

Сладкий стол



Ниже приводятся основные способы приготовления теста, но нередко бывает так, что вид теста тот же, а рецептура и технология приготовления резко отличаются.

СЛАДКОЕ ТЕСТО НА СОДЕ И СМЕТАНЕ

Основные продукты, из которых замешивают это тесто, — сметана, яйца, сахар, масло (или маргарин), пищевая сода и соль.

Прежде всего муку перемешивают с содой и просеивают. Затем сметану, яйца, сахар и соль соединяют и размешивают до тех пор, пока перестанут ощущаться крупинки сахара. Масло (или маргарин) размягчают и взбивают, понемножку добавляя смесь сметаны с яйцами, сахаром и солью. После этого вводят муку и быстро замешивают тесто. От соприкосновения соды с содержащейся в сметане кислотой образуется углекислый газ, придающий тесту пористость. Если тесто долго месить, углекислый газ улетучится и изделие получится излишне плотным.

Вместо сметаны иногда используют кефир или простоквашу.

ТАК вот • Тесто на соде иногда получается плотным и при выпекании не поднимается. Чтобы избежать этого, кислоту нужно растворить в воде, смешать с маслом, яйцами, сахаром, всыпать смешанную с содой муку и слегка перемешать. Разделять тесто надо быстро: сода быстро реагирует с кислотой, а выделяющийся углекислый газ делает тесто рыхлым, но если тесто продолжать месить, то газ выйдет и тесто уплотнится.

в ЧЕМ
СЕКРЕТ!

- Пищевую соду всегда храните в сухом месте, все добавляемые продукты — на холоде и обрабатывайте непосредственно перед выпеканием.

- Ручная сбивалка позволяет сделать жидкое тесто за каких-нибудь 5 мин. Жиры, сахар и яйца можно взбивать в миксере до появления устойчивой пены.
- Промытый, высушенный и панированный в муке изюм добавляйте в тесто в последнюю очередь.
- Формы для выпекания хорошо смазывайте маслом.
- При выпекании тяжелого теста выстилайте форму пергаментом или алюминиевой фольгой.
- Изделия из жидкого теста выпекайте на умеренно среднем огне 45—60 мин.
- В течение первых 35 мин дверцу духового шкафа не открывайте.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Это тесто называется так потому, что изделия из него получаются очень крохкими, они нежные, буквально «тают» во рту.

Качество песочного теста во многом определяется количеством использованного для его приготовления жира (масла или маргарина). Чем больше жира, тем **рассыпчатее** тесто.

Основные продукты, из которых обычно готовят песочное тесто, — масло (или маргарин), сахар, яйца, мука, пищевая **сода**, соль, для приготовления теста часто используют также сметану, однако ее должно быть меньше, чем масла (или маргарина), иначе изделия получатся жесткими, плотными. То же можно сказать и в отношении воды (или молока), добавляемых в песочное тесто.

Не старайтесь замесить в песочное тесто много яиц — белки придадут ему клейкость. Если же вы используете только желтки, оно станет более рассыпчатым.

Чтобы тесто стало особенно нежным, часть муки заменяют крахмалом.

Приготовить песочное тесто несложно. Ниже приведены три способа, которыми, безусловно, не исчерпываются **все** возможные варианты.

/ *способ*. Муку смешивают с **содой**, **просеивают**, собирают **в виде** конуса и **делают** в нем углубление. Сливочное

масло (или маргарин) растирают добела с сахаром, **постепенно** добавляя желтки и соль. Массу выкладывают в углубление, перемешивают с мукой при помощи ножа до **получения** однородного теста.

И способ. Муку просеивают. Сливочное масло (или маргарин) растирают добела, добавляют яйца, сахарную пудру, соду и снова хорошо растирают. Массу выкладывают в сделанное в муке углубление и вымешивают при помощи кухонного ножа.

/// способ. Сливочное масло (или маргарин), растирают с яйцами, молоком и сахарной пудрой. Муку просеивают, смешивают с крахмалом, снова просеивают и делают в ней углубление, куда добавляют растертую массу и соду. Тесто замешивают при помощи кухонного ножа.

Для изделий с начинкой или кремом тесто не ароматизируют. В тесто для печенья и других сухих изделий добавляют ароматизаторы: ванильный сахар, апельсиновую (или лимонную) цедру, молотую корицу, мелко растертый мускатный орех, грецкий орех, миндаль, порошок какао (обычно это делают при растирании масла (или маргарина) с сахаром и яйцами).

Месить тесто лучше всего при температуре в пределах 20°. При очень низкой температуре оно затвердевает и плохо раскатывается. Если же тесто нагрето до 25° и выше, масло в нем отделяется от остальных продуктов, тесто при раскатывании будет крошиться, а изделия получатся твердыми.

Очень важно правильно раскатывать тесто. Во-первых, толщина пласта не должна превышать 1 см, иначе изделия плохо пропекутся. Во-вторых, толщина пластов должна быть одинаковой, чтобы не получилось, что одна сторона пласта пригорела, а вторая осталась сырой.

Готовому тесту придают форму прямоугольника и раскатывают его на доске, обильно посыпанной мукой. После этого пласт наворачтывают на скалку и аккуратно переносят на сухой лист (смазывать его не нужно, поскольку тесто содержит много жира, следовательно, не прилипнет) либо выемками делают разные фигуры.

ТАК ВОТ • В песочное тесто продукты вводят в такой пропорции: жира должно быть вдвое меньше, чем **в чем** муки, а сахара вдвое меньше, чем **секрет!** жира.

- Недостаток сахара в песочном тесте отрицательно сказывается на готовых изделиях: они получаются жесткими и нерассыпчатыми.
- Толщина изделий из песочного теста не должна превышать 8 мм, в противном случае они долго не пропекутся.
- Песочное тесто будет более рассыпчатым, если в него положить в равных частях сливочное масло, маргарин и смалец, и нежным, если добавить в него сахарную пудру. Свежий запах песочному тесту придает лимонная цедра.
- Песочное тесто не следует долго месить и хранить в теплом месте: оно, как говорят, затягивается и выпеченные изделия получаются нерассыпчатыми.
- Песочное тесто восстановит пластичность, если его охладить, добавить желтки и перемешать на холоде.
- Железные листы, на которых выпекают песочное тесто, не нужно смазывать жиром, лучше слегка **смочить водой**.

БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

ОБЫЧНОЕ БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

Это тесто готовят двумя способами — горячим и холодным. При холодном способе изделия получаются более воздушными, при горячем — более рассыпчатыми.

Основные продукты, используемые для приготовления бисквитного теста, — мука, яйца, сахар. Если часть муки заменить крахмалом, бисквит получится более пористым и при разрезании не раскрошится.

Для приготовления бисквита *горячим способом* яйца выливают в кастрюлю, засыпают сахаром и ставят кастрюлю на водяную баню. (Это может быть таз или большая кастрюля с нагретой до 70° водой). Во время нагревания массу непрерывно взбивают венчиком. Когда она нагреется до 40—50°, кастрюлю снимают с водяной бани и, продолжая взбивать, охлаждают до комнатной температуры. Затем снова нагревают, вновь охлаждают и быстро, в течение 20—30 сек, **перемешивают** с просеянной мукой и крахмалом.

Чтобы приготовить бисквит *холодным способом*, белки отделяют от желтков, желтки растирают с тремя четвертями предусмотренного рецептурой количества сахара до исчезновения крупинок и взбивают до тех пор, пока масса не увеличится в объеме в 2—3 раза. Предварительно охлажденные белки взбивают на холоде (например, в тазу с холодной водой). Когда масса их увеличится в 4—5 раз, постепенно, продолжая взбивать, всыпают оставшийся сахар, подготовленные желтки соединяют с третьей белков, вводят муку, затем добавляют остальные белки и осторожно перемешивают до образования однородной массы.

Приготовленное тем или иным способом тесто наливают в смазанные маслом и посыпанные мукой (или выстланные бумагой) специальные формы для торта, сковородки или кастрюли и выравнивают поверхность. Бисквит для пирожных выпекают на противне.

Заполнять формы можно не более чем на две трети их **высоты**.

Очень важно, чтобы бисквит не выстаивался перед выпеканием, поэтому духовку следует нагреть еще до того, как начато взбивание теста.

Бисквит толщиной 2,5—4 см выпекают 35—40 мин, толщиной 1 см — 10—20 мин. Температура в духовке должна быть в пределах 200—220°.

Первые 15 мин формы с тестом трогать нельзя, иначе оно осядет.

Готовность бисквита можно определить по цвету **верхней корочки** (она зарумянивается), по упругости (ямка, оставшаяся от прикосновения, тотчас исчезает) и с помощью лучины (воткнутая в **бисквит** и тотчас извлеченная, она остается сухой).

Если верх бисквита подгорает, следует накрыть его сложенной в несколько раз мокрой бумагой.

Испеченный бисквит охлаждают и вынимают из формы: ножом осторожно отделяют его от стенок, форму переворачивают и немного приподнимают.

Если бисквит подгорел, можно очистить его теркой или **ножом**.

Теплый бисквит легко деформируется, поэтому резать его можно не ранее чем через 4 часа, а пропитывать сахарным сиропом только через 7.

МАСЛЯНОЕ БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

От обычного бисквита масляный отличается тем, что в его рецептуру входит большое количество масла, поэтому тесто получается плотнее. Из него выпекают кексы.

Основные продукты, из которых готовят масляный бисквит, — мука, яйца, сахар, масло и крахмал.

Желтки отделяют от белков. Масло взбивают с сахаром до повеления, затем по одному вводят желтки. Предварительно охлажденные белки взбивают в крутую пену. Половину их перекладывают в масляно-сахарно-желтковую массу, слегка перемешивают, вводят муку, остальные белки и замешивают тесто.

Формы изнутри смазывают разогретым маслом, обсыпают сухарями или измельченными орехами и на три четверти заполняют тестом.

Мелкие изделия выпекают **10—20** мин при температуре **200—220°**, крупные — **30—35** мин при **температуре 190—200°**.

ТАК ВОТ В ЧЕМ СЕКРЕТ! • В бисквитное тесто кладут **20—30** г сахара и **20** г муки на каждое яйцо.

• В бисквитное тесто вместо муки на **1** яйцо можно положить **1** ст. ложку манной крупы и **2** ст. ложки молотых орехов.

• Корж, выпеченный из бисквитного теста, легко крошится. Чтобы, разрезая его, получить изделия с ровными краями, надо периодически нагревать нож в горячей воде. Лишнюю воду с ножа стряхнуть.

• Очень важно аккуратно отделить желток от белка.

• Желток следует всегда растирать с сахаром до образования пены.

• Бисквитное тесто следует всегда готовить **быстро** и тут же выпекать.

• Яйца можно взбивать с сахаром и не разделяя на желток и белок. И в этом случае получается хорошее выпеченное **изделие**.

• У форм для **выпекания торта** смазывают **жиром только** дно или покрывают его пергаментной бумагой.

• Бисквит следует выпекать на равномерном среднем огне. У выпеченного изделия не должно быть коричневой корочки.

• Бисквитное тесто нельзя замораживать, а вот бисквит или торт замораживать можно.

• Бисквит будет более рассыпчатым, если в тесто добавить крахмал (**1** часть крахмала на **6** частей муки).

• Печь бисквит следует **25—30** мин. Первые **10—15** мин бисквит трогать нельзя, чтобы он не осел.

• Готовя бисквитное тесто с подогревом, яйца с сахаром следует приварить при температуре не выше **60°**, муку добавляют **только** после того, как масса остынет до **15—20°**, поскольку в теплой массе мука плохо размешивается и бисквит получается **плотным**.

• Чтобы из бисквитного теста не улетучились пузырьки воздуха, его следует быстро **замешивать** и выпекать.

• Бисквитное тесто нельзя хранить, нужно сразу же разлить его в выстланные бумагой противни или в смазанные маслом и посыпанные мукой формы, заполняя не более чем на две трети по высоте, поскольку при выпекании тесто увеличивается в объеме.

• Готовность бисквита можно определить по цвету корочки и по упругости: если надавить пальцем на непропеченный бисквит, то останется ямка.

• Нарезать бисквит рекомендуется только через **24** часа после выпекания. Но если это нужно сделать сразу же, нагрейте нож в горячей воде и быстро вытрите.

ПРЯНИЧНОЕ ТЕСТО

Для приготовления пряничного теста используется большое количество пряностей (корица, гвоздика, кардамон и др.), сахар, мед, патока и немного жира.

Есть два вида пряничного теста — сырцовое и заварное.

Сырцовое тесто. Сахар растворяют в горячей воде и нагревают ее до кипения, снимая пену. Сироп охлаждают до **18—20°**, процеживают, смешивают с яйцами, растопленным жиром, пряностями, патокой, медом и эссенциями. Затем добавляют просеянную муку и быстро замешивают.

вают тесто. Готовое тесто выкладывают на **подпыленный** мукой стол и формируют изделия.

Заварное тесто. В кастрюлю наливают горячую (до 60°) воду, кладут мед, патоку, маргарин, сахар и раствор жженки. Бесперывно мешая, нагревают смесь до 80—90°. Полученный сироп охлаждают до температуры 65°, процеживают и замешивают тесто. Потом охлаждают его до температуры 25—27°, добавляют остальные продукты и снова замешивают. Для приготовления жженки сахар кладут **на** сковороду и нагревают, пока он не приобретет темно-коричневый цвет, после этого жженку разбавляют водой.

Из пряничного теста, кроме пряников, выпекают коврижки.

ТАК ВОТ • Чтобы пряничное тесто не затянулось и разрыхлители не улетучились, следует замешивать его быстро, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Температура пласта не должна превышать 20°.

В ЧЕМ

СЕКРЕТ!

• Пряничное тесто не будет прилипать к выемкам, если его посыпать мукой или смазать выемку растительным маслом.

• Пряничное тесто, приготовляемое с добавлением углекислого аммония и поташа, следует перед выпеканием поставить на несколько дней в холодное место. Углекислый аммоний и поташ растворить раздельно в небольшом количестве воды и, пропустив через сито, добавить к продуктам.

• Углекислый аммоний используют только для плоских пряничных изделий, поташ — преимущественно для высоких изделий, хотя его можно использовать для выпекания пряничной мелочи.

• Типичной для хорошего пряничного теста является целая гамма пряностей: гвоздика, корица, имбирь, анис, кориандр, кардамон, мускатный орех — все растолченное в порошок.

• Пряничные изделия нужно хорошо пропекать, но не следует долго держать на огне, иначе их вкус ухудшается.

• Пряничные изделия следует хранить в прохладном, хорошо закрытом месте, тогда **они** долго не черствеют.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Заварным тесто называют потому, что муку, масло, воду, **СОЛЬ** заваривают. Особенностью этого теста является также то, что оно включает большое количество яиц. В процессе выпекания изделие теряет очень много жидкости, поэтому внутри него образуется пустота. За счет этого изделие получается легким и суховатым.

Приготовление этого теста требует сноровки и точного соблюдения всех указаний.

В кастрюлю с молоком (или водой) кладут масло и соль; помешивая, доводят эту массу на слабом огне до кипения и постепенно всыпают просеянную муку. Быстро перемешивают массу до исчезновения комочков и выдерживают на огне еще 2 мин.

После этого кастрюлю с тестом снимают с огня, ждут, пока тесто остынет до 70°, и тогда, помешивая, вводят в него по одному яйца, при этом очень важно тесто не взбивать (иначе при выпекании оно осядет), а перемешивать до получения однородной, вязкой массы. Слишком густое тесто плохо поднимается, жидкое — расплывается. Чтобы исправить жидкое тесто, следует приготовить более густое и смешать их. Правильно приготовленное тесто на противне слегка расплывается.

Готовое тесто перекладывают в кондитерский мешок с трубочкой диаметром 1—1,5 см и выдавливают на **противень** разнообразные фигуры. Противень должен быть смазан тонким слоем жира. **К** сухому противню пирожные прилипают; при избытке жира донышки их становятся рваными.

Выпекают **изделия** 35—40 мин при температуре 180—200°, при более высокой температуре пирожные сильно раздуваются, рвутся, при низкой — плохо поднимаются. Если они после выпекания опадают, значит их рано вынули; если концы пирожных загибаются, а сами они мягкие и имеют зеленоватый цвет, — духовка плохо нагрета.

ТАК ВОТ « Если к **заварному** тесту добавляются крупные **В ЧЕМ** яйца, можно использовать на одно меньше, чем **СЕКРЕТ!** предусмотрено рецептурой.

• Изделия из заварного теста следует выпекать на противне, слегка смазанном жиром. Если проти-

вень смазать густо, то на нижней корочке образуются трещины.

• Лепешки из заварного теста на противне распливаются, а при выпекании хорошо поднимаются, поэтому следует располагать их на расстоянии одно от другого.

ВЫТЯЖНОЕ ТЕСТО

Вытяжным тесто называют потому, что его не только раскатывают, но и вытягивают руками, пока оно не **станет** тонким, как папиросная бумага.

Основные продукты, из которых замешивают это тесто, — яйца, растительное масло, уксус (или лимонная кислота), вода. По способу приготовления оно напоминает песочное, но отличается от последнего тем, что, прежде чем раскатывать, его 25—30 мин выдерживают.

Готовят вытяжное тесто следующим образом: в теплой воде растворяют соль, вводят туда яйца, растительное масло, уксус, вливают эту массу в муку и замешивают тесто. Месят его до тех пор, пока оно не станет эластичным и будет легко отлипать от рук. После этого тесто посыпают мукой, дают ему выстояться, раскатывают на подпыленном мукой столе, растягивают, стараясь не разорвать, перекладывают на подпыленную мукой салфетку и смазывают растительным маслом. Затем выкладывают ровным слоем начинку, с помощью салфетки сворачивают тесто рулетом и смазывают взбитым яйцом.

Выпекают изделия на смазанном растительным маслом противне при температуре 200—220° 25—30 мин.

Из вытяжного теста делают в основном струдели, вертуны, пахлаву.

ТАК ВОТ • Струдель можно выпекать на сковороде, при этом, если слой **теста** при выпекании разорвется, **в чем секрет!** нетопасения, что **начинка** попадет в духовку.

• Вытяжное тесто после замеса следует поставить в закрытой посуде в теплое место на 30 мин.

• При закатывании струделя можно использовать кухонное полотенце.

• Перед нанесением на тесто начинки следует смазать его жидким маргарином (или маслом) или посыпать мукой.

• Выпекать струдели на среднем огне, чтобы начинка не пересохла.

• Если начинка сочная, нужно хорошо заделывать края теста, чтобы она не вышла наружу.

• Струдели с фруктовой начинкой лучше посыпать сахарной пудрой уже в готовом виде, поскольку если посыпать ее перед выпеканием, она выделит много сока.

СЛОЕНОЕ ПРЕСНОЕ ТЕСТО

Ни одно тесто не требует столько внимания при изготовлении, как пресное слоеное. Малейшее отклонение от правил приводит к тому, что изделия получаются грубыми, малослойными, слабо поднимаются.

Основные продукты, из которых замешивают тесто: мука, сливочное масло (или маргарин), вода, лимонная кислота (**или** уксус). Можно положить и яйца, от **этого** тесто станет только вкуснее. Чтобы не превысить предусмотренное рецептурой количество жидкости, **яйца** вливают в стакан и добавляют необходимое количество воды.

Часть воды можно заменить водкой или коньяком. Они придадут изделиям пышность, улучшат их вкус.

Чем больше в тесте жира, тем оно вкуснее. Соль и кислота придают тесту эластичность, облегчают его раскатывание. Однако следует помнить, что избыток этих веществ ухудшает **вкус** готовых изделий.

Пресное слоеное тесто нужно замешивать и раскатывать при температуре 15—17°. При более низкой температуре масло крошится, разрывает слои **теста** и при выпекании изделия вытекает. Если же температура в помещении выше, масло тает, впитывается в тесто и оно потом плохо поднимается.

Учтя все эти тонкости, можно приступать к замесу теста. Предусмотренное рецептурой количество воды выливают в миску, добавляют кислоту, затем соль и, когда последняя растворится, всыпают муку. Замешивают тесто. Оно должно быть достаточно упругим. Если тесто жидкое,

нужно добавить немного муки, если излишне крутое, — воды. Месят тесто минут 8. Когда оно будет хорошо отделяться от рук и миски, его кладут на посыпанный мукой стол, накрывают миской и дают выстояться 20—30 мин. За это время тесто станет эластичнее и в дальнейшем будет лучше раскатываться. Масло (или маргарин) разминают в миске до исчезновения комков, всыпают муку, тщательно перемешивают, формуют четырехугольную лепешку (тесто и масло должны быть одинаковой консистенции).

Тесто выкладывают на посыпанный мукой стол, крестообразно надрезают и раскатывают так, чтобы концы пласта были тоньше середины. В центр кладут масло, сворачивают тесто конвертиком и, подсыпав муки, раскатывают, начиная с середины, пласт толщиной 1 см. Затем сметают с теста излишек муки и складывают его вчетверо (две стороны к середине и еще вдвое) — получается четыре слоя. Накрыв тесто салфеткой, ставят его в холодное место. Спустя 10 мин посыпают сверху и снизу мукой, снова раскатывают в пласт толщиной 1 см и складывают вчетверо (теперь тесто имеет 16 слоев). После 20-минутного «отдыха» тесто снова раскатывают и складывают вчетверо (получилось 64 слоя). После того как тесто постоит еще минут 20, снова его раскатать и сложить вчетверо (получилось 256 слоев). Больше слойки тесто не рекомендуется.

Из подготовленного теста формируют всевозможные изделия. Очень важно, чтобы нож и выемки были острыми, иначе тесто помнется, плохо поднимется. Край листа нужно сбрызнуть водой, а лист в нескольких местах наколоть, тогда изделия при выпекании не деформируются.

Верх изделия можно смазать яйцом, бока смазывать не следует, иначе тесто плохо поднимется. Выпекают изделие при 210—230° в течение 30 мин. Следует избегать сотрясений, которые могут вызвать оседание теста.

Готовое изделие приобретает упругость. Если угол слоеного теста, приподнятый ножом, загибается, значит тесто еще сырое.

ТАК ВОТ • Масло для слоеного теста охлаждают, чтобы при раскатывании оно распределилось ровным слоем.
В ЧЕМ СЕКРЕТ! После каждого раскатывания тесто на некоторое время ставят в холодильник. В слоеное тесто до-

бавляют лимонную кислоту и сметану; кислота подсушивает слои теста при выпекании, а сметана придает изделиям тонкий вкус и делает хрустящей корочку.

- Для приготовления слоеного теста жиры должны быть охлаждены до 15—17°. При более низкой температуре жиры затвердевают, при раскатывании теста крошатся и разрушают его слои, а при выпекании изделий вытекают. Если использовать жиры с температурой 17°, они, расплываясь, проникают в слои теста и ухудшают его эластичность.

- Чтобы поверхность слоеного теста **непокрывалась** корочкой, его надо поставить в прохладное место и накрыть влажной салфеткой. Можно смазать тесто маслом, растопленным до густоты сметаны.

- Край изделия из слоеного теста не следует смазывать, поскольку при выпекании они затвердевают.

- Слойки, которые посыпают сахаром, нельзя смазывать яйцом, смешанным с водой. Выпекать их рекомендуется при температуре 250—260°, оберегая от сотрясений.

- Слоеное тесто для пирожных и пирожков надо использовать сразу, потому что через 12—15 часов оно темнеет и вкус его ухудшается.

- При выпекании волованов из слоеного теста следует смазывать яйцом только их верхнюю часть. Если яйцо попадает на боковые части, изделия не поднимутся и при выпекании потеряют форму.

- Слоеное тесто следует всегда раскатывать только в одном направлении и пласт теста не должен быть **слишком тонким**.

- Вырезать тесто ножом или выемкой нужно так, чтобы оставалось меньше отходов. Остатки теста перед новой раскаткой следует лишь складывать сверху.

- Край пласта теста и края обрезки нельзя смазывать желтком, иначе изделие после выпекания склеится и перестанет быть слоеным.

- Противни для выпекания слоеного теста никогда не следует смазывать каким-либо жиром, можно лишь споласкивать их холодной водой.

- Слоеное тесто следует выпекать в хорошо прогретой заранее духовке и не торопиться с проверкой его готовности.
- Со слоеным тестом можно использовать сладкие или сытные, насыщенные пряностями начинки.
- Изделия из слоеного теста особенно вкусны свежие. При продолжительном хранении тесто может приобрести неприятный вкус.
- Изделия со сладкой начинкой следует покрывать сахарной глазурью, пока они еще теплые.

МИНДАЛЬНОЕ И БЕЛКОВОЕ ТЕСТО

Эти виды теста имеют много общего. Оба они отличаются легкостью, воздушностью, поскольку готовятся из белков. Кроме белков для замешивания теста используются сахар, ароматические вещества, а для миндального еще и миндаль.

Готовят *миндальное тесто* следующим образом. Миндаль обдают кипятком, затем очищают, просушивают и несколько раз пропускают через мясорубку с частой решеткой. Полученную массу смешивают с частью сахара и белков, вновь несколько раз пропускают через мясорубку, после этого вводят оставшиеся белки и сахар, перемешивая, нагревают до 45° (чтобы сахар растворился), затем охлаждают до комнатной температуры, соединяют с просеянной мукой и тщательно вымешивают. Выпекают при температуре 150—170° 30 мин. Во время выпекания изделия **немного** расплываются, поэтому расстояние между ними должно **быть не** менее 6 см.

Вместо миндаля используют овсяные хлопья. Их поджаривают в духовке до золотистого цвета и разминают скалкой.

Белковое тесто капризнее миндального. Приготовление его требует определенной сноровки, и к основному продукту — белкам предъявляются повышенные требования, во-первых, они должны быть свежими, во-вторых, как следует охлажденными. Взбивают белки в стеклянной или фарфоровой посуде (от эмалированной может отскочить осколок) сначала медленно, а потом все ускоряя темп, пока масса не увеличится в объеме в 3—3,5 раза. После этого, не прекра-

щая взбивания, понемножку всыпают сахарную пудру (или сахар), когда масса увеличится в **объеме** еще вдвое, вводят ванилин и лимонную кислоту. Взбитый таким образом белок представляет собой снежно-белую пышную массу, которая легко удерживается на веничке. Изделия из белкового теста **выпекают** при температуре 90—100° от 30 мин до 1,5 часа, в зависимости от величины.

ТАК ВОТ В ЧЕМ СЕКРЕТ! • Важным условием правильного изготовления миндального теста является хорошая подготовка всех продуктов. При этом белок должен быть взбит в крутую пену, тщательно обработан.

• Для изготовления миндальных пирожных можно использовать овсяные хлопья. Следует их просеять и порубить.

• Миндальное тесто выпекают на смазанном маслом, обсыпанном мукой противне. В качестве подложки можно использовать вафли, раскатанное в тончайший пласт песочное тесто. Благодаря подложке выпеченное изделие легко отделяется от противня.

• **Миндальные** изделия могут долго сохраняться только в том случае, если они хорошо пропечены и находятся в закрытой коробке.

• Все продукты, необходимые для приготовления теста, следует положить так, чтобы все было под рукой, а формы для выпекания смазаны **маслом**, посыпаны панировочными сухарями, манной крупой или мукой.

• Сахар, добавленный в белковое тесто, задерживает разрушение белковой деки, препятствует створаживанию белков и улучшает **его** структуру. При избытке сахара тесто расплывается.

• Перед приготовлением белкового теста необходимо тщательно отделить белки от желтков. Если в белке останется хотя бы след от желтка, белок не удастся взбить в крепкую пену. Посуда и веничек должны быть абсолютно чистыми.

• Сначала белок нужно взбить в крепкую пену, потом, продолжая взбивать, **добавлять понемногу** сахарную пудру, а лишь затем остальные продукты.

- Белковое тесто не выпекают, а скорее высушивают (при температуре 100°), не закрывая плотно дверцу духовки.
- Полученную массу отсаживают из кондитерского мешка на пергамент, а затем кладут на **предварительно** нагретый противень. Тем, кто не **имеет** достаточного опыта в выпекании этого теста, рекомендуется нарисовать на пергаменте желаемую форму изделия.
- Готовое изделие должно быть светлым, но в то же время хорошо высушенным.
- Небольшие лепешки из белкового теста можно использовать для украшения тортов, их можно **начинать** мороженым или сливками.

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

ПРОСТОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Тесто можно приготовить двумя способами — опарным и безопарным.

Безопарный способ. В нагретом до 30° молоке (или воде) растворяют дрожжи, добавляют сахар, соль, яйца, просеянную муку и замешивают однородное, без комочков тесто (если оно получается очень крутым, нужно влить немного жидкости). Затем добавляют подогретое масло, легонько перемешивают, накрывают кастрюлю и ставят в теплое место для брожения.

Через 2—2,5 часа, когда тесто поднимется, его обминают. При этом удаляется накопившийся углекислый газ, тесто обогащается кислородом и начинает бродить с новой **силой**.

Приблизительно через час, после того как тесто максимально поднимется и начнет опускаться, его вторично обминают.

Опарный способ. Для приготовления опары две трети нормы подогретой воды (или молока) с растворенными в ней дрожжами соединяют с половиной нормы муки, все тщательно перемешивают до однородной консистенции, посыпают мукой, накрывают марлей и на 2,5—3 часа ставят в теплое место.

Когда опара начнет оседать, в нее добавляют оставшуюся муку, теплую воду, яйца с солью и сахаром, а затем растопленное до консистенции густой сметаны масло и оставляют на 2—2,5 часа для брожения. За это время тесто раз или два обминают. Тесто можно считать готовым, когда оно увеличивается в объеме в 1,5—2 раза.

Самой подходящей для брожения является температура 28—30°. При снижении температуры брожение замедляется, при повышении ускоряется. Нужно однако иметь в виду, что при температуре выше 50 и ниже 10° брожение прекращается. В первом случае тесто нужно немного охладить и добавить свежих дрожжей, во втором — поставить в теплое место.

Если тесто пересолено или переслажено, оно также плохо подходит, поэтому следует замесить новую порцию теста и перемешать с испорченным.

Причиной слабого брожения может быть плохое качество дрожжей. Чтобы проверить их пригодность, следует приготовить небольшую порцию опары и посыпать ее мукой. Если через полчаса не появятся трещинки, значит дрожжи не годятся.

Тесто слабо бродит, если в нем мало воды. При избытке воды тесто плохо формируется, расплывается, изделия получаются плоскими, при недостатке — жесткими.

При недостаточном количестве соли и сахара изделия получаются бледными, расплывчатыми, невкусными.

При избытке сахара они быстро румянятся, внутри остаются **сырыми**.

Избыточное количество дрожжей хоть и ускоряет брожение, но придает готовым изделиям неприятный дрожжевой привкус.

Чтобы изделия получились особенно вкусными, нужно использовать не воду, а молоко или сливки. Увеличение против нормы количества жиров придает изделиям рассыпчатость, кроме того, они долго не черствеют.

Замена яиц желтками придает изделиям рассыпчатость и красивый цвет.

Следует также помнить, что для пирогов со сладкими начинками нельзя замешивать соленое тесто, и наоборот.

После того как тесто обмято вторично, его выкладывают на посыпанный мукой стол и сплющивают, после

этого соединяют края в центре, переворачивают ком и дают 3—5 минут полежать. Затем тесто раскатывают либо в пласт и покрывают начинкой, либо в жгут, который потом разрезают на одинаковые кусочки. Кусочки скатывают в шарики и выкладывают на смазанный маслом лист на таком расстоянии, чтобы при расстойке и выпекании они не слипались. Лист должен быть покрыт равномерным слоем жира, иначе в слабо смазанных местах изделия прилипнут, а в сильно смазанных расплывутся.

Очень важным процессом является расстойка. Тесто во время разделывания слипается, уплотняется. Если не дать ему перед выпеканием подняться, изделия плохо пропекутся, получатся жесткими, тяжелыми, с трещинами. Поэтому, сформовав тесто, его накрывают салфеткой и на 10—60 мин ставят в теплое влажное место. Чем мельче изделия, тем дольше они должны постоять.

Если после надавливания на изделие ямка исчезает быстро, оно еще не расстоялось. Не следует, однако, позволять тесту переставаться, иначе изделия из него получатся расплывчатыми, а мякиш с неравномерными крупными порами.

Расстоявшееся тесто осторожно смазывают взбитым яйцом (кисточкой, свернутой марлей, кусочком ваты). Это придает изделиям блеск. Если же готовые изделия будут покрыты помадкой или сахарной пудрой, тесто смазывать не **яйцом**, а маслом.

Нельзя смазывать нерасстоявшееся тесто: яйцо помещает ему подняться.

Мелкие, низкие и малосдобные изделия **весом** 50—100 г выпекаются быстрее, поэтому их выдерживают в духовке 8—15 мин при температуре 240—260°. Крупные, высокие, сдобные изделия **весом** 500—1000 г нуждаются в более длительном выпекании (от 20 мин до 1 часа) при **температуре** 200—240°.

Чтобы пироги при выпекании не вздувались, следует проколоть их в нескольких местах.

Готовность изделия определяется по цвету (корочка у него зарумянивается) и с помощью лучинки (воткнутая и тут же вынутая из мякиша, она остается сухой).

Изделия из **дрожжевого** теста можно не только печь, но и жарить во фритюре. Как правило, на 100 г **погружае-**

мого продукта должно быть 400 г жира. Наилучшим жиром является маргарин или говяжье сало пополам со свиным жиром или растительным маслом.

Готовность жира к жаренью определяют, опуская в него 2—3 капли воды. Если жир нагрет достаточно (до **температуры** 150—180°), то капли на его поверхности испарятся с шипением. Если же жир недостаточно нагрет, то капли, как более тяжелые, опустятся к горячему дну посуды и издадут при этом глухой треск.

Недостаточно нагретый жир сильно пропитывает изделия, и они приобретают неприятный салостый вкус. В перегретом жире изделия быстро обжариваются, оставаясь внутри **сырыми**.

Если на изделиях есть мука, то перед обжариванием следует их очистить мягкой щеточкой, иначе мука будет гореть и засорять жир.

ТАК вот • Все продукты для теста необходимо заблаговременно подготовить: молоко должно быть теплым, **В ЧЕМ** **СЕКРЕТ!** **масло** слегка размягченным.

- Миндаль и изюм добавляют в тесто, когда все остальные продукты уже находятся в нем.
- Соль добавляют **к муке** лишь тогда, когда опара уже отбродила.
- Дрожжи никогда **не** следует перекладывать с места на место. Они хранятся в прохладном помещении приблизительно **3** дня.
- Дрожжевое тесто для изделий, подаваемых к завтраку, **можно** замесить накануне вечером, поставить на ночь в прохладное место, утром сформовать, дать расстояться и выпечь.
- Их можно смазать молоком, посыпать тмином, солью, маком или анисом.

СЛОЕНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Тесто готовят одним из способов, только без масла. Затем его охлаждают до 15—20°, раскатывают в пласт толщиной 0,5—1 см, линиями **делят** на 3 части: на **среднюю** наносят половину размягченного масла, накрывают его свободной правой частью, смазывают ее маслом и накрывают

левой частью. Присыпав пласт мукой, его раскатывают толщиной 1—1,5 см, затем очищают от остатков муки и складывают еще вчетверо, снова раскатывают и складывают втрое или вчетверо. Таким образом получают 24 или 32 слоя.

Прослаивать тесто нужно при температуре не выше 18°.

Чтобы улучшить слоистость, масло следует посыпать сахаром (половиной предусмотренного рецептурой количества).

Подготовленное тесто выдерживают в прохладном месте и формируют. Расстойку можно производить при температуре не выше 25°, иначе тесто «потечет».

ТАК ВОТ • Дрожжи следует хранить при температуре не выше 4°.

СЕКРЕТ!

• Дрожжи сохраняются свежими в течение двух недель, если их мелко нарезать, сложить в банку, залить холодной водой и поставить в холодное темное место.

• В дрожжевое тесто лучше всего класть маргарин — он легко впитывается мукой. Жир должен быть теплым, но ни в коем случае не горячим.

• Дрожжевое тесто не будет липнуть к рукам и столу, если смазать их растительным маслом.

• Если хотите избавиться от запаха дрожжей, добавьте в замешенное дрожжевое тесто 1—2 ст. ложки лимонного сока.

• Изюм и лимонную цедру добавляют в дрожжевое тесто в конце вымешивания. Изюм необходимо перебрать, промыть и просушить, а лимон помыть.

• Дрожжи не теряют своих свойств в течение нескольких недель, если их перетереть с мукой, подсушить, положить в стакан и присыпать мукой. Можно положить дрожжи в измельченную соль или муку.

• Для приготовления дрожжевого теста на 1 кг муки расходуется от 20 до 50 г дрожжей. Чем больше положено в тесто масла, яиц, сахара, тем больше надо брать дрожжей.

• Если дрожжи старые, их можно попытаться обновить: растереть в 1 ст. ложке теплой воды и до-

бавить 1 ч. ложечку сахара. Если через 10 мин они начнут пузыриться, значит, ожили. Темные нежившие кусочки нужно отобрать и выбросить.

• Дрожжи можно заменить пивом (0,5 стакана), чуть забродившей сметаной (1 стакан).

• Чтобы кислое дрожжевое тесто было пышным, все добавленные в него продукты должны быть достаточно теплыми: яйца надо подогреть в теплой воде, молоко, муку, кастрюлю для теста тоже сначала подержать в тепле, но не перегревать. Если молоко **или** жир будут слишком горячими, то дрожжевые грибки заварятся, потеряют свои свойства и тесто сядет. Приготовленные для теста жиры и соль не держите рядом с дрожжами, поскольку они препятствуют размножению и действию дрожжевых грибков.

• Тесто нужно ставить в теплое, но не слишком жаркое место, иначе оно быстро подойдет, а в духовке сядет, и пирог получится плоским и некрасивым.

• Если замешенное на дрожжах тесто плохо подходит, то его нужно подогреть до 30°. Если и это не поможет, добавить свежие дрожжи.

• Подошедшее тесто следует обмять руками, а потом дать ему подняться снова. При этом выделится часть углекислого газа, поступит новая порция воздуха, тесто разрыхлится и брожение усилится.

• Чтобы дрожжевое тесто равномерно поднималось, воткните в него несколько макарунин.

• Дрожжевое тесто получается мягким и воздушным, если в него перед выпеканием добавить остывший вареный картофель, натертый на мягкой терке (2—3 картофелины среднего размера на 1 кг муки).

• Если в дрожжевом тесте мало сахара, на изделиях не образуется румяная корочка. Избыток сахара замедляет процесс брожения, изделия из переслащенного теста плохо пропекаются внутри.

• Чтобы изделия не приобрели кислотоватого привкуса, не давайте тесту перестояться.

• Чтобы тесто поднялось, достаточно 2,5—3 часа.

- В помещении, где разделяют тесто, не должно быть сквозняков, способствующих образованию грубой корочки.
- Жиры в тесто следует класть строго по рецепту, поскольку при их избытке изделия получаются расплывчатыми, с плотным мякишем.
- Из слоеного дрожжевого теста выпекают главным образом мягкие изделия.
- Сформованное изделие должно еще раз подойти на противне в течение 20 мин.
- Изделие из слоеного дрожжевого теста следует посыпать сахарной пудрой, когда оно еще теплое.
- Перед глазированием изделие следует немного охладить.
- Противни не следует сильно смазывать жиром, иначе изделия будут снизу быстро подгорать.
- Изюм перед тем, как добавить его в тесто, следует **помыть**, высушить и обсыпать мукой.
- После того, как изюм добавлен в тесто, его не следует долго месить, а то потемнеет.

ПЕЧЕНЬЕ

ПЕЧЕНЬЕ ДОМАШНЕЕ

Продукты смешать, причем соду погасить уксусом, муки всыпать столько, чтобы тесто не было мягким. Хорошо его замесить и оставить на некоторое время в прохладном месте. Затем раскатать в пласт, формочкой вырезать печенье и выпечь его. Еще горячее печенье смазать повидлом или вареньем и слепить по 2 штуки.

Маргарин — 200 г, смалец — 50 г, мука — 2—3 стакана, сметана — 150 г, яйцо — 1 шт., сахар — 1 стакан, ванилин, уксус, сода, соль.

ПЕЧЕНЬЕ ДОМАШНЕЕ С ТВОРОГОМ

Маргарин перетереть с мукой, добавить соль, соду, творог и замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 5 мм, вырезать кружки, свернуть их фунтиком, **обкатать** в сахаре и выпечь.

Маргарин — 200 г, творог — 200 г, мука — 1—1,5 стакана, сода, сахар, соль.

ПЕЧЕНЬЕ ЖЕЛТКОВОЕ

Муку и тертый маргарин размешать, добавить сметану, желтки и замесить тесто. Оставить его на 2 часа, затем раскатать в пласт толщиной 5 мм, посыпать сахаром, нарезать печенье различной формы и выпечь его.

Маргарин — 500 г, мука — 3 стакана, яйца (желтки) — 4 шт., сметана — 1 стакан, сахар — 2 ст. ложки.

ПЕЧЕНЬЕ С СЫРОМ

Просеянную муку соединить с кусочками масла, тертым сыром, добавить соль, перец и все порубить ножом. Добавить сметану и хорошо перемешать. Тесто раскатать

в пласт толщиной 5 мм, посыпать тертым сыром, вырезать печенье различной формы и выпечь.

Мука — 500 г, масло сливочное — 300 г, сметана — 100 г, сыр твердый — 400 г, соль — 5 г, перец черный молотый ~ 2 г.

ПЕЧЕНЬЕ К ЧАЮ

Просеянную муку высыпать горкой, сделать углубление, положить сметану, сахар, соль, соду, яйцо, размягченное масло и замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 5 мм, вырезать кружочки, уложить их на смазанный маслом противень, смазать взбитым яйцом, наколоть вилкой и выпечь.

Мука — 250 г, сметана — 0,5 стакана, сахар — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, сода, соль.

ПЕЧЕНЬЕ ЧАЙНОЕ

Из муки, масла, простокваши, сметаны, яиц, сахарной пудры и соды замесить тесто. Поставить его на холод. Через 15—20 мин раскатать его в пласт толщиной 0,5 см. Выемками вырезать печенье, выложить его на противень, смазать яйцом и выпечь при умеренной температуре.

Тесто можно посыпать мускатным орехом, анисом, лимонной цедрой, толчеными орехами, кардамоном, ванилью, корицей.

Мука — 270 г, масло сливочное — 180 г, пудра сахарная — 90 г, яйца (желтки) — 2 шт., простокваша — 60 г, сметана — 60 г, сода.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ТВОРОЖНОГО ТЕСТА

Просеянную муку с содой высыпать на доску горкой. Сделав в ней углубление, положить сметану, размягченное масло, соль, протертый через сито творог. Быстро замесить тесто и поставить его на холод. Через полчаса раскатать в прямоугольный пласт толщиной 5 мм, сложить его втрое и вторично **раскатать**; проделав эту операцию еще раз, вновь поставить **тесто** на холод. Затем раскатать,

выемкой или ножом вырезать всевозможные фигурки. Поверхность их смазать яйцом и посыпать сахаром. Выпекать 15—20 мин при температуре 230—240°.

Мука — 400 г, масло сливочное (или маргарин) — 220 г, творог — 350 г, сода — 2 г, сметана — 1 ст. ложка, яйцо — 1 шт., сахар — 3 ст. ложки.

ПЕЧЕНЬЕ ВОСЬМЕРКИ

Муку перемешать с содой и просеять. Размягченное масло взбить, постепенно добавляя сметану, смешанную с сахаром и солью. Всыпать муку и быстро замесить тесто.

Раскатать пласт толщиной 1 см и шириной 13—25 см. Разрезать его на брусочки и каждый подкатать, чтобы концы его были зауженные. Брусочки смазать яйцом, обкатать в тертом сыре и сформовать изделие в виде восьмерок. Уложить на противень и выпекать 10—15 мин при температуре 220—230°.

Мука — 320 г, масло сливочное (или маргарин) — 100 г, сметана — 120 г, сахар — 1 ст. ложка, сода — 3 г, соль — 3 г, яйцо — 1 шт., сыр твердый — 100 г.

ПЕЧЕНЬЕ СЛОБНОЕ

Масло растереть с сахаром, а затем взбить, постепенно добавляя яйца, **сметану** и просеянную муку, предварительно смешанную с содой. Быстро замесить тесто и охладить его, чтобы удобнее было разделявать. Охлажденный **ком** раскатать в пласт толщиной 2—4 мм. Вырезать **изделия** различной формы, уложить их на сухой противень и выпекать 7—8 мин при температуре 230—250°.

Мука — 500 г, масло сливочное — 100 г, сахар — 100 г, яйца — 2 шт., сметана — 100 г, сода — 3 г.

ПЕЧЕНЬЕ СЛОБНОЕ С ОРЕХАМИ

Масло хорошо взбить, постепенно добавляя сметану, простоквашу, яйцо и сахар. Муку смешать с толчеными орехами, изюмом и содой, соединить со сметаной и быстро замесить. Через 15—20 мин тесто раскатать в виде бато-

на, придавить его, чтобы он стал плоским, смазать яйцом и выпечь.

Мука — 240 г, масло сливочное — 90 г, сметана — 120 г, протокваша — 120 г, яйца — 2 шт., сахар — 60 г, орехи — 90 г, изюм — 60 г, сода.

ПЕЧЕНЬЕ КРОКЕТЫ С ИЗЮМОМ

Яйцо растереть с сахаром, добавить сметану, масло, соль. Муку смешать с крахмалом и содой и соединить с растертой массой. Вымешенное до эластичности тесто вынести на холод на 10—15 мин. Затем тесто раскатать в батон, нарезать его на небольшие кусочки (размером с грецкий орех) и сформовать шарики, в которые закатать изюм. Готовые изделия уложить на смазанный маслом противень и выпекать при температуре 220—240°. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром.

Мука — 1 стакан, крахмал — 1 стакан, сахар — 0,5 стакана, масло сливочное — 3 ст. ложки, сметана — 0,5 стакана, яйцо — 1 шт., сода — 0,25 ч. ложки, соль — 0,25 ч. ложки, изюм — 1 стакан, пудра сахарная с ванильным сахаром — 0,5 стакана.

ПЕЧЕНЬЕ СУХАРИКИ

Просеянную муку смешать с содой, добавить яйца, сахар, масло сливочное, ванильный сахар и замесить тесто. Хорошо вымешенное тесто вынести на 15—20 мин на холод. Из теста скатать батончики толщиной 3—4 см, уложить их на противень, смазанный маслом, и выпекать при температуре 230—240° до сухого состояния. Батончики в охлажденном состоянии нарезать в виде сухариков, но не сушить.

Мука — 2 стакана, яйца — 3 шт., сахар — 1,25 стакана, масло сливочное — 3—4 ст. ложки, сода — 0,25 ч. ложки, ванильный сахар.

ПЕЧЕНЬЕ РОЖДЕСТВЕНСКОЕ

Взбить в пену белок и сахар, смешать со сливками и солью. Понемногу всыпать муку и размешивать до получения **густого** теста. Оставить в холоде на 1 час. Потом раскатать слоем толщиной **в** 1 см. Равномерно разложить

по тесту кусочки масла, потом сложить вчетверо и снова раскатать. Оставить в холоде еще на 10 мин, потом снова сложить вчетверо и раскатать, и так еще 2—3 раза. Оставить в холоде на 12—24 часа. Потом разрезать тесто на небольшие булочки и раскатать каждую слоем около 2 мм толщиной на ширину чайного блюдца. Несколько раз надрезать в середине, оставляя края нетронутыми. Выложить на смазанный маслом противень, посыпать сахарной пудрой **и** выпекать 15—20 мин при температуре 220°, пока печенье хорошо не подрумянится. Подать холодным.

Яйцо (желток) — 1 шт., сахар — 2 ст. ложки, сливки жирные — 300 г, мука — 400 г, масло сливочное — 100 г, соль, пудра сахарная.

ПЕЧЕНЬЕ СУХОЕ С КОРИЦЕЙ

Сметану, яйца, масло, сахарную пудру, корицу, соль соединить и растереть до однородной массы. Муку, смешанную с содой, просеять, ввести взбитую массу и замесить тесто крепкой консистенции, накрыть его салфеткой и вынести на холод на 25—30 мин. Затем из теста раскатать пласт толщиной 0,5 см, выемками нарезать всевозможные фигурки, выложить их на противень, смазанный маслом, сверху посыпать сахаром, смешанным с молотой корицей, и выпекать при температуре 220—230°.

Мука — 3 стакана, яйца — 2 шт., масло сливочное — 3 ст. ложки, сметана — 0,75 стакана, сахарная пудра — 0,5 стакана, корица молотая — 1 ч. ложка, сода — 0,5 ч. ложки, соль — 0,25 ч. ложки, сахар для посыпки — 1 ст. ложка.

ПЕЧЕНЬЕ ОРЕХОВАЯ СМЕСЬ

Муку смешать с содой, сахарной пудрой и ванильным сахаром, добавить масло, молоко и замесить тесто. Готовое тесто раскатать в пласт, нарезать разными формами фигуры, выложить их на смазанный маслом противень, смазать молоком, посыпать растертыми орехами, смешанными с сахаром, и **выпечь в** духовке.

Мука — 250 г, сода — 0,5 ч. ложки, сахарная пудра — 2 ст. ложки, ванильный сахар — 30 г, орехи растертые — 50 г, масло сливочное (или маргарин) — 60 г, молоко — 0,1 л.

ОРЕХОВЫЕ КРУЖКИ

Муку смешать с сахаром и жареными орехами, добавить натертое сливочное **масло**, желтки, углекислый аммоний, предварительно распустив его в **молоке**, и замесить тесто. Хорошо вымешенное тесто раскатать, нарезать формой фигуры в виде кружочков, выложить их на противень **и выпечь** в горячей духовке. Готовые и охлажденные изделия намазать вареньем, соединить и посыпать сахарной пудрой и ванильным сахаром.

Мука — 260 г, сахарная пудра — 4 ст. ложки, орехи жареные растертые — 100 г, масло сливочное (или маргарин) — 200 г, яйца (желтки) — 3 шт., молоко — 1 ст. ложка, углекислый аммоний — щепотка, варенье из смородины.

ПЕЧЕНЬЕ ПЛЕТЕНКИ

Муку **смешать** с содой и сахаром, добавить **масло**, желтки, яйцо, сметану и замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной **0,5 см** и нарезать из него узкие полоски, которые сложить в виде плетенки и **сформовать** фигуры в виде круга. Изделия смазать яйцом, выложить на слегка смазанный маслом противень и выпечь в горячей духовке.

Мука — 400 г, сода — 0,5 ч. ложки, сахарная пудра — 200 г, масло сливочное (или маргарин) — 150 г, яйца (желтки) — 2 шт., яйцо — 1 шт., сметана — 2 ст. ложки.

ПЕЧЕНЬЕ ЛИМОННОЕ
НА СМЕТАНЕ

Муку смешать с содой, сахарной пудрой и ванильным сахаром, добавить масло, желток, сметану, измельченную лимонную цедру и замесить тесто; поставить его на 1 час на холод. Затем раскатать в **пласт**, нарезать мелкими формами фигуры, выложить **их на** противень и выпечь в горячей духовке.

Мука — 200 г, сода — 3 г, сахарная пудра — 0,5 стакана, ванильный сахар — 15 г, масло сливочное (или маргарин) — 3 ст. ложки, яйцо (желток) — 1 шт., сметана — 0,05 л, лимонная цедра.

ПЕЧЕНЬЕ РУССКОЕ

Просеянную муку **смешать** с содой, сахарной пудрой, **размягченным** маслом или маргарином, сметаной, яйцом и замесить тесто. Готовое **тесто раскатать** на разделочной **доске, посыпанной** мукой, нарезать **выемками** различные фигурки, **выложить их на** противень, смазать **яйцом**, наколоть сверху вилкой **и выпечь** в горячей духовке.

Мука — 400 г, сода — 0,5 ч. ложки, сахарная пудра — 3 ст. ложки, масло сливочное (или маргарин) — 2 ст. ложки, сметана — 200 г, яйцо — 1 шт.

МАРЦИПАНЫ

Муку смешать с содой, сахаром и корицей, добавить измельченную лимонную цедру, молотую гвоздику, **масло**, яйцо, **орехи, миндаль, молоко** и замесить **крутое** (как на лапшу) тесто. Готовое тесто раскатать, нарезать **формами** фигуры в виде **кружочков, которые переложить на** смазанный маслом противень и выпечь в теплой духовке. Готовые изделия глазировать **лимонной помадкой**.

Для приготовления лимонной помадки сахар залить горячей водой, добавить лимонный сок, растительное масло; массу взбить до **загустения**.

Мука — 260 г, сода — 0,5 ч. ложки, сахарная пудра — 110 г, корица молотая — 1 ч. ложка, гвоздика — 3 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, яйцо — 1 шт., орехи (растертые) — 30 г, миндаль (растертый) — 20 г, лимонная цедра, немного молока.

ПЕЧЕНЬЕ СМЕТАННОЕ

Муку всыпать **в** миску, добавить сметану **и** маленькие кусочки масла, замесить и поставить охладить примерно на 1 час. Тесто раскатать на посыпанной мукой доске, разрезать **выемкой на** кусочки, положить на смазанный маслом противень, смазать желтком **и** посыпать сахаром. Выпекать в предварительно **нагретой** духовке при **200° 10—15 мин** до **появления** золотисто-желтой корочки.

Мука — 300 г, сметана густая — 300 г, масло сливочное — 190 г, яйца (желтки для смазки) — 2 шт., сахар — 150 г.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ С МЕДОМ

Муку перемешать с содой. Масло растереть с сахаром добела, в процессе перемешивания добавить мед, сметану, яйцо, овсяные хлопья и муку с содой. Все перемешать в **течение** 1—2 мин, раскатать тесто скалкой в тонкую лепешку (толщиной 3—5 мм) и сделать из него выемками различные фигурки.

Выпекать печенье 10—15 мин при температуре 200—220°.

Мука — 1 стакан, овсяные хлопья — 1 стакан, сахар — 0,5 стакана, мед — 0,5 стакана, сметана — 0,5 стакана, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 100г, сода — 0,5ч. ложки.

ПЕЧЕНЬЕ ВОЛЫНСКОЕ

Дрожжи растереть с сахаром (с третью нормы), соединить со сметаной, маслом, яйцами (оставив 1 белок), просеянной мукой и оставшимся сахаром. Замесить тесто, раскатать его в пласт толщиной 5—6 мм, смазать взбитым белком, посыпать сахаром и вырезать печенье фигурной выемкой. Выпекать при температуре 230—240° в течение 10—15 мин.

Мука — 500г, сахар — 150г, сметана — 200г, масло сливочное — 200г, яйца — 3 шт., дрожжи — 50г.

ПЕЧЕНЬЕ С КРАХМАЛОМ И СМЕТАНОЙ

Мускатный орех и кардамон мелко растереть, просеять через ситечко. Перемешать муку, соду, крахмал со смесью ореха с кардамоном, просеять.

Масло растереть с сахаром добела; размешивая, добавить сметану. Из всех продуктов замесить тесто, раскатать его в пласт толщиной 5 мм. Поверхность пласта смазать яйцом и кондитерским гребешком сделать на ней волнистые линии. Фигурной выемкой вырезать печенье, уложить на сухой противень; на каждое печенье положить по кусочку цукката и выпекать 15—20 мин, при температуре 220—230°.

Мука — 1 стакан, сахар — 0,5 стакана, сметана — 1 стакан, сода — 0,5ч. ложки, масло сливочное

(или маргарин) — 100г, крахмал — 1 стакан, кардамон — 2шт., мускатный орех — 0,5шт.

ПЕЧЕНЬЕ КОСИЧКИ

Сметану, яйца, сахар и соль перемешать до растворения соли и сахара. Предварительно размятое масло или маргарин сбивать в посуде деревянной лопаточкой в течение 5—8 мин, постепенно добавить смесь сметаны с яйцом, затем муку и быстро — **в** течение 20—30 секунд — замесить тесто.

Тесто раскатать в пласт толщиной 5—6 мм и разрезать на полоски шириной 14—15 см. Каждую полоску разрезать поперек на узкие полоски шириной 5—6 мм. Из трех полосочек сплести косички, положить на смазанный маслом противень, смазать яйцом, посыпать маком и выпекать 10—15 мин при температуре 220—240°.

Мука — 2 стакана, сахар — 0,5 стакана, масло сливочное (или маргарин) — 50—100г, яйцо — 1 шт., сметана (густая) — 4ст. ложки, сода — 0,25ч. ложки, соль — 0,25ч. ложки, яйцо для смазки, мак — 1ст. ложка.

ПЕЧЕНЬЕ ГЛАГОЛИКИ ШОКОЛАДНЫЕ

Растереть масло с сахаром, добавить сметану, яйца, корицу, 0,5 ст. ложки какао, хорошо размешать, ввести муку, смешанную с содой, и замесить тесто. Положить его в отсадочный мешок с зубчатой трубочкой, отсадить его на смазанный маслом противень в виде буквы «Г» и выпекать 8—10 мин при температуре 220—230°. Охлажденные **«Глаголики»** положить в ряд на стол и обсыпать сахарной пудрой; затем положить вдоль всего ряда полоску бумаги таким образом, чтобы она прикрыла середину **«Глаголиков»**. Обсыпать все печенье, включая и полоску бумаги, какао-порошком и осторожно снять бумагу. **«Глаголик»** посредине будет белым, а по концам темным.

Мука — 2 стакана, сахар — 1 стакан, масло сливочное — 2ст. ложки, сметана — 0,5 стакана, яйца — 6шт., какао-порошок — 1ст. ложка, сода — 0,5ч. ложки, корица — 0,25ч. ложки, сахарная пудра — 0,5ст. ложки.

ПЕЧЕНЬЕ СЛИВОЧНЫЕ ТРЕУГОЛЬНИКИ

Сливки растереть с сахаром, всыпать крахмал, слегка вымесить, ввести яйца, размягченное сливочное масло, просеянную муку с содой, лимонный сок и все тщательно вымесить. Тесто выложить на стол, раскатать в пласт толщиной 0,2—0,3 см и вырезать выемкой правильные треугольники. На середину каждого из них с помощью шприца выдавить повидло, края треугольников подогнуть внутрь и переложить печенье на противень. Выпекать при температуре 160—180°.

Для теста: мука — 3 стакана, сливки — 150 г, сахар — 1 стакан, крахмал — 50 г, яйца — 4 шт., лимонный сок — 2 г, сода — 0,2 ч. ложки.

Для украшения: повидло фруктовое — 100 г.

ПЕЧЕНЬЕ ФРУКТОВО-ОРЕХОВОЕ

Сахар тщательно растереть с маслом, ввести сметану, яйцо, просеянную муку с содой, ванилин и замесить тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 0,2 см и вырезать маленькие тарталетки. Выпечь их при температуре 180°. Украсить фруктовым повидлом (выдавить его шприцем в виде цветка) и подсушенными и измельченными орехами.

Для теста: мука — 2 стакана, сахар — 1 стакан, масло сливочное — 100 г, сметана — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., сода — 0,05 ч. ложки, ванилин — 1 г.

Для украшения: повидло фруктовое — 80 г, орехи грецкие — 80 г.

ПЕЧЕНЬЕ ПУШИСТОЕ

Картофель очистить, отварить на пару и протереть сквозь сито. Затем соединить его с растертым со сметаной сахаром, взбить до получения однородной массы, **всыпать** просеянную муку и замесить тесто. Переложить его в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и выдавить на противень в виде **лепешек**.

Белки охладить, взбить (они должны **увеличиться** в объеме в 3—4 раза); продолжая взбивать, ввести кислоту, влить тонкой струйкой доведенный до кипения **мед**. После этого добавить подсушенные и измельченные орехи, вымесить.

Получившуюся белковую массу выдавить с помощью шприца на картофельные лепешки в виде шарика. Выпекать при температуре до 100° в течение 30 мин до образования корочки на **шариках**.

Для теста: мука — 0,5 стакана, картофель — 400 г, сметана — 0,75 стакана, сахар — 0,75 стакана.

Для украшения: яйца (белки) — 3 шт., лимонная кислота — 0,25 ч. ложки, мед — 200 г, орехи — 150 г.

ПЕЧЕНЬЕ ПИКАНТНОЕ

Сахар тщательно растереть с маслом, ввести яйца, лимонную цедру, просеянную **муку** и замесить тесто. Выложить его на подпыленный мукой стол, раскатать в пласт толщиной 0,5—0,6 см, выемкой **в** виде сердечка вырезать лепешки и посередине их сделать круглое углубление. Переложить лепешки на противень и выпечь при температуре 220°.

Помидоры помыть, ошпарить **кипятком**, опустить в холодную воду, очистить **и** нарезать на кружочки. Сметану соединить с сахарной пудрой, вымесить до однородности, покрыть этой массой кружочки **из** помидоров, **уложить их на** печенье и залить оставшейся сметаной.

Для теста: мука — 2,5 стакана, сахар — 1,5 стакана, масло сливочное — 100 г, яйца — 4 шт., лимонная цедра — 5 г.

Для начинки и украшения: помидоры — 200 г, сметана — 4 ст. ложки, сахарная пудра — 1 стакан.

ПЕЧЕНЬЕ МЕДОВОЕ

Сахар соединить **со сметаной**, тщательно растереть, добавить **мед, корицу**, муку **с содой** и замесить тесто. Выложить его **на** подпыленный **мукой стол**, раскатать **в** пласт толщиной 0,3—0,4 см и вырезать лепешки разной формы. Переложить их на **смазанный** жиром противень и выпечь при температуре 200—210°. Готовое печенье покрыть **фруктовым** повидлом и посыпать тертым **шоколадом**.

Для теста: мука — 1,5 стакана, сахар — 0,75 стакана, сметана — 2 ст. ложки, мед — 200 г, корица — 2 г, сода — 0,1 ч. ложки.

Для украшения: повидло фруктовое — 100 г, шоколад — 100 г.

ПЕЧЕНЬЕ ОРЕХОВЫЕ ШАРИКИ

Орехи поджарить и пропустить через мясорубку. Мед подогреть, влить сливки, перемешать, всыпать подготовленные орехи, снова вымесить, добавить мускатный орех, сахарную пудру, коньяк, муку и все тщательно вымесить. Тесто раскатать, нарезать на небольшие кусочки, скатать их в шарики и переложить на противень. Выпекать при температуре 180°. Готовые шарики украсить с помощью шприца кружками из растопленного шоколада.

Для теста: мука — 0,6 стакана, орехи грецкие — 300 г, сливки (или сметана) — 150 г, мед — 150 г, сахарная пудра — 1 стакан, мускатный орех — 3 г, коньяк — 15 г.

Для украшения: шоколад — 50 г.

ПЕЧЕНЬЕ АБРИКОСОВОЕ

Ядра абрикосовых косточек обдать кипятком, очистить, поджарить до золотистого цвета, измельчить в порошок. Сливки смешать с сахарной пудрой, добавить тертый шоколад, измельченные ядра, просеянную с содой муку; все хорошо вымесить. Тесто (оно должно быть консистенции густой сметаны) переложить в кондитерский мешок с фигурной трубочкой, выдавить на слегка смазанный жиром противень и выпечь при температуре 180—200°. На середину готового печенья нанести подогретую до 50° белую помадку в виде точек.

Для приготовления белой помадки сахар залить горячей водой и перемешать до полного растворения. Поставить на сильный огонь и, не помешивая, варить. Когда сироп начнет закипать, снять пену, накрыть кастрюлю крышкой и варить до пробы «мягкий шарик» (охлажденная капля сиропа скатывается в мягкий шарик). Перед концом варки добавить в сироп 5 капель раствора лимонной кислоты (1:2 в горячей воде) на каждые 100 г взятого сахара. Затем сбрызнуть поверхность сиропа водой и быстро охладить. Охлажденный сироп взбивать лопаткой 15 мин, пока он не побелеет и не свернется в мелкокристаллическую массу. После этого размять помадку, нагреть до 45—50°, все время помешивая, и ввести ароматические **вещества**.

Для теста: мука — 1,5 стакана, ядра абрикосовых косточек — 400 г, сливки — 1,75 стакана, сахарная пудра — 1 стакан, шоколад — 20 г, сода — 0,2 ч. ложки.

Для украшения: белая помадка — 200 г.

Для помадки: сахар — 4 ст. ложки, вода — 3 ст. ложки, лимонная кислота — 5 капель (коньяк — 1 ст. ложка).

ПЕЧЕНЬЕ ИЗЫСКАННОЕ

Сахар перемешать со сметаной и яйцами, растереть до растворения кристаллов, всыпать поджаренные и измельченные грецкие орехи, просеянную муку, хорошо вымесить и переложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой. Выдавить печенье в виде шариков на смазанный жиром противень. Выпекать при температуре 220—240°. Когда печенье остынет, покрыть его растопленным шоколадом и посыпать измельченной лимонной цедрой.

Для теста: мука — 1,5 стакана, сахар — 0,75 стакана, сметана — 0,75 стакана, яйца — 4 шт., орехи грецкие — 300 г.

Для украшения: шоколад — 150 г, лимонная цедра — 25 г.

ПЕЧЕНЬЕ С МАРМЕЛАДОМ

Сахар растереть со сметаной, яйцом, повидлом до растворения кристаллов, всыпать муку с содой, ванилин и замесить тесто средней густоты. Переложить его в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и выдавить на лист в виде лепешек. Выпекать при температуре 220—230°. В протертое пюре из абрикосов **всыпать** сахар и уварить его. Остывшее печенье **заглазировать** горячим мармеладом из абрикосов.

Для теста: мука — 2,75 стакана, сметана — 1 стакан, сахар — 1 стакан, **яйцо** — 1 шт., повидло яблочное — 50 г, сода — 0,1 ч. ложки, ванилин — 1 г.

Для украшения: мармелад из абрикосов — 100 г (пюре из абрикосов — 50 г, сахар — 75 г).

ПЕЧЕНЬЕ С ГРИЛЬЯЖЕМ

Сахар соединить со сметаной, молоком, фруктовым повидлом, соком лимона, растереть до полного растворения кристаллов, всыпать муку, все тщательно вымесить. Рас-

катать тесто на подмыленном мукой столе в пласт толщиной 0,3 см и вырезать треугольные лепешки. Переложить их на противень и выпекать при температуре 220—230°. Когда **печенье** остынет, смазать его подогретым повидлом и посыпать просеянным грильяжем.

Для теста: мука — 3 стакана, сметана — 1 стакан, сахар — 0,75 стакана, молоко сгущенное — 2 ст. ложки, фруктовое повидло — 30 г, **сок** 1 лимона.

Для украшения: повидло фруктовое — 100 г, грильяж — 150 г.

ПЕЧЕНЬЕ ИДЕАЛЬНОЕ

Сахарную пудру растереть со сливками, подогретым медом, измельченными грецкими орехами, какао-порошком, просеянной мукой, все хорошо вымешать. Тесто на 5—10 мин поставить в холодное **место**, затем раскатать в пласт толщиной 0,4—0,5 см, нарезать прямоугольниками, переложить **на** противень и выпекать при температуре 180—200°.

Для теста: мука — 1 стакан, сливки — 0,5 стакана, сахарная пудра — 4 ст. ложки, мед — 300 г, орехи грецкие — 500 г, какао-порошок — 100 г.

ПЕЧЕНЬЕ БУТОНЧИКИ

Орехи поджарить и измельчить в порошок, цукаты мелко посечь. Сахар **смешать** со сливками, всыпать измельченные **орехи**, цукаты, муку. **Все** перемешать. Тесто переложить в кондитерский мешок **с** фигурной трубочкой и выдавить на смазанный жиром противень в виде бутонов. Выпекать при температуре 210—220°. На готовое печенье нанести растопленный **шоколад** в **виде** шмеля.

Для теста: мука — 1 стакан, орехи грецкие — 200 г, сахар — 1,5 стакана, сливки — 1 стакан, цукаты — 100 г.

Для украшения: шоколад — 100 г.

ПЕЧЕНЬЕ ГВОЗДИКА

Сметану растереть с сахаром, добавить **яйца**, какао-порошок, очищенный, поджаренный и измельченный миндаль, молотые зерна гвоздики, просеянную **муку**, соду.

Все хорошо вымешать. Раскатать тесто в пласт толщиной 0,3 см, нарезать ромбиками, переложить на смазанный жиром противень. Выпекать при температуре 160—170°.

Для теста: мука — 4 стакана, сметана — 3 ст. ложки, сахар — 1 стакан, яйца — 5 шт., какао-порошок — 2 ст. ложки, миндаль — 50 г, гвоздика — 8—10 г, сода — 0,2 ч. ложки.

КОЛЬЦА С МИНДАЛЕМ

Из муки, масла, сметаны, яиц, сахара и соды замесить тесто. Поставить его на холод. Через полчаса раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать зубчатой выемкой кольца. Затем положить их на противень, смазать яйцом и посыпать толченым миндалем. Выпечь при умеренной температуре.

Мука — 270 г, масло сливочное — 90 г, сметана — 90 г, яйца — 2 шт., сахар — 90 г, миндаль — 150 г, сода.

ПАЛЬЧИКИ

Маргарин растереть со сметаной, добавить погашенную уксусом соду, муку и замесить тесто (тесто не должно быть очень крутым), раскатать, нарезать полосками. Их в свою очередь нарезать на треугольники, на каждый положить повидло и свернуть в виде трубочки. Выпечь при температуре 220—230° и посыпать сахарной пудрой.

Маргарин сливочный — 200 г, сметана — 200 г, мука — 1—1,5 стакана, сода, уксус, повидло, сахарная пудра.

ПЕЧЕНЬЕ ЛЕПЕШКА ПЕСОЧНАЯ

Маргарин, сахар, ванильный сахар и яйца взбить до образования устойчивой пены; муку просеять и добавить к полученной массе. Тесто должно быть жидким. Заполнить им кондитерский мешок и отсадить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень лепешки одинаковой величины. Выпустить сверху немного конфитюра и выпекать на среднем огне до образования золотисто-желтой корочки.

Для теста: маргарин — 150 г, сахар — 150 г, сахар ванильный — 2 пакетик, яйца — 1—2 шт., мука — 1 стакан, крахмал — 1 стакан, **соль**.

Для смазывания: яйцо (желток) — 1 шт.

Для украшения: конфитюр (мармелад или желе).

ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ

Желтки растереть с сахаром до бела, добавить масло и тщательно размешать. Взбить белки в крепкую пену, осторожно перемешать с приготовленной массой, добавить ванилин, соду, муку и замесить тесто (можно добавить орехов). Нарезать его кусками и пропустить через мясорубку со специальной насадкой, отрезая небольшие полоски подходящего теста. Выложить их на лист и выпечь в негорячей духовке.

Яйца — 2 шт., сахар — 1 стакан, масло сливочное — 1 пачка, ванилин, мука, сода.

ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ

Размягченное **масло** растереть с сахаром до бела, всыпать просеянную муку, положить яйца и осторожно вымешать. Тесто раскатать и фигурными выемками нарезать печенье. Посыпать его сахаром и выпечь в умеренно нагретой духовке.

Масло сливочное — 300 г, сахар — 1 стакан, мука — 2,5 стакана, яйца — 3 шт.

ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ НА ДРОЖЖАХ

Просеянную муку насыпать на доску. Сделав углубление, положить туда маргарин. Ввести растворенные в воде дрожжи и замесить однородное, без комков тесто. Ком разделить на небольшие кусочки. Раскатать их в сахаре в жгутики диаметром 2,5—3 см, жгутики разрезать ножом на дольки длиной 12—15 мм и сразу же выпекать при температуре не выше 180—200° до золотистого-коричневого цвета. Изделия не нужно ставить на расстойку, **иначе** они не будут рассыпчатыми.

Мука — 350 г, маргарин сливочный — 250 г, дрожжи — 25 г, вода — 1,5 ст. ложки, сахар — 1 стакан.

ПЕЧЕНЫ ТВОРОЖНОЕ

/ вариант. Продукты смешать, раскатать тесто в пласт толщиной примерно 8 мм, посыпать сахаром и нарезать небольшими **квадратиками**. Выпекать при температуре 230°. Квадратики можно посыпать тертым шоколадом с сахаром.

Мука — 250 г, сахар — 2 ст. ложки, творог — 200 г, сода — 2 г, соль — 5 г.

II вариант. Масло **и** творог растереть, смешать с мукой. Тесто тонко раскатать (как на вареники), нарезать квадратиками. Белок взбить и смешать с орехами, добавить сахар. Этот фарш положить на середину каждого квадратика, слепить противоположные углы. Когда печенье будет готово, посыпать его сахарной пудрой.

Мука — 2—3 стакана, масло сливочное — 200 г, творог — 200 г, сахар — 1 стакан, орехи (измельченные) — 1 стакан, яйцо — 1 шт.

ПЕЧЕНЬЕ КРОКЕТЫ

Разведенные в молоке дрожжи растереть с сахаром и яйцом. Постепенно к ним добавить масло, ванильный сахар, соль. Массу хорошо перемешать и соединить с мукой и крахмалом, **заранее** перемешанными. В тесто добавить рубленые и слегка поджаренные ядра грецкого ореха. Тесто вынести на холод на 5—6 часов. Затем скатать его в жгут и нарезать на ровные кусочки, из которых сформовать круглые шарики (крокеты) размером в грецкий орех. Сформованные крокеты уложить на противень, смазанный маслом. Выпекать крокеты при температуре 220—240°.

Мука — 1 стакан, крахмал — 1 стакан, сахар — 1 стакан, масло сливочное — 5 ст. ложек, яйцо — 1 шт., молоко — 3 ст. ложки, орехи (ядра) — 1 стакан, дрожжи — 50 г, соль — 0,25 ч. ложки, сахар ванильный.

ПЕЧЕНЬЕ С КАКАО

Масло растереть с сахаром, постепенно добавить желтки, муку и влить остывшее какао. Перемешать, выложить тесто в кондитерский мешок и отсадить на покрытый **про-**

масленной бумагой противень в виде кружочков или полосок. Выпекать в нежаркой духовке.

Мука — 400 г, яйца (желтки) — 9 шт., сахар — 150 г, какао-порошок — 60 г, масло сливочное — 300 г.

ПЕЧЕНЬЕ НА ДРОЖЖАХ

Муку просеять, добавить разведенные в молоке дрожжи, размягченный маргарин (можно жир), сахар, соль, яйцо и замесить тесто. В качестве пряностей можно добавить ванилин или натертую лимонную цедру. Тесто раскатать толщиной 3 мм, вырезать разнообразными фигурки, смазать яйцом и посыпать сахаром. Выпекать на смазанном жиром противне при средней температуре около 10 мин.

Мука — 250 г, дрожжи — 50 г, маргарин — 50 г, сахар — 4 ст. ложки, яйцо — 1 шт., молоко — 4 ст. ложки, ванилин, соль.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ РАССЫПЧАТОГО ТЕСТА

Муку высыпать на дощечку, в углубление вбить яйцо, добавить кусочками маргарин и все остальные продукты. Затем все это порубить ножом и хорошо перемешать руками. Оставить на 30 мин в прохладном месте. Затем тесто раскатать (до 3 мм), вырезать всевозможные фигурки, смазать взбитым яйцом и выпекать около 10 мин при средней температуре.

Мука — 250 г, яйцо — 1 шт., маргарин — 125 г, сахар — 2,5 ст. ложки, сахар ванильный — 1 пакетик, миндаль — 3 шт. (или немного натертой лимонной цедры).

ПЕЧЕНЬЕ УШКИ

Размягченное масло смешать с измельченным на терке сыром, добавить соль, просеянную муку и замесить тесто. Выдержать его на холоде 15—20 мин, затем раскатать в пласт толщиной 5 мм и выемками вырезать кружочки. Свернуть их ушками и выпекать 10—15 мин при температуре 220—230°.

Мука — 350 г, масло сливочное — 350 г, сыр твердый — 350 г, соль — 15 г.

ПЕЧЕНЬЕ ЧЕРНО-БЕЛОЕ

Приготовить рассыпчатое тесто. Для этого муку высыпать в миску, вбить яйцо, добавить кусочками маргарин, сахар, соль, ванильный сахар. Затем все порубить ножом и хорошо перемешать руками. Оставить на 30 мин в прохладном месте. Тесто разделить на две части. В одну часть добавить какао, сахарную пудру и 1—2 ложки жидкости. Обе части теста раскатать в две пластины, смазать белком и водой, сложить их вместе и скатать в трубочку. Острым ножом нарезать кружочки около 0,5 см шириной. Положить на слегка смазанный жиром противень и выпекать при средней температуре около 15 мин.

Мука — 250 г, яйцо — 1 шт., маргарин — 125 г, сахар — 2,5 ст. ложки, сахар ванильный — 1 пакетик, какао-порошок — 15 г, пудра сахарная — 1 ст. ложка.

ПЕЧЕНЬЕ ВАТРУШКИ

Маргарин тщательно растереть с сахарной пудрой до получения однородной массы, добавить яйцо и продолжать перемешивать до полного растворения кристаллов сахара. После этого в массу ввести питьевую соду, нейтрализуя ее несколькими каплями сока лимона или уксусом, для ароматизации — ванилин, корицу. В подготовленную массу засыпать муку и быстро замесить тесто. Тесто должно быть нежным, легким, пластичным.

Круглой выемкой (диаметром 3 см) или рюмкой вырезать из теста лепешки, в центре их сделать углубления. Края лепешек смазать желтком, углубления заполнить густым яблочным или сливовым джемом, брусничным вареньем, протертой с сахаром клюквой или творожным сырком. Эти начинки при выпечке обычно не растекаются, начинки с большим количеством сиропа лучше не использовать, т. к. при выпечке сироп может вытечь, пригореть, а готовые изделия будут иметь непривлекательный вид.

Можно приготовить двухцветное песочное печенье: светлое и темное. Для получения темного печенья в тесто необходимо добавить 1—2 ст. ложки какао.

Маргарин — 250 г, пудра сахарная (или сахар) — 1 стакан, яйцо — 1 шт., мука — 8 ст. ложек, сода, соль.

ПЕЧЕНЬЕ ВЗБИВНОЕ

Белки взбить в крепкую пену, постепенно подсыпая сахар, смешать его с белками, после чего всыпать муку с ванильным сахаром и все хорошо вымесить до однородной массы. Готовое тесто выложить в бумажный кондитерский мешочек с обрезанным концом и отсадить на противень, смазанный маслом и охлажденный, в виде всевозможных фигурок, колечек, спиралек и т. д.

Выпекать печенье при температуре **180—200°** в течение 10-15 мин.

Мука — 0,5 стакана, сахар — 0,5 стакана, яйца (белки) — 3 шт., сахар ванильный.

ПЕЧЕНЬЕ ВЗБИВНОЕ С МАКОМ

Белки взбить, добавить постепенно сахар (половину порции). Затем всыпать остальной сахар, хорошо вымесить массу и выложить ее на противень, покрытый пергаментом, в виде небольших лепешечек, которые слегка посыпать промытым и просушенным маком.

Выпекать печенье при температуре **110—130°** в течение 25—30 мин. Мак можно заменить мелко рубленными орешками.

Яйца (белки) — 4 шт., сахар — 1 стакан, мак — 0,5 стакана.

ПЕЧЕНЬЕ С ИЗЮМОМ

Просеянную муку с охлажденным маслом порубить ножом до состояния мелкой крупки. Яйца растереть с сахаром и ванильным сахаром и соединить с рубленой мукой. Тесто вынести на холод на 30—40 мин, после чего раскатать в длинные колбаски, которые пропустить через мясорубку. Выходящее из мясорубки тесто отрезать ровными порциями, не допуская сминания теста. Сформованные изделия разложить на противне, посыпанном мукой. На каждое изделие сверху положить по несколько изюминок, вдавливая их в тесто.

Выпекать при температуре **240—260°** в течение 10—15 мин. Готовое печенье снимать охлажденным.

Мука — 2 стакана, масло сливочное — 4 ст. ложки, яйца — 2 шт., сахар — 0,5 стакана, изюм — 0,5 стакана, ванильный сахар.

ПЕСОЧНИКИ

Приготовить песочное тесто. Для этого муку просеять, смешать с содой, масло и сахар растереть до пышного состояния, постепенно добавить желтки и соль. Все хорошо перемешать и влить в муку, быстро замесить тесто и хорошо его вымесить до получения однородной массы. Вынести на холод на 20—30 мин, потом раскатать в пласт толщиной 1 см, из которого нарезать выемками всевозможные фигурки, уложить их на противень, подпыленный мукой, смазать яйцом и посыпать рубленым миндалем.

Выпекать песочники при температуре **230—250°** до золотистого цвета. Готовые изделия не снимать с противня до охлаждения, так как в горячем виде они ломаются.

Мука — 2,5 стакана, масло сливочное — 300 г, яйца (желтки) — 3 шт., миндаль (очищенный) — 1 стакан, сахар — 1 стакан.

ПЕЧЕНЬЕ ЧАЙНОЕ С АНИСОМ

Яйца смешать с сахаром и поставить на огонь, непрерывно сбивая. Нагреть до теплого состояния, снять с огня, взбить до увеличения в объеме в **три** раза и до загустения. Затем добавить анис и муку, все хорошо перемешать. Тесто выложить в кондитерский мешок и выпустить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, в виде всевозможных фигурок. Фигурки посыпать сахаром и поставить в теплое место на 40—45 мин до образования на поверхности печенья легкой корочки.

Выпекать при температуре **200—220°** до образования румяной корочки по краям.

Мука — 1,25 стакана, сахар — 1 стакан, яйца — 5 шт., анис — 1 ч. ложка.

ПЕЧЕНЬЕ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ,

Ядра рубленого грецкого ореха (1 стакан) поджарить и растолочь с сахаром **или** пропустить через мясорубку, после

чего смешать с мукой, маслом, желтками и вином. Хорошо перемешанное тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и нарезать круглой выемкой или стаканом лепешки, которые выложить на противень, смазанный маслом. Каждую лепешку смазать желтком, на середину положить четвертинку ядра грецкого ореха.

Выпекать печенье при температуре 230—240° в течение 25—30 мин.

Орех грецкий (очищенный) — 2 стакана, мука — 1 стакан, масло сливочное — 4 ст. ложки, сахар — 0,5 стакана, яйца (желтки) — 2 шт., вино — 1 ст. ложка.

ШАКЕР-ПУРИ

Сливочное масло растереть с сахарной пудрой, яйцами и молоком, добавить ванильный сахар и мелко растолченный аммоний. Массу тщательно перемешать, всыпать муку и замесить тесто **крепкой** консистенции. Тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 1—1,5 см и стаканом нарезать фигурки в виде полумесяца. Выпекать при температуре 220—250° в течение 25—30 мин.

Мука — 3,5 стакана, масло сливочное — 4—5 ст. ложек, сахарная пудра — 1 стакан, яйцо — 1 шт., молоко — 0,5 стакана, аммоний углекислый — 0,5 ч. ложки, ванильный сахар — 0,25 пакетика.

КУРАБЬЕ

Масло тщательно растереть с сахарной пудрой и яйцами, добавить углекислый аммоний и **ванильный** сахар. Затем в растертую массу всыпать муку и растереть все до однообразной массы. Готовое тесто, прикрытое салфеткой, оставить для отлежки на 8—10 мин. После этого тесто раскатать в пласт толщиной 12—15 мм и нарезать на крупные квадраты.

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

Мука — 3,5 стакана, масло сливочное — 150 г, сахарная пудра — 0,5 стакана, яйца — 5 шт., ванильный сахар — 0,25 стакана, аммоний углекислый — 0,5 ч. ложки.

ПЕЧЕНЬЕ МЕЛКОЕ

Яйца, смешанные с сахаром, поставить на легкий огонь, **взбить** венчиком до состояния густой сметаны, затем снять с огня, **слегка** охладить и смешать с **мукой**, ванильным сахаром и маслом. Хорошо перемешанное тесто выложить на противень, смазанный маслом, в виде небольших лепешек. Лепешки посыпать сахаром, дать **постоять** 5—6 мин и выпекать при температуре 260—280°.

Мука — 1,5 стакана, сахар — 1 стакан, яйца — 4 шт., масло сливочное — 5 ст. ложек, ванильный сахар — 0,25 пакетика.

ПЕЧЕНЬЕ, ГЛАЗИРОВАННОЕ РОМОВОЙ ПОМАДКОЙ

Муку смешать с содой и **сахаром**, добавить масло или маргарин, желтки, немного рома и замесить тесто. Готовое тесто раскатать в пласт, нарезать различные фигурки, выложить их на смазанный маслом противень и выпечь в **теплой духовке**. Готовые изделия **глазировать** ромовой помадкой.

Для приготовления ромовой помадки сахар залить горячей водой, ромом и взбить до загустения массы.

Для теста: мука — 320 г, сода — 3 г, сахарная пудра — 120 г, масло сливочное (или маргарин) — 2 ст. ложки, яйца (желтки) — 2 шт., немного рома.

Для помадки: пудра сахарная — 200 г, вода горячая — 2 ст. ложки, ром — 2 ст. ложки.

ПЕСОЧНЫЕ КРУЖКИ ДЖЕМОМ И МИНДАЛЕМ

Муку смешать с **сахарной пудрой**, измельченными лимонной цедрой, миндалем, маслом и замесить тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 4 мм и нарезать **формами** фигуры в **виде** кружочков, которые смазать яйцом, посыпать измельченным миндалем, выложить на противень и **выпечь в теплой духовке**. Готовые и охлажденные изделия **намазать клубничным джемом и** соединить;

*Мука — 250 г, сахарная пудра — 120 г, миндаль **растертый** — 200 г, масло сливочное (или маргарин) — 200 г, лимонная цедра, измельченный миндаль для **посыпки**, клубничный джем.*

ПЕЧЕНЬЕ ШОКОЛАДНЫЕ КРУЖКИ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ ЛИМОННОЙ ПОМАДКОЙ

Муку смешать с содой и сахаром, добавить масло, тертый шоколад, желток и замесить тесто. Вымешенное тесто раскатать в пласт, нарезать формой кружки с фигурными краями, выложить их на слегка смазанный маслом противень и выпечь в разогретой духовке. Готовые изделия глазировать лимонной помадкой.

Для приготовления лимонной помадки взбить белок с сахаром и лимонным соком в густую массу.

Для теста: мука — 200 г, сода — 0,5 ч. ложки, сахарная пудра — 60 г, **масло** сливочное — 100 г, шоколад — 50 г, яйцо (желток) — 1 шт.

Для помадки: яйцо (белок) — 1 шт., сахарная пудра — 130 г, лимонный сок — 2 **ст.** ложки.

ПЕЧЕНЬЕ С ФЕНХЕЛЕМ

Муку смешать с молотым фенхелем и сахаром, добавить яйца, жир, измельченную лимонную цедру, изюм, растертый миндаль и замесить тесто. Хорошо вымешенное тесто разделить на две части, каждую раскатать на доске в виде жгута, **который** переложить на смазанный маслом противень и выпекать в духовке, пока тесто не подрумянится. Готовое, еще теплое изделие нарезать косыми срезами на тонкие ломтики.

Мука — 200 г, фенхель молотый — 1 ч. ложка, сахарная пудра — 150 г, яйца — 2 шт., жир — 1 **ст.** ложка, изюм — 50 г, миндаль растертый — 50 г, лимонная цедра.

ПЕЧЕНЬЕ МАКОВЫЕ ШАРИКИ

Муку смешать с корицей, сахаром и маком, добавить масло, яйцо и замесить тесто. Сформовать из теста маленькие шарики, в каждый положить, орех или немного джема. Шарики соединить по три штуки, переложить их на противень и выпечь в горячей духовке.

Мука — 300 г, сахарная пудра — 210 г, мак толченый — 150 г, масло сливочное (или маргарин) — 250 г, яйцо — 1 шт., корица молотая — щепотка.

ПЕЧЕНЬЕ ОРЕХОВЫЕ КРУЖКИ

Муку смешать с орехами, сахарной пудрой, маслом. Хорошо вымешенное тесто пропустить через мясорубку с фигурной решеткой, сформовать из теста фигуры в виде кружочков, выложить их на противень и выпечь в горячей духовке. Готовые изделия посыпать сахарной пудрой.

Мука — 400 г, орехи растертые — 110 г, сахарная пудра — 100 г, масло сливочное (или маргарин) — 150 г.

ОРЕХОВЫЕ ЗВЕЗДОЧКИ С ВАРЕНЬЕМ

Муку смешать с сахарной пудрой, орехами, маслом, желтками, дрожжами, предварительно распущенными в молоке, и замесить тесто. Готовое тесто раскатать в пласт и нарезать формой фигуры в виде звездочек. Половину фигур смазать яйцом, украсить грецкими орехами, все изделия выложить на противень и выпечь в духовке. Готовое печенье намазать вареньем и соединить.

Мука — 500 г, сахарная пудра — 100 г, орехи (растертые) — 100 г, масло сливочное — 250 г, яйца (желтки) — 3 шт., молоко — 0,1 л, дрожжи — 30 г, любое варенье.

ПЕЧЕНЬЕ ШОКОЛАДНЫЕ ПОЛУМЕСЯЦЫ

Муку **смешать** с сахарной пудрой, добавить орехи, на-тертое масло, желтки и замесить тесто. Раскатать его в пласт, нарезать формой в виде полумесяцев фигурки, выложить их на противень и выпечь в горячей духовке. Готовые изделия глазировать шоколадной помадкой.

Для приготовления шоколадной помадки шоколад с сахаром залить водой, поставить на огонь и, постоянно помешивая, варить 3 мин. Затем массу охладить, ввести в нее масло и взбить до загустения.

Для теста: мука — 150 г, сахарная пудра — 2 **ст.** ложки, орехи растертые — 50 г, масло сливочное (или маргарин) — 100 г, яйца (желтки) — 2 шт.

Для шоколадной помадки: шоколад — 50 г, сахарная пудра — 3 **ст.** ложки, вода — 0,33 л, масло сливочное (или маргарин) — 1 **ст.** ложка.

ПЕЧЕНЬЕ ЛИМОННОЕ

Масло и маргарин порубить с мукой, добавить сахарную пудру, желтки, сок и измельченную лимонную цедру, дрожжи, которые предварительно распустить в молоке, и замесить тесто. Готовое тесто раскатать на посыпанной мукой доске, вырезать из него маленькими формами фигуры, смазать их белком, посыпать измельченными орехами и сахаром, переложить на смазанный маслом противень и выпекать в средне нагретой духовке.

Мука — 300 г, пудра сахарная — 50 г, масло сливочное (или маргарин) — 150 г, яйца (желтки) — 2 шт., сок и цедра 1 лимона, дрожжи — 30 г, молоко — 3 ст. ложки, орехи, сахар.

ПЕЧЕНЬЕ ЛИМОННЫЕ ПРЯМОУГОЛЬНИКИ

Масло с мукой порубить ножом, добавить сахарную пудру, желтки, измельченную лимонную цедру и замесить тесто. Готовое тесто разделить на три части и сформовать в виде небольших кусочков, которые раскатать в пласт, нарезать прямоугольники, переложить их на противень и выпечь в духовке. Готовые и охлажденные изделия намазать вареньем и соединить.

Мука — 750 г, масло сливочное — 500 г, сахарная пудра — 250 г, яйца (желтки) — 3 шт., лимонная цедра, варенье из смородины.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ КАКАО С НАЧИНКОЙ

Муку просеять, смешать с содой, ванильным сахаром и сахарной пудрой, добавить масло, яйцо и замесить тесто. Готовое тесто разделить на три части, одну часть отложить, в остальное тесто добавить какао. Оба вида теста на 1 час поставить в холодильник.

Из темного теста раскатать длинный жгутик; светлое раскатать в пласт, который свернуть в рулет, а в него — жгутик из темного теста, предварительно намазав его кокосовой начинкой. Приготовленное таким образом тесто нарезать поперек на тонкие ломтики, уложить на противень и выпечь в умеренно теплой духовке.

Для приготовления кокосовой начинки растереть белок сахарной пудрой в пену, добавить кокосовую муку и размешать.

Для теста: мука — 350 г, сода — 0,5 ч. ложки, ванильный сахар — 30 г, сахарная пудра — 150 г, масло сливочное (или маргарин) — 140 г, яйцо — 1 шт., какао-порошок — 15 г. Для начинки: яйцо (белок) — 1 шт., сахарная пудра — 2,5 ст. ложки, мука кокосовая — 80 г.

ДВУХЦВЕТНЫЕ КОЛЕЧКИ

Просеянную муку смешать с содой, сахарной пудрой и ванильным сахаром, добавить яйца, натертое масло; массу размешать и разделить на две части. В одну часть добавить какао; каждую часть тщательно вымесить. Тесто светлое (без какао) раскатать в пласт толщиной 3 мм, также раскатать тесто темное (с какао). На светлое тесто положить темное тесто, оба свернуть в рулет, обернуть полотенцем и поместить в холодное место. Затем рулет из теста нарезать ломтиками толщиной до 1 см, которые уложить на противень не плотно друг к другу, поскольку при выпечке тесто растекается. Выпекать печенье в теплой духовке.

Мука — 500 г, сода — 0,5 ч. ложки, сахарная пудра — 200 г, ванильный сахар — 30 г, яйца — 2 шт., масло сливочное (или маргарин) — 200 г, какао-порошок — 1 ст. ложка.

ДВУХЦВЕТНЫЕ ПЛЕТЕННЫЕ КОЛЕЧКИ

Муку смешать с сахарной пудрой и ванильным сахаром, добавить масло, желтки, измельченную лимонную цедру и замесить тесто, которое разделить на две части. Одну часть теста «подкрасить», добавив какао. Светлое и темное тесто раскатать отдельно на два пласта, которые нарезать на куски, снова раскатать на тонкие жгуты и сплести из них косички (один жгут из светлого теста, другой — из темного). Из косичек сформовать фигуры в виде колец, которые переложить на слегка смазанный противень, смазать яйцом и выпечь в теплой духовке.

Мука — 320 г, сахарная пудра — 80 г, ванильный сахар — 30 г, масло сливочное (или маргарин) — 150 г, яйца (желтки) — 2 шт., лимонная цедра, какао-порошок для подкраски теста.

КОЛЕЧКИ С БЕЛКОВОЙ ПЕНОЙ И ВАРЕНЬЕМ

Муку смешать с сахарной пудрой, добавить измельченную лимонную цедру, масло или маргарин, желтки и замесить тесто. Готовое тесто раскатать на посыпанной мукой разделочной доске, маленькой круглой формой нарезать кружочки, выложить их на противень и выпечь в духовке. Готовые изделия украсить с помощью корнетика белковой пеной и поставить в духовку, чтобы пена подсохла.

Охлажденные песочные кружочки намазать вареньем и соединить по два намазанной поверхностью.

Для приготовления белковой пены белки взбить в густую пену, добавить сахарную пудру и ванильный сахар и снова взбить до загустения.

Мука — 250 г, сахарная пудра — 2 ст. ложки, масло сливочное (или маргарин) — 250 г, яйца (желтки) — 3 шт., лимонная цедра, варенье из красной смородины.

ДЛЯ белковой пены: яйца (белки) — 3 шт., сахарная пудра — 1 стакан, ванильный сахар — 30 г.

ПЕЧЕНЬЕ ВАНИЛЬНАЯ СМЕСЬ

Просеянную муку смешать с содой, сахарной пудрой, ванильным сахаром, маслом, яйцами и замесить тесто, которое оставить на 2 часа. Потом тесто раскатать, сверху наколоть вилкой, нарезать различными формами фигурки, переложить их на смазанный маслом противень и выпечь в духовке.

Мука — 300 г, сода — 3 г, сахарная пудра — 130 г, ванильный сахар — 30 г, масло сливочное (или маргарин) — 120 г, яйцо — 1 шт.

ПЕЧЕНЬЕ НОВОГОДНЯЯ СМЕСЬ

Муку смешать с содой, ванильным сахаром и сахарной пудрой, добавить жир, яйца и замесить тесто, которое разделить на две части. В одну часть ввести какао. Каждый кусок теста раскатать и нарезать фигуры в виде кружочков. Кружочки из белого теста смазать молоком и посыпать сахаром; все изделия выложить на противень и вы-

печь в горячей духовке. Готовые и охлажденные колечки намазать вареньем и соединить, причем белое колечко положить на темное.

Мука — 600 г, сода — 15 г, ванильный сахар — 30 г, сахарная пудра — 300 г, жир — 250 г, яйца — 2 шт., какао-порошок — 30 г, варенье из смородины.

МОРКОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ ЗВЕЗДОЧКИ

Масло смешать с сахарной пудрой и ванильным сахаром, добавить в массу мелко натертую морковь, муку с содой и замесить тесто. Готовое тесто раскатать в пласт, нарезать формой в виде звездочек фигуры. Из половины фигур вырезать формой меньшего размера в виде звездочек или кружочков фигуры поменьше, выложить их на слабо смазанный маслом противень и выпечь в горячей духовке. Готовые изделия намазать вареньем и соединить обе разные фигуры — фигуру меньшего размера с крупной фигурой.

Масло сливочное — 130 г, сахарная пудра — 2 ст. ложки, ванильный сахар — 30 г, морковь (мелко натертая) — 150 г, мука — 150 г, сода — 0,5 ч. ложки, варенье из смородины.

ПЕЧЕНЬЕ ЗВЕЗДОЧКИ С МИНДАЛЕМ

Муку смешать с сахаром, добавить масло, яйца и замесить тесто. Готовое тесто раскатать в пласт, нарезать формой в виде звездочек. Фигуры из теста смазать желтком, посыпать сахарной пудрой и очищенным измельченным миндалем, выложить на противень и выпечь в духовке. Готовые изделия намазать вареньем и соединить.

Мука — 550 г, сахарная пудра — 1 стакан, масло сливочное (или маргарин) — 370 г, яйца — 2 шт., миндаль для посыпки, варенье из смородины.

ОРЕХОВЫЕ РУЛЕТКИ С НАЧИНКОЙ

Муку, сахар, масло, дрожжи, которые предварительно распустить в молоке, тщательно вымесить, массу оставить на расстойку на полчаса. В это время приготовить начин-

ку. Затем тесто раскатать в тонкий пласт, намазать начинкой и свернуть в рулет, который в **сыром** виде нарезать ломтиками толщиной в 1 см. Ломтики выложить на противень (причем **уложить** не плотно друг к другу) и выпечь в горячей **духовке**.

Для приготовления начинки взбить белки с сахаром в густую пену, добавить орехи, ванильный сахар и перемешать.

Для теста: мука — 200 г, сахарная пудра — 1 ст. ложка, масло сливочное (или маргарин) — 140 г, молоко — 1 ст. ложка, дрожжи — 20 г.

Для начинки: сахарная пудра — 170 г, яйца (белки) — 2 шт., орехи растертые — 170 г, ванильный сахар — 30 г.

ПЕЧЕНЬЕ МЕДВЕЖЬИ ЛАПКИ

Порубить масло с мукой, добавить миндаль, сахар, корицу, какао, измельченную лимонную цедру, **молотую** гвоздику, желтки и замесить тесто; **оставить его** на 1 час в холодном месте. Готовое тесто выложить в формы в виде **лапок**, заполняя формы тестом на 3/4, **поставить** их на противень и **выпечь** в теплой духовке. Готовые, еще теплые изделия выложить из форм и посыпать сахарной пудрой.

Мука — 270 г, масло сливочное (или маргарин) — 210 г, миндаль (растертый) — 100 г, сахарная пудра — 160 г, какао-порошок — 30 г, гвоздика — 4 шт., яйца (желтки) — 4 шт., корица молотая — щепотка, лимонная цедра.

ПЕСОЧНЫЕ ШАРИКИ С ФРУКТАМИ

Масло порубить с мукой, добавить орехи, сахарную пудру, ванильный сахар, желтки и замесить тесто, которое поставить в холодное место на расстойку. **Готовое** тесто раскатать в жгут, нарезать на куски одинаковой длины, в середину каждого куса положить **засахаренные** или консервированные фрукты и **сформовать** из теста фигуры в виде круглых шариков. Готовые изделия **переложить** на противень и выпечь в умеренно **теплой** духовке. Готовые, еще **горячие** изделия обвалять в **ванильном** сахаре.

Мука — 300 г, масло сливочное (или маргарин) — 200 г, орехи растертые — 100 г, сахарная пудра — 40 г, ванильный

сахар — 30 г, яйца (желтки) — 2 шт., засахаренные или консервированные фрукты.

ПЕЧЕНЬЕ ОРЕХОВОЕ БАШЕНКИ

Яйцо, желток, сахар и измельченную лимонную цедру взбить до загустения массы. Добавить муку и орехи. Готовым тестом наполнить отсадочный (кондитерский) мешок с гладкой трубкой, выдавить из него небольшими порциями тесто — в виде башенок — на смазанный маслом противень и выпечь в умеренно теплой духовке.

Яйцо — 1 шт., яйцо (желток) — 1 шт., сахарная пудра — 70 г, мука — 100 г, орехи растертые — 80 г, лимонная цедра.

ЛИМОННЫЕ СЕРДЕЧКИ С БЕЛКОВОЙ ПЕНОЙ

Порубить масло с мукой, добавить сахар, измельченную лимонную цедру, желтки, быстро замесить тесто и поставить в холодное место. Готовое тесто раскатать на посыпанной мукой разделочной доске, нарезать из теста формой в виде сердечка фигуры, смазать их белковой пеной, выложить на противень и выпечь в духовке. Готовые и охлажденные изделия соединить, намазав их вареньем (те стороны, которые без **белковой** пены).

Для приготовления белковой пены: белки взбить в густую пену, добавить сахарную пудру и взбить над паром до загустения массы.

Для теста: мука — 210 г, масло сливочное (или маргарин) — 210 г, сахарная пудра — 60 г, цедра от 0,5 лимона, яйца (желтки) — 2 шт., **варенье**.

Для белковой пены: яйца (белки) — 2 шт., сахарная пудра — 1 стакан.

ПЕЧЕНЬЕ СОЛЕНОЕ

Приготовить песочное тесто. Для этого все продукты быстро, но тщательно перемешать и тесто поставить охладить на 30 мин. Готовое тесто раскатать в тонкий пласт, разрезать ножом на узкие полоски, смазать **смесью** яйца и молока и посыпать солью. Выпекать на среднем огне на смазанном жиром противне полосками или скрученными

спиралями. Вместо соли можно использовать тмин или размолотый имбирь.

Для теста: мука — 250 г, яйцо — 1 шт., маргарин — 150 г, соль — 1 ч. ложка, перец красный (стручковый) — 0,5 ч. ложки, лимонная цедра (натертая).

Для смазывания теста: яйцо — 1 шт., соль — 2 ст. ложки, молоко.

ПЕЧЕНЬЕ АПЕЛЬСИНОВОЕ

Просеянную муку быстро замесить вместе с мелко нарезанными кусочками маргарина и сахара. Тесто поставить на 20 мин в холодильник, раскатать и вырезать выемкой формы. Лепешки положить на смазанный маслом противень, смазать белком, посыпать сахаром и измельченной апельсиновой цедрой. Выпекать в предварительно нагретой духовке при 200° 10 мин.

Мука — 350 г, маргарин — 250 г, сахар — 100 г, цедра от 3 апельсинов, яйцо — 1 шт., сахар — 2 ст. ложки для посыпки.

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

Все продукты перемешать и быстро замесить тесто, охладить. Раскатать в не слишком тонкий пласт, разрезать на узкие полоски колесиком или ножом и на смазанном маслом и посыпанном мукой противне выпекать до появления светло-желтой корочки.

Мука — 250 г, маргарин — 100 г, сыр тертый — 100 г, коньяк — 1 ст. ложка.

ПЕЧЕНЬЕ ПОЦЕЛУЙ ЧЕРТА

Масло сливочное или маргарин размешать с сахаром добела, постепенно добавляя шоколад и смешанную с крахмалом муку, и хорошо размешать. Из теста сформовать маленькие шарики, положить на смазанный жиром и посыпанный мукой противень и выпекать.

Масло сливочное (или маргарин) — 250 г, сахарная пудра — 100 г, шоколад горький тертый — 100 г, мука — 2 ст. ложки, крахмал — 250 г.

ПЕЧЕНЬЕ НОВОГОДНЕЕ

Просеянную муку с содой смешать с остальными продуктами и быстро замесить тесто. Поставить на расстойку на 1 час, затем раскатать в пласт и вырезать выемкой любые фигурки. Выпекать на смазанном маслом противне на среднем огне и покрыть лимонной глазурью.

Для приготовления глазури сахарную пудру смешать с лимонным соком и подогретым сливочным маслом.

Вместо лимонного сока можно использовать фруктовый сок или фруктовый сироп.

Мука — 400 г, крахмал — 100 г, сода — 0,5 ч. ложки, сахар — 200 г, ванильный сахар — 1 пакетик, корица, гвоздика, имбирь, соль — по 0,5 ч. ложки, орехи фундук — 100 г, яйца — 2 шт., маргарин — 250 г.

Для глазури: сахарная пудра — 150 г, лимонный сок — 2 ст. ложки, масло сливочное — 1 ст. ложка.

ПЕЧЕНЬЕ К КОФЕ

Масло растереть добела, добавить сахар, яйца, цедру с лимона и все выбить до состояния однородной пышной массы. Просеянную и смешанную с содой муку соединить с растертой массой и замесить тесто, которое раскатать на столе скалкой в пласт толщиной 1 см. Выемкой (или стаканом) нарезать разнообразные кружочки, звездочки, разложить их на противне, смазать яйцом, посыпать мелко рубленным миндалем и вынести на холод на 15—20 мин. Выпекать при температуре 250—260° в течение 8—10 мин.

Мука — 1,5 стакана, сахар — 0,5 стакана, масло сливочное — 5 ст. ложек, миндаль — 0,5 стакана, яйца — 2 шт., цедра с 1 лимона, сода — 0,25 ч. ложки.

ПЕЧЕНЬЕ ФИГУРНОЕ С ПРЯНОСТЯМИ

Взбить маргарин до образования пены, смешать с другими продуктами и замесить тесто. Поставить на 1 час в холодное место. Раскатать в пласт толщиной 3 мм и вырезать из пласта выемками фигуры любой формы. Выпекать на среднем огне примерно 15 мин на слегка смазанном жиром противне до образования светло-коричневой ко-

рочки. При желании в муку можно добавить 1 ч. ложку какао.

Маргарин — 150 г, сахар — 100 г, яйца — 2 шт., корица — в,5 ч. ложки, мука — 250 г, сода — 0,25 ч. ложки, миндаль растертый — 65 г (в т. ч. горький миндаль — 4 шт.), кардамон, имбирь, соль — по щепотке.

ПЕЧЕНЬЕ ОВСЯНОЕ

Овсяную муку замесить с маргарином, сахаром, солью и миндалем. Тесто должно быть пластичным, для этого нужно добавить немного воды. Раскатать в пласт и вырезать выемкой **круглые** лепешки.

Выпекать на **среднем** огне до **образования** золотисто-коричневой корочки. В процессе выпечки печенье растекается и поэтому становится особенно **хрустящим**. Тесто будет крепче, если добавить 50 г муки.

Мука овсяная — 150 г, маргарин — 100 г, сахар — 100 г, миндаль горький растертый — 5—6 шт., соль.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ (С МАССОЙ ЛУКУЛЛ)

Растереть маргарин до бела и **постепенно смешать его с остальными** продуктами. Однородное **пластичное тесто** раскатать в **пласт**, вырезать выемкой печенье и выпекать на **среднем** огне. **Печенье можно** соединить попарно с помощью мармелада **или** массы Лукулл (положить в холодильник).

Для приготовления массы Лукулл **растопить** сливочное масло на **слабом** огне. **Смешать сахарную пудру** с какао и яйцами. Влить в эту массу небольшими **порциями** охлажденное масло и постепенно перемешать до получения кремовой консистенции. Изделия с этой массой долго хранить нельзя.

Для теста: маргарин — 80 г, сахар — 2 ст. ложки, ванильный сахар — 1 пакетик, яйца — 2 шт., орехи растертые — 65 г, овсяные хлопья рубленые — 200 г, мука — 2,5 ст. ложки., сода — 9,25 ч. ложки, соль.

Для массы Лукулл: масло сливочное — 150 г, сахарная пудра — 2,5 ст. ложки, какао-порошок — 1/2 от ложки, яйца — 1—2 шт.

ПЕЧЕНЬЕ НА ТОПЛЕННОМ МАСЛЕ

Топленое масло (или маргарин), сахар и пряность взбить до образования устойчивой пены, постепенно добавить яйцо, муку и сливки. Поставить в холодильник на 1 час. Раскатать в пласт, вырезать выемками лепешки и выпекать на смазанном и слегка посыпанном мукой противне на среднем огне до образования золотисто-коричневой корочки. Украсить сахарной глазурью.

Для приготовления сахарной глазури смешать сахарную пудру с очень горячей жидкостью.

Масло топленое (или маргарин) — 175 г, сахар — 175 г, ванильный сахар — 1 пакетик, яйцо — 1 шт., мука — 375 г, сливки — 2—3 ст. ложки, лимонная цедра, соль. Для глазури: сахарная пудра — 150 г, вода (или молоко) — 3 ст. ложки.

ПЕЧЕНЬЕ ВЗЛЕТНОЕ

Масло, сахар и яйца взбить в пышную однородную массу, соединить с мукой и быстро замесить тесто. Отсадить его на **противень** с помощью кондитерского мешка с зубчатой трубкой в виде палочек длиной 5—6 см. Выпекать при температуре 200—220° в течение 10 мин.

Мука — 450 г, сахар — 200 г, масло сливочное — 300 г, яйца — 3 шт.

ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕРРАСИКИ

Масло сливочное, сахар и яйца смешать до получения однородной массы. Добавить **муку** с содой и **солью** и замесить **тесто**.

Готовое тесто раскатать в **пласт** толщиной 5 мм. Гофрированной или гладкой выемкой вырезать лепешки трех размеров, затем положить их на сухой противень и выпекать 10—12 мин при температуре 240—250°. После выпечки слепить пвидлом по три лепешки вместе так, чтобы внизу была самая большая лепешка, а наверху — самая маленькая. «Террасики» **посыпать сахарной пудрой**.

Для теста: мука — 2 стакана, сахар — 0,5 стакана, масло сливочное (или маргарин) — 150 г, яйцо — 1 шт., сода — 0,25 ч. ложки, соль — 0,25 ч. ложки.

ПЕЧЕНЬЕ ПО-МОЛДАВСКИ

Масло размять, добавить сахарную пудру, желтки, цедру, сок лимона и сбивать веселкой 8—12 мин, затем перемешать массу с просеянной мукой.

После охлаждения тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм и вырезать выемкой различные фигурки. Выпекать на сухом противне 10—15 мин при температуре 200—220°. После выпечки глазировать шоколадом. Для этого измельченный шоколад подогреть и добавить к нему, мешая, по капле воду, пока шоколад не загустеет до консистенции густой сметаны. Избыток воды может испортить шоколад.

Мука — 2 стакана, сахарная пудра — 1 стакан, масло сливочное — 200 г, яйца (желтки) — 5 шт., лимон — 1 шт., шоколад — 100 г.

ПЕЧЕНЬЕ ЗВЕЗДОЧКИ

Масло сливочное, сахарную пудру и ванильный сахар растерать в миске деревянной лопаточкой в течение 5—6 мин; затем, **взбивая**, постепенно добавить яйца и просеянную муку, замесить тесто, положить его в **отсадочный** мешок и выжать через зубчатую трубочку на противень фигурки в виде звездочек.

Посредине звездочек можно положить изюм или кусочек цуката.

Выпекать в течение 10—12 мин при температуре 210—220°.

Мука — 2 стакана, масло сливочное — 100 г, яйца — 4 шт., сахарная пудра — 1 стакан, ванильный сахар — 2 г.

ПЕЧЕНЬЕ АЛЬБЕРТА

Сахар растворить в молоке, добавить желтки, ванильный сахар, размять масло и все перемесить, затем ввести муку и соду; замесить в течение 2—3 мин крутое тесто. Через 30 мин раскатать тесто в пласт толщиной 3—5 мм. Чтобы **печенье** не **вздулось**, вилкой проколоть тесто в нескольких местах, а затем выемками или ножом разрезать пласт на мелкие печеня. Выпекать на сухом противне 8—10 мин при температуре 180—200°.

Мука — 1 стакан, крахмал — 2 ст. ложки, сахар — 0,5 стакана, масло сливочное — 100 г, молоко — 0,25 стакана, яйца (желтки) — 5 шт., ванильный сахар — 2 г, сода — 0,25 ч. ложки.

ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ ХЛЕБЦЫ

Масло сливочное, сахар и яйца смешать до получения однородной массы. Добавить муку с содой и солью и замесить тесто.

Готовое тесто раскатать в жгут, нарезать на кусочки. Каждый кусочек теста сформовать в виде продолговатой булочки, положить на сухой противень и смазать желтком. Когда смазка на поверхности теста подсохнет, сделать острым ножом продольный надрез. Выпекать 10—15 мин при температуре 240—250°.

Для теста: мука — 3 стакана, сахар — 0,75 стакана, масло сливочное (или маргарин) — 225 г, яйца — 2 шт., сода — 0,25 ч. ложки, соль — 0,25 ч. ложки.

Для смазывания теста: яйцо (желток) — 1 шт.

ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ СО ШТРЕЙЗЕЛЕМ

Масло сливочное, сахар и яйца размешать до получения однородной массы. В эту массу всыпать муку, соду, соль и замесить тесто.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм, смазать желтками и посыпать ровным слоем штрейзеля (крупными мучнисто-маслянистыми сладкими крошками), затем охладить до затвердения теста и штрейзеля.

Сделать из пласта ножом или выемками разные фигурки и выпекать 10—15 мин при температуре 230—250°.

Для приготовления штрейзеля все продукты перемешать до образования крошек. Для получения равномерных по величине крошек надо просеять их через редкое сито. Если масса очень мягкая и крошка не образуется, следует **охладить** массу или добавить муки, и наоборот, если при **растирании** получается очень мелкая мучнистая крошка, надо добавить масло или желток.

Для теста: мука — 2 стакана, сахар — 0,5 стакана, масло сливочное (или маргарин) — 150 г, яйцо — 1 шт., соль — 0,25 ч. ложки, сода — 0,25 ч. ложки, яйцо для смазки.

Для *штрейзеля*: мука — 4 ст. ложки, масло сливочное — 80 г, сахар — 4 ст. ложки, яйца (желтки) — 4 шт.

ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ РОЖКИ

Масло сливочное, сахар и яйца размешать до получения однородной массы. В эту массу всыпать муку, ванильный сахар, соду, соль и замесить тесто. Из теста раскатать жгутик, разрезать его на кусочки по 10 г. Из каждого кусочка раскатать мелкий жгутик с заостренными концами, смазать яйцом и обвалить в рубленых орехах либо в маке, положить на слегка смазанный маслом противень и выпекать 10—15 мин при температуре 200—220°.

Для теста: мука — 2 стакана, сахар — 0,5 стакана, ванильный сахар — 1 г, масло сливочное (или маргарин) — 150 г, яйцо — 1 шт., соль — 0,25 ч. ложки, сода — 0,25 ч. ложки.

Для смазывания теста: яйцо — 1 шт, орехи рубленые (или мак) — 1 ст. ложка.

ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ ПОДСОЛНУХИ

Масло сливочное, сахар и яйцо размешать до получения однородной массы. В эту массу всыпать муку, соду, соль и замесить тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 3—4 мм. Зубчатой выемкой вырезать из пласта круглые лепешки. У половины лепешек меньшей выемкой сделать в центре круглые отверстия. Лепешки с отверстиями смазать желтком и выпекать 10—12 мин при температуре 240—250°. После выпечки склеить повидлом **попарно** лепешки с отверстиями и без отверстий, отсадить из корнетика в отверстия шоколадную помадку.

Для приготовления помадки сахар залить горячей водой и перемешать до полного растворения. Поставить на сильный **огонь и варить**, не помешивая. Как только сироп начнет закипать, снять **лопаткой** образовавшуюся пену, накрыть крышкой и варить сироп до пробы «на **мягкий шарик**» (из остывшей капли сиропа можно скатать **мягкий шарик**). Перед концом варки ввести лимонную кислоту из расчета 5 капель раствора на каждые 100 г сахара.

После варки сбрызнуть поверхность сиропа водой и как можно быстрее охладить его. Для этого поместить ка-

стрюлю с сиропом в холодную воду. Охлажденный сироп взбивать в течение 10—20 мин, пока он не побелеет и не свернется в белую мелкокристаллическую массу, которая и называется помадкой. Размять помадку лопаточкой, подогреть до 45—55°, помешивая, и добавить какао-порошок или измельченный шоколад.

Для теста: мука — 2 стакана, сахар — 0,5 стакана, масло сливочное (или маргарин) — 150 г, яйцо — 1 шт., соль — 0,25 ч. ложки, сода — 0,25 ч. ложки.

Джем (или повидло) — 0,5 стакана, **яйцо** для смазки.

Для помадки: сахар — 8 ст. ложек, вода — 6 ст. ложек, какао-порошок — 2 ч. ложки (или 0,5 плитки шоколада),

ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ ОРИГИНАЛЬНОЕ

Масло сливочное или маргарин, сахар, яйца размешать, всыпать муку, соду, соль и замесить тесто. Одну его половину смешать с просеянным какао, а затем после охлаждения теста сформовать белые и темные фитильки, которые скрутить между собой. Выпекать печенье на сухом противне 8—10 мин при температуре 180—200°.

Для теста: мука — 2 стакана, сахар — 0,5 стакана, масло сливочное (или маргарин) — 200 г, яйца — 2 шт., какао-порошок — 1 ч. ложка, сода — 0,25 ч. ложки, соль — 0,25 ч. ложки.

ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ КРЕНДЕЛЬКИ И ЗАВИТУШКИ

Масло сливочное, сахар и яйца размешать до получения однородной массы. В массу всыпать муку, соду, соль и замесить тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5—6 мм. Разрезать пласт на тонкие жгутики длиной в карандаш. Изгибая жгутики, сделать из них различные фигуры, положить на сухой противень.

Смазать яйцом и выпекать 10—15 мин при температуре 230—250°.

Мука — 3 стакана, сахар — 1 стакан, масло сливочное (или маргарин) — 300 г, яйца — 2 шт., сода — 0,25 ч. ложки, соль — 0,25 ч. ложки, яйцо (желток) — для смазки.

ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ ЛИСТИКИ

Масло, сахар, яйца размешать до получения однородной массы. В эту массу всыпать муку, соду, соль и замесить тесто. Через 1—2 мин тесто разделать. Если оно нагрелось от рук, его надо до разделки охладить.

Готовое тесто раскатать в жгут, нарезать его на ровные кусочки. Каждый кусочек подкатать в виде фигурки моркови и приплюснуть. Начиная от толстого конца фигуры острым концом ножа нанести на ней косые линии. Получится листик с прожилками; затем положить листик на сухой противень, смазать яйцом и выпекать 10—15 мин при температуре 240—250°.

Для теста: мука — 3 стакана, сахар — 1 стакан, масло сливочное (или маргарин) — 300 г, яйца — 2 шт., соль — 0,25 ч. ложки, сода — 0,25 ч. ложки, яйцо для смазки.

ПЕЧЕНЬЕ С ТВОРОГОМ

Муку перемешать с содой. Лимонную цедру снять теркой, добавить ее к маслу и сахару и перемешать в течение 5—7 мин. В процессе замеса добавить **яйцо**, протертый через мясорубку творог и в последнюю очередь муку с содой. После добавления муки месить тесто **еще** полминуты. Сделать из теста разные фигуры, положить их на смазанный маслом противень и выпекать 10—12 мин при температуре **230—250°**.

Мука — 1 стакан, творог — 200 г, масло сливочное — 100 г, яйцо — 1 шт., сахар — 0,5 стакана, сода — 0,25 ч. ложки, лимон — 1 шт.

ПЕЧЕНЬЕ ОВАЛЬНОЕ

Сливочное масло тщательно растереть с сахаром до полного растворения кристаллов. Продолжая растирать, добавить по одному яйца, затем коньяк. Всыпать постепенно просеянную муку, хорошо вымесить. Тесто выложить на подпыленный мукой стол, раскатать в пласт толщиной 0,7 см и овальной выемкой вырезать лепешки. Переложить их на противень, выпекать при температуре 180—200°. Когда печенье остынет, посыпать его сахарной пудрой.

Для теста: мука — 2 стакана, масло сливочное — 100 г, сахар — 0,5 стакана, яйца — 2 шт., коньяк (или ром) — 20 г, соль — 0,25 ч. ложки.

Для украшения: сахарная пудра — 1 ст. ложка.

ПЕЧЕНЬЕ ДЕНЬ И НОЧЬ

Из муки, сахара, яиц, соды и соли замесить тесто. Разделить его на две части, в одну из них добавить просеянный какао-порошок и тщательно вымесить. Куски теста охладить, сформовать из них светлые и темные фитильки, которые затем скрутить между собой. Выпекать печенье на сухом противне 8—10 мин при температуре 180—200°.

Для теста: мука — 2 стакана, сахар — 0,5 стакана, масло сливочное (или маргарин) — 150 г, яйцо — 1 шт., какао-порошок — 1 ч. ложка, сода — 0,25 ч. ложки, соль — 0,25 ч. ложки.

ПЕЧЕНЬЕ С ГРУШАМИ

Из муки, маргарина, сахара, соды и натертых груш замесить не очень крутое тесто. Выложить его в кондитерский мешок с металлической фигурной трубочкой и выцавить на противень в виде цветочков на расстоянии 3—4 см друг от друга. Выпекать при температуре 180°. Готовое печенье украсить повидлом из груш (с помощью корнетика) и корицей.

Для теста: мука — 3 стакана, сахар — 1 стакан, маргарин — 220 г, груши — 200 г, сода — 0,2 ч. ложки.

Для украшения: грушевое повидло — 200 г, корица — 5 г.

ПЕЧЕНЬЕ ДАМСКОЕ

Сливочное масло тщательно взбить с сахаром; продолжая взбивать, постепенно добавить яйца, эссенцию, просеянную муку и замесить негустое тесто. Переложить его в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и выдавить на противень круглое печенье небольшого размера.

Выпекать при температуре 240—250°.

Для теста: мука — 2,75 стакана, масло сливочное — 300 г, сахар — 1,5 стакана, яйца — 7 шт., уксусная эссенция — 3 капли.

ПЕЧЕНЬЕ ДВУХЦВЕТНОЕ

Сливочное масло взбить с сахарной пудрой, добавить последовательно желток и целое яйцо, молоко, уксус, лимонную цедру или ванилин и в конце муку. Замесить тесто и разделить его на две равные части. В одну половину добавить рубленые орехи и тщательно вымесить для равномерного распределения их. Обе половины теста раскатать в пласты одинаковой толщины, положить один пласт на другой и свернуть рулетом.

Нарезать рулет на кружочки толщиной 1 см, переложить их на слегка смазанный маслом противень и выпекать при температуре 220—230°.

Для теста: мука — 1,5 стакана, масло сливочное — 100 г, сахарная пудра — 0,5 стакана, яйцо — 1 шт., яйцо (желток) — 1 шт., молоко — 2 ст. ложки, уксус — 1 ст. ложка, лимонная цедра — 5 г (или ванилин — 1 г), орехи измельченные — 2 ст. ложки.

КЕКСЫ КОВРИЖКИ

КЕКС МРАМОРНЫЙ

Масло растереть с сахаром, ввести желтки (по одному), сметану (по 1 ст. ложке), муку, цедру и ванилин. Вымешать со взбитыми белками, выложить 0,75 массы в смазанную жиром и посыпанную мукой узкую форму. К остальной массе добавить какао, вымешать и также положить в форму. Обе массы слегка перемешать вилкой, чтобы кекс получился «мраморный». Выпекать в горячей духовке в течение 30—40 мин.

Когда остынет, вынуть из формы, полить помадкой и посыпать изюмом в шоколаде.

Для приготовления помадки из сахара и молока сварить сироп и растереть его с коньяком.

Для теста: мука — 500 г, масло сливочное — 150 г, сахар — 300 г, яйца — 4 шт., сметана — 200 г, какао — 50 г, цедра, ванилин.

Для помадки: сахар — 300 г, молоко — 0,5 стакана, коньяк — 1 ст. ложка.

Для оформления: изюм в шоколаде — 100 г.

КЕКС ТВОРОЖНЫЙ

Маргарин, сахар, лимонную цедру и яйца смешать и взбивать до образования устойчивой пены, затем смешать с творогом. Добавить муку, соду, изюм. Если творог очень сухой, нужно влить немного молока или сметаны. Выпекать на среднем огне примерно 60 мин в смазанной жиром и посыпанной мукой форме для кексов. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

Маргарин — 150 г, сахар — 225 г, яйца — 2 шт., творог — 250 г, мука — 400 г, сода — 0,5 ч. ложки, изюм — 100 г, сахарная пудра, лимонная цедра (натертая).

КЕКС МАКОВЫЙ

Отварить мак в молоке и после охлаждения добавить, помешивая, сахар, соль, ванильный сахар, яйцо и коньяк. Затем

всыпать муку, соду, тщательно вымесить и выпекать на среднем огне в смазанной жиром, слегка посыпанной мукой форме для кексов. Готовый кекс покрыть лимонной глазурью.

Мак (молотый) — 150г, молоко — 0,125л, сахар — 200г, ванильный сахар — 1 пакетик, яйцо — 1 шт., коньяк — 1 ст. ложка, мука — 250г, сода — 0,5 ч. ложки, соль.

КЕКС С НАЧИНКОЙ

Перемешать взбитый до образования устойчивой пены маргарин, сахар и ванильный сахар, постепенно добавляя яйца. Когда масса станет однородной, добавить муку и соду и, продолжая взбивать, подлить молоко, тесто хорошо вымесить.

Половину теста поместить в подготовленную форму для кексов. Смешать миндаль, сахар, мелко нарубленные цукаты, панировочные сухари, пряности и молоко, затем ввести взбитый белок.

Эту начинку разложить равномерным слоем на тесте, сверху положить остаток теста и выпекать кекс на среднем огне 50 мин.

Для теста: маргарин — 150г, сахар — 100г, яйца — 2 шт., сода — 0,5 ч. ложки, ванильный сахар — 0,5 пакетика, мука — 200г.

Миндаль растертый — 150г (в т. ч. 3 шт. горького), сахар — 5 ст. ложек, цукаты — 80г, панировочные сухари — 50г, корица — 0,5 ч. ложки, молоко (или коньяк) — 2 ст. ложки, яйца (белки) — 2 шт., лимонная цедра (натертая).

КЕКС С КАРТОФЕЛЕМ

Смешать маргарин, сахар, **яйцо**, соль, сок и **натертую** лимонную цедру и взбивать до образования пены. Добавить молоко, картофель, просеянную муку, соду, изюм. Выпекать в смазанной жиром форме для кексов на среднем огне не менее 50 мин. Смазать растопленным сливочным **маслом** и посыпать сахарной пудрой. Подавать свежеспеченным.

Маргарин — 125г, сахар — 175г, яйцо — 1 шт., сок — 0,5 лимона, молоко — 0,25 л, картофель вареный, тертый — 200г, мука — 250г, сода — 0,5 ч. ложки, изюм — 125г, масло сливочное, сахарная пудра.

КЕКС С ИЗЮМОМ

Масло хорошо выбить, постепенно добавляя сахар и желтки. Затем ввести **изюм**, ваниль, муку и взбитые белки. Массу осторожно вымесить и выложить в форму, выставленную бумагой. Выпекать при умеренной температуре. Остывший кекс посыпать сахарной пудрой.

Мука — 1 стакан, яйца — 2 шт., масло сливочное — 3 ст. ложки, изюм — 60г, ваниль.

КЕКС ПЕСОЧНЫЙ

Маргарин, сахар, ванильный сахар и яйца взбить до образования пены. Добавить ром и **муку**, хорошо вымесить и оставить на **ночь** при умеренной комнатной температуре.

Раскатать, вырезать **выемкой** лепешки любой формы и выпекать на смазанном жиром противне на среднем огне до образования золотисто-желтой корочки.

Маргарин топленый — 200г, сахар — 200г, ванильный сахар — 1 пакетик, цедра лимонная натертая — 1 ч. ложка, яйца — 2 шт., ром или коньяк — 1—2 ст. ложки, мука — 400г.

КЕКС ВОЛШЕБНЫЙ

Маргарин, **сахар**, ванильный сахар и яйцо смешать до образования устойчивой пены **и** добавить крахмал, муку с **содой**. Тесто охладить в течение 1 часа, раскатать, разрезать выемками на лепешки любой формы. Выпекать на среднем огне до появления золотисто-желтой корочки и ук; расить поверхность.

Маргарин — 250г, сахар — 3 ст. ложки, ванильный сахар — 1 пакетик, яйцо — 1 шт., мука — 200г, крахмал — 2 ст. ложки, соль.

КЕКС ШАФРАННЫЙ

Половину порции сахара растворить в молоке и охладить; другую половину сахара взбить с **яйцом**, немного нагреть и, взбивая, охладить.

Шафран перед употреблением подсушить при невысокой температуре, измельчить, залить кипяченой охлажденной водой и через 24 часа процедить через марлю.

Соду смешать с мукой. Взбитое вилкой масло перемешать со всеми остальными продуктами. Тесто выпекать в смазанной маслом и посыпанной мукой форме в течение 40—50 мин при температуре 190—200°.

После выпечки и охлаждения покрыть уваренным сахарным сиропом.

Для приготовления сахарного сиропа сахар перемешать с водой, довести до кипения, снять пену и уварить сироп до пробы на толстую нитку. Затем охладить (до 80°), добавить сок от 0,5 лимона или 0,5 апельсина, или 1 мандарина, или 2—3 г ванильного сахара, или 0,5 ст. ложки коньяка или ликера.

Для теста: мука — 1 стакан, сахар — 0,3 стакана, масло сливочное — 2 ст. ложки, изюм — 0,5 стакана, молоко — 0,5 стакана, яйцо — 1 шт., соль — 0,1 ч. ложки, сода — 0,25 ч. ложки, шафран — 0,1 г.

Для сиропа: сахар — 1 стакан, вода — 0,5 стакана, ароматические вещества.

КЕКС ДВУХЦВЕТНЫЙ

Маргарин растереть с корицей и сахаром; продолжая растирать, ввести яйца, рубленые орехи, муку, соду и замесить тесто. Разделить его на две части, в одну добавить какао-порошок. В смазанные жиром формы положить сначала темное, а затем светлое тесто, посыпать смесью корицы, сахара и какао. Выпекать при температуре 180—200°.

Для теста: мука — 1,5 стакана, сахар — 1 стакан, маргарин — 200 г, яйца — 3 шт., орехи — 1,5 стакана, сода — 0,5 ч. ложки, какао-порошок — 1 ч. ложка.

Для украшения: сахар — 1 ч. ложка, какао-порошок — 0,5 ч. ложки, корица — 0,5 ч. ложки.

КЕКС БИСКВИТНЫЙ

Охлажденные белки взбить с частью сахара, затем, продолжая взбивать, постепенно всыпать оставшийся сахар. Желтки соединить с третью белков, ввести муку, добавить остальные белки и осторожно перемешать до образования однородной массы.

В тесто добавить мелко нарезанный урюк или изюм, хорошо перемешать. Массу вылить в застланную бумагой форму и выпечь при температуре 180—200°.

Для приготовления глазури белок взбить с сахарной пудрой в пышную массу и добавить лимонную кислоту.

Охлажденный бисквит покрыть глазурью, нарезать на кусочки и посыпать сахарной пудрой.

Для теста: мука — 1 стакан, орехи — 1 стакан, яйца — 6 шт., урюк (или изюм) — 1,5 стакана.

Для украшения: глазурь — 165 г, сахарная пудра — 2 ст. ложки.

Для глазури: яйцо (белок) — 1 шт., сахарная пудра — 0,75 стакана, лимонная кислота — по вкусу.

КЕКС ОРЕХОВЫЙ

Просеянную муку смешать с растертыми орехами и изюмом, белки взбить в крепкую пену с постепенным добавлением сахарной пудры и соединить с мукой, орехами, изюмом, осторожно вымесить и выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, дно формы выстлать промасленной бумагой. Налить тесто в форму на 3/4 высоты.

Выпекать при температуре 230—240° в течение 50—60 мин. Готовый кекс вынести в прохладное помещение на сутки.

Мука — 1 стакан, сахарная пудра — 1 стакан, яйца (белки) — 8 шт., орехи грецкие, мелко нарубленные и растертые — 1 стакан, изюм или цукаты — 0,5 стакана.

КЕКС МИНДАЛЬНЫЙ

Масло, смешанное с сахаром, растереть до исчезновения сахарных крупинок. Не переставая мешать, постепенно ввести по одному яйца, хорошо все взбить в однородную массу, а затем смешать с мукой, крахмалом и мелко нарубленным миндалем. Готовое тесто выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, на 3/4 высоты.

Выпекать кекс при температуре 210—220° в течение 40—50 мин.

Мука — 1 стакан, крахмал — 5 ст. ложек, сахар — 1,5 стакана, масло топленое — 1 стакан, яйца — 8 шт., миндаль рубленый — 1 стакан.

КЕКС ВАНИЛЬНЫЙ

В хорошо размятое масло положить сахар, ванильный сахар; все растереть добела, затем, не прекращая растирания, ввести по одному все желтки и постепенно всыпать небольшими порциями муку. Тесто хорошо вымесить и вынести на 30—40 мин на холод. Когда тесто охладится и загустеет, в него положить промытый изюм и взбитые в крепкую пену белки. Тесто осторожно перемешать и выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, на дно которой положить промасленную бумагу. Тесто в форме должно занимать не более 3/4 высоты.

Выпекать при температуре 200—220° в течение 50—60 мин. Готовность кекса определяют с помощью деревянной палочки.

Мука — 1,5 стакана, масло сливочное — 5 ст. ложек, яйца — 8 шт., сахар — 1 стакан, изюм — 0,5 стакана, ванильный сахар — 0,25 пакетика.

КЕКС ШОКОЛАДНЫЙ

В 2 растертых яйца с сахаром добавить муку, вымесить, пока масса побелеет. Затем добавить изюм, орехи, растопленный шоколад, ванилин и **вновь** вымесить. Полученной массой наполнить узкие формы, высланные промасленной бумагой. Выпекать в горячей духовке (190—200°) в течение 45 мин. Готовый кекс сразу вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой. Нарезать на второй день.

Мука — 300 г, яйца — 5 шт., сахар — 300 г, орехи (измельченные) — 100 г, изюм — 100 г, шоколад — 200 г, ванилин.

КЕКС МОЗАИКА

Желтки растереть с сахаром. Добавив муку, хорошо вымесить. Затем ввести взбитые белки. Одну часть теста вылить тонким слоем на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, выпекать при умеренной температуре, не пересушивая. Оставшееся тесто вымесить с растопленным маслом, половину вылить слоем толщиной в 1,5 см на один противень, а другую половину, **смешанную** с расплавленным шоколадом, — на второй противень; оба бисквита выпечь, остудить и нарезать полосками.

Форму для кекса выстелить бумагой, а поверх бумаги — выпеченным бисквитом.

Повидло прогреть с сахаром до густоты. Слегка намазать **им** бисквит в форме и тесто, уложить полоски бисквита, чередуя белые с шоколадными. Когда первый ряд будет уложен, смазать его повидлом, уложить второй ряд и т. д., пока форма не заполнится. Поверхность накрыть слоем тонкого бисквита и поверх него бумагой. Поставить кекс под прессом в холодное место на 7—8 часов.

Кекс вынуть из формы и облить сахарной помадкой, в которую можно добавить шоколад, какао или ягодный сок.

Мука — 100 г, яйца — 5 шт., сахар — 300 г, масло сливочное — 60 г, повидло — 120 г.

КЕКС ЛИТОВСКИЙ

Масло хорошо взбить, постепенно добавляя муку и крахмал, желтки и сахар. После этого ввести взбитые белки, массу осторожно вымесить, выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Выпекать при умеренной температуре.

Мука — 1 стакан, крахмал — 50 г, сахар — 200 г, яйца — 8 шт., масло сливочное — 200 г.

КЕКС СЫРНЫЙ

Из сливочного масла, тертого швейцарского или голландского сыра, муки, желтков замесить тесто, которое раскатать и положить в форму для кекса. Форму предварительно обсыпать мукой, **поджаренной до светло-желтого** цвета. **Выпекать** кекс в духовке в течение 40—50 мин.

Масло сливочное — 100 г, сыр швейцарский (или голландский) тертый — 1 стакан, мука — 1 стакан, яйца (желтки) — 2 шт.

БЕЛКОВЫЙ КЕКС С ШОКОЛАДНОЙ НАЧИНКОЙ

Белки взбить в густую пену, добавить в нее сахарную пудру и снова **взбить**. Затем эту массу **смешать** с растопленным теплым молочным **маргарином**, мукой и содой. Готовое тесто выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень и выпечь в умеренно разогретой духовке. Выпеченный кекс разрезать поперек, начинить

шоколадной начинкой, сверху также намазать начинкой и нарезать на куски прямоугольной формы.

Для приготовления начинки в молоке распустить сахар, добавить шоколад, желтки, муку и, постоянно помешивая, варить до получения густой кашицы. В масло, размешав его, постепенно добавить охлажденную кашицу и взбить в пену.

Яйца (белки) — 7 шт., сахарная пудра — 200 г, масло сливочное или маргарин — 3 ст. ложки, мука — 200 г, сода — 7 г.

Для шоколадной начинки: молоко — 0,4 л, сахарная пудра — 3 ст. ложки, шоколад — 80 г, яйца (желтки) — 2 шт., мука — 1 ст. ложка, масло сливочное — 100 г.

БИСКВИТНЫЙ КЕКС, ГЛАЗИРОВАННЫЙ ШОКОЛАДНОЙ ПОМАДКОЙ

Масло или маргарин с сахаром растереть в пену, добавить, постоянно помешивая, размягченный шоколад. В густую белковую пену добавить ванильный сахар, муку; массу слегка перемешать. Готовое тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для кекса, поставить в разогретую духовку и выпекать на небольшом огне. Готовый кекс охладить, выложить из формы, глазировать шоколадной помадкой, украсить очищенными и разрезанными на половинки миндалем.

Для приготовления шоколадной помадки измельченный шоколад залить водой и растопить на **огне**. Сахар залить водой и варить до получения густого сиропа, который, постоянно помешивая, добавить к шоколадной массе. Затем в массу ввести масло и еще раз тщательно размешать, пока масса не станет блестящей.

Масло сливочное — 3 ст. ложки, сахарная пудра — 130 г, шоколад — 80 г, яйца (белки) — 6 шт., ванильный сахар — 30 г, мука — 3 ст. ложки; миндаль для украшения.

Для шоколадной помадки: шоколад — 80 г, вода — 2 ст. ложки, сахарная пудра — 3 ст. ложки, вода — 0,05 л, масло сливочное (или маргарин) — 0,5 ст. ложки.

КЕКС С МИНДАЛЕМ, ГЛАЗИРОВАННЫЙ ШОКОЛАДНОЙ ПОМАДКОЙ

Масло с сахаром растереть в пену, добавить, постоянно помешивая, желтки, растопленный шоколад; массу тща-

тельно размешать и добавить растертый миндаль, густую белковую пену, тертые сухари. Массу слегка перемешать. Готовое тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для кекса, поставить в разогретую духовку и **выпечь** на небольшом огне. Готовый кекс охладить, выложить из формы, глазировать шоколадной помадкой и украсить очищенным миндалем, разрезанным на половинки.

Для приготовления шоколадной помадки измельченный шоколад залить водой (1 ст. ложка), поставить на огонь и растопить. В сахар добавить воду и варить, пока не получится густой сироп. Сироп, постоянно помешивая, добавить 3 шоколад; массу тщательно размешать.

Масло сливочное (или маргарин) — 100 г, яйца — 5 шт., шоколад — 80 г, миндаль — 100 г, сахарная пудра

для взбивания белковой пены — 1 ст. ложка, сухари бисквитные тертые — 50 г, миндаль для украшения.

Для шоколадной помадки: шоколад — 60 г, вода — 1 ст. ложка, сахарная пудра — 3 ст. ложки, вода — 0,075 л.

КЕКС С КОРИЦЕЙ И ГВОЗДИКОЙ, ГЛАЗИРОВАННЫЙ ШОКОЛАДНОЙ ПОМАДКОЙ

Желтки растереть с сахаром в пену, в массу добавить миндаль, корицу, гвоздику, кориандр, тертый шоколад; массу перемешать.

В густую белковую пену вмешать сахар, взбить, добавить, постоянно помешивая, тертые сухари, желтковую массу. Готовое тесто выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для кекса, поставить в разогретую **духовку** и выпечь на небольшом огне. Готовый кекс охладить, выложить из формы, глазировать шоколадной помадкой и украсить очищенным от кожуры и разрезанным на две половинки миндалем.

Для приготовления шоколадной помадки размягченный шоколад вместе с маслом или маргарином растереть до получения однородной массы.

Яйца — 6 шт., сахарная пудра — 120 г, миндаль растертый — 150 г, корица, гвоздика, перец душистый молотый — 1 ч. ложка, шоколад — 100 г, сухари молотые — 70 г, шоколадная пудра для взбивания белковой пены, миндаль для украшения.

Для шоколадной помадки: шоколад — 100 г, масло сливочное (или маргарин) — 3 ст. ложки.

БИСКВИТНО-ОРЕХОВЫЙ КЕКС С ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

Яйца вместе с сахарной пудрой, ванильным сахаром и водой взбить металлическим венчиком до загустения массы, в массу, постоянно помешивая, добавить муку с содой и орехи. Готовое **тесто** выложить в большую смазанную маслом и обсыпанную мукой форму для кекса, поставить в разогретую духовку и выпекать на небольшом огне.

Готовое изделие охладить, вынуть из формы, нарезать ломтиками, которые намазать начинкой и соединить по 2 шт. в виде хлебцов-бутербродов. Хлебцы украсить взбитыми сливками и любыми фруктами.

Для приготовления начинки из шоколадного крема: в молоке размешать муку, поставить на огонь и варить до получения густой кашицы, в которую сразу **же** добавить, постоянно помешивая, тертый шоколад. Массу размешивать до тех пор, пока шоколад не растворится полностью. Масло растереть с сахаром и постепенно замешать в охлажденную кашицу.

Яйца — 4 шт., сахарная пудра — 160 г, ванильный сахар — 30 г, вода холодная — 4 ст. ложки, мука — 140 г, сода — щепотка, орехи растертые — 100 г.

Для начинки из шоколадного крема: молоко — 0,2 л, мука — 0,75 ст. ложки, шоколад — 100 г, масло сливочное — 100 г, сахарная пудра — 150 г.

КЕКС С ИЗЮМОМ И ОРЕХАМИ

Яйца **взбить** миксером, добавить в массу сахарную пудру, **ванильный** сахар, варенье, какао, растопленное чуть теплое масло или маргарин; смесь взбивать миксером в течение 5 мин. Затем влить молоко, добавить муку вместе с содой, орехи; массу снова взбить. Потом положить изюм. Готовое тесто выложить на смазанный маслом **и** посыпанный мукой противень и поставить в разогретую духовку на небольшой огонь.

Готовый кекс охладить, нарезать ломтиками, которые посыпать сахарной пудрой.

Яйца — 3 шт., сахарная пудра — 150 г, ванильный сахар — 30 г, варены из клубники — 250 г, какао-порошок — 2 ч. ложки, масло сливочное (или маргарин) — 100 г,

молоко — 0,2 л, мука — 250 г, сода — 1 ч. ложка, орехи (растертые) — 75 г, изюм — 50 г.

КЕКС СДОБНЫЙ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА С ВАРЕНЬЕМ

Масло или маргарин, сахар, желтки тщательно размешать, добавить разведенные в молоке дрожжи; массу размешать. Затем всыпать муку, массу снова перемешать. Готовое тесто выложить в смазанный маслом и посыпанный мукой противень, который поставить в разогретую духовку. Не допекая до полной готовности, изделие **вынуть** из духовки, смазать вареньем и белковой пеной, поставить снова в духовку и допечь. Готовый кекс охладить и разрезать на куски прямоугольной формы.

Для приготовления белковой пены белки взбить в густую пену, добавить в нее сахарную пудру, снова взбить до загустения.

Масло сливочное (или маргарин) — 200 г, сахарная пудра — 100 г, яйца (желтки) — 4 шт., дрожжи — 20 г, молоко — 0,1 л, мука — 350 г, варены из смородины.

Для белковой пены: яйца (белки) — 4 шт., сахарная пудра — 100 г.

КЕКС ЛИМОННЫЙ

В растертое с сахаром масло постепенно ввести желтки, которые тщательно растереть, после чего всыпать муку, крахмал и цедру с целого лимона; в хорошо вымешенную массу ввести взбитые в крепкую пену белки, осторожно перемешать все до однородного состояния и вылить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой.

Выпекать кекс при температуре 200—220° в течение 50—60 мин.

Мука — 1 стакан, яйца — 9 шт., крахмал — 2 ст. ложки, сахар — 1 стакан, масло сливочное — 0,75 стакана, лимон.

КЕКС ТЕМНЫЙ

В кастрюлю положить сахар, мед, масло, соль, все смешать до однородной массы, затем добавить яйца, корицу, муку, просеянную и смешанную с содой, все хорошо выме-

шать и соединить с изюмом, вишней, рублеными орехами, измельченными цукатами, лимонной цедрой и мелко нарезанным без семян лимоном. Тесто выложить в форму, смазанную маслом и густо посыпанную темными сухарями. Для этого кекса нужна форма с толстыми стенками.

Выпекать при температуре 200—220° в течение 50—55 мин.

Мука — 3 стакана, сахар — 2 ст. ложки, масло сливочное — 7 ст. ложек, яйца — 9 шт., мед — 1 стакан, изюм — 1 стакан, вишня без косточек сушеная — 1 стакан, цедра апельсиновая — 0,5 стакана, лимон, нарезанный дольками — 1 шт., миндаль рубленый — 1 стакан, цедра с 1 лимона, орехи грецкие (рубленые) — 0,5 стакана, корица молотая — 1 ст. ложка, соль — 0,5 ч. ложки, сода — 0,5 ч. ложки.

КЕКС ПО-АНГЛИЙСКИ

Отделенные от белков желтки смешать с сахаром и заранее разогретым маслом, все тщательно растереть добела, затем положить промытый изюм и мелко нарезанные цукаты, всыпать муку, вымесить до однородного состояния, влить белковую массу, взбитую в крепкую пену. Готовое тесто вылить в форму или маленькие формочки, смазанные маслом, заполнив их наполовину.

Выпекать при температуре 200—220° в течение 40—50 мин. Готовые кексы посыпать сахарной пудрой с ванильным сахаром.

Мука — 3 стакана, сахар — 2 стакана, изюм — 1,5 стакана, масло сливочное — 1,5 стакана, цукаты — 0,5 стакана, яйца — 10 шт., сахарная пудра — 2 ст. ложки, ванильный сахар по вкусу.

КЕКС ЛЕНИНГРАДСКИЙ

Отделенные от белков желтки растереть с сахаром (0,5 стакана); в растертые желтки добавить масло, оставшийся сахар и разведенный в 1 ст. ложке воды аммоний. Полученную массу взбить до густоты, затем всыпать **просеянную** муку, цукаты, соль, снова хорошо вымесить и соединить со взбитыми в пену белками, осторожно перемешивая до получения однородного теста. Готовое тесто вылить в формы, смазанные маслом и посыпанные мукой или толчеными сухарями.

Выпекать кекс при температуре 200—220° в течение 45—55 мин.

Мука — 1,5 стакана, сахар — 1 стакан, масло сливочное — 9 ст. ложек, яйца — 2 шт., цукаты — 0,5 стакана, соль — 0,25 ч. ложки, углекислый аммоний — 0,25 ч. ложки.

КЕКС ШПИГОВАННЫЙ ЗАЯЦ

Разогретое до состояния сметаны масло растереть с сахаром, затем, взбивая массу, постепенно добавить яйца, соль. Через 15—20 мин взбивания, когда получится однородная масса, добавить изюм, цукаты и цедру от лимона, муку с содой и быстро замесить тесто. Готовое тесто положить в смазанную маслом и посыпанную мукой цилиндрическую форму, выровнять поверхность теста и поставить форму в духовку. Выпекать в течение 60—80 мин при 190—200°.

После выпечки и охлаждения **заглазировать** кекс шоколадной помадкой и, пока помадка не загустела, украсить поверхность кекса миндалем — целыми ядрами и половинками.

Для приготовления помадки сахар залить горячей водой, перемешать до полного растворения и варить на медленном огне, не мешая, до пробы на «мягкий шарик» (капля сиропа скатывается в мягкий шарик). Перед концом варки добавить в сироп раствор лимонной кислоты из расчета 5 капель на 100 г сахара.

После варки сбрызнуть сироп водой и быстро охладить его. Охлажденный сироп взбивать в течение 10—20 мин, пока **он** не побелеет и не свернется в белую мелкокристаллическую массу. Размять помадку лопаточкой, подогреть до 45—50°, мешая, ввести какао-порошок или измельченный шоколад.

Для теста: мука — 1 стакан, сахар — 0,5 стакана, изюм — 1 стакан, цукаты — 0,5 стакана, яйца — 4 шт., масло сливочное — 150 г, сода — 0,1 ч. ложки, цедра от 1 лимона, миндаль очищенный.

Для помадки: сахар — 6 ст. ложек, вода — 5 ст. ложек, какао-порошок — 2 ч. ложки (или 0,5 плитки шоколада).

КЕКС СТОЛИЧНЫЙ

Разогретое до состояния сметаны масло растереть с сахаром, затем, взбивая массу, постепенно добавить яйца, соль и коньяк. Через 15—20 мин взбивания, когда образу-

ется однородная масса, добавить изюм и муку с содой и быстро замесить тесто. Готовое тесто положить в смазанные **сливочным** маслом и посыпанные мукой формы; выровнять поверхность теста и поставить формы на противень, оставляя промежуток между ними.

Выпекать кексы массой по 60—100 г, в течение **25—35** мин, а массой по 500—600 г в **течение** 60—70 мин при 190—200°.

После охлаждения вынуть **кексы** из духовки, зачистить ножом или теркой подгорелые места, **обсыпать** сахарной пудрой. Поверхность готовых кексов обычно имеет **продольные** трещины.

Мука — 1 стакан, сахар — 0,75 стакана, изюм — 0,75 стакана, масло сливочное — 130 г, яйца — 3 шт., соль — 0,1 ч. ложка, сода — 0,1 ч. ложка, коньяк — 1 ст. ложка, сахарная пудра — 1 ст. ложка.

КЕКС ОБЫКНОВЕННЫЙ

Сливочное масло тщательно взбить с сахарной пудрой. Продолжая взбивать, постепенно ввести по одному яйца, тертую цедру и молоко с **содой**; последней ввести **муку**. **Вылить** смесь в **смазанную** форму. Выпекать при температуре 190—200°. Когда кекс **остынет**, вынуть его **из формы**, нарезать и обильно посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

Для теста: мука — 3,25 стакана, масло сливочное — 250 г, сахарная пудра — 1,75 стакана, яйца — 4 шт., цедра — 0,5 лимона, молоко — 1 стакан, сода — 3 г.

Для украшения: сахарная пудра — 2 ст. ложка, ванилин — 1 г.

КЕКС ПЕСТРЫЙ

Масло растереть добела. Продолжая **растирать**, добавлять по 1 **желтку**, по 1 ст. ложке муки и сахара, лимонный сок. **Тщательно** растереть тесто, разделить **его** пополам. В одну часть теста вмешать какао-порошок и 1 ч. ложку соды, в другую — крахмал, 1 ч. ложку соды и лимонную цедру. Белки взбить, тоже разделить пополам и осторожно ввести в обе порции теста. **В** подготовленную форму положить тесто слоями. Выпекать при **температуре** 190—200° 1 час. Кекс **охладить** в форме, зачистить и посыпать сахарной пудрой.

Для теста: мука — 3 стакана, масло сливочное — 200 г, сахар — 1 стакан, яйца — 6 шт., лимон — 1 шт., какао — 4 ч. ложки, крахмал — 0,5 стакана, сода — 2 ч. ложки (без верха).

Для украшения: сахарная пудра — 2 ст. ложки.

КЕКС ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА

Масло растереть добела. Продолжая растирать, добавлять по одному желтку, всыпать понемногу сахара. Затем ввести лимонный сок, цедру и растереть. В полученную массу положить фрукты и крахмал. В самом конце добавить взбитые белки и муку с содой. Осторожно перемешать. Форму выстлать пергаментной бумагой, обильно смазать маслом, посыпать белыми сухарями и заполнить тестом. Выпекать при температуре 200—210° 70—80 мин. Дать остыть в форме.

Для теста: мука — 2 стакана, масло сливочное — 300 г, яйца — 4 шт., яйца (желтки) — 2 шт., сахар — 1,5 стакана, лимон — 1 шт., сливы — 100 г, изюм — 100 г, черника сушеная — 100 г, крахмал — 0,5 стакана, сода — 0,1 ч. ложки.

КЕКС МАЙСКИЙ

Приготовить тесто старым способом. Для этого в молоке растворить дрожжи, добавить половину порции муки, все тщательно перемешать до однородной консистенции, **посыпать** мукой, накрыть марлей и на 2,5—3 часа поставить в теплое место.

Когда **опара** начнет оседать, в нее добавить оставшуюся муку, яйца с солью и сахаром, а затем растопленное до консистенции густой сметаны **масло**, изюм или нарезанные маленькими кубиками цукаты и оставить **на** 2—2,5 часа для брожения.

Форму смазать маслом, на две трети заполнить тестом и поставить в теплое место. После расстойки смазать яйцом, проколоть в нескольких местах на глубину 2—3 см и осторожно поставить в духовку с температурой **190—200°**. Готовый кекс посыпать сахарной **пудрой**, смешанной с ванильным сахаром.

Для теста: мука — 3 стакана, яйца — 5 шт., сахар — 0,6 стакана, маргарин — 150 г, дрожжи — 15 г, соль — 0,3 ч. ложки, изюм (или цукаты) — 100 г, молоко — 0,3 стакана.

Для смазывания теста: яйцо — / шт.

Для украшения: сахарная пудра — 2 ст. ложки.

КЕКС ВЕСЕННИЙ

Высыпать муку, замесить с маргарином, ягодами, сахаром, солью, дрожжами, предварительно разведенными в теплом молоке, однородное пластичное тесто. Поставить в теплое место на 1 час, чтобы оно подошло. Потом еще раз замесить. Две трети теста сформовать в продолговатый хлеб и смазать остатками взбитого яйца. Остальное тесто раскатать в пласт, вырезать выемкой мешки пустой формы и положить сверху хлеба или сформировать из теста длинные ленточки и уложить их на хлеб, закрыв или завязав в форме косичек. Тесто, сформированное в веночек, можно также надрезать с помощью ножниц и смазать взбитым яйцом. Выпекать на среднем огне 50—60 мин. Изюм, добавленный в тесто, делает изделие еще более вкусным.

Мука — 750 г, дрожжи — 40 г, **молоко** — 0,25 л, маргарин — 250 г, сахар — 70 г, миндаль рубленый — 70 г, в т. н. 4 шт. горького, яйца — 3 шт., лимонная цедра, соль.

КЕКС НА ДРОЖЖАХ

В просеянную муку ввести разведенные молоком дрожжи и соль, замесить крутое тесто (опару) и сформировать из него булочку. Булочку опустить в кастрюлю с теплой водой (2,5—3 л) с температурой 30—32°, и поставить в теплое место для подъема опары.

Когда опара увеличится в объеме в два раза, выловить булочку из воды шумовкой и смазать заранее приготовленной сдобой (яйца растереть с сахаром добела, соединить с размягченным маслом и ванильным сахаром). В готовое тесто всыпать изюм и рубленые слегка поджаренные орехи. Тесто выложить в форму, смазанную маслом, заполняя ее наполовину, и поставить в теплое место на подъем. Когда тесто в форме поднимется до 3/4 высоты, форму поставить в духовку и выпекать при температуре 200—220° в течение 50—60 мин.

Мука — 3 стакана, яйца — 7 шт., сахар — 0,75 стакана, масло сливочное — 5—6 ст. ложек, молоко — 0,75 стакана,

дрожжи — 40 г, соль — 0,25 ч. ложки, ванильный сахар — 0,75 пакетика, орехи рубленые — 0,5 стакана, изюм — 0,5 стакана.

КОВРИЖКА ДЕРЕВЕНСКАЯ

Мед уварить и охладить. Желтки растереть добела с сахаром, добавить сметану, мед, пряности, смешанную с содой часть муки и хорошо взбить. Белки взбить, посыпать оставшейся мукой и ввести в тесто. Выложить на противень и выпечь в духовке.

Мука — 1,5 стакана, мед — 150 г, яйца — 2 шт., сметана (или простокваша) — 0,5 стакана, сахар — 1 стакан, пряности молотые (корица, гвоздика, перец душистый), сода.

КОВРИЖКА С ИЗЮМОМ

Изюм пропустить через мясорубку и соединить с ягодами, корицей, простоквашей, частью сахара и маслом. Затем ввести муку, тесто хорошо вымесить и оставить на полчаса. После этого раскатать пласт толщиной 1,5—2 см, положить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Смазав яйцом, провести ножом на поверхности полоски. Выпечь при умеренной температуре. Остывшую коврижку сбрызнуть сахарным сиропом.

Мука — 240 г, изюм — 120 г, яйца — 2 шт., корица — 6 г, простокваша — 60 г, сахар — 90 г, масло сливочное — 60 г.

КОВРИЖКА С ГВОЗДИКОЙ

Яйца растереть с сахаром, добавить мед, корицу и гвоздику молотую и соду. В хорошо перемешанную массу всыпать муку и взбить до эластичности. Готовое тесто выложить на противень, посыпанный мукой, разровнять и посыпать рубленым миндалем.

Выпекать коврижку при температуре 200—220° в течение 30—40 мин.

Мука — 4 стакана, сахар — 1 стакан, мед — 1 стакан, яйца — 2 шт., миндаль — 0,5 стакана, сода — 1 ч. ложка, корица и гвоздика — по 1 ч. ложке.

КОВРИЖКА НА ЯГОДАХ

Желтки, отделенные от белков, растереть с сахаром до исчезновения сахарных крупинок. В растертую массу влить мед, выбить ее до белого цвета, после этого положить рубленые цукаты, корицу, миндаль, постепенно добавить и соединить со взбитыми белками. Массу осторожно перемешать сверху вниз, чтобы не помять белки.

Готовое тесто вылить в форму, смазанную маслом, и выпечь при температуре 200—220°.

Мука — 2,5 стакана, яйца — 6 шт., сахар — 0,5 стакана, мед — 2 стакана, корица молотая — 1 ст. ложка, цукаты рубленые — 0,5 стакана, миндаль рубленый — 0,5 стакана.

КОВРИЖКА КОФЕЙНАЯ

Размешать маргарин до консистенции сливок, взбить с яйцом и сахаром. Из порошка кофе и 0,125 л кипятка сварить кофе, охладить и процедить. Смешать муку с содой, какао и пряностями и вместе с холодным кофе ввести в масляную массу; замесить тесто. Поставить тесто на полчаса в холодильник, сформовать жгутики толщиной 4—5 см и выпекать на смазанном маслом противне. Потом горячее изделие разрезать острым ножом на **куски**, немного охладить и покрыть глазурью.

Для приготовления шоколадной глазури сахарную пудру и какао постепенно всыпать, помешивая, в горячую воду.

Маргарин — 65, яйцо — 1 шт., сахар — 250г, кофе молотый — 1 ст. ложка, мука — 500г, ванильный сахар — 1 пакетик, какао-порошок — 1 ст. ложка, пряности — 3ч. ложки.

Для глазури: сахарная пудра — 2 ст. ложки, какао-порошок — 1 ст. ложка, вода — 3—4 ст. ложки.

КОВРИЖКА МЕДОВАЯ

Влить яйцо в миску, добавить сахар и растереть. Затем ввести мед, корицу и гвоздику в порошок, соду, все **перемешать**, всыпать муку и вымешивать тесто веселкой в течение 5—10 мин. Чтобы тесто для коврижки **получилось** темное, в него надо добавить жженку. Для этого 1—2 куска сахара пережечь на маленькой сковородке, влить 1,5—2 ст. ложки воды, вскипятить и добавить в тесто вместе с медом.

Тесто выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой, разровнять, **посыпать** рубленым миндалем и **орехами** и выпекать на среднем огне 15—20 мин. Готовую коврижку охладить, нарезать и уложить на блюдо.

Коврижку можно разрезать **посередине**, промазать **повидлом**, а сверху покрыть глазурью. После этого нарезать, как печенье.

Мука — 2 стакана, сахар — 0,5 стакана, мед — 150 г, яйцо — 1 шт., сода — 0,5 ч. ложки, миндаль (или орехи) — 50 г, корица и гвоздика.

БИСКВИТ-КОВРИЖКА

Маргарин растопить, смешать с кефиром, сметаной и содой. **Яйцо** взбить с **сахаром** и ванилью, смешать с молочно-масляной массой, добавить муку, замесить тесто. Равномерно выложить его в смазанную маслом форму и выпечь при температуре 190—220°. Дать остыть, вынуть, разрезать и украсить кремом.

Для приготовления шоколадного масляного крема сахар смешать с яйцом и, подогревая смесь до 45°, взбить ее венчиком. Когда объем массы увеличится в 2,5—3 раза, продолжая взбивать, охладить ее до комнатной температуры. Масло разогреть до консистенции густой сметаны, взбить и, продолжая взбивать, постепенно влить массу из яиц с сахаром, добавить какао-порошок.

Для теста: мука — 2,5 стакана, кефир — 1 стакан, сметана — 0,4 стакана, маргарин — 200 г, яйца — 2 шт., сахар — 1,5 стакана, сода — 1 ч. ложка, ванилин — по вкусу.

Для украшения: крем шоколадно-масляный — 600 г.

Для крема: масло сливочное — 300 г, сахар — 6 ст. ложек, яйца — 3 шт., какао-порошок — 3 ч. ложки.

КОВРИЖКА ЗАВАРНАЯ

Воду, сахар и мед соединить и разогреть до горячего **состояния**, но не доводить до кипения. В теплую массу всыпать 2,5 стакана **муки** и соду. Все хорошо **перемешать** и оставить на сутки. **По** истечении суток добавить оставшуюся муку, углекислый аммоний, масло, яйца и **корицу**. Хорошо вымешенное тесто раскатать скалкой в пласт толщиной **1,5 см** и выпекать на противне, посыпанном мукой.

Верх коврижки смазать яйцом и выпекать при температуре 200—220°. Испеченную коврижку покрыть глазурью.

Приготовление глазури. Отделенный от желтка белок взбить до увеличения объема в 3—4 раза. При взбивании белка постоянно небольшими порциями всыпать сахарную пудру, а затем добавить кислоту или сок от лимона (если нет сока и кислоты, можно капнуть 4—5 капель столового уксуса). Глазурь растереть до белого цвета и пышного состояния. При желании глазурь можно подкрасить в требуемый цвет. В глазурь, кроме того, можно ввести какао, шоколад, жженку, процеженный клюквенный сок и т. д.

Мука — 3,5 стакана, мед — 0,5 стакана, сахар — 1 стакан, масло сливочное — 1 ст. ложка, яйца — 2 шт., вода — 0,5 стакана, корица — 1 ч. ложка, углекислый аммоний и сода — по 0,5 ч. ложки.

Для глазури: яйцо (белок) — 1 шт., пудра сахарная — 1 стакан, лимонный сок или разведенная лимонная кислота (для устойчивости глазури) — 8—10 капель.

КОВРИЖКА БЕЗ НАЧИНКИ, СМАЗАННАЯ ЯЙЦОМ

Положить в кастрюлю мед, сахар, налить воду и нагреть до 70—75°, добавить половину просеянной муки и мелко растертые пряности и быстро перемешать. Если, насыпав муку в горячий сироп, оставить ее на 1—2 мин неразмешанной, то образуются комки, которые будет трудно размешать. Замешенное тесто охладить до комнатной температуры, добавить яйцо, соду, масло, остатки муки и месить до тех пор, пока не получится тесто мягкой консистенции.

Сформовать тесто в прямоугольный кусок, положить его на смазанный жиром противень и раскатать скалкой до толщины 10—15 мм. Смести с поверхности муку, смазать тесто желтком и вилкой нанести рисунок. Чтобы в коврижке не образовалось вздутий, проколоть ее в нескольких местах вилкой. Выпекать в течение 30—40 мин при температуре 190—200°. Готовую коврижку разрезать на **прямоугольные** куски любой величины.

Мука — 3 стакана, сахар — 1 стакан, мед — 0,25 стакана, масло сливочное (или маргарин) — 100г, яйцо — 1 шт., сода — 0,25 ч. ложки, пряности измельченные — 0,5 ч. ложки, вода — 0,25 стакана, яйцо (же/ток) для смазки.

КОВРИЖКА ЛИМОННАЯ

Положить в кастрюлю мед, сахар, налить воду и нагреть до 70—75°, добавить половину просеянной муки и пряности; быстро перемешать. Замешенное тесто охладить до комнатной температуры, добавить яйцо, соду, масло, остаток муки и месить до тех пор, пока не получится тесто мягкой консистенции.

Половину приготовленного теста раскатать в пласт толщиной 5—6 мм и положить на смазанный жиром противень. Края пласта смазать яйцом.

Вымыть лимон и натереть на терке, удалив семена. Натертый лимон перемешать с сахаром и нанести на пласт равномерным слоем. Края пласта, смазанные яйцом, оставить свободными. Сверху положить второй пласт и края верхнего пласта плотно прижать к нижнему пласти так, чтобы они склеились. Поверхность смазать яйцом и вилкой сделать разные рисунки.

Выпекать в течение 30—40 мин при температуре 190—200°. После выпечки и охлаждения разрезать коврижку на прямоугольные части любой величины.

Мука — 3 стакана, сахар — 1 стакан, мед — 0,25 стакана, масло сливочное (или маргарин) — 100г, яйцо — 1 шт., сода — 0,5 ч. ложки, пряности измельченные — 0,5 ч. ложки, вода — 0,25 стакана, лимон — 1 шт., сахар — 0,5 стакана, яйцо (желток) для смазки.

КОВРИЖКА МИНДАЛЬНАЯ

Миндаль очистить, ножом разрезать каждое ядро на две половинки. Отобрать самые красивые половинки для украшения коврижки, остальной миндаль подогреть до светло-коричневого цвета, пропустить через мясорубку и добавить в тесто в начале замеса.

Мед, сахар, воду нагреть до 70—75°, добавить половину просеянной муки и мелко растертые пряности; быстро перемешать. Замешенное тесто охладить до комнатной температуры, добавить яйцо, соду, масло, оставшуюся муку и месить до тех пор, пока не получится тесто мягкой консистенции.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 10—15 мм, положить на смазанный маслом противень. С поверхности теста смести муку, смазать коврижку желтком; затем

тупой стороной ножа нанести линии разреза и каждую часть украсить половинками миндаля.

Выпекать в течение 30—40 мин при температуре 190—200°. После **выпечки** разрезать коврижку по намеченным контурам на отдельные части.

Мука — 3 стакана, сахар — 1 стакан, мед — 0,25 стакана, масло сливочное (или маргарин) — 100 г, яйцо — 1 шт., сода — 0,5 ч. ложки, пряности — 0,5 ч. ложки, вода — 0,25 стакана, миндаль — 1,5 стакана, яйцо (желток) для смазки,

КОВРИЖКА ГЛАЗИРОВАННАЯ

Положить в кастрюлю мед, сахар, налить воду и **нагреть** до 70—75°, добавить половину просеянной муки и мелко растертые пряности; быстро перемешать. Если насыпать муку в горячий сироп, то образуются комки, которые будет трудно размешать. Замешенное тесто охладить до комнатной температуры, добавить яйца, соду, оставшуюся муку и месить до тех пор, **пока** не получится тесто мягкой консистенции.

Тесто раскатать в пласт толщиной 10—15 мм. Положить его на слегка смазанный маслом противень. Чтобы не образовалось вздутие, проколоть тесто в нескольких местах. Выпекать в течение 30—40 мин при **температуре 190—200°**. Готовую коврижку заглазировать сахарным сиропом. Через час, когда сироп засохнет, разрезать коврижку на части любой величины.

Для приготовления сахарного сиропа сахар смешать с водой, довести до кипения, снять пену и уваривать сироп до пробы на «толстую **нитку**». Затем охладить его, добавить сок из 0,5 лимона или 0,5 апельсина, или 2—3 г ванильного сахара, или 0,5 ст. ложки коньяка или ликера.

Дл теста: мука — 3 стакана, сахар — 1 стакан, мед — 0,25 стакана, масло сливочное (или маргарин) — 100 г, яйцо — 1 шт., сода — 0,5 ч. ложки, пряности измельченные — 0,5 ч. ложки, вода — 0,25 стакана.

Для сиропа: сахар — 1 стакан, вода — 0,5 стакана, ароматические вещества.

КОВРИЖКА МЕДОВАЯ БЕЗ НАЧИНКИ

Положить в кастрюлю мед, сахар, налить воду и нагреть до 70—75°, добавить половину просеянной муки и мелко

растертые пряности и быстро перемешать. Замешенное тесто охладить до комнатной температуры, добавить яйца, соду, масло, остатки муки и месить до тех пор, пока не получится тесто мягкой консистенции.

Тесто раскатать в мелкие шарики величиной с орех фундука, положить их на смазанный жиром противень плотно один к другому и выпекать в течение 15—20 мин при температуре 210—220°. При выпечке шарики расплываются и образуют сплошной лист, напоминающий **булжную** мостовую. После выпечки и охлаждения покрыть с помощью ложки или лучше кисточки поверхность пласта сахарным сиропом, разрезать пласт на прямоугольные части.

Для приготовления сахарного сиропа сахар перемешать с водой, довести до кипения, снять пену и уварить **сироп** до пробы на «толстую нитку». Затем охладить его, добавить сок из 0,5 лимона, или 0,5 апельсина, или 2—3 г ванильного сахара, или 0,5 ложки коньяка или ликера.

Для теста: мука — 3 стакана, сахар — 1 стакан, мед — 0,25 стакана, масло сливочное (или маргарин) — 100 г, яйцо — 1 шт., сода — 0,5 ч. ложки, пряности измельченные — 0,5 ч. ложки, вода — 0,25 стакана.

Для сиропа: сахар — 1 стакан, вода — 0,5 стакана, ароматические вещества.

КОВРИЖКА МЕДОВАЯ С ПОВИДЛОМ ИЛИ ДЖЕМОМ

Смешать мед, сахар, влить воду и нагреть до 70—75°, добавить половину просеянной муки и мелко растертые пряности; быстро перемешать и охладить до комнатной температуры. Затем в тесто добавить яйцо, соду, масло, оставшуюся муку и месить до тех пор, пока не получится тесто мягкой консистенции.

Приготовленное тесто разделить на две части. Одну часть раскатать в пласт толщиной 5—8 мм, положить на противень и выпекать 8—10 мин при температуре 220—230°. После выпечки и охлаждения смазать поверхность пласта повидлом или джемом. **Другую** половину теста раскатать в мелкие шарики величиной с **орех**, положить их плотно один к другому на смазанный маслом противень, **чтобы** образовался пласт, равный по размеру нижнему пласту. Выпекать этот пласт 15 мин при **температуре 210—220°**. После выпечки положить пласт из мелких шариков на пласт, покрытый

повидлом, немного прижать верхний пласт к нижнему и сахарным сиропом **заглазировать** поверхность.

Для приготовления сахарного сиропа сахар смешать с водой, довести до кипения, снять пену и уваривать сироп до пробы на «толстую нитку». Охладить, добавить сок из 0,5 лимона или апельсина, или 2—3 г ванильного сахара, или **0,5** ст. ложки коньяка или ликера.

Для теста: **мука** — 3 стакана, сахар — 1 стакан, мед — 0,25 ч. ложки, масло сливочное (или маргарин) — 100 г, яйцо — 1 шт., сода — 0,5 ч. ложки, пряности измельченные — 0,5 ч. ложки, вода — 0,25 стакана, повидло (или джем) — 1,5 стакана.

Для сиропа: сахар — 1 стакан, вода — 0,5 стакана, ароматические вещества.

КОВРИЖКА ДРЕЗДЕНСКАЯ РОЖДЕСТВЕНСКАЯ

Цукаты мелко порубить, миндаль столочь, цедру натереть. Все продукты подготовить с вечера и поставить в теплое место. На следующий день муку просеять, дрожжи развести в тёплом молоке и приготовить опару. Остальные продукты смешать с мукой и остатками молока. Хорошо смешать с опарой и месить до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к рукам (нельзя держать его вблизи источника тепла, иначе вытечет жир). Тесто должно подходить не менее 2 часов. Разделить его на несколько частей весом 500—1200 г, каждый кусок снова перемесить и раскатать в длинные полоски. Сделать в каждой коврижке длинное углубление — желоб глубиной примерно 1 см и меньший край наложить на больший. Коврижки следует выпекать в хорошо разогретой духовке 1 час. Затем смазать маслом и посыпать сахарной пудрой.

Примечание. Коврижку пекут по меньшей мере за неделю до Рождества, а некоторые — и за 6 недель.

Для теста: мука — 2 кг, смалец — 100 г, сало очищенное — 100 г, маргарин — 800 г, изюм — 850 г, миндаль сладкий — 150 г, миндаль горький — 65 г, цукаты — 100 г, сахар — 1,5 стакана, молоко — 0,5 л, дрожжи — 150 г, **соль** — 2 ч. ложки, мускатный орех — 0,25 ч. ложки, цедра лимонная.

Для смазки: **масло** сливочное — 400 г, сахарная пудра — 5 ст. ложек, сахар ванильный — 1 пакет.

ТРЯЖКИ

ПРЯНИКИ СО СМЕТАНОЙ

Сахар, сметану, яйца, пряности взбивать венчиком в течение 5—6 мин.

Муку перемешать с содой, просеять и перемешать со всеми остальными продуктами до образования однородной массы. Обычно на это требуется 1—2 мин.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5—8 мм, нарезать из него ножом или с помощью вилок всевозможные фигурки. Выпекать на смазанном маслом противне в течение 10 **мин** при температуре 220—240°.

Мука — 3 стакана, сахар — 1,5 стакана, сметана — 0,75 стакана, яйцо — 1 шт., пряности — 0,5 ч. ложки, сода — 0,5 ч. ложки.

ПРЯНИКИ МЕДОВЫЕ

Сахар, мед и воду смешать, поставить на огонь и довести до кипения. **После** этого слегка охладить и при постепенном добавлении муки замесить тесто, которое поставить на 15—20 мин на холод. В охлажденное тесто ввести углекислый аммоний, предварительно разведенный в воде. Тесто, хорошо вымешенное с аммонием, оставить на столе на 8—10 мин, затем раскатать в пласт толщиной 1—1,5 см и нарезать пряники специальной выемкой или стаканом. Сформированные пряники разложить на противне, подпыленном мукой, и выпекать при температуре 220—240° в течение 17—18 мин.

Мука — 7 стаканов, сахар — 1 стакан, мед — 2 стакана, углекислый аммоний или сода — 0,5 ч. ложки, вода — 0,75 стакана.

ПРЯНИКИ МЕДОВЫЕ С РЖАНОЙ МУКОЙ

Мед варить на слабом огне, снимая пену, до темного цвета. Частью меда заварить ржаную муку, размешать с ос-

ТАЛЬНЫМ медом, охладить до теплого состояния. Сахар-жженку растереть с желтками, влить молоко, смешать эту массу с пшеничной мукой (предварительно ввести в нее стертые в порошок пряности), замесить тесто и добавить в нее мед с ржаной мукой, сметану и все взбить. Готовое тесто выложить на смазанный маслом противень слоем 1—2 см и выпечь на небольшом огне. Затем нарезать квадратиками.

Для приготовления сахара-жженки приготовить густой сахарный сироп, нагреть его на умеренном огне в толстостенной посуде, все время помешивая, до потемнения. Затем огонь слегка уменьшить и програвать, помешивая, пока сироп не станет светло-коричневым (следить, чтобы не пригорело!).

Мука пшеничная — 2,3 стакана, мука ржаная — 4 ст. ложки, яйца (желтки) — 2 шт., молоко (или простокваша) — 1 стакан, мед — 0,5 кг, сахар-жженка — 20 г, корица, кардамон, гвоздика, бадьян, лимонная цедра, сода.

ПРЯНИКИ МЕДОВЫЕ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

Мед и сахар растопить в кастрюле, слегка охладить, затем всыпать муку, замесить тесто, поставить его на холод. После охлаждения в тесто ввести разогретое масло, растертые яйца, корицу, гвоздику, орехи и соду, разведенную 1 ст. ложкой воды, все тщательно перемешать. Тесто раскатать ровным слоем толщиной 1—1,2 см и сформировать с помощью различных выемок. Поверхность пряников смазать яйцом, посыпать орешками. Пряники выпекать на листе, смазанном жиром, при температуре 200—220°.

Мука — 2 стакана, мед — 1 стакан, сахар — 0,5 стакана, яйца — 2 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, корица молотая — 0,5 ч. ложки, гвоздика молотая — 0,5 ч. ложки, орехи рубленые — 0,5 стакана, сода — 0,5 ч. ложки.

ПРЯНИКИ МЕДОВЫЕ СДОБНЫЕ

Молоко вылить в кастрюльку, добавить к нему мед и масло, содержимое довести до кипения, затем слегка охладить. В охлажденное молоко с медом постепенно всыпать муку, ввести растертые яйца, корицу, гвоздику, соду и мелко рубленный миндаль, все тщательно перемешать до образования однородной массы. Тесто выложить на

хорошо посыпанный мукой стол, сформовать в виде прямоугольника и раскатать ровным слоем толщиной 1 см. С помощью разных выемок вырезать пряники. Поверхность их смазать яйцом, украсить орешками, изюмом, цукатами. Пряники выпекать при температуре 210—220°.

Мука — 4 стакана, молоко — 0,5 стакана, яйца — 3 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, мед — 1 стакан, корица молотая — 1 ст. ложка, гвоздика молотая — 0,5 ч. ложки, сода — 0,5 ч. ложки, миндаль — 1 стакан.

ПРЯНИКИ МЕДОВЫЕ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ РОМОВОЙ ПОМАДКОЙ

Яйца растереть с сахаром, добавить теплый жидкий мед, корицу, молотую гвоздику, измельченную лимонную цедру, углекислый аммоний, муку; тщательно размешать. Затем добавить орехи, цедру; массу размешать и выложить на разделочную доску, вымесить тесто и оставить его на **расстойку** на 3 часа. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, из теста нарезать различными формами мелкие фигурки, которые переложить на смазанный маслом противень и выпечь в духовке.

Готовые изделия глазировать ромовой помадкой.

Для приготовления ромовой помадки: сахар залить кипятком, добавить ром, массу взбить до загустения.

Яйца — 4 шт., сахарная пудра — 250 г, мед — 2 ст. ложки, корица молотая — 1 ч. ложка, гвоздика — 3 шт., углекислый аммоний — 10 г, орехи (растертые) — 100 г, мука — 650 г, лимонная цедра.

Для помадки: сахарная пудра — 260 г, кипяток — 2 ст. ложки, ром — 2 ст. ложки.

ОРЕХОВЫЕ МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ ЛАКОМКА

Муку смешать с содой и сахаром, добавить яйца, корицу, молотую гвоздику, разогретый жидкий мед, орехи и замесить тесто, поставить его на некоторое время **на** расстойку.

Готовое тесто **раскатать** в пласт толщиной 3—4 см, нарезать формой в виде брусочка **фигуры-пряники**, которые смазать желтком, украсить грецкими орехами, выложить на смазанный маслом противень и выпечь в духовке.

Мука — 350 г, сода — 0,5 ч. ложки, сахарная пудра — 200 г, яйца — 2 шт., корица молотая — 1 ч. ложка, гвоздика — 5 шт., мед — 2 ст. ложки, орехи растертые — 40 г.

ПРЯНИКИ МЕДОВЫЕ С ДЖЕМОМ

Желтки растереть с сахаром, добавить теплый жидкий мед, лимонную цедру, молоко, в котором предварительно распустить аммоний, и перемешать. В массу постепенно ввести муку, тесто тщательно вымесить и **поставить** на расстойку на 2 часа.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, нарезать формой в виде фигурок, которые смазать белком, посыпать **растертыми** орехами, выложить их на смазанный маслом противень и выпечь в горячей духовке. Готовые пряники намазать любым джемом и соединить.

Яйца (желтки) — 2 шт., сахарная пудра — 100 г, мед — 3 ст. ложки, молоко — 2 ст. ложки, углекислый аммоний — 5 г, цедра с 1 лимона, мука — 400 г, любой джем.

ПРЯНИК МЕДОВЫЙ С ПРЯНОСТЯМИ

Мед подогреть и снять с огня. Смешать муку с сахаром и пряностями и добавить к меду. Затем ввести растворенный в молоке поташ (или углекислый аммоний). После того как тесто несколько часов постоит, обработать его еще раз и добавить сахар. Тесто раскатать в пласт толщиной 3 см, вырезать прямоугольные пряники, смазать сахарной глазурью и выпекать на смазанном маслом и посыпанном мукой противне на среднем огне.

Пряники перед выпечкой можно посыпать рубленым миндалем.

Для приготовления сахарной глазури сахарную пудру постепенно смешать с очень горячей жидкостью.

Мед — 500 г, мука — 500 г, сахар — 75 г, имбирь (2 раза на кончике ножа), гвоздика (2 раза на кончике ножа), корица, кориандр, анис — по 0,5 ч. ложки, поташ (или углекислый аммоний) — 10 г, молоко — 2 ст. ложки, сахар — 125 г.

Для глазури: сахарная пудра — 150 г, вода (или молоко) — 3 ст. ложки.

ПРЯНИК ОРЕХОВЫЙ

Хорошо смешать муку, сахар, дрожжи, орехи, соль и корицу. Добавить взбитые яйца и постепенно молоко, чтобы тесто было довольно густым. Смазать глубокую сковороду или форму маслом, наполнить тестом и выпекать 1 час при температуре 170°. По вкусу можно добавить промытый изюм.

Мука — 500 г, сахар — 250 г, дрожжи сухие — 1 ч. ложка, орехи лесные — 150 г, соль — 0,5 ч. ложки, яйца — 2 шт., молоко — 0,3—0,4 л, корица — щепотка.

ПРЯНИК ЛИМОННЫЙ

Все продукты, кроме 1 яйца, молока и сахара, быстро замесить, дать постоять, раскатать в не слишком тонкий пласт, обмазать смесью яйца с молоком и равномерно посыпать сахаром. Нарезать прямоугольниками и выпекать на смазанном маслом противне до появления золотисто-желтой корочки.

Булка тертая — 200 г, сахар — 100 г, маргарин — 50 г, миндаль или орехи растертые, мука — 1—2 ст. ложки, лимонная цедра натертая — 1 ст. ложка, лимонный сок — 1 ст. ложка, яйца — 2 шт., молоко, сахар, соль.

ПРЯНИК ЛЮЦЕРНСКИЙ

Смешать сливки, сироп, сахар, соду, корицу с имбирем. Понемногу добавить муку и орехи, чтобы тесто было средней плотности. Вымесить тесто, раскатать в виде круга. Выпекать 1 час в разогретой духовке, желательнее в нижней части. Горячий пряник полить сиропом.

Сливки — 0,5 л, сироп грушевый — 6 ст. ложек, сахар — 200 г, корица и имбирь — 1 ст. ложка, сода — 1 ч. ложка, мука — 500 г, сироп грушевый для полива, орехи лесные — 100 г.

ПРЯНИК ГРУШЕВЫЙ

Вымыть груши, **инжир**, изюм в холодной воде и обсушить. Нарезать **груши** и инжир тонкими ломтиками (или пропустить через мясорубку), очистить орехи и все хорошо перемешать. В **последнюю** очередь добавить вино, воду,

кислые сливки. Оставить на ночь. Утром смешать с тестом и разделить на 3—4 булочки. Выложить на смазанный маслом противень и выпекать 45 мин при температуре 200°.

Груши сушеные — 850 г, инжир — 250 г, изюм без косточек — 375 г, орехи — 125 г, цукаты — 60 г, корица, гвоздика, имбирь — 30 г, сахар — 4 ст. ложки, вино — 4 ст. ложки, водка — 100 г, сливки кислые — 100 г. Тесто дрожжевое — 1,5 кг.

ПРЯНИКИ

В мед добавить сахар и маргарин, разогреть и снова охладить. В полученную массу постепенно ввести просеянную вместе с какао муку, пряности, яйцо и растворенные в воде углекислый аммоний и углекислый калий. Все перемешать. В конце добавить нарезанные миндаль и цукаты из апельсиновых корочек. Тесто поставить в прохладное место на 3 часа. Затем раскатать толщиной около 0,5 см, вырезать из него фигуры. Выпекать на смазанном жиром и посыпанном толчеными сухарями противне при средней температуре. Незадолго до готовности пряники следует смочить раствором сладкого кофе или сладкой водой, выложить на пряники нарезанный миндаль. Пряники можно также еще горячими посыпать сахарной пудрой.

Мед — 250 г, сахар — 250 г, маргарин — 4 ст. ложки, какао-порошок — 2,5 ст. ложки, мука — 675 г, гвоздика — 2 г, корица — 4 г, кардамон — 4 г, натертая цедра — с 0,5 лимона, миндаль горький — 6 шт., яйцо — 1 шт., углекислый аммоний — 10 г, углекислый калий — 5 г, вода — 0,125 л, миндаль сладкий — 50 г, цукаты из апельсиновых корочек — 50 г.

ПРЯНИКИ ФАНТАЗИЯ

Маргарин размешать, добавить все остальные продукты, замесить тесто, оставить на несколько часов в прохладном месте. Затем раскатать его толщиной до 3 мм, нарезать любые фигуры и выпекать при средней температуре.

Маргарин — 150 г, сахар — 100 г, яйца — 3 шт., корица — 0,5 ч. ложки, миндаль сладкий натертый — 65 г, миндаль горький — 3 шт., мука — 250 г, кардамон, имбирь,, мускатный орех, дрожжи, соль — по щепотке.

ПРЯНИКИ РОМОВЫЕ

В мед добавить сахар, жир, разогреть. Массу охладить и ввести в нее просеянную муку, пряности, вылить растворенный в роме углекислый калий. Замесить тесто и оставить его на день. Готовое тесто скатать в валик до 3 см в диаметре и нарезать из него кружочки до 1 см толщиной. Выпекать 8—10 мин при температуре выше средней. Еще горячие пряники можно посыпать сахарной пудрой.

Мед — 125 г, сахар — 2,5 ст. ложки, жир свиной — 2 ст. ложки, мука — 250 г, приправа для пряников — 5 г, углекислый калий — 8 г, ром — 1 ст. ложка.

ПРЯНИКИ МИНДАЛЬНЫЕ

Яйца и сахар взбить до получения мягкой однородной массы, всыпать в нее муку, добавить соду, миндаль, измельченную цедру лимона, все перемешать до получения упругого теста. Тесто раскатать на обильно подпыленном мукой столе в ровный пласт толщиной 1 см, ножом или выемками нарезать пряники прямоугольной, квадратной, треугольной или ромбической формы. Пряники выпекать при температуре 220°.

Мука — 1 стакан, яйца — 4 шт., сахар — 1,25 стакана, миндаль мелко рубленный, слегка обжаренный — 0,5 стакана, цедра с 1 лимона, сода — 0,5 ч. ложки.

ПРЯНИКИ ПО-НЮРНБЕРГСКИ

Яйца и сахар взбить до получения мягкой однородной массы, добавить к ней корицу, гвоздику, кардамон, орехи, цукаты, муку и соду, растворенную в 1 ст. ложке воды, все перемешать, выложить в форму, смазанную маслом, и выпекать при температуре 210—220°. После выпечки поверхность пряников покрыть сахарной глазурью или посыпать сахарной пудрой.

Мука — 500 г, яйца — 4 шт., сахар — 250 г, корица — 1 ч. ложка, гвоздика молотая — 0,5 ч. ложки, кардамон молотый — 0,5 ч. ложки, орехи толченые — 250 г, цукаты мелко нарезанные — 100 г, сода — 0,5 ч. ложки.

ПРЯНИКИ ПО-ШВАБСКИ

Мед и сахар растопить в кастрюле, добавить к ним муку, пряности, какао, влить ром, ввести соду, разведенную молоком, сок лимона, все хорошо перемешать, выложить в форму, смазанную жиром. Пряники выпекать при температуре 210—220°.

Мука — 1 кг, мед — 500 г, сахар — 100 г, какао — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., ром — 1 ст. ложка, сода — 2 ч. ложки, сок 1 лимона, корица — 1 ч. ложка, гвоздика, кардамон.

ПРЯНИКИ ПО-АНГЛИЙСКИ

Яйца, растопленный, охлажденный маргарин и сахар хорошо размешать, постепенно добавляя к этой массе остальные продукты.

Тщательно вымесить тесто, сформировать из него шарики и выпекать их на смазанном маслом противне на среднем огне.

Готовые пряники покрыть сахарной глазурью бледно-розового цвета и украсить цукатами.

Для приготовления глазури смешать сахарную пудру со свекольным, или вишневым, или клубничным **соком** (таким, который даст розовый цвет).

Яйца — 2 шт., маргарин — 125 г, сахар — 225 г, мед — 175 г, миндаль — 3 шт., имбирь, гвоздика, корица и мускатный орех — 2 ч. ложки, цукаты натертые — 75 г, мука — 500 г, сода — 0,5 ч. ложки, соль.

Для глазури: сахарная пудра — 150 г, сок свекольный (или вишневый, или клубничный) — 2 ст. ложки.

ПРЯНИК ПО-ШВЕЙЦАРСКИ

Подогреть мед с сахаром и остудить. Постепенно добавить миндаль, цукаты, пряности и ром, затем порциями ввести муку. Растворить в теплой воде измельченный аммоний и смешать с тестом. Тесто раскатать в пласт и выпекать на смазанном маслом противне.

Из сахарной пудры и лимонного сока приготовить глазурь, покрыть ею пряник и разрезать его на маленькие прямоугольники.

Мука — 375 г, сахар — 180 г, миндаль растертый — 180 г, цукаты — 50 г, корица — 2 ч. ложки, мускатный орех и гвоздика — на кончике ножа, цедра натертая от 0,5 лимона, ром — 1 ст. ложка, мука — 500 г, углекислый аммоний — на острие ножа, сахарная пудра — 200 г, лимонный сок — 2—3 ст. ложки.

ПРЯНИК ХЛЕБОСОЛ

В миску влить яйца, добавить мед, содержимое хорошо перемешать, соединить с растопленным маслом, ядрами орехов, апельсиновой корочкой, пряностями, еще раз все тщательно перемешать до получения однородной массы, после чего всыпать соду, примерно 700 г муки, все компоненты снова перемешать до получения вязко-пластичного теста. Стол обильно подпылить мукой, выложить на него тесто, окончательно замесить его оставшейся мукой, дать выстояться 10—15 мин, затем раскатать пласт толщиной 8—10 мм. Фигурными выемками вырезать пряники, поверхность их смазать желтком. Пряники выпекать при температуре 210—220° на листе или противне, смазанном маслом. На поверхность выпеченных охлажденных пряников нанести рисунки или надписи на **глазури**.

Для приготовления глазури: в чашку или маленькую мисочку влить белок, взбить его венчиком, понемногу, по 1—2 ч. ложки, через ситечко высыпать сахарную пудру, взбивая до тех пор, пока не получится достаточно густая и одновременно тягучая масса. Из куска пергаментной бумаги сделать кулечек, заполнить его полученной массой и через крошечное **отверстие** аккуратно выщавить глазурь на поверхность пряников в виде различного рисунка и надписей. Глазурь можно подкрасить несколькими каплями сока свеклы или порошком какао.

Мука — 1 кг, яйца — 4 шт., мед — 400 г, масло сливочное — 200 г, орехи рубленые — 200 г, мелко нарезанная апельсиновая корочка, сваренная в сахарном сиропе — 200 г, сода — 2 ч. ложки, молотые пряности (корица, гвоздика, бадьян, кардамон, имбирь, мускатный орех) — 1 ч. ложка, яйца (желтки) для смазки поверхности.

Для глазури: яйцо (белок) — 1 шт., пудра сахарная — 0,5 стакана.

ПРЯНИК ШОКОЛАДНЫЙ

В растопленный маргарин ввести мед, яйца, все перемешать, добавить какао, мелко нарубленные цукаты, орехи, изюм, пряности, соду, половину нормы муки, снова все тщательно перемешать и замесить тесто.

Стол обильно подпылить мукой, выложить на него тесто, окончательно замесить его оставшейся мукой, дать выстояться 10—15 мин, затем раскатать пласт толщиной 8—10 мм. Фигурными выемками вырезать пряники, поверхность их смазать желтком. Выпекать при температуре 210—220° на противне, смазанном маслом.

Мука — 700 г, маргарин — 250 г, яйца — 2 шт., мед — 200 г, орехи — 100 г, цукаты из апельсиновой корочки — 100—150 г, какао — 2 ст. ложки, изюм — 2 горсти, пряности молотые — 1 ч. ложка, сода — 1 ч. ложка.

ПРЯНИКИ ШОКОЛАДНЫЕ КУСОЧКИ

Подогреть сироп, сахар и маргарин. Перемешать просеянную муку и пряности. Разрыхлители растворить отдельно друг от друга в 1 ст. ложке жидкости. Охлажденную сиропную массу перемешать со всеми остальными продуктами и замесить тесто.

В тесто добавить миндаль и сформовать маленькие круглые лепешки диаметром 10—12 см или длинные узкие трубочки толщиной примерно 3 см. Выпекать на смазанном жиром, слегка посыпанном мукой противне на умеренном среднем огне. Сразу после окончания выпечки наколоть на деревянную палочку и обмакнуть в шоколадно-масляную глазурь.

Для приготовления глазури сахарную пудру и какао смешать вначале с горячей водой, а затем с растопленным сливочным маслом.

Для теста: сироп (или мед) — 250 г, сахар — 5 ст. ложек, маргарин (или жир) — 100 г, мука — 500 г, пряности — 20 г, сода — 0,5 ч. ложки, углекислый аммоний — 5 г, коньяк, ром, молоко или кофейный экстракт — 2 ст. ложки, соль, миндаль растертый — 65 г.

Для глазури: сахарная пудра — 150 г, какао — 2 ст. ложки, вода — 3 ст. ложки, масло сливочное.

ПРЯНИКИ АРОМАТНЫЕ СЕРДЕЧКО

Муку смешать с заварным кремом в порошке, содой, **МОЮБМ** фенхелем, анисом, корицей, гвоздикой. Яйцо **растереть** с сахаром, добавить растопленное масло или маргарин, массу взбить. Затем эту массу ввести в муку, к которой добавлен кофе. Готовое тесто раскатать в пласт, нарезать формой в виде сердечка фигуры, которые выложить на смазанный маслом противень и выпечь в духовке. Готовые и охлажденные изделия глазировать **ромовой** помадкой.

Для приготовления **ромовой** помадки сахар залить кипятком, добавить ром, массу взбить до загустения.

Мука — 300 г, крем заварной в порошке, сода — 15 г, щепотка фенхеля, аниса, гвоздики, молотой корицы, яйцо — 1 шт., сахарная пудра — 140 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, настой натурального крепкого черного кофе — 4 ст. ложки.

Для помадки: сахарная пудра — 150 г, кипятки — 1 ст. ложка, ром — 2 ст. ложки.

ПРЯНИКИ МИНДАЛЬНЫЕ КОЛОСКИ

Подогреть сироп или мед, сахар и маргарин. Перемешать просеянную муку и пряности. Разрыхлители растворить отдельно друг от друга в 1 ст. ложке жидкости. Охлажденную сиропную массу перемешать со всеми остальными продуктами и замесить тесто.

Миндаль, сахар, корицу и 2 белка размешивать на очень слабом огне до тех пор, пока не образуется однородная масса. Оставшийся белок слегка подсолить и взбивать, пока он не загустеет, а затем ввести в охлажденную миндальную массу.

Пряничное тесто раскатать на смазанном жиром и посыпанном мукой противне в пласт толщиной примерно 1 см, в нескольких местах наколоть вилкой и обмазать конфитуром. Миндальную массу нанести на поверхность теста толстыми косыми **полосками**. Выпекать на среднем огне примерно 20 мин и сразу после окончания выпечки разрезать на куски.

Для теста: сироп (или мед) — 250 г, сахар — 5 ст. ложек, маргарин (или жир) — 100 г, мука — 500 г, пряности — 20 г, сода — 0,5 ч. ложки, углекислый аммоний — 5 г, коньяк, ром, молоко или кофейный экстракт, соль.

Миндаль сладкий (или орехи) — 125 г, миндаль горький — 5 шт., сахар — 200 г, корица — 0,5 ч. ложки, яйца (белки) — 3 шт., конфитур — 1 стакан, соль.

ПРЯНИКИ КУБИКИ

Мед, сахар и маргарин подогреть и дать остыть. Постепенно добавить просеянную муку с какао, пряности, соль, яйцо и отдельно растворенные разрыхлители. Затем ввести миндаль, цукаты и замесить тесто.

На смазанном жиром, слегка посыпанном мукой противне раскатать тесто в пласт толщиной примерно 1 см, наколоть в нескольких местах вилкой и выпекать на среднем огне. После охлаждения смазать конфитюром. Манную крупу, растертый миндаль и сахарную пудру перемешать, добавить маргарин и молоко. Эту марципановую массу раскатать в **пласт**, положить на обмазанный конфитюром пряник и разрезать на кубики размером примерно 3х3 см. Покрыть шоколадной глазурью.

Для приготовления глазури сахарную пудру и какао постепенно всыпать, помешивая, в горячую воду.

Для теста: мед — 250 г, сахар — 250 г, маргарин (или жир) — 60 г, какао-порошок — 60 г, пряности — 15 г, мука — 625 г, яйцо — 1 шт., углекислый аммоний — 10 г, сода — 0,5 ч. ложки, вода — 0,125 л, миндаль сладкий измельченный — 50 г, миндаль горький растертый — 5 шт., цукаты натертые — 50 г, соль, конфитюр — 250 г, манная крупа — 250 г, сахарная пудра — 250 г, маргарин — 80 г, молоко (или коньяк) — 3—4 ст. ложки.

Для глазури: сахарная пудра — 150 г, какао-порошок — 2 ст. ложки, вода — 3—4 ст. ложки.

ПРЯНИК НИКОЛАУС

Подогреть сироп, сахар и маргарин. Смешать муку с пряностями. Разрыхлители растворить отдельно друг от друга в 1 ст. ложке жидкости. Охлажденную сиропную массу перемешать со всеми остальными продуктами и замесить тесто.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм, разрезать на прямоугольные или треугольные куски. Выпекать на смазанном жиром и посыпанном мукой противне на среднем огне. За это время из воды и сахара приготовить сироп и постепенно добавлять его к взбитым белкам. Ввести лимонный сок и миндаль. Соединить этой начинкой кусочки выпеченного теста попарно, глазировать и **посыпать** сахаром.

Для приготовления сахарной глазури сахарную пудру смешать с очень горячей жидкостью.

Для теста: сироп (или мед) — 250 г, сахар — 5 ст. ложек, маргарин (или жир) — 100 г, мука — 500 г, пряности — 20 г, сода — 0,5 ч. ложки, углекислый аммоний — 5 г, коньяк (ром, молоко или кофейный экстракт) — 2 ст. ложки, соль. Сахар — 200 г, вода — 5—6 ст. ложек, яйца (белки) — 2 шт., лимонный сок — 2 ч. ложки, миндаль — 200 г.

Для глазури: сахарная пудра — 150 г, вода (или молоко) — 3 ст. ложки.

ПРЯНИКИ УГОЛКИ

Подогреть мед. Взбить маргарин до образования пены, добавить сахар, соль, яйца, и затем охлажденный мед. После этого ввести просеянную муку, пряности, растворенную в воде соду и замесить тесто.

В пряничное жидкое тесто добавить измельченный изюм. Тесто выложить на смазанный жиром противень. Выпекать на среднем огне 25 мин. Незадолго до окончания выпечки смешать яйцо, сахарную пудру, молоко и обмазать этой смесью пряник. Готовый пряник сразу разрезать на треугольники.

Для теста: мед — 250 г, маргарин — 100 г, сахар — 180 г, яйца — 2 шт., мука — 500 г, пряности — 20 г, сода — 1 ч. ложка, кофейный экстракт (молоко, коньяк или ром) — 2 ст. ложки, соль.

Изюм — 125 г, яйцо — 1 шт., сахарная пудра — 1—2 ст. ложки, молоко — 2 ст. ложки.

ПРЯНИК НУГАТГАЛЕР

Мед, сахар и маргарин подогреть и дать остыть. Постепенно добавить муку, какао, пряности, соль, яйца и отдельно растворенные разрыхлители. Затем ввести миндаль, цукаты и замесить тесто.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной в 5 мм, вырезать выемкой круглые лепешки и смазать яйцом, взбитым с небольшим количеством молока. На половину лепешек уложить мармелад. Лепешки выпекать на смазанном жиром и слегка посыпанном мукой противне на среднем огне. Одновременно смешать остальные продукты с растопленным сливочным маслом. Охлажденные лепешки соединить попарно полученной массой таким образом, чтобы лепешки, украшенные мармеладом, были сверху.

Для теста: мед — 50 г, сахар — 250 г, маргарин (или жир) — 60 г, какао-порошок — 2 ст. ложки, пряности — 15 г, мука — 625 г, яйцо — 1 шт., углекислый аммоний — 10 г, сода — 0,5 ч. ложки, вода — 0,125 л, миндаль сладкий — 50 г, миндаль горький — 5 шт., цукаты натертые — 50 г, соль. Яйцо — 1 шт., какао — 1 ст. ложка, сахарная пудра — 2 ст. ложки, миндаль растертый — 2 ст. ложки, орехи поджаренные — 2 ст. ложки, сливки (или ром) — 2 ст. ложки, кофейный экстракт — 2 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, молоко, красный мармелад.

ПРЯНИКИ ХОНИГКУХЕН

Все пряности просушить, мелко растереть и просеять. Муку перемешать с содой, масло размять, мед, если кристаллизовался, немного подогреть до растворения кристалликов и охладить. Мед, масло, яйца и пряности хорошо перемешать, добавить муку и в течение 1—2 мин замесить тесто, которое охладить и раскатать в пласт.

Вырезать выемками разные фигурки, положить на смазанный маслом противень, смазать их желтком, украсить миндалем и в течение 10—15 мин выпекать при температуре 210–220°.

Мука — 2 стакана, мед — 0,75 стакана, масло сливочное — 100 г, яйца — 2 шт., миндаль для украшения — 0,5 стакана, корица, гвоздика, имбирь, перец, кардамон — по 0,1 ч. ложки, сода — 0,25 ч. ложки.

ПРЯНИК ЭЛИЗА

Яйца взбить до образования пены, добавить сахар и ванильный сахар. Массу взбивать до тех пор, пока она не достигнет консистенции крема. Добавить пряности, размельченные цукаты и смешанный с содой миндаль. Ввести в тесто размолотые орехи, выложить его на слегка посыпанную мукой бумагу и выпекать пряник на противне 25—30 мин. Затем смазать шоколадной глазурью и украсить половинками ядер миндаля.

Для приготовления шоколадной масляной глазури смешать сахарную пудру с какао, добавить горячую воду, а затем растопленное сливочное масло.

Яйца — 2 шт., сахар — 200 г, ванильный сахар — 1 пакетик, корица — 1 ч. ложка, гвоздика — на кончике ножа, цукаты — 75 г, сода — на кончике ножа, миндаль измельченный — 125 г, орехи фундук — 125 г, лимонная цедра, миндаль для украшения. Для глазури: сахарная пудра — 150 г, какао-порошок — 2 ст. ложки, вода — 3 ст. ложки, масло сливочное — 20 г.

ПРЯНИК НОВОГОДНЯЯ ЗВЕЗДОЧКА

Топленое масло, сахар, ванильный сахар и 1,5 яйца взбить до образования пены. Добавить просеянную муку и коньяк. Тесто поставить в прохладное место на 8—10 часов. Раскатать в пласт любой толщины и вырезать выемками звездочки.

Выемками, имеющими также форму звездочки, но меньшего размера, или круглой выемкой вырезать середину.

Положить изделия на слегка смазанный жиром противень, обмазать оставшимся взбитым яйцом и выпекать на среднем огне до образования золотисто-коричневой корочки. Готовые пряники покрыть сахарной глазурью.

Для приготовления глазури сахарную пудру постепенно смешать с очень горячей жидкостью.

Масло топленое (или маргарин) — 200 г, сахар — 200 г, ванильный сахар — 1 пакетик, яйца — 2 шт., мука — 400 г, коньяк (или ром) — 2 ст. ложки, лимонная цедра натертая, соль. Для глазури: сахарная пудра — 150 г, вода (или молоко) — 3 ст. ложки.

ПРЯНИКИ ГЛАЗИРОВАННЫЕ РУССКИЕ

Смешать мед, сахар, влить воду и нагреть до 70—75°, добавить половину просеянной муки и мелко растертые пряности; быстро перемешать и охладить до комнатной температуры, добавить яйцо, соду, масло, оставшуюся муку и месить до тех пор, пока не получится тесто мягкой консистенции.

Готовое тесто раскатать в небольшие шарики, положить их на сухой противень, слегка прижать, чтобы они стали плоскими, и выпекать 10—12 мин при температуре 220—230°. После выпечки и охлаждения положить несколько пряников в небольшую кастрюлю, налить сахарный сироп, закрыть кастрюлю и встряхнуть ее несколько раз,

пока сироп равномерно не покроет пряники. После этого положить пряники на чистый противень и поставить его в сухое место. Через 1—2 часа пряники подсохнут и их можно хранить продолжительное время.

Для приготовления сиропа сахар смешать с водой, довести до кипения, снять пену и уварить сироп до пробы на «толстую нитку». Затем охладить, добавить сок из 0,5 лимона или 0,5 апельсина, или 2—3 г ванильного сахара, или 0,5 ст. ложки коньяка или ликера.

Для теста: мука — 3 стакана, сахар — 1 стакан, мед — 0,25 ч. ложки, масло сливочное (или маргарин) — 100 г, яйцо — 1 шт., сода — 0,5 ч. ложки, пряности измельченные — 0,5 ч. ложки, вода — 0,25 стакана.

Для сиропа: сахар — 1 стакан, вода — 0,5 стакана, ароматические вещества.

ПРЯНИКИ НА ДРОЖЖАХ ГЛАЗИРОВАННЫЕ

Развести дрожжи в теплой воде, всыпать муку и замесить жидкое тесто-опару. Поставить кастрюлю с опарой в теплое место (30—35°). Через 2 часа добавить все остальные продукты и замесить крутое тесто.

Из теста сформовать шарики или раскатать тесто в пласт и вырезать из него выемками или ножом всевозможные фигурки.

Положить их на слегка смазанный жиром противень и оставить на 20—30 мин в теплом месте для брожения, затем выпекать в течение 8—10 мин при температуре 210—220°.

Поскольку большое количество меда или сахара отрицательно действует на дрожжи, то для этого сорта пряников тесто делается не очень сладким. Но чтобы пряники были сладкими, надо глазировать их густым сахарным сиропом.

Пряники насыпать в кастрюлю, залить ароматизированным сахарным сиропом, закрыть кастрюлю крышкой и встряхивать, чтобы пряники со всех сторон покрылись сиропом. Затем положить на чистый противень и разъединить.

Для приготовления сахарного сиропа сахар смешать с водой, довести до кипения, снять пену, охладить и добавить сок из 0,5 лимона или 0,5 апельсина, или 2—3 г ванильного сахара, или 0,5 ст. ложки коньяка или ликера.

Для опары: мука — 1 стакан, дрожжи — 100 г, вода — 0,75 стакана.

Для теста: мука — 2 стакана, мед — 0,5 стакана, маргарин — 100 г, пряности — 1 ч. ложка.

Для сиропа: сахар — 0,5 стакана, вода — 0,25 стакана, ароматические вещества.

ПРЯНИКИ КОСЫЕ БАТОНЫ С АРАХИСОМ

Положить в кастрюлю мед, сахар, налить воду и нагреть до 70—75°, добавить половину просеянной муки и измельченные пряности, быстро перемешать и охладить до комнатной температуры, затем добавить яйцо, соду, масло, оставшуюся муку и месить до тех пор, пока не получится тесто мягкой консистенции. В готовое тесто всыпать арахис, предварительно поджарив его до светло-коричневого цвета, удалив шелуху и крупно нарубив. Из теста сформировать жгуты длиной, равной длине противня, диаметром 30—35 мм. Положить их на слегка смазанный жиром противень; затем придавить, чтобы они стали плоскими, смазать поверхность желтками. Выпекать в течение 8—10 мин при температуре 220—230°. Готовые жгуты нарезать на косые кусочки.

Для теста: мука — 3 стакана, сахар — 1 стакан, мед — 0,25 стакана, масло сливочное (или маргарин) — 100 г, яйцо — 1 шт., сода — 0,25 ч. ложки, пряности измельченные — 0,5 ч. ложки, вода — 0,25 стакана, арахис — 1 стакан, яйцо (желток) для смазки.

ПРЯНИКИ ИЗЮМНЫЕ ГЛАЗИРОВАННЫЕ

Смешать мед, сахар, налить воду и нагреть до 70—75°, добавить половину просеянной муки и мелко растертые пряности и быстро перемешать. Замешенное тесто охладить до комнатной температуры, добавить яйцо, соду, масло, оставшуюся муку, месить до тех пор, пока не получится тесто мягкой консистенции, затем ввести промытый изюм.

Готовое тесто раскатать в шарики величиной с грецкий орех. Положить шарики на смазанный маслом противень и, прижав ладонью, придать им плоскую форму.

Выпекать пряники 8—10 мин при 210—220°, после охлаждения заглазировать сахарным сиропом.

Для приготовления сиропа смешать сахар с водой, довести до кипения, снять пену и уваривать сироп до пробы

на «толстую нитку». Охладить и добавить сок от 0,5 лимона или 0,5 апельсина, или 2—3 г ванильного сахара, или 0,5 ложки коньяка или ликера.

Для теста: мука — 3 стакана, сахар — 1 стакан, мед — 0,25 стакана, масло сливочное (или маргарин) — 100 г, яйцо — 1 шт., сода — 0,5 ч. ложки, пряности измельченные — 0,5 ч. ложки, вода — 0,25 стакана; **изюм** — 1 стакан.

Для сиропа: сахар — 1 стакан, вода — 0,5 стакана, ароматические вещества.

ПРЯНИКИ СПОРТИВНЫЕ С МИНДАЛЕМ

Нагреть мед с сахаром. Когда сахар растворится, добавить масло, молоко, растертые корицу, мускатный орех и гвоздику, лимонную цедру и лимонный сок.

Массу размешать, охладить до комнатной температуры, добавить яйцо и муку с содой, тщательно размешать, раскатать в пласт толщиной 5—7 мм, разрезать на прямоугольники, положить на противень, смазать яйцом и разложить на поверхности теста очищенный миндаль.

Мука — 2 стакана, масло сливочное — 2 ст. ложки, сахар — 1,5 стакана, мед — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., молоко — 2 ст. ложки, лимон — 0,5 шт., сода, корица, мускатный орех — по 0,5 ч. ложки, гвоздика — 4 шт., яйцо для смазки, миндаль — 0,5 стакана.

ПРЯНИКИ С НАЧИНКОЙ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ САХАРНЫМ СИРОПОМ

Смешать мед с сахаром, влить воду и нагреть до 70—75°, добавить половину просеянной муки, мелко растертые пряности и быстро перемешать. Замешенное тесто охладить до комнатной температуры, добавить яйцо, соду, масло, оставшуюся муку и месить до тех пор, пока не получится тесто мягкой консистенции.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм, нарезать его на четырехугольники размером 7х7 см, смазать их яйцом, положить посередине каждого четырехугольника повидло, или джем, или варенье. Одним углом четырехугольника накрыть фруктовую начинку так, чтобы образовался треугольник. Прижать края треугольников, положить их на

сухой противень и выпекать 12—15 мин при температуре 210—220°. После выпечки и охлаждения **заглазировать** пряники с помощью ложки или кисточки сахарным сиропом.

Для приготовления сахарного сиропа сахар смешать с водой, довести до кипения, снять пену и уваривать сироп до пробы на «толстую нитку» (налить на тарелку 1 ч. ложку сиропа, придавить его ложкой и сразу ее поднять, при этом за ложкой потянется толстая нитка сиропа). Затем охладить его, добавить сок 0,5 лимона или 0,5 апельсина, или 2—3 г ванильного сахара, или 0,5 ст. ложки коньяка или ликера.

Для теста: мука — 3 стакана, сахар — 1,5 стакана, мед — 0,25 стакана, масло сливочное (или маргарин) — 100 г, яйцо — 1 шт., сода — 0,5 ч. ложки, пряности измельченные — 0,5 ч. ложки, вода — 0,25 стакана, повидло (или джем, или варенье) — 0,5 стакана, яйцо для смазки.

Для сиропа: сахар — 4 ст. ложки, вода — 2 ст. ложки, ароматические вещества.

ПРЯНИКИ ОРЕШКИ

Очистить орехи и поджарить до золотистого цвета, затем мелко изрубить или пропустить через мясорубку и добавить в тесто в начале замеса.

Положить в кастрюлю мед, сахар, налить воду и нагреть до 70—75°, добавить половину просеянной муки, мелко растертые пряности и быстро перемешать. Замешенное тесто охладить до комнатной температуры, добавить яйцо, соду, масло, орехи, оставшуюся муку и месить до тех пор, пока не получится тесто мягкой консистенции.

Готовое тесто раскатать в виде маленьких шариков величиной не больше вишни, положить на сухой противень и выпекать 7—8 мин при 230—240°. После выпечки, пока орешки еще теплые, насыпать их в кастрюлю, добавить расплавленное сливочное масло, накрыть крышкой и встряхнуть несколько раз так, чтобы масло **равномерно** покрыло пряники и придало им **блестящий** вид.

Для теста: мука — 3 стакана, сахар — 1 стакан, мед — 0,25 стакана, масло сливочное (или маргарин) — 100 г, яйцо — 1 шт., сода — 0,5 ч. ложки, пряности измельченные — 0,5 ч. ложки, вода — 0,25 стакана, орехи — 1 стакан, масло сливочное — 2 ст. ложки.

ПРЯНИКИ ТУЛЬСКИЕ

Смешать мед с сахаром, налить воду и нагреть до 70—75°, добавить половину просеянной муки и мелко растертые пряности; быстро перемешать. Замешенное тесто охладить до комнатной температуры, добавить яйцо, соду, масло, остатки муки и месить до тех пор, пока не получится тесто мягкой консистенции.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5—6 мм, разрезать пласт на прямоугольники или сделать круглые лепешки, положить посредине густое варенье и размазать его почти до края лепешки, края смазать яйцом, сверху варенье накрыть другой лепешкой.

Чтобы варенье не вытекло, прижать края лепешки так, чтобы они прочно склеились. Выпекать пряники 10—12 мин при температуре 240—250°. Для пряников с рисунком можно использовать вафельные или рифленые скалки. Рисунок нанести на верхние лепешки, прежде чем накрыть ими лепешки с вареньем.

Испеченные пряники глазировать сахарным сиропом.

Для приготовления сиропа сахар смешать с водой, довести до кипения, снять пену и **уварить** сироп до пробы на «толстую нитку» (если ложкой слегка нажать на каплю сиропа на блюдце и сразу поднять ложку, то за ней потянется толстая нитка сиропа). Затем охладить его, добавить **сок** от 0,5 лимона, или 2—3 г ванильного сахара или 0,5 ст. ложки коньяка.

Для теста: мука — 1,5 стакана, сахар — 0,5 стакана, мед — 2 ст. ложки, масло сливочное (или маргарин) — 50 г, яйцо — 1 шт., сода — 0,25 ч. ложки, пряности измельченные — 0,25 ч. ложки, вода — 3 ст. ложки, варенье густое (или повидло, или джем) — 0,5 стакана, яйцо (для смазки) — 1 шт.
Для сиропа: сахар — 4 ст. ложки, вода — 2 ст. ложки, ароматические вещества.

СЫРЦОВЫЕ ПРЯНИКИ ЛИМОННЫЕ

Вымыть лимон и натереть на терке, удалив семена. Сахар с водой уварить до пробы на «толстую нитку» (налить на тарелку 1 ч. ложку сиропа, придавить его ложкой и сразу ее поднять, при этом за ложкой потянется толстая нитка сиропа). Полученный сироп охладить до комнатной температуры, перемешать с яйцом и лимонным пюре. В последнюю очередь добавить муку, смешанную с содой,

и быстро замесить тесто, чтобы оно не сделалось плотным. Сформировать из теста овальные фигурки типа лимона, затем палочкой или вилкой нанести рисунок.

Выпекать 6—8 мин при температуре 190—210°.

Мука — 3 стакана, сахар — 1,25 стакана, сода — 0,5 ч. ложки, лимон — 1 шт., вода — 0,25 стакана, яйцо — 1 шт.

СЫРЦОВЫЕ ПРЯНИКИ ВАНИЛЬНЫЕ И МЯТНЫЕ

Муку перемешать с содой и просеять. Сахар с водой довести до кипения и уварить до пробы на «толстую нитку» (налить на тарелку 1 ч. ложку сиропа, придавить его ложкой и сразу ее поднять, при этом за ложкой потянется толстая нитка сиропа). Охладить сироп до комнатной температуры, добавить к нему ванильный сахар (или эссенцию), яйцо и муку с содой и перемешивать в течение 3—4 мин до получения однородного теста. Тесто раскатать в мелкие шарики (величиной с фасоль), положить на слегка смазанный маслом противень и выпекать 5—7 мин при температуре 180—200°.

Можно также сделать из теста более крупные шарики (величиной со сливу), положить их на противень и вилкой крест-накрест или дном солонки либо стакана нанести на поверхность пряника рисунок.

Выпекать пряники в течение 6—8 мин при температуре 190—210°. Готовые ванильные пряники должны иметь белую окраску.

Мука — 3 стакана, ванильный сахар — 5 г (или мятная эссенция — 3—5 капель), сода — 0,5 ч. ложки, сахар — 1,25 стакана, вода — 0,5 стакана, яйцо — 1 шт.

ПРЯНИЧНАЯ МЕЛОЧЬ

Смешать муку с содой и корицей. Сахар, воду и мед нагреть до растворения сахара и охладить до комнатной температуры; затем добавить маргарин, все продукты смешать и замесить тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 6—8 мм и выемками сделать разные мелкие фигурки. Положить их на сухой противень и выпекать 8—10 мин при температуре 210—220°.

Мука — 2 стакана, сахар — 0,6 стакана, маргарин — 50 г, вода — 0,3 стакана, мед — 2 ст. ложки, сода — 0,5 ч. ложки, корица — 0,5 ч. ложки.

ПРЯНИЧНЫЕ ПОЛОСКИ С ВАРЕНЬЕМ

Смешать мед с предварительно размятым маслом, добавить яйца, пряности и все перемешать в течение 1—2 мин, затем всыпать просеянную и перемешанную с содой муку и замесить не очень крутое тесто.

Приготовленное тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм, разрезать его на полоски шириной 6—7 см. Половину полосок уложить на слегка смазанный жиром противень на расстоянии 1,5—2 см одну от другой; затем смазать их яйцом и положить посередине вдоль полоски густое варенье, сверху положить другую полоску, прижать ее по краям и нанести полосы. Поверхность полоски смазать яйцом.

После выпечки в течение 10—12 мин при температуре 200—210° и охлаждения разрезать полоску на пряники любой величины.

Для теста: мука — 3 стакана, мед — 0,75 стакана, масло сливочное (или маргарин) — 100 г, яйцо — 1 шт., сода — 0,5 ч. ложки, вода — 0,25 стакана, варенье густое — 1 стакан, яйцо для смазки.

ПРЯНИЧНЫЕ КРУЖКИ

Подогреть сироп, сахар, молоко и маргарин, затем снять смесь с огня. Смешать пряности и просеянную с содой муку. Сформовать одинаковые по величине жгутики и разрезать их на кружки, положить на смазанный маслом противень, покрыть сахарной глазурью и выпекать на среднем огне.

Для приготовления сахарной глазури смешать постепенно сахарную пудру с очень горячей водой.

Сироп — 125 г, сахар — 2 ст. ложки, молоко (или кофейный экстракт) — 2—3 ст. ложки, маргарин — 40 г, пряности — 2 ч. ложки, мука — 300 г, сода — 0,25 ч. ложки, соль.

Для глазури: сахарная пудра — 150 г, вода (или молоко) — 3 ст. ложки.

ТАК ВОТ • Изюм в кексе не осядет на дно, если его припудрить мукой.

В ЧЕМ СЕКРЕТ! * **Вместо** изюма в кекс можно добавить промытый и мелко нарезанный урюк.

• Торт, кекс и другие изделия, выпеченные в формах, следует сразу же вынуть, положить на салфетку и дать остыть.

ПИРОГИ

ПИРОГ СО СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ

Приготовить сдобное тесто. Просеянную и смешанную с содой муку собрать холмиком с углублением в середине. В углубление положить сметану, масло, яйца. Хорошо вымешенное тесто охладить в течение 15—20 мин, после чего раскатать его в длинную полоску толщиной 1 см и шириной 8—10 см. Липшее тесто обрезать и подкатать в виде тонкой колбаски. Раскатанную полоску уложить на противень, смазанный маслом. Полоску смазать у краев яйцом и положить на смазанные края рантик, сделанный из срезанного теста. Приготовленное таким образом тесто поставить в духовку с температурой 230—240° и выпекать до готовности.

В желобок остывшего пирога уложить ровными рядами вымытую клубнику, смешанную с сахаром, и залить остуженным до комнатной температуры желе, которое готовят из сахара, воды и желатина.

*Для теста: мука — 3 стакана, сметана — 1 стакан, масло сливочное — 5 ст. ложек, яйца — 3 шт., сода — 0,25 ч. ложки.
Для отделки: клубника — 500 г, сахар — 1 стакан, желатин — 1 ст. ложка, сок — из 0,5 лимона.*

ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ

Приготовить сдобное тесто. Для этого смешать с содой муку, собрать ее холмиком, в середине которого сделать углубление, туда положить масло, яйца, сметану, сахар, соль. Все быстро вымешать и вынести в прохладное место на 20—25 мин. Остывшее тесто разделить на два куска, один чуть побольше другого. Кусок большого размера раскатать в пласт толщиной 1 см и уложить его в форму, смазанную маслом. На середину уложенного пласта опрокинуть дном вверх широкую фарфоровую чайную чашку. Вокруг чашки по всему пирогу засыпать чернику, промытую и смешанную с сахаром и крахмалом. Верх пирога закрыть второй раскатанной лепешкой и защипать края.

Пирог смазать яйцом и проколоть в нескольких местах ножом для выхода пара.

Выпекать пирог при температуре 230—240°. Готовый пирог сверху смазать и вытащить из него чашку, под которой при выпечке пирога собирается ягодный сок.

Для теста: мука — 3 стакана, сметана — 1 стакан, яйца — 2 шт., масло топленое — 0,5 стакана, сода — 0,5 ч. ложки, соль — 0,5 ч. ложки, сахар — 0,5 стакана.

Для начинки: черника — 3 стакана, сахар — 1 стакан, крахмал — 1 ст. ложка.

ПИРОГ ТРЕХСЛОЙНЫЙ

Яйца взбить с сахаром до полного его растворения, добавить сметану, размягченное масло, соль, орехи, затем муку, смешанную с содой, быстро замесить тесто, вынести его на холод на 20—30 мин. Охлажденное тесто разделить на три части, раскатать **круглые** лепешки толщиной 5—6 мм. Одну лепешку положить в круглую форму (или на противень, смазанный маслом), лепешку покрыть ровным слоем джема (или густого варенья), сверху положить вторую лепешку, которую также смазать вареньем, и накрыть третьей лепешкой, края лепешек аккуратно защипать, чтобы джем при выпечке не вытекал. Края пирога и поверхность украсить элементами из теста, смазать яйцом. Пирог выпекать при температуре 210—220°. Готовый пирог после охлаждения посыпать сахарной пудрой.

Мука — 3 стакана, яйца — 4 шт., сахар — 1,5 стакана, масло сливочное — 100 г, сметана — 0,5 стакана, орехи (рубленые) — 1 стакан, джем (или густое варенье) — 1,5 стакана, соль — 0,25 ч. ложки, сода — 0,25 ч. ложки, сахарная пудра для присыпки.

ПИРОГ РАССЫПЧАТЫЙ ИЗ ДЕТСКОЙ ПИТАТЕЛЬНОЙ МУКИ

В детскую питательную муку положить сметану, размягченное сливочное масло и тщательно перемешать. Полученную массу разделить на две равные части. Одну часть выложить ровным слоем на противень, смоченный холодной водой, сверху смазать повидлом или вареньем (лучше сливовым или брусничным, кизилловым) и засыпать оставшейся массой (она получается рассыпчатой).

Толщина пирога должна быть 2,5—3,5 см. Пирог выпекать в духовке 35—45 мин. Горячий пирог, не снимая с **противня**, нарезать ромбиками, квадратиками или кусками другой формы и дать ему полностью остыть.

Мука детская питательная — 1 кг, масло сливочное — 250 г, сметана — 5 ст. ложек, варенье или повидло — 400 г.

ПИРОГ АРИШТА

Сварить густой лимонный сироп. В посуду налить сметану, добавить топленое масло, вбитые яйца, сахар, соль, соду, все хорошо растереть, затем при перемешивании мелкими порциями всыпать муку и замесить тесто. Выложить его на стол, раскатать в пласт толщиной 0,4—0,5 см, вырезать из него круг по диаметру дна формы, в которой будет выпекаться пирог, остаток теста вновь раскатать и нарезать узкими полосками. Форму смазать маслом, положить на нее слой теста и насыпать фарш, разровнять и покрыть полосками из теста. Смазать пирог желтком и сбрызнуть маслом. Выпекать при температуре 200—210° в течение 20—30 мин. Готовый пирог залить холодным сахарным сиропом.

Для приготовления фарша ядра грецких орехов пропустить через мясорубку, смешать с сахарной пудрой и толченой корицей.

Для приготовления сиропа сахар с водой довести до кипения, снять пену, затем охладить до 75—80° и добавить ароматические вещества.

Для теста: мука — 3 стакана, сметана — 0,75 стакана, масло топленое — 50 г, яйцо — 1 шт., сахар — 2 ст. ложки, сода, соль — 0,1 ч. ложки.

Для смазывания теста: яйцо (желток) — 1 шт.

Для фарша: грецкие орехи — 200 г, сахарная пудра — 2,5 ст. ложки, корица молотая — 1 г.

Для сиропа: сахар — 0,25 стакана, вода — 5 ст. ложек, ароматические вещества — 1 г.

МАМИН ПИРОГ

Маргарин растопить, охладить, добавить сахар, сметану, соль, растереть, постепенно всыпая просеянную муку

(сколько вберет тесто). Раскатать три-четыре коржа, кусочек оставить для крошки и выпечь их.

Каждый пласт смазать вареньем и посыпать крошкой, уложить их один на другой, слегка прижать и выдержать 8—10 часов.

Маргарин — 200 г, сахар — 1 стакан, сметана — 200 г, мука — 1,5—2 стакана, соль, варенье.

ПИРОГ МАЗУРКА

Из указанных продуктов замесить тесто и раскатать корж. Испечь его, немного охладить, смазать повидлом или вареньем и покрыть кремом (белки взбить с сахаром, добавить орехи, ванилин). Подготовленный пирог поставить на 10 мин в духовку, чтобы он немного подрумянился. Теплый еще пирог разрезать.

Для теста: маргарин — 300 г, яйца (желтки) — 5 шт., сахар — 1 стакан, сметана — 1 стакан, мука — 500 г, соль.

Для крема: повидло (или варенье) — 150—200 г, яйца (белки) — 3 шт., сахар — 100 г, орехи — 100 г, ванилин.

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Муку, сахар, маргарин и соду смешать и перетереть ладонями. Затем добавить кефир, яйцо и замесить тесто.

На смазанный маслом лист уложить 2/3 нормы теста в виде прямоугольника и равномерно раскатать. Тесто слегка посыпать манной крупой или молотыми сухарями.

Яблоки нарезать тонкими ломтиками, предварительно освободив от сердцевины, пересыпать сахаром и оставить на полчаса. Затем их откинуть на дуршлаг, дать стечь соку и уложить ровным слоем на тесто. Поверх фарша уложить оставшееся тесто полосками в виде решетки, смазать яйцом и выпечь.

Пирог можно готовить открытым. В этом случае тесто для решетки не оставляют, а укладывают его по краям пласта, предварительно смазанного яйцом, в виде бортика.

Для теста: мука — 3 стакана, сахар — 1 стакан, маргарин — 200 г, сода — 1 ч. ложка, кефир — 1 стакан, яйцо — 1 шт., манная крупа (или молотые сухари) — 0,25 стакана.

Для начинки: яблоки — 1—1,5 кг, сахар — 1 стакан.

ПИРОГ ЛИМОННЫЙ

Муку смешать с содой, сметану и сахар соединить и размешивать до тех пор, пока перестанут ощущаться крупинки сахара. Маргарин размягчить и взбивать, понемногу добавляя смесь сметаны с сахаром. После этого ввести муку и быстро замесить тесто.

Готовое тесто разделить на две части. Лимоны ошпарить кипятком, охладить и вместе с кожурой натереть на терке.

Одну часть теста раскатать и положить на лист, смазанный маслом. На тесто ровными слоями разложить натертые лимоны, посыпать сахаром и накрыть вторым раскатанным слоем теста, проколоть в четырех местах, смазать яйцом и выпечь.

Для теста: мука — 3 стакана, маргарин — 100 г, сметана — 0,5 стакана, сахар — 0,5 стакана, сода — 0,25 ч. ложки.

Для начинки: лимон — 1—2 шт., сахар — 1 стакан.

ПИРОГ КИЕВСКИЙ С ВИШНЯМИ

Сметану растереть с сахаром, добавить соду, понемногу муку. Замесить тесто, раскатать его по размеру сковороды (ее предварительно смазать маслом), посыпать мукой, края теста приподнять и завернуть, как для ватрушки. Вишни очистить от косточек, выложить на тесто ровным слоем, чтобы не было пустых мест, посыпать сахаром, наложить сетку из тонких жгутов теста и поставить в духовку. Когда пирог наполовину испечется, вынуть не закрытые сеткой вишни, залить его сметаной, посыпать сахаром и вновь поставить в духовку.

Мука — 2 стакана, сметана — 1 стакан, сахар — 1 стакан, сода — 1 ч. ложка, вишни — 0,6 кг, масло сливочное — 1 ст. ложка.

ПИРОГ С МАКОМ

Маргарин и сахар растереть до исчезновения комков, постепенно добавляя желтки и соль. Полученную хорошо вымешенную массу смешать с мукой, потом месить до получения однородного теста средней консистенции. Небольшую часть теста оставить для оформления поверхно-

сти пирога, а остальное выложить на противень. Пласт теста на противне покрыть начинкой, разложить на ней в виде сетки жгуты из теста и смазать их желтком.

Пирог выпекать в духовке при средней температуре, после чего нарезать разными фигурками.

Для приготовления начинки молотый мак проварить в сладком молоке и добавить 1 ч. ложку сливочного масла, лимонный сок и тертую цедру. Мак охладить и смешать со взбитыми в пену белками (2 шт.).

Для теста: мука — 230 г, маргарин — 150 г, сахар — 130 г, яйца (желтки) — 2 шт., соль.

Для начинки: мак молотый — 180 г, сахар — 180 г, молоко — 1 стакан, яйца (белки) — 2 шт., масло сливочное — 1 ч. ложка, лимонный сок, цедра.

ПИРОГ ЛЮБИМЧИК

Из муки, сметаны, яйца и порошка для печенья замесить тесто средней консистенции и разделить на две части. Одну из них раскатать скалкой, выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень, сверху положить начинку и покрыть ее второй частью теста. Верхний слой пирога проколоть в нескольких местах вилкой, после чего выпекать изделие в горячей духовке.

Для приготовления начинки желтки растереть с сахарной пудрой, добавить поджаренный молотый орех, миндаль, шоколад, ванильный сахар, взбитые белки и слегка перемешать.

Для теста: мука — 220 г, порошок для печенья — 250 г, сметана — 150 г, яйцо — 1 шт.

Для начинки: яйца — 4 шт., сахарная пудра — 180 г, лесной орех молотый — 100 г, миндаль рубленый — 100 г, шоколад тертый — 60 г, ванильный сахар — 0,5 пакетика.

ПИРОГ ШОКОЛАДНЫЙ

Масло взбить, добавить к нему желтки и сахар, а затем растопленный шоколад или какао, муку и взбитые в пену с сахаром (60 г) белки.

Противень смазать сливочным маслом, посыпать мукой, выложить на него тесто и выпекать.

Горячий пирог намазать повидлом и посыпать тертым шоколадом или молотым грецким орехом.

Для теста: мука — 120 г, сахар — 120 г, масло сливочное — 150 г, яйца — 4 шт., шоколад — 100 г (или какао на молоке — 60 г), сахар — 2,5 ст. ложки.

Для начинки: повидло из малины (или красной смородины) — 300 г, шоколад — 100 г (или орехи грецкие молотые — 100 г).

ПИРОГ ПЕСОЧНО-ШТРЕЙЗЕЛЬНЫЙ

Приготовить песочное тесто. Для этого масло, сахар, яйца размешать деревянной лопаточкой до получения однородной массы. Затем добавить муку и замесить тесто в течение 1—2 мин.

Из половины теста раскатать круглую или четырехугольную лепешку толщиной 4—5 мм, положить ее на сухой противень и покрыть вареньем. Остальное тесто положить в холодильник. Охлажденное тесто посыпать небольшим количеством муки и растереть ладонями в мелкие крошки. Лучше всего протереть тесто ложкой сквозь редкое сито. Полученную крошку равномерно насыпать на поверхность фруктового слоя пирога. Выпекать пирог 20—30 мин при температуре 220—230°. Посыпать охлажденный пирог сахарной пудрой.

Для теста: мука — 2 стакана, сахар — 0,5 стакана, масло сливочное (или маргарин) — 200 г, яйца — 2 шт.

Для смазывания: варенье, джем или повидло — 1 стакан.

Для посыпки: сахарная пудра — 1 ст. ложка.

ПИРОГ ПЕСОЧНЫЙ СО СЛИВАМИ

Приготовить песочное тесто. Масло, сахар, яйцо размешать деревянной лопаточкой до получения однородной массы. Затем добавить муку и замесить тесто в течение 1—2 мин.

Из 2/3 теста раскатать круглую или прямоугольную лепешку толщиной 5—6 мм, положить ее на сухой противень. Края лепешки смазать яйцом и из того же теста сделать бортик.

Для начинки взять сливы, у которых легко отделяется косточка, разрезать пополам и удалить косточки. Плотно

уложить сливы на песочную лепешку разрезом вверх. Поверхность посыпать сахаром, смешанным с корицей. Из остатка теста раскатать пласт толщиной 2—3 мм, нарезать изделие ленточками, сплести из них сетку над сливами, смазать ее яйцом и выпекать пирог 30—35 мин при температуре 210—230°.

Для теста: мука — 1,5 стакана, сахар — 0,3 стакана, масло сливочное (или маргарин) — 150 г, яйцо — 1 шт.

Для начинки: сливы — 500 г, сахар — 0,75 стакана, корица молотая — 0,5 ч. ложки.

Для смазывания теста: яйцо — 1 шт.

ПИРОГ ПЕСОЧНЫЙ С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ

Приготовить песочное тесто. Для этого масло, сахар и яйцо размешать в миске деревянной лопаточкой до получения однородной массы. Затем добавить муку и замесить тесто в течение 1—2 мин.

Раскатать из теста круглую или прямоугольную лепешку толщиной до 8 мм, из обрезков теста сделать вокруг лепешки по ее краю бортик. Лепешку положить на сухой противень и выпекать 15—20 мин при температуре 230—250°.

После выпечки поверхность лепешки смазать вареньем, а поверх него белковым кремом. Посыпать пирог сахарной пудрой и поставить на 1 мин в горячую духовку (250—300°) для колеровки до светло-коричневого цвета.

Для приготовления белкового крема влить в кастрюлю белки, поставить ее в холодную воду и взбивать в течение 10—15 мин до получения густой пышной белой пены. Не прекращая взбивания, постепенно добавлять во взбитые белки просеянную сахарную пудру (1/3 порции) и продолжать взбивать еще 2—3 мин. Затем добавить остаток сахарной пудры, ароматические вещества, лимонную кислоту и быстро перемешать крем.

Для теста: мука — 1 стакан, сахар — 0,25 стакана, масло сливочное (или маргарин) — 100 г, яйцо — 1 шт.

Для смазывания: варенье, повидло или джем — 0,75 стакана.

Для крема: яйца (белки) — 2 шт., сахарная пудра — 4 ст. ложки, лимонная кислота — 3 г.

Для посыпания: сахарная пудра — 1 ст. ложка.

ПИРОГ ТРОЙНОЙ

Первый слой готовят следующим образом: просеянную муку смешать с маслом, сахаром, солью и яйцами; замесить тесто густой консистенции, после чего оставить для остывания на 8—10 мин. Затем тесто раскатать в пласт размером с большую сковороду. Сковороду смазать маслом, положить на нее тесто и поставить в духовку с температурой 220—230° на 10—15 мин.

Готовый пирог вынуть из духовки, покрыть заранее приготовленной курагой и снова поставить в духовку на 8—10 мин, потом покрыть приготовленным тестом для третьего слоя. Этот слой готовится так: желтки растереть с сахаром до исчезновения сахарных крупинок, затем всыпать муку с ванильным сахаром, ввести взбитые в крепкую пену белки. Хорошо вымешанное тесто вылить на пирог с курагой, который выпекать при температуре 200—220° в течение 25—30 мин.

Для приготовления начинки курагу замочить в воде на 10—15 мин, затем тщательно промыть и залить горячей водой так, чтобы вода только чуть покрыла курагу. Проваренную в течение 10—15 мин курагу откинуть на дуршлаг, затем перемешать с сахаром:

Для первого слоя: мука — 1 стакан, масло сливочное — 4 ст. ложки, сахар — 0,5 стакана, яйцо — 1 шт., соль — 0,25 ч. ложки.

Для второго слоя: курага — 300 г, сахар — 0,25 стакана.

Для третьего слоя: яйца — 4 шт., сахар — 0,5 стакана, мука — 4 ст. ложки, ванильный сахар — 3/4 пакетика.

ПИРОГ С ОРЕХАМИ

Приготовить песочное тесто. Смешанную с содой муку порубить на столе с маслом. Желтки растереть добела с сахаром, смешать с рубленой мукой и замесить тесто, которое вынести на 10—15 мин на холод. Охлажденное тесто раскатать в круглую лепешку и уложить в форму, смазанную маслом. Поверхность лепешки посыпать рублеными орехами, смешанными с сахаром (0,5 стакана), залить взбитыми в крепкую пену белками, смешанными с сахаром (0,5 стакана).

Пирог выпекать при температуре 220—240°. Готовый пирог можно посыпать сахарной пудрой.

Для теста: мука — 1,5 стакана, **масло** сливочное — 5 ст. ложек, сахар — 0,5 стакана, яйца (желтки) — 3 шт., сода — 1 ч. ложка, сахарная пудра — 1 ст. ложка.

Для отделки: орехи — 1,5 стакана, сахар — 1 стакан, яйца (белки) — 3 шт.

ПИРОГ ОТКРЫТЫЙ С КЛЮКВОЙ И ЧЕРНОСЛИВОМ

Приготовить песочное тесто. Маргарин тщательно растереть с сахарной пудрой до получения однородной массы, добавить яйцо, соду, погашенную уксусом или соком лимона. В подготовленную массу засыпать муку и быстро замесить тесто.

Готовое тесто раскатать в виде эллипса по размеру противня, с помощью скалки **тесто** перенести на противень, расправить, поверх теста ровным слоем положить начинку из протертой клюквы, смешанной с мукой или **крахмалом**. Пирог украсить переплетением из узких и тонких полосок теста, края аккуратно загнуть, пирогу придать овальную форму. По краю можно положить лепестки и цветы из теста. Края и переплетение смазать желтком. В центр ромбиков или квадратов, образующихся при переплетении полосок теста, положить чернослив без косточек. Пирог выпекать при температуре 210—220°.

Для теста: маргарин — 250 г, сахарная пудра — 1 стакан, яйцо — 1 шт., мука — 8 ст. ложек, сода, соль — на кончике ножа.

Для начинки: клюква, протертая с сахаром, — 2 стакана, мука (или крахмал) — 1,5 ст. ложки, чернослив — 10—12 шт.

ПИРОГ С БРУСНИКОЙ И ЯБЛОКАМИ

Приготовить песочное тесто. Маргарин тщательно растереть с сахарной пудрой до получения однородной массы, добавить яйцо и продолжать перемешивать до полного растворения кристаллов сахара. После этого в массу ввести соду, нейтрализуя ее несколькими каплями сока

лимона или уксусом, для ароматизации — ванилин, корочки лимона, настоянные на спирте или водке, корицу. В подготовленную массу засыпать муку и быстро замесить тесто.

Из готового теста раскатать круглую лепешку, положить ее на сковороду, аккуратно оформить бортик, поставить в духовку и слегка поджарить лепешку.

Бруснику промыть холодной водой, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде. После этого ягоды смешать с сахаром и крахмалом и равномерно выложить на лепешку, сверху положить тонкие ломтики яблок, посыпать их сахаром и корицей. Пирог выпечь до готовности.

Для теста: маргарин — 250 г, сахарная пудра — 1 стакан, яйцо — 1 шт., мука — 8 ст. ложек, соль, сода — на кончике ножа.

Для начинки: брусника — 1 стакан, яблоки — 3—4 шт., сахар — 0,5 стакана, крахмал — 1 ст. ложка, корица — 0,5 ч. ложки.

ПИРОГ С ВИШНЯМИ

Сливочное масло растереть с сахарной пудрой, затем, продолжая растирать массу, постепенно (по одному) добавить желтки и всю массу хорошо взбить. Всыпать муку, предварительно смешав ее с пищевой содой, влить молоко, положить ванильный сахар и тщательно перемешать.

Одновременно в другой посуде (в ней не должно быть даже следов жира) взбить охлажденные белки. Взбитые белки ввести в тесто и осторожно перемешать.

Половину теста выложить в форму, смазанную маслом, поверхность разровнять, положить на нее подготовленные вишни (ягоды промыть, вынуть косточки, перемешать с сахаром), а сверху — остальное тесто.

Смазать поверхность яйцом и выпекать около 30 мин в духовке.

Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Масло сливочное — 5—6 ст. ложек, сахарная пудра — 1 стакан, яйца — 3 шт., мука — 2—3 стакана, сода — 0,5 ч. ложки, молоко — 2—3 ст. ложки, ванильный сахар — по вкусу, вишни — 400—500 г.

ПИРОГ СО СВЕЖЕЙ ЗЕМЛЯНИКОЙ

Сливочное масло хорошо растереть, добавить растертые с сахаром желтки. Все смешать с просеянной мукой и солью. Замешенное тесто поставить на холод на 25—30 мин.

Из 2/3 теста раскатать большую (по размеру сковороды) круглую лепешку толщиной 0,5 см и положить ее на смазанную маслом и посыпанную мукой сковороду. Оставшееся тесто раскатать в длинный жгутик, который уложить в виде бортика по краю пирога.

Пирог выпекать при температуре 230—240°. Когда он будет готов и остынет, выложить его на блюдо.

В углубление пирога положить промытую холодной кипяченой водой землянику, смешанную с сахаром. Сверху положить взбитые с сахаром сливки.

Для теста: мука — 2,5 стакана, масло сливочное — 1 стакан, сахар — 0,5 стакана, яйца (желтки) — 3 шт., соль — 0,5 ч. ложки.

Для начинки: земляника — 4—5 стаканов, сахар — 1,5 стакана, сливки — 2 стакана.

ПИРОГ ТВОРОЖНЫЙ ТЕРТЫЙ

Сливочное масло растереть с сахаром и желтками до тех пор, пока не получится густая пена. Затем добавить протертый **творог**, измельченные поджаренные орехи, взбитые белки, молотые сухари и все тщательно смешать. Тесто выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, и выпекать в духовке при среднем нагреве.

Готовый пирог смазать вареньем или джемом, посыпать тертым шоколадом и поджаренными орехами.

Масло сливочное — 200 г, творог — 200 г, орехи — 200 г, сахар — 1 стакан, яйца — 6 шт., сухари молотые — 0,5 стакана, варенье — 1 стакан.

ПИРОГ С ЛИМОНОМ

Сливочное масло растереть с сахаром, добавить соль, яйца (один желток оставить для смазки) и перемешивать **10—12** мин, чтобы не было комков. Затем всыпать муку, смешанную с содой, и быстро замесить тесто так, чтобы оно

имело однородную массу. Готовое тесто разрезать на два одинаковых куса и раскатать две одинаковые лепешки, толщиной 1—1,2 см. Одну лепешку положить на сковороду, смазанную маслом, по всей поверхности уложить начинку, покрыть второй лепешкой, сверху смазать желтком.

Для приготовления начинки лимон (вместе с кожцей) протереть и перемешать с сахаром.

Пирог выпекать 20—25 мин при температуре 220—240°.

Мука — 3 стакана, масло сливочное — 200 г, сахар — 350 г, в том числе 200 г для начинки, яйца — 2 шт., соль и сода — на кончике ножа, лимон — 1 шт.

ПИРОГ С ВИШНЯМИ ПОД БЕЛКАМИ

Маргарин порубить с мукой, добавить сахар, желтки, сметану и замесить тесто. Раскатать его, уложить в смазанную жиром форму, наколоть вилкой, посыпать сухарями, сверху положить вишни без косточек, посыпать сахаром с ванилином и выпекать в горячей духовке 30 мин. Потом залить вишни белками, взбитыми с сахарной пудрой, поставить **на** несколько минут в духовку.

Для теста: мука — 300 г, маргарин — 150 г, яйца (желтки) — 2 шт., сахар — 2 ст. ложки, сметана — 2—3 ст. ложки, сухари молотые — 2—3 ст. ложки.

Для начинки: вишни — 500 г, сахар — 300—500 г, ванилин. Для украшения: яйца (белки) — 2 шт., сахарная пудра — 2 ст. ложки.

ПИРОГ С АБРИКОСАМИ

Маргарин растереть добела. Добавить яйца, сахар, соль, ванилин и снова хорошо растереть. Массу выложить в сделанное в муке углубление и вымесить при помощи кухонного ножа. Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, перенести на противень.

У абрикосов удалить косточки, после чего половинки уложить на тесто плотно друг к другу и **посыпать** сахарной пудрой. Раскатать тонкие жгутики (полоски), покрыть ими пирог в виде решетки и смазать яйцом. **Выпекать** пирог при температуре 210—230°. Вынуть из духового шкафа, посыпать сахарной пудрой, охладить и нарезать на куски.

Для теста: мука — 3 стакана, маргарин — 300 г, сахар — / стакан, яйца — 2 шт., ванилин, соль — по вкусу.

Для смазывания теста: яйцо — 1 шт. ,

Для начинки: абрикосы — 3 стакана, сахарная пудра — 0,5 стакана.

Для оформления: сахарная пудра — 2 ст. ложки.

ПИРОГ С ФРУКТАМИ

Сливочное масло растереть добела. Добавить яйцо, сахар и снова хорошо растереть. Массу выложить в сделанное в муке углубление и вымешать при помощи кухонного ножа.

Тесто раскатать в **круглый** или квадратный пласт толщиной 0,7 см, перенести на сухой противень. Края теста загнуть в виде бортика, смазать его яйцом. Выпекать **пирог** в течение 10—15 мин при температуре **210—230°**. Охладив, покрыть слоем повидла, сверху красиво уложить свежие или консервированные фрукты и залить их желе.

Для теста: мука — 2 стакана, масло сливочное — 200 г, яйцо — 1 шт., сахар — 0,5 стакана.

Для начинки: повидло — 250 г, фрукты — 300 г.

Для смазывания теста: яйцо — 1 шт.

Для оформления: желе — 150 г.

ПИРОГ ШЕДЕВР

Сливочное масло растереть с сахаром так, чтобы исчезли крупинки сахара. Продолжая растирать, постепенно добавлять желтки, сок лимона, соду и вишни. Выложить массу в углубление в муке и замесить тесто. Отделить от него 3/4 и раскатать в пласт. Переложить пласт на смазанный жиром противень, нанести слой повидла. Белки взбить в крутую пену и, продолжая взбивать, постепенно высыпать сахарную пудру. Полученную массу выложить поверх повидла. Из оставшегося теста сделать жгутики, украсить ими пирог. Выпекать пирог в духовке при температуре 220—230°. Охладив, нарезать на порции и посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

Для теста: мука — 3 стакана, масло сливочное — 250 г, сахар — 0,75 стакана, яйца (желтки) — 3 шт., лимон — 1 шт., сода — 0,5 ч. ложки, ванилин — по вкусу.

Для начинки: повидло — 200 г, яйца (белки) — 3 шт., сахарная пудра — 0,75 стакана.

Для оформления: сахарная пудра — 3 ст. ложки, ванилин — по вкусу.

ПИРОГ ПРАЗДНИЧНЫЙ

Топленое сливочное масло растереть с сахаром, постепенно ввести яйца, лимонный сок, ванилин, соду. В полученную массу добавить муку и замесить тесто. Раскатать его, выложить на смазанную маслом сковороду и выпечь в духовке при температуре 180—200°. Охлажденный пирог глазировать шоколадом.

Для теста: мука — 2 стакана, масло топленое — 200 г, сахар — 2 стакана, яйца — 8 шт., лимон — 1 шт., сода — 0,5 ч. ложки, ванилин — по вкусу.

Для оформления: шоколад — 50 г.

ПИРОГ ПЕСОЧНЫЙ

Тесто готовить так. Растирая масло, постепенно добавлять в него по одному желтки, по 1 ст. ложке сахарную пудру и крахмал. Взбить белки и ввести их вместе с мукой и ванилином в полученную массу. Противень выстлать бумагой, выложить на него тесто пластом 1 см. Выпекать при температуре 180—210°. Охлажденный пирог посыпать сахарной пудрой.

Для теста: мука — 0,5 стакана, масло сливочное — 100 г, яйца — 5 шт., сахарная пудра — 1 стакан, крахмал — 0,5 стакана, ванилин — 1 пакетик.

Для оформления: сахарная пудра — 2 ст. ложки.

ПИРОГ С ТВОРОЖНОЙ НАЧИНКОЙ

Приготовить песочное тесто. Для этого муку просеять, собрать в виде конуса и сделать в нем углубление. Сливочное масло растереть добела с сахаром, ввести яйцо.

Массу выложить в углубление, перемешать с мукой при помощи кухонного ножа до получения однородного теста.

Тесто разделить на две части, раскатать из них одинаковые лепешки толщиной 0,6 см. Одну лепешку перенести на сухой противень и выпечь при температуре 230—250° до готовности. Выложить на нее творожную начинку, накрыть второй лепешкой и смазать поверхность яйцом. Поставить пирог в духовку на 20 мин. Затем охладить и посыпать сахарной пудрой.

Для теста: мука — 1 стакан, масло сливочное — 100г, сахар — 0,25 стакана, яйцо — 1 шт.

Для смазывания теста: яйцо — 1 шт.

Для начинки: творог — 300г.

Для оформления: сахарная пудра — 2 ст. ложки.

ПИРОГ С ТВОРОГОМ

Сливочное масло растереть добела. Добавить яйцо, сахар, корицу и снова хорошо растереть. Массу выложить в сделанное в муке углубление и вымешать при помощи кухонного ножа.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1—2 см, выложить на противень и выпечь до полуготовности. Затем покрыть его тонким слоем повидла, а верх — фаршем из творога с цукатами. Выпекать в духовке при температуре 210—230°. Охладив, посыпать сахарной пудрой. Перед подачей к столу нарезать прямоугольными кусками.

Для теста: мука — 1 стакан, масло сливочное — 2 ст. ложки, сахар — 3 ст. ложки, яйцо — 1 шт., корица — 1 г.

Для начинки: творог с цукатами — 440 г.

Для оформления: сахарная пудра — 2 ст. ложки.

ПИРОГ ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ

Взбить маргарин, сахар и яйца. Добавить сметану, соду, соль, ванилин, все хорошо перемешать до образования однородной массы, соединить с мукой и замесить тесто. Разделить его на два куска в соотношении 1:3 и раскатать. Большой пласт перенести на смазанный жиром противень, на него выложить творожную начинку с ванилином. На-

крыть вторым пластом, сделать несколько проколов, смазать взбитым яйцом и поставить в духовку. Выпекать при температуре 200—210°. Охладив, посыпать его сахарной пудрой и нарезать на куски.

Для теста: мука — 3 стакана, маргарин — 150г, сахар — 1 стакан, сметана — 3 ст. ложки, яйца — 3 шт., сода — 0,5 ч. ложки, ванилин, соль — по вкусу.

Для смазывания теста: яйцо — 1 шт.

Для начинки: творог с ванилином — 450г.

Для оформления: сахарная пудра — 2 ст. ложки.

ПИРОГ ОРЕХОВО-ЯБЛОЧНЫЙ

Из муки, смальца с добавлением лимонной кислоты, сахара, орехов, ванильного сахара и яиц замесить тесто средней консистенции; 1/4 теста оставить для внешнего оформления пирога. Остальную часть теста уложить на противень, а сверху положить натертые на крупной терке яблоки. Яблоки посыпать сахарной пудрой и корицей.

Из оставшегося теста скатать тоненькие жгутики и уложить на начинку на расстоянии 3—4 мм друг от друга.

Выпекать пирог в горячей духовке до образования румяной корочки.

Для теста: мука — 200г, смалец — 150г, сахар — 200г, орех фундук молотый — 100г, сахар ванильный — 0,5 пакетика, яйца — 2 шт., лимонная кислота, сода — по щепотке.

Для начинки: яблоки сладкие — 100г, сахарная пудра — 80г, корица молотая — щепотка.

ПИРОГ ЛЕТНИЙ

Сливочное масло, кислое молоко, яйца, сахар, соду, соль взбить. Образовавшуюся пышную массу выложить в углубление в горке муки и замесить тесто. Разделить его на две части и раскатать в пласти толщиной 0,5 см. Один пласт перенести на сковороду, уложить на него клубнику и посыпать сахарной пудрой. Накрыть вторым пластом, смазать взбитым яйцом, сделать несколько проколов и поставить в духовку. Выпекать пирог при температуре 200—210°. Охладив, посыпать сахарной пудрой.

Для теста: мука — 3 стакана, масло сливочное — 150 г, молоко кислое — 3 ст. ложки, яйца — 3 шт., сахар — 1 стакан, сода — 0,5 ч. ложки, соль.

Для начинки: клубника — 2 стакана, сахарная пудра — 4 ст. ложки.

Для смазывания теста: яйцо — 1 шт.

Для оформления: сахарная пудра — 2 ст. ложки.

ПИРОГ СДОБНЫЙ ФРУКТОВЫЙ

В муку влить молоко, размешать, добавить сахар, яйца, соду, соль, лимонную кислоту, смалец. Тесто хорошо вымесить, выложить на противень, сверху положить фрукты, посыпать их сахаром и выпечь пирог. Вместо свежих фруктов можно использовать мороженые.

Выпеченный пирог разрезать на длинные ломтики и квадраты.

Для теста: мука — 300 г, молоко — 200 г, смалец — 120 г, сахар — 250 г, яйца — 3 шт., сода — 0,3 ч. ложки, лимонная кислота, соль — по щепотке.

Для начинки: фрукты свежие или мороженые.

ПИРОГ НА СКОРУЮ РУКУ

К просеянной муке добавить масло, растертые с сахаром яйца, замесить тесто, раскатать из него два коржа, между которыми положить начинку из варенья, посыпать пирог миндалем и выпечь.

Мука — 2,5 стакана, масло сливочное — 200 г, сахар — 1 стакан, яйца — 2 шт., варенье — 0,75 стакана.

ПИРОГ БИСКВИТНЫЙ ПО-ДОМАШНЕМУ

Белки взбить с сахаром, вводя их постепенно, и, продолжая взбивать, добавить желтки.

Муку смешать с крахмалом, ввести взбитые яйца и осторожно перемешать. Дно формы хорошо смазать сливочным маслом, положить в нее пергаментную бумагу, также смазанную маслом. Уложить на нее нашинкованные свежие яблоки и залить их приготовленным тестом.

Выпекать в духовке при температуре 180—200°.

Яйца — 4 шт., сахар — 1 стакан, мука — 0,6 стакана, крахмал — 0,3 стакана, масло сливочное — 0,5 ст. ложки, яблоки — 4—5 шт.

ПИРОГ С КУРАГОЙ

Перебрать курагу, промыть, а затем намочить ее ликером. Яйца с сахаром взбить венчиком при нагревании на водяной бане до 50°. Продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры, затем слегка смешать с мукой, положить тесто на густо смазанный маслом и посыпанный мукой противень или форму, смазать поверхность яйцом и выпекать 25—35 мин при температуре 190—210°.

Для теста: мука — 1 стакан, сахар — 0,75 стакана, яйца — 3 шт., курага — 500 г, ликер «Абрикосовый» — 2 ст. ложки.

Для смазывания теста: яйцо — 1 шт.

ПИРОГ БИСКВИТНЫЙ С ИЗЮМОМ И ОРЕХАМИ

Смешать в кастрюле яйца с сахаром, поставить кастрюлю на водяную баню для подогрева массы до температуры 40—50°. Во время подогрева смесь непрерывно взбивать металлическим венчиком. Когда масса подогреется до нужной температуры, кастрюлю снять с водяной бани, взбивая, охладить массу до 18—20°. При этом объем массы должен увеличиться в 2—3 раза, после чего в охлажденную массу добавить просеянную муку и слегка перемешать до получения однородного теста. Затем ввести жареный растертый лесной орех и промытый изюм.

Выпекать в смазанной маслом и посыпанной мукой форме 40—50 мин при температуре 200—220°.

Для теста: яйца — 2 шт., сахар — 100 г, мука пшеничная — 100 г, орехи — 100 г, изюм — 50 г.

ПИРОГ РЖАНОЙ

Миндаль перемешать с цукатами и сбрызнуть ликером.

Яйца с сахаром взбить венчиком при нагревании до 45—50° и, продолжая взбивать, охладить до комнатной температуры, затем ложкой слегка перемешать со всеми остальными продуктами.

Смазать форму или противень маслом, посыпать мукой, выложить тесто и выпекать 50—60 мин при температуре 180—200°.

Для теста: сухари ржаные молотые — 1 стакан, сахар — 0,75 стакана, яйца — 8 шт., миндаль мелко нарубленный — 0,5 стакана, цукаты нарезанные — 0,5 стакана, ликер — 0,25 стакана.

ПИРОГ СЛОЕННЫЙ С ЯБЛОКАМИ И ИЗЮМОМ

Масло или маргарин размять до получения пластичной массы, соль растворить в воде и соединить все продукты. В течение 3—5 мин замесить тесто (оно должно быть однородным) и затем сформировать в виде кирпичика. Положить тесто на подпыленный мукой стол, посыпать сверху мукой и раскатать его скалкой в прямоугольную лепешку толщиной 10 мм; затем сложить ее вчетверо, еще раз раскатать и сложить вчетверо — тесто готово к разделке.

Подготовленное тесто раскатать в продолговатый пласт шириной 30 см, толщиной 5 мм, положить на сбрызнутый водой противень.

Вдоль пласта в средней части положить нарезанные ломтиками очищенные яблоки, равномерно посыпать их промытым изюмом и сахаром.

Ножом или лучше тесторезкой нарезать края пласта в виде ленточки, перенести их так, чтобы они покрывали начинку.

Смазать поверхность яйцом и выпекать пирог 30—40 мин при температуре 230—240°.

Для теста: мука — 3 стакана, масло сливочное (или маргарин) — 400 г, яйца — 3 шт., вода (или молоко) — 3 ст. ложки, соль — 0,3 ч. ложки.

Для начинки: яблоки — 400 г, изюм — 0,5 стакана, сахар — 0,5 стакана.

Для смазывания теста: яйцо — 1 шт.

ПИРОГ СО СВЕЖИМИ ЯБЛОКАМИ

В молоке растворить соль, всыпать муку, замесить тесто. Оно должно быть достаточно упругим. Если тесто излишне крутое, нужно добавить немного воды. Тесто месить 8 мин. Когда оно станет мягким и будет хорошо отделяться от рук, выложить его на посыпанный мукой стол, накрыть миской и дать 20—30 мин выстояться. За

это время тесто станет эластичнее и в дальнейшем будет лучше раскатываться.

Масло или маргарин размять в миске до исчезновения комков, всыпать муку, тщательно перемешать, сформовать четырехугольную лепешку.

Тесто выложить на подпыленный мукой стол, крестообразно нарезать и раскатать так, чтобы концы пласта были тоньше середины.

В центр положить масло, свернуть тесто конвертиком и, подсыпав муки, раскатать, начиная с середины, в пласт толщиной 1 см. Затем смести с теста излишек муки и сложить его вчетверо (таким образом получается 4 слоя). Накрыть тесто салфеткой, поставить его в холодное место. Спустя 10 мин посыпать сверху и снизу мукой, снова раскатать в пласт толщиной 1 см и сложить вчетверо (теперь тесто имеет 16 слоев).

Отделить треть теста, остальное раскатать в пласт толщиной 0,8 см. Положить его на противень и сделать ножом несколько проколов. Выпекать 15—20 мин при температуре 230—240° почти до готовности. На выпеченный пласт положить рядами дольки очищенных яблок и посыпать их сухарями, перемешанными с молотой корицей.

Отложенное тесто **раскатать** по размеру пласта с яблоками и накрыть его. Смазать поверхность пирога яйцом.

Выпекать при температуре 230—240° 25—35 мин.

Примечание. Вместо яблок можно использовать зеленый крыжовник или нарезанный кубиками ревень.

Для теста: мука — 2 стакана, яйца — 2 шт., соль — 0,25 ч. ложки, молоко — 2 ст. ложки, масло сливочное (или маргарин) — 300 г, мука (для маргарина) — 3 ч. ложки.

Для начинки: яблоки свежие — 300 г, сахар — 0,75 стакана, корица молотая — 0,25 ч. ложки.

Для смазывания теста: яйцо — 1 шт.

ПИРОГ РАССЫПЧАТЫЙ С ЯБЛОКАМИ

Жир, сахар, ванилин, лимонную цедру лимона, яйцо растереть, добавить в опару, всыпать муку и замесить крутое тесто. Разделить его пополам, раскатать тонкими пластами, один положить на противень, покрыть нашинкованными яблоками, посыпать **сахаром**, корицей, накрыть

вторым пластом, края зашипать и после 20-минутной расстойки смазать смесью яйца с молоком, сделать несколько проколов и выпечь.

Для теста: мука — 1,75 стакана, дрожжи — 6 г, молоко — 3 ст. ложки, яйцо — 1 шт., жир — 1 ст. ложка, ванилин — 0,5 ч. ложки, цедра лимонная — 6 г, соль — 0,5 ч. ложки.
Для начинки: яблоки — 4 шт., сахар — 2 ч. ложки, корица — 0,5 ч. ложки.

ПИРОГ С АБРИКОСАМИ

Приготовить тесто опарным способом. Для этого две трети нормы подогретого молока с растворенными в нем дрожжами соединить с половиной нормы муки, все тщательно перемешать до однородной консистенции, посыпать мукой, накрыть марлей и на 2,5—3 ч поставить в теплое место.

Когда опара начнет оседать, в нее добавить оставшуюся муку, теплое молоко, яйца с солью и сахаром, а затем растопленное до консистенции густой сметаны масло и оставить на 2—2,5 ч для брожения. За это время тесто нужно один или два раза обмять. Тесто можно считать готовым, когда оно увеличится в объеме в 1,5—2 раза.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 2 см и уложить на противень. Покрыть пласт половинками абрикосов, посыпать сахаром, сверху положить сетку из тонких полосок теста. Как только пирог подойдет, смазать его взбитым яйцом и выпечь при температуре 200—210°. Остывший пирог нарезать ромбиками и посыпать сахарной пудрой.

Для теста: мука — 3,5 стакана, сахар — 2 ст. ложки, яйца — 2 шт., дрожжи — 35 г, масло (или маргарин) — 100 г, молоко — 1 стакан, соль.

Для начинки: абрикосы — 2 стакана, сахар — 0,5 стакана.

Для украшения: сахарная пудра — 2 ст. ложки.

ПИРОГ ПОЛУТЕРТЫЙ С ЯБЛОКАМИ

Приготовить тесто опарным способом. Для этого две трети нормы подогретого молока с растворенными в нем дрожжами соединить с половиной нормы муки, все тща-

тельно перемешать до однородной консистенции, посыпать мукой, накрыть марлей и на 2,5—3 ч поставить в теплое место.

Когда опара начнет оседать, в нее добавить оставшуюся муку, теплое молоко, яйца с солью и сахаром, а затем растопленный маргарин и оставить на 2—2,5 ч для брожения. За это время тесто один или два раза обмять.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см, переложить на смазанный маслом противень или в форму для торта и поставить на расстойку.

Яблоки очистить, нарезать дольками, положить рядками на поднявшееся тесто, посыпать корицей с сахаром, украсить решеткой из того же теста и смазать ее яйцом. Выпекать при температуре 230° в течение 35 мин.

Корицу с сахаром можно заменить мучной посыпкой. Для ее приготовления муку перемешать с сахаром и сливочным маслом и протереть эту массу сквозь сито.

Для теста: мука — 2 стакана, сахар — 4 ст. ложки, маргарин — 100 г, яйца — 4 шт., дрожжи — 10 г, соль — 0,25 ч. ложки, молоко (или вода) — 0,25 стакана.

Для смазывания теста: яйцо — 1 шт.

Для начинки: яблоки — 1 шт., сахар — 0,5 стакана, корица с сахаром — 50 г (или мучная посыпка — 200 г).

Для мучной посыпки: мука — 4 ст. ложки, сахар — 2 ст. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки.

ПИРОГ ПОЛУТЕРТЫЙ С ФРУКТОВОЙ НАЧИНКОЙ

Приготовить тесто безопарным способом. Для этого в теплом молоке растворить дрожжи, добавить сахар, соль, яйцо, просеянную муку и замесить однородное тесто. Затем добавить подогретый маргарин, перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место для брожения.

Через 2—2,5 часа, когда тесто подымется, его обмять. Спустя 1 час его вторично обмять. Отделить от готового теста три четверти и раскатать в пласт толщиной 1—1,5 см. Переложить на смазанный маслом противень, сделать из теста бортик, середину пласта покрыть фруктовой начинкой. Из оставшегося теста скатать тонкие полоски и наложить их в виде решетки на пирог. Смазать его яйцом и пос-

ле **30—40-минутной** расстойки выпечь при температуре 200–220°.

Для теста: мука — 2 стакана, сахар — 1 ст. ложка, маргарин — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., дрожжи — 10 г, соль — 0,25 ч. ложки, молоко (или вода) — 0,5 стакана.

Для начинки: яблоки — 300 г.

Для смазывания теста: 1 яйцо.

ПИРОГ ОТКРЫТЫЙ СО СЛИВАМИ

Приготовить тесто опарным способом. Для этого две трети нормы подогретого молока с растворенными в нем дрожжами соединить с половиной нормы муки, все тщательно **перемешать** до однородной консистенции, посыпать мукой, накрыть марлей и на 2,5–3 ч поставить в теплое место.

Когда опара начнет оседать, в нее добавить оставшуюся муку, теплое молоко, яйца с солью и сахаром, а затем расплавленный до консистенции густой сметаны маргарин и **оставить** на 2–2,5 ч для брожения. За это время тесто один или два раза обмять. Тесто можно считать готовым, когда оно увеличивается в объеме в 1,5–2 раза.

Тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и перенести на смазанный маслом противень. Когда тесто поднимется, равномерно покрыть его сливами, засыпать толстым слоем сахара и мучной крошкой. Выпекать около 30 мин при температуре 210–220°.

Для теста: мука — 2 стакана, сахар — 3 ст. ложки, маргарин — 100 г, яйца — 3 шт., дрожжи — 10 г, соль — 0,25 ч. ложки, молоко (или вода) — 0,25 стакана.

Для начинки: сливы спелые (без косточек) — 1–1,5 кг, сахар — 0,5 стакана.

ПИРОГ ОТКРЫТЫЙ С ТВОРОГОМ

Приготовить тесто безопарным способом. Для этого в нагретом до 30° молоке растворить дрожжи, добавить сахар, соль, яйца, просеянную муку и замесить однородное тесто. Затем добавить подогретый **маргарин**, перемешать, накрыть **кастрюлю** крышкой и поставить в теплое место для брожения.

Через 2–2,5 ч, когда тесто поднимется, его обмять. Спустя 1 час его вторично обмять.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, переложить на смазанный жиром противень, покрыть творожным фаршем. Края теста завернуть на 1,5–2 см, из узких полосок теста сделать решетку и накрыть ею фарш. Поставить пирог в теплое место, а затем смазать взбитым яйцом. Выпекать при температуре 220° в течение 30–40 мин.

Для теста: мука — 3 стакана, сахар — 1,5 ст. ложки, маргарин — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., дрожжи — 20 г, соль — 0,25 ч. ложки, молоко (или вода) — 0,75 стакана, ванилин — по вкусу.

Для начинки: фарш творожный — 600 г.

Для смазывания теста: яйцо — 1 шт.

ПИРОГ ОТКРЫТЫЙ С КОРИЦЕЙ

В теплом молоке растворить дрожжи. Добавить соль, яйцо, сахар, просеянную муку и замесить в течение 5–8 мин, чтобы получилось однородное тесто. В конце замеса ввести размяченный маргарин, слегка перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место для брожения. Через 2–2,5 ч после замеса, когда тесто сильно поднимется, сделать обминку **его**. Спустя 1 час обмять его еще раз.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 10–15 мм, положить его на смазанный маслом противень, смазать поверхность яйцом и равномерно посыпать сахаром, перемешанным с корицей; затем на всей поверхности теста сделать пальцами ямочки и сбрызнуть растопленным, но не горячим маслом. После полной расстойки (20–30 мин) выпекать пирог 25–30 мин при температуре 200–210°, желательнее, чтобы температура под пирогом была выше, чем сверху, так как сахар от высокой температуры может побуреть.

Для теста: мука — 3 стакана, сахар — 1,5 ст. ложки, маргарин — 3 ст. ложки, яйцо — 1 шт., дрожжи — 20 г, молоко — 0,75 стакана, соль.

Для посыпки: сахар — 0,5 стакана, корица молотая — 1 ч. ложка.

Для смазывания теста: яйцо — 1 шт., масло сливочное растопленное — 4 ст. ложки.

ПИРОГ ОТКРЫТЫЙ С ФРУКТОВОЙ НАЧИНКОЙ И СЛИВАМИ

Приготовить тесто безопасным способом. Для этого в теплом молоке растворить дрожжи, добавить сахар, соль, яйца, просеянную муку и замесить однородное тесто. Затем добавить подогретый маргарин, перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место для брожения.

Через 2—2,5 часа, когда тесто поднимется, его обмять. Спустя 1 час его вторично обмять.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1—1,5 см, переложить на смазанный маслом противень, по краю смазать яйцом и уложить жгутик немного толще карандаша.

Пласт теста покрыть фруктовой начинкой и половинками слив выемкой вверх. После полной расстойки посыпать пирог сахаром и выпечь при температуре 210—220°.

Для теста: мука — 3 стакана, сахар — 1,5 ст. ложки, маргарин — 3 ст. ложки, яйцо — 1 шт., дрожжи — 15 г, молоко — 0,75 стакана, соль.

Для смазывания теста: яйцо — 1 шт.

Для начинки: повидло, варенье или джем — 0,5 стакана, сливы (без косточек) — 500 г.

Для украшения: сахар — 1 стакан.

ПИРОГ ЗАКРЫТЫЙ С ФРУКТОВОЙ НАЧИНКОЙ

Приготовить тесто безопасным способом. Для этого в теплом молоке или воде растворить дрожжи, добавить сахар, соль, яйцо, просеянную муку и замесить однородное, без комочков тесто (если оно выходит очень крутым, нужно влить немного жидкости). Затем добавить подогретый маргарин, перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место для брожения.

Через 2—2,5 часа, когда тесто поднимется, его обмять. Спустя 1 час его вторично обмять.

Отделить от теста две трети и раскатать в пласт толщиной 1 см. Затем переложить на смазанный маслом противень, накрыть подогретой до 35° фруктовой начинкой и закрыть раскатанным в пласт оставшимся тестом. Пирог зашпатель, посыпать штрейзелем и после 30-минутной расстойки выпечь при температуре 210—220°.

Для приготовления фруктовой начинки в повидло добавить сахар и, помешивая, довести до кипения, поварить 5 мин и охладить.

Для приготовления штрейзеля смешать муку с маслом, сахаром и желтком, протереть через редкое сито. Если масса очень мягкая и крошки не образуются, следует охладить ее или добавить муку и, наоборот, если при растирании получаются очень мелкие мучнистые крошки, надо добавить масло или желток.

Для теста: мука — 2 стакана, сахар — 1 ст. ложка, маргарин — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., дрожжи — 10 г, молоко (или вода) — 0,5 стакана.

Для фруктовой начинки (250 г): повидло — 300 г, сахар — 1 ст. ложка.

Для штрейзеля: мука — 3 ст. ложки, масло сливочное — 60 г, сахар — 3 ст. ложки, яйца (желтки) — 3 шт.

ПИРОГ С ЦУКАТАМИ

Приготовить опару. Для этого в теплом молоке развести дрожжи, всыпать 2 стакана муки, хорошо перемешать и поставить в теплое место для брожения. Когда опара немного опадет, положить в нее яйца, сахар, соль, всыпать остальную муку и все хорошо вымесить. Затем добавить сливочное масло, выбить тесто веселкой, накрыть его салфеткой и поставить в теплое место для подъема. Тесто должно быть очень жидкой консистенции. Разделить тесто на столе, посыпанном мукой. Тесту придать форму четырехугольного бруска, который раскатать в пласт толщиной 2 см, навернуть его на скалку и перенести на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Оставить на расстойку на 20—25 мин, затем смазать пирог яйцом, посыпать мучной крошкой и ванильным сахаром.

Для приготовления мучной крошки муку, сахар, желтки, сливочное масло хорошо перемешать до тех пор, пока не образуются крошки. Чтобы получить крошки одинакового размера, их надо просеять через редкое сито.

Поверхность пирога украсить тонко нарезанными цукатами из апельсиновых или лимонных корок, на цукаты положить по кусочку сливочного масла.

Выпекать 30—35 мин при температуре 210—220°.

Для теста: мука — 3,5 стакана, молоко — 1 стакан, масло сливочное — 0,5 стакана, сахар — 0,75 стакана, яйца — 5 шт., соль — 0,5 ч. ложки, дрожжи — 35 г, сахар ванильный — по вкусу.

Для крошки: мука — 2 ст. ложки, масло сливочное — 3 ст. ложки, сахар — 2 ст. ложки, яйца (желтки) — 2 шт., ванильный сахар — по вкусу.

ПИРОГ ДРОЖЖЕВОЙ С ТВОРОГОМ

Дрожжи развести в 2—3 ст. ложках подогретого молока с 1 ст. ложкой сахара и поставить в теплое место. Когда закваска начнет бродить, влить ее в посуду с мукой, добавить растопленное масло, растертые с сахаром желтки, сметану, замесить тесто и поставить его на 1—2 часа в холодильник. Затем еще раз перемешать, раскатать два коржа, переложить их сырковой массой, наколоть вилкой, смазать яйцом, посыпать сахаром и выпекать в горячей духовке 45 мин.

Для приготовления начинки творог и орехи смолоть на мясорубке, растереть с яйцом, маслом, сахаром, ванилином до образования пышной массы и смешать с манной крупой.

Для теста: мука — 750 г, масло сливочное (или маргарин) — 250 г, сметана — 1 стакан, яйца (желтки) — 4 шт., дрожжи — 20 г, молоко — 2—3 ст. ложки, соль.

Для начинки: творог — 500 г, орехи — 200 г, сахар — 1 стакан, яйца — 3 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, крупа манная — 2 ст. ложки, ванилин.

ПИРОГ СИБИРСКИЙ С ЧЕРЕМУХОЙ

Дрожжи развести в теплом молоке (полная норма) с четырьмя стаканами муки. Посуду с опарой накрыть салфеткой и поставить в теплое место.

В готовую опару добавить сахар, яйца, соль и оставшуюся муку, в последнюю очередь положить размягченное масло. Тесто вымешивать до тех пор, пока оно не будет легко отставать от рук. Затем поставить его в теплое место для увеличения объема в два или три раза, еще раз обмять и вторично поставить на подъем.

Готовое тесто выложить на стол, подпыленный мукой, и раскатать в пласт **толщиной** 1,5 см. Раскатанное тесто с помощью скалки перенести на противень, смазанный маслом. По краю пласта уложить рантик. Противень с пирогом поставить на расстойку в теплое место на 10—15 мин. Затем на пирог уложить начинку из черемухи слоем в 1—2 см,

Для приготовления начинки молотую сушеную черемуху залить горячей водой и плотно закрыть, поставить на 40—60 мин в теплое место для набухания (если черемуха окажется очень густой и сухой, следует подлить еще воды, поскольку черемуха бывает разного помола и по-разному воспринимает влагу). После этого всыпать сахар, тщательно перемешивая всю массу.

Пирог поставить на 30—50 мин в духовку с температурой 200—210°. Испеченный пирог выложить на стол, застеленный в несколько рядов бумагой, чтобы доньшко пирога не опотело. Остывший пирог покрыть взбитой с сахаром сметаной.

Для теста: мука — 7 стаканов, масло сливочное — 1 стакан, молоко — 2 стакана, сахар — 1 стакан, яйца — 6 шт., соль — 1 ч. ложка, дрожжи — 50 г.

Для начинки: черемуха сушеная молотая — 3 стакана, сахар — 1,5 стакана, вода — 1 стакан.

ПИРОГ СБОРНЫЙ

В теплом молоке развести дрожжи с четырьмя стаканами муки. Опару поставить в теплое место; когда она увеличится в объеме в два раза, в нее **положить** желтки, сахар, соль, оставшуюся муку, размягченное масло. Тесто хорошо вымесить и поставить в теплое место для подъема. Когда тесто еще раз поднимется, его выложить на стол и скатать в жгут, который нарезать на мелкие кусочки величиной с грецкой орех. Кусочки сформировать в булочки и оставить на столе для расстойки на 10—15 мин, покрыв их салфеткой.

Сформированные булочки раскатать в круглые лепешки, на которые выложить по 1 ч. ложку варенья. Пирожки защипать узелком и обмакнуть в растопленное масло, затем уложить очень тесно один к другому в глубокую фор-

му. Форму с пирожками поставить в теплое место для расстойки на 20—25 мин.

Затем сдобный пирог выпечь в духовке при температуре 210—220°.

Готовый пирог выложить из формы и посыпать сахарной пудрой.

Форму нужно брать для выпечки пирога такую, чтобы ее высота в три раза превышала высоту уложенных пирожков, поскольку при выпечке они сильно поднимаются.

Для теста: мука — 7 стаканов, масло сливочное — 1 стакан, молоко — 2 стакана, сахар — 1 стакан, яйца (желтки) — 4 шт., соль — 1 ч.ложка, дрожжи — 50 г.

Для начинки: варенье — 1,5 стакана, масло топленое — 1 стакан, сахарная пудра с ванильным сахаром — 2 ст. ложки.

ПИРОГ С ПЕРСИКАМИ

Из дрожжей, 50 г муки, сахара, теплого молока приготовить опару и поставить для брожения. Затем перемешать ее с 200 г муки и оставшимся молоком.

150 г сливочного масла, 3 желтка, 50 г сахара, ром, тертую лимонную цедру и сок хорошо вымешать, затем добавить опару и продолжать тщательно вымешивать все продукты для образования однородной массы.

Противень смазать маслом, наполнить тестом и поставить его на расстойку.

Выпекать изделие в горячей духовке. Выпеченный пласт посыпать смесью из 100 г сахара, молотого ореха, панировочных сухарей, корицы и гвоздики, а сверху уложить от кожицы, нарезанные дольками персики.

В глубокую посуду разбить 5 яиц, добавить 100 г сахара и взбить над паром, пока масса нагреется. Затем снять ее с пара и продолжать взбивать до полного охлаждения. Ко взбитым сладким яйцам добавить 100 г муки, затем **положить** топленое, но не теплое сливочное масло. Этой массой залить персики и хорошо запечь в духовке.

Выпеченный пирог посыпать сахарной пудрой.

Мука — 350 г, молоко — 300 г, дрожжи — 20 г, масло сливочное — 180 г, лимон — 0,5 шт., ром — 50 г, яйца — 8 шт., сахар — 300 г, орехи грецкие — 100 г, сухари молотые — 80 г, персики — 1 кг, корица, гвоздика — 1 г.

ПИРОГ ГОУЧЕЛЬ-ХОПФ

Дрожжи растворить в 100 г теплого молока, добавить полстакана муки, вымесить и дать тесту подняться в теплом месте. В оставшуюся муку добавить сахар, яйца, размягченное масло, изюм, протертую сквозь сито цедру лимона, молоко и подошедшее тесто. Массу взбить, посыпать мукой, накрыть тканью и поставить на 20 мин в теплое место. Форму смазать маслом, посыпать мукой, выложить на нее очищенный миндаль, сверху тесто (причем оно не должно занимать больше половины формы), поставить в теплое место, дожидаться, пока поднимется примерно на 3 см выше кромок, и выпекать минут 40. Готовый пирог положить на решето и посыпать сахаром.

Мука — 1,75 стакана, дрожжи — 15 г, молоко — 0,75 стакана, сахар — 3 ст. ложки, яйцо — 1 шт., яйца (желтки) — 2 шт., масло сливочное — 3,5 ст. ложки, изюм — 3 ст. ложки, лимон (цедра) — 0,5 шт., миндаль — 30 г, соль.

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ И ШТРЕЙЗЕЛЕМ

Приготовить дрожжевое тесто безопасным способом. В теплом молоке растворить дрожжи. Добавить яйцо, соль, сахар, просеянную муку и замесить в течение 5—8 мин, чтобы получилось однородное, без комков, тесто. Затем ввести размягченный маргарин, перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место для брожения. Через 2—2,5 часа после замеса, когда тесто сильно поднимется, сделать обминку его. Спустя 1 час обмять его еще раз.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 15 мм, положить его на сковороду или противень. Из того же теста раскатать жгутик, положить по краям пирога, предварительно смазать их яйцом. Нарезанные на кружочки или дольки яблоки разложить равномерно по всей площади пирога.

Дать тесту 20—30 мин расстояться, затем посыпать **пирог** штрейзелем и выпекать 20—25 мин при температуре 210—220°.

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

Смешать муку, масло, сахар, желток и хорошо перемешать до образования крошки. Для получения равномерных по величине крошек надо просеять их через редкое сито. Если масса очень мягкая и крошка не образуется, следует охладить массу или добавить муки, и наоборот, если при растирании получается очень мелкая мучнистая крошка, надо добавить масло или желток.

Для теста: мука — 2 стакана, сахар — 1 ст. ложка, маргарин — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., дрожжи — 10 г, молоко — 0,5 стакана, соль — 0,25 ч. ложки, яблоки свежие — 50 г.

Для смазывания теста: яйцо — 1 шт.

Для штрейзеля: мука — 4 ст. ложки, масло — 80 г, сахар — 4 ст. ложки, яйца (желтки) — 4 шт.

ПИРОГ С ОРЕХАМИ

Приготовить дрожжевое тесто безопарным способом. Для этого в теплом молоке растворить дрожжи. Добавить соль, яйцо, сахар, просеянную муку и замешивать в течение 5—8 мин, чтобы получилось однородное тесто. Затем ввести размягченный маргарин, перемешать, положить мелко порубленные и поджаренные орехи, накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место для брожения. Через 2—2,5 часа после замеса, когда тесто сильно поднимется, сделать обминку его. Спустя 1 час обмять его еще раз.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 10—15 мм, положить на смазанную маслом сковороду или противень, поверхность смазать яйцом и украсить очищенными сырыми половинками орехов.

После 20—30-минутной расстойки выпекать в течение 20—30 мин при температуре 200—220°.

Поверхность выпеченного пирога посыпать сахарной пудрой.

Для теста: мука — 2 стакана, сахар — 1 ст. ложка, маргарин — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., дрожжи — 10 г, молоко — 0,5 стакана, соль — 0,25 ч. ложки, орехи — 0,5 стакана.

Для смазывания теста: яйцо — 1 шт.

Для украшения: орехи — 0,25 стакана, сахарная пудра — 1 ст. ложка.

ПИРОГ С МИНДАЛЬНОЙ НАЧИНКОЙ

В теплом молоке растворить дрожжи. Добавить соль, яйцо, сахар, просеянную муку и замешивать в течение 5—8 мин, чтобы получилось однородное тесто. Затем ввести размягченный маргарин, перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место для брожения. Через 2—2,5 часа после замеса, когда тесто сильно поднимется, сделать обминку его. Спустя 1 час обмять его еще раз.

Готовое тесто разделить на две равные части и каждую половину раскатать в пласт толщиной 5 мм. Первый пласт положить на противень, смазанный маслом, выложить на пласт слой миндальной начинки, поверх начинки — второй такой же пласт теста, легкими нажимами соединить оба пласта по краям. Сделать кончиком ножа в пироге 6—7 проколов, смазать его яйцом и посыпать очищенным рубленым поджаренным миндалем.

После 20—30-минутной расстойки выпекать пирог в течение 30—40 мин при температуре 200—220°.

Для приготовления начинки миндаль обжарить до желтого цвета, затем пропустить его несколько раз через мясорубку, добавить сахар, яйцо, соединить с поджаренной в масле мукой и все перемешать.

Для теста: мука — 2 стакана, сахар — 1 ст. ложка, маргарин — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., дрожжи — 10 г, молоко — 0,5 стакана, соль — 0,25 ч. ложки.

Для начинки (320 г): миндаль — 0,5 стакана, сахар — 0,75 стакана, яйцо — 1 шт., масло сливочное — 1 ст. ложка, мука — 1 ст. ложка.

Для смазывания теста: яйцо — 1 шт.

Для посыпки: миндаль — 0,5 стакана.

ПИРОГ ДВУХСЛОЙНЫЙ С ЯБЛОКАМИ И МАЛИНОЙ

В теплом молоке растворить дрожжи. Добавить соль, сахар, яйцо, просеянную муку и замешивать в течение 5—8 мин, чтобы получилось однородное, без комков, не очень крутое тесто. В конце замеса ввести размягченный маргарин, накрыть кастрюлю салфеткой и поставить в теплое место для брожения. Через 2—2,5 часа после замеса, когда

тесто сильно поднимется, сделать обминку его. Спустя 1 час сделать вторую обминку готового теста.

Из 2/3 приготовленного теста раскатать пласт, положить его на смазанный маслом противень. На пласт положить нарезанные на тонкие дольки яблоки, посыпать их сахаром. Из остального теста раскатать второй, более тонкий пласт, положить на яблоки и защипнуть края пластов.

Смазать пирог яйцом, наколоть ножом в нескольких местах и положить жгутик теста на пирог в виде бортика. После **20—30-минутной** расстойки выпекать пирог 25—30 мин при температуре 200—220°.

На охлажденный пирог уложить малину, обсыпать ягоды сахаром или облить желе, приготовленным из 2 ст. ложек сахара.

Для теста: мука — 3 стакана, сахар — 1,5 ст. ложки, маргарин — 3 ст. ложки, яйцо — 1 шт., дрожжи — 20 г, молоко — 0,75 стакана, соль.

Для начинки: яблоки — 300 г, малина — 300 г, сахар — 1 стакан.

Для смазывания теста: яйцо — 1 шт.

ПИРОГ ВИШНЕВЫЙ

Приготовить тесто **безопасным** способом. Для этого в нагретом до 30° молоке или воде растворить дрожжи, добавить сахар, соль, яйцо, просеянную муку и замесить однородное, без **комков** тесто (если оно выходит очень крутым, нужно влить немного жидкости). Затем добавить подогретый маргарин, перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место для брожения.

Через 2—2,5 часа, когда тесто поднимется, его обмять.

Готовое **тесто** раскатать в круглый или прямоугольный пласт. Покрыть пласт творожной, а затем вишневой начинкой, края загнуть (можно на края пласта положить жгут толщиной 2—3 см) и после **30—40-минутной** расстойки выпечь при температуре 200—220°.

Для теста: мука — 3 стакана, сахар — 1,5 ст. ложки, маргарин — 3 ст. ложки, яйцо — 1 шт., дрожжи — 15 г, молоко (или вода) — 0,75 стакана, соль.

Для начинки: творог — 170 г, вишни (без косточек) — 550 г.

ПИРОГ МЕДОВЫЙ

Приготовить тесто безопасным способом. Для этого в нагретом до 30° молоке или воде растворить дрожжи, добавить сахар, соль, яйцо, просеянную муку и замесить однородное тесто. Затем добавить подогретый маргарин, перемешать, накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место для брожения.

Через 2—2,5 часа, когда тесто поднимется, его обмять. Спустя 1 час вторично обмять.

Готовое тесто, раскатать в круглую или прямоугольную лепешку, положить на смазанную маслом сковороду или противень. Края смазать яйцом и из того же теста сделать бортик. Покрыть лепешку фаршем и выпечь при температуре 210—220°.

Для приготовления медово-орехово-масляного фарша мед с маслом нагреть, ввести перемешанные с яйцом рубленые орехи.

Для теста: мука — 2 стакана, сахар — 1 ст. ложка, маргарин — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., дрожжи — 10 г, соль — 0,25 ч. ложки, вода — 0,5 стакана.

Для смазывания теста: яйцо — 1 шт.

Для фарша (500 г): мед — 0,5 стакана, масло сливочное — 100 г, яйцо — 1 шт., орехи — 0,5 стакана.

ПИРОГ С АБРИКОСОВЫМ ПОВИДЛОМ

В молоке растворить дрожжи, добавить яйца, маргарин, сахар, муку, тертую лимонную цедру, соль, замесить тесто, разделить его на 4 части и поставить на 2 часа в теплое место.

Каждую часть раскатать пластом, уложить один из них на противень, обильно намазать абрикосовым повидлом, покрыть вторым пластом и т. д. Последний, верхний пласт намазать взбитыми белками из 4 яиц, перемешанных с молотыми **орехами** и сахаром.

Выпекать пирог при средней температуре.

Готовый пирог нарезать ломтиками, ромбиками или в виде других геометрических фигур.

Для теста: маргарин — 250 г, яйца — 4 шт., дрожжи — 10 г, молоко — 4 ст. ложки, сахар — 1 стакан, мука (по потребности), лимонная цедра, соль.

ПИРОГ ЧЕРНИГОВСКИЙ

Яйца растереть с сахаром, добавить разведенные в теплых сливках дрожжи, толченый миндаль и, всыпая понемногу муку, замесить тесто. Оно должно быть мягким. В конце добавить растопленное масло. Когда тесто подойдет, раскатать его тонким слоем на противне, дать подойти, смазать яйцом, посыпать миндалем с сахаром и рубленым изюмом, наколоть вилкой и выпечь.

Мука — 6 стаканов, сливки — 2 стакана, яйца — 5 шт., сахар — 0,5 стакана, дрожжи — 100г, миндаль — 20г, маслосливочноерастопленное — 0,5 стакана, изюм — 4ст. ложки, соль.

ПИРОГ ВОЛЫНСКИЙ

Дрожжи развести в молоке, добавить растертые с сахаром яйца, растопленное масло, соль, хорошо вымесить и поставить в теплое место. Когда подойдет, раскатать тонким слоем, выложить на противень, дать подойти и испечь. Готовый пирог покрыть густой, как повидло, массой, состоящей из изюма, смешанного с сахаром, и распаренного измельченного чернослива, и снова поставить в духовку минут на 15.

Для теста: мука — 3 стакана, молоко — 1 стакан, дрожжи — 25г, яйца — 3 шт., масло сливочное растопленное — 0,5 стакана, соль.

Для начинки: изюм — 2ст. ложки, сахар — 0,5 стакана, чернослив — 200г.

ПИРОГ ВОЗДУШНЫЙ ИЗ ЯБЛОК

Антоновское яблоко **разрезать** на четыре части, удалить семена и сердцевину, положить яблоки на сковороду, влить чуть-чуть воды и испечь до готовности, а затем протереть через сито. В полученное пюре всыпать сахар, хорошо перемешать и проварить, чтобы масса загустела и стала держаться на ноже, не стекая.

Белки охладить и взбить до получения густой пены. Во взбитые белки положить горячее пюре и хорошо вымешать.

Приготовленную массу выложить горкой на сковороду, смазанную маслом, и запечь в духовке в течение 15 мин. Пирог должен подняться и зарумяниться. Как только пирог будет готов, его надо сразу же подавать на стол, так как он может сесть. Пирог **посыпать** сахарной пудрой.

Яблоки — 5—6 шт., сахар — 1 стакан, яйца (белки) — 6 шт., сахарная пудра — 2ст. ложки.

ПИРОГ МИНДАЛЬНЫЙ С АБРИКОСОВЫМ ДЖЕМОМ

Сладкий миндаль ошпарить кипятком, очистить от кожицы, промыть холодной водой и истолочь в ступке, подливая по капле холодной воды, чтобы миндаль не замаслился. Затем добавить сливочное масло, сахар, яйца, всыпать муку, замесить тесто и, хорошо перемешав его, поставить в холодное место.

Охлажденное тесто положить на доску, посыпанную мукой, раскатать скалкой в тонкий пласт и вырезать кружки одинаковой величины.

Изделия положить на бумагу, смазанную маслом. Выпекать на противне в духовке при средней температуре. Готовые изделия осторожно снять с бумаги, смазать абрикосовым джемом (кроме одного кружка). Все кружки сложить стопкой, один на другой, кружок без джема положить последним (верхний).

Готовый пирог сверху смазать абрикосовым джемом и украсить фруктами, цукатами или ягодами из варенья.

Миндаль сладкий — 200г, масло сливочное — 200г, сахар — 1 стакан, яйца — 4 шт., мука — 1,5 стакана, джем абрикосовый — 0,5 стакана, ягоды — 1—2ст. ложки.

ПИРОГ МЕДОВЫЙ

Маргарин порубить с мукой, добавить сахар, растопленный мед с **пряностями**, яйцо и один **желток**, соду, влить кофе и замесить тесто. Разделить на две части и раскатать коржи. Один уложить на покрытый промасленной бумагой противень, наколоть вилкой, смазать джемом, посыпать измельченными орехами, нарезанным инжиром, накрыть другим коржом, наколоть вилкой, смазать белком

и выпекать при 180° в течение 40 мин. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

Для теста: мука — 600 г, мед — 150 г, сахар — 150 г, маргарин — 100 г, яйца — 2 шт., кофе черный крепкий — 0,5 стакана, сода — 1 ч. ложка, корица, гвоздика — по 0,5 ч. ложки.

Для начинки: джем (или мармелад) — 500 г, орехи грецкие — 100 г, инжир — 100 г.

ПИРОГ ШОКОЛАДНЫЙ С ПЕРСИКОВЫМ КРЕМОМ

Желтки хорошо взбить со сливочным маслом, добавить тертый шоколад, муку, молотый орех и взбитые белки.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выложить на него тесто. Выпекать в духовке при средней температуре.

Остывший полностью корж разрезать на две части и прослоить персиковым кремом. Сверху корж посыпать сахарной пудрой.

Для приготовления крема смешать яйца, молоко, муку, сахар и поставить варить. Когда масса начнет кипеть, добавить очищенные, нарезанные дольками сочные персики и варить до получения крема густой консистенции.

Для теста: яйца — 4 шт., масло сливочное — 140 г, шоколад — 140 г, мука — 50 г, орех грецкий молотый — 50 г.

Для крема: яйца — 2 шт., молоко — 200 г, мука — 2 ст. ложки, сахар — 0,5 стакана, персики — 500 г, ванилин.

ПИРОГ С РЕВЕНЕМ

Маргарин растереть с сахаром, взбивая до образования однородной массы, добавить желток, лимонный сок, соль, соду, сметану, перемешать, всыпать муку и за 2—3 мин замесить тесто; поставить **его** на 1 час в холодильник. Затем тесто тонко раскатать, уложить на смазанный жиром противень, наколоть вилкой и выпекать в духовке 15—20 мин.

Ревень помыть, вместе с кожицей нарезать кубиками и залить кипятком. Потом кипяток слить и варить ревень с лимонной цедрой в сахарном сиропе до прозрачности.

Когда корж начнет румяниться, положить на него ревеневый джем и залить бисквитным тестом. Выпекать еще полчаса. Когда остынет, посыпать сахарной пудрой.

Для песочного теста: мука — 500 г, маргарин — 300 г, сахар — 100 г, яйцо (желток) — 1 шт., сметана — 2—3 ст. ложки, сок из 1 лимона.

Для бисквитного теста: мука — 100 г, яйца — 6 шт., сахар — 150 г, крахмал — 50 г.

Для начинки: ревень — 750 г, цедра с 1 лимона, сахар — 400 г, вода — 0,5 стакана.

ПИРОГ С МАЛИНОЙ И ТВОРОГОМ

Творог и желтки круто сваренных яиц протереть сквозь сито, смешать с сырыми желтками, солью, маслом и сахаром, растереть до густоты крема, добавить взбитые в пену белки. Выложить тесто ровным слоем на смазанный маслом противень, сверху таким же ровным слоем положить малину и выпечь в духовке при среднем нагреве.

Малина — 500 г, творог — 250 г, яйца (желтки) — 2 шт., яйца — 3 шт., масло сливочное — 50 г, сахар — 1 стакан, соль.

МАКОВНИК

В глубокой посуде перемешать тщательно промытый и протертый мак, сахар, ванилин, нашинкованную лимонную цедру. Затем положить яйца, влить молоко, всыпать смешанную с содой муку и замесить тесто. Выложить **его** в смазанные жиром и обсыпанные мукой формы (слоем 2—2,5 см) и выпечь в духовке. Когда маковник остынет, разрезать его вдоль на два пласта, смазать повидлом, **уложить** один на другой, **слегка** прижать, посыпать сахарной пудрой.

Мука — 300 г, сахар — 7 ст. ложек, мак — 130 г, молоко — 350 г, яйцо — 1 шт., повидло — 140 г, сода — 2 г, сахарная пудра — 30 г, ванилин, лимонная цедра.

ПИРОГ С БАНАНАМИ

Из муки, молока, сахара и соли замесить тесто, уложить его в смазанную маслом форму, сверху положить слой нарезанных длинными ломтиками бананов, накрыть слоем теста и выпечь **в сильно** нагретой духовке.

Мука — 1,5 стакана, молоко — 1 стакан, сахар — 2 ст. ложки, бананы — 200 г, соль.

ТАК ВОТ
В ЧЕМ
СЕКРЕТ!

- **Чтобы** пирог не подгорел, поставьте **угол** духовки сосуд с **водой**.
- Тесто лучше пропечется, если вокруг пирога на противне оставить пустоты.
- Чтобы слоеный пирог с фруктовой начинкой лучше пропекся, проколите в нескольких местах нижний слой теста.
- Не следует оставлять испеченный пирог из дрожжевого теста на железном листе — он станет влажным и **приобретет** запах железа.
- В начинку для пирога с ягодами не рекомендуется класть сахар. Лучше сделать более сладким тесто, а готовый пирог посыпать сахарной пудрой.
- **Если** пирог не «сходит» со сковородки, поставьте ее на несколько секунд в холодную воду или подержите над паром.
- Если пирог пристал к листу, возьмите чистую крепкую нитку и осторожно проведите ею под **пирогом**.
- Если при выпекании пирог слишком быстро румянится, следует накрыть его мокрой бумагой.
- Прежде чем украсить пирог фруктами, посыпьте его белыми сухарями — они впитают влагу.
- Чтобы равномерно покрыть пирог сахарной пудрой, просейте ее на изделие через частое сито.

ПИРОЖНЫЕ

ПИРОЖНОЕ С НАЧИНКОЙ ИЗ КОНФИТЮРА

Маргарин взбить, добавить сахар, ванильный сахар и ввести по одному яйца. Когда масса станет однородной, всыпать муку, смешанную с содой и просеянную и, продолжая взбивать, влить молоко. Тесто выложить тонким слоем на смазанный маслом и посыпанный мукой противень и выпечь до золотистой корочки. Когда остынет, нарезать на кусочки, скрепить попарно конфитюром и покрыть глазурью.

Для приготовления глазури просеянную сахарную пудру смешать с очень горячим молоком.

Для теста: маргарин — 225 г, сахар — 150 г, ванильный сахар — 1 пакетик (или лимонная цедра, или миндаль горький — 1 шт.), яйца — 3 шт., мука — 300 г, соль.

Для прослойки: конфитюр — 0,5 стакана.

Для глазури: сахарная пудра — 150 г, молоко (или вода) — 3 ст. ложки.

ПИРОЖНОЕ ТРУБОЧКА ФРУКТОВАЯ

Маргарин, сахар, 1,5 яйца, соль, цедру и сок лимона **смешать**, взбить **до образования** устойчивой пены. Муку и соду смешать, просеять и добавить к полученной массе; ввести рубленые фрукты. Сформовать трубочки, положить **их** на смазанный маслом противень, смазать остатком взбитого яйца и украсить половинками орехов. Выпекать на среднем огне 15 мин.

Для теста: маргарин — 225 г, сахар — 100 г, яйца — 2 шт., лимон (или апельсин) — 0,5 шт., мука — 300 г, сода — 0,3–0,5 ч. ложки, изюм — 100 г, финики (или инжир) — 80 г, цукаты — 50 г.

Для украшения: фундук.

ПИРОЖНОЕ РОЖОК С НАЧИНКОЙ

Картофель отварить, натереть на терке. Все продукты тщательно перемешать. Тесто раскатать в пласт и разре-

зять на небольшие треугольники. На каждый из них положить понемногу мармелада, скатать в рожок, смазать взбитым яйцом или сахарной водой и выпечь на смазанном жиром противне на умеренном огне.

Для теста: картофель — 250 г, мука — 250 г, сода — 0,3 ч. ложки, сахар — 125 г, маргарин — 50 г, молоко — 1—2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., лимон (цедра) — 1 шт., сахар ванильный — 1 пакетик, соль.

Для начинки: мармелад.

ПИРОЖНОЕ ОРЕХОВАЯ ЛЕПЕШКА

Муку и крахмал смешать с содой, просеять, смешать с остальными продуктами. Из теста сформовать жгуты диаметром примерно 3 см, охладить и нарезать на кружочки. Смазать их взбитым яйцом и посыпать рублеными орехами. Выпекать на среднем огне до появления румяной корочки.

Для теста: мука — 200 г, крахмал — 50 г, сода — 0,5 ч. ложки, сахар — 100 г, ванильный сахар — 1 пакет, яйцо — 1 шт., маргарин — 100 г, лимонный сок (или сливки) — 1 ст. ложка.

ПИРОЖНОЕ КОФЕЙНОЕ МОККАТАЛЕР

Муку смешать с содой, просеять, постепенно добавить остальные продукты. Из теста скатать жгуты диаметром примерно 4 см. Острым ножом разрезать их на одинаковые кружочки и выпечь на смазанном жиром противне до образования золотисто-желтой корочки. Сразу же после этого глазировать.

Для приготовления глазури сахарную пудру перемешать с горячим кофе.

Для теста: мука — 500 г, сода — 0,5 ч. ложки, маргарин — 175 г, сахар — 125 г, яйца — 2 шт., настой кофе — 2—3 ст. ложки, лимонная цедра (или ванильный сахар — 1 пакетик, или миндаль горький — 3 шт.), соль.

Для глазури: сахарная пудра — 150 г, крепкий настой кофе — 2—3 ст. ложки,

ПИРОЖНОЕ МАКОВЫЕ УГОЛКИ

Муку и манную крупу смешать с содой, просеять и постепенно добавить остальные продукты. Тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать, смазать взбитым яйцом и смазанной стороной окунуть в мак. Выпекать на смазанном жиром противне до появления золотисто-коричневой корочки.

Для теста: мука — 200 г, крупа манная — 175 г, сода — 0,5 ч. ложки, маргарин — 130 г, сахар — 90 г, миндаль горький — 3 шт., яйца — 1—2 шт., молоко — 2,5 ст. ложки, соль.

Для украшения: мак — 4 ст. ложки.

ПИРОЖНОЕ БУССЕЛЬ

Муку смешать с содой, просеять и постепенно смешать с остальными продуктами. Сформовать круглые лепешки, смазать их взбитым яйцом и украсить ядрами орехов. Выпекать на слабом огне до образования румяной корочки.

Для теста: мука — 250 г, сода — 0,3 ч. ложки, сахар — 125 г, яйца — 2 шт., молоко — 3 ст. ложки, маргарин — 175 г, овсяные хлопья жареные — 200 г, миндаль горький — 4 шт., лимон (цедра) — 1 шт., соль.

Для украшения: орехи грецкие (или фундук).

ПИРОЖНОЕ КОЛПАЧОК САХАРНЫЙ

Муку смешать с содой, просеять, добавить маргарин, сахар, ванильный сахар, яйца, молоко, замесить тесто. Раскатать в пласт толщиной приблизительно 2 мм. Сделать бумажные колпачки высотой 6—8 см, покрыть их тестом, «швы» скрепить сахарной водой. Выпекать острием вверх на смазанном маслом противне на среднем огне. Осторожно вытащить бумажные колпачки. Полученное пирожное покрыть глазурью, украсить кусочками шоколада и наполнить кремом.

Для приготовления крема молоко, сахар, крахмал и ванильный сахар проварить. Добавить треть взбитых с солью белков и, непрерывно мешая, довести до кипения. Снять с огня, продолжая мешать. Добавить остальные белки.

Для приготовления **глазури** просеянную сахарную пудру смешать с очень горячей водой.

Для теста: мука — 300 г, сода — 0,3 ч. ложки, маргарин — 100 г, сахар — 100 г, ванильный сахар — / пакетик, яйцо — 1 шт., молоко — 6 ст. ложек, соль.

Для крема: молоко — 1 стакан, сахар — 50 г, крахмал — 25 г, ванильный сахар — 0,5 пакетика, яйца (белки) — 3 шт., соль.

Для глазури: сахарная пудра — 150 г, вода (молоко) — 3 ст. ложки.

ПИРОЖНОЕ НА МИНЕРАЛЬНОЙ ВОЛЕ

Яйца, сахар и масло взбить в устойчивую пену; всыпать смешанную с содой и солью просеянную муку, цедру, как следует размешать; влить, помешивая, минеральную воду. Поместить тесто в хорошо смазанную жиром форму и выпечь в нагретой духовке на среднем огне. Затем нарезать и посыпать пудрой (или завизировать, или посыпать порошком какао).

Для приготовления глазури сахарную пудру просеять, соединить с лимонным соком и растопленным маслом.

Для теста: яйца — 4 шт., сахар — 2 стакана, масло растительное — 1 стакан, мука — 3 стакана, сода — 0,5 ч. ложки, вода минеральная — 1 стакан, соль — 1 щепотка, лимон (цедра) — 1 шт.

Для глазури: сахарная пудра — 150 г, лимон (сок) — 2 ст. ложки, масло сливочное — 1 ст. ложка.

ПИРОЖНОЕ ШОКОЛАДНЫЕ ЕЖИКИ

Маргарин взбить, добавить сахар, ванильный сахар, постепенно ввести яйца. Когда масса станет однородной, добавить смешанную с содой и просеянную муку; влить понемногу молоко. Заполнить тестом продолговатые формочки и выпечь. Когда остынут, покрыть шоколадной глазурью и воткнуть кусочки миндаля.

Для приготовления глазури сахарную пудру и какао-порошок смешать, просеять и понемногу, мешая, всыпать в горячую воду.

Для теста: маргарин — 125–150 г, сахар — 100 г, лимон (цедра) — 0,5 шт. (или ванильный сахар — 0,5 пакетика,

или миндаль горький — 0,5 шт.), яйца — 2 шт., мука — 200 г, соль.

Для глазури: сахарная пудра — 150 г, какао-порошок — 2 ст. ложки, вода — 3–4 ст. ложки.

ПИРОЖНОЕ С КАКАО

Маргарин, сахар и желток взбить в пену, добавить пряности и какао-порошок. Затем понемногу добавлять попеременно смесь муки с содой. В конце ввести взбитый белок. Выпекать в смазанной жиром форме на среднем огне около часа. Можно покрыть шоколадной или сахарной глазурью.

Для приготовления глазури сахарную пудру смешать с какао-порошком, просеять и смешать сначала с горячей водой, затем с растопленным маслом.

Для теста: маргарин — 150 г, сахар — 300 г, яйца — 4 шт., гвоздика — 3 шт., орех мускатный толченый — 1 щепотка, корица — 1,5 ч. ложки, лимон (цедра) — 1 ч. ложка, какао-порошок — 50 г, мука — 375 г, сода — 0,5 ч. ложки, молоко — 1 стакан.

Для глазури: сахарная пудра — 150 г, какао-порошок — 2 ст. ложки, вода — 3 ст. ложки, масло сливочное — 20 г.

ПИРОЖНОЕ ШОКОЛАДНОЕ С ЛИМОННОЙ ГЛАЗУРЬЮ

Маргарин растопить, смешать с сахаром, ванильным сахаром, солью, лимонным соком и желтками. Понемногу добавлять смешанную с содой и просеянную муку попеременно с молоком, пока тесто не станет эластичным и однородным. Затем ввести мелко нарезанный шоколад и взбитые белки. Положить в смазанную жиром форму и выпекать на умеренном огне около часа. Можно покрыть глазурью.

Для приготовления глазури просеянную сахарную пудру смешать с лимонным соком и подогретым сливочным маслом.

Для теста: маргарин — 150 г, сахар — 200 г, ванильный сахар — 1 пакетик, соль — 1 щепотка, лимон (сок) — 0,5 шт., яйца — 3 шт., мука — 500 г, сода — 0,5 ч. ложки, молоко — 0,75 стакана, шоколад — 200 г.

Для глазури: **сахарная пудра** — 150 г, **сак лимонный** — 2 **ст. ложки** (или **какао-порошок** — 2 **ст. ложки**), **вода** — 3 **ст. ложки**, **масло сливочное** — 1 **ст. ложка**.

ПИРОЖНОЕ ПЕСОЧНИК

Приготовить песочное тесто. Для этого муку смешать с содой, просеять **на стол** и собрать **в холмик** с углублением посередине. Масло и сахар растереть до пышного состояния, постепенно добавляя желтки и соль. Хорошо перемешать и влить в муку, быстро замешивая **тесто** ножом, затем собрать его **в комок и** вымешать до получения однородной массы. Затем на 20—30 **мин** вынести на холод, раскатать **в пласт** толщиной 1 см и вырезать всевозможные фигурки. Выложить их **на подпыленный** мукой лист, смазать яйцом и **посыпать** рубленым **миндалем**.

Выпекать пирожные при температуре 230—250° до золотистого цвета. Когда остынут, снять с листа (в горячем виде они очень хрупкие).

Для теста: мука — 2,5 стакана, масло сливочное — 300 г, яйца (**желтки**) — 3 шт., сахар — 1 стакан.

Для украшения: миндаль (очищенный) — / стакан.

ПИРОЖНОЕ ПЕСОЧНОЕ ЛИМОННОЕ

Приготовить рубленое тесто, для этого в просеянную муку положить кусочку масла, старательно посечь ножом, **добавить** просеянную сахарную пудру, желток, цедру, лимонный сок, измельченный **миндаль** (орехи), быстро **замесить тесто** и поставить его на 10—20 мин в холодильник. Потом раскатать в пласт толщиной 0,5 см, нарезать на **кусочки**, уложить на **слегка** смазанный **жиром лист**, смазать **яйцом**, **посыпать сахаром и рубленым** миндалем. Выпекать **при** температуре 230° 8—10 мин.

Для теста: мука — 7 **ст. ложек**, сахарная пудра — 2 **ст. ложки**, масло сливочное — 150 г, яйцо (**желток**) — 1 шт., **миндаль** (орехи) — 2 **ст. ложки**, лимон — 0,5 шт.

Для украшения: сахар — 2 **ст. ложки**, миндаль (орехи) — 2 **ст. ложки**, яйцо — 1 шт.

ПИРОЖНОЕ ПЕСОЧНОЕ С ТВОРОГОМ

В просеянной муке сделать углубление; маргарин, яйцо, сахар, молоко, ванилин, соду взбить, положить в углубление и быстро замесить тесто. Разделить его на три части, две раскатать в пласт толщиной 0,4—0,5 см, уложить на лист, сделать несколько проколов и выпечь при температуре 230—240° до полуготовности. На подготовленный корж нанести творожную начинку, остальное тесто раскатать по размерам первого коржа, накрыть им начинку, дважды смазать взбитым яйцом и испечь до готовности. После этого нарезать на пирожные.

Для приготовления начинки творог растереть, добавить яйцо, сахар, ванилин и тщательно перемешать.

Для теста: мука — 2 **стакана**, сахар — 0,75 **стакана**, маргарин — 150 г, яйцо — 1 шт., молоко — 2 **ст. ложки**, сода — 0,3 ч. ложки, ванилин — 0,5 г.

Для начинки: творог — 200 г, сахар — 3 **ст. ложки**, яйцо — 1 шт., ванилин — 0,5 г.

Для смазывания: **яйцо** — / шт.

ПИРОЖНОЕ ПЕСОЧНОЕ С КРОШКОЙ

Приготовить песочное тесто, для этого яйца растереть с сахаром до исчезновения крупинок. Продолжая растирать, добавить сметану, простоквашу, размягченное масло. Муку смешать с содой, горкой высыпать на стол, **вливать туда** полученную массу и быстро ножом замесить тесто. Охладить его, раскатать в пласт толщиной 1 см и выпечь при умеренной температуре.

Затем **разрезать** на две части, положить их одну на другую, обрывать края, обрезки растереть в крошку. Нижний пласт смазать повидлом, накрыть вторым пластом, смазать и его повидлом, посыпать крошкой и сахарной пудрой. Через некоторое время нарезать на пирожные.

Для теста: мука — 1,5 **стакана**, масло сливочное — 3,5 **ст. ложки**, сметана — 3,5 **ст. ложки**, яйца — 1—2 шт., простокваша — 0,25 **стакана**, сахар — 3,5 **ст. ложки**, сода, соль.

Для прослойки: повидло — 4 **ст. ложки**.

ПИРОЖНОЕ ЯБЛОЧНОЕ

Замесить песочное тесто, поставить его на 30 мин на холод. Раскатать в пласт толщиной 3 мм и вырезать выемкой круглые лепешки. На половину лепешек положить ломтики яблок, в середину капнуть мармелада, накрыть другим куском теста и защипать края. Положить на смазанный маслом противень, обмазать смесью яйца с молоком и выпекать при температуре 200° до образования золотисто-коричневой корочки. Можно посыпать сахарной пудрой или покрыть сахарной глазурью.

Для теста: мука — 1,5 стакана, яйцо — 1 шт., маргарин — 125 г, сахар — 2,5 ст. ложки, ванильный сахар — 1 пакет или лимон (цедра) — 0,5 ч. ложки, или миндаль горький — 3—4 шт., соль.

Для начинки: яблоки свежие (или сушеные), мармелад.

Для смазывания: яйцо — 1 шт., молоко — 1 ст. ложка.

ПИРОЖНОЕ ПЕСОЧНАЯ ПОЛОСКА С АНАНАСОМ

Приготовить песочное тесто: сахар, яйца и ванильный сахар взбить миксером до образования устойчивой пены, понемногу, продолжая взбивать, добавить просеянную муку и растопленный охлажденный маргарин. Тесто разложить на смазанном жиром, слегка посыпанном мукой противне и выпекать 30 мин на среднем огне до образования золотисто-желтой корочки. После полного охлаждения нарезать на одинаковые полоски и глазировать.

Для приготовления глазури сахарную пудру просеять, смешать с ананасным соком, постепенно и тщательно перемешать с остальными компонентами. Каждую из глазированных поверхностей украсить кусочком ананаса. Вместо ананасной глазури можно применять другую глазурь с соответствующим украшением (шоколадная — миндаль, лимонная — покрытые сиропом кусочки лимона, ромовая — консервированные фрукты).

Для теста: сахар — 0,8 стакана, яйца — 5 шт., сахар ванильный — 1 пакетик, мука — 0,75 стакана, крахмал — 0,75 стакана, маргарин — 100 г, ром — 1—2 ст. ложки, соль.

Для глазури: сахарная пудра — 1 стакан, ананасный сок — 5—6 ст. ложек.

Для украшения: ананас.

ПИРОЖНОЕ ПЕСОЧНАЯ ПОЛОСКА С ДЖЕМОМ

Приготовить песочное тесто, для этого маргарин тщательно растереть с сахарной пудрой до получения однородной массы, добавить яйцо и продолжать перемешивать до полного исчезновения кристаллов сахара. После этого в массу ввести соду, нейтрализовав ее несколькими каплями сока лимона или уксусом, ароматизировать ванилином, корочкой лимона, настоянными на спирте или водке, корицей. В подготовленную массу засыпать муку и быстро замесить тесто. Разделить его на два куска.

Слегка подпылив стол мукой, выложить на него тесто, придав ему форму прямоугольников, раскатать толщиной 5—6 мм. Один пласт на скалке перенести на противень, покрыть тонким слоем густого джема или тертого с цедрой лимона, смешанного с сахаром. Сверху положить второй пласт теста, смазать его **яйцом**, посыпать орехами, края выровнять ножом. Выпекать при температуре 150—220°.

Готовое изделие осторожно снять с противня на доску, нарезать на пирожные в виде ромбов, квадратов, прямоугольников или треугольников и, когда полностью остынут, **посыпать** сахарной пудрой и украсить цукатами.

Для теста: маргарин — 250 г, сахарная пудра (или сахар) — 1 стакан, яйцо — 1 шт., мука — 8 ст. ложек, сода — 0,3 ч. ложки, лимон (сок) — 5—6 капель, соль.

Для начинки: джем — 0,5 стакана (или лимон (цедра)) — 1 шт., сахар — 2 ст. ложки.

Для украшения: цукаты.

ПИРОЖНОЕ ПЕСОЧНАЯ ПОЛОСКА С ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

Белки взбить в густую пену, постепенно добавить сахарную пудру, ванильный сахар и над паром взбить в густую пену; ввести орехи. Тесто чайной ложкой выложить на смазанный маслом противень, размазать на овальные лепешки и **выпечь** в умеренно теплой духовке (тесто можно выложить в смазанные маслом маленькие **формочки**). Подсушенные изделия снять с помощью ножа и, когда остынут, слепить попарно начинкой.

Для приготовления начинки масло, сахар, желток растереть в пену, добавить остывшие жареные орехи.

Белки взбить в крепкую пену. Продолжая взбивать, добавить сахарную пудру и ванильный сахар и над паром взбить до загустения. Охлажденную белковую пену смешать со взбитым маслом.

Для теста: яйца (белки) — 3 шт., сахарная пудра — 0,5 стакана, ванильный сахар — 3 ч. ложки, орехи очищенные — 60 г.

Для начинки: масло сливочное — 100 г, сахарная пудра — 4 ч. ложки, яйцо (желток) — 1 шт., орехи (очищенные) — 40 г, яйца (белки) — 2 шт., сахарная пудра — 1,5 ст. ложки, ванильный сахар — 3 ч. ложки.

ПИРОЖНОЕ ПЕСОЧНАЯ ПОЛОСКА С КРЕМОМ

Приготовить песочное тесто, для этого масло, сахар и яйца растереть деревянной ложкой до получения однородной массы. После этого всыпать муку и замесить тесто. Через 1—2 мин раскатать два прямоугольных пласта одинакового размера, толщиной 4—5 мм. Пласты перевернуть на скалку, переложить на лист и выпекать 10—15 мин при температуре 230—250°. Когда они остынут, на поверхность одного нанести половину крема, осторожно прикрыть вторым пластом и смазать его оставшимся кремом. Склеенные пласты разрезать на прямоугольники одинаковой величины. Можно оставить часть крема, чтобы украсить изделия с помощью бумажного корнетика.

Испеченные пласты очень крошатся и очень трудно сохранить их целыми, поэтому можно поступать иначе: тесто раскатать в пласт толщиной 2—3 мм, вырезать выемкой круглые или зубчатые лепешки, выпечь их, смазать кремом и склеить по два. Верхнюю лепешку украсить кремом (фруктовым, масляным, заварным, сливочным).

Для приготовления сливочного крема охлажденные сливки взбить на холоде в густую пену. Не прекращая взбивания, добавить понемногу сахарную пудру и ванильный сахар. Готовый крем должен удерживаться на венчике. Использовать его следует сразу же, поскольку он нестойк при хранении. Этот крем нельзя подкрашивать, а также ароматизировать ничем, кроме ванильного сахара.

Для теста: мука — 1,5 стакана, масло (или маргарин сливочный) — 150 г, сахар — 3 ст. ложки, яйцо — 1 шт., соль.

Для крема: сливки 35%-ные — 200 г, пудра сахарная — 1,5 ч. ложки, сахар ванильный.

ПИРОЖНОЕ ПЕСОЧНОЕ С СЫРОМ

Приготовить песочное тесто, для этого масло, яйца и сахар растереть деревянной ложкой до получения однородной массы. После этого всыпать муку и замесить тесто. Через 1—2 мин раскатать пласт толщиной 0,5 см, намотать его на скалку и перенести на противень. Затем покрыть тонко нарезанным (или натертым) сыром, сверху намазать заварным кремом (противень должен быть заполнен на три четверти высоты). Выпекать 20 мин. Готовое изделие нарезать на пирожные.

Для приготовления крема муку смешать с яйцом и маслом, с солью и перцем, развести молоком и прогреть, помешивая, почти до кипения.

Для теста: мука — 0,75 стакана, масло (или маргарин сливочный) — 75 г, сахар — 1 ст. ложка, яйцо — 1 шт., соль.

Для начинки: сыр твердый — 200 г.

Для крема: молоко — 1 стакан, мука — 1 ст. ложка, масло сливочное — 1 ч. ложка, яйца — 2 шт., перец черный молотый, соль.

ПИРОЖНОЕ С ЗЕФИРОМ

Приготовить песочное тесто, для этого желтки смешать со сметаной и простоквашей, добавить размягченное масло. Муку смешать с содой и солью, вылить в нее полученную массу и быстро замесить тесто. Дать ему полежать 10—15 мин. Затем раскатать в пласт и выпечь.

Замоченный в воде желатин растворить в горячем фруктовом сиропе. Белки взбить в пену, постепенно подливая горячий сироп. Не прекращать взбивания, пока они не остынут до комнатной температуры.

Получившийся зефир выпустить на выпеченный пласт, нарезать его на пирожные.

Для теста: мука — 1,5 стакана, сметана — 0,5 стакана, масло сливочное — 3,5 ст. ложки, яйца (желтки) — 2 шт., простокваша — 0,25 стакана, сода, соль.

Для зефира: сироп фруктовый — 0,75 стакана, желатин — 0,5 ч. ложки, яйца (белки) — 2 шт.

ПИРОЖНОЕ ФРУКТОВОЕ

Приготовить песочное тесто: масло порубить с мукой, добавить соду, растертые с сахаром и цедрой желтки, сметану, замесить тесто (если получается густое, влить 2—3 ст. ложки холодной воды) и поставить на несколько часов в холодное место. Затем перемесить, тонко раскатать, поколоть вилкой и формочкой или стаканом вырезать круглые лепешки.

Выпекать на смазанном жиром листе при 240° до **полуготовности**.

Белки взбить в крепкую пену; продолжая взбивать, добавить сахарную пудру и ванилин. Кондитерским шприцем выщипать пену по краям лепешек и еще раз поставить их в духовку. Вынуть, когда пена подрумянится.

Перед подачей к столу на пирожное положить фрукты (желательно разные).

Для теста: мука — 3,5 стакана, масло сливочное — 250 г, сахар — 8 ст. ложек, яйца (желтки) — 3—4 шт., сметана — 0,5 стакана, лимон (цедра) — 1 шт., сода — 0,5 ч. ложки.

Для начинки: фрукты из компота или варенья.

Для украшения: яйца (белки) — 3—4 шт., сахарная пудра — 200 г, ванилин.

ПИРОЖНОЕ ПЕСОЧНОЕ С ФРУКТОВОЙ НАЧИНКОЙ

Приготовить песочное тесто, для этого муку смешать с содой, просеять на стол и собрать в холмик с углублением посередине. Масло и сахар растереть до пышного состояния, постепенно добавляя желтки и соль. Все **хорошо** перемешать и вылить в муку, быстро замешивая тесто ножом; затем собрать в комок и вымешать до образования однородной массы. Готовому тесту придать форму прямоугольника и раскатать в пласт толщиной 0,5 см, обильно посыпав стол

мукой. Вырезать из него рюмочкой или стаканом круглые лепешки, уложить их на сухой лист, смазать яйцом и по смазке нанести вилкой волнистые полоски. Выпекать лепешки при температуре 250—260°. Когда они испекутся и остынут, смазать их донышки повидлом и склеить попарно.

Для теста: мука — 3 стакана, масло сливочное — 1 стакан, сахар — 1 стакан, яйца (желтки) — 3 шт., соль — 0,25 ч. ложки, сода — 0,3 ч. ложки.

Для прослойки: повидло — 1 стакан.

ПИРОЖНОЕ С ФРУКТОВОЙ НАЧИНКОЙ И БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ

Приготовить песочное тесто: масло растереть с сахаром, добавить, растирая, яйца, соль и соду, разведенные в небольшом количестве воды; полученную массу влить в углубление, сделанное в просеянной муке, и быстро замесить тесто. Разделить его на две части, раскатать их толщиной 0,3—0,4 см, сделать на поверхности несколько проколов ножом и поставить в духовку, выпекать при температуре 230—250° 10—15 мин.

Готовые теплые коржи склеить повидлом, смазать тонким слоем крема, нарезать на пирожные и украсить их кремом. Затем уложить на лист на расстоянии 2 см **одно** от другого и поставить на несколько секунд в духовку для подсушивания.

Для приготовления крема сахар положить и кастрюлю с водой и кипятить до тех пор, пока капля сиропа, опущенная в стакан с холодной «одой», не упадет на дно, сохраняя шарообразную форму. Охлажденные белки взбить в густую крепкую пену и, не переставая взбивать, влить кипящий сироп и взбивать еще 2—3 мин, добавить растворенную в воде лимонную кислоту и продолжать взбивать **еще** 2—3 мин. Готовый крем должен **иметь** вид густой, пышной массы.

Для теста: мука — 1,25 стакана, сахар — 2,5 ст. ложки, масло сливочное (маргарин) — 125 г, яйцо — 1 шт.

Для крема: яйца (белки) — 3 шт., сахар — 5 ст. ложек, вода — 2 ст. ложки, лимонная кислота — 0,1 ч. ложки.

Для прослойки: повидло — 180 г.

ПИРОЖНОЕ ПЕСОЧНОЕ С ДЖЕМОМ

Приготовить песочное тесто, для этого муку залить горячей водой, перемешать. Когда остынет, порубить с маргарином, добавить желток, сахар, соду, замесить тесто и тонко его раскатать. Вырезать небольшие коржики и выпечь их в горячей духовке.

Приготовить крем: для этого джем растереть с белком и смазать им нижнюю поверхность коржиков, склеить их попарно, посыпать сахарной пудрой и ванилином.

Для теста: мука — **1,75** стакана, вода — **2 ст. ложки**, маргарин сливочный — **150 г**, сахар — **4 ст. ложки**, **яйцо (желток)** — **1 шт.**, сода — **0,25 ч. ложки**.

Для прослойки: джем абрикосовый — **100 г**, яйцо (белок) — **1 шт.**

Для украшения: сахарная пудра, ванилин.

ПИРОЖНОЕ БЕЗЕ С ПОМАДКОЙ И ШОКОЛАДОМ

Приготовить песочное тесто: муку смешать с содой, просеять, собрать в виде конуса и сделать в нем углубление. Сливочное масло растереть добела с сахаром, постепенно добавляя желтки и соль. Массу выложить в углубление, перемешать с мукой при помощи кухонного ножа до получения однородного **теста**. Тесто раскатать в пласт толщиной 0,2 см, круглой гофрированной выемкой вырезать тарталетки, уложить их на лист и выпечь при температуре 210—220°.

Белки охладить, взбить с сахаром и лимонной кислотой, переложить в шприц с фигурной трубочкой и выдавить на смазанный маслом и подпыленный мукой лист шарики **всичиной** с грецкий орех. Выпечь их при температуре 90—100° в течение часа.

Тарталетки покрыть фруктовым повидлом, уваренным с сахарной пудрой, и приклеить по шарiku, один заглазированный подогретой до 50° белой помадкой, а другой — растопленным шоколадом.

Для приготовления помадки сахар всыпать в посуду, залить горячей водой и перемешать до полного растворения (налипший на стенки сахар снять мокрой тряпочкой). Поставить на сильный огонь и, не помешивая, варить.

Когда сироп начнет закипать, снять пену, смыть с краев брызги **сиропа**, накрыть кастрюлю крышкой и варить до пробы «мягкий шарик». (Зачерпнуть чайной ложкой кипящий сироп и опустить его в холодную воду. Когда сироп остынет, **из** него можно скатать мягкий шарик.) Перед концом варки добавить в сироп 4 капли раствора лимонной кислоты (кислота, растворенная в горячей воде в пропорции 1:2), затем сбрызнуть поверхность сиропа водой и поместить кастрюлю с ним в холодную воду (чтобы скорее остыл). Остывший сироп взбивать **15 мин** ложкой, пока он не побелеет и не свернется в мелкозернистую массу. После этого размять помадку, нагреть до 45—50°, все время мешая, и ввести 2 ч. ложки коньяка.

Для теста: мука — **1 стакан**, масло сливочное (или маргарин) — **100 г**, сахар — **0,75 стакана**, сода — **0,1 ч. ложки**.

Для безе: яйца (**белки**) — **2 шт.**, сахар — **0,5 стакана**, лимонная кислота — **0,1 ч. ложки**.

Для прослойки: фруктовое повидло — **100 г**, сахарная пудра — **2 ст. ложки**.

ПИРОЖНОЕ С ОРЕХАМИ

Приготовить песочное тесто: в просеянной муке сделать углубление; сахар, масло, яйца растереть до получения однородной массы, добавить молоко, соду и ванилин, все перемешать, положить в углубление и замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 0,4—0,5 см и вырезать коржики круглой формы. Половину их **смазать** взбитым яйцом и посыпать орехами, смешанными с сахаром. Подготовленные коржики уложить на слегка смазанный жиром лист, поставить в духовку и выпечь при температуре 230—240°.

Когда коржики остынут, склеить их попарно повидлом: нижний коржик без орехов, верхний — с орехами.

Для теста: мука — **3 стакана**, сахар — **7 ст. ложек**, **яйцо** — **1 шт.**, масло сливочное — **120 г**, молоко — **5,5 ст. ложки**, сода — **0,3 ч. ложки**.

Для прослойки: повидло — **140 г**.

Для украшения: сахар — **1 ст. ложка**, орехи — **7 шт.**

ПИРОЖНОЕ ОРЕХОВОЕ

Приготовить песочное тесто, для этого маргарин натереть на крупной терке и смешать с просеянной мукой, добавить сахар, желтки, измельченные орехи, немного коньяка, все порубить ножом, влить сметану, замесить некрутое тесто и положить его на 2 часа в холодное место, **скатать** жгут толщиной 2—3 см, нарезать палочки длиной 7—8 см, выложить **их** на смазанный жиром лист и поставить в горячую духовку на 10—15 мин.

Приготовить белковую помадку: белки взбить с сахарной пудрой и ванилином в крепкую пену, смазать ею половину еще теплых палочек, в оставшуюся помадку добавить растопленный шоколад и перемешать. Шоколадной помадкой смазать вторую половину палочек. После этого все палочки подсушить в духовке и попарно склеить любым повидлом или вареньем.

Для теста: мука — 3 стакана, маргарин — 200 г, яйца (желтки) — 3 шт., сахар — 0,75 стакана, орехи (очищенные) — 150 г, сметана — 2—3 ст. ложки, коньяк — 2 ст. ложки.

Для помадки: сахарная пудра — 4 ст. ложки, яйца (белки) — 2 шт., шоколад — 50 г, ванилин.

Для прослаивания: повидло (или варенье).

ПИРОЖНОЕ ПЕСОЧНОЕ
С ОРЕХАМИ И ГЛАЗУРЬЮ

Маргарин взбить до образования устойчивой пены, постепенно добавить муку с содой. Сахар, яйца и цедру взбить и смешать с маргарином и мукой. Затем добавить миндаль, половину налить в смазанную жиром и выложенную пергаментом форму, покрыть начинкой, влить остальное тесто и выпекать на среднем огне примерно 45 мин. Когда полностью остынет, вынуть из формы, покрыть глазурью и нарезать на пирожные.

Для приготовления начинки маргарин и сахар растопить на самом слабом огне, добавить не мешкая **мелко** нарубленные орехи и, непрерывно мешая, слегка их поджарить. Снять с огня и подмешать мармелад. Добавляя ванильный сахар или какао-порошок, можно изменять вкус грильяжной начинки.

Для приготовления глазури сахар и какао-порошок просеять вместе и постепенно всыпать, помешивая, в горячую воду.

Для теста: маргарин — 300 г, крахмал — 300 г, сахар — 300 г, яйца — 5 шт., лимон (цедра) — 0,5 ч. ложки (или сахар ванильный — 1 пакетик), миндаль горький — 2—3 шт., миндаль сладкий — 75 г, изюм — 75 г.

Для начинки: маргарин сливочный — 30 г, сахар — 150 г, орехи (или овсяные хлопья) — 100 г, мармелад — 3 ст. ложки.

Для глазури: сахарная пудра — 150 г, какао-порошок — 2 ст. ложки, вода — 3—4 ст. ложки.

ПИРОЖНОЕ УКРАИНСКОЕ С МАКОМ

Приготовить песочное тесто: в просеянной муке сделать углубление; маргарин, яйцо, сахар, молоко, ванилин, соду взбить, положить в углубление и быстро замесить тесто. Разделить его на три части; две раскатать в пласт толщиной 0,4—0,5 см, уложить на лист, сделать несколько проколов и выпечь при температуре 230—240° до полуготовности. Когда остынут, накрыть их маковой массой, сверху — раскатанным по размеру выпеченного коржа третьим куском теста, смазать его взбитым яйцом и опять поставить в духовку. Готовый пласт нарезать на пирожные и подсушить их.

Для приготовления маковой массы мак просеять, промыть, залить чистой водой и довести до кипения. Затем остудить, процедить, пропустить через мясорубку и смешать с сахаром и яйцом.

Для теста: мука — 2 стакана, сахар — 0,75 стакана, маргарин — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., молоко — 2 ст. ложки, сода — 0,3 ч. ложки, ванилин — 0,5 г.

Для начинки: мак — 6 ст. ложек, сахар — 0,5 стакане, яйцо — 1 шт.

Для смазывания: яйцо — 1 шт.

ПИРОЖНОЕ С МАКОМ

Приготовить песочное тесто: муку просеять; масло растереть добела, добавить яйцо, сахар, соду и снова хорошо растереть; массу выложить в сделанное в муке углубление и вымешать при помощи кухонного ножа. От теста отде-

лить четвертую часть, остальное раскатать в пласт шириной 10 и толщиной 1 см, переложить его на смазанный маслом лист, края смазать яйцом, а вдоль середины разместить маковую начинку. Остальное тесто раскатать в пласт шириной 13—14 и толщиной 0,4 см, нарезать поперек на узкие полоски и уложить их крест-накрест на нижний пласт. Выпекать 15—20 мин при температуре 190—200°. Когда остынет, заглазировать мармеладом или посыпать сахарной **пудрой** и нарезать на пирожные.

Для приготовления начинки мак промыть теплой водой, отцедить, положить в кастрюлю, добавить мед и, помешивая, варить 5—8 мин, затем охладить.

Для теста: мука — 1 стакан, сахар — 0,5 стакана, масло сливочное (или маргарин) — 100 г, яйцо — 1 шт.

Для начинки: мак — 3 ст. ложки, мед — 1,5 ст. ложки.

Для украшения: мармелад — 0,5 стакана (или сахарная пудра — 2 ст. ложки).

ПИРОЖНОЕ МЕДОВОЕ

Приготовить песочное тесто: в просеянной муке сделать углубление; маргарин, сахар, яйца взбить до получения однородной массы, добавить мед, измельченные орехи и соду. Полученную массу положить в углубление и быстро замесить тесто. Разделить его на три части, каждую раскатать в пласт толщиной 0,3—0,4 см, уложить на лист и сделать несколько проколов. Выпекать пласти каждой отдельно при температуре 230—240°.

Когда коржи остынут, склеить их помадкой, смешанной с маслом, на верхний нанести сетку из взбитых белков и поставить в духовку для подсушивания. Затем нарезать на пирожные в форме ромбиков.

Для приготовления помадки из сахара и воды сварить сироп, в конце добавить раствор лимонной кислоты, снять с огня, быстро охладить в кастрюле с холодной водой. Остывший сироп взбить деревянной лопаткой, постепенно добавляя размятое масло. Перед наполнением помадку нагреть.

Для теста: мука — 2,25 стакана, мед — 2 ст. ложки, сахар — 2,5 ст. ложки, маргарин — 2 ст. ложки, орехи — 8 шт., яйца — 2 шт., сода — 0,2 ч. ложки.

Для помадки: сахар — 0,5 стакана, вода — 5 ст. ложек, масло сливочное — 100 г.

ПИРОЖНОЕ ШОКОЛАДНОЕ С ГЛАЗУРЬЮ

Приготовить песочное тесто: муку просеять вместе с какао-порошком и сделать углубление. Маргарин растереть с сахаром до исчезновения кристалликов, добавить яйца и соду. Полученную массу положить в углубление, замесить тесто и разделить его на две части. **Каждую** раскатать, сделать **несколько проколов**, поставить в духовку **и** выпечь при температуре 240—250°.

Приготовить помадку: из сахара и воды сварить сироп, в конце добавить раствор лимонной кислоты и какао-порошок. Затем снять с огня, быстро охладить в кастрюле с холодной водой. Остывший сироп взбить **деревянной** лопаткой. Перед использованием помадку нагреть до **50—55°**.

Когда коржи остынут, склеить их **повидлом**, покрыть шоколадной помадкой, **украсить** белой **и** нарезать.

Для теста: мука — 0,5 стакана, маргарин — 120 г, сахар — 3,5 ст. ложки, яйцо — 1 шт., какао-порошок — 2 ч. ложки, сода.

Для прослойки: повидло — 0,5 стакана.

Для помадки: сахар — 5 ст. ложек, какао-порошок — 1 ч. ложка, вода — 2 ст. ложки, лимонная кислота.

ПИРОЖНОЕ КРАКОВСКОЕ

Приготовить песочное тесто, для этого масло, сахар и яйца **размешать** деревянной лопаточкой до получения однородной массы, после этого **всыпать муку** и **замесить** тесто. Через 1—2 мин раскатать пласт толщиной 5 мм, переложить его на **сухой** противень, наколоть и выпекать до полуготовности в течение 10 мин при температуре 230—240°.

Белки взбить, добавить сахар и **рубленный** жареный миндаль, массу нагреть, **помешивая**, до **60—70°**, затем соединить с мукой. **Белковос тесто** вылить **на полувыпеченный** пласт **из** песочного теста и разровнять ножом. Поставить **лист** в сухое **теплое** место. Когда на поверхности массы появится хрупкая корочка, разрезать пласт **на прямоугольники** и **разложить** их на листе в 3—4 см один от другого. Выпекать **15—20** мин при температуре 180—200°.

Для песочного теста: мука — 1 стакан, сахар — 2,5 ст. ложки, масло сливочное (или маргарин) — 100 г, яйцо — 1 шт., соль.

Для белкового теста: яйца (белок) — 5 шт., сахар — 1 стакан, миндаль — 80 г, мука — 2,5 ст. ложки.

ПИРОЖНОЕ ТРУБОЧКА С ОРЕХАМИ

Замесить песочное тесто и поставить его на 30 мин на холод. Затем тонко раскатать, разрезать на прямоугольники. Орехи и изюм крупно порубить, добавить **ром и** мед. Яйцо взболтать в молоке, смазать куски теста начинкой, скатать их в трубочки, положить на смазанный маслом противень, смазать остатками молочно-яичной смеси и выпекать **на среднем** огне до появления золотисто-желтой корочки. Можно покрыть глазурью.

Для теста: мука — 1,5 стакана, яйцо — 1 шт., маргарин — 125 г, сахар — 2,5 ст. ложки, ванильный сахар — 1 пакетик, или лимон (цедра) — 0,5 ложки, или миндаль горький — 3—4 шт., соль.

Для начинки: орехи — 100 г, изюм мелкий — 100 г, ром (или водка рисовая) — 4 ст. ложки, мед — 4 ст. ложки.

Для смазывания: яйцо — 1 шт., молоко — 1 ст. ложка.

ПИРОЖНОЕ МИНДАЛЬНАЯ (ИЛИ ОРЕХОВАЯ) ТРУБОЧКА

Миндаль очистить, пропустить через мясорубку, перемешать с сахаром, толченым кардамоном, медом.

Приготовить песочное тесто: масло растереть 15 мин, затем шпатель сметану и тщательно перемешать (но не более 2 мин). После этого понемногу всыпать половину **нормы** муки и замесить тесто. Выложить его на стол, высыпать оставшуюся муку и месить еще 10 мин. Затем разделить на 20 кусков, каждый раскатать так, чтобы один конец был шире, и смазать яйцом. Положить на полоски миндальную начинку и свернуть их, начиная с широкого конца, трубочкой. Затем переложить на смазанный маслом противень и мыискать 20—30 мин при температуре 210—220°, **Готовые** пирожные обсыпать сахарной пудрой.

Для теста: мука — 3 стакана, масло сливочное — 150 г, сметана — 1 стакан.

Для смазывания теста: яйца (желтки) — 2 шт.

Для начинки: миндаль очищенный — 225 г (или орехи грецкие очищенные — 250 г), сахар — 1 стакан, кардамон (или корица) — 2 г, мед — 50 г.

Для украшения: сахарная пудра — 1 ст. ложка.

ПИРОЖНОЕ ПЕСОЧНЫЕ КОЛЕЧКИ С ЯБЛОКАМИ

Приготовить песочное тесто, для этого маргарин растереть с сахаром, взбивая, до образования однородной массы, добавить **яйцо**, соль, соду, эссенцию, перемешать, всыпать муку и за 2—3 мин замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 6—7 мм, выемкой вырезать лепешки диаметром 8 см и кольца с диаметром **отверстия** 5 см. Лепешки смазать **яйцом**, накрыть кольцами, в отверстия положить нарезанные ломтиками яблоки. Выпекать 10—12 мин при температуре 200—220°. Когда остынут, посыпать сахарной пудрой.

Для теста: мука — 3 стакана, сахар — 0,75 стакана, маргарин сливочный — 1 пачка, яйцо — 1 шт., эссенция, сода, соль.

Для начинки: яблоки — 1—2 шт.

Для посыпки: сахарная пудра,

ПИРОЖНОЕ ВАНИЛЬНЫЙ РОЖОК

Замесить песочное тесто и поставить его на холод. Затем разделить на одинаковые куски, сформовать из них рожки и выпечь на слегка смазанном маслом противне до золотисто-желтой корочки. Сразу же обвалить в ванильной сахарной пудре.

Для теста: мука — 1 стакан, миндаль (или орехи) — 70 г, маргарин — 125 г, соль.

Для украшения: яйцо — 1 шт., сахарный песок — 2 ст. ложки, ванильная сахарная пудра.

ПИРОЖНОЕ РОМАШКА

Приготовить песочное тесто: в просеянной муке сделать углубление; маргарин, сахар и яйцо растереть до ис-

чезновения крупинок, добавить соду и снова старательно перемешать. Полученную массу **положить** в углубление и быстро замесить тесто. Раскатать **его** в **пласт** толщиной 0,5—0,7 см и **вырезать** круглые коржики. Уложить их на слегка смазанный жиром лист и выпечь при температуре 230°. Когда коржики остынут, половину из них смазать повидлом, сверху положить крем безе и накрыть остальными коржиками. На них из крема безе с помощью корнетика нанести контуры ромашки, в середину **ее** положить повидло и посыпать сахарной пудрой.

Для приготовления крема белки охладить и взбивать до увеличения массы в **несколько** раз. Затем, не переставая взбивать, понемногу добавлять сахар.

Для теста: мука — 1,5 стакана, сахар — 0,5 стакана, маргарин — 170 г, яйцо — 1 шт., сода — 0,5 ч. ложки.

Для крема безе: яйца (белок) — 3 шт., сахар — 1 стакан.

Для прослойки: повидло — 70 г, сахарная пудра — 1 ст. ложка.

ПИРОЖНОЕ КРЮМЕЛЬКУХЕН

Приготовить песочное тесто, маргарин взбить до устойчивой пены, постепенно добавить **сахар**, ванильный сахар, белок, просеянную муку. Намазать полученную массу тонким слоем на заранее подготовленный противень, равномерно разместить **на** поверхности разогретое масло со штрейзелями. Выпекать **на** среднем огне.

Для теста: маргарин сливочный — 125 г, сахар — 85 г, ванильный сахар — 1 пакетик, яйца (белки) — 2 шт., мука — 125 г, масло сливочное — 2 ст. ложки, соль.

Для штрейзеля: мука — 1 стакан, какао-порошок — 2 ст. ложки, сахар — 0,4 стакана, маргарин сливочный — 100 г.

ПИРОЖНОЕ ВЕНСКОЕ ПЕСОЧНОЕ

Приготовить песочное тесто: взбитый до состояния густой сметаны маргарин, **желтки**, сахар, ром и ванильный сахар размешивать до тех пор, пока масса не превратится в **густой крем**. Всыпать муку и соду, размешать, добавить изюм и взбитые белки. Выпекать примерно 45 мин.

Маргарин — 150 г, яйца — 2 шт., сахар — 0,6 стакана, ром — 1 ч. ложка, лимон (цедра) — 1 шт., крахмал — 0,6 стакана, сода — 0,5 ч. ложки, изюм — 75 г, соль.

ПИРОЖНОЕ ХАЙДЕЗАНД

Замесить песочное тесто: маргарин нагреть и, когда он приобретет легкую коричневую окраску, дать ему затвердеть и взбить до образования устойчивой пены, понемногу добавляя сахар, ванильный сахар, молоко и коньяк. Вручную постепенно подмешать муку, сформовать тесто в жгуты диаметром приблизительно 4 см, завернуть в пергаментную бумагу и поставить на 30 мин на холод. Острым ножом нарезать на кружки толщиной примерно 5 мм и выпекать на слегка смазанном жиром противне на среднем огне до образования светло-желтой корочки.

Маргарин — 200 г, сахар — 0,8 стакана, сахар ванильный — 1 пакетик, молоко — 1 ст. ложка, коньяк — 1 ст. ложка, мука — 2 стакана, соль.

ПИРОЖНОЕ ПЕРСИКИ В ПЛАФРОКЕ

Из муки, маргарина, сахара, пряностей замесить песочное тесто, поставить его на холод на 30 мин. С персиков снять кожицу, разрезать их надвое и обе половинки посыпать изнутри мелко **нарубленным** миндалем. Раскатанное тесто разрезать на квадраты и на каждый положить по две составленные вместе половинки персика. Края теста смазать остатками яйца и выпекать на среднем огне до образования золотисто-коричневой корочки. Посыпать сахарной пудрой. Вместо персиков можно использовать яблоки.

Для теста: мука — 1,5 стакана, маргарин — 125 г, сахар — 2,5 ст. ложки, ванильный сахар — 0,5 пакетика, яйца — 2 шт., соль.

Для начинки: персики — 4—6 шт., миндаль — 25 г.

Для украшения: сахарная пудра.

ПИРОЖНОЕ ЛЕЙПЦИГСКИЙ ЖАВОРОНОК

Замесить песочное тесто и поставить его на холод на 30 мин. Слегка смазанные маслом формочки **выложить**

раскатанным в тонкий пласт песочным тестом и в каждую положить по капле конфитюра. Взбитый до образования устойчивой массы маргарин смешать с остальными продуктами. Полученной массой заполнить формочки, сверху положить крест-накрест две узкие вырезанные колесиком полоски теста и смазать взбитым желтком. Выпекать их на среднем огне примерно 25 мин.

Для теста: мука — 1,5 стакана, яйцо — 1 шт., маргарин — 125 г, сахар — 2,5 ст. ложки, ванильный сахар — 1 пакетик, или лимон (цедра) — 0,5 ч. ложки, или миндаль горький — 3—4 шт., соль.

Для наполнения: маргарин — 80 г, сахар — 0,5 стакана, яйцо — 1 шт., яйцо (белок) — 1 шт., мука — 100 г, миндаль (или орехи) — 125 г, миндаль горький — 5 шт., молоко — 4 ст. ложки, ром (или коньяк) — 3 ст. ложки, конфитюр клубничный (или малиновый), соль.

Для смазывания: яйцо (желток) — 1 шт.

ПИРОЖНОЕ ОСКОЛОЧКИ

Замесить **песочное** тесто: просеянную сквозь сито муку смешать с растопленным охлажденным маргарином и остальными продуктами. Тесто раскатать в тонкий пласт на смазанном маслом противне, разрезать на куски колесиком, окуная его в муку, и выпекать при температуре 200—210° до появления золотисто-желтой корочки. Во время выпекания пласт распадается на куски.

Мука — 1,5 стакана, маргарин — 2,5 ст. ложки, вода — 0,5 стакана, сахар — 2 ст. ложки, лимон (цедра), гвоздика, соль.

ПИРОЖНОЕ АБРИКОСОВОЕ КОЛЬЦО

Замесить песочное тесто и поставить его на 1 час на холод. Абрикосовый мармелад перемешать с ромом или абрикосовым спиртом. Охлажденное тесто раскатать в тонкий пласт на слегка посыпанном мукой столе. Вырезать формочками круглые лепешки и такое же количество колец, причем **кольца** и лепешки должны быть одного диаметра. Уложить их на смазанный маслом противень и выпекать при температуре 200° в течение 10 мин до образования 30-

лотисто-желтой корочки. Осторожно отделить от противня. Лепешки смазать тонким слоем абрикосового мармелада, положить сверху кольца и прижать их. Через тонкое сито сверху обсыпать сахарной пудрой. В кольца положить немного мармелада.

Для теста: мука — 1,25 стакана, сахар — 2,5 ст. ложки, ванильный сахар — 1 пакет, маргарин — 125 г, лимон (цедра), соль.

Для начинки: абрикосовый мармелад — 125 г, ром (или спирт абрикосовый) — 2 ч. ложки.

Для смазывания: яйцо (желток) — 1 шт.

Для украшения: сахарная пудра — 2 ст. ложки.

ПИРОЖНОЕ СЕРДЕЧКО

Из муки, сахарной пудры, маргарина и желтков замесить песочное тесто и охладить его в холодильнике в течение 2 часов. Затем раскатать в пласт толщиной 2 мм, разрезать выемками на лепешки в форме сердечка и положить на смазанный маслом противень. Выпекать при 200° в течение 10—12 мин. Затем половину лепешек смазать ореховой массой, накрыть остальными лепешками и посыпать сахарной пудрой.

Для приготовления начинки маргарин и сахар нагреть и, когда масса станет светло-коричневой, подмешать рубленые орехи, после этого выложить на смазанную маслом тарелку. Масло взбить, довести до консистенции сливок, подмешать остальные продукты. Затем ввести пропущенный через мясорубку грильяж. Если масса будет излишне влажной, добавить измельченные орехи или панировочные сухари.

Для теста: мука — 1,25 стакана, сахарная пудра — 3 ст. ложки, маргарин — 100 г, яйца (желтки) — 3 шт.

Для начинки: маргарин сливочный — 25 г, сахар — 65 г, орехи — 30 г, масло сливочное — 65 г, сахарная пудра — 65 г, какао-порошок — 2,5 г, лимон (цедра) — 1 шт.

Для украшения: сахарная пудра — 2 ст. ложки.

ПИРОЖНОЕ ЦЫГАНКА

Приготовить песочное тесто: муку просеять; масло растереть добела, добавить яйца, сахар, соду и снова хорошо

растереть. Массу выложить в сделанное в муке углубление и вымешать при помощи кухонного ножа: Тесто раскатать в пласт толщиной 0,2—0,3 см, выемкой в виде сердечка вырезать лепешки и уложить их на противень. Выпекать при температуре 220°. Остывшие «сердечки» покрыть подогретой до 45° шоколадной помадкой, охладить, смазать медом и украсить заглазированными в меде черными черешнями.

Для приготовления помадки сахар высыпать в посуду, залить горячей водой и перемешать до полного растворения, налипший на стенки сахар снять мокрой тряпочкой. Поставить на сильный огонь и, не помешивая, варить. Когда сироп начнет закипать, снять пену; **смыть** с краев брызги сиропа, накрыть кастрюлю крышкой и варить до пробы «мягкий шарик» (зачерпнуть чайной ложкой кипящий сироп и опустить в холодную воду; когда сироп остынет, из него можно скатать мягкий шарик). Перед концом варки добавить в сироп 4 капли раствора лимонной кислоты (кислота растворенная в горячей воде в пропорции 1:2), затем сбрызнуть поверхность сиропа водой и поместить **кастрюлю** с ним в холодную воду (чтобы скорее остыл). Остывший сироп взбивать 15 мин ложкой, пока он не побелеет и не свернется в мелкозернистую массу. После этого помадку размять, нагреть до 45—50° и, все время мешая, ввести какао-порошок.

Для теста: мука — 2 стакана, мост сливочное — 200 г, сахар — 0,75 стакана, яйца — 2 шт., лимон (цедра) — 5 г, какао-порошок — 3,5 ст. ложки, сода.

Для помадки: сахар — 2,5 ст. ложки, вода — 2 ст. ложки, лимонная кислота — 3 капли, какао-порошок — 1 ч. ложка (или шоколад — 50 г).

Для украшения: мед — 90 г, черешня черная — 200 г.

ПИРОЖНОЕ ПАРИЖАНКА

Приготовить песочное тесто: муку смешать с содой, просеять, собрать в виде конуса и сделать в нем углубление; масло растереть с сахаром до бела, постепенно добавляя яйца, эссенцию и соль, затем выложить в углубление, перемешать с мукой при помощи кухонного ножа до получения однородного теста. **Раскатать** его в пласт толщиной 0,2 см, гофрированной выемкой **вырезать** небольшие

тарталетки, уложить их на противень и выпечь при температуре 220—230°. Когда тарталетки остынут, покрыть их растопленным шоколадом.

Приготовить заварное тесто: в кастрюлю с водой положить масло и соль, помешивая, довести эту массу на слабом огне до кипения и постепенно всыпать просеянную муку; быстро перемешать до исчезновения комков и выдержать на огне еще 2 мин. После этого снять с огня, подождать пока тесто остынет до 70—75°, и, помешивая, ввести в него по одному яйца. Очень важно при этом тесто не взбивать (иначе при выпекании оно осядет), а перемешивать до получения однородной вязкой массы. Выложить его в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и выдавить на смазанный маслом лист шарики величиной с черешню. Выпечь их при температуре 150—200° и пропитать смесью из ароматизированных вин и настоек, дать обсохнуть, покрыть подогретой до 45° белой помадкой, уложить по краям шоколадной тарталетки. В центре положить клубничку в сахаре.

Для приготовления помадки сахар высыпать в посуду, залить горячей водой и перемешать до полного растворения (налипший на стенки сахар снять мокрой тряпочкой), поставить на сильный огонь и, не помешивая, варить; когда сироп начнет закипать, снять пену, **смыть** с краев брызги сиропа, накрыть кастрюлю крышкой и варить до пробы «мягкий шарик» (зачерпнуть чистой ложкой кипящий сироп и опустить его в холодную воду; когда сироп остынет, из него можно скатать мягкий шарик). Перед концом варки добавить 4 капли раствора лимонной кислоты (кислота растворяется в горячей воде 1:2), затем сбрызнуть поверхность сиропа водой и поместить кастрюлю с ним в холодную воду (чтобы скорее остыл). После этого взбивать 15 мин ложкой, пока не побелеет и не свернется в мелкозернистую массу. Эту массу размять, нагреть до 45—50°, все время мешая, и ввести 2 ч. ложки коньяка.

Для песочного теста: мука — 3 стакана, масло сливочное — 250 г, сахар — 2 стакана, яйца — 2 шт., сода, соль, ромовая эссенция.

Для заварного теста: мука — 2 стакана, маргарин сливочный — 150 г, яйца — 11 шт., соль — 9,3 ч. ложки, вода (или молоко) — 1,5 стакана.

Для пропитки: вино мускатное крепкое — **1 ст. ложка**, клубничная настойка — **2,5 ст. ложки**, вино «**Нектар**» — **1 ч. ложка**, настойка лимонная — **2 ст. ложки**, вино «**Букет Абхазии**» — **2 ч. ложки**, настойка малиновая — **2,5 ст. ложка**, вино «**Утренняя роса**» — **2 ст. ложки**.
 Для помадки: сахар — **5 ст. ложек**, вода — **4 ст. ложки**, лимонная кислота — **6 капель**, коньяк — **4,5 ч. ложки**.
 Для глазирования: шоколад — **100 г**.
 Для украшения: клубника в сахаре — **180 г**.

ПИРОЖНОЕ ЛЕДЯНОЙ ШАРИК

Приготовить песочное тесто: муку просеять; масло растереть добела, добавить яйцо, сахар, соду и снова хорошо растереть. Массу выложить в сделанное в муке углубление и вымесить при помощи кухонного ножа. Тесто слегка охладить, раскатать в пласт толщиной 0,2 см и нарезать квадратиками. В центр каждого положить по яголке. Скатать шарики и переложить их на **противень**. Выпекать при температуре 160° до румяного цвета.

Приготовить белую **помадку**: сахар всыпать в посуду, залить горячей водой и перемешать до полного растворения (налипший на стенки сахар снять мокрой тряпочкой), поставить на сильный огонь и, не помешивая, варить. Когда **сироп** начнет закипать, снять пену, смыть с краев брызги сиропа, накрыть кастрюлю крышкой и варить до пробы «мягкий шарик» (зачерпнуть чистой ложкой кипящий сироп и опустить его в холодную воду; когда **сироп** остынет, из него можно скатать мягкий шарик). Перед концом **варки** добавить в сироп 4 капли раствора лимонной кислоты (кислота растворяется в горячей воде в пропорции 1:2), затем сбрызнуть поверхность сиропа водой и поместить кастрюлю с ним в холодную воду (чтобы скорее остыл). Остывший сироп взбивать 15 мин ложкой, **пока** не побелеет и не свернется в мелкозернистую массу. После этого размять помадку, нагреть до 45—50°; все время **мешая**, и ввести 2 ч. ложки коньяка.

Полученной массой **заглазиривать** шарики, когда они остынут.

Для теста: мука — **1 стакан**, масло сливочное — **100 г**, сахар — **1 стакан**, яйцо — **1 шт.**, **цедра** лимонная — **5 г**, сода.

Для начинки: клубника (или малина) в сахаре — **15—20 шт.**
 Для помадки: сахар — **2,5 ст. ложки**, вода — **2 ст. ложки**, лимонная кислота — **3 капли**, клубничная настойка — **2 ст. ложки**.

ПИРОЖНОЕ ПОЛЕТ

Приготовить песочное тесто: в просеянной муке сделать углубление; масло, сахар и яйцо растереть в пышную массу, добавить соду, лимонную кислоту, растворенную в воде, перемешать и положить в углубление; быстро замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 0,5—0,6 см и выпечь при температуре 250—270°.

Белки **взбить**, понемногу добавляя сахар, и нанести их на поверхность пласта; посыпать орехами и поставить в духовку на 5—10 мин. После **этого** сразу же нарезать на пирожные.

Для теста: мука — **12 ст. ложек**, сахар — **2 ст. ложки**, масло сливочное — **150 г**, яйцо — **1 шт.**, сода — **0,3 ч. ложки**, лимонная кислота.

Для украшения: яйца (белки) — **4 шт.**, сахар — **1 стакан**, орехи грецкие — **8—10 шт.**

ПИРОЖНОЕ АЗОВСКАЯ РАКУШКА

Приготовить песочное тесто: в просеянной муке сделать углубление; масло, сахар и желток растереть в пышную массу, **добавить** ванилин, соду и тщательно перемешать. Полученную массу положить в углубление, быстро замесить тесто, раскатать его в пласт толщиной 0,5 см, металлической формой «ракушка» вырезать коржики, уложить их на слегка смазанный жиром лист, поставить в **духовку** и выпечь при температуре 230—250°.

Когда коржики остынут, на один из них положить из корнетика повидло, поверх него — **крем** и накрыть вторым коржилом, придавая пирожному форму ракушки, посыпать сахарной пудрой.

Для теста: мука — **5,5 стаканов**, масло сливочное — **70 г**, сахар — **2 ст. ложки**, **яйцо** (желток) — **1 шт.**, сода — **0,25 ч. ложки**, ванилин.

Для крема: яйцо (белок) — **1 шт.**, сахар — **2 ст. ложки**, вода — **3 ч. ложки**, лимонная кислота,

ПИРОЖНОЕ КОШАЧЬЯ ГОЛОВКА

Замесить песочное тесто и дать постоять на холоде. По картонному шаблону вырезать выемкой **или** ножиком кошачью головку. С помощью орехов, цукатов и изюминок обозначить мордочку. Выпекать на смазанном маслом противне. Покрывать глазурью.

Для приготовления глазури просеянную сахарную пудру постепенно и тщательно перемешать с остальными продуктами.

Для теста: мука — 2 стакана, крахмал — 2 ст. ложки, маргарин — 350 г, сахар — 3 ст. ложки, яйцо — 1 шт.

Для глазури: сахарная пудра — 150 г, яйцо (белок) — 1 шт., вода (молоко) — 1 ст. ложка.

Для украшения: орехи, цукаты, изюм.

ПИРОЖНОЕ ФРУКТОВАЯ ШЛЯПКА

Масло растереть с сахаром, а затем с яйцом до образования устойчивой **пены**, постепенно **добавить** тертую цедру, соль и муку, быстро замесить тесто. **Поставить** его на 30 мин на холод, раскатать на посыпанной мукой доске и вырезать выемкой круглые лепешки. Положить на середину их немного **мармелада**, завернуть тесто с трех сторон. Дать постоять **ночь**, **смазать смесью** яйца с молоком и выпечь.

Для теста: масло сливочное (или маргарин) — 125 г, сахар — 125 г, яйцо — 1 шт., лимон (цедра) — 1 шт., мука — 1,5 стакана, саль.

Для смазывания теста: яйцо — 1 шт., молоко — 1 ст. ложка.

Для украшения: мармелад — 125 г.

ПИРОЖНОЕ ШИШКА

Приготовить песочное тесто: в **просеянной** муке сделать **углубление**; маргарин, **сахар**, яйцо взбить, **добавить** ванилин, соду и **продолжать** взбивать **еще** несколько минут, затем положить в углубление и быстро замесить тесто. **С** помощью формочки сформовать **половинки «шишки»**, уложить их на лист и **выпечь при температуре** 230—240°.

Готовые изделия охладить, вынуть из формочек, склеить фруктовой массой и покрыть шоколадной помадкой.

Для приготовления фруктовой начинки повидло смешать с тертым лимоном (или растворенной лимонной кислотой) и дроблеными ядрами орехов.

Для приготовления помадки из сахара и воды сварить сироп, в конце добавить раствор лимонной кислоты и какао-порошок. Затем снять с огня, быстро охладить в кастрюле с холодной водой. Остывший сироп взбить деревянной лопаткой. Перед использованием помадку нагреть до **50—55°**.

Для теста: мука — 2,75 стакана, сахар — 0,5 стакана, маргарин — 220 г, яйцо — 1 шт., сода — 0,2 ч. ложки, ванилин.

Для фруктовой начинки: повидло — 1 стакан, орехи — 7 шт., лимонная кислота — 0,5 г (или лимон — 1 ломтик).

Для помадки: сахар — 3 ст. ложки, вода — 1 ст. ложка, какао-порошок — 0,5 ч. ложки, лимонная кислота.

ПИРОЖНОЕ КОРЗИНОЧКА
С ФРУКТАМИ И КРЕМОМ

Приготовить песочное тесто, для этого маргарин растереть с сахарной пудрой до исчезновения **крупинок**; продолжать растирать, добавить яйцо; ввести соду, лимонный сок или уксус, а для ароматизации — настоянные на водке (или спирте) корочки лимона, ванилин. Затем засыпать муку и быстро замесить тесто.

Выложить его на подпыленный мукой стол, придав форму прямоугольника, раскатать до толщины 5—7 мм. На поверхность теста положить формочки-корзиночки так, чтобы они врезались в тесто. Большими пальцами обеих рук слой теста равномерно вмять в доньшко корзиночек, разгоняя тесто от центра дна к краям. Ребром правой ладони срезать избыток теста с **краев** формочек, указательным пальцем сделать проколы теста в доньшках форм, в каждую формочку положить по фасолине. Все это делается для того, чтобы создать в корзиночках полости для наполнения их начинкой.

Выпекать корзиночки при температуре 200—210° до появления золотистого цвета. Когда корзиночки немного остынут, извлечь **их** из форм и заполнить джемом, кремом

или фруктово-ягодной смесью. Сверху положить сметанный, сливочный, масляный или белковый крем.

Для приготовления крема масло размять, тщательно растереть, продолжая растирать, добавить сгущенное молоко, а затем коньяк (или какао-порошок).

Для теста: маргарин — 250 г, сахарная пудра — 1 стакан, яйцо — 1 шт., мука — 8 ст. ложек, сода — 0,3 ч. ложки, уксус (или лимонная кислота) — 5—6 капель, соль.

Для крема: масло сливочное — 200 г, молоко сгущенное — 2—3 ст. ложки, коньяк — 2 ст. ложки (или какао-порошок — 1 ст. ложка).

ПИРОЖНОЕ КОРЗИНОЧКА СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

Приготовить песочное тесто, для этого масло, сахар, яйца растереть деревянной ложкой до получения однородной массы, после этого всыпать муку и замесить тесто. Через 1—2 мин раскатать его в пласт толщиной 6—7 мм и разрезать на квадратики. Каждый положить на гофрированную выемку и прижать к ее стенкам, лишнее тесто удалить. Разместить выемки на листе и на 15 мин поставить в **нагретую** до 240—250° духовку. Готовые корзинки перевернуть, потряхивать, остудить и наполнить кремом и фруктами. Крем может быть заварной, масляный или сливочный.

Для приготовления масляного крема на сахарном сиропе сварить сироп и охладить его до комнатной температуры. Масло размять, взбить, подливая небольшими порциями сироп. Полученную пышную массу можно ароматизировать ликером, соком, **фруктово-ягодным** сиропом.

Для теста: мука — 2 стакана, масло (или маргарин сливочный) — 200 г, сахар — 5 ст. ложек, яйцо — 1 шт.

Для крема: масло сливочное — 5 ст. ложек, вода — 2 ст. ложки, сахар — 4 ст. ложки.

Для украшения: фрукты свежие или консервированные.

ПИРОЖНОЕ КОРЗИНОЧКА С КОФЕЙНЫМ КРЕМОМ

Приготовить песочное тесто: жир посечь с мукой, добавить яйцо, сахар; подливая воду, замесить тесто **и поло-**

жить его на час в холодильник. Затем тонко раскатать, вырезать тонкие лепешки, положить их в смазанные жиром формочки, поставить в горячую духовку на 10—15 мин.

Приготовить крем: **желтки** растереть с сахаром на водяной бане, добавляя по ложке кофе. Как только масса начнет сгущаться, охладить ее и соединить со взбитым маслом, ванилином и **коньяком**.

Заполнить корзиночки приготовленным кремом, украсив их половинками орехов и вишнями из варенья.

Для теста: мука — 2,25 стакана, маргарин — 150 г, жир свиной — 2 ст. ложки, сахар — 2 ст. ложки, **яйцо** — 1 шт.

Для крема: масло сливочное — 400 г, сахар — 1 стакан, яйца (желтки) — 6 шт., кофе черный, крепкозаваренный — 0,5 стакана, коньяк — 1 ст. ложка, ванилин.

Для украшения: орехи грецкие, вишни из варенья.

ПИРОЖНОЕ КОРЗИНОЧКА С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ФРУКТАМИ

Приготовить песочное тесто, для этого яйца растереть с сахаром, затем с маргарином, добавить муку и замесить **тесто**. Раскатать его тонким слоем и уложить в формочки **так**, чтобы оно выстилало их дно и **стенки**. Выпекать при температуре 220—230°. На дно каждой формочки положить по фасолине, чтобы корзиночки оставались глубокими.

Приготовить соус. Курагу промыть, залить водой, проварить до размягчения, **протереть**, добавить сахар и **ва-**рить до загустения.

В корзиночки положите консервированные фрукты, залить соусом и подать в охлажденном виде.

Для теста: мука — 2,25 стакана, маргарин сливочный — 150 г, сахар — 4 ст. ложки, яйца — 4 шт.

Для начинки: консервированные фрукты — 50 г.

Дав соуса: курага — 5 шт., сахар — 2 ч. ложки, вода — 2 ч. ложки.

ПИРОЖНОЕ **КОРЗИНОЧКА** СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ И ЯГОДАМИ

Приготовить тесто; муку **просеять**, масло растереть до бела, добавить яйца, сахарную пудру, соду и снова хорошо

растереть. Массу выложить в сделанное в муке углубление и вымешать при помощи кухонного ножа. Тесто **охладить**, раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Формочки вымыть и расставить на **противне**. Тесто перенести на формочки и вдавить в них, прижимая к краям, срезать неровности. Большими пальцами обеих рук вмять **тесто** в формочки, затем поместить противень в духовку, подпечь, вынуть и охладить.

Землянику перебрать, обмыть, **дать** воде стечь. Желатин замочить на полчаса, вынуть, растворить в 2—3 ст. ложках горячей воды и держать на пару, чтобы не очень **загустел**.

Сливки **взбить**; **продолжая** взбивать, ввести сахарную пудру и ванилин. Затем добавить землянику, желатин и еще раз хорошо взбить. **Корзинки** заполнить и сразу же подать к столу.

Для теста: мука — 3 стакана, масло сливочное — 150 г, сахарная пудра — 0,5 стакана, яйца (желтки) — 4 шт.

Для начинки: сливки 30% жирности (или сметана) — 1,5 стакана, сахарная пудра — 0,5 стакана, ванилин — 1 г, земляника — 250 г, желатин — 1 ст. ложка.

ПИРОЖНОЕ КОРЗИНОЧКА С РОЗАМИ

Приготовить тесто: муку просеять, масло растереть до **бела**, добавить яйца, **сахар**, соду и снова хорошо растереть. Массу выложить в сделанное в муке углубление и вымешать при помощи кухонного ножа. Тесто охладить, раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Формочки вымыть и расставить на противне. Перенести тесто на **формочки** и вдавить в них, прижимая к краям. Срезать неровности. Большими **пальцами** обеих рук вмять тесто в формочки, поместить противень в духовку, подпечь, вынуть и охладить.

Орехи измельчить и смешать с повидлом.

Приготовить безе: белки охладить, взбить с сахаром, лимонной **кислотой** и **вишневым** соком. Затем переложить в шприц с фигурной **трубочкой** и выдавить на **противень** шарики величиной с грецкий орех. Выпекать при температуре 100° в течение часа.

Корзиночки наполнить начинкой, сверху **положить безе**.

Для теста: мука — 0,5 стакана, масло сливочное (или маргарин сливочный) — 150 г, яйцо — 1 шт., сахар — 1 стакан, сода — 0,1 ч. ложки.

Для начинки: орехи (очищенные) — 80 г, повидло фруктовое — 3 ст. ложки.

Для безе: яйца (белки) — 2 шт., сахар — 3 ст. ложки, сок вишневым — 1 ст. ложка, лимонная кислота.

ПИРОЖНОЕ КОРЗИНОЧКА ПЕСОЧНАЯ СЛИВОЧНАЯ

Приготовить тесто: муку просеять, масло растереть до бела, добавить яйца, сахар, соду и снова хорошо растереть. Массу выложить в сделанное в муке углубление и вымешать при помощи кухонного ножа. Тесто охладить, раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Формочки вымыть и расставить на противне. Перенести тесто на формочки и вдавить в них, прижимая к краям. Срезать неровности. Большими пальцами обеих рук вмять тесто в формочки. Вырезать из теста кружочки, соответствующие диаметру верхней части формочек. Наполнить формочки кремом (не до краев), накрыть кружочками теста. Поместить противень в духовку, подпечь, вынуть и охладить. Затем осторожно освободить от формочек.

Для приготовления крема масло разогреть в кастрюльке до консистенции густой сметаны и взбить в пышную эластичную массу. Затем, продолжая взбивать, понемножку влить сгущенное молоко. Через 10—15 мин **крем** будет готов. Если от крема отделяется жидкость, охладить его, процедить через частое сито, слегка подогреть и **снова** взбить.

Для теста: мука — 1,5 стакана, масло сливочное — 150 г, сахарная пудра — 0,5 стакана, яйца (желтки) — 4 шт.

Для крема: масло сливочное — 400 г, молоко сгущенное — 400 г.

ПИРОЖНОЕ КОРЗИНОЧКА С БЕЛКОВОЙ НАЧИНКОЙ

Масло растереть с сахаром, желтками, ванильным сахаром, добавить измельченную цедру, муку и замесить тесто. Выложить его в формочки в виде корзиночек, в середине сделать углубление и поставить **формочки** на противень,

выпечь. Готовые изделия осторожно вынуть из формочек, наполнить белковой начинкой и украсить вареньем.

Для приготовления начинки белки взбить в крепкую пену, продолжая взбивать, добавить **сахар**, поставить на водяную баню и взбивать еще некоторое время. Примешать любое повидло.

Для теста: мука — 1,25 стакана, сахарная пудра — 3 ч. ложки, масло сливочное (или маргарин) — 100 г, яйца (желтки) — 2 шт., ванильный сахар — 3 ч. ложки, лимон (цедра) — 1 шт.

Для начинки: яйца (белки) — 2 шт., сахарная пудра — 0,4 стакана, варенье — 1 ст. ложка.

ПИРОЖНОЕ ОРЕХОВАЯ КОРЗИНОЧКА С КРЕМОМ ИЗ КАКАО

Муку смешать с сахаром и порубить ножом с маслом, добавить орехи, желтки и замесить тесто. Оставить его в холодном месте расстаиваться. Затем выложить в формочки в виде корзиночек, сделать в середине углубление; формы с тестом поставить на противень и выпечь. Еще теплые изделия осторожно выложить, наполнить вареньем и кремом из какао. Украсить взбитыми сливками или густой белковой пеной.

Для теста: мука — 2,25 стакана, сахарная пудра — 3 ст. ложки, масло сливочное (или маргарин) — 220 г, орехи (очищенные) — 100 г, яйца (желтки) — 3 шт.

Для крема: молоко — 0,3 л, мука — 3 ч. ложки, яйца (желтки) — 2 шт., сахарная пудра — 0,5 стакана, какао-порошок — 2 ч. ложки, масло сливочное — 2 ст. ложки, яйца (белки) — 2 шт., сахар — 2 ч. ложки.

Для начинки: варенье.

Для белковой пены: яйца (белки) — 2 шт., сахарная пудра — 1,5 ст. ложки, ванильный сахар — 3 ч. ложки.

ПИРОЖНОЕ КОРЗИНОЧКА С КЛУБНИКОЙ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Муку **смешать** с содой; сахар растереть с желтками, маслом, молоком и замесить тесто. Выложить его в формочки в виде корзиночек, сделать в середине углубление,

формочки поставить на противень и выпечь. Готовые, еще теплые изделия вынуть и заполнить взбитыми сливками и клубникой.

Для теста: мука — 1,5 стакана, сода — 0,3 ч. ложки, сахарная пудра — 3,5 ст. ложки, масло сливочное (или маргарин) — 120 г, яйца (желтки) — 3 шт., молоко — 3 ст. ложки.

Для начинки: клубника, взбитые сливки.

ПИРОЖНОЕ КОРЗИНКА ПЕСОЧНАЯ ОРЕХОВАЯ

Приготовить **тесто:** муку просеять, масло растереть до бела, добавить яйца, сахарную пудру, соду и снова хорошо растереть. Массу выложить в сделанное в муке углубление и вымесить при помощи кухонного ножа. Тесто охладить, раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Формочки вымыть и расставить на противне. Перенести тесто на формочки и **вдавить** в них, прижимая к краям. Срезать неровности (обрезки можно использовать вторично). Большими пальцами обеих рук вмять тесто в формочки, затем поместить противень в духовку, подпечь, вынуть и охладить.

Желтки растереть с сахарной пудрой и ванилью до **пышности**, осторожно перемешать со взбитыми белками и измельченными орехами. В середину положить по 0,5 ч. ложки густого джема или мармелада, сверху — немного ореховой массы (при выпекании она увеличится в объеме) и вновь поставить противень в нафетый духовой шкаф (на 15—20 мин). Когда бабки слегка подрумянятся и обсохнут, вынуть их, немножко охладить и еще горячими вынуть из формочек.

Для теста: мука — 1,5 стакана, масло сливочное — 150 г, сахарная пудра — 0,5 стакана, яйца (желтки) — 4 шт.

Для начинки: яйца — 3 шт., сахарная пудра — 0,5 стакана, ваниль — 1 г, орехи грецкие (очищенные) — 100 г, джем или мармелад (вишневый, малиновый) — 100 г.

ПИРОЖНОЕ ПЕСТРОЕ

Приготовить песочное тесто: масло растереть до бела, желтки растереть с сахарной пудрой также до бела, смешать с маслом, мукой, в которую добавлены сода и ва-

нильный сахар, замесить тесто, **поставить** его на **несколько** часов в холодное место. **Затем** скатать шарики величиной с грецкий орех, уложить на противень с большими промежутками (чтобы при выпекании не слиплись), смазать яйцом, посыпать измельченными орехами и черникой и поставить минут на 15 в горячую духовку.

Для теста: мука — 1,5 стакана, масло сливочное — 120 г, яйца — 2 шт., пудра сахарная — 0,5 стакана, сахар ванильный, сода, соль.

Для украшения: орехи (ядра) — 50 г, черешня сушеная — 20 г.

ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ С ВАРЕНЬЕМ

Приготовить бисквитное тесто, для этого белки отделить от желтков, взбить венчиком в пышную пену до увеличения первоначального объема их в 2,5—3 раза. Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, тщательно все растирая до состояния однородной массы, после чего постепенно ввести взбитые белки и осторожно перемешать. Вылить его в смазанный маслом и присыпанный мукой противень (или форму), заполняя на три четверти высоты. Выпекать при температуре 210—220°.

Готовый остывший бисквит разрезать на два пласта и каждый слегка пропитать сиропом и промазать вареньем без косточек.

Для приготовления сиропа в закипевшую воду положить сахар и размешивать до исчезновения крупинок. С закипевшего сиропа снять пену, охладить его и добавить коньяк и лимонную кислоту.

Пласты бисквита уложить один на другой вареньем внутрь, верх глазировать помадкой и украсить ягодами из варенья, цукатами, орехами. Затем разрезать на пирожные.

Для приготовления помадки сахар смешать с водой и варить до пробы «мягкий шарик*» (**сироп**, влитый в холодную воду, не растворяется, а разминается в пальцах как мягкое тесто). Во время варки сиропа края кастрюли необходимо часто обтирать мокрой салфеткой, чтобы сироп не засахарился. Доведенный до пробы сироп снять с огня и охладить (можно в сосуде с холодной **водой**). Поверхность сиропа сбрызнуть холодной водой, чтобы не образовалось сахарной **корки**; ©стывший до температуры **пар-**

ного молока; **сироп** взбить веселкой до получения однородной **белой массы**. Готовую помадку накрыть мокрой **салфеткой**. Можно добавить в нее сок любых **фруктов** или **ягод**. **Перед употреблением** в помадку добавить немного **воды**, разогреть и теплой полить.

Для теста: мука — 1,25 стакана; яйца — 10 шт., сахар — 1 стакан.

Для прослойки: варенье — 1 стакан.

Для сиропа: сахар — 0,5 стакана, вода — 0,5 стакана, **сок лимонный** — 0,5 ч. ложки, коньяк (или вино десертное) — 0,5 ст. ложки, ванильный сахар.

Для помадки: сахар — 1 стакан; вода — 0,5 стакана.

ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ С МАРМЕЛАДОМ

Приготовить бисквитное **тесто**. **Масло** взбить до побеления, **постепенно** добавляя сахар, желтки, муку и взбитые белки. Массу осторожно вымешать, выложить слоем 1—1,5 см на выстланный бумагой противень и выпечь при умеренной температуре.

Выложить бисквит на **стол** бумагой кверху, бумагу снять и, когда **остынет**, **разрезать пополам**. Одну **часть** смазать мармеладом, накрыть второй **частью** и залить **помадкой**.

Для приготовления ее белки взбить с **сахарной** пудрой и ванилином в крепкую пену.

Для теста: масло — 100 г, сахар — 3,5 ст. ложки, яйца — 4—5 шт., мука — 0,5 стакана.

Для прослойки: мармелад — 0,75 стакана.

Для помадки: сахарная **пудра** — 4 ст. ложки, яйца (белки) — 2 шт., ванилин.

ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНО-ФРУКТОВОЕ

Приготовить тесто: белки отделить от желтков, желтки **растереть** с 0,5 стакана сахара до **исчезновения** крупинок и **взбивать** до тех пор, **пока масса** не **увеличится** в объеме в 2—3 **раза**. Белки охладить, **взбить** на **холоде** (можно **поставить** посуду в таз с холодной водой) и, когда масса увеличится в 4—5 раз, постепенно, продолжая взбивать, **всыпать** **остальной** сахар. **Подготовленные** желтки соединить

с третью белков, ввести муку, остальные белки и осторожно перемешать до образования однородной массы.

Вылить ее в смазанную маслом и обсыпанную мукой (или выстланную бумагой) форму (не более чем на две трети ее высоты) и выпечь. Когда остынет, разрезать на три пласта, пропитать сиропом и склеить вареньем. На верхний пласт положить ягоды и залить теплым желе. Когда оно застынет, нарезать бисквит на пирожные.

Для приготовления сиропа в кипящую воду всыпать сахар, поварить 1—2 мин, снимая появляющуюся пену, и охладить до комнатной температуры; процедить, добавить, хорошо размешивая, вино.

Для приготовления желе желатин промыть в холодной воде, залить кипяченой холодной водой и оставить на 2—3 часа для набухания. Затем добавить сахар, лимонную кислоту и, помешивая, нагреть массу до кипения. После удаления пены охладить до 40—60°, ароматизировать вином.

Для теста: мука — 0,5 стакана, сахар — 0,75 стакана, яйца — 6 шт.

Для сиропа: сахар — 1,5 ст. ложки, вода — 2 ст. ложки, коньяк (или вино) — 1 ст. ложка.

Для прослойки: варенье (или джем) — 1 стакан.

Для желе: желатин — 1 ч. ложка, вода — 8 ст. ложек, сахар — 4 ст. ложки, сок фруктовый (или вино) — 4 ст. ложки, лимонная кислота — 8 капель.

Для украшения: фрукты свежие (или консервированные) — 1 стакан.

ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ С КРЕМОМ И ВАРЕНЬЕМ

Приготовить масляное бисквитное тесто, для этого желтки отделить от белков; масло взбить с сахаром до побеления, затем по одному ввести желтки; охлажденные белки взбить в крутую пену, половину их переложить в масляно-сахарно-желтковую массу, слегка перемешать, ввести муку, крахмал, остальные белки и замесить тесто. Размазать его тонким слоем (0,5—0,7 см) по выстланному бумагой противню и выпечь 4—5 лепешек. Потом склеить их вареньем и разрезать на 10 пирожных, каждое отделать кремом.

Для приготовления крема масло разогреть до консистенции густой сметаны и взбить в пышную эластичную массу белого цвета. Не прекращая взбивания, добавить небольшими порциями просеянную сахарную пудру и ванилин.

Для теста: мука — 0,5 стакана, масло сливочное — 3 ст. ложки, сахар — 0,5 стакана, крахмал — 2 ч. ложки, яйца — 6 шт.

Для прослойки: варенье (повидло или джем) — 0,5 стакана.

Для крема: масло сливочное — 120 г, сахарная пудра — 3,5 ст. ложки, ванилин.

ПИРОЖНОЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ (ИЛИ МАЛИНОВОЕ) СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Приготовить бисквитное тесто: сахарную пудру, желток и цедру лимона осторожно смешать и взбивать до тех пор, пока масса не увеличится в объеме вдвое. Белки сильно взбить, ввести муку и крахмал, соль и взбитые с сахаром желтки. Полученную бисквитную массу разделить на 2 части и выпечь при очень слабом нагреве, чтобы она осталась светлой и мягкой. Когда остынет, нарезать. Сливки взбить, смешать с земляникой, намазать этой массой ломтики бисквита, накрыть такими же ломтиками и украсить мармеладом или посыпать тертым шоколадом.

Для теста: яйца — 6 шт., сахарная пудра — 6 ст. ложек, мука — 0,5 стакана, крахмал — 2 ст. ложки, цедра лимона — 0,5 ч. ложки, соль.

Для начинки: земляника (или малина), сливки (или сливочный крем), мармелад (или шоколад).

ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ С ЗАВАРНЫМ КРЕМОМ

Приготовить бисквитное тесто, для этого яйца взбить с сахаром в теплом месте, пока объем массы не увеличится в 3—4 раза. Затем слегка остудить и ввести муку. Осторожно вымесить и вылить тесто на застланный бумагой противень. Выпекать при умеренной температуре.

Приготовить крем: яйцо растереть с сахаром, а затем с мукой, развести кипящим молоком и проварить до кипения. Когда масса остынет, выбить ее с маслом.

Остывший бисквит разрезать на два пласта, нижний смазать кремом, накрыть вторым пластом. Смазать сверху и с боков кремом, нарезать и украсить кремом. В крем можно добавить какао, шоколад, толченые орехи, ванилин.

Для теста: мука — 1,5 ст. ложки, яйца — 2 шт., сахар — 1,5 ст. ложки, соль.

Для крема: мука — 2 ч. ложки, яйцо — 1 шт., сахар — 1,5 ст. ложки, молоко — 0,8 стакана, масло сливочное — 2,5 ст. ложки.

ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ С КРЕМОМ ШАРЛОТ

Приготовить бисквитное тесто, для этого яйца вылить в кастрюлю, засыпать сахаром и взбивать на водяной бане; когда смесь нагреется до 40—50°, кастрюлю снять и продолжать взбивание, пока масса не остынет до 20°, при этом объем ее должен увеличиться в 2—3 раза. Далее всыпать просеянную муку, крахмал и массу слегка перемешивать в течение 15—20 сек. Тесто вылить в смазанную маслом и слегка посыпанную мукой (или высланную бумагой) форму, заполняя ее на две трети высоты. Выпекать 30—40 мин при температуре 200—220°, причем первые 10—15 мин духовку нельзя открывать, чтобы бисквит не осел. Когда бисквит остынет, вынуть его из формы, подровнять края, зачистить подгоревшие места, длинным узким ножом разрезать бисквит по горизонтали на два или три пласта, нижний пропитать ароматизированным сиропом и покрыть слоем крема. Сверху положить второй пласт, пропитать его и тоже смазать кремом. Изделие разрезать на одинаковые прямоугольнички и на поверхность каждого нанести рисунок из крема.

Для приготовления сиропа сахар залить горячей водой и перемешать до полного растворения. Сироп закипятить и снять с огня. Тщательно удалить пену, внутренние стенки и оеуды протереть чистой мокрой тканью. Варить под крышкой, не помешивая, да пробы на «мягкий шарик». Добавить ванилин.

Для приготовления крема молоко прогреть с сахаром до кипения. Яйца слегка взбить; не переставая взбивать, влить тонкой струей горячее молоко. Подогреть эту массу почти до кипения и снять с огня. Размягченное масло взбить,

в конце взбивания подливая небольшими порциями остывшую до комнатной температуры молочно-яичную массу. Крем можно ароматизировать ликером, соком, фруктовым ягодным сиропом.

Для теста: мука — 0,3 стакана, яйца — 3 шт., сахар — 3 ст. ложки, крахмал картофельный — 1 ч. ложка.

Для сиропа: вода — 1 стакан, сахар — 2,5 ст. ложки, ванилин.

Для крема шарлот: масло сливочное — 75 г, сахар — 1,5 ст. ложки, яйцо — 1 шт., молоко — 1,5 ст. ложки.

ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

Приготовить бисквитное тесто, для этого яйца вылить в кастрюлю, добавить сахар и поставить на водяную баню. Постоянно мешая, взбивать, пока масса не подогрется до 40—50°. Потом снять и взбивать, пока масса не остынет до 20°, добавить муку, крахмал и замесить тесто, затем вылить его на застланный бумагой лист и выпечь при температуре 180—200°. Когда бисквит остынет, разрезать его на два пласта и пропитать ароматизированным сиропом, покрыть кремом и соединить. Нанести на бисквит слой крема, узоры из крема и разрезать на пирожные. Украсить ягодами из варенья.

Для теста: мука — 0,75 стакана, яйца — 5 шт., сахар — 5 ст. ложек, крахмал — 1 ч. ложка, эссенция — 2 капли.

Для крема: масло сливочное — 150 г, сахарная пудра — 3,5 ст. ложки, ванилин.

Для прослойки: повидло — 50 г.

ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ СО СЛИВОЧНО-ШОКОЛАДНЫМ КРЕМОМ

Приготовить бисквитное тесто: белки старательно отделить от желтков. В желтки положить 3 ст. ложки сахара и растирать, пока не исчезнут крупинки. В другой посуде венчиком взбить предварительно охлажденные белки (объем их должен увеличиться в 4—5 раз). Под конец взбивания постепенно добавить сахар.

Третью взбитых белков смешать с желтками, добавить муку, смешанную с какао-порошком, крахмал, слегка перемешать и только затем ввести остальные белки. Лист застлать бумагой, вылить тесто и выпечь его при температуре 180–200°.

Когда бисквит остынет, разрезать его на два пласта, пропитать ароматизированным сиропом, намазать кремом, соединить. Затем нарезать на пирожные, украсить кремом и орехами.

Для теста: мука — **0,75 стакана**, сахар — **5 ст. ложек**, крахмал — **0,5 ч. ложки**, яйца — **5 шт.**, какао-порошок — **2 ч. ложки**.

Для сиропа: сахар — **3 ст. ложки**, вода — **3 ст. ложки**, коньяк — **0,5 ч. ложки**, эссенция.

Для крема: сахарная пудра — **3,5 ст. ложки**, масло сливочное — **150 г**, молоко сгущенное — **2 ст. ложки**, какао-порошок — **2 ч. ложки**, ванилин.

Для украшения: **2 ст. ложки грецких орехов**.

ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ

Яйца взбить с сахаром до пышности; муку просеять, соединить с крахмалом и ввести, **помешивая**, в сбиваемую массу. Тесто выложить в две круглые застланные бумагой формы и выпекать в духовом шкафу при температуре **220—240*** 10—12 мин. Остывшие пласты освободить от формы, склеить фруктовой начинкой и украсить белковым кремом.

Для приготовления белкового заварного крема сахар залить водой и варить до пробы на «толстую нитку». Охлажденные белки взбить в густую пышную массу, **которая** хорошо держится на венчике. Томкой стружкой влить **горячий** сироп, продолжая взбивать, пока масса не **загустеет**. В конце добавить лимонную **кислоту**. Сахарный сироп должен быть правильно сварен. Если его недоварить, крем будет редким, расплывчатым, а если переварить, — с кармельными крупинками.

Для теста: мука — **0,5 стакана**, крахмал — **1 ст. ложка**, сахар — **0,5 стакана**, яйца — **5 шт.**

Для прослойки: сахар — **0,5 ст. ложки**, повидло — **100 г**.

Для крема: яйца (белки) — **4 шт.**, сахар — **1 стакан**, вода — **0,5 стакана**, кислота лимонная (разбавленная 1:2) — **6 капель**.

ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНО-КОФЕЙНОЕ

Приготовить тесто: яйца вылить в кастрюлю, засыпать сахаром и поставить кастрюлю на водяную баню. Во время нагревания массу все время взбивать венчиком. Когда она нагреется до 40—50°, кастрюлю снять с водяной бани и, продолжая взбивать, охладить до комнатной температуры. Затем снова нагреть, вновь охладить и быстро за 20—30 сек перемешать с просеянной мукой и крахмалом.

Тесто вылить в смазанную маслом и посыпанную мукой (или выстланную бумагой) форму и выпечь бисквит. Когда остынет, разрезать **его** на два пласта, пропитать сиропом и склеить кофейным кремом. Верхний пласт тоже покрыть кремом, разрезать бисквит на пирожные, в центре каждого из них выдавить из шоколадного крема завитушку, насыпать в него и рядом с ним мелко нарубленные жареные орехи.

Для приготовления сиропа в кипящую воду влить сахар, поварить 1—2 мин, снимая появляющуюся пену, и охладить до **комнатной** температуры. Процедить, «добавить» хорошо размешивая, вино, кофе.

Для приготовления кофейного масляного крема сахар смешать с яйцом и, подогревая смесь до 45°, взбить ее венчиком. Когда объем массы увеличится в 2,5—3 раза, продолжая взбивать, охладить ее до комнатной температуры. Масло разогреть до консистенции густой сметаны, **взбить** и, продолжая взбивать, постепенно влить массу из яиц с сахаром. Крем разделить пополам, к одной части добавить какао-порошок, а к другой кофейный ликер.

Для теста: яйца — **6 шт.**, сахар — **6,5 ст. ложек**, мука — **0,5 стакана**, крахмал — **1 ст. ложка**.

Для сиропа: сахар — **3 ст. ложки**, вода — **4,5 ст. ложки**, настой кофе — **2 ст. ложки**, вино — **2 ст. ложки**.

Для кофейного и шоколадного кремов: масло сливочное — **100 г**, сахар — **2 ст. ложки**, яйцо — **1 шт.**, какао-порошок — **0,5 ч. ложки**, ликер кофейный — **0,5 ст. ложки**.

Для украшения: орехи жареные измельченные — **2 ст. ложки**.

ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНО-ШОКОЛАДНОЕ

Приготовить тесто: яйца вылить в кастрюлю» засыпать их сахаром и поставить кастрюлю на водяную баню. Во время нагревания массу непрерывно взбивать венчиком. Когда она нагреется до 40—50°, кастрюлю снять с водяной бани **и, продолжая взбивать**, охладить до **комнатной** температуры. **Затем** снова нагреть, охладить и быстро, в течение 20—30 сек, перемешать с просеянной **мукой** и крахмалом.

Налить тесто в выстланную промасленной **бумагой** форму и испечь бисквит. Когда остынет, разрезать на два **пласта**, **пропитать** сиропом и склеить кремом. **Верхний** пласт тоже смазать кремом. **Нарезать** бисквит на **пирожные**, каждое **отделать** кремом.

Для приготовления сиропа в кипящую воду всыпать сахар, поварить 1—2 **мин**, снимая появляющуюся **пену**, и охладить до комнатной температуры; процедить, добавить, хорошо **размешивая**, **коньяк**.

Для приготовления крема сахар **смешать с яйцом и**, подогреть **смесь до 45°**, взбить ее венчиком. Когда объем массы увеличится в 2,5—3 раза, продолжая **взбивать**, охладить ее до комнатной **температуры**. Масло разогреть до консистенции густой сметаны, взбить и, продолжая **взбивать**, постепенно влить массу из яиц с сахаром, добавить какао-порошок.

Для теста: мука — 0,3 стакана, сахар — 0,25 стакана, яйца — 3 шт., крахмал — 0,5 ст. ложки, какао-порошок — 1 ч. ложка.

Для сиропа: сахар — 1,5 ст. ложки, вода — 2,25 ст. ложки, коньяк (или вино) — 1 ст. ложка.

Для крема: масло сливочное — 100 г, сахар — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., какао-порошок — 1 ч. ложка.

ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ С ОРЕХАМИ

Приготовить **тесто**: белки отделить от желтков, желтки растереть со стаканом сахара до исчезновения **крупинок** и **взбивать** до тех пор, пока масса **не увеличится** в объеме в 2—3 раза. Белки охладить, взбить на **холоде** (можно поставить посуду **в таз с холодной водой**) **и**, когда масса увеличится в 4—5 раз, постепенно, **продолжая взбивать**, всы-

пать остальной сахар. Подготовленные желтки соединить с третью белков, ввести муку, остальные белки, дробленые орехи и осторожно перемешать до образования однородной массы.

Вылить ее в смазанную маслом и посыпанную мукой (или выстланную бумагой) форму (**не** более чем на две трети ее высоты) и выпечь при температуре 210—220°. После 24-часовой выдержки пласт пропитать подогретым медом, покрыть **трюфельной** посыпкой, разрезать на маленькие квадратики.

Для приготовления трюфельной посыпки сахар всыпать в посуду, залить горячей водой и перемешать до полного растворения (налипший на стенки сахар снять мокрой марлей). Поставить на сильный огонь и, не помешивая, нагревать. Когда сироп начнет закипать, снять иену, **смыть** с краев брызги **сиропа**, **накрыть** кастрюлю крышкой и варить до пробы «мягкий шарик» (**зачерпнуть** чистой ложкой горячий сироп и опустить в холодную воду; когда сироп остынет, из него можно скатать мягкий шарик). Перед концом варки добавить 3—4 капли раствора лимонной кислоты (растворенной в горячей воде в пропорции 1:2). Затем сбрызнуть поверхность сиропа водой и **поместить** кастрюлю с ним в холодную воду (**чтобы** скорее **остыл**). После этого взбивать ложкой, пока не побелеет и не свернется в мелкокристаллическую массу (15 мин). В помадку всыпать сахарную пудру, перемешанную с какао-порошком. Вымесить до образования однородной массы и протереть **сквозь сито**.

Для теста: мука — 2 стакана, сахар — 1,5 стакана, яйца — 14 шт., крахмал — 1 ст. ложка, орехи — 70 г.

Для пропитки: мед — 250 г.

Для трюфельной посыпки: сахар — 2 ст. ложки, вода — 1,5 ст. ложки, лимонная кислота — 2—3 капли, сахарная пудра — 1 ст. ложка, какао-порошок — 0,5 ч. ложки.

ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ ГЛАЗИРОВАННОЕ

Приготовить тесто: белки отделить от желтков, желтки растереть с 3,5 ст. ложки сахара до исчезновения крупинок, добавить сметану и взбивать до тех **пор**, пока масса не увеличится в объеме в 2—3 раза. Белки охладить, взбить

на холоде (можно поставить посуду в **таз** с холодной водой) и, когда масса увеличится в 4—5 раз, постепенно, продолжая взбивать, всыпать остальной сахар. Подготовленные желтки соединить с третью белков, ввести муку, остальные белки и осторожно перемешать до образования однородной массы.

Вылить ее в смазанную маслом и посыпанную мукой (или выстланную бумагой) форму (не более чем на две трети ее высоты) и выпечь. Когда остынет, разрезать **на** два пласта, пропитать ароматизированным сиропом, склеить вареньем, им же покрыть верх, нарезать пласт на пирожные, каждое с помощью вилки опустить на 15—20 сек верхней стороной в теплую помадку и украсить кремом, **выдавливая** его из шприца.

Для приготовления помадки сахар всыпать в посуду, залить горячей водой и перемешать до полного растворения (налипший на стенке сахар снять мокрой марлей). Поставить на сильный огонь и, не помешивая, нагревать. Когда сироп начнет закипать, снять пену, смыть с краев брызги сиропа, накрыть кастрюлю крышкой и варить до пробы «мягкий шарик» (зачерпнуть чистой ложкой горячий сироп и опустить в холодную воду; когда сироп остынет, из него можно скатать мягкий шарик). Перед концом варки добавить 3—4 капли раствора лимонной кислоты (растворенной в горячей воде в пропорции **1:2**). Затем сбрызнуть поверхность сиропа водой и поместить кастрюлю с ним в холодную воду (чтобы скорее остыл). После этого взбивать ложкой, пока не побелеет и не свернется в мелкокристаллическую массу (15 мин). Помадку размять, нагреть до 45—50°, все время мешая, добавить какао-порошок.

Для приготовления сиропа в кипящую воду всыпать сахар, поварить 1—2 мин, снимая появляющуюся пену, и охладить до комнатной температуры; процедить, добавить, хорошо размешивая, вино.

Для приготовления масляного крема на сгущенном молоке масло разогреть до консистенции густой сметаны и взбить в теплую эластичную массу белого цвета. Затем, продолжая взбивать, понемногу влить сгущенное молоко. Через 10—15 мин крем будет **готов**. Если от крема отделяется жидкость, охладить его, процедить через частое сито, слегка подогреть и снова взбить.

Для теста: мука — 1 стакан, яйца — 3 шт., сахар — 0,5 стакана, сметана — 0,5 стакана.

Для прослойки: сахар — 6 ст. ложек, вода — 5 ст. ложек, какао-порошок — 1 ч. ложка (или шоколад — 50 г).

Для крема: масло сливочное — 50 г, сгущенное молоко — 4 ст. ложки.

Для сиропа: сахар — 5 ст. ложек, вода — 6,5 ст. ложек, коньяк (или вино) — 3—4 ст. ложки.

ПИРОЖНОЕ ВАЛЕЗАНСКОЕ С КЛУБНИКОЙ

Приготовить бисквитное тесто, для этого желтки взбить с сахаром и цедрой; взбить белки со щепоткой соли; в желтки добавить муку и крахмал; получившуюся массу вылить на белки и осторожно смешать; влить водку.

Противень смазать маслом и распределить по нему массу. Выпекать **8—10** мин при температуре 200°. Вынуть из духовки и перевернуть противень на доску или фольгу. Охладить бисквит под противнем — так он останется влажным и не будет крошиться.

Вымыть и очистить клубнику. Половину ее смешать с сахаром и превратить с помощью миксера в пюре. Желатин растворить в ложке горячей воды, влить в пюре. Сливки взбить и тоже добавить в пюре. Как только оно начнет застывать, две трети оставшейся клубники, разрезав каждую ягоду пополам, смешать с пюре. Получившуюся массу выложить на бисквит и поставить его в холодильник. **Перед** подачей к столу нарезать на пирожные. Чтобы не **повредить** верх, смачивать **нож** в горячей воде. Украсить оставшейся клубникой.

Для теста: яйца — 4 шт., сахар — 0,5 стакана, лимон (цедра) — 1 ч. ложка, мука — 2,5 ст. ложки, крахмал — 2,5 ст. ложки, водка — 1 ст. ложка, соль.

Для украшения: клубника — 750 г, сахарная пудра — 100 г, сливки — 0,25 л, желатин.

ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ С МИНДАЛЕМ

Сахарную пудру взбить с желтками, цедрой, солью (масса должна увеличиться вдвое). Белки взбить в крепкую пену, соединить с желтковой массой, засыпать мукой, смешанной с какао-порошком, содой и просеянной, слегка

перемешать. Выложить полученную **массу** в выстланную пергаментом форму. Выпекать **на небольшом огне** 40 мин. Затем, когда остынет, разрезать на **пирожные**, покрыть глазурью и утыкать кусочками миндаля.

Для **приготовления** глазури **сахарную** пудру смешать с какао-порошком, просеять, смешать вначале с горячей водой, а **затем с растопленным** маслом.

Для **теста:** сахарная пудра — 120 г, яйца — 5 шт., лимон (цедра) — 0,5 ч. ложки, мука — 75 г, крахмал — 1,5 ст. ложки, какао-порошок — 3 ч. ложки, сода.

Для **глазури:** сахарная пудра — 6 ст. ложек, какао-порошок — 2 ст. ложки, вода — 3 ст. ложки, масло **сливочное** — 20 г.

Для **украшения:** миндаль.

ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ С БЕЗЕ

Приготовить бисквитное тесто: яйца вылить **в** кастрюлю*, **засыпать сахаром** и поставить **кастрюлю на водяную** баню. Во **время** нагревания массу **все** время взбивать венчиком. Когда она нагреется **до 40—50°**, кастрюлю снять с водяной бани и, продолжая взбивать, охладить до комнатной температуры. Затем снова нагреть, вновь охладить и быстро, за 20—30 сек, перемешать с просеянной **мукой** и крахмалом.

Тесто выложить ровным слоем на **застланный** бумагой противень и выпечь при температуре 200—210°. Готовый бисквит покрыть начинкой из меда и измельченных орехов, по **краю** пласта положить крем безе, смешанный с какао-порошком. Свернуть в **рулет**, разрезать на маленькие пирожные и посыпать сахарной пудрой.

Для **приготовления** **крема безе охлажденные белки** влить в кастрюлю, взбить в густую **пышную** массу (**она** должна удерживаться на поднятом венчике). Не прекращая взбивания, всыпать небольшим порциями треть **нормы** просеянной сахарной пудры и взбивать еще 2—3 мин. Затем добавить остаток сахарной пудры, лимонную кислоту и быстро все перемешать. Крем **нужно** использовать немедленно, поскольку **белковая** пена быстро оседает.

Для **теста:** мука — 1 стакан, сахар — 1 стакан, яйца — 10 шт.

Для **начинки:** мед — 100 г, орех **грецкие** — 60 г, какао-порошок — 1 ст. ложка.

Для **крема:** яйца (белки) — 2 шт., сахарная пудра — 0,5 стакана, лимонная кислота (разведенная 1:2) — 6 капель, ванилин.

Для **обсыпки:** сахарная **пудра** — 2 ст. ложки.

ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ АПЕЛЬСИНОВОЕ

Желтки взбить с водой в пену, добавить, продолжая взбивать, сахар, цедру и соль, затем смешанную с содой и просеянную муку, апельсиновый сок и взбитые в пену белки. С помощью ложки выложить тесто на смазанный маслом и слегка посыпанный мукой противень в виде небольших лепешек, в каждую воткнуть по дольке апельсина. Выпекать в течение 15 мин.

Для **теста:** яйца — 3 шт., вода — 4 ст. ложки, сахар — 6 ст. ложек, апельсин (цедра) — 1 шт., апельсин (сок) — 1 шт., мука — 100 г, крахмал — 100 г, сода — 1 щепотка, соль — 1 щепотка.

Для **украшения:** апельсин (дольки) — 1 шт.

ПИРОЖНОЕ БУШЕ

Приготовить бисквитное **тесто** холодным способом, для этого белки аккуратно отделить от желтков и поставить на холод. Желтки растереть с сахаром (2 ст. ложки) до тех пор, пока крупинки не исчезнут и масса не увеличится в объеме в 2—3 раза. **Белки взбить на холоде** (на льду, в тазу с холодной водой); когда их объем увеличится в 4—5 раз и появятся признаки твoroжения, добавить оставшийся сахар. Хорошо взбитые белки должны держаться на венчике. Растертые желтки смешать с третью взбитых белков, слегка перемешать, ввести муку с крахмалом, а затем оставшиеся белки. Массу перемешать до однородной консистенции. Тесто быстро переложить в кондитерский мешок и через трубочку с большим **диаметром** (2 см) отсадить на выстланный бумагой лист в виде круглых или овальных лепешек. Выпекать 15—20 мин **при** температуре 190—200°. Остывшие лепешки снять с бумаги и склеить **кремом** по две штуки. Верхнюю часть на несколько секунд погрузить в ароматизированный сироп и охладить, когда крем застынет, верх пирожного обмакнуть в подогретую до 55°

ароматизированную помадку. После застывания помадки нанести рисунок из крема.

Для приготовления помадки сахар залить горячей водой и перемешать до полного растворения. Сироп закипятить и снять с огня. Тщательно удалить пену, внутренние стенки посуды протереть чистой мокрой тканью. Варить под крышкой на сильном огне, не помешивая, до пробы на «мягкий шарик». Перед концом варки добавить лимонную кислоту (или уксус), какао-порошок. Готовый сироп очень быстро охладить, сбрызгивая водой, чтобы поверхность не закристаллизовалась. Остывший до 30—40° сироп взбивают деревянной лопаточкой, пока он не превратится в белую кристаллическую массу — помадку. Комки помадки размять и накрыть влажной тканью. Помадка будет очень нежной, если после взбивания выдержать ее 12 часов и дольше. Перед употреблением помадку **разогреть** до консистенции сметаны и ароматизировать. Слишком густую помадку можно развести водой или сахарным сиропом, жидкую — сгустить просеянной сахарной пудрой.

Для приготовления крема масляного гляссе яйца соединить с сахаром. Смесь взбивать на водяной бане до увеличения объема в 2,5—3 раза (температура не должна превышать 45°). Затем посуду снять и продолжать взбивание, пока масса не остынет до комнатной температуры. Размягченное масло взбить добела, в конце взбивания постепенно добавляя яичную массу.

Для теста: мука — 0,5 стакана, яйца (желтки) — 4 шт.,

яйца (белки) — 6 шт., сахар — 3 ст. ложки.

Для помадки: сахар — 0,75 стакана, вода — 2,5 ст. ложки, уксус — 3 г (или кислота лимонная 0,5 г), какао-порошок — 1 ч. ложка.

Для крема гляссе: масло сливочное — 100 г, сахар — 2,5 ст. ложки, яйцо — 1 шт.

ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТИК

Приготовить тесто: яйца вылить в кастрюлю, засыпать сахаром и поставить в кастрюлю на водяную баню. Во время нагревания массу все время взбивать венчиком. Когда она нагреется до 40—50°, кастрюлю снять с водяной бани и, продолжая взбивать, охладить до комнатной температуры.

Затем снова нагреть, вновь охладить и быстро, за 20—30 сек, перемешать с просеянной мукой и крахмалом.

Тесто вылить в смазанную маслом и посыпанную мукой (или выстланную бумагой) форму и выпечь бисквит при температуре 200—210°. Еще теплый пласт покрыть смесью из фруктового повидла и мелко натертого шоколада, **свернуть** в рулет, охладить, заглазировать подогретой белой помадкой и нарезать.

Для приготовления помадки сахар высыпать в посуду, залить горячей водой и перемешать до полного растворения (налипший на стенки сахар снять мокрой марлей). Поставить на сильный огонь и, не помешивая, нагревать. Когда сироп начнет закипать, снять пену, смыть с краев брызги сиропа, накрыть кастрюлю крышкой и варить до пробы на «мягкий шарик» (зачерпнуть чистой ложкой горячий сироп и опустить в холодную воду; когда сироп остынет, из него можно скатать мягкий шарик). Перед концом варки добавить 3—4 капли лимонной кислоты (растворенной в горячей воде в пропорции 1:2). Затем сбрызнуть поверхность сиропа водой и поместить кастрюлю с ним в холодную воду (чтобы скорее остыл). После этого взбивать ложкой, пока не побелеет и не свернется в мелкокристаллическую массу (15 мин). Помадке дать постоять несколько часов. Перед использованием размять, нагреть до 40—50°, все время мешая, и нанести на рулетик.

Для теста: мука — 1 стакан, сахар — 1 стакан, яйца — 9 шт.

Для прослойки: повидло фруктовое — 100 г, шоколад — 80 г.

Для помадки: сахар — 3 ст. ложки, вода — 2 ст. ложки, лимонная кислота — 3—4 капли (или коньяк — 1 ст. ложка).

ПИРОЖНОЕ ШАХМАТНОЕ

Приготовить тесто: яйца взбить с сахаром в пышную массу и разделить ее на две части. В одну всыпать муку без какао-порошка, в во вторую — с какао-порошком, перемешать. Выпекать бисквиты каждый в своей выстланной промасленной бумагой форме при температуре 200—220° в течение 20—30 мин.

Готовые бисквиты охладить, нарезать на прямоугольные пласты и склеить кремом, чередуя цвета так, чтобы в разре-

зе получилась шахматная доска. Нарезать на кусочки длиной 6 и шириной 5 см.

Для приготовления крема масло размягчить при комнатной температуре и взбить в пышную массу. Затем добавить последовательно просеянную сахарную пудру, ванилин, коньяк (или вино), сгущенное молоко и взбивать еще 4—5 мин.

Для теста: мука — 0,6 стакана, сахар — 0,5 стакана, яйца — 5 шт., какао-порошок — 0,5 ч. ложки.

Для крема: масло сливочное — 100 г, молоко сгущенное — 2 ст. ложки, сахарная пудра — 2,5 ст. ложки, коньяк — 2 ст. ложки, ванилин.

ПИРОЖНОЕ СУЛТАНСКОЕ

Приготовить бисквитное тесто, для этого желтки отделить от белков, растереть с сахаром. Белки взбить, постепенно добавляя орехи, молотый кофе, желтки с сахаром и муку. Противень выстлать бумагой, вылить тесто и выпечь его. Когда остынет, разрезать на три пласта и смазать кремом.

Для приготовления крема желтки растереть с сахаром и крахмалом. Сварить черный кофе, дать ему немного остыть, добавить в получившуюся массу и опять поставить на умеренный огонь. Варить, пока не загустеет, остудить. Масло взбить и, продолжая взбивать, добавить в него понемногу массу из желтков, кофе и крахмала.

Для теста: яйца — 2 шт., сахар — 7 ст. ложек, орехи фундук — 180 г, кофе черный — 10 зерен, мука — 2 ст. ложки.

Для крема: кофе черный молотый — 2 ч. ложки, яйца (желтки) — 3 шт., сахар — 6 ст. ложек, крахмал кукурузный — 2 ст. ложки, масло сливочное — 200 г.

ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА

Приготовить бисквитное тесто, для этого белки аккуратно отделить от желтков и поставить на холод. Желтки растереть с сахаром (0,5 стакана) до тех пор, пока крупинки не исчезнут и масса не увеличится в объеме в 2—3 раза. Белки взбить на холоде (на льду, в тазу с холодной водой); когда их объем увеличится в 4—5 раз и появятся признаки

творожения, добавить оставшийся сахар. Хорошо взбитые белки должны держаться на венчике. Растертые желтки смешать с третью взбитых белков; слегка перемешав, ввести муку с крахмалом, а затем оставшиеся белки. Массу перемешать до образования однородной консистенции. Тесто вылить в смазанную маслом и слегка обсыпанную мукой (или высланную бумагой) форму, заполняя ее на две трети высоты. Выпекать 30—40 мин при температуре 200—230°, причем первые 10—15 мин духовку не открывать, чтобы бисквит не осел. Когда бисквит остынет, вынуть его из формы, измельчить на терке или пропустить через мясорубку. Бисквитную крошку тщательно перемешать с кремом и коньяком, часть крема оставив для отделки. Массу разделить на равные комочки и сформовать из них пирожные в виде клубня картофеля. Обкатать пирожные в смеси какао-порошка с сахарной пудрой, сделать вилкой небольшие углубления, в которые выпустить белый крем, — это украшение напоминает картофельные ростки. Можно придать пирожному форму еловой шишки, яблока, зайчика и пр.

Для приготовления крема масло размягчить до консистенции густой сметаны и взбить венчиком в пышную эластичную массу белого цвета (если масло чрезмерно размягчилось при взбивании, нужно его слегка охладить). Затем постепенно подливать сгущенное молоко, не прекращая взбивания до тех пор, пока масса не станет однородной.

Для теста: мука — 0,75 стакана, яйца — 6 шт., сахар — 0,6 стакана, крахмал картофельный — 2 ч. ложки, коньяк (или ром) — 40 г, какао-порошок — 1,5 ч. ложки, сахарная пудра — 1 ч. ложка.

Для крема масляного на сгущенном молоке: масло сливочное — 170 г, молоко сгущенное — 170 г.

ПИРОЖНОЕ КАРТОШКА ЧЕРНИГОВСКАЯ

Яйца вылить в кастрюлю, добавить сахар и поставить на водяную баню. Непрерывно помешивая, взбивать, пока масса не прогреется до 40—50°. После этого снять ее с бани и взбивать венчиком. Когда остынет до 20°, добавить муку, крахмал и замесить тесто. Вылить его на застланный бумагой противень и выпечь при температуре 200—220°.

Когда бисквит остынет, покрошить его, добавить орехи, изюм, **крем**, перемешать и сформовать пирожные в виде картофелин, обкатать их в какао-порошке и сделать из крема «глазки». Охладить.

Для теста: мука — 0,75 стакана, крахмал — 1 ч. ложка, яйца — 5 шт., сахар — 5 ст. ложек.

Для крема: сахарная пудра — 3 ст. ложки, масло сливочное — 130 г, молоко сгущенное — 2 ст. ложки.

Для оформления: изюм — 2 ст. ложки, орехи фундук (дробленые) — 2 ст. ложки, какао-порошок — 1 ложка.

ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНЫЕ ПАЛОЧКИ

Приготовить бисквитное тесто, для этого желтки отделить от белков и растереть с сахаром до исчезновения крупинок и увеличения растертой массы втрое. Белки взбить в крепкую пену (готовые белки крепко держатся на венчике) до увеличения их в объеме в 4—5 раз. В растертые желтки ввести треть белков, осторожно перемешать, всыпать муку и крахмал, после чего добавить остальные белки и снова осторожно перемешать до однородной массы. Готовое тесто положить в конусообразный бумажный или холщовый мешочек и выдавить через **круглый** металлический наконечник в виде папочек на смазанный маслом и посыпанный мукой лист. Папочки должны быть длиной 6—8 см и толщиной 1,5—2 см. Посыпать их сахаром и выпечь при температуре 200—220°.

Для теста: мука — 0,5 стакана, крахмал — 0,5 стакана, яйца — 5 шт., сахар — 1,25 стакана, соль.

Для украшения: сахар — 1 ст. ложка.

ПИРОЖНОЕ ЗАВАРНОЕ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКОЙ

Приготовить заварное тесто: в кастрюлю с водой положить **маргарин**, помешивая, довести до кипения и постепенно всыпать просеянную муку. Быстро перемешать массу до исчезновения комков и выдержать на огне еще 2 мин. После этого кастрюлю с тестом снять с огня, подождать, пока немного остынет, и, помешивая, **ввести** по одному

яйца. Чтобы тесто при выпекании не осело, следует его не взбивать, а перемешивать. Выложить тесто в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и выдавить на смазанный жиром противень небольшие шарики. Выпекать при температуре 180—200°. Остывшие шарики разрезать пополам, заполнить повидлом, сверху положить малину или клубнику в сахаре.

Для теста: мука — 2 стакана, маргарин — 150 г, яйца — 13 шт., соль — 0,5 ч. ложки, вода — 1,25 стакана.

Для начинки: повидло — 120 г, малина (или клубника) в сахаре — 150 г.

ПИРОЖНОЕ ЗАВАРНОЕ С ЖЕЛЕ

Приготовить заварное тесто: в кастрюлю с водой положить маргарин, помешивая, довести до кипения и постепенно всыпать просеянную муку. Быстро перемешать массу до исчезновения комков и выдержать на огне еще 2 мин. После этого кастрюлю с **тестом** снять с огня, подождать, пока тесто остынет до 70°, и, **помешивая**, ввести по одному яйца. Чтобы тесто при выпекании не осело, следует его не взбивать, а перемешивать. Выложить тесто в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и выдавить на смазанный жиром противень в виде шариков величиной с **грецкий** орех. Выпекать при температуре 180—200°. Когда шарики остынут, срезать у них верхнюю часть, заглазировать ее растопленным шоколадом, полость шарика заполнить розовым желе, дать застыть и накрыть срезанной частью.

Для приготовления желе желатин промыть в холодной воде, залить кипяченой холодной водой и оставить на 2—3 часа для набухания. Затем добавить сахар, лимонную кислоту и, помешивая, нагреть массу до кипения. После удаления пены охладить до 40—60° и ароматизировать вином.

Для теста: мука — 2 стакана, маргарин — 200 г, яйца — 14 шт., соль — 0,5 ч. ложки, вода — 1,5 стакана.

Для желе: желатин — 1 ч. ложка, вода — 8 ст. ложек, сахар — 4 ст. ложки, кислота лимонная — 8 капель, вино (или фруктовый сок) — 4 ст. ложки.

Для украшения: шоколад — 90 г.

ПИРОЖНОЕ ЗАВАРНОЕ С ВАНИЛЬНЫМ КРЕМОМ

Приготовить заварное тесто: молоко смешать с водой, добавить маргарин, соль, довести до кипения, подсыпать просеянную муку и, мешая, выдержать на слабом **огне**, пока масса не отделится от дна кастрюли и не образует комок. Снять с огня и после небольшого охлаждения подмешать яйцо. Когда оно полностью разойдется, добавить остальные яйца, а под конец — размешанный в коньяке углекислый аммоний.

Заварную массу выложить с помощью двух чайных ложек на смазанный тонким слоем жира, слегка посыпанный мукой противень в виде лепешек на некотором расстоянии одна от другой и выпечь на среднем огне до образования **золотисто-желтой** корочки. Остудить пирожные на противне, сделать сбоку надрез, наполнить ванильным кремом и посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

Для приготовления ванильного крема сахар смешать с ванильным сахаром, крахмалом, залить молоком и, помешивая, проварить. Белки взбить в крепкую пену со щепоткой соли; треть этой массы при непрерывном помешивании довести до кипения. Снять с огня, продолжая мешать, добавить остальной белок.

Для теста: молоко — **6 ст. ложек**, вода — **6 ст. ложек**, маргарин — **50 г**, мука — **180 г**, яйца — **4 шт.**, углекислый аммоний — **0,5 ч. ложки**, коньяк (или ром) — **2 ч. ложки**, соль.

Для крема: молоко — **1 стакан**, сахар — **2 ст. ложки**, крахмал — **25 г**, ванильный сахар — **0,5 пакетика**, яйца (белки) — **3 шт.**, соль.

ПИРОЖНОЕ ЗАВАРНОЕ С ШОКОЛАДНО-СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ

Приготовить заварное тесто: в кастрюлю с водой положить маргарин, помешивая, довести до кипения и постепенно всыпать просеянную муку. Быстро перемешать массу до исчезновения комков и выдержать на огне еще 2 мин. После этого кастрюлю с тестом снять с огня, дождаться, пока немного остынет, и, помешивая, ввести по одному яйца. Чтобы тесто при выпекании не осело, следует его не взбивать, а перемешивать.

Поместить тесто в кондитерский мешок с гладкой трубочкой диаметром 1,5 см и выдавить на смазанный маслом противень в виде трубочек длиной 8—10 см. Выпекать при температуре 190°. Когда трубочки остынут, один из концов их надрезать ножом и наполнить с помощью шприца кремом. Затем смазать жидко разведенным повидлом и заглазуровать. Для этого опустить верхнюю часть трубочки в согретую помадку. Затем, не вынимая изделия, сделать два-три движения сверху вниз, рывком отделить трубочку от помады и положить на тарелку, чтобы стек излишек помадки.

Для приготовления крема к растопленному шоколаду добавить сливки или сметану, какао-порошок, вымешать и охладить. Масло растереть добела с сахарной пудрой и ванилью. Шоколадную массу разогреть до полужидкого состояния, влить в масло, добавить спирт и хорошо растереть.

Для приготовления помадки сахар всыпать в посуду, залить горячей водой и перемешать до полного растворения (налипший на стенки сахар снять мокрой марлей). Поставить на сильный огонь и, не помешивая, варить. Когда сироп начнет закипать, снять пену, смыть с краев брызги сиропа, накрыть кастрюлю крышкой и варить до пробы «мягкий шарик». Перед концом варки добавить раствор лимонной кислоты. Затем сбрызнуть сироп водой и поставить кастрюлю с ним в холодную воду, чтобы скорее остыл. После этого взбивать ложкой 15 мин, пока не побелеет и не свернется в мелкокристаллическую массу.

Для теста: мука — **3 стакана**, масло сливочное — **250 г**, яйца — **16 шт.**, соль — **0,5 ч. ложки**, вода — **2 стакана**.

Для крема: шоколад — **100 г**, сливки (или сметана) — **0,5 стакана**, какао-порошок — **3 ст. ложки**, масло сливочное — **125 г**, сахарная пудра — **2 ст. ложки**, ванилин, спирт.

Для помадки: сахар — **8 ст. ложек**, вода — **6 ст. ложек**, раствор лимонной кислоты — **10 капель** (или коньяк — **1 ст. ложка**).

ПИРОЖНОЕ ЗАВАРНОЕ С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ

В кастрюлю положить маргарин, соль, налить воду и довести до кипения. Затем постепенно всыпать просеянную муку, активно размешивая, до получения однородной массы, легко отстающей от стенок кастрюли. Охладить ее до

50—60° и, все время мешая, ввести по одному яйца. Тесто переложить в кондитерский мешок с трубочкой и отсадить продолговатые изделия (длиной 6—8 см) на слегка смазанный жиром лист, располагая их на некотором расстоянии одно от другого. Выпекать при температуре 200—220°.

Творог хорошо растереть, добавить сгущенное молоко и ванилин.

Трубочки сбоку надрезать и наполнить творожным кремом с помощью кондитерского мешка, а перед подачей к столу посыпать сахарной пудрой.

Для теста: мука — 4 ст. ложки, маргарин — 4 ст. ложки, яйца — 4—5 шт.

Для крема: творог — 200 г, молоко сгущенное — 4 ст. ложки.

Для посыпки: сахарная пудра — 2 ст. ложки.

ПИРОЖНОЕ ЗАВАРНОЕ С СЫРНЫМ КРЕМОМ

Приготовить **заварное** тесто, для этого подсоленную воду вскипятить с маслом, всыпать всю муку, убавить огонь и, мешая, подержать тесто на плите 5—7 мин. Затем снять с огня и, продолжая мешать, вбить по одному яйца.

На смазанный маслом лист чайной ложкой отсадить порции теста подальше одну от другой, выравнивая верх ложкой (из этого количества теста должно получиться 35 шт. — 5 шт. в ширину и 7—6 в длину листа). Поставить в нагретую до 200° духовку. Держать, не открывая дверцу **15—20** мин, затем открыть и, если тесто сильно подрумянилось и **хорошо** поднялось, немного убавить огонь и допечь пирожные до готовности. Затем остудить их, **надрезать** сбоку и наполнить сырным кремом. Каждое пирожное слегка смазать размягченным маслом, обвалить в натертом сыре, положить на плоскую высокую вазу и поставить до подачи к столу в **холодильник**.

Для приготовления сырного крема муку смешать с крахмалом, постепенно разбавить 0,5 стакана холодного молока. Остальное молоко вскипятить и, помешивая, влить молоко с мукой. Когда кипящая **масса** начнет отставать от стенок кастрюли, снять с огня и остудить. Сыр растереть с маслом и постепенно втереть в остывшую массу. Поперчить по вкусу и, если нужно, посолить.

Для теста: мука — 2,5 стакана, маргарин сливочный — 200 г, яйца — 6 шт., вода — 2 стакана.

Для крема: мука — 1 ст. ложка, молоко — 1 стакан, сыр — 2 ст. ложки, масло — 2 ст. ложки.

ПИРОЖНОЕ ЗАВАРНОЕ С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ

Приготовить заварное тесто, для этого в подогретую воду положить маргарин, соль, довести ее до кипения и, постоянно мешая, ввести муку. Проварив 1—2 мин, охладить до 70° и соединить с яйцами. Затем поставить его на 1 час в холодильник, после чего отсадить на смазанный маргарином лист в виде шариков чуть больше грецкого ореха. Выпекать при температуре **210—220°** в течение 15—20 мин. Когда остынут, надрезать, заполнить кремом и посыпать сахарной пудрой.

Для приготовления крема белки взбить с сахарной пудрой и осторожно смешать с вишневым джемом.

Для теста: мука — 2,5 стакана, маргарин сливочный — 200 г, яйца — 6 шт., вода — 2 стакана.

Для крема: яйца (белки) — 3 шт., сахарная пудра — 4 ст. ложки, джем вишневый — 100 г.

Для украшения: сахарная пудра.

ПИРОЖНОЕ ИНДИЙСКОЕ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

Желтки растереть с половиной сахара. Белки взбить в крепкую пену, продолжая взбивать, добавить остальной сахар, муку, смешанную с содой, и желтки с сахаром. Формочки для кексов смазать маслом, обсыпать мукой, наполнить на две трети тестом, поставить в умеренно нагретую духовку и выпечь. (Выпекать можно и на противне, смазанном маслом и посыпанном мукой, выдавливая тесто из кондитерского мешка в виде кружочков.) Готовые изделия охладить, проколоть ножом до середины, наполнить углубление взбитыми сливками и сложить попарно; заглазировать шоколадной помадкой.

Для приготовления начинки сливки охладить, взбить до загустения и постепенно ввести сахарную пудру.

Для приготовления шоколадной помадки в растопленный шоколад добавить масло и размешивать, пока масса не станет однородной.

Для теста: мука — 0,75 стакана, яйца (желтки) — 3 шт., яйца (белки) — 6 шт., сахарная пудра — 2,5 ст. ложки, сода — 0,3 ч. ложки.

Для начинки: сливки 35%-ные — 1 стакан, сахарная пудра — 2 ч. ложки.

Для помадки: шоколад — 80 г, масло сливочное (или маргарин) — 80 г.

ПИРОЖНОЕ ЭКЛЕР

Приготовить заварное тесто, для этого в молоко или воду положить соль и масло. Размешав, поставить на огонь. В кипящую жидкость постепенно всыпать просеянную муку. Смесь прогреть на слабом огне до исчезновения комочков, быстро перемешивая деревянной лопаточкой. Заваренную массу снять с огня и охладить до 70—80°. Постепенно ввести яйца, все время перемешивая массу. Готовое тесто в конце замеса должно быть вязким, однородным, без комочков. Выложить его в бумажный корнетик или кондитерский мешок с металлической трубочкой диаметром 10—15 мм и отсадить изделия на смазанный маслом лист в виде палочек длиной 12 см. Выпекать 30—35 мин при температуре 180—200°. Остывшие изделия проколоть заостренной палочкой сбоку и через отверстие выпустить из корнетика крем. Пирожные покрыть сверху теплой помадкой.

Для приготовления заварного крема сахар размешать с крахмалом и яйцами. Массу развести молоком и прогреть, помешивая, почти до кипения. Готовый крем охладить и, при желании, ароматизировать ликером. Вместо яиц можно взять одни желтки, а половину жидкости заменить соком.

Для приготовления помадки сахар залить горячей водой и перемешать до полного растворения. Сироп вскипятить и снять с огня. Тщательно удалив пену, внутренние стенки посуды протереть мокрой салфеткой. Варить под крышкой на сильном огне, не помешивая, до пробы на «мягкий шарик».

Перед концом варки добавить какао-порошок и лимонную кислоту (при добавлении излишнего количества кислоты помадка плохо взбивается и не затвердевает на изделиях, при недостатке кислоты она быстро кристаллизуется и не дает блеска.)

Готовый сироп очень быстро охладить, сбрызнуть водой, чтобы поверхность не закристаллизовалась. **Остыв-**

ший до 30—40° сироп взбивать деревянной лопаточкой, пока он не превратится в кристаллическую массу — помадку. Комки помадки размять и накрыть влажной салфеткой. Помадка будет очень нежной, если после взбивания выдержать ее 12 часов и дольше.

Перед употреблением помадку разогреть до консистенции сметаны при 50° и ароматизировать. Слишком густую помадку можно развести водой или сахарным сиропом до необходимой консистенции, слишком жидкую — загустить просеянной сахарной пудрой.

Для теста: мука — 1 стакан, масло сливочное (или маргарин) — 80 г, яйца — 6 шт., вода (или молоко) — 0,6 стакана, соль.

Для заварного крема: молоко (сливки или вода) — 1 стакан, сахар — 4 ст. ложки, крахмал картофельный — 1 ч. ложка, яйца — 8 шт. (или желтки — 16 шт.), ликер — 0,5 ч. ложки, соль.

Для помадки: сахар — 0,8 стакана, вода — 3 ст. ложки, уксус — 1 ч. ложка (или кислота лимонная — 0,8 г), какао-порошок — 2 ч. ложки.

ПИРОЖНОЕ БИСКВИТ АНГЛИЙСКИЙ

К взбитому до консистенции сметаны маргарину постепенно подмешать сахар, ванильный сахар, смешанную с содой и дважды просеянную муку. Раскатать тесто в пласт толщиной примерно 5 мм и вырезать выемкой лепешки. Выпекать их на смазанном маслом противне примерно 12 мин и сразу же покрыть глазурью.

Для приготовления глазури сахарную пудру смешать с какао-порошком, просеять и постепенно всыпать, все время мешая, в горячую воду.

Для теста: маргарин — 65 г, сахар — 4 ст. ложки, ванильный сахар — 1 пакетик, яйца — 4 шт., мука — 1,5 стакана, крахмал — 125 г, сода, соль.

Для глазури: сахарная пудра — 150 г, какао-порошок — 2 ст. ложки, вода — 3—4 ст. ложки.

ПИРОЖНОЕ ОРЕШЕК

Желтки растереть со 100 г сахара, ванильным сахаром, солью и постепенно влить горячую воду. Белок взбить, по-

степенно всыпать остальной сахар и, когда пена хорошо укрепится, ввести ее в желтковую массу. Осторожно добавить смешанную с содой и просеянную муку. Заполнить полученной массой кондитерский мешок с широкой трубкой и отсадить лепешки на смазанный маслом и посыпанный мукой противень на некотором расстоянии одна от другой. В середину каждой лепешки положить по одному зернышку миндаля. Выпекать на среднем огне 12—15 мин до образования золотисто-желтой корочки.

Яйца — 3 шт., вода — 3 ст. ложки, сахар — 0,5 стакана, ванильный сахар — 1 пакетик, мука — 0,5 стакана, крахмал — 3 ст. ложки, сода — 1 щепотка, соль, миндаль.

ПИРОЖНОЕ ШАРИКИ С КРЕМОМ, ГЛАЗИРОВАННЫЕ РОМОВОЙ ПОМАДКОЙ

Молоко смешать с маслом и солью, поставить на огонь и довести до кипения. Затем, постоянно мешая, добавить муку и варить до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к стенкам кастрюли. В охлажденное тесто добавить по одному яйца, затем переместить его в кондитерский мешок с фигурной трубкой и выдавить тесто на смазанный маслом и посыпанный мукой противень в виде шариков. Выпекать в горячей духовке. Готовые, еще теплые пирожные, разрезать вдоль, смазать кремом, сложить попарно и глазировать розовой помадкой.

Для приготовления крема в сметане размешать желтки, сахарную пудру, ванильный сахар, муку и, помешивая, варить до получения густого крема. После этого взбивать, пока не остынет. Белки с сахаром взбить в крепкую пену и примешать охлажденный крем.

Для приготовления помадки сахар залить кипятком, размешать до растворения, добавить ром.

Для теста: мука — 0,75 стакана, молоко — 0,8 стакана, масло сливочное — 2 ст. ложки, яйца — 2 шт., соль.

Для крема: сметана — 0,5 стакана, яйца (желтки) — 3 шт., сахарная пудра — 2,5 ст. ложки, ванильный сахар — 3 ч. ложки, мука — 3 ч. ложки, яйца (белки) — 2 шт., сахар — 1,5 ст. ложки.

Для помадки: сахарная пудра — 0,5 стакана, вода — 1 ст. ложка, ром — 1 ст. ложка.

ПИРОЖНОЕ ЛЕБЕДЬ

Приготовить *заварное тесто*: в кастрюлю с водой положить маргарин, помешивая, довести до кипения и постепенно всыпать просеянную муку. Быстро перемешать массу до исчезновения комочков и выдержать на огне еще 2 мин. После этого кастрюлю с тестом снять с огня, дождаться, пока немного остынет, и, помешивая, ввести по одному яйца. Чтобы тесто при выпекании не осело, следует не взбивать его, а перемешивать.

Тесто выложить в кондитерский мешок с трубкой диаметром 0,8 см и выдавить на смазанный растительным маслом противень заготовки в виде тела лебедя на расстоянии 1,5 см одна от другой. Выпечь их при температуре 180°.

Приготовить *слоеное тесто*: воду вылить в миску, добавить кислоту, соль и, когда последняя растворится, всыпать муку и замесить тесто. Оно должно быть достаточно упругим (если тесто жидкое, добавить немного муки, если излишне крутое, воды). Месить тесто минут 8. Когда оно будет хорошо отделяться от рук и миски, положить его на посыпанный мукой стол, накрыть марлей и дать 20—30 мин **выстояться**.

Маргарин размять до исчезновения комков, всыпать муку, тщательно перемешать, сформовать четырехугольную лепешку (тесто и масло должны быть одинаковой консистенции). Выложить тесто на посыпанный мукой стол, крестообразно надрезать и раскатать так, чтобы концы пласта были тоньше середины. В центр положить масло, свернуть тесто конвертом и, подсыпав муки, раскатать, начиная с середины, в пласт толщиной 1 см. Затем смести с теста излишек муки и сложить его вчетверо (две стороны к центру и еще перегнуть). Накрыв тесто салфеткой, поставить в холодное место. Спустя 10 мин посыпать сверху и снизу мукой, снова раскатать в пласт толщиной 1 см и сложить вчетверо. После 20-минутного «отдыха» тесто снова раскатать и сложить. Из этого теста сформовать и испечь птичьи головки с шейками.

С помощью шприца заполнить «лебедя» кремом и покрыть подогретой до 45° помадкой.

Для приготовления помадки сахар всыпать в посуду, залить горячей водой и перемешать до полного растворения

(налипший на стенки сахар снять мокрой марлей). Поставить на сильный огонь и, не помешивая, варить. Когда сироп начнет закипать, снять пену; смыть с краев брызги сиропа, накрыть кастрюлю крышкой и варить до пробы «мягкий шарик». Перед концом варки добавить в сироп раствор лимонной кислоты (лимонная кислота, растворенная в горячей воде в пропорции 1:2). Затем сбрызнуть водой и поместить кастрюлю с ним в холодную воду (чтобы как можно скорее остыл). Охлажденный сироп взбивать ложкой минут 15, пока не побелеет и не свернется в мелкокристаллическую массу. После этого помадку размять, нагреть до 45°, все время мешая, и ввести коньяк.

Для приготовления крема сахар смешать с яйцом и, подогреть смесь до 45°, взбить ее венчиком. Когда объем массы увеличится в 2,5—3 раза, продолжая взбивать, охладить до комнатной температуры. Масло разогреть до консистенции густой сметаны, взбить и, продолжая взбивать, постепенно влить массу из яиц с сахаром.

Для заварного теста: мука — 1 стакан, маргарин — 100 г, яйца — 7 шт., соль — 0,3 ч. ложки, вода — 1,25 стакана.

Для слоеного теста: мука — 0,25 стакана, уксусная эссенция — 5 капель, соль; маргарин ~ 50 г, мука (для маргарина) — 0,5 ч. ложки.

Для сливочно-масляного крема: масло сливочное — 100 г, сахар — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт.

Для помадки: сахар — 2,5 ст. ложки, вода — 2 ст. ложки, лимонная кислота — 4 капли (или коньяк — 2 ч. ложки).

ПИРОЖНОЕ ЗЕМЛЯНИЧКА

Приготовить заварное тесто: в кастрюлю с водой положить маргарин, помешивая, довести до кипения и постепенно всыпать просеянную муку. Быстро перемешать массу до исчезновения комочков и выдержать на огне еще 2 мин. После этого кастрюлю с тестом снять с огня, дождаться, пока немного остынет, и помешивая, ввести по одному яйца. Чтобы тесто при выпекании не осело, следует его не взбивать, а перемешивать.

Тесто переложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой с диаметром отверстия 0,8 см и выдавить на смазанный растительным маслом противень небольшие

шарики. Выпекать при температуре 180°. Когда шарики остынут, разрезать их пополам и пропитать земляничным соком.

Сгущенное молоко смешать с земляничным вареньем и наливкой и этой массой с помощью шприца заполнить полушария. Сверху положить по земляничке.

Для теста: мука — 1 стакан, маргарин — 100 г, яйца — 7 шт., соль — 0,3 ч. ложки, вода — 0,6 стакана.

Для начинки: сок земляничный — 150 г, молоко сгущенное — 100 г, варенье земляничное — 100 г, наливка земляничная — 20 г.

Для украшения: земляника свежая (или земляника в сахаре) — 120 г.

ПИРОЖНОЕ КОЛОС

Приготовить заварное тесто: в кастрюлю с водой положить маргарин, помешивая, довести до кипения и постепенно всыпать просеянную муку. Быстро перемешать массу до исчезновения комочков и выдержать на огне еще 2 мин. После этого кастрюлю с тестом снять с огня, дождаться, пока немного остынет и, помешивая, ввести по одному яйца. Чтобы тесто при выпекании не осело, следует его не взбивать, а перемешивать.

Тесто выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой маленького диаметра и выдавить на смазанный маслом противень полоски в виде колоса. Выпекать при температуре 180—200°. «Колоски» склеить попарно повидлом, украсить растопленным шоколадом.

Для теста: мука — 1 стакан, маргарин — 100 г, яйца — 7 шт., вода — 0,6 стакана.

Для прослойки: повидло — 100 г.

Для украшения: шоколад — 100 г.

ПИРОЖНОЕ РУЛОНЧИК

Приготовить заварное тесто: в кастрюлю с водой положить маргарин, помешивая, довести до кипения и постепенно всыпать просеянную муку. Быстро перемешать массу до исчезновения комочков и выдержать на огне еще 2 мин.

После этого кастрюлю с тестом снять с огня, подождать, пока тесто остынет до 70° и, помешивая, ввести по одному яйца. Чтобы тесто при выпекании не **рсе**ло, его следует не взбивать, а перемешивать. Тесто выложить на смазанный растительным маслом противень и выпечь при температуре 180-200°.

Айвовое варенье смешать с пропущенными через мясорубку лимонными цукатами и песочной крошкой. Готовый пласт равномерно покрыть начинкой, осторожно свернуть рулетом, разрезать на пирожные длиной 5 см и посыпать их сахарной пудрой.

Для теста: мука — 1,5 стакана, маргарин — 150 г, яйца — 12 шт., вода — 1,25 стакана.

Для начинки: варенье айвовое — 2 ст. ложки, песочная крошка — 50 г, лимонные цукаты — 20 г.

Для украшения: сахарная пудра — 4 ч. ложки.

ПИРОЖНОЕ МАКОВЫЕ ШАРИКИ

Приготовить заварное тесто, в кастрюлю с водой положить маргарин, помешивая, довести до кипения и постепенно всыпать просеянную муку. Быстро перемешать **массу** до исчезновения комочков и выдержать на огне еще 2 мин. После этого кастрюлю с тестом снять с огня, подождать, пока тесто остынет до 70° и, помешивая, ввести по одному яйца. Чтобы тесто при выпекании не осело, нужно его перемешивать, а не взбивать.

Тесто переложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и выдавить на слегка смазанный жиром противень шарики величиной с грецкий орех. Когда шарики остынут, разрезать их, наполнить маковой начинкой, окунуть в сахарный сироп и обкатать в подсушенном маке.

Для приготовления начинки мак отварить в небольшом количестве воды до готовности, дважды пропустить через мясорубку, **соединить** с повидлом, яйцом, тертым шоколадом и вымесить.

Для приготовления сиропа сахар с водой, помешивая, довести до кипения, снять пену и немного охладить, затем добавить лимонную кислоту, помешивая, поварить еще около получаса и охладить. Сироп должен **быть** прозрачным, желтым или светло-коричневым.

Для теста: мука — 2,5 стакана, маргарин — 200 г, вода — 1,6 стакана, яйца — 16 шт.

Для начинки: мак — 6 ст. ложек, повидло — 100 г, шоколад — 75 г.

Для сиропа: сахар — 1,5 стакана, вода — 1 стакан, лимонная кислота — 0,5 г.

Для украшения: мак — 3,5 ст. ложки.

ПИРОЖНОЕ МАКОВАЯ КОРОБОЧКА

Приготовить заварное тесто: в кастрюлю с водой положить маргарин, помешивая, довести до кипения и постепенно всыпать просеянную муку. Быстро перемешать массу до исчезновения комочков и выдержать на огне еще 2 мин. После этого кастрюлю с тестом снять с огня, подождать, пока тесто остынет до 70° и, помешивая, ввести по одному яйца. Чтобы тесто при выпекании не осело, нужно его перемешивать, а не взбивать. Тесто переложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и выдавить на смазанный растительным маслом противень в виде маковых коробочек величиной с грецкий орех. Выпекать при температуре 180—200°. Остывшие пирожные разрезать пополам, начинить медово-маковой массой, склеить попарно, смазать подогретым повидлом, посыпать перемешанной с сахарной пудрой крошкой из заварного теста.

Для приготовления медово-маковой массы мак промыть теплой водой, отцедить, положить в кастрюлю, добавить мед и помешивая, варить 5—8 **мин**, затем охладить.

Для теста: мука — 2 стакана, маргарин — 150 г, яйца — 12 шт., вода — 1,25 стакана.

Для начинки: мак — 6 ст. ложек, мед — 3 ст. ложки.

ПИРОЖНОЕ ВЕСЕННИЕ ПОЧКИ

Приготовить заварное тесто: в кастрюлю с водой положить маргарин, помешивая, довести эту массу **на** слабом огне до **кипения** и постепенно всыпать просеянную муку. Быстро перемешать массу до исчезновения комочков и выдержать на огне еще 2 мин. После этого кастрюлю с тестом снять с огня, подождать, пока тесто остынет до 70° и, по-

мешивая, ввести по одному яйца. Чтобы тесто при выпекании не осело, нужно его перемешивать, а не взбивать. Тесто переложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и выдавить на смазанный жиром противень шарики величиной с вишню. **Выпекать** при температуре 200°. Готовые шарики проколоть в нескольких местах, пропитать коньяком или малиновой настойкой. Заглазировать подогретой до 50° шоколадной помадкой, охладить. Рецепт приготовления помадки см. выше.

Для теста: мука — 2 стакана, маргарин — 150 г, яйца — 9 шт., вода — 1 стакан.

Для пропитки: коньяк (или малиновая настойка) — 0,8 стакана.

Для помадки: сахар — 6 ст. ложек, вода — 2,5 ст. ложки, какао-порошок — 0,5 ч. ложки (или шоколад — 25 г).

ПИРОЖНОЕ БЕЛЫЕ ПАЛЬЧИКИ

Приготовить заварное тесто, в кастрюлю с водой положить маргарин, помешивая, **довести** эту массу на слабом огне до кипения и постепенно всыпать просеянную муку. Быстро перемешать массу до исчезновения комочков и выдержать на огне еще 2 мин. После этого кастрюлю с тестом снять с **огня**, подождать, пока тесто остынет до 70° и, помешивая, ввести по одному яйца. Чтобы тесто при выпекании не осело, его нужно не взбивать, а перемешивать до получения однородной вязкой массы. Тесто переложить в кондитерский мешок с наружной трубочкой и выдавить на слегка смазанный растительным маслом противень палочки длиной около 2,5 см. Выпекать при температуре 200°. Когда пирожные остынут, разрезать их вдоль, заполнить морковным пюре и заглазировать подогретой до 45° помадкой (рецепт приготовления см. выше).

Для теста: мука — 1,5 стакана, маргарин — 125 г, яйца — 8 шт., вода — 1 стакан.

Для фарша: морковь — 0,5 кг, яйца — 2 шт., жир — 2 ст. ложки, сахар — 2 ст. ложки; соль.

Для помадки: сахар — 4 ст. ложки, вода — 3 ст. ложки, кислота лимонная — 5 капель (или коньяк — 1 ст. ложка).

ПИРОЖНОЕ БЕРЕЗОВЫЕ ПАЛОЧКИ

Приготовить заварное тесто: в кастрюлю с водой положить маргарин, помешивая, довести эту массу на слабом огне до кипения и постепенно всыпать просеянную муку. Быстро перемешать массу до исчезновения комочков и выдержать на огне еще 2 мин. После этого кастрюлю с тестом снять с огня, подождать, пока оно остынет до 70° и, помешивая, ввести по одному яйца. При этом тесто нужно не взбивать (иначе при выпекании оно осядет), а перемешивать до получения однородной вязкой массы. Тесто переложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и выдавить на смазанный растительным маслом противень во всю его длину палочки толщиной в палец. Выпекать при температуре 180—200°.

Приготовить белую помадку: сахар всыпать в посуду, залить горячей водой и перемешать до полного растворения (налипший на стенки сахар снять мокрой марлей). Поставить на сильный огонь и, не помешивая, варить, когда сироп начнет закипать, снять пену, смыть с краев брызги сиропа, накрыть кастрюлю крышкой и варить до пробы «мягкий шарик». Перед концом варки добавить раствор лимонной кислоты (лимонная кислота, растворенная в горячей воде в пропорции 1:2). Затем сбрызнуть сироп водой и поместить кастрюлю с ним в холодную воду (чтобы как можно скорее остыл). Остывший сироп взбивать ложкой минут 15, пока не побелеет и не свернется в мелкокристаллическую массу. После этого размять помадку, нагреть до 45—50°, часть соединить со сливками и эссенцией и заполнить заварные палочки. Потом нарезать их на **кусочки**, заглазировать белой помадкой, а шоколадной — нанести черточки. Готовые пирожные охладить. Для приготовления шоколадной помадки в белую помадку добавить какао-порошок.

Для теста: мука — 2,5 стакана, маргарин — 2 ст. ложки, яйца — 14 шт., соль — 0,5 ч. ложки, вода — 1,5 стакана.

Для начинки: белая помадка — 100 г, сливки — 60 г, ромовая эссенция — 0,3 ч. ложки.

Для украшения: белая помадка — 170 г, шоколадная помадка — 1 ч. ложка.

Для помадки: сахар — 8 ст. ложек, вода — 6 ст. ложек, кислота лимонная — 10 капель (или коньяк — 2 ст. ложки).

ПИРОЖНОЕ ФУТБОЛ

В кастрюлю положить масло, соль, влить молоко и довести до кипения. Затем, мешая, постепенно всыпать просеянную муку. Тесто должно легко отставать от стенок кастрюли. Когда оно остынет до 50—60°, постепенно, по одному, ввести яйца. Переложить тесто в кондитерский мешок с гладкой трубкой, отсадить по 3 шарика на смазанный жиром лист и выпечь при температуре 180—200°. Готовые шарики остудить и наполнить с помощью кондитерского листа цветным кремом, посыпать сахарной пудрой.

Для приготовления крема масло растереть с сахаром, добавить, продолжая растирать, кипящее молоко, коньяк и эссенцию.

Для теста: мука — 0,75 стакана, яйца — 5 шт., молоко — 0,75 стакана, масло сливочное — 60 г.

Для крема: масло сливочное — 300 г, сахар — 1,5 стакана, молоко — 0,75 стакана, коньяк, эссенция.

Для посыпки: сахарная пудра — 2 ст. ложки.

ПИРОЖНОЕ ЗАВАРНЫЕ ПАЛЬЧИКИ
СО СМЕТАННЫМ КРЕМОМ

Приготовить заварное тесто, для этого воду вскипятить с солью и маслом, снять с плиты, постоянно мешая, всыпать муку, хорошо растереть, **чтобы** не было комков, и, продолжая мешать, подержать на огне 3—4 мин (масса должна отставать от ложки). Когда тесто остынет, ввести яйца и хорошо перемешать.

Отсадить его из кондитерского мешка на смазанный жиром лист в виде «пальчиков» длиной до 10 см и выпечь в горячей духовке.

Готовые «пальчики» охладить, надрезать ножом и заполнить кремом, приготовленным из сметаны, взбитой с сахарной пудрой и ванилином, посыпать сахарной пудрой.

Для теста: мука — 1,25 стакана, масло сливочное — 0,5 пачки, яйца — 7 шт., соль.

Для крема: сметана — 0,5 кг, сахарная пудра — 4 ст. ложки, ванилин.

Для посыпки: сахарная пудра.

ПИРОЖНОЕ ПТИЧЬЕ МОЛОКО

В подогретую воду положить маргарин, довести ее до кипения и, постоянно мешая, ввести муку. Проварив 1—2 мин охладить до 70° и соединить с яйцами. Выложить тесто в кондитерский мешок и отсадить в виде маленьких круглых булочек. Выпекать при температуре 170—200° в течение 25—30 мин.

Желтки растереть с сахарной пудрой, добавить сгущенное молоко и уваривать на водяной бане в течение 2 часов. Орехи поджарить и пропустить через мясорубку. Масло взбить, соединить с желтковой массой и, продолжая взбивать, добавить ванильный сахар и немного вина. В часть крема, которым будут заполнены булочки, добавить измельченные орехи, часть их оставить для посыпки.

Готовые булочки заполнить кремом и орехами, верх смазать кремом без орехов и посыпать измельченными жареными орехами и сахарной пудрой.

Для теста: мука — 1 стакан, маргарин сливочный — 3 ст. ложки, яйца — 5 шт., вода — 0,5 стакана.

Для крема: масло сливочное — 300 г, яйца (желтки) — 6 шт., молоко сгущенное — 130 г, сахарная пудра — 4 ст. ложки, орехи (очищенные) — 100 г, ванильный сахар, вино.

Для посыпки: сахарная пудра.

ПИРОЖНОЕ ЗАВАРНОЕ КОЛЬЦО

Приготовить заварное тесто, для этого в молоке растворить соль, добавить масло и, помешивая, довести до кипения. Затем огонь убавить и, постоянно мешая, понемногу всыпать муку, а затем сахар. Прогреть до исчезновения комочков, не прекращая мешать деревянной лопаткой или ложкой. Полученную массу снять с огня и немного остудить (до 70—80°). Затем, мешая, по одному ввести яйца. Готовое тесто должно быть вязким, однородным, без комочков. Выложить в бумажный корнетик или кондитерский мешок с зубчатым наконечником диаметром 10—12 мм и отсадить на слегка **смазанный** маслом лист кольца овальной формы размером 12х6 см. Выпекать изделия в течение 30—35 мин при температуре 200—220°. Готовые пирожные посыпать сахарной пудрой.

Кольца можно заполнить сырковой массой (420 г) или заварным кремом.

Для приготовления заварного крема яйца растереть с мукой, развести небольшим количеством холодного молока, тщательно размешать до исчезновения комочков и влить тонкой струйкой, помешивая, в кипящее молоко с сахаром. Нагреть смесь на слабом огне до кипения (появления на поверхности пузырей), но не кипятить. Можно ароматизировать ликером.

Для теста: мука — 1,5 стакана, масло сливочное (или маргарин) — 120 г, сахар — 4 ст. ложки, яйца — 6 шт., вода — 1 стакан, соль — 0,5 ч. ложки.

Для крема: молоко (сливки или вода) — 0,8 стакана, яйца — 4 шт., сахар — 4 ст. ложки, мука — 3 ч. ложки, ликер — 0,5 ч. ложки.

Для посыпки: сахарная пудра — 3 ч. ложки.

ПИРОЖНОЕ ВИНДБОЙТЕЛЬ

Приготовить заварное тесто: в воду положить соль и маргарин, размешать, довести до кипения, постоянно подсыпать просеянную муку. Перемешивать смесь на слабом огне до тех пор, пока масса не отделится от дна кастрюли и не образует комок. Затем снять кастрюлю с огня и, немного охладив, ввести яйцо. Когда оно полностью разойдется, добавить остальные яйца. Масса должна быть однородной, без комочков, и вязкой.

Положить ее в бумажный корнетик (или кондитерский мешок с широкой трубочкой) и выпустить лепешки диаметром примерно 4 см на некотором расстоянии одна от другой на смазанный тонким слоем жира и слегка посыпанный мукой противень. Выпекать на среднем огне примерно 20 мин до образования золотисто-желтой корочки. Охладить на противне и у каждой заготовки срезать верхнюю часть, заполнить **заготовку** начинкой, накрыть срезанной частью и обсыпать сахарной пудрой или покрыть шоколадной глазурью.

Для приготовления творожного крема масло взбить в пену, постепенно добавив желток, сахар, ром, ванильный сахар, творог и протереть сквозь сито. Размочить желатин, растворить в горячей воде, добавить цедру и, когда

вода остынет, подмешать к творожной массе. Сразу же после этого ввести взбитый белок.

Для приготовления шоколадной глазури сахарную пудру и какао-порошок смешать, просеять, развести горячей водой и соединить с маслом.

Для теста: вода — 1,5 стакана, маргарин сливочный — 100 г, мука — 1,25 стакана, яйца — 4—5 шт., соль.

Для творожного крема: масло сливочное (или маргарин сливочный) — 100 г, яйца — 2—3 шт., сахар — 0,5 стакана, ром — 2 ст. ложки, ванильный сахар — 1 пакетик, творог — 375 г, желатин — 10 г, вода — 0,5 стакана, лимон (цедра) — 0,25 шт., соль.

Для глазури: сахарная пудра — 150 г, какао-порошок — 2 ст. ложки, вода — 3 ст. ложки, масло сливочное — 20 г.

ПИРОЖНОЕ СЛОЕНОЕ С МЕРЕНГАМИ

Приготовить слоеное тесто: в воду всыпать кислоту и соль и, когда они растворятся, муку и замесить упругое тесто. Когда будет хорошо отделяться от рук и миски, положить на посыпанный мукой стол, накрыть миской и дать 20—30 мин выстояться.

Маргарин размять, всыпать муку, тщательно перемешать и сформовать четырехугольную лепешку.

Тесто выложить на посыпанный мукой стол, крестообразно надрезать и раскатать так, чтобы концы пласта были тоньше середины. В центр положить масло, свернуть тесто конвертиком и, посыпав муки, раскатать, начиная с середины, в пласт толщиной 1 см. Затем смести с теста **излишек муки** и сложить его вчетверо (два конца к середине и еще раз вдвое). Накрыв тесто салфеткой, поставить его в холодное место. Спустя 10 мин посыпать сверху и снизу мукой, снова раскатать в пласт толщиной 1 см и сложить вчетверо. После 20-минутной выдержки тесто снова раскатать и сложить. Затем охладить, раскатать в пласт толщиной 0,2 см, перенести на противень и ножом сделать насечки. Выпекать при температуре 200°. Когда остынет, разрезать на квадратики.

Приготовить белковое тесто: белки отделить от желтков, хорошо охладить, взбить в стеклянной (или фарфоровой) посуде, начав медленно и постепенно увеличивая темп,

пока масса не увеличится в объеме в **3—3,5** раза. После этого, не прекращая взбивания, понемножку всыпать сахар. Когда масса увеличится в объеме еще вдвое, ввести ванильный сахар. Безе выложить в кондитерский мешок с фигурной трубочкой и выдавить на смазанный жиром и подпыленный мукой противень маленькие лепешечки. Выпекать их при температуре **90—100°** в течение 1 часа.

Приготовить крем: масло разогреть в кастрюльке до консистенции густой сметаны и взбить в пышную эластичную массу белого цвета. Затем, продолжая взбивать, понемногу влить сгущенное молоко. Через **10—15** мин крем **ГОТОВ**.

Слоеные квадратики покрыть кремом, сверху положить меренги.

Для слоеного теста: мука — 2 стакана, яйца — 2 шт., соль — 0,3 ч. ложки, уксусная эссенция — 0,2 ч. ложки, вода — 0,75 стакана; маргарин — 200 г, мука (для маргарина) — 2 ч. ложки.

Для белкового теста: яйца (белки) — 2 шт., сахар — 4 ст. ложки, лимонная кислота — 0,1 ч. ложка.

Для крема: масло сливочное — 120 г, молоко сгущенное — 4,5 ст. ложки.

ПИРОЖНОЕ С ЧЕРНИКОЙ

Приготовить слоеное тесто, для этого муку высыпать на стол; лимонную кислоту и соль растворить в воде и замесить тесто; прикрыть его салфеткой и оставить на **10—15** мин.

Тесто раскатать в пласт толщиной **1—1,5** см. На середину пласта положить брусок размятого масла, тесто защипать так, чтобы масло оказалось в «конвертике», осторожно раскатать его ровной полосой шириной **20—25** см и толщиной **1** см и сложить вчетверо (два конца к середине и еще раз перегнуть). Переложить тесто на подпыленную мукой доску и на **30—40** мин вынести на холод. Затем раскатать, снова сложить вчетверо и вынести на холод. Повторить эту операцию еще дважды. После этого раскатать тесто слоем толщиной **3** мм, выложить на смазанный маслом противень, несколько раз проколоть вилкой. Моло-

тые сухари смешать с сахаром, посыпать тесто, затем добавить масло и выпекать **10** мин при температуре **230°**.

Чернику вымыть, обсушить, выложить на пласт теста, посыпать сахаром, корицей и выпекать еще **20** мин.

Для теста: мука — 0,75 стакана, вода — 0,25 стакана, яйцо — 1 шт., лимонная кислота — 1—2 капли, масло сливочное куском — 130 г, соль.

Для начинки: черника — 750 г, сухари молотые — 1 ст. ложка, сахар — 3 ст. ложки, корица — 0,5 ч. ложки, масло сливочное — 25 г.

ПИРОЖНОЕ ТВОРОЖНЫЕ КАРМАНЧИКИ

Приготовить слоеное тесто: муку просеять, сделать в середине углубление и высыпать туда **1** ч. ложку соли, влить воду и коньяк и холодными **руками** замесить крепкое тягучее тесто, подмешав **1** ч. ложку сливочного маргарина. Остальной маргарин раскатать между двумя листами пергаментной бумаги в толстый прямоугольный пласт. Тесто и маргарин поставить в холодное место, чтобы у них была одинаковая температура. Тесто раскатать на посыпанной мукой поверхности, чтобы получить прямоугольный пласт с небольшим утолщением посередине. Положить на пласт теста маргарин и загнуть тесто с обеих сторон. Поставить его на **20** мин в холодное место и снова раскатать, затем трижды сложить и поставить на **30** мин в холодное место. Повторить этот процесс еще дважды: раскатать, сложить, поставить на холод. Муку, налипшую во время обработки, следует стряхнуть, в противном случае тесто станет ломким. Тесто раскатать в прямоугольный пласт, разрезать на одинаковые по величине квадраты, в середину каждого куса положить творожную массу. Все четыре угла каждого квадрата загнуть наверх. Перед началом выпекания или незадолго до его окончания осторожно смазать пирожные взбитым яйцом или растопленным маслом. Выпекать до образования золотисто-коричневой корочки. Готовые пирожные посыпать сахарной пудрой.

Для теста: мука — 1,5 стакана, вода — 10 ст. ложек, коньяк (ром или уксус) — 2 ст. ложки, маргарин сливочный (или масло сливочное) — 250 г, соль.

Для начинки: творог — 200 г, сахар — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., крахмал — 1 ст. ложка, сливки — 2—3 ст. ложки, лимон (цедра) — 1 шт.
Для смазывания: яйцо — 1 шт. (или маслосливочное).

ПИРОЖНОЕ СЛОЕНЫЙ ЯЗЫЧОК

Приготовить слоеное тесто, для этого 2,5 стакана просеянной муки высыпать на стол; лимонную кислоту и соль растворить в воде, добавить туда разболтанное яйцо и замесить тесто. Покрывать его салфеткой, оставить на 10—15 мин и раскатать в пласт толщиной 1—1,5 см. На середину пласта положить размятое с мукой (0,5 стакана) и сформованное в брусок масло. Тесто защищать так, чтобы масло оказалось в «конверте», осторожно раскатать его ровной полоской шириной 20—25 и толщиной 1 см и сложить вчетверо (два конца к середине и еще раз перегнуть). Переложить тесто на подпыленную мукой доску и на 30—40 мин вынести на холод. Затем раскатать, опять сложить вчетверо и вынести на холод. Повторить эту процедуру и в третий раз.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, нарезать стаканом круглые лепешки, каждую посыпать сахаром и раскатать скалкой, придавая форму язычка. Толщина лепешки — 0,5 см. Выложить их на слегка смоченный водой лист и выпечь при температуре 200—250° (сахар на поверхности язычков должен расплавиться).

Для теста: мука — 2,5 стакана, вода — 0,75 стакана, яйцо — 1 шт., соль — 0,3 ч. ложки, лимонная кислота — 4—5 капель, масло сливочное куском — 400 г.
Для посыпки: сахар — 1 стакан.

ПИРОЖНОЕ СЛОЕНЫЙ РОЖОК С СЫРОМ

Приготовить слоеное тесто, для этого муку высыпать на стол; лимонную кислоту и соль растворить в воде, добавить туда разболтанное яйцо и замесить тесто. Покрывать его салфеткой, оставить на 10—15 мин и раскатать в пласт толщиной 1—1,5 см. На середину пласта положить размятое и сформованное в брусок масло. Тесто защищать так, чтобы масло оказалось в «конверте», осторожно рас-

катать его ровной полоской шириной 20—25 и толщиной 1 см и сложить вчетверо (два конца к середине и еще раз перегнуть). Переложить тесто на подпыленную мукой доску и на 30—40 мин вынести на холод. Затем раскатать, опять сложить вчетверо и вынести на холод. Повторить эту процедуру и в третий раз.

Раскатать тесто в пласт толщиной до 3 мм и нарезать из него квадратики со стороной 4 см, сделать их них фунтики, в каждый вложить такой же фунтик из бумаги (приготовить заранее). Уложить рожки на смазанный маслом лист, смазать яйцом, посыпать тмином, перцем или рубленым миндалем.

Пока рожки пекутся, *приготовить крем*. В масло добавить тертый сыр, сметану, лимонный сок и перец. Все взбить.

Готовые рожки охладить, вынуть из них бумажные фунтики и наполнить кремом.

Для теста: мука — 0,75 стакана, вода — 0,25 стакана, яйцо — 1 шт., лимонная кислота — 1—2 капли, соль, масло сливочное — 130 г.

Для крема: сыр — 100 г, масло сливочное — 50 г, сметана — 200 г, яйцо — 1 шт., лимонный сок, перец черный молотый и тмин (или миндаль).

ПИРОЖНОЕ СЛОЕНАЯ ТРУБОЧКА С КРЕМОМ

Приготовить слоеное тесто, для этого яйцо развести водой, всыпать лимонную кислоту, соль, просеянную муку и замесить тесто. Когда оно станет однородным и упругим, скатать его в шар, положить на присыпанную мукой доску, прикрыть салфеткой и оставить набухать (около полчаса).

Масло хорошо размять до исчезновения комочков, смешать с мукой, сформовать плоскую четырехугольную лепешку и положить ее в холодное место.

Тесто крестообразно надрезать, в прорези подсыпать муки и раскатать так, чтобы середина пласта была толще, чем края. В центре разместить масло, накрыть длинными краями пласта, защищать их. Получившийся «конверт» подпылить мукой и, начиная с середины, раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1 см. Смести с него лишнюю

муку и сложить вчетверо — с двух сторон к середине и еще раз перегнуть. Затем накрыть салфеткой и поставить в прохладное место (перед раскатыванием температура пласта должна составлять **10—12°**). Спустя 10 мин раскатать до толщины 1 см и опять сложить вчетверо. Выдержать опять 10 мин, раскатать в пласт толщиной **0,6** см и нарезать на полоски шириной **1,5—2** см.

Взять конусные трубочки (металлические или из плотной бумаги) длиной **12,5**, диаметром на узком конце **0,5** см, а на широком — около **3** см. Держа трубочку в левой руке, один конец полоски прикрепить к ее узкому концу.левой рукой поворачивать трубочку вокруг оси, а правой — накручивать **полоску** спиралью так, чтобы каждый следующий виток своим краем перекрывал предыдущий. Не доводя полоску до конца трубочки на **10—12** мм, тесто оторвать, трубочки уложить на смоченный лист, смазать яйцом и выпекать **20—25** мин при температуре **230—240°**. Когда изделия остынут, снять их с трубочек и наполнить кремом. Торцы обсыпать крошками.

Для приготовления **белкового крема** белки взбить на холоде в плотную пену. Постепенно, не прекращая взбивания, добавить небольшими порциями просеянную сахарную пудру (треть нормы). В конце взбивания всыпать оставшуюся пудру, ввести лимонную кислоту и ванилин. Крем следует использовать тотчас же, поскольку при хранении он теряет пышность.

Для теста: мука — 2 стакана, вода — 4 ст. ложки, мука для смешивания с маслом — 1 ч.ложка, масло сливочное — 150 г, яйцо — 1 шт., лимонная кислота, соль.

Для крема: яйца (белки) — 3 шт., сахарная пудра — 6 ст. ложек, кислота лимонная, ванилин.

ПИРОЖНОЕ СЛОЕНАЯ ТРУБОЧКА С МАКОМ (ОРЕХАМИ ИЛИ ЯБЛОКАМИ)

Приготовить слоеное тесто: масло ножом смешать с мукой, быстро раскатать на **разделочной** доске, сформовать в виде лепешки и положить на некоторое время в холодное место. Муку смешать с солью, добавить желток, уксус, воду и замесить тесто плотной консистенции. Когда оно перестанет прилипать к рукам и кастрюле, сфор-

мовать из него лепешку и оставить ее на **15 мин.**, **прикрыв** салфеткой. После этого раскатать в пласт, сформовать «конверт», в середину положить масло, накрыть краями «конверта», раскатать в прямоугольник, сложить его вдвое, снова раскатать, сложить вдвое и оставить на **15 мин** в холодном месте. Эту процедуру повторить еще дважды, причем после каждой раскатки **тесто** оставлять на **15 мин** в холодном месте. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной **4** мм, нарезать на квадраты. На угол квадрата положить начинку, свернуть тесто, формую его в виде трубочки, и смазать желтком. Затем переложить на противень и выпечь. Готовые трубочки посыпать сахарной пудрой.

Для приготовления ореховой начинки в молоко всыпать сахарную пудру и ванильный сахар, довести до кипения, добавить измельченные орехи, размешать и остудить.

Для приготовления маковой начинки в молоко всыпать сахарную пудру и ванильный сахар, довести до кипения, добавить мак, изюм, перемешать и остудить.

Для приготовления яблочной начинки очищенные и нарезанные на куски яблоки посыпать сахаром и тушить до размягчения. Затем добавить корицу, изюм, дробленые **орехи**, размешать и остудить.

Для теста: мука — 150 г, яйцо (желток) — 1 шт., уксус — 1 ч.ложка, вода — 3 ст. ложки, соль; мука (для масла) — 100 г, масло сливочное (или маргарин) — 250 г.

Для маковой начинки: молоко — 3 ст. ложки, сахар — 4 ст. ложки, ванильный сахар — 3 ч.ложки, мак — 150 г, изюм — 50 г.

Для ореховой начинки: молоко — 3 ст. ложки, сахар — 4 ст.ложки, ванильный сахар — 3 ч.ложки, орехи — 150 г.

Для яблочной начинки: яблоки (очищенные) — 500 г, сахар — 0,4 стакана, изюм — 50 г, орехи — 50 г, корица молотая.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

| | |
|--------------------------------------|----|
| Сладкое тесто на соде и сметане..... | 5 |
| Песочное тесто..... | 6 |
| Бисквитное тесто..... | 8 |
| Обычное бисквитное тесто..... | 8 |
| Масляное бисквитное тесто..... | 10 |
| Пряничное тесто..... | 11 |
| Заварное тесто..... | 13 |
| Вытяжное тесто..... | 14 |
| Слоеное пресное тесто..... | 15 |
| Миндальное и белковое тесто..... | 18 |
| Дрожжевое тесто..... | 20 |
| Простое дрожжевое тесто..... | 20 |
| Слоеное дрожжевое тесто..... | 23 |

ПЕЧЕНЬЕ

| | |
|----------------------------------|----|
| Печенье домашнее..... | 29 |
| Печенье домашнее с творогом..... | 29 |
| Печенье желтковое | 29 |
| Печенье с сыром..... | 29 |
| Печенье к чаю..... | 30 |
| Печенье чайное..... | 30 |
| Печенье из творожного теста..... | 30 |
| Печенье Восьмерки | 31 |
| Печенье слобное..... | 31 |
| Печенье слобное с орехами..... | 31 |
| Печенье крокеты с изюмом..... | 32 |
| Печенье сухарики..... | 32 |
| Печенье рождественское..... | 32 |
| Печенье сухое с корицей..... | 33 |
| Печенье ореховая смесь..... | 33 |
| Ореховые кружки..... | 34 |
| Печенье плетенки | 34 |
| Печенье лимонное на сметане..... | 34 |
| Печенье русское..... | 35 |
| Марципаны..... | 35 |
| Печенье сметанное..... | 35 |

| | |
|---|----|
| Печенье из овсяных хлопьев с медом..... | 36 |
| Печенье Вольнское..... | 36 |
| Печенье с крахмалом и сметаной..... | 36 |
| Печенье Косички..... | 37 |
| Печенье Глаголики шоколадные..... | 37 |
| Печенье сливочные треугольники..... | 38 |
| Печенье фруктово-ореховое..... | 38 |
| Печенье Пушистое..... | 38 |
| Печенье Пикантное..... | 39 |
| Печенье Медовое..... | 39 |
| Печенье Ореховые шарики..... | 40 |
| Печенье абрикосовое..... | 40 |
| Печенье Изысканное..... | 41 |
| Печенье с мармеладом..... | 41 |
| Печенье с грильяжем..... | 41 |
| Печенье Идеальное..... | 42 |
| Печенье Бутончики..... | 42 |
| Печенье Гвоздика..... | 42 |
| Кольца с миндалем | 43 |
| Пальчики..... | 43 |
| Печенье лепешка песочная..... | 43 |
| Печенье песочное..... | 44 |
| Печенье сахарное..... | 44 |
| Печенье сахарное на дрожжах..... | 44 |
| Печенье творожное..... | 45 |
| Печенье крокеты..... | 45 |
| Печенье с какао..... | 45 |
| Печенье на дрожжах..... | 46 |
| Печенье из рассыпчатого теста..... | 46 |
| Печенье Ушки..... | 46 |
| Печенье черно-белое..... | 47 |
| Печенье Ватрушки..... | 47 |
| Печенье взбивное..... | 48 |
| Печенье взбивное с маком..... | 48 |
| Печенье с изюмом..... | 48 |
| Песочники..... | 49 |
| Печенье чайное с анисом..... | 49 |
| Печенье с грецкими орехами..... | 49 |
| Шакер-пури..... | 50 |
| Курабье..... | 50 |
| Печенье мелкое..... | 51 |
| Печенье, глазированное ромовой помадкой..... | 51 |
| Песочные кружки с джемом и миндалем..... | 51 |
| Печенье шоколадные кружки, глазированные лимонной помадкой..... | 52 |
| Печенье с фенхелем..... | 52 |

| | |
|---|----|
| Печенье маковые шарики..... | 52 |
| Печенье ореховые кружки..... | 53 |
| Ореховые звездочки с вареньем..... | 53 |
| Печенье шоколадные полумесяцы..... | 53 |
| Печенье лимоннос | 54 |
| Печенье лимонные прямоугольники..... | 54 |
| Печенье из какао с начинкой..... | 54 |
| Двухцветные колечки..... | 55 |
| Двухцветные плетеные колечки..... | 55 |
| Колечки с белковой пеной и вареньем..... | 56 |
| Печенье ванильная смесь..... | 56 |
| Печенье Новогодняя смесь..... | 56 |
| Морковное печенье звездочки..... | 57 |
| Печенье звездочки с миндалем..... | 57 |
| Ореховые рулетики с начинкой..... | 57 |
| Печенье Медвежьей лапки..... | 58 |
| Песочные шарики с фруктами..... | 58 |
| Печенье ореховое Башенки..... | 59 |
| Лимонные сердечки с белковой пеной..... | 59 |
| Печенье соленое..... | 59 |
| Печенье апельсиновое..... | 60 |
| Сырные палочки..... | 60 |
| Печенье Поцелуй черта..... | 60 |
| Печенье Новогоднее..... | 61 |
| Печенье к кофе..... | 61 |
| Печенье фигурное с пряностями..... | 61 |
| Печенье овсяное..... | 62 |
| Печенье из овсяных хлопьев (с массой Лукулл)..... | 62 |
| Печенье на топленом масле..... | 63 |
| Печенье Взлетное..... | 63 |
| Печенье песочное Террасики..... | 63 |
| Печенье по-молдавски..... | 64 |
| Печенье Звездочки..... | 64 |
| Печенье Альберта..... | 64 |
| Печенье песочное Хлебцы..... | 65 |
| Печенье песочное со штрейзелем..... | 65 |
| Печенье песочное Рожки | 66 |
| Печенье песочное Подсолнухи..... | 66 |
| Печенье песочное Оригинальное..... | 67 |
| Печенье песочное крендельки и завитушки..... | 67 |
| Печенье песочное листики..... | 68 |
| Печенье с творогом..... | 68 |
| Печенье овальное..... | 68 |
| Печенье День и ночь..... | 69 |

| | |
|--------------------------|----|
| Печенье с грушами..... | 69 |
| Печенье Дамское..... | 69 |
| Печенье двухцветное..... | 70 |

КЕКСЫ, КОВРИЖКИ

| | |
|--|----|
| Кекс мраморный..... | 73 |
| Кекс творожный..... | 73 |
| Кекс маковый..... | 73 |
| Кекс с начинкой..... | 74 |
| Кекс с картофелем..... | 74 |
| Кекс с изюмом..... | 75 |
| Кекс песочный..... | 75 |
| Кекс Волшебный..... | 75 |
| Кекс шафранный | 75 |
| Кекс двухцветный..... | 76 |
| Кекс бисквитный..... | 76 |
| Кекс ореховый..... | 77 |
| Кекс миндальный..... | 77 |
| Кекс ванильный..... | 78 |
| Кекс шоколадный..... | 78 |
| Кекс Мозаика..... | 78 |
| Кекс литовский..... | 79 |
| Кекс сырный..... | 79 |
| Белковый кекс с шоколадной начинкой..... | 79 |
| Бисквитный кекс, глазированный шоколадной помадкой..... | 80 |
| Кекс с миндалем, глазированный шоколадной помадкой..... | 80 |
| Кекс с корицей и гвоздикой, глазированный шоколадной помадкой..... | 81 |
| Бисквитно-ореховый кекс с шоколадным кремом..... | 82 |
| Кекс с изюмом и орехами..... | 82 |
| Кекс слобный из дрожжевого теста с вареньем..... | 83 |
| Кекс лимонный..... | 83 |
| Кекс темный..... | 83 |
| Кекс по-английски..... | 84 |
| Кекс Ленинградский..... | 84 |
| Кекс Шпигованный заяц..... | 85 |
| Кекс Столичный..... | 85 |
| Кекс обыкновенный..... | 86 |
| Кекс Пестрый..... | 86 |
| Кекс высшего качества..... | 87 |
| Кекс майский..... | 87 |
| Кекс Весенний..... | 88 |
| Кекс на дрожжах..... | 88 |
| Коврижка деревенская..... | 89 |
| Коврижка с изюмом..... | 89 |
| Коврижка с гвоздикой | 89 |

| | |
|---|----|
| Коврижка на ягодах..... | 90 |
| Коврижка кофейная..... | 90 |
| Коврижка медовая..... | 90 |
| Бисквит-коврижка..... | 91 |
| Коврижка заварная..... | 91 |
| Коврижка без начинки, смазанная яйцом..... | 92 |
| Коврижка лимонная..... | 93 |
| Коврижка миндальная..... | 93 |
| Коврижка глазированная..... | 94 |
| Коврижка медовая без начинки..... | 94 |
| Коврижка медовая с повидлом или джемом..... | 95 |
| Коврижка дрезденская рождественская..... | 96 |

ПРЯНИКИ

| | |
|--|-----|
| Пряники со сметаной..... | 99 |
| Пряники медовые..... | 99 |
| Пряники медовые с ржаной мукой..... | 99 |
| Пряники медовые с грецкими орехами..... | 100 |
| Пряники медовые сладкие..... | 100 |
| Пряники медовые, глазированные ромовой помадкой..... | 101 |
| Ореховые медовые пряники лакомка..... | 101 |
| Пряники медовые с джемом..... | 102 |
| Пряник медовый с пряностями..... | 102 |
| Пряник ореховый..... | 103 |
| Пряник лимонный..... | 103 |
| Пряник люцернский..... | 103 |
| Пряник грушевый..... | 103 |
| Пряники..... | 104 |
| Пряники Фантазия | 104 |
| Пряники ромовые..... | 105 |
| Пряники миндальные..... | 105 |
| Пряники по-нюрнбергски..... | 105 |
| Пряники по-швабски..... | 106 |
| Пряники по-английски..... | 106 |
| Пряник по-шпсйцарски..... | 106 |
| Пряник Хлебосол..... | 107 |
| Пряник шоколадный..... | 108 |
| Пряники шоколадные кусочки..... | 108 |
| Пряники ароматные Сердечко..... | 109 |
| Пряники миндальные колоски..... | 109 |
| Пряники Кубики..... | 110 |
| Пряник Николаус..... | 110 |
| Пряники Уголки | 111 |
| Пряник Нугатталер | 111 |
| Пряники Хонигкухен..... | 112 |

| | |
|---|-----|
| Пряник Элиза..... | 112 |
| Пряник Новогодняя звездочка..... | 113 |
| Пряники глазированные Русские..... | 113 |
| Пряники на дрожжах глазированные..... | 114 |
| Пряники Косые батоны с арахисом..... | 115 |
| Пряники изюмные глазированные..... | 115 |
| Пряники Спортивные с миндалем..... | 116 |
| Пряники с начинкой, глазированные сахарным сиропом..... | 116 |
| Пряники Орешки..... | 117 |
| Пряники Тульские..... | 118 |
| Сырцовые пряники лимонные..... | 118 |
| Сырцовые пряники ванильные и мятные..... | 119 |
| Пряничная мелочь..... | 119 |
| Пряничные полоски с вареньем..... | 120 |
| Пряничные кружки..... | 120 |

ПИРОГИ

| | |
|--|-----|
| Пирог со свежей клубникой..... | 123 |
| Пирог с черникой..... | 123 |
| Пирог трехслойный..... | 124 |
| Пирог рассыпчатый из детской питательной муки..... | 124 |
| Пирог Аришта..... | 125 |
| Мамин пирог..... | 125 |
| Пирог Мазурка..... | 126 |
| Пирог с яблоками..... | 126 |
| Пирог лимонный..... | 127 |
| Пирог Киевский с вишнями..... | 127 |
| Пирог с маком..... | 127 |
| Пирог Любимчик..... | 128 |
| Пирог шоколадный..... | 128 |
| Пирог песочно-штрейзельный..... | 129 |
| Пирог песочный со сливами..... | 129 |
| Пирог песочный с белковым кремом..... | 130 |
| Пирог тройной | 131 |
| Пирог с орехами..... | 131 |
| Пирог открытый с клюквой и черносливом..... | 132 |
| Пирог с брусникой и яблоками..... | 132 |
| Пирог с вишнями..... | 133 |
| Пирог со свежей земляникой..... | 134 |
| Пирог творожный тертый..... | 134 |
| Пирог с лимоном..... | 134 |
| Пирог с вишнями под белками | 135 |
| Пирог с абрикосами..... | 135 |
| Пирог с фруктами..... | 136 |
| Пирог Шедевр..... | 136 |

| | |
|--|------------|
| Пирог Праздничный..... | 137 |
| Пирог песочный..... | 137 |
| Пирог с творожной начинкой..... | 137 |
| Пирог с творогом..... | 138 |
| Пирог Любительский..... | 138 |
| Пирог орехово-яблочный | 139 |
| Пирог Летний..... | 139 |
| Пирог сдобный фруктовый..... | 140 |
| Пирог на скорую руку..... | 140 |
| Пирог бисквитный по-домашнему..... | 140 |
| Пирог с курагой..... | 141 |
| Пирог бисквитный с изюмом и орехами..... | 141 |
| Пирог ржаной..... | 141 |
| Пирог слоеный с яблоками и изюмом..... | 142 |
| Пирог со свежими яблоками..... | 142 |
| Пирог рассыпчатый с яблоками..... | 143 |
| Пирог с абрикосами..... | 144 |
| Пирог полутертый с яблоками..... | 144 |
| Пирог полутертый с фруктовой начинкой..... | 145 |
| Пирог открытый со сливами..... | 146 |
| Пирог открытый с творогом..... | 146 |
| Пирог Открытый с корицей..... | 147 |
| Пирог открытый с фруктовой начинкой и сливами..... | 148 |
| Пирог закрытый с фруктовой начинкой..... | 148 |
| Пирог с цукатами..... | 149 |
| Пирог дрожжевой с творогом..... | 150 |
| Пирог сибирский с черемухой..... | 150 |
| Пирог сборный..... | 151 |
| Пирог с персиками..... | 152 |
| Пирог Гоучель-хопф | 153 |
| Пирог с яблоками и штрейзелем..... | 153 |
| Пирог с орехами..... | 154 |
| Пирог с миндальной начинкой..... | 155 |
| Пирог двухслойный с яблоками и малиной..... | 155 |
| Пирог вишневый..... | 156 |
| Пирог медовый..... | 157 |
| Пирог с абрикосовым повидлом..... | 157 |
| Пирог Черниговский..... | 158 |
| Пирог Вольнский..... | 158 |
| Пирог воздушный из яблок..... | 158 |
| Пирог миндальный с абрикосовым джемом..... | 159 |
| Пирог медовый..... | 159 |
| Пирог шоколадный с персиковым кремом..... | 160 |
| Пирог с ревенем..... | 160 |

| | |
|---------------------------------|-----|
| Пирог с малиной и творогом..... | 161 |
| Маковник..... | 161 |
| Пирог с бананами..... | 161 |

ПИРОЖНЫЕ

| | |
|--|------------|
| Пирожное с начинкой из конфитюра..... | 165 |
| Пирожное Трубочка фруктовая..... | 165 |
| Пирожное Рожок с начинкой..... | 165 |
| Пирожное Ореховая лепешка..... | 166 |
| Пирожное кофейное Моккаталер..... | 166 |
| Пирожное Маковые уголки..... | 167 |
| Пирожное Буссель..... | 167 |
| Пирожное Колпачок сахарный..... | 167 |
| Пирожное на минеральной воде..... | 168 |
| Пирожное Шоколадные ежики..... | 168 |
| Пирожное с какао..... | 169 |
| Пирожное шоколадное с лимонной глазурью..... | 169 |
| Пирожное Песочник..... | 170 |
| Пирожное песочное лимонное..... | 170 |
| Пирожное песочное с творогом..... | 171 |
| Пирожное песочное с крошкой..... | 171 |
| Пирожное яблочное..... | 172 |
| Пирожное Песочная полоска с ананасом..... | 172 |
| Пирожное Песочная полоска с джемом..... | 173 |
| Пирожное Песочная полоска с ореховой начинкой..... | 173 |
| Пирожное Песочная полоска с кремом..... | 174 |
| Пирожное песочное с сыром..... | 175 |
| Пирожное с зефиром | 175 |
| Пирожное фруктовое..... | 176 |
| Пирожное песочное с фруктовой начинкой..... | 176 |
| Пирожное с фруктовой начинкой и белковым кремом..... | 177 |
| Пирожное песочное с джемом..... | 178 |
| Пирожное безе с помадкой и шоколадом..... | 178 |
| Пирожное с орехами..... | 179 |
| Пирожное ореховое..... | 180 |
| Пирожное песочное с орехами и глазурью..... | 180 |
| Пирожное украинское с маком..... | 181 |
| Пирожное с маком..... | 181 |
| Пирожное медонос..... | 182 |
| Пирожное шоколадное с глазурью | 183 |
| Пирожное Краковское..... | 183 |
| Пирожное Трубочка с орехами..... | 184 |
| Пирожное Миндальная (или ореховая) трубочка..... | 184 |
| Пирожное Песочные колечки с яблоками | 185 |
| Пирожное Ванильный рожок..... | 185 |

| | |
|--|-----|
| Пирожное Ромашка..... | 185 |
| Пирожное Крюмелькухен..... | 186 |
| Пирожное Венское песочное..... | 186 |
| Пирожное Хайдезанд..... | 187 |
| Пирожное персики и шлафроке..... | 187 |
| Пирожное Лейпцигский жаворонок..... | 187 |
| Пирожное Осколочки..... | 188 |
| Пирожное Абрикосовое кольцо..... | 188 |
| Пирожное Сердечко..... | 189 |
| Пирожное Цыганка..... | 189 |
| Пирожное Парижанка..... | 190 |
| Пирожное Ледяной шарик..... | 192 |
| Пирожное Полет..... | 193 |
| Пирожное Азовская ракушка..... | 193 |
| Пирожное Кошачья головка..... | 194 |
| Пирожное Фруктовая шляпка..... | 194 |
| Пирожное Шишка..... | 194 |
| Пирожное Корзиночка с фруктами и кремом..... | 195 |
| Пирожное Корзиночка со сливочным кремом..... | 196 |
| Пирожное Корзиночка с кофейным кремом..... | 196 |
| Пирожное Корзиночка с консервированными фруктами..... | 197 |
| Пирожное Корзиночка со взбитыми сливками и ягодами..... | 197 |
| Пирожное Корзиночка с розами..... | 198 |
| Пирожное Корзиночка песочная сливочная..... | 199 |
| Пирожное Корзиночка с белковой начинкой..... | 199 |
| Пирожное Ореховая корзиночка с кремом из какао..... | 200 |
| Пирожное Корзиночка с клубникой и взбитыми сливками..... | 200 |
| Пирожное Корзинка песочная ореховая | 201 |
| Пирожное пестрое..... | 201 |
| Пирожное бисквитное с вареньем..... | 202 |
| Пирожное бисквитное с мармеладом..... | 203 |
| Пирожное бисквитно-фруктовое..... | 203 |
| Пирожное бисквитное с кремом и вареньем..... | 204 |
| Пирожное земляничное (или малиновое) со взбитыми сливками..... | 205 |
| Пирожное бисквитное с заварным кремом..... | 205 |
| Пирожное бисквитное с кремом шарлот..... | 206 |
| Пирожное бисквитное со сливочным кремом..... | 207 |
| Пирожное бисквитное со сливочно-шоколадным кремом | 207 |
| Пирожное бисквитное с белковым кремом | 208 |
| Пирожное бисквитно-кофейное..... | 209 |
| Пирожное бисквитно-шоколадное | 210 |
| Пирожное бисквитное с орехами..... | 210 |
| Пирожное бисквитное глазированное..... | 211 |
| Пирожное Валезанское с клубникой..... | 213 |
| Пирожное бисквитное с миндалем..... | 213 |

| | |
|---|-----|
| Пирожное бисквитное с безе..... | 214 |
| Пирожное бисквитное апельсиновое..... | 215 |
| Пирожное буше..... | 215 |
| Пирожное Бисквитный рулетик | 216 |
| Пирожное Шахматное..... | 217 |
| Пирожное Султанское..... | 218 |
| Пирожное Картошка..... | 218 |
| Пирожное Картошка черниговская..... | 219 |
| Пирожное Бисквитные палочки..... | 220 |
| Пирожное заварное с фруктово-ягодной начинкой..... | 220 |
| Пирожное заварное с желе..... | 221 |
| Пирожное заварное с ванильным кремом..... | 222 |
| Пирожное заварное с шоколадно-сливочным кремом..... | 222 |
| Пирожное заварное с творожным кремом..... | 223 |
| Пирожное заварное с сырным кремом..... | 224 |
| Пирожное заварное с белковым кремом..... | 225 |
| Пирожное индийское со взбитыми сливками..... | 225 |
| Пирожное эклер..... | 226 |
| Пирожное Бисквит английский..... | 227 |
| Пирожное Орешек..... | 227 |
| Пирожное Шарик с кремом, глазированные ромовой помадкой..... | 228 |
| Пирожное Лебедь..... | 229 |
| Пирожное Земляничка..... | 230 |
| Пирожное Колос..... | 231 |
| Пирожное Рулончик..... | 231 |
| Пирожное Маковые шарики..... | 232 |
| Пирожное Маковая коробочка..... | 233 |
| Пирожное Весенние почки..... | 233 |
| Пирожное Белые пальчики..... | 234 |
| Пирожное Березовые палочки..... | 235 |
| Пирожное Футбол..... | 236 |
| Пирожное Заварные пальчики со сметанным кремом..... | 236 |
| Пирожное Птичье молоко..... | 237 |
| Пирожное Заварное кольцо..... | 237 |
| Пирожное Виндбойтель..... | 238 |
| Пирожное слоеное с меренгами..... | 239 |
| Пирожное с черникой..... | 240 |
| Пирожное Творожные карманчики..... | 241 |
| Пирожное Слоеный язычок..... | 242 |
| Пирожное Слоеный рожок с сыром..... | 242 |
| Пирожное Слоеная трубочка с кремом..... | 243 |
| Пирожное Слоеная трубочка с маком (орехами или яблоками)..... | 244 |