущенного какао и орехов приготовить крем и покрыть им один из коржей. Сверху положить второй корж и покрыть лимонной глазурью.

Медовый торт

Для теста: 3 стакана муки, 3 яйца, 1 стакан меда, 1 стакан сахарного песка, 3 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка пищевой соды.

Для начинки: 2 стакана сметаны, 1 стакан сахарного песка.

Для обмазки: 1 стакан измельченных орехов.

Яйца взбить с сахарным песком, добавить пищевую соду, сметану, мед, всыпать муку и замесить тесто. Тесто поставить на сутки на нижнюю полку холодильника. После этого разделить его на 4 части, поместить в смазанные маслом формы, поставить их в разогретую духовку и испечь коржи. Коржи охладить, вынуть из форм и промазать кремом, приготовленным из взбитой с сахарным песком сметаны. Сверху посыпать орехами.

Пирожное со взбивным кремом

Для теста: 1 стакан муки, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 150 г сахарного песка, 6 яиц, $\frac{1}{2}$ ч. ложки уксуса.

Для начинки: 2 ст. ложки джема.

Для крема: 2 ст. ложки сахарной пудры, 1 яйцо, 1 пакетик ванильного сахара, несколько капель коньячной эссенции.

Для сиропа: 3 ст. ложки сахарного песка, 1 ч. ложка коньяка, 100 г воды, несколько капель коньячной эссенции.
Для обсыпки: 1 ст. ложка сахарной пудры.

Замесить бисквитное тесто, разделить его на 2 части и испечь 2 коржа. Приготовить сироп для пропитки и крем-зефир. Коржи пропитать сиропом. Один из коржей смазать джемом, сверху положить второй корж и смазать его кремом. Сверху посыпать сахарной пудрой и выпекать в разогретой духовке при температуре 215—225 °С до образования румяной корочки. Полученный бисквит разрезать на прямоугольники.

Пирожное «Картошка»

Для теста: 1 стакан муки, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 200 г сахарного песка, 6 яиц.
Для сливочного крема: 5 ст. ложек сахарного песка, 200 г сливочного масла, 100 г молока, 1 яйцо, 1 ч. ложка коньяка, 1 пакетик ванильного сахара, несколько капель коньячной эссенции.
Для обсыпки: 1 ст. ложка сахарной пудры.

Замесить тесто, испечь бисквит и приготовить из него бисквитную крошку (см. последний рецепт в данном разделе). Приготовить крем и смешать его с бисквитной крошкой. Из полученной массы изготовить пирожные в виде картофельных клубней, посыпать их сахарной пудрой и украсить кремом.

Пирожное «Буше»

Для теста: 1 стакан муки, 4 ст. ложки сахарного песка, 4 яйца.
Для сиропа: 2 ст. ложки сахарного песка, 500 г воды, 1 ч. ложка коньяка, несколько капель коньячной эссенции.
Для начинки: 100 г джема.
Для молочной помадки: 150 г сахарного песка, 2 ст. ложки патоки, 1 стакан молока, 1 ч. ложка коньяка, несколько капель коньячной эссенции, 1 пакетик ванильного сахара.

Замесить бисквитное тесто холодным способом, но без добавления крахмала. Готовое тесто поместить на смазанный маслом противень, сформировать из него 10 лепешек и выпечь в разогретой духовке при температуре 200 °С. Через сутки снять лепешки с противня, половину из них смазать дже-

мом, а остальные лепешки положить сверху. Затем все пропитать сиропом и полить помадкой.

Пирожное «Любительское»

Для теста: 1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 200 г сахарного песка, 1 ч. ложка какао-порошка, ¼ ч. ложки пищевой соды, 1 кг бисквитной крошки, 300 г воды, 1 ч. ложка уксуса.
Для сливочного крема: 300 г сливочного масла, 300 г сахарного песка, 1 ст. ложка коньяка, 2 яйца, 1 стакан молока, 1 пакетик ванильного сахара.

Для сиропа: 1 стакан сахарного песка, 1 ч. ложка коньяка, 1 стакан воды, несколько капель коньячной эссенции.

Сахарный песок растворить в воде, закипятить, снять пену и охладить до комнатной температуры. Затем добавить бисквитную крошку, уксус, масло, какао-порошок, всыпать смешанную с содой муку и замесить тесто. Готовое тесто выложить на смазанный маслом противень и выпекать в разогретой духовке 40 минут при температуре 200 °С. Через сутки бисквит разрезать на 3 коржа, пропитать их сиропом, смазать кремом и сложить стопкой. Полученный 3-слойный пирог разрезать на прямоугольники.

Бисквитный рулет с фруктовой начинкой

Для теста: 1 стакан муки, 150 г сахарного песка, 6 яиц.
Для начинки: 250 г повидла.

Замесить бисквитное тесто холодным способом без добавления крахмала, поместить его на смазанный маслом противень и распределить тонким слоем, не более 1 см. Выпекать в разогретой духовке при температуре 250 °С. Готовый бисквит положить на стол, покрытый бумагой, смазать повидлом и свернуть в виде рулета.

Шоколадный рулет

Для теста: 2 ст. ложки муки, 3 яйца, 150 г сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ст. ложки крахмала, ¼ ч. ложки пищевой соды.

Для начинки и покрытия: сливочно-шоколадный крем.
Для обсыпки: 3 ст. ложки измельченных орехов.

Приготовить бисквитное тесто, выложить его на смазанную маслом бумагу, лежащую на противне, и выпекать в разогретой духовке 30 минут при температуре 200 °С. Готовый бисквит охладить, положить на стол, смазать $\frac{3}{4}$ крема и свернуть в рулет. Оставшимся кремом покрыть рулет сверху и посыпать орехами.

Шарлотка с яблоками

Для теста: 6 ст. ложек муки, 3 яйца, 1 стакан сахарного песка, 1 ст. ложка сметаны, 2 ст. ложки молока, 100 г сливочного маргарина, $\frac{1}{2}$ ч. ложки пищевой соды, 1 ч. ложка уксуса.

Для начинки: 5 яблок.

Белки отделить от желтков и взбивать миксером, понемногу добавляя сахарный песок. Затем положить желтки, погашенную уксусом пищевую соду, сметану, влить молоко, всыпать муку и замесить тесто. Яблоки очистить от кожуры, вынуть сердцевину, натереть на крупной терке, положить в тесто и тщательно перемешать. Полученную массу выложить в смазанную маслом форму и выпекать в разогретой духовке до образования золотистой корочки.

СОДЕРЖАНИЕ

Начинки для сладких пирогов	3
Творожный фарш	3
Яблочный фарш	3
Фарш из сухофруктов	3
Маковый фарш	3
Кремы, сиропы, помадки и другие изделия, применяемые для украшения выпечки	4
Сливочный крем	4
Сливочный крем (гляссе)	4
Помада для глазирования	4
Сливочно-ореховый крем	5
Масляный крем	5
Сливочно-масляный крем	5
Сливочно-масляный шоколадный крем	6
Сливочно-масляный крем с орехами	6
Ванильный крем	6
Заварной крем	6
Заварной взбивной крем	7
Крем-зефир	7
Крем-карамель	7
Сырный крем	7
Мучная крошка	8
Сироп для пропитки	8
Кофейный сироп для крема	8
Желе из агары	8
Желе из желатина	8
Тесто	9
Дрожжевое тесто	10
Кулебяка с маком	11
Куличи к Пасхе	12
Пирог с заварным кремом	12
Медовый пирог	12
Пирог с курагой	13
Лимонный пирог	13
Яблочный пирог	14
Пирог с маком	14
Творожный пирог с фруктами	14
Пирог с голубикой	15
Пирог с персиками	15
Фруктовый торт	15
Шоколадный торт	16
Миндальный торт	16
Пирожное «Никольское»	17

Пресное слоеное тесто	17
Пирожки печеные	18
Пирожки жареные	18
Клубничные торт	19
Яблочный торт	19
Пирожное «Монна»	19
Пирожное «Наполеон»	20
Пирожное с яблочным повидлом	20
Песочное тесто	21
Пирог с морковью и яблоками	21
Клубничные торт	21
Немецкий яблочный торт	22
Красносмородиновый торт	22
Торт «Морская пена»	23
Пирожное «Валентинка»	23
Пирожное «Вишневый медальон»	23
Пирожное со сливами	24
Яблочное пирожное	24
Пирожное с абрикосами	24
Шоколадно-кокосовое пирожное	25
Корзиночка с желе и фруктами	25
Пикантная корзиночка	25
Трубочки с яблоками	26
Сахарный рожок с творогом	26
Содовое тесто	27
Пирог с вареньем	27
Пирог с черешней	27
Пирог «Зебра»	27
Пирог «Нежность»	28
Мадьярский пирог	28
Шоколадный пирог	29
Кокосовый пирог	29
Миндальный пирог	29
Творожный пирог	30
Кофейный торт	30
Кофейное пирожное с мармеладом	31
Сырные полоски	31
Заварное тесто	31
Эклер с кремом и помадкой	32
Булочка со взбитыми сливками	32
Кольцо с заварным кремом	32
Профитроли	33
Белковое тесто, или белковая масса	33
Пирог беже на слоеной основе	33
Миндальный торт	34
Абрикосовый торт	34
Торт с ананасами	34

Пирожное «Меренга»	35
Смординовое пирожное	35
Бисквитное тесто	35
Бисквитный торт	36
Торт «Мишка на севере»	37
Торт «Мечта»	37
Торт «Муравейник»	38
Торт «Дружба»	38
Торт «Птичье молоко»	38
Торт «Домашний»	39
Торт «Новогодний»	39
Торт «Воздушный»	40
Клюквенно-лимонный торт	40
Шоколадный торт	40
Торт с орехами	41
Медовый торт	41
Пирожное со взбитым кремом	41
Пирожное «Картошка»	42
Пирожное «Буше»	42
Пирожное «Любительское»	43
Бисквитный рулет с фруктовой начинкой	43
Шоколадный рулет	43
Шарлотка с яблоками	44

Издательский Дом «Литера»
приглашает к сотрудничеству авторов
Наш телефон: (812) 560-8684
E-mail: publish@litera.spb.ru
<http://www.litera.spb.ru>

По вопросам реализации обращаться
в ООО «Бук Литера Пресс»:
оптовый отдел: (812) 325-4741
региональный отдел: (812) 320-9088
E-mail: sales@litera.spb.ru

Гигиенический сертификат
№ 78.01.07.953.П.005043.06.01 от 27.06.01

Молоховец Александра

Пирожки, пирожные, торты

Серия «Быстро и вкусно»

Отв. редактор *М. Стерлигов*
Зав. редакцией *И. Вдовина*
Художник *О. Ким*
Корректор *Л. Тычкова*
Верстка *В. Решетников*

Подписано в печать 14.10.03. Формат 84×108^{1/2}.
Печать офсетная. Гарнитура Таймс. Усл. печ. л. 2,52.
Тираж 10 000 экз. Заказ № 5800.

ООО «Издательский Дом „Литера“»
193131, Санкт-Петербург, Ивановская ул., 24
ЛП 000016 от 11 сентября 1998 г.

Отпечатано в полном соответствии
с качеством предоставленных материалов
на ФГУИПП «Вятка»
610033, г. Киров, Московская ул., 122