

100

ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ
ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ

Очень просто!



УДК 641/642
ББК 36.99
С 81

Составитель *Г. Выдревич*

Оформление *Н. Кудря*

С 81 100 лучших рецептов домашней выпечки / [Сост.
Г. С. Выдревич]. — М.: Эксмо; СПб.: Терция,
2008. - 64 с. - (Очень просто).

В этой книге вы найдете множество рецептов куличей, кексов, булочек, коврижек, пряников и печенья. По многим из них готовили угощение для своих внуков еще наши бабушки, есть и довольно новые секреты приготовления оригинальной и очень вкусной выпечки. Книга будет интересна и тем, кто любит повозиться на кухне, и тем, кто не прочь вкусно поесть, но предпочитает тратить на кулинарные изыски как можно меньше времени.

УДК 641/642
ББК 36.99

ISBN 978-5-699-25248-0

© «Терция», составление, 2008
© «Терция», оформление, 2008
© ООО «Издательство «Эксмо», 2008

ПРЕДИСЛОВИЕ

В этой книге вы не найдете рецептов ни пирогов, ни пирожков, ни пирожных, ни тортов: на эту тему написано немало. Здесь речь пойдет о вкусностях, о которых мы вспоминаем гораздо реже. То есть о куличах, кексах, булочках, коврижках, пряниках, печенье.

Кулич — это пасхальный хлеб, и соответственно его пекут лишь раз в году — на Пасху. В его приготовлении есть свои тонкости и секреты. Самый сложный из них — куличное тесто. Оно не должно быть ни жидким, ни густым, чтобы куличи получились не плоскими и не тяжелыми. Определить правильную плотность несложно: тесто должно быть таким, чтобы его можно было резать ножом и оно к нему не прилипало (а значит, при формировании изделий не нужно подсыпать муки). Тесто надлежит месить долго, пока оно не начнет отставать от рук и от доски. Оно не любит сквозняков и холода, так что подходить должно всегда в тепле. Причем подниматься ему следует трижды: первый раз — после того как соединены все компоненты, второй — после замеса, третий — уже в формах, до выпечки. Выпекать куличи нужно в горячей (200–240° С) увлажненной духовке, то есть ставить вниз емкость с горячей водой. Кулич, который весит меньше 1 кг, готовится полчаса, 1 кг — 45 мин, 1,5 кг — 1 ч, 2 кг — 1,5 ч. Готовые куличи, вынув из духовки, кладут на бок. Так он должен лежать, пока дно не остынет.

Кексы — это сдобная выпечка, в рецептуру которой входит много жира, сахара и яиц. Они отличаются неж-



ным вкусом и тонким ароматом. В них можно добавлять изюм, цукаты, орехи, чернослив, курагу, какао, покрывать их разными глазуриями, начинять кремами. Чтобы ваши изделия получились именно такими (нежными и вкусными), нужно четко соблюдать пропорции, указанные в рецепте, не нарушать технологию приготовления теста (закладывать ингредиенты в рекомендованном порядке) и месить его недолго (иначе тесто уплотнится, и кексы получатся тяжелыми, а затем быстро зачерствеют).

Пряники — одно из древнейших выпечных лакомств, известных еще древним грекам. Название эта вкусность получила из-за того, что в ее рецептуру обычно входит много пряностей. Кроме того, в них нередко добавляют орехи, изюм, цукаты, сухофрукты. Пряники пекли на праздники, а потому их всегда отличал оригинальный и очень красивый внешний вид. Прямоугольные и круглые пряники украшали глазурью и тиснением, изготавливали пряничных человечков и сложные пряничные домики. В России, например, даже выпекали азбуку, с помощью которой детей учили грамоте. Встречались и пряники-символы. Так, олень — символ мужской мощи, сердце — симпатии, привязанности, любви.

Первые пряники выпекали на меду, а позже его во многом заменил сахар, что отнюдь не улучшило вкус этого выпечного чуда.

Приготовить пряники дома не сложно. Нужно обзавестись мукой, медом, маслом, сметаной, ароматными добавками и обязательно разрыхлителем. Хитрость тут в том, что муку в тесто вводят в последнюю очередь, а после замеса тесто должно настояться минут 20. Как их украшать — это уже зависит от вашей фантазии.

Коврижка — это тоже пряник, чаще медовый. Отличается она очень большими размерами и нередко тем, что делается двухслойной (между слоями кладут начинку). В коврижки нередко добавляют орехи, изюм или цукаты и обязательно покрывают изделие глазурью.



Булочки — весьма разнообразные выпечные изделия. Их готовят и из сдобного, и из слоеного, и из заварного теста. В них могут быть включены различные добавки, в тесто порой включаются и неожиданные компоненты. Бывают булочки простые, закусочные, сладкие, с начинкой и без нее (кто не помнит знаменитые булочки со сливками или плюшки, которые так любил Карлсон?).

Печенье — изделие особое. Эта привычная для нас сладость некогда была исключительно ритуальной выпечкой. В центральных районах России и сейчас порой выпекают «коровушек» — обрядовое печенье в виде фигурок животных, которое делают на Рождество. А раньше, до крещения Руси, «коровушки» предназначались языческим богам, чтобы на подворьях здравствовала скотина, в лесу водилась дичь, а в реках — рыба.

Сейчас печенье готовят как десерт к чаю или кофе, но не менее вкусно оно и с молоком, и с соками. Рецептов так много (ведь печенье пекут во всем мире), что даже непонятно, почему мы стали реже вспоминать о них.

КУЛИЧИ И КЕКСЫ



Кулич домашний

1 кг муки, 1–1,5 стакана молока, 50 г дрожжей, 10 яичных желтков, 3 яичных белка, 250 г сахара, 200 г сливочного масла, 100 г изюма без косточек, 25 г цукатов, 25 мл коньяка, 3 ч. ложки лимонной цедры или 1 ч. ложка молотого кардамона, 0,5 ч. ложки тертого мускатного ореха, 1 ч. ложка настоек шафрана, 3–4 ч. ложки ванильного сахара, соль.

Приготовить опару. Полстакана молока довести до кипения, снять с огня, быстро всыпать 100 г муки и сразу же размешать деревянной ложкой до образования однородной эластичной массы. Одновременно дрожжи развести в 0,5 стакана едва теплого молока, добавить 100 г муки, перемешать, выдержать 10 мин в теплом месте. Заваренную муку и дрожжевую смесь соединить, перемешать, накрыть посуду и поставить в теплое место не менее чем на 1 ч, чтобы опара поднялась.

Приготовить заливку. Желтки растереть с сахаром и солью, а затем взбить добела.

Половину заливки влить в опару, добавить 250 г муки, вымесить и дать подойти в течение 1 ч. После этого влить оставшуюся заливку, всыпать 500 г муки и



месить тесто, пока оно не начнет отставать от рук. Небольшими порциями влить растопленное теплое масло, вымесить, добавить цедру или кардамон, мускатный орех, настойку шафрана и ванильный сахар, влить коньяк. Перемешать. Дать тесту еще раз подойти.

После этого осадить тесто до первоначального объема, положить в него две трети обваленных в муке цукатов и изюма, перемешать и дать тесту снова подойти.

Готовое тесто разделить пополам, разложить по формам, заполняя их до половины, посыпать оставшимися изюмом и цукатами, дать подняться до двух третей формы, обмазать яичным желтком. Запекать в духовке в течение 45 мин.

Готовые куличи смазать взбитым белком.



Итальянский кулич

320 г муки, 1 пакетик сухих дрожжей, 25 г сахара, 2 яйца, 4 яичных желтка, 35 г творога, 120 г размягченного сливочного масла, 150 г белого шоколада, 2 ч. ложки сахарной пудры, 0,5 ст. ложки рома, 1 ст. ложка размолотых анисовых семян, цедра 1 лимона, 1 ч. ложка соли.

К дрожжам добавить 1 ч. ложку сахара, 2 ст. ложки муки и 4 ст. ложки теплой воды. Перемешать, накрыть посуду крышкой и выдержать в тепле 10 мин.

Оставшуюся муку соединить с оставшимся сахаром, солью, яйцами и желтками. Перемешать до образования однородной массы. Добавить дрожжевую смесь и месить еще 5 мин. По частям добавить творог, ром, анисовые семена и цедру. Масло разделить на 8 частей и положить сверху. Накрыть все фольгой и выдержать в теплом месте 1 ч. Тесто должно подняться и вдвое увеличиться в объеме. После



этого перемешать венчиком масло с тестом, добавить измельченный шоколад.

Форму присыпать мукой, выложить тесто и накрыть его салфеткой. Выдержать в тепле в течение 1 ч.

Выпекать в разогретой духовке в течение 75 мин. Готовый кулич вынуть из формы, остудить и посыпать пудрой.



Английский кулич

4 стакана муки, 1,5 стакана молока или сливок, 1 стакан сахара, 1 пакетик сухих дрожжей, 3 яйца, 2 стакана изюма без косточек, 250 г сливочного масла.

Дрожжи развести в 0,5 стакана теплого молока или сливок. Муку просеять, добавить масло, сахар и оставшееся горячее молоко (сливки). Перемешать, влить разведенные дрожжи, вымесить тесто и поставить его в теплое место.

Когда тесто поднимется, ввести растертые желтки, затем взбитые белки и вымытый изюм. Форму смазать маслом, присыпать мукой и на треть объема заполнить тестом. Выдержать в теплом месте. Когда тесто поднимется, поставить форму в разогретую духовку и выпекать до готовности.

Перед выпеканием кулич можно посыпать изюмом и измельченным миндалем.



Сибирский кулич

1 кг муки, 1,5 стакана молока, 6 яиц, 300 г сливочного масла, 2 стакана сахара, 50 г дрожжей, 150 г изюма без косточек, ванильный сахар, соль.



Дрожжи развести в 0,5 стакана теплого молока, добавить 4 стакана муки и замесить тесто. Посолить его по вкусу, ввести растертые с сахаром добела яичные желтки, растопленное масло и взбитые в крутую пену белки. Снова вымесить тесто и присыпать его мукой. Накрыть полотенцем и оставить на ночь в теплом месте. Утром добавить оставшуюся муку, ванильный сахар и вымесить тесто, пока оно не начнет отставать от стенок посуды. Поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось и увеличилось в объеме вдвое. После этого положить распаренный изюм, перемешать и разложить тесто по формам, заполнив их на треть высоты. Прикрыть формы полотенцем и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется до трех четвертей высоты, смазать куличи сладкой водой и поставить формы в разогретую духовку. Выпекать до готовности.

Готовые куличи можно покрыть глазурью.



Заварной кулич

12 стаканов муки, 0,5 стакана растопленного сливочного масла, 2 яйца, 0,75 стакана сахара, 1 стакан молока, 50 г дрожжей, 2 стакана слабо заваренного чая, 0,75 стакана изюма без косточек, соль.

Дрожжи развести 0,5 стакана чуть теплой воды и дать им подняться.

Полстакана молока довести до кипения, заварить им 0,5 стакана муки и быстро размешать, чтобы получилась эластичная масса. Добавить забродившие дрожжи, оставшееся холодное кипяченое молоко, яйца, посолить по вкусу. Всыпать столько муки, чтобы получилось



густое тесто, и вымесить его так, чтобы оно стало гладким. Накрывать полотенцем и поставить на ночь в теплое место.

Утром по частям влить в тесто теплое масло и теплый чай с сахаром. Непрерывно помешивая, всыпать практически всю оставшуюся муку. Тесто выложить на большую доску или на стол и выбивать его, пока в нем не появятся пузыри. Посуду смазать маслом, выложить в нее тесто, накрыть посуду и поставить в теплое место на 1 ч. Затем выложить тесто на доску, добавить изюм, перемешать, снова выбить тесто, но уже не энергично, а аккуратно, переложить в ту же посуду и дать тесту подойти в течение полчаса.

Формы смазать маслом, разложить тесто, снова дать ему подойти, смазать заготовки яйцом и выпечь в разогретой духовке до готовности.



Кулич на опаре

Для теста: 1 кг муки, 1,5 стакана молока, 300 г сливочного масла или маргарина, 5 яиц, 1,5 стакана сахара, 40–50 г дрожжей, 150 г изюма без косточек, 50 г цукатов, панировочные сухари, ванилин, кардамон, соль.

Для глазури: 1 яичный белок, 0,25 стакана сахара.

Для смазывания кулича: 1 яичный желток.

Дрожжи развести в теплом молоке, всыпать половину муки и вымесить до образования однородной массы. Накрывать посуду полотенцем и поставить в теплое место.

Яичные желтки отделить от белков. Желтки растереть с солью, чтобы они потемнели, затем — с ванилином, кардамоном и сахаром, добавляя их по частям. Белки взбить в крутую пену.



Когда опара увеличится в объеме вдвое, ввести желтки и теплое растопленное масло. Тщательно вымесить, затем ввести белки и оставшуюся муку. Месить, пока тесто не начнет отставать от рук и стенок посуды. После этого поставить тесто в тепло.

Когда тесто увеличится в объеме вдвое, добавить вымытый и просушенный изюм и цукаты. При желании можно добавить еще немного ванилина и кардамона.

Формы смазать маслом, обсыпать сухарями, дно застелить вырезанной по размеру формы промасленной бумагой. Заполнить формы тестом на треть высоты, накрыть салфетками и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется на три четверти высоты, смазать куличи желтком.

Запекать в теплой духовке около 1 ч. Когда куличи зарумянятся, прикрыть их бумажными кругами, смоченными водой.

Готовые куличи остудить и покрыть глазурью. Для ее приготовления белок взбить в крутую пену, постепенно добавляя сахар.



Пасхальный кулич

500 г муки, 150 г сахара, 180 г сливочного масла, 1 пакетик сухих дрожжей, 170 мл молока, 2 яйца, 3 яичных желтка, 50 г цукатов, 1 ст. ложка тертой лимонной цедры, 150 г изюма без косточек, 120 г ядер грецких орехов, 2 ст. ложки рома, 40 г сахарной пудры, ванилин, корица, кардамон, соль.

Дрожжи смешать с половиной муки, влить теплое молоко, замесить опару и поставить ее в теплое место на 15–20 мин.



Яйца и желтки взбить с сахаром, влить ром, добавить по вкусу ванилин, кардамон и корицу, слегка посолить. Получившуюся смесь ввести в опару, всыпать оставшуюся муку, положить размягченное масло и замесить мягкое тесто. Дать ему подняться в течение получаса. После этого тесто обмять, добавить цукаты, смешанные с цедрой, орехи и изюм. Дать тесту подойти еще в течение получаса.

Форму смазать маслом, заполнить тестом на треть и дать подняться до двух третей объема. Верх кулича смазать яйцом.

Выпекать при температуре 170–180° С в течение 30–35 мин, затем уменьшить температуру до 150–160° С и выпекать еще 25–30 мин.

Готовый кулич посыпать сахарной пудрой.



Кулич с цукатами, изюмом и орехами

Для теста: 5 стаканов муки, 1,5 стакана сливок, 250 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 8 яичных желтков, 0,5 стакана ядер любых орехов, 0,5 стакана изюма без косточек, 0,5 стакана цукатов, 100 г дрожжей, ванилин, панировочные сухари, 1 ч. ложка соли.

Для глазури: 1 яичный белок, 1 стакан сахарной пудры, 1 ч. ложка лимонного сока.

Дрожжи развести в едва теплых сливках, добавить половину муки, вымесить и поставить в теплое место.

Семь желтков растереть с сахаром и маслом. Когда опара поднимется, ввести в нее желтки, изюм, измельченные орехи и цукаты. Вымесить, добавить оставшуюся муку,



ванилин по вкусу, соль и снова вымесить. Поставить в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме вдвое, снова вымесить и опять дать под-
няться.

Формы смазать маслом, посыпать сухарями, дно выстлать промасленной бумагой. Заполнить тестом на треть, накрыть салфетками и поставить в теплое место. Когда тесто займет три четверти объема формы, смазать куличи желтком и поставить формы в теплое место на 1 ч.

Выпекать при температуре 200–220° С в течение 60–70 мин. Когда верх зарумянится, накрыть куличи смоченной бумагой.

Готовые куличи остудить и смазать глазурью, приготовленной из взбитого в крутую пену белка с пудрой и лимонным соком.



Шоколадный кулич

400 г муки, 50 г свежих дрожжей, 1,5 стакана молока, 15 яиц, 500 г сахара, 100 г порошка какао, 50–100 мл рома, 125 мл красного вина, 100 г молотых ржаных сухарей, 100 г апельсиновых цукатов, 0,25 ч. ложки молотой корицы, 0,25 ч. ложки молотой гвоздики, 0,25 ч. ложки кардамона, соль.

Дрожжи развести в едва теплом молоке, добавить муку, вымесить и поставить в теплое место. Когда оно поднимется, ввести растертые с сахаром желтки, какао, ром, вино, просеянные сухари, цукаты, корицу, гвоздику, кардамон. Тесто снова вымесить и поставить в тепло. Когда оно поднимется, ввести взбитые в крутую пену белки и соль. Еще раз вымесить.



Форму смазать маслом, присыпать мукой, положить в нее тесто, дать ему подняться. Выпекать при температуре 180°С до готовности.



Шафранный кулич

2 кг муки, 5 стаканов молока, 0,5 стакана дрожжей, 400 г маргарина или сливочного масла, 15 яиц, 700 г сахара, 0,5 ч. ложки шафрана, 10 капель лимонного масла, 1 стакан рубленого миндаля, 1 стакан изюма, 1 ч. ложка соли.

Дрожжи развести едва теплым молоком, добавить муку и вымесить. Дать тесту подняться. Затем добавить 10 яичных желтков, 5 яиц, растопленное масло, сахар, шафран, соль, лимонное масло, миндаль и изюм. Вымесить и дать тесту подняться.

Тесто переложить в формы, смазать смесью белка с молоком, украсить изюмом и миндалем. Выпекать в разогретой духовке до готовности.



Царский кулич

1,2 кг муки, 50 г дрожжей, 3 стакана сливок, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 15 яичных желтков, 10 зерен кардамона, 1 мускатный орех, 50 г измельченных ядер миндаля, 100 г измельченных цукатов, 100 г изюма без косточек, панировочные сухари.

14 Дрожжи развести в стакане едва теплых сливок, добавить половину муки и замесить опару. Когда она



поднимется, ввести растертые с сахаром и маслом желтки, высыпать оставшуюся муку, влить оставшиеся сливки, добавить толченый кардамон, тертый мукатный орех, миндаль, цукаты и промытый и высушенный изюм. Тесто вымесить, выбить и дать ему подняться в течение 1,5–2 ч. После этого снова вымесить.

Форму смазать маслом, посыпать сухарями и заполнить тестом наполовину. Дать ему подняться до трех четвертей высоты.

Выпекать в не очень горячей духовке до готовности.



Шоколадный кекс

1 стакан ржаных сухарей, 100 г какао, 6 яиц, 100 г сливочного масла, 0,75 стакана сахара, 50 г изюма.

Сухари мелко растереть, просеять и смешать с какао.

Сливочное масло растопить, добавить сахар, растереть деревянной лопаткой и добавить, помешивая, яйца.

Когда масса станет пышной, всыпать сухари, изюм, замесить тесто. Форму смазать маслом, присыпать мукой, заполнить тестом. Выпекать при температуре 180–200° С в течение 20–25 мин.



Маковый кекс

650 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахара или сахарной пудры, 3 яйца, 50 г дрожжей, 100 г мака, ванилин, растительное масло, соль.



Дрожжи развести в теплой воде, добавить немного сахара, просеянную муку. Замесить тесто и поставить его в тепло примерно на 1 ч.

Яйца растереть со сливочным маслом, оставшимся сахаром, ванилином и солью до образования пышной однородной массы. Соединить ее с тестом, вымесить, добавить распаренный мак, снова вымесить.

Формы смазать маслом, присыпать мукой, заполнить тестом примерно до половины, дать тесту подняться, посыпать маком. Выпечь при температуре 190–200° С до готовности.



Лимонный кекс

2 стакана муки, 150 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахара, 5–6 яиц, 75 г изюма или цукатов, цедра 0,5 лимона или 0,5 пакетика ванилина.

Масло растереть с сахаром в пышную массу, затем в два-три приема добавить яичные желтки, растереть добела, ввести тертую цедру, муку, изюм или цукаты. Перемешать. Ввести яичные белки, взбитые в крутую пену, помешивая снизу вверх. Форму смазать маслом, присыпать мукой, заполнить тестом. Выпекать в разогретой духовке в течение 30–50 мин.



Клубнично-ореховые кексы

140 г муки высшего сорта, 120 г муки крупного помола, 2 ч. ложки разрыхлителя, 0,5 ч. ложки соды,



0,5 ч. ложки молотой корицы, 60 г измельченных грецких орехов, 200 г клубники, 1 яйцо, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 250 г йогурта, растительное масло, уксус, соль.

Муку высшего сорта просеять, перемешать с мукой грубого помола, добавить разрыхлитель, соду, погашенную уксусом, корицу и грецкие орехи. Перемешать.

Клубнику вымыть, удалить плодоножки, крупно нарезать. Яйцо взбить, добавить сахар, йогурт, перемешать, соединить с мукой и замесить тесто. В конце приготовления положить клубнику.

Формы смазать маслом, заполнить тестом. Выпекать при температуре 180° С в течение 20–25 мин.

Готовые кексы остудить в течение 5 мин, а затем вынуть из формочек.



Традиционный немецкий кекс

Для теста: 250 г сливочного масла или маргарина, 100 г фруктозы, сок и тертая цедра 1 лимона, 8 яиц, 100 г муки грубого помола, 100 г крахмала.

Для начинки: 400 г светлой нуги, 100 г сливок.

Для отделки: 200 г темной готовой шоколадной глазури, 100 г светлой готовой шоколадной глазури.

Сливочное масло размягчить, растереть с 60 г фруктозы до консистенции густого крема. По частям, продолжая растирать, ввести желтки, лимонный сок и цедру.

Оставшуюся фруктозу взбить с белками в крепкую пену. Третью получившейся массы смешать с масляным



кремом, затем добавить просеянную муку и крахмал. В конце приготовления ввести оставшиеся белки.

Два противня застелить пергаментом, выложить на него тесто ровным слоем. Запечь поочередно при температуре 200° С до золотисто-коричневого цвета. С готовых коржей аккуратно снять бумагу. Коржи остудить и разрезать каждый на четыре равные части.

Приготовить начинку. Нугу растопить на водяной бане и, помешивая, остудить. Сливки взбить в крутую пену и соединить с нугой.

Семь коржей смазать начинкой, сложить друг на друга, накрыть восьмым коржом. Кекс завернуть в фольгу, накрыть деревянной доской, прижать гнетом весом около 1 кг, оставить на ночь. Готовый кекс развернуть. Светлую и темную глазури разогреть в одной посуде на водяной бане, а затем охладить до 30–35° С. Залить кекс глазурью. Когда она застынет, разрезать на порционные куски.



Банановый кекс

4 средних спелых банана, 100 г сливочного масла или маргарина, 50 г фруктозы, 3 яйца, 500 г муки грубого помола, 1 пакетик пекарского порошка, 40 мл бананового ликера, жир, молотые сухари, 200 г молочного шоколада.

Бананы очистить, размять вилкой и протереть через сито. Размягченное масло растереть с фруктозой до консистенции крема. Продолжая растирать, по одному добавлять яйца. Смешать просеянную муку грубого помола с пекарским порошком и постепенно ввести эту смесь в яичный крем попеременно с банановым пюре и ликером.



Круглую форму для кекса смазать жиром и посыпать молотыми сухарями. Выложить тесто в форму, выровнять поверхность. Выпекать при температуре 200° С в средней части духовки около 1 ч до золотисто-коричневого цвета.

Готовый кекс опрокинуть на решетку и остудить.

Шоколад разломать, растопить на водяной бане. Получившейся глазурью полить кекс. Когда она застынет, разрезать на порционные куски.



Кексы с маком и клюквой

280 г муки, 100 г сливочного масла, 280 мл сметаны, 2–3 яйца, 200 г сахара, 1 ч. ложка ванильного экстракта, 2 ч. ложки пекарского порошка, 4 ч. ложки мака, 140 г клюквы, 1 ч. ложка соды, 0,5 ч. ложки соли.

Масло растопить, слегка остудить, взбить со сметаной, добавить яйца и ванильный экстракт. Отдельно перемешать муку, пекарский порошок, мак, соду, сахар и соль. Получившуюся смесь смешать со сметанно-масляной смесью. Добавить вымытую и обсушенную клюкву.

Формочки выстлать пергаментными кружочками, заполнить тестом. Запекать в течение 20–25 мин.



Кекс с ореховой прослойкой

2,5–3 стакана муки, 1 стакан сахара, 2–3 яйца, 250 г маргарина, 200 г сметаны, 200 г ядер грецких орехов, сода, уксус, панировочные сухари.



Маргарин размягчить и растереть с сахаром и яйцами. Добавить немного соды, погашенной уксусом, а затем ввести сметану и всыпать муку.

Тщательно перемешать.

Форму смазать маслом, посыпать сухарями. Выложить в нее половину теста, на тесто выложить смесь измельченных орехов и сахара. Сверху положить оставшееся тесто, разровнять его.

Выпекать на слабом огне около 1 ч, пока кекс не приобретет светло-коричневый оттенок. После этого накрыть его фольгой и выпекать до готовности при температуре 180–200° С.



Черно-белые кексы

100 г муки, 140 г сливочного масла, 100 г сахара, 2 яйца, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ст. ложки коньяка или водки, 1,5 ч. ложки разрыхлителя, 3–4 ст. ложки какао-порошка, 35 г крахмала, растительное масло.

Масло растопить, взбить с сахаром в пену. Продолжая взбивать, добавить по одному яйца, ванильный сахар, коньяк или водку. Муку соединить с разрыхлителем и крахмалом, просеять, соединить с яично-масляной смесью. Перемешать. Получившееся тесто разделить на две равные части, одну из них смешать с просеянным какао.

Формочки смазать растительным маслом. Положить в каждую по 1,5 ст. ложки светлого теста, а сверху — в середину — тесто с какао.

Поставить формы в холодную духовку, установить

20 температуру 170–180° С. Выпекать около 1 ч.



Готовые кексы слегка остудить и вынуть из формы. Кексы можно посыпать сахарной пудрой или покрыть глазурью.



Кексы по-пражски

0,75 стакана муки, 125 г кокосовой стружки, 200 г вишни без косточек, 150 г сливочного масла, 3 яйца, 3 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки разрыхлителя, варенье.

Яичные желтки аккуратно отделить от белков. Белки взбить в крутую пену. Масло размягчить и взбить с сахаром в пену. Ввести по одному желтки. Взбивая, добавить половину кокосовой стружки, всю муку и разрыхлитель, а затем ввести белки. Добавить вишни и аккуратно перемешать.

Формы смазать маслом, заполнить тестом. Выпекать при температуре 170° С до готовности. Охладить, вынуть из формы, смазать подогретым вареньем, посыпать кокосовой стружкой.



Масляный кекс

1,5 стакана муки, 200 г сливочного масла, 5 яиц, 1 стакан сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 ч. ложки разрыхлителя.

Масло взбить с помощью миксера с сахаром, ванильным сахаром и разрыхлителем в течение 5–10 мин. Затем, взбивая на средней скорости миксера, ввести по одному яйца. Добавить просеянную муку, перемешать.



Форму смазать маслом, выложить в нее тесто, поставить в холодную духовку, включить ее на 180–200° С. Когда верх кекса зарумянится, накрыть его фольгой и выпекать до готовности.



Кекс «Королевский»

300 г муки, 250 г сливочного масла, 200 г изюма без косточек, 100 г ядер арахиса, 200 г сахара, 4 яйца, 100 г крахмала, 4 ч. ложки разрыхлителя, 4 ст. ложки рома, 1 пакетик ванильного сахара, молотые сухари.

Орехи обжарить на сухой сковороде и измельчить. Изюм вымыть, обсушить, залить ромом и дать ему впитаться. Размягченное масло взбить с сахаром в пену. Продолжая взбивать, добавить по одному яйца, затем ванильный сахар. Муку смешать с разрыхлителем и крахмалом, просеять. Соединить с масляной смесью, перемешать.

Форму смазать маслом, присыпать сухарями и заполнить тестом. Посыпать орехами.

Выпекать при температуре 170° С в течение 1 ч.



Медово-ореховый кекс

2,5 стакана муки, 1,5 стакана ядер грецких орехов, 1 стакан меда, 1 стакан сахарной пудры, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка соды, 1 ч. ложка корицы, 5 бутончиков гвоздики, 1 стакан крепкого чая, лимонная цедра.



Мед развести в горячем чае, добавить сахарную пудру, масло, соду, корицу и толченую гвоздику, лимонную цедру по вкусу, рубленые орехи и муку. Тщательно перемешать.

Форму смазать маслом, припылить мукой и наполнить тестом. Выпекать при средней температуре до готовности.



Кекс с халвой

440 г муки, 150 г халвы, 200 г сливочного масла, 180 г сахара, 200 г крем-фреш, 5 яиц, 1 пакетик ванилина, 1 пакетик разрыхлителя.

Масло взбить с сахаром и ванилином. Продолжая взбивать, добавить по одному яйца и крем-фреш. Муку соединить с разрыхлителем, просеять и смешать с масляной массой. Халву мелко нарезать или раскрошить и добавить ее в тесто. Перемешать.

Получившееся тесто выложить в форму. Выпекать в умеренно горячей духовке около 1 ч. Остудить в форме минут 10, а затем извлечь из нее.



Кекс с «Маскарпоне»

350 г муки, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 1 пакетик ванилина, 5 яиц, 250 г сыра «Маскарпоне», 1 пакетик разрыхлителя, 3 ч. ложки какао-порошка, 3 ст. ложки молока, 250 г клубники или вишни.



Масло взбить с сахаром и ванилином. Продолжая взбивать, добавить по одному яйца. Положить сыр и взбить с помощью миксера.

Муку соединить с разрыхлителем, просеять и соединить с масляной массой. Получившееся тесто разделить на две части. В одну добавить смесь какао с молоком.

В форму положить светлое тесто, на него — нарезанные ягоды, на ягоды — тесто с какао. После этого воткнуть в тесто вилку и круговыми движениями создать мраморный узор.

Выпекать при температуре 170–180° С в течение 40–50 мин.



Золотистый кекс

115 г пшеничной муки, 2 ст. ложки кукурузной муки мелкого помола, 3 яйца, 100 г сахара, 15 г сливочного масла или маргарина, взбитые сливки, свежие фрукты.

Смешать пшеничную и кукурузную муку.

Яйца взбить с помощью миксера (на большой скорости) в течение 10 мин, постепенно добавляя сахар. К получившейся массе добавить муку, растопленное масло, перемешать.

Форму смазать жиром, припылить мукой, заполнить тестом. Выпекать при температуре 190° С в течение 15–20 мин. Остудить в течение 10 мин, извлечь из формы. Готовый кекс подать со взбитыми сливками и фруктами.

БУЛОЧКИ



Слойка с марципаном

*500 г готового слоеного дрожжевого теста, 50 г помадки.
Для начинки: 50 г ядер любых орехов, 1 ч. ложка сахара,
1 яйцо.*

Приготовить начинку: смешать размолотые орехи, сахар и яйцо.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и разрезать на куски клинообразной формы. На каждый кусок выложить начинку, сформовать рулеты и загнуть их в виде подковы.

Противень смазать маслом, выложить на него заготовки, поставить в теплое место, дать слойкам подняться. Выпекать при температуре 230° С до готовности.

Слойки остудить, смазать подогретой до 40° С помадкой. Можно посыпать измельченными жареными орехами.



Творожные булочки

*3,5 стакана муки, 500 г творога, 40 г сливочного
масла, 0,75 стакана сахара, 2 яйца, 2 яичных желтка.*



Муку просеять, творог протереть, масло растопить. Ингредиенты соединить, добавить сахар и яйца и замесить тесто. Дать ему расстояться в теплом месте. Поднявшееся тесто обмять и дать подняться еще раз.

Из теста сформовать толстую колбаску, разрезать ее на одинаковые кусочки, сформовать из них булочки.

Противень смазать маслом, выложить на него заготовки и смазать их взбитыми желтками. Выпекать до образования румяной корочки.



Булочки «Ежики»

1 кг муки высшего сорта, 1,5 стакана молока, 50 г сахара, 50 г сливочного масла или маргарина, 20 г дрожжей, 3 яйца, изюм, соль.

Молоко подогреть до 28–32° С, растворить в нем дрожжи, добавить сахар, размягченное сливочное масло, белки, растворенную в воде соль, муку и замесить тесто. Поставить его в теплое место на 1 ч. После этого тесто вымесить и выдержать в тепле еще 1 ч.

Тесто разрезать на 15 кусочков, сформовать из них шарики и дать им вылежаться 5–10 мин. Затем сформовать из шариков овальные заготовки. Один конец заготовки сжать большим и указательным пальцами — сделать носик ежа. После этого маленькими ножницами с тонкими лезвиями, начиная от носика, выполнить иголочки: отщипывать небольшой кусочек теста, приподнимать его и устанавливать вертикально. После этого сделать глаза из изюма.

тепле в течение 15–20 мин. Поднявшиеся булочки смазать взбитыми желтками.

Выпекать в нагретой до 210–240° С духовке в течение 25–40 мин.



Закусочные булочки

Для теста: 500 г муки, 250 мл воды, 20 г свежих или 7 г сухих дрожжей, 5 ст. ложек растительного масла, 2 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки соли.

Для обсыпки: измельченная зелень петрушки, мелко нарезанный чеснок, растительное масло.

Дрожжи развести в теплой воде с сахаром, добавить муку, масло и соль и вымесить тесто. Дать ему подняться, обмять и дать подняться еще раз.

Выбродившее тесто разделить на 16 частей, каждую раскатать колбаской длиной около 25 см, а затем завязать узлом.

Заготовки выложить на пергамент, накрыть салфеткой и поставить в теплое место. Когда булочки увеличатся в объеме вдвое, выложить их на противень. Выпекать в разогретой до 210° С духовке в течение 15 мин.

Горячие булочки сразу же смазать смесью масла, чеснока и петрушки. Можно также обмакнуть их в эту смесь.



Булочки «Армавирские»

3–4 стакана муки, 1 стакан молока, 400 г маргарина, 2 яйца, 1 пакетик сухих дрожжей, 200 г сахара,



100 г ядер любых орехов, 100 г изюма без косточек.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить 1 ст. ложку сахара и 1 ст. ложку муки, перемешать и поставить в теплое место на 30 мин. Затем соединить дрожжи с яйцами, 350 г натертого на крупной терке холодного маргарина, 3,5 стакана муки. Замесить тесто и положить его в морозильную камеру на 1 ч.

Охлажденное тесто разделить пополам. Одну часть раскатать в пласт толщиной не более 1 см, смазать растопленным маргарином, густо посыпать сахаром, измельченными орехами и изюмом. Сформовать рулет и нарезать его кусочками по 5 см. Вторую часть теста обработать так же. Обмакнуть заготовки в сахар и положить на смазанный маслом и припыленный мукой противень. Выпекать 15–20 мин.



Австрийские булочки

500 г муки, 40 г свежих дрожжей, 1,5 стакана молока, 0,75 стакана сахара, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 ч. ложка без верха соли, 1 стакан мелко нарезанных распаренных сухофруктов, лимонная цедра или ванильный сахар, сахарная пудра.

Приготовить опару: растворить дрожжи в 0,5 стакана теплого молока, добавить понемногу 50–60 г муки, 1 ч. ложку сахара и вымесить. Поставить в теплое место.

Когда опара поднимется, добавить просеянную оставшуюся муку, молоко (растворить в нем сахар). Тесто взбить лопаточкой или миксером. Затем ввести едва теплое растопленное масло, сухофрукты, лимонную цедру



или ванильный сахар, соль. Тесто еще раз хорошо вымесить, прикрыть посуду полотенцем, поставить в теплое место и дать подняться.

Когда тесто поднимется примерно в половину первоначального объема, переложить его на припыленную мукой разделочную доску, обмять и дать еще раз подойти.

Из готового теста сформовать круглые булочки, выложить их на смазанный маслом противень и дать расстояться в теплом месте.

Выпекать в умеренно нагретой духовке. Готовые булочки сразу же смазать растопленным маслом или маргарином и посыпать сахарной пудрой.



Булочки к кофе

2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 6 яиц, 2 ст. ложки молотых грецких орехов.

Размягченное масло растереть с сахаром добела, добавить по одному яйца, небольшими порциями — муку и вымесить тесто. Сформовать из него булочки размером примерно с грецкий орех, посыпать их орехами.

Выпекать до золотистой корочки.



Булочки «Улитки»

300 г муки, 2 яичных желтка, 50 г сахара, 30–40 г свежих дрожжей, 60 г маргарина, 60 г ядер любых



орехов, 60 г изюма, 30 г какао-порошка, 0,5 ч. ложки молотой корицы, тертая цедра лимона, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сахарной пудры, соль.

Дрожжи развести в 0,5 стакана теплого молока, добавить 1 ч. ложку сахара, 2–3 ст. ложки муки и вымешать опару. Присыпать ее мукой и дать подойти в теплом месте.

Когда опара подойдет, добавить взбитые желтки, соль, цедру и оставшуюся просеянную муку. Вымесить мягкое густое тесто, понемногу добавляя теплое молоко, и дать ему подняться в теплом месте.

Когда тесто увеличится в объеме примерно вдвое, положить его на припыленную мукой доску и раскатать в пласт толщиной около 1 см. Маргарин нарезать тонкими пластинками, выложить их на тесто, сложить его конвертом и раскатать. Раскатку повторить трижды, через 15 мин.

Подготовленный пласт теста слегка смазать растопленным маргарином, посыпать молотыми орехами, какао, сахаром, корицей и изюмом. Начинку слегка вдавить руками в тесто и сформовать плотный рулет. Нарезать его кусочками толщиной 2–3 см, уложить их плашмя на смазанный маслом и присыпанный мукой противень и дать расстояться.

Выпекать в умеренно нагретой духовке до золотистого цвета. Готовые булочки сразу же смазать растопленным маргарином и посыпать сахарной пудрой.



Манные булочки

1,25 стакана манной крупы, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ч. ложки воды, 4,5 стакана гранулированного сахара, 1 стакан ядер фисташек, 1 ст. ложка молотой корицы, апельсиновая эссенция, соль.



Масло растопить в сковороде, довести до кипения, всыпать крупу. Снять посуду с огня, тщательно перемешать и оставить на ночь при комнатной температуре. После этого добавить немного эссенции, горячую воду и слегка посолить, вымешивая крупу, как тесто. Выдержать 1 ч.

Отдельно смешать измельченные фисташки, сахар и корицу.

Сформовать булочки. Для каждой брать кусочек теста размером примерно с грецкий орех, скатать в шарик, сделать углубление, положить 1 ч. ложку ореховой начинки, закрыть отверстие, придать булочке овальную форму.

Выпекать при температуре 180° С. Готовые булочки слегка остудить, а затем окунуть в эссенцию, растворенную в воде, а потом — в сахар.



Шанежки

1 кг муки, 1,5 стакана молока, 5 яичных желтков, 1,5 стакана сахара, 300 г сливочного масла или маргарина, 40 г свежих дрожжей, 0,5 ч. ложки соли.

Для смазывания: 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка растительного масла, 1–1,5 ст. ложки сахара.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить половину муки, вымесить. Поставить опару в теплое место. Когда она увеличится в объеме примерно вдвое, посолить, ввести желтки, растертые добела с сахаром, перемешать. Затем всыпать оставшуюся муку, вымесить. После этого добавить растопленное масло. Вымесить тесто так, чтобы оно отставало от стенок посуды. После этого присыпать его мукой, накрыть и поставить в теплое место.



Когда тесто увеличится в объеме вдвое, выложить его на доску и сформовать из него маленькие булочки. Выложить их на смазанный маслом противень и дать им расстояться в теплом месте.

Поднявшиеся булочки смазать смесью сметаны, муки и масла, посыпать сахаром. Выпекать 12–15 мин.



Калорийные булочки

400 г муки, 20 г свежих дрожжей, 100 г сахара, 70 г сливочного масла, 80 мл молока, 2 яйца, 120 г изюма, орехи, соль.

Приготовить опару: 150 г муки развести в теплом молоке, добавить дрожжи, перемешать и поставить в теплое место на 2 ч.

В поднявшуюся опару ввести сахар, растопленное сливочное масло, 1 яйцо, оставшуюся муку, изюм, слегка посолить. Тщательно вымесить и дать тесту подняться. Когда оно увеличится в объеме почти вдвое, обмять и снова дать подняться. Из готового теста сформовать булочки, выложить их на противень, смазать взбитым яйцом, посыпать орехами. Выпекать при температуре 180°С до образования румяной корочки.



Воздушные булочки

500 г муки, 30 г дрожжей, 190 мл молока, 80 г цукатов из лимонной корки, 50 г цукатов из апельсиновой корки, 125 г сливочного масла, 2 яйца, 1 яичный желток, 80 г

сахара, 60 г сахара с крупными кристаллами, 80 г изюма, тертая цедра 0,5 лимона, анис, тмин, соль.



Муку просеять, сделать в середине лунку, раскрошить в нее дрожжи, добавить немного молока, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 15 мин.

Цукаты мелко нарезать. Масло растопить, соединить с сахаром и яйцом, перемешать. Смесь добавить к муке с дрожжами и месить тесто до тех пор, пока оно не начнет пузыриться. Добавить цукаты, цедру, анис, тмин, изюм, слегка посолить и еще раз вымесить тесто. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место на полчаса.

Из готового теста сформовать булочки, выложить их на смазанный маслом противень, накрыть полотенцем и дать подойти, пока они не увеличатся в объеме вдвое. Смазать поверхность булочек взбитым желтком, посыпать сахаром с крупными кристаллами.

Выпекать при температуре 200° С около 50 мин.



Булочки с кунжутом

Для булочек: 1 кг муки, 50 г дрожжей, 1–1,5 стакана молока, 2 яйца, 3–4 ст. ложки сахара, 3–4 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка соли, кунжут.

Для сладкой начинки: сливочное масло, джем.

Для творожной начинки: 250 г творога, 2 ст. ложки сметаны, 1–2 ст. ложки тертого сыра, 1 ст. ложка измельченной зелени, ломтики лосося, черный молотый перец, соль.

Дрожжи развести в 0,5 стакана едва теплого молока, добавить 2 ст. ложки сахара, перемешать и дать



дрожжам подойти. Оставшееся теплое молоко соединить с 1 яйцом, оставшимся сахаром, солью, растопленным маслом и тщательно взбить с помощью миксера. Добавить дрожжи и перемешать.

В смесь всыпать муку небольшими порциями, вымешивая тесто до тех пор, пока оно не начнет отставать от рук. Тесто переложить в смазанную растительным маслом посуду, накрыть влажным полотенцем и поставить в теплое место. Дать ему как следует выбродиться — обмять три-четыре раза.

Из готового теста сформовать толстую колбаску, нарезать одинаковыми кусочками и скатать их в шарики.

Противень смазать растительным маслом, выложить на него заготовки, слегка примять их, нанести неглубокие крестообразные надрезы, смазать взбитым яйцом, посыпать кунжутом. Выпекать при температуре 180–200° С до готовности.

Теплые булочки начинить по вкусу.

Для творожной начинки смешать творог, сметану, тертый сыр, зелень, посолить и поперчить по вкусу. Булочки разрезать пополам (не насквозь), смазать смесью, положить по ломтику лосося.

Для сладкой начинки — разрезать булочки, смазать сначала маслом, а потом джемом.

ПРЯНИКИ И КОВРИЖКИ



Сахарные пряники

Для теста: 1 л кефира, 4 стакана сахара, 1 ч. ложка соды, мука, орехи, мед.

Для глазури: 3 яичных белка, 1 стакан сахара.

Кефир соединить с сахаром, размешать, чтобы сахар полностью растворился, добавить соду, мед и орехи по вкусу. Всыпать столько муки, чтобы получилось тесто средней плотности. Поставить тесто в холодильник на сутки.

Раскатать тесто в пласт толщиной 1–1,5 см, с помощью фигурных выемок вырезать пряники. Выложить их на противень и выпечь до готовности. Остудить, сложить в миску.

Приготовить глазурь (белки взбить с сахаром), залить ею пряники, встряхнуть, а затем обсушить.



Пряники «Забава»

Для теста: 5–6 стаканов муки, 150 г маргарина, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны или жирного ке-



фира, 2 яичных желтка, 100 г изюма, 1 ст. ложка какао, 1 ч. ложка корицы, 1 ч. ложка соды.

Для глазури: 2 яичных белка, 5 ст. ложек сахарной пудры, 2 ст. ложки кокосовой стружки.

Соду смешать со сметаной или кефиром. Желтки растереть с сахаром, добавить едва теплый растопленный маргарин, соду со сметаной, распаренный изюм, корицу и какао, перемешать и ввести муку. Вымесить гладкое тесто, сформовать из него колбаски толщиной 2–3 см, нарезать их одинаковыми кусочками.

Противень смазать маслом, выложить на него заготовки. Выпекать в разогретой духовке в течение 30–35 мин.

Приготовить глазурь: белки взбить с сахарной пудрой, добавить кокосовую стружку и перемешать.

Горячие пряники покрыть глазурью и остудить.



Пряники с корицей

Для теста: 500 г муки, 250 г меда, 100 г сахара, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка воды, 1 ч. ложка корицы, 4 ст. ложки разрыхлителя, 1 яйцо, 50 г измельченного миндаля, 4 ст. ложки лимонных и апельсиновых цукатов.

Для глазури: молоко, сахар.

Мед соединить с сахаром, маслом и водой, растопить, помешивая, на слабом огне и остудить.

Муку просеять, добавить корицу, разрыхлитель, яйцо, миндаль, цукаты и медовую смесь. Вымесить тесто, раскатать его в пласт толщиной 2 см и с помощью выемок вырезать пряники.

Выложить их на противень, смочить молоком, посыпать сахаром. Выпекать при температуре 190° С в течение 10–15 мин.



Сметанные пряники

Для теста: 4 стакана муки, 2 стакана сметаны, 2 яичных желтка, 2 пакетика ванильного сахара, 2 пакетика разрыхлителя.

Для глазури: 200 г сахарной пудры, 3–4 ст. ложки воды.

Сметану соединить с желтками, ванилином и разрыхлителем, перемешать. Всыпать муку и замесить тесто с помощью миксера. Накрыть его салфеткой и дать выстояться в течение 1 ч.

Тесто раскатать в пласт толщиной около 1,5 см, с помощью выемок вырезать пряники, выложить их на противень. Выпекать при температуре 220° С около 15 мин.

Приготовить глазурь (перемешать пудру и воду с помощью венчика) и покрыть ею пряники.



Пряник «Хлебосол»

Для теста: 1 кг муки, 4 яйца, 400 г меда, 200 г сливочного масла, 200 г измельченных орехов, 200 г кожуры апельсина, 150 мл сахарного сиропа, 2 ч. ложки соды, 1 ч. ложка смеси пряностей (корицы, гвоздики, бадьяна, кардамона, имбиря, мускатного ореха).



Для смазывания: 2 яичных желтка.
Для глазури: 1 яичный белок, 0,5 стакана сахарной пудры.

Кожуру апельсина мелко нарезать, положить в сахарный сироп и отварить до прозрачности, обсушить и остудить.

Мед соединить с яйцами и тщательно перемешать. Добавить растопленное масло, орехи, кожуру апельсина, смесь пряностей и снова перемешать. Затем всыпать соду, около 700 г муки, вымесить тесто.

Доску припылить мукой, выложить на нее тесто, добавить оставшуюся муку, вымесить, дать настояться около 15 мин, а затем раскатать в пласт толщиной примерно 1 см. С помощью выемок вырезать пряники и смазать их взбитыми желтками. Противень смазать маслом, выложить на него заготовки. Выпекать при температуре 210–220° С до готовности.

Приготовить глазурь: белки взбить в крутую пену, постепенно добавляя сахарную пудру.

Готовые пряники остудить, разложить на доске и нанести на них рисунок из глазури с помощью кондитерского шприца. Обсушить.



Пряники

1 стакан муки, 3 яйца, 1 стакан сахара, 0,25 пакетика ванилина.

Яйца растереть с сахаром до бела, добавить ванилин, муку и тщательно вымесить тесто.

Противень смазать маслом. Тесто брать чайной ложкой и выкладывать на противень на расстоянии 3–4 см друг от друга.

Выпекать в разогретой духовке в течение 7–10 мин.



Медовые пряники

250 г муки, 150 г меда, 1 яичный желток, 30 г сливочного масла, 0,25 лимона, 50 мл воды, 0,5 ч. ложки соды.

Мед разогреть, соединить с тремя четвертями муки и перемешать. Когда масса остынет, добавить масло, смесь соды с 1 ст. ложкой муки, цедру. Вымесить.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной около 1 см, припылить мукой, с помощью выемок вырезать пряники.

Противень прогреть, смазать маслом, выложить на него заготовки и смазать каждую взбитым желтком. Выпекать до готовности.



Тульские пряники (вариант 1)

Для теста: 3 стакана муки, 100 г меда, 2 яйца, 4 ст. ложки сливочного масла, 0,5 ч. ложки соды, растительное масло.

Для начинки: 200 г повидла, 1 ст. ложка сахара.

Для глазури: 1 стакан сахарной пудры, 3 ст. ложки воды, 2–3 ст. ложки вкусовой добавки (фруктового сока, или ликера, или десертного вина, или раствора кофе).

Размягченное сливочное масло соединить с медом и яйцами и тщательно перемешать. Добавить просеянную и смешанную с содой муку и замесить тесто (если



оно получается слишком крутым, то можно добавить 0,25 стакана воды).

Приготовить начинку: уварить повидло с сахаром, чтобы оно загустело.

Тесто раскатать в пласты толщиной 5–6 мм (по два пласта на пряник). Половину пластов смазать начинкой, накрыть оставшимися пластами и сжать края так, чтобы они склеились. Переложить заготовки в смазанную маслом форму, обжать руками по краям, припечатать (желательно — деревянной колодкой).

Противень смазать растительным маслом, выложить на него заготовки. Выпекать при температуре 320° С в течение 1–1,5 мин, затем охладить и допечь еще 5 мин.

Приготовить глазурь: пудру просеять, соединить с водой и добавками и растереть деревянной ложкой до образования однородной массы.

Готовые пряники охладить и щеткой нанести сахарную глазурь.



Тульский пряник (вариант 2)

Для теста: 1 стакан сахара, 2 яйца, 125 г маргарина, 1 ч. ложка соды, 1 ст. ложка молотой корицы, 5 ст. ложек меда, мука.

Для начинки: густое варенье.

Для глазури: 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки воды.

Сахар, яйца, размягченный маргарин, соду, корицу и мед перемешать, поставить на водяную баню на 10 мин. Помешивать, пока не образуется однородная масса. Снять с огня, добавить столько муки, чтобы получилось не очень крутое эластичное тесто.



Тесто раскатать в два пласта. Один смазать вареньем, накрыть вторым пластом, защипать края вилкой.

Противень смазать маслом, выложить на него заготовку. Выпекать при температуре 170° С в течение 15–20 мин.

Приготовить глазурь: сахар смешать с водой и прокипятить до растворения сахара.

Готовый пряник сразу же смазать горячей глазурью и остудить.



Медовые пряники с грецкими орехами

2 стакана муки, 0,5 стакана сахара, 2 яйца, 0,5 стакана измельченных грецких орехов, 1 стакан меда, 0,5 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки молотой корицы, сливочное масло, гвоздика.

Мед растопить, соединить с сахаром и перемешать. Мелкими порциями добавить муку. Готовое тесто охладить, а затем ввести яйца и разведенную в небольшом количестве воды соду. Перемешать, добавить растопленное масло, орехи, корицу и немного молотой гвоздики.

Тесто раскатать в пласт, вырезать из него пряники.

Противень смазать маслом, выложить на него заготовки. Выпекать при температуре 200–220° С до готовности.



Миндальные пряники

500 г муки, 1 пакетик пекарского порошка, 2 яйца, 250 г сливочного масла, 250 г сахара, 150 г молотого



миндаля, тертая цедра 1 лимона, 1 ч. ложка корицы, 0,25 ч. ложки молотой гвоздики, 0,25 ч. ложки молотого кардамона, 1 ч. ложка какао.

Муку смешать с пекарским порошком (разрыхлителем), высыпать на доску, сделать углубление и вбить в него яйца. Разложить вокруг нарезанное масло, посыпать сахаром, миндалем, цедрой, корицей, гвоздикой, кардамоном и какао. Порубить все двумя ножами в крошку, а затем замесить тесто руками.

Готовое тесто поставить на полчаса в холодильник, а затем раскатать его в тонкий пласт на припыленной мукой доске. С помощью выемок вырезать пряники.

Противень выстлать пергаментом, выложить на него заготовки. Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 200° С в течение 15 мин.



Пряничный домик

600 г ржаной муки, 400 г пшеничной муки, 400 г сахара, 200 г меда, 6 яиц, 1 стакан сметаны, 150 г маргарина, 350 г сахарной пудры, 2 ст. ложки корицы, 1 ч. ложка лимонного сока, уксус.

Мед смешать с сахаром и растопить, помешивая, на слабом огне. От трех яиц отделить белки. Оставшиеся яйца и желтки добавить к меду.

Смешать ржаную и пшеничную муку, соединить с медовой массой, добавить соду, погашенную уксусом, сметану, растопленный маргарин и корицу. Тщательно вымесить тесто.



Приготовить «клей» и «снег»: белки взбить в крутую пену с сахарной пудрой и лимонным соком.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1,5–2 см. Из бумаги вырезать по две детали домика (10×18 см — фронтальная часть с окошками и дверью; 10×8 см — торцевая часть плюс треугольник высотой 4 см; 18–10 см — крыша). По этим деталям вырезать детали из теста. Смазать смесью меда с водой (1:1) и выпечь в духовке на среднем огне до готовности.

Края готовых охлажденных деталей обрезать, промазать «клеем», соединить и подержать, чтобы они склеились. Установить домик на блюде, смазать остатками белковой массы, на окошках и крыше сформовать «сугробы». Можно посыпать цветными украшениями для торта.



Мягкая коврижка

Для теста: 250–300 г муки, 1 стакан сиропа, 75 г маргарина, 100 г сахара, 2 яйца, 0,5 стакана сметаны, 1 ч. ложка имбиря, 1–2 ч. ложки корицы, тертая цедра 1 лимона, 1 ч. ложка соды или 2 ч. ложки разрыхлителя, сливочное масло, панировочные сухари.

Для начинки: 1,5 стакана яблочного повидла.

В сироп положить маргарин и прогреть, чтобы маргарин растопился. Остудить. Добавить имбирь, корицу, цедру, растертые с сахаром яйца, сметану и муку, смешанную с содой или разрыхлителем. Вымесить тесто.

Форму смазать маслом, посыпать сухарями, заполнить тестом и разровнять его.

Выпекать на среднем огне примерно 20 мин. Готовую коврижку охладить, разрезать на два коржа. Один



смазать повидлом, накрыть вторым и слегка прижать. Нарезать порционными кусками.



Медовая коврижка

2 стакана муки, 1 стакан сахара, 2 ст. ложки жидкого меда, 1 стакан крепкого чая, 3 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка разрыхлителя, 0,5 ч. ложки корицы, орехи, финики.

Чай соединить с сахаром, медом, корицей и 2 ст. ложками масла. Взбить. Продолжая взбивать, добавить мелко нарезанные финики (количество — по вкусу), муку, смешанную с разрыхлителем. Тщательно вымесить.

Форму смазать маслом, выложить в нее тесто. Выпекать при температуре 200° С до готовности.



Дрезденская рождественская коврижка

1 кг муки, 40 г свежих дрожжей, 250 мл молока, 250 г сливочного масла, 150 г смальца, 150 г сахара, 2 яичных желтка, 1 ст. ложка тертой лимонной цедры, 200 г ядер миндаля, 125 г лимонных цукатов, 400 г светлого изюма без косточек, 100 г мелкого черного изюма, 150 г сливочного масла для смазывания, сахарная пудра, 1 ч. ложка соли.

Миндаль залить крутым кипятком. Когда вода остынет, слить ее, снова залить орехи кипятком и остудить. Очистить ядра от кожицы и измельчить. Изюм вымыть, ошпарить, откинуть на сито и обсушить.



Муку смешать с солью и просеять. Часть высыпать в миску, сделать углубление, покрошить в него дрожжи, добавить половину молока, замесить жидкую опару и поставить ее в теплое место на полчаса.

В оставшемся молоке растопить масло и смалец.

Когда опара поднимется, присыпать ее оставшейся мукой так, чтобы по стенам миски образовалась глубокая канавка, и аккуратно влить в нее едва теплое молоко с маслом и смальцем. Положить желтки, всыпать сахар и цедру. Быстро перемешать ложкой, а затем вымесить тесто вручную — примерно в течение 20 мин, одновременно выбивая его о дно миски. Поставить в теплое место примерно на 1 ч.

Подошедшее тесто раскатать в пласт толщиной примерно 1,5 см, высыпать на него миндаль и разровнять. Раскатать тесто вместе с орехами в пласт толщиной около 1 см.

Изюм и цукаты перемешать, высыпать на тесто, разровнять. Пласт свернуть рулетом, подвернув боковые стороны. Рулет обжарить руками по всей длине, чтобы он стал тоньше примерно вдвое, затем сложить пополам. Процедуру повторить два-три раза, затем снова вымесить тесто и разделить его на две-три части.

Каждую часть раскатать в пласт толщиной около 3 см, продавить ребром ладони линию по длине пласта, делящую его на две трети и на одну треть, узкую часть завернуть на широкую, обровнять. Выложить на листы пергамента и оставить на ночь при комнатной температуре.

Выпекать в духовке, разогретой до 190°С, в течение 60–70 мин. Готовые коврижки смазать примерно половиной растопленного масла, посыпать пудрой, смазать оставшимся маслом и густо посыпать пудрой. Остудить.

Такие коврижки можно долго хранить, завернув в бумагу, на которой они выпекались, а затем — в фольгу или пищевую пленку.

ПЕЧЕНЬЕ



Печенье «Уголки»

4 стакана муки, 500 г творога, 400 г маргарина, 1 ч. ложка соды, гашенной уксусом, сахар.

Растопить масло. Творог размять ложкой, ввести небольшими порциями масло и муку, постоянно помешивая и слегка взбивая, пока не образуется однородная пышная масса. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной около 1 см, с помощью стакана вырезать из него кружочки. Каждый кружочек обмакнуть одной стороной в сахар, насыпанный на ровную поверхность. Сложить пополам сахаром внутрь. Половинки еще раз обмакнуть в сахар и сложить так, чтобы получились треугольнички. Обмакнуть каждый из них в сахар, выложить на противень и запечь до готовности.



Шахматное печенье

46 *400 г муки, 300 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 40 г какао-порошка, 2 яичных белка, соль.*



На доске соединить просеянную сахарную пудру, масло и соль, слегка порубить, добавить просеянную муку и замесить тесто. Разделить его пополам, в одну половину добавить какао. Обе половины завернуть в фольгу и положить на 2 ч в холодильник.

Доску припылить мукой, раскатать на ней пласты белого и коричневого теста толщиной примерно 2 мм. Один пласт смазать взбитыми белками, накрыть вторым пластом, сформовать рулет.

Выпекать при температуре 190° С до готовности. Готовый рулет сразу же нарезать порционными кусками и остудить.

Печенье можно приготовить другим способом. Из светлого и темного теста сформовать брусочки, смазать их взбитыми белками и сложить на тонко раскатанные пласты теста. Сформовать рулет, положить на пару часов в холодильник, затем нарезать кружочками. Выложить их на противень и испечь до готовности.



Рогалики с вареньем

3,5 стакана муки, 200 г сметаны, 200 г размягченного сливочного маргарина, 3–4 ст. ложки сахарной пудры, варенье, сода, соль.

Смешать муку, соль и негашеную соду, добавить нарезанный небольшими кусочками размягченный маргарин (не растопленный). Маргарин растереть с мукой в однородную рассыпчатую массу. Если эта масса начинает слипаться, ее нужно охладить.

В массу добавить сметану и вымесить тесто.

Разделить тесто на четыре части. Каждую раскатать в круг и разрезать его на восемь сегментов. На



широкий край положить густое варенье. Сформовать рогалики от широкой части к узкой (к центру круга). Придать им форму полумесяца.

Противень выстлать пергаментом, выложить на него заготовки. Выпекать при температуре 180–200° С, пока рогалики не зарумянятся. Готовые горячие рогалики посыпать сахарной пудрой и остудить.



Медовое печенье (вариант 1)

250 г муки, 150 г меда, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка соды, 2 яйца, 1 яичный белок, 1 ст. ложка молотой гвоздики, 1 ст. ложка молотой корицы.

Мед растопить, всыпать в него муку и очень быстро тщательно перемешать до образования густой однородной массы. Заваренное тесто остудить, добавить сливочное масло, соду, смешанную с 1 ст. ложкой муки, гвоздику, корицу, яйца. Месить в течение 15–20 мин.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной около 0,5 см. С помощью фигурных выемок вырезать печенье, смазать его слегка взбитым белком. Противень подогреть, смазать маслом, выложить на него заготовки. Выпекать в духовке на среднем огне до готовности.



Медовое печенье (вариант 2)

2 стакана муки, 100 г сахара, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, 1 яйцо, 1 ч. ложка меда, 0,5 ч. ложки соды, соль.

Для обсыпки: 0,25 ч. ложки сахара, 0,25 ч. ложки молотой корицы.



Сахар растереть с яйцом, добавить размягченное масло, сметану и мед. Муку смешать с содой и солью и в несколько приемов добавить в масляную массу. Вымесить тесто.

Из готового теста сформовать мелкие печенья, посыпать их смесью сахара и корицы. Выпекать в течение 12–15 мин.



Шоколадное печенье с кремом

100 г муки, 125 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахарной пудры, 2 ст. ложки крахмала, 2 ст. ложки какао-порошка, 85 г шоколадного крема.

Масло нарезать небольшими кусочками, добавить сахарную пудру и с помощью миксера взбить в пышную однородную массу. В два приема добавить просеянные муку, крахмал и какао. Вымесить тесто.

Противень смазать маслом. Тесто положить в кондитерский мешочек, надеть насадку с диаметром наконечника 5 мм. Выдавить на противень, оставляя между заготовками расстояние около 3 см. Выпекать при температуре 180–190° С около 10 мин. Остудить и украсить шоколадным кремом.



Песочные хлебцы

300 г муки, 50 г крахмала, 100 г сахарной пудры, 200 г охлажденного сливочного масла, 4 ст. ложки сахара, 1 пакетик ванилина.



Муку соединить с крахмалом и сахарной пудрой, просеять через сито на доску. Сверху положить нарезанное маленькими кусочками сливочное масло. Сначала все порубить острым ножом в крошку, а затем замесить крутое тесто.

Прямоугольную форму смазать маслом или выстлать пергаментом, руками сформовать из теста пласт, выложить его в форму и разровнять. Равномерно наколоть вилкой, создав симметричный рисунок, и поставить в холодильник на полчаса.

Выпекать в разогретой до 200° С духовке около получаса, пока тесто не приобретет золотистый оттенок.

Горячий корж нарезать в форме прямоугольниками, а затем, вынимая по одному, обваливать их в смеси сахара и ванилина. Охладить.

Если печенье сложить в жестяную банку с крышкой, его можно хранить до 1 месяца.



Абрикосово-ванильное печенье

150 г муки, 100 г сливочного масла, 50 г фруктозы, 50 г молотого миндаля, 1 ст. ложка растительного масла, 70 г абрикосового конфитюра, 4 капли ванильной эссенции.

Соединить муку, миндаль, сахар, сливочное и растительное масло, эссенцию и с помощью миксера вымесить эластичное тесто. Завернуть его в пищевую пленку и положить в холодильник на полчаса.

Противень застелить пергаментом. Из теста сформовать колбаску и нарезать ее одинаковыми кусочками. Смотить руки водой и сформовать из кусочков теста ша-



рики. Разложить их на противне на небольшом расстоянии друг от друга, в каждом сделать углубления.

Выпекать при температуре 175° С в течение 12–15 мин. Готовое печенье остудить.

Конфитюр разогреть, перемешать. С помощью чайной ложки заполнить конфитюром углубления в печенье. Остудить.



Пасхальные крендельки

4 стакана муки, 0,5 ст. ложки быстродействующих дрожжей, 2 стакана размягченного сливочного масла, 3 стакана сахара, 3 яйца, 0,3 стакана молока, ванильный сахар, бисерная кондитерская посыпка.

Муку перемешать с дрожжами. Масло взбить с молоком и двумя яйцами в однородную пышную массу. Не прекращая взбивать, добавить небольшими порциями муку с дрожжами, сахар и ванилин по вкусу. Вымесить упругое тесто.

Сформовать из теста небольшие крендельки.

Противень смазать маслом, выложить на него заготовки, смазать их взбитым яйцом. Выпекать в духовке на среднем огне в течение 20 мин. Готовые крендельки слегка остудить и украсить кондитерской посыпкой.



Печенье «Ромбики»

200 г пшеничной муки грубого помола с отрубями, 125 г сливочного масла, 1 яйцо, 100 г сахара, 50 г моло-



гвоздика.

тых лесных орехов или фундука, 1 ч. ложка разрыхлителя, 75 г желе из красной смородины, 2 ст. ложки сахарной пудры, молотая корица, молотая

Сливочное масло размятчить, взбить в пышную пену, добавить яйцо, сахар, молотые орехи, муку, разрыхлитель, корицу и гвоздику. Вымесить тугое тесто. Завернуть в пищевую пленку убрать в холодильник на 1 ч.

Доску припылить мукой, раскатать на ней тесто в пласт толщиной 3–4 мм. С помощью фигурной выемки вырезать ромбики (тесто также можно раскроить с помощью кондитерского колесика).

Противень застелить пергаментом и выложить на него заготовки. Выпекать при температуре 180°С в течение 12–15 мин.

Готовое печенье слегка остудить. Смазать с нижней стороны желе и сложить по два ромбика, прижав их друг к другу смазанными сторонами. Остудить и посыпать сахарной пудрой.



Греческое печенье

2,5 стакана муки, 200 г сливочного масла комнатной температуры, 1 стакан сахарной пудры, 1 ч. ложка мелко натертой апельсиновой цедры, 1 яйцо, 1 яичный желток, 1,5 ч. ложки пекарского порошка (разрыхлителя), 1 ч. ложка молотой корицы, 250 г миндаля, сахарная пудра для обсытки.

Миндаль опустить на несколько секунд в кипящую воду, очистить от кожицы, обсушить, а затем обжарить на сухой сковороде и измельчить.



Масло соединить с сахарной пудрой и цедрой и взбить до образования однородной пышной массы. Добавить яйцо и желток, перемешать. Небольшими порциями ввести просеянную муку, разрыхлитель, корицу и миндаль, все время перемешивая массу.

Противень смазать маслом, застелить пергаментом и смазать его маслом. Тесто брать столовой ложкой и формировать из этих порций полумесяцы. Выложить на противень на некотором расстоянии друг от друга с учетом того, что заготовки поднимутся.

Выпекать при температуре 160° С в течение 15–20 мин.

Горячее печенье слегка присыпать сахарной пудрой, остудить, а затем густо посыпать пудрой.



«Миндальные звезды»

5 яичных белков, 800 г сахара, 2 ч. ложки молотой корицы, 500 г молотого миндаля, 2 ст. ложки лимонного сока, 150 г смеси фисташек и семечек, соль.

Белки взбить с сахаром с помощью миксера в крутую пену, отделить от массы три четверти и отложить — она пойдет на украшение. В оставшуюся массу добавить миндаль, корицу и лимонный сок, тщательно перемешать.

Получившееся тесто раскатать, фигурной выемкой вырезать из него звездочки, выложить их на пергамент и оставить на 2–3 ч. После этого выложить их вместе с бумагой на противень и запечь в течение 20 мин при температуре 180° С в средней части духовки.

Готовое печенье аккуратно снять с бумаги, выложить на полотенце и остудить в течение 1 ч. Остывшее



печенье покрыть отложенными взбитыми белками, украсить узорами из фисташек и семечек, снова выложить на противень и подсушить при температуре 50° С в течение полчаса. Остудить.



Печенье «Нежность»

2 стакана муки, 250 г маргарина, 40 мл темного пива, 2 ст. ложки кокосовой стружки.

Маргарин порубить в крошку острым ножом, добавить муку, влить пиво и замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 1–1,5 см. С помощью фигурных выемок вырезать печенье, посыпать его кокосовой стружкой.

Выпекать при температуре 180° С в течение 20 мин.

Готовое печенье можно украсить цветной кокосовой стружкой или кондитерской обсыпкой.



Овсяное печенье

150 г овсяных хлопьев, 75 г муки, 150 г маргарина, 100 г сахарной пудры, 1 ч. ложка соды.

Маргарин размягчить, отделить 125 г и взбить с 75 г сахарной пудры в однородную пышную массу. Муку смешать с содой и овсяными хлопьями, порциями всыпать в маргарин и замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 5–6 см, с помощью фигурных выемок вырезать печенье.

Противень смазать оставшимся маргарином, выложить на него заготовки. Выпекать при температуре

230–240° С, пока печенье не приобретет золотистый оттенок.

Готовое печенье охладить и посыпать оставшейся пудрой.



Лимонное печенье

1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сахарной пудры, 2 ч. ложки тертой лимонной цедры, 2 ч. ложки соды.

Масло размягчить и взбить с сахаром до образования однородной пышной массы. Добавить яйцо, лимонную цедру, муку и соду. Вымесить тесто и поставить его в холодильник на полчаса.

Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и с помощью фигурных выемок вырезать печенье.

Противень смазать маслом, положить на него заготовки, наколоть их вилкой и присыпать сахарной пудрой.

Выпекать в разогретой до 180° С духовке в течение 5–6 мин. Охладить на противне.



Лимонно-миндальное печенье

1 лимон, 2 яичных белка, 150 г мелкого сахара, 100 г молотого миндаля, 50 г молотых фисташек, 60 целых ядер фисташек.

Лимон тщательно вымыть, натереть цедру. Из половины лимона выжать сок. Белки взбить с 1–2 ст.



ложками лимонного сока в крутую пену, добавляя порциями сахар, цедру, молотые фисташки и молотый миндаль.

Получившейся массой наполнить кондитерский мешочек и выдавить из него тесто на противень, делая печенье размером примерно с грецкий орех. Сверху положить целые ядра фисташек. Выпекать в течение получаса. Охладить.

Если кондитерского мешочка нет, можно воспользоваться чайной ложкой.



Печенье с творожным кремом и глазурью

Для теста: 1,5 стакана муки, 3 яйца, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, 200 г сметаны, 0,5 ч. ложки соды, 100 г ядер любых орехов, 2 ст. ложки какао.

Для крема: 150 г сливочного масла, 250 г творога, 0,5 банки сгущенного молока.

Для глазури: 100 г шоколада, 2 ст. ложки молока или воды, 1 ч. ложка сахара, 50 г сливочного масла.

Приготовить тесто. Яйца взбить с сахаром, добавить масло, сметану и соду. Перемешать, всыпать какао и измельченные орехи, снова тщательно перемешать. Получившуюся массу влить в посуду с мукой. И вымесить тесто.

Готовое тесто переложить на противень или в форму. Выпекать при температуре 200–220° С в течение 15–30 мин в зависимости от толщины теста.

Приготовить крем. Творог протереть через сито, добавить размягченное масло и сгущенное молоко, тщательно перемешать, а затем взбить до образования однородной массы.

Готовый корж охладить и равномерно нанести на него творожный крем.



Приготовить глазурь. Шоколад разломать, растопить на водяной бане, добавить молоко, сахар и масло. Тщательно перемешать, чтобы сахар полностью растворился.

Корж с кремом полить глазурью, слегка остудить, нарезать порционными кусочками и поставить в холодильник, чтобы глазурь застыла.



Миндальное печенье

1 ст. ложка муки, 1 стакан тертого миндаля или грецких орехов, 0,3 стакана сахара, 7 яичных белков.

Миндаль растереть в крошку, перемешать с сахаром и двумя яичными белками. Получившуюся массу пропустить через мясорубку. Оставшиеся белки взбить в крутую пену, добавить к ореховой массе. Поставить на слабый огонь и, непрерывно помешивая, довести температуру массы до 45° С. Охладить, соединить с мукой и перемешать.

Противень смазать жиром, припылить мукой. Тесто положить в кондитерский шприц и выдавить его малыми порциями на противень.

Выпекать в предварительно разогретой духовке в течение 15–20 мин.



Печенье «Подсолнух»

Для теста: 2 стакана муки, 0,5 стакана сахара, 150 г сливочного масла или маргарина, 1 яичный желток, 0,25 ч. ложки соды, 0,25 ч. ложки соли.



Для начинки: 0,5 стакана повидла или джема.
Для шоколадной помадки: 1 яйцо, 8 ст. ложек сахара, 1 ст. ложка какао.

Приготовить тесто. Масло растопить, добавить сахар, перемешать, чтобы он растворился, всыпать просеянную муку, соду и соль. Тщательно вымесить.

Тесто раскатать в пласт толщиной до 0,5 см, с помощью зубчатой выемки вырезать из него круглые заготовки. У половины заготовок выемкой меньшего диаметра вырезать посередине отверстия. Заготовки смазать слегка взбитым желтком.

Выпекать при температуре 240–250° С в течение 10–12 мин. Заготовки охладить. Лепешки без отверстий смазать повидлом или джемом, положить на них заготовки с отверстиями и слегка прижать.

Приготовить помадку: яйцо взбить с сахаром, добавить какао и еще раз взбить до образования однородной массы. Помадку переложить в кондитерский шприц и нанести на печенье (в серединки) небольшие точки.



Печенье «Розочки»

2 стакана муки, 200 г творога, 200 г маргарина, 2 яичных белка, 1 стакан сахара, 0,25 ч. ложки соды, погашенной уксусом.

Творог протереть через сито, добавить муку, растопленный маргарин, соду и тщательно перемешать. Из получившегося теста сформовать три-четыре шарика, поставить их на 20 мин в холодильник.



Белки взбить с сахаром в крутую пену.

Охлажденные шарики из теста раскатать в тонкие пласты, смазать их взбитыми белками, свернуть рулетами. Каждый рулет разрезать поперек кружочками.

Заготовки выложить на противень. Выпекать при температуре 250° С в течение 5–10 мин.



Печенье «Бархатное»

150 г муки, 300 г ядер любых орехов, 250 г сахара, 200 г творога, 50 г сметаны, 50 г сахарной пудры, 1 яйцо, ванилин.

Орехи обжарить на сухой сковороде и пропустить через мясорубку. Творог протереть через сито.

К орехам добавить сахар, творог, сметану, яйцо и тщательно перемешать до образования однородной массы. После этого добавить немного ванилина по вкусу и муку. Вымесить тесто. Сформовать из него тонкую колбаску, нарезать ее. Заготовки выложить на противень и запечь до готовности.

Готовое печенье посыпать пудрой.



Слоеное печенье

Для теста: 250 г муки, 250 г маргарина, 10 ст. ложек воды, 2 ст. ложки коньяка или рома, 1 ч. ложка соли.

Для отделки: 2 яйца, 50 г крупнокристаллического сахара.



Муку просеять, высыпать на разделочную доску, сделать в середине углубление, всыпать в него соль, влить воду, коньяк или ром. Перемешать, добавить 1 ч. ложку размягченного маргарина и замесить тесто.

Оставшийся маргарин раскатать в толстый прямоугольный пласт. Тесто и маргарин поставить в холодильник на 30–40 мин.

На припыленной мукой доске охлажденное тесто раскатать в прямоугольный пласт с небольшим утолщением посередине. В середину положить маргарин, прикрыть его тестом с двух сторон, поставить в холодильник минут на 20, затем раскатать, трижды сложить и поставить в холодильник на полчаса. Процедуру повторить два раза.

Из готового охлажденного теста с помощью фигурных выемок вырезать печенье, смазать взбитым яйцом и посыпать сахаром.

Выпекать в предварительно разогретой духовке, пока печенье не зарумянится.



Мятное печенье

380 г сдобных сухарей, 100 мл молока, 2 яйца, 250 г сахара, 20 мл белого сухого вина, 15 г мяты, 0,25 ч. ложки соды, мятная эссенция.

Приготовить мятную настойку. Листья мяты вымыть, мелко нарезать, залить вином, добавить несколько капель мятной эссенции, перемешать. Дать настояться, а затем процедить.

60 Приготовить тесто. Молоко довести до кипения, добавить сахар, перемешать, чтобы он растворился,



всыпать молотые сухари, перемешать и немного уварить.

Яйца взбить, добавив в них тонкой струйкой мятную настойку. Получившуюся смесь добавить к тесту и перемешать.

Противень смазать маслом. Тесто переложить в кондитерский шприц и с его помощью осадить печенье на противень. Выпекать при температуре 190–200° С до готовности.

Готовое печенье можно посыпать сахарной пудрой.



Новогоднее печенье

Для теста: 350 г муки, 350 г сахара, 150 г молотых ядер любых орехов, 150 г цукатов, 150 г сливочного масла, 1 ч. ложка молотой гвоздики, 1 ч. ложка разрыхлителя, 1 пакетик ванилина, 3 ч. ложки пряничных специй, 2 ст. ложки меда, 4 яйца, 250 мл молока.

Для шоколадной глазури: 100 г шоколада, 50 г сливочного масла.

Для украшения: кондитерская обсыпка.

Приготовить тесто. Муку соединить с сахаром, цукатами, орехами, специями, гвоздикой, ванилином и разрыхлителем, перемешать. Масло растопить на слабом огне, слегка остудить, добавить мед и яйца, перемешать. Получившуюся смесь соединить с мукой, перемешать с помощью миксера, а затем вымесить руками, добавив молоко.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм и с помощью фигурных выемок вырезать разные фигурки.

Противень застелить пергаментом или смазать жиром, выложить на него заготовки. Выпекать при температуре 200° С около 20 мин. Остудить.



Приготовить глазурь: шоколад растопить на водяной бане, добавить масло и перемешать.

Готовое печеное покрыть глазурью и посыпать кондитерской обсыпкой.



Апельсиновое печенье

250 г муки, 400 г маргарина, 400 г сахара, 5 яичных белков, апельсиновая цедра.

Яичные белки взбить в крутую пену. Маргарин растопить, слегка охладить, добавить сахар и взбить. Всыпать цедру по вкусу и небольшими порциями ввести белки. Вымесить до образования однородной массы, добавить муку и тщательно перемешать. Противень смазать маслом и с помощью чайной ложки выложить на него печенье. Выпекать при температуре 170° С до готовности.



Сырное печенье

1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 яйцо, молотый красный перец, соль.

Муку просеять, добавить масло и, смешивая его с мукой, порубить ножом. Всыпать тертый сыр, соль и перец по вкусу, замесить тесто. (Если тесто рассыпается, добавить яичный желток.) Готовое тесто поставить в холодильник на 1 ч, затем раскатать в пласт и вырезать из него заготовки. Выложить их на противень, смазать яйцом. Выпекать в разогретой духовке до светло-желтого цвета.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
Куличи и кексы	6
Булочки	25
Пряники и коврижки	35
Печенье	46

100 ЛУЧШИХ РЕЦЕПТОВ ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ

Художественный редактор А. Г. Лютиков
Художник А. Г. Вайник
Верстка А. Г. Вайник
Корректор И. Г. Иванова

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
E-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в ООО «Дип покет» E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact «Deep Pocket» Pvt. Ltd. for their orders. foreignseller@eksmo-sale.ru

*По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, обращаться в ООО «Форум»: тел. 411-73-58 доб. 2598,
E-mail: vipzakaz@eksmo.ru*

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 501-91-19. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:

117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 780-58-34.

Подписано в печать 08.11.2007.
Формат 70х100 1/32. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.
Тираж 10 000 экз. Заказ № 6854.

Отпечатано в ОАО «Тульская типография».
300600, г. Тула, пр. Ленина, 109.